



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Linjastohävikin lahjoittamiskokeilu, Palmia ja Yhteinen pöytä

Taustatiedot

- **Toteuttajat:** Palmia Oy ja Vantaan Yhteinen pöytä
- **Aikataulu:** 27.8.–17.12.2024 (pilottivaihe)
- **Sijainti:** Aurinkokiven koulu (Kivistö) sekä Kartanonkosken koulu, Vantaan kansainvälinen koulu ja Veromäen koulu (Kartanonkosken alue, Vantaa)

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 pienimuotoisesti ja paikallisesti. Alueellisesti koordinoitua ja aidosti yhdessä toimivaa ekosysteemiä ja kattavaa esimerkkiä ylijäämän hyödyntämisestä 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 tähän valtava potentiaali².

Food waste ecosystem -hankkeen³ tavoitteena on luoda pääkaupunkiseudulle yhteinen ruoan kiertotaloutta tukeva ekosysteemi. Ideana on yhdessä eri toimijoiden kanssa tunnistaa mahdollisuuksia tehostaa nykyisiä, käytäntöjä ja prosesseja, ehkäistä ja vähentää syntyvää ruokahävikkiä, **hyödyntää hävikkiruokaa entistä tehokkaammin** sekä luoda uusia liiketoimintamahdollisuuksia.

Palmia ja Vantaan Yhteinen pöytä pilotoivat syksyllä 2024 yhteistyömallia, jossa

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 [Food waste ecosystem - HEVi – Helsinki+Espoo+Vantaa Innovations](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



Helsinki



LUONNONVARAKESKUS

innokaupungit

koulujen linjastohävikkiä hyödynnettiin ruoka-apuna.

Tavoitteena oli selvittää, miten Palmian ylläpitämien koulukeittiöiden tarjoilulinjastoihin jäänyt, jäähdytetty ruoka voitaisiin turvallisesti ja tehokkaasti ohjata Yhteisen pöydän kautta ruoka-aputoimintaan.

Pilotilla vastattiin sekä ruoka-aputoimijoiden kasvavaan tarpeeseen saada uusia hävikkiruoan lähteitä että kaupungin tavoitteisiin vähentää ruokahävikkiä ravitsemispalveluissa. Kokeilu toteutettiin osana Food Waste Ecosystem -hanketta, joka kehittää pääkaupunkiseudulle ruoan kiertotaloutta tukevaa toimintamallia.

Kokeilu perustui tammikuussa 2024 päivitettyyn Ruokaviraston ohjeeseen, joka mahdollistaa linjastohävikin lahjoittamisen, kun toiminta täyttää elintarviketurvallisuusvaatimukset ja osapuolet ovat rekisteröityneet elintarvikevalvontaan.

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 linjastohävikin lahjoittamiseen. Siinä on määritelty selkeästi reunaehdot lahjoittamiselle, mikä auttaa sekä ruoan lahjoittavaa ruokapalvelutoimijaa että vastaanottavaa ruoka-aputoimijaa toimimaan turvallisesti.

Linjastohävikin lahjoittamista suunniteltaessa kannattaa myös tehdä yhteistyötä paikallisen elintarvikevalvonnan kanssa. He auttavat osapuolia huolehtimaan siitä, että toimijat ovat elintarvikelain⁶ mukaisesti rekisteröityneitä ja tehneet omavalvontasuunnitelmat sekä noudattavat Ruokaviraston ohjeistusta.

Toiminnassa noudatettiin Ruokaviraston vuonna 2024 päivitettyä ohjeistusta ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista.

⁴ <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

⁵ <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/ruoka-apuohje/ruoka-apu--ohje/>

⁶ <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297#Pidm46263582656816>



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



LUONNONVARAKESKUS

innokaupungit

Palmian keittiöissä ylimääräinen ruoka jäähdytettiin asianmukaisesti, pakattiin GN-vuokiin ja varustettiin lämpötilamerkinnoilla. Yhteisen pöydän kuljettaja nouti ruoan jäähdytettynä ja toimitti sen edelleen jakelukohteisiin.

Keittiöhenkilökunta ja kuljetus toimivat yhteistyössä selkein vastuin, ja toiminta oli elintarvikelainsäädännön mukaista. Pilotin aikana ei havaittu ruokaturvallisuuteen liittyviä ongelmia.

