



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Linjastohävikin lahjoittamiskokeilu, Soupster Family ja Andreaskyrkan

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Soupster Family, Andreaskyrkan, Helsingin kaupunki (Food waste ecosystem -hanke)
- **Aikataulu:** maaliskuu-marraskuu 2025
- **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.

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/>



Euroopan unionin
osarahjoittama



innokaupungit

Elintarviketurvallisuus:

Uusi jäteasetus⁴ 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 elintarvikkeista⁵ antaa selkänöjaa tarjoiluhävikin lahjoittamiseen. Siinä on määritetty selkeästi reunaehdot lahjoittamiselle, mikä auttaa sekä ruoan lahjoittavaa ruokapalvelutoimijaa että vastaanottavaa ruoka-aputoimijaa toimimaan turvallisesti.

Food waste ecosystem -hankkeen tuoreeseen julkaisuun⁶ 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 tavoitteet⁷ ohjaavat laajasti Helsingin kaupungin toimintaa. Tavoitteiden paikallisesta toimeenpanosta Helsingissä raportoidaan joka toinen vuosi. Helsingin kaupunkistrategiassa 2025-29⁸ yhtenä kivijalkana on ilmasto ja luonto. Strategian lisäksi vuonna 2024 hyväksytyt Helsingin kaupungin ympäristönsuojelun tavoitteet⁹ 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 <https://um.fi/agenda-2030-kestavan-kehityksen-tavoitteet>

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



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

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 Familyn¹¹ ilmaistua kiinnostuksensa laajentaa linjastohävikin lahjoittamista pääkaupunkiseudulla. Stadin safka¹² puolestaan oli vinkannut Andreaskyrkanin¹³ potentiaalisena linjastohävikin vastaanottajana, koska se sijaitsee lähellä lahjoittavaa toimipistettä, asiakasmäärät ovat isoja ja sillä olisi mahdollisuus noutaa ja jäähdyttää ruokaa itse.

Hanke toi osapuolet yhteen tutustumaan toisiinsa Teams-palaverissa helmikuussa 2025, jossa sovittiin, että Andreaskyrkan alkaa noutaa linjastohävikkiä maaliskuussa yhdestä Soupster Familyn Dylan-ravintolasta. Palaverissa sovittiin myös astioista, ilmoittamisesta ja noutopäivistä sekä mille ovelle auton voi ajaa. Samalla tutustuttiin ja vaihdettiin yhteystiedot.

Soupster Familyllä oli jo viime vuodelta aiempia hyviä kokemuksia lahjoittamisesta hankkeen piloteissa: Vantaalla toukokuussa 2024 alkaneessa kokeilussa hävikin nouti

¹¹ <https://soupster.com/>

¹² <https://www.hel.fi/fi/paatöksenteko-ja-hallinto/osallistu-ja-vaikuta/tukea-yhdessa-tekemiseen/stadin-safka>

¹³ <https://andreaskyrkan.fi/>



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Dylan Tiksisstä lähistöllä ruoka-apua jakava järjestö A-kilta¹⁴, 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 Stadin safkalle.

Toimintamalli on seuraava: Ruokat ja ruokalajit, joita Soupster Familyn ravintoloissa ei itse pystytä hyödyntämään, menevät lahjoitukseen. Keittiömestari perehdyttää henkilökunnan, jolloin koko keittiöhenkilökunta osaa lahjoittamisprosessin. Yleisimmät allergeenit sekä ruokien nimet merkitään lähteviin ruokiin. Tässä kokeilussa erona aiempiin on, että ruoka pakataan kuumana ravintolan omiin GN-astioihin¹⁵ lämpölaatikoihin ja noudetaan välittömästi lounaan päätyttyä. 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 jo edellisten kokeilujen aikana kohta ”lahjoitettavan ruoan jäähdytys ja lähtölämpötila”.

Andreaskyrkan noutaa ruoan heti pakkaamisen jälkeen: hävikkiä noudetaan arkipäivisin. Ruoka jäähdytetään jäähdytyskaapissa, minkä jälkeen annokset merkitään ja pakataan annosrasioihin. Ruoka jaetaan tuoreena yhteisöruokailuissa keskiviikkoisin ja torstaisin, muina päivinä se pakastetaan myöhempää käyttöä varten. Andreaskyrkan huolehtii, että lahjoittajan astioihin merkitsemät yleisimmät allergeenit ja ruokien nimet kulkevat ruokien mukana vastaanottajille asti.

Andreaskyrkan palauttaa lahjoittajan GN-astiat ja kuljetuslaatikot käytön jälkeen päivittäin noudon yhteydessä. Lahjoituksena saadaan eri aterianosia, kuten pääruokia, lisukkeita, keittoja, raasteita ja jälkiruokia. Määrät kuitenkin vaihtelevat päivittäin, joten tarvittaessa aterialla täydennetään siellä, missä ruoka tarjoillaan. Jos ruokaa tulee yhtenä päivänä liikaa, voidaan sitä jäädyyttää myöhemmin käytettäväksi.

