

Helsingin yliopisto  
Taloustieteen laitos  
Kuluttajaekonomia

**Ruokahävikin synty kotitalouksien arjessa – huolenpitoa,  
unohtumista ja ennakoimattomuutta**

MAISTERINTUTKIELMA KULUTTAJAEKONOMIASSA  
MAATALOUS-METSÄTIETEIDEN MAISTERIN TUTKINTOA VARTEN

Roosa Luukkanen



Tiedekunta/Osasto Fakultet/Sektion – Faculty Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta		Laitos/Institution – Department Taloustieteen laitos	
Tekijä/Författare – Author Roosa Luukkanen			
Työn nimi / Arbetets titel – Title Ruokahävikin synty kotitalouksien arjessa – huolenpitoa, unohtumista ja ennakoinnattomuutta			
Oppiaine / Läroämne – Subject Kuluttajaekonomia			
Työn laji/Arbetets art – Level Maisterintutkielma	Aika/Datum – Month and year Syksy 2017	Sivumäärä/ Sidoantal – Number of pages 79 s. + liitteet 3 s.	
Tiivistelmä/Referat – Abstract <p>Maailmanlaajuisesti jopa puolet ihmisten käyttöön tuotetusta ruoasta päätyy jätteeksi jossain elintarvikeketjun vaiheessa, mikä on taloudellisesti tehotonta sekä ympäristöllisestä että sosiaalisesta näkökulmasta kestäväntöntä. Merkittävä osa hävikistä syntyy kotitalouksissa, minkä vuoksi ruokahävikin vähentämisen on nähty olevan yksittäisten kuluttajien ja kotitalouksien vastuulla. Monissa tutkimuksissa on keskitytty ruokahävikin määrän ja koostumuksen mittaamiseen melko yksilölähtöisistä näkökulmista, joten ymmärrys ympäröivien rakenteiden vaikutuksesta kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin määrään on jäänyt heikoksi. Tässä tutkielmassa tarkastellaan ruokahävikin syntymistä arkisten käytäntöjen ristipaineissa ja pyritään ymmärtämään, kuinka kuluttajat tunnistavat ja tulkitsevat kotitaloudessaan syntyvää ruokahävikkiä.</p> <p>Aihetta lähestytään laadullisella tutkimusotteella. Aineisto koostuu kahdentoista kotitalouden pitämistä ruoka- ja hävikkipäiväkirjoista, heidän kanssaan toteutetuista haastatteluista sekä valokuvista, joita tutkimukseen osallistuneet kuluttajat ovat ottaneet poisheittämisestään ruoasta. Aineiston analyysissä on hyödynnetty teemoittelua.</p> <p>Tutkimuksen mukaan kuluttajat tunnistavat vastuunsa ruokahävikin vähentämisessä. He suhtautuvat kielteisesti syömäkelpoisen ruoan poisheittämiseen ja kokevat sen olevan ennen kaikkea turhaa. Samalla kotitaloudessa syntyvän ruokahävikin määrän tunnistaminen on kuluttajille vaikeaa. He tulkitsevat ruoan poisheittäminen olevan poikkeuksellista tai harvinaislaatuista heidän taloudessaan, vaikka päiväkirjamerkinnot osoittavat, että tutkimusviikon aikana jokaisessa tutkimukseen osallistuneessa kotitaloudessa päädyttiin heittämään ruokaa pois. Perustellessa ruokahävikin syntymistä kuluttajien puheessa toistuvat kuvaukset eli selonteot liittyvät huolenpitoon lähimmäisistä ja terveydestä, ruoan unohtumiseen ja piiloutumiseen kaappien perälle sekä elämän ennakoinnattomuuteen. Nämä arkiset käytännöt vaikuttavat usein epäsuorasti ruokahävikin syntymiseen, minkä vuoksi ruokahävikin vähentämiseen tähtäävien tavoitteiden saavuttaminen vaatii arjen rakenteiden ymmärtämistä.</p>			
Avainsanat – Nyckelord – Keywords Ruokahävikki, kotitalous, arki, käytäntö, selonteko			
Säilytyspaikka – Förvaringställe – Where deposited Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta / Taloustieteen laitos / Kuluttajaekonomia			
Muita tietoja – Övriga uppgifter – Additional information Ohjaajat: Minna Autio ja Mari Niva			

## Sisällysluettelo

1	Johdanto.....	1
2	Ruokahävikki – vastuu, valinnat ja rutiinit .....	5
	2.1 Ruokahävikin määrittely sekä mittaus- ja tutkimustavat .....	5
	2.2 Ruokahävikin koostumus, määrä ja taustalla olevat syyt .....	9
	2.3 Ruokavalinnoista ruokakäytäntöihin .....	12
3	Tutkimuksen toteutus, aineisto ja menetelmät .....	19
	3.1 Tutkimuskohde ja -kysymykset .....	19
	3.2 Aineistonkeruumenetelmät .....	21
	3.3 Aineiston kuvaus ja analyysi .....	25
4	Ruokahävikin tunnistaminen ja tulkinta .....	33
	4.1 Taloudelliset, sosiaaliset ja ekologiset ongelmat .....	33
	4.2 Turha tuhlaaminen kirpaisee.....	36
	4.3 Ruokahävikin huomaamattomuus.....	39
5	Rutiinien paljastuminen – ruokahävikin oikeuttaminen ja puolustaminen .....	45
	5.1 Huolenpito lähimmäisistä ja terveydestä .....	45
	5.2 ”Hengailijoiden” piiloutuminen ja unohtuminen.....	50
	5.3 Elämän ennakoimattomuus.....	55
6	Johtopäätökset .....	62
	Lähteet .....	69
	Liitteet .....	80
	Ohjeet tutkimukseen osallistuville .....	80
	Päiväkirjalomake .....	81
	Haastattelurunko.....	82

# 1 Johdanto



*Pilaantunut* avokado, *huonon näköinen* sipulin puolikas ja *kuivunut* pala patonkia ovat esimerkkejä elintarvikkeista, joita tutkimukseeni osallistuneet kuluttajat heittivät jätteastiaan tutkimusjakson aikana. Kotitalouksien näkökulmasta tarkasteltuna yksittäisten elintarvikkeiden poisheittäminen voi olla melko harmitonta, mutta koko globaalin elintarvikejärjestelmän tasolla ne ovat osa isompaa kokonaisuutta. YK:n ruoka- ja maatalousjärjestö, FAO, on arvioinut, että maailmanlaajuisesti noin kolmannes ihmisten ravinnoksi tuotetusta ruoasta päätyy jätteeksi elintarvikeketjun eri vaiheissa (Gustavsson ym. 2011, 4). Joidenkin arvioiden mukaan jätteeksi voi päätyä jopa puolet ihmisten ravinnoksi tarkoitettusta määrästä (Alexander ym. 2017, 190; Koivupuro ym. 2010, 56). Ruokahävikkiä syntyy jokaisessa elintarvikeketjun vaiheessa, mutta kehittyneissä maissa, kuten Suomessa, suurin yksittäinen osa elintarvikeketjussa syntyvästä hävikistä syntyy nimenomaan kotitalouksissa (esim. Hartikainen 2013, 7).

Syömäkelpoisen ruoan poisheittäminen ei tarkoita vain yksittäisen elintarvikkeen poisheittämistä, vaan myös sen tuottamiseen käytettyjen tuotantopanosten hukkaamista. Ruoan tuottaminen, jalostaminen ja logistiikka kuluttavat rajallisia luonnonvaroja, kuten vettä, maata, energiaa ja ravinteita sekä vaativat inhimillisiä ja taloudellisia resursseja, kuten aikaa ja rahaa (Williams ym. 2012, 141). Ruoan ja sen tuottamiseen käytettyjen tuotantopanosten hukkaaminen on yksi elintarvikeketjun tehottomuuteen ja epäoikeudenmukaisuuteen vaikuttava tekijä, johon maapallon väkiluvun kasvaessa ja ihmisten elintason noustessa ei ole varaa. Maapallon väkiluvun on arvioitu nousevan yli 9 miljardiin vuoteen 2050 mennessä, mikä aiheuttaa merkittäviä haasteita ruokaturvallisuudelle sekä ympäristön kantokyvylle. (Charles ym. 2010, 812.) Ruoan riittävyyden takaaminen ympäristöllisesti kestäväällä sekä sosiaalisesti oikeudenmukaisella tavalla onkin keskeinen haaste, johon globaalien elintarvikemarkkinoiden tulisi vastata (esim. Gabriel & Lang 2015, 21).

Syömäkelpoisen ruoan poisheittämiseen liittyy monia moraalisia ongelmia miljoonien ihmisten kärsiessä nälästä ja niukkuudesta (esim. Porpino, Wansink & Parente 2016, 734). FAO:n (2015, 8) arvioiden mukaan kehittyvissä maissa edelleen jopa 795 miljoonaa ihmistä kärsii aliravitsemuksesta. Samalla huoli kuluttajien eriarvoistumisesta kehittyneiden maiden sisällä huolettaa monia tutkijoita. Kehittyneissä maissa ruoan riittävyyden ei tulisi olla enää ongelma, mutta silti pienituloiset joutuvat tinkimään riittävästä ja terveellisestä ravinnonsaannista. (Raijas 2017.) Konkreettinen esimerkki tästä ovat jatkuvasti pitenevät leipäjonot, joissa ihmiset jonottavat kauppojen lahjoittamaa ylijäämäruokaa, eli käytännössä ruokahävikkiä. Charles ja kumppanit (2010, 817) toteavatkin, että elintarviketuotannon tavoitteena ei tulisi enää yksiselitteisesti olla tuottavuuden maksimointi, vaan sen jakautumisen optimointi taloudelliset, sosiaaliset ja ympäristölliset näkökulmat huomioiden. Ruokahävikin vähentämisellä on tässä merkittävä rooli, sillä Kummun ja kumppaneiden (2012, 488) arvioiden mukaan ruokajätteen ja -hävikin määrän puolittaminen mahdollistaisi jopa miljardin ihmisen, eli kaikkien aliravitsemuksesta kärsivien, ruokkimisen.

Läpi 2000-luvun ruokahävikki on toistuvasti ollut esillä sekä tieteellisessä että julkisessa keskustelussa. Kuitenkin vasta aivan viime vuosien aikana monet toimijat ovat havahtuneet elintarvikeketjussa syntyvän ruokahävikin määrään, sen aiheuttamiin taloudellisiin, ympäristöllisiin ja sosiaalisiin ongelmiin, ja alkaneet aktiivisesti toimia sen vähentämiseksi. Syömäkelpoisen ruoan poisheittäminen vähentäminen on otettu huomioon sekä kansallisessa että kansainvälisessä päätöksenteossa, ja esimerkiksi YK ja EU ovat asettaneet kunnianhimoisia tavoitteita poisheitetyn ruoan määrän vähentämiseksi ja jopa puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä (esim. Mondéjar-Jiménez ym. 2016, 8). Näihin tavoitteisiin myös Suomi on sitoutunut.

Ruokahävikin tutkimusperinteessä on perinteisesti keskitytty ruokahävikin määrän mittaamiseen, koostumuksen tarkastelemiseen, ruokahävikin ja demografisten tekijöiden yhteyden etsimiseen sekä ruokahävikkiin liittyvien asenteiden ja arvojen tutkimiseen (esim. Hebrok & Boks 2017). Ruokahävikistä tehdyt tutkimukset ovat lisänneet tietoisuutta ja ymmärrystä aiheesta, ja se on nostettu keskeiseksi tutkimuskohteeksi globaalin elintarvikejärjestelmän kestävyttä arvioidessa. Kuitenkin konkreettisten ruokahävikin määrän vähentämiseen tähtäävien ratkaisujen

etsiminen on Hebrokin ja Boksen (2017, 381) mukaan jäänyt taka-alalle sekä tieteellisessä tutkimuksessa että julkisessa keskustelussa.

Kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin määrään on pyritty vaikuttamaan erilaisissa kampanjoissa esiteltyjen neuvojen ja vinkkien avulla. Ne perustuvat oletukseen, että kuluttajien käyttäytyminen on sellaista mitä voisi rationaalisesti ohjata, ja että interventiot johtavat toivottuun tulokseen tietoisuuden lisääntymisen myötä (Evans 2014, 17; Hebrok & Boks 2017, 389). Taloustieteiden rationaalisen valinnan teoriaan nojaavassa kulutustutkimuksessa ajatellaan, että lisäämällä kuluttajien tietoisuutta esimerkiksi ruokahävikin ympäristövaikutuksista, he alkavat tavoitteellisesti muuttamaan käyttäytymistään ympäristöystävällisempään suuntaan (esim. Moisander 2001, 67; Silvasti 2006; 51). Kuitenkin esimerkiksi Uusitalo (1986, 59) on todennut, että asiantiedon lisääntyminen ei automaattisesti johda käyttäytymisen muutoksiin tai ympäristöystävällisten käytäntöjen omaksumiseen (myös Autio 2009).

Kulutuskäytännöt eivät muodostu ainoastaan tietoisista valinnoista, sillä ne voivat olla myös suuressa määrin rutinoitujen tapojen ohjaamia (esim. Halkier 2001, 34). Arkisten käytäntöjen tutkiminen onkin lisääntynyt 2000-luvun aikana huomattavasti, ja on puhuttu jopa käytäntöteoreettisesta käänteestä (Schatzki 2001). David Evansin (2014) laajan etnografisen tutkimuksen myötä käytäntöteoreettinen näkökulma on vahvistunut myös ruokahävikin tutkimuksessa. Yli kahdeksan kuukautta kestäneen kenttätöön aikana Evans (2014) havaitsi sosiaalisen ja materiaalisen ympäristön vaikuttavan merkittävästi ruokahävikin syntymiseen sekä siihen vaikuttavien arkisten käytäntöjen omaksumiseen ja toistuvuuteen. Evansin tutkimus onkin toiminut vahvana innoittajana omalle tutkimukselleni nostamalla ”tavallisen arjen” kiinnostavalla tavalla huomion keskipisteeksi ruokahävikin tutkimuksessa.

Tutkielmassani tarkastelen miten kuluttajat tunnistavat ja tulkitsevat kotitaloudessaan syntyvää ruokahävikkiä. Kiinnitän tutkielmassani erityisesti huomiota siihen, miten kuluttajat puhuvat ruokahävikistä; miten he rakentavat siitä kuvaa moraalisesti tuomittavana asiana ja toisaalta millaisia selontekoja he käyttävät oikeuttaessaan ja puolustaessaan hävikin syntymistä heidän kotitaloudessaan. Tarkastelemalla erilaisia selontekoja pyrin tunnistamaan esteitä, joita rutinoitunut kuluttajakäyttäytyminen, käyttäytymisympäristö ja tilannetekijät asettavat ruokahävikin vähentämiseen tähtäävien käytäntöjen omaksumiselle. Niiden avulla on myös mahdollista ymmärtää

millaisia tulkintoja kuluttajilla on heidän mahdollisuuksistaan toimia ruokahävikin vähentämiseksi heidän omassa arjessaan.

Syötäväksi tarkoitetun ruoan poisheittämistä ei yleensä jouduta perustelevaan tai selittämään kotitalouden ulkopuolisille ihmisille, sillä ruoka päätyy poisheitettäväksi kodin yksityisyydessä. Tämän vuoksi ruokahävikki onkin melko näkymätöntä kuluttajien arjessa, eivätkä he ole kovinkaan tietoisia kotitaloudessaan syntyvän hävikin määrästä (esim. Stuart 2009, 69). Onkin mielenkiintoista tutkia, mitä tapahtuu, kun yksityinen ja näkymätön asia nostetaan huomion keskipisteeksi. Heinosen (2012, 70) mukaan monet rutiinit ovat niin ilmeisiä, että niiden moninaisuus ja kiinnostavuus paljastuu vasta perusteellisessa tarkastelussa. Lähestyn aihetta laadullisella tutkimusotteella ja aineistonkeruussa olen hyödyntänyt päiväkirjamenetelmää, teemahaastatteluita sekä valokuva-aineistoa.

Luvussa kaksi esittelen ruokahävikistä tehtyjä tutkimuksia ja niiden rakentamaa kokonaiskuvaa ruokahävikistä maailmanlaajuisena ongelmana. Lisäksi avaun tutkielmassa hyödyntämäni käytäntöteoreettista näkökulmaa. Kolmannessa luvussa tarkennan tutkimuskohdettani ja avaun käyttämiäni tutkimusmenetelmiä. Kuvailen keräämäni aineistoa ja sen analyysissä käyttämiäni menetelmiä, erityisesti selontekojen käsitettä. Luvun lopussa myös pohdin analyysini luotettavuutta. Neljännessä luvussa analysoin kuluttajien tulkintoja ruokahävikistä sekä yleisellä että arkisella tasolla. Lisäksi tarkastelen, miten kuluttajat tunnistavat kotitaloudessaan syntyvän hävikin määrää. Viidennessä luvussa tarkastelen arkisia käytäntöjä, jotka vaikuttavat ruokahävikin syntymiseen kuluttajien arjessa, ja kuvailen kuinka hävikin syntymistä oikeutetaan ja puolustetaan erilaisten selontekojen avulla. Luvussa kuusi vedän yhteen keskeisimpiä havaintoja ja esitän johtopäätöksiä työni tuloksista. Luvun lopuksi esittelen jatkotutkimusaiheita.

## 2 Ruokahävikki – vastuu, valinnat ja rutiinit

Tässä luvussa avaan tarkemmin tutkielman tarkastelukohdetta, eli kotitalouksissa syntyvää ruokahävikkiä. Aluksi tarkennan tutkielmassa käytettyjä käsitteitä sekä esittelen erilaisia tutkimusmenetelmiä ja tutkimustuloksia. Kuten johdannossa totesin, tutkimuksissa on havaittu, että suuri osa elintarvikeketjussa syntyvästä hävikistä muodostuu nimenomaan kotitalouksissa. Tämän vuoksi ruokahävikkiin liittyvässä keskustelussa usein korostetaan yksilöiden vastuuta ruokahävikin vähentämisessä ja siihen liittyvien ongelmien ratkaisemisessa (esim. Evans 2011). Tällöin kuluttajat nähdään aktiivisina toimijoina, joiden oletetaan ottavan ”vapaisissa” valinnoissaan huomioon oman etunsa lisäksi myös yhteisiä etuja. Luvun viimeisessä alaluvussa pureudunkin kuluttajan suvereniteettia ja valinnanvapautta korostavan näkemyksen ongelmallisuuteen kuluttajien arkisia käytäntöjä tarkasteltaessa.

### 2.1 Ruokahävikin määrittely sekä mittaus- ja tutkimustavat

Tässä tutkielmassa keskityn tarkastelemaan kotitalouksissa syntyvää ruokahävikkiä. Termillä ruokahävikki tarkoitetaan vältettävissä olevaa ruokajätettä, johon englanniksi viitataan termeillä *avoidable* tai *edible food waste*. Sillä tarkoitetaan ihmisravinnoksi tarkoitettua ruokaa, joka on syystä tai toisesta päätynyt poisheittäväksi. Käsite kattaa esimerkiksi jäteastian päätyneet lautastähteet, pilaantuneet kasvikset ja vihannekset sekä kovettumaan päässeet leivät. (WRAP: The Waste and Resources Action Programme 2013, 24.) Questedin ja muiden (2011, 461) mukaan määritelmän kannalta ei ole keskeistä millaisessa kunnossa elintarvike on pois heitettäessä, vaan että kyseinen elintarvike on jossain vaiheessa ollut syömäkelpoinen ja syötäväksi tarkoitettu.

Ruokahävikki on siis vältettävissä olevaa ruokajätettä, jonka syntyminen olisi periaatteessa voitu estää. Ruokahävikin lisäksi elintarvikkeita kulutettaessa syntyy väistämättä syntyvää ruokajätettä, johon englanniksi viitataan termillä *unavoidable food waste*. Tämän syntymiseen kuluttajat eivät voi toiminnallaan juurikaan vaikuttaa. Väistämättä syntyväksi ruokajätteeksi lasketaan esimerkiksi kananmunien ja sitrushedelmien kuoret sekä kahvinporot. (WRAP 2013, 24.)



Edellä mainittujen lisäksi monet tutkijat erottelevat mahdollisesti vältettävissä olevan ruokahävikin eli englanniksi *possibly avoidable food waste*. Termillä viitataan ruokaan, joka on vain joidenkin kuluttajien mielestä tai vain joissain tilanteissa syömäkelpoista, kuten esimerkiksi perunan ja omenan kuoriin. (WRAP 2013, 24.) Tucker ja Farelly (2016, 686) korostavat, että henkilökohtaisella tasolla ruokahävikin määritelmä on melko eläväinen: se millainen tai minkä kuntoinen ruoka on toisen mielestä syömäkelpoista, voi toisen mielestä olla täysin syömäkelvotonta. Strasser (1999, 4) painottaa, että henkilökohtaisten mieltymysten lisäksi se on myös kulttuurinen kysymys.

### *Haastattelu- ja kyselytutkimus*

2000-luvun aikana monet tutkijat eri tieteenaloilta ovat osoittaneet kiinnostustaan ruokahävikin tutkimista kohtaan (Hebrok & Boks 2017, 382). Erityisesti tutkijoita on kiinnostanut kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin määrä ja koostumus, mitä onkin pyritty selvittämään monissa eri tutkimuksissa (esim. Quested ym. 2011; Hanssen ym. 2016; Parizeau, von Massow & Martin 2015). Lisäksi kiinnostuksen kohteena ovat olleet kuluttajien asenteet ruokahävikkiä kohtaan sekä erilaisten taustatekijöiden vaikutus kotitaloudessa syntyvän ruokahävikin määrään (esim. Abeliotis, Lasaridi & Chroni 2014; Graham-Rowe, Jessop ja Sparks 2014). Näitä tutkimuskysymyksiä on lähestytty erilaisilla tutkimusmenetelmillä, ja viime vuosien aikana käytetyimpiä tutkimusmenetelmiä ovat olleet kyselyt ja haastattelut (esim. Abeliotis ym. 2014; Tucker & Farrelly 2016), erilaiset päiväkirjat (esim. Langley ym. 2010; Williams ym. 2012) sekä jäteanalyysit (esim. Silvennoinen ym. 2012).

Haastattelu on otollinen lähestymistapa ruokahävikin taustalla olevien syiden sekä siihen liittyvien arvojen ja asenteiden tutkimiseen (esim. Koivupuro ym. 2010, 11). Esimerkiksi Graham-Rowe ja kumppanit (2014) ovat tutkimuksessaan käyttäneet puolistrukturoitua haastattelumenetelmää ruokahävikkiin liittyvien kokemusten, ajatusten sekä sen herättämien tunteiden tutkimisessa. Haastattelututkimukset voivat myös toimia muita tutkimusmenetelmiä täydentävinä osina ja tarjota tietoa esimerkiksi ruoan kuluttamisen vaiheiden vaikutuksesta hävikin syntymiseen sekä kuluttajien asenteista ruokahävikkiä kohtaan (Silvennoinen 2013, 4). Hebrokin ja Boksinkin (2017, 382) mukaan haastattelut myös tarjoavat syvällisempää ymmärrystä arkisten käytäntöjen sekä ruokahävikin yhteydestä.

Kyselytutkimusten avulla on mahdollista tutkia suurella otoskoolla ruokahävikkiin liittyviä tekijöitä, kuten esimerkiksi kuluttajien suunnittelu- ja ostosrutiineja (Hebrok & Boks 2017, 382). Kyselytutkimusten avulla on myös suoraan pyritty selvittämään kotitaloudessa syntyvän hävikin määrää. Esimerkiksi Stancu, Haugaard ja Lähteenmäki (2015) sekä Stefan kumppaneineen (2013) ovat tutkimuksissaan pyytäneet kuluttajia arvioimaan tuottamansa ruokahävikin määrää, ja siten pyrkineet muodostamaan kokonaiskuvaavaa kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin määrästä. Stuartin (2009, 69) mukaan kuluttajat eivät kuitenkaan osaa kovinkaan hyvin arvioida kotitaloudessaan syntyvän hävikin määrää tai he voivat tietoisesti vähätellä sitä, minkä vuoksi arvioihin tulee suhtautua kriittisyydellä. Hävikin määrän arvioiminen voi kuitenkin paljastaa siihen liittyviä asenteita ja tunteita, vaikka sitä ei varsinaisesti olisi tutkimuksessa tavoiteltu.

#### *Päiväkirjatutkimus sekä jäteanalyysi*

Kysely- ja haastattelututkimusten rinnalla päiväkirjatutkimus on yksi yleisimmistä ruokahävikin tutkimisessa käytetyissä menetelmistä. Suomessa Luonnonvarakeskus eli Luke (entinen Maa- ja elintarviketaloudentutkimuskeskus eli MTT) on toteuttanut laajan päiväkirjatyylisen seurantalutkimuksen, jossa selvitettiin kotitalouksissa syntyvän hävikin määrää. Käytännössä tutkimukseen osallistuneet kuluttajat punnitsivat päivittäin tuottamansa ruokahävikin määrän ja kirjasivat sen sekä hävikin laadun ja poisheiton syyn seurantalomakkeelle. (Silvennoinen ym. 2012, 14.)

Päiväkirjatutkimuksen avulla on mahdollista saada tarkkaa tietoa hävikin muodostumisesta ja selvittää, mitä elintarvikkeita kuluttajat päätyvät heittämään useinten tai painollisesti eniten pois. Lisäksi kysyttäessä poisheiton syytä on mahdollista tarkastella vaihtelee se eri elintarvikkeiden kohdalla. Quested ja muut (2011, 462) toteavatkin päiväkirjatutkimuksen olevan yksi parhaimmista keinoista ruoan poisheittämisen taustalla olevien syiden selvittämiseen. Lisäksi päiväkirjatutkimus mahdollistaa demografisten muuttujien sekä esimerkiksi ostos- ja ruokailutapojen huomioimisen arvioitaessa taustatekijöiden vaikutusta kotitaloudessa syntyvän ruokahävikin määrään (Koivupuro ym. 2012, 184).

Edellä esiteltyjen tutkimusmenetelmien lisäksi jäteanalyysi on keskeinen keino ruokahävikin määrän ja koostumuksen mittaamiseen. Jäteanalyysin, eli jätteiden lajittelututkimuksen, avulla saadaan mahdollisimman objektiivista tietoa ruokahävikin määrästä ja koostumuksesta, sillä jäteanalyysissä ulkopuolinen henkilö käsittelee hävikkiä toisin kuin edellä mainitussa päiväkirjatutkimuksessa. Jäteanalyysitutkimuksessa tutkijat käyvät läpi kotitalouksien tuottamaa jätettä ja pyrkivät erottelemaan eloperäisen jätteen muun jätteen joukosta. Tällöin kuluttaja ei välttämättä tiedä olevansa tutkimuksen kohteena, tai ainakaan tutkimuksen tarkkaa ajankohtaa, joten tutkimuskohteena olon ei nähdä vaikuttavan hänen käyttäytymiseensä. (esim. Lebersorger & Schneider 2011, 1925.) Tällä menetelmällä ruokahävikkiä ovat mitanneet esimerkiksi Hanssen ja muut (2016) Norjassa sekä Edjabou kumppaneineen (2016) Tanskassa.

Jäteanalyysiin, kuten myös muihin edellä mainittuihin tutkimusmenetelmiin, liittyy omia rajoituksia. Esimerkiksi hävikin vanhentuminen voi johtaa koostumuksen hajoamiseen sekä ruoka-aineiden tunnistettavuuteen ja eroteltavuuteen, mikä vaikeuttaa tarkan analyysin tekemistä. Erityisesti vuodenaika ja sää vaikuttavat hävikin säilyvyyteen, mikä on huomioitava tutkimussuunnitelmia tehdessä. (Langley ym. 2010, 221; Lebersorger & Schneider 2011, 1926.) Jäteanalyysin avulla ei myöskään ole mahdollista analysoida hävikkiä, joka ei päädy jätteenkeräykseen vaan esimerkiksi kompostoitavaksi tai lemmikin ravinnoksi (Lebersorger & Schneider 2011, 1927).

Monissa tutkimuksissa on samanaikaisesti hyödynnetty useampia edellä mainittuja tutkimusmenetelmiä kokonaisvaltaisemman ymmärryksen saavuttamiseksi. Esimerkiksi Parizeau ja kumppanit (2015) ovat tutkineet kanadalaisten kotitalouksien tuottaman ruokahävikin määrää sekä siihen liittyviä asenteita ja käyttäytymistä yhdistämällä jäteanalyysi- sekä haastattelumenetelmiä. Iso-Britanniassa The Waste and Resources Action Programme, on jo vuosikymmenen ajan ollut yksi monimenetelmäisen hävikkitutkimuksen edelläkävijöistä (esim. WRAP, 2013). Myös Suomessa Luonnonvarakeskus on hyödyntänyt monia erilaisia tutkimusmenetelmiä tutkiessaan suomalaisessa elintarvikeketjussa ja erityisesti kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin määrää ja koostumusta (esim. Silvennoinen ym. 2012 & 2013).

## 2.2 Ruokahävikin koostumus, määrä ja taustalla olevat syyt

Eri elintarvikkeiden osuutta kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin kokonaismäärästä on pyritty mittaamaan monissa eri tutkimuksissa. Tutkimustulokset ovat kuitenkin melko vaihtelevia, mikä Koivupuron ja muiden (2010, 12) mukaan voi johtua sekä erilaisista tutkimusmenetelmistä että erilaisista kulutus- ja ruokailutottumuksista. Yleistyksiä tehdessä onkin tärkeää tiedostaa, että kulutus- ja ruokailutottumuksilla on vaikutusta kuluttajan kokoaman ostokassin sisältöön ja siten myös ruokahävikin koostumukseen. (mt.) Lisäksi eri maissa tehtyjen tutkimustulosten erilaisuuteen vaikuttavat erilaiset ruokakulttuurit. Esimerkiksi kahvilla ja maidolla on merkittävä rooli suomalaisessa ruokakulttuurissa, mikä näkyy myös niiden hävikkimäärässä (Koivupuro ym. 2010, 12).

Suurin osa ruokahävikistä syntyy useimmiten herkästi pilaantuvista tuoretuotteista, ja monien tutkimusten mukaan vihannekset ja hedelmät muodostavat selkeästi suurimman osan kotitalouksien aiheuttamasta ruokahävikistä (esim. Silvennoinen ym. 2014, 1061; WRAP 2013). Esimerkiksi Silvennoisen ja kumppaneiden (2014, 1061) tutkimuksen perusteella jopa kolmannes suomalaisten kotitalouksien hävikistä muodostuu vihanneksista ja hedelmistä. Quested ja muut (2011, 461) toteavat, että Iso-Britanniassa vastaava osuus on lähes neljännes. Suomessa vihanneksista useimmiten jäteastiaan päätyvät perunat, salaattit, kurkut ja tomaatit, hedelmistä taas appelsiinit ja muut sitrushedelmät (Silvennoinen ym. 2013, 27).

Vihannesten ja hedelmien lisäksi heitetään pois paljon leipää ja muita viljatuotteita. Hartikaisen ja muiden (2013, 18) arvion mukaan joka kahdestoista peruna, hedelmä ja leipä päätyykin jäteastiaan. Lisäksi kotona valmistettu kotiruoka, erilaiset padat, laatikot ja kastikkeet sekä maitotuotteet muodostavat ison osan ruokahävikistä (esim. Silvennoinen ym. 2012, 25; Williams 2012, 143). Iso-Britanniassa tehdyissä tutkimuksissa (WRAP 2013, 9) on myös arvioitu, että iso osa hävikistä on todellisuudessa juomahävikkiä. Juomahävikin määrää on kuitenkin vaikeampi tutkia esimerkiksi jäteanalyysien avulla, joten sen osuutta voidaan hahmotella vain kuluttajien arvioimien määrien perusteella.

Kansainvälisissä tutkimuksissa saadut tulokset ruokahävikin painosta vaihtelevat huomattavasti eri tutkimusten välillä (esim. Parfitt, Barthel & Macnaughton 2010,

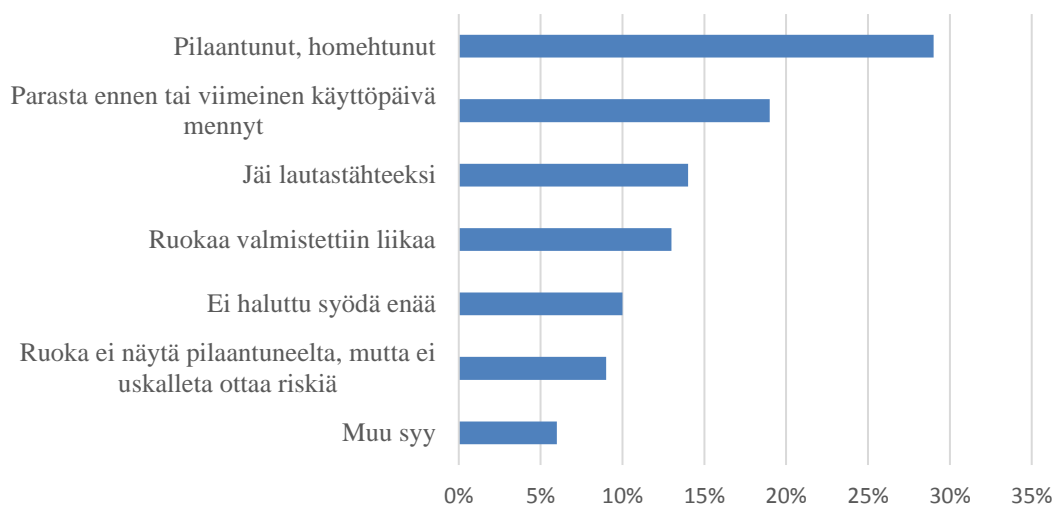
3074). Nykyisten tutkimusten valossa ruokahävikkiä arvioidaan syntyvän eniten Pohjois-Amerikassa sekä Iso-Britanniassa ja vähiten Pohjois-Euroopassa. Esimerkiksi on arvioitu, että Iso-Britanniassa syntyy vuosittain noin 160 kiloa ruokahävikkiä henkilöä kohden (WRAP 2013, 5). Silvennoisen ja muiden (2013, 56) tutkimusten mukaan Suomessa syntyy ruokahävikkiä noin 23–24 kiloa vuodessa henkilöä kohden, mikä on kansainvälisesti vertailtuna melko vähän. Esittämäni määrät ovat vain karkeita arvioita, ja on todella vaikea arvioida mistä erot maiden välillä johtuvat tai ovatko erot todellisuudessa näin merkittäviä. Koivupuron ja muiden (2010, 3) mukaan erityisesti hävikin määrän mittaamiseen ja arviointiin liittyy paljon epävarmuustekijöitä, joten tutkimusten tuloksia voidaan pitää lähinnä suunta-antavina

#### *Ruoan poisheittämiseen vaikuttavia tekijöitä*

Tutkimuksissa on havaittu, että kotitalouden koko vaikuttaa kotitaloudessa syntyvän ruokahävikin määrään, ja kotitalouden koon kasvaessa myös hävikin määrä kasvaa (esim. Silvennoinen ym. 2014, 1063; WRAP 2014, 24). Suuret kotitaloudet tuottavat määrällisesti enemmän ruokahävikkiä kuin pienet kotitaloudet. Erityisesti pienillä lapsilla on havaittu olevan vaikutusta kotitaloudessa syntyvän hävikin määrään (esim. WRAP 2014, 49). Henkeä kohden tarkasteltuna ruokahävikin määrä kuitenkin vähenee kotitalouden koon kasvaessa, joten yksinasuvat tuottavat suhteessa enemmän hävikkiä kuin muut taloudet. Silvennoisen ja muiden (2014, 1063) mukaan tämä korostuu erityisesti yksinasuvilla naisilla. Monissa tutkimuksissa taas eläkeikäisten, eli yli 65-vuotiaiden, on havaittu tuottavan merkittävästi vähemmän hävikkiä kuin nuorempien sukupolvien (esim. Secondi, Principato & Laureti 2015, 37; Hanssen ym. 2016, 150).

Demografisten tekijöiden lisäksi tutkimuksissa on pyritty selvittämään, miksi ruoka lopulta päättyy poisheitettäväksi. Silvennoinen ja kumppanit (2014, 1062) ovat eritelleet ruoan poisheittämiseen vaikuttaneita syitä alla olevaan taulukkoon. Kuten taulukosta nähdään, poisheiton suurimmat syyt liittyivät ruoan pilaantumiseen tai homehtumiseen (29 %), päiväyksen vanhenemiseen (19 %), ylijääneisiin lautastähteisiin (14 %) ja ruoan liialliseen valmistamiseen (13 %) (mt). Myös Williams ja muut (2012, 143) ovat havainneet pilaantumisen tai päiväyksen umpeutumisen olevan poisheiton syynä lähes joka toisella kerralla heitettäessä ruokaa pois.

Kuvio 1. Ruoan yleisimmät poisheiton syyt



Lähde: Silvennoinen ym. 2012; 2014

Tutkimusten mukaan kuluttajat suhtautuvat kielteisesti ruokahävikkiin. Esimerkiksi Abeliotisin ja muiden (2104, 238) tutkimuksen mukaan, jopa 90 prosenttia vastaajista kertoi olevansa huolissaan kotitaloudessaan syntyvän ruokahävikin määrästä. Myös Williamsin ja muiden (2012, 146) tutkimuksessa 96 prosenttia vastaajista piti ruokahävikkiä kielteisenä asiana. Tutkimusten mukaan ruoan poisheittäminen herättää kuluttajissa myös syyllisyydentunteita, ja Parizeaun ja muiden (2015, 212) tutkimuksessa jopa 85 prosenttia kertoi tuntevansa syyllisyyttä ruoan tuhlaamisesta. Myös Evansin (2014, 45) tutkimuksessa kuluttajat mainitsivat potevansa huonoa omatuntoa poisheittämisestä ruoasta. Kielteinen suhtautuminen tai ruoan poisheittämiseen liittyvä syyllisyys voi johtua monista eri tekijöistä. Parizeun ja kumppaneiden (2015, 212) tutkimuksen mukaan ruokahävikki tunnustetaan ennen kaikkea sosiaalisesti ongelmaksi, taloudellisten ja ympäristöllisten ongelmien rinnalla.

Monet tutkijat ovatkin tarkastelleet kuluttajien asenteita ruokahävikkiin liittyen ja pyrkineet niiden kautta ymmärtämään kuluttajien käyttäytymistä. Monissa tutkimuksissa on hyödynnetty Ajzenin (1991) hahmottelemaa *Theory of Planned Behaviour* eli suunnitelmallisen käyttäytymisen mallia. Sen mukaan kuluttajan aikomuksiin ja sitä kautta kuluttajan käyttäytymiseen vaikuttaa oma asenne käyttäytymistä kohtaan, muiden ihmisten mielipide kyseisestä käyttäytymisestä sekä käsitys kuluttajan omista vaikutusmahdollisuuksista (Ajzen 1991). Tutkimuksessaan

Stefan ja kumppanit (2013, 379) havaitsivat kyseisen mallin olevan puutteellinen ruokahävikkiä tutkiessa, sillä kuluttajien aiomukset ruokahävikin välttämiseksi eivät juurikaan vaikuttaneet kotitaloudessa syntyvän hävikin määrään. Stefan ja kumppanit (mt.) toteavatkin, että ruoan poisheittäminen ei ole tietoisien aiomusten vaan arkisten rutiinien seurausta. Tämän vuoksi ruokahävikkiä ei ole hedelmällistä tarkastella ainoastaan tahdonalaisen, tavoitteellisen ja suunnitelmallisen käyttäytymisen tuloksena tai asenteista riippuvaisena toimintana (myös Shove 2009).

### **2.3 Ruokavalinnoista ruokakäytäntöihin**

Viime vuosikymmenien aikana kuluttajien valinnanmahdollisuudet ruokakaupassa ovat monipuolistuneet huomattavasti, kuten Massa, Lillunen ja Karisto (2006, 156) toteavat. Tämä näkyy esimerkiksi maitohyllyllä, jossa perinteisten maitotuotteiden lisäksi on tarjolla kevyt-, luomu- ja laktoosittomia vaihtoehtoja sekä kasvisperäisiä soija- ja kaurajuomia (mt.). Myös Warde (1997, 23) toteaa, että lisääntyneen ja monipuolistuneen tarjonnan myötä ruokakaupassa on jatkuvasti uusia tuotteita, jotka pyrkivät kiinnittämään kuluttajan huomion ja herättämään ostohalun. Vaihtoehtojen määrän lisääntyminen nähdään usein positiivisena asiana kuluttajan kannalta, sillä se lisää valinnanvapautta ja mahdollistaa omaehtoisten valintojen tekemisen.

Taloustieteissä vaikuttavan rationaalisen valinnan teorian mukaan ihmiset tekevät tietoisia ja tarkkaan harkittuja valintoja. Heidän tulkitaan olevan vastuussa omista valinnoistaan ja teoistaan, eli heidät nähdään moraalisisina toimijoina. Valinnanvapautta korostavan keskustelun taustalla on käsitys suvereenista kuluttajasta, jossa kuluttaja nähdään kyvykkäänä ja vapaana tekemään ”oikeita” ja ”hyviä” valintoja omien mieltymysten ja halujen perusteella. (esim. Ilmonen 1987; Autio, Heiskanen & Heinonen 2009.) Näkemyksen myötä odotukset yksittäistä kuluttajaa ja hänen vaikutusmahdollisuuksiaan kohtaan ovat kasvaneet merkittävästi viimeisen parinkymmenen vuoden aikana (Halkier 2010, 2).

Kulutuksen ja kuluttajakäyttäytymisen ongelmia on pitkään tarkasteltu taloustieteen rationaalisen valinnan teorian tai sen sovellutusten, kuten asenne-käyttäytymismallien avulla, jotka painottavat kuluttajan maksimoivan omaa hyötyään, olevan tietoinen tavoitteistaan ja rationaalisesti käyttävän hyväksi siihen liittyvää informaatiota (esim.

Uusitalo 1986). Shoven (2009, 1274) mukaan esimerkiksi yhteiskunnallista muutosta selittävä *Attitude–Behaviour–Choice* eli *ABC-malli* painottaa ympäristöongelmien ratkaisemisen olevan yksittäisten kuluttajien vastuulla ja heidän valintojensa seurausta. Muutoksen nähdään olevan riippuvaista arvoista ja asenteista (A), jotka johtavat käyttäytymiseen (B), jota yksilöt valitsevat (C) toteuttaa. Kuten edellä mainitussa Ajzenin (1991) suunnitelmallisen käyttäytymisen mallissa, myös tässä mallissa korostetaan aktiivisen toimijuuden ja yksilön valinnan merkitystä. (Shove 2009, 1274.)

Kuluttajan suvereniteettia painottava näkemys korostuu myös ruokahävikkiin liittyvässä keskustelussa. Evansin (2011, 429) mukaan kuluttajia on syytetty välinpitämättömyydestä, itsekkyydestä ja kyvyttömyydestä omaksua hävikkiä vähentäviä käytäntöjä, jolloin yksittäisten kuluttajien nähdään olevan vastuussa ruokahävikin vähentämisestä. Erilaisissa kampanjoissa esitellyt neuvot ja niksit perustuvat oletukseen, että kuluttajien käyttäytyminen on jotain mitä voi rationaalisesti ohjata, ja että interventiot johtavat toivottuun tulokseen tietoisuuden lisääntymisen myötä (Evans 2014, 17; Hebrok & Boks 2017, 389).

Tietoisuuden lisääntymisen on tulkittu vaikuttavan suoraan käyttäytymiseen, sillä sen on nähty vaikuttavan kuluttajan arvoihin ja asenteisiin. Tutkimuksissa on kuitenkin havaittu, että muutokset asenteissa ja arvoissa eivät automaattisesti johda muutoksiin käyttäytymisessä, minkä vuoksi niiden tutkiminen voi antaa vain osittaisen ymmärryksen kuluttajan käyttäytymiseen vaikuttavista tekijöistä. (Southerton 2012, 336.) Ympäristöystävällinen käyttäytyminen ja yhteisten etujen huomioiminen kulutuksessa on monimutkaista, ja niiden omaksuminen edellyttää muutakin kuin tietoisuuden ja tiedon lisäämistä (Barr 2004, 34; Uusitalo 1986).

Usein puhutaankin kuilusta asenteiden ja käyttäytymisen välillä, joka tulee esiin etenkin kuluttajien ympäristöystävällisiä käytäntöjä tarkasteltaessa (esim. Silvasti 2006, 34; Uusitalo & Oksanen 2004, 215). Idin ja Laaksosen (2012, 43) mukaan tämä kuilu voi johtua osin siitä, että iso osa kuluttajien päivittäisestä ja arkisesta käyttäytymisestä voidaan jaotella rutiinien piireihin. Shoven (2009, 1276) mukaan puhuttaessa asenteiden ja käyttäytymisen välisestä kuilusta on kuitenkin tärkeää muistaa, että se perustuu olettamukseen siitä, että asenne vaikuttaa – tai että sen pitäisi vaikuttaa – suoraan käyttäytymiseen.



### *Vapaiden valintojen rajoitteet*

Näkemyistä suvereenista kuluttajasta on kritisoitu (esim. Moisander 2001). Warde (2005, 132) toteaa, että itsenäisen toimijuuden ja autonomian korostaminen antavat vain osittaisen ymmärryksen kuluttajan toiminnasta. Ilmosen (2001, 9) mukaan suuri osa kulutuksesta ei sovi yhteen toimijuuden ajatuksen kanssa, sillä kuluttajien valinnanmahdollisuuksia rajoittavat monet erilaiset tekijät. Myös Eräranta ja Moisander (2006, 26) vahvasti kyseenalaistavat individualistiset, yksilön valintojen merkitystä korostavat näkemykset kuluttajasta ympäristöpoliittisena toimijana.

Yksilöiden valintojen ja mahdollisuuksien korostaminen liittyy valintoihin liittyvät ongelmat yksilöiden kapasiteetteihin, jolloin oikeat ja väärät valinnat nähdään yksilöiden kyvyistä ja taidoista riippuvaisiksi. Ilmosen (2001, 10) mukaan kuluttajilla ei kuitenkaan aina ole mahdollisuutta valita toisin, vaikka kuluttajan rationaalista toimijuutta korostava paradigma ottaa sen usein annettuna. Esimerkiksi sosiaaliset, taloudelliset, kulttuuriset ja aineelliset edellytykset määrittävät kuluttajien valintoja sekä osaltaan rajoittavat mahdollisuuksia ja valinnanvapautta. Myös Barr (2004, 34) korostaa, että asenteiden lisäksi tilannekohtaiset ja rakenteelliset tekijät vaikuttavat kuluttajien käyttäytymiseen.

Eräranta ja Moisander (2006, 18) muistuttavat, että markkinoilla kuluttajan vapaita valintoja ohjaillaan monin tavoin – ja monesta eri suunnasta. Esimerkiksi tuotannon, markkinoinnin ja mainonnan ammattilaiset, jakeluportaan sisäänostajat ja jälleenmyyjät, vähittäiskaupan suuret ketjut, tieteen asiantuntijat, tutkimusta rahoittavat ja ohjailevat poliitikot sekä viranomaiset vaikuttavat suurestikin siihen mitä ja minkälaisia tuotteita kuluttajille markkinoilla ylipäätään tarjotaan. Tällöin puhutaan eräänlaisista portinvartijoista. (mt., 29.) Silvasti (2006, 46) toteaa, että esimerkiksi keskittyneellä vähittäiskaupalla on yhä enemmän valtaa päättää kauppaketjujen valikoimista ja markkinoille pääsevistä tuotteista.

Vaikka saatavilla on yhä enemmän tietoa valintojen tueksi, on kulutusvalintojen tekeminen vaikeutunut. Kuluttajat joutuvat yhä useammin tekemään valintoja, joiden hyvydestä he eivät voi olla varmoja. (Ilmonen 2001, 18.) Kulutusvalintoja joudutaan usein tekemään yhä sirpaloituneemman informaation varassa tai jopa pelkkien

arvausten perusteella, kuten Uusitalo ja Oksanen (2004, 216) toteavat. Esimerkiksi ruokaa koskeviin kysymyksiin liittyy paljon ristiriitaista tietoa, ja sitä on saatavilla monista eri lähteistä. Ilmosen (2001, 18) ja Mäkelän (2002, 9) mukaan kulutusvalintojen tekemiseen liittyykin enenevässä määrin epävarmuutta ja ne ovat entistä monimutkaisempia. Tämä asettaa kuluttajan suvereniteetin kyseenalaiseksi, sillä aito valinnanvapaus edellyttää, että kuluttajalla on riittävästi tietoa valintojensa tueksi (Gabriel ja Lang 2015).

Tavallisen kuluttajan on myös yhä vaikeampi selvittää hyödykkeen toiminnallisia sekä materiaalisia ominaisuuksia tai hyödykkeen alkuperää, samalla kun tekninen tuotantoprosessi on monimutkaistunut ja markkinat ovat globalisoituneet (Ilmonen 2001, 18). Etenkin elintarvikkeiden kohdalla kuluttajan voi olla vaikeaa selvittää, mistä ruoka tulee tai millaisissa oloissa se on tuotettu. Pelkkä alkuperämaan avaaminen ei kerro paljoakaan eläinten kohtelusta, työntekijöiden oikeuksista tai käytetyistä viljelykäytännöistä. (esim. Schwartz 2010.) Tuotantoketjun hämärtyminen myös heikentää kuluttajien ymmärrystä siitä, millaisia vaiheita pitkin kyseinen elintarvike on päätenyt kaupan hyllylle ja mitä kaikkea sen tuottamiseen ja kaupan hyllylle saamiseen on vaadittu. Monosen (2006, 30) mukaan tuotantoprosessin monimutkaistumisen myötä kuluttajat ovat osin kadottaneet kosketuksensa ruoan alkuperään, tuotantopaikkaan sekä sen luontoyhteyteen.

Halkier (2001, 26) toteaa, että valinnat eivät ole täysin yksilön omia, sillä niihin vaikuttavat kulttuuriset säännöt, normit ja toimintatavat. Esimerkiksi erilaiset eetokset ja moraaliset näkemykset kertovat, mikä on yhteiskunnassa toivottua ja soveliasta käytöstä, ja tarjoavat kilpailevia näkemyksiä siitä, miten hyvää elämää pitäisi elää (esim. Autio 2006, 25). Kuluttajaan kohdistuukin ristiriitaisia paineita sekä yksilön että yhteiskunnan suunnalta, eikä kaikkia, omia tai yhteiskunnan, ihanteita voi saavuttaa (Lammi, Mäkelä & Timonen 2008, 94). Uusitalon (1986, 122) mukaan kuluttajat joutuvat usein ristipaineeseen yksilöllisten hyötyjen ja kollektiivisen hyvinvoinnin välillä, ja selkeiden normien puuttuessa kuluttajilla on taipumusta tavoitella yksilöllisiä hyötyjä.

Eräranta ja Moisander (2006, 27) muistuttavat, että subjekteina olemme paitsi kuluttajia, myös kansalaisia, työntekijöitä ja perheenjäseniä, mikä voi aiheuttaa ristiriitaisia odotuksia. Heidän mukaansa kuluttajan käyttäytymisen ymmärtäminen

edellyttää myös sen tutkimista, minkälaisien yhteiskunnallisten ja sosiaalisten rakenteiden ja keskinäisten riippuvuusverkostojen osia kuluttajat ovat. (mt.) Esimerkiksi perheenjäsenten odotukset ja toiveet voivat asettaa rajoituksia omaehtoisen valintojen tekemiselle arjen keskellä. Lisäksi kuluttajan taloudelliset reunaehdot osaltaan vaikuttavat toimintamahdollisuuksiin. Vallitsevassa kulutuskulttuurissa vain tietyntaiset valintakriteerit, käytännöt ja merkitykset ovat ymmärrettäviä, hyväksytyjä, normaaleja ja toivottavia (Moisander 2005, 41).

### *Käytäntöjen tutkimus*

Moisander (2005, 37) toteaa, että kuluttajaa on perinteisesti tarkasteltu sosiaalisesta ja kulttuurisesta ympäristöstään irrallisena yksilönä, päätöksentekijänä, joka ajaa omaa etuaan ympäristönsä normatiivisia vaateita rationaalisesti puntaroiden. Kuitenkin 1980–1990-luvuilta lähtien postmodernin kulutustutkimuksen vahvistuessa vakiintuneita oletuksia on alettu kyseenalaistaa ja kulutustutkimuksessa on kiinnitetty huomiota kulutuskulttuuriin sekä kulutuksen yhteisöllisiin ja yhteiskunnallisiin ulottuvuuksiin (mt; Simonson ym. 2001).

Southertonin (2012, 339) mukaan käytäntöjen teoria (*Practice Theory*) kehittyi vastauksena sosiaaliteorioissa ilmeneviin ongelmiin, kuten yksipuolisen toimijuuden korostamiseen (myös Reckwitz 2002, 244). Schatzki (2001) on tässä yhteydessä puhunut jopa käytäntöteoreettisesta käänteestä. Käytäntöjen teoriaa ei ole yksiselitteisesti määritelty, mutta Shoven (2012, 101) mukaan käytäntöteoreetikot liittävät siihen yhä enenevässä määrin yhteisesti jaettuja näkemyksiä. Tärkeimpiä sosiaalisten käytäntöjen piirteitä on se, että ne vaativat jatkuvaa toisintamista ollakseen olemassa nyt sekä jatkossa (myös Pantzar & Shove 2010, 450). Lisäksi käytäntöjen teoriassa pyritään tarkastelemaan yhtä aikaa yksilöä, hänen toimintaansa, ympäröivää kontekstia sekä kulttuuria. Tällöin otetaan huomioon kulttuuriset ja sosiaaliset rakenteet, jotka voivat tukea tai vaikeuttaa käytäntöjen omaksumista. (Shove 2012, 101.) Mielenkiinnon kohteena on, mikä ohjaa ihmistoiminnan luonnetta eri ympäristöissä ja erityisesti tilanteissa, joissa toiminta on rutiinin- tai jopa rituaalinomaista.

Reckwitzin (2002, 249–250) mukaan käytännöt ovat rutinoituneita käyttäytymismalleja, jotka koostuvat monista toisistaan erottamattomista

elementeistä, kuten ruumiillisista ja henkisistä toiminnoista, tavaroista ja niiden käytöstä, taustatiedoista, tietotaidoista, tunnetiloista sekä tietoisuudesta. Käytäntö, kuten ruoanlaittaminen, kuluttaminen, työskenteleminen, toisista ja itsestä huolehtiminen, muodostaa kokonaisuuden, jonka olemassaolo riippuu näiden elementtien olemassaolosta ja niiden yhdistymisestä toisiinsa. (mt.) Pantzar ja Shove (2010, 450) määrittelevät käytäntöjen muodostuvan materiaalisista elementeistä (*material*), kompetensseista (*skill*) sekä mielikuvista (*image*). Käytäntöjen nähdään muodostuvan sekä ruumiillisista (*bodily*) sekä henkisistä (*mental*) toiminnoista (Reckwitz 2002, 252).

Kulutuksen rutiineja ja arjen käytäntöjä painottavan tutkimussuunnan mukaan kuluttaja toimii arjen rakenteissa, eikä alati tee aktiivisia päätöksiä tai saatikka huomaa käyttäytymisensä seurauksia. Osa toiminnoista suoritetaan ilman refleksiivistä harkintaa ja monet niistä ovat kulttuurisesti jaettuina, joko koko kansakunnan tai yhteisöjen tasolla (Southerton 2012, 340). Tämän vuoksi nykytutkimuksessa painotetaan valinnan sijasta kuluttajien arkipäivän toimintaa, jossa rutiinit ja käytännöt ovat keskeisiä kulutustottumuksiamme ohjaavia tekijöitä (esim. Warde 2005). Southertonin (2012, 340) mukaan termeinä ”tapa” ja ”rutiini” pyrkivät ilmentämään osin samoja asioita, sillä moniin arkisiin toimintoihin liittyy keskeisesti toistuvuutta, jaksollisuutta sekä osin ennustettavuutta. Käytäntöjen tutkimus onkin tiukasti yhteydessä arkipäivän tutkimiseen (Reckwitz 2002, 244).

