



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Linjastohävikin lahjoittamiskokeilu, Sodexo ja Stadin safka

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Sodexo, Stadin safka, Helsingin kaupunki (Food waste ecosystem -hanke)
- **Aikataulu:** maaliskuu-joulukuu 2024 (kokeilu tauolla heinäkuussa)
- **Sijainti:** Helsinki

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 hyvin pienimuotoisesti ja paikallisesti. Alueellisesti toimivaa ekosysteemiä ja kattavaa esimerkkiä 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 valtava potentiaali.²

Food waste ecosystem -hankkeen³ tavoitteena on luoda pääkaupunkiseudulle yhteinen kiertotaloutta tukeva ruoan ekosysteemi. Ideana on tunnistaa kohtia, joissa voidaan tehostaa nykyistä prosessia, ehkäistä ja vähentää ruokahävikkiä, **hyödyntää hävikkiruokaa entistä tehokkaammin** sekä luoda uusia liiketoimintamahdollisuuksia.

Elintarviketurvallisuus:

Uusi jätelaki⁴ velvoittaa elintarvikealan toimijan luovuttamaan käyttämättä jääneet syömäkelpoiset elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin.

¹ [Pääkaupunkiseudun ruokapaikoissa syntyy vuosittain ruokahävikkiä 37 miljoonan annoksen edestä | Luonnonvarakeskus](#)

² [Tiedote tilannekatsaus nro5 Ruoka-apufi.pdf](#)

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

⁴ [Jätelaki - Ympäristöministeriö](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Linjastohävikin lahjoittamista suunniteltaessa tulee olla yhteydessä paikalliseen elintarvikevalvontaan, jotta voidaan arvioida, onko ravintolalla mahdollisuus luovuttaa tarjolla ollutta ruokaa ruoka-apuun.

Jokaisen toimijan tulee rekisteröityä ja laatia omavalvontasuunnitelma elintarvikelain⁵ mukaisesti ennen toiminnan aloittamista. Oivahymy- sivustolla⁶ näkyvät rekisteröidyt ja tarkastetut kohteet ja arvosanat. Ensimmäinen tarkastus tehdään valmistaviin kohteisiin (mm. suurtalouskeittiöt, ravintolat) kuukauden ja ruoka-aputoimijoiden tarkastukset noin kuuden kuukauden aikana rekisteröitymisestä. Omavalvontasuunnitelma tulee olla valmiina ennen elintarviketarkastajan ensimmäistä käyntiä.

Tammikuussa 2024 julkaistu päivitetty Ruokaviraston ohje ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista⁷ antaa selkänöjää linjastohävikin lahjoittamiseen. Siinä on määriteltä selkeästi reunaehdot lahjoittamiselle, mikä auttaa sekä ruoan lahjoittavaa ruokapalvelutoimijaa että vastaanottavaa ruoka-aputoimijaa toimimaan turvallisesti.

Kestävän kehityksen näkökulma:

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet⁸ ohjaavat laajasti Helsingin kaupungin toimintaa. Tavoitteiden paikallisesta toimeenpanosta Helsingissä raportoidaan joka toinen vuosi. Helsingin kaupunkistrategiassa 2021-2025⁹ yhtenä painopisteenä on kunnianhimoinen ilmastovastuu ja luonnonsuojelu. Strategian lisäksi vuonna 2024 hyväksytyt Helsingin kaupungin ympäristönsuojelun tavoitteet¹⁰ ohjaavat koko kaupungin tasoista ympäristönsuojelutyötä: yhdeksi tavoitteeksi on kirjattu kaupunkikonsernin ruokapalveluissa muodostuvan ruokahävikin puolittaminen vuoden 2021 tasosta vuoteen 2030 mennessä. Ruokahävikin vähentämiseen ja hyödyntämiseen liittyviä toimenpiteitä on kirjattu myös Helsingin kierto- ja jakamistalouden toimenpideohjelmaan.¹¹

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.

⁵ [297/2021 | Suomen säädöskokoelma | Finlex](#)

⁶ [Oivahymy.fi](#)

⁷ [Ruoka-apuohje - Ruokavirasto](#)

⁸ [Agenda 2030 kestävän kehityksen tavoitteet - Ulkoministeriö](#)

⁹ [Kaupunkistrategia | Helsingin kaupunki](#)

¹⁰ [Helsingin kaupungin ympäristönsuojelun tavoitteet 2040](#)

¹¹ [Kierto- ja jakamistalouden toimenpideohjelma](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Minimoimalla hävikkiin päätyvän ruoan kaikissa näissä vaiheissa tuemme ekologista kestävyyttä vähentämällä turhaan tuotetun ruoan 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.

