



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Konepajan lukion hävikkiyhteistyö

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Konepajan lukio, Sodexo ja Helsingin kaupunki (kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, Food waste ecosystem -hanke)
- **Aikataulu:** 10.9.-1.10.2025
- **Sijainti:** Helsinki

Tausta:

Luonnonvarakeskuksen (Luke) marraskuussa 2024 julkaiseman raportin¹ mukaan ruokahävikkiä syntyy pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa vuosittain noin 18,5 miljoonaa kiloa. Puolen kilon ravintolaruoka-annoksina määrä vastaa noin 37 miljoonaa hukkuaan 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.

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.

Helsingin kaupungin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ruokapalveluasiantuntija oli puhunut jo kesällä 2024 vastuullisuuteen ja erityisesti ruokahävikkiin liittyvästä yhteistyöstä Konepajan lukion ja koulun ruokapalvelujen välillä. Ensimmäinen suunnittelukokous pidettiin asian unohtumisen ja henkilövaihdosten vuoksi kuitenkin vasta toukokuussa 2025 lukion opettajien ja hankkeen projektipäällikön kesken, sillä yhteistyö nähtiin hyväksi aiheeksi hankkeen pilottina. Kokouksessa ideoitiin, mitä syksyllä voitaisiin toteuttaa yhdessä oppilaiden, hankkeen ja koulun ateriapalveluista vastaavan Sodexon kanssa.

Sovittiin, että opettajat palaavat asiaan, kun ovat saaneet suunnitelmaa eteenpäin ja sopivia ajankohtia katsottua syksyille. Tavoitteena oli saada yhteistyökuviot ja ajankohta lyötyä lukkoon toukokuun aikana. Seuraava palaveri pidettiin elokuussa ja siinä olivat mukana myös Sodexon edustaja ja kasvatuksen ja koulutuksen toimialan

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

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



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

ruokapalveluvastaava. Tämän jälkeen mukaan pyydettiin vielä Ruokatieto Yhdistys ry, jonka kanssa laadittiin yhdessä ohjelmaehdotus opettajille ja Sodexolle.

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.

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

Kokeilun tavoitteena oli lisätä Konepajan lukion opiskelijoiden ymmärrystä ruokahävikistä osana vastuullisuutta, osallistaa opiskelijat yritysyhteistyöhön ja pienentää Stadin ammattiopiston Teollisuuskadun toimipisteellä muodostuvan ruokahävikin määrää. Ruokahävikki kuormittaa merkittävästi ympäristöä ja siitä aiheutuu turhia ilmastopäästöjä, joten sen vähentäminen on jätelain mukaisesti ensisijainen toimenpide. Jo syntyneen tarjoiluhävikin lahjoittaminen tukee kestävän kehityksen kaikkia kolmea osa-aluetta: ekologista, taloudellista ja sosiaalista.

Kokeilun kuvaus:

Hankkeen projektipäällikkö vieraili lukiolla 10.9. yhdessä Ruokatieto Yhdistys ry:n edustajan kanssa toteuttaen suunnitellun oppitunnin hävikistä. Tunti piti sisällään hankkeen ja Ruokatieto Yhdistyksen esittelyt, Kahoot-tietovisan hävikistä, aiheen läpikäynnin tietovisan oikeiden vastausten kautta, asiaa hävikin mittaamisesta ja hävikkiaiheisen Yle Mix -videon katsomisen. Tämän jälkeen siirryttiin Stadin ammattiopiston Teollisuuskadun ruokalaan, missä Konepajan lukion opiskelijat käyvät syömässä ja mistä myös lahjoitetaan tarjoiluhävikkiä ruoka-apuun (ks. Sodexon ja Stadin safkan välisen pilotin [case-kuvaus](#) 2024).

Ruokalassa opiskelijat saivat kokeilla ja arvioida biojäteastian painoa sekä kuulla tarjoiluhävikin lahjoittamisesta Sodexon keittiöammattilaisilta. Sitten siirryttiin takaisin luokkaan, missä opiskelijat saivat tehtäväkseen laatia Forms-työkalulla

³ <https://um.fi/agenda-2030-kestavan-kehityksen-tavoitteet>

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

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



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

kyselytutkimuksen kouluruokailutottumuksista. Tutkimus toteutettiin Hävikkiviikolla 22.-28.9. ja opiskelijat esittelivät sen tuloksia lukion YHR-kokouksessa 1.10.