Tarkasteltaessa kuluttajien arkista toimintaa onkin tärkeää ottaa huomioon sekä tiedostetut ja tarkkaat harkitut valinnat että tiedostamattomat ja rutinoituneet tavat. Halkierin (2001, 26) mukaan arjen toimintatavat ovat lähestulkoon yhtä usein tai jopa useammin tapojen ja rutiinien ohjaamia kuin tarkoituksella tehtyjä valintoja. Hänen mukaansa niitä onkin lähes mahdotonta erottaa toisistaan. Usein kuitenkin yliarvioidaan tietoisten valintojen vaikutus arkisiin kulutuspäätöksiin ja unohdetaan rutiinien ja käytäntöjen merkitys (Halkier 2001, 39). Myös Campbell (1996, 25) erottelee toisistaan sekä tahdonalaisen toiminnan (*action*) sekä tahattoman käyttäytymisen (*behaviour*). Ilmonen (2001, 10) muistuttaa, ettei mikään kahtiajako ole absoluuttinen ja kuluttajien käyttäytymistä ohjaavat usein näistä molemmat.

Heinosen (2012, 70) mukaan ”arjen käytäntöjen ymmärtäminen voi olla hyödyksi kulutustottumusten ja elintapojen muutospyrkimysten kannalta tavoiteltaessa

vastuullisuutta ja entistä kestävämpiä kulutusmalleja”. Tutkielmassani pyrinkin tarkastelemaan ruokahävikin syntymistä arkisten käytäntöjen ristipaineessa ja korostamaan arjen käytäntöjen ymmärtämisen tärkeyttä kotitalouksissa syntyvää ruokahävikkiä tutkiessa.

### **3 Tutkimuksen toteutus, aineisto ja menetelmät**

Tässä luvussa esittelen tutkimuksen toteutukseen ja aineiston keruuseen liittyviä menetelmiä sekä niiden suhteen tekemiäni ratkaisuja. Aluksi avaan tutkimuskohdettani tutkimuskysymysten avulla, ja esitän perusteluja valitsemalleni näkökulmalle sekä tekemilleni rajauksille. Seuraavaksi esittelen valitsemiani aineistonkeruumenetelmiä ja kuvailen keräämääni aineistoa. Lopuksi avaan aineiston analyysissä käytettyjä menetelmiä sekä arvioin sen luotettavuutta. Pyrin kuvailemaan tutkimusprosessin kulkua mahdollisimman tarkasti ja avoimesti, jotta lukijan on mahdollisimman helppo ymmärtää miten tutkimus on edennyt.

#### **3.1 Tutkimuskohde ja -kysymykset**

Jokainen tutkimus on ainutlaatuinen ja luova prosessi, joka usein lähtee liikkeelle tutkimusongelman tunnistamisesta ja tutkimusaiheen valinnasta. Tutkimusaiheen valitseminen on yksi ensimmäisistä, ja ehkä vaikeimmista, päätöksistä, joita tutkija tutkimuksessaan joutuu tekemään. Hirsjärvi, Remes ja Sajavaara (2009, 66) kehottavatkin varaamaan siihen riittävästi aikaa ja pohtimaan aiheen valintaa huolellisesti. Varsinaisen tutkimusongelman muotoilemisessa ja täsmentämisessä Eskolan ja Suorannan (2008, 36) kokemuksen mukaan auttaa tutkimusaluetta käsittelevään kirjallisuuteen tutustuminen sekä aikaisempiin tutkimuksiin perehtyminen.

Kesällä 2016 kirjoittaessani kirjallisuuskatsausta kotitalouksissa syntyvästä ruokahävikistä tutustuin ruokahävikistä tehtyihin tutkimuksiin sekä aiheesta kirjoitettuun kirjallisuuteen. Tämä kirjallisuuskatsaus syntyi yhteistyössä Helsingin yliopiston ja suomalaisen elintarvikealan yrityksen kanssa (Luukkanen 2016). Olin siis tutustunut aiheeseen ennen tutkimuksen varsinaista aloittamista, mikä auttoi minua tehdessäni tutkimuksen rajaukseen ja aineistonkeruuseen liittyviä päätöksiä. Hirsjärvi ja Hurme (2004, 13) suosittelevatkin kirjallisuuskatsauksen laatimista osoituksena tutkimuskirjallisuuteen perehtymisestä.

Tämän tutkielman tutkimuskohteena on kotitalouksissa syntyvä ruokahävikki siihen vaikuttavien arkisten käytäntöjen näkökulmasta. Tavoitteenani on tutkia missä määrin nämä käytännöt ovat yhtäältä tietoisten valintojen ja toisaalta rutiinien ohjaamia, sekä

miten kotitaloudet tunnistavat ja tulkitsevat kotitaloudessaan syntyvää ruokahävikkiä. Lisäksi tarkastelen Scottin ja Lymanin (1968) erittelemien selontekojen avulla, miten kuluttajat oikeuttavat ja puolustavat ruokahävikin syntymistä heidän kotitaloudessaan. Eskolan ja Suorannan (2008, 64) ohjeistuksen mukaisesti olen rajannut tutkimuskohdettani melko tarkasti. Heidän mukaansa mahdollisimman tarkan rajauksen tekeminen on tärkeää, sillä laadullinen aineisto on periaatteessa loppumaton. Ilman rajausta aineisto ja koko tutkimus voi paisua hallitsemattomaksi kokonaisuudeksi (mt.). Tämän tutkimuksen keskeisimmät rajaukset liittyvät tutkimuskohteen sekä tutkittavien valintaan.

Olen rajannut tutkimukseni käsittelemään vain kotitalouksissa syntyvää ruokahävikkiä, sillä aiempien tutkimusten mukaan (esim. Hartikainen ym. 2013, 7) kotitaloudet tuottavat kehittyneissä maissa lähes kolmanneksen, eli suurimman yksittäisen osan, koko elintarvikeketjussa syntyvästä hävikistä. Lisäksi kuluttajaekonomian opiskelijana mielenkiintoni on luonnollisesti kohdistunut kuluttajien ja kotitalouksien toiminnan ymmärtämiseen sekä näkökulmien selvittämiseen. Lisäksi olen rajannut tutkimukseni käsittelemään vain yksinasuvien ja lapsiperheiden kotitalouksissa syntyvää ruokahävikkiä. Tämän rajauksen olen tehnyt, sillä aiempien tutkimusten mukaan juuri näiden tyyppisissä talouksissa syntyy eniten ruokahävikkiä (esim. Silvennoinen ym. 2014, 1063; WRAP 2014, 49). Aiempien tutkimusten perusteella ruokahävikin taustalla olevat syyt eroavat melko paljon toisistaan yksinasuvien ja lapsiperheiden kohdalla (esim. Silvennoinen ym. 2014). Tarkastelemalla näitä kahta erilaista kotitaloustyyppiä pystyn tunnistamaan erilaisia arkisia tilanteita ja käytäntöjä, jotka vaikuttavat ruokahävikin syntymiseen.

Näiden rajausten avulla olen muodostanut kaksi tutkimuskysymystä:

1. Miten kuluttajat tunnistavat ja tulkitsevat kotitaloudessaan syntyvää ruokahävikkiä?
2. Kuinka kuluttajat oikeuttavat ja puolustavat ruokahävikin syntymistä erilaisten selontekojen avulla?

## 3.2 Aineistonkeruumenetelmät

Tutkimusmenetelmän valinta on aina tapauskohtaista, minkä vuoksi on tärkeää miettiä millainen menetelmä sopii juuri omaan tutkimukseen. Eskola ja Suoranta (2008, 14) kannustavat tekemään tutkimusta erilaisilla, asianomaiseen ongelmaan sopivilla menetelmillä ja välttämään turhaa vertailua laadullisten (kvalitatiivisten) ja määrällisten (kvantitatiivisten) menetelmien hyvydestä tai huonoudesta. Myös Alasuutari (2011, 32) korostaa tutkimusmenetelmästä riippumattomia tieteellisen tutkimuksen periaatteita, kuten loogista perustelua ja objektiivisuutta, enemmän kuin menetelmien eroja.

Myös Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 21) mukaan vahva kahtiajako laadulliseen ja määrälliseen tutkimukseen on historiaa, ja nykyään ne nähdään toisiaan täydentävinä suuntauksina. Kuitenkin laadullisella ja määrällisellä tutkimuksella on edelleen omat ominaispiirteensä, jotka erottavat ne toisistaan. Esimerkiksi määrällisen tutkimuksen nähdään ammentavan aiemmista tutkimuksista ja teorioista, kun taas laadullisen tutkimuksen nähdään etenevän aineistolähtöisesti ja ilman vahvoja ennako-oletuksia (Hirsjärvi ym. 2009, 136 & 160). Laadullisessa tutkimuksessa hyödynnetään usein aineistolähtöistä analyysiä, jolloin teoria rakennetaan empiirisestä aineistosta lähtien (Eskola & Suoranta 2008, 19). Nämä ominaispiirteet eivät kuitenkaan yksinkertaisesti tee toisesta suuntauksesta toista parempaa, vaan menetelmän ”hyvyys” määräytyy aina aihe- ja tapauskohtaisesti.

Heinosen (2012, 71) mukaan arkipäivän ilmiöitä kannattaa usein lähestyä laadullisella tutkimusotteella, sillä arkipäivän käytäntöjen ja niihin liittyvien rutiinien tutkimiseen soveltuvat esimerkiksi erilaiset havainnointimenetelmät, kuluttajien pitämät päiväkirjat ja haastattelut. Myös Scott (2009, 205) suosittelee samankaltaisia metodeja arkipäivän tutkimiseen. Laadullisessa tutkimuksessa lähtökohtana on todellisen elämän kuvaaminen (Hirsjärvi ym. 2009, 157), mikä tekee siitä oivallisen lähtökohdan arkipäivän tutkimukseen.

Tutkimukseni aineiston hankinnassa olen käyttänyt kahta eri laadullista aineistonkeruumenetelmää. Aineisto koostuu tutkimukseeni osallistuneiden kuluttajien pitämistä ruoka- ja hävikkipäiväkirjoista sekä heidän kodeissaan toteutetuista haastatteluista. Aineistonkeruun lähtökohtana oli päästä kuluttajien



koteihin, tämän tutkimuksen kannalta keskeiseen kontekstiin, keskustelemaan ruoan kulutuksesta sekä ruokahävikistä. Tämä tukee tutkimukseni pyrkimystä säilyttää tutkittava ilmiö sellaisena kuin se on (Eskola & Suoranta 2008, 16). Näiden kahden aineistonkeruumenetelmän avulla olen pyrkinyt tavoittamaan tutkittavien oman äänen ja ymmärtämään heidän arkeaan.

### *Päiväkirja*

Hirsjärven ja muiden (2009, 206) mukaan elämäkerrallisiin lähestymistapoihin ja henkilökohtaisiin dokumentteihin perustuvat tutkimukset ovat yleistyneet laadullisen tutkimuksen myötä. Tällöin toimijoita pyritään ymmärtämään heidän itsensä tuottamien dokumenttien, kuten kertomusten, tarinoiden tai muistelujen avulla. Päiväkirja on yksi tällaisista dokumenteista. Päiväkirjatutkimuksessa voidaan analysoida jo olemassa olevia päiväkirjoja tai pyytää tutkittavia pitämään päiväkirjaa erilaisista tapahtumista, kokemuksista tai opituista asioista, jolloin on kyse primääriaineistosta. (Hirsjärvi ym. 2009, 207.)

Tutkimukseeni osallistuneet kuluttajat pitivät viikon ajan ruoka- ja hävikkipäiväkirjaa. Käytännössä he kirjasivat päivittäin suunnittelemani päiväkirjalomakkeelle (liite 2) päivän kulkuun, ruokaostuksiin, ruoanlaittoon ja ruokailuun sekä ruokahävikkiin liittyneitä tapahtumia. Olen muotoillut päiväkirjalomakkeen kysymykset melko tarkasti, mutta samalla pyrkinyt antamaan vastaajille tilaa ja vapautta omannäköisten vastausten muodostamiseen. Päiväkirjan pitoon liittyviä ohjeita (liite 1) antaessani pyrin korostamaan, että kysymykset ovat suuntaa-antavia ja niiden tarkoituksena on auttaa päiväkirjan täyttämässä. Hirsjärven ja muiden (2009, 297) mukaan päiväkirjan pitäminen voidaankin nähdä itseohjatun kyselylomakkeen täyttönä avointa vastaustapaa käyttäen.

Valitsin päiväkirjan yhdeksi tiedonkeruutavaksi, koska koin että sen avulla pääsisin mahdollisimman lähelle arkielämää ja tutkittavien omaa ääntä. Halusin myös, että tutkittavilla on ennen haastattelua mahdollisuus reflektoida ruokahävikin muodostumista heidän omassa taloudessaan, jotta he osaisivat mahdollisimman monipuolisesti keskustella asiasta. Ilman konkreettista tarttumapintaa aiheesta keskusteleminen olisi voinut olla hankalaa. Päiväkirjan pitäminen myös auttoi

tunnistamaan ruokahävikin syntymiseen vaikuttavia tekijöitä sekä siihen johtaneita tilanteita, joita tutkittavat eivät olisi ilman päiväkirjan pitoa osanneet nimetä.

Yksi keskeinen osa päiväkirjaa ovat ruokahävikistä otetut kuvat. Pyysin tutkittavia päiväkirjan pitämisen yhteydessä ottamaan aina valokuvan poisheittämisestään ruoasta. Halusin tutkimuksen aikana kerätä valokuva-aineistoa kotitalouksissa syntyvästä hävikistä, sillä ajattelin tämän helpottavan omaa tulkintaani hävikistä ja toimimaan hyvänä muistinvirkistyksestä haastattelutilanteessa. Katselimme valokuvia haastattelun yhteydessä yhdessä haastateltavien kanssa, ja ne auttoivat valottamaan hävikin määrää ja koostumusta. Yhdessä päiväkirjat ja valokuvat antoivat hyvän pohjan haastatteluille.

### *Haastattelut*

Päiväkirjaosion lisäksi tutkimukseni aineisto rakentuu haastatteluosiosta, jonka tavoitteena oli tarkentaa päiväkirjassa esiin tulleita asioita. Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 34–35) mukaan haastattelu sopiikin tilanteeseen, jossa halutaan selventää ja syventää vastauksia. Lisäksi haastattelu sopii hyvin tilanteisiin, joissa tutkijan on vaikea etukäteen tietää vastausten suuntaa (mt.). Pysin toteuttamaan haastattelut heti päiväkirjaviikon jälkeisellä viikolla, jotta viikon tapahtumat olisivat mahdollisimman hyvin haastateltavien muistissa.

Haastattelu on yksi käytetyimpiä tiedonkeruun menetelmiä, ja Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 34) mukaan erityisesti vapaamuotoisten ja vähän strukturoitujen haastattelumenetelmien suosio on lisääntynyt voimakkaasti. Eskola ja Suoranta (2008, 87) arvioivat, että näiden haastattelumenetelmien suosio voi johtua siitä, että esimerkiksi teemahaastattelut mahdollistavat tutkittavan oman äänen kuulumisen. Etukäteen määritellyt teema-alueet helpottavat aineiston lähestymistä, mutta eivät rajoita liikaa tutkittavien omaa ääntä (mt.). Yleisesti Hirsjärvi ja Hurme (2004, 14) toteavat haastattelun olevan ”joustava, moniin lähtökohtiin ja tarkoituksiin sopiva aineistonkeruumenetelmä”.

Rakensin haastattelurungon erilaisten teemojen mukaan, eli hyödynsin edellä mainittua teemahaastattelumenetelmää. Siinä haastattelu kohdennetaan tiettyihin aihepiireihin, eli haastattelun teemat on etukäteen rajattu (Hirsjärvi & Hurme 2004,

48). Haastatteluissa keskustelimme päiväkirjoissa käsitellyistä teemoista eli ruokaostosten suunnittelusta, ostoksilla käymisestä, ruoanlaitosta ja kotona syömisestä sekä ruokahävikistä. Muotoilin haastattelurungon ja kysymykset etukäteen (liite 3), mutta niiden tehtävä oli lähinnä tukea ja toimia muistinvirkistykseenä haastattelutilanteissa. Pyrin pitämään haastattelut vapaamuotoisina ja tarttumaan teemoihin, jotka nousivat haastateltavien puheessa spontaanisti esiin.

Eskolan ja Suorannan mukaan (2008, 23) haastattelun voi laatia sellaiseksi, että se houkuttelee nimenomaan ”tarinoiden” kertomiseen. Pyrinkin haastattelutilanteessa siihen, että tutkittavat saisivat vapaasti kertoa menneestä viikosta ja ruokaan tai ruokahävikkiin liittyvistä näkemyksistään. He saivat vapaasti kertoa jokaisesta päivästä ja kerrata päivän tapahtumat itse valitsemallaan tavalla. Pyrin myös muotoilemaan monet kysymykset niin, että ne kannustaisivat tarinamaiseen kerrontaan.

Usean erilaisen aineiston hyödyntämistä yhdessä tutkimuksessa kutsutaan aineistotriangulaatioksi (Eskola & Suoranta 2008). Tässä tutkielmassa olen hyödyntänyt päiväkirja-, haastattelu- sekä valokuva-aineistoa, joten se täyttää aineistotriangulaation määritelmän. Lisäksi seitsemän haastattelun yhteydessä tutkimme yhdessä haastateltavan keittiökaappeja sekä jääkaappia, joten aineistooni voi todeta kuuluvan myös pienimuotoista havainnointia. Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 38) mukaan erilaisia menetelmiä yhdistelemällä voidaan saada esiin laajempia näkökulmia ja lisätä tutkimuksen luotettavuutta. Myös Scott (2009, 205) katsoo, että erilaisten aineistojen avulla tutkimuksesta saadaan mahdollisimman kattava.

Erilaisten aineistojen on tarkoitus täydentää toisiaan ja tuottaa erilaista tietoa. Tutkimuksessani päiväkirjatutkimus auttoi hahmottamaan arkielämää ja ruokaan liittyviä käytäntöjä ja haastattelu syvensi tätä tietoa. Valokuvat toimivat muistinvirkistykseenä haastattelutilanteissa ja auttoivat aineiston analyysissä. Kaappien tarkastaminen taas auttoi ymmärtämään kotitaloudessa kiertävän ja säilöttävän ruoan määrää. Aineiston monipuolisuudella onkin ollut merkittävä rooli tutkielmani toteutumisessa. Erilaisten aineistojen hyödyntäminen on mahdollistanut sellaisten huomioiden ja tulkintojen tekemisen, jotka eivät olisi tulleet esiin esimerkiksi pelkkien haastatteluiden perusteella.

### 3.3 Aineiston kuvaus ja analyysi

Aineistoni koostuu kahdentoista kotitalouden, kuuden yksinasuvan ja kuuden perheellisen, pitämästä ruoka- ja hävikkipäiväkirjasta, heidän kanssaan toteutetuista haastatteluista sekä heidän ottamistaan valokuvista. Osallistujat keräsin lähipiiristäni sekä sovellettua lumipallo-otantaa käyttäen. Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 60) mukaan lumipallo-otannassa tutkija etsii itse aluksi muutamia soveltuvia osallistujia, ja heitä haastateltuaan pyytää heitä ehdottamaan tutkimukseen soveltuvia tai sen kannalta tärkeitä henkilöitä. Sovellettua lumipallo-otannalla tarkoitan käytännössä sitä, että pyysin ystäviäni, sukulaisiani sekä työkavereitani suosittelemaan tuntemiaan ihmisiä, jotka voisivat olla kiinnostuneita osallistumaan tutkimukseen.

Se, mikä on riittävä määrä osallistujia, on harkinnanvaraista laadullisessa tutkimuksessa. Eskola ja Suoranta (2008, 62) sekä Hirsjärvi ja Hurme (2004, 60) toteavat, että aineistoa on koottu riittävästi, kun uudet tapaukset eivät tuota enää olennaisesti uutta tietoa tutkimusongelman kannalta. Tähän viitataan aineiston kylläntymisellä eli aineiston saturaatiolla. Oma aineistoni alkoi kylläntyä noin kymmenennen haastattelun kohdalla. Päätin kuitenkin toteuttaa myös loput haastattelut, koska osallistujat olivat jo silloin aloittaneet päiväkirjan pitämisen.

Tutkimukseeni osallistui siis yhteensä kaksitoista kotitaloutta eri puolilta pääkaupunkiseutua, suurin osa Helsingistä (9), loput Vantaalta (2) ja Espoosta (1). Iältään osallistujat olivat 23–45-vuotiaita, ja heidän koulutus- ja ammattitaustansa olivat vaihtelevia. Tutkimuksessa mukana oli esimerkiksi opiskelija, baarityöntekijä, tutkija, kampaaja ja arkkitehti. Puolet yksinasuvista olivat suorittaneet tai suorittamassa ylempää korkeakoulututkintoa, ja perheellisistä joko molemmat tai vähintään toinen perheen aikuisista oli suorittanut ylemmän korkeakoulututkinnon. Kotitalouksien tulotaso en haastattelujen yhteydessä selvittänyt, mutta yleisesti arvioisin perheellisten tulotason olleen yksinasuvia korkeampi vakiintuneiden työtilanteiden ansiosta.

Useimmat osallistujista olivat niin kutsuttuja sekasyöjiä eli heidän ruokavalionsa koostui monipuolisesti sekä liha- että kasvisruoista. Kolme osallistujaa mainitsi olevansa kasvissyöjä eli välttävänsä liharuokia. Heistä kahden tulkitseen olevan ympäristötietoisia ja huomioivan ruoan ympäristövaikutuksia ostopäätöksissään.

Yleisesti arvioisin hinnan, helppouden, monipuolisuuden sekä terveellisyys ohjanneen haastateltavien arkisia ruokavalintoja. Perheelliset laittoivat ja söivät selkeästi yksinasuvia useammin kotona ruokaa, mutta muuten suuria tottumuseroja ei ilmennyt.

Tämän tutkimuksen kannalta keskeiset taustatiedot esitän alla olevissa taulukoissa. Tämän jälkeen viittaan tutkittaviin vain taulukossa esittelemälläni koodilla. En esitä tarkempaa esittelyä haastateltavien taustatiedoista turvatakseni heidän anonymiteettinsä. Pienen otoskoon ja tutkimuksen luonteen vuoksi ei myöskään ole mielekästä tehdä yleistyksiä esimerkiksi ammatin ja ruokahävikin yhteydestä, joten tarkempi erottelu ei ole mielestäni tarpeellinen. Koodin ensimmäinen kirjain viittaa tutkittavan perhetilanteeseen (P=perheellinen, Y=yksinasuva), toinen kirjain sukupuoleen (N=nainen, M=mies) ja numerot tutkittavan ikään. Perheellisten kohdalla olen merkinnyt toisen koodin sulkeilla, jos molemmat aikuiset perheenjäsenet eivät osallistuneet haastatteluun. Tässä tutkimuksessa perheellisellä viittaan henkilöön, joka asuu samassa taloudessa puolisonsa sekä lastensa kanssa.

Taulukko 1. Perheelliset

<b>Asuntokunta</b>	<b>Koodit</b>
Pariskunta ja 1- ja 4-vuotiaat lapset	PN32 & PM32
Pariskunta ja 3-vuotias lapsi	PN41 & PM45
Pariskunta ja alle vuoden ikäinen lapsi	PN31 & (PM31)
Pariskunta ja 1,5-vuotias lapsi	PN35 & PM33
Pariskunta ja 1-vuotias lapsi	PN34 & PM34
Pariskunta ja 1- ja 3-vuotiaat lapset	PN37 & (PM39)

Taulukko 2. Yksinasuvat

<b>Asuntokunta</b>	<b>Koodi</b>
Nainen*	YN28*
Mies	YM30
Mies	YM26
Nainen	YN27
Mies	YM28
Nainen	YN23

Testasin päiväkirjamenetelmää ja suunnittelemani haastattelurunkoa koetukittavan avulla marraskuussa 2016. Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 73) mukaan esihaastattelut ovat teemahaastattelun tärkeä ja lähes välttämätön osa, sillä harva kokenutkaan tutkija pystyy kysymään ”oikeita” kysymyksiä heti ilman testausta. Esitestauksen aikana huomasin, että ohjeistus vaati tarkentamista ja muutamat käsitteet avaamista. Muotoilin myös lomaketta uudelleen koetukittavan ehdottamien korjausten avulla. Ennen kaikkea esitestaus osoitti, että aineiston kerääminen on mahdollista toteuttaa suunnittelemani tavalla. Se antoi myös itsevarmuutta ja kokemusta haastatteluiden tekemiseen. Tutkimukseni luonne ei muuttunut esitestauksen myötä, joten olen ottanut esitutkittavan myös mukaan aineistooni. Hänet on taulukossa merkitty tähdellä (\*) läpinäkyvyyden lisäämiseksi.

Varsinaisen aineiston keräsin tammi-helmikuussa 2017. Tapasin kaikki osallistujat kaksi kertaa tammi- tai helmikuun aikana, yleensä heidän kotonaan. Käytännön syistä annoin yhden päiväkirjalomakkeen sekä järjestin kaksi haastattelua muualla kuin osallistujan kotona. Vierailin jokaisen osallistujan kotona kuitenkin vähintään kerran tutkimusjakson aikana. Ensimmäisellä tapaamiskerralla kävin toimittamassa päiväkirjalomakkeen ja annoin päiväkirjan pitoon liittyviä ohjeita. Tämän tapaamisen jälkeen osallistujat pitivät päiväkirjaa viikon ajan. Toisen kerran tapasimme päiväkirjaviikon jälkeen, jolloin keskustelimme kuluneesta viikosta ja päiväkirjassa esiintyvistä teemoista. Tarkastelimme yhdessä osallistujan täyttämää päiväkirjalomakkeita sekä ottamia valokuvia, ja keskustelimme niiden herättämistä ajatuksista. Keskustelun lomassa esitin heille syventäviä kysymyksiä ja pyysin tarkentamaan päiväkirjassa esiin nousseita asioita. Lyhyimmät haastattelut olivat reilun puolen tunnin ja pisimmät yli tunnin pituisia. Nauhoitin kaikki haastattelut ja litteroin ne mahdollisimman sanatarkasti analyysin helpottamiseksi.

### *Aineiston analyysi ja selonteot käsitteenä*

Eskola ja Suoranta (2008, 137) toteavat aineiston analyysin olevan yksi vaikeimmista vaiheista laadullisessa tutkimuksessa. Heidän mukaansa moni tutkija, kuten myös he itse, ovat usein ymmällään kerätyn aineiston äärellä ja epävarmoja siitä, mitä aineiston kanssa pitäisi oikeastaan tehdä (mt. 162). En myöskään itse välttynyt tältä epätietoisuudelta ja nauhoittamieni haastattelujen litteroinnin jälkeen olin hieman epävarma siitä, miten aineiston kanssa tulisi edetä. Aloitin analyysin tutustumalla

huolellisesti aineistoon ja lukemalla sen monta kertaa läpi, sillä Eskolan ja Suorannan (2008, 151) mukaan on tärkeää, että tutkija tuntee aineistonsa perinpohjaisesti. Myös Alasuutari (2011, 38) kehottaa laadullisessa analyysissä tarkastelemaan aineistoa kokonaisuutena. Hänen mukaansa varsinainen analyysi koostuu kahdesta toisiinsa nivoutuneesta vaiheesta: havaintojen pelkistämisestä ja arvoituksen ratkaisemisesta (mt. 39).

Havaintojen pelkistämällä Alasuutari (2011, 40) tarkoittaa erillisten ”raakahavaintojen” tekemistä sekä niiden yhdistämistä. Omalla kohdallani tämä raakahavaintojen tekeminen tarkoitti yksittäisten havaintojen kirjaamista omaan tiedostoon sekä niiden otsikointia havaintoja kuvailevalla tavalla, mikä helpotti tiedoston selaamista. Tämän jälkeen aloitin näiden yksittäisten, mutta toistuvien, havaintojen yhdistämisen laajemmiksi kokonaisuuksiksi eli teemoiksi. Pian havaitsin osan näistä teemoista olevan tulkittavissa selonteoiksi, joiden avulla kuluttajat oikeuttavat ja puolustavat hävikin syntymistä.

