

**LEHDISTÖTIEDOTE**  
**22.12.2025**

## Kuinka vähentää ruokahävikkiä juhlaudella?

**Joulu on aikaa hyvälle aterioille ja hetkille – mutta myös lisääntyvälle ruokahävikille. Tässä on neljä Scandic-hotellien vinkkiä, miten välttää joulun ruokahävikin syntymistä.**

Ruokahävikki on yksi suurimmista ilmastohaasteista. Luonnonvarakeskuksen mukaan Suomessa vuosittainen ruokahävikin määrä on reilut 360 miljoona kiloa, joka on noin 65 kiloa ruokahävikkiä asukasta kohden vuosittain.

- Joulun aikaan valmistetaan ruokaa reilusti ja on sääli, että siitä osa päättyy hävikkiin. Joulun tähteistä voidaan valmistaa helposti uusia, maukkaita ruokia, kertoo Torsti Uotila, Scandicin tuotekehityspäällikkö.

Scandic-hotellien ravintoloiden keittiöissä on tiukat rutiinit ruokahävikin vähentämiseksi. Uotilalla sekä kokeillamme on useita hyviä vinkkejä maistuviin hävikkiannoksiin. Tässä suosikkejamme:

- Graavikala käy erinomaisesti kiusaukseen anjoviksen tilalle.
- Riisipuurosta voi tehdä makean jälkiruoan lisäämällä kermavaahtoa, marjoja, hilloa tai vaikka murskattuja piparkakkuja.
- Kinkusta voi tehdä maukkaan pasta carbonaran
- Ylijääneestä savukalasta, keitetystä perunasta, kermaviilistä tai smetanasta voi parin perusraaka-aineen lisäksi tehdä maukkaat kalapihvit ja tartar-kastikkeen.

Katso Uotilan parhaat reseptit alla

Scandic on Pohjoismaiden suurin hotelliketju, jolla on yli 60 hotelliä Suomessa. Suurin osa ketjun hotelleista on sertifioitu Joutsenmerkki-ympäristömerkillä. Scandic on sitoutunut saavuttamaan YK:n tavoitteen 50 prosentin ruokajätteen vähentämisestä vuoteen 2030 mennessä.

- Ruokahävikin ja biojätteen määrää on Scandic-hotelleissa seurattu ja vähennetty järjestelmällisesti jo vuosien ajan ympäristökuorman pienentämiseksi. Päivittäinen hävikin seuranta, suunnitelmalliset toimenpiteet sekä henkilökunnan sitoutuminen ovat olleet kehityksen avaintekijöitä, jatkaa Uotila.

### Tietoa Scandicista

Scandic-hotellit Suomessa ovat osa Scandic Hotel Groupia, Pohjoismaiden suurinta hotelliyritystä, jolla on toiminnassa tai kehitteillä lähes 280 hotelliä ja noin 58 000 hotellihuonetta. Suomessa Scandic operoi 62 hotelliä Helsingistä Rovaniemelle Scandic- sekä Scandic Signature -tuotemerkeillä sekä kansainvälisiä brändejä Hilton Hotels & Resort, Holiday Inn, Crowne Plaza ja Hotel Indigo. Scandic on kestävän kehityksen edelläkävijä, joka integroi vastuullisuuden kaikkiin toimintoihinsa. [www.scandichotels.fi](https://www.scandichotels.fi)

## **Kalakiusaus neljälle hengelle**

Perunasuikaleita n. 400 g

Purjosipulia n. 90 g

Graavikalaa, kylmäsavukalaa tai savukalaa 200 g

Aurajuustoa 30 g

Kermaa 350 g

Suolaa 1 tl

Pippuria ¼ tl

Tilliä 20 g

Kalakiusaus on yksi parhaista joulun jälkeisistä kierrätysruokalajeista. Kiusaukseen voit käyttää monia niistä raaka-aineita, joita joulun herkuttelusta jää jäljelle. Tähän reseptiin olen nyt käyttänyt graavikalat ja aurajuuston. Peruna voi olla joko kokoperunasta tehtyjä suikaleita tai vaihtoehtoisesti pakasteperunasuikaleita sipulilla tai ilman. Tuoreesta perunasta valmistetut suikaleet ja purjosipulin voit kuullottaa pannulla ja maustaa suolalla ja pippurilla. Kokoa uunivuokaan kerroksittain perunaa, kalaa ja juustomurua. Toista tämä kaksi kertaa, kaada päälle kerma ja kypsennä uunissa 200C uunissa n 1 h kunnes perunat ovat kypsiä. Lisäkkeenä maustekurkku- ja punajuurikuutioita

## **Kalapihvit neljälle hengelle**

Kypsää perunaa 400 g

Savukalaa 300 g

Tilliä

Kananmuna 1 kpl

Suolaa

Pippuria

Rypsiöljyä

Voita

## **Tartarkastike**

Majoneesia 1 dl

Crema fraichea 2 dl

Kananmunaa 1 kpl

Maustekurkkukuutioita 1 dl

Tilliä

Sinappia 1 tl

Suolaa

Pippuria

Mätiä/ caviartia jos on jäänyt

Kalapihveihin voit käyttää joulupöydästä jääneet perunat savukalat, graavikalat ja kylmäsavukalat. Kuori ja raasta kypsät perunat karkeaksi raasteeksi. Sekoita joukkoon silputtu savukala, mausteet ja kananmuna. Sekoita massa tasaiseksi. Muotoile pieniä pihvejä paista kauniin ruskeiksi voi-öljy seoksessa pannulla.

## **Tietoa Scandicista**

Scandic-hotellit Suomessa ovat osa Scandic Hotel Groupia, Pohjoismaiden suurinta hotelliyritystä, jolla on toiminnassa tai kehitteillä lähes 280 hotellia ja noin 58 000 hotellihuonetta. Suomessa Scandic operoi 62 hotellia Helsingistä Rovaniemelle Scandic- sekä Scandic Signature -tuotemerkeillä sekä kansainvälisiä brändejä Hilton Hotels & Resort, Holiday Inn, Crowne Plaza ja Hotel Indigo. Scandic on kestävä kehityksen edelläkävijä, joka integroi vastuullisuuden kaikkiin toimintoihinsa. [www.scandichotels.fi](http://www.scandichotels.fi)

Sekoita tartarkastike, yhdistä creme fraiche ja majoneesi, lisää kuutoidut kananmunat ja maustekurkku sekä leikattu tilli. Mausta suolalla ja pippurilla ja viimeistele mädillä tai caviartilla. Tarjoa kalapihvit raikkaan salaatin ja tartarkastikkeen kera

## Lisätietoa

Johanna Uimonen, viestintäpäälikkö, Scandic Hotels Suomi

Sähköposti: [johanna.uimonen@scandichotels.com](mailto:johanna.uimonen@scandichotels.com)

Puhelin: +358 40 7134 120

## Tietoa Scandicista

Scandic-hotellit Suomessa ovat osa Scandic Hotel Groupia, Pohjoismaiden suurinta hotelliyritystä, jolla on toiminnassa tai kehitteillä lähes 280 hotellia ja noin 58 000 hotellihuonetta. Suomessa Scandic operoi 62 hotellia Helsingistä Rovaniemelle Scandic- sekä Scandic Signature -tuotemerkeillä sekä kansainvälisiä brändejä Hilton Hotels & Resort, Holiday Inn, Crowne Plaza ja Hotel Indigo. Scandic on kestävä kehityksen edelläkävijä, joka integroi vastuullisuuden kaikkiin toimintoihinsa. [www.scandichotels.fi](http://www.scandichotels.fi)