



Pilotin kuvaus: Linjastohävikin lahjoittamiskokeilu, Soupster Dylan Tixi ja Vantaan A-Kilta

Taustatiedot

- **Toteuttajat:** Soupster Family - Dylan Tiksi -ravintola, A-Kilta (Tikkurila)
- **Aikataulu:** Pilottia suunniteltiin alun perin toukokuusta kesäkuuhun 2024. Sitä jatkettiin ja se on edelleen käynnissä.
- **Sijainti:** Vantaa

Tausta:

Luonnonvarakeskuksen (Luke) tuoreen raportin¹ mukaan ruokahävikkiä syntyy pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa vuosittain noin 18,5 miljoonaa kiloa. Puolen kilon ravintolaruoka-annoksina määrä vastaa noin 37 miljoonaa hukkaan heitettyä annosta. Yhtä pääkaupunkiseudun asukasta kohden tämä tarkoittaa noin 30 annosta vuodessa. Suurin osa ruokahävikistä, noin 9,6 miljoonaa kiloa vuodessa, on tarjoiluhävikkiä. Tarjoiluhävikki on linjastoon jäänyttä tai linjastoa varten valmistettua ruokaa.

Ravitsemispalveluiden ylijäämää hyödynnetään valtakunnallisesti pienimuotoisesti ja paikallisesti. Alueellisesti koordinoitua ja aidosti yhdessä toimivaa ekosysteemiä ja kattavaa esimerkkiä ylijäämän hyödyntämisestä ei Suomessa vielä ole. Kauppojen, tukkujen ja teollisuuden toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseksi sekä tämänhetkinen globaali ruoka- ja energiakriisi ovat vähentäneet ruoka-avun kentälle saatavissa olevaa hävikkiruokaa merkittävästi. Ruoka-aputoimijat etsivät uusia hävikkiruuan lähteitä ja ravintolapalveluissa on tähän valtava potentiaali².

Food waste ecosystem -hankkeen³ tavoitteena on luoda pääkaupunkiseudulle yhteinen ruoan kiertotaloutta tukeva ekosysteemi. Ideana on yhdessä eri toimijoiden kanssa tunnistaa mahdollisuuksia tehostaa nykyisiä, käytäntöjä ja prosesseja, ehkäistä ja vähentää syntyvää ruokahävikkiä, **hyödyntää hävikkiruokaa entistä tehokkaammin** sekä luoda uusia liiketoimintamahdollisuuksia.

¹ <https://www.luke.fi/fi/uutiset/paakaupunkiseudun-ruokapaikoissa-syntyy-vuosittain-ruokahavikkia-37-miljoonan-annoksen-edesta>

² https://ruoka-apu.fi/wp-content/uploads/2024/08/Tiedote_tilannekatsaus_nro5_Ruoka-apufi.pdf

³ [Food waste ecosystem - HEVi – Helsinki+Espoo+Vantaa Innovations](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Elintarviketurvallisuus:

Uusi jäteasetus⁴ velvoittaa elintarvikealan toimijan luovuttamaan käyttämättä jääneet syömäkelpoiset elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin.

Tammikuussa 2024 julkaistu päivitetty Ruokaviraston ohje ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista⁵ antaa selkänöjää linjastohävikin lahjoittamiseen. Siinä on määriteltä selkeästi reunaehdot lahjoittamiselle, mikä auttaa sekä ruoan lahjoittavaa ruokapalvelutoimijaa että vastaanottavaa ruoka-aputoimijaa toimimaan turvallisesti.

Linjastohävikin lahjoittamista suunniteltaessa kannattaa myös tehdä yhteistyötä paikallisen elintarvikevalvonnan kanssa. He auttavat osapuolia huolehtimaan siitä, että toimijat ovat elintarvikelain⁶ mukaisesti rekisteröityneitä ja tehneet omavalvontasuunnitelmat sekä noudattavat Ruokaviraston ohjeistusta.

Pilotissa erityisesti kylmäketjun merkitys elintarviketurvallisuuden kannalta korostui. Pilotin aikana kylmäketjun säilymisestä ja säilyttämisen tavoista vastasi kukin toimija siltä osin kuin ruoka oli heidän hallussaan. Dylan Tiksi vastasi ruoan jäähdyttämisestä vaadittuun lämpötilaan ennen lahjoittamista, jonka jälkeen vastuu kylmäketjun säilymisestä siirtyi Tikkurilan A-Killalle.

Kestävän kehityksen näkökulma:

Pääkaupunkiseudun kaupungit ovat vahvasti sitoutuneet toteuttamaan YK:n kestävän kehityksen tavoitteita⁷ omassa toiminnassaan. Esimerkiksi Vantaalla, jossa pilottia toteutetaan, alueellisen ruokaklusterin tukeminen ja kestävä kehittäminen nähdään yhtenä alueen elinvoimaisuuden tärkeimpänä kehittämiskohteena.

Soupster Familyllä on tehty paljon töitä hävikin vähentämisen eteen ja ylijääneen ruoan lahjoittaminen on yksi oivallinen keino siihen. Soupster-ravintoloissa on pyritty siihen, että syömäkelpoinen ruoka päätyisi ihmisravinnoksi eikä joutuisi biojätteeseen.

