

Selvitys ravitsemis- palveluiden ruokahävikin vähentämiseen liittyvistä haasteista ja mahdollisuuksista

Heta Hyvärinen



Kaupunkiympäristön aineistoja 2024:10

Selvitys ravitsemispalveluiden ruokahävikin vähentämiseen liittyvistä haasteista ja mahdollisuuksista

Heta Hyvärinen



**Euroopan unionin
osarahoittama**

Kannen kuva | Veera Laanti

Julkaisija | Helsingin kaupunki / Kaupunkiympäristön toimiala

ISBN | 978-952-386-475-7

ISSN | 2489-4257

Sisällys

1	Johdanto	4
2	Tavoitteet, rajaukset ja työn toteutus.....	5
2.1	Tavoitteet.....	5
2.2	Rajaukset.....	5
2.3	Työn toteutus	5
2.3.1	Perustiedot.....	7
2.3.2	Ruokahävikkitiedot	7
2.3.3	Ruokahävikin vähentäminen.....	7
2.3.4	Ruoan lahjoittaminen ja/tai myynti	7
2.3.5	Toiveet projektille	7
3	Tulokset.....	8
3.1	Perustiedot	8
3.2	Ruokahävikkitiedot	8
3.3	Ruokahävikin vähentäminen	9
3.3.1	Ravitsemispalvelujen ruokahävikin vähentämisen keinot	9
3.3.2	Ravitsemispalvelujen ruokahävikin vähentämisen haasteet	11
3.3.3	Ravitsemispalvelujen ruokahävikin vähentämisen mahdollisuudet	12
3.3.4	Tilaajan rooli ateriapalvelujen ruokahävikin vähentämisessä.....	13
3.4	Ruoan lahjoittaminen ja/tai myynti	16
3.4.1	Reunaehdot ylijäämäruoan hyödyntämiselle	16
3.4.2	Hävikkiruoan lahjoittamisen ja/tai myynnin hyvin toimivat käytännöt.....	16
3.4.3	Hävikkiruoan lahjoittamisen ja/tai myynnin haasteet	17
3.4.4	Hävikkiruoan lahjoittamisen ja/tai myynnin mahdollisuudet	18
3.5	Toiveet projektille.....	18
4	Johtopäätökset	20
5	Lähdeluettelo	21
	Kuvailulehti	22
	Presentationsblad.....	23
	Description	24

1 Johdanto

Suomi on sitoutunut YK:ssa vuonna 2015 sovittuun kestäväen kehityksen globaaliin toimintaohjelmaan ([Agenda 2030](#)). Se sisältää 17 tavoitetta, jotka Agendaan sitoutuneiden valtioiden tulisi saavuttaa vuoteen 2030 mennessä. [Kestäväen kehityksen yhteiskuntasitoumus](#) on Suomessa keskeinen väline, jolla Agenda 2030 toteutetaan. Sitoumuksen tavoitteet ohjaavat kestävästi tuotettujen ja terveyttä edistävien ruokapalveluiden järjestämistä ja hankintaa.

[Euroopan vihreän kehityksen ohjelmalla](#) ja siihen liittyvillä [Pellolta pöytään -strategialla](#) ja [Biodiversiteettistrategialla](#) pyritään säilyttämään sekä luonnon monimuotoisuutta että suuntaamaan Eurooppaa kohti ilmastoneutraalisuutta. Tavoitteena on luoda terveyttä edistävä, reilu ja kestävä ruokajärjestelmä alkutuotannosta ruokapöytään kestävillä ruoantuotantomenetelmillä ja ruokahankinnoilla sekä puolittamalla ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä.

Noin puolet Suomessa syntyvästä elintarvikejätteestä¹ (640 miljoonaa kiloa) on ruokahävikkiä.² Ruokahävikkiä muodostuu niin ravitsemispalveluissa, kaupoissa, teollisuudessa ja alkutuotannossa kuin kotitalouksissa. Koko elintarvikeketjun hävikin arvioidaan olevan keskimäärin noin 360 miljoonaa kiloa vuosittain, mistä ravitsemispalveluiden ruokahävikki on noin 17 % eli kolmanneksi eniten heti kotitalouksien (33%) ja teollisuuden (23%) jälkeen. Luken selvityksen mukaan ravitsemispalveluissa syntyy ruokahävikkiä noin 60 miljoonaa kiloa ja elintarvikejätettä noin 80 miljoonaa kiloa vuodessa. Tämä määrä jakautuu eri toimialojen ravitsemispalveluihin eri suhteessa. Lisäksi erityyppisissä ravintoloissa ruokahävikki jakaantuu eri tavoin.

Ruokapalvelut on koko ruokaketjun tapaan velvoitettu puolittamaan ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä. Noin viidenneksen ruokapalveluissa valmistetusta ruoasta päättyy hävikkiin. Suurin osa hävikistä syntyy linjastohävikistä tarjoiluvaiheessa. Vuonna 2021 voimaan tulleissa uudessa jätelaissa (646/2011, muutettu 714/2021) ja jätteistä annetussa valtioneuvoston asetuksessa (978/2021) on ensimmäistä kertaa asetettu elintarvikealan toimijoille³ kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä.

Tämä selvitys koskee ruokahävikin vähentämiseen liittyviä haasteita ja mahdollisuuksia Helsingin, Espoon ja Vantaan kasvatus- ja opetuspalveluissa sekä Helsingin sosiaali- ja terveystieteiden palveluissa. Selvitys on osa [Food waste ecosystem -hanketta](#), jonka tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen ja hävikkiruuan tehokkaampi hyödyntäminen pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa. Hanke tuo yhteen ravitsemispalvelut, ruoka- ja kiertotalouden yritykset, oppi- ja tutkimuslaitokset sekä ruokaputoimijat. Yhdessä kehittäminen luo mahdollisuuksia uusien ideoiden synnylle.

Hanketta koordinoi Vantaan kaupunki, joka toteuttaa sitä yhdessä Helsingin kaupungin, Luonnonvarakeskuksen ja Laurea ammattikorkeakoulun kanssa. Hankkeen toiminta-aika on 1.4.2023-31.3.2026 ja se rahoitetaan Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) tuella. Rahoittava viranomais on Uudenmaan liitto. Hanke on osa [HEVi-ohjelmaa](#).

¹ Elintarvikejäte: Elintarvikejätteellä tarkoitetaan elintarvikkeita, joista on tullut jätettä. Elintarvikejäte on käsitteenä laajempi kuin ruokahävikki. Elintarvikejäte sisältää sekä syömäkelpottoman (kuten luut ja hedelmien kuoret) ja syömäkelpoisen (ainakin alun perin) ruoan, mitä ei hyödynnetä ihmisravintona, rehuna tai muuna arvojakeena. Lähde: Luonnonvarakeskus.

² Ruokahävikki: Alun perin syötäväksi tarkoitettu (ts. syömäkelpoinen) ruoka/elintarvike, jota ei hyödynnetä ihmisravintona, rehuna tai muuna arvojakeena. Lähde: Luonnonvarakeskus.

³ Elintarvikealan toimijoita ovat elintarvikelain (297/2021) mukaan muun muassa yritykset, jotka toimivat elintarvikkeiden alkutuotannon, valmistuksen, tarjoilun ja myynnin alalla.

2 Tavoitteet, rajaukset ja työn toteutus

2.1 Tavoitteet

Selvitys perustuu haastatteluihin ja kohdekäynteihin, joiden tavoitteena oli:

- 1) Selvittää ja analysoida ravitsemispalvelujen nykyisiä toimintatapoja
- 2) Tunnistaa hävikin syntymekanismia, vähentämistoimenpiteitä ja -keinoja sekä tiedon ke-ruun ja prosessin ongelmakohtia
- 3) Kartoittaa nykyiset haasteet ja pullonkaulat sekä mahdolliset hyvät käytännöt tai mahdolli-suudet liittyen hävikkiruoan hyödyntämiseen
- 4) Tarkastella pääkaupunkiseudulla ravitsemispalveluissa muodostuvia ruokavirtoja
- 5) Antaa tarvittava taustatieto työpajojen ja pilottien järjestämistä varten

Selvitys koskee pääkaupunkiseudulla toimivia julkisia ateriapalveluja ja alueen suurimpia kilpailu-tettuja palveluntuottajia.

2.2 Rajaukset

Ravitsemispalvelujen osalta selvityksen ulkopuolelle rajattiin kaikki pääkaupunkiseudulla toimivat yksityiset ravintolat, jotka eivät ole kaupunkien kilpailuttamia palveluntuottajia, sekä ne yksityiset palveluntuottajat, joilla ei ollut resursseja osallistua selvitykseen. Pääkaupunkiseudulla toimivat yk-sityiset ravintolat ovat toki myös hankkeen kohderyhmää ja pyritään saamaan mukaan hankkee-seen. Työ oli helpoin aloittaa kaupunkien (Helsinki, Espoo, Vantaa) käyttämistä palveluntuottajista, joiden suuren volyymin takia voidaan päästä myös suureen vaikuttavuuteen toimenpiteissä.

Ateriapalvelujen tilaajien osalta selvityksen ulkopuolelle rajattiin Länsi-Uudenmaan sekä Vantaan ja Keravan hyvinvointialueet, koska niiden edustajilla ei ollut resursseja osallistua haastatteluun. Kolmen pääkaupunkiseudulla kilpailutetun palveluntuottajan resurssit eivät riittäneet haastatteluun osallistumiseen (Folkhälsan, JSP-Palvelut Oy ja Arkea).

2.3 Työn toteutus

Selvitys toteutettiin kolme tuntia kestävässä haastatteluna joko lähitapaamisena tai etänä Teamsin välityksellä. Haastattelukysymykset jaettiin seuraaviin osioihin:

- 1) Perustiedot
- 2) Ruokahävikin mittaaminen
- 3) Ruokahävikin vähentäminen

4) Ruoan lahjoittaminen ja/tai myyminen

5) Toiveet projektille

Ravitsemispalvelujen alkukartoitushaastattelut kattoivat kaikki Helsingin, Vantaan ja Espoon omat ateriapalvelut (Palvelukeskus Helsinki, Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy ja Espoo Catering Oy) sekä puolet kilpailutetuista palveluntuottajista (Palmia, Compass Group ja Sodexo). Haastattelut toteutettiin lähitapaamisena, lukuunottamatta Palmian ja Compass Groupin edustajia, jotka haastateltiin Teamsin välityksellä käytännön syistä.

Ateriapalvelujen tilaajilla on mahdollisuus tukea ruokahävikin vähentämistä muun muassa kilpailutusten ja palvelukuvausten kautta. Tämän vuoksi tilaajien näkemykset haluttiin mukaan alkukartoitukseen, vaikka haastattelurunko olikin luotu ravitsemispalveluille. Tilaajista haastateltiin Helsingin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan sekä sosiaali-, terveys- ja pelastustoimialan edustajat, Vantaan hankintojen edustajat (kasvatuksen ja oppimisen toimialan edustaja täydensi sairastumisen vuoksi vastauksia jälkikäteen) sekä Espoon ruokapalveluiden edustaja.

Hankesuunnitelman mukaiseen alkukartoituskokonaisuuteen sisältyivät ravitsemispalvelujen ja tilaajien sekä ruoka-aputoimijoiden haastattelujen lisäksi myös kohdekäynnit, joita tehtiin pääkaupunkiseudulla yhteensä viisi syksyllä 2023: vierailukohteina olivat Palvelukeskus Helsingin Pakkalan tuotantolaitos (kuva 1) ja Espoo Cateringin Kilon keittiö ruoanvalmistajina sekä Stadin safka, Yhteinen pöytä ja Asukastalo Ankkuri hävikkiruokaa jakavina tahoina.



Kuva 1. Food waste ecosystem -hankkeen ja Vantaan Yhteisen pöydän työntekijöitä vierailemassa Pakkalan tuotantolaitoksella.

Lisäksi haastateltiin Yhteisen pöydän, Stadin safkan ja Espoon ruoka-apuverkoston edustajia sekä vierailtiin Tampereella ja Vaasassa tutustumassa linjastohävikin lahjoittamiseen ja jakeluun (benchmarkkaus). Hanketta koordinoiva Vantaan kaupungin elinvoimapaalvelut on tehnyt näistä haastatteluista ja vierailuista yhteenvedot erikseen.

2.3.1 Perustiedot

Perustiedot haastateltavista ja heidän organisaatioistaan kerättiin sähköpostitse jo ennen haastatteluja, jotka toteuttiin elo-lokakuun 2023 välisenä aikana. Ennen haastatteluja perustietoja organisaatioista ja niiden vastuullisuustyöstä, johon ruokahävikin vähentäminen kuuluu, kerättiin myös organisaatioiden verkkosivuilta.

2.3.2 Ruokahävikkitiedot

Ruokahävikin mittaaminen on yksi keskeisimmistä keinoista vaikuttaa hävikin syntyyn ravitsemispalveluissa. Ruokahävikin mittaamisessa olennaista on mitata sekä ruokahävikin että valmistetun ruoan määrä, jotta voidaan arvioida hävikin osuus valmistetusta ruoasta. Kirjanpito voi tuntua ajatuksena aluksi työläältä, mutta se on ainoa tapa tehdä dataan perustuvia päätöksiä ruoan valmistusmääristä sekä seurata hävikkimäärien kehitystä ja tavoitteiden saavuttamista pidemmällä aikavälillä.

Tässä osiossa pyrittiin saamaan kokonaiskuva ruokahävikin mittaamisen menetelmistä, jaksoista ja tuloksista eri toimijoilla. Mittaamista koskevat tiedot pyydettiin toimittamaan sähköpostitse jo ennen haastatteluja. Edellisen vuoden tiedot myös toimivat vertailukohtana hankkeessa toteutettavissa ruokahävikin määrän vähentämiseen ja hävikkiruoan hyödyntämiseen liittyvissä kokeiluissa. Samalla haastateltaville tarjottiin mahdollisuutta saada opastusta Luonnonvarakeskuksen Lukeloki-sovellukseen, jota voi kokeilla ilmaiseksi hankkeen aikana.

2.3.3 Ruokahävikin vähentäminen

Keskeisiä toimia ruokahävikin ehkäisyyn ovat parempi ruuan kulutuksen ennakointi sekä erilaiset ruoan valmistus- ja säilytystavat. Myös asiakaskunta on hyvä aktivoida toimimaan ruokahävikin vähentämiseksi. Kun ruoka päättyy hävikiksi, sen valmistukseen käytetyt raaka-aineet ja tuotantopainokset ovat menneet hukkaan sekä ympäristö- ja ilmastovaikutukset syntyneet turhaan.

Haastattelut painottuivat tähän ja seuraavaan osioon. Tässä osiossa kartoitettiin ruokahävikin vähentämisen tavoitteita, keinoja, henkilökunnan kannustamista ja sitouttamista, hyviä käytäntöjä, haasteita, mahdollisuuksia sekä nykyistä ja toivottua yhteistyötä muiden ravitsemispalvelujen ja tilaajien kanssa.

2.3.4 Ruoan lahjoittaminen ja/tai myynti

Hankkeessa ruokahävikin vähentäminen on ensisijaista, mutta hävikkiruoan hyödyntäminen on tärkeää, jos ruokaa jää yli. Tässä osiossa kysyttiin, ovatko ravitsemispalvelut lahjoittaneet ja/tai myyneet hävikkiruokaa, minkälaisia määriä ja millaisia kokemuksia näistä on. Lisäksi kysyttiin nykyisestä ja toivotusta yhteistyöstä ruoan lahjoittamiseen ja myyntiin liittyen.

2.3.5 Toiveet projektille

Tässä osiossa kartoitettiin haastateltavien ja heidän edustamiensa organisaatioiden odotuksia projektille kysymällä, miten hanke voisi heitä tukea edellä esiin tulleissa tavoitteissa, haasteissa ja mahdollisuuksissa. Osiossa käytiin läpi erityisesti Helsingin osahankkeen vastuulla olevat toimenpiteet (työpajat, pilotit ja henkilöstön koulutukset) ja osallistujien kiinnostusta osallistua niihin.

3 Tulokset

3.1 Perustiedot

Haastateltavina oli yhteensä 21 henkilöä, jotka edustivat kuutta ravitsemispalvelutoimijaa ja neljää tilaajatahoa (ks. 2.3 Työn toteutus). Haastateltujen ravitsemispalvelujen edustajien ilmoittamien toimipisteiden⁴ lukumäärä vaihteli viidestä 540:een ja henkilökunnan lukumäärä 22:sta 1223:een. Annosmäärien osalta ei saatu vertailukelpoista tietoa, koska osa ilmoitti päiväkohtaisen annosmäärän ja osa vuosikohtaisen ruokailijamäärän. Tämä vaihteli 27 000 annoksesta per päivä 9 497 766⁵ ruokailijaan per vuosi.

Haastateltujen palveluntuottajien ilmoittama toimipisteiden jakauma oli seuraavanlainen:

- tuotantokeittiöt 1-30 kpl
- peruskoulut 0-98 kpl
- lukiot/yhdistelmät ja 2.aste: 0-17 kpl
- päiväkodit: 0-268 kpl
- seniorikeskukset: 0-9 kpl
- palvelutalot ja -pisteet: 0-113 kpl
- sairaalat: 0-1 kpl
- henkilökohtaiset/hoivapalvelukeittiöt: 0-5 kpl

Toiminnan luonne näissä toimipisteissä on linjasto-, ryhmä-, kärry- ja annosruokailua sekä kotiaterioita.

3.2 Ruokahävikkitiedot

Kaikki haastatellut palveluntuottajat mittaavat organisaation toiminnassa syntyvää ruokahävikkiä tai elintarvikejätettä (ks. termit 1 Johdanto). Mittaukset tehdään vaihtelevasti: osa mittaa 3x2 viikkoa vuosittain, osa ruokalistakierron mukaisesti (4-10 vko/jakso) ja osa kerran kvartaalissa aina samalla ruokalistaviikolla.

