



TAMPEREEN  
AMMATTIKORKEAKOULU

# HÄVIKKIRUOKIAAN LAHJOITTAVIEN YRITYSTEN MOTIIVIT RUOKAPANKKITOIMINNAN TUKEMISESSA

Marianna Mattila

Opinnäytetyö  
Marraskuu 2018  
Palveluliiketoiminta  
Restonomi



## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palveluliiketoiminta  
Restonomi

MATTILA, MARIANNA:

Hävikkiruokiaan lahjoittavien yritysten motiivit ruokapankkitoiminnan tukemisessa

Opinnäytetyö 41 sivua, joista liitteitä 2 sivua  
Marraskuu 2018

---

Tämä opinnäytetyö toteutettiin toimeksiantona Tampereen seurakuntayhtymän hallinnoimalle Tampereen Ruokapankille. Työn tavoitteena oli selvittää, mitkä ovat Tampereella ja sen lähialueella sijaitsevien yritysten motiivit lahjoittaa hävikkiruokiaan Ruokapankille sekä onko näillä yrityksillä jonkinlaisia odotuksia tai kehitysehdotuksia Ruokapankin toimintaa kohtaan. Opinnäytetyö toteutettiin Tampereen Ruokapankin toiveesta sekä tekijän omasta kiinnostuksesta ruokapankkitoimintaa ja ruokahävikin torjuntaa kohtaan.

Tutkimuksen lisäksi opinnäytetyössä paneudutaan tarkemmin ruokahävikkiin, sen ympäristövaikutuksiin sekä ruokahävikin hyödyntämis- ja torjuntakeinoihin. Koska opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää lahjoittajayritysten motiiveja ruokapankkitoiminnan tukemisessa, myös motiiveja käsitellään psykologisesta näkökulmasta omassa kappaleessaan. Yhtenä pääaiheena opinnäytetyössä on ruokapankkitoiminta, joten myös sitä, sen syntymisen syitä, historiaa ja vaikutuksia tarkastellaan tarkemmin omassa kappaleessaan.

Yritysten motiiveja hävikkiruokan lahjoittamiseen selvitettiin nettikyselyllä, joka toteutettiin yrityksille joko sähköpostitse, tekstiviestitse tai puhelimitse. Kysely lähetettiin jokaiselle lahjoittajayritykselle, joita on yhteensä 24 kappaletta. Vastauksia saatiin yhteensä 12 yrityksen edustajalta. Kyselyyn osallistuneet yritykset olivat erikokoisia ruokakauppoja, elintarviketeollisuuden yrityksiä sekä lisäksi yksi tapahtumajärjestäjä ja yksi ruokapalvelualan yritys. Selvisi, että tärkeimmät motiivit hävikkiruokan lahjoittamiseen olivat avuntarpeen tiedostaminen sekä yritysten tarve saada hävikkiruoka hyötykäyttöön jätteeksi päättämisen sijaan. Ruokapankin toiminnalta toivottiin jatkuvuutta, joustavuutta ja luotettavuutta. Yritykset olivat kaiken kaikkiaan tyytyväisiä Ruokapankin toimintaan, eikä erityisiä kehitysehdotuksia noussut esiin.

Lahjoittajayritykset osallistuivat kyselyyn vaihtelevalla mielenkiinnolla. Jotkut yritykset vastasivat kyselyyn ensimmäisellä yrityksellä, kun taas toisilta vastausten saaminen oli hankalampaa ja kysely piti lähettää heille useampaan kertaan. Vastauksia tuli kuitenkin tavoitteiden mukainen määrä erilaisilta yrityksiltä, joten tulokset ovat melko kattavia ja edustavat varmasti ainakin osittain myös niitä yrityksiä, jotka eivät vastanneet kyselyyn.

---

Asiasanat: ruokahävikki, motiivi, ruokapankkitoiminta

## **ABSTRACT**

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

MATTILA, MARIANNA:

Companies' Motives to Donate Their Food Waste to Support the Local Food Bank

Bachelor's thesis 41 pages, appendices 2 pages  
November 2018

---

This thesis was commissioned to the Tampere Food Bank, which is administered by the Tampere parish congregation. The aim of the thesis was to find out what are the motives of companies in Tampere and the surrounding area to donate their food waste to the local Food Bank and whether these companies have any expectations or development suggestions for the Food Bank's operations. The thesis was carried out by the wishes of the Tampere Food Bank and the author's own interest in food banking and combating food waste.

In addition to the research, the thesis focuses on food waste, its environmental impacts, and the utilization and control of food waste. As the purpose of the thesis was to find out the motives of the donor companies to support their local Food Bank, motives are also discussed from a psychological view in their own chapter. One of the main topics of the thesis is food banking, so the reasons, history and impacts of its creation are further examined in its own chapter.

Companies' motives for donating food waste were surveyed via an online survey that was conducted for companies via email, SMS or telephone. The questionnaire was sent to each donor company with a total of 24 companies and replies were received from a total of 12 companies. The companies involved in the survey were different sizes of food stores, food industry companies, as well as one event organizer and one catering service company. The main motives for donating food waste were the awareness of the need for help and the need for companies to reuse food waste instead of throwing it away. Continuity, flexibility and reliability were hoped for by the Food Bank's actions. Overall, the companies were satisfied with the activities of the Tampere Food Bank, and no specific development proposals emerged.

The donor companies participated in the survey with varying interest. Some of the companies responded to the survey with the first attempt, while receiving the other answers was more difficult and the query had to be sent to them several times. However, the responses came from a needed amount of different types of companies, so the results are fairly comprehensive and represent, at least in part, also those companies that did not respond to the survey.

---

Key words: food waste, motive, food bank

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	RUOKAHÄVIKKI.....	6
2.1	Maailmanlaajuinen ongelma.....	6
2.2	Ympäristövaikutukset .....	7
2.3	Ruokahävikki Suomessa .....	9
2.4	Takaisinvedot ja pakkausmerkinnät.....	13
3	MOTIIVIT .....	15
3.1	Motivaation osatekijät.....	15
3.2	Motiiviryhmät .....	16
3.3	Ulkoinen ja sisäinen motivaatio.....	16
3.4	Yksilön arvot.....	17
3.5	Yrityksen arvot .....	17
4	RUOKAPANKKITOIMINTA .....	19
4.1	Historiaa.....	19
4.2	Diakoniatyö.....	20
4.3	Ruokapankit Suomessa .....	20
4.4	Eriarvoisuus .....	21
4.5	Leipäjonot .....	21
4.6	Tampereen Ruokapankki .....	22
4.6.1	RuokaNysse .....	23
4.6.2	Ruoka-avun lahjoittajat .....	23
4.7	Euroopan Unionin ruoka-apu.....	24
4.8	Lahjoitettujen elintarvikkeiden turvallisuus .....	24
5	TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN .....	25
5.1	Toteutus .....	26
5.2	Vastausten analysointi .....	27
6	TUTKIMUKSEN TULOKSET .....	28
7	POHDINTA.....	35
	LÄHTEET.....	37
	LIITTEET .....	40
	Liite 1. Kysely .....	40
	Liite 2. Opinnäytetyön toteutunut aikataulu.....	41

## 1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää, mitkä ovat Tampereella ja sen lähialueella sijaitsevien kaupan- ja ravitsemisalalan yritysten motiivit lahjoittaa hävikkiruokiaan Tampereen Ruokapankille. Tampereen seurakuntayhtymän alaisuudessa toimiva Tampereen Ruokapankki on tämän opinnäytetyön toimeksiantaja. Työn tavoitteena on hankkia toimeksiantajalle tietoa yhteistyöyritysten motiiveista lahjoittaa hävikkiruokiaan sekä selvittää, millaisia odotuksia tai kehitysehdotuksia yhteistyöyrityksillä on Ruokapankin toimintaan liittyen. Opinnäytetyössä tutustutaan myös yleisellä tasolla ruokahävikkiin, motiiveihin ja ruokapankkitoimintaan.

Opinnäytetyön teoriaosuus koostuu kolmesta pääaiheesta: ruokahävikistä, motiiveista sekä ruokapankkitoiminnasta. Ensimmäiseksi käsitellään ruokahävikkiä globaalina ongelmana ja sen vaikutuksia ympäristöön. Tämän jälkeen tarkastellaan ruokahävikkiä suomalaisten näkökulmasta ja syvennytään muutamiin keinoihin, joilla Suomessa tällä hetkellä pyritään vähentämään ruokahävikin määrää. Ensimmäisessä pääluvussa selviää myös, mitkä asiat aiheuttavat eniten ruokahävikin syntymistä ruokateollisuudessa. Toisessa pääluvussa käsitellään motiiveja ja paneudutaan motiiviryhmiin, ulkoisiin ja sisäisiin motiiveihin sekä arvoihin. Kolmannessa pääluvussa tutustutaan ruokapankkitoiminnan historiaan, diakoniatyöhön, leipäjonoihin sekä syihin, miksi ruokapankkeja edelleen tarvitaan. Samalla syvennytään tarkemmin myös Tampereen Ruokapankin toimintaan, yhteistyötahoihin sekä lahjoituksena saatujen elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Neljännessä ja viidennessä pääluvussa esitellään tätä opinnäytetyötä varten toteutettu tutkimus ja sen tulokset. Kyselytutkimuksessa selvitettiin, mitkä ovat Tampereen Ruokapankille hävikkiruokaa lahjoittavien yritysten motiivit lahjoittaa ruokahävikkiään. Tutkimuksessa kartoitettiin myös, onko yhteistyöyrityksillä jonkinlaisia kehitysehdotuksia ruokapankin toimintaan liittyen. Tutkimukseen osallistuneet yritykset mainitaan tässä opinnäytetyössä vain heidän toimialojensa nimillä ja kyselyn vastaukset luovutettiin nimettöminä myös toimeksiantajalle.

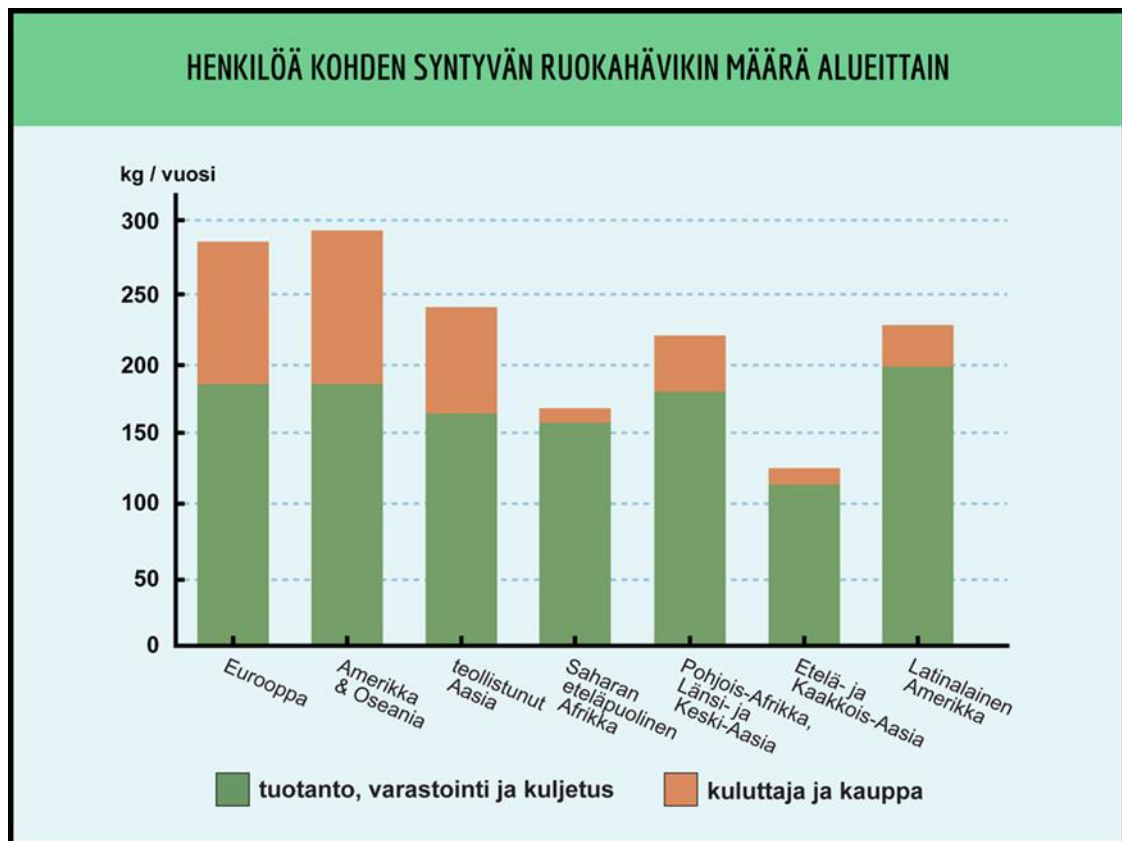
## 2 RUOKAHÄVIKKI

Ruokahävikillä tarkoitetaan syömäkelpoista roskikseen päätyvää ruokaa, esimerkiksi lautastähteitä, ylivalmistettua ruokaa sekä valmistusvirheellisiä tai päiväysvanhentuneita tuotteita ja raaka-aineita. Siihen ei lasketa syömäkeltvotonta ruokahävikkiä tai muun biojätteen syömäkeltvottomia osia, kuten kahvinporoja, ruukkuvihannesten multaa, hedelmien ja vihannesten kuoria tai eläinten luita. (Tieteen termipankki 2015.) Ruokahävikki on globaali ongelma, jolla on runsaasti ekologisia ja taloudellisia haittavaikutuksia. Vuosittain lähes kolmannes maailman elintarvikkeista päätyy roskiin. (Helsingin Sanomat 2016.)

