



Nina Niemelä ja Pilvi Sauvola

Oulun Prikka – hävikki haltuun ja yhteisiin pöytiin

Hävikkiruuan keskitetyn logistiikan esiselvitys ja mallinnus Oulussa



Oulun Prikka -esiselvityshanke

Hävikistä ruoka-avuksi ja yhteisiin pöytiin!

TAVOITE:

Tehdä Ouluun hävikkiruuan hyödyntämisen keskitetty malli



MIKSI:

- Tonneittain ruokaa päätyy roskeen, samaan aikaan ihmiset jonottavat ruoka-apua
- Hävikkiin päätyvä ruoka halutaan ohjata kootusti ruoka-avuksi leipäjonojen tilalle ja rinnalle
- Lisää yhteisöllisyyttä, osallisuutta, hyvinvointia ja työpaikkoja haasteellisessa työmarkkina-asemassa oleville

MITEN:

- Selvitykset ruokahävikin määrästä Oulussa
- Kartoitukset keskeisistä ruoka-aputoimijoista

➤ **LOGISTIikkAMALLI** ruokahävikin keskitetystä hyödyntämisestä ruoka-apuna yhdessä oululaisten toimijoiden kanssa

Keskeisiä tunnuslukuja

Ruokaa hävikkiin Suomessa:
400–500
miljoonaa kg/vuosi

Hyödynnettävissä oleva hävikki Oulussa, kaupat ja tukut:
4100–7000
ostoskärjyllistä vuodessa

Kauppojen ja tukkujen hävikin arvo Oulussa:
20 000 € / viikko
yli 1 000 000 € / vuosi

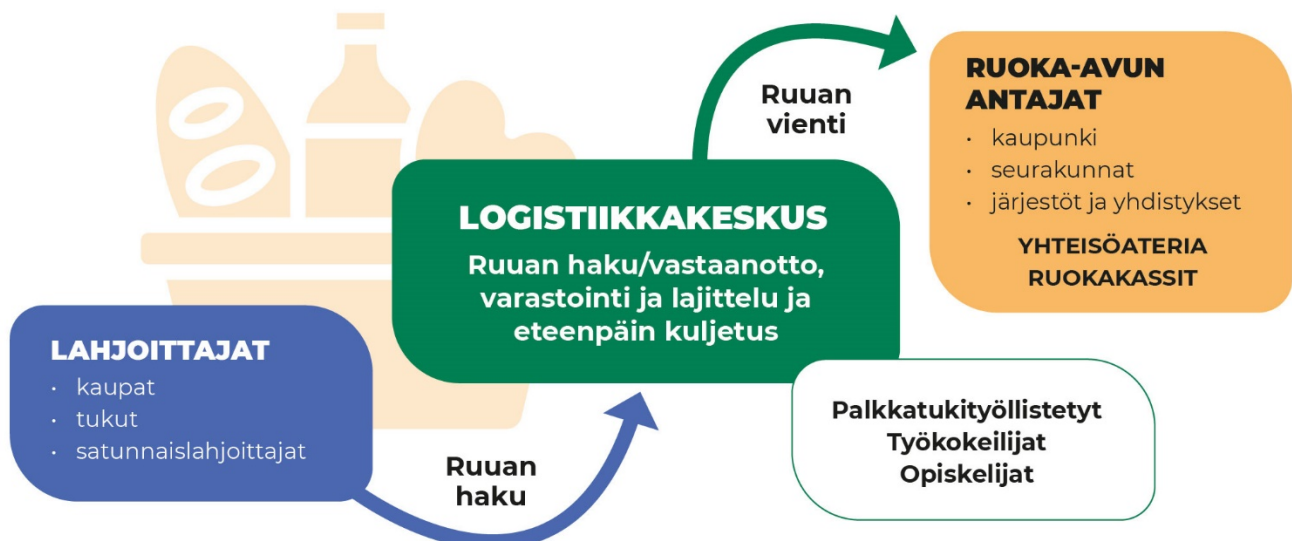
Ruoka-apua annettu Oulussa 2019:

15 000–30 000
ruokakassia

22 000
ilmaista tai edullista ateriaa

yli 50 annosta
koulujen ylijäämäruokaa/viikko

RATKAISUEHDOTUS: Keskitetyn logistiikan avulla saataisiin hävikkiä ohjattua aiempaa enemmän ruoka-avuksi



Oulun Prikka -hanketta hallinnoi Diakonia-ammattikorkeakoulu ja se saa rahoitusta Euroopan sosiaalirahastosta. Hankkeen osatoteuttaja on Oulun diakonissalaitos sekä yhteistyötahoina Oulun kaupunki ja Oulun evankelis-luterilainen seurakunta.

Johdanto	4
Hankkeen tausta	5
Hävikkiruoka	6
Hävikkiruoka Suomessa	7
Hävikin vähentämisestä	9
Ruoka-apu	11
Leipäjonosta kohti yhteisöllisyyttä	15
Ruoka-avun vastaanottajista	17
Ruoka-avun antajista	18
Keskitetty malli hyvinvoinnin rakentajana	20
Hyvinvointi, osallisuus ja toimintakyky	20
Hävikin logistiikka sosiaalisen työllistämisen ja koulutuspolkujen mahdollistajana	23
Oulun mallin rakentuminen	26
Oulu toimintaympäristönä	27
Työpajat	27
Muu yhteistyö	29
Hävikin keskitetty hyödyntäminen Oulussa	30
Hävikin lahjoittajat	30
Kaupat ja tukut	30
Ateriapalvelutuottajat	32
Elintarviketeollisuus	34
Ruoka-avun antajat Oulussa	35
Ruoka-avun vastaanottajat	39
Hävikkiruuan keskitetty malli Oulussa	44
Esitys Oulun malliksi	45
Keskitetyn mallin hyödyt Oulussa	51
Logistiikka vastuunkantajien näkökulmasta	52
Resurssit	56
Riskit	60
lopuksi	64
Lähteet	66
LIITTEET	71

JOHDANTO

Tämä esiselvitysraportti on tuotettu osana Oulun Prikka -hanketta. Raportti sisältää hävikkiruuan hyödyntämisen mallinnuksen Oulun kaupungissa.

Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksen rahoittamaa Prikka-hanketta hallinnoi Diakonia-ammattikorkeakoulu Oulussa sekä osatoteuttajana Oulun diakonissalaitoksen säätiö ODL. Yhteistyökumppaneina hankkeessa olivat Oulun kaupunki ja Oulun evankelisluterilainen seurakuntayhtymä. Prikka-hankkeessa solmittiin myös kumppanuussopimus Vantaan Yhteisen Pöydän ja Sitran Hukaton Vantaa -hankkeen kanssa.

Mallia rakennettiin yhteistyössä oululaisen toimijaverkoston kanssa. Avainasemassa mallinnuksessa olivat hävikkiruuan lahjoittajat alkutuotanto pois lukien, ruoka-avun antajat sekä ruoka-avun vastaanottajat. Pääpaino hankkeessa oli Oulun toimintakentän kartoittamisessa ja yhteisen näkemyksen löytämisessä.

Hävikkiruuan koordinoitua hyödyntämistä kehitettiin tämän hankkeen kanssa samanaikaisesti ja suunnitelmissa oli aloittaa samansuuntaista kartoitusta useammalla paikkakunnalla Suomessa. Prikka-hanke liittyykin laajempaan yhteiskunnalliseen keskusteluun ruokahävikistä ja ruoka-avusta. Keskustelu hävikistä liittyy vahvasti myös ilmasto- ja kestävä kehitysnäkökulmiin.

Prikka-hankkeessa toteutettiin työpajoja verkoston eri toimijatasojen kanssa, suoritettiin pienimuotoisia haastatteluja ja Webropol-kyselyjä, kartoitettiin tapoja hyödyntää hävikkiä eri puolilla Suomea sekä syvennettiin esiymmärrystä hävikkiruusta laajemmalla tiedonkeruulla eri lähteistä. Tietoa ja näkemyksiä hankittiin mahdollisimman laajasti eri toimijatasoilta Oulussa.

Hankkeeseen sisältyi hävikkiruuan jakamiseen liittyen tavoite pois eriarvoistavista ruuan jakamisen käytännöistä. Oulun mallissa tuetaan heikoimmassa asemassa olevien toimintakykyä, hyvinvointia, osallisuutta ja työllistymistä asukaslähtöisen matalan kynnyksen palvelutoiminnan myötä.

HANKKEEN TAUSTA

Hävikkiruuan vähentäminen ja sen mahdollisuudet ruokapulan lievittäjänä ovat nousseet julkiseen keskusteluun yhä vahvemmin. Ilmiö on sekä kansainvälinen että kotimaata koskettava.

Tarve verkostomaiselle hävikkiruuan organisoinnille Oulussa konkretisoitui YLIKE-hankkeen (ylijäämälintarvikkeiden hyödyntäminen osana kiertotaloutta) järjestämän Ruoka-avun kehittäminen Oulun seudulla -tilaisuuden myötä. Tilaisuus pidettiin 11.9.2018. Tilaisuudessa keskusteltiin ruoka-avun verkostoista ja niiden tarjoamista mahdollisuuksista hävikkiruuan hyödyntämiseen ja yhteisöllisyyden lisäämiseen liittyen. Vantaan Yhteinen pöytä sekä paikalliset toimijat kertoivat kokemuksiaan ja näkemyksiään ruoka-avusta. Tilaisuudessa pohdittiin verkostomaisen ruoka-avun toimintamahdollisuuksista Oulun seudulla. Asia eteni tilaisuuden jälkeen valtuustoaloitteeksi monialaisesta työryhmästä. (Ks Korhonen, Hietala, Välimaa, Loikkanen Teemu & Muilu 2019.)

Hankkeen esivalmisteluun liittyen pidettiin valmistelevia hävikkiruokakokouksia 2018 ja 2019. Kokouksiin osallistui Oulun kaupunki, Oulun evankelisluterilainen seurakuntayhtymä, Oulun diakonissalaitoksen säätiö, Osuuskauppa Arina, Suomen Punainen Risti ja Pelastusarmeija. Ensimmäiseen kokoukseen osallistui myös Hanna Kuisma Vantaan Yhteisestä Pöydästä. Kokoontumisten tuloksena todettiin, että Oulussa on tarve laajemmalle esiselvityshankkeelle, jolle saatiin ESR rahoitus ajalle 1.9.2019-31.8.2020.

Yhteistä tahtotilaa asian selvittämiseksi tuki YLIKE-hankkeessa tehdyt vähittäiskaupan haastattelut, joissa nousi esiin kiinnostus ja tarve verkostomaiselle, koordinoitulle ruoka-avulle. Yksittäisten ruoka-apu toimijoiden kentän ongelmana koettiin olevan toiminnan hajanaisuus. (Korhonen ym. 2018 s 3.)

HÄVIKKIRUOKA

Hävikkiruusta on alettu puhua tällä vuosituhanella yhä enemmän. Käsitteenä hävikkiruoka on varsin uusi eikä sille ole olemassa selkeästi yhtä yhteisesti hyväksyttyä määritelmää. Yleisesti ja myös suomen kieleen juurrutettavaksi on esitetty, että hävikkiruoksi määritellään ravintoloilta, muilta ruokapalvelujen tuottajilta ja elintarvikeliikkeiltä käyttämättä jäänyt syömäkelpoinen ruoka, jota voidaan tarjota eteenpäin. (Ks. Finto Suomalainen asiasanasto ja ontologiapalvelu 2018 ja Encyclopedia.)

Tässä esiselvitysraportissa hävikkiruoksi käsitetään tuote, raaka-aine tai valmistettu ruoka, joka on käyttökelpoista ja joka päättyy jätteeksi, ellei sitä saada ruoka-avuksi. (Vrt. Hartikainen, Kuisma, Pinolehto, Räikkönen & Kahiluoto 2015, 11.)

Ruokahävikkiä syntyy tuotantoketjun kaikissa vaiheissa: alkutuotannossa, kuljetuksessa, jalostuksessa, varastoinnissa ja eniten lopulta kotitalouksissa. Mitä myöhemmässä tuotantovaiheessa olevia elintarvikkeita joutuu hävikkiin, sitä suuremmat ovat niiden aiheuttamat ympäristöhaitat (Move for hunger 2015).

Ruokahävikin vähentämisen merkitys on huomioitu laajasti eri puolilla maailmaa. Kiertotalouden ja jättepolitiikan yksi keskeisiä yksittäisiä linjauksia on, että ruokahävikin syntyä on vähennettävä 30 % vuoteen 2025 mennessä. Euroopan komissio tavoitteli tulevana resurssitehokkuuden mallikelpoiseksi kierrätysyhteiskunnaksi vuoteen 2020 mennessä. Tällöin kaikki jätteet hyödynnettäisiin resursseina, myös ruokajäte. (Komission tiedonanto 2001.) Euroopan unionissa on myös julkaistu ohjeet, joiden tarkoituksena on selventää säännöksiä ja auttaa poistamaan ruoan uudelleenjakelun esteitä (ks. Euroopan komission tiedonanto. Euroopan unionin ohjeet elintarvikkeiden lahjoittamisesta).

EU:n tavoite on ymmärrettävä, sillä Hävikkiwiki sivuston mukaan Euroopan unionin alueella heitetään vuosittain noin 88 miljoonaa tonnia ruokaa pois. Tämä on noin 20% tuotetusta ruuasta eli noin 173kg/henkilö. Rahassa mitattuna poisheitetyn ruuan arvo on noin 143 miljardia euroa. Maailmanlaajuisesti arvioidaan, että vuosittain noin kolmannes tuotetusta ruuasta heitetään pois. Tällä määrällä voitaisiin ruokkia jopa kaksi miljardia ihmistä. (Tietoa ruokahävikistä 2019.)

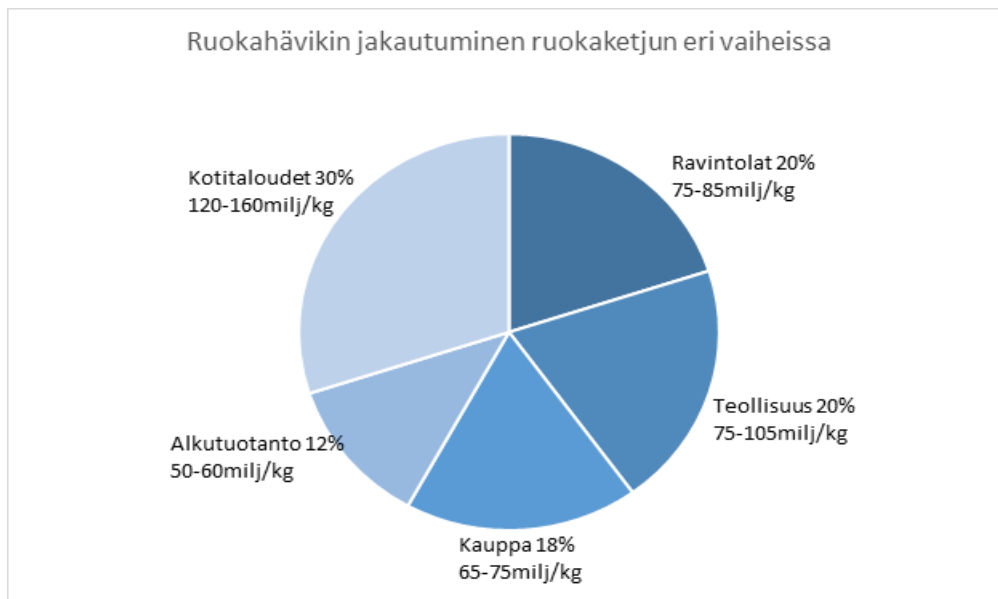
Hävikkiwiki sivuston mukaan edelleen kulutuksen aiheuttamasta ympäristökuormasta noin kolmannes syntyy ruuasta, jonka tuotannossa tarvitaan paljon maata ja vettä. Tuotannon yhteydessä syntyy niin kasvihuone- kuin maaperää rehevöittäviä päästöjä. Osaltaan myös ruuan kuljettaminen ja valmistaminen aiheuttavat päästöjä. Kaikki nämä päästöt ovat turhaan syntyneitä, jos ruoka päättyy hävikkiin. Hävikkiruuan hiilijalanjälki on valtava. Hävikiksi päätyvän turhan ruuan tuottamisen ilmastovaikutukset ovat noin 1000 miljoonaa co2-ekvivalenttikiloa (1 ekvivalenttikilo hiilidioksidia vastaa lähes 1,5 miljardia kilokaloria).

Hävikkiruokakeskustelu onkin kansainvälisesti nouseva ilmiö, joka liittyy vahvasti sekä ympäristö- ja eettisyysvastuuseen, mutta myös köyhyyskysymykseen. Nykyisen hävikkimäärän puolittamisen on arvioitu vähentävän maailman ruuantarvetta viidenneksellä (Porola 2014). Poisheitetty käyttämätön ruoka on hyvällä suunnittelulla ja logistiikalla pitkälle hyödynnettävissä avuksi ruokaa tarvitseville.

HÄVIKKIRUOKA SUOMESSA

Vuodesta 2013 on Suomessa vietetty Hävikkiwikiä, jonka tiimoilta tuotetaan paljon ajankohtaista tietoa ruokahävikistä. Sivuston mukaan ruokahävikin kokonaismäärä Suomessa on arvioitu olevan 400–500 miljoonaa kiloa vuodessa, kun huomioidaan koko ruokaketju: alkutuotanto, teollisuus, kauppa, ravintolat ja kotitaloudet.

Ruokahävikki jakautuu seuraavasti:



Ravintoloiden ja teollisuuden osuus ruokahävikissä on molemmilla 20%. Suurimman osan ravintola-alan hävikistä muodostaa linjastoruokailujen tarjoilutähteet ja ylivalmistettu uudelleen hyödyntämiseen soveltumaton ruoka. Osan tästä hävikistä tuottavat ruokailijat (4–8%) jättämällä syömättä lautaselle ottamansa ruuan. Kouluruuan osuuden, joka muodostaa neljänneksen Suomen ravintola annoksista, hävikissä on arvioitu olevan noin 25 miljoonaa euroa. Kaleva uutisoi 10.1.2020 Oulun koulujen ruokahävikin olevan noin 1500kg/päivä (Kuonanoja, Kaleva). Kaupan osuus hävikissä on 18% ja suurin osa syntyy tuoretuotteista.

Ruokahävikistä suurin osa jopa 30% syntyy kotitalouksissa. Suomessa kotitaloudet heittävät roskeen 120–160 miljoonaa kiloa ruokaa vuosittain. Tämä määrä tuottaa hiilidioksidipäästöjä arvioilta saman verran kuin 100 000 henkilöautoa. Kansainvälisesti katsottuna kotitaloudet tuottavat suurimman osan ruokahävikistä. Avainasemassa kotitalouksien ruokahävikissä on etukäteissuunnittelu. Lähes puolet kotitalouksien hävikistä syntyy siitä, että ruokaa ei käytetty ajoissa. Noin kolmasosa hävikistä syntyy siitä, että ruokaa tulee laitettua liikaa. Loppu hävikistä syntyy henkilökohtaisista mieltymyksistä, terveydellisistä syistä, vahingoista kuten ruuan

putoamisesta lattialle, valmistuksen tai säilytyksen epäonnistumisesta. (Quested Tom & Ingle Robert & Parry Andrwe 2012.)

HÄVIKIN VÄHENTÄMISESTÄ

On mahdotonta päästä tilanteeseen, jossa hävikkiä ei syntyisi yhtään. Hävikkiä pystytään kuitenkin vähentämään ruokatuotannon eri vaiheessa ja etenkin loppuvaiheessa myös hyödyntämään. Tahot, joilta hävikkiä väistämättä syntyy ovat viime vuosina löytäneet uusia keinoja hävikin hyödyntämiseen.

Ravintoiloissa ja suurtalouskeittiöissä kiinnitetään aiempaa enemmän huomiota siihen, ettei ruokaa jäisi hävikkiin. Kuluttajan näkökulmasta ravintolapalveluiden tulee kuitenkin kyetä tarjoamaan monipuolista ruokaa ja eri vaihtoehtoja. Myöskään asiakasmäärää ei voi tarkoin ennakoida, joten hävikkiä ei voi täysin estää. (Ks. Mara media ja Tietoa ruokahävikistä 2019.) Ravintolat myyvät syömättä jäänyttä ruokaa edullisesti, joko suoraan liikkeestä tai markkinoilla on erilaisia ruoka-applikaatioita, joiden kautta asiakas voi ostaa mieleisensä ruuan. Kaleva uutisoi 20.11.2018, että pelkästään Oulun alueella yhdessä tällaisessa applikaatiossa oli mukana 50 oululaista ravintolaa, kahvilaa tai kauppaa (Leinonen 2018). Enenevässä määrin löytyy ravintoloita, jotka valmistavat ruokansa tai osan annoksistaan hävikistä ja tätä osataan jo markkinoida positiivisena ilmastotekona. Osa suurtalouskeittiöistä lahjoittaa ruokaa eteenpäin jaettavaksi (Krogerius 2019) ja monin paikoin mm. Oulussa koulujen ylijäämäruokaa jaetaan eteenpäin.

Kaupat kiinnittävät entistä enemmän huomiota siihen, mitä tuotteita ja kuinka paljon niitä valikoimassa on. Asiakkaat vaativat monipuolista valikoimaa ja suosivat virheettömiä tuotteita, erityisesti tuoretuotteiden kohdalla. Tästä syntyy väistämättä hävikkiä. Myös asiakasmäärät ja kampanjatuotevaihtelut haastavat kaupan alaa ennakkoinnissa. Hävikkiä ovat vähentäneet vapautuneet aukioloajat, tehostettu logistiikka, sähköiset ennuste- ja tilausjärjestelmät sekä tuotteiden myynti alennetuilla hinnoilla, parasta ennen -merkinnän tai päiväyksen lähestyessä. Hävikkiruokaa voidaan hyödyntää myös rehuna tai biopolttoaineiden ja biokaasun tuotannossa. (Ks Päivittäistavarakauppa ry ja Korhonen ym. 2019.)

Yhtenä hävikin hyödyntämisen muotona Helsinkiin avattiin 2018 Suomen ensimmäinen hävikkiruokakauppa Wefood. Liike myy normaalia edullisempaan hintaan pelkästään hävikkiruokaa, ja Tanskan mallin mukaan tuotto menee kehitysyhteistyöhön. (Ks KUA Wefood julkaisu.) Tällaisten sosiaalisten markettien eduksi ruoka-avun näkökulmasta on mm. Iso-Britanniassa todettu se, että edullisesti ostettu ruoka ei leimaa samoin kuin ruokajonossa seisominen (Downing ja Kennedy 2014. s 4).

Hävikkiruoka voi muuntua myös liiketoiminnaksi. Oulussa alettiin pilotoimaan vuonna 2019 yritystoimintaa (CircMeal), jossa hävikkiin päätyvät hedelmät ja vihannekset jalostetaan raaka-aineeksi ja valmistuotteeksi ravintoloille ja kauppoille. CircMeal on uudenlainen avaus hävikkiruuan rintamalla. (CircMeal toimitusjohtaja Sakari Kiviniemi 20.11.2019.) Myös verkossa markkinoidaan yhä enenevässä määrin hävikkiä ja kuluttajat omaksuvat yhä vahvemmin hävikin käyttökelpoisena ruokana (Niiniahho 2020). Kuluttajan näkökulmasta hävikin käyttäminen on sekä ideologinen valinta, että taloudellisesti kannattavaa.

Suurimmat vaikutukset hävikin vähentämiseen tapahtuvat kotitalouksien toiminnassa. Yksittäisen talouden hävikkimäärä on kohtuullisen pieni, mutta kun lasketaan Suomen tai laajemmassa mittakaavassa koko maailman kotitalouksien määrä, niin kotitalouksista syntyvä hävikkikuormitus on valtava. Kotitalouksien ruokahävikin vähentämiseen tarvitaan ensisijaisesti asenne- ja toimintatavan muutosta. Tehokas väline on asian esillä pitäminen ja tiedottaminen, varsin yksinkertaisten vinkkien antaminen ja ihmisten havahduttaminen toisenlaiseen toimintaan. (Ks Tietoa Hävikistä sivusto.) Erilaisilla pienillä tukitoimilla voidaan konkreettisesti tukea kotitalouksien mahdollisuutta lahjoittaa tarpeeton käyttämättömäksi jäävä elintarvike. Oulu on muun muassa lähdössä kokeilemaan ruokahävikkijääkaappeja, joihin kotitaloudet voivat tuoda elintarvikkeita (Huusko18.12.19).

