

Helsinki

Ylijäämäruoan hyödyntämi- sen esteet ja mahdollisuudet Helsingin kaupungilla

Elina Mähönen & Pirita Kuikka

16.12.2020

Sisällys

1. Johdanto.....	3
1.1 Selvityksen tausta.....	3
1.2 Reunaehdot ylijäämäruoan hyödyntämiselle	3
2. Ylijäämäruoan hyödyntämisen esteet ja mahdollisuudet.....	4
2.1. Ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen henkilökunnalle	4
2.2. Ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen ulkopuolisille.....	5
2.3. Ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen koululaisille.....	6
3. Toteutettuja aloitteita ja pilotteja	6
4. Ajankohtaista.....	7
5. Muiden kuntien ratkaisuja.....	8
5.1. Ylijäämäruoka jaetaan eteenpäin	8
5.2. Ylijäämäruoka myydään edullisesti yhteisruokailuissa	9
5.3. Ylijäämäruoka viedään tarjolle nuorisotalolle.....	9
5.4. Ylijäämäruoka myydään koulun tiloissa.....	9
6. Yhteenveto.....	10
7. Lähteet.....	11

1. Johdanto

1.1 Selvityksen tausta

Tarve ylijäämäruoan hyödyntämisen esteiden ja mahdollisuuksien kartoittamiselle nousi esille alun perin kaupungin ekotukitoiminnan yhteydessä. Erityisesti varhaiskasvatuksen ekotukihenkilöt ja muu henkilökunta ovat ekotukitoiminnan koulutuksissa ja työpajoissa toistuvasti nostaneet esille huolensa siitä, että päiväkodeissa ylijäänyttä ruokaa joudutaan heittämään pois päivittäin. Henkilökunnan käsityksen mukaan kaupungin säännöt estäisivät ylijäämäruoan hyödyntämisen, mikä on koettu turhauttavaksi. Ylijäämäruoan hävikin vähentäminen on herättänyt kysymyksiä myös Hiilineutraali Helsinki 2035 –toimenpideohjelman jalkauttamisen yhteydessä.

Tämä selvitys pyrkii kartoittamaan, minkälaiset rajoitteet estävät ylijäämäruoan hyödyntämistä ja onko ylijäämäruoan hyötykäyttöä mahdollista lisätä kaupungin toiminnan puitteissa. Selvitys keskittyy tarkastelemaan tilannetta erityisesti päiväkodeissa ja kouluissa. Sosiaali- ja terveystoimialan seniorikeskuksissa ylijäämäruoan myyminen linjastolta on jo yleinen käytäntö, mutta monista muista kohteista ylijäämäruoan jakaminen ei elintarvikehygieenisistä syistä ole mahdollista.

Selvitystä varten on haastateltu Palvelukeskus Helsingin ja Palmia Oy:n edustajia sekä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ruokapalveluasiantuntijoita ja kaupunkiympäristön toimialan elintarviketurvallisuusyksikön asiantuntijoita. Lisätietoa ajankohtaisista ylijäämäruoan hävikin vähentämiseen tähtäävistä toimista on hankittu kulttuurin ja vapaa-ajan toimialan, sosiaali- ja terveystoimialan sekä Kuntoutussäätiön edustajilta (katso tarkemmin luku 7. Lähteet). Lisäksi on perehdytty muiden kuntien käytäntöihin ylijäämäruoan hävikin vähentämiseksi.

1.2 Reunaehdot ylijäämäruoan hyödyntämiselle

Alle on koottu reunaehtoja, jotka määrittävät ylijäämäruoan hyödyntämisen mahdollisuuksia kaupungin toiminnassa. Tiedot perustuvat kaupunkiympäristön toimialan elintarviketurvallisuusyksikön, Palvelukeskus Helsingin ja Palmia Oy:n antamiin tietoihin.

- Ruoan tarjoilun lämpötilarajat:
 - Jos kuumen ruoan lämpötila säilyy koko ajan 60 asteessa, ei ruoan käytölle ole aikarajaa. Pitkässä lämpösäilytyksessä ruoka saattaa kuivua.
 - Jos kuuma ruoka jäähdytetään 60 asteesta kuuteen asteeseen neljän tunnin sisällä, ei ruoan käytölle ole aikarajaa. Vastuu jaettavan ruoan laadusta on jakajalla tai myyjällä. Jaettavista tuotteista tulee myös antaa riittävät tiedot muun muassa käyttö- ja säilytysohjeet.
 - Kuuma ruoka, joka on jäähdytetty, tulee lämmittää uudestaan 70 asteeseen. On kuitenkin huomioitava, että kertaalleen uudestaan kuumennettua ruokaa ei saa enää kuumentaa.
 - Salaatin, jonka lämpötila on 12 astetta, käyttöaika on neljä tuntia.
 - Salaatin, jonka lämpötila on maksimissaan kuusi astetta, käytölle ei ole aikarajaa. Vastuu jaettavan ruoan laadusta on jakajalla tai myyjällä.

