

Hukka

Tuure Karhu
Co-founder & CEO

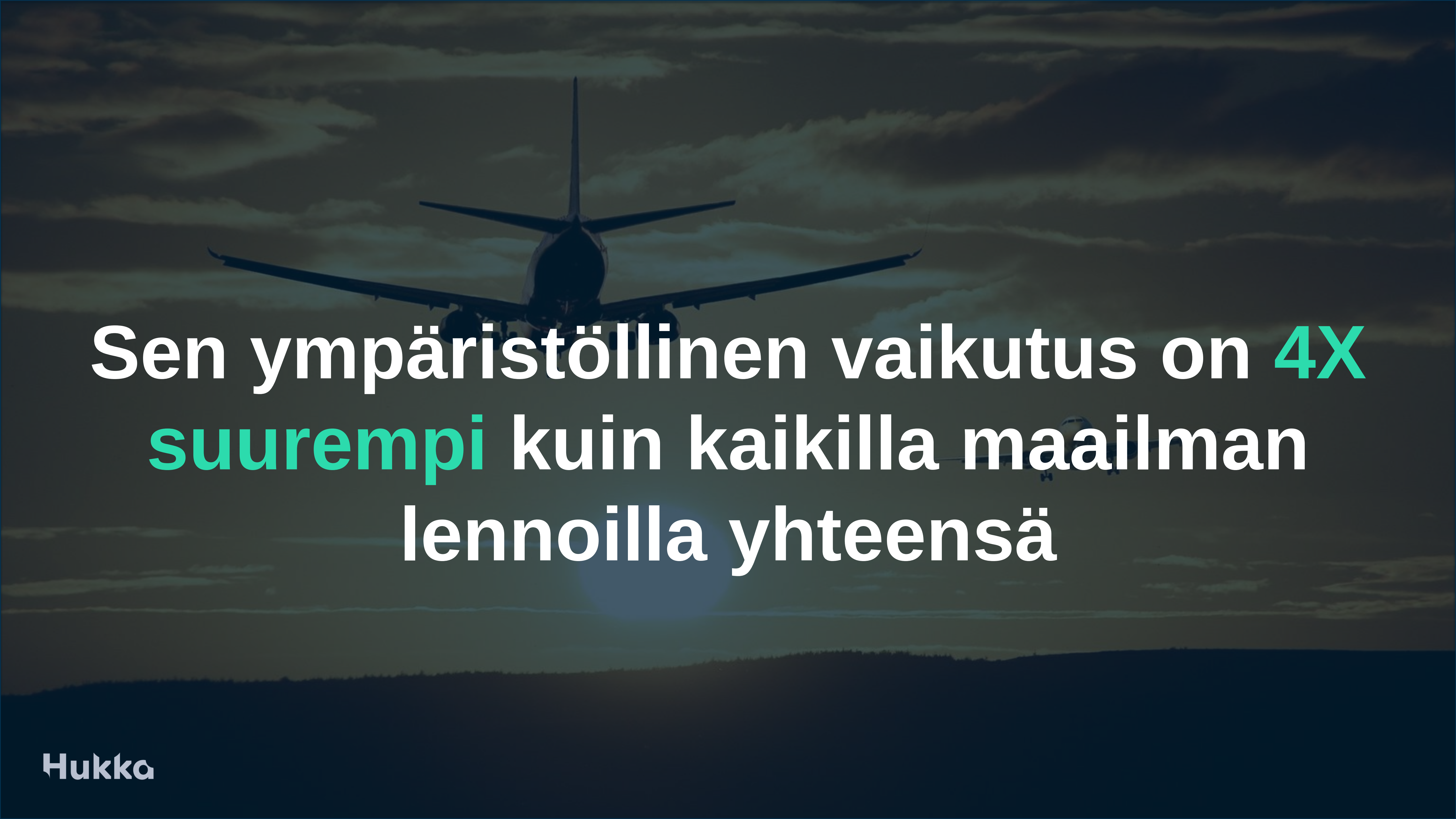




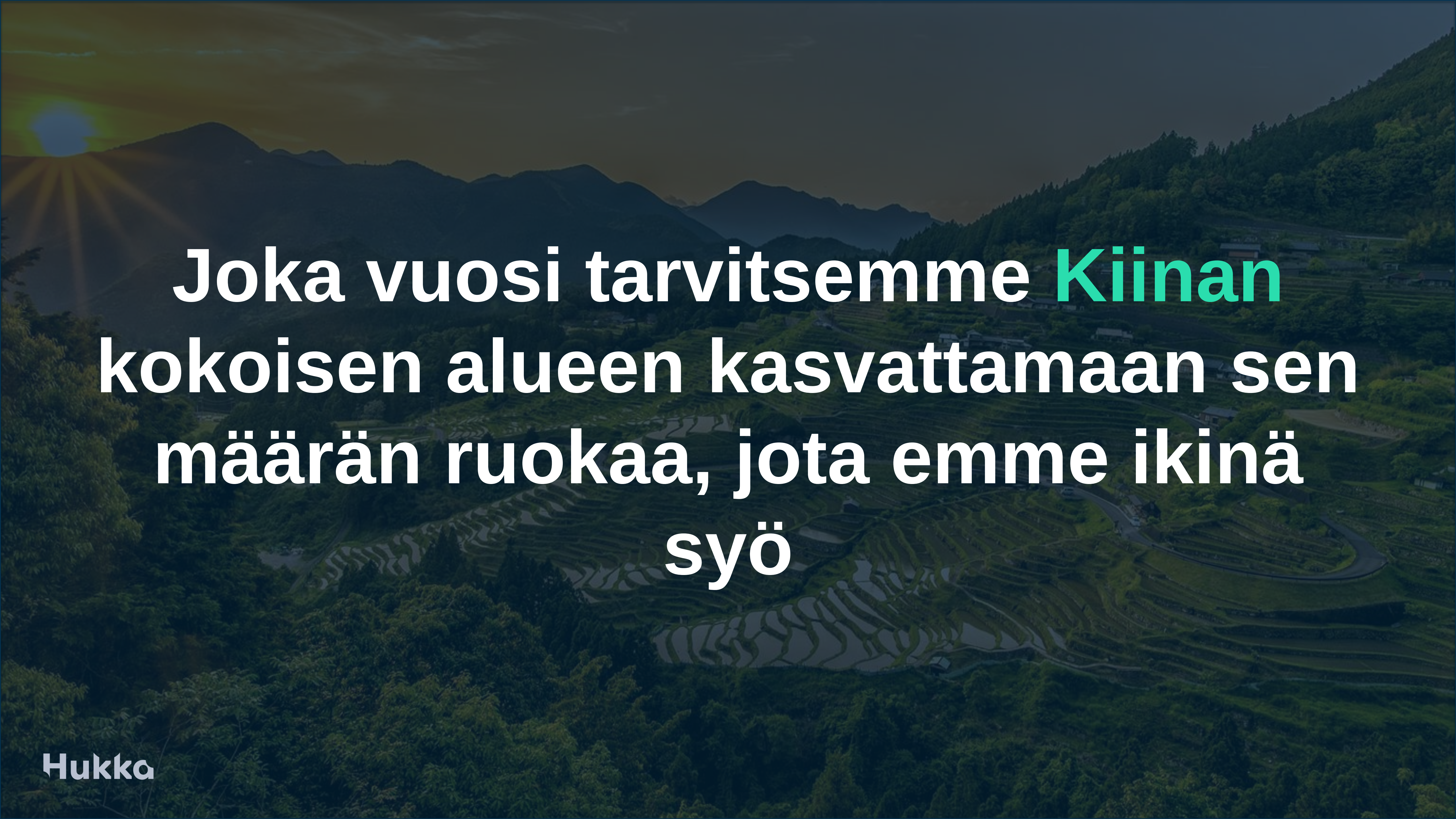
MISSIO

**Kestävämmät ja kannattavammat
ammattikeittiöt ilman merkittäviä
alkuinvestointeja!**

Yksi kolmasosa globaalisti tuotetusta ruuasta hukataan



Sen ympäristöllinen vaikutus on **4X**
suurempi kuin kaikilla maailman
lennoilla yhteensä

