Helsinki

Kaupunkiympäristön aineistoja 2025:9

Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa

Heta Hyvärinen

Helsinki

Kannen kuva: Veera Laanti

Julkaisija: Helsingin kaupunki / Kaupunkiympäristön toimiala

Taitto: Mainostoimisto KMG Turku

Käännökset ja painatus: Grano

ISBN: 978-952-386-729-1 (painettu)
978-952-386-730-7 (verkkoversio pdf)

ISSN: 2489-4249 (painettu)
2489-4257 (verkkoversio pdf)

Euroopan unionin osarahoittama

Sisällys

1. Johdanto **4**
2. Tavoitteet, rajaukset, ruoka-apu ja elintarviketurvallisuus **5**
2.1 Tavoitteet **5**
2.2 Rajaukset **6**
2.3 Ruoka-apu **6**
2.3.1 Mitä ruoka-apu on? 6
2.3.2 Mikä on hävikkiterminaali? 7
2.3.3 Miksi tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun on tärkeää? 8
2.4 Elintarviketurvallisuus **9**
2.4.1 Rekisteröitymisvelvollisuus 9
2.4.2 Tilojen soveltuvuus ja toiminta 10
2.4.3 Kerran tarjolla olleen helposti pilaantuvan ruoan hyödyntäminen ruoka-avussa 10
2.4.4 Tarjoiluhävikin lahjoittamistoiminnan käynnistäminen 12
3. Tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilut ja yhteiskehittäminen **13**
3.1 Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Helsingissä **13**
3.2 Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Vantaalla **15**
3.3 Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Espoossa **16**
3.4 Helsingin, Vantaan ja Espoon välinen yhteiskehittäminen **18**
4. Toimintamallit **19**
4.1 Toimintamalli 1: Jäähdytetyn ruoan hävikkiterminaalimalli **19**
4.1.1 Valmisteluvaihe: Yhteisistä käytännöistä sopiminen 19
4.1.2 Lahjoittaminen 20
4.1.3 Ruoan kuljettaminen 20
4.1.4 Ruoan tarjoilu ja jakaminen 21
4.1.5 Muuta huomioitavaa 21
4.2 Toimintamalli 2: Lämpimän ruoan suoralahjoitusmalli **21**
4.2.1 Lahjoittaminen 22
4.2.2 Ruoan kuljettaminen, säilyttäminen, tarjoilu ja jakaminen 22
4.2.3 Muuta huomioitavaa 22
4.3 Toimintamalli 3: Jäähdytetyn ruoan suoralahjoitusmalli **22**
4.3.1 Lahjoittaminen 22
4.3.2 Ruoan kuljettaminen, säilyttäminen, tarjoilu ja jakaminen 23
4.3.3 Muuta huomioitavaa 23
5. Yhteenveto **27**
6. Lähdeluettelo **28**
Kuvailulehti **29**
Presentationsblad **30**
Description **31**

1 Johdanto

Marraskuussa 2024 julkaistun Luonnonvarakeskuksen (Luken) raportin mukaan ruokahävikkiä[1] syntyy erilaisissa ravitsemispalveluissa koko pääkaupunkiseudulla, eli Helsingissä, Espoossa, Vantaalla ja Kauniaisissa, noin 18,5 miljoonaa kiloa. ”Yhtä pääkaupunkiseudun asukasta kohden ruokahävikkiä syntyy siis noin 15,4 kiloa vuosittain. Suurin osa kaikesta ruokahävikistä syntyy Helsingissä, jossa myös ravitsemispalveluiden toimipaikkoja on eniten. Vantaan ja Espoon ravitsemispalveluissa ruokahävikkiä syntyy pistemäisesti alueellisissa “hotspoteissa”, kuten suurissa ostoskeskuksissa tai sairaaloissa. Jos syntynyt ruokahävikkimäärä kokonaisuudessaan jaetaan puolen kilon ravintolaruoka-annoksiksi, joutuu pääkaupunkiseudulla hävikkiin noin 37 miljoonaa annosta vuodessa. Tämä tarkoittaa noin 30 annosta asukasta kohti vuosittain. Suurin osa ruokahävikistä, noin 9,6 miljoonaa kiloa vuodessa, on tarjoiluhävikkiä. Tarjoiluhävikki on linjastoon jäänyttä tai linjastoa varten valmistettua ruokaa. Toiseksi eniten syntyy lautastähdettä, noin 7,2 miljoonaa kiloa. Keittiöhävikkiä syntyy noin 1,7 miljoonaa kiloa. Jos kaikki ylivalmistettu tarjoiluhävikki pystyttäisiin uudelleenjakamaan, voitaisiin tarjota yhteensä noin 20 miljoonaa annosta ruokaa tarvitseville. Tämä tarkoittaisi noin 53 000 annosta joka päivä.” (Lähde: Silvennoinen, K., Lampi, V., Lehtonen, E. & Nisonen, S. 2024. Elintarvikejäte ravitsemispalveluissa pääkaupunkiseudulla: Food Waste Ecosystem. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 28 s.)

Luke selvitti myös ruoka-avun hävikkiterminaalien toimintaa yhdessä Ruoka-apu.fi:n kanssa valtakunnallisella kyselyllä alkuvuodesta 2026. Kyselyyn vastasi 11 hävikkiterminaalia, jotka jakavat lahjoitusruokaa 418 ruoka-aputoimijalle. Hävikkiterminaalien kautta lahjoittajilta saatua ruokaa noudetaan, varastoidaan ja kuljetetaan verkostoon kuuluville ruoka-aputoimijoille eteenpäin jaettavaksi. Suurin osa vastaajista (8/11) kertoi, ettei lahjoitusruokaa saada riittävästi kysyntään nähden. Ruoka-apua jakavat toimijat toivovat jatkuvasti enemmän jaettavaa, sillä avuntarvitsijoiden määrä on myös Ruoka-apu.fi:n syksyllä 2025 julkaiseman tilannekatsauksen mukaan kasvanut, eikä jaettava ruoka riitä aina kaikille.

Hävikkiterminaalikyselyn mukaan 7/11 hävikkiterminaaleista vastaanotti ravitsemispalveluiden ylijäänyttä ruokaa: 3,8 prosenttia lahjoitusruoasta saatiin ravitsemispalveluista (vrt. 1,4% vuonna 2024). Suurin osa lahjoitusruoasta saadaan teollisuudesta ja tukuista (48,1%) tai kaupoista (33,9%). Ravitsemispalveluiden ylijäämäruoan lahjoittaminen voi vähentää palveluiden suhteellisen isoa ruokahävikkiä, ja samalla pystytään vastaamaan lisääntyneeseen lahjoitusruoan tarpeeseen.

Tämä julkaisu koskee tarjoiluhävikin lahjoittamista ruoka-apuun Helsingissä, Espoossa ja Vantaalla. Julkaisu on tarkoitettu tarjoiluhävikin lahjoittamisesta kiinnostuneille ravitsemispalveluille ja vastaanottamisesta kiinnostuneille

[1] Ruokahävikillä tarkoitetaan Ruokaviraston ruoka-apuohjeen mukaan alun perin syötäväksi tarkoitettua elintarviketta tai ruokaa, jota ei syystä tai toisesta kuitenkaan ole hyödynnetty ihmisravintona, rehuna tai muulla tapaa, vaan joka on poistettu elintarvikeketjusta ja hävitetään esim. biojätteiden mukana.

ruoka-aputoimijoille. Siinä esitellään ruoka-aputoimintaa, lahjoittamiseen liittyvää elintarviketurvallisuutta sekä pääkaupunkiseudulla tehtyjä tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeiluja ja niiden pohjalta syntyneitä toimintamalleja. Julkaisu on osa Food waste ecosystem -hanketta, jonka tavoitteena oli ruokahävikin vähentäminen ja hävikkiruoan tehokkaampi hyödyntäminen pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa. Hanketta koordinoi Vantaan kaupunki, joka toteutti sitä yhdessä Helsingin kaupungin, Luonnonvarakeskuksen ja Laurea ammattikorkeakoulun kanssa. Hankkeen toiminta-aika oli 1.4.2023-31.3.2026 ja se rahoitettiin Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) tuella. Rahoittava viranomainen oli Uudenmaan liitto. Hanke oli osa HEVi-ohjelmaa. Hankkeen päätyttyä julkaisun kieliversiot (ruotsi, englanti), taitto ja painatus tilattiin STM:n Terveydeksi -ohjelman tuella keväällä 2026. Samalla julkaisuun tehtiin pieniä päivityksiä.

2 Tavoitteet, rajaukset, ruoka-apu ja elintarviketurvallisuus

2.1 Tavoitteet

Haluamme tämän julkaisun myötä lisätä ravitsemispalvelujen ja ruoka-aputoimijoiden tietoa tarjoiluhävikin elintarviketurvallisen lahjoittamisen ja vastaanottamisen edellytyksistä. Lisäksi pidämme tärkeänä kertoa hankkeessa onnistuneesti tehdyistä tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeiluista, jotka ovat jalkautuneet osaksi osapuolten normaalia toimintaa, ja niiden pohjalta laadituista toimintamalleista. Aiheesta kiinnostuneet voivat hyödyntää tätä tietoa omissa lahjoittamiskokeiluissaan.