- Päiväkodeissa *tarjolla ollutta* ruokaa ei voi jakaa eteenpäin. Ruoka tarjoillaan ryhmiin ta-sovaunuissa, jolloin se ehtii seisoa pitkään huoneen lämmössä. Tällöin lämpimän ruoan lämpötila laskee alle 60 asteen ja vastaavasti salaattien lämpötila nousee yli 12 asteen. Tämän vuoksi ruoka ei elintarvikehygieenisistä syistä ole ruokailun jälkeen enää jakokelpoista.
- Valmistuskeittiöistä ruokaa on helpompi jakaa eteenpäin. Kuumennuskeittiön ruoka on jo kuumennettu kaksi kertaa, minkä takia sitä ei saa enää kuumentaa uudestaan. Kuumennuskeittiöstä ruokaa voi jakaa ainoastaan kuumana rajoitukset huomioiden.
- Ylijäämäruoan eteenpäin jakelussa on otettava huomioon, että ruoan vastaanottajan on rekisteröidyttävä elintarvikehuoneistoksi (esimerkiksi, jos koulujen ylijäämäruokaa jaetaan nuorisotalolla, on nuorisotalon rekisteröidyttävä elintarvikehuoneistoksi).
- Oman astian käyttämiselle ylijäämäruoan kuljettamisessa ei ole estettä elintarviketurvallisuuden näkökulmasta.

Lisätietoa: [Evira \(nyk. Ruokavirasto\): Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet \(pdf\)](#)

2. Ylijäämäruoan hyödyntämisen esteet ja mahdollisuudet

Tässä luvussa käsitellään ylijäämäruoan hyödyntämisen esteitä ja mahdollisuuksia kaupungin toimipaikoissa, erityisesti kouluissa ja päiväkodeissa. Selvitystä tehtäessä tunnistettiin kolme erilaista lähtökohtaa, joihin liittyi paljon kysymyksiä, olettamuksia ja toiveita. Aihetta tarkastellaan tässä luvussa näiden lähtökohtien kautta: ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen henkilökunnalle, ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen ulkopuolisille ja ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen koululaisille. "Selvityksen lähtötilanne" –kohdassa on kuvattu nykytilanteeseen liittyvät käsitteet, huolenaiheet ja toiveet, jotka ovat tulleet esiin kaupungin ekotukihenkilöiden ja muun henkilöstön palautteessa. "Selvityksen tulos" –kohdassa tarkastellaan asiantuntijahaastatteluihin perustuen, onko ylijäämäruoan hyötykäyttöä mahdollista lisätä kaupungin toiminnan puitteissa.

2.1. Ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen henkilökunnalle

Selvityksen lähtötilanne:

- Voisiko kouluista ja päiväkodeista ylijäänyttä ruokaa antaa tai myydä henkilökunnalle? Henkilöstön antaman palautteen mukaan ylijäämäruokaa ei erinäisistä markkinoihin tai rahan käsittelyyn liittyvistä kielloista johtuen voi tällä hetkellä antaa tai myydä eteenpäin, minkä vuoksi ylijäämäruoka päättyy hävikiksi.

Selvityksen tulos:

- Ylijäämäruokaa ei voi jakaa henkilökunnalle ilmaiseksi, sillä se ei ole tasa-arvoista.
- **Päiväkodeissa** ryhmissä tarjolla ollutta ruokaa ei voi jakaa ruokailun jälkeen eteenpäin, koska ruoka seisoo huoneenlämmössä jopa tunnin eikä ole elintarvikehygieenisistä

syistä enää jakokelpoista. Käytännössä elintarviketurvallisuuden kannalta syöntikelpoista ylijäämäruokaa syntyy päiväkodeissa hyvin vähän tai ei ollenkaan. Palvelukeskus Helsingin mukaan päiväkodeissa on ollut jo kuuden vuoden ajan käytössä menekinseuranta, jonka avulla hävikkiin päätyvän ruoan määrää pyritään pienentämään. Haasteena on, että ryhmiin tasovaunuilla tarjoitava ruoka ei saa loppua kesken, sillä hoitajat eivät voi ruokailun aikana poistua hakemaan lisää ruokaa keittiöstä, joka saattaa sijaita toisella puolella rakennusta. Varhaiskasvatuksen uusissa kohteissa ollaan siirtymässä ruokasali-ruokailuun koulujen tapaan, mikä helpottaa tilannetta ruokahävikin kannalta.

