



Pilotin kuvaus: Linjastohävikin lahjoittamiskokeilu, Vantti ja Yhteinen pöytä

Taustatiedot

- **Toteuttajat:** Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy, Yhteinen pöytä
- **Aikataulu:** Pilottia alettiin suunnitella keväällä 2024. Varsinainen toteutus tapahtui 6.5. – 31.5.2024 kun Yhteinen pöytä sai hankittua jaettavalle ruoalle tarvittavat jäähdytyslaitteet.
- **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](#)



Elintarviketurvallisuus:

Uusi jäteasetus ⁴velvoittaa 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 elintarvikkeista ⁵ antaa selkänöjää linjastohävikin lahjoittamiseen. Siinä on määritelty 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 ⁶mukaisesti rekisteröityneitä ja tehneet omavalvontasuunnitelmat sekä noudattavat Ruokaviraston ohjeistusta.

Elintarviketurvallisuus oli eräs ensisijaisista huolenaiheista koko pilotin ajan. Siihen kiinnitettiin erityistä huomiota. Toteutettuja elintarviketurvallisuuteen liittyviä toimenpiteitä olivat muun muassa:

- Hygieniakäytännöt: esimerkiksi suojajalkineet olivat pakollisia kaikille keittiötiloihin meneville.
- Lämpötilan hallinta: Keskusteluissa oli esillä infrapunalämpömittarin käyttö ruoan turvallisuuden varmistamiseksi kuljetuksen aikana, mutta käytännössä havaittiin joitakin haasteita.
- Astioiden käyttö: Ruoan kuljettamiseen käytettiin siihen erityisesti tarkoitettuja astioita.
- Vastaanottaja huomioiminen tiedonjaossa: Vastaanottajat olivat vastuussa ruoan asianmukaisesta käsittelystä sen vastaanottamisen jälkeen. Ruoan vastaanottavalla taholla oli mahdollista saada ruoan tiedot Aromi-verkkosivujen kautta. Sieltä löytyi päivittäiset ruokalistat ja ruuissa käytettyjen aineosien yksityiskohtaiset tiedot. Käytäntö helpotti ruoan ainesosiin liittyvää tiedonvaihtoa, kun pyrittiin huomioimaan erikoisruokavalioihin liittyviä tarpeita.

Kestävän kehityksen näkökulma:

Pääkaupunkiseudun kaupungit ovat vahvasti sitoutuneet toteuttamaan YK:n kestävän kehityksen tavoitteita omassa toiminnassaan. Vantaalla alueellisen ruokaklusterin

⁴ <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

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

⁶ <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297#Pidm46263582656816>



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

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 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.

Pilottiin osallistuneille toimijoille kokeilu toimi esimerkkinä sitoutumisesta kestäväan kehitykseen ja esiin nousivat erityisesti kolme teemaa:

- Ruokahävikin vähentäminen: Jakamalla ylijäämäruokaa ruoka-aputoimijan avustuksella pilotin avulla kyettiin vähentämään syntyneen biojätteen määrää ja samalla vähentämään syntynyttä ruokahävikkiä.
- Ruokaturvattomuuden torjunta: Ravitsevien aterioiden tarjoaminen sitä tarvitseville yksilöille ja perheille tukee sosiaalista hyvinvointia ja vähentää ruokaturvattomuutta.
- Kiertotalousmalli: kokeilun nähtiin edistävän kiertotalousmallin omaisia toimia elintarvikkeille, sen koettiin maksimoivan resurssien hyödyntämistä ja vähentävän ruoantuotannon ympäristövaikutuksia.



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

Pilotin Kuvaus

Pilotti käynnistettäessä kiinnitettiin huomiota erityisesti seuraaviin seikkoihin:

- Tarjolla ollutta koululounasta jäi päivittäin yli vaihteleva määrä. Vantti seuraa ruokahävikin määrää päivittäin.
- Yhteisen pöydän ruoka-avun piirissä toimivaa verkostoa hyödynnettiin hävikkiruuan saajissa.
- Haluttiin yhdessä vähentää ruokahävikkiä ja edistää kestäväää kehitystä sekä lahjoittaa syntynyttä ruokahävikkiä sitä tarvitseville.

Pilottihankkeeseen osallistui lopulta kaksi Vantaan koulua, Varia Talvikkitie sekä Havukosken koulu.

Korsossa toimivan Lumon lukion osallistumista harkittiin, mutta sitä ei lopulta logististen haasteiden takia otettu mukaan kokeiluun.

