

Ruoka-aputoiminta Turun alueella

Parhaat käytännöt työpaja 27.4.2016

Kirsi Silvennoinen
Janina Rosten



Kirjoittajat: Kirsi Silvennoinen, Janina Rosten
Kannen kuva: Turun kaupunki, Suomen Ilmakuva
Copyright: Luonnonvarakeskus (Luke)
Julkaisija: Luonnonvarakeskus (Luke), Helsinki 2016
Julkaisuvuosi: 2016

Tiivistelmä /Abstract

Turussa järjestettiin 27.4.2016 työpaja ja verkostoitumistilaisuus ruoka-avun parissa toimiville tahoille. Tilaisuus oli osa Pohjoismaiden neuvoston rahoittamaa Nordic Food Waste projektia. Tarkoituksena oli etsiä Turun alueelle sopivia mahdollisuuksia kehittää ruoan uudelleen jakamista ja vähentää sitä kautta syntyvää ruokahävikkiä. Työpajatoiminnassa käytiin läpi ruoka-aputoiminnan nykytilaa, säädöksiä ja ohjeistusta, rahoitusta, toiminnan kehittämistä ja tulevaisuuden mahdollisuuksia. Aiheista keskusteltiin pareittain ja ryhmissä sekä pohdittiin miten hävikkiruokaa voitaisiin paremmin hyödyntää Turun alueella. Työpajassa oli osallistujia alueen järjestöistä, seurakunnasta, Turun yliopistosta, Evirasta ja Turun kaupungilta.

Osallitujien mielestä hyviä käytäntöjä olivat erityisesti ruokajaon sujuvuus ja toimivuus: tässä auttavat tasapuolinen kohtelu, sopimukset luovutettavasta ruoasta ja Eviran ruoka-apuohje. Sosiaalista turvaverkkoa, ruokajaon osallisuutta ja työllistymistä lisäävää vaikutusta korostettiin kuten myös yhteistyötä. Haasteita nykytilanteessa aiheuttavat logistiikka ja sen rahoitus, varastot ja ruokajakoon tarvittavat tilat sekä jätehuollon ongelmat. Ajantasainen ruoan haku ja tuotteiden jakaminen nopeasti erääntyvien päivämäärien lähestyessä nähtiin myös haasteena. Johtaminen ja ruokajakotyön hallinta mainittiin vastauksissa vapaaehtoistyön osalta: työntekijöiden vaihtuvuus ja jaksaminen tulivat esiin, varsinkin kun kävijämäärät ovat olleet kasvussa. Ratkaisuehdotuksiakin annettiin: ammattimaisuuden lisääminen ja vapaaehtoisten entistä parempi koulutus ja perehdyttäminen.

Kun vastaajilta kysyttiin nykyisistä säädöksistä, ohjeistuksesta ja niiden tulkinnoista, yleisesti koettiin että ruoka-apuohje tukee lahjoittamista ja että vastuukysymykset ovat ohjeen myötä muuttuneet selkeämmiksi. Haasteena nähdään terveystarkastajien ohjeet, joiden koetaan joskus olevan erilaiset Eviran ohjeisiin verrattuna. Lahjoittajilta odotetaan saatavan hyvälaatuisia ruokatavaroita; joidenkin osalta ongelmana on ollut ajoittain huonolaatuisten tuotteiden antaminen järjestöille. Rahoituksesta keskusteltaessa vastauksissa toivottiin erityisesti kaupungin ottavan enemmän taloudellista vastuuta ja myös muun yhteistyön lisäämistä seurakunnan ja alueen yritysten kanssa. Tiedottaminen ja koulutus nähtiin tärkeinä ja ne voisivat auttaa saamaan uusia tahoja mukaan. Yrityksiltä toivottiin sponsoriapua esim. kuljetuksiin. Vastaajat keskustelivat ruokajaon hyötyjen korostamisesta esim. jätemaksujen säästyminen ja sen esiintuominen voisi parantaa rahoituksen saamista. Osallistujat toivoivat monitasoista yhteistyötä, jossa mukana ovat järjestöjen lisäksi kaupunki ja poliittiset päättäjät.

Ruoka-avun tulevaisuutta ja kehittämistä pohdittaessa vastauksissa painottui toive kaupungin roolin lisäämisestä. Kehitettävää nähtiin järjestöjen välisessä yhteistyössä ja muiden toimijoiden välissä kanssakäymisessä. Hyvinä keinoina nähtiin erityisesti informaation ja näkyvyyden lisääminen sekä tiedottaminen. Vapaaehtoistyön kehittäminen ja tuki nähtiin tärkeänä sekä myös työllistämisen mahdollisuudet toiminnassa. Hävikkiruokan laajempaa käyttöönottoa voisi parantaa ottamalla ravitsemispalveluiden ylivalmistettu ruoka paremmin käyttöön.

