Helsingfors

Stadsmiljösektorns material 2025:27

Donation av serveringssvinn till mathjälp i huvudstads-regionens näringstjänster

Heta Hyvärinen

Helsingfors

Omslagsfoto: Veera Laanti

Utgivare: Helsingfors stad, stadsmiljösektorn

Layout: KMG Turku

Översättning och tryck: Grano

ISBN: 978-952-386-731-4

ISSN: 2489-4257, (e-publikation), onlineversion pdf

Medfinansieras av Europeiska unionen

2 – Stadsmiljösektorns material 2025:27

Innehåll

1. Inledning **4**
2. Mål, begränsningar, mathjälp och livsmedelssäkerhet **5**
2.1 Målsättningar **5**
2.2 Avgränsningar **6**
2.3 Mathjälp **6**
2.3.1 Vad är mathjälp? 6
2.3.2 Vad är en svinnmatsterminal? 7
2.3.3 Varför är det viktigt att skänka serveringssvinn till mathjälpen? 8
2.4 Livsmedelssäkerhet **9**
2.4.1 Skyldighet att registrera sig 9
2.4.2 Lokalernas lämplighet och funktion 10
2.4.3 Att använda mat som lätt fördärvas som redan en gång serverats i mathjälpen 10
2.4.4 Inledande av donationsverksamheten av serveringssvinn 12
3. Försök med att donera serveringssvinn och gemensam utveckling **13**
3.1 Donation av serveringssvinn till mathjälpen i Helsingfors **13**
3.2 Donation av serveringssvinn till mathjälpen i Vanda **15**
3.3 Donation av serveringssvinn till mathjälpen i Esbo **16**
3.4 Gemensam utveckling i Helsingfors, Vanda och Esbo **18**
4. Verksamhetsmodeller **19**
4.1 Verksamhetsmodell 1: Modell för svinnmatsterminal för nedkyld mat **19**
4.1.1 Förberedande fas: Enas om gemensamma metoder 19
4.1.2 Donation 20
4.1.3 Transport av livsmedel 20
4.1.4 Servering och utdelning av mat 21
4.1.5 Annat att beakta 21
4.2 Verksamhetsmodell 2: Modell för direktdonation av varm mat **21**
4.2.1 Donation 22
4.2.2 Transport, förvaring, servering och utdelning av mat 22
4.2.3 Annat att beakta 22
4.3 Verksamhetsmodell 3: Modell för direktdonation av kyld mat **22**
4.3.1 Donation 22
4.3.2 Transport, förvaring, servering och utdelning av mat 23
4.3.3 Annat att beakta 23
5. Sammanfattning **27**
6. Källförteckning **28**
Presentationsblad **29**
Kuvailulehti **30**
Description **31**

1 Inledning

Enligt en rapport som publicerades i november 2024 av Naturresursinstitutet (Luke) uppgår matsvinnet[1] från olika matserveringar i hela huvudstadsregionen, dvs. Helsingfors, Esbo, Vanda och Grankulla, till cirka 18,5 miljoner kilo. ”Det innebär att matsvinnet per invånare i huvudstadsregionen är cirka 15,4 kilo per år. Mest matsvinn genereras i Helsingfors, som också har det högsta antalet verksamhetsställen inom bespisningstjänsterna. Inom näringstjänsterna Vanda och Esbo uppkommer matsvinn punktvis i regionala ”hotspots”, till exempel stora köpcentrum eller sjukhus. Om den totala mängden matsvinn som uppstår delas upp i halvkilosportioner restaurangmat, slängs cirka 37 miljoner portioner per år i huvudstadsregionen. Detta innebär cirka 30 portioner per person och år. Den mesta av svinnmaten, cirka 9,6 miljoner kilo per år, är matsvinn från servering. Serveringssvinn är mat som lämnas kvar på linjen eller som förberetts för linjen. Näst störst är mängden tallriksavfall, det uppstår cirka 7,2 miljoner kilo. Det genereras cirka 1,7 miljoner kilo kökssvinn. Om allt överloppsserveringssvinn kunde delas ut, skulle totalt cirka 20 miljoner portioner kunna serveras till behövande människor. Detta skulle innebära cirka 53 000 portioner varje dag.” (Källa: Silvennoinen, K., Lampi, V., Lehtonen, E. & Nisonen, S. 2024. Livsmedelsavfall inom huvudstadsregionens näringstjänster: Food Waste Ecosystem. Naturresursinstitutet. Helsingfors.)

Tillsammans med Ruoka-apu.fi genomförde Luke också en riksomfattande enkät om verksamheten vid svinnmatsterminalerna början av 2026. Enkäten besvarades av 11 svinnmatsterminaler, som delar donerad mat till 418 mathjälpsaktörer. Mat som erhållits av donatorerna via svinnmatsterminalen samlas in, lagras och transporteras till mathjälpsaktörerna i nätverket som delar ut maten. Majoriteten av de som svarade (8/11) uppgav att det inte finns tillräckligt med donerad mat för att möta efterfrågan. De som delar ut mathjälp önskar hela tiden mer att delat ut, eftersom antalet behövande också har ökat enligt rapporten Ruoka-apu.fi hösten 2025. Det finns inte alltid tillräckligt med mat att dela ut till alla.

Enligt enkäten för svinnmatsterminalerna tog 7/11 svinnmatsterminaler emot överskottsmat från näringstjänster: 3,8 procent av den donerade maten kom från matserveringstjänster (jfr. 14 % år 2024). De flesta donerade livsmedel kommer från industrin och partihandeln (48,1 %) eller butiker (33,9 %). Genom att donera överskottsmat från näringstjänster kan man minska det relativt stora matsvinnet inom tjänsterna och samtidigt möta den ökade efterfrågan på donerad mat.

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

[1] Enligt Livsmedelsverkets anvisningar för mathjälp är matsvinn mat eller livsmedel som ursprungligen var avsedda att ätas men som av en eller annan anledning inte har använts som människoföda, djurfoder eller på något annat sätt, utan har avlägsnats från livsmedelskedjan och bortskaffats, till exempel med bioavfall.

försök med donation av serveringssvinn som gjorts i huvudstadsregionen samt verksamhetsmodeller som uppkommit utifrån dessa. Utredningen är en del av **Food waste ecosystem-projektet** vars mål var att minska matsvinn och effektivare utnyttja svinnmaten i näringstjänsterna inom huvudstadsregionen. Projektet samordnades av Vanda stad, som genomförde det tillsammans med Helsingfors stad, Naturresursinstitutet och Laurea ammattikorkeakoulu. Verksamhetstiden för projektet var 1.4.2023–31.3.2026 och det finansierades med stöd av Europeiska regionala utvecklingsfonden (ERUF). Den finansierande myndigheten var Nylands förbund. Projektet var en del av **HEVi-programmet**. Efter att projektet avslutats beställdes språkversionerna (svenska, engelska), brytning och tryckning av publikationen med stöd av SHM:s **Nationella program för hälsa och välfärd** under våren 2026. Samtidigt gjordes smärre uppdateringar av publikationen.

2 Mål, begränsningar, mathjälp och livsmedelssäkerhet

2.1 Målsättningar

Med denna publikation vill vi öka medvetenheten hos näringstjänsterna och mathjälpsaktörerna om förutsättningarna för att skänka och ta emot serveringssvinn på ett livsmedelssäkert sätt. Dessutom anser vi att det är viktigt att rapportera om de framgångsrika försöken med donerat serveringssvinn som har blivit en del av partnernas normala verksamhet och om de verksamhetsmodeller som utarbetas från försöken. Aktörer som är intresserade av temat kan använda denna information för sina egna donationsförsök.

Publikationen är baserad på projektets experiment med att donera serveringssvinn, som syftade till att:

1. Att i praktiken lösa de utmaningar som identifierades i den inledande projektkartläggningen i samband med donation av serveringssvinn, såsom kylning, förpackning, rapportering, upphämtning och kärl, samt att säkerställa att hela processen är livsmedelssäker.
2. Styra ätbart svinn så att det i första hand används som mat till människor enligt 29 § i statsrådets förordning om avfall (978/2021): En livsmedelsföretagare[2] måste lämna överskottslivsmedel till vidaredistribution så att de i första hand används som mat till människor om detta kan göras utan att äventyra livsmedelssäkerheten och till en rimlig kostnad.

[2] Enligt livsmedelslagen (297/2021) omfattar aktörer inom livsmedelssektorn bland annat företag som ägnar sig åt primärproduktion, tillverkning, servering och försäljning av livsmedel.

3. Att sammanföra näringstjänster och mathjälpsaktörer i ett ömsesidigt fördelaktigt partnerskap.
4. Att få in nya donationsflöden till mathjälpen vid sidan av de traditionella donatorerna (industrin partihandeln och butiker) i takt med att behovet av mathjälp ökar.
5. Att skapa case-beskrivningar och verksamhetsmodell(er) för utnyttjande av serveringssvinn i huvudstadsregionen från pilotprojekten enligt projektplanen.

