Pilotin kuvaus: Tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilu, Sodexo, Mielenterveysyhdistys Etappi ry ja Malmin Varustamo

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Sodexo, Mielenterveysyhdistys Etappi ry, Malmin Varustamo, Helsingin kaupunki (Food waste ecosystem -hanke)
- **Aikataulu:** loka-marraskuu 2025
- **Sijainti:** Helsinki

Tausta:

Luonnonvarakeskuksen (Luke) tuoreen raportin[1] 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 -hankkeen[3] 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.

[1] Pääkaupunkiseudun ruokapaikoissa syntyy vuosittain ruokahävikkiä 37 miljoonan annoksen edestä | Luonnonvarakeskus
[2] Tiedote_tilannekatsaus_nro5_Ruoka-apufi.pdf
[3] Food waste ecosystem - HEVi – Helsinki+Espoo+Vantaa Innovations

Elintarviketurvallisuus:

Uusi jäteasetus[4] 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 elintarvikkeista[5] antaa selkänojaa tarjoiluhävikin lahjoittamiseen. Siinä on määritelty selkeästi reunaehdot lahjoittamiselle, mikä auttaa sekä ruoan lahjoittavaa ruokapalvelutoimijaa että vastaanottavaa ruoka-aputoimijaa toimimaan turvallisesti.

Food waste ecosystem -hankkeen tuoreeseen julkaisuun[6] on koottu perustiedot ruoka-avusta, asiaa elintarviketurvallisuuden huomioimisesta tarjoiluhävikin lahjoittamisessa ja vastaanottamisessa, yhteenveto hankkeen aikana tehdyistä tarjoiluhävikin lahjoittamispiloteista sekä niiden pohjalta luoduista toimintamalleista pääkaupunkiseudulla sekä ohjeet, miten lahjoittamisessa pääsee alkuun.

Kestävän kehityksen näkökulma:

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet[7] ohjaavat laajasti Helsingin kaupungin toimintaa. Tavoitteiden paikallisesta toimeenpanosta Helsingissä raportoidaan joka toinen vuosi. Helsingin kaupunkistrategiassa 2025-29[8] yhtenä kivijalkana on ilmasto ja luonto.

Strategian lisäksi vuonna 2024 hyväksytyt Helsingin kaupungin ympäristönsuojelun tavoitteet[9] 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.[10]

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.

---

[4] Jätelaki - Ympäristöministeriö
[5] Ruoka-apuohje - Ruokavirasto
[6] https://www.hel.fi/static/liitteet/kaupunkiymparisto/julkaisut/aineistot/aineistoja-09-25.pdf
[7] Agenda 2030 kestävän kehityksen tavoitteet - Ulkoministeriö
[8] https://www.hel.fi/fi/paatoksenteko-ja-hallinto/strategia-ja-talous/strategia
[9] https://www.hel.fi/static/liitteet/kaupunkiymparisto/asuminen-ja-ymparisto/ymparistonsuojelu/HYST/Ymparistonsuojelun_tavoitteet_2040_FI.pdf
[10] https://www.hel.fi/static/kanslia/elo/Helsingin_kierto_ja_jakamistalouden_toimenpideohjelma.pdf

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. Kokeilun taustalla oli Sodexon[11] ja Stadin safkan[12] maaliskuussa 2024 käynnistynyt linjastohävikin lahjoittamiskokeilu, joka oli jo jalkautunut osaksi normaalia toimintaa. Stadin safka ei nouda perjantaina syntynyttä linjastohävikkiä, joten Mielenterveysyhdistys Etappi ilmaisi hävikkisovelluksen pilotointia koskevan kokouksen yhteydessä kiinnostuksensa noutaa yhdestä Stadin safkalle linjastohävikkiä jo lahjoittavasta toimipisteestä saman päivän lounaalta ylijäänyttä ruokaa joka toinen perjantai. Nouto tapahtuisi Malmin Varustamolla kokoontuvan miesten ryhmän toimesta 17.10.2025 alkaen marraskuun loppuun asti.

Hankkeen projektipäällikkö toi osapuolet yhteen tutustumaan toisiinsa ja keskustelemaan käytännön asioista Teams-palaverissa 29.9.2025, johon osallistuivat Sodexon ja Mielenterveys Etappi ry:n edustajien lisäksi Helsingin kaupungin elintarviketarkastajat. Esittäytymisten jälkeen päästiin heti keskustelemaan käytännön asioista, kuten aloitusajankohdasta, astioista, elintarviketurvallisuudesta ja ruoista. Kokouksessa Mielenterveysyhdistys Etappi sai lahjoittavan toimipisteen yhteystiedot ja sopi sinne vierailun ennen kokeilun aloitusta. Osapuolten kanssa sovittiin elintarviketarkastajien kohdekäynti 9.10., minkä jälkeen saatiin kokeilulle aloituslupa.