Myös mittaamiseen käytetyt menetelmät vaihtelevat: Helsingin, Vantaan ja Espoon omissa ateriapalveluissa on menossa siirtymä Aromi14 -toiminnanohjausjärjestelmään. Mittaaminen on ollut haastateltavien mukaan epätarkkaa ja mittaustuloksista on ollut hyvin hankala tehdä mitään johtopäätöksiä ennen siirtymää. Tulokset vaihtelevat jokaisella ruokalistajaksolla. Siirtyminen Aromi14 -toiminnanohjausjärjestelmään tulee helpottamaan mittaamista jatkossa.

⁴ toimipiste = yksittäinen keittiö/ravintola/ruokala

⁵ ruokailijamäärät kouluissa ja päiväkodeissa, annosmääristä ei tietoa

Haastateltujen ravitsemispalvelujen ilmoittama ruokahävikin määrä vaihteli 0,04 grammasta 73,8 grammasta per ruokailija tai myyty annos. Palveluntuottaja- tai toimipistekohtaiset tiedot eivät ole julkisia. Kouluissa syntyy jatkuvasti vähemmän hävikkiä kuin päiväkodeissa tai hoivapuolella. Linjastohävikki (eli tarjoiluhävikki) on kaikilla suurinta verrattuna varasto-, keittiö- tai lautashävikkiin.

Kaikilla haastatelluilla ravitsemispalveluilla on myös tavoitteita ruokahävikin vähentämisen osalta, kunnallisilla ateriapalveluilla liittyen kaupunkien omiin strategioihin sekä kiertotalous- ja ilmastotavoitteisiin. Ensisijaisesti uusia digitaalisia järjestelmiä tai opastusta mittaamiseen ei kuitenkaan haastatteluissa toivottu, vaan tekemistä aiheen ympärille.

3.3 Ruokahävikin vähentäminen

3.3.1 Ravitsemispalvelujen ruokahävikin vähentämisen keinot

Tässä haastatteluosiossa kysyttiin, olivatko ravitsemispalvelut yrittäneet vähentää hävikkiä toiminnassaan, millä keinoilla haastatellut ravitsemispalvelut ovat yrittäneet vähentää hävikkiä ja mitkä näistä keinoista ovat olleet haastateltavien mielestä kaikkein vaikuttavimpia.

Kaikki haastatellut palveluntuottajat olivat yrittäneet vähentää hävikkiä toiminnassaan (varasto-, keittiö-, linjasto- ja lautashävikki). Keinoja hävikin vähentämisessä olivat olleet muun muassa:

- asiakasmäärien ja hävikin seuranta sekä mittaustulosten läpikäynti säännöllisesti yhdessä
- reseptiikan suunnittelu ja varaston seuranta
- linjastojen osittainen sulkeminen tarjoilun loppuvaiheessa
- astiakokojen pienentäminen
- lounasajan lyhentäminen tarvittaessa
- asiakasyhteistyö
- henkilöstön perehdytys, koulutus ja opastus
- sisäinen ja ulkoinen viestintä materiaaleineen
- erilaiset kokeilut ja kampanjat, kuten Hävikkiviikkoon osallistuminen
- hävikkiruoan myynti ja/tai lahjoittaminen (käsitellään erikseen luvussa 3.4)

Näille isoille palveluntuottajille ruokahävikin vähentäminen on osa arjen johtamista ja päivittäistä toimintaa, ei niinkään vain kampanjoiden aikana. Ruokahävikin vähentäminen on osa vastuullisuustyötä ja siten jalkautettu osaksi päivittäistä toimintaa.

Henkilökunnan kannustaminen ja sitouttaminen

Henkilökunnan kannustamisesta ja sitouttamisesta kysyttäessä haastatellut ravitsemispalvelut näkivät tärkeänä erilaisiin koulutuksiin, infoihin ja kampanjoihin osallistumisen. Myös toistoa ja kertausta korostettiin, jotta asiat pysyvät mielessä. Yksi vastaaja piti parhaana kannustimena käytössä olevaa kertapalkkiota: kun palveluesimies kannustaa alaisiaan vähentämään hävikkiä ja tässä onnistutaan, raaka-aineprosentti vähenee, mikä näkyy tuloksessa. Tällöin esihenkilölle maksetaan kertapalkkio ja asiasta kerrotaan avoimesti, mikä on hänelle positiivista julkisuutta ja kannustaa

mutakin samaan. Toinen vastaaja taas nosti esiin parhaana keinona sitouttaa henkilökuntaa koulujen väliset hävikkikilpailut, joissa oppilaat ovat mukana: voittajakouluun järjestettiin tuotekehityksestä henkilöt tekemään ruokaa koululle ja palkintona oli myös esimerkiksi ylimääräinen jälkiruoka. Kolmas vastaaja puolestaan arvioi hävikkiruoan myynnissä onnistumisten olleen paras keino sitouttaa henkilökuntaa.

Yksi vastaaja toi esille koulu- ja päiväkotikohtaiset erot: jos koulussa tai päiväkodissa on valmiiksi jo aiheesta kiinnostunutta henkilökuntaa, niin asia nousee enemmän esille toimipisteessä. Monet toimipisteet ovat olleet oma-aloitteisia ympäristövastuuseen liittyvissä toimenpiteissä ja erityisesti kaikkien osapuolten johdon sitoutumisella on suuri merkitys henkilöstön saamisessa mukaan. ”Hävikin vähentäminen on meillä toimintatapa” on uusille työntekijöille jo perehdytysvaiheessa viesti siitä, että asia on organisaatiotasolla tärkeä.

Parhaat käytännöt

Kysyttäessä, mikä on ollut vaikuttavin keino tai toiminut erityisen hyvin, palveluntuottajilta ja tilaajilta saatiin seuraavanlaisia vastauksia:

- Hyvät ruoat, jotka maistuvat -> vähemmän ruokahävikkiä
- Ruokahävikin mittaaminen: on jo rutiinia ja toimintatapa organisaatiossa
- Toimipisteet, joissa jokainen henkilö on sitoutunut hävikin vähentämistyöhön ja joissa sopimus on velvoittanut hävikin seuraamiseen
- Henkilöstö- ja kohdepalaverit
- Viestintä asiakkaille ollut tehokas keino, erityisesti lautashävikin näkyväksi tekeminen
- Hävikkimestari: henkilö, joka kannusti – oli pilotti vuosina 2016-2017, enää vain sovellus
- Hävikkilähettiläs: käy päiväkodeissa kertomassa ruokahävikistä lapsille sopivalla tavalla
- Viimeistä murua myöten -kampanja: viimeisen puolen tunnin kuluessa loppuvia ruokia ei enää tehdä lisää, erikois- ja kasvisruokavaliot kuitenkin taataan aina. Kampanja on käytössä toimipisteissä, joissa on neljä ruokavaihtoehtoa päivässä.
- Edellisen päivän ruokien tarjoaminen
- Vaikuttavin keino on dialogi: tieto poissaoloista jne.
- Erävalmistus
- Esillelaitto pienempiin astioihin
- Käytetään pakkasessa olevat ”jämät” (ei linjastosta peräisin)
- Varastohävikin hallinta ja järkevät pakkauskoot
- Ruokahävikin osalta ei voi ajatella vain yhtä asiaa, vaan on repertuaari asioita, jotka yhdessä toimivat

3.3.2 Ravitsemispalvelujen ruokahävikin vähentämisen haasteet

Ruokahävikin vähentäminen on haastateltujen ravitsemispalvelujen mukaan henkilöstöllä pääosin hyvin ”selkäytimessä”, mutta ison organisaation monimuotoisen ja -kulttuurisen henkilöstön saaminen noudattamaan ohjeita on haaste. Ravitsemispalvelujen henkilöstössä vaihtuvuus on suurta ja myös kielelliset haasteet vaikeuttavat perehdytystä. Pelkkä teksti ei riitä, vaan ohjeistuksia pitäisi olla mm. kuvina ja videoina eri kielillä.

Ruokahävikin vähentämisen toivottiin olevan tilaajan ja palveluntuottajan yhteinen asia, jolloin haasteitakin pitäisi ratkoa yhdessä. Tiedonkulun parantaminen ruokailijamääriin liittyen ja ruokien tilaaminen ajoissa nähtiin haasteena ja aivan keskeisenä asiana hävikin vähentämisen kannalta. Ryhmien yhdisteleminen aiheuttaa keittiöille päänsivaa, samoin sairastumiset, kun tietoa ei saada ajoissa. Viestintä, menekin arviointi ja ennakoitavuus nähtiin haasteena myös tilaajapuolella: ruokailijamäärien ennustaminen ja poikkeuksista ilmoittaminen keittiöille olisi tärkeää.

Päiväkotien ruokakärryt nähtiin haasteena, sillä niistä syntyy enemmän hävikkiä kuin ruokaloissa. Eräs haastateltu tilaaja kommentoi, että mikäli tätä haastetta käsitellään hankkeen työpajassa ja ratkaisuna olisi luopua kärryruokailusta, tulisi paikalla olla ravitsemispalvelujen edustajien lisäksi pedagoginen asiantuntija ja uusien tilojen suunnittelusta vastaavat tahot.

Kouluissa puolestaan ruokailuaika aiheuttaa hävikkiä, kun kaikki ruoka on laitettava tarjolle lyhyen aikaikkunan sisällä. Oppilaat ja opettajat eivät myöskään välttämättä ehdi syödä rauhassa lautastaan tyhjäksi tai hakea halutessaan lisää ruokaa, kun jo valmiiksi lyhyestä ajasta iso osa kuluu jonossa.

Myös laitteiden määrä voi olla palveluntuottajalle haaste. Kohteissa on määritelty laitteiden määrä, jolloin voi olla esim. vain yksi uuni, jossa pitäisi kypsentää useampia ruokalajeja tietyssä järjestyksessä. Tällöin laitteet määrittelevät tekemisen ja on tärkeä miettiä, onko hävikkiruoka energialisäkettä (riisi, pasta, peruna), salaattia tms.

Muista haasteista palveluntuottajat mainitsivat sen, että ruokailijoilta tulee herkästi palautetta ruoan loppumisesta kesken, jos jäljellä on vain kasvisruokaa. Mikään ruokalaji ei saa joidenkin sopimusten mukaan loppua kesken, joten tarjolla on aina ruokalistan mukaiset liha- ja kasvisruokavaihtoehdot.

Ruokalistakierron pituus on myös haaste, josta voitaisiin palveluntuottajien mielestä keskustella tilaajan kanssa: lyhyempi ruokalistakierto voisi vähentää hävikkiä, kun suosikkiruokia olisi useammin tarjolla. Lisäksi sopimuksiin liittyvä haaste on palveluntuottajien mukaan se, että ne rinnastavat päiväkodit ja koulut, vaikka niissä ei pystytäkään esimerkiksi mittausta toteuttamaan samalla tavalla. Koulujen ja päiväkotien tiloihin ei myöskään turvallisuussyistä saa tulla ulkopuolisia, mikä vaikeuttaa hävikkiruoan myyntiä.

Eräs haastateltu tilaajan edustaja nosti esiin leikkipuistojen kesäruokailut, joissa ruokahävikin vähentämisen tekee haastavaksi se, ettei niihin tarvitse ilmoittautua. Tämä madaltaa perheiden kynnystä jäädä kotiin esimerkiksi huonolla säällä, mikä puolestaan tekee ruokailijamäärien arvioinnista vaikeaa. Toinen tilaaja nosti haasteena esiin erityisesti kasvisruoan maistuvuuden parantamisen, sillä se ei aina maistu ruokailijoille yhtä hyvin kuin liharuoka. Erityisesti lapset ja vanhukset haluavat usein tuttua ruokaa ja jättävät herkästi uudenlaiset vaihtoehdot syömättä.

3.3.3 Ravitsemispalvelujen ruokahävikin vähentämisen mahdollisuudet

Haastattelussa kysyttiin, missä kohdissa prosessia haastateltavat näkivät eniten potentiaalia ruokahävikin vähentämiseksi, mitä keinoja he haluaisivat jatkaa tai kehittää ja mitä uutta kokeilla ruokahävikin vähentämiseen liittyen.

Maistuva ruoka nähtiin aivan ensisijaisena keinona vähentää hävikkiä ja eräs haastateltu ehdottikin osaavaa kokkia hankkeen työpajaan ideoimaan reseptejä. Sen lisäksi, että ruoka ei maistu, kiireellinen aikataulu ja pikaiset muutokset aiheuttavat hävikkiä. Moni haastatelluista näkikin eniten potentiaalia prosessin alkupäässä: dialogin ja tiedonkulun parantaminen oppilaiden lukumääristä, koeviikoista, retkistä ja muista poissaoloista etukäteen on tärkeää, jotta raaka-aineita osataan tilata ja ruokaa valmistaa oikea määrä. Pelkkä ilmoittaminen ei riitä, vaan se tulisi myös tehdä riittävän ajoissa, jotta oikea määrä ruokaa saadaan tuotantokeittiöistä toimipisteisiin.

Yhden haastatellun mukaan ruoan tilaaminen ja poissaoloista ilmoittaminen olisi hyvä tehdä sähköisesti: tähän liittyen Helsingissä onkin meneillään kouluissa pilotti, jossa koululle ilmoitetuista poissaolijoista menee järjestelmästä lukumäärä sähköpostiviestillä keittiöön. Muista sähköisistä mahdollisuuksista haastatteluissa mainittiin esimerkiksi Book your plate -sovellus, jonka avulla peruskoululaisia vanhemmat opiskelijat voisivat ilmoittaa, ovatko tulossa syömään ja ravitsemispalvelu voisi antaa tästä hyvästä pienen alennuksen lounaasta. Opiskelijoiden kanssa toivottiin muutenkin enemmän yhteistyötä.

Toisessa haastattelussa puolestaan päiväkotien kärryruokailu koettiin tärkeimpänä vaikuttamisen paikkana: haastateltujen mukaan kasvatus- ja opetuspuolelle voitaisiin tuoda esiin, kuinka paljon enemmän päiväkotien ruokakärryissä tulee hävikkiä kuin ruokasalissa.

Koska haastatellut ravitsemispalvelut tunnistivat linjasto- tai tarjoiluhävikin olevan suurin ongelma, myös potentiaalia nähtiin eniten sen vähentämiseen keskittyvissä keinoissa. Ratkaisuna ehdotettiin muun muassa ruokailuajoissa joustamista, mikä mahdollistaisi muun muassa erävalmistuksen ja rauhallisemman ruokailuhetken oppilaille. Yksi idea vähentää hävikkiä jo ennen ruoan päätymistä tarjolle oli hävikkiruokabuffet, jossa hyödynnettäisiin varastoon jääneitä tuotteita.

Lisäksi korostettiin tekemistä aiheen ympärillä: mitään uutta digitaalista työkalua ei tarvita ja tietoa hävikin vähentämisen keinoista on jo tarpeeksi. Kaikki haastatellut ravitsemispalvelut halusivat jatkaa ja kehittää yhteistyötä tilaajan kanssa ja jakaa ruokahävikin vähentämisen hyviä käytäntöjä toistensa kanssa sekä odottivat hankkeen luovan mahdollisuuksia näille kohtaamisille. Hankkeelta toivottiin apua ja tukea asiakaskumppaneiden kanssa kriteereistä ja joustoista keskusteluun: kaupungeilta toivottiin lisää joustoa ruokalistasuunnitteluun ja muutosta toimintamalliin.

3.3.4 Tilaajan rooli ateriapalvelujen ruokahävikin vähentämisessä

Kilpailutus ja palvelukuvaus

Hankkiessaan ateriapalveluja kaupungin tilaaja voi vaikuttaa hävikin määrään kilpailutusten ja palvelukuvausten (ks. laatikko) kautta. Ruokapalvelusopimukseen kannattaa kirjata ruokahävikin seurantakäytännöt ja konkreettiset hävikin vähentämistavoitteet.

Palvelukuvaus

Ruokapalvelutuottajan sekä tilaajan välinen palvelusopimus määrittää kilpailutuksessa tarjouspyynnön ja tarjouksen mukaisesti. Palvelusopimuksessa määrittää palvelukuvaus mahdollisimman tarkasti. Palvelukuvauksella voidaan vaikuttaa syntyvän ruokahävikin määrään, ja hävikin seuranta ja hallinta tulisikin olla osa kuvausta. Sopimuksen teon jälkeen palvelukuvausta ei yleensä pysty muuttamaan.

Mikäli palvelukuvauksessa määritellään, että kaikissa ruokalassa olevissa linjastoissa tulee tarjota ruokaa ruokailuajan loppuun saakka, se lisää tarjoilusta syntyvää hävikkiä. Ruokailun loppua kohden linjastoja voidaan sulkea, kuitenkin niin, että linjastoille ei synny kohtuutonta ruuhkaa.

Palvelukuvauksessa saatetaan määritellä myös tarjottavat annoskoot. Mikäli määritellyt annoskoot ovat kuitenkin liian suuria, lisää se hävikkiä sekä keittiössä että tarjoilussa. Keittiöhenkilökunnan tulisi olla tietoinen todellisesta, syödystä annoskoosta ja valmistaa ruokaa sen mukaisesti. Esimerkiksi varhaiskasvatuksessa ja peruskouluissa annoskoot määrittää VRN:n ravitsemussuositusten mukaisesti (VRN 2017). Todellisen annoskoon selvittämiseksi tarvitaan seurantaa, jotta voidaan määrittää hävikin osuus valmistetusta ruoasta. Annoskojen muuttaminen ei kuitenkaan aina ole mahdollista sopimuksesta johtuen.

Tilaaja voi päätöksillään ja viestinnällään tukea palveluntuottajia ruokahävikin vähentämisessä. Esimerkiksi Vantaan kasvatuksen ja oppimisen toimialan johto teki päätöksen, että voidaan poiketa ruokalistasta ja tarjota edellisen päivän ruokaa: nykyisten palveluntuottajien kanssa toimintatavasta tehdään sopimusmuutokset ja uusiin sopimuksiin toimintatapa tullaan lisäämään automaattisesti. Jos ruoka loppuu kesken, vastataan, että toimialan näkökulmasta tavoite ravitsevasta ruoasta toteutuu, vaikka osa lapsista saisi eri ruokaa kuin mitä ruokalistassa lukee. Toimintatapa on myös Vantaan ateriapalveluntuottajien tavoitteiden mukaista ja tilaajan haastattelussa mainitsemien vaikuttavien ja hyvin toimivien keinojen joukossa. Myös Espoon ruokapalvelut on kannustanut kaikkia ateriapalveluja tarjoamaan edellisen päivän ruokaa: tämä toimii hyvin, vaikka se ei ole ollut toimintatapana aiemmin. Tilaaja voi myös sopimuksissa sallia sen, että jokin ruokalaji loppuu kesken, kuten Viimeistä murua myöten -kampanjassa tehdään.