Ruokahävikin vähentämiseen kiinnitetään paljon huomioita ja hankkeen aikana oli selkeästi huomattavissa, että ihmisten mielikuva hävikin määrästä on virheellinen. Hävikkiä ajatellaan olevan paljon enemmän kuin mitä todellinen hävikin määrä on. Hävikistä ruoka-avuksi hyödynnettävän ruuan osuus on tätäkin pienempi, koska suurin osa hävikistä ei sovellu ruoka-avuksi.

RUOKA-APU

Niin ideaalia kuin se olisikin, niin koskaan tuskin päästään tilanteeseen, jossa hävikkiä ei syntyisi yhtään tai yhteiskuntaan, jossa ruoka-avun tarvitsijoita ei olisi. Ruuan roskeen laittamisen tai hajanaisen koordinoimattoman lahjoituskäytännön sijaan yhä useammalla taholla tavoitellaan mallia, jossa hävikkiruoka saadaan eri toimijoiden välityksellä ruoka-apua tarvitsevien avuksi. Useat kaupungit, ravitsemuspalvelut, elintarviketeollisuus, tukut ja muut tahot lahjoittavat hävikkiruokaa järjestöille, yhdistyksille, seurakunnille ja muille ruoka-apua antaville tahoille. Ruoka, jota ei voi parasta ennen- tai viimeinen käyttöpäivämerkinnän lähestyessä kaupata eteenpäin, vaurioituneet pakkaukset tai syömättä jäänyt valmisruoka, mahdollistavat monen avustustyötä tekevän organisaation toimintaa. Vastavuoroisesti lahjoittajien biojättemäärä vähenee (Serkkola 2018). Hävikkiruoka voikin mahdollistaa monenlaisen hyvän tekemisen kanavia.

Ruoka-apu todentuu monin eri tavoin. Konkreettiseksi ruoka-avuksi voidaan mieltää valmis ruokakassi tai ateria. Näiden lisäksi apuna annetaan lahjakortteja ja maksumääräyksiä ruuan hankkimiseen tai joskus jopa konkreettista ruoan ostamisen tai valmistamisen oppia ja tukea. Usein erilaiset auttamisen tavat sulautuvat yhteen ja samat auttajat toteuttavat rinnakkain eri malleja. Ruoka-avun moniulotteisuutta ei tule ohittaa, vaikka tässä esiselvitysraportissa pääpaino onkin hävikkiruulla toteutetussa ruoka-avussa. On myös muistettava, että läheskään kaikkea konkreettistakaan ruoka-apua ei toteuteta hävikkiruulla, vaan apuna jaetaan myös ostettua ruokaa, EU-kasseja sekä muita lahjoituselintarvikkeita. Hävikkiruulla toteutettua ruoka-apua muusta ruoka-avusta onkin mahdoton täysin eriyttää. Hävikkiruuan hyödyntäminen on mielletävä yhdeksi osaksi laajaa ruoka-apua.

Ruoka-apu on ilmiö, joka liittyy yhteiskunnassa varsin moneen eri tieteenalaan. Ruoka-apu pitää hahmottaa laajempaan asiana kuin ilmastotekona, avustuksena tai ylijäämän vähentämisenä, jotka nekin itsessään ovat tärkeitä ja arvokkaita asioita. Ohisalo Maria (2017, 25–29), väitöstutkimuksessaan Murusia hyvinvointivaltion pohjalla, on hahmotellut ruoka-avun kytköksiä eri tieteenaloihin, joita hän on hahmottanut kymmenen.

SOSIOLOGIA *hyvinvointi *huono-osaisuus *elämänlaatu *muukalaisuus *pärjääminen *lahjat *jonot *yksinäisyys	SOSIAALI-POLITIikka *työpolitiikka, aktivointi, eläkkeet *palveluiden ja tulonsiirtojen käyttö *politiikka *asuntopolitiikka	KIRKKOSOSIOLOGIA *avunsaajien kokemus auttamistyöstä *uskonnollisten toimijoiden auttamisen käytännöt	SOSIAALITYÖ *avuntarvitsijan kohtaaminen *ennaltaehkäisy *rinnallakulkijuus *yksilön ja yhteisöjen voima- varaistaminen	PSYKOLOGIA *masennus *pärjääminen *yksinäisyys
RAVITSEMUSTIEDE *jaettava ruoka *käytännöt	MORAALI-FILOSOFIA *oikea ja väärä auttaminen *vastuukysymykset *toiminnan arvot *hyvä elämä	TALOUSTIEDE *hävikin torjunta *yritysten yhteiskuntavastuu *kustannustehokkuus	MAATALOUS-POLITIikka *EU:n maatalouspolitiikka *ylijäämät EU-tasolla *EU-ruoka	YMPÄRISTÖ-POLITIikka *resurssiniukkuus *kestävä kehitys *kiertotalous

Ohisalon kytkökset kuvaavat hyvin sitä, kuinka monesta eri näkökulmasta ruoka-apua voidaan lähestyä ja kuinka laaja-alaisesta yhteiskunnallisesta ilmiöstä loppujen lopuksi on kyse. Yksilön kannaltakin katsottuna ruoka-avun kytkökset ovat moninaiset. Avun- ja ruuansaannilla, kohtaamisella, osallisuudella ja ihmisarvon kokemisella voi olla vahvasti yksilöä voimaannuttava vaikutus.

Tässä esiselvitysraportissa ei avata laajemmin kansainvälisiä malleja hyödyntää ruokahävikkiä avustustyönä. On kuitenkin hyvä tiedostaa se, että hävikkiruuan hyödyntämisen malleja löytyy eri puolilta maailmaa. Suomen tavoin ruoka-apua maailmalla antaa hyvin kirjava joukko. Virallistetun ja laillistetun avun rinnalla toimii

paljon seurakuntia, vapaaehtoistoimijoita ja erilaisia järjestöjä – osa toiminnasta on ammatillista osa täysin epäammatillista.

Euroopassa ruokapankit ovat viimeisen vuosikymmenen aikana yleistyneet merkittävästi. Ensimmäinen ruokapankki aloitti toimintansa 1967 Yhdysvalloissa. Ruokapankki toiminta on monessa maassa verkostoitunut laajaksi ja hyvin organisoiduksi toiminnaksi. Britannian suurinta ruokapankkiverkostoa koordinoi The Trussell Trust, joka tukee yli 1200 ruokapankkia Isossa-Britanniassa. Vaikuttavuudesta kertoo otanta vuoden 2013 huhti-syyskuu jaksolta, jolloin The Trussell Trust-pankeista apua sai yli 350 000 ihmistä. (Trussell Trust sivusto ja Downing & Kennedy 204. S1.) Ruokapankkien rahoituslähteet vaihtelevat. Osan rahoittavat eri ministeriöt, osan talous tukeutuu rahainkeruuseen tempauksilla, konserteilla tai lahjoituksilla. (Ohisalo 2018, 24–25.)

EU:n ruoka-avulla on jo pitkät juuret; Suomi otti vastaan unionin ruoka-apua ensimmäisen kerran vuonna 1996 (KS. Graham 2008 ja Wikipedia). EU:n ruoka-apu on merkittävä. Vuonna 2011 elintarvikkeiden hankintaan pelkästään Suomessa käytettiin EU:n rahaa 4.1 miljoonaa euroa. Tämän ruoka-avun on laskettu tavoittaneen 430 000 avuntarvitsijaa. (Ohisalo 2014, 146–148.)

Monissa maissa Suomesta poiketen ruoka-apuun liittyy usein julkisen sektorin kuten paikallisen sosiaalityön, kaupallisten toimijoiden ja järjestöjen vahva yhteistyö. Suomea kuvaavaa on myös se, että ruoka-apua saavan kriteerit määrittävät kukin toimija eikä mm. sosiaalityön tekemä tarveharkinta. Hävikkiruuan koordinoitu hyödyntäminen ja siihen liittyvä eri toimijoiden yhteistyö tuo Suomen ruoka-aputoimintaa askeleen lähemmäs kansainvälisen toiminnan malleja. Suomessa on selkeästi nähtävissä kehityssuunta, jossa hävikkiruokaa pyritään Prikka-hankeen tavoin hyödyntämään keskitetyn logistiikan, yhteistyön ja kumppanuuden kautta. Samalla haetaan ruokajonojen rinnalle tai tilalle yhteisöllisempää avustusmallia. (KS. Saarela 2019, 13–21.)

Edelläkävijänä Suomessa on ollut Vantaa Yhteisen pöydän malli. Vantaan Yhteinen pöytä ja Sitra tukivat Hukaton Vantaa -projektissa Suomeen koordinoitun,

yhteisöllisen ruoka-avun kansalaistoimintaa. Mallissa hävikkiruuan hyödyntämisen ja ruoka-avun kehittämisen rinnalle on nostettu yhteisöllisyys, hyvinvointi ja toimijuus. Tärkeäksi nähdään myös hävikkilogistiikan myötä tulevat työllistämismahdollisuudet. (Ks Sitra hankkeet ja HukatonVantaa.)

Yhteisen pöydän ajatuksen taustalla on saksalainen Berliener Tafel -konsepti. Berliener Tafel korostaa vähävaraisille suunnatun ruoka-avun tärkeyden rinnalla ihmisarvoa ja yhteisöllisyyttä. Neljän naisen vuonna 1993 aloittama ruoka-aputoiminta on laajentunut valtakunnalliseksi verkostoksi, jossa toimii noin 1300 vapaaehtoista. Pelkästään Berliinissä mukana on yli 600 kauppa, ja kaupungissa ruuanjakelu jakautuu yli 300 pisteeseen. Apua kuukausittain saa yli 125 000 ihmistä. (Koostettu Berliener Tafel-sivustolta.)

Suomessa Tampereen ruokapankilla ja Turun Operaatio Ruokakassilla on myös pitkät perinteet logistiikasta, joskaan he eivät ole yhtä vahvasti korostaneet yhteisöruokailuja. Hävikkiruuan koordinoitua hyödyntämistä ja jakamista keskitetysti on joko alettu toteuttaa, tai on aloitettu selvitystyö Hukaton Vantaa-projektin myötä jo ainakin 12 paikkakunnalla Suomessa (Järvenpää, Helsinki, Rovaniemi, Tampere, Turku, Hämeenlinna, Jyväskylä, Vaasa, Lahti, Tuusula ja Kouvola). Yhteinen pöytämallin mukaisesti tavoitellaan verkostopohjaista mallia, jossa logistiikkaa hoitamaan palkataan työvoimaa. Keskeistä toiminnassa ovat myös työllistävät toimenpiteet (palkkatukityö, työkokeilu ja/tai kuntouttava työtoiminta). Rahoituspohjat ja päävastuut eri paikkakunnilla vaihtelevat. Selkeästi kaupunkivetoinen malli toiminnasta on vain Vantaalla, vastaava malli on nousemassa Helsinkiin. Toiminta rakentuu joka paikassa toimintaympäristönsä näköiseksi – omaleimaisuus ja mukautumiskyky näkyvät toiminnassa.

Ruoka-apu ja sen muodot sekä tarve muuttuvat yhteiskunnan muutosten myötä. Elämme parhaillaan Koronapandemian aikaa, jolla tulee olemaan kauaskantoiset ja maailmanlaajuiset vaikutukset ruoka-apuun. Pandemian laajuuden ja oheisvaikutusten on ennustettu aiheuttavan pahimmillaan valtavan nälänhädän (Similä, 2020).

LEIPÄJONOSTA KOHTI YHTEISÖLLISYYTTÄ

Leipäjonot ilmaantuivat Suomeen 1990-luvun lamavuosina ja ovat omalla tavallaan vakiintuneet osaksi yhteiskuntaamme. Niistä tuli myös köyhyyden, syrjäytymisen ja huono-osaisuuden symboli. Ruoka-avun keskustelun terä on kuitenkin yhä vahvemmin kääntynyt arvioimaan leipäjonoja ja tuomaan rinnalle yhteisöllisyyttä sekä osallisuutta tukevaa ruoka-apua. Edellä mainitun Vantaan Yhteisen pöydän lisäksi mm. Sininauhaliitolla on käynnissä laaja Ruokajonoista osallisuuteen -hanke. (Ks. <https://www.sininauhaliitto.fi/toimintamme/ruokajonosta-osallisuuteen>).

Prikka-hanke liittyykin laajempaan keskusteluun ruoka-avusta, sen jakamisen tavasta, yhteisöllisyydestä, osallisuudesta ja toimijuudesta. Oleellista keskustelussa on pohdinta leipäjonojen olemassaolosta ja inhimillisyydestä tai ylipäättänsä niiden perusolemuksesta hyvinvointivaltion häpeäpilkkuna: onko yhteiskuntamme sellainen, että ihmisten pitää jonottaa ruokaa? Voisiko ruoka-apu olla ennemminkin osallistavaa ja yhteisöllisyyttä tukevaa? Nousiainen (2019) on pohtinut blogissaan sitä, että vaikka ruoka-apua ei tunnisteta osaksi sosiaaliturvaa, niin sen olemassaolo on oleellinen osa yhteiskuntaamme. Ja kun ruoka-apua annetaan, niin voisiko sitä antaa inhimillisesti ja ihmisarvoisesti osallistavan yhteisön kautta. Ruoka-avun eri tapojen ei tule olla toisiaan poissulkevia. On tiedostettava, että kaikkia osallistava ruoka-apu ei miellytä eikä sitä koeta auttavana, mutta osallistavassa mallissa on ideaali näky apua saavan aktiivisesta toimijuudesta.

Leipäjonot eivät ole vain huono kokemus niistä apua hakeville. Monen ihmisen arkea leipäjonosta saatu ruoka-apu helpottaa ja parantaa. Jonoista on muodostunut osalle ihmisistä sosiaalisen kohtaamisen paikka. Suurin osa ruokajonossa käyvistä pitää muiden ihmisten tapaamista tärkeänä osana ruoka-avun hakua. Ruoka-apu on monelle myös merkityksellinen vapaaehtoistyön ja vertaistuen paikka, joistakin autettavista on ajan saatossa tullut itse avuntarjoajia. (Ohisalo & Saari 2018, 111; Siik 1993, 158.)

Huolimatta siitä, että leipäjonokin voi tarjota sosiaalisen kohtaamisen paikan ja jopa toimimisen väylän, jää niiden tarjoama osallistamisen ja osallistumisen mahdollisuus kuitenkin varsin kapeaksi. Leipäjonot on myös koettu jossain määrin häpeällisinä.

Koetaan, että avun jonottaminen pakkasessa, sateessa tai helteessä – tai yleensäkin jonottaminen on epäinhimillistä ja leimaavaa. Sininauhaliiton hankkeessa todetaan, että perimmäisiä köyhyyden syitä ruokajono ei poista, eikä tarjoa mahdollisuuksia toteuttaa tai kehittää avunhakijaa itseään. Ruoka-avun hakeminen jonottamalla harvoin vahvistaa ihmisen yhteiskunnallisen tasavertaisuuden ja arvokkuuden kokemista. Monen ruoka-apua hakevan sosiaalinen ja henkinen elämänpiiri on kaventunut, ja ruokajonosta tähän ei löydy rakenteellista tukea. Työttömyys, päihteet, mielenterveysongelmat, yksinäisyys tai monenlainen elämänhallinnan vaje ovat monelle tuttuja seuralaisia. Pelkän ruoka-avun tilalle tai sen lisäksi tarvitaan muuta.

Keskustelussa leipäjonossa seisovien häpeän tunteesta on taustalla osittain aito huoli, osittain se, että leipäjonot koetaan häiritsevinä tai jopa epämiellyttävänä osana yhteiskuntaa. Leivän jonottamisen häpeä kohdentuu usein jossain määrin heidän olettamukseensa, jotka näkevät jonoja, mutta joiden ei itse tarvitse jonottaa ruokaa. Leivän jonottaminenkin eittämättä synnyttää häpeää. Tätä tunnetta leipäjonossa on tutkinut mm. Laihiala (2018, 8). Hänen tutkimuksensa mukaan kuitenkin vain kolmannes koki häpeää jonossa käymisestä – erityisesti naiset ja korkeasti koulutetut. Häpeän tunne on yhteydessä siihen oletusarvoon, jossa oman viiteryhmän oletetaan pystyvän elättämään itsensä ja perheensä. On kuitenkin olemassa riski, että hyvinvointivaltion kykenemättömyys vastata ihmisten perustarpeisiin johtaa vapaaehtoisilta tulevaan apuun, joka profiloituu ns. köyhäinavuksi ja joka synnyttää ja vahvistaa häpeäleimaa.

2020-luvulle tultaessa on alettu puhua yhä vahvemmin siitä, että leipäjonojen tilalle halutaan osallistavampia ja toiminnallisempia ruoka-avun kanavia. Aiempaa paremmin ymmärretään ihmisen oman toiminnan ja osallistumisen merkitys hyvinvoinnille ja elämänhallinnalle.

Kunnille on haaste tuottaa hyvinvointia asukkailleen yhä vähenevillä resursseilla. Mäntylä 2019 (100–104) näkee mm. Yhteinen keittiö -toiminnan, jossa korostuvat nimenomaan yhteisöruokailut, vastaavan osaltaan tähän haasteeseen. Toteutettiinpa yhteisiä ruokailuja hävikkiruokalla tai muulla ruoka-avulla, niin yhteinen ruokailu voi

tuottaa hyvinvointia, osallisuutta, edistää terveyttä ja luoda hyvin organisoituna myös työpaikkoja.

Mitä yhteisöllisyys ruoka-avussa on? Se on enemmän tai vähemmän epävirallinen, jossain määrin spontaanistikin syntynyt tila, jossa korostuu kohtaaminen, kuuleminen ja sosiaalinen vuorovaikutus. Ruoka-apu yhteisöllisenä mahdollistaa, mutta ei edellytä toimijuutta ja osallistumista. Yhteisöllinen ruokailu rakentuu yksilöistä, jotka tuovat toimintaan oman erityisyytensä ja omat näkökulmansa. Yhteisöllisyys tarkoittaa ruoka-apua, jossa avun saaja on vuorovaikutuksessa toisiin ihmisiin, paikkaan ja asioihin. Avunsaaja muiden avunsaajien ja avunantajien kanssa yhdessä on arvokas osa jotakin, jossa on mukana ruoka-apu. (Näkökulman pohjalla Kostamo-Pääkkö, Väyrynen ja Ojaniemi 2015.)

RUOKA-AVUN VASTAANOTTAJISTA

Ruoka-avun olemassaolo kertoo vallitsevan sosiaalipolitiikan kykenemättömyydestä turvata kaikkien ihmisten toimeentuloa ja hyvinvointia. Ruoka-apuun päätyy ihmisiä, jotka elävät sosiaali- ja terveysturvan varassa, mutta joille julkisen avun ja tuen muodot yksinään eivät syystä tai toisesta riitä toimeentulon kattamiseen. Ihmiset eivät aina myöskään onnistu tai kykene hyödyntämään yhteiskunnan tarjoamaa turvaa ja tukea pärjätäkseen elämässään. (Ohisalo & Saari 2018, 109–110.) Laihiala (2018, 8) näkee leipäjonon tarpeen kumpuavan perusturvan matalasta tasosta, rakenteellisesta eläkeläisköyhyydestä ja keski-ikäisten yksinäisten työttömien syrjäytymisalttiudesta.

Ruoka-avun vastaanottajaa ei voi selkeästi profiloida, vaan ruoka-apuun päätyy hyvin erilaisista elämäntilanteista tulevia ihmisiä. Ruokaa jaetaan sadoissa pisteissä ja apua niistä hakee arviolta yli 20 000 ihmistä viikoittain. Ruoka-avussa käyvät ovat tutkimustulosten perusteella muuta väestöä huonommin pärjääviä, he kokevat terveytensä ja hyvinvointinsa sekä elämänhallintansa keskimääräistä heikommaksi. He ovat usein eläkeläisiä, työttömiä tai lomautettuja, suurta osaa koskettaa syvä taloudellinen huono-osaisuus. (Laihiala 2018,7; Ohisalo & Saari 2018, 109–110.)

Myös Siik Anna-Mari (1993, 156) tutkimuksessaan, joka koski Myllypuron leipäjonoja toteaa, että Myllypuron ruoka-avussa kävijät ovat monimuotoinen ihmisryhmä. Kävijöitä yhdistäväksi tekijäksi hän löysi vaihtoehtojen kapeuden. Leipäjonoon meno on valinta silloin, kun muut vaihtoehdot ovat vähissä tai niitä ei ole.

RUOKA-AVUN ANTAJISTA

Tutkimusta ns. epävirallisista, ei lailla säädellyistä, ruoka-avun antajista Suomessa on tehty varsin vähän. Kiinnostus tutkimuskentällä on kohdentunut ruoka-avun saajiin, ruoka-avun tarpeen perussyihin tai ruoka-apuun ilmiönä.

Ruoka-apua on saatavilla laajalti ympäri Suomea. Se keskittyy kuitenkin suurimpiin kaupunkeihin, joissa ruokaa jakavia elintarvikejärjestelmän toimijoita on enemmän ja joissa myös sosiaalisten ongelmien kirjo on moninaisempi. Ruoka-avun antajien perusjoukon määrittäminen on haastavaa. Suomessa toimijoista ei ole olemassa yhtä kattavaa listaa. Arvioidaan, että ruoka-apua jakavia toimijoita on eri puolilla Suomea yli 400, joidenkin arvioiden mukaan jopa yli 1000. Usein paikallistasollakaan ei tiedetä kaikkia oman alueen ruoka-aputoimijoita (Juusela 2019, Ohisalo ym. 2014, 19.) Ruoka-avun toteuttajat muodostavatkin monenkirjavan tilkkutäkin. Auttajina ovat organisoidut ja isot yhteisöt siinä missä avustustyötä harjoittavat yksittäiset henkilöt.

Valtakunnallisesti olisi olemassa selkeä tarve saada ruoka-avun antajien toimintakentälle koordinoitua ja mahdollistaa eri tahojen yhteistyötä. Kirkkopalveluiden Osallistava Yhteisö-hanke 2019–2021, monimuotoisen ruoka-avun kehittämishanke, pyrkii ruoka-apu.fi sivustojen kautta osaltaan koordinoimaan myös ruoka-avun antajien kenttää. Tavoitteena hankkeessa on mm. lisätä valtakunnallista verkostoitumista ja edistää paikallista kehittämistyötä ruoka-aputoiminnan kentällä. (Ruoka-apu.fi sivusto.)

Merkittävin ruoka-avun jakaja Suomessa on Suomen evankelisluterilainen kirkko (Hiilamo, Pesola & Tirri 2008 s115). Kirkon rinnalla ruoka-apua antavat lukuisat yhdistykset ja järjestöt (ks. Ruoka-apu yhdistysten liitto). Sosiaalinen media on mahdollistanut uudenlaisia tapoja auttamiseen, mm. Facebook sivustolla hakusana

ruoka-apu avaa heti useita kanavia eri puolilla Suomea. Nämä yhteisöt ovat väljästi organisoituja, toimivat kutsumuksestaan ilmastotalkoisiin tai lähimmäisvastuuseen ja määrittelevät vapaasti oman tapansa auttaa. Ruoka-apu kentällä toimii myös yksittäisiä ihmisiä tai pieniä ihmisryhmiä, jotka välittävät ruoka-apua lähipiirilleen.

Hankkeessa tehtiin esikartoitusta tutustumalla ruoka-apua antaviin tahoihin Suomessa, erityisesti Oulussa. Tietoa haettiin myös tutkimuksista, julkaisuista, uutisista yms. Tämän perusteella suomalaisessa ruoka-avussa on nähtävissä seuraavia yleispiirteitä.