Selonteot ovat diskurssianalyysin piirissä olevia kuvauksia, joiden avulla arjen ilmiöitä tehdään ymmärrettäviksi (Suoninen 1999, 20). Niiden avulla selitetään odottamatonta tai yllättävää käyttäytymistä sekä kavennetaan odotusten ja käyttäytymisen välistä kuilua (Scott & Lyman 1968, 46). Selonteot ovat osa lähes kaikkia vuorovaikutustilanteita, joissa omaa toimintaa pyritään tekemään ymmärrettäväksi puheen avulla, ja ne ovat läsnä sekä ongelmatilanteissa että arkisessa kanssakäymisessä. Niiden avulla pyritään muuttamaan, lievittämään tai mukauttamaan muiden käsitystä omasta käyttäytymisestä. (Buttny 1993, 1.) Niiden avulla kuluttajat pyrkivät vähentämään vastuuta, joka johtuu moraalisen järjestyksen rikkoutumisesta (Suoninen 1999, 20) eli tässä tapauksessa syötäväksi tarkoitetun ruoan poisheittämisestä.

Jokaisessa kulttuurissa vallitsee moraalinen järjestys, joka helpottaa yksilöiden keskinäistä kanssakäymistä ja lisää yhteisöllisyyden tunnetta. Se on kulttuurista tietoa siitä, miten eri tilanteissa tulee toimia ja käyttäytyä. (Jokinen, Juhila ja Suoninen 2012, 132.) Moraalinen järjestys on läsnä arkisissa rutiineissa, ihmisten tavoissa puhua ja toimia, ja se paljastuu vasta kun rutiinit eivät toistu ennakoidusti (Bergmann 1998, 284). Jokisen ja muiden (2012, 141) mukaan rutiinien rikkoutumiset, moraalisen järjestyksen murtumat, herättävät selontekovelvollisuuden, sillä tällöin toteutunut

toiminta ei vastaa toiminnan odotuksia. Luottamuksen säilyttämiseksi kuluttajien on selitettävä toimintaansa yhteisön muille jäsenille. (mt.)

Scott ja Lyman (1968, 47) ovat tunnistanee kahdentyyppisiä selontekoja; puolustavia ja oikeuttavia. Puolustavassa selonteossa esittäjä tunnistaa ja tunnustaa moraalisen järjestyksen velvoittaman tavan käyttäytyä, mutta ei ota täyttä vastuuta poikkeavasta käytöksestään. Esimerkiksi yllättävä ruuhka voi olla puolustava selonteko myöhästymiselle, sillä henkilö ei ole tällöin voinut vaikuttaa olosuhteisiin, mikä pienentää henkilön vastuuta tilanteesta. Oikeuttavassa selonteossa esittäjä ottaa vastuun teostaan, mutta ei pahoittele sitä kuten puolustavassa selonteossa tai hyväksy siihen liitettyä alentavaa sävyä. Tällöin myöhästymisen syyksi voidaan antaa esimerkiksi tärkeän projektin viimeistely. (mt.) Jokinen ja kumppanit (2012) nostavat puolustavan ja oikeuttavan selonteon rinnalle myös syyttävän selonteon, jossa outo tai tuomittava käyttäytyminen myönnetään ja syyllisyys tunnistetaan. Erityyppiset selonteot tulivat esiin myös haastattelemieni kuluttajien puheissa.

Eskolan ja Suorannan (2008, 175) mukaan teemoittelun vaarana on, että aineiston varsinainen analyysi voi jäädä puutteelliseksi ”sitaattikokoelmaksi” ilman teorian ja empirian vuorovaikutusta. Myös Alasuutari (2011, 78) korostaa, että tieteellisessä tutkimuksessa empiirisiä havaintoja ei koskaan itsessään pidetä tuloksina vain ainoastaan johtolankoina, joita tulkitsemalla voidaan päästä havaintojen ”taakse”. (mt.) Sen vuoksi tutkimuksen edetessä on mitä-kysymysten sijasta esitettävä miksi-kysymyksiä. Alasuutarin (2011, 216) mukaan näitä kysymyksiä ei kuitenkaan laadullisessa tutkimuksessa voi esittää ennen tutkimuksen tekoa vaan ne nousevat, tai ne nostetaan, vasta aineistosta. Tämä on keskeinen osa aineiston tulkintaa ja arvoituksen ratkaisemista. Tällöin ei tyydytä vain tarkastelemaan näkyvissä olevaa vaan myös löytämään piirteitä, jotka eivät ole lausutussa muodossa (Hirsjärvi & Hurme 2004, 137).

Eskolan ja Suorannan (2008, 15–16) mukaan laadullisessa tutkimuksessa tutkimussuunnitelma parhaimmillaan elää tutkimushankkeen mukana. Avoin tutkimussuunnitelma myös korostaa tutkimuksen vaiheiden kietoutumista yhteen. Tutkimuksessani olenkin kerännyt aineistoa, analysoinut, tehdyt tulkintoja ja raportointia välillä täysin samanaikaisesti. Hirsjärvi ja Hurme (2004, 65; 136) toteavat, että suunnittelun ja uudelleenmiettimisen tarve ei useinkaan liity vain ennen



tutkimusta tehtyyn suunnitteluun, vaan suunnittelun tarve nousee yhä uudelleen keskeiseksi tutkimusprosessin edetessä.

Tutkimukseni aineistoa olen lähestynyt näytenäkökulmasta käsin. Tällöin aineisto nähdään tutkittavan todellisuuden osana eikä sen heijastumana, kuten Alasuutari (2011, 114) toteaa. Näytenäkökulmasta tarkasteltuna aineistosta ei odoteta löytyvän absoluuttista totuutta, sillä todellisuus on olemassa vain tulkinnan kautta (mt.). Myös Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 16–18) mukaan usein ihmistutkimuksen lähtökohtana on oletus todellisuuden sosiaalisesta konstruoinnista eli rakentumisesta sosiaalisessa vuorovaikutuksessa.

### *Analyysin luotettavuus ja rajoitukset*

Eskolan ja Suorannan (2008, 20–21) mukaan laadullisessa tutkimuksessa tutkijan asema on toisella tavalla keskeinen kuin kvantitatiivisessa tutkimuksessa, minkä vuoksi laadullista menetelmää on pidetty subjektiivisena, ja tämän vuoksi jopa kenties epäluotettavana tapana tuottaa tietoa. Luotettavuuden kannalta on tärkeää, ettei tutkijalla ole vahvoja ennako-oletuksia eli hypoteeseja tutkimuskohteesta tai tutkimuksen tuloksista (Eskola & Suoranta 2008, 17–19). Tämä ei välttämättä ole aina mahdollista, joten tutkittavien äänen säilyttämiseksi tutkijan on tärkeää tunnistaa ja tunnustaa oma subjektiivisuutensa sekä omat ennako-oletuksensa. Myös Scottin (2009, 203) mukaan omien arvojen, uskomusten sekä asenteiden tunnistaminen ja reflektointi on tärkeää, jotta ne eivät vaikuta tutkimustuloksiin.

Ruoka ja ruokahävikki ovat tutkimuksellisesti vaikeita aiheita, koska ne ovat jokapäiväisiä asioita, joista myös tutkijalla on paljon omakohtaista kokemusta. Tällöin ennako-oletuksilta on vaikea välttyä. Lukemieni tutkimusten sekä omien kokemusteni vuoksi myös minulla oli muutamia ennako-oletuksia tuloksista jo ennen aineistonkeruun aloittamista. Pyrin tunnistamaan ja tiedostamaan nämä oletukset, jotta voisin rakentaa vain aineistoista peräisin olevia havaintoja. Alasuutarin (2011, 82) mukaan on tärkeää, että valittu tutkimusmetodi antaa mahdollisuuden tutkijan omien hypoteesien toteutumisen vääräksi, jotta tutkimuksesta ei tule vain tutkijan omien oletusten toistoa. Tutkimuksen edetessä omat ennako-oletukseni ovatkin osin kumoutuneet tai vähintään muokkautuneet monipuolisen aineiston ansiosta.

Aineiston rajoituksena voi pitää tutkittavien tietynlaista homogeenisyyttä. Kaikki tutkittavat ovat pääkaupunkiseutulaisia kuluttajia, jotka ovat valikoituneet lähipiiristäni tai lähipiirini kautta. Puolet haastateltavista tunsin jo entuudestaan ja puolet tapasin ensimmäistä kertaa aineistonkeruun yhteydessä. Tutkittavien ikähaarukka rajautui toivottua kapeammaksi, niin aikuisten kuin lastenkin kohdalla. On hieman harmillista, että aineistossani kaikki yksinasuvat ovat korkeintaan 30-vuotiaita, kaikki perheelliset taas yli 30-vuotiaita ja lapset korkeintaan 4-vuotiaita. Olisin mielelläni haastatellut myös perheitä, joissa lapset ovat koulu- tai teini-ikäisiä. On todennäköistä, että erilaiset taustat, kuten esimerkiksi ikä, etnisyys tai tulotaso, vaikuttavat ruokahävikin syntymiseen ja määrään (esim. Evans 2014, 92).

Harva haluaa myöntää tuhlaavansa ruokaa. Onkin mahdollista, että tutkittavat ovat tutkimukseen osallistumisen seurauksena, ja ruokahävikin asettuessa poikkeavalla tavalla huomion kohteeksi, pyrkineet vähentämään kotitaloudessaan syntyvän hävikin määrää. Alasuutarin mukaan (2011, 102) arkaluontoisiin tai moraalisesti latautuneita asioita koskeviin tietoihin tulee suhtautua kriittisemmin kuin neutraaleita asioita koskeviin vastauksiin. Ruokahävikin voidaan ajatella olevan moraalisesti latautunut asia, sillä ruoan tuhlaaminen nähdään pääsääntöisesti tuomittavana asiana ja siihen liittyy paljon ahdistusta (Evans 2014, 45). Langleyn ja muiden (2010, 221) havaintojen mukaan tutkittavat voivat tuntea houkutusta jättää hävikkiä punnitsematta tai vähätellä sen määrää.

Tämän vuoksi tutkimukseni rajoituksena voidaan pitää sitä, että osa tutkimukseni aineistosta, kuten päiväkirja ja valokuvat, ovat tutkittavien itse ilmoittamia ja ottamia. Päiväkirjatutkimukseen liittyenkin omia rajoitteita, vaikka se onkin yksi käytetyimmistä menetelmistä ruokahävikin tutkimisessa (ks. luku 2). Toisaalta on myös muistettava, ettei tarkoitukseni ole tarkastella aineistoa faktanäkökulmasta vaan näytenäkökulmasta, kuten edellä totesin. Näytenäkökulmasta tarkasteltuna, sillä ovatko tutkittavat todella kirjanneet kaiken kotitaloudessaan syntyneen hävikin, ei ole varsinaista merkitystä. Tarkastelun keskiössä ovat erilaiset tulkinnat, joita kuluttajat hävikistä tekevät.

Laadullisessa tutkimuksessa on pitkälti kyse tutkijan omasta tulkinnasta. Kaksi eri tutkijaa voi päätyä erilaisiin tulkintoihin saman aineiston pohjalta. Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 189) mukaan aineiston luotettavuus rakentuukin pitkälti avoimen

dokumentoinnin kautta, joten tutkijan on pystyttävä uskottavasti perustelevaan tekemänsä päätökset ja tulkinnat. Työssäni olen pyrkinyt kertomaan kaiken tarkasti ja läpinäkyvästi avoimuuden lisäämiseksi.

Alasuutarin (2011, 25) mukaan tutkimuksen tavoitteena on uusien näkökantojen löytäminen, jotka antavat panoksensa tieteelliseen ja julkiseen keskusteluun – ei vain vanhojen ”totuuksien” toistaminen. Tutkielmani lisää tärkeän puheenvuoron ruokahävikkiin liittyvään keskusteluun, sillä ruokahävikkiä ei ole toistaiseksi tutkittu juurikaan arjen käytäntöjen näkökulmasta. Määrän mittaamisen sijaan keskityn tarkastelemaan kuluttajien tulkintoja heidän kotitaloudessaan syntyvästä ruokahävikistä sekä niihin liittyviä selontekoja. Seuraavassa luvussa siirryn Alasuutarin (2011, 39) oppien mukaisesti esittelemään pelkistämiäni havaintoja ja ratkaisemaan arvoitusta.

## 4 Ruokahävikin tunnistaminen ja tulkinta

Tässä luvussa pyrin selvittämään, miten kuluttajat tunnistavat kotitaloudessaan syntyvän ruokahävikkiä ja millaisia tulkintoja heillä siitä on. Samalla pyrin ymmärtämään, miten he suhtautuvat heille annettuun vastuuseen ruokahävikin vähentämisessä. Syvennän havaintojani peilaamalla niitä yhteiskunnassa vallitseviin ihanteisiin, jotka osaltaan määrittävät sosiaalisesti hyväksytyyn kuluttajuuden muotoja. Haastattelemieni kuluttajien mukaan ruoan poisheittäminen ei kuulu hyvän kuluttajan tapoihin, sillä siihen liittyy taloudellisia, sosiaalisia ja ympäristöllisiä ongelmia. Havaintojeni mukaan kuluttajat pyrkivät ylläpitämään itsestään kuvaa ”hyvänä kuluttajana” ja välttämään ruokahävikin tuottamista, vaikka se ei aina käytännössä toteutuisikaan.

### 4.1 Taloudelliset, sosiaaliset ja ekologiset ongelmat

Viime vuosien aikana keskustelu ruokahävikin aiheuttamista ongelmista on lisääntynyt huomattavasti. On yleisesti tiedostettua, että syömäkelpoisen ruoan poisheittämisellä on merkittäviä ja kielteisiä vaikutuksia sekä kuluttajien arjessa että maailmanlaajuisesti. Tämän vuoksi yhä useammin julkisessa keskustelussa korostetaan yksittäisen kuluttajan vastuuta tehdä ympäristöystävällisiä valintoja ja toimia aktiivisesti ruokahävikin vähentämiseksi. Rationaalisen talousteorian mukaan kuluttajat nähdään poliittisina toimijoina, joiden tulisi toiminnassaan ottaa huomioon yhteinen hyvä eli tässä tapauksessa ruokahävikin välttäminen (esim. Uusitalo 1986). Kuluttajat tunnistavat vastuun, joka heille annetaan ruokahävikkiin liittyvässä keskustelussa ja ruokahävikin vähentämisessä, mikä näkyy erityisesti tavoissa, joilla he puhuvat ruokahävikistä.

*”Kuin rahan roskiin heittämistä”*

Arkisella tasolla kuluttajat tulkitsevat ruokahävikin kielteiseksi ja erityisesti oman edun vastaiseksi asiaksi sen aiheuttamien taloudellisten menetysten vuoksi. Ruoan roskiin heittäminen ei koeta olevan kovinkaan järkevää käytöstä, ja sen on perinteisesti sanottu olevan rahan roskiin heittämistä (Hall 2011, 633). Tämä myös toistui haastateltavieni puheissa. Esimerkiksi yksinhuoltajaäidin kasvattama haastateltava

kertoi, että hänelle oli jo kotona opetettu, että ruokaa ei saa heittää pois. Kärjistäen hän kertoi äitinsä uhanneen, että *et saa sit huomenna mitään, jos heität tänään ruokaa*. Hän totesi kuitenkin olevansa äitinsä kanssa täysin samaa mieltä, sillä *se on rahan heittämistä roskiin kuitenkin samalla*. (YM30) Myös muut haastateltavat kertoivat omaksuneensa jo kotikasvatuksessa, että ruokaa ei saa heittää pois. *Mut tavallaan kans on iskostettu semmonen, että ruokaa ei saa heittää roskiin. Ja niinhän se on*. (PN32)

Haastatteleman kuluttajat siis näkevät ruokahävikin taloudellisena menetyksenä. Evansin (2014, 45) tutkimukseen osallistuneet kuluttajat kokivat ruokahävikin olevan osoitus huonosta ajankäytön- sekä taloudenhallinnasta. Kotitalouden taloudellisella tilanteella voikin olla vaikutusta taloudessa syntyvän ruokahävikin määrään, tai ainakin siihen suhtautumiseen (Silvennoinen ym. 2013, 29; Principato, Secondi & Pratesi 2015, 743). Abeliotis ja kumppanit (2014, 238) ovat tutkiessaan kreikkalaisia kuluttajia havainneet taloudellisen tilanteen vaikuttavan ruokahävikkiin suhtautumiseen. Kreikan taloudelliset vaikeudet ovat saaneet kuluttajat suunnittelemaan ruokaostoksiaan tarkemmin ja kiinnittämään huomiota tuhlaileviin kulutustapoihin (mt.). Myös haastatteleman opiskelija kertoi pyrkivänsä välttämään ruoan poisheittämistä täysin taloudellisista syistä:

*Koska ei ole varaa heittää ruokaa roskiin, niin kyllä mä yleensä syön kaiken mitä mä ostan. On se varmaan ihan tietoinen valinta*. (YN23)

Taloudellisesta näkökulmasta tarkasteltuna ruokahävikin välttäminen yhdistetään usein säästäväisyyteen, joka on suomalaisessa yhteiskunnassa nähty perinteisesti hyveenä (esim. Heinonen 1998; Wilska 2002, 202). Säästäväisyyden hyvettä ovat ylläpitäneet sekä talonpoikainen että ekonomistinen kulutuseetos, jotka korostavat järkevyyttä, harkitsevuutta ja ylimääräisistä nautinnoista kieltäytymistä (esim. Heinonen 1998; Huttunen & Autio 2010, 146). Myös Millerin (1998, 40) havaintojen mukaan kuluttajat tavoittelevat ostoksilla käydessään säästäväisyyttä ja järkevää rahan käyttöä, ja he tuntevat iloa ja onnistumista löytäessään hyviä tarjouksia. Warde (1997, 99–100) toteaa tämän korostuvan etenkin ruokaostoksilla, sillä kuluttajat haluavat säästää erityisesti ruokamenoistaan. Kaupassa tehty taloudellinen säästö kuitenkin epäonnistuu, jos ruoka päättyy poisheitettäväksi.

Taloudellisen näkökulman lisäksi ruokahävikkiin liittyviä tulkintoja voidaan tarkastella myös sosiaalisten tekijöiden kautta, jolloin kuluttaja joutuu tasapainottelemaan vastuullisuuden ja itsekeskeisyyden välillä (Mäkelä 2002, 25). Esimerkiksi Parizeaun ja kumppaneiden (2015, 212) tutkimuksessa 83 prosenttia vastaajista mielsi ruokahävikin ennen kaikkea sosiaalisesti ongelmaksi. Myös Leipämaa-Leskinen (2009, 70) on väitöskirjassaan havainnut sosiaalisen epäoikeudenmukaisuuden olevan yksi keskeisimmistä ruoan kulutukseen liittyvistä ristiriidoista. Monet haastateltavani tunnustivat tämän ristiriidan, vaikka heidän puheessaan sosiaalinen näkökulma ei saanut niin suurta painoarvoa kuin aiempien tutkimustulosten perusteella olisi voinut olettaa. Kuitenkin monet haastateltavat toivat sosiaaliset ongelmat esiin pohtiessaan ruokahävikin herättämiä tuntemuksia. Perheenäiti kertoi ruoan poisheittämisen aiheuttavan huonoa omatuntoa, koska *se kyllä liittyy myös semmoseen ajatteluun, että kun kaikilla ei ole ruokaa ja sitten itse heittää sitä pois. (PN41)*

Mäkelän (2002, 26) mukaan vastuullisuuteen ja itsekeskeisyyteen liittyvien eettis-moraalisten pohdintojen kohteita ja tasoja on monia. Viimeisten kymmenen vuoden aikana ruokaa koskevaan keskusteluun on yhä useammin liitetty ympäristölliset tekijät, sillä ruokaan liittyvät kulutusvalinnat tutkitusti vaikuttavat henkilökohtaisen hyvinvointimme lisäksi myös ympäristön ja ekosysteemin hyvinvointiin (McCarthy & Liu 2017, 1). Vaikka ruokahävikin vähentäminen pienentää ruoantuotannosta aiheutuvaa ympäristökuormaa, ei aiempien tutkimusten mukaan ruokahävikkiä tunnusteta vielä varsinaisesti ympäristölle haitalliseksi asiaksi. Esimerkiksi Watsonin ja Meahin (2013, 113) 2010-luvun alussa toteuttamassa tutkimuksessa kukaan vastaajista ei liittänyt ruokahävikkiä ja ympäristöongelmia toisiinsa.

Kuluttajien ympäristötietoisuus on kuitenkin viime vuosien aikana lisääntynyt merkittävästi ja haastateltavat viittasivat ruokahävikin aiheuttamiin ympäristöongelmiin. Esimerkiksi perheenäiti totesi maidon kaatamisen viemäriin olevan *ihan järkyttävää luonnonvarojen tuhlausta. (PN41)* Myös muut haastateltavat kokivat etenkin eläinperäisten tuotteiden heittämisen olevan kestäväntä ympäristön kannalta. Huttunen ja Autio (2010, 146) nostavatkin talonpoikaisen ja ekonomistisen eetosten rinnalle vihreän kuluttajan ihanteen, jossa korostetaan ympäristöllisten tekijöiden huomioimista kulutusvalintoja tehdessä. Kulutusvalintojen ja ympäristöllisen yhteyden havaitseminen voi olla kuitenkin haastavaa (Watson & Meah

2013, 113). Ympäristöystävällisellä elämäntavalla ei välttämättä ole välittömiä vaikutuksia kuluttajien arjessa, mikä tekee sen omaksumisesta ja rutiinien muuttamisesta Idin ja Laaksosen (2012, 56) mukaan vaikeaa.

## 4.2 Turha tuhlaaminen kirpaisee

Edellä esittelemistäni sosiaalisista, taloudellisesta ja ympäristöllisistä syistä ruoan poisheittämistä kuvaillaan järjettömäksi ja ärsyttäväksi, mutta erityisesti monet tulkitsevat sen olevan *turhaa*. Myös Hallin (2011, 633) tutkimukseen osallistuneet haastateltavat näkivät jätteen tuottamisen erityisesti turhana tuhlaamisena. Heinosen (1998) sekä Aution (2006, 100) tutkimuksissa tulee esiin, että suomalaisen kulutuseetokseen kuuluu vahvasti turhan kuluttamisen – ja etenkin tuhlaamisen – välttely. Aution (2006, 98) mukaan turhan kulutuksen puhetavalla vahvistetaan itsekontrollin diskurssia, itseään hallitsevaa toimijuutta, jossa liiallisen kulutuksen tai holtittoman rahankäytön rajoittaminen sekä nautinnoista kieltäytyminen ja turhan kulutuksen välttäminen on keskiössä. Itsekontrollin diskurssi liittyy läheisesti myös hyvän taloudenhallinnan ja järkevän kuluttamisen ihanteeseen.

Aution (2006, 106) mukaan kuluttajat kokevat turhan kulutuksen hyödyttömänä, hukkaan menneenä, tarpeettomana ja tyhjänpäiväisenä. Hän arvelee, että turhan kulutuksen puhe voi vaimentua yleisessä kuluttajadiskurssissa kuluttajuuteen kasvaneiden sukupolvien myötä, sillä osalle heistä turhaa kulutusta ei ole olemassakaan. Samalla hän toteaa, että turhan kulutuksen moralisointi voi myös laajentua vihreän kulutuksen puheessa, johon liittyy vahvasti esimerkiksi turhien tavaroiden ostamisen välttäminen. (mt.) Näyttäisi siltä, että ruokahävikikeskustelu vahvistaa turhan kulutuksen puhetapaa, koska se voidaan melko yksiselitteisesti määritellä turhaksi kulutukseksi – ruoan tuhlaamiseksi. Sen sijaan yksittäisen ostoksen, kuten tavarain tai asusteen, moralisointi eli turhaksi tuomitseminen on haastavampaa. Turhan puheen diskurssi on todella vahvaa juuri ruokahävikkiin liittyvässä keskustelussa: *Sä periaatteessa maksat turhasta, sit sä heität turhaa roskiin ja kaikki noi..(YM28)*

Haastateltavat siis hallitsivat syömäkelpoisen ruoan poisheittämisen paheksumisen retoriikan ja tunnistivat kulttuurissamme vallitsevan moraalisen säännön, jonka

mukaan ruokaa ei saa heittää roskiin. Monilla haasteltavillani oli kuitenkin vaikeuksia perustella suhtautumistaan ruokahävikkiin tai ilmaista, miksi ruoan poisheittäminen herättää heissä kielteisiä tunteita. Myös Watson ja Meah (2013, 113) ovat havainneet, että kuluttajien on vaikea selkeästi ilmaista, miksi he vastustavat ruoan poisheittämistä. Tämä johtuu heidän mukaansa osin siitä, että siinä yhdistyvät monet eri huolet (mt.). Hall (2011, 633) toteaa, että ruokahävikkiin liittyvät taloudelliset, sosiaaliset ja ympäristölliset huolet liittyvät usein erottamattomasti toisiinsa. Haastateltava tiivistä asian sanomalla, *koska siinä ei ole mitään hyviä puolia. - - Kaikki hävii.*(YM28)

Haastattelujen perusteella voi myös todeta, että eri elintarvikkeet ovat eriarvoisessa asemassa kuluttajien silmissä. Arvokkaat elintarvikkeet yritetään tietoisesti käyttää ennen niiden pilaantumista. Arvokkuudella en viittaa vain taloudelliseen arvoon, vaan siihen miten arvokkaina kuluttajat ne näkevät. Osin arvokkuus rakentuu taloudellisen arvon mukaan, osin sen mukaan miten nopeasti tuotteet menevät käyttökelvottomiksi. Tuotteet, jotka pilaantuvat nopeasti, ovat kuluttajien silmissä arvokkaampia ja ne pyritään käyttämään nopeammin kuin pitkään säilyvät tuotteet. Tähän haastateltava viittaa seuraavassa lainauksessa:

*Ja ehkä niitä kattookin jääkaapista eri ruokia silleen, tai ei ehkä anna jonkun graavilohen mennäkään pilalle, vaan syö sen äkkiä. -- Ehkä niitä silleen vähän arvottaa ja kattoo. (PN35)*

Eri elintarvikkeiden heittäminen siis *kirpaisee eri tavalla*, kuten haastateltava totesi. Elintarvikkeet ovat tässäkin siis suhteessa eriarvoisessa asemassa kuluttajien silmissä. Erityisen huonoa omatuntoa monet potevat heittäessään pois kalliita, eläinperäisiä tai ympäristöä rasittavia elintarvikkeita sekä joutuessaan heittämään pois suuria määriä. Suhtautuminen eri elintarvikkeiden heittämiseen kuitenkin vaihtelee suuresti. Esimerkiksi joidenkin mielestä maidon poisheittäminen tuntuu todella pahalta, kun taas toisissa se ei herätä juurikaan tunteita. Kuluttajien suhtautuminen hävikkiin ja tulkinnat sen vaikutuksista heidän arkeensa tai ympäristöön vaihtelevat huomattavasti.

Aiemmissä tutkimuksissa (esim. Parizeau ym. 2015, 212; Graham-Rowe, ym. 2014, 21) kuluttajat ovat avoimesti kertoneet, että ruoan tuhlaaminen aiheuttaa heissä ahdistusta, ja he tuntevat syyllisyyttä ruoan poisheittämisestä sekä jätteen



tuottamisesta. Myös haastatteleman kuluttajat kertoivat haluavansa välttää ruokahävikin syntymistä. Ruoan poisheittäminen voi herättää epämiellyttäviä tunteita, sillä Lehtosen (1999, 217) mukaan kykenemättömyys seurata omia ihanteitaan tai toimia haluamallaan tavalla voi turhauttaa ja aiheuttaa huonoa omatuntoa. Se liittyy arvioivaan suhteeseen oman itsehallinnan onnistumiseen nähden, ja sen lähtökohtana on käsitys siitä millainen kulutuksen muoto, laatu ja määrä ovat kulttuurisesti hyväksytyjä (mt.). Ruoan poisheittäminen voikin herättää epämiellyttävän tunteen oman itsehallinnan pettämisestä.

Luvussa kaksi toin esiin, että kuluttajuuteen liittyvässä keskustelussa uskotaan edelleen vahvasti kuluttajien valinnanvapauteen ja kykyyn tehdä rationaalisia, hyviä valintoja. Tällöin ajatellaan, että lisäämällä kuluttajien tietoisuutta esimerkiksi ruokahävikin ympäristövaikutuksista, he alkavat rationaalisesti muuttamaan käyttäytymistään ympäristöystävällisempään suuntaan. (esim. Moisander 2001, 67; Silvasti 2006; 51.) Edellä esittelemäni analyysin perusteella voidaan sanoa, että haastatteleman kuluttajat olivat vähintään yleisellä tasolla tietoisia ruokahävikin kielteisistä vaikutuksista sekä heidän arkeensa että ympäristön tilaan. Tietoisuuden lisäämisellä ei siis voi olettaa olevan suoraa vaikutusta kuluttajien käyttäytymiseen, mikä asettaa ruokahävikkiin liittyvässä keskustelussa käsityksen kuluttajan suvereeniudesta ongelmalliseksi. Hebrok ja Boks (2017, 390) ovat havainneet, että ruokahävikkiin liittyvät käytännöt ovat tiukasti linkittyneitä arkisiin rutiineihin ja käytäntöihin, minkä vuoksi asiatiedon lisääminen ei automaattisesti johda ruokahävikin vähentämiseen.

