



Koulutus: Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ja vastaanottaminen



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

Koulutuksen kohderyhmä ja sisältö

- Koulutus on suunnattu tarjoiluhävikin lahjoittamisesta kiinnostuneille ravitsemispalveluille ja vastaanottamisesta kiinnostuneille ruoka-aputoimijoille, mutta soveltuu myös yleisesti kaikille aiheesta kiinnostuneille. Koulutus perustuu aiheesta tehtyyn julkaisuun.
- Koulutus koostuu neljästä moduulista:
 1. Ruoka-apu
 2. Elintarviketurvallisuus
 3. Tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilut ja toimintamallit pääkaupunkiseudulla
 4. Opitun vieminen käytäntöön (ryhmätyö)



Ohjelma

13:00 – 13:15: Tervetuloa: päivän ohjelma, koulutuksen kohderyhmä, sisältö ja tavoitteet, koulutuksessa käytetyt termit ja Food waste ecosystem -hanke

13:15 – 13:30: Tutustuminen: Keitä on paikalla?

13:30 – 13:45: Moduuli 1: Ruoka-apu

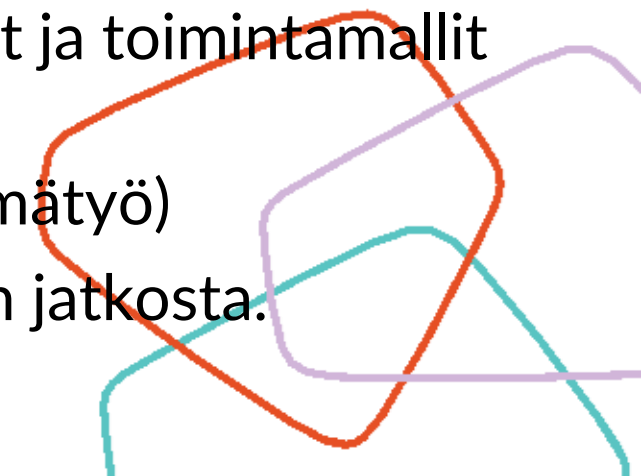
13:45 – 14:15: Moduuli 2: Elintarviketurvallisuus

14:15 – 14:30: Kahvitauko

14:30 – 15:15: Moduuli 3: Tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilut ja toimintamallit pääkaupunkiseudulla

15:15 – 15:45: Moduuli 4: Opitun vieminen käytäntöön (ryhmätyö)

15:45 – 16:00: Käydään läpi ryhmätöiden tulokset ja sovitaan jatkosta.



Koulutuksen osaamistavoitteet

Koulutuksen jälkeen:

- osaat selittää, mitä ruoka-apu on ja mikä on hävikkiterminaali
- ymmärrät, miten tarjoiluhävikkiä voi lahjoittaa ja vastaanottaa elintarviketurvallisesti
- tiedät pääkaupunkiseudulla parhaillaan tehtävästä tarjoiluhävikin lahjoittamistoiminnasta
- osaat soveltaa organisaatiossasi ainakin yhtä kolmesta toimintamallista, jotka pääkaupunkiseudulla on tehty tarjoiluhävikin lahjoittamiseen ja vastaanottamiseen
- tiedät, miten lahjoittamisyhteistyön voisi käytännössä aloittaa



Food waste ecosystem -hanke

- Hankkeen toteuttajat:
 - Vantaan kaupungin elinvoimapalvelut (päätoteuttaja)
 - Helsingin kaupunki
 - Laurea ammattikorkeakoulu
 - Luonnonvarakeskus
- Kesto: 1.4.2023 - 31.3.2026
- Budjetti: 1 187 471€
- Rahoitus: Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) tuella (60%), rahoittava viranomais Uudenmaan liitto. Osa [HEVi-ohjelmaa](#).

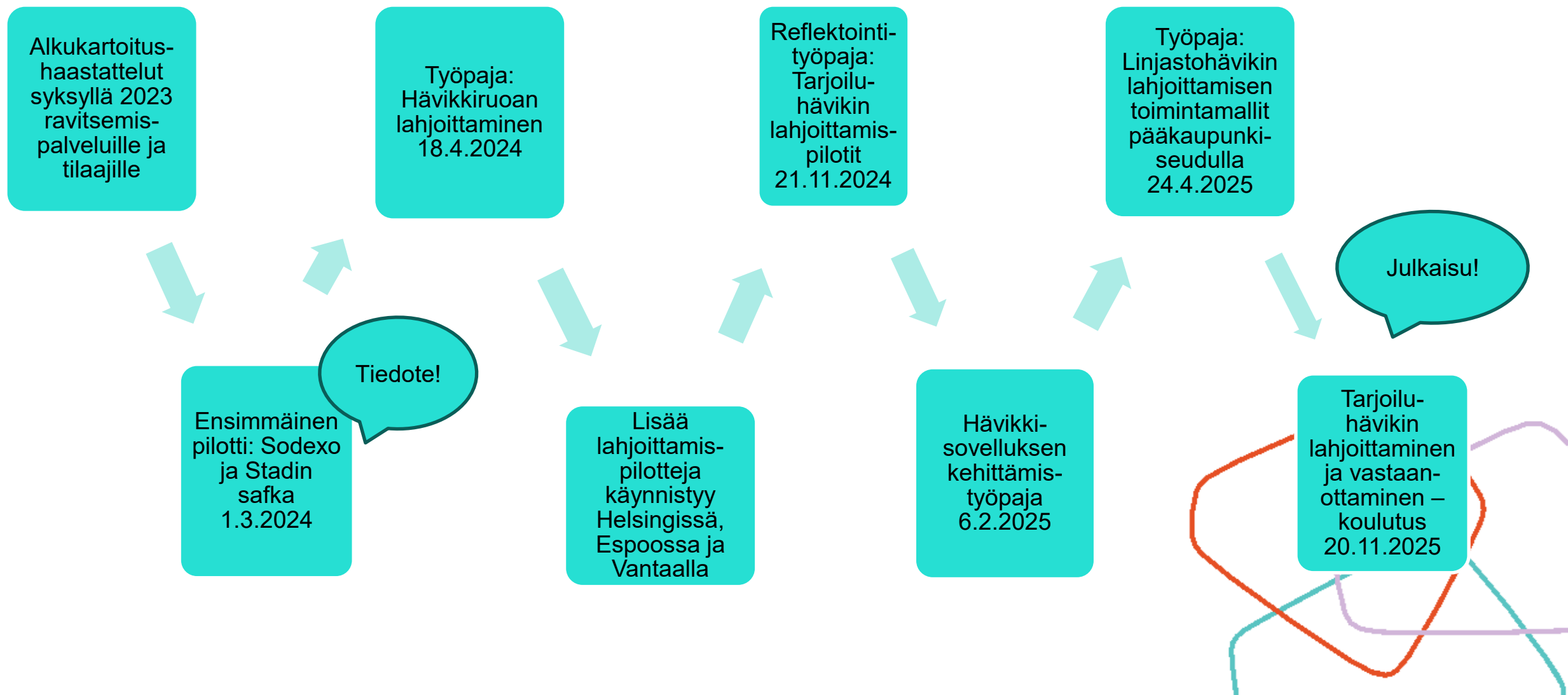


Food waste ecosystem -hanke

- Hankkeen tavoitteet:
 - Edistämme ruoan kiertotaloutta pääkaupunkiseudulla ja kehitämme kaupunkien rajat ylittävää ruokahävikin ekosysteemiä, joka tuottaa arvoa siinä toimiville yrityksille ja muille tahoille.
 - Kehitämme ratkaisuja ravitsemispalveluiden hävikin vähentämiseen ja ylijääneen ruoan nykyistä parempaan hyödyntämiseen.
 - Luomme mallin elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrän ja laadun mittaamiseen, seurantaan ja vaikutusten arviointiin ravitsemispalveluissa pk-seudulla.
 - Tuemme nykyisiä ja uusia ruokaekosysteemin toimijoita liiketoimintansa kehittämisessä ja uuden liiketoiminnan luomisessa elintarvikejätteestä ja sivuvirroista.



