



Euroopan unionin
osarahjoittama



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Paistorasvojen ja kahvinporojen keräyskokeilu, Sodexo ja VG-Port

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Sodexo, VG-Port, Helsingin kaupunki (Food waste ecosystem -hanke)
- **Aikataulu:** syys-joulukuu 2024
- **Sijainti:** Helsinki, Espoo, Vantaa

Tausta:

Luonnonvarakeskuksen (Luke) tuoreen raportin¹ mukaan elintarvikejätettä syntyy pääkaupunkiseudulla vuosittain yhteensä noin 23,5 miljoonaa kiloa ja ruokahävikkiä noin 18,5 miljoonaa kiloa. Yhteensä pääkaupunkiseudun asukasta kohti elintarvikejätettä ravitsemispalveluissa syntyy noin 19,5 kiloa ja ruokahävikkiä 15,4 kiloa vuosittain.

Kun katsotaan ruokahävikin jakautumista eri hävikkityyppeihin, nähdään että suurin osuus syntyy tarjoiluhävikistä, noin 9,6 milj. kg vuodessa. Seuraavaksi eniten syntyy lautastähdettä noin 7,2 milj. kg ja keittiöhävikkiä noin 1,7 milj. kg. Keittiöbiojätettä syntyy vuosittain yhteensä noin 5,0 milj. kg.

Food waste ecosystem -hankkeen² 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.**

Kestävän kehityksen näkökulma:

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet³ ohjaavat laajasti Helsingin kaupungin toimintaa. Tavoitteiden paikallisesta toimeenpanosta Helsingissä raportoidaan joka toinen vuosi. Helsingin kaupunkistrategiassa 2021–2025⁴ yhtenä painopisteenä on kunnianhimoinen ilmastovastuu ja luonnonsuojelu. Strategian lisäksi vuonna 2024 hyväksytyt Helsingin kaupungin ympäristönsuojelun tavoitteet⁵ ohjaavat koko kaupungin tasoista ympäristönsuojelutyötä: yhdeksi tavoitteeksi on kirjattu kaupunkikonsernin

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

² <https://hevinnovations.fi/food-waste-ecosystem/>

³ [Agenda 2030 kestävän kehityksen tavoitteet - Ulkoministeriö](#)

⁴ [Kaupunkistrategia | Helsingin kaupunki](#)

⁵ hel.fi/static/liitteet/kaupunkiymparisto/asuminen-ja-ymparisto/ymparistonsuojelu/HYST/Ymparistonsuojelun_tavoitteet_2040_FI.pdf



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

ruokapalveluissa muodostuvan ruokahävikin puolittaminen vuoden 2021 tasosta vuoteen 2030 mennessä. Ruokahävikin vähentämiseen ja hyödyntämiseen liittyviä toimenpiteitä on kirjattu myös Helsingin kierto- ja jakamistalouden toimenpideohjelmaan.⁶

Kiertotaloudessa hyödynnetään olemassa olevia tuotteita mahdollisimman tehokkaasti pitämällä materiaalit tehokkaassa käytössä mahdollisimman pitkään. VG-Port⁷ tarjoaa keräilypalveluita kiertotalouden raaka-aineille.

Kiertotalouden edelläkävijänä yritys kierrättää ravintoloiden ja kahviloiden käytetyt uppopaistorasvat ja kahvinporot. Kerätyistä materiaaleista syntyy uusiutuvaa biopolttoainetta merikuljetuksiin ja ravinteikasta multaa. Kahvinporojen kierrätyksen ja jalostuksen ansiosta mullassa käytetyn kasvuturpeen määrää on pystytty vähentämään jopa 30 %. Yritysrhyhmän itse valmistamalla jättepohjaisella biopolttoaineella merikuljetuksen elinkaaripäästöt ovat jopa 98 % pienemmät verrattuna fossiilisiin polttoaineisiin. Ympäristöasiat ovat VG-Portille tärkeitä ja yritys on sitoutunut vastuullisuuteen: sille on myönnetty sekä EkoKompassi-ympäristösertifikaatti että ISCC-vastuullisuussertifikaatti. VG-Portin arvoketju on tehokas esimerkki kiertotalouden potentiaalista Suomessa. Palvelu on ilmainen asiakkaille, joten asiakkaat säästävät jätehuoltokustannuksissa.