Avunsaannin ratkaisee tarve, jonka määrittää avunhakija.	Kaikkia hakijoita pyritään kohtelemaan samanarvoisesti.
Avunsaantiin ei vaikuta etninen tausta, sukupuoli, uskonto, poliittinen tai seksuaalinen suuntautuminen tms.	Ruoka-apu on vastikkeetonta ja ilmaista. Siitä peritään korkeintaan vapaaehtoinen maksu tai pieni muutaman euron omavastuu.
Lahjoitusruualla ei saa tehdä tuottavaa liiketoimintaa.	Apua ei yleensä tarjota päivittäin, ainakaan samassa pisteessä.
Ruoka-avun rinnalle pyritään hakemaan yhteisöllisyyttä. Erityisesti aterioiden yhteydessä korostui ajatus siitä, että ruokailemaan tulon syy ei tarvitse olla välttämättä taloudellinen vaan syynä voi olla yksinäisyys.	Yleensä ei vaadita todistusta vähävaraisuudesta. Joissain tapauksissa edellytetään todistetta työttömyydestä, opintotuesta tai taloustilanteen selvittelyä tapaamalla työntekijä.
Ruoka-avussa toimii paljon vapaaehtoisia. Apua hakeva toimii usein myös auttajana.	Ruoka-avun tarve tuntuu kasvaneen tai kynnys hakea ruoka-apua on madaltunut.

KESKITETTY MALLI HYVINVOINNIN RAKENTAJANA

Prikka-hankkeen tavoitteisiin oli kirjattu, että tulevassa Oulun mallissa tuetaan heikoimmassa asemassa olevien hyvinvointia, osallisuutta ja toimintakykyä sekä luodaan haastavassa työmarkkina-asemassa oleville työllistymisen polkuja. Hyvä elämä ja oman elämän hyvänä kokeminen muodostuu monista eri tekijöistä ja niitä voidaan tukea erilaisten rakenteiden avulla.

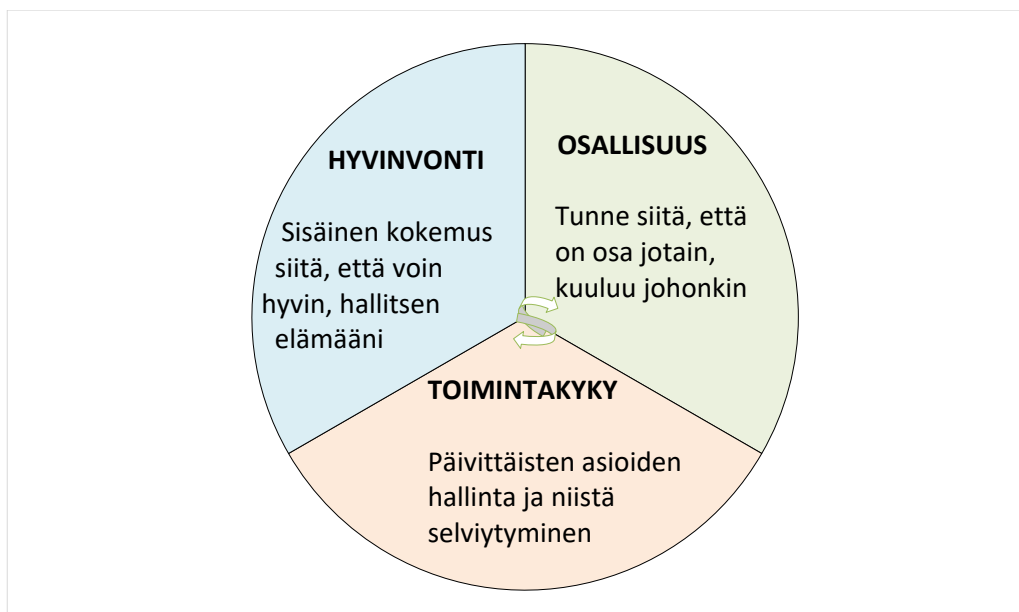
HYVINVOINTI, OSALLISUUS JA TOIMINTAKYKY

Perinteisesti hyvinvoinnin osatekijät on jaettu kolmeen kokonaisuuteen: terveyteen, materiaaliseen hyvinvointiin sekä koettuun hyvinvointiin. Ihmisen tyytyväisyyttä elämäänsä määrittävät terveys ja materiaalinen elintaso, mutta myös yksilön oletus siitä, millainen hänen terveytensä ja materiaalinen elintasonsa tulisi olla. (Vaarama, Moisio & Karvonen 2010, s 11–13.) Hyvinvointi rakentuu aineellisista ja aineettomista lähteistä. Aineellisia ovat mm. kohtuullinen toimeentulo, asuminen, koulutus ja harrastustarvikkeet. Aineettomia taas sellaiset elämän perusasiat kuten luottamus, turva ja luovuus. Hyvinvoinnin lähteet voivat myös sijoittua aineellisen ja aineettoman välimaastoon, tällaisia ovat mm. palvelut. (Leemann, Isola, Kukkonen, Puromäki, Valtari & Keto-Tokoi, 2017.)

Osallisuus on subjektiivinen kokemus, joka syntyy vuorovaikutussuhteissa. Se konkretisoituu kanssaihmisten katseissa, liikkeissä, kosketuksessa ja kielessä. Osallisuuden tunne edellyttää kokemusta siitä, että voi vaikuttaa elämäänsä, omiin mahdollisuuksiinsa ja toimintaansa sekä yhteisiin asioihin. (Isola, Kaartinen, Leemann, Lääperi, Schneider, Valtakari & Keto-Tokoi 2008, 3–5.) Jotta voi olla osallinen, tarvitaan kohtuullinen toimeentulo, harrastuksia, luottamusta, turvallisuuden tunnetta, osaamista, toimintavalmiuksia ja erilaisia ympäristöjä. Näiden kautta syntyy vuorovaikutusta ja sen kautta elämän merkityksellisyyttä ja toimijuutta. (Leemann, Isola, Kukkonen, Puromäki, Valtari, Keto-Tokoi, 2018, 12–14.)

THL:n (2019) mukaan toimintakyky on riippuvainen ympäristöstä ja sen vaikutuksista. Toimintakykyä voidaan vahvistaa ulkoisilla rakenteilla, palveluilla ja ihmisten tuella. Toimintakyky on fyysistä, psyykkistä, kognitiivista ja sosiaalista kapasiteettia, jolla yksilö selviytyy itselle merkityksellisistä ja välttämättömistä elämän jokapäiväisistä toiminnoista. Näitä ovat työ, opiskelu, vapaa-aika, harrastukset, itsestä ja toisista huolehtiminen.

Toimintakyky, osallisuus ja hyvinvointi muodostavat ihmisen elämää, elämäntyytyväisyyttä ja oman elämänhallintaa tukevan kokonaisuuden. Toimintakykyä ja osallisuutta lisäävät elämänulottuvuudet heijastuvat suoraan hyvinvointiin ja kokemukseen omasta hyvinvoinnista. Vastaavasti hyvinvointi lisää toimintakykyä ja osallisuutta. Nämä elämän osa-alueet eivät ole erotettavissa toisistaan, vaan niiden välillä on elävä, muuttuva ja katkeamaton yhteys.



Miten hävikkiruuan hyödyntäminen voi olla tukemassa ihmisen hyvinvointia? Konkreettisimmillaan ruoka-apu tietysti tukee ihmisen fysiologisia tarpeita: ilman ravintoa ei voi elää. Ruoka-avun mahdollisuudet ovat kuitenkin huomattavasti laajemmat. Ruoka-avussa, erityisesti yhteisaterioilla voi todentua ihmisen hyvinvoinnin kasvu, osallisuus ja toiminatakyvyn tukeminen. Usea tätäkin esiselvitysraporttia nähden haastateltu kuvaili ruoka-avussa käymisen olevan sosiaalisesti merkittävää: muut avunhakijat ja ruoka-avun antajat tulevat osaksi

elämää tukevaa verkostoa. Vuorovaikutus, ajatustenvaihto ja kohtaamiset ovat merkittävä osa ruoka-apua, usealle suurin syy tulla yhteiselle aterialle.

Ruoka-avun hakija on osallinen yhteisössä, joko avun vastaanottajana tai avun tuottajana – moni sekä hakee apua, että on itse toimimassa auttajana. Erityisesti osallisuuden ulottuvuus ruoka-avussa todentuu yhteisöllisillä aterioilla, joko ruokailijana tai siinä, että toimii itse ruuan valmistajana, pöydän kattajana, hakee ruokaa pöytään apua tarvitsevalle, osallistuu jälkitöihin jne. Tämä pienimuotoinenkin osallistuminen lisää toimijuutta ja ihmisen kokemusta omasta tarpeellisuudesta. Ruoka-avussa käy paljon syrjäytyneitä, kaikkein heikoimmassa asemassa olevia, joille pienikin kokemus toimimisesta, osallisuudesta ja yhteisöllisyydestä saa erittäin suuren merkityksen. Ns. matalan kynnyksen toimimisen paikkoja on tarjolla rajoitetusti. Muiden joukkoon tuleminen vähentää yksinäisyyttä ja syrjään vetäytymistä, ruoka-apu toimii usein^[OBJ].

Itse hävikkiruuan logistiikkakeskus avaa sekä sosiaalisen työllistämisen että vapaaehtoistyön paikkoja. Tätä kautta avautuu kokemus elämän mielekkyydestä, omasta tarpeellisuudesta hyvän tekemisen ketjussa, päivärutiinien muodostumisesta, ihmisten välisestä vuorovaikutuksesta ja muista toiminnan ohessa todentuvista asioista. Vantaan ja Tampereen kokemus osoittaa, että haastavassa elämäntilanteessa olevalle työ- tai opintojakso keskuksessa voi toimia itsetunnon kasvamisen ja tehtävistä selviytymisen kokemuksen myötä syrjäytymisen ennaltaehkäisijänä tai alkaneen syrjäytymisen polun katkaisijana. Erityisesti tämä korostuu nuorten kohdalla. Hyvä kokemus logistiikkakeskuksen työkokeilusta voi olla itsetunnon kannalta niin merkittävä, että se katkaisee aluillaan olevan syrjäytymisen, luo niin vahvan pohjan nuoren uskalle oman elämän suhteen, että hän hakeutuu kouluun.

Tehokas ja taloudellinen hävikkiruuan hyötykäyttöön saanti lisää myös ruoka-avun monimuotoisuutta ja määrää. Työpajoissa ruoka-avun antajat kertoivat, että toiveena olisi suunnata ruuan hakemisesta jäävää aikaa ihmisten kohtaamisiin, jolloin kuulluksi tuleminen ja osallisuus vahvistuvat. Tätä kautta päästään tukemaan laajemmin avun hakijan hyvinvointia.

HÄVIKIN LOGISTIikka SOSIAALISEN TYÖLLISTÄMISEN JA KOULUTUSPOLKUJEN MAHDOLLISTAJANA

Logistiikkakeskukseen noudetaan alueen ruokakaupoista, tukuista ja tuottajilta jäävä käyttökelpoinen elintarvikehävikki. Keskuksen toiminnasta vastaa työsuhteessa oleva palkattu henkilökunta. Tämän lisäksi keskus tarjoaa erilaisia sosiaalisen työllistämisen mahdollisuuksia työelämän ulkopuolella, haasteellisessa työmarkkina-asemassa oleville oululaisille.

Oulun kaupungin työllisyysraportin mukaan Pohjois-Pohjanmaan työ- ja elinkeinotoimistossa (TE-toimisto) oli tarjolla Oulussa tammikuun 2020 lopussa 3 538 avointa työpaikkaa. Tammikuun lopussa oli 11 541 oululaista työtöntä työnhakijaa lomautetut mukaan luettuna. Työttömyysaste oli 11,8%. Pitkäaikaistyöttömien määrä väheni 316 henkilöllä, joista yli 50-vuotiaiden työttömien määrä kasvoi 14 henkilöllä ja vammaisten tai pitkäaikaissairaiden työttömien määrä väheni 30 henkilöllä. Nuoria alle 30-vuotiaita oli Oulussa työttömänä 3734, joista alle 25-vuotiaita oli 2 026. Nuorisotyöttömyyden voidaan katsoa pysyneen samalla tasolla edellisvuoteen verrattuna. Työmarkkinatuen Oulun kuntaosuusmaksu tammikuussa 2020 oli 1 847 732 €. Työmarkkinatuen kuntaosuuslistalla oli 4 337 työnhakijaa, joista 1 000 päivää työmarkkinatukea saaneita oli 2 119. Aktivointiaste hieman laski vuoden takaiseen verrattuna.

Korona tilanne on lisännyt Oulussa työttömien määrää, mikä vaikeuttaa nimenomaan haastavassa työmarkkina asemassa olevien tilannetta. Logistiikkakeskus voi tässä tilanteessa toimia yhtenä työllistämisen väylänä työllistämällä työttömiä eri pituisiin työkokeiluihin, palkkatukijaksoihin ja oppisopimuskoulutukseen. Myös kuntouttava työtoiminta on mahdollista, jos huomioidaan tarvittavat ohjaus- ja tukiresurssit. Itse keskuksen toiminta on hyvin pitkälle työllistettyjen työpanoksen varassa.

Työkokeilu

Logistiikkakeskus mahdollistaa työkokeilijalle paikan, jossa henkilö voi tuetusti kokeilla paluuta työmarkkinoille esimerkiksi pitkän työttömyysjakson, sairasloman tai vanhempainvapaan jälkeen. Logistiikkakeskuksessa henkilöllä on mahdollisuus

selvittää ammatinvalintaansa sekä uravaihtoehtojaan esimerkiksi elintarvike-, ravitsemis-, siivous-, hallinnon- sekä kuljetus- ja liikennealalla. Työkokeilun onnistumisen mittareita on useita. Työkokeilu parhaimmillaan antaa tekijälleen itsetuntoa hakeutua itse aktiivisesti takaisin työmarkkinoille tai omaehtoiseen opiskeluun. Lyhytkestoinen työkokeilu mahdollistaa työkokeilijaa havaitsemaan oman työkykynsä rajoitteet esimerkiksi sairasloman jälkeen.

Työkokeilu logistiikkakeskuksessa voi kestää 1–6 kuukautta. Päivittäinen työaika voi työkokeilijan tilanteen mukaan kestää 4–8 tuntia ja ne tulee aikatauluttaa siten, että logistiikkakeskuksen toiminnot turvautuvat. Työkokeilija ei ole työsuhteessa logistiikkakeskukseen. Työkokeilu voi jatkua logistiikkakeskuksessa palkkatuettuna työnä tai oppisopimuskoulutuksena. Tarkempaa tietoa työkokeilusta löytyy TE-toimiston sivuilta: <https://www.te-palvelut.fi/te/fi/>.

Palkkatukityö

Palkkatuki on työttömälle mahdollisuus saada sellaistaakin työtä logistiikkakeskuksessa, johon hänen ammatillinen osaamisensa ei ihan riitä tai hänelle on tehtävissä selviytymiseen vaikuttava vamma tai sairaus. Logistiikkakeskuksen tehtävät ovat pääsääntöisesti verrattain fyysisiä tehtäviä, joten vamman tai sairauden huomioiminen on hyvä selvittää ja keskustella jo esimerkiksi työkokeiluvaiheessa. Palkkatukityön onnistumisen mittareina on, että se parantaa sekä tuella palkattavan henkilön ammatillista osaamista että edistää hänen työllistymistään avoimille työmarkkinoille. Palkkatukityö on mahdollista yhdistää työvoimakoulutukseen ja työntekijällä on mahdollisuus saada TE-toimiston työhön valmentajan tuki.

TE-toimisto päättää palkkatuen keston ja määrän tapauskohtaisesti. Tukijakson pituus riippuu palkattavan henkilön työttömyyden kestosta, vamman tai sairauden vaikutuksesta työsuoritukseen sekä työantajasta. Palkkatuki voi olla enintään 30- %, 40 % tai 50 % palkkauskustannuksista. Palkkatuen enimmäismäärä vuonna 2019 on 1400 €/kk, jonka lisäksi maksetaan enintään palkkatukipäätöksen mukainen prosenttiosuus lomarahasta.

Jos palkkatuki myönnetään työttömän ammatillisessa osaamisessa olevien puutteiden takia, tuen määrä ja kesto määräytyvät palkattavan henkilön työttömyyden keston perusteella. Tuen määrä on sitä korkeampi ja kesto sitä pidempi, mitä kauemmin henkilö on ollut työtön ennen palkkatuen myöntämistä. Tarkempaa tietoa palkkatuesta löytyy TE-toimiston sivuilta:

https://www.tepalvelut.fi/te/fi/tyonantajalle/loyda_tyontekija/palkkatuki/palkkatuki_kesto

Logistiikkakeskuksen työllistämisvaikutusten vertailulähtökohtina voidaan käyttää Vantaan Yhteisen pöydän ja Tampereen Ruokapankin antamia työllistämislukuja. Vantaan hävikkiterminaalien työllistämisluvut syyskuussa 2018 olivat: palkka- tai velvoitetyöllistettyjä henkilöitä 10–12, joiden työllistämisaika on ollut 6–9 kuukautta. Työkokeilijoita on ollut yhteensä 1–2. Hävikkiterminaalissa on lisäksi 2 vakituista ja kolme määräaikaista työntekijää. Tampereen Ruokapankin työllistämisluvut ajanjaksolla 1.1.-30.4.2019 olivat: työkokeilijoita 16 henkilöä, kuntouttavassa työtoiminnassa 7 henkilöä, opiskelujaksolla 4 henkilöä ja oppisopimuksella 1 henkilö. Ruokapankissa on lisäksi 3 vakituista työntekijää sekä 1 osa-aikainen työhönvalmentaja.

Koulutuksen tai tutkinnon osien suorittaminen

Hävikkiruuuan keskitettyyn malliin on mahdollista liittää myös koulutusnäkökulmia. Esimerkiksi Tampereen Ruoka-pankki mahdollistaa tutkinnon tai opinto-osien suorittamista logistiikka- ja puhtaanapidon aloilla sekä oppisopimuskoulutusta. Tätä mahdollistaa suurelta osin se, että heillä on keskuksessa osa-aikainen työhönvalmentaja, joka voi paneutua mm. koulutuspolkujen kehittämiseen. Oulussa on korkea nuorisotyöttömyys, joten tämä olisi Oulussakin harkinnan arvoinen lisä logistiikkakeskukseen.

Palkkatukityöllistetty voi myös suorittaa logistiikkakeskuksessa tutkinnon osia tai oppisopimuskoulutusta, jolloin palkkatukea saadaan koko koulutuksen ajaksi. Näin työllistettävä voi tutustua häntä kiinnostavaan alaan, parantaa työllistymismahdollisuuksiaan tai laajentaa tutkintoaan vastaamaan työelämän tarpeita. Tutkinnon osat ovat osia ammatillisista perustutkinnoista,

ammattitutkinnoista ja erikoisammattitutkinnoista. Oppisopimuskoulutuksessa pääosa opinnoista järjestetään käytännön työtehtävissä logistiikkakeskuksessa, jota täydennetään tietopuolisilla opinnoilla. Opiskelijan aikaisempi osaaminen otetaan huomioon koulutusta suunniteltaessa ja jokaiselle tehdään henkilökohtainen opiskeluohjelma, josta selviää muun muassa opintojen sisältö ja kesto. Oppisopimus perustuu määräaikaiseen työsopimukseen. Työnantaja maksaa opiskelijalle työ- tai virkaehtosopimuksen mukaista palkkaa. Työnantajalle maksetaan koulutuskorvausta työpaikalla annettavasta ohjauksesta. Työpaikalta nimetään henkilökohtainen työpaikkakouluttaja, jonka tehtävänä on perehdyttää ja ohjata opiskelijaa oppisopimuksen aikana ja arvioida hänen edistymistään. Tarkempaa tietoa palkkatuesta oppisopimuskoulutukseen löytyy TE-toimiston sivulta: https://www.tepalvelut.fi/te/fi/tyonantajalle/loyda_tyontekija/kouluta_oppisopimuksella

Kuntouttava työtoiminta

Logistiikkakeskukseen voidaan ottaa asiakkaita myös kuntouttavaan työtoimintaan. Kuntouttava työtoiminta parantaa pitkään työttömänä olleiden elämänhallintaa ja lisää mahdollisuuksia työllistyä. Kyseessä ei ole työsuhde, vaan tavoitteena on esimerkiksi totuttautua työelämän pelisääntöihin ja jämäköittää omaa elämänhallintaa. Mikäli logistiikkakeskuksessa järjestetään kuntouttavaa työtoimintaa, on tällöin henkilöstöresurssia tarkasteltava siten, että heidän ohjaukseensa varataan yksi työntekijä.

OULUN MALLIN RAKENTUMINEN

Oulun mallia tehtiin Prikka-hankkeessa yhdessä oululaisten toimijoiden kanssa. Toimijoiksi nähtiin hävikin lahjoittajat, ruoka-avun antajat, ruoka-avun vastaanottajat sekä muu toimijaverkosto kuten yhteistyötahot Oulun kaupunki ja Oulun ev.lut. seurakuntayhtymä. Yhteistä Oulun näkyä haettiin keskustelujen, kokousten, työpajojen ja verkottumisen kautta. Prikka-hanke koettiin mielenkiintoisena ja siihen sitouduttiin hyvin. Tästä kertoo mm. työpajojen runsas osallistujamäärä.

OULU TOIMINTAYMPÄRISTÖNÄ

Oulu on yksi nopeimmin kasvava kaupunkikeskus Suomessa. Oulun asukasluku vuoden 2019 lopussa oli 205 489 henkilöä. Oululaisten keski-ikä on 38,8 vuotta. Oulun ikärakenteessa näkyy runsas oppilaitoksissa opiskelevien määrä, suuri syntyvyys sekä työnhakijoiden virta kaupunkiin. Oulun kaupunki on pinta-alaltaan 3817 m². Vuosien 2009 ja 2013 kuntaliitosten myötä niin Oulun asukasmäärä kuin pinta-ala kasvoi. (Oulun kaupungin tilastoja).

Prikassa haettiin nimenomaan paikallista mallia. Oulua ajatellen oleellista on se, että Oulun keskusta on verrattain pieni, mutta maantieteellisesti Oulu on laaja. Laita-alueilla ei ole tiheää asutusta eikä useita elintarvikeliikkeitä. Seuraavassa avaamme Oulun hävikin logistiikalle oleellista paikallisselvitystä.

TYÖPAJAT

Prikka kokosi oululaisia toimijoita kolmeen isoon työpajaan, jotka linkitettiin toisiinsa. Ensimmäinen pidettiin 20.1.2020. Tavoitteena ensimmäisessä työpajassa oli kerätä eri toimijoiden näkemyksiä, toiveita ja pelkoja keskitystä logistiikan mallista. Työpajassa oli hankkeen esittelyn lisäksi eri toimijatasojen puheenvuoroja. Kaupan edustaja kertoi kaupan näkökulmasta, ruoka-avun antajat erilaisista auttamistavoista (yhteinen ateria, ruokakassi, koulujen ylijäämäruoka) sekä yrittäjä hävikkibisneksen näkökulmasta (Circmeal). Ruoka-avun vastaanottaja ei uskaltanut tulla paikalle, joten hänen näkökulmansa jäi puheenvuoroista pois. Alustuspuheenvuorojen jälkeen eri toimijatahot hahmottelivat konkreettista ideaalimallia, joka purettiin kevyesti ja työskentelystä tehtiin kooste toiseen työpajaan. Ensimmäiseen työpajaan osallistui 47 henkilöä. Jouduimme tilan takia jopa hieman rajaamaan osallistujamäärää.

