



TAMPEREEN
AMMATTIKORKEAKOULU

Tutkimustyö toimintamallien kehittämiseksi hä- vikkiruoan jakelussa Peltolammin alueella

Tia Lintunen

Opinnäytetyö
Maaliskuu 2018
Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma



TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

LINTUNEN TIA:

Tutkimustyö toimintamallien kehittämiseksi hävikkiruoan jakelussa Peltolammin alueella.

Opinnäytetyö 44 sivua, joista liitteitä 2 sivua.

Maaliskuu 2018

Opinnäytetyö on tehty Yhteinen keittiö-hankkeelle ja sen tarkoituksena on luoda lukijalle kuvaa siitä, kuinka jonot leipäjonoissa kasvavat ja avun tarvitsevien määrä nousee, mutta samaan aikaan ruokahävikin määrä lisääntyy ja ruokaa heitetään pois yhä enemmän niin Suomessa kuin maailmanlaajuisesti. Sekä yksittäiset ihmiset että hyväntekeväisyysjärjestöt ovat heränneet ongelmaan ja hävikkikuorman pienentämiseksi on tehty Suomessa jo useita hyväntekeväisyystoimenpiteitä. Ongelman pohjalta lähdettiin selvittämään, minkälaisia toimintamalleja Tampereen Peltolammin alueella voitaisiin kehittää hävikkikuorman pienentämiseksi ja ruoka-avun jakamiseksi sitä tarvitseville. Työn tavoitteena oli löytää käyttäjälähtöisiä kehitystoimenpiteitä ja ideoita, joista olisi konkreettista hyötyä sekä palveluja käyttäville että suunnitteleville tahoille. Työn tarkoituksena oli tutkia, mitä toimia ruokahävikin vähentämiseen on tehty Tampereen Peltolammin alueella ja kohdistaa tutkimuksesta esiin nousseet kehitysehdotukset alueen toimijoille, mutta huomioida niiden monistettavuus myös paikkaan sitomatta.

Tutkimusmenetelmänä työssä käytettiin laadullista tutkimusta. Tutkimusmetodeina käytettiin asiantuntijahaastatteluita ja niiden tarkoituksena oli kartoittaa Peltolammin alueen tilannetta ja seikkoja, joihin toimintamalleja suunniteltaisiin tulisi puuttua. Tutkimus koostettiin yhteensä viidestä eri asiantuntijahaastattelusta. Jokainen haastateltava liittyi olennaisesti joko Yhteinen keittiö-hankkeeseen tai Peltolammin alueeseen. Toimintamallien suunnittelussa hyödynnettiin haastatteluista saatuja materiaaleja, sekä työn teoriaosuudessa olevia esimerkkejä siitä, mitä toimenpiteitä Suomessa on jo tehty samojen teemojen ympärillä.

Tutkimuksessa saatiin selville minkälaisia toimenpiteitä Peltolammin alueelle olisi hyvä suunnitella ja mitä niiden suunnitteluprosessissa tulisi ottaa huomioon. Uusia kehitysehdotuksia toimintamalleja varten nousi esiin ja ne sopivat hyvin sekä alueelliseen että valtakunnalliseen käyttöön. Yhteinen keittiö-hankkeen arvot: matalan kynnyksen apu, yhteisöllisyys, terveelliset elämäntavat ja hävikkiruoan vähentäminen toimivat pääteemoina läpi työn.

Asiasanat: hävikkiruoka, toimintamalli, yhteinen keittiö-hanke, ruoka-apu

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

TIA LINTUNEN:

Developing Operating Models for Handling Food Loss in Peltolammi area.

Bachelor's thesis 44 pages, appendices 2 pages.
March 2018

This thesis is conducted for a project called Yhteinen keittiö and the purpose of this thesis is to shed a light for the problematic situation around the topic of food aid: the queues in the breadlines increase, but on the other hand, people throw food away. Individual people and charities have woken up to the situation and measures have been taken. Based on this problem, finding the right operating models for decreasing the food loss and improving the food aid in Peltolammi neighborhood were the main topics to be solved in this thesis. The goal of this thesis was to find user-oriented development procedures and ideas for the parties both using and planning the services. The purpose of this thesis was to investigate what methods had already been used and to find new development proposals for the parties both at regional and national level.

The research method used in this thesis is qualitative. The research methods used were expert interviews and the purpose of these interviews was to explore the situation in Peltolammi neighborhood and to find the problems to be solved when planning the operating models. The research was compiled from five expert interviews. Every interviewee was integrally joined with either the project Yhteinen keittiö or Peltolammi neighborhood. The material collected from the expert interviews and the theory of this thesis were utilized when planning the operating models.

The study helped to determine which kind of measures were suitable for Peltolammi neighborhood and what should be taken into consideration when planning them. New development proposals were discovered. The main issues of the project Yhteinen keittiö are low level aid, community spirit, healthy life style and decreasing the loss of food, and those values functioned as the main themes of this thesis.

Key words: food loss, operating model, yhteinen keittiö project, food aid

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
1.1	Työn taustat, tavoite ja tarkoitus.....	6
1.2	Raportin rakenne.....	7
2	YHTEINEN KEITTIÖ-HANKE.....	8
2.1	Yhteinen keittiö-hanke osana hallituksen kärkihanketta	9
3	RUOKAHÄVIKKI.....	11
3.1	Ruokahävikki maailmanlaajuisesti	11
3.2	Ruokahävikki Suomessa	12
3.3	Haasteita ruokahävikin jakelutoimintaan liittyen	14
3.4	Tietoisuus tärkeänä osana hävikkiruoan jakelussa ja uudelleenkäytössä 15	
3.5	Säilyvyysmerkinnät	15
3.5.1	Parasta ennen-merkintä	16
3.5.2	Viimeinen käyttöpäivä	16
3.6	Elintarvikeeturvallisuusviraston ohje ruoka-apuun luovutettaville elintarvikkeille	17
3.6.1	Yleisiä ohjeistuksia luovuttamisesta ja vastaanottamisesta	17
3.6.2	Elintarvikkeiden luovutus ruoka-apuun	18
3.6.3	Ruoka-apua jakavien hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta	19
3.6.4	Elintarvikkeiden jakeluun liittyvät säädökset	19
4	MINKÄLAISIA TOIMINTAMALLEJA SUOMESTA LÖYTYY JO HÄVIKKIRUOAN YMPÄRILLÄ	21
4.1	Likioma-projekti	21
4.2	Likioma II-projekti	23
4.3	Yhteinen pöytä-hanke	24
4.4	Saa syödä- hanke	25
4.5	S-ryhmän halpuuttamiskampanja	26
4.6	Tampereen Ruokapankki	27
4.7	Oljenkorsi Ry	29
5	TUTKIMUSTYÖ	31
5.1	Tutkimusmenetelmät	31
5.1.1	Laadullinen tutkimus.....	31
5.1.2	Laadullisen tutkimuksen tutkimusmetodit ja aineiston kerääminen	32
5.2	Tutkimuksen toteutus.....	32
5.3	Tutkimuksen todenmukaisuus	33
5.4	Tulokset	34
5.5	Tulosten pohjalta saadut kehitysideat	36

6 POHDINTA.....	39
LÄHTEET.....	41
LIITTEET.....	44

1 JOHDANTO

1.1 Työn taustat, tavoite ja tarkoitus

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää, minkälaista toimintaa Tampereen Peltolammin alueella on tehty hävikkiruoan vähentämiseksi ja minkälaisia toimintamalleja alueella hyödynnetään hävikkiruokakuorman pienentämistarkoituksessa. Hävikkiruokakuormaa voidaan pienentää monella eri tavalla, useiden tahojen toimesta, mutta aiheeseen liittyy monia eritasoisia haasteita. Tämän työn tavoitteena on tutkia jo olemassa olevia toimintatapoja, niihin liittyviä haasteita ja haastatella tällaisten projektien parissa toimivia ihmisiä. Työssä oleellista on myös jo olemassa olevien mallien pohjalta kehittää uusia ideoita, ehdotuksia ja kehitystapoja hävikkiruoan vähentämiseen sekä erilaisten jakelukanavien että yksityistalouksien kannalta.

Opinnäytetyö on osana hallituksen Yhteinen keittiö-kärkihanketta, jonka tehtävänä on edistää hyvinvointia ja estää syrjäytymistä keräämällä ihmiset yhteen nauttimaan ruoasta ja madaltaa kynnystä avunpyytämiseen ja -saamiseen. Työn tavoitteena onkin löytää teemaan sopivia tapoja vähentää ruokahävikkiä yhdessä keksien uusia tapoja ja nauttien yhdessäolosta. Kaikkeen työhön liittyvään ideointiin sovelletaan Yhteinen keittiö-hankkeen toimintaperiaatteita ja työn tarkoituksena onkin ideoinnin kautta luoda uusia kehitysehdotuksia toimintatapoihin, joita voi soveltaa laajemminkin mittakaavassa.

Työ on suunniteltu syksyn 2017 aikana ja se on toteutettu talven 2017-2018 aikana. Kaikkia haastateltavia haastateltiin työtä varten erikseen ja päälimmäisenä tutkimustapana toimiikin vanhojen mallien kautta ideointi sekä haastattelut useille eri samankaltaisten toimintamallien parissa työskennelleille henkilöille. Kaikki haastattelut suoritettiin alkuvuoden 2018 aikana ja ne koostetaan työtä varten yhtenäiseen pakettiin, kehitysideoinnin pohjaksi.

Kehitysehdotusten ja erilaisten toimintamallien luominen tapahtuu kaiken kerätyn tiedon pohjalta. Työtä tehdessä on pääasiallisena kehityskohteena ollut Tampereen Peltolammilla toimivan korttelikerho Peipon tuvan asiakkaille soveltuvat hävikkiruoan jakelumenetelmät, mutta työ on suunniteltu niin, ettei se ole kehitysehdotuksiltaan paikkaan sidonnainen.

Opinnäytetyöntekijä ei jatka työskentelyään toimintamallien toimeenpanon parissa, eikä työskentele tämän työn jälkeen Yhteinen keittiö-hankkeelle. Kaikki tämän työn tiedot ja tutkimusmateriaalit sekä lopullinen, julkaistu versio luovutetaan kuitenkin Yhteinen keittiö-hankkeen hyödynnettäväksi.

1.2 Raportin rakenne

Opinnäytetyön alussa käydään läpi työn teoriaosuudet. Työ alkaa Yhteinen keittiö-hankkeen taustatiedoista ja etenee hävikkiruokaa käsitteleviin osioihin. Työssä käsitellään myös elintarvikkeiden jakamiseen liittyviä haasteita sekä tarjotaan Elintarvikeeturvallisuusviraston tarjoamaa tietoa hävikkiruokan jakamisen helpottamiseksi. Viimeisenä teoriaosuutena esitellään muutamia nostoja Suomessa aiemmin tehdyistä toimintamalleista hävikkiruokaan liittyen. Tutkimusosuudessa esitellään valittuja tutkimusmetodeja sekä kerrotaan miksi juuri nämä tutkimusmenetelmät koettiin soveltuviksi tähän työhön. Koska tutkimusmenetelmillä saadut haastattelumateriaalit ovat salattuja, esitellään tutkimustyön tulokset tarinamuotoisesti avaten. Tutkimustulosten esittelyjen jälkeen työssä käsitellään niiden pohjalta saatuja kehitysehdotelmia. Seitsemännessä eli viimeisessä luvussa pohditaan opinnäytetyön etenemistä, työhön valittuja tutkimustapoja sekä arvioidaan työn onnistumista ja hyödyllisyyttä.

2 YHTEINEN KEITTIÖ-HANKE

Ruoka ja siitä saatava energia on elinehto, mutta ruoalla on myös monia muita merkityksiä. Ruoasta yhdessä nauttiminen edesauttaa sosiaalisia suhteita ja lisää iloa elämään. Ruokaan liittyy myös paljon muita merkityksiä arvomaailmasta, kulttuurista ja elintavoista riippuen. Vaikka osa ihmisistä pystyy pitämään ruokaa itsestänselvyytenä, on myös ihmisiä joille ruoka tuottaa suuria ongelmia. Yleisin ongelma on se, ettei ruokaa ole saatavilla tai sen laatu on huonoa. Ruoasta tulee yhteiskunnalliselta kannalta ongelma myös silloin, kun sitä on liikaa ja sen kierrättämiseen tai uusiokäyttöön ei ole voimavaroja tai tietotaitoa. (Ohisalo & Saari 2014, 11.)

Suomessa hyvinvointivaltion kääntöpuoli kuvastaa sitä, kuinka sosiaaliturvakaan ei välttämättä pelasta kaikkein heikko-osaisimpia ihmisiä. Sosiaalinen etäisyys huono- ja hyväosaisten välillä on kasvanut, eivätkä nämä kaksi ryhmää enää tunnista toistensa todellisuutta. Samaan aikaan kun Suomi kehittyy ja kasvaa, kasvavat myös eriarvoisuus ja lisääntyvän avuntarpeen kautta mediaakin puhuttaneet leipäjonot. (Ohisalo & Saari 2014, 9.)

Leipäjonoiksi kutsutaan ruoka-avun saajista koostuvaa ihmisryhmää, jotka odottavat ruoka-avun tarjoaman ruoan tarjoilua. Leipäjonot ovat kasvaneet suurta väkijoukkoa koskettaneen 1990-luvun talouskriisin jälkeen ja levittäytyneet joka puolelle Suomea. Uusia ruoka-apua tarjoavia toimipaikkoja on noussut useita 1990-luvun jälkeen ja 2010-luvulla niiden toiminta on suurimmillaan. (Ohisalo & Saari 2014, 11,13.)

Lama-ajalla keskustelu vähäosaisten auttamisesta ja ruoka-avun tarpeista keskittyi lähinnä sosiaalipoliittisiin ongelmiin. Nykyään samaisesta aiheesta nousseet pohdinnat yhdistetään kuitenkin muun muassa ruokahävikkiin liittyviin kysymyksiin. Vakiintuneena käytäntönä ruoka-apu itsessään ei enää herätä poliittisia kysymyksiä, mutta resurssien vähyys on saanut ihmiset pohtimaan myös pois heitettävän ruoan uusiokäyttöä ja hävikin jälleen hyödyntämistä. (Ohisalo & Saari 2014, 9,10.)

Vaikka Suomessa valtio tarjoaa toimeentuloon tarvittavaa tukea, ei valtio ole vastuussa leipäjonojen toiminnasta. Ruoka-apu itsessään on ollut suurimmalta osin hengellisten toimijoiden vastuulla ja ruoka-avustuksia tarjoavat yleensä seurakunnat, järjestöt, yhdistykset ja vapaaehtoiset kansalaiset, joille avun tarjoaminen heikommalle on tärkeää. Pitkissä

leipäjonoissa saattaa seistä kuka vain ja koko prosessista tiedetään hyvin vähän. (Ohisalo & Saari 2014, 12.)

Ruoka-avun käyttäjäkunta vaihtelee toimijoiden ja toimintatapojen mukaan. Ruoka-apua käytetään jokaisessa ikäryhmässä, ja se toimiikin avuntarjoajille hyvänä paikkana tavoittaa niitä ihmisiä, jotka eivät muuten hakeutuisi autettavaksi tai ovat vaarassa syrjäytyä. Ruoka-avusta puhuttaessa tulee muistaa, että sen toiminta on vaihtelevaa eri puolella Suomea ja apu ei pysty millään tavoittamaan kaikkia sitä tarvitsevia. (Ohisalo & Saari 2014, 15,16.)

2.1 Yhteinen keittiö-hanke osana hallituksen kärkihanketta

Hallituksen kärkihankkeessa ” Edistetään terveyttä ja hyvinvointia sekä vähennetään eriarvoisuutta” mukana toimiva hanke, kulkee nimellä Yhteinen keittiö. Hanke on kaksivuotinen vuodesta 2017 vuoden 2018 loppuun ja sitä hallinnoi kirkkohallitus yhdessä muiden valtakunnallisten kumppaneiden kanssa. Mukana valtakunnallisessa toiminnassa ovat muun muassa: Marttaliitto, Helsingin Diakonissalaitos, Ehyt ry sekä Maa- ja kotitalousnaiset. Kaupunki- ja kuntatoimijoita, oppilaitoksia, järjestöjä ja seurakuntia on hankkeessa mukana alueellisina toimijoina. Hankkeen vastuutoimijat järjestävät paikallistoimijoille neuvonta- ja valmennuspalveluita sekä apua Yhteiseen keittiöön liittyvien toimintamallien käynnistämiseen ja vakiinnuttamiseen. (Yhteinen keittiö n.d.) Valtakunnallisella tasolla hanke on merkittävä ja sen päätyttyä on toiminnan tarkoitus jatkaa jo olemassa olevissa toimipaikoissa. (Hankesuunnitelma: Yhteinen keittiö 2017.)

Hankkeen tavoitteena on luoda toimintamalleja ja juurruttaa ja levittää niistä syntyviä toimivia käytäntöjä. Uusien ja kehitettävien toimintakulttuurien pohjalta Yhteinen keittiö-hanke haluaa korostaa erilaisten tahojen ja ihmisten yhdessä tekemisen-kulttuuria. Kaiken tekemisen pohjalla on uusien tapojen löytäminen yli sektorirajojen, uudenlainen ajattelumalli sekä vanhojen käytäntöjen kehittäminen ja jakaminen muiden kehitettäväksi. (Yhteinen keittiö.) Erityisesti paikallistasolla yhdessä toimiminen kaikkien tahojen kanssa auttaa lisäämään kansalaisten kokonaisyhyvinvointia. Yhteistyötä eri toimijoiden kesken edellyttää myös nykyinen sosiaali- ja terveydenhuoltolaki. Yhteinen keittiö-hanke vastaa kyselyistä ilmenneisiin tarpeisiin, joissa ihmiset kokevat kaipaavansa matalan kynnyksen toimipaikkoja, joissa korostuu moniammatillinen osaaminen ja yhteisöllisyyden

tunne sekä vertaistuki. (Hankesuunnitelma: Yhteinen keittiö 2017.) Yhteisen keittiön tarkoituksena onkin tuoda sen parissa työskentelevät ja toimivat mukaan ihmisten arkeen pois totutuista toimistotapaamisista. (Yhteinen keittiö n.d.)

Yhteisessä keittiössä mukana on erilaisia pilottipaikkakuntia ja niiden sisällä niin kutsuttuja pilottikeittiöitä. Tällä hetkellä pilotteja on yhteensä viisi ja ne sijaitsevat Porvoossa, Tampereella, Seinäjoella sekä Lahden ja Vihdin alueilla. Yhteinen keittiö-hankkeen tarkoituksena onkin, että vuoden 2018 päättyessä on Yhteisiä keittiötä vähintään kaksi jokaisessa maakunnassa. Pilotit ovat mahdollistaneet Yhteinen keittiö-hankkeen toimintamallin konseptoinnin ja sitä on tarkoitus muokata paikkakunnan omien toimintamallien kehittyessä sekä levittää toimintamallin ytimen perusajatusta koko maahan. (Yhteinen keittiö pilotit n.d.)

Yhteisen keittiön pääpaino on osallistavassa ja yhteisöllisessä toiminnassa. Yhteisöllisyydellä ja yhteisillä ruokailumahdollisuuksilla luodaan toimintatapoja, jotka vähentävät syrjäytymisvaaraa ja täten myös yksinäisyyttä. Yhteinen keittiö-hankkeen tarkoituksena on koota yhteen erilaisia edellytyksiä terveiden elintapojen mahdollistamiseksi jokaiselle kansalaiselle tasavertaisesti. Yhteisessä keittiössä huomioidaan erilaisia pääpiirteitä hyvän ravitsemustietouden ja esimerkiksi ekologisuuden lisäämiseksi muun muassa hävikiruokaan perehtymällä. Uudenlainen toimintamalli korostaa yhteisöllisyyden tunnetta ja jakaa mahdollisuuksia tuoda esiin tietoja ja taitoja, korostaen samalla omasta hyvinvoinnistaan huolehtimista. (Yhteinen keittiö n.d.) Tarkoituksena on luoda kohtaamispaikkoja, joissa pääpaino on yhteisessä tekemisessä ja joihin jokaisen on helppo tulla. Näillä keinoin pyritään lisäämään ihmisten osallisuutta ja edistämään yksilön hyvinvointia matalalla kynnyksellä. (Hankesuunnitelma: Yhteinen keittiö 2017.)

Tampereen alueella Yhteinen keittiö-hankkeen pilottikohteita toimii kolmessa eri toimipisteessä, Koilliskeskuksessa Linnainmaalla, Hyhkysssä Pispan palvelukeskuksessa ja Peltolammilla sijaitsevassa korttelikerho Peipontuvassa. Tampereen alueella hanke keskittyy vanhusten palveluiden muutoksiin ja ikäihmisten hyvinvoinnin lisäämiseen. Isona osana kokonaisuutta on kuitenkin yhdessä tapahtuva ateriointi ja siihen liittyvät valmistus- ja suunnittelutyöt. Tampereen alueella hanke pyrkii myös jakamaan tietoutta terveellisistä elintavoista, elämänhallintaidoista sekä keksimään keinoja ruokahävikin vähentämiseksi. (Yhteinen keittiö pilotit n.d.)

3 RUOKAHÄVIKKI

Ruokahävikiksi kutsutaan sellaista ruokaa tai ruoan valmistuksessa käytettäviä raaka-aineita, jotka päätyvät turhaan jätteeksi ja niistä syntyy hävikkiä eli hukkaan menevää ainetta. Ruokahävikistä syntyvä jäte on sekä ympäristölle että taloudelle erittäin kuormittavaa. Lisäksi ruokahävikistä syntyvä taloudellinen ja ympäristöllinen kuorma on eettinen ongelma, sillä käytämme ruokaa ja luonnonvaroja yhä enenevässä määrin liikaa. (Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous 2016.)

Ruokahävikkiä syntyy kaikissa ruokateollisuuden osissa tehdastuotannosta kotitalouksiin asti. Isoin osa ruokahävikistä syntyy kotitalouksien toimesta ja syitä ruokahävikin taustalla on useita. Suurin osa ruokahävikistä voitaisiin poistaa, mikäli ruoka-aineet säilytetäisiin oikein tai valmistettaisiin toisella tavalla. Ruuan pilaantuminen tai parasta ennen- ja viimeisen käyttöpäivän eroavaisuuden tunnistaminen on yksi yleisimpiä syitä ruokahävikin syntymiselle. Ruoan liiallinen valmistaminen tai sen nahistunut ulkonäkö ovat myös tärkeitä tekijöitä ruokahävikin synnyssä. Osasyynä kaupanalan, ruokateollisuuden ja ravintoloiden hävikkiin onkin kuluttajien korkealle asettamat standardit ruoan tai sen tiettytyypin ulkonäön suhteen. (Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous 2016.)

3.1 Ruokahävikki maailmanlaajuisesti

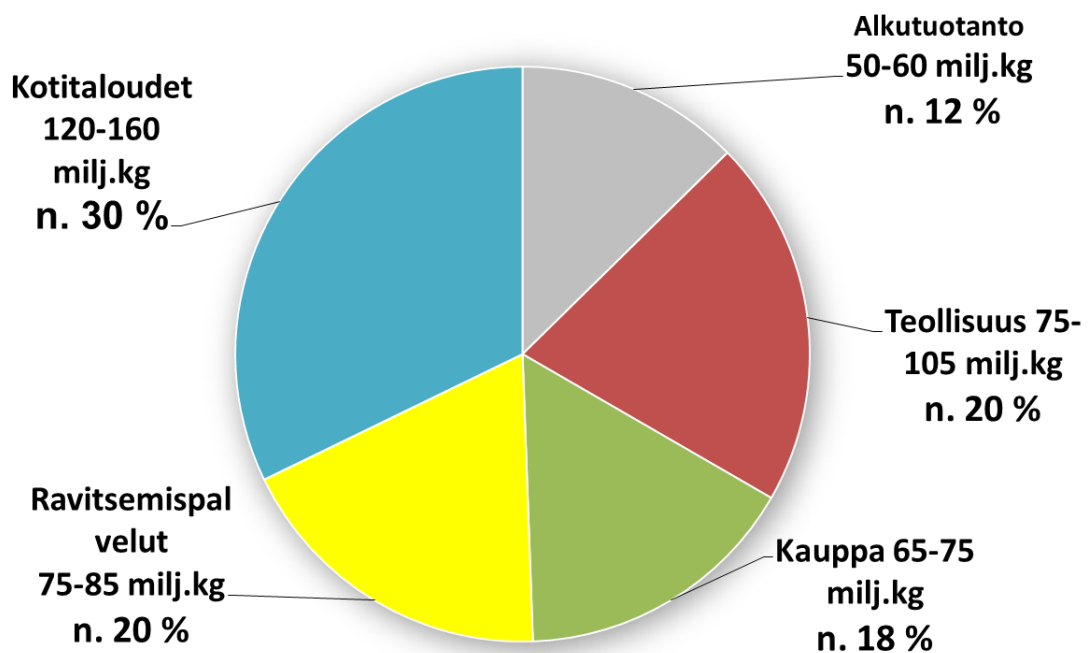
Maailman kaikesta tuotetusta ruoasta noin kolmannes päätyy ruokahävikiksi, mikä tarkoittaa vuosittain jopa 1,3 miljardia tonnia ruokaa. Jopa kolmannes koko maailman mahdollisista viljelysmaista jalostetaan turhaan sellaiseen tuotantoon, josta saatu ruoka jää lopulta kokonaan syömättä. (Hävikkiiviikko n.d.) Euroopan ja Pohjois-Amerikan alueilla tämä tarkoittaa 95-115 kiloa hävikkiruokaa asukasta kohden, kun taas esimerkiksi Etelä-Aasiassa vastaava määrä asukasta kohden on ainoastaan 6-11 kiloa vuodessa. Vain neljäsosalla maailmanlaajuisesta ruokahävikistä pystyttäisiin ruokkimaan jopa 870 miljoonaa nälkäistä ihmistä vuodessa. (Key Facts on Food Loss and Waste You Should Know 2018.)

Keski- ja korkeatuloisten maiden ruokahävikki syntyy pääasiassa kuluttajien käyttäytymisestä ruokaa kohtaan, mikä eroaa huomattavasti esimerkiksi kehitysmaista. Kehittyvien maiden ruokahävikki syntyy yleensä tahattomasti, olosuhteista johtuen. Yleisimmät kehitysmaiden ruokahävikin syyt ovatkin ruoan huonot kuljetusvälineet tai ala-arvoiset

ruoan säilytyslaitteistot. Keski- tai suurituloisissa maissa taas ruoan kasvava hävikkimäärä johtuu lähinnä välinpitämättömyydestä ruokaa kohtaan ja tietämättömyydestä sekä huolimattomuudesta sen oikeaoppisesta säilytyksestä. Lisäksi maailmanlaajuisella tasolla keski- ja hyvätuloisten maiden asukkaat ostavat huomattavasti enemmän liikaa ruokaa omiin tarpeisiinsa nähden ja suosivat vain täydellisen ulkonäön omaavaa ruokaa, jolloin käyttökelpoiset mutta nahistuneen näköiset ruoat jäävät yleensä kaappoihin. (Key Facts on Food Loss and Waste You Should Know 2018.)

3.2 Ruokahävikki Suomessa

Vaikka maailmanlaajuisessa vertailussa Suomen kaltainen pieni maa saattaa tuottaa ruokahävikkipäästöjä näennäisesti vähemmän, on suurin osa hävikkiruoasta kuitenkin turhaa. Suomessa syntyy ruokahävikkiä yhteensä yli 400 miljoonaa kiloa vuodessa, mikä on 10-15% koko Suomen ruokatuotannosta yhteensä. Noin 12% kokonaishävikistä syntyy jo ruoan alkutuotannossa, 30% syntyy kotitalouksien ruokahävikkinä, 20% syntyy teollisuuden tuottamana, 20% on ravintoloiden tuottamaa ruokajätettä ja 18% kokonaishävikistä tuottavat kaupanalan toimijat. (Hävikkiviikko n.d.)



KUVA1. Ruokahävikin jakaantuminen Suomessa (Ruokahävikki 2016.).

Ruoan turha päätyminen jätteeksi tuo sekä taloudellista menetystä että suurta kuormitusta ympäristölle. Keskimäärin Suomessa tuhlataan ruokahävikkiin yhteensä noin 500 miljoonaa euroa vuodessa, joka tekee tasattuna keskimäärin 125 euroa hukkaan mennyttä rahaa jokaista suomalaista kohden. (Ruokahävikki- opetusmateriaali n.d, 2.) Myös ympäristöön kohdistuvat vaikutukset ovat suuria. Ruoan kokonaistuotanto ja -kulutus kuluttavat koko Suomen hiilijalanjäljestä noin viidenneksen, joten ruokahävikin osuus kokonaishiilijalanjäljestä onkin merkittävä. Ainoastaan minimoimalla ruoan hävikkiä, saadaan ylimääräisen ruokatuotannon ympäristövaikutuksia pienennettyä. (Ruoantuotannon vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon 2016.)

Suomessa kotitalouksien ruokahävikkiä syntyy vuodessa yhteensä jokaista asukasta kohden noin 20-25 kiloa, mikä tekee vuodessa yhteensä noin 120- 160 miljoonaa kiloa jätteenä menevää ruokaa. Suurimmat määrät suomalaiset heittävät pois kotona valmistettua ruokaa, jonka viimeisestä käyttöpäivästä ei olla varmoja. (Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kierto 2016.) Toisena syynä ruoan turhaan hävittämiseen ovat liian isot valmistusmäärät, haluttomuus syödä samaa ruokaa useita päiviä ja liian isot annoskoot. Myös ruoan ulkonäkö vaikuttaa sen poisheitettävyyteen. Usein ruokaa heitetään pois maistamatta, jos epäillä sen olevan vanhentunutta tai se näyttää nahistuneelta. Vanhoja annoksia ei välttämättä jatkojalosteta uusiin resepteihin ja vanhenevat tuotteet saatetaan heittää pois, vaikka niiden käyttöikä ei ole todellisuudessa vielä umpeutunut. (Hävikki- viikko n.d.) Raaka-aineista eniten kotitalouksien ruokahävikkiä syntyy erilaisista vihanneksista, hedelmistä ja maitotuotteista sekä leivistä ja leipätuotteista. (Ruokahävikki- opetusmateriaali n.d, 5.)