Julkaisu perustuu hankkeessa tehtyihin tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeiluihin, joiden tavoitteena oli:

1. Ratkaista käytännössä hankkeen alkukartoituksessa tunnistettuja tarjoiluhävikin lahjoittamiseen liittyviä haasteita, kuten jäähdytys, pakkaaminen, ilmoittaminen, nouto ja astiat sekä koko prosessin läpivieminen elintarviketurvallisesti.
2. Ohjata syömäkelpoinen hävikki ihmisravinnoksi jätteistä annetun valtioneuvoston asetuksen (978/2021) 29§:n mukaisesti: Elintarvikealan toimijan[2] on luovutettava käyttämättä jääneet elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin.

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

3. Tuoda ravitsemispalvelut ja ruoka-aputoimijat yhteen molempia osapuolia hyödyttävän yhteistyön merkeissä.
4. Tuoda ruoka-apuun uusia lahjoitusvirtoja perinteisten lahjoittajien (teollisuuden, tukkujen ja kauppojen) rinnalle ruoka-avun tarpeen kasvaessa.
5. Luoda piloteista case-kuvaukset ja toimintamalli(t) hävikkiruoan hyödyntämiseen pääkaupunkiseudulla hankesuunnitelman mukaisesti.

Hankkeen kokeiluissa lahjoittavina tahoina toimivat Sodexo, Soupster Family, Palmia, Espoo Catering ja Vantaan Tilapalvelut Vantti. Hävikkiterminaalit Stadin safka Helsingissä ja Yhteinen pöytä Vantaalla noutavat linjastosta ylijääneen ruoan ja kuljettavat sen eteenpäin ruoka-aputoimijoille. Hävikkiterminaaleista kerrotaan enemmän tämän julkaisun luvussa 2.3.2. Espoossa ei ole hävikkiterminaalia, joten ruoka-aputoimijat noutavat ruoan itse.

Pääkaupunkiseudulla hankkeen kokeilut oli helpointa aloittaa hankkeen alkukartoitukseen osallistuneiden ravitsemispalveluiden kanssa, joita ovat kaikki edellä mainitut Soupster Familya lukuunottamatta. Kokeiluissa testattiin niin jäähdytetyn kuin kuumankin ruoan lahjoittamista. Kokeilut siirtyivät yhtä lukuunottamatta vuonna 2025 osaksi osapuolten normaalia toimintaa, joten niitä voidaan pitää varsin onnistuneina. Kaikkien kokeilujen case-kuvaukset on julkaistu hankkeen sivuilla.

2.2 Rajaukset

Ravitsemispalvelujen osalta julkaisun ulkopuolelle rajataan kaikki pääkaupunkiseudun ulkopuoliset alueet sekä ne pääkaupunkiseudulla toimivat ravitsemispalvelut ja ruoka-aputoimijat, jotka eivät ole tehneet tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeiluja hankkeen kanssa yhteistyössä. Julkaisun ulkopuolelle rajautuu pääkaupunkiseudulla myös Kauniainen, jonka edustajat saatiin mukaan vasta aivan hankkeen loppumetreillä eikä kokeiluja ehditty aloittaa. Pääkaupunkiseudulla toimivilla ravitsemispalveluilla voi olla omaa lahjoittamistoimintaa ja/tai kokeiluja, joista emme hankkeena ole olleet tietoisia.

2.3 Ruoka-apu

2.3.1 Mitä ruoka-apu on?

Ruokaviraston ruoka-apuohjeen mukaan ruoka-avulla tarkoitetaan elintarvikkeiden tai ruoan lahjoittamista ilmaiseksi tai nimellistä korvausta vastaan ruoka-apua tarvitsevalle 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 Suomessa päätoimisesti tai muun toiminnan ohessa yli 1000 yhdistystä, järjestöä, seurakuntaa ja

muuta toimijaa. Näistä suurimpia ovat evankelis-luterilainen kirkko ja Suomen Punainen Risti (SPR): vuonna 2025 seurakunnat jakoivat 147 000 kassia sekä tarjosivat 347 000 ateriaa ilmaista tai edullista ateriaa. SPR:n ruokajakeluissa ja maksukorttien jaossa oli yhteensä 345 000 kohtaamista.

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-aputoiminta perustuu vahvasti vapaaehtoistyöhön. Ruoka-apu.fi:n tuoreimman 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.

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.

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-avun arkea. Kirkkopalvelut ry:n hallinnoima valtakunnallinen Ruoka-apu.fi -palvelu on tarkoitettu ruoka-apua etsiville ja järjestäville sekä elintarvikkeiden lahjoittajille.

2.3.2 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 (48,1%) sekä kaupoista (33,1%). 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.

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.

Hukaton Vantaa -projektin (12/2017-12/2019) aikana Vantaan kaupungin ja seurakuntayhtymän vuonna 2015 käynnistämä yhteisöllinen ruoka-apumalli (Yhteinen pöytä) 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 hävikkiruokaa[3], joka muuten menisi hukkaan. Toimintaa suunniteltiin ja pilotoitiin 2018-2020 ja vakituiseksi toiminnaksi Stadin safka siirtyi tammikuussa 2021.

Food waste ecosystem -hanke teki pääkaupunkiseudulle keskittyvänä hankkeena yhteistyötä erityisesti Yhteisen pöydän ja Stadin safkan kanssa, sillä hävikkiterminaaleina niillä oli riittävät resurssit ja tahtotila kokeilla myös uudenlaista toimintaa.

2.3.3 Miksi tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun on tärkeää?

Valtakunnallinen hävikkiterminaalikysely toteutettiin toista kertaa alkuvuodesta 2026. Kyselyn toteuttivat Ruoka-apu.fi ja Luonnonvarakeskus. Kyselyyn vastanneet 11 hävikkiterminaalia välittävät lahjoitusruokaa 418 eri ruoka-aputoimijalle. Kyselyssä käytetään termiä hävikkiterminaali kuvaamaan myös ruoka-avun kentällä toimivia logistiikkakeskuksia ja ruokapankkeja.

”Suurin osa hävikkiterminaaleista (8/11) kertoi, ettei lahjoitettua ruokaa saa tällä hetkellä tarpeeksi kysyntään nähden. Vain kaksi toimijaa ilmoitti saavansa riittävästi ruokaa toimintaansa. Taustalla vaikuttaa osaltaan päivittäistavarakaupoista saatavan lahjoitusruuan vähentyminen, mikä nousi esille terminaalien vastauksissa. Ennen ruoka-apuun jaettavaksi tulleista punalaputetuista tuotteista yhä suurempi osa myydään jo kaupassa. Myös kauppojen menekinhallintajärjestelmät ovat onnistuneet vähentämään hävikin syntymistä.” (Lähde: https://ruoka-apu.fi/wp-content/uploads/2026/04/Havikkiterminaalien-vuosi-2025-selvitys.pdf).

Tarve jaettavalle ruoalle on myös Ruoka-apu.fi:n syksyllä 2025 julkaiseman tilannekatsauksen mukaan suurempi kuin se, mitä saadaan: 73 prosenttia vastaajista kertoi asiakasmäärien- sä 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.

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 tehdyt kyselyt osoittavat kuitenkin, että tarjoiluhävikin lahjoittamista ei koeta työläänä, vaan pikemminkin erittäin mielekkäänä sen kaikissa vaiheissa. Haasteet eivät ole ylitsepääsemättömiä. Onnistunut lahjoittamistoiminta edellyttää toimijoiden tutustumista toisiinsa luottamuksen syntymiseksi, henkilöstön selkeää ohjeistusta ja motivointia, yhteistyön koordinointia ainakin aluksi sekä elintarviketurvallista toimintaa läpi koko lahjoittamisprosessin.

[3] Hävikkiruoalla tarkoitetaan Ruokaviraston ruoka-apuohjeen mukaan ruokaa, joka on edelleen hyödynnettävissä ihmisravintona, mutta on vaarassa päätyä ruokahävikiksi. Hävikkiruoka ei välttämättä ole laadultaan täysin kaupalliseen elintarvikkeeseen kohdistettujen odotusten mukaista, joten se myydään tyypillisesti alennuksella tai lahjoitetaan ruoka-apuun. Ks. myös ruokahävikin määritelmä.

2.4 Elintarviketurvallisuus

Ruokavirasto on päivittänyt ohjettaan ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista 7.1.2025. 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. Ohjeessa käsitellään myös ruoka-aputoiminnan perusasioita eli rekisteröintiä ja valvontaa sekä ruoka-apuun soveltuvia elintarvikkeita.

Elintarviketurvallisuuteen liittyvät, hankkeen alkukartoituksessa haasteina mainitut asiat (ks. tämän julkaisun kohta 2.1) selkiytyivät ohjeen päivityksen myötä ja ohjetta noudattaen voitiin suunnitella ja toteuttaa hankkeen pilotteja tarjoiluhävikin lahjoittamiseen liittyen.

Ennen ensimmäisen pilotin aloittamista Helsingissä käytiin elintarviketarkastajien kanssa läpi tarjoiluhävikkiin liittyvät elintarviketurvallisuusasiat ja varmistettiin, että suunniteltu toimintamalli täyttää elintarviketurvallisuuden vaatimukset. Seuraavaan on koottu ne asiat, jotka kaikkien tarjoiluhävikin lahjoittamisesta kiinnostuneiden ravitsemispalvelujen ja vastaanottamisesta kiinnostuneiden ruoka-aputoimijoiden sekä tällaista toimintaa koordinoivien henkilöiden tulee tietää.

