

Kaikki Käyttöön -hankeraportti (2021–2022)

Toiminta

Kaikki Käyttöön -hankkeen puitteissa toteutettiin kahden vuoden aikana 42 tapahtumaa neljässä kaupungissa, Helsingissä, Turussa, Tampereella ja Oulussa. Tapahtumakonsepteja oli kaksi: yhdessä osallistujien kanssa kokatut hävikkiruokaillalliset sekä keskustelutilaisuudet/työpajat, joissa keskityttiin jakamaan hävikkiruokaan liittyviä tietoja ja taitoja. Lisäksi julkaistiin [Kaikki Käyttöön -blogia](#), jossa ilmestyi yhteensä neljä kirjoitusta.

Koronapandemia vaikutti siten, että joitakin tapahtumia (mitkä?) yhdistettiin yhdeksi ja joitakin yhdeksi. Esimerkiksi Oulun syksyn 2022 keskustelutapahtumat ja työpajat yhdistettiin Hävikkiruokafestivaaliksi, joka toimi samalla hankkeen huipentumana.

Kevällä 2021 hanke startattiin hävikki-illallisilla Tampereella ja Oulussa. 5 illallista Tampereella ja 3 Oulussa onnistuttiin pitämään ulkona koronapandemiasta huolimatta, mutta työpajat - 4.5. Helsinkiin tarkoitettu Bokashi-kompostointityöpaja sekä kaupunkiviljelyn ja hävikkiruokan teemoja yhdistelevä Turun tapahtuma jouduttiin siirtämään verkkoon.

Syksyn alussa hanke koki haasteen, sillä sen työntekijä, Dodon viestintäpäällikkö Elisa Niemi irtisanoutui. Tilalle löydettiin kuitenkin järjestöjen hanketyön ammattilainen Minna Sumelius, joka aloitti elokuun toisella viikolla.

Tapahtumasyksy starttasi Tampereella 10.-11.9. Ahlmanin ammattiopistolla yhteistyötapahtumalla, jossa esittelimme ruokahävikkiä ja hankettamme kokkiopiskelijoille yhdessä Tampereen kaupungin FUSILLI (Fostering the Urban Food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation) -kierotaloushankkeen ja startup-yritysten kanssa yhdessä järjestetyssä hävikkiruokainnovaatioita käsittelevässä tapahtumassa. Myöhemmin syksyllä Ahlmanilla järjestettiin myös kompostityöpaja.

Hanke jatkoi Ouluun, jossa käytiin ekskursiota Oulun seurakuntien uudessa hävikkiruokakeskuksessa, esiteltiin Oulun Diakonian yhteisöllisyyttä rakentava Prikka Kiertoon -hävikkiruokahanke ja pidettiin hävikkilounas ja keskustelutilaisuus ruokapalvelujen ruokahävikistä kolmen ravintolan ravintoloitsija Anne Mikkolan kanssa.

Kiertue piti myös ensimmäisen Helsingin tapahtuman yhteisöjääkaappi Kerun tiloissa Vallilassa, jossa kuullimme Luonnonvarakeskuksen Kirsi Silvennoisen puheenvuoron ruokahävikin tilanteesta Suomessa.

Turussa järjestettiin hävikkiruokailut yhteistyössä Kirjakahvilan sekä Café Victorin kanssa sekä Elävän kulttuurin Koroisilla, jossa oli illallisen yhteydessä myös kompostityöpaja. Tampereen Urban Dinnerillä marraskuussa nautiskeltiin Lähi-Idän makuja.

Hankkeen ensimmäinen vuoden loppu oli vielä vilkas: Helsingissä pidettiin päivällinen yhteistyössä Helsingin seurakuntien Waste&Feast -konseptin kanssa ja nuorten aikuisten Kohtaus-talolla heille opetettiin hävikkiruokareseptejä ja pidettiin hävikkitietovisa. Jouluteemaiset hävikkiruokailut Urban Xmas Dinnerit pidettiin Turun Koroisilla, Oulussa ja Helsingissä Dodon toimistolla. Lisäksi verkossa oli luento aiheella "Ruokahävikki Suomessa", jossa puheenvuoron pitivät Helsingin Yliopiston Mari Niva ja Luonnonvarakeskuksen Kirsi Silvennoinen.

Toinen kampanjavuosi 2022 startattiin verkossa tapahtuvalla brainstorming -tilaisuudella. Keväällä ja alkukesällä keskityttiin pääosin suunnittelemaan syksyn tapahtumia, mutta pidettiin kuitenkin kolme hävikkipäivällistä Oulussa ja yksi Helsingissä.

Syksy startattiin Turussa, jossa pidettiin yhteistyössä Turun kaupungin kanssa elokuun alussa nuorille ja varhaisnuorille suunnattu tapahtuma, jossa jaettiin hävikkiruokareseptejä ja -maistiaisia sekä tietovisailtiin. Turussa toiminta jatkui lokakuussa Elävän kulttuurin Korosten päivällisellä ja jatkettiin samalla hyväksi havaittua kompositiopyöjä -konseptia. Koroisilla järjestettiin päivälliset myös marras- ja joulukuussa.

Koko hanke huipentui 20.8. pidettävään hävikkiruokafestivaaliin Oulun Prunnitorilla. Tapahtumassa oli näytteilleasettajina ravintoloita, hävikkiruokan parissa toimivia järjestöjä ja hävikki-innovaatioita markkinoivia startup-yrityksiä. Lisäksi lavalla kuultiin paneelikeskustelu hävikkiruokan vähentämisen relevanssista, nähtiin kokkausnäytös ja kulttuuriesitys. Kävijöitä oli noin 300.

Syyskuussa pidettiin myös Tampereen Ahlmanilla kompostityöpaja ja neljän ruokalajin fine dining -hävikkiruokaillallinen yhdessä kokkiopiskelijoiden kanssa ja Kajo-ravintolan keittiömestarien vetämänä.

Oulun päivälliset jatkuivat myös, ja niille löydyttyä vakituiset vetäjät Oulussa oli myös syksyn aikana kolme hävikkiateriaa. Myös Helsingin päivälliset jatkuivat marras- ja joulukuussa.

Syksyllä oli myös kaksi verkkotapahtumaa: Luonnonvarakeskuksen Juha-Matti Katajajuuren pitämä verkkoluento aiheella "Hävikkiruuan ilmastovaikutukset" sekä hävikkiruokakokkikoulu yhdessä luomuelintarvikeyritys Oma Vulgariksen kanssa.

Hankkeen puitteissa julkaistiin myös hävikkiruokablogia, ja Hävikkiiviikon 2022 aikana tehtiin sosiaalisen median postaussarja, jossa jaettiin hävikkifaktoja ja -reseptejä

Tulokset

Hankkeen tavoitteena oli raikastaa hävikkiruosta käytävää keskustelua, tuoda esille hävikkiruokainnovaatioita ja saada aihe lyömään läpi nuorten aikuisten keskuuteen. Tarkoituksena oli myös tuoda ihmisiä yhteen ja vähentää ruokahävikkiä yhteisöllisyyden kautta. Näissä tavoitteissa onnistuttiin mainiosti.

Keskustelu kävi vilkkaana sekä kasvatusten pidettävissä että verkkotapahtumissa. Kriittisiäkin aiheita käsiteltiin ja vastauksia etsittiin mm. siihen, mitkä ovat ruokahävikin todelliset ilmasto-vaikutukset, miten ravintolat saadaan kiinnostamaan ruokahävikin vähentämisessä ja mikä on yksilön vastuu hävikin vähentämisessä.

Hankkeen ensisijaisista kohderyhmää, nuoria aikuisia, onnistuttiin innostamaan ruokahävikin vähentämisestä, kiinnostumaan aiheen tieteellisestä puolesta ja kokkaamaan hävikkiruokaa. Kohderyhmä oli kaikkien tapahtumien suurin osallistujaryhmä, ja esimerkiksi yhteisöjääkaappi Kerun, Turun kirjakahvilan ja pääkirjaston, sekä Kohtaus -talon tapahtumat oli suunnattu erityisesti heille.

Hankkeen puitteissa esiteltiin useita innovaatioita. Tampereella syksyllä 2021 pidetyssä tapahtumassa startup-yrittäjät esittelivät muun muassa pilaantuneen ruoan otsonilla desinfiivia ratkaisuja (Ozonium) ja hävikistä valmistettavia snackseja (Herkkä snacks). Hankkeessa esiteltiin myös palveluinnovaatio, todellinen edelläkävijä eli heisinkiläinen järjestöpohjalla toimiva yhteisöjääkaappi Keru ry, josta saa hakea ja jonne saa tuoda vapaasti sen aukioloaikoina hävikkiä, ja joka järjesti myös yhteisöllisiä hävikkikokkeausiltoja. Myös hävikkiruokafestivaalilla elokuussa 2022 esiteltiin innovaatioita sekä järjestöjen että yritysten toimesta. Yksi niistä oli sosiaalisen median innovaatio Zestii, jonka kautta kotikokit voivat myydä valmiita hävikkiruoka-annoksiaan.

Hävikkiruokareseptejä jaettiin tehokkaasti sekä somessa että tapahtumissa. Syksyn 2022 verkossa tapahtuva Hävikkiruokakokkikoulu oli vilkas ja sen osallistujat myös kyselivät

innokkaasti kokkausvinkkejä. Käytännön hävikinhyödyntämistä opeteltiin myös suosituissa kompostityöpajoissa, erityisesti Bokashi-kompostointia käsittelevät tilaisuudet vetivät väkeä, aihe on selvästi ajassa kiinni.

Hankkeessa onnistuttiin käymään rehellistä keskustelua myös ehkäpä vaikeimmasta sitä koskevasta aiheesta: Onko hävikkiruoka relevantti aihe tieteen todistamasti tärkeimmän ruokaa koskevan ilmastokysymyksen, eläinperäisen ruoan kasviuonepäästöjen rinnalla, vai johtaako se ympäristöystävällisistä ruoasta käytävää keskustelua harhaan? Viimeistään “Hävikkiruuan ilmastovaikutukset”-tapahtumassa tähän vaikeaan kysymykseen saatiin kuin saatiinkin vastaus, kun Luonnonvarakeskuksen kestävyystalouden ja indikaattoreiden ryhmäpäällikkö, erikoistutkijatohtori Juha-Matti Katajajuuri totesi, että vaikka ruokahävikki ei ole ruoan ilmastohaitallisista vaikutuksista suurin, on se turhin (eläinperäinen ruoka kuitenkin hyödynnetään ravinnoksi kun se ei ole -hävikkiiä).

Myös hankkeen viestintä oli onnistunutta: Erityisesti sen hävikkiviikolla tekemät julkaisut sekä hävikkiruokafestivaali keräsivät näkyvyyttä jopa haastavassa Instagramissa.

Haasteet

Hankkeen ehdottomasti suurin haaste oli koronapandemia. Joitakin tapahtumia jouduttiin sen takia siirtämään ajallisesti tai muuttamaan ulkoilma- tai verkkotapahtumaksi. Hankesuunnitelman mukainen määrä tapahtumia kuitenkin järjestettiin.

Läsäolotapahtumissa noudatettiin kansallisia ja alueellisia suosituksia turvaväleistä ja maskeista.

Toinen haaste johon hankkeen aikana jouduttiin törmäämään, oli sen aiheen rajallisuus. Ympäristöruoasta puhuttaessa ihmiset eivät ole ensisijaisesti kiinnostuneita hävikki- vaan kasvisruoasta, ja hävikkiä aiheena leimaa pölytyneisyys. Toisaalta hankkeessa onnistuttiin juurikin tuoreuttamaan hävikkiruoan imagoa ja toteamaan sen todellinen relevanssi, toisaalta hankkeen päätteeksi on todettava, että aihe on osaltamme ammennettu nyt tyhjiin hävikkiruokafestivaalia (jota tavoittemme on jatkaa) ja Helsingissä jatkuvaksi toiminnaksi muuttuneita sekä myös Oulussa ja Tampereella mahdollisesti jatkuvia hävikkiruokailu Urban Dinnereitä lukuunottamatta.

Tulosten kestävyys ja hyödyntäminen sekä katsaus eteenpäin

Hankkeen tuloksena on paljon uutta tietoa ja taitoja hävikkiruoasta. Suuri osa näistä on tallessa esimerkiksi hankkeen [blogissa](#) ja [verkkotapahtumien tallenteissa](#). <https://www.youtube.com/playlist?list=PLaOm0uW0IQgtRR6JM-xXdGal2afd3P6aU>

Lisäksi hankepäällikkö on dokumentoinut hankkeen keskeiset löydökset Dodon hallitukselle.

Kuten edellisessä kohdassa mainittiin, hävikkiruokaa käsittelevä hanketyö tässä muodossa on nyt Dodossa loppuun ammennettu. Dodossa on kuitenkin jo alkanut ruokajärjestelmiä

kokonaisuutena käsittelevä Ruokajärjestelmät ja aktivismi -kurssi, jonka puitteissa on mahdollista hyödyntää myös Kaikki Käyttöön -hankkeessa opittua.

Hävikkiruokafestivaali Oulussa oli menestyskonsepti, jolle oli selkeä tilaus sekä osallistujien että näytteilleasettajien keskuudessa. Olemme hakeneet sille jatkorahoitusta Euroopan Unionin aluekehitysrahastosta, joissa rahoituksen yhtenä painopisteenä on kiertotalous.

Hanke on toiminut myös hävikkiruokapäivällisten jatkuvaksi toiminnaksi käynnistäjänä Oulussa, jossa on löytynyt hyvin innokas vapaaehtoisten joukko niitä pyörittämään. Vastaavaa selvitetään myös Tampereella, jossa asuu muutama Dodon innokas vapaaehtoinen, ja jossa Tampereen Ruokapankilla on mahdollisesti kiinnostusta jatkuvaan yhteistyöhön. Helsingissä hävikkiruokapäivälliset ovat olleet jo ennen hanketta jatkuva toimintaa, ja Kaikki Käyttöön -hankkeen jälkeen ne jatkuvat entistä vahvempina ja uusilla yhteistyökumppaneilla varustettuina.