Ruokapalvelun vastuullisuuteen ja ekologiseen kestävyYTEEN liittyviä vaatimuksia voi Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaoppaan mukaan pisteyttää esimerkiksi vastuullisuussuunnitelman avulla. Palveluntuottajalta pyydetään vastuullisuussuunnitelmaan kuvaus toimenpiteistä, joilla se sitoutuu edistämään tilaajan määrittämiä vastuullisuustavoitteita. Suunnitelmaan voi pyytää esimerkiksi kuvaamaan palvelutarjoajan hävikinseurantaa ja mittareita sekä konkreettisia toimia hävikin vähentämiseksi. Vastuullisuussuunnitelmaan kirjatusta toimenpiteistä ja mittareista tarjoaja voi saada pisteitä esimerkiksi seuraavasti: hyväksyttävä toimenpide ja mittari = 1 p, ei hyväksyttävä toimenpide = 0 p.

Helsingin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ateriapalvelujen kilpailutuksessa onkin pyydetty konkreettisista hävikkiä vähentävää toimenpidettä ja toinen hävikkiä vähentävä ja asiakkaita osallistava toimenpide, joista on saanut laatupisteitä (kuva 2).

3. Ruokahävikin vähentäminen
3.1. Tarjoajan konkreettinen ja juuri tässä palvelussa toteutuskelpoinen toimenpide (1 p) sekä mittari (1 p) ruokahävikin ehkäisemiseksi/vähentämiseksi toiminnassa.
3.1.
3.2. Tarjoajan konkreettinen ruokahävikin vähentämistä edistävä, asiakaskuntaa osallistava ja sen erityispiirteet huomioiva toimenpide (1 p) ja mittari (1 p).
3.2.

Kuva 2. Ruokahävikin vähentäminen hankintakriteerinä Helsingin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ateriapalvelujen kilpailutuksessa.

Jos kilpailutusvaiheessa käytetään laatupisteitä, on laatu määriteltävä tarkasti. Laatupisteet voivat muodostaa esimerkiksi 20-40 prosenttia tai enemmän kilpailutuksen kokonaispisteistä. Laadun vertailutekijät tulee suunnitella siten, että tarjoajien pisteytys voidaan kirjallisesti perustella siten, että jokainen tarjoaja ymmärtää perustelut. Laatupisteytys on hyvin vaativaa ja tilaajan tulee perehtyä siihen huolellisesti, jotta kilpailutuksesta tulee tasapuolinen kaikille osallistujille.

Toinen esimerkki ruokahävikin huomioimisesta tarjouspyynnöissä on sosiaali-, terveys- ja pelastustoimialalta: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaoppaan mukaan sairaalan osastoilla on usein käytäntönä tilata 1-2 ylimääräistä annosta joka aterialle, jotta nopean potilasvaihdon osastoilla kuukaan ei jää ilman ruokaa. Tämä käytäntö aiheuttaa paljon hävikkiä. Sitä voi oppaan mukaan pienentää, jos tarjouspyynnössä pyydetään hinta pakatuille kotiateriapakkauksen tyyppisille aterioille, jotka lämmitetään osastolla tarpeen mukaan. Tällaisen aterian voi tarvittaessa antaa mukaan kotiutuvalla asiakkaalle.

Seuranta

Päivittäinen ruokahävikin mittaaminen ja raportointi on Helsingissä myös kasvatuksen ja koulutuksen toimialan uusimmissa palvelukuvauksissa, joiden mukaan palveluntuottajan velvollisuus on pyrkiä toiminnassaan mahdollisimman pieneen ruokahävikkiin. Palveluntuottajan tulee raportoida tilaajalle ruokahävikin määrä kaksi kertaa vuodessa tilaajan määrittelemällä tavalla (esim. keittiö-, linjasto- lautashävikki, valmistettu ruokamäärä, syötyjen annosten määrä). Tilaaaja voi päättää raportoinnin määrän vähentämisestä. Myös Vantaan kasvatuksen ja oppimisen toimialalla hävikin seuranta oli tulokortilla mittarina vuonna 2023. Espoon ruokapalvelut pyytää palveluntuottajia raportoimaan neljännesvuosittain kuinka paljon linjasto- ja tarjoiluhävikkiä syntyy asiakasta kohden päivässä hävikin määrän seuranta varten. Ruokahävikin vähentäminen ja mittaaminen on sisällytetty palveluntuottajien sopimuksiin.

Myös Helsingin sosiaali-, terveys- ja pelastustoimen puolella palveluntuottajat seuraavat ruokahävikkiä ravintoloissa, mutta hävikin seuranta ei tehdä osastoilla tai asumisyksiköissä esimerkiksi ikäihmisten ryhmäkodeissa, vammaispalvelujen tai lastensuojelun yksiköissä. Palveluntuottajilla ei ole kuitenkaan sopimuksellista velvoitetta hävikin seuraamiseen. Osassa sopimuksista on velvoite hävikin määrän pienentämiseen, minkä toimenpiteet palveluntuottajat ovat itse määritelleet. Yhden palveluntuottajan vuodelta 2015 oleva puitesopimus voitaisiin tilaajan mukaan päivittää sisältämään ruokahävikkitietojen tuottamisen.

Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaoppaassa on esimerkki, miten ruokahävikkiä seurataan yksikössä, jossa koko hävikki palautuu keittiöön: ”Palveluntuottaja seuraa osastoilla/yksiköissä syntyvää ruokahävikkiä ruokalistakierron vaihtuessa 2-4 kertaa vuodessa. Seuranta tehdään ruokalistakierron ajan (4-6 vko). Hävikki raportoidaan ateriat- ja päiväkohtaisesti grammaa/asiakas/päivä tai muulla sovitulla tavalla. Seuranta sisältää päivän kaikki ateriat.”

Mikäli ruokahävikki viedään kierrätykseen suoraan yksiköistä, voi hävikkiseurantaa tehdä oppaan mukaan esimerkiksi viikon ajan kaksi kertaa vuodessa. Tällöin pitää sopia, miten yhdistetään tiedot keittiöllä syntyvästä hävikistä ja yksiköissä syntyvästä hävikistä. Tilaajan tulee suunnitella hävikin seuranta hyvin konkreettisesti jo tarjouspyyntövaiheessa (kenen vaa’at, kuka tekee, jne).

Ruokakasvatus

Varhaiskasvatuksen ruokapalvelu huomioi eri ikäisten lasten ravitsemustarpeet, vaalii perinteitä ja mahdollistaa lasten osallistumisen ruokien pienimuotoiseen valmistukseen ja tarjoiluun sekä tukee kestävään elämäntapaan kasvamista. Ruokapalveluiden henkilökunnalla on tärkeä tehtävä ruokakasvatuksessa. He ohjeistavat ja opettavat lapsia ruokailussa ja tukevat varhaiskasvatuksen henkilökuntaa lapsiryhmien ruokakasvatuksessa. Yhteistyöhön löytyy vinkkejä Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaoppaasta ja siitä kysyttiin myös haastattelussa.

Helsingissä ruokakasvatuksesta on käyty puhumassa yleisellä tasolla päiväkodeissa: kasvatushenkilökunnalle on painotettu, että eivät automaattisesti laita paljoa ruokaa lapselle, koska sitä saa aina lisää. Henkilökunnalle on myös muistutettu, että huoltajille pitää muistaa viestiä poissaoloilmoituksien tekemisestä, aterioita tilataan vain läsnä oleville lapsille ja keittiöön kerrotaan aina ruokailun jälkeen, onko ruoka ollut riittävästi, liikaa vai liian vähän. Näin keittiökin oppii siihen, että minkä verran millekin ryhmälle kannattaa laittaa ruokaa. Ruokapalveluissa on hävikkiviikko kerran vuodessa sekä opetuksen että varhaiskasvatuksen palvelukuvauksissa. Silloin ruokasalissa on viestintää hävikistä.

Vantaalla puolestaan ruokakasvatukseen liittyviä koulutuksia on tarjottu varhaiskasvatuksen henkilöstölle. Käytössä ovat myös ruokailun osallisuuden palvelupaketit, joiden tavoite on saada lapsia ja nuoria tutustumaan makuihin, ruoan valmistamiseen ja osallistumaan aktiivisesti ruokailun kehittämiseen yhteistyössä ateriapalvelun tuottajan kanssa. Palvelupaketteja tarjotaan suoraan yksiköille ja opettajat voivat hyödyntää niitä opetuksen tai oppilas/opiskelijakuntatyön tukena. Ateriapalvelun henkilökunta on ohjeistettu pakettien käyttöön. Osallisuuden paranemisen myötä oppilaat ja opiskelijat ovat oppineet arvostamaan enemmän tarjottavaa ruokaa, mikä todennäköisesti vaikuttaa myös hävikin syntymiseen.

