



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Linjastohävikin lahjoittamiskokeilu, Sodexo ja Yhteinen pöytä

Taustatiedot

- **Toteuttajat:** Sodexo, Yhteinen pöytä, Food waste ecosystem -hanke
- **Aikataulu:** 14. toukokuuta - 14. kesäkuuta 2024
- **Sijainti:** Sodexo Metropolian Myyrmäen kampuksen keittiö, 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 [elintarvikelain](#) mukaisesti rekisteröityneitä ja tehneet omavalvontasuunnitelmat sekä noudattavat Ruokaviraston ohjeistusta.

Pilotin aikana Sodexo vastasi ruoan jäähdyttämisestä ja lämpötilan kirjaamisesta olemassa olevilla omavalvontalomakkeilla. Yhteisessä pöydässä laadittiin omavalvontasuunnitelma jäähdytetyn ruoan vastaanottamiselle ja jakamiselle noudattaen ruokaviraston ohjeistusta. Ruoan vastaanottajat vastasivat allergeenien tarkistamisesta verkkosivuilta löytyvästä ruokalistasta.

Kestävän kehityksen näkökulma:

Pääkaupunkiseudun kaupungit ovat vahvasti sitoutuneet toteuttamaan YK:n kestävän kehityksen tavoitteita omassa toiminnassaan. Vantaalla alueellisen ruokaklusterin tukeminen ja kestävä kehittäminen nähdään yhtenä alueen elinvoimaisuuden tärkeimpänä kehittämiskohteena.

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 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

1. ⁴ <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

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



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

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

Hankkeen tavoitteena on luoda toimiva malli ruoan lahjoittamiselle pääkaupunkiseudulla. Pilotin tavoitteena oli vähentää ruokahävikkiä ruokapalveluissa kokeilemalla ylijääneen ruoan lahjoittamista ruoka-apujärjestöille.

Pilotissa lahjoitettiin jäähdytettyä ylijäämäruokaa Sodexon Myyrmäen kampuksen keittiöstä Yhteinen pöytä -ruoka-avun logistiikkakeskukseen. Pilotti oli käynnissä touko - kesäkuun ajan ja sitä jatkettiin syksyllä 2024. Ruoan noutoajaksi sovittiin aamupäivä tiistaista perjantaihin, jotta ruoka ehtisi ruokailijoille jo kuljetuspäivän lounaalle. Ruoka jäähdytettiin alle +6 asteeseen ja pakattiin annettuihin astioihin. Lahjoitettu ruoka koostui ns. Linjastosta ylijääneestä ruoasta eli, lounas- ja salaattilinjastoista, sisältäen esimerkiksi kastikkeita, laatikoita, energialisäkkeitä ja keittoja, sekä joskus myös kahvilatuotteita. Myös viimeistä käyttöpäivää lähestyviä maitotuotteita lahjoitettiin mahdollisuuksien mukaan. Tällaisia maitotuotteita olivat esimerkiksi maidot litran tölkeissä sekä jugurtti.

Ruoan vastaanottajina (neljä eri kohdetta kevään pilotissa) olivat erilaiset ruoka-avun kentällä toimivat järjestöt. Kohteet valikoituivat Yhteisen pöydän verkostosta siten, että niissä tiedettiin järjestettävän yhteisöllisiä ruokailuja, joissa voitiin käyttää hyväksi muuten hävikiksi menevää ruokaa.

Tulokset

Pilottia pidettiin onnistuneena, ja sekä Sodexo että Yhteinen pöytä olivat tyytyväisiä tulokseen. Keskimäärin ruokaa lahjoitettiin päivässä noin 14,25 kg. Ruoan vastaanottajien palaute oli positiivista; he pitivät ruoasta ja olivat tietoisia päivittäisten ruokamäärien vaihteluista. Sodexolla havaittiin myös biojätteen määrän väheneminen ja oltiin tyytyväisiä pilottiin.



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Opit ja jatkokehitys

Kokeilun aikana havaittiin pieniä haasteita muun muassa ammattiterminologian käytössä, sillä kuljetuspäällikön oli perehdyttävä keittiöjargoniin kommunikoidessaan Sodexon henkilökunnan kanssa. Tämän ratkaisemiseksi ehdotettiin kuljettajille selityksiä erilaisista astiatyypeistä. Asiat saatiin kuitenkin ratkaistua ja yleisesti ottaen kokeiluun oltiin tyytyväisiä ja toiminta otettiin toistaiseksi osaksi pysyvää käytäntöä. Enää ei siis voi puhua vain pilotista!

Kestävän kehityksen näkökulma

Pilotin aikana onnistuttiin vähentämään ruokahävikkiä muun muassa jakamalla normaalisti biojätteeseen menevää, mutta syömäkelpoista hävikkiruokaa ruoka-apuun.

Yhteyshenkilöt

- **Satu Saavalainen:** Sodexo, satu.saavalainen@sodexo.com
- **Janika Wiksten:** Yhteinen pöytä, janika.wiksten@vantaa.fi