



Pilotin kuvaus: Ruokahävikin mittaaminen ryhmäkodeissa

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Palvelukeskus Helsinki, Helsingin kaupunki (sosiaali-, terveys- ja pelastustoimiala, Food waste ecosystem -hanke)
- **Aikataulu:** loka-marraskuu 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 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.

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.

Sosiaali-, terveys- ja pelastustoimialalla ruokapalvelutoiminta on hyvin moninaista. Buffet-tyyppisestä henkilöstöruokailussa ja lounasravintoloissa ruokahävikin mittaaminen on systemaattista, mutta ryhmäkodeissa, jossa asiakkaat/asukkaat ruokailevat osastolla hoitohenkilöstön avustamina, on hävikin mittaaminen koettu haastavaksi. Tähän ei ole olemassa olevaa toimintamallia, ja hoitohenkilöstölle ei ole varattu työaikaa hävikinhallintaan. Ruoka toimitetaan ryhmäkoteihin keittiöstä tarjoiluvaunuilla. Asukkaat ovat ravitsemuksellisesti haavoittuvassa asemassa ja ruoka on osa heidän hoitoaan. Ravitsemuksellisten tarpeiden toteutumiseksi olisi tärkeää, että koko annos tulisi syödyksi. Tämän seurauksena myös hävikki vähenee.

Elintarviketurvallisuus (tai muu relevantti turvallisuusnäkökulma):

Ei relevantti.

¹ [Pääkaupunkiseudun ruokapaikoissa syntyy vuosittain ruokahävikkiä 37 miljoonan annoksen edestä | Luonnonvarakeskus](#)

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



Euroopan unionin
osarahjoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit



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 on saada tietoa, miten paljon ruokaa, joka olisi pitänyt tulla syödyksi, jää kuitenkin syömättä. Tietojen pohjalta voidaan miettiä hävikin muodostumisen syitä ja pyrkiä vähentämään sitä. Ruokahävikki kuormittaa ympäristöä ja siitä aiheutuu turhia päästöjä.

Kokeilun kuvaus:

Pilotissa mitattiin lounasruoalta muodostuvaa hävikkiä, joka toimitettiin keittiöön tarjoiluvaunulla kolmessa helsinkiläisessä seniorikeskuksessa ja yhteensä 12 ryhmäkodissa. Pilotti kesti kaksi viikkoa, jonka aikana päivittäin hävikkiruoka toimitettiin takaisin keittiöön tarjoiluvaunujen mukana ja keittiö vastasi siitä, että hävikkiruoka tulee punnituksi ja kirjatuksi Forms-lomakkeelle. Tarjoiluvaunun mukana toimitettiin taulukko, johon hoitohenkilöstö voi kirjata havaintojaan – keittiö kirjasi hoitohenkilöstön havainnot Forms-lomakkeen viimeiseen kohtaan, jossa oli tilaa yleisille havainnoille.

Tulokset:

Kokeilun tuloksena saatiin arvokasta dataa kolmen seniorikeskuksen / palvelutalon ryhmäkotien hävikkimäärästä. Hävikkimäärien kirjaaminen toimipaikoissa onnistui henkilöstöltä hienosti. Ryhmäkotien (12 kpl) ruokailijamäärät vaihtelivat 12-30 välillä hävikki oli vaihdellen 19 – 27 % valmistetusta ruoasta, mikä on tyypillinen hävikkimäärä osastoruokailussa. Asiakkailta saatiin myös laadullista palautetta ruoasta ja annoskoosta, mikä auttaa toiminnan kehityksessä. Tulokset esiteltiin sosiaali-, terveys- ja pelastustoimialan ja Palvelukeskus Helsingin henkilöstölle marraskuussa 2025.

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

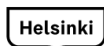
⁶ https://www.hel.fi/static/kanslia/elo/Helsingin_kierto_ja_jakamistalouden_toimenpideohjelma.pdf



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



LUKUNORMAANNEKESKUS

innokaupungit



Helsinki-Espoo-Vantaa
INNOVATIONS

Opit ja jatkokehitys:

Pilotti oli suhteellisen mutkaton toteuttaa, sillä toimipaikkojen ja ruokailuhetkien määrä on selkä ja rajattu. Ryhmäruokailussa ruokaa tilataan ruokailijamäärän mukaan. Kaikki ruoka, mikä tulee, laitetaan esille joko asiakkaiden itse otettavaksi tai hoitohenkilöstön annosteltavaksi. Annoskoko on määritelty niin, että asiakkaan ravitsemukselliset tarpeet toteutuvat, mutta ruokaa jää silti syömättä. Jatkossa voidaan pohtia, ovatko annoskoot tilauksissa oikeita ja ruokalistalla olevat ruoat maistuvia sekä onko henkilöstöresurssia auttamaan asiakkaita ruokailussa. Vastaavanlainen mittaus voidaan suorittaa muissa toimipaikoissa myöhemmin myös uudestaan melko matalalla kynnyksellä, mutta jatkuvana toimintana se ei ole tarkoituksenmukaista.

Yhteyshenkilöt:

- **Milla Härkönen, johtava ruokapalveluasiantuntija, sosiaali-, terveys- ja pelastustoimi**

etunimi.sukunimi@hel.fi

- **Jenni Leppänen, ruokapalveluasiantuntija, sosiaali-, terveys- ja pelastustoimi**

- etunimi.sukunimi@hel.fi

- **Elina Tarkkonen, kehityspäällikkö, Palvelukeskus Helsinki**

etunimi.sukunimi@hel.fi

- **Meri Mathlin, vastuullisuusasiantuntija, Palvelukeskus Helsinki,**

etunimi.sukunimi@hel.fi