Asiasanat: ruoka-apu, ruoan uudelleen jakaminen, ruokahävikki, ruokalahjoitus, järjestötyö, Turku

Yhteenveto työpajan keskusteluista:

Haasteita

Logistiikka ja ajantasainen ruokajako

Lahjoitusruoan laatu ja turvallisuus

Rahoitus

Johtaminen ja työn hallinta

... ja ideoita ratkaisuksi

- Enemmän yhteistyötä:
 - kuljetukset, varastot
 - viestinnän kehittäminen
- Perehdytys, opastus, koulutus
- Ammattimaisuus, osaaminen
- Ruoka-annosten valmistus, suurpakkausten hvödvntäminen

- Tarkennetut sopimukset lahjoittajien kanssa
- Vapaaehtoisten tukeminen, koulutus
- Omavalvontasuunnitelmat
- Yhdenmukaiset ja selkeät ohjeet ja säädökset

- Järjestöjen yhteiset hakemukset
- Yhteistoimijuuden kehittäminen:
 - kaupunki, srk, järjestöt
- Hyötyjen esiintuominen
 - ravitsemuksen parantuminen
 - jätemaksujen pienentyminen
 - sosiaalinen tilinpito

- Työn ja tiedonkulun hyvä koordinointi
- Ammattitaitoisten työntekijöiden määrän lisääminen
- Vapaaehtoistyön haasteiden tunnistaminen
- Viestinnän lisääminen

Yhteenveto toiminnan kehittämistä:

Osallisuuden rakentaminen:
avunsaajien tilanteen
kokonaisvaltainen
huomioiminen,
kohtauspaikkojen lisääminen

Vapaaehtoistyön koordinointi:
perehdytys, virkistystoiminta
ja jaksamisen turvaaminen

Toimijoiden yhteistyön
mahdollinen lisääminen:
esim. Yhteinen pöytä -mallin
mukaisesti, kaupunki,
seurakunnat ja järjestöt

Tiedottaminen ja tiedonkulku,
informaation lisääminen ja
ruoan uudelleen jakamisen
hyötyjen esiintuominen

Ruoka-annosten
valmistamisen lisääminen
ruokakassien jakamisen
lisäksi, voitaisiin hyödyntää eri
tuotteita paremmin

Jätehuolto ja lajittelu:

- biojätteen erilliskeräys
- pakkausten keräys
- opastus



1. Tausta

Pohjoismaiden neuvoston projekti *the Nordic Food Redistribution Project* on tutkimushanke, jossa selvitetään miten ruoka-aputoimintaa voidaan parantaa ja miten sen avulla voidaan vähentää ruokahävikiksi päätyvää ruokaa. Työn aiemmissa vaiheissa on kerätty tietoa ruoka-aputoimijoista, ruokapankeista, toimintaan vaikuttavasta lainsäädöksistä, parhaista käytännöistä ja ruoan turvallisuuteen liittyvistä asioista. Turussa järjestetyssä työpajassa koottiin yhteen alueen toimijat ja etsittiin aiempien tulosten perusteella Suomeen ja Turun alueelle sopivia mahdollisuuksia jakaa lahjoitettua ruokaa ja vähentää sitä kautta syntyvää ruokahävikkiä.

Tuloksia projektin vaiheista I ja II

Ruoka-aputoimijoiden haastattelujen (lahjoittajat, hyväntekeväisyysjärjestöt ja viranomaiset) perusteella kaupat ja teollisuus antavat ruoka-apuun miljoonia kiloja päiväysvanhenevia ja ylijääneitä elintarvikkeita, jotka muuten menisivät roskiin. Suomessa ruoan jakelua tuhansille tarvisijoille hoitavat erityisesti järjestöt. Tulokset osoittivat, että Pohjoismaissa ruoka-avun tarve ja määrä ovat kasvussa – niin myös Suomessa. Nähtiin että potentiaalia lisätä ruoan lahjoittamista on sekä teollisuudessa että kaupan alalla. Myös ylijäävää ravintolaruokaa esimerkiksi laitoskeittiöistä voisi enemmän hyödyntää ruoanjakelussa. Lahjoitetusta ruoasta ei Suomessa vielä valmisteta ruoka-annoksia samaan tapaan kuin muissa pohjoismaissa, joissa ylijäämäruoka käytetään ruokaloissa ja kanttiineissa. Pohjoismaissa lahjoituksiin perustuvia ruoka-annoksia jaetaan yli kolme miljoonaa vuodessa. Suomessa ruokalahjoitukset jaetaan yleisimmin kotiin vietävissä kasseissa, jotka sisältävät aina leipää sekä lisäksi vaihtelevasti maitotuotteita, vihanneksia ja eineksiä.