Toinen työpaja 24.2. siirrettiin isompiin tiloihin, koska ennakoimme suurta osallistujamäärää. Osallistujia oli 49. Toisen työpajan teema oli keskitetyn ruoka-avun laajat kytkökset. Esittelimme hankkeen tilanteen ja edellisen kerran tuotoksen koosteen. Kuulimme puheenvuorot seuraavilta tahoilta: työllisyyspalvelut, asukastupa, sosiaalityö (ruoka-avun tarve), seurakunta (vapaaehtoistyö ruoka-

avussa), ilmastonasiantuntija, joka sairastumisen takia lähetti diaesityksen esitettäväksi. Puheenvuorojen jälkeen logistiikan eri toimijatahot hakivat mukautetulla learning-cafe menetelmällä omaa roolia ja omia yhtymäkohtia laajempaan yhteistyöhön. Tuotokset purettiin lyhyesti.

Kolmas iso työpaja 20.4. siirrettiin etäyhteyksille pandemian takia. Näin ollen toteutus oli informatiivispainotteinen. Verkkoon siirtyminen aiheutti sen, että ruoka-avun vastaanottajat eivät päässeet osallistumaan. Osallistujia oli 33. Kerroimme ruoka-avun vastaanottajien toiveet sekä Oulun mallin, joka oli jo aika pitkälle hahmottunut. Käytiin keskustelua aiheesta.

Isojen työpajojen kohdalla erittäin ilahduttavaa oli se, että osallistujissa oli sekä hävikin lahjoittajia, ruoka-avun antajia, että ruoka-avun vastaanottajia.



Kuvat ensimmäisestä työpajasta

Näiden isojen työpajojen lisäksi asukastuville tarjottiin avoimia asukasilloja, joissa tarjouduttiin kertomaan hankkeesta ja toteuttamaan työpaja. Kaksi Oulun alueella toimivaa asukastupaa halusi järjestää avoimen asukasillan. Osallistujia ensimmäiseen tilaisuuteen ei tullut, joten se työpaja jäi toteuttamatta. Toisessa osallistujia oli muutama ihminen, joten senkin anti jäi kohtuullisen keveäksi.

Marraskuussa 2019 järjestettiin opiskelijoiden työpaja, jossa heille kerrottiin Prikka-hankkeesta ja ruoka-avusta, erityisesti seurakunnan antamasta ruoka-avusta. Iltapäivällä pidettiin ruoka-apuun liittyvä työpaja. Osana työpajaa opiskelijat ruokailivat diakonian aterialla ja heitä rohkaistiin juttelemaan ruokailemaan tulleiden ihmisen kanssa. Itse työpajassa keskityttiin miettimään hävikkiruuan hyödyntämisen ja yhteisen ruokailun vaikutuksia ja kytköksiä ihmisten terveyteen ja sosiaaliseen tukeen sekä hävikkiruuan hyödyntämisen ja yhteisen ruokailun vaikutuksia ja kytköksiä ilmastoon ja osallistamiseen (työllistäminen ja vapaaehtoistyö). Työpaja syvensi ruoka-avun ulottuvuuksia ja merkityksiä.

Koronaepidemian takia jouduttiin perumaan koulujen opettajille suunnattu työpaja, joka olisi toteutettu yhteistyössä Prikan ja Oulun kaupungin kestävän kehityksen kehittäjäopettajan kanssa. Keskiössä olisi ollut koulujen ylijäämäruoka.

MUU YHTEISTYÖ

Heti hankkeen alkuvaiheessa solmittiin kumppanuus Vantaan kaupungin ja Sitran Hukaton Vantaa-hankkeen kanssa. Prikka-hankkeen taustalla oli alusta asti ajatus Vantaan Yhteinen Pöytä-mallin saamisesta Ouluun.

Prikassa pyrittiin jo hankkeen aikana tukemaan ruoka-avun antajien koordinoinnin parantamista ja samalla ruoka-avun vastaanottajien tiedonsaantia. Prikassa järjestettiin Osallistava yhteisö -valtakunnallisen ruoka-avun kehittämisen hankkeen kanssa ruoka-apua.fi sivuston käyttäjäkoulutuksia. Prikka toimi myös tiedotuslinkkinä ko. hankkeen ja Oulun ruoka-avun antajien välillä.

Pandemian seurauksena Ouluun perustettiin Oulu Apu, jonka kanssa tehtiin yhteistyötä. Prikasta annettiin hävikkiä lahjoittamaan lupautuneiden kauppojen yhteystietoja ja välitettiin ruoka-avun tietoja auttajaverkostolle.

HÄVIKIN KESKITETTY HYÖDYNTÄMINEN OULUSSA

Hävikkiruuan hyödyntämisen edellytys on tieto siitä, missä hävikkiä syntyy, onko se ruoka-avuksi soveltuvaa ja onko tahoilla, joilla hävikkiä syntyy halukkuutta/mahdollisuutta sen lahjoittamiseen. Prikassa mahdollisina lahjoittajina selvitettiin elintarviketeollisuus, soveltuvien osien ateriapalvelutuottajat, kaupat ja tukut. Alkutuotanto jätettiin selvityksen ulkopuolelle. Lahjoittajien lisäksi Prikassa selvitettiin ruoka-avun jakajien sitoutumista logistiikkaan sekä ruoka-avun vastaanottajien toiveita ruoka-avusta.

HÄVIKIN LAHJOITTAJAT

Esiselvitys osoittaa vahvasti sen, että Oulu ja Vantaa toimintaympäristöinä ovat täysin toisistaan poikkeavia. Oulussa hävikkiruuan keskitetty malli pohjautuisi ruokaan, joka saadaan kaupoilta, tukuilta ja leipomoista. Hävikki tulee pieninä puroina ja edellyttää tiheästi tapahtuvaa hakemista lahjoittajilta. Vantaan Yhteinen pöytä saa hävikkiruuan lähes kokonaan tukuilta ja tehtailta, joita on 25. Vantaalla kaupoista tuleva hävikki on minimaalisen pientä. Oulun toimintamalli olisi käytännössä lähellä Tampereen Ruokapankkia, jossa hävikkiä haetaan n. 25 kaupasta päivittäin.

KAUPAT JA TUKUT

Kaupoilta ja tukuilta hyödynnettävissä olevan hävikin määrää kartoitettiin ruokakauppiaille ja kauppaketjujen yhteyshenkilöille suunnatulla Webropol-kyselyllä. Vähäisen vastausmäärän vuoksi siirryttiin selvitystä tekemään pääsääntöisesti puhelinhaastatteluina. Kauppiaita oli haasteellista tavoittaa ja yhteydenottoyrityksiä jouduttiinkin tekemään useita kertoja. Suurin osa haastateltavista vastasi kysymyksiin mielellään ja halusi kertoa omasta näkökulmastaan laajemmin. Muutama kauppias kieltäytyi haastattelusta, vaikka heille painotettiin, että vastaukset eivät sido heitä vielä tässä vaiheessa mitenkään vaan kyseessä on esiselvitys.

Haastattelun alussa kerrottiin lyhyesti Oulun Prikka-hankkeesta ja sen tavoitteista. Haastateltavalta kysyttiin hyödynnettävän hävikin määrästä heidän kaupassaan/ketjussaan, mitä tuotteita heiltä jää hävikkiin ja kiinnostuksesta olla mukana mahdollisessa hävikkilogistiikan ketjussa. Kysyimme myös, kuinka usein heiltä tulisi noutaa hävikkiin menevät elintarvikkeet ja kiinnostusta osallistua Prikka-hankkeessa järjestettäviin työpajoihin.

Yhteyttä otettiin lähes 60 mahdolliseen lahjoittajaan, joista noin 40 kauppa lupautui alustavasti lahjoittajaksi, jos logistiikkakeskus perustetaan. Viikoittaisen hyödynnettävän hävikin määrää pyydettiin arvioimaan ostoskärryinä/viikko. Hävikin määrää vastaajien oli todella vaikea arvioida. Osa ilmoitti määrän banaanilaatikkoina tai euroina, koska kokivat sen luontevampana mittarina itselleen. Hävikin määrässä oli suurta hajontaa, joka selittyi pitkälti kaupan koon mukaan –mitä suurempi kauppa, sitä suurempi on myös hävikin määrä. Myös kauppaketjujen tavassa myydä hävikkiin päätyvää ruokaa oli suurta vaihtelua. Vastaukset vaihtelivat kahdesta banaanilaatikkolisesta aina 5000€:n viikossa. Eniten hyödynnettävää hävikkiä syntyy tuoreilevästä, elintarvikkeista, lihasta ja kalasta, mutta myös jonkin verran maitotuotteista ja hedelmistä ja vihanneksista.

Kaikki kauppiat muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta kokivat ajatuksen yhteisestä logistiikkakeskuksesta hyvänä. Tärkeäksi koettiin se, että kaupoilla on varmuus siitä, että heidän sovitusti erilleen varastoimansa hävikkiin menossa olevat elintarvikkeet noudettaisiin varmuudella. Moni kauppias koki haasteellisena vapaaehtoisuuteen perustuvan hävikkielintarvikkeiden noudon, koska vapaaehtoisten sairastuessa, tuotteet ovat jääneet kaupan huolehdittavaksi ja ruoka-apu ei näin ollen tavoita sitä tarvitsevia. Vapaaehtoisten tekemä ruoka-avun jakaminen koettiin kuitenkin tärkeäksi. Haastatteluissa korostui yhtenäisten sopimusten ja järjestelmän tärkeys. Tärkeäksi koettiin myös kylmäketjun katkeamattomuus, jotta elintarviketurvallisuus toteutuu.

Muutama kauppias halusi jatkaa samalla vapaaehtoistyön tai hävikin hyödyntämisen mallilla, jota he ovat tottuneet käyttämään. Useat kaupat myös myivät hävikkielintarvikkeet Rescue-sovelluksen kautta ja halusivat jatkaa sen käyttöä vastaisuudessakin.

Keskimäärin hävikkiin menevää ruokaa kertyy kaupoilta 80–135 ostoskärryllistä viikossa. Tarkempaa arviota kaupat eivät osanneet antaa. Lisäksi hävikin määrä vaihtelee viikoittain ja sesongin mukana. Saimme hankkeen kannalta arvokasta taustatietoa monelta eri kauppaketjulta ja työpajoihin osallistui myös useamman kauppaketjun ja tukun edustajia. Osuuskauppa Arina ja Kesko edustivat kauppvoja myös hankkeen ohjausryhmässä.

ATERIAPALVELUTUOTTAJAT

Hankkeessa ateriapalvelutuottajat kartoitettiin ottamalla yhteyttä isoimpiin ateriapalvelutuottajiin. Pienemmät ravintolat ja kahvilat jätettiin kartoituksen ulkopuolelle, sillä niistä tulevan hävikki on sen verran vähäistä, ettei mahdollista keskitettyä mallia voida rakentaa niiden varaan. Hankkeessa hyödynnettiin myös Luonnonvarakeskuksen kohtuullisen tuoretta kyselyä Pohjois-Pohjanmaan ammattikeittiöille ruokahävikin vähentämisestä. (Korhonen ym. 2019.) Tämän kyselyn tulosten mukaan ravintoloilla ei juurikaan ollut kiinnostusta ylijäämäruuan lahjoittamiseen.

Yhteyden saaminen isoihin ateriapalvelutuottajiin oli varsin haastavaa. Kyseessä oli usein isot valtakunnalliset toimijat ja ilmeisesti Oulua koskeva hävikin hyödyntäminen koettiin marginaalikysymyksenä. Toisaalta voi olla, että vastaamattomuus kertoo kiinnostuksen tai ajan puutteesta tai yksinkertaisesti asian tarpeettomana kokemisesta. Koska yhteydenottoyritykset suurimpiin ateriapalvelutuottajiin eivät tuottanut riittävän hyvää tulosta, päätettiin tehdä Webropol-kysely satunnaisotoksella 25 pienemmälle ravintolalle Oulussa. Kyselyssä selvitettiin hävikin määrä, ravintolan halukkuutta hävikin lahjoittamiseen ja ravintolan näkemystä siitä, miten hävikki voitaisiin lahjoittaa eteenpäin. Vastauksia saatiin vähän. Niiden perusteella

halukkuutta ruuan lahjoittamiseen ei isommassa mittakaavassa ole tai hävikki saadaan myytyä varsin hyvin.

Oulun kaupunki yhteistyökumppanina tuki kouluruuan hävikin hyödyntämisen selvittämistä. Oulussa on yli 60 koulua, joista osan ateriapalvelut on ulkoistettu, osa on tilapalveluiden alaisuudessa. Koulujen hävikin seuraamista helpotti Hävikkimestari-ohjelma, jonka avulla saatiin varsin tarkka ja ajankohtainen tieto tilapalveluiden alla olevien koulujen tilanteesta. Kouluilta jää paljon hävikkiä. Koulut pystyvät kuitenkin hyödyntämään itse yli 60% hävikistä. Noin 35% kouluruuasta on lautashävikkiä, jota ei voida hyödyntää ruoka-apuna. Ruoka-avuksi soveltuvaa ruokaa on vain noin 2% hävikin kokonaismäärästä. Tämä on ruokaa, joka on ollut tarjolla linjastossa alle 4 tuntia. Elintarvikehygienialainsäädännön mukaan tätä jo lämmitettyä ruokaa ei saa pakastaa, mutta sen voi jakaa eteenpäin avustuksena joko lämpimänä tai nopeasti jäähdytettynä. Jäähdytys vaatisi logistiikalta erilliset jäähdytyslaitteet ja näin ollen oman auton. Ruoka pitäisi saada myös jakoon samana päivänä tai viimeistään seuraavana päivänä, mikä on haasteellinen kuvio. (Värttö Pauliina, Hävikkimestari-ohjelma 2/2020)

Kouluruuan osalta vastassa on näin ollen samat haasteet kuin muunkin valmiin ruuan. Ruokaa on haastava jakaa eteenpäin kyllin nopeasti ja kyllin kattavalla logistiikalla, koska määrät vaihtelevat, hygieniasäädökset ovat tiukat ja hakupaikat ovat laajalla alueella ja niitä on monta.

Esiselvityksen pohjalta näyttää siltä, että valmiin ruuan kuljettaminen keskitetyn logistiikan kautta ei ole resurssitehokasta eikä myöskään kestävästä kehityksen näkökulmasta järkevää. Myös muissa keskitetyissä malleissa linjaus on ollut samansuuntainen kuten Vantaalla, jossa ei kuljeteta ollenkaan lämmintä ruokaa.

Olemassa olevan kouluruuan hyödyntämisen malleja kannattaa tehostaa ja tukea. Joustavuutta kouluruuan jakamiseen tuo myös se, että Oulun kaupungilta ei näyttänyt olevan estettä sille, että hyvin organisoitu ja valvottu ylijäämäruuan jako voidaan toteuttaa koulun alueella, ruokaa ei ole siis pakko kuljettaa pois koululta. Logistiikkakeskus voi olla osaltaan organisoimassa ja tukemassa jakeluverkostojen

syntymistä. Merkittävin asia kouluruuan hävikin suhteen on oppilaiden asennekasvatus lautashävikkiin. Prikassa sovittiinkin pidettäväksi tähän teemaan liittyen työpaja koulujen henkilökunnalle yhteistyössä koulujen kehittäjäopettaja Jussi Tombergin kanssa. Tämä kuitenkin jouduttiin perumaan koronapandemian takia.

ELINTARVIKETEOLLISUUS

Oulussa on elintarviketuottajia (alkutuotanto poissulkien) varsin vähän ja suuri osa niistä on pieniä yrityksiä. Elintarviketuottajiin otettiin yhteyttä puhelimitse. Mikäli puhelinyhteyttä ei saatu, niin yhteys otettiin sähköpostite. Lähes kaikki elintarviketuottajat tavoitettiin. Puhelimessa tehtiin pienimuotoinen kysely hävikin määrästä, soveltuvuudesta lahjoittamiseen ja kiinnostuksesta mahdollista hävikin keskittämisen hyödyntämistä ajatellen. Keskustelut olivat erittäin rakentavia ja hävikin vähentäminen oli kaikkien elintarviketuottajien toiminnassa keskeinen asia.

Elintarviketuottajista Oulussa suurimmalla osalla hävikkiä ei tule, tuotteet valmistetaan ennakkotilausten mukaan tai tarvittaessa myydään alennetulla hinnalla. Osalla syntyvä hävikki on pakkaamatonta raaka-ainetta, jolloin sitä ei voi hyödyntää elintarviketuotteena. Tällainen raaka-aine päättyy hyötykäyttöön biopolttoaineena.

Leipomoita Oulussa on useampia ja niistä kaikista jää hävikkiä. Hävikin määrä vaihtelee leipomoittain ja viikoittain, mutta viikkotasolla puhutaan satojen kilojen hävikkimäärästä. Leipomot lahjoittavat hävikkiä eri toimijoille tälläkin hetkellä, ja kaikki tavoitetut leipomot, joilla hävikkiä jäi isommat määrät, olisivat halukkaita hävikin keskitettyyn hyödyntämiseen.

Oulussa elintarviketuottajilta leipomoita lukuun ottamatta ei juurikaan jää hyödynnettävissä olevaa hävikkiä. Muutama tuottaja saattaa tulla lahjoittajaksi siinä vaiheessa, kun keskus on toiminnassa ja osoittautunut luotettavaksi. Tämänkin takia on tärkeää, että jos logistiikkakeskus tulee, niin sen toiminnasta viestitään ulospäin.

RUOKA-AVUN ANTAJAT OULUSSA

Hankkeessa pyrittiin ottamaan yhteyttä kaikkiin ruoka-apua antaviin organisaatioihin ja yhteisöihin. Ns. epävirallista ei-lailla säädettyä ruoka-apua antavat sekä vahvasti organisoituneet, hyvin pitkälle järjestäytyneet toimijat (mm. ev.lut. seurakunta, SPR) että lähes organisoitumattomat väljästi toimivat yhteisöt (mm. Facebookin välityksellä ruokaa jakavat oma-apuryhmät). Ruoka-avun toimijakenttä on niin laaja ja organisoimaton, että emme varmasti tavoittaneet kaikkia. Osa toimii pienimuotoisesti ja osa toimijoista haluaa jatkaa toimintaa jo vakiintuneilla toimintamalleilla. Pyrimme viestimään avoimesti toiminnasta, jotta kaikki halukkaat voisivat tulla mukaan ja pyysimme auttajaverkostoa välittämään mm. työpajakutsuja eteenpäin. Haasteet ruoka-avun antajien tavoittamisessa kuvastavat hyvin ruoka-apukentän hajanaisuutta ja osittaista järjestäytymättömyyttäkin.

Toimijoista, joihin saatiin yhteys, suurin osa halusi sitoutua hankkeeseen. Osa ruoka-avun antajista auttaa taloudellisesti haastavassa tilanteessa olevia antamalla myös lahjakortteja tai osto-osoituksia, jotka on suunnattu lähinnä ruokaan. Tämä ruoka- apu on kuitenkin jätetty Prikka-selvityksen ulkopuolelle. Prikassa keskitytään konkreettiseen ruoka-apuun, jota voidaan toteuttaa vähintäänkin joiltain osin hävikkiruudalla. Tällaista apua ovat ilmaiset tai erittäin edulliset yhteisateriat, ruokakassit ja ateriapalvelutuottajilta jäänyt hävikkiruoka.

Prikassa koottiin vuonna 2019 annettu ruoka- apu ilmaisten tai lähes ilmaisten aterioiden sekä ruokakassien määrästä. Ihan kaikki toimijat eivät tilastoi antamaansa apua ja joku yksittäinen toimija ei myöskään halunnut antaa tietoja. Saadut määrät kuvastavat kuitenkin sitä, kuinka paljon tällaista ruoka-apua annetaan ja kuinka merkittävä sosiaalityön tukija ja osittain paikkaajakin tällainen ei-lakisääteinen avustustyö on.

Valmiit ateriat, joilla yhdistyy ihmisen taloudellinen apu ruuan muodossa sekä osallisuuden vahvistaminen on tilastoitu ruokakasseja tarkemmin. Yhteisruokailuissa halutaan tietoisesti korostaa ja tehdä tilaa kohtaamisille ja usein siinä mahdollistuu myös palveluneuvonta. Ilmaisia tai muutaman euron hintaisia valmiita aterioita

(aamupalat tai lounaat) tarjottiin Oulussa yli 22 000 aterialla vuonna 2019. Suurimman osan yhteisaterioista järjestävät seurakunnat ja asukastuvat. Asukastupien ateriapalveluista mukaan laskettiin edullisemmat kuten työttömille kohdennetut muutaman euron ateriat. Päivittäiset 6€ lounaat ovat kaikkein niukimmassa taloudellisessa asemassa oleville kalliita ja eivät ole näin ollen selkeää ruoka-apua, joskin näiden suhteellisen edullisten matalan kynnyksen lounaiden sosiaalinen ja yhteisöllinen merkitys on suuri.

Myös koulujen ylijäämäruokaa jaetaan päivittäin eri puolilla Oulua 50–65 henkilölle. Suurin este kouluruuan jakamiselle on ruuan kuljettaminen, hävikin määrän vaihtelu ja elintarvikehygieniatasolta nousevat säädökset.

Asukastupa on kaikille tarkoitettu ”yhteinen olohuone”. Kunkin asukastuvan toiminta on erilaista ja niiden tarjoama palvelu sekä viriketoiminta vaihtelee. Oulussa toimii kaupungin tukemana yksitoista asukastupaa; Haukipudas, Höyhtyä, Kaakkuri, Kello, Keskusta, Korvensuora, Maikkula, Meri-Toppila, Myllyoja, Puolivälikangas, Tuira, Ylikiiminki ja lisäksi Rajakylässä toimii itsenäinen asukastupa. Asukastuvat ovat merkittäviä ruoka-avun antajia. Osassa asukastuvista valmistetaan lounasta, joista osa on erittäin edullisia mm. työttömille suunnattuja aterioita. Osassa jaetaan lahjoituksena saatua ruokaa tai EU-ruokaa ruokakassien muodossa. Osa asukastuvista on jakanut myös koulujen ylijäämäruokaa. Asukastuvat tavoittavat suuren määrän ihmisiä ja ruoka-apu on yksi iso osa niiden toimintaa.

Keskitetty hävikkiruuan logistiikka voi luontevasti olla asukatupien ruokatoiminnan tuki. Keskitetty malli palvelisi nimenomaan kohdennetuissa ruokailuissa mm. työttömien aterioilla. Varsinaista lounastoimintaa asukastuvat eivät ole halukkaita muuttamaan. Lounastoiminnasta saatava pieni tuotto on tuvalle tärkeää. Toisekseen asukastuvat kokivat, että heidän toimintamallissansa on haastavaa, jos ruokalistoja ei voi tehdä etukäteen, vaan ”kokki” joutuisi suunnittelemaan ruokalistan lyhyellä aikajänteellä. Lahjoitettu hävikki on lahjoitettu nimenomaan ruoka-avuksi, joten sillä ei saa harjoittaa jatkoliiketoimintaa. Hävikkilounaille joudutaan kuitenkin myös ostamaan ruokaa, koska kaikkea ei saada hävikkinä, joten lahjoittajat ovat yleensä hyväksyneet muutaman euron ruokamaksun.

Asukastupien lounaan kohdalla hinnankorotuspaine on kuitenkin koko ajan olemassa ja voisi ajatella, että mm. lahjoituksena tuleva leipä, vihannes- ja hedelmälisä takaisi sen, että lounaan hinta pysyy matalana. Näin ollen lounaalle voisivat osallistua pienituloisemmatkin, mikä tukee osallisuutta ja yhteisöllisyyttä. Keskitetty malli toisi jatkuvuutta myös ruokakassien jakoon.

Evangelisluterilaisen seurakunnan diakoniatyö on valtakunnallisesti suurin yksittäinen ruoka-avun antaja. Suurin osa Oulun diakoniatyön ruoka-avusta toteutetaan muuna kuin konkreettisena ruokana mm. lahjakortteina. Seurakunnat järjestävät kuitenkin paljon yhteisiä aamupaloja ja lounaita, jakavat jonkin verran lahjoitusruokaa tai EU-kasseja. Myös muissa seurakunnissa kuin evangelisluterilaisessa on ruoka-apua. Osassa on aterioita, osassa ruokakassin jakoa tai molempia.

