



## Erasmus+ Waste2Worth (W2W) – waste2worth.eu

[Anna-Maria Saarela](#)<sup>1</sup>, Paula Whyte<sup>2</sup>, Michelle Kelly<sup>3</sup>, Emilia Furey<sup>3</sup>, Nadia Glaeser<sup>4</sup>, Sara Radaelli<sup>4</sup>, Irida Tase<sup>5</sup>, Leire Urkola<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Savonia University of Applied Sciences, Finland <sup>2</sup> Momentum Educate, Ireland <sup>3</sup> Innovate, BIA Innovator Campus, Ireland <sup>4</sup> Fondazione Luigi Clerici, Italy <sup>5</sup> CDEA, Spain

W2W on ammatillisen koulutuksen Erasmus+ hanke, joka ruokahävikki- ja kierron merkityksen ilmastonmuutoksen torjunnassa ja kierto- ja biotalouksien kehittämisen tukemisessa kaikkialla Euroopassa. Tuomme oppijat/pk-yritykset potentiaalisten innovaatioiden ja kierto-/biotalouden kehitysmahdollisuuksien polulle, miten jätettä voidaan vähentää ja tehdä siitä arvokas resurssi.

Ruokahävikki on merkittävä ongelma EU:ssa, jossa arviolta 88 miljoonaa tonnia ruokaa menee hukkaan vuosittain. Asialla ei ole vain ympäristöllisiä ja taloudellisia seurauksia, vaan ruokahävikki on merkittävä tekijä EU:n elintarviketurvan puutteessa. Ympäristön näkökulmasta ruokahävikki edistää ilmastonmuutosta vapauttamalla hajoamisen aikana metaania, voimakasta kasvihuonekaasua. Euroopan komission vuonna 2019 julkaiseman raportin mukaan elintarvike- ja juoma-alan pk-yritysten osuus EU:ssa syntyvästä ruokajätteestä on noin 42 prosenttia. Tämä tarkoittaa noin 47 miljoonaa tonnia ruokahävikkiä vuodessa. Raportissa korostetaan myös, että ~88 % tästä jätteestä on vältettävissä, mikä tarkoittaa, että se olisi voitu ehkäistä paremmilla jätehuoltokäytännöillä. Tämä korostaa pk-yritysten tarvetta omaksua kestäviä käytäntöjä ja vähentää ruokahävikkiä tämän ongelman ratkaisemiseksi. Elintarvikealan pk-yritykset ovat keskeisiä toimijoita elintarvikealalla, ja ne edistävät merkittävästi taloutta ja luovat työpaikkoja. Elintarvikealan pk-yritykset kohtaavat kuitenkin erilaisia haasteita, mukaan lukien ruokahävikki, joka vaikuttaa niiden tulokseen ja edistää ympäristön pilaantumista.

W2W **tavoitteena** on tarjota kohderyhmillemme, kuten ammatilliset koulutuslaitokset, elintarvikealan pk-yritykset, biotalouden sidosryhmät ja alueelliset maatalousvirastot, räätälöityä tukea tietoisuuden lisäämiseksi elintarvikejätteen vaikutuksesta ympäristöön ja talouteen. Luomalla tietoisuutta ja selvittämällä lopulta vältettävissä olevaa jätettä elintarvikealan pk-yrityksissä rohkaisemme niitä **innovatiiviseen ajatteluun** sen suhteen, miten ne voivat laajemman yhteisön kanssa yhteistyötä tekemällä käyttäen näitä jätteitä kestäväällä tavalla paremmin ja saada niistä arvoa ja taloudellista hyötyä.

W2W-hankekumppanit, Irlanti, Italia, Espanja ja Suomi, kehittävät ja luovat yhteistyössä työkaluja ja tukivälineitä, joilla täytetään **ammattillisen koulutuksen opettajien ja elintarvikealan pk-yritysten taito- ja tietovaje** ja annetaan heille valmiudet ja valtuudet **tunnistaa yhteys ruokajätteen hyödyntämisen ja vaadittavien ilmastotoimien välillä**. Tekemällä yhteistyötä eri maiden välillä saavutetaan merkittäviä etuja mm. siirtäen osaamista eri toimijoille neljällä eri kielellä (englanti, suomi, italia, espanja). Nämä tuotokset antavat pitkäkestoisen hyödyn alan toimijoille niin EU:ssa kuin EU:n ulkopuolellakin, kuten:

### HANKKEEN TULOKSET JA JULKAISUT

KOKOELMA: hyviä käytäntöjä partnerimaista – Suomesta: Biopallo, Helsingin, Honkajoki, Ruokakesko, SoilFood

YHTEISÖN TUTKIMUSOPAS: Käsikirja jätteen mahdollisuuksista.

JÄTEVIRTAKARTAT: Näissä esitellään jätteen lähteitä ja mahdollisista käyttötavoista.

KOULUTTAJAN OPAS: Oppaassa annetaan kouluttajille käytännön ohjeita koulutuksen toteuttamista ajatellen.

W2W AVOIMET OPETUSMATERIAALIT – 12 MODUULIA: kestävä ajattelu, käytännöt ja lähestymistavat elintarvikejätteen hyödyntämiseen.

YHTEISTYÖTAITOJEN TOIMINTARYHMÄT: Käytänteiden yhteistoiminnan työpajat.

SUUNNITTELUAJATTELUN OHJAAJAN OPAS: Kohderyhmien ongelmanratkaisumatkalla.

JÄTTEEN ARVOSTUKSEN TOIMINTASUUNNITELMAT: Tulevaisuuden askeleiden kehittäminen kohti jatkuvaa kiertoa.

Nykyteknologian ansiosta pystymme niin halutessamme ketterästi edistämään globaalia hyvää myös muille uusille alueille mm. tuottamalla alla olevia julkaisuja muillekin maailmankielille sekä kouluttamaan kouluttajia eri puolilla maailmaa sekä siirtämään tietotaitoa ja teknologioita Pohjolasta yhteistuumiin luontoaitimme hyväksi.

Lisätietoja: FT, TtM, FM, lehtori [Anna-Maria Saarela](#)  Savonia-AM



[Home](#) [About the Project](#) [Partners](#) [Resources & Tools](#)

WELCOME TO

## Waste2Worth

Waste 2 Worth (W2W) is a Vocational Education Training (VET) Erasmus+ initiative that will demonstrate the relevance of food waste streams in the fight against climate change and aid in the development of circular and bio-economies across Europe. We will bring learners/SMEs on a pathway to potential innovation and circular / bio-economy development opportunities on how to reduce waste and turn it into a valuable resource.

