

Elina Matilainen

RUOKAHÄVIKIN ELÄMÄKERRAT

Etnografia ylijäämän arvottamisesta hävikkiravintolan
arjessa

TIIVISTELMÄ

Elina Matilainen: Ruokahävikin elämäkerrat. Etnografia ylijäämän arvottamisesta hävikkiravintolan arjessa
Pro gradu -tutkielma
Tampereen yliopisto
Yhteiskuntatutkimuksen tutkinto-ohjelma
Huhtikuu 2021

Tarkastelen pro gradu -tutkielmassani kauppojen ja tuottajien lahjoittaman ruokahävikin arvottamista helsinkiläisessä hävikkiravintolassa. Materiaalitehokkuuteen pyrkivässä kiertotaloudessa kertaalleen hylätty hävikki määrittyy resurssiksi, joka voidaan valjastaa sekä ekologisesti positiivisen että taloudellisesti tuottavan toiminnan välineeksi ja hallinnan kohteeksi – jopa siinä määrin, että jätteen on kategorisesti kaavailtu katoavan yhteiskunnasta. Tutkielmassa paneudun siihen, miten kiertotalouden eetoksessa resurssiksi määrittyvää ruokahävikkiä hallinnoidaan. Kysyn, minkälaisissa käytännöissä ruokahävikille luodaan arvoa, miten arvotettava hävikki suhteutuu jätteen kategoriaan ja minkälaista suhdetta käytännöt muodostavat inhimillisten toimijoiden ja ei-inhimillisen hävikin välille.

Lähestyn arvoa käytännön kysymyksenä. Lähtökohdan hävikkikäytäntöjen teoreettiselle tarkastelulle muodostaa pragmatistisen arvottamistutkimuksen ajatus, jonka mukaan arvo ei ole, vaan tehdään. Jäsennän arvottamista elämäkerrallisena jatkumona, josta tunnistan limittyneitä hetkiä, tiloja ja prosesseja. Biografisen katsauksen avulla pyrin tunnistamaan ravintolatoimintaan piiloutuvaa arvottamista ja merkittäviä yksityiskohtia: hetkiä, jotka tapahtuvat juuri ennen jotakin merkittävää mitattavaa muutosta, tapahtumia, jotka rikkovat prosessien oletettua lineaarisuutta sekä tilanteita, jossa jokin ei vastaakaan odotuksia. Täydennän arvottamista painottavaa teoreettista viitekehystä aiemman jätetutkimuksen keskusteluilla ja käsitteillä.

Etnografinen tutkimusaineistoni koostuu vuoden 2018 aikana koostetuista kenttäpäiväkirjoista, työntekijänhaastatteluista ja asiakaskeskusteluista sekä ravintolan vuosina 2018 ja 2019 julkaisemista markkinointimateriaaleista. Aineistolle suorittamani teoriaohjaava sisällönanalyysi paljastaa, että hävikille luodaan ravintolassa arvoa moninaisissa materiaalisissa käytännöissä, joita ei arkisuutensa vuoksi tule ylenkatsoa. Tarkastelun keskiöön nousevat empiiriset havainnot sivuun siirtämisen, materiaalivirtojen seulonnan, putsamisen, valmistamisen ja syömisen merkittävydestä osoittavat, että arvon määrittäminen on enemmän kuin kognitiivinen aktiviteetti. Johtopäätökset puhuvat sen puolesta, että jätteen kategoria on odotettua dynamisempi ja rajoiltaan häilyvä. Vaikka jätteisyys näkyikin ravintola-arjessa tasapainottelua vaativana epävarmuustekijänä, toimii se myös symbolisesti arvoa kannattelevana ominaisuutena. Jätteisyyden muovaamat käytännöt sekä ylevöittävät että arkistavat hävikkiä.

Avainsanat: ruokahävikki, jäte, arvottaminen, arvo

Tämän julkaisun alkuperäisyys on tarkastettu Turnitin OriginalityCheck –ohjelmalla.

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 YLIJÄÄMÄ YHTEISKUNNALLISENA ILMIÖNÄ JA TUTKIMUKSEN KOHTEENA	6
2.1 Jäte yhteiskuntatutkimuksessa	6
2.2 Ruokahävikin tutkimuksen lähtökohdat	13
2.3 Ruokaylijäämä kiertotaloudessa	15
3 YLIJÄÄMÄN ARVOTTAMINEN	17
3.1 Arvo pragmaattisena kysymyksenä	18
3.2 Arvottamisen elämäkerrallisuus	19
3.3 Arvo, roskateoria ja jätekattegoria	22
4 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	24
4.1 Etnografian menetelmälliset lähtökohdat	24
4.2 Kenttänä hävikkiravintola: lyhyt yhteenveto toiminnasta	26
4.3 Kentälle pääsy ja tutkimuseettiset kysymykset	27
4.4 Aineistonkeruu ja tutkimusaineisto	29
5 SOTKUIINEN MATKA: SEULOVAT KÄYTÄNNÖT, HOMOGENISOINTI JA ARVOTTAMINEN	31
5.1 Sivuun siirretty ruoka ja arvoa sitovat sopimukset	32
5.2 Hävikin logistiikka ja materiaalivirroista poimiminen	35
5.3 Epävarmuuden hallinta ja ennakoitu ennakoimattomuus	37
5.4 Hävikkiä yhtenäistävä muovaaminen	41
6 HÄVIKIN YLEVÄ, ARKINEN ELÄMÄ: ARVOKAS JÄTTEISYYS	44
6.1 Jätteisyiden tasapaino ja pois heitetyn symboliikka	45
6.2 Trendikäs ylijäämä ja ylevöitetty jätekattegoria	47
7 HÄVIKKI HYVÄNTEKIJÄNÄ: EKOSOSIAALINEN TOIMINTA RAVINTOLASSA JA SEN ULKOPUOLELLA	49
8 HÄVIKIN HÄVIKKI JA TUONPUOLEINEN	53
9 LOPUKSI	56
LÄHTEET	61

1 JOHDANTO

Viimeisen vuosikymmenen aikana ruokahävikistä on muodostunut keskeinen puheenaihe ja poliittisesti merkittävä kysymys, sillä suuri osa ihmisen ilmastollisista vaikutuksista liittyy ruokaan – josta hävikkiin päätyy maailmanlaajuisesti vuosittain jopa kolmasosa (Gustavsson, Cederberg & Sonesson 2011).¹ Pelkästään Suomessa hävikkiä syntyy vuosittain arviolta 400-500 kilogrammaa, mikä vastaa päästöiltään jopa 400 000 henkilöauton vuoden aikana synnyttämää hiilijalanjälkeä (Katajajuuri 2017, 1). Ruokahävikki tunnustetaan tätä nykyä ongelmaksi, jota vastaan on taisteltava². Esimerkiksi YK on kestävän kehityksen Agenda2030-toimintaohjelmassaan asettanut tavoitteeksi vähittäiskaupan ja kotitalouksien ruokajätteen määrän puolittamisen vuoteen 2030 mennessä (YK 2015). Ruokahävikki-ongelmaan on useassa valtiossa vastattu lainsäädännöllä, jossa erityisesti vähittäiskaupassa syntyvän ylijäämän ohjaamista hyväntekeväisyyteen on helpotettu tai jopa velvoitettu. Kenties näkyvimmän roolin ruokahävikin vastaisessa taistelussa ovat saaneet kotitaloudet ja kuluttajat, joita on pyritty valistamaan ja vastuuttamaan erinäisten kansainvälisten ja paikallisten kampanjoiden avulla. Myös monet yritykset ovat nostaneet yksilöllisten kulutustottumusten seurauksena syntyvän hävikin markkinointiviestintänsä keskiöön. Tällaisena ruokahävikki ohjaa ajattelemaan jotakin muuta kuin varsinaista roska-astioissa tai jätteenkäsittelylaitoksissa muhivaa biomassaa. Ruokahävikin ja arvon suhde määrittyy paradoksaalisesti: ruokahävikki on toisaalta jotakin sellaista, jota meidän tulisi välttää, mutta toisaalta ruokahävikin ja siitä levitettävän informaation avulla tehdään tulosta ja käydä kauppaa, mikä ei suinkaan vastaa yleistä käsitystä ruokahävikistä arvottomana tai pilaantuneena aineksena.

Ruokahävikin ehkäisyyn tähtäävät toimet ovat saaneet osakseen kiitosta mutta myös kritiikkiä. Vaikka ruokajärjestelmän ongelmakohtiin kiinnitetään aikaisempaa enemmän huomiota, eivät yritykset vastata ongelmiin rakenteellisella tasolla ole olleet järin syväluotaavia (Helne & Salonen 2016, 1). Kritiikkiä on ruokahävikin kohdalla kohdistettu esimerkiksi siihen, että yleisesti jaettu näkemys hävikistä ruokaketjun loppupäähän sijoittuvana ja myös siellä ratkaistavana ongelmana sivuuttaa merkittäviä ruokaketjun toimijoiden välisiin valtasuhteisiin kytkeytyviä epäkohtia, joiden olemassaolo itsessään ylläpitää ongelmaa (Gascón 2018). Kriittisissä puheenvuoroissa on nostettu esiin myös yritysten ympäristötoimiksi naamioitu viherpesu, jonka perimmäiset tavoitteet ja vaikutukset paikantuvat todellisen ongelmanratkaisun sijaan brändityöhön ja julkisuuskuvaan. Onkin

¹ Ruokahävikin määrä kasvaa edelleen, ja samalla nälänhädästä kärsii yhä useampi. Nälkää näkevien määrä on ollut kasvussa vuodesta 2014 asti. (YK 2020.)

² Sodankäyntiin viittaavat termit kuten taistelu ovat yleisiä ruokahävikistä käytävässä keskustelussa.

varsin perusteltua kyseenalaistaa esimerkiksi hiilijalanjäljeltään suuren pikaruokaketjun tavoite vähentää ilmastokuormaa hävikkikampanjoiden avulla.

Individualistisessa ruokahävikkieetoksessa korostuu kuluttajien ja kulutustottumusten vaikutuksesta syntyvä ylijäämä, joka on kiistatta merkittävä osa ongelmaa³. Hävikin ilmastovaikutukset syntyvät kuitenkin sekä välittömästi että välillisesti koko ruokaketjussa, joka tuottaa yhtäältä liikaa ja toisaalta liian vähän. Ylituotanto, eriarvoisuus ja hävikki on systeemisesti kirjattu ruokajärjestelmään esimerkiksi normittavina standardeina ja sopimuksina sekä vähittäiskaupan ja kuluttajien yltäkylläisyyden vaadetta muovaavana dynaamisena suhteena (Welch, Swaffield & Evans 2018, 4). Hävikin ilmastokuorma syntyy niin ruoantuotannossa, valmistuksessa, teollisuudessa kuin kuljetuksessakin. Vastoin yleistä ajatusvirhettä ongelma ei varsinaisesti ole syntyvässä ruokajätteessä ja sen käsittelyssä, vaan hukatussa energiassa ja koko ruokaketjussa syntyvissä päästöissä, jotka moninkertaistuvat heikosti kohdennettuna ja siksi haaskattuina. Tämä ei suinkaan tarkoita, etteikö hävikkiä olisi järkevää pyrkiä vähentämään myös yksilötasolla: kaikkea hävikkiä yhdistää se, että sen syntyminen on täysin turhaa.

Vaikka monet ruokahävikin hillitsemiseen tähtäävät muutosstrategiat nojaavat ruokaketjun loppupäähän sijoittuvaan kulutukseen, pyritään erityisesti seurantaan samalla tehostamaan laajemmin koko elintarvikejärjestelmän osalta. Strateginen muutos kytkeytyy muuttuviin jätesuhteisiin ja yhä suurempaa jalansijaa vallanneen kiertotalousajattelun vaikutuksiin.⁴ Materiaalitehokkuuteen pyrkivässä kiertotaloudessa ruokahävikki määrittäyty uudella tavalla paitsi uhaksi myös arvokkaaksi resurssiksi, joka on muunnettavissa hyödykkeeksi. Vielä viime vuosikymmeneen asti ruokahävikkiä hyödynsivät lähinnä marginaalista käsin ruoka-avun asiakkaat ja roskisdyykkaajat. Ylijäämän soveltamisen ja jalostamisen ympärille on kuitenkin hiljattain syntynyt liiketoiminnan ala, ja hävikistä valmistetut tuotteet sekä sen varassa pyörivät palvelut ovat kasvattaneet suosiotaan. Esimerkiksi vuonna 2015 perustettu ruokahävikkiä asiakkaille välittävä suomalaisyritys kertoo nettisivuillaan myyvänsä kuukausittain kymmeniä tuhansia kiloja ruokaa, joka päätyisi muuten roskiin.⁵

³ Ruokahävikkiä syntyy määrällisesti eniten juuri kotitalouksissa, Suomessa vuosittain noin 120-160 kilogrammaa vuodessa (Silvennoinen, Koivupuro, Katajajuuri, Jalkanen & Reinikainen 2012, 33).

⁴ Käsittelyn kiertotalousajattelua luvussa 2.3.

⁵ ResQ Club 2021.

Yksi esimerkki tästä maailmanlaajuisesta ilmiöstä on ravintolakonsepti, jossa ruokahävikistä valmistetaan kuluttajille hävikkiruokaa, lajiteltua, prosessoitua ja pitkälle brändättyä ruokaylijäämää. Konsepti on osa kiertotaloudelle ominaista, alati kasvavaa trendiä, jossa kulutuksella vastataan sosiaalisiin ja ilmastollisiin kysymyksiin. Hävikkiruokailu vastaa kuluttajan huoleen ja tarjoaa tunteen omasta osallisuudesta tärkeiksi miellettyjen pyrkimysten edistämiseksi aivan kuten esimerkiksi sertifioitujen tuotteiden ostaminen, vähäpäästöisillä autoilla ajaminen tai ”vihreän” sähkösovimuksen solmiminen (vrt. Kennedy, Parkins & Johnston 2016, 150). Hävikkiravintolassa asiakas ostaa paitsi ruoka-annoksen myös ajatuksen vastuullisesta toimijuudesta. Hävikkiruoka ei siis hyödykkeenä toimittaisi samaa virkaa, jos sitä ei olisi valmistettu nimenomaan hylätystä ja ei-toivotusta, arvottomanakin pidetystä ruokaylijäämästä.

Tutkielmassani kiinnitän katseeni juuri tähän hävikkiravintoloiden toimintaperiaatteeseen, joka haastaa lähtökohtaisesti vallinneen ajatuksen jätteisyydestä arvoa vähentävänä tai jopa eliminoivana ominaisuutena ja muodostaa siksi mielenkiintoisen arvottamis- ja jätetutkimuksen rajapinnoille sijoittuvan tutkimuskohteen. Ylijäämän saama arvo ja positioituminen resurssiksi on viimeisen kahdenkymmenen vuoden aikana nostettu esiin yhteiskuntatieteellisessä jätetutkimuksessa yhä useammin (esim. Reno 2009; Gille 2019; Lepawsky & McNabb 2010). Ruokahävikkiä ei tästä tulokulmasta kuitenkaan juurikaan ole lähestytty. Tutkielman lähtökohdan muodostaa huomio siitä, ettei ruokajäte sen enempää kuin monet muut elämämme sivutuotteet enää 2020-luvulla ole ainoastaan järjestystä uhkaava anomalia, joka työnnetään piiloon, vaan monin tavoin arvokkaaksi tehtävä ja tutkimuskohteena ajantasaista tarkastelua vaativa ilmiö. Teoreettisesti tutkielma lainaa arvoa pragmaattisena kysymyksenä tarkastelevilta taloussosiologian keskusteluilta sekä arvottamista markkinoiden reunamilla ja sen ulkopuolella käsittelevältä tutkimukselta (esim. Lamont 2012; Muniesa 2011; Greeson 2020; Lehtonen & Pyyhtinen 2020). Merkittävässä osassa työssä on myös kritiikin kohteeksi mutta osaltaan tärkeäksi lähtöpisteeksi ja vertailukohtaksi nostamani roskateoria (Thompson 1979). Tutkielma lähestyy ruokahävikkiä sosiologian näkökulmasta, ja se kytkeytyy erinäisiin yhteiskuntatieteellisen jätetutkimuksen keskusteluihin.

Tutkielma seuraa kalenterivuoden mittaiseen etnografiseen kenttätööhön pohjautuen ruokahävikkiä ja sen käsittelyä helsinkiläisen hävikkiarintolan arjessa. Tavoitteeni on valottaa käytäntöjä, joissa hävikki muodostuu arvokkaaksi hyödykkeeksi, ja jotka toimivat neuvotteluina siitä, mitä kategoriat kuten ylijäämä ja jäte pitää sisällään, sekä miten näihin kategorioihin suhtaudutaan. Käytännöillä viitataan tässä työssä menettelytapoihin ja rutinoituneeseen toimintaan, jossa yhdistyvät monenlaiset toimintaa muovaavat ainekset ja niiden käsittelyn edellyttämä sekä muovaama tietotaito, välineistö

sekä luovuus (vrt. Lehtonen & Pyyhtinen 2021, 3–4). Kierrätysmateriaalien hyödyntäminen on yhä useammalla alalla vakiintuva tapa, joten arvottamiskäytäntöjen ja niiden merkitysten sosiologiselle ymmärrykselle on tilausta.

Tarkastelen työssä ruokahävikin arvoa pragmaattisena kysymyksenä: tutkin siis sitä, miten hävikkiruoan arvo konkreettisesti tehdään. Arvon pragmaattinen tarkastelu saa työssä tuekseen runsaasti empiiristä huomiota, kun katse kohdistuu arkiseen ja kenties siksi ylenkatsottuun toimintaan, joka luo edellytykset hävikin arvokkaaksi tekemiselle ja on itsessään merkittävä osa arvottamista. Työn kontribuutio ylijäämästä ja arvosta käytävälle keskustelulle onkin tutkimuksellisesti vähäpätöisiltä vaikuttavissa mutta arvon muodostumiselle elintärkeissä yksityiskohdissa, jotka muodostavat hetkien, tilojen, tekojen ja kanssakäymisen jatkumon, elämäntarinan. Esimerkiksi normittavat elintarvikestandardit, jätteen välitilallisuus, epävarmuus ja näiden muovaamat ja muovaavat käytännöt ovat kaikki osa ruokahävikin fyysisiä, sosiaalisia ja taloudellisia ”elämäkertoja”⁶. Tutkielman tarkoitus on näitä elämäkertoja tarkastelemalla tehdä näkyväksi, miten ruokahävikin kaltaisia jo kertaalleen hylättyjä asioita voidaan arvottaa niin jätteisyyttä vasten kuin samaisesta jätteisyydestä arvoa ammentaen.

Tutkimuskysymys sekä alakysymykset ovat:

Minkälaisissa prosesseissa kertaalleen hylätty ruokaylijäämä tehdään arvokkaaksi hävikkiravintolan arjessa?

1. Miten ruokahävikkiä arvotetaan hävikkiravintolan käytännöissä?
2. Miten ruokahävikki suhteutuu näissä arvottamisprosesseissa jätteen kategoriaan?
3. Minkälaisia suhteita nämä käytännöt luovat inhimillisten toimijoiden ja ei-inhimillisen ruokahävikin välille?

Aloitan tutkielman seuraavassa luvussa esittelemällä, minkälaisista tulokulmista jätettä ja ruokahävikkiä on yleisesti lähestytty. Nostan myös esiin joitakin yhteiskuntatieteellisen jätetutkimuksen klassikoita sekä tuoreempaa tutkimusta edustavia teoksia, jotka ovat toimineet paitsi inspiraationa myös tutkielman metodologisesti merkittävänä suunnannäyttäjinä. Tämän jälkeen luon katsauksen ruokahävikin tutkimukseen. Käsittelen lisäksi taustoittavasti ruokajätteen

⁶ Asioiden elämäkertojen käsitteen on alun perin esitellyt Igor Kopytoff (1986).

kiertotaloudessa saamaa asemaa, hävikkiä hallinnoivien muutosstrategioiden kulutus- ja yksilökeskeisyyttä sekä jätteen etiikkaa.

Luvussa kolme hahmottelen työni teoreettista viitekehystä. Avaan lukijalle joitakin pragmatistisen arvotutkimuksen keskusteluita ja esittelen ruokahävikin elämäkertoja koskevan idean pragmaattista tarkastelua kannattelevana jäsenyyksenä. Luvun lopussa käyn keskustelua jätteisyydestä ja jätekatégorian luonteesta. Tämän jälkeen käyn luvussa neljä läpi työn menetelmällistä toteutusta ja esittelen tutkimuskohteen sekä -aineiston.

Luku viisi on ensimmäinen analyysiluku. Se käsittelee hävikin ontologiseen asemaan vaikuttavia käytäntöjä, joissa arvoa luodaan erilaisin sopimuksin, seulomalla, organisoimalla ja muovaamalla. Luvussa kuusi käsittelen ruokahävikin ja jätteisyyden ristiriitaista suhdetta niin jätekatégoriaa vasten tapahtuvista kuin siitä ammentavissa arvottamisen käytännöissä. Luvussa seitsemän käsittelen käytäntöjä ja tilanteita, joissa ruokahävikistä tehdään arvokasta ekososiaalisen toiminnan välineenä. Viimeisessä analyysiluvussa tarkastelen, mitä tapahtuu, kun hävikkiruoan arvo ei lukuisista arvottamisyriyksistä tahdo todellistua odotetusti – toisin sanoen, kun hävikistä uhkaa tulla hävikkiä ja kaikesta huolimatta päätyä ruokapöydän sijaan roskikseen.

Viimeisessä luvussa vedän yhteen analyysilukujen tuloksia esittelemällä hävikin keskeiset elämänvaiheet ja -tapahtumat. Tämän jälkeen peilaan tekemiäni johtopäätöksiä aiempaan tutkimukseen. Lopuksi kiteytän tutkimukseni kontribuution ja pohdin mahdollisia jatkotutkimuksen aiheita.

2 YLIJÄÄMÄ YHTEISKUNNALLISENA ILMIÖNÄ JA TUTKIMUKSEN KOHTEENA

Jätteen historia ulottuu ajassa kauas, mutta nykymuodossaan sen voidaan katsoa sijoittuvan 1900-luvun alkuun, pohjoisamerikkalaisen kulutusyhteiskunnan syntyyn sekä kertakäyttöisyyden ihanteeseen, jonka mukaisesti kansalaisia suorastaan opetettiin tuottamaan jätettä. Paitsi hygieenisyyttä myös statussymbolia merkitsevä kertakäyttöisyys ja poisheittäminen vakiinnuttivat jättesuhteita, joissa jäte siirtyi länsimaissa kotitalouksista kaatopaikoille ja nivoutui osaksi yltäkylläistä kulutusyhteiskuntaa ja institutionalisoitunutta jätehuoltoa. (Strasser 1999.) Valtavasti ylijäämää tuottavassa poisheittoyhteiskunnassa jätteestä tuli piilotettava ja muusta yhteiskunnasta sivuun siirrettävä elementti. Vuosikymmenten saatossa kertakäyttöisyyden kritiikki on kuitenkin vahvistunut, ja samalla jätteen määrittely muuttunut.⁷ Siinä missä jäte on aikoinaan nähty uhkana yhteiskunnalliselle järjestykselle ja puhtaudelle, symboloi se nykyään monesti erilaista ja mittasuhteiltaan mahtipontisempaa, kaikelle elolliselle yhteistä vaaraa. Vaikka ei-halutun ylijäämän tehokkaasti näkyvistä poistavat modernit jätekäytännöt mahdollistavat välinpitämättömän asenteen ja ylijäämää tuottavan subjektin irrallisuuden ei-halutusta materiaasta (Hawkins 2006, 16), ovat hävikki sekä muut elämämme konkreettiset sivutuotteet kuten muovijäte kouriintuntuvuudessaan verrattain helposti hahmotettavissa uhaksi. Aiemmin erityisesti hygieniakysymyksenä nähty jäte käsitetään nykyisin pitkälti talouden kysymyksenä ja ympäristöongelmana (Valkonen ym. 2017, 23). Jäte määritellään politiikassa yhä useammin arvokkaana ja kierrätettävänä resurssina. Jätekäytäntöjen ja jäte kategorian suhde on siis jatkuvassa vuorovaikutuksessa. Esimerkiksi ruokahävikki saa talouden ja ympäristön kysymyksenä aivan uudenlaisia merkityksiä. Voisi jopa väittää, ettei koko ruokahävikin käsitettä ruokajätteestä irrallisena kategoriana olisi olemassakaan ilman näitä merkityksiä.

2.1 Jäte yhteiskuntatutkimuksessa

Piiloon työnnetty jäte pysyi pitkään marginaalissa myös yhteiskuntatieteellisessä tutkimuksessa, joitakin klassikoiksi muodostuneita poikkeuksia lukuun ottamatta. Vasta viime aikoina jäte ja jätekäytännöt ovat saavuttaneet nykyisen asemansa sosiologisesti merkittävänä ja tutkijoita kiinnostavana kysymyksenä.

⁷ Myös koko poisheittoyhteiskunnan käsite on kohdannut kritiikkiä (esim. Evans 2014).

Jäte voidaan käsittää, ja onkin käsitetty, toisistaan hyvin poikkeavilla tavoilla. Kulttuurimaantieteilijä Sarah A. Moore (2012) havainnollistaa näitä eri lähestymistapoja ja niiden muodostamaa jätetutkimuksen kenttää neljän eri käsitteellistymisen muodossa. Näissä lähestymistavoissa käsitykset jätteestä poikkeavat toisistaan esimerkiksi sen mukaan, ymmärretäänkö jäte olemuksellisesti tiettyjä ominaisuuksia sisältäväksi objektiksi vai pikemminkin kategorisointia vastustavaksi ja fyysisiltä ominaisuuksiltaan määrittelemättömäksi. Lisäksi lähestymistavoissa on eroja sen suhteen, minkälaiseksi jätteen ja yhteiskunnan suhde niissä piirtyy. Jäte ja ympäröivä yhteiskunta voidaan nähdä toisistaan irrallisina sfääreinä tai niiden välille voidaan olettaa vuorovaikutuksellinen suhde, joka rakentuu monenlaisissa jätteen ja inhimillisten toimijoiden välisissä kohtaamisissa. (Moore 2012, 782–783.)

Tietynlaisen olemuksellisen näkemyksen mukaan jätteen synty on seurausta enemmän tai vähemmän ennalta annetuista ominaisuuksista. Esimerkiksi kokemukset jätteen likaisuudesta tai saastuttavuudesta paikantuvat tällöin jätemateriaan itseensä, jolloin jäte asettuu tunnusomaisten ominaisuuksiensa seurauksena ikään kuin yhteiskunnan ulkopuolelle. Olemuksellista näkökulmaa painottavissa tutkimuksissa jätettä on käsitelty muun muassa ympäristö- tai terveysuhkana, resurssina, hyödykkeenä, hallittavana objektina tai kulutusyhteiskunnan käytännöistä kertovana ”tietoarkistona”. Usein jäte määrittyy olemuksellisen näkemyksen seurauksena yhteiskuntaa tai järjestystä uhkaavaksi elementiksi, joka vaatii eliminointia tai ulossulkemista. Näissä tutkimuksissa on kiinnitetty huomiota esimerkiksi jätteenkäsittelystä koituihin ympäristöhaittoihin ja niihin liittyviin eettisiin kysymyksiin, vakiintuneesta jätteenkäsittelystä poikkeaviin epävirallisiin kierrätyskäytäntöihin sekä jätehuollon yksityistämisestä koituihin ongelmiin. Olemuksellisia ominaisuuksia ja jätteen yhteiskunnan ulkopuolelle asettavaa näkemystä voisi Moorea lainaten nimittää positiivis-dualistiseksi. (Em. 783–787.) Enemmistö jätettä käsittelevästä tutkimuksesta käsittää jätteen juuri tällä tavalla. Usein jäte jäsentyy olemuksellisesti myös siitä käytävässä julkisessa keskustelussa.