Donatorerna i projektets försök är Sodexo, Soupster Family, Palmia, Espoo Catering och Vantaan Tilapalvelut Vantti. Svinnmatsterminalerna Stadin safka i Helsingfors och Yhteinen pöytä i Vanda hämtar överbliven mat från buffélinjerna och transporterar den till mathjälpsaktörer. För mer information om svinnmatsterminaler, se avsnitt 2.3.2 i denna publikation. Det finns ingen svinnmatsterminal i Esbo, så mathjälpsaktörerna hämtar maten själva.

I huvudstadsregionen var det enklast att börja projektets försök med de näringstjänster som deltog i den inledande projektkartläggningen, som är alla ovan nämnda med undantag av Soupster Family. I försöken testades donation av både fryst och varm mat. Alla utom ett av försöken blev en del av parterna normala verksamhet 2025, så de kan betraktas som rätt framgångsrika. Case-beskrivningar av alla försök har publicerats på projektets webbplats.

2.2 Avgränsningar

Vad gäller näringstjänster lämnas alla områden utanför huvudstadsregionen och de restaurangtjänster och livsmedelsföretagare i huvudstadsregionen som inte har genomfört donationsförsök för serveringssvinn i samarbete med projektet utanför publikationen. I huvudstadsregionen avgränsas även Grankulla utanför publikationen eftersom dess representanter kom med då projektet var inne på slutrakan och inga försök hann inledas. Näringstjänster i huvudstadsregionen kan ha egna donationsaktiviteter och/eller försök som vi som projekt inte har känt till.

2.3 Mathjälp

2.3.1 Vad är mathjälp?

Enligt Livsmedelsverkets anvisningar för mathjälp är donation av mat eller livsmedel utan kostnad eller mot nominell ersättning till personer som behöver mathjälp. Utgångspunkten är att de livsmedel som skänks till mathjälpen inte under några omständigheter får hamna tillbaka i en kommersiell verksamhet, till exempel i vitrinen på ett kommersiellt café. Det lämpliga nominella ersättningsbeloppet är inte specifikt definierat utan måste utvärderas från fall till fall.

Mathjälp är ett sätt att hjälpa de i sårbar ställning och öka delaktigheten i samhället. Över 1 000 föreningar, organisationer, församlingar och andra aktörer ordnar mathjälp i Finland, antingen som heltidsverksamhet eller vid sidan av annan verksamhet. De största av dessa är Evangelisk-lutherska kyrkan och Finlands Röda Kors (FRK): 2025 delade kyrkorna ut 147 000 kassar och tillhandahöll 347 000 måltider gratis eller till förmånligt pris. FRK:s matdistribution och utdelning av betalkort hade totalt 345 000 möten.

Enligt Naturresursinstitutets grova uppskattning baserad på intervjusvar och litteraturen delas minst 16-20 miljoner kilo mat ut vidare i Finland varje år, och behovet av mathjälp ökar i hela Finland. Mathjälpsverksamheten bygger i hög grad på frivilligarbete. Enligt Ruoka-apu.fi:s senaste lägesöversikt fanns det fler än 6 600 frivilliga inom mathjälpen 2024, men osäkerheten kring finansieringen och förändringarna i lönesubventionssysselsättningen utmanar verksamhetens kontinuitet. Välfärdsområdenas inverkan på mathjälpen varierar från område till område – inom vissa områden fungerar samarbetet, medan finansieringen och sysselsättningsmöjligheterna har försämrats i andra.

Det mest välkända sättet att organisera mathjälp är genom utdelningstillfällen. Mat som skänkts av butiker, partihandeln och fabriker delas ut till de som hämtar matkassen antingen i färdigpackade matkassar eller genom att hämtarna själva väljer ut och packar produkterna. Gemensamma måltider, gemensamma luncher, frukostar och mellanmål har blivit allt vanligare inom mathjälpen under de senaste tio åren. Under en gemensam måltid är det möjligt att diskutera, lära känna varandra och uppleva meningsfulla stunder.

Oavsett om det handlar om matutdelningen eller en gemensam måltid bidrar mathjälpen idag till hjälptagarnas välbefinnande och delaktighet på fler sätt än bara genom mat. Vägledning- och rådgivningstjänster, gruppaktiviteter och sysselsättningsfrämjande aktiviteter är en del av vardagen för mathjälpen. Den riksomfattande tjänsten Ruoka-apu.fi, som administreras av Kyrkans centralförbund, är avsedd för dem som söker och organiserar mathjälp samt för livsmedelsdonatorer.

2.3.2 Vad är en svinnmatsterminal?

Svinnmatsterminalen är ett regionalt logistikcentrum för svinnmat. Den fungerar ofta som en del av ett större nätverk, till exempel Yhteinen pöytä i Vanda eller Stadin safka i Helsingfors, som samlar in mat från olika källor och distribuerar den till mathjälpsaktörer som organisationer och kyrkor. Största delen av den mat som donerats till terminalerna kommer från industrier och grossister (48,1%) och butiker (33,1%). Terminalen kan också ta emot stora leveranser som inte skulle kunna tas emot av en enda mathjälpsaktör, och via terminalen kan en givare enkelt distribuera en stor leverans med produkter till flera aktörer i området.

Maten som passerar genom svinnmatsterminalen är ofta överlopps men fortfarande användbar, och syftar till att minska matsvinnet och stödja dem som är i behov av mathjälp. Svinnmatsterminalerna sysselsätter människor och gör det möjligt att återvinna och dela ut mat på ett mer effektivt sätt. Svinnmatsterminalerna tillagar för närvarande inte mat eller matportioner för distribution till nätverket, för att ätas på plats eller för upphämtning av hjälpbehövande.

Under projektet Hukaton Vantaa (12/2017–12/2019) utvidgades den modell för mathjälp (Yhteinen pöytä) som lanserades 2015 av Vanda stad och den kyrkliga samfälligheten till 15 kommuner för att minska matsvinnet: Träskända, Helsingfors, Tammerfors, Åbo, Uleåborg, Jyväskylä, Rovaniemi, Lahtis, Vasa, Tusby, Hyvinge, Kouvola, Tavastehus och i viss mån Borgå och Esbo.

Stadin safka är Helsingfors stads och kyrkliga samfällighetens gemensamma verksamhet, som tillsammans med aktörer inom mathjälpen utvecklar mathjälpen i Helsingfors och använ-

der svinnmat[3] som annars skulle gå till spillo till förmån för Helsingforsborna. Verksamheten planerades och testades under 2018–2020 och Stadin safka blev en permanent verksamhet i januari 2021.

Food Waste Ecosystem-projektet var ett projekt som fokuserade på samarbete i huvudstadsregionen och samarbetade särskilt med Yhteinen pöytä och Stadin safka, eftersom de var svinnmatsterminaler med tillräckliga resurser och viljan att prova nya typer av aktiviteter.

2.3.3 Varför är det viktigt att skänka serveringssvinn till mathjälpen?

Den nationella enkäten bland svinnmatsterminaler genomfördes för andra gången i början av 2026. Enkäten genomfördes av Ruoka-apu.fi och Naturresursinstitutet. De 11 svinnmatsterminaler som svarade på enkäten levererar donerad mat till 418 olika mathjälpsaktörer. I enkäten används också termen ”svinnmatsterminal” för att beskriva logistikcenter och matbanker som är verksamma inom mathjälpsområdet.

”Majoriteten av svinnmatsterminalerna (8/11) rapporterade att det för närvarande inte finns tillräckligt med donerad mat för att möta efterfrågan. Endast två aktörer rapporterade att de får tillräckligt med mat för sin verksamhet. Detta beror delvis på att mängden donerad mat från livsmedelsbutiker har minskat, vilket lyftes fram i svaren från terminalerna. En allt större andel av de rödlappade produkterna som tidigare gavs till mathjälpen säljs redan i butikerna. Även butikernas system för att hantera åtgången har lyckats minska uppkomsten av svinn.” (Källa: https://ruoka-apu.fi/wp-content/uploads/2026/04/Havikkiterminaalien-vuosi-2025-selvitys.pdf).

Behovet av mat att dela ut är också större än utbudet, enligt Ruoka-apu.fi:s lägesbild hösten 2025: 73 procent av respondenterna rapporterade en ökning av antalet kunder och 63 procent av respondenterna rapporterade en minskning av mängden mat som delas ut 2024. Det mindre svinnet som erhålls från butikerna uppvägdes delvis av överskott av livsmedel från skolor och centralkök. 22 av de som besvarade enkäten delade överskottsmat från skolor.