Yhteiskehittämisestä koulutukseen



**Tervetuloa oppimaan tarjoiluhävikin
lahjoittamisesta ja vastaanottamisesta!**

Tutustuminen: Keitä on paikalla tänään?

**Kerro, kuka olet, mitä tahoa edustat ja onko sinulla aiempaa
kokemusta aiheesta.**

Moduuli 1: Ruoka-apu

Moduuli 1 johdattaa sinut ruoka-avun maailmaan. Tässä osiossa opit, mitä ruoka-apu on, mikä on hävikkiterminaali ja miksi tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun on tärkeää.

Mitä ruoka-apu on?

- [Ruokaviraston ruoka-apuohjeen](#) mukaan ruoka-avulla tarkoitetaan elintarvikkeiden tai ruoan lahjoittamista ilmaiseksi tai nimellistä korvausta vastaan ruoka-apua tarvitseville henkilöille.
- Lähtökohta on, että ruoka-apuun luovutetut elintarvikkeet eivät saa päätyä missään tilanteessa takaisin kaupalliseen toimintaan, esimerkiksi kaupallisen kahvilan vitriiniin. Sopivaa nimellisen korvauksen määrää ei ole erikseen määritelty vaan sen arvio on tehtävä tapauskohtaisesti.
- Ruoka-apu on keino auttaa heikommassa asemassa olevia ja lisätä osallisuutta yhteiskunnassa.
- Ruoka-apua järjestää päätoimisesti tai muun toiminnan ohessa yli 1000 yhdistystä, järjestöä, seurakuntaa ja muuta toimijaa. Näistä suurin on Suomen Punainen Risti (SPR), jonka yhtenä tavoitteena on kehittää kotimaan ruoka-aputoimintaa osallistavammaksi ja valtakunnallisesti paremmin organisoiduksi.

Mitä ruoka-apu on?

- Luken haastatteluvastausten ja kirjallisuuden perusteella tekemän karkean arvion mukaan Suomessa uudelleenjaetaan vuosittain ainakin noin **16–20 miljoonaa kiloa ruokaa**, ja ruoka-avun tarve on kasvussa ympäri Suomen.
- Ruoka-apuun turvautuu arvioiden mukaan vuosittain **100 000 – 200 000 suomalaista**, joista 81 000 saa apua SPR:ltä.
- Ruoka-aputoiminta perustuu vahvasti vapaaehtoistyöhön. [Ruoka-apu.fi:n](https://ruoka-apu.fi) tuoreen tilannekatsauksen mukaan **vuonna 2024 ruoka-apua toteutti yli 6600 vapaaehtoista**, mutta rahoituksen epävarmuus ja muutokset palkkatukityöllistämisessä haastavat toiminnan jatkuvuutta.
- Hyvinvointialueiden vaikutus ruoka-aputoimintaan vaihtelee alueittain – osalla alueista yhteistyö toimii, toisilla rahoitus ja työllistämismahdollisuudet ovat heikentyneet.

Mitä ruoka-apu on?

- Tunnetuin tapa järjestää ruoka-apua ovat jakelutapahtumat. Niissä kauppojen, tukkujen ja tehtaiden lahjoittamia elintarvikkeita jaetaan hakijoille joko valmiiksi pakatuissa ruokakasseissa tai niin, että kävijät itse valitsevat ja pakkaavat tuotteet.
- Yhteisölliset ateriat, yhteisölounaat sekä aamu- tai välipalatarjoilut ovat yleistyneet viimeisen kymmenen vuoden kuluessa ruoka-aputoiminnassa. Yhteisen ruoan äärellä on mahdollista keskustella, tutustua ja kokea merkityksellisiä hetkiä.



Kuvat: Heidi Nikula, Vantaan kaupunki

Mitä ruoka-apu on?

- On kyseessä sitten ruokajakelu tai yhteinen ateria, tänä päivänä ruoka-aputoiminta tukee avunsaajien hyvinvointia ja osallisuutta ruoan lisäksi muillakin tavoin.
- Ohjaus- ja neuvontapalvelut, ryhmätoiminta ja työllisyyttä edistävä toiminta ovat ruoka-apun arkea.
- Kirkkopalvelut ry:n hallinnoima valtakunnallinen Ruoka-apu.fi -palvelu on tarkoitettu ruoka-apua etsiville ja järjestäville sekä elintarvikkeiden lahjoittajille.



Ennakkokysymys: Saako tarjoiluhävikistä ottaa maksua?

- Tarjoiluhävikistä ei voi ottaa maksua, sillä silloin se olisi kaupallista toimintaa.
- Ruoka-avussa veloitettava nimelliskorvaus on ajateltu pohjautuvan ruoka-aputoimijalle aiheutuvista kuluista (esim. kuljetus, jatkojalostus, muut raaka-ainekulut). Näitähän ei itsessään voida ajatella kaupallista toimintaa harjoittavalla toimijalla olevan.
- Ruoka-avun mahdollistamiseksi ruoka-avulle on annettu tiettyjä poikkeuksia, joita saa soveltaa vain hyväntekeväisyyteen pohjautuvassa ruoka-aputoiminnassa. Kyseisiä poikkeuksia ei saa soveltaa kaupalliseen toimintaan.
- Ruoka-apuun luovutettuja elintarvikkeita ei saa hyödyntää millään tavoin kaupallisesti.

Mikä on hävikkiterminaali?

- Hävikkiterminaali on alueellinen hävikkiruoan logistiikan keskus.
- Se toimii usein osana laajempaa verkostoa, kuten Yhteinen pöytä Vantaalla tai Stadin safka Helsingissä, keräten ruokaa eri lähteistä ja välittäen sen ruoka-apua tarjoaville toimijoille, kuten järjestöille ja seurakunnille.
- Suurin osa hävikkiterminaalien lahjoitusruoasta saadaan teollisuudesta ja tukuista (68,6%) sekä kaupoista (27%).
- Terminaali voi ottaa vastaan myös isoja eriä, joita yksittäinen ruoka-aputoimija ei voisi ottaa vastaan, ja terminaalin kautta lahjoittaja voi saada ison tuote-erän helposti jaettua usealle alueen toimijalle.

Mikä on hävikkiterminaali?

