



Luonnonvara- ja
biotalouden
tutkimus 31/2020

Ruoan uudelleenjakelu ja ruokahävikin vähentäminen

Eric Harrison, Kim Kaustell ja Kirsi Silvennoinen

Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 31/2020

Ruoan uudelleenjakelu ja ruokahävikin vähentäminen

Eric Harrison, Kim Kaustell ja Kirsi Silvennoinen

Luonnonvarakeskus, Helsinki 2020

Viittausohje:

Harrison, E., Kaustell, K. & Silvennoinen, K. 2020. Ruoan uudelleenjakelu ja ruokahävikin vähentäminen. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 31/2020. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 50 s.

Eric Harrison, ORCID ID <https://orcid.org/0000-0002-8362-3013>



ISBN 978-952-326-962-0 (Painettu)

ISBN 978-952-326-963-7 (Verkkajulkaisu)

ISSN 2342-7647 (Painettu)

ISSN 2342-7639 (Verkkajulkaisu)

URN <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-963-7>

Copyright: Luonnonvarakeskus (Luke)

Kirjoittajat: Eric Harrison, Kim Kaustell ja Kirsi Silvennoinen

Julkaisija ja kustantaja: Luonnonvarakeskus (Luke), Helsinki 2020

Julkaisuvuosi: 2020

Kannen kuva: Erkki Oksanen

Painopaikka ja julkaisumyynti: Juvenes Print, <http://luke.juvenesprint.fi>

Tiivistelmä

Eric Harrison, Kim Kaustell ja Kirsi Silvennoinen

Luonnonvarakeskus (Luke), Latokartanonkaari 9, 00790 Helsinki

Tässä projektissa selvitettiin ruoan uudelleenjakamista ruokahävikin vähentämisen keinona Suomessa. Tavoitteina oli selvittää potentiaalia ja tapoja lisätä ylijäämäruoan käyttöä Suomen ruoka-apujärjestöissä. Kyselyillä ja haastatteluilla selvitettiin ruoka-aputoiminnan laajuutta, ruoan jakamisen muotoja ja määriä sekä toimijoiden kokemia haasteita sekä ruoka-aputoiminnan kehitystarpeita. Lisäksi selvitettiin toimijoiden tärkeäksi arvioimaa viestintää ja sen parantamisen mahdollisuuksia.

Työtä varten kontaktihaastateltiin kahdeksaa suomalaista suurta ruoka-apua jakavaa tai koordinoivaa järjestöä sekä laadittiin ruoka-avun jakajille 24 kysymyksen Webropol-kysely, josta saatiin tutkimuskäyttöön 100 vastausta lisää järjestöiltä eri puolilta Suomea. Haasteita ja jakotapoja koskevat vastaukset ryhmiteltiin mm. järjestöjen kokonaisjakomäärien, sijainnin ja ylijäämäruoan osuuden mukaan. Lisäksi tietoa saatiin mm. Ruokavirastolta, ruoka-apuun ja ruokahävikkiin liittyvistä työpajoista sekä käynneistä ruoka-aputerminaalien tiloissa.

Rahan ja resurssien puute ovat ruoka-apujärjestöjen toiminnan keskeisimpiä pullonkauloja. Melko moni toivoisi myös lisää vapaaehtoisia työntekijöitä (66 % vastaajista, joita oli 102 kpl). Suurille, yli 100 000 kg vuodessa ruokaa jakaville järjestöille ruokalahjoitusten lisätarve oli toiseksi yleisintä heti suoran taloudellisen tuen jälkeen. Ruokahävikin kannalta keskeisiä haasteita ovat leivän, tuorevihannesten sekä -hedelmien hävikin vähentäminen jo kaupassa, viimeisen käyttöpäivän ruoan käytön vaikeudet sekä ruoka-avussa heikkolaatuiset/kolhiutuneet hevituotteet ja leivän aiheuttamat jättekustannukset toimijoille. Ruoan uudelleenjakelulla ei nykyisellään täysin pystytä vastaamaan leivän, tuorevihannesten ja -hedelmien hävikkiin: leipää tulee kaupoista usein liikaa ja vihannekset sekä hedelmät ovat usein turhan huonokuntoisia, vaikka eivät olisikaan vielä pilalla.

Itsenäisesti järjestettyä ruoka-aputoimintaa haittaa toiminnan resursoinnin jatkuvuuden puute. Ylijäämäruokaan perustuvalla ruoka-aputoiminnalla tarvitaan rahoitusmalleja siten, että toiminnan jatkuvuus ja kehittäminen voidaan varmistaa. Mallit käsittävät toimintaa järjestävien tahojen oman varainhankinnan, julkisen tuen, ja muun toiminnan resursoinnin.

Ruoka-aputoiminnan viestinnällisiin haasteisiin on vastattava suunnitelmallisesti. Keskeisiä viestittäviä asioita ovat paikkakuntaakohtaisesti koordinoitujen ruokajakelut, yksittäisten ruoka-aputoimijoiden ja toimijaverkostojen toiminnan laajuus ja vaikuttavuus sekä toiminnan organisointiin ja sen parhaisiin käytäntöihin liittyvät asiat. Kaikki nämä parantavat toiminnan tehokkuutta, laatua ja yleistä mielikuvaa, ja johtavat siten ylijäämäruoan tehokkaampaan hyödyntämiseen ruoka-avun muodossa. Tutkitun lisätiedon tuottaminen ruoan uudelleenjakelun ympäristöllisistä, sosiaalisista ja taloudellisista eduista voisi auttaa ruoka-aputoimijoita perustelemaan työnsä merkitystä ja viestimään vaikuttavuudestaan paremmin myös toiminnan rahoittajille.

Haastatteluvastausten ja kirjallisuuden perusteella tehdyn karkean arvion mukaan Suomessa uudelleenjaetaan vuosittain ainakin noin 16–20 miljoonaa kiloa ruokaa. Suurin osa järjestöistä jakaa alle 10 000 kg vuodessa ja hyvin pieni vähemmistö Etelä-Suomessa yhdestä noin kahteen miljoonaan kiloon vuodessa. Jakomäärät ovat olleet viime vuosina kasvussa ympäri Suomen.

Asiasanat: ruoan uudelleenjakelu, ruoka-apu, ruokahävikki, ylijäämäruoka

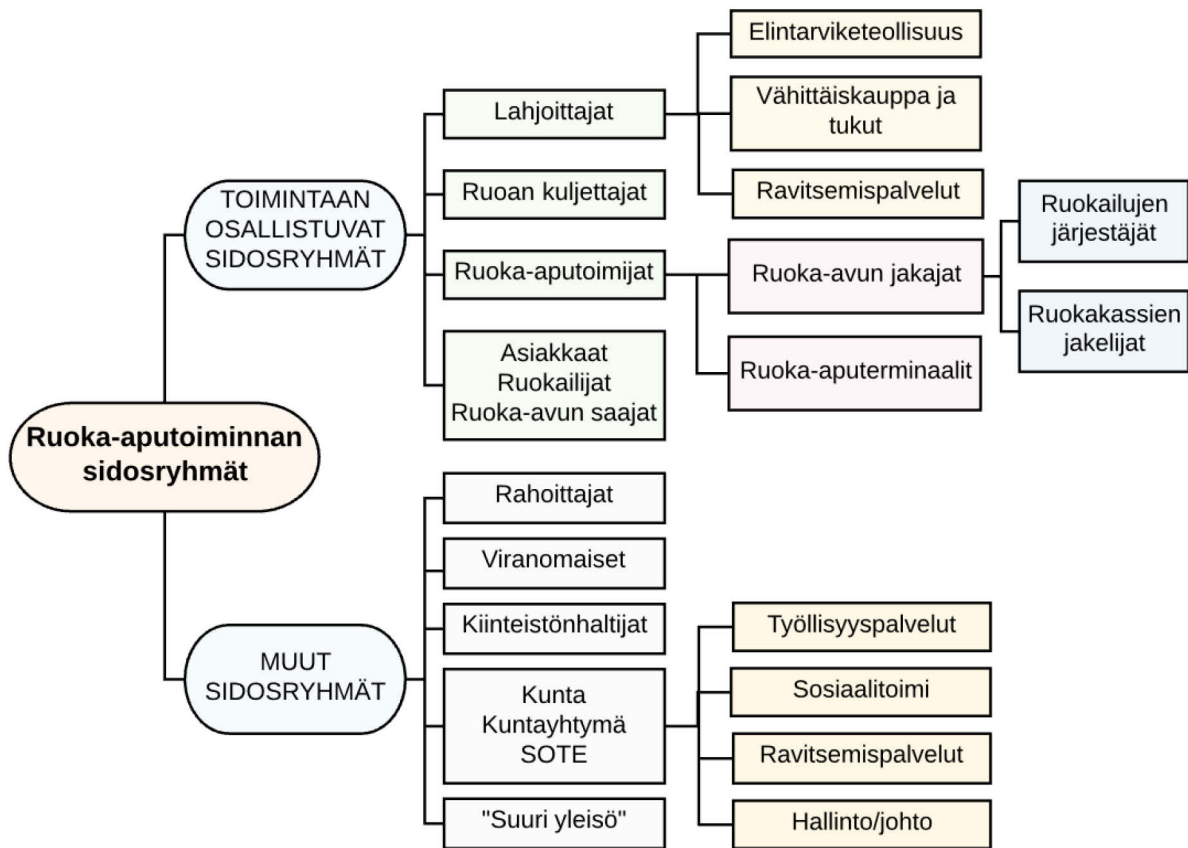
Sisällys

1. Johdanto	7
1.1. Tausta.....	7
1.2. Ruokaviraston ohjeistus ja päiväysmerkinnät	8
2. Aineisto ja menetelmät	9
3. Perustietoja ruoan uudelleenjakelusta Suomessa	12
3.1. EU-ruoka-apu	12
3.2. Ruoka-avun organisointi ja jakaminen.....	13
3.3. Esimerkkejä Suomen ruoka-aputerminaalitoiminnasta.....	14
3.3.1. Operaatio Ruokakassi	14
3.3.2. Yhteinen pöytä.....	15
3.3.3. Yhdessä katettu	16
4. Haastattelujen tulokset: ruoka-aputoiminnan tunnuslukuja	18
4.1. Ruoka-avun jakelutavat	18
4.2. Ruokakassin sisältö	18
4.3. Kuinka paljon ruoka-apua jaetaan Suomessa?	20
4.4. Kävijämäärien kasvu	21
5. Haastattelujen tulokset: ruoka-aputoiminnan kehittäminen	23
5.1. Raha, työntekijät, tilat ja muut resurssit.....	25
5.1.1. Tarpeet, haasteet ja esteet	25
5.1.2. Hyvät käytännöt ja toiminnan kehitys	26
5.2. Ylijäämäruoan käytön lisääminen	28
5.2.1. Tarpeet, haasteet ja esteet.....	28
5.2.2. Hyvät käytännöt ja toiminnan kehitys	29
5.3. Ylijäämäruoan logistiikka ja käsittely	31
5.3.1. Tarpeet, haasteet ja esteet.....	31
5.3.2. Hyvät käytännöt ja toiminnan kehitys	32
5.4. Viestinnän kehittäminen.....	33
5.5. Muu ruoka-aputoiminnan kehitys	35
5.5.1. Ruoka-apujärjestöjen yhteistyö.....	35
5.5.2. Ohjeistus, koulutus ja ruoan arvostus	35
5.5.3. Ruokahävikki ruoka-aputoiminnan sisällä	36
5.5.4. Ruoka-avun saavutettavuus ja kävijämäärien raja.....	37
6. Yhteenveto	39
6.1. Koostetut haasteet ja kehitystarpeet taulukoituna	40
7. Liite 1: Webropol-kysely	45

Terminologia

Termi	Merkitys
Eviran ruoka-apuohje ”Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet”	Eviran (nykyään Ruokavirasto) vuonna 2017 käyttöönotettava ohje ruoka-apua antaville ja välittäville toimijoille, sekä toimintaa valvovalle kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille
EU-ruoka-apu	EU:n rahallisesti tukemaa, erillisestä tilauksesta valmistettua ruoka-apua
Kattojärjestö	Useasta ruoka-avun jakajajärjestöstä koostuva ja/tai ruoka-aputoimintaa koordinoiva järjestö, joka ei kuitenkaan itse välitä ruoka-apua suoraan sen jakajille
Parasta ennen -päivämäärä	Vähimmäissäilyvyysaika, johon saakka elintarvike ainakin säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet. Yleensä elintarvike on käyttökelpoinen vielä päiväyksen jälkeenkin. https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/usein-kysyttya/
Ruoan uudelleenjakelu	Ylijäämäruoan jakamista osana ruoka-apua. Ei tarkoita kaupallista toimintaa, kuten ns. hävikkiravintoloita tai -myymälöitä, eikä EU-ruoka-apua.
Ruoka-apu	Ruoan vastikkeettomaan jakeluun perustuvaa hyväntekeväisyystoimintaa. Ruoka-apuna voidaan jakaa ylijäämäruoan lisäksi myös erikseen ruoka-aputoimintaa varten valmistettua (EU-ruoka-apu) tai kaupasta ostettua ruokaa.
Ruoka-aputerminaali	Taho, joka sopii ruokalahjoituksista lahjoittajien kanssa ja välittää ruokaa eteenpäin ruoka-avun jakajille (esim. Yhteinen pöytä, Operaatio ruokakassi ja Yhdessä katettu). Myös hävikkiruokaterminaali-termiä on viime aikoina käytetty.
Ruokahävikki	Syömättä jäänyt ja jätteeksi (tai rehuksi) päätynyt ruoka. Termiä ”hävikkiruoka” käytetään myös joskus synonyyminä ruoka-apuun päättyvälle ylijäämä- tai lahjoitusruoalle.
Ruokapankki	Termin merkitys vaihtelee: käytetään usein yleisnimenä paikalle, jossa säilötään ja/tai jaetaan ruoka-avuksi tarkoitettua ruokaa
Viimeinen käyttöpäivä (VKP)	Päivä, jolloin valmistaja on tarkoittanut tuotteen viimeistään käytettäväksi. Merkinnällä varustettua elintarviketta ei saa enää myydä eikä sitä pidä syödä tai tarjota syötäväksi merkityn päiväyksen jälkeen, ellei sitä ole jäädytetty viimeistään VKP:n aikana. Eviran ruoka-apuohjeessa ajoissa jäädytetty VKP-ruoka suositellaan käytettäväksi kahden kuukauden sisällä VKP:stä. https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/usein-kysyttya/
Yhteisruokailu	Tässä raportissa ruoka-aputoimintaa, jossa ruoka-avun saajat syövät yhdessä heille ateriansi valmistettua ruokaa
Ylijäämäruoka	Syömäkelpoinen ruoka, joka on alkuperäiselle hallussapitäjälleen ylimääräistä ja siis vaarassa jäädä syömättä

Ruoka-aputoiminnan keskeiset sidosryhmät on esitetty kuvassa 1.



Kuva 1. Ruoka-aputoiminnan keskeiset sidosryhmät

1. Johdanto

Tässä raportissa käsitellään ruoan uudelleenjakelun nykytilannetta ja haasteita Suomessa osana CIRCWASTE-hanketta. CIRCWASTE on seitsenvuotinen hanke, joka edistää materiaalivirtojen tehokasta käyttöä, jätteen synnyn ehkäisyä ja materiaalien kierrätystä. Hankkeessa on mukana 20 kumpania ja 10 osarahoittajaa, ja sitä koordinoi Suomen ympäristökeskus. Suuri osa rahoituksesta on Euroopan komission LIFE-ohjelmasta. Osana hanketta toteutetaan lähes 20 pilottihanketta: lisää hankkeesta voi lukea sivustolta <https://www.materiaalitkiertoon.fi/fi-FI/Circwaste>.

Tämä raportti koostaa CIRCWASTEn osahankkeen “C6.1. Implementing Innovative Food Redistribution Concept” tuloksia. Pilottihanke keskittyy ruoan uudelleenjakelun kehittämiseen ja sen tavoitteet ovat seuraavat:

- 1) Selvittää parhaita käytäntöjä ruoan uudelleenjakelun järjestämisessä ja toteutuksessa (varastointi, logistiikka ym.)
- 2) Tunnistaa tapoja lisätä ylijäämäruoan käyttöä, mahdollisesti uusissa kohteissa
- 3) Tunnistaa ja pilotoida parhaita viestintään ja tiedonvälitykseen liittyviä käytäntöjä ruokaavun saajien, lahjoittajien ja ruoka-apujärjestöjen välillä
- 4) Selvittää ruoan uudelleenjakelun ohjeistuksen ja säätelyn sekä ruoan päiväysmerkintöjen toimivuutta ja mahdollisia niihin liittyviä haasteita sekä käsitellä tapoja lisätä ruoan arvostusta mm. koulutuksen avulla
- 5) Toteuttaa tunnistettuja parhaita tapoja ratkoa ruoan uudelleenjakeluun liittyviä haasteita ja esteitä

Raportti käsittelee ruoan uudelleenjakelua ensisijaisesti ruokahävikin vähentämisen näkökulmasta, mutta on samalla yleiskatsaus Suomen ruoka-apukenttään ja sen toimijoiden tarpeisiin. Muun muassa tutkijat Maria Ohisalo, Tuomo Laihiala ja Juho Saari ovat käsitelleet tarkemmin ruokaavun sosiaalista ja sosiaalipoliittista puolta: raportin loppuun on kerätty lisää luettavaa ruokaavusta tehdystä tutkimuksesta Suomessa ja muissa pohjoismaissa.

1.1. Tausta

Ruoan uudelleen jakamista on tutkittu aiemmin Luonnonvarakeskuksessa yhteispohjoismaisissa projekteissa (NORDIC PROJECT 2014–2017 Food redistribution and Food banks). Projekteissa kartoitettiin lahjoitetun ruoan jakamista, järjestöjen ja ruokapankkien toimintaa sekä niihin liittyvää lainsäädäntöä (Gram-Hanssen et al. 2016). Tulokset osoittivat, että Pohjoismaissa ruokaavun tarve ja määrä olivat kasvussa – niin myös Suomessa. Huomattiin, että on potentiaalia lisätä ruoan lahjoittamista sekä teollisuudessa että kaupan alalla. Myös ylijäävää ravintolaruokaa esimerkiksi laitoskeittiöistä voisi hyödyntää ruoanjakelussa enemmän. Lahjoitetusta ruoasta ei Suomessa valmistettu ruokaannoksia samaan tapaan kuin muissa pohjoismaissa, joissa ylijäämäruoka käytetään ruokaloissa ja kanttiineissa.

Tuloksissa todettiin, että ruoan jakaminen on Suomessa melko tehokasta ja hyvin organisoitua: järjestöt jakavat ruokaa jopa tuhansille tarvitsijoille useamman kerran viikossa. Selvitys keskittyi erityisesti pääkaupunkiseudun ja Turun alueelle, jossa ruokaa jaettiin noin 2–3 miljoonaa kiloa vuodessa. Määrä vastaa karkeasti noin 10–15 prosenttia alueen kauppojen ruokahävikistä. Projektin tuloksista voitiin päätellä, että lahjoituksia voisi tehdä nykyistä enemmän, mutta käytännön olosuhteet voivat estää sen. Ruoan kuljettaminen, pakkaaminen, kylmäautojen järjestäminen ja varastointi ovat haas-

tavaa työtä ja haastatteluihin osallistuneiden järjestöjen edustajat olivat huolestuneita työntekijöidensä ja vapaaehtoisten jaksamisesta. Myös kustannukset voivat ylittää saatavan hyödyn. Projekteissa laadittiin suositukset ruoka-aputoimijoiden työlle ja tarkistuslista tunnistetuista ongelmakohdista.

Kansallinen lainsäädäntö on helpottanut ruoan jakamista Suomessa. Ylivalmistettua tai päiväysvanhenevaa ruokaa voidaan lahjoittaa suhteellisen helposti. Eviran, nykyisen Ruokaviraston, tekemä ruoka-apuohje (Evira 2017) on selkiyttänyt ruoan lahjoittamiseen liittyviä vastuita ja auttanut toimijoita. Tavoitteena on ollut ohjeistaa toimintaa siten, että ruokahävikin määrää saadaan vähennettyä. Pohjoismaiden neuvoston rahoittamassa selvityksessä olivat mukana Suomi, Ruotsi, Tanska ja Norja. Raportti "Food Redistribution in the Nordic Region: Experiences and results from a pilot study" on ladattavissa osoitteessa: <http://dx.doi.org/10.6027/TN2014-562>. Hanketiedote "New study: Food banks are essential to minimize food waste" on myös saatavilla osoitteessa: <http://www.norden.org/en/news-and-events/news/new-nordic-study-food-banks-have-a-big-unused-potential-to-minimize-food-waste>.

1.2. Ruokaviraston ohjeistus ja päiväysmerkinnät

Evira (nykyään Ruokavirasto) otti vuonna 2017 käyttöön ohjeen "Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet" ruoka-apua antaville ja välittäville toimijoille, sekä toimintaa valvoville kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille. Ohjeistuksessa muun muassa kerrotaan, miten parasta ennen -päivämäärää (PE) tai viimeistä käyttöpäivää (VKP) lähentyviä ruokia tulee käsitellä, jotta varmistutaan ruoan turvallisuudesta sen loppukäyttäjälle. Erityisesti ohjeessa mainitaan poikkeukselliset toimintatavat, joita saa soveltaa vain hyväntekeväisytoiminnassa.

Parasta ennen -päivämäärä kertoo vähimmäissäilyvyysajan, johon saakka elintarvike ainakin säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet. Yleensä elintarvike on oikein säilytettynä täysin käyttökelpoinen ja laadultaan moitteeton vielä päiväyksen jälkeenkin. PE-ruokaa saa luovuttaa ruoka-apujärjestöille ja ruoka-apun saajille (tai jopa myydä asiakkaille) vielä päivä määrän ylityttyä, ja vastuu ruoan laadusta on tällöin sen luovuttajalla.

Sen sijaan viimeinen käyttöpäivä kertoo, milloin valmistaja on tarkoittanut tuotteen viimeistään käytettäväksi. VKP-ruokaa ei saa sellaisenaan luovuttaa syötäväksi enää päiväyksen jälkeen. Useimpia VKP-ruokia voidaan kuitenkin jakaa, mikäli ne on pakastettu tai jäädytetty ennen VKP:n umpeutumista: tällöin suositellaan ruoan jakamista ruoka-apun saajille kahden kuukauden sisällä VKP:stä. Osittain tai kokonaan sulanut VKP-ruoka on käytettävä välittömästi, eikä sitä saa jäädyttää uudelleen. Poikkeuksellisenä toimintatapana ruoka-apujärjestöt voivat Ruokaviraston ohjeen mukaan myös valmistaa jäädyttämättömän VKP-ruoan vähintään 70-asteiseksi ruoaksi viimeistään VKP:tä seuraavana päivänä ja tarjota sen lämpimänä ateriana.

VKP-tuotteisiin lukeutuvat muun muassa pastöroidun maito ja kerma, kypsytämätön juusto, tuore liha, jauheliha, kypsentämättömät lihavalmistukset, tuore kala sekä muut lämpökäsittämättömät tuotteet. VKP-tuotteet ovat monesti ruokakasseissa kaivattuja liha- ja einesruokia, joiden ympäristökuormakin on suhteessa suuri, mutta niiden luovuttamisessa ruoka-apuun on omat haasteensa joutuessa niiden suuremmasta ruokamyrkytysriskistä. Kaikki VKP-ruoka ei myöskään sovellu jäädytettäväksi ja esimerkiksi tyhjiöpakattua kylmäsavustettua kalaa ei jäädytettynäkään saa listeriariskin vuoksi sellaisenaan luovuttaa ruoka-apuna, vaan ruoka-apujärjestön on valmistettava se kuumennetuksi ateriksi sulatuksen jälkeen.