2.4.1 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. Useimmiten valvoja tarkastaa toimipaikan toiminnan alkaessa tai viimeistään 12 kk kuluessa ilmoituksen saapumisesta. Yleensä valvoja sopii toimipaikan kanssa ennakkoon ensimmäisen tarkastuksen ajankohdan. Käsittelyaika on valvontayksikkökohtainen ja tarkastuksen ajankohta ilmoitetaan valvonnasta lähetetyssä todistuksessa ilmoituksen käsittelyn jälkeen. Esimerkiksi Helsingissä ensimmäinen tarkastus valmistaviin kohteisiin (mm. suurtaloudet, ravintolat) tehdään kuukauden kuluttua rekisteröitymisestä ja ruoka-aputoimijoiden tarkastukset puolen vuoden sisällä rekisteröitymisestä.

Oivahymy- sivustolla puolestaan näkyvät rekisteröidyt ja tarkastetut kohteet sekä niiden saamat arvosanat. Myös omavalvontavelvollisuus koskee molempia osapuolia. Omavalvonnalla tarkoitetaan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia.

Joskus elintarvikealan toiminta voi olla käytännössä niin vähäriskistä tai pienimuotoista, ettei säännöllisiin, tietyin aikavälein tapahtuviin tarkastuskäynteihin ole tarpeellista käyttää valvontaresursseja (riskiluokka 0). Esimerkiksi hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka harjoittavat ruoka-aputoimintaa, ovat 0-riskiluokan kohteita eli ne tekevät elintarvikealan toiminnastaan ilmoituksen, jonka perusteella kohde rekisteröidään valvontakohdejärjestelmään. Ilmoituksen perusteella arvioidaan, tehdäänkö kohteeseen ensimmäinen tarkastus. Jos toiminnassa käsi-

tellään tai jaetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tehdään aina ensimmäinen tarkastus. Jos ruoka-aputoimijan toimintaan kuuluu vain kuivatuotteiden, kasvisten tai muiden huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden jakaminen, ilmoituksen vastaanottamisen jälkeen ei tarvitse tehdä ensimmäistä tarkastusta. Ilmoituksen vastaanottamisen yhteydessä voi kuitenkin olla tarpeen haastatella toimijaa, vaikkei tarkastusta tehtäisikään. Jos 0-riskiluokan kohteessa havaitaan toistuvasti epäkohtia, voidaan kohde siirtää säännöllisen valvonnan piiriin. Ruokaviraston riskiluokitusohjeessa on lisää tietoa asiasta.

2.4.2 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. Toiminnan osalta ruoka-apuun luovutettavien ruokien lämpötilat, jäähdytys ja suojaus ovat keskeisiä: esimerkiksi lämpimien ruokien tarjoilulämpötila pitää olla koko tarjoilun ajan vähintään +60 astetta ja kylmien ruokien (esim. lisäkesalaatit) enintään +6 astetta, jotta ne voidaan lahjoittaa eteenpäin (ks. luku 2.4.3). Lämpimät ruoat tulee jäähdyttää lainsäädännön mukaisesti (Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 318/2021 23 §:n 1 momentin 10 kohta).

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 (esimerkiksi Helsingissä kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi). Näin voidaan arvioida, onko ravintolalla mahdollisuus luovuttaa tarjolla ollutta ruokaa ruoka-apuun.

2.4.3 Kerran tarjolla olleen helposti pilaantuvan ruoan hyödyntäminen ruoka-avussa

Elintarvikehuoneistossa, kuten ravintolassa, asiakkaille tai ruokailijoille itseotossa kerran tarjolla ollutta helposti pilaantuvaa ruokaa[4] ei saa laittaa uudelleen toista kertaa tarjolle (MMMa 318/2021, 23 §). Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 318/2021 muistion 31.8.2021 mukaan tarjolla olleet elintarvikkeet on kuitenkin mahdollista esimerkiksi lahjoittaa ruoka-apuun. Ruokaviraston tulkinnan mukaan 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.

[4] Helposti pilaantuvalla elintarvikkeella tarkoitetaan Elintarvikelain mukaan lämpötilahallintaa vaativaa elintarviketta, joka ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja joka on siksi säilytettävä huoneenlämmöstä poikkeavassa lämpötilassa, ei kuitenkaan jäädytettyjä tai pakastettuja elintarvikkeita (Elintarvikelaki 297/2021, myöhemmin EtL, 5 § kohta 29).

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 tarjoilupaikassa tai ruoka-aputoimijan[5] tiloissa) ja luovuttaa ruoka-apuun jäähdytettynä
   - jäähdyttää samana päivänä + 6 °C:seen 4 tunnissa ja jäädyttää viipymättä jäähdytysprosessin jälkeen. Tällöin luovutuksen suositellaan tapahtuvan jäädytettynä.
4. Kylmä ruoka, kuten salaatit, 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.

Ruoka-aputoimija voi tarjoilla tai muutoin luovuttaa tällaisen 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.

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

Elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+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 omavalvontaa.

[5] Ruoka-aputoimijalla tarkoitetaan Ruokaviraston ruoka-apuohjeen mukaan hyväntekeväisyysjärjestöjä, hyväntekeväisyysyhteisöjä ja muita toimijoita, jotka välittävät tai jakavat ruoka-apua sitä tarvitseville henkilöille. Ruoka-aputoimijat ja ruoka-apua välittävät yksityishenkilöt rinnastetaan elintarvikealan toimijoihin ((EY) N:o 178/2002 art. 3, kohta 3 ja Euroopan unionin ohjeet elintarvikkeiden lahjoittamisesta 2017, myöhemmin EU:n ruoka-apuohje).

2.4.4 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.

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).

Pakkaamattomia[6], 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.

Koska kaikki hävikkiruokaa vastaanottavat tahot eivät varsinaisesti päätyökseen jaa ruoka-apua, vaan tarjoavat esimerkiksi päihdehuollon palveluja, nämä asiat eivät välttämättä ole itsestäänselvyyksiä. 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.

[6] Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen mukaan sellaista elintarviketta, jonka kuluttaja pakkaa itse (itsepalvelu) tai joka pakataan kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa (palvelumyynti) tai joka on pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa välitöntä myyntiä varten tai joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi (MMMa 834/2014, 3 § 2 mom. 2).

3 Tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilut ja yhteiskehittäminen

3.1 Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Helsingissä

Ensimmäinen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilu käynnistyi Helsingissä Sodexon ja Stadin safkan välillä maaliskuussa 2024. Kokeilu suunniteltiin helmikuun alussa hankkeen koollekutsumassa kokouksessa, jossa päästiin osapuolten tekemän hyvän ennakkovalmistelun ansiosta suoraan käytännön asioista sopimiseen. Sovittiin, että Sodexo jäähdyttää lounaalta ylijääneen ruoan ja Stadin safka noutaa sen seuraavana päivänä. Kokeilussa oli mukana viisi lahjoittavaa toimipistettä[7] ja kolme ruoka-aputoimijaa, joille Stadin safka toimitti ruoan. Kokeilun kestoksi sovittiin aluksi kolme kuukautta.

Kokeilun käynnistymisestä tehtiin tiedote, joka meni varsin hyvin läpi mediassa, mm. Helsingin Sanomissa ja Ylellä. Kokeilua arvioitiin huhtikuussa ruoka-aputoimijoiden henkilöstölle suunnatulla välipalautekyselyllä: kokeilu sai kehuja molemmilta osapuolilta ja syksyllä kokeilua laajennettiinkin uusiin toimipisteisiin. Kokeilu muuttui osaksi osapuolten normaalia toimintaa vuoden 2025 alusta.

Kevään uutisoinnilla ja työpajan kohtaamisilla oli varmastikin vaikutusta siihen, että syksyllä 2024 käynnistyivät Helsingissä vastaavat kokeilut Palmian ja Soupster Familyn kanssa. Nämäkin kokeilut sujuivat niin hyvin, että tammikuussa 2025 uutisoitiin kaikkien Helsingin kokeilujen jalkautumisesta osaksi normaalia toimintaa. Tämä tuntui suorastaan ihmeelliseltä: hankkeen alkukartoituksessa esille nostetut haasteet oli onnistuttu ratkomaan, vaikka vielä syksyllä 2023 näytti siltä, että haasteita on liikaa sekä lahjoittajien että ruoka-aputoimijoiden mielestä! Haasteina mainittiin tuolloin tasapuolisuus, varastotilat, logistiikka, lainsäädäntö, Ruokaviraston ohjeet, omavalvonta, jäähdytys, pakkaaminen, ilmoittaminen, nouto, astiat, tuoteselosteet, ulkopuoliset oppilaitoksen tiloissa, resurssit, lahjoittamisen uutuus toimintatapana, odotukset vastaanottajan ammattimaisuudesta, lahjoitettavan hävikkiruoan puute ja riski ylimääräisen ruoan valmistamisesta sekä puutteellinen tieto mahdollisista vastaanottajista.