- Hävikkiterminaalin kautta kulkeva ruoka on usein ylijäämää, mutta silti käyttökelpoista, ja sen avulla pyritään vähentämään ruokahävikkiä ja tukemaan ruoka-apua tarvitsevia.
- Hävikkiterminaalien toiminta työllistää ihmisiä ja mahdollistaa ruoan tehokkaamman kierrätyksen ja jakamisen.
- Hävikkiterminaaleissa ei tällä hetkellä valmisteta ruokaa tai ruoka-annoksia jaettavaksi verkostolle, paikan päällä syötäväksi tai mukaan otettavaksi avuntarvitsijoille.



Kuvat: Veera Laanti, Helsingin kaupunki

Mikä on hävikkiterminaali?

- Vantaan kaupunki ja seurakuntayhtymä käynnistivät vuonna 2015 yhteisöllisen ruoka-apumallin nimeltä Yhteinen pöytä.
- Hukaton Vantaa -projektin (12/2017-12/2019) aikana malli laajennettiin 15 kuntaan ruokahävikin vähentämiseksi: Järvenpää, Helsinki, Tampere, Turku, Oulu, Jyväskylä, Rovaniemi, Lahti, Vaasa, Tuusula, Hyvinkää, Kouvola, Hämeenlinna sekä joiltain osin Porvoo ja Espoo.
- Stadin safka on Helsingin kaupungin ja seurakuntayhtymän yhteistä toimintaa, jossa yhdessä ruoka-aputoimijoiden kanssa kehitetään helsinkiläistä ruoka-apua ja hyödynnetään helsinkiläisten hyväksi hävikki-ruokaa, joka muuten menisi hukkaan. Toimintaa suunniteltiin ja pilotoitiin 2018-2020 ja vakituiseksi toiminnaksi Stadin safka siirtyi tammikuussa 2021.

Miksi tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun on tärkeää?

- Valtakunnallinen hävikkiterminaalikysely toteutettiin ensimmäistä kertaa tammikuussa 2025.
- Kysely oli osa Food waste ecosystem -hanketta ja sen toteuttivat Ruoka-apu.fi ja Luonnonvarakeskus.
- Kyselyyn vastanneet 11 hävikkiterminaalia välittävät lahjoitusruokaa 428 eri ruoka-aputoimijalle. Kyselyssä käytetään termiä hävikkiterminaali kuvaamaan myös ruoka-avun kentällä toimivia logistiikkakeskuksia ja ruokapankkeja.
- Suurin osa hävikkiterminaalikyselyn vastaajista (7/11) kertoi, ettei lahjoitusruokaa saada riittävästi kysyntään nähden. Vain kaksi toimijaa ilmoitti saavansa riittävästi lahjoitusruokaa toimintaansa.

Miksi tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun on tärkeää?

- Taustalla vaikuttaa osaltaan päivittäistavarakaupoista saatavan hävikin vähentyminen. Ennen ruoka-apuun jaettavaksi tulleet punalaputetut tuotteet myydään jo kaupassa. Myös kauppojen hävikinesto-ohjelmat ovat onnistuneet torjumaan hävikin syntymistä.
- Tarve jaettavalle ruoalle on myös Ruoka-apu.fi:n tuoreen tilannekatsauksen mukaan suurempi kuin se, mitä saadaan: 73 prosenttia vastaajista kertoi asiakasmääriensä kasvaneen ja 63 prosenttia vastaajista kertoi jaettavan ruoan vähentyneen vuoden 2024 aikana.
- Kaupoista saatavan hävikin vähentymistä onnistuttiin osittain paikkaamaan koulujen ja keskuskeittiöiden ylijäämäruoalla. Koulujen ylijäämäruokaa jakoi 22 prosenttia vastaajista.

Miksi tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun on tärkeää?

- Haasteena on se, ettei potentiaalisilla lahjoittajilla ole välttämättä kiinnostusta ruoan lahjoittamiseen tai ruoka-aputoimijoilla mahdollisuutta ruoan noutamiseen lahjoittajalta.
- Lahjoittamisesta kieltäytymisen taustalla voi olla esimerkiksi tiedon puute lahjoittamisen mahdollisuuksista, se voidaan kokea työläänä tai taustalla voi olla aiemmat huonot kokemukset. Näihin näkemyksiin törmäsimme myös Food waste ecosystem -hankkeen alkukartoituksessa syksyllä 2023.
- Hankkeen aikana lahjoittavien keittiöiden, hävikkiterminaalien ja ruoka-aputoimijoiden henkilöstölle tehty kyselyt osoittavat kuitenkin, että tarjoiluhävikin lahjoittamista ei koeta työläänä, vaan pikemminkin erittäin mielekkäänä sen kaikissa vaiheissa. Haasteet eivät ole ylitsepääsemättömiä.

Moduuli 1: Yhteenveto

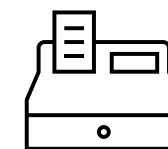
- Ruoka-avulla tarkoitetaan elintarvikkeiden tai ruoan lahjoittamista ilmaiseksi tai nimellistä korvausta vastaan ruoka-apua tarvitseville henkilöille.
- Hävikkiterminaali puolestaan on alueellinen hävikkiruoan logistiikan keskus.
- Suomessa uudelleenjaetaan vuosittain ainakin noin 16–20 miljoonaa kiloa ruokaa, ja ruoka-avun tarve on kasvussa ympäri Suomen.
- Päivittäistavarakaupoista saatavan hävikin vähentyminen on vaikuttanut siihen, ettei lahjoitusruokaa saada riittävästi kysyntään nähden. Tämä johtuu onnistuneesta hävikinhallinnasta kaupoissa eli on sinänsä positiivinen asia.
- Kaupoista saatavan hävikin vähentymistä on mahdollista ruoka-avussa paikata linjastoravintoloiden (mukaan lukien oppilaitokset) tarjoiluhävikillä.

Moduuli 2: Elintarviketurvallisuus

Moduuli 2:ssa pääset perehtymään elintarviketurvallisuuden saloihin. Tässä osiossa opit velvollisuuksista, joita molempien osapuolten tulee noudattaa, ja mitä tulee huomioida tarjoiluhävikin käsittelyssä.

Rekisteröitymisvelvollisuus

- Jokaisen toimijan tulee rekisteröityä ennen toiminnan aloittamista.
- Rekisteröitymisvelvollisuus koskee sekä ruoka-avun luovuttajia että vastaanottajia.
- [ilppa](#) on ilmoituspalvelu, jossa toiminnanharjoittajat voivat tehdä elintarvike- ja terveydensuojeluvalvonnan alaisia ilmoituksia, tiedotuksia ja hakemuksia.
- Joskus elintarvikealan toiminta voi olla käytännössä niin vähäriskistä tai pienimuotoista, ettei säännöllisiin, tietyin aikavälein tapahtuviin tarkastuskäynteihin ole tarpeellista käyttää valvontaresursseja. [Ruokaviraston riskiluokitusohjeessa](#) on lisää tietoa asiasta.

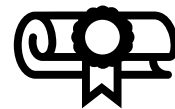
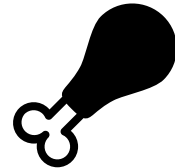


ilppa



Aloitustarkastus

- Useimmiten valvoja tarkastaa toimipaikan toiminnan alkaessa tai viimeistään 12 kk kuluessa ilmoituksen saapumisesta. Yleensä valvoja sopii toimipaikan kanssa ennakkoon ensimmäisen tarkastuksen ajankohdan.
- Aloitustarkastus tehdään helposti pilaantuvia tuotteita käsitteleville ja tarjoileville ruoka-aputoimijoille. Aloitustarkastusta ei tehdä ruoka-aputoimijoille, jotka käsittelevät ja jakavat ”ei-helposti pilaantuvia ruokia” (huoneenlämmössä säilytettävät tuotteet).
- Käsittelyaika on valvontayksikkökohtainen ja tarkastuksen ajankohta ilmoitetaan valvonnasta lähetetyssä todistuksessa ilmoituksen käsittelyn jälkeen.



Oiva ja omavalvontavelvollisuus

- [Oivahymy](#)- sivustolla puolestaan näkyvät rekisteröidyt ja tarkastetut kohteet sekä niiden saamat arvostukset.
- Myös [omavalvontavelvollisuus](#) koskee molempia osapuolia. Omavalvonnalla tarkoitetaan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelain-säädännön vaatimusten mukaisia.
- Ruoka-aputoimijan kirjauksia (suositeltavaa):
 - Vastaanottotarkastuskirjaukset
 - Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta (jos säilytetään tai varastoidaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita)
 - Tarjoilulämpötilat / uudelleen kuumennettavat helposti pilaantuvat elintarvikkeet
 - Hygieniapassit (jos käsitellään, valmistetaan ja tarjoillaan helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita)



Tilojen soveltuvuus ja toiminta

- Elintarvikehuoneistoja koskevilla tarkastuksilla arvioidaan muun muassa rakenteet, laitteiden riittävyys ja toiminta. Tilojen tulee olla riittävät ja niissä tulee noudattaa [Ruokaviraston ohjetta rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta](#).
- Jos tarkastuksen yhteydessä todetaan, että ravintoloiden tila ja laitteet eivät sovellu harjoitettavaan toimintaan, annetaan korjauskehotukset määräaikoineen. Joskus kyseeseen voi tulla myös toiminnan keskeyttäminen tai rajoittaminen. Tämä on osa säännöllistä valvontaa, joka koskee kaikkia ravintoloita riippumatta siitä, lahjoittavatko ne tarjoiluhävikkiä vai eivät.
- Tarjoiluhävikin lahjoittamisesta kiinnostuneiden ravitsemispalveluiden tulee olla yhteydessä kaupungin omaan elintarviketarkastajaan tai neuvontaan, joka ohjaa yhteydenoton kohteen tarkastajalle.

Ruokaviraston ruoka-apuohje

- [Ruokaviraston ruoka-apuohje](#) on tarkoitettu ruoka-apua välittäville ja jakaville toimijoille (hyväntekeväisyysjärjestöille, -yhteisöille ja niihin rinnastettaville ruoka-aputoimijoille), elintarvikkeita ruoka-apuun luovuttaville tahoille sekä toimintaa valvoville elintarvikevalvontaviranomaisille. Ohje käsittelee ruoka-aputoiminnan elintarviketurvallisuutta ja siihen liittyviä tulkintoja.
- Ohjetta ei voi soveltaa kaupalliseen toimintaan lukuun ottamatta liitteessä 2. olevaa taulukkoa 4 ”Ruoan luovutus ruoka-apuun tai myynti kuluttajalle tarjoiluajan jälkeen”.
- Elintarvikehuoneistossa, kuten ravintolassa, asiakkaille tai ruokailijoille **itseotossa kerran tarjolla ollutta helposti pilaantuvaa ruokaa ei saa laittaa uudelleen toista kertaa tarjolle**. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 318/2021 muistion 31.8.2021 mukaan **tarjolla olleet elintarvikkeet on kuitenkin mahdollista esimerkiksi lahjoittaa ruoka-apuun**.

Poimintoja ruoka-apuohjeesta

Itseotossa kerran tarjolla ollutta helposti pilaantuvaa ruokaa saa luovuttaa ruoka-apuun seuraavilla ehdoilla:

1. Ruoka on aistinvaraisesti moitteetonta.
2. Kylmä-/kuumaketjusta on huolehdittu kaikissa eri vaiheissa.
3. Kuuma ruoka on ollut tarjoilupaikassa koko tarjolla pidon ajan vähintään + 60 °C, jolloin se voidaan
 - luovuttaa ruoka-apuun kuumana tai
 - jäähdyttää samana päivänä + 6 °C:seen 4 tunnissa (joko tarjoilu-paikassa tai ruoka-aputoimijan tiloissa) ja luovuttaa ruoka-apuun jäähdytettynä
 - jäähdyttää samana päivänä + 6 °C:seen 4 tunnissa ja jäädättää viipymättä jäähdytysprosessin jälkeen. Tällöin luovutuksen suositellaan tapahtuvan jäädättettynä.

Poimintoja ruoka-apuohjeesta

4. Kylmä ruoka, kuten salaattit, leikkeleet: voidaan luovuttaa, kun elintarvike

- on ollut tarjoilupaikassa koko tarjolla pidon ajan enintään + 6 °C:ssa (ei rajattua tarjoiluaikaa)

- on ollut tarjoilupaikassa koko tarjolla pidon ajan enintään + 12 °C:ssa enintään 4 tuntia, jolloin

- voidaan luovuttaa ruoka-avun vastaanottavalle kuluttajalle 4 tunnin tarjoiluajan puitteissa, mutta ei enää sen jälkeen.
- ei saa jäähdyttää + 6 °C:seen tai kylmemmäksi myöhempää luovutusta varten.

Poimintoja ruoka-apuohjeesta

- Ruoka-aputoimija voi tarjoilla tai muutoin luovuttaa em. tavalla käsitellyn ruoan kuluttajalle kuumana, kylmänä tai jäädytettynä.
- Kerran muualla itseotossa asiakkaille tarjolla ollutta helposti pilaantuvaa ruokaa **saa laittaa ruoka-avussa uudelleen tarjolle vain kerran**. Kun ruoka-aputoimija laittaa tällaisen ruoan tarjolle, sitä voi siis tarjoilla enää vain kerran.
- Syömättä jäänyt ruoka on hävitettävä asianmukaisesti (ks. Ruokaviraston ohjeen luku 11.7 Ylijääneiden elintarvikkeiden hävittäminen).
- Huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden tarjollapitokertoja sen sijaan ei ole rajattu lainsäädännössä.