Aikaisemmissa tutkimuksissa on havaittu, että rutiinin vahvuus vaikuttaa toteutuneeseen käyttäytymiseen. Rutiinin ollessa vahva, asenteen ja käyttäytymisen suhde on heikko ja mitä heikompi rutiinin aste on, sitä enemmän asenne vaikuttaa käyttäytymiseen. (Id & Laaksonen 2012, 43.) Ruokahävikkiä koskevien asennetutkimusten perusteella voidaan sanoa, että kuluttajat suhtautuvat kielteisesti syömäkelpoisen ruoan poisheittämiseen (luku 2). Myös haastatteleman kuluttajat suhtautuivat kielteisesti syömäkelpoisen ruoan poisheittämiseen ja he kertoivat sen herättävän epämiellyttäviä tunteita. Kuluttajien asenteet ruokahävikkiin ovat siis kielteisiä, joten voidaan olettaa, että rutiinien merkitys ruokahävikin syntymiseen vaikuttavien käytäntöjen taustalla on vahva. Rutiinien voimakkuus voi myös johtaa hävikin huomaamattomuuteen kuluttajien arjessa.

### 4.3 Ruokahävikin huomaamattomuus

Ruokahävikki on melko huomaamatonta kuluttajien arjessa, eivätkä haastatteleman kuluttajat mieltäneet tuottavansa juurikaan hävikkiä. Ruoan poisheittäminen vaikuttava toiminta voi olla niin rutinoitunutta, ettei siihen kiinnitetä huomiota tai välttämättä edes itse huomata. Lehtonen (1999, 60) on havainnut, että keskustellessa ihmisten kanssa heidän arkisimmista käytännöistään, ne osoittautuvat selviöksi, joita on vaikea tunnistaa sekä kielellistä. Uusitalon (1986, 10) mukaan kuluttajat saattavat torjua mielestään ristiriidan yksilöllistä välitöntä hyötyä korostavien sekä sosiaalisten tavoitteiden välillä, minkä vuoksi he voivat olla kyvyttömiä havaitsemaan sitä.

#### *Arvioimisen haastavuus*

Kotitaloudessa syntyvän ruokahävikin määrän arvioiminen on kuluttajille haasteellista, ja aiempien tutkimusten mukaan he ovat melko huonoja tunnistamaan tai arvioimaan kotitaloudessaan syntyvän ruokahävikin määrää. Esimerkiksi Stuart (2009, 69) on kirjassaan todennut, että kuluttajat eivät tiedosta poisheittämiensä ruoan määrää ja tämän vuoksi arvioivat aina sen todellisuutta pienemmäksi. Parizeaun ja muiden (2015, 210) tutkimuksessa todetaan, että kuluttajat arvioivat tuottavansa suunnilleen saman verran tai usein jopa vähemmän hävikkiä kuin heidän lähipiirinsä. Myös Wilska (2002, 199) on tutkimuksessaan havainnut, että keskiarvoon verratessa kuluttajat usein vähättelevät oman kulutuksensa määrää.

Ruokahävikin määrän tunnistamisen vaikeus tuli vahvasti esiin myös omassa aineistossani. Haastattelujen aikana lähes kaikki haastateltavat totesivat, että heidän kotitaloudessaan ei synny juuri lainkaan hävikkiä – vaikka päiväkirjojen mukaan kaikki tutkimukseen osallistuneet kotitaloudet tuottivat päiväkirjaviikon aikana hävikkiä. Oikeastaan vain kahden miespuolisen yksinasuvan haastateltavan kotitaloudessa ei päiväkirjojen mukaan syntynyt juurikaan hävikkiä kyseisen viikon aikana. Tämä saattoi johtua suurelta osin siitä, että he laittoivat ja söivät kotona ruokaa erittäin harvoin verrattuna muihin haastateltaviin. Havainto on kuitenkin linjassa aiempien tutkimusten (esim. Visschers ym. 2016) kanssa, joissa miesten on keskimäärin todettu tuottavan vähemmän hävikkiä kuin naisten.

Haastateltavat toivat haastattelujen yhteydessä spontaanisti esiin, että heidän mielestään heidän kotitaloudessaan ei synny juuri lainkaan ruokahävikkiä. Esimerkiksi yksi haastateltava totesi, että *ei musta vaan tunnu siltä, että mulla tulisi hirveästi hävikkiä.* (YN23) Viimeistään kysyessäni millaisia tunteita ruoan poisheittäminen herättää, tai herättääkö se tunteita lainkaan, monet nostivat esiin sen, ettei heidän taloudessaan synny oikeastaan hävikkiä. Esimerkiksi yksi perheenisä totesi, että *ei semmoista tee, niin ei sitä oikein ajattele, että miltä se tuntuisi.* (PM32) Hävikin tunnistamisen vaikeus korostui myös puolisoiden välisessä keskustelussa. Haastattelemillani pariskunnilla saattoi olla hyvinkin eriävät mielipiteet siitä, kuinka paljon ja millaista hävikkiä heidän taloudessaan syntyy, kuten seuraavassa lainauksessa tulee esiin:

*Mä en oo oikein ikinä jättäny ruokaa.. Että ei tule mitään muuta mieleen, toi turha kahvin heittäminen on ainut..*

*Kyllä sä heität. Sä meinasit silloin lauantaina heittää sitä perunamuusia roskeen, koska se oli sun mielestä paha, vaikka ei se edes ollut.*

*Nojoo. Mutta kyllä mä väittäisin että.. mulla jää joskus jotain makkaroita ihan pikkasen..*

*Niitä sulla menee! (PN41 & PM45)*

Yllä oleva keskustelu osoittaa, että oman toiminnan analysoiminen ja tapojen tunnistaminen on vaikeaa. Uskonkin, että monet haastateltavista eivät olleet aikaisemmin pysähtyneet miettimään kotitaloudessaan syntyvän hävikin määrää, mikä vuoksi arviot sen määrästä saattoivat olla kaukana todellisuudesta. Ruoan poisheittämiseen vaikuttava toiminta voi myös olla niin rutinoitunutta, ettei siihen kiinnitetä huomiota tai välttämättä edes itse huomata. Sen vuoksi tarkasteltaessa kotitalouksissa syntyvää ruokahävikkiä on tärkeää huomioida rutiinien merkitys. Esimerkiksi Stancu kumppaneineen (2016, 15) korostaa, että ruokahävikin vähentämiseksi on nimenomaan pyrittävä vaikuttamaan kuluttajien arkisiin rutiineihin.

Idin ja Laaksosen (2012, 45) mukaan arjessa toimitaan usein rutinoituneesti, sillä arkea koskevat päätökset mielletään vaikutuksiltaan kertaluonteisina ja vähemmän merkittävänä. Stuartin (2009, 76) mukaan kuluttajat kokevat ruoan poisheittämisen olevan poikkeuksellista ja harvinaislaatuista heidän kotitaloudessaan, vaikka he tekisivät sitä säännöllisesti. Kotitalouksissa ruokahävikki muodostuu pienistä määristä

kerrallaan, jolloin sen kokonaismäärää voi olla vaikea arvioida. Tämän vuoksi kuluttajat saattavatkin kokea ”satunnaisen” ruoan poisheittäminen merkityksettömäksi isossa mittakaavassa tai koko elintarvikeketjun tasolla. Tällöin oman käyttäytymisen merkitys voidaan nähdä marginaalisena ja mitättömänä tai välittömän hyödyn tavoittelu painaa enemmän kuin kollektiivisen, pitkän tähtäimen hyödyn saavuttaminen (Uusitalo 1986, 7).

Ruokahävikki on melko näkymätöntä ja huomaamatonta kuluttajien arjessa, mikä voi vaikuttaa rutinoituneiden käyttäytymismallien syntymiseen. Ruoan poisheittämistä ei myöskään usein jouduta perustelemaan ulkopuolisille, koska se tapahtuu suljettujen ovien takana yksityisellä alueella. Evans (2014, 67) toteaa, että kehittyneissä yhteiskunnissa jätteiden näkymättömyys pienentää ruokahävikkiin kohdistetun huomion määrää. Ruoan poisheittäminen voi aiheuttaa kuluttajille huonoa omatuntoa ja tunnontuskia, mutta usein ne kestävät vain ohimenevän hetken, sillä jäteastian kannen sulkeuduttua poisheitetty ruoka on myös helppo sulkea mielestä. Quested kumppaneineen (2013, 43) toteaa ruokahävikin vähentämisen olevan vähemmän näkyvä verrattuna muihin ympäristöystävällisiin tekoihin.

Ruokahävikkiä ei välttämättä tunnisteta ongelmaksi, sillä nykyään jätteiden kierrätysjärjestelmät ovat melko tehokkaita. Evansin (2014, 100) kokemuksen mukaan monet kuluttajat kokevat, että paras keino hävikinhallintaan on jätteiden lajittelu. Myös muutamat haastateltavistani kertoivat avoimesti hyvistä kierrätyskäytännöistään. Tulkintani mukaan tämän he tekivät vähentääkseen ruoan poisheittäminen moraalista paheksuttavuutta. Viime vuosien aikana kuluttajia onkin erityisesti kannustettu kierrätykseen, ja keskustelu on painottunut jätteiden lajitteluun eikä sen synnyn ennaltaehkäisyyn (esim. Barr 2004). Jätteiden lajittelu ja kierrättäminen auttaa pienentämään ruoan kulutuksesta aiheutuvia ympäristövaikutuksia, mutta jätteen syntymisen estäminen on tehokkain keino vähentää ruoan tuottamiseen ja logistiikkaan käytettyjen resurssien tuhlaamista, ja siten ympäristövaikutusten syntymistä (Quested 2013, 43).

#### *Aiheen välttely – ohipuhuminen ja pelastustarinoiden korostaminen*

Aloitin useat haastattelut kysymällä, että millaiseksi haastateltavat kokivat päiväkirjan pitämisen. Tähän monet vastasivat, että *ihan kiva oli kattoo, että mitä sitä tulee syötyä.*

Yksikään ei viitannut siihen, että viikon aikana seurattiin myös sitä mitä tulee heitettyä pois. Haastattelujen aikana monet myös kertoivat avoimesti kuluneesta viikosta ja päivien kulusta, mutta olivat paljon vähäsanaisempia kertoessaan poisheittämisään ruoasta. Tulkintani mukaan haastateltavat eivät halunneet ottaa ruokahävikkiä puheeksi, vaikka he tiesivät tutkielman ja haastattelun käsittelevän nimenomaan sitä. Tämä kertoo osaltaan ruokahävikkiin liittyvistä moraalisisista odotuksista ja velvollisuuksista, joita kuluttajat kokevat yhteiskunnan suunnalta. Myös Cappellini (2009, 369) on havainnut kuluttajien olevan harvasanaisia ja haluttomia puhumaan esimerkiksi tähteiden käytöstä, sillä se koetaan henkilökohtaiseksi asiaksi.

Haastateltavat kertoivat tunteneensa kiusausta jättää hävikkiä kirjaamatta tai esimerkiksi lykätä pilaantuneen ruoan poisheittämistä, kunnes päiväkirjaviikko olisi ohi. He kertoivat halunneensa kaunistella omaa arkeaan ja kotitaloudessaan syntyneen hävikin määrää, vaikka tiesivät sen olevan tutkimuksen kannalta epätoivottavaa. Samalla haastateltavat pohtivat, miten paljon päiväkirjan pito todella vaikutti heidän käyttäytymiseensä, vaikka he sanojensa mukaan pyrkivät toimimaan päiväkirjaviikon aikana mahdollisimman ”normaalisti”. Se voikin olla yllättävän vaikeaa ollessa tarkkailun kohteena, koska omasta arjesta haluttaisiin antaa mahdollisimman myönteinen kuva. Tällöin myös saatetaan havahtua omiin rutiineihin ja käytäntöihin, joita ei ole aikaisemmin tiedostettu. Tämä tulee esiin haastateltavan pohdinnoissa:

*Ja kyllä mä kanssa sitä mietin, että vaikka totta kai tietää, että tässä piti elää normaalia arkea, eikä saisi alkaa kaunistelemaan, niin tekikö sitä kuitenkin? Että oli yks kerta viikolla, kun mä tein itse ruokaa - - niin sitten mä kaivoin kaikki mahdolliset perunat mitä tuolla jääkaapissa oli ja laitoin ne siihen. Ja mä jäin miettimään et olisinko mä tehnyt sen ilman tätä tutkimusta. (PN41)*

Suonisen (1999, 24) mukaan kuluttajat saattavatkin ”urauttaa” toimintaansa normien mukaiseksi välttyäkseen selontekovelvollisuudelta. On siis mahdollista, että haastateltava hyödynsi kaikki jääkaapissaan olleet perunat, koska hän halusi välttyä niiden mahdollisen pilaantumisen aiheuttamalta selontekovelvollisuudelta. Myös toinen haastateltava oli selvästi urauttanut käytöstään tutkimusviikon aikana. Heti haastattelun alkuun hän kertoi päiväkirjaviikon edetessä alkaneensa juomaan kaiken keittämänsä kahvin, vaikka hänellä oli yleensä tapana jättää sitä kupin pohjalle. Hänen mukaansa tämä johtui siitä, että hän ei enää *jaksanu ottaa lappuu esiin ja kirjottaa sitä.*

Heti tunnustuksen perään hän totesi pahoitellen; *Varmaan vääristin sun tutkimustuloksia, koska ei saanu mieltii tommosii. (YN23)*

Haastateltavat kertoivat mielellään tilanteista, joissa he olivat onnistuneet ehkäisemään hävikin synnyn ja ”pelastamaan” elintarvikkeen jätteastiaan joutumiselta. Gregson ja kumppanit (2007, 192) toteavat, että usein kuluttajilla on erilaisia kanavia, joita he hyödyntävät luopuessaan tavaroistaan. Myös muutamalla haastateltavistani oli kanavia, mitä kautta he pyrkivät kierrättämään elintarvikkeet, jotka uhkasivat heidän kotitaloudessaan jäädä käyttämättä. Esimerkiksi yksi haastattelemistani perheistä asui taloyhtiössä, jossa yhteydenpito naapureiden kanssa oli aktiivista. He kertoivatkin lahjoittavansa usein naapureilleen ruokaa sekä tavaroita, joille he eivät itse keksineet käyttöä. Yleisesti ruoan jakaminen tai lahjoittaminen oli kuitenkin haastateltavieni keskuudessa melko vähäistä, vaikka ajatukseen suhtauduttiin hyvin myönteisesti. Vaikka Gregsonin ja muiden (2007) tutkimuksessa todetaan, että suuri osa kulutushyödykkeistä pääsee uudelleen käytettäväksi, ei elintarvikkeiden kohdalla tilanne ole täysin yhtä hyvä.

Haastateltavat myös tuntuivat kokevan ylpeyttä päivistä, jolloin he eivät heittäneet yhtään ruokaa roskiin. Tällöin he pystyivät toimimaan sekä oman että yhteisen edun mukaisesti ja välttämään ruokahävikkiä. Päiväkirjamerkinnot vahvistavat tätä tulkintaa. Päiväkirjoissa luki esimerkiksi *Ei heitetty, jee!* tai *Ei hävikkiä ☺*. Myös haastattelujen aikana haastateltavat kertoivat iloisesti päivistä jolloin ei syntynyt hävikkiä. Äsken esittelemäni perheenäiti, joka käytti kaikki jääkaapista löytyneet perunat keittoon, kertoi saneensa tyydytystä siitä, että sai kaikki perunat käytettyä kerralla. Tällöin hän pystyi toimimaan kunnollisella tavalla ja estämään perunoiden mahdollisen pilaantumisen:

*Kun mä tein sitä keittoa, niin mä olin jotenkin ihan äärimmäisen tyytyväinen, että sain käytettyä ne kaikki perunat. Kyllä ruoanlaittoon ja kuluttamiseen ylipäätään liittyy niin äärimmäisen paljon tunteita. (PN41)*

Yllättäen monet haastateltavat kokivat, että heidän kotitaloudessaan on aiemmin syntynyt nykyistä enemmän hävikkiä ja että he ovat onnistuneet vähentämään kotitaloudessaan syntyvän hävikin määrää. Esimerkiksi yksinasuva mies totesi, että *ennen tuli heitetty paljon enemmän. Mut sit vaan tajus että siinä ei oo vaan mitään*

*järkee.* (YM28) Tämän voi tulkita kertovan jätteeseen liittyvästä moraaliseen ongelmasta ja kuluttajien kielteisestä suhtautumisesta hävikkiin. Samasta syystä kuluttajat sanovat esimerkiksi kyselyissä vähentäneensä punaisen lihan syöntiä, vaikka kulutustilastot eivät tätä tuekaan. (esim. Uusitalo & Oksanen 2004.) Hävikistä ei ole olemassa samankaltaisia tilastoja, joten on mahdotonta sanoa, miten sen määrä on kehittynyt viime vuosien aikana. Myöskään aineistoni perusteella ei voi sanoa onko tutkimukseeni osallistuneissa kotitalouksissa aiemmin todella syntynyt enemmän hävikkiä kuin nykyään. Yleisesti voi arvioida, että ruokahävikkiin liittyvän julkisen keskustelun lisääntyminen on saanut myös kuluttajat kiinnittämään asiaan enemmän huomiota.

Kuluttajat kuitenkin ajattelevat, että hävikin vähentäminen on hyvä ja toivottava asia, vaikka se ei varsinaisen toiminnan tasolla toteutuisikaan. Myös Leipämaa-Leskinen (2009, 5) on havainnut kysyttäessä kuluttajien tuottavan usein ”normivirittynyttä puhetta ruoan kuluttamisen ideaaleista”. Mäkelä (2002, 34) toteaa, että modernille elämälle on tyypillistä jatkuva jännite ideaalien ja realiteettien välillä. Vaikka puheen tasolla monet suhtautuvat kielteisesti ruokahävikin tuottamiseen, on eri asia miten asenne siirtyy käytännöiksi ja valintapäätöksiksi (mt.) Myös Aution (2006, 66) tutkimuksessa nuoret osoittivat hallitsevansa ympäristömyönteistä kulutusta koskevan puhutavan, vaikka eivät välttämättä toimisi sen mukaisesti.

Halkier (2001, 32–33) on havainnut, että ympäristön normatiiviset toiveet johtavat usein arkipäiväisiin dilemmoihin, joihin kuluttajat kokevat, että heillä ei ole ratkaisua tai mahdollista vaikuttaa. Ympäriöivät rakenteet ja konteksti asettavat omat rajoituksensa kuluttajien käyttäytymiselle, eikä esimerkiksi ympäristöystävällisiä valintoja ole aina mahdollista tehdä ympäristön tai omista toiveista huolimatta. (mt.) Myös Barr (2004, 41) on havainnut, että vaikka kuluttajat suhtautuvat positiivisesti kierrättämiseen, sen varsinaiseen toteutumiseen arkisella tasolla vaikuttavat muut tekijät, kuten kierrätysastioiden saavutettavuus. Seuraavassa luvussa pyrin tunnistamaan erilaisia käytäntöjä, jotka osaltaan vaikuttavat hävikin syntymiseen sekä selontekoja, joita kuluttajat niille antavat.

## 5 Rutiinien paljastuminen – ruokahävikin oikeuttaminen ja puolustaminen

Ruokahävikkiä välttävän kuluttajan ihanteista huolimatta monissa kotitalouksissa päädytään heittämään syötäväksi tarkoitettua ruokaa pois. Arkielämä on täynnä erilaisia vastuita ja velvollisuuksia, joiden välillä kuluttajat joutuvat tasapainoilemaan, minkä vuoksi ruokahävikin välttäminen ei välttämättä ole ensimmäinen asia heidän mielissään. Usein kuluttajat priorisoivat vastuita, joihin he kokevat voivansa itse vaikuttaa ja jotka ovat lähinnä heidän arkielämäänsä (Halkier 2001, 34). Tässä luvussa pyrin selvittämään millaisia arkisia ongelmia kuluttajat kohtaavat ja miten ne ovat kytköksissä kotitaloudessa syntyvään ruokahävikkiin. Lisäksi tarkastelen Scottin ja Lymanin (1968) erittelemien selontekojen avulla, miten kuluttajat perustelevat ruokahävikin syntymistä kotitaloudessaan ja pyrkivät siten poistamaan vastuuta ruoan tuhlaamisesta. Näitä perusteluita ovat jaotteluni mukaan huolenpito, ruoan unohtuminen ja piiloutuminen sekä elämän ennakoimattomuus.

### 5.1 Huolenpito lähimmäisistä ja terveydestä

Ruoka ja huolenpito ovat erottamattomasti yhteydessä toisiinsa. Huolenpitoon liittyy monia ulottuvuuksia, mutta etenkin se on nähtävissä kotitalouden jäsenten välisissä suhteissa. Millerin (1998, 18) mukaan ostoksilla käyminen ja ruoan ostaminen ovat rakkauden tekoja, joissa rakkautta ilmaistaan ja uusinnetaan, minkä vuoksi kotitalouden muiden jäsenten tarpeet ja mielihalut ovat usein tärkein kriteeri ostopäätöksiä tehdessä. Halkier (2001, 35) on havainnut, että arjessa kuluttajat priorisoivat lähimmäisten tarpeista huolehtimista, sillä se koetaan tärkeäksi ja merkitykselliseksi. Yksinasuvien kohdalla huolenpito kohdistuu lähinnä vieraisiin sekä mahdollisiin puolisoihin, kuten myös omassa aineistossani oli nähtävissä. Perheelliset taas joutuvat ottamaan huomioon muiden perheenjäsenten osin ennakoimattomat tarpeet, maut ja halut ostaessaan sekä laittaessaan ruokaa, kuten myös Lehtonen (1999, 64) toteaa. Haastattelemani perheelliset myönsivätkin, että usean hengen taloudessa *jääkaapin hallitseminen* on vaikeampaa kuin yksin asuessa. Perhesuhteet ja perheenjäsenien tarpeista huolehtiminen vaikuttavatkin Hallin (2011, 635) mukaan keskeisesti arkipäiväisiin kulutuspäätöksiin sekä niiden eettisyyteen.



Kuluttajat toistuvasti ostavat enemmän ruokaa kotiinsa, kuin mille he keksivät käyttöä, minkä vuoksi osa kotiin ostetusta ruoasta jää lopulta käyttämättä (Porpino ym. 2016, 733; Evans 2011, 432). Tämä onkin yksi keskeisistä käytännöistä, joka johtaa ruokahävikin muodostumiseen: ruokaa ostetaan yksinkertaisesti enemmän kuin sitä ehditään kuluttaa. Kuluttajat ostavat kotiinsa ylimääräistä ruokaa monista eri syistä, mutta yksi keskeisimmistä syistä on sopivan määrän arvioimisen haastavuus (Evans 2012, 45). Kuluttajat kokevat kulutettavan ruoan määrän arvioimisen todella haastavaksi, etenkin joutuessaan arvioimaan sitä toisten, kuten lasten, puolison tai vieraiden, puolesta. Tällöin heillä on taipumusta ostaa, valmistaa ja tarjota liikaa ruokaa, jotta se ei pääse loppumaan kesken (Stuart 2009, 73; Graham-Rowe ym. 2014, 19; Visschers ym. 2016, 72).

Sopivan määrän arvioimisen haastavuus näkyy etenkin lapsiperheissä, sillä vanhempien on vaikea arvioida miten paljon lapset jaksavat tai haluavat syödä. Tämä korostuu etenkin pienten lasten kohdalla, jotka eivät vielä osaa puhua tai saati kertoa kuinka paljon he haluaisivat syödä. Lasten käyttäytymistä ja halukkuutta syödä tarjottua ruokaa on melko vaikea ennustaa, minkä vuoksi vanhemmat kokevat ruoan määrän arvioimisen ja annostelemisen melko vaikeaksi (WRAP 2014, 49). Williamsin ja muiden (2012, 144) tutkimuksessa vanhemmat korostivat lasten arvaamattoman käyttäytymisen johtavan ruokahävikin syntymiseen, vaikka sitä ei annettu valmiina vaihtoehtona vastauslomakkeessa.

Lasten todetaankin olevan oikukkaita syömisensä suhteen, mikä on yksi toistuvien selonteko haastattelemieni vanhempien puheissa. Pienten lasten ei myöskään voida olettaa olevan vastuussa teoistaan, mikä lisää oikeuttavan selonteon hyväksyttävyyttä. Lasten ruokahaluun vaikuttavat monet asiat aina iästä, väsymyksestä tai mielenilasta siihen miten hyvin he ovat syöneet päivän aikana, kuten seuraavassa lainauksessa tulee esiin:

*Se vaihtelee että miten sille on maistunu, miten hyvää ruokaa on ollu päivällä, miten paljon sitä on menny, miten paljon on menny maitoo ja tolleen. Että mä keitän melkein aina saman määrän (iltapuuroa), välillä jää ja välillä ei. On hirveen vaikea sanoo. (PN31)*

Vanhemmat ovat usein huolissaan siitä, että ovatko lapset varmasti syöneet riittävästi päivän aikana. Jos he kokevat, että lapset ovat syöneet tavallista vähemmän, he yrittävät kompensoida sitä antamalla lapsille enemmän iltapalaa. Vanhemmat kokevat äärimmäisen tärkeäksi, että lapsille on riittävästi ruokaa tarjolla ja että he saavat vatsansa kylläisiksi. Ruoan tarjoaminen onkin Millerin (2001, 231) mukaan kiintymyksen ja rakkauden osoittamista. Onkin perusteltua sanoa, että lapsiperheissä sekä lapset että vanhemmat lisäävät hävikkiä omalla käyttäytymisellään (WRAP 2014, 47). Lapsiperheissä ruokahävikkiä syntyy enemmän kuin muissa kotitalouksissa erityisesti ruoanlaiton yhteydessä, sillä ruokaa valmistetaan ja tarjotaan liian paljon kulutukseen nähden (esim. Hartikainen ym. 2013, 28; Parizeau ym. 2015, 212).

Ylimääräisen ruoan tarjoaminen on rutinoitunut käytäntö, joka voi johtaa hävikin syntymiseen. Haastatteleman vanhemmat tunnustivat, että he voisivat annostella pienempiä annoksia lapsilleen ja antaa ruokaa lisää, jos se heille maistuu. He myös totesivat antavansa ruokaa lisää turhan helposti tai lapsen edes pyytämättä. Yleensä vanhemmat kuitenkin pyrkivät annostelemaan sopivan kokoisen annoksen kerralla. Ruoan jatkuva lisääminen ei tunnu heistä kovin luontevalta tai käytännölliseltä, sillä heidän mukaansa on oleellista opettaa lapsille lautasmallin mukaisia ja sopivia annoskokoja. Lisäksi on tärkeää, että lapset kokeilevat erilaisia ruokia ja maistelevat uusia makuja (myös Leipämaa-Leskinen 2009, 72). Haastateltavat totesivat, että etukäteen on vaikea tietää mistä ruoasta lapsi innostuu ja mistä taas ei, ja *jos ei se kelpaa niin sitten se ei kelpaa*. (PN31) Ruokakasvatus ja ruokahävikin välttäminen voivat olla ristiriitaisia tavoitteita etenkin pikkulapsiperheiden arjessa. Tällöin ruokahävikin syntymistä oikeutetaan vetoamalla lasten kasvatukseen. Seuraavassa lainauksessa haastateltava pohdiskelee tähän liittyvää ristiriitaisuutta:

*Mutta toisaalta silleen se täytyy tehdä, että tarjoaa ja laittaa semmoisen suhteellisen normaalin, pienehkön annoksen, vaikka voi jo melkein etukäteen sanoa, että haarukallisen saa maistatettua ja sitten se loppu menee roskiin. Mutta toisaalta se on vähän semmosta asennekasvatusta. (PN37)*

Pääsin myös todistamaan hävikin syntymistä parin haastatteleman perheen kotona, sillä vierailuni osui lapsen ruokailuhetken aikaan. Toisessa perheessä lapsi jätti hieman ruoantähteitä, jotka päättyivät biojäteastiaan. Kyseisessä perheessä vanhemmilla ei

ollut tapana syödä lapsen tähteitä, mikä taas oli jossain perheissä omaksuttu käytäntö. Toisessa perheessä lapsi taas innostui heittämään ruokaa lattialle kesken ruokailun. Tällöin perheen isä totesi, että *näin tässä tätä hävikkiä syntyy. (PM34)*

Onkin perusteltua sanoa, että pienet lapset tuovat täysin oman lisänsä ruokahävikin muodostumiseen. Päiväkirjalomakkeisiin lähes kaikki perheelliset kirjasivat hävikkiä, joka johtui lapsen arvaamattomasta käyttäytymisestä. Lapset saattoivat esimerkiksi kaataa myslipussista lattialle tai jättää puoliksi syötyjä hedelmiä lojumaan *god knows mihin*, kuten yksi äiti totesi. Myös itsenäisesti juomaan ja syömään opettelu on vaihe, jolloin lapset aiheuttavat hävikkiä täysin vahingossa. Esimerkiksi yhdessä perheessä päiväkirjaan oli lähes joka päivän kohdalle kirjattu *maitoa kaatui pöydälle*.