Seurakunnat käyttävät tällä hetkellä aterioilla hävikkiä vaihtelevasti, kuitenkin pääsääntöisesti vähän. Valmius hävikin käyttämiseen laajemmin on olemassa. Yhteisaterioiden kohdalla myös seurakunnassa haasteena on toimintakulttuurin muutos siihen, että hävikkinä tulevan ruuan määrä ja tieto siitä, mitä se milläkin kerralla on, tulee lyhyellä aikajänteellä. Nykyistä toimintaa jouduttaisiin muuttamaan joustavampaan suuntaan. Aterioilla olisi myös hyväksyttävä se, että tietty ruoka saattaa loppua ja aterialla jatketaan toisella. Aterioita ovat useimmiten valmistamassa vapaaehtoiset, joten muutos koskee ennen kaikkea heitä.

Seurakuntien olisi mahdollista käyttää toiminnassaan huomattavasti enemmän hävikkiruokaa. Ateriat tai ainakin lisäosa aterioille voisi perustua hävikkiin, vähintäänkin leipä, vihannekset ja hedelmät saataisiin keskitetyn mallin kautta. Logistiikkakeskuksessa on myös mahdollista pakastaa mm. lihaa/kalaa isompia määriä aterioita varten. Lisäksi seurakunnat voisivat jakaa enemmän ruokakasseja aterioiden yhteydessä, mikäli hävikkiä saadaan riittävästi.

Monet järjestöt ja yhdistykset, suurimpana SPR jakavat paljon ruoka-apua. Osassa järjestöistä ja yhdistyksistä tehdään myös omalle asiakakunnalle tai heidän kanssaan yhdessä ruokaa, osittain hävikistä. Pelkästään SPR jakoi vuonna 2019 yhteensä 8500 ruokakassia. Oulun ruoka-apu ja JePe (Jeesus Pelastaa, Vapaakirkko) jakavat vuositason merkittävän määrän ruokakasseja. Heiltä ei ole kuitenkaan saatavilla tarkkoja tilastoja. Ruokakassien määrä on haastava laskettava, sillä kassiksi määritellään hävikin saannin mukaan todella täysi ja runsas kassi tai kassi, jossa ei ole juuri muuta kuin leipää. Selkeästi tilastoituja ruokakasseja vuonna 2019 jaettiin noin 15 000. Jos mukana lasketaan myös löyhästi tilastoidut kassit niin määrä on arviolta lähemmäs 30 000 kassia. Näistä EU-kasseja oli noin 1500. Logistiikkakeskus tehostaisi huomattavasti EU-ruuan vastaanottamista. Tällä hetkellä ruoka-avun vastaanottamisen haasteena on usein se, että ruoka joudutaan jakamaan heti eteenpäin, koska riittävän suuria säilytystiloja pidempiaikaiseen varastointiin ei ole.

Ruoka-apu kentällä toimii myös yksittäisiä henkilöitä, pieniä ihmisryhmiä tai löyhästi organisoituneita ryhmiä, joilla on henkilökohtaiset sopimukset eri lahjoittajien kanssa. He jakavat vuositason vaihtelevan, mutta merkittävän määrän ruoka-apua. Heidät on pyritty tavoittamaan osaksi Prikka-verkostoa, mutta kaikkia ei luonnollisestikaan ole tavoitettu tai he haluavat jatkaa toimintaa vakiintuneilla tavoilla tahoillaan. Väljästi toimivien yhteisöjen voimavarana on kyky toimia spontaanisti ja heillä on joustavampi mahdollisuus viedä ruokaa ihmisille kotiin. Spontaanisuus ja löyhä organisoituminen ovat myös omalla tavallaan haaste mm. lahjoittajien näkökulmasta luotettavuuden suhteen. Tähän haasteeseen on varauduttava myös keskitetyssä logistiikassa: millainen organisoitumisen taso on edellytys sille, että logistiikkakeskus välittää ruokaa jaettavaksi, jotta keskuksen luotettavuus ei kärsi.

Oulussa ruoka-apua antavat useat eri tahot. Kullekin toimijalle on muodostunut oma tapa toteuttaa ruoka-apua. Keskitetty malli edellyttää totuttujen toimintatapojen muuttamista. Ruoka-avun antajista puhuttaessa puhutaan eri tason viranhaltijoiden rinnalla suuresta joukosta vapaaehtoistoimijoita. Toimintatavan muuttaminen ei siis koske vain viranhaltijatasoa vaan myös suurta vapaaehtoisten toimijajoukkoa, jonka uuteen malliin motivoimisesta vastuu jää ruoka-avun toteuttajille.

Ruoka-apu toiminnan kentällä toimii siis Oulussakin kirjava auttajapiiri tiukasti organisoiduista malleista varsin väljään. Keskitetty kuljettaminen, varastointi ja lajittelu toisi tähän ruoka-apu toimintaan järjestäytyneisyyttä. Myös ruokakassit saataisiin monipuolisemmiksi ja kassissa olisi ruokaa silloinkin, kun hävikkiä on saatu vähemmän. On kuitenkin huomioitava, että myös hävikkiä saadaan rajallinen määrä, joten sitä ei välttämättä riitä jakajille niin paljon kuin he toivoisivat.

RUOKA-AVUN VASTAANOTTAJAT

Uusien palvelurakenteiden luomisessa tulisi kuulla nykyistä vahvemmin palvelujen käyttäjiä. Käyttäjien osallistaminen ja heidän näkemysten kunnioittaminen vaikuttavat siihen, miten uudistukset käytännössä toteutuvat, miten ne otetaan vastaan ja miten niihin sitoudutaan. Lisäksi hyvinvointia lisäävissä verkostoissa toimimisen nähdään tukevan myös yksilön omaa hyvinvointia ja voimavarojen käyttöönottoa. (Möttönen 2010, s. 205–211, 225.) Pohjola Anneli (2017, 308–325) näkee asiakkaan vaikuttamismahdollisuudet jopa yhtenä keskeisimpänä palvelujärjestelmän haasteena tulevaisuudessa.

Prikassa osallisuus oli keskeinen teema. Verkottuminen, kumppanuus ja laaja-alainen sektorit ylittävä toiminta luo Prikan tapauksessa pohjaa nimenomaan osallisuutta tukevan hävikin hyödyntämisen mallille. Osallisuuden toteutuminen edellyttää, että palvelumalleja rakennettaessa ammattilaisten rinnalla kuullaan yksilöiden ja kansalaisten ääni ja näkemys hyvästä. (Gotho’ni, Hyväri, Kolkka & Vuokila-Oikkonen 2016, 18–20.)

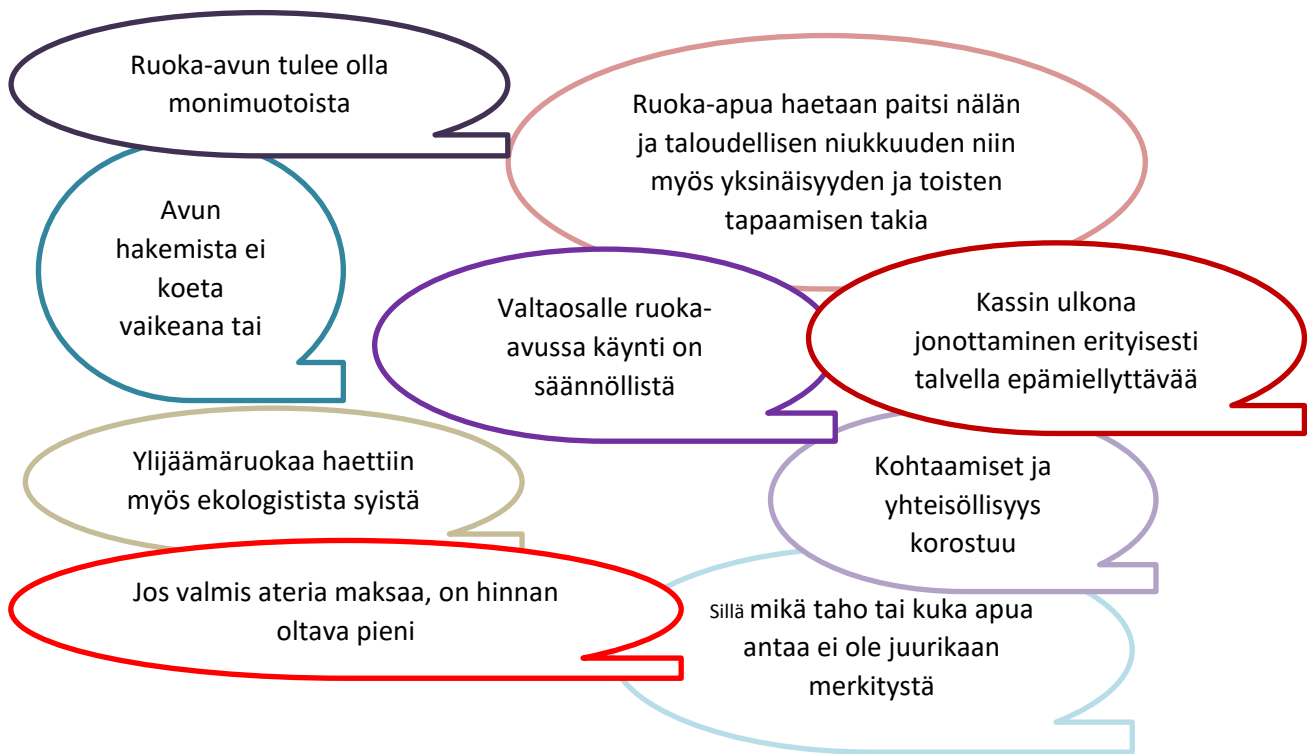
Prikassa hävikkiruuan keskitettyä mallia tehtiin alusta asti vahvasti myös avunsaajia osallistaen. Viime kädessä keskitetty ruoka-apu on nimenomaan heidän tarpeeseensa suunnattua toimintaa, joskin hävikkiruuan keskitetyllä hyödyntämisellä on monia muitakin kytköksiä. Prikan suunnittelussa voidaan puhua kollektiivisesta toimijuudesta, joka ideaalina siirtyy hävikkiruuan logistiikan arkitoimintaan (Ks. Hokkanen, 2013, 67–74).

Ruoka-avun vastaanottajat olivat mukana monin eri tavoin. Ruoka-avun käyttäjää pyydettiin mukaan ohjausryhmään edustamaan kentän ääntä. Ruoka-avun vastaanottajia kutsuttiin mukaan myös työpajoihin tasa-arvoisina mallin rakentajina hävikin lahjoittajien ja ruoka-avun antajien kanssa. Heitä osallistui työpajoihin yllättävän runsaasti.

Tämän lisäksi hankkeessa jalkauduttiin kohtaamaan ja haastattelemaan ruoka-avun vastaanottajia asunnottomien yöhön, koulujen ylijäämäruuan jakoon, aamupuurolle ja työttömien lounaalle. Haastattelupaikat valittiin niin, että saatiin näkökulmaa mahdollisimman erilaisista ruoka-avun muodoista sekä toteuttajatahoista. Pandemia aiheutti rajoituksia myös ruoka-apuun, joten haastatteluja ruokakassijonoissa ja kaikissa ajatelluissa vähävaraisten lounaissa ei pystytty tekemään toiminnan tauottua. Yllättäen saimme myös erään ruoka-apu verkoston kautta sekä avun antajien että vastaanottajien kirjeitä (5 kpl), jossa he halusivat kertoa kokemuksiaan sekä ajatuksiaan ruoka-avusta ja Prikasta.

Ennen jalkautumista mietittiin, mitä asioita on tarpeen selvittää ja asunnottomien yötä lukuun ottamatta laadittiin kevyehkö kyselylomake. Tavoitteena ei ollut tieteellinen tutkimus, joten itse ”haastattelu” toteutettiin hyvin kevyellä mallilla keskustelun ohessa. Tilanteen mukaan keskustelu eteni lomakkeen mukaisesti, ruokailija täytti itse lomakkeen tai asiat kirjattiin lomakkeelle keskustelun jälkeen, koska mm. jonotettaessa lomakkeen käyttäminen ei ole toimiva ratkaisu. Haastateltaville kerrottiin, että keskustelussa kerätään aineistoa Prikka-hankkeeseen. Haastatteluja tehtiin 35, osassa vastaajana oli pariskunta, joten vastaajia oli likimain 45. Seuraavassa avataan ruoka-avun vastaanottajien ajatuksia. Keskitetyn mallinnuksen kannalta ei ole merkityksellistä erottaa, että missä tilanteessa haastattelu on tehty.

Ruoka-avun vastaanottajien haastatteluissa korostuivat seuraavat asiat:



Yleisimmät syyt hakeutua ruoka-apuun olivat taloudellinen niukkuus, nälkä ja erityisesti yhteisruokailuissa halu tavata muita, ruokailla muiden kanssa ja tekemisen puute. Yhteisruokailuissa sosiaalisten kohtaamisten merkitys koettiin erittäin suurena, tärkeää oli sekä muiden ruokailijoiden että työntekijöiden tapaaminen. Myös ruoka-avun hakeminen jonottamalla koettiin jossain määrin sosiaalisena tapahtumana; jonossa tavattiin tuttuja, juteltiin ja vaihdettiin kuulumisia. Ruokaa hakee suhteellisen vakiintunut kävijäjoukko, joten he oppivat tuntemaan toisensa.

Prikan lähtökohtana oli vahvistaa yhteisöllisiä ruokailuja ja pyrkiä pois ruuan jonottamisesta. Ruoka-avun vastaanottajat kuitenkin esittivät vahvasti sen näkemyksen, että pelkkä ruokakassi avustusmuotona on erittäin tärkeä ja osalle toimivin ja mieluisin avun saannin tapa. Toiveena kuitenkin oli, että jonotus ei tapahtuisi ulkona, etenkin talvella ja jos jonottajia on paljon.

Useimmat ruoka-avun vastaanottajat kävivät ruoka-avussa säännöllisesti, osa jopa useasti viikossa ja apua haettiin eri tyyillisistä paikoista. Se, minkä tyylinen apu olisi parasta, riippui paljon elämäntilanteesta. Asunnoton toivoi valmista ruokaa, koska ei ole paikkaa, jossa eineksistä voisi valmistaa ruuan. Yksinasuva tuli mielellään valmiille ruualle, ja ruokakassi tuntui sopivan useimmille. Useat toivoivat, että ruoka-avussa yhdistyisi sekä valmis ruoka että ruokakassi. Koulun ylijäämäruuan kohdalla korostui eettinen näkökulma; ajatus siitä, että on väärin laittaa ruokaa roskeen. Hävikkiruoka nähtiin käyttökelpoisena ja hyvänä ruokana, johon ei liitetty negatiivisia ennakkoodotuksia.

Tärkeintä ruoka-avussa oli kaikille se, että avunsaantipaikka on lähellä. Vähävaraisella ei ole useinkaan autoa tai edes linja-autolippua, useilla oli fyysisiä rajoitteita liikkumiselle ja lasten kanssa ruoka-avun hakeminen oli luonnollisestikin haastavampaa. Itse avun hakemista juuri kukaan ei kokenut vaikeana, hävettävänä tai leimaavana. Vain pari haastateltavaa kuvaili leimautuvansa tai häpeävänsä tilannettaan. Suurin este avun hakemiselle oli kulkemisen vaikeus. Myöskään sillä, mikä taho apua antaa ei ollut suurta vaikutusta. Seurakuntien ruoka-apuun liittyy usein pieni hartaus, joka osalle ruoka-avussa kävijöistä oli syy tulla juuri tähän kyseiseen paikkaan, joku oli myös sitä mieltä, että hengellisyys tulee erottaa avustuksesta. Useimmiten hartaus toteutetaan itse avustustapahtuman alussa, jolloin siihen ei ole pakko osallistua, tällöin se ei myöskään muodostu avun saannin/hakemisen esteeksi.

Hävikkiruusta valmistettu ateria vaatii sen, että rinnalle ostetaan myös ruokaa, koska kaikkea ei saada hävikkinä ja hävikin määrä vaihtelee. Tämän takia hävikkiaterialla on usein pieni maksu. Myös koulujen ylijäämäruoka voi maksaa hieman, sillä pakkausasiat aiheuttavat jakajille kuluja, ellei ruokaa haeta omaan astiaan. Ruokakassit ovat aina ilmaisia. Kysymys siitä, voisiko ateria maksaa muutaman euron, jakoi vahvasti mielipiteet. Suurimmalle osalle muutaman euron maksu sopii, mutta osa koki, että siitä tulee heti ongelmia, kun rahaa ei aina ole. Joku koki ajatuksen jopa järjettömänä. Maksu ei saisi muodostua avun esteeksi.

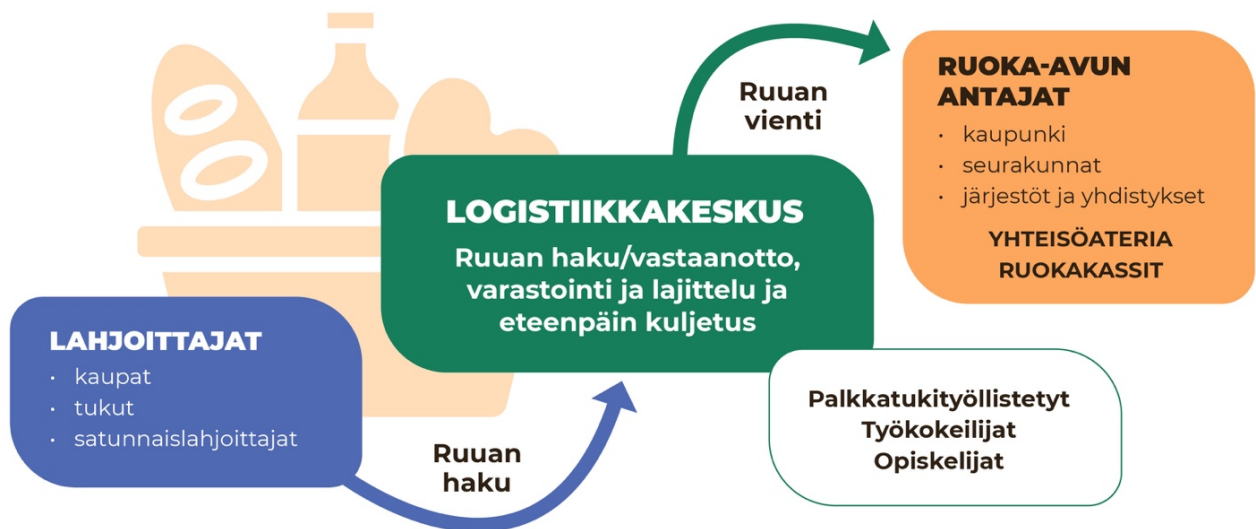
Suurin osa ruokailussa kävijöistä oli eläkeläisiä, kuitenkin pääosin nuoria eläkeläisillä, joista useat eivät olleet vielä vanhuuseläkkeellä. Asunnottomissa korostui nuorempien osuus. Perheiden osuus oli varsin vähäinen, riippuen osittain siitä, että pandemian takia ilta-aikaa sijoittuvat avustuskohdeet jäivät kartoittamatta. Ruoka-avussa oli nähtävissä myös selkeästi toisen auttamisen ilmiö. Sekä koulujen ylijäämäruokaa että ruokakasseja vietiin kavereille ja vastaavasti kaverit välittivät apua tarpeen vaatiessa. Tätä auttamisen halua kannattaisi tukea ja siihen kannattaisi jopa rohkaista, sillä nyt sitä toteutetaan puolisalassa ja sitä jopa paheksutaan. Jos tämän kaltainen lähimmäisapu saataisiin näkyväksi, niin sitä kautta tavoitettaisiin turvaverkoston reuna-alueelle jääviä ihmisiä/perheitä. Samalla avunhakija tulisi osaksi ruoka-avun ketjua, mikä antaisi hänelle arvon toimijana.

Ruoka-avun vastaanottajien näkökulmasta on oleellista, että ruoka-apua tarjotaan eri puolilla kaupunkia, useissa pisteissä ja että ihminen voi valita erilaisista ruoka-avun muodoista itselleen sopivan. Ruoka-apuun hakeutumisen perussyy on taloudellinen niukkuus, johon lisäruoka tuo helpotusta. Kuitenkin ruoka-avun sosiaalinen ulottuvuus näyttäytyi lähes yhtä tärkeänä kuin talousniukkuus.

Ruoka-avussa onkin tärkeää tiedostaa koko ajan sen kahtalainen ihmisten auttaminen: konkreettinen ruoka ja kohtaamiset. Kohtaamisen tärkeys puoltaa yhteisöllisen ruoka-avun lisäämisen merkitystä. Ruokakassin jako itsessään voi tarjota varsin niukasti muuta tukea tai tilaisuutta asioihin tarttumiseen. Yhteisaterioiden ei tarvitse kuitenkaan syrjäyttää ruokakassin jakoa. Suositamme kuitenkin etsimään sellaisia yhteistyörakenteita, joissa ruokakassin jonottamisen rinnalla olisi mahdollisuus laajempaan ja syvempään yhteisöllisyyteen. Tällaisia voivat olla mm. kassin jonottamien yhteyteen liitetyt tee-/kahvihetket. Tässä korostuu psykososiaalisen tuen mahdollistuminen, erityisesti niissä ruoka-avun pisteissä, joissa ammattilaiset (sosiaalityöntekijät, lähihoitajat, diakoniatyöntekijät, sosionomit jne.) voivat olla kohtaamassa ruoka-avun vastaanottajia tarjoten laajempaa ohjausta ja apua.

HÄVIKKIRUUAN KESKITETTY MALLI OULUSSA

Malli, jota esitämme Ouluun on syntynyt yhteistyössä laajan paikallisen verkoston kanssa. Nostamme esille mallin lisäksi suunnitelun eri vaiheissa esitettyjä käytännön näkymiä ja toiveita, joiden huomiointi edesauttaa laajan yhteistyöverkoston rakentumista.



ESITYS OULUN MALLIKSI

Esittämämme Oulun malli pohjautuu täysin siihen tietoon, jota olemme eri tahoilta saaneet. Mallia arvioidessa on huomioitava riskit, erityisesti hävikin määrän arvioinnin haasteellisuus.

Esitämme Ouluun hävikkiruuan logistiikkakeskusta - keskitettyä keräämistä ja hajautettua jakamista - jossa ruoka haetaan keskuksen lahjoittajilta. Keskus toimii lajittelu ja varastointipisteenä, josta ruoka viedään sopimusten mukaan ruoka-avun antajille tai vaihtoehtoisesti ruoka-avun antajat hakevat ruuan sovituskeskuksesta. Esitämme, että Oulun mallissa hävikkiruuan keskitetyn toiminnan mahdollistajana ja hallinnoijana toimii Oulun kaupunki yhteistyössä Oulun evankelisluterilaisen seurakunnan kanssa. Päävastuu hävikkiruuan keskitetystä toiminnasta olisi Oulun kaupungilla.

Ilmasto- ja resurssilähtökohdat huomioon ottaen logistiikka koskisi kanta-Oulua eli ns. vanhaa Oulua. Resurssien ja tarpeiden mukaan toimintaa voidaan myöhemmin laajentaa koskemaan koko Oulua. Oulun ilmastoasiantuntija Maarit Talvitie nosti esille myös näkökulman, että vaihtoehtoisten käyttövoimien saatavuus pakettiautoihin paranee koko ajan. Tämä voi tulevaisuudessa mahdollistaa toiminnan ulottamista kanta-Oulua laajemmalle alueelle.

Logistiikkakeskus voi, mikäli näin halutaan, toimia ns. sateenvarjomallin mukaan, jolloin kanta-Oulun ulkopuolella olevat voivat saada kertaluonteisiin tilanteisiin ruokaa keskuksen kautta, mikäli sitä on. He voivat myös käyttää samoja sopimuspohjia paikallisten lahjoittajien kanssa, jolloin he olisivat osa keskuksen toimintaa, vaikka itse logistiikka ei heidän alueellensa saakka ylettyisi.

Keskuksen toiminnassa vapaaehtoistyöllä työllistettyjen rinnalla on suuri merkitys. Kaupat ovat viestineet, että hävikkiä jää kaikkein eniten viikonloppuisin. Keskuksen toiminta kannattaa suunnitella niin, että vapaaehtoiset huolehtivat viikonloppuisin ruuan haun isoimmista kaupoista. Luottamalla vapaaehtoisiin tehostetaan ruuan talteen saamista ja tuetaan kansalaistoimintaa.

