

NÄIN SYNTYY SUOMEEN KIERTOTALOUS

# Kestävä ruokajärjestelmä

## Käyttö

Syömme kaloreita sen verran kuin tarvitsemme – ruokaa ei jää ylikäviksi ja biojäte kierrätetään.

## Kuluttaja

Ruokavalion perustana ovat ekologisesti kestävämmät vaihtoehdot, esimerkiksi sesonki- ja kasvisruoka.

## Yritykseltä yritykselle

Ruokapalveluissa tarjotaan aktiivisesti kestäviä vaihtoehtoja ja hyödynnetään kaikki raaka-aineet niin, ettei hävikkiä synny.

## Kauppa

Asiakkailla on tarjolla kestäviä vaihtoehtoja ja kauppa omilla toimillaan minimoi ruokahävikkiä.

## Jakelu

Ruokatuotteiden elinkaaren ympäristöjalanjälkeä pienennetään: Kuormia yhdistetään ja kuljetetaan vähäpäästöisesti lyhyitä matkoja.

## Elinkaari jatkuu uudessa kierrossa

Tuotantoketjun ja kulutuksen biojäte saa uuden elämän biopolttoaineissa ja -lannoitteissa.

## Alkutuotanto

Ruuan kasvatuksessa painotetaan kierrätyslannoitteita ja käytetään luonnonvaroja viisaasti. Villikalalla vankka rooli.

## Materiaalin prosessointi

Kun raaka-aineista tehdään ruokatuotteita, niiden ravintoarvot säilytetään mahdollisimman hyvin.

## Valmistava teollisuus

Ruokateollisuus käyttää raaka-aineet valmistuksessa tarkasti, jotta ei synny ruokahävikkiä. Tuotteet pakataan energiatehokkaasti.