An aerial photograph of a mountainous landscape at sunset. The foreground and middle ground are filled with terraced rice fields, some of which are flooded, reflecting the orange and yellow light of the setting sun. The fields are surrounded by dense green forests. In the background, several mountain peaks are visible against a darkening sky. The overall scene is peaceful and scenic.

Joka vuosi tarvitsemme **Kiinan**
kokoisen alueen kasvattamaan sen
määrän ruokaa, jota emme ikinä
syö

The background of the slide features a close-up, slightly angled view of several large stacks of US one hundred dollar bills. The bills are bundled together with yellow rubber bands. They are contained within a silver-colored metal briefcase or case, which is open, with its lid visible on the left. Some bills are also scattered outside the case. The entire image has a dark, semi-transparent blue overlay, making the text stand out.

**Ruokahävikki maksaa globaalisti
biljoona dollaria vuosittain**



Se on harvinaisen typerää



**Ruokahävikki ravintolassa
kuormittaa turhaan ympäristöä ja
liiketoimintaa!**

Ruokahävikki ravintolan liiketoiminnassa

30-35%

Raaka-aineiden
keskimääräinen osuus
kustannuksista

50%

Ravintolan hävikistä
voitaisiin välttää

10%

Parhaimmillaan
säästöä raaka-aineissa

Lisäksi säästöt muissa
kustannuksissa



Puolet ruokahävikistä voitaisiin välttää

Laskelman esimerkkinä ravintola, jossa tarjoillaan 150 ateriaa päivässä, €3.,5 raaka-ainekustannus per ateria, 15% lähtöhävikki