Hankkeen aikana lahjoitettiin Stadin safkan kautta maaliskuun 2024 ja joulukuun 2025 välisenä aikana yhteensä 25 500 kg tarjoiluhävikkiä ruoka-apua tarvitseville Helsingissä: tämä on hieno saavutus, sillä kyseinen määrä olisi muuten päätynyt biojätteeseen! Samaan aikaan kaikki lahjoittajat ovat toteuttaneet erilaisia hä-

[7] toimipiste = yksittäinen keittiö/ravintola/ruokala

vikin vähennystoimia. Hankkeen puoleltakin on korostettu sitä, että lahjoittamisen ei ole tarkoitus lisätä hävikin määrää, vaan edelleen hävikin synnyn ehkäisy on ensisijaista.

Maaliskuussa 2025 Helsingissä käynnistyi uudenlainen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilu Soupster Familyn yhden toimipisteen ja ruoka-apua jakavan Andreaskyrkanin välillä: tässä kokeilussa mukana ei ollut hävikkiterminaali Stadin safka eikä lahjoittaja jäähdytä ruokaa, vaan ruoka-aputoimija noutaa ruoan itse ja vieläpä kuumana heti lounaan jälkeen. Kuten muidenkin ruoka-aputoimijoiden, myös Andreaskyrkanin asiakasmäärä on kasvanut huomattavasti koronapandemian, Ukrainan sodan ja elintarvikkeiden hintojen nousun seurauksena: ruokajakelussa käy noin 500-600 asiakasta viikottain, joten tarjoiluhävikille on todellinen tarve. Myös tämä kokeilu sujui hyvin: se laajeni syksyllä 2025 toiseen lahjoittavaan toimipisteeseen ja vakiintui vuoden lopussa osaksi osapuolten normaalia toimintaa. Kokeilun pohjalta tehty toimintamalli on kuvattu luvussa 4.2.

Lisäksi lokakuussa 2025 käynnistyi Helsingissä samantyyppinen, suoraan lahjoittajan ja ruoka-aputoimijan välinen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilu. Siinä Mielenterveysyhdistys Etappi ry nouti kuumana joka toinen perjantai Sodexon toimipisteestä ylijäänyttä tarjoiluhävikkiä heti lounaan jälkeen. Hävikkiruoka syötiin välittömästi Malmin Varustamolla, missä kokoontui miesten ryhmä. Tämä kokeilu edesauttoi perjantain hävikin hyödyntämistä, sillä Stadin safka ei nouda hävikkiä ollenkaan perjantaisin. Kokeilu kesti vain neljä kertaa ryhmän kokoontumisten kestosta johtuen. Kuten edellä, tässäkin kokeilussa kuuman ruoan kannalta olennaista oli ruoka-aputoimijan sijainti lähellä lahjoittavaa toimipistettä. Myös tämä kokeilu toimi luvussa 4.2 kuvatulla toimintamallilla.

Pääkaupunkiseudulla on varsin harvinaista, että ruoka-aputoimijalla on mahdollisuus itse noutaa ja varsinkaan jäähdyttää linjastosta ylijäänyttä ruokaa.

Kuva 1. Sodexon tarjoiluhävikkiä lahjoittavan toimipisteen työntekijä siirtämässä lounaalta ylijäänyttä ruokaa jäähdytyskaappiin. Kuva: Veera Laanti, Helsingin kaupunki.

3.2 Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun Vantaalla

Vantaallakin tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeiluista oli keskusteltu jo helmikuussa 2024. Ensimmäisen kokeilun käytännön suunnittelu käynnistyi Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy:n ja hävikkiterminaali Yhteisen pöydän sekä hankkeen Helsingin ja Vantaan projektipäälliköiden kesken välittömästi Helsingin ensimmäisen kokeilun alettua maaliskuussa. Osapuolten kesken pidettiin vielä palaveri käytännön asioiden tarkistamiseksi huhtikuun 2024 lopulla.

Kokeilun aloitusajankohdaksi sovittiin toukokuun 2024 alku ja kestoksi neljä viikkoa. Tässä kokeilussa lahjoitettiin kahdesta oppilaitoksesta lämmintä ruokaa, sillä Vantilla ei ollut kyseisissä oppilaitoksissa mahdollisuutta jäähdyttää sitä. Yhteinen pöytä nouti ja toimitti ruoan suoraan ruoka-aputoimijoille. Kokeilua arvioitiin heti sen päätyttyä toukokuun lopulla: todettiin, että lämpimän ruuan lahjoittamisen laajentaminen ei ole realistista ilman, että Yhteisen pöydän nykyinen logistiikka heikkenee. Kokeilun aikana oivallettiin, että lämpimän ruuan jakamiseen tulisi olla kokonaan oma logistiikkansa, ja kokeilu päätettiin yhteisymmärryksessä lopettaa.

Osapuolten välinen yhteistyö sujui kuitenkin hyvin ja sitä haluttiin jatkaa jäähdytetyn ruoan lahjoittamiskokeilun tiimoilta: tätä kokeilua alettiin suunnitella syksyllä 2024 ja se käynnistyi keväällä 2025. Kokeilu päättyi toisen lahjoittavan toimipisteen osalta syyskuun lopulla ja toisessa sitä jatkettiin osana normaalia toimintaa.

Sodexo laajensi tarjoiluhävikin lahjoittamistoimintaansa Vantaalle Helsingin hyvien kokemusten myötä: Yhteisen pöydän kanssa suunniteltiin ja toteutettiin kuukauden mittainen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilu touko-kesäkuussa 2024 yhdellä lahjoittavalla toimipisteellä. Toimintamalli oli sama kuin Helsingissä eli lahjoittavan toimipisteen keittiö jäähdytti ruoan ja hävikkiterminaali nouti sen seuraavana päivänä. Tästäkin kokeilusta osapuolilta saatu palaute oli varsin positiivista ja kehittämiskohteitakin tunnistettiin: esimerkiksi yhteistyössä työstettiin ruokien määrän kirjaamista oikein järjestelmään. Kokeilua jatkettiin ja laajennettiin oppilaitosten kesätauon jälkeen elokuun lopulla. Kokeilu vakiintui myöhemmin osaksi osapuolten normaalia toimintaa.

Soupster Family alkoi lahjoittaa tarjoiluhävikkiä Vantaan toimipisteistään ennen Helsinkiä: kokeilu käynnistyi Vantaalla jo toukokuussa 2024 Dylan Tiksin ja Tikkurilan A-killan välillä. Tässä kokeilussa ei ollut lainkaan mukana hävikkiterminaalia, vaan ruoka-aputoimija (A-kilta) nouti jäähdytetyn ruoan itse. Kokeilua jatkettiin ja arvioitiin elokuussa: kaiken todettiin sujuneen helposti ja hyvässä yhteistyössä, joten tämäkin kokeilu siirtyi osaksi normaalia toimintaa.

Myös Palmia alkoi lahjoittaa tarjoiluhävikkiä Vantaan toimipisteistään ennen Helsinkiä: kokeilu käynnistyi Vantaalla jo elokuun 2024 lopulla neljällä lahjoittavalla toimipisteellä. Palmian ja Yhteisen pöydän välinen pilotti toteutettiin 27.8. - 17.12.2024. Tämän jälkeen tarjoiluhävikin lahjoittaminen jalkautui osaksi osapuolten normaalia toimintaa. Hankkeen aikana lahjoitettiin Yhteisen pöydän kautta toukokuun 2024 ja joulukuun 2025 välisenä aikana yhteensä 11 400 kg tarjoiluhävikkiä ruoka-apua tarvitseville Vantaalla.

Hankkeen keväällä 2024 ruoka-avun jakeluverkostolle suunnatussa kyselyssä kuusi vantaalaista ruoka-aputoimijaa oli vastannut ”kyllä” kysymykseen siitä, ovatko he kiinnostuneita hakemaan itse ruokaa läheltä lahjoittavasta toimipisteestä, mutta näistä mikään ei käytännössä kyennyt Yhteisen pöydän arvion mukaan noutamaan ruokaa. (Helsingissä oli sama tilanne: Stadin safkan arvion mukaan käytännössä vain kaksi ruoka-aputoimijaa kykenisi noutamaan ylijäänyttä ruokaa ilman hävikkiterminaalin apua, vaikka useampi ilmoitti kyselyssä olevansa kiinnostunut tarjoiluhävikin noutamisesta. Toinen näistä osoittautui organisaatiouudistuksen keskellä kykenemättömäksi mihinkään ylimääräiseen ja toisen kanssa aloitettiin kokeilu.). Hävikkiterminaalien rooli on ollut siis varsin keskeinen kokeiluissa ja hävikkiterminaaleihin pohjautuva toimintamalli on kuvattu luvussa 4.1.

Kuva 2. Yhteisöpäällikkö Hanna Kuisma ja palveluesihenkilö Soile-Maria Linnemäki iloitsevat Yhteisen pöydän lokakuussa 2025 saamasta Milan Pact Awards -palkinnosta. Kuva: Heta Hyvärinen, Helsingin kaupunki.

3.3 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.

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. Siihen osallistui laaja joukko yhteistyöstä kiinnostuneiden tahojen edusta-

jia: hankkeesta Vantaan elinvoimapalvelut, Helsingin kaupunki ja Laurea ammattikorkeakoulu ja Espoosta Manna-apu, Edistia, Kaivo Espoo ry, Espoonlahden seurakunta ja Espoon ruokapalvelut. Kaikilla osapuolilla oli vahva tahtotila tehdä erilaisia hävikkiruoan hyödyntämiskokeiluja ja yhteistyötä yhteisten toimintamallien löytämiseksi pääkaupunkiseudulla. Yhdessä haluttiin etsiä ratkaisuja oppilaitosten ruokahävikkiongelmaan ja ruoka-aputoimijoiden haasteisiin saada lisää lahjoituksia kasvaville asiakasmäärille.