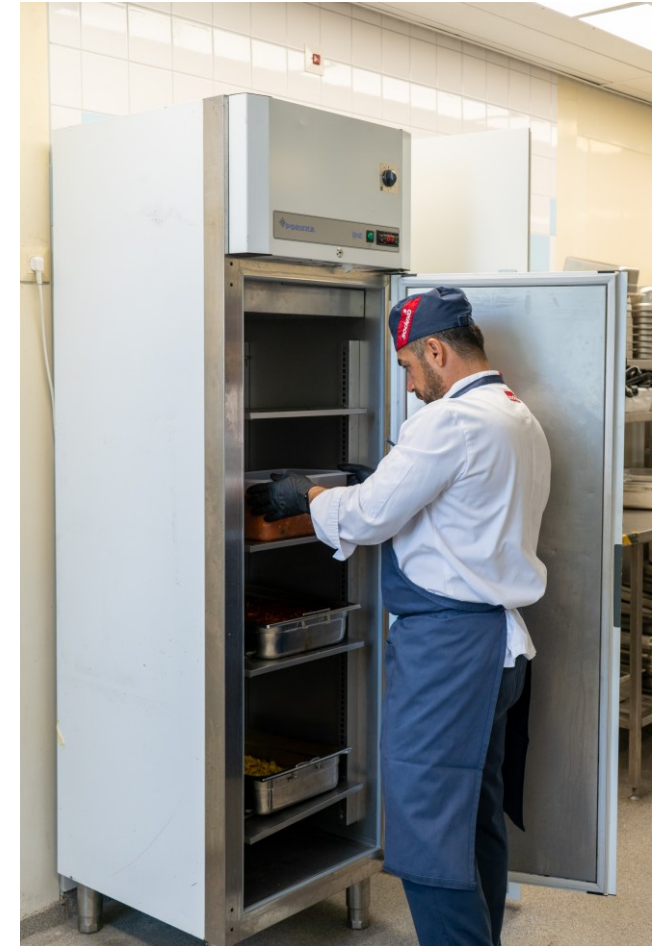
Poimintoja ruoka-apuohjeesta

Edellä mainitun ruoka-apuohjeen kohdan lisäksi Ruokavirasto on ohjeistanut uudelleenkuumentamisesta seuraavaa:

- Elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että **vaaravyöhyke-lämpötila (+6 – +60 astetta) ohitetaan mahdollisimman nopeasti** ja että **elintarvikkeet kuumennetaan kauttaaltaan säädettyä tarjoilulämpötilaa (vähintään +60 asteinen) kuumemmaksi (yli +70 asteiseksi) ennen tarjoilua.**
- Mikroaaltouunilla kuumennettaessa elintarvikkeen eri osat kuumenevat epätasaisesti eri lämpötiloihin. Siksi myös mikrobit tuhoutuvat eri osista elintarviketta epätasaisesti. Mikroaaltokuumennuksessa useimmilla laitteilla paras kuumennustulos saadaan sekoittamalla (mikäli mahdollista) kuumennettavaa elintarviketta välillä ja jatkamalla tämän jälkeen kuumennusta.
- **Uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden säännöllinen lämpötilamittaus on liitettävä osaksi omaavalvontaa.**

Tarjoiluhävikin lahjoittamistoiminnan käynnistäminen

- Elintarviketurvallisuuden kannalta edellä mainittujen asioiden huomioimisen lisäksi osapuolten tulee sopia keskenään, luovutetaanko ruoka kuumana vai kylmänä.
- Lisäksi tulee selvittää ja käydä yhdessä läpi tarjoiluhävikin lahjoittamisyhteistyön perusedellytykset: asianmukaiset jäähdytyskalusteet, astiat, riittävät tilat pakkaamiseen, kuljetus ja kuljetuslaatikot.
- Vastuiden määrittely kirjallisesti toimijoiden välillä on tärkeää, jotta toimintaa aloittaessa ei synny epäselvyyksiä, kuka hoitaa mitäkin.



Kuva: Veera Laanti, Helsingin kaupunki

Tarjoiluhävikin lahjoittamis- toiminnan käynnistäminen

- Lämpötilat ja niiden seuranta ja todentaminen ovat elintarviketurvallisuuden kannalta keskeisessä asemassa, samoin ruokien luovutus, kuljetus ja vastaanotto.
- Lahjoittajalta edellytetään, että ruoka on jäähdytetty asianmukaisesti ja siitä on kirjanpito.
- Vastaanottajan tulee varmistua ruuan lämpötilasta ja riittävästä kylmäsäilytyksestä. Vastaanottajan puitteet ruuan käsittelyyn, kuumentamiseen, tarjoiluun (kylmä ja kuuma) tai pakkaamiseen on oltava kunnossa mm. (keittiötilat, laitteet, säilytystilat).



Kuva: Veera Laanti, Helsingin kaupunki

Tarjoiluhävikin lahjoittamistoiminnan käynnistäminen

- Pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi. Tätä ei vaadita siis esimerkiksi kokonaisia kasviksia käsitteleviltä henkilöiltä.
- Elintarvikkeiden kuljetus on järjestettävä siten, ettei elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Elintarvikkeet on kuljetettava niin, ettei niihin siirry kuljetusajoneuvoista, -laatikoista, muista elintarvikkeista tai tavaroista hajua, makua tai muita haitallisia ominaisuuksia.



Kuva: Veera Laanti, Helsingin kaupunki

Tarjoiluhävikin lahjoittamistoiminnan käynnistäminen

- Koska kaikki hävikkiruokaa vastaanottavat tahot eivät varsinaisesti päätyökseen jaa ruoka-apua, vaan tarjoavat esimerkiksi päihdehuollon palveluja, nämä asiat eivät välttämättä ole itsestäänselvyksiä.
- Helsingissä ja Vantaalla hävikkiterminaalit ovat huolehtineet, että tarjoiluhävikki päätyy tahoille, jotka täyttävät nämä vaatimukset. Tarvittaessa toimijoita on neuvottu asiassa.
- Tarjoiluhävikin lahjoittaminen onkin turvallisinta aloittaa asiantuntevien hävikkiterminaalien kanssa: niillä on yleensä oma toiminta kunnossa ja ne tuntevat asiakkaansa sekä kaupungin elintarviketarkastajat.

Moduuli 2: Yhteenveto

- Jokaisen toimijan tulee rekisteröityä ilppa-ilmoituspalveluun ennen toiminnan aloittamista: rekisteröitymisvelvollisuus koskee sekä ruoka-avun luovuttajia että vastaanottajia.
- Useimmiten valvoja tarkastaa toimipaikan toiminnan alkaessa tai viimeistään 12 kk kuluessa ilmoituksen saapumisesta. Elintarvikehuoneistoja koskevilla tarkastuksilla arvioidaan muun muassa rakenteet, laitteiden riittävyys ja toiminta.
- Oivahymy- sivustolla puolestaan näkyvät rekisteröidyt ja tarkastetut kohteet sekä niiden saamat arvosanat.
- Myös omavalvontavelvollisuus koskee molempia osapuolia.
- Tarjoiluhävikin lahjoittamisesta kiinnostuneiden ravitsemispalveluiden tulee itse etsiä sopiva hävikkiterminaali tai ruoka-aputoimija, sopia tämän kanssa valmistelukokous, perehtyä Ruokaviraston ruoka-apuohjeeseen ja olla yhteydessä kaupungin omaan elintarviketarkastajaan tai neuvontaan, joka ohjaa yhteydenoton kohteiden tarkastajalle. Lahjoittaminen voi alkaa, kun tarkastaja on antanut luvan siihen.

TAUKO 15 min.
Jatketaan klo 14.30



**Moduuli 3:
Tarjoiluhävikin
lahjoittamiskokeilut ja
toimintamallit
pääkaupunkiseudulla**

Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Helsingissä

- Ensimmäinen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilu käynnistyi Helsingissä Sodexon ja Stadin safkan välillä maaliskuussa 2024. Sovittiin, että Sodexo jäähdyttää lounaalta ylijääneen ruoan ja Stadin safka noutaa sen seuraavana päivänä. Kokeilun kestoksi sovittiin aluksi kolme kuukautta.
- Syksyllä 2024 käynnistyivät Helsingissä vastaavalla tavalla toimivat jäähdytetyn ruoan lahjoittamiskokeilut Palmian ja Soupster Familyn sekä Stadin safkan välillä.
- Kokeilut ovat jalkautuneet osaksi normaalia toimintaa ja yhdessä Vantaan jäähdytetyn ruoan kokeilujen kanssa niistä syntyi tarjoiluhävikin lahjoittamisen toimintamalli 1.

Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Helsingissä

- Tarjoiluhävikkiä on lahjoitettu Stadin safkan kautta maaliskuun 2024 ja lokakuun 2025 välisenä aikana yhteensä jo yli **23 000 kg!**
- Palautekyselyjen mukaan kokeiluihin osallistuneet keittiötyöntekijät olivat tyytyväisiä, että hävikki menee hyvään tarkoitukseen eikä ruokaa tarvitse viedä biojätteeseen.
- Ruoka-aputoimijat pitivät ruokaa hyvänä ja monipuolisena, ja asiakkaat ovat olleet tyytyväisiä ja iloisia valmiista ruoasta.



Kuvat: Veera Laanti, Helsingin kaupunki

Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Helsingissä

Mediaosumat 5.3.2024 julkaistun tiedotteen jälkeen:

- [Helsingin kouluruokahävikkiä hyötykäyttöön – koululounaat jaetaan ruoka-apuun | Uusimaa | Yle](#)
- [Helsingin kouluissa yli jäänyttä ruokaa aletaan lahjoittaa ruoka-apuna - Kaupunki | HS.fi](#)
- [Ravintolajätti alkoi lahjoittaa yli jääneitä lounaita Helsingin ruoka-apuun | Paikalliset | Helsingin Uutiset](#)
- [Överbliven skollunch ska inte kastas bort – delas ut till behövande \(hbl.fi\)](#)
- [Helsingissä kokeillaan koulujen hävikkiruoan lahjoittamista ruoka-apuun \(avecmedia.fi\)](#)
- [Helsingissä kokeillaan uudenlaista ratkaisua hävikin torjumiseen - Uutiset - Iskelmä \(iskelmä.fi\)](#)
- [Lyckat försök att eliminera matsvinn – kilovis med skolluncher som skulle slängas delas ut som mathjälp – Huvudstadsregionen – svenska.yle.fi](#)
- [JÄÄKÖ KOULURUOKA SYÖMÄTTÄ?! – MITÄ RUOKAA ROSKIKSESTA LÖYTYY?! \(youtube.com\)](#)

Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Vantaalla

- Vantaan tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilut käynnistyivät toukokuussa 2024 Vantaan Tilapalvelut Vantin ja Yhteisen pöydän välillä. Myös Sodexo ja Palmia alkoivat lahjoittaa tarjoiluhävikkiä ruoka-apuun Yhteisen pöydän kautta.
- Soupster Family lahjoitti ruokaa suoraan A-Killalle ilman Yhteisen pöydän logistista apua: toimipisteen läheisen sijainnin vuoksi nouto A-Killan toimesta oli helppoa.
- Vantin kanssa tehdyssä kokeilussa lahjoitettiin kahdesta oppilaitoksesta lämmintä ruokaa ja Sodexo, Palmia ja Soupster Family lahjoittivat jäähdytettyä ruokaa.
- Jäähdytetyn ruoan lahjoittamiskokeilu Vantin ja Yhteisen pöydän välillä käynnistyi keväällä 2025 ja päättyi toisessa lahjoittavassa toimipisteessä syyskuussa.
- Näistä kokeiluista ainoastaan Vantin lämpimän ruoan lahjoituskokeilu päättyi ja jäähdytetyn ruoan kokeilut ovat jalkautuneet osaksi normaalia toimintaa.

Jäähdytetyn ruoan hävikkiterminaalimalli

VALMISTELUVAIHE: Yhteisistä käytännöistä sopiminen kaikkien osapuolten kesken



- Perehtyminen Ruokaviraston ruoka-apuohjeeseen
- Pelisäännöistä, käytännön asioista ja kokeilujaksosta sopiminen
- Ilmoitus suunnitelmista elintarvikevalvontaan
- Henkilöstön ohjeistaminen

LAHJOITTAMINEN: Ravitsemispalvelu

- noudattaa omavalvonta-suunnitelmaa
- jäähdyttää ruoan
- varmistaa lämpötilan
- pakkaa ruoan kuljetettavaksi
- ilmoittaa terminaalille sovitulla tavalla ruoan tiedot, kilomäärän ja lämpötilan



KULJETUS LAHJOITTAJALTA RUOKA-APUTOIMIJALLE:

Hävikkiterminaal

- varmistaa oikean lämpötilan kuljetuksen aikana
- etsii ruoalle sopivan vastaanottajan
- välittää ruoan tiedot ruoka-aputoimijalle
- tilastoi ruoan määrän ja varmistaa jäljitettävyyden



RUOAN TARJOILU JA JAKAMINEN:

Ruoka-aputoimija

- pakkaa ruoan annoksiin ja jakaa ihmisille kotiin vietäväksi **TAI**
- lämmittää ja tarjoilee ruoan kävijöille paikan päällä syötäväksi
- varmistaa ruoan oikean lämpötilan säilytyksen ja tarjoilun aikana



ASTIOIDEN PESU JA PALAUTUS

- Astiat palautuvat takaisin hävikkiterminaaliiin seuraavan hävikkiruokakuljetuksen mukana ja sieltä lahjoittajalle



Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Helsingissä

- Maaliskuussa 2025 Helsingissä käynnistyi uudenlainen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilu Soupster Familyn yhden toimipisteen ja ruoka-apua jakavan Andreaskyrkanin välillä. Tässä kokeilussa ei ole mukana hävikkiterminaali Stadin safka eikä lahjoittaja jäähdytä ruokaa, vaan ruoka-aputoimija noutaa ruoan itse ja vieläpä kuumana heti lounaan jälkeen. Myös tämä kokeilu sujui hyvin ja laajeni syksyllä 2025 toiseen lahjoittavaan toimipisteeseen. Tämäkin kokeilu näyttäisi siirtyvän toistaiseksi voimassaolevaksi.
- Lokakuussa käynnistyi toinenkin kokeilu ilman Stadin safkaa: siinä Mielenterveysyhdistys Etappi ry noutaa kuumana joka toinen perjantai Sodexon toimipisteestä ylijäänyttä tarjoiluhävikkiä heti lounaan jälkeen.
- Näistä kokeiluista syntyi hankkeelle tarjoiluhävikin lahjoittamisen toimintamalli 2.

