

Porilaisten ruoka-apujärjestöjen ja hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen yhteistyön kehittäminen

Mirva Valkama

Opinnäytetyö

Lokakuu 2020

Matkailu- ja ravitsemisala

Restonomi (AMK)

Matkailu- ja palveluliiketoiminta, kestävä gastronomia

Tekijä(t) Valkama, Mirva	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Päivämäärä lokakuu 2020
	Sivumäärä 62	Julkaisun kieli suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi Porilaisten ruoka-apujärjestöjen ja hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen yhteistyön kehittäminen		
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja palveluliiketoiminta, Kestävä Gastronomia		
Työn ohjaaja(t) Aho, Kimmo		
Toimeksiantaja(t) Satakunnan Yhteisökeskus		
Tiivistelmä <p>Vuonna 2019 porilaiset ruoka-aputoimijat aloittivat yhteistyönsä kehittämisen tarkoituksena kehittää ruoka-avun logistiikkaa, yhteistyötä ruokakauppojen kanssa sekä ruoka-avun saavutettavuutta. Tavoitteena on myös lisätä vapaaehtoistoimintaa ja edistää avuntarvitsijoiden hyvinvointia. Porissa ruoka-aputoimijoiden ja ruokaa lahjoittavien kauppojen välinen yhteistyö ei ole aina koettu kovin selkeäksi. Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, mitkä ovat tärkeimmät kehityskohdat yhteistyössä ja millä keinoilla yhteistyötä voidaan jatkossa parantaa.</p> <p>Tutkimusotteena käytettiin kvalitatiivista tutkimusta ja toteutettiin teemahaastatteluna sekä havainnointina. Haastatteluja tehtiin yhteensä 12. Haastattelun teemoina olivat toimintatavat, elintarvikehygienia ja tulevaisuus. Osallistuva havainnointi toteutettiin toimimalla ruoka-apujärjestön ruuanhakijan apulaisena yhden päivän ajan. Lahjoitettuja elintarvikkeita noudettiin päivittäistavarakaupoista.</p> <p>Tutkimustulokset osoittivat, että tärkeimmät kehittämiskohteet ovat epäkurantit elintarvikkeet, perehdyttäminen ohjeisiin ja tiedon lisääminen tahojen toiminnasta. Ruokakaupat lahjoittavat syömäkelpoista ruokaa, mutta järjestöt saavat myös epäkurantteja elintarvikkeita, jotka päätyvät roskiin ja nostavat jätekustannuksia. Molempien tahojen tietämys oli yleisellä elintarvikehygienian tasolla eikä saatu suoraa vastausta Ruokaviraston ohjeistuksesta lahjoitettaviin elintarvikkeisiin liittyen. Kaiken kaikkiaan yhteistyö järjestöjen ja ruokakauppojen välillä toimii hyvin, mutta ruokakaupat ovat epätietoisia järjestöjen toiminnasta. Tutustuminen toisten toimintaan ja yhteisen toiminnan läpinäkyvyys toisi lisäarvoa sekä kauppoille että ruoka-apujärjestöille. Perehdyttämällä henkilöstö paremmin myös Ruokaviraston ohjeisiin parantaa elintarvikehygieniaa sekä tahojen välistä yhteistyötä.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Ruokahävikki, ruoka-apu, yhteistyö, elintarvikehygienia, elintarvikelainsäädäntö, lahjoittaminen, ylijäämäruoka, uudelleenjakelu		
Muut tiedot (Salassa pidettävät liitteet)		

Author(s) Valkama, Mirva	Type of publication Bachelor's thesis	Date October 2020 Language of publication: Finnish
	Number of pages 62	Permission for web publication: x
Title of publication Development of cooperation between food aid organizations and grocery stores donating surplus food in Pori		
Degree programme Tourism and Hospitality Management, Sustainable Gastronomy		
Supervisor(s) Aho, Kimmo		
Assigned by Satakunnan Yhteisökeskus		
Abstract <p>In 2019, food aid actors in Pori started to develop their cooperation with the aim of developing food aid logistics, cooperation with grocery stores and the accessibility of food aid. Their aim is also to increase volunteering and promote the well-being of those in need. In Pori, cooperation between food aid actors and grocery stores donating food has not always been perceived as very clear. The aim of the study was to identify the main development points in cooperation and the means by which cooperation can be improved in the future.</p> <p>The research was carried out using qualitative research and was implemented as a theme interview and observation. A total of 12 interviews were conducted. The themes of the interview were operating methods, food hygiene and future. The participatory observation was carried out by being as an assistant for an applicant of food aid organization for one day. Donated food was picked up from grocery stores.</p> <p>The results of the research showed that the main areas for development were inappropriate foods, familiarization with the guidelines and increasing the knowledge of the activities of the both parties. Grocery stores donate edible food, but organizations also get obsolete foods that end up in the trash and increase waste costs. The knowledge of both parties was at the general level of food hygiene and there was no direct response on Finnish Food Authority guidelines on food donations. All in all, cooperation between organizations and grocery stores works well, but grocery stores are unaware of the activities of the food aid organizations. Getting to know the others' activities and the transparency of joint action bring added value to both grocery stores and food aid organizations. Also, familiarizing the staff better with the guidelines of the Finnish Food Authority will improve food hygiene and cooperation between the parties.</p>		
Keywords/tags (subjects) Food waste, food aid, cooperation, food hygiene, food legislation, donation, surplus food, redistribution		
Miscellaneous (Confidential information)		

Sisältö

1	Johdanto	3
2	Tutkimusasetelma	5
2.1	Tutkimusongelma ja tutkimuskysymykset	5
2.2	Kvalitatiivinen tutkimus.....	7
2.3	Tutkimus- ja analysointimenetelmät.....	8
2.4	Tutkimuksen luotettavuus.....	10
3	Ylijäämäruuan hyödyntäminen ruoka-avussa.....	11
3.1	Esimerkkejä ruoka-aputoiminnan yhteistyöstä Euroopassa.....	13
3.2	EU ruoka-apu.....	15
3.3	Ylijäämäruuan uudelleenjakaminen Suomessa	17
3.4	Vähittäiskauppojen lahjoittama ylijäämäruoka	24
4	Elintarvikehygieniä ruoka-avussa	26
4.1	Elintarvikelainsäädäntö	27
4.2	Elintarvikkeiden käsittely	28
4.3	Omavalvonta	30
4.4	Hygieniosaaminen	31
5	Tutkimustulokset.....	32
5.1	Tutkimuksen toteuttaminen	32
5.2	Haastattelujen tulokset	34
6	Johtopäätökset.....	44
7	Pohdinta.....	49
	Lähteet	52
	Liitteet	58
	Liite 1. Teemahaastattelupohja	58

Kuviot

Kuvio 1. Lahjoitetun ruuan matka ruoka-avun saajalle	19
Kuvio 2. Elintarvikkeet luokiteltu pilaantumisherkkyyden mukaisesti.....	30

Taulukot

Taulukko 1. Ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen yhteistyön hyödyt.....	44
---	----

1 Johdanto

Syömäkelpoista ruokahävikkiä syntyy Suomessa vuosittain 400-500 miljoonaa kiloa, joka vastaa hiilidioksidipäästöiltään 400 000 henkilöautoa. Kaupan osuus tuosta vuosittaisesta ruokahävikin määrästä on 18 prosenttia. Syömäkelpoinen ruoka, joka päätyy jätteeksi ei ole taloudellisesti, ekologisesti eikä sosiaalisesti kestävä. Ruokahävikki aiheuttaa kauppoille taloudellisia tappioita ja ylimääräisiä kustannuksia. Uusilla tilausjärjestelmillä ja strategisella suunnittelulla on viime aikoina onnistuttu minimoimaan ruokahävikin määrää. (Katajajuuri n.d.) Jotta kaikki ruokahävikki ei päätyisi jätteeksi, lahjoittavat kaupat ensisijaisesti hävikkielintarvikkeita järjestöille, jotka jakavat ruoka-apua niin ruokajonojen kuin yhteisöruokailujen muodossa. Kaupat tekevät yhteistyötä satojen suomalaisten ruoka-apujärjestöjen kanssa. (Kauppa vähentää ruokahävikkiä yhdessä muiden elinkeinojen, hallinnon ja tutkimuksen kanssa 2018.)

Suurimman työn yhteistyössä kuitenkin tekevät ruoka-apujärjestöt, jotka vastaavat lahjoitettujen elintarvikkeiden kuljetuksesta ja siitä syntyneistä kustannuksista. Vuonna 2017 esitettyssä kansalaisaloitteessa ehdotettiin kauppojen vanheneville tuotteille suurempia alennuksia, jotta avuntarvitsija ei joutuisi aina seisomaan ruokajonossa, vaan hän voisi ostaa ruokaa myös suoraan kaupasta. Aloitteen mukaan myös myymättä jääneen ylijäämäuuan lahjoittaminen ruoka-apuun tulisi kauppoille pakolliseksi rangaistuksen uhalla. Kansalaisaloite sai kuitenkin alle 2000 kannatusilmoitusta eikä päätynyt eduskunnan käsiteltäväksi. (Serkkola 2017.)

Suomessa ruoka-apua koskevat tutkimukset käsittelevät pääasiassa ruoka-avun sosiaalista ja sosiaalipoliittista puolta. Mainittakoon esimerkiksi Maria Ohisalón ja Juho Saaren sekä Tuomo Laihialan tutkimukset, jotka tarkastelevat ruuan avuntarvitsijoiden huono-osaisuutta, koettua hyvinvointia sekä häpeää (Ohisalo 2017, 7-8; Ohisalo & Saari 2014, 9-10; Laihiala 2018, 7-8). Viimeisin tutkimus itse hävikkiruuan uudelleenjakamisesta ruoka-apujärjestöissä tehtiin keväällä 2020. Luonnonvarakeskuksen luonnonvara- ja biotalouden tutkimuksessa tutkittiin ruoka-apujärjestöjen toimintaa, haasteita ja kehitystarpeita (Harrison, Kaustell & Silvennoinen 2020, 3). Tämän opinäytetyön tarkoituksena on tutkia osittain samoja aiheita kuin Luonnonvarakeskuksen tutkimuksen, mutta keskitetysti porilaisen ruoka-avun näkökulmasta ottamalla

lisäksi tutkimukseen mukaan myös hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen näkökanta.

Porissa ruoka-avun tarpeessa on viikoittain noin 4000-5000 henkilöä ja toiminnassa mukana säännöllisesti noin 60 vapaaehtoista työntekijää sekä noin 20 työkokeilussa tai kuntouttavassa työssä olevaa henkilöä. Ruoka-apua jakavat seurakunnat ja kaupungin asukastuvat sekä järjestöt muun muassa Elämän Eliksiiri ry, Elämän Leipä ry, Porin Seudun Työttömät ry, SPR, A-kilta, Porin Sininauha ja Satakunnan Yhteisökeskus. Yhteisruokailuja ja yhteisöllistä toimintaa Porissa järjestää Yhteinen Keittiö-verkosto. Ruoka-apujärjestöissä jaetaan arkisin ja lauantaisin koulujen, ruokakauppojen ja ravintoloiden ylijäämäruokaa sekä EU:n ruoka-apua. (Karjalainen 2020.)

Porilaiset ruoka-aputoimijat aloittivat vuonna 2019 yhteistyönsä kehittämisen, tavoitteena lisätä ruoka-aputietoutta ja vapaaehtoisten määrää sekä esittää Porin kaupungin päättäjille kehittämiskohtia. Vuoden 2020 kaupungin budjetista oli varattu 50 000 euroa ruoka-aputoiminnan logistiikan kehittämiseksi. (Korpelainen 2020.) Satakuntaliitto on myöntänyt kesällä 2020 ”Ruoka-apu Satakunta”- hankkeelle Työ- ja elinkeinoministeriön osoittamaa kansallista määrärahaa Satakunnan alueiden kestävän kasvun ja elinvoiman tukemiseksi (Alueiden kestävän kasvun ja elinvoiman tukeminen – rahoitus n.d). Määrärahalla on hankittu kaksi kylmäkuljetusautoa, joista toinen auto menee Raumalle ja toinen Poriin ruoka-aputoimijoiden käyttöön. Kylmäkuljetusautot saadaan käyttöön syyskuussa 2020 ja kyseessä on vuoden kestävä hanke. (Erkko 2020.)

Ruoka-apujärjestöt kokevat haasteiksi esimerkiksi jaettavan ruuan riittämättömyyden ja järjestöjen taloudellisen tilanteen. Järjestöjen yhteisenä suunnitelmana on ollut vuonna 2020 kehittää ruoka-avun logistiikkaa, yhteistyötä ruokakauppojen kanssa sekä ruoka-avun saavutettavuutta. Lisäksi tavoitteena on lisätä vapaaehtoistoiminnan koulutusta ja edistää avuntarvitsijoiden osallisuutta ja hyvinvointia. (Karjalainen 2020.)

Porilaisten ruoka-aputoimijoiden ja ruokaa lahjoittavien kauppojen välinen yhteistyö eli hävikkiruuan matka kaupoista ruoka-aputoimijoille ei kuitenkaan ole aina kovin

selkeää. Nykyisten tietojen perusteella on ollut hieman epäselvää, kuinka moni ruokakauppa todellisuudessa on mukana yhteistyössä, kuinka tehokkaasti hävikkiruokaa lahjoitetaan ja miten toimitaan elintarvikehygienian näkökulmasta. Siksi tarvitaan yhteistyön ja oikeiden toimintatapojen kehittämistä.

Opinnäytetyön tavoitteena on pyrkiä selvittämään tärkeimmät kehityskohdat ruoka-aputoimijoiden ja ruokaa lahjoittavien kauppojen yhteistyön parantamiseksi sekä hävikkiruokaa lahjoitettaessa että vastaanotettaessa. Tutkimustuloksia tullaan hyödyntämään ruoka-apujärjestöjen toiminnan kehittämisessä. Yhteistyön kehittäminen tulee parantamaan toimijoiden toimintatapoja ja mahdollisesti myös lisäämään hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen sekä lahjoitetun ruuan määrää.

2 Tutkimusasetelma

Tutkimuksen kohteena on jokin ilmiö ja useimmiten ilmiöön liittyvä ongelma, joka halutaan ymmärtää ja ratkaista. Tutkimusprosessi sisältää aina samat tutkimuksen vaiheet, jossa tutkimusongelmaa tarkennetaan tutkimuskysymyksillä. Vastaukset tutkimuskysymyksiin saadaan aineistonkeruun avulla, joka toteutetaan eri tiedonkeruumenetelmillä riippuen siitä, mikä tutkimusote on valittu. Kun riittävä aineisto on kerätty, suoritetaan aineiston analysointi. Analysoinnin avulla saadaan vastaukset tutkimuskysymyksiin ja ratkaisu tutkittavaan ongelmaan. (Kananen 2014, 27-28.)

2.1 Tutkimusongelma ja tutkimuskysymykset

Tutkimusongelma on koko tutkimuksen runko; mikä on tutkimuksen tarkoitus ja mitä siinä tavoitellaan. Opinnäytetyötä ei voi tehdä ilman tutkimusongelmaa eli ymmärrystä siitä mistä ilmiössä on kyse. Tällöin tutkimuksen toteuttamiseksi määritellään ensiksi tutkimuksen ongelma, joka toimii koko prosessin punaisena lankana. Väärin määritelty tutkimusongelma johtaa väriin tutkimuskysymyksiin ja täten myös väärään tutkimustulokseen. Kun tutkimusongelma on määritelty, muutetaan se tutki-

muskysymyksiksi. Tutkimuskysymysten avulla ratkaistaan tutkimusongelma. Vastaukset ilmiöihin saadaan pääasiassa ”mitä” ja ”miten”- kysymyksillä. Muita tutkimuskysymyksiä voivat olla myös ”kuka”, ”milloin” ja ”missä”- muodossa. Tutkimuskysymykset ovat vain tutkijan käytössä; itse tutkimusaineisto saadaan tutkittavilta apukysymysten avulla. Apukysymyksiä käytetään lähinnä määrällisessä eli kvantitatiivisessa tutkimuksessa kun taas puolestaan laadullisessa eli kvalitatiivisessa tutkimuksessa käytetään ongelman ratkaisemiseksi aiheen eri teemoja. (Kananen 2015, 45-60.)

Yhteistyö porilaisten ruoka-aputoimijoiden ja hävikkiruokaa lahjoittavien tahojen välillä ei ole yhtenäinen ja selkeä. Joissakin tapauksissa esimerkiksi ruokakauppojen pakastimeen on päätyntä pakastukseen sopimattomia tuotteita tai on lahjoitettu epäkurantteja elintarvikkeita. Tutkimusongelmana onkin miten parannetaan ruoka-aputoimijoiden ja ruokaa lahjoittavien kauppojen yhteistyötä, jotta hävikkiruoka saadaan hyödynnettyä kestävästi oikein, toimintatavat ovat selkeät ja yhtenäiset kaikille toimijoille sekä ruokaa riittää kaikille apua tarvitseville. Tutkimuksessa haetaan vastauksia tutkimusongelmasta johdettuihin tutkimuskysymyksiin:

- Mitä asioita on otettava huomioon hävikkiruokaa lahjoitettaessa ja vastaanotettaessa?
- Miten elintarvikehygieniä on huomioitava toiminnassa?
- Mitä kehittämiskohteita on tällä hetkellä ruoka-aputoimijoiden ja ruokaa lahjoittavien ruokakauppojen välisessä yhteistyössä?

Tavoitteena on selvittää tärkeimmät kehittämiskohdat ruoka-aputoimijoiden ja ruokaa lahjoittavien kauppojen yhteistyön parantamiseksi sekä hävikkiruokaa lahjoitettaessa että vastaanotettaessa. Tutkimustulosten avulla parannetaan hävikkiruokan oikeanlaista toimittamista ja tahojen välisen yhteistyön tehostamista ja laajentamista sekä vapaaehtoisina toimivien henkilöiden osaamista. Opinnäytetyön tutkimus rajataan koskemaan Porin alueella toimivien ruoka-apujärjestöjen ja hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen välistä yhteistyötä huomioiden elintarvikelainsäädäntö.

2.2 Kvalitatiivinen tutkimus

Tutkimusongelma ja sille asetetut tutkimuskysymykset ratkaistaan tutkimusmenetelmien avulla. Tutkimusmenetelmiin kuuluvat erilaiset aineistonkeruu-, analyysi- ja tulkitamismenetelmät, joista koostuu tutkimusote. Tutkimusote on joko laadullinen eli kvalitatiivinen tai määrällinen eli kvantitatiivinen riippuen tutkimusongelmasta ja sen luonteesta. (Kananen 2015, 63-65.) Määrällisen tutkimuksen tarkoituksena on yleistäminen; sen taustalle vaaditaan ilmiön tunteminen ja teoria, joka kohdistetaan käytäntöön. Määrällisessä tutkimuksessa käsitellään ilmiön lukuja sekä niiden määriä. Tutkimusprosessi määrällisessä tutkimuksessa kulkee lineaarisesti etukäteen suunniteltujen vaiheiden mukaisesti ja aineistonkeruumenetelmänä käytetään kyselylomakkeita ja tilastoja. (Mts. 2015, 69-70, 197-202.)

Laadullisen tutkimuksen tarkoituksena on tehdä löydöksiä ja ymmärtää ilmiötä kokonaisvaltaisesti. Tutkimustapa on kuvailevaa eli sanojen ja lauseiden avulla pyritään selvittämään mistä ilmiössä on kyse ja saamaan ilmiöstä ymmärrettävä ja tarkka kuvaus. Tutkimuksen kohteena on prosessi tai yksittäinen tapaus, jota tutkitaan mahdollisimman perusteellisesti. Tutkimustulosta ei kuitenkaan yksittäisen tutkimuskohteen vuoksi voida yleistää. Laadullisessa tutkimuksessa aineistonkeruumenetelminä ovat haastattelut ja havainnoinnit. Tutkimusprosessi poikkeaa määrällisestä tutkimuksesta siten, että aineistonkeruvaihe on syklimäinen. Aineistoa kerätään ja analysoidaan samanaikaisesti kunnes sitä on riittävästi ongelman ratkaisemiseksi. (Kananen 2014, 16-20.)

Tämän opinnäytetyön tutkimusotteena on laadullinen tutkimus, jonka menetelmänä käytetään teemahaastattelua. Laadullinen tutkimus ja teemahaastattelu valikoituvat sillä perusteella, että tutkimuksessa halutaan päästä lähelle haastateltavien ajatuksia, saada syvällisempää tietoa ja ymmärtää tutkimusongelmaa tarkemmin haastateltavan näkökulmasta. Haastattelujen aikana keskustelua ohjataan tarvittaessa ennalta suunniteltujen kysymysten avulla. Tutkimuskohteena ovat ruoka-apujärjestöt ja hävikkiruokaa lahjoittavat ruokakaupat, joiden kanssa keskustellaan muun muassa miten tähän asti on toimittu, miten toimitaan elintarvikehygieniä huomioiden ja mitä ajatuksia on toimintatapojen ja yhteistyön kehittämistä. Lisäksi haastatellaan Porin

kaupungin terveystarkastajaa pääasiassa elintarvikehygienian näkökulmasta. Haastattelujen perusteella tulokset analysoidaan ja tehdään johtopäätökset sekä laaditaan kehittämissuunnitelma.

