



Euroopan unionin
osarahjoittama



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Linjastohävikin lahjoittamiskokeilu, Soupster Family ja Stadin safka

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Soupster Family, Stadin safka, Helsingin kaupunki (Food waste ecosystem -hanke)
- **Aikataulu:** elo-joulukuu 2024
- **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 <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 <https://hevinnovations.fi/food-waste-ecosystem/>

⁴ [Jätelaki - Ympäristöministeriö](#)



Euroopan unionin
osarahjoittama



innokaupungit

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

Jokaisen elintarvikealan 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 selkänöjaa linjastohävikin lahjoittamiseen. Siinä on määritelty 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

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

⁶ [Oivahymy.fi](#)

⁷ [Ruoka-apuohje - Ruokavirasto](#)

⁸ <https://um.fi/agenda-2030-kestavan-kehityksen-tavoitteet>

⁹ <https://www.hel.fi/fi/paatöksenteko-ja-hallinto/strategia-ja-talous/strategia>

¹⁰ https://www.hel.fi/static/liitteet/kaupunkiymparisto/asuminen-ja-ymparisto/ymparistonsuojelu/HYST/Ymparistonsuojelun_tavoitteet_2040_FI.pdf

¹¹ https://www.hel.fi/static/kanslia/elo/Helsingin_kierto_ja_jakamistalouden_toimenpideohjelma.pdf



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

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 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 Soupster Familyn¹² ilmaistua kiinnostuksensa linjastohävikin lahjoittamiseen keväällä 2024. Stadin safka¹³ puolestaan oli jo hankkeen valmisteluvaiheessa ilmoittanut valmiutensa noutaa ravintoloiden mahdollisesti lahjoittamaa ruokaa. Hanke toi osapuolet yhteen tutustumaan toisiinsa Teams-palaverissa toukokuussa 2024, jossa sovittiin, että Stadin safka alkaa noutaa linjastohävikkiä elokuussa neljästä Soupster Familyn Dylan-ravintolasta. Palaverissa sovittiin myös astioista, ilmoittamisesta ja noutopäivistä.

Tämän jälkeen Stadin safka sopi kohdekäynnit ravintoloiden kanssa 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 jokaisen ravintolan keittiöön ja ravintoloille annettiin Stadin safkan asiakaspalvelunumero mahdollisia muutoksia varten. Lisäksi Stadin safkasta nimettiin kokeilulle vastuuhenkilö, johon lahjoittaja/ravintolat voivat olla yhteydessä matalalla kynnyksellä.

¹² <https://soupster.com/>

¹³ <https://www.hel.fi/fi/paatoksenteke-ja-hallinto/osallistu-ja-vaikuta/tukea-yhdessa-tekemiseen/stadin-safka>



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

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

Soupster Familyn kanssa käynnistyi vastaava linjastohävikin lahjoittamiskokeilu ensin Vantaalla toukokuussa 2024. Hävikin nouti Dylan Tiksisstä lähistöllä ruoka-apua jakava järjestö A-kilta¹⁵, jolta ravintola oli saanut hyvää palautetta ja kaikki oli sujunut muutenkin hyvin. Helsingissä kokeilu aloitettiin elokuun 2024 puolivälissä, jolloin neljä Dylan-ravintolaa alkoi lahjoittaa linjastoistaan ylijäänyttä ruokaa.

Toimintamalli on seuraava: Ruokat ja ruokalajit, joita Soupster Familyn ravintoloissa ei itse pystytä hyödyntämään, menevät Stadin Safkalle lahjoitukseen. Yleisimmät allergeenit sekä ruokien nimet merkitään lähteviin ruokiin. Ruoka jäähdytetään jäähdytyskaapissa 4 asteeseen ja pakataan jäähdytettynä Stadin safkan astioihin seuraavana aamuna. Pakattaessa ruoka punnitaan ja lahjoitetut määrät kirjataan ravintolan omaan järjestelmään. Ruoan lämpötilaa mitataan ja seurataan Soupster Familyn käytössä olevan sähköisen omavalvontajärjestelmän NSnappyn¹⁶ kautta. Omavalvontasuunnitelmaan on lisätty kokeilun aikana kohta ”lahjoitettavan ruoan jäähdytys ja lähtölämpötila”.

Stadin safkan kylmäauto noutaa ruoan heti pakkaamisen jälkeen: 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, raasteita ja jälkiruokia.

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

¹⁵ <https://www.vantaan-a-kilta.fi/>

¹⁶ <https://nsnappy.nokeval.com/omavalvonta>



Euroopan unionin
osarahjoittama



innokaupungit

Määrät kuitenkin vaihtelevat päivittäin, joten tarvittaessa ateriaa täydennetään siellä, missä ruoka tarjoillaan. Jos ruokaa tulee yhtenä päivänä liikaa, voidaan sitä jäädyttää myöhemmin käytettäväksi.

Tulokset:

Soupster Familyn edustaja toimitti hankkeen projektipäällikölle ja Stadin safkalle tammikuussa 2025 hävikkitiedot: ruokaa lahjoitettiin Dylan-ravintoloista yhteensä n. 2855 kg elo-joulukuun 2024 välisenä aikana. Pilotin kanssa samanaikaisesti Soupster Familyssä on tehty toimenpiteitä hävikin vähentämiseksi, mikä näkyy myös lahjoitetun ruoan kuukausittaisissa kilomäärissä jokaisessa lahjoittavassa toimipisteessä. Soupster Familyn tavoitteena on vähentää ruokahävikin määrää entistään pienemmäksi vuoden 2025 aikana.

Hankkeen projektipäällikkö toteutti kaikista pääkaupunkiseudun linjastohävikin lahjoittamiskokeiluista väliarvion kentälle lokakuussa 2024 Forms-kyselyn avulla. Tulokset käytiin yhdessä läpi linjastohävikin lahjoittamispilottien reflektiotyöpajassa marraskuussa 2024. Välipalautekyselyssä kokeilu sai vastaajilta kokonaisarvosanaksi 4,5/5. Kyselyyn vastannut keittiötyöntekijä oli tyytyväinen kokeiluun ja totesi, että ”anna hyvän kiertää”. Ruoka-aputoimijan edustaja piti kokeilun parhaana antina itse ruokaa ja yhteistyötä ja kertoi myös oppineensa hävikistä lisää. Molemmat toivoivat jatkoa linjastohävikin lahjoittamiselle sekä toiminnan laajentamista.

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. 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 Sodexon kanssa tehdyn kokeilun aloittamista ja sen aikana tehtiin elintarviketurvallisuuteen liittyen paljon selvitystyötä ja seurantaa, mikä helpotti Soupster Familyn kanssa tehtävän kokeilun aloitusta ja toteutusta: Soupster Family antoi ohjeistusta lahjoittavien toimipisteiden keittiöhenkilöstölle ja Stadin safka ruoan vastaanottajille elintarviketurvallisesta 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.



Euroopan unionin
osarahjoittama



innokaupungit

Kokeilun tärkeimmät opit liittyvätkin siihen, miten linjastosta ylijäänyttä ruokaa voi turvallisesti lahjoittaa ja vastaanottaa, miten astiat ja kuljetuslaatikot ja muut resurssit riittävät ja kuinka paljon toimintaa voidaan laajentaa. Vihersalaatin lahjoittamisesta luovuttiin jo ennen kokeilun aloittamista, sillä Sodexon kanssa tehty kokeilu oli osoittanut, ettei se kestä kuljetusta.

Soupster Familyn ravintoloissa kokeilu opetti valmistamaan ruokaa entistäkin tarkempia määriä. Huomiota alettiin kiinnittää myös jaksottaiseen valmistamiseen eli kaikkea ei sekoiteta heti keskenään, vaan tarpeen mukaan, jolloin ylijääneet raaka-aineet voi käyttää seuraavana päivänä johonkin toiseen ruokaan. Kaikissa Soupster Familyn lounasravintoloissa on myös käytössä hävikkivartti, jolloin asiakkaat voivat tulla ostamaan ruokahävikkiä kilohinnalla. Tämän suosio on kasvanut paljon ja monesti asiakkaat ostavat kaiken ylijääneen ruoan kotiin mukaan.

Soupster Familyn mukaan Stadin safkan kuljettajat ovat noutaneet ruoat sovittuna aikana ja yhteistyö on kaikin puolin toiminut erinomaisesti. Jos on ollut jotain haasteita, ne on heti saatu selvitettyä. Soupster Family on saanut Stadin safkan kautta paljon positiivista palautetta ruoan mausta ja eräs asiakas oli erittäin innoissaan, että ruoka tulee nimenomaan Dylanista. ”Olemme olleet ilolla tässä mukana ja haluamme jatkossakin lahjoittaa ylijäänyttä ruokaa sitä tarvitseville”, toteaa Soupster Familyn keittiön kehitysjohtaja Tiia Tuomainen.

Kokeilu myös innosti muita ravitsemispalveluja ja kaupunkia 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
- **Tiia Tuomainen, keittiön kehitysjohtaja, Soupster Family:** tiia@soupster.com