

A close-up, angled view of a pink laptop keyboard. The keys are white with black lettering. The 'Fn' key is visible on the left, and the 'Alt' key is on the right. The keyboard is part of a laptop with a pink body.

Mirva Valkama

RUOKA-APUTOIMINTA PORISSA:

KAUPAT JA JÄRJESTÖT HYÖTYISIVÄT, JOS NE YMMÄRTÄISIVÄT PAREMMIN TOISTENSA TOIMINTAA

Vuonna 2020 tehdyssä Jyväskylän ammattikorkeakoulun opinnäytetyössä selvitettiin porilaisten ruoka-apujärjestöjen ja hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen yhteistyön tärkeimpiä kehittämistarpeita ja sitä, miten yhteistyötä voitaisiin parantaa. Tutkimus osoitti, että parannusta tarvitaan elintarvikkeiden laatuun, Ruokaviraston ohjeistukseen, perehdyttämiseen sekä toiminnasta tiedottamiseen. Tehostettu ohjeisiin perehdyttäminen parantaisi elintarvikehygieniaa. Tutustuminen toisten toimintaan ja yhteistyön läpinäkyvyys toisivat merkittävää lisäarvoa molemmille osapuolille.

Keväällä 2019 aloitettiin porilaisten ruoka-apujärjestöjen yhteistyön kehittäminen ja yhtenä tavoitteena on kehittää yhteistyötä ruokakauppojen kanssa. Järjestöjen ja ruokakauppojen yhteistyötä ei ole koettu kovin selkeäksi ja siksi tarvitaan yhteisten toimintatapojen kehittämistä. Tutkimus toteutettiin haastattelemalla kahdeksan ruokakaupan kauppiasta tai myymäläpäällikköä, kolmen ruoka-apujärjestön toiminnanjohtajaa sekä Porin kaupungin Ympäristö- ja terveystarkastajaa. Ruoka-apujärjestöjen ja hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen kanssa keskusteltiin tähänastisista toimintatavoista sekä heidän ajatuksistaan siitä, miten toimintatapoja ja yhteistyötä tulisi kehittää. Terveystarkastajaa haastateltiin pääasiassa elintarvikehygienian näkökulmasta. Tutkimusta tehtiin myös toimimalla yhden päivän ajan ruoka-apujärjestön ruoanhakijan apulaisena, kun lahjoituksia noudettiin ruokakaupoista. Havainnoimalla saatiin vahvistusta haastatteluille ja nähtiin, miten hävikkiruokaa lahjoittaminen ja vastaanottaminen tapahtuu konkreettisesti.

Opinnäytetyön taustana ovat Ruokaviraston ohjeistus Ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista sekä Päivittäistavarakauppa ry:n suositus jäsenyrityksille kaupan ruokahävikin hallinnasta myymälöissä.

TUTKIMUSTULOKSET: HYVÄ KUMPPANI, MUTTA MITÄ SE OIKEASTAAN TEKEE?

Haastatteluissa mukana olleista kahdeksasta ruokakaupasta seitsemän lahjoittaa hävikkiruokaa 5 – 6 kertaa viikossa. Yksi suuri ruokakauppa lahjoittaa vain kerran viikossa ja näin ollen pakastaa lahjoitukseen meneviä elintarvikkeita. Hävikkielintarvikkeiden keräily tapahtuu kaupoissa iltaisin. Ainoastaan yksi suuri ruokakauppa kerää tuotteet aamuisin ennen noutoa. Pääosassa elintarvikkeista on päiväystä jäljellä 1 – 3 päivän verran, mutta joissakin ruokakaupoissa saman päivän tuotteet kerätään illalla ja noudetaan seuraavana aamuna. Tämä koskee sekä parasta ennen- että viimeinen käyttöpäivä -tuotteita.

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

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

Lahjoitetuista elintarvikkeista suurin osuus on ylivoimaisesti leivällä ja pullalla. Hedelmiä ja vihanneksia lahjoitetaan jonkin verran, samoin maitoa ja maitotuotteita. Hedelmät ja vihannekset menevät nopeasti huonokuntoisiksi ja nuhjuisiksi, siksi kaupat eivät halua ottaa niiden lahjoittamisen suhteen riskiä. Lisääntynyt liha- ja jalostetuotteiden ”punalaputtaminen” eli niiden myyminen illalla alennettuun hintaan, on laskenut liha- ja jalostetuotteiden osuuden kaikista pienimmäksi. Punalaputtaminen on vähentänyt ruokakauppojen ruokahävikkiä, mutta myös sitä kautta lahjoitusten määrää.

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

Nostettaessa haastatteluissa esiin Ruokaviraston ohjeistuksen Ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista, sekä ruokakauppojen että ruoka-apujärjestöjen vastaukset olivat lähinnä yleisen elintarvikehygienian tasolla. Ruokakaupat noudattavat pääasiassa kaupan omia elintarvikeohjeistuksia sekä ketjulta tulevia ohjeita. Yksi pieni ruokakauppa koki varovaisuuden lahjoitettavien elintarvikkeiden suhteen vähentyneen Ruokaviraston ohjeistusten myötä. Terveystarkastajat käyttävät Ruokaviraston ohjeistusta antaessaan asiakkaille

neuvoja. Erityisen tärkeänä terveystarkastaja pitää työntekijöiden perehdytystä. Hävikkielintarvikkeet ovat käyttöikänsä loppupäässä, joten jokaisen toimijan on tiedettävä, miten toimitaan ja missä kohtaa kukin vastaa elintarvikkeen turvallisuudesta. Työntekijät on perehdytettävä niin, että he tietävät, miten lahjoitetut elintarvikkeet merkitään ja säilytetään, tunnistetaan kaikki riskit ja huolehditaan ruokaa noudettaessa, ettei kylmäketju katkea. Ruokakaupoissa perehdyttäminen hävikkiruoan lahjoittamiseen tapahtuu normaalin alkupehdytyksen yhteydessä; jotkut käyttävät apuna Päivittäistavarakauppa ry:n (PTY) perehdytyskansiota tai seinällä ohjeita lahjoittamisesta. Ruoka-apujärjestöissä perehdyttäminen tapahtuu vastuuhenkilöiden toimesta.

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

Elintarvikehygieniää hävikkiruoan suhteen noudatetaan säilyttämällä niitä tietyissä paikoissa; kylmäsäilytystä vaativat tuotteet ovat kylmässä ja lämpimässä säilyvät tuotteet varastossa erikseen muista myymälään tarkoitetuista tuotteista. Ruoka-apujärjestöissä kylmäsäilytyskalusteilla on suuri merkitys. Lämpötilaseuranta on tärkeää, sillä suurien järjestöjen tiloissa pakastimia on toistakymmentä. Järjestöt huolehtivat varastonkierrosta "first in, first out"-menetelmällä eli ottamalla pakastimesta ensin vanhemmat tuotteet. Elintarvikkeita myös tarkastetaan jatkuvasti ennen kuin ne päätyvät loppukäyttäjälle; lihan väriä ja hajua tarkkaillaan ja pullistuneet paketit, homehtuneet tai muuten epäkurantit tuotteet heitetään roskiin. Elintarvikkeiden säilytysaika järjestöjen tiloissa ei myöskään ole kovin pitkä, sillä lähes kaikki saadaan jaetuksi yhden jaon aikana ja jäljelle jäävät elintarvikkeet annetaan muille ruoka-apujärjestöille jaettavaksi. Toinen suuresta järjestöstä tekee esimerkiksi viikossa 200 ruokakassia, jotka annetaan asukastuville, seurakunnille ja järjestöille jaettaviksi.

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

Kaikkien haastateltavien mielestä yhteistyö hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen välillä koetaan hyvin toimivaksi ja luotettavaksi. Mahdolliset epäselvyydet selvitetään toimijoiden kesken hyvässä yhteistyössä. Vaikka yhteistyö on toimivaa, löysivät kaikki haastateltavat yhteistyössä myös kehittämiskohtia. Koko elintarvikeketju aina pellolta pöytään asti työllistää paljon ihmisiä ja siksi ruokakaupat toivovatkin, että apu menisi oikeasti niille ihmisille, jotka sitä todella tarvitsevat.

Vaikka ruokakaupat kertoivat lahjoittavansa vain syötäväksi kelpaavia elintarvikkeita, olivat ruoka-apujärjestöt törmänneet yksittäisiin tapauksiin, joissa on lahjoitettujen elintarvikkeiden joukossa epäkurantteja tuotteita, esimerkiksi viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä lihatuotteita, homeista leipää sekä huonokuntoisia hedelmiä ja vihanneksia. Nämä päätyvät järjestöissä ros kiin ja nostavat heidän jättekustannuksiaan.

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

Lähes kaikki tutkimukseen osallistuneet ruokakaupat olivat epätietoisia ruoka-apujärjestöjen toiminnasta. Ruokakaupat eivät tiedä, miten järjestöt toimivat lahjoitettujen elintarvikkeiden kanssa, miten niitä käsitellään ja jatkojalostetaan tai saadaanko kaikki ruoka jaettua. Kaupat pohtivat myös, miten järjestöissä on huomioitu elintarvikehygienian; säilyvätkö kylmäketjut ja onko toiminta muutenkin elintarvikehygienian mukaista. Myös yksi järjestö pitää ruoka-aputoiminnasta tiedottamista tärkeänä, jotta lahjoittajat tietävät järjestöjen toiminnan olevan paljon muutakin kuin hävikkiruoan noutamista.