2.3 Tutkimus- ja analysointimenetelmät

Laadullisen tutkimuksen tiedonkeruumenetelmien avulla saadaan aikaseksi opinnäytetyön aineisto. Tiedonkeruumenetelmiä ovat jo olemassa oleva tieto (esimerkiksi kirjat, tutkimukset ja tilastot) sekä haastattelut, kyselyt ja havainnointi. Näitä menetelmiä käytetään joko yksittäin tai yhdisteltynä. (Kananen 2014, 64-65.) Kyselyt eli lomakehaastattelut kuuluvat pääasiassa määrälliseen tutkimustapaan, jossa haastateltava itse täyttää kyselylomakkeen. Laadullisessa tutkimuksessa lomakehaastattelulla tarkoitetaan strukturoitua eli haastattelijan ennakkoon määriteltyjä kysymyksiä, jotka esitetään haastateltavalle kasvokkain. Muita haastattelun muotoja laadullisessa tutkimuksessa ovat syvähaastattelu sekä teemahaastattelu. Haastattelut voidaan tehdä joko yksilö- tai ryhmähaastatteluina. Vaarana haastatteluissa on haastateltavan antama vääristelty tai oman ja jonkun muun edun mukainen tieto. Syvähaastattelu, niin kutsuttu avoin haastattelu, on vapaamuotoinen ja siinä keskustellaan pelkästä aiheesta mahdollisimman perusteellisesti. Siksi haastattelu olisikin hyvä toteuttaa yksilöhaastatteluina ja tarvittaessa haastatella samaa henkilöä useammin. Haastateltavan on saatava puhua vapaasti, mutta tutkijan huolehdittava, että haastattelussa pysytään aiheessa. (Kananen 2014, 70-71; Tuomi & Sarajärvi 2018, 88-89.)

Teemahaastattelussa eli puolistrukturoidussa haastattelussa tutkija on suunnitellut ennakkoon ilmiön pohjalta eri teemat, joista kahdenkeskisessä haastattelussa keskustellaan vapaasti. Teemahaastattelun tavoitteena on saada kokonaisvaltainen käsitys ilmiöstä, ihmisestä ja hänen toiminnasta. Lisäksi tarkentavien kysymysten avulla saadaan yksityiskohtaisempaa perustelua ja näkemystä jokaiseen teemaan. Teemojen ja tarkentavien kysymysten ei tarvitse seurata mitään tiettyä järjestystä, vaan keskustelu on vapaata, jossa haastateltava kertoo omia kokemuksiaan ilmiöstä. Täten onkin tärkeää saada haastatella ihmisiä, joilla on parhaiten tietoa kyseisestä ilmiöstä. Haastattelu etenee haastateltavan ehdoilla yleiseltä tasolta yksityiskohtaisem-

paan. Haastattelijan tehtävänä on pitää keskustelu teemojen sisällä. Haastattelutilanteessa haastattelijan on oltava kiinnostunut ja kunnioittava, eikä hänen pidä kyseenalaistaa haastateltavaa tai esittää omia käsityksiä ilmiöstä. (Kananen 2014, 70-77; Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Jos ilmiö on kovin monimutkainen tai siitä halutaan saada syvällisempi näkemys, käytetään apuna triangulaatiota. Sillä tarkoitetaan monimenetelmäistä strategiaa eli erilaisten aineisto- ja analyysimenetelmien käyttämistä yhdessä tutkimuksessa. Tutkimuksessa ilmiötä tarkastellaan eri näkökulmista käyttämällä tällöin esimerkiksi haastatteluja, havainnointia ja dokumentteja. Jos triangulaation avulla saadut tulokset ovat samanlaiset, voidaan tällöin varmistaa myös tulosten luotettavuus. Vaarana triangulaation käytössä voi kuitenkin olla tulosten ristiriitaisuus sekä työ- ja aineistomäärän kasvaminen. (Kananen 2014, 120-121.)

Havainnointi on yleinen tutkimusmenetelmä, jota käytetään silloin, kun ilmiöstä ei tiedetä mitään tai tietoa on vain vähän. Tutkimuskohteena havainnoinnissa on useimmiten yksilön tai ryhmän toiminta tietyssä tilanteessa tai tapahtumassa. Havainnoinnin muotoja ovat suora, osallistuva ja osallistava havainnointi sekä piilohavainnointi. Tehdyt havainnot dokumentoidaan muistiinpanoihin ja ennalta laadittuun päiväkirjaan tai videoidaan. Havainnointipäiväkirja on lomake, johon tehdään merkintöjä ilmiöön liittyvistä tapahtumista. Merkinnät liittyvät joko tiettyihin havainnoinnin kohteisiin tai koko tilanteeseen, jolloin merkintöjä tehdään mahdollisimman paljon ja tarkasti. Havainnointi on paljon aikaa ja työtä vaativa tutkimusmenetelmä. (Kananen 2014, 65-69.)

Laadullisessa tutkimuksessa analysointi tapahtuu käymällä läpi koko tutkimusaineisto huolellisesti; järjestämällä ja luokittelemalla aineisto aiheiden tai teemojen mukaisesti sekä pohtimalla aineiston sisältöä. Laadullista tutkimusta tehdessä aineistoa analysoidaan jo tiedonkeruuvaiheen aikana, sillä analysoinnin jälkeen saattaa esille tulla uusia kysymyksiä. Tällöin voidaan tehdä uusi haastattelukierros ja kerätä uutta tietoa ilmiöstä. Kaikki saatu aineisto litteroidaan eli muutetaan mahdollisimman sanatarkasti tekstimuotoon. Litterointi on aikaa vievä työvaihe eikä välttämättä kaikkea

litteroitua aineistoa tulla tarvitsemaan. Tämän jälkeen kaikkea litteroitua tekstiä tarkastellaan tutkimusongelman ja -kysymysten pohjalta, poimitaan sieltä ilmiöön liittyvät kokonaisuudet ja selkeytetään aineisto tiivistämällä kokonaisuudet koodeiksi eli asiasisällöiksi. Luokitteluvaiheessa samaa tarkoittavat koodit yhdistetään omiin ryhmiin. Litteroinnin, koodauksen ja luokittelun jälkeen tehdään kokonaistulkinta tutkimusongelman ja tutkimuskysymysten näkökulmasta. (Saaranen- Kauppinen & Puusniekka 2006; Kananen 2014, 76, 99-114.) Tulkinnassa selvitetään mitä löytyy tutkimustulosten takaa. Tutkijan onkin osattava tulkita tutkimustuloksia niin kutsutusti rivien välistä. (Kananen 2014, 71.)

Tutkimusaineiston keräämiseksi on opinnäytetyötä varten osallistuttu Porin ruoka-apujärjestöjen yhteisiin kokouksiin syksystä 2019 lähtien. Lisäksi kesän 2020 aikana toteutetaan teemahaastattelut ruokaa lahjoittavien ruokakauppojen, ruoka-apujärjestöjen ja terveystarkastajan kanssa sekä tehdään osallistuvaa havainnointia ruoka-apujärjestön ruuanhakijan mukana. Tutkimuksessa käytetään triangulaatiota, sillä osallistuvan havainnoinnin avulla halutaan saada vahvistusta teemahaastatteluille ja nähdä miten hävikkiruuan lahjoittaminen ja vastaanottaminen tapahtuu konkreettisesti.

2.4 Tutkimuksen luotettavuus

Tutkimukseen voi herkästi tulla virheitä joko tietoisesti tai tiedostamattomasti tutkijan tai tutkittavien toimesta. Luotettavat tutkimustulokset kertovat tutkimuksen laadusta. Validiteetin ja reliabiliteetin avulla tavoitteena on mitata tutkimuksen luotettavuus ja poistaa osa virheistä. (Kananen 2015, 337-338.) Validiteetti tarkoittaa oikeiden asioiden tutkimista ja reliabiliteetti pysyvyyttä eli tutkimustulosten toistettavuutta mikäli tutkimus uusittaisiin. Laadullisessa tutkimuksessa luotettavuustarkastelun kriteereinä ovat vahvistettavuus, arvioitavuus, ristiriidattomuus, luotettavuus sekä saturaatio. Käytännössä nämä tarkoittavat, että tutkittavat voivat vahvistaa tulkinnan ja tutkimustulokset oikeiksi, tutkija on tehnyt riittävää dokumentaatiota tutkimuksen eri menetelmien ratkaisusta sekä käyttänyt tiedonkeräämiseen eri lähteitä.

(Kananen 2014, 147, 150-153.) Saturaatio eli kylläntyminen tarkoittaa, että tutkimusta tehdään niin kauan kunnes tulokset alkavat toistua eikä aineistoon saada enää mitään uutta tietoa tutkimusongelman kannalta (mts. 153-154).

Eettinen näkökulma huomioidaan opinnäytetyön tutkimuksessa kysymällä tutkittavilta lupa julkaisuun ja haastattelujen nauhoittamiseen. Haastattelun alussa tutkittaville tullaan myös kertomaan mitä haastattelu sisältää ja mistä teemoista keskustellaan. Opinnäytetyöhön valikoituneilla tutkimusmenetelmillä uskotaan saavan tavoiteltua tutkimustietoa ilmiöstä. Luotettavan tutkimuksen tekemiseksi pyritään tutkimus toteuttamaan perusteellisesti sekä valitsemaan tarpeeksi haastateltavia, jotta saadaan riittävästi tutkimusaineistoa. Lisäksi käyttämällä eri tutkimusmenetelmiä halutaan lisätä tutkimuksen luotettavuutta. Osallistuminen ruoka-apujärjestöjen kokouksiin, teemahaastattelujen toteuttaminen ja osallistuva havainnointi antavat runsaasti näkökulmia tutkimusongelmaan.

3 Ylijäämäruuan hyödyntäminen ruoka-avussa

Ylijäämäruualla tarkoitetaan turvallisia ja syötäviä valmiita elintarviketuotteita, puolivalmisteita tai elintarvikkeiden aineosia, jotka useista syistä johtuen eivät päädy kulluttajille. Ylijäämäruuasta käytetään myös nimitystä ruokahävikki tai hävikkiruoka. Ylijäämäruuan syntymiseen elintarvikeketjun eri vaiheissa vaikuttavia syitä ovat muun muassa väri-, koko- ja muotovaihtelut, tuotanto- tai merkintävirheet, muuttuneet pakkaukset ja merkinnät, sesonki- tai mainoskampanjatuotteet, liian suuret tilaukset tai tilausten peruuttaminen, liian lyhyt säilyvyysaika sekä umpeutunut parasta ennen- päiväys. Eri elintarvikealan toimijat (maanviljelijät, elintarvikevalmistajat, vähittäiskauppiat, tukkumyyjät, jälleenmyyjät, ruokapalvelut) voivat lahjoittaa ylijäämäruokaa ruoka-apujärjestöille sekä muille hyväntekeväisyysorganisaatioille. (Euroopan unionin ohjeet elintarvikkeiden lahjoittamisesta 2017, C261/4-5; Towards the next decade together 2019, 4.)

Maa- ja metsätalouden laajuudesta noin kolmasosa eli 1,3 miljardia tonnia ihmisravinnoksi tuotetusta ruuasta päättyy vuosittain hävikiksi. Merkittävä osa hävikistä syntyy varhaisessa

vaiheessa ruokaketjua, mutta keski- ja korkeatulotason maissa jätteeksi päätyvät myös elintarvikkeita, jotka ovat edelleen ihmisravinnoksi sopivia. Matalan tulotason maissa puolestaan kuluttajat heittävät paljon vähemmän ruokaa jätteeksi, sitä syntyy pääasiassa ruokaketjun varhais- ja keskivaiheessa. (Gustavsson, Cederberg, Sonesson, Van Otterdijk & Meybeck 2011, 4.) Tätä karkeaa arviota on esitelty jo pitkään, sillä tarkkaa tietoa hävikin määrästä ei todellisuudessa ole. YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö (FAO) ja YK:n ympäristöohjelma ovat parhaillaan kehittämässä kahta indeksiä, joilla saadaan tarkemmat tiedot ruokahävikin määrästä. Food Loss Index (FLI) tulee mittaamaan hävikin määrän tuotanto- ja toimitusketjussa ja Food Waste Index (FWI) puolestaan paljonko hävikkiä syntyy vähittäiskaupoissa sekä kotitalouksissa. Näiden mittareiden avulla voidaan paremmin seurata etenemistä kohti Kestävän kehityksen tavoiteohjelman, Agenda2030, tavoitetta 12.3. (The State of Food and Agriculture 2019 - Moving forward on food loss and waste reduction 2019, 5.)

Tavoite 12.3 Puolittaa vuoteen 2030 mennessä maailmanlaajuinen ruokajätteen määrä jälleenmyyjä- ja kuluttajatasolla sekä vähentää ruokahävikkiä tuotanto- ja jakeluketjuissa sadonkorjuun jälkeinen hävikki mukaan lukien (Tavoite 12. Varmistaa kulutus- ja tuotantotapojen kestävyys n.d).

EU:n alueella noin 20 prosenttia eli noin 88 miljoonaa tonnia tuotetusta ruuasta heitetään pois vuosittain. Ruokahävikin arvo on yhteensä noin 143 miljardia euroa ja määrä on vuodessa noin 173 kiloa henkilöä kohden. Suomessa ruokahävikin määrän on arvioitu olevan vuodessa noin 400-500 miljoonaa kiloa, josta suurin osa syntyy kotitalouksissa, noin 30 prosenttia eli 120-160 miljoonaa kiloa. (Tietoa ruokahävikistä n.d.)

Kansainvälisen ruoka-avun määritellään olevan maiden välistä elintarvikkeiden toimittamista joko humanitaarisena apuna tai projekti- ja ohjelma-apuna. Humanitaarisesta ruoka-apua annetaan esimerkiksi katastrofitilanteissa (luonnon ja ihmisten aiheuttamat), kun ruuan hankkiminen ja riittävän ravitsemuksen turvaaminen on heikentynyt. Kaikesta ruoka-avusta 70 prosenttia on humanitaarisesta ruoka-apua. Projektiapu keskittyy tiettyjen ihmisryhmien, kuten vähävaraisten ravitsemustilan paranta-

miseen sekä kehitystoimien tukemiseen. Ohjelma-avussa hallitus myy vastaanottamiin elintarvikkeita paikallisilla markkinoilla ja saa näin myyntituloistaan budjettitukea. Ohjelma-avun käyttäminen on kuitenkin nykyään vähäistä. Ruoka-apua jakavat kansainväliset järjestöt ja säännöt ruoka-avulle määrittelee kansainvälinen yleissopimus, Food Assistance Convention (FAC). (Food aid in the context of the WTO negotiations on agriculture n.d; Karttunen, Kihlström & Taivalmaa 2014, 162-164.)

YK:n Elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO (2015) on määritellyt elintarvikkeiden uudelleenjakelun tarkoittavan ihmisravinnoksi tarkoitettun turvallisen ja ravitsevan ruuan hyödyntämistä ja uudelleenjakelua eli ylijäämäruuan vastaanottamista ilmaiseksi tai maksua vastaan sekä niiden säilytystä, käsittelyä ja edelleen jakamista huomioiden asianmukaiset turvallisuus-, laatu- ja sääntelyohjeistukset. Elintarvikkeiden uudelleenjakelussa ovat mukana erilaiset sidosryhmät, muun muassa ruokapankit, yhteisökeittiöt ja -kaupat, soppakeittiöt, asukassuojat sekä yhteisö- ja hyväntekeväisyysjärjestöt. (Food Recovery and Redistribution Advocated by the Committee on World Food Security, FAO multi-disciplinary Team 2015.) Vuonna 2018 Euroopan ruokapankkien keskusjärjestö (FEBA), johon kuuluu 24 jäsenmaata, jakoi 45 700 hyväntekeväisyysjärjestön kautta 9,3 miljoonalle vähävaraiselle yhteensä 781 miljoonaa kiloa elintarvikkeita. Tämä määrä vastaa 4,3 miljoonaa päivittäistä ateriaa. (Towards the next decade together 2019, 3.)

3.1 Esimerkkejä ruoka-aputoiminnan yhteistyöstä Euroopassa

Norjassa on tutkittu ylijäämäruuan logistiikkaa, määrää sekä sosiaalisia suhteita uudelleenjakelussa kymmenessä eri kaupungissa. Tutkimukseen osallistui yhteensä 53 ruoka-apujärjestöä. Tarkasteltaessa tutkimustuloksia logistiikan ja ylijäämäruuan määrän näkökulmasta, suurimmat ylijäämäruokaa lahjoittavat tahot ovat tuottajat, vähittäiskaupat ja leipomot. Pienempiä lahjoittajia ovat yksittäiset jakelijat ja elintarviketeollisuuden yritykset. Vaikka yhteistyö on vahvaa ja luotettavaa, on esimerkiksi logistiikka tutkimuksen mukaan monimutkaista. Pääosalla järjestöistä on yhteistyötä useamman ruokaa lahjoittavan yrityksen kanssa, josta he hakevat ruokaa joko päivittäin, 2-3 kertaa viikossa tai satunnaisesti esimerkiksi ainoastaan kerran kuukaudessa.

Kuitenkin suurin osa järjestöjen vapaaehtoisista joutuvat hakemaan lahjoituksia kävellen, pyörällä tai omalla autolla ja maksamaan siitä kulut, sillä vain yhdeksän järjestöä omistaa auton. (Capodistrias 2015, 2, 9-15.)

Lahjoitettu ruoka on useimmiten hyvänlaatuista ja riittävää, mutta toisinaan liian yksipuolista. Prosessoidun ruuan määrä on huomattavaa, kun taas puolestaan tuoretuotteiden kuten hedelmien ja vihannesten osuus on pieni. Järjestöille ei itselle synny hävikkiä, sillä kaikki ruoka saadaan jaettua eteenpäin ja viimeistä käyttöpäivää lähellä olevat tuotteet pystytään pakastamaan ja käyttämään muutaman kuukauden kuluessa. Kuitenkin joskus lahjoituksena saadaan niin suuri erä yhtä tuotetta, jota järjestöt eivät pysty jakamaan ajoissa avuntarvitsijoiden kesken ja tällöin tuotteet päätyvät roskiin. Tutkimustulosten perusteella järjestöjen välisellä yhteistyöllä tai yhteisellä varastolla voitaisiin kasvattaa lahjoittajien määrää, ruokaa pystyttäisiin ottamaan enemmän vastaan ja jakamaan tasaisesti järjestöjen kesken. Yhteistyöllä voitaisiin myös hankkia yhteinen kuljetusauto lahjoitusten noutamiseen. (Capodistrias 2015, 18, 22.)

Italiassa puolestaan on tutkittu elintarvikeyritysten motiiveja lahjoittaa ylijäämäruokaa. Tutkimukseen osallistui 16 eri elintarvikeyritystä (valmistajat, vähittäiskaupat ja ruokapalvelut), joita haastateltiin vaihtoehtoista ylijäämäruuan hallitsemiseksi, lahjoitusprosessista ja yhteistyöstä sekä lahjoittamiseen sitoutumisesta, tärkeimmistä motiiveista ja rajoituksista. Tutkimuksen mukaan säännöllisesti hävikkiruokaa lahjoitavien elintarvikeyritysten lahjoittamispäätöksiin vaikuttavat motiivit ovat strategisia ja moraalisia. Lisäksi kustannussäästömotiivit ovat kriittinen tekijä valmistajien keskuudessa, mutta vähittäiskaupoissa ja ruokapalveluissa kustannussäästömotiiveja ei ollut havaittu. Vähittäiskaupat pitävät lahjoitusprosessia monimutkaisena, mutta tiivis yhteistyö ruoka-apujärjestöjen kanssa helpottaa toimintaa. Molemminpuolinen yhteistyökumppanin toiminnan ymmärtäminen tekee yhteistyöstä helpompaa. Tehokas lahjoitus- ja uudelleenjakeluprosessi vähentää kuljetus- ja hallintokustannuksia sekä elintarvikkeiden päätymistä jätteeksi. Tehokkaasta prosessista esimerkkinä oli perusteelliseen tapaustutkimukseen osallistunut italialainen vähittäiskauppaketju, jonka ruokakaupoissa siirretään joka ilta lahjoitukseen menevät elintarvikkeet pois hyllyistä jo kaksi päivää ennen viimeistä käyttöpäivää ja varastoidaan niille kuuluville

paikoille, josta ruoka-apujärjestöt noutavat seuraavana aamuna sovittuna kellonai- kana. (Sert, Garrone, Melacini & Perego 2018, 1628, 1631-1639.)