[11] https://www.sodexo.fi/
[12] Stadin safka | Helsingin kaupunki

Osapuolet saivat tarkastuksista vielä erilliset pöytäkirjat elintarviketarkastajilta. 10.10. mennessä ryhmää oli mainostettu Mielenterveysyhdistys Etapin toimesta

Kokeilu aloitettiin 17.10., jolloin Sodexon yksi oppilaitoskohde alkoi lahjoittaa linjastostaan ylijäänyttä ruokaa Mielenterveysyhdistys Etappi ry:lle. Toimintamalli oli seuraava: Ruoka pakattiin keittiössä tarjoilun jälkeen kuumana Mielenterveysyhdistys Etappi ry:n astioihin. Malmin Varustamolla kokoontuvat ryhmäläiset noutivat ruoan kävellen klo 13 joka toinen perjantai marraskuun loppuun asti. Ryhmään ilmoittautui 10 henkilöä, mikä oli riittävä määrä sen käynnistämiseksi ja tapaamisissa oli enimmillään 8-9 osallistujaa. Mielenterveysyhdistys Etappi ry huolehti, että lahjoittajan astioihin merkitsemät yleisimmät allergeenit ja ruokien nimet kulkivat ruokien mukana vastaanottajille asti.

Puhtaat astiat kuljetettiin takaisin lahjoittavaan toimipisteeseen seuraavan noudon yhteydessä. Lahjoituksena saatiin eri aterianosia, kuten pääruokia, lisukkeita, keittoja ja salaatteja. Määrät kuitenkin vaihtelivat päivittäin, joten ryhmässä oli myös varauduttu kahvi- ja keksipaketilla siihen, että lämmintä ruokaa ei olisikaan jäänyt yli. Sodexolta todettiin kuitenkin aloituspalaverissa, että ruokaa jää aina jonkin verran yli.

Tulokset:

Loka-marraskuun 2025 aikana ruokaa lahjoitettiin Sodexon yhdestä toimipisteestä Mielenterveysyhdistys Etappi ry:n miesten ryhmälle yhteensä arviolta noin 10 kg per noutokerta eli noin 40 kg koko kokeilun aikana.

Hankkeen projektipäällikkö toteutti palautekyselyn osapuolille kokeilun päätyttyä Forms-kyselyn avulla. Tulokset käytiin yhdessä läpi kokeilun päätöspalaverissa 4.12. Välipalautekyselyssä kokeilu sai vastaajilta kokonaisarvosanaksi 5/5. Sodexon keittiötyöntekijät totesivat, että on hyvä saada lahjoittaa ruokaa myös lämpimänä, jotta ei tarvitse laittaa sitä biojäteastiaan. He lisäsivät kokeilun menneen hyvin ja toivoivat yhteistyön jatkuvan. Myös Mielenterveysyhdistys Etapin puolelta kaikki oli sujunut hyvin ja ryhmäläiset olivat olleet kiitollisia valmiista ruoasta. Kokeilu päättyi 28.11. miesten ryhmän kokoontumisten päätyttyä.

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. Perjantaina ylijäänyt ruoka olisi muuten päätynyt Sodexon toimipisteessä biojätteeseen. Mielenterveysyhdistys Etappi ry:n miesten ryhmälle valmis lämmin ruoka ja yhdessä syöminen toimivat

houkuttimena osallistua toimintaan. Lisäksi Mielenterveysyhdistys Etappi ry säästi tarjoilukuluissa eli ryhmää olisi tuskin perustettu ilman saatua lahjoitusta. Kokeilut kannattaakin aloittaa ensisijaisesti valmiiksi toiminnasta kiinnostuneiden toimijoiden kanssa.

Kokeilun tärkeimmät opit liittyvätkin siihen, miten yhteistyö sujuu yksittäisen ruoka-aputoimijan kanssa elintarviketurvallisuus huomioiden, kun ei ole hävikkiterminaalia hoitamassa logistiikkaa ja käyttämässä omia astioitaan ruoan kuljettamiseen. Onkin tärkeää käydä yhdessä elintarviketarkastajien kanssa läpi, miten linjastosta ylijäänyttä ruokaa voi turvallisesti lahjoittaa ja vastaanottaa, ovatko tilat ja astiat soveltuvia ja kuinka mahdollisesti havaitut puutteet voidaan korjata ennen kokeilun aloittamista.

Yhteyshenkilöt:

- **Heta Hyvärinen, projektipäällikkö, Helsingin kaupunki:** heta.hyvarinen@hel.fi
- **Jyrki Brandt, projektipäällikkö, Mielenterveysyhdistys Etappi ry:** jyrki.brandt@etappiry.net
- **Ann-Marjaana Holmberg, asiakkuuspäällikkö, Sodexo:** ann-marjaana.holmberg@sodexo.com