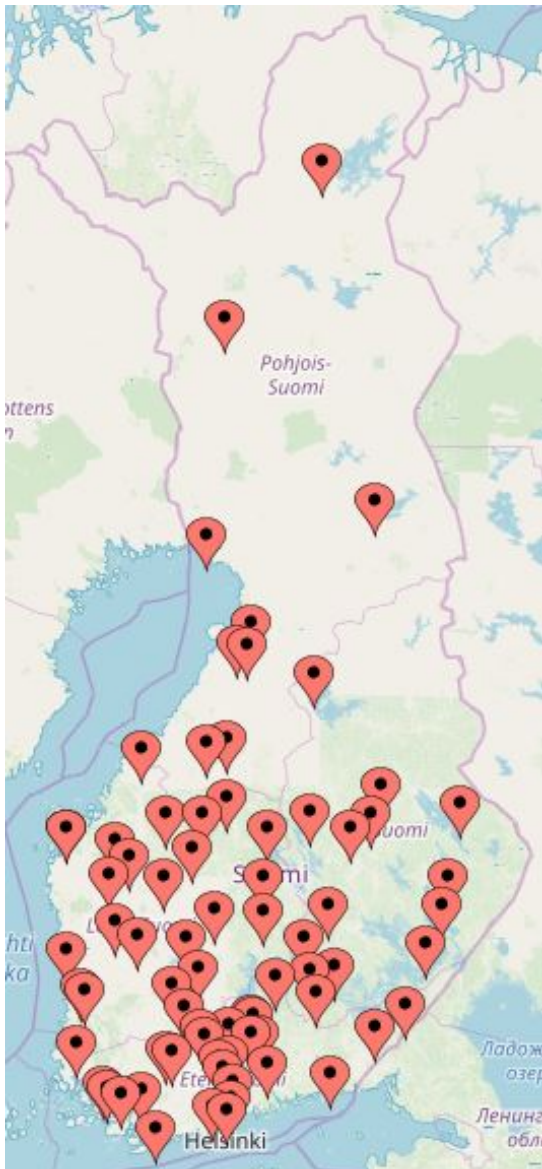
2. Aineisto ja menetelmät

Raporttia varten kontaktihaastateltiin kahdeksaa ruoka-aputyötä tekevää tahoa keväällä 2018: neljää suurta **jakajaa** (Etelä-Suomesta), kahta **ruoka-aputerminaalialia** (Etelä-Suomesta) ja kahta jakamista koordinoivaa **kattojärjestöä**. Jakajalla tarkoitetaan järjestöä, joka on suorassa yhteydessä ruoka-avun saajiin ja järjestää ruoka-avun jakotilaisuuksia. Ruoka-aputerminaalilla tarkoitetaan toimijaa, joka pääosin solmii yhteistyösopimuksia ruoan lahjoittajien kanssa ja toimii ylijäämäruoan välittäjänä ruoan lahjoittajilta sen varsinaisille jakajille. Kattojärjestöllä sen sijaan tarkoitetaan useasta ruoka-avun jakajajärjestöstä koostuvaa ja/tai ruoka-aputoimintaa koordinoivaa järjestöä. Jaottelu on tehty raportin tarpeita varten ja on jokseenkin karkea: esimerkiksi ruoka-aputerminaalit voivat silloin tällöin järjestää myös omia jakotilaisuuksiaan. Jakajajärjestöt sopivat useimmiten myös lahjoituksista lahjoittajien kanssa ja järjestävät ruoan kuljetukset: poikkeuksen muodostavat ne suurempien kaupunkien järjestöt, jotka ovat osa jonkin ruoka-aputerminaalien jakajaverkostoa.

Kontaktihaastattelut kestivät 15–90 minuuttia ja ne toteutettiin joko puhelimitse tai kasvotusten. Kontaktihaastatteluviksi valittiin suurimpia ja keskeisimpiä toimijoita Suomen ruoka-apukentällä. Kontaktihaastattelujen lisäksi lähetettiin 24 kysymyksen Webropol-kysely (nähtävissä liitteessä 1) kaikkiaan noin 370:lle ruoka-avun jakajajärjestölle. Vastauksia webropol-kyselyyn tuli 103 kappaletta, joten vastausprosentti oli sähköpostin kautta lähetetyille kyselyille melko korkea (noin 28 %). Kun webropol-vastauksista poistettiin tyhjät lomakkeet ja samoista järjestöistä lähetetyt useammat vastaukset, jäljelle raportissa huomioitavaksi jäi 100 kpl webropol-vastaajia. Kaikkiaan raportissa huomioidaan siis **108** haastateltua järjestöä kun kontaktihaastattelut lisätään, ja näitä kaikkia kutsutaan yksinkertaisesti **haastatelluiksi**, jos ei ole tarpeen eritellä kontaktihaastateltujen ja webropol-vastaajien välillä. Siltä osin kuin kontaktihaastatelluilta ja webropol-haastatelluilta kysyttiin samoja kysymyksiä, vastaukset yhdistettiin myös kuvaajissa ja tilastoissa. Lisätietoja saatiin Ruokavirastolta, jonka edustajan kanssa käytiin sähköpostikeskustelu. Haastattelujen lisäksi raportissa käytetään lähteenä jo julkaistuja raportteja ruoan uudelleenjakelusta, ruoka-apujärjestöjen internet-sivuja sekä aihetta käsittelevää uutisointia.

Järjestöiltä kysyttiin perustietoja heidän ruoka-avun jakamismäärästään ja -tavoistaan, ruoka-aputoiminnan haasteista ja kehitystarpeista sekä näkemyksiä ruoka-apukentän tulevaisuudesta Suomessa. Kysymyksiä suunniteltaessa keskityttiin lahjoituksena saadun ruoan uudelleenjakeluun pääasiassa hävikin vähentämisen näkökulmasta.

Vastauksia saatiin kaikkiaan 74 kunnasta. Eniten vastauksia tuli Helsingin seudulta, Turusta, Lahdesta, Oulusta, Porista ja Tampereelta, mutta paljon myös pienemmistä kunnista ympäri Suomea. Enemmän kuin yksi vastaus saatiin Turusta (6 kpl), Espoosta (5), Lahdesta (5), Vantaalta (5), Helsingistä (4), Järvenpäältä (4), Oulusta (3), Porista (3), Tampereelta (3), Hämeenlinnasta (2), Jyväskylästä (2) ja Äänekoskelta (2). Vastaajien sijoittumista Suomen kartalle voi tarkastella kuvasta 2. Valtaosa vastaajista oli kristillisiä järjestöjä. Enemmistö, 55 %, vastaajista oli evankelis-luterilaisia seurakuntia; muita seurakuntia, kuten helluntai-, vapaa- sekä adventtiseurakuntia oli yhteensä 14 %. Muut vastaajat olivat muun muassa ruoka-avun tarjontaa varten ensisijaisesti perustettuja yhdistyksiä, Viadia Ry:n paikallisyhdistyksiä, pelastusarmeijan toimistoja, päihdetyöyhdistyksiä, työttömien yhdistyksiä, asunnottomien asuntoloita tai päiväkeskuksia.



Kuva 2. Webropol-haastateltujen ruoka-aputoimijoiden sijainnit. Kartta on tehty Map Customizer -ohjelmalla: <https://www.mapcustomizer.com/#>

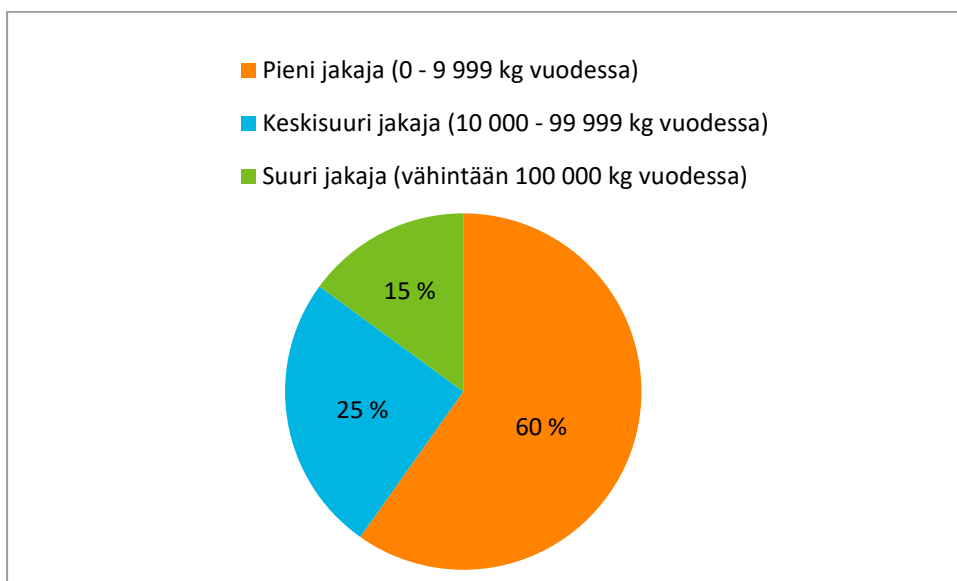
Haastattelujen ja kyselyjen ohella tutustuttiin yhden ruoka-aputerminaalien toimintaan Vantaalla, sekä seurattiin yhden ruoka-apuverkoston toimintaa Järvenpäässä osallistumalla sen kokouksiin, joissa käsiteltiin sekä toiminnan operatiivisia että strategisia kysymyksiä. Lisäksi tutustuttiin verkoston toimintaan ja logistiikkaan sen kaikissa vaiheissa: lahjoitusten noutoon, varastointiin, jakeluun ruoka-aputoimijoille sekä ruoan jakoon ja yhteisruokailuihin. Verkostoa seurattiin puolentoista vuoden ajan sen toiminnan aloituksesta vuonna 2017. Molempien toimijoiden (Vantaa ja Järvenpää) toiminnasta dokumentoitiin toiminnan organisointiin ja kehittämiseen liittyviä haasteita ja hyviä käytäntöjä.

Aineistoa kerättiin myös kahdessa, Turussa järjestetyssä ruoka-aputoimintaan liittyvässä työpa-jassa sekä Berliiniin suuntautuneella, Berliner Tafel -järjestön toimintaan liittyvällä opintomatalla (katso kuva 3). Työpajat olivat CIRCWASTEn osahankkeen C5.2. ruokahävikityöpaja Turussa 5.2.2019 ja Yhteisen pöydän työpaja Turussa 21.5.2019. Kaikissa näissä käsiteltiin ruoka-avun prosesseihin ja viestintään liittyviä aiheita.



Kuva 3. Jakelukierroksille koostettuja lahjoitusruokalaatikoita Berliner Tafelin lajittelukeskuksessa (Kuva: Kim Kaustell)

Haastatellut jaetaan tässä raportissa jakomääriensä perusteella kolmeen kokoluokkaan. **Pienet jakajat** jakoivat omien arvioidensa mukaan vuonna 2017 alle 10 000 kg, **keskisuuret** 10 000–99 999 kg ja **suuret** vähintään 100 000 kg. Yhteensä 18 vastaajaa ei ilmoittanut omia koko vuoden jakomääriään ja heidän kohdallaan tutkijat tekivät itse arvion jakotoiminnan suuruusluokasta muiden vastausten perusteella (yhden järjestön kokoluokka jäi silti epäselväksi). Kaikista haastatelluista suurin yksittäinen ryhmä oli pienet jakajat, joita oli yhteensä 60 % (64 kpl) haastatelluista. Keskisuuria oli 25 % (27 kpl) ja suuria 15 % (16 kpl). Näihin suuruusluokkiin jaoteltiin myös ruoka-aputerminaalit, jotka hakevat ruoan lahjoittajilta ja välittävät sen eteenpäin, eivätkä ensisijaisesti itse järjestä ruoka-avun jakotilaisuuksia. Jakajien kokoluokkia havainnollistaa kuva 4.



Kuva 4. Vastaajien jakautuminen kokoluokkiin (N = 107).

3. Perustietoja ruoan uudelleenjakelusta Suomessa

Ruoka-apua jakavat Suomessa muun muassa seurakunnat, työttömien yhdistykset, päihdetyöyhdistykset ja erityisesti ruoka-avun jakoa varten perustetut yhdistykset. Toimintaa ylläpitävät järjestöjen jäsenet ja seurakuntien työntekijät kuten diakonit, vapaaehtoistyöntekijät, tukityöllistetyt ja joissain tapauksissa sosiaali- ja terveystieteiden avustuskeskus STEAn rahoittamat tai kunnan työntekijät. Rahoituksen lähteitä ovat mm. kaupunkien toiminta-avustukset, kirkollisvero ja pienemmässä määrin yhteisvastuukeräykset sekä järjestöjen jäsenmaksut.

Monet ruoka-apujärjestöt jakavat kaupoilta, tukoilta, tehtailta ja muilta ruoka-alan yrityksiltä saatua lahjoitusruokaa. Saadut lahjoitukset ovat pääasiassa niin kutsuttua ylijäämäruokaa, joka on alkupe- räiselle omistajalleen ylimääräistä ja vaarassa jäädä syömättä. **Ruoan uudelleenjakelulla** tarkoitetaan ylijäämäruoan keräämistä ja jakamista pääasiassa ruoka-apuna. Kauppojen lahjoitukset ovat useim- miten pian vanhentuvaa niin sanottua päiväysruokaa. Tukoilta ja tehtailta ruoka-aputoimijat saavat muun muassa väärin pakattuja tai merkittyjä tuotteita ja ylituotantoa, jota ei ole saatu myytyä eteenpäin.

Suurimpia yksittäisiä ruoka-avun jakajia ja välittäjiä Suomessa ovat Etelä-Suomen suuret järjestöt, jotka jakavat miljoonasta jopa noin kahteen miljoonaan kiloon vuodessa. Helsingin seudulla **Myllypu- ron Elintarvikeapu ry** sekä **Veikko ja Lahja Hurstin Laupeudentyö ry** ovat suurimpien jakajien joukos- sa: esimerkiksi vuonna 2018 Myllypuron Elintarvikeavun ruokaa käytiin hakemassa noin 250 000 ker- taa (Kirkko ja kaupunki 2018). Esimerkkejä yli miljoona kiloa vuodessa käsittelevistä ruoka- aputerminaaleista ovat Turun **Operaatio Ruokakassi** ja Vantaan **Yhteinen pöytä**, jotka vastaanotta- vat lahjoittajilta ruokaa ja välittävät sitä eteenpäin ruoka-avun varsinaisille jakajille. Kummallakin järjestöllä on yhteistyöverkostossaan useita kymmeniä säännöllisiä ruoka-avun lahjoittajia ja jakajia. **ViaDia ry** organisoii lähes Suomen laajuisesti ruoka-aputoimintaa Suomen vapaakirkon seurakunnissa vuosittain yhteensä yli miljoonan kilon edestä.

Ruoka-aputoiminnan lisäksi tai ohella järjestetään usein muuta toimintaa, kuten ruoanlaittoa ja kes- kusteluapua. Kävijöitä saatetaan auttaa sosiaaliturvaan liittyvien lomakkeiden täyttämässä ja heille voidaan antaa ruoan lisäksi myös esimerkiksi vaatteita ja hygieniatarvikkeita. Monille järjestöille ih- misten kokonaisvaltainen huomioiminen ja (kristillisten järjestöjen tapauksessa) diakoniatyö ovat keskeisiä toiminnan lähtökohtia. Ruoka-apua jakavia tahoja arvellaan olevan Suomessa ainakin tuhat, mutta määrästä ei ole tarkkaa tietoa (Samaria Group, 2018).

3.1. EU-ruoka-apu

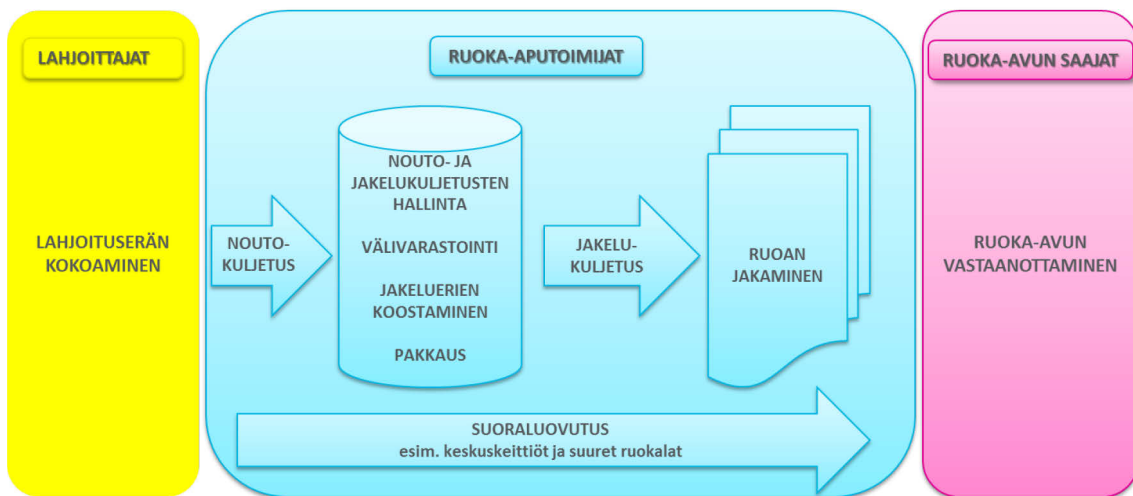
Lahjoitusruoan lisäksi Suomessa jaetaan **EU-ruoka-apua**, jota rahoittaa EU:n eurooppalaisen avun rahasto ja hallinnoi Maaseutuvirasto. **Kirkkopalvelut ry** koordinoi EU-ruoka-avun välittämistä sitä jakaville järjestöille (mutta ei itse järjestä ruoka-avun jakotilaisuuksia).

Huolimatta suhteellisen pienestä osuudestaan Suomen kaikesta jaetusta ruoka-avusta (arviolta 10 – 15 %), EU-ruoka-apu on tärkeä ja usein ainoa ruoka-avun muoto erityisesti harvaan asutuilla alueilla, joilla lahjoitusruokaa on vähänlaisesti tarjolla tai ruoka-apuna jaetut määrät ovat pieniä. EU-ruoka- apua jaetaan jopa noin 500–600 jakelupaikassa ympäri Suomea (Ruokavirasto, EU:n vähävaraisten avun toimenpideohjelma 2014–2020). Se on tiivistä, hyvin säilyvää ja, toisin kuin lahjoitusruoka, sisäl- löltään tarkasti ennakoitavissa. EU-ruokakassin sisältö on pääasiassa kuivaruokaa ja säilykkeitä, kuten vehnäjauhoja, maitojauhoa, hedelmämysliä, hernekeittoa, pastaa ja puuroa. Kun EU-ruoka-apua alettiin jakaa 90-luvulla, se oli ylijäämäruokavoittoisempaa, mutta nykyään kaikki valmistetaan erik- seen tilauksesta suoraan ruoka-apukäyttöä varten. Lahjoitusruoan sisältö on sitä, mitä lahjoittajilla jää milloinkin yli oman tarpeen, ja siten luonnollisesti EU-ruoka-apua vaikeammin ennakoitavaa sekä

vaihtelevampaa. Koska tässä raportissa keskitytään erityisesti ruokahävikin vähentämiseen ylijäämäruoan uudelleenjakelua lisäämällä, EU-ruoka-apua käsitellään pääasiassa vain suhteessa lahjoitusruoan jakeluun.

3.2. Ruoka-avun organisointi ja jakaminen

Elintarvikkeiden vähittäis- ja tukkukaupan sekä elintarviketeollisuuden ruokalahjoitukset kanavoituivat erilaisten logististen vaiheiden kautta ruoka-avun saajille (kuva 5). Lyhyimmillään ruoka siirtyy suoraan lahjoittajalta kuluttajalle (suoraluovutus), mutta lähes aina välissä on lyhyt välivarastointi/pakkaus ja jakeluvaihe. Ruoka-aputerminaalit, joissa ruokaa myös pakastetaan, ovat Suomessa harvinaisia, ja ne keskittyvät suurien taajamien yhteyteen.



Kuva 5. Lahjoitusruoan reitti ruoka-avun saajille.

Lahjoittajat ovat ensisijaisesti elintarvikkeiden vähittäiskaupan ja elintarviketeollisuuden toimijat, mukaan lukien logistiikkakeskukset. Ruoka, jota lahjoitetaan, koostuu viimeistä käyttöpäivää (VKP) tai parasta ennen -päiväystä lähestyvistä tuotteista. Myös valmistettua ruokaa voidaan lahjoittaa esim. julkisyhteisöjen ylläpitämistä keskuskeittiöistä tai ruokaloista.

Ruoka-aputoimijat järjestävät logistiikan lahjoittajilta **ruoka-avun saajille**. Kuljetuksia hoitavat lahjoittajat, varastojen/terminaalien ylläpitäjät tai ruokaa jakavat toimijat itse. Kuljetukset ovat lahjoitusruokalogistiikan selkäranka, sillä niiden on toimittava täsmällisesti ja pitäen huolta siitä, että kuljettavat elintarvikkeet säilyvät elintarvikekelpoisina.

Lahjoitusruoka jaetaan yleisimmin joko välittömästi tai lyhyen varastoinnin jälkeen. Suurimmilla paikkakunnilla toimivat hävikki- ja ruokaterminaalit sekä jakelukeskukset ovat syntyneet tarpeesta keskitää ja koordinoida lahjoitusruokalogistiikkaa sekä tasata lahjoitetun ja ruoka-apuun käytetyn ruoan vaihtelussa aiheutunutta epätasapainoa (välivarastointi). Terminaalien toimintoihin voi kuulua muun muassa

- lahjoitusruoan nouto ja jakelu sekä näiden koordinointi
- lahjoitusruoan vastaanotto ja jakeluerien koostaminen
- välivarastointi, pakastus
- varastokirjanpito ja
- elintarvikehygieniaan liittyvä omavalvonta.

Näiden lisäksi hävikki- ja ruokaterminaalit toimivat yleensä verkostonsa ”keskipisteenä”, jossa hoidetaan myös tukitoimintoja kuten viestintä, henkilöstöhallinto ja hankintatoimi.

Ruoka-apu jaetaan ruoka-avun saajille joko ruokakasseissa tai yhteisruokailuissa. On myös tilaisuuksia, jossa sekä tarjotaan valmistettua ruokaa että jaetaan ruokakasseja. Yhteisruokailumallissa ruoka-aputoimija valmistaa lahjoitusruoasta (mahdollisesti kaupasta ostetulla ruoalla täydennettynä) aterian ja järjestää avoimen aamiaisen, välipalan tai lounasruokailun tiloissaan. Ruokakassimallissa ruoka-apua hakevat joko saavat valmiiksi pakatun kassin tai keräilevät tuotteita kulloisestakin tarjonnasta. Osa järjestöistä antaa hakijoiden täyttää kassit itse, toiset täyttävät ne ainakin pääosin valmiiksi ja kysyvät ehkä hakijoilta joistain erityisistä tuotteista. Sekä ruokailujen että kassijakojen yhteydessä voidaan tarjota muitakin palveluja ruoka-apua hakeville. Tällaisia ovat esim. jalkautuvan sosiaalityön palvelut, joiden avulla apua tarvitsevia pyritään ohjaamaan matalalla kynnyksellä tarvitsemiensa palvelujen äärelle.