11 345 kg



9 834 €



**“Ota vain niin paljon kuin jaksat
syödä”**

1-5%

Hukataan varastossa ja keittiössä

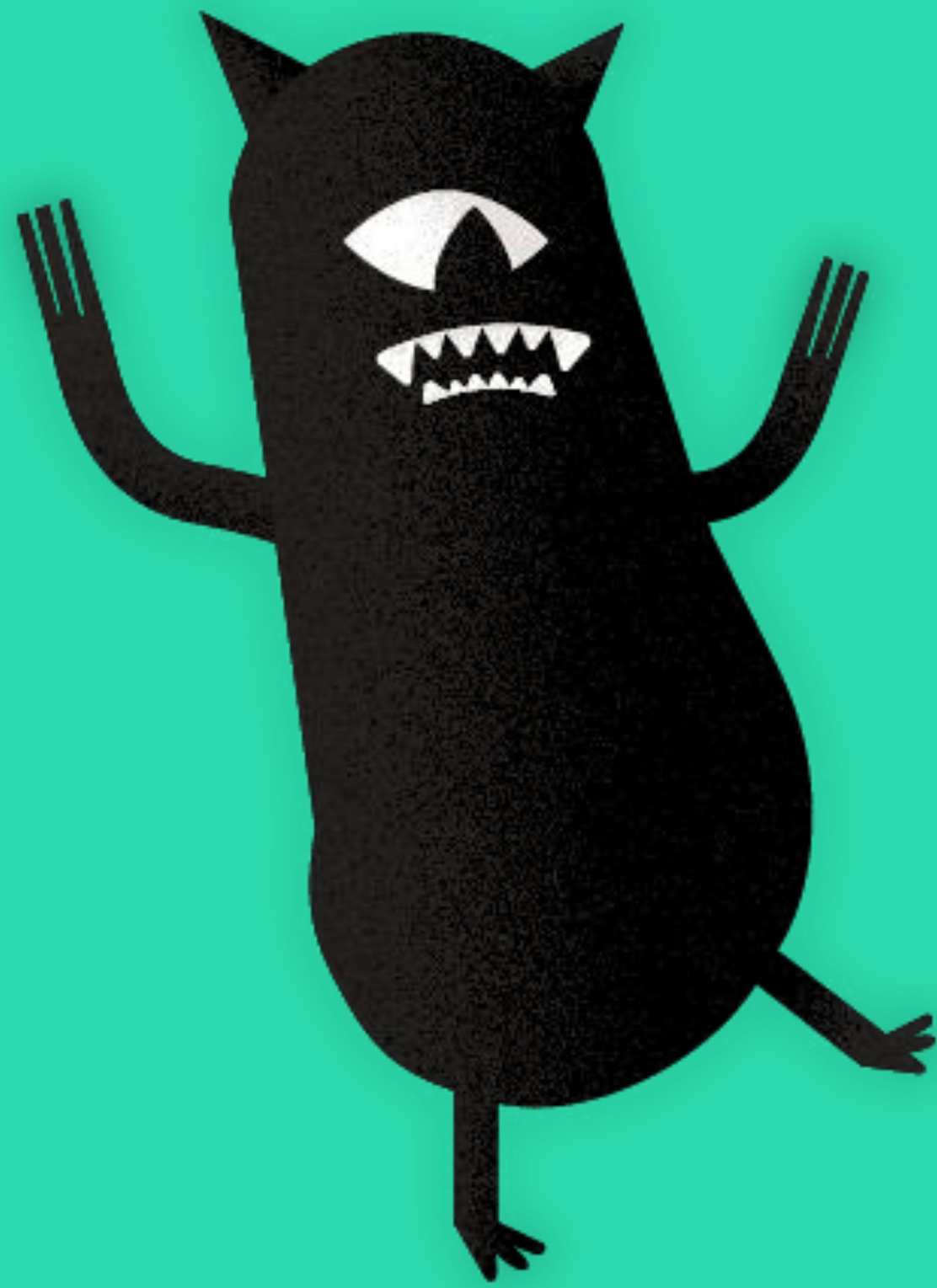
10-17%

**Hukataan linjastossa
ylituotannon vuoksi**