Ruoan jakaminen on Suomessa melko tehokasta ja hyvin organisoitua. Järjestöt jakavat ruokaa jopa tuhansille tarvisijoille useamman kerran viikossa. Selvitys keskittyi erityisesti pääkaupunkiseudun ja Turun alueelle, jossa ruokaa jaetaan noin 2–3 miljoonaa kiloa vuodessa. Määrä vastaa karkeasti noin 10–15 prosenttia alueen kauppojen ruokahävikistä. Numeroiden valossa lahjoituksia voisi tehdä enemmän, mutta käytännön olosuhteet voivat estää sen. Ruoan kuljettaminen, pakkaaminen, kylmäautojen järjestäminen ja varastointi ovat haastavaa työtä. Myös kustannukset voivat ylittää saatavan hyödyn. Haastatteluihin osallistuneiden järjestöjen edustajat olivat huolestuneita työntekijöidensä ja vapaaehtoisten jaksamisesta ruokajonojen kasvaessa. Monet järjestöt haluaisivat jakaa tuotteita monipuolisesti kaikille tarvisijoille, jolloin esimerkiksi leipää voi olla liikaa tarjolla suhteessa muihin ruokiin. Kaikkien elintarvikkeiden pitää olla turvallisia, joten viimeinen käyttöpäivä saattaa rajoittaa joidenkin elintarvikkeiden hyödyntämistä.

Ohjeet ja ruokapankit avuksi

Kansallinen lainsäädäntö on helpottanut ruoan jakamista Suomessa. Ylivalmistettua tai päiväysvanhenevaa ruokaa voidaan lahjoittaa suhteellisen helposti. Eviran tekemä ruoka-apuohje on selkiyttänyt ruoan lahjoittamiseen liittyviä vastuita ja auttanut toimijoita. Tavoitteena on ollut ohjeistaa toimintaa siten, että ruokahävikin määrää saadaan vähennettyä. Euroopassa on 257 rekisteröityä ruokapankkia, joiden kautta ruoka kulkee yrityksiltä hyväntekeväisyysjärjestöille, jotka puolestaan jakavat ruoan aterioina tarvitseville.

Suomessa varsinainen ruokapankkitoiminta on vasta alkanut, kuitenkin järjestöt tekevät yhteistyötä ja jakavat suuria eriä saadessaan ruokaa myös muille järjestöille samalla alueella. Ruokapankit voisivat helpottaa erityisesti kuljetuksia, varastointia ja suuremman ruokamäärän käsittelyä sekä jakelua.

Pohjoismaiden neuvoston rahoittamassa selvityksessä olivat mukana Suomi, Ruotsi, Tanska ja Norja. Raportti "Food Redistribution in the Nordic Region: Experiences and results from a pilot study" on ladattavissa osoitteessa: <http://dx.doi.org/10.6027/TN2014-562>

Food banks are essential to minimize food waste -hanketiedote osoitteessa: <http://www.norden.org/en/news-and-events/news/new-nordic-study-food-banks-have-a-big-unused-potential-to-minimize-food-waste>

2. Turun alueen ruoka-aputoimijat

Turussa ruoka-aputoiminta on erilaisten järjestöjen ja seurakuntien organisoimaa työtä. Turussa vakiintuneita hävikkiruokan jakopisteitä on 17, näistä osa jakaa ruokaa lähes päivittäin, osa kerran kuukaudessa. Suurin toimija on Operaatio Ruokakassi, lisäksi alueella ruokaa jakavat Pelastusarmeija ja Turun katulähetys. Operaatio Ruokakassi ry:n myötä toiminta on laajentunut myös Kaarinaan, Raisioon, Naantaliin, Paimioon, Piikkiöön, Mynämäkeen ja Loimaalle. Muita ruokahävikkiä hyödyntäviä toimia ovat Turun Katulähetyksen ja Arkean välinen yhteistyö, jossa jäljelle jäänyttä kouluruokaa jaetaan annoksien muodossa. Operaatio Ruokakassi ry:n toiminta taas ulottuu viikoittain Turun alueen ulkopuolelle esim. pääkaupunkiseudun keskusvarastoihin ja järjestö ottaa vastaan myös alkutuotannosta syntyvää ruokahävikkiä. Lisäksi alueelliset leipomot ovat mukana ruoka-aputyössä.

Operaatio Ruokakassi ry.

Operaatio Ruokakassi ry (OR) on vuonna 2008 perustettu turkulainen vapaaehtoisvoimin toimiva avustusjärjestö. Sen pääasiallisena tehtävänä on keskitetysti hankkia ja toimittaa ruokaa, hygieniatuotteita ja vaatteita jaettavaksi yhdistyksen kanssa yhteistyössä toimivien seurakuntien ja yhdistysten kautta vähävaraisille ja muille apua tarvitseville. OR toimii niin sanottuna keskustoimijana, joka laatii sopimukset lahjoittajien kanssa ja on näihin yhteydessä. Lisäksi se koordinoi haut, pitää yllä jäsenistönsä ohjeistusta sekä järjestää suur tapahtumia, jotka pyrkivät tekemään näkyväksi vähävaraisten tilannetta Varsinais-Suomessa. Hyvin monilta osin Operaatio Ruokakassi ry toimittaa ruoka-pankeille ominaisia tehtäviä. Jäsenjärjestöjä Operaatio ruokakassilla on 21, joista ruoka jakaa tällä hetkellä 16 järjestöä (taulukko 1)

