Ruokahävikin vähentäminen yhteistyön ja osaamisen avulla: HävikkiHUB-hankkeen kyselyn tulokset

31.3.2025

Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB-hankkeen (HävikkiHUB) tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä ja vahvistaa ruokapalveluiden sekä sidosryhmien yhteistyötä. Tämä artikkeli pohjautuu hankkeessa tehtyyn kyselyyn ruokapalveluille, jolla pyrittiin kartoittamaan nykytilannetta yhteistyön tilasta ja tunnistamaan kehitysmahdollisuuksia, joita hankkeen avulla voitaisiin edistää.

HävikkiHUB-hankkeen tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä syventämällä ruokahävikin hallintaan liittyvää osaamista, yhteistyötä ja motivaatiota ruokapalveluissa ja niiden asiakas- ja sidosryhmissä. Lisäksi hankkeen tarkoituksena on lisätä kohderyhmien tietoisuuttaa ruokahävikin hallinnasta. Hanke tarjoaa konkreettisia ratkaisuja ruokahävikin hallintaan, osaamisen kehittämiseen ja yhteistyön vahvistamiseen. Hankkeessa tuotetaan koulutuskokonaisuus, joka koostuu verkkokoulutuksesta ja alueellisista yhteiskehittämisen työpajoista.

Ruokapalvelutoimijoille suunnattu kyselyn

tavoite

Osana HävikkiHUB-hanketta toteutettiin kysely ruokapalvelutoimijoille. Kyselyn avulla selvitettiin, millaista ruokahävikin vähentämiseen liittyvää yhteistyötä ruokapalvelutoimijat tekevät asiakas- ja sidosryhmiensä kanssa ja miten yhteistyötä voitaisiin lisätä. Kysely toteutettiin alkuvuodesta 2025 ja kyselyyn vastasi 69 ruokapalvelutoimijaa. Kyselyyn vastanneet edustivat kunnallisia ruokapalveluja (59 %), muita organisaatioita kuten seurakuntia ja oppilaitoksia (19 %), yksityisiä ruokapalveluyrityksiä (17 %), hyvinvointialueita (4 %) ja valtion ruokapalveluja (1 %). Valtaosa vastaajista edusti henkilöstömäärältään pieniä ja keskisuuria organisaatioita (1–250 työntekijää), mutta edustettuna oli myös kaksi isompaa organisaatiota.

Yhteistyömuodot asiakas- ja sidosryhmien kanssa

Ruokapalvelutoimijoilta kysyttiin, millaista yhteistyötä he tekevät tällä hetkellä ruokahävikin vähentämiseen liittyen asiakas- ja sidosryhmiensä kanssa. Vastauksista tunnistettiin kaksi keskeistä teemaa, joita olivat ruokahävikistä tiedottaminen ja ohjaaminen, sekä ruokahävikin luovuttaminen ja myyminen. Ruokapalvelut käyvät jatkuvaa vuoropuhelua ja tiedottavat asiakas- ja sidosryhmilleen ruoan menekistä sekä ruokahävikin määrästä, hallinnasta, seurannasta ja tuloksista. Ruokahävikin määrää yritetään minimoida muun muassa viestimällä päiväkodeissa Päikyn ja kouluissa Wilman kautta sekä tekemällä yhteistyötä kasvatushenkilöstön kanssa. Yhteistyötä tehdään muun muassa ruokailijamäärien ennakointiin ja toteutumisen seurantaan liittyen. Yhteistyötä edistetään ruokaraadeissa, hävikkityöryhmissä, yhteistyöpalavereissa kasvatushenkilöstön kanssa, hävikkiviikoilla, hävikkihankkeissa ja viestintämateriaalien kuten videoiden ja esitteiden avulla.

Ruokapalvelutoimijat luovuttavat ja myyvät ylijäämäruokaa sisäisille ja ulkoisille asiakkaille. Ylijäämäruoan luovuttamiseen ja myymiseen liittyvää yhteistyötä tehdään useiden tahojen kanssa. Ylijäämäruokaa luovutetaan muun muassa seurakunnan ruoka-apuun, mielenterveyskuntoutujille, vähävaraisille ja opiskelijoille. Ylijäämäruokaa myydään lounaan jälkeen linjastosta ja ResQ-sovelluksen kautta. Teknologiayritysten kanssa tehdään yhteistyötä tuotannonohjausjärjestelmien ja hävikkisovelluksien ja -vaakojen käyttöön liittyen. Yksi organisaatio tekee yhteistyötä tukku- ja panimotalojen kanssa kierrättämällä sivuvirtatuotteina syntyneet kahvinporot ja panimomäskit.