Kokeilun kuvaus:

Kokeilun tavoitteena oli tehostaa hävikkiruoan hyödyntämistä lahjoittamalla linjastosta ylijäänyttä ruokaa ruoka-apuun. Kokeilu käynnistyi Sodexon¹² ilmaistua kiinnostuksensa linjastohävikin lahjoittamiseen hankkeen alkukartoitushaastattelussa syksyllä 2023. Stadin safka¹³ puolestaan oli jo hankkeen valmisteluvaiheessa ilmoittanut valmiutensa noutaa ravintoloiden mahdollisesti lahjoittamaa ruokaa. Hanke toi osapuolet yhteen tutustumaan toisiinsa Teams-palaverissa, jossa Sodexolla olikin jo lahjoittavat toimipisteet mietittynä. Näin esittäytymisten jälkeen päästiin heti keskustelemaan käytännön asioista, kuten aloitusajankohdasta, astioista, ilmoittamisesta ja noutopäivistä.

Tämän jälkeen Sodexo toimitti lahjoittavien toimipisteiden yhteystiedot: Stadin safka sopi niihin kohdekäynnit ja kiersi kaikki mukaan tulevat toimipisteet ennen kokeilun aloitusta. Ravintoloiden toimesta ohjeistettiin, mille ovelle auton voi ajaa, ja Stadin safka vei ensimmäiset astiat valmiiksi toimipisteisiin. Samalla vaihdettiin yhteystiedot: Stadin safka sai puhelinnumeron ravintolan keittiöön ja keittiölle annettiin Stadin safkan asiakaspalvelunumero mahdollisia muutoksia varten. Lisäksi Stadin safkasta nimettiin kokeilulle vastuuhenkilö, johon lahjoittaja/keittiö voi olla yhteydessä matalalla kynnyksellä.

¹² <https://www.sodexo.fi/>

¹³ [Stadin safka | Helsingin kaupunki](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Hanke antoi käytännön tukea osapuolten tutustuttamisen lisäksi myös valmistelemalla kokeilun aloituksesta tiedotteen ja hankkimalla Stadin safkalle kokeiluun tarvittavia GN-astioita¹⁴ ja niiden kansia sekä kuljetuslaatikoita ja tarroja hankkeen budjetista.

Kokeilu aloitettiin maaliskuun 2024 alussa, jolloin Sodexon viisi oppilaitoskohdetta alkoi lahjoittaa linjastoistaan ylijäänyttä ruokaa.

Toimintamalli on seuraava: Ruoka pakataan keittiössä tarjoilun jälkeen Stadin safkan astioihin ja lämmin ruoka jäähdytetään. Stadin safkan kylmäauto noutaa ruoan seuraavana aamuna: hävikkiä noudetaan tiistaista perjantaihin. Ruokaa ei ole mahdollista noutaa lauantaisin, joten perjantaina syntyvän linjastohävikin hyödyntäminen elintarviketurvallisesti ei onnistu tällä toimintamallilla.

Ruoka tuodaan ensin Stadin safkan terminaalille, jossa se punnitaan laatikoissaan ja mitataan lämpötilat varmistaen kylmäketjun säilyvyys. Ruoka jaetaan vastaanottajien kesken vastaanottavan toiminnan kävijämäärän mukaan. Samalla pyritään huomioimaan vastaanottajien toiveet ruoan suhteen (esim. kasvisruoka). Stadin safka huolehtii, että lahjoittajan astioihin merkitsemät yleisimmät allergeenit ja ruokien nimet kulkevat ruokien mukana vastaanottajille asti.

Tämän jälkeen Stadin safka toimittaa laatikot vastaanottaville ruoka-aputoimijoille, jotka lämmittävät ja tarjoilevat ruoan toiminnassaan käyville ihmisille. Ruoka-aputoimijat pesevät Stadin safkan astiat käytön jälkeen. Puhtaat astiat kuljetetaan takaisin terminaalin kautta ravintoloihin seuraavien kuljetusten mukana. Lahjoituksena saadaan eri aterianosia, kuten pääruokia, lisukkeita, keittoja ja salaatteja. Määrät kuitenkin vaihtelevat päivittäin, joten tarvittaessa aterialla täydennetään siellä, missä ruoka tarjotaan. Jos ruokaa tulee yhtenä päivänä liikaa, voidaan sitä jäädyttää myöhemmin käytettäväksi.

Tulokset:

Sodexon edustaja toimitti hankkeen projektipäällikölle ja Stadin safkalle kerran kuukaudessa edellisen kuukauden hävikkitiedot: maaliskesäkuun 2024 aikana ruokaa lahjoitettiin kaikista toimipisteistä yhteensä n. 500 kg/kk ja elomarraskuun välisenä aikana 280-700 kg/kk. Hävikkiruokaa lahjoitettiin koko pilotin aikana (maaliskoulu - joulukuu) noin 3800 kiloa.

Biojätteeseen menevän linjastohävikin määrän prosentuaalista vähenemistä seurattiin vertaamalla kunkin kuukauden määriä vastaavaan kuukauteen edellisenä vuonna.

