Ruoka2030-selonteko – Suomi-ruokaa meille ja maailmalle: Lausunto ruokahävikistä

25.4.2017 Hanna Kuisma ja Eeva Lehtineva

Ansiokasta selontekoa täydennämme kuudella näkökohdalla:

1. Ruokahävikin vähentämisestä ja sen hyötykäytöstä olisi hyödyllistä koota selontekoon aivan oma lukunsa. Nyt hävikistä puhutaan pirstaleisesti eikä kokonaiskuvaa muodostu. Tämä tosin kuvastaa tilannetta myös Suomessa: ei ole tahoa, joka ottaisi kokonaisvastuuta ruokahävikin määrittelystä ja hyötykäytöstä.
2. Kaikki suomalaiset eivät ole ns. kuluttajia. Huono-osaisten määrä kasvaa ja he käyttävät ruoka-apua täydentääkseen ruoansaantiaan, joka on joidenkin kohdalla heikkoa.
3. Vähittäiskaupan, tukkujen ja elintarviketehtaiden rooli ja keinot hävikin vähentämisessä tulisi tuoda selkeämmin ja konkreettisemmin esiin. Keinoja on tiedossa alkutuotannosta kuluttajalle saakka. Yrittäjät ovat tietoisia siitä, että hävikki on tappiota.
4. Ruokahävikin kestävän hyötykäytön miettiminen ei pelkästään riitä, on ensisijaisesti tähdättävä sen vähentämiseen jokaisella ruoantuotannon tasolla.
5. Ruokahävikki on todella haastava hyödynnettävä ruoka-avun kentällä, koska sitä ei pysty ennakoimaan, sen käsittely vie aikaa ja sen kuljettaminen maksaa paljon kolmannelle sektorille. Ruokahävikiksi luetaan eri tahoilla hyvin erilaatuista tavaraa. Kaupat tuottavat hyvin vaihtelevaa hävikkiä. Tukuista ja tehtaista saadaan laadukkaampia ja isompia eriä. Yhteinen pöytä on ilmeisesti ensimmäisiä ruoka-avun kentän toimijoita Suomessa, joka hankkii kokonaiskuvaa ja myös haastaa hävikin lahjoittajia ja elintarvikeasiantuntijoita.
6. Kun oletetaan, että hävikistä ei aivan kokonaan koskaan päästä eroon, se tulisi nähdä uutena liiketoimintana ja sosiaalista kestävää kehitystä luovana kolmannen ja neljännen sektorin toimintana, jonka hyvinvointivaikutukset ovat laskettavissa. Hävikin kautta voi luoda myös työpaikkoja. Tämän ruoka-apuun ja työllistämiseen liittyvän yhteiskunnallisen toiminnan rahoittamisesta tulisi päästä keskustelemaan avoimin mielin ja yhteistä hyvää etsien.

Tarkemmat nostot ja huomiot selonteosta ruokahävikkiin liittyen sivuittain:

Sivu 4: Vastuullisuus ruokaketjussa ei aukea ”ympäristön” huomioonottamisella. On avattava, missä vaiheessa kestävää ruokaketjua hävikkiä syntyy ja mitä sille voi tehdä.

Sivu 5, visio: Kaikki suomalaiset eivät ole ns. kuluttajia. Huono-osaisten määrä kasvaa ja he käyttävät vähän täyshintaisia palveluja. Nämä ihmiset käyvät edelleen ja enenevässä määrin ruoka-avussa. Heillä ei siis ole kykyä eikä mahdollisuutta tehdä tietoisia valintoja ruokansa suhteen. Juho Saari kertoo keväällä 2015, että noin 230 000 suomalaista on pitkäaikaisesti viimesijaisen ja ainoastaan tilapäiseksi tarkoitetun sosiaaliturvan varassa (Saari, Juho: Huono-osaiset). Ruoka-avun tarpeen on huomattu kasvavan viime vuosina ympäri Suomea noin 400 eri ruoka-avun jakopaikassa.

Sivu 6: Ruokapoliittisen selonteon tavoitteena on lisätä yhteistyötä eri ruoka-alan toimijoiden kesken. Tätä tarvitaan nimenomaan myös ruokahävikin vähentämiseksi.

Sivu 16: Ruoka-apu on eräänlainen kiertotalouden ja jakamistalouden muoto ja on ollut sitä jo 30 vuotta. Ruoka-apua tulisi kehittää siten, että jokainen hävikkiä tuottava taho osallistuisi jakamistalouden rahoittamiseen. Nykyisellään kolmas sektori maksaa ruokahävikin logistiikan yksin eivätkä kaupat ja teollisuus osallistu kuin lahjoittamalla ruoan.

Sivulla 18 selonteossa mainitaan ensimmäisen kerran ruokahävikki, tähdelounaiden ja ammattikeittiöiden kohdalla. Ne ovat iso ja kallein osa tuotetusta ruokahävikistä. Kuumaan ruokaan on käytetty eniten työvoimapanosta laskettaessa alkutuotannosta lähtien.

Sivu 19, Mitä pitää tehdä: Olisi hyvä erikseen listata alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden sivuvirtojen sekä vähittäiskaupan eri keinot ruokahävikin vähentämisessä. Hävikkiä voi hyötykäyttää ainakin biopolttoaineena, rehuna

tai ruoka-avussa. Mistä kohdin ketjua ja miten näihin hyötykäytön polkuihin lähdetään? Miten varmistetaan, että hävikkiä vähennetään ennen sen hyötykäyttämistä?

Luku 4: On hyvä kouluttaa kiertotalousosaamisessa, mutta pelkkä koulutus ei riitä. Ammattikeittiöiden, ravintoloiden, kaupan, tukkujen ja teollisuuden työskentelytapojen ja asenteiden tulee myös muuttua. Myös johtajuuden on tuettava tätä muutosta ja sen seurantaa kohti ekologisempaa ajattelua.

Sivu 22: Erilaisia olemassa olevia järjestelmiä, rekistereitä ja myyntitilastoja tulisi voida hyödyntää avoimemmin myös ruokahävikin arvioimisessa, ennakoimisessa ja seurannassa. Esim. kaupoilla on data päivän hävikistä, mutta ruoka-aputoimija ei saa tietoa liikesalaisuuden vuoksi. Tieto helpottaisi hävikin logistiikkaa huomattavasti. Tässä vaaditaan neuvottelua vähittäiskaupan ja teollisuuden kanssa liikesalaisuuden turvaamiseksi riittävässä määrin.

Luku 5: Ruoan arvostus on olennainen tekijä myös ruokahävikin kyseessä ollessa. On mahdollista muuttaa asenteita syömäkelpoista hävikkiä kohtaan, jotta sen käyttö moninaistuisi myös kotitalouksissa ja ammattikeittiöissä. Tässä mm. Kuluttajaliitto ja Martat tekevät arvokasta työtä. Vähittäiskaupassa pelkästään kuluttajien vaihtelunhalun ja vaihtoehtojen painottaminen ja tähän tarpeeseen vastaaminen on epäekologista ja kestämätöntä.

Sivu 25: Myös ruokahävikistä tehdyllä ruoalla voi ruoka-avun kentällä saavuttaa osallisuuden ja voimaantumisen tavoitteita. Yhdessä syömisellä on vahva voima.

Sivu 26, Mitä pitää tehdä: Pelkkä ruoan arvostuksen lisääminen tai mittaamisen parantaminen ei riitä ruokahävikin vähentämiseen. Siinä tarvitaan myös selkeitä toimenpide-ehdotuksia ja vaatimuksia ruoan tuottajille ja sen myyjille.

Sivu 27: Terveellisen ruoan saanti ja terveellisten ruokavalintojen tekeminen ei valitettavasti ole kaikille suomalaisille mahdollista. Myös ruoka-avun asiakkaiden terveys tulisi ottaa huomioon ja kehittää siksi ruoka-avun laatua ja ravitsevuutta – niin kauan kuin ruoka-apua tarvitaan sosiaaliturvan aukkojen paikkaajana. Tähän vaikuttaa suoraan se, miten ruoka-apua kuljetetaan ja millaisissa oloissa sitä jaetaan.

Sivu 30: Ruoka-avun ruokaturvassakin voi erottaa ruoka-avun saatavuuden, kyvyn hankkia ruokaa itselleen, ruoka-avun käytettävyyden (laatu ja käyttöikä), ruokaturvallisuuden ja ruoka-avun tarjonnan vakauden alueellisesti.

Sivu 30: *”Suomalaisen ruokapolitiikan tavoitteena on kansallisen ruokaturvan ja hyvän ravitsemuksen takaaminen tällä asuville. Politiikan on oltava linjassa maailmanlaajuisten ruokaturvaan ja köyhyyteen liittyvien tavoitteiden kanssa.”* Tämä ei tällä hetkellä toteudu kymmenien tuhansien ihmisten kohdalla. Nälkä ja puutteellinen ravitsemus on olemassa oleva ilmiö Suomessakin. Ruoka-avut eivät aina takaa riittävästi tai riittävän hyvänlaatuista syötävää.

Sivu 33:*”Hävikiksi päätyvä ruoka heikentää ruokajärjestelmän resurssitehokkuutta, kannattavuutta ja kauppatasetta. Ruokahävikki kuormittaa tarpeettomasti ympäristöä ja sosiaalisesti kestämätöntä.”* Se on sosiaalisesti ja eettisesti kestämätöntä globaalisti ja Suomessa. Ilman ruokahävikkiä suomalaista ruoka-apua ei olisi, mutta on eettisesti kestämätöntä, että osa kansasta syö vuosikymmenestä toiseen sen, mikä paremmin toimeentuleville ei kelpaa.

Sivu 34, Mitä pitää tehdä ja sivu 41, tiivistelmä: *”Parannetaan ruokajärjestelmän kestävää kiertotaloutta ja energia- ja materiaalitehokkuutta neuvonnalla, yhteistyöllä, tuotantotiloja ja -välineitä uudistamalla ja tukemalla uusia teknologioita, jotka mahdollistavat kestävän kiertotalouden.”* On myös tarpeen ruokahävikin kohdalla:

- kehittää ruoan tuotannon, myynnin ja kuluttamisen prosessit niin, että hävikkiä ei juuri synny
- hinnoiteltava ruoka siten, että se menee suurimmalta osin kaupaksi suoraan vähittäiskaupasta ja näin huono-osaisellekin olisi mahdollisempaa käydä tavallisessa kaupassa
- hävikin havaitsemisen, ennakoinnin ja mittaamisen lisääminen
- herätellä uudenlaisia työtapoja ja asenteita ruokahävikkiä kohtaan ruokaketjun joka osalla
- kuvata selkeät keinot sen hyötykäytölle alkutuotannosta alkaen
- kyetä osoittamaan taloudelliset ja sosiaaliset hyödyt hävikin hyötykäytöstä ja vähentämisestä
- tiedostaa, että hävikki voi luoda arvonlisäystä esim. uutena yritystoimintana ja että laadukas hävikin hyötykäyttö säästää rahaa ja luo sosiaalista arvonlisäystä lisääntyneenä hyvinvointina ruoka-avun kentällä.

Yhteinen pöytä™ on yhteisöllinen ja keskitetty ratkaisumalli ruokahävikin hyötykäyttöön ruoka-apuna

Ruoka-avun tarve, köyhyys ja yksinäisyys lisääntyvät Suomessa koko ajan. Suomessa syntyy ruokahävikkiä alkutuotannosta kuluttajalle arvioiden mukaan yhteensä noin 400 miljoonaa kiloa vuodessa, noin 15 % kaikesta tuotetusta ruoasta. Vantaalaisessa Yhteinen pöytä -toimintamallissa yhdistetään hävikkiruoan hyötykäyttö ja tutkimukseen perustuva ruoka-avun kehittäminen verkostomaiseen ja yhteisölliseen kansalaistoimintaan sekä työllistämiseen tavalla, jota Suomessa ei ole vielä tehty. Tästä syystä Yhteinen pöytä on Sitran Kiertotalouden tiekartalla. Sitra katsoo, että mallimme olisi levitettävissä muuallekin Suomeen.

Yhteisöllisiä ratkaisuja leipäjono-ongelmaan

Vantaan Yhteisen pöydän ydintavoitteena on vähentää leipäjonoja ja kehittää verkostomme ruoka-apua yhteisölliseksi. STM ja Kirkkohallitus ovat nimenneet Yhteinen keittiö -hankkeensa samankaltaisesti. Yhteinen pöytä ja Yhteinen keittiö tekevät yhteistyötä, mutta ovat eri toimijoita.

Yhteinen pöytä haluaa, että Vantaalla ruoka-apua hakeva ihminen tulisi kohdatuksi kokonaisvaltaisesti. Yhteisen pöydän ammattimainen, ruokaturvallinen ja keskitetty ruokahävikin logistiikka antaa verkostolle mahdollisuuden keskittyä ydintyöhönsä. Mm. verkoston yhteisölounaisiin (tällä hetkellä noin 10 viikossa) yhdistetty hävikin hyötykäyttö ja kylmäkuljetus turvaa ruoka-avun laadun. Verkostoa avustetaan yhteisönrakentajakurssien ja yhteisölounaiden perustamisessa sekä tuetaan työpajojen, keskustelujen, yhteissuunnittelun ja virkistyksen muodossa. Yhteinen pöytä ei ole vain ruokapankki, vaan pyrkii pelkän hävikkiruoan varastoimisen ja kuljettamisen sijasta kehittämään ruoka-apua.

Toiminta yhdistää julkisen, yksityisen, kolmannen ja neljännen sektorin. Verkostoon kuuluvat 30 hävikin lahjoittajayritystä ja 35 ruoka-apua jakavaa kansalaistoimijaa eli järjestöä, asukastilaa ja seurakuntaa. Tavoitamme viikossa yli 5000 vantaalaista hyödyntämällä hävikkiä noin 35 000 kiloa. Vuodessa tämä on noin 1.5 milj.kiloa. Hävikkiterminaali, joka vastaa ruokahävikin keskitetystä kuljetuksesta, työllistää vuodessa noin 25 pitkäaikaistyötöntä. Hävikkikilomme maksaa kokonaiskustannuksiin suhteutettuna noin 25 senttiä.

Yhteinen pöytä on ideoitu Berliner Tafelista vuonna 2012 ja tuotesuojattu 2015. Konseptimme ammentaa brittiläisestä community lunch -perinteestä. Toimintamme kiinnostaa koko Euroopassa. Rahoitus tulee Vantaan kaupungilta ja seurakuntayhtymältä.

STM-rahoitteinen ja Kirkkohallituksen vetämä Yhteinen keittiö -hanke alkoi tänä vuonna. Hanke perustaa maahan 36 yhteisöruokailua, jotka ovat kaikille avoimia, paikallisella yhteistyöllä luotuja olemisen paikkoja. Painopiste ei ole ruoka-avun kehittämisessä ja hävikinkin hyötykäyttöä vasta harkitaan.

Leipäjonojen muuttuminen kestäviksi yhteisöiksi vaatii aikaa, paikallisiin tarpeisiin vastaamista, yhteistyön koordinointia ja resursseja. Ruoka-apua edelleen tarvitaan eikä leipäjonojen äkkinäinen lakkauttaminen ole inhimillinen ratkaisu. Yhteinen pöytä on ainutlaatuinen ratkaisumalli.