3-10%

Hukataan lautashävikkinä asiakkaiden toimesta

**Ruokahävikki ja sen hallinta on
jokapäiväistä työtä - olennaista on
aktiivinen seuranta ja muutosten
havainnointi**



Älykäs
hävikinhallintaohjelma
helpottaa hommaa
kummasti

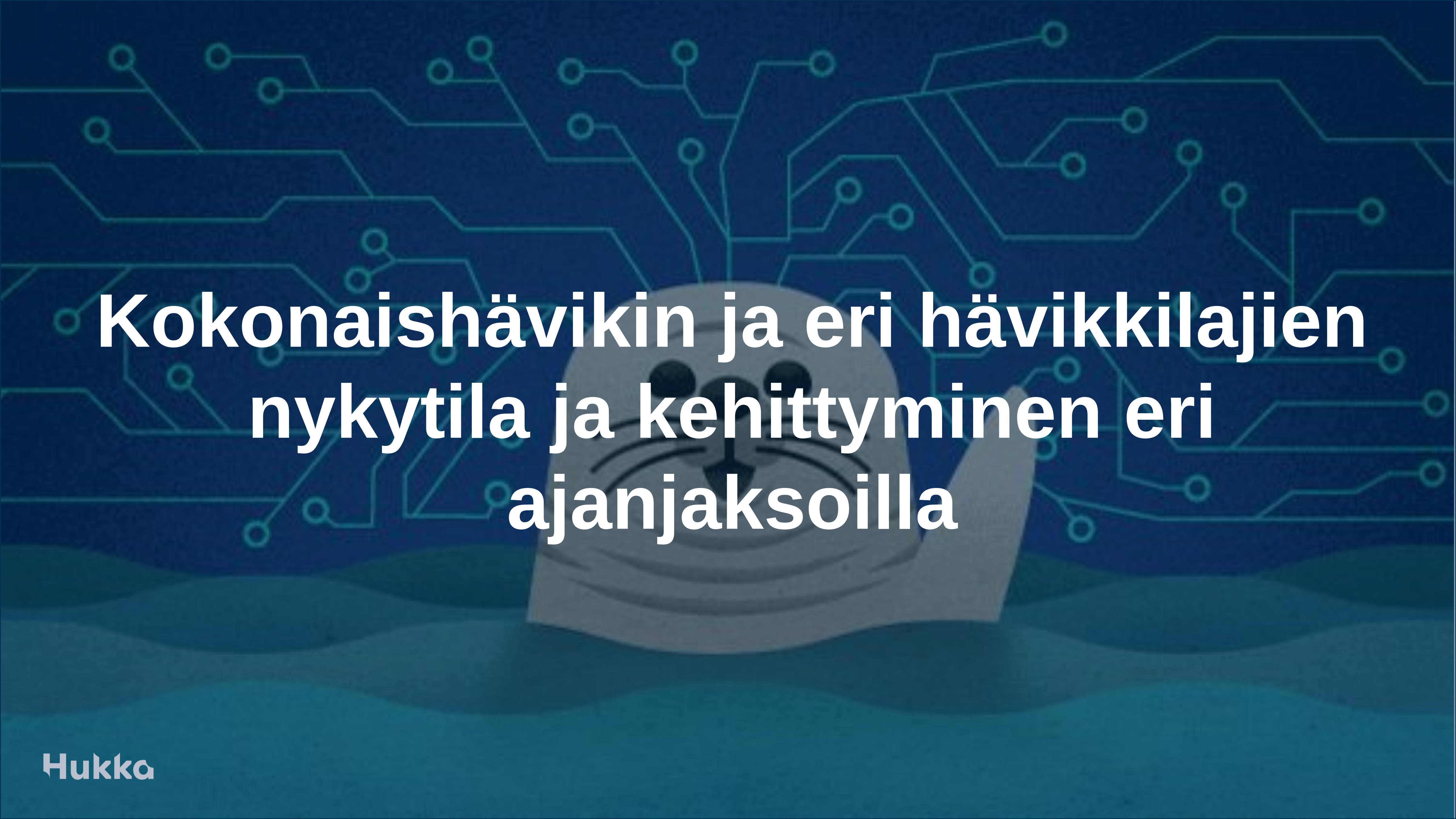
Analysoi ja havainnoi



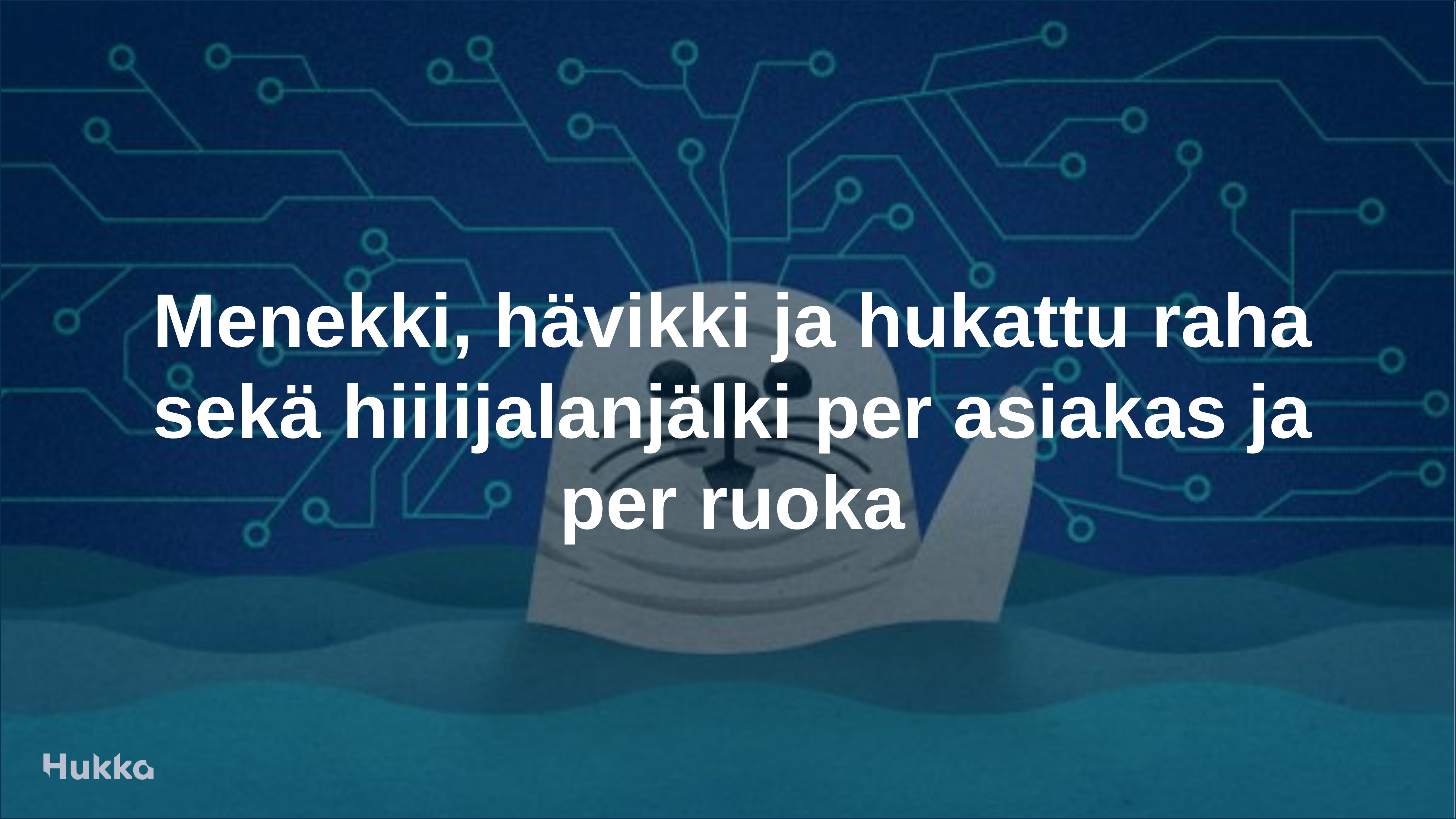
Nykytilan ymmärtämisen kautta realistiset tavoitteet koko organisaatiolle