3.3. Esimerkkejä Suomen ruoka-aputerminaalitoiminnasta

3.3.1. Operaatio Ruokakassi

Operaatio Ruokakassi Ry (<https://operaatoruokakassi.com/>) on vuonna 2008 perustettu pääosin vapaaehtoisvoimin toimiva avustusjärjestö, joka keskitetysti hankkii ja toimittaa ruokaa, hygieniatuotteita ja vaatteita jaettavaksi yhteistyössä toimivien seurakuntien kanssa vähävaraisille ihmisille. Vuoden 2019 alussa sen jakeluverkostoon kuului 37 seurakuntaa ja muuta järjestöä. Yhdistyksessä vapaaehtoisia oli 2019 aikana mukana noin 600 ja palkkatyöntekijöitä seitsemän. Lisäksi palkkatyöllä palkattuja oli 20–30. Vuonna 2019 ruokaa jaettiin 1,8 miljoonaa kiloa, vastaten noin 207 000 ruokakassia ja 22 000 lämmintä ateriaa. Toimintaan kuuluu myös perinteiset suurtilaisuudet: esimerkiksi lähellä joulua Operaatio Ruokakassi järjestää suuren, noin tuhannen hengen yhteisruokailutilaisuuden yli sadan vapaaehtoisen voimin. Operaatio Ruokakassi toimii tällä hetkellä pääsääntöisesti Turussa, mutta järjestön pyrkimyksenä on mallintaa Turun toimintansa ja laajentua entisestään valtakunnanlaajuisiksi toimijaksi alallaan vuoteen 2025 mennessä.

Ruoka-aputyön lisäksi Operaatio Ruokakassi järjestää säännöllisesti muun muassa vaatejakoja, tukiryhmiä, keskusteluapua, koulutusta ja ruoka-aputoiminnan kehittämistyötä. Apua tarjotaan muun muassa toimeentulotuen hakemiseen ja muuhun lomakkeiden täyttöön. Eväsreppu-hankkeessaan yhdistys tuki ruoka-apua hakevia lapsiperheitä palveluohjauksella, keskustelu- ja vaateavulla sekä pienryhmätoiminnalla; vuonna 2017 noin 1650 ihmistä osallistui hankkeen toimintoihin. Kuva 6 esittelee Operaatio Ruokakassin Turun varastotiloja.



Kuva 6. Operaatio ruokakassin Turun varastotiloja (2018).

3.3.2. Yhteinen pöytä

Vantaalla vuodesta 2015 asti toiminut **Yhteinen Pöytä** (www.yhteinenpoyta.fi) on Vantaan kaupungin ja Vantaan ev.lut. seurakuntayhtymän yhdessä perustamaa ja rahoittamaa ruoka-aputermiinalitoimintaa. Yhteisen Pöydän verkoston tavoitteena on kehittää ”yhteisöllistä ja monipuolista ruoka-aputoimintaa, joka lisää ruoka-avun vastaanottajan toimijuutta ja hyvinvointia”. Saksassa lehdistön 1990-luvun merkittävimmäksi sosiaalisesti liikkeeksi valitsema ruoka-apuun keskittyvä Tafel-toiminta ja sen berliiniläinen toteutus, Berliner Tafel (<https://www.berliner-tafel.de>) tarjosivat konseptin, jonka pohjalta verkosto organisoii oman toimintansa kaupungin ja seurakuntayhtymän johdolla. Verkosto hakee myös hankemäärärahoja kuten SITRAn rahoittama kaksivuotinen (2018-2019) hanke Yhteisen pöydän konseptointiin ja konseptin levittämiseen Suomessa. Yhteisen pöydän mallia on alettu soveltaa jo 15 alueella Suomessa, esimerkiksi Järvenpäässä, Helsingissä, Turussa ja Tampereella.

Vantaan Yhteinen pöytä -verkostoon kuuluu Vantaan kaupungin hävikkitermiinali, noin 75 ruokaa lahjoittavaa elintarvikeliikettä, tehdasta ja tukkua, sekä noin 80 ruokajakopistettua (yhdistyksiä, seurakuntia, kaupungin toimipisteitä). Termiinalin toiminta työllistää viikoittain 5-10 vapaaehtoista sekä noin 30 eri tavoin työllistettyä henkilöä vuodessa. Termiinalilla on yhteistyötä Vantaan kaupungin työllisyyspalveluiden kanssa, jonka kautta palkkatukityöllistettävät ohjautuvat termiinalilla erilaisiin tehtäviin. Hävikkitermiinali toimii teollisuustilassa, jossa on tarvittavat viileä- ja kylmäsäilytystilat, tilaa tuotteiden purkamiselle ja jälleenpakkaamiselle, lastauslaiturit sekä toimistotilaa. Vantaan termiinalilla on käytössään kylmäkuljetus- ja pakettiautoja, joilla tuotteita noudetaan lahjoittajilta ja kuljetetaan ruoka-apua jakaville jäsenorganisaatioille.

Verkoston toiminnan kautta kulkee noin miljoona kiloa elintarvikkeita vuodessa (keskimäärin 20 000 kg/viikko) ja ruoka-apua hakee yli 6 000 vantaalaista viikossa. Yhteisen pöydän verkosto järjestää normaaliaikana kymmeniä yhteisruokailuja, useita kymmeniä kassijakotilaisuuksia ja erilaisia variaa-

tioita näistä viikoittain. Ruokajakojen tulee olla kaikille avoimia ja vastikkeettomia, eikä yhteisruokailuihin tai muuhun osallistavaan toimintaan tarvitse osallistua saadakseen ruokakassin (Vantaan sanomat 2019). Yli puolet verkostoon liittyneistä järjestöistä ei jakanut ruoka-apua ennen mallin käyttöönottoa (4FRONT Oy 2018).

3.3.3. Yhdessä katettu

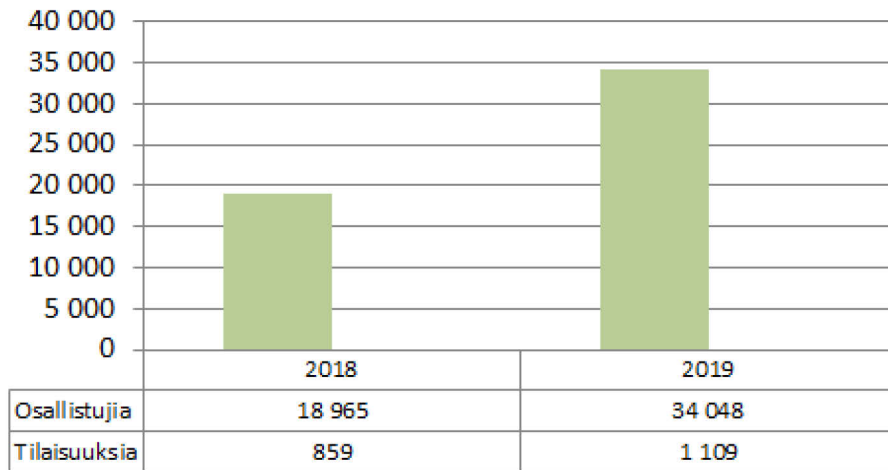
Järvenpäässä toimiva **Yhdessä katettu -verkosto** (www.yhdessakatettu.fi) on yhteistyöverkosto, jonka keskeisenä tavoitteena on lisätä sosiaalista osallisuutta, edistää työelämävalmiuksia sekä lisätä järvenpääläisten yhteisöllisyyttä. Lahjoitusruokaan liittyvä logistiikka ja toimijoiden järjestämät ruokailutilaisuudet toimivat konkreettisena keinona edistää verkoston tavoitteita. Verkostoon kuuluu kuusi toimijaa: diakoniatyön ja sosiaalialan paikallisjärjestö ViaDia Järvenpää, Järvenpään Vapaaseurakunta Arkki, Vineyard Uusimaa -seurakunta, Järvenpään ev.-lut. seurakunta, mielenterveyskuntoutujien toimintakeskus Keski-Uudenmaan Klubitalot ry. sekä uskonnollisesti ja poliittisesti sitoutumaton, kansalaistoimintaa kehittävä Setlementti Louhela ry. Verkoston toimijat olivat jo muutamia vuosia ennen ruoka-aputoiminnan käynnistämistä kokoontuneet suunnittelemaan toimintaa, joka lisäisi järvenpääläistä yhteisöllisyyttä ja osallisuutta sekä torjuisi syrjäytymistä ja eriarvoistumista. Vantaalla toimiva Yhteinen Pöytä sekä Berliner Tafel -toiminta Saksassa toimivat Yhdessä katettu -verkoston toiminnan organisoinnin esikuvina.

Yhdessä katettu -verkoston ruoka-aputoiminta käynnistyi marraskuussa 2017, jolloin avattiin ruoka-terminaali. Terminaalin tilat perustettiin vanhaan teollisuuskiinteistöön, jossa jo toimi ViaDian kierrätystavaratori. Järvenpään kaupunki osallistui terminaalityön käynnistämiseen myöntämällä vuokratuen. Verkoston jäsenorganisaatiot maksavat jäsenmaksua, jolla voidaan kattaa mm. yhteisiä toimistokuluja. Verkoston resurssit koostuvat vapaaehtoisten ja työllistämistuella olevien henkilöiden työstä, kaupungin harkinnanvaraisesta avustuksesta (terminaalin tilavuokrat), hankerahoituksesta (ESR- ja STEA-hankkeet liittyen työelämäosallisuuteen 2018–2020 ja 2020–2022) sekä verkoston jäsenmaksuista. Verkosto hakee aktiivisesti projektirahoitusta, jonka avulla toimintaa kehitetään.

Terminaalilla ei ole vakituista palkattua henkilöstöä. Sen toimintaa johtavat ja kehittävät sivutoimisesti ViaDia Järvenpää ry:n toiminnanjohtaja sekä hankerahoilla palkattu hankepäällikkö. Heidän lisäksi terminaalilla tekee ruoka-avun logistiikkaan liittyviä tehtäviä 3–6 vapaaehtoista ja eri työllistämismuodoilla palkattua tilapäistä työntekijää. Verkostolla on hyvät yhteydet Järvenpään kaupungin sosiaalitoimeen, jonka kautta työllistettäviä rekrytoidaan.

Lahjoitetun ruoan kuljetuksista terminaalille ja sieltä toimijoiden järjestämiin tilaisuuksiin vastaavat verkoston jäsenyhteisöt yhdessä sovitun ajovuorolistan mukaisesti. Keväällä 2019 säännöllisesti lahjoitettavia elintarvikeliikkeitä oli viisi. Näiden lisäksi verkosto on saanut ruokalahjoituksia kahdelta elintarvikeyritykseltä. Kaikkien lahjoitettavien yritysten kanssa on tehty lahjoitusta koskevat sopimukset, joissa mm. määritellään toimintatavat puolin ja toisin sekä noutopäivät. Yhdessä katettu -verkoston tilaisuuksissa käyneiden ruokailijoiden ja järjestettyjen tilaisuuksien määrät vuosina 2018 ja 2019 on esitetty kuvaajassa 7. Vuonna 2019 lahjoitusruokaa jaettiin yhteensä 420 585 kg.

**Ruoka-aputilaisuuksien ja asiakkaiden lukumäärä
Yhdessä katettu-verkoston tilaisuuksissa
2018 ja 2019**



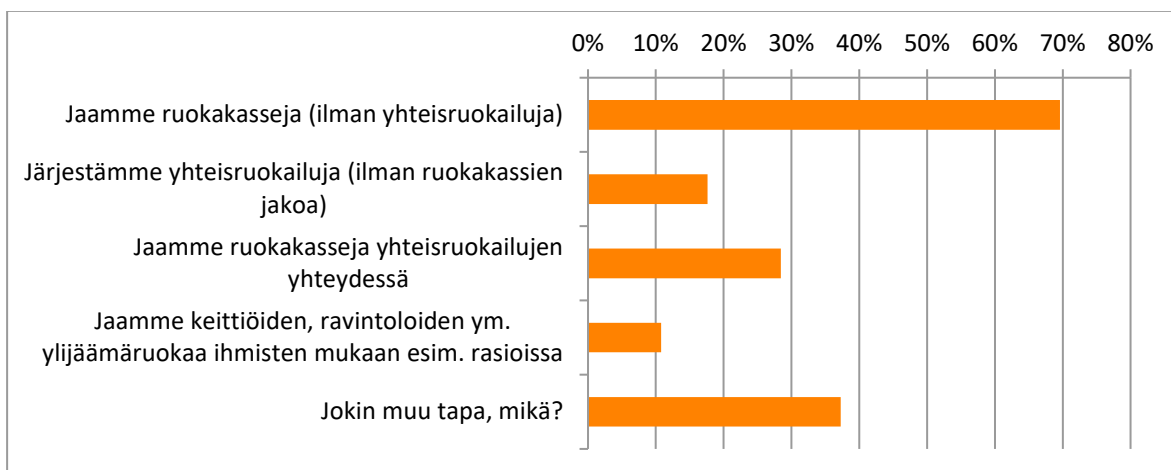
Kuva 7. Yhdessä katettu -verkoston tilaisuuksissa käyneiden ruokailijoiden ja järjestettyjen tilaisuuksien määrät vuosina 2018 ja 2019.

4. Haastattelujen tulokset: ruoka-aputoiminnan tunnuslukuja

4.1. Ruoka-avun jakelutavat

Kuva 8 kertoo 102 webropol-vastaajan osalta heidän tapansa jakaa ruoka-apua. Enemmistö, 70 % vastaajista, järjestää (mahdollisesti muunlaisten jakojen lisäksi) tilaisuuksia, joissa vain jaetaan ruokakasseja. Lisäksi 18 % järjestää pelkästään ruokailun sisältäviä tilaisuuksia ja 28 % järjestää tilaisuuksia, joissa on kassijakelu ja ruokailu yhdessä. Vähemmistö vastaajista, 11 %, jakaa ravitsemispalveluiden, kuten ravintoloiden ja keittiöiden, ruokaa ruoka-avun hakijoille. **Muilla tavoin** sanoi jakavansa ruokaa 37 % vastaajista ja näihin kuului mm. ruoka-aputermiinaalien normaali tapa välittää ruokaa eteenpäin jakajille. ”Muilla tavoin”-vastauksissa myös tarkennettiin omia jakotapoja ja mainittiin mm. soppatykkiruokailut, diakoniatyön yhdistäminen jakoihin ja valmiit esillepanot, joista hakijat saivat itse valita ruokansa kassiin.

Noin puolet haastatelluista järjestöistä ylläpitää ruoka-aputoimintaa ympärivuotisesti ja noin viidesosa järjestöistä pitää alle kuukauden tauon vuosittain. Järjestöistä 11 % pitää taukoa jopa yli kolme kuukautta vuodesta: nämä olivat kaikki pieniä jakajia.

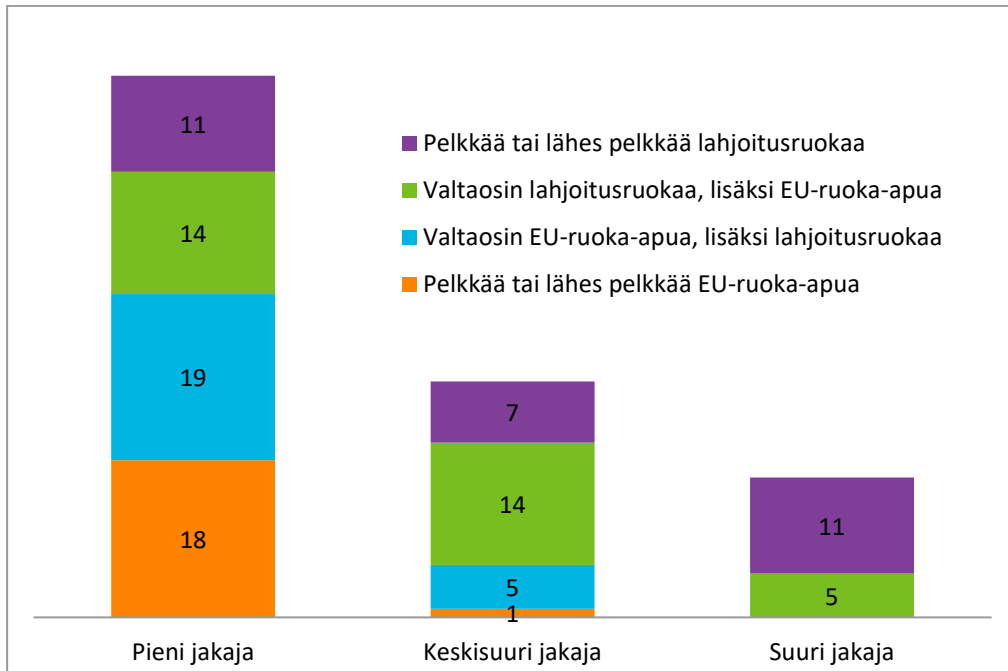


Kuva 8. Millä tavoin ruoka-apua jaetaan (N = 102)? Useampi vastaus sallittu.

4.2. Ruokakassin sisältö

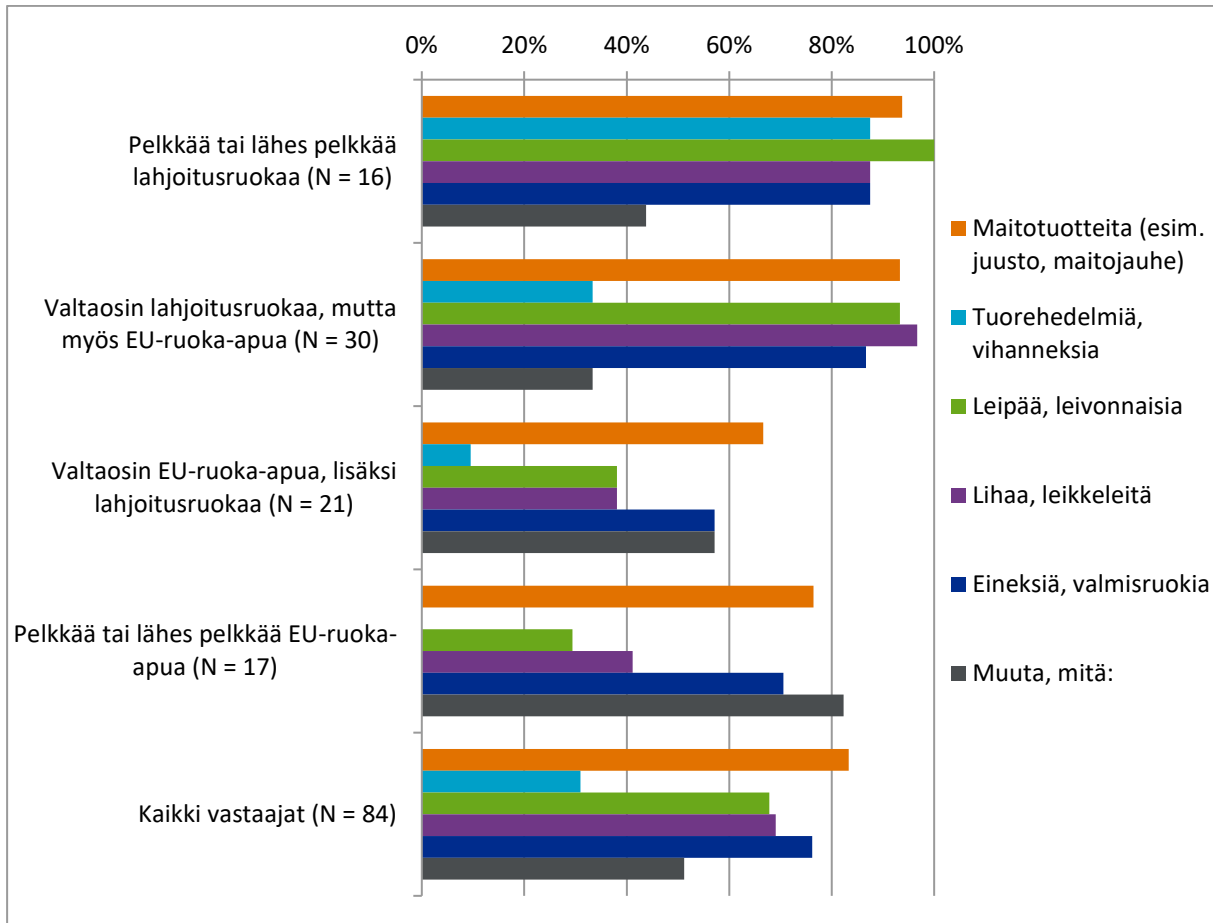
Haastateltujen järjestöjen ruokakasseissa jaettiin ruokaa asiakasta kohden keskimäärin kahdeksan kiloa (myös mediaani oli 8 kg), mutta massat vaihtelivat noin kahdesta kilosta lähes 15 kiloon. Osa jakajista kertoi jakavansa perheellisille enemmän ruokaa mukaan kuin yksinasujille. Monet lahjoitusruokaa jakavat järjestöt antavat kävijöiden lisäksi ottaa leipää niin paljon kuin haluavat, koska sitä lahjoitetaan niin paljon.

Haastatelluista 108 järjestöstä 19 % jakoi pelkkää tai lähes pelkkää EU-ruoka-apua ja 28 % pelkkää tai lähes pelkkää lahjoitusruokaa: loput vastaajat jakoivat kumpaakin vaihtelevassa suhteessa. Kuva 9 havainnollistaa, missä suhteissa eri kokoluokan järjestöt jakavat lahjoitus- ja EU-ruokaa. Esimerkiksi pelkkää tai lähes pelkkää EU-ruoka-apua jakavista kaikki yhtä lukuun ottamatta olivat pieniä jakajia (alle 10 000 kg vuodessa) ja käänteisesti suurimmat jakajat jakavat kaikki valtaosin tai pelkkää lahjoitusruokaa.



Kuva 9. Kuinka paljon erikokoiset jakajat jakavat EU-ruoka-apua (N = 105). Luvut pylväiden sisällä kertovat vastaajien lukumäärän.

Kuva 10 havainnollistaa ruokakassien sisältöä järjestöissä, jotka jakavat eri suhteissa lahjoitusruokaa ja EU-ruoka-apua. Esimerkiksi pelkkää tai lähes pelkkää lahjoitusruokaa jakavista järjestöistä noin 94 % jakaa maitotuotteita. Lahjoitusruoassa erityisesti tuorevihannesten, hedelmien ja leivän osuus on suurempi. Tämä on odotettavissa, sillä ne ovat merkittävimpiä kaupan hävikin lähteitä. Vapaaseen kenttään ("Muuta, mitä") kirjattiin suurelta osin EU-ruoka-apuun tavallisesti kuuluvia kuivatuotteita (pasta, jauhoja) ja säilykkeitä (hernekeitto, sian- ja naudanlihavalmisteita), mutta varsinkin pelkkää tai lähes pelkkää lahjoitusruokaa jakavilla järjestöillä myös kahvia, keksejä, kananmunia ja muita juomia maidon lisäksi.



Kuva 10. Mitä ruokakassi sisältää? Huom. pelkkää tai lähes pelkkää EU-ruoka-apua jakavista järjestöistä yksikään ei jakanut tuorehedelmiä ja vihanneksia. Useampi vastaus sallittu.

