

Ruokahävikki, jota ei EU:n mukaan voi mitata: sitä mittaava suomalaistekniikka sai kaksi palkintoa

Suomalainen Collo sai 6. lokakuuta Alimentaria FoodTech -messujen kestävän kehityksen palkinnon teknologiasta, joka pysäyttää tuotteen valumisen viemäriin meijereissä ja juomatehtaissa. Palkinto tuli viikkoa sen jälkeen, kun yhtiön laskelma arvioi EU:n ruokatehtaiden kaatavan viemäriin jopa 40 prosenttia enemmän ruokaa kuin viralliset luvut laskevat. Saksalainen DLG on lisäksi nimennyt saman alustan International FoodTec Award 2027 -kultamitalistiksi.

Barcelona 7.10.2026. Tamperelainen Collo (ColloidTek Oy), jonka teknologialla meijerit ja juomatehtaat näkevät ja pysäyttävät viemäriin valuvan tuotteen, palkittiin 6. lokakuuta Barcelonan Alimentaria FoodTech -messuilla FoodTech Innova Award 2026 -palkinnolla kestävän kehityksen ja kiertotalouden sarjassa. Tuomaristo palkitsi Collon alustan, jonka linjaan asennettu analysaattori lukee putkessa virtaavan nesteen tilan reaaliajassa, joten hävikki pysäytetään linjalla sen sijaan, että se löydetäisiin jätevedestä viikkoja myöhemmin.

Collo oli yksi tämän vuoden neljästä voittajasta. Alimentaria FoodTech kuvaa palkittua ratkaisua "tekoälyyn perustuvaksi alustaksi, joka seuraa nesteprosesseja reaaliajassa veden, energian ja tuotteen hävikin vähentämiseksi".

Kyse on jo toisesta tuomaristosta tänä syksynä. Saksalainen DLG nimesi 1. lokakuuta Collon yhdeksi viidestä International FoodTec Award 2027 -kultamitalistista. Mitali luovutetaan Anuga FoodTec -messuilla Kölnissä 23.2.2027.

Palkinnot seuraavat Collon 29. syyskuuta julkaisemaa laskelmaa, jonka mukaan Euroopan meijereissä ja juomatehtaissa jäteveden mukana valuva ruoka on arviolta 1,4–4,6 miljoonaa tonnia vuodessa eli 13–42 prosenttia enemmän kuin EU:n elintarviketeollisuus virallisesti raportoi. Nestemäisessä tuotannossa valtaosa päivittäisestä ruokahävikistä menee juuri viemäriin, eikä siitä lasketa tonniakaan EU:n sitovaan 10 prosentin vähennystavoitteeseen, koska vuoden 2019 mittaussääntö rajaa pois kaiken, mikä poistuu jäteveden mukana, sillä perusteella ettei sitä voitu mitata.

Tehtaan sisällä hävikki on pientä ja jatkuvaa. Venttiili vaihtuu muutaman sekunnin myöhässä, kun linja siirtyy kermasta maitoon. Huuhtelu kestää pidempään kuin putki

vaatii. Erä katkaistaan varmuuden vuoksi liian aikaisin. Collo RF Analyzer asennetaan suoraan prosessilinjaan, ja sen radiotaajuusanturi lukee putkessa virtaavaa nestettä itseään, jolloin automaatio vaihtaa tuotteen mukaan eikä ajastimen. Valion Joensuun meijerissä yksi linja leikkasi näin tuotevaihtojen hävikkiä 92 prosenttia ja ottaa talteen 260 000 litraa tuotetta vuodessa. Collo kutsuu päämäärää Zero-Loss Factoryksi: tehdas, jossa mitään ei menetetä mittaamatta eikä mitään vältettävissä olevaa menetetä lainkaan.

Sama mittaus hyödyttää kahdesti. Jokainen viemärieltä säästetty litra on tuotetta, joka myydään eikä kirjata hävikiksi, eikä sen mukana mene hukkaan vettä, energiaa ja pesukemikaaleja. Suuressa juomatehtaassa lyhyemmät pesujaksot säästivät 4 miljoonaa litraa vettä ja 10 prosenttia energiaa.

"Palkinto on tervetullut. Mitatut litrat ovat parempia", sanoo Collon toimitusjohtaja Jani Puroranta. "Jokainen tehdas tietää menettävänsä tuotetta viemäriin; se näkyy kuukausittaisessa massataseessa. Molemmat tuomaristot palkitsivat sen, että hävikin näkee nyt sen syntyessä ja sen voi pysäyttää. EU:n säännöt kirjoitettiin vuoden 2019 teknologialle. Seitsemän vuotta myöhemmin teknologia on markkinoilla, joten miksi tämän hävikin raportointi on yhä vapaaehtoista, kun sen laskeminen suuntaisi tavoitteen juuri siihen hävikkiin, jota voi vielä vähentää?"

Palkinnot ovat Collon kolmas ja neljäs alan palkinto reilun vuoden sisällä World Beverage Innovation Award 2025:n ja World Dairy Innovation Award 2026:n jälkeen. Collo (ColloidTek Oy) on perustettu Tampereella vuonna 2017, ja sen asiakkaina on meijereitä ja juomavalmistajia 16 maassa.

Toimituksille

- Kuvat palkintojenjaosta, vapaasti käytettävissä maininnalla "Kuva: Collo":
<https://www.collo.fi/press-release-food-waste-eu-cant-measure-two-awards> · Collon tuote- ja tehdaskuvat: <https://www.collo.fi/press-release-food-waste-europe-doesnt-count> · Järjestäjän viralliset kuvat palkintojenjaosta, maininnalla "Kuva: Alimentaria FoodTech": <https://www.alimentariafoodtech.com/image-galleries/foodtech-awards/>
- Collon 29.9. julkaisema laskelma EU:n laskematta jäävästä ruokahävikistä:
<https://www.collo.fi/press-release-food-waste-europe-doesnt-count>
- DLG:n tiedote International FoodTec Award 2027 -voittajista:
<https://www.dlg.org/en/detail/international-foodtec-award-2027-winners-announced>
- FoodTech Innova Awards 2026 -voittajat ja finalistit:
<https://www.alimentariafoodtech.com/foodtech-innova-awards/>

- Lisätiedot ja haastattelut: toimitusjohtaja Jani Puroranta, Collo · jani.puroranta@collo.fi · +358 50 517 9992 · puhelimitse tai videolla, suomeksi ja englanniksi.
- Collo lyhyesti. Collo muuttaa tapaa, jolla teollisuus hallitsee nestemäisiä prosessejaan. Radiotaajuuteen perustuvat nesteanalysointilaitteemme menevät tavanomaisia inline-antureita pidemmälle: ne tunnistavat nesteen koko sormenjäljen reaaliajassa. Tekoäly tekee datasta näkyväksi tuotehävikin, hukkaan menevän veden ja laatupoikkeamat, jotka muuten jäisivät huomaamatta. Meijereille ja juomavalmistajille Collo tarkoittaa parempaa saantoa, pienempiä kustannuksia ja kestävämpää tuotantoa. Collon tavoite on Zero-Loss Factory: tehdas, jossa jokainen pesujakso ja tuotevaihto mitataan reaaliajassa, jokainen hävikki näkyy ja jokainen vältettävissä oleva hävikki pysäytetään. Lisätietoja: www.collo.fi.