Espoo Catering ja Sodexo mainittiin potentiaalisina lahjoittavina tahoina, vaikka edustajaa noista ateriapalveluista ei ollutkaan kokouksessa paikalla: Espoo Cateringin kanssa oli kuitenkin jo sovittu palaveri aiheeseen liittyen. Pilottien dokumentointia pidettiin tärkeänä, jotta voidaan arvioida, missä onnistuttiin ja missä on parannettavaa. Ruokaviraston päivitettyä ohjetta odotettiin kuumeisesti, jotta voitiin päästä aloittamaan: se saatiinkin seuraavalla viikolla.

Seuraavassa suunnittelukokouksessa helmikuun alussa sovittiin käytännön asioista ja pilotti käynnistyi maaliskuussa eli aikalailla samassa tahdissa Helsingin ensimmäisen kokeilun kanssa. Espoon kokeilun 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. Myöhemmin kesäkuun alusta lahjoittajiin liittyi yksi päiväkoti, josta noudettiin lahjoitusruoka lämpimänä ja se jäähdytettiin Manna-Avussa. Lämpimän ruoan noutaminen jouduttiin kuitenkin lopettamaan loppukesästä, koska jäähdytyskaappi Manna-Avussa meni rikki.

Kesän jälkeen kahden mukana olleen koulun keittiön toiminta muuttui niin, että ne jäivät pois lahjoittajista ja tilalle saatiin toiset kaksi koulua. Vuoden 2024 lopussa lahjoittajakouluja oli näin ollen edelleen neljä. Vuoden 2025 puolella kouluruokapilotti jatkui osana Manna-Avun perustoimintaa ja Palmia liittyi syksyllä tarjoiluhävikin lahjoittajien joukkoon myös Espoossa. Hankkeen aikana lahjoitettiin Manna-avun kautta maaliskuun 2024 ja joulukuun 2025 välisenä aikana yhteensä 21 352 kg tarjoiluhävikkiä ruoka-apua tarvitseville Espoossa. Kokeilujen pohjalta tehty toimintamalli on kuvattu luvussa 4.3.

Kuva 3. Lahjoitettua tarjoiluhävikkiä pakataan ruoka-avun asiakkaille Manna-avussa.
Kuva: Laura Kallahti, Laura Kallahti Photography.

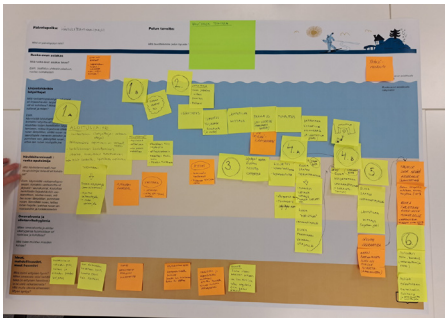
3.4 Helsingin, Vantaan ja Espoon välinen yhteiskehittäminen

Hanke tarjosi pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluille ja ruoka-aputoimijoille ensimmäisen mahdollisuuden hankesuunnitelman mukaiseen yhteiskehittämiseen hävikkiruoan hyödyntämiseen liittyen Helsingissä huhtikuussa 2024 pidetyssä työpajassa. Siellä kuultiin ensimmäisiä kokemuksia Sodexon ja Stadin safkan välisestä tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilusta, tutustuttiin ja vaihdettiin ajatuksia aiheen tiimoilta, myös paikalle kutsuttujen Tampereen ruokapankin edustajien kanssa. Tampereella ja Vaasassa oli käyty oppimassa tarjoiluhävikin lahjoittamisesta syksyllä 2023. Itse kokeilut ja niihin liittyvät kokoukset ja kohdekäynnit olivat tietysti vahvasti yhteiskehittämistä myös, eivät pelkästään hankkeen työpajat.

Seuraava työpaja pidettiin puolen vuoden päästä marraskuussa, jolloin kaikkia pääkaupunkiseudulla vuonna 2024 tehtyjä tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeiluja käytiin yhdessä läpi hankesuunnitelman mukaisesti reflektoiden kokemuksia ja oppeja. Samalla tarjoutui mahdollisuus kuulla ensimmäistä kertaa Zipli-sovelluksesta. Sovellusta oli syksyn aikana lähdetty yhdessä kehittämään sähköiseksi kohtaamispaikaksi, joka yhdistää lahjoittajat ja ruoka-aputoimijat.

Hankkeen kumppaneille pidettiin työpaja sovelluksen kehittämiseen liittyen ja sovellusta pilotoitiin vuonna 2025 Helsingissä osana kaupunginkanslian koordinoimaa Kokeilukiihdyttämöä.

Kuva 4. Ninja Fedy esittelemässä Zipli-sovellusta ensimmäistä kertaa kohderyhmälle hankkeen työpajassa marraskuussa 2024.
Kuva: Heta Hyvärinen, Helsingin kaupunki.



Huhtikuun 2025 työpajassa yhteiskehittäminen jatkui: osallistujat työstivät pääkaupunkiseudulla kolme erilaista toimintamallia hankkeessa toteutettujen tarjoiluhävikin lahjoittamispilottien pohjalta. Niistä kerrotaan tarkemmin seuraavassa luvussa.

Kuva 5. Ensimmäinen versio toimintamallista 1 hankkeen työpajassa huhtikuussa 2025.
Kuva: Heta Hyvärinen, Helsingin kaupunki.

4 Toimintamallit

4.1 Toimintamalli 1: Jäähdytetyn ruoan hävikkiterminaalimalli

Toimintamalli 1 (ks. Kuva 6) syntyi Helsingissä ja Vantaalla hävikkiterminaalien (Stadin safka ja Yhteinen pöytä) kanssa tehtyjen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilujen tuloksena. Tässä toimintamallissa olennaista on hävikkiterminaalin tai muun logistiikkatoimijan/logistiikkakeskuksen toimiminen ravitsemispalvelun ja ruoka-aputoimijan välissä sekä se, että ravitsemispalvelu jäähdyttää ruoan.

4.1.1 Valmisteluvaihe: Yhteisistä käytännöistä sopiminen

Kontaktointi ja tutustuminen voi tapahtua monella tapaa: pääkaupunkiseudulla Food waste ecosystem -hanke oli keskeisessä roolissa ”sillanrakentajana” mahdollistamassa osapuolten ensikohtaamisia seminaareissa ja työpajoissa. Oman alueen ruoka-aputoimijoita voi löytää muun muassa ruoka-apu.fi -sivustolta. Monilla alueilla on myös ruoka-aputoimijoiden yhteistyöverkostoja tai logistiikkakeskuksia, joiden kautta voi tavoittaa tarjoiluhävikin vastaanottajia. Tarjoiluhävikin lahjoittajia voi löytyä esimerkiksi oman alueen oppilaitoskeittiöistä tai lounasravintoloista.

Ensimmäiseksi kannattaa järjestää kiinnostuneiden osapuolten välinen tapaaminen kasvokkain tai etäyhteydellä. Kutsumme tätä vaihetta ennen varsinaisen lahjoittamisen ja vastaanottamisen aloittamista **valmisteluvaiheeksi**, jossa osapuolet keskustelevat lahjoittamisyhteistyön edellytyksistä ja **perehtyvät** Ruokaviraston ruoka-apuohjeeseen. Elintarviketarkastajiin kannattaa ottaa yhteys jo valmistelun varhaisessa vaiheessa ja mahdollisuuksien mukaan kutsua heidät myös valmistelupalaveriin. Kun valmisteluvaihe hoidetaan hyvin, toiminnalla on paremmat onnistumisen edellytykset ja homma pyörii kuin itsestään.

Valmisteluvaiheessa sovitaan myös pelisäännöistä ja käytännön asioista, joita ovat:

- lahjoitettava ruoka: ruoan tyyppi (ruokalajikkeet), lämpötila, määrä ja noutotiheys
- astiat: liikkuvat toimijoiden välillä, sovitaan kumman osapuolen astioita ja kuljetuslaatikoita käytetään, mahdolliset hankinnat
- viestintä: sovitaan sisäisestä (viestintäkanava, esim. soitto, WhatsApp-ryhmä tai muu sovellus) ja ulkoisesta viestinnästä (esim. tiedote)
- vastuunjako ja prosessi osapuolten välillä ja sisäisesti: lämpötilojen mittaukset (kuka mittaa ja missä vaiheessa), allergeenien yms. tietojen välittäminen, aikataulut ja poikkeusajat (onko jo tiedossa säännöllisiä taukoja/katkoja, esim. kesä ja loma-ajat jne.), toiminta poikkeustilanteissa/ongelmakohdissa (miten toimitaan, jos tulee esim. liian lämmintä ruokaa, astiat ovat likaisia tms.)

Mikäli prosessi näyttää näiden asioiden läpikäymisen jälkeen edelleen mahdolliselta, sovitaan vierailuista ja toimintoihin tutustumisesta:

paikan päällä katsotaan reitit kuljettajille ja sovitaan muusta logistiikasta. Alkuvaiheen tiivis yhteydenpito, vierailut ja jatkopalaverit parantavat luottamusta ja onnistumisen mahdollisuuksia. Palautetta kannattaa antaa puolin ja toisin, jolloin prosessi hioutuu käytännössä molempia osapuolia parhaiten palvelevaksi.