Lähes puolet (44 %, N = 104) haastatelluista ruoka-apujärjestöistä täydentää ruoka-apuaan vähintään joskus kaupasta ostetulla ruoalla saadakseen monipuolistettua ruoka-avun sisältöä mm. lihatuotteilla, rasvoilla, kahvilla, kananmunilla ja/tai vihanneksilla. Säännöllisesti näin kertoi tekevänsä 16 % vastaajista. Kasseihin päätyy usein ruoan lisäksi myös shampoota ja muita hygieniatuotteita, vaatteita ja/tai eläinten ruokaa.

4.3. Kuinka paljon ruoka-apua jaetaan Suomessa?

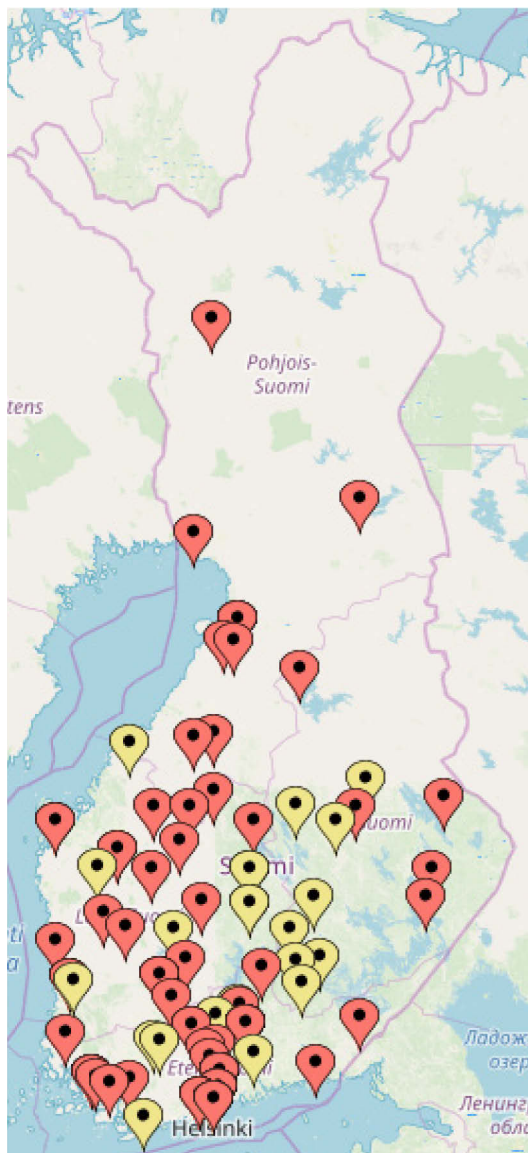
Suurin osa jakajista Suomessa on pieniä: suuntaa antavana esimerkkinä kaikkien tämän raportin kyselyyn ilmoitettujen (87 kpl) vuosittaisten jakomäärien mediaani oli vain 5 200 kg vuodessa, vaikka keskiarvo oli jopa noin 120 000 kg. EU-ruoka-avun osuus Suomen ruoka-avusta on ollut vuosina 2016–2020 noin 1,8–2,1 miljoonaa kiloa (Ruokavirasto, EU:n vähävaraisten avun toimenpideohjelma 2014–2020). Jaetun ruoka-avun kokonaismäärä Suomessa arvioitiin suurimpien ruoka-apujärjestöjen itse ilmoittamien jakomäärien, kirjallisuuden sekä kyselyn ja haastattelujen vastausten perusteella. Laske-
tun (karkean) arvion mukaan **Suomessa jaetaan kaikkiaan ainakin 18–22 miljoonaa kiloa ruoka-apua vuodessa tai 16–20 miljoonaa kiloa ilman EU-ruoka-avun osuutta.** Selvästi suurin osuus jaetusta ruoasta, arviolta noin 85–90 %, on lahjoitusruokaa.

Vertailun vuoksi kauppa tuottaa vuosina 2010–2012 toteutetun Foodspill-hankkeen mukaan (Silvennoinen et al. 2012) ruokahävikkiä 65–75 miljoonaa kiloa vuodessa. Teollisuus tuottaa hieman enemmän, 75–105 miljoonaa kiloa.

4.4. Kävijämäärien kasvu

Media on käsitellyt viime vuosina varsinkin Etelä-Suomen suurimpien jakajien kävijämäärien merkittävää kasvua. Haastateltujen ruoka-apujärjestöjen enemmistön mukaan kävijämäärät ovat olleet viime vuosina kasvussa laajemminkin. Kaikkiaan 62 % haastatelluista kertoi kävijämääränsä lisääntyneen ja 35 % mukaan se on pysynyt ennallaan tai lähes ennallaan (N = 105). **Vain 3 % (kolme haastateltua) kertoi oman kävijämääränsä laskeneen.** Webropol-kyselyssä ei kysytty, kuinka paljon kävijämäärät ovat kasvaneet, joten tulokset ovat laadullisia. Kasvu ei ollut rajoittunut pelkästään suuriin kaupunkeihin, vaan sitä esiintyi melko tasaisesti kuntien koosta ja sijainnista riippumatta (kuva 11).

Ruoka-apujärjestöjen ilmoittamat tiedot kertovat merkittävästä kasvusta ainakin Etelä-Suomessa: esimerkiksi Veikko ja Lahja Hurstin Laupeudentyö ry:n kävijämäärät ovat nousseet 700 viikottaisesta avunhakijasta jopa 5 400 kävijään viikossa vuoden 2006 jälkeen (Vantaan sanomat 2018). Operaatio Ruokakassin jakomäärät olivat pitkään kasvaneet noin 10 % vuodessa, mutta tahti on nopeutunut viime vuosina. Yksin vuoden 2017 aikana kasvua oli yli 30 prosenttia ja samantasoinen nousu on jatkunut 1,35 miljoonasta kilosta vuonna 2018 noin 1,8 miljoonaan kiloon vuonna 2019.

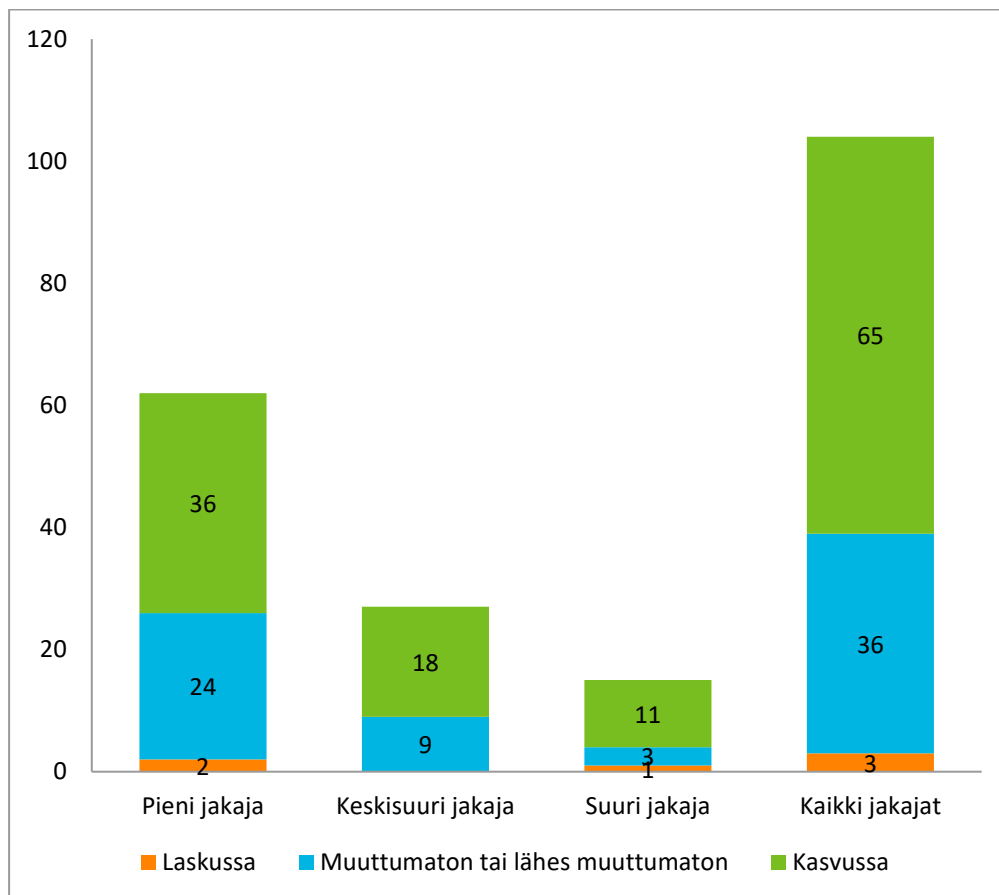


Kuva 11. Vastaajat, joiden ruoka-avun asiakasmäärät ovat viimeisen muutaman vuoden aikana kasvaneet (punaiset) tai pysyneet ennallaan (keltaiset). N = 101, yksi vastaaja ei ilmoittanut kuntaa.

Haastattelujen perusteella valmiiksi suurilla jakajilla kävijämäärätkin olivat suhteessa useimmin kasvaneet, vaikka kasvu on yleistä myös pienillä ja keskisuurilla jakajilla. Kävijämäärien muutokset eri kokoluokan jakajilla on nähtävissä kuvassa 12.

On huomattava, ettei yksittäisten järjestöjen vastauksista voi suoraan päätellä, miten ruoka-avun tarve väkilukuun suhteutettuna on alueella muuttunut, sillä mm. ruoka-apujärjestöjen ja asukkaiden määrät alueella ovat saattaneet myös muuttua. Esimerkiksi eräs kontaktihaastateltu suuri toimija Helsingin seudulla kertoi, että vaikka heidän kävijämääränsä ovat pysyneet suhteellisen samoina viime vuosina, ruoka-aputoimijoita on tullut lähialueelle huomattavasti lisää. Tämä viittaisi kokonais- tarpeen kasvamiseen alueella, mutta ruoka-avun lisääntynyt tarjonta tulisi suhteuttaa alueen kasva- vaan väkilukuun. Kasvaneet kävijämäärät muuttotappiokuntien järjestöissä kertoo vuorostaan to- dennäköisemmin, että tarve henkeä kohden on merkittävässä kasvussa, mutta vain mikäli järjestöjen määrä ei ole merkittävästi vähentynyt.

Kahden kontaktihaastatellun kattojärjestön mukaan ruoka-avun hakijoiden joukko on lisääntymisen ohella monipuolistunut. Eläkeläisten, naisten ja nuorten, erityisesti opiskelijoiden, suhteellinen osuus on kasvanut. Myös kaksi suurta Etelä-Suomen toimijaa mainitsivat, että ruoka-avun tarvitsijat ovat nuorentuneet, mutta toisaalta myös eläkeläisten määrä on kasvanut.

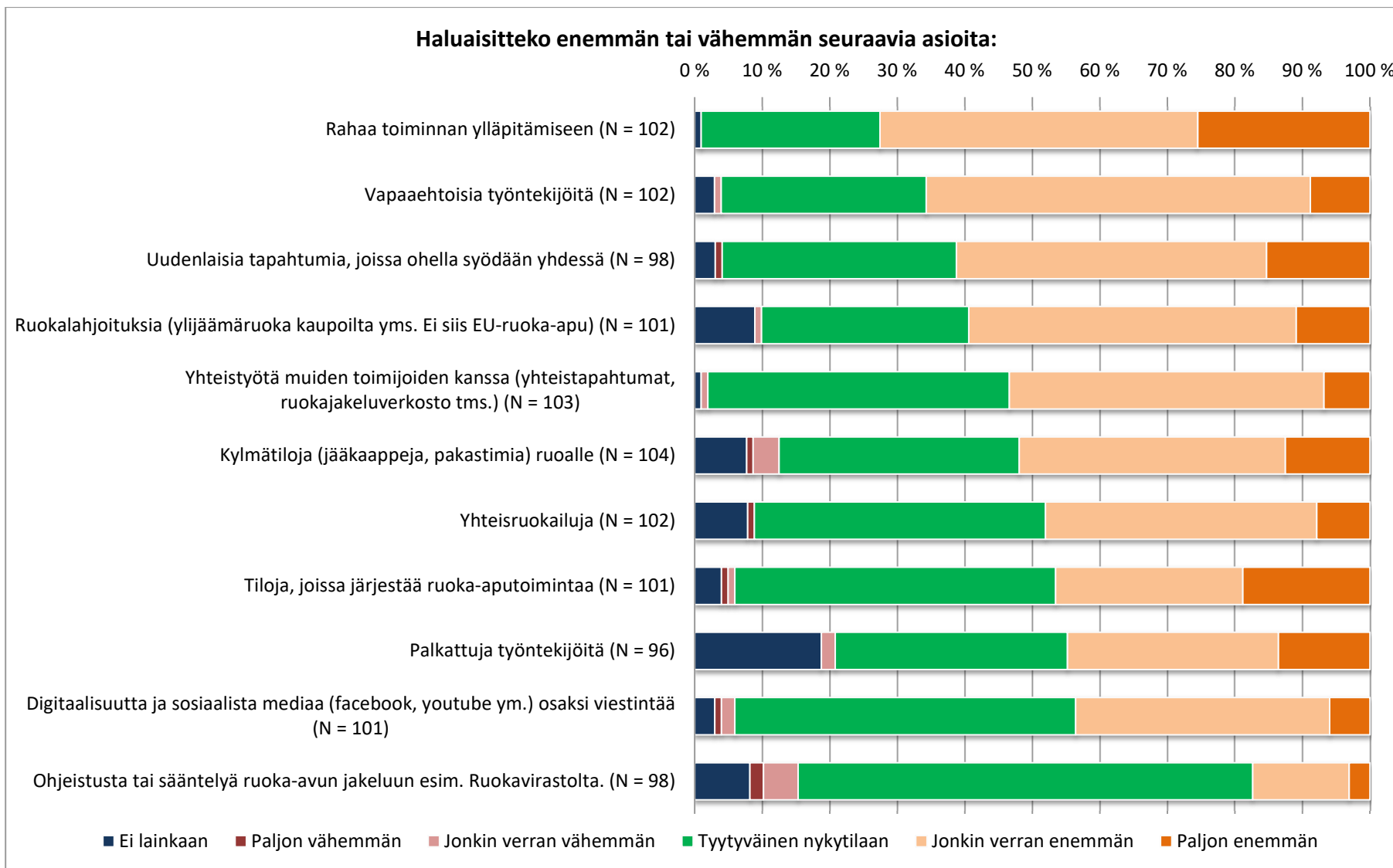


Kuva 12. Ruoka-avun hakijoiden lisääntyminen eri kokoluokan järjestöissä "viime vuosien aikana" (N = 104). Pylväissä on vastaajien lukumäärät.

5. Haastattelujen tulokset: ruoka-aputoiminnan kehittäminen

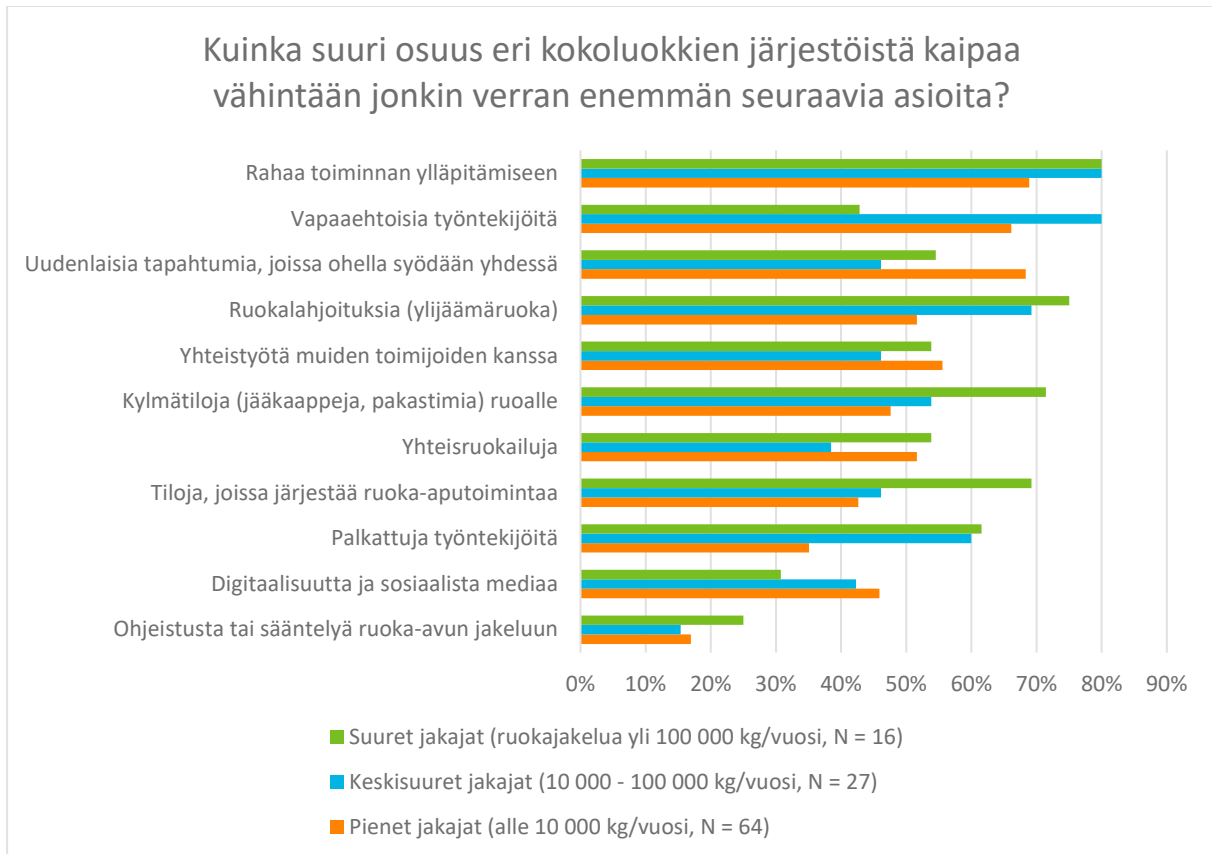
Tässä kappaleessa käsitellään haastatteluissa esiintulleita ruokaa uudelleenjakavien järjestöjen tarpeita ja kehitysehdotuksia. Keväällä 2018 toteutetussa Webropol-haastattelussa ruoka-apujärjestöiltä kysyttiin muun muassa heidän resurssien ja muista tarpeistaan. Erikseen nostettiin esille raha, vapaaehtoisten ja palkkatyöntekijöiden määrät, ruokalahjoitusten määrä, yhteisruokailut, ohjeistus, yhteistyö muiden toimijoiden kanssa, kylmä- ja varastotilat sekä tilat ruoka-aputoiminnan järjestämiseen. Tarpeen taso jaettiin Webropol-kysymyksessä kuuteen portaaseen, jossa toisessa päädyssä oli ”Emme halua/tarvitse lainkaan” ja toisessa ”Haluamme paljon enemmän”.

Vastauksista koostettiin seuraavalla sivulla oleva kaavio (kuva 13), jossa ylimpänä ovat asiat, joita useimmin kaivattiin vähintään jonkin verran lisää. Lisäksi haastatellut saivat kertoa omin sanoin, mitä heidän mielestään sekä heidän omassaan että Suomen ruoka-aputoiminnassa voisi kehittää, mitä haasteita ruoan uudelleenjakelussa on ja mitkä toimintatavat ovat osoittautuneet hyväksi. Kooste tässä kappaleessa esitetyistä haasteista, hyvistä käytännöistä ja kehitysehdotuksista on liitetty raportin loppuun kappaleeseen 6. Esitetyt kehitysehdotukset ovat ruoka-apujärjestöjen esittämiä, ellei toisin ilmoiteta.



Kuva 13. Mitä ruoka-aputoimijat tarvitsevat lisää (2018)?

Alla olevaan diagrammiin (kuva 14) on eritelty, miten samat tarpeet eroavat ruokajakelumääriltään pienillä, keskisuurilla ja suurilla järjestöillä. Diagrammi näyttää, kuinka suuri osuus kunkin kokoluokan järjestöistä kaipasi kysyttyä asiaa vähintään jonkin verran enemmän (eli joko jonkin verran tai paljon enemmän).



Kuva 14. Kuinka suuri osuus (%) erikokoisista järjestöistä kaipasi kysyttyjä asioita vähintään jonkin verran enemmän?

5.1. Raha, työntekijät, tilat ja muut resurssit

5.1.1. Tarpeet, haasteet ja esteet

Lähes kolme neljäsosaa, 73 % kaikista vastaajista, haluaisi **lisää taloudellista tukea** toiminnan ylläpitämiseen. Tarvetta esiintyi melko tasaisesti kaikenkokoisilla järjestöillä, mutta suurilla ja keskisuurilla hieman useammin (80 % vastaajista kummassakin kokoluokassa) kuin pienillä (69 % vastaajista). Julkisella puolella ei useiden kontaktihaastateltujen toimijoiden mukaan riittävästi tunnusteta tarvetta lisäävulle tai ymmärretä jo vakiintuneen ruoka-aputoiminnan mittavuutta. **Yhä useammat ruoka-aputoimijat ovat tilanteessa, jossa kävijöiden määrä on noussut, mutta vuosittain käytössä oleva rahamäärä pysynyt samana.** Ruoka-apu nähtiin useiden haastateltujen mukaan monesti epämuksuvana asiana, jonka kasvanutta merkitystä ei haluta virallisesti tunnustaa.

Erään kattojärjestön mukaan rahan puute näkyy käytännössä muun muassa huonossa kunnossa olevina ajoneuvoina ja muuna laitteistona. Autot ovat vuokran sekä palkkojen lisäksi ruoka-aputerminaaleille suuri kuluerä, ja vikojen korjaus sekä muu kunnossapito nostavat vielä kuluja huomattavasti. Erään suuren ruoka-aputerminaalin mukaan vuonna 2017 palkkojen jälkeen käytettäväksi jäävästä rahasta lähes 38 % meni viiden ajoneuvon ja muun kaluston polttoaineeseen, vakuutuksiin, korjauksiin sekä autoveroon. Tilavuokrien kulut voivat olla kymmeniä tuhansia euroja vuodessa.

Taloudellisen tuen jälkeen eniten järjestöt kaipasivat **lisää vapaaehtoisia** (66 % kaikista vastanneista). Ainakin jonkin verran lisää **vapaaehtoisia halusivat useimmiten keskisuuret järjestöt (80 %)**, sitten pienet (66 %) ja suuret (43 %). On huomion arvoista, että keskisuuret järjestöt kaipasivat vapaaehtoisia lähes kaksi kertaa niin usein kuin suuret. Tätä saattaa osaltaan selittää erot järjestöjen kotikuntien väkiluvuissa: suuret järjestöt sijaitsivat todennäköisemmin korkean väkiluvun kunnissa, joissa mahdollisia vapaaehtoisiaakin on enemmän. Alueidensa suurimmat järjestöt voivat olla myös suhteessa tunnetumpia ja tulla helpommin hakijoille mieleen. **Palkkatyöntekijöitä** kaivattiin sen sijaan ainakin jonkin verran lisää eniten suurissa (61 %) ja keskisuurissa (60 %) järjestöissä sekä suhteessa harvemmin pienissä (35 %).

Kylmäsäilytystilojen puute voi estää ruoka-apujärjestöjä vastaanottamasta lahjoitusruokaa ja toimia siten esteenä ruoan uudelleenjakelulle sekä lisätä ruokahävikkiä. Kylmäsäilytys on keskeisintä lahjoitusruokaa (tai kaupasta ostettua ruokaa) jakavilla järjestöillä, sillä EU-ruoka-apua ei tarvitse säilyttää kylmässä. Kaikkiaan 52 % vastaajista kaipasi ainakin jonkin verran lisää kylmätiloja, kuten jääkaappeja ja pakastimia. **Tarvetta oli eniten suurilla (> 100 000 kg ruokajakelua/vuosi) jakajilla (71 % vastaajista)**, sitten keskisuurilla (54 %, 10 000–100 000 kg/vuosi) ja pienillä (48 %, alle 10 000 kg/vuosi). Suuret jakajat luonnollisesti joutuvat varastoimaan enemmän ruokaa, mutta heillä myös kylmäsäilytystä vaativan lahjoitusruoan osuus on suurempi.

Hieman alle puolet kaikista vastanneista (47 %) toivoisivat ainakin jonkin verran **lisää tiloja ruoka-avun järjestämiselle** ja lähes viidesosa (18 %) paljon lisää. Tässäkin järjestön kokoluokka vaikutti merkittävästi: suurista järjestöistä jopa 69 % kaipasi ainakin jonkin verran lisää ja lisätila ruoka-aputoiminnan järjestämiselle oli neljänneksi kaivatuin asia lisätyn rahan, ruokalahjoitusten ja kylmätilojen jälkeen. Eräs kattojärjestö esitti, että **kunnan tarjoamille ruoansäilytystiloille olisi suuri tarve** (myös pienemmällä EU-ruoka-apua jakavilla järjestöillä), sillä suurella osalla seurakuntia tiloja ruoka-avun säilyttämiseen ei oikeastaan ole.

"Toimitilojen pienuus rajoittaa meitä, eli emme voi ottaa enempää asiakkaita, vaikka heitä jatkuvasti onkin meiltä varaamassa aikoja. Tämän vuoksi kävijämäärämme ei juurikaan kasva."

- Pieni jakaja Helsingin seudulta

Useat haastatellut kertoivat sopeutuneensa käytössä oleviin tiloihin, vaikka kertoivatkin, että lisätila antaisi mahdollisuuden järjestää paremmin esimerkiksi ruokailuja, keskustelua ja muuta yhteistointia. Muutama haastateltu kertoi, että toimitilojen koko rajoittaa sitä, kuinka montaa ihmistä pystytään auttamaan. Varsinkin suuren kokoluokan jakelutilaisuudet halutaan myös usein järjestää sivussa asuinalueista ja kaupallisista tiloista, sillä niistä voi tulla negatiivista palautetta lähiympäristöstä.

"Jos ajatellaan vaikka kerrostalojen kerhohuoneita, niin vähävaraisten ruokailu niissä tiloissa voisi herättää närää, vaikka olisikin myös positiivista vastaanottoa. Useimmiten näitä järjestetään paikoissa, joissa on jo vastaavanlaista toimintaa."

- Suuri jakaja Etelä-Suomesta

5.1.2. Hyvät käytännöt ja toiminnan kehitys

Hävikkiruokaan perustuva ruoka-aputoiminta kaippaa resursoinnin jatkuvuutta ja varmuutta, sillä se toimii pääosin erittäin niukoilla resursseilla ja perustuu usein vapaaehtoiseen työvoimaan. Keskeisiä menoeriä ovat juoksevat toiminnan kulut (työvoima, tilat, kuljetuskaluston hankinta- ja ylläpito). Jo käytössä olevia resursointimalleja ovat esimerkiksi vapaaehtoistyön rekrytointimarkkinoiden hyödyntäminen, yhteiset terminaalitoiminnot toisten ruoka-aputoimijoiden kanssa, toimintaan sopivat sivu-

tulot (esim. pakkausten tai pakkausmateriaalien kierrätys osana vähittäiskaupan logistiikkaa), sponsoroimisopimukset ja yhteistyösopimuksiin perustuva rahoitus (kunnat, kuntayhtymät).

Ruoka-apujärjestöjen saamia tukia käytetään usein kaluston ostamiseen, mutta kalustolahjoituksia voi saada myös yrityksiltä: esimerkiksi **eräs ruokaterminaali Etelä-Suomessa oli saanut kahdeksan pakastinarkkua lahjaksi eräältä kauppaketjulta**. Tarpeen vaatiessa eräs eteläsuomalainen ruokaterminaali kertoi vuokraavansa ulkopuoliselta taholta väliaikaista pakastintilaa. **Suuret ruoka- ja kuljetusalan yritykset voisivat mahdollisuuksien mukaan auttaa myös ruokakuljetuksissa**. Esimerkiksi kun kuljetusyritys tuo tukkuun tavaroita, voisi auto paluumatkalla viedä tukun ylijäämätuotteita ruoka-aputoimijoille.

Usein tyhjänä olevien kunnan tai muidenkin tilojen kartoittaminen esimerkiksi yhteisruokailu- ja/varastointia varten on tuottanut tulosta erään ruoka-aputerminaalin mukaan. Monien seurakuntien tai kerhohuoneiden tilat saattavat olla tyhjiillään useita päiviä viikosta ja sisältävät usein myös keittiötiloja ruoan valmistusta varten. Tällaisten tilojen hyödyntäminen on suositeltavaa myös ympäristösyistä, sillä vajaakäyttö tuhlaa energiaa ja resursseja.

Yksittäisiä jakajia voi auttaa liittyminen ruoka-aputerminaaliverkostoon, jolloin vähenee tarve jakajajärjestön omille säilytystiloille, henkilöresursseille ja kuljetuskalustolle. Terminaaliverkostoon kuuluvan jakajan ei tarvitse noutaa ruokalahjoituksia kaupalta tai huolehtia yksin suurten ruokamäärien varastoinnista. Tämä tietenkin on mahdollista vain alueilla, joilla ruoka-aputerminaalit toimivat, ja terminaaleilla on omat haasteensa resurssien riittävyyden kanssa. Terminaalitoiminta on viime vuosina lisääntynyt etenkin suuremmissa kaupungeissa ja lisännyt monilla alueilla edellytyksiä uudelleenjakelun järjestämiselle.

”Tilaa ruoan säilytykselle tarvitaan paljon lisää: kuntien pitäisi antaa säilytys- ja varastointitilat ruoka-aputyölle ilmaiseksi, tai muuten tukea säilytystä seurakuntien omissa tiloissa. Tällä hetkellä vähäisesti ja väännön kautta, vaikka kunnilla onkin tyhjiä tiloja.”

- Valtakunnallisen kattojärjestön edustaja

Eräs suuri jakaja Etelä-Suomessa kaipasi lisää mahdollisuuksia ja tukea ihmisten palkkaamiseen kuntouttavan työtoiminnan kautta. Moni järjestö haluaa ottaa töihin kuntoutujia ja ruoka-avun entisiä asiakkaita: ruoka-aputyö nähdään tärkeänä ja merkityksellisenä tapana osallistaa ja työllistää työelämästä sivuun jääneitä. Järjestöillä ei kuitenkaan usein ole varaa palkata itse työntekijöitä.

Eräs kattojärjestön edustaja kertoi järjestönsä kaipaavan **enemmän rahoitusta suoraan ruoka-aputyöhön ilman lupauksia osallisuuden kasvattamisesta**, sillä osallistamisen näkökulma ei auta parhaiten kaikkia ruoka-avun asiakkaita: esimerkiksi yksinhuoltajaperheet ja monet sairaat eivät välttämättä hyödy osallistamisesta vaan tarvitsevat vain ruokakassin kotiin vietäväksi. Osallistaminen nähtiin monessa järjestössä tärkeäksi, mutta ongelmalliseksi saatettiin kokea siihen liittyvät vaatimukset rahoitusta hakiessa.

”Tämä ruoka-avun tarve on niin epämukava asia, ettei sitä haluta virallisesti tunnustaa, virallinen tuki puuttuu. Jos poliitikot kokisivat tämän asian omakseen, niin tosi pienillä panostuksilla saataisiin tosi paljon aikaan. Meidän tehokkuus on huippuluokkaa. Esimerkiksi 100 000 € on tosi pieni raha kaikkeen muuhun verrattuna, mutta sillä lisäyksellä pystyttäisiin täällä tekemään tosi paljon kaikkea hyvää.”

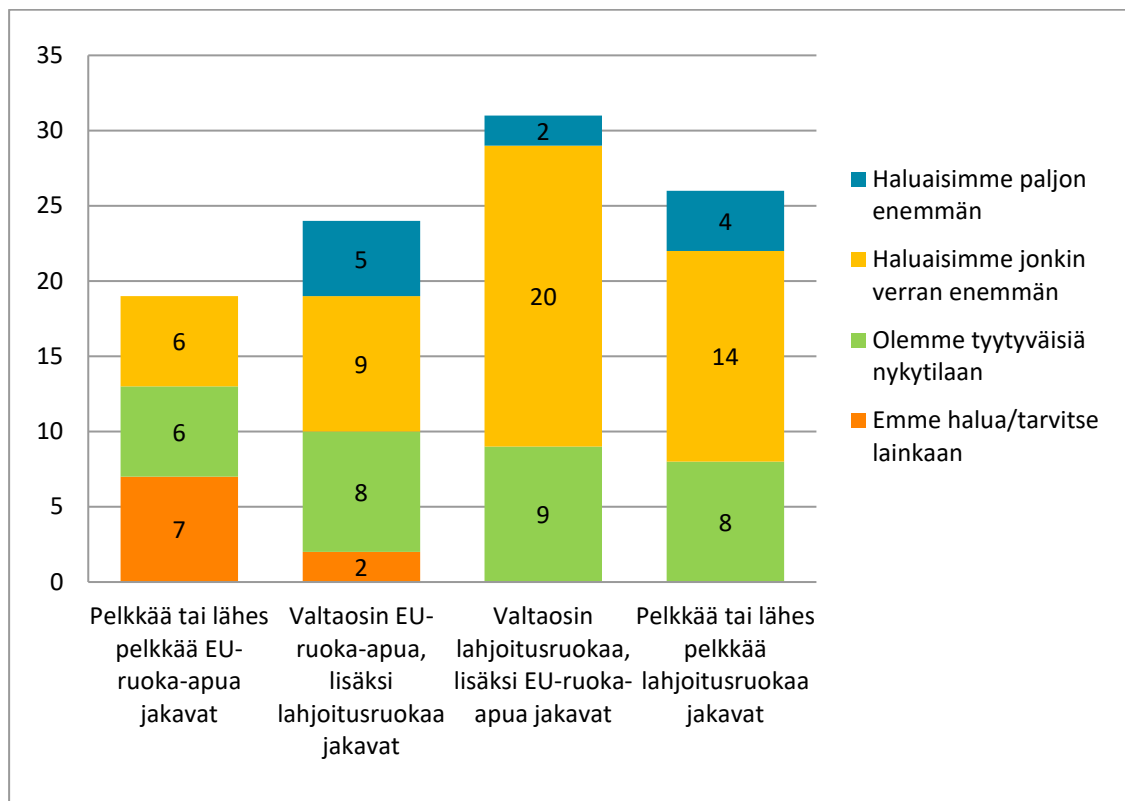
- Suuren ruoka-aputerminaalin edustaja Etelä-Suomessa

5.2. Ylijäämäruoan käytön lisääminen

5.2.1. Tarpeet, haasteet ja esteet

Kaikista haastatelluista 49 % halusi jonkin verran ja 11 % paljon lisää ruokalahjoituksia. Pienistä jakajista 52 % halusi vähintään jonkin verran lisää, keskiuurista 69 % ja suurista 75 %: tarve siis kasvoi järjestön kokoluokan myötä. **Suurille järjestöille ruokalahjoitusten lisätarve oli toiseksi yleisintä heti suoran taloudellisen tuen jälkeen**, keskiuurille kolmanneksi yleisintä taloudellisen tuen ja vapaaehtoisten työntekijöiden jälkeen. Ainakin jonkin verran enemmän lahjoitusruokaa kaivattiin eniten suurempien eteläisten kaupunkien, kuten Turun, Helsingin, Lahden seudulla, mutta sen lisäksi tasaisesti ympäri Suomen eteläisempää puoliskoa. Myös pohjoisemmassa Oulun seudulla ja joissain Lapin kunnissa kuten Kittilässä ja Posiolla oli kuitenkin lisää lahjoituksia toivovia järjestöjä. Kontaktihaastattelussa kysyttiin myös, millaisia ruokalajeja toivottaisiin erityisesti: useat toimijat kaipasivat lisää liha-, säilyke-, jogurtti-, eines- ja vihannestuotteita. Järjestöt tarjoaisivat mielellään mahdollisimman monipuolisen ja ravintopitoisen ruokakassin, jonka sisältö on riittävän kokoinen ja helppo valmistaa.

Kyselyyn vastanneissa järjestöissä yleisintä halu lahjoitusruoan lisäämiselle on niillä, jotka jakavat valtaosin lahjoitusruokaa mutta myös EU-ruoka-apua (71 % haluaa vähintään jonkin verran enemmän). Sen sijaan pelkkää tai lähes pelkkää EU-ruoka-apua jakavat toimijat ovat pääosin tyytyväisiä nykytilaansa tai eivät halua lainkaan lahjoitusruokaa. Kuva 15 havainnollistaa halua lisätä lahjoitusruoan määrää eritasoisesti EU-ruoka-apua jakavissa järjestöissä (N = 100).



Kuva 15. Kuinka paljon haluaisitte lisää lahjoitusruokaa (pylväät jaoteltuna sen mukaan, kuinka paljon järjestö jakaa EU-ruoka-apua)? (N = 100).

Eines- ja liharuokien päätymistä ruoka-apuun hankaloittaa usein tuotteiden heikohko säilyvyys ja viimeisen käyttöpäivän rajoitteet. Samanaikaisesti ne ovat ruokia, joiden valmistamisen ympäristökuormitus on usein merkittävä ja jotka monipuolistaisivat ruokakasseja. **Viimeisen käyttöpäivän ruoan eli VKP-ruoan hakuun kaupasta on tavallisesti vain vähän aikaa sulkemisajan jälkeen ja vanhen-**

tuneet VKP-tuotteet päätyvät usein jätteastiaan, koska ruoka-aputoimijat eivät ehdi ajoissa hakea ja pakastaa niitä tai valmistaa niistä ruokaa.

”Ruoka-avun kohderyhmällä on se ongelma, että vähällä rahalla syö epäterveellisesti, koska pääasiassa terveellinen ruoka on kalliimpaa tai vaivalloisempaa, mikä sitten heikentää entisestään heidän terveyttensä ja altistaa esim. diabetekselle. Vielä monipuolisemmaksi pitäisi saada ruokavalikoimaa: sen ymmärrän, ettei tuoretuotteita, mutta... nyt haluttaisiin sitä kasviruokaa. Eiköhän tule kasvissäilykkeitä. Pitää vaan olla helppoa. Enemmän valmisruokaa, koska on yksinasujia ja halutaan nopeasti valmistuvaa.”

- EU-ruoka-apua koordinoivan kattojärjestön edustaja

Ruokaviraston ruoka-apuohjeistukseen lisätyn poikkeuksen mukaan VKP-ruoasta saa valmistaa kuumennetun aterian vielä vanhenemista seuraavana päivänä. Haastateltu Ruokaviraston edustaja kertoi tämän olleen kovan työn takana, mutta haastateltujen ruoka-apujärjestöjen mukaan tämän poikkeuksen hyödyntäminen on silti haastavaa. Esimerkiksi suuren eteläsuomalaisen ruokaterminaalin edustaja kertoi, että huojennusta säädöksiin ei käytännössä juuri ole pystytty heillä hyödyntämään: muun muassa reseptiikka pitäisi keksiä päivän sisällä, ruoan saatavuuteen ei voi luottaa ja suurimmilla jakajilla ei muutenkaan riitä resurssit järjestää ruokailutilaisuuksia kovin usein, koska kävijämäärät ovat niin suuria.

Ylijäämäruoan saatavuus on usean kontaktihaastatellun toimijan ja yksittäisten Webropol-vastaajien mukaan jonkin verran pienentynyt, luultavasti pääasiassa kauppojen alennustarrojen ja muiden hävikin ehkäisykeinojen kehittymisen takia. Eteläsuomalainen suuri ruoka-apterminaalii kertoi **erityisesti kuivatuotteiden saatavuuden vähentyneen elintarvikkeiden poistoeriä myyvien ”hävikkikauppojen”** myötä (esimerkiksi Fiksu Ruoka Oy, Matsmart ja Kirkon ulkomaanavun organisoiman WeFood). Erään kattojärjestön mukaan (haastateltu 2018 keväällä) hävikkikaupat eivät näy lahjoitusruoan saatavuudessa suurimmassa osassa maata, mutta Etelä-Suomessa mahdollisesti. Yksittäisille jakajille ylijäämäruoan kaupallistuminen voi näyttäytyä haasteena, mutta mm. kokonaishävikin vähentämisen näkökulmasta tilanne voi olla positiivinenkin.

”Ikävää on se, että liikkeistä saatavien ruokatuotteiden määrä on vähentynyt, kun samaan aikaan kysyntä on ollut jatkuvasti kasvussa ja väkimäärä lisääntynyt.”

- Keskiuuri jakaja, Pirkanmaan maakunta

Harvaan asutuilla seuduilla lahjoitusruokaan perustuvaa ruoka-apua on usein vaikea järjestää. Esimerkiksi Lapissa ruoka-avun kuljettajat saattavat viedä ruokaa vähäiselle määrälle avun tarvitsijoita, jotka asuvat kymmenien kilometrien päässä toisistaan, eikä lahjoittajiksi sopivia kauppota välttämättä ole lähettyvillä. Pienillä jakajilla ei myöskään välttämättä riitä henkilökunta tai vapaaehtoiset ruoan säännölliseen hakemiseen ja käsittelyyn.

Tässä mainittujen haasteiden lisäksi ylijäämäruoan jakamisen lisäämistä rajoittaa edeltävässä kappaleessa mainitut resurssien puutteet: toimijoilta saattaa puuttua taloudellisten resurssien lisäksi aika ja työvoima jakomäärien kasvattamiselle.

5.2.2. Hyvät käytännöt ja toiminnan kehitys

Tutkitun lisätiedon tuottaminen ruoan uudelleenjakelun ympäristöllisistä, sosiaalisista ja taloudellisista hyödyistä voisi auttaa ruoka-apujärjestöjä vakuuttamaan sekä lahjoittajia että toiminnan rahoittajia toiminnan tarpeellisuudesta. Erään kattojärjestön mukaan lahjoittajia voisi motivoida lisää ruokalahjoituksiin, jos he voisivat ilmaista helposti esimerkiksi, kuinka paljon he säästävät jättekuluissa ja kuinka paljon vähentävät hiilijalanjälkeään ruoan uudelleenjakelulla. Tällaisten laskelmien

olemassaolo helpottaisi ruoka-aputoiminnasta aiheutuvien hyötyjen kommunikoimista myös muille tahoille.

Viimeisen käyttöpäivän ruoan jakelun ja jo kaupassa pakastamisen edellytyksiä tulee kehittää.

Osan VKP-ruoasta voisi välittää ruoka-apuun jo ennen viimeistä käyttöpäivää, mikäli on odotettavissa, ettei koko varasto mene kaupaksi. Toinen vaihtoehto on ruoan pakastaminen jo kaupassa, jolloin kauppa tarvitsee sekä tilaa että pakastimia tarkoitusta varten. Kaupan tulee voida luottaa siihen, että VKP-ruoan aikaisempi luovuttaminen ei ole heidän omista myynneistään pois, eikä VKP-ruokien säännöllinen erottelu muista tuotteista tule ainakaan jätemaksujen maksamista kalliimmaksi. Eräs kaupan edustaja kertoi, että VKP-ruoan pakastaminen toki vaatii työvoimaa ja pakastimia, mutta lisäksi kaupassa ei välttämättä ole ylimääräistä tilaa. Kehitystyötä tulisi jatkaa yhteistyössä kaupan ja ruoka-apujärjestöjen kanssa sekä miettiä pakastamiseen mahdollista apua. Ruoka-apujärjestöissä yhteisruokailujen reseptiikkaa voisi mahdollisuuksien mukaan joustavoittaa jättämällä tilaa vaihtelulle tai nopeille lisäyksille samana tai edeltävänä päivänä haetun VKP-ruoan muodossa, mikäli ruokaa ei ole ehditty pakastaa ajoissa.

Ylijäämäruokaa voidaan myös myydä alennuksella. Kauppojen alennustarrat ovat todetusti vähentäneet kauppojen hävikkiä ja mahdollistavat samalla ruokakuluissa säästämisen. Myös hävikkikaupat ja -ravintolat myyvät edullista ylijäämäruokaa ja lisäksi alueille, joilla ei syystä tai toisesta järjestetä ruoka-aputoimintaa. Hävikkikaupat voivat kauppojen alennustarjontaan tavoin olla hyvä vaihtoehto lisätä ylijäämäruoan käyttöä myös maksavien asiakkaiden keskuudessa, jotka haluavat kuitenkin säästää ruokaostoksissaan tai vähentää ruokahävikkiä. Hävikin kannalta keskeistä on lopulta, kuinka suuri osuus hävikkikauppojen sisäänotosta päätyy ihmisten syötäväksi ja kuinka paljon jätettä ne itse tuottavat. Myös ravintoloiden ja ravitsemispalveluiden ylijäämäruoan myyntiin tarkoitettujen sovellukset, kuten ResQ Club (<https://www.resq-club.com/fi/>) ja Lunchie Market (<http://lunchie.market/suomi/>), auttavat jakamaan ylimääräistä ruokaa. Ruokaloitten lämmitetty ruoka voi niin ikään jakaa tai myydä alennuksella suoraan asiakkaille ruokailuajan loppuksi: ruokaa voi pakata esimerkiksi keittiön omiin margariinirasioihin tai muihin sopiviin tyhjentyneisiin pakkauksiin, tai sitten kävijöiden omiin rasioihin.

”Jotkut kiertelevät useita jakopaikkoja. Mutta köyhän on vaikea syödä terveellisesti tai etukäteen päättää, mitä tänään tehdään. Tosi hyvä, että on tullut suuremmat alennukset iltaisin kauppoihin.”

- Suuri jakaja, Etelä-Suomi

Apuun voivat tulla myös kunnat. **Kuntien ruokapalveluissa ylijäänyttä ruokaa pitäisi hyödyntää mahdollisuuksien mukaan joko omassa toiminnassa tai ruoka-aputoiminnassa.** Samoin kuntien järjestämissä tapahtumissa voisi valmistaa ravitsemispalveluiden ylijäämäruokaa tai muuten uudelleenjakaa sitä.

Ylijäämävihanneksia, -hedelmiä ja -juureksia (esim. peruna, sipuli ja porkkana) voisi mahdollisesti saada enemmän suoraan maataloilta ja puutarhoilta: esimerkiksi kakkosluokkaa tai sesonkiaikojen ylituotantoa. Tämä säästäisi näitä raaka-aineita kaupasta ostavien ruoka-apujärjestöjen varoja ja vähentäisi vihannesten sekä hedelmien ruokahävikkiä samalla ruokakassin sisältöä monipuolistaen. Ruoan tuottajien suoramyyntin lisääminen alennetulla hinnalla voi olla myös hyvä vaihtoehto ehkäistä hävikin syntymistä tapauksissa, joissa kaikkea ruokaa ei todennäköisesti saada eteenpäin, mutta sitä ei haluta jakaa vielä ilmaiseksi.