3.2 EU ruoka-apu

Vuosina 1996-2013 EU:n vähävaraisten ruoka-apu kuului Euroopan Unionin maata- louspolitiikan budjettikehykseen (EU Ruoka-apu 2019, 3). Sen päätyttyä vuosina 2014-2020 elintarvikeapua on tarjonnut FEAD (The Fund for European Aid to the Most Deprived) eli vähävaraisille suunnattu eurooppalaisen avun rahasto, joka on osa EU:n koheesiopolitiikkaa. FEAD:n tavoitteena on ollut edistää sosiaalista yhteen- kuuluvuutta Euroopan unionissa sekä vähentää köyhyydessä ja syrjäytymisvaarassa elävien ihmisten määrää. (Vähävaraisten avun rahasto FEAD 2014-2020 n.d; EU:n ruoka-apu yhteisön vähävaraisimmille n.d.) Tavoitteena on myös huomioida ilmasto- vaikutukset, vähentää ruokahävikkiä, edistää tasapainoista ruokavaliota sekä keven- tää maan hallinnollista taakkaa (EU Ruoka-apu 2019, 3). Euroopan komissio on hy- väksyttänyt kunkin jäsenmaan toimenpideohjelman. Ohjelman perusteella kansalliset viranomaiset ovat tehneet päätökset avun jakamisesta kumppaniorganisaatioiden eli kansalaisjärjestöjen kautta. (Vähävaraisimmille suunnatun eurooppalaisen avun ra- hasto (FEAD) n.d.)

Kauden 2014-2020 aikana rahasto on jakanut yli 3,8 miljardia euroa. Lisäksi jäsen- maat täydentävät varoja vähintään 15 prosentilla. Viranomaiset joko ostavat tarvik- keet ja jakavat edelleen järjestöille tai antavat varoja tarvikkeiden hankkimiseen. Elintarvikkeiden ja perushyödykkeiden lisäksi edistetään myös sosiaalista osallisuutta, esimerkiksi ohjausta, tukea ja neuvontaa. Euroopan komissio ja jäsenmaiden hallinto- viranomaiset seuraavat ja arvioivat kunkin maan ohjelman suunnitelmallista etene- mistä. Rahaston apu auttaa ihmisiä tyydyttämään perustarpeensa, pääsemään eroon köyhyydestä ja syrjäytymisestä ja sitä kautta saamaan itselleen työtä tai koulutusta. (Vähävaraisimmille suunnatun eurooppalaisen avun rahasto (FEAD) n.d.) Komissio on asettanut, että järjestöjen on pidettävä kirjaa saamastaan elintarviketuesta. Omate- koisia lomakkeita ei saa käyttää, vaan tiedot kerätään FEAD:n antamiin seurantalo- makkeisiin. Näistä kootaan vuosittain yhteenveto, josta ilmenee saadut ja jaetut

ruuat, jakelun järjestäminen, avunsaajien määrä ja kohderyhmät sekä muut palautteet. (Tuen käyttöä koskevat kirjanpito-ohjeet 2020, 1.)

Suomen kokonaisrahoituksen määrä vuosille 2014-2020 oli 26,5 miljoonaa euroa; 22,5 miljoonaa euroa EU-rahoitusta ja 4 miljoonaa euroa valtion rahoitusta. Suomen rahastosta vastaa työ- ja elinkeinoministeriö sekä toimenpideohjelman toteuttamisesta eli elintarvikkeiden hankinnasta, välivarastoinnista, kuljetuksesta ja jakelusta järjestöille sekä seurakunnille vastaa Maaseutuvirasto, nykyinen Ruokavirasto. (Vähävaraisten avun rahasto FEAD 2014-2020 n.d.) Vuoden 2020 EU-ruokakassi sisältää 11 elintarviketta: lihasäilykettä, hapankorppuja, makaronia, myslä, puurohiutaleita, sämpylä- ja vehnä jauhoja, hernekeittoa, maito- ja perunasosejauheita sekä keksejä. (Tuen käyttöä koskevat kirjanpito-ohjeet 2020, 2.) Elintarvikkeita jaetaan lähinnä ruokakasseina tai -paketteina riippuen avunsaajan tarpeesta ja perhekoosta (Vähävaraisten avun toimenpideohjelma 2014-2020 n.d, 4). Järjestöt ja seurakunnat valmistavat EU-elintarvikkeista myös aterioita, aamupalaa tai lounasta, yhteisiin ruokailuihin tai mukaan otettavaksi. Suomessa jaettiin vuonna 2018 EU- elintarvikkeita 2 miljoonaa kiloa. (Tietoa ruoka-avusta n.d.)

Järjestöjen on haettava EU-ruoka-avun tukea seuraavalle vuodelle kuluvan vuoden huhtikuun loppuun mennessä. Kuljetusliikkeen keskusvarastolta elintarvikkeet toimitetaan vähintään 1000 kilon lavalähetyksinä EU-ruokaa jakaville järjestöille aina kaksi kertaa vuodessa, keväällä ja syksyllä; tarvittaessa toimitusten määrää voidaan myös muuttaa. Elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu taataan EU-ruoka-avun jaossa noudattamalla Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran (nyk. Ruokavirasto) ohjeistuksia liittyen elintarvikkeiden käsittelyyn, varastointiin ja jakeluun. EU-elintarvikkeiden pitää tukea monipuolista, terveellistä ruokavaliota ja niiden säilyvyysajan tulee olla riittävän pitkä. Järjestöjen tarkastettua ja kirjattua elintarvikekuorma vastaanotetuksi, jakelu aloitetaan mahdollisimman pian. Elintarvikkeiden varastointitilojen on oltava Eviran ohjeiden mukaisesti tähän tarkoitukseen sopivia; valolta suojattuja, kuivia, puhtaana pidettäviä eikä niihin saa päästä ympäristöstä haittaeläimiä, makuja ja hajuja. Elintarvikkeiden turvallisuus ei saa myöskään vaarantua muiden tuotteiden varastoinnista johtuen. Varastoinnissa on huolehdittava varastokirjanpidosta, mikäli varastotila ei

ole jakelupaikan yhteydessä tai on yhteinen muiden toimijoiden kanssa. Myös parasta ennen- ja viimeinen käyttöpäivä- merkintöjä on seurattava. Vanhentunutta tai pilaantunutta tuotetta ei saa jakaa. Tuotteesta on ilmoitettava Ruokamarkkinayksiköön ja tulli valvoo, että tuote on hävitetty tai poistettu sen alkuperäisestä käyttötarkoituksesta. (Vähävaraisten avun toimenpideohjelma 2014-2020 n.d, 4; EU Ruokapu 2019, 6-9.)

Ruokakassin aineksien ja hävikkiruuan arvostuksen nostamiseksi Marttaliitto ja Ruokavirasto toteuttivat yhteistyössä syksyllä 2019 Maukasta EU- ruokakassista- reseptivihon, jonka reseptit perustuvat ruokakassin tuotteiden ja muutaman peruselintarvikkeen käyttämiseen. Reseptivihkoa painettiin 70 000 kappaletta ja jaettiin ympäri Suomen eri EU- ruoka-avun jakelupisteissä. (Marttojen resepteillä hyviä aterioita EU-ruokakassin tuotteista 2019.)

3.3 Ylijäämäruuan uudelleenjakaminen Suomessa

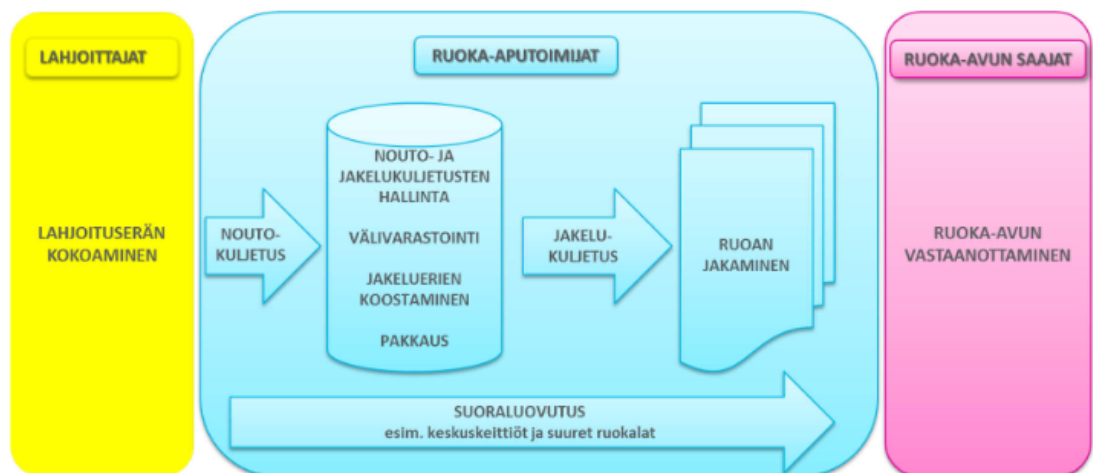
Suomessa on lähes miljoona köyhää ihmistä, joista pitkäaikaisköyhiä noin 100 000 ja äärimmäisessä köyhydessä eläviä 30 000. Suomalaisten köyhyys on suhteutettuna muiden elintasoon alle 60 prosenttia suomalaisten mediaaninettotulosta. Viikoittain ruoka-apujonossa on yli 20 000 suomalaista. (Vuori 2017, 16, 18.) Ruoka-apua tarvitsee heterogeeninen joukko eri elämäntilanteissa olevia ihmisiä; pääasiassa keski-ikäisiä ja iäkkäitä, huonossa työmarkkinatilanteessa olevia, vuokralla tai yksin asuvia sekä vähemmissä määrin opiskelijoita (Ohisalo & Saari 2014, 40). Kolmella neljästä ruoka-apua tarvitsevasta on syynä taloudellinen huono-osaisuus. Saadakseen ruoka-apua ei henkilölle tarvitse erikseen tehdä tarvekartoitusta tai rekisteröitymistä, vaan ruokapu on tarkoitettu kaikille niille, jotka sitä kokevat tarvitsevansa. (Tietoa ruoka-avusta n.d.) Vuoden 2013 Raha-automaattiyhdistyksen selvityksessä ruoka-apukäyntejä oli vuoden aikana kertynyt noin 1,7 miljoonaa, joista vakituisten avuntarvitsijoiden käyntejä oli 1,2 miljoonaa (Ohisalo & Saari 2014, 19). Suomalaisten hyvinvointi ja palvelut kyselyn (2013) mukaan, vuonna 2013 EU elintarviketukea jaettiin Kirkkopalvelut ry:n toimesta eri seurakunnille ympäri Suomen yli 500 000 kiloa, ruokakasseja yli 110 000 ja yli 20 000 ateriala (Vaarama, Karvonen, Kestilä, Moisio & Muuri 2014, 273).

Suomen ruoka-apu sai alkunsa, kun 1800-luvulla parempiosaisten perustamat yhdistykset ympäri Suomea jakoivat ruoka-apua köyhille lapsille ja työttömille. Vuonna 1891 Pelastusarmeija avasi slummiaseman Turkuun Nummenmäelle, jonka jälkeen Suomeen perustettiin myöhemmin lisää slummiasemia. Pelastusarmeijan joulupatakeräys aloitettiin vuonna 1906, joista saaduilla varoilla jaettiin 3,50 markan arvoisia ruokakoreja. Kansanravitsemushallitus perusti Helsinkiin ja Turkuun vuonna 1917 kansankeittiöitä, joista köyhät ja monilapsiset perheet saivat keittolounasta. Pula-aikana eli 1930-luvun alkuvuosina varakkaat perheet toimittavat kansakouluihin ruokaa. (Vuori 2017, 41-42.)

Vuonna 1967 Veikko Hursti ryhtyi jakamaan ruoka-apua vähävaraisille Helsingissä, Veikko ja Lahja Hurstin Laupeudentyö ry perustettiin vuonna 1983. Veikon kuoltua toimintaa jatkoi hänen poikansa Heikki Hursti ja vuodesta 2019 alkaen Hurstin Avun toiminnasta on vastannut Heikin tytär Sini Hursti. Hurstin Apu järjestää ruokajakoa kaksi kertaa viikossa ja järjestää tapahtumia, joista tunnetuimpina Köyhien Linnanjuhla sekä Joulujuhla. He lähettävät myös jouluisin ruokapaketteja ympäri Suomea ja toimivat yhteistyössä muiden Suomen ruoka-apuyhdistysten kanssa. (Hurstin Apu n.d.) Varsinaiset leipäjonot syntyivät laman aikana 1990-luvulla. Ensimmäinen ruokakasseja jakava kirkon ruokapankki perustettiin Tampereelle vuonna 1995 ja sen myötä seurakunnat ovat tehneet diakoniatyötä ruoka-avun parissa. Laman aikaan Suomi alkoi saamaan myös EU-elintarviketukea, joka päättyi vuonna 2013, mutta jatkui vuonna 2014 nimellä Vähävaraisille suunnattu eurooppalaisen avun rahasto. (Vuori 2017, 42; Vaarama ja muut 2014, 271.) Laman jälkeen työllisyyden parannuttua ruoka-avun tarve väheni, mutta talouslaman tultua vuonna 2008 avuntarvitsijoiden määrä kasvoi jälleen.

Ruoka-apu on Suomessa hyväntekeväisyys- ja avustustoimintaa, jota järjestävät yli tuhat järjestöä, yhdistystä ja seurakuntaa. Mukana toiminnassa ovat myös kunnat. Ruokaa jaetaan elintarvikkeina tai valmiina aterioina ja toiminnassa työskentelevät pääasiassa vapaaehtoiset sekä työkokeilussa ja kuntouttavassa työssä olevat. Jaettava ruoka on EU-ruokaa, yhteistyökumppaneiden tai yksityishenkilöiden lahjoituksia sekä kauppojen, tehtaiden tai tukkujen lahjoittamaa hävikkiruokaa. Ruokaa jaetaan

sekä säännöllisesti että tapahtumina; siihen vaikuttavat jaettavan ruuan ja avuntarvitsijoiden määrä, henkilöstö-, tila- ja kylmäsäilytysresurssit sekä logistiikkamahdollisuudet. (Tietoa ruoka-avusta n.d.) Lahjoitettu ruoka matkaa lahjoittajilta ruoka-aputoimijoille, josta ruoka jaetaan joko välittömästi tai lyhyen välivarastoinnin ja pakkaamisen kautta ruoka-avun saajille (kuvio 1). Lahjoittajia ovat pääasiassa vähittäis- ja tukkukaupat, elintarviketehtaat sekä julkisten palveluiden keskuskeittiöt ja ruokalat. Noutokuljetukset tapahtuvat lahjoittajien, ruoka-aputermiinalien tai ruoka-aputoimijoiden toimesta. Ruoka jaetaan avun saajille sekä ruokakasseina että yhteisruokailuina. Ruokakassit ovat joko valmiiksi pakattuja tai itse keräiltävissä sen hetkisestä tarjonnasta. Yhteisruokailut ovat aamiaisia, lounaita tai välipaloja, jotka on valmistettu lahjoitusruuasta ja tarvittaessa täydennetty kaupasta ostetuilla tuotteilla. (Harrison, Kaustell & Silvennoinen 2020, 13-14.)



Kuvio 1. Lahjoitetun ruuan matka ruoka-avun saajalle. (Harrison, Kaustell & Silvennoinen 2020, 13.)

Eduskunta myönsi ruoka-aputoiminnalle käyttökaudeksi 1.1.2017- 31.12.2018 ylimääräisen hankemäärärahan, jolla tuettiin ruoka-avun kustannuksia hankkimalla muun muassa kylmälaitteita ja kylmäkuljetusautoja. Samarian toiminnanjohtaja, Ismo Valkoniemi arvioi vuoden 2019 arviointiraportissa hankemäärärahan vaikutuksia Samarian kanssa yhteistyössä toimivissa 57 ruoka-apujärjestössä. Raportin (2019) mukaan, ruoka-aputarpeen lisääntyttyä lahjoitetun ruuan määrä oli puolestaan joko pysynyt samana tai vähentynyt. Tähän olivat vaikuttaneet ruoka-aputoimijoiden lisääntyminen ja ruokakauppojen tekemät toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseksi.

49 prosentilla järjestöistä oli oma tai vuokrattu auto, josta 12 prosentilla oli hanke- määrärahalta hankittu kylmäkuljetusauto. Kylmäkuljetusautojen avulla pystyttiin vaikuttamaan elintarvikkeiden laatuun. Kehityskohteina koettiin ruuansaanntikanavien lisääminen, järjestöjen välisen yhteistyön kehittäminen sekä alueellisten ruokavarastojen perustaminen. (Valkoniemi 2019, 15-16, 20.)

Seuraavassa opinnäytetyön kannalta tärkeimmät hankkeet ja tutkimukset, joissa tarkasteltavana ovat yleisen toimintamallin lisäksi erityisesti siitä saatavat hyödyt ja mahdolliset haasteet.

Operaatio Ruokakassi ry

Vuonna 2008 Turkuun perustettu Operaatio Ruokakassi ry on Suomen ensimmäinen ruoka-aputoimija, jonka keskitetty logistiikka hakee ja jakaa ruokahävikkiä jäsenjärjestöilleen. Vuonna 2019 ruokaa jaettiin yhteensä noin 1,8 miljoonaa kiloa, 5,6 miljoonan euron arvosta. Tämän ansiosta biojätteen kaatopaikkakuluja säästettiin 268 000 euroa. Työllistettyjä oli tuolloin yhteensä 47 ja vakituisia vapaaehtoisia 6-10 henkilöä. 40 jäsenjärjestöä Varsinais-Suomen alueelta ovat mukana ruoka-aputoiminnassa. Elintarvikkeita haetaan tehtaista ja einesvalmistajien varastoista Turun seudulta sekä myös pääkaupunkiseudulta ja Lahdesta. Käytössä Operaatio Ruokakassilla on kaksi kylmäkuorma-autoa ja neljä pakettiautoa. Operaatio Ruokakassi kuvailee toimintansa olevan organisoitua, tasapuolista, hygieenistä, ammattimaista ja yhteisöllistä. (Operaatio Ruokakassi n.d.)

Vantaan Yhteinen Pöytä

Vuodesta 2014 alkaen toiminut Vantaan kaupungin ja seurakuntayhtymän Yhteinen Pöytä- toimintamalli on eri toimijoiden yhteistä ruoka-aputoimintaa, joka hyödyntää hävikkiruokaa, lisää ruoka-aputoimijoiden toimintaa sekä avunsaajien hyvinvointia. Vantaan toimintamallissa on mukana noin 80 vantaalaista ruoka-aputoimijaa ja noin 35 hävikkiruokaa lahjoittavaa kauppaa, tukkua sekä elintarviketehdasta. Samoin kuten Operaatio Ruokakassi, hävikkiruuan noutamisesta ja kuljettamisesta eteenpäin ruoka-aputoimijoille huolehtii kesällä 2015 perustettu Hävikkiterminaali. Tämän terminaalin kautta kulkee viikoittain noin 20 000 kiloa hävikkiruokaa, noin miljoona kiloa vuodessa ja se työllistää yli 25 logistiikan-, varaston- ja keittiöalan ihmistä. Keskitetyn

logistiikan ja siinä käytettyjen kylmäkuljetusautojen sekä kylmälaitteiden ansiosta hävikkiruuan hyödyntäminen on turvallisempaa ja systemaattisempaa sekä säästää järjestöjen resursseja. Hävikkiterminaali lajittelee ja pakkaa lahjoitetut elintarvikkeet järjestöjä varten sekä huolehtii elintarvikkeiden laadusta, kylmätilojen siivouksesta ja omavalvonnasta. (Yhteinen pöytä n.d; Yhteisöllinen ruoka-apumalli laajentunut Vantaalta jo 15 paikkakunnalle 2019.) Yhteisen Pöydän toimintamallille laaditusta vaikuttavuusarvioinnista käy ilmi, että kestävän kehityksen kannalta toimintamallin ekologisia vaikutuksia ovat biojätteen väheneminen ja sitä kautta pienempi hiilijalanjälki. Taloudellisia vaikutuksia keskitetyssä logistiikassa ovat säästöt henkilöstöresursseissa sekä ruuanhaku- ja jätekustannuksissa. Vantaalla säästöä jätekustannuksista tulee enimmillään jopa noin 100 000€ vuodessa. Sosiaalisesta näkökulmasta katsottuna Vantaan Yhteisen Pöydän toimintamallin avulla vahvistetaan avuntarvitsijoiden yhteisöllistä kohtaamista ja hyvinvointia, lisätään työllistymistä hävikkiterminaalissa ja toimijoiden keskinäistä vuorovaikutusta. (Halme, Wiikeri & Ahonen n.d, 23-28.)