- **Kouluissa** ylijäämäruoan myyminen henkilökunnalle on mahdollista tällä hetkellä sellaisissa toimipaikoissa, joissa on kassa. Kaupunki ei suosittele niin sanottuja kenkälaatikkokassoja muun muassa turvallisuussyistä ja lisäksi kaikesta myynnistä tulee voida antaa kuitti.
- Palvelukeskus Helsinki on testannut kouluissa, päiväkodeissa ja hoitolan kohteissa ylijäämäruoan myymiseen Lunchie-mobiilisovellusta, jonka avulla ruokaa voi ostaa ilman kassaa tai maksupäätettä. Erinäisistä syistä sovellus todettiin epäsovivaksi ja sen käytöstä luovuttiin (katso tarkemmin luku 3. Toteutettuja aloitteita ja pilotteja).
- Palvelukeskus Helsinki on pohtimassa uusia malleja ja toimintatapoja hoitaa ylijäämäruoan veloitusta kohteissa, joissa ei ole kassakonetta tai vastaavaa.

2.2. Ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen ulkopuolisille

Selvityksen lähtötilanne:

- Voisiko koulujen ylijäämäruokaa jakaa ulkopuolisille? Monissa kunnissa ulkopuolisilla on mahdollisuus ostaa ylijäämäruokaa koulusta kouluruokailun päättymisen jälkeen tai ylijäämäruoka viedään jaettavaksi tai myytäväksi esimerkiksi seurakunnan tiloihin.
- Myös leikkipuistojen kesäruokailusta on tiedusteltu, voitaisiinko ylijäämää jakaa ulkopuolisille.

Selvityksen tulos:

- Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala on turvallisuussyistä kieltänyt ulkopuolisten pääsyn koulujen ja päiväkotien tiloihin. Kouluravintolat ovat yleensä avoimia tiloja, joista on suora pääsy myös koulun muihin tiloihin, mikä muodostaa turvallisuusriskin ja tekee valvonnasta vaikeaa.
- Ruokaa vastaanottavan tahon (esimerkiksi nuorisotila tai asukastalo) täytyy rekisteröityä elintarvikehuoneistoksi ja huolehtia, että tilat ja toiminta täyttävät elintarvikelain vaatimukset. Käytännössä tämä voi tarkoittaa rakenteellisia muutoksia tiloihin (kylmätilat, vesipisteet, siivousvälinetilat jne.) riippuen siitä, miten ruokaa on tarkoitus jakaa. Myös kuljetukseen liittyvän lämpötilahallinnan varmistaminen edellyttää esimerkiksi termolaatikoiden käyttöä kuljetuksessa. Ruokaa vastaanottavalla taholla on vastuu jakamansa ruoan turvallisuudesta ja toiminnan omavalvonnasta, mikä saattaa vähentää halukkuutta järjestää toimintaa.
- Vastuu kylmä- ja kuumaketjusta on linjastosta oton jälkeen noutavalla taholla, minkä seurauksena yhteistyökumppaneita ruoan jakeluun on vaikeaa löytää. Palvelukeskus Helsingin etsiessä yhteistyökumppaneita ylijäämäruoan jakeluun 20 tahoa ilmaisi kiinnostuksensa, 12 tahoa vastasi tarkentaviin kysymyksiin prosessin edetessä ja neljä tahoa lähti mukaan yhteistyöhön. Lopulta yhteistyö jatkui vain yhden tahon, asukastalo Ankkurin, kanssa. Asukastalo Ankkurin henkilökunta hakee päivittäin ylijäämäruokaa Herttoniemenrannan peruskoulusta jaettavaksi asukastalon tiloissa. Yhteistyö on sujunut hyvin. Prosessi kuitenkin osoitti, että usein ylijäämäruokaa vastaanottavat tahot kokevat hakuun tarvittavan henkilöstön järjestämisen, hakuajojen yhteensovittamisen, kylmä-

tai kuumaketjusta huolehtimisen, säännölliseen ruoanhakuun sitoutumisen ja ruoan kuljettamisen lopulta liian haasteelliseksi eikä yhteistyö pääse käynnistymään.

- Leikkipuistojen ylijäämää ei voi jakaa tuoteturvallisuuden takia (elintarvikelaki) ulkopuolisille. Ruoka tulee leikkipuistoihin lämpökuljetusastioissa, joista se myös jaetaan eteenpäin ruokailijoille. Kun ruokailuaika on loppunut, eikä lapsia ole enää hakemassa ruokaa, on ruoan lämpötila laskenut alle 60 asteeseen eikä sitä näin ollen voi antaa kolmannelle toimijalle.

2.3. Ylijäämäruoan myyminen tai jakaminen koululaisille

Selvityksen lähtötilanne:

- Voisiko kouluruokailusta ylijäänyttä ruokaa myydä tai jakaa ilmaiseksi koululaisille, jotka ovat joka tapauksessa nälkäisiä koulupäivän jälkeen? Oppilaille voisi perustaa kouluun erillisen hävikkijääkaapin, josta ruoan voisi hakea vasta koulupäivän päättyessä.

Selvityksen tulos:

- Koulujen keittiötilat ovat pieniä, joten ylijäämäruoan säilöminen erillisiin hävikkijääkaappeihin ei ole mahdollista. Ylijäämäruoan pakkaaminen ja säilöminen aiheuttaisi myös lisätyötä, johon ei ole resursseja.
- Jäähdytyskaappeja on vain muutamien koulujen keittiöissä. Jotta kuuma ruoka voidaan jäähdyttää riittävän nopeasti elintarvikelain edellyttämän maksimiajan puitteissa, täytyy kouluissa olla jäähdytyskaappi.
- Ruoan jakamisessa kylmäsäilytys olisi välttämätöntä; koulut eivät voi ottaa vastuuta sairastumisista tilanteesta, jossa koululaisille jaettu ylijäämäruoka olisi lapsen repussa useita tunteja ennen syömistä.
- Lapsen tehtävä ei ole hoitaa perheen ruokajärjestelyjä.
- Palvelukeskus Helsingillä on alkamassa pilottikokeilu, jossa testataan ylijäämäruoan siirtämistä koululta lähellä sijaitsevalle nuorisotalolle jaettavaksi nuorille (katso tarkemmin luku 4. Ajankohtaista).

3. Toteutettuja aloitteita ja pilotteja

- Vuosina 2014-2015 toteutettiin kaupunginvaltuutettu Petra Malinin (vas.) tekemän aloitteen seurauksena käynnistetty pilottihanke, jossa etsittiin yhteistyötahoiksi järjestöjä ja kamaan hävikkiruokaa ilmaiseksi kaupunkilaisille. Mukaan lähti vain yksi toimija, eikä kokeyluja jatkettu hankkeen päättymisen jälkeen.
- Palvelukeskus Helsinki testasi ylijäämäruoan myymiseen Lunchie-mobiilisovellusta, jonka avulla ruokaa voi ostaa ilman kassaa tai maksupäätettä. Sovelluksen käyttöä pilotoitiin vuosina 2018-2019 Palvelukeskus Helsingin 11:ssä hoitoalan kohteessa, neljässä

koulussa ja kahdessa päiväkodissa. Sovellus todettiin epäsovovaksi ja sen käytöstä luovuttiin muun muassa seuraavista syistä:

- Koulut: Kokeilun aikana huomattiin, että sovelluksen käyttö vaatii paljon etukäteistyötä. Ruoka-annosten tiedot tulee syöttää järjestelmään välittömästi ruokailun jälkeen ja ylijäämäannokset tulee valmiiksi pakata ja laputtaa. Jos ruokaa ei tullakaan ostamaan, pakatut ruoka-annokset joudutaan heittämään hukkaan ja työ on tehty ja pakkauskäytännöt käytetty turhaan. Lunchie-sovelluksen kautta tehdystä myynnistä suuri osa, 35% prosenttia, menee sovelluksen kuluihin.
 - Päiväkodit: Päiväkotien kohdalla myynti oli hyvin vähäistä, sillä myyntikelpoista ruokaa jäi yli hyvin vähän tai ei ollenkaan. Myyntikelpoinen ruoka on käytännössä keittiöissä ylijäänyttä ruokaa, joka ei ole ollut tarjolla lapsiryhmissä.
 - Hoitoalan kohteet: Hoitopuolella iäkäs väestö ei ollut kiinnostunut sovelluksen käytöstä ja todettiin, että perinteiset kassat toimivat näissä kohteissa paremmin.
- [Vuonna 2019 Ugly Foods ry ja Palvelukeskus Helsinki](#) yhteistyössä kokeilivat yhden koulun ylijäämäruoan myymistä läheisessä start-up-keskityössä Maria 01:ssä ja hävikkiravintola Loopissa. Kokeilun aikana pelastettiin 125 annosta. Kokeilusta on kerätty palautetta, mutta sen jatkosta ei ole vielä päätetty.