Ruoka-aputermiinalitoiminnan aloittaminen uudella alueella voi lisätä ruokaa uudelleenjakavien järjestöjen määrää: järjestöt, joilla ei omakohtaisesti ole resursseja tai aikaa järjestää ruoan uudelleenjakelua kokonaisuudessaan, saattavat olla valmiita aloittamaan ruoka-aputoiminnan, jos termiinali järjestää ylijäämäruoan lahjoittajalta heille asti. Esimerkiksi 4FRONT Oy:n vuonna 2018 julkai-

sema Yhteinen pöytä ry:n vaikuttavuusarviointi sisälsi kyselyn Vantaan ruoka-aputoimijoille, joista 52 % totesi aloittaneensa ruoka-avun jakamisen vasta Yhteisen pöydän mallin saapumisen myötä. Terminaalitoiminta voisi mahdollistaa EU-ruoka-avun ainakin osittaisen korvaamisen lahjoitusruoalla järjestöissä, joilla suurin este lahjoitusruoan hakuun on omien resurssien puute. Lisäksi terminaalit voivat ohjeistaa verkostojensa järjestöjä tuntemattomampien ruoka-aineiden käyttöön yhteisruokailuissa ja siten vähentää niiden päätymistä hävikkiin. Keskitetty, luotettava ja jo asemansa vakiinnuttanut ruoka-aputerminaalitoiminta voi myös helpottaa potentiaalisten lahjoittajien päätöstä lähteä ruoka-aputoimintaan.

Ylijäämäruokaa voidaan jakaa joissain yhteyksissä myös ilman vähävaraisuusoletusta: keinona tähän oli eräällä järjestöllä järjestää ruokailutilaisuuksia, joihin ihmisiä kehoitettiin ottamaan osaa varallisuustasosta riippumatta. Tarkoituksena on välttää ruoka-apuun usein liittyviä häpeän ja leimautumisen tuntemuksia sekä korostaa yhteisöllisyyttä ruokailijoiden välillä. Ilman vähävaraisuusoletusta järjestetyt ruokailut voivat onnistua parhaiten pieneköissä paikkakunnissa, joissa ruoka-avun tarve ei ole kovin suurta. Suuren eteläsuomalaisen ruoka-aputerminaalien mukaan ruoka-aputoiminnan järjestäminen on kuitenkin useimmille vapaaehtoistyötä, jolla halutaan nimenomaan auttaa heikko-osaisimpia ja varmistaa että heille riittää ruokaa. Muun muassa tämän vuoksi vähävaraisuusoletus lienee jatkossakin paikallaan suurimmassa osassa ruoka-aputoimintaa.

Ruoan uudelleenjakelun lisäksi on hyvä kehittää muita väyliä hävikin vähentämiseen ja ylijäämäruoan hyötykäyttöön. Suurimpia hävikin lähteitä, leipää ja hevituotteita, tulisi saada paremmin hyödynnettyä ruoka-avun lisäksi raaka-aineena. Erityisesti kaikkea leipää ei nykyisellään pystytä hyödyntämään ruoka-apuna, ja monet hevituotteet ehtivät myös mennä huonoksi. Jonkin verran ylijäämäleipää on käytetty esimerkiksi oluen valmistamiseen (Wasted-hävikkileipäolut): vastaavia tuoteinnovaatioita voisi työstää lisää, mikäli leipähävikkiä ei muuten saada vähenemään. Bioetanoli ja rehu ovat muita mahdollisia käyttötapoja hävikkileivälle. Osa kaupoista antaa jo vanhentunutta leipää asiakkaille ilmaiseksi mukaan.

Monilla kaupoilla ja tehtailla voi edelleen olla käsitys, että ruoka-aputoimintaan osallistuminen aiheuttaa automaattisesti kustannuksia tai työtä lahjoittajalle. Esimerkiksi kaikki yritykset eivät tiedä, että ruoan uudelleenjakeluun voi olla alueella olemassa helppoja ratkaisuja ja valmiita prosesseja. Tällöin ratkaisuna voi olla yksinkertaisesti lisätä tiedotustyötä ja rohkaista paikallisia kauppiaita sekä tukkujia ottamaan osaa lahjoitustoimintaan.

5.3. Ylijäämäruoan logistiikka ja käsittely

5.3.1. Tarpeet, haasteet ja esteet

Lahjoittajille on tärkeää, että lahjoitustoiminta tehdään heille mahdollisimman **helpoksi** ja että ruoan **hygieeninen ja turvallinen jakaminen** on lahjoituksen jälkeen mietittyä sekä **järjestön vastuulla**. **Keskeinen huolenaihe monille lahjoittajille on, että ruokaa myydään eteenpäin**. Varsinkin uusille ruoka-aputoimijoille luottamussuhteiden luominen lahjoittajiin voi vaatia aikaa.

Tukuista ja tehtaista tulee tavallisesti lavoittain ruokaa kerralla, joten ruoan varastointiin tarvitaan kuljetusvälineistön lisäksi paljon säilytys- ja mahdollisesti kylmä- sekä pakastintilaa. Myös ruoan päätyamisen jakoon on syytä olla riittävän nopeaa, mikä voi olla haaste pienemmille järjestöille. Yleensä tukkujen ja tehtaiden lahjoitukset eivät ole säännöllisiä, vaan tulevat satunnaisesti suurina kertamäärinä ja vaativat vastaanottajalta kookkaita varasto- sekä kylmätiloja (osa kaupoista sen sijaan saattaa toivoa päivittäistä ruoan noutoa, jolloin painetta on lisäksi logistiikan järjestämisessä ja kuljettajien saatavuudessa). Eräs ruokaterminaalit kertoi joutuvansa joskus kieltäytymään lahjoituksista koko-

naan, sillä kylmätilaa ei ole tarpeeksi. Tukkujen ja tehtaiden lahjoituksissa on usein kuitenkin päiväystä pitkään jäljellä, joten ruokaa on aikaa välittää eteenpäin, mikäli se kyetään varastoimaan.

Ravitsemispalvelut, kuten ravintolat ja ruokalait, voivat olla ongelmallinen ruoka-avun lähde, koska ruoka on usein valmistettu lämpimäksi ateriaksi ja palvelun omissa vuoroissa, joista ruoka tulisi joko siirtää omiin vuokiin tai jotka pitäisi käytön jälkeen palauttaa. Ruoan välittäminen eteenpäin on haasteellista, koska se pitäisi turvallisuussyistä lähes heti valmistaa lämpimäksi ateriaksi uudestaan. Kuljettaessa ruoka tulisi joko pitää kuumana tai saada jäähdetyttyä tehokkaasti, mikäli ruoka on jo lämmitetty. Ruoka-apujärjestöjen ruokailutilaisuuksia ei voi myöskään järjestää pelkästään lämpimän ylijäämäruoan varaan, sillä yli jäävän ruoan määrä vaihtelee, eikä sitä tule joka hakupäivänä välttämättä ollenkaan.

5.3.2. Hyvät käytännöt ja toiminnan kehitys

Kirjalliset lahjoitussopimukset koettiin pääsääntöisesti järkeviksi, erityisesti vakilahjoittajien kanssa. Niihin määritetään sopivalla joustavuudella lahjoitusyhteistyön ehdot. Lahjoitussopimuksiin olisi erään ruokaterminaalin mukaan syytä lisätä myös säännölliset palautekeskustelut, joissa käytäisiin läpi sitä, miten kummankin osapuolen mielestä ruokalahjoitukset ovat onnistuneet.

Lahjoittajille on useiden haastateltujen ruoka-apujärjestöjen mukaan ensisijaisen tärkeää, että ruoka-apujärjestön toiminta on luotettavaa, huolellista ja järjestelmällistä. Usein lahjoittajat haluavat varmistua toiminnan luotettavuudesta ennen lahjoitussuhteen aloittamista. Tämän vuoksi luottamussuhteiden rakentaminen lahjoittajiin on tärkeä prosessi erityisesti uusien, vielä tuntemattomien ruoka-apujärjestöjen toiminnassa. Hyvästä ”brändistä” ja tunnettuudesta on myöhemmin paljon apua: esimerkiksi eräs alueellaan hyvin tunnettu ruokaterminaali kertoi tulevansa helposti uusille lahjoittajille mieleen ylijäämän syntyessä ja he saavat silloin tällöin yllättäviä lahjoituksia esimerkiksi paikallisilta leipomoilta.

Suuria ruoan kerta-annoksia vastaanottaville järjestöille on erityisen hyödyllistä verkostoituminen, jossa ruoka-aputoimijat välittävät toisilleen ylimääräistä ruokaa. Lahjoitusruoan saatavuus on luonnostaan hyvin vaihtelevaa, eikä sen monipuolisuuteen voi ruoka-apujärjestöt vaikuttaa, mutta järjestöjen välisellä jakamisella voidaan mahdollisesti myös lisätä vaihtelevuutta ruokakasseihin, mikäli eri järjestöt vastaanottavat erilaisia ruokalajeja. Nopea ja toimiva tiedonvälitys sekä juokseviin tilanteisiin varautuminen (esimerkiksi kuljettajan nopea vaihtotarve) ovat keskeisiä. Tämä onnistuu parhaiten Etelä-Suomessa, jossa verkostot voivat olla satojen kilometrien kokoisia (esimerkiksi Turun ja Helsingin järjestöt jakavat ruokaa toisilleen).

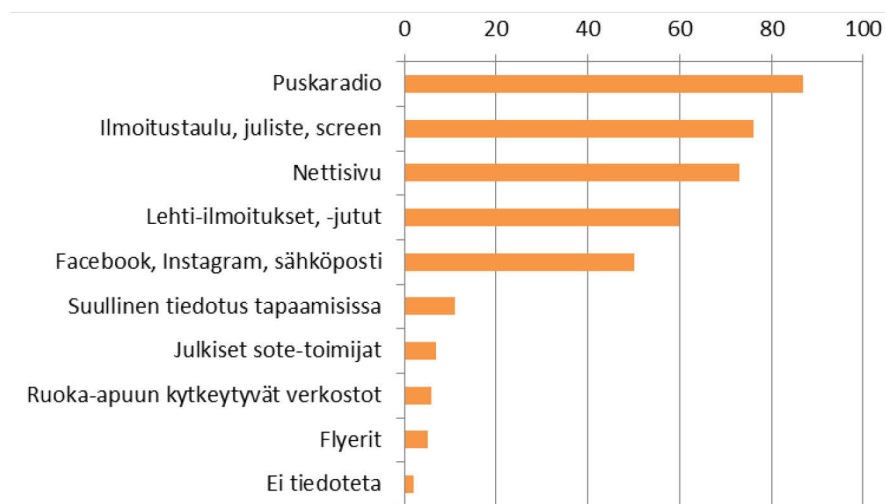
Samoin järjestelmällinen ja (erityisesti suurilla jakajilla) tehokas lahjoitusruoan käsittely on tärkeää. Eräs suuri ruokaterminaali kertoi lajittelevansa saapuneen ruoan tuoteryhmiin (esim. leivät, vihannokset, lihat) ja pitävänsä kirjaa saapuneiden ruokamäärin painoista, jotta varaston kulloisestakin koosta pysytään ajan tasalla. He säilövät ruoan päiväsjärjestyksessä kylmäkaappeihin ja pakastimiin, jotta vanheneva ruoka ei unohtuisi varastoon ja joutuisi hävikkiin. Kyseinen järjestö kuljettaa itse ruokaa eteenpäin sen jakajille: kuljettajille on valmistettu kansio, jossa on listattu kaikki lahjoittajien ja yhteistyöjärjestöjen osoitteet suunnistamista helpottavien Google Maps –kuvien kera.

Ravitsemispalveluiden lämmitetystä ylijäämäruoasta voi saada esimerkiksi yhteisruokailutilaisuuksiin satunnaista täydennystä, mutta siihen perustuvaa ruokailua ei voi aikatauluttaa etukäteen tai järjestää säännöllisesti. Eräs ruokaterminaali kertoi, että he voivat ottaa ravitsemispalveluilta vain valmiiksi jäähdetyttyä ja pakattua ruokaa, olettaen että määrät ovat kohtuullisen kokoisia. Jotkin järjestöt saavat ravintoloilta ruoan pakastettuna, mikä helpottaa huomattavasti ruoan jakamista.

5.4. Viestinnän kehittäminen

Viestintä on välttämätön osa minkä tahansa organisaation toimintaa ja kehittämistä. Ruoka-aputoimijoiden kokema tarve suunnitelmalliseen viestintään vaihteli tehdyissä haastatteluissa ja kyselyissä. Kun toiminta on vakiintunutta, sujuu ainakin päivittäisjohtaminen normaalitilanteissa ilman suunnitelmaakin, ja toimijat haluavat kohdentaa niukat resurssit muuhun kuin viestinnän suunnitteluun. Haastateltavat kuitenkin tunnistivat myös muita viestintätarpeita liittyen esimerkiksi ruoka-aputoiminnasta käytävään julkiseen keskusteluun. Toisaalta suurempien, mahdollisesti verkosto- maisten ruoka-aputoimijoiden viestintätarpeet voivat olla erilaiset kuin esimerkiksi pienillä jakajilla.

Puolet vastaajista oli tyytyväisiä digitaalisen viestinnän (sosiaalinen media, nettisivut) määrään, ja 41% vastaajista halusi jonkin verran tai paljon enemmän digitaalista viestintää. Tieto ruoka-avun jakeluista ja ruokailuista kulkee kyselyyn saatujen vastausten perusteella enimmäkseen ”puskaradion” kautta (kuva 16).



Kuva 16. Ruoka-aputilaisuuksista tiedottamisessa käytetyt viestintätavat (useampi vastaus sallittu, yhden vastaajan tiedot puuttuvat, N = 95).

Viestinnän kehittämistarpeita koskevaan kysymykseen #19 vastasi vain puolet kaikista kyselyyn vastanneista. Vajaa kolmasosa vastanneista arvioi, ettei viestinnässä ei ole kehitettävää tai että viestintää ei voida lisätä, koska toimintaa ei ole mahdollista laajentaa. Neljännes vastanneista halusi enemmän tai tehokkaampaa lehti-ilmoittelua. Muina kehittämiskohteina mainittiin somen ja netin hyödyntäminen, viestinnän parempi kohdentaminen ja kieliversiot sekä yhteisviestintä muiden ruoka-aputoimijoiden kanssa. Vain kaksi toimijaa oli valinnut kehityskohteekseen mielikuvaviestinnän, jolla tehtäisiin toimintaa tunnetuksi.

Ruoka-aputilaisuudet toistuvat valtaosaltaan säännöllisesti, jolloin ruoka-avun saajat voivat neuvoa uusia hakijoita ajankohdista ja sijainneista. Ilmoitustaulu ja suullinen tiedotus toimivat hyvin viestintäkanavana ruoka-aputilaisuuksien yhteydessä. Verkkosivut ja muu sähköinen viestintä tavoittavat älykännyköitä käyttävät henkilöt. Erityisesti seurakunnat hyödyntävät omia lehti-ilmoituskanaviaan tiedottaakseen ruoka-aputilaisuuksistaan.

Lisääntynyt ruoka-avun saama mediahuomio ja siihen liittyvä julkinen keskustelu muovaavat suuren yleisön mielikuvia ruoka-aputoiminnasta. Ruoka-avun käsittely mediassa on ollut haastateltujen järjestöjen mukaan monesti tervetullutta, koska se on lisännyt tietoisuutta ruoka-avun tarpeen kasvusta

ja ruoka-aputoimijoiden resurssien riittämättömyydestä. Julkinen keskustelu tuo kuitenkin myös viestinnällisiä haasteita erityisesti suurille jakajille. Kaksi suurta toimijaa Etelä-Suomesta ja eräs kattojärjestö kritisoivat haastatteluissa ruoka-apujonon suuruuden ylikorostamista julkisuudessa ja erityisesti ruoka-avun tulevaisuudesta päättävien tahojen keskuudessa: kyseessä on heidän mukaansa ollut vain muutamassa sijainnissa väliaikainen ongelma ja **jonot on saatu murto-osaan muuttamalla jakelukäytäntöjä siten, ettei jakelun alussa tarvitse enää olla paikalla**. Tämä tieto ei kuitenkaan ole levinnyt suurelle yleisölle. Erään suuren eteläsuomalaisen järjestön edustaja koki, että heitä on syyllistetty ruokajonon synnyttämisestä, ja toisen mukaan jonossa seisomisen ahdinkoa on liioiteltu, jotta saataisiin ruokajonot pois näkyvistä.

”Media on valtava voima, sitä on vaikea hallita. Ruoka-avun käsittely julkisuudessa vähän häiritsee, koska se on niin pääkaupunkiseutuun keskittynyttä mediassa. Useilla paikkakunnilla ei ole lainkaan jonoa.”

- Valtakunnallisen kattojärjestön edustaja

Ruoka-aputoimintaan liittyvän viestinnän kehittämiseksi hankkeessa laadittiin ”Tieto kiertämään” -viestintäopas ruoka-aputoimijoille (<https://www.slideshare.net/Circwasteproject/viestintopas-ruokaaputoimijoille>, kuva 17). Sen keskeisenä ajatuksena oli perustella suunnitellun sisäisen ja ulkoisen viestinnän tarpeellisuus ruoka-aputoiminnassa sekä antaa siihen sopivia työkaluja. Oppaan sisällöissä ja liitteissä käydään läpi mm. ruoka-avun sidosryhmät, niihin liittyvät viestintätarpeet, viestinnän organisointi sekä viestintä erilaisissa tilanteissa.

Osallistava yhteisö -hanke sai Sosiaali- ja terveysjärjestöjen avustuskeskus STEA:lta rahoituksen vuosille 2019-2021. Kirkkopalvelut ry:n koordinoiman hankkeen osana on kehitetty ja tammikuussa 2020 avattu ruoka-apu.fi-verkkopalvelu. Se tarjoaa alustan, jolla rekisteröityneet ruoka-aputoimijat kautta Suomen voivat ilmoittaa jakotilaisuuksistaan, sekä hakukoneen, jolla avun saajat voivat helposti löytää itseään lähellä olevat jakotilaisuudet. Palvelussa jaetaan myös muuta tietoa ruoka-aputoiminnasta ja siihen liittyviä ajankohtaisista asioita, kuten toimintaohjeita koronavirusepidemian ajalle.



Missä kanavissa onnistut?

Käytettävien viestintäkanavien lukumäärä ei ole itseisarvo – tärkeämpää on valita kanavien kirjosta vaihtoehdot, jotka palvelevat omia tarpeita parhaiten. Kanavia valittaessa kannattaa pohtia muun muassa seuraavia asioita:

- Kuinka laajalle joukolle halutaan viestiä?
- Miten nopeasti viestiin pitää tavoittaa?
- Tarvitaanko viestiin nopeaa vastausta?
- Mikä on vastaanottajille luontevin kanava?
- Onko kanava kaikkien käytössä?

Digitaalisen viestinnän yleistymisestä huolimatta ihmisten kohtaaminen on yhä yksi tärkeimmistä viestintätilanteista. Viestinnän pelisäännöt ja tavoitteet on hyvä muistaa myös kasvokkaisissa kohtaamisissa.

”Some ei ole syönyt kasvokkain tapahtuvan viestinnän merkitystä.

Kuva 17. Esimerkkisivu Tieto kiertämään -viestintäoppaasta

5.5. Muu ruoka-aputoiminnan kehitys

5.5.1. Ruoka-apujärjestöjen yhteistyö

Varsinkin suuremmissa kaupungeissa ruoka-apujärjestöt saattavat toimia osittain samoissa tiloissa, jakaa saman alueen lahjoittajia ja olla muutenkin säännöllisessä vuorovaikutuksessa. Toimimaton yhteistyö voi esimerkiksi palvella epäsuhtaisesti vain jotain osapuolta ja aiheuttaa joissain tapauksissa riitoja järjestöjen välille. Toimiva yhteistyö on sen sijaan vastavuoroista ja hyödyttää sen kaikkia osapuolia: erään kattojärjestön mukaan ”kunkin yhdistyksen oman eetoksen on säilyttävä ja turhaa byrokratiaa vältettävä”. Yleisiä esimerkkejä yhteistyöstä (ja samalla hyviksi osoittautuneista käytännöistä) ruoka-apujärjestöjen välillä on

- ruokahakupäivien ja lahjoittajien jakaminen yhdessä,
- ylijäämäruoan jakaminen järjestöjen välillä,
- varastointi-, ruokailu- ja jakotilojen jakaminen,
- yhteishankkeet ja
- yhteistapahtumien järjestäminen.

Esimerkiksi tapauksissa, joissa sama kauppa lahjoittaa ruokaa usealle järjestölle, järjestöt voivat keskenään sopia kuka hakee ruokaa minäkin päivänä ja jakaa päivät tasan (varsinkin jos järjestöt ovat samaa kokoluokkaa). Jotkut järjestöt pystyvät myös pakastamaan ruokaa yli omien tarpeidensa siltä varalta, että ruoka on loppumassa lähipiirin muilta jakajilta. Yhteisen pöydän sekä Operaatio Ruokassin kaltaiset suuret ruoka-aputermiinaalit perustuvat jo toimintaperiaatteeltaan mittavalle yhteistyölle.

Vastaajista 53 % kaipasi vähintään jonkin verran lisää yhteistyötä toimijoiden välillä ja lähes kaikki muut, 45 % vastaajista, olivat tyytyväisiä nykytilaan. Kontaktihaastateltujen esille nostamiin kaivatuihin yhteistyömuotoihin kuuluivat muun muassa **seurakuntien vajaakäytöllä olevien keittiöiden kartoittaminen ja ottaminen yhteisruokailukäyttöön**. Eräs kattojärjestön edustaja kaipasi **järjestöjen yhteisiä ruoka-apupäiviä**, joissa ruokatermiinaalit ja muut keskeiset tahot voivat kerääntyä koko päiväksi yhteen jakamaan ideoita ja käytäntöjä. Myös yhteistyön lisääminen keittiöammattilaisten (esim. kokkien ja ammattiopettajien) kanssa voisi auttaa lisäämään toimivia hävikkiruokaohjeita ruoka-apujärjestöjen reseptivalikoimiin. Oma lukunsa on yhteistyö kaupunkien ja sellaisten tahojen kanssa, jotka lisäisivät ruoka-aputoiminnan tunnettuutta virallisten tahojen keskuudessa. Suuren eteläsuomalaisen ruokatermiinaalin mukaan tällainen tietoisuuden lisääntyminen voisi houkutella poliitikkoja tukemaan ruoka-apujärjestöjen toimintaa.

Ruoka-aputoimintaa ja toimijoiden yhteistyötä kannattaa kehittää suunnitelmallisesti. Tämä kehitystyö sisältää ruoan logistiikan ohella esimerkiksi keskeisten verkostojen kanssa tehtävän yhteistyön ja yhteistoimintaa kehittävän koulutuksen suunnittelua. Hukaton Vantaa -projektin julkaisema ”Hukaton Vantaa – Ruoka-avun ABC-kirja” (<https://www.hukatonvantaa.fi/>) sisältää hyviä lähtökohtia suunnitelmalliseen kehitystyöhön sekä yhteistyön että muun ruoka-aputoiminnan järjestämisen saralla.