Ruokahävikin vähentämiseen liittyvät hyvät käytänteet ja haasteet

Ruokapalvelutoimijoilta kysyttiin, mitkä jo käytössä olevista yhteistyötavoista toimivat parhaiten ja mitä haasteita he kohtaavat ruokahävikin vähentämiseen liittyen yhteistyössä sidosryhmien kanssa. Vastauksissa korostui, että ylijäämäruoan luovuttamiseen ja myymiseen liittyvät käytänteet ovat toimivia, ja yhteistyö ylijäämäruokaa vastaanottavien toimijoiden kanssa on sujuvaa. Muutamien mielestä ylijäämäruoan myymiseen liittyvissä käytänteissä kuten jäähdytyksessä, pakkaamisessa, pakatun ruoan säilytyksessä ja

rahastamisessa on vielä kehitettävää. Ylijäämäruokaa ei ole mahdollista myydä kaikissa kohteissa turvallisuussyistä.

Keskeisemmäksi haasteeksi nostettiin tiedonkulku, ruokailijamäärien ennustettavuus ja vaihtelu päivätasolla sekä se, että ruokailuaikoja ei aina noudateta. Tieto todellisista ruokailijamääristä tulee usein liian myöhään, mikä aiheuttaa muutoksia keittiöiden toimintavoissa, prosesseissa ja ruokalistoissa. Ruokapalvelutoimijat kokivat vastakkainasettelun ruokapalvelujen tilaajien ja tuottajien välillä haasteeksi. Ruokapalvelutoimijat ovat tehneet paljon toimenpiteitä ruokahävikin mittaamisen, kehittämisen ja viestinnän osalta. Tehdyt toimenpiteet pohjautuvat kerättyyn dataan, jota on analysoitu ja jalostettu ymmärrettäväksi siten, että tietoa voidaan käyttää päätöksenteon tukena. Ruokapalvelutoimijat kokevat, että päävastuu ruokahävikin vähentämisestä nähdään usein ruokapalvelujen tehtävänä. Palveluntuottajilta odotetaan, että linjaston tulee olla täynnä viimeisillekin asiakkaille, eikä ruokahävikkiä saisi syntyä. Ruokapalvelutoimijoiden mielestä yhteistyötä liittyen ruoan arvostukseen, asiakasmäärien ja poissaolojen ilmoittamiseen, erityisruokavalioiden tilaamiseen, sekä ruokailun jaksottamiseen ja valvontaan tulisi kehittää.

”Tuntuu, että on ainoastaan ateriapalveluiden tehtävä omalla toiminnallaan huolehtia siitä, että hävikkiä ei synny. Toisella suunnalla päättäjät vaativat, että hävikkiä ei saa tulla ja toisaalla käyttäjät vaativat linjaston olevan täpö täynnä myös viimeisille ruokailijoille. Yläkoulussa ei ole oikeastaan mitään valvontaa opettajien osalta, jolloin meno ruokailutilanteessa on aika villiä. Toisaalta tähän voisi todeta, että tiiviimpää yhteistyötä kaikkien osalta, niin, ettei pääse syntymään sellaista tilannetta, että jokainen työskentelee omien intressiensä mukaan, vaan puhalletaan yhteen hiileen, jotta asioita saadaan aikaiseksi.”

Yhteistyön merkitys ruokahävikin hallinnassa

Ruokapalvelutoimijat ja heidän asiakas- ja sidosryhmänsä ovat saavuttaneet hyviä tuloksia yhteistyöllä. Valtaosa kyselyyn vastanneista ruokapalvelutoimijoista kokee, että nykyisillä yhteistyömuodoilla on ollut vaikutusta muun muassa ruokahävikin määrään ja ruokailutottumuksiin. Ruokahävikin määrä on saatu puolitettua, lautastähdehävikin määrä on vähentynyt tai ruokahävikkiä syntyy hyvin vähän. Vastaavasti osa ruokapalvelutoimijoista koki, että nykyisten yhteistyömuotojen myötä ruokahävikin määrä ei ole vähentynyt lainkaan. Ruokapalvelutoimijat totesivat, että yhteisyöllä kuitenkin saavutetaan parhaiten tuloksia ja kehitystä on tapahtunut.