4. Ajankohtaista

- Helsingissä on suunnitteilla [pilottikokeilu, jossa testataan koulun ylijäämäruoan jakamista nuorisotalolla](#). Kokeilun toteuttavat yhteistyössä Palvelukeskus Helsinki, nuorisopalvelut ja kasvatuksen ja koulutuksen toimiala. Kokeilu on tarkoitettu käynnistämään Torpparinmäen koulun ja sen viereisen nuorisotalon välillä. Koronatilanteen vuoksi kokeilun käynnistäminen on toistaiseksi viivästynyt. Kokeilun taustalla on kaupunginvaltuutettu Jenni Pajusen (kok.) valtuustoaloite.
- [Kuntoutussäätiö on yhdessä Palmia Oy:n kanssa toteuttanut vuonna 2020 Helsingin ruoka-avun kehittämiskokeilua](#). Kasvishävikki voimavaraksi naapurustoon –kokeilussa kahdesta koulusta, Pihkapaiston ala-asteelta ja Suomalais-venäläisestä koulusta, on toimitettu ylijäämäruokaa jaettavaksi Kannelmäen D-asemalle ja Malminkartanon asukastalo Renkiin. Ruoka-annoksia on jaettu sekä yhteisruokailuissa että take away –annoksina. [Kokeilussa on syksyn aikana jaettu yli 200 annosta koulujen hävikkiruokaa](#). Kokeilussa on lisäksi järjestetty kolme ruokahävikkiä ja kasvisruuan ilmastovaikutuksia käsittelevää opituntia mukana olevien koulujen oppilaille.
- [Hävikkiterminaali Stadin Safka](#) aloittaa toimintansa vuoden 2021 alusta Tapulikaupungissa. Terminaalitoiminnassa on kaupungin lisäksi mukana seurakunta. Terminaaliin noudetaan tukkujen, tehtaiden ja kauppojen ruokahävikkiä. Terminaalissa ruoka välivarastoidaan ja pakataan eri ruoka-aputoimijoille toimijoiden tarpeen mukaisesti. Helsingin ruoka-apukenttä on todella laaja leipäjonoista, yhteisölounaisiin, aamupuuroihin jne. Terminaalin henkilöstö toimii mielellään asiantuntijana, sparraajana ja toimijoita yhteen saattavana toimijana ruokahävikkiin liittyen. Henkilökunta on mielellään mukana pohtimassa ratkaisuja koulujen ylijäämäruoan hyödyntämiseen. Koulujen kylmähävikin jakaminen hävikkiterminaalin kautta voisi olla mahdollista, mutta lämpimän ruoan kuljettaminen olisi todennäköisesti haasteellista.

- Ruokahävikin mittaaminen ja mittariston kehitys on ensisijaisen tärkeää, jotta pystytään tunnistamaan kehityskohteita ja suuntaamaan toimenpiteitä sinne, missä ne ovat kaikkein vaikuttavimpia. Vuoden 2020 aikana Palvelukeskus Helsingissä tehtiin muutos, jossa menekinseurantatietojen koontitaulukon täyttäminen siirrettiin koulujen osalta Luukku-järjestelmään. Luukku-seuranta mahdollistaa koontitietojen saamisen kaikista kouluista, minkä myötä on mahdollista tarkastella kehitystrendejä ja jakaumia. Tavoitteena on laajentaa Luukku-seuranta päiväkoteihin alkuvuoden 2021 aikana, jonka jälkeen on mahdollista tarkkailla kehitystä myös päiväkotien tiedoista.
- Päiväkodeissa syntyvän ruokahävikin vähentämiseksi Palvelukeskus Helsinki tulee vuonna 2021 kiinnittämään erityistä huomiota sopivista annoskoista viestimiseen. Lautashävikin, mutta myös ruokakasvatuksen, näkökulmasta olisi tärkeää, että lapsi voisi itse määritellä annoskoon (ikätasosta riippuen), oppisi nälän ja kylläisyydentunteiden tunnistamista ja että ruokaa voi halutessaan pyytää lisää.

5. Muiden kuntien ratkaisuja

Tässä luvussa esitellään muiden kuntien kokeiluja ja ratkaisuja ruokahävikin pienentämiseksi. Esimerkit on ryhmitelty aihealueittain: ylijäämäruoka jaetaan eteenpäin, ylijäämäruokaa myydään edullisesti yhteisruokailuissa, ylijäämäruoka viedään tarjolle nuorisotaloille ja ylijäämäruokaa myydään koulun tiloissa.

5.1. Ylijäämäruoka jaetaan eteenpäin

Pori: [Koulujen hävikkiruoka jaetaan asukastuville ja työttömille](#)

- Koulukeittiöiden henkilökunta soittaa noudon paikalle, jos tarjoiluhävikkiä jää 10 kiloa tai enemmän, mikä tekee toiminnasta joustavaa. Samalla Nuorten Työpaja saa kuljetuksista työtä nuorille kuntoutettaville työttömille.
- Alkanut hankkeella. Hankerahoituksen loppuessa vuonna 2016 toimintamalli vakiintui. Kunnanhallituksen päätöksellä toiminnan koordinointi siirtyi kokonaisuudessaan Porin palveluliikelaitokselle.
- 6 askelta kunnan ruokapalveluiden tarjoiluhävikin hyödyntämiseen: Näillä ohjeilla saadaan kunnan ruokapalveluiden tarjoiluhävikki hyötykäyttöön silloin, kun ruoan tarjoaminen valmistus- tai tarjoilupaikassa varsinaisen lounasajan jälkeen ei ole mahdollista.