Yksi perinteinen tapa käsittää jätettä yhteiskuntatieteellisesti on lähestyä sitä kulttuurisen kategorisoinnin näkökulmasta. Tämäkin katsantokanta olettaa lähtökohdaksi jätteen irrallisuuden yhteiskunnasta, mutta jätteelle ei positiivis-dualistisesta näkökulmasta eroteta olemuksellisia ominaisuuksia. Sen sijaan jäte käsitetään sosiaalisena konstruktiona, jonka jätteisyys rakentuu suhteessa muihin niin ikään sosiaalisesti konstruoituihin ominaisuuksiin ja on siten kontekstisidonnaista. Aineesta tulee likaa tai jätettä, kun sen katsotaan esiintyvän ”väärässä paikassa”. Lika ja jäte toimivat kategorisoinnin välineinä; niiden avulla ja niitä vasten luodaan sekä

ylläpidetään ei-jätettä, puhtautta ja järjestystä. Tätä käsitteellistämistapaa Moore nimittää vapaasti suomennettuna negatiivis-dualistiseksi. (Moore 2012, 787–788.)

Kolmas tapa määrittää jätettä on positiivinen ja relationaalinen. Siinä jätteelle oletetaan olemuksellisesti monenlaisia reaktioita aikaansaavia ominaisuuksia. Jätteen ei kuitenkaan niiden seurauksena katsota asettuvan yhteiskunnan ulkopuolelle. Sitä vastoin se nähdään affektiivisine ominaisuuksineen yhteiskuntaa konstruoivana elementtinä. Jätteen tarkastelu tällä tavalla määrittää jätteen luotaantyöntäväksi ja ei-toivotuksi asiaksi, joka herättää negatiivisia tunteita kuten iljetystä ja pelkoa. Inhottavana ja likaisena aineksena se vaatii reagoimista, mikä muovaa yhteiskunnallisia käytäntöjä. Jätteellä katsotaan siis myös olevan muokkaamisvoimaa: se osallistuu toimintaan, poliittisiin ja hallinnollisiin prosesseihin ”vaatimalla” affektiivisuudellaan jätteenkäsittelyn käytäntöjä. (Em, 788–789.)

Neljäs Mooren esittelemä lähestymistapa on relationaalinen ja negatiivinen. Siinä jäte nähdään yhteiskuntaa määrittävänä ja muovaavana elementtinä, mutta ajatus olemuksellisesta jätteestä ja luontaisista ominaisuuksista tulee monin tavoin haastetuksi. Jätettä tarkastellaan esimerkiksi monenlaisten poliittisten kytkösten taloudellisten prosessien kautta sekä ontologisesti. Jätteeksi määritelty aines muovaa tämän näkemyksen mukaan yhteiskuntaa siinä missä yhteiskunta muovaa jätettä. Neljänteen näkökulmaan lukeutuvat tutkimukset, joissa jäte nähdään hallinnoitavana⁸ objektina, abjektina tai aktiivisena toimijana. Useat näistä tutkimuksista muistuttavat asetelmaltaan kolmannen, positiivis-realtionaalisen näkökulman tutkimuksia. Ennemmin mainitusta poiketen jätteen ja yhteiskunnan suhde piirtyy kuitenkin vielä vähemmän dualistiseksi. (Em. 790–792.)

⁸ Jätteen tarkastelu hallinnoitavana objektina (vs. olemuksellisesti käsitetty jäte *hallittavana* objektina) kiinnittää huomiota siihen, *millä tavoin* jätettä hallitaan ja miten tämä johtaa yhteiskunnan rakentumiseen. Toisin kuin olemuksellisen näkemyksen mukaan jätteen hallintaa ei tarkastella ulossulkevana toimintana, eikä jäte määriy samoin tavoin passiivisena elementtinä.

	DUALISTINEN	RELATIONAALINEN
POSITIIVINEN	Roskiin päätyvä hävikki ja pilaantuva ruoka on ongelma, jota on hallittava tehokkaasti. Ongelma on käännettävissä voitoksi, kun ruokahävikki tuotteistetaan ja eliminoidaan.	Ruokahävikki inhottaa ja herättää ikäviä tunteita, kuten syyllisyyttä. Eliminoitavana aineksena hävikki muovaa sen ympärille kehittyntä infrastruktuuria. Ruokahävikki-ongelma ratkottaessa syntyy esimerkiksi hävikkiravintoloita, jonka toiminnalle hävikki herättämine tunteineen asettaa monenlaisia reunaehtoja.
NEGATIIVINEN	Hävikistä tulee jätettä, kun se siirretään kaupan hyllyiltä jäteastioihin. Tuottamalla ruokahävikkiä tuotetaan myös sitä vasten myynti- ja syömäkelpoisen ruoan kategoriaa. Ruokahävikin vaihtoehtoiset käyttötavat hämmentävät tätä kategorisointia.	Ruokahävikin määritelmä on alati muuttuva aivan kuten siihen liittyvät käytännöt. Käytännöt muovaavat käsityksiä esim. ruokahävikin jätteisyydestä, ja käsitykset muovaavat osaltaan käytäntöjä. Kiertotaloutta ja siihen liittyvää politiikkaa toteutetaan ruokahävikin välityksellä hävikkiravintolan käytännöissä. Hävikki muovaa raaka-aineena samaisia käytäntöjä, ja nuo käytännöt palautuvat kiertotalouden periaatteisiin.

Taulukko 1 Mooren (2012) jaottelu havainnollistettuna ruokahävikkiä koskevilla esimerkeillä.

Taulukko 1 havainnollistaa Mooren jaottelua ruokahävikkiä koskevien esimerkkien avulla. On muistettava, että edellä mainitut tulokulmat ovat jäsentämistä helpottavia ideaalityyppejä. Tosiasiassa niin jätettä käsittelevässä tutkimuksessa kuin yleisesti jaetuissa näkemyksissä käsitykset jätteestä saattavat hyvinkin limittyä ja muodostaa erilaisia hybridejä. Ideaalityypit näkyvät kuitenkin aihetta koskevan tutkimuksen historiassa trendeinä ja ajalleen tyypillisinä jätteen määritelmänä. Kuten aiemmin todettu, jäte on alati muuttuvaa: se ei synny tyhjiössä irrallaan sen yhteiskunnallisista kytköksistä. Siten kriittinenkin jätteen tutkimus heijastaa myös muuta yhteiskuntaa ja vallalla olevia käsityksiä. Tässä tutkielmassa jäte käsitteellistyy relationaalisesti: se on hallinnoitavana objektina muovautuvaa ja muovaavaa, ja jätteisyys vaikuttaa käytännöissä dynaamisena tekijänä pikemmin kuin staattisena ominaisuutena, joka paikantuu jätteen fyysisiin tunnuspiirteisiin.

Kenties tunnetuin jätettä käsittelevä, vielä tänäkin päivänä jätettä koskevassa keskustelussa lähes poikkeuksetta esille nostettava tutkimus on sosiaaliantropologi Mary Douglasin alun perin vuonna 1969 julkaistu ja vuonna 2000 suomennettu teos *Puhtaus ja vaara*. Douglasin luonnehdinnat puhtaan ja likaisen, järjestyksen ja epäjärjestyksen välisistä suhteista ovat vakiintuneet jätetutkimuksen klassikoksi ja ne toimivat usean sittemmin tehdyn tutkimuksen teoreettisina lähtökohtina. Douglasin (2000, 85–86) mukaan lika on ainetta väärässä paikassa, ja tätä ajatusta mukaillen jätettäkään ei siis sellaisenaan ole olemassa, vaan se syntyy aina suhteessa järjestykseen, puhtaaseen – ja toisinpäin. Lika voidaan yksinkertaisimmillaan paikantaa suhteiden järjestäytymiseen sekä tuon samaisen järjestyksen rikkoutumiseen. Asiat ja esineet ovat mielestämme saastaisia tai tuomittavia, mikäli ne hämmentävät vallitsevia käsityksiämme maailmasta esimerkiksi esiintyessään paikoissa, joissa emme ole tottuneita niitä kohtaamaan, tai mikäli ne uhmaavat minuutta jäsentävää järjestystä. Tämän lisäksi likaa kategorisoivat myös siihen liitetyt hygienia- ja sairauskäsitykset, jotka sinällään ovat yhtä lailla kulttuurisesti muovautuneita. Likaisina ja ei-toivottuina nähdyt yhteiskunnan ainekset kuten jäte ja ruokahävikki ovat siis anomaliaaluonteestaan huolimatta eräänlaisia kategorisoivia ja järjestystä tuottavia elementtejä. Douglasin näkemyksen mukaisesti vain hetkiä aikaisemmin ravintolassa tilattu ruoka-annos muuttuu ei-houkuttelevaksi ruokahävikiksi, kun ruokailija on saanut tarpeekseen ja asettanut aterimet tiettyyn asentoon ilmaistakseen aterian päättymistä. Lika syntyy ajatuksissamme paitsi hygieniäkäsitysten kautta myös kunnioituksesta perinteitä ja tottumuksia kohtaan. (Douglas 2000, 53). Douglasille jäte on symbolista. Hän luonnehtii jätettä kulttuurisen kategorisoinnin kohteena ja asettuu siis Mooren jaottelulla dualistis-negatiivisen tulokulman edustajaksi. Douglasin teoria on klassikon asemastaan huolimatta saanut osakseen myös kritiikkiä. Esimerkiksi kulttuurintutkija Gay Hawkins (2006) on esittänyt, että vaikka teoria tarjoaa välineitä jätteen ja luokitteluprosessien kulttuurisen luonteen tarkasteluun, tulee Douglas kulttuurisia merkityksiä korostaessaan sijoittaneeksi liian luonnosta irralliselle alueelle tavalla, joka siirtää esimerkiksi jätteeseen liittyvät ongelmat jätteeksi luokiteltavaan materiaan. Kun jätettä luonnehditaan ainoastaan ihmisistä ja heidän elämästään kertovana kulttuuristen tekojen tuotoksena, jää huomioitta myös jätteen aktiivinen rooli kulttuurimme ja materiaalisen maailmamme muovaajana: jäte merkityksellistää meitä yhtä lailla kuin me merkityksellistämme jätettä.

Toinen niin ikään klassikoksi luonnehdittu jätettä kategorisoinnin näkökulmasta lähestyvä tutkimus on Michael Thompsonin vuonna 1979 julkaistu *Rubbish Theory*. Teoksessa Thompson havainnollistaa hyödykkeiden elinkaaria kuvaamalla vaihtoarvossa tapahtuvaa muutosta erilaisten objektien kohdalla. Joidenkin kestohyödykkeiden, esineiden ja asioiden arvo on nouseva ja

pitkälläkin aikavälillä pysyvä. Käyttöesineet ja kulutushyödykkeet taas menettävät arvonsa verrattain lyhyessä ajassa, ja niiden arvo on laskeva. Teoksen ytimen muodostaa ajatus objekteista, jotka ovat menettäneet arvonsa, mutta eivät silti ole lakanneet olemasta eivätkä siis asetu kumpaankaan edellä mainituista objektin kategorioista. Näitä ei-toivottuja ja ulossuljettuja asioita Thompson nimittää roskaksi. Roskan kategoria on eräänlainen liminaalitila, jossa esine odottaa joko arvon nousua tai viimeistä tuomiotaan tuhotuksi tulemisesta. (Thompson 1979, 9–10.) Niin ikään Thompsonin teoriaa on kritisoitu muun muassa siitä, että se vähättelee jätekategorian dynaamista luonnetta ja sivuuttaa roskan aineellisuuden (ks. esim. Greeson 2020; Valkonen, Pyyhtinen, Lehtonen, Kinnunen & Huilaja, 2019). Kuten Douglas, Thompson käsittää jätteen kulttuurista järjestystä tuottavaksi, mutta yhteiskunnasta jokseenkin irralliseksi elementiksi, ja näkökulmaa voisi luonnehtia dualistiseksi ja negatiiviseksi.⁹

Näissä jätetutkimuksen pioneeriteoksissa jätteisyyttä ei pidetä olemuksellisena, mutta jätteen nähdään sijoittuvan hyvin pitkälti yhteiskunnan ulkopuolelle. Erityisesti viime vuosikymmenillä yhteiskuntatieteellisessä tutkimuksessa on kuitenkin yhä useammin käsitelty jäte relationaalisesti niin, että jätteen ja muun yhteiskunnan välinen jatkuva vuorovaikutus tunnistetaan. Tätä tulokulmaa edustaa esimerkiksi brittisosioologi David Evansin (2012) ruokahävikkiä käsittelevä arjensosiologinen tutkimus, jossa jätettä tarkastellaan poisheittoyhteiskuntadiskurssia kritisoivasta näkökulmasta. Evansin etnografia kotitalouksissa syntyvästä ruokahävikistä esittää todisteita sen puolesta, että ruokajäte on arkipäiväinen seuraus arjen materiaalisesti ja sosiaalisesti järjestäytyneistä tavoista, ja että ruokahävikin syntyyn ei suinkaan suhtauduta niin piittaamattomasti, kuin poisheittoyhteiskuntadiskurssi olettaa. Ruokahävikin syntyä ei siis Evansin mukaan ole tarkoituksenmukaista tarkastella pelkästään esimerkiksi impulsiivisen kulutuskäyttäytymisen sivutuotteena, sillä se kantaa mukanaan liudan muita merkityksiä, eikä se ole niin passiivinen objekti, kuin poisheittoyhteiskuntadiskurssi antaa olettaa. Arjen käytännöt, arjen epävarmuuksien kanssa kamppailu, sujuvan arjen takaaminen sekä materiaalisen kulttuurin järjestys vaikuttavat kaikki osaltaan siihen, miten ruokahävikkiä syntyy sekä miten siihen suhtaudutaan, ja ruokahävikki muovaa tuottajiensa arkea (Evans 2012, 42, 52–53.) Evans tunnistaa jätteen yhteiskuntaa manipuloivan voiman, mutta hän ei katso sen syntyvän olemuksellisista ominaisuuksista, vaan muuttuvien merkitysten ja käytäntöjen yhteispelissä.

⁹ Palaan Thompsonin roskateoriaan sekä sen ongelmallisuuden luvussa 3.3.

Relationaalista tulokulmaa edustaa myös jo aiemmin mainittu Gay Hawkins, joka on puolestaan tutkinut muun muassa jätteen etiikkaa arkipäiväisissä käytännöissä. Teoksessa *The ethics of waste* (2006) Hawkins käsittelee jätteeseen kietoutuvia moraliteetteja ja jätehyveitä, joita muokkaavat esimerkiksi niin ympäristöliikkeen representaatiot jätteestä kuin jätepolitiikka. Hawkins peräänkuuluttaa aiempaa kestävämpiä jättesuhteita, jotka eivät nojaa huonoon omatuntoon, vaan ohjaavat sisällyttämään jätteen osaksi arkisia käytäntöjä ja opettavat uusia tapoja elää sovussa jätteen kanssa. Kuten Hawkins Douglassin teoriaa kohtaan esittämässään kritiikissään toteaa, tuottamamme jäte tuottaa myös meitä, ja luodessamme suhdettamme ylijäämään erilaisissa jätekäytännöissä jäte muovaa sitä, miten rakennamme suhdetta itseemme ja kanssaeläjiimme. Hawkins luonnehtii moraalisiin perustuvaa jättesuhdetta kroonisenä syyllisyydentunteena, joka voi kaikessa velvoittavuudessaan ja musertavuudessaan kääntyä itseään vastaan ja estää toteuttamasta ympäristön kannalta edullisia jätekäytäntöjä. Ratkaisu löytyy Hawkinsin mukaan jätteen jatkuvan kontrollin ja piilottamisen sijaan vastavuoroisesta suhteesta ei-inhimilliseen luontoon ja materiaan. (Hawkins 2006.)

Jäte määrittynyt lähes poikkeuksetta relationaalisesti myös viimeaikaisessa jätteen arvottamista käsittelevässä keskustelussa, johon tämäkin tutkielma lukeutuu. Esimerkkeinä aiemmista arvottamista tarkastelevista jätetutkimuksista mainittakoon Josh Renon (2009) kaatopaikkatutkimus, Turo-Kimmo Lehtosen ja Olli Pyyhtisen (2020) roskisdyykkausta käsittelevä työ sekä Emma Greesonin (2020) käytettyjen kirjojen arvottamista valottava artikkeli. Yhteistä näille keskenään varsin erilaisille etnografioille on se, että ne haastavat ajatuksen jätteen sekä olemuksellisesta että relationaalisesta arvottomuudesta ja katsovat sitä vastoin jätteen arvon syntyvän moninaisissa prosesseissa, joihin ylijäämä myös aktiivisesti vaikuttaa luomillaan reunaehdoilla ja muokkausvoimallaan.

Renon (2009) tutkimuksessa huomio kiinnittyy kaatopaikalla työskentelevien henkilöiden ja kaatopaikkajätteen suhteeseen arvottamiseen liittyvissä (poliittisissa) käytännöissä. Niissä jätteeksi määriteltävät esineet määrittyvät toisinaan käsittelijälleen taloudellisesti arvokkaaksi poisheitosta huolimatta, mutta vaihtoehtoinen lähestymistapa roskaan linkittyy arvottamiseen myös toisella tavalla: roskan materiaalisuuteen piiloutuu sosiaalisia ja moraalisia merkityksiä sekä kilpailevia ymmärryksiä hyvästä elämästä. Sama huomio on läsnä myös Lehtosen & Pyyhtisen (2015; 2021) vapaaehtoista dyykkaamista tarkastelevissa tutkimuksissa, joiden mukaan dyykattu ruoka tulee löytäjälleen arvokkaaksi lukuisissa prosesseissa, joissa paitsi arvotetaan ruokajätettä myös elämäntyöksi. Dyykattu ruoka mahdollistaa tavan elää länsimaisen kulutusyhteiskunnan reunalla,

osallistua kulutusjuhlaan olematta itse osa sen kestävämmistä käytännöistä. Greesonin (2020) käydettyjen kirjojen markkinoiden edellyttämiä arvottamiskäytäntöjä tarkasteleva artikkeli sen sijaan osoittaa, miten jäte lukuisista rinnakkaisista ja limittyvistä käytännöistä riippuvaisena myös muovaa samaisia olosuhteita ja toimintaa muodostaen omanlaisensa ekologian.

Kuten yllä esittelemäni otanta yhteiskuntatieteellisistä jätetutkimuksista osoittaa, jätettä voi lähestyä hyvin erilaisin kysymyksin ja erilaisista lähtökohdista. Poikkeavat käsitykset jätteen luonteesta synnyttävät erilaisia keskenään ristiriitaisiakin painotuksia ja teoretisointeja. Tämä pätee myös nimenomaisesti ruokahävikin tutkimuksessa.

2.2 Ruokahävikin tutkimuksen lähtökohdat

Hävikin tutkimukselle luo omat haasteensa hävikin määrittelyn hankaluus ja epäselvyys siitä, voidaanko hävikkiä lähtökohtaisesti pitää jätteenä. Suomessa ruokahävikkitutkimusta johtavan Luonnonvarakeskuksen määritelmän mukaan kotitalouksien ruokahävikki on ”poisheitettyä ruokaa ja raaka-ainetta, joka olisi voitu jossain vaiheessa toisin säilyttää tai valmistaa syödä.” Ruokakauppojen kohdalla määrittely kuuluu ”kaikki kaupoista poistettu ruoka, mukaan lukien esim. hedelmien kuoret ja ruhojen luut.” (Silvennoinen ym. 2012, 13.) Kotitalouksissa ruokahävikki syntyy *pois heittämällä*, kaupoissa ruoasta tulee hävikkiä *poistamisen* käytännöissä. Aiemmin mainittu tekemistä kuvaava sana herättää mielle yhtymiä varsinkin jätteisestä roska-astiasta, roska-autoista ja kaatopaikoista; pois heittäminen on lopullista, sinetöivää toimintaa. Poistaminen sen sijaan ei verbinä kerro mitään sijoituspaikasta tai poistetun objektin kohtalosta. Määritelmällinen ero on yksinkertaisuudessaan paljonpuhuvaa. Se positioi ruokahävikin eri tavoin: kotitalouksissa syntyvä hävikki on (bio)jätettä, mutta kauppojen hävikki ei asetu jätekattegoriaan¹⁰ yhtä mutkattomasti. Ruokahävikkiä tutkiva sosiologi välttää harmailta hiuksilta toteamalla, että jätteen kattegoria ei ole tarkkarajainen ja jäykkä, vaan jäte tuotetaan käytännöissä, joissa jätteen ontologinen asema on jatkuvan uudelleenmäärittelyn kohteena (vrt. Valkonen ym. 2019, 30). Liiallinen takertuminen jätteen juridiseen määritelmään tuottaisi yhteiskuntatieteelliselle jätetutkijalle hankaluuksia 2020-luvulla, jolloin yhä pienempi osa tuotetusta ylijäämästä on määritelmällisesti jätettä ja yhä suurempi osa sivutuotetta.

¹⁰ Jätelaki määrittelee jätteen seuraavasti: ”Tässä laissa tarkoitetaan jätteellä ainetta tai esinettä, jonka sen haltija on poistanut tai aikoo poistaa käytöstä taikka on velvollinen poistamaan käytöstä. Aine tai esine ei ole jäte vaan sivutuote, jos se syntyy sellaisessa tuotantoprosessissa, jonka ensisijaisena tarkoituksena ei ole tämän aineen tai esineen valmistaminen [–].” (Jätelaki 646/2011, 5§).

Esimerkiksi Suomessa valtaosa hävikkitutkimuksesta on ei-yhteiskuntatieteellistä, kvantitatiivista ja konkreettisia ratkaisuja tavoittelevaa. Se on myös tulosoikeuden alaista, ministeriöiden sekä yhteistyöyritysten rahoittamaa, mikä merkitsee usein, että sillä pyritään vastaamaan elinkeinoelämän tarpeisiin. Tämän seurauksena rajanvedon merkitys muodostuu erilaiseksi kuin yhteiskuntatieteellisessä, jätteen ja yhteiskunnan välisen suhteen rakentumisesta tarkastelevassa, tutkimuksessa. Mikäli ruokahävikkiä on tutkimuksen avulla tarkoituksena oppia jatkojalostamaan entistä paremmin ja siten valjastaa se kiertotalouden käyttöön, määrittävät pelkästään tutkimuksen lähtökohdat ja niihin piiloutuvat tiedonintressit näkökulmaa, josta ruokahävikkiä tutkimuskohteena lähestytään. Tämä seikka selittää osaltaan myös sitä, minkä vuoksi suuri osa myös ruokahävikin tutkimuksesta sijoittuu edellisessä luvussa esitellyn jaottelun jäykähköön positiivis-dualistiseen lohkoon: enemmän tai vähemmän julkilausutut tiedonintressit määrittävät ehtoja sille, kuinka dynaamisena ja relationaalisena jäte ylimalkaan käsitetään.

Suuri osa ruokahävikin tutkimuksesta keskittyy ruokahävikin hallintaan, määrään ja laatuun. Ruokahävikkiä on täten tutkittu paljon kvantitatiivisella tutkimusotteella (esim. Silvennoinen ym. 2012; Silvennoinen, Hartikainen, Katajajuuri, Nisonen, Pietiläinen & Timonen 2019; Silvennoinen, Katajajuuri, Lahti, Nisonen, Pietiläinen & Riipi 2019; Gustavsson ym. 2011; Eriksson, Strid & Hansson 2012). Tutkimustyön pyrkimys on pääasiallisesti kehittää seuranta- ja vähentämiskeinoja ja edistää kiertotaloutta (Luonnonvarakeskus 2016). Ruokahävikin kvalitatiivinen tutkimus sen sijaan on ollut vähäistä, ja etenkin yhteiskuntatieteissä hävikkitutkimuksella on ollut varsin pieni edustus (Evans, Campbell & Murcott 2012, 5). Tämä tutkielma pyrkii osaltaan paikkaamaan puutetta ja tuomaan uusia sosiologisia näkökulmia hävikin tarkasteluun. Myös ruokahävikin kvalitatiivisessa tutkimuksessa hävikki on usein asemoitu hallittavana elementtinä ja huomiota on kiinnitetty pääasiassa syntyvän ruokahävikin määrään (Teller, Holweg, Reiner & Kotzab 2018, 982). Tutkimusten kirjo on kuitenkin kasvanut viimeisen vuosikymmenen aikana. Suomessa hävikkiä on viime vuosina tarkasteltu esimerkiksi toimijaverkostoteoriaan perustuvalla lähestymistavalla vähittäiskaupan kontekstissa (Alhonnoro 2020), arvottamisen näkökulmasta (Lehtonen & Pyyhtinen 2020) sekä hoivaan kytkeytyvänä kysymyksenä (Koskinen, Mattila, Närvänen & Mesiranta 2018).

2.3 Ruokaylijäämä kiertotaloudessa

Ajatus materiaalitehokkaammasta yhteiskunnasta on 2010-luvulta alkaen hivuttautunut poliittiseen päätöksentekoon ratkaisuna lineaarisen talousjärjestelmän ongelmakohtiin, kuten kertakäyttöisyyteen ja sen aiheuttamaan ympäristörasitteeseen. Useat Euroopan maat ovat viime vuosina laatineet strategisia edistämishjelmia, joiden tavoitteena on siirtyminen innovaatioperustaiseen kiertotalouteen. Suomessa kiertotalouden mahdollisuuksia on kartoittanut esimerkiksi Suomen itsenäisyysrahasto Sitra, jonka vuonna 2016 julkaistuun tiekarttahankkeeseen pohjautuu myös pääministeri Marinin hallitusohjelman (Valtioneuvosto 2019) tavoite Suomesta kiertotalouden edelläkävijänä. Jätteen osalta vahvistuva kiertotalousajattelu on merkinnyt määritelmällistä muutosta; kiertotalousajattelun muovaama jätepolitiikka sijoittaa jätteen resurssina teollisuus- ja talouspolitiikan alueelle, vaikka toimintaa ohjaavatkin ympäristötavoitteet (Valkonen ym. 2017, 31).