OR:n ruokaa jakavat jäsenjärjestöt ja vuosittaiset jakomäärät ovat kasvaneet nopeasti. Lahjoitusruokaa saadaan Turun seudulla päivittäisistä kauppa- ja leipomohauista sekä keskusvarastoista ja tukkuliikkeistä kerran viikossa haettavista suuremmista eristä. OR tekee yhteistyötä myös jäsenistönsä ulkopuolisten tahojen kanssa ja avustavat myös mm. muiden alueiden järjestöjä. Osa Operaatio Ruokakassi ry:n jäsenjärjestöistä ovat jakaneet myös EU-

ruokaa, mutta määrät ovat verrattain pieniä, arviolta kahden prosenttiyksikön luokkaa kokonaisruokamäärästä.

Järjestön alusta lähtien OR:n kantava voima ovat olleet hallitus- ja ruoan jakamistyöhön sekä logistisiin toimiin sitoutuneet vapaaehtoiset. Työn tasapainottamiseen ovat vaikuttaneet 2015 palkkatuella palkattu kuljettaja sekä työkokeiluun osallistuneet henkilöt (6 kpl vuonna 2015), samoin RAY:n rahoittaman Eväät Arkeen - projektin työntekijöiden panos. Vapaaehtoisia arvioidaan olevan mukana OR:n jäsenjärjestöissä ja tapahtumissa vuosittain 300–400 henkilöä.

Taulukko 1. Operaatio Ruokakassin ruoka-aputoiminnan kuvaus

Operaatio Ruokakassi ry (+21 jäsenjärjestöä)	
Kävijämäärät viikossa hlöä	<i>n. 2500</i>
Arvio jaettavan ruoan määrästä kg	548 000
Lahjoittavien kauppojen määrä	<i>n. 30</i>
Jakopäivien määrä/vko	<i>> 16 jakoa vko</i>
Vapaaehtoisten määrä	<i>yhteensä n. 300 - 400 hlöä</i>

3. Työpaja 27.4.2016

Työpaja järjestettiin Turussa Runosmäen vanhainkodissa. Tarkoituksena oli alustusten, keskustelun ja työpajatyöskentelyn kautta kehittää alueen ruoka-aputoimintaa ja löytää ratkaisuja toimijoiden esiintuomiin haasteisiin. Ryhmätöissä käsiteltiin aiheita, joita oli noussut esiin aiemmissa projektin vaiheissa, keskustelua käytiin nykyhetken tilanteesta, järjestöjen ja muiden tahojen yhteistyöstä, lainsäädännöstä, rahoituksesta sekä tulevaisuuden näkemistä ja kehitysmahdollisuuksista.

Tilaisuuteen oli kutsuttu Turun seudulta ruokajakoon osallistuvien järjestöjen lisäksi laajasti ruokaa lahjoittavia yrityksiä ja viranomaisia. Kokoukset tilaisuuteen saatiin Turun kaupungilta ja ruokailut järjesti kaupungin ruokapalveluyritys Arkea. Osa ruoasta oli tehty edellisten päivien ylijäämästä ja Operaatio Ruokakassin kaupoilta lahjoituksena saamista tuotteista, joten tilaisuudessa hyödynnettiin ruokahävikkiä mahdollisuuksien mukaan.

Työpajan materiaalit ja alustajien esitykset löytyvät Luken sivuilta osoitteesta: <https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/ajankohtaista/>

Ohjelma Parhaat käytännöt ruoka-aputoiminnassa

- 10.00 – 10.30 Ilmoittautuminen, aamupala
- 10.30 – 10.45 Avaus, päivän ohjelma, Sanna Hietala, Luke
- 10.45 – 11.00 Ruokahävikki ja uudet tutkimustulokset, Kirsi Silvennoinen, Luke
- 11.00 – 11.15. Turun alueen ruoka-aputoiminta, Janina Rosten, HUMAK
- 11.15 – 11.30 Hävikin hallinta ruokapalveluissa, Paula Juvonen, Arkea
- 11.30 – 11.45 Ruoka-apuohje, Pirjo Korpela, Evira
- 11.45 – 12.00 Ruoka-avusta kansalaistoiminnaksi, Hanna Kuisma, Yhteinen Pöytä
- 12.00 – 12.15 Kysymykset alustajille, keskustelu, ohjeistus työpajoihin
- 12.15 – 13.00 Työpajatyöskentely I
- 13.00 – 13.30 Lounas
- 13.30 – 14.30 Työpajatyöskentely II
- 14.30 – 15.30 Työpajatyöskentely III



4. Työpajan tulokset

Toimintaa ohjaavat tekijät ja nykytila

Työpajan ensimmäisessä osiossa selvitettiin osallistujien näkemyksiä siitä millaisia toimivia käytäntöjä ja toisaalta millaisia haasteita tai ongelmakohtia ruoka-aputoiminnassa tällä hetkellä on. Osallistujat kirjasivat parityöskentelyn jälkeen kolme toimivaa käytäntöä ja kolme haastetta. Vastaukset on ryhmitelty kokonaisuuksiin teemoittain. Suluissa näkyy kirjanneiden vastaajien määrä.