”Kaipaisin synergiaa: tuetaan toinen toisiamme eikä kilpailla toistemme kanssa.”

- Suuri jakaja Etelä-Suomessa

5.5.2. Ohjeistus, koulutus ja ruoan arvostus

Selkeä enemmistö ruoka-apujärjestöistä (67 %) oli tyytyväinen ruoka-avun sääntelyn määrän nykytilaan, 17 % kaipasi sitä lisää ja 8 % ei lainkaan: kontaktihaastateltu ruokatermiinaali totesi muun muas-

sa, että Eviran (Ruokaviraston) ”Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet”-ohjeistus on ”kansanta-juista”, ”väljää ja hyvää”, eikä siinä ”ole maalattu piruja seinille”. Haastatelluista toimijoista kukaan ei erikseen pyytänyt lisää sääntelyä, mutta Ruokaviraston ja muiden auktoriteettien valistavaa ja tiedotavaa apua kaipasi osa lisää.

Selkeä ja toimiva virallinen ohjeistus voi myös saada uusia tahoja lähtemään lahjoitustoimintaan mukaan. Esimerkiksi Kuluttaja-lehdessä haastateltu S-ryhmän edustaja on todennut Ruokaviraston ohjeistuksen rohkaisseen S-ketjua lahjoittamaan laajamittaisesti ruokaa, sillä ohje muun muassa määrittää ruoka-aputoimijoiden vastuun elintarvikkeiden turvallisuudesta (Kuluttaja-lehti, 06/2017).

Eräs suuri jakaja toivoi esimerkiksi **Ruokavirastolta enemmän tiedotusta ja työtä, jotta parasta ennen -päivämäärien (PE) suuntaa-antavuus olisi selkeämpi kuluttajille ja että he ymmärtäisivät aistinvaraisen arvioinnin olevan useimpien PE-tuotteiden kohdalla luotettavaa**. Jakajan mukaan PE-päiväyksen ylittäneestä ruoasta tulee heille säännöllisesti valituksia, vaikka ruoka olisi aistinvaraisesti syömäkelpoista. Ratkaisu tähän voisi olla Ruokaviraston edustajan mukaan jo esimerkiksi **Ruotsissa käyttöön otetut suositukset käyttää pakkauksissa uudenlaisia päiväysmerkintöjä, joissa kerrotaan selkeästi ruoan olevan hyvää PE-päivän jälkeenkin**. Myös medialla on vaikutuksensa joko rohkais- tessaan PE-päiväyksen ylittäneen ruoan syömiseen tai varoittaessaan sen vaaroista.

Vaikka Suomessa ruokamyrkytystapaukset ruoka-avussa ovat hyvin harvinaisia, usea haastateltu nosti silti esille, ettei viimeisen käyttöpäivän merkitystä voi korostaa liikaa ruoka-avun hakijoille. **Osa järjestöistä lisää ruokakassien sisälle tulostetun ohjeistuksen, jossa muun muassa kehoitetaan käyttämään pakastettu VKP-tuote välittömästi**: eräs haastateltu mielti myös mahdollisuutta painattaa ohjeet itse ruokakassien pintaan, jotta ne olisivat vieläkin näkyvämmiin esillä.

Erään kattojärjestön mukaan **ruoan arvostusta, ruokaturvallisuutta ja ruokataitoja voisi parantaa, jos viralliset tahot (kuten Ruokavirasto ja Luonnonvarakeskus) jalkautuisivat kouluttamaan ihmisiä näistä aiheista ”kentälle”**. Ruokakasseihin voitaisiin valmistaa laadukkaita ammattilaisten tekemiä tiedotteita, joissa kannustettaisiin ja autettaisiin ihmisiä ostamaan edullista ja ravitsevaa ruokaa kaupasta sekä vertailtaisiin suositeltujen ruokavalintojen hintoja esimerkiksi pikaruokaravintoloissa käymisen kustannuksiin.

Harvinaisempien ruoka-aineiden kohdalla reseptien ja muiden vinkkien lisääminen kassiin voisi olla erityisen paikallaan, jotta ne eivät jäisi yhtä todennäköisesti syömättä. Myös ruoka-apterminaalit voivat ohjastaa jäsenjärjestöjään erikoisempien ruoka-aineiden käyttämiseen ruoanlaitossa. Osa järjestöistä järjestää ruokakursseja, kokkikouluja ja muuta ruoanlaittoon liittyviä yhteistoimintaa luodakseen yhteisöllisyyttä ja lisätäkseen osallistujien ruokataitoja. Ruoanlaiton taitojen kehittäminen vähentäisi ideaalisti hävikin syntymistä myös kotona. Suositeltavaa on myös kouluttaa ruoka-apujärjestöjen vapaaehtoisia ruoan hygieeniseen käsittelyyn. Mikäli mahdollista, erityisesti ruokaa valmistaville vapaaehtoisille olisi hyvä saada hygieniapassi ja muuta lisäkoulutusta.

Ruoka-aputoiminnan arvostusta voisi lisätä, jos media ja muut ruoka-apua käsittelevät tahot muis- tuttaisivat enemmän ihmisten tekvän itse asiassa ympäristötekoja pelastaessaan ruokaa hävikis- tä. Ruoan ja sen uudelleenjakelun suurempi arvostus voisi auttaa kaikkia uudelleenjakelun toimijoita: ylijäämäruokaa syövä voisi kokea toiminnassaan arvoa, uudelleenjakeluun suhtauduttaisiin suo- peammin kunnissa, kaupat ja tukut saattaisivat kiinnostua entistä enemmän lahjoitustoiminnasta ja resurssipulaankin saattaisi tulla helpotusta.

5.5.3. Ruokahävikki ruoka-aputoiminnan sisällä

Kaikki kontaktihaastatellut toimijat sanoivat omaa hävikkiä syntyvän hyvin vähän: poikkeuksena on leipä. Kuluttajat toivovat kaupoilta tuoretta leipää päivittäin, joten sitä jää kaupoilta yli enemmän

kuin ruoka-aputoimijat pystyvät välittämään ruoka-avun hakijoille. Eräs suuri jakaja kertoi, että leipää voi pahimmillaan mennä yli 3000 kiloa kuukaudessa jätteeksi: noin 10 % jaetun ruoan kokonaismäärästä. Leipähävikistä voi muodostua merkittävä kuluera: toinen suuri jakaja mainitsi, että heidän omat jätekustannuksensa voivat vuodessa nousta yli 10 000 euroon merkittävässä määrin ylijäämäleivän takia.

Kauppojen ruokalahjoituksia vastaanottavat järjestöt joutuvat myös toisinaan heittämään biojätteen jo tullessa pilaantunutta ruokaa. Useat järjestöt ilmaisivat huolensa ruoka-apujärjestön avuttomuudesta, mikäli lahjoittaja vaatii vastaanottamaan ”kaikki tai ei mitään”-periaatteella valmiiksi pilaantunutta ruokaa tai merkittävästi suurempia määriä kuin järjestö pystyy hyödyntämään. **Ruoka-aputoimijoiden apuna tässä voi olla huolellisesti tehdyt sopimukset, joihin kirjataan oikeus vastaanottaa vain osa tarjotusta ruoasta.**

Järjestöjen toimintatavoilla on myös merkittävä vaikutus hävikin syntyyn. Eräs suuri jakaja mainitsi saaneensa oman kokonaishävikkinsä laskettua 14 prosentista 1,5 prosenttiin lisäämällä niin kutsuttuja väljakopäiviä, joiden aikana keskitytään enemmän vanhenevien tuotteiden jakamiseen. Ylimääräisen ruoan eteenpäin saamiseen voi olla hyvä olla myös erillisiä kontakteja, joihin ottaa suoraan yhteyttä. Toinen suuri jakaja kertoi soittavansa lähialueen suurille lapsiperheille erikseen, kun ruokaa saa hakea lisää. Eräs toimija kertoi jakavansa osan herkästi pilaantuvasta ruoasta (viimeisen käyttöpäivän tuotteet, kala jne.) suoraan vapaaehtoisille työntekijöille, jos sitä ei muuten saada eteenpäin: tässä toki on tärkeää, että pysytään VKP-päivämäärän asettamissa rajoissa. Hävikki vähenee mm. pitämällä tarkkaa kirjaa ruoan määristä ja eräpäivistä sekä varastoimalla ja käyttämällä ruokia päiväsjärjestyksessä. Suositeltavaa on myös ohjeistaa ja kouluttaa ruoka-avun parissa toimivia hävikin minimointiin, ruoan käsittelyyn ja jätteiden lajitteluun.

Harmaalla alueella ovat jo hieman muhjuuntuneet ja pehmentyneet vihannekset sekä hedelmät, joita kaupalta jää usein paljon yli ja joiden joukossa on silti vielä paljon syömäkelpoistakin ruokaa. Hieman huonokuntoisen ruoan syöminen voi nähdä hävikin vähennyksen ja tuotetun ruoan arvostamisen kannalta perusteltuna, mutta toisaalta ruoka-avun halutaan perustuvan laadukkaaseen ja tuoreeseen ruokaan, eikä tästä näkökulmasta haluta tinkiä. **Eräs jakaja kertoi vaihtelevan laadun takia päättäneensä jättää hedelmät ja vihannekset pois ruokakasseista, mutta pitävänsä niitä halukkaita varten tarjolla järjestön tiloissa.**

5.5.4. Ruoka-avun saavutettavuus ja kävijämäärien raja

Usea haastateltu järjestö esitti huolen, etteivät huono-osaisimmat, kuten vakavasti sairaat tai liikuntavammaiset, välttämättä tavoita ruoka-apua. Heikko-osaisimpien tavoittaminen voi olla haasteellista. **Ikääntyneiden osuuden kasvu näkyy myös kasvaneena tarpeena ruoan kotiinkuljetukselle:** ilmiö on yllättänyt osan seurakunnista, joiden vapaaehtoiset ovat päätyneet kuljettamaan ihmisten kotiin ruokaa omilla rahoillaan ja autoillaan. Avunsaajien mahdollisesti heikko kunto, puutteelliset ruoanvalmistustaidot ja toisaalta **yksin asumisen yleistymisen ovat kasvattaneet myös tarvetta valmisruoille ja muille helposti valmistettaville sekä syötäville ruoille.**

Eräs suuri jakaja Etelä-Suomesta huomautti, että kaupunkien eri osissa on erilaiset väestörakenteet ja erityisesti alueilla, joilla asuu paljon vanhuksia, on tärkeämpää tuoda ruoka-apu lähelle koteja ja joissain tapauksissa lisätä kotiinkuljetuksia mahdollisuuksien mukaan. Eräs suuren eteläsuomalaisen ruoka-apterminaalien edustaja on toivonut, että kaupungin koti- tai sosiaalipalvelut voisivat tulla avuksi ruoan kotiinkuljetukseen heikko-osaisimmille. Hyväksi todettu toimintatapa ruokakassien ja kotilaisuudessa on myös ohituskorttien jakaminen pyörätuolilla kulkeville ja muille liikuntarajoitteisille.

Kävijämäärien rajaamiseen on useita tapoja. Ruoka on lähes kaikilla jakajilla tarkoitettu vähävaraisille ja apua tarvitseville, jotta ruokaa riittäisi sitä eniten tarvitseville. Monet järjestöt linjaavat kuitenkin syrjimättömyyteen ja diakoniatyön henkeen vedoten, ettei köyhyydestä tule vaatia todistuksia. Käymiskertojen tiheyttä saatetaan toisaalta rajoittaa: eräs suuri jakaja kertoi kysyvänsä henkilötiedot ja pitävänsä kirjaa kävijöistä rajoittaakseen ruokahaun kertaan viikossa asiakasta kohden. Osa antaa vuoronumerot ruoan hakijoille, jotta välttyään jonoilta ja osa pyytää ilmoittautumaan etukäteen, jos haluaa ruoka-apua. Erään suuren jakajan ruoka-avun vakituiseksi hakijaksi pääsee osalliseksi vain kortilla, jonka saa keskustelemalla järjestön kanssa yhteistyössä toimivien seurakuntadiakonien kanssa omasta tilanteesta.

Eräs Helsingin suuri jakaja kertoi, että he osaavat arvioida kävijämäärän päiväkohtaisesti ja määrittävät ruokakassinsa koon kunkin päivän odotetun kävijämäärän mukaan. Aikaisemmin ruoka-avun saajat kutsuttiin koolle jakeluajan alussa ja kassien koot laskettiin todellisista kävijämääristä, mutta on osoittautunut jonojen pituuden kannalta paremmaksi vaihtoehdoksi päättää ruokakassien koot etukäteen valistuneiden kävijämääräarvioiden avulla.

6. Yhteenveto¹

Rahan ja muiden resurssien riittävyys ovat keskeisimpiä pullonkauloja ruoka-apujärjestöjen toiminnassa. Hävikkiruokaan perustuvan ruoka-aputoiminnan rahoitusmalleja on kehitettävä siten, että toiminnan ylläpitämisellä ja kehittämisellä on jatkuvuutta. Nyt monet toimijat elävät epävarmuudessa vuosittain anottavien tukirahojen vuoksi, eivätkä pysty suunnittelemaan toimintaansa pitkälle tulevaisuuteen. Kasvava määrä ruoka-aputoimijoita on myös tilanteessa, jossa kävijöiden määrä on noussut, mutta vuosittain käytössä oleva rahamäärä pysynyt samana. Ruoka-avun asema väliaikaisena ratkaisuna köyhyyteen voi johtaa julkisella sektorilla haluttomuuteen tarjota pitkäaikaista tukea ruoka-aputoimintaan ainakin sellaisenaan (ilman esimerkiksi osallistamisen elementtejä). Erään katojärjestön edustajan mukaan osallistaminen ja yhteisruokailujen korostaminen voivat kuitenkin palvella rakentavasti vain osaa apua tarvitsevista ja loput tarvitsevat ensisijaisesti ruokaa.

Ylijäämäruoan käyttöä voisi lisätä tuntuvasti ruoka-avussa. Merkittävä osuus varsinkin suurista (75 %) ja keskikokoisista (69 %) jakajista ilmoitti kaipaavansa enemmän lahjoitusruokaa. Uudelleenjakelu- ja hävikkinäkökulma ruoka-avussa ovat kuitenkin haasteellisia muilla kuin tiheästi asutuilla alueilla, sillä järjestöjen ja avun tarvitsijoiden on oltava riittävän lähellä toisiaan, ja ylijäämäruoan saatavuuden riittävän tasaista. Ruoka-aputermiinalitoiminta voi lisätä lahjoitusruoan jakelua laajemmille alueille ja tuoda mukaan toimintaan jakajia, joilla ei ole resursseja tehdä itse sopimuksia paikallisten kauppojen kanssa ja vastaanottaa, kuljettaa sekä säilöä suuria ruokamääriä.

Ruokahävikin kannalta keskeisiä haasteita ovat leivän, herkästi pilaantuvien kasvien sekä hedelmien hävikin vähentäminen jo kaupassa sekä ruoka-avussa heikkolaatuiset ja kolhiutuneet hevi-tuotteet. Eräs järjestö kertoi leipää, hedelmiä ja vihanneksia olevan päivittäin haettavissa heiltä, mutta niitä ei jaeta kassijaoissa yleisesti heikkokohon laadun vuoksi. Erityisesti leipää tulee lahjoittajilta enemmän kuin järjestöt pystyvät käyttämään, mikä voi aiheuttaa korkeita jätemaksuja ja aiheuttaa turhaa hävikkiä.

Viimeisen käyttöpäivän ruoan saamista tehokkaammin ruoka-apuun tulisi kehittää, yhteistyössä lahjoittajien ja ruoka-aputoimijoiden kanssa. Pakastamattoman VKP-ruoan noutaminen ja pakastaminen itse päivän päätteeksi ei useinkaan onnistu ruoka-apujärjestöiltä. Ruoan pakastaminen kaupassa taas vie tilaa, vaatii suuria pakastimia ja kuluttaa sähköä, joka jää kaupan maksettavaksi. Suuria yli jääviä VKP-ruokamääriä voi kauppias ennakoida ja laittaa sivuun jo ennen viimeisen käyttöpäivän loppua, mutta usein kaupalle kannattavampaa on pitää tuotteet myynnissä alennuksella päivän loppuun.

Ruoan uudelleenjakelun taloudellisia, sosiaalisia ja ympäristövaikutuksia koskevalle lisätiedolle on kysyntää. Uudelleenjakelu alentaa ruoantuotannon ympäristökuormaa ja on hyvin kustannustehokasta järjestäjilleen moniin muihin auttamistapoihin verrattuna. Esimerkiksi suuren eteläsuomalaisen jakajan mukaan yhden ruokakassin hinnaksi tulee ruoka-avussa noin 70 senttiä, kun sama määrä kaupasta ostettuna voi maksaa kymmeniä euroja. Uudelleenjakelu tuo vähintäänkin hetkellistä apua vähävaraisimpien taloudelliseen ahdinkoon ja osa ruoka-aputoiminnasta tarjoaa myös muuta sosiaalista apua. Tutkittua tietoa ruoka-avun taloudellisista ja ympäristövaikutuksista on kuitenkin vähän. Monet jakajat kokevat, ettei heidän toimintaansa arvosteta tarpeeksi ja että heidät halutaan piilottaa

¹ Tässä kappaleessa kootaan yhteen tekijäryhmän haastattelutulosten pohjalta keskeisiksi toteamia ruoka-avun kehitystarpeita ja tuloksia ruoan uudelleenjakelun potentiaalista ruokahävikin vähentämisessä. Vaikka yhteenvedossa on pyritty kokoamaan yhteen mahdollisimman useita ruoka-apujärjestöjä yhdistäviä kehitystarpeita, on muistettava, etteivät kaikki järjestöt välttämättä koe kaikkia tässä esitettyjä asioita tärkeiksi tai ole samaa mieltä kaikista kehitysehdotuksista.

katukuvasta: uudelleenjakelun eduista tuotetulla tiedolla voisi osoittaa uudelleenjakelun yhteiskunnallista arvoa, mahdollisesti myös toiminnan rahoittajille.

Kaikki kaupat ja muut mahdolliset lahjoittajat eivät välttämättä tiedä, miten osallistua ruoan uudelleenjakeluun tai saattavat olla huolissaan siihen mahdollisesti liittyvästä vaivasta tai kustannuksista. Useampia tahoja voisi rohkaista lahjoittajiksi lisäämällä tietoisuutta ruoka-aputoiminnan yksinkertaisuudesta ja sen mukanaan tuomista jätemaksusäästöistä. Tietoisuutta voisi lisätä myös päättäjille ruoka-aputoiminnan edullisuudesta verrattuna muihin sosiaaliturvan muotoihin.

Ruoka-avun jakajia motivoi usein ensisijaisesti diakoniatyö, vähävaraisten auttaminen ja monesti myös yhteisöllisyyden ja osallisuuden kasvatus. Ylijäämäruoan jakamiseen perustuva ruoka-aputoiminta muodostaa monimutkaisen verkoston, jossa on valtava määrä toimijoita ja eri ryhmien edustajia: pienet järjestöt ja seurakunnat, kaupat, ravintolat ja tukut, kunnat ja ruoka-aputerminaalit osallistuvat ruoka-aputoimintaan kaikki eri tavoin ja osin eri syistä. Uudelleenjakelua kehittäessä on tärkeää huomioida kaikkien verkoston osien tarpeet ja toimintaa motivoivat tekijät.

Ruoka-apujärjestöjen keskuudessa ruokahävikin vähentäminen nähdään yleisesti ylijäämäruoan käytön positiivisena sivuilmionä, mutta harvalla se on keskeisin syy jakaa ruoka-apua. Ruoka-aputoimijoille on tärkeää mahdollistaa avun saattaminen sen tarvitsijoille ja kehittää omaa toimintaansa, vaikka kokonaisvaltaisemmin tarkasteltuna heidän enemmistönsä kokeekin ensisijaiseksi tarttua syihin, jotka leipäjonoja synnyttävät. Lähes jokainen kontaktihaastateltu toimija nosti esille tarpeen vähentää köyhyyttä ja eriarvoisuutta sekä lisätä ihmisten resursseja ja voimavaroja, jotta ruoka-avun tarve vähenisi. Ensisijaisina ryhminä saada pois leipäjonoista nähtiin lapset ja pienellä eläkkeellä elävät vanhukset.