Kauppojen ruokahävikki on noin 18 % koko ruokateollisuuden ruokahävikistä. Yhteensä kaupanalan ruokahävikkiä syntyy vuodessa noin 65-75 miljoonaa kiloa. (Ruokahävikki- opetusmateriaali n.d, 3.) Kauppojen suurin ruokahävikki syntyy tuotteista, joiden tuoreus ei ilmene tuotteesta suoraan. Parasta ennen- tuotteiden käyttöpäiviä ei osata arvioida ja tiedonpuutteen vuoksi niiden käyttöä vältellään. (Hävikki- viikko n.d.) Nahistuneen, keltävän tai ruskean sävyiset ja tuoreutensa menettäneen näköiset vihannekset ja hedelmät tuottavat myös suuren osan kauppojen ruokahävikistä. (Monta tietä hävikistä hyödyksi 2018.)

Kauppojen ruokahävikkiä ajatellen kuluttajalla itsellään on iso rooli hävikin syntymisessä, sillä useimmiten ainoastaan ulkonäöltään täydelliset tuotteet kelpaavat kuluttajille

ja täten kauppojen on pidettävä sellaisia tarjonnassaan. (Key Facts on Food Loss and Waste You Should Know 2018.) Ympäristön kuormituksen lisäksi kaupoista syntyvä ruokahävikki aiheuttaa aina myös kaupalle liiketoiminnallista tappiota eli rahan menetystä. Juuri liiketoiminnan kannattavuuden takia moni kauppa onkin ryhtynyt seuraamaan tuotamaansa ruokahävikkiä säännöllisesti ja pyrkien vähentämään sitä erilaisin toimenpitein. (Ruokakauppa ennaltaehkäisee ruokahävikkiä 2018.)

3.3 Haasteita ruokahävikin jakelutoimintaan liittyen

Ruokahävikin pienentämiseen ja ruoan uudelleenkäyttöön sisältyy useita huomioonotettavia asioita, jotka tuovat haasteita ruoanjakeluun niin yksilö- kuin jakelukanavataholla. Koska kauppojen tarjoama hävikkiruoka on yleensä joko vanhaksi menevää tai muuten myymättä jäänyttä ruokaa, tulee jokaisen sitä jakelevan kanavan seuloa tarkasti syömäkelpoiset ja syömäkelvottomat ruoat. Vaikka hävikkiruoan vähentämisestä on monella eri taholla hyötyä, tulee myös hävikkiruoan jakelukeinojen noudattaa elintarvikeviranomaisien säättämiä elintarviketurvallisuuslakeja. Nämä lait koskevat niin ruoan säilytys- ja kuljetusolosuhteita koko hävikkiruokaketjun ajan ruoan saajalle asti. Tähän liittyy erilaisille toimijoille tarkoitettuja sitoumuksia, muun muassa pilaantuvien ruokien käsittelyssä tai ruoan jätteeksi siirtämisessä. (Ruoka-apua turvallisuudesta tinkimättä 2017.)

Suurimmat hävikkiruoan vähentämiseen liittyvät haasteet koskevat kuitenkin ihmisten tietoutta hävikkiruokaa kohtaan ja ihmisten asenteita parhaan ulkonäkönsä tai pakkauksen mukaisen parasta ennen-käyttöpäivämääriä kohtaan. Moni kuluttaja ei halua ostaa ruokaa, joka on nahistuneen näköinen tai vieroksuu tuotteita, joidenka parasta ennen-päivämäärä on lähestymässä. Vaikka hävikkiruoan vähentäminen yleistyy koko ajan ja tietoisuus sen ympärillä lisääntyy, löytyy silti kuluttajia, joille hävikkiruoan syöminen tai ruokahävikin vähentäminen on edelleen lähinnä asennekysymys. (Hävikkiviikko n.d.)

Tietoisuuden lisäämisen lisäksi hävikkiruoan vähentämiseen tarvitaan myös ihmisiä. Koska kaupat haluavat olla aktiivisesti tavoittelemassa hävikin vähentymistä ja jätekuorman pienentämistä, syntyy jaettavaa ruokaa väistämättä paljon. Yhtenä haasteena hävikkiuorman vähentämisessä onkin ruokahävikin ja sitä tarvitsevan ihmisen yhdistäminen. Seurakunnat ja muut ruoka-avustuksista huolehtivat ottavat mielellään ruokalahjoituksia vastaan, mutta erilaiset sopimukset ja logistiseen puoleen liittyvät haasteet saattavat

nousta esteeksi ruoka-apua antavien ja sitä tarvitsevien tahojen välille. (Haastattelu Liite 2.)

3.4 Tietoisuus tärkeänä osana hävikkiruoan jakelussa ja uudelleenkäytössä

Vaikka erilaisia innovaatioita kehitellään jatkuvasti ruokahävikin poistamiseksi, nousee isoimmaksi aiheeksi kuitenkin ihmisten asenteiden muutos ja toimintasuunnitelmien teko yksilötaholla. Jotta asioihin voidaan keskittyä tai niihin osataan kiinnittää huomiota, tulee tiedonjakoon keksiä uusia tapoja ja toimintamalleja. Koska ruokahävikki on isona osatekijänä taloudellista ja ympäristöllistä kuormaa, tulee sen poistamiseen tarvittavaan tietouteen panostaa huolellisesti. Esimerkiksi ilmastonmuutokseen vaikuttavana tekijänä ruokahävikin vähentäminen vaikuttaa suuresti. (Monta tietä hävikistä hyödyksi 2018.)

Ruokahävikistä saatavaa tietoutta tulee kerätä ja tutkia koko prosessin alusta alkaen, jotta voidaan ennaltaehkäistä ja uusiokäyttää ylijäämäruokaa mahdollisemman hyödyllisellä tavalla ruokahävikkuorman kasvattamisen sijasta. Suomessa ollaan ruokahävikin synnyn ja syiden jäljillä kohtuullisen hyvin ja Luonnonvarakeskus tutkii asiaa laaja-alaisesti koko prosessin ajalta. (Monta tietä hävikistä hyödyksi 2018.)

Suomea EU-komissiossa edustava asiantuntijatyöryhmän jäsen Minna Huttunen maa- ja metsätalousministeriöstä painottaa myös tietouden lisäämisen tärkeyttä. Huttusen mielestä hallinnolliset säädökset ja päätöksenteko ylemmällä taholla ei vaikuta ruokahävikin synnyn vähentymiseen, vaan tärkein voima hävikin poistossa on vaikuttaminen ihmisten tietouden tasoon ja sitä kautta vapaaehtoiseen asenteiden muutokseen. Erityisesti Huttunen kiittelee Eviran julkaisemaa ruoka-apuohjetta, joka helpottaa erilaisten vapaaehtoisten toimimista ruoka-avun parissa ja kauppojen prosessia ruokalahjoitusten jakamisessa. (Monta tietä hävikistä hyödyksi 2018.)

3.5 Säilyvyysmerkinnät

Säilyvyysmerkinnät vaikuttavat oleellisesti ruokahävikkimäärän kasvuun ja turhan jätteen syntymiseen. Suurin osa kotitalouksien ruokahävikistä syntyy ruoan valmistukseen ja säilytykseen liittyvistä harhaluuloista ja tähän vaikuttaa oleellisesti myös ruoan säilyvyysmerkintöjen tulkitsemisongelmat. Yhtenä ongelmakohtana esimerkiksi kotitalouksien hävikkuorman kasvussa on selkeästi säilyvyysmerkintöjen puutteellinen lukutaito

sekä niin sanotun aistinvaraisen tulkinnan osaamattomuus. Eniten sekaannusta säilyvyysmerkinnöissä aiheuttaa luulo parasta ennen- ja viimeinen käyttöpäivä-merkinnän yhdenmukaisuudesta. (Hävikkiwiki n.d.)

3.5.1 Parasta ennen-merkintä

Suurimmalle osalle elintarvikkeista on määritettävä parasta ennen-merkintä. Tällä päiväysmerkinnällä tarkoitetaan elintarvikkeen vähimmäissäilyvyysaikaa ja pakkauksen ohjeiden mukaisesti säilytetty tuote pysyy saman makuisena ja ominaisuuksiltaan samana vähintään kyseiseen päiväkseen saakka. Kyseinen merkintä on pakollinen useimmille ruoka-aineille ja sen tarkkuus voidaan määrittää päivän, kuukauden tai jopa vuoden tarkkuudella. (Ruokahävikki halki ja poikki 2018.) Päiväysmerkinnät merkitään parasta ennen-merkinnän vuoksi vuoden tarkkuudella, mikäli elintarvike pysyy suositellusti käyttökelpoisena yli 18 kuukautta. Sama merkintä tulee ilmoittaa kuukauden ja vuoden tarkkuudella, mikäli elintarvike säilyy suositellusti käyttökelpoisena pidempään kuin kolme kuukautta, mutta ei 18 kuukautta enempää. Mikäli elintarvikkeen epäilty säilyvyys on enimmillään kolme kuukautta, tulee pakkauksessa olla aina määritelty merkintä päivän ja kuukauden tarkkuudella. (Vähimmäissäilyvyysaika ja viimeinen käyttöpäivä 2016.)

Usein parasta ennen-päiväyksen omaavat tuotteet säilyvät kuitenkin syömäkelpoisina päiviä, jopa kuukausia kyseisen päiväyksen jälkeen. Tällaisia tuotteita voidaan jopa myydä vielä parasta ennen-päivämäärän jälkeenkin, ellei tuotteen laatu ole heikentynyt. Tällaisten tuotteiden syömäkelpoisuutta arvioidaan yleensä aistinvaraisesti, hajun, näön tai maun perusteella. Myytäväksi sopivat kuitenkin vaan tuotteet, joista voidaan suoraan todeta, ettei tuotteen maku tai ulkonäkö ole kärsinyt. (Ruokahävikki halki ja poikki 2018.)

3.5.2 Viimeinen käyttöpäivä

Viimeinen käyttöpäivä-merkintä on ehdoton ja tällaisen merkinnän jälkeen tuotetta ei voi enää myydä eteenpäin. Tällaisen merkinnän jälkeen tuotetta ei saa käyttää myöskään myyntiin laitettavien tai uudelleen tarjottavien ruokien valmistukseen. Viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä tuotteita ei suositella myöskään käytettäväksi. (Ruokahävikki halki ja poikki 2018.)

Yleensä viimeinen käyttöpäivä-merkinnän omaavat tuotteet ovat niin sanotusti mikrobiologiselta kannaltaan nopeasti pilaantuvia elintarvikkeita. Yleisimmin nämä tuotteet ovat määritelty tiettyjen kriteerien mukaan. Viimeinen käyttöpäivä-kriteerit täyttävät esimerkiksi tuoreet liha- ja kalatuotteet, maito ja kerma ilman pastörintia, jauheliha, sekä juustot ja lihavalmisteet, jotka eivät ole kypsiä. Tällaisiin tuotteisiin tulee aina merkitä ajankohta, johon mennessä tuote tulee käyttää, sekä selkeät säilytysohjeet tuotteelle. Näille tuotteille on tyypillistä, ettei niiden säilyvyyttä ole paranneltu erilaisten säilöntäaineiden tai lämpökäsittelyjen avulla. (Ruokahävikki halki ja poikki 2018.)

3.6 Elintarviketurvallisuusviraston ohje ruoka-apuun luovutettaville elintarvikkeille

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on laatinut selkeän ohjeistuksen ruoka-avun parissa toimiville toimijoille sekä tällaista toimintaa valvoville tahoille. Ohjeistuksen pyrkimyksenä on auttaa erilaisia toimijoita vähentämään ruokahävikkiä ja tarjota selkiyttävää tietoa sekä elintarvikkeiden lahjoittajatahoille että ruokalahjoitusten vastaanottajille. Kyseisessä ohjeessa on erilaisia, normaalista poikkeavia tulkintoja elintarvikkeiden säilytyksestä ja uudelleen jakamisesta. Tällaiset poikkeavat toimintatavat koskevat vain hyväntekeväisyystoimintaa ja kyseiset ohjeet on laadittu ainoastaan ruoka-aputoimintaa ajatellen. Jokaisessa tapauksessa tilanteesta huolimatta, tulee muistaa, että ruoka-apuna jaettavien ruokien ja elintarvikkeiden on aina oltava turvallisia. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 3.)

3.6.1 Yleisiä ohjeistuksia luovuttamisesta ja vastaanottamisesta

Luovutukseen menevän tuotteen tulee olla ihmisravinnoksi sopivaa, ja elintarvikkeen ominaisuuksien tulee olla sellaisessa kunnossa, ettei se aiheuta terveydellisiä haittoja eikä käyttöön liittyviä harhaluuloja. Mikäli ruoka-avusta saaduissa tuotteissa on suuria puutteita tai ne eivät ole enää käyttökelpoisia tai turvallisia, ei ruoka-avun päällimmäinen tarkoitus toteudu. Vaikka ruoka-avulla pyritään vähentämään ruokahävikin syntymistä, ei ruoka-avun tarkoituksena ole toimia elintarvikkeiden jätehuoltona. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 4.)

3.6.2 Elintarvikkeiden luovutus ruoka-apuun

Kaikilla elintarvikealan toimijoilla on mahdollisuus lahjoittaa ylimääräisiä tai hävikiksi muuten meneviä elintarvikkeita ruoka-apuun, joko suoraan yksityishenkilöille tai erilais- ten hyväntekeväisyystoimijoiden kautta. Tällaisesta toiminnasta tulee kuitenkin olla kuvaus kyseisen elintarvikealan yrityksen omavalvontasuunnitelmassa. Elintarviketurvalli- suusasioissa voi pyytää ohjeita ja neuvoja myös elintarvikeviranomaisilta. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 4.)

Tuotteet, joita ruoka-apuun lahjoitetaan, voivat olla pakkaamattomia tai pakattuja elintar- vikkeita, mutta tuotteen laadun pitää olla käyttökelpoiseksi sopiva. Tuotteen sisällön ar- vioimiseksi on määritelty sekä ”parasta ennen”-päivämäärä että ”viimeinen käyttöpäivä”- päivämäärä ja näitä merkintöjä tulee noudattaa. Mikäli tuotteessa on ”parasta ennen”- merkintä, voi tuotetta luovuttaa myös päivämäärän ylittymisen jälkeen. Viimeisen käyt- töpäivän saaneet tuotteet eivät vastaa laadultaan välttämättä syötäväksi kelpaavaa ravin- toa, joten tällaisia tuotteita ei sellaisenaan saa antaa eteenpäin päiväyksen ylityttyä. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 4.)