Suosittamme myös, että lämpimän ruuan kuljettaminen jää logistiikan ulkopuolelle. Se harkitaan uudelleen siinä vaiheessa, jos elintarvikehygienialainsäädäntö mm. pakastamisen osalta muuttuu. Esiselvityshankkeen aikana tuli muutamia ateriapalvelutuottajien yhteydenottoja ja toiveita satunnaisten isompien hävikkimäärien hyödyntämisestä. Logistiikassa kannattaa ylläpitää avointa vuorovaikutusta, mainontaa ja valmiutta näitä tilanteita varten ja miettiä aina tilannekohtaisesti mahdollisuus ruuan kertaluonteiseen hakemiseen ja edelleen jakamiseen. Myös kouluruuan osalta logistiikkakeskus voi olla ikään kuin taustahallinnoija ja jakamispisteiden koordinoija, jos tämä nähdään hyväksi.

Logistiikkakeskus maksaa kaupungille itseään takaisin työllistämistoimenpitein. Tiivis yhteistyö BusinessOulun ja TE-toimiston kanssa on tärkeää. Suositamme kuitenkin, että viimeisimmän työhaastattelun työllistetyille tekevät keskuksen työntekijät yksin tai yhdessä em. tahojen kanssa. Tämä on nähty hyvänä käytäntönä mm. Vantaalla, jossa keskuksen työntekijät haastattelevat ja valitsevat työllistetyt. He selvittävät haastattelun yhteydessä motivaation sekä mahdollisuuksien mukaan työntekijän kuntoa ja terveydentilannetta, sillä työ on fyysistä ja ajoittain raskasta. Lisäksi he käyvät läpi mahdollisen CV:n, molemminpuoliset toiveet ja odotukset. Työllistetyt aloittavat Vantaalla yleisimmin työkokeilussa ja siirtyvät siitä palkkatukijaksolle, joka on tilanteesta riippua 6–8,5 kk. Vantaan lähtökohta on, että palkkatukityössä olevat ovat tasa-arvoisia kaupungin työntekijöitä ja heillä on samat oikeudet, osaaminen ja arvostus kuin muillakin kaupungin työntekijöillä.

Oulussa on paljon kouluja, joten Ouluun toimintaympäristönä sopisi hyvin koulutuspolkujen luominen kaupan-, logistiikan-, puhtaanapidon ja varastoinnin aloille. Tämä voi tarkoittaa sekä oppisopimuskoulutusta että opinto-osien suorittamista keskuksessa. Oulun korkea nuoristoytöttömyysaste haastaa ottamaan käyttöön uusia koulutusinnovaatioita. Esimerkiksi Tampereella on erittäin hyvät kokemukset opintopoluista Ruokapankin yhteydessä. Onnistuneen toiminnan edellytys tässäkin on tarvittava resurssointi. Opintopolut suositamme tuomaan mukaan toimintaan asteittain.

Ruoka-avussa kyse ei ole vain ruuasta, kuten aiemmin olemme todenneet, joten logistiikkaan voi ja se kannattaa linkittää myös eri hallintokuntien ja työalojen toimintaan. Tällöin hävikin logistiikka voi antaa Oululle laaja-alaisia mahdollisuuksia ja hyötyä.

Suosittellemme ruoka-avun monimuotoisuutta, jossa korostuu osallisuuden ja kohtaamisen mahdollisuudet. Ruokakassien jaon yhteyteen olisi suotavaa saada vahvemmin osallistava ulottuvuus. Kasseja voitaisiin jakaa enemmän yhteisaterioiden yhteydessä, jolloin eri toimijat yhdistäisivät voimavarojaan.

Huolimatta siitä, että ruoka-avun antajat lähtivät mukaan suunnittelemaan keskitettyä mallia, on selkeästi tunnistettavissa pelkoa oman toiminnan jatkumisesta tai ulkoapäin ohjatusta muutoksesta. Logistiikkakeskusta on jalkautettava tiiviissä yhteistyössä ruoka-avun antajien kanssa ja heitä kuullen.

Keskitettyyn malliin tulee ottaa mukaan kattavasti eri toimijoita, kuitenkin varmistaen toimijoiden luotettavuuden ja toiminnan organisoinnin tason. Ruoka-avun kentällä on monia eri toimijoita ja on tärkeää, että mahdollisimman moni voi jatkaa ruoka-aputoimintaansa. Tässäkin avoin keskustelu, viestintä ja tukeminen uudenlaiseen toimintaan on tärkeää. Erityisesti tämä korostuu ns. vapaasti organisoitujen toimijoiden kanssa. Heidän tapansa jakaa ruokaa peräkontista parkkipaikoilla, voi olla vaikea yhdistää logistiikkakeskuksen toimintaan. Heille tulisikin tarjota toiminnanmahdollisuutta vahvemmin organisoitujen ruoka-aputoimijoiden yhteydessä. Tällaista spontaanisti alkunsa saanutta kansalaisauttamistoimintaa kannattaa tukea. Heidän toimintansa rikkaus on siinä, että heillä on olemassa verkostoa ja usein heillä on mahdollisuus toimia niin, että he vievät apua ihmisten kotiin.

Osa auttajista toivoo, että voivat hakea jatkossakin hävikin heille tutusta paikasta ja viedä suoraan avuntarvitsijalle. Nämä pitää neuvotella aina erikseen. Viime kädessä lahjoittaja tekee päätöksen siitä, mitä ja kenelle lahjoittaa. Myös lähipaikkakunnilla on avustustoimintaa, joka on perustunut Oulusta haettavaan ruokaan. Heidän kanssaan on myös syytä neuvotella ja hakea yhtenäisiä ratkaisuja.

Suosittellemme, että logistiikkakeskuksesta järjestetään kaikille työllistetyille hygieniapassikoulutus. Tämä ei ole toiminnan edellytys, mutta voi olla merkittävä asia työllistetyille. Liitteenä Diakonia-ammattikorkeakoulun opiskelijan tekemä hygieniaohjekirja (Liite 1).

Esitämme myös logistiikkakeskukselle selkeää viestintä- ja markkinointisuunnitelmaa. Keskus voidaan brändätä osaksi Oulun imagoa (kaupunki ja ev.lut. seurakuntayhtymä sekä mahdolliset muut toimijat). Positiivinen imago on vahvuus ja se tuo mukanaan myös uusia säännöllisiä ja kertaluonteisia lahjoittajia. Imago mahdollistaa myös laajemman hyvän tekemisen kuin vain hävikin lahjoittamisen. Jo tässä vaiheessa Osuuskauppa Arina ja Pörhön autoliike ovat lupautuneet mukaan tulevan logistiikkakeskuksen hyvän tekemisen talkoisiin. Hyvällä perustyöllä ja markkinoinnilla hyvän tekemisen ketjuun saadaan mukaan todennäköisesti muitakin oululaisia toimijoita.

Olemme vahvasti sitä mieltä, että logistiikkakeskus lisää huoltovarmuutta Oulun kaupungissa. Koronapandemian mahdollinen seuraava aalto tai joku muu kriisi ei vaikuta niin vahvasti ruoka-apuun, jos keskus on olemassa ja sillä on heti toimintavalmius. Myös Vantaan Yhteisen Pöydän näkemys korona epidemian aikana oli se, että logistiikka lisäsi alueellista huoltovarmuutta ja ilman sitä ei olisi kyetty luomaan hätäapua niin nopeasti kuin nyt pystyttiin. Heidän kokemuksensa oli, että logistiikkakeskus nimenomaan mahdollisti nopean ruoka-avun muutoksen.

Logistiikkakeskuksen jalkauttamiseen on mahdollista hakea ESR-rahoitusta joko toimintalinja 3 (6.1) tai toimintalinja 5 ilmastonäkökulmia unohtamatta. Keskuksen toimintaan saaminen on prosessi, joka vaatii aikaa ja alussa myös enemmän työntekijäresursseja. Jalkauttaminen hankkeena tukisi nimenomaan palkkakulujen kattamista. Hankevaiheessa toimijoita voisi olla enemmänkin kuten Diakonia-ammattikorkeakoulu Oulussa ja Oulun Diakonissalaitoksen säätiö.

Seuraavat seikat on todettu jo toiminnassa olevien keskusten kokemuksen perusteella huomionarvoisiksi.

-Vakituista henkilökuntaa tulee olla riittävästi. Toimintaa ei voi laskea vapaaehtoisten ja työllistettyjen varaan, vaikka heidän työpanoksensa onkin merkittävä ja korvaamaton. Työntekijöiden vastuunjako ja toimenkuvat kannattaa laatia huolella ja heille tulee tarjota riittävä tuki työlle ja työssäjaksamiselle taustataholta.

-Koko toiminnan ydin on hyvä logistiikkasuunnitelma, joka rakentuu ajan kassa. Logistiikan suunnittelussa ja toteutuksessa tulee hyödyntää nykYTEknologian mahdollisuuksia.

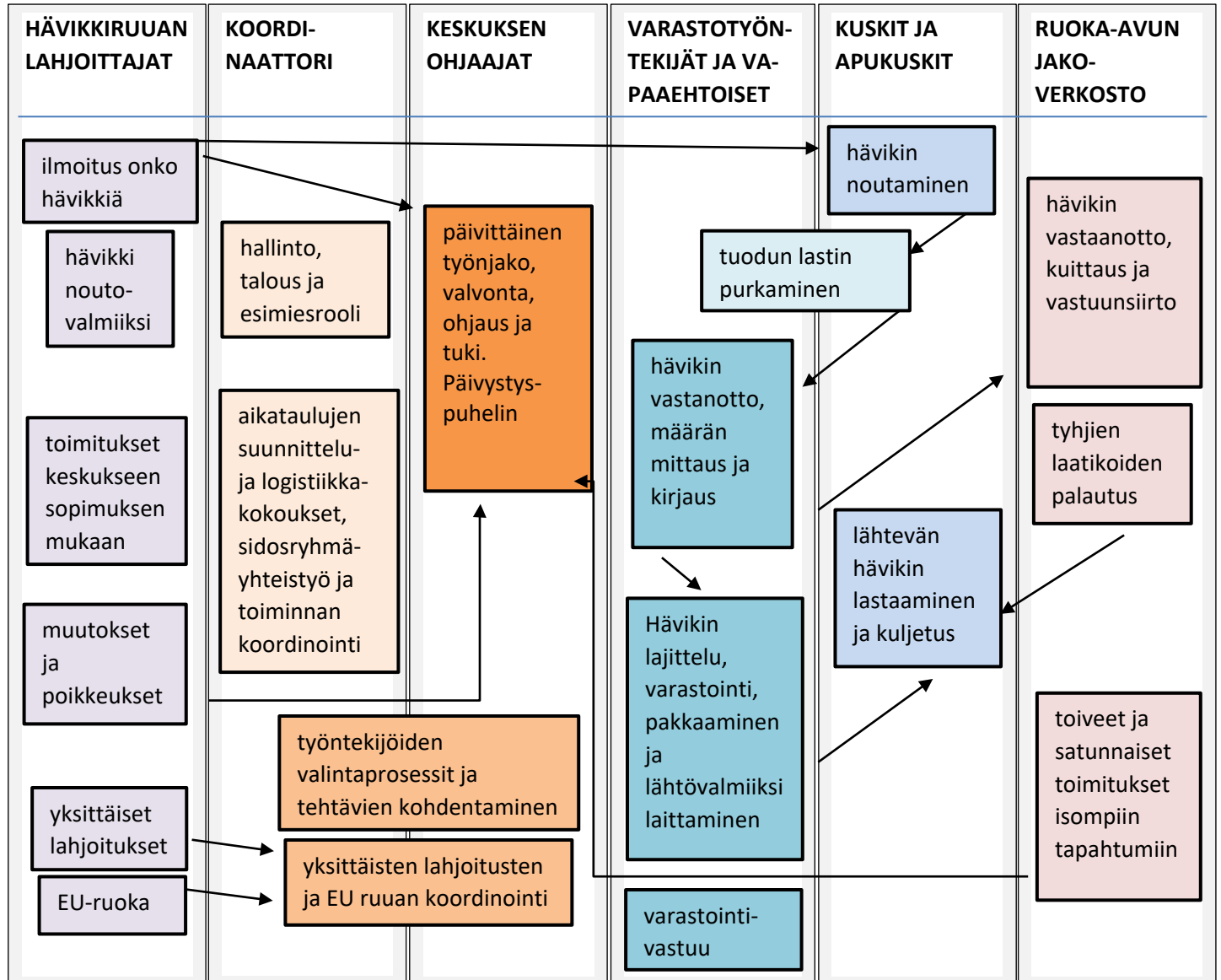
-Toiminnan alkuvaiheessa kannattaa toimia tiiviissä yhteistyössä terveysviranomaisten kanssa. Omavalvontasuunnitelma ja poikkeussuunnitelmat tulee tehdä heti toiminnan alussa.

-Selkeät sopimukset lahjoittajien kanssa ja ruuan jakajien kanssa (verkostoon vain luotettavat ja järjestäytyneet toimijat) selkeyttävät toimintaa ja sitouttavat molempia osapuolia. Perussopimusten rinnalla on oltava erillissopimuksia ja joustavia malleja.

-Viestintään, markkinointiin ja toiminnan esillä pitämiseen kannattaa panostaa. Tämä tuo uusia hävikin lahjoittajia, mutta myös muuta lahjoitusta (pakasteet, työvaatteet, toimistotarvikkeet, muu ruoka kuin hävikki). Oulun kaupungille ja ev.lut. seurakuntayhtymälle keskus voi olla merkittävä imagon kohottaja.

-Kylmätilojen riittävyys on useissa keskuksissa osoittautunut pieneksi, joten niihin kannattaa satsata heti toiminnan aloitusvaiheessa.

Seuraavassa kuviossa on avattu keskuksen toimintalogistiikka lahjoittajalta ruoka-avun antajalle. Kuvio sisältää myös esityksen työtehtävien roolituksesta.



KESKITETYN MALLIN HYÖDYT OULUSSA

Avaamme seuraavassa keskitetyn ruoka-avun kytköksiä toiminnan eri tasoille. Ensin avaamme yhteistyötahojen hyötynäkökulmia ja sitten lähestymme asiaa kaupungin ja seurakunnan toimintakentästä käsin.

Hävikin lahjoittajat näkivät, että malli toisi selkeyttä lahjoittamisen. Nykyisellä mallilla elintarvikkeita hakee ja tiedustelee usea eri taho, mikä itsessään jo aiheuttaa ylimääräistä työtä. Lahjoittajat toivoivat myös selkeitä yhdenmukaisia sopimuksia heidän ja logistiikkakeskuksen välille.

Lahjoittajat näkivät myös, että keskitetty malli lisää luotettavuutta useammallakin tavalla. Ensinnäkin vahvemmin organisoitu toiminta takaa sen, että lahjoituserät, jotka on laitettu noutoa varten valmiiksi, haetaan varmemmin. Nouto ei ole mm. yhden vapaaehtoisen varassa, joka saattaa sairastua ja ei näin ollen pääse hakemaan ruokaa. Toisekseen lahjoittajat kokivat, että organisoidummassa toiminnassa luottamus siihen, että apu menee oikeasti apua tarvitsevalle, kasvaa. Luotettavuutta lisää myös se, että ruuan hakija profiloituu logistiikkakeskuksen työntekijäksi henkilökortilla tai yhdenmukaisella työasulla. Tämä on sanatonta viestiä siitä, mihin lahjoitus on lähdessä. Lisäksi logistiikka on uudenlaista yhteistyötä, joka avaa hyvän tekemisen kanavan.

Ruoka-avun jakajat näkivät mallin etuna sen, että ruokaa ei tarvitse hake monesta paikasta. Pääsääntöisesti ruoka kuljetetaan ruoka-avun antajille. Tämä säästää työaika, matkakuluja ja varastointitarvetta. Keskitetty hävikin logistiikka myös lisää tarvelähtöisyyttä. Jos tiedetään, että jossain ruoka-avun pisteessä ei ole menekkiä jollekin tietylle elintarvikkeelle, niin sitä ei toimiteta ko. pisteeseen ja päinvastoin pyritään myös huomioimaan toiveet siitä mitä halutaan.

Ruoka-avun jakajat kokivat myös, että kun aikaa vapautuu ruuan kускаamisesta, niin sitä jää niin heille itselleen kuin vapaaehtoisille kohtaamiseen ja keskusteluille. On kuitenkin huomioitava, että joillekin vapaaehtoisille ruuan kускаaminen on mieluinen ja tärkeä tehtävä, joten heille tulisi löytää tällainen vapaaehtoistyön väylä uudessa

mallissa. Ruoka-avun antajien kentällä voitaisiin tehdä nykyistä enemmän yhteistyötä eri auttajaverkostojen välillä. Hävikin logistiikka voisi olla avaamassa väyliä myös ihan uudenlaiseen yhteistoimintaan.

Ruoka-avun vastaanottajat toivoivat, että logistiikka parantaisi tiedonsaantia siitä, missä, milloin ja mitä ruoka-apua tarjotaan. Myös ruuan laadun uskottiin paranevan. Ruokakassien sisältö ei enää vaihtelisi niin runsaasti ja ruoka olisi varmemmin hyvälaatuista, parasta ennen- tai viimeinen käyttöpäivämerkinnät tarkistettaisiin huolellisemmin.

Ruoka-avun vastaanottajat voidaan nähdä yhä vahvemmin osallistujina ja keskitetty malli vahvistaessaan yhteisruokailuja tukee tätä.

LOGISTIIKKA VASTUUNKANTAJIEN NÄKÖKULMASTA

Hävikkiruuan keskitetty logistiikka avaa uusia yhteistyön ja verkottumisen väyliä myös keskuksen ylläpitäjien suuntaan. Evankelisluterilaisen seurakuntayhtymän näkökulmasta hävikkiruuan logistiikka on kirkon toteuttamaa diakoniaa, joka läpi leikkaa koko kirkon perustoimintaa. Kaupungin hallintorakenteessa hävikin logistiikkaa voidaan sijoittaa usean eri hallintorakenteen toimintaan. Alla olevan logistiikan kytköksiä kuvaavan kaavion jälkeen avaamme lyhyesti yhtymäpintoja.



Ilmaston ja kestävä kehityksen näkökulmat on nykyään otettava huomioon kaikessa toiminnassa. Hävikkiruuan hyötykäyttönsaanti on selkeää ilmastotyötä. Konkreettisin hyöty tulee ruuan hauan koordinoinnin ja keskitetyn varastoinnin sekä biojätteen vähenemisen muodossa. Jos koko ruokaketjun ilmastovaikutukset huomioidaan, puhutaan vaikuttavuudella ihan eri tasosta.

Keskitetty hävikkiruuan logistiikka kaupungin toimintana on linjassa sekä Oulun kaupungin ympäristöohjelman 2026- kohti hiilineutraalia Oulua tavoitteiden että EU-komission tavoitteisiin puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä kanssa.

Työllisyyspalveluiden näkökulmasta logistiikkakeskus maksaa itseään takaisin työllistämisen kautta. Se työllistää jatkuvasti useita vaikeassa työmarkkina-asemassa olevia erilaisiin työtehtäviin, joita ovat mm. kuskin tehtävät (palkkatukityö), varastointitehtävät, ruuan lajittelu ja jakeluun liittyvät tehtävät, siivous-ja toimistotehtävät. Lisäksi toiminta edellyttää riittävän määrän vakituista henkilökuntaa. Toiminta ei voi olla vain työllistettyjen varassa.

Logistiikkakeskusten toimintaedellytys on työllistettyjen aito työpanos, joten mikäli toimintaan liitetään kuntouttavassa työtoiminnassa olevia, niin heille tarvitaan erityinen tuki ja ohjaus.

Keskuksessa tulee olemaan useita eri työpaikkoja koko ajan ja useissa eri tehtävissä. Kokemukset jo toiminnassa olevista keskuksista näyttävät sen, että työjakso keskuksessa tukee työmarkkinoille siirtymistä. Suurin tekijä tässä on kuvailtu olevan työllistetyn omakuvan muuttumisella positiivisempaan suuntaan.

Hyvinvointipalveluiden näkökulmasta ei lailla säädetty ruoka-apu on selkeää kolmannen sektorin tekemää sosiaalityötä, jolla on myös laaja-alaisia terveyden edistämisen ulottuvuuksia. Ruoka-apu itsessään on tärkeää ja monelle arjesta selvitymisen kannalta välttämätöntä. Lisäksi ruoka-avussa todentuu kohtaaminen, osallisuus, yhteisöllisyys ja kansalaistoiminta. Erityisesti näiden osuus korostuu yhteisöruokailuissa. Vaikka tämän kaltaisen tuen merkitystä ihmisen hyvinvoinnille on vaikea mitata, sitä ei pidä aliarvoida vaan pikemminkin sitä tulisi korostaa julkisessa

keskustelussa. Tämä ei lailla säädetty ruoka-apu kohdentuu usein yhteiskunnan suojaverkon vuotokohtiin ja on tätä kautta erittäin tärkeää työtä.

Kuntatalouden näkökulmasta niukkenenvat resurssit ja asukasmäärien kasvu on haastava yhtälö. Kansalaistoiminta, vapaaehtoistyö ja kolmannen sektorin työ hyvinvoinnin edistämiseksi nousevat tulevaisuudessa yhä tärkeämmäksi osaksi lailla säädetyn avun ja tuen rinnalle.

Yhteisöllinen ruokailu ja jossain määrin ruokajonotkin avaavat sekä sosiaalityölle että terveydenhuollolle mahdollisuuksia jalkautuvaan työhön ja uudenlaiseen yhteistyöhön ruoka-avun kentän toimijoiden kanssa. Väyliä sekä etsivään, jalkautuvaan, ennaltaehkäisevään ja jopa korjaavaan sosiaali- ja terveydenhuollon työhön avautuu uudella tavalla.

Yksilön näkökulmasta katsottuna hyvinvoinnin tukeminen on keskeinen osa keskuksen toimintaa. Toiminnassa olevien logistiikkakeskusten kokemus on, että monelle työjakso tai jopa opintojakso luo kokemuksen osallisuudesta, pärjäämisestä ja tasa-arvoisuudesta ja tätä kautta toimii ikään kuin ponnahduslautana pois syrjäytymisen kierteestä.

Sivistys- ja kulttuuripalvelut voivat halutessaan myös jalkautua ruokailuihin, jolloin esimerkiksi eri toimijoille avautuu mahdollisuus matalakynnyksen toiminnan esittelyyn. Peruskoulutuksen näkökulmasta hävikkilogistiikka voidaan sitouttaa osaksi koulujen konkreettista ympäristötyötä ja -opetusta. Keskus avaa myös TET-paikkoja.

Yhteisötyö on Oulussa hallinnollisesti sivistys- ja kulttuuritoiminnan alaista toimintaa. Yhteisötyölle logistiikkakeskus voi olla vahva kansalaistoiminnan tukija, joka avaa kuntalaisosallisuutta sekä vapaaehtoistyön että ruoka-apuun osallistumisen myötä. Logistiikka tukee paikallistasojen eri toimijoiden alueellista yhteistyötä oman alueen tarpeista käsin ja mahdollistaa uudella tavalla eri toimijoiden voimavarojen yhdistämistä.

Prikka on asiakaslähtöinen malli, jossa jo suunnitteluvaiheessa on osallistettu ruoka-avun vastaanottajat. Tätä osallistamista voidaan tehostetusti jatkaa ja syventää toiminnan alettua.