Myös muut kuin pienten lasten vanhemmat kokevat sopivan määrän arvioimisen melko haastavaksi. Tämä korostuu erityisesti lisukkeiden, kuten perunan ja pastan kohdalla. Haastattelemieni kuluttajien mielestä onkin yksinkertaisesti parempi keittää varmuuden varalta pari ylimääräistä perunaa tai reilulla kädellä pastaa, jos ei ole täysin varma miten paljon jaksaa tai haluaa syödä. Pasta- tai puuropussista voi myös vahingossa *hulahtaa* suunniteltua enemmän. Sama toistuu myös kahvin kohdalla. Kahvia keitetään aina reilulla kädellä, vaikka monella haastateltavalla osa kahvista jäi toistuvasti juomatta. Kahvi muodostikin yllättävän ison, tai ainakin usein toistuvan, osan haastateltavieni ilmoittamasta hävikistä. Sen keittäminen on rutinoitunutta toimintaa, kuten seuraavasta lainauksesta voi päätellä:

*Mä keitän kahvia aamuisin aina saman määrän, sillä totutulla tavalla, mutta en mä kyllä kauhean monena aamuna juo sitä kaikkea. Yhtenä aamuna kaikki meni. Mutta suurimmaksi osaksi sitä jäi sitten se yksi kupillinen. Ei se silleen kovin suuri määrä ole päivittäin, mutta onhan se vähän turhaa. Mutta mä en oikein osaa keittää yhtään pienempää määrää, jotenkin. Aamulla laittaa aina sen saman satsin. (PN32)*

### *Terveydestä huolehtiminen*

Huolenpitoon liittyy vahvasti myös terveydestä huolehtiminen. Kuluttajat ovat usein huolissaan omasta ja lähimmäistensä terveydestä, eivätkä halua ottaa siihen liittyviä riskejä. Tämän vuoksi heidän mielestään on täysin perusteltua jättää käyttämättä elintarvikkeet, joihin he liittävät edes vähäisiä terveysriskejä. (esim. Porpino ym. 2016,

746.) Aineistossani terveydestä huolehtiminen sekä sairastumisen pelko korostuu etenkin pienten lasten vanhempien puheissa, vaikka myös yksinasuvat jakavat saman huolen. Tämä näkyy esimerkiksi pakkauspäivämääriin suhtautumisessa. Yksinasuva haastateltava kertoi suhtautuvansa *fanaattisesti* päivämääriin, koska *pelkää jotain ruokamyrkytystä kyllä suuresti. Sama kun mä pelkään, että mä tuun kipeeks.* (YN23)

Ruokaturvallisuudesta huolehtiminen ja ruokahävikin välttäminen voivatkin olla ristiriitaisia tavoitteita kuluttajien arjessa, sillä kuluttajat eivät halua ottaa terveydellisiä riskejä syömällä mahdollisesti pilaantuneita tuotteita (Visschers ym. 2016, 73; Graham-Rowe ym. 2014, 17). Lisäksi tutkimuksissa (esim. Principato ym. 2015, 744; Abeliotis ym. 2014, 238) on havaittu, että epätietoisuus päiväysmerkintöjen eroista johtaa syömäkelpoisen ruoan poisheitämiseen. Silvennoisen ja muiden (2014, 1066) havaintojen mukaan 40 prosenttia poisheitetystä ruoasta on poisheiton hetkellä syömäkelpoista. Myös Watson ja Meah (2013) ovat huomanneet ruokahävikin välttämiseen ja ruokaturvallisuudesta huolehtimiseen liittyvän paljon ristiriitaisia olettamuksia sekä odotuksia.

Haastattelemiini kuluttajat suhtautuivat vaihtelevasti parasta ennen ja viimeinen käyttöpäivä -merkintöihin. Joidenkin mielestä parasta ennen -merkinnät ovat ehdoton takaraja tuotteiden käytölle, joidenkin mielestä viimeinen käyttöpäivä -merkinnän suhteen voi myös hyvin joustaa. (myös Evans 2011, 436.) Piironen ja Järvelän (2006, 1) mukaan suhtautuminen ruokaan liittyviin terveysriskeihin ja niiden määrittäminen on todella yksilökohtaista. Oikeastaan ainoat, mistä haastateltavat olivat yksimielisiä, olivat kana- ja lihatuotteiden merkinnät. Kyseisiä tuotteita yksikään haastateltavista ei halunnut käyttää viimeisen käyttöpäivän umpeuduttua. Yksi haastateltava kertoi, että hän on joskus alkanut ruskistaa jauhelihaa vielä myöhään illalla, jos sen viimeinen käyttöpäivä on ollut kyseisenä päivänä umpeutumassa. Hän ei uskonut, että tuote ei ehtisi pilaantua yön aikana ja totesikin toiminnan saattavan kuulostaa hassulta. Asiaa selventääkseen hän sanoi, että *eihän se yks päivä sinne täi tänne, mutta jotenkin se on vaan semmonen periaate.* (PN31)

Watson ja Meah (2013, 109) ovat havainneet, että tuotteiden tuoreusmielikuvat vaihtelevat voimakkaasti kuluttajien välillä. He toteavat, että kuluttajat tekevät ruoan syömiseen tai sen syömättä jättämiseen liittyviä päätöksiä usein sen perusteella, miten vastenmieliseltä elintarvike heistä tuntuu, eikä sen miten turvallinen tuote todella on

(mt.). Esimerkiksi yllä mainitun jauhelihan kohdalla, päivämäärän umpeutumisen olisi heikentänyt huomattavasti tuotteen tuoreus- ja terveellisyysmielikuvaa, minkä vuoksi haastateltava halusi valmistaa sen ennen päivämäärän umpeutumista. Jotkut haastateltavat myös kertoivat ”kauhukokemuksia” pilaantuneiden elintarvikkeiden syömisestä, mitkä olivat saaneet heidät suhtautumaan kriittisesti vanhentuneiden elintarvikkeiden hyödyntämiseen. Grauel’n mukaan (2016, 862) henkilökohtainen maku onkin keskeinen keino legitimoida eli oikeuttaa kulutustaan.

Oli myös mielenkiintoista havaita, että epäterveelliseksi mielletyt tuotteet on kuluttajien mielestä helpompi heittää pois kuin terveelliset. Haastateltava perusteli tätä sanomalla: *jos se on jotain epäterveellistä minkä sä heität pois, niin sä mietit, että hyvä vaan, ettei tullut syötyä noita. (YN23)* Vaikka epäterveellisen ruoan pois heittäminen saattaa aiheuttaa vähemmän huonoa omatuntoa, suuri osa kotitalouksien hävikistä on kuitenkin terveellisiä tuotteita, kuten kasviksia (ks. luku 2). Tämä voi johtua siitä, että kuluttajien mielestä terveellistä ruokaa, kuten hedelmiä ja vihanneksia on hyvä olla aina tarjolla, vaikka niitä ei todellisuudessa niin säännöllisesti käytettäisi (esim. Graham-Rowe 2014, 17; Evans 2012, 47). Leipämaa-Leskisen (2009, 74) mukaan kuluttajat pyrkivätkin noudattamaan kulttuurisia ihanteita ”oikeasta tavasta syödä” epäonnistumisista huolimatta.

Epäterveellisten tuotteiden lisäksi pilaantuneen ja siten terveydelle haitallisen tuotteiden poisheittäminen on yleisesti hyväksytympää kuin tuoreiden ja hyväkuntoisten. Tämä on yksi syy miksi monien elintarvikkeiden poisheittämistä lykätään ja vältellään, kuten seuraavaksi tuon esiin. Myös Evans (2013, 47) on havainnut, että elintarvikkeeseen liitetty terveysriski oikeuttaa sen hävittämisen. Epävarmuus elintarvikkeen syömäkelpoisuudesta on oikeuttava selonteko, jolla kyseisen elintarvikkeen poisheittämistä perustellaan. Tällöin siitä ei myöskään tunneta huonoa omatuntoa, vaikka teko tunnistetaan. Elintarvikkeilla on myös tapana piiloutua ja unohtua, mikä voi aiheuttaa epävarmuutta niiden syömäkelpoisuudesta.

## **5.2 ”Hengailijoiden” piiloutuminen ja unohtuminen**

Arjessa kuluttajat päätyvät monesti tilanteeseen, jossa he huomaavat ostaneensa tai valmistaneensa ruokaa vahingossa liikaa. Perunoita on saatettu keittää muutama

ylimääräinen tai kesäkurpitsasta on tarvittu vain osa illan aterian valmistamiseen. Tällöin kuluttajat joutuvat pohtimaan mitä ylimääräiselle ruoalle tulisi tehdä. Havaintojeni mukaan yksiselitteisesti toistuvien käytäntö on laittaa ylijääneet ruoantähteet tai raaka-aineet jääkaappiin odottamaan myöhempää käyttöä, sillä hyväkuntoisten kulutustavaroiden tai syömäkelpoisen ruoan poisheittäminen ei ole kulttuurisesti tai sosiaalisesti hyväksyttyä. Tämä käytäntö voi kuitenkin johtaa ruoan unohtumiseen ja piiloutumiseen, mikä usein johtaa ruoan pilaantumiseen ja lopulta poisheittämiseen.

### *Hengailevat sipulit*

Gregson, Metcalfe ja Crewe (2007) sekä Hetherington (2004) ovat tutkimuksissaan tarkastelleet luopumisen käytäntöjä ja pyrkineet nostamaan aihetta kulutustutkimuksen keskiöön. Heidän mukaansa luopuminen on yksi keskeisimmistä kulutukseen liittyvistä käytänteistä, joka on kuitenkin saanut osakseen vain vähän huomiota. Myös Cappellini (2009, 365) toteaa, että perinteisesti kulutustutkimuksessa on kiinnitetty enemmän huomiota hyödykkeiden hankkimiseen ja käyttämiseen kuin niistä luopumiseen. Edellä mainitut tutkijat ovatkin ansiokkaasti tutkineet aihetta ja korostaneet, että kulutus ei ole vain omaksumista ja käyttöä vaan myös suurelta osin luopumista (esim. Gregson ym. 2007, 188).

Kulutushyödykkeistä luopuminen ja niiden poisheittäminen on monivaiheinen prosessi (Hetherington 2004; Gregson ym. 2007). Hyödykkeet eivät lähes koskaan päädy hävitettäväksi heti niiden muuttuessa ylimääräiseksi (*surplus*), vaan ne päätyvät tietynlaiseen välitilaan, johon Hetherington (2004) viittaa sanalla ”*gap*”. Hänen mukaansa lähes kaikki hyödykkeet joutuvat tähän välitilaan ennen kuin niiden lopullisesta kohtalosta päätetään. Myös Lehtonen (2006, 315) toteaa, että ennen kuin jokin asia todetaan arvottomaksi säilyttää, se laitetaan jonnekin odottamaan siihen liittyvän tunnelatauksen tai arvon vähenemistä. Hetheringtonin (2004) tulkinnan mukaan tuote heitetään pois vasta kun siitä tulee täysin tarpeeton (*excess*).

Evans (2014, 52) on havainnut tämän monivaiheisuuden esiintyvän myös ruoan poisheittämisen käytännöissä. Hänen tutkimuksissaan on selvinnyt, että kuluttajat harvoin heittävät ylijääneet valmistusaineet tai ruoan heti pois, vaan he laittavat ne kaappien perälle odottamaan myöhempää käyttöä, mitä ei välttämättä koskaan tule.

Näin toimitaan myös silloin, kun jo aavistetaan, että kyseiset elintarvikkeet luultavasti jäävät käyttämättä niiden säästämistä huolimatta. (mt.) Myös Porpino ja kumppanit (2016, 745) ovat tutkimuksessaan havainneet, että kuluttajilla on tapana viivytellä elintarvikkeiden poisheittämistä. Ruoan säästäminen myöhemmän käytön toivossa ja poisheittämisen viivyttely korostui myös vahvasti omassa aineistossani. Haastateltava kuvaili tätä ”hengailuksi”:

*Tai siis sipulihan on sellanen, josta ei ole niin väliä. Se saa jäädä sinne hengailee ja odottelee. - - Eli peruna, porkkana, sipuli esimerkiksi on semmosia peruskasviksia, joita voi olla kaapissa ja ne saa siellä hengailta jonkun aikaa. (YN28\*)*

Nämä hengailijat ovat mielenkiintoisessa tilassa, sillä niillä ei ole varsinaista tarkoitusta kuluttajien ruokakaapeissa. Niiden käyttämistä ei tietoisesti suunnitella tai mietitä, mutta niitä ei kuitenkaan haluta heittää pois. Niiden säästäminen on kuitenkin osoitus hyvästä aikomuksesta ja pyrkimyksestä toimia oikein. Ruoalle halutaan antaa mahdollisuus tulla käytetyksi. Hyvä aikomus voi vähentää henkilön vastuuta toiminnasta, minkä vuoksi Buttyn (1993, 17) mukaan aikomuksiin vedotaan usein puolustavissa selonteoissa. Hyvistä aikomuksista huolimatta monien hengailevien elintarvikkeiden kohtalona on usein joutua unohdetuiksi. Lopulta ruoka heitetään pois vasta sen pilaannuttua syömäkelvottomaksi, jolloin mahdollisuus vaikuttaa sen ”kohtaloon” on jo mennyt (mm: Hartikainen ym. 2013, 20; Quested ym. 2011, 463).

#### *Piiloutuminen ja unohtuminen*

Cappellinin ja Parsonsien (2013, 127) mukaan ongelmallista on, että ruokaa ei voi jaotella muiden kulutushyödykkeiden tavoin, sillä se on ”jatkuvasti prosessissa” ja herkkä pilaantumaan. Aikaisemmin tehdyt jaottelut eivät päde, sillä ruoan ominaisuudet muuttuvat ajan kuluessa (mt.). Niva (2006, 18) toteaa ruoan edustavan erikoistapausta kulutuskohteena lyhytikäisyytensä ja katoavaisuutensa takia. Elintarvikkeet, jotka on ajateltu uudelleen käytettäväksi, voivat pilaantua ennen kuin uusi käyttökerta tulee ajankohtaiseksi. Myös Lehtonen (2006, 315) toteaa, että kulutustavarat vaativat jatkuvaa luokittelua hyödyntämisen intensiteetin mukaan, mikä korostuu etenkin elintarvikkeiden kohdalla. Monia tavaroita säilytetään eräänlaisessa

potentiaalisen käytön tilassa, mutta jos käyttötarvetta on harvoin, ne sullotaan kaappeihin, kellareihin ja vinteilte (mt.) – tai tässä tapauksessa jääkaappeihin, pakastimiin tai kuivakaappeihin.

Tämän sullomisen seurauksena etenkin kuivakaappeihin voi helposti jäädä elintarvikkeita, joiden olemassaolo unohdetaan. Useat kuivatuotteet, kuten jauhot, säilykkeet ja kastikkeet, säilyvät pitkään, kuukausia elleivät jopa vuosia, syömäkelpoisina, joten niitä ei ole niin kiire käyttää kuin nopeammin pilaantuvia tuoretuotteita. Tämän vuoksi kuluttajat eivät kiinnitä niihin niin paljon huomiota ja saattavat lopulta kokonaan unohtaa ne. Sama pätee myös juuresten, kuten perunoiden kohdalla, sillä niiden tiedetään säilyvän paremmin kuin muiden kasvien. Lopulta kun tuote todella haluttaisiin käyttää, voi sen käyttöpäivä olla jo mennyt. Rento suhtautuminen pitkäikäisiin tuotteisiin voi johtaa niiden unohtamiseen ja käyttämättä jättämiseen, kuten seuraavassa lainauksessa tulee esiin:

*On mulla siellä (kuivakaapissa) myös jotain mitkä ei liiku siellä, mutta ne ei oikein mene pahaksi millään. Mutta sitten huomaa, että niitä ei myöskään käytä niin helposti. (YM28)*

Questedin ja kumppaneiden (2011, 463) tutkimuksen mukaan elintarvikkeiden virheellinen säilyttäminen johtaa ruoan pilaantumiseen ja poistamiseen. Esimerkiksi kylmässä parhaiten säilyviä tuotteita, kuten omenia ja sitruhedelmiä, saatetaan säilyttää pöydällä hedelmäkulhossa joko rajallisten kylmäsäilytystilojen tai omien mieltymysten takia. (mt.) Myös haastattelemieni kuluttajien mielestä elintarvikkeet on hyvä säilyttää näkyvillä olevassa paikassa, jotta ne eivät pääse unohtumaan. He esimerkiksi epäilivät, että jos hedelmät eivät olisi koko ajan nähtävillä, ne saattaisivat jäädä kokonaan syömättä.

Kaikkia tuotteita, ja etenkin kylmätuotteita, ei kuitenkaan ole mahdollista säilyttää helposti nähtävillä olevassa paikassa. Pakastin, jääkaappi ja kuivakaapit tuntuvatkin olevan paikkoja, joihin ruoka helposti piiloutuu. Sanonta poissa silmistä, poissa mielestä pätee myös ruoan kohdalla. Kuivapakkauksista ei myöskään näe päälle missä kunnossa niiden sisältö on, joten ruoan vanhenemista on hankalampi seurata. Samasta syystä monet kokevat tavalliset säilytysasiat haastavina, koska niistä ei näe mitä niissä on tai missä kunnossa niiden sisältö on. Myös Farr-Wharton ja muut (2014, 396)



tutkimuksessaan toteavat, että ruoan heikko näkyvyys jääkaapissa johtaa ruoan pilaantumiseen ja poisheittämiseen. Unohtamisen helppous tulee esiin myös seuraavassa lainauksessa:

*Kuiva-aineita ei tule ajateltua. Ehkä pastaa ja riisiä menee usein, mutta sitten siellä on jotain ohraa, jota ei ikinä käytä ja se jää sinne vanhenemaan. Tai tulee joku kasvisruokainnostus ja ostaa kauheasti erilaisia papuja ja unohtaa ne kaikki sinne. Että semmosta unohtamista se enemmän on. Tai niiden pitäisi olla jotenkin paremmin esillä. (PN35)*

Erityisesti elintarvikkeet, joita tarvitaan vain yhtä tilannetta varten unohtuvat helposti kaappien perälle. Esimerkiksi lihapullien tekoa varten ostettuja korppujauhoja tai piirakoita varten ostettuja ruisjauhoja ei välttämättä osata, muisteta tai haluta hyödyntää muussa ruoanlaitossa. Myös jotain erityistilannetta varten tai poikkeavasta syystä ostetut tuotteet jäävät herkästi kaappien perälle. Esimerkiksi satunnaisen mielihalun perusteella ostetun sillipurkin loppu voi jäädä käyttämättä, kun mielihalun on saanut tyydytettyä. Tai kipeälle lapselle varattu mehukeitto voi jäädä juomatta lapsen parannuttua. Kuluttajat myös haluavat kokeilla uusia tuotteita tai ruokavaliota, josta edellisessä lainauksessa mainittu kasvisruokainnostus on hyvä esimerkki. Kaikki kokeiluun ostetut tuotteet eivät kuitenkaan päädy osaksi säännöllistä ruokavaliota, minkä vuoksi ne unohtuvat hengailemaan kaappeihin.

Unohtaminen on luonnollista ja inhimillistä, mikä tekee ruokahävikin aiheutumisesta hyväksyttävämpää. Ruoan unohtuminen ja piiloutuminen on yksi käytetyimmistä puolustavista selonteoista. Kuluttajat puhuvat ruoan *unohtamisesta*, *piiloutumisesta*, *hautautumisesta* ja *katoamisesta* kaappien tai jääkaappien perukoille. (myös McCarthy & Liu 2017, 4; Farr-Wharton ym. 2014, 398.) Kaappien perälle unohtunut ruoka palaa kuluttajien mieliin usein vasta kun he ”*törmäävät*” siihen esimerkiksi kaappien siivouksen yhteydessä. Haastattelemani kuluttajat mainitsivat löytävänsä usein kaapeistaan elintarvikkeita, joiden olemassaolon he olivat kokonaan unohtaneet. Haastateltava totesi, että *sitten aina unohtaa, että hetkonen, onhan mulla tämmönenkin täällä. (YM30)* Myös toinen haastateltava kertoi, että suurin syy ruokahävikin syntymiseen on se, että toteaa *ai niin täällä oli tätäkin. (PM34)*

Yllättäen myös vanhaksi menneiden elintarvikkeiden heittämistä lykätään ja vältellään, vaikka niiden hävittämisen pitäisi olla sosiaalisesti hyväksyttävämpää kuin

syömäkelpoisten. Kuitenkin lähes kaikki haastateltavat välttelivät myös vanhaksi menneiden elintarvikkeiden poisheittämistä. Tämä korostui etenkin kuivatuotteiden ja pakasteiden kohdalla, sillä ne eivät vanhentuessaan aiheuta mitään haittaa kaappien perällä. Esimerkiksi haastattelun aikana yksi perheenäiti kertoi avoimesti, että heillä on kuivakaapissa vanhaksi menneitä ananaspurkkeja, joita he eivät ole vielä heittäneet pois. Erityistä syytä niiden poisheittämisen välttelemiselle hän ei osannut mainita, mutta hänen puolisonsa epäili sen olevan *joku hamstrausjuttu*. Toinen haastateltava totesi, että *en mä tiedä miksi niiden antaa vaan lojua siellä*. (YN28\*)

Myös muut haastateltavat kertoivat, että erityisesti heidän pakastimestaan tai kuivakaapeistaan saattaa löytyä jotain elintarvikkeita, *joita eivät ole niin kauhean relevantteja enää*, kuten yksi perheenäiti (PN32) totesi. Myös haastattelemani yksinasuva mies, joka ei muuten tuottanut viikon aikana yhtään hävikkiä kotonaan, kertoi, että hänen kuiva-ainekaapissaan on vuonna 2015 vanhaksi menneitä korppujauhoja ja hunajaa. Hänellä ei ollut pienintäkään aikomusta käyttää kyseisiä tuotteita, mutta hän *ei ollut vaan jaksanut siivota sitä (kuiva-ainekaappia)*. Kysyessäni, että mistä se johtuu, hän totesi:

*Ne on siellä kaapin perällä. Ei ole tarvetta ja ne on poissa mielestä ja ne suljetussa tilassa. Kaikki on pakkauksessa kuitenkin, niin ei ne ala siellä haisemaan tai mitään muuta.* (YM30)

Monilla haastattelemillani kuluttajilla oli kaapeissaan tällaisia syömäkelvottomiksi todettuja elintarvikkeita, joita heillä ei ollut enää aikomusta käyttää. Usein vanhaksi menneet ruoat heitetään pois vasta siivouksen yhteydessä, kuten yllä mainituille korppujauhoille ja hunajalle tapahtui. Haastateltava innostui haastattelun jälkeen siivoamaan kuiva-ainekaappiaan ja ilmoitti viestillä jälkeensä heittäneensä kyseiset tuotteet pois. Usein hengailijoiden poisheittäminen edellyttääkin jotain kimmoketta, kuten siivouspäivän tai jopa asunnon vaihtamisen.

### **5.3 Elämän ennakoimattomuus**

Nykyään kuluttajat elävät kiireistä ja erilaisten vastuiden täyttämää elämää. On huolehdittava muiden perheenjäsenien tarpeista, omista harrastuksista ja käytävä

töissä tai opiskeltava. Ruoan ostamisesta ja syömisestä onkin monille tullut arkinen rutiini, joka hoidetaan muiden velvollisuuksien lomassa. Vaikka kuluttajat tekevät näennäisesti valintoja ruokakaupassa, ovat ne usein vakiintuneiden rutiinien ja käytäntöjen ohjaamia (esim. Ilmonen 2001). Tämän vuoksi elämän ennakoimattomuus ja yllättävät tapahtumat voivat keskeisesti vaikuttaa kotitaloudessa syntyvän hävikin määrään.

### *Kiireisen elämän sattumat*

Stefanin ja kumppaneiden (2013, 375) mukaan erilaiset käytännöt ja rutiinit vaikuttavat kotitalouden kykyyn hallita ostetun ja kulutetun ruoan määrää. Ruokaa päätyykin poisheittäväksi erityisesti sen pilaantumisen takia, mikä Silvennoisen ja kumppaneiden (2013, 234–30) tulkinnan mukaan johtuu suunnitelmallisuuden puutteesta. Käytännössä tämä tarkoittaa nälkäisenä kaupassa asioimista ja ylimääräisen ruoan ostamista, liiallisia heräteostoksia, odottamattomia suunnitelmien muutoksia sekä unohtamista. (mt.) Kyselytutkimuksiin vastatessa kuluttajat mieltävätkin erityisesti aterioiden suunnittelemisen olevan varteenotettava keino ruokahävikin vähentämisessä (esim. Parizeau ym. 2015, 212) ja kokevat vakiintumattomien suunnittelu- ja ostorutiinien osaltaan johtavan hävikin syntymiseen (Stefan ym. 2013, 378).

Evans (2012, 436) kuitenkin muistuttaa, että arjen tapahtumien suunnitteleminen etukäteen on toisinaan melko mahdotonta. Esimerkiksi valmiiksi pakatun lounaan unohtuminen kotiin tai ylitöihin jääminen voivat johtaa suunnitelmien muuttumiseen. (mt.) Myös erilaiset sattumat vaikuttavat siihen, että vaikka ruokaa olisi periaatteessa ostettu oikea määrä, osa siitä voi jäädä käyttämättä. Esimerkiksi sairastumisen vuoksi voi jäädä syömättä ruokaa, joka terveenä olisi maistunut. Evansin (2014, 32) mukaan rutinoituneet ostostavat eivät aina ole hyvä yhdistelmä muuten joustavan elämän kanssa, sillä ennustamattomat häiriöt arjen suunnitelmissa muuttavat ruoan nopeasti ylimääräiseksi. Monesti suunnitelmien muutokset johtavatkin ruokahävikin syntymiseen. Silvennoinen ja kumppanit (2013, 24–29) toteavat, että hektinen arki voi vaikeuttaa suunnitelmallisuutta ja suunnitelmissa pitäytymistä.

Lähes kaikki haastattelemani kuluttajat mainitsivat elävänsä kiireistä elämää työn, opintojen tai perhe-elämän saralla. Kiireistä elämää viettävien ajankäytön suunnittelu

voi olla haasteellista, mikä vaikeuttaa ostosten hallintaa ja ennakoimista. Esimerkiksi haastattelemani kauneusalan yrittäjä kertoi, että hänen työtilanteensa voi muuttua hyvinkin nopeasti. Tämän vuoksi hänen on ennakkoon vaikea sanoa, millainen työpäivä hänellä on ylihuomenna tai viikon päästä. Hän koki työpäivien pituuden ennakoimattomuuden vaikeuttavan ostosten suunnittelua ja hän pyrkikin tekemään ruokaostokset *päivä kerrallaan*. Tämä ei kuitenkaan aina ollut mahdollista tai mielekäästä, ja työtilanteen muuttuessa hänen jääkaappiinsa saattoi jäädä esimerkiksi puolikas Härkis-paketti odottamaan myöhempää käyttöä eli hengailemaan.