Kaksivuotinen Hukaton Vantaa- projekti alkoi Sitran rahoittamana ja yhteistyössä Vantaan Yhteisen Pöydän kanssa joulukuussa 2017. Projektin tavoitteena oli levittää vantaalaista toimintamallia ympäri Suomea muiden ruoka-apua tarjoavien yhteistyön kehittämiseksi. Projektin ansiosta toimintamallia on alettu soveltaa omanlaisena mallina 15 eri kaupungissa: Tampereella, Turussa, Järvenpäässä, Oulussa, Helsingissä, Jyväskylässä, Lahdessa, Kouvolassa, Porvoossa, Hyvinkäällä, Tuusulassa, Hämeenlinnassa, Rovaniemessä, Espoossa ja Vaasassa. (Jotta kukaan tai mikään ei menisi hukkaan n.d.) Lisäksi monet kaupungit Suomessa ja jopa ulkomailla ovat kiinnostuneita toimintamallista (Yhteisöllinen ruoka-apumalli laajentunut Vantaalta jo 15 paikkakunnalle 2019). Projektia varten laadittu ABC-kirja opastaa Yhteinen Pöytä- mallin mukaiseen toimintaan. Kirjassa painotetaan sitoutunutta yhteistyötä ja henkilökuntaa, hyviä käytäntöjä, sisällön, logistiikan ja elintarviketurvallisuuden asiantuntijuutta, suunnitelmallista tarpeiden kartoittamista, kouluttamista, toimivaa infrastruktuuria sekä jatkuvaa kehittämistä, joilla varmistetaan toiminnan onnistuminen. (Hukaton Vantaa ABC-kirja n.d, 10-18.)

Ravinnepankki- hanke

Porin kaupungin vuosina 2015-2016 toteuttamassa Ravinnepankki – ruokahävikin ravinteet hyötykäyttöön- hankkeessa tavoitteena oli ruokahävikin hyödyntäminen ja kompostoinnin edistäminen sekä tiedon lisääminen. Ylijäämäruuan hyödyntämisessä tavoitteena oli uuden toimintamallin kehittäminen sillä aiemmin koulun ylijäämäruuan lahjoittamista ruoka-aputoimijoille esti epätietoisuus ruuan lahjoittamisen sääöksistä sekä ruoka-aputoimijoiden puutteelliset ruuankuljetuskalustot. Uuden toimintamallin ajatuksena oli elintarvikesäädösten mukainen koordinoitu toiminta, jossa Nuorten työpaja hakee ylijäämäruokaa asianmukaisella kuljetuskalustolla ennen hävikkiä tuottavista kouluista mahdollisimman lähellä sijaitseville ruoka-aputoimijoille. Kannellisiin ämpäreihin ja lämpölaatikoihin pakatut ruuat haettiin koulujen keittiöistä 3-4 kertaa viikossa ja jaettiin ruoka-apujärjestöissä asiakkaiden omiin astioihin kahden tunnin sisällä hausta. Toimintamallia testattiin koko hankkeen aikana; mukaan toimintaan tuli jatkuvasti uusia ruokaa lahjoittavia koulukeittiöitä, jonka myötä myös uusia ruoka-aputoimijoita tuli mukaan yhteistyöhön. (Ravinnepankki – ruokahävikin ravinteet hyötykäyttöön -hanke 2016, 4, 7-11.)

Elintarvikehygieniaan sekä logistiikkaan tehtiin parannuksia hankkeen aikana. Jotta ruuan lämpötila ei laske vaaravyöhykkeelle (+6-60C) ja aiheuta riskiä ruuan jakelussa, ruokakuljetuksia aikaistettiin, autojen määrää lisättiin tarvittaessa kahteen sekä tiedonkulkua ja ruuan jaon tasapuolistamista parannettiin. Jakopaikoissa lämpölaikoille järjestettiin myös laskutasot, jotta niitä ei jätetty lattialle. Koko hankkeen aikana koulujen ylijäämäruokaa jaettiin ruoka-avun tarvitsijoille 24 000 aterialla, yhteensä 12 000 kiloa. Toimintamalli vähensi ruokahävikin määrää, paransi työllistymispalveluiden ja ruoka-apujärjestöjen toimintaa sekä avuntarvitsijoiden hyvinvointia ja ruuansaintia. Onnistuneen hankkeen ja positiivisten palautteiden perusteella Porin Palveluliikelaitos päätti vakiinnuttaa koulujen ylijäämäruuan jakelun toimijoille hankkeen päättymisen jälkeen. Vaikka muissa kunnissa koulujen ylijäämäruokaa oli lahjoitettu hyväntekeväisyyteen ja järjestetty tähdelounaita, ei hankkeen kaltaista kunnan rahoittamaa ja koordinoimaa laajaa toimintaa kuitenkaan ollut tiettävästi muualla vielä tuolloin tehty. (Ravinnepankki – ruokahävikin ravinteet hyötykäyttöön -hanke 2016, 4, 12-13, 27-33.)

Hankkeen loppuraportin (2016) mukaan useista yrityksistä huolimatta elintarvikeyrityksiä ei saatu mukaan hankkeeseen, sillä he olivat jo hyödyntäneet ruokahävikkiä tehokkaasti ruoka-aputoimijoiden keskuudessa ja hävikin määrä oli liian pientä. Syitä arvioitiin myös olevan epävarmuus elintarvikehygieniasta ja vastuusta elintarvikkeita luovutettaessa, väärinkäytöstä ja myyntien laskusta. (Ravinnepankki –ruokahävikin ravinteet hyötykäyttöön -hanke 2016, 5, 12.)

Luke: Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus

Luonnonvarakeskuksen keväällä 2020 julkaistu luonnonvara- ja biotalouden tutkimus koskee ruuan uudelleenjakamista ruokahävikin vähentämiseksi; mitä haasteita ja kehityskohtia ruoka-aputoiminnassa on ja millä tavoin parannetaan ylijäämäruuan käyttöä sekä toiminnan viestintää ruoka-avussa. Tutkimuksessa haastateltiin 8 suurta ruoka-aputoimijaa ja 100 muuta ruoka-apujärjestöä ympäri Suomen keväällä 2018, seurattiin kahden ruoka-apuun osallistuvan tahon toimintaa vuosina 2017-2018 ja tutustuttiin kahteen ruoka-aputoiminnan työpajaan keväällä 2019. (Harrison, Kaustell & Silvennoinen 2020, 3, 9-10.)

Tutkimustulosten mukaan suurimpina ongelmakohtina nähdään taloudellisen tuen ja muiden resurssien puutteet, jatkuvuus ja varmuus. Taloudellista tukea tarvitaan tilavuokriin, palkkoihin sekä autojen korjauksiin ja ylläpitoon. Muista resursseista eniten puutetta on vapaaehtoisista ja jonkin verran palkkatyöntekijöistä ylijäämäruuan hakemiseen, käsittelyyn ja uudelleenjakamiseen. Myös keskeisten kylmäsäilytystilojen ja yleisten lisätilojen tarve ruoka-avun järjestämiseksi koetaan tarpeelliseksi esimerkiksi kalustolahjoituksina yrityksiltä tai hyödyntämällä kunnan tyhjillään olevia tiloja. Ruoka-apterminaaliverkosto auttaisi yksittäisiä järjestöjä resurssien säästämässä. Toiseksi suurimpana kehityskohtena järjestöt näkevät ruokalahjoitusten lisätarpeen. Lahjoitettavien ruokien määrä on vastaajien mielestä vähentynyt alennuslaputettujen ruokien ja muiden hävikkiä ehkäisevien keinojen johdosta. Eniten tarvetta olisi liha-, säilyke-, eines-, vihannes- ja jogurttituotteille. Kuivatuotteet ovat vähentyneet hävikkiruokakauppojen (esimerkiksi Matsmart ja Fiksu Ruoka) tultua markkinoille. Viimeinen käyttöpäivä- tuotteiden osalta vaikeuksia aiheuttavat kyseisten tuotteiden

käyttörajoitukset sekä huono säilyvyys, jolloin niitä ei ehditä pakastamaan tai käyttämään ajoissa ja täten päätyvät roskikseen. Tähän toivotaan kehittämistä lahjoittajien ja järjestöjen välillä. (Harrison, Kaustell & Silvennoinen 2020, 25-29, 39.)

Tuloksista todettiin tärkeäksi myös ruokaa lahjoittavien tahojen ja ruoka-apujärjestöjen luottamuksellinen yhteistyö; lahjoittaminen tapahtuu helposti ja järjestöjen vastuulla oleva elintarvikkeiden uudelleenjakaminen on turvallista. Lisäksi koetaan, että Kauppojen lahjoittama liian suuri leivän määrä ja huonolaatuiset hedelmät ja vihannekset lisäävät ruoka-aputoimijoiden jättekustannuksia ja turhaa hävikin määrää. Viestinnän kehittäminen puolestaan koski lähinnä julkista keskustelua ja tiedottamista mediassa ruoka-apujärjestöjen toiminnasta ja sen merkityksestä sekä ruokajakeluista paikkakunnittain. Näin lisätään sosiaalista, taloudellista ja ympäristöllistä tietoa kasvavasta ruoka-avun tarpeesta sekä järjestöjen taloudellisen tuen ja resurssien tarpeesta. Myös yhteistyö koetaan tärkeäksi; ruoka-apujärjestöjen välistä ideoiden ja käytäntöjen jakamista, yhteisruokailuja ja yhteisten keittiöiden käyttämisestä sekä virallisten tahojen antamaa koulutusta ja tiedottamista järjestöille. (Harrison, Kaustell & Silvennoinen 2020, 3, 31, 33-36, 39.)

3.4 Vähittäiskauppojen lahjoittama ylijäämäruoka

Koko ruokaketjun hävikistä noin 18 prosenttia koostuu kaupoissa syntyvästä ruokahävikistä. Kauppojen keinoja ruokahävikin hallitsemiseksi ovat ennuste- ja tilausjärjestelmät, logistiikka, hintojen alentaminen sekä hävikkielintarvikkeiden hyödyntäminen rehuksi, biokaasuksi ja biopolttoaineeksi sekä lahjoittaminen hyväntekeväisyyteen. (Tietoa ruokahävikistä n.d; Kaupan ruokahävikin hallintamymälöissä 2018.) Foodspill 2010-2012- hankkeen yhtenä osana tutkittiin ruokakauppojen osuutta ruokahävikin määrässä ja laadussa. Tutkimuksessa jätteiden määrien mittaamista ei suoritettu vaan arviot ruokahävikien määristä perustuvat kauppaketjujen, jätehuollon sekä muiden alalla toimivien tahojen edustajien haastatteluista saataviin lausuntoihin. Tuloksissa arvioitiin, että vähittäis- ja tukkukaupat tuottivat ruokahävikkiä noin 65-75 miljoonaa kiloa vuodessa. Suurin hävikki syntyy tuoretuotteista (leipä, hedelmät ja vihannekset) ja tämän jälkeen tulevat maitotuotteet, tuore liha ja kala sekä valmisruuat. Vähiten hävikkiä tuottavat säilykkeet, kuivatut, pakastetut sekä muut

pitkän käyttöajan elintarvikkeet. (Silvennoinen, Koivupuro, Katajajuuri, Jalkanen & Reinikainen 2012, 20, 32.) Useimmiten syyt ruokahävikin syntymiseen ovat myyntimäärien vaikea arvioiminen, laajat tuotevalikoimat, asiakkaiden odotukset täysistä elintarvikehyllyistä sekä pidentyneet aukioloajat (Koivupuro, Jalkanen, Katajajuuri, Reinikainen & Silvennoinen 2010, 44).

Vuonna 2017 uutisoitiin, että ylijäämäelintarvikkeiden ja niitä lahjoittavien vähittäiskauppojen määrä on lisääntynyt merkittävästi. S-ryhmän ruokakauppojen määrä oli tuolloin kaksinkertaistunut lähes 700 lahjoittavaan kauppaan ja Kesko lahjoitti noin 40 prosenttia ruokahävikistään syömäkelpoisena hyväntekeväisyyteen. Kiinnostus ylijäämäruuan lahjoittamiseen kasvoi Eviran päivitettyä ohjeistuksen ruoka-apuun lahjoitettavista elintarvikkeista. (Leinonen 2017.) Vuonna 2019 puolestaan uutisoitiin esimerkiksi Keski-Pohjanmaan alueen vähittäiskaupoista saatavien ylijäämäelintarvikkeiden määrän vähenemisestä kauppojen ilta-alennusten myötä. Kokkolassa arvioitiin ruokakauppojen lahjoitusten vähentyneen noin 30 prosentilla edellisestä vuodesta. (Seeskorpi 2019.)

Vähittäiskauppojen on huomioitava turvallisuusriskit lahjoitettaessa elintarvikkeita ruoka-aputoimijoille. Mikrobiologisesti helposti pilaantuvat, kylmäsäilytystä vaativat tuotteet kuten tuore liha ja kala, kypsentämättömät einokset ja tuorejuusto, on merkitty ”viimeinen käyttöpäivä” tai ”viimeinen käyttöajankohta”-merkinnöillä. Näitä tuotteita voi turvallisesti käyttää päivämäärään asti, mutta ei saa ylittymisen jälkeen myydä tai lahjoittaa eteenpäin. Mikäli tuote on pakastettu ennen viimeisen käyttöpäivän umpeutumista, se voidaan lahjoittaa jäädytettynä ja jakaa ruoka-apuna kahden kuukauden kuluessa. Muut elintarvikkeet kuten leivät, viljavalmisteet ja säilykkeet on merkitty ”parasta ennen”-päiväyksellä, johon asti tuote on laadultaan moitteeton, mutta myös sen jälkeenkin oikein säilytettynä syötäväksi kelpaava ja turvallinen. Tällaisia tuotteita voi myydä ja lahjoittaa päiväyksen ylittymisen jälkeenkin, luovuttajan ollessa tällöin vastuussa elintarvikkeen laadusta. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 4; Kaupan ruokahävikin hallintamyymälöissä 2018.)

Kauppojen on tarkastettava elintarvikepakkausten kunto; väärin säilytettyjä tai muiden turvallisuutta vaarantavia tuotteita ei saa luovuttaa eteenpäin. Virheellisen pakkausmerkinnän tuotteita voidaan lahjoittaa ruoka-apuun, mutta tieto tuotteesta on kuljettava loppukäyttäjälle asti eikä tuote saa aiheuttaa vaaraa kenellekään. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 4.) Ruoka-aputoimijoiden ei tarvitse vastaanottaa kaikkea mitä vähittäiskaupat lahjoittavat. He voivat kieltäytyä vastaanottamasta sellaisia elintarvikkeita, jotka menisivät heillä suoraan biojätteeseen. Vaikka leipä on yksi suurimmista hävikkituotteista, ei se kuitenkaan aina tahdo kelvata edes ruoka-aputoimijoille, sillä suuria määriä leipää ei välttämättä pystytä jakamaan ajoissa eteenpäin. (Hautamäki 2017.)

Päivittäistavarakauppa ry on laatinut Ruokaviraston ruoka-apuohjeiden pohjalta jäsenyrityksilleen säännöt yhteistyöstä ruoka-aputoimijoiden kanssa. Säännöt velvoittavat, että kaupan on noudatettava Ruokaviraston ruoka-apuohjetta ja vastattava hävikinhallinnasta. Kauppa on myös vastuussa, että ruoka-apuun luovutettavat tuotteet ovat elintarvikekelpoisia luovutushetkellä. Kaupan oletetaan mahdollisuuksien mukaan tekevän yhteistyötä ruoka-aputoimijoiden kanssa, mutta ei sitoutuvan lahjoittamaan tiettyä määrää elintarvikkeita. Yhteistyötä tehdään vain Ruokaviraston ohjeita ja omavalvontasuunnitelmaa noudattavien ruoka-aputoimijoiden kanssa. Ruoka-aputoimijan on noudettava lahjoitetut elintarvikkeet myymälästä sovitun mukaisesti ja vastaanottaessaan sekä tarkistaessaan tuotteen, vastaa tämän jälkeen elintarviketurvallisuudesta. (Kaupan ruokahävikin hallinta myymälöissä 2018.)

4 Elintarvikehygieniä ruoka-avussa

Maailman terveysjärjestön (WHO) mukaan, elintarvikehygieniä tarkoittaa toimenpiteitä, joilla varmistetaan elintarviketurvallisuus koko elintarvikeketjun ajan aina alkutuotannosta kuluttajalle asti. Toimenpiteillä poistetaan ja estetään biologiset, kemialliset ja fysikaaliset terveysvaarat ja varmistetaan elintarvikkeen soveltuminen ihmisravinnoksi. Elintarvikehygienian avulla suojataan kuluttajaa terveydellisiltä ja taloudellisilta riskeiltä, estetään elintarvikkeiden ennaikaiselta pilaantumiselta, hävikiltä sekä siitä aiheutuvilta taloudellisilta tappioilta. (Elintarvikehygieniä n.d.)

4.1 Elintarvikelainsäädäntö

Elintarvikealan toimija on vastuussa elintarviketurvallisuudesta sekä velvollinen noudattamaan elintarvikelainsäädäntöä. Tärkeimmät säädökset ovat EU:n asettamat yleiset asetukset elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004, asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EY) N:o 853/2004 ja asetus elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista sekä Maa- ja metsätalousministeriön antamat asetukset elintarvikelaista 23/2006. (Elintarvikehygieniä n.d; (EY) N:o 853/2004.)

Elintarvikelaki kattaa koko elintarvikeketjun ja koskee kaikkia elintarvikkeita ja niiden käsittelyä, elintarviketoimijoita sekä elintarvikevalvontaa (Ijäs & Saloniemi 2016, 70). Elintarvikelain tarkoituksena on taata elintarvikkeiden turvallisuus ja hyvä laatu. Elintarvikkeista annettavien tietojen on oltava totuudenmukaisia ja riittäviä eivätkä saa johtaa kuluttajaa harhaan. Elintarvikelaki suojaa kuluttajaa elintarvikkeista aiheutuneilta terveysvaaroilta sekä taloudellisilta tappioilta ja pitää huolta korkealaatuisesta elintarvikevalvonnasta. (Elintarvikelaki 23/2006, 1§.)

Suomessa elintarvikelainsäädännön noudattamista johtaa Ruokavirasto ja sitä valvovat elintarvikevalvontaviranomaiset kuten aluehallintovirastot, kunnat ja tullit. EU:n jäsenmaita valvoo Euroopan komissio. (Elintarvikehygieniä n.d.) Kunnissa toimivat elintarvikevalvontaviranomaiset eli terveystarkastajat suorittavat tarkastuksia elintarvikehuoneistoihin, käyvät läpi oma- ja ulkovalvontasuunnitelmat sekä antavat ohjausta ja neuvontaa. Tarkastuskäynneistä ei useimmiten ilmoiteta ennakkoon elintarviketoimijalle. Mikäli tarkastuksessa on ilmennyt epäkohtia, on ne korjattava määräaikaan mennessä, jolloin tehdään uusi tarkastuskäynti. (Viranomaisvalvonta n.d; Ijäs & Saloniemi 2016, 68-69.)

Ruoka-avun osalta elintarvikelainsäädäntöön tehtiin muutoksia vuonna 2013 koskien elintarvikkeiden säilyvyyttä ja jakelua viimeinen käyttöpäivä-merkintä huomioiden. Tämän myötä toiminta hävikkiruokaa lahjoittavien tahojen ja ruoka-aputoimijoiden välillä helpottui ja tuoretuotteita voitiin alkaa käyttämään laajemmin ruoka-aputoi-

minnassa. Näin ollen ylijäämäruuan hyödyntämisestä ruoka-avussa tuli entistä tehokkaampaa. (Vaarama ja muut 2014, 279.) Eviran ja maa- ja metsätalousministeriön yhteistyössä tehdyt ohjeet ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista on tarkoitettu nimenomaan ruoka-apua antaville toimijoille, ruokaa lahjoittaville tahoille sekä ruoka-aputoimintaa valvoville kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille. Ohjeet koskevat elintarvikkeiden luovuttamista ja vastaanottamista ruoka-apuun sekä ruoka-apujärjestöjen toimintaa kuten omavalvontaa, kuljetusta, jakelua ja hygieniaa. Ohjeet on päivitetty viimeksi vuonna 2017. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 2-3.)

