



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Kompostoidun elintarvikejätteen hyödyntämiskokeilu, Sodexo, Dieta, Metropolia Ammattikorkeakoulu ja Helsingin kaupunki

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Sodexo, Dieta, Metropolia Ammattikorkeakoulu ja Helsingin kaupunki (Stara ja Food waste ecosystem -hanke)
- **Aikataulu:** huhti-toukokuu 2025
- **Sijainti:** Vantaa, Helsinki

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 2025-29⁴ yhtenä kivijalkana on ilmasto ja luonto.

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

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

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

⁴ <https://www.hel.fi/fi/paatöksenteko-ja-hallinto/strategia-ja-talous/strategia>



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Strategian lisäksi vuonna 2024 hyväksytyt Helsingin kaupungin ympäristönsuojelun tavoitteet⁵ 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.⁶

Kiertotaloudessa hyödynnetään olemassa olevia tuotteita mahdollisimman tehokkaasti pitämällä materiaalit tehokkaassa käytössä mahdollisimman pitkään. Dieta⁷ valmistaa ammattikeittiölaitteita sekä maahantuo ja markkinoi ammattikeittiölaitteita, astioita ja tarvikkeita, mukaan lukien tässä kokeilussa käytetyn ruotsalaisvalmisteisen Oklin-kompostorin.

Oklin-kompostoreita on saatavilla eri kokoisina ja eri kapasiteeteilla. Kompostorit käsittelevät 5 kilosta aina 100 tonniin ruokajätettä päivässä. Kompostori muuntaa ruokajätteen ravinteikkaaksi maanparannusaineeksi 24 tunnin kuluessa. Tehokkaiden mikro-organismien avulla jäte hajoaa ja muuttuu ravinteikkaaksi superlannoitteeksi, joka soveltuu maaperän ja kasvien lisäravinteeksi.

Ympäristöasiat ovat Dietalle tärkeitä: yritys on sitoutunut kehittämään omaa vastuullisuuttaan ja pyrkii vaikuttamaan myös sidosryhmiensä vastuullisuuteen. Esimerkiksi osassa tuoteryhmistä tarjotaan laitteita, jotka on suunniteltu kuluttamaan keskimääräistä vähemmän energiaa, vettä tai pesuaineita, ja näin ollen hyödyttävät asiakkaita paitsi taloudellisesti, myös vähentävät ympäristökuormitusta. Lisäksi Dietalla on Relife-kiertotalouskonsepti, jossa lunastetaan, kunnostetaan ja myydään käytettyjä ammattikeittiölaitteita, mikä vähentää hiilijalanjälkeä. Myös elinkaaripalvelut ovat olennainen Dietan toiminnan vastuullisuutta.

Kokeilun kuvaus:

Kokeilun tavoitteena oli tehostaa syömäkelvottoman elintarvikejätteen hyödyntämistä ja tukea uutta liiketoimintaa kompostoimalla elintarvikejätettä hyödynnettäväksi Helsingin kaupungin istutuksissa. Kokeilu käynnistyi Dietan esiteltyä kompostoria asiakkailleen uutuuspäivillä helmikuussa 2025. Sodexo⁸ ei ollut mukana tilaisuudessa, mutta ilmaisi kiinnostuksena kompostorin kokeiluun Food waste ecosystem -hankkeen projektipäällikön kyselyä asiasta hankkeen kumppaneilta. Mukaan keskusteluun liittyi

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

⁶ https://www.hel.fi/static/kanslia/elo/Helsingin_kierto_ja_jakamistalouden_toimenpideohjelma.pdf

⁷ <https://www.diet.fi/>

⁸ <https://www.sodexo.fi/>



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

Stara, joka kiinnostui lopputuotteen hyödyntämisestä. Hanke kutsui maaliskuussa osapuolet kahteen Teams-palaveriin, joiden jälkeen kokeilu päästiin aloittamaan.

Tämän jälkeen Dieta toimitti kompostorin sovitus huhtikuussa Sodexon Metropolia Myyrmäen toimipisteeseen Vantaalle ja perehdytti keittiöhenkilöstön laitteen käyttöön.

Hanke antoi käytännön tukea osapuolten tutustuttamisen lisäksi myös valmistelemalla kokeilun päätyttyä uutisen⁹.

Kokeilu aloitettiin huhtikuun 2025 alussa, jolloin Sodexo alkoi kompostoida elintarvikejätettä yhdessä toimipisteessään Vantaalla. Toukokuussa 2025 kokoonnuttiin seurantapalaverin ja jatkosta sopimisen merkeissä Sodexon, Dietan, Staran ja hankkeen projektipäällikön kesken Teamsissa.

Tulokset:

Stara raportoi hankkeen projektipäällikölle kesäkuussa tiedot yhden viikon aikana syntyneen lopputuotteen määrästä: koska kokeilu kesti 7 viikkoa ja lopputuotetta syntyi viikon aikana 11,11 kg, niin koko kokeilun aikana syntyi lopputuotetta arviolta 78 kg. Lopputuotteen käyttöä arvioitiin Metropolia UrbanFarmLabin toimittamien ravinneanalyysejä pohjalta ja se käytettiin Oulunkylän seurahuoneen ruusupenkkiin. Se sijaitsee Maexmontanin puistossa Oulunkylän seurahuoneen lähellä (toisella puolen tietä).

Pitkä ruusupenkki jaettiin puoliksi: toiseen osaan laitettiin kompostia ja toinen osa lannoitettiin tavalliseen tapaan kanankakalla. Ruusujen kasvua, lehtien väriä ym. kasvuvoimaa ilmaisevia asioita ja kukkimista seurattiin kasvukauden aikana. Ruusut voivat hyvin ja olivat erityisen kiiltävälehtisiä ja reheviä kompostilisän ansiosta: pientä eroa oli siis nähtävissä kanakakan ja kompostin välillä jälkimmäisen hyväksi.

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 tarjoama koordinaatio oli tässä tapauksessa avainasemassa kokeilun käynnistämiseksi. Kaikki 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 Dieta toimitti kompostorin paikalle ja opasti henkilöstöä sen käytössä. Ainoa vaiva keittiön

⁹ [Helsingissä kokeillaan kompostoidun elintarvikejätteen hyödyntämistä | Helsingin kaupunki](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

työntekijöille on muistaa laittaa biojäte kompostoriin samassa tilassa sijaitsevan biojäteastian sijaan.

Toivottavasti kokeilu innostaa myös muita ravitsemispalveluja ja kaupunkia vastaavaan toimintaan. Kokeilu päättyi toukokuussa 2025 Sodexon päätettyä olla kuitenkaan ostamatta kompostoria kustannussyistä ja lopputuotteen käyttöön liittyvän epävarmuuden takia. Asiaan voidaan kuitenkin myöhemmin tarvittaessa palata uudestaan, sillä itse laitteeseen ja yhteistyöhön oltiin tyytyväisiä.

Kokeilu kiinnosti myös kaupunkiympäristön toimialan vieraslajiryhmää, jonka kanssa lähdettiin erillisenä kokeiluna selvittämään kompostorin soveltuvuutta vieraslajien hävittämiseen.

Yhteyshenkilöt:

- **Heta Hyvärinen, projektipäällikkö, Helsingin kaupunki:**
heta.hyvarinen@hel.fi
- **Matti Kamppinen, Business Development Manager, Dieta:**
matti.kamppinen@dieta.fi
- **Marko Monni, keittiömestari, Sodexo:** marko.monni@sodexo.com