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

JOHTOPÄÄTÖKSET: TOIMINTAA VOIDAAN TEHOSTAA PIENILLÄ MUUTOKSILLA – KORONA KOLMINKERTAISTI KEVÄÄLLÄ AVUNTARPEEN

Miten voidaan käytännössä parantaa näitä tutkimustuloksissa esiin tullutta kolmea tärkeintä kehittämiskohtaa? Hävikkiruoan luovuttamiselle ja vastaanottamiselle tarvitaan tarkempaa vastuunjakoa. Ruokaviraston ja PTY:n ohjeissa mainitaan kauppojen vastuusta huolehtia, että tuotteet ovat laadultaan elintarvikekelpoisia. Kuitenkin tutkimustulosten perusteella epäkurantteja tuotteita päätyy järjestöille ja sitä kautta jätteeksi, joka puolestaan lisää heidän jättekustannuksiaan. Ruokakauppa, joka lahjoittaa vain kerran viikossa, pakastaa viimeinen käyttöpäivä -tuotteet elintarvikkeiden viimeisenä käyttöpäivänä. Näin ollen tuotteet säilyvät noutoon saakka ja samalla varmistetaan elintarvikkeen turvallisuus. Viimeisen käyttöpäivän elintarvikkeet, jotka joissakin kaupoissa kerätään kylmiöön viimeisenä päivänä ja noudetaan seuraavana päivänä, ovat tällöin vanhoja, eivätkä olisi näin ollen enää elintarvikehygienian mukaisia, eivätkä lahjoitettavissa eteenpäin. Siksi tarkkuutta tuotteiden päiväyksiin ja säilyttämiseen on lisättävä, jotta ketjun loppupäässä olevat elintarvikkeet täyttävät elintarvikehygienian vaatimukset. Jatkossa olisi si myös tärkeää, että jokainen hakija tarkastaa elintarvikkeet noudettaessa ja jättää epäkurantit tuotteet kaupan hävitettäväksi.

Syyskuussa 2020 Porin kaksi suurinta ruoka-apujärjestöä ovat saaneet Satakuntaliiton myöntämällä määrärahalla hankitun kylmäkuljetusauton yhteiseen käyttöön vuoden ajaksi. Tutkimuksen aikana oli vielä epäselvää, saako kumpikin järjestö auton käyttöön aina viikoksi vai kuukaudeksi kerrallaan. Riittääkö yksi kylmäkuljetusauto yhteiseksi kahdelle suurelle ruoka-apujärjestölle, jotka noutavat välillä isoja määriä ruokaa kuusi kertaa viikossa? Panostamalla keskitettyyn logistiikkaan tai kylmäkuljetusautojen määrän lisäämiseen pystyttäisiin täysin varmistamaan elintarviketurvallisuus ja syömäkelpoisen ruoan päätyminen avuntarvitsijoille. Järjestöjen logistiikan kehittäminen ammatillisempaan suuntaan lisäisi todennäköisesti myös muiden ruokakauppojen halukkuutta lahjoittaa hävikkielintarvikkeita.

Molemmat tahot varmasti noudattavat elintarvikelainsäädäntöä, mutta tutkimustulosten perusteella voidaan päätellä, että tarvitaan henkilöstön tietojen päivittämistä uusimpien ohjeistusten mukaisesti. Ruokaviraston ohjeistus ja PTY:n niiden pohjalta laatimat omat ohjeet ovat selkeät ja yksinkertaiset ohjeet tahojen yhteistyöstä, jotka on hyvä liittää osaksi ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen työntekijöiden perehdytystä. Tällä tavalla uusi kaupan työntekijä tai ruoka-avun vapaaehtoinen on helppo perehdyttää työhönsä ja

epäkohtiin päiväysmerkintöjen, epäkuranttien elintarvikkeiden ja kuljetusten suhteen saadaan myös parannusta.

Ehdottomasti suurin merkitys on porilaisten hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen yhteistyön lisäämisellä. Tutkimuksessa nousi vahvasti esille erityisesti ruokakauppojen epätietoisuus ruoka-apujärjestöjen toiminnasta. Jos ruoka-aputoiminta olisi avoimempaa, lahjoittavat tahot näkisivät, millainen koko ruoka-apuprosessi on. Näin myös lisättäisiin kuluttajien tietoisuutta siitä, että kaikki hävikkielintarvikkeet eivät päädy jätteeksi, vaan jalostuvat loppuun saakka jollekin hyödyksi. Tahojen yhteiseen toimintaan tarvitaan parannusta sekä ruokakauppojen tutustumista ruoka-apujärjestöihin. Tällä hetkellä suuret ruoka-apujärjestöt tavoittavat yhden jaon aikana lähes 400 avuntarvitsijaa. Kyse ei siis ole järjestöjen työssä pelkäämään lahjoitetun hävikkiruokan noutamisesta ja sen jakamisesta, vaan taustalle vaaditaan paljon työtä, jotta elintarvikkeet päätyvät loppukäyttäjälle ja apu menee perille. Ruokakauppojen esimiesten ja työntekijöiden tutustuminen ruoka-apujärjestön toimintaan, osallistuminen ruoan jakoon ja avuntarvitsijoiden kohtaaminen antavat ruokakaupoille paljon arvokasta tietoa järjestöjen työstä. Tällä tavalla kaupat myös ymmärtävät elintarvikkeiden laadun ja määrän merkityksen. Vastavuoroisesti, järjestöt voisivat tutustua kauppojen toimintatapoihin; miten poimitaan myymälän valikoimasta lahjoitukseen menevät elintarvikkeet ja miten niitä säilytetään.