Tutkimusten (esim. Silvennoinen ym. 2013, 36) mukaan ylimääräisen ruoan ostamista ja siten hävikin määrää voi vähentää tarkastamalla ruokakaappien sisältö ennen ostoksille lähtöä ja laatimalla huolellisen ostoslistan. Tämä kuitenkin aina ei ole käytännössä mahdollista. Ostoksilla käyminen ja ruoanlaitto ovat usein välttämättömiä arkisia askareita muiden askareiden lomassa (esim. Halkier 2010, 51). Monet haastateltavistani kertoivat käyvänsä kaupassa usein esimerkiksi kotimatalla töistä tullessaan, ja pitkän työpäivän jälkeen voi olla vaikea muistaa mitä kotona on. Esimerkiksi perheenäiti kuvaili tilannetta sanomalla: *Ja sit sitä ei muista välttämättä siellä kaupassa, että mitä kaikkea siellä kotona on ja sitten ostaa esimerkiksi jauhelihaa, vaikka siellä onkin jo.* (PN32) Huolella laaditusta ostoslistastakaan ei ole apua, jos se unohtuu kotiin.

#### *Ylimääräistä ruokaa varmuuden varalta*

Farr-Whartonin ja muiden (2014, 397) tutkimuksen mukaan kuluttajat eivät ole kovinkaan tietoisia siitä, mitä heillä kaapeissaan on ja ostavat tämän vuoksi toistuvasti samoja elintarvikkeita kotiinsa. Tämän he tekevät osin varmuuden vuoksi, sillä puuttuvan tuotteen hakeminen vaatii vaivaa. Esimerkiksi haastattelemani yrittäjällä oli tapana ostaa melko samoja tuotteita aina kaupassa asioidessaan. Ilmonen (2001, 18) toteaaakin kuluttajien ostorutiinien olevan melko vakiintuneita, mikä näkyy etenkin merkkiuskollisuudessa ja samojen ostopäätösten toistumisessa. Haastateltavat kertoivatkin heidän ostokassiansa sisällön olevan melko samanlaisia päivästä toiseen, mikä oli myös pääteltävissä heidän täyttämistään päiväkirjoista.

Evans (2014, 33) on tutkimuksessaan havainnut, että aiemmin ostettu elintarvike jää usein käyttämättä, jos kuluttaja ostaa vahingossa toisen samanlaisen elintarvikkeen

kotiinsa. Tämä näkyi myös omassa aineistossani. Etenkin tuoreet hedelmät tuntuivat olevan vanhempia houkuttelevampia, ja yhdellä yksinasuvalla haastateltavalla oli esimerkiksi kaksi avattua mandariinipussia kaapissaan. Haastateltavien jääkaapeista löytyi myös esimerkiksi kaksi avattua ketsuppurkkia tai jopa useampi avattu raejuustopurkki. Uudempi ja tuoreempi elintarvike tuntuu tekevän vanhemmasta vähemmän houkuttelevan, minkä vuoksi vanhempi jää usein kaapin perälle odottelemaan myöhempää käyttöä.

Usein uuden ostaminen on myös perusteltu syy vanhan poisheittämiselle, sillä uuden, tuoreen tuotteen käyttäminen ei haluta vaarantaa. Myös kulutustavaroiden kohdalla Gregsonin ja muiden (2007, 192) havaintojen mukaan uuden tavaran hankinta tai saaminen antaa perustellun mahdollisuuden vanhasta luopumiseen. Esimerkiksi aiemmin mainitsemani hengailevan sipulin kohtalona oli lopulta päätyä bioastiaan uuden, hyväkuntoisen sipulin tieltä. Haastateltavat totesikin, että *yleensä se menee just silleen että kun ostaa uuden tilalle, niin sitten heittää sen vanhan pois.* (YN28\*)

Kotiin myös ostetaan tarkoituksella ”ylimääräistä” ruokaa, jolle ei ole suunniteltu tarkkaa käyttöä. Monien mielestä on tärkeää, että kotona on hätävara-aineksia tai valmisruokia, joilla pärjää muutaman päivän, jos ei pääse tai ehdi kauppaan. Myös Lehtosen (1999, 63) tutkimuksessa kuluttajat ostivat ”varmuuden varalta” aineksia useampiin aterioihin ja pyrkivät pitämään pieniä varastoja kotonaan. Graham-Rowen ja muiden (2014, 17) tutkimukseen vastanneet kuluttajat kertoivat ostavansa ruokaa kotiin reilulla kädellä välttyäkseen ”turhalta” kaupassa käymiseltä. Haastattelemani perheenisä totesi, että *kai se on ihan joku kansalaissuositus, että kotitalouksissa olisi vararuokaa, jotta pärjäisi päivän tai pari sillä mitä löytyy kaapista.* (PM33)

Lisäksi haastateltavien mielestä on tärkeää varautua vieraiden varalle. Esimerkiksi yksinasuva nainen kertoi ostaneensa maitopurkin päiväkahvivierasta varten, vaikka hän ei itse maitoa käyttänyt. Hän kertoi jo kaupassa tienneen, että vieras käyttää maitoa vain vähän ja loput hän joutuu lopulta heittämään pois. Kuitenkin hänen mielestään kahvimaito on asia, josta ei voi tinkiä, sillä *jos vieraita tulee, niin kyllä sitä on oltava.* (YN23. Toinen haastateltava taas kertoi joutuneensa kerran heittämään laatikollisen vanhaksi menneitä teepusseja pois, koska hänen vieraansa eivät olleet juoneet teetä niin usein kuin hän oli olettanut. Vieraanvaraisuuden voidaankin tulkita olevan

puolustava selonteko, sillä tällöin kuluttaja pyrkii hyviin tapoihin vetoamalla siirtämään vastuun ruoan käyttämisestä vierailleen.

Itsessään ylimääräisen ruoan ostaminen, valmistaminen tai tarjoaminen ei ole ongelma, vaan haasteeksi muodostuu ylimääräisen ruoan – ja etenkin tähteiden – hyödyntäminen, jos niille ei ole suunniteltu tarkkaa käyttöä. Evansin (2011, 433) mukaan tähteistä improvisoiminen koetaan haastavana, eikä tähteitä varsinaisesti nähdä perheelle tarjottavan ”kunnollisen” aterian raaka-aineina. Myös haastateltavani toivat esiin tähteiden hyödyntämisen vaikeuden monipuolisen, täyttävän ja koko perheelle tarjottavan aterian valmistamisessa. Etenkin jos tähteitä jää vain niin vähän, että niistä ei riitä kokonaiseen annokseen, on niitä hankala käyttää uudelleen:

*Mutta se on kyllä vaikeaa, että jos ruokaa jää semmonen pieni annos. Ehkä tietysti voisi tehdä niin, jos olisi useampiakin jämiä, niin tekisi silleen, että joku syö jotain ja joku jotain. Mutta se tuntuu jotenkin epäluontevalle. (PN37)*

Tähteiden käsittely vaatii taitoa, sillä niitä ei nähdä raaka-aineena eikä varsinaisena ateriana (Cappellini & Parsons 2013, 123). Stancu (2015, 14) sekä Propini (2016, 747) kumppaneineen ovat tutkimuksissaan todenneet tähteiden käyttörotiinien olevan yksi merkittävimmistä tekijöistä, joka vaikuttaa kotitaloudessa syntyvän hävikin määrään. Tähteiden käyttö vaatii suunnittelua ja luovuutta, mitä kiireistä elämää viettävillä ei välttämättä ole aikaa tai motivaatiota tehdä. Usein on helpompi ostaa uudet raaka-aineet kokonaan uuteen ateriaan, kuin soveltaa erinäisistä tähteistä. Tämän vuoksi kuluttajia onkin saatettu syyttää taidottomuudesta. He eivät välttämättä ole myöskään kovin sitoutuneita tähteiden hyödyntämiseen ja ne säästetään siinä mielessä, että *kattoo tuleeko käytettyä. (YN28\*)*

Kuluttajat joutuvat myös ostamaan ylimääräistä ruokaa kotiinsa täysin heistä itsestään riippumattomista syistä. Esimerkiksi liian suuret pakkauskoot pakottavat ylimääräisen ruoan ostamiseen. Williamsin ja muiden (2012, 145) mukaan 20–25 prosenttia ruokahävikistä on yhdistettävissä pakkauksiin. Myös Hartikaisen ja muiden (2013, 25–26) tutkimukseen osallistuneista joka kolmas kertoi kokevansa, että hävikin määrää olisi helpompi hallita, ja mahdollisesti jopa vähentää, pienempien pakkauskokojen avulla. Toisaalta pienemmät pakkauskoot ovat usein kilohinnaltaan kalliimpia ja

vaativat enemmän pakkausmateriaalia, minkä vuoksi ne herättävät ristiriitaisia tuntemuksia kuluttajissa. (mt.)

Etenkin yhden hengen talouksissa asuvat kuluttajat mieltävät pakkauskoot liian isoiksi heidän tarpeisiinsa nähden (Silvennoinen ym. 2013, 24). Suomessa yhden hengen asutokunnat muodostavat jo 42 prosenttia maan asutokunnista, joten heidän tarpeidensa huomioiminen on hyvin tärkeää (Tilastokeskus 2016). Yksinasuvien määrän odotetaan kasvavan myös tulevaisuudessa sekä Suomessa että maailmanlaajuisesti (Williams ym. 2012, 147). Myös haastattelemieni yksinasuvien mielestä pakkaukset ovat usein liian isoja, varsinkin jos ne ostetaan vain yhtä käyttökertaa varten:

*Ja niitä korppujauhoja ostin, kun tein joskus lihapullia. Mutta ei sitä muuhun käytä. Ja niitä ei myydä semmosessa pienessä, se on aina se iso. Sä et tarvitse niin paljoa sitä. (YM30)*

Ympäristö asettaakin toiminnalle kehykset, jotka vaikuttavat merkittävästi ympäristöystävällisten, kuten ruokahävikin vähentämiseen tähtäävien, käytäntöjen omaksumiseen (Halkier 2001, 42). Pakkauskokoihin vetoaminen on oikeuttava selonteko, sillä kuluttaja ei koe voivansa vaikuttaa ruokahävikin syntymiseen, koska nykyinen kauppaympäristö ei anna mahdollisuuksia pienempien pakkausten ostamiseen. Ympäristön asettamien rajoitusten huomioiminen onkin tärkeää ruokahävikkiin liittyvässä keskustelussa. Tutkimuksissa (esim. Farr-Wharton ym. 2014, 397) on havaittu paljousalennusten, kuten osta kolme, maksa kaksi, kannustavan ylimääräisen ruoan ostamiseen taloudellisten säästöjen toivossa. Vaikka halvemmat hinnat ja tarjoukset kannustavat ostamaan isoja pakkauksia tai suurempia määriä kerralla (esim. Hall 2011, 635), haastatteleman kuluttajat kertoivat suhtautuvansa kriittisesti paljousalennuksiin.

Haastatteleman kuluttajat tunnistivat elämän ennakoimattomuuden, yllättävyyden ja kiireisen arjen olevan yhteydessä kotitaloudessa syntyvän hävikin määrään. Vaikka monet pyrkivät kiinnittämään huomiota hävikin määrään ja minimoimaan sitä, on hävikin syntymistä joskus vain mahdotonta estää. Arjen vaatimukset nousevatkin toistuvasti selontekoina kuluttajien puheessa. Esimerkiksi perheenäiti kertoi kiinnittävänsä ruokahävikkiin huomiota, *mutta sitten siinä arjen tiimellyksessä ei joka*

*puurolusikallista kuitenkin tule säilöttyä tai käytettyä uudestaan. (PN31)* Lisäksi päiväkirjaviikon aikana jotkut haastattelemiini kuluttajat ovat joutuneet heittämään ruokaa pois syistä, jotka ovat täysin epäennustettavia ja jopa vähän naurettavia:

*Mä nauroin aamulla ihan katketakseni, kun avasin kuiva-ainekaapin ja siellä oli Oivariinirasia. Me ei saatu selvää, että kuka meistä sen on sinne laittanut. Mutta se oli tämmönen sarjassamme aivopieruhävikki. (PN34)*

Edellinen lainaus osoittaa, että kuluttajien koteihin meneminen ja arjen tutkiminen voi syventää ymmärrystä kotitalouksissa syntyvästä ruokahävikistä, sillä se mahdollistaa myös yllättävien ja ennalta-arvaamattomien tapahtumien huomioimisen. Seuraavassa ja tutkielmani viimeisessä luvussa esittelen tutkielmani keskeisimmät havainnot ja vedän yhteen tekemäni johtopäätökset.



## 6 Johtopäätökset

Tämän tutkimuksen tavoitteena oli tarkastella ruokahävikin syntymistä arkisten käytäntöjen ristipaineessa ja ymmärtää, kuinka kuluttajat tunnistavat ja tulkitsevat kotitaloudessaan syntyvää ruokahävikkiä. Tavoitteena oli myös selvittää arjen rakenteiden, ympäristön ja tilannetekijöiden vaikutusta kotitalouksissa syntyvän hävikin määrään. Lisäksi olen pyrkinyt tunnistamaan erilaisia selontekoja, joiden avulla kuluttajat oikeuttavat ja puolustavat ruokahävikin syntymistä kotitaloudessaan. Ruokahävikin tutkimusperinteessä on pitkälti keskitytty ruokahävikin koostumuksen tai määrän mittaamiseen sekä kuluttajien arvojen ja asenteiden tutkimiseen melko yksilökeskeisestä näkökulmasta. Tutkielmassa sovellettu käytäntöjen teoria eroaa selvästi näistä suuntauksista, sillä siinä korostetaan kulutuksen taustalla vaikuttavia sosiaalisia ja kulttuurisia rakenteita. Tällöin pyritään tarkastelemaan yhtä aikaa yksilöä, hänen toimintaansa, ympäröivää kontekstia sekä kulttuuria, mikä syventää näkemystä yksilölähtöisestä kuluttajasta.

Ruokahävikillä on monia kielteisiä vaikutuksia sekä kuluttajien arjessa että maailmanlaajuisesti, mikä lisää siihen liittyvää moraalista latausta. Kuluttajien nähdäänkin olevan vastuussa ruokahävikin vähentämisestä, sillä se on sekä heidän oman etunsa että yhteisen edun mukaista. Arkisella tasolla haastattelemani kuluttajat nostivat esiin etenkin taloudellisuuden ja tuhlaavaisuuden välisen ristiriidan ja tulkitsivat ruokahävikin aiheuttavan etenkin taloudellisia menetyksiä. Monet mielsivät ruoan roskeen heittäminen olevan verrattavissa rahan roskeen heittämiseen. He kertoivat oppineensa jo kotikasvatuksessa, että syömäkelpoisen ruoan poisheittäminen ei ole hyväksyttävää. Suomessa vallitseekin edelleen järkevyyden, säästäväisyyden ja tuhlaamisen välttämisen eetos, jossa ihannoidaan maltillista ja itsensä hallitsevaa kuluttajaa. Tähän peilattuna syömäkelpoisen ruoan poisheittäminen onkin mielenkiintoinen ilmiö, jota ei kannata tarkastella ainoastaan tietoisten, tarkkaan harkittujen valintojen tuloksena.

Ruokahävikkiin liittyy myös itsekeskeisyyteen ja vastuullisuuteen linkittyviä ongelmia sekä sosiaalisesta että ympäristönäkökulmasta. Sosiaaliset näkökulmat saivat haastateltavieni puheessa kuitenkin vähemmän painoarvoa kuin aikaisempien tutkimusten perusteella olisi voinut olettaa. Vain muutamat haastateltavistani nostivat esiin ruoan epätasaisen jakautumisen ja siihen liittyvät moraaliset ongelmat. Sen sijaan

ympäristölliset tekijät nousivat heidän puheessaan esiin hieman useammin kuin aikaisemmissa tutkimuksissa, mikä voi johtua kuluttajien kasvaneesta ympäristötietoisuudesta. Ruokahävikin aiheuttamat kielteiset ympäristövaikutukset on viime aikoina nostettu julkisessa keskustelussa usein esiin, mikä on voinut lisätä kuluttajien tietoisuutta ja ymmärrystä aiheesta.

Ennen kaikkea haastatteleman kuluttajat tulkitsivat ruoan poisheittämisen olevan turhaa. Tämän perusteella turhan puheen diskurssin voidaankin sanoa olevan edelleen voimissaan Suomessa (esim. Autio 2006). Turha voi myös toimia yleisselityksenä tilanteissa, joissa ei osata tai haluta eritellä omia näkemyksiään. Yleisesti voidaan kuitenkin sanoa, että kaikki haastatteleman kuluttajat suhtautuivat kielteisesti syömäkelpoisen tai syötäväksi tarkoitetun ruoan poisheittämiseen. Tutkimuksissa on kuitenkin havaittu, että kielteinen tai positiivinen asenne ei välttämättä näy käytännön tasolla, mikä asettaa ajatuksen kuluttajan suvereeniudesta kyseenalaiseksi ruokahävikkiä tutkiessa. Pelkkä kielteinen asenne ruokahävikkiin ei tarkoita, etteikö sitä kotitaloudessa syntyisi.

Haastattelujen aikana monet haastateltavista kertoivat, että heidän taloudessaan ei synny juurikaan hävikkiä, vaikka päiväkirjojen mukaan kaikissa kotitalouksissa syntyi päiväkirjaviikon aikana enemmän tai vähemmän hävikkiä. Joinain päivinä haastateltavalta tai hänen perheenjäseniltään saattoi jäädä vain tilkka kahvia, joinain taas paljon esimerkiksi ruoantähteitä. Kuluttajilla voi olla vaikeuksia tunnistaa kotitaloudessaan syntyvän ruokahävikin määrää, sillä nykyisin jätteet ovat melko näkymättömiä moderneissa yhteiskunnissa. Lisäksi kotitaloudessa hävikkiä syntyy usein vain vähän kerrallaan, joten sen kokonaismäärän tunnistaminen voi olla vaikeaa. Kuluttajat kokevatkin ruoan poisheittämisen olevan harvinaista ja poikkeuksellista heidän kotitaloudessaan, vaikka sitä tapahtuisi säännöllisesti.

Aineiston monipuolisuudella on ollut merkittävä rooli tutkielmani toteutumisessa. Ruoka- ja hävikkipäiväkirja sekä haastattelu osoittautuivat toimivaksi yhdistelmäksi, sillä haastattelujen aikana kuluttajien oli kerrottava käytännöistä, jotka päiväkirjaviikon aikana olivat johtaneet ruoan poisheittämiseen. Tällöin heidän puheessaan alkoi esiintyä ja toistua erilaisia selontekoja, joiden avulla he pyrkivät puolustamaan ja oikeuttamaan kotitaloudessaan syntyvää hävikkiä ja sen määrää. Havaintojeni mukaan monet erilaiset käytännöt vaikuttavat kotitaloudessa syntyvään

ruokahävikkiin ja siten myös kuluttajien käyttämiin selontekoihin. Teemoittelun avulla olen otsikoinut ne huolenpitoon lähimmäisistä ja terveydestä, hengailijoiden piiloutumiseen ja unohtumiseen sekä elämän ennakoimattomuuteen perustuviin selontekoihin.

Ensimmäinen *huolenpitoon pohjautuva* selonteko toistui etenkin perheellisten puheissa. Lapset ovat oikukkaita ja arvaattomia syömisensä suhteen, ja heidän ruokahaluunsa vaikuttavat monet asiat. Vanhemmat kokevat äärimmäisen vaikeaksi ennustaa lasten suhtautumista tarjottuun ruokaan. Samalla heidän mielestään on kuitenkin tärkeää tarjota lapsille riittävästi monipuolista ruokaa ja antaa heidän maistaa uusia makuja. Lapsiperheissä ruokahävikki on lähes päivittäinen osa arkea, eivätkä vanhemmat juurikaan kokeneet voivansa vaikuttaa ruokahävikin määrään lasten ollessa pieniä. Sopivan määrän arvioimisen haastavuus tuli esiin myös yksinasuvien puheissa, ja myös heillä on tapana ostaa ja valmistaa liikaa ruokaa, jotta se ei varmasti pääse loppumaan kesken. Ylimääräisen ruoan ostaminen, valmistaminen ja tarjoaminen ovat käytäntöjä, jotka vaikuttavat kotitaloudessa syntyvän hävikin määrään. Huolenpitoon myös liittyy sekä omasta että lähimmäisten terveydestä huolehtiminen. Terveysriskin tai sairastumisen pelon vuoksi kuluttajat heittävät arveluttavat elintarvikkeet helposti pois edes yrittämättä arvioida niiden kuntoa.

Toinen haastateltavien puheissa toistuva selonteko on *hengailijoiden unohtuminen ja piiloutuminen* kaappien perälle. Kuluttajilla on tapana lykätä kulutustavaroiden sekä elintarvikkeiden poisheittämistä laittamalla ne tietynlaiseen välitilaan, eli kaappien perälle. Ylimääräistä ruokaa tai valmistusaineita ei heitetä koskaan heti pois vaan ne laitetaan jääkaappiin odottamaan myöhempää käyttöä, jota ei välttämättä koskaan tule. Etenkin pitkäikäiset tai yhtä käyttökertaa varten ostetut tuotteet piiloutuvat helposti kaappien pohjalle. Unohtaminen on inhimillistä, mikä tekee hävikin syntymisestä oikeutetumpaa. Myös liian suuret pakkauskoot tai heikosti nähtävillä olevat pakkaukset lisäävät hävikin määrää. Tuotteen löytyessä eli siihen törmätessä sen syömäkelpoisuudesta ei ole enää varmuutta, mikä tekee sen poisheittämisen oikeutetuksi. Yllättäen kuitenkin myös vanhaksi menneiden elintarvikkeiden poisheittämistä lykätään, vaikka niillä ei olisi enää mahdollisuutta tulla käytetyiksi.

Kolmas selonteko liittyy *elämän ennakoimattomuuteen*, joka vaikuttaa merkittävästi hävikin määrän vaihteluun. Kuluttajien ostorutiinit ovat melko vakiintuneita, joten

esimerkiksi yllättävät suunnitelmien muutokset, työtilanteiden muuttuminen, oma tai lapsen sairastuminen voivat vaikuttaa merkittävästi hävikin määrään. Lisäksi elintarvikkeiden unohtumisen ja piiloutumisen vuoksi kuluttajat eivät ole kovinkaan tietoisia kaappiensä sisällöstä, minkä vuoksi he saattavat ostaa samoja elintarvikkeita yhä uudestaan kotiinsa. Tällöin vanhempi eli aiemmin ostettu elintarvike voi helposti jäädä käyttämättä, sillä uuden käyttöä ei haluta vaarantaa. Kiireinen elämä voi myös vaikeuttaa suunnitelmissa pitäytymistä ja lisätä elämän ennustamattomuutta. Arjessa neuvotellaan erilaisten vastuiden ja velvollisuuksien välillä (Halkier 2001, 40), eikä hävikin syntymistä voi aina hyvistä aikomuksista huolimatta estää.

Nämä erilaiset selonteot osoittavat ruokahävikin olevan monimutkainen asia, joka voi johtua monista erilaisista käytännöistä. Välillä kuluttajat joutuvat heittämään ruokaa pois, vaikka he pyrkisivät sitä mahdollisuuksiensa mukaan välttämään. Kaikki haastattelemani kuluttajat suhtautuivat kielteisesti ruoan poisheittämiseen ja pitivät sitä moraalisesti tuomittavana asiana. Kuitenkin arjen vaatimusten keskellä kuluttajat usein turvautuvat omaksumiinsa rutiineihin, niitä aktiivisesti arvioimatta. Arki on monimutkaista, kiireistä ja osin ennustamatonta eikä arjen tiimellyksessä ruokahävikin välttäminen aina ole ensimmäinen asia mielessä. Muut huolet ja velvollisuudet, kuten terveydestä huolehtiminen tai muiden odotukset, voivat olla päällimmäisenä ihmisten mielissä hävikkiin johtavia päätöksiä tehdessä (Quested 2013, 44). Tämä on myös yksi tämän tutkielman keskeisimmistä johtopäätöksistä.

Pyrittäessä ruokahävikin vähentämiseen olisikin tärkeää ymmärtää arkea ja siihen liittyviä haasteita, joita kuluttajat kohtaavat. Kulutus ei voi muuttua, jos muutokseen pyritään yksittäisten tuotteiden valinnan kautta eikä nähdä sitä laajasti osana arkea (Lammi ym. 2008, 110). Mielestäni sama pätee myös ruokahävikin vähentämiseen. Vaikka kuluttajilla olisi mahdollisuus vaikuttaa toimintaansa ja tehdä tietoisia valintoja, arjen käytännöt syntyvät esimerkiksi rutiineista, taloudellisista sekä ajallisista resursseista, infrastruktuurista sekä sosiaalisesti opituista taidoista (WRAP 2014, 76). Ruokahävikin muodostumiseen liittyy monia vaiheita aina suunnittelusta käyttämiseen tai poisheittämiseen asti (Quested ym. 2013, 44). Ruokahävikkiä tutkiessa on tärkeää ymmärtää erilaisten tekijöiden monimuotoisuutta, jotka voivat vaikuttaa kotitalouksien käyttäytymiseen.

On innostavaa, että ruokahävikki ja sen vähentäminen on viime vuosien aikana saanut paljon huomiota ja näkyvyyttä sekä tieteellisessä tutkimuksessa että julkisessa keskustelussa. Tutkimustiedon lisääntyessä ymmärrys erilaisten käytäntöjen vaikutuksesta kotitalouksien arjessa syntyvään hävikkiin monipuolistuu. Uskon, että tämä kannustaa kuluttajia ja yrityksiä muuttamaan rutinoitunutta toimintaansa ja etsimään hävikin syntymistä vähentäviä ratkaisuja ja innovaatioita. (esim. Halkier 2010.) Tähän monet yritykset ovatkin jo tarttuneet, ja ruokahävikin hyödyntämisestä on viime vuosien aikana tullut tapa erottautua ja luoda imagoa. Esimerkiksi Helsingissä hävikkiravintola Loopin illalliset ovat usein loppuun varattuja, taidravintola Rupla tarjoaa maanantaisin suosittua lounasta viikonloppubrunssin ylijääneistä ainesosista ja ravintola Publik hyödyntää drinkeissään hävikkihedelmiä (Väkevä/HS 19.5.2017).

Hävikkiruoan hyödyntämisen ja kierrättämisen lisäksi on tärkeää miettiä ja tutkia, miten ruokahävikin syntymistä voisi estää. Ruokahävikkiin sekä jätteisiin liittyvässä keskustelussa on pitkään korostettu kierrätyksen merkitystä, eli huomio on keskitetty siihen, mitä materiaaleille tapahtuu niiden käyttämisen – tai käyttämättä jättämisen – jälkeen (esim. Barr 2004). Strasser (1999, 285; 290) toteaa, että kierrätysjärjestelmien kehittyessä ja kierrätyksen yleistyessä myös roskan ja jätteen määrä on lisääntynyt, minkä vuoksi kierrätys ei ole onnistunut poistamaan jätteidenhallintaan liittyviä ongelmia. Keskeistä olisikin kiinnittää huomiota jätteen määrän ehkäisyyn, ei pelkästään sen hallintaan tai kierrättämiseen. Kokonaisvaltainen materiaalivirtojen hallinta on todella vaikeaa, minkä vuoksi jätteen määrän minimoiminen on voinut jäädä puuttumaan yleisestä keskustelusta (Watson & Meah 2013, 105).

Ruoan kohdalla kokonaisvaltainen materiaalivirtojen hallinta edellyttää huomion kiinnittämistä koko elintarvikejärjestelmään. Monosen (2006, 36) mukaan koko elintarvikejärjestelmän huomioiva yhteiskuntatieteellinen tutkimus on ollut marginaalissa, mikä on voinut myös heikentää yksittäisen kuluttajan ymmärrystä aiheesta. Etenkin ruoan tai ruokahävikin ympäristövaikutusten arvioimisessa elinkaariajattelun tulisi olla keskiössä, sillä silloin kaikki tuotteen valmistamiseen, jakeluun, käyttöön ja käytöstä poistoon liittyvät toiminnot otetaan huomioon (esim. Varjonen & Viinisalo 2004, 26). Tutkimusten mukaan ruoan kulutuksen suurimmat ympäristövaikutukset syntyvät jo alkutuotannossa, mikä korostaa elinkaariajattelun

tärkeyttä. On tärkeää ymmärtää, että asianmukainen kierrätys ei vähennä ruoan tuottamiseen käytettyjen tuotantopanosten määrää.