Oulun evankelisluterilainen seurakuntayhtymä toteuttaa kirkon perustehtävää, johon kuuluu oleellisena osana lähimmäisenrakkaus. Lähimmäisenrakkaus todentuu monella tavoin, yksi sen ilmentymä on konkreettinen hädässä olevan auttaminen ja palvelu. Tätä palvelutehtävää kirkossa kutsutaan diakoniaksi. Diakonia on koko kirkon perustehtävä, jota varten kirkossa on myös oma virkakunta; diakoniatyöntekijät. Diakonia on laaja-alaista työtä, jossa korostuu ihmisen kokonaisvaltainen auttaminen. Ruoka-avulla on vahvat raamatulliset juuret ja se on oleellinen osa ihmisen auttamista. Tätä kautta hävikkiruuan keskitetty malli tukee kirkon tämän yhden perustehtävän todentumista. Erityisesti yhteisöruokailut tukevat konkreettisen auttamisen rinnalla kohtaamista.

Kirkon toiminta ei ole vain viranhaltijoiden toimintaa, vaan kaikkien sen jäsenten osallistumista. Ruoka-apu kirkossa jakaantuu kahteen pääuomaan. Toinen avun kanava korostaa kohtaamista, keskustelua ja tarkkaa talous- ja elämäntilanteen selvittelyä, jolla päästään kokonaisvaltaiseen ja ammatilliseen auttamiseen. Tähän vaaditaan diakoniatyöntekijöiden ammattitaitoa ja koulutusta. Toinen avustamisen haara on matalamman kynnyksen konkreettinen ruoka-apu, joka voi todentua joko yhteisaterioilla tai ruokakassien jakamisella. Tämä kevyemmin ammattitaitoa vaativa työ tarjoaa runsaasti vapaaehtoistyön mahdollisuuksia, konkreettisen toimimisen ja auttamisen paikkoja seurakuntalaisille lisäten myös tätä kautta osallisuutta.

Hävikkiruuan logistiikkakeskus avaa kaupungin ja seurakunnan välille ihan uudenlaisen yhteistyön muodon. Lisäksi keskitetty malli tukee osaltaan eri ruoka-apu toimijoiden yhteistyötä. Pienessä määrin hävikin lisäkäyttö tuo myös taloudellista etua pitkällä aikajanjalla, vähintäänkin se mahdollistaa laajempaa ruoka-apua.

Myös kirkko tekee ratkaisuja ja työtä ilmastonäkökulmat huomoiden. Kirkon näkökulmasta kyse on myös positiivisesta imagosta, jota kannattaa myös hyödyntää.

RESURSSIT

Jo toiminnassa olevien keskusten kokemukset auttavat hahmottamaan resurssointia, joka kuitenkin hahmottuu lopullisesti vasta toiminnan käynnistyttyä.

Toiminnan perusedellytys, on että vakituista **henkilökuntaa** on riittävästi. Heidän roolinsa on erittäin tärkeä, sillä työllistettyjen henkilöiden vaihtuvuus on runsasta ja sekä työsuhteet että työtehtävät ovat yksilöllisesti räätälöityjä. Riittävä vakituisen henkilökunnan määrä on koettu logistiikkakeskuksen toiminnan kannalta ratkaisevaksi tekijäksi. Siksi esitämme, että työntekijöitä on aloitusvaiheessa (hankeajan) viisi.

Työnkuvat ovat seuraavanlaiset:

Koordinaattori (elintarvikealan osaaminen hyödyksi): yksikön vastaava henkilö, jonka työnkuvassa korostuu neuvottelut, viestintä ja hallinnon tehtävät. Hankeajan hän olisi projektipäällikkö.

Keskuksen ohjaajat 2: vastaavat työllistettyjen ohjaamisesta, tukemisesta ja päivittäisen toiminnan koordinoinnista. Heidän työnsä keskittyy täysin keskukseen. Hankeajan he olisivat projektikoordinaattoreita.

Kuljettajat 2: hanke-/aloitusvaiheessa palkattuja ja heidän rinnallaan palkkatukityöllistetyt apukuskit. Tavoitteena voi pitää sitä, että jatkossa kuskeina toimivat palkkatukityöläiset ja vapaaehtoiset, jotka saattaen vaihtaen opettava työt uusille kuskeille. Hankeajalla myös he olisivat projektityöntekijöitä ja heidän työsuhteensa loppuu hankkeen loppumisen yhteydessä.

Toiminta saadaan hankkeen aikana vakiinnutettua ja hankkeen loputtua palkatut kuljettajat jäävät pois. Jatkotoiminnassa palkkatukityöllistetyt hoitavat ruuan kuljettamisen. Lisäksi hankevaiheen jälkeen voidaan miettiä kysymys siitä, tarvitaanko keskuksessa kolme 100% työajalla olevaa työntekijää vai riittääkö kaksi tai kaksi ja 50%:nen. Olisi varsin luontevaa, jos ohjaajista toinen olisi Oulun ev.lut. seurakuntayhtymän työntekijä tai Vantaan mallin mukaan seurakuntayhtymä yhteistyötahona maksaa palkkakulut yhden kaupungin työntekijän osalta.

Kahden palkkatukea saavan kuskin (myöhemmässä vaiheessa 4 kuskia palkkatuella) lisäksi työllistettyjä voi olla 3–6 varastointi- ja lajittelutehtävissä, 1 siivoustehtävissä

ja tilanteesta riippuen 1 myös toimistotyössä. Lopullinen työllistettyjen määrä hahmottuu siinä vaiheessa, kun logistiikka on saatu rakennettua ja saadaan tuntumaa siitä, missä määrin lahjoitettua ruokaa pitää käsitellä. Keskus maksaa itseään takaisin kaupungille huomattavan suuresti työllistämiskuvioilla.

Keskuksen toiminnan kannalta olisi suotavaa, että työntekijöillä on riittävä päätösvalta keskusta koskeviin asioihin ja oma budjetti sekä vastuu siitä.

Toinen merkittävä resurssointi ovat **tilat**. Logistiikkakeskus on lajittelu- ja varastointipiste. Oleellista on, että tila on kyllin suuri ja että siihen on ergonomisesti hyvä ja helppo tuoda ja viedä ruokaa. Kylmiötilojen tulee olla riittävän isot. Toimivien keskusten kokemus osoittaa, että kylmätilojen riittävyys loppuu helposti ja niiden rakentaminen on kallista. Näin ollen investointivaiheessa tästä ei kannata säästää. Tiloihin on myös saatava toimistotilat, jotka voidaan toteuttaa kevytrakentein. Lisäksi työntekijöille tarvitaan sosiaalitilat ja pukuhuoneet. Tilojen osalta hankkeen yhteydessä on selvitelty Hiukkavaaran kasarmialueen tiloja, jotka olisivat toiminnan kannalta varsin hyvät. Hiukkavaarassa samassa rakennuksessa ja alueella on paljon eri tyylliseen toimintaan sopivia tiloja, mikä mahdollistaa erilaisia yhteistyömuotoja ja rinnakkaistoimintaa. Kustannusarvio toimitetaan erillisenä liitteenä.

Lisäksi keskus vaatii **muuta resurssointia**. Tilojen yhteyteen pitää saada toimiva jätehuolto. Tavoitteena on, että kaikki lahjoituksena saatu ruoka on käyttökelpoista, mutta biojätettä tulee väistämättä ruuan lajittelun yhteydessä.

Logistiikka edellyttää kuljetuskalustoa. Toiminnan voi aloittaa kahdella kylmäkuljetusautolla. Näihin liittyvä leasing-tarjous toimitetaan erillisenä liitteenä kaupungille. Autoille pitää olla myös katos, jotta niiden käyttö on talvellaikin helppoa. Ilmastonäkökulmia ajatellen tavoitteena tulisi jatkossa olla sähköautojen käyttö.

Ruuan säilytys edellyttää pakasteita, joita uskoisimme saatavan lahjoituksena. Lisäksi tarvitaan toimistotarvikkeet, suojavaatteet, hyllyrakenteet ruokien varastointiin, työpöydät, siivousvälineet yms. Kaikkien näiden suhteen kannattaa lähestyä paikallisia toimijoita.

Alla olevassa taulukossa on arvioitu **kustannuksia** suuntaa antavasti. Osa kustannuksista on kertaluonteisia ja osa hankevaiheessa todentuvia. Palkkakulut on esitetty suorana kuluarviona, vaikka hankeajalta rahoitustukea saadaan suurelta osin nimenomaan palkkakuluihin. Palkkojen kohdalla suluissa on esittämämme työntekijän kuukausipalkka. Kaikki kustannukset ovat suorassa riippuvuussuhteessa toteutettavan toiminnan laajuuteen. Taulukossa ei ole laskettu kuluja, joita syntyy sosiaalisen työllistämisen ohessa.

Vaadittava resurssi		€ / kk	€ /vuosi	kerta- luontei- nen kulu	hanke- vaiheen kulu	jatkuva kulu
Koordinaattori, projektin ajan projektipäällikkö		4800 (4000)	60000			x
Keskuksen ohjaaja, projektin ajan projektikoordinaattori		4200 (3500)	50400			x
Keskuksen ohjaaja, projektin ajan projektikoordinaattori		4200 (3500)	50400			x
Logistiikkakuski, hankeen ajan projektityöntekijä		3000 (2500)	36000		x	
Logistiikkakuski, hankeen ajan projektityöntekijä		3000 (2500)	36000		x	
			232800			
Sisäiset hallintokulut						x
Tilavuokra*						
Kylmäkuljetusautot	746.92/kk/ auto		17900			x
Polttoaine, 2 autoa	60000 km/vuosi		8500			

5 puhelinta, 3 kannettavaa, monitoimitulostin, toimistotarvikkeet			4000	x		x
Työvaatteet (kylmätiloihin takki ja hanskat. Kaikille työpaita tai essu. Kuskeille työtakit. Muut suojavaatteet mm. kertakäyttöhanskat, myssyt yms.)			1500	x		x
Vakuutukset työntekijöille ja vapaaehtoisille	50-200€/hlö				x	
Pesulapalvelut, pesuaineet, siivoustarvikkeet yms.			1500			x
Työterveyskulut			5000			x
Rullakot, hyllyt, puntarit, ym. tarvikkeet	suurelta osin kerta investointi		10000	x		x
Hygieniapassit	100/hlö				x	
EA1 koulutus	150/hlö				x	
Ajankohtaishuollot	mm. auton kylmä-laitteet		1000			

*Toimitetaan erillinen liite yhteistyötahoille

RISKIT

On erittäin tärkeää tiedostaa riskit, jotka logistiikkakeskuksen perustamiseen liittyvät. Avaamme seuraavassa esiselvityksen aikana toteamiamme riskejä, niiden seurauksia ja riskinhallintaehdotuksia.

(Riski → Seuraus → riskienhallinta/minimointi)

LAHJOITTAJAT EIVÄT PYSTY MÄÄRITELEMÄÄN TARKKAA HÄVIKIN MÄÄRÄÄ

→ Keskuksesta tulee liian iso tai pieni. Ruokaa ei riitä jaettavaksi

→ Keskuksen kokoa on verrattu Tampereen toimintaan, jossa on suunnilleen sama lahjoittajamäärä. Liian pieni keskus on täysin toimimaton. Liian isoa keskusta voidaan hyödyntää mm. EU ruuan vastaanotolla, ottamalla vastaan muutakin kuin ruokaa tai integroimalla logistiikkaan lämmin ruoka.

Logistiikka tehostaa hävikin talteen saamista, joten on oletettavaa, että sitä riittää jaettavaksi nykyistä paremmin. Uusi toiminta voi kuitenkin aikaansaada ruoka-avun uusia avauksia, jolloin ruoalle on aiempaa enemmän kysyntää. Ruuan riittävyyteen voidaan pitkälle vaikuttaa hyvällä suunnittelulla ja tarvittaessa verkostojen tiivistetyllä yhteistyöllä.

LAHJOITTAJIEN OMA TOIMINTA HÄVIKIN VÄHENTÄMISEKSI TEHOSTUU

→ Hävikin määrä vähenee huomattavasti.

Ruokaa ei riitä jaettavaksi

→ Lahjoittajatahot tekevät koko ajan aktiivisesti työtä sen eteen, että hävikkiä tulisi mahdollisimman vähän. He kuitenkin ovat todenneet, että hävikittömään tilanteeseen ei tulla pääsemään.

"HÄVIKKI-BUSINESS" KASVAA

- Hävikki myydään pienellä katteella mieluummin kuin lahjoitetaan
 - Liiketoiminta, jota hävikillä toteutetaan, todennäköisesti kasvaa tulevaisuudessa. Tällainen hävikkibusiness antaa kaupalle edes pienen katteen toisin kuin lahjoittaminen. Toimiva, luotettava logistiikkakeskus, joka viestii positiivisella tavalla ulospäin lahjoituksen merkityksestä, tukee lahjoittajia valinnan tekemisessä. Pidetään esillä hyvän tekemisen arvoa viestinnän tehokkuudella.

HÄVIKKIÄ TULEE PIENI MÄÄRÄ/KAUPPA

- Tulee ajokilometrejä, kuluja ja vie aikaa
 - Oulussa ei ole isoja tehtaita ja tukkuja, joten hävikki tulee pieninä puroina. Hävikkiä on haettava useasta paikasta ja usein. Tämä tarkoittaa, että hävikin tehokas talteen saaminen vie aikaa ja johtaa runsaisiin ajokilometreihin. Tämä on sekä ilmaston että taloudellisista näkökulmista haastavaa. Hyvällä suunnittelulla ja logistiikalla ajokilometrejä saadaan kuitenkin minimoitua. Kanta-Oulu on myös maantieteellisesti suhteellisen pieni. Toiminnassa huomioidaan myös se, että autot kehittyvät koko ajan ilmastoystävällisempään suuntaan.

KIIRE JA SUUNNITTELEMATTOMUUS

- Keskuksen toimintaan saattaminen on pitkä ja jatkuva prosessi
 - Hyvä suunnittelu ja sen ymmärtäminen ja hyväksyminen, että keskus ei tule valmiiksi nopeasti on oleellisen tärkeää. Oulussa innoittajana keskukselle on ollut Vantaan Yhteinen Pöytä- malli, jota on nyt "rakennettu" kuusi vuotta ja toiminta kehittyä edelleen. Logistiikkakeskuksen jalkauttaminen on luonteeltaan prosessi, jossa monia asioita opitaan kokeilun, erehdyksen ja onnistumisten kautta.

SOPIVAT TYÖNTEKIJÄT

→Keskusta ei saada toimimaan

→Sopivien työntekijöiden löytäminen keskukselle on erittäin tärkeää. Työllistetyt vaihtuvat tiuhaan ja heillä on varsin monenlaisia työsopimuksia, joten toiminta nojaa vahvasti osaaviin työntekijöihin. Työntekijöiltä tulee edellyttää taitavaa organisointikykyä, ihmissuhdeosaamista, kykyä neuvotella ja joustaa. Elintarvikealan ja logistiikan osaaminen on eduksi. Työntekijöiden työotteen tulee olla ulospäin suuntautunut, jotta mukaan saadaan lahjoittajia sekä kansalaisosallisuutta.

SOPIVAT TYÖLLISTETYT

→Keskusta ei saada toimimaan

→Myös sopivien työllistettyjen löytyminen on tärkeää, koska käytännön toiminta on kuitenkin pitkälle heidän työpanoksensa varassa. Motivaation tulee olla kohdillaan ja keskukselta tulee löytää kullekin juuri sopivan kokoinen ja näköinen tehtävä. Tähän esitimme jo aiemmin ratkaisuksi sitä, että keskuksen työntekijät haastattelevat työnhakijat. Työn luonne on fyysistä, joten työllistetyltä tulee edellyttää tietyn tasoista peruskuntoa ja asennetta.

VAPAAEHTOISIIN EI LUOTETA

→Viikonloppuhakuja ei saada toteutettua

→Logistiikkakeskukset on kokemuksen mukaan koettu mielekkäiksi ja halutuiksi vapaaehtoistyön toimintapaikoiksi. Kaupat ovat toivoneet, että ruokaa haettaisiin myös viikonloppuisin, koska silloin hävikkiä jää kaikkein eniten. Viikonloppuhaut voisivat olla vapaaehtoisten varassa. Tämä edellyttää ei-virkamiesmäistä toimintakulttuuria, jossa vapaaehtoihin luotetaan ja heillä

on valtuudet hakea viikonloppuisin ruokaa keskuksen autoilla ja tuoda ne keskukseseen.

UUSIA TOIMINTAMALLEJA EI OMAKSUTA

→ Ei hyödynnetä uusia yhteistyön mahdollisuuksia ja rakenteita.

Ruoka-avun antajat eivät omaksu uusia toimintamalleja.

Yhteisölliset ruoka-avun muodot eivät lisäännä

→ Mikäli toiminnan suomia uudenlaisia yhteistyön muotoja ja tapoja, eri hallintokuntien sitoutumista keskuksen toimintaan ei hyödynnetä, on se suuri menetys Oulun mahdollisuudelle luoda uudenlaista toimintakulttuuria ja yhteistyötä.

Itse keskuksen toiminnan kannalta välttämätöntä on, että ruoka-avun antajat sitoutuvat mukauttamaan nykyistä toimintaansa uuteen malliin ja panostavat yhteisöllisten ruoka-avun mallien kehittämiseen. Tämä uuteen kasvaminen on prosessi ja vaatii aikaa.

Toiveena on, että logistiikkakeskus avartaisi näkyä uudenlaiseen yhteistyöhön ja verkottumiseen muiden ruoka-avun antajien ja vastaanottajien kanssa.

KORONAN VAIKUTUS

→ Hävikin määrät on ilmoitettu ennen koronaa.

Olemme seuranneet ruoka-apuun ja hävikkiruokaan liittyvää ajankohtaista keskustelua mm. valtakunnallisissa ruoka-apu verkostoissa. Koronan vaikutuksen pidempiaikaisia ja vallalle jääviä muutoksia on mahdoton ennustaa. Ruoka-avun tarve on lisääntynyt huomattavasti joka puolella Suomea. Tällä hetkellä näyttää, että koronan myötä hävikkiruoka on vähentynyt, sen laatu on heikentynyt ja hävikkiä jaetaan herkemmin henkilökemioihin liittyvin perustein. On havaittu myös ilmiötä hävikin saamisen kilpailusta ja monilla auttajilla on huoli ruuan riittävydestä. Vastaavasti on koettu, että hävikin koordinoitulle logistiikalle olisi suuri tarve. Logistiikan avulla ruoka on jakautunut tasaisemmin ja sitä on saatu

enemmän. Uhkana nähdään myös se mahdollisuus, että koronan myötä ruokakriisi laajenee ja syvenee, jolloin hävikkiä ei enää jää. Koronan vaikutukset jäävät nähtäviksi.

LOPUKSI

Prikka-esiselvityshanke oli mielenkiintoinen matka. Hanke oli aikataulullisesti varsin tiivis ja hankkeessa verkotuttiin paikallistasolla laaja-alaisesti. Valtakunnallinen verkottuminen muiden logistiikkaa ylläpitävien tai keskitettyä mallia selvittävien paikkakuntien suuntaan osoittautui myös erittäin tärkeäksi. Hankkeen toteuttamista tuki Oulussa vallitseva myönteinen tahtotila asian selvittämiseksi, mistä kertoi myös runsas työpajojen osallistujamäärä. Ilahduttavaa oli, että mukaan hankkeen eri vaiheisiin saimme koko ruoka-avun ketjun: lahjoittajat, ruoka-avun antajat ja ruoka-avun vastaanottajat. Myös eri tahojen ja hallintokuntien edustajat osallistuivat kiitettävästi. Kohtasimme toki myös muutokseen liittyviä ennakkoluuloja, pelkoja ja vastustusta.

Hävikin hyödyntäminen ruoka-apuna on vahvasti ajassa oleva ilmiö sekä trendinä että ilmastopoliittisena tekona. Kaikkein keskeisintä siinä kuitenkin tulisi olla ihmisten hyvinvointi niin osallisuuden ja yhteisöllisyyden kuin arjesta selviytymisen näkökulmasta.

Ruoka-apu on muodostunut useille välttämättömäksi taloudellisen niukkuuden pitkittyessä. Ruoka-apu on kuitenkin huomattavasti laaja-alaisempaa ihmisen auttamista kuin vain ruuan turvaamista. Erityisesti yhteisruokailuissa korostuu vahvasti osallisuuden ja muiden ihmisten tapaamisen merkitys. Avun tulisikin olla yhä vahvemmin muuta kuin vain kassin ojentamista. Logistiikkakeskus voi tukea niiden ruoka-avun muotojen kehittymistä ja ylläpitoa, jotka tukevat ihmistä moniulotteisesti ja kokonaisvaltaisesti. Monimuotoisessa ruoka-avussa rikkautena on sen kyky avata toiminnan polkuja ja vapaaehtoistyön paikkoja. Ihmisen ei tarvitse olla avun vastaanottaja vaan hän voi olla osa auttamistyön ketjua.

Hankkeen suurimmat haasteet kohdentuivat vuodenvaihteen yllättäviin työntekijämuutoksiin sekä Korona pandemiaan. Pandemia haastoi Prikan esittelyä ja käsittelyä Oulun kaupungin suuntaan. Kaupungin resurssit jouduttiin ohjaamaan poikkeustilasta selviytymiseen. Toisaalta pandemia osoitti konkreettisesti koordinoitun ja hallinnoidumman ruoka-avun tarpeellisuuden. Pandemian vaikutukset jatkuvat pitkälle tulevaisuuteen, erityisesti jos kohtaamme toisen tai vielä useamman aallon. Hävikkiruuan logistiikka voisi olla jatkossa tukemassa yhtenäisempää ruoka-apua Oulussa.

Kiitämme kaikkia hankkeessa mukana olleita. Tämä malli on syntynyt laajassa yhteistyöverkostossa ja on näin ollen meitä oululaisia varten.

LÄHTEET

Berliene Tafel -sivusto 2019. Saatavissa: <https://www.berliner-tafel.de/berliner-tafel/>. Haettu 24.10.19

Downing Emma, Kennedy Steven 2014. Food Banks and Food Poverty. Saatavissa: <file:///C:/Users/gnienin/Downloads/SN06657.pdf>. Haettu 16.10.2019

Encyclopedia 2019. Print article. Saatavissa: <https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/food-waste>. Haettu 4.9.2019

Euroopan komission tiedonanto. Euroopan unionin ohjeet elintarvikkeiden lahjoittamisesta (2017/C 361/01). Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/havikkiruoka/>. Haettu 7.1.2020

Finto 2018. Suomalainen asiasanasto ja ontologiapalvelu, YSAN ja YSON käsite ehdotukset 2018. Saatavissa: <https://finto.fi/yse/fi/page/Y506600>. Haettu 14.10.2019.

Gotho'ni Raili, Hyväri Susanna, Kolkka Marjo & Vuokila-Oikkonen Päivi 2016. Inkluisio ja yhteisöllisyys yhteisen hyvän toteutumisena. Teoksessa (toim.) 2016. Osallisuus yhteiskunnallisena haasteena -diakonia-ammattikorkeakoulun TKI-toiminnan vuosikirja 2. Gotho'ni Raili, Hyväri Susanna, Kolkka Marjo & Vuokila-Oikkonen Päivi (toim.) 2016. Diakonia-ammattikorkeakoulu Helsinki 2016 Tampere

Graham Riches 2008. Ruokapankit ja oikeus ruokaan. Teoksessa Toisten pankki – ruoka-apu hyvinvointivaltiossa. Toim. Hänninen Sakari, Karjalainen Jouko, Lehtelä Kirsi-Marja & Silvasti Tiina 2008. Saatavissa: <http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/76966/M268-Toisten%20pankki.pdf?sequence=1&isAllowed=y#page=124>. Haettu 13.9.2019

Hartikainen Hanna, Kuisma Miia, Pinolehto Marja, Räikkönen Raija, Kahiluoto Helena 2014. FOODSPILL 2 -hankkeen loppuraportti. Ruokahävikki alkutuotannossa ja elintarvikejalostuksessa. MTT Raportit 170. Saatavissa: <https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/485067/mttraportti170.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Haettu 29.10.19

Hiilamo Heikki, Pesola Ulla & Tirri Sirpa 2008. Kirkon ruoka-apu. Isola Anna-Maria, Kaartinen Heidi, Leeman Lars, Lääperi Raija, Schneider Tainaa, Valtakari Salla ja Keto-Tokoi Anna. 2017. Mitä osallisuus on? Osallisuuden viitekehystä rankentamassa. Työpaperi 2017 Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Saatavissa: http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/135356/URN_ISBN_978-952-302-917-0.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Haettu 20.3.2020

Hokkanen Liisa. 2013. Asikaskansalaisen toimijuus sosiaalityöllisessä asianajossa. Teoksessa Asiakkaat toimijoina sosiaalityössä. Laitinen Merja & Niskala Asta (toim) 2013. Vastapaino. Turenkin 2017 painos.

