



Euroopan unionin
osarahoittama



TURKU

TURKU AMK



Kokeilujen dokumentointi

Circular Tiedepuisto

**Ruokahävikin vähentäminen
syksy 2025**



**TURKU
ÅBO**

Kuva: Turun kaupunki & Lundén Architecture Company

Ruokahävikin pienentäminen

Kokeilun sisältö

Ruokahävikin vähentäminen digitaalisen alustan avulla. Kokeilussa hyödynnetään Superhood nimistä digitaalista alustaa jonka avulla asiakkaat saavat alueellista tietoa tarjottavasta ruuasta sekä jälkimyyynnissä olevasta ruuasta.

Kokeilun toteuttajat ja partnerit

- Superhood Oy
- Sodexo Oy

Kokeilun kohderyhmä

- Turku amk opiskelijat
- Kupittaan alueella työssäkäyvät





Tavoitteet

Mitä haluttiin saavuttaa?

- Tavoitteena on vähentää hävikkiin joutuvan ruuan määrää Kupittaan kampusten alueella uuden alustapalvelun kautta.
- Uuteen digitaalisen alustaan tutustuminen ja sen käyttöönotto

Ruokahävikin pienentäminen

Toteutus

Mitä kokeilussa tehtiin?

- Kokeilua markkinoitiin syys-marraskuun 2025 aikana kampuksilla
- Kokeilussa ravintolat julkaisivat sovelluksen avulla lounaasta jälkimyyntiin jääneitä ruokia.
- Toteutettiin toiveruokaviikko jossa tavoiteltiin pienempää ruokahävikkiä.
- Mittareina seurattiin uusien käyttäjien määrää, ostettujen annosten määrä sekä sovelluksen aktiivista käyttöä.

Circular Tiedepuiston kokeilujen dokumentointi



Kokeilun aikataulu ja toimenpiteet

Touko-elokuu

- Opiskelijat tekevät markkinointisuunnitelman



Markkinointi alkaa syyskuu vko 36

Julkaisuja Superhoodissa ja IG:ssä Kiertotalouslabran sivuilla.

Kokeilu syyskuu - joulukuu

Kokeilun ständit ravintoloissa Lemppari ja Flavoria
Mediisiina D, EDUCity ja ICT-City

Vko 42 välitsekki
sovelluksen käyttö ja hävikkitilanteen arviointi.
Kokeilu jatkamisen päätös.

VKO 44

Toiveruokaviikko

VKO 50
Kokeilu päättyi

VKO 51
Kokeilun analysointi ja palaute



Muuttujat

Millaisia asioita kokeilussa mitattiin ja miten se tehtiin?

- Kokeilussa mittarointiin
 - Sovelluksen käyttäjien kasvua
 - Klikkauksia ruokahävikkipostauksista
 - Ostosten toteutumista sovelluksen avulla
 - Ruokahävikin kg mittaaminen, toiveviikon vaikutusta hävikkiruokaan ja asiakasmääriin

Kokeilun nimi ja toteutusaika

Ennuste

Minkälaisia vaikutuksia kokeilulla ajatellaan tai ajateltiin olevan?

- Kokeilun ajatellaan muokkaavan ihmisten halukkuutta ostaa jälkimyyntiin jäänyttä ruokaa enemmän kuin ennen kokeilua.
- Lisäävän tietoisuutta ruokahävikistä opiskelijoiden ja henkilökunnan keskuudessa.
- Toimivan mallin muille kampusravintoloille vastaavien ratkaisujen käyttöönottoon.
- Ajatellaan tarjoavan Sodexolle uutta tietoa asiakkaiden käyttäytymisestä ja digitaalisen alusta hyödyistä vastuullisuustyössä.
- Parantavan Superhoodin näkyvyyttä ja käyttäjämäärää Turun alueella.

Circular Tiedepuiston kokeilujen dokumentointi

Lopputulos ja päätelmät

- Kokeilun kautta saatiin luotua uusi liiketoimintamalli → myynti Superhoodin kautta mahdollistui
- Kokeilussa toteutettujen ständien kautta on mahdollistunut ruokahävikistä keskusteleminen
- Ulkomailta tulleiden opiskelijoiden kanssa keskustelut olivat antoisia koska heille tämä konsepti oli vieraampi
- Sovelluksen vieraus estää vielä tuotteiden ostamisen, vaikkakin sovelluksen kautta tulleita tuotteita klikattiin auki.
- Toiveruokaviikon aikana asiakasmäärät kasvoivat runsaasti mutta myös hävikkiruuan määrä asiakasta kohti kasvoi kokeiluviikolla

Hävikkiruuan vähentäminen



Toiveruokaviikon la asiakkaiden määrä kasvoi rajusti mutta myös hävikkiruuan määrä kasvoi

Circular Tiedepuiston ko

Uuden sovelluksen käyttöönotto on hidasta.