Ruokapalvelutoimijoiden näkemys yhteistyön kehittämisestä

Ruokapalvelutoimijat toivovat tiiviimpää yhteistyötä eri tahojen kanssa hävikin vähentämiseksi. Kolmannen sektorin toimijat, kuten seurakunnat ja hyväntekeväisyysjärjestöt, voivat ottaa vastuun ylijäämäruoan jakelusta. Lisäksi tekoälyn ja toiminnanohjausjärjestelmien hyödyntäminen mahdollistaisi tarkemman ruokailijamäärien ennustamisen, mikä vähentäisi hävikkiä. Oikean kokoiset pakkaukset ja verkostoituminen samanlaisten toimijoiden kanssa tukisivat kestävää toimintaa.

Ylijäämäruoan tehokkaampi hyödyntäminen vaatii koulutusta ja henkilöstön sitoutumista. Ruokahävikin vähentämiseksi tulisi lisätä yhteistyötä kouluissa ja viestiä asiasta näkyvästi. Julisteet ja infotaulut voivat herättää ihmisiä toimimaan vastuullisemmin.

”Hävikin hallintatoimet tulisi tehdä asiakaslähtöisemmäksi siten, että kouluissa ja varhaiskasvatuksessa mietitään, miten hävikin hallinta voitaisiin helposti sisällyttää normaaleihin käytännön toimiin osaksi luonnollista opetusta ja kasvatusta, ei erityistoimena. Usein kuullaan lauseet: ei ole aikaa, ei materiaalia, ei resurssia. Voisiko hävikin hallinta olla osa normaalia toimintaa?”

HävikkiHUB-hanke yhteistyön edistäjänä

Ruokapalvelutoimijoilta kysyttiin, millaista uutta tietoa tai osaamista he tarvitsevat liittyen ruokahävikin hallintaan ja sitä edistävään yhteistyöhön. Ruokapalvelutoimijat ottavat ilolla vastaan uuttaa tietoa ja toimintamalleja, vaikka niitä onkin jo hyvin saatavilla. Haasteeksi koettiin, että ruokahävikkiin liittyvät aineistot, sivustot ja nettialustat ovat tällä hetkellä vaikeasti löydettävissä ja useissa eri kohteissa ja tietolähteissä. Ruokapalvelutoimijoilla on paljon osaamista, ja heidän mielestään tärkeintä olisi osaamisen ja hyvien käytänteiden jalkauttaminen, sekä asiakas- ja sidosryhmien osallistaminen ja yhteistyö. Ruokapalvelutoimijat toivoivat digitaalista, yksinkertaista hävikinhallintamallia, joka on yhteydessä tuotannonohjausjärjestelmään. Lisäksi toivottiin tekoälyn käyttöä ja hyödyntämistä hävikinhallinnassa.

*”Mitä enemmän tiedämme toistemme toimintatavoista sitä paremmin, pystymme vähentämään hävikkiä.””Tietoa ja toimintamalleja on paljon saatavalla, kun sitä osaa ja ehtii etsiä. Haasteena varmaan yhteistyön lisäämisessä onkin siihen tarvittava aika, jota keneltäkään ei tunnu muun työn ohella löytyvän tai ei haluta “lisätä omaa työtä”.***Taina Seppälä-Kolkka**
Asiantuntija, TKI, Kestävät ruokaratkaisut (TKI)
SEAMK

Kirta Nieminen
Restonomi (ylempi AMK), lehtori
SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä erilaisten elintarvikesektorin hankkeiden parissa ja ovat mukana Yhteistyöllä hävikkiosaaja HävikkiHUB-hankkeessa. Taina Seppälä-Kolkka on hankkeen projektipäällikkö ja Kirta Nieminen hankkeen asiantuntija. Tutustu hankkeeseen: Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB-hanke