Utmaningen är att potentiella donatorer kanske inte är intresserade av att donera mat eller att mathjälpsaktörerna inte har möjlighet att hämta maten från donatorn. Aktörer kan tacka nej till att donera på grund av på brist på information om möjligheterna att donera, att det uppfattas som arbetsamt eller på att man har tidigare dåliga erfarenheter. Vi stötte också på dessa synpunkter under den inledande kartläggningen av projektet Food waste ecosystem hösten 2023.

Enkäter som genomfördes under projektets gång bland personalen i de donerande köken, på svinnsmatsterminalerna och mathjälpsaktörerna visar dock att donation av serveringssvinn inte uppfattas som arbetsamt, utan snarare som mycket givande i alla skeden av processen. Utmaningarna är inte oöverstigliga. För att donationsverksamheten ska lyckas krävs att aktörerna lär känna varandra för att bygga upp ett förtroende, att personalen får tydlig vägledning och motivation, att samarbetet koordineras åtminstone till en början och att livsmedelssäkerheten garanteras under hela donationsprocessen.

[3] I Livsmedelsverkets anvisning om mathjälp definieras svinnmat som mat som fortfarande kan utnyttjas som människoföda, men som riskerar att bli matsvinn. Svinnmat kanske inte håller den kvalitet som förväntas av kommersiell mat, så det säljs vanligtvis till rabatterat pris eller skänks till en matbank. Se även definitionen av matsvinn.

2.4 Livsmedelssäkerhet

Livsmedelsverket har uppdaterat sina anvisningar om livsmedel som doneras till mathjälpen 7.1.2025. Anvisningarna är avsedd för aktörer som tillhandahåller och distribuerar mathjälp (välgörenhetsorganisationer, -föreningar och liknande mathjälpsaktörer), de som donerar livsmedel till mathjälp och livsmedelstillsynsmyndigheter som övervakar verksamheten. Anvisningarna behandlar livsmedelssäkerhet i mathjälpsverksamhet och tolkningar kring detta. Anvisningarna tar också upp grunderna för mathjälp, nämligen registrering och kontroll samt vilka livsmedel som är lämpliga för mathjälp.

De livsmedelssäkerhetsfrågor som identifierades som utmaningar i den inledande kartläggningen av projektet (se avsnitt 2.1 i den här publikationen) tydliggjordes i och med uppdateringen av anvisningarna. Pilotprojekt med donation av serveringssvinn kunde planeras och genomföras med anvisningarna.

Före det första pilotprojektet i Helsingfors diskuterades frågor om serveringssvinnets livsmedelssäkerhet med livsmedelsinspektörerna och det säkerställdes att den planerade metoden uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet. Nedan följer en sammanfattning av vad alla näringstjänster som är intresserade av att donera serveringssvinn och mathjälpsaktörer som är intresserade av att ta emot donationer samt de som koordinerar sådan här verksamhet bör veta.

2.4.1 Skyldighet att registrera sig

Varje aktör måste registrera sig innan verksamheten inleds: både de som ger och tar emot mathjälp omfattas av registreringsskyldigheten. ilppa är en anmälningstjänst där företagare kan lämna in anmälningar, meddelanden och ansökningar som omfattas av livsmedels- och hälsoskyddstillsynen. I de flesta fall kommer inspektören att inspektera verksamhetsstället när verksamheten inleds eller senast inom 12 månader efter det att anmälan har mottagits. Vanligtvis kommer inspektören i förväg överens med platsen om när den första inspektionen sker. Handläggningstiden beror på tillsynsenheten och datum för inspektionen framgår av det intyg som skickas ut efter handläggningen av anmälan. I Helsingfors utförs till exempel den första inspektionen av tillverkningsanläggningar (bl.a. storkök, restauranger) en månad efter registreringen och inspektioner av mathjälpsaktörer inom sex månader efter registreringen.

På webbplatsen Oivahymy visas de registrerade och inspekterade webbplatserna och deras betyg. Skyldigheten till egenkontroll gäller också för båda parter. Egenkontroll är aktörens eget system, med vilket hen försöker säkerställa att livsmedlen är säkra och överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen.

Ibland kan livsmedelssektorns verksamhet vara så riskfri eller småskalig i praktiken att det inte är nödvändigt att avsätta kontrollresurser för regelbundna, periodiska besök (riskklass 0). Till exempel är välgörenhetsorganisationer som bedriver mathjälpsverksamhet objekt i riskklass 0, dvs. de gör en anmälan av sin livsmedelsverksamhet och registreras i systemet med tillsynsmål. Utifrån anmälan bedöms om en första inspektion görs på objektet. Om lättfördärvliga livsmedel hanteras eller distribueras inom verksamheten görs alltid en första

kontroll. Om mathjälpsaktörens verksamhet endast omfattar torra produkter, grönsaker eller andra livsmedel som kan förvaras i rumstemperatur krävs ingen första inspektion efter mottagandet av anmälan. Det kan dock vara nödvändigt att intervjua verksamhetsutövaren efter mottagandet av anmälan, även om ingen inspektion utförs. Om upprepade avvikelser konstateras på en anläggning i riskklass 0 kan anläggningen flyttas till regelbunden övervakning. **Livsmedelsverkets anvisningar för riskklassificering** innehåller mer information.

2.4.2 Lokalernas lämplighet och funktion

Vid inspektioner av livsmedelslokaler bedöms bland annat konstruktionerna, utrustningens tillräcklighet och verksamheten. Lokalerna ska vara ändamålsenliga och uppfylla **Livsmedelsverkets anvisningar för livsmedelshygien i registrerade livsmedelsföretag**. För verksamheten är temperaturen, nedkylningen och skyddet av den mat som doneras till mathjälpen avgörande: varm mat måste till exempel serveras vid en temperatur på minst +60 grader och kall mat (t.ex. sallader) vid en temperatur på högst +6 grader för att de ska kunna doneras vidare (se kapitel 2.4.3). Varm mat måste kylas i enlighet med lagstiftningen (23 § 1 mom. 10 punkten i jord- och skogsbruksministeriets förordning 318/2021).

Om inspektionen visar att restaurangernas lokaler och utrustning inte är lämpliga för den verksamhet som bedrivs, ges uppmaningar om korrigerande åtgärder med tidsfrister. I vissa fall kan detta också innebära att verksamheten avbryts eller begränsas. Detta är en del av den regelbundna kontrollen av alla restauranger, oavsett om de donerar serveringssvinn eller inte.

Näringstjänster som är intresserade av att donera serveringssvinn bör kontakta stadens livsmedelsinspektör eller rådgivning, som vidarebefordrar kontakten till den berörda inspektören (till exempel **kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi** i Helsingfors). Detta kommer att bidra till att bedöma om restaurangen har möjlighet att donera den serverade maten till mathjälpen.

2.4.3 Att använda mat som lätt fördärvas som redan en gång serverats i mathjälpen

Lättfördärvliga livsmedel[4] som en gång serverats till kunder eller matgäster i en livsmedelsanläggning, så som en restaurang, får inte serveras en andra gång (JSMf 318/2021, 23 §). Enligt jord- och skogsbruksministeriets förordning 318/2021 31.8.2021 är det dock möjligt att donera den mat som serverats till exempel till mathjälp. Enligt Livsmedelsverkets tolkning kan lättfördärvlig mat som en gång serverats på ett ställe där kunden tar maten själv doneras till mathjälpen under följande förutsättningar:

1. Maten är sensoriskt bedömd oklanderlig.
2. Kyl-/värmekedjan är i skick i alla olika faser.

[4] Lättfördärvliga livsmedel definieras i livsmedelslagen som livsmedel som kräver temperaturkontroll på grund av dess egenskaper erbjuder goda möjligheter för mikrober att föröka sig, och som därför måste förvaras i annan temperatur än rumstemperatur (livsmedelslagen 297/2021, 5 § punkt 29).

3. Den varma maten ska ha serverats vid en temperatur på minst +60 °C under hela serveringstiden, så att den kan
    - lämnas till mathjälpen varm eller
    - nedkyld till + 6°C inom 4 timmar samma dag (antingen vid serveringsstället eller i mathjälpens lokaler[5]) och överlämnas kyld
    - kyls ner till + 6 °C inom 4 timmar samma dag och fryses omedelbart efter kylningsprocessen. I sådana här fall rekommenderas att överlämnandet sker efter frysning.
4. Kall mat, t.ex. sallader, kallskuret: kan överlämnas när livsmedlet
    - har hållits vid en temperatur på högst +6 °C (utan tidsbegränsning) under hela serveringstiden på serveringsstället
    - har hållits vid en temperatur på högst +12 °C i högst 4 timmar under hela serveringstiden på serveringsstället då
        - det får levereras till den konsument som får mathjälp inom serveringstiden på 4 timmar, men inte efter det.
        - får det inte kylas ned till + 6 °C eller lägre för senare överlämnande.

Sådan mat får mathjälpsaktören servera eller på annat sätt överlämna till konsumenten varm, kall eller fryst.

Lättfördärvlig mat som har serverats till kunder en gång på ett annat ställe än i en självbetjäningsbuffé **får bara serveras en gång på mathjälpen**. När en mathjälpsaktör serverar sådan här mat kan den därför bara serveras en gång. All mat som inte ätits upp måste bortskaffas på rätt sätt (se avsnitt 11.7 Bortskaffande av livsmedel som inte lämpar sig som människoföda i Livsmedelsverkets anvisningar) Det finns dock inga lagliga gränser för hur många gånger livsmedel som förvaras i rumstemperatur får serveras.

Utöver det ovan nämnda avsnittet i anvisningarna för mathjälp har Livsmedelsverket utfärdat följande anvisningar för återuppvärmning:

Vid återuppvärmning av mat är det viktigt att temperaturen i riskzonen (+6 till +60 grader Celsius) passeras så snabbt som möjligt och att maten genomgående värms upp till över den reglerade serveringstemperaturen (minst +60 grader Celsius, alltså över +70 grader Celsius) innan servering.

Vid uppvärmning med mikrovågsugn värms olika delar av maten upp ojämnt till olika temperaturer. Därför förstörs mikrober också ojämnt i olika delar av livsmedlet. Vid uppvärmning i mikrovågsugn erhålls bästa uppvärmningsresultat genom att röra om (ifall möjligt) i maten som ska värmas och sedan fortsätta uppvärmningsprocessen.

En regelbunden temperaturmätning av uppvärmd mat måste vara en del av egenkontrollen.

[5] Enligt Livsmedelsverkets anvisningar för mathjälp när mathjälpsaktörer välgörenhetsorganisationer, välgörenhetssammanslutningar och andra aktörer som förmedlar eller delar ut mathjälp till personer som behöver det Mathjälpsaktörer och privatpersoner som förmedlar mathjälp jämställs med livsmedelsföretagare ((EG) nr 178/2002, artikel 3, punkt 3 och Europeiska unionens direktiv om donation av livsmedel 2017, senare EU:s direktiv om livsmedelsbistånd).

2.4.4 Inledande av donationsverksamheten av serveringssvinn

Ur livsmedelssäkerhetssynpunkt måste parterna, förutom att ta hänsyn till ovanstående, sinsemellan komma överens om huruvida maten ska överlämnas varm eller kall. Dessutom bör de grundläggande kraven för att donera serveringssvinn klargöras och diskuteras tillsammans: att det finns ändamålsenlig nedkylningsutrustning, kärl, tillräckliga utrymmen för förpackning, hur transporten sker och vilka transportlådor som behövs. Att skriftligen definiera ansvarsområden mellan aktörerna är viktigt för att det inte ska uppstå oklarheter om vem som gör vad när man startar upp verksamheten.

Temperaturer och övervakning och verifiering av dessa spelar en viktig roll för livsmedelssäkerheten, liksom leverans, transport och mottagning av livsmedel. Donatorn är skyldig att se till att maten är ordentligt kyld och att detta bokförs. Mottagaren måste säkerställa matens temperatur och tillräckliga kylförvaring. Mottagarens möjligheter för hantering, uppvärmning, servering (varm och kall) eller förpackning av mat ska vara i gott skick bl.a. köksutrymmen, utrustning, förvaringsutrymmen.

Personer som hanterar oförpackade[6] och lättfördärvliga livsmedel ska ha ett **hygienpass**. Detta krävs exempelvis inte för personer som hanterar hela grönsaker.

Transporten av livsmedel måste organiseras på ett sådant sätt att den hygieniska kvaliteten på livsmedlen inte äventyras under transporten. Livsmedel ska transporteras på ett sådant sätt att lukt, smak eller andra skadliga egenskaper från transportfordon, lådor, andra livsmedel eller varor inte överförs till dem.

Eftersom alla organisationer som tar emot matsvinn inte förmedlar mathjälp som sin huvudsakliga uppgift, utan tillhandahåller tjänster inom exempelvis rusmedelsvården, är dessa frågor inte nödvändigtvis självklara. I Helsingfors och Vanda har svinnmatsterminalerna säkerställt att serveringssvinnet hamnar hos sådana som uppfyller dessa krav. Vid behov har aktörerna givits råd i saken. Det säkraste stället att börja är med en kompetent svinnmatsterminal: de har vanligtvis ordning på sin verksamhet och känner sina kunder och stadens livsmedelsinspektörer.

[6] Enligt jord- och skogsbruksministeriets förordning avses med livsmedel som inte är färdigförpackade sådana livsmedel som konsumenten själv förpackar (självbetjäning), som förpackas på konsumentens begäran på livsmedlets överlåtelseplats (serviceförsäljning), som har färdigförpackats på livsmedlets överlåtelseplats för direkt försäljning eller som serveras på livsmedlets överlåtelseplats där det är avsett att förtäras av slutkonsumenten (JSMf 834/2014, 3 § 2 mom. 2).

3 Försök med att donera serveringssvinn och gemensam utveckling

3.1 Donation av serveringssvinn till mathjälpen i Helsingfors

Det första försöket med donerat serveringssvinn inleddes i Helsingfors mellan Sodexo och Stadin Safka i mars 2024. Försöket planerades vid ett möte som projektet sammankallade till i början av februari, där parternas goda förberedelsearbete ledde till en direkt överenskommelse om de praktiska detaljerna. Det beslutades att Sodexo kyler ner den överblivna maten från lunchen och att Stadin Safka hämtar den nästa dag. Pilotprojektet omfattade fem donationsställen[7] och tre livsmedelshjälpsoperatörer, till vilka Stadin Safka levererade maten. Till en början kom man överens att försöket varar tre månader.

Ett pressmeddelande publicerades om lanseringen av experimentet, vilket togs emot väl av media, inklusive Helsingin Sanomat och Yle. Pilotprojektet utvärderades i april med hjälp av en enkät till mathjälpsaktören: försöket fick beröm från båda håll och utvidgades till nya platser under hösten. Försöket blev en del av parternas normala verksamhet från och med början av 2025.

Vårens nyheter och mötena under workshoppen hade definitivt en inverkan på lanseringen av liknande experiment med Palmia och Soupster Family i Helsingfors hösten 2024. Dessa försök gick också så bra att man i januari 2025 meddelade att alla försök i Helsingfors skulle rullas ut som en del av den normala verksamheten. Detta kändes rentav märkligt: de utmaningar som lyftes fram i den inledande kartläggningen av projektet hade framgångsrikt hanterats, även om det hösten 2023 fortfarande såg ut som om både donatorer och mathjälpsaktörer ansåg att det fanns för många utmaningar! Utmaningar som nämndes var bland annat jämlikhet, förvaringsutrymmen, logistik, lagstiftning, Livsmedelsverkets riktlinjer, egenkontroll, nerkylning, förpackning, anmälan, insamling, kärl, produktetiketter, utomstående i läroanstaltens lokaler, resurser, att donation är en ny verksamhetsmetod, förväntningar på yrkesfärdigheter från mottagarens sida, brist på överloppsmat att donera och risken att tillaga överlopps mat samt brist på information om potentiella mottagare.

Under projektet donerades totalt 25 500 kg serveringssvinn via Stadin safka mellan mars 2024 och december 2025 till personer som behövde mathjälp i Helsingfors: vilket är ett fint

[7] verksamhetsställe = ett enskilt kök/restaurang/lunchmatsal

resultat, eftersom denna mängd annars skulle ha hamnat i bioavfallet! Samtidigt har alla donatorer genomfört olika åtgärder för att minska svinnet. Projektet har också betonat att donationen inte är avsedd att öka mängden svinn, utan att förebyggande av svinn fortfarande kommer i första hand.

I mars 2025 lanserades ett nytt slags experiment med donation av serveringssvinn i Helsingfors mellan ett av Soupster Familys verksamhetsställen och Andreaskyrkan, en leverantör av mathjälp: istället för att svinnmatsterminalen Stadin Safka och donatorn kyler ner maten, hämtar mathjälpsaktören maten själv, och rentav ännu varm, direkt efter lunch. Liksom andra leverantörer av mathjälp har också Andreaskyrkan sett en betydande ökning av sin kundkrets till följd av coronapandemin, kriget i Ukraina och stigande livsmedelspriser: matutdelningen tar emot cirka 500–600 kunder per vecka, så det finns ett verkligt behov av serveringssvinn. Även detta försök gick bra: det utvidgades till ytterligare en donationsplats under hösten 2025 och blev en del av parternas normala verksamhet i slutet av året. Verksamhetsmodellen som skapats utifrån försöken beskrivs i avsnitt 4.2.