Hyviä käytäntöjä olivat erityisesti ruokajaon sujuvuus: tässä auttavat tasapuolinen kohtelu, sopimukset luovutettavasta ruoasta ja Eviran ruoka-apuohje. Sosiaalinen turvaverkko ja ruokajaon osallisuutta ja työllistymistä korostettiin kuten myös yhteistyötä. Ruokajakopaikka voi olla kohtaamispaikka ja lisätä haasteita nykytilanteessa aiheuttavat logistiikka ja sen rahoitus, varastot ja ruokajakoon tarvittavat tilat ja jätehuollon ongelmat. Ajantasainen ruoan haku ja tuotteiden jakaminen nopesti eräännyvien päivämäärien lähestyessä nähtiin myös haasteena. Johtaminen ja ruokajakotyön hallinta mainittiin vastauksissa varsinkin vapaaehtoistyön osalta: työntekijöiden vaihtuvuus ja jaksaminen tulivat esiin varsinkin kun kävijämäärät ovat olleet kasvussa. Vastauksissa näkyi myös ratkaisuehdotuksia kuten ammattimaisuuden lisääminen ja vapaaehtoisten entistä parempi koulutus ja perehdyttäminen.

Hyviä käytäntöjä, suluissa mainintojen lukumäärä:

1. **Toimiva ruokajako** (25)
 - a. jaon sujuvuus, tasapuolisuus
 - b. sopimukset, yhteiset pelisäännöt, Eviran ruoka-apuohje
2. **Kohtauspaikka** (13)
 - a. lisää osallisuutta ja mahdollistaa sosiaalisen tukiverkon
 - b. työllistävä vaikutus: vapaaehtoiset ja työllistetyt
3. **Toimiva yhteistyö järjestöjen välillä** (11)
4. **Muut** (7)
 - a. Logistiikka: synergia, koordinointi, katkeamaton kylmäketju
 - b. Lahjoittajat: lahjoittajia on paljon, lahjoittajatahojen aktivoituminen

Haasteita nykytilassa:

1. **Logistiikka ja tilat** (38)
 - a. resurssien riittävyys, kulut
 - b. ajantasainen haku ja jako, nopeus: päiväysmerkinnät
 - c. puutteellinen jätehuolto
 - d. tarve isommille tiloille: varastot, kylmätilat, ruoan valmistus
2. **Johtaminen ja työn hallinta** (27)
 - a. vapaaehtoistyö, vaihtuvuus, koordinointi, ammattimaisuus
 - b. kommunikaatio, tiedon jakaminen, koulutus ja perehdytys
 - c. kasvava avuntarve, kävijämäärät, mahdollinen hamstraus ja muut väärinkäytökset

3. **Lahjoitusruoan turvallisuus (6)**
 - a. ajoittain tuotteiden huono laatu saataessa
 - b. kirjalliset omavalvontaohjeet
4. **Rahoitus (6)**
 - a. toivottiin nykyistä kevyempää rahoitusmallia
 - b. suotuisa poliittinen tahtotila tärkeä rahoituksen lisäämiseksi

Säädökset, rahoitus, yhteistyö

Kun vastaajilta kysyttiin nykyisistä säädöksistä, ohjeistuksesta ja niiden tulkinnoista, yleisesti koettiin että ruoka-apuohje tukee lahjoittamista ja että vastuukysymykset ovat ohjeen myötä muuttuneet selkeämmiksi. Haasteena nähdään Turun alueen terveystarkastajien ohjeet, joiden koetaan joskus olevan erilaiset ja tiukemmat Eviran ohjeisiin verrattuna. 2 kk:n säilytysraja pakasteissa nähtiin olevan liian lyhyt ja ylioheistus nähtiin vaarana.

Lahjoittajilta odotetaan saatavan hyvälaatuisia ruokatavaroita; joidenkin kauppojen osalta ongelmana on ollut ajoittainen huonolaatuisten tuotteiden antaminen järjestöille. Keskustelussa tuli esiin sopimukset ja niissä mahdolliset merkinnät esim. ruoan laadusta.

Rahoituksesta keskusteltaessa vastauksissa toivottiin erityisesti kaupungin ottavan enemmän taloudellista vastuuta ja myös muun yhteistyön lisäämistä seurakunnan ja alueen yritysten kanssa. Tiedottaminen ja koulutus nähtiin tärkeinä ja ne voisivat auttaa saamaan uusia tahoja mukaan, esim. luottamushenkilöt mainittiin. Yrityksiltä toivottiin sponsoriapua esim. kuljetuksiin. Varainkeruuta toiminnan rahoittamiseksi mietittiin, voisiko ruoka-annoksista pyytää pientä hintaa tai myydä valmistettua ruokaa esim. myyjäisissä.