Rauma: [Ylijäämäruoka jaetaan yhteistyössä SPR:n kanssa](#)

- SPR hakee arkipäivisin keskuskeittiöstä yli jäänyttä ruokaa korkeintaan 30–40 ruokannoksen verran, joka jaetaan ilmaiseksi kaikille halukkaille. Mikäli ruokaa jää vielä yli, pääsevät myös SPR:n omat työntekijät nauttimaan ilmaista lounasta. SPR varmistaa joka kerta, onko ruokaa jäänyt yli. Tällä tavalla vältetään turhalta ajamiselta.
- Toiminta käynnistyi valtuustoaloitteesta aluksi pilottikokeiluna ja on vakiintunut vuoden 2015 syyslukukauden alusta alkaen toimivaksi käytännöksi.
- Toiminta ei aiheuta kaupungille eikä keskuskeittiölle lisää kuluja ja SPR:llekin vain hie-man polttoainekuluja.
- Rauman kaupunki valittiin vuonna 2016 HINKU-teon palkinnonsaajaksi esimerkillisestä toiminnasta keskuskeittiössä syntyvän hävikkiruoan vähentämiseksi.

5.2. Ylijäämäruoka myydään edullisesti yhteisruokailuissa

Lempäälä: [Ylijäämäruoka viedään tarjolle seurakunnan tiloihin](#)

- Lempäälän kunnan, seurakunnan ja Lempäälän-Vesilahden Työttömät ry:n yhteistyönä järjestämä toimintamalli.
- Ylijäämäruoka saadaan muutamalta suurimmalta koululta ja kuljetetaan seurakunnan tiloihin tarjoitavaksi, kuljetuksen hoitaa Lempäälän-Vesilahden Työttömät ry. Annoksen hinnalla (1-2 euroa) pystytään kattamaan kuljetuksen kustannukset. Yhteisruokailu avoin kaikille. Kunta tai seurakunta ei kerää maksua.
- Tavoitteena on hävikin vähentämisen lisäksi yhteisöllisyyden lisääminen, yksinäisyyden torjuminen, kuntalaisten terveys ja hyvinvointi sekä työllistäminen.

Pirkkala: [Ylijäämäruoka viedään tarjolle seurakunnan tiloihin](#)

- Pirkkalan ruoka- ja puhtauspalveluiden, Pirkkalan työllisyyspalveluiden ja seurakunnan yhteistyönä järjestämä toimintamalli.
- Työllisyyspalvelut kuljettavat ylijäämäruoan Pirkkalan kouluilta seurakunnan tiloihin. Yhteisruokailu on avoin kaikille.
- Annoksen hinta 1-2 euroa.

5.3. Ylijäämäruoka viedään tarjolle nuorisotalolle

Joroinen: [Koululta ylijäävä ruoka ja viedään iltapäiväksi tarjolle läheiselle nuorisotalolle, pakataan margariinirasioihin ja pakastetaan kotiin vietäväksi](#)

- Nuoriso-ohjaaja saa keittiöstä tiedon, jos ruokaa on jäänyt linjastosta yli. Keittiön henkilökunta jäähdyttää ruoan nopeasti jäähdytyskaapissa ja nuoriso-ohjaaja vie ruoan pihan poikki koulun yhteydessä olevaan nuorisotilaan. Nuoret voivat syödä ruokaa joko iltapäivällä nuorisotalolla tai ottaa valmiiksi pakastettuja annoksia mukaan kotiin.
- Keittiössä henkilökunta ottaa talteen margariinirasiat ja pesee ne koneessa. Rasioita käytetään ruoan pakastukseen ja annosten säilyttämiseen.
- Ylijäämäruokaa halutaan tarjota nuorille maksutta: ”Se on käytännössä jo kerran maksettua ruokaa, mitä tarjotaan. Ei se kunnan kukkaroa lihota otetaanko siitä rahaa vai ei.”

Paltamo: [Ylijäämäruoka viedään kouluilta nuorisotiloille](#)

- Syömättä jäänyt ruokaa viedään koululta nuorisotiloille. Ruoan kaveriksi saatetaan itse valmistaa lisukkeita, mikä opettaa nuoria itse kokkaamaan.

5.4. Ylijäämäruoka myydään koulun tiloissa

Jyväskylä: [Kouluilta jäävää ruokaa myydään suoraan koulun ruokalassa tai tarjotaan järjestöjen ja seurakuntien kautta vähävaraisille](#)

- Jyväskylässä vanhukset voivat mennä tiettyihin kouluihin syömään ylijäämäruokaa.
- Jyväskylän mallia ovat soveltaneet kymmenet kunnat Suomessa.

Kerava: [Koulujen ruokailusta ylijäänyttä ruokaa myydään Keravan lukiossa](#)

- Lounaalta ylijäänyttä ruokaa tarjoillaan Keravan lukion ruokalassa arkisin klo 12.15-12.45.
- Ylijäämäruoka maksetaan ruokalipukkeilla, joita voi ostaa Sampolan asiointipisteestä. Yhden ruokalipukkeen hinta on 2,20 euroa.

Kuopio: [Ylijäämäruokaa myydään kouluilla](#)

- Koulujen ylijäämäruokaa myydään kuudessa kohteessa arkisin puolen tunnin ajan.
- Koulujen ovilla on päivittäin ilmoitukset, onko ruokaa jäänyt myytäväksi vai ei. Ruoka-annos voi sisältää koko pääruokakokonaisuuden tai vain osia siitä, riippuen ylijäämästä sekä lisäksi ruokajuoman, leivän ja levitteen. Annoksen hinta on 1,50 € ja se tulee nauttia paikan päällä.

6. Yhteenveto

Selvää on, että kaikki selvityksessä mukana olevat toimijat jakavat yhteisen tahtotilan ruokahävikin vähentämisestä ja ylijäämäruoan hyötykäytön lisäämisestä. Monet tekijät kuitenkin rajoittavat ylijäämäruoan jakelua. Erityisesti päiväkotien kohdalla elintarviketurvallisuuden takaaminen rajoittaa ylijäämäruoan jakelua merkittävästi. Ryhmissä tarjolla ollutta ruokaa ei voi jakaa ruokailun jälkeen eteenpäin, koska huoneenlämmössä pitkään seisonut ruoka ei ole ruokailun jälkeen elintarvikehygieenisistä syistä enää jakokelpoista. Käytännössä elintarviketurvallisuuden kannalta syöntikelpoista ylijäämäruokaa syntyy päiväkodeissa siis hyvin vähän tai ei ollenkaan. Usein myös kuljetuskustannukset, omavalvontaan liittyvät kysymykset, tilojen rajallisuus ja vaihtelevat ruokaerät hankaloittavat sitoutuneiden yhteistyökumppanien löytymistä. Olisi myös tärkeää kehittää ratkaisuja, jotka mahdollistaisivat ylijäämäruoan myymisen myös sellaisista kohteista, joissa ei ole maksupäätettä.

Selvityksessä nousi toistuvasti esille, että pienimuotoiset yhteistyöaloitteet kaatuvat valitettavan usein käytännön haasteisiin, ja ylijäämäruoan jakeluun toivottiin keskitettyä toimijaa, jolla olisi vakiintuneet käytännöt ja jakeluverkosto eteenpäin. Resurssien ja yhteistyökumppanien puute nousi esille myös korona-aikana, jolloin etäopetuksessa olleille koululaisille tarjottiin mahdollisuus noutaa kouluruokakasseja kotiin. Noutamatta jääneiden ruokakassien jakaminen eteenpäin oli haasteellista, ja osa kasseista päätyi myös hävikkiin. Muiden kuntien ratkaisut tarjoavat esimerkkejä toiminnan kehittämiseen, mutta usein ne eivät toimintaympäristön erilaisuudesta johtuen sovellu sellaisenaan suoraan Helsinkiin.

Toisaalta onnistuneet esimerkit, kuten Herttoniemenrannan ala-asteen ja asukastalo Ankkurin välinen vakiintunut yhteistyö ja hyviä tuloksia saavuttanut Kasvishävikki voimavaraksi naapurustoon –kokeilu, osoittavat että ylijäämäruoan parempi hyödyntäminen on mahdollista. Nämä yhteistyön muodot ilmentävät, että ylijäämäruoan hyödyntäminen tukee ekologisen kestävyuden lisäksi usein myös sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävää kehitystä sekä lisää yhteisöllisyyttä. Uudet aloitteet, kuten Torpparinmäen koulun ja nuorisotalon välillä käynnistytvä pilottikokeilu, osoittavat että ylijäämäruoan hyödyntämisen mahdollisuuksia parhaillaan myös kehitetään aktiivisesti. Jatkossa myös Stadin Safkan hävikkiterminaali ja sen laajat verkostot toivottavasti pystyvät tarjoamaan tukea ylijäämäruoan jakelun kehittämiseen.

7. Lähteet

Asiantuntijahaastattelut ja tietopyynnöt

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialan hankintapalvelut, ruokapalveluasiantuntijat Sirpa Jalovaara ja Katja Peränen, haastattelu 9.10.2020.

Kaupunkiympäristön toimiala, elintarviketurvallisuus, tiimipäällikkö Anne Kärnä ja elintarviketarkastaja Pirkko Hokkanen, haastattelu 4.12.2019.

Kaupunkiympäristön toimiala, elintarviketurvallisuus, tiimipäällikkö Anne Kärnä, sähköpostikeskustelu 30.11.2020.