I oktober 2025 lanserades ett liknande försök i Helsingfors med direkt donation av serveringssvinn mellan donatorn och mathjälpsaktören. Varannan fredag samlade Mielenterveysyhdistys Etappi ry in serveringssvinn från Sodexos verksamhetsställen direkt efter lunchen. Matsvinnet åts omedelbart upp på Malmin Varustamo där en grupp män träffades. Detta försök bidrog till att utnyttja fredagens svinn, eftersom Stadin safka inte hämtar svinn alls på fredagar. Försöket pågick endast fyra gånger på grund av längden på gruppens sammankomster, Precis som ovan var mathjälpens läge nära det donerande verksamhetsstället avgörande för varm mat i detta experiment. Även detta experiment följde verksamhetsmodellen som beskrivs i avsnitt 4.2.

I huvudstadsregionen är det ganska ovanligt att en mathjälpsaktör kan hämta, än mindre kyla, mat som blivit över från näringstjänstens serveringslinje.

Figur 1.En anställd på ett av Sodexos verksamhetsställen som donerar serveringssvinn flyttar överbliven mat från lunchen till ett nedkylningsskåp. Foto: Veera Laanti, Helsingfors stad.

3.2 Donation av serveringssvinn till mathjälpen i Vanda

Även i Vanda hade man diskuterat försök med donation av matsvinn redan i februari 2024. Den praktiska planeringen av det första pilotprojektet inleddes mellan Tilapalvelut Vantti Oy i Vanda och svinnmatsterminalen Yhteinen pöytä samt projektledarna i Helsingfors och Vanda omedelbart efter att det första försöket i Helsingfors hade inletts i mars. Ytterligare ett möte hölls mellan parterna för att kontrollera de praktiska förutsättningarna i slutet av april 2024.

Försöket var planerat att inledas i början av maj 2024 och pågå i fyra veckor. I detta försök donerades varm mat från två läroanstalter, eftersom Vantti inte hade möjlighet att kyla ner maten på dessa läroanstalter. Yhteinen pöytä samlade in och levererade maten direkt till mathjälpsaktörerna. Försöket utvärderades omedelbart efter att det avslutats i slutet av maj: slutsatsen var att det inte var realistiskt att utöka donationen av varm mat utan att Yhteinen pöytäs nuvarande logistik försämras. Under försöket insåg man att det borde finnas en helt separat logistik för distributionen av varm mat, och man beslutade i samförstånd att avbryta försöket.

Samarbetet mellan parterna fungerade dock bra och de ville fortsätta med försöket med donation av kyld mat: detta försök började planeras hösten 2024 och inleddes våren 2025. Försöket avslutades på det ena donationsstället i slutet av september och fortsatte som en del av den normala verksamheten på det andra.

Sodexo utvidgade sin donation av serveringssvinn till Vanda efter de goda erfarenheterna i Helsingfors: Ett månadslångt försök med donation av serveringssvinn planerades och genomfördes med Yhteinen pöytä i maj–juni 2024 med ett donerande verksamhetsställe. Verksamhetsmodellen var densamma som i Helsingfors, dvs. donationsställets kök kylde ner maten och svinnmatsterminalen hämtade den nästa dag. Responsen från parterna var också i detta försök mycket positiv och förbättringsområden identifierades: till exempel samarbetade man för att registrera mängden mat korrekt i systemet. Försöket förlängdes och utvidgades efter skolornas sommarlov i slutet av augusti. Försöket blev senare en del av parternas normala verksamhet.

Soupster Family började donera serveringssvinn från sina anläggningar i Vanda före Helsingfors: försöket inleddes i Vanda redan i maj 2024 mellan Dylan Tiks och Tikkurilan A-Kilta. I det här försöket fanns ingen svinnmatsterminal alls, utan mathjälpsaktören (A-kilta) hämtade den nedkylda maten själv. Försöket fortsatte och utvärderades i augusti: allt visade sig ha gått smidigt och i gott samarbete, så detta experiment togs också med som en del av den normala verksamheten.

Även Palmia började donera serveringssvinn från sina verksamhetsställen i Vanda före Helsingfors: försöket inleddes i Vanda redan i slutet av augusti 2024 med fyra donerande verksamhetsställen. Pilotprojektet mellan Palmia och Yhteinen pöytä genomfördes 27.8–17.12.2024. Efter detta blev det en del av parternas normala verksamhet att donera serveringssvinn. Under projektet donerades totalt 11 400 kg serveringssvinn via Yhteinen pöytä mellan maj 2024 och december 2025 till personer som behövde mathjälp i Vanda.

I projektets undersökning av distributionsnätverket för mathjälp våren 2024 svarade sex mathjälpsaktörer i Vanda ”ja” på frågan om de skulle vara intresserade av att själva hämta mat från ett donerande verksamhetsställe i närheten, men ingen av dem kunde hämta mat i praktiken uppskattade Yhteinen pöytä. (Det var likadant i Helsingfors: Stadin safka bedömde att i princip endast två mathjälpsaktörer skulle kunna hämta överbliven mat utan hjälp av en svinnmatsterminal, även om flera som svarade på enkäten uttryckte ett intresse för att hämta serveringssvinn. En av dessa visade sig oförmögen att göra något extra mitt under en omorganisation och ett försök inleddes med den andra.) Svinnmatsterminalerna har därför spelat en viktig roll i försöken och verksamhetsmodellen som baseras på svinnmatsterminalerna beskrivs i kapitel 4.1.

Figur 2. Hanna Kuisma, gemenskapschef, och Soile-Maria Linnemäki, servicechef, firar Milan Pact Awards som Yhteinen pöytä tog emot i oktober 2025. Foto: Heta Hyvärinen, Helsingfors stad.

3.3 Donation av serveringssvinn till mathjälpen i Esbo

Esbo var först ut bland städerna i huvudstadsregionen och genomförde redan sommaren 2023 en undersökning bland måltidstjänsteproducenter och skolor om möjligheterna att använda svinnmat. I undersökningen tillfrågades måltidstjänsterna bland annat om mängden och typen av svinnmat samt om att donera och sälja den. Mathjälpsaktörerna tillfrågades till exempel om vilka mängder svinnmat de kan ta emot, om de är intresserade av att öka mängden och om de har tidigare erfarenhet av att utnyttja färdig restaurangmat. Båda parter tillfrågades också om olika sätt att öka utnyttjande, nedkylningsmöjligheter och intresse för att delta i försök med utnyttjande av svinnmat.

Projektet Food Waste Ecosystem hade precis startat i april 2023 och Esbo var inte officiellt en av projektets genomförare, men man var intresserade av vad Esbo gjorde och ville samarbeta – projektet omfattade ju ändå hela huvudstadsregionen. Företrädare för Esbo stads mattjänster och mathjälpsprojektet i Västra Nylands välfärdsområde som finansierats av social- och hälsovårdsministeriet intervjuades som en del av den inledande kartläggningen av projektet hösten 2023.

Det första gemensamma planeringsmötet mellan Food Waste Ecosystem-projektet och Esbos eget mathjälpsprojekt hölls i januari 2024. I mötet deltog ett stort antal representanter

för berörda parter: från projektet, Vandas näringslivstjänster, Helsingfors stad och Laurea ammattikorkeakoulu samt, Manna-apu, Edistia, Kaivo Espoo ry, Espoonlahti församling och Esbo matservice från Esbo. Alla parter hade en stark vilja att experimentera med olika sätt att använda svinnmat och att samarbeta för att hitta gemensamma tillvägagångssätt i storstadsområdet. Tillsammans ville man hitta lösningar på problemet med matsvinn på läroanstalter och på de utmaningar som mathjälpsaktörer står inför när de ska öka donationerna till sitt växande antal kunder.

Espoo Catering och Sodexo nämndes som potentiella donatorer, men ingen representant för dessa måltidstjänster var närvarande vid mötet: Ett möte hade dock redan överenskommits med Espoo Catering i frågan. Det ansågs viktigt att dokumentera pilotprojekten för att kunna bedöma var framgångarna uppnåddes och var det finns utrymme för förbättringar. Man väntade ivrigt på Livsmedelsverkets uppdaterade anvisning för att få sätta igång: och de kom redan nästa vecka.

Vid nästa planeringsmöte i början av februari enades man om praktiska arrangemang och pilotprojektet inleddes i mars, mer eller mindre i takt med det första försöket i Helsingfors. Partnerna i pilotprojektet i Esbo var Manna-apu, Västra Nylands välfärdsområdes mathjälpsprojekt, Esbo Catering, Sodexo och Esbo mattjänster. Man enades om att börja hämta nedkyld skolmat från fyra skolor fyra dagar i veckan. Senare, i början av juni, anslöt sig ett dagis till donatorerna, därifrån samlades den donerade maten in varm och kyldes ner på Manna-apu. Insamlingen av varm mat fick dock avbrytas i slutet av sommaren eftersom Manna-Apus nedkylningsskåp gick sönder.