Hukaton Vantaa. Saatavissa: <https://www.yhteinenpoyta.fi/hukaton-vantaa/>. Haettu 4.10.2019

Huusko Mika, kokouskeskustelu 18.12.2019

Isola Anna-Maria, Kaartinen Heidi, Leemann Lars, Lääperi Raija, Schneider Taina, Valtari Salla ja Keto-Tokoi Anna. 2008. Mitä osallisuus on? Osallisuuden viitekehystä rakentamassa. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Työpaperi 33/2017. Saatavissa: http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/135356/URN_ISBN_978-952-302-917-0.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Haettu 20.3.2020

Juusela 2019. Kirkko ja kaupunki, artikkelissa Yli tuhat toimijaa jakaa ruoka-apu Suomessa – sisäministeri Maria Ohisalon mukaan on tärkeää vähentää köyhyyteen liittyvää häpeää. Saatavissa: <https://www.kirkkojakaupunki.fi/-/yli-tuhat-toimijaa-jakaa-suomessa-ruoka-apua-sisaministeri-maria-ohisalon-mukaan-on-tarkeaa-vahentaa-koyhyteen-liittyvaa-stigmaa?fbclid=IwAR00zs7H4kzjibL8CxjAmAe-YJ6ljgTW5PZbbN3efS7B6fWbYYQPnkQm0Zc#bb7bdaf4>. Haettu 13.9.2019

Komission tiedonanto Euroopan parlamentille, neuvostolle, Euroopan talous- ja sosiaalikomitealle sekä alueiden komitealle 2011. Etenemissuunnitelma kohti resurssitehokasta Eurooppaa. Bryssel 20.9.2011 Kom (2011) 571 lopullinen. Saatavissa: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2011:0571:FIN:FI:PDF>. Haettu 17.2.2020

Korhonen Kirsi, Hietala Sanna, Välimaa Anna-Liisa, Loikkanen Teemu & Muilu Toivo 2019. Ruoka-hävikin vähentäminen Pohjois-Pohjanmaalla. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 50/2019. Saatavissa: http://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/544445/luke-luobio_50_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Haettu 16.10.2019

Kostamo-Pääkkö Kaisa, Väyrynen Sanna & Ojaniemi Pekka. 2015. Mitä löytyi? Teoksessa Sosiaalityön yhteisöllisyyttä etsimässä. Väyrynen, Kostamo-Pääkkö & Ojaniemi (toim) 2017 ISBN

Krogerius Milka 2019. Yle uutiset 13.9.2019. Paltamossa syömätön kouluruoka ei päädy roskiin – ”vierastan ajatusta, että ruokaa heitetään pois jonkun pykälän takia”. Saatavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-10970102>. Haettu 21.10.2019

Kirkon Ulkomaan Apu 2019 Wefood vähemmän ruokahävikkiä – enemmän tukea kehitysmaihin. Saatavissa: <https://wefood.fi/julkaisu/>. Haettu 21.10.2019

Kuonanoja 2020. Kaleva 10.1.2020. KALEVA 10.1.20. Saatavissa: <https://www.kaleva.fi/uutiset/oulu/oulun-kouluissa-syntyy-joka-paiva-lahes-1-500->

kiloa-ruokahavikkia-lahjoitettavaksi-paatyy-nyt-vain-pieni-osa-mutta-tulevaisuudessa-on-ehka-toisin/833305/. Haettu 13.2.2020

Laihiala Tuomo 2018. Kokemuksia ja käsityksiä leipäjonoista. Huono-osaisuus, häpeä ja ansaitsevaisuus. Saatavissa: http://epublications.uef.fi/pub/urn_isbn_978-952-61-2699-9/urn_isbn_978-952-61-2699-9.pdf. Haettu 10.4.2020

Leemann Lars, Isola Anna-Maria, Kukkonen Minna, Puromäki Henna, Valtari Salla ja Keto-Tokoi Anna. Työelämän ulkopuolella olevien osallisuus ja hyvinvointi. Kyselytutkimuksen tuloksia. Työpaperi 17/2018. Saatavissa: http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/136551/URN_ISBN_978-952-343-119-5.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Haettu 2.4.2020

Leinonen 2018. Kaleva 20.11.2018. Oululaiset ruokakaupat myyvät hävikkiruokaa ResQ-sovelluksen kautta - ruokakasseille ollut kova kysyntä. Saatavissa: <https://www.kaleva.fi/uutiset/oulu/oululaiset-ruokakaupat-myyvat-havikkiruokaa-resq-sovelluksen-kautta-ruokakasseille-ollut-kova-kysynta/810600/>. Haettu 31.10.2019

Mara media 2019. Saatavissa: https://www.mara.fi/media/pdf/havikin_vahentaminen_mara.pdf. Haettu 28.10.2019

Mäntylä Erika 2019. Julkaisussa Yhteinen keittiö. Osallisuutta ja yhdessä tekemistä. Alasentie Jaana (toim). Kirkkohallitus. Suomen ev.lut kirkko

Möttönen Sakari 2010. Yhteisöllisyyttä rakentava sosiaalisten mahdollisuuksien politiikka paikallistasolla. Teoksessa Hiilamo Heikki & Saari Juho (toim) Hyvinvoinnin uusi politiikka – johdatus sosiaaliin mahdollisuuksiin. Diakonia-ammattikorkeakoulu A tutkimuksia 27. Helsinki 2010

Niiniaho Emmi. 28.5.2020. Iltasanomat. Pippuri.fi. Ruoka-artikkelit. Saatavissa: <https://www.iltalehti.fi/ruoka-artikkelit/a/a7e941b0-5e86-483d-9448-02387524c515>. Haettu 28.5.2020

Nousiainen Marko. 2019. Ruoka-avun evoluutio: yhteisöllisyyttä nälkäisille ja ruokaa yksinäisille? 21.5.2019 Hyvinvointi ja terveyserot. Saatavissa: <https://blogi.thl.fi/ruoka-avun-evoluutio-yhteisollisyytta-nalkaisille-ja-ruokaa-yksinaisille/>. Haettu 7.11.2019

Ohisalo Maria 2018. Leipäjonon Suomi ja Eurooppa. Teoksessa Ohisalo Maria & Saari Juho. Kuka seisoo leipäjonossa. KAKS Kunnallisanalan kehittämissäätiö. Saatavissa: <https://kaks.fi/wp-content/uploads/2014/12/Kuka-seisoo-leip%C3%A4jonossa.pdf>. Haettu 31.3.2020

Ohisalo Maria 2017. Murusia Hyvinvointivaltion Pohjalla. Leipäjonot, koettu hyvinvointi ja huono-osaisuus. Saatavissa: http://epublications.uef.fi/pub/urn_isbn_978-952-61-2517-6/urn_isbn_978-952-61-2517-6.pdf. Haettu 28.10.19

Oulun kaupungin tilastoja. Saatavissa: <https://www.ouka.fi/oulu/oulu-tietoa/tilastoja-oulusta>. Haettu 3.6.2020

Oulun kaupunki työllisyysraportit. Saatavissa: <https://www.ouka.fi/oulu/tyo-ja-elinkeinot/tyollisyysraportit>. Haettu 26.3.20

Pohjola Anneli 2017. Asiakkaan pitkä tie palveluihin vaikuttajaksi. Teoksessa Asiakkaasta kehittäjäksi ja vaikuttajaksi. Asiakkaiden osallisuuden muutos sosiaali- ja terveystaloudessa. Vastapaino 2017

Porola Simo 2014. Maailma.net. 5.3.2014. Maailmanpankki: Ruokahävikki este köyhyyden vähentämiseksi. Saatavissa: <https://www.maailma.net/uutiset/maailmanpankki-ruokahavikki-este-koyhyiden-vahentamiseksi>. Haettu 1.2.2020

Päivittäistavarakauppa ry 2019. Saatavissa: <https://www.pti.fi/ruokahavikki/>. Haettu 14.10.2019

Quested Tom, Ingle Robert, Parry Andrew 2012. Household Food and Drink Waste in the United Kingdom. WRAP Final Report. Saatavissa: <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/hhfdw-2012-main.pdf>. Haettu 12.10.2019

Move for hunger 2015. Saatavissa: https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/155499/Mattila_Marianna.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Haettu 14.10.2019

Ruoka-apu.fi. Saatavissa: <https://ruoka-apu.fi/osallistava-yhteiso-hanke/>. Haettu 13.2.2020

Ruoka-apu liitto.fi. Saatavissa: <https://www.sininauhaliitto.fi/ajankohtaista/ruoka-apua-antavat-jarjestot-ruoka-apu-on-ollut-ja-on-edelleen-paljon-muutakin-kuin-leipajonot/>. Haettu 29.10.2019

Saarela Tiina 2019. Julkaisussa Yhteinen keittiö. Osallisuutta ja yhdessä tekemistä. Alasentie Jaana (toim). Kirkkohallitus. Suomen ev.lut kirkko

Serkkola Eira 2018, Raportti: Vantaan yhteinen pöytä lisää hyvinvointia ja pienentää hiilijalanjälkeä. Saatavissa: <https://www.kirkkojakaupunki.fi/-/raportti-vantaan-yhteinen-poyta-lisaa-hyvinvointia-ja-pienentaa-hiilijalanjalk-1#bb7bdaf4>. Haettu 11.12.2019

Siiki Anna-Mari 2008. Julkaisusarjassa: Toisten pankki, Ruoka-apu hyvinvointivaltiossa. Hänninen Sakari, karjalainen Jouko, Lehtelä Kirsi-Maria, Silvasti Tiina (toim.) 2008. Saatavissa: <http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/76966/M268-Toisten%20pankki.pdf?sequence=1&isAllowed=y#page=124>. Haettu 24.10.19

Similä Ville 22.4.2020, Helsingin sanomat. Saatavissa:
<https://www.hs.fi/paivanlehti/23042020/art-2000006482956.html>. Haettu
27.4.2020

Sininauhaliitto. Saatavissa:
<https://www.sininauhaliitto.fi/toimintamme/ruokajonosta-osallisuuteen/>. Haettu
31.3.2020

Sitra hankkeet. Saatavissa: <https://www.sitra.fi/hankkeet/yhteinen-poyta-ruoka-apumallin-levittaminen/#mista-on-kyse>. Haettu 19.12.2019

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. 2019. Saatavissa:
<https://thl.fi/fi/web/toimintakyky/mita-toimintakyky-on>. Haettu 7.11.2019

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. Osallisuuden edistäminen. Saatavissa:
<https://thl.fi/fi/web/hyvinvoinnin-ja-terveyden-edistamisen-johtaminen/osallisuuden-edistaminen>. Haettu 7.1.2020

Tietoa ruokahävikistä 2019. Saatavissa: <https://havikkiviikko.fi/tietoa-ruokahavikista>. Haettu 5.12.2019

Trusselltrust.org sivusto. Saatavissa: <https://www.trusselltrust.org/>. Haettu 24.10.19

Vaarama Marja, Moisio Pasi, Karvonen Sakari (toim) Suomalaisten hyvinvointi.
terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2010. Saatavissa:
<http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/80297/8cec7cec-5cf3-4209-ba7a-0334ecdb6e1d.pdf?sequence=1&isAllowed=y--> . Haettu 31.1.2020

Värttö Pauliina, kokous 21.2.2020, Hävikkimestari-tilasto 2/2020

Wikipedia 2019. Saatavissa: https://en.wikipedia.org/wiki/Food_bank. Haettu
31.3.2020

LIITTEET

Liite 1. Hygieniakirja



HYGIENIAKIRJA PRIKKA-HANKE

Ohjeistuksen koonnut Diakoniammattikorkeakoulun opiskelija Outi Virtanen

ELINTARVIKKEIDEN LAHJOITUS – KUKA VOI LAHJOITTAA JA MITÄ

Elintarvikkeita voivat luovuttaa ruoka-apuun kaikki elintarvikealan toimijat kuten maatilat, valmistajat, varastot, myymälät, suurtaloudet ja ravintolat. Elintarvikealan toimijat voivat luovuttaa ruoka-apua kuluttajille joko suoraan tai hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta. Luovutettavat elintarvikkeet voivat olla pakattuja tai pakkaamattomia. Ruoka-apuun elintarvikkeita luovuttavan elintarvikealan toimijan tulee kuvata luovutustoiminta omavalvontasuunnitelmassaan.

PARASTA ENNEN JA VIIMEINEN KÄYTTÖPÄIVÄ

Parasta ennen- merkintää käytetään melko hyvin säilyvissä elintarvikkeissa esimerkiksi leivissä, jauhoissa, sokerissa ja kahvissa. Päiväyksen jälkeenkin ruoka voi olla täysin syöntikelpoista.

Parasta ennen -merkinnällä varustetun elintarvikkeen voi luovuttaa päiväyksen jälkeen, jos sen laatu on kunnossa.

Viimeinen käyttöpäivä- merkintä kertoo tuotteen viimeisen myyntipäivän. Viimeinen käyttöpäivä -merkintää käytetään helposti pilaantuvissa elintarvikkeissa kuten kala- ja lihatuotteissa. Monet elintarvikkeet, esimerkiksi hapanmaitovalmisteet, voivat olla päiväyksen jälkeen vielä täysin käyttökelpoisia. Nyrkkisääntönä voidaan pitää: ”katso, haista ja maista”. Ruoat tulee kuitenkin jäähdyttää ja säilyttää oikein ja riittävän kylmässä. Sopiva jääkaapin lämpötila on +2–+6 celsiusastetta.

Viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä elintarvikkeita ei saa käyttää kuumentamatta sellaisenaan enää päiväysten umpeuduttua.

Koska ruoka-apuun lahjoitettuja helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei aina pystytä luovuttamaan asiakkaalle viimeiseen käyttöpäivään mennessä, asiallisesti järjestettynä ja elintarvikkeiden turvallisuutta vaarantamatta, voidaan sallia tällaisten elintarvikkeiden pakastaminen tai jäädyttäminen ennen viimeisen käyttöpäivän umpeutumista. Elintarvikkeita ei saa pakastaa tai jäädyttää viimeisen käyttöpäivän ylittymisen jälkeen. Pakastettuina tai jäädytettyinä säilytettävät elintarvikkeet on luovutettava ruoka-apuna kahden kuukauden sisällä viimeisen käyttöpäivän umpeutumisesta.

LAINSÄÄDÄNTÖ RUOKA-AVUSSA

Elintarvikkeiden luovutusta hyväntekeväisyyteen koskee sama lainsäädäntö ja määräykset kuin elintarvikkeiden myyntiä, tarjoilua ja muuta käsittelyä.

Ruokavirasto on kuitenkin antanut ruoka-apuohjeessa tiettyjä helpotuksia elintarvikkeiden luovuttamiseen hyväntekeväisyyteen. Lähtökohtana on, että kuuman ruuan tulisi säilyä kuljetuksessa vähintään 60-asteisena. Ruoka-aputoimija voi kuitenkin arvioida tilannetta sen mukaan, miten nopeasti ruoka tarjoillaan. Riskit ovat sitä pienemmät, mitä nopeammin ruoka päätyy kulutukseen. Nopeassa kuljetus - tarjoilu -ketjussa lämpötilavaatimuksesta voidaan poiketa, mikäli siitä ei katsota aiheutuvan terveysvaaraa. Myös kylmässä säilytettävän ruuan osalta käytännön syistä johtuvat lyhytaikaiset poikkeamat helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista ovat mahdollisia vain, jos niistä ei aiheudu terveysvaaraa.

Elintarvikkeet, jotka käsittelyn tai ominaisuuksiensa vuoksi ovat mikrobiologisesti helposti pilaantuvia, merkitään ”viimeinen käyttöpäivä” tai ”viimeinen käyttöajankohta” -merkinnällä. Valmistaja on määritellyt ajankohdan, johon asti tuote oikein säilytettynä on turvallinen käyttää. Tästä syystä ”viimeinen käyttöpäivä” tai ”viimeinen käyttöajankohta” -merkinnällä merkittyjä tuotteita ei sellaisenaan saa myydä tai luovuttaa asiakkaille päiväysmerkinnän ylittymisen jälkeen. Tällaisia mikrobiologisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi pastöroidun maito ja kerma, kypsytämätön juusto, tuore liha, jauheliha, kypsentämättömät lihavalmistukset, tuore kala ym. lämpökäsittämättömät tuotteet ja sellaiset tuotteet, joiden säilyvyyttä ei ole parannettu säilöntäaineiden avulla tai muuten.

Muiden kuin mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauksiin merkitään ”parasta ennen” -päiväys. Valmistaja on määritellyt ajankohdan, johon asti tuote varmasti vastaa laadultaan tarkoitettua. ”Parasta ennen” -päiväyksellä merkityt elintarvikkeet voivat oikein säilytettynä olla täysin käyttökelpoisia ja laadultaan moitteettomia myös päiväyksen ylittymisen jälkeen. Tuotteissa saattaa olla joitain ominaislaatuun liittyviä muutoksia, kuten esimerkiksi kuivumista tai värimuutoksia, jotka eivät kuitenkaan aiheuta terveydellistä vaaraa. Tuotteiden homehtuminen voi sen sijaan muodostaa terveydellisen vaaran. Ihmisravinnoksi soveltuvia ”parasta ennen” -päiväyksellä merkittyjä tuotteita voi myydä ja luovuttaa myös päivämäärän ylittymisen jälkeen. Elintarvikkeen luovuttaja vastaa tuotteen laadusta, kun tuote luovutetaan ”parasta ennen” -päiväyksen ylittymisen jälkeen.

Elintarvikkeiden luovuttajan tulee tarkastaa pakkausten kunto ja ulkonäkö ennen elintarvikkeiden luovuttamista. Elintarvikkeita, joita on säilytetty väärin tai joiden turvallisuutta voidaan jostain muusta syystä epäillä, ei saa luovuttaa ruoka-apuun. Ruokaa hyväntekeväisyysjärjestöille ja -yhteisöille lahjoittavien tahojen (elintarvikealan yritysten) lisäksi myös hyväntekeväisyysjärjestöillä ja -yhteisöillä on vastuu luovuttamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Kaikkien ruoka-avussa mukana olevien (työntekijöiden sekä vapaaehtoisten) tulee olla tietoisia pelisäännöistä ja toimintatavoista. Heidät tulee kouluttaa tehtäviinsä ja tietoja tulee päivittää ajan tasalle aina tarvittaessa.

ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS

Elintarvikkeiden säilyvyyden ja turvallisuuden kannalta on oleellista, että niitä säilytetään oikeissa säilytyslämpötiloissa. Lämpötilojen hallinta suositellaan varmistettavaksi omavalvonnalla siten, että lämpötiloja mitataan ja kirjataan säännöllisesti tietyin välein ja kun on syytä epäillä poikkeamaa.

Elintarvikkeiden kuljetus on järjestettävä siten, ettei elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Elintarvikkeita tulee kuljettaa niin, ettei niihin siirry kuljetusajoneuvoista, -laatikoista, muista elintarvikkeista tai tavaroista hajua, makua tai muita haitallisia ominaisuuksia. Kuljetuksen aikana tulee huolehtia kylmäsäilytyksestä vaativien elintarvikkeiden lämpötiloista. Jos käytössä ei ole kylmäkuljetusautoa, voi kuljetukseen käyttää kylmälaatikoita.

Lähtökohtana on, että kuuman ruuan tulisi säilyä kuljetuksessa vähintään 60-asteisena.

Kaikki elintarvikkeet on varastoitava siten, ettei niihin siirry hajua tai makua ympäristöstä. Jos elintarvikkeiden kanssa samassa tilassa säilytetään muutakin tavaraa, tulee varmistua, etteivät ne vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.

Jos ruoka-apua jakavalla toimijalla ei ole mahdollisuutta kylmäkuljetukseen ja/tai kylmäsäilytykseen, tulee toiminnan pohjaksi pohtia erilaisia riskinhallintatoimenpiteitä. Näitä voivat olla esimerkiksi toiminta siten, että jaetaan

vain elintarvikkeita, jotka eivät vaadi kylmäsäilytystä tai siten, että elintarvikkeiden keräily ja jakaminen toteutetaan niin nopeasti ja sellaisia apuvälineitä käyttäen, että elintarvikkeet eivät ehdi lämmetä.

ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSAJAT JA LÄMPÖTILAT:

Kylmäsäilytyksessä on huomioitava valmistajan antamat säilytysohjeet. Elintarvikkeelle määritetty viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivämäärä edellyttävät sitä, että elintarviketta on säilytetty koko sen elinkaaren ajan valmistajan antamassa säilytyslämpötilassa.

Kuumana myytävät elintarvikkeet tai tarjoiltava ruoka, joita ei ole jäähdytetty, tulee säilyttää siten, että sen lämpötila on kauttaaltaan vähintään +60 °C.

LÄMPÖTILA °C	ELINTARVIKELAJI
Sulavan jään lämpötila (korkeintaan + 2)	Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet mukaan lukien mäti (suolaamattomana)
0 - + 3	Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti
Alle +4	Jauheliha ja jauhettu maksa
Enintään +6	Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloittelut kasvikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi sekä kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu +6 celsius -asteesta poikkeavaa säilytyslämpötilaa

Enintään +8	Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely
-------------	--

HYGIENIAPASSI

Elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniapassi. Hygieniapassin voi saada suorittamalla hyväksytysti Ruokaviraston laatiman hygieniapassitestin. Elintarvikealan toimijan on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden hygieniapasseista ja pyydettyäessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle.

Elintarvikealan toimija vastaa siitä, että työntekijällä on hygieniapassi. Tällöin elintarviketyöntekijä hallitsee elintarvikehygienian perusteet ja tiedostaa elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvät riskit. Hankittuja tietoja ja taitoja tulee soveltaa käytännön elintarviketyössä. Hygieniapassitestejä järjestävät ja hygieniapasseja myöntävät Ruokaviraston hyväksymät hygieniapassitestaajat. Oulussa hygieniapassin saa hankittua OSAO:n kautta. Hinta koulutuksen kanssa on 110€ ja pelkkä koe maksaa 40€. Englanninkielisen kokeen hinta on 70€.

OMAVALVONTA

Ruoka-apua jakavat hyväntekeväisyysjärjestöt laativat toimintansa avuksi omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa tulee ottaa huomioon toiminnan riskit.

Sellaisen hyväntekeväisyysjärjestön, joka jakaa ruoka-apuna vain kuivatuotteita, kasviksia ja muita huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita, ei tarvitse tehdä ilmoitusta toiminnastaan kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Koska suurin osa ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista on elinkaarensa loppupäässä, hyväntekeväisyysjärjestön tulee huolehtia siitä, että elintarvikkeiden kylmäketju toimii ja ruokien luovutus avun saajille tapahtuu viipymättä.

Omavalvonnaksi kutsutaan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia. Toimijan on tunnistettava omaan toimintaansa ja käsittelemäänsä elintarvikkeeseen liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehdittava niiden hallinnasta.

Jokaisen toimijan tulee itse laatia itselleen omaan toimintaansa sopiva suunnitelma, jonka avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, hyvä säilyvyys ja säädösten mukaisuus.

Suunnitelma täytyy:

- kirjoittaa
- huolehtia, että koko henkilökunta tuntee sen
- toteuttaa
- tallentaa erilaiset mittaustulokset ja kirjaustiedot
- pitää ajan tasalla päivittämällä
- hyväksyttää kunnallisella terveystoimikunnalla, mikäli kyseessä on elintarvikelaitos
-

Omavalvontasuunnitelmaan löytyy erilaisia valmiita pohjia Internetistä, esimerkiksi Valviran sivuilta.

LÄHTEET

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

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

www.hygieniapassi.fi

www.valvira.fi