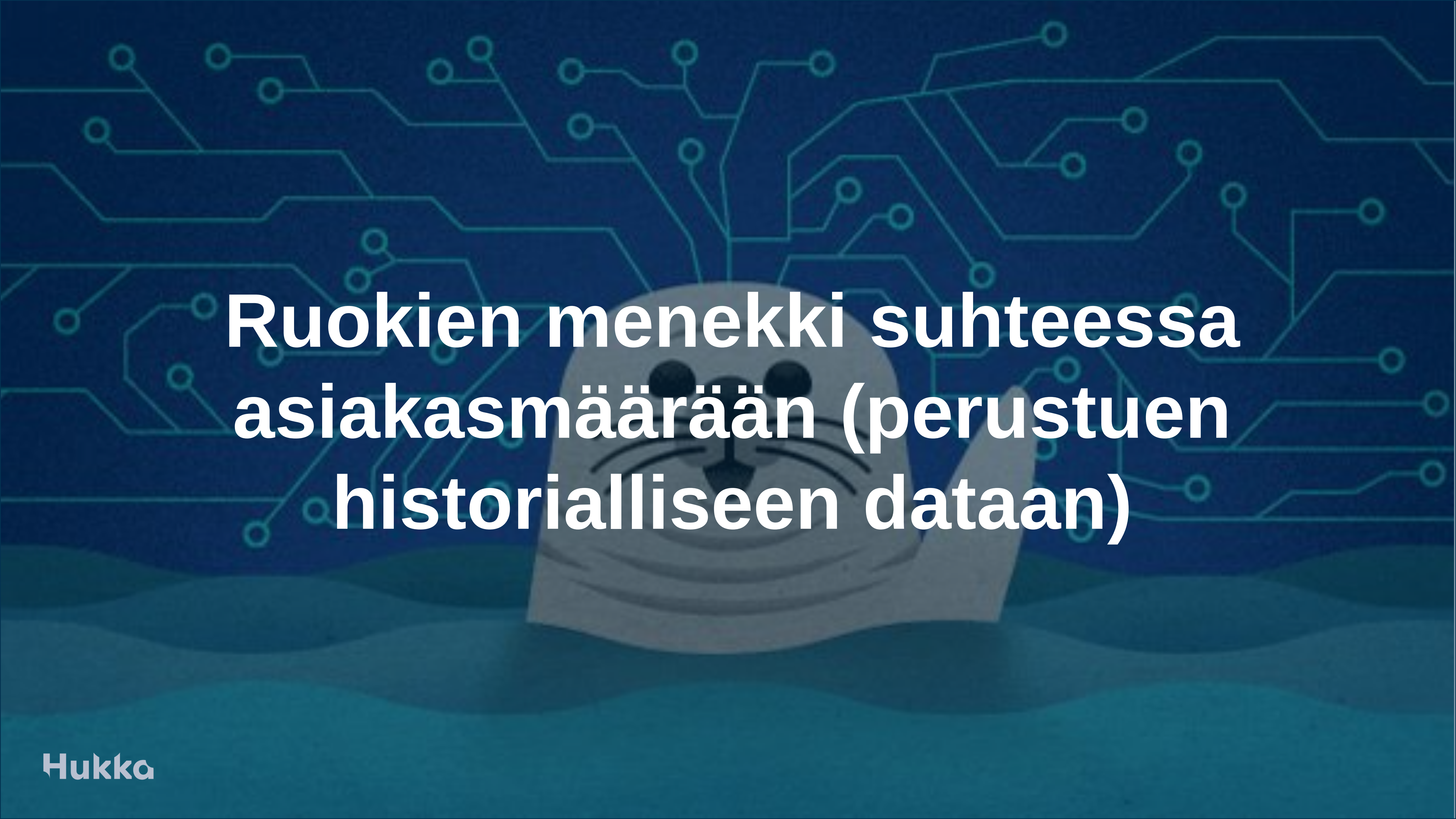
**Trendejä on helpompi ymmärtää,
jos tieto muutetaan visualiseen
muotoon**

The background features a stylized illustration of a snail in shades of grey and blue, positioned centrally. Overlaid on this is a complex network of light blue lines and circles, resembling a circuit board or a digital data network. The overall color palette is dark blue and teal.