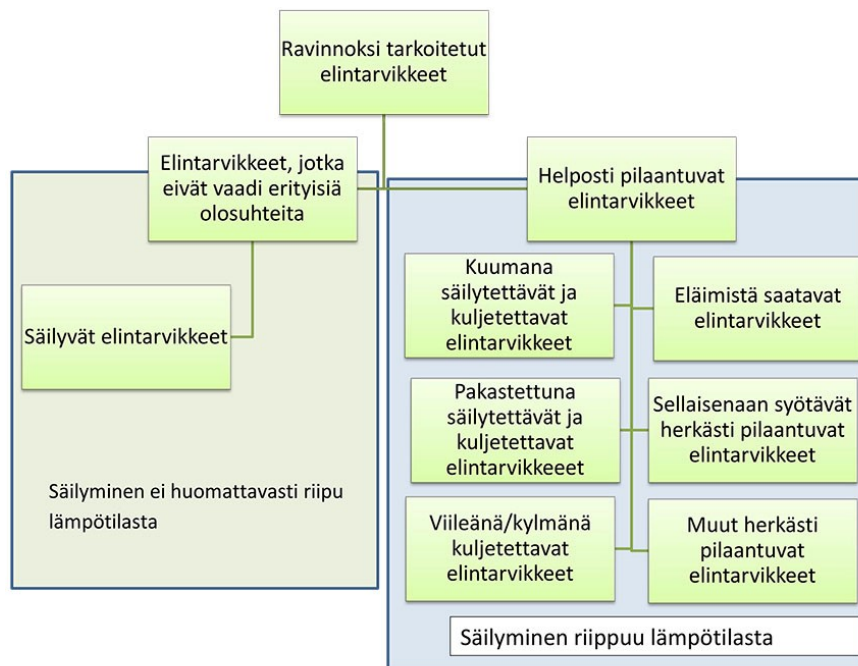
Lainsäädännössä elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan elintarvikealan yrityksen rakennusta, huoneistoa ja ulko- tai sisätilaa, jossa tapahtuu elintarvikkeiden valmistus, käsittely, säilytys, tarjoilu ja kuljetus myytäväksi tai muuten luovutettavaksi. Toimintaa varten on elintarvikehuoneistosta tehtävä joko ilmoitus kunnan elintarvikeviranomaiselle tai haettava heidän hyväksyntä. (Rekisteröi yrityksesi elintarvikevalvontaan n.d.) Ruoka-aputoiminnalta, joka jakaa säännöllisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan myös elintarvikehuoneistoilmoitus, mutta niihin ei tehdä säännöllistä valvontaa. Toiminta tarkastetaan ilmoituksen jälkeen, jonka jälkeen tarkastukset tehdään vain tarvittaessa. (Kukkonen 2020.) Ilmoitusta toiminnasta ei tarvitse tehdä niiden ruoka-aputoimijoiden, jotka jakavat vain kuivat tuotteita, kasviksia sekä muita huoneenlämmössä säilyviä tuotteita (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 5).

4.2 Elintarvikkeiden käsittely

Elintarvikehuoneistossa on tärkeää olla turvallisuuden ja hygienian kannalta toimiva ympäristö, jossa elintarvikkeiden vastaanotto, varastointi, käyttö, valmistus ja tarjoilu ovat eriytettyjä. Erilliset kylmäsäilytystilat on oltava suojaamattomille helposti pilaantuville elintarvikkeille, kypsennetyille tuotteille, lihalle ja vihanneksille. Tällöin elintarvikkeet eivät pääse kosketukseen toistensa kanssa eikä tapahdu elintarvikkeiden saastumista eli ristikontaminaatiota. Elintarvikkeiden vastaanotossa on tärkeää tarkastaa tuotteiden ja pakkausten kunto, päiväys- ja pakkausmerkinnät sekä oikeat lämpötilat. Epäilyttävistä tapauksista tulee reklamoida heti. Varastokierto on myös

oltava kunnossa eli vanhimmat tuotteet otetaan käyttöön ensimmäisenä. Nämä tavat koskevat yhtä lailla myös ruoka-aputoimintaa, jotta ruoka-apu vastaa toimintansa tarkoitusta. (Välikylä & Syyrakki 2019, 22-23; ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 3.)

Elintarvikkeita vastaanottaessa on ruoka-aputoimijalla oikeus tarkastaa tuotteiden päiväysmerkinnät, kunto ja ulkonäkö. Mikäli tuote on ylittänyt viimeisen käyttöpäivän eikä sitä ole jäädytetty, ei tuotetta saa vastaanottaa. Tuotteiden lämpötilojen mittaaminen ja kirjaaminen on suositeltavaa kylmä- ja kuumasäilytystä vaativien tuotteiden kohdalla. Elintarvikkeiden hygieniasta ja omavalvonnasta on huolehdittava myös kuljetuksessa, jotta ajoneuvosta, kuljetuslaatikoista ja muista tuotteista ei tartu hajuja, makuja tai muita haittoja. Esimerkiksi tuoreeseen lihaan ja maitotaloustuotteisiin tarttuu herkästi sivumakuja ja -hajuja. Kylmäsäilytyksestä on huolehdittava käyttämällä kylmäkuljetusautoa tai kylmälaatikoita niin ettei kylmäketju katkea (kuvio 2). Perusohjeena onkin, että helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää ja kuljettaa alle +5°C lämpötilassa. Bakteereille suotuisa riskialue on +6°C - +60°C. Pelkästään tunnin säilytys yli +5°C lämpötilassa lyhentää elintarvikkeiden kelpoisuutta 2-3 päivällä. Kuivien elintarvikkeiden ja täyssäilykkeiden säilytyslämpötilat ovat +0°C - +30°C. Pakasteet kuljetetaan erillisessä säilytystilassa, jonka lämpötilan on oltava -18°C tai kylmempi. Puolestaan kuumana kuljetettavan ruuan lämpötilan tulisi olla vähintään +60°C. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 6; tuotteiden asettamat vaatimukset n.d; Välikylä & Syyrakki 2019, 16.)



Kuvio 2. Elintarvikkeet luokiteltu pilaantumisherkkyden mukaisesti. (Tuotteiden asettamat vaatimukset n.d.)

Ruoka-apujärjestöjen toimitilan on oltava elintarvikehuoneistoksi kelpaava, jossa on tarpeeksi kylmäsäilytyskalusteita. Tila on pidettävä puhtaana ja elintarvikkeet säilytettävä oikeissa lämpötiloissa tasoilla ja hyllyillä niin ettei niihin tartu muita makuja ja hajuja. Jakotilanteessa elintarvikkeet ovat joko kylmässä tai puhtaalla pöydällä valolta, kosteudelta ja pölyltä suojattuina. Mikäli ruoka-apujärjestöllä ei ole käytössä kylmäkuljetusautoa tai kylmäsäilytystä, on riskejä vältettävä joko jakamalla ainoastaan elintarvikkeita, jotka eivät vaadi kylmäsäilytystä tai kuljettamalla ja jakamalla ne nopeasti, jotta kylmäketju ei ehdi katketa. Viimeinen käyttöpäivä-merkityt tuotteet on pakastettava ennen päivämäärän ylittymistä, jos niitä ei saada jaettua käyttöajan kohtaan mennessä. Pakastetut tuotteet jaetaan jäisinä tai joko osittain tai kokonaan sulaneina, mutta loppukäyttäjää on ohjeistettava, että tuote on käytettävä heti eikä sitä saa enää jäädyttää. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 7-8.)

4.3 Omavalvonta

Omavalvonta tarkoittaa elintarvikealan toimijan valvontaa, että elintarvikkeiden laatu, elintarvikehuoneisto ja toiminta täyttävät elintarvikelainsäädännön mukaiset vaatimukset sekä arvioida mahdolliset riskit ja näin ennaltaehkäistä ongelmien synty-

minen. Elintarvikealan toimijan on laadittava omavalvontasuunnitelma, joka on kirjallinen ohjeistus koko henkilökunnan perehdyttämiseen. Omavalvontasuunnitelmasta käy ilmi muun muassa toiminnassa esiintyvät riskit, valvonnan menetelmät, korjaavat toimenpiteet, vastaanottotarkastukset, henkilökunnan hygienia, siivous ja jätehuolto sekä näytteidenotto. Omavalvonnassa käytetään aistinvaraista tarkkailua sekä mittauksia esimerkiksi lämpötiloista, pH- arvoista ja mikrobimääristä. Nämä kirjataan ylös ja säilytetään mahdollisia viranomaisten tarkastuksia varten. Omavalvonta kehittää yrityksen toiminnan laatua, vähentää hävikkiä, parantaa yrityksen tulosta ja lisää asiakkaiden, viranomaisten ja koko elintarvikeketjun toimijoiden välistä luottamusta. Vastuu omavalvontasuunnitelman tekemisestä on toimijalla; elintarvikevalvontaviranomainen valvoo omavalvonnan toteutumista, voi tarkastaa suunnitelman sisällön ja antaa neuvoja mikäli omavalvonnassa on puutteita. (Välikylä & Syyrakki 2019, 48-49; Ijäs & Saloniemi 2016, 50-52.)

Ruoka-aputoiminnassa elintarvikkeiden ollessa jo elinkaarensa loppupäässä, omavalvonnan tärkeitä toimenpiteitä ovat kylmäketjun toiminnasta huolehtiminen, kylmäsäilytyskalusteiden lämpötilojen säännöllinen mittaaminen, toimivan varastokierroksen toteuttaminen ja ruokien nopea jakaminen avuntarvitsijoille. Suositeltavaa olisi myös mitata elintarvikkeiden lämpötilat vastaanotettaessa. Luovutettavaksi kelpaamattomat tuotteet eli pilaantuneet ja liian kauan pakkasessa olleet elintarvikkeet tulee heti hävittää asianmukaisesti. Mikäli valitus- ja epäilytapauksissa elintarvikevalvontaviranomainen löytää vakavia epäkohtia, voidaan ruoka-aputoimintaa joko rajoittaa tai kokonaan kieltää. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017, 6, 9.)

4.4 Hygieniaosaaminen

Elintarvikealan työntekijällä, joka käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava Elintarvikeeturvallisuus viraston hyväksymä elintarvikehygieenisen osaamisen osoittava todistus eli niin kutsuttu hygieniapassi sekä oikeanlainen suojavaatetus ja selvitys terveydentilasta. Elintarvikehygieenisellä osaamisella työntekijä hallitsee elintarvikehygienian perusteet, ylläpitää taitojaan ja huomioi alalla tapahtuvat muutokset. Hygieniaosaamisvaatimukseen kuuluvat lainsäädäntö,

mikrobiologia, ruokamyrkytykset, henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito ja oma-valvonta. Laiminlyömällä hyvä työhygienia aiheutetaan esimerkiksi suurin osa ruokamyrkytystapauksista. Elintarvikealan toimijan vastuulla on huolehtia, että pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniaosaamistodistus sekä myös huolehtia työntekijöiden perehdyttämisestä ja koulutuksesta. Hygieniaosaamistesti suoritetaan Ruokaviraston hyväksymän osaamistestataajan järjestämässä hygieniaosaamiskoulutuksessa tai testitilaisuudessa. (Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely n.d; Välikylä & Syyrakki 2019, 6, 40, 58, 60.)

5 Tutkimustulokset

5.1 Tutkimuksen toteuttaminen

Tutkimusotteena käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusta, sillä tutkimuskohteilta haluttiin saada mahdollisimman hyvä kuvaus tutkimusongelman näkökulmasta. Tiedonkeruumenetelmäksi valittiin teemahaastattelu (liite 1), joka toteutettiin yksilöhaastatteluina. Teemahaastatteluissa kyettiin keskustelemaan teemoista vapaasti ja saamaan kokonaisvaltainen käsitys ilmiöstä ja toiminnasta. Teemoiksi valikoituivat: toimintatavat, elintarvikehygienia ja tulevaisuus. Tarkentavien kysymysten avulla pureuduttiin yksityiskohtaisemmin jokaiseen teemaan. Haastateltavina olivat ruokakauppojen kauppiaat tai myymäläpäälliköt, ruoka-apujärjestöjen toiminnanjohtajat sekä terveystarkastaja Porin kaupungin Ympäristö- ja terveystarkastusyksiköstä. Ruoka-apujärjestöistä valittiin kaksi suurinta toimijaa sekä yksi pienempi järjestö. Satakunnan Yhteisökeskukselta saatiin lista kaikista lahjoittavista ruokakaupoista. Ruokakaupat valikoituivat lähinnä sijaintinsa ja kokonsa mukaan, sillä tutkimukseen haluttiin sekä pieniä että suurempia ruokakauppoja, joihin matka ei ollut tutkijan kannalta kovinkaan pitkä. Kaikki toimipisteet sijaitsivat joko ydinkeskustassa tai keskustan laitamilla.

Ruokakauppoihin otettiin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse ja sovittiin haastattelujankohdat. Yhtä suurta ruokakauppakettia ei saatu mukaan tutkimukseen. Ruokakauppojen ja ruoka-aputoimijoiden haastattelut tehtiin kasvotusten heidän toimipisteissä, terveystarkastajaa haastateltiin puhelimitse. Haastattelujen kesto oli noin 20-55 minuuttia. Jokainen haastattelu nauhoitettiin puhelimen sanelimella, pois lukien terveystarkastajan haastattelu, jonka apuna nauhoittamiseen käytettiin Zoomia. Haastatteluja oli yhteensä 12 kappaletta.

Ennen haastattelun alkua jokaiselta haastateltavalta kysyttiin lupa toimipisteen nimen julkaisuun opinnäytetyössä sekä haastattelun nauhoittamiseen. Koska jotkut haastateltavat olivat epävarmoja nimen julkaisun suhteen, päätettiin haastateltavat jakaa nimettöminä kategorioihin: pienet ruokakaupat (3kpl), keskikokoiset ruokakaupat (2kpl), suuret ruokakaupat (3kpl), ruoka-apujärjestöt (3kpl) ja terveystarkastaja. Haastattelun teemoina olivat toimintatavat hävikkiruuan lahjoittamisessa ja vastaanottamisessa, elintarvikehygieniä sekä ruoka-aputoimijoiden ja ruokakauppojen yhteistyön tulevaisuus. Jokaiseen teemaan kuuluivat tarkentavat kysymykset, jotka liittyivät muun muassa elintarvikkeiden pakkaamiseen, säilytykseen, kuljetuskalustoon, Ruokaviraston ohjeistukseen, perehdyttämiseen ja omavalvontaan sekä yhteistyöhön.

Havainnointi suoritettiin osallistuvana havainnointina olemalla ruoka-apujärjestön ruuanhakijan mukana yhden päivän ajan ja toimimalla hänen apulaisena. Hävikkiruuan noutokäyntejä tehtiin seitsemään ruokakauppaan ja aikaa meni yhteensä noin 3,5 tuntia, jonka aikana kuorma käytiin tyhjentämässä järjestössä kolme kertaa. Ruokakaupat sijaitsivat keskustassa tai keskustan laitamilla, ainoastaan yksi ruokakauppa sijaitsi 14 kilometrin päässä ruoka-apujärjestöstä. Jokaisesta käynnistä tehtiin havainnointipäiväkirjaan merkintöjä tilanteista, jotka liittyivät haastattelujen teemoihin.

Koko nauhoitettu tutkimusaineisto litteroitiin sanatarkasti, jättämällä pois ylimääräiset täytesanat sekä haastateltavien kommentit, jotka eivät olleet relevantteja tutkimuksen kannalta. Litteroitavaa tekstiä tuli yhteensä 63 sivua. Litteroinnin jälkeen aineisto teemoitettiin eli siirrettiin taulukkoon, joka oli jaettu eri osiin teemojen mukai-

sesti. Jokaisen teeman keskeiset asiat oli koodattu eri väreillä, jolloin samaa tarkoittavat asiat oli helpompi hahmottaa taulukosta, tehdä tulkintoja ja poimia tutkimustuloksiksi. Tulosten esittämisen yhteyteen poimittiin haastateltavien antamia suoria lainauksia.

5.2 Haastattelujen tulokset

Toimintatavat

Ensimmäisessä teemassa käsiteltiin sekä ruokakauppojen että ruoka-apujärjestöjen toimintatapoja ja keskusteltiin yksityiskohtaisemmin milloin lahjoitettavien elintarvikkeiden kerääminen tehdään, ketkä sitä hoitavat, miten pakataan ja millainen kuljetuskalusto on käytössä.

Haastatteluissa mukana olleista ruokakaupoista lahjoitetaan hävikkiruokaa 5-6 kertaa viikossa, pois lukien yksi suuri ruokakauppa, joka lahjoittaa ainoastaan kerran viikossa. Kahdeksasta ruokakaupasta kuusi lahjoittaa hävikkiruokaa yhdelle järjestölle, kahdella on 2-3 järjestöä. Hävikkielintarvikkeiden keräily tapahtuu iltaisin, ainoastaan yksi suuri ruokakauppa kerää tuotteet aamuisin ennen noutoa. Pääosassa lahjoituista elintarvikkeista on vielä päiväystä jäljellä 1-3 päivän verran, mutta joissakin ruokakaupoissa saman päivän tuotteet kerätään illalla ja noudetaan seuraavana päivänä. Tämä käytäntö koskee parasta ennen- ja viimeinen käyttöpäivä- tuotteita. Noutoa varten elintarvikkeita säilytetään niille osoitetuissa paikoissa; kuivatut tuotteet varastossa ja kylmäsäilytystä vaativat tuotteet kylmiössä. Haastatelluista ruokakaupoista ainoastaan yksi, joka lahjoittaa kerran viikossa hävikkiruokaa, pakastaa lahjoitukseen meneviä elintarvikkeita. Muilla ruokakaupoilla ei ole tarvetta pakastamiselle, koska hävikkiruuan nouto tapahtuu joka päivä. Eräs ruoka-apujärjestö kertoi, että pakastettujen tuotteiden joukossa on myös maitoa ja maitotuotteita. Ruokakauppojen kaikki työntekijät hoitavat keräystä, suurissa ruokakaupoissa tuotteet kerätään osastoin, jolloin osastovastaavat ovat vastuussa keräyksestä.

Nämä menee sillon pakkaseen kun on se viimeinen käyttöpäivä sitten. Siinä ei oo sen kummallisempaa seurantaa ollu sitten. Siis tämä, että ne sitten pakastetaan ja semmonen ohjeistus on, että sinne ei tietysti laiteta mitään semmosta muuta kuin syömäkelpoista. Ja sitten tietysti, ku

ne laitetaan sinne pakkaseen niin ne on erikseen, ne on omassa pinossa siellä pakkasessa. – Suuri ruokakauppa

Niissähän on aina päivä pari, jopa muutamissa on jopa useempia päiviä vielä sitä käyttömahdollisuutta, niin se on vaan varotoimenpiteenä pistetty se, et se säilyy sit siihen päivään. – Keskikokoinen ruokakauppa

Lihat ja kalat ja noi tota valmisruuat ja muut ni joka ilta blokataan itse asiassa saman pvän tuotteet pois onkohan 8-9 välissä elikkä ei jätetä ihan sinne loppuiltaan. 8-9 aikaan viedään suoraan toho lihakylmiöön odottamaan aamuun et ne tulee hakemaan sit täältä. – Pieni ruokakauppa

Ruokakaupat kertoivat lahjoittavansa vain syötäväksi kelpaavia elintarvikkeita. Ehdottomasti ylivoimaisesti suurin osuus lahjoitetuista elintarvikkeista on leivällä ja pulalla. Muiden elintarvikkeiden osuus on pieni. Muutama ruokakauppa kertoi lahjoittavansa joskus hedelmiä ja vihanneksia, mutta pääsääntöisesti hedelmiä ja vihanneksia ei lahjoiteta, sillä ne menevät nopeasti huonokuntoisiksi ja nuhjuisiksi, eivätkä kaupat halua ottaa sen suhteen riskiä. Maitoa ja maitotuotteita lahjoitetaan jonkin verran. Yksi ruokakauppa kertoi lahjoittavansa myös tuotteita, joissa on etikettivirhe. Näistä saattaa esimerkiksi puuttua päiväys, joka on myymälän tiedossa, jolloin se kirjoitetaan tiedoksi loppukäyttäjälle. Heillä on myös tapana lahjoittaa esimerkiksi sokeri- tai jauhopusseja, joihin on jostain syystä tullut reikä. Tällöin he laittavat paketin erilliseen pussiin ja lahjoittavat eteenpäin.

Leipä on se kaikkeist suurin, sielt se tulee. Sitäkin ollaan saatu pienennettyä kyllä ihan hyvinkin oikeaan suuntaan, mutta kyl sitä väkisinkin tulee kun on iso ja laaja valikoima ja sit se kuitenkin pitäis pitää jonkin näköistä tällasta tuoreuskuvaa mikä on hyvin tärkeä siel leipäosastolla. Niin se on ne kaks asiaa mitä tekee plus ne lyhyet pvämäärät mitkä niissä on kuitenkin. – Suuri ruokakauppa

No joo meil toi leipä menee tommosii kanamunakontteihin, ni meilt tulee normaalisti tiistai-lauantai ni kontti kaksi ja sit joskus maanantaina voi olla kolme konttii, kaks kolme konttii siis tommosii kanamunakonttei. – Suuri ruokakauppa

Meil menee hedelmä- ja vihannesosastolta myöskin mitä he pystyy käyttämään, ne nahistuneet esimerkiks omenat ja muut vastaavat mitkä ei oo myyntikelpoisia asiakkaille täällä, ni ne menee sit sinne. – Suuri ruokakauppa

Liha- ja jalostetuotteiden osuus lahjoituksista on kaikista pienin. Syynä siihen on lisääntynyt tuotteiden ”punalaputtaminen” eli niiden myynti iltaisin alennettuun hintaan. Ruokakaupat tasapainoilevat jatkuvasti tilausten ja menekin kanssa; menekin ennakkoinnista ja toteutumasta riippuu paljonko tuotteita joudutaan punalaputtamaan. Sekä ruokakaupat että ruoka-apujärjestöt kertovat, että tuotteiden myyminen alennettuun hintaan onkin vähentänyt lahjoitettavien liha- ja jalostetuotteiden määrää viime aikoina. Jotkut ruokakaupat ovat nostaneet alennusprosenttia 30 prosentista jopa 50 prosenttiin, joka on vähentänyt entisestään ruokakaupan ruokahävikkiä sekä sitä kautta myös lahjoitusten määrää.

No sit tietysti lihat me hinnotellaan, niit tulee tosi vähän, et pääsääntöisesti ne myydään kaikki ne lihat sitte ku meil o viäl illalla se viimeinen tunti. Sit se 60 prosenttia saa niistä punalappusista, ni se o vähentäny tavallas sit sitä ruokahävikkiä sitä kautta, et tommost lihapuolt menee tosi vähän. – Pieni ruokakauppa

No tota, me on aina laputettu tuotteita, jos on päiväys niinku tulossa ja siin aina koitetaan sitä ettei jää tavaraa ja eikä saa loppua, niin se on sitä ikuista tasapainottelua, eikä me päästä ikinä balanssii täs hommassa, niinku ikinä. – Suuri ruokakauppa

Sillon jossain vaiheessa ennen tätä laputusta niin sitä tuli sit paljon enemmän, ni jonot oli pitkiä... heti kun se laputus tuli ja jakomäärä pieneni ja ruvettiin vähemmän jakamaan, niin jono lyheni. – Ruoka-apujärjestö

Ruoka-apujärjestöistä toisella suurella toimijalla on käytössä 2 autoa; toinen on takalaitanosturilla varustettu kuorma-auto, jolla haetaan suuret kuormat muun muassa leipärullakot. Toinen auto on pakettiauto, johon elintarvikkeet pakataan laatikoihin. Kummassakaan autossa ei ole kylmäsäilytystilaa. Toisella suurella toimijalla puolestaan on käytössä 2 pakettiautoa, joista toisessa on noin sadan litran suuruinen kylmäsäilytystila. Järjestön mukaan toiseen pakettiautoon ei näin ollen oteta lainkaan kylmätuotteita. Havainnoinnin alussa ohjeistettiin, että elintarvikkeet lajitellaan noutovaiheessa laatikoihin; leivät ja pullat erikseen omiin laatikoihin, kuivat tuotteet erikseen ja kylmätuotteet omiin laatikoihin. Tällä tavalla helpotetaan loppulajittelua järjestön säilytystiloissa. Molempien toimijoiden autot ovat käytössä 6 kertaa viikossa ja autoissa kuljettajan lisäksi on apulainen. Kolmas pienempi ruoka-aputoimija hakee

yhdestä kaupasta elintarvikkeet henkilöautolla, sillä kauppa sijaitsee vain noin 400 metrin päässä ja määrät ovat kerralla niin vähäisiä. Kaikki toimijat kulkevat itsenäisesti ruokakauppojen varastoon ja noutavat lahjoitetut elintarvikkeet niille sovitusta paikoista. Kylmätuotteet kaupan henkilökunta antaa toimijoille erikseen kylmiöistä. Koska suurilla ruoka-aputoimijoilla on päivän aikana useampi ruokakauppa, elintarvikkeiden nouto riippuu paljon vuodenajasta. Talvella nouto tapahtuu kerralla ja aikaa menee noin 2 tuntia, kun taas kesällä kuormat käydään purkamassa useammin.

Pojat tietää siäl ku ne menee kauppaan mistä ne hakee. Siäl on laitettu kylmiöön yleensä se määrätty nurkka tai siin lukee mejän nimi ja sit ne ku näkee ne myyjät, et jos siäl on jotain erikoista tai jotai ni sit käskee viäl hakee jotain lisätavaraa, jos on jossain. – Ruoka-apujärjestö

Kukaan ruoka-apujärjestöistä ei ole kieltäytynyt heille lahjoitetuista elintarvikkeista vaan ottavat vastaan kaiken mitä heille annetaan. Yksi ruoka-apujärjestö mainitsi keran viimeisen puolen vuoden aikana ottaneensa vastaan vain osan kuormasta, sillä määrä oli kuljetukseen nähden liian suuri. Kahden suuren järjestön mukaan hävikki-ruuan hakijat käyvät nykyään elintarvikkeita läpi jo vastaanottaessa ja heittävät epäkurantit tuotteet suoraan kaupan omaan jäteastiaan.

Ei, kyl ne o kaikki ottanu ja varmaan niinko odottavat enemmänä. Ehkä he toivois, et tulis just sitä semmost lihaa ja einestä ja jogurtii, mut ko ne on sit semmosii mitä me hinnotellaan täällä. – Pieni ruokakauppa

Me laitettiin niille lappuja, et me toivottais, et tulis hiukan parempaa ettei me haluta jätteitä, kun me jouduttiin viemään ne suoraan roskiin. Mut nyt meil ne kuskit aika hyvin tietää sillai kun ne kattoo sen laatikon, niin ne laittaa niitten omaan. – Ruoka-apujärjestö

Elintarvikehygienia

Toisen teeman kohdalla keskusteltiin elintarvikehygieniasta; miten tietoisia työntekijät ovat Ruokaviraston ruoka-apuun luovutettavien elintarvikkeiden ohjeistuksesta, kuinka toimintaan perehdytetään ja miten otetaan huomioon omavalvonta, kylmäketju sekä varastokierto.

Porin kaupungin terveystarkastajan mukaan terveystarkastukset tehdään isoihin ruokakauppoihin kerran vuodessa ja pieniin ruokakauppoihin, joissa ei ole palvelutiskiä

ja omaa ruuanvalmistusta, harvemmin. Ruoka-apujärjestöt eivät ole säännöllisen valvonnan piirissä, vaan tarkastukset tehdään vain ilmoitusten perusteella tai annetaan neuvontaa järjestöille. Asiakkaat tekevät herkästi ilmoituksia ruoka-apujärjestöistä, ruokakauppojen osalta ei ole ollut erityisiä tapauksia.

Vastaukset koskien Ruokaviraston ohjeistusta Ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista olivat sekä ruokakaupoilla että ruoka-apujärjestöillä lähinnä yleisen elintarvikehygienian tasolla. Ruokakaupat noudattavat pääasiassa kaupan omia elintarvikeohjeistuksia sekä ketjulta tulevia ohjeita. Yhden pienen ruokakaupan varovaisuus lahjoitettavien elintarvikkeiden suhteen on vähentynyt ohjeistusten myötä. Terveystarkastajalle Ruokaviraston ohjeistus on selkeä ohje sekä heille itselle että heidän antessa asiakkaille neuvoja ja ohjeita.

Siält tulee kokoajan ketjulta niit tietoo ja nää on ainakin hyväksytty mitä meillä on toimintatavat. Aika tarkkaan noudatetaan niitä mitä meille annetaan ohjeita ja heillä on hyvin tarkat ohjeet sit taas näillä hyväntekeväisyysjutuilla, niillähän on tosi tarkat ohjeet, et ei ne siitä vaan saa tehdä sitä, että he ovat kyllä ihan samanlailla vastuussa. – Keskkoinen ruokakauppa

Terveystarkastaja pitää erityisen tärkeänä työntekijöiden perehdytystä molempien toimijoiden kohdalla. Hän painottaa, että molempien toimijoiden on tiedettävä missä kohtaa kukin vastaa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Myymälässä tiedetään miten hävikkiruuan ja sen lahjoittamisen suhteen toimitaan ja omavalvonnassa on selkeästi kuvattu lahjoitettujen tuotteiden säilyttäminen ja merkitseminen. Ruoka-aputoiminnassa puolestaan on oltava vastuuhenkilö, joka perehdyttää vapaaehtoiset työntekijät heti aluksi, jotta he tietävät ja tunnistavat kaikki riskit sekä esimerkiksi huolehtivat siitä, että ruokaa noudettaessa kylmäketju ei katkea.

Joo se siinä on juuri, että se ruoka-aputoimija on ajan tasalla laista ja se osaa ohjeistaa ja tavallaan se vaatii sen, että niitä täytyy muistaa. Nää on kuitenkin elintarvikkeita, jotka on siellä käyttöaikansa loppupäässä, et pidetään huolta sitten. - Terveystarkastaja

Ruokakaupoissa uuden työntekijän perehdytys hävikkiruuan lahjoittamiseen tapahtuu normaalin alkuperehdytyksen yhteydessä. Jotkut käyttävät Päivittäistavara-kauppa ry:n (PTY) perehdytyskansiota apuna ja yksi pieni ruokakauppa mainitsi pitävnsä seinällä ohjeita lahjoittamisesta. Yksi suuri ruokakauppa mainitsi valvovansa toimintaa tekemällä pistokokeita ja mahdollisissa epäkohdissa tai virhetilanteissa asiat käydään läpi uudelleen henkilökunnan kanssa. Perehdyttämisestä huolehtivat pienemmissä kaupoissa kauppiat, myymäläpäälliköt tai vuorovastaavat sekä isommissa kaupoissa pääasiassa osastopäälliköt.

No sanotaan et ihan normaalin perehdytyksen mukana eli samanlaisesti ku kaikki muutki. Et heil kerrota mitä sinne voidaa antaa. Et se on ihan mejän normaalissa perehdytysprosessissa, et mitä hävikkituotteille tehdään, et mitkä menee roskeen ja mitkä menee sitten mitä voi antaa. – Keskikokoinen ruokakauppa

Kahdessa suuressa ruoka-apujärjestössä perehdyttäminen tapahtuu vastuuhenkilöiden toimesta. Toisessa järjestössä uudet vapaaehtoiset perehdytetään, mutta aiemman kokemuksen omaaville vapaaehtoisille ei koeta tarvetta perehdytykselle. Myös yhteisesti perehdyttäminen on vaikeaa aikataulujen vuoksi, jolloin kaikki eivät pääse paikalle. Pienen ruoka-apujärjestön toiminta pyörii pääosin kahden vakituisen henkilön voimin, mutta mahdolliset sijaiset ja vuosittaisen tapahtuman vapaaehtoiset perehdytetään ennen työn aloittamista.

Omavalvonnasta lahjoittamisen suhteen tärkeimpänä asiana jokainen ruokakauppa mainitsi lahjoitettaville elintarvikkeille tarkoitetut tietyt paikat niin, että kylmäsäilytystä vaativat tuotteet ovat kylmässä ja lämpimässä säilyvät tuotteet varastossa erikseen muista myymälään tarkoitetuista tuotteista. Yksi pieni ruokakauppa luovuttaa hävikkielintarvikkeita 6 kertaa viikossa minimoidakseen riskit, etteivät elintarvikkeet jäisi lojumaan varastoon tai päätyisi vahingossa myymälän puolelle. Myös kylmäsäilytyslaitteiden lämpötilaseuranta mainittiin haastatteluiden yhteydessä. Ruokakaupat huolehtivat, että lahjoitettu ruoka on syömäkelpoista ja sellaista, jota he itsekin voisivat vielä syödä.

Ruoka-apujärjestöissä kylmäsäilytyskalusteiden merkitys on suuri; pakastimia on suurien järjestöjen tiloissa toistakymmentä ja näin ollen kylmäsäilytyskalusteiden lämpötilaseuranta on tärkeää. Kaikki kolme haastateltua järjestöä huolehtii varastokierrosta ”first in-first out”-menetelmällä eli vanhemmat tuotteet otetaan pakastimesta ensin. Toisen suuren järjestön pakastimet on numeroitu, joista järjestyksessä otetaan elintarvikkeita jakoon. Elintarvikkeita ei tarvitse säilyttää kauan järjestöjen tiloissa, sillä kaikissa järjestöissä lähes kaikki jaetaan yhden jaon aikana. Jäljelle jäävät elintarvikkeet annetaan muille ruoka-apujärjestöille jaettavaksi. Toinen suuri järjestö tekee esimerkiksi viikossa 200 ruokakassia, jotka annetaan asukastuville, seurakunnille ja asukasyhdistyksille jaettavaksi. Elintarvikkeita tarkistetaan jatkuvasti; lihan väriä ja hajua tarkkaillaan ja pullistuneet paketit, homehtuneet tai muuten epäkurantit tuotteet heitetään roskiin. Kaikki elintarvikkeet käydään läpi ennen kuin ne päätyvät loppukäyttäjille.

Meil on pakasteet tuolla, niin niissä on niitä mittareita, niitä katotaan, mulla on semmonen oikee käsi täsä, joka on täs joka pvä, ni hänellä on semmonen, hän hoitaa sen. – Ruoka-apujärjestö

Meil hakee semmonen järjestö, joka tekee Latviatyötä. Se hakee kaikki meen kuivatavarat aina sillai suurinpiirtein joka toinen viikko. Tyhjentää kaikki mikä on semmosta ylimääräistä... on se sit vanhaa tai uutta kun mikä on tullu sinä aikana, niin mitkä on jääny tonne varastoon. Et siäl ei pidetä periaatteessa mitään semmosta kauheen kauaa, et hän hakee kaikki, kuivatavarat pääasiassa. – Ruoka-apujärjestö

Kahdesta suuresta ruoka-apujärjestöstä toisessa on neljällä työntekijällä hygieniapassi ja toisessa kahdella. Pienessä järjestössä hygieniapassi on yhdellä henkilöllä, joka vastaa järjestössä ruuanvalmistuksesta. Toinen suuresta järjestöstä mainitsi pitävänsä tärkeänä, että toiminnassa on mukana hygieniapassin omaavia vapaaehtoisia. Hygieniapassit tarkastetaan terveystarkastajan toimesta mikäli ruoka-apujärjestössä elintarvikejaon lisäksi valmistetaan myös ruokaa.

Tulevaisuus

Kolmantena teemana oli tulevaisuuden näkymät, jossa keskusteltiin lahjoittamisen syistä ja motiiveista, yhteistyöstä ja toiveista lahjoittajien tai vastaanottajien suuntaan.

Ruokakauppojen pyrkimyksenä on toki aina minimoida hävikin syntyminen, sillä hävikki on taloudellista menetystä kaupalle. Mutta koska hävikkiä syntyy väistämättä aina, kaikki ruokakaupat pitävätkin ruoka-apujärjestöjä tärkeinä yhteistyökumppaneina ja motiivina hävikkiruuan lahjoittamiseen on syömäkelpoisen ruuan päätyminen jäteastian sijasta hyväntekeväisyyteen apua tarvitseville. Yksi keskikokoinen ruokakauppa pitää lahjoittamista yhteiskunnallisesti vastuullisena tekona, koska avuntarvitsijoiden määrä vain kasvaa entisestään. Hävikkiruuan lahjoittaminen ruoka-apujärjestöille on myös ympäristöllisesti tärkeää. Useampi ruokakauppa kuitenkin mainitsi erityisesti säästävänsä jätekustannuksissa; ilman lahjoituksia ruokakauppojen biojättemaksut olisivat huomattavasti suuremmat. Lahjoittaminen myös säästää työvoimaa, kun henkilökunnan ei tarvitse käsitellä tuotteiden jatkoa vaan hävikkiruoka lahjoitetaan eteenpäin hyväntekeväisyyteen.

No siinä on tietysti tää hyväntekeväisyys yks ja myös sitten, että jätemaksut, meil ei tuu niitä kun ne annetaan hyväntekeväisyyteen, koska ne ei ole syömäkeltontota kumminkaan niinku se tavara. Et siin on tää ja sitte nykyään voidaan sanoo, että ympäristöhommakin viel tähän, että turhaa jätettä koitetaan välttää. Hyväntekeväisyys, sit siinä on tää ympäristö ja sit ne jätemaksut. Et ne kolme asiaa siinä sitte on. Semmoiset sitten apua tarvitsevat saa sitten ruokaa. – Suuri ruokakauppa

Et jos ei me saatais tätä lahjotettuu, niin meidän biojättemaksuhan olis taivaissa tällä tavalla, koska ne astiathan olis hetkes täynnä niinku jo pelkkää leipää. Et kyl se on mun mielest tietynlainen win-win tilanne molempiin suuntiin. – Suuri ruokakauppa

Yhteistyö hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen välillä toimii kaikkien haastateltavien mielestä hyvin, koetaan luotettavaksi ja kaikki ovat tyytyväisiä nykyiseen toimintaan. Mikäli elintarvikkeiden lahjoittamisessa ja vastaanottamisessa on jotain epäselvyyksiä, selvitetään ne toimijoiden kesken hyvässä yhteistyössä. Suuri ruokakauppa, joka lahjoittaa vain kerran viikossa, pitää mahdollisena lahjoittamisen lisäämistä kahteen kertaan viikossa. Kauppa kokee kuitenkin sen työllistävän henkilökuntaa ja on siksi tyytyväinen nykyiseen toimintatapaan.

Se on hieno juttu, että on tällanen jakaja ketä sen sit jakaa ja onhan se meiltäkin sit tietysti pikkusen työstä poies, kun me saadaan ne tohon eikä meen tarvi niit sen enempää käsitellä. Et tietysti semmonen pieni hyöty siitäkin tulee. – Suuri ruokakauppa

Kyl meil on aika hyvä yhteistyö, mun täytyy sanoo, et niitten kans on toiminu hyvin. Ja jos tulee jotain, niin he soittaa kyl sit mulle ja sit asiaa selvitetään... Mut pääasias ja koskaan ei oo tullu, en mä oo moitetta saanu oikeestaan mistään. Se on toiminu se yhteistyö kauheen hyvin. – Ruoka-apujärjestö

Huolimatta hyvästä ja toimivasta yhteistyöstä, näkevät kaikki haastateltavat yhteistyössä myös kehittämiskohteita. Muutama ruokakauppa toivoo, että ruoka-apu menee oikeille ihmisille, niille, jotka sitä todella tarvitsevat. Koko elintarvikeketju työllistää paljon ihmisiä ja yksi suuri ruokakauppa osoittikin huolensa, etteivät ihmiset käyttäisi ruoka-apua väärin.

Siält hyväntekeväisyydestä kuuluu hakee niitten ihmisten, ketä sitä tarvitsee. Että tämä ruoka-ala, päivittäistavarakauppa työllistää tosi paljo ihmisiä, on niinku sieltä pelloilta, teollisuudesta, kuljettamisesta, kaupasta lähtien. – Suuri ruokakauppa

Mä vaan todella toivon, et ne menis semmosille henkilöille, jotka oikeesti apuu tarvitsee. Et aluks mä vähän sitä mietin sillä tavalla, et kun ne tämmöselle järjestölle antaa, niin meneeks ne sit todellisuudes sit kaikki se tavara niille, ketkä sitä eniten tarvitsee, et voisiks mä vaikuttaa siihen itse. – Pieni ruokakauppa

Ruoka-apujärjestöt puolestaan toivovat ruokakaupoilta, että epäkurantteja elintarvikkeita ei annettaisi heille jätteeksi vaan heitettäisiin jo kaupassa pois. Tämä ei ole koskenut kaikkia yhteistyötä tekeviä ruokakauppoja vaan lähinnä kyse on ollut yksittäisistä tapauksista. Järjestöihin on tullut esimerkiksi homeista leipää, huonokuntoisia hedelmiä ja vihanneksia sekä lihatuotteita vanhalla päivämäärällä.