Kiertotalous tarkoittaa resurssien kestäväälle käytölle perustuvaa taloutta, jossa pyritään materiaalien tehokkaaseen kiertoon. Käytännössä se merkitsee jätevirtojen seuraamista, minimointia ja poistamista ylläpidon, uudelleenkäytön, uudelleenvalmistuksen, kierrätyksen ja sekundaaristen arvoketjujen avulla. Tavoitteena on materiaalitehokkuus, joka johtaa arvon ja raaka-aineiden säilymiseen kierrossa ja lopulta säästöön energiassa. Kiertotalous pyrkii ympäristön kannalta kestäviin mutta myös liiketoiminnallisesti kannattavaan toimintaan, pienempiin kustannuksiin ja strategiaan muutoksiin. Se ei tähtää kulutuksen laskuun, vaan muutokseen, joka painottaa kulutuksen sijaan *käyttöä*. (Sitra 2014, 4–5.) Kiertotalous on kritiikkiä kertakäyttöisyyttä kohtaan, mutta se ei kajoa markkinatalouden perimmäiseen pyrkimykseen lisätä talouskasvua tuotteita ja palveluita kuluttavien yksilöiden toimesta. Vaikka kiertotaloudesta keskusteltaessa painotetaan tuotantoa ja sen menetelmiä, määrittäyty kuluttajan asema vastuunkantajana keskeiseksi. Sitran kiertotaloutta kartoittavan selvityksen (Sitra 2016, 12) mukaan ”[k]ysyntä synnyttää kestävien tuotteiden ja hyödykkeiden tarjonnan. Jokainen kulutuspäätös vie joko kohti kiertotaloutta tai pois päin siitä.” Kuluttajat ja heidän materiaalitehokkuuttaan edistävät ”oikeat” valintansa ovat siis tämänlaisen kiertotalouden toteutumiseksi välttämättömiä. Tutkimusten mukaan kiertotalouden asiantuntija- ja maallikkoymmärryksessä on kuitenkin eroja. Aihetta kartoittaneissa kyselyissä vastaajat esimerkiksi mieltävät kiertotalouden vahvemmin sosiaalisia ja ilmastollisia vaikutuksia painottavaksi strategiaksi, kun taas poliittisissa ohjelmissa korostuvat tuotannon ja talouden osa-alueet. (Repo ym. 2018, 249; 262.) Huomionarvoista kiertotalouden ja ylijäämää minivoivien käytäntöjen tarkastelussa onkin kansalaisuuden ja kuluttajuuden suhde. Kiertotaloudessa yksilöt vastuutetaan kuluttajina tai

kiertotalouden termein pikemminkin käyttäjinä, jotka kantavat kortensa kekoon käyttämällä palveluita ja tuotteita. Kiertotalouden konseptin voi tässä mielessä katsoa olevan eräänlainen jatkumo 90-luvulla kehittyneelle ajatukselle kestävästä kulutuksesta, jonka yksilöä vastuullistavassa kulutusyhteiskuntadiskurssissa kuluttajan rooli moraalisen subjektina määrittyy keskeiseksi. Taustalla vaikuttava uusliberalistinen käsitys kestävästä kulutuksesta on asettanut rationaalisen kuluttajan myös ympäristökysymyksissä keskiöön ja kiinnittänyt katseensa yksilöiden elämäntyyliin keskeisimpinä ympäristöongelmien aiheuttajina. Niinpä muutosvoiman on ajateltu syntyvän nimenomaan rationaalisen kuluttajan vastuuttamisessa. (Welch ym. 2018, 6.)

Yksilönvastuuta ja kulutustottumuksia yli muiden tekijöiden korostava kestävä kulutuksen konsepti on saanut kritiikkiä muun muassa siitä, että se epäpolitisoi systeemisiä ongelmia ja jättää huomioitta itsenäisenä näyttäytyvän toiminnan kytkökset infrastruktuuriin sekä sosioteknisiin systeemeihin. Näistä syistä kestävä kuluttaminen, jota kiertotalouden varaan rakennetun liiketoiminnan voidaan katsoa edustavan, tarjoaa ympäristöongelmien keskeisimpinä kehystyksinä vain rajallisesti poliittisia mahdollisuuksia. Se johtaa myös helposti ajatusvirheeseen kuluttajien ja kulutusvalintojen autonomisuudesta. (Welch ym. 2016, 6.) Ruokaylijäämän minimointiin pyrkivien kulutuskeskeisten ratkaisuehdotusten ongelma on usein se, että ne tarjoavat lopulta vain rajallisesti välineitä paikantaa ja ratkaista materiaalsen ylijäämän ongelmia, kuten valtavaa ympäristökuormaa ja (globaalin) eriarvoisuuden kysymyksiä. Kaikkeen ruoankulutukseen sisältyy terveydellisiä, ravitsemuksellisia sekä ympäristövaikutuksiin liittyviä käsityksiä ja säännöstöjä, ja ruokavalinnat yhdistyvät moraliteetteihin myös muiden arkisten kysymysten kautta. Syöminen kietoutuu esimerkiksi hoivaan, perhe-elämään sekä identiteettiin, ja sitä määrittävät sisäistetyt käsitykset siitä, mitä pidämme oikeana ja vääränä. Lukuisista ulottuvuuksista rakentuva idea niin hyvästä elämästä kuin ”hyvästä kuluttajuudesta” sisältää siis väistämättä keskenään ristiriitaisiakin odotuksia. (Grauel 2016.) Nämä ristiriitaiset odotukset vaikuttavat myös ruokahävikin syntyyn (Evans 2014). Yksilönvastuuta painottava lähestymistapa ruokahävikkiin liittyvässä ongelmanratkaisussa luo kuluttajista jopa entistä vahvemmin moraalisia subjekteja, joiden valintoihin kohdistuu monenlaisia niin julkilausuttuja kuin sisäistettyjä odotuksia.

Uhkana on, että koetut ristiriidat ja moraaliset vaateet asettuvatkin esteeksi tavoitellulle kestävyydelle. Ilmasto- ja ympäristökeskustelun nopean popularisoitumisen myötä ruokavalintoihin on alkanut kohdistua paljon aikaisempaa enemmän huomiota ja jopa syyllistämiseksi koettua julkista keskustelua sekä tarkkailun kohteena olemisesta koituvaa moraalista taakkaa. (Grauel 2016, 854.) Ruokavalintoihin kiinnitetty huomio on tietysti muutoksen kannalta tärkeää, mutta kokemus

syyllistämisestä ja lisääntyvä moraalinen taakka eivät välttämättä ole avainasemassa, mikäli kiertotalouden eräänä pyrkimyksenä on vähentää ruokaylijäämää ja omaksua tapoja tulla toimeen tuottamamme ylimäärän kanssa. Hawkinsin (2006) mukaan jätesuhdettamme varjostaa kroonistuneen syyllisyydentunnon ja lamaannuksen uhka, joka voi pahimmillaan vesittää sinänsä jalot tarkoituserät. Hän esittää huolensa siitä, että ylijäämän kanssa vääjäämättä tekemisissä ollessamme kohtaamme jätte-eettisinä toimijoina, lajittelijoina ja hävikinvälittelijöinä valtavan vihollisen – pahan jätteen. Tämä vihollinen määrittyy sitä koskevissa kuvastoissa ja käsitteellistyksissä ihmisestä irralliseksi, niin luonnon kuin ihmisen saastuttavaksi ja kaikin tavoin vältettäväksi, vaikka hedelmällisempää voisi olla painottaa jätteen ja inhimillisten toimijoiden vuorovaikutusta; tunnistaa ylijäämä osana arkea ja riisua siltä moraaliin liialti kytkeytyvät konnotaatiot.¹¹ Mooren (2012) viitaten voisi puhua siirtymästä jätesuhteeseen, jonka perustana ei ole sen enempää jäteobjektin hallittavuus kuin affektiivisuus, vaan jätteen toimijuuden tunnistava vastavuoroisuus.

Kiertotalousajattelussa yleisesti hallittavaksi elementiksi määrittyvä ruokahävikki näyttäytyy uhkana mutta toisaalta resurssina, jonka yksilöt palveluiden käyttäjinä ja ympäristöeettisen vastuun kantajina valjastavat. Kun ruokahävikki kehystetään nimenomaan individualistista vastuuta painottavaksi resurssikysymykseksi, rajoittuu yksilön subjektiviteetti resurssin kuluttajaksi. Kysymys kuuluu, voiko kiertotaloudessa muodostua vaihtoehtoisia tapoja jatkaa kenties sopuisampaa yhteiseloä hävikin kanssa.

3 YLIJÄÄMÄN ARVOTTAMINEN

Olen edellä käsitellyt jätteen tutkimuskenttää ja ylijäämän asemaa yhteiskunnassa. Tässä luvussa siirryn pohtimaan jätteen ja arvon suhdetta. Esittelen arvoa pragmaattisena kysymyksenä käsittelevän näkökulman ja pyrin osoittamaan, kuinka se muodostaa yhdessä jätetutkimuksen lähestymistapojen kanssa tuoreen ja toimivan teoreettisen viitekehysten nimenomaan ruokahävikkiin liittyvien käytäntöjen tutkimiselle. Hahmottelen elämäkerrallista otetta analyttisena työvälteenä arvoa luovien käytäntöjen paikantamiseksi ja arvottamisprosessien ymmärtämiseksi sekä paneudun jätetutkimuksen ”arvottomuuden problematiikkaan”.

¹¹ Huomiollaan Hawkins ei kuitenkaan tarkoita, etteikö jätettä tulisi tunnistaa ympäristö- ja ilmastokysymykseksi.

3.1 Arvo pragmaattisena kysymyksenä

Perinteisesti arvon sosiologinen tarkastelu lähtee usein liikkeelle oletuksesta, että arvo on paitsi sosiaalinen konstruktio myös jotakin sellaista, mitä esineillä ja asioilla on olemuksellisesti seurauksena esimerkiksi niihin käytetyistä resursseista ja suhteessa joihinkin ”objektiivisten” arvottamisen standardeihin. (Muniesa 2011, 24). Tämä kahtiajako ja arvon staattisuus tulee yhä useammin haastetuksi arvoa pragmatismien näkökulmasta lähestyvässä *arvottamisen*¹² tutkimuksessa. Arvon pragmaattisuutta painottavan näkökulman esitti kuitenkin ensimmäisenä jo yli sata vuotta sitten yhdysvaltalainen filosofi John Dewey ottaessaan kirjoituksissaan kantaa filosofiseen debattiin arvon luonteesta. Deweyn mukaan arvo saa olemassaolonsa käytännöissä: se tuotetaan toiminnassa ja riippuu sekä ideana että olevaisena käsityksistä siitä, mitä tulee tehdä. (Dewey 1939; Hutter & Stark 2015, 6; Muniesa 2011, 25.) Nykyinen arvottamistutkimus on kiinnostunut dynamiikasta, prosesseista ja mekanismeista, joissa arvoitettavia asioita luokitellaan, tehdään vertailukelpoiseksi, standardisoidaan, legitimoidaan, ritualisoidaan ja institutionalisoidaan. (Lamont 2012, 204-205.) Arvoon yhdistyvät käytännöt ovat jo pidemmän aikaa saaneet osakseen kasvavaa huomiota, mutta tutkimus on ollut pirstaleista ja eri tutkimusalojen tiedejulkaisuihin piiloutunutta. Vuonna 2013 perustettu joulakuu *Valuation Studies* ja Michèle Lamontin tekemä (2012) julistus arvottamisen sosiologian syntymästä kielivät kuitenkin kasvavasta ja yhteneväistyvästä tutkimusalasta (Hutter & Stark 2015, 6). Arvottamista tapahtuu jatkuvasti ympärillämme. Niinpä tutkimuskohteiden kirjo on laaja: huomiota on saanut osakseen esimerkiksi niin tomaattien (Heuts & Mol 2013), hiilidioksidipäästöjen (Dalsgaard 2016), euroviisujen (Krogh Petersen & Ren 2015), luonnon (Fourcade 2011) kuin dyykatun ruoan (Lehtonen & Pyyhtinen 2020) arvottaminen. Sekä pragmatismien isänä pidetty Dewey että aihetta vasta viime vuosikymmeninä käsitelleet tieteenharjoittajat tarkastelevat siis arvoa praktisena kysymyksenä siitä, miten arvo syntyy. Arvottaminen on yhteinen nimitys monen hyvin erilaisen prosessin kirjavalle joukolle. Se voi esimerkiksi merkitä arvon määrittämistä tai tuottamista tai näitä molempia yhtä aikaa. Käsitteenä se on joustava: arvottaminen voi yhtä hyvin tarkoittaa niin rahallisen hinnan vakiinnuttamista kuin eirahallista arviota jonkin asian tai esineen laadusta. Arvoitettava kohde voi käydä läpi monia, keskenään erilaisia kilpaileviakin prosesseja. Aihetta voidaan myös tutkia hyvin eri tavoin, mikä selittää, miksi arvottaminen ei tutkimuskohteena tai -alana ole kovinkaan selväräinen. (Helgesson & Muniesa 2013, 4, 6.)

¹² Pragmaattinen näkökulma edellyttää arvon substantiivin korvaamista arvottamisen verbillä (Muniesa 2011, 1).

Arvon tarkasteleminen sosiaalisena käytäntönä ja ensisijaisesti toimintana edellyttää Helgessonin ja Muniesan (2013) mukaan joitakin selontekoja niin arvottamisen sosiaalisesta rakentumisesta kuin sen oletetusta objektiivisuudesta. Perinteinen sosiologinen näkemys arvosta sosiaalisena konstruktiona häivyttää nimittäin arvon pragmaattista todellisuutta, mikäli lähtökohdaksi oletetaan, että arvo on sosiaalisena konstruktiona yhtä kuin kognitiivisissa prosesseissa syntyvä jaettu uskomus ja kollektiivisen ajattelun seuraus. Sen sijaan sosiaalista konstruktiota tulisi ajatella seurauksena järjestäytyneestä sosiaalisesta toiminnasta, joka ei suinkaan ole irrallaan materiaalisista sen enempää kuin kognitiivisistakaan prosesseista. Tästä johdettuna arvo sijoittuu käytäntöihin ja on seurausta toiminnasta: sitä ei ole vaan se tehdään. Arvon pragmatistinen tarkastelu ei myöskään oleta ”arvojen omistamista” luonnolliseksi ja muuttumattomaksi tilaksi: ihmiset omaksuvat arvoja hyvin käytännönläheisissä ja dynaamisissa prosesseissa. Pragmatistinen tulokulma käsittää arvon niin kutsutun objektiivisuuden syntyvän prosesseissa, joiden tunnistaminen on keskeisessä asemassa. Objektiivisuus ei siis synny irrallaan toiminnasta, objektivoinnista: arvon horjumisen tai vakautumisen taustalla on aina toimintaa, ja objektiivisuus mahdollistetaan aina tietynlaisissa olosuhteissa. (Helgesson & Muniesa 2013, 6–7.)

Siinä missä klassisen sosiologian ja antropologian alueella on pyritty tunnistamaan arvottamista koskevia järjestelmiä, luokittelutapoja ja arvottamisen malleja, pyrkii pragmatistinen arvottamistutkimus kysymään lisäkysymyksiä eikä tyydy pelkästään tunnistamaan näiden arvojärjestelmien olemassaoloa tai niiden teknisiä mekanismeja. Tiettyjä arvottamisen malleja ei olisi olemassa ilman vakiinnuttavia kognitiivisia prosesseja, mutta ei myöskään ilman kouriintuntuvaa fyysistä järjestelyä, muovaamista tai tuhoamista. Näin arvottaminen piiloutuu arkisiin ja itsestään selvinä pidettyihin käytäntöihin, joita ei edes tunnusteta arvottamiseksi, mikäli arvo tunnustetaan vain ”oliona”, joka saa mitattavat merkityksensä toiminnasta irrallisissa kollektiivisissa kognitioissa. (Emt. 6–7.)

3.2 Arvottamisen elämäkerrallisuus

Arvon tarkasteleminen pragmatistisesti kutsuu tutkimaan materiaalisia käytäntöjä ja olosuhteita, jotka mahdollistavat arvon asettumisen – sikäli kuin arvo käsitetään sosiaalisesti jaetuksi ymmärrykseksi – ja jotka ovat itse asiassa irrottamaton osa arvottamista. Arvottamisesta kiinnostuneen tutkijan katse kohdistuu niihin tiloihin ja hetkiin, prosesseihin ja materiaalivirtoihin, jotka on arvoa käsittelevässä tutkimuksessa perinteisesti jätetty huomioimatta epäkiinnostavina ja vähäpätöisinä. Arvotettavien objektien sosiaaliset, fyysikaaliset ja taloudelliset elämät ovat kaikki

kytköksissä materiaaliseen todellisuuteen. Ennen kuin yksikään arvottamisen perusteena käytetty matriisi, säännönmukaisuus tai kollektiivinen kognitiivinen kaava voi toteutua, kulkee arvotettava esine läpi tilojen, tilanteiden, ajallisesti hajanaisten episodien ja tekijöiden fyysisten työvaiheiden muodostaman epälineaarisen matkan, joka on täynnä ennakoimattomuutta. (Ks. Greeson 2020.)

Arvottaminen käsitetään usein tilallisesti tapahtuvaksi (Muniesa 2011) ja ajallisesti merkityksi prosessiksi (Hutter & Stark 2015). Arvottamisen hetkestä voikin toisinaan tunnistaa alun ja lopun sekä sen toteutumisen mahdollistavan tilan materiaalisine erityispiirteineen (Hutter & Stark 2015, 9). Samaan tyyliin kuin käytettyjen kirjojen arvottamista tutkinut Greeson (2020), tarkastelen tässä tutkielmassa kuitenkin arvottamisen hetkiä pikemminkin jatkumona, jossa tilanteet muodostavat kokonaisuuden, arvottamisen tai arvotettavan asian *elämäkerran*.¹³ Hyödyntämäni elämäkerrallinen ote pohjautuu löyhästi antropologi Igor Kopytoffin hyödykkeistämisen prosessia käsittelevään ajatukseen objektien biografioista. Kopytoff esittää vuonna 1986 julkaistussa esseessään ”The cultural biography of things”, että esineillä ja asioilla voidaan katsoa olevan elämäkerta samalla lailla kuin ihmisilläkin. Esineen elämäkerta kertoo paitsi mistä se tulee ja kuka sen on tehnyt myös sen koko elämänkaaren kohtaamisineen niin inhimillisten kuin ei-inhimillisten toimijoiden kanssa. Se voi kertoa myös tarinaa siitä, minkälaiseksi juuri sen kaltaisen esineen tai asian elämänkaaren odotetaan muodostuvan. Toisin sanoen esineillä on statukselle, ympäröivälle aikakaudelle ja kulttuurille ominaisia biografisia mahdollisuuksia, mutta myös odotuksia. Elämäkertojen tarkastelu tarjoaa mahdollisuuden tunnistaa objektien sosiaalisista elämisistä tiettyjä ikävaiheita tai ajanjaksoja sekä kulttuurisia merkittäjiä.¹⁴ Sen lisäksi elämäkerrallinen tarkastelu avaa mahdollisuuksia havainnoida arvottamisen prosesseja ja niiden edellyttämiä materiaalisia olosuhteita kokonaisvaltaisesti tiedostaen ajalliset ja tilalliset puitteet, jotka kurottuvat läpi näiden prosessien. Työssä hyödyntämäni elämäkerrallinen ote pohjautuu ajatukseen, että yksittäiset arvottamisen hetket ovat aina kytköksissä niin aiempiin kuin myöhempisiin hetkiin – myös jätteen tuottamiseen (vrt. Greeson 2020).

Esineitä voi tarkastella biografisesti monesta eri näkökulmasta. Biografiaa voi pyrkiä piirtämään omistussuhteiden kautta, mutta pelkkään inhimilliseen omistajuuteen keskittyminen jättää huomioimatta monia kiinnostavia tilanteita, joissa esineen biografiseen, fysikaaliseen, symboliseen ja taloudelliseen biografiaan ”ladataan dataa” sen lukuisten elämänvaiheiden varrella. Esineen

¹³ Greeson (2020) käsittelee tätä käytettyjen tavaroiden ja arvottamisen jatkumoa *asioiden ekologiassa*.

¹⁴ Esineillä voi toki olla elämä myös sen jälkeen, kun niiden sosiaalinen elämä on ohi. Esimerkiksi mikrobeja kuhisevalla kaatopaikalla sijaitsevaa ainesta tuskin voisi kovinkaan adekvaatisti luonnehtia ”kuolleeksi”. (Ks. esim. Valkonen ym. 2019.) Kopytoff (1986) kiinnittää kuitenkin huomiota pääasiassa sosiaaliseen elämään, jossa esineet saavat elinvoimansa vuorovaikutuksessa inhimillisten toimijoiden kanssa.

biografia voisi itse asiassa lähteä hahmottamaan sellaisten kysymysten avulla, joita esimerkiksi julkisuudenhenkilön elämäkertaa kartoittava kirjailija joutuu kirjoitusurakkaa aloittaessaan pohtimaan. Mitä biografisia mahdollisuuksia ja odotuksia esineen (*ihmisen*) elämään sisältyy juuri tässä ajassa ja tässä kulttuurissa? Mistä esine (*henkilö*) tulee ja kuka valmisti tai synnytti sen (*hänet*)? Mikä on ollut esineen (*henkilön*) ”ura” tähän mennessä ja vastaako se yhteiskunnassa ideaalisena pidettävää elämänkaarta? Mitä tunnistettavia ikävaiheita asian (*henkilön*) elämästä löytyy? Mitä esineelle (*ihmiselle*) tapahtuu ikääntymisen myötä ja miten käy, kun se (*hän*) saavuttaa hyödyllisyytensä päätepisteen?¹⁵ (Kopytoff 1986, 66-67.)

Toisin kuin vaikkapa sankaritarinaa työstävän kirjailijan, on ylijäämän arvottamisesta kiinnostuneen tutkijan kuitenkin hedelmällistä kiinnittää huomiota vähemmän yleisiin yksityiskohtiin: arkisiin hetkiin, jotka tapahtuvat juuri ennen jotakin merkittävää mitattavaa muutosta, tapahtumiin, jotka rikkovat prosessien oletettua lineaarisuutta, sekä tilanteisiin, jossa jokin ei vastaakaan odotuksia. Biografinen tarkastelu paljastaa, miten esineen tai asian käyttö muuttuu elämänkaaren varrella. Sen avulla voidaan valottaa, mitä tapahtuu, kun jokin kuviteltu päätepiste saavutetaan ja objekti muuttuu yhdessä kontekstissa hyödyttömäksi ja toisessa hyödylliseksi. Se merkitsee myös sen tarkastelua, miten hävikki itse osallistuu elämäkertansa muodostamiseen. Elämäkerta kertoo siis vaiheista, hetkistä ja tiloista, joissa ruokahävikille luodaan erilaisia kulttuurisia merkityksiä sekä paljastaa, miten se liikkuu kategoriasta toiseen ja toisaalta myös tuottaa samaisia merkityksiä ja kategorioita.

Elämäkertojen tarkastelu mahdollistaa arvottamisen hahmottamisen prosessina, joka nivoutuu osaksi sekä tuotantoa että kulutusta, mikä on hedelmällinen lähtökohta ruokahävikkiä tarkasteltaessa. Greesonin (2020) mukaan käytetyn tavaran markkinoilla arvottamista ei tulisiakaan irrottaa tuotannon hetkistä, kuten usein uusien markkinoiden hyödykkeitä ja arvottamista käsittelevät tutkimukset ovat tehneet hahmotellessaan arvottamista lineaarisena tapahtumaketjuna, jonka mukaisesti tuotantoa seuraa arvottaminen, arvottamista kulutus ja kulutusta pois heittäminen. Tämänkaltainen lineaarisuus ei päde varsinkaan sellaisten käytettyjen tavaroiden kohdalla, joiden pois heittäminen ei merkitse päätepidettyä vaan luo itse asiassa arvottamiselle edellytyksiä. Käytettyjen tavaroiden markkinoille ominaista, monenlaisten materiaalien käytäntöjen sävyttämää logiikkaa Greeson nimittää vähentäväksi tuotannoksi (eng. *subtractive production*). Vähentävät käytännöt ovat esimerkiksi

¹⁵ Erityisesti viimeisen kysymyksen kohdalla lukija saattaa nostaa kulmakarvojaan, sillä esineet ja ihmiset on totuttu pitämään moraalisesti tiukasti erillisissä sfääreissä, joista vain ensimmäiseksi mainittu on hyödykkeistettävissä. Ajatus on kuitenkin verrattain nuori, kuten Kopytoff (1986) turhan neutraalisti toteaa lähestyessään hyödykkeitä vertauskuvallisesti kolonialismin ja orjuuden esimerkein.

materiaalivirrasta poimimista, sivuun siirtämistä, eroon hankkiutumista (eng. *ridding*), lajittelua, seulontaa ja putsautusta. (Greenson 2020, 175.) Vähentävä logiikka korostuu ruokahävikin elämäkerroissa, kun orgaaninen hävikki ”eloisana” aineena (Bennett 2010) pakottaa tuottamaan itsensä kerta toisensa jälkeen erilaisissa käytännöissä, joissa arvottavat osapuolet tasapainoilevat sen jätteisyyden kanssa.

Arvottamiseen vaikuttavat myös biografiset odotukset ja mahdollisuudet, jotka sekä muovaavat arvottavia käytäntöjä että muovautuvat käytännöissä. Biografiset mahdollisuudet määrittävät, missä määrin asioita voidaan arvottaa, ja minkälaisia asioista yhteiskunnassa on soveliaista *hyödykkeistä*. Hyödykkeen status on aika- ja kontekstisidonnaista: sama asia saatetaan yhtenä aikakautena käsittää hyödykkeenä, ja toisena ei. (Kopytoff 1986, 64.) Hyödykkeistämisen prosessissa uniikkeja ja keskenään erilaisten asioiden arvoa homogenisoidaan ja tehdään yhteismitalliseksi. Hyödykkeen vastakohta on singulaarinen objekti, joka ei helposti asetu hyödykkeen kategoriaan tai noudata markkinatalouden lainalaisuuksia. Singulaariset asiat voivat olla symbolisesti pyhiä ja kulttuurisesti merkittäviä esineitä kuten monumentteja, arvomerkkejä tai julkisia maa-alueita, mutta myös arvottomina pidettyjä asioita. (Kopytoff 1986, 73–74; Karpik 2010.) Vasta hiljattain resurssiksi positioidun ruokahävikin biografiset mahdollisuudet ovat arvottamisen näkökulmasta kiinnostava tutkimuskohde, sillä hävikin elämäkerroista paikannettavat biografiset odotukset määrittävät homogeenisuuden ja singulaarisuuden välistä dynamiikkaa ja tätä sääteleviä materiaalisia käytäntöjä.

3.3 Arvo, roskateoria ja jätekatteoria

Arvo yhdistyy tiiviisti ylijäämän muodostumiseen: jätettä syntyy, kun arvokas erotellaan luokittelevissa käytännöissä arvottomasta. Tämä on arvoteorioiden lähtökohtana olennainen huomio. Jäte tulee jätteeksi tämän seulonnan ja erottelun seurauksena, mutta yhtä lailla arvotetaan arvottamisprosessissa samalla sitä ainesta, joka ei asetu jätteen kategoriaan. Arvoa ei voida tarkastella irrallaan arvottomuudesta, sillä vastinparia ei ole olemassa ilman toista. Tätä tematiikkaa käsittelee esimerkiksi jätetutkimuksen klassikko, Michael Thompsonin ”roskateoria” (Valkonen ym. 2019, 84.) Thompson pyrkii selvittämään, miten esineiden ja asioiden arvo elää erilaisissa kulttuurisissa kategorioissa. Roskateorian mukaan esineet voivat saada arvoa vielä sen jälkeen, kun ne nähtävästi kohtaavat hyödyllisyytensä päätepisteen. Thompson kiinnittää huomionsa roskaan sosiaalisena konstruktiona ja esittää, että arvottaminen on pitkälti luokittelua. Teorian mukaan roskan kategoria on välitila, johon objekti jää passiivisesti odottamaan löytämistään. Piiloisen roskan kategoriaan kulkeutuneen objektin arvottaminen edellyttää kulttuurisen arvon kategoriasta toiseen

siirtymistä: roskaksi luokiteltu asia voi saada elämälleen jatkoaikaa, jos se löydetään ja sen arvo ikään kuin palautetaan arvoa luovassa kategorisoinnissa. (Thompson 1979.) Thompson luonnehtii tuota löytymistä seuraavasti:

Siirtymässä roskasta kestohyödykkeeksi pätee kaikki tai ei mitään -periaate. Esine ei voi liukua yhdestä kategoriasta toiseen, niin kuin se tekee muuntuessaan kulutushyödykkeestä roskaksi. Siirtymä vaatii kahden rajan ylittämistä: on ylitettävä raja, joka erottaa arvottoman arvokkaasta, mutta myös raja piiloisen ja näkyvän välillä. Siinä missä asiat voivat hiljalleen ajelehtia hämäryyteen, ne loikkaavat merkittävyyteen. Jotta esine voisi ylittää tarvittavat rajat, sen on alettava kerätä arvoa ja sen on noustava hämäryydestä. Sen on jätettävä ajaton limbo taakseen ja pidennettävä odotettua elinikäänsä, ja koska siitä on tullut näkyvä, sen on myös hylättävä sen saastuttavat ominaisuudet¹⁶. (Thompson 1979, 26; käänös oma.)

Roskateoria herättää ansioistaan huolimatta useita kysymyksiä ja kriittistä pohdintaa. Mitä oikeastaan tarkoittaa, että, esine ”ylittää rajan”? Miten se ”kerää arvoa”? Entä miten tapahtuu ”loikka merkittävyyteen”? Painottaessaan sosiaalista merkityksenantoa Thompson esittää objektit todellista passiivisempänä ja ohittaa niiden aineellisuuden sekä konkreettisen toiminnan, arvottamisen. Kulttuuriset merkitykset ovat toki keskeisessä roolissa, mutta nekään eivät synny irrallaan arvottamisen materiaalisuudesta: konkreettisesta työstä, ruumiillisista käytännöistä, vähentävästä tuotannosta, siirtämisestä ja muovaamisesta (ks. myös Valkonen ym. 2019, 88–89). Ruokahävikin poistuminen roskalimbosta ei myöskään edellytä kaikki tai ei mitään -periaatetta. Osoitan tuonnempana tutkielmassa, että arvokkaaksi tekeminen ja näkyväksi tuleminen ei, vastoin Thompsonin ajatusta, vaadi kaikista roskaisista konnotaatioista luopumista. Esimerkiksi hyödyttömäksi jäänyt ruoka ei missään vaiheessa ole täysin piiloutuvaa ainetta, joka saa arvoa vasta siirtyessään jätteiseltä välietapiltaan eteenpäin. Päinvastoin, ruokahävikin muuntaminen hävikkiruokaaksi on oivallinen osoitus siitä, että arvottaminen ei kaikissa tapauksissa edes edellytä kokonaisvaltaista siirtymää kulttuurisesta kategoriasta toiseen, mikä haastaa käsitystä roskasta arvottomana nollakategoriana, vaikka se omanlaisensa välitila onkin.

Lisäksi oman kriittisen huomion vaatineen osakseen Thompsonin perin lineaarinen käsitys arvosta: objekti voi kulkeutua tilapäisen hyödykkeen kategoriasta roskan kategoriaan ja siitä taas kestäväksi, rahallisesti arvokkaaksi objektiksi, mutta liikettä roskasta tilapäiseksi objektiksi teoria ei juurikaan huomioi. Jätteen nykytutkimuksen valossa on helppoa todeta, että roskateoria on juuri tämän lineaarisuuden vuoksi puutteellinen. Roskan arvottaminen ei lähimainkaan kaikissa tapauksissa

¹⁶ Tapa jolla piilevän kategorian syystä tai toisesta näkyväksi tuleva oleva esine nähdään saastuttavana ja ”roskan” kategoriaan asettavana.

merkitse rahallisesti arvokkaaksi tekemistä tai pysyvän arvon vakiinnuttamista; se on usein huomattavasti tätä arkisempaa ja vähemmän mahtipontista. Roskasta ei välttämättä kehkeydy esimerkiksi lounasruokaa ylevämpää tai kestävämpää hyödykettä. Ruokahävikin kohdalla arvonnousua seuraa tuhoaminen, joten jatkoaika objektin elämälle ei aina ole vuosissa mitattavaa (Valkonen ym. 2019, 86).

Näiden lisähuomioiden jälkeen todettakoon, että roskalimbo ja roskan kategoria ovat tässä työssä silti merkittävän huomion kohteena. Arvottamisen käytännöissä ei nimittäin luoda arvoa pelkästään arvotettavalle hävikille, vaan myös kategorisesti roskalle ja jätteelle. Esitän, että arvottaminen roskan kategorian sisällä on eräänlaista *jätteen ylevöittämistä*. Ilmiötä on kuvattu esimerkiksi roskataiteen ja museoiden kontekstissa, joiden roskaa hyödyntävissä teoksissa jätteeseen yhdistyy kollektiivisia muistoja ja taiteen konventioita. Roskataiteen käytännöissä ulos suljettu ja hyljeksitty liittykin yllättäen ylevään ja arvokkaana pidettyyn. Arvostus ja jätteisyyden hyväksyntä tekee jätteen ja ei-jätteen kategorioista entistäkin liukuvampia. (Hauser 2002, 41.) Onko objekti siis koskaan kokonaan poistunut roskan kategoriasta, jos nimenomaan roskaisuus tekee siitä arvokkaan? Pyrin työssä osoittamaan, että Thompsonin kuvailema roskainen välitila muuttuu, kuten taiteilijoiden, myös arvostettujen kokkien ja keittiömestareiden toimesta objektien luokaksi, joka on kaikkea muuta kuin arvoton.

4 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tässä luvussa esittelen tutkimuksen toteutusta. Käyn läpi menetelmälliset lähtökohdat, kuvailen niin kenttätyön erityispiirteitä kuin aineistonkeruun edellytyksiä sekä pohdin tutkimuseettisiä ja kentälle pääsyyn liittyviä kysymyksiä. Lopulta esittelen aineistoni ja kuvaan analyysiprosessia.

4.1 Etnografian menetelmälliset lähtökohdat

Tutkielman aineisto on kerätty etnografisin menetelmin ja koko työtä voi siten myös nimittää etnografiaksi (ks. esim. Davies 2002, 4). Laadullisen tutkimuksen prototyyppisikin luonnehditulla etnografisella tutkimussuuntauksella on juuret antropologiassa ja sitä on perinteisesti hyödynnetty tutkijoille vieraiden kulttuurien ja yhteisöjen tutkimuksessa. Menetelmällisesti se antaa kuitenkin hyvät välineet myös tutkijalle tutun yhteiskunnan tarkasteluun, ja sitä on hyödynnetty esimerkiksi erilaisten ihmisryhmien, organisaatioiden ja ilmiöiden tutkimuksessa. Etnografian avulla on

mahdollista tutkia sellaisiakin tutkimuskohteita ja -aiheita, joista muutoin voisi olla hankalaa saada tietoa, tässä tapauksessa rutinoituneita käytäntöjä ja niin kutsuttua hiljaista tietoa. Parhaimmillaan etnografian teko on ensisijaisesti päivittäisiin rutiineihin kiinnittymistä ja niihin osallistuviin ihmisiin tutustumista sekä tehtyjen havaintojen systemaattista taltiointia, jonka seurauksena tallentuu arvokasta tietoa tutkittavien merkityksellisenä ja tärkeänä pitämistä asioista (Emerson, Fretz & Shaw 1995, 1; Ronkainen, Pehkonen, Lindblom-Ylänne & Paavilainen 2011, 92.) Etnografinen tutkimusote osoittautuikin tässä mielessä varsin hedelmälliseksi välineeksi, ja se soveltui metodologisesti arkiseen ravintolatoimintaan piiloutuneen arvottamisen tutkimiseen erinomaisesti.

Kuten antropologit David Beriss ja David Sutton (2007) toteavat, ravintoloiden etnografinen tarkastelu voi antaa paljon ymmärrystä ympäröivästä yhteiskunnasta, sillä se kätkee sisälleen paljon sosiaalisen ja kulttuurisen elämän kiinnostavia аспектеja. Tämän työn kohdalla ravintolaetnografinen tulokulma tarjosi ennen kaikkea mahdollisuuksia tarkastella erityisesti ruokahävikin aineellisuutta, johon muilla metodeilla tuskin olisi päässyt *käsiksi*. Kokonaisvaltaisena metodina etnografia antoi välineitä biografioiden kaikenkattavaan tarkasteluun, mutta myös menetelmällistä vapautta tutkia monipuolisesti sellaisia aineistoja, joiden merkitys ilmeni vasta aineistonkeruuprosessin jo käynnistyttyä. Tutkielma edustaa niin kutsuttua relationaalista etnografiaa, joka keskittyy pikemmin suhteiden ja prosessien tunnistamiseen kuin rajattujen ryhmien ja paikkojen havainnointiin (ks. esim. Desmond 2014, 547). Vaikka tutkin arvottamisen tiloja, en keskity ravintolaan *paikkana* vaan solmukohtana, jossa arvottamisen käytännöt ja biografiset prosessit yhdistyvät.

Keräsin tutkimusdataa havainnoimalla ruokahävikkiä sen luonnollisissa ympäristöissä, mikä loi mahdollisuuksien lisäksi myös haasteita. Asemani kentällä vaihteli, mutta karkean jaottelun mukaan havainnointi oli joko ulkopuolista ja tapahtumia sivusta tarkkailevaa, tai osallistuvaa, jolloin olin tavalla tai toisella osallinen havainnoimani ympäristön toiminnassa.¹⁷ Koska etnografian teko on hektistä ja aineistonkeruun hetket muuttuvia, pyrin kenttätyössä kiinnittämään erityistä huomiota metodologisiin ohjenuoriin, jotka painottavat systemaattisuutta ja suunnitelmallisuutta etenkin havaintojen kirjaamisen osalta (vrt. Ronkainen ym. 2011, 115–116). Tämän suhteen sain kuitenkin jo kenttätyön alkuvaiheessa tuta etnografian eloisan luonteen, kun muistivihko täyttyi kryptisillä tukisanoilla ja eri menetelmin taltioitua tietoa kasaantui erillisiin tiedostoihin paljon, välillä jopa liikaa. Olen työn edetessä kuitenkin pitänyt huolta erityisesti siitä, että suorat havainnot ja oma pohdinta pysyvät aineistossa erillään tavalla, jonka ymmärrän myös analyysin edetessä.

¹⁷ Erittelen asemaani kentällä lisää luvussa 4.4.

Hyvä etnografinen tutkimus esittelee yhden ”objektiivisen totuuden” sijaan totuuksien kirjoa, joka kietoo yhteen tutkijan näkökulmia tutkittavaan ilmiöön (Emerson, Fretz & Shaw 1995, 2). Pitkällä aikavälillä toteutettu jaksottainen kenttätyö mahdollistikin tämän etnografian hitaan kypsymisen, paljon itsereflektiivistä pohdintaa ja omien näkökulmien tiedostamista, minkä seurauksena uskallan esittää tunnistaneei kentältä, jos en totuuksien kirjoa, ainakin useita totuuksien jyväsiä.

4.2 Kenttänä hävikkiravintola: lyhyt yhteenveto toiminnasta

Tarkastelemani ravintola on joitakin pop up -ravintoloita lukuun ottamatta Suomen ensimmäinen hävikkiravintola ja se aloitti toimintansa kesäkuussa 2016. Ravintola sijaitsee Helsingissä vanhassa sairaalarakennuksessa, jossa on lisäksi muun muassa työtiloja sekä taidegalleria. Ravintola on osa kiertotaloushanketta ja yhdistystä, jonka tavoite on ruokahävikkiä vähentämällä hillitä ilmastonmuutosta. Yhdistyksen muista hankkeista monet nivoutuvat yhteen ravintolahankkeeseen. Esimerkiksi yhdistyksen opinnollistamishanke mahdollistaa työ- ja opiskeluelämän ulkopuolelle jääneille henkilöille opintokokonaisuuksien suorittamisen hävikkiravintolassa työskentelyn muodossa. Ruokahävikin jatkojalostamiseen keskittyneet hankkeet, kuten hävikkileipäoluen valmistamiseen keskittyvä hanke ja ruokateollisuuden sekä kaupan alan ylijäämästä jäätelöä valmistava hanke liittyvät myös tiiviisti ravintolatoimintaan, sillä molempia tuotteita on tällä hetkellä saatavissa ainoastaan ravintolasta.

Ravintolan pääasiallinen tavoite on vähentää hävikkiä, mutta sen toimintaan liittyy pyrkimys myös muunlaiseen yhteiskunnalliseen vaikuttavuuteen. Alun perin joukkorahoituskampanjan avulla toimintansa aloittanut voittoa tavoittelematon ravintola on esimerkiksi Euroopan sosiaalirahastolta saamansa tuella työllistänyt vaikeasti työllistyviä henkilöitä ja myöhemmin jatkanut työllistävää toimintaa palkkatukea, työkokeiluja ja erilaisia järjestöyhteistöitä hyödyntämällä. Ravintolan toimintaperiaatteisiin kuuluu myös ravintolalle ylimääräisen ruokahävikin toimittaminen hyväntekeväisyyteen sekä suoraan tuottajilta kerätyn ylijäämän välittäminen eteenpäin sitä tarvitseville tahoille. Ravintolan käytännöissä nivoutuu siis liiketoimintaan yhteiskunnallista hyvää ja pyrkimys sekä työllistää että luoda sosiaalista osallisuutta.

Ravintolan raaka-aineista noin 90 prosenttia on ruokakaupoista tai tuottajilta kerättyä ruokahävikkiä, joka uhkaa päätyä roskiin. Ravintolalla on sopimus suuren kauppaketjun kanssa, ja tällä hetkellä hävikkiä kerätään noin kymmenestä pääkaupunkiseudulla sijaitsevasta päivittäistavarakaupasta. Suuri osa hävikistä on esimerkiksi vihannesosastolle kelpaamattomia b-luokkaisia vihanneksia ja

hedelmiä sekä päiväystuotteita, jotka kaupan työntekijä on syystä tai toisesta todennut myytäväksi kelpaamattomaksi ja siirtänyt sivuun. Käytännössä hävikki kerätään ravintolaan huolellisesti suunniteltujen noutokierrosten avulla. Koska elintarvikeala on tarkoin säädelty, vaatii hävikkiravintolan toiminta erityisiä elintarviketurvallisuusviranomaisen hygieniasäännösten mukaisia logistisia järjestelyjä, jotka takaavat esimerkiksi sen, ettei kylmäketju katkea. Hävikin noutoon yhdistyy myös jakelukierros, joka pitää sisällään ravintolalle ylimääräisen hävikin jakelun niille ruoka-avun toimijoille, joiden kanssa ravintolalla on sopimus.

Ravintolassa on arkipäivisin tarjolla hintatasoltaan verrattain edullista lounasruokaa. Asiakkaan valittavana ovat joko salaattipöydän ja keiton sisältävä keittolounas tai tämän lisäksi erikseen tilattava lämmin ruoka, joka salaatin ja keiton lailla vaihtelevat päivittäin sen mukaan, mitä hävikkiä kaupoilta ja tuottajilta on kerätty talteen. Viikonloppuisin ravintola järjestää lounasta huomattavasti kattavamman mutta myös hintavamman brunssin. Lisäksi ravintola tekee säännöllisesti catering-keikkoja. Tarjontaa ollaan lähiaikoina mahdollisesti täydentämässä illallisvaihtoehdolla. Ravintola nojaa ruoan valmistuksessa ja esillepanossa fine dining -estetiikkaan, vaikka se onkin pääasiassa lounasravintola. Tiloihin kuuluu kaksi pienehköä ruokasalia, keittiö, kylmiö, hävikkipisteenä toimiva eteiskäytävä sekä piha lastausalueineen. Asiakaspaiikkoja on alle 50 ja keittiössä on kerralla tilaa noin kouralliselle työntekijöitä. Yleensä vuorossa on samaan aikaan korkeintaan kaksi kokkia tai keittiömestari ja kokki sekä tarjoilija (toisinaan myös esimerkiksi toiminnanjohtaja tai vuoropäällikkö paperitöiden ääressä). Lisäksi henkilökuntaan kuuluu hävikin noudosta ja jakelusta vastaava kuski, joka kiertää suurimman osan työajastaan ruokakauppoja ja hyväntekeväisyiskohteita.

4.3 Kentälle pääsy ja tutkimuseettiset kysymykset

Kohtaamani tutkimuseettiset haasteet liittyivät lähinnä siihen, kuinka voisin anonymisoida aineiston, joka on kerätty paljon julkisuutta sekä mediahuomiota herättäneessä ravintolassa. Pohdin ennen kenttätöiden alkua myös läsnäoloni vaikutusta henkilökunnan kokemaan työtaakkaan: miten työntekijät suhtautuisivat ylimääräiseen häiriötekijään, ja sulautuisinko ympäristöön tarpeeksi hyvin. Kentälle pääsy sujui epävarmuuksista huolimatta loppujen lopuksi suhteellisen helposti ja luontevasti. Tutkielmani aihe ei ole kovinkaan sensitiivinen, eivätkä yhteyshenkilöni tai muut työntekijät vaikuttaneet erityisen huolestuneelta tutkimustiedotteiden ja tutkimussopimusten sisällöstä, tutkimustulosten anonymisoinnista tai niiden esittämisestä. Sain myöhemmin kuulla, että en ole ainoa opiskelija tai tutkija, joka kerää tutkimusaineistoa ravintolassa. Muiden opiskelijoiden läsnäolo ja tottuminen tutkijoihin vaikutti varmasti siihen, miten minut ja tutkimukseni otettiin

vastaan. Ehdotuksiani ei juurikaan vastustettu, vaan sain melko vapaat kädet kenttätyön toteuttamiseen. Myös huoleni ravintolahenkilökunnan mahdollisesti epäilevästä suhtautumisesta osoittautui turhaksi. Minut otettiin vastaan hyvin, ja työntekijät osoittivat lähinnä uteliaista sekä avuliasta asennetta. Ravintolasta vastaavan yhdistyksen toiminnanjohtaja ehdotti itse, että käyttäisin ravintolasta asioiden helpottamiseksi sen oikeaa nimeä, mikäli tilanne sitä vaatii.

Vaikka anonymisointia sinänsä ei ravintolan puolelta vaadittukaan, sitoudun tutkimussopimuksessa käyttämään aineistoissa esiintyvistä henkilöistä nimityksiä, joista heitä ei ole mahdollista tunnistaa. Koska tutkimuksen fokuksessa on ruokahävikin elämäkerrat pikemminkin kuin henkilökunnan kokemukset ja tarinat, en kuitenkaan näe tarvetta keksiä esimerkiksi pseudonyymeja haastatelluille henkilöille. Käytän johdonmukaisuuden vuoksi henkilöistä heidän ammattinimikkeitään. Olen erikseen varmistanut aineistossa esiintyviltä henkilöiltä, että menettely sopii heille. Samalla olemme tehneet suullisen sopimuksen tutkimukseen osallistumisesta.¹⁸

Toinen askarruttanut kysymys liittyy siihen, että en kentällä toimiessani halunnut aiheuttaa esimerkiksi taloudellista haittaa tai muuten hankaloittaa ravintolan toimintaa. Törmäsin ongelmaan aineistonkeruun aikana muutamia kertoja. Pysin ratkaisemaan mahdolliset hankalat tilanteet siirtymällä sivuun aina, jos huomasin, että ravintolassa on tungosta ja istumapaikat vähissä. En myöskään halunnut herättää tarpeetonta huomiota asiakkaiden keskuudessa, sillä se olisi voinut vaikuttaa esimerkiksi viihtyvyyteen. Aina en kuitenkaan onnistunut toimimaan täysin diskreetisti. Uskoakseni en kuitenkaan toiminnallani esimerkiksi karkottanut asiakkaita – uteliaisuutta ja ihmetystä kylläkin huomasin välillä herättäväni joissakin ravintolan vakiokävijöissä.

Kolmas tutkimuseettinen seikka liittyy hävikinjakelukierroksiin ja hyväntekeväisyystoimijoihin. Ennen aineistonkeruuta solmitussa tutkimussopimuksessa sain ravintolan työntekijältä luvat havainnoida ja raportoida suoraan ravintolaan liittyvää toimintaa, mutta havainnoimani prosessit veivät minut myös ravintolan ulkopuolelle, ruoanjakelupisteille ja ruoka-avun asiakkaiden pariin. Tutkimussopimuksessa en erikseen saanut tutkimuksen suorittamiseen lupaa esimerkiksi seurakunnan työntekijöiltä, muilta hyväntekeväisyystoimijoilta tai ruoka-avun asiakkailta. Joillekin kenttätyön aikana kohtaamilleni henkilöille näyttäydyn aivan tavallisena työntekijänä, eivätkä

¹⁸ Suullisiin sopimuksiin päädyimme henkilökunnan toiveesta. Solmin aineistonkeruuta aloitellessani kirjallisen sopimuksen silloisen kenttätyön yksityiskohdista vastaavan yhteyshenkilön kanssa. Myöhemmin tarjosin ravintolahenkilökunnalle mahdollisuuden allekirjoittaa myös henkilökohtaiset tutkimussopimukset, mutta tähän ei nähty tarvetta, eikä ylimääräiselle paperityölle henkilökunnan mukaan ollut ravintola-arjessa aikaa.

tutkimukselliset intentioni käyneet heille ilmi. Tämä herätti ajoittain pohdintaa siitä, toiminko tutkimuseettisesti oikein. Koska ruoka-avun asiakkaat ja kohtaamiset heidän kanssaan eivät varsinaisesti ole analyysin kohde, en kuitenkaan näe tämän muodostuneen esteeksi. Olen tutkielmassa kiinnittänyt erityisen suurta huomiota näiden ravintolan ulkopuolella havainnoitujen tilanteiden ja henkilöiden anonymisointiin.

4.4 Aineistonkeruu ja tutkimusaineisto

Aineistonkeruuta pääsin lopulta toteuttamaan erilaisissa arkisissa tehtävissä, joita hävikkiravintolan pyörittämiseen kuuluu. Osallistuin hävikinnoutokierroksiin, lajittelin hävikkiä, lastasin sekä purin ruokakuormia, seurasin ruoan valmistusta sekä ruokailua ja autoin toisinaan myös pienissä salin puolella tapahtuvissa askareissa, kuten pöytien siivoamisessa, ruokien lajittelussa, siirtämisessä ja esillepanossa. Monipuolisten tehtävien ansiosta pääsin osaksi tutkimiani käytäntöjä ja lähelle tutkielmalleni keskeisiä toimijoita. Kenttänä ravintola oli omanlaisensa: tunnelma oli hektinen, eikä ennalta suunnitellulle strukturoidulle havainnoinnille aina ollut aikaa tai tilaa. Ravintolatyön hektisyys ja ravintolatilán kenttätyölle asettamat reunaehdot pakottivat omaksumaan ja kehittämään erilaisia työmenetelmiä. Kiireeseen ja aluksi todella haastavalta tuntuneeseen keittiöhenkilökunnan nopeaan työskentelyyn sopeuduin lopulta muuttamalla oman toimintani tempoa ja kommunikaatiota keittiötyön vaatimalla tavalla. Liikuin kokkien kanssa nopeasti tilasta toiseen nauhurin samalla äänittäessä, seurasin kiireisimpinä hetkinä hiljaa ja turvauduin keskustelevampaan otteeseen vain silloin, kun olin varma tilanteen rauhallisuudesta. Saatoin toisinaan poiketa keittiössä sanomatta mitään, minkä kokit tiesivät tarkoittavan, että haluan kuulla heidän senhetkisistä toimistaan. Mikäli työnteko salli, he kertoivat omatoimisesti keittiön käytännöistä. Jos he eivät jutelleet minulle, seurasin toimia hetken hiljaa ja kysyin kysymyksiä vain hetken vaikuttaessa sopivalta.

Roolini kentällä vaihteli osallistuvan havainnoijan ja havainnoivan osallistujan välillä. Toisin kuin täydellinen havainnoija tai täydellinen osallistuja, olin alusta asti avoin aineistonkeruuaikeistani. Sen sijaan toin tutkijapositioni esille eri määrin riippuen siitä, minkälaisessa tilanteessa keräsin aineistoa. Tämä liittyi osin tutkimuseettisiin kysymyksiin ja pyrkimyksiini olla kentällä niin vähän ”tiellä” kuin mahdollista, mutta myös tavoitteeseeni tuottaa adekvaattia havainnointia esimerkiksi ravintolan asiakkaan näkökulmasta. Kerroin suurimmaksi osaksi olevani paikalla tutkijana ja täten asetuin havainnoivan osallistujan rooliin. Toisinaan esimerkiksi kiireisissä tilanteissa ravintolan ulkopuolella roolini jäi kuitenkin joillekin osapuolille epäselväksi ja tarkkailin tilannetta pikemminkin osallistuvan havainnoijan asemasta käsin. Havainnoinnin pohjalta kirjoitin kenttäjaksojen aikana muistiinpanoja

sekä kenttäpäiväkirjoja.

Havainnoinnin lisäksi toteutin teemahaastatteluita ravintolan henkilökunnalle. Haastattelin ravintolan vuoropäällikköä, ravintolasta vastaavan yhdistyksen toiminnanjohtajaa, kokkia sekä tarjoilijaa. Koska haastattelut sijoittuivat työaikaan, oli haastateltavilla käytössään vain rajallisesti aikaa, ja haastattelut keskeytyivät toisinaan työpuhelujen tai muiden odottamattomien kiireiden vuoksi. Tein sen vuoksi tietoisesti valinnan jakaa haastattelut lyhyempiin osiin. Näin sain myös aikaa prosessoida jo kuulemaani ja muotoilla lisäkysymyksiä sen pohjalta. Lyhyehköjen haastattelujen avulla varmistin tekemiäni päätelmiä sekä täsmensin joitakin havainnoinnin aikana heränneitä ajatuksia. Haastatteluiden kesto vaihteli viiden ja neljänkymmenen minuutin välillä. Ravintolatyöntekijöiden haastatteluja tein yhteensä seitsemän kappaletta. Suoritin lisäksi noin kymmenen minuutin mittaisia kyselynomaisia haastatteluja ravintolan asiakkaille. Asiakkaiden haastattelut jätin tilanteen luontevuuden sekä spontaaniuden säilyttääkseni nauhoittamatta. Kirjoitin keskustelujen aikana ylös apusanoja, joiden perusteella tein muistiinpanoja.

Kävin ennen varsinaisen tutkimusjakson aloittamista tutustumassa ravintolaan kahdesti. Tutustumisen tarkoituksena oli orientoitua siihen, mitä tulevat kuukaudet tulisivat pitämään sisällään, ja mitä minun tulisi mahdollisesti huomioida etukäteen. Varsinainen kenttäjakso ajoittui tammikuun 2018 ja joulukuun 2018 välille. Tämän aikana kentällä vietettyjä viikkoja kertyi yhteensä viisi. Kenttäviikkojen välillä oli kuitenkin pisimmillään kuukausienkin taukoja. Vietin ravintolassa aikaa noin 10-15 tuntia viikossa. Kaiken kaikkiaan suorittamani osallistuva havainnointi kattaa noin 60 kentällä vietettyä tuntia.

Aineistoa kerätessäni kirjasin tekemäni havainnot reaaliajassa vähintäänkin tukisanojen muodossa, mutta pyrin tekemään perusteelliset muistiinpanot viimeistään päästyäni tietokoneen äärelle. Toisinaan käytin puhelimen sanelu- sekä muistiinpanotoimintoja tilanteissa, joissa muistivihkoon kirjoittaminen olisi poikennut toiminnasta liikaa ja mahdollisesti herättänyt hämmennystä sekä epäluuloisuutta. Valokuvasin myös tilanteita, joita en välttämättä pelkästään sanallisesti olisi osannut taltioida.