Efter sommaren ändrades köken på de två skolorna som deltagit så att de föll bort bland donatorerna och de ersattes av två andra skolor. I slutet av 2024 fanns det således fortfarande fyra donatorskolor. År 2025 fortsatte pilotprojektet med skolmat som en del av Manna-apus basverksamhet, och på hösten anslöt sig Palmia till donatorerna av serveringssvinn även i Esbo. Under projektet donerades totalt 21 352 kg serveringssvinn via Manna-apu mellan mars 2024 och december 2025 till personer som behövde mathjälp i Esbo. Verksamhetsmodellen som skapats utifrån försöken beskrivs i avsnitt 4.3.

Figur 3. Donerat serveringssvinn förpackas på Manna-Apu för mathjälpens kunder. Foto: Laura Kallahti, Laura Kallahti Photography.

3.4 Gemensam utveckling i Helsingfors, Vanda och Esbo

Projektet gav för första gången näringstjänster och mathjälpsaktörer i huvudstadsregionen möjlighet att tillsammans utveckla en workshop om användning av svinnmat i enlighet med projektplanen, vid en workshop som hölls i Helsingfors i april 2024. De första erfarenheterna av ett försök med donation av serveringssvinn mellan Sodexo och Stadin Safka presenterades, och deltagarna lärde känna varandra och fick byta idéer kring ämnet, även tillsammans med inbjudna representanter för Tammerfors matbank. Man hade besökt Tammerfors och Vasa för att få information om donationen av serveringssvinn hösten 2023. Själva försöken i sig och de relaterade mötena och platsbesöken var naturligtvis också i hög grad gemensamt skapande vid sidan av projektets workshoppar.

Nästa workshop ordnades sex månader senare i november, då man tillsammans gick igenom alla försök med donation av serveringssvinn 2024 i huvudstadsregionen enligt projektplanen och reflekterade över erfarenheter och lärdomar. Det var också ett tillfälle att för första gången få höra om **Zipli-appen**. Under hösten hade man tillsammans börjat utveckla appen till en elektronisk mötesplats som förenar donatorer och mathjälpsaktörer.

En workshop hölls för projektets parter om utvecklingen av applikationen och applikationen testades 2025 i Helsingfors som en del Kokeilukiihdyttämö (”experimentsacceleratorn”) som stadskansliet koordinerade.

Figur 4. Ninja Fedy presenterar appen Zipli för första gången för en målgrupp vid en projektworkshop i november 2024. Foto: Heta Hyvärinen, Helsingfors stad.

I workshopen i april 2025 fortsatte samutvecklingen: deltagarna arbetade med tre olika tillvägagångssätt i storstadsområdet, baserat på projektets piloter för donation av serveringssvinn. Dessa beskrivs mer detaljerat i nästa kapitel.

Figur 5. Den första versionen av verksamhetsmodell 1 vid en projektworkshop i april 2025. Foto: Heta Hyvärinen, Helsingfors stad.

4 Verksamhetsmodeller

4.1 Verksamhetsmodell 1: Modell för svinnmatsterminal för nedkyld mat

Verksamhetsmodell 1 (figur 6) var resultatet av försök i Helsingfors och Vanda med svinnmatsterminaler (Stadin Safka och Yhteinen pöytä) kring donerat serveringssvinn. Väsentligt i den här verksamhetsmodellen är att svinnmatsterminalen eller annan logistikoperatör/logistikcenter fungerar som en länk mellan näringstjänsten och mathjälpsaktören och att näringstjänsten kyler ner maten.

4.1.1 Förberedande fas: Enas om gemensamma metoder

Det finns många sätt att komma i **kontakt och lära känna** varandra: i huvudstadsregionen spelade projektet Food waste ecosystem en nyckelroll som ”brobyggare” och möjliggjorde de första mötena mellan parterna på seminarier och workshops. Du kan till exempel hitta aktörer som erbjuder mathjälp i ditt område på webbplatsen ruoka-apu.fi. I många områden finns det också samarbetsnätverk för mathjälpsaktörerna eller logistikcenter som kan användas för att nå mottagarna av serveringssvinn. Du kan hitta donatorer av serveringssvinn till exempel i ditt lokala skolkök eller på lunchrestauranger nära dig.

Det första steget är att ordna ett möte ansikte mot ansikte eller på distans mellan de intresserade parterna. Denna fas, före doneringen och mottagandet börjar, kallar vi för **förberedelsefasen**. Under fasen diskuterar parterna villkoren för donationssamarbetet och **bekantar** sig med Livsmedelsverkets anvisningar för mathjälp. Det lönar sig att kontakta livsmedelsinspektörerna i ett tidigt skede av förberedelserna och om möjligt bjuda in dem till ett förberedande möte. När den förberedande fasen sköts väl har verksamheten större chans att lyckas och det hela går som på räls.

Under den förberedande fasen kommer **man överens om spelregler och praktiska frågor** såsom:

- maten som doneras: typ av mat (matsorter), temperatur, mängd och hämtningsfrekvens
- kärl: flyttas mellan aktörerna, överenskommelse om vilken parts kärl och transportlådor som ska användas, eventuella inköp
- kommunikation: kom överens om intern (kommunikationskanal, t.ex. samtal, WhatsApp-grupp eller annan app) och extern kommunikation (t.ex. meddelanden)
- ansvarsfördelning och processer mellan parterna och internt: temperaturmätningar (vem mäter och i vilket skede), kommunikation av allergenuppgifter och liknande uppgifter, scheman och undantagstider (om regelbundna pauser/avbrott redan är kända, t.ex. sommarlov och annan semester), vad man ska göra vid undantagssituationer/problem (vad man ska göra om maten är för varm, kärlen är smutsiga mm.)

Om processen fortfarande ser genomförbar ut efter att man gått igenom de här sakerna kommer man överens om besök och en rundtur i verksamheten: på plats kollar man förarens

rutter och kommer överens om annan logistik. Tät kontakt i början, besök och uppföljningsmöten ökar förtroendet och chanserna att lyckas. Båda parterna bör ge feedback så att processen i praktiken finslipas för att på bästa sätt tjäna båda parter.

Man bör komma överens om en försöksperiod för donation av svinn från matlinjen, efter vilken man beslutar om donationen ska fortsätta som en del av den normala verksamheten: i huvudstadsområdet visade sig tre månader vara en bra längd på försöksperioden. Den förberedande fasen avslutas med **anvisningar för all berörd personal**.

Svinnmatsterminalen och mathjälpsaktören går igenom samma förberedelsefas, dvs. svinnmatsterminalen ger mathjälpsaktören anvisningar om korrekta tillvägagångssätt. Samtidigt kan man diskutera behov och vanor hos mathjälpens kunder. Om man känner till de aktörer inom mathjälpsaktörerna som tar emot linjesvinn via svinnmatsterminalen innan parternas första möte, kan de tas med på mötet med donatorn.

4.1.2 Donation

Den faktiska donationsprocessen för svinnet börjar med att en kökspersonal från näringstjänsterna kontrollerar om den mat som blivit över kan doneras enligt Livsmedelsverkets anvisningar för mathjälp: **Varm mat måste serveras med en temperatur på minst +60 grader under hela serveringen och kall mat (t.ex. sallader) måste serveras med en temperatur på högst +6 grader under hela serveringen för att kunna doneras vidare**.

Den varma maten kyls sedan enligt varje donatorns egenkontrollanvisningar. Innan **maten** flyttas till nedkylningsskåpet **mäts temperaturen** på **maten** och **den packas i GN-behållare** och vägs. Beroende på vad som har överenskommits i förberedelsefasen får svinnmatsterminalen antingen ett meddelande om att mat kan hämtas, eller om det rör sig om standardupphämtning, endast ett meddelande om inget finns att hämtas. **Näringstjänsten meddelar svinnmatsterminalen om matens detaljer, kilomängd och temperatur enligt överenskommelse** I Helsingfors antecknar köket på donationsstället kärlet med grundläggande information om maten (namn, de vanligaste allergenerna, datum) eller bifogar eventuellt en utskrift av produktetiketten med allergener, om sådan råkar finnas. I Vanda informerar kökspersonalen på det verksamhetsställe därifrån maten doneras chaufförен från Yhteinen pöytä om matens temperatur och vikt när maten hämtas. Denna information registreras i donatorns system och statistikförs även av Yhteinen pöytä.