Lämpimän ruoan suoralahjoitusmalli

VALMISTELUVAIHE: Yhteisistä käytännöistä sopiminen kaikkien osapuolten kesken

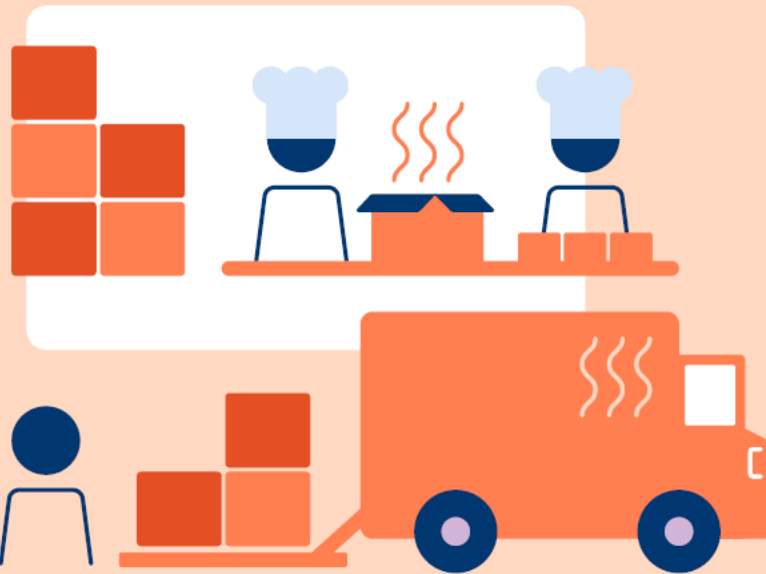


- Perehtyminen Ruokaviraston ruoka-apuohjeeseen
- Pelisäännöistä, käytännön asioista ja kokeilujaksosta sopiminen
- Ilmoitus suunnitelmista elintarvikevalvontaan
- Henkilöstön ohjeistaminen

LAHJOITTAMINEN:

Ravitsemispalvelu

- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- varmistaa lämpötilan
- pakkaa ruoan kuljetettavaksi
- laittaa ruokalistan ja allergeenimerkinnät ruoan mukaan



RUOAN TARJOILU JA JAKAMINEN:

Ruoka-aputoimija

- noutaa ja jäähdyttää ruoan
- pakkaa ruoan annosrasioihin, merkitsee mitä rasioissa on, pakastaa annokset ja jakaa ihmisille kotiin vietäväksi **TAI**
- sulattaa (tarvittaessa), lämmittää ja tarjoilee ruoan kävijöille paikan päällä syötäväksi
- varmistaa ruoan oikean lämpötilan säilytyksen ja tarjoilun aikana



ASTIOIDEN PESU JA PALAUTUS

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat lahjoittajalle puhtaina



Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Espoossa

- Espoo oli pääkaupunkiseudun kaupungeista liikkeellä ensimmäisenä, sillä se toteutti jo kesällä 2023 ateriapalveluiden tuottajille ja kouluille kyselyn hävikkiruoan hyödyntämismahdollisuuksista.
- Kyselyssä ateriapalveluilta selvitettiin muun muassa syntyvän ruokahävikin määrää, tyyppiä, lahjoittamista ja myyntiä.
- Ruoka-aputoimijoilta puolestaan kysyttiin esimerkiksi, millaisia määriä hävikkiruokaa ne pystyvät vastaanottamaan, onko määrää kiinnostusta lisätä ja onko niillä aiempaa kokemusta valmiin ravintolaruoan hyödyntämisestä.
- Molemmilta osapuolilta kysyttiin myös keinoja hyödyntämisen lisäämiseksi, jäähdytysmahdollisuuksia sekä kiinnostusta osallistua hävikkiruoan hyödyntämiskokeiluihin.

Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Espoossa

- Food waste ecosystem -hanke oli tuolloin juuri käynnistynyt huhtikuussa 2023 eikä Espoo ollut virallisesti yksi hankkeen toteuttajista, mutta Espoon tekemisiä seurattiin kiinnostuneena ja haluttiin tehdä yhteistyötä – koskihan hanke koko pääkaupunkiseutua.
- Espoon ruokapalvelujen ja sosiaali- ja terveysministeriön rahoittaman Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueen ruoka-apuhankkeen edustajia haastateltiin osana hankkeen alkukartoitusta syksyllä 2023.
- Ensimmäinen yhteinen suunnittelupalaveri Food waste ecosystem -hankkeen ja Espoon oman ruoka-apuhankkeen välillä pidettiin tammikuussa 2024. Kaikilla osapuolilla oli vahva tahtotila tehdä erilaisia hävikkiruoan hyödyntämiskokeiluja ja yhteistyötä yhteisten toimintamallien löytämiseksi pääkaupunkiseudulla.

Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Espoossa

- Maaliskuussa 2024 käynnistyneen Espoon ensimmäisen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilun osapuolet olivat Manna-apu, Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueen ruoka-apuhanke, Espoo Catering, Sodexo ja Espoon ruokapalvelut. Sovittiin, että yhteensä neljästä koulusta aletaan hakea jäähdytettyä kouluruokaa neljänä päivänä viikossa.
- Vuoden 2025 puolella kouluruokapilotti on jatkunut osana Manna-Avun perustoimintaa ja Palmia liittyi syksyllä tarjoiluhävikin lahjoittajien joukkoon myös Espoossa.
- Espoon kokeiluista syntyi hankkeelle tarjoiluhävikin lahjoittamisen toimintamalli 3.

Jäähdytetyn ruoan suoralahjoitusmalli

VALMISTELUVAIHE: Yhteisistä käytännöistä sopiminen kaikkien osapuolten kesken



- Perehtyminen Ruokaviraston ruoka-apuohjeeseen
- Pelisäännöistä, käytännön asioista ja kokeilujaksosta sopiminen
- Ilmoitus suunnitelmista elintarvikevalvontaan
- Henkilöstön ohjeistaminen

LAHJOITTAMINEN:

Ravitsemispalvelu

- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- jäähdyttää ja tarvittaessa jäädyttää ruoan
- varmistaa lämpötilan
- pakkaa ruoan kuljetettavaksi



RUOAN TARJOILU JA JAKAMINEN:

Ruoka-aputoimija

- noutaa ja pakastaa ruoan (jos valmiiksi jäädytetty)
- pakkaa ruoan annosrasioihin, merkitsee mitä rasioissa on, laittaa rasiat kylmiöön ja jakaa ihmisille kotiin vietäväksi TAI
- sulattaa (tarvittaessa), lämmittää ja tarjoilee ruoan kävijöille paikan päällä syötäväksi
- varmistaa oikean lämpötilan säilytyksen ja tarjoilun aikana



ASTIOIDEN PESU JA PALAUTUS

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat lahjoittajalle puhtaina



Yhteenveto:

Mallien vertailukaavio

VALMISTELU VAIHE:

Yhteisistä
käytännöistä
sopiminen
kaikkien
osapuolten
kesken



Jäähdytetyn ruoan hävikkiterminaalimalli:

- Ravitsemuspalvelu jäähdyttää ja pakkaa lahjoitetun ruoan ja ilmoittaa terminaalille ruoan tiedot, määrän ja lämpötilan



Hävikki- terminaali:

- Varmistaa ruoan lämpötilan ja etsii vastaanottajan, jolle ruoka toimitetaan



Ruoan tarjoilu ja jakaminen:

- Ruoka-aputoimija pakkaa ruoan annoksiin kotiin vietäväksi tai tarjoilee ruoan paikan päällä syötäväksi



Astioiden pesu ja palautus

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat hävikkiterminaaliiin puhtaina



Lämpimän ruoan suoralahjoitusmalli:

- Ravitsemuspalvelu varmistaa lämpötilan ja pakkaa lahjoitetun ruoan ja laittaa ruoan tiedot kuljetuksen mukaan



Ruoan tarjoilu ja jakaminen:

- Ruoka-aputoimija noutaa ruoan ja jäähdyttää annoksina kotiin vietäväksi tai tarjoilee ruoan paikan päällä syötäväksi



Astioiden pesu ja palautus

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat lahjoittajalle puhtaina



Jäähdytetyn ruoan suoralahjoitusmalli:

- Ravitsemuspalvelu jäähdyttää tai jäähdyttää ja pakkaa lahjoitetun ruoan ja laittaa ruoan tiedot kuljetuksen mukaan



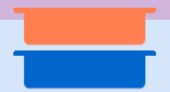
Ruoan tarjoilu ja jakaminen:

- Ruoka-aputoimija noutaa ruoan ja jäähdyttää annoksiin kotiin vietäväksi tai tarjoilee sulatetun ruoan paikan päällä syötäväksi



Astioiden pesu ja palautus

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat lahjoittajalle puhtaina



Moduuli 3: Yhteenveto

- Helsingissä kolme ateriapalvelua (Sodexo, Palmia ja Soupster Family) lahjoittaa jäähdytettyä tarjoiluhävikkiä hävikkiterminaali Stadin safkan kautta ruoka-aputoimijoille. Vantaalla samat ateriapalvelut lahjoittavat Yhteisen pöydän kautta. Näistä kokeiluista syntyi Toimintamalli 1: Jäähdytetyn ruoan hävikkiterminaalimalli.
- Helsingissä on testattu yhteistyötä myös ilman hävikkiterminaalia ja siten, että ruoka-aputoimijat (Andreaskyrkan ja Mielenterveysyhdistys Etappi) noutavat ruoan lahjoittajilta (Sodexo ja Soupster Family) lämpimänä heti lounaan jälkeen. Näistä kokeiluista syntyi Toimintamalli 2: Lämpimän ruoan suoralahjoitusmalli.
- Espoossa ei ole hävikkiterminaalia, mutta lahjoittajat (Sodexo, Palmia ja Espoo Catering) jäähdyttävät ruoan ja ruoka-aputoimija (Manna-apu) noutaa sen. Näistä kokeiluista syntyi Toimintamalli 3: Jäähdytetyn ruoan suoralahjoitusmalli.
- Kaikki kokeilut ovat jalkautuneet tai jalkautumassa osaksi normaalia toimintaa.

Moduuli 4: Opitun vieminen käytäntöön (ryhmätyö)

Ohjeet ryhmätyöhön

- Ryhmät:
 1. Jäähdytetyn ruoan hävikkiterminaalimalli
 2. Lämpimän ruoan suoralahjoitusmalli
 3. Jäähdytetyn ruoan suoralahjoitusmalli
- Jakaannutaan ryhmiin sen mukaan, mikä toimintamalli olisi sopivin. Ryhmissä 1 ja 2 sparraajina kyseisen toimintamallin kokemusasiantuntijat. Katsokaa tarvittaessa Ruoka-apu.fi –sivuston karttaa potentiaalisista linjastohävikin vastaanottajista.
- Käytännössä esim. jäähdytyksestä sovitaan tapauskohtaisesti eli vaikka ravintolalla ei olisi jäähdytysmahdollisuutta, ruoka-aputoimijalla saattaa olla (vaikkakin harvinaista).
- Esittäytykää vielä ja keskustelkaa koulutuksen herättämistä ajatuksista: kenen kanssa yhteistyö kiinnostaa ja mitä aiot tehdä seuraavaksi?
- Hanke on tukena ideoissa ja kokeiluissa, joten kirjatkaa ajatuksianne ylös!

Koulutuksen päätös

- Voitte halutessanne palauttaa kirjaamanne asiat jaettavaksi muille koulutusmateriaalin jakamisen yhteydessä tai vain Hetalle tiedoksi tai pitää itsellänne.
- Vaihtakaa yhteystietoja keskenänne, jos yhteistyöstä on virinnyt ajatuksia.
- Food waste ecosystem -hanke päättyy maaliskuun lopulla 2026, joten siitä eteenpäin on osattava toimia itsenäisesti näillä ohjeilla. Nyt on hyvä tilaisuus kysyä, jos jokin jäi epäselväksi! Hankkeessa ei enää käynnistetä uusia kokeiluja.
- Uudessa ”Terveyttä ja toimintakykyä lautaselta”-hankkeessa jatketaan toimintamallien jalkauttamista koulutusten kautta pääkaupunkiseudulla, Uudellamaalla ja valtakunnallisesti Sydänliiton kanssa. Huhti-elokuussa 2026 Heta voi uuden hankkeen puitteissa vielä antaa tukea ja auttaa alkuun tarjoiluhävikin lahjoittamisessa. Koulutuksen kehittämiseen liittyviä toiveita otetaan vastaan!
- Olkaa yhteydessä Hetaan koulutuksen jälkeenkin, jos jäi kysyttävää tai on epäselvää, miten edetä: heta.hyvarinen@hel.fi

Lisämateriaalia

- Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa –julkaisu
- Food waste ecosystem – hankkeen pilotit ja kokeilut (täydentyä joulukuussa 2025)
- Löydä lähimmät ruokajakelut ja yhteisruokailut
- Selvitys ravitsemispalveluiden ruokahävikin vähentämiseen liittyvistä haasteista ja mahdollisuuksista



Kuvat: Veera Laanti, Helsingin kaupunki ja Heidi Nikula, Vantaan kaupunki

Hankkeen viestintä

- LinkedIn-tili:
www.linkedin.com/company/food-waste-ecosystem-pk-seutu/
- Osatoteuttajien omat somekanavat: Helsingin kaupunkiympäristö, Business Vantaa, Laurea ja Luke.
- Hankkeen nettisivut HEVin alla:
www.hevinnovations.fi/food-waste-ecosystem/





*Innovaatiot,
ne tehdään yhdessä.*



Kiitos! Ota yhteyttä!

VANTAA: Projektipäällikkö Mari Itkonen, mari.itkonen@vantaa.fi ja projektiasiantuntija Pekka Enroth, pekka.enroth@vantaa.fi

HELSINKI: Projektipäällikkö Heta Hyvärinen, heta.hyvarinen@hel.fi

LAUREA: Projektipäällikkö Veera Peltomaa, veera.peltomaa@laurea.fi

LUKE: Tutkija Vesa Lampi, vesa.lampi@luke.fi



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit