



Tarjoiluhävikin lahjoittamisen toimintamallit – Food waste ecosystem –hankkeen tuloksia



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

Food waste ecosystem –hanke

1.4.2023 - 31.3.2026

- Hankkeen toteuttajat: Vantaan kaupungin elinvoimapalvelut, Helsingin kaupunki, Laurea ammattikorkeakoulu ja Luonnonvarakeskus
- Rahoitus: Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) tuella (60%), rahoittava viranomais Uudenmaan liitto. Osa [HEVi-ohjelmaa](#).
- Hankkeen tavoitteena oli kehittää ruokahävikin ekosysteemiä pääkaupunkiseudulla ja luoda ratkaisuja ravitsemispalveluiden hävikin vähentämiseen ja hävikkiruoan nykyistä parempaan hyödyntämiseen.
- Hankkeen Helsingin työpaketissa luotiin hankkeen pilottien pohjalta kolme toimintamallia tarjoiluhävikin lahjoittamiseen pääkaupunkiseudulla ja näihin liittyvä koulutus ravitsemispalveluille ja ruoka-aputoimijoille.
- Lisätietoa hankkeesta ja pilottien case-kuvaukset löydät [täältä](#).

**Tarjoiluhävikin lahjoittamisen
toimintamallit pääkaupunkiseudulla**

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

Jäähdytetyn ruoan hävikkiterminaalimalli

VALMISTELUVAIHE: Yhteisistä käytännöistä sopiminen kaikkien osapuolten kesken



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

LAHJOITTAMINEN: Ravitsemispalvelu

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



KULJETUS LAHJOITTAJALTA RUOKA-APUTOIMIJALLE:

Hävikkiterminaal

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



RUOAN TARJOILU JA JAKAMINEN:

Ruoka-aputoimija

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



ASTIOIDEN PESU JA PALAUTUS

- Astiat palautuvat takaisin hävikkiterminaaliiin seuraavan hävikkiruokakuljetuksen mukana ja sieltä lahjoittajalle



Lämpimän ruoan suoralahjoitusmalli

VALMISTELUVAIHE: Yhteisistä käytännöistä sopiminen kaikkien osapuolten kesken

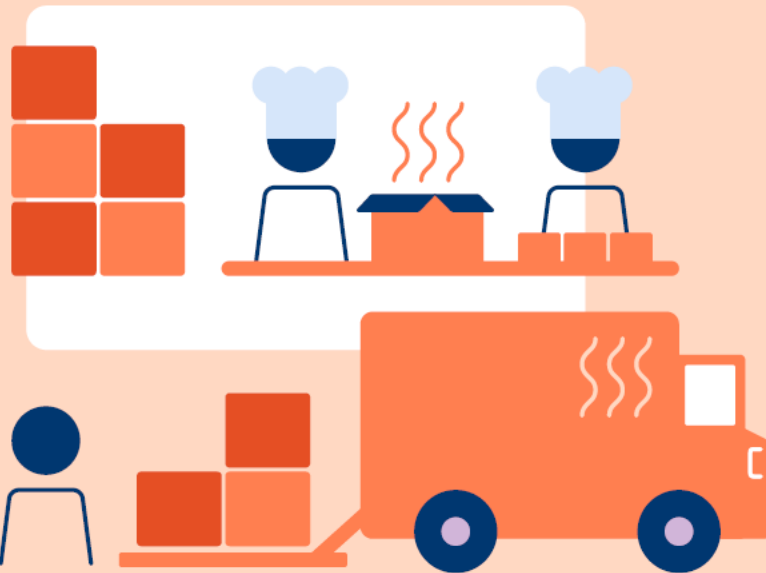


- Perehtyminen Ruokaviraston ruoka-apuohjeeseen
- Pelisäännöistä, käytännön asioista ja kokeilujaksosta sopiminen
- Ilmoitus suunnitelmista elintarvikevalvontaan
- Henkilöstön ohjeistaminen

LAHJOITTAMINEN:

Ravitsemispalvelu

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



RUOAN TARJOILU JA JAKAMINEN:

Ruoka-aputoimija

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



ASTIOIDEN PESU JA PALAUTUS

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat lahjoittajalle puhtaina



Jäähdytetyn ruoan suoralahjoitusmalli

VALMISTELUVAIHE: Yhteisistä käytännöistä sopiminen kaikkien osapuolten kesken



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

LAHJOITTAMINEN:

Ravitsemispalvelu

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



RUOAN TARJOILU JA JAKAMINEN:

Ruoka-aputoimija

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



ASTIOIDEN PESU JA PALAUTUS

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat lahjoittajalle puhtaina



Mallien vertailukaavio

VALMISTELU VAIHE:

Yhteisistä
käytännöistä
sopiminen
kaikkien
osapuolten
kesken



Jäähdytetyn ruoan hävikkiterminalimalli:

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



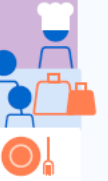
Hävikki- terminaali:

- Varmistaa ruoan lämpötilan ja etsii vastaanottajan, jolle ruoka toimitetaan



Ruoan tarjoilu ja jakaminen:

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



Astioiden pesu ja palautus

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat hävikkiterminaliin puhtaina



Lämpimän ruoan suoralahjoitusmalli:

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



Ruoan tarjoilu ja jakaminen:

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



Astioiden pesu ja palautus

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat lahjoittajalle puhtaina



Jäähdytetyn ruoan suoralahjoitusmalli:

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



Ruoan tarjoilu ja jakaminen:

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



Astioiden pesu ja palautus

- Ruoka-aputoimija palauttaa astiat lahjoittajalle puhtaina



Tarjoiluhävikin lahjoittaminen ruoka-apuun pääkaupunkiseudulla

- **Tarjoiluhävikkiä on lahjoitettu pääkaupunkiseudulla vuosina 2024-25 yhteensä 58 252 kg, mikä vastaa 145 630 annosta (a 400 g)!**
- Helsinki: tarjoiluhävikkiä lahjoitettiin hävikkiterminaali Stadin safkan kautta yhteensä 25 500 kg
- Vantaa: tarjoiluhävikkiä lahjoitettiin hävikkiterminaali Yhteisen pöydän kautta yhteensä 11 400 kg
- Espoo: tarjoiluhävikkiä lahjoitettiin Manna-avun kautta yhteensä 21 352 kg



Kuvat: Veera Laanti/Helsingin kaupunki

**Miten tarjoiluhävikin lahjoittamiseen
liittyvä työ jatkuu Food waste
ecosystem –hankkeen jälkeen?**

Terveyttä ja toimintakykyä lautaselta – hanke 16.10.2025–31.3.2027



- Hankkeen toteuttajat: Suomen Sydänliitto, Diabetesliitto, Sydänliitto Etelä-Suomi, Hansel, Puolustusvoimat, Leijona Catering, Compass Group, ISS Ruokapalvelut, Helsingin kaupunki, Suomen lähi- ja perushoitajaliitto Super ja Työterveyslaitos (yhteistyökumppani).
- Rahoitus: Sosiaali- ja terveysministeriön rahoittama Ruokapalveluiden laatuaskel -hanke työikäisille. Osa Terveysteksti -ohjelmaa.
- Hankkeen tavoitteena on edistää työikäisten hyvinvointia helpottamalla terveellisten ja vastuullisten aterioiden tarjontaa sekä valintaa.
- Hankkeessa myös jalkautetaan valtakunnallisesti ruokapalvelujen ylijääneen syömäkelpoisen ruoan hyödyntämiseen liittyviä toimintamalleja.
- Lisätietoja hankkeesta [täältä](#).

Ilmoittaudu mukaan infotilaisuuteen ja/tai koulutukseen!

- Infotilaisuudet koulutuksesta järjestetään Teamsin kautta 7.5. ja 11.6. klo 14-15. Lisätietoa ja ilmoittautumiset [täällä](#) ja [täällä](#)!
- Koulutukset pidetään Helsingissä 2.6. klo 13-16 ja Teamsissa 25.8. klo 13-15.30. Lisätietoa ja ilmoittautumiset [täällä](#) ja [täällä](#)!
- Tervetuloa! Lisätiedot: heta.hyvarinen@hel.fi



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



*Innovaatiot,
ne tehdään yhdessä.*



Kiitos! Ota yhteyttä!

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

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

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

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



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit