



D5.5 Climate Commitment Booklet - 2026 – Compiled Finnish version

Dissemination Level: Public



Tiimiakatemia
by jamk





D5.5 Ilmastositoumuskirjanen – Suomi 2026 – Euskara versio

Dissemination Level: Public



Tiimiakatemia
by jamk



Document Information

Issued by	Petra Koskinen and Sampo Räsänen
Issue Date	05/05/2026

Document History

Version	Date	Modifications made by
01	05/05/2026	Petra Koskinen and Sampo Räsänen
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Authors

Version	Date	Full Name (Organization)
01	05/06/2026	Petra Koskinen and Sampo Räsänen

Reviewers

Version	Date	Full Name (Organization)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Copyright Notice

This content has been reproduced and shared with you by or on behalf of the TEAMIT+ Project (ID: 101111560) in compliance with applicable copyright laws.

The content referenced herein may be protected by copyright laws. Any further reproduction or communication of this material by you may be subject to copyright protection under relevant laws.

Do not remove this notice.

TEAMIT+ Project (ID: 101111560) is committed to respecting and upholding copyright laws and regulations..



Table of Contents

Document Information.....	2
Document History	2
Authors	2
Reviewers	2
Johdanto	4
Tutkimuskysymykset.....	4
24H- tapahtuma.....	5
Miksi ruokahävikki?.....	5
Ruokahävikin ympäristövaikutukset	6
Kotitalouksien rooli ruokahävikin synnyssä	6
Ruokahävikin määrä Suomessa	7
Yleisimmät ruokahävikin kohteet.....	7
Ruokahävikki kansainvälisessä vertailussa.....	8
Keinoja vähentää ruokahävikkiä kotitalouksissa	8
Aineiston hankinta ja asiantuntijahaastattelut.....	9
Lähteet.....	10



Johdanto

Olimme osa Teamit+ -ohjelmaa, jossa osallistuimme Ranskassa järjestettävään 24H- tapahtumaan. Tapahtumassa päätimme yhdessä muiden osallistujien kanssa tutkia Euroopan ruokahävikkiä.

Ruokahävikillä tarkoitetaan alun perin syömäkelpoista ruokaa, joka päätyy jätteeksi. Ruokahävikkiä syntyy elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa, mutta merkittävä osa siitä syntyy kotitalouksissa. Suomessa ruokahävikin vähentäminen on tärkeä osa kestäväen kehityksen tavoitteita, sillä se liittyy sekä ympäristövaikutuksiin että taloudellisiin menetyksiin.

Suomalaisissa kotitalouksissa syntyy vuosittain yli 100 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä. Keskimäärin yksi suomalainen heittää pois noin 20–25 kiloa ruokaa vuodessa. Tämä tarkoittaa noin sadan euron arvoista ruokaa henkilöä kohden.

Vaikka tietoisuus ruokahävikistä on viime vuosina kasvanut, sitä syntyy edelleen paljon. Usein ruokahävikki johtuu arkisista kulutustottumuksista, kuten liian suurista ostoksista, puutteellisesta ruoan säilytyksestä tai siitä, että valmistettua ruokaa jää yli.

Tutkimuskysymykset

- ⊕ Kuinka paljon ruokahävikkiä syntyy suomalaisissa kotitalouksissa?
- ⊕ Mitkä ovat yleisimmät syyt ruokahävikin syntymiseen kotona?
- ⊕ Mitä ruokia heitetään kotitalouksissa useimmiten pois ja miksi?
- ⊕ Kuinka hyvin kuluttajat ymmärtävät elintarvikkeiden päiväysmerkinnät?
- ⊕ Mitä käytännön keinoja kotitaloudet voivat käyttää ruokahävikin vähentämiseksi?

24H- tapahtuma

TEAMIT+ -ohjelma kokosi opiskelijoita eri Euroopan maista 4.–5. joulukuuta ”24 Hours of Innovation” -tapahtumaan Bidarttiin. Vuorokauden aikana osallistujien tuli tunnistaa keskeinen ilmastohaaste ja kehittää siihen ratkaisu. Tiivis aikataulu pakotti nopeaan yhteistyöhön, ideointiin ja päätöksentekoon. Keskustelut eri maiden opiskelijoiden kanssa toivat esiin, että ilmasto-ongelmat näkyvät usein arjen huomaamattomissa käytännöissä. Valitsimme tutkittavaksi aiheeksi ruokahävikin.

Miksi ruokahävikki?

EU:ssa syntyy vuosittain noin 58 miljoonaa tonnia ruokahävikkiä, eli noin 130 kiloa henkilöä kohden. Merkittävä osa tästä syntyy ruokapalveluissa, kuten koulujen ja yliopistojen ruokaloissa. Tämä ongelma koskettaa yhteisesti kaikkia, joten halusimme valita sen.

Ruokahävikki ei johdu pelkästään yksilöistä, vaan koko järjestelmästä. Ruoan tuottaminen kuluttaa runsaasti resursseja, kuten vettä, energiaa ja työvoimaa, ja hävikki tarkoittaa näiden resurssien turhaa käyttöä. Lisäksi biojätteen hajoaminen lisää kasvihuonekaasupäästöjä.

Ruokahävikin vähentäminen onkin tehokas keino vaikuttaa ilmastoon.



Ruokahävikin ympäristövaikutukset

Kun ruokaa heitetään pois, hukkaan menevät myös kaikki sen tuottamiseen käytetyt resurssit. Ruoantuotanto vaatii muun muassa vettä, energiaa, maatalousmaata ja kuljetuksia. Siksi ruokahävikki lisää tarpeettomasti ympäristökuormitusta.

Ruokahävikin ilmastovaikutukset ovat merkittäviä. Suomessa kotitalouksien ruokahävikin hiilijalanjäljen on arvioitu vastaavan noin 139 000 henkilöauton vuosittaisia kasvihuonekaasupäästöjä.

Lisäksi ruokahävikki lisää jätteiden määrää ja tuottaa biojätteessä metaanipäästöjä, jotka kiihdyttävät ilmastomuutosta. Ruokahävikin vähentäminen onkin yksi tehokkaista keinoista pienentää ruoan kulutuksen ympäristövaikutuksia.

Kotitalouksien rooli ruokahävikin synnyssä

Kotitaloudet ovat suurin yksittäinen ruokahävikin lähde Suomessa. Arvioiden mukaan kotitalouksissa syntyy noin 107–137 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä vuosittain.

Ruokahävikki syntyy usein pienistä arkisista tilanteista. Yleisimpiä syitä ruoan poisheittämiseen ovat:

- ⊕ ruoan pilaantuminen ennen käyttöä
- ⊕ päiväysmerkintöjen väärin ymmärtäminen
- ⊕ liian suurten annosten valmistaminen
- ⊕ ruoan unohtuminen jääkaappiin
- ⊕ tähteiden hyödyntämättä jättäminen

Myös kotitalouden koko vaikuttaa hävikin määrään. Tutkimusten mukaan yhden hengen talouksissa ruokahävikkiä syntyy usein enemmän henkilöä kohden kuin suuremmissa kotitalouksissa.

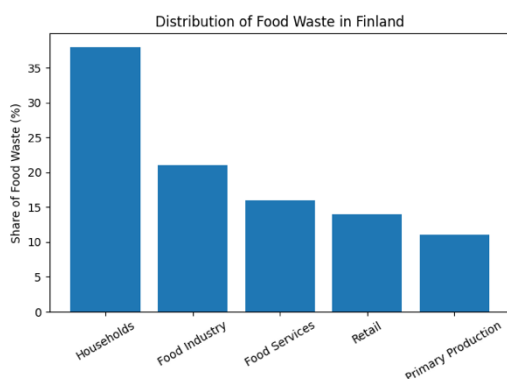
Kotitalouksilla on kuitenkin myös suuri mahdollisuus vähentää ruokahävikkiä. Ostosten suunnittelu, ruoan oikea säilytys ja tähteiden hyödyntäminen voivat vähentää hävikkiä merkittävästi.

Ruokahävikin määrä Suomessa

Suomessa ruokahävikkiä syntyy koko elintarvikeketjussa vuosittain noin 360 miljoonaa kiloa.

Ruokahävikki jakautuu ruokaketjun eri vaiheisiin seuraavasti:

- ⊕ Kotitaloudet: noin 38 % (155 miljoonaa kg)
- ⊕ Elintarviketeollisuus: noin 21 %
- ⊕ Ravitsemispalvelut: noin 16 %
- ⊕ Vähittäiskauppa: noin 14 %
- ⊕ Alkutuotanto: noin 11 %



Kotitaloudet muodostavat siis suurimman yksittäisen osuuden ruokahävikistä Suomessa. Tämä tekee kotitalouksista keskeisen kohteen ruokahävikin vähentämisessä.

Yleisimmät ruokahävikin kohteet

Tutkimusten mukaan eniten hävikkiä syntyy seuraavista elintarvikeryhmistä:

- ⊕ vihannekset ja juurekset
- ⊕ hedelmät ja marjat
- ⊕ leipä ja viljatuotteet
- ⊕ valmisruoat ja tähteet

Erityisesti tuoretuotteet pilaantuvat helposti, jos niitä ostetaan liikaa tai säilytetään väärin.

Ruokahävikki kansainvälisessä vertailussa

Ruokahävikki on maailmanlaajuinen ongelma. Euroopan unionissa syntyy keskimäärin noin 131 kiloa ruokahävikkiä henkilöä kohden vuodessa, kun huomioidaan koko ruokaketju. Suomessa kotitalouksien ruokahävikki on keskimäärin noin 20–25 kiloa henkilöä kohden vuodessa, mikä on hieman vähemmän kuin monissa muissa Euroopan maissa. Tästä huolimatta ruokahävikin vähentäminen on tärkeä osa kestävästä kehityksestä.

Keinoja vähentää ruokahävikkiä kotitalouksissa

Ruokahävikkiä voidaan vähentää monilla yksinkertaisilla mutta tehokkailla arjen keinoilla. Pienetkin muutokset omissa toimintatavoissa voivat vähentää hävikkiä merkittävästi.

⊕ Ostosten suunnittelu etukäteen:

Viikkoruokalistan tekeminen ja ostoslistan laatiminen auttavat ostamaan vain tarpeellisen määrän ruokaa. Näin vältetään heräteostoksia ja ylimääräisten tuotteiden pilaantumista.

⊕ Jääkaapin ja kaappien sisällön tarkistaminen:

Ennen kauppaan lähtöä on hyvä tarkistaa, mitä kotoa jo löytyy. Tämä estää saman tuotteen ostamisen uudelleen ja auttaa käyttämään vanhemmat tuotteet ensin.

⊕ Ruoan oikea säilytys:

Oikeat säilytyslämpötilat ja -tavat pidentävät ruoan säilyvyyttä. Esimerkiksi vihannekset, maitotuotteet ja liha säilyvät paremmin, kun ne säilytetään niille sopivissa olosuhteissa.

⊕ Tähteiden hyödyntäminen:

Ylijäänyttä ruokaa voi käyttää uusien aterioiden raaka-aineena, kuten keitoissa, laatikoissa tai paistoksissa. Näin ruokaa ei tarvitse heittää pois.

⊕ Päiväysmerkintöjen ymmärtäminen:

On tärkeää erottaa ”parasta ennen” ja ”viimeinen käyttöpäivä”. ”*Parasta ennen*” tarkoittaa, että tuotteen laatu (esim. maku tai rakenne) voi heikentyä päiväyksen jälkeen, mutta tuote on usein edelleen käyttökelpoinen. ”*Viimeinen käyttöpäivä*” sen sijaan liittyy turvallisuuteen, eikä tuotetta suositella käytettäväksi päiväyksen jälkeen.

Lisäksi ruokahävikkiä voidaan vähentää esimerkiksi pakastamalla ylimääräistä ruokaa, annoskokojen mitoittamisella oikein sekä pitämällä jääkaappi järjestyksessä niin, että vanhemmat tuotteet tulevat käytetyiksi ensin.

Aineiston hankinta ja asiantuntijahaastattelut

Työn taustaksi perehdyimme aiheeseen myös keskustelemalla ruokahävikkiä tutkivien asiantuntijoiden kanssa. Olimme yhteydessä muutamaan Luonnonvarakeskuksen tutkijaan, jotka ovat tutkineet ruokahävikin syntyä Suomessa. Kysyimme heiltä tutkimuskysymyksiämme ja keskustelimme niistä. Keskusteluissa saimme tarkempaa tietoa erityisesti kotitalouksien ruokahävikin määrästä, sen taustalla olevista syistä sekä keinoista vähentää hävikkiä arjessa.

Asiantuntijoiden mukaan ruokahävikki syntyy usein pienistä arjen valinnoista, mutta sillä on merkittävä kokonaisvaikutus ympäristöön ja talouteen. He korostivat erityisesti kuluttajien roolia ruokahävikin vähentämisessä sekä sitä, että tietoisuus esimerkiksi päiväys merkinnöistä ja ruoan oikeasta säilytyksestä on keskeistä hävikin pienentämisessä. Asiantuntijakeskustelut tukivat kirjallisuuslähteistä saatuja tietoja ja auttoivat ymmärtämään aihetta myös käytännön näkökulmasta.

Emme juurikaan oppineet uutta, sillä vastaukset kysymyksiin löytyivät jo kattavasti netistä.

Lähteet

- ⊕ <https://www.saasyoda.fi/ruokahavikki-suomessa>
- ⊕ <https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/ruokahavikki>
- ⊕ <https://yle.fi/a/74-20113259>
- ⊕ <https://www.sttinfo.fi/tiedote/71468914/kotitalouksien-ruokahavikki-suomessa-on-vuodessa-yli-100-miljoona-kiloa-picadelin-huipputeknologia-vahentaa-havikkia-kotona-ja-kaupoissa>



TEAMIT+ : TEAMPRENEUR MULTICULTURAL IMPACT INNOVATION COOPERATIVES



About the TEAMIT+ project

TEAMIT+ aims to develop an innovative educational program applying a pedagogical methodology based on the “learning by creating” approach. The specific pedagogical methodology will be applied to vocational training students, to higher education students, as well as to young immigrants, refugees and the unemployed from different academic subjects. The aim is to enable them to become future teampreneurs who will influence society by understanding the importance of the transition to a greener economy, based on green, digital and climate resilience skills.



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union (Grant agreement No 101111560). Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



D5.5 Ilmastositoumuksia käsittelevä esite – Ranska 2026 - suomenkielinen versio

Julkaisun kohderyhmä: Yleisö



Tiimiakatemia
by jamk



Asiakirjan tiedot

Julkaisija	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
Julkaisupäivä	5.5.2026

Asiakirjan historia

Versio	Päivämäärä	Muutokset tehnyt
01	05.05.2026	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
02	26.5.2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Tekijät

Versio	Päivämäärä	Koko nimi (organisaatio)
01	05.05.2026	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M

Arvioijat

Versio	Päivämäärä	Koko nimi (organisaatio)
01	26.5.2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Tekijänoikeusilmoitus

Tämä sisältö on jäljennetty ja jaettu sinulle TEAMIT+ -hankkeen (ID: 101111560) toimesta tai sen puolesta sovellettavien tekijänoikeuslakien mukaisesti.

Tässä viitattu sisältö voi olla tekijänoikeuslakien suojaamaa. Tämän materiaalin edelleenjulkaisu tai jakaminen voi olla asiaankuuluvien lakien nojalla tekijänoikeussuojan alasta.

Älä poista tätä ilmoitusta.

TEAMIT+ -projekti (ID: 101111560) on sitoutunut kunnioittamaan ja noudattamaan tekijänoikeuslakeja ja -määräyksiä.

Sisällysluettelo

Asiakirjan tiedot.....	2
Asiakirjan historia.....	2
Tekijät	2
Tarkastajat	2
LAUTASELTA MAAILMAAN Kohti kestävämpää ja solidaarisempaa yhteisruokailua.....	5
Johdanto: Kollektiivinen tietoisuuden herääminen	5
Sitoutuminen toimintaan: kohtaaminen, 24 tuntia, tietoisuuden herääminen	5
Ruokahävikki: maailmanlaajuinen haaste	6
Miksi ruokahävikkiä syntyy?	6
Keskitytään yhteisöruokailuun	7
Ruokalat ja yhteisöravintolat: vaikutuskeino	7
Kampanjamme: tietoisuutta lisäävä video	8
Miksi valitsimme videomuodon:.....	8
Kohderyhmä.....	8
Keskeinen viesti ja asemointi	8
Paikallinen edunvalvontatyö	9
Tapaamamme toimijat: näkemyksiä kentältä ja institutionaaliset realiteetit.....	10
Tunnistetut ja mukaan pyydetty toimijat.....	10
Menetelmät ja esitetyt kysymykset	11
Keskusteluista tehty tärkeimmät havainnot.....	11

Tunnistetut institutionaaliset rajoitukset ja esteet	11
Kampanjan vastaanotto ja sen koettu vaikutus	12
Havaintojen muuttaminen toiminnaksi: suosituksemme.....	13
Suosituksat yliopistoille, ruokaloille ja CROUS:lle	13
Suosituksat tietoisuuden lisäämiseksi ja tuen tarjoamiseksi.....	13
Alueellisen solidaarisuushubin perustaminen	14
Jätteen vähentämiseen keskittyvän opiskelijakeskuksen perustaminen.....	14
Johtopäätös: paikallinen toiminta kestävän vaikutuksen saavuttamiseksi	16
Yhteenveto haasteista.....	16
Joukkoruokailu strategisena vipuvartena	16
Kohti yhteisöllisten käytäntöjen muutosta.....	16
Liitteet.....	17
Videon käsikirjoitus.....	17
Kenttätutkimuksen tiedot ja lähteet	21
Kampanjan visuaaliset elementit ja suositukset.....	27
Ranskan tiimin loppusanat	30

LAUTASELTA PLANEETALLE Kohti kestävämpää ja solidaarisempaa yhteisruokailua

Johdanto: Kollektiivinen tietoisuuden herääminen

Sitoutuminen toimintaan: kohtaaminen, 24 tuntia, tietoisuuden herääminen

TEAMIT+-ohjelma kokosi 4.–5. joulukuuta opiskelijoita useista Euroopan maista osaksi ESTIA-korkeakoulussa Biarritzissa järjestettyä ”24 tuntia innovaatiota” -tapahtumaa. Heidän joukossaan oli kaksi ranskalaista opiskelijaa, jotka eivät tunteneet toisiaan ennen tapahtumaa. Toinen oli kotoisin Biarritzista, toinen Bordeaux’sta. Kaksi erilaista taustaa, jotka yhdistyi samaan ympäristösitoumukseen.

Torstaista perjantaihin kestäneen 24 tunnin ajan tavoitteena oli tunnistaa ensisijainen ilmasto-ongelma ja ehdottaa siihen konkreettista ratkaisua. Aikaa oli vähän, päätökset piti tehdä nopeasti ja yhteistyön piti käynnistyä välittömästi. Oli opittava työskentelemään yhdessä vain muutamassa tunnissa, vertailla ideoita ja rakentaa vankka ja johdonmukainen projekti.

Keskustelut Espanjasta, Kreikasta ja Suomesta saapuneiden delegaatioiden kanssa antoivat mahdollisuuden vertailla eri maiden tilanteita. Erilaisista olosuhteista huolimatta yksi havainto toistui säännöllisesti: ilmastohaasteet ilmenevät usein arkipäiväisissä toimissa, joita emme enää kyseenalaista.

Juuri tässä tilanteessa yksi yksinkertainen hetki merkitsi käännekohtaa. Tapahtuman aikana järjestetyn aterian päätteeksi suuri, lähes koskematon paellalautanen heitettiin pois. Sitä seurasi muita syömättä jääneitä ruokia. Tilanne eteni nopeasti, ilman erityisiä reaktioita. Se vaikutti tavalliselta.

Silti se aiheutti ristiriidan.

Innovaatioille ja ekologiselle siirtymälle omistetussa tilassa suuren määrän ruokaa heitettävän näkeminen toi esiin konkreettisen ristiriidan. Ruokahävikki ei ollut enää abstrakti käsite. Siitä tuli välitön todellisuus.

Tämä tilanne kosketti osallistujia erityisen syvästi, sillä he ovat opiskelijoita, jotka joutuvat päivittäin kamppailemaan taloudellisten rajoitteiden kanssa. Kontrasti ruokahävikin ja heidän omien elämäkokemustensa välillä teki hävikin mahdolltomaksi sivuuttaa. Aihe nousi siten esiin.

Ruokahävikki: maailmanlaajuinen ongelma

Miksi ruokahävikkiä syntyy?

”24 heures de l’innovation” -tapahtuman aikana havaittu ruokahävikki ei ole yksittäistapaus. Se on osa paljon laajempaa eurooppalaista todellisuutta.

Joka vuosi Euroopan unionissa hävitetään noin 58 miljoonaa tonnia ruokaa, mikä vastaa lähes 130 kilogrammaa henkilöä kohti. Ruokailu- ja ruokapalveluala, johon kuuluvat erityisesti ruokat, edustaa merkittävää osaa näistä häviköistä.