Vastaajat keskustelivat ruokajaon hyötyjen korostamista esim. ravitsemuksen parantuminen, sosiaalimenojen vähentyminen, jätemaksujen säästyminen ja sen esiintuominen voisi parantaa rahoituksen saamista. Toivottiin Turun kaupungin, seurakunnan ja järjestöjen yhteistyötä; Vantaan Yhteinen pöytä projekti nähtiin hyvänä esimerkkinä.

Osallistujat toivoivat monitasoista yhteistyötä, jossa mukana ovat järjestöjen lisäksi kaupunki ja poliittiset päättäjät. Yhteistyötä haluttaisiin suunnitella yhdessä ja tavoitteeksi ehdotettiin esim. ruokahävikin käyttäminen ihmisravinnoksi energiakäytön sijaan. Yhteistyön piirissä voisivat olla mm. varastointi, kylätilat ja kuljetus. Työpaja ja keskustelu nähtiin erittäin hyvänä, toivottiin myös lisää vastaavia seminaareja ja keskustelutilaisuuksia.

Muita esiintulleita ideoita:

- Tapahtumien parempi viestintä
- Jäsenjärjestöjen yhteinen tapahtumakalenteri
- Yhteiset tapahtumat ja neuvottelutilaisuudet
- Seminaari, jossa myös poliitikot mukana
- Valtakunnallinen toimija antamaan vakautta, yhteiset säännöt jne.

- Toivottiin Eviran luennoitsijaa kertomaan ruokaturvallisuudesta järjestöille
- Reseptien ja ruokaohjeiden kokoaminen ja antaminen kassien mukana

Kehitys ja tulevaisuus

Vastauksissa painottui toive kaupungin roolin lisäämisestä ruoka-aputoiminnan kehittämisessä. Nähtiin että taloudelliset panostukset maksaisivat itsensä takaisin ja että järjestöt voisivat yhdessä tehdä esim. avustushakemuksia. Kaupungin panosta toivottiin myös tilojen osalta, näitä voisivat olla pienet kohtaamispaikat eripuolille kaupunkia. Ehdotettiin alueen/kaupungin paikallista seminaaria: mukana kaupungin johtoa, poliitikkoja jne., järjestöt olisivat kertomassa toiminnastaan ja ruoka-aputoiminnasta sekä sen hyödyistä alueelle.

Kehitettävää todettiin järjestöjen välisessä yhteistyössä ja muiden toimijoiden välissä kanssakäymisessä. Hyvinä keinoina nähtiin erityisesti informaation ja näkyvyyden lisääminen sekä tiedottaminen: näkökulmien antaminen, useampi tulisi tietoiseksi toiminnasta ja sen hyödyistä, halu auttaa ja tukea kasvaisi, ennakkoluulot hälvenisivät, tiedon jakaminen miten hävikkiruokaa voisi ekologisesti hyödyntää.

Vapaaehtoistyön kehittäminen ja tuki nähtiin tärkeänä, myös työllistämisen kehittäminen kuten työkokeilut, palkkatukipaikat ja TE toimiston parempi tuki. Muita: Toivottiin että kaikki ruoka hyödynnettäisiin, myös kaupungin työpaikoissa.

Hävikkiruokan laajempaa käyttöönottoa voisi parantaa ottamalla ravitsemispalveluiden ylivalmistettu ruoka paremmin käyttöön. Ruokaa voisi kuljettaa esim. kohtaamispaikkoihin joissa olisi matala kynnyks osallistua ja mahdollisuus sosiaalityöntekijän tai diakonin palveluihin.

Valmiita annoksia voitaisiin valmistaa myös lahjoitetusta ruoasta, näitä voitaisiin myös myydä pieneen hintaan. Reseptejä kehitettäisiin terveysnäkökulmat ja edullisuus huomioiden. Alueen keskustoimija mahdollistaisi yhteiset varastot ja isommat voluunit. Ehdotettiin myös informaation ja tietoisuuden lisäämistä eri medioissa ja sen uloittamista mahdollisuuksien mukaan esim. politiikkaan.