Linjastohävikin lahjoittamiselle kannattaa sopia kokeilujakso, jonka loppupuolella tehdään päätös lahjoittamisen jatkamisesta osana normaalia toimintaa: pääkaupunkiseudulla kolme kuukautta osoittautui hyväksi kokeilujakson pituudeksi. Valmisteluvaihe päättyy **kaikkien osapuolten henkilökunnan ohjeistamiseen**.

Hävikkiterminaali ja ruoka-aputoimija käyvät keskenään läpi saman valmisteluvaiheen eli hävikkiterminaali ohjeistaa ruoka-aputoimijaa toimimaan oikein. Samalla voidaan keskustella, miten pystytään huomioimaan ruoka-avun asiakkaiden tarpeet ja tottumukset. Jos linjastohävikkiä hävikkiterminaalin kautta vastaanottavat ruoka-aputoimijat ovat tiedossa jo ennen osapuolten ensimmäistä tapaamista, heidät voidaan ottaa mukaan tapaamiseen lahjoittajan kanssa.

4.1.2 Lahjoittaminen

Varsinainen linjastohävikin lahjoittamisprosessi alkaa sillä, että ravitsemispalvelun keittiöammattilainen tarkistaa, ovatko ylijääneet ruoat Ruokaviraston ruoka-apuohjeen mukaisesti lahjoituskelpoisia: **Lämpimien ruokien tarjoilulämpötila pitää olla koko tarjoilun ajan vähintään + 60 astetta ja kylmien ruokien (esim. lisäkesalaatit) tarjoilulämpötila pitää olla koko tarjoilun ajan enintään + 6 astetta, jotta ne voidaan lahjoittaa eteenpäin**.

Tämän jälkeen **lämpimät ruoat jäähdytetään** kunkin lahjoittajan omavalvonnan ohjeiden mukaisesti. Ennen jäähdytyskaappiin siirtämistä **mitataan ruoan lämpötila** ja **ruoka pakataan GN-astioihin** sekä punnitaan. Riippuen mitä valmisteluvaiheessa on sovittu, hävikkiterminaalille joko ilmoitetaan noudettavasta ruoasta tai vakionoudon tapauksessa ilmoitetaan vain, jos noudettavaa ei ole. **Ravitsemispalvelu ilmoittaa hävikkiterminaalille sovitulla tavalla ruoan tiedot**: Helsingissä astiaan merkitään lahjoittavan toimipisteen keittiössä ruoan perustiedot (nimi, yleisimmät allergeenit, pvm) tai mahdollisesti liitetään siihen tuloste tuoteselosteesta, jossa on allergeenit näkyvissä, jos sellainen sattuu olemaan. Vantaalla puolestaan lahjoittavan toimipisteen keittiöhenkilökunta ilmoittaa ruoan lämpötilatiedon ja painon hävikkiterminaali Yhteisen pöydän autonkuljettajalle ruokaa noudettaessa. Nämä tiedot kirjataan lahjoittajan järjestelmään ja tilastoidaan myös Yhteisen pöydän toimesta.

Kohteesta riippuen astiat jätetään yöksi jäähdytyskaappiin (ei välttämättä ehdi jäähtyä ennen työpäivän päättymistä) tai siirretään päivän päätteeksi kylmiöön (jos ehtii jäähtyä). Kylmälaatikoihin voidaan pakata yleensä joko silloin, kun ruoka siirretään kylmiöön odottamaan kuljetusta tai silloin, kun kuljetus saapuu.

4.1.3 Ruoan kuljettaminen

Hävikkiterminaalin autonkuljettaja noutaa ruoan lahjoittajan nimeämästä toimipisteestä tai toimipisteistä. Ruoka kuljetetaan kylmälaatikossa ja kylmäautossa. Stadin safka käyttää kylmälaatikoissa myös kylmämattoja, joiden avulla ruoka pysyy kylmempänä kuljetuksen ajan. Vantaan Yhteinen pöytä siirtyy tässä kohdassa suoraan vaiheeseen 4.1.4 eli ruoka ei mene terminaalin kautta.

Perillä hävikkiterminaalilla **ruoka punnitaan ja sen lämpötila mitataan sekä ruoan tiedot kirjataan ylös**: saapuneet tuotteet, painot ja lämpötila kirjataan hävikkiterminaalin omaan

seurantaan tässä vaiheessa. Tämä on elintarviketarkastajien ja jäljitettävyyden kannalta hyvä. **Hävikkiterminaali myös varmistaa ruoan tietojen kulkeutumisen seuraavaan vaiheeseen** ja tarkistaa tiedot allergeenien, päiväysten, lahjoittajan nimen ym. osalta. Hävikkiterminaalissa ruoka-astiat lajitellaan vastaanottajille kävijämäärien ja tarpeiden mukaan, minkä jälkeen ruoka pakataan ja kuljetetaan vastaanottajalle eli ruoka-aputoimijalle.

4.1.4 Ruoan tarjoilu ja jakaminen

Ruoan saavuttua perille ruoka-aputoimija mittaa sen lämpötilan ja siirtää ruoan jääkaappiin tai jäädyttää sen myöhempää käyttöä varten. Ruoka-aputoimija **voi pakata ruokaa rasioihin ruokakassijakelua varten (ks. toimintamallit 2 ja 3) tai tarjoilla ruoan samana tai seuraavana päivänä asiakkaille lämmitettynä. Ruoan lämpötila mitataan ennen tarjoilua (+70 astetta) ja tarjoilun jälkeen mahdollisesti ylijäänyt ruoka hävitetään**.

Helsingissä Stadin safkalla on käytäntönä, että lopuksi ruoka-aputoimija pesee ja kuivaa GN-astiat kansineen sekä huolehtii ne toimitettavaksi takaisin hävikkiterminaalille puhtaina, mistä ne viedään takaisin lahjoittajalle. Vantaan Yhteisellä pöydällä astioita ei tarvitse pestä, kunhan ruoka-aputoimija pyyhkii GN-astiat pahimmista ruokajämistä. Näin toimitaan siksi, että isoja astioita on hankala pestä, jos ei ole kunnollisia keittiötiloja eikä astia mahdu normaaliin astianpesukoneeseen. Sekä Stadin safkalla että Yhteisellä pöydällä on omat astiat hankittuina, joten pääsääntöisesti ne kiertävät tässä toimintamallissa. Astiat eivät palaudu ruoka-aputoimijalta tarjoiluhävikkiä lahjoittavaan ravitsemispalveluun, vaan hävikkiterminaalit vievät lahjoittajille aina käynnillään puhtaat astiat.

4.1.5 Muuta huomioitavaa

Valtakunnallisesti tarkasteltuna hankerahoituksella toimivien ruoka-aputoimijoiden osalta prosessille on haaste, kun rahoituksessa tulee katkos tai se päättyy kokonaan. Myös henkilöstön ja vapaaehtoisten vaihtuvuus aiheuttaa haasteita: tällöin on erityisen tärkeää huolehtia perehdytyksestä myös linjastohävikin lahjoittamisen ja vastaanottamisen osalta.

Ruoka kannattaa pakata oikean kokoiseen astiaan: jos astia on liian pieni tai suuri, tulee ongelmia, esimerkiksi keitot läikkyvät yli. Hävikkiterminaalien ja ruoka-aputoimijoiden on myös muistettava astioiden pesu, kuivaus ja puhdas kuljetus. Helsingin ensimmäisessä linjastohävikin lahjoittamiskokeilussa huomattiin, että vihersalaatit eivät kestäneet kuljetusta, joten niiden lahjoittamisesta luovuttiin.

4.2 Toimintamalli 2: Lämpimän ruoan suoralahjoitusmalli

Toimintamalli 2 (ks. Kuva 7) syntyi Helsingissä viimeisimpänä, kun tarjoiluhävikin lahjoittamista lähdettiin kokeilemaan ilman hävikkiterminaalia (Stadin safka) lahjoittajan (Soupster Family) ja ruoka-aputoimijan (Andreaskyrkan) välillä. Tässä toimintamallissa olennaista on lyhyt matka lahjoittajan ja ruoka-aputoimijan toimipisteiden välillä sekä se, että lahjoitetaan lämmintä ruokaa, jonka ruoka-aputoimija jäähdyttää ja pakkaa annosrasioihin. Ruoka-aputoimijalla on tässä toimintamallissa oltava oma jäähdytyskaappi, mikä on hyvin poikkeuksellista. Valmisteluvaihe on tässä toimintamallissa sama kuin toimintamallissa 1 (ks. 4.1).

4.2.1 Lahjoittaminen

Varsinainen ruoan lahjoittamisprosessi alkaa sillä, että ravitsemispalvelun keittiöammattilainen tarkistaa, mitä ruokaa on jäänyt yli lounaalta ja pakkaa ylijääneet ruoat suoraan linjastosta kuumana GN-astioihin. Tämän jälkeen hän mittaa ruoan lähtölämpötilan ja siirtää astiat lämpölaatikoihin. Keittiöammattilainen myös huolehtii ruokalistat ja allergeenit ruokien mukaan.