Beroende på platsen lämnas kärlen i nedkylningsskåpet över natten (de hinner nödvändigtvis inte kylas ned före arbetsdagens slut) eller överförs till kylrummet i slutet av dagen (om de hunnit kylas ner). I kyllådor kan man oftast packa maten då när den flyttas in i kylrummet för att vänta på transport eller då när transporten anländer.

4.1.3 Transport av livsmedel

En chaufför från svinnmatsterminalen avhämtar maten på den plats eller de platser som donatorn har angett. Maten transporteras i en kylbox och en kylbil. Stadin safka använder också kylmattor i sina kyllådor för att hålla maten kallare under transport. Yhteinen pöytä i Vanda går här direkt till steg 4.1.4, dvs. maten går inte via terminalen.

Väl framme vid svinnmatsterminalen **vägs maten, temperaturen mäts och uppgifter om maten antecknas**: de inkommande produkterna, vikterna och temperaturen registreras i svinnmatsterminalens egen uppföljning i detta ske-

de. Detta är bra för livsmedelsinspektörerna och spårbarheten. **Svinnmatsterminalen ser också till att uppgifterna om maten förs vidare till nästa steg** och kontrollerar informationen med avseende på allergener, datum, donatorns namn etc. På svinnmatsterminalen sorteras kärlen med mat till mottagare enligt antal besökare och behov, och sedan förpackas och transporteras maten till mottagaren, alltså mathjälpsaktören.

4.1.4 Servering och utdelning av mat

När maten anländer mäter mathjälpsaktören matens temperaturen och flyttar över den till kylskåpet eller fryser ner den för senare användning. Mathjälpsaktören kan för**packa maten i askar för distribution i en matkasse (se verksamhetsmodell 2 och 3) eller servera maten till kunderna samma eller nästa dag, uppvärmd. Matens temperatur mäts före den serveras (+70 grader) och eventuell överbliven mat slängs efter servering**.

På Stadin Safka i Helsingfors är det praxis att mathjälpsaktören till sist tvättar och torkar GN-kärlen med lock och ser till att de rena levereras tillbaka till svinnmatsterminalen, varifrån de återlämnas till donatorn. Vid Yhteinen pöytä i Vanda behöver man inte diska kärlen, det räcker med att mathjälpsaktören torkar av de värsta matresterna från GN-behållarna. Detta beror på att det är svårt att diska stora kärl om det inte finns några ordentliga köksutrymmen och kärlet inte ryms i en vanlig diskmaskin. Både Stadin Safka och Yhteinen pöytä har skaffat egna kärl som i regel kommer att cirkulera i denna modell. Kärlen returneras inte från mathjälpsaktören till den näringstjänst som donerar serveringssvinnet, utan svinnsmatsterminalerna tar alltid med sig rena kärl till donatorerna då de åker dit.

4.1.5 Annat att beakta

På nationell nivå utmanas processen för projektfinansierade mathjälpsaktörer när finansieringen avbryts eller upphör helt och hållet. Omsättningen av personal och frivilliga innebär också utmaningar: det är särskilt viktigt att tillhandahålla utbildning också om hur man donerar serveringssvinn från matserveringar och tar emot den.

Det är en bra idé att lägga maten i ett kärl av rätt storlek: om det är för litet eller för stort uppstår problem, t.ex. soppor som spiller över. Svinnmatsterminalen och mathjälpsaktörerna måste också komma ihåg att tvätta och torka kärlen och transportera dem rena. I Helsingfors första försök med donation av svinn från en serveringslinje upptäcktes det att grönsallader inte tålde transporten, så man slutade donera dem.

4.2 Verksamhetsmodell 2: Modell för direktdonation av varm mat

Verkasamhetsmodell 2 (figur 7) var den sista att uppstå i Helsingfors, i ett försök med donation av serveringssvinn utan en svinnmatsterminal (Stadin safka) mellan donatorn (Soupster Family) och mathjälpsaktören (Andreaskyrkan). Väsentligt i den här verksamhetsmodellen är det korta avståndet mellan donatorns och mathjälpsaktörens verksamhetsställen och det faktum att donationen är varm mat, som sedan kyls och packas i portionslådor av mathjälpsaktören. Mathjälpsaktören måste ha ett eget nedkylningsskåp i den här verksamhetsmodellen, vilket är mycket ovanligt. Den förberedande fasen här är densamma som i verksamhetsmodell 1 (se 4.1).

4.2.1 Donation

Själva matdonationsprocessen börjar med att näringstjänstens köksproffs kontrollerar vilken mat som blivit över från lunchen och packar den överblivna varma maten direkt från linjen i GN-behållare. Därefter mäter hen matens starttemperatur och flyttar över kärlen till värmelådor. Köksproffset tar också hand om menyer och allergener beroende på maten.

4.2.2 Transport, förvaring, servering och utdelning av mat

Mathjälpsaktören hämtar den varma maten direkt från restaurangen direkt efter lunch. Väl där mäter mathjälpsaktören matens temperatur, som måste vara över 60 grader för varm mat och under 12 grader för kall mat. Maten flyttas sedan till ett nedkylningsskåp där temperaturen kyls ner till 0–2 grader. Efter nedkylningen packas maten i frysaskar, på vilka maten är märkt. Askarna fryses ned, utom på onsdagar och torsdagar, då de delas ut direkt till mathjälpens kunder som tar med dem hm. En del av maten serveras också på hämtningsdagen som en gemensam lunch. GN-behållarna returneras diskade till restaurangen dagligen i samband med upphämtningen.

4.2.3 Annat att beakta

Utmaningen med denna verksamhetsmodell är hur man hittar partner när det svinnmatsterminalens färdiga nätverk inte finns tillgängligt. Till exempel kan den app för matsvinn som är under utveckling eller den karta över mathjälpsaktörer på webbplatsen Ruoka-apu.fi kunna vara till hjälp i att hitta partner. Dessutom är portionsförpackningar dyra, så det är värt att försöka hitta sponsorer eller förhandla om rabatter för att köpa större mängder. I detta tillvägagångssätt är det särskilt viktigt att matgivaren och mottagaren lär känna varandra innan processen inleds.

4.3 Verksamhetsmodell 3: Modell för direktdonation av kyld mat

Verksamhetsmodell 3 (figur 8) uppstod som ett resultat av de försök med matdonationer som genomfördes i Esbo inom ramen för mathjälpsprojektet i Västra Nylands välfärdsområde. Det väsentliga i denna modell är, som ovan, att det inte finns någon svinnmatsterminal (eftersom det inte finns någon i Esbo). Donationerna sker direkt från skolornas kök till mathjälpsaktören (Manna-apu), som också packar maten i portionsaskar. Skillnaden mot den tidigare modellen är man i denna modell donerar kyld eller fryst mat. Den förberedande fasen är densamma som i verksamhetsmodellerna 1 och 2 (se 4.1 och 4.2).

4.3.1 Donation

Själva processen med att donera serveringsvinn börjar med att näringstjänstens köksproffs flyttar den mat som duger för donation till nedkylningsskåpet direkt efter lunchen och meddelar mathjälpsaktören om att det blivit mat över. Maten förvaras i nedkylningsskåp allt från fyra timmar till nästa dag, beroende på eventuell nedfrysning och upphämtning. Ett köksproffs kontrollerar temperaturen och packar maten för transport.

4.3.2 Transport, förvaring, servering och utdelning av mat

Den kylda eller frysta maten hämtas från skolan nästa dag av mathjälpsaktören med termolådor i en kylbil. Vid ankomsten flyttas maten direkt till frysboxen om donatorn redan fryst ner den. Den kylda maten delas sedan upp i portionsaskar (förpackade med varmfolie), märks med etiketter med produktinformation (färgkodade för allergener) och placeras i kylrummet.

Maten värms upp och serveras under en gemensam måltid inom två månader efter att den hämtas. På väggen på verksamhetsstället finns en plansch där färgkoderna förklaras för mathjälpens kunder. Under gemensamma måltider ser man till att matens temperatur hålls över 60°C under hela tiden den serveras (alltså i en timme).