Myös sosiaali-, terveys- ja pelastustoimen puolella on viestitty yleisesti ruokahävikistä asiakkaille ja pyritty annostelemaan ruoat asiakkaan tarpeen mukaan esimerkiksi senioreille, vaikka varsinaista ruokakasvatusta ei tehdäkään. Henkilöstöllä on tässä apunaan ruokien annosteluohjeet (asukasruokaopas ja potilasruokaopas). Tilaaja koki haastattelussa ennakkoinnin helpoksi, sillä ateriat tilataan etukäteen.

Ruokahävikin vähentäminen yhteisenä tavoitteena

Moni ravitsemispalvelujen haastatteluissa esille tuoma haaste on sellainen, jonka ratkaisemisessa tarvitaan yhteistyötä tilaajan kanssa. Tilaajan rooli nousi erityisesti esille kysyttäessä, millaista yhteistyötä ravitsemispalvelut kaipaisivat ruokahävikin vähentämiseen liittyen ja keiden kanssa: yhteistyötä pidettiin tärkeänä niin toimialojen ruokapalveluasiantuntijoiden kuin rehtorien ja päiväkotien johtajienkin kanssa, jotta hävikin vähentämisessä onnistutaan.

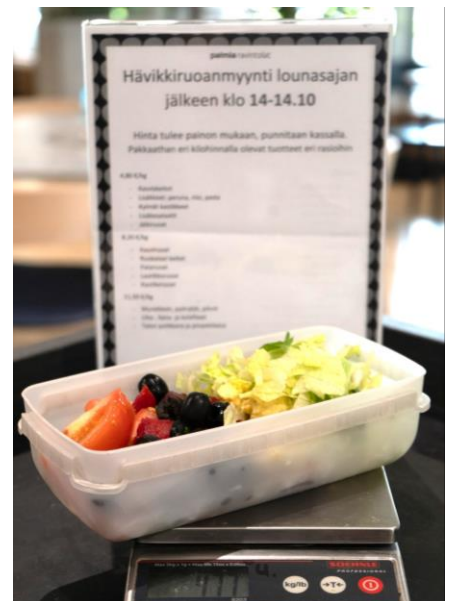
Hävikin vähentäminen on sekä palveluntuottajan että -tilaajan yhteinen tavoite. Molemmilla tulee olla halua ja resursseja konkreettisten toimien tekemiseen. Haastateltujen palveluntuottajienkin mukaan ruokahävikin vähentäminen tulisi nähdä yhteisenä tavoitteena, johon liittyvä käytännön työ ja viestintä ei tulisi olla vain palveluntuottajan vastuulla. Palveluntuottajat toivoivat tasa-arvoista

Erään haastatellun mielestä kaupunki voisi kärryhävikin vähentämiseksi tehdä päätöksen päiväko-
tien yhteisruokailuun siirtymisestä, mikäli tilat sen mahdollistavat ja mikäli kotipesäajattelusta olisi
mahdollista ja järkevää luopua. Uusissa tiloissa tämä tulisi huomioida, mikäli asia katsotaan edistä-
misen arvoiseksi. Toinen haastateltu taas nosti esiin ruokalistakierron pituuteen vaikuttamisen yh-
tenä keinona vähentää ruokahävikkiä, kun suosikkiruokia olisi tarjolla useammin lyhyemmällä kier-
rolla. Ruokalistakierto on tällä hetkellä Helsingin kouluissa kuusi viikkoa. Helsingin sosiaali-, ter-
veys- ja pelastustoimen hoivapuolella ruokalistakierto 4 viikkoa, jotta juuri mieleiset ruoat toistuvat
useammin. Suurimmassa osassa Vantaan kouluissa ja päiväkodeissa on käytössä viiden viikon
ruokalistakierto. Osassa paikoissa käytetään kuuden viikon ruokalistakiertoa. Myös Espoossa ruo-
kalistakierto on viisi tai kuusi viikkoa.

3.4.1 Reunaehdot ylijäämäruoan hyödyntämiselle

Ruokaviraston päivitetty ohje ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista tuli voimaan 22.1.2024 eli vasta näiden haastattelujen jälkeen. Ohje 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. Haastatteluissa mainittu ohje ja siihen liittyvät asiat haasteina siis selkiytyivät päivityksen myötä ja nyt ohjetta noudattaen voidaan suunnitella ja toteuttaa hankkeen pilotteja lahjoittamiseen liittyen. Ohjetta ei käydä tässä tarkemmin läpi, vaan siihen on linkki lähdeluettelossa.

Neljä kuudesta haastatellusta ateriapalveluntuottajasta on lahjoittanut ruoka-apuun hävikkiruokaa eli ylivalmistettua tai ylijäänyttä ruokaa, joka on edelleen syömäkelpoista. Lahjoittamista tehtiin eniten koronapandemian alkuvaiheessa, sen jälkeen satunnaisesti. Hyvin toimineita



Kaupunkiympäristön aineistoja 2024:10 – 16

esimerkkejä lahjoittamisesta oli vaikea löytää näissä haastatteluissa, lähinnä korona-aikaan lahjoitetut ruokakassit mainittiin. Lisää esimerkkejä löytyy Elina Mähösen ja Pirita Kuikan kirjoittamasta raportista Ylijäämäruoan hyödyntämisen esteet ja mahdollisuudet Helsingin kaupungilla (2020).

Sen sijaan hävikkiruoan myynnistä löytyi haastateltavilta paremmin kokemusta ja esimerkkejä. Kysyttäessä, mikä on toiminut erityisen hyvin myynnin osalta, palveluntuottajilta ja tilaajilta saatiin seuraavanlaisia vastauksia:

- ResQ Club –sovellus: helppokäyttöinen ja hyvä viestintäkanava, joka tuottaa myyntidatan suoraan
- Tiedonkulku: myynnistä on saanut hyvin tietoa
- Nouto omaan rasiaan
- Edullinen hinta
- Toimii paremmin henkilöstö- kuin opiskelijaravintoloissa
- Myynti keittiön takaovelta

3.4.3 Hävikkiruoan lahjoittamisen ja/tai myynnin haasteet

Haastatellut tunnistivat monta haastetta liittyen hävikkiruoan lahjoittamiseen ja myyntiin, mistä johdun nämä eivät ole yhtä yleisiä kuin muut keinot vähentää ruokahävikkiä. Ensisijaista onkin keskitetty siihen, että hävikkiä ei edes syntyisi. Lahjoittamiseen liittyvinä haasteina mainittiin:

- Tasapuolisuus
- Varastotilat ja logistiikka
- Lainsäädäntö, Ruokaviraston ohjeet ja omavalvonta
- Jäähdytys: osalla ei ole jäähdytysmahdollisuutta
- Pakkaaminen
- Ilmoittaminen
- Nouto
- Astiat
- Tuoteselosteet
- Tiloihin ei saa tulla ulkopuolisia (koskee myös myyntiä)
- Resurssit kummassakin päässä (henkilö/kalusto/rahalliset)
- Lahjoittaminen ei ole ollut kaupungin tapa toimia
- Vastaanottajana pitäisi olla ammattimainen toimija
- Ei ole riittävästi lahjoitettavaa

- Riskinä ylimääräisen ruoan valmistaminen, jotta sitä riittäisi lahjoitettavaksi, kun toiminta on vakiintunut
- Pystytään itse pakkaamaan, mutta kuka ottaisi vastaan?

Myyntin osalta haasteita on vähemmän kuin lahjoittamisessa, mutta niitäkin tunnistettiin hyvin:

- Aloittaminen (uskallus!)
- Ilmoittaminen henkilökunnalle
- Aikataulut
- ResQ Club -sovellus: ei toiminut, koska sovellukseen piti ilmoittaa tarkkaan, mitä on jäänyt
- Seniorikeskuksissa osa jättää lounaan väliin myynnin takia
- Resurssit (työaika, kylmiöt)

3.4.4 Hävikkiruoan lahjoittamisen ja/tai myynnin mahdollisuudet

Linjastohävikkiä syntyy eniten verrattuna varasto-, keittiö- tai lautashävikkiin, joten tahtotilaa sen hyödyntämiseen kyllä haastateltujen ravitsemispalvelujen mukaan olisi. Hävikkiruoan lahjoittamisen osalta selvityksessä esille nousseet haasteet eivät ole ylitsempääsemättömiä: toimintatavat tulee käydä läpi tapauskohtaisesti, mikä helpottui päivitetyn ja julkaistun Ruokaviraston ohjeen myötä.

Myös haastateltavia mietityttäneet ruoka-aputoimijoiden resurssit selkiytyivät vasta haastattelujen jälkeen: Vantaan elinvoimapalvelut kartoitti syksyllä hävikkiterminaalien ja Espoon ruoka-apuverkoston nykytilaa, mutta vasta keväällä 2024 tehtiin laajempi selvitys, jossa kartoitettiin ruoka-aputoimijoiden kykyä vastaanottaa hävikkiruokaa. Sitä ei käydä tässä julkisiin ateriapalveluihin ja niiden tilaajiin keskittyvässä selvityksessä tarkemmin läpi, mutta sitä tullaan hyödyntämään hankkeessa.