Tulokset:

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 entistäkin pienemmäksi vuoden 2025 aikana.

¹⁴ <https://www.vantaan-a-kilta.fi/>

¹⁵ GN-astiat ovat standardisoituja valmistettuja astioita, jotka on suunniteltu ammattikäyttöön ravintoloissa, hotelleissa ja muissa elintarvikealan yrityksissä.

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



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Kokeilun väliarvio toteutettiin keskustelemalla kahden Soupster Familyn edustajan ja yhden Andreaskyrkan edustajan kanssa huhtikuussa 2025 eli samalla porukalla, millä kokeilu käynnistettiin. Kaikki osapuolet olivat kokeiluun tyytyväisiä ja antoivat kokeilulle yleisarvosanaksi 5/5. Osapuolet myös toivoivat jatkoa linjastohävikin lahjoittamiselle sekä toiminnan laajentamista toiseen lahjoittavaan toimipisteeseen.

Syyskuussa aloitettiin kolmen kuukauden mittainen kokeilu myös toisen Soupster Familyn Dylan-ravintolan kanssa ja tämän kokeilun väliarvio pidettiin lokakuussa. Väliarviossa esille nousivat erityisesti positiivinen palaute ruoasta ja yhteistyöstä sekä tarve annosrasioille Andreaskyrkanin päässä, mistä oli keskusteltu aiemminkin haasteena. Pian väliarvion jälkeen Andreaskyrkan sai lahjoituksena annosrasioita The Good Coffee Companylta ja haaste ratkesi ainakin väliaikaisesti. Rasioiden toivotaan palautuvan ruoka-avun asiakkailta takaisin Andreaskyrkanille, sillä ne eivät ole kertakäyttöisiä, vaan mikroaaltouunin ja konepesun kestäviä pakasterasioita.

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.

Soupster Familyn aiempi kokemus linjastohävikin lahjoittamisesta hankkeen piloteissa helpotti kokeilun aloitusta ja toteutusta: Soupster Family antoi ohjeistusta lahjoittavan toimipisteen keittiöhenkilöstölle ja Andreaskyrkan ruoan vastaanottajille elintarviketurvallisesta käsittelystä. Linjastohävikin lahjoittaminen oli Soupsterille ennestään tuttua, mutta linjastohävikkiä ei oltu aiemmissa kokeiluissa lahjoitettu kuumana. Linjastohävikin vastaanottaminen ja jäähdyttäminen sekä annospakkaaminen oli Andreaskyrkanille uutta. Helsingin kaupungin elintarviketarkastaja oli käynyt Andreaskyrkanilla tarkastuskäynnillä ja todennut elintarviketurvallisuusasioiden olevan kunnossa ja tilojen toimintaan sopivat. Kyseessä on kuitenkin iso toimija, joka jakaa kerran viikossa noin 700:lle ruoka-avun asiakkaalle hävikkiruokaa ympärivuotisesti. Kesällä muut ruoka-avun jakajat lomailevat, jolloin asiakkaita voi olla vielä normaaliakin enemmän.

Kokeilun alettua tehtiin lämpötilavalvontaa molemmissa päissä ja kehitettiin prosessia. Kokeilun alkuvaiheessa ruokaa ei ollut tarkoitus pakastaa, mutta tähän ratkaisuun päädyttiin myöhemmin, kun todettiin sitä olevan niin paljon, ettei kaikki tule jaetuksi keskiviikkoisin ja torstaisin. Yhteydenpito madalsi kynnystä antaa palautetta ja ottaa esiin mahdollisia kehityskohteita mahdollisimman pian.



Euroopan unionin
osarahoittama



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.

Soupster Familyn ravintoloissa jo aiemmat kokeilut opettivat 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. Suurimmassa osassa Soupster Familyn lounasravintoloita 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 Andreaskyrkan on noutanut ruoat sovittuna aikana ja yhteistyö on kaikin puolin toiminut erinomaisesti. Jos on ollut jotain haasteita, ne on heti saatu selvitettyä. Soupster Family on saanut Andreaskyrkanin kautta paljon positiivista palautetta ruoan mausta. ”Olemme olleet ilolla tässäkin kokeilussa mukana ja haluamme jatkossakin lahjoittaa ylijäänyttä ruokaa sitä tarvitseville”, toteaa Soupster Familyn keittiön kehitysjohtaja Tiia Tuomainen.

Kokeilu muuttui osaksi siinä mukana olleiden kahden Dylan-ravintolan normaalia toimintaa joulukuussa 2025.

Yhteyshenkilöt:

- **Heta Hyvärinen, projektipäällikkö, Helsingin kaupunki:** heta.hyvarinen@hel.fi
- **Bo Ekman, Andreaskyrkan:** bo.ekman@andreaskyrkan.fi
- **Tiia Tuomainen, keittiön kehitysjohtaja, Soupster Family:** tiia@soupster.com