Koska ruoka-apuun lahjoittavan toimijan velvollisuuksiin kuuluu tarkastaa tuotteiden kunto ja ulkonäkö ennen luovutusta, voidaan esimerkiksi väriin pakkauksiin pakattuja tuotteita lahjoittaa ruoka-apuun sellaisenaan. Tällaisten elintarvikkeiden jaossa on kui- tenkin syytä olla tarkkana tiedon jakamisen kanssa. Elintarvikkeet, joiden pakkaukset ovat vaurioituneet tai niiden turvallisuutta on syytä epäillä, ovat kiellettyjä ruoka-avun jakamisessa eteenpäin. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 4.)

Myös erilaisia pakkaamattomia ja heti käyttöön tarkoitettuja- elintarvikkeita voi tarjota ruoka-apuun, tiettyjen säädösten puitteissa. Tällaista ruoka-apua voidaan tarjota esimer- kiksi ravintoloiden tai suurtilouskeittiöiden ylijäämäruoasta. Mikäli ruokaa lahjoitetaan pakkaamattomana, tulee muistaa, ettei ruokaa voi uudelleen tarjoilla. Mikäli ruoka-apuun lahjoitetaan pakkaamatonta ruokaa, tulee lämpötilasäädösten olla kunnossa ja tästä tulee ilmoittaa ruokaa lahjoittavan tahon omavalvontasuunnitelmassa. Myös tiedot allergee- neista sekä tarvittavat ohjeet liittyen säilytys- ja jatkokäyttötoimenpiteisiin tulee tarjota ruoka-avun saajalle. Kyseiset tiedot voi antaa suullisessa tai kirjallisessa muodossa, suo- meksi tai ruotsiksi. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 5.)

3.6.3 Ruoka-apua jakavien hyväntekeväisyysjärjestöjen toiminta

Omavalvontasuunnitelman tarvitsee jokainen ruoka-avun toimija, joka jakaa ruoka-apuna helposti pilaantuvia elintarviketuotteita säännöllisellä tasolla. Mikäli toiminta vaatii omavalvontasuunnitelmaa, on siihen hyvä sisällyttää osioita esimerkiksi riskien ennakoinnista, ruokien säilytykseen ja kuljetukseen liittyvistä lämpötiloista sekä varastonkiertoon liittyvistä asioista. Omavalvontasuunnitelmaa tulee täyttää ja tarkastella säännöllisesti. Hyväntekeväisyystoimija, joka jakaa ruoka-apuna ainoastaan kasviksia, kuivat tuotteita ja muita huoneenlämmössä säilytettäviä tuotteita, ei tarvitse omavalvontasuunnitelmaa toiminnalleen. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 5,6.)

Mikäli ruoka-apuun lahjoitetut tuotteet ovat vanhenemassa, voidaan tällaisia tuotteita pakastaa myöhempää käyttöä varten. Pakastamisessa ja jäädyttämisessä tulee ottaa huomioon säilytysmerkinnät sekä kyseisen elintarvikkeen ominaisuuksien säilyminen pakastuksen jälkeen. Pakastus voidaan suorittaa ruoka-apua lahjoittavan toimijan tiloissa tai ruoka-apua välittävän toimijan tiloissa. Pakastettuja ruoka-aineita luovuttaessa tulee tuotteisiin aina merkitä pakastuspäivämäärä sekä maininta, että tuote on pakastettu ja ensimmäisen sulatuksen jälkeen sen pakastaminen ei ole sallittua. Lisäksi tuote suositellaan käytettäväksi välittömäksi. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 7.)

Ruoka-apua tarjoava taho voi myös valmistaa saamistaan elintarvikkeistaan ruokaa ja tarjota tätä eteenpäin. Tällaisissa tapauksissa voidaan käyttää viimeisen käyttöpäivän ohitaneita tuotteita, mutta ainoastaan päiväystä seuraavana päivänä. Mikäli vanhentuneista raaka-aineista valmistetaan ruoka-apuun tarjottavaa ruokaa, tulee niiden laatu tarkastella aistinvaraisuutta käyttäen ja jokainen tällainen tuote tulee kuumentaa yli 70 celsiusasteen yläpuolelle. Huomioitavaa on, että tällaiseen prosessiin osallistuvalla ruoka-avun toimihenkilöllä tulisi olla suoritettuna hygieniosaamistodistus. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 8.)

3.6.4 Elintarvikkeiden jakeluun liittyvät säädökset

Kun ruoka-apuun annettavat elintarvikkeet lahjoitetaan elintarviketoimijoilta ruoka-apuun, tulee kuljetusolosuhteet olla asianmukaiset. Kuljetuksen aikana elintarvikkeisiin ei saa siirtyä haju- tai maku- tai muita ominaisuuksia, jotka muokkaavat elintarvikkeen laatua tai muuntavat sen terveydelle haitalliseksi. Kuljetuksessa tulee huomioida, että kyl-

män ruoan täytyy säilyä kylmänä ja kuumana kuumana, koko kuljetusprosessin ajan. Mikäli ruoka tarjoillaan lähes saman tien sen luovuttamisen jälkeen, voidaan lämpötilasäädöksistä poiketa, kunhan vaaratekijät on arvioitu ja poistettu oikein. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 6.)

Mikäli elintarvikkeita joudutaan kuljetuksen lisäksi varastoimaan, tulee tätä varten tarkoitettua täyttää elintarvikehuoneiston kriteerit. Tilan on oltava pinta-alaltaan ja säilytystilaltaan riittävä, sillä elintarvikkeiden säilyttäminen lattialla on kielletty. Lisäksi huoneiston siisteydestä on pystyttävä pitämään huolta, jotta sinne ei pääse haittaeläimiä. Elintarvikkeet tulee aina säilyttää niille tarkoitetuissa lämpötiloissa ja tätä tulee seurata tasaisin väliajoin. Elintarvikkeiden varastoinnista pätevät samat säännöt kuin kuljetuksessa eli ne on pidettävä erillään tavaroista tai materiaaleista, jotka voivat aiheuttaa laadun tai turvallisuuden heikkenemistä. Jos ruoka-apua tarjoava taho ei pysty järjestämään tällaisia tiloja, jäljelle jää kaksi vaihtoehtoa: jakaa sellaisia tuotteita, jotka eivät tarvitse erityisiä säilytystoimenpiteitä tai suorittaa jakeluprosessi aikataululla, joka ottaa laadun heikkenemisen ja elintarviketurvallisuuden huomioon. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 7.)

4 MINKÄLAISIA TOIMINTAMALLEJA SUOMESTA LÖYTYY JO HÄVIK- KIRUOAN YMPÄRILLÄ

Erilaisia toimintamalleja hävikkiruoan ympärille on luotu ja luodaan edelleen, jotta ylijäämäruoka ja ihmiset saataisiin yhdistettyä. Tällaisia toimintamalleja ovat aiemmin luo-
neet esimerkiksi seurakunnat ja päivittäistavarakaupat ja mallit ovat yleensä olleet isom-
pia ruoka-apukampanjoita. Tällä hetkellä hävikkiruoan ympärille kehitellään kuitenkin
jatkuvasti erilaista toimintaa niin kuluttajien, vapaaehtoistoimijoiden kuin kauppojenkin
toimesta. Samalla kun tietoisuus hävikkiruoan vähentämiskeinoista leviää, leviää myös
uudenaisten toimintamallien suunnittelu ja kehittäminen, sillä ruoka-avustuksien ja hävikki-
ruoan kerääminen ja toivotaan muodostuvan verkostojen kasvamisen myötä yhä helpom-
maksi. (Kärki 2018.)

4.1 Likioma-projekti

Osana Eloisa ikä-ohjelmaa toiminut Likioma-projekti oli Tampereen vanhuspalvelu Ry:n
ja Tampereen Kaupunkilähetys ry:n yhteinen projekti, joka sijoittui vuosille 2012- 2017.
Mukana yhteistyössä toimi myös Vanhustyön keskusliitto. Eloisa ikä-projektin tärkeim-
pänä tavoitteena oli luoda mahdollisuuksia ikäihmisten arjenhallinnalle ja mielekkäälle
toiminnalle. (Likioma 2013-2016.)

Päätavoitteena Likioma-projektissa oli Härmälän kaupunginosan sisäisen toimintamallin
luominen, jossa haettiin yhteisöllistä keinoa tukea vanhusten hyvää elämää. Toiminta-
malliin sisällytettiin erilaisia pientavoitteita, joissa haluttiin lisätä yhteisöllisyyttä, tuoda
ikäihmisten tietouteen erilaisia osallistumisen ja vaikuttamisen keinoja sekä lisätä tekno-
logian osaamista hyvinvoinnin tueksi. Erilaisten tavoitteiden pohjalta lähdettiin yhteis-
työssä useiden eri yhteisöjen kanssa kehittämään toimintatapoja, joista muodostettiin toi-
mintamalli. (Likioma 2013-2016.)

Likioman kautta rakennettuja toimintatapoja syntyi useita ja niiden alueellisen yhteisöl-
lisyyden lisääminen onnistui hyvin. Yhteisöllisyyden lisäämisen pääsyyntä oli varmasti
se, että jokainen toimintamallin osan kehittäminen alueella asuvien ja yhteisöön kuuluvien
ihmisten kanssa yhteistyössä. (Likioma 2013-2016.)

Yhdeksi toimintamuodoksi muotoutui Kyläraati, jonka tavoitteena oli luoda kanava, jonka kautta jokainen Härmälän seudulla asuva ihminen pystyisi osallistumaan yhteisiin asioihin. Kyläraadin teemat keskittyivät alussa lähinnä ikäihmisten arkeen liittyviin aiheisiin. Aiheet vaihtelivat turvallisuusasioista hyvinvointiin ja kulttuuriin. Kyläraati koontui ensimmäistä kertaa syksyllä 2013 ja koollekutsujina toimivat Likioma-projekti, Kuuselakeskus, TAMK, Tampereen vanhusneuvosto sekä Petäjäkotikeskus. (Likioma 2013-2016.)

Myöhemmin Kyläraadin nimeä muutettiin Kyläkokoukseksi ja koollekutsijat vaihtuivat. Vuoden 2016 Kyläkokouksen kokoojina toimivat erilaiset tahot alueen koulun vanhempainyhdistyksestä Lähitori Kuuselaan. Kyläkokouksen toimintamallia jalkautettiin niin, että sen päätettiin kokoontuvan kerran vuodessa ja käsiteltävät asiat koskevat Härmälän alueen asukkaita ikään katsomatta. Kyläkokouksen tavoitteena on vaikuttaa, tiedottaa ja auttaa alueen asukkaita, sekä tarjota jokaisella mahdollisuus vaikuttaa ja saada äänensä kuuluviin. (Likioma 2013-2016.)

Tapahtumatietouden lisäämisen vuoksi haluttiin Likioma-projektissa keskittyä yhteisen foorumiin luomiseen. Kyläraadin vuonna 2013 pitämässä kokouksessa saatiin selville, että alueen lukuisista tapahtumista tietää vain murto-osa ihmisistä ja tapahtumien tiedotus tapahtuu usean eri kanavan kautta. Alueen asukkaiden kanssa yhteistoimin alettiin kehittelemään yhtä sähköistä palvelua, johon kaikki alueella järjestettävät tapahtumat saataisiin koottua. Palvelun kokoamisvaiheessa selvisi myös tarve tapahtumakalenterin tulosversiolle, joka voitaisiin jakaa alueen asukkaille tarvittaessa. Keskitetty nettisivusto ja siihen liittyvät kehitysmahdollisuudet vastasivat alueen asukkaiden toiveeseen saada ajankohtaisesti tärkeät tiedot yhdestä lähteestä ja toimivat osa-alueet helpottivat asukkaiden arkea muun muassa muistuttamalla sähköpostitse asiakkaalle tärkeistä tapahtumista. (Likioma 2013-2016.)

Likioma-projektin yhtenä suurimpana toimintamallina toimi kivijalkakerhotoiminta. Kun projektin alkuvaiheessa järjestettyjen tiedonhankintakertojen jälkeen saatiin selville, mikälaista toimintaa alueen asukkaat kaipaavat, avattiin Härmälän alueelle erilaisia kivijalkakerhoja. Kerhot tarjosivat matalan kynnyksen toimintaa erilaisille ikääntyneiden ryhmille lähellä heidän kotejaan. Toimintaa tukivat esimerkiksi alueella toimivat palvelukeskukset ja erilaiset alueen yhteisöt. Tiloja varten hyödynnettiin muun muassa erilaisia kerhohuoneita ja muita valmiina olevia ja käyttötarkoitukseen soveltuvia tiloja. Toimintaa

suunniteltiin yhdessä osallistujien ja erilaisten verkostojen kanssa ja sen toteutuksesta vastasivat Likiomassa toimivat henkilöt. Kerhoissa kävijät arvioivat toimintaa, jonka jälkeen toimintaa kehitettiin yhdessä Likioman toimijoiden ja alueen asukkaiden kanssa. Kaikki kerhoihin liittyvä sisältö toteutettiin asukkaiden kanssa ja heidän toiveinaan ryhmien toimintaa varten oli erilaiset liikunta-, harrastus-, keskustelu-, ja teemaryhmät, joissa keskityttiin ryhmien kävijöille tärkeisiin aiheisiin. (Likioma 2013-2016.)

Vapaaehtoistyö oli tärkeää Likioma-projektin onnistumiselle ja tulee entistä tärkeämmäksi Likioma-projektin päättyessä. Joitain vapaaehtoisia jäi vastaamaan Härmälän alueella korttelikerhotoiminnasta projektin siirryttyä, mutta toiminnan koordinointi vaatii jatkokehitystä. Korttelikerhotoiminnassa olleet vapaaehtoiset toimivat yleensä pareina ja ihanteellisoin ratkaisu parin muodostamisen kannalta oli, mikäli toinen oli ollut jo ennemmin kerhotoiminnassa mukana ja toinen tullut vapaaehtoiseksi esimerkiksi toisesta ryhmästä. (Likioma 2013-2016.)

Likioma-projektin kakkosvaiheen aikana kehitettiin edelleen vapaaehtoistyöntekijöiden tukemis- ja kouluttamismahdollisuuksia, jotta esimerkiksi korttelikerhotoimintaa saataisiin jatkettua. Oleellisena osana toiminnassa oli mukana myös Tampereen kaupungin ohjaama luotsitoiminta. Myös Likioma-projekti itsessään tarjosi erilaisia koulutuksia ikäihmisten kanssa työskenteleville ja alaa opiskeleville, heidän asioistaan päättävillä tahoilla, mutta myös ikäihmisille itselleen sekä heidän omaisilleen. Likioman järjestämässä seminaareissa saivat ikäihmiset itse jakaa tietouttaan omin puheenvuoroin tai esityksin. Kaikki Likioma-projektissa työskennelleet suorittivat Suomen Mielenterveysseuran kurssit, jotta saivat pätevyyden toimia Mielenterveyden ensiavun kouluttajina. (Likioma 2013-2016.)