¹⁴ GN-astiat ovat standardisoituja valmistettuja astioita, jotka on suunniteltu ammattikäyttöön ravintoloissa, hotelleissa ja muissa elintarvikealan yrityksissä.



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Biojätteeseen päätyi kaikista toimipisteistä keväällä keskimäärin 20-53% vähemmän linjastosta ylijäänyttä ruokaa kuin edellisen vuoden vastaavina kuukausina.

Hankkeen projektipäällikkö toteutti väliarvion kentälle kokeilun puolivälissä huhtikuussa 2024 Forms-kyselyn avulla. Tulokset käytiin yhdessä läpi. Välipalautekyselyssä kokeilu sai vastaajilta kokonaisarvosanaksi 4,7/5. Kyselyyn vastanneet keittiötyöntekijät olivat tyytyväisiä, että hävikki menee hyvään tarkoitukseen eikä ruokaa tarvitse viedä biojätteeseen. Vaikka kokeilu lisää hieman työmäärää keittiössä, kun ruokia siirretään astioista toisiin ja jäähdytetään, ei kokeilua pidetty työläänä. Ruoka-aputoimijat pitivät ruokaa hyvänä ja monipuolisena, ja asiakkaat ovat olleet tyytyväisiä ja iloisia valmiista ruoasta. Kaikki osallistujat toivoivat jo keväällä jatkoa linjastohävikin lahjoittamiselle sekä toiminnan laajentamista.

Lisäksi kokoonnuttiin kesäkuussa 2024 kokeilun yhteenvedon ja jatkosta sopimisen merkeissä Stadin safkan, Sodexon ja hankkeen projektipäällikön kesken Teamsissa. Kokeilua jatkettiin elokuussa luopumalla yhdestä lahjoittavasta toimipisteestä ja ottamalla mukaan uusia.

Opit ja jatkokehitys:

Kokeilun osapuolten tutustuminen toisiinsa on tärkeää luottamuksen syntymisen kannalta, joten siitä on hyvä aloittaa. Yhteinen tahtotila oli tässä tapauksessa olemassa jo ennen ensimmäistä tapaamista, joten päästiin nopeasti käytännön kysymyksiin. Hankkeen alkukartoitushaastattelut ja tutustumiskäynnit olivat projektipäällikön näkökulmasta erinomainen tapa hahmottaa lähtötilanne ja vetää johtopäätöksiä siitä, mitä osapuolille kannattaa ehdottaa ja mitkä heidän motiivinsa ovat. Tässä tapauksessa kaikki kokivat tekemisen ja yhteistyön erittäin mielekkäänä, mikä näkyi yhteistyöhaluna ja korkeana motivaationa oppia uutta. Kokeilut kannattaakin aloittaa ensisijaisesti valmiiksi toiminnasta kiinnostuneiden toimijoiden kanssa.

Ennen kokeilun aloittamista ja sen aikana tehtiin elintarvikeeturvallisuuteen liittyen paljon selvitystyötä ja seurantaa: Sodexo antoi ohjeistusta lahjoittavien toimipisteiden keittiöhenkilöstölle ja Stadin safka ruoan vastaanottajille elintarvikeeturvallisesta käsittelystä. Stadin safka toteutti aloituskäynnit lahjoittajien ja vastaanottajien luo. Kokeilun alettua tehtiin lämpötilavalvontaa molemmissa päissä ja kehitettiin prosessia. Kokeilun alkuvaiheessa Stadin safkan koordinaattori oli säännöllisesti yhteydessä sekä lahjoittaviin ravintoloihin että ruokaa vastaanottaviin ruoka-aputoimijoihin. Yhteydenpito madalsi kynnystä antaa palautetta ja ottaa esiin mahdollisia kehityskohteita mahdollisimman pian.

Kokeilun tärkeimmät opit liittyvätkin siihen, miten linjastosta ylijäänyttä ruokaa voi turvallisesti lahjoittaa ja vastaanottaa, miten astiat ja kuljetuslaatikot ja muut resurssit



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

riittävät ja kuinka paljon toimintaa voidaan laajentaa. Ainoa haaste oli vihersalaatti, joka ei kestänyt kuljetusta, joten sen lahjoittamisesta luovuttiin jo kokeilun alkuvaiheessa.

Kokeilu myös innosti muita ravitsemispalveluja ja kaupungeja vastaavaan toimintaan. Näistä on omat case-kuvauksensa. Kokeilu muuttui osaksi normaalia toimintaa tammikuussa 2025.

Yhteyshenkilöt:

- **Heta Hyvärinen, projektipäällikkö, Helsingin kaupunki:**
heta.hyvarinen@hel.fi
- **Anni Heinälä, ruoka-aputoiminnan päällikkö, Stadin safka:**
anni.heinala@hel.fi
- **Ann-Marjaana Holmberg, asiakkuuspäällikkö, Sodexo:** ann-marjaana.holmberg@sodexo.com