Että jos ajatellaan, että eilen illalla olis ollu eilen viimeinen päivämäärä ja ne olis sitten aamulla haettavissa, niin nehän on silloin päivän myöhässä. – Ruoka-apujärjestö

Ei mitään muut, ku se et sit ne epäkurantit tuotteet he laittais jo pois, ettei meen tarttis niin kauheesti, koska tosiaan me ollaan tämmönen vapaaehtoinen järjestö, ni se on niin valtava se roskalasku, joka meillä on...se on ihan kuuttasataa ja tuhatta euroo kuukaudessa, se on valtava määrä. – Ruoka-apujärjestö

Ehdottomasti eniten epätietoisuutta lähes kaikille ruokakaupoille aiheuttaa ruoka-apujärjestöjen toiminta. Lahjoittajat eivät tiedä millaiset ovat järjestöjen toimitilat ja miten koko systeemi toimii. Tiedonpuute koettiin pääasiassa toimintatavoissa: miten lahjoitettujen elintarvikkeiden kanssa toimitaan, miten elintarvikkeet käsitellään ja jatkojalostetaan ja saadaanko kaikki jaettua. Koska kauppojen elintarvikehygieniä on niin tarkkaa, pohtivat he myös miten se on huomioitu ruoka-apujärjestöissä; säilyvätkö kylmäketjut ja onko toiminta muutenkin elintarvikehygienian mukaista. Yksikään ruokakaupoista ei ollut aiemmin tutustunut tarkemmin järjestöjen toimintaan. Ainoastaan yksi pieni ruokakauppa mainitsi sopineensa ruoka-apujärjestön kanssa tutustumisesta ruoka-aputoimintaan ja osallistumisesta ruuan jakoon.

Et sit ku se lähtee meiltä, ni heki vois avata vähän sitä ehkä niinku enemmän yhteiskunnalle, et mitä se heidän työ loppupeleissä on. – Suuri ruokakauppa

Tuntuu et joka kaupungissa on kuitenkin oma ”Hurstinsa” olemassa mistä ei tiedetä yhtään mitään tai jotkut tietää, niin se on vähän sääli sinänsä, koska ne on kuitenkin vahva yhteiskunnallinen pohjakivi siellä mikä pitää toisaalta sitä toista puolta pystyssä. – Suuri ruokakauppa

Ehkä se vois ol semmone mielenkiintone, et vois ehkä joskus pääst ehkä kattoo sitä systeemiä tai kuulla heiltä, että miten se heillä toimii. – Pieni ruokakauppa

Meil on täs nyt ihan kalenteriin jo mietitty sitä päivää koska mä menisin itte näkemään, et miten se ruoka niinku jaetaan ja miten se lajitellaan siellä ja kuinka se tehdään ja tiäks siinä on monta asiaa kuitenkin sit. Ja tullaan toteuttaa sit tämmönen yks, niin näkee nyt sit suora face to face, et ketä nää avuntarvitsijat sit on.

Myös yksi ruoka-apujärjestö koki ruoka-aputoiminnasta tiedottamisen ruokakaupoille erittäin tärkeänä. He toivoisivat lahjoittajien olevan tietoisia, että järjestöjen toiminta on muutakin kuin lahjoitetun hävikkiruuan noutamista.

Kauppojen työntekijöiden vuorovaikutusta enemmän, meidän ja niitten, että he olis tietoisia, että mitä me teemme. Et se ois se, että me ei olla millai sanois, ettei me olla vaan niitä, jotka hakee ruuan. Että se on paljon muutaki. – Ruoka-apujärjestö

6 Johtopäätökset

Tutkimusongelmaan eli yhteistyön parantamiseen löydettiin ratkaisu yllättävän helposti paneutumalla kolmeen tärkeään teemaan, joihin oli tartuttu jo tutustuttaessa toimiksi antajan antamaan aiheeseen ja tutkimuskohteeseen. Teemoiksi valikoituivat toimintatavat, elintarvikehygieniat ja tulevaisuus. Tutkimuksen ratkaisussa huomioitiin myös kestävä kehitys, jotta yhteistyön parantaminen olisi tulevaisuudessakin taloudellisesti, ekologisesti sekä sosiaalisesti kestävä molemmille tahoille.

Tutkimustulosten pohjalta laadittiin kestävä kehityksen taloudellisen, ekologisen ja sosiaalisen kestävyden näkökulmista katsottuna taulukko ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen yhteistyön hyödyistä (taulukko 1).

Taulukko 1. Ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen yhteistyön hyödyt

HYÖDYT	TALOUDELLINEN	EKOLOGINEN	SOSIAALINEN
RUOKAKAUPAT	*Hävikin minimointi *Jäte- ja henkilöstökustannuksissa säästäminen	*Syömäkelpoinen hävikkiruoka ei päädy jätteeksi	*Yhteiskunnallinen vastuu ja halu auttaa hyväntekeväisyysjärjestöjä ja avuntarvitsijoita
RUOKA-APUJÄRJESTÖT	*Järjestöjen omien kulujen säästäminen	*Syömäkelpoinen hävikkiruoka ei päädy jätteeksi	*Vähävaraisten auttaminen *Työllistymisen lisääminen

Hävikin syntyminen on ruokakaupoille taloudellista tappiota, mutta sitä on mahdollon välttää ja kuuluu osaksi liiketoimintaa. Ruokakaupat saavat minimoitua hävikkiään lahjoittamalla sitä eteenpäin ruoka-apujärjestöille. Yhteistyössä ruoka-apujärjestöjen kanssa estetään syömäkelpoisen hävikkiruuan päätyminen jätteeksi, joka vähentää biojätteen määrää, säästää kauppojen jätekustannuksia sekä pienentää hiilijalanjälkeä näin ollen samalla ympäristöllisesti kannattavaa. Säästöä syntyy myös

ruokakauppojen henkilöstökustannuksissa, kun työaikaa ei kulu hävikkielintarvikkeiden lajittelussa jäteastioihin. Ruokakaupat kokevat yhteiskunnallisen vastuun ja halun lahjoittaa hävikkiruokaa hyväntekeväisyysjärjestöille ja sitä kautta auttaa avuntarvitsijoita.

Ruoka-apujärjestöt puolestaan hyötyvät yhteistyöstä taloudellisesti, sillä lahjoitusten avulla järjestöjen omia varoja ei kulu lisäelintarvikkeiden hankkimiseen. Haastattelusta järjestöistä pienin toimija jakaa lahjoitettuja elintarvikkeita avuntarvitsijoille, mutta käyttää kuitenkin omia varoja järjestön yhteisten ruokailujen toteuttamiseen. Mikäli he saisivat lahjoituksena enemmän elintarvikkeita, voisivat he käyttää näitä hyödykseen myös ruuanvalmistuksessa. Sosiaalisen kestävyuden näkökulmasta ruoka-apujärjestöt auttavat toiminnallaan vähävaraisia jakamalla elintarvikkeita tai järjestämällä yhteisiä ruokailuja. Järjestöjen toiminnan kasvaminen ja lisääntynyt avuntarvitsijoiden määrä on lisännyt myös vapaaehtoisten, työkokeilussa ja kuntouttavassa työssä olevien työntekijöiden määrää.

Kaikkien haastattelujen jälkeen tehdyssä osallistuvassa havainnoinnissa todettiin pääasiassa samoja asioita, joita haastateltavat olivat kertoneet haastattelujen aikana. Ruokakaupat olivat laittaneet leivät ja muut tuotteet joko laatikoihin tai ostoskärryihin, jotka olivat varastossa esillä. Kylmätuotteet annettiin jokaisessa paikassa kaupan työntekijän toimesta kylmiön puolelta. Epäröintiä joissakin kaupoissa aiheutti, että oliko juuri kyseinen kuorma tarkoitettu järjestölle ja asia piti varmistaa kaupan työntekijöiltä. Järjestön nimellä varustettu lappu tuo varmuutta siitä, että kyseiset tuotteet menevät oikealle omistajalle eikä synny väärinkäsityksiä.

Ruoka-apujärjestön autossa oli valmiina laatikoita, joihin elintarvikkeet lajiteltiin. Tässä kohtaa havainnoija itse tarkasteli muutamien elintarvikkeiden päivämääriä eikä törmännyt vanhoihin tuotteisiin. Elintarvikkeissa oli joko saman päivän päivämäärä tai pari päivää päiväystä jäljellä. Erityisesti kiinnitettiin huomiota, että järjestön oma hakija ei koko hakukierroksen aikana käynyt läpi tuotteita, katsonut niiden ulkonäköä, pakkausten kuntoa tai päivämääriä vaan lajitteli nopeasti elintarvikkeet omiin laatikoihin. Kuormia käytiin välillä purkamassa järjestössä ja paikalla oli vastassa vapaaehtoisia työntekijöitä, jotka siirsivät kärryillä laatikot niille kuuluville paikoille.

Kuormasta käytiin sillä hetkellä läpi satunnaisia tuotteita; esimerkiksi valmissalaatit todettiin käyttökelvottomiksi, sillä ne eivät säilyisi seuraavaan ruokajakoon saakka.

Tarvitaan tarkempaa vastuunjakoä hävikkiruuuan luovuttamiselle. Kuten Ruokaviraston ja PTY:n ohjeissa mainitaan, on kauppojen vastuulla huolehtia, että tuotteet ovat laadultaan elintarvikekelpoisia. Vastaukset epäkuranttien tuotteiden lahjoittamisesta ja vastaanottamisesta sekä tuotteiden tarkastamisesta olivat hieman ristiriitaisia. Kuitenkin tulosten perusteella epäkurantteja tuotteita päättyy järjestöille ja sitä kautta jätteeksi, joka lisää puolestaan heidän jätekustannuksia. Tärkeänä jatkotoimenpiteenä pidetään, että jokainen hakija tarkastaa elintarvikkeet noudettaessa ja jättävät epäkurantit tuotteet kaupan hävitettäväksi.

Tutkimustuloksia tarkasteltaessa jäätiin pohtimaan, onko rikkoutuneen pakkauksen laittaminen erilliseen pussiin elintarvikehygienian kannalta suotavaa. Lahjoitettavien elintarvikkeiden on oltava turvallisia ja luovuttajan on huolehdittava riskien ja turvallisuuden arvioinnista sekä tuotteiden kunnosta. Asia varmistettiin vielä Porin kaupungin Ympäristö- ja terveystarkastajan mukana (2020) tuotetta ei voida lähtökohtaisesti pitää turvallisena (Vuorinen 2020). Päähuomiot tutkimustuloksissa painottuvat lähinnä viimeinen käyttöpäivä- tuotteisiin, kylmäkuljetukseen ja Ruokaviraston ohjeistukseen. Yksi vain kerran viikossa lahjoittava suuri ruokakauppa pakastaa viimeinen käyttöpäivä- merkityt elintarvikkeet, jotta ne säilyvät noutoon saakka. Pakastaminen tapahtuu elintarvikkeiden viimeisenä käyttöpäivänä ja näin ollen varmistetaan elintarvikkeen turvallisuus. Joissakin ruokakaupoissa viimeisen käyttöpäivän tuotteet kerätään myös viimeisenä päivänä, mutta ei pakasteta, vaan siirretään kylmiöön. Nouto tapahtuu kuitenkin vasta seuraavan päivän aamuna. Tällöin tuote on jo vanha eikä elintarvikehygienian mukaisesti enää elintarvikekelpoinen ja sitä ei saa lahjoittaa eteenpäin. Tarkkuutta tuotteiden päiväyksiin on lisättävä, jotta ketjun loppupäässä olevat elintarvikkeet täyttävät elintarvikehygienian vaatimukset.

Osallistuvassa havainnoinnissa oli käytössä järjestön toinen pakettiauto, jossa on myös kylmäsäilytystila. Sitä ei kuitenkaan ei käytetty kertaakaan koko havainnoinnin

aikana, vaikka lahjoitettujen elintarvikkeiden mukana oli myös kylmäsäilytystä vaativia tuotteita. Hakijan mielestä kylmäsäilytystilalle ei ollut tarvetta, koska hakureittiin kuluva aika oli lyhyt ja kuorma käytiin useampaan kertaan purkamassa järjestössä. Havainnosta jäi vaikutelma, että elintarvikkeiden nouto hoidetaan nopeasti ottamatta huomioon kylmäketjun mahdollinen katkeaminen ja elintarvikkeiden turvallisuus elintarvikelainsäädännön mukaisesti. Jos järjestön autossa on kylmäsäilytystila, on sitä siinä tapauksessa hyödynnettävä.

Epäselvää oli yhtä ruoka-apujärjestöä haastateltaessa, saavatko he Satakuntaliiton myöntämällä määrärahalla hankitun auton käyttöönsä joka toinen viikko vai joka toinen kuukausi. Riittääkö yksi kylmäkuljetusauto jaettavaksi kahden suuren ruoka-apujärjestön kesken, jotka noutavat ruokaa kuusi kertaa viikossa välillä isojakin määriä? Ainoastaan keskitetyllä logistiikalla tai kylmäkuljetusautojen määrää lisäämällä pystytään täysin varmistamaan elintarviketurvallisuus ja syömäkelpoisen ruuan päätyminen avuntarvitsijoille eikä jätteeksi. Ruokakaupat olisivat todennäköisesti halukkaampia lahjoittamaan hävikkielintarvikkeita, jos järjestöjen kuljetusautot kehittyisivät ammatillisempaan suuntaan.

Suoraan vastausta ei saatu siihen ovatko ruokakaupat ja ruoka-apujärjestöt tietoisia Ruokaviraston antamista uusimmista ohjeistuksista koskien ruoka-apuun luovutettavia elintarvikkeita. Yksi pieni ruokakauppa ainoastaan kertoi ohjeistuksen helpottaneen lahjoittamista. Molemmilla tahoilla on varmasti tiedossa miten toimitaan elintarvikelainsäädännön pohjalta ja niitä noudatetaan, mutta tulosten perusteella voidaan päätellä, että tarvitaan henkilöstön tietojen päivittämistä uusimpien ohjeistusten mukaisesti. Muutama ruokakauppa vetosi haastatteluissa, että järjestöjen on oltava tietoisia tarkoista ohjeista ja toimintatavoista, mutta yhtä lailla PTY:n jäsenyrityksille antamat ohjeet edellyttävät kaupoilta Ruokaviraston ruoka-apuohjeiden noudattamista ja kauppojen sitouttamista myös ruoka-apujärjestöjä noudattamaan annettuja ohjeita. Ruokaviraston antamat ohjeet ja PTY:n niiden pohjalta laatimat omat ohjeet ovat selkeät ja yksinkertaiset ohjeet yhteistyöstä, jotka on hyvä liittää sekä ruokakauppojen että ruoka-apujärjestöjen perehdytyskansioon. Tällä tavalla uusi kaupan työntekijä tai ruoka-avun vapaaehtoinen työntekijä on helppo perehdyttää

työhönsä. Tarkka ohjeiden läpikäyminen auttaa kaikissa edellä mainituissa epäkohdissa päiväysmerkintöjen, elintarvikekuntoisten tuotteiden ja kuljetusten suhteen.

Tutkimustuloksia tarkastellessa voidaan todeta porilaisten hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen yhteistyön lisäämisellä olevan ehdottomasti suurin merkitys. Haastatteluissa nousi vahvasti esille erityisesti ruokakauppojen toivovan enemmän tietoa ruoka-apujärjestöjen toiminnasta. Ruoka-aputoiminnan pitäisi olla avoimempaa, jotta lahjoittavat tahot näkisivät, millainen koko ruoka-apuprosessi on. Tällä tavalla myös kuluttajat olisivat enemmän tietoisia, että kaikki hävikkielintarvikkeet eivät päädy jätteeksi vaan jalostuvat loppuun saakka jollekin hyödyksi. Tahot varmasti pyrkivät kertomaan omilla markkinointikanavillaan hävikkiruuan lahjoittamisesta ja sen jakamisesta apua tarvitseville, mutta yhteisen toiminnan läpinäkyvyys toisi markkinoinnillisesti hyvää lisäarvoa sekä hävikkiruokaa lahjoitaville ruokakaupoille että ruoka-apujärjestöille.

Tahojen yhteistä toimintaa on parannettava ja tietoa ruoka-apujärjestöjen toiminnasta lisättävä ruokakauppojen tutustumisella ruoka-apujärjestöihin. Suuret ruoka-apujärjestöt tavoittavat tällä hetkellä yhden jaon aikana lähes 400 ruoka-apua tarvitsevaa ihmistä. Kyse ei siis ole järjestöjen työssä pelkästään lahjoitetun hävikkiruuan noutamisesta ja sen jakamisesta, vaan tämä vaatii taustalle suuren työn, jotta elintarvikkeet päätyvät loppukäyttäjälle ja apu menee perille. Kutsumalla ruokakauppojen kauppiaita, myymäläpäälliköitä sekä työntekijöitä tutustumaan ruoka-apujärjestön toimintaan ja osallistumaan ruuanjakotilaisuuteen, saavat ruokakaupat paljon arvokasta tietoa järjestöjen työstä, ymmärtävät mikä merkitys on elintarvikkeiden laadulla ja määrällä sekä kohtaavat pitkät jonot avuntarvitsijoita. Vastavuoroisesti järjestöillä on mahdollisuus tutustua kauppojen toimintatapoihin lahjoituksen suhteen; miten esimerkiksi poimitaan myymälän valikoimasta lahjoitukseen menevät elintarvikkeet ja miten niitä säilytetään.

Jatkotoimenpiteenä nähdään lahjoittavien ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen yhteisesti järjestetty ja mediassa tehokkaasti markkinoitu päivän tai jopa kokonaisen viikon kestävä tapahtuma, jossa molemmat tahot vierailevat toistensa luona tekevässä vapaaehtoista työtä, tutustuvat toimintaan eri toimipaikoissa sekä ovat ruoka-

apujärjestöjen autojen mukana noutamassa lahjoitettua ruokaa. Porin kaupungin terveystarkastajat ovat mukana tapahtumassa antamassa ohjeita ja neuvontaa. Tapahtuman päätteeksi molempien tahojen edustajat kokoontuvat yhdessä käymään läpi kokemuksiaan ja antamaan palautetta sekä ideoita yhteistyön kehittämiseksi. Koska ruoka-apujärjestöjen keskinäistä yhteistyötä on vuodesta 2019 lähtien tiivistetty, voivat molemmat tahot laatia yhtenäiset pelisäännöt hävikkiruuan lahjoitus- ja vastaanottotoiminnalle. Täten jokaisella yhteistyössä mukana olevalla on selkeät toimintatavat, jotka pätevät jokaiseen lahjoittavaan ruokakauppaan ja ruoka-apujärjestöön. Tapahtumapäivän avulla lisätään näkyvyyttä Porin kaupungin päättäjien suuntaan, kerrotaan ruoka-avun mahdollisuuksista ja innostetaan lisää ruokakauppoja mukaan yhteistyöhön.

7 Pohdinta

Tutkimuksen tarkoituksena oli tutkimusongelman pohjalta selvittää, miten parannetaan hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen yhteistyötä ja mitkä ovat yhteistyön tärkeimmät kehittämiskohdat. Tutkimuksen todettiin onnistuneen, sillä tutkimustulosten perusteella löydettiin kehittämiskohteisiin keinot, joihin panostamalla parannetaan oikeita toimintatapoja sekä laajennetaan yhteistyötä ja molempien tahojen työntekijöiden osaamista.

Suunniteltu aikataulu riitti opinnäytetyön tekemiseen ja koko tutkimusprosessi eteni onnistuneesti. Haastattelupyynnöiden tekeminen oli aluksi haastavaa, sillä kauppiaiden ja myymäläpäälliköiden suoria numeroita tai sähköpostiosoitteita ei ollut saatavilla. Heidät tavoitettiin lopulta soittamalla suoraan myymälään ja saamalla sitä kautta heidän yhteystiedot, joiden kautta haastattelut sovittiin. Kevään 2020 pahin Covid 19-pandemiatilanne ja epätieto tilanteen kestosta aiheutti hieman huolta siitä, onnistuuko teemahaastattelujen tekeminen kasvokkain haastateltavien kanssa. Tilanteen rauhoituttua haastattelut saatiin toteutettua kesän aikana eikä sotkenut tutkimusprosessin etenemistä tai aikataulua. Haastattelut etenivät sujuvasti teemasta toiseen kaikkien haastateltavien kanssa, vaikka välillä jotkut haastateltavat ajautuivatkin ker-

tomaan asioista, jotka eivät olleet tutkimuksen kannalta mitenkään relevantteja. Tämän takia muutamat haastattelut saattoivat venyä turhan pitkiksi, joka puolestaan lisäsi työtä litterointivaiheessa. Osallistuva havainnointi koettiin mielenkiintoiseksi kokemukseksi ja tutkimuksen kannalta havainnoinnin avulla saatiin vahvistusta haastateltavien antamiin vastauksiin.

Tietoperustan kokoaminen onnistui ongelmitta ja lähdemateriaalia löytyi helposti ruoka-avun ollessa aiheena ajankohtainen. Lähdemateriaali todettiin luotettavaksi. Jakamalla haastateltavat nimettömiin kategorioihin lisättiin haastateltavien luottamusta tutkimusta kohtaan. Vaikka ruoka-apujärjestöjen kokousten perusteella oli muodostettu oma ajatus ilmiöstä ja ongelmasta, ei sen annettu vaikuttaa tutkimukseen vaan pysyttiin puolueettomana koko tutkimuksen aikana. Tutkimuksen luotettavuutta lisäsi myös triangulaation eli eri tutkimusmenetelmien käyttäminen, sillä osallistuvan havainnoinnin tulokset vastasivat teemahaastatteluista saatuja tuloksia. Myös tutkimuksen toteuttaminen käytiin läpi tarkasti vaihe vaiheelta. Tutkimustulosten analysointivaiheessa joihinkin asioihin pyydettiin haastateltavilta tarkennusta asian oikeellisuuden varmistamiseksi ja luotettavuuden lisäämiseksi. Haastatteluja oli yhteensä 12 ja tutkimusaineistoa saatiin riittävästi. Otanta koettiin jo puolella välissä aineistonkeruuta riittävän suureksi, sillä saturaatio eli kylläntyminen todettiin kaikkien haastateltavien toistaessa samoja asioita eikä uutta tietoa aiheesta enää saatu. Tarvetta uusille haastattelupyynnöille ei ollut.

Kiinnostus hävikkiruokaa ja sen hyödyntämistä kohtaan innoitti tutkimuksen tekemiseen. Hävikkiruuan hyödyntäminen ruoka-avussa oli ennestään vieras aihealue. Tietoperustaa rakentaessa mielenkiinto aihetta kohtaan kasvoi. Aineistonkeruuvaiheessa haastattelujen aikana poimittiin jo tärkeitä kehittämiskohteita. Analysointivaiheessa oivallettiin litteroitujen tekstien kautta lisää tutkimuksen kannalta tärkeitä kehittämiskohteita, jotka lisäsivät mielenkiintoa entisestään tutkimustulosten tarkastelulle ja yhteistyön kehittämiseksi. Tutkimuksen lopputulokseen ollaan tyytyväisiä ja opinnäytetyön koetaan onnistuneen. Työtä aloittaessa pohdittiin onko tutkimus liian laaja, mutta ilman yhtäkään osapuolta tutkimus ei olisi onnistunut.

Aiempiin tutkimuksiin ja hankkeisiin verrattuna opinnäytetyön tutkimustulokset olivat samansuuntaisia. Yhteistyötä kehitettäessä kylmäkuljetusautot, keskitetty logistiikka ja varastointi ovat tärkeä osa turvallista, strategista ja kustannussäästöistä ruoka-aputoimintaa. Vaikka järjestöjen välinen yhteistyö todettiin aiemmissa tutkimuksissa tärkeäksi, on myös yhtä lailla tarkasteltava yhteistyötä hävikkiruokaa lahjoittavien tahojen kanssa. Lahjoittajien määrää ei lisätä ainoastaan järjestöjen välillä yhteistyöllä, vaan lahjoittavan tahon ja ruoka-apujärjestön toiminnan molemminpuolinen ymmärtäminen helpottaa yhteistyötä ja auttaa sen kehittämisessä. Tällä tavoin esimerkiksi aiemmissakin tutkimuksissa mainittujen huonolaatuisten elintarvikkeiden määrää voitaisiin vähentää.

Yksi ruoka-apujärjestö pohti yhteistyön tulevaisuuden näkymää ja muuttuuko ruoka-apujärjestön toiminta kenties infrastruktuurin kehityttyä ja sitä myötä kulujen kasvettua vastikkeelliseksi. Tämä tarkoittaisi, että avutarvitsijat maksaisivat ruokakassista nimellisen korvauksen, esimerkiksi muovipussin hinnan. Ruokakasseista saaduilla rahoilla katettaisiin järjestön kuluja. Jatkotutkimuksena voitaisiinkin tutkia vastavuoroisuutta kulujen tasapainottamiseksi. Hävikkiruuan lahjoittaminen hyväntekeväisyyteen on kauppoille pelkkää plussaa, koska heillä kulut pienenevät mitä pienemmäksi hävikki saadaan. Puolestaan ruoka-apujärjestöjen kulut kasvavat tulevaisuudessa esimerkiksi kalusto- ja tilavaatimusten vuoksi. Voidaanko vähävaraisilta avuntarvitsijoilta pyytää maksua ruokakassista? Vai pystyvätkö ruokakaupat kenties tulemaan kuluissa vastaan? Esimerkiksi osallistamalla kylmäkuljetusautojen hankintaan, koska julkisesta rahasta riippuvaisten ruoka-apujärjestöjen varat eivät riitä autojen ostoon ja ylläpitoon, joka puolestaan vaarantaa järjestöjen toimintaa.

Lähteet

Alueiden kestävän kasvun ja elinvoiman tukeminen – rahoitus. N.d. Ajankohtainen tiedote. Satakuntaliitto. Viitattu 15.9.2020. <http://www.satakuntaliitto.fi/ajankoh-taista>.

Capodistrias, P. 2015. Reducing food waste through direct surplus food redistribution. The Norwegian case. Master Thesis. Norwegian University of Life Sciences, Department of Plant Sciences, 6-36. Viitattu 4.8.2020. https://www.researchgate.net/publication/318113035_Reducing_food_waste_through_direct_surplus_food_redistribution_The_Norwegian_case/references.

Elintarvikehygienia. N.d. Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 5.8.2020. <https://mmm.fi/elintarvikehygienia>.

Elintarvikehygienia. N.d. Ruokavirasto. Viitattu 5.8.2020. <https://www.ruokavirasto.fi/yriytykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/>.

Elintarvikelaki 223/2006. Annettu 1.3.2006. Viim. muutos 1.1.2020. Viitattu 5.8.2020. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>.

Erkko, P. 2020. Kokousten muistiot. Sähköpostiviestit 9.7.2020 ja 20.8.2020. Vastaanottaja M. Valkama. Muistiomerkinnot koskien Satakuntaliiton myöntämän rahoituksen käyttökohdetta.

EU Ruoka-apu - Vähävaraisten avun toimenpideohjelma 2014-2020. 2019, 3-13. Ruokavirasto 19.3.2019. Viitattu 23.6.2020. https://www.ruokavirasto.fi/globalasets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yhteiset/tuet-ja-kehittaminen/fead_opas_kumppaniorganisaatioille.pdf.

EU:n ruoka-apu yhteisön vähävaraisimmille. N.d. Ruokavirasto. Viitattu 22.6.2020. <https://www.ruokavirasto.fi/yhteiset/tuet-ja-kehittaminen/ruoka-apu/>.

(EY) N:o 853/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä. Viitattu 5.8.2020. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FI:PDF>.

Food aid in the context of the WTO negotiations on agriculture. N.d. FAO. Viitattu 17.6.2020. <http://www.fao.org/3/y3733e/y3733e06.htm>.

Food Recovery and Redistribution Advocated by the Committee on World Food Security, FAO multi-disciplinary Team. 2015. Food and Agriculture Organization of the United Nations 28.05.2015. Viitattu 16.6.2020. <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/288692/>.

Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R. & Meybeck, A. 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention, 1-29. FAO. Viitattu 16.6.2020. <http://www.fao.org/3/a-i2697e.pdf>.

Halme, K., Wiikeri, J. & Ahonen, E. N.d. Yhteinen Pöytä – Vaikuttavuusarviointi. Arviointiraportti. Helsinki: 4Front, 3-36. Viitattu 30.6.2020. <https://bin.yhdistys-avain.fi/1592855/aOGkHPELBzbPhU2xszfR0RC5pH/Yhteisen%20p%C3%B6yd%C3%A4n%20vaikuttavuusarvioinnin%20loppuraportti%202018.pdf>.

Harrison, E., Kaustell, K. & Silvennoinen, K. 2020. Ruoan uudelleenjakelu ja ruokahävikin vähentäminen. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 31/2020. Helsinki: Luonnonvarakeskus, 3-50. Viitattu 29.7.2020. https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/545898/luke-luobio_31_2020%20%282%29.pdf?sequence=4&isAllowed=y.

Hautamäki, T. 2017. Miljoonia kiloja hävikkiruokaa. Kuluttaja 13.9.2017. Viitattu 25.6.2020. <https://kuluttaja.fi/artikkelit/jokapaivainen-leipamme-ei-kelpaa-kenellekaan/>.

Hukaton Vantaa ABC- kirja. N.d. Vantaan kaupungin, Vantaa seurakuntien ja Sitran julkaisu, 4-23. Viitattu 29.6.2020. https://static1.squarespace.com/static/5bd9b11ac3c16adac7b7af7b/t/5c062be9f950b7cda3835e34/1543914750134/yhteinenp%C3%B6yt%C3%A4_abc_kirja.pdf.

Hurstin Apu. N.d. Hurstin Apu. Viitattu 25.6.2020. <https://hurstinapu.fi/>.

Ijäs, T. & Saloniemi, M. 2016. Hallitse elintarvikehygienia. Turku: Hygieniakonsultointi Välimäki.

Jotta kukaan tai mikään ei menisi hukkaan. N.d. Hukaton Vantaa. Viitattu 29.6.2020. <https://www.hukatonvantaa.fi/>.

Kananen, J. 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä: Miten kirjoitan kvalitatiivisen opinnäytetyön vaihe vaiheelta. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kananen, J. 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas: Näin kirjoitat opinnäytetyön tai pro gradun alusta loppuun. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Karjalainen, M. 2020. Toiminnanjohtaja. Satakunnan Yhteisökeskus. Suullinen tiedonanto 5.2.2020.

Karttunen, K., Kihlström, L. & Taivalmaa, S-L. 2014. Nälkä ja yltäkylläisyys – Ruokaturva maailmassa. Helsinki: Gaudeamus.

Katajajuuri, J-M. N.d. Tiukat kansainväliset ruokahävikin vähentämistavoitteet – hävikin seurannan seuraavat askeleet. Kestävä Kehitys. Viitattu 16.9.2020. <https://kestavakehitys.fi/ajankohtaista/blogi/-/blogs/juha-matti-katajajuuri->

Kaupan ruokahävikin hallinta myymälöissä. 2018. Päivittäistavarakauppa ry:n suositus jäsenyrityksille 3.9.2018. Viitattu 24.6.2020. https://www.ptv.fi/fileadmin/user_upload/tiedostot/Suosituksset_ja_Ohjeet/Elintarvikkeet/PTY_suositus_Havikin_hallinta_2018.pdf.

Kauppa vähentää ruokahävikkiä yhdessä muiden elinkeinojen, hallinnon ja tutkimuksen kanssa. 2018. Päivittäistavarakauppa ry 10.9.2018. Viitattu 16.9.2020. <https://www.ptv.fi/ajankohtaista/tiedotteet/uutinen/article/kauppa-vaehentaa-ruokahavikkia-yhdessa-muiden-elinkeinojen-hallinnon-ja-tutkimuksen-kanssa/>.

Koivupuro, H-K., Jalkanen, L., Katajajuuri J-M., Reinikainen, A. & Silvennoinen, K. 2010. Elintarvikeketjussa syntyvä ruokahävikki. Kirjallisuuskatsaus. MTT raportti 12. Jokioinen: MTT, 3-73. Viitattu 18.6.2020. <https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/438213/mttraportti12.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Korpelainen, L. 2020. Ruoka-apua tarvitsee viikoittain yli 4 000 porilaista. Yle 11.2.2020. Viitattu 1.7.2020. <https://yle.fi/uutiset/3-11202228>.

Kukkonen, N. 2020. Ohjeita opinnäytetyön kirjoittajalle. Sähköpostiviesti 3.7.2020. Vastaanottaja M. Valkama. Terveystarkastajan ohjeet elintarvikehuoneistoilmoituksesta.

Laihiala, T. 2018. Kokemuksia ja käsityksiä leipäjonoista. Huono-osaisuus, häpeä ja ansaitsevuus. Väitöskirja. Kuopio: University of Eastern Finland, 5-195. Viitattu 16.9.2020. https://epublications.uef.fi/pub/urn_isbn_978-952-61-2699-9/urn_isbn_978-952-61-2699-9.pdf.

Leinonen, L. 2017. Kauppiat lahjoittavat entistä enemmän ylijäämäruokaa: "Tiedän ihmisiä, jotka syövät muutaman kerran viikossa lämpimän aterian". Yle 25.7.2017. Viitattu 24.6.2020. <https://yle.fi/uutiset/3-9738170>.

Marttojen resepteillä hyviä aterioita EU-ruokakassin tuotteista. 2019. Martat 23.10.2019. Viitattu 23.6.2020. <https://www.martat.fi/ajankohtaista/marttojen-resepteilla-hyvia-aterioita-eu-ruokakassin-tuotteista/>.

Ohisalo, M. 2017. Murusia hyvinvointivaltion pohjalla. Leipäjonot, koettu hyvinvointi ja huono-osaisuus. Väitöskirja. Kuopio: University of Eastern Finland, 5-103. Viitattu 16.9.2020. https://epublications.uef.fi/pub/urn_isbn_978-952-61-2517-6/urn_isbn_978-952-61-2517-6.pdf.

Ohisalo, M. & Saari, J. 2014. Kuka seisoo leipäjonossa? Ruoka-apu 2010-luvun Suomessa. Helsinki: KAKS – Kunnallisan kehittämissäätiö.

Operaatio Ruokakassi. N.d. Operaatio Ruokakassin verkkosivusto. Viitattu 1.7.2020. <https://operatio.ruokakassi.com/>.

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely. N.d. Ruokavirasto. Viitattu 7.8.2020. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/>.

Ravinnepankki –ruokahävikin ravinteet hyötykäyttöön -hanke. 2016. Porin kaupungin ympäristöviraston loppuraportti 30.11.2016, 2-38. Viitattu 30.6.2020. https://www.pori.fi/sites/default/files/atoms/files/ravinnepankki-hankkeen_loppuraportti.pdf.

Rekisteröi yrityksesi elintarvikevalvontaan. N.d. Ruokavirasto. Viitattu 6.8.2020. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/elintarvikehuoneistot/>.

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet. 2017. Eviran ohje 16035/2, 3-9. Käyttöön-otto 1.7.2017. Viitattu 5.8.2020. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16035_2_fi_ruokaapu.pdf.

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Viitattu 19.8.2020. https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L6_3_2.html.

Seeskorpi, P. 2019. Ruokakauppojen ilta-alet ovat vaikeuttaneet ruokajakelua vähävaraisille Keski-Pohjanmaalla. Yle 19.6.2019. Viitattu 24.6.2020. <https://yle.fi/uutiset/3-10839821>.

Serkkola, E. 2017. Kansalaisaloite vireillä: hävikkiruuan heittäminen roskeen laittomaksi. Kirkko ja Kaupunki 7.7.2017. Viitattu 16.9.2020. <https://www.kirkkojakaupunki.fi/-/kansalaisaloite-vireilla-havikkiruuan-heittaminen-roskeen-laittomaksi#833df0b1>.

Sert, S., Garrone, P., Melacini, M. & Perego, A. 2018. Corporate food donations: Altruism, strategy or cost saving? British Food Journal, 120,7, pp. 1628-1642. Viitattu 4.8.2020. <https://janet.finna.fi/>, ProQuest Central.

Silvennoinen, K., Koivupuro, H-K., Katajajuuri, J-M., Jalkanen, L. & Reinikainen, A. 2012. Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa – Foodspill 2010-2012- hankkeen loppuraportti. MTT Raportti 41. Jokioinen: MTT, 3-65. Viitattu 18.6.2020. <https://juuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/438248/mttraportti41.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Tavoite 12. Varmistaa kulutus- ja tuotantotapojen kestävyys. N.d. Kestavakehitys.fi. Viitattu 17.6.2020. <https://kestavakehitys.fi/agenda2030/tavoite-12>.

The State of Food and Agriculture 2019 - Moving forward on food loss and waste reduction. 2019. FAO, 1-156. Viitattu 17.6.2020. <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>.

Tietoa ruoka-avusta. N.d. Ruoka-apu.fi. Viitattu 17.6.2020. <https://ruoka-apu.fi/tieto-ruoka-avusta/>.

Tietoa ruokahävikistä. N.d. Hävikki- viikko.fi. Viitattu 16.6.2020. <https://havikki-viikko.fi/tietoa-ruokahavikista/>.

Towards the next decade together. 2019. Vuosikertomus 2018. Euroopan ruokapankkien keskusjärjestön julkaisu 05/2019, 1-19. Viitattu 16.6.2020. https://www.euro-foodbank.org/images/cont/feba-annual-report-2018-final_file.pdf.

Tuen käyttöä koskevat kirjanpito-ohjeet. 2020, 1-6. Ruokavirasto 28.2.2020. Viitattu 22.6.2020. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yhteiset/tuet-ja-kehittaminen/1354420-v1-fead_kirjanpito-ohje_eu_ruoka-apu_2020.pdf.

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2018. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Uudistettu laitos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Tuotteiden asettamat vaatimukset. N.d. Kylmäketju.fi. Viitattu 6.8.2020. <http://kylmaketju.fi/toimintaketju/tuotteiden-asettamat-vaatimukset/tuotteiden-asettamat-vaatimukset/>.

Vaarama, M., Karvonen, S., Kestilä, L., Moisio, P. & Muuri, A. 2014. Suomalaisten hyvinvointi 2014. Tampere: Juvenes.

Valkoniemi, I. 2019. Sosiaali- ja terveysministeriön myöntämän valtionavustuksen vaikutus järjestöjen ruoka-avustustyöhön 2017-2018 Samarian avustuskokonaisuuksissa. Arviointiraportti 1/19 28.5.2019, 3-24. Viitattu 26.6.2020. https://ruoka-apu.fi/wp-content/uploads/2020/01/Ruoka-apuraportti_2019.pdf.

Viranomaisvalvonta. N.d. Ruokatieto. Viitattu 5.8.2020. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/elintarvikelainsaadanto/viranomaisvalvonta>.

Vuori, K. 2017. Lottovoittajien pöydässä – Tarinoita köyhyysrajan takaa. Helsinki: Like Kustannus.

Vuorinen, P. 2020. Ohjeita opinnäytetyön kirjoittajalle. Sähköpostiviesti 3.9.2020. Vastaanottaja M. Valkama. Terveystarkastajan ohje rikkoutuneen pakkauksen luovuttamisesta.

Vähävaraisimmille suunnatun eurooppalaisen avun rahasto (FEAD). N.d. Euroopan komissio. Viitattu 22.6.2020. <https://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=1089&langId=fi>.

Vähävaraisten avun rahasto FEAD 2014-2020. N.d. Työ- ja elinkeinoministeriö. Viitattu 22.6.2020. <https://tem.fi/vahavaraisten-avun-rahasto-fead-2014-2020>.

Vähävaraisten avun toimenpideohjelma 2014-2020 N.d. Työ- ja elinkeinoministeriö, 2-12. Viitattu 23.6.2020. https://tem.fi/documents/1410877/2095033/Vahavarais-ten_avun_toimenpideohjelma_2014_2020_FI.pdf/0969c466-bcce-43f7-8796-060cb014c227/Vahavaraisten_avun_toimenpideohjelma_2014_2020_FI.pdf.

Välikylä, T. & Syyrakk, S. 2019. Hygieniaopas: Elintarvikehygienian perusteet. 21. painos. Pori: Ympäristökustannus.

Yhteinen Pöytä. N.d. Yhteinen Pöytä.fi. Viitattu 26.6.2020. <https://www.yhteinenpoyta.fi/>.

Yhteisöllinen ruoka-apumalli laajentunut Vantaalta jo 15 paikkakunnalle. 2019. Vantaan kaupunki 4.12.2019. Viitattu 26.6.2020. https://www.vantaa.fi/uutisia/kaikki_uutiset/101/0/148513.

Liitteet

Liite 1. Teemahaastattelupohja

***TOIMINTATAVAT**

Terveystarkastaja:

- Tarkastukset ruokakauppoihin ja ruoka-apujärjestöihin

Ruokakaupat:

- Keräily/säilytys
- Päiväykset
- Vastuu

Ruoka-apujärjestöt:

- Kuljetuskalusto (autot/kylmäsäilytys)
- Kuorman määrä
- Elintarvikkeista kieltäytyminen

***ELINTARVIKEHYGIENIA**

Terveystarkastaja:

- Ruokaviraston ohjeistus
- Hygieniapassin tarve

Ruokakaupat:

- Ruokaviraston ohjeistus
- Perehdytys

- Valvonta

Ruoka-apujärjestöt:

- Ruokaviraston ohjeistus
- Omavalvonta/kylmäketju/varastokierto
- Hygieniapassi
- Perehdytys

***TULEVAISUUS**

Terveystarkastaja:

- Ongelmakohtiin puuttuminen
- Tahojen otettava huomioon toiminnassa

Ruokakaupat:

- Lahjoittamisen syyt/motivaatio
- Yhteistyö
- Punalaputus
- Toiveet järjestöjen suuntaan

Ruoka-apujärjestöt:

- Yhteistyö
- Toiveet ruokakauppojen suuntaan