Hävikkiruoan lahjoittaminen on kestävää kehitystä sen kaikilla osa-alueilla: ekologisella, sosiaalisella ja taloudellisella. Ruoan ilmastovaikutukset kertyvät ruoan koko elinkaaren ajalta: alkutuotannossa maatilalla, elintarviketeollisuudessa, kaupassa, ravintoloissa, kuljetuksissa, ostosmatkoissa ja ruoan valmistuksessa ja säilytyksessä sekä ruokajätteestä. Minimoimalla hävikkiin päätyvän ruoan kaikissa näissä vaiheissa tuemme ekologista kestävyttä vähentämällä turhaan tuotetun ruoan

1. ⁴ <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

1. ⁵ <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/ruoka-apuohje/ruoka-apu--ohje/>

⁶ 297/2021 | Suomen säädöskokoelma | Finlex

⁷ [Agenda 2030 kestävän kehityksen tavoitteet - Ulkoministeriö](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

ja siihen vaaditun pinta-alan, lannoitteiden ja pakkausten määrää sekä ruoan ilmastovaikutuksia.

Ruokahävikin lahjoittaminen ruoka-apuun palvelee sekä lahjoittajia että apua tarvitsevia ihmisiä. Pitkän aikavälin tavoitteena tulee tietenkin olla, ettei hävikkiä syntyisi tai ruoka-apua enää tarvittaisi. Tähän on kuitenkin matkaa, ja siksi hävikin hyödyntäminen ihmisten hyväksi on myös sosiaalisesti vastuullista. Samalla mahdollistetaan ruoka-avun kentällä tärkeää auttamistyötä sekä ihmisten välisiä kohtaamisia, sillä ruoka tuo ihmisiä yhteen monella tavalla.

Ravintolalle hävikin hyödyntäminen tukee myös taloudellista kestävyyttä, kun ylijäämäruokaa voidaan myydä henkilöstölle tai lahjoittaa ruoka-apuun. Kustannuslaskelma voikin motivoida hävikkitoimiin, kun biojätteeseen päätyville annoksille ja niiden valmistustyölle lasketaan hinta. On järjetöntä heittää syömäkelpoista ruokaa biojätteeseen, kun sen valmistamiseen on käytetty aikaa ja raaka-aineita eikä osalla ihmisistä ole varaa ostaa ruokaa.

Pilotin kuvaus

Tikkurilassa sijaitseva Soupster Family -ravintola Dylan Tiksi sopi suoraan kahdenvälisissä keskusteluissa (FWE-hankkeen avustuksella) Vantaan A-Killan kanssa toteutettavasta toimintatavasta lahjoittaakseen päivittäisen ylijäämäruokansa A-Killalle, Tikkurilan ruoka-apujärjestölle.

Kokeilussa Dylan Tiksi jäähdytti elintarvikemääräysten mukaisesti ylijäämäruoan alle 6 celsiusasteeseen neljän tunnin kuluessa jo lahjoituspäivää edeltävänä päivänä. A-Kilta nouti ruoan seuraavana päivänä tähän varatuissa astioissa, säilytti sen kylmäsäilytyksessä ja tarjoili asiakkailleen myöhemmin.

Tulokset

Kaikki osapuolet pitivät pilottia onnistuneena. Kokeilun aikana todettiin seuraavat asiat:

- Käytännön todettiin olevan sujuva ja helppo toteuttaa
- Lahjoitetun ruoan määrä vaihteli noin 1,5 kilosta noin kahdeksaan kiloon päivässä. Eli vaihtelu oli varsin suurta, vaikka ruokamäärät eivät kovin suuria olleetkaan.
- A-Killan asiakkaat olivat tyytyväisiä lahjoitettuun ruokaan ja arvostivat sen laatua ja makua



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

- Dylan Tiksissä havaittiin ruokahävikin vähentyneen pilotin ansiosta. Dylan Tiksin keittiömestari kiinnitti entistäkin enemmän huomiota valmistusmääriin sekä jaksoittaiseen valmistamiseen. Tällä tavoin ruokahävikkiä onnistuttiin pienentämään päivätasolla 8 kilosta jopa 1,5 – 2 kiloon päivässä. Tämän huomasi myös A-killan porukka, koska hävikkiruokaa tuli kokeilun edetessä huomattavasti vähemmän kuin alussa.
- Lahjoitustoiminta koettiin eettisesti merkitykselliseksi Dylan Tiksin henkilökunnan puolesta. Erityisesti keittiöhenkilökunnasta tuntui hyvältä, ettei ruokaa mennyt hukkaan, vaan sitä kyettiin antamaan aitoon tarpeeseen.

Opit ja jatkokehitys

Dylan Tiksissä opittiin valmistamaan ruokaa entistäkin tarkempia määriä. Isona tekijänä tässä on myös ollut jaksoittain valmistaminen eli se ettei kaikkea sekoiteta enää heti keskenään vaan kulloisenkin tarpeen mukaan, jolloin ylijääneet raaka-aineet voi käyttää seuraavana päivänä johonkin toiseen ruokaan. Dylan Tiksissä on nykyään myös kaikissa lounasravintoloissa käytössä hävikkivartti, jolloin asiakkaat voivat tulla ostamaan ruokahävikkiä kilohinnalla. Hävikkivartin suosio on kasvanut paljon ja monesti asiakkaat ostavat kaiken ylijääneen ruoan kotiinsa mukaan.

Yhteyshenkilöt

- **Tiia Tuomainen: Soupster Family, tiia@soupster.com**
- **Mari Mikkola: Soupster Family, mari@soupster.com**
- **Jaakko Leppänen: jaska@soupster.com**
- **Jaana Pohjola: Vantaan A-Kilta: jaana.pohjola@vantaan-a-kilta.fi**