Lahjoittamisessa on paljon potentiaalia ja kiinnostus sitä kohtaan on kasvanut alkukartoitushaastattelujen jälkeen hankkeen ensimmäisen pilotin alettua. Pilotissa linjastohävikkiä lahjoitetaan ruoka-apuun viidestä Sodexon toimipisteestä. Stadin safka noutaa ruoan seuraavana päivänä jäähdytetyn ja toimittaa sen kahdelle ruoka-apua jakavalle järjestölle. Pilotti on sujunut erittäin hyvin.

Mobile pay -sovelluksen yleistymisen maksutapana on helpottanut hävikkiruoan myyntiä myös sellaisista kohteista, joissa ei ole maksupäätettä. Myynti oli osalla haastatelluista ravitsemispalveluista hyvin pientä ja osalla taas hävikkiruokaa myydään paljon, koska sen nouto ja maksaminen on helppoa ja hinta on halpa.

3.5 Toiveet projektille

Haastattelun lopuksi kysyttiin, mitä haastateltavat odottavat hankkeelta ja miten hanke voisi parhaiten auttaa heitä vähentämään ruokahävikkiä ja/tai hyödyntämään hävikkiruokaa. Tähän saatiin seuraavanlaisia vastauksia:

- Asiakasymmärryksen ja yhteistyön lisääminen: sopimukset, asenteet, strategiat ja hävikin vähentäminen koskettavat myös tilaajaa.
- Tiedolla johtamisen merkitys: toimenpiteiden on perustuttava faktoihin.

- Yhteistyön lisääminen ja hyvien käytäntöjen jakaminen samantyyppisten toimijoiden kanssa.
- Viestin vieminen eteenpäin ruokakäräryjen haasteista olisi tärkeää.
- Ruokahävikiteeman ympärillä on jo pitkään tehty työtä ja olisi hyvä, jos projektin kautta tulisi jotain konkreettista ja uutta.
- Suurin intressi on saada hävikkiruoan hyödyntäminen hallintaan: sitä on kokeiltu monesti ja näissä kokeiluissa on epäonnistuttu, joten toivomme saavamme tähän eri toimijoita kumppaneiksi hankkeen myötä. Tulee edelleen yhdessä pohtia, miten saisimme yli jääneen ruoan sitä aidosti tarvitseville.
- Toivomme hankkeelta kansallista mallia siihen, miten tilaajat käsittelevät ruokahävikkiä sekä sitoutuvat uusien mallien kehittämiseen ja ruokahävikin vähentämiseen. Parhaat käytännöt ja erityisesti hävikkiviestintä (ruokailijoiden kannustaminen mukaan) kiinnostaa.
- Selkeät raamit prosessiin, yhteystietoja (ketkä voivat ottaa mitään ruokaa), mikä toimintamalli on, mitä tehdään elintarvikejätteelle (hyödyntäminen) sekä vastuut ja kulut (vastuunjakotaulukko).
- Sovellus poissaolojen ilmoittamisesta tukisi ruokailijamäärien ja menekien ennakoitavuutta. Teemme mielellämme yhteistyötä työpajoissa.
- Toimintakeinoja hävikin vähentämiseen, niin monta vuotta on jo asian kanssa painittu. Löytisikö jotain uusia ideoita?
- Leikkipuistoruokailun hävikistä kysytään aina. Leikkipuistoissa ruokaa ei voida jakaa eikä myydä. Ruoka tulee kuumana ja jakoaika on noin puoli tuntia ja siinä tulevat kellonajat vastaan.
- Päiväkodit siirtyvät ruokasaleihin sitä mukaa, kun kiinteistöjä peruskorjataan ja rakennetaan uusia.
- Vaikuttamistyö: voisiko isolla rintamalla vaikuttaa ravitsemussuosituksiin, sillä ne ovat meille velvoittavia?
- Koulutus reseptiikkaan ruoan maistuvuuden parantamiseksi: olisiko yhteinen kouluttaja mahdollinen hankkeen kautta? Voisiko pääkaupunkiseudulla olla yhteinen hittiruoka tai samat ruoat joka päivä palveluntuottajista riippumatta?
- Olemme mielellään mukana tekemässä kokeiluja ja osallistumassa. Esimerkiksi haastattelujen yhteenveto ja uudet tiedot kiinnostavat, ettei kaikkea tarvitse tehdä itse. Hyvä, että toimijoita kootaan yhteen.
- Ruokahävikkiasian huomioiminen uusissa kilpailutuksissa ja sopimuksissa, mutta muistettava puitteet, kuten ruoan hinta (ettei nouse liikaa).
- Palvelukuvausten muokkaus.
- Toiveita tasapainoiluun muiden tavoitteiden kanssa.

4 Johtopäätökset

Kaikki selvityksessä mukana olevat ravitsemispalvelut ja tilaajat jakavat yhteisen tahtotilan ruokahävikin vähentämisestä ja ylijäämäruoan hyötykäytön lisäämisestä. Hävikin vähentäminen lähtee mittaamisesta, mikä olikin kaikilla selvitykseen osallistuneilla ravitsemispalveluilla kunnossa. Hankkeen puitteissa pilotoitava Lukeloki voi kuitenkin jatkossa kiinnostaa niitä ravitsemispalveluja, joilla mittaaminen ei vielä ole rutiinia tai jotka haluavat kokeilla toista järjestelmää.

Kaikilla selvityksessä mukana olleilla ravitsemispalveluilla oli myös tavoitteita ja keinoja ruokahävikin vähentämiseksi. Ruokahävikin vähentäminen on repertuaari asioita, jotka yhdessä toimivat: moni selvityksessä esille noussut keino liittyy henkilöstön asenteeseen, sitoutumiseen, koulutukseen, yhteistyökykyyn ja ammattitaitoon, oli kyseessä sitten ateriapalvelun tilaaja tai palveluntuottajan henkilöstö. Johdon antama esimerkki on olennaisen tärkeä ("hävikin vähentäminen on meillä toimintatapa") ja kannustimet siivittävät onnistumisiin.

Monet tekijät kuitenkin rajoittavat ruokahävikin vähentämistä ja ylijäämäruoan jakelua. Ravitsemispalveluissa henkilöstön vaihtuvuus ja monimuotoisuus on haaste paitsi perustyön niin myös hävikin vähentämisen kannalta. Päiväkodeissa kärrytarjoilu ja oppilaitoksissa ruokailujen väliin jättäminen milloin mistäkin syystä ilmoittamatta siitä ajoissa aiheuttavat hävikkiä. Ratkaisuna näihin ehdotettiin monipuolista perehdytystä huomioiden erikieliset ja muuten erilaiset oppijat (käännökset, videot, kuvat), kärrytarjoilun vähentämistä erityisesti uusissa päiväkodeissa ja erilaisia tapoja ilmoittaa osallistumisesta ruokailuun tai poissaoloista (Wilma, Book your plate -sovellus).

Monet selvityksessä esille nousseet haasteet hävikkiruoan lahjoittamisessa liittyvät elintarviketurvallisuuteen, mutta ne eivät ole ylitsepääsemättömiä: Ruokaviraston päivitetty ohjeistus kuitenkin sallii kerran tarjolla olleen ruoan lahjoittamisen, kunhan lämpötila- ja muuta ohjeistusta noudatetaan. Käytännössä elintarviketurvallisuuden kannalta syömäkelpoista ylijäämäruokaa syntyy päiväkodeissa hyvin vähän tai ei ollenkaan, mutta buffetruokailua tarjoavissa kouluissa, henkilöstöravintoloissa ja hotelleissa on runsaasti potentiaalia linjastohävikin lahjoittamiseen. Tämä edellyttää, että ravitsemispalveluilla on tahtotilan lisäksi tietoa siitä, mikä taho voisi noutaa hävikkiruokaa ja millä edellytyksillä (astiat, omavalvonta, noutotiheys, ilmoittaminen jne.). Hävikkiruoan myynti oli selvästi suositumpaa kuin lahjoittaminen, johtuen juurikin lahjoittamiseen liittyvistä haasteista. Myös myynnin lisäämisessä on edelleen potentiaalia ja hanke voi siinä tukea.

Ruokahävikin vähentäminen ei ole mikään uusi asia, vaan tätäkin hanketta on edeltänyt ja meneillään on laaja joukko hankkeita samasta aiheesta. [Ruokahävikkitiekartta-sivustolle](#) on koottu olemassa olevia hävikin vähentämiskeinoja, hankkeita ja oppaita eri ketjuvaiheiden osalta. CircWaste-hankkeessa kehitetty [toimintamalli](#) on sovellettavissa kaikkiin ravitsemispalveluihin Suomessa. Vastuu toimintamallin toteutumisesta on kaikilla osapuolilla: palvelun tilaajalla, ravitsemispalvelujen johdolla, suunnittelijoilla, keittiöhenkilöstöllä sekä asiakkailta. Food waste ecosystem -hankkeessa ei ole tarkoitus muuttaa tätä toimintamallia, vaan tukea sen toteutumista ja luoda toimintamalli tai -malleja myös hävikkiruoan lahjoittamiseen kokeilujen kautta. Hävikin vähentäminen on ensisijaista.