Kokonaishävikin ja eri hävikkilajien nykytila ja kehittyminen eri ajanjaksoilla



**Menekki, hävikki ja hukattu raha
sekä hiilijalanjälki per asiakas ja
per ruoka**



**Ruokien menekki suhteessa
asiakasmäärään (perustuen
historialliseen dataan)**

**Hukka on älykäs
ohjelmistoratkaisu ruokahävikin
mittaamiseen, analysointiin ja
vähentämiseen ammattikeittiöissä!**

Prosessi on yksinkertainen

A

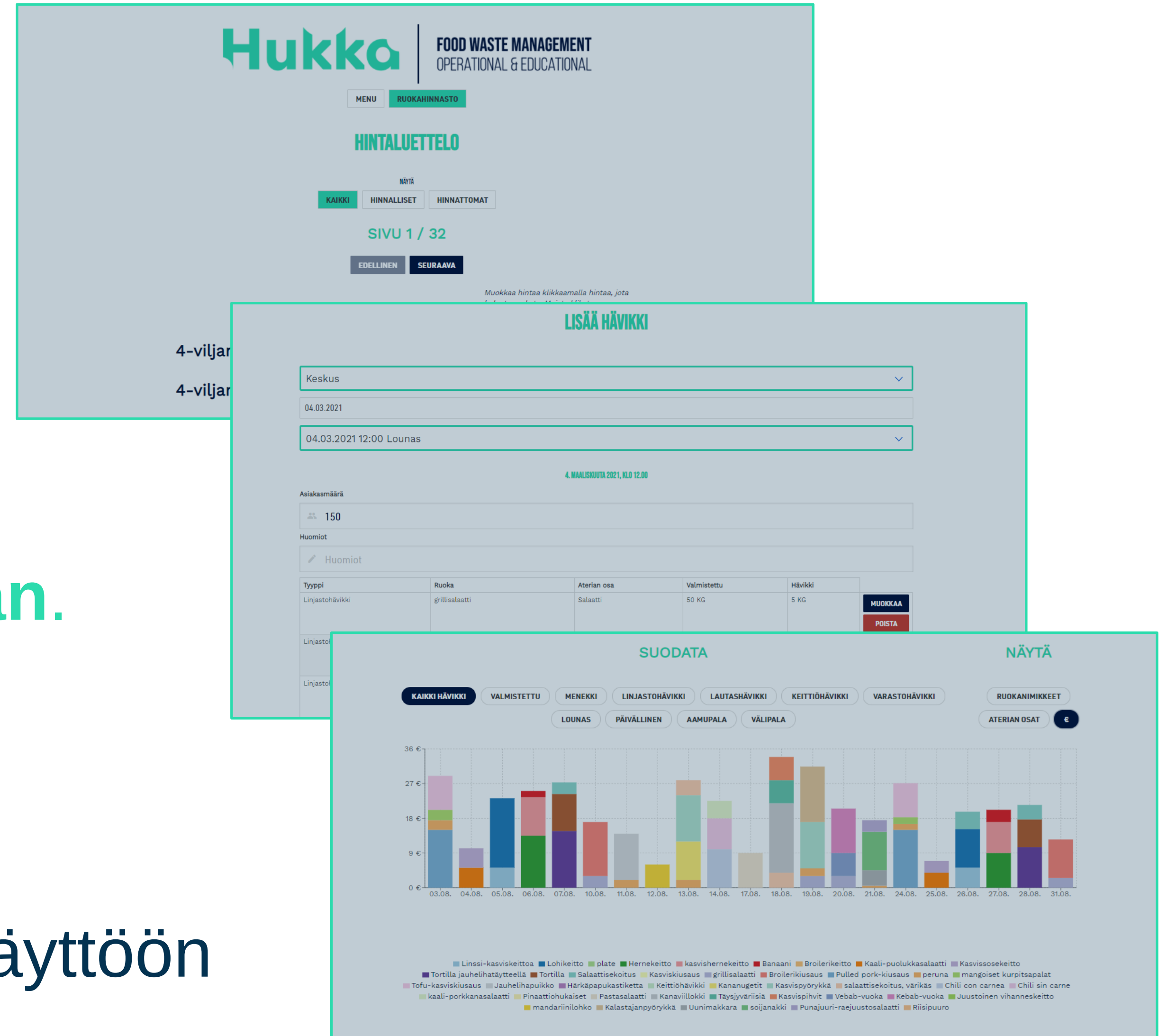
Kirjaa tarjoilu- ja hävikkimäärä **muutamassa minuutissa.**

B

Hukka analysoi tietoa, jonka avulla **hävikkiä vähennetään.**

C

Edullinen ja skaalattava isommankin organisaation käyttöön



Hukka

Kiitos!

tuure@hukka.ai

050 552 5263