

Ruokahävikki ei ole vain numeroita – se on tunne, tarina ja arvovalinta

18.12.2025

Ruokahävikki ja vastuullisuus ovat tuttuja teemoja, mutta usein niistä puhutaan vain faktojen ja lukujen kautta. Pelkkä tieto ei kuitenkaan riitä muuttamaan ihmisten käyttäytymistä. Uusien näkökulmien avulla halutaan yhdistää tietopohjainen ymmärrys, tunteet ja luovat menetelmät, jotta kestävyys voisi juurtua aidosti arkeen. Kun ruokaa arvostetaan, sitä mene vähemmän hukkaan. Kestävyyttä rakennetaan sekä järjellä että sydämellä: tiedolla, yhteistyöllä ja oivalluksilla, jotka muuttavat arjen tekoja. Ruokahävikkitoimijat kokoontuivat syyskuussa 2025 Porissa Pyöreän pöydän tilaisuuteen pohtimaan ruokahävikin vähentämistä osana kestävää ruokajärjestelmää.

Ruokahävikki osana kestävää ja sivistynyttä ruokakulttuuria – Pyöreän pöydän toinen tilaisuus Porissa

Ruokahävikkihankkeiden pyöreä pöytä kokoontui ensimmäistä kertaa 13.3.2025 Helsingissä Luonnonvarakeskuksen (Luke) kutsumana. Tilaisuudessa hanketoimijat esittelivät ruokahävikin hallintaan liittyviä projektejaan ja vaihtoivat ajatuksia hävikinhallintakäytänteistä, osaamisen kehittämisestä sekä yritys- ja tutkimuskumppanuuksista.

Porin ammattikorkeakoululla kokoonnuttiin 29. syyskuuta 2025 toiseen Pyöreän pöydän tilaisuuteen pohtimaan ruokahävikin vähentämistä osana kestävää ruokajärjestelmää. Tilaisuus toteutettiin

yhteiskehittämisen hengessä, ja keskusteluissa syntyi runsaasti uusia näkökulmia ja yhteistyöideoita.

Osallistujat korostivat, että ruokahävikin vähentäminen ei ole pelkkä tekninen tai taloudellinen kysymys, vaan ihmislähtöinen muutosprosessi. Tärkeiksi teemoiksi nousivat ruokaketjun kokonaisuuden ymmärrys, ruokasivistyksen ja ruoan arvostuksen vahvistaminen sekä käyttäytymistieteellinen näkökulma.

Ruokahävikkiä on tarkasteltava osana laajempaa kestävän kehityksen kokonaisuutta, jossa huomioidaan sekä yksilön että yhteisön toiminta ja motivaatio. Tilaisuuden keskusteluista nousi esiin tarve yhdistää tutkimus, käytännön kokeilut ja monialainen yhteistyö, jotta ruokahävikin juurisyihin voidaan vaikuttaa pysyvästi. Pyöreän pöydän työ jatkuu yhteisenä oppimis- ja kehittämisalustana kohti kestävämpää ja arvostavampaa ruokakulttuuria.



Kuva 1. Ruokahävikkihankkeiden Pyöreän pöydän osallistujat Porissa (kuva: Taru Hyrkäs, 2025).

Ruokahävikki ei ole vain numeroita

Eurostatin mukaan EU:ssa menee vuosittain noin 59 miljoona tonnia ruokaa hukkaan, mikä on keskimäärin 130 kiloa asukasta kohden (European Commission, 2025). Ruokahävikki ei ole pelkkiä numeroita, vaan se on ympäristöön, talouteen ja arvoihin liittyvä valinta, joka koskettaa kaikkia elintarvikeketjun toimijoita pellolta pöytään. Arvioiden mukaan ruokahävikki aiheuttaa noin 16 % kaikista EU:n ruokajärjestelmän kasvihuonepäästöistä. Taloudellisesti ruoan pois heittäminen maksaa EU:n kansalaisille vuosittain noin 132 miljardia euroa. Ruokahävikki on menetettyjä resursseja, jotka voitaisiin ohjata talouden vahvistamiseen ja ruokaturvan edistämiseen sen sijaan, että ne päätyvät jätteisiin.

EU-maat ovat sitoutuneet YK:n kestävän kehityksen tavoitteeseen puolittaa ruokahävikin määrä vuoteen 2030 mennessä (Euroopan komissio, 2020). Tavoite tukee Euroopan unionissa lokakuussa 2025 voimaan astunutta päivitettyä jätekehysdirektiiviä, joka asettaa jäsenmaille sitovia tavoitteita elintarvikejätteen vähentämiseksi vuoteen 2030 mennessä (European Commission, 2025). Direktiivi velvoittaa EU:n jäsenmaita vähentämään elintarvikejätettä 10 % elintarviketeollisuudessa, ja 30 % asukasta kohden vähittäiskaupassa, ravintoloissa, ruokapalveluissa ja kotitalouksissa.

EU:n päivitettyyn jätekehysdirektiivin liittyen Maa- ja metsätalousministeriö (MMM), Ympäristöministeriö (YM) ja Luonnonvarakeskus (Luke) järjestivät 1.12.2025 HÄVIKKISILTA 50/30-tilaisuuden, joka kokosi yhteen ruokahävikkitoimijat. HÄVIKKISILTA 50/30 on foorumi, jossa rakennetaan siltoja eri toimijoiden välille ja jaetaan vastuuta ruokahävikin vähentämisestä vuoteen 2030 mennessä.

Porin pyöreän pöydän tilaisuuden anti

Porissa järjestetyssä Pyöreän pöydän tilaisuudessa saatiin kokonaiskuva ruokahävikkihankkeista viimeisen 20 vuoden ajalta, sekä kuultiin uudenlaisista lähestymistapoja ja näkökulmia ruokahävikin ennaltaehkäisemiseksi ja vähentämiseksi. Työpajatyöskentelyn tavoitteena oli löytää innovatiivisia ratkaisuja, jotka saavat ihmiset arvostamaan ruokaa ja muuttamaan toimintaansa ympäristön kannalta kestävämpään suuntaan.

Pyöreän pöydän tilaisuuden työpajatyöskentelyssä nostetiin esille seuraavia näkökulmia:

1. Ruokahävikin vähentäminen on osa laajempaa kestävän kehityksen kokonaisuutta.
2. Kokonaisymmärrys ruokahävikin juurisyistä edellyttää ymmärrystä koko elintarvikeketjussa syntyvän ruokahävikin syntymekanismeista. Juurisyiden tunnistaminen on edellytys vaikuttaville ratkaisuille.
3. Teknologialla on tärkeä rooli ruokahävikin vähentämisessä, mutta pelkät tekniset innovaatiot eivät riitä, sillä ihminen on aina keskiössä.
4. Ruokahävikin vähentämisen edellytys on pysyvän käyttäytymisen muutoksen aikaan saaminen. Työkaluna nostettiin esille käyttäytymisen yleismalli eli COM-B-malli (Capability, Opportunity, Motivation, Behavior model), joka on toimiva pohja ruokatottumusten muutoksen suunnitteluun ja toteuttamiseen (Joki ym., 2023, s. 1473).
5. Ruoan arvostusta ja ymmärrystä ruokaketjusta pellolta pöytään voidaan lisätä ruokakasvatuksen keinoin.
6. Siilojen purku ja yhteistyö ruokaketjun toimijoiden välillä on välttämätöntä. Tarvitaan monialainen ruokaketjun eri toimijoista koostuva asiantuntijapooli.
7. Konkreettiset indikaattorit, kuten hävikin määrän seuranta ja kouluruokailun tavoitteiden tukeminen tarjoavat keinoja arvioida hankkeiden onnistumista.
8. Ruokahävikki on vain yksi osa kestävän kehityksen kokonaisuutta. Painottavatko rahoittajat jatkossa enemmän laajoja, monialaisia ja systeemisiä ratkaisuja, ja riittääkö pelkkä ruokahävikkiteema rahoituksen perusteeksi ilman kytkentää laajempiin tavoitteisiin, kuten ilmasto- tai kiertotalousvaikutuksiin.

Kestävyyttä järjellä ja sydämellä

Ruokahävikin vähentäminen onnistuu vain yhteistyöllä. Jokainen toimija, niin yksittäinen kuluttaja kuin ammattikeittiö voi tehdä pieniä, mutta merkityksellisiä tekoja. Ravitsemispalveluissa voidaan hyödyntää dataa, joustavaa tuotantosuunnittelua ja asiakkaiden ennakkoilmoituksia ruokailusta. Kotitalouksissa puolestaan ruokalistasuunnittelu, säilytyksen hallinta ja luova ruoan hyödyntäminen auttavat pienentämään hävikkiä.

Lopulta kyse on asenteesta: ruokahävikin vähentäminen tarkoittaa ruoan, työn ja ympäristön arvostamista. Se on teko kestävän tulevaisuuden puolesta ja muistutus siitä, että ruoka ei ole kertakäyttöinen resurssi, vaan elämän perusta.

Kirta Nieminen
Restonomi (ylempi AMK), lehtori
SEAMK

Taina Seppälä-Kolkka
Asiantuntija, TKI, Kestävät ruokaratkaisut (TKI)
SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä erilaisten elintarvikesektorin hankkeiden parissa ja ovat mukana Yhteistyöllä hävikkiosaaja HävikkiHUB-hankkeessa. Taina Seppälä-Kolkka on hankkeen projektipäällikkö ja Kirta Nieminen hankkeen asiantuntija.

Hankesivut: Yhteistyöllä hävikkiosaajaksi HävikkiHUB-hanke

Lähteet

European Commission. (2025). *Waste not, want not! The EU sets new targets to reduce food waste by 2030.*https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/903626/en

Euroopan komissio. (2020). *EU:n tavoitteena puolittaa ruokahävikin määrä vuoteen 2020 mennessä.*https://finland.representation.ec.europa.eu/uutiset/eun-tavoitteena-puolittaa-ruokahavikin-maara-vuoteen-2030-mennessa-2020-08-12_fi

Joki, A., Fogelholm, M., Erkkola, M. ja Konttinen, H. (2023). *Miten ruokatottumuksia voidaan muuttaa?*duo17850.pdf

Luonnonvarakeskus (Luke). (i.a.). *Elintarvikejäte- ja ruokahävikkiseuranta.*https://www.luke.fi/fi/luonnonvaratieto/tiedetta-ja-tietoa/ruokahavikki/elintarvikejate-ja-ruokahavikkiseuranta