Kevään 2024 aikana hankessa järjestettiin kolme yhteiskehittämisen työpajaa erilaisille kohderyhmille. Työpajoissa voidaan jakaa tietoa viranomaisten velvoitteista ja hyvistä käytännöistä, verkostoitua, ratkoa esiin nousseita haasteita sekä saada uusia kokeiluja käyntiin ja arvioida menneitä kokeiluja. Helsingissä käynnistyi maaliskuussa 2024 hankkeen ensimmäinen kokeilu, jossa oppilaitosten linjastohävikkiä lahjoitetaan ruoka-aputoimijoille. Selvitys on toiminut ja toimii edelleen ymmärryksen lisäämiselle julkisten ja kilpailutettujen ateriapalvelujen hävikkiä koskevista näkemyksistä ja hyvänä pohjana hankkeen toimenpiteiden jatkosuunnittelulle.

5 Lähdeluettelo

Riipi, I., Hartikainen H., Silvennoinen, K., Joensuu K., Vahvaselkä, M., Kuisma, M. ja Katajajuuri, J-M. (2021). Elintarvikejätteen ja ruokahävikin seurantajärjestelmän rakentaminen ja ruokahävikkitiekartta.

Silvennoinen, K., Nisonen, S. ja Lahti, L. (2019). Ravitsemispalveluiden elintarvikejäte: jätteen määrä 2018–2019 ja seurannan kehittäminen. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 1/2020. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 45 s.

Kuisma, M., Riipi, I. & Silvennoinen, K. 2023. Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 2/2023. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 24 s.

Maa- ja metsätalousministeriö (2021). Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas.

<https://projects.luke.fi/ravintolafoorumi/ruokahavikinmittaaminen/>

Mähönen, E. ja Kuikka, P. (2020). Ylijäämäruoan hyödyntämisen esteet ja mahdollisuudet Helsingin kaupungilla.

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

Muuta lisätietoa aiheesta:

<https://ruokahavikitiekartta.fi/keinot-ja-hankkeet-ketjuvaiheittain/ravitsemispalvelut/>

[Opas ruokahävikin vähentämiseen ammattikeittiössä \(storage.googleapis.com\)](https://storage.googleapis.com/Opas%20ruokahavikin%20v%C3%A4hent%C3%A4miseen%20ammattikeitti%C3%B6ss%C3%A4%20%28storage.googleapis.com%29)

Silvennoinen, K., Katajajuuri, J.-M., Lahti, L., Nisonen, S., Pietiläinen, O. & Riipi, I. 2019. Ruokahävikin mittaaminen ja hävikin vähennyskeinot ravitsemispalveluissa: CIRCWASTE Deliverable C5.1. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 49/2019. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 29 s.

<https://projects.luke.fi/ravintolafoorumi/romance-tyopaja/>

Kuvailulehti

Tekijä	Heta Hyvärinen
Nimike	Selvitys ravitsemispalvelujen ruokahävikin vähentämiseen liittyvistä haasteista ja mahdollisuuksista
Sarjan nimike	Kaupunkiympäristön aineistoja
Sarjanumero	2024:10
Julkaisuaika	6/2024
Sivuja	24
ISBN	978-952-386-475-7
ISSN	2489-4257 (verkkojulkaisu)
Kieli, koko teos	Suomi
Kieli, yhteenveto	Suomi, ruotsi, englanti

Tiivistelmä:

Tämä selvitys koskee ruokahävikin vähentämiseen liittyviä haasteita ja mahdollisuuksia Helsingin, Espoon ja Vantaan kasvatus- ja opetuspalveluissa sekä Helsingin sosiaali- ja terveystieteissä. Selvitys perustuu syksyllä 2023 toteutettuihin ravitsemispalvelujen alkukartoitushaastatteluihin ja lähdeluettelossa mainittuihin taustamateriaaleihin. Alkukartoitushaastatteluihin osallistuivat seuraavat ravitsemispalvelut: Palvelukeskus Helsinki, Vantaan Tilapalvelut Vanthi, Espoo Catering, Palmia, Compass Group ja Sodexo. Ateriapalvelujen tilaajista haastateltiin Helsingin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ja sosiaali-, terveys- ja pelastustoimialan edustajat, Vantaan hankintojen ja kasvatuksen ja oppimisen toimialan edustajat sekä Espoon ruokapalveluiden edustaja.

Selvitys on osa Food waste ecosystem -hanketta, jonka tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen ja hävikkiruoan tehokkaampi hyödyntäminen pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa. Hanketta koordinoi Vantaan kaupunki, joka toteuttaa sitä yhdessä Helsingin kaupungin, Luonnonvarakeskuksen ja Laurea ammattikorkeakoulun kanssa. Hankkeen toiminta-aika on 1.4.2023-31.3.2026 ja se rahoitetaan Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) tuella. Rahoittava viranomais on Uudenmaan liitto. Hanke on osa HEVi-ohjelmaa.

Avainsanat:

ruokahävikki, hävikkiruoka, kiertotalous, kestävä kehitys, vastuullisuus, ravitsemispalvelut, tilaajat

Presentationsblad

Författare	Heta Hyvärinen
Titel	Utredning om utmaningar och möjligheter i anslutning till minskning av matsvinn inom förplägnadstjänsterna
Seriens titel	Stadsmiljösektors material
Serienummer	2024:10
Utgivningsdatum	6/2024
Sidantal	24
ISBN	978-952-386-475-7
ISSN	2489-4257 (nätpublikation)
Språk, hela verket	Finska
Språk, sammanfattning	Finska, svenska, engelska

Sammanfattning:

Denna utredning gäller utmaningar och möjligheter i anslutning till minskning av matsvinn inom tjänsterna för fostran och undervisning i Helsingfors, Esbo och Vanda samt inom social- och hälsovårdstjänsterna i Helsingfors. Utredningen baserar sig på de inledande kartläggningsintervjuer för förplägnadstjänster som genomfördes hösten 2023 och på de bakgrundsmaterial som nämns i källförteckningen. Följande förplägnadstjänster deltog i de inledande kartläggningsintervjuerna: Palvelukeskus Helsinki, Vantaan Tilapalvelut Vantti, Esbo Catering, Palmia, Compass Group och Sodexo. Bland beställarna av måltidstjänster intervjuades företrädare för sektorn för fostran och utbildning i Helsingfors samt social-, hälsovårds- och räddningssektorn, företrädare för Vanda upphandling samt sektorn för fostran och lärande samt företrädare för Esbo mattjänster.

Utredningen är en del av Food waste ecosystem-projektet vars mål är att minska matsvinn och effektivare utnyttja svinnmaten i näringstjänsterna inom huvudstadsregionen. Projektet samordnas av Vanda stad, som genomför projektet i samarbete med Helsingfors stad, Naturresursinstitutet och yrkeshögskolan Laurea. Verksamhetstiden för projektet är 1.4.2023–31.3.2026 och det finansieras med stöd av Europeiska regionala utvecklingsfonden (ERUF). Nylands förbund fungerar som finansierande myndighet. Projektet är en del av HEVi-programmet.

Nyckelord:

matsvinn, svinnsmat, cirkulär ekonomi, hållbar utveckling, ansvarstagande, förplägnadstjänster, beställare

Description

Author	Heta Hyvärinen
Title	Report of challenges and opportunities related to reducing food waste in food services
Series name	Urban Environment Materials
Series number	2024:10
Time of publication	June 2024
Pages	24
ISBN	978-952-386-475-7
ISSN	2489-4257 (web publication)
Language, entire work	Finnish
Language, summary	Finnish, Swedish, English

Summary:

This report is about the challenges and opportunities related to reducing food waste in the education services of the cities of Helsinki, Espoo and Vantaa and the social and healthcare services of Helsinki. The report is based on the initial assessment interviews carried out in food services in autumn 2023 and on the background materials listed as references. The following food service providers participated in the initial assessment interviews: Palvelukeskus Helsinki, Vantaan Tilapalvelut Vantti, Espoo Catering, Palmia, Compass Group and Sodexo. Of the clients of food services, the ones interviewed were representatives of the Helsinki Education and Social Services, Health Care and Rescue Services divisions, representatives of the Vantaa Procurements and Education departments, and a representative of Espoo food services.

The report is a part of the Food Waste Ecosystem project that aims to reduce food waste and promote its efficient utilisation in food services in the Helsinki Metropolitan Area. The project is coordinated by the City of Vantaa, which implements it together with the City of Helsinki, Natural Resources Institute Finland (Luke) and Laurea University of Applied Sciences. The project will run from 1 April 2023 to 31 March 2026. It is funded with support from the European Regional Development Fund (ERDF). The funding authority is Helsinki-Uusimaa Regional Council. The project is a part of the Helsinki+Espoo+Vantaa Innovations (HEVi) programme.

Keywords:

food waste, food surplus, circular economy, sustainable development, sustainability, responsibility, food services, clients



Helsinki

Kaupunkiympäristön toimiala huolehtii Helsingin kaupunkiympäristön suunnittelusta, rakentamisesta ja ylläpidosta, rakennusvalvonnasta sekä ympäristöön liittyvistä palveluista.