### 2.1 Maailmanlaajuinen ongelma

Noin miljardi maapallolla asuvaa ihmistä kärsii aliravitsemuksesta. Suurin osa heistä asuu kehitysmaissa, mutta ongelma ei ole vieras hyvinvointivaltioissakaan. Kehityskaatutkijat vakuuttavat, että maailmassa kyllä tuotetaan riittävästi ruokaa kaikille, mutta ruoka jakaantuu todella epätasaisesti – toisille sitä ei ole ja toiset heittävät sitä pois. Isossa-Britanniassa heitetään roskiin jopa 30 prosenttia kuluttajien kotiin ostamista ruoista. USA:ssa 27 prosenttia ruoasta joutuu hukkaan ravintoloiden, vähittäiskauppojen ja kotitalouksien prosesseissa. (Helne, Hirvilammi & Alhanen 2014.)

Maailmanlaajuisesti noin kolmasosa tuotetusta ruoasta (1,3 miljardia tonnia) heitetään vuosittain pois. Jopa kaksi miljardia ihmistä voitaisiin ruokkia tällä hävikkimäärällä. Maailman viljelyskelpoisesta maasta kolmannes käytetään sellaisen ruoan tuotantoon, joka jää lopulta käyttämättä. Köyhemmissä maissa syntyvä ruokahävikki on pääosin tahatonta ja johtuu enimmäkseen huonoista kuljetus- ja säilytysvälineistöistä. Kaiken kaikkiaan köyhemmissä maissa ruokahävikkiä syntyy huomattavasti pienempi määrä vauraampiin maihin verrattuna (kuvio 1). Vauraammissa maissa syntyvä ruokahävikki on seurausta huolimattomuudesta ja välinpitämättömyydestä. Kaupat tarjoavat vain virheettömiltä näyttäviä tuotteita ja kuluttajat ostavat niitä yli tarpeen. (Hävikkiwiki 2018.)



KUVIO 1. Ruokahävikin määrä alueittain (Peda.net)

Sytä valtaviin hävikkilukuihin teollisuusmaissa ovat isot pakkauskoot (ihmiset ostavat ruokaa enemmän kuin tarvitsevat), mainonta ja markkinointi (ihmiset ostavat tarpeettomia ruokia houkuttelevien mainosten perusteella), runsas tarjonta varsinkin helposti pilaantuviissa tuotteissa, ruoanlaittotoitojen ruostuminen (tähteitä ei osata hyödyntää vaan heitetään pois) sekä ruoan suhteellisen halpa hinta. Myös huonot varastointiolosuhteet edesauttavat hävikin syntymistä. Erilaiset tuholaiset jyrksijöistä hyönteisiin ja homeisiin aiheuttavat suuria varastotappioita. Kehittyvissä maissa peräti 10-37 prosenttia ruokatuotteista tuhoutuu ennen ruokapöytään pääymistä. (Mononen & Silvasti 2012, 73–74.)

## 2.2 Ympäristövaikutukset

Lähes kolmannes negatiivisista ilmastovaikutuksistamme on ruokatuotannon aiheuttamia. Neljännos kaikista kasvihuonepäästöistä ja lähes kolmasosa vesistöjä rehevöittäneistä päästöistä ovat ruokatuotannon aikaansaamia. (Saa syödä.fi 2018a.) Elizabeth Royte toteaa National Geographic -lehteen vuonna 2014 kirjoittamassaan

artikkelissa, että mikäli globaali ruokahävikki olisi valtio, se olisi Kiinan ja Yhdysvaltojen jälkeen maailman kolmanneksi suurin kasvihuonekaasujen tuottaja. Ruokahävikkiä syntyy tuotantoketjun kaikissa vaiheissa; alkutuotannossa, kuljetuksessa, jalostuksessa, varastoinnissa ja eniten lopulta kuluttajalla. Mitä myöhemmässä tuotantovaiheessa olevia elintarvikkeita joutuu hävikkiin, sitä suuremmat ovat niiden aiheuttamat ympäristöhaitat. (Move for hunger 2015.)

Maidon ja lihan tuotannosta syntyy suuri osa ruoan ilmastovaikutuksista, joten etenkin niiden heittämistä roskiin tulisi välttää. Etenkin naudanlihan ja juuston tuottaminen kuormittavat ympäristö lehmien ruoansulatuksen metaanin vuoksi. Metaani on 25 kertaa hiilidioksidia voimakkaampi kasvihuonekaasu. Kasvit, joita viljellään avomaalla, eivät aiheuta paljon ilmastovaikutuksia, kun taas ympärivuotinen kasvihuoneviljely aiheuttaa runsaasti energiankulutuksesta johtuvia päästöjä. (Saa syödä.fi 2018a.)

Päästöt edesauttavat ilmastonmuutosta ja vaikuttavat näin ollen negatiivisesti ruoantuotantoon. Ilmastonmuutoksen vaikutukset näkyvät jo nyt monilla alueilla ja hankaloittavat elintarvikehuoltoa. Lähitulevaisuudessa elintarvikejärjestelmä joutuu vastaamaan moninaisiin haasteisiin (taulukko 1), joita ilmastonmuutos aiheuttaa, kuten pitkiin hellejaksoihin ja kuivuuteen. Ruoantuotannossa joudutaan sopeutumaan näihin uusiin sääolosuhteisiin ja omaksumaan tuotantotapoja, jotka minimoisivat kasvihuonekaasujen päästöjä. Paikallisesti ilmastonmuutoksen vaikutukset voivat olla jopa stressitekijä, joka saattaa kriisiin koko alueellisen elintarviketuotannon. (Mononen & Silvasti 2012, 78–79.)

Jotta ruokatuotannon aiheuttamat ilmastovaikutukset saataisiin kuriin, kaikissa tuotannon vaiheissa aina alkutuotannosta lähtien pitäisi tehdä muutoksia. Ensimmäisenä tuotantoa pitäisi tasapainottaa kysyntää vastaavaksi. Suurissa kaupoissa on valtava valikoima maitoja, juustoja, jogurtteja, valmisruokia, leivonnaisia ja lihatuotteita ja on itsestään selvää, ettei niitä kaikkia tulla ostamaan. Toiseksi on pyrittävä kehittämään entistä parempaa elintarvikkeiden keräämistä, varastointia, jalostamista ja jakeluprosessia. Mikäli ruoan ylituotantoa tapahtuu, on varmistettava, ettei ruokaa heitetä roskiin, vaan että se jaettaisiin mieluummin sitä tarvitseville. (Move for hunger 2015.)



TAULUKKO 1. Ruoantuotannon keskeiset ympäristöhaasteet (Mononen & Silvasti 2012, 78)

Maaperä	Tuottavuus on heikentynyt ja jopa 15-20 prosenttia maailman viljelypinta-alasta on vakavasti vaurioitunut. Kun maaperän hoidosta ei huolehdita, orgaanisen aineksen määrä vähenee ja maaperä kuluu.
Vesi	0,5 miljardia ihmistä elää alueilla, joilla on krooninen puute vedestä. Vuoteen 2050 mennessä luvun arvioidaan kasvavan 4 miljardiin. Maatalous käyttää nykyisin noin 70 prosenttia makean veden varannoista.
Biodiversiteetti	Sekä luonnonvaraisten ekosysteemien että viljelyjärjestelmien monimuotoisuus on vähentynyt ja sitä kautta lisännyt tuotantojärjestelmien haavoittuvuutta.
Ilmastonmuutos	Ilmaston muuttuminen vaikuttaa maataloustuotantoon kaikkialla maailmassa ja edellyttää kaikkien tuotantojärjestelmien sopeutumista tai sopeuttamista muuttuviin olosuhteisiin.
Kilpailu maasta	Samalla, kun on paineita lisätä viljelypinta-alaa, kaupungistuminen, liikenne ja teollisuus peittävät alleen hyvää viljelymaata. Ilmastotekijät puolestaan edellyttävät metsien pelloiksi raivaamisen lopettamista.

### 2.3 Ruokahävikki Suomessa

Koko elintarvikeketjussa tuotetusta syömäkelpoisesta ruoasta peräti 10-15 prosenttia heitetään Suomessa roskikseen. Ravintolaruoasta peräti viidesosa päättyy Suomessa jätteeksi. Eniten ruokaa heitetään hukkaan kotitalouksissa, noin puolet enemmän kuin ruokakaupoissa. (Saa syödä.fi 2018b.) Kotitalouksien ruokahävikin suuri määrä johtuu suunnittelemattomuudesta, muutoksista arjessa sekä viitseliäisyyden ja keittiötaitojen heikkenemisestä. Monissa kotitalouksissa ei hyödynnetä tähteitä ja parasta ennen -päiväyksellä merkittyjä elintarvikkeita käsitellään monesti kuin viimeisen käyttöpäivän tuotteita. Määrällisesti suomalaisissa kotitalouksissa heitetään vuosittain ruokaa roskiin arviolta 120-160 miljoonaa kiloa, joka tekee 20-25 kiloa ruokahävikkiä henkilöä kohden. Tämä tarkoittaa sitä, että joka 20. suomalaiskotiin ostettu ruokakassi on ostettu turhaan. (Luonnonvarakeskus 2016.)

Koko ruokaketjussa (alkutuotanto, teollisuus, kauppa, kotitaloudet ja ravintolat) syömäkelpoinen ruokahävikki, pois lukien ei-syömäkelpoiset osat kuten luut, on Suomessa arviolta 400-500 miljoonaa kiloa vuodessa (Luonnonvarakeskus 2016). Kuluttajien vaatimukset ja toiveet heijastuvat myös kauppojen, ravintoloiden ja ruokateollisuuden hävikkiin. Suurin osa Suomessa poisheitetyistä ruoista on vihanneksia ja juureksia. Avomaalla viljeltyjen kasvien ilmastovaikutukset ovat pienet suhteessa liha- ja maitotalouden tuotteisiin, mutta kasvihuone-kasvien päästömäärää kasvattaa kasvihuoneiden valaistukseen ja lämmitykseen käytetty energia. (Järki.fi 2017.)

### **Ruokahävikin vähentämiseen pyrkiviä hankkeita ja tahoja**

Hävikkiiviikko on vuodesta 2013 asti joka syksy järjestetty valtakunnallinen teemaviikko, jonka tavoitteena on lisätä ruoan arvostusta ja vähentää ruokahävikkiä. Hävikkiiviikon organisoinnista vastaa Kuluttajaliitto. (Kiertokapula 2018.) Viime vuosina Hävikkiiviikko on saavuttanut suurta suosiota eri toimijoiden keskuudessa ja saanut paljon mediahuomiota. Hävikkiiviikon yhteistyökumppaneiksi on saatu suuria elintarvike- ja kaupan alan yrityksiä, kansalaisjärjestöjä ja paikallisia ruohonjuuritason toimijoita. Tarkoituksena on, että Hävikkiiviikkoon osallistuvat tahot nostavat kukin omissa viestintäkanavissaan esille ruokahävikkiä. He voivat jakaa kuluttajille hävikkifaktoja ja vinkkejä ruokahävikin vähentämiseen, mutta ennen kaikkea tarkoitus on kannustaa kuluttajia kiinnittämään huomiota näiden omiin toimintatapoihin. (Luonnonvarakeskus 2017.)

Hävikkiruokakaappi on nimensä mukaisesti julkisessa tilassa sijaitseva jääkaappi, jonne kukin lähialueella asuva ihminen voi tuoda omia hävikkiruokiaan. Jääkaapin lisäksi samasta tilasta löytyy myös oma kaappi kuiva-aineille. Ruoat voivat olla itse valmistettuja tai kaupasta ostettuja tuotteita, joiden viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päiväys lähenevät. Itse valmistettuihin ruokiin merkitään tarralapulla valmistus- ja tuontipäivä. Hävikkiruokakaappiin on kätevää tuoda esimerkiksi ennen lomamatkalle lähtöä omasta jääkaapistaan ne elintarvikkeet, jotka muuten matkan aikana pilaantuisivat. Jotkut vain vievät kaappiin ruokia, jotkut taas vain hakevat niitä. Osa taas tuo tullessaan ja vie mennessään. Hävikkiruokakaappi on matalan kynnyksen ruoka-aputoimintaa, joka samalla vähentää ruokahävikin syntymistä. (Yle Uutiset 2018a.)

Suomen ensimmäinen hävikkiruokakaappi avattiin Kotkassa maaliskuussa 2018. Kotkan lisäksi vastaavia kaappeja löytyy Suomessa myös Helsingistä, Seinäjoelta ja Mänttä-Vilppulasta. Myös Kouvola saa oman kaappinsa vuoden 2019 aikana. Tavoitteena on, että hävikkiruokakaappeja avattaisiin tulevaisuudessa myös muihin Suomen kaupunkeihin. Idea kaikkien yhteisestä hävikkiruokakaapista keksittiin Espanjassa vuonna 2015. Siellä hävikkiruokakaappia kutsutaan solidaarisuuskaapiksi. (Yle Uutiset 2018b.)

Saa Syödä! on kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelman hanke, joka kannustaa vähentämään ruokahävikkiä, jota syntyy kotitalouksissa. Hankkeen nettisivuilta löytyy tietoa ruokahävikistä ja kestävästä ruokavalinnoista sekä vinkkejä siihen, miten ruokamenoissa voi säästää ja miten kukin voi osaltaan vähentää ruokahävikkiä. Sivustolta löytyy myös ruokahävikistä kertovaa materiaalia (kuva 1), joita koulut ja ravintolat voivat halutessaan hyödyntää. Sivustoa ylläpitää Motiva yhteistyökumppaneineen. (Saa syödä.fi 2018b.)



KUVA 1. Ruokahävikistä kertovaa materiaalia koulujen ja ravintoloiden käyttöön (Saa syödä.fi 2018c)

WeFood on Kirkon Ulkomaanavun perustama Suomen ensimmäinen hävikkiruokakauppa, joka avattiin 20.9.2018 helsinkiläiseen Kauppakeskus Rediin. Vapaaehtoisvoimin toimiva kauppa myy muuten hävikkiin päätyviä elintarvikkeita 30-50 prosenttia kauppojen hintoja edullisemmin. Tyypillinen WeFoodissa myytävä tuote on esimerkiksi elintarvike, jonka pakkaus on kolhiintunut tai jonka parasta ennen -päivämäärä on lähellä. Projektia rahoitetaan joukkorahoituksella ja kaupan voitot ohjataan kehitysmaihin. WeFoodin yhteistyökumppaneita ovat muun muassa Apetit, Meira, SamuFoods, Kaslink, Arvid Nordquist, Heinon Tukku, Ruohonjuuri, Lohikari Oy, Nokian panimo, Iittala ja Ecolink. WeFood -kauppa perustuu tanskalaisen sisärjärjestön konseptiin. (Kirkon Ulkomaanapu 2018.)