Hankkeen yhteistyökumppani ResQ Club lupasi kaikkien osallistuneiden kesken arvottavaksi palkinnoksi crediittejä sovellukseen 10 euron arvosta. Vastineeksi tästä ResQ Club sai näkyvyyttä pilotista kertovan uutisen muodossa, joka julkaistiin Hävikkiviikon alussa 22.9. [HEVi -sivustolla](#) ja kasvatuksen ja koulutuksen toimialan intra-sivustolla. Sodexo teki uutisen pohjalta [blogitekstin](#), joka julkaistiin samana päivänä yrityksen kotisivulla.

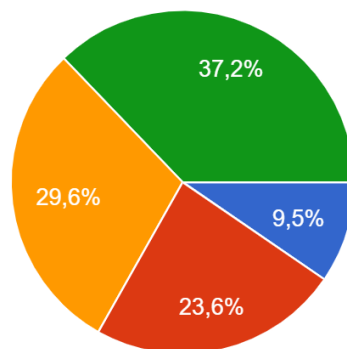
Tulokset:

Kyselylomakkeen vastaukset

Heitätkö lautaseltasi ruokaa pois koulussa?



188 vastausta

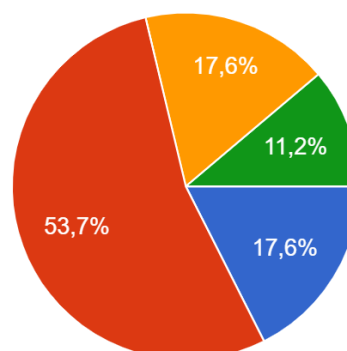


- Samaa mieltä.
- Jokseenkin samaa mieltä.
- Jokseenkin eri mieltä.
- Eri mieltä.

Kouluruoka on hyvää.



188 vastausta



- Samaa mieltä.
- Jokseenkin samaa mieltä.
- Jokseenkin eri mieltä.
- Eri mieltä.



Euroopan unionin
osarahoittama

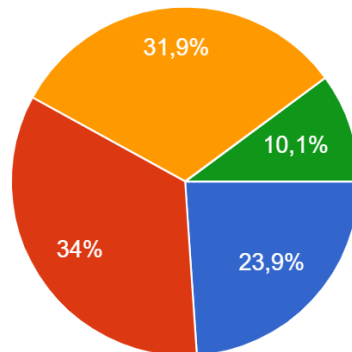


innokaupungit

Koulussa tarjotaan liian usein samoja ruokia.



188 vastausta

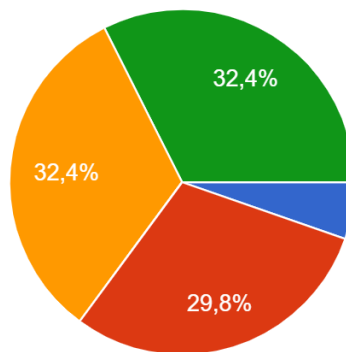


- Samaa mieltä.
- Jokseenkin samaa mieltä.
- Jokseenkin eri mieltä.
- Eri mieltä.

Koulusta saa hyvät eväät retkeä varten.



188 vastausta

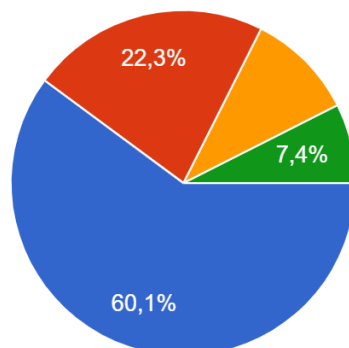


- Samaa mieltä.
- Jokseenkin samaa mieltä.
- Jokseenkin eri mieltä.
- Eri mieltä.

Ruokalan ruuhkaisuus vaikuttaa siihen, käynkö syömässä.



188 vastausta



- Samaa mieltä.
- Jokseenkin samaa mieltä.
- Jokseenkin eri mieltä.
- Eri mieltä.