Toiminnot, jotka edistäisivät parhaiten ruoka-aputyötä Turun seudulla

Vastaajat pohtivat miten Turun alueella voitaisiin edistää ruoan uudelleen jakamista, he valitsivat lomakkeesta kolme parasta ideaa 22 joukosta, kuusi eniten ääniä saanutta ideaa olivat:

1. Informaation lisääminen ja toiminnasta tiedottaminen (12)
2. Vapaaehtoisten koulutus ja perehdytys: materiaalit, elintarviketurvallisuus (11)
3. Vapaaehtoisten jaksamisen tukeminen (8)
4. Yhteistyö kuljetuskaluston suhteen (7)

5. Ruoka-avun saajien tilanteen parempi kokonaisvaltainen huomioiminen (7)
6. Järjestöjen yhteiset tapahtumat tai tempaukset (7)

5. Projektin jatkuminen

Nordic Food Waste projekti jatkuu keväälle 2017, jolloin järjestetään Oslossa tapaaminen muiden Pohjoismaiden osallistujien ja tutkimusryhmien kanssa. Tapaamisessa keskustellaan kansallisten osaprojektien tuloksista ja etsitään yhteistyömahdollisuuksia.

Turun työpajassa esiin nousseita asioita jatkotyöstetään loppusyksyn 2016 aikana, tarkoituksena on kokeilla ratkaista joitakin haasteita ja lisätä yhteistyötä toimijoiden kesken. Haastatteluilla ja asiantuntijoiden kommentteilla selvitetään kuinka alueella voisi parantaa:

- Toimijoiden yhteistyötä
- Rahoitusta
- Tiedotusta ja viestintää
- Jätehuoltoa

Marraskuussa 2016 avataan Turun alueen ruoka-aputoimijoille oma Facebook sivu, jolla keskustelua ja verkostoitumista voidaan jatkaa. Sivulla voidaan tuoda esiin aloitteita ja ideoita sekä kommentoida esim. tätä koostetta työpajan tuloksista ja ratkaisuehdotuksista.

Janina Rostenin opinnäytetyö *Turun seudun ruoka-aputoiminnan kehittämistyö* valmistuu alkuvuonna 2017 ja tulee sen voi luettavaksi materiaaleihin. Työpajan materiaalit, tulevat raportit ja aineistot löytyvät osoitteesta:

<https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/ajankohtaista/>

Kiitos kaikille työpajaan ja haastatteluihin osallistuneille!

Liite 1. Työpajan kysymykset

Ympyröi edustamasi toimiala: Järjestö, Viranomainen, Tutkimus, Muu, mikä _____

1. Toimintaa ohjaavat tekijät ja nykytila, 45 min, 12.15 – 13.00

Keskustele parin kanssa näkemyksistäsi alla olevaan kysymykseen liittyen, ole hyvä ja kirjaa omasi lyhyesti perustellen. Työskentelyaika 15 min, tutustu samalla käsitekarttaan.

Millaisia toimivia käytäntöjä ja toisaalta haasteita/ongelmakohtia näet ruoka-aputoiminnassa tällä hetkellä? Kirjaa alle kolme kumpaakin:

a. Hyviä ja toimivia

käytäntöjä: _____

b. Haasteita: _____

2. Ruoka-aputyö, järjestöt ja yhteistyö, 1 h, 13.30 – 14.30

Keskustelkaa ryhmissä (4-5 hlö) alla olevien kysymysten pohjalta. Valitkaa joukostanne henkilö, joka kirjaa keskusteluanne paperille. Aikaa työskentelylle 20min. Tuokaa laajempaan ryhmäkeskusteluun kohdista nousseet havaintonne.

a) Koetteko nykyisten säädösten, ohjeistusten ja niiden tulkintojen tukevan hävikkiruoan lahjoittamista sekä sen laajempaa hyödyntämistä ja käytännön työtä ruoka-avun parissa?

b) Ruoka-aputoiminnan vakauttamiseksi, millaisia taloudellisia vastuunoton mahdollisuuksia Turun seudulla eri toimijoilla voisi mielestänne olla?

c) Millaista keskinäistä yhteistyötä ruoka-apukentän olisi hyvä ja mahdollista tehdä?

3) Kehitys ja tulevaisuus, 1 h, 14.30 – 15.30

Täyttäkää ensin itsenäisesti erilaisia toimintamalleja ilmentävä tehtävä, aikaa 5min. Jatkaa pienryhmissä (4-5 hlö) keskustelua ja pyrkikää etsimään vastauksia ja ratkaisuja alla oleviin kysymyksiin, käsitekarttaa voi käyttää apuna. Valitkaa joukostanne henkilö, joka kirjaa keskusteluanne paperille, kirjaamista voi jatkaa paperin kääntöpuolelle. Työskentelyaika pienryhmässä 20 min. Havaintonne tuodaan seuraavaan ryhmäkeskusteluun.

- a) Kuulemanne ja oman kokemus- ja tietopohjanne perusteella, mitä osa-alueita tulisi kehittää Turun seudun ruoka-aputoiminnan osalta, jotta toimet palvelisivat parhaiten ekologisen, taloudellisen ja/tai sosiaalisen kehityksen mahdollisuuksia?
- b) Millaisin kokonaisuuksin ja yhteistyömuodoin voisi mielestänne paikallisesti edistää hävikkiruoan laajempaa käyttöönottoa?