4.2 Likioma II-projekti

Likioma-projektin rahoitusta jatkettiin vielä vuodelle 2017 ja jatkon tarkoituksena oli testata ja kehittää alkuperäisen Likioma-projektin korttelikerhotoimintamallia Tampereen Multisillan ja Peltolammin alueilla. Tarkoituksena oli järjestää yhteistoimintaa ja lisätä ikääntyvien ihmisten tapaamispaikkoja lähellä heidän asuinpaikkaansa. Korttelikerhoissa järjestettiin yhteistoimintaa ja tuettiin ikäihmisten hyvinvointia. Toimintaa ohjasivat Likioma II-projektin projektipäällikkö Arja Anttila, projektityöntekijänsä kanssa ja toimin-

tamallin jatkuvuutta ajatellen koulutettiin vapaaehtoistyöntekijöitä korttelikerhojen vertaisohjaajiksi. Projektin suurimpina yhteistyökumppaneina toimivat Multisillan ja Peltolammin alueen yhdistykset, yrittäjät, sekä Tampereen kaupunki ja sen palvelut sekä VTS-kodit. Myös paikallisilla yhteisöillä oli projektin kannalta tärkeä rooli. (Likioma 2013-2016.)

Likioma II-projektin toimintamalleja luodessa tarjoutui mahdollisuus toimia yhteistyössä myös Multisillan K-kaupan kanssa hävikkiruoan jakelussa. Multisillan K-kauppias halusi lahjoittaa projektille ja tätä kautta Multisillan alueen vähävaraisille ylimääräistä hävikkiruokaa ja jakelukanavat muodostuivatkin korttelikerhojen kautta. Hävikkiruokaan liittyvät sopimukset tehtiin yhteistyössä Likioma-projektin ja kaupan kanssa. Ruoan kuljetukset ja jakelu hoitui projektityöntekijöiden taholta, ja korttelikerhoihin osallistuvat vähävaraiset jakoivat ruokaa edelleen eteenpäin, mikäli tiesivät jonkun sitä tarvitsevan. Avainasanana ruoan jakelussa oli matalan kynnyksen apu ja tuomitsemattomuus, keneltäkään ei kysytty lupalappuja eikä todistuksia. Koska Likioman projektityöntekijöitä oli vähän, oppivat he tuntemaan kerhojen asiakkaat ja ottamaan ruoan jakelussa huomioon erilaiset allergiat ja jopa avun saajien ruoanlaittotaidot. Kaikki ruoan jakaminen ja sen eteenpäin saaminen toimi vuorovaikutuksessa ruoka-avun saajien kanssa, ja työntekijät luonnehtivatkin jatkumoa ”hyvän kehäksi”, eli avunsaajat tarjosivat saamiaan ruokia vielä eteenpäin, jos jollain oli enemmän avun tarvetta. (Haastattelu Liite 2.)

4.3 Yhteinen pöytä-hanke

Yhteinen pöytä on Vantaalla toimiva, Vantaan kaupungin ja Vantaan seurakunnan yhdessä hallinoina toimintamalli, jonka tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä hyötykäyttämällä sitä, sekä vähentää yksinäisyyttä ja syrjäytymistä poistamalla ruoka-apuun liittyviä sosiaalipoliittisia ongelmia. Yhteinen pöytä-toimintamalli yhdistää yhteisöllistä ruoka-aputoimintaa ja keskitettyä ruoan jakelua. Yhteinen pöytä toimintamalli tavoittaa laaja-alaisesti ihmisiä Vantaa alueella ja sen työpajatoiminnalla toimivat kuljettajat jakavatkin hyötykäyttöön noin 35000 kiloa hävikkiruokaa viikkoa kohden. Ruoka-apua saavat muutamat tuhannet vähävaraiset joka viikko. Yhteinen pöytä malli on suunnattu lähinnä vähävaraisille vantaalaisille. (Yhteinen pöytä 2018.)

”Yhteinen pöytä ei jaa suoraa ruoka-apua, ruoka-avun jakavat verkostomme ruoka-aputoimijat. Edellytämme, että Yhteisen pöydän kautta saatu hävikkiruoka ja ruoka-apu jaettaisiin verkostossa ainoastaan vähävaraisille ja että

ruokajakoihin voisivat tulla kaikki tarvitsevat. Ruoka-apua ei saa myydä eikä hamstrata.” (Hävikkitermiinaali 2018.)

Toimintamallin verkostossa on mukana noin 30 lahjoittajaa ja suurin osa lahjoituksista syntyy kauppojen, elintarviketehtaiden tai tukkujen ruokahävikistä. Lahjoitusten vastaanottajatahoja on yhteensä noin 40 ja niihin kuuluvat Vantaan kaupungin asukastilat ja seurakunnat. Lahjoitusten kuljetuksesta apua tarvitseville tahoille vastaa Vantaan kaupungin ylläpitämä, projektia varten suunniteltu hävikkitermiinaali. Hävikkitermiinaalia varten on palkkatyöllistetty useita ihmisiä ja heidän mukanaan hävikin jakelussa toimii vapaaehtoistoimijoita sekä Vantaan tunnuksella omaava virallinen kuski. Yhteistyössä jakelutoiminnassa on myös Vantaan terveysturvallisuus ja elintarviketurvallisuus on Yhteinen keittiö-toimintamallissa suuressa keskiössä. (Yhteinen pöytä 2018.)

4.4 Saa syödä- hanke

Hävikkiruoan suosion noustessa myös erilaiset palvelumuotoilu-yritykset ovat tarttuneet ruokahävikin vähentämisen tuomiin mahdollisuuksiin, ja tarttuneet toimeen erilaisten mallien kehittämisessä. Palvelumuotoilu-yritykset sopivat mallien kehittelyyn ja suunnitteluun hyvin, sillä niiden päällimmäisenä tavoitteena on keksiä ratkaisuja arjen ongelmiin. Ruokahävikin vähentämiseen liittyvät toimintamallit ovat yleensä hyvin asiakasta tai kohderyhmää osallistavia ja pyrkivätkin kehittämään jatkuvaa toimintaa asian ympärille myös tulevaisuudessa. (Ottaisitko naapuriltasi vastaan ruokaa? n.d.)

Yksi tällaisista uudenajan malleista onkin Saa syödä-kokeilu, johon osallistui Helsingin Roihuvuoressa sijaitsevan kerrostaloyhtiön 200 asukasta. Mallin takana oli suomalainen palvelumuotoilu-yritys Palmu Inc. ja sen pääpointtina oli vähentää ruokahävikkiä yksinkertaisin ja jokaiselle sopivin keinoin. Ensimmäisen Saa syödä- kokeilun tarkoituksena oli kerätä tietoa syistä, miksi ruokaa joutuu hävikkiin niin paljon ja miettiä ratkaisuja siihen. Lisäksi mallia haluttiin kehittää sellaiseksi, että sitä pystyttäisiin parantamaan jatkuvasti ja siitä pystyttäisiin jalostamaan ideoita myös muihin taloyhtiöihin. (Ottaisitko naapuriltasi vastaan ruokaa? n.d.)

Kokeilun aikana taloyhtiön kylmäkellariin rakennettiin kaikille avoin ”Herkkupesä”, jonne ihmiset saivat jakaa omia ylijäämäruokiaan naapureiden käytettäväksi. ”Herkkupesän” tarkoituksena oli auttaa ihmisiä vähentämään ruokahävikkiään laittamalla kier-

toon ruoat, joita ei itse ehtisi tai haluaisi jostain syystä käyttää. ”Herkkupesään” hyväksyttiin tuoreet hedelmät ja vihannekset sekä avaamattomat ruokapakkaukset, joissa oli jäljellä vielä päiväystä. Myös samana päivänä valmistettua ruokaa oli mahdollisuus lahjoittaa naapureille. (Ottaisitko naapuriltasi vastaan ruokaa? n.d.)

Mallin käyttö muovaantui ja haki omia toimintatapojaan koko kokeilun ajan ja asiakkaat saivat itse vaikuttaa siihen kommentoimalla ja antamalla kehitysideoita. Koko mallin ajan kerättiin tietoa siitä, mitkä tekijät vaikuttavat kerrostaloissa ruokahävikin syntyyn ja onko niiden poistamisella tai vähentämisellä ekologista merkitystä. Suurimpana syynä hävikkiruoan syntyyn yksittäistalouksissa saatiinkin ruoan vanhentuminen, siitä syystä, ettei sitä oltu valmistettu tai säilytetty asianmukaisesti. Tähän Saa syödä- kokeilukaan ei tuonut ratkaisua, sillä ”Herkkupesään” ei voinut tarjota jo valmiiksi parasta ennen-päiväyksiensä ylittäneitä tuotteita. (Ottaisitko naapuriltasi vastaan ruokaa? n.d)

4.5 S-ryhmän halpuuttamiskampanja

Suomen isoista kauppatoimijoista molemmat eli S-ryhmä ja K-ryhmä ovat keksineet erilaisia toimintamalleja hävikkiruoan vähentämiseksi. Yleisin keino ruokahävikin minimoimiseksi, asianmukaisen hankintasuunnittelun jälkeen, on myydä tuotteet edullisemmalla hinnalla viimeisen käyttöpäivän lähestyessä. Molemmat kaupparyhmät myös jakavat hävikkikampanjoiden jälkeen jäljelle jääneitä tuotteita erilaisille hyväntekeväisyysjärjestöille ja paikallisille seurakunnille. (Paananen 2017.)

Suomen osuuskaupparyhmä eli kuluttajien kielellä S-ryhmä aloittaa yleensä viimeistä myyntipäivää lähestyvien tuotteidensa edullisemmalla hinnalla myymisen jo hyvissä ajoin. S-ryhmän keinona edullisemmin myytävien tuotteiden merkintään ja helppoon tunnistamiseen on ollut laputtua vanhenevat tuotteet suurin, punaisin hintalapuin. Yhteensä S-ryhmän kaupoissa myydäänkin näitä punaisin lapuin varustettuja tuotteita noin 50 miljoonaa vuodessa. Yleisin alennusprosentti punaisin lapuin varustetuille tuotteille on 30% tuotteen alkuperäisestä hinnasta. (Paananen 2017.)

Kesän 2017 aikana S-ryhmä aloitti pääkaupunkiseudulla kampanjan, jonka taustalla on ollut saada ruokahävikkiä pienennettyä entisestään. Kampanjan nimeksi valikoitui ”S-ryhmän happy hour” ja sen pääpöinttina on myydä jo valmiiksi 30% alennuksessa olevat

tuotteet 60% alennuksella kaupan viimeisen aukiolotunnin aikana. Kampanja alkoi pääkaupunkiseudulta ja levittäytyi syksyn 2017 aikana myös muille paikkakunnille (Paananen 2017.)

4.6 Tampereen ruokapankki

Diakonia eli diakoniatyö on yksi kirkon perustehtävistä ja sen pääasiallisena tehtävänä on jakaa kristillistä sanaa ja tehdä toimenpiteitä lähimmäisenrakkauden onnistumiseksi. Diakoniatyö ohjailee kirkon yhteiskuntatyötä ja sen osa-alueisiin kuuluu vastuullisuus eri elämänalueilla sekä yhteiskunnan oikeudenmukaisuuden edistäminen. Yhtenä diakonian toimialueista on vähävaraisuudesta aiheutuvien haittojen lieventäminen sekä avun tarjoaminen sekä yksilö- että yhteisötasolla köyhyden vähentämiseksi. (Miten diakonia toteutuu? n.d.)

Yhtenä diakoniatyönmuotona Tampereen ja Peltolammin alueella toimii Tampereen Ruokapankki. Tampereen ruokapankin toiminta on aloitettu vuonna 1995 ja sen tarkoituksena on auttaa vähäosaisia ihmisiä jakamalla elintarvikkeita. Jaettavat elintarvikkeet saadaan lahjoituksina sekä kaupoilta että ruokatehtailta, ostetaan kirkollisverorahoilla tai saadaan Euroopan Unionilta ruoka-apuna. Vuonna 2016 säännöllisesti, kerran viikossa elintarvikkeita lahjoittavia tuottajia ja kauppiaita oli yhteensä 16 ja epäsäännöllisesti toimivia lahjoitusten tekijöitä 10-15 samoilta aloilta. Vuoden aikana pakkaus- ja pussitusprosessi suoritetaan noin 100 000 kertaa erilaisille elintarvikkeille, lihatuotteista hedelmiin. (Ruokapankki 2017.)

Tampereen Ruokapankin toiminnan oleellinen osa on RuokaNysse, joka jakaa ruoka-apua ympäri Tamperetta kiertäen. RuokaNyssen jakeluaikat sijoittuvat maanantai torstai välille ja ruoka-apua jaetaan joka puolelle Tamperetta. Osa jaettavista elintarvikkeista jaetaan myös erilaisiin toimipisteisiin, kuten nuorten työpajoille ja erilaisiin tukiryhmiin. Nykyinen RuokaNysse on otettu käyttöön vuonna 2008, jolloin vanhasta kauppa-autosta tehtiin ruoka-avulle soveltuva RuokaNysse, jolla ruoka-apu saadaan helposti kuljetettua apua tarvitsevien lähialueille. (RuokaNysse n.d.)

Vuonna 2016 RuokaNyssestä jaettiin ruokakasseja yhteensä yli 23000 kappaletta. Ruokakassien lisäksi jaettiin säännöllisiä lahjoitusruokia joka viikko 15-20:een paikkaan yhteis- tai muita ruokailuja varten, kaiken kaikkiaan 1284 kertaa. Uusien lahjoittajien myötä

lahjoitusruokien osuus on lisääntynyt RuokaNysessä, ja joulukuussa 2016 lahjoitusruokien osuus valikoimasta oli keskimäärin 25-40 prosenttia. Yhteistyötä on muun muassa Wurstin tehtaan kanssa, joka lahjoittaa einest tuotteita viikoittain, sekä Järvenpäällä sijaitsevan tehtaan kanssa, josta RuokaNysse on hakenut kypsiä lihatuotteita joka viikko. (Ruokapankki 2017.)

Euroopan Unionin tarjoaman avustuskassin sisältö on valikoitunut yhdessä diakoniatyöntekijöiden ja asiakkaiden toiveista vaihtumattomaksi. Muiden hävikkiruokien sisältö vaihtelee lahjoitusten mukaan. Euroopan Unionin tarjoamaan avustuskassiin sisältyy yleisimmin hapankorppuja, hernekeittoäilyke, maitojauhe, kaurahiutaleet, makaroni, vehnä- ja sämpyläjauhot sekä nauta-sikasäilyke. Muita lahjoituksia saadaan muun muassa Fazerilta, Citymarketeilta, Prismoista ja muista kaupoista. Myös Tampereen Voimia lahjoittaa heidän palveluistaan ylijääneitä aterioita. Uusimpina lahjoittajina mukaan ovat tulleet Tapola ja Saarioisten elintarviketehdas. Kauppojen lahjoittamista tuotteista suurin osa on viimeisen myyntipäivän tai lähestyvän ”parasta ennen”-päiväyksen omaavia tuotteita. Kaikki tuotteet ovat kuitenkin syömä- ja käyttökelpoisia. Tämä tarjoaa avustusten saajille mahdollisuuden saada sellaisiakin tuotteita, jotka muuten jäisivät heiltä ostamatta. (RuokaNysse n.d.)

RuokaNysen suurimpana työryhmänä ovat vapaaehtoistyöntekijät. Vuonna 2016 vapaaehtoisia toimi RuokaNysen tehtävissä yhteensä 145 henkilöä ja heidän osuutensa toiminnan onnistumiselle on äärimmäisen tärkeää. Yhteensä vapaaehtoisten toimesta vuonna 2016 tehtiin 1556 työvuoroa, jotka olivat kestoltaan noin 3-3,5 tunnin pituisia. Vapaaehtoisten toimenkuvaan kuului lahjoituselintarvikkeiden haku kaupoista ja haettujen tuotteiden lajittelu sekä pakkaus. Vapaaehtoistyöntekijöiden lisäksi RuokaNysellä oli työkokeilussa vuonna 2016 yhteensä 12 eri harjoittelijaa, jotka toimivat yhdestä neljään päivään per viikko. Toimintaan osallistui mukaan myös kaksi Tampereen seudun ammattiopiston työssäoppimisjaksolla olevaa opiskelijaa. (Ruokapankki 2017.)

RuokaNysen asiakkaaksi soveltuvat pienituloiset ja apua tarvitsevat henkilöt sekä perhekokonaisuudet. Ruoka-apua tarvitsevan tulee ottaa yhteys oman alueen seurakunnan diakoniatyöntekijään, mutta apua tarvitsevan ei ole välttämättä kuuluttava kirkkoon tai oltava seurakunnan jäsen. Diakoniatyöntekijä tekee arvioinnin avun tarpeellisuudesta yhdessä asiakkaan kanssa. Päätöstä varten diakoniatyöntekijälle on esitettävä tosite kuukausittaisista tuloista ja menoista. Mikäli apu katsotaan tarpeelliseksi, diakoniatyöntekijä

myöntää lupatositteen RuokaNyssen ruoka-apuun. Koska RuokaNysse pysähtyy useilla eri reiteillä, asiakas voi lupatodisteen saatuaan vierailla missä vaan RuokaNyssen pysähdyspaikoista. Tiedot RuokaNyssen pysähtymispaikoista ja niihin liittyvistä aikatauluista asiakas saa saadessaan ruoka-apupäätöksen. Tällöin avun saamiseen oikeutettu saa muis-tilapun itselleen ja päätös hänen saamastaan avusta menee suoraan RuokaNyssen tietoon. RuokaNyssen pysähtymispaikkoja sekä aikatauluja ei koskaan laiteta julkiseen tietoon. (RuokaNysse n.d.)

4.7 Oljenkorsi Ry

Ylöjärveläisen Oljenkorsi ry:n puolesta toimiva Terhi Siidoroff on jakanut ruoka-avustuksia niitä tarvitseville ylöjärveläisille vuodesta 2015 lähtien. Alkuun Oljenkorsi ry toimi yhteistyössä seurakunnan kanssa, joka vuokrasi tilat vähävaraisten auttamiseen Ylöjärven Asemantieltä. Tiloissa jaettiin ruoka-avustuksia ja se toimi samalla tapaamispaikkana vähävaraisille. Tilat tavoittivat parhaimmillaan kävijöitä 40-50 päivässä ja mukaan mahtui kävijöitä jokaisesta ikäluokasta. Kun puolen vuoden jälkeen tiloista jouduttiin luopumaan, siirsi Siidoroff ruoanhaku- ja tapaamispaikan Ylöjärven Siukolantiellä sijaitsevan kerrostalon kerhohuoneelle. Pian kuitenkin talossa asuvat asukkaat ilmaisivat närkästyksensä siitä, että talon yleisissä tiloissa vieraili siellä asumattomia henkilöitä, joiden ulkonäkö aiheutti pelkoa ja vieroksuntaa. Tämän jälkeen Siidoroff siirsi ruoka-avustusten jakopalvelut kokonaan kotiinsa. Hän on yli vuoden ajan jakanut joka ilta kotoaan hävikki-ruokaa vähävaraisille ja etsinyt samalla uusia tiloja Oljenkorsi ry:lle. (Lehtinen 2017.)

Siidoroff jakaa elintarvikkeet kotoaan, joka ilta samaan kellon aikaan ja osan elintarvikkeista hän kuljettaa omalla autollaan Ylöjärven Asuntilaan, niitä tarvitseville henkilöille. Myös jokainen ruoanhakumatka hoidetaan omalla kustannuksella, sillä apua ei ole lukuisista yrityksistä huolimatta saatu Oljenkorsi ry:lle. Koska yhteisiä tiloja ei ole saatavilla, on ruoka-avustusten haku hankalaa ja aikaa vievää, sillä lahjoittavia tahoja on useita. Samasta syystä Siidoroff on myös joutunut rajoittamaan lahjoitusten vastaanottoa, vaikka useat kaupat ja leipomot sekä Tampereen että Ylöjärven alueella olisivat valmiina lahjoittamaan avustuksia enemmänkin. (Lehtinen 2017.)

Siidoroff on hakenut apua ongelmaan sekä kirkon että kunnan taholta, mutta apua ei ole löytynyt. Hän korostaa, että omalla toiminnallaan hän haluaa antaa vertaistukea ja tarjota

apua myös yksinäisyyteen. Hän haluaa tarjota matalan kynnyksen apua niille ylöjärveläisille, jotka apua todella tarvitsevat. Avun antamisessa Siidoroff korostaa matalaa kynnystä ja sitä, ettei kenenkään tarvitse hävetä olevansa avun tarpeessa. (Malin 2017.)

5 TUTKIMUSTYÖ

5.1 Tutkimusmenetelmät

Tutkimusmenetelmänä työssä käytettiin laadullista eli kvalitatiivista tutkimusta ja laadullisen tutkimuksen päämuotona käytettiin asiantuntijahaastatteluita. Työhön valittiin toteutustavaksi laadullinen tutkimus, sillä asiantuntijahaastatteluiden kautta saatiin parasta näkemystä siitä, millaisella tasolla hävikkiruoan jakelu on kyseisellä alueella, mitä ongelmakohdista siihen liittyy ja miten asioita on jo ennestään yritetty kehittää tai muuttaa. Vain näiden asioiden selvittämisellä, voidaan löytää ongelma- sekä kehityskohteita tulevia toimintamalleja ajatellen. Perusteellisin kysymyksen koostettu laadullinen tutkimus antaa mahdollisuuden tutkia asioita laajemmin, kuin vain nopean kyselyn perusteella. Laadullisen tutkimuksen tekoon haastatteluiden kautta tarvitaan aina ihmisiä, joilla on jonkinlainen kosketuspinta asiaan ja halukkuutta jakaa omaa tietouttaan. Kaikki haastateltavat liittyivät jollain tapaa työnsä tai järjestötoiminnan kautta joko Yhteinen keittiö- hankkeeseen tai kyseiseen Peltolammin alueeseen, joten heidän vastauksensa voitiin olettaa olevan asiantuntijatasoisia.

5.1.1 Laadullinen tutkimus

Kvalitatiivisen eli laadullisen tutkimuksen tarkoituksena on pyrkiä ymmärtämään tutkitavan asian ominaisuuksia, laatua, merkitystä ja sisältöä laajasti ja kokonaisvaltaisesti. Laadullisen tutkimuksen tekoon voidaan käyttää useita erilaisia menetelmiä ja laadullista tutkimusta voidaan suorittaa useista eri näkökulmista. (Laadullinen tutkimus 2015.) Laadullinen tutkimus analysoi yleensä tietoa tilastotietoa syvemmin ja perinpohjaisemmin. Koska laadullinen tutkimus keskittyy yleensä havainnointiin ja tiedon syvällisempään tutkimiseen, ei esimerkiksi haastattelujen määrää kannata paisuttaa mahdottomuuksiin asti. Jo yksi nauhoittamalla tehty haastattelu saattaa tuottaa useita sivuja litteroitua tekstiä ja sisältää paljon tietoutta, joten tutkimustyön kuormittavuuden kannalta ei useinkaan ole mielekäästä järjestää tällaisia haastatteluja niin montaa, että yksittäisten vastausten erot saattaisivat olla tilastollisesti merkittäviä. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa suurta vastaajien tai osallistujien joukkoa ei pidetäkään työn kannalta merkityksellisenä tai välttämättä edes mahdollisena. (Alasuutari 2011, 38-39.)

5.1.2 Laadullisen tutkimuksen tutkimusmenetelmät ja aineiston kerääminen

Laadullisessa tutkimuksessa teoriaviitekehityksellä on suuri rooli aineiston keräämiseen liittyen ja tutkimusmenetelmät tulee valita teoreettisen viitekehityksen pohjalta. Oikeat tutkimusmenetelmät valitsemalla ja perustellusti oikeita asioita kysymällä saadaan tutkimusaineistoa, joka tukee täydellisesti myös koko työtä ohjaavaa teoriaviitekehitystä. Tutkimusmenetelmät voidaan muokata sopiviksi eri tutkimustyyliin, mutta niiden pitää olla aina työn teemaan sopivia ja niiden valinnalla tulee olla merkitys työn sujuvuuden ja merkityksen kannalta. Mikäli vastaajilta odotetaan vapaita vastauksia ja yllätyksille on jätetty tilaa, on turha käyttää valmiita lomakkeita vastausvaihtoehtoinen. (Alasuutari 2011, 82-83.)

5.2 Tutkimuksen toteutus

Tutkimus toteutettiin syksyn 2017 ja alkutalven 2018 aikana ja se koostettiin yhteensä viidestä asiantuntijahaastattelusta. Jokaiselta haastateltavalta kysyttiin samat kysymykset (liite 1.), ja ne esitettiin samassa järjestyksessä kaikille haastateltaville. Kolme haastattelusta suoritettiin henkilökohtaisesti ja kaksi haastattelua jouduttiin aikataulullista syistä järjestämään sähköpostitse. Yksi haastattelusta nauhoitettiin ja litteroitiin sellaisenaan ja sen aikana selvisi paljon hyödyllistä tietoa. Loput kaksi henkilökohtaisesti tehtyä haastattelua suoritettiin esittämällä haastattelukysymykset ja kirjoittamalla vastaajien vastaukset materiaaleihin.

Haastattelukysymykset koostettiin teemoista, jotka teoriaviitekehityksen pohjalta nousivat tutkimuksen kannalta oleellisiksi asioiksi. Kysymykset koskivat jo olemassa olevia toimintamalleja hävikkiruoan ympärillä sekä niihin liittyviä haasteita, erilaisten toimijoiden verkostoitumista keskenään, hävikkiruoan asiakasryhmiä sekä hävikkiruokaan liittyvää tiedonvälitystä. Saaduilla vastauksilla pystyttiin hahmottamaan sitä, mitä on jo tehty ja mitä kehitettävää asian tiimoilta löytyy. Lisäksi varsinkin henkilökohtaisesti suoritettujen haastatteluiden pohjalta saatiin selville paljon lisätietoja, jotka auttavat uusia toimintamalleja suunniteltaessa. Tässä tutkimuksessa haastattelut suunnattiin Tampereen Peltolammin alueen parissa toimijoille, mutta haastattelumateriaalit koostettiin niin, että niiden soveltaminen mille alueelle vain on mahdollista.

Haastateltavia oli yhteensä viisi, joista jokaisella oli jonkinlainen kosketuspinta hävikki-ruokaan, Yhteinen keittiö-hankkeeseen tai Tampereen Peltolammin alueen asioihin ja tapahtumiin. Kaikkien haastateltavien henkilöllisyydet on salattu, eikä heidän vastauksia näytetä sellaisenaan tässä työssä. Tämä oli ehtona työn onnistumisen kannalta, sillä vastausmateriaalista haluttiin mahdollisimman laaja ja vastauksista mahdollisimman rehellisiä, toimintamallien kehittelyä varten. Kaikki haastattelumateriaalit on kerätty yhteen ja niistä on koottu yhtenäinen, tiivis kooste, jossa tutkimustulokset tulevat julki.

5.3 Tutkimuksen todenmukaisuus

Tutkimuksen todenmukaisuutta mitataan yleensä sillä, onko tutkimus toteutukseltaan luotettava ja pätevä. Tutkimuksen luotettavuudesta puhutaan myös nimellä tutkimuksen validiteetti. Validiteetilla tarkastellaan, onko tutkimusmenetelmillä saatu selville ne asiat, joita tutkimuksella oli alun perinkin tarkoitus selvittää. (Tutkimuksen validiteetti n.d.) Validiteetti siis arvioi kuinka hyvin valitut tutkimusmenetelmät vastaavat haluttua tietoa ja kuinka hyvin tutkimuksen kohteena olevat ihmisryhmät on valittu ja millaisia kysymyksiä heiltä on kysytty. Mikäli tutkimus on validi, sen menetelmät on valittu oikein ja tutkimus on kokonaisuudessaan suoritettu oikein. Jos tutkimuksesta ei saada enää uutta tietoa tai tutkimuksesta saatu tieto ei muutu tutkimustulosten määrän kasvaessa, voidaan tutkimusta pitää validina. (Validiteetti ja realibiliteetti 2009.)

Tätä tutkimusta voidaan pitää validina, sillä haastatteluiden edetessä uutta tietoa ei nousut esiin, vaikka mahdollisuuksia niin sanotun piilotiedon jakamiseen olisi ollut, sillä haastateltavien henkilöllisyys salataan työn yhteydessä. Haastatteluita järjestettiin kvalitatiivisen tutkimusmenetelmän puitteissa tarpeeksi ja kaikki haastateltavat henkilöt liittyivät tutkittavaan aiheeseen olennaisesti. Jokaisella haastateltavalla oli oma näkökulmansa haastatteluissa esitettyihin kysymyksiin, ja jokainen heistä oli valittu asiantuntija-asemansa johdosta. Kaikille haastateltaville esitettiin samat kysymykset, joihin jokainen vastasi omasta näkökulmastaan. Haastateltavien henkilöiden vastauksista poimittiin otantoja siitä, mihin toimintamallien suunnittelussa tulisi keskittyä, sekä siitä mitä todellisten käyttäjien tarpeet saattavat olla tai onko heidän keskuudessaan herännyt konkreettisia toiveita tulevia toimintamalleja varten. Koska opinnäytetyötä suoritettiin Yhteinen keittiö-hankkeelle, hankkeen arvot otettiin huomioon haastattelukysymyksiä luodessa ja haastatteluja toteuttaessa.

5.4 Tulokset

Haastattelu aloitettiin kysymyksillä, jotka koskivat Peltolammin alueen hävikkiruokaan liittyviä toimijoita ja jo valmiina olevien toimintamallien käytäntöjä. Jokainen haastateltava mainitsi Peltolammilla ainoaksi tiedettäväksi toimintamalliksi RuokaNyssen jakamat avustusruoat. Haastattelussa nousi kuitenkin ilmi, että tämäkin toiminto on mahdollisesti lopetettu kokonaan Peltolammin alueelta ja siirretty Multisillan puolelle. Ylipääntään haastateltavien keskuudessa tultiin siihen tulokseen, että Peltolammin ja Multisillan alueen yhteistyö olisi tärkeää, mutta alueellinen rajanveto on niin selkeä, ettei monikaan halua mennä ”rajan toiselle puolelle”. Muuta hävikkiruokan yhteydessä tapahtuvaa toimintaa ei ollut tiedossa, tosin paikallisten kauppojen tiedettiin osallistuneen hävikkitalkoisiin myymällä vanhenevia tuotteita edullisemmilla hinnoilla. Lähes kaikki vastaajat mainitsivat seurakunnan olevan ainoa tiedossa oleva taho, joka jakaa ruoka-avustuksia ja täten liittyy hävikkiruokaan oleellisesti. Lisäksi useammassa haastattelussa nousi ilmi, että seurakunnan oletetaan olevan ainoa ongelmaan tarttunut taho siitä syystä, että hävikkiruokan käsittely- ja jakamisprosessit vaativat tietoa, organisointikykyä ja vapaaehtoisia ihmisiä suorittamaan tehtäviä. Toimijoiden verkostoituminen ja yhteistyö nosti monen haastateltavan mieleen positiivisia mielleyhtymiä ja moni kokikin, että seurakunnan kanssa tehty yhteistyö auttaisi varmasti kaikenlaisia projekteja onnistumaan. Seurakunnalla on kokemuksia diakoniatyöstä ja erilaisten projektien organisoinnista, joten se nähtiin erityisen hyvänä yhteistyökumppanina hävikkiruokan jakeluun tai sen hyödyntämiseen suunniteltavien toimintamallien kehittämisessä. Ylipääntään kaikessa ruoka-avustustoiminnan kehittämisessä nähtiin suurimmat mahdollisuudet juuri erilaisten organisaatioiden välisen yhteistyön kautta.

Kun kysyttiin nykyisten hävikkiruokan jakeluun liittyvien toimintamallien vahvuuksia ja heikkouksia, nousi selkeästi esille se, ettei tieto tavoita tarvitsijaa. Suurimpana heikkoutena pidettiin sitä, että hävikkiruoka ei välttämättä löydä perille sitä tarvitsevalle, kauppojen kanssa yhteistyön solmiminen saattaa olla hankalaa, ruokamäärät vaihtelevat suuresti, eikä takeita ruoan saamisesta ole. Seurakuntien ”tehokas mutta äänetön”-toiminta sai erityisen paljon kehuja, ja sitä kiiteltiin hyvin organisoidusta ja tarkkaan suunnitellusta työstä ruokahävikin parissa. Samaan aikaan nousi esille kuitenkin se, etteivät monet halua apua kirkolta tai eivät halua hakea apua omana itsenään, mikä on ehtona diakoniatyön avustuksille. Vaikka tällä hetkellä toimiva ruoka-avustusten jako toimii hyvin ja tehok-

kaasti, se ei saavuta kaikkia apua tarvitsevia eikä toimi matalalla kynnyksellä. Ruokatie-touden levittäminenäkään ei toimi täydellisesti, ja vaikka RuokaNyssestä on saatavilla re-septivihkonen, eivät epäsäännöllisenä apuna saatavat, vaihtuvat elintarvikkeet ole kaikille tuttuja. Keskustelua herätti myös se, miten ruoasta voitaisiin valmistaa terveellistä ja ra-vitsevaa, vaikka rahaa ei ole paljoa. Ruokatie-touden ja kotitalousoppien lisäämistä voisi lisätä ruoka-avustusten ohella, jotta jokaisella olisi mahdollisuudet syödä hyvin rahatil-an-teesta riippumatta. Tällä hetkellä ruoka yleensä vaihtaa kassissa omistajaa, jonka jälkeen se on täysin käyttäjän vastuulla.

Näiden haasteiden pohjalta jo tehtyinä suunnitelmina tai toimenpiteinä nousi esiin Yhtei-nen keittiö-hanke, joka matalalla kynnyksellä järjestää tapahtumia joihin jokainen voi osallistua ilman leimaantumisen pelkoa. Mainittiin myös, että kehitteillä on tulevaisuuden suunnitelmia joidenkin isompien kaupparyhmien kanssa sekä korostettiin sitä, että voi-massa olevat suhteet jo olemassa oleviin kauppiaisiin halutaan jatkossakin pitää hyvänä, jotta apu löytää perille edelleen. Myös sosiaalityön kanssa tehtävää yhteistyötä korostet-tiin, sillä ennaltaehkäisevää apua esimerkiksi syrjäytymisvaarassa oleville voidaan tarjota myös ruoan pariin kokoontumisen yhteydessä.

Mitään selkeää apua eniten tarvitsevaa ikäryhmää tai ihmisryhmää ei yksikään haastatel-tava osannut mainita, vaan avuntarvitsijoita on jokaisessa ikäluokassa. Jokainen haasta-teltava kuitenkin mainitsi, että apua tarvitsevia olisi vieläkin enemmän, kuin mitä avun pariin hakeutuu. Monet asiakaskuntaan kuuluvat kokevat hankalana leipäjonossa seiso-misen, se on nöyryyttävää ja ikävää. Jotkut kokevat uskonnollisen avun saamisen epä-miellyttävänä, mikäli eivät ole uskonnollisia ihmisiä. Apua tarvitsevia on paljon ja var-sinkin opiskelijat tuntuvat jäävän kokonaan avun ulkopuolelle. Haastatteluissa kävi myös ilmi, että erityisen tärkeänä pidetään sellaista apua, jota vähäosaisessa asemassa olevat ihmiset voivat itse jakaa tai tiedottaa asiasta apua tarvitseville ystävilleen tai läheisille.

Kysymyksissä, joissa tiedusteltiin hävikkiruokaan liittyvästä tietouden jakamisesta sekä itse ruoka-aineiden valmistukseen tai säilytykseen liittyvästä tiedonjaosta, suurin osa vas-taajista oli sitä mieltä, että tietoa ruoka-avustusten saamisesta on hankala löytää, tai ettei se ole mahdollista, jos ihminen haluaa pysyä ”nimettömänä”. Matalan kynnyksen apua ei ollut vastaajien mielestä saatavilla juuri ollenkaan ja tiedotus erilaisista hävikkiruokaan liittyvistä asioista oli näkymätöntä tai niin sanottua ”suusta suuhun”-tietoa. Myöskin ruoan valmistukseen, säilytykseen ja hävikkiruoan monipuoliseen käyttöön liittyvässä

tiedonajossa oli selkeästi parantamisen varaa. Toivottiin, että ruokaa valmistettaisiin yhdessä ja erilaisten tahojen kanssa järjestettäisiin yhteistyössä esimerkiksi taloustaito-kursseja, tai ruokaa ylipäättään laitettaisiin ja nautittaisiin yhdessä.

Kysyttäessä toiveista ja tavoitteista uutta, suunnitteilla olevaa toimintamallia varten, tärkeimpänä teemana esiin nousi palveluiden löytämisen ja saamisen helppous sekä matala kynnyks saada apua. Erityisen tärkeänä pidettiin myös sitä, ettei avun käyttäjän tarvitse pelätä leimaantumista ja ettei apu ole sidottu todistuksiin varallisuudesta tai köyhyydestä. Toiveita herätti myös erilaiset yhteisöllisyyden tunnetta lisäävät tapahtumat ja yhdessäolo kaiken kaikkiaan. Vastaajien keskuudessa selkeänä seikkana nousi myös avunsaannin helppouden tärkeys. Se että tiedettäisiin milloin ja missä apua on saatavilla, ja siitä tiedottaminen olisi jatkuvaa ja onnistunutta.

Avun tarve sesonkiaikana korostui monien vastaajien mielestä ja esimerkiksi joulu on monelle vähävaraiselle ikävää aikaa. Myös erilaisten pyhien, syntymäpäivien tai viikonlopun lähestyessä avun tarve saattaa korostua ja sen tarvitsijoita ei pystytä välttämättä ottamaan huomioon. Yksinäisyys korostuu myös tällaisina aikoina ja apua ja tukea kaivataan muissakin kuin ruokaan liittyvissä asioissa.

Haastattelun viimeisessä kysymyksessä oli ”vapaa sana-osio”, joka tarjosi haastateltaville mahdollisuuden kysyä asiakkailtaan tai muissa yhteydessä kohtaamiltaan ihmisiltä mietteitä, joita Yhteinen keittiö-hanke ja yhteisen toimintamallin luominen herättää. Monet vastaajat korostivat tässä sitä, että ruoka-avustukset ja niiden saaminen voi mahdollisesti olla tietyille ryhmille ainoa tapa tulla toimeen ja siksi niiden parissa toimiminen ja toiminnan laajenemiseen keskittyminen on tärkeää. Useilla Peltolammin alueen ihmisillä oli tiedossaan myös sellaisia henkilöitä, joita apu ei koskettanut vielä haastatteluhetkellä, mutta joille avunsaanti olisi todella tärkeää. Uuden oppimista, yhteisöllisyyttä ja yhteisten toimintatapojen suunnittelua sekä käyttäjäryhmien mukaan ottamista pidettiin tärkeänä uuden luomisessa. Jotkut pitivät hankalana tietyn tyyppisten ihmisten mukaan saamista, mutta matalan kynnyksen tapahtumia tai toimintaa kannattivat lähes kaikki vastaajat.

5.5 Tulosten pohjalta saadut kehitysajat

Kun kootaan yhteen kaikki haastattelukysymyksissä (liite1.) läpikäytyt asiat ja niiden pohjalta lähdetään miettimään uusia toimintamalleja yksilö- tai yhteisötasolla, nousee

esiin muutamia selkeitä teemoja. Ruoka-apuun ja hävikkiruoan jakamiseen liittyy paljon epäselvyyksiä ja prosessien kulusta ei olla varmoja. Useat ruoka-avun antamisesta kiinnostuneet tahot saattavat pitää esimerkiksi omavalvontasuunnitelmien tekoa hankalana, mutta eivät välttämättä tiedä, ettei kaikessa ruoka-avun antamisessa tarvita omavalvontaa tai lämpötilan mittauslaitteistoa. Moni pitää seurakuntaa turvallisena ja hyvänä yhteistyökumppanina hävikkiruokaan liittyvissä asioissa, mutta samalla seurakunnan ja diakonia-työn eri osa-alueet tuottavat negatiivisia mielikuvia leipäjonoista tai ”avun kerjäämisestä”. Kolmantena teemana nousee ruoka-avun puuttuva yhteisöllisyys ja tiedon eteenpäin välittäminen. Monet ruoka-avustuksia käyttävät haluaisivat nauttia yhdessä tehdystä ruoasta, oppia uusia asioita ja mikä tärkeintä, valmistaa hyvää ja terveellistä ruokaa hankalasta elämäntilanteestaan huolimatta.

Hävikkiruoan jakamistapoja on yhtä monta, kuin on tahoja sen jakamiseen ja tärkeintä siitä suunniteltaessa olisikin löytää sellainen tapa toteuttaa ruoka-avustusten jakamista tai hävikkikuorman pienentämistä, että malli on pysyvä ja sitä on mahdollisuus kehittää. Elintarviketurvallisuusviraston julkaisemaan ohjeistukseen tutustumalla jokainen saa selkeän kuvan siitä, minkälainen malli omalle kohdalleen sopii toteutettavaksi ja mitä siihen lakien ja sääntöjen mukaan vaaditaan. Tähän teemaan soveltuvaa Peltolammin alueelle sopivaa hävikkiruoan jakamista voisi olla esimerkiksi erilaisten kuivatutotteiden jakaminen eteenpäin Yhteinen keittiö-hankkeen pilottikeittiön Peipontuvan tiloista. Mikäli kuiva- ja parasta ennen-päiväyksellä merkittyjä tuotteita jaettaisiin suoraan käyttäjille, voisi yhtenä kohderyhmänä olla korttelikerhon kävijät. Myös kuiva- ja muiden parasta ennen-päiväyksen omaavien tuotteiden hyödyntäminen esimerkiksi korttelikerhon toiminnassa olisi täysin mahdollista. Kerhossa voitaisiin tehdä pienimuotoisia leipomuksia tai muita hävikistä tulleiden ainesosien hyödyntäviä askareita muun toiminnan yhteydessä. Tällaiseen toimintaan ei tarvita omavalvontasuunnitelmaa eikä muita elintarviketurvallisuuden toimenpiteitä.

Koska seurakuntaa pidetään erityisen hyvänä ja turvallisena yhteistyökumppanina ruoka-hävikin jakelua ajatellessa, voitaisiin yhteistyötä rakentaa molemmille hyödyllisellä tavalla. Yhteinen keittiö- hankkeen arvoihin kuuluu vahvasti yhdessä tekeminen ja yhteisöllisyyden lisääminen, joka on myös seurakunnalle tärkeä arvo. Seurakunnan ja Yhteinen keittiö-hankkeen puitteissa voitaisiin järjestää erilaisia matalan kynnyksen tapahtumia ja kohtaamispaikkoja, joissa olisi mahdollisuus nauttia hävikkiruokaa. Tällaisiin ta-

pahtumiin voisi olla mahdollista saada myös niitä ihmisiä, jotka eivät olisi muuten kiinnostuneita diakoniatyöhön osallistumisesta, mutta avuntarve olisi silti suuri. Tällaisten tapahtumien teemana voisi olla joko yhdessä syöminen, tai yhdessä ruoan valmistaminen, riippuen osallistujamäärästä ja osallistujien toiveista. Tärkeää tämänkaltaisten tapahtumien järjestämisessä olisi tiedottaminen tapahtumasta, sekä matalan kynnyksen osallistumismahdollisuus. Hyviä kanavia tiedon levittämistä varten Peltolammin alueella voisi olla esimerkiksi Likioma- projektista tuttu keskitetty foorumi alueen asukkaille tarjottavista tapahtumista, sekä tapahtumakalenteri, johon jokainen pystyy lisäämään sähköpostimuistutuksia itseään kiinnostavista tapahtumista. Tapahtumat voisivat olla teemallisia ja niitä voitaisiin suunnitella yhdessä alueen asukkaiden kanssa, jotta mukaan saataisiin myös sellaisia ihmisiä, jotka eivät muuten osallistuisi. Paikallisilta kaupoilta tai muilta lähialueiden elintarviketuottajilta voisi pyytää avustusta tai sponsorointia, mikäli hävikkiruokaa ei ole tapahtuman aikoihin jaossa tarpeeksi.

Samojen teemojen ympärillä eli yhdessä tekemisen ja oppimisen yhdistämiseksi voisi järjestää muitakin ruokaan liittyviä kohtaamismahdollisuuksia, kuin tapahtumat ja erilaiset tilaisuudet. Osana Yhteinen keittiö-hanketta on myös terveyden edistäminen, johon kuuluu teemallisesti terveellisen ruoan valmistaminen ja hyvien elämäntapojen edistäminen. Vaikka ruoka-avustusten laatuun ei voi vaikuttaa, pystyy niidenkin ympärille kehittämään monenlaisia ideoita terveyden edistämisestä. Terveellisen ravinnon ja monipuolisen ruoan valmistuksesta voisi pitää esimerkiksi erilaisia kursseja tai luentokertoja. Yhteisessä keittiössä mukana on useita eri toimijoita, joilla on yksilötason osaamista lukuisista elämänhallintataidoista. Yksi tällainen hankkeessa mukana oleva toimija on esimerkiksi Marttaliitto. Marttaliitto voisi olla mukana tällaisten kurssien järjestämisessä tai suunnittelussa, yhdessä käyttäjien kanssa. Monipuolisuuden ja terveellisyyden ympärille pystyisi kehittämään useita eri teemoja hävikkiruoan uusiokäytöstä sekä monipuolisemman reseptiikan jalostamisesta. Samassa yhteydessä voitaisiin kerrata ruoan oikeaoppisia säilytystapoja, parasta ennen- ja viimeinen käyttöpäivä- merkintöjen eroavaisuuksia sekä yleisiä kotitalous- ja elämänhallintataitoja. Tällaiset kurssit ja oppimateriaalit hyödyttäisivät alueen ihmisiä sekä yksilö että yhteisötasolla.

6 POHDINTA

Tässä luvussa opinnäytetyön tekijä pohtii opinnäytetyön onnistumista, tutkimusmetodien valintaa sekä työn onnistumista kokonaisuudessaan. Ensin tarkastellaan työn teoriaosuuden onnistumista, tämän jälkeen pohdintaan kuinka tutkimusmenetelmien valinta tukee teoriaviitekehystä saatuja tietoja, viimeisenä mietitään tutkimuksesta saatujen kehitysehdotelmien hyödyllisyyttä ja toimivuutta. Työn käsittelyn lisäksi käydään läpi työn onnistuneisuutta ja mahdollisia haasteita työn tekijän näkökulmasta.

Työn teoriaosuuden toteutus on työn tekijän mielestä onnistunut ja tarjoaa tietoa siitä, mitkä asiat vaikuttavat hävikkiruoan syntymiseen ja sen jakeluun. Työssä on otettu huomioon asiakaslähtöisyys ja seikat, jotka konkreettisesti saattavat vaikuttaa tai omalta osaltaan hankaloittaa ruoka-avustusten jakelua sekä ruokahävikkiuorman pienentämisyrityksiä. Työn teoriaosuus tarjoaa virallista ja hyödyllistä tietoa usealle taholle hävikkiruoan jakamiseen liittyvistä säädöksistä, sekä huomioonotettavista seikoista. Näitä tietoja itsessään pystyvät hyödyntämään useat asiasta kiinnostuneet tahot. Lisäksi työssä on kerrottu monipuolisesti siitä, mitä toimenpiteitä on muualla Suomessa tehty samankaltaisten tavoitteiden eteen. Työn teorian kokoamisessa oltaisiin voitu kiinnittää enemmän huomiota Yhteinen keittiö-hankkeen verrattavuuteen työssä käsiteltyihin teoria-osuuksiin. Tekijä ei kuitenkaan halunnut sitoa työtä ainoastaan Tampereen Peltolammin alueelle tai ainoastaan Yhteinen keittiö-hankkeeseen, sillä tavoitteena oli luoda ehdotelmia, joita voitaisiin hyödyntää muidenkin projektien yhteydessä mahdollisuuksien mukaan.

Työhön alun perin valittu laadullinen tutkimus vastasi toimeksiantoon hyvin. Kuitenkin työn edetessä hankalaksi metodiksi osoittautui asiantuntijahaastatteluiden järjestäminen, vastaajien löytäminen sekä vastausten avaaminen työssä. Koska työn tekijä oli luonut työlleen aikataulun, ei tutkimusmenetelmiä ollut enää mahdollista muuttaa työn edetessä. Potentiaalisten vastaajien löytäminen ja aikataulujen sopiminen osoittautui mahdottomaksi alun perin suunniteltujen syvähaastatteluiden pohjalta, joten osa haastatteluista jouduttiin järjestämään sähköpostitse. Tämä vaikutti laajasti työn tutkimukselliseen osuuteen, sekä omalta osaltaan työn raportoimistyyliin sekä tietenkin työn lopputulokseen.

Koska työn tutkimusmenetelmät muuttuivat työn suunnitteluvaiheesta melko paljon, ei tutkimustulosten pohjalta nousseet kehitysehdotukset olleet sellaisia, mitä työn alussa niiden

oletettiin olevan. Haastattelumateriaalin suppeuteen ja tutkimustulosten avauksen rajalliseen tiedonantoon nähden vartenotettavia kehitysehdotelmia nousi työn tekijän mielestä esiin hyvin. Jokainen kehitysehdotus on toteutettavissa sekä Tampereen Peltolammin alueella että yleisesti. Vaikka kehitysehdotuksia ei noussut esiin useita, olivat ne hyvin käyttäjälähtöisiä ja Yhteinen-keittiö hankkeen arvoja tukevia. Lisäksi kehitysehdotuksissa otettiin huomioon sekä yksilö- että yhteisötasoinen toiminnan kehittäminen, mikä oli alun perinkin työn tarkoitus. Osallistuvaa toimintaa ja yhteistä tekemistä, sekä ruoka-avustukseen liittyvän leimaantumisen vähentämistä halusivat korostaa opinnäytetyön tekijä ja hänen kanssaan työn aiheesta sopiva taho.

Opinnäytetyö kokonaisuudessaan on työn tekijän mielestä onnistunut. Työssä on puutteita muun muassa tutkimuksellisuudessa, mutta työn teoriaosuus vastaa tekijän mielestä hyvin annettua aihetta. Työn tekijällä oli selkeä aikataulullinen tavoite työssään ja tämä toi suuria haasteita työn toteutukseen. Vaikka opinnäytetyön tekijä ei jatka toimintaansa Yhteinen keittiö- hankkeen tai Peltolammin alueen parissa, on työn kehitysehdotuksista silti hyötyä alueelle ja hankkeelle, sekä mahdollisesti muille projekteille.

LÄHTEET

Alasuutari, P. 2011. Laadullinen tutkimus 2.0. Tampere: Vastapaino osuuskunta.

Hankesuunnitelma: Yhteinen keittiö. 2017. Luettu 10.11.2017

<https://www.innokyla.fi/documents/4787870/5a11370f-f890-4cff-a0ed-2f0ee6db3bc1>

Hävikkiterminaali. Yhteinen pöytä. Vantaan kaupunki. 2018. Luettu 2.12.2017.

<http://www.yhteinenpoyta.fi/havikkiterminaali/>

Hävikkiviikko. Kuluttajalehti. N.d. Luettu 12.1.2018.

<https://www.havikkiviikko.fi/>

Key Facts on Food Loss and Waste You Should Know. FAO. YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö. SAVE FOOD. 2018. Luettu 29.11.2017.

<http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

Kärki, T. 2018. Vantaalla ruoka-apu siirtyi Yhteiseen Pöytään. Kansan Uutiset. Luettu 15.2.2018.

<https://www.kansanuutiset.fi/artikkeli/3847763-vantaalla-ruoka-apu-siirtyi-yhteiseen-poytaan>

Laadullinen tutkimus. Jyväskylän yliopisto, Koppa. Viimeisin muutos 23.4 2015. Luettu 4.3.2018.

<https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/laadullinen-tutkimus>

Lehtinen, I. 2017. Terhi Siidoroff jakaa lahjoitusruokaa kotoaan käsin- miksi? Ylöjärven Uutiset. Luettu 12.1.2018.

<https://ylojarvenuutiset.fi/2017/09/08/terhi-siidoroff-jakaa-lahjoitusruokaa-kotoaan-kasin-miksi/>

Likioma 2013-2016. Tamperecitymission. Luettu 27.12.2017.

https://tamperecitymission.fi/wp-content/uploads/LIKIOMA_2013-2016-1.pdf

Malin, T. 2017. Terhi jakaa ilmaisruokaa kotoaan vähävaraisille. Nettiaartikkeli. Iltalehti. Luettu 12.1.2018.

http://www.iltalehti.fi/kotimaa/201712062200577882_u0.shtml

Miten diakonia toteutuu? Kirkkohallitus. N.d. Luettu 20.2.2018.

<http://sakasti.evl.fi/sakasti.nsf/sp?open&cid=ContentCB179>

Monta tietä hävikistä hyödyksi. Ruokatieto Yhdistys Ry 2018. Luettu 12.1.2018

<https://www.ruokatieto.fi/pikaopas/4-ala-heita-ruokaa-pois/monta-tieta-havikista-hyodyksi>

Ohisalo, M. & Saari, J. 2014. Kuka seisoo leipäjonoissa? Kunnallisanalan kehittämissäätiö. Tutkimus. Luettu 19.2.2018.

<https://kaks.fi/wp-content/uploads/2014/12/Kuka-seisoo-leip%C3%A4jonossa.pdf>

Ottaisitko naapuriltasi vastaan ruokaa? Motiva Oy. N.d. Luettu 30.11.2017.

<http://www.saasyoda.fi/ottaisitko-naapuriltasi-vastaan-ruokaa>

Paananen, K. 2017. S-ryhmän halpuutuskampanja. Taloussanomien. Nettiartikkeli. Luettu 5.12.2017.

<https://www.is.fi/taloussanomien/art-2000005294648.html>

Ruoantuotannon vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon. Luonnonvarakeskus. 2016. Luettu 3.12.2017.

<https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitseminen/ruoan-ilmastovaikutukset/>

Ruoka-apua turvallisuudesta tinkimättä. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Viimeisin muokkaus 27.11.2017. Luettu 7.12.2017.

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/ruoka-apu/>

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet. 2017. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 7.12.2017.

https://www.evira.fi/globalassets/eviran_ohje_16035_2_fi.pdf

Ruokahävikki. Luonnonvarakeskus. 2016. Luettu 3.12.2017

<https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/ruokahavikin-maara-laatu-ravitsemispalveluissa/>

Ruokahävikki halki ja poikki. Ruokatieto Yhdistys Ry 2018. Luettu 12.1.2018

<https://www.ruokatieto.fi/pikaopas/4-ala-heita-ruokaa-pois/ruokahavikki-halki-ja-poikki>

Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous. Luonnonvarakeskus. 2016. Luettu 3.12.2017

<https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitseminen/ruokahavikki/>

Ruokahävikki-opetusmateriaali. Motiva Oy. N.d. Luettu 4.12.2017.

http://www.saasyoda.fi/sites/default/files/Ruokah%C3%A4vikki_opetusmateriaali%202017_motiva_1.pdf

Ruokakauppa ennaltaehkäisee ruokahävikkiä. Ruokatieto Yhdistys Ry 2018. Luettu 12.1.2018

<https://www.ruokatieto.fi/pikaopas/4-ala-heita-ruokaa-pois/ruokakauppa-ennaltaehkai-see-ruokahavikkia>

RuokaNysse. Tampereen ev.lut.seurakunnat. Ruokanyssen historia. N.d. Luettu 07.01.2018.

<http://www.ruokanysse.fi/sivustot/ruokanysse/historia>

Ruokapankki. 2017. Tampereen evankelis-luterilainen kirkko. Tampereen Ruokapankin toimintakertomus vuodelta 2016. Saatu 18.1.2018.

Tutkimuksen validiteetti. Virtuaali ammattikorkeakoulu. N.d. Verkkosivu. Luettu 1.3.2018.

<http://www2.amk.fi/digma.fi/www.amk.fi/opintojak-sot/0709019/1193463890749/1193464185783/1194413809750/1194415367669.html>

Validiteetti ja realibiliteetti. Hiltunen, L. 2009. Opintomateriaali. Luettu 1.3.2018.
http://www.mit.jyu.fi/OPE/kurssit/Graduryhma/PDFt/validius_ ja_reliabiliteetti.pdf

Vähimmäissäilyvyysaika ja viimeinen käyttöpäivä. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Viimeisin muokkaus 5.4.2016. Luettu 7.12.2017.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/vahimmaissailyvyysaika-ja-viimeinen-kayttopaiva--ajankohta/>

Yhteinen keittiö. Kirkkohallitus, KDS. N.d. Luettu 1.12.2017
<http://yhteinenkeittio.fi/yhteinen-keittio/>

Yhteinen keittiö pilotit. Yhteinen keittiö. N.d. Luettu 2.12.2017
<http://yhteinenkeittio.fi/paikkakunnat/>

Yhteinen pöytä. Vantaan kaupunki. 2018. Luettu 2.12.2017.
<http://www.yhteinenpoyta.fi/>

LITTEET

Liite 1. Haastattelukysymykset

Haastattelukysymykset, opinnäytetyö: Tutkimustyö toimintamallin käynnistämiseksi hävikkiruoan jakelussa Peltolammin alueella

1. Minkälaisia toimintamalleja tiedät Peltolammin alueella olevan hävikkiruoan ja sen vähentämiseen liittyen?
2. Mitkä toimijat ovat mielestäsi suuressa roolissa hävikkiruoan jakelussa ja vähentämisessä Peltolammin alueella?
3. Onko hävikkiruoan parissa toimivien tahojen ja muiden hyväntekeväisyys/vapaaehtoistoimijoiden välillä selkeää verkostoitumista tai yhteistyötä Peltolammin alueella?
4. Mitkä ovat mielestäsi suurimmat vahvuudet nykyisissä hävikkiruoan jakeluun liittyvissä toimintamalleissa?
5. Entä haasteet? Mitä ongelmakohtia tai kehitystä kaipaavia kohtia on nykyisissä hävikkiruoan liittyvissä toimintamalleissa?
6. Onko näiden haasteiden ja ongelmien eteen tehty/ suunniteltu kehitysehdotuksia tai muita toimenpiteitä?
7. Suuntautuuko hävikkiruoan jakelutoiminta tällä hetkellä mielestäsi jonkin tietyn ihmisryhmän ympärille, vai toteutuuko niin sanottu matalan kynnyksen apu kaikille ikäluokille ja ryhmille?
8. Onko hävikkiruoan jakeluun liittyen tarjottu mielestäsi tarpeeksi riittävää tietoutta Peltolammin alueella?
9. Liittyykö hävikkiruoan jakeluun myös opastusta ruoka-aineiden oikeaoppisesta säilytyksestä, parasta ennen päivämääristä tai muusta hävikkikuorman pienentämismahdollisuuksista/ruoan monipuolisista käyttötarkoituksista?
10. Mikäli Peltolammin alueelle olisi suunnitteilla uusi toimintamalli hävikkiruoan jakeluun, mitkä olisivat mielestäsi sen tärkeimmät tavoitteet?
11. Onko mielestäsi jotain tiettyä vuodenaikaa tai sesonkia, jolloin hävikkiruoan jakelun tarve korostuu muita ajanjaksoja enemmän?
12. Onko Peltolammin alueen asukkailta/ palveluiden käyttäjiltä noussut esiin toiveita, tarpeita tai muita ehdotuksia, joita toimintamallia rakentaessa tulisi ottaa huomioon?

Liitteet 2, 3, 4, 5 ja 6 (haastattelutulokset) salattuja.