6.1. Koostetut haasteet ja kehitystarpeet taulukoituna

Raha, työntekijät, tilat ja muut resurssit	
<p>Tarpeet, haasteet ja esteet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rahanpuute yleisin haaste kaikissa vastaajaryhmissä • Erityisesti keskisuuret järjestöt kaipaavat lisää vapaaehtoisia • Suuret järjestöt kaipaavat useammin palkkatyöntekijöitä • Kylmä- ja muiden tilojen puute pullonkaula erityisesti suurten jakajien toiminnassa • Kasvaneet kävijämäärät eivät näy rahoituksessa: ruoka-aputoiminnan mittavuutta ei aina ymmärretä esim. kunnissa • Jatkuvaa rahoitusta voi olla vaikea saada, koska ruoka-apua pidetään väliaikaisena ilmiönä 	<p>Hyvät käytännöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yrityksiltä apua, esim. kylmäkalusteiden lahjoituksina tai kuljetuksiin • Kylmä- tai pakastintilan vuokraaminen poikkeustilanteissa • Vajaakäytöllä olevien (kunnan) tilojen kartoittaminen ja käyttöönotto • Liittyminen ruoka-aputerminaaliverkostoon ja terminaalitoiminnan yleistyminen <p>Kehitystarpeet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lisätiedon tuottaminen ruoka-aputoiminnan sosiaalisista, taloudellisista ja ympäristöeduista • Enemmän rahoitusta suoraan ruoka-aputyöhön ilman osallistamisvelvoitetta • Kuntien tarjoamat varastotilat ruoalle • Tukea ja mahdollisuuksia kuntouttavan työtoiminnan lisäämiseen

Ylijäämäruoan käytön lisääminen

Tarpeet, haasteet ja esteet

- Lahjoitusruokaa kaivataan lisää erityisesti jakomääriltään suurissa, valtaosin lahjoitusruokaa jakavissa järjestöissä (useimmiten rahan jälkeen)
- Viimeisen käyttöpäivän ruokaa ei usein ehditä hyödyntämään: haasteina mm. myöhäinen luovutus ruoka-apuun ja resurssien puute pakastamiseen kauppoissa
- Ylijäämäruokaa vaikea jakaa harvaan asutuilla alueilla, joilla on vähän lahjoittajia
- Leipähävikkiä syntyy niin paljon, ettei sitä pystytä kaikkea hyödyntämään

Hyvät käytännöt:

- EU-ruoka-apuun perustuvien ruokakassien monipuolistaminen tai korvaaminen lahjoitusruoalla soveltuvilla alueilla
- Vähävaraisuusoletuksen poisto osasta ruoan uudelleenjakelua
- Uudet hyödyntämisväylät ylijäämäruoalle: hävikki-kaupat ja -sovellukset, suoraluovutus maataloilta ja puutarhoilta, leipähävikkiä hyödyntävä olut, ravitsemispalveluissa ruoan myyminen asiakkaiden mukaan alennuksella jne.
- Alennustarrat vanheneville tuotteille kauppoissa
- Ruoka-aputermiinaliverkostot

Kehitystarpeet:

- Ruokalahjoituskulttuurin vahvistamista ja siihen kouluttamista kaikkiin ketjun osiin: tehtaat, jalostamot, kaupat, kuluttajat, tukut, leipomot, myllyt, ravintolat ja viljelijät
- Apua kauppoille VKP-ruoan pakastamiseen
- VKP-ruokaa tarjoavien yhteisruokailujen lisääminen
- Kuntien ruokapalveluissa ylijääneen ruoan hyödyntäminen joko omissa toiminnoissa tai ruoka-avussa
- Ravintoloiden tarjoiluhävikin hyödyntäminen

Ylijäämäruoan logistiikka ja käsittely

Tarpeet, haasteet ja esteet

- Varsinkin uusille ruoka-aputoimijoille luottamussuhteiden luominen lahjoittajiin voi olla hidas prosessi.
- Tukuista ja tehtaista tulee tavallisesti lavoittain ruokaa kerralla, joten ruoan varastointiin tarvitaan kuljetusvälineistön lisäksi paljon säilytys- ja mahdollisesti kylmä- sekä pakastintilaa.
- Ravitsemispalveluista saatu ruoka on usein jo lämmitettyä, mikä vaikeuttaa ruoan hygieenistä jakamista

Hyvät käytännöt / kehitysehdotukset:

- Kirjalliset lahjoitussopimukset, joissa määritetään sopivalla joustavuudella lahjoitusyhteistyön ehdot
- Toimijaverkostot, joissa voi jakaa eteenpäin itselle ylimääräiseksi jääviä ruokalasteja. Nopea ja toimiva kuljetus/tiedonvälitys näissä verkostoissa.
- Ruokavaraston koon seuraaminen lajittelemalla ruoka pääryhmiin (leipä, vihannekset, liha) ja punnitsemalla (erityisesti suurilla jakajilla)
- Ruoan säilyttäminen ja varastointi päiväysjärjestyksessä unohdusten ja hävikin ehkäisemiseksi
- Logistiikkaa helpottamaan kansio, jossa on lahjoittajien ja ruoka-apujärjestöjen osoitteet Google Maps -kuvien kera
- Säännölliset lahjoittajien ja ruoka-apujärjestöjen palautekeskustelut
- Ravitsemispalveluiden ruoan saanti pakastettuna

Viestinnän kehittäminen

Tarpeet, haasteet ja esteet

- Puolet vastaajista oli tyytyväisiä digitaalisen viestinnän (sosiaalinen media, nettisivut) määrään, ja 41% vastaajista halusi jonkin verran tai paljon enemmän digitaalista viestintää.
- Viestintään liittyvistä tarpeista ja viestinnän kehittämiseksi laadittiin ”Tieto kiertämään”-viestintäopas ruoka-aputoimijoille:
<https://www.slideshare.net/Circwasteproject/viestintopas-ruokaaputoimijoille>

Hyvät käytännöt:

- Eri ruoka-aputoimijoiden yhteinen tiedotus ruoka-aputapahtumista paikkakunnalla: maksuton verkkopalvelu ruoka-aputapahtumille julkaistiin tammi-kuussa 2020 osoitteessa <https://ruoka-apu.fi/>
- Työyhteisön säännölliset sisäiset palaverit
- Säännöllinen yhteydenpito sekä ruoka-aputoimijoiden välillä että muiden sidosryhmien kanssa (esim. lahjoittajat, julkisten palvelujen ja median edustajat sekä paikalliset poliittiset päättäjät)
- Oman toiminnan dokumentointi, arviointi ja vaikutavuuden arviointi
- Ruokavirran seuranta ja asiakasmäärien tilastointi

Kehitystarpeet:

- Palautteen hankkiminen asiakkailta ja muilta sidosryhmiltä
- Aktiivinen tiedotus omasta toiminnasta
- Vuosiraportin koostaminen toiminnasta
- Toimintaan liittyvän osaamisen levittäminen ruoka-aputoimijoiden kesken esim. tapaamisissa, koulutustilaisuuksissa ja kokemusasiantuntijoita hyödyntämällä

Ruoka-apujärjestöjen yhteistyö

Tarpeet, haasteet ja esteet

- Toimimaton yhteistyö voi esimerkiksi palvelulla epäsuhtaisesti vain jotain osapuolta ja aiheuttaa joissain tapauksissa riitoja järjestöjen välille.
- Vastaajista 53 % kaipasi vähintään jonkin verran lisää yhteistyötä toimijoiden välillä ja lähes kaikki muut, 45 % vastaajista, olivat tyytyväisiä nykytilaan.

Hyvät käytännöt / kehitysehdotukset:

- Ylijäämäruoan jakaminen järjestöjen välillä
- Lahjoittajien tai hakupäivien jakaminen järjestöjen välillä (jos usea järjestö hakee samalta lahjoittajalta ruokaa)
- Varastointi-, ruokailu- ja jakotilojen jakaminen
- Yhteishankkeet
- Yhteistapahtumien järjestäminen
- Seurakuntien vajaan käytöllä olevien keittiöiden kartoittaminen ja ottaminen yhteisruokailukäyttöön
- Järjestöjen yhteiset ruoka-apupäivät, joissa ruoka-terminaalit ja muut keskeiset tahot voivat kerääntyä koko päiväksi yhteen jakamaan ideoita ja käytäntöjä
- Kauppojen jakopäivien jakaminen tasan järjestöjen välillä
- Yhteistyön lisääminen keittiöammattilaisten, esim. kokkien, ammattiopettajien jne. kanssa toimivien hävikkiruokaohjeiden lisäämiseksi

Säätely, koulutus ja ruoan arvostus

Tarpeet, haasteet ja esteet

- Säätelyä tai ohjeistusta kaittiin vähiten lisää kaikista kysytyistä asioista ja selkeä valtaosa haastatelluista oli tyytyväisiä nykytilaan
- Päiväysmerkinnät voivat herättää hämmennystä
- Ruoan arvostuksen ja ruokataitojen puutteet linkittyvät usein toisiinsa: tämä voi lisätä hävikin määrää

Hyvät käytännöt:

- Lisätiedotus PE-ruoan turvallisuudesta päiväyksen jälkeenkin esim. kasseihin.
- Ruokakassien sisälle tulostettu ohjeistus, jossa muun muassa kehoitetaan käyttämään pakastettu VKP-tuote välittömästi
- Ruokakasseihin lisätyt reseptit erikoisempien ruoka-aineiden hyödyntämiseen
- Ruoka-aputerminaaleilta reseptiikkaohjeistusta jäsenjärjestöille
- Ruokakurssit ja kokkikoulut vapaaehtoisille ja ruoka-avun hakijoille

Kehitystarpeet:

- Hygieniapassi ja muuta lisäkoulutusta järjestöissä työskenteleville
- Ylijäämäruoan käytön näkeminen voimakkaammin ympäristötekona myös ruoka-apukontekstissa

Ruokahävikki ruoka-aputoiminnan sisällä

Tarpeet, haasteet ja esteet

- Hävikkiä syntyy vähän ruoka-apujärjestöissä: poikkeuksena on leipä
- Jätteenkäsittelyn kulut voivat käydä järjestöille kalliiksi
- Osa lahjoittajista tarjoaa ylijäämäruoastaan ”kaikki tai ei mitään”, jolloin mukaan voi tulla liikaa tai huonokuntoista ruokaa

Hyvät käytännöt:

- Toimiva varastonhallintajärjestelmä. Varaston hyvä seuranta ja päiväysmerkintöjen huomiointi. Esimerkiksi sijoittaminen kylmäkaappeihin vanhenemisjärjestyksessä.
- Niin kutsutut väljakopäivät, joissa jaetaan lähinnä vanhenemista olevaa ruokaa ja tyhjenetään varastoa
- Ylijäämätapauksissa viesti/soitto valituille jakelun piirissä oleville, että voi tulla hakemaan lisää. Esimerkiksi etukäteen mietityt listat.
- Lahjoitussopimukseen oikeus kieltäytyä osasta lahjoitettavaa ruokaa, mikäli se on huonokuntoista tai sitä tulee liikaa

Kehitystarpeet:

- Työntekijöiden kouluttaminen
- Ruokahävikin seuranta ruoka-apujärjestöissä

Ruoka-avun jakaminen ja saavutettavuus

Tarpeet, haasteet ja esteet

- Huono-osaisimmat, kuten vakavasti sairaat tai liikuntavammaiset, välttämättä tavoita ruoka-apua
- Ikääntyneiden osuuden kasvu näkyy myös kasvaneena tarpeena ruoan kotiinkuljetukselle
- Avunsaajien mahdollisesti heikko kunto ja toisaalta yksin asumisen yleistymisen ovat kasvattaneet tarvetta valmiiruokille ja muille helposti valmistettaville sekä syötävillä ruokilla

Hyvät käytännöt:

- Keski-iltään korkeilla alueilla ruoka-avun tuominen lähelle asuntoja ja joissain tapauksissa kotiinkuljetusten lisääminen
- Ohituskorttien jakaminen pyörätuolilla kulkeville ja muille liikuntarajoitteisille
- Jonot pysyvät suurillakin jakajilla maltillisina, kun ruoka-avun hakijoiden ei tarvitse tulla paikalle jo jakotilaisuuden alkuun
- Erinäiset tavat rajata kävijämääriä voivat auttaa kävijämäärien paljoudesta kärsiviä järjestöjä: esim. diakoniatyöntekijältä saatu ruoka-apukortti tai muu ilmoittautuminen ruoka-avun hakijaksi sekä käyntikertojen rajoitus kertaan viikossa.

Kehitystarpeet:

- Kaupungin koti- tai sosiaalipalvelut voisivat tulla avuksi ruoan kotiinkuljetukseen heikko-osaisimmille.

7. Liite 1: Webropol-kysely

- 1) Yhteystiedot
- 2) Toimijatyyppi
 - 1 = Evankelis-luterilainen seurakunta
 - 2 = Työttömien yhdistys
 - 3 = Päihdetyöyhdistys
 - 4 = Pelastusarmeijan toimisto
 - 5 = Ensisijaisesti ruoka-apua jakava yhdistys
 - 6 = Päiväkeskus ikäihmisille
 - 7 = Katulähetysyhdistys
 - 8 = Viadia ry:n paikallisyhdistys
 - 9 = Vapaaseurakunta
 - 10 = Muu, mikä:
- 3) Kuinka paljon jaoitte kaikkiaan ruoka-apua vuonna 2017 (kg)?
- 4) Ostatteko täydennykseksi itse kaupoista ruokaa jakelutilaisuuksiinne?
 - 1 = Kyllä, säännöllisesti. Mitä tuotteita:
 - 2 = Kyllä, joskus. Mitä tuotteita:
 - 3 = Emme osta
- 5) Vuoden 2017 ruoka-apunne oli (mahdollisten itse ostettujen täydennysten lisäksi)
 - 1 = Pelkkää tai lähes pelkkää EU-ruoka-apua
 - 2 = Valtaosin EU-ruoka-apua, lisäksi lahjoitusruokaa
 - 3 = Valtaosin lahjoitusruokaa, lisäksi EU-ruoka-apua
 - 4 = Pelkkää tai lähes pelkkää lahjoitusruokaa
- 6) Millä tavoin jaatte ruoka-apua (ruksi kaikki sopivat)?
 - 1 = Jaamme ruokakasseja (ilman yhteisruokailuja)
 - 2 = Järjestämme yhteisruokailuja (ilman ruokakassien jakoa)
 - 3 = Jaamme ruokakasseja yhteisruokailujen yhteydessä
 - 4 = Jaamme keittiöiden, ravintoloiden ym. ylijäämäruokaa ihmisten mukaan esim. rasioissa
 - 5 = Jokin muu tapa, mikä?
- 7) Keille ruokajakelunne on pääsääntöisesti tarkoitettu? (Avoin vastauskenttä.)

- 8) Ruoka-avun asiakkaiden määrä järjestössänne on ollut viimeisen muutaman vuoden aikana
- 1 = Kasvussa
 - 2 = Muuttumaton tai lähes muuttumaton
 - 3 = Laskussa
- 9) Onko ruoka-apujakelussanne taukoa (esim. kesäloma) jossain vaiheessa vuotta?
- 1 = Ei, toiminta on ympärivuotista
 - 2 = Kyllä, alle puoli kuukautta
 - 3 = Kyllä, 0,5-1 kuukautta
 - 4 = Kyllä, 1-2 kuukautta
 - 5 = Kyllä, 2-3 kuukautta
 - 6 = Kyllä, yli kolme kuukautta
- 10) Kuinka usein ruokakasseja jaetaan?
- a) Kerran kuukaudessa tai harvemmin
 - b) 2-3 kertaa kuukaudessa
 - c) Kerran viikossa
 - d) 2-4 kertaa viikossa
 - e) Viisi kertaa viikossa tai useammin
- 11) Kuinka monta ruokakassia jaetaan yhden jakelun aikana (vähintään, keskimäärin ja enintään)?
- 12) Kuinka paljon yksi ruokakassi keskimäärin painaa (kg, vastaa yhdellä luvulla)?
- 13) Mitä ruokakassi tavallisesti sisältää (ruksi kaikki sopivat)?
- a) Maitotuotteita (esim. juusto, maitojauhe)
 - b) Tuorehedelmiä, vihanneksia
 - c) Leipää, leivonnaisia
 - d) Lihaa, leikkeleitä
 - e) Eineksiä, valmisruokia
 - f) Muuta, mitä:
- 14) Järjestättekö yhteisruokailuja? (Jos ette, siirry kysymykseen 19.)
- a) Kyllä
 - b) Ei

- 15) Kuinka usein ruokailuja järjestetään?
- a) Kerran kuukaudessa tai harvemmin
 - b) kertaan kuukaudessa
 - c) Kerran viikossa
 - d) 2-4 kertaan viikossa
 - e) Viisi kertaan viikossa tai useammin
- 16) Millaisia ruokailuja järjestätte (ruksi kaikki sopivat)?
- a) Lämpimiä lounaita tai päivällisiä
 - b) Aamiaisia
 - c) Kahvia ja/tai leivonnaisia
 - d) Muuta, mitä:
- 17) Ruokailut järjestetään
- a) Kaikki sisätiloissa
 - b) Valtaosin sisätiloissa
 - c) Valtaosin ulkona
 - d) Kaikki ulkona
- 18) Kuinka monta ruokailijaa käy yhdellä ruokailukerralla (vähintään, keskimäärin ja korkeintaan)?
- 19) Miten viestintää voisi teidän tapauksessanne parantaa (jos rahaa ja muita resursseja olisi käytettävissä)?
- 20) Miten viestintä ruoka-avusta tai ylijäämäruoan jakelusta on teillä toteutettu, esim. tiedotus ajankohdista (ruksi kaikki sopivat)?
- a) Ilmoitustauluilla
 - b) Lehti-ilmoituksina
 - c) Nettisivuilla
 - d) Facebookissa
 - e) "Puskaradion" kautta eli tieto välittyy asiakkaalta toiselle
 - f) Muulla tavoin, miten:

- 21) Haluaisitteko enemmän tai vähemmän seuraavia asioita (vastaukset asteikolla 1 - 6, jossa 1= "Emme halua/tarvitse lainkaan" ja 6 = "Haluaisimme paljon enemmän"):
- a) Ruokalahjoituksia (ylijäämäruoka kaupoilta yms. Ei siis EU-ruoka-apu)
 - b) Palkattuja työntekijöitä
 - c) Vapaaehtoisia työntekijöitä
 - d) Kylmätiloja (jääkaappeja, pakastimia) ruoalle
 - e) Yhteistyötä muiden toimijoiden kanssa (yhteistapahtumat, ruokajakeluverkosto tms.)
 - f) Rahaa toiminnan ylläpitämiseen
 - g) Yhteisruokailuja
 - h) Tiloja, joissa järjestää ruoka-aputoimintaa
 - i) Uudenlaisia tapahtumia, joissa ohella syödään yhdessä
 - j) Digitaalisuutta ja sosiaalista mediaa (facebook, youtube ym.) osaksi viestintää
 - k) Ohjeistusta tai sääntelyä ruoka-avun jakeluun esim. elintarviketurvallisuusvirasto Ruokavirastolta.
- 22) Onko sinulla lisättävää tai kommentoitavaa johonkin äskeisen kysymyksen kohtaan (voi jättää tyhjäksi)? (Avoin vastauskenttä.)
- 23) Kerro omin sanoin, miten ylijäämäruokaa voisi jakaa enemmän teidän kauttanne? (Avoin vastauskenttä.)
- 24) Järjestättekö ruoka-avun kotiinkuljetuksia ihmisille, jotka eivät syystä tai toisesta pääse jakelu- tai ruokailutapahtumiin? (Avoin vastauskenttä.)

Viitteet

- 4FRONT Oy – Halme, J., Wiikeri, J., Ahonen, E. (2018). Yhteinen pöytä – Vaikuttavuusarviointi EU 2016. Erityiskertomus 34/2016. Ruokahävikin torjunta: EU:n olisi parannettava elintarvikeketjun tehokkuutta.
https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_FI.pdf
- EU:n vähävaraisten avun toimenpideohjelma 2014–2020, EU:n elintarviketukea jakaneet kumppaniorganisaatiot. Viitattu 19.3.2020, saatavilla osoitteessa:
<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yhteisot/tuet-ja-kehittaminen/kumppaniorganisaatioille-myonnetyt-elintarvikkeiden-maarat-tonneina-2014-2020.pdf>
- Evara 2017. Eviran ohje 16035/2. Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet.
- Irmelin Gram-Hanssen, Ole Jørgen Hanssen, Johan Hülten, Kirsi Silvennoinen, Mads Werge, Åsa Stenmarck and Ane Kirstine Aare (2016). Food Redistribution in the Nordic Region 2016. Phase II: Identification of best practice models for enhanced food redistribution.
- Kirkko ja kaupunki 2018. <https://www.kirkkojakaupunki.fi/-/neljannesmiljoona-kavijaa-ruojajonossa-myllypurossa-uuden-ruoka-apumallin-kehittaminen-jatkuu#cda27b28>. Viitattu 4.5.2020.
- Kirkko ja kaupunki 2018. <https://www.kirkkojakaupunki.fi/-/tama-on-viimeinen-luukku-myllypuron-ruokajonossa-pelataan-ruoanjakelun-loppumista>. Viitattu 4.5.2020.
- Koivula, Ulla-Maija & Ohisalo, Maria & Saari, Juho: Kyselytutkimus ruoka-avusta Tampereella: "tää on Tampereen paras paikka". Tampere: Tampereen kaupunki 2013.
- Kuluttaja 2017. <https://kuluttaja.fi/artikkelit/jokapaivainen-leipamme-ei-kelpaa-kenellekaan/>. Viitattu 10.3.2019.
- Ole Jørgen Hanssen, Per Ekegren, Irmelin Gram-Hanssen, Pirjo Korpel, Nanna Langevad-Clifforth, Kristin Skov-Olsen, Kirsi Silvennoinen, Malin Stare, Åsa Stenmarck and Erik Svanes (2015). Food Redistribution in the Nordic Region Experiences and results from a pilot study.
- Operaatio ruokakassi ry. <https://operaatoruokakassi.com/operaatio-ruokakassi-ryn-toiminnan-kuvaus/> Viitattu 22.4.2020.
- Samaria Group, 2018: Valtionavustuksen vaikutus järjestöjen ruoka-avustustyöhön 2016–2017. Viitattu 19.3.2019, saatavilla osoitteessa:
<https://www.samaria.fi/documents/582388/716268/Ruoka-apu%2C+arviointiraportti+2018/39bbd0a0-533d-4b77-aa89-e85d08e52cee>
- Silvennoinen, Kirsi; Koivupuro, Heta-Kaisa; Katajajuuri, Juha-Matti; Jalkanen, Lotta; Reinikainen, Anu. 2012. Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa: Foodspill 2010–2012 -hankkeen loppuraportti. MTT Raportti 41: 65 s.
- Vantaan sanomat 2018. <https://www.vantaansanomat.fi/paikalliset/1513447>. Viitattu 4.5.2020.

Kirjallisuutta ruoka-avusta Suomessa ja muissa pohjoismaissa

Hukaton Vantaa – Ruoka-avun ABC-kirja (2018). Saatavilla osoitteessa:

https://static1.squarespace.com/static/5bd9b11ac3c16adac7b7af7b/t/5c062be9f950b7cda3835e34/1543914750134/yhteinenp%C3%B6yt%C3%A4_abc_kirja.pdf.

Irmelin Gram-Hanssen, Ole Jørgen Hanssen, Johan Hultén, Kirsi Silvennoinen, Mads Werge, Åsa Stenmarck and Ane Kirstine Aare. Norden. Food Redistribution in the Nordic Region. Phase II: Identification of best practice models for enhanced food redistribution. 2016.

Laihiala, Tuomo: Kokemuksia ja käsityksiä leipäjonoista: huono-osaisuus, häpeä ja ansaitsevuus. Itä-Suomen yliopisto, 2018.

Ohisalo, Maria & Eskelinen, Niko & Laine, Jonna & Kainulainen, Sakari & Saari, Juho: Avun tilkkutäkki – suomalaisen ruoka-apukentän monimuotoisuus. Espoo: Raha-automaattiyhdistys, avustusosaston julkaisuja, 2013.

Ohisalo, Maria & Laihiala, Tuomo & Saari, Juho: Huono-osaiset hyvinvoinnin keskellä: ruoka-avussa ja terveysneuvontapisteissä käyvien elämässä pärjääminen ja hyvinvointikokemukset. Teologinen Aika-kausikirja (2015), Teema 2015/3: Köyhyys.

Ohisalo, Maria & Saari, Juho (toim.): Kuka seisoo leipäjonossa? Ruoka-apu 2010-luvun Suomessa. Helsinki: Kunnallisanalan kehittämissätiö, 2014.

Ohisalo, Maria: EU:n ruoka-apuohjelman vaikutus ruoka-avun vakiintumiseen Suomessa. S. 146–170. Teoksessa Niemelä, Mikko & Saari, Juho (toim.): Huono-osaisten hyvinvointi Suomessa. Helsinki: Kelan tutkimusosasto, 2013.

Ole Jørgen Hanssen, Per Ekegren, Irmelin Gram-Hanssen, Pirjo Korpela, Nanna Langevad-Clifforth, Kristin Skov-Olsen, Kirsi Silvennoinen, Malin Stare, Åsa Stenmarck & Erik Svanes. Norden. Food Redistribution in the Nordic Region. Experiences and results from a pilot study. 2015.

Rosten, Janina. Turun seudun ruoka-avun kehittämistyö: ruoka-aputoiminnan nykytilasta ja tulevaisuudesta (2016). Saatavilla osoitteessa: https://www.luke.fi/ravintolafoorumi/wp-content/uploads/sites/4/2016/10/Theseus_janina_-pdf.pdf

Saari, Juho & Hämäläinen, Lottariina & Kaitokari, Pirve & Honkalampi, Kirsi: Kuopion Ruokajonot 2012. Hyvinvointi, palvelujen ja tulonsiirtojen käyttö ja ruokajonojen laatu. Kuopio: Kuopion kaupunki, 2012.

Valkoniemi, Ismo (2019). Valtionavustuksen vaikutus järjestöjen ruoka-avustustyöhön 2017–2018. Saatavilla osoitteessa: https://ruoka-apu.fi/wp-content/uploads/2020/01/Ruoka-apuraportti_2019.pdf.



luke.fi

Luonnonvarakeskus
Latokartanonkaari 9
00790 Helsinki
puh. 029 532 6000