



ETHICA

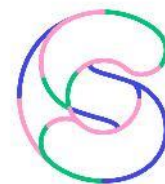
For the circular future

Kestävän kaupunkiruoan ekosysteemillä vähemmän hävikkiä

Kiertotalouden kirittäjät -seminaari

08.05.2019

Lilli Linkola



Smart & Clean
HELSINKI METROPOLITAN



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



[Smart & Clean etusivu](#)

[Ajankohtaista](#)

[Muutosprojektit](#)

[Materiaalit](#)

[Säätiö](#)

[Yhteystiedot](#)

Mitä etsit?



[EN](#) / [FI](#)



Ruokaverkostolla kestäväää kaupunkiruokaa

Smart & Clean Urban Food - muutosprojekti

20 organisaation voimin luotiin
pääkaupunkiseudulle
huippuluokan lähi- ja
hävikkiruokamarkkinoita.

Muutosprojektin kesto:

17.9.2018 - 30.4.2019

Kokonaisbudjetti:

328 752€

Rahoittajat:

Uudenmaan liitto, Aiko-rahoitus (50%)

Helsingin kaupunki

Espoon kaupunki

Vantaan kaupunki

Oy Karl Fazer Ab

Apetit Ruoka Oy

Sitra

Smart & Clean -säätio

Perho Liiketalousopisto (omarahoitus)

SLF (omarahoitus)

Korjuu.com (omarahoitus)

Alina Creative Technology Oy (omarahoitus)

Luke (omarahoitus)

Seulo Palvelut Oy (omarahoitus)

Projektin lähtökohdat: tarve kehittää ekosysteemiä

1. Monipuolisilla ruokamarkkinoilla on tilaa myös pienille toimijoille
2. Hävikin vähentäminen kysynnän ja tarjonnan paremmalla kohtaamisella
3. Pienten tavaravirtojen logistiikan tehokas järjestäminen
4. Avoin yhteistyö ja verkostot, jotka vahvistavat lähituotteiden markkinoita

Kuva: Ravintola Loop



Erilaiset toimijat muodostavat kaupunkiruokaekosysteemin



Kestävän kaupunkiruoan edelläkävijämarkkinat

KYSYNTÄ



Kaupunkilainen



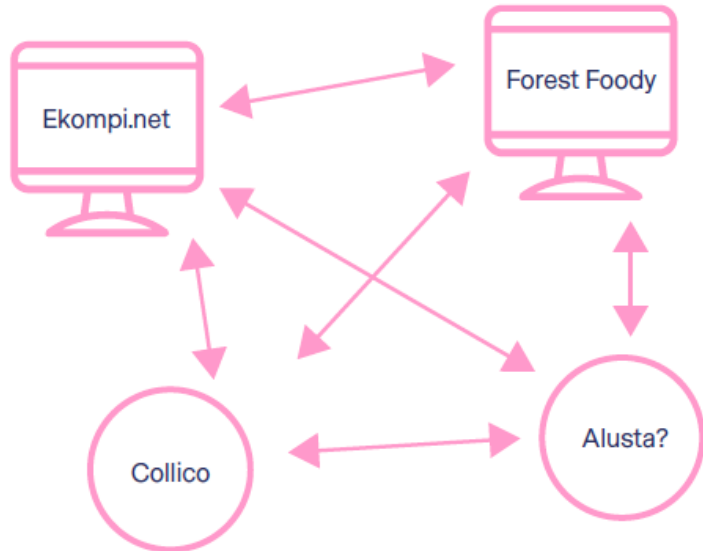
Ravintola



Pienleipomo

SUORAMYynti

Markkinapaikat ja alustat



Logistiikan resurssit



TARJONTA



Keräilijä



Teollisuus
"ylijäämä raaka-aineet"



Pientuottaja

Ruokahävikin vähentämiseen liittyvät kokeilut

Teollisuuden ruokahävikin uudelleen pakkaaminen ja jalostus



Fazer Leipomoilta ylijäänyt kotisirkkajauhe uudelleenpakattuna. Kuva: Fiksuruoka.fi



Apetit ruoan ylijääneistä marjoista ja vihanneksista valmistettu ilmastosmoothie. Kuva: Ravintola Loop

Palvelukeskus Helsingin ylijäänen kouluruoan myyminen lähialueen asukkaille



Sanna Vesikansa @sannavesikansa · Feb 8

Loistavaa! #ruokahävikki hyödyntäminen Helsingissä etenee!

Johanna Kohvakka @johannakohvakka

Palvelukeskus Helsingin kanssa testataan perjantaina 8. helmikuuta, miten Etu-Töölön lukion lounaalta ylijääneitä liha- ja falafelpyöryköitä käy kaupaksi samana iltapäivänä. Ruoka toimitetaan Maria01-startup-keskittymään, josta sitä voi ostaa 3,50/5... korjuu.com/event/9

Translate Tweet



1

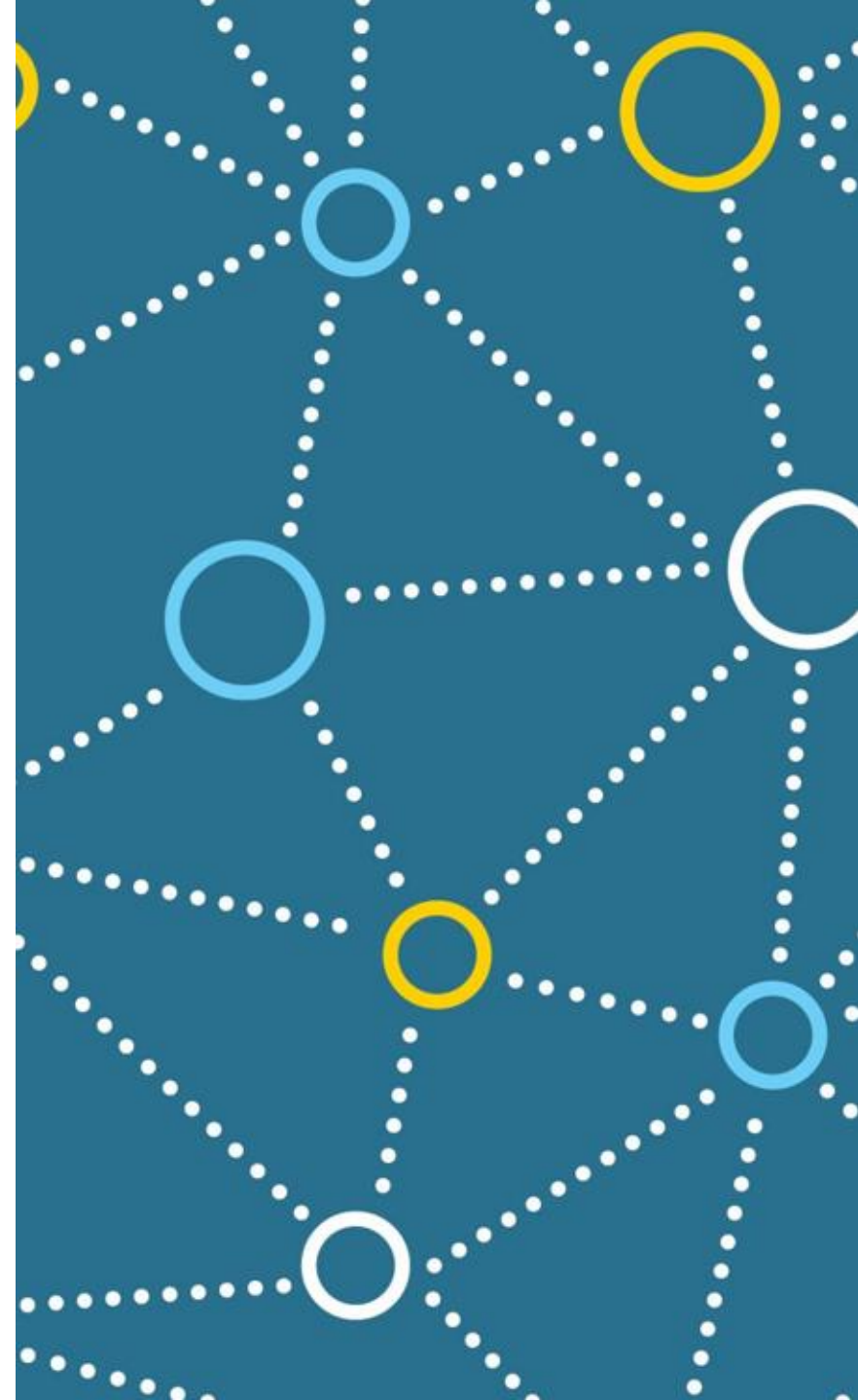


2



Food Rescue -verkostot

- Ilmoitetaan myynnissä olevasta tai lahjoituksena hyväntekeväisyyteen tarjottavasta ruoasta/raaka-aineesta
- Eri asiakasryhmille omat verkostonsa. Esim. lähiseudun asukkaat, ruoka-apu jne.
- Tieto jaetaan erilaisten pikaviestiryhmien kautta



Lähiruoan ennakkotilaukset kotitalouksilta suoraan tuottajille



Nihtisillan Kierrätyskeskuksessa sijaitsevaan noutopisteeseen voi tilata lähiruokaa. Kuva: Olli Repo



Sopimuskaupassa kuluttaja ostaa viljelijältä haluamansa määrän tiettyä tuotetta ja maksaa siitä etukäteen. Kuva: Delphine Rumo

Urban Food projektin visio toimivasta ekosysteemistä koottu raporttiin:

Pääkaupunkiseudun kestävä kaupunkiruokaekosysteemi

Case: Smart & Clean Urban Food



Tavoitteena kestävä ruokajärjestelmä

- Monipuolisilla ruokamarkkinoilla on tilaa myös pienille toimijoille
- Kysynnän jousto vähentää hävikkiä
- Pienten tavaravirtojen tehokas logistiikka on avain kannattavuuteen
- Avoin yhteistyö ja verkostot vahvistavat lähituotteiden markkinoita

2

3

4

5

5

Kestävän kaupunkiruoan ekosysteemi

- Toimijat
- Kaupunkiruoan edelläkävijämarkkinat - case Urban Food
- Kohti kestävää gastronomiia
- Smart & Clean arvot ja niiden toteutuminen
- Miten kysyntä ja tarjonta kohtaavat, palvelukuvaukset

6

6

8

13

16

16

Kuvaus Smart & Clean -ratkaisusta

- Jaettu tieto alustojen välillä
- Pienet tavaravirrat yhdistävä logistiikka
- Ostosopimukset tuottajien kanssa
- Keran Urbaani tuottajayhteisö
- Kestävän gastronomian osaamiskeskus
- Nopean toiminnan Food Rescue -verkostot

21

21

23

23

24

25

26



Kiitos!

Lilli Linkola, Ethica Oy

Lilli.linkola@ethica.fi

0500917196