From Waste to Taste ry on ilmastonmuutosta ja ruokahävikkiä vastaan kamppaileva hanke. Helsingissä Lapinlahden sairaalan entisissä tiloissa sijaitseva Ravintola Loop on Suomen ensimmäinen hävikkiruokaravintola, joka avattiin vuonna 2016 samaisen hankkeen puitteissa. From Waste to Taste ry pyrkii vähentämään ruokahävikkiä monin eri tavoin: Food rescue -lähetit hakevat lähialueen kauppojen ylijäämäruokia ja Loopin keittiön kokit loihtivat raaka-aineista maittavia aterioita. Leivät Loopissa leivotaan itse, joten kauppojen hävikkileivälle he ovat keksineet oman käyttökohteen – siitä valmistetaan Wasted-olutta (kuva 2). Einesruokia ravintolassa ei käytetä, vaan ne toimitetaan helsinkiläisiin hyväntekeväisyyskohteisiin. (From Waste to Taste 2018a.)



KUVA 2. Hävikkileivästä valmistettua olutta (From Waste to Taste 2018b.)

Ruokahukka ruotuun, katse vesistöihin on hanke, jonka päätavoitteena on tuoda kuluttajille tietoa heidän mahdollisuuksistaan vaikuttaa vesistöjen tilaan omilla valinnoillaan ja edistää samalla ravinteiden kierrätystä. Hankkeen takana ovat Maa- ja kotitalousnaisten Keskus yhdessä Suomen ympäristökeskuksen kanssa. Hankkeen tavoitteena on myös vähentää ruokahävikkiä ja aktivoida vapaaehtoista vesistöjen hoitotyötä positiivisen viestinnän ja havainnollistamisen avulla. Ympäristöministeriö on rahoittanut hanketta 400 000 eurolla Ravinteiden kierrätyksen edistämistä ja Saaristomeren tilan parantamista koskevasta ohjelmasta. Hanke toteuttaa hallituksen Kiertotalouden läpimurto ja puhtaat ratkaisut käyttöön -kärkihanketta. (Maa- ja kotitalousnaiset 2018.)

## **2.4 Takaisinvedot ja pakkausmerkinnät**

Eniten lainsäädännöllisiä haasteita ruokaketjussa aiheuttavat pakkausmerkinnät ja lämpötilavaatimukset. Merkittävä yksittäinen ruokahävikkiä aiheuttava asia on erilaisista pakkausmerkintävirheistä johtuvat takaisinvedot. Virheelliset pakkausmerkinnät voi lainsäädännön mukaan korjata, mutta useimmiten kustannukset nousevat liian korkeiksi pakattavan tuotteen varsinaiseen arvoon nähden. Suomessa pakkausmerkinnöiltään virheelliset elintarvikkeet on mahdollista lahjoittaa ruoka-apuun Eviran ruoka-apuohjeen mukaisesti, kunhan asianmukaiset käyttöohjeet ja lisätiedot luovutetaan niiden mukana. (Eviran ohje 16035/2).

Elintarvikkeiden takaisinvedot koskevat yleensä suuria eriä ja takaisinveitoja tulee niin paljon, että hävikin hallintaan tarvittaisiin uusia keinoja. Varsinkin allergeenimerkintävirheistä johtuvat takaisinvedot aiheuttavat runsaasti hävikkiä. Elintarviketeollisuuden toimijoiden mukaan tähän ovat syynä allergeenimerkintävaatimusten kiristyminen ja analytiikan kehittyminen. Pakkausmerkintöjen osalta viimeinen käyttöpäivä -merkintä rajoittaa elintarvikkeiden myyntiaikaa ja voi näin ollen johtaa hävikin syntymiseen vähittäismyynnissä. Vähittäiskaupan toimijoiden näkemyksen mukaan teollisuus käyttää tätä merkintää sellaisissakin tuotteissa, joihin sitä ei lainsäädännön mukaan tarvitsisi käyttää. Viimeinen käyttöpäivä -merkityillä tuotteilla saattaa olla jopa viikon varoaika, vaikka ei tarvitsisi. Kun tuotteisiin on ”varmuuden vuoksi” merkattu liian aikainen viimeinen käyttöpäivä, tuotteet saattavat päätyä hävikkiin täysin moitteettomassa kunnossa.

Jalostavaa teollisuutta tulisikin ohjeistaa käyttämään viimeinen käyttöpäivä -merkintää ainoastaan sellaisissa tuotteissa, joihin se lainsäädännön mukaan kuuluu. Tällaisia tuotteita ovat mikrobiologisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten pilkotut kasvikset. Muihin tuotteisiin järkevämpi merkintätapa on parasta ennen -päivämäärä. Kun viimeinen käyttöpäivä -merkintää käytetään sellaisiin tuotteisiin, jotka eivät sitä välttämättä vaadi, kuluttajien näkemykset herkästi pilaantuvista tuotteista saattavat hämärtyä, mikä saattaa osaltaan lisätä jo ennestään suurta kotitalouksien ruokahävikkiä. (Hietala, Riipi, Välimaa & Katajajuuri 2018.)

### 3 MOTIIVIT

Vesa Laine ja Anneli Vilkkö-Riihelä määrittelevät oppikirjateoksessaan *Mielen maailma – Tunteet, motiivit ja taitava ajattelu* motiivin seuraavasti: ”Motiivilla tarkoitetaan toiminnan psyykkistä syytä”. Termi on peräisin latinankielen sanasta *movere*, ”liikuttaa”. Motiivit saavat meidät toimimaan kohti tavoitetta. Ihmisten toimintaan vaikuttavat usein samanaikaisesti monet eri motiivit. Vain osa motiiveista on tietoisia. Esimerkiksi opettajan tietoisia motiiveja työnteolle voivat olla halu kasvattaa nuoria ja ansaita elanto. Osa motiiveista on tiedostamattomia, ja joskus ne saattavat ohjata toimintaamme tietoisia motiiveja enemmän. Opettajan tiedostamaton motiivi uravalintaansa saattaa olla esimerkiksi halu olla huomion keskipisteenä. Motiivien voimakkuus vaihtelee. Voimakas motiivi näkyy ihmisen toiminnassa siinä, että hän paneutuu tehtävään erittäin innokkaasti ja on valmis kestämaan paljon vastuksia. Tehtävän mielekkyys ja siinä saatu arvostus lisäävät motiivien voimakkuutta. Motiiveilla on aina jokin tarkoitus ja ne saavat ihmisen virittymään tilaan, jota kutsutaan motivaatioksi. (Laine & Vilkkö-Riihelä 2006, 66-67.)

#### 3.1 Motivaation osatekijät

Ihmisiä motivoivat erilaiset asiat ja motivoivien asioiden kokemus on jokaisella omanlainen. Yhdysvaltalaisen käyttäytymistutkija David McClellandin tekemän tutkimuksen mukaan jokaisen henkilön motivaatio koostuu kolmesta tekijästä: vallan, saavutusten ja yhteenkuulumisen tarpeista. Kun ihmistä motivoi vallantunne, hän pyrkii tehtäviin, joissa hän voi vaikuttaa ja johtaa muita. Hänelle on tärkeää, että muut katsovat häntä ylöspäin ja huomioivat hänen mielipiteensä. Kun motivaatio syntyy saavutuksista, ihminen kaipaa ammatillisia haasteita ja asettaa itselleen realistisia tavoitteita pyrkien niitä kohti. Hän ei lannistu pienistä vastoinkäymisistä ja ottaa tarvittaessa riskejä. Yhteenkuulumisen tunteesta motivoitunut ihminen arvostaa yhteistyötä, yhdessäoloa ja hyvähenkistä vuorovaikutusta. Hän haluaa olla pidetty ja pelkää yksin jäämistä. Hänelle on tärkeää toisten huomioonottaminen ja hän toivoo sitä myös muilta. (Rasila & Pitkonen 2010, 12–13.)

### 3.2 Motiiviryhmät

Perinteisesti motiivit jaetaan kolmeen eri ryhmään: Biologisiin tarpeisiin, sosiaalisiin motiiveihin sekä psyykkisiin motiiveihin. Biologiset tarpeet pitävät yllä elimistön toimintakykyä, kuten nälkä, jano, uni ja hengittäminen. Sosiaaliset motiivit liittyvät ihmissuhteisiin; esimerkiksi valta, kilpailussa suoriutuminen, kiintymys ja arvostus tällaisia. Psyykkisiä motiiveja ovat esimerkiksi yksilön kokemat tunteet, älyllinen uteliaisuus ja tarve päättää itse omista asioistaan. Tätä jakoa ei kuitenkaan voi ajatella liian kirjaimellisesti, sillä niin biologiset, sosiaaliset kuin psyykkisetkin tekijät ovat mukana lähes kaikissa ihmisen motiiveissa. (Aarnio, Kalakoski, Paavilainen, Rantala & Suomalainen 2013.)

### 3.3 Ulkoinen ja sisäinen motivaatio

Ulkoisella motivaatiolla tarkoitetaan ympäristön paineista, rangaistuksista tai palkkioista syntyvää toimintaa. Sisäinen motivaatio taas syntyy yksilön itsensä halusta tehdä jotakin. Pitkäjänteinen työskentely vaatii usein sisäistä motivaatiota, kun taas ulkoiset motiivit kannustavat enemmän lyhytkestoisin suorituksiin. Ulkoisen ja sisäisen motivaation raja voi olla kuitenkin liukuva, eikä aina pystytä erottamaan, onko jonkin toiminnan syynä ulkoinen vai sisäinen motiivi. Myös toisen ihmisen määräämän tavoitteen voi kokea omakseen, jos tavoite on omien arvojen mukainen. (Laine & Vilkkö-Riihelä 2006, 78–79.)

Nykykäsityksen mukaisina motivaation keskeisimpinä osatekijöinä Laine ja Vilkkö-Riihelä pitävät tavoitetta, selviytymisennustetta ja tunteita. Ihminen on motivoitunut, jos hän kokee tavoitteen itselleen tärkeäksi ja tavoittelemisen arvoiseksi (tavoite). Ihminen on motivoitunut, jos hän uskoo voivansa saavuttaa tavoitteen (selviytymisennuste). Ihminen on motivoitunut toimintaan, joka herättää hänessä miellyttäviä tunteita tai estää epämiellyttävien tunteiden kokemisen. Koska tunteet ovat lyhytkestoisia ja nopeasti vaihtuvia, ne tuovat vaihtelua myös motivaatioon (tunteet). (Laine & Vilkkö-Riihelä 2006, 77.)



### 3.4 Yksilön arvot

Ihmiset omaksuvat arvoja kasvatuksessa, vuorovaikutuksessa muiden kanssa sekä yhteiskunnan välityksellä. Arvot ovat sekä yksilöllisiä että yhteisöllisiä. Yksilöllisiä arvoista tekee se, että viime kädessä jokainen valitsee omat arvonsa itse omien mieltymystensä pohjalta. Yhteiset arvot taas tekevät vuorovaikutuksesta muiden kanssa helpompaa. Esimerkki yhteisten arvojen aikaansaannokselle on esimerkiksi poliittisten puolueiden toiminta. Arvot tulevat konkreettisiksi vasta ihmisen toiminnassa. Vaikka ihminen pitäisikin jotain asiaa arvonaan, hän ei välttämättä kuitenkaan toimi sen mukaisesti. Jos oma toiminta on ristiriidassa omien arvojen kanssa, saattaa se aiheuttaa hankaluuksia ihmisen toiminnalle. Tähän ristiriitaan ajautuu helposti, jos ihmisen arvot ovat osittain tai kokonaan tiedostamattomia. (Suomen Mielenterveysseura 2018.)

Arvojen suhde motivaatioon ei ole täysin suoraviivainen. Ihminen voi tietoisesti arvostaa esimerkiksi muiden auttamista enemmän kuin oman uran luomista, mutta silti töissä epäonnistuminen saattaa tuntua raskaammalta kuin se, ettei ole panostanut muiden auttamiseen. Uraan liittyvä motivaatio herättää kyseisessä ihmisessä enemmän tunteita. Vastaavasti tietoinen mielipide auttamisen tärkeydestä ei riitä motivoimaan ihmisen toimintaa, jos se ei herätä hänessä voimakkaita tunteita. (Laine & Vilkkoriihelä 2006, 80–81.)

### 3.5 Yrityksen arvot

Tapio Aaltonen ja Lari Junkkari antoivat teoksessaan Yrityksen arvot & etiikka arvolle seuraavanlaisen määritelmän: ”Arvo on yksinkertaisuudessaan asia, jota pidämme tärkeänä”. Arvot ovat yleisiä taipumuksia pyrkiä tiettyihin päämääriin. Sekä järki, että tunteet vaikuttavat arvojen syntyyn. Yritysten ja yhteisöjen tasolla arvot ovat yhteisön tahtotila. Jos yrityksen arvoja ovat esimerkiksi ekologisuus, luotettavuus ja rehellisyys, yritys pyrkii toimimaan niiden arvojen mukaisesti. (Aaltonen & Junkkari 1999.)

Aikaisemmin yritykset pitivät tärkeänä arvona hyvää mainetta. Nykyään tärkeimpänä arvona yrityksissä nähdään vastuullisuus. Tämän osoitti yritysvastuuverkosto FIBSin tilaama ja T-Median vuonna 2017 toteuttama tutkimus, jonka mukaan suurin osa yritysjohtajista pitää vastuullisuutta olennaisena asiana liiketoimintansa kannalta. Ennen

kaikkea se on nykyään tulevaisuuden toimintaedellytysten ja menestystekijöiden varmistamista. Yritysten tulee toimia vastuullisesti kaikissa tilanteissa ja kaikkia osapuolia kohtaan. (Marttila 2017.)

## 4 RUOKAPANKKITOIMINTA

Ruokapankki on paikka, jonne varastoidaan erimerkiksi lahjoituksina saatua ruokaa ja hävikkiin joutuvia elintarvikkeita, jotka jaetaan ruokapankin työntekijöiden toimesta eteenpäin niitä tarvitseville. Ruokapankit toimivat yleensä seurakuntien alaisuudessa. Seurakuntien ruokapankkitoiminnan eettisenä pohjana on kirkon diakoniakäsä, jonka mukaan tarkoituksena on auttaa niitä, joilla on suurin hätä. Ruokapankkien toiminta perustuu seurakuntien omaan rahoitukseen, elintarviketeollisuuden ja kauppojen lahjoituksiin sekä Euroopan Unionin jäsenmaissa EU:n elintarvikeapuun. (Vaasan suomalainen seurakunta 2018.) Ruokapankkien syntymisen juuret ovat valtioiden köyhyysongelmien laiminlyömisessä, kansalaisten epätasa-arvoisissa tuloissa ja sosiaalisessa syrjäytymisessä sekä siinä, että pienituloiset eivät pysty hankkimaan ruokaansa tavanomaisella tavalla, eli ostamalla sitä ruokakaupoista. Riittämätön toimeentuloturva ja kohtuuhintaisten julkisin varoin rahoitettujen asuntojen vähäisyys ovat olleet hyväntekeväisyyteen perustuvien ruokapankkien yleistymisen suurimmat syyt. (Hänninen, Karjalainen, Lehtelä & Silvasti 2008, 30.)

### 4.1 Historiaa

Ensimmäinen ruokapankki St. Mary's Food Bank Alliance perustettiin vuonna 1967 Arizonan Phoenixissa Yhdysvalloissa. Vuonna 1979 Yhdysvaltoihin perustettiin ruokapankkijärjestö Second Harvest, joka on vielä nykyäänkin yksi maan suurimmista ruokapankkiorganisaatioista. Amerikkalaisen ruokapankkitoiminnan vaikutus Kanadan ruokapankkien kehitykseen oli ensimmäinen merkki ruokapankkien yleistymisestä ja kansainvälistymisestä. Kanadaan perustettiin vuonna 1985 CAFB (Canadian Association of Food Banks) jonka alla toimii nykyään 500 ruokapankkia. Euroopan ensimmäinen ruokapankki avattiin Ranskassa vuonna 1984 ja Euroopan ruokapankkiliitto (European Federation of Food Banks) perustettiin vuonna 1996. Eurooppalaiset ruokapankit kehittyivät hyvin erilaisissa olosuhteissa kuin vaikkapa Pohjois-Amerikassa toimivat ruokapankit. Syynä tähän on eurooppalainen kulttuuri ja varsinkin uskontojen väliset erot. Ruokaa on jaettu hädänalaisille Euroopassa tavalla tai toisella toki jo paljon ennen ruokapankkien syntymistä, mutta nykyisin toimivat ruokapankit ovat kuitenkin varsin myöhäinen ilmiö. (Hänninen ym. 2008, 6–28.)

## 4.2 Diakoniatyö

Seurakuntien diakoniatyö on palvelua, joka perustuu kristilliseen rakkauteen. Diakonia kuuluu kirkon perustehtäviin ja on osa seurakunnan toimintaa. Diakoniatyön tavoitteena on auttaa niitä, joita muu apu ei saavuta. Apu voi olla hengellistä, henkistä tai aineellista. Aineellisesta avusta hyvä esimerkki on seurakuntien ruokapankkien jakama ruoka-apu. Vaikeassa elämäntilanteessa olevat ihmiset voivat hakea ruoka-apua diakoniatyöntekijältä saadulla avustushakemuksella. (Rovaniemen seurakunta 2018.)

## 4.3 Ruokapankit Suomessa

Käsitteenä ruokapankki on Suomessa muodostunut eräänlaiseksi yleiskäsitteeksi hyvin erilaisille aineellisen avun ja sosiaalisen tuen muodoille. Tyypillisessä pääkaupunkiseudun mediajulkisuudessa ruokapankit on yleensä liitetty tahoihin, jotka ylipäätään jakavat ilmaisia elintarvikkeita. Suomen evankelis-luterilaisen kirkon ruokapankit kuitenkin toimivat kiinteässä yhteistyössä seurakuntien diakoniatyön kanssa. Vaikka ruokapankit ovatkin osa kirkkojen toimintaa, avunhakijoiden uskonnon vapautta on haluttu korostaa, mikä on merkinnyt uskonnollisten symbolien hillittyä käyttöä evankelisluterilaisten seurakuntien ruokapankkitoiminnassa. Kirkon lisäksi ruoka- tai ateria-apua jakavat muun muassa monet pienet uskonnolliset yhteisöt, kuten Suomen Punainen Risti, Mannerheimin Lastensuojeluliitto ja työttömien yhdistykset. Suomessa kirkon ruokapankit ovat aina osa diakonian avustustoimintaa, jonka toimintaperiaatteisiin kuuluu avuntarpeen selvittäminen aina tapauskohtaisesti. Tämä onkin suurin ero ruokapankkien ja leipäjonojen välillä – leipäjonoissa voi asioida anonyymisti ilman, että avuntarpeen syytä selvitetään, kun taas kirkon ruokapankeissa pyritään aina asiakkaan kohtaamiseen ja tukemiseen. (Hänninen ym. 2008, 7–8.)

1990-luvun laman aikana evankelis-luterilainen kirkko oli se toimija, joka tarttui voimakkaimmin kasvaneeseen köyhyysongelmaan organisoimalla kymmenille paikkakunnille nopeasti tarpeelliseksi osoittautunutta ruoka-avun jakelua. Ennen lamaa avunhakijoita oli ollut vain vähän, joten tilanteen muuttuminen 1990-luvun alussa olikin seurakuntien diakoniatyön näkökulmasta valtaisa. Seurakuntien varat eivät mitenkään riittäneet työelämästä pudonneiden ja lapsiperheiden avuntarpeeseen vastaamiseen. Ainoaksi tavaksi vastata edes jotenkin lisääntyneeseen avuntarpeeseen jäi välittömän

aineellisen avun antaminen. 1990-luvulla perustettujen ruokapankkien uskottiin jäävän tarpeettomiksi laman loputtua, mutta ne jatkavat edelleen toimintaansa ja kansantalouden kehityksestä huolimatta osa kansalaisista on edelleen kipeästi ruoka-avun tarpeessa. (Hänninen ym. 2008, 9–10.)

#### **4.4 Eriarvoisuus**

Matti Heikkilä ja Mikko Kautto totesivat vuonna 2002 kirjoittamassaan teoksessa *Suomalaisten hyvinvointi*, että suomalaisten elämä vaikutti 2000-luvun alussa moitteettomalta kansainvälisten vertailujen valossa; jo silloin väestötason kyselyt piirsivät kuvaa suomalaisten korkeasta elämänlaadusta, luottamuksesta ja tyytyväisyydestä sosiaali- ja terveysjärjestelmiä kohtaan. Suomi koki 90-luvun laman jälkeen vahvan talouskasvun ja suurin osa väestöstä pääsikin siihen osalliseksi ansiotulojen ja yksityisen kulutuksen kasvun sekä keventyneen verotuksen ansiosta. Tästä huolimatta vielä lähes 20 vuotta myöhemmin lehdistä voi päivittäin lukea suomalaisen hyvinvointipolitiikan riittämättömyydestä; tavoitteiden saavuttamattomuudesta, palveluiden vajeista ja kansalaisten ahdingosta. Sosiaalityöntekijät, työvoimatoimistot, psykologit ja psykiatrit joutuvat päivittäin kohtaamaan työssään suomalaisia, jotka eivät yllä hyvinvointivaltiossa asuvan kansalaisen elämään. Taloudellinen ja sosiaalinen eriarvoisuus on lisääntynyt hyvinvoinnin kasvusta huolimatta. (Julkunen 2006.)

#### **4.5 Leipäjonot**

Leipäjonot saapuivat Suomen katukuvaan 1990-luvun laman aikaan. Kun taloustilanne oli heikko ja suuri joukko suomalaisia jäi työttömiksi, tarvittiin taho joka huolehti niistä, joilla ei ollut enää rahaa ruokaan. (Hänninen ym. 2008, 28.) Vaikka leipäjonojen ja ruoka-avun jakamisen piti olla väliaikainen ratkaisu, kahdessakymmenessä vuodessa niistä on muodostunut suomalaiseen yhteiskuntaan pysyvä käytäntö. Eräs suurimmista syistä tähän on laman aikana leikattu rahallisen sosiaaliturvan määrä, jota ei taloustilanteen parannuttua nostettukaan takaisin entiselle tasolle. Perustyöttömyysturvaa, opintotukea (ml. opintolaina) tai vähimmäismääräistä sairauspäivärahaa saavien yksinasuvien asumismenojen jälkeiset tulot ovat laskeneet

vuoteen 1990 verrattuna, kuten myös perusturvan varassa elävien lapsiperheiden, lapsettomien pariskuntien ja yksinhuoltajien asumismenojen jälkeiset tulot. (Vaarama, Karvonen, Kestilä & Muuri 2014, 279.)

Vaikka perimmäinen syy leipäjonoissa käymiseen on yleensä rahan puute, siellä asioivat ihmisistä puhuttaessa ei ole kyse yhtenäisestä välijoukosta tai väestönosasta. (Hänninen ym. 2008, 11.) Leipäjonoissa käy eri-ikäisiä, sekä perheellisiä että perheettömiä ihmisiä. Enimmäkseen he ovat joko työttömiä, eläkeläisiä tai sairauseläkeläisiä, mutta joukossa on myös pienipalkkaisia työssäkävijöitä ja opiskelijoita. 80 prosenttia leipäjonossa asioineista ihmisistä kertoo, että he eivät tulisi toimeen ilman ruoka-apua. Ruokamenot ovat monelle pienituloiselle ainoa menoerä, jossa he kokevat voivansa säästää. Kun muuta keinoa ei ole käytettävissä, on turvauduttava ruoka-apuun. (Vaarama ym. 2014, 276–277.)

Ruoka-apua on saatavilla laajalti ympäri Suomen, mutta eniten se on keskittynyt suurimpiin kaupunkeihin, joissa on enemmän elintarvikejärjestelmän toimijoita. Mitä enemmän asukkaita on, sitä suurempi ja moninaisempi on myös sosiaalisten ongelmien kirjo. (Ohisalo & Saari 2014, 19.) Lähes 900 000 suomalaista elää köyhyys- tai syrjäytymisriskin alla Tilastokeskuksen tulonjakotilaston mukaan. Ruoka-apua tutkinut Maria Ohisalo arvioi vuonna 2017 julkaistussa väitöskirjassaan, että 20 000 suomalaista asioi viikoittain leipäjonoissa. (Neuvonen 2018.)

#### **4.6 Tampereen Ruokapankki**

Tampereen Ruokapankki on vuonna 1995 perustettu Suomen ensimmäinen ruokapankki, joka toimii Tampereen hävikkiruoan keskuksena. Ruokapankilla työskentelee neljän vakituisen työntekijän lisäksi vapaaehtoistyöntekijöitä, jotka auttavat lahjoitusruokakuormien kuljetuksessa, lastauksessa ja purkamisessa sekä ruokien jakamisessa. Kaupoilta ja elintarviketeollisuuden yrityksiltä saatujen ruokien lisäksi Tampereen Ruokapankki saa Euroopan Unionin ruoka-apua, jota anotaan Ruokapankille kahdesti vuodessa. Lahjoitusruoalle on paljon kysyntää, sillä vuonna 2017 Ruokapankki jakoi tamperelaisille 22 000 ruokakassia. Suurin osa ruokakasseista jaetaan RuokaNyssen kautta. Ruokapankki tukee monien paikallisten yhdistysten, säätiöiden, päihdepalveluyksiköiden, ryhmien, keskusten ja kerhojen toimintaa.

Ruokapankki sekä jakaa ruokia näihin yhteisöihin, että hyödyntää lahjoituksina saamia elintarvikkeita yhteisöjen yleisiin ruokailuihin. (Ahokainen 2018.)

#### **4.6.1 RuokaNysse**

1990-luvun puolivälissä Tampereen Ruokapankki laajensi toimintaansa kunnostamalla entisen myymäläauton RuokaNysseksi. Asiakkaaksi RuokaNysseen hakeudutaan seurakuntien diakoniatyöntekijöiden kautta. Avunhakijan ei tarvitse kuulua seurakuntaan. Diakoniatyöntekijä antaa asiakkaalle lupalapun, joka oikeuttaa RuokaNysessä asiointiin. Tyypillisiä RuokaNysseen asiakkaita ovat pienituloiset, kriisiavun tarpeessa olevat henkilöt ja perheet. Suurin osa avunhakijoista on pienellä eläkkeellä eläviä naisia. RuokaNysseen toiminnan mahdollistavat vapaaehtoiset työntekijät, opiskelijat, työkokeilijat, EU:n ruoka-apu sekä kauppojen ja elintarvikevalmistajien lahjoittama hävikkiruoka. Myös seurakuntayhtymä ostaa elintarvikkeita jonkin verran. (Tamperelainen 2016.)

RuokaNysse jakaa elintarvikkeita neljänä päivänä viikossa. Eri puolilla Tamperetta on yhteensä 20 pysäkkiä ja RuokaNysse pysähtyy niistä kullakin kahden viikon välein. RuokaNysseen pysäkit ja pysähtymisajat eivät ole yleistä tietoa, vaan ne ilmoitetaan vain lupalapun saaneille asiakkaille. Liikkuva ruoka-apu mahdollistaa sen, ettei asiakkaiden tarvitse jonottaa kauan ja ruokakassin hakeminen sujuu jouhevammin, kuin perinteisessä leipäjonossa. (Tampereen seurakuntayhtymä 2018.)

#### **4.6.2 Ruoka-avun lahjoittajat**

Kaikki elintarvikealan toimijat, kuten alkutuottajat, jalostajat, varastot, myymälät, suurtaloudet, ravintolat voivat lahjoittaa elintarvikkeita ruoka-apuun. Ruoka-apua voidaan antaa kuluttajille joko hyväntekeväisyysjärjestöjen välityksellä tai suoraan elintarvikealan toimijoilta (Evara 2017.) Tampereen ruokapankille elintarvikkeita lahjoittavat paikalliset S-ryhmän kaupat, K-kaupat, M-marketit, tavaratalot, huoltoasemat, elintarviketeollisuuden yritykset sekä yksi tapahtumajärjestäjä ja yksi ruokapalvelualan yritys. Nämä yritykset ovat olleet alun perin itse yhteydessä Ruokapankkiin ja ilmoittaneet halustaan lahjoittaa heille hävikkiruokiaan. Yrityslahjoitusten lisäksi Ruokapankki saa myös EU:n elintarvikeapua, jota täytyy

erikseen anoa Maaseutuvirastolta. EU:n ruoka-apupaketit saapuvat ruokapankille kaksi kertaa vuodessa. (Ahokainen 2018.)

#### **4.7 Euroopan Unionin ruoka-apu**

Eurooppalaisen avun rahaston (FEAD) tavoitteena on edistää kaikkein vähävaraisimpien EU-maiden jäsenten sosiaalista yhteenkuuluvuutta ja estää köyhyyden ja syrjäytymisvaaran lisääntymistä. Aineellista tukea tarjoamalla pyritään lieventämään köyhyyden pahimpia muotoja. Suomessa ruokajakelua hallinnoi maaseutuvirasto (Mavi). Työ- ja elinkeinoministeriö (TEM) vastaa maaseutuviraston toimenpideohjelman toteutuksesta ja vähävaraisten avun rahastosta. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2018.)

Euroopassa rahaston avustuksella jaetaan ruoka-avun lisäksi myös vaatteita ja hygieniatuotteita, mutta Suomessa jaetaan ainoastaan elintarvikkeita, hallituksen päätöksen mukaan. Näitä elintarvikkeita ovat esimerkiksi säilykehernekeitto, makaroni, vehnä- ja sämpyläjauhot, puurohiutaleet, hapankorput, naudan- ja sianlihasäilyke, maitojauhe ja mysli. Suomessa EU:n ruoka-apua jakavat erilaiset yhdistykset, järjestöt, seurakunnat ja liitot. Jakelupaikkoja on Suomessa noin 480. (Ahokainen 2018.)

#### **4.8 Lahjoitettujen elintarvikkeiden turvallisuus**

Ruoka-apuun luovutettavien elintarvikkeiden tulee soveltua ihmisravinnoksi eivätkä ne saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan. Vaikka ruoka-apuun tarkoitetuille elintarvikkeille voidaan sopia kaupallisesta toiminnasta poikkeavia toimintatapoja, niiden turvallisuudesta ei kuitenkaan voida tinkiä. Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on sekä niitä lahjoittavilla yrityksillä että niitä jakavilla hyväntekeväisyysjärjestöillä. Ruoka-apuun tarkoitettujen elintarvikkeiden pakastaminen tai jäädyttäminen on sallittua, kunhan se tapahtuu ennen viimeistä käyttöpäivää. Suositellaan, että jäädytetyt elintarvikkeet luovutettaisiin jäädytettynä myös kuluttajille, eikä niitä sulatettaisi ennen sitä. Mikäli jäädytettävässä tai pakastettavassa tuotteessa ei ole päivämäärämerkintöjä, niihin tulee merkitä selkeästi pakastus- ja jäädytyspäivämäärä. (Evira 2017.)



## 5 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Tässä opinnäytetyössä tutkimustavaksi valikoitui kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus, koska tarkoituksena oli tutkia erilaisten yritysten (ja sitä kautta ihmisten) syitä heidän toimintaansa, eli tässä tapauksessa motiiveja lahjoittaa hävikkiruokaa Ruokapankille. Toteutettu tutkimus oli siis ihmistieteellinen ja sen avulla oli tarkoitus ymmärtää ja tulkita kohderyhmän antamia vastauksia (Tuomi & Sarajärvi 2018, 73). Laadullinen tutkimus valikoitui tutkimusmetodiksi myös siksi, että kyselyssä oli tärkeämpää vastausten laatu kuin niiden määrä. Määrällisen tutkimuksen toteuttaminen ei tuntunut missään vaiheessa oikealta ratkaisulta, vaan laadullinen tutkimus tuntui koko prosessin ajan järkevimmältä vaihtoehdolta. Laadullisen tutkimuksen eroja määrälliseen tutkimukseen verrattuna on nähtävissä taulukossa 2.

TAULUKKO 2. Laadullisen tutkimuksen suhde määrälliseen tutkimukseen (Tuomi & Sarajärvi 2018, 73)

<b>LAADULLINEN TUTKIMUS</b>	<b>Keskinäinen suhde (laadullisen tutkimuksen näkökulmasta)</b>	<b>MÄÄRÄLLINEN TUTKIMUS</b>
ymmärtävä tutkimus	poissulkeva	selittävä tutkimus
ihmistieteellinen tutkimus	vaihtoehto	luonnontieteellinen tutkimus
fenomenologis-hermeneuttinen	poissulkeva (tutkivat eri asioita)	positivismi/uuspositivismi
kriittinen teoria	täydentävä	traditionaalinen tiede
yhdysvaltalainen perinne (qualitative research) a) kvalitatiivinen b) naturalistinen	vastakkainen vastakkainen	antitatiivinen positivistinen
pehmeä tutkimus	vaihtoehto	jäykät tutkimusrakenteet
postmoderni tiede	poissulkeva	moderni tiede

Laadullinen tutkimus tarvitsee aina tuekseen teoriaa. Ilman teoriaa ei ole aihetta, jota tutkia. Tätä opinnäytetyötä varten toteutetun tutkimuksen teoreettinen viitekehys koostui ruokahävikistä, motiiveista ja ruokapankkitoiminnasta, sillä niiden termien merkitys oli oleellista ymmärtää tutkimusta toteutettaessa. Laadullisella tutkimuksella saadut havainnot ovat aina erilaisia tutkijasta riippuen. Yksilön käsitys tutkittavasta ilmiöstä, sen merkitys hänelle ja välineet, joita hän on sitä tutkiessa käyttänyt

vaikuttavat vahvasti tutkimuksen tuloksiin. Tutkimustulokset eivät siis ole käytetystä havaintomenetelmästä tai käyttäjästä irrallisia. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 22–25.)

## 5.1 Toteutus

Kun tutkitaan selvää orientoivaa käyttäytymistä eli erilaisia aikomuksia toimia jollain tavalla, on kysymiseen perustuva aineistonkeruumenetelmä sopivin tapa. Mikäli taas tutkimuskohteena on vuorovaikutuskäyttäytyminen, paras aineistonkeruumenetelmä on havainnointi. Laadullisen tutkimuksen yleisimmät aineistonkeruumenetelmät ovat haastattelu, kysely, havainnointi ja erilaisista dokumenteista koottu tieto. Näitä menetelmiä voidaan käyttää joko vaihtoehtoisesti, rinnakkain tai eri tavoin yhdisteltynä tutkittavan ongelman ja tutkimusresurssien mukaan. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 83.)

Tässä opinnäytetyössä vastauksia kysymyksiin saatiin nettikyselyn avulla ja haastattelemalla yrityksiä puhelimitse. Motiivien lisäksi kyselyssä pyydettiin vastauksia mahdollisiin haasteisiin ja rajoitteisiin lahjoitustoimia ajatellen, sekä odotuksia ja kehitysehdotuksia Ruokapankin toimintaa kohtaan. Kysely ei sisältänyt monivalintakysymyksiä, vaan vastaajat kirjoittivat jokaiseen kysymykseen itse sanalliset vastaukset, jotta tulokset olisivat mahdollisimman totuudenmukaisia. Tällä vältettiin myös se, etteivät vastausvaihtoehdot johdatelleet vastaajia johonkin tiettyyn suuntaan, joka olisi saattanut olla erilainen, kuin heidän todelliset vastauksensa.

Valmiiseen kyselyyn (liite 1) valikoitui yhteensä yhdeksän kysymystä, jotka hyväksytettiin toimeksiantajalla ennen kyselyn toteuttamista. Kysely toteutettiin Google Forms -ohjelmalla luodulla nettikyselyllä. Kyselyn toimivuutta testattiin henkilöllä, joka vastasi kysymyksiin kuvitteellisen yrityksen edustajana. Testaus suoritettiin kuvitteellisen yrityksen näkökulmasta, sillä oikeiden lahjoittajayritysten määrä oli suhteellisen pieni ja heidän vastauksensa haluttiin osaksi valmiin kyselyn tuloksia. Kysymykset todettiin testauksen perusteella toimiviksi ja ymmärrettäviksi.

Kysely laitettiin jakoon 29.10.2018 ja vastauksia kerättiin 5.11.2018 asti, eli vastausaikaa oli viikko. Kyselyyn osallistui lopulta yhteensä 12 yritystä, eli puolet kaikista lahjoittajayrityksistä. Kysely lähetettiin yrityksille pääsääntöisesti tekstiviestillä tai sähköpostilla. Yritykset, jotka eivät olleet vastanneet ”ensimmäisellä kierroksella”

kyselyyn, lähetettiin kysely vielä uudestaan toisella menetelmällä kuin ensimmäisellä kerralla. Esimerkiksi niille, jotka olivat saaneet ensimmäisellä kerralla kyselyn sähköpostiinsa, lähetettiin kysely uudestaan tekstiviestillä. Eniten vastauksia saatiin kuitenkin ensimmäisellä kierroksella. Toiset vastauspyynnöt kyselyyn lähetettiin kolmen päivän kuluttua edellisestä kierroksesta. Kahden yrityksen edustajat antoivat vastauksensa puhelinhaastattelussa.

## 5.2 Vastausten analysointi

Kyselystä saadut vastaukset kirjoitettiin ylös ja niitä analysoitiin ensin yksittäin ja seuraavaksi omissa vastausryhmissään. Tämän jälkeen vastauksista redusoitiin eli karsittiin pois ”turhat” kohdat, joita ei melko lyhyissä vastauksissa paljon ollut. Vastauksista etsittiin mahdollisia samankaltaisuuksia ja koottiin ne omiin ryhmiinsä. Lopulta vastauksista koottiin Tutkimuksen tulokset -pääluvussa nähtävät kuviot. Vastausten analysointi sujui samaa kaavaa noudattaen, kuin kuviossa 2 nähtävässä aineistolähtöisen sisällönanalyysin etenemisessä.

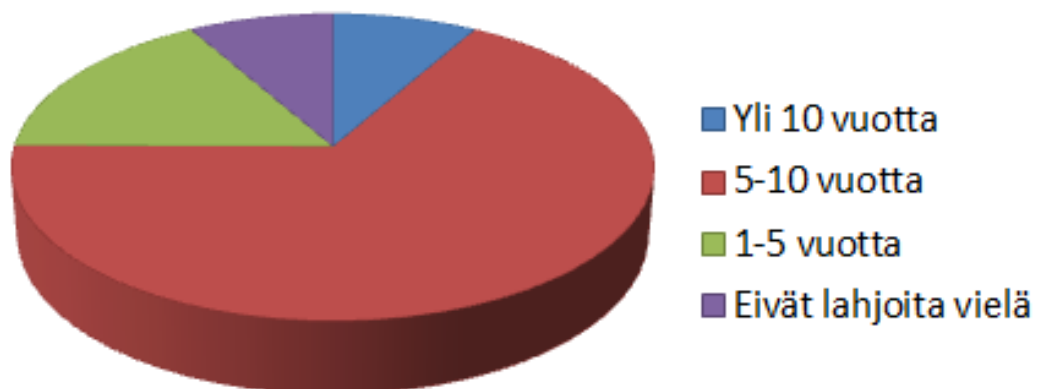


KUVIO 2. Aineistolähtöisen sisällönanalyysin eteneminen (Tuomi & Sarajarvi 2018, 123)

## 6 TUTKIMUKSEN TULOKSET

Aika, jonka yritykset ovat lahjoittaneet hävikkiruokiaan Ruokapankille, vaihteli 0–12 vuoden välillä (kuvio 3). Kyselyyn vastanneista yrityksistä pisimmän ajan hävikkiruokiaan Ruokapankille lahjoittanut yritys oli siis toiminut lahjoittajana 12 vuoden ajan. Suurin osa vastanneista, eli kahdeksan yritystä, on lahjoittanut ruokahävikkiään Ruokapankille viiden vuoden ajan tai kauemmin. Kaksi yrityksistä on toiminut lahjoittajina 1–5 vuoden ajan, toinen kaksi vuotta ja toinen neljä vuotta. Yksi vastanneista yrityksistä ei ainakaan vielä lahjoittanut ruokahävikkiään Ruokapankille.

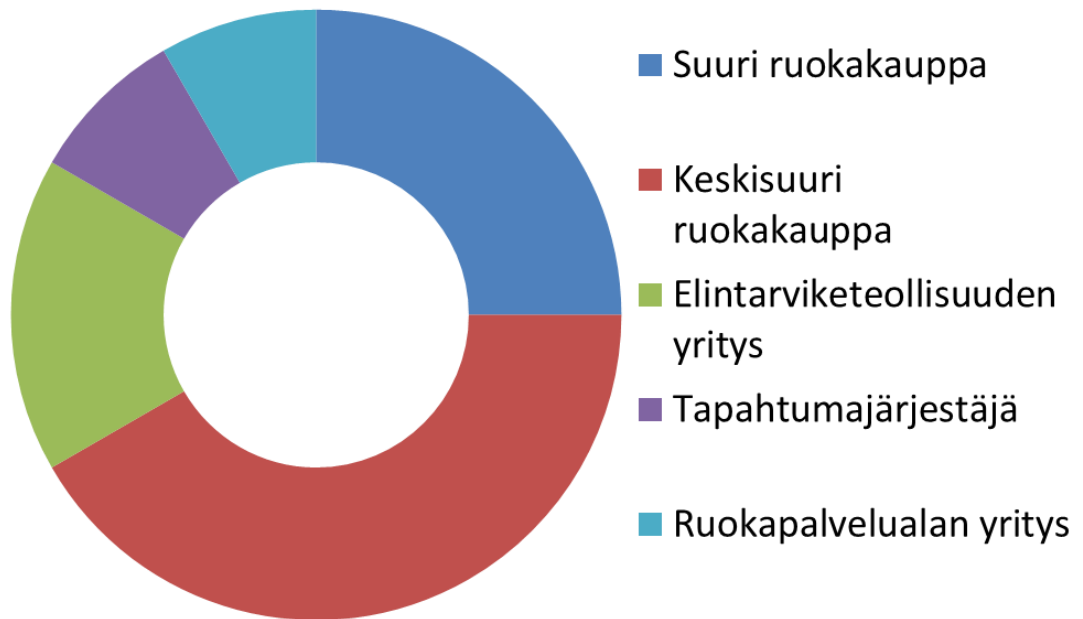
### Kuinka kauan olette lahjoittaneet hävikkiruokianne ruokapankille?



KUVIO 3. Aika, jonka yritykset ovat lahjoittaneet hävikkiruokiaan Ruokapankille (n=12)

Kyselyyn vastanneet yritykset jakautuivat toimialoiltaan seuraavasti; yksi tapahtumajärjestäjä, yksi ruokapalvelualan yritys, kaksi elintarviketeollisuuden yritystä, kolme suurta ruokakauppaa sekä viisi keskisuurta ruokakauppaa (kuvio 4). Pieniltä ruokakaupoilta tai huoltoasemilta ei saatu vastauksia, mutta ne ovatkin marginaalisesti melko pieni osa Ruokapankin lahjoittajayrityksistä.

## Kyselyyn vastanneiden yritysten toimialat

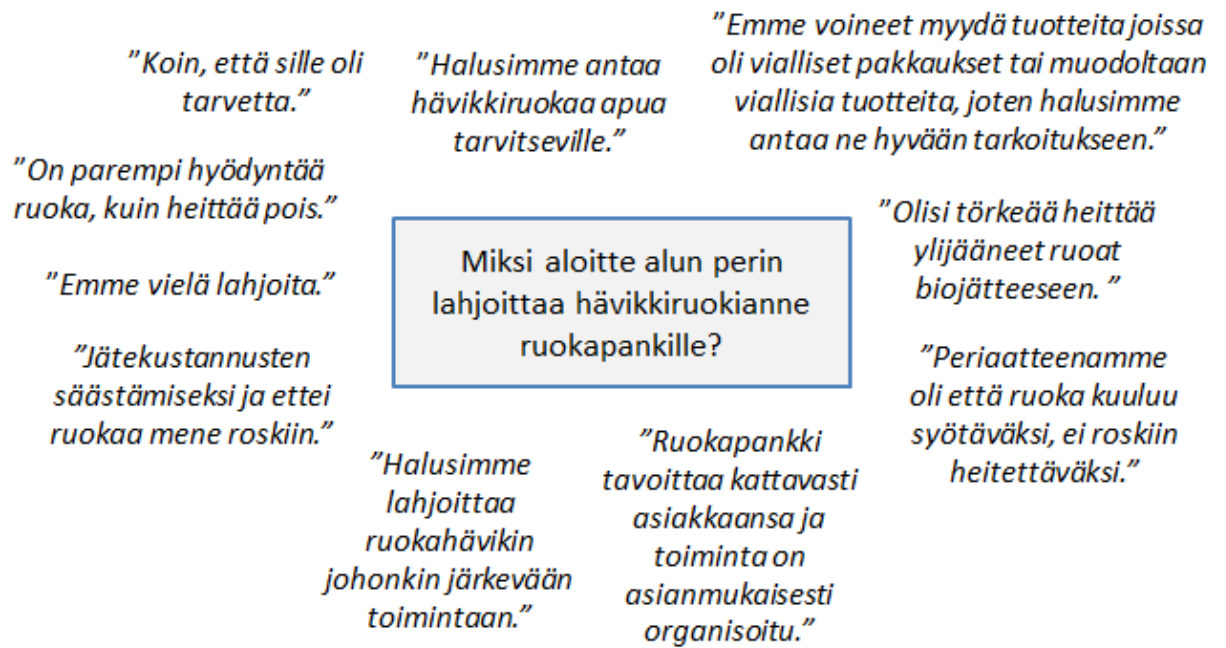


KUVIO 4. Yritysten toimialat (n=12)

Motiivit hävikkiruokien lahjoittamiseen vaihtelivat yrityksestä riippuen. Elintarviketeollisuuden yrityksistä toinen mainitsi syyksi hävikin lahjoittamiseen jätekustannusten pienentämisen ja toinen sen, ettei ruoka päätyisi roskiin. Molemmat mainitsivat syyksi sen, etteivät voineet myydä pakkauksiltaan tai muodoltaan viallisia tuotteita, joten halusivat antaa ne hyvään tarkoitukseen. Ruokapalvelualan yritys päätyi alun perin lahjoittamaan ruokahävikkiä siksi, että halusi antaa sitä johonkin järkevään toimintaan. Tapahtumajärjestäjä oli kokenut, että hävikkiruoan lahjoittamiselle oli tarvetta. Suuret ja keskisuuret ruokakaupat mainitsivat motiiveikseen halun lahjoittaa hävikkiruokiaan niitä tarvitseville, sekä sen, että ruoka kuuluu heidän mielestään syötäväksi eikä roskiin heitettäväksi. Yksi vastanneista sanoi Ruokapankin tavoittavan kattavasti asiakkaansa ja sen toiminnan olevan asianmukaisesti organisoitua.

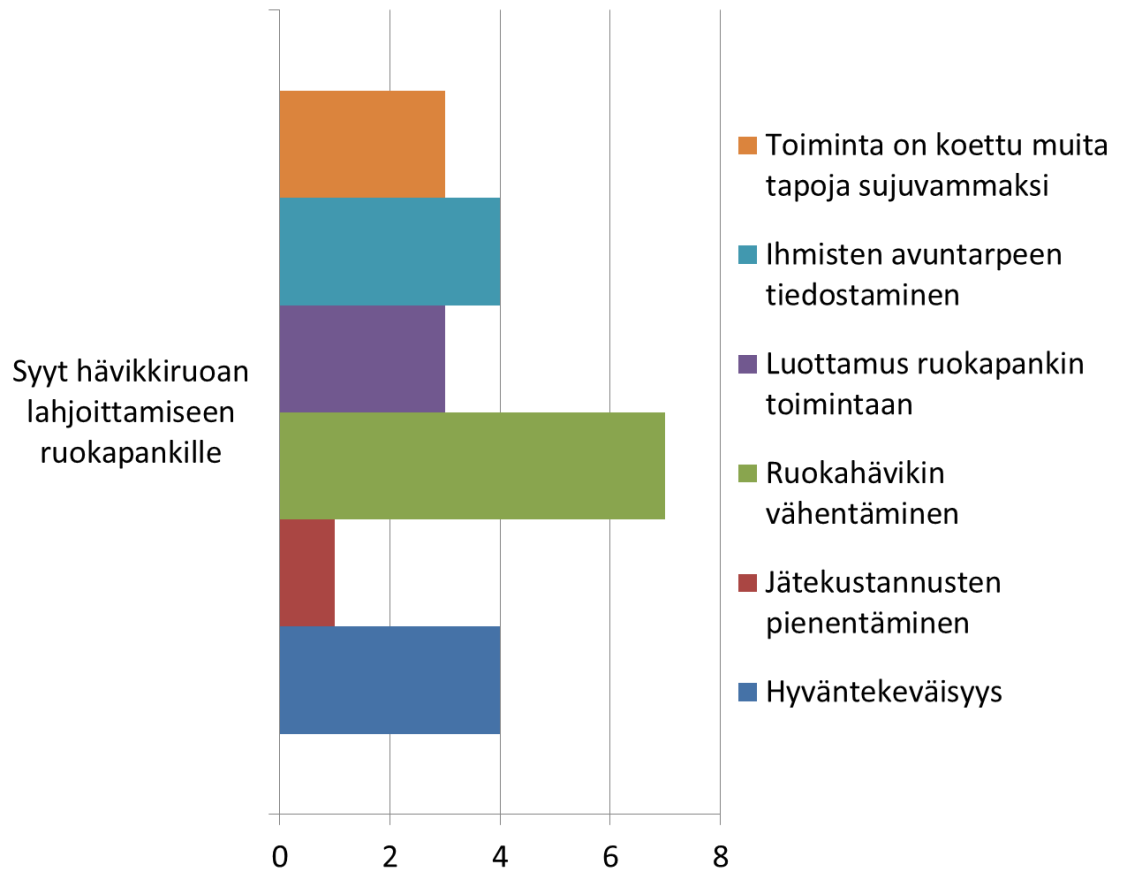
Jouni Tuomi ja Anneli Sarajärvi totesivat kirjassaan *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi*, että tutkimuksen tekijän kannattaa miettiä, liittääkö hän tutkimusraporttiinsa ollenkaan haastattelujen alkuperäisiä ilmaisuja. Ne saattavat häiritä tutkijan omaa ajattelua ja vastausten tulkintaa. Suorat lainaukset voivat kuitenkin myös auttaa joko todistamaan tutkijan esittämät olettamukset oikeiksi tai sitten ne voivat toimia tutkijan oman tulkinnan pohjana (Tuomi & Sarajärvi 2018, 28). Opinnäytetyön

tekijä koki, että suorat lainaukset toimivat hyvin oman tulkinnan pohjana ja siksi kuvioon 5 kerättiin suoria lainauksia kyselyn vastauksista.



KUVIO 5. Syitä, jotka saivat yritykset aloittamaan ruokahävikkinsä lahjoittamisen

Lisää motiiveja ilmeni vielä myös kyselyn toisten kysymysten kautta. Esimerkiksi eräs suuren ruokakaupan edustaja kiitteli Ruokapankin toimintaa ja sanoi, että he saavat hävikkiruokaa lahjoittaessaan ja sitä kautta muita auttaessaan myös itselleen hyvän mielen. Toisen yrityksen edustaja mainitsi, että on mukavaa, kun Tampereen alueella hävikkiruoka päätyy Ruokapankin kautta suoraan sitä tarvitseville, eikä leipäjonoihin. Hän toivoi, että siitä pidetään jatkossakin kiinni. Yksi keskisuurista ruokakaupoista ei ollut vielä lahjoittaja, joten yrityksen edustaja ei osannut vielä nimetä syitä hävikin lahjoittamiseen. Kuviossa 6 on huomioitu niiden yritysten vastaukset, jotka olivat nimenneet syitä ruokahävikin lahjoittamiseen. Jokaiselta vastanneelta yritykseltä huomioitiin 2 vastausta ja yhden vastauksen arvo kuviossa on näin ollen 0,5. Jaoteltuja vastauksia on siis yhteensä 22 kappaletta, kun yhden yrityksen vastaukset puuttuvat.



KUVIO 6. Syyt hävikkiruoan lahjoittamiseen ruokapankille (n=22)

Kysyttäessä ruokahävikin lahjoittamiseen liittyvistä haasteista suurin osa yrityksistä oli ollut tyytyväinen hävikin lahjoitusprosessiin, eikä ollut kokenut sen suhteen haasteita. Yritys, joka ei vielä lahjoita hävikkiään Ruokapankille, mainitsi haasteeksi Ruokapankin toiminnan luotettavuuden ja jatkuvuuden. Yksi yrityksistä kertoi, että silloin kun he olivat aloittaneet ruokahävikin lahjoittamisen ruokapankille, viranomaiset olivat suhtautuneet asiaan nihkeästi vastuukysymysten takia. Yleisimmäksi haasteeksi ruokahävikin lahjoittamisessa oli koettu se, että ruokahävikkiä tulee joskus enemmän, kuin mitä Ruokapankki pystyy ottamaan vastaan. Tästä syystä lahjoituskelpoista ruokahävikkiä on päätynyt toisinaan roskiin.

Mahdollisiksi ruokahävikin lahjoittamista vähentäviksi tai rajoittaviksi seikoiksi jotkut yritykset mainitsivat muun muassa sen, että lahjoitettavan ruokahävikin määrä riippuu täysin siitä, paljonko hävikkiä jää. Joskus hävikkiä jää liikaakin, joskus taas ei juuri ollenkaan. Yritys, joka ei ole vielä ruokahävikin lahjoittaja mainitsi rajoittavaksi

tekijäksi sen, etteivät he tiedä minne lahjoitettu ruoka päättyy. Suurin osa yrityksistä ei maininnut yhtäkään hävikin lahjoittamista vähentävää tai rajoittavaa tekijää.

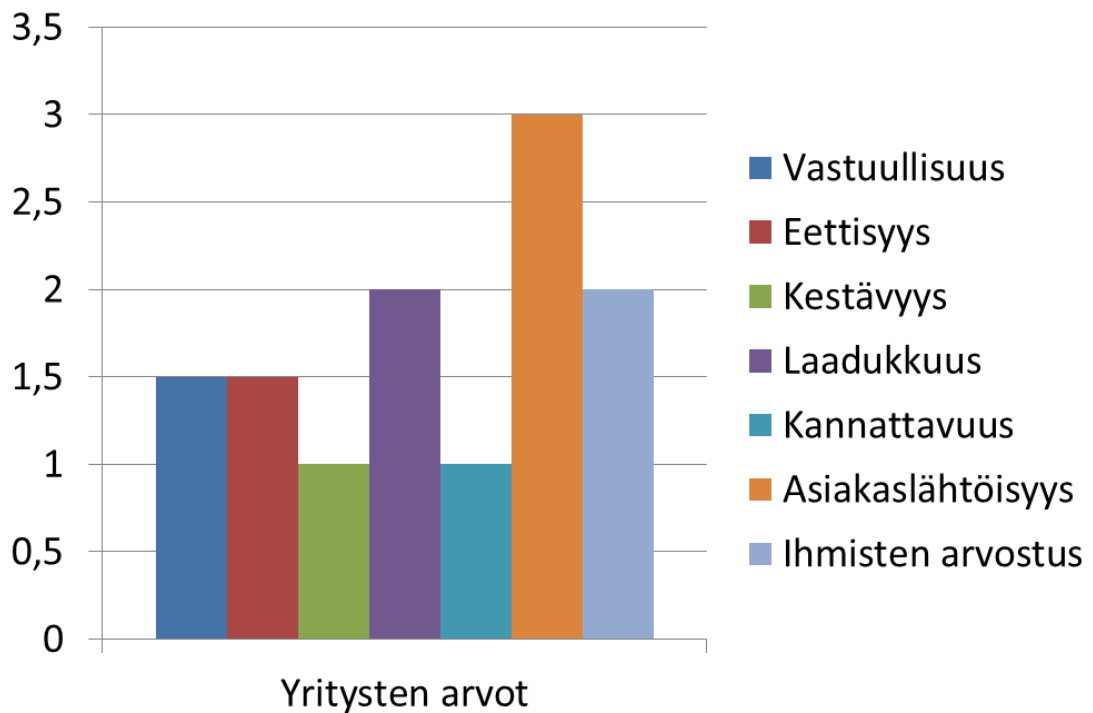
Koska Ruokapankille on päätyntä myös syömäkeltvotonta ruokaa (kuten pilaantuneita kasviksia) haluttiin selvittää, tarkistavatko yritykset lahjoittamansa ruokatuotteet ennen kuin ne haetaan yritykseltä ruokapankin toimesta tai toimitetaan suoraan Ruokapankille yrityksen toimesta. Kaikki yritykset kertoivat tarkistavansa tuotteet etukäteen vähintään silmämääräisesti. Elintarviketeollisuusyrityksen edustaja kertoi, että heidän lahjoittamissaan tuotteissa on aina käyttöpäiviä jäljellä ja että ne on valmistettu turvallisissa olosuhteissa. Toinen saman alan yritys vastasi, että tuotteille annetaan tietty säilyvyysaika, joka on määritetty mikrobiologisin testein, ja siksi heidän lahjoittamiensa tuotteiden tulisi olla moitteettomassa kunnossa. Tapahtumajärjestäjä kertoi, että heidän kaikki lahjoitettavat elintarvikkeensa on pakattu suojakaasuun ja että niissä on aina päiväystä jäljellä. Ruokapalvelualan yritys kertoi, että he pakkaavat lahjoitukseen menevät ruokatuotteensa itse ja siinä samalla näkevät silmämääräisesti tuotteiden kunnan. He kertoivat tarkastavansa myös päiväykset. Erikokoiset ruokakaupat kertoivat kauppojen työntekijöiden tarkistavan tuotteista parasta ennen -päiväykset ja viimeiset käyttöpäivät sekä tutkivansa silmämääräisesti, että tuotteet ovat syöntikelpoisia ja että niitä on säilytetty oikeissa lämpötiloissa. Erään ruokakaupan edustaja kertoi, että teollisten tuotteiden, kuten säilykkeiden päiväykset saatetaan joskus ylittää. Yritys, joka ei vielä lahjoita kertoi, että myös he aikovat tulevaisuudessa tarkistaa lahjoitettavien hävikkiruokiensa päiväykset.

Kyselyyn vastanneet yritykset olivat enimmäkseen erittäin tyytyväisiä heidän ja Ruokapankin väliseen yhteistyöhön, eikä heillä ollut erityisiä kehitysehdotuksia tai odotuksia ruokapankin toimintaa kohtaan. Lahjoituselintarvikkeiden noutojen toivottiin jatkuvan yhtä säännöllisesti ja luotettavasti, kuin tähänkin asti. Kaksi lahjoittajayritystä mainitsi, että heillä on ruokapankin kanssa hyvä keskusteluyhteys, ja toivoivat sen säilyvän samanlaisena. Erään yrityksen edustaja toivoi, että lahjoitettujen elintarvikkeiden käsittely tapahtuu asianmukaisesti ja että lahjoitukset päätyvät niitä tarvitseville ihmisille.

Yritysten arvoista kysyttäessä vastaukset olivat moninaisia, mutta niistä sai koottua yhteen useissa kohdissa toistuvia yksittäisiä arvoja. Hävikkiruokien lahjoittaminen hyväntekeväisyyteen on selkeästi yritysten arvojen mukaista, sillä moni yritys mainitsi



arvoikseen vastuullisuuden, eettisyyden ja ihmisten arvostuksen. Kaikista mainituin arvo yritysten kesken oli asiakaslähtöisyys. Tämä on ymmärrettävää, sillä kaikki vastanneet yritykset tekevät työtään asiakaspalvelun parissa tai muuta kautta asiakkaita varten. Kuviossa 7 jokaisen yrityksen vastauksissaan mainitsemista arvoista on huomioitu kaksi. Yksi mainittu arvo on arvoltaan 0,5 ja näin ollen kahden arvon summa on yhteensä 1.



KUVIO 7. Yritysten arvot (n=12)

Tutkittaessa kyselyyn saatuja vastauksia teoriaviitekehityksen näkökulmasta selviää, että yritykset tiedostavat hyvin ne ongelmat, joita ruokahävikin syntyminen aiheuttaa. Olisi taloudellisesti ihanteellinen tilanne jos ruokahävikkiä ei syntyisi ollenkaan, mutta se on käytännössä mahdotonta. Ruokatuotteiden menekkiä on hankalaa ennustaa varsinkin ruokakaupoissa. Vaikka ruokahävikin syntyminen onkin yrityksille taloudellisesti haitallista, lahjoittamalla hävikkiruoat eteenpäin niitä kerääville ja jakaville tahoille yritys voi tehdä paljon hyvää. Ruoka-avun tarvitsijoiden määrä kasvaa Suomessa koko ajan (Mattila 2017). Vaikka Suomessa ei varsinaisesti kärsitäkään aliravitsemuksesta on ikävä tosiasia, ettei kaikilla ihmisillä ole varaa ruokaan. Jotkut tarvitsevat ruoka-apua vain hetkellisesti tai satunnaisesti, toisilla taas tarve ruoka-avun saamiseen on syystä tai toisesta jatkuva. Siksi onkin hieno asia, että ruokapankkien ynnä muiden ruokahävikkiä

jakavien tahojen osalta ratkaistaan kaksi ongelmaa – estetään ruoan heittämistä pois ja tuodaan se sitä oikeasti tarvitsevien luo.

*Toisten pankki* -kirjassa mainittiin, että ”Lahjoittamalla hävikkiruokaa kaupat siirtävät omia jätehuollon kustannuksiaan Ruokapankin maksettavaksi” (Hänninen ym. 2008, 17). Oli yllättävää, että ainoastaan yksi yritys oli maininnut jätekustannusten pienentämisen syykseen lahjoittaa ruokahävikkiä. Tampereen Ruokapankilla on kuitenkin huomattu, että kaikki sinne lahjoitettu hävikkiruoka ei ole aina ollut syömäkelpoista, vaan on sitä jouduttu heittämään pois. Tällaisia tuotteita ovat olleet herkästi pilaantuvat elintarvikkeet, kuten tuoreet kasvikset ja leivonnaiset. Onkin haastava kysymys mietittäväksi, kumman tehtävä elintarvikkeiden tarkastaminen ennen jakoon päätymistä oikeastaan on, lahjoittajien vai ruokapankin? Lahjoittajayrityksissä työskentelevät ihmiset saavat työstään palkkaa, joten lahjoitukseen päätyvien ruokatuotteiden tarkastaminen on pois heidän työajastaan, joka on tarkoitettu ensisijaisesti toisten työtehtävien hoitamiseen. Toisaalta Ruokapankilla suurin osa työntekijöistä on vapaaehtoisia ja he käyvät lahjoitettavat tuotteet läpi joka tapauksessa. On kuitenkin ikävää jos elintarviketuotteita, jotka on annettu Ruokapankille eteenpäin lahjoitettavaksi, joudutaan heittämään pois ja sitä kautta maksamaan jätekustannuksia, jotka ovat tavallaan siirtyneet heille toiselta taholta. Ymmärrettävää on, että joskus elintarviketuotteet ehtivät pilaantua lyhyessäkin ajassa, kuten esimerkiksi kasvikset voivat homehtua nopeasti. Ei siis ole yksiselitteinen asia, kumman tahon tehtävä lahjoitettavien elintarvikkeiden tarkastaminen ennen jakoon päätymistä on.

Yritysten motiivit ruokahävikin lahjoittamiseen olivat sekä käytännön sanelemia, että arvoihin perustuvia. *Toisten pankki* -kirjassa todettiin, että ”Ruoka-avun antaminen voi lisätä yrityksen imagoetua, sillä se tekee siitä yhteisvastuullisen toimijan” (Hänninen ym. 2008, 17). Yritykset harvoin kertovat avoimesti ja julkisesti, mitä he tekevät omalle ruokahävikilleen, jota kaikissa elintarvikealan yrityksissä kuitenkin väistämättä syntyy. Ruokahävikin lahjoittaminen hyväntekeväisyyteen olisi kuitenkin mainitsemisen arvoinen asia, joka varmasti parantaisi yrityksen imagoa asiakkaiden silmissä. Pois heitetystä ruoasta ei ole hyötyä kenellekään, mutta lahjoitetusta ruoasta on hyötyä kaikille; hävikkiruokien lahjoittajat ja jakajat saavat hyvän mielen kuin voivat auttaa muita, hävikkiruokien vastaanottajat taas saavat vatsoihinsa täytettä ja sitä kautta apua hankalaan taloudelliseen tilanteeseensa.

## 7 POHDINTA

Opinnäytetyöni neljä pääaihetta olivat ruokahävikki, motiivit, ruokapankkitoiminta ja näiden aiheiden yhdistelmä, eli tutkimus ruokahävikkiään lahjoittavien yritysten motiiveista ruokapankkitoiminnan tukemisessa. Aloitin opinnäytetyön kirjoittamisen tutustumalla ruokahävikkiin ja sen vaikutuksiin. Halusin keskittyä erityisesti lähivuosina aiheesta tehtyihin julkaisuihin. Tietoa ruokahävikistä löytyi paljon useista eri lähteistä Suomesta ja ulkomailta. Sainkin mielestäni koottua siitä melko kattavasti tietoa monipuolisten lähteiden avulla. Seuraavaksi kirjoitin ruokapankkitoiminnasta, jonka koin lähdemateriaalin osalta huomattavasti haastavammaksi aiheeksi. Eniten tietoa siitä löysin *Toisten pankki* -kirjasta. Tämän lisäksi toimeksiantajan kanssa käydyistä keskusteluista saatu suullinen tieto, etenkin Tampereen Ruokapankin toiminnasta, oli tärkeässä roolissa.

Suunnitelmaseminaarissani 1.10.2018 sain palautetta, että voisin kirjoittaa opinnäytetyöhöni oman pääluvun myös motiiveista. Olin aluksi ajatellut kirjoittaa motiiveista vain lyhyen kappaleen tutkimusosioon, mutta niiden avaaminen tarkemmin omassa luvussa oli hyvä ehdotus. Myös yritysten arvot ja niiden vaikutus lahjoitushalukkuuteen tulivat esille suunnitelmaseminaarissa. Tämän ehdotuksen myötä päädyin kirjoittamaan niistä samassa luvussa kuin motiiveista, sillä sekä motiivit että arvot liittyivät samaan psykologiseen näkökulmaan. Myös yrityksille tehdyssä kyselyssä tiedusteltiin yritysten arvoja, jotta sain vastauksia läpikäydessäni arvioida, oliko halukkuus ruokahävikin lahjoittamiseen selkeästi nähtävissä yritysten arvoista.

Kyselyn toteuttaminen oli opinnäytetyöni viimeinen vaihe. Jätin sen tekemisen aika myöhäiseen vaiheeseen, joka kostautui esimerkiksi sillä, että en ehtinyt antaa lahjoittajayrityksille enakkoon tietoa kyselystä, jota olin toteuttamassa. Kyselyn tekemisen aloittamista viivästytti yhteistyöyritysten yhteystietojen saaminen. Olin virheellisesti luullut, että toimeksiantajalla on valmiiksi olemassa lista yritysten yhteyshenkilöiden yhteystiedoista, mutta näin ei kuitenkaan ollut, vaan jouduin selvittämään niistä suurimman osan itse. Tämä oli kuitenkin omaa syytäni, sillä minun olisi pitänyt tarkistaa asia etukäteen. Mikäli olisin saanut yhteystiedot aiemmin, olisin tiedottanut yrityksiä etukäteen kyselystä, jota olin toteuttamassa ja sen myötä olisin saattanut saada kyselyyn enemmän vastauksia.

Minulle tuli yllätyksenä, että eräs kyselyyn vastannut yritys ei ollut vielä ollenkaan ruokahävikin lahjoittaja, vaikka yrityksen nimi olikin minulle annetussa listassa, jossa luki lahjoittajayritysten nimet. Tämä oli harmillista siinä mielessä, että kaikki kysymykset oli laadittu sillä ajatuksella, että yritys joka kyselyyn vastaa, lahjoittaa jo hävikkiään Ruokapankille. Käänsin kuitenkin tämän asian mahdollisuudeksi käsitellä kyseisen yrityksen vastauksia tulevan lahjoittajan näkökulmasta. Kyseinen yritys antoi vastauksillaan tietoa mahdollisesti myös muiden sellaisten yritysten ajatuksista, jotka eivät vielä toimi ruokahävikin lahjoittajina Ruokapankille.

Kaiken kaikkiaan olen tyytyväinen tekemääni työhön ja siihen, että sain sen valmiiksi kolmessa kuukaudessa, kuten olin etukäteen suunnitellut. Aloittaessani opinnäytetyön kirjoittamista suunnittelin itselleni aikataulun projektin toteuttamiseen. Liitteeseen 2 on koottu opinnäytetyön toteutunut aikataulu. Aikataulullisia ongelmia tuli oikeastaan vain kyselyn toteuttamisen kanssa, mutta senkin sain onneksi koottua kasaan ajoissa.

Kun aloin tehdä tätä opinnäytetyötä toivoin, että saisin lahjoittajayrityksiltä rehellisiä ja rakentavia vastauksia tutkimuskysymykseeni ja sellaisia mielestäni sainkin. Toivon, että niistä on toimeksiantajalle jatkossa hyötyä. Opin tätä työtä kirjoittaessani paljon uutta tietoa kaikista pääluvuissa käsitellyistä asioista ja etenkin ruokapankkien toiminnasta. Yksi mieleenpainuvimmista kokemuksista oli vierailuni Tampereen Ruokapankilla. Siellä silloin työskennelleet (ja tänäkin päivänä työskentelevät) ihmiset tekevät todella tärkeää työtä suurella sydämellä ja toteuttavat lähimmäisenrakkautta parhaimmillaan. Olen iloinen ja kiitollinen, että pääsin tekemään opinnäytetyötä juuri tästä itselleni tärkeästä aihepiiristä, joka minua aidosti kiinnostaa.

## LÄHTEET

Aaltonen, T. & Junkkari, L. Yrityksen arvot & etiikka. 1999. Luettu 15.10.2018.

Ahokainen, P. Tampereen Ruokapankki. Tiedonanto. 3.9.2018.

Aarnio, K., Kalakoski, V., Paavilainen, P., Rantala, S. & Suomalainen, S. Skeema 4 – Motivaatio, tunteet ja taitava ajattelu. 2013. Edita. Luettu 15.10.2018.

Eviran ohje 16035/2. 2017. Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet. Evira.  
[https://www.evira.fi/globalassets/eviran\\_ohje\\_16035\\_2\\_fi.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/eviran_ohje_16035_2_fi.pdf)

Evira. 2017. Ruoka-apua turvallisuudesta tinkimättä. Luettu 20.9.2018  
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/ruoka-apu/>

From Waste to Taste. 2018a. From Waste to Taste ry. Luettu 24.9.2018.  
<https://waste2taste.com/>

From Waste to Taste. 2018b. Kuva hävikkileivästä valmistetusta oluesta. Haettu 24.9.2018.  
<https://waste2taste.com/>

Heikkilä, M. & Kautto, M. 2002. Sosiaalinen raportointi ja muuttuvan hyvinvoinnin käsite. Suomalaisten hyvinvointi. Stakes. Luettu 15.10.2018.

Helne, T., Hirvilammi, T. & Alhanen, K. 2014. Kriisi-istunto: dialogi ekologiseen hyvinvointivaltioon siirtymisestä. Kelan tutkimusosasto. Luettu 16.10.2018.

Helsingin Sanomat. 3.9.2016. Ruokahävikkiä voi vähentää. Luettu 17.10.2018.  
<https://www.hs.fi/paakirjoitukset/art-2000002919096.html>

Hietala, S., Riipi, I., Välimaa, A-L. & Katajajuuri, J-M. 2018. Lainsäädäntötarkastelulla ruokahävikkiä pienemmäksi – Lexfoodwaste -hanke. Luettu 22.9.2018.  
<http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160650/23-2018-Lexfoodwaste.pdf>

Hänninen, S., Karjalainen, J., Lehtelä, K-M., Silvasti, T. 2008. Toisten pankki – Ruoka-apu hyvinvointivaltiossa. Stakes. Luettu 30.9.2018.

Hävikkiviikko. 2018. Ruokaketju ja hävikin määrä eri ruokaketjun osissa. Luettu 16.10.2018.  
<https://havikkiviikko.fi/tietoa-ruokahavikista/>

Ilkka. 31.07.2016. Ruuan kasvava hävikki ja pitenevät leipäjonot sopivat huonosti yhteen. Pääkirjoitus. Luettu 20.10.2018.  
<https://www.ilkka.fi/mielipide/paakirjoitus/ruuan-kasvava-havikki-ja-pitenevat-leipajonot-sopivat-huonosti-yhteen-1.2096310>

Julkunen, R. 2006. Hyvinvointivaltion rajat ja julkinen vastuu. Luettu 15.10.2018.

Järki.fi. 2017. Ruokahävikki. Luettu 24.9.2018.

<https://www.jarqi.fi/fi/isku/heitamme-liikaa-ruokaa-roskiin>

Kiertokapula. 2018. Hävikkiviikko. Luettu 20.9.2018.

<https://www.kiertokapula.fi/jatehuolto/jatemaaran-vahentaminen/havikkiviikko/>

Kirkon ulkomaanapu. 2018. WeFood. Luettu 21.9.2018.

<https://www.kirkonulkomaanapu.fi/wefood/>

Laine, V. & Vilkkö-Riihelä A. 2006. Mielen maailma – Tunteet, motiivit ja taitava ajattelu. WSOY. Luettu 15.10.2018.

Luonnonvarakeskus. 2017. Hävikkiviikko. Luettu 20.9.2018.

<https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/foorumi/3-havikkiviikko-2016/>

Luonnonvarakeskus. 2016. Ruokahävikki. Luettu 24.9.2018.

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

Maa- ja kotitalousnaiset. 2018. Ruokahukka ruotuun, katse vesistöihin. Luettu 24.9.2018.

<https://www.maaajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/ruokahukka-ruotuun-katse-vesistoihin-2017-2019-8672>

Marttila, J. 9.5.2017. Tutkimus: Maine ei enää ole tärkein motiivi yritysten vastuullisuudelle. Markkinointi & Mainonta. Luettu 19.11.2018.

<https://www.marmai.fi/uutiset/tutkimus-maine-ei-ena-ole-tarkein-motiivi-yritysten-vastuullisuudelle-6647682>

Mattila, J. 16.6.2018. Yhä useampi suomalainen elää nälässä – Ruokaa ovat ryhtyneet jakamaan muutkin kuin ruoka-apujärjestöt. Aamulehti. Luettu 18.11.2018.

<https://www.aamulehti.fi/uutiset/yha-useampi-suomalainen-elaa-nalassa-ruokaa-ovat-ryhtyneet-jakamaan-muutkin-kuin-ruoka-apujarjestot-201018581>

Mononen, T. & Silvasti, T. 2012. Hyvä ja paha ruoka – Ruoan tuotannon ja kuluttamisen vaikutukset. Gaudeamus. Luettu 16.10.2018.

Move for hunger. 2015. The environmental impact of food waste. Luettu 22.9.2018.

<https://www.moveforhunger.org/the-environmental-impact-of-food-waste/>

Neuvonen, O. 16.6.2018. Ruokaa ovat ryhtyneet jakamaan muutkin kuin ruoka-apujärjestöt – yhä useampi suomalainen elää nälässä. Lapin Kansa. Luettu 20.10.2018.

<https://www.lapinkansa.fi/kotimaa/ruokaa-ovat-ryhtyneet-jakamaan-muutkin-kuin-ruoka-apujarjestot-yha-useampi-suomalainen-elaa-nalassa-201017953/>

Ohisalo, M. & Saari, J. 2014. Kuka seisoo leipäjonossa? Ruoka-apu 2010-luvun Suomessa. Kunnallisanalan kehittämissäätiön Tutkimusjulkaisu-sarjan julkaisu nro 83. Luettu 21.10.2018.

Peda.net. 2018. Kuvio ruokahävikin määrästä alueittain. Haettu 20.9.2018.

<https://peda.net/oppimateriaalit/e-oppi/lukioiden/oulaisten-lukio/maantiede2/ops-2003/tellus-3/tellus3-1501152/iv-b-n%C3%A4h%C3%A4n%C3%A4t%C3%A4rkjnv>

Rasila, M. & Pitkonen, M. 2010. Motivaatio, työn ilo ja into. Luettu 15.11.2018.

Rovaniemen seurakunta. 2018. Diakoniatyö. Luettu 24.9.2018.

<https://www.rovaniemenseurakunta.fi/tule-mukaan/diakonian-toimintaa/ruokapankki>

Royte, E., 8/2014. Ruokahävikki ja kasvihuonepäästöt. National Geographic. Luettu 24.9.2018.

<https://natgeo.fi/tiede/ruoka-aineet/ruokahavikki-1-3-miljardia-tonnia-ruokaa-menee-vuosittain-hukkaan>

Saa syödä.fi. 2018a. Ruokahävikin ympäristövaikutukset. Luettu 19.9.2018

<http://www.saasyoda.fi/ruokah%C3%A4vikin-ymp%C3%A4rist%C3%B6vaikutukset>

Saa syödä.fi. 2018b. Vinkkejä ruokahävikin vähentämiseen. Luettu 23.9.2018.

<http://www.saasyoda.fi/>

Saa syödä.fi. 2018c. Kuva ruokahävikistä kertovasta materiaalista. Haettu 23.9.2018.

<http://www.saasyoda.fi/ravintolat>

Suomen Mielenterveysseura. 2018. Millaisia asioita arvostan? Luettu 15.11.2018.

<https://www.mielenterveysseura.fi/fi/mielenterveys/itsetuntemus/millaisia-asioita-arvostan>

Tampereen seurakuntayhtymä. 2018. RuokaNysse. Luettu 4.9.2018.

[https://tamperenseurakunnat.fi/tukea\\_ja\\_apua/ruokanyссе](https://tamperenseurakunnat.fi/tukea_ja_apua/ruokanyссе)

Tamperelainen. 2016. RuokaNysse. Luettu 4.9.2018.

<https://www.tamperelainen.fi/artikkeli/380143-paivassa-menee-70-300-ruokakassin-saaminen-vaatii-lupalapun>

Tieteen termipankki. 2015. Ruokahävikin määritelmä. Luettu 24.9.2018.

<http://tieteentermipankki.fi/wiki/Ymp%C3%A4rist%C3%B6tieteet:ruokah%C3%A4vikki>

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2018. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi (Uudistettu painos, alkuperäinen versio vuodelta 2002). Luettu 15.11.2018.

Työ- ja elinkeinoministeriö. 2018. Vähävaraisten avun rahasto FEAD 2014-2020. Luettu 23.9.2018.

<https://tem.fi/vahavaraisten-avun-rahasto-fead-2014-2020>

Vaarama, M., Karvonen, S., Kestilä, L., Moisio, P., Muuri, A. 2014. Suomalaisen hyvinvointi. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Luettu 20.10.2018.

Vaasan suomalainen seurakunta. 2018. Ruokapankki. Luettu 24.9.2018.

<https://www.vaasansuomalainenseurakunta.fi/apua-elamaan/ruokapankki/>

Yle Uutiset. 2018a. Yhteinen jääkaappi. Luettu 23.9.2018.

<https://yle.fi/uutiset/3-10389351>

Yle Uutiset. 2018b. Hävikkiruokakaappi. Luettu 23.9.2018.

<https://yle.fi/uutiset/3-10135809>

## LIITTEET

### Liite 1. Kysely

#### **Ruokahävikkiään lahjoittavien yritysten motiivit ruokapankkitoiminnan tukemisessa**

Tämä kysely on osa Tampereen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijan opinnäytetyötä. Kyselyn tarkoituksena on selvittää Tampereella ja sen lähialueella sijaitsevien yritysten motiiveja lahjoittaa hävikkiruokiaan Tampereen ruokapankille. Kysymyksiä on yhteensä 9 kappaletta. Kyselyn vastaukset käsitellään luottamuksellisesti, eikä valmiissa opinnäytetyössä mainita yritysten nimiä.

---

1. Edustamasi yritys ja sen sijainti?
2. Kuinka kauan olette lahjoittaneet hävikkiruokianne Tampereen ruokapankille?
3. Miksi aloitte alun perin lahjoittaa hävikkiruokianne ruokapankille?
4. Mitkä asiat olette kokeneet haastaviksi hävikkiruokaa lahjoittaessanne?
5. Mitkä asiat rajoittavat tai vähentävät halukkuuttanne lahjoittaa hävikkiänne ruokapankille?
6. Tarkistatteko etukäteen, ovatko ruokapankille lahjoitettavat elintarviketuotteenne syöntikelpoisia? Jos tarkistatte, miten?
7. Millaisia odotuksia teillä on ruokapankin toimintaa kohtaan?
8. Onko teillä kehitysehdotuksia ruokapankin toimintaan liittyen?
9. Mitkä ovat yrityksenne arvot?



## Liite 2. Opinnäytetyön toteutunut aikataulu

tammikuu 2018	Opinnäytetyöinfo
toukokuu 2018	Aihepiirin keksiminen (ruokapankkitoiminta)
elokuu 2018	Yhteydenotto toimeksiantajaan
3.9.2018	Toimeksiantajan tapaaminen
3.9.2018	Aiheen saaminen toimeksiantajalta
10.9.2018	Aiheen hyväksyttäminen opinnäytetyön ohjaajalla
11.–23.9.2018	Teoriaosuuden kirjoittamista
24.9.2018	10 sivun teoriaosuuden palauttaminen ohjaajalle ja opponentille suunnitelmaseminaaria varten
1.10.2018	Suunnitelmaseminaari
2.–9.10.2018	Teoriaosuuden kirjoittamista
11.10.2018	Toimeksiantajan tapaaminen
29.10.-5.11.2018	Kyselyn toteuttaminen tutkimusta varten
6.–8.11.2018	Tutkimusaineiston kokoaminen yhteen
8.11.2018	Tutkimusaineiston analysointi
14.11.2018	Tapaaminen ohjaajan kanssa, virheiden korjaaminen
20.11.2018	Opinnäytetyön luovutus arviointiin
27.11.2018	Opinnäytetyöseminaari
27.11.2018	Kypsyysnäyte