4.3.3 Annat att beakta

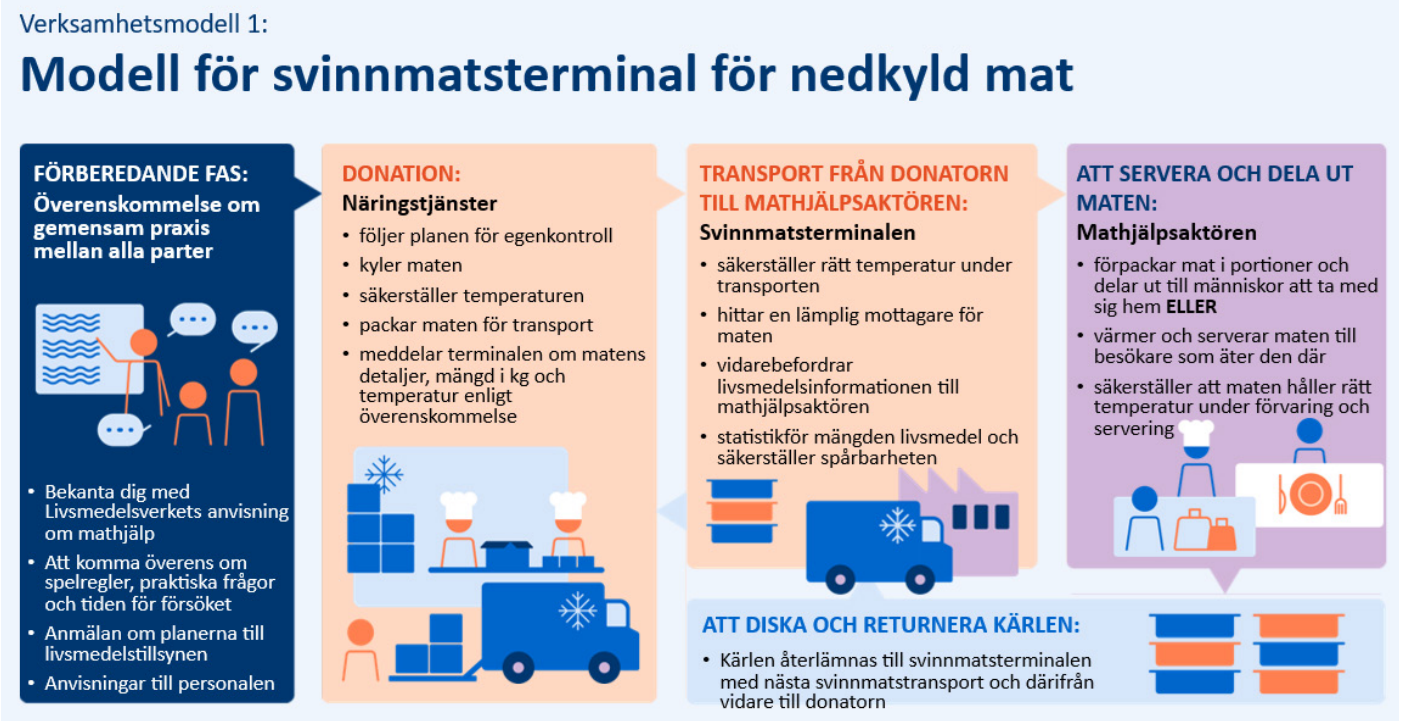
Utmaningen med denna verksamhetsmodell är tillgången på GN-behållare och förpackningskostnaderna (10 cent per förpackning). En aktör inom mathjälpen i Esbo hämtar maten direkt från donatorn varm och kyler den i sitt eget nedkylningsskåp, enligt verksamhetsmodell 2 (se 4.2). Med denna modell delas 2000–3000 portioner ut i Esbo varje månad. Feedbacken har varit att skolmaten är bra och att man vill ha mer av den.

Livsmedelsverkets kommentarer till detta tillvägagångssätt:

Detta är den som kallas en ”produkt förpackad för omedelbar försäljning”, som anses vara ett livsmedel som inte är färdigförpackat. Då är det inte obligatoriskt med markeringar på förpackningen. Livsmedlets namn och information om allergener måste dock också anges av mathjälpen, i första hand för oförpackade livsmedel just skriftligt i närheten av det oförpackade livsmedlet på ett tydligt sätt (en plansch, en skylt, annat tydligt sätt) och kopplat till produkten i fråga.

Enligt anvisningen för mathjälp är det möjligt att lämna information om oförpackade livsmedel som är förpackade för omedelbar försäljning antingen skriftligen, men det är också möjligt att lämna information muntligen under vissa förutsättningar. Om informationen ges muntligen, ska det i en lätt synlig och tydlig broschyr eller på en tavla i närheten av livsmedlet eller på något annat motsvarande sätt anges att informationen om livsmedlet på begäran kan fås av personalen, till exempel: ”Mer information om livsmedlen och deras eventuella allergener fås av personalen”. Undantagsvis krävs inte ursprungsmärkning av kött för mat som serveras på en matbank och som tillagas på serveringsstället.

I princip ser Livsmedelsverket inga hinder för att använda färgkodning, så länge det inte finns någon risk för förväxling. Även om en familj har möjlighet att hämta mat flera dagar i veckan kan spårbarheten organiseras i verksamheten på det sätt som beskrivs. För vägledning om förpackade livsmedel i mathjälpsverksamheten, se avsnitt 11.6.2 och 11.6.3 i anvisningarna för mathjälp. Riktlinjerna beskriver den information som krävs för förpackade och icke färdigförpackade livsmedel. Uppmärksamhet bör också ägnas åt avsnitten 11.6.1 Förpackade livsmedel och 11.6.4 Felaktiga eller bristfälliga förpackningspåskrifter. Obs! Tillsynsenheten kan dock från fall till fall tvingas kräva att företagaren tillhandahåller livsmedelsinformation på ett annat sätt om tillsynsenheten bedömer att det ovan beskrivna sättet inte är tillräckligt för att i praktiken uppfylla de lagstadgade kraven i förhållande till verksamheten. (Källa: Iiris Myllymäki, Livsmedelsverket, e-post 29.8.2025).



Figur 6: Verksamhetsmodell 1. Foto: Saana Vainio, Creative Day och Heta Hyvärinen, Helsingfors stad

Figur 7. Verksamhetsmodell 2. Foto: Saana Vainio, Creative Day och Heta Hyvärinen, Helsingfors stad

Figur 8. Verksamhetsmodell 3. Foto: Saana Vainio, Creative Day och Heta Hyvärinen, Helsingfors stad

5 Sammanfattning

Alla näringstjänster och mathjälpsaktörer som deltagit i projektets försök har en gemensam vilja att öka användningen av överskottsmat. Många av de utmaningar med att donera svinnmat som identifierades i projektets inledande undersökning är relaterade till livsmedelssäkerhet, men de är inte oöverstigliga: Enligt Livsmedelsverkets uppdaterade anvisningar är det dock tillåtet att donera mat som redan serverats, förutsatt att temperatur och andra riktlinjer följs.

I praktiken uppstår det lite eller ingen ätbar överlopps mat ur livsmedelssäkerhetssynpunkt på daghem, men det finns fortfarande gott om potential för donation av serveringssvinn på skolor, personalrestauranger och hotell. Detta kräver att näringstjänsterna inte bara har viljan utan också vet vem som kan hämta maten och under vilka villkor (kärl, egenkontroll, hämtningsfrekvens, anmälan etc.). För närvarande är det fortfarande mycket mer populärt att sälja serveringssvinn än att donera det, på grund av utmaningarna med att donera och de inkomster som genereras av att sälja det. Det finns också vidare potential att öka försäljningen.

Trots de utmaningar som identifierades i den inledande kartläggningen och under försöken har försöken varit mycket framgångsrika i huvudstadsregionen och har, med ett undantag, fortsatt som en del av den normala verksamheten. Donationsverksamheten har också utvidgats till nya platser hos samma donator och detta har inspirerat nya donatorer och mathjälpsaktörer att delta – förhoppningsvis kommer denna publikation att göra detsamma!

Ett försök är inte misslyckat även om det avslutas: vi uppmuntrar er varmt att pröva på och innovera djärvt, ibland kan lösningar hittas på oväntade ställen.

Även om donerad serveringssvinn fortfarande bara är en bråkdel av den mat som går genom matbanken är den viktig: feedback från försöken visar att serveringssvinn som hämtas för många människor är dagens enda varma måltid, och matbankens kunder har varit tacksamma för den goda tillagade maten. Donatorerna har å sin sida varit glada över att kunna bidra till välgörenhet utan att behöva slänga den mödosamt tillagade maten i bioavfallet.

Det är viktigt att informera personalen om samarbetspartnerna: det är mer motiverande att arbeta tillsammans när man vet var maten kommer ifrån och vart den går. Processen drivs av enskilda entusiastiska personer som har egna glädjeämnen och sorger. Kommunikation är en viktig del av att försöka på nya verksamhetssätt: man lär känna varandra, berättar om sin verksamhet och sina motiv och utarbetar tillsammans ett meddelande en nyhet innan start eller då man fått resultat. Genom att berätta om dessa experiment och tillvägagångssätt hoppas vi att ni läsare får ny kunskap, motivation och inspiration till liknande experiment.

Vi tackar varmt alla som deltagit i försöken och välkomnar nya projekt och försök! Det här är en bra början.

6 Källförteckning

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

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

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

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

Helsingfors

Stadsmiljösektorn har hand om planering, byggande och underhåll av stadsmiljön i Helsingfors, byggnadstillsynen och tjänsterna kring miljön.