Kokeilun kuvaus:

Kokeilun tavoitteena oli tehostaa syömäkelvottoman elintarvikejätteen hyödyntämistä ja tukea uutta liiketoimintaa keräämällä paistorasvat ja kahvinporot jalostettavaksi jatkokäyttöä varten. Kokeilu käynnistyi Sodexon⁸ ilmaistua kiinnostuksensa kahvinporojen lajitteluun ja keräilyyn hankkeen elintarvikejätetyöpajassa toukokuussa 2024. VG-Port ei ollut mukana työpajassa, mutta yritystä suositteli toinen ravitsemisalan yritys hankkeen kesäkuun työpajassa. Hanke toi osapuolet yhteen tutustumaan toisiinsa Teams-palaverissa syyskuussa, jossa Sodexolla olikin jo mukaan tulevat toimipisteet mietittynä. Näin esittäytymisten jälkeen päästiin heti keskustelemaan käytännön asioista, kuten aloitusajankohdasta, astioista, ilmoittamisesta ja noutopäivistä.

Tämän jälkeen Sodexo toimitti mukana olevien toimipisteiden yhteystiedot ja tiedot astiakoosta toimipistekohtaisesti. VG-Port puolestaan toimitti Ilmastotalukoissa mukana -tarrat eri kielillä, tyhjennyspyyntöohjeen ja allekirjoitettavan ISCC-lomakkeen:

⁶ [Kierto- ja jakamistalouden toimenpideohjelma](#)

⁷ <https://vg-port.fi/kerailypalvelut/>

⁸ <https://www.sodexo.fi/>



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

yrittäjällä on auditoitu kansainvälinen ISCC-kestävyyssertifikaatti ja omavalvontaa varten yrityksellä on oltava kirjallisesti tieto, mistä paikoista paistorasvoja haetaan. Hanke antoi käytännön tukea osapuolten tutustuttamisen lisäksi myös valmistelemalla kokeilun aloituksesta uutisen⁹.

Kokeilu aloitettiin syyskuun 2024 puolivälissä, jolloin VG-Port alkoi noutaa paistorasvoja ja kahvinporoja Sodexon viidestä oppilaitoskohteesta. Marraskuussa 2024 kokoonnuttiin seurantalaverin ja jatkosta sopimisen merkeissä VG-Portin, Sodexon ja hankkeen projektipäällikön kesken Teamsissa.

Tulokset:

VG-Port raportoi hankkeen projektipäällikölle ja Sodexolle marraskuussa ja tammikuussa tiedot kerätyistä määristä: syys-joulukuun 2024 aikana kahvinporoja kerättiin yhteensä 2268kg ja paistorasvoja 216kg Helsingissä ja Vantaalla kokeilussa mukana olevista toimipisteistä.

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 työpajat olivat tässä tapauksessa avainasemassa kokeilun käynnistämiseksi. Molemmat osapuolet kokivat tekemisen ja yhteistyön erittäin mielekkäänä, mikä näkyi yhteistyöhaluna ja korkeana motivaationa oppia uutta. Kokeilut kannattaakin aloittaa ensisijaisesti valmiiksi toiminnasta kiinnostuneiden toimijoiden kanssa. Kokeilu oli tässä tapauksessa ravitsemispalvelulle erittäin helppoa, sillä VG-Port toimittaa astiat ja noutaa paistorasvat ja kahvinporot ilmaiseksi. Ainoa vaiva keittiön työntekijöille on muistaa laittaa ne omiin astioihinsa.

Toivottavasti kokeilu innostaa myös muita ravitsemispalveluja ja kaupunkeja vastaavaan toimintaan. Kokeilu muuttui osaksi normaalia toimintaa joulukuussa 2024.

Yhteyshenkilöt:

- **Heta Hyvärinen, projektipäällikkö, Helsingin kaupunki:** heta.hyvarinen@hel.fi
- **Anniina Urponen, palvelupäällikkö, VG-Port:** anniina.urponen@vg-port.fi
- **Ann-Marjaana Holmberg, asiakkuuspäällikkö, Sodexo:** ann-marjaana.holmberg@sodexo.com

⁹ [Helsingiläisten oppilaitosten kahvinporoja kierrätetään osana hävikkiruokahanketta | Helsingin kaupunki](#)