Kestävän kehityksen näkökulma:

Pääkaupunkiseudun kaupungit ovat vahvasti sitoutuneet toteuttamaan YK:n kestävän kehityksen tavoitteita omassa toiminnassaan. Vantaalla alueellisen ruokaklusterin tukeminen ja kestävä kehittäminen nähdään yhtenä alueen elinvoimaisuuden tärkeimpänä kehittämiskohteena.

Hävikkiruoan lahjoittaminen on kestävä 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. Minimoimalla hävikkiin päätyvän ruoan kaikissa näissä vaiheissa tuemme ekologista kestävyttä 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 kestävyttä, 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.



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



Helsinki



LUONNONVARAKESKUS

innokaupungit

Pilottiin osallistuneille toimijoille kokeilu toimi esimerkkinä sitoutumisesta kestäväan kehitykseen. Pilotti tuki kestäväan kehityksen tavoitteita kaikilla sen osa-alueilla:

- **Ekologisesti** se vähensi merkittävästi biojätteeseen päätyvän syömäkelpoisen ruoan määrää.
- **Sosiaalisesti** se vahvisti ruoka-aputoimintaa ja tarjosi aterioita ihmisille, joilla on taloudellisia vaikeuksia.
- **Taloudellisesti** se lisäsi ruokapalveluhenkilöstön ymmärrystä hävikin kustannusvaikutuksista ja tuki Palmian vastuullisuustavoitteita.

Pilotin Kuvaus

Pilotti käynnistyi 27. elokuuta 2024 ja kesti joulukuun 17. päivään asti. Mukana oli neljä Palmian koulua: Aurinkokiven koulu Kivistössä sekä Kartanonkosken koulu, Vantaan kansainvälinen koulu ja Veromäen koulu. Koulut sijaitsivat muutaman kilometrin säteellä toisistaan, mikä mahdollisti tehokkaan logistiikan.

Yhteinen pöytä nouti jäädytetyn ruoan neljästi viikossa ja jakoi sen 12 eri ruoka-apukohteeseen. Pilotin aikana ruoan määrät vaihtelivat huomattavasti päiväkohtaisesti: joskus hävikkiä oli vain vähän, toisinaan jopa kymmeniä kiloja. Keskimääräinen määrä oli alle 20 kiloa per koulu viikossa.

Jo pilotin aikana saatiin arvokasta tietoa siitä, mitkä ruoat maistuivat koululaisille paremmin ja mitkä jäivät useammin yli. Tämä tieto auttoi sekä ruokapalveluita että ruoka-aputoimijoita kehittämään toimintaa.

Pilotin päätyttyä joulukuussa 2024 ruoan noudot jatkuivat osana Yhteisen pöydän normaalia toimintaa.

Tulokset

Pilottihankkeesta saatiin arvokkaita näkemyksiä:

- Neljä koulua mukana, yhteensä noin 12 vastaanottavaa ruoka-apukohdetta.
- Lahjoitetut määrät vaihtelivat, keskimäärin alle 20 kg koulua kohden viikossa.
- Toiminta laajeni pilotin jälkeen pysyväksi osaksi Yhteisen pöydän reittejä.
- Palmian ja Yhteisen pöydän yhteistyö sujui erinomaisesti ilman toiminnallisia häiriöitä.
- Pilotin ansiosta tunnistettiin uusia kehityskohteita ruokalistasuunnittelussa ja hävikin ehkäisyssä.



Euroopan unionin
osarahoittama



innokaupungit

Opitut Asiat ja Tuleva Kehitys

Kokeilu vahvisti, että Palmian kaltaiset ammattikeittiöt voivat turvallisesti ja hallitusti lahjoittaa tarjoiluhävikkiä ruoka-apuun.

Onnistumisen edellytyksiä olivat:

- johdon ja keittiöhenkilöstön sitoutuminen,
- selkeät ohjeet ja vastuujako,
- tehokas logistiikka ja kylmäketjun hallinta sekä
- säännöllinen yhteydenpito Yhteisen pöydän koordinaattoriin.

Pilotista saatujen oppien perusteella toimintamalli otettiin pysyvään käyttöön Yhteisen pöydän verkostossa, ja sen laajentamista muihin kouluihin arvioidaan yhdessä Palmian ja kaupungin elinvoimapalveluiden kanssa.

Yhteyshenkilöt

Palmia Oy

Titta Franzen-Hendrell: titta.franzen-hendrell@palmia.fi

Yhteinen pöytä ja Vantaan kaupunki:

Janika Wiksten: janika.wiksten@vantaa.fi