Nämä luvut kertovat rakenteellisesta ongelmasta. Ruokahävikki ei rajoitu yksittäisten ihmisten käyttäytymiseen. Sitä esiintyy ketjun eri vaiheissa tuotannosta jakeluun ja yhteisöruokailuun.

Jokainen poisheitetty elintarvike kuluttaa huomattavia resursseja. Sen tuotanto vaatii maatalousmaata, vettä, energiaa, kuljetusta ja ihmistyövoimaa. Kun elintarvike menee hukkaan, myös kaikki nämä resurssit menevät hukkaan. Lisäksi elintarvikejätteen hajoaminen lisää kasvihuonekaasupäästöjä, erityisesti metaanin muodossa.

Ruokahävikin vähentäminen on siis konkreettinen keino ilmastonmuutoksen torjumiseksi. Kyseessä on ala, jolla organisatoriset muutokset voivat tuottaa mitattavia ja nopeita vaikutuksia.

Tässä yhteydessä yhteisöruokailu nousee esiin strategisena toimintakenttänä. Toisin kuin kotitalouksien ruokailutottumukset, se perustuu institutionaalisiin päätöksiin ja sääntelykehyksiin. Tämä tarkoittaa, että sitä voidaan kehittää poliittisten, organisatoristen ja koulutuksellisten valintojen avulla.

Ympäristöulottuvuuden lisäksi yhteisöruokailu herättää myös kysymyksen esimerkillisyydestä. Julkisilla laitoksilla ja yhteisöruokailun toimijoilla on yhteiskunnassa rakentava rooli. Niiden omaksumat käytännöt vaikuttavat käyttäytymiseen, muovaavat tapoja ja osallistuvat yhteisen kulttuurin rakentamiseen. Toimiminen näillä aloilla vaikuttaa sekä ekologisiin vaikutuksiin että tulevien sukupolvien tietoisuuden lisäämiseen. Tämän analyysin pohjalta huomio on vähitellen kääntynyt kohti tarkasti määriteltyä ja tuttua aluetta



Keskittyminen yhteisöruokailuun

Ruokat ja yhteisölliset ravintolat: vaikutusväline

Ranskalaisilla yliopistoruokaloilla on keskeinen asema opiskelijaelämässä. Niissä valmistetaan ja tarjoillaan päivittäin tuhansia aterioita. Nämä laitokset hoitavat olennaisen tehtävän: ne varmistavat, että kaikilla opiskelijoilla on mahdollisuus saada tasapainoista ja kohtuuhintaista ruokaa.

Tämän välttämättömän sosiaalisen tehtävän takana piilee kuitenkin tietty todellisuus. Osa valmistetuista ruoista jää syömättä.

Yliopistoruokailussa havaittu ruokahävikki ei johdu kiinnostuksen puutteesta ympäristöasioita kohtaan. Se on osa järjestelmällistä toimintatapaa. Annoskoot ovat usein vakioituja. Ruokalistat määritellään etukäteen logististen ja budjettirajoitteiden vuoksi. Terveysmääräykset rajoittavat ylijäämien uudelleenjakomahdollisuuksia.

Nämä mekanismit varmistavat palvelun sujuvan toiminnan, mutta voivat aiheuttaa ruokahävikkiä, joka on tullut lähes näkymättömäksi. Syömättä jäänyt ruoka kerätään pois ja heitetään pois ilman, että todellisia määriä aina ilmoitetaan tai mitataan julkisesti. Näiden hävikkien ympäristövaikutukset ovat kaukana merkityksettömistä. Jokainen hukkaan heitetty elintarvike edustaa tuotantoketjun alkupäässä käytettyjä resursseja: maatalousmaata, vettä, energiaa ja kuljetusta. Näiden hävikkien vähentäminen tarkoittaa epäsuorasti koko elintarvikeketjuun liittyvän hiilijalanjäljen pienentämistä. Mutta kyse ei ole pelkästään ilmastosta.

Tilanteessa, jossa ruokaturvan puute on edelleen todellisuutta Ranskassa, ruokahävikin ja riittävän ravinnon saannin vaikeuksien rinnakkaiselo tuo esiin ristiriidan, jota on vaikea sivuuttaa. Järjestelmälliset ruokapalvelut ovat siten useiden vastuualueiden risteyskohdassa: ympäristövastuun, sosiaalisen vastuun ja kasvatuksellisen vastuun. Juuri tämä strateginen asema tekee niistä merkittävän toimintavivun. Julkisin tai puolijulkisin toimijoina näillä laitoksilla on organisatorista

sopeutumiskykyä. Muutokset annoskokoissa, jätteiden mittaamisessa tai käyttäjien kuulemisessa voivat tuottaa konkreettisia tuloksia. Toiminta näillä aloilla ei ole pelkästään logistista optimointia. Kyse on ekologisen siirtymän viemisestä päivittäisten käytäntöjen ytimeen.

Kampanjamme: tietoisuutta lisäävä video

Miksi valitsimme videomuodon:

Videomuodon valinta oli itsestään selvä. Ruokahävikki koskee suurelta osin nuorta yleisöä, joka on tottunut kuluttamaan tietoa visuaalisessa ja digitaalisessa muodossa. Videon avulla viesti voidaan välittää helposti ymmärrettävällä, suoralla ja tunteisiin vetoavalla tavalla. Toisin kuin kirjallinen raportti, video näyttää asiat. Se tekee konkreettiseksi sen, mitä usein jätetään huomiotta. Se kiinnittää huomion, herättää reaktion ja kannustaa pohtimaan asiaa. Tässä yhteydessä videomuoto mahdollistaa myös nopean levittämisen, erityisesti sosiaalisen median ja opiskelijayhteisöjen kautta. Kampanja toteutettiin siten noin kolmen minuutin pituisena videona, joka perustui jäsenneltyyn ja perusteltuun käsikirjoitukseen. Lyhyt kesto edellyttää viestien tarkkaa valintaa ja vahvistaa sanoman vaikuttavuutta.

Kampanjalla on kolme päätavoitetta:

- ⊕ Tuoda esiin ilmiö, jota usein pidetään itsestään selvänä. Ruokahävikki on arkipäivää, mutta sitä harvoin kyseenalaistetaan.
- ⊕ Yhdistää ruokahävikki ilmastokysymyksiin. Jokainen poisheitetty ruoka-annos edustaa turhaan käytettyjä resursseja ja vältettävissä olevia päästöjä.
- ⊕ Keskustelun edistäminen. Videon tarkoituksena ei ole osoittaa syyllisiä, vaan avata yhteinen pohdintatila kuluttajille, ammattilaisille ja päätöksentekijöille.

Kohderyhmä

Kampanja on suunnattu ensisijaisesti kuluttajille, joita yhteisöruokailu koskee suoraan. Sen tavoitteena on lisätä tietoisuutta ja kannustaa aktiiviseen osallistumiseen keskusteluun.

Se on suunnattu myös ruokaloiden vastuuhenkilöille ja laitosten johtajille. Tavoitteena on osoittaa, että organisatorisia muutoksia on mahdollista toteuttaa.

Lopuksi video voi herättää julkisten päätöksentekijöiden huomion korostamalla, että yhteisöruokailu on vaikutuskeino ilmasto- ja sosiaalipolitiikassa.

Keskeinen viesti ja asennoituminen



Kampanjan keskeinen viesti on yksinkertainen: ruokahävikki yhteisöruokailussa ei ole väistämätöntä.

Kyse ei ole yksilöllisestä ongelmasta, vaan kollektiivisesta mekanismista, jota voidaan muuttaa. Vaikuttamalla palvelujen organisointiin, annoskokoihin ja tietoisuuden lisäämiseen on mahdollista vähentää hävikkiä merkittävästi.

Videossa omaksutaan rakentava lähestymistapa. Sen tarkoituksena ei ole syyllistää, vaan kannustaa ottamaan vastuuta. Se kehottaa pohtimaan nykyisiä käytäntöjä uudelleen ja etsimään konkreettisia ratkaisuja.

Paikallinen vaikuttamistyö

Tietoisuuden lisäämisen lisäksi tämä kampanja on osa edunvalvontatyötä. Sen tavoitteena on osoittaa, että ekologinen siirtymä edellyttää myös muutoksia arjen tiloissa.

Keskittymällä Ranskan yhteisöruokailuun projekti yhdistää paikallisen toiminnan ja eurooppalaisen haasteen. Ruokahävikin vähentäminen näissä toimintaympäristöissä edistää laajempia ilmastotavoitteita ja osallistuu yhteisöllisten käytäntöjen asteittaiseen muutokseen.

Tapaamamme toimijat: näkemyksiä kentältä ja institutionaaliset realiteetit

Tunnistettut ja haastatellut toimijat

Teoreettisen analyysin ja kentän todellisuuden vertailemiseksi tunnistettiin ja otettiin yhteyttä useisiin joukkoruokailualalla toimiviin toimijaryhmiin.

Tutkimus kohdistui aluksi toimijoihin, jotka ovat suoraan mukana ruokaloiden päivittäisessä toiminnassa, erityisesti koulu- ja yliopistoruokailun henkilökuntaan. Tämän lähestymistavan avulla saatiin konkreettisia havaintoja ruokahävikin syntymishetkestä, käyttäjien käyttäytymisestä ja jo käytössä olevista käytännöistä.

Eritystä huomiota kiinnitettiin myös alueellisella tasolla toimiviin institutionaalsiin toimijoihin. Tältä osin käytiin keskusteluja Saintesin kaupunkikunnan kiertotalouden ja jätteiden ehkäisyn vastuuhenkilön kanssa, jonka rooli biojätteiden keräämisessä ja seurannassa mahdollistaa ilmiön kokonaisvaltaisemman tarkastelun.

Lopuksi otettiin yhteyttä myös kaupunkikunnan yhteisruokailupalveluun, jotta analyysiä voitiin täydentää organisatorisella ja strategisella näkemyksellä jätteiden vähentämiskäytännöistä.

Tapaamiset

Keskustelujen avulla saatiin yhdistettyä useita toisiaan täydentäviä näkökulmia.

Yliopistoravintoloiden osalta saatiin käytännön palautetta yhdeltä yliopistoravintolalta, joka antoi arvokasta tietoa annoskokojen mukauttamisesta, palvelun päättymisen hallinnasta sekä digitaalisista työkaluista jätteiden seurantaan.

Kouluruokaloiden osalta kerättiin useita palautteita toimijoilta, jotka ovat mukana peruskoulujen toiminnassa. Nämä vastaukset toivat esiin säännöllisen punnituksen käytännöt, annoskokojen hallinnan sekä lasten ohjaamisen merkityksen aterian aikana.

Lopuksi keskustelu kiertotaloudesta ja jätteiden ehkäisystä vastaavan Fanny Lamminin kanssa mahdollisti laajemman alueellisen ulottuvuuden sisällyttämisen. Hänen palautteestaan kävi ilmi erityisen merkittävä luku: 27 640 kg biojätettä kerättiin viiden kuukauden aikana 40 ala-asteen ruokalasta, eli lähes 700 kg ruokalaa kohden.



Agriculture



Commerce



Transformation



Gastronomie



Commerce de détail



Ménages



Co-funded by
the European Union

Rahoittajana Euroopan unioni (rahoitussopimus nro 101111560). Esitetyt näkemykset ja mielipiteet ovat kuitenkin yksinomaan kirjoittajan tai kirjoittajien omia eivätkä välttämättä edusta Euroopan unionin tai Euroopan koulutuksen ja kulttuurin toimeenpanoviraston (EACEA) kantoja. Euroopan unioni tai EACEA eivät ole vastuussa niistä.

Menetelmät ja esitetyt kysymykset

Kenttätutkimus rakennettiin puolistrukturoidun kyselylomakkeen ympärille, jonka avulla voitiin kerätä sekä konkreettisia tietoja että laadullisempaa kokemusperäistä palautetta. Kysymykset järjestettiin useiden teemojen ympärille: ruokahävikin mittaaminen, tunnistetut syyt, organisatoriset rajoitteet, jo toteutetut toimet sekä toimijoiden realistisiksi katsomat parannusmahdollisuudet.

Tämän menetelmän avulla voitiin verrata eri tyyppisten yhteisöruokailulaitosten käytäntöjä vertaamalla kouluruokaloista, yliopistoravintolasta ja biojätteiden keräämisestä vastaavista palveluista saatuja havaintoja. Tavoitteena ei ollut pelkästään ruokahävikin määrällinen arviointi, vaan myös sen syntymekanismien ja olemassa olevien toimintamahdollisuuksien ymmärtäminen.

Keskusteluista tehdyt tärkeimmät havainnot

Eri toimijoiden kanssa käydyissä keskusteluissa nousi esiin useita yhteneviä havaintoja.

Ensimmäinen koskee annoskokoja. Olipa kyseessä kouluruokat tai yliopistoravintola, väärin mitoitettu annoskoko näyttää olevan yksi tärkeimmistä hävikin syistä. Sen sijaan laitokset, jotka tarjoavat joustavia annoskokoja tai puoli-annoksia, näyttävät pystyvän rajoittamaan hävikkiä paremmin.

Toinen merkittävä havainto koskee tarjoilun ajankohtaa. Useimmissa haastatelluissa laitoksissa ruokahävikki keskittyy pääasiassa tarjoilun loppuvaiheeseen, kun tiettyjä ruokia ei ole syöty kokonaan.

Toimijat korostavat myös käyttäjien käyttäytymisen vaikutusta. Yliopistoympäristössä jotkut opiskelijat valitsevat ruokia uteliaisuudesta ilman, että syövät niitä loppuun. Kouluruokaloissa ruokien maun mukauttaminen ja esillepano vaikuttavat ratkaisevasti aterioiden hyväksyntään.

Lopuksi on tunnistettu useita mielenkiintoisia toimenpiteitä: säännöllinen punnitus, ruokailun digitaalinen skannaus, annosten painojen hallinta, leivän hävikkimittarit, makukoulut ja tietoisuuden lisäämiseen tähtäävät toimet. Nämä aloitteet osoittavat, että hävikin vähentäminen on mahdollista, kun lähestymistavassa yhdistyvät tietojen seuranta, ruokailupalvelun organisointi ja käyttäjien tietoisuuden lisääminen.

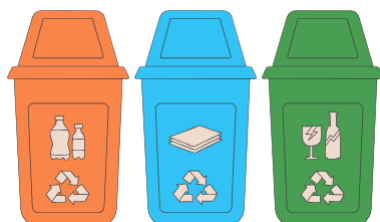
Tunnistettut institutionaaliset rajoitukset ja esteet

Jo toteutettujen aloitteiden lisäksi keskustelujen avulla on myös tuotu esiin useita rakenteellisia rajoitteita, jotka hidastavat ruokahävikin vähentämistä.

Ensimmäinen rajoitus liittyy yksityiskohtaisten ja yhdenmukaistettujen tietojen puutteeseen. Vaikka jotkut laitokset suorittavat säännöllisiä punnituksia tai käyttävät seurantatyökaluja, tuloksia on toisinaan vaikea hyödyntää joko siksi, että niitä ei raportoida tarkasti, tai siksi, että ne ovat luonteeltaan satunnaisia.

Haastatellut toimijat korostivat myös useita organisatorisia rajoitteita, erityisesti päivän päätteeksi. Aikataulujen hallinta, logistiikka ja määrien ennakoiminen ovat edelleen keskeisiä haasteita. Budjetti on toinen merkittävä rajoite. Jotkin parannuskeinot, kuten lisävaakojen hankinta, seurantatyökalujen kehittäminen tai henkilöstön koulutuksen tehostaminen, vaativat taloudellisia resursseja, joita on toisinaan vaikea saada käyttöön.

Lopuksi todistajien kertomukset osoittavat, että ruokahävikin vähentäminen ei voi perustua yksinomaan ruokapalvelun henkilökuntaan. Se edellyttää laajempaa koordinoitua tiimien, laitosten, perheiden ja käyttäjien välillä.



Kampanjan vastaanotto ja vaikutelma

Kentällä kädyt keskustelut vahvistivat videokampanjan viestin osuvuuden. Tapaamamme toimijat olivat yhtä mieltä siitä, että ruokahävikki ei johdu pelkästään tuotannosta tai tarjoilusta, vaan myös käyttäjien käyttäytymisestä ja tietoisuuden tasosta. Saadut palautteet ovat suoraan linjassa kampanjan suuntaviivojen kanssa: lisätä tietoisuutta, kannustaa annosten parempaan sovittamiseen ja vahvistaa tietoisuutta pitkällä aikavälillä.

Kouluissa useat toimijat korostivat jatkuvan kasvatustyön tarvetta, johon tulisi ottaa mukaan koko kouluyhteisö sekä perheet. Yliopistoruokailussa opiskelijoiden tietoisuuden lisäämisen tarve näyttää myös olevan keino, jota ei ole vielä hyödynnetty riittävästi.

Tämä palaute vahvistaa, että video on osa realistista lähestymistapaa ja täydentää kentällä jo toteutettuja toimia. Se toimii välittäjänä oppilaitosten, ruokapalveluhenkilöstön ja käyttäjien välillä tuomalla esiin ongelman, jota usein vähätellään.

Toteamusten muuttaminen toiminnaksi: suosituksemme

Suositukset yliopistoille, ruokaloille ja CROUS:lle

Kenttätutkimuksen tulosten perusteella voidaan esittää useita konkreettisia suosituksia, joilla pyritään vähentämään ruokahävikkiä yhteisruokailussa kestävällä tavalla.

- ⊕ Otetaan yleisesti käyttöön säädettävät annoskoot ja puoli-annokset, joiden tehokkuus on jo todettu useissa laitoksissa.

Tämä yksinkertainen muutos auttaa vastaamaan paremmin käyttäjien todellisiin tarpeisiin ja vähentämään lautasille jääviä ruokajäämiä.

- ⊕ Ruokalista on tulisi mukauttaa havaittujen hävikkien perusteella. Jotkut tasapainoiset mutta epäsuositut ruokalajit aiheuttavat huomattavaa hävikkiä.

Jotkut tasapainoiset, mutta vähän arvostetut ruokalajit aiheuttavat huomattavia hävikkiä. Ravitsemuksellisten vaatimusten ja käyttäjien mieltymysten yhteensovittaminen on siis olennaisen tärkeää.

- ⊕ Ruokien esillepanoon ja tarjoilun organisointiin on kiinnitettävä huomiota.

Käytännön kokemukset osoittavat, että paremmin esille asetettu ruoka, pyynnöstä jaettava leipä tai palvelun lopun parempi hallinta voivat vähentää hävikkiä merkittävästi.

- ⊕ Otetaan yleisesti käyttöön mittaus- ja seurantatyökaluja, kuten säännölliset punnitukset, tarjottimien skannaus tai vuosittaiset seurannat, jotta kehitystä voidaan arvioida objektiivisesti ja toimenpiteitä ohjata.

Suositukset tietoisuuden lisäämiseksi ja tuen tarjoamiseksi

Keskustelut tapaamiemme toimijoiden kanssa osoittivat myös, että hävikin vähentäminen ei voi perustua pelkästään palvelun organisointiin.

- ⊕ Käyttäjien jatkuva tietoisuuden lisääminen on välttämätöntä. Makuun liittyvän tuen, ilmastovaikutusten ymmärtämisen ja oikeiden toimintatapojen korostamisen on oltava pitkäjänteistä.

Hankkeen puitteissa toteutettu videokampanja voi toimia ensimmäisenä tietoisuuden lisäämisen välineenä, jota voidaan levittää yliopistoravintoloissa, opiskelijoiden sosiaalisissa verkostoissa tai oppilaitosten yhteisissä tiloissa.

- ⊕ Säännöllisten ruokamieltymyksiä koskevien kyselyiden toteuttaminen, jotta käyttäjät voidaan ottaa mukaan ruokalistojen parantamiseen ja jotta voidaan paremmin ennakoida, mitkä valinnat aiheuttavat eniten hävikkiä.
- ⊕ Kannustetaan hyvien käytäntöjen jakamista oppilaitosten välillä, jotta menestyksekkäimmät oppilaitokset voivat levittää tietoja organisointi-, palvelu- ja tietoisuuden lisäämisen menetelmistään.

Tämä tietoisuuden lisäämiseen tähtäävä toiminta on suoraa jatkoa hankkeen puitteissa kehitetylle videokampanjalle.

Alueellisen solidaarisuushubin perustaminen

Kaupunkien ja kuntien tasolla tätä ajattelutapaa voitaisiin laajentaa alueelliseen solidaarisuuskeskukseen, joka jakaa ruokaylijäämät uudelleen.

Saintesin kaltaisessa kaupungissa tämä järjestelmä voisi yhdistää kouluruokat, yliopistoravintolat, vanhainkodit ja muut yhteisöruokailulaitokset, jotta vielä syötäväksi kelpaavat ylijäämät voitaisiin jakaa yhteisesti.

Nämä tuotteet voitaisiin jakaa edelleen yhdistyksille, vaikeassa taloudellisessa tilanteessa oleville ihmisille tai viedä solidaarisiin keräyspisteisiin. Kiertotalouden ja paikallisen keskinäisen avun periaatteiden mukaisesti edunsaajat tai kumppaniyhdistykset voisivat vapaaehtoisuuden pohjalta osallistua tietoisuuden lisäämiseen, lajitteluun, kompostointiin tai biojätteiden hyödyntämiseen.

Tämä suositus yhdistää ilmastokysymykset, sosiaalisen oikeudenmukaisuuden ja alueellisen solidaarisuuden antamalla jätteiden torjunnalle inhimillisen ja yhteisöllisen ulottuvuuden.

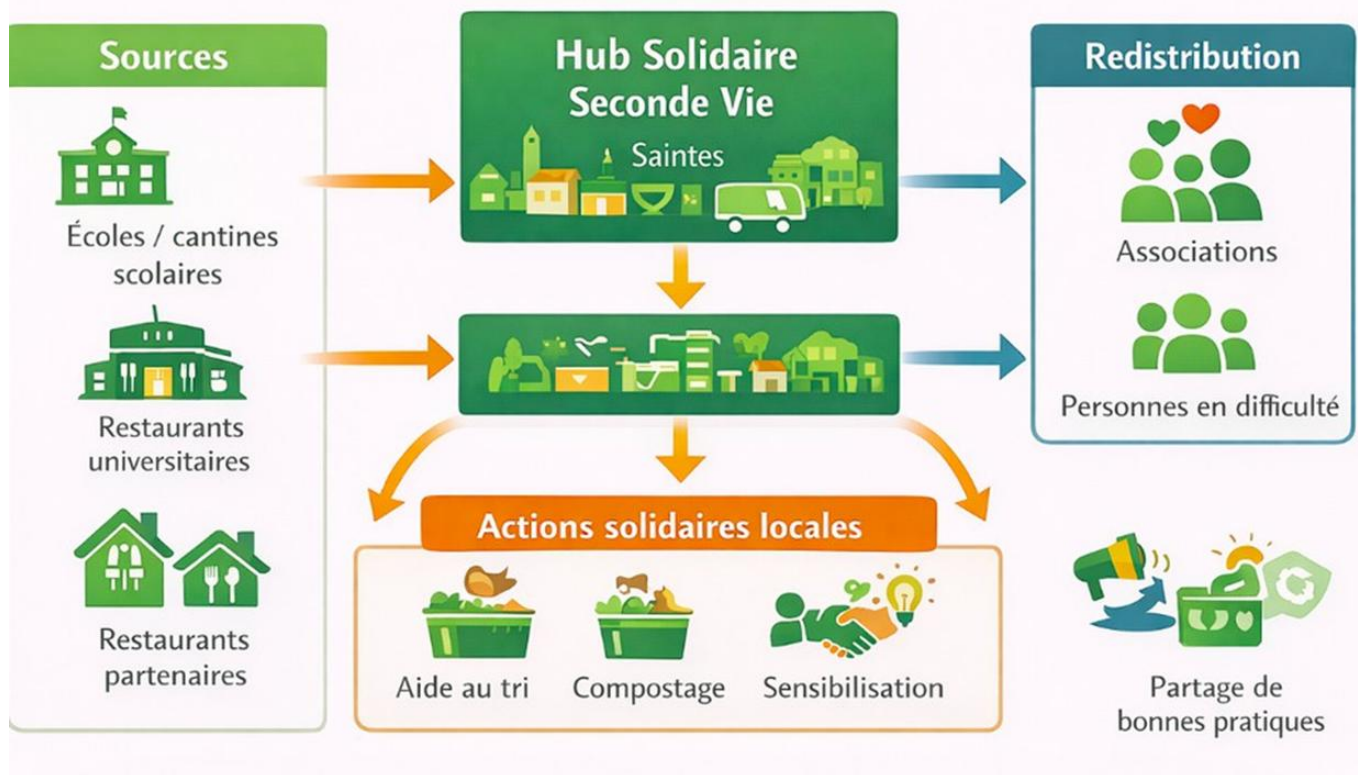
Hävikinvastaisen opiskelijakeskuksen perustaminen

Yliopistoravintoloissa erityisen innovatiivinen suositus on perustaa opiskelijoiden hävikinvastainen keskus palvelun päätyttyä.

Tämä järjestely toimisi keräyspisteenä, joka on tarkoitettu vielä syötäväksi kelpaaville ylijäämille: tarjoilemattomille ruokalajeille, koskemattomille leiville sekä vielä myyntikelpoisille hedelmille tai jälkiruokille. Opiskelijat voisivat tulla noutamaan nämä tuotteet palvelun päätyttyä, mieluiten omissa astioissaan, yksinkertaisen ja valvottu järjestelmän mukaisesti.

Tämän keräyspisteen avulla ylijäämät voitaisiin muuttaa hyödyllisiksi resursseiksi ja samalla lisätä opiskelijoiden tietoisuutta ruoan arvosta ja yhteisestä vastuusta.

Redistribution solidaire des surplus alimentaires



Johtopäätös: paikallinen toiminta kestävän vaikutuksen saavuttamiseksi

Yhteenveto haasteista

Tämä projekti on tuonut esiin usein vähätellyn tosiasian: ruokahävikki yhteisruokailussa on edelleen sekä ympäristöön, yhteiskuntaan että organisaatioon liittyvä haaste.

Keskustelut eri sidosryhmien kanssa vahvistivat, ettei ilmiöllä ole yhtä ainoaa syytä. Se johtuu epäsopivien annoskokojen, ruokailupalvelun organisoinnin, käyttäjien mieltymysten, budjettirajoitusten ja pitkäaikaisen tietoisuuden puutteen yhteisvaikutuksesta.

Kenttätutkimus, joka toteutettiin sekä yliopistoravintolassa, Saintesin kouluruokaloissa että paikallisviranomaisten palveluissa, antoi analyysille konkreettisen ja mitattavan perustan.

Yhteisöruokailu strategisena vaikutuskeinona

Tämän havainnon lisäksi yhteisöruokailu näyttäytyy erityisen strategisena vaikutuskeinona. Näissä tiloissa keskittyy päivittäin merkittäviä elintarvikkeiden virtoja, toistuvia käytäntöjä ja monipuolinen käyttäjäkunta. Ne ovat siten erinomaisia paikkoja kokeilla konkreettisia ratkaisuja, mitata niiden vaikutuksia ja levittää uusia tapoja.

Saadut palautteet osoittavat, että yksinkertaiset toimet, kuten annoskokoja mukauttaminen, jätteiden seuranta, ruokalistojen kehittäminen tai jatkuva tietoisuuden lisääminen, voivat jo tuottaa myönteisiä vaikutuksia. Tässä esitteessä esitetyt suositukset, ja erityisesti opiskelija- ja alueellisella tasolla toimivien jakelukeskusten perustaminen, avaavat tien kohti entistä integroidumpaa lähestymistapaa, joka yhdistää ekologisen siirtymän, sosiaalisen innovaation ja paikallisen solidaarisuuden.

Kohti yhteisöllisten käytäntöjen muutosta

Pelkän jätteiden vähentämisen lisäksi tämä projekti kannustaa pohtimaan uudelleen yhteisöllistä suhdetta ruokaan. Jokainen tarjoiltu, syöty tai hukkaan heitetty ateria heijastaa organisatorisia, kasvatuksellisia ja kulttuurisia valintoja. Vaikuttamalla näihin arjen käytäntöihin vaikutetaan konkreettisesti ekologiseen siirtymään.

Kyse ei siis ole pelkästään siitä, että heitetään vähemmän pois, vaan siitä, että rakennetaan älykkäämpiä, solidaarisempia ja alueiden sekä käyttäjien todellisiin tarpeisiin paremmin sovitettuja järjestelmiä. Tämän hankkeen kautta ruokahävikin torjunta näyttäytyy mahdollisuutena kestävään muutokseen, joka kykenee yhdistämään oppilaitokset, yliopistoravintolat, kunnat ja kansalaiset saman toimintadynamiikan ympärille.

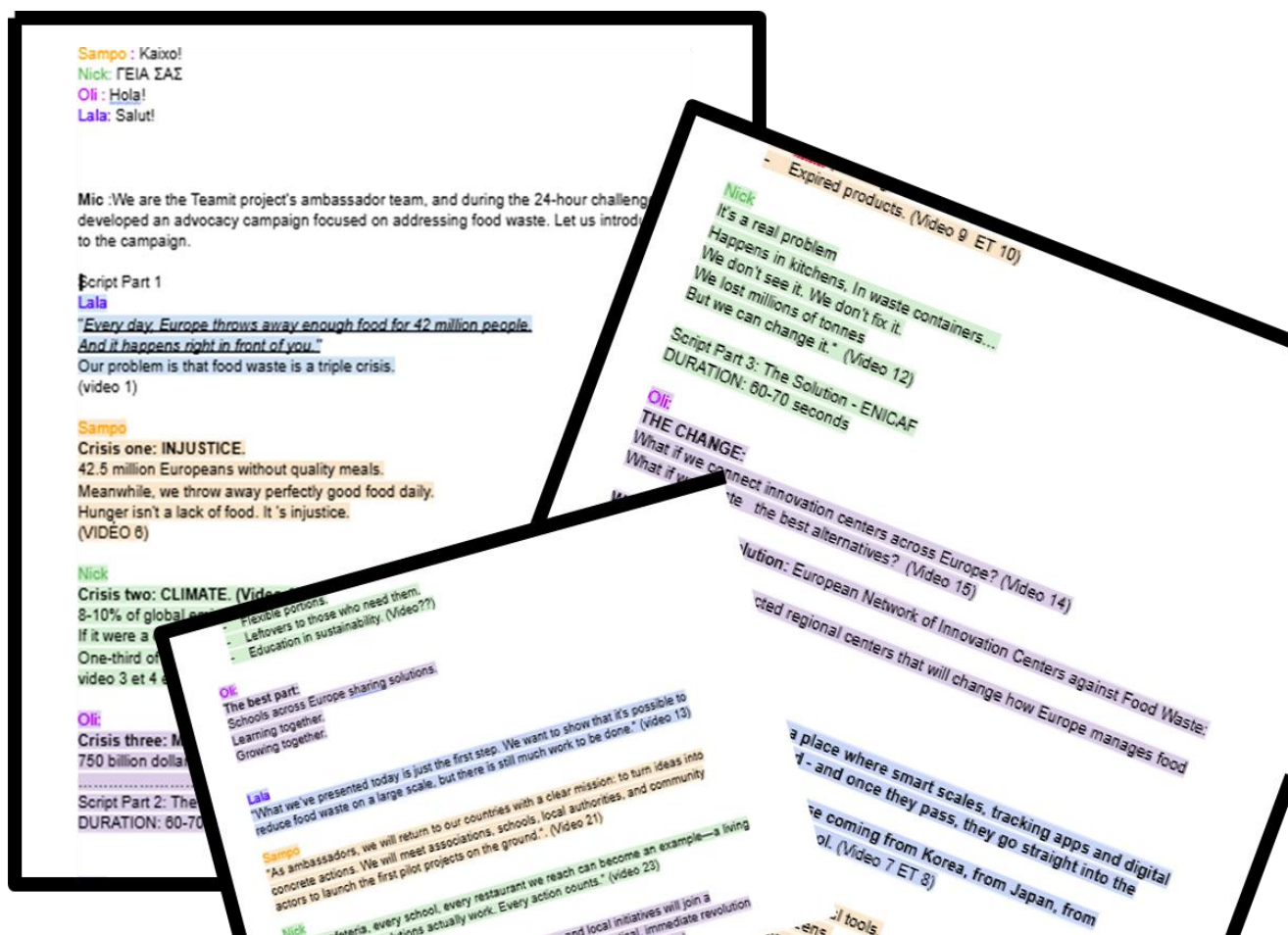
Liitteet

Videon käsikirjoitus

Tässä liitteessä on esitetty kokonaisuudessaan projektin puitteissa toteutetun tiedotusvideon käsikirjoitus.

Videon sisältö etenee loogisesti: aluksi esitetään yleiskatsaus ruokahävikkiin Euroopan tasolla, minkä jälkeen siirrytään paikallisempaan näkökulmaan, jossa keskitytään yhteisöruokailuun. Erityistä huomiota kiinnitetään yliopisto- ja kouluruokaloihin, jotka on tunnistettu keskeisiksi toimintakohteiksi.

Videon tarkoituksena on tuoda esiin usein aliarvioitu ilmiö korostamalla ruokahävikin ympäristöön, yhteiskuntaan ja organisaatioihin kohdistuvia vaikutuksia. Se tarjoaa myös helppotajuisen ja opettavaisen lähestymistavan, jonka avulla pyritään lisäämään käyttäjien tietoisuutta ja kannustamaan käyttäytymisen muutoksiin.



Lala, Sampo, Nick, Oli

Script Part 1: The Global Crisis

DURATION: 50-60 seconds

Sampo : Kaixo!

Nick: ΓΕΙΑ ΣΑΣ

Oli : Hola!

Lala: Salut!

Mic :We are the Teamit project's ambassador team, and during the 24-hour challenge we developed an advocacy campaign focused on addressing food waste. Let us introduce you to the campaign.

Script Part 1

Lala

"Every day, Europe throws away enough food for 42 million people.

And it happens right in front of you."

Our problem is that food waste is a triple crisis.

(video 1)

Sampo

Crisis one: INJUSTICE.

42.5 million Europeans without quality meals.

Meanwhile, we throw away perfectly good food daily.

Hunger isn't a lack of food. It 's injustice.

(VIDEO 6)

Nick

Crisis two: CLIMATE. (Video 18)

8-10% of global emissions come from uneaten food.

If it were a country, it'd be the third-largest polluter in the world.

One-third of farmland grows food that goes to trash.

video 3 et 4 et 5

Oli:

Crisis three: MONEY.

750 billion dollars. Lost. Every year. (Video 11)

Script Part 2: The Hidden Culprit

DURATION: 60-70 seconds

Lala

We will focus on the waste generated by restaurants and food services, for example in schools.

(vidéo 2)

Sampo

IN SCHOOLS up to 25% of food served goes to trash.

Where is it lost?

- Portions too large.
- Food children reject.
- Poor planning.
- Expired products. (Video 9 ET 10)

Nick

It's a real problem

Happens in kitchens, In waste containers...

We don't see it. We don't fix it.

We lost millions of tonnes

But we can change it." (Video 12)

Script Part 3: The Solution - ENICAF

DURATION: 60-70 seconds

Oli:

THE CHANGE:

What if we connect innovation centers across Europe? (Video 14)

What if we create the best alternatives? (Video 15)

We bring a new solution: European Network of Innovation Centers against Food Waste:
(Video 16)

A network of interconnected regional centers that will change how Europe manages food waste. (Video 19)

Lala

Here is what it brings.

A technology hub: let's imagine a place where smart scales, tracking apps and digital tools are tested, validated, certified - and once they pass, they go straight into the field.

And then, knowledge transfer: expertise coming from Korea, from Japan, from France... brought directly into your school. (Video 7 ET 8)

Sampo

- Training: Chefs, managers, students. Real tools.
- Real laboratory: We test in real canteens.
- European database: Best practices. Success stories. All shared. (Video 17)

Nick

One of the Immediate pilots:

ZERO WASTE CANTEENS: European certification that rewards schools for taking action.

Imagine your canteen with:

- A Software predicting exact needs.
- Reservation system for zero waste.
- Flexible portions.
- Leftovers to those who need them.
- Education in sustainability. (Video??)

Oli:

The best part:

Schools across Europe sharing solutions.

Learning together.

Growing together.

Lala

"What we've presented today is just the first step. We want to show that it's possible to reduce food waste on a large scale, but there is still much work to be done." (video 13)

Sampo

"As ambassadors, we will return to our countries with a clear mission: to turn ideas into concrete actions. We will meet associations, schools, local authorities, and community actors to launch the first pilot projects on the ground." (Video 21)

Nick

"Every cafeteria, every school, every restaurant we reach can become an example—a living laboratory where solutions actually work. Every action counts." (video 23)

Oli:

"And you can be part of it. Your engagement, ideas, and local initiatives will join a European-wide movement. This isn't just a concept: it's a practical, immediate revolution against food waste. Together, we can make a difference. Join us." (Video)

Kenttätutkimuksen tiedot ja lähteet

Tässä liitteessä on koottu tärkeimmät tiedot, jotka on saatu hankkeen puitteissa tehdystä kenttätutkimuksesta.

Kerätyt tiedot ovat peräisin erilaisilta yhteisöruokailun toimijoilta, mikä mahdollistaa monitasoisen analyysin: operatiivisen, organisatorisen ja alueellisen.

Merkittävistä tuloksista mainittakoon, että Saintesin kaupunkikunnan viranomaisten kanssa käydyin keskustelun perusteella kävi ilmi, että 40 kouluruokalasta kerättiin viiden kuukauden aikana 27 640 kg biojätettä, eli lähes 700 kg ruokalaa kohden. Tämä luku havainnollistaa ilmiön laajuutta paikallisella tasolla.

Tämä liite sisältää myös:

Yliopistoravintolasta saadut kokemukset

Kouluruokaloissa noudatettavat punnituskäytännöt

Havainnot, jotka liittyvät ruokailuvadien seurantaan ja palvelun päätyttyä palautettaviin astioihin

Tunnistettut tärkeimmät toimenpidekohteet

Kohtaamat organisatoriset ja institutionaaliset rajoitteet

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, déchets de poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnes de l'entreprise de collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, cantines...) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette thématique en méthanisation.

Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées par structure. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté 27 640 kg de déchets alimentaires en octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantine.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types de cantines (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences entre les cantines. À noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématisé ou mis en début de chaîne / plats mal présentés / menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants. Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles.

En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ? **Oui nous réalisons des pesées par an (une au minimum)**

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ? **non, aucune différence**

3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ? **portions, accompagnement des enfants pour goûter**

4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ? **formation interclasse sur l'importance de faire goûter, travail sur les grammages**

5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ? **difficile à mesurer**

6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ? **l'accompagnement renforcé**

Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de services sont adaptées, avec des demi-portion proposées afin que de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage

2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise

3. Il est constaté à la fin de service

4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité

5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies

6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage

7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place

8. On constate néanmoins une amélioration progressive

9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)

10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, restes de viandes, poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnels de cantine. En parallèle, nous avons expérimenté une collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, maisons de retraite, cantines...) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette filière, qui valorise les biodéchets en méthanisation.

Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées chaque semaine dans chaque structure. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté 27 640 kg depuis le 1er octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantines en 5 mois.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types d'établissements (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences de gaspillage entre les cantines. A noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas préparés par d'autres et acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématisé ou mis en début de chaîne
mets mal présenté

menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants

Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territoriale et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles.

En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.



Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de servies sont adaptées, avec des demi-portions proposées afin que de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage
2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise
3. Il est constaté à la fin de service
4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité
5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies
6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage
7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place
8. On constate néanmoins une amélioration progressive
9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)
10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

Je me permets de vous contacter sur recommandation de Madame Fanny Lammin, dans le cadre d'un projet étudiant mené au sein du programme européen TEAMIT+, coordonné par l'ONG Initiative Développement.

Avec une autre étudiante, nous réalisons actuellement un booklet consacré au gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Après une première prise de contact avec Madame Lammin, qui nous a apporté des éléments très utiles sur la collecte des biodéchets, il nous a été conseillé de nous rapprocher de votre service afin d'obtenir une vision plus complète sur le fonctionnement des cantines scolaires.

Dans ce cadre, nous souhaiterions recueillir votre expertise sur les pratiques de gestion du gaspillage alimentaire au sein du service Restauration Collective de l'Agglomération.

Si vous en avez la possibilité, accepteriez-vous de répondre à quelques questions ci-dessous ? Même des réponses synthétiques nous seraient très précieuses pour enrichir notre étude.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ? **oui nous réalisons 2 pesées par an (une au minimum)**
2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ? **non, aucune différence**
3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ? **portions, accompagnement des enfants pour goûter**
4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ? **formation interclasse sur l'importance de faire goûter, travail sur les grammages**
5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ? **difficile à mesurer**
6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ? **l'accompagnement renforcé**



Causes principales du gaspillage :

Catégorie	Causes identifiées
Organisation du service	Mauvaise gestion de fin de service, plats non consommés
Portions	Portions trop importantes ou mal adaptées
Comportement des usagers	Non-consommation complète, curiosité alimentaire
Présentation des plats	Mets peu attractifs visuellement
Menus	Plats équilibrés mais peu appréciés
Pain	Distribution systématique ou en début de chaîne

Impact local du gaspillage :

Indicateur	Valeur
Nombre de cantines étudiées	40
Biodéchets collectés (5 mois)	27 640 kg
Moyenne par cantine	~700 kg
Fréquence de suivi (RU)	2 fois/semaine
Fréquence de pesée (écoles)	2 fois/an

Leviers d'amélioration :

Axe d'amélioration	Action recommandée
Portions	Généraliser les demi-portions
Sensibilisation	Campagnes + actions sur la durée
Menus	Adapter selon préférences et gaspillage
Organisation	Améliorer gestion de fin de service
Données	Généraliser les outils de suivi
Collaboration	Partage des bonnes pratiques

Esimerkkejä esitetyistä kysymyksistä:

- ⊕ Tässä liitteessä esitetään puolistrukturoitu kyselylomake, jota käytettiin keskustelujen jäsentämiseen eri sidosryhmien kanssa.
- ⊕ Kysymykset on laadittu siten, että niillä kerätään sekä faktatietoja että kokemuspohjaista palautetta, ja ne keskittyvät useisiin teemoihin:
- ⊕ Ruokahävikin mittaaminen ja seuranta
- ⊕ Tunnistetut pääsyyt
- ⊕ Jo käyttöön otetut käytännöt ja toimet
- ⊕ Organisaatioiden kohtaamat haasteet
- ⊕ Suunnitellut parannusmahdollisuudet
- ⊕ Tämän oppaan avulla haastattelut saatiin sujumaan johdonmukaisesti, samalla kun jätettiin tilaa avoimille vastauksille ja laadullisille havainnoille.

1. Comprendre la situation actuelle

1.1 Estimez-vous qu'il existe un problème de gaspillage alimentaire dans votre cantine ?

1.2 Mesurez-vous la quantité de nourriture jetée quotidiennement ou hebdomadairement ?

1.3 À quel moment du service le gaspillage est-il le plus important ?

2. Identifier les causes

2.1 Selon vous, quelles sont les principales raisons du gaspillage alimentaire ?

2.2 Les portions sont-elles modulables ou standardisées ?

2.3 Les préférences des étudiants/élèves sont-elles prises en compte dans la conception des menus ?

3. Contraintes et limites

3.1 Quelles contraintes réglementaires ou sanitaires limitent la redistribution des excédents ?

3.2 Les contraintes budgétaires influencent-elles la gestion des quantités produites ?

3.3 Disposez-vous des moyens humains et matériels nécessaires pour mettre en place des actions de réduction du gaspillage ?

4. Solutions et initiatives existantes

4.1 Des mesures ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire ?

4.2 Avez-vous observé des résultats concrets suite à ces actions ?

4.3 Seriez-vous favorable à l'introduction de portions modulables ou de systèmes de récupération des excédents ?

5. Réaction à votre campagne

5.1 Que pensez-vous de l'idée de sensibiliser les étudiants via une vidéo sur le gaspillage alimentaire ?

5.2 Pensez-vous que la sensibilisation peut réellement influencer les comportements des étudiants ?

5.3 Selon vous, quelles actions seraient les plus réalistes et efficaces à court terme ?

Kampanjan visuaaliset elementit ja suositukset

Tässä liitteessä on koottu kaikki hankkeen puitteissa tuotetut visuaaliset materiaalit. Se sisältää erityisesti:

Otteita tai kuvakaappauksia tiedotusvideosta

Suosittelujen yhteenvetokaavio

Graafiset esitykset solidaarisuuskeskuksista (opiskelija- ja alueelliset)

Visuaaliset elementit, joita on käytetty ruokahävikin ongelmien havainnollistamiseen

Näiden materiaalien avulla voidaan tuoda esiin hankkeen kokonaisvaltainen johdonmukaisuus yhdistämällä analyysi, tietoisuuden lisäämistoimet ja esitetyt konkreettiset ehdotukset.

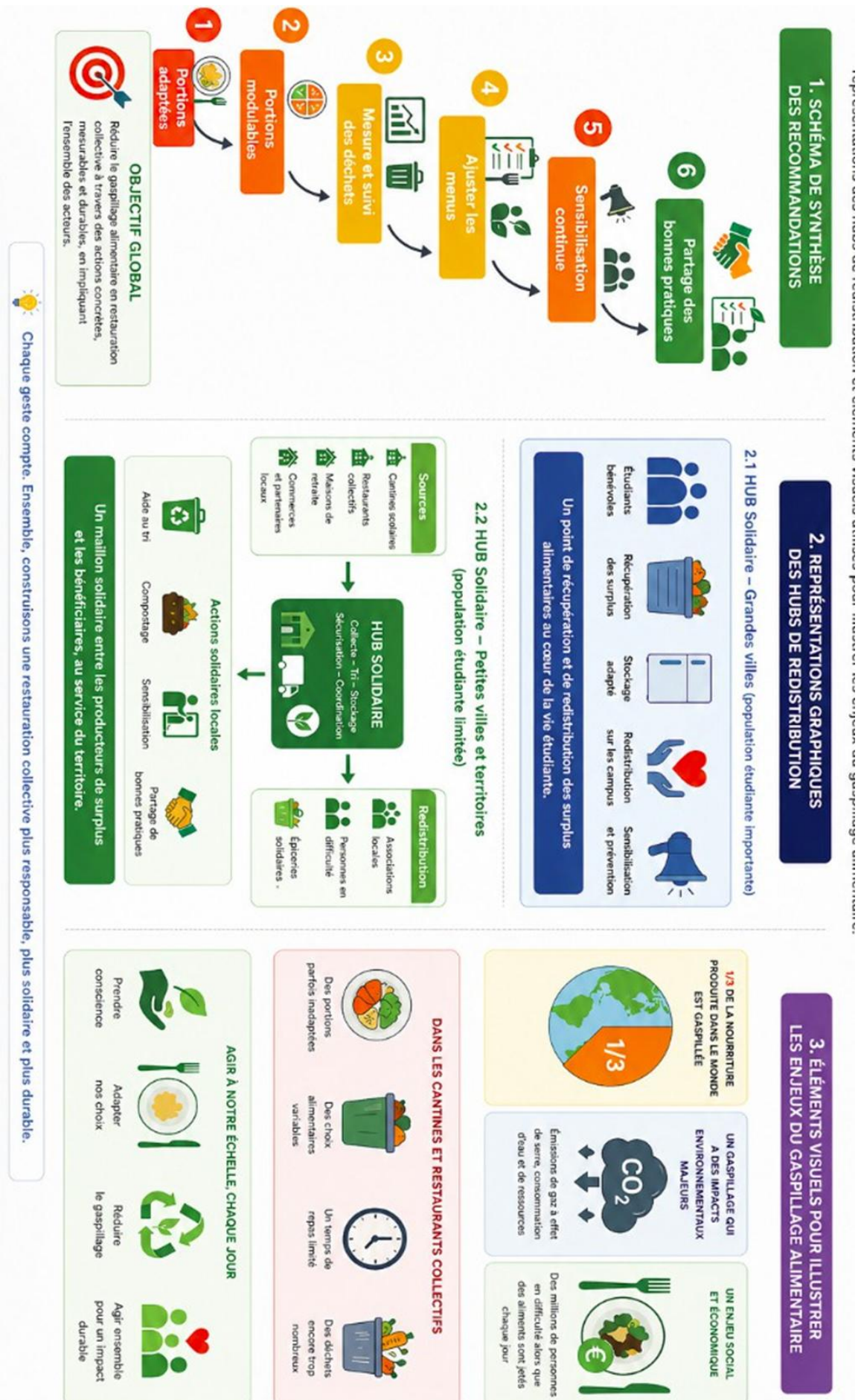
Des ambassadeurs engagés



The 24H of Innovation®

TEAMIT+





Ranskan tiimin loppusanat

Tämä projekti oli paljon enemmän kuin pelkkä akateeminen työ. Se oli inhimillinen, yhteisöllinen ja syvästi rikastuttava kokemus.

Ranskalainen tiimi, johon kuuluvat Laowen Piaugeard ja Lorea Saint-Val, haluaa esittää vilpittömät kiitoksensa koko TEAMIT+-ohjelmalle. Osallistuminen tähän projektiin oli ainutlaatuinen tilaisuus sitoutua konkreettisesti ajankohtaisiin haasteisiin ja antaa työllemme merkitystä. Haluamme myös kiittää lämpimästi kollegoitamme muista maista. Kulttuurisista ja kielellisistä eroista huolimatta syntyi aito yhteistyön dynamiikka. Kielimuuri ei ollut koskaan este, vaan päinvastoin rikastutti kokemusta ja teki siitä sitäkin ikimuistoisemman ja inspiroivamman.

Kiitämme myös kaikkia kenttätutkimuksemme yhteydessä tapaamiamme toimijoita, jotka suostuivat vastaamaan kysymyksiimme ja jakamaan kokemuksiaan. Heidän palautteensa oli olennaisen tärkeää, jotta pystyimme perustamaan pohdintamme konkreettisiin tosiasioihin.

Haluamme osoittaa erityiset kiitokset kansalaisjärjestö Initiative Développementille, joka koulutti meitä tietoisuuden lisäämisen haasteista ja jonka ansiosta meillä oli onni tulla valituiksi osallistumaan tähän projektiin. Kiitämme erityisesti Margaux Bonnea ja Morgane Bougeria heidän tuestaan, kuuntelustaan ja sitoutumisestaan koko tämän kokemuksen ajan.

Lopuksi kiitämme 24 heures de l'innovation -tapahtuman järjestäjiä, jotka mahdollistivat tämän pohdinnan ja yhteisen työn syntymisen innostavassa ja sitoutuneessa ympäristössä.

Tämä kokemus jää mieleen sekä henkilökohtaisella että yhteisöllisellä tasolla, ja se on ensimmäinen askel laajemmassa pohdinnassa roolistamme nykyisten ympäristö- ja yhteiskunnallisten haasteiden edessä.

TEAMIT+: MONIKULTTUURISET TEAMPRENEUR- VAIKUTUSINNOVAATIO-OSUUSYHTIÖT



Tietoa TEAMIT+-hankkeesta

TEAMIT+:n tavoitteena on kehittää innovatiivinen koulutusohjelma, jossa sovelletaan pedagogista menetelmää, joka perustuu "oppimiseen luomalla" -lähestymistapaan. Tätä erityistä pedagogista menetelmää sovelletaan ammatillisen koulutuksen opiskelijoihin, korkeakouluopiskelijoihin sekä nuoriin maahanmuuttajiin, pakolaisiin ja työttömiin eri oppiaineista. Tavoitteena on auttaa heitä kehittymään tulevaisuuden tiimiyrittäjiksi, jotka vaikuttavat yhteiskuntaan ymmärtämällä siirtymisen merkityksen vihreämpään talouteen, joka perustuu vihreisiin, digitaalisiin ja ilmastokestävyyteen liittyviin taitoihin.



Co-funded by
the European Union

Rahoittajana Euroopan unioni (rahoitussopimus nro 101111560). Esitetyt näkemykset ja mielipiteet ovat kuitenkin yksinomaan kirjoittajan tai kirjoittajien omia eivätkä välttämättä edusta Euroopan unionin tai Euroopan koulutuksen ja kulttuurin toimeenpanoviraston (EACEA) kantoja. Euroopan unioni tai EACEA eivät ole vastuussa niistä.



D5.5 Ilmastositoumusopas - Kreikka 2026 - kreikankielinen versio

Julkaisutaso: Julkinen



Tiimiakatemia
by jamk



Asiakirjan tiedot

Julkaisija	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios
Julkaisupäivä	31.5.2026

Asiakirjan historia

Versio	Päivämäärä	Muutokset tehnyt
01	05.05.2026	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios
02	26.5.2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Tekijät

Versio	Päivämäärä	Koko nimi (organisaatio)
01	05.05.2026	Alexandros Loizou Christina Dilma Nikolaos Liolios

Arvioijat

Versio	Päivämäärä	Koko nimi
01	26.5.2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Tekijänoikeusilmoitus

Tämä sisältö on jäljennetty ja jaettu sinulle TEAMIT+ -hankkeen (ID: 101111560) toimesta tai sen puolesta sovellettavien tekijänoikeuslakien mukaisesti.

Tässä viitattu sisältö voi olla tekijänoikeuslakien suojaamaa. Tämän materiaalin edelleenjulkaisu tai jakaminen voi olla asiaankuuluvien lakien nojalla tekijänoikeussuojan alaista.

Älä poista tätä ilmoitusta.

TEAMIT+-hanke (ID: 101111560) on sitoutunut kunnioittamaan ja noudattamaan tekijänoikeuslakeja ja -määräyksiä.



Sisällysluettelo

Asiakirjan tiedot.....	2
Asiakirjan historia.....	2
Tekijät	2
Arvioijat	2
Johdanto.....	4
Kampanja: 24 tunnin aikana Kampanjan tavoitteet.....	4
Kohderyhmät, käyttäjät ja osallistuminen kampanjan verkkosivustolle.....	6
Pääviesti ja asemointi	6
Paikallinen lähestymistapa	6
Tulos.....	7
Prosessi	7
Elintarvikkeiden hävikki Kreikassa ja sen yhteys ilmastonmuutokseen	8
Tutkimusmenetelmät ja sidosryhmäanalyysi elintarvikkeiden hävikin osalta.....	10
Elintarvikkeiden hävikin tulosten analysointi ja tulkinta	12
Ruokahuolto.....	14
Supermarketit.....	17
Pikaruoka.....	19
Johtopäätökset ja näkymät elintarvikehävikin torjumiseksi	21



Johdanto

TEAMIT+ on koulutusohjelma, jossa sovelletaan innovatiivista pedagogista menetelmää, joka perustuu ryhmäyrittäjyyteen (Teampreneurship). Ohjelma perustuu ”oppimiseen tekemällä” -lähestymistapaan, ja sen tavoitteena on auttaa tulevia yrittäjiä kehittämään resilienssiä sekä digitaalisia ja kestäviä taitoja.

Järjestäjälaitoksiin kuuluvat Navarran julkinen yliopisto ja Montragonin yliopisto, joista myös minä olen kotoisin ja edustan Baskimaata tässä lähettiläiden ryhmässä. Lisäksi mukana ovat Länsi-Makedonian yliopisto (Kreikka), Tiimiakatemia (Suomi) ja ESTIA (Ranska). Jokaisella yliopistolla on vähintään yksi edustaja lähettiläiden ryhmässä.

4. joulukuuta 2025 tapasimme ESTIA:ssa Bidartissa yhdessä toisen tapahtuman osallistujien ja kaikkien järjestäjien kanssa. 24 tunnin aikana teimme yhteistyötä ehdottaaksemme innovatiivisia ja käytännöllisiä ratkaisuja ottaen huomioon kestävyysperiaatteet ja kurssilla 1 oppimamme asiat. Tässä oppitunnissa tutkimme interaktiivisten työpajojen ja roolileikkien avulla globaalien ympäristöhaasteiden monimutkaisuutta, yhteistoiminnan merkitystä sekä strategioita siirtymiseksi kohti kestävämpää tulevaisuutta.

Toisin kuin osallistujat, lähettiläiden ryhmällä oli edessään ylimääräinen haaste, sillä meille ei annettu ennalta määriteltyä ongelmaa. Meillä oli kuitenkin myös strateginen etu, sillä meillä oli selkeästi määritelty tavoite lopputuloksen suhteen: markkinointikampanjan kehittäminen.

Kampanja: 24 tunnin aikana Kampanjan tavoitteet

Ensimmäisenä tavoitteena on osoittaa selkeästi tietojen avulla, että ruokahävikki on todellinen ja laajalle levinnyt ongelma, joka koskee koko Eurooppaa. Samalla tavoitteena on lisätä tietoisuutta ilmiöstä, jota pidetään usein luonnollisena.

Elintarvikkeiden tuhlausta yliopisto- ja kouluruokaloissa tapahtuu päivittäin, mutta sitä kyseenalaistetaan harvoin. Tästä syystä tavoitteena on tuoda esiin konkreettinen ja käsin kosketeltava todellisuus.

Toisena tavoitteena on yhdistää ruokahävikki ilmastokriisiin. Jokainen hävitetty elintarvike edustaa turhaan käytettyjä resursseja ja päästöjä, jotka olisi voitu välttää. Tätä yhteyttä ei kuitenkaan aina täysin ymmärretä, mikä korostaa tarvetta tehdä siitä selkeämpi ja helpommin ymmärrettävä.

Lopuksi kolmas tavoite on esitellä ehdotuksemme ja selittää sen merkitys sekä kannustaa erilaisia sidosryhmiä osallistumaan ratkaisun löytämiseen. Kollektiivisen

innovaation edistäminen yksittäisten ponnistelujen sijaan on ratkaisevan tärkeää: monet yhteisöt kohtaavat saman haasteen, ja ratkaisujen jakamisen avulla on mahdollista optimoida tutkimukseen ja toteutukseen osoitetut resurssit, mikä vähentää sekä kustannuksia että aikaa.

Kertomus etenee loogisesti: ensin esitellään ruokahävikin laajuus Euroopan tasolla; sitten se keskittyy yhteisölliseen kontekstiin, erityisesti yliopisto- ja kouluruokaloihin; ja lopuksi se avaa keskustelun mahdollisista parannuskeinoista esittämällä ehdotuksemme innovaatiokeskukseksi.



Kohderyhmät, käyttäjät ja osallistuminen kampanjan innovaatiokeskukseen

Kampanja on suunnattu erilaisille organisaatioille ja käyttäjäryhmille, jotka voisivat tulla keskuksen käyttäjiksi. Kyseessä ei ole täysin ennalta määrätty lähestymistapa; päinvastoin, tavoitteena on, että ehdotuksen keskeiset elementit luovat yhteneväisyyttä ja kannustavat osallistumiseen.

Esimerkiksi kansalaisten osallistuminen nähdään yhtenä mahdollisena ulottuvuutena. Lisäksi pyritään saamaan mukaan yliopistoja ja tutkimuskeskuksia, erityisesti niitä, jotka ovat kiinnostuneita yhteistyöstä yhteisissä hankkeissa ja resurssiensa optimoinnista verrattuna yksittäisiin aloitteisiin. On myös välttämätöntä ottaa mukaan yhteisöjä, joilla on suoraa tietoa ongelmasta ja jotka kokevat sen jokapäiväisessä elämässään, sillä ne voivat tarjota dataa, tukea ratkaisujen validointia ja auttaa luomaan sovellettavia tuloksia.

Lopuksi solmukohta tarvitsee vahvan yrittäjäkunnan: henkilöitä, jotka pystyvät siirtämään tutkimuksesta syntyvän tiedon markkinoille kehittämällä kestäviä liiketoimintamalleja kolmella perusulottuvuudella: sosiaalisella, taloudellisella ja ympäristöllisellä.

Pääviesti ja asema

Kampanjan keskeinen viesti on selkeä: meillä on edessämme yhteinen ja merkittävä ongelma, ja etsimällä ratkaisuja yhdessä voimme saavuttaa tehokkaampia tuloksia. Kampanjassa omaksutaan rakentava ja ratkaisukeskeinen lähestymistapa. Sen tavoitteena ei ole syyllistää, vaan pikemminkin edistää yhteistä vastuuta. Se kehottaa yleisöä tarkastelemaan uudelleen nykyisiä käytäntöjä ja osallistumaan aktiivisesti työhön.

Paikallinen lähestymistapa

Tietoisuuden lisäämisen lisäksi tämä kampanja on osa edistämislähtöistä lähestymistapaa. Sen tavoitteena on osoittaa, että ekologinen siirtymä vaatii muutoksia myös jokapäiväisessä ympäristössä.

Käsittelemällä konkreettisia kysymyksiä eri Euroopan maissa hanke yhdistää paikallisen toiminnan laajempaan eurooppalaiseen haasteeseen. Elintarvikehävikin vähentäminen tässä yhteydessä edistää ilmastotavoitteiden saavuttamista ja tukee yhteiskunnallisten käytäntöjen asteittaista muutosta.



Tulos

24 tunnin työn jälkeen esittelimme luomamme videon kaikille Moduli 2:n osallistujille.

Prosessi

Nuo 24 tuntia olivat erittäin vaativa kokemus. Oli vaikeaa toimia yhtenäisenä tiiminä, sovittaa yhteen toisten ideoita ja kommunikoida sujuvasti ja tehokkaasti. Tauot ja erilaiset aktiviteetit auttoivat meitä irrottautumaan hetkeksi, ja vähitellen aloimme toimia yhtenäisemmin tiiminä, mikä sai prosessin tuntumaan luonnollisemmalta.

Nukuimme hyvin vähän, ja lopulta koko ryhmä lähti yhdessä vierailemaan Bidartiin. Aluksi näytti siltä, ettemme pääsisi sopimukseen, mutta kuten ryhmäyrittäjyyden metodologia osoittaa, on välttämätöntä luottaa prosessiin. Lopulta olimme kaikki tyytyväisiä lopputulokseen.

Suunnittelemamme tutkimus keskittyy elintarvikkeiden hävikkiin Kreikassa ja tarkastelee aihetta ilmastonmuutoksen näkökulmasta.

Elintarvikkeiden hävikki ei ole pelkästään sosiaalinen tai taloudellinen ongelma, vaan se liittyy suoraan vakaviin ympäristövaikutuksiin, mikä tekee siitä erityisen merkittävän osan ilmastokampanjassa.

Maailmanlaajuisesti suuri osa tuotetusta ruoasta jää kokonaan kuluttamatta ja päätyy jätteeksi, mikä lisää merkittävästi kasvihuonekaasupäästöjä. Kun elintarvikkeet hajoavat kaatopaikoilla, ne tuottavat metaania, joka on ilmastolle paljon haitallisempi kaasu kuin hiilidioksidi.

Valitsimme juuri tämän aiheen, koska se vaikuttaa suoraan kansalaisten arkeen ja on ongelma, johon voidaan puuttua muuttamalla käyttäytymistä ja ajattelutapaa. Kreikassa elintarvikkeiden tuhlausta esiintyy kaikilla tasoilla: kotitalouksista ravintola- ja matkailualaan. Samalla maamme kohtaa ilmastonmuutokseen liittyviä haasteita, kuten lämpötilojen nousua, kuivuutta ja luonnonvarojen niukentumista. Elintarvikehävikin vähentäminen voi merkittävästi auttaa lieventämään näitä paineita säästämällä arvokkaita resursseja, kuten vettä ja energiaa.

Tämän kampanjan avulla tavoitteenamme on tuoda esiin elintarvikehävikin ja ilmastonmuutoksen välinen yhteys sekä kannustaa kansalaisia omaksumaan vastuullisempia ja kestävämpiä käytäntöjä jokapäiväisessä elämässään.

Uskomme, että jopa pienillä muutoksilla voi olla merkittävä vaikutus, kun ne toteutetaan yhdessä, mikä edistää kestävämpää tulevaisuutta.



Elintarvikkeiden tuhlaaminen Kreikassa ja sen yhteys ilmastonmuutokseen

Kyseessä on ongelma, jolla on syvällisiä yhteiskunnallisia, taloudellisia ja ympäristöön liittyviä ulottuvuuksia ja joka vakavuudestaan huolimatta aliarvioidaan usein tai jää huomaamatta kansalaisten arjessa. Valitsimme juuri tämän aiheen pääasiassa siksi, että elintarvikkeiden tuhlaaminen on kasvava ongelma maassamme.

Joka päivä suuria määriä elintarvikkeita päätyy roskiin sekä kotitalouksista että ravintoloista, supermarketista ja hotelleista. Tämä on erityisen huolestuttavaa, kun otetaan huomioon, että samaan aikaan on yhteiskuntaryhmiä, jotka kärsivät ruokaturvattomuudesta ja kamppailevat täyttääkseen perustarpeensa.

Tämä ristiriita korostaa tarvetta parantaa resurssien hallintaa ja lisätä yhteiskunnallista tietoisuutta.

Lisäksi ruokahävikki liittyy suoraan ympäristövaikutuksiin. Elintarviketuotanto vaatii merkittäviä luonnonvaroja, kuten vettä, energiaa ja maata. Kun elintarvikkeita heitetään pois, kaikki nämä resurssit menevät turhaan hukkaan, ja samalla kasvihuonekaasupäästöt lisääntyvät orgaanisen jätteen hajoamisen vuoksi.

Aikana, jolloin ilmastonmuutos on yksi suurimmista maailmanlaajuisista haasteista, elintarvikehävikin vähentäminen on olennainen askel kohti kestävämpää yhteiskuntaa.

Toinen syy, miksi valitsimme tämän aiheen, on se, että se liittyy suoraan kansalaisten päivittäiseen käyttäytymiseen ja voi siten muuttua tiedottamisen ja tietoisuuden lisäämisen avulla. Pienet muutokset, kuten ostosten oikea suunnittelu, tähteiden hyödyntäminen ja ”parasta ennen” -päivämäärän ja ”viimeinen käyttöpäivä” -merkinnän välisen eron ymmärtäminen, voivat olla merkittävällä tavalla vaikuttavia. Tämä tekee aiheesta ihanteellisen tietoisuuden lisäämiskampanjalle, sillä se mahdollistaa yleisön aktiivisen osallistumisen ja käytännön ratkaisujen välittömän soveltamisen.

Lopuksi uskomme, että Kreikalla, maana, jolla on vahvat gastronomiset perinteet ja ruokakeskeinen kulttuuri, on mahdollisuus toimia esimerkkinä parhaista käytännöistä.

Kampanjamme avulla haluamme paitsi tuoda ongelman esiin myös edistää uutta vastuullisuuden ja ruokaa kunnioittavan kulttuurin syntymistä.

Kaiken kaikkiaan valitsimme ruokahävikin, koska se on moniulotteinen kysymys, joka vaikuttaa yhteiskuntaan, ympäristöön ja talouteen, ja samalla se tarjoaa monia



mahdollisuuksia merkittävään toimintaan ja positiiviseen muutokseen tiedottamisen ja toiminnan kautta.

On helppo herättää huomiota ja kannustaa yleisöä ajattelemaan ja toimimaan. Dynaamisten kuvien ja lyhyen keston ansiosta viesti välittyy välittömämmin ja ymmärrettävämmin, erityisesti nuoremmille ikäryhmille.

Kaiken kaikkiaan videon valinta kampanjamme päävälineeksi liittyy tarpeeseen välittää viesti välittömästi ja tunneperäiseen ja tehokasta viestintää.

Kokemus Mindar-kilpailusta edisti ideamme nopeaa mutta merkittävää kehitystä, mikä johti tulokseen, jonka tavoitteena on paitsi tiedottaa myös motivoida yleisöä toimimaan ruokahävikin ongelmaa vastaan.



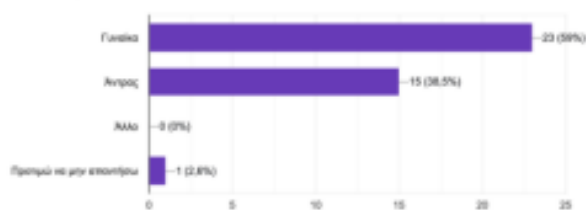
Tutkimusmenetelmät ja sidosryhmien analyysi elintarvikehävikin osalta

Tutkimuksemme puitteissa, jonka tavoitteena oli ymmärtää yleisön tietämystä ja tietoisuutta ruokahävikin ilmiöstä, suunnittelimme ja jaoimme aluksi kyselylomakkeen, joka esitetään alla. Kyselylomakkeen avulla pyrimme selvittämään, mitä ihmiset tietävät ruokahävikistä, kuinka paljon asia heitä huolestuttaa ja missä määrin he soveltavat ruokahävikin vähentämiseen tähtääviä käytäntöjä jokapäiväisessä elämässään.

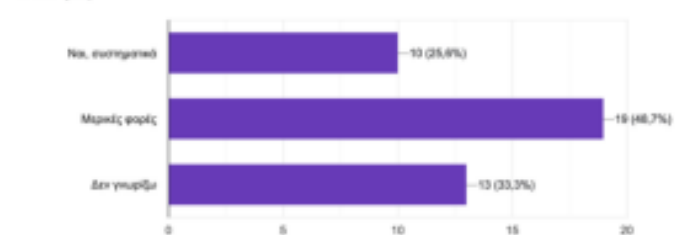
Tämän kyselylomakkeen tulokset muodostivat perustan tutkimuksemme seuraaville vaiheille, sillä ne auttoivat meitä tunnistamaan tiedonpuutteita ja ymmärtämään yleisön yleistä asennetta.

Seuraavaksi siirryimme tunnistamaan keskeiset sidosryhmät (toimijat), jotka liittyvät suoraan elintarvikkeiden tuotantoon ja jakeluun. Tarkemmin sanottuna jaoimme nämä toimijat kolmeen luokkaan: ravintolat, pikaruokaryritykset ja ateriapalvelut. Jokaiselle luokalle laadimme kohdennettuja kysymyksiä, jotka oli mukautettu kunkin yrityksen erityispiirteisiin ja toimintatapoihin. Tämän tutkimuksen seuraavissa osioissa esitellään ensin kyselylomake ja sen keskeiset tulokset, minkä jälkeen analysoidaan ravintola-alan ammattilaisilta kerättyjä vastauksia.

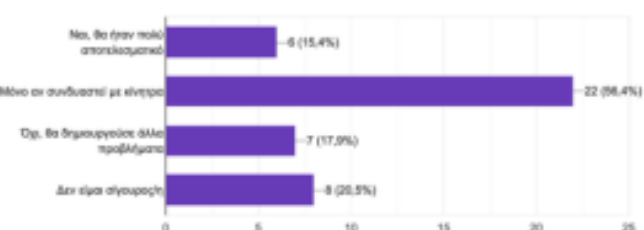
Φύλλο
39 απαντήσεις



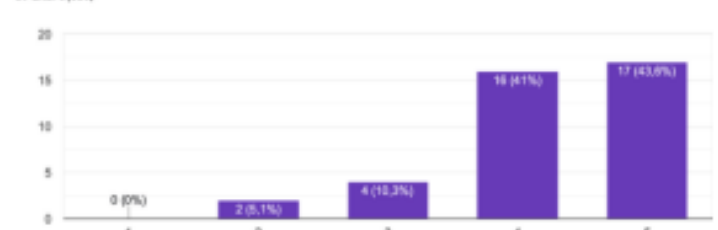
Πραγματοποιούνται δωρεές τροφίμων από τις επιχειρήσεις σε κοινωνικές δομές;
39 απαντήσεις



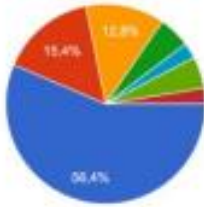
Πιστεύετε ότι η επιβολή προστίμων στις επιχειρήσεις που πετούν τρόφιμα θα έλυσε το πρόβλημα;
39 απαντήσεις



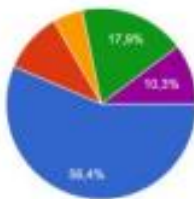
Πόσο μεγάλο θεωρείτε ότι είναι το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στα supermarket στην Ελλάδα σήμερα;
39 απαντήσεις



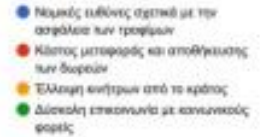
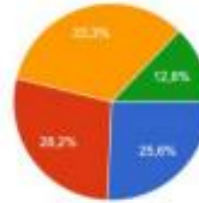
Επάγγελμα / Ιδιότητα
39 απαντήσεις



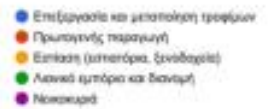
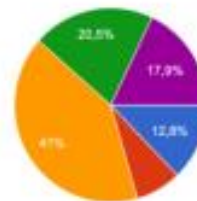
Ηλικιακή ομάδα
39 απαντήσεις



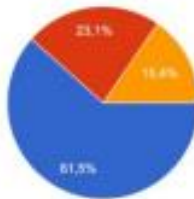
Ποιο είναι το μεγαλύτερο εμπόδιο για τις δωρεές τροφίμων από επιχειρήσεις;
39 απαντήσεις



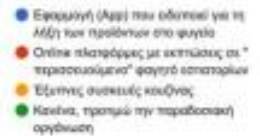
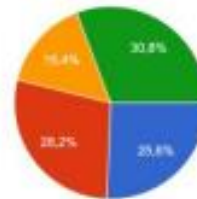
Σε ποιο στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας πιστεύετε ότι δημιουργείται το μεγαλύτερο ποσοστό σπατάλης;
39 απαντήσεις



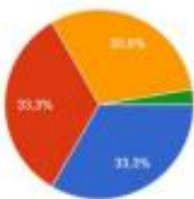
Ποια προϊόντα πιστεύετε ότι πετιούνται συχνότερα;
39 απαντήσεις



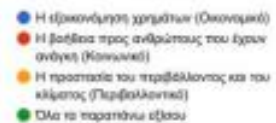
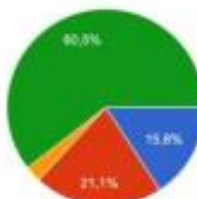
Ποιο μέσο τεχνολογίας θα χρησιμοποιούσατε για να μειώσετε τη δική σας σπατάλη;
39 απαντήσεις



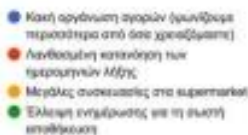
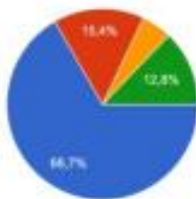
Ποια πρακτική λύση θα βοηθούσε άμεσα στη μείωση της σπατάλης στα supermarket;
39 απαντήσεις



Τι θα σας παρακινούσε περισσότερο να μειώσετε τη σπατάλη τροφίμων;
38 απαντήσεις



Ποιος είναι ο κυριότερος λόγος που τα νοικοκυριά πετούν τρόφιμα;
39 απαντήσεις



Ruokahävikkiä koskevien tulosten analyysi ja tulkinta

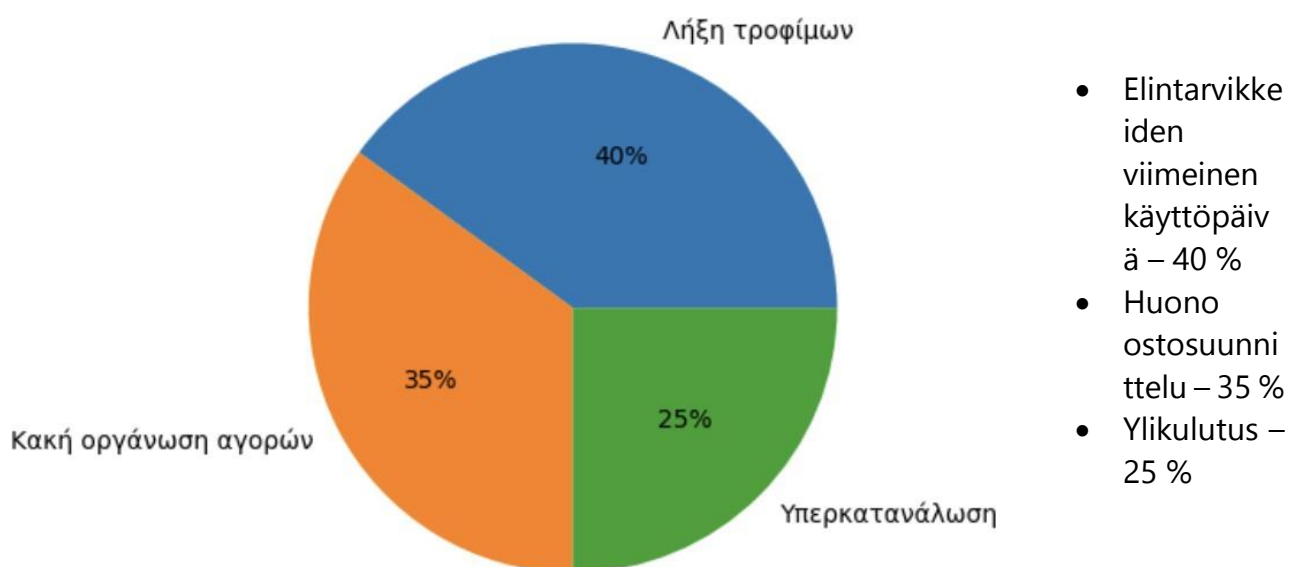
39 kyselyvastausta analysoimalla havaitaan, että suurin osa osallistujista on 18–24-vuotiaita nuoria, pääasiassa opiskelijoita. Tämä viittaa siihen, että otos koostuu nuoresta väestöryhmästä, jolla on korkea tietoisuus asiasta ja joka on päivittäin tekemisissä kulutustottumusten kanssa.

Elintarvikkeiden hävikin osalta suurin osa osallistujista pitää sitä vakavana ongelmana sekä Kyproksella että kansainvälisesti, ja suuri osa arvioi asian melko tai erittäin tärkeäksi. Samalla tunnustetaan, että hävikki johtuu pääasiassa kotitalouksista ja supermarketista, erityisesti kulutusvaiheessa ja tuotteiden liiallisen ostamisen vuoksi.

Tärkeimpinä syinä mainitaan elintarvikkeiden viimeinen käyttöpäivä, ostosten huono suunnittelu ja ylikulutus. Ehdotettuihin ratkaisuihin kuuluvat elintarvikkeiden parempi hallinta kotona, kuluttajien tietoisuuden lisääminen sekä viimeisen käyttöpäivän lähestyvien tuotteiden hintojen alentaminen.

Lisäksi merkittävä osa vastaajista uskoo, että yritykset lahjoittavat elintarvikkeita sosiaalisiin organisaatioihin, mutta ei riittävässä määrin, mikä viittaa siihen, että yritysten ja yhteiskunnallisen vastuun välisessä yhteydessä on parantamisen varaa. Kaiken kaikkiaan tulokset osoittavat, että tietoisuus ruokahävikin ongelmasta on korkea, mutta myös että tarvitaan järjestelmällisempiä ehkäisytoimia sekä kotitalouksien että yritysten tasolla.

Seuraava kaavio esittää elintarvikehävikin tärkeimmät syyt.



Suorittamamme elintarvikehävikkiä koskevan yleisen tutkimuksen ja kyselylomakkeen analysoinnin jälkeen siirryimme kohdennetumpaan tutkimukseen, joka keskittyi kolmeen tiettyyn ryhmään. Keskityimme erityisesti pikaruokasektoriin, supermarketteihin ja ravintola-alaan.

Tämän lähestymistavan tavoitteena oli saada syvällisempi käsitys kunkin ryhmän elintarvikehävikkiin liittyvistä käytännöistä ja ongelmista. On syytä huomata, että jokainen kysely toteutettiin nimettömästi kunkin yrityksen halun ja suostumuksen perusteella.

Kussakin sektorissa esitetyt kysymykset sekä saamamme vastaukset esitetään yksityiskohtaisesti jäljempänä, jotta voimme tehdä tarkempia johtopäätöksiä.



Ruokapalvelut

Elintarvikkeiden hävikki on erityisen merkittävä ilmiö joukkoruokailualalla, etenkin tapahtumia palvelevissa ruokapalveluissa. Yliopistoissa, joissa järjestetään usein tapahtumia, konferensseja ja sosiaalisia aktiviteetteja, suurten elintarvikemäärien valmistaminen lyhyessä ajassa lisää jäännösten syntymisen todennäköisyyttä. Tämän tutkimuksen puitteissa vierailimme yliopistomme ruokapalveluissa ymmärtääksemme, millaisia käytäntöjä ruokahävikin hallintaan sovelletaan, ja selvittääksemme, kuinka suuri tietoisuus aiheesta on.

Vierailumme aikana esitimme joukon kysymyksiä ruokapalvelun toiminnasta ja elintarvikkeiden hallinnasta ennen tapahtumia, niiden aikana ja niiden jälkeen. Yksi keskeinen kysymys koski sitä, kuinka suuri osuus kokonaistuotannosta päättyy jätteeksi. Vaikka emme saaneet tarkkoja määrällisiä tietoja, arvioidaan, että merkittävä osa syömättömistä elintarvikkeista päättyy lopulta jätteeksi, pääasiassa elintarviketurvallisuuteen liittyvien rajoitusten vuoksi.

Jätteiden pääasialliset syyt näyttävät liittyvän epävarmuuteen osallistujamäärästä, viime hetken peruutuksiin sekä taipumukseen ylituotantoon puutteiden välttämiseksi. Korkean profiilin tapahtumissa järjestäjät pitävät parempana ruokaylijäämää kuin puutetta, mikä johtaa usein suurempiin ruokajäämiin.

Yksi tärkeimmistä kysymyksistä koskee sellaisten elintarvikkeiden käsittelyä, jotka ovat jääneet yli ja joita ei ole tarjoiltu. Joissakin tapauksissa ne voidaan varastoida väliaikaisesti sopivissa olosuhteissa; usein ne kuitenkin hävitetään tiukkojen hygieniamääräysten vuoksi. Mahdollisuus lahjoittaa tällaisia elintarvikkeita on tärkeä tutkimusalue. Kysymme, onko yhteistyötä esimerkiksi "Boroume"-kaltaisten järjestöjen tai muiden sosiaalipalvelujen kanssa, mutta emme saaneet selkeää vastausta siihen, onko tällainen yhteistyö aktiivista tai järjestelmällistä.

Merkittäviä esteitä elintarvikkeiden lahjoittamiselle ovat oikeudellinen vastuu elintarvikkeiden pilaantumisen varalta, byrokraattiset menettelyt sekä sopivan infrastruktuurin puute elintarvikkeiden kuljetusta ja varastointia varten. Nämä tekijät estävät usein yrityksiä ryhtymästä lahjoitukseen, vaikka niillä olisi siihen aikomus.

Toinen kysymys koski teknologian käyttöä tarvittavien määrien ennustamisessa. Hallintaohjelmistojen käyttö voi merkittävästi vähentää hävikkiä, sillä ne mahdollistavat tarkemmat arviot aiempien tapahtumien perusteella. Ei ole kuitenkaan selvää, missä määrin tällaisia järjestelmiä käytetään tässä nimienomaisessa ruokapalvelussa.

Myös henkilöstön koulutus on ratkaiseva tekijä. Raaka-aineiden asianmukainen hallinta, jätteiden hyödyntäminen ja virheiden välttäminen valmisteluvaiheessa voivat vähentää jätteitä merkittävästi. Kysymme, onko näistä aiheista järjestetty



järjestelmällistä koulutusta ja sovelletaanko käytäntöjä, kuten ainesosien uudelleenkäyttöä (silloin kun se on sallittua).

Lisäksi selvitettiin orgaanisen jätteen, kuten kuorien ja ruokajätteiden, käsittelyä. Kompostointi on kestävä ratkaisu, mutta se vaatii infrastruktuuria ja yhteistyötä paikallisten viranomaisten kanssa. Ei ollut selvää, sovelletaanko tällaista käytäntöä, mikä viittaa mahdolliseen parannuskohteeseen.

Lopuksi tarkastelimme, missä määrin asiakkaat ovat kiinnostuneita tapahtumiensa kestävydestä. "Jätteettömien" tapahtumien käsite on saamassa jalansijaa kansainvälisesti, ja asiakkaiden tietoisuus voi toimia kannustimena yrityksille omaksua vastuullisempia käytäntöjä. Samassa yhteydessä lisäsimme lisäkysymyksiä, kuten tarjotaanko pienempiä annoksia tai onko järjestäjillä mahdollisuus mukauttaa ruokalistaa jätteiden vähentämiseksi.

Toinen tärkeä kysymys koskee jätteiden vaikutusta taloudellisiin kustannuksiin. Ruokahävikki merkitsee resurssien menetystä ja toimintakustannusten nousua, joka saattaa siirtyä asiakkaiden maksettavaksi. Siksi jätteiden vähentäminen voisi myös auttaa alentamaan palvelujen kustannuksia.



Seuraavassa esitetään yksityiskohtaisesti esitetyt kysymykset ja vastuuhenkilön antamat vastaukset:**Kuinka suuri osuus kokonaistuotannosta päättyy jätteeksi?**

Emme aina pidä tarkkoja tilastoja, mutta arvioimme, että noin 10–20 % kokonaistuotannosta saattaa jäädä kuluttamatta, tapahtumasta riippuen.

Mitkä ovat jätteiden pääasialliset syyt?

Tärkeimmät syyt ovat osallistujamäärän virheellinen arviointi, viime hetken peruutukset sekä ylituotanto varmuuden vuoksi, jotta puutteita ei syntyisi.

Ruokajäämien käsittely?

Ruoka, jota ei ole tarjoiltu ja jota säilytetään asianmukaisissa olosuhteissa, voidaan varastoida väliaikaisesti; useimmissa tapauksissa sitä ei kuitenkaan käytetä uudelleen myöhemmissä tilaisuuksissa elintarviketurvallisuusmääräysten vuoksi.

Yhteistyö kansalaisjärjestöjen tai ruokapankkien kanssa?

Yhteistyöstä on kiinnostusta ja siitä käydään keskustelua; säännöllistä, vakiintunutta tai täysin organisoitua lahjoitusjärjestelmää ei kuitenkaan vielä ole.

Elintarvikelahjoitusten esteet?

Tärkeimmät esteet ovat oikeudellinen vastuu, tiukat terveystarvikemääräykset sekä järjestäytyneen infrastruktuurin puute elintarvikkeiden välittömään kuljetukseen ja toimitukseen.

Kuinka suuri osuus kokonaistuotannosta päättyy roskeisiin?

Mahdollisista yhteistyömahdollisuuksista on kiinnostusta ja keskustelua, mutta säännöllisesti toimivaa, vakiintunutta tai täysin organisoitua lahjoitusjärjestelmää ei vielä ole.

Käytetäänkö tuotantomäärien ennustamiseen tarkoitettua ohjelmistoa?

Käytössä on perusluonteisia tilaustenhallintatyökaluja ja kokemusperäisiä tietoja, mutta ei aina erikoistuneita tekoälypohjaisia ennustamisjärjestelmiä.

Henkilöstön koulutus?

Sisäistä koulutusta järjestetään raaka-aineiden oikeasta hallinnasta, annosten valvonnasta ja jätteiden välttämisen parhaista käytännöistä, pääasiassa kokemuksen ja ohjeiden avulla.

Supermarketit

Elintarvikkeiden tuhlaaminen on yksi aikamme kriittisimmistä kysymyksistä, jolla on merkittäviä vaikutuksia sekä ympäristöön että yhteiskuntaan. Elintarvikkeiden tuotanto vaatii resursseja, kuten vettä, energiaa ja ihmistyövoimaa. Kun nämä elintarvikkeet päätyvät roskiin, nämä resurssit menevät turhaan hukkaan. Samalla ruokahävikki liittyy suoraan nälkäongelmaan ja elintarvikkeiden epätasaiseen jakautumiseen.

Tämän tutkimuksen yhteydessä otimme yhteyttä suureen ruokakauppaketjuun Kreikassa ymmärtääksemme paremmin käytäntöjä, joita sovelletaan myymättömien elintarvikkeiden käsittelyssä. Emme kuitenkaan saaneet vastausta — mikä rajoittaa mahdollisuutta tehdä konkreettisia johtopäätöksiä ja korostaa samalla tarvetta suurempaan läpinäkyvyyteen alalla.

Esitetyt kysymykset kattoivat ongelman keskeiset osa-alueet. Aluksi selvitimme, mitkä tuoteryhmät aiheuttavat eniten hävikkiä. On yleisesti tunnustettu tosiasia, että tuoreet tuotteet, kuten hedelmät ja vihannekset, sekä lyhyen säilyvyyden omaavat maitotuotteet ovat herkempiä hävikille niiden herkän luonteen vuoksi.

Lisäksi tuotteet, joiden pakkaus on vaurioitunut, poistetaan usein myynnistä, vaikka niiden sisältö olisi edelleen turvallista kulutettavaksi.

Toinen tärkeä kysymys koskee hinnanalennusten tehokkuutta tuotteissa, joiden viimeinen käyttöpäivä lähestyy. Noin 30–50 prosentin alennukset voivat kannustaa kuluttajia ostamaan tällaisia tuotteita, mikä vähentää jätteen määrää. Tämän toimenpiteen onnistuminen riippuu kuitenkin kuluttajien asianmukaisesta valistamisesta ja alennusten oikea-aikaisesta soveltamisesta.

Lisäksi tarkasteltiin, onko olemassa jakelumenettelyä tuotteille, joita ei ole myyty mutta jotka ovat edelleen turvallisia kulutukseen. Monissa tapauksissa kansainvälisesti nämä tuotteet joko jaetaan henkilökunnalle tai lahjoitetaan sosiaalisille järjestöille. Kreikassa järjestöt kuten "Boroume" ja "Ruokapankki" edistävät merkittävästi elintarvikkeiden pelastamista; yhteistyö yritysten kanssa ei kuitenkaan ole aina järjestelmällistä.

Keskeinen kysymys koskee kriteerejä, joiden perusteella tuotteen kohtalo päätetään. Tekijät kuten viimeinen käyttöpäivä, pakkauksen kunto ja hygienia-asetukset ovat ratkaisevassa asemassa. Kuitenkin tuotteet, joita voitaisiin vielä hyödyntää, päätyvät usein roskiin tiukkojen määräysten tai oikeudellisten seuraamusten pelon vuoksi.

Lisäksi merkittäviä esteitä elintarvikkeiden lahjoittamiselle ovat byrokratia, kuljetus- ja varastointiinfrakstruktuurin puute sekä huolet vastuusta elintarviketurvallisuusongelmien sattuessa. Samalla digitaalisten varastohallintajärjestelmien käyttö voisi tarjota merkittävää apua, sillä ne

mahdollistavat myymättömien tuotteiden varhaisen tunnistamisen ja toimenpiteiden toteuttamisen ennen niiden viimeistä käyttöpäivää.

Erityisenä ongelmana on ulkonäöltään vaatimukset täyttämättömien hedelmien ja vihannesten käsittely. Vaikka ne ovat täysin turvallisia, ne hävitetään usein. Joissakin tapauksissa niitä voitaisiin käyttää valmisruokien tai muiden tuotteiden valmistukseen, mikä vähentäisi jätteiden määrää.

Yhteenvedona voidaan todeta, että elintarvikkeiden hävikki supermarketeissa on moniulotteinen ongelma, joka vaatii koordinoituja toimia. Läpinäkyvyyden lisääminen, hallintaprosessien parantaminen ja yhteistyö yhteiskunnallisten toimijoiden kanssa voivat merkittävästi auttaa vähentämään hävikkiä. Samalla kuluttajien tietoisuuden lisääminen ja henkilöstön kouluttaminen ovat keskeisiä tekijöitä kestävämmän lähestymistavan luomisessa elintarvikkeiden hallintaan.

Esitetyt kysymykset esitetään yksityiskohtaisesti seuraavassa:

- Mitkä tuoteryhmät aiheuttavat eniten hävikkiä (esim. tuoreet tuotteet, parasta ennen -päivämäärän lähestyvät maitotuotteet tai vaurioituneet pakkaukset)?
- Kuinka tehokasta on käyttää erityisiä merkintöjä ja alennettuja hintoja (esim. -30 % tai -50 %) tuotteille, joiden viimeinen myyntipäivä lähestyy? Onko olemassa virallista menettelyä tuotteille, jotka on tarkoitettu poistettaviksi myynnistä (mutta jotka ovat edelleen turvallisia), jotta ne voidaan jakaa ilmaiseksi tai symbolista hintaa vastaan yrityksen työntekijöille?
- Tekeekö myymälä yhteistyötä kansalaisjärjestöjen (kuten "Boroume" tai "Food Bank") kanssa tuotteiden lahjoittamiseksi apua tarvitseville? Jos kyllä, kuinka usein näin tapahtuu? Mitä tiukkoja kriteerejä käytetään päätettäessä, lahjoitetaanko tuote, annetaanko se henkilöstölle vai hävitetäänkö se lopulta?
- Mitkä ovat suurimmat esteet, joita kohtaatte elintarvikkeiden lahjoittamisessa (esim. monimutkaiset oikeudelliset vastuut ongelmatilanteissa, järjestöjen kuljetusvälineiden puute, byrokratia)?
- Käytättekö digitaalista varastoseurantajärjestelmää, joka antaa ajoissa varoituksia hitaasti liikkuvista tuotteista, jotta niiden vanhentuminen voidaan välttää?
- Mitä tapahtuu hedelmille ja vihanneksille, jotka ovat syötäviä mutta ulkonäöltään "epäattraktiivisia"? Päätyvätkö ne jätteeksi vai käytetäänkö niitä uudelleen (esim. valmisruokien tai salaattien valmistukseen supermarketissa)?
- Onko varasto- ja myymälähenkilökunnalle järjestetty koulutusta tuotteiden oikeasta käsittelystä, jotta vahingot ja pilaantuminen voidaan minimoida?
- Uskotteko, että ruokahävikin vähentäminen ja lahjoitukset haavoittuville ryhmille parantavat yrityksen imagoa kuluttajien silmissä?

Pikaruoka

Ruokahävikki ei rajoitu supermarketteihin; se on merkittävä ongelma myös ravintola-alalla, erityisesti pikaruokapaikoissa. Näille ravintoloille on ominaista nopea tuotantotahti, standardoidut tuotteet ja suuri kysyntä – tekijät, jotka johtavat usein elintarvikkeiden ylituotantoon ja sitä kautta suurempaan hävikkiin. Tarve palvella asiakkaita välittömästi johtaa usein tuotteiden valmistamiseen ilman, että on aina varmuutta siitä, että ne tullaan kuluttamaan.

Tutkiessamme tätä ilmiötä vierailimme pikaruokaravintolassa keräämässä tietoa siellä noudatettavista elintarvikehävikin hallintakäytännöistä. Ravintolan vastuuhenkilöt pyysivät meitä lähettämään kysymyksemme sähköpostitse, mutta emme saaneet koskaan vastausta. Tämä korostaa jälleen kerran, kuinka vähän avoimuutta tässä asiassa usein on.

Esitettyjen kysymysten tarkoituksena oli ymmärtää myymälän sisäisiä menettelytapoja. Aluksi esitettiin kysymys siitä, miten käsitellään tuotteita, jotka on jo valmistettu mutta joita ei ole myyty tietyn ajan kuluessa, kuten ranskalaisia tai hampurilaisia. Monissa tapauksissa nämä tuotteet hävitetään laatu- ja turvallisuussyistä, koska ne eivät enää täytä yrityksen asettamia standardeja, vaikka ne teoriassa olisivatkin edelleen turvallisia syötäväksi.

Toinen tärkeä asia liittyy varastojen valvontaan. Raaka-aineiden säännöllinen tarkastus on ratkaisevan tärkeää tuotteiden vanhentumisen estämiseksi ja jätteiden vähentämiseksi. Hyvin organisoiduissa pikaruokayrityksissä nämä tarkastukset suoritetaan usein ja ne perustuvat tiettyihin menettelytapoihin; ei kuitenkaan ole selvää, missä määrin tätä noudatetaan kaikissa toimipisteissä.

Automatisoitujen järjestelmien käyttö, jotka yhdistävät tilaukset tuotantoon, on nykyaikainen käytäntö, joka voi vähentää ylijäämiä merkittävästi. Tällaisten järjestelmien avulla tuotantoa voidaan sopeuttaa reaaliaikaisesti kysynnän mukaan, mikä vähentää tarvetta valmistaa suuria määriä etukäteen.

Myös paistoöljyn käsittely on erityisen kiinnostava aihe. Jos käytettyä öljyä ei hävitetä asianmukaisesti, se voi aiheuttaa vakavia ympäristövaikutuksia. Joissakin tapauksissa se kerätään ja jalostetaan biodieseliksi, mikä edistää kiertotaloutta. Tällaisten käytäntöjen toteuttaminen riippuu kuitenkin yhteistyöstä erikoistuneiden yritysten kanssa ja tarvittavan infrastruktuurin saatavuudesta.

Toinen kysymys koski asiakkaiden mahdollisuutta viedä mukanaan syömättä jäänyt ruoka (jäämät). Vaikka tämä on yksinkertainen ja tehokas tapa vähentää jätteitä, sitä ei aina kannusteta tai järjestetä kaikissa ravintoloissa. Samalla tilausvirheet – kuten väärän



tuotteen valmistaminen – johtavat usein valmiin ruoan hävittämiseen, koska sitä ei voida hygieniasyistä tarjoilla toiselle asiakkaalle.

Myös henkilökunnan käyttäytyminen ja koulutus ovat ratkaisevassa asemassa. Kannustimien tai palkkioiden tarjoaminen työntekijöille, jotka edistävät jätteiden vähentämistä, voisi vahvistaa tietoisempaa elintarvikkeiden hallintaa. Ei ole kuitenkaan selvää, missä määrin tällaisia käytäntöjä sovelletaan laajasti.

Merkittäviä haasteita on myös orgaanisen jätteen käsittelyssä. Kuntien tarjoamien erityisten jäteastioiden puute tai järjestäytyneiden kompostointijärjestelmien puuttuminen estää jätteiden asianmukaista käsittelyä. Tämän seurauksena suuri määrä orgaanista jätettä päätyy kaatopaikoille, mikä rasittaa ympäristöä entisestään.

Lisäksi tutkittiin mahdollisuutta tarjota pienempiä annoksia edullisempaan hintaan keinona vähentää lautasilta syntyvää jätettä. Tämä käytäntö voisi vastata paremmin kuluttajien tarpeisiin ja vähentää kulutuksen jälkeen hävitettävän ruoan määrää.

Lopuksi otettiin esille ”ekologisen” tuotemerkin merkitys. Ruokahävikkiä vähentävien käytäntöjen omaksuminen voi parantaa merkittävästi yrityksen imagoa kuluttajien silmissä, sillä kuluttajat suhtautuvat yhä herkemmin ympäristöasioihin. Vastuullisen ja kestävän profiilin edistäminen voi toimia kilpailuetuna markkinoilla.



Esitetyt kysymykset on esitetty yksityiskohtaisesti alla:

- Mikä on yrityksenne käytäntö tuotteiden osalta, jotka on valmistettu mutta joita ei ole myyty tietyn ajan kuluessa (esim. ranskalaiset, hampurilaiset)?
- Kuinka usein varastotarkastuksia tehdään varastotiloissa raaka-aineiden vanhentumisen estämiseksi?
- Käytättekö automatisoituja järjestelmiä, jotka yhdistävät tilaukset suoraan tuotantoon ylijäämien minimoimiseksi?
- Mikä on käytetyn paistoöljyn hävittämisprosessi (esim. muuntaminen biodieseliksi)?
- Tarjoatteko asiakkaille mahdollisuuden viedä mukanaan ravintolassa syömättä jääneet ruoat?
- Miten käsittelette tilausvirheitä, jotka johtavat valmiiden ruokien hävittämiseen?
- Tarjoaako yritys jonkinlaista palkkiota tai tunnustusta työntekijöille, jotka onnistuvat vähentämään ruokajätteen määrän alle keskimääräisen tason?
- Mikä on suurin haaste, johon törmäätte orgaanisen jätteen käsittelyssä (esim. kunnasta saatavien erityisten jäteastioiden puute)?
- Oletteko harkinneet pienempien annosten tarjoamista edullisempaan hintaan ruokajätteen vähentämiseksi?
- Kuinka tärkeänä pidätte yrityksenne "ekologista" imagoa ruokahävikin vähentämisen kautta?

Yhteenvetona voidaan todeta, että ruokahävikki pikaruokasektorilla on monimutkainen kysymys, joka liittyy sekä ravintoloiden toimintaluonteeseen että niissä sovellettaviin hallinnollisiin valintoihin. Vaikka yritys, johon otimme yhteyttä, ei vastannut, on selvää, että parantamisen varaa on paljon. Läpinäkyvyyden lisääminen, teknologian hyödyntäminen ja kestävien käytäntöjen omaksuminen voivat merkittävästi vähentää hävikkiä ja luoda vastuullisempaa toimintatapaa

Johtopäätökset ja näkymät elintarvikehävikin torjumiseksi

Yhteenvetona voidaan todeta, että ruokahävikki on erittäin monimutkainen ja laaja-alainen ongelma, joka esiintyy monilla elintarvikemarkkinoiden aloilla, kuten pikaruokaketjuissa, supermarketeissa ja ravintola-alalla, ja jokaisella alalla on omat ainutlaatuiset piirteensä ja haasteensa. On kuitenkin syytä huomata, että tutkimuksemme puitteissa ainoastaan ravintola-ala vastasi ja toimitti olennaista tietoa, minkä ansiosta pystyimme saamaan syvällisemmän käsityksen alan todellisista olosuhteista ja käytännöistä.

Tarkemmin sanottuna ravintola-alalla havaittiin, että ruokahävikki liittyy suoraan tapahtumiin luontaisesti kuuluvaa epävarmuuteen, sillä kulutusta on vaikea ennustaa tarkasti. Tarve valmistaa etukäteen suuria määriä ruokaa johtaa usein ylijäämiin, joita ei aina ole helppo hyödyntää. Ammattilaisten vastauksista kävi ilmi, että tämän ilmiön rajoittamiseksi on ryhdytty toimenpiteisiin, kuten parempaan organisointiin, määrien mukauttamiseen ja mahdollisiin yhteistyöhankkeisiin elintarvikkeiden lahjoittamiseksi, mikäli se on mahdollista.

Sen sijaan pikaruokapaikkojen ja supermarkettien vastausten puute rajoittaa mahdollisuutta tehdä välittömiä johtopäätöksiä primaaritiedoista näiden alojen osalta. Yleinen analyysi viittaa kuitenkin

siihen, että myös näillä aloilla elintarvikehävikki liittyy liiketoimintakäytäntöihin, kulutustottumuksiin sekä puutteisiin varastojen ja ylijäämien hallinnassa.

Kaiken kaikkiaan on selvää, että elintarvikehävikin torjuminen edellyttää koordinoitua lähestymistapaa, johon kuuluvat hallintaprosessien parantaminen, teknologian hyödyntäminen, läpinäkyvyyden lisääminen sekä yhteistyö sidosryhmien kanssa. Samalla alan ammattilaisten kouluttaminen ja kuluttajien tietoisuuden lisääminen ovat keskeisiä tekijöitä siirtymisessä kohti kestävämpää ja vastuullisempaa elintarvikkeiden hallintajärjestelmää. Tästä syystä olemme suorittamamme tutkimuksen avulla valmiita hyödyntämään jokaisen mahdollisuuden paremman tulevaisuuden luomiseksi.

TEAMIT+: TEAMPRENEUR MULTICULTURAL IMPACT INNOVATION COOPERATIVES



Tietoa TEAMIT+-hankkeesta

TEAMIT+:n tavoitteena on kehittää innovatiivinen koulutusohjelma, jossa sovelletaan "oppimista luomalla" -lähestymistapaan perustuvaa pedagogista menetelmää. Tätä erityistä pedagogista menetelmää sovelletaan ammatillisen koulutuksen opiskelijoihin, korkeakouluopiskelijoihin sekä nuoriin maahanmuuttajiin, pakolaisiin ja työttömiin eri oppiaineista. Tavoitteena on antaa heille mahdollisuus tulla tulevaisuuden tiimiyrittäjiksi, jotka vaikuttavat yhteiskuntaan ymmärtämällä siirtymisen merkityksen vihreämpään talouteen, joka perustuu vihreisiin, digitaalisiin ja ilmastokestävyyteen liittyviin taitoihin.



Co-funded by
the European Union

Rahoittajana Euroopan unioni (rahoitussopimus nro 101111560). Esitetyt näkemykset ja mielipiteet ovat kuitenkin yksinomaan kirjoittajan tai kirjoittajien omia eivätkä välttämättä edusta Euroopan unionin tai Euroopan koulutuksen ja kulttuurin toimeenpanoviraston (EACEA) kantoja. Euroopan unioni tai EACEA eivät ole vastuussa niistä.



D5.5 Ilmastositoumuksia koskeva esite - Espanja 2026 - suomenkielinen versio

Julkaisutaso: Julkinen



Tiimiakatemia
by jamk



Asiakirjan tiedot

Julkaisija	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
Julkaisupäivä	5.5.2026

Asiakirjan historia

Versio	Päivämäärä	Muutokset tehnyt
01	05.05.2026	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
02	26.5.2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Tekijät

Versio	Päivämäärä	Koko nimi (organisaatio)
01	05.05.2026	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija

Arvioijat

Versio	Päivämäärä	Koko nimi (organisaatio)
01	26.5.2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Tekijänoikeusilmoitus

Tämä sisältö on jäljennetty ja jaettu sinulle TEAMIT+ -hankkeen (ID: 101111560) toimesta tai sen puolesta sovellettavien tekijänoikeuslakien mukaisesti.

Tässä viitattu sisältö voi olla tekijänoikeuslakien suojaamaa. Tämän materiaalin edelleenjulkaisu tai jakaminen voi olla asiaankuuluvien lakien nojalla tekijänoikeussuojan alaista.

Älä poista tätä ilmoitusta.

TEAMIT+ -projekti (ID: 101111560) on sitoutunut kunnioittamaan ja noudattamaan tekijänoikeuslakeja ja -määräyksiä.

Sisällysluettelo

Asiakirjan tiedot.....	2
Asiakirjan historia.....	2
Tekijät	2
Tarkastajat	2
Johdanto TEAMIT+ -hankkeen vaikuttamiskampanjaan	5
Meistä ja ongelmistamme.....	5
Keitä me olemme?.....	5
Miksi ruokahävikki?.....	6
Tilanne Baskimaassa ja Navarrassa.....	7
Kampanja: 24 tunnin aikana.....	8
Kampanjan tavoitteet.....	8
Kohderyhmä.....	8
Pääviesti ja asennoituminen.....	9
Paikallinen lähestymistapa.....	9
Viestinnän muoto ja strategia	9
Tulos.....	10
Prosessi	10
Sidosryhmät Baskimaassa ja Navarrassa	10
Johdanto.....	10
Haastattelut.....	11
Johtopäätökset	16

Suositukset.....17

Lähdeluettelo.....18



Johdanto TEAMIT+-hankkeen vaikuttamiskampanjaan

TEAMIT+ on koulutusohjelma, jossa sovelletaan innovatiivista, Teampreneurship-ajatteluun perustuvaa pedagogista menetelmää. Ohjelma pohjautuu ”oppimiseen luomalla” -lähestymistapaan, ja sen tavoitteena on auttaa tulevia yrittäjiä kehittämään resilienssiä sekä digitaalisia ja kestäviä osaamisia.

Järjestäjäorganisaatioihin kuuluvat Navarran julkinen yliopisto ja Mondragónin yliopisto, joista me kaksi olemme kotoisin ja edustamme Baskimaata tässä lähettiläiden tiimissä. Lisäksi mukana ovat Länsi-Makedonian yliopisto (Kreikka), Tiimiakatemia (Suomi) ja ESTIA (Ranska). Jokaisella yliopistolla on vähintään yksi edustaja lähettiläiden tiimissä.

4. joulukuuta 2025 kokoontuimme ESTIA:ssa Bidartissa yhdessä toisen vuosikerran osallistujien ja kaikkien järjestäjien kanssa. Työskentelimme 24 tuntia yhdessä ehdottaaksemme innovatiivisia ja käytännöllisiä ratkaisuja, ottaen huomioon kestävyysperiaatteet ja moduulissa 1 opitut asiat. Tässä moduulissa syvennyimme interaktiivisten työpajojen ja roolileikkien avulla globaalien ympäristöhaasteiden monimutkaisuuteen, yhteistoiminnan merkitykseen sekä strategioihin, joilla voidaan edetä kohti kestävää tulevaisuutta.

Toisin kuin osallistujat, lähettiläiden tiimillä oli edessään ylimääräinen haaste, sillä meillä ei ollut etukäteen määriteltyä ongelmaa. Meillä oli kuitenkin myös tietty strateginen etu, sillä lopputuloksen suhteen tavoitteemme oli selkeästi rajattu: vaikuttamiskampanjan kehittäminen.

Meistä ja ongelmastamme

Keitä me olemme?

Nimeni on Luana Valle, olen 20-vuotias ja opiskelen taloustiedettä Navarran julkisessa yliopistossa. Olen Espanjan joukkueen lähettiläs TEAMIT+-ohjelmassa, ja liityin siihen kiinnostukseni vuoksi kestävyteen ja ympäristöön sekä mahdollisuudesta osallistua yhteiskunnallisesti vaikuttavaan projektiin.

Lisäksi ohjelman kansainvälinen ulottuvuus kiinnosti minua, sillä uskon, että näkökulmien ja kulttuurien moninaisuus rikastuttaa sekä prosessia että tuloksia. Tämä ruokahävikkiä koskeva tietoisuuskampanja on minulle erittäin merkityksellinen, sillä pidän sitä läheisenä ja kiireellisenä ongelmana, joka vaatii sekä tiedotusta että rakenteellisia muutoksia.

Olen Olatz Martija, bilbaolainen yrittäjä, joka on intohimoisesti kiinnostunut projektinhallinnasta ja tiimien johtamisesta. Pyrin saamaan irti kaiken mahdollisen jokaisesta kokemuksesta, ja haluan aina tuottaa positiivista vaikutusta sekä jatkaa kasvamista lakkaamatta.

Vuonna 2025 valmistuvin Mondragon Unibertsitadian LEINN-tutkinnosta (johtaminen, yrittäjyys ja innovaatio). Opintojeni aikana perustin Duaran, kestävän innovaation toimiston, jonka tarkoituksena on edistää ihmisten potentiaalia luoda kiertotalous- ja yhteistyömallit.

Osallistuin TEAMIT+-ohjelman ensimmäisen erän kaikkiin moduuleihin ja päätin ryhtyä ohjelman lähettilääksi, koska se toi lisäarvoa oppimiseeni eurooppalaisten projektien johtamisessa. Valitsemamme aihe, ruokahävikki, on minulle erityisen merkityksellinen, sillä se on ongelma, joka on läsnä jokapäiväisessä elämässämme. Ruokahävikki ruokaloissa Baskimaassa ja Navarrassa

Tietoisuuden lisäämiskampanjan ja moduulin 2 – joka koostui 24 tunnin innovaatiotapahtumasta – puitteissa koko lähettiläiden ryhmä, johon kuului osallistujia Espanjasta, Kreikasta, Ranskasta ja Suomesta, valitsi käsiteltävän aiheen ja teki yleisen katsauksen Euroopan unionin tasolla.

Tämän yhteistyön pohjalta päätimme keskittää esitteemme kouluruokaloiden ruokahävikkiin. Erityisesti päätimme tarkastella asiaa Baskimaan ja Navarran kontekstissa, koska kyseessä on meille tuttu ja läheinen ympäristö.

Tämä valinta antaa meille mahdollisuuden lähestyä ongelmaa konkreettisesta näkökulmasta, mikä helpottaa suoraa havainnointia ja paikallisiin olosuhteisiin sovitettujen ratkaisuehdotusten esittämistä.

Tämän lähestymistavan pohjalta analysoimme seuraavissa osioissa ensin ruokahävikin ongelmaa yleisellä tasolla Euroopassa ja sen jälkeen sen erityistilannetta tutkittavassa kontekstissa.

Miksi juuri ruokahävikki?

24 Horas de Innovación -tapahtuman aikana toteutettu elintarvikehävikkiä koskeva tutkimus ei ole yksittäistapaus, vaan se edustaa paljon laajempaa ilmiötä Euroopassa. Eurostatin mukaan Euroopan unionissa hävitetään vuosittain noin 58 miljoonaa tonnia elintarvikkeita, mikä vastaa noin 130 kilogrammaa henkilöä kohti.

Nämä luvut paljastavat rakenteellisen ongelman, sillä ruokahävikkiä ei voida katsoa johtuvan pelkästään yksilöiden käyttäytymisestä, vaan sitä esiintyy tuotannosta jakeluun ulottuvan ketjun useissa vaiheissa, mukaan lukien yhteisruokailu.

Jokainen hukkaan heitetty elintarvike vaatii huomattavia resursseja: maatalousmaata, vettä, energiaa, kuljetusta ja ihmistyövoimaa. Kun elintarvikkeita menee hukkaan, myös kaikki nämä resurssit menevät hukkaan.

Lisäksi elintarvikejätteen hajoaminen, erityisesti anaerobisissa (happittomissa) olosuhteissa, lisää kasvihuonekaasupäästöjä, joista osa syntyy metaanina – kaasuna, joka on hiilidioksidia voimakkaampi ja pahentaa ilmastonmuutosta YK:n mukaan. Euroopan unionin neuvoston mukaan elintarvikehävikki aiheuttaa EU:ssa 16 prosenttia elintarvikejärjestelmän kasvihuonekaasupäästöistä.

Elintarvikehävikin vähentäminen on siten konkreettinen keino ilmastotoimien edistämiseksi. Se on ala, jolla organisatorisilla muutoksilla voidaan saavuttaa mitattavia ja nopeita vaikutuksia. Tässä yhteydessä, vaikka kotitaloudet aiheuttavat suurimman osan ruokahävikistä, tarkemmin sanottuna 53 %, mikä vastaa 69 kg:aa asukasta kohti Eurostatin tietojen mukaan, yhteisöruokailu, johon kuuluvat myös ruokalait, on edelleen keskeinen toiminta-alue, sillä sen osuus ruokahävikistä on 11 %, mikä vastaa noin 14 kg:aa asukasta kohti.

Ympäristönäkökulman lisäksi yhteisöllinen ruokailu nostaa esiin myös esikuvaroolin merkityksen. Julkisilla ja yliopistolaitoksilla on keskeinen rooli yhteiskunnassa. Niiden omaksumat käytännöt vaikuttavat käyttäytymiseen, muovaavat tapoja ja auttavat rakentamaan yhteistä kulttuuria. Toiminta näillä aloilla edellyttää paitsi ekologisten vaikutusten huomioon ottamista myös tulevien sukupolvien tietoisuuden lisäämistä.

Tämän analyysin pohjalta suuntaamme huomion tiettyyn, läheiseen alueeseen.

Tilanne Baskimaassa ja Navarrassa

Kun tarkastelemme tilannetta omalla alueellamme, tilanne ei parane merkittävästi. Ruokahävikki koko Euskal Herrian alueella (Baskimaa ja Navarra) on mittava ongelma sekä määrällisesti että elintarvikeketjun rakenteellisten tehottomuuksien vuoksi. Vaikka luvut vaihtelevat käytetyn menetelmän mukaan, kokonaismäärän arvioidaan ylittävän 300 000 tonnia vuodessa, mikä vastaa noin yli 100 kg:aa henkilöä kohti vuodessa. Lisäksi noin 40–45 % hävikistä syntyy kotitalouksissa, mikä osoittaa, että loppukulutus on edelleen suurin ongelmakohta, jota seuraavat teollisuus ja ravintola-ala.

Molemmilla alueilla kulutustottumukset ja tuoreiden elintarvikkeiden käsittely selittävät merkittävän osan ongelmasta. Ostosten suunnittelun puute, virheellinen säilytys tai parasta ennen -päivämäärän ja viimeisen käyttöpäivän sekoittaminen aiheuttavat vältettävissä olevia hävikkiä. Tähän liittyy vielä erittäin kehittynyt ruokakulttuuri, joka on kylläkin erottava tekijä, mutta lisää myös ruoanvalmistusmääriä ja siten ylijäämien syntymisen riskiä.

Jos keskitymme ruokaloihin (koulujen, yliopistojen, sairaaloiden tai yritysten), ruokahävikillä on erityisen strateginen merkitys. Näissä paikoissa hallinnoidaan suuria päivittäisiä tuotantomääriä suhteellisen vakiintuneiden mallien mukaisesti, mikä tekee niistä ihanteellisia ympäristöjä skaalautuvien ratkaisujen käyttöönottoon. Tässä yhteydessä useat tutkimukset viittaavat siihen, että 10–20 prosenttia yhteisruokaloissa valmistetuista elintarvikkeista voi päätyä hävikkiin. Tärkeimmät hävikin lähteet keskittyvät kolmeen kriittiseen kohtaan: yli tuotantoon, joka johtuu epätarkasta kysynnän ennusteesta, käyttäjien hylkäämistä tietyistä ruokalajeista sekä keittiössä valmistusvaiheessa syntyvään hävikkiin.

Tämän tilanteen ohella on tärkeää korostaa, että Baskimaassa ja Navarrassa on jo käynnissä lukuisia hankkeita, joiden tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä erityisesti yhteisruokaloissa.

Institutionaalisella tasolla Baskimaan hallitus edistää erilaisia hankkeita, joita tarkastelemme tarkemmin myöhemmin. Lisäksi panostetaan investointeihin startup-yrityksiin, jotka käsittelevät tätä ongelmaa, samalla kun eri keskuksista ja organisaatioista syntyy lukuisia itsenäisiä aloitteita.

Tässä tilanteessa herää merkittävä strateginen pohdinta: millaista vaikutusta voisimme saada aikaan, jos kaikki tämä tieto ja oppiminen jaettaisiin ja sovellettaisiin koordinoitusti sen sijaan, että toimittaisiin hajanaisesti useilla malleilla ja rinnakkaisilla toimintalinjoilla?

Kampanja: 24 tunnin aikana

Kampanjan tavoitteet

Ensimmäisenä tavoitteena on osoittaa selvästi tietojen avulla, että ruokahävikki on todellinen ja laajalle levinnyt ongelma, joka koskee koko Eurooppaa. Tavoitteena on myös tuoda esiin ilmiö, joka on usein normalisoitunut. Ruokahävikkiä syntyy päivittäin yliopisto- ja kouluruokaloissa, mutta sitä kyseenalaistetaan harvoin. Siksi tavoitteena on kiinnittää huomiota konkreettiseen ja käsin kosketeltavaan todellisuuteen.

Toinen tavoite on yhdistää ruokahävikki ilmasto-ongelmaan. Jokainen hävitetty ruoka-annos edustaa tarpeettomasti käytettyjä resursseja ja päästöjä, jotka olisi voitu välttää. Tätä yhteyttä ei kuitenkaan aina täysin ymmärretä, mikä korostaa tarvetta tehdä siitä selkeämpi ja ymmärrettävämpi.

Kolmas tavoite on esitellä ehdotuksemme ja selittää sen merkitys sekä kannustaa eri toimijoita liittymään ratkaisun toteuttamiseen. Kollektiivisen innovaation edistäminen yksittäisten ponnistelujen sijaan on avainasemassa: monet yhteisöt kohtaavat saman haasteen, ja jakamalla ratkaisuja voidaan optimoida tutkimukseen ja toteutukseen osoitettuja resursseja, mikä vähentää sekä kustannuksia että aikaa.

Kertomus etenee loogisesti: ensin esitellään ruokahävikin laajuus Euroopan tasolla, sitten keskitytään yhteisöruokailuun sekä yliopisto- ja kouluruokaloihin, ja lopuksi avataan keskustelu mahdollisista parannuskeinoista esittämämme innovaatiokeskuksen ehdotuksen kautta.

Kohderyhmä

Kampanja on suunnattu erilaisille tahoille ja profiileille, jotka voisivat olla innovaatiokeskuksen käyttäjiä. Lähestymistapaa ei ole määriteltä täysin tarkasti; tarkoituksena on, että ehdotuksen avaintekijät herättävät kiinnostusta ja motivoivat osallistumaan.

Hankkeeseen on suunniteltu sisällytettäväksi esimerkiksi kansalaisten osallistumisen ulottuvuus. Lisäksi pyritään saamaan mukaan yliopistoja ja tutkimuslaitoksia, jotka haluavat tehdä yhteistyötä yhteisissä projekteissa, jolloin resursseja voidaan optimoida yksittäisiin aloitteisiin verrattuna. Yhtä tärkeää on saada mukaan yhteisöjä, jotka tuntevat ongelman omakohtaisesti ja kohtaavat sen arjessaan; ne voivat tarjota dataa, helpottaa ratkaisujen validointia ja edistää sovellettavien tulosten tuottamista.

Lopuksi keskus tarvitsee vankan yrittäjäkunnan: henkilöitä, jotka pystyvät siirtämään tutkimuksen tuottaman tiedon markkinoille ja kehittämään kestäviä liiketoimintamalleja kolmella avainalueella: sosiaalisella, taloudellisella ja ympäristöllisellä.

Pääviesti ja asemointi

Kampanjan keskeinen viesti on selkeä: meillä on suuri yhteinen ongelma, ja jos lähestymme ratkaisujen etsimistä yhdessä, saavutamme tuloksia tehokkaammin.

Kampanjassa omaksutaan rakentava ja ratkaisukeskeinen lähestymistapa. Sen tarkoituksena ei ole syyllistää, vaan edistää yhteistä vastuuta. Se kannustaa yleisöä pohtimaan nykyisiä käytäntöjä uudelleen ja liittymään mukaan hankkeeseen.

Paikallinen lähestymistapa

Tietoisuuden lisäämisen lisäksi tämä kampanja on osa vaikuttamistyötä. Sen tavoitteena on osoittaa, että ekologinen siirtymä edellyttää muutoksia myös arjen ympäristöissä.

Käsittelemällä eri Euroopan maiden erityisongelmia hanke yhdistää paikallisen toiminnan laajempaan eurooppalaiseen haasteeseen. Ruokahävikin vähentäminen näissä ympäristöissä edistää ilmastotavoitteita ja tukee yhteisöllisten käytäntöjen asteittaista muutosta.

Viestinnän muoto ja strategia

Kampanja on suunniteltu noin kolmen minuutin pituisen, lyhyen ja jäsennellyn kertomuksen ympärille, joka on tarkoitettu maksimoimaan selkeys ja vaikutus. Tämä muoto vaatii avainviestien huolellista valintaa ja vahvistaa viestinnän yleistä tehokkuutta.

Audiovisuaalinen luonne mahdollistaa viestin välittämisen helposti ymmärrettävällä, suoralla ja kiinnostavalla tavalla. Se tuo esiin asioita, jotka usein jäävät huomaamatta, herättää huomiota, kannustaa pohtimaan ja helpottaa viestin levittämistä erityisesti digitaalisten kanavien ja sosiaalisen median kautta yliopistoympäristössä.

Tulos

24 tunnin työn jälkeen esittelimme Moduulin 2 kaikille osallistujille luomamme videon.

Prosessi

24 tuntia oli varsin vaativa kokemus. Meillä oli suuria vaikeuksia koordinoida toimintaamme tiiminä, joustaa omista ideoistamme ja ymmärtää toisiamme sujuvasti. Tauot ja erilaiset aktiviteetit auttoivat meitä irrottautumaan työstä, ja vähitellen tiimimme yhtenäisyys vahvistui, minkä ansiosta työ eteni luonnollisemmin.

Nukuimme vähän, ja lopulta koko tiimi lähti yhdessä vierailemaan Bidartissa. Aluksi näytti siltä, ettemme pääsisi yhteisymmärrykseen, mutta kuten teampreneurship-menetelmä opettaa, prosessiin on luotettava. Lopulta olimme kaikki tyytyväisiä lopputulokseen.

Sidosryhmät Baskimaassa ja Navarrassa

Johdanto

Baskimaa tarjoaa erityisen suotuisat puitteet eurooppalaisen ruokahävikkiin keskittyvän tutkimuskeskuksen kehittämiseksi. Alueella on vahvat yhteistyöperinteet, ja toimijoiden välinen yhteistyömalli

—jota osuuskuntatoiminta on suurelta osin edistänyt— on osoittanut kykynsä luoda yhteistä arvoa ja pitkän aikavälin kestäviä ratkaisuja.

Tässä ekosysteemissä vallitsee selkeä taipumus yhdistää voimavarat ja optimoida resursseja yhdessä, lähtökohtana se, että monimutkaiset haasteet vaativat yhteisiä ratkaisuja. Elintarvikejätteen käsittely edellyttää tässä mielessä monialaisten tiimien muodostamista, joissa on mukana erilaisia toimijoita: akateemisesta ja tieteellisestä maailmasta yritysmaailmaan, julkishallintoon ja suoraan asiaan liittyviin yhteisöihin. Tämä monimuotoisuus mahdollistaa paitsi ongelman paremman ymmärtämisen myös tehokkaampien, sovellettavien ja laajennettavien ratkaisujen suunnittelun.

Samalla alueella on jo käynnissä lukuisia aloitteita, joissa ruokahävikkiä käsitellään eri näkökulmista ja eri toiminta-tasoilla. Tämä moninaisuus osoittaa, ettei ole olemassa yhtä ainoaa oikeaa vastausta, vaan joukko toisiaan täydentäviä ratkaisuja, jotka voivat vahvistaa toisiaan. Tässä yhteydessä keskuksen perustaminen nähdään mahdollisuutena yhdistää nämä toimet, maksimoida synergiaedut ja nopeuttaa siirtymistä kohti kestävämpiä malleja Euroopan tasolla.

Haastattelut

Osana tietoisuuden lisäämiskampanjaamme haastattelimme erilaisia sidosryhmiä, jotka on jaoteltu kahteen ryhmään: toisaalta yrityksiä tai oppilaitoksia, jotka toteuttavat ratkaisuja ruokahävikin vähentämiseksi ja toisaalta elintarvikealalla toimivat toimijat (kuten ruokalat), jotka pystyvät antamaan suoraa näkemystä tästä ongelmasta.

Denis Ugalde-Oreka

Haastattelupäivä: 26.2.2026

Orekan toimitusjohtajan Denis Ugalden mukaan hankkeen tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä keräämällä yritysten ja keittiöiden ylijäämät ja jakamalla ne sosiaalialan toimijoille. Yritykset kirjaavat käytettävissä olevan ruoan, ja Oreka huolehtii sen keräämisestä, kuljetuksesta ja toimittamisesta turvallisuusohjeita noudattaen. Suurin haaste on logistiikka, sillä ruoan säilyvyysaika on lyhyt ja se on kuljetettava nopeasti sopivissa pakkauksissa.

Haastattelu:

Miten kaikki alkoi?

Oreka syntyi, kun havaittiin, että monissa ruokaloissa ja suurkeittiöissä heitettiin pois hyväkuntoista ruokaa. Tavoitteena oli luoda järjestelmä, joka keräisi nämä ylijäämät ja jakaisi ne edelleen sosiaalijärjestöille, jotta ne saisivat uuden elämän.

Miten malli toimii?

Yritykset, joilla on ylijäämäruokaa, ilmoittavat saatavuuden alustalle. Oreka järjestää keräyksen, kuljetuksen ja toimituksen yhdistyksille tai sosiaalisille organisaatioille, jotka voivat hyödyntää kyseiset elintarvikkeet.

Mistä ruoka hankitaan ja miten sitä hyödynnetään?

Ruoka tulee pääasiassa sairaaloista, kouluista, yrityksistä ja catering-palveluista, joissa syntyy ylijäämää. Kun ruoka on hyväkuntoista, se kerätään ja jaetaan edelleen, jotta muut ihmiset voivat syödä sen.

Miten ruoka kuljetetaan ja miten varmistetaan, että se on hyvässä kunnossa?

Kuljetus tapahtuu elintarviketurvallisuusohjeiden mukaisesti, ja lämpötiloja ja kuljetusaikoja valvotaan. Koko prosessi kirjataan ylös, jotta voidaan taata, että ruoka saapuu perille asianmukaisessa kunnossa.

Missä pakkauksissa ruokaa kuljetetaan?

Käytetään elintarvikekäyttöön hyväksyttyjä ammattikäyttöön tarkoitettuja astioita, kuten ruokailualustoja ja muita sopivia pakkauksia, joilla varmistetaan elintarviketurvallisuus kuljetuksen aikana.

Mitkä ovat liiketoimintamallin heikkoudet?

Suurin haaste on logistiikka, sillä valmisruoan säilyvyysaika on rajallinen. Lisäksi lahjoittajayritysten ja vastaanottajaorganisaatioiden toimintaa on koordinoitava tehokkaasti.

Miten ajoitusta hallitaan, jotta ruoka ei pilaannu?

Nopeus nouto- ja toimitusprosesseissa on etusijalla, usein samana tai seuraavana päivänä, jotta ruoka ehditään kuluttaa ennen kuin sen laatu heikkenee.

Mitä negatiivisia kokemuksia teillä on ollut?

Alussa eräs Orekan palkkaama kuljettaja, jolle ei ollut annettu tarkkoja ohjeita ruoan kuljettamisesta, lähti noutamaan valtavaa ylijäämää BEC:n tapahtumasta, mutta saapui paikalle moottoripyörällä auton sijaan, minkä vuoksi hän ei pystynyt kuljettamaan juuri mitään kuljetuskapasiteetin puutteen vuoksi.

Johtopäätös

Yhteenvedona voidaan todeta, että haastattelu kuvaa, kuinka Oreka lähestyy ruokahävikkiä käytännönläheisesti ja todellista vaikutusta tuottaen yhdistämällä tehokkaasti ylijäämää tuottavat yritykset ja sosiaaliset toimijat, jotka voivat hyödyntää sitä. Yrityksen erottava tekijä on koko toiminnan hallinnointi, joka takaa prosessin turvallisuuden ja jäljitettävyyden. Suurin haaste on kuitenkin edelleen logistiikka, sillä valmiiden elintarvikkeiden käsittely vaatii nopeutta ja erittäin tarkkaa koordinoitua. Ajan myötä he ovat hioneet toimintamalliaan ja oppineet kokemuksista, minkä

ansioista he ovat pystyneet vahvistamaan toimintaansa ja kehittymään kohti yhä vankempaa ja tehokkaampaa järjestelmää.

Egoitz Bikandi – Atxuri-koulu

Haastattelupäivä: 5.3.2026

Atxuri-koulun opettajan Egoitz Bikandin kertoman mukaan ruokalan projekti perustuu siihen, että ruokailun jälkeen jäljelle jäänyt ruoka hyödynnetään, jotta sitä ei menisi hukkaan. Ruoka jaetaan perheille, jotka ovat etukäteen ilmoittautuneet listalle, ja se toimitetaan muovipakkauksissa, jotta perheet voivat viedä sen kotiin ja syödä siellä. Tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä ja hyödyntää hyväkuntoista ruokaa. Haastattelussa selvitetään, että järjestelmä perustuu ylijäämien suunnitteluun ja yhteistyöhön perheiden kanssa, jotta ruoka hyödynnetään mahdollisimman tehokkaasti.

Haastattelu:

Miten aloititte?

Atxuri-koulussa alettiin hyödyntää koulun omassa ruokasalissa ylijäänyttä ruokaa.

Miten malli toimii?

Malli perustuu koulun ruokasalista kerättyjen, vielä syötäväkuntoisten ruokajäämien hyödyntämiseen. Ruoka pakataan tupper-astioihin ja toimitetaan listalle ilmoittautuneille perheille, jotta he voivat viedä sen kotiin ja hyödyntää sen siellä.

Mistä saatte ruoan ja miten hyödynnätte sitä?

Ruoka tulee yksinomaan koulun ruokasalista, kun sitä jää yli aterian jälkeen.

Miten kuljetatte ruoan? Miten varmistatte, ettei se ole pilaantunut?

Ruoka pidetään asianmukaisissa olosuhteissa siitä lähtien, kun se noudetaan ruokasalista. Se jaetaan suljetuissa Tupperware-astioissa, ja sen kunto tarkistetaan ennen toimitusta, noudattaen aikatauluja laadun takaamiseksi.

Missä pakkauksissa kuljetatte ruokaa?

Käytämme elintarvikekäyttöön soveltuvia muovisia tupper-astioita. Perheet vievät ne kotiin. Itse asiassa halusimme ottaa käyttöön käytännön, jossa jokainen perhe toisi omat tupper-astiansa, jotta muovijätettä ei syntyisi niin paljon, mutta ristikontaminaation ehkäisyyn liittyvistä terveydellisistä syistä tämä ei ole mahdollista.

Mitkä ovat liiketoimintamallin heikkoudet?

Yksi heikkous on se, että toiminta riippuu ruokasalissa ylijäävän ruoan määrästä; jos ylijäämää ei ole, ei ole tuotteita jaettavaksi. On myös tärkeää koordinoida perheiden luetteloa hyvin, jotta jakelu sujuu tehokkaasti.

Miten aikoja hallitaan, jotta ruoka ei pilaannu?

Ruoka jaetaan pian ruokasalin palvelun päätyttyä, jotta varastointiaika voidaan minimoida. Lisäksi ruoan kunto tarkistetaan ennen sen pakkaamista tupper-astioihin.

Kertoisitko jonkin negatiivisen kokemuksen?

Kerran ruokaa oli odotettua enemmän, mutta sen noutamiseen ilmoittautuneita perheitä ei ollut tarpeeksi, joten osaa ylijäämästä ei voitu hyödyntää. Tämä opetti, kuinka tärkeää on parantaa suunnittelua ja viestintää perheiden kanssa.

Johtopäätös

Yhteenvedona voidaan todeta, että Colegio Atxurin ruokalan aloite osoittaa, että yksinkertaisella organisoinnilla voidaan vähentää ruokahävikkiä huomattavasti ja lisäksi auttaa suoraan lähialueen perheitä. Järjestelmä on käytännöllinen ja helppo toteuttaa, sillä se hyödyntää ruokalan omaa ylijäämää ja jakaa sen nopeasti. Silti se riippuu paljon siitä, kuinka paljon ruokaa jää yli päivittäin, ja siitä, että yhteistyö perheiden kanssa sujuu hyvin, jotta mitään ei mene hukkaan. Kokemukset osoittavat selvästi, että parempi suunnittelu ja viestintä voivat olla ratkaisevia tekijöitä, jotta malli toimisi yhä paremmin.

Mónica Aguirre – Beriainin julkinen koulu.

Haastattelupäivä: 22.3.2026

Mónica Aguirre on toiminut kouluruokalan valvojana 21 vuotta. Tällä hetkellä hän työskentelee Beriainin julkisessa koulussa, joka on Pamplonan alueella sijaitseva alueellinen koulu, jossa opetusta annetaan esikoulun 1. luokasta peruskoulun 6. luokkaan. Hänen kertomuksensa tarjoaa suoran näkemyksen kouluruokapalvelun organisoinnista ja ruokahävikin hallinnasta tässä yhteydessä.

Haastattelu:

Miten ruokalan ruokalista toimii?

Toisaalta Navarran hallitus asettaa suuntaviivat ja ohjeet. Jokaisen ruokalistan (perusruokalista, gluteeniton, lihaton, maidoton jne.) takana on ravitsemusterapeuttien tiimi, jonka tehtävänä on laatia tasapainoinen ruokalista, joka perustuu aitoon ruokaan ja lähituotantoon. He ovat luopuneet vanhoista, lapsille suunnatuista ruokalistoista, joissa käytettiin liikaa hiilihydraatteja, paistettuja ruokia jne., ja edistävät sen sijaan tietoisia ruokailutottumuksia, joissa keskitytään terveyden hoitoon ja ruoan aitojen makujen tuntemiseen ilman tekstuurien peittämistä.

Vielä muutama vuosi sitten ruoka toimitettiin valmiiksi kypsennettynä termospulloissa keskuskeittiöistä, mutta nykyään koululla on oma keittiö. Tämä tarkoittaa, että joka päivä yksi vastuhenkilö valmistaa ja kypsentää kaikki ateriat Navarran hallituksen asettamien ohjeiden mukaisesti.

Kuinka monta oppilasta syö ruokasalissa?

Tällä hetkellä ruokasalissa on noin 90 ruokailijaa, ja viikonpäivästä riippuen myös 5–6 opettajaa syö siellä.

Monet oppilaista tulevat läheisistä kylistä ja heidät kuljetetaan kouluun, joka toimii alueen keskuskouluna. Tämä mahdollistaa ja takaa ruokapalvelun ylläpitämisen, sillä tällaiset (alueelliset) oppilaitokset ovat erityisehtojen alaisia ja Navarran hallituksen koordinoimia. Hallitus on päävastuullinen elin, joka hallinnoi sekä kuljetus- että ruokapalveluja näille muualta tuleville oppilaille. Tämä tekee ruokapalvelun ylläpitämisestä mahdollisen ja kannattavan, monissa tapauksissa pienemmissä kouluissa.

Kuinka paljon ruokaa menee päivittäin hukkaan (noin kg:na)?

Hävikin määrä ei ole kiinteä, sillä se riippuu suuresti ruokalistasta. Jotkut ruoat ovat suositumpia kuin toiset, mutta päivittäin hävitetään arviolta 2,5–3 kg ruokaa.

Onko oppilaitoksellanne menetelmää ruokahävikin hallintaan? Tällä hetkellä ruokahävikin hallintaan ei ole otettu käyttöön mitään erityistä menettelytapaa. On kuitenkin tiedossa, että Pamplonassa on käynnissä Navarran hallituksen tukema pilottihanke. Lisäksi yrityksellä on kiinnostusta ja tietoisuutta hankkia tietoa asiasta ja tarvittaessa liittyä mukaan tähän aloitteeseen.

Johtopäätös

Yhteenvedona voidaan todeta, että haastattelu osoittaa, että Beriainin julkinen koulu on hyvin organisoitu ja Navarran hallituksen sääntelemä, ja sen ruokalistat ovat tasapainoisia ja perustuvat laadukkaisiin tuotteisiin. Ruokahävikkiä esiintyy kuitenkin edelleen, enemmän tai vähemmän riippuen eri ruokalistojen suosiosta. Vaikka tällä hetkellä ei ole olemassa erityistä menettelytapaa sen hallintaan, kiinnostusta liittyä jo olemassa oleviin aloitteisiin on olemassa. Koululla on hyvä rakenne, mutta ruokahävikin hallinnassa on vielä parantamisen varaa.

Johtopäätökset

Haastattelujen perusteella voidaan melko selvästi erottaa useita keskeisiä ajatuksia.

Ensinnäkin ruokahävikki on ongelma, joka esiintyy järjestelmän eri kohdissa, suurista keittiöistä ja yrityksistä kouluruokaloihin. Tämä vahvistaa, ettei ongelmaa voida ratkaista yhdellä ainoalla ratkaisulla, vaan se vaatii kuhunkin tilanteeseen sovitettuja lähestymistapoja.

On myös havaittavissa, että jo nyt on olemassa toimivia ja vaikuttavia aloitteita, erityisesti ylijäämien uudelleenjakelussa. Niillä kaikilla on kuitenkin samankaltaisia haasteita, kuten logistiikka, ajanhallinta tai eri toimijoiden välinen koordinointi.

Toisaalta monet näistä malleista riippuvat vaihtelevista tekijöistä, kuten ylijääneen ruoan määrästä tai sen noutajien saatavuudesta, mikä vaikeuttaa niiden tehokkuutta ja laajennettavuutta.

Kouluruokaloiden osalta ongelmaa kohtaan tunnetaan suurempaa tietoisuutta, mutta prosesseja on vielä jäsenneltävä paremmin ja laadittava selkeät menettelytavat ruokahävikin hallitsemiseksi.

Kaiken kaikkiaan haastattelut vahvistavat käsitystä siitä, että tietoa ja toimintaa on jo käynnissä, mutta samalla on olemassa selkeä mahdollisuus yhdistää aloitteita, parantaa koordinointia ja kehittää tehokkaampia ja toistettavissa olevia ratkaisuja.

Suosituksset

Ruokahävikin torjumiseksi yhteisöruokaloissa on omaksuttava strategia, jossa yhdistyvät erilaiset toimenpiteet, kuten hallinnon parantaminen, valistus sekä koordinoitujen tehostaminen asianomaisten organisaatioiden ja henkilöiden välillä.

Ensinnäkin on olennaisen tärkeää parantaa kysynnän suunnittelua sovittamalla tuotettavat määrät todellisiin kulutustottumuksiin. Tämä mahdollistaisi ylituotannon vähentämisen, joka on yksi hävikin pääsyistä. Tässä yhteydessä on myös tärkeää ottaa käyttöön standardoituja mittaajärjestelmiä, joiden avulla hävikki voidaan mitata ja jotka helpottavat tietoon perustuvaa päätöksentekoa.

Toiseksi ylijäämien uudelleenjakelumekanismeja on vahvistettava. Orekan kaltaiset aloitteet osoittavat, kuinka yrityksistä, sairaaloista ruokaloista voidaan kerätä ja jakaa edelleen sosiaalialan toimijoille, mikä edistää yhteistyötä ja parantaa tehokkuutta. Tässä mallissa logistiikka ja nopeus ovat kriittisiä tekijöitä elintarviketurvallisuuden takaamiseksi kuljetuksen aikana, sillä elintarvikkeiden säilyvyysaika on hyvin lyhyt.

Koulujen tasolla Atxuri-koulun kaltaiset mallit osoittavat, että ylijäämän sisäinen uudelleenkäyttö jakamalla se perheille voi olla tehokas ratkaisu. Tätä järjestelmää voitaisiin soveltaa muissakin kouluissa, kuten Beriainissa, parantamalla suunnittelua yhdessä perheiden kanssa, jotta osa ruoasta ei menisi hukkaan.

Lisäksi käyttäjien tietoisuuden lisääminen on avainasemassa. Kouluruokaloita tulisi pitää myös oppimisympäristöinä, joissa edistetään vastuullisia ruokailutottumuksia ja kerätään palautetta ruokalistaista, jotta tiettyjä ruokia kohtaan tunnettua vastenmielisyyttä voitaisiin vähentää.

Lopuksi on tarpeen parantaa koordinaatiota Baskimaan ja Navarran eri aloitteiden välillä ja välttää niiden erillistä toimintaa. Tiiviimpi yhteistyö keskusten, järjestöjen ja julkishallinnon välillä mahdollistaisi hyvien käytäntöjen jakamisen, niiden vaikutuksen lisäämisen sekä tehokkaampien ratkaisujen kehittämisen politiikan, rahoituksen ja institutionaalisen tuen avulla. Tässä yhteydessä edellä mainittujen aloitteiden ohella on syytä mainita myös viimeaikaiset innovatiiviset aloitteet, kuten Navarran aloite, joka perustuu valmiiden ruokien automaatteihin. Nämä aloitteet osoittavat uusien mallien potentiaalin ylijäämien hyödyntämisessä turvallisella ja helposti saatavilla olevalla tavalla, ja ne voisivat toimia mallina niiden käyttöönotolle muilla alueilla.

Lähdeluettelo

- TEAMIT+ – Learning by Creating. (n.d.). <https://teamit.plus/>
- Eitb. (2025, 29. syyskuuta). Baskimaassa menee ruokahävikin vuoksi hukkaan 115 kiloa ruokaa henkilöä kohden vuodessa, yhteensä 244 000 tonnia. EITB. https://orain.eus/es/actualidad/sociedad/2025/09/29/euskadi-pierde-115-kilos-comida-persona-ano-el-desperdicio-alimentario-un-total-244000-toneladas/?utm_source=chatgpt.com
- navarra.es. (2022, 2. marraskuuta). Navarran hallitus on hyväksynyt ruokahävikin vähentämissuunnitelman vuosille 2022–2027. https://www.navarra.es/es/-/nota-prensa/el-gobierno-de-navarra-ha-aprobado-la-agenda-a-para-reducir-el-desperdicio-alimentario-2022-2027?utm_source=chatgpt.com
- Vasco, E. J.-G. (2022, 8. syyskuuta). Elikä esittää lukuja elintarvikehävikistä Baskimaassa. Baskimaan hallinnon verkkoportaali: https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/noticia/2022/elika-pone-numeros-al-desperdicio-alimentario-en-euskadi/?utm_source=chatgpt.com
- Eurooppa-neuvosto. (2025, 19. helmikuuta). Ruokahävikki. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/food-waste/#0>
- Eurostat. (2025, 16. lokakuuta). EU:ssa hukataan vuosittain 130 kg ruokaa henkilöä kohti.
- Eurostat: <https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/w/ddn-20251016-2>
- Yhdistyneet Kansakunnat. (n.d.). Ruoka ja ilmastonmuutos: Terveellisempi ruokavalio terveemmän planeetan puolesta | Yhdistyneet Kansakunnat. <https://www.un.org/es/climatechange/science/climate-issues/food>
- Ruokahävikki: kiireellinen haaste, jota Zero Waste -päivä korostaa. (2026, 30. maaliskuuta). YK:n uutiset. <https://news.un.org/es/story/2026/03/1541302>

TEAMIT+: MONIKULTTUURISET JA YRITTÄJYYDEN VAIKUTUKSELLISET INNOVAATIO-OSUUSYHTIÖT

Tietoa TEAMIT+-projektista

TEAMIT+:n tavoitteena on kehittää innovatiivinen koulutusohjelma, jossa sovelletaan "oppimista luomalla" -lähestymistapaan perustuvaa pedagogista menetelmää. Tätä erityistä pedagogista menetelmää sovelletaan ammatillisen koulutuksen ja korkeakoulutuksen opiskelijoihin sekä nuoriin maahanmuuttajiin, pakolaisiin ja työttömiin eri akateemisilta aloilta. Tavoitteena on valmentaa heitä tulemaan tulevaisuuden "teampreneureiksi", jotka vaikuttavat yhteiskuntaan ymmärtämällä siirtymisen merkityksen kohti vihreämpää taloutta, joka perustuu ekologisiin, digitaalisiin ja ilmastonmuutoksen sietokykyyn liittyviin osaamisalueisiin.



Rahoittajana Euroopan unioni (tukisopimus nro 101111560). Esitetyt mielipiteet ja näkemykset ovat kuitenkin yksinomaan kirjoittajien omia eivätkä välttämättä heijasta Euroopan unionin tai Euroopan koulutuksen ja kulttuurin toimeenpanoviraston (EACEA) kantoja. Euroopan unioni tai EACEA eivät ole vastuussa niistä.

European Union nor EACEA can be held responsible for them.



Co-funded by
the European Union