Puhtaaksi kirjoitettujen havaintomuistiinpanojen laajuus on yhteensä 62 sivua (fonttikoko 12, riviväli 1,5). Litteroitujen haastattelujen yhteenlaskettu laajuus on 28 sivua (fonttikoko 12, riviväli 1,5). Tutkimusaineistoon kuuluu lisäksi 12 ravintolan blogialustalla julkaistua kirjoitusta (julkaisuväli marraskuu 2018 – joulukuu 2019) sekä ravintolan kotisivut. Taustoittavana materiaalina toimivat

myös ravintolan Facebook-sivu sekä kuvasovellus Instagramissa jaetut ravintolan aihetunnisteella merkityt julkaisut. Viimeksi mainitut ovat vaikuttaneet tutkimusprosessin kulkuun ja auttaneet orientoitumaan kenttätyöhön, mutta niitä en ole tallentanut analysoitavaan muotoon tai sisällyttänyt lopulliseen analyysiin.

Varsin monipuolisen ja erilaisista dokumenteista koostuvan aineiston käsittelin teoriaohjaavan sisällönanalyysin menetelmin. Teoriaohjaavassa analyysissa aikaisempi tutkimus vaikuttaa sisältöluokkien muodostumiseen, mutta aineistossa ilmenevät uudet havainnot ja kysymykset ovat myös keskeisessä osassa (Tuomi & Sarajärvi 2009). Pysin analysoimaan aineistoa avoimesti, kaikenlaisille havainnoille vastaanottavaisella otteella, vaikka lukemani kirjallisuus ja työtäni inspiroineet aiemmat tutkimukset vaikuttivat epäilemättä jossain määrin niin aineiston lukemiseen kuin keräämiseen. Hyödynsin aineiston koodaamiseen ATLAS.ti-ohjelmaa, mutta turvauduin myös käsin kirjoitettuihin listoihin ja käsitekarttoihin. Aloitin aineiston läpikäymisen vaistonvaraisesti melko runsaalla kädellä, ja ensimmäisen koodauskierroksen jälkeen sisältöä kuvaavia koodeja oli yli 300 kappaletta. Näitä koodeja yhdistelemällä (ja turhia koodeja karsimalla) päädyin monen seulontakierroksen¹⁹ ja koodiryhmittelyn jälkeen kuuteen analyysiluvussa käsiteltävään koodiryhmään: *seulovat käytännöt, homogenisointi, arvokas jätteisyys, hävikki hyvän tekijänä, kiertotalouden käyttäjät ja hävikin loppu*, sekä useampiin tätä yksityiskohtaisempiin koodeihin *sivun siirtäminen, materiaalivirroista poimiminen, sotkun hallinta, muovaaminen, esillepano, jätteisyyden tasapainottelu, ylevöittäminen, hankala hinnoittelu, ekososiaalinen toiminta ja hävikin hävikki* jotka toimivat hieman muokattuina myös analyysiluvun alaotsikoina.

5 SOTKUINEN MATKA: SEULOVAT KÄYTÄNNÖT, HOMOGENISOINTI JA ARVOTTAMINEN

Ensimmäisessä analyysiluvussa käyn läpi ruokahävikin biografisia käännteitä, joissa ruoka saa peräänsä hävikkiliitteen, muuntumista ruoasta hävikiksi ja hävikistä ruoaksi. Nämä elämäkerroista paikannettavat käytännöt ovat olennainen osa arvottamista: kauppojen puolesta hyödyttömäksi määritelty aines voi hävikkiravintolan käytännöissä tulla arvokkaaksi vain jätteestä ja ruokahävikistä käytyjen neuvottelujen ja materiaalisen toiminnan myötä, joissa ruokaylijäämä kontekstualisoituu monin tavoin eri tilanteissa. Prosessien paljastama kontekstisidonnaisuus ei kuitenkaan tarkoita, että

¹⁹ Tässä mielessä aineiston koodaaminen ja havaintojen arvottaminen muistuttaa tutkittavaa kohdetta: tutkimuksen teko on vähentävää tuotantoa, seulontaa, hylkäämistä ja hyväksymistä, sivuun siirtämistä ja sisällyttämistä aivan kuten ruokahävikin arvottaminenkin.

arvottamisen hetket voidaan irrottaa toisistaan isoituina kokonaisuuksia. Hetkiä, jolloin ylijäämäruoka muuttuu kaupalle arvottomaksi tai ravintolalle arvokkaaksi, ei voi irrottaa esimerkiksi jätteen hallintaan liittyvistä moraalisisista vaateista tai ruoan tuotantoketjusta, jolla on omat normittavat käytäntönsä ja materiaaliset erityispiirteensä.

5.1 Sivuun siirretty ruoka ja arvoa sitovat sopimukset

Ruokaa hakiessamme huomasiin, että lähes kaikki kaupat jättävät hävikin valmiiksi odottamaan hakijoita. Kuorman päällä on usein lappu ravintolan nimellä tai hyväntekeväisyys-tekstillä varustettuna. Kauppiaat myös selvästi osasivat odottaa meitä ja tiesivät paikalle saavuttuamme heti, mistä on kyse. Sovittuina päivinä he eivät siis heitä ruokaa roska-astioihin. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Kentällä ruokahävikin biografinen tarkastelu ikään kuin alkaa siitä mihin *ruoan* elämäkerta päättyy.²⁰ Raaka-aineena käytettävän hävikin erottelu myyntiin jäävistä tuotteista on melko rutinoitunutta ja ruokakauppojen arkeen integroitunutta. Ravintolan yhteistyökumppanit siirtävät hävikin sivuun, takahuoneisiin tai lastaussilloille odottamaan kohtaloaan, mikä on erään luvun loppu. Pelkästään sivuun siirtäminen sitoo hävikkiin jätteisyyttä, vaikka hävikki fyysisenä entiteettinä olisi sama kuin hetkeä aiemmin kaupan hyllyllä. Ruoka on tässä vaiheessa muuttunut kauppiaiden ja tuottajien näkökulmasta hyödyttömäksi (tosin esimerkiksi tuottajat saattavat saada ravintolalta rahallisen korvauksen, joskin pienemmän kuin a-luokkaisen tuotteen myynnistä.) Hävikin lahjoittaminen hyväntekeväisyyteen ja sivuvirtojen hyödyntäminen kiertotalouden periaatteiden mukaisesti saattavat tukea ruokakauppojen brändityötä ja siten palautua jonkin toisen tuotteen arvoketjuun. Hyödyttöä tai arvotonta hävikkiruoka ei siinä mielessä ole hävikkiä lahjoittavillekaan osapuolille, vaikka se ei täytäkään biografisia odotuksia myydyksi ja kuluttajan syömäksi tulemisesta. Hävikin arvottaminen edellyttää monenlaisia keskinäisiä sopimuksia. Nämä sopimukset kätkevät sisäänsä määrittelyä niin jätteestä kuin hävikistä sekä jätekasityksiä muovaavia käytäntöjä, joissa ruoasta tehdään hävikkiä ja hävikistä ruokaa. Sopimukset siis määrittävät ruokahävikin ontologista asemaa (Woolgar & Neyland 2013).

Vaihdon hetki ravintolan ja kauppojen välillä on eräänlaista oravannahkakauppaa: ravintola saa raaka-aineita ja kauppias pääsee eroon sille ylimääräisestä tavarasta sosiaalisesti hyväksytyllä tavalla.

²⁰ Ruoan ja ruokahävikin elämäkertoja ei teknisesti ottaen voi erottaa toisistaan; on kyse pikemminkin saman elämäkerran luvuista ja edelleen alaluvuista. Biografinen käänne merkitsee kuitenkin varsin erilaisia odotuksia arvotettavalle asialle: ruoan pikainenkin visiitti paikassa, jonne sen ei odoteta päätyvän (alelaari, roska-astia, lastaussilta) muuttaa niitä edellytyksiä, joista käsin arvottaminen voi tapahtua.

Toisinaan tapaamani kauppiat olivat silminnähden huojentuneita päästessään eroon varastoissaan lojuneista kausituotteista, joita he eivät väärän vuodenajan vuoksi voinut myydä, mutta joita ei haluttu heittää hukkaan. Jotkin tuotteet olivat rahallisesti melko arvokkaita, ja lisäksi niihin vaikutti toisinaan liittyvän henkilökohtaisia arvotuksia, jotka vaikuttivat yksilölliseen kategorisointiin. Eräs hävikkikierroksista päättyi siihen, että kauppias juoksi poistuessamme peräämme ja tarjosi pakastimesta löytynyttä joulukinkkua, jonka parasta ennen -päiväys oli umpeutumassa. Kauppias ilahtui, kun suostuimme ottamaan kinkun matkaamme, vaikka sille ei ravintolassa olisi käyttöä, sillä lihan haaskaaminen harmitti häntä. Tiettyjen tuotteiden, kuten juhlaruokailuun liitettävien joulukinkkujen, päätyminen hävikiksi vaikutti havaintojeni mukaan herättävän toisia enemmän tunteita. Ylijäämän haaskaaminen tai itse asiassa jo sen syntyminen on kiertotalouden periaatteet sisäistäneessä yhteiskunnassa pahe, jolta yhteistyö ravintolan ja tämän yhteistyökumppaneiden kanssa pelastaa. Taustalla vaikuttaa hävikin muutos jätteestä resurssiksi: siinä missä ruokahävikin tehokas hävittäminen osana perinteistä jätehuoltoa oli pitkään luonnollinen osa minkä tahansa yrityksen toimintaa, on se nykyään vähintäänkin epäilyttävää ja yrityksen arvoista paljon puhuvaa piittaamattomuutta.

Ravintolan toiminta on riippuvaista erilaisista monen osapuolen välisistä järjestelyistä. Tämä tekee näkyväksi myös hävikin sopimuksenvaraisen luonteen. Ylijäämäruoka ei olemuksellisesti ole hävikkiä tai jätettä, vaan siitä tulee sellaista kategorisoinnin ja varsinkin käytännöllisten ratkaisujen seurauksena. Raja kauppoille myyntikelpoisen ruoan ja ylijäämän välillä on häilyvä. Hävikkiä tuotteista tulee lajittelukäytännöistä, joita normittavat niin markkinatalouden lainalaisuudet, elintarvikeviranomaisen säädökset kuin länsimaisten kulutuskäsitysten asettamat odotukset. Mitään olemuksellista jätemetamorfoosia ruoka ei hävikiksi muuntuessaan käy läpi, vaikka siihen näissä käytännöissä tarttuukin kategorisoinnin myötä jätteisyyttä. Ruoka määrittyy jätteiseksi, kun se siirretään ruokahyllyiltä jäteastioiden välittömään läheisyyteen tai kauppojen takatiloihin, kuluttajien saavuttamattomiin. Se on tullut niin kuluttajien kuin kauppiaiden hylkäämäksi ja on sen vuoksi ”väärässä” paikassa, jossa sen ei biografisten odotusten mukaisesti tulisi olla – ja on siten siis Mary Douglasin (1969) klassikkoteesiä lainaten ”likaa” tai Thompsonin (1979) sanoin ”roskaa”.

Välillä meille tulee myös semmosta parempaa, joka on oikeestaan parempaa, koska se tulee tänne meille kypsänä. Kaupat ei halua niitä [hedelmiä] pitää, kun ne ei säily kauheen pitkään, ja ihmiset ei oo ihan tottuneita myöskään enää siihen, millanen on oikeesti kypsä tuote. Et se on pehmeä ja silleen. (Kokki, H2.)

Monesti hävikkiä tuottavat käytännöt ovat seurausta niin kutsutusta yltäkylläisyyden vaateesta (vrt. (Welch ym. 2018). Kaupoilta odotetaan täysiä hyllyjä, laajaa valikoimaa ja tuoreita tuotteita. Sen vuoksi hävikki saattaa toisinaan koostua täysin käyttökelpoisista, joskus jopa raaosta hedelmistä ja vihanneksista. Tilausjärjestelmät soveltuvat ennakoimattomiin tilanteisiin varsin heikosti, ja tuoreita myyntiartikkeleita ei tilanpuutteen vuoksi voi seisottaa varastossa loputtomiin. Orgaanisen aineksen myyminen on myös aikaa vastaan taistelua: tuotteilta vaadittu tuoreus on katoavaista ja se vaatii jatkuvaa, nopeasyklistä kiertoa. Joissakin tilanteissa ravintola hyötyy nopeasyklisyydestä, sillä toisinaan heille tuotavat raaka-aineet, kuten hedelmät, ovat itse asiassa parhaimmillaan kypsyttyään myyntikelvottomiksi.

Ruokakauppojen hävikiksi kirjaama ruoka on hetkellisesti välitilassa, jonka yllä leijuu salamyhkäinen arvottomuuden uhka. Siitä tulee vaikeasti kategorisoitavaa, epämääräistä ja epäilyttävää. Kuten yllä olen maininnut, limbotilassa olev hävikki, jota Thompson (1979) kutsuisi roskaksi, ei fyysikaalisilta ominaisuuksiltaan aina ole sen erilaisempaa kuin ei-roska, ruoka ilman hävikkiliitettä. Sivuuun siirtämisen kriteerit ovat häilyviä ja näyttäytyvät toisinaan jopa mielivaltaisina, minkä seurauksena hävikkimassat ovat hyvin heterogeenisiä niin sisällöltään kuin fyysisiltä biografioltaan – hävikki voi olla mitä tahansa priimakuntoisesta avokadosta rikkinäisiin, muut tuotteet sotkeviin, kananmuniin. Tämänlainen konkreettinen likaisuuden uhka saastuttaa helposti koko hävikin kategorian.

Toisaalta juuri saastuttava sivuun siirtäminen luo edellytykset arvokkaaksi tekemiselle: ruokakauppa luopuu ruoan haltijana omistussuhteesta saamaansa hyötyä vastaan ja mahdollistaa muutokset ruoan sosiaalisessa biografiassa. Jätteisyydestä huolimatta elämäkerrassa tapahtuva merkittävää käännettä ei voi luonnehtia arvottomuuden pisteeksi. Arvo ei jäteuhan alla ole paennut aineksesta mihinkään. Sitä vastoin se on latautunut hävikkiin tavalla, joka saattaa jopa mahdollistaa uudelleen hyödykkeeksi tekemisen.²¹ Hävikkiin siirtämisessä ja erottelussa latautuvat jännitteisetkin mahdollisuudet haastavat käsitystä roskasta arvottomana välitilana, josta arvokkaaksi tuleminen vaatii kesto-*hyödykkeeksi* muuntumista. Roskan kategoriaan *siirrettynä* hävikki on epäilemättä omanlaisessaan limbossa, mutta ei arvottomassa sellaisessa: se odottaa jatkotoimenpiteitä, joissa sen arvo todellistetaan (vrt. Lehtonen & Pyyhtinen 2020, 206).

Ruokakaupoissa tapahtuva hyllyjen putsaaminen, sivuun siirtäminen ja hävikkikuormien kokoaminen luovat olosuhteet, joissa väliintulo ja muutokset hävikin sosiaaliseen elämäkertaan

²¹ Palaan tähän alaluvussa 7.1.

mahdollistuvat. Käytännöissä syntyy materiaalivirtoja, joita on hallinnoitava, seulottava ja vähennettävä osana ruokahävikin arvottamista.

5.2 Hävikin logistiikka ja materiaalivirroista poimiminen

Tää rundihan on ihan täysin yhteistyössä tehty, eli heidän johdon kans mietitty, että mitkä niiden kaupat sopis meidän reitille. Et kyllähän monista muista kaupoista hakee muut hyväntekeväisyystoimijat, niinku tällasiin kirkkojen omiin ruoka-apuihin. Meillä on nyt siinä portfoliossa 11 kauppa. (Vuoropäällikkö, H1.)

Ravintolassa hyödynnetty hävikki kerätään päivittäin yhteistyötahoilta ennalta suunnitellun, päivittäin vaihtelevan kierroksen mukaisesti. Hävikinnoutokierrokseen vaikuttavat elintarvikeviranomaisen säädökset, sopimukset vähittäiskaupan toimijoiden kanssa, hyväntekeväisyysorganisaatioiden käytännöt, käytössä oleva laitteisto sekä kierroksista vastaavien työntekijöiden toimivaksi havaitsemat rutiinit. Havainnoimani hävikinnoutokierrokset etenivät yleensä saman kaavan mukaisesti: keräsimme kuskin kanssa meille erikseen osoitetun hävikin talteen, veimme siitä osan ravintolaan ja toimitimme loput ruoista edelleen niille hyväntekeväisyystoimijoille, joiden kanssa ravintola tekee yhteistyötä.

Katsoin kolmannen kaupan kohdalla kuskin täyttämää listaa. Tässä vaiheessa olimme olleet liikkeellä vasta 1,5 tuntia, ja hävikkiä oli jo nyt kerätty talteen liki 200 kilogrammaa. Banaanien kunto ihmetytti, kun lastasimme laatikoita auton kyytiin. Banaanit olivat tuoreita, jotkut jopa hieman raakoja. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Hävikin määrä vaihtelee päivittäin. Joistakin kaupoista saatoimme kerralla saada mukaamme hävikkiä lähemmäs sata kilogrammaa, kun taas toisten kauppojen kohdalla saalis jäi olemattomaksi. Ruokakaupoilta keräämämme ruokahävikki oli lähtökohtaisesti hyväkuntoista ja se koostui pääsääntöisesti vihanneksista, hedelmistä ja leivästä, mutta usein seassa oli myös maitotuotteita, lihaa, puolivalmisteita, kuiva-aineita, kukkia sekä hygienia tuotteita. Hävikin kunto vaihteli havaintojeni mukaan paljon, ja nopealla vilkaisulla siitä ei aina löytynytäkään mitään vihjeitä siitä, miksi se oli hävikiksi luokiteltu. Seassa oli kuitenkin myös jonkin verran huonokuntoista ja hyödyntämiskelvotonta tavaraa. Sellaisenaan, lajittelemattomana, hävikkikuorman sisältö ei siis kelpaa ravintolan raaka-aineiksi.

Päivän viimeisestä kaupasta saimme suuren määrän (noin kuusi laatikollista) jo edellä mainittuja ruokia; paljon banaaneja, leipää, vihanneksia ja yrttejä. Perunoita ei tässäkään kuormassa ollut, mitä kuski ihmetteli ääneen. Ilmeisesti ravintolan kokit olivat etukäteen

pyytäneet häntä ottamaan perunat sivuun, mikäli niitä jostakin kaupasta saisimme. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Jo hävikinkeräyskierroksella alkaa alustava seulonta ja käyttökelpoisten tuotteiden erottelu raaka-aineiksi kelpaamattomien ruokien välillä. Kuskit keräävät pääsääntöisesti kyytiin kaiken ruokakauppojen jättämän ruoan, mutta huonokuntoinen sisältö pyritään kiireen salliessa erottamaan muista tuotteista. Hävikinnoutokierroksen aikana tehdään valmiiseen taulukkoon merkintöjä siitä, mitä kaikkea kyytiin on lastattu ja kuinka paljon. Selvittääkseen painomääräisen arvion kuski silmäilee läpi sekä kokeilee käsin laatikoiden ja pussien sisällön. Jos seasta löytyy selvästi pilaantuneita tuotteita, on ne parempi siirtää sivuun jo tässä vaiheessa. Toisinaan kuski on myös saattanut saada kokeilta ohjeistuksen ottaa sivuun tiettyjä tuotteita, joille keittiössä voisi sillä hetkellä olla käyttöä. Seulontaa tapahtuu siis myös sen osalta, onko ruokahävikki arvokasta nimenomaan ravintolan näkökulmasta, vai onko sille enemmän käyttöä ruoka-avussa.

Yhdistin kaksi puolityhjää laatikkoa ja kokeilin samalla hedelmiä käsin. Ne tuntuivat kiinteiltä, lähes täydellisen syömäkelpoisilta. Päästyäni laatikon pohjalle työnsin kuitenkin käteni yrttipakkauksessa lojuneen hedelmään, joka oli pilaantunut ja tahmea. Samalla laatikon pohjalta valui takilleni haisevaa lientä ja tunsin vastenmielisyyttä. Jatkoin seulontaa hieman varovaisemmin, mutta muistin samalla muidenkin aistieni olemassaolon: yrtit sekä näyttivät että tuoksuiivat raikkailta, täydellisen tuoreilta, kuten suurin osa hedelmistäkin. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Orgaanisena aineksena ruoka, eritoten hävikki, on pilaantuvaa ja toisinaan sotkuista. Hävikin kanssa työskennellessä fyysisen jätteisyyden uhka on käsin kosketeltavaa. Ruoka-aineiden erottelussa törmää toisinaan epämiellyttäviin yllätyksiin. Jotta suuresta hävikkimäärästä saadaan mahdollisimman suuri hyöty, on organisoitu ja huolellinen lajittelu ja pakkaaminen tärkeää. Se tarkoittaa kuitenkin, että jossain vaiheessa joutuu väistämättä tekemisiin myös huonokuntoisen hävikin kanssa. Yllä olevassa otteessa olin rutiininomaisesti pakkaamassa kyytiin hedelmälaatikoita, kun huomasinkin sisällön olevan huonokuntoista. Pilaantunut hedelmäliha tuntui yllätyselementtinä inhottavalta ja siitä oli levinnyt tahmeaa nestettä myös muihin tuotteisiin. Siirsin pilaantuneet tuotteet sivuun, jotta ravintolan ja ruoka-avun kesken jaettava hävikkikuorma olisi sellaisenaan mahdollisimman hyödyntämiskelpoinen.

Kävimme kierroksen aikana yhteensä kuudessa ruokakaupassa. Haimme hävikin pääsääntöisesti lastaussilloilta tai kauppojen sisätiloista. Samoissa tiloissa sijaitsi myös kauppojen roska-astiat ja jätepuristimet, joita itsekkin käytimme tyhjentäessämme pahvilaatikoita. Useammassa paikassa haisi pilaantunut ruoka. Haju tuli oletettavasti roska-astioista. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Ruoan nouto on siis jätteisyyden sävyttämää, vaikka lahjoituksina saatu ruokahävikki onkin pääosin hyväkuntoista. Ruokahävikin nouto vie tiloihin, joissa jäte on usein jollain lailla läsnä aistein havaittavaa. Kerättävä hävikki jätetään joissakin paikoissa aivan roska-astioiden viereen. Koin hävikkikierroksilla havainnoidessani pääseväni lähemmäs ruoan hävikkialkuperää ja jätteisyyttä enemmän kuin missään muussa kohtaamassani tilanteessa. Esimerkiksi ruokakauppojen lastaussillat ovat risteyskohtia, joiden läpi materiaalivirrat kulkevat, ja joihin ne auttamatta jättävät jälkensä; ilmassa haisi toisinaan havaintojeni mukaan pilaantunut ruoka ja maassa oli jälkiä kyydistä tippuneista ruoantähteistä. Taustalla jylläsivät pahvinpuristimet, ja ympärillä saattoi olla liikkumiseen vaikuttavaa pakkausmateriaalia sekä roskaa. Toisaalta paikat, joista ruokahävikki usein noudetaan, ovat arvottamisprosesseissa tilallisesti merkittäviä risteyskohtia. Samalla, kun kannoimme hävikkii kerätessämme ulos valtavia määriä ei-haluttua ruokaa, tilaan tuotiin uutta tavaraa, jota mahdollisesti myöhemmin niin ikään odotti ylijäämäisyyden kohtalo.

Jo ennen kuljetusta ravintolaan jatkojalostettavaksi ruokahävikki on käynyt läpi yhden tai useamman seulontakierroksen, jossa sille on luotu arvoa kategorisoinnin, jälleen sivuun siirtämisen, noudon sekä pakkaamisen avulla. Vaikka ruokahävikin kohtalo ei vielä eteenpäin kuljetettaessa ole selvillä, on seulonta ja hävikkiauton kyytiin lastaaminen roskiin heittämisen sijasta jälleen sitonut siihen potentiaalia ja odotuksia arvokkuudesta hävikkituomiosta huolimatta.

5.3 Epävarmuuden hallinta ja ennakoitu ennakoimattomuus

Meillä käy monesti ihmiset ja kysyy et miksei tää oo halvempaa kun te saatte sen ruoan ilmaseks. Nii eihän me itse asiassa oikeesti, me saadaan se raaka-aine ilmaseks mut meille maksaa se just se jätteisyyden poistaminen, se työ, kaikki tää. Me ollaan oikeesti laskettu et me saatais halvemmalla kun me tilattais, me toimittas paremmilla katteilla jos me tilattais tukusta puolivalmisteita. Eli tavallaan se mikä meille maksaa on se työ, se ihmisenergia ja se logistiikka et me saadaan se käyttöön. Eli me ei makseta siitä raaka-aineesta vaan me maksetaan siitä raaka-aineen jalostamisesta. Itse asiassa vähän enemmän kuin että me tilattais se raaka-aine valmiina tukusta. (Toiminnanjohtaja, H3.)

Hävikki on pääosin hyväkuntoista mutta sotkuista. Se on heterogeenista, pilaantuvaa ainesta, työläitä keskenään sekoittuneita raaka-aineita, runsautta (mutta toisaalta myös niukkuutta) sekä ennakoimattomuutta. Ravintola vastaanottaa suurimman osan hävikistä maksutta²², mutta siinä missä materiaalikulustannuksissa säästetään, näkyy hävikkialkuperä arvokkaina työtunteina, inhimillisenä työnä ja logistisena ongelmanratkaisuna. Hävikkiruoan arvo siis todella konkreettisesti tehdään.

²² Pois lukien tuottajilta hankitut suuret erät, joista saatetaan maksaa pieni korvaus.

[--] me ollaan tehty vuorojärjestelyjä ja työn organisointia tuolla keittiössä ja hommattu parempaa välineistöä. Ja se on itse asiassa ollu se mun rooli tässä eli mä oon tietyllä tavalla tehny sitä liiketoiminnan ja sitä toiminnan kehittämistä nyt puolisen vuotta, että saadaan se sit semmoseen kuosiin et ku tää on niinkun kuitenkin hyvin erityyppistä kun normaali ravintolatoiminta kuitenkin. [--] ennen se oli niin kaaosta se kaikki. (Toiminnanjohtaja, H3.)

Hävikki asettaa ravintolatyölle omat ehtonsa. Koska saatavilla olevista raaka-aineista ei etukäteen voi olla täysin varma, täytyy työssä usein turvautua improvisointiin. Improvisointi raaka-aineiden suhteen merkitsee usein korostunutta tarvetta järjestelmällisyydelle muilla osa-alueilla. Aineistossa toistuikin organisointi arvottamisprosesseille elintärkeänä elementtinä. Organisointi pitää sisällään raaka-aineiden lajittelun, mutta myös työnjaon selkeyttä ja toiminnan järjestelyä. Oteessa mainitaan myös ravintolalle erityisen tärkeä hyvä ja toimiva välineistö.

Menin seuraamaan kuorman purkua. Tehtävää hoiti tänään kiireapulainen, jota en aikaisemmin ollut nähnyt. Hän tuli siis ravintolalle varta vasten purkamaan kuorman. Kysyin, voisinko osallistua seulontaan. Apulainen vastasi ruotsiksi, että voin kyllä seurata, mutta jutteluun tai ohjeistamiseen ei ole aikaa, sillä tehtävään on varattu vain hetki. Tarkkailin, miten tuotteita seulottiin, mutta ilman kysymysmahdollisuutta en nähnyt logiikkaa. Välillä joku keittiöstä tuli kertomaan, mitä autosta olisi hyvä ottaa sivuun: itsenäisyyspäivän brunssille joululimppua ja granaattimenoita. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Ravintolan osalta lajittelu alkaa hävikkikuorman purkamisella autosta.²³ Usein purkamisesta vastaa havaintojeni mukaan vuorossa oleva kokki, mutta toisinaan tehtävää saattaa hoitaa myös tehtävään palkattu kiireapulainen. Kuorman purkaja arvioi, mitä hävikkituotteita ravintolan menussa voidaan lähipäivinä hyödyntää. Sen jälkeen hän tekee aistinvaraisen arvion siitä, mitkä tuotteet ovat helposti hyödyntämiskelpoisia, ja mitkä taas vaatisivat saatuun hyötyyn nähden liiallista vaivaa ja arvokasta työaika. Nopeatempoisen seulonnan logiikkaa oli kentällä hankala havainnoida, ja ymmärryksen syntyminen vaati kiireen keskellä hankalasti järjestettäviä pidempiä keskusteluja henkilökunnan kanssa. Eräs kokki kertoi minulle hyödyntävänsä niin kutsutussa raakaseulonnassa pääosin maalaisjärkeä – on vain loogisen ajattelun mukaista, että esimerkiksi nuhjuiset mansikat vaativat pienen kokonsa ja huokoisuutensa vuoksi enemmän työtä muuntuakseen arvokkaaksi ravintolaruoaksi kuin suuret juurekset, jotka vaativat korkeintaan huonokuntoisten osien pois leikkaamista. Tässä esimerkissä kokki arvotti paitsi ruokahävikkiä myös aikaa. Kokin käyttämä termi maalaisjärki kuvaakin itse asiassa hävikkispesifejä taitoja, jotka ovat vakiintuneet ravintolatyössä arvottamisen kannalta keskeisiksi rutiineiksi.

²³ Ruokakaupat ovat toki tässä vaiheessa jo osallistuneet lajitteluun ainakin tietyiltä osin.

Ulkona oli todella kylmä ja ihmettelin, miten kokki tarkenee pelkässä hupparissa. Kysyin, mitä he tekevät, kun ulkona on pakkasta. ”No mulla on tää huppari. Kai sit pitää keksiä jotain”, hän sanoi. ”Sä joko teet sen homman täällä ulkona tai tuolla sisällä, ja täällä ulkona tekemällä säästyy turhilta välivaiheilta. Mut on tää kyllä paskaa selälle tää autossa tekeminen”, hän jatkoi. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Osallistuessani kuorman purkuun sain itsekin kokea arvottamisen pragmaattisen luonteen: laatikot ja säkit olivat painavia ja pihalla tapahtuva kuorman purku tapahtui sääolojen ehdoilla. Kiireen tuntu teki tilanteista jopa painostavia. Kokki kertoi kärsivänsä kylmästä ja selkäkivusta, mikä on varsin konkreettinen muistutus arvottamisen käsin kosketeltavasta käytännöllisyydestä ja lihasvoimin tapahtuvasta arvon luomisesta. Lopulta auton kyydistä valikoitui ravintolan raaka-aineeksi usein vain murto-osa kuorman sisällöstä. Koska purku tapahtuu kiireessä muiden töiden odottaessa sisätiloissa, eivät raaka-aineet välttämättä vielä tässä vaiheessa ole sellaisessa järjestyksessä, että ne voitaisiin siirtää kylmiöön odottamaan prosessointia.

Kävin katsomassa keittiössä. Pöydällä oli iso laatikollinen paprikoita. Kokki kertoi, että ne oli koottu samaan laatikkoon useammasta pienestä paprikasatsista. Meidän kylmiö on pakko pitää järjestelmällisenä tai ei tuu mitään”, hän [kokki] kertoi. ”Tää lajittelu ja järjestely vie kyllä tosi paljon aikaa. Kuorman purkamisen on yks isoimpia juttuja. Kuorman purkamiseen menee vähintään se tunti. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Keittiössä aineiden lajittelu on merkittävässä osassa. Lähes aina käydessäni havainnoimassa keittiön puolella lajiteltiin siellä joitakin aineksia. Seulonta siis jatkuu myös ensimmäisten lajittelukierrosten jälkeen, mutta yksityiskohtaisemmin ja pienemmissä erissä. Ruokahävikki järjestellään raaka-aineittain ja käyttötarkoituksensa mukaan pieneen kylmiöön, jossa on kerralla aineksia vain seuraavan parin päivän ajalle. Toisin kuin tukkutavaroiden kohdalla, ruokahävikki tulee ravintolalle erillisissä pienissä osissa, joiden käyttökelpoisuus vaatii läpikäyntiä. Samat tuotteet pitää poimia talteen useista pienistä eristä ja samalla tarkistetaan tuotteen kunto: mätiä tai homehtuneita tuotteita ei kylmäsäilytykseen lähtökohtaisesti huolit. Useiden seulontakierrosten tuloksena hävikkiaineokset saadaan poimittua ja koottua valtavista, heterogeenisista hävikkivirroista. Heterogeenisestä massasta poimiminen mahdollistaa yksittäisten tuotteiden arvioinnin ja arvottamisen aineksiksi soveltuvuuden ja monenlaisten ominaisuuksien perusteella. Hävikkiravintolassa, kenties paljonkin enemmän kuin tukkutuotteita hyödyntävässä ravintolassa, vaatii ruoanlaitto yksittäisten tuotteiden arvioimista ja arvottamista aistienvaraisesti ulkoisten ominaisuuksien perusteella. Raaka-aineet ovat yksikköinä siinä mielessä singulaarisia ja vaativat tukkutavaraa enemmän mekaanista homogenisointia. Seulontaa tehdään monenlaisten kriteerien perusteella. Siihen vaikuttavat esimerkiksi käytettävissä

oleva tila: onko kylmiössä täyttä, onko catering-keikkojen osalta odotettavissa nopeampaa tavaroiden vaihtuvuutta ja onko tiedossa yksityistilaisuuksia, jotka vaativat ennakointia. Kylmiö on melko pieni eikä sinne mahdu suuria määriä kerrallaan, vaan tavaramäärä täytyy pitää hillittynä. Seulonta on osa hävikkialkuperän tuoman epävarmuuden hallintaa, tilanne- ja kontekstisidonnaista varautumista.

Oletin, että ravintolan kokit olisivat innoissaan tuotteista, jotka minusta tuntui luksukselta, mutta huomasiin myöhemmin, että he eivät edes ottaneet valikoimiin juuri mitään (esimerkiksi idut, pensasmustikat ja yrtit jäivät vielä ravintolakäynnin jälkeen kuormaan, mikä ihmetytti). Olettamaani parhaat päältä –jaottelua ei myöskään tapahtunut tänään, sillä kävimme ensin seurakunnalla. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Seasta valitaan myös sellaiset tuotteet, jotka sopivat ravintolan brändiin. Vaikka ravintola lainaakin esteettisesti paljon fine dining -ruokakulttuurilta, pyrkii se myös hyödyntämään raaka-aineita, joita ei välttämättä nähdä järin arvokkaina tai hienostuneina. Hävikkilahjoitukset ovat niin suuria, että ravintolan brändiin sopivat raaka-aineet eivät kuitenkaan suinkaan aina tule poimituksi kuorman seasta. Eräällä hävikinnoutokierroksella iloitsin saaliista, joka koostui ananaskirsikoista, muista tuoreista marjoista ja yrteistä, jotka tuntuivat niukkaan opiskelijaelämään tottuneelle tutkijanalulle ylelliseltä ja raaka-aineina juuri ravintolan tyyliin sopivilta. Hämmästykseni kokki ei kuitenkaan valinnut kuorman seasta näitä tuotteita. Sen sijaan kyydistä valittiin sillä kertaa vain juureksia ja leipää, siis varsin ”tylsä” aineksia. Tilanne toimi erinomaisena havainnollistuksena arvon suhteellisuudesta.

Arviointimatriisit ovatkin monen tekijän summa: vaikka hävikkinä saatu tuote olisi kaupan hyllyllä rahallisesti arvokas ja ”ylellinen”, saattaa esimerkiksi tuotteen prosessoimiseen menevä aika estää valikoitumisen, kuten tuoreiden marjojen kohdalla. Erityisesti brunssille ja catering-keikoille saatetaan kuitenkin valita enemmän myös aikaa vieviä aineksia kuten artisokkaa ja mansikoita. Kokkien työnkuvaan kuuluvat arviot siitä, viekö prosessointi kohtuuttomasti työaikaa saatua hyötyä vasten: edullisella lounaalla painotetaan seulonnassa kunnon lisäksi esimerkiksi helppoutta, riittoisuutta ja säilöntäominaisuuksia, kun taas hieman hintavampaa brunssia varten pohditaan enemmän myös esteettisyyttä ja brändin rakentumista tiettyjen ainesten varaan (esimerkiksi markkinoinnissa käytetyissä kuvissa esiintyy enemmän niin sanotusti työläitä aineksia, joita brunssilla tarjotaan). Arviointiperusteisiin vaikuttavat myös oletetut asiakkaat ja heidän asettamat odotukset. Lounaalla käy enemmän valinnoissaan käytännöllisyyttä ja helppoutta arvostavia lounastaukolaisia lähialueiden toimistorakennuksista. Brunssille sitä vastoin saapuu ihmisiä kauempaa kokonaisvaltaisen hävikkiravintolakokemuksen perässä.

Seulonnan kontekstisidonnaisuus tulee näkyväksi myös hyväntekeväisyystoimijoiden harjoittamassa arvioinnissa, joissa pätee täysin eri kriteerit kuin ravintolan seulovissa käytännöissä. Eräällä kierroksella seurakunnan hävikkikahvilan työntekijä esimerkiksi kieltäytyi tarjoamastani hieman hinnakkaammasta artesaanileivästä, sillä se ei tekisi kauppaa tyypillisesti vanhuksista koostuvan asiakaskunnan keskuudessa. ”Ei kelpaa meidän mummeleille, pitää olla jotain perinteistä, kuten ruisleipää”, hän kertoi minulle. Esimerkiksi tuotteen hinta tai erityisyys sen edellisessä elämänvaiheessa ei siis automaattisesti merkitse arvokkuutta hävikkikäänteen jälkeisissä käyttötarkoituksissa.

Seulonnessa hyödynnettävät arviointimatriisit määrittävät sitä, minkä perusteella joillain tuotteilla nähdään olevan arvoa, ja minkä perusteella taas toiset tuotteet hylätään ja jätetään poimimatta talteen. Seulonta on kosmeettista, tarveperustaista (siihen vaikuttaa esimerkiksi tila tai sen puute ja odotettavissa olevat asiakasmäärät), kontekstisidonnaista sekä aistienvaraista. Se vaatii työntekijöiltä työssä kehittyntä tietotaitoa, luovuutta ja paljon sellaista arvoon kytkeytyvää tilanteista asiantuntijuutta, jota ei tavallisessa ravintolatyössä vaadita. Seulonta on kaikessa arkisuudessaan ja itsestäänselvyydestä huolimatta hyvin merkittävä osa arvottamista (vrt. Greeson 2020).²⁴ Seulonta, lajittelu ja luokittelu puhdistavat itsessään hävikkiä sen oletetulta jätteisyydeltä: ainesten kategorisointi, yhteen kasaaminen ja huonokuntoisten tai vääränlaisten ainesten sivuun siirtäminen tai pois heittäminen ovat kaikki edellytyksiä sille biografiselle käännekohtalle, jossa hävikistä tulee jälleen puhdasta, hyödykkeistettävää ruokaa. Tämän lisäksi tarvitaan kuitenkin myös aktiivista materiaalista muokkaamista, hävikin fyysisen biografian manipulointia (vrt. Lehtonen & Pyyhtinen 2015, 36).

5.4 Hävikkiä yhtenäistävä muovaaminen

Keittiössä kokki pilkkoi eilen tai toissa päivänä tuotua varsiselleriä sekä parsaa. Kysyin, mitä aineksista tulee. Kokki kertoi valmistavansa salaattia huomiseksi päivälle. Ainekset hän kaivoi pienestä pahvilaatikosta, jossa oli muutakin, juureksia ja vihanneksia. Osa aineksista oli selvästi toisia huonommassa kunnossa. Laatikko oli yleisilmeeltään hieman epäsiistiltä ja sotkuinen. Kokin täyttämässä vuossa valmiiksi pilkotut vihannekset näyttivät kuitenkin raikkaalta ja herkulliselta. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

²⁴ Greeson käyttää käytettyjen kirjojen arvottamiseen liittyvästä lajittelusta seulonnan sijaan ”eroon hankkiutumisen” käsitettä (engl. *ridding*).

Kun ruokaa aletaan valmistaa, tuotteiden kunto täytyy tarkistaa vielä kerran. Toisinaan seasta löytyy tässäkin vaiheessa hävikkiaineita, jotka ovat pilaantuneita eivätkä kelpaa ruoanlaittoon. Kun tuotteet ovat läpäisseet useamman kierroksen seulan, alkaa viimeiset materiaaliset jäteviitteet poistava puhdistustyö ja prosessointi.

Onhan tietysti paljon tommosia juttuja niinku sipulia ja juureksia, et vaikka me otetaan niitä hävikkinä niin ne säilyy vielä kuukauden-kaks. Niin. Onhan sit tuolla meidän jääkaapissa aika paljon ekstraa. Et jos tuleekin yhtäkkiä ryysis, niin voi tehdä jotain muutakin. Tietenkin otetaan myös silleen että meidän jääkaapista vois tehdä aina kahden päivän ruoat. Mut et kyl ne vihannekset tietysti säilyy. Ja sit jos mietitään et on vaikka paljon yrttejä niin meillähän on tossa aina yrttiöljyä. Nahistuneet yrtit voi laittaa sinne. (Vuoropäällikkö, H1.)

Suuri osa keittiössä tapahtuvasta työstä on improvisointia ja muuttuviin tilanteisiin sopeutumista. Mikäli jokin aine loppuu kesken, ja usein loppuukin, turvaudutaan lennossa kehiteltyyn varavaihtoehtoon. Toisinaan tämä merkitsee henkilökunnan mukaan kokonaisen ruokalajin suunnittelua kiireessä niistä raaka-aineista, joita sillä hetkellä sattuu olemaan käsillä. Jonkin verran ennakoimattomuuteen pyritään valmistautumaan etukäteen. Kylmiössä esimerkiksi pidetään joitakin raaka-aineita, kuten sipulia ja juureksia, varmuuden varalla. Helposti pilaantuvia aineita, kuten yrttejä, pyritään nahistumisen uhatessa säilömään öljyssä, jolloin ne toimivat hätävarana. Pahan päivän varalle keittiöhenkilökunta kertoi myös keräävänsä muistivihkoihinsa muistiinpanoja ja helposti toteutettavia reseptejä, joiden avulla selviää kiireessäkin.

Seurasin, miten kokki valikoi tuotteita. Ensimmäisenä hän valitsi seasta tomaatteja. Hän sanoi, että niitä ja paprikaa kannattaa aina ottaa talteen, sillä niistä saa tehtyä säilyviä tahnoja, jotka menevät pieneen tilaan. ”Smoothiet on myös siitä hyviä että kun meillähän tulee tosi paljon hedelmiä ja vihanneksia niin niihin saa upotettua paljon. Vihersmoothieihin saa vielä yrttejäkin”, kokki kertoi, kun kysyin, miten säilyvyysongelmiin ja ennakoimattomuuteen varaudutaan keittiössä. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Tämän lisäksi hyödynnetään erilaisia vähemmän improvisoituja säilöntämetodeja, kuten pakastamista²⁵ ja tahnojen valmistamista. Esimerkiksi erilaiset levitteet pidentävät helposti pilaantuvien tuotteiden säilyvyyttä, ja niihin löytyy lähes aina sopivia raaka-aineita, mikäli käyttää mielikuvitusta. Viime kädessä saatetaan joutua turvautumaan myös kuivatuihin tuotteisiin, jotka tulevat ravintolalle muista aineista poiketen tukkutavarana. Osa niin kutsuttua puhdistustyötä piiloutuu

²⁵ Säilöntä onkin erityisen merkittävässä roolissa epävarmuuden hallinnassa. Kuten Lehtonen ja Pyyhtinen (2015, 34) erinomaisesti roskidyykkausta käsittelevässä artikkelissaan kiteyttävät: ”Pakastin merkitsee voittoa pilaantumisesta ja hajoamisesta”.

myös arkisiin ruoanvalmistusmetodeihin. Hävikkialkuperä määrittää ruoan valmistusta. Paahtaminen, soseuttaminen ja grillaaminen muuttavat mahdollisesti hävikkialkuperästä kielivää rakennetta, ja usein ravintolan ruokalistalta löytyykin näillä menetelmillä valmistettua ruokaa.

Toiminnanjohtaja kertoi, että viikonloppuna ravintolassa oli ollut kiireistä. Sipsikaljavegaaniryhmän jäseniltä oli kysytty, mitä he haluaisivat tarjottavan ravintolan vegaanibrunssilla. Toiveita oli tullut paljon esimerkiksi voileipäkakusta, croissantista ja porkkalasta [porkkanasta valmistettu vegaaninen ”graavilohi”]. Croissantit olisivat kuulemma olleet liian hankalia valmistettavia hävikkaineuksista, joten niitä ei toiveista huolimatta tarjottu. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Hävikin muovaus tapahtuu myös asiakkaiden ehdoilla. Ruokalistaa muokataan sen mukaan, mitä toiveita ravintolalle esitetään. Hävikkialkuperä luo ainesten muokkaamiseen kuitenkin haasteita: esimerkiksi voileipäkakkuun sopivia aineksia ravintola vastaanottaa lähes päivittäin, ja hyvin säilyvää porkkanaakin löytyy varastosta lähes aina, mutta croissantit sen sijaan vaativat aineksia kuten jauhoja ja rasvaa, joita hävikkiuormat harvoin sisältävät. Näissä tapauksissa hankaluuksia aiheuttaakin runsauden sijaan niukkuus, joka luo yhtä lailla ehtonsa sille, minkälaiseksi käytännöt ravintolan keittiössä muodostuvat.

Jos me oltais tilattu tuotteita, täällä vois olla pidemmälle aikavälille tietyt menut et mitä on esim. lounaalla tällä viikolla. Mut koska meillä ei tilata niinkun tuoretuotteita ollenkaan niin mä en pysty sanomaan yhtään et mitä meil tulee olemaan. Mut muuten ei silleen, en näe täs ruoan valmistuksessa ihan kauheen suurta eroo sit kun on päästy siitä lajittelusta ja putsaamisesta. (Kokki, H2.)

Vaikka hävikkialkuperä vaikuttaa jossain määrin käytettyihin valmistusmenetelmiin, säilöntäkäytäntöihin ja ruokalistan rakentumiseen, korostuu merkittävimpana erona tavallisen ravintolan toimintaan lajittelu ja putsaaminen, joissa arvokas seulotaan arvottomasta. Ruoan valmistukseen ja laatuun kiinnitetään kuitenkin todella paljon huomiota. Merkittävin erityisyys ruoan valmistuksessa hävikkiravintolassa on ennakoimattomuus ja epävarmuus siitä, minkälaista reseptiikkaa kulloisenkin menun laatimiseen vaaditaan.

Päinvastoin voi olla että lähetään jollain tosi surkeella osastolla ja sit ihmiset ajattelee että aha, tää on todellakin jotain hävikkiä ja hävikki on just tämmöstä. Niin sen takia me satsataan enemmän nyt esim. yksityistilaisuuksiin. Tämmösiä pieniä strategisia linjauksia. Että semmosia muutoksia. (Toiminnanjohtaja, H3.)

Tasokas ruoka on vaade missä tahansa ravintolassa, mutta hävikkiravintolalla pelissä on oman maineensa lisäksi myös hävikkiruokaan liittyvät asenteet ja siihen pohjautuva toiminta. Mikäli

ennakoimattomuuden ja niukkuuden haasteita ei kyetä voittamaan, näyttäyty hävikkialkuperä ruoassa ”nuhjuisuutena”, joka vahvistaa ylijäämäruokaan liittyviä ennakkoluuloja. Vaikka mahdollisesti huonotasoinen ruoka ei olisikaan seurausta hävikkialkuperästä, saattaisi se asiakkaiden mielessä yhdistyä nimenomaan kategorisesti hävikkiin. Kentällä käymissäni keskusteluissa korostui hyvätasoisen ruoan ja harkitun esillepanon merkitys brändille. Keittiömestarin mukaan ruoasta ei saa löytyä vihjeitä, jotka saavat ihmiset näkemään hävikin hyödyntämisen negatiivisessa valossa. Kysyessäni miten ”nuhjuisia mielikuvia” vastaan sitten käytännössä käydään, hän vastasi minulle lyhyesti mutta ytimekkäästi: ”ihan yksinkertaisesti tekemällä tosi hyvää ruokaa”. Tämän vuoksi ravintola on esimerkiksi jossain vaiheessa myös tehnyt linjauksen olla osallistumatta ruokatapahtumiin – riittämättömien resurssien vuoksi puutteellisesti koostettu myyntipiste saattaisi esimerkiksi yhdistyä nimenomaan negatiivisesti jätteisyyteen, mitä ravintola pyrkii välttämään viimeiseen asti.

Keittiössä ruokahävikki ”putsataan sen aiempien elämänvaiheiden epämiellyttävistä miellelyhtymistä” (vrt. Kopytoff 1986, 64) ja prosessoidaan muotoon, jossa se ravintolan asiakkaille myydään. Kaikkia muistutuksia hävikin kulkemasta matkasta ei kuitenkaan piiloteta, vaan jätteisyys toimii myös brändiä tukevana elementtinä.

6 HÄVIKIN YLEVÄ, ARKINEN ELÄMÄ: ARVOKAS JÄTTEISYYS

Hävikkiravintolassa ennakoimattomuus käännetään eduksi ja jätteisyys persoonalliseksi, houkuttelevaksi ominaisuudeksi. Kun singulaarinen jätteisyys²⁶ ja homogenisoiva ”puhtaus” ovat tasapainossa, on ravintolassa ruokailu ikään kuin dyykkauksen salonkikelpoinen serkku: se tarjoaa mahdollisuuden ottaa kantaa kestävämpään kulutusjuhlaan ja osallistua välillisesti ruokakaupoissa syntyvän hävikin hyödyntämiseen niinkin yksinkertaisesti kuin omien kulutustottumusten avulla ilman että asiakas joutuu luopumaan mistään, saati näkemään sen enemmän vaivaa kuin tavallisessa ravintolassa ruokaillessaan. Ravintolassa hävikkiruoka on valmiiksi putsattu ja prosessoitu hyödykkeen muotoon.

²⁶ Kiinnostavasti jätteisyys toimii esimerkiksi kaatopaikalla juuri päinvastaisesti homogenisoivasti. Kaatopaikkajäte on homogeenista massaa, josta mahdollisesti talteen poimittavat, pelastettavat objektit, ovat singulaarisia.

6.1 Jätteisyiden tasapaino ja pois heitetyn symboliikka

Edellisessä luvussa kuvatuissa käytännöissä ruoka-ainesten jätteisyys on pyritty karistamaan, ja hävikkialkuperä näkyy niissä lähinnä työtunteja vaativana lisätaakkana. Ruokahävikin arvottaminen on pitkälti puhdistamistyötä, jossa jätteisyys riisutaan aineksilta ja arvo ”uutetaan” vaihe vaiheelta. Hävikkialkuperä on kuitenkin merkittävässä roolissa ruokahävikin arvonmuodostumisessa, eikä sitä suinkaan piiloteta kaikilta osin. Ravintolan viestintä, markkinointi ja julkisuuskuva ovat riippuvaisia kiertotalouskontekstista, johon sen toiminta liitetään. Juuri muistutukset jätteisestäkin hävikkialkuperästä toimivat erottavana, ravintolan erityislaatuista korostavana tekijänä.

Toinen asiakkaista oli käynyt syömässä Mcdonald’issa kahdentoista maissa, mutta hän halusi siitä huolimatta tulla maistamaan, minkälaista ruokaa ravintolassa [nimi poistettu] tänään on, sillä hän piti ruokaa mielenkiintoisena. Toinen oli ajatellut käydä Burger Kingissä, mutta oli lopulta päätenyt ruokailemaan hävikkiravintolaan [nimi poistettu]. ”On vaan jotenkin tosi eksoottista käydä aina täällä”, hän sanoi. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Ravintolan henkilökunta kertoi työn sisältävän myös paljon julkisuuskuvan ylläpitämistä: jonain päivänä saattaa kesken ruoan valmistuksen ilmestyä korealainen uutistoimittaja tekemään lähetystä tästä ”eksoottisesta helsinkiläisestä hävikkiravintolasta”, toisena valmistetaan catering-tarjottavaa Linnan juhliin ja vastataan tähän liittyviin haastatteluihin. Hävikkiruoan trendikkyys ja erottuvuus on suuri osa ravintolabrändiä. Hävikkialkuperän haastavuus ja sen mukanaan tuoma ennakoimattomuus käännetään vahvuudeksi korostamalla ruoan yllätyksellisyyttä: ikinä ei voi tietää, mitä alati muuttuvalta ruokalistalta löytyy. Markkinointimateriaaleissa käytetään fraaseja kuten ”ruokalista on joka kerta yllätys” ja ”menu paljastuu vasta paikan päällä”. Myös useat asiakkaat, kuten otteessa yllä, mainitsivat ravintolan erilaisuuden ja mielenkiintoisuuden syyksi asioida siellä.

Vaikka hävikkialkuperä aiheuttaa työkustannuksia, logistista haastavuutta ja epävarmuutta, on se ravintolalle elinehto. Haastatteluissa ravintolan henkilökunta kertoi, että brändiä rakennetaan ennen kaikkea hävikkiravintolan ympärille, ja että raaka-aineiden alkuperän korostaminen on tarkkaan harkittu keino erottua joukosta. Jätteisyys on symbolisesti tärkeä elementti, jonka annetaan näkyä, vaikkakaan ei tarjotussa ruoassa. Siinä missä monia materiaalisia ominaisuuksia on ravintolakäytännöissä muokattu jätteisten mielikuvien välttämiseksi, korostuu jätteisyys myytävissä tuotteissa ja ravintolabrändissä hienovaraisempina muistutuksina ruoan alkuperästä. Ravintolassa tarjoiltava hävikkiraaka-aineista valmistettu jäätelö on nimetty leikkimielisesti ”Jätelöksi”, ja hävikkileivästä valmistettu olut ”Wasted” viittaa kaksoismerkityksen sisältävällä nimellä suoraan

hävikkiin, pois heittämiseen ja hukattuihin resursseihin. Selvät viitteet jätteisyyteen tuotteen ulkomuodossa haastaisivat käsityksiä ravintolaruoosta ja elintarvikehygieniasta liaksi, mutta allegorinen linkki jätteisyyteen sen sijaan toimii arvokkaana elementtinä, joka liittää tuotteen kuluttamiseen jäte-etiikkaan kytkeytyviä merkityksiä.²⁷ Ravintolan hävikkiruoka on ruokahävikkiä prosessoituna muotoon, joka ei pakota nauttijaansa aktiivisiin arvoa muovaaviin käytäntöihin.²⁸ Valmis tuote on tuotu roskalimbosta ruokapöytään, mutta ei täysin – osa siitä sijoittuu edelleen jätteisyyden alueelle.

Jätteisyyteen kytkeytyvä brändääminen helpottaa hävikistä valmistetun ruoan arvottamista, sillä se yhdistää ruokaan sellaisia merkityksiä, jotka ovat sinänsä näkymättömiä ruoka-annoksessa itsessään ja erottavat sen kaikista muista samankaltaisista ruoka-annoksista. Esimerkiksi brändin liittäminen erilaisiin jäte- ja kiertotalousteemaisiin kampanjoihin toimii muistutuksena hävikkiä alkuperästä sekä tuo esiin myytävän hyödykkeen arvon ja tekee näkyväksi tuotantoprosessin vaiheita, jotka ovat arvoa tuottavia mutta piiloisia. (Vrt. Karpik 2010, 46.)²⁹ Tämä tekee näkyväksi sen, miten hävikkiruokan kulttuurinen tuottaminen itse asiassa laskostuu ruumiillisiin käytäntöihin ja toisinpäin. Jotta hävikkiruoka mielletään tuotteeksi, jolle voidaan asettaa hinta, täytyy hävikki hyödykkeistä. Myytäväksi tekeminen vaatii homogenisointia sekä vaihdon kohteena olevan asian arvoa määrittelevää yhteismitallisuutta (Kopytoff 1986, 69). Jätteisyyden avulla hävikkiä kuitenkin myös tehdään erityiseksi. Jätteisyyttä korostavilla käytännöillä saavutetaan osittainen kollektiivinen singulaarisuus, joka viestii siitä, että hävikki on alkuperäisessä ”hyödykkeen” ympäristössä arvoton ja siten – paradoksaalisesti – arvokkaan erityinen tässä vaiheessa sen elinkaarta ja täysin erilainen kuin muut tarjolla olevat ravintolaruoat (vrt. em.). Singulaarisuudella tuotetaan hävikkiä arvotettaessa kuitenkin vastoin niin Kopytffin (1986) kuin Thompsonin (1979) näkemyksiä kulutushyödykeitä, joiden elämänkaari on verrattain lyhyt. Tämä on osoitus ”singulaaristen markkinoiden” (Karpik 2010) mekanismeista mutta myös jätteen arvottamisen erityisestä luonteesta.

Hävikkiä alkuperä ja ”hävikki-brändi” aiheuttavat kuitenkin myös hämmennystä ja sekaannusta. Yllättäen raha muodostui aineistonkeruun kenties hankalimmaksi teemaksi: siitä puhuminen vaikutti vaivaannuttavan paitsi haastateltavia myös minua itseäni. ”Mistään ei saa alle 10,30 maksavaa

²⁷ Esimerkiksi puhe kuluttajista retorisesti hävikin ”pelastajina” on jo vakiintunutta.

²⁸ Vrt. esim. roskisdykkauksen sotkuiset käytännöt (Lehtonen & Pyyhtinen 2020)

²⁹ Karpik (2010) käsittelee arviointivälineenä esimerkiksi nimisuojaajärjestelmiä ja sertifikaatteja kuten viinejä koskevia alkuperänimityksiä ja maantieteellisiä merkintöjä. Tässä tapauksessa käsitelty arviointiväline on huomattavasti löyhempi eikä se suinkaan tuota samanlaista hierarkkista arvoasteikkoa. Tuotantoprosessin paljastava mekanismi on kuitenkin samankaltainen.

lounasta. [--] Mutta tietenkin siinä näkyy se työ määrä, et kyllähän se on meidän kokeilta tosi paljon työtunteja, kun ihan alusta asti alkaa käsitellä vihanneksia ja kasviksia”, ravintolan vuoropäällikkö kertoi, kun esitin kysymyksen ravintolan hintatasosta. Hinnan tullessa puheeksi esitettiin myös pyytämättä ja lähes automaattisesti inhimilliseen työhön perustuvia perusteluja sille, että hävikkiruoka on *arvokasta* aivan kuten mikä tahansa muu ravintolaruoka. Koska raaka-aineet on saatu pääosin ilmaiseksi, liittyy rahasta puhumiseen kenties alitajuista pelkoa siitä, että ravintola voisi kohdata syytöksiä ahneudesta tai ravintolan julkilausuttuja arvoja vastaan asettuvasta voitontavoittelusta. Vaikeudet käsitellä hävikkiruokalle asetettua hintaa juontuvat ruokahävikin biografisesta identiteetikriisistä (vrt. Kopytoff 1986, 89). Kulttuuriset reaktiot hävikin biografiaan käänteisiin kielinevät käsityksistä ja käytäntöjen muovaamista arvoista, joita niin ruokaan kuin hävikkiin liitetään. Kun ravintolahenkilökunta kiirehti perustelemaan minulle hävikkiruokan hinnoittelua inhimillisen työn määrällä ja ravintolalle aiheutuvilla työ kustannuksilla, yrittivät he ylittää kategorisoinnin ja hyödykkeistämisen hankaluuksia ja lisätä hävikin yhteismitallisuutta. Myös kauppojen haluttomuus lahjoittaa hävikkiä muihin kuin hyväntekeväisyyteen kytkeytyviin tarkoituksiin vaikuttaa kumpuavan samasta hämmennyksestä: jätteistä ruokahävikkiä ei semmoisenaan nähdä hyödykkeenä, vaan pikemminkin lahjana.

Hävikki ei siis asetu hyödykkeen kategoriaan täysin ongelmitta senkään jälkeen, kun se on tehty arvokkaaksi lukuisissa materiaalisissa käytännöissä. Kun hävikkiä arvotetaan roskan välitilasta käsin, herää kysymyksiä siitä, mitä se oikeastaan on. Hävikkiruoka ei ole jätettä, mutta ei yksiselitteisesti ei-jätettä; arvotontakaan se ei selvästikään ole, mutta välittykö arvo kaikessa arkisuudessaan arvottaville osapuolille? Onko hävikistä hyväksyttävää pyytää rahaa? Jännitteiset käsitykset eivät sinänsä ole yllätys: kiertotalous on toki iskusanana iskoistettu mieleemme, mutta käytännön tasolla kiertotalouden periaatteet ja käytännöissä muovautuvat ”arvot” hakevat vielä muotoaan.

6.2 Trendikäs ylijäämä ja ylevöitetty jättekategoria

Jätteisyys hyödyntäminen erilaisissa hyödykkeistämisen prosesseissa puhdistaa jätteen kategoriaa, mikä on osaltaan myös hiljaista keskustelua siitä, mikä oikeastaan tekee ruokahävikin kaltaisesta ylijäämästä jätettä, minkälaisin perustein rajanvetoa tehdään, ja mitä tuo rajanveto merkitsee arvolle. Hävikkiruokan jätteisyys on eksoottista, kiehtovaa, jännittävää – kunhan se on balanssissa muiden ominaisuuksien kanssa. Ravintolan asiakas ostaa paitsi ruoka-annoksen myös tietynlaista kanssakäymistä ylijäämän kanssa ja osallistuu siten jaettuun pyrkimykseen resurssitehokkuuden lisäämiseksi ja ilmastonmuutoksen hillitsemiseksi.

Muutamaa haastattelemani asiakasta ajatus ruokahävikistä oli aluksi sekä kiehtonut että pelottanut, mutta oli päätetty ottaa riski, sillä muitakaan sopivia ravintoloita ei lähistöltä löytynyt. Ravintolakonseptin ja ruoan laadun kehittyessä epäilevä asenne oli kuitenkin karissut, ja tänä päivänä asiakkaat kertoivat muun muassa juuri hävikkiteeman tekevän ruokailusta mielekästä. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Aina jätteestä käytävät neuvottelut eivät ole kovinkaan hiljaisia. Keskustelut asiakkaiden kanssa ajautuivat useasti ihmettelyyn siitä, miksi ruokaa heitetään pois. Monet asiakkaat kertoivat oma-aloitteisesti näkemyksiään ruokajärjestelmän ongelmakohdista, toiset taas päätyivät pohtimaan jätettä kategorisesti omakohtaisilla kulutuskriittisillä kierrätyskertomuksilla. Haastattelemani vakiasiakkaat kertoivat myös ruokahävikin aluksi sekä epäilyttäneen että kiehtoneen. Lounastaukojen arkisten hävikkikohtaamisten myötä epäily oli kuitenkin vaihtunut merkityksellisyyteen.

Ravintolapuolella ollaan monesti edelläkävijöitä yhteiskunnan trendien suhteen. Juuri nyt niukkuus ja siitä ponnistavan osaamisen hedelmät ovat uutta luksusta. Alkaa olla juttua tilata kalliita raaka-aineita millä kustannuksilla (rahallisilla, puhumattakaan ympäristöstä) tahansa. [--] Hävikistä muokkaaminen tuo mukanaan paitsi monimutkaisuutta, myös rajattoman määrä [sic] mahdollisuuksia tehdä, luoda uutta ja – tadaa! Myös säästää kustannuksissa merkittävästi. (Ote blogikirjoituksesta 14.1.2019.)

Hävikkiä käsitellään ja käsitteellistetään ravintolan tuottamissa markkinointimateriaaleissa varsin eksplisiittisesti resurssina. Ravintola perustelee hävikin käyttöä paitsi ekologisuuden myös taloudellisuuden ja luovuuden näkökulmasta. Monessa ravintolan kirjoituksessa korostuu rationaalisuus – miksi käyttää uutta, kun hävikistä voi yhtä hyvin, ellei jopa paremmin tehdä täysin toimivia hyödykkeitä. Myös ylijäämän ja niukkuuden trendikkyys tiedostetaan, ja sitä hyödynnetään markkinoinnissa.

Keväällä 2019 satsaamme ruoka-, juoma- ja palvelutuotteen radikaaliin tasonnostoon. Hyökkäämme hävikkiruokaan liittyviä nuhjuisia mielikuvia vastaan kutsumalla taloon vierailuvia huippukokkeja ja eturivin baarimestareita! Tapahtumasarjan kautta vakinaistamme iltatoimintaamme ja kenties jo kesään mennessä Lapinlahdella pyörii vakituisesti ilta-aikaan avoinna oleva ruokala. (Ote blogikirjoituksesta 2.11.2018.)

Ravintola pyrkii tietoisesti muuttamaan mielikuvia, joita hävikkiin ja jätteisyyteen on liitetty. Huippukokkien ja nimekkäiden baarimestareiden hyödyntäminen toimii singulaarisen hävikkiruoan arvottamista helpottavana tekijänä (vrt. Karpik 2010). Arvostettujen nimien yhdistäminen hävikkiruokaan toimii myös *jätteen ylevöittäjänä* (vrt. Hauser 2002, 41). Huippukokit lähettävät viestin siitä, että epäilyttäväksi jätteeksi mielletty hävikki on arvokasta, ja siten myös ajatus jätteen

arvottomuudesta tulee haastetuksi. Arvostettujen tekijöiden antama hyväksyntä haastaa arvottamisen kriteereitä ja puhdistaa jätteen kategoriaa.

7 HÄVIKKI HYVÄNTEKIJÄNÄ: EKOSOSIAALINEN TOIMINTA RAVINTOLASSA JA SEN ULKOPUOLELLA

Ruokahävikin arvottaminen kytkeytyy ekososiaaliseen kehitykseen. Tuotteistetulla hävikillä pyritään vastaamaan sekä ilmastollisiin että sosiaalisiin kysymyksiin. Hävikkiruoan avulla opetetaan, vastuullistetaan ja osallistutaan. Osa hävikkiruoan arvosta piiloutuu myös käytäntöihin, joissa kuluttaja saa ravintola-annoksen lisäksi kokemuksen vastuullisuudesta.

Samaan aikaan kun heitämme tonneittain ruokaa roskeen, ruoka-apuun tarvitsijoiden määrä lisääntyy ja leipäjonon pituudet kasvavat. Ravintorikkaalla ruoalla pitäisi ruokkia ihmisiä. Voisiko sillä luoda myös työpaikkoja ja lisätä sosiaalista osallisuutta? Hävikkiruokaravintola [nimi poistettu] auttaa työttömiä nuoria, maahanmuuttajia ja pitkäaikaistyöttömiä pääsemään kiinni työelämään. Lisäksi toimitamme noin 70 prosenttia noutamastamme ruoasta hyväntekeväisyyteen. Haluatko auttaa meitä ylläpitämään tätä toimintamalliamme, jolla pyrimme lisäämään sekä ekologisesti että sosiaalisesti positiivisia vaikutuksia? Tule meille lounaalle, brunssille, tai tilaa catering-palveluita kauttamme! (Ote ravintolan nettisivulta.)

Ravintola vetoaa markkinointimateriaaleissaan yksilöihin hyvää tekevinä kuluttajina. Arvotettavasta ruokahävikistä tulee ravintolan toimintamallissa hyväntekeväisyyden väline: se työllistää, ruokkii heikommassa yhteiskunnallisessa asemassa olevia ja lisää ekologisia positiivisia vaikutuksia. Edellä esitetyssä otteessa mainitaan samassa virkkeessä tonneittain roskeen heitetty ruoka, ruoka-apuun tarvitsijat ja leipäjonon pituudet. Retoriikkaa hyödynnetään varsin usein ruokahävikistä puhuttaessa. Se kertoo ruokajärjestelmän paradokseista, ja muistuttaa siitä, että ruoka on arvokas mutta epätasaisesti jakautuva resurssi, jota ei tulisi tuhata. Otteessa muistutetaan myös, että hävikkiruoan ostaminen kytkeytyy niin ruoka-apuun kuin työllisyyteen. Myös ekologiset positiiviset vaikutukset mainitaan nimeämättä sen yksityiskohtaisempia keinoja niiden saavuttamiseksi. Toimintaperiaate perustuukin yksinkertaistetusti juuri tähän: toimiakseen hyväntekijänä asiakkaan tarvitsee ainoastaan tulla lounaalle, osallistua brunssille tai tilata catering-palveluita.

Panostamme myös asiantuntijuuteemme. Olemme ruokakentän poliittisessa keskiössä. Päivittäisen toimintamme sivutuotteena syntyy valtava määrä ensikäden tietoa elintarvikealan, kaupan, teollisuuden ja ravintolakentän heikoista kohdista. Kaikessa hävikkiin liittyvässä toiminnassa on lopultakin kyse viitseliäisyydestä – ylimääräiseen työhön ryhtymisestä. Avain hävikkiongelman ratkaisuun on viitseliäisyyden muuttamisessa kannattavaksi liiketoiminnaksi. Tämä ymmärrys tuotteistetaan. (Ote blogikirjoituksesta 2.11.2018.)

Ravintolan markkinointimateriaaleissa käsitellään myös yhteisvastuuta ja paikannetaan hävikin juurisyitä niin elintarvikealan, kaupan, teollisuuden kuin ravintolaketän alueilta. Päivittäinen toiminta – jota on tässä työssä tarkasteltu arvottamisen näkökulmasta – luo kirjoittajan mukaan kokonaisvaltaista tuotteistettavaa ymmärrystä ruokakentästä ja sen ongelmakohdista. Hävikki-ongelma kehystyy viitseliäisyyden kautta laiskuuden seuraukseksi. Toisaalta blogikirjoituksessa todetaan implisiittisesti, että muutos on mahdollista, kun ”laiskuuden” sijaan viitseliäisyydestä tulee taloudellisesti kannattavaa. Tuotteistamalla hävikkitoiminnassa kertyvän asiantuntijuuden ravintola pyrkii vakiinnuttamaan ja skaalaamaan sellaisia hävikkiin liittyviä käytäntöjä, jotka eivät aiemmin ole olleet kannattavia taloudellisesta näkökulmasta, ja ovat siten jääneet hävikkitietoisten yksilöiden harteille. Hävikkiä vähentävä toiminta näyttäytyy tässä kontekstissa rationaalisenä tekona enemmän kuin moraalista käsityksistä kumpuavana valintana. Kannattavan liiketoiminnan avulla ylijäämää integroidaan osaksi yhteiskuntaa ja liike-elämää. Rationaalisuuden rinnalla hävikin vähentämistä perustellaan kuitenkin myös usein tunteiden kautta.

Kokki kertoi, että vaikka hän kokee olevansa jo entuudestaan valveutunut asian [ruokahävikki-ongelman] tiimoilta, kokemus on ollut silmiä avaava. ”Eletään yltäkylläisyyden aikaa ja se näkyy täällä. On ihan järkyttävää, miten paljon ruokaa heitetään hukkaan. Itkuahan siinä joutui aluksi pidättelemään.”, hän avasi tunteidensa. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Pelkästään ruoan päätyminen hävikiksi luo särön sille asetetuille odotuksille. Hävikin syntymistä voi luonnehtia nykyiseen länsimaiseen ruokajärjestelmään kirjatuksi lainalaisuudeksi, mutta jätteen positioituminen resurssiksi on hiljattain muuttanut ruoalle asetettuja odotuksia: muuntuminen hävikiksi merkitsee piittaamattomuutta ja paheellista tuhlaamista, ja se asettuu vastoin niin ruokaan kuin jätteeseen liittämiämme moraalikäsityksiä. Kuten jututtamani kokin toteamuksesta käy ilmi, ruokahävikki herättää tästä syystä tunteita. Hävikin syntyminen järkyttää ja surettaa. Nämä tunteet vaikuttavat käytäntöihin, joissa ruokahävikkiä arvotetaan.

Seurue puhui aina alkuruoasta jälkiruokaan asti omista hävikkikäytännöistään. Vanhempi henkilö kertoi kovaan ääneen, kuinka ei voi käsittää ruoan pois heittämistä. Kanssaruoailijat kertoivat olevansa samaa mieltä. Yksi kuitenkin tunnusti hieman häpeilevällä äänensävyllä heittävänsä ruokaa pois viikottain. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Paheksunnan ja häpeän kaltaiset tunteet kielivät omaksutusta jätteeseen liittyvästä etiikasta, jonka mukaisesti ympäristöä saastuttavan ylijäämän tuottaminen on pahe ja modernin jätehallinnan ja yleisemmin kiertotalouden käytännöt tätä vastoin yksilön moraalinen velvollisuus (vrt. Hawkins

2001). Ruokahävikin arvottaminen muovaa siis myös niin kutsuttuja *arvoja*: arvottavissa arkisissa käytännöissä ei pelkästään arvoteta ruokahävikkiä materiaalisena oliona, vaan myös hävikkiin liittyviä käytäntöjä, elämäntyytlejä ja toimintatapoja. Ruokahävikin arvottaminen palautuu yksilöiden arvoihin kollektiivisina biografisina odotuksina: se sanelee, mikä on ruoalle oletettu elämänkaari, mitä tunteita hävikin syntyminen herättää ja miten näiden tunteiden pohjalta tulisi toimia. Toisinaan hävikin arvottaminen sulauttaa kuitenkin hävikkiä minivoivat toimenpiteet myös yksilötasolla arkeen käytännöissä, jotka eivät kumpua sen enempää negatiivisista kuin positiivisista tunteista, kuten seuraavasta otteesta käy ilmi:

[--] asiakkaat kertoivat myös oman suhteensa hävikkiin muuttuneen ravintolassa asioinnin myötä. Hävikkitietoisuus näkyy esimerkiksi ruokakaupassa asioinnin yhteydessä. Nykyään hyllystä ei välttämättä valita tuotteita pisimmällä päiväyksellä, vaan tuotteiden tuoreus suhteutetaan siihen, kuinka pian se tulee syödyksi. Toiset asiakkaat kertoivat vasta ravintolassa maistaneensa kunnolla kypsyeitä tomaatteja siinä missä ne kaupasta kotiin kannettuna ovat usein raakoja. Samanlaiset havainnot ovat saaneet asiakkaat kyseenalaistamaan hävikkiä yleisellä tasolla: he pohtivat kanssani sitä, mikä oikein tekee hävikistä jätettä, jos se todellisuudessa on parhaimmillaan joutuessaan pois heitetyksi. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Hävikistä valmistetun hyvän ruoan nauttiminen opettaa uudenlaista suhtautumista hävikkiin ja ruoantuotannossa syntyvien sivuvirtojen hyödyntämiseen. Se osoittaa, että kaupoissa myymättä jäänyt ruoka ei useinkaan ole olemuksellisesti ”huonoa” tai ”pahaa” – päinvastoin. Ravintolassa tarjottavat kypsät vihannekset ja hedelmät ovat itse asiassa usein parhaimmillaan vasta elämänkaarensa loppupuolella. Arvokas hävikkiruoka on luonut asiakkaille uudenlaisia arvottamisen kriteereitä: esimerkiksi hedelmien tummentumat ja pehmeys eivät ravintolassa saatujen oppien myötä johdakaan tuotteen hylkäämiseen, eikä hävikki näyttäydy yksiselitteisesti hyödyttömänä jätteenä. Näin hävikin arvottaminen lukuisissa edellä kuvaamissani ravintolakäytännöissä on kesyttänyt asiakkaiden suhdetta orgaaniseen ylijäämään varsin arkisella tavalla. Hävikin arvottaminen ei jää ravintolan keittiöön tai takatiloihin, vaan se jatkuu asiakkaiden kauppareissuilla ja ruokapöydissä.

Ravintola toimii myös tietoisesti tiedonvälittäjänä ja ravintolahenkilökunta hävikkiopettajina. Ravintolasaliin on ripoteltu tietoisukukylttejä maailmassa syntyvän ruokahävikin määrästä. Ravintolan sosiaalisen median kanavissa informaatiota pyritään ravintolahenkilökunnan mukaan jakamaan paljon mutta ei liikaa, koska lamaanuttava informaatioähky ei heidän mukaansa ole tavoiteltavaa. Tarjoilijoiden mukaan työ vaatii paljon tietämystä ruokahävikistä ja raaka-aineiden alkuperästä, sillä asiakkaat ovat uteliaita ja halukkaita oppimaan. Osa asiakkaista tulee kuitenkin ravintolaan nimenomaan osallistuakseen hävikinvastaiseen toimintaan, jolloin ruoka-annoksen lisäksi odotetaan

herättelevää opetusta ylijäämää tuottavan ruokajärjestelmän ongelmista. Ravintolassa asioiminen voi osaltaan olla enemmän tai vähemmän tietoista kuluttajaidentiteetin rakentamista, ruokahävikistä oppimista ja moraalien alueelle sijoittuvaa toimintaa siinä missä jotkut asiakkaista näkevät ravintolassa asioimisen pääasiallisesti itsensä ravitsemisena.

Kävimme viemässä 4 laatikollista hävikkileipäolutta yksityistilaisuuteen vanhalle ylioppilasteatterille. Kannoimme ensimmäiset laatikot sisälle. Tila oli pramea ja tilaisuus selvästi arvokas. Oluen otti vastaan tyylikkäisiin vaatteisiin pukeutunut nuorehko asiakas, joka tuli hakemaan viimeiset laatikot kanssamme hävikkiautolta. Asiakas kurkisti uteliaasti sisälle autoon, joka oli täynnä sokin kyytiin sullottua ruokahävikkiä. Hän oli kiinnostunut kuulemaan siitä, mistä ruoka on peräisin, ja minne se on kyydissämme matkalla. Kuski kertoi lyhyesti ruoan menevän hyväntekeväisyyteen. Seuraavaksi lähdimme jakamaan ruokaa diakonissalaitoksen aseman kävijöille. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Myös ravintolan harjoittama hyväntekeväisyystoiminta luo myös monenlaisia sivujuonteita hävikin arvonmuodostumiselle. Se sitoo arvoa ravintolan myymiin hyödykkeisiin, mutta sen lisäksi hävikki itsessään muodostuu arvokkaaksi lukuisissa ruoanjakelu- ja ruokailutilanteissa. Nämä kontekstisidonnaiset arvottamisen hetket voivat itsessään vaikuttaa irralliselta, mutta ne liittyvät toisiinsa tiiviistikin; juhlavassa tapahtumassa tarjoiltava hävikkiolut ikään kuin lainaa osan arvostaan hetkeä myöhemmin tapahtuvasta ruoka-avun ruoanjakotilaisuudesta. Hävikkiruoasta tai -juomasta maksava asiakas tukee ostoksellaan toimintaa, jonka päämääränä on auttaa yhteiskunnallisesti heikommassa asemassa olevia. Myös tästä tiedottaminen on osa hävikkiruoan hyödykkeistämistä. Toisaalta ruoka-avun käytännöissä hävikille luotava arvo on niin ikään riippuvaista tilallisesti ja ajallisesti aiemmasta ja myöhemmästä arvottamisesta, noudosta, logistiikasta, seulonnasta ja organisoinnista.

Haastattelussa ravintolan toiminnanjohtaja vahvisti, että kytkös sosiaaliseen osallisuuteen on suoranaisten edellytys hävikkiravintolan pyörittämiselle. Kauppiain kanssa neuvotellut sopimukset pitävät sisällään sitoumuksen yhteiskunnallisesta vastuun kantamisesta. Hävikki määrittyy resurssiksi, joka ei kuitenkaan ole kenen tahansa hyödynnettävissä – eikä täysin ongelmitta hyödykkeistettävissä, kuten aiemmasta luvusta käy ilmi. Kauppiat tiedostavat hävikin moniulotteisen arvokkuuden. Ravintolahenkilökunnan mukaan he sitoutuvat varsin helposti luovuttamaan ylijäämänsä hyväntekeväisyystarkoitukseen. Sen sijaan suhtautuminen on epäilevämpää, jos joku toinen taho, tässä tapauksessa ravintola, voi tehdä taloudellista tuottoa heidän ilmaiseksi lahjoittamallaan hävikillä. Näin ollen hävikille otaksuttu ravitsemuksellinen ja sosiaalinen arvo vaikuttaisivat helpommin kulttuurisesti hyväksyttävältä kuin rahassa mitattava arvo.

Ruokahävikille luotujen elämäkerrallisten odotusten mukaisesti ruoka voi saada käyttöarvoa vaihtoarvon hälvettyä, esimerkiksi ruoka-avussa, joiden asiakkailla ei välttämättä ole varaa ostaa ruokaa. Sen sijaan ruokahävikin biografinen käänne, joka sijoittuu tätä harmaammalle alueelle ja asettuu ajatusta vastaan, saa aikaan vastustusta: esimerkiksi vapaaehtoista dyykkaamista hankaloitetaan lukitsemalla roska-astioita ja tuhoamalla pakkauksia (Lehtonen & Pyyhtinen 2015, 34) eikä ilmaisen hävikin hyödyntämiseen etenkin yritystoiminnassa aina suhtauduta suopeasti. Voiton tai säästön tekeminen ilmaisella hävikillä asettuu vastoin kaupankäynnin perustavanlaatuisia säännöstöjä, mutta taustalla piilee myös muuta: hävikin arvokkuuden tiedostaminen pakottaa problematisoimaan koko ruoka/hävikki -jaottelua ja pohtimaan ylijäämää systeemisellä tasolla.

8 HÄVIKIN HÄVIKKI JA TUONPUOLEINEN

Tässä luvussa käsittelen käytäntöjä, joilla hävikkiravintolassa syntyvää hävikkiä hallitaan. Esittelen, missä tilanteissa hävikkiä syntyy hallinnoimisesta huolimatta tai sen seurauksena, ja kuvailen joitakin tilanteita, joissa hävikkiruoksi prosessoitu ruokahävikki uhkaa lukuisista biografisista väliintuloista huolimatta jäädä syömättä, mutta tuleekin viime tingassa ”pelastetuksi”. Näissä tilanteissa hävikkiruoan hinnassa tapahtuu radikaali muutos, ja ne ovat erityisesti hävikin taloudellisen elämäkerran kannalta merkittäviä käännekohtia.