Kulttuurin ja vapaa-ajan toimiala, itäinen nuorisotyö, pääluottamusmies, Sari Nybäck, sähköpostikeskustelu 25.11.2020.

Kuntoutussäätiö, tutkija, aluetyön koordinaattori Tuuli Vilhunen, viestinnän ja järjestötyön assistentti Emmi Nääppä, kokous Länsi-Helsingin hävikkiruokakokeilusta 16.11.2020.

Palmia, ravintola- ja ruokapalvelut, operatiivinen johtaja Jaana Kujala ja projektipäällikkö Niina Leino, haastattelu 19.10.2020.

Palvelukeskus Helsinki, monipalvelut, kehityspäällikkö Taina Turpeinen ja laatu- ja kehittämistyön koordinaattori Sirkka-Liisa Antman, haastattelu 10.1.2020.

Palvelukeskus Helsinki, monipalvelut, kehityspäällikkö Taina Turpeinen, sähköpostikeskustelu 30.11.2020.

Palvelukeskus Helsinki, Ruokahävikkipöytä ekotukihenkilöille 19.11.2020.

Palvelukeskus Helsinki, vastuullisuus, laatu ja ympäristö, suunnittelija Meri Mathlin, sähköpostikeskustelu 13.11.2020.

Sosiaali- ja terveystoimiala, nuorten palvelut ja aikuissosiaalityö, projektipäällikkö Anni Heinälä, projektipäällikkö Emilia Laine, ympäristöalan harjoittelija Laura Mäkelä, kokous hävikkiterminaalien toiminnasta 29.10.2020.

Sosiaali- ja terveystoimiala, tukipalvelut, ympäristöasiantuntija Annukka Kokkonen Teams-keskustelu 12.8.2020.

Muut tietolähteet

Aamulehti 16.8.2019: Pirkkala jatkaa taistoa hävikkiruokaa vastaan – ylijääneiden kouluruokien myyntiä laajennetaan kahteen päivään viikossa. <https://www.aamulehti.fi/a/d529a450-56da-4d85-9756-6ed17207af7f>

Energia- ja materiaaliloikka 17.12.2018: Ruokahävikki kuriin – Rauman kaupunki tekee yhteistyötä SPR:n kanssa. <https://www.energialoikka.fi/ruokahavikki-kuriin-rauman-kaupunki-kuukauden-paastovahentaja/>.

Evara (nyk. Ruokavirasto): Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet, Eviran ohje 16035/2. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yri-tykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16035_2_fi_ruokaapu.pdf.

Helsingin uutiset 13.1.2020: Helsingissä suunnitellaan koulujen hävikkiruoan tarjoamista nuorisotaloissa – Nuoriso-ohjaaja: "Lapset ovat usein tosi nälkäisiä tullessaan tänne".
<https://www.helsinginuutiset.fi/paikalliset/1198273>.

Keravan kaupunki 27.11.2019: Kaupunki jatkaa ruokahävikin torjuntaa: koulujen ruokailusta ylijääntä ruokaa myydään Keravan lukiossa 2.9. lähtien. <https://www.kerava.fi/ajankohtaista/kaupunki-torjuu-ruokah%C3%A4vikki%C3%A4>

Kuntaliitto 3.9.2019: Pori: Koulujen hävikkiruoka jaetaan asukastuville ja työttömille.
<https://www.kuntaliitto.fi/yhdyskunnat-ja-ymparisto/ymparisto/kiertotalous/kuntien-kiertotalous-tarvit/pori>

Savon Sanomat 6.2.2018: Ylijäämäruokaa myydään jo kuudessa paikassa Kuopiossa.
<https://www.savonsanomat.fi/savo/Tiesitk%C3%B6-ett%C3%A4-ylij%C3%A4%C3%A4m%C3%A4ruokaa-myyd%C3%A4%C3%A4n-jo-kuudessa-paikassa-Kuopiossa/1105485>

Tamperelainen 31.1.2018: Lempäälässä saa hävikkiruokaa kahdella eurolla – Yhteisöllinen ruokailuhetki vetää väkeä paikalle. <https://www.tamperelainen.fi/paikalliset/1530584>

Yle.fi 26.8.2019: Maistuisiko kouluruoka iltapäivällä uudelleen? Joroisissa maistuu, ja kouluruoan hävikki hipoo nollaa. <https://yle.fi/uutiset/3-10932740?fbclid=IwAR26IFtQbwJR1LHknRwpgk6Ggln3RWnCFrwdCbOr5R-1Wj-lZD47lvnzchQ>

Yle.fi 13.9.2019: Paltamossa syömätön kouluruoka ei päädy roskiin – "Vierastan ajatusta, että ruokaa heitetään pois jonkun pykälän takia". <https://yle.fi/uutiset/3-10970102>