Ruokahävikin vähentäminen on konkreettinen keino ympäristön kantakyvyn ja monimuotoisuuden säilyttämiseksi sekä ruokaturvallisuuden parantamiseksi maailman väkiluvun kasvaessa ja ihmisten elintason noustessa. Ruokahävikin vähentämisellä on merkittävä rooli turvallisen ja kestävä elintarvikeketjun rakentamisessa. Se ei vaadi luopumista omasta elintasosta tai uhrauksia yksittäisiltä kuluttajilta, kuten on perinteisesti väitetty. Se vaatii sosiaalisten rakenteiden muuttamista, vakiintuneiden toimintatapojen haastamista sekä uusia käytäntöjä kuluttajien arkeen.

### *Jatkotutkimus*

Jakamistaloudelle pohjautuvan ajattelun yleistyessä ruoan jakamisen tutkimiselle olisi tarvetta. Viime vuosien aikana kuluttajat ovat hyvin omaksuneet ravintoloiden hävikkiruokaa välittävien ResQ- ja Lunchie-applikaatioiden käytön (Pajuriutta/HS 2016), mutta samalla yksityishenkilöiden välillä ylijäämäruoan jakaminen, lahjoittaminen tai myyminen on vielä harvinaista. Haastattelemani kuluttajat suhtautuivat siihen kuitenkin positiivisesti ja esimerkiksi Facebookin kierrätysryhmissä ruoan lahjoittaminen on yleistynyt. Uskonkin, että positiivinen suhtautuminen ruoan jakamiseen ja yksityiseen lahjoittamiseen yleistyy uusien ajattelutapojen ja teknologioiden myötä, mikä tekee siitä mielenkiintoisen tutkimuskohteen.

Monissa tutkimuksissa on havaittu, että etenkin lapsiperheet ja yksinasuvat tuottavat suhteessa enemmän hävikkiä verrattuna muihin kotitalouksiin. Tämän vuoksi keskityin myös omassa tutkielmassani tarkastelemaan perheellisten sekä yksinasuvien talouksia. Aihetta voisi kuitenkin myös lähestyä täysin toisesta suunnasta tutkimalla sellaisia kotitalouksia, jotka eivät juurikaan tuota ruokahävikkiä. Aiempien tutkimusten (esim. Hanssen ym. 2016, 150; Secondi ym. 2015, 37) mukaan tällöin kohderyhmäksi valikoituisivat etenkin yli 65-vuotiaat. Olisikin antoisaa tutkia heidän arkisia käytäntöjään ja suhdettaan ruokahävikkiin.

Monet kuluttajat tekevät suurimman osan ruokaostoksistaan tavallisissa ruokakaupoissa, joten kauppojen tarjonnalla ja toiminnalla on vaikutusta kuluttajien käyttäytymiseen. Aiemmissa tutkimuksissa on havaittu, että erityisesti yhden hengen talouksissa asuvat kuluttajat kokevat saatavilla olevat pakkauskoot liian isoiksi heidän tarpeisiinsa (esim. Silvennoinen ym. 2013, 24). Mielestäni olisikin mielenkiintoista tutkia vaikuttaako erikokoisten pakkausten saatavuus tai tuotteiden irtomyynti kotitalouksissa syntyvän hävikin määrään. Yksittäisten kuluttajien sijaan olisikin tärkeää korostaa yksityisen ja julkisen sektorin vastuuta ja roolia ruokahävikin vähentämiseen tähtääviä interventioita kehiteltäessä.

Yleisesti ruokahävikkiin liittyvä tutkimus kaipaa lisää yhteiskunnallista ja erityisesti arjen käytännöt ja rutiinit huomioivaa otetta. Uskallan väittää, että yksikään kuluttaja ei varsinaisesti halua heittää syömäkelpoista ruokaa pois, mutta moni päätyy tekemään niin huomaamattaan arjen moninaisten vaatimusten keskellä. Arjen ymmärtäminen on keskiössä pyrkiessämme vähentämään kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin määrää.

## Lähteet

Abeliotis, K., Lasaridi, K. & Chroni, C. 2014. Attitudes and behaviour of Greek households regarding food waste prevention. *Waste Management & Research* 32(3), 237–240.

Ajzen, I. 1991. The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes* 50(2), 179–211.

Alasuutari, P. 2011. *Laadullinen tutkimus 2.0*. Tampere: Vastapaino.

Alexander, P., Brown, C., Arneith, A., Finnigan, J., Moran, D. & Rounsevell, M. 2017. Losses, inefficiencies and waste in the global food system. *Agricultural Systems* 153, 190–200.

Autio, M. 2006. Kuluttajuuden rakentuminen nuorten kertomuksissa. *Suomalainen Kirjallisuuden Seura SKST 1066, Nuorisotutkimusseura & Nuorisotutkimusverkosto, julkaisuja 65*. Helsinki.

Autio, M., Heiskanen, E. & Heinonen, V. 2009. Narratives of 'green' consumers – the antihero, the environmental hero and the anarchist. *Journal of Consumer Behaviour* 8(1), 40–53.

Barr, S. 2004. What we buy, what we throw away and how we use our voice. Sustainable household management in the UK. *Sustainable Development* 12(1), 23–44.

Bergmann, J. R. 1998. Introduction: Morality in Discourse. *Research on Language and Social Interaction* 31(3–4), 279–294.

Buttny, R. 1993. *Social Accountability in Communication*. London: Sage Publications.

Campbell, C. 1996. *The Myth of Social Action*. Cambridge: Cambridge University Press.



Cappellini, B. & Parsons, E. 2013. Practising thrift at dinnertime: mealtime leftovers, sacrifice and family membership. *The Sociological Review* 60(2), 121–134.

Cappellini, B. 2009. The sacrifice of re-use: the travels of leftovers and family relations. *Journal of Consumer Behaviour* 8(6), 365–375.

Charles, H., Godfray, J., Beddington, J. R., Crute, I. R., Haddad, L., Lawrence, D., Muir, J. F., Pretty, J., Robinson, S., Thomas, S. M. & Toulmin, C. 2010. Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. *Science* 327(5967), 812–818.

Edjabou, M. E., Petersen, C., Scheutz, C. & Astrup, T. F. 2016. Food waste from Danish households: Generation and composition. *Waste Management* 52, 256–268.

Eräranta, K. & Moisander, J. 2006. Miten kuluttajaa hallitaan markkinoilla ympäristöpoliittisena toimijana? Teoksessa Massa, I. & Ahonen, S. (toim.) *Arkielämän ympäristöpolitiikka*. Helsinki: Gaudeamus.

Eskola, J. & Suoranta, J. 2008. *Johdatus laadulliseen tutkimukseen*. Tampere: Vastapaino.

Evans, D. 2011. Blaming the consumer – once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Critical Public Health* 21(4), 429–440.

Evans, D. 2012. Beyond the throwaway society: Ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology* 46(1), 41–56.

Evans, D. 2014. *Food waste. Home consumption, material culture and everyday life*. London: Bloomsbury.

FAO. 2015. *The State of Food Insecurity in the World 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress*. Rome: FAO.

Farr-Wharton, G., Foth, M. & Hee-Jeong Choi, J. 2014. Identifying factors that promote consumer behaviours causing expired domestic food waste. *Journal of Consumer Behaviour* 13(6), 393–402.

Gabriel, Y. & Lang, T. 2015. *The Unmanageable Consumer*. 3. painos. London: Sage Publications.

Graham-Rowe, E., Jessop, D. C. & Sparks, P. 2014. Identifying motivations and barriers to minimizing household food waste. *Resources, Conservation and Recycling* 84, 15–23.

Grauel, J. 2016. Being authentic or being responsible? Food consumption, morality and the presentation of self. *Journal of Consumer Culture* 16(3), 852–869.

Gregson, N., Metcalfe, A. & Crewe, L. 2007. Moving things alone: the conduits and practices of divestment in consumption. *Transactions of the Institute of British Geographers* 32(2), 187–200.

Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R. & Meybeck, A. 2011. *Global Food Losses and Food Waste – Extent, Causes and Prevention*. FAO. Rome.

Hanssen, O. J., Syversen, F. & Stø, E. 2016. Edible food waste from Norwegian households – Detailed food waste composition analysis among household in two different regions in Norway. *Resources, Conservation and Recycling* 109, 146–154.

Halkier, B. 2010. *Consumption Challenged. Food in Medialised Everyday Lives*. Farnham: Ashgate.

Halkier, B. 2001. Routinisation or reflexivity? Consumers and normative claims for environmental consideration. Teoksessa Gronow, J. & Warde, A. (toim.). *Ordinary Consumption*. London & New York: Routledge, 25–44.

Hall, S. M. 2011. Exploring the 'ethical everyday': An ethnography of the ethics of family consumption. *Geoforum* 42, 627–637.

Hartikainen, H., Timonen, K., Jokinen, S., Korhonen, V., Katajuuri J-M. & Silvennoinen, K. 2013. Ruokahävikki ja pakkausvalinnat kotitalouksissa – Kuluttajan matkassa kaupasta kotiin. ECOPAF 2011–2013 -hankkeen loppuraportti. Helsinki: MTT.

Hebrok, M. & Boks, C. 2017. Household food waste: Drivers and potential intervention points for design – An extensive review. *Journal of Cleaner Production* 151, 380–392.

Heinonen, V. 1998. Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki. Kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.

Heinonen, V. 2012. Arkielämän tutkimusperinteet, kulutus ja rutiinit. *Kulutustutkimus.Nyt*.

Hetherington, K. 2004. Secondhandedness: consumption, disposal and absent presence. *Environment and Planning D: Society and Space* 22(1), 157–173.

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2004. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

Hirsjärvi, S. Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15. painos. Helsinki: Tammi.

Huttunen & Autio. 2010. Consumer ethoses in Finnish consumer life stories – agrarianism, economism and green consumerism. *International Journal of Consumer Studies* 34(2), 146–152.

Id, V. & Laaksonen, P. 2012. Tavoitteena ympäristöystävällisemmät rutiinit: Motiiviperustaisen viitekehyksen rakentaminen. *Kulutustutkimus.Nyt* 2012(1).

Ilmonen, K. 1987. From consumer problems to consumer anomie. *Journal of Consumer Policy* 10(1), 25–38.

Ilmonen, K. 2001. *Sociology, Consumption and Routine*. Teoksessa Gronow, J. & Warde, A. (toim.). *Ordinary Consumption*. London & New York: Routledge, 2–23.

Jokinen, A. Juhila, K. & Suoninen, E. 2012. *Kategoriat, kulttuuri & moraalit*. Tampere: Vastapaino.

Koivupuro, H-K., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Katajajuuri, J-M., Heikintalo, N., Reinikainen, A. & Jalkanen, L. 2012. Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies* 36, 183–191.

Koivupuro, H-K., Jalkanen, L., Katajajuuri, J-M., Reinikainen, A. & Silvennoinen, K. 2010. *Elintarvikeketjussa syntyvä ruokahävikki – Kirjallisuuskatsaus*. Helsinki: MTT.

Kummu, M. de Moel, H., Porkka, M., Siebert, S., Varis, O. & Ward, P.J. 2012. Lost food, wasted resources: Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland and fertilizer use. *Science of The Total Environment* 438(1), 477–489.

Lammi, M., Mäkelä, J. & Timonen, P. 2008. ”Henkilökohtaisesti – siis ihmiskunnan kannalta”. *Kulutuksen ristiriidat kuluttajanelistien puheissa*. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2008, 94–113.

Langley, J., Yoxall, A., Heppell, G., Rodriguez, E. M., Bradbury, S., Lewis, R., Luxmoore, J., Hodzic, A. & Rowson, J. 2010. Food for Thought? – A UK pilot study testing a methodology for compositional domestic food waste analysis. *Waste Management & Research* 28(3), 220–227.

Lebersorger, S. & Schneider, F. 2011. Discussion on the methodology for determining food waste in household waste composition studies. *Waste Management* 31, 1924–1933.

Lehtonen, T.-K. 1999. *Rahan vallassa*. Helsinki: Tutkijaliitto.

- Lehtonen, T.-K. 2006. Tavaroiden kanssa. Kulutustutkimus ja materiaalisuus. *Sosiologia* 4, 306–318.
- Leipämaa-Leskinen, H. 2009. Kuluttajat ristiriitojen maailmassa. Esseitä ruoan kuluttamisen haasteista. *Acta Wasaensia*, 203. Vaasan yliopisto.
- Luukkanen, R. 2016. Ruoasta roskaksi – ruokahävikin muodostuminen kotitalouksien arjessa. Helsingin yliopisto, Taloustieteen laitos, Discussion Papers n:o 70.
- Massa, I., Lillunen, A. & Karisto, A. 2006. Ruokaan liittyvät uudet merkitykset. Teoksessa Mononen, T. & Silvasti, T. (toim.) *Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen*. Helsinki: Gaudeamus.
- McCarthy, B. & Liu, H. B. 2017. Food waste and the ‘green’ consumer. *Australasian Marketing Journal* 25(2), 126–132.
- Miller, D. 1998. *Theory of Shopping*. Polity Press.
- Miller, D: 2001. The Poverty of Morality. *Journal of Consumer Culture* 1(2), 225–243.
- Moisander, J. 2001. Representation of green consumerism: A constructionist critique. Helsinki: Helsinki School of Economics and Business Administration.
- Moisander, J. 2005. Kulttuurinen kuluttajatutkimus. *Kuluttajatutkimus.Nyt*, 37–48.
- Mondéjar-Jiménez, J.-A., Ferrari, G., Secondi, L. & Principato, L. 2016. From the table to waste: An exploratory study on behaviour towards food waste of Spanish and Italian youths. *Journal of Cleaner Production* 138(1), 8–18.
- Mononen, T. 2006. Yhteiskuntatieteellisen elintarviketutkimuksen linjoja. Teoksessa Mononen, T. & Silvasti, T. (toim.) *Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen*. Helsinki: Gaudeamus.
- Mäkelä, J. 2002. Syömisestä rakenne ja kulttuurinen vaihtelu. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.

Niva, M. 2006. Haltuunottoa ja kotiuttamista. Näkökulmia ruoan kulutukseen ja terveyttä edistäviin elintarvikkeisiin. Kuluttajatutkimuskeskus – Työselosteita ja esitelmiä 97.

Pajuriutta, S. 2016. Hävikkiruokapalvelu villitsi helsinkiläiset – 2 000 ihmistä odottaa pääsyä käyttäjiksi. Helsingin Sanomat, kaupunki 2.2.2016.

Pantzar, M. & Shove, E. 2010. Understanding innovation in practice: a discussion of the production and re-production of Nordic Walking. *Technology Analysis & Strategic Management* 22(4), 447–461.

Parizeau, K., von Massow, M. & Martin, R. 2015. Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes and behaviours in Guelph, Ontario. *Waste Management* 35, 207–217.

Parfitt, J., Barthel, M. & Macnaughton, S. 2010. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of Royal Society B* 235, 3065–3081.

Piironen, S. & Järvelä, K. 2006. Kokemuksella ja tiedolla. Tutkimus kuluttajien ruoan valinnasta. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 8/2006. Helsinki.

Principato, L., Secondi, L. & Pratesi C. A. 2015. Reducing food waste: an investigation on the behaviour of Italian youths. *British Food Journal* 117(2), 731–748.

Porpino, G., Wansink, B. & Parente, J. 2016. Wasted Positive Intentions: The Role of Affection and Abundance on Household Food Waste. *Journal of Food Products Marketing* 22(7), 733–751.

Quested, T.E., Parry, A. D., Eastal, S. & Swannel, R. 2011. Food and drink waste from households in the UK. *Nutrition Bulletin* 36(4), 460–467.

Quested, T.E., Marsh, E., Stunell, D. & Parry, A.D. 2013. Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours. *Resources, Conservation and Recycling* 79, 43–51.

- Raijas, A. 2017. Onko kaikilla varaa syödä terveellisesti ja vastuullisesti? *Yhteiskuntapolitiikka* 82(4), 468–471.
- Reckwitz, A. 2002. Toward a Theory of Social Practices: A Development in Culturalist Theorizing. *European Journal of Social Theory* 5(2), 243–263.
- Schatzki, T. 2001. Introduction. Teoksessa Schatzki, T., Knorr Cetina, K. & von Savigny, E. (toim.) *The Practice Turn in Contemporary Theory*. London: Routledge.
- Schwartz, D. T. 2010. *Consuming Choices: Ethics in a Global Consumer Age*. Rowman & Littlefield Publishers.
- Scott, M. B. & Lyman, S. M. 1968. Accounts. *American Sociological Review* 33(1), 46–62.
- Scott, S. 2009. *Making Sense of Everyday Life*. Cambridge: Polity Press.
- Secondi, L., Principato, L. & Laureti, T. 2015. Household food waste behaviour in EU-27 countries: A multilevel analysis. *Food Policy* 56, 25–40.
- Shove, E. 2009. Beyond the ABC: Climate Change Policy and Theories of Social Change. *Environment and Planning A* 42(6), 1273–1285.
- Shove, E. 2012. Habits and their creatures. Teoksessa Warde, A. & Southerton, D. (toim.) *The Habits of Consumption*. Helsinki: Open Access Book Series of the Helsinki Collegium of Advanced Studies.
- Silvasti, T. 2006. Ruoka globalisoituu – kasvaako valinnan vapaus? Teoksessa Massa, I. & Ahonen, S. (toim.) *Arkielämän ympäristöpolitiikka*. Helsinki: Gaudeamus.
- Silvennoinen, K., Koivupuro, H-K., Katajajuuri, J-M., Jalkanen, L. & Reinikainen, A. 2012. Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa. Foodspill 2010–2012 -hankkeen loppuraportti. Helsinki: MTT.

Silvennoinen, K., Pinolehto, M., Korhonen, O., Riipi, I. & Katajajuuri, J-M. 2013. Kauppakassista kaatopaikalle, ruokahävikki kotitalouksissa. Kuru 2011–2013 -hankkeen loppuraportti. Helsinki: MTT.

Silvennoinen, K., Katajajuuri, J-M., Hartikainen, H., Heikkilä, L. & Reinikainen, A. 2014. Food waste volume and composition in Finnish households. *British Food Journal* 116(6), 1058–1068.

Simonson, I., Carmon, Z., Dhar, R., Drolet, A. & Nowlis, S. M. 2001. Consumer Research: In Search of Identity. *Annual Review of Psychology* 52(1), 249–275.

Southerton, D. 2012. Habits, routines and temporalities of consumption: From individual behaviours to the reproduction of everyday practices. *Time & Society* 22(3), 335–355.

Stancu, V., Haugaard, P. & Lähteenmäki, L. 2015. Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Appetite* 96, 7–17.

Stefan, V., van Herpen, E., Tudoran, A. A. & Lähteenmäki, L. 2013. Avoiding food waste by Romanian consumers: The importance of planning and shopping routines. *Food Quality and Preference* 28(1), 375–381.

Strasser, S. 1999. *Waste and Want*. New York: Henry Holt and Company.

Stuart, T. 2009. *Waste. Uncovering the Global Food Scandal*. London: Penguin Books.

Suoninen, E. 1999. Näkökulma sosiaalisen todellisuuden rakentumiseen. Teoksessa Jokinen, A., Juhila, K. & Suoninen, E. (toim.) *Diskurssianalyysi liikkeessä*. Tampere: Vastapaino.

Tilastokeskus. 2016. Asunnot ja asuinolot 2015. Luettavissa: [http://www.tilastokeskus.fi/til/asas/2015/asas\\_2015\\_2016-05-24\\_fi.pdf](http://www.tilastokeskus.fi/til/asas/2015/asas_2015_2016-05-24_fi.pdf)



Tucker, C. A. & Farrelly, T. 2016. Household food waste: the implications of consumer choice in food from purchase to disposal. *Local Environment. The International Journal of Justice and Sustainability* 21(6), 682–706.

Uusitalo, L. 1986. *Suomalaiset ja ympäristö. Tutkimus taloudellisen käyttäytymisen rationaalisuudesta.* Helsinki: The Helsinki School of Economics.

Uusitalo, O. & Oksanen, R. 2004. Ethical consumerism: a view from Finland. *International Journal of Consumer Studies* 28(3), 214–221.

Varjonen, J. & Viinisalo, M. 2004. Ruokatottumusten muutos – ostetaanko rahalla vaivattomuutta vai kestävää kehitystä? Teoksessa Alqvist, K. & Raijas, A. (toim.) *Ihanne ja todellisuus. Näkökulmia kulutuksen muutokseen.* Tilastokeskus, Helsinki.F

Visschers, V., Wickli, N. & Siegrist, M. 2016. Sorting out food waste behaviour: A survey on the motivators and barriers of self-reported amounts of food waste in households. *Journal of Environmental Psychology* 45, 6–78.

Väkevä, V. 2017. Tämä baari tekee roskista drinkkejä, joihin kierätetään limeviipaleetkin – ekologiset ravintolat ja hävikkiruoka trendaavat maailmalla, ja nyt ne löysivät Suomeen. *Helsingin Sanomat, Nyt* 19.5.2017.

Warde, A. 1997. *Consumption, Food & Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture.* SAGE Publications.

Warde, A. 2005. Consumption and Theories of Practice. *Journal of Consumer Culture* 5(2), 131–153.

Watson, M. & Meah, A. 2013. Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning. *The Sociological Review* 60:S2, 102–120.

Williams, H., Wikström, F., Otterbring, T. Löfgren, M. & Gustafsson, A. 2012. Reasons for household food waste with special attention to packaging. *Journal of Cleaner Production* 24(3), 141–148.

Wilska, T.-A. 2002. Me – A Consumer? Consumption, Identities and Lifestyles in Today's Finland. *Acta Sociologica* 45(3), 195–210.

WRAP – Waste and Resources Action Programme. 2013. Household Food and Drink Waste in the United Kingdom 2012. Written by Tom Quested, Robert Ingle and Andrew Parry. Luettavissa: <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/hhfdw-2012-main.pdf>

WRAP – Waste and Resources Action Programme. 2014. Household Food and Drink waste: A People Focus. Written by Tom Quested and Paulina Luzecka. Luettavissa: [http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Peoplefocused%20report%20v6\\_5%20full.pdf](http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Peoplefocused%20report%20v6_5%20full.pdf)

Yngfalk, C. 2016. The milk in the sink. Waste, date labelling and food disposal. Teoksessa Cappellini, B, Marshall, D. & Parsons, E. (toim.) *The Practice of the Meal. Food, families and the market place*. Routledge Interpretative Marketing Research. 197–207.

# Liitteet

## Ohjeet tutkimukseen osallistuville

Kiitos, että olet päättänyt osallistua tutkimukseeni, sinusta on valtavasti apua! Käsittelen kaikki antamasi tiedot luottamuksellisesti, eikä sinua voi yhdistää tutkimukseen.

### Ruokahävikin määritelmä

Ruokahävikillä tarkoitetaan ruokaa, joka on alun perin ollut syömäkelpoista ja ihmisravinnoksi sopivaa, mutta joka on syystä tai toisesta päätynyt poisheitettäväksi. Ruokahävikiksi lasketaan esimerkiksi pilaantuneet hedelmät, lautastähteet ja leivän kannikat. Ruokahävikki on siis vältettävissä olevaa ruokajätettä.

Väistämättä syntyvää jätettä taas syntyy aina elintarvikkeita kuluttaessa kuluttajan toiminnasta riippumatta. Väistämättä syntyvää ruokajätettä, eli syömäkelvottomia elintarvikkeiden osia, ovat esimerkiksi kahvinporot, eläinten luut ja banaanin sekä kananmunan kuoret.

### Ohjeita

Päiväkirjaan kirjataan vain **kotona syntyvä vältettävissä oleva ruoka- ja juomahävikki**. Jos olet epävarma, kummaksi tuote lasketaan, voit kirjata sen päiväkirjaan.

Jos kotitaloudessasi syntyy päivän aikana ruoka- tai juomahävikkiä, toivon, että täytät viimeisen kohdan huolellisesti. Kirjaa ylös mitä heitit pois, miten paljon ja minkä takia. Jos muistat milloin ja mitä varten olet tuotteen ostanut, kirjaa myös se ylös.

Esimerkki:

*1 homehtunut kauraleipä, ostettu noin viikko sitten, unohtui kaappiin.*

*1/3 paprikaa, mädäntynyt, ostettu tofupataan, loppu jäi käyttämättä.*

*2 rkl ruoantähteitä, en jaksanut syödä.*

Pyydän myös, että ennen poisheittoa valokuvaisit hävikin (kännykän kamera käy). Hyödynnämme haastattelutilanteessa näitä valokuvia, joten tallenna ne huolellisesti. Lisäksi toivoisin, että ottaisit valokuvan jääkaapistasi viikon ensimmäisenä ja viimeisenä päivänä.

Tutkimuksen onnistumisen kannalta on tärkeää, että elät tutkimuksen aikana normaalia arkea. Älä pyri tietoisesti muuttamaan käyttäytymistä tai analysoimaan sitä liikaa, sillä tutkimuksessani olen erityisesti kiinnostunut arjesta sekä siihen sisältyvistä käytännöistä ja rutiineista.

Päiväkirjalomakkeet ovat yksipuolisia, mutta vastauksia voi hyvin täydentää paperin toiselle puolelle tai täyttää kaksi lomaketta samaa päivää koskien.

Ota rohkeasti yhteyttä, jos jokin asia askarruttaa!

Yhteystiedot

## Päiväkirjalomake

Päivämäärä
Kerro lyhyesti päivästäsi. Millainen päivä oli? Mitä teit?
Asioitko päivän aikana ruokakaupassa? Missä vaiheessa päivää? Kenen kanssa? Mitä ostit? Mitä käyttötarkoitusta varten?
Mitä söitte päivän aikana? Laitoitko itse tai joku perheenjäsenistäsi ruokaa kotona? Minkälaista ruokaa?
Heititkö ruokaa tai juomaa pois päivän aikana? Mitä? Miten paljon? Miksi? Muista valokuva! Muistatko milloin ja mitä tarkoitusta varten tuote oli ostettu?

## Haastattelurunko

- Millaiseksi koit päiväkirjan pitämisen? Oliko helppoa/vaikeaa/mielekäästä?
- Sanoisitko, että viikko oli ruokailun suhteen melko normaali vai tapahtuiko jotain tavallisesta poikkeavaa?

### Suunnittelu:

- Suunnitteletko ruokaostoksiasi? Miten? (esim. ostoslista?)
- Pitäydytkö suunnitelmissasi?

### Ostokset:

- Kuinka usein käyt ruokaostoksilla? Missä? Miksi juuri näissä kaupoissa? Milloin?
- Miksi niin usein/niin harvoin?
- Käytkö yksin? (perheellisiltä voisi kysyä)
- Kuvaile normaalia kauppareissua (nouseeko esiin jotain rutiineja?)
- Mitä aineksia yleensä ostat ja millaisiin ruokalajeihin?
- Mitkä ovat kotitaloudessa useimmin käytetyt tuotteet? (esim. 10 tärkeintä tuotetta?)

### Ruuanlaitto ja syöminen:

- Kuinka usein laitat ruokaa kotona? (Koko perheelle, itselle..) Entä puoliso?
- Kuinka usein syöt kotona ruokaa?
- Millaista ruokaa laitat? Esimerkkejä tyypillisestä arkiruoasta?
- Kenen kanssa syöt?
- Teetkö usein ruokaa vain yhdelle aterialle vai useammille kerralla?
- Miten säilytät/säilytätkö ylimääräisen ruoan (pakastin, jääkaappi)? Käytätkö sen uudestaan (jos esim. pakastettu)?

### Ruokahävikki:

- Päiväkirjassa esiin tulleiden tilanteiden erittely, tarkennus ja kuvien katsominen
- Missä tilanteissa ruokaa päätyy roskiin kotitaloudessasi? Mikä on yleisin syy?
- Mitä/millaista ruokaa päätyy jätteeksi useimmin? Huomioi myös kuivakaappi ja pakastin!
- Mitkä tekijät vaikuttavat hävikin syntymiseen? Voi antaa esimerkkejä!
- Miten paljon katsot päivämääriä?
- Herättääkö ruoan poisheittäminen jotain tunteita?
- Koetko voivasi vaikuttaa hävikin määrään?
- Onko se sinusta tarpeellista/tärkeää?
- Koetko, että sinulla on tarpeeksi tietoa ruokahävikistä? Mistä hankit tietoa? Mistä toivoisit saavasi sitä? Kehen asiassa luotat?