Ruoan lahjoitusprosessi noudatti seuraavia vaiheita:

1. **Ylijäämäruoan tunnistaminen:** Vain tarjoilulinjalle lounaan jälkeen jäänyttä ruokaa harkittiin lahjoitettavaksi.
2. **Ilmoitus:** Yhteisen pöydän henkilökunta otti yhteyttä koulukeittiöihin ennalta määrättyä aikana (klo 12.30) tiedustellakseen ylijäämäruoan saatavuudesta.
3. **Nouto:** Yhteisen pöydän kuljettajat hakivat kuuman ruoan heti puhelun jälkeen keittiöihin takaovien kautta hygienian ylläpitämiseksi. Keittiötiloihin mentäessä oli käytettävä suojajalkineita.
4. **Kuljetus:** Ruoka kuljetettiin Yhteisen pöydän omissa astioissa.
5. **Jakelu:** Lahjoitettu ruoka annettiin ensisijaisesti MLL Koivukylälle, usein maahanmuuttajataustaisille perheille palveluita tarjoavalle järjestölle.

Pilotissa pyrittiin aluksi toimittamaan kuumaa ruokaa suoraan vastaanottajille. Tämä lähestymistapa osoittautui kuitenkin haastavaksi logististen rajoitteiden ja ruokaviraston ohjeistuksen asettaman aikamääreen toteuttamiseksi lämpimän ruuan osalta. Mahdollisen pilaantumisvaaran vuoksi kokeilussa tutkittiin vaihtoehtoja, kuten ruoan jäädyttämistä kouluissa tai sellaisten vastaanottajien löytämistä, jotka voisivat ottaa vastaan ja jakaa kuuman ruoan välittömästi, ilman yhteisen pöydän kuljetusta.

Tulokset

Pilottihankkeesta saatiin arvokkaita näkemyksiä:



Euroopan unionin
osarahjoittama



innokaupungit

- **Onnistunut ruoan uudelleenjako:** Pilotissa onnistuttiin tehokkaasti toimittamaan ylijäämäruokaa sitä tarvitseville, ja 10–20 henkilöä hyötyi päivittäin lahjoitetuista aterioista.
- **Vähäinen pilaantuminen:** Koko pilottihankkeen keston aikana raportoitiin vain yksi tapaus, jossa ruoka meni hukkaan.
- **Logistiset haasteet:** Pilottihankkeessa korostuivat lämpimänä lahjoitettavan ruuan ohjeet Ruokaviraston taholta ja ohjeiden vaikea toteutus arjessa. Välitön keräys- ja toimitusprosessi rasitti Yhteisen pöydän olemassa olevaa logistiikkakapasiteettia, mikä vaikutti liikaa jo olemassa olevaan toimintaan.

Opitut Asiat ja Tuleva Kehitys

Pilottihankkeesta saadut keskeiset opit:

- **Kuuman ruoan oma logistiikka:** Kuuman ruoan lahjoittaminen on mahdollista, mutta se edellyttää uusia logistisia järjestelyjä.
- **Jäähdytetyn ruoan potentiaali:** Ylijäämäruoan jäähdyttäminen kouluissa ennen keräystä nousi esiin mahdollisena ratkaisuna logistiikkaongelmiin ja ruoan mahdolliseen pilaantumiseen liittyen.

Tulevaisuuden kehityssuunnitelmia olivat:

- **Kuuman ruoan lahjoittamisen lopettaminen:** Päätettiin lopettaa lämpimän ruoan lahjoittaminen sen logististen haasteiden vuoksi.
- **Pilottihanke jäähdytetyllä ruoalla:** Suunniteltiin jäähdytetyn ylijäämäruoan lahjoittamisen toteutettavuuden testaamista, ja nouto oli tarkoitus ajoittaa tiistaista perjantaihin, jotta välttyttäisiin pitkäaikaisesta varastoinnista viikonlopun yli.
- **Osallistujien tunnistaminen:** Vantti sai tehtäväkseen tunnistaa sopivat koulut jäähdytetyn ruoan pilottihankkeeseen, kun taas Yhteinen pöytä keskittyisi sopivien vastaanottajien löytämiseen. Mahdollisuuksia olivat yhteisöllisiä lounasohjelmia järjestävät organisaatiot, kuten kirkot, tai asuinyksiköt, joissa asukkailla on mahdollisuus noutaa ruoka itse.
- **Jatkotapaamiset:** Tapaamiset oli ajoitettu elokuulle ja myöhemmin syksyllä edistyskeskustelemiseksi ja seuraavien vaiheiden suunnittelemiseksi.

Tässä voidaankin todeta, että paljon opittiin ja nyt on hyvä jatkaa aktiivista yhteiskehittämistä ruokahävikin vähentämiseksi ja hävikkiruoan hyödyntämiseksi.

Yhteyshenkilöt

Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy:



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



LUONNONVARAKESKUS

innokaupungit

- Mervi Satola: mervi.satola@vantti.fi
- Helena Saarela: helena.saarela@vantti.fi

Yhteinen pöytä ja Vantaan kaupunki:

- Hanna Kuisma: hanna.kuisma@vantaa.fi
- Janika Wiksten: janika.wiksten@vantaa.fi