4.2.2 Ruoan kuljettaminen, säilyttäminen, tarjoilu ja jakaminen

Ruoka-aputoimija noutaa itse lämpimän ruoan suoraan ravintolasta välittömästi lounaan jälkeen. Perillä omassa toimipaikassaan ruoka-aputoimija mittaa ruoan lämpötilan, joka tulee olla yli 60 astetta lämpimän ruoan osalta ja alle 12 astetta kylmän ruoan osalta. Sitten ruoka siirretään jäähdytyskaappiin, missä lämpötila ajetaan 0-2 asteiseksi. Jäähdytyksen jälkeen ruoka pakataan pakastusrasioihin, joihin merkitään ruoan tiedot. Rasiat pakastetaan, paitsi keskiviikkoisin ja torstaisin, jolloin ne jaetaan suoraan ruoka-avun asiakkaille kotiin vietäväksi. Osa ruoasta tarjoillaan myös noutopäivänä yhteisölounaalla. GN-astiat palautetaan pestyinä takaisin ravintolaan päivittäin noudon yhteydessä.

4.2.3 Muuta huomioitavaa

Tässä toimintamallissa on haasteena, miten löytää yhteistyökumppaneita, kun ei ole hävikkiterminaalin valmista verkostoa käytössä. Esimerkiksi kehitteillä oleva ruokahävikkisovellus tai Ruoka-apu.fi-sivustolla oleva kartta ruoka-aputoimijoista voisi helpottaa yhteistyökumppanien löytämistä. Lisäksi annosrasiat ovat kalliita, joten kannattaa yrittää löytää sponsoreita tai neuvotella alennuksia isomman määrän ostamiseen. Tässä toimintamallissa on erityisen tärkeää, että ruoan lahjoittaja ja vastaanottaja tutustuvat toisiinsa ennen prosessin aloittamista.

4.3 Toimintamalli 3: Jäähdytetyn ruoan suoralahjoitusmalli

Toimintamalli 3 (ks. Kuva 8) syntyi Espoossa Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueen ruoka-apuhankkeessa tehtyjen tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeilujen tuloksena. Tässä mallissa olennaista on, kuten edellä, ettei mukana ole hävikkiterminaalia (koska Espoossa ei ole sellaista). Lahjoittaminen tapahtuu oppilaitosten keittiöistä suoraan ruoka-aputoimijalle (Mannaapu), joka pakkaa ruokaa myös annosrasioihin. Erona edelliseen malliin on se, että tässä mallissa lahjoitetaan jäähdytettyä tai jäädytettyä ruokaa. Valmisteluvaihe on tässä toimintamallissa sama kuin toimintamalleissa 1 ja 2 (ks. 4.1 ja 4.2).

4.3.1 Lahjoittaminen

Varsinainen linjastohävikin lahjoittamisprosessi alkaa sillä, että ravitsemispalvelun keittiöammattilainen siirtää lahjoitettavaksi kelpaavan ruoan jäähdytyskaappiin välittömästi lounaan jälkeen ja ilmoittaa ruoka-aputoimijalle ylijäämäruoasta. Ruoka pidetään jäähdytyskaapissa neljästä tunnista seuraavaan päivään, mahdollisesta pakastamisesta ja noudosta riippuen. Keittiöammattilainen varmistaa lämpötilan ja pakkaa ruoan kuljetettavaksi.

4.3.2 Ruoan kuljettaminen, säilyttäminen, tarjoilu ja jakaminen

Ruoka-aputoimija noutaa jäähdytetyn tai pakastetun ruoan seuraavana päivänä koululta kylmäautolla termoslaatikoissa. Perillä ruoka siirretään suoraan pakastimeen, jos se on jo valmiiksi pakastettu lahjoittajan toimesta. Jäähdytetty ruoka puolestaan jaetaan annosrasioihin (pakkaus kuumakalvolla), rasioihin lisätään tuotetietotarrat (värikoodit allergeeneille) ja laitetaan kylmiöön.

Ruoka lämmitetään ja tarjotaan yhteisöruokailussa kahden kuukauden sisällä noudosta. Toimipaikan seinällä on juliste, jossa värikoodit on selitetty ruoka-avun asiakkaille. Yhteisöruokailun aikana huolehditaan, että ruoan lämpötila säilyy yli 60 asteessa tarjoilun (eli tunnin) ajan.

4.3.3 Muuta huomioitavaa

Tässä toimintamallissa on haasteena GN-astioiden riittävyys ja pakkauskulut (10 senttiä / pakkaus). Yksi ruoka-aputoimija Espoossa noutaa ruoan suoraan lahjoittajalta lämpimänä ja jäähdyttää omassa jäähdytyskaapissaan, kuten toimintamallissa 2 (ks. 4.2). Tällä toimintamallilla Espoossa jaetaan 2000-3000 annosta kuukaudessa. Palaute on ollut, että kouluruoka on hyvää ja sitä halutaan lisää.

Ruokaviraston huomioita tähän toimintamalliin liittyen:

Kyseessä on niin sanotusti ”välittömään myyntiin pakattu tuote”, joka katsotaan pakkaamattomaksi elintarvikkeeksi. Merkintöjen ei ole pakollista olla silloin pakkauksessa. Elintarvikkeen nimi ja tiedot allergeeneista on kuitenkin annettava myös ruoka-avussa, ensisijaisesti pakkaamattomista juuri kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä selkeällä tavalla (esite, taulu muu selkeä tapa) ja yhdistettynä ko. tuotteeseen.

Ruoka-apuohjeessa annetaan mahdollisuus antaa pakkaamattomista, mutta välittömään myyntiin pakatuista elintarvikkeista tiedot joko kirjallisesti, mutta tiedot on mahdollista tietyillä edellytyksillä antaa myös suullisesti. Jos tiedot annetaan suullisesti, on elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitettava, että tiedot elintarvikkeesta ovat saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta esimerkiksi: ”Lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta”. Lihan alkuperämaan merkintää ei poikkeuksellisesti vaadita ruoka-avussa annettavasta, tarjoilupaikassa valmistetusta ruoasta.

Ruokavirasto ei lähtökohtaisesti näe värikoodausmerkintätavan käytölle estettä, kunhan sekaannuksen vaaraa ei tule. Vaikka perheellä olisi mahdollisuus hakea ruokaa useampanakin päivänä viikossa, jäljitettävyys voi olla toiminnassa mahdollista järjestää kuvatulla tavalla. Ruoka-aputoiminnassa pakatuista elintarvikkeista ohjeistetaan ruoka-apuohjeen kohdissa 11.6.2 ja 11.6.3. Ohjeessa on kuvattu vaadittavat tiedot pakatuissa ja pakkaamattomissa elintarvikkeissa. Huomiota kannattaa kiinnittää myös kohtiin 11.6.1 – Pakatut elintarvikkeet ja 11.6.4 Virheelliset tai puutteelliset pakkausmerkinnät. HUOM! Valvontayksikkö voi kuitenkin tilannekohtaisesti joutua edellyttämään toimijalta toisenlaista ratkaisua elintarviketietojen antamiseen, jos edellä kuvattu tapa ei valvontayksikön näkemyksen mukaan riitä täyttämään lainsäädännön vaatimuksia toimintaan nähden käytännössä. (Lähde: Iiris Myllymäki, Ruokavirasto, sähköposti 29.8.2025).

Kuva 6. Toimintamalli 1. Kuva: Saana Vainio, Creative Day ja Heta Hyvärinen, Helsingin kaupunki

Kuva 7. Toimintamalli 2. Kuva: Saana Vainio, Creative Day ja Heta Hyvärinen, Helsingin kaupunki

Kuva 8. Toimintamalli 3. Kuva: Saana Vainio, Creative Day ja Heta Hyvärinen, Helsingin kaupunki

5 Yhteenveto

Kaikki hankkeen kokeiluihin osallistuneet ravitsemispalvelut ja ruoka-aputoimijat jakavat yhteisen tahtotilan ylijäämäruoan hyötykäytön lisäämisestä. Monet hankkeen alkukartoituksessa 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 edelleen runsaasti potentiaalia tarjoiluhävikin 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 on toistaiseksi edelleen selvästi suositumpaa kuin lahjoittaminen, johtuen lahjoittamiseen liittyvistä haasteista ja siitä, että myynnistä saa tuloja. Myös myynnin lisäämisessä on edelleen potentiaalia.

Huolimatta alkukartoituksessa ja kokeilujen aikana esille nousseista haasteista kokeilut ovat olleet pääkaupunkiseudulla varsin onnistuneita ja niitä on yhtä lukuun ottamatta jatkettu osana normaalia toimintaa. Lahjoittamistoimintaa on myös laajennettu saman lahjoittajan uusiin toimipisteisiin ja se on innostanut uusia lahjoittajia ja ruoka-aputoimijoita mukaan – toivottavasti myös tämä julkaisu tekee niin! Kokeilu ei ole epäonnistunut, vaikka se päätettäisiin lopettaa: kannustammekin lämpimästi kokeilemaan ja innovoimaan rohkeasti, joskus ratkaisut voivat löytyä yllättävistä paikoista.