Ruoka-apujärjestöjen välinen yhteistyö on aiempien tutkimusten mukaan todettu tärkeäksi. Yhteistyötä kehitettäessä kylmäkuljetusautot, keskitetty logistiikka ja varastointi ovat tärkeä osa turvallista, strategista ja kustannussäästöjä tuovaa ruoka-aputoimintaa. Yhtä lailla on myös tarkasteltava järjestöjen yhteistyötä hävikkiruokaa lahjoittavien tahojen kanssa, sillä molemminpuolinen ymmärtäminen helpottaa yhteistyötä ja auttaa sen kehittämisessä. Jatkotoimenpiteenä nähdäänkin lahjoittavien ruokakauppojen ja ruoka-apujärjestöjen yhteinen tapahtuma, jossa molemmat tahot vierailevat toistensa luona vapaaehtoisina tutustuen toimintaan eri toimipaikoissa. Tapahtuman päätteeksi molempien tahojen edustajat kokoontuvat yhdessä käymään läpi kokemuksiaan, antamaan palautetta ja ideoita yhteistyön kehittämiseksi ja laativat yhtenäiset pelisäännöt. Tapahtuman avulla lisätään myös näkyvyyttä Porin kaupungin päättäjien suuntaan, kerrotaan ruoka-avun mahdollisuuksista ja innostetaan lisää ruokakauppoja mukaan yhteistyöhön.

Ruoka-apujärjestöt olivat yllättäen keväällä 2020 aivan uudenlaisen tilanteen edessä, kun koronapandemia levisi myös Satakuntaan ja avuntarvitsijoiden

määrä kolminkertaistui. Normaalisti kuntouttavassa työssä olevat sekä yli 70-vuotiaat henkilöt eivät tilanteen vuoksi voineet toimia järjestöissä vapaaehtoisina. Vaikka järjestöt saivat avuksi muutamia lomautukseen joutuneita ihmisiä, vapaaehtoisten määrä kuitenkin pysyi vakiona. Järjestöjen työtaakkaa lisäsivät sekä hurjasti kasvaneet ruokajonot että valmiiden ruokakassien pakkaaminen, sillä ruoan jakoa ei voitu toteuttaa perinteisellä tavalla. Tutkimus toteutettiin kesällä koronatilanteen hieman rauhoituttua Porissa,

mutta opinnäytetyön laajuuden vuoksi koronatilanteen huomioiminen tutkimuksessa rajattiin pois. Ruokakauppoja haastateltaessa kuitenkin ilmeni, että keväällä asiakkaiden tekemä valtava hamstraus kaupoissa vähensi joksikin ajaksi lahjoitusten määrää samalla kun järjestöissä avuntarve kasvoi. Tutkimustulokset osoittavat, että elintarvikkeiden laadun, perehdyttämisen ja tehostetun yhteistyön parantamisen merkitys korostuu erityisesti, kun kohdataan kriisitilanne.

LÄHTEET

- Harrison, E., Kaustell, K. & Silvennoinen, K. 2020. Ruoan uudelleenjalkelu ja ruokahävikin vähentäminen. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 31/2020. Helsinki: Luonnonvarakeskus. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-963-7>.
- Kaupan ruokahävikin hallinta myymälöissä. 2018. Päivittäistavarakauppa ry:n suositus jäsenyrityksille 3.9.2018. https://www.pty.fi/fileadmin/user_upload/tiedostot/Suosituksset_ja_Ohjeet/Elintarvikkeet/PTY_suositus_Havikin_hallinta_2018.pdf.
- Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet. 2017. Eviran ohje 16035/2. Käytönotto 1.7.2017. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16035_2_fi_ruokaapu.pdf.
- Valkama, M. 2020. Porilaisten ruoka-apujärjestöjen ja hävikkiruokaa lahjoittavien ruokakauppojen yhteistyön kehittäminen. Opinnäytetyö. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. <https://www.theseus.fi/handle/10024/347904>.