Hävikkiruoan hyödyntäminen

Alla on esiteltyä erilaisia toimintamalleja, joilla tutkimusten mukaan mahdollistettaisiin ruoka-apukentän kehittämistä sekä yleisesti toimia hävikkiruoan paikalliseen hyödyntämiseen. Tutustu vaihtoehtoihin ja valitse 3-5 toimintaa (ympyröi), jotka edistäisivät parhaiten ruoka-aputyötä Turun seudulla.

Vapaaehtoisten koulutus ja perehdytys: materiaalit, elintarviketurvallisuus

Yhteiset ruoka-aputoimintaa ohjaavat laatustandardit, selkeät ohjeet ja säännöt

Keskustoimijuuden edistäminen: alueellinen ruokapankki

Ruoka-annosten valmistaminen ja jakaminen

Yhteistyö ruoan varastoinnin suhteen

Yhteistyö kuljetuskaluston suhteen

Verkostoyhteistyö – Platform

Yhteinen rahoituspohja

Vapaaehtoisten jaksamisen tukeminen

Ruoka-avun luotettavuuden lisääminen

Informaation lisääminen ja toiminnasta tiedottaminen

Ruoka-avun saajien tilanteen parempi kokonaisvaltainen huomioiminen

Ravintoloiden ylivalmistetun ruoan jakaminen

Järjestöjen yhteiset tapahtumat tai tempaukset

Ruokakassiin reseptejä/ruoanvalmistuskurssit



Turku 27.4.2016 Parhaat käytännöt ruoka-aputoiminnassa
Identification of best practice models for enhanced food redistribution

Ns. rumien vihannesten/hedelmien hyödyntäminen

Hävikkiruokakauppa, social supermarket

Sovellukset, jotka helpottavat ruokalahjoitusten paikallistamista esim. joka yhdistää kaupat ja järjestöt

Hävikkiravintola

Ruokalahjoitusten seuranta, mittaaminen ja dokumentointi

Hillojen tai säilykkeiden valmistus ja myynti

Koulujen ylivalmistetun ruoan jakaminen: mukaan muut kunnalliset toimijat mm. sairaalat (esim. Sitra – kouluruokakokeilu)

Liite 2. Osallistujat

Sukunimi	Etunimi	Yritys / Organisaatio	Ryhmä
Aalto	Tuija	Asemaseurakunta, Paimio	1
Eloranta	Tia	Turunhelluntaisrk.	2
Erälinna	Leena	Turun yliopisto	1
Hakala	Neea	Operaatio Ruokakassi	2
Hellstén	Kristina	Turun kaupunki	1
Hietala	Sanna	Luke	1
Hirviemi	Sarita	Operaatio Ruokakassi Ry	1
Honkanen	Renee	Operaatio Ruokakassi Ry	2
Hurme	Marjo	Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymä	1
Hälli	Teemu	Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymä / diakoniakeskus	1
Hätönen	Anne	Hyvä arki ry	2
Hätönen	Hannu	Hyvä arki ry	1
Itälä-Laine	Jaana	Valonia/Varsinais-Suomen liitto	2
Juvonen	Paula	Arkea Oy	2
Kieksi	Kari	Naantalın Helluntaiseurakunta	2
Koli-Virtanen	Minna	Operaatio Ruokakassi ry	1
Korhonen	Helena		2
Korpela	Pirjo	Elintarviketurvallisuusvirasto Evira	1
Kuisma	Hanna	Vantaan kaupunki	2
Kuvaja	Aira	Kotitalousopettajien liitto ry	1
Lehtineva	Eeva	Vantaan seurakunnat	1
Leiklahti	Niko	Waihtoehto ry	1
Majaniemi	Taina	Maarian srk, ruuan jakopiste	2
Mattila	Johanna	Turun yliopiston Brahea-keskus	1
Meinander	Johanna	Pelastusarmeija	2
Mäkisalo	Akseli	lidl	2
Niemelä	Jari	Operaatio Ruokakassi ry	1
Niemelä	Sari	Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymä	2
Niemi	Sari	Mavi	1
Nurmi	Noora	Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymä	2
Paloposki	Sanna	Arkea Oy	1
Peltonen	Riitta-Liisa	Piikkiö, Adventtikirkko	2
Pietilä	Satu	Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymä / diakoniasäätiö	2
Puumalainen	Hilve	Ruokakassi, Paimio	2
Rosten	Janina	Humak	1
Salonen	Leo	Waihtoehto ry, Naantali	2
Seppä	Päivi	Turun kaupunki	2
Siltala	Minttu	SeAMK	1
Silvennoinen	Kirsi	Luke	2
Silvola	Jukka	Turun katulähetys ry	1
Timonen	Karetta	Luke	2
Vestu	Alisa	Turun A-Kilta ry	2
Vilponen	Jappe	ViaDia ry	1



luke.fi

Luonnonvarakeskus
Viikinkaari 4
00790 Helsinki
puh. 029 532 6000