Vaikka lahjoitettu tarjoiluhävikki on edelleen vain murto-osa ruoka-aputoiminnassa kulkevasta hävikkiruoasta, sen merkitys on tärkeä: kokeiluissa kerätyn palautteen perusteella tarjoiluhävikkinä saatu ruoka on monelle päivän ainoa lämmin ateria ja ruoka-avun asiakkaat ovat olleet kiitollisia hyvästä, valmiista ruoasta. Lahjoittajat puolestaan ovat olleet tyytyväisiä, kun vaivalla tehtyä ruokaa ei tarvitse heittää biojätteeseen ja voivat samalla osallistua hyväntekeväisyyteen.

Onkin tärkeää kertoa kumppaneista puolin ja toisin henkilöstölle: on motivoivampaa tehdä yhteistyötä, kun tietää mistä ruoka tulee ja minne se menee. Prosessin takana ovat yksittäiset asiasta innostuneet ihmiset, iloineen ja suruineen. Viestintä on keskeinen osa uudenlaisten toimintatapojen kokeilua: tutustutaan, kerrotaan perustoiminnasta ja motiiveista sekä laaditaan yhdessä tiedote tai uutinen, kun ollaan aloittamassa tai saatu tuloksia. Viestimällä näistä kokeiluista ja toimintamalleista toivomme lukijoiden saavan uutta tietoa, motivaatiota ja inspiroituvan vastaaviin kokeiluihin.

Kiitämme lämpimästi kaikkia kokeiluihin osallistuneita ja toivotamme tervetulleiksi uudet hankkeet ja kokeilut! Tästä on hyvä jatkaa.

6 Lähdeluettelo

Silvennoinen, K., Lampi, V., Lehtonen, E. & Nisonen, S. 2024. Elintarvikejäte ravitsemispalveluissa pääkaupunkiseudulla: Food Waste Ecosystem. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 28 s.

https://ruoka-apu.fi/wp-content/uploads/2026/04/Havikkiterminaalien-vuosi-2025-selvitys.pdf

Ruoka-apu.fi (2025). Ruoka-avun tilannekatsaus nro 6. Kirkkopalvelut ry.

Hyvärinen, H. 2024. Selvitys ravitsemispalveluiden ruokahävikin vähentämiseen liittyvistä haasteista ja mahdollisuuksista. Helsingin kaupunki. 24 s.

https://www.punainenristi.fi/tyomme/ruoka-apu/

https://www.epressi.com/tiedotteet/tiede-ja-tutkimus/ruoka-apuun-kaivataan-enemman-resurs-seja-suomessa-jaetaan-ruoka-apua-jopa-20-miljoonaa-kiloa-vuodessa.html

https://ruoka-apu.fi/

https://www.sitra.fi/hankkeet/yhteinen-poyta-ruoka-apumallin-levittaminen/

Ruoka-apuohje - Ruokavirasto

Elintarvikelaki

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen - Ruokavirasto

Helsingin kaupungin tiedotteet ja uutiset lahjoittamiskokeiluista:

https://www.sttinfo.fi/tiedote/70113471/oppilaitosten-havikkiruoan-lahjoittamiskokeilu-kaynnistyy-helsingissa?publisherId=60590288&lang=fi

https://www.hel.fi/fi/uutiset/ravintoloiden-havikkiruokakokeilut-onnistuivat-kokeiluista-osa-toimipisteiden-normaalia-toimintaa

https://www.hel.fi/fi/uutiset/paakaupunkiseudun-havikkiruokakokeilut-onnistuivat-yli-odotusten

Kuvailulehti

Tekijä	Heta Hyvärinen
Nimike	Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa
Sarjan nimike	Kaupunkiympäristön aineistoja
Sarjanumero	2025:9
Julkaisuaika	11/2025
Sivuja	32
ISBN	978-952-386-729-1 (painettu), 978-952-386-730-7 (verkkoversio pdf)
ISSN	2489-4249 (painettu), 2489-4257 (verkkoversio pdf)
Kieli, koko teos	Suomi
Kieli, yhteenveto	Suomi, ruotsi, englanti

Tiivistelmä:

Tämä julkaisu koskee tarjoiluhävikin lahjoittamista ruoka-apuun Helsingissä, Espoossa ja Vantaalla. Julkaisu on tarkoitettu tarjoiluhävikin lahjoittamisesta kiinnostuneille ravitsemispalveluille ja vastaanottamisesta kiinnostuneille ruoka-aputoimijoille. Siinä esitellään ruoka-aputoimintaa, lahjoittamiseen liittyvää elintarviketurvallisuutta sekä pääkaupunkiseudulla tehtyjä tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeiluja ja niiden pohjalta syntyneitä toimintamalleja.

Julkaisu perustuu vuosina 2024–2025 osana Food waste ecosystem -hanketta toteutettuihin tarjoiluhävikin lahjoittamiskokeiluihin ja lähdeluettelossa mainittuihin taustamateriaaleihin. Kokeiluissa tarjoiluhävikin lahjoittajina toimivat seuraavat ravitsemispalvelut: Vantaan Tilapalvelut Vantti, Espoo Catering, Palmia, Sodexo ja Soupster Family. Tarjoiluhävikkiä vastaanottivat suoraan lahjoittajilta hävikkiterminaalit Stadin safka Helsingissä ja Yhteinen pöytä Vantaalla sekä näiden välityksellä useat eri ruoka-aputoimijat Helsingissä ja Vantaalla, A-kilta Vantaalla, Andreaskyrkan Helsingissä sekä Manna-apu Espoossa.

Julkaisu 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 viranomainen on Uudenmaan liitto. Hanke on osa HEVi-ohjelmaa.

Avainsanat:

ruokahävikki, hävikkiruoka, tarjoiluhävikki, kiertotalous, kestävä kehitys, vastuullisuus, ravitsemispalvelut, ruoka-apu, hävikkiterminaali, elintarviketurvallisuus

Presentationsblad

Författare	Heta Hyvärinen
Titel	Donation av serveringssvinn till mathjälp i huvudstadsregionens näringstjänster
Seriens titel	Stadsmiljösektors material
Serienummer	2025:27
Utgivningsdatum	11/2025
Sidantal	32
ISBN	978-952-386-731-4 (nätpublikation)
ISSN	2489-4257 (nätpublikation)
Språk, hela verket	Svenska
Språk, sammanfattning	Finska, svenska, engelska

Sammanfattning:

Denna publikation gäller donation av serveringssvinn till mathjälp i Helsingfors, Esbo och Vanda. Publikationen är avsedd för näringstjänster som är intresserade av att donera serveringssvinn och mathjälpsaktörer som är intresserade av att ta emot den. I publikationen presenteras mathjälpsverksamheten, livsmedelssäkerhet i samband med donation och försök med donation av serveringssvinn som gjorts i huvudstadsregionen samt verksamhetsmodeller som uppkommit utifrån dessa.

Publikationen bygger på de försök med donation av serveringssvinn som genomfördes 2024–2025 som en del av projektet Food waste ecosystem och det bakgrundsmaterial som nämns i källförteckningen. I försöket fungerade följande näringstjänster som donatorer av serveringssvinn: Vantaan Tilapalvelut Vantti, Espoo Catering, Palmia, Sodexo och Soupster Family. Följande svinnmatsterminaler mottog serveringssvinn direkt från donatorerna: Stadin safka i Helsingfors och Yhteinen pöytä i Vanda, och via dem flera mathjälpsaktörer i Helsingfors och Vanda, A-kilta i Vanda, Andreaskyrkan i Helsingfors och Manna-apu i Esbo.

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 finanasieras med stöd av Europeiska regionala utvecklingsfonden (ERUF). Nylands förbund fungerar som finansierande myndighet. Projektet är en del av HEVi-programmet.

Nyckelord:

matsvinn, svinnmat, serveringssvinn, cirkulär ekonomi, hållbar utveckling, ansvarstagande, näringsstjänster, mathjälp, svinnmatsterminal, livsmedelssäkerhet

Description

Author	Heta Hyvärinen
Title	Donating surplus food from catering services in the Helsinki metropolitan area to food aid
Series name	Urban Environment Materials
Series number	2025:9
Time of publication	11/2025
Pages	32
ISBN	978-952-386-732-1 (web publication)
ISSN	2489-4257 (web publication)
Language, entire work	English
Language, summary	Finnish, Swedish, English

Summary:

This publication concerns the donation of surplus food generated in food services to food aid in Helsinki, Espoo and Vantaa. The publication is intended for catering service providers interested in donating surplus food and food aid operators interested in receiving it. It provides an overview of food aid activities, food safety issues related to donation and surplus food donation experiments in the Helsinki metropolitan area as well as the operating models drafted based on them.

The publication is based on surplus food donation experiments carried out between 2024 and 2025 as part of the 'Food waste ecosystem' project and the background materials mentioned in the list of references. The following catering services donated surplus food as part of the experiments: Vantaan Tilapalvelut Vantti, Espoo Catering, Palmia, Sodexo and Soupster Family. Waste food was collected directly from the donors by the food waste terminals Stadin safka in Helsinki and Yhteinen pöytä (Shared table) in Vantaa, and through them by several food aid operators in Helsinki and Vantaa, A-kilta in Vantaa, Andreaskyrkan in Helsinki and Manna-apu in Espoo.

The report is a part of the Food Waste Ecosystem project that aims to reduce food waste and promote efficient utilisation of surplus food 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, edible food waste, surplus food, circular economy, sustainable development, sustainability, responsibility, catering services, food aid, food waste terminal, food safety

Helsinki

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