Euroopan unionin
osarahoittama

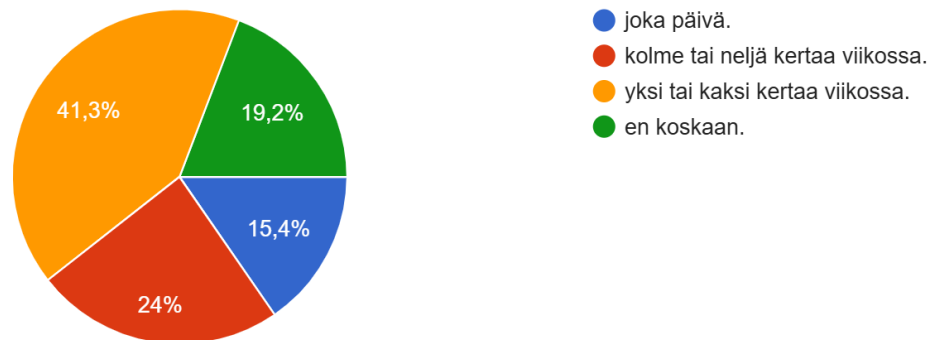


innokaupungit



Menen kauppaan ruokalan sijaan

188 vastausta



Haastattelut ruokailukäyttäytymisestä (kysymykset ja vastaukset)

Kysymykset:

1. Mitä mieltä olet nykyisestä kouluruoastamme? Onko se mieluisaa vai voisiko ruoka olla parempaa (esim. enemmän erilaisia ruokatrendejä)?
2. Mikä kouluruoka on suosikkisi ja mitkä ruoat eivät maistu?
3. Jääkö sinulle yleensä ruokaa paljon lautaselle vai syötkö kaikki ruoan?
4. Onko kouluruoka sinulle tärkeä koulupäivän aikana?
5. Viimeiseksi: jos voisit muuttaa jotain kouluruoassa, mitä tai mikä se olisi (esim. ruoan määrä tai laatu)?

Vastaukset (3 kpl):

Ensimmäinen haastateltu:

1. "Ei hyvää, kaikki ruoka tuntuu prosessoidulta, eikä (esim. kotiruoasta)".
2. "Lemppari kouluruoka on kalapuikot, kun taas ei mieluisat ovat makaronilaatikko, koska se on todella vanha ruokalaji jota edelleen käytetään, vaikka voisi olla käytössä uudempiakin".
3. "Syön aina kaiken, koska minusta tuntuu, että tulen tuomituksi ruokalaväen katseista päätellen".
4. "Kouluruoka on tärkeää, mutta henkilökohtaisesti ei niinkään, käyn mielummin kaupassa".
5. "Tekisin äänestyksen ruoasta mistä ihmiset pitävät eniten, eikä vain tehdä sitä, mitä ennen vanhaan on tehty (esim. jatkuva makarooni laatikko yms) uudempia reseptejä".



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Toinen haastateltu:

1. "Vois olla parempaa: vihaan tätä ruokaa".
2. "Spicy tofu oli kerran tosi hyvää muista en oikein tykkää".
3. "Jää paljon ruokaa".
4. "Ei ole tärkeää".
5. "Ruoan maun muuttaisin jotta se maistuisi paremmalta".

Kolmas haastateltu:

1. "Ihan ok".
2. "Lihapullat on suosikki ja mistä en tykkää niin varmaan joku kasvis homma".
3. "Ei jää".
4. "Joo".
5. "Tehdä siitä laadukkaampaa tai jotain".

Opit ja jatkokehitys:

Konepajan lukiolla opiskelijakyselyn tuloksia on käsitelty yhteisöllisessä opiskeluhuollon ryhmässä. Opiskelijat pääsevät vaikuttamaan ensi lukuvuoden ruokailuaikoihin. Ruokailuaikojen muutoksella pyritään ruuhkien vähentämiseen.

Tutkimus toteutetaan esim. kestävän kehityksen opettajatiimin tai kestävän kehityksen opiskelijaryhmän toimesta seuraavana lukuvuonna uudestaan, jotta saadaan seurantatietoa. Ruokahävikki viikon materiaaleja tullaan myös käyttämään uudestaan esim. aamunavauksessa.

Sodexon kanssa tehdään yhteistyötä mahdollisuuksien mukaan esim.

Ruokahävikki viikon suunnittelussa ja verkostokeskiviikkoisin. Myös Ruokatieto Yhdistys ry:n kanssa jatketaan kumppaniyhteistyötä.

Yhteyshenkilöt:

- **Chrisse Portaankorva, biologian, maantieteen ja terveystiedon opettaja, Konepajan lukio, chrisse.portaankorva@edu.hel.fi**
- **Ann-Marjaana Holmberg, asiakkuuspäällikkö, Sodexo, ann-marjaana.holmberg@sodexo.com**
- **Heta Hyvärinen, projektipäällikkö, Helsingin kaupunki, heta.hyvarinen@hel.fi**