Seuratessani tyhjiä lautasia keräävää tarjoilijaa tajusin, etten koko viikon aikana ole nähnyt ravintolassa juuri lainkaan ruoantähteitä ruokailijoiden jäljiltä. Kaikilla lautasilla oli myös tänään pelkkiä hedelmänkuoria. Huomaan itse ravintolassa asioidessani tulleen tietoiseksi jättämästäni ruoasta. Normaalisti esimerkiksi jättäisin raa’an sipulin surutta syömättä yksinkertaisesti siitä syystä, että en pidä siitä. Täällä ollessani olen kuitenkin syönyt myös asiat, jotka yleensä jäisivät lautastähteeksi. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Lautashävikkiä ravintolassa syntyy vain vähän. Tekemäni haastattelut vahvistivat silmämääräisen arvioni: ravintolassa päivittäin syntyvä lautashävikki on mitattavissa muutamissa desilitroissa.³⁰ Omakohtaisen havaintoni mukaan hävikkiravintolassa asioiminen tekee tietoiseksi siitä, että viime kädessä hävikki on yksinkertaisimmillaan seurausta syömättä jättämisestä, mikä johtaa itsereflektioon ja tarkkaavaisuuteen. Lisääntynyttä huomiota voi osaltaan selittää myös se, että henkilökunta antaa ostotilanteessa kehotuksen ottaa ruokaa omaan ruokahaluun ja nälkään nähden kohtuullisesti, sillä ruokaa saa tarvittaessa hakea lisää.

³⁰ Lautastähteiden vähäinen määrä selittyy osin myös tavalla, jolla ruoan tarjoilu on toteutettu. Lounaalla mahdolliset lämpimät annokset tarjoillaan pöytään, mutta lisukkeet ja keitto haetaan linjastosta. Ruokalinjastotyyppisissä ravintoloissa lautashävikkiä enemmän syntyykin tarjoiluhävikkiä (Silvennoinen ym. 2021, 30).

Hieman ennen sulkemisaikaa ravintolan tiskille ilmestyi asiakas kädessään suurehko muoviasiasta. Häntä kehoitettiin palaamaan 20 minuutin päästä, kun ravintola sulkee. Kuulin puhuttavan kolmen euron summasta, jota vastaan hän sai ottaa keittoa ja salaattia kahteen mukanaan tuomaansa muoviasiastaan. Asiakas kyseli vielä, saako mukaan ottaa myös jälkiruokaa, mikä oli työntekijän puolesta ok. (Ote kenttäpäiväkirjasta.)

Sen sijaan tarjoiluhävikkiä syntyy päivittäin niin ravintolan lounaalla ja brunssilla kuin catering-tilaisuuksissa. Tähän ravintolassa pyritään varautumaan tarjoamalla vakioasiakkaille ja catering-tilaajille ”pelastusmahdollisuutta”. Juuri ennen ravintolan sulkeutumista tapahtuu ruokahävikin taloudellisessa biografiassa käänne, kun annoksen hinta putoaa yli kymmenestä eurosta kolmeen euroon. Ravintola pyrkii niin kutsutulla ”in-house-resque:lla” minimoimaan hävikin hävikkiä. Kolmen euron maksua vastaan mukaan noudettavan ruoan määrää ei säädellä: tärkeintä on henkilökunnan mukaan, että mahdollisimman vähän siitä päätyy roskiin. Catering-tilaisuuksissa ylijäänyt ruoka annetaan asiakkaalle mukaan ilmaiseksi. Tässä vaiheessa roskiksen uhka on, jälleen kerran, epämääräistä hävikkiä ja suistanut sen hinnan syöksylaskuun.

Mielenkiintoisesti tämä käänne tulee toisinaan myös kyseenalaistetuksi. Eräänä päivänä ravintolan sulkeutuessa olin juuri pakkaamassa muistiinpanovälineitä reppuun, kun tiskin eteen saapui asiakas, joka halusi ostaa tähteitä mukaan mutta tästä huolimatta maksaa annoksestaan täyden hinnan. ”Eihän se ruoka mitenkään eroo siitä, mitä täällä syödään koko päivän”, hän perusteli. Toteamuksellaan siitä, että alennettuun hintaan myytävä ruoka ei ole sen erilaisempaa, kuin joitakin hetkiä aikaisemmin, asiakas viittasi hävikkiruoan fyysisiin ominaisuuksiin. Toinen merkittävä seikka on myös se, että mukaan noudettava hävikki sijaitsee myös samassa linjastossa kuin aikaisemmin päivän aikana tarjottu hävikkiruoka. Ravintolahenkilökunnan mukaan juuri tämä vaikuttaa asiakkaiden halukkuuteen ostaa yli jäävää tarjoiluhävikkiä. Hävikin siirtäminen eri tilaan ja toisiin astioihin muuttaa arvottamisen kontekstia ja määrittää arvotettavaa hävikkiä. Lopullisinta on siirto roska- tai biojäteastiaan, jossa käytännöissä luotu arvo sananmukaisesti hukkuu massaan ja saastuu – ja vaatii paljon lisää konkreettista käsittelyä todellistuaakseen jälleen tavalla tai toisella.

Hävikkiä syntyy linjastossa tarjoilun seurauksena. Sen lisäksi hävikkiä tuotetaan myös jatkuvasti seulontakäytännöissä, joita olen edellä kuvannut erityisesti luvussa viisi. Vaikka huomio on työssä kiinnittynyt talteen poimittuihin, ravintolan käytännöissä prosessoitaviin hävikkiaineisiin, syntyy seulonnan ja talteen poimimisen käänttöpuolena myös sellaista hävikkiä tai ylijäämää, joka päätyy jätteeksi tai siirtyy muualle, muuhun käyttöön ja toisiin arvoketjuihin. Suuri osa ravintolan

hylkäämistä hävikkiaineksesta päätyy hyväntekeväisyystoimijoiden käyttöön, mutta osa hävikistä jää sekä ravintolalta että ruoka-apua tarjoavilta tahoilta hyödyntämättä. Tämä niin kutsuttu seulontahävikki tulee yleensä hylätyksi sen perusteella, että se on jossain vaiheessa prosesseja päässyt pilaantumaan syömäkelttomaksi. Seulontahävikkiä voi olla esimerkiksi hävikkikerroksilla muiden tavaroiden seasta löydetty mädäntynyt hedelmä, pakkauksen rikkoutumisen vuoksi pilaantunut ei- tai vasta ruoanvalmistuksessa hyödyntämiskelpoisten aineiden seasta löydetty homeinen vihannes. Kuitenkin myös syömäkelpoinen hävikki saattaa seulonnassa tulla hylätyksi esimerkiksi sen seurauksena, että tuotetta on yksinkertaisesti menekkiin nähden liikaa. Näin kävi kentällä olon aikana joitakin kertoja erityisesti leivän ja banaanien kohdalla. Leipää siirretään kaupoissa sivuun niin paljon, että sille ei aina löydy ottajia, jolloin se päätyy roska-astioihin pilaantumaan tai – jos hyvin käy – dyykkaajan löydettäväksi.

”Joo ja kun me ollaan kerran jo pelastettu se niin ei silleen haittaa. Tai tottakai me yritetään saada se mahdollisimman hyvin täsmäämään, mut ei olla niin viimeisen päälle zero waste kun me kerran ollaan jo pelastettu se”, toiminnanjohtaja kertoi haastattelussa, kun keskustelimme ravintolakäytännöissä syntyvästä hävikistä. Enemmän tai vähemmän jatkoaikaa saaneen ruokahävikin päätyminen roska-astiaan vaikuttaa herättävän vähemmän vastustusta kuin ruokakauppojen hukkaan heittäminen ruoka. Kenties hävikki asettuu helpommin pois heitettävän ja tuhottavan jätteen kategoriaan, kun kaikki voitava on tehty. Lukuisat käänteet hävikin elämäkerroissa ovat sitoneet siihen arvoa, mutta myös täyttäneet joitakin sellaisia biografisia odotuksia, joiden myötä pois heittämisestä tulee vähemmän traagista. ”Pelastettu” siirretään katseilta piilossa biojäteastiaan, josta se voi tulla vielä kerran vaikkapa roskisdykkarin löytämäksi, tai matkaa käsittelylaitokseen, jossa se ei edelleenkään lakkaa olemasta (arvokas) vaan jatkaa olemassaoloansa jossakin muodossa.

Siitä huolimatta, että ”hävikin hävikki” saa käytännöissä osakseen jokseenkin vähäisempää huomiota, kiinnitetään ravintolassa huomiota myös ravintolakäanteen jälkeisiin elämänvaiheisiin: erityisesti pois heitettävän lautas- ja tarjoiluhävikin lajittelu on haastattelemieni työntekijöiden mukaan ravintolakäytännöissä tehokasta ja valvottua. Ravintolasta vastaava yhdistys on myös toiminut kumppanina hankkeessa, jonka tavoitteena on tehostaa ruokahävikin paitsi ruokahävikin vähentäminen myös biojätteen lajittelun tehostaminen vuokra-asuntokiinteistöissä. Käytännöt vaikuttavat osaltaan siihen, että niin kutsuttu hävikin tuonpuoleinen ei sekään ole arvoton tila, jossa

hävikki lakkaa toimimasta kiertotalouden resurssina. Asianmukaisesti lajiteltu biojäte voidaan hyödyntää esimerkiksi biokaasun ja maanparannusaineen tuotannossa.³¹

9 LOPUKSI

Olen tässä tutkielmassa tarkastellut, miten hävikkiruokaa arvioidaan hävikkiravintolan käytännöissä, miten se suhtautuu käytännöissä jätteen kategoriaan ja minkälaista yhteiseloä jätteen kanssa käytännöissä rakennetaan. Olen kuvannut, minkä kaltainen elämäkerta ruoalle piiryy sen jälkeen, kun se on kertaalleen todettu hävikiksi, ylimääräiseksi ja ei-haluttavaksi, ja torjuttu sen perusteella. Olen esitellyt ruokahävikin kulkemaa matkaa: missä se on käynyt, kuka sitä on käsitellyt tai käyttänyt ja miten sen elämä sellaisenaan lopulta päättyy saamastaan jatkoajasta huolimatta. Olen myös pyrkinyt kuvaamaan, minkälaisia odotuksia ruoalle ja ruokahävikille yhteiskunnassamme asetetaan sekä selvittämään, vastaako ruokahävikin matka sille ideaalisena pidettyä elämäntapaa. Kaikkia näitä kysymyksiä olen pohtinut tutkimalla hävikin sosiaalisia, fysikaalisia, symbolisia ja taloudellisia elämäkertoja. Lopuksi olen tunnistanut niistä tiettyjä elämäntapahtumia, jotka ovat arvon, jätteisyyden ja jätesuhteiden kannalta merkittäviä:

1. Siirtymä roskalimboon. Tässä elämänvaiheessa ruokahävikki siirtyy ruokakauppojen hyllyiltä takahuoneisiin ja lastaussilloille. Se kohtaa kauppiaita ja hyllyttäjiä, jotka siirtävät sen sivuun odottamaan kohtaloaan. Hävikki kutsuu reagoimaan nopeasti: se vaatii nopeasyklistä kiertoa ja liikettä. Sivuu siirtämisen käytännöissä hävikkiin sitoutuu sekä arvoa että jätteisyyttä. Ruoasta tulee kauppiaiden ja tuottajien näkökulmasta hyödytöntä, mutta ei varsinaisesti arvotonta, sillä materiaalitehokkaat hävikkikäytännöt jätteenkäsittelyn muotona tekevät hävikistä itse asiassa arvokkaan, julkisuuskuvan palautuvan resurssin. Sivuu siirtäminen luo käytäntönä yhtä aikaa ”arvottomuutta” ja arvoa: se merkitsee, ettei tuote enää kaupan kontekstissa voi tulla myydyksi, mutta samainen sivuu siirtäminen on myös ehdoton edellytys sille, että hävikkiruoka voidaan ylimalkaan tuottaa hävikkiravintolassa ja ruoka-avussa. Hävikin siirtäminen jäteastioiden välittömään läheisyyteen, sekalaisiin laatikoihin ja pusseihin tekee hävikistä roskaa, mutta ei monessakaan mielessä arvotonta. Siirtymä roskaiseen välitilaan ei vastaa ruoalle asetettuja biografisia odotuksia, mutta sivuu siirtäminen antaa lisää aikaa ja pelastaa traagisuudelta. Roskiksessa lojuva ruoka kertoo

³¹ <https://www.luke.fi/biomassa-atlas/biomassojen-kuvaukset/jate/>

traagista tarinaa paitsi sen elinkaaresta myös ylikulutuksesta ja moraalien puutteesta; sivuun siirtäminen taas pelastaa roskikselta ja biografiselta pettymykseltä.

2. *Materiaalivirroista poimituksi tuleminen.* Sivuuun siirretystä ruoasta syntyy runsaita materiaalivirtoja, jotka ovat sotkuisuudessaan jätteisiä ja vaativat monenlaista hallinnoimista. Hävikki tulee tässä vaiheessa seulotuksi autonkuljettajien, kokkien, apulaisten sekä ruoka-avun työntekijöiden ja vapaaehtoisten toimesta kauppojen, ravintoloiden ja kohtaamispaikkojen takapihoilla. Seulovissa käytännöissä hyödyllinen erotetaan hyödyttömästä, ja arvo ”uutetaan” lukuisissa hallinnoitavaa materiaalivirtaa kierros kierrokselta pienentävissä erottelun ja valikoinnin prosesseissa. Seulonta tekee näkyväksi arvon kontekstisidonnaisuuden. Ravintolalla ja hyväntekeväisyysseuroilla on omat talteen poimimisen kriteerit, joihin vaikuttavat oletettu asiakaskunta, brändi ja käytössä oleva tila sekä välineet. Hävikki luo runsaudessaan kaaosta ja pakottaa luomaan sujuvia käytäntöjä, joissa tätä kaaosta hallitaan materiaalisesti. Arvottamisen materiaalisuus näkyy ruumiillistuneissa ja aistittavissa käytännöissä: se tuntuu niin selkäkipuna, kylmän tunteena, nosteluna kuin hajuina.

3. *Ruokahävikistä hävikkiruoksi (ja taloudelliseksi arvoksi) muuntuminen.* Talteen poimittu hävikki lajitellaan, järjestetään ja putsataan. Tämä elämäntapahtuma on biografisesti merkittävä, sillä siinä hävikki homogenisoidaan ja tehdään vertailukelpoiseksi: siitä valmistetaan ravintolaruokaa, joka voisi periaatteessa olla tarjolla missä tahansa ravintolassa. Ruokahävikki ei kuitenkaan muunnu hävikkiruoksi helposti, sillä sekä runsaus että osaltaan niukkuus ja jätteisyys luovat sotkua, ennakoimattomuutta ja epävarmuutta. Ruokahävikki muovaa käytäntöjä, jotka vastaavat näihin haasteisiin, mutta myös kääntävät samat haasteet eduksi, kun jätteisyydestä tehdään symbolisesti arvoa kannatteleva ominaisuus. Ruokahävikki tuodaan tässä vaiheessa roskalimbosta ruokalistalle, mutta hävikki ei missään vaiheessa täysin poistu roskaisesta välitilasta. Hävikkiruokan symbolisessa elämäkerrassa jätteisyys on kirjoitettu näkyväksi. Siinä näkyy, miten ruokahävikki on kulkenut lastaussiltojen ja takahuoneiden kautta pitkän matkan muodostuakseen juuri myytävän hyödykkeen kaltaiseksi. Itsepintainen välitilallisuus ja arvoa luova jätteisyys osoittavat, että jätteen kategoria voi olla odotettua arvokkaampi ja ylevämpi. Kun ruokahävikistä tehdään hävikkiruokaa, muovaa arvotettu ruokahävikki myös jätettä ja siihen liitettyjä odotuksia. Tässä elämänvaiheessa ruokahävikille määritellään ensimmäistä kertaa sen hylkäämisen jälkeen rahallista arvoa. Muutos taloudellisessa biografiassa herättää arvottavissa osapuolissa pohdintaa hävikin arvosta, joka osoitetusti sijoittuu paitsi hävikin hallinnoimisen ja prosessoimisen käytäntöihin myös sen kykyyn toimia monenlaisen arvokkaan toiminnan välineenä.

4. *Ekososiaalisen toiminnan välineenä toimiminen.* Hävikkiruoan arvottaminen liittyy tiiviisti ilmastolliseen ja sosiaaliseen kehitykseen tähtäävään toimintaan. Tätä toimintaa on edellisiäkin hankalampaa paikantaa yksittäisiin tilallisesti ja ajallisesti rajattuihin elämäntapahtumiin. Se on läsnä arvottamisen käytännöissä aina hävikin sivuun siirtymisestä hetkiin, jolloin se on tuhoutunut syömisen muodossa ja jolloin arvo on aktualisoitunut mutta jatkaa olemassaoloaan hävikkiin liittyvissä käsityksissä ja käytännöissä. Ruokahävikki toimii hävikkiravintolan käytännöissä työllistäjänä, sosiaaliturvan jatkeena, ilmastonmuutoksen hillitsijänä sekä resurssiviisauden opettajana.

5. *Arkisiin käytäntöihin sopeutuminen ja biografisten odotusten manipulointi.* Kuten olen edellä esittänyt, hävikin arvottaminen on suurelta osin arkisia askareita, joiden yhteyttä arvoon ei ensisilmäyksellä tule miettineeksi. Näiden hävikkikäytäntöjen vakiintuminen sijoittaa hävikin kauemmas moraalisesti hallittavan ongelman alueelta ja tuo sen osaksi arvottavan toimijan jokapäiväisiä toimia, kehoja sekä kognitiivisia toimintoja. Arvotettavan ruokahävikin kanssa tekemisissä ollessaan ihminen tuntee, maistaa ja haistaa, tottuu sekä oppii. Arvokas hävikkiruoka tekee tietoiseksi siitä, ettei ruokahävikin ongelmallisuus paikannu hävikkiin itseensä, vaan sitä tuottavaan toimintaan. Sulautuessaan ravintolassa työskentelevien ja asioivien arkeen hävikki muokkaa itse käytäntöjensä. Käytännöt tekevät näkyväksi, miten ruoalle asetetuissa odotuksissa sosiaalinen ja fyysikaalinen biografia ovat ristiriidassa. Biografisen odotuksen mukaan ruoan hylkääminen kielii sen arvottomuudesta, mutta hävikille luodut (ja sen luomat) elämänvaiheet osoittavat ennakkoluulot vääriksi. Ennakkoluuloja haastaa esimerkiksi monin aistein saatava opetus siitä, että ruoka saattaa hylätyksi tullessaan jopa olla maukkaimmillaan. Tämän huomaaminen on kuitenkin vaatinut väliintuloa ja muutoksia hävikin sosiaaliseen elämäkertaan, jossa hylkäämistä ja erään päätepisteen saavuttamista onkin seurannut uusia, osin päällekkäisiä elämänvaiheita.

6. *Hävikin siirtyminen ”tuonpuoleiseen”.* Hävikkikäytännöissä jätteestä käydyt neuvottelut kulminoituvat hävikin tuonpuoleista määriteltäessä. Kertaalleen pelastettu ja prosessoitu hävikki on kategorisesti erilainen kuin hävikkiuhan alla oleva hävikki: se herättää toisenlaisia tunteita, vaatii varsin erilaisia toimenpiteitä, ja sen rahassa mitattava arvo määrittyy täysin erilaisten arviointikriteereiden avulla. Rajanveto on hiljaista metafyyssistä pohdintaa siitä, missä vaiheessa hävikistä tulee yksiselitteisesti jätettä, ja missä vaiheessa se lakkaa olemasta vailla ”pelastamista”, saati ”pelastettavissa”. Siinä määritellään, minkälaiset tilat ja toiminta luovat elämäkerrallisen siirtymän ja sinetöi ontologisen aseman syömäkelvottomana jätteenä. Tässä vaiheessa hävikin

elämänkaarta merkittävässä asemassa on roska-astia biografisesti merkittävänä tilana, jonka läpi hävikki kulkeutuu pois heittämisen käytännöissä. Biojäteastiasta hävikki löytää enää pienellä todennäköisyydellä tiensä ruokapöytään – se on portti hävikin tuonpuoleiseen, jossa hävikistä tulee biografisten odotusten mukaisesti kiertotaloudessa hyödynnettyä polttoainetta ja lakkaa toimimasta ravintona. Arvottavat käytännöt ulottuvat kuitenkin myös ruokahävikin ravintolakäännettä seuraaviin vaiheisiin. Pois heittämisen käytännöt sisältävät arkista tietotaitoa siitä, miten hävikin arvo säilyy asianmukaisen lajittelun seurauksena myös muhiessaan biojäteastiassa ja sen ulkopuolelle kulkeutuessaan.

Näiden limittyvien elämäntapahtumien tarkastelu osoittaa, että arvoa ei tulisi yrittää ymmärtää lineaarisen tapahtumaketjun seurauksena tai jätettä tämänlaisen lineaarisen tapahtumaketjun päätepisteenä. Ruoka(hävikki) tuotetaan ja arvotetaan uudestaan lukuisissa monipaikkaisissa ja -aikaisissa prosesseissa, eikä poistaminen, siirtäminen tai edes pois heittäminen ole arvottomuutta sinetöivää toimintaa, vaan itsessään arvoa luovaa. Sen lisäksi elämäntapahtumat toimivat osoituksena siitä, että pelkkä keskittyminen arvoon kollektiivisena ja sopimuksenvaraisena kognitiivisena aktiviteettina luo vajavaisen kuvan niistä sosiaalisista ja aineellisista prosesseista, joita olen nimittänyt arvottamiseksi. Prosessit paljastavat kertaalleen hylätylle orgaaniselle ainekselle erityislaatuisia arvottamisen säännönmukaisuuksia, joissa heterogeenisuuden ja homogeenisuuden suhde on jatkuvan tasapainottelun kohteena. Aineistolöydökset puhuvat sen puolesta, että ruokahävikki, kuten muiden roskan välitilaan päätyvien objektien arvottaminen ei edellytä täydellistä siirtymää jätteen kategoriasta kestohyödykkeen kategoriaan, eikä välitulallisuutta seuraava elämänvaihe hävikkiruoan kohdalla välttämättä ole erityisen pitkä, mutta sitäkin arvokkaampi. Näiltä osin tutkielma täydentää roskateorian (Thompson 1979) puutteellista käsitystä jätteen arvottamisesta, kuten osaltaan moni muukin viimeaikainen ylijäämää käsitellyt tutkimus (esim. Greeson 2020; Lehtonen & Pyyhtinen 2020; Bell 2019). Tutkielmassa tehdyt havainnot ja johtopäätökset myötäilevät näkemystä, jonka mukaan jäte hallinnoitavana objektina sekä konstruoi yhteiskuntaa että on yhteiskunnallisissa prosesseissa konstruoitavaa. Kiertotaloudessa jatkuvasti kehittyvät hävikkikäytännöt valuvat arkeen ja muovaavat käsityksiä jätteestä ja ei-jätteestä, likaisesta ja puhtaasta.

Ruokahävikin elämäkertojen tarkastelu osoittaa myös, että tarpeita jatkotutkimukselle syntyy jatkuvasti. Täysin oman tutkimuksensa vaatisi osakseen esimerkiksi hävikin hyödykkeistämisen vaikutukset ruoka-apuun ja sen vastikkeellisuuteen. Ruokahävikin arvottaminen ja arvottamiseen liittyvän ymmärryksen tuotteistaminen opettaa uudenlaisia suhteita elämämme sivutuotteisiin, mutta

samalla se muuttaa käsityksiä siitä, mikä on hyödykkeen, lahjan ja avun välinen suhde. Kovaa vauhtia yleistyvät vastikkeelliset ruoka-avun mallit puhuvat jo nyt sen puolesta, että ruokahävikistä on tulossa vaihdon kohde myös hävikkiä hyödyntävissä tilanteissa, joissa raha ei vaihda omistajaa. Vaikka ylijäämän arvottaminen liiketoimintana tähtää ilmastollisesti kunnianhimoisiin tavoitteisiin ja saattaa parhaimmillaan vaikuttaa jätesuhteisiin positiivisesti, herää perustellusti kysymys siitä, voiko se samalla pahimmillaan ja tarkoituksenvastaisesti syventää eriarvoisuutta. Tähän kysymykseen toivon sosiologisen jätetutkimuksen tarttuvan jatkossakin.

Kopytoff (1986) toteaa, että markkina-arvosta tulee väistämättä arvon mittari, kun arvolle asetetaan hinta. Siksi, kun aikaisemmin ei-hyödykkeenä pidetty asia hyödykkeistetään, syntyy kiistoja ja kategorioiden yhteentörmäyksiä. Tämä näkyy tarkastelemissani prosesseissa, joissa marginaaliin työnnetty ja arvottomana pidetty ylijäämä pyritään tuomaan vaihdon piiriin. Kun hävikin rahassa mitattavaa arvoa vakiinnutetaan arvottamisen käytännöissä, hävikin biografiset mahdollisuudet, mutta myös odotukset, muuttuvat. Hävikin biografinen potentiaali on parasta aikaa muodostumassa entistäkin merkittävämmäksi tutkimuskohteeksi, kun ilmastonmuutos muovaa ruoan tuotanto-olosuhteita ja ruokaketju kohtaa pakon edessä muutoksia. Kiinnostavaa olisi tulevaisuudessa tutkia esimerkiksi ylijäämää lahjoittavien osapuolten suhdetta tuottamaansa hävikkiin, jos ja kun ravintolalalla – hävikkiravintolan blogikirjoitusta lainaten – ”alkaa olla juttua tilata kalliita raaka-aineita millä kustannuksilla (rahallisilla, puhumattakaan ympäristöstä) tahansa”.

Kysyin työn alkupuolella, voiko kiertotaloudessa muodostua vaihtoehtoisia, sopuisampia tapoja jatkaa yhteiseloä hävikin kanssa. Lienee kiistatonta, että hävikkiä tuottavan ruokajärjestelmän tasolla ongelmien ratkominen vaatisi nykyistä systemisemmän ymmärryksen lisäksi talouden luonnonmahtina esittävien arvohierarkioiden purkavaa politiikkaa (esim. Helne & Salonen 2016). Esimerkiksi nälänhätää ja ruokaturvattomuutta ei poisteta pelkästään vastuuttamalla kuluttajia tekemään moraalisiin velvoitteisiin perustuvia oikeita valintoja. Sopuisat käytännöt, jotka tuovat hävikin ja sen hallinnoimisen osaksi arkisia rutiineja voivat kuitenkin toimia alkuna jollekin, sillä ne muistuttavat, että ruokahävikin problematiikka ei sijoitu hävikkiin itseensä. Kenties ne ovat askel kohti muutosta, jonka seurauksena ruokahävikki-ongelma tunnistetaan ja tunnustetaan perinpohjaisemmin ruokaongelmaksi.

LÄHTEET

- Alhonnoro, Lotta (2020) *Turning Points of Food/Waste. Tracing Actors, Relations and Practice-networks in a Retail Setting*. Väitöskirja. Vaasa: Vaasan yliopisto.
- Beriss, David & Sutton, David Evan (2007) *The Restaurants Book. Ethnographies of Where we Eat*. Oxford: Berg Publishers.
- Beckert, Jens & Aspers, Patrik (2011) *The Worth of Goods: Valuation & Pricing in the Economy*. New York: Oxford University Press.
- Bell, Lucy (2019) Place, people and processes in waste theory: a global South critique. *Cultural Studies* 33:1, 98–121. DOI: <https://doi.org/10.1080/09502386.2017.1420810>
- Bennett, Jane (2010) *Vibrant Matter: a political ecology of things*. Durham & Lontoo: Duke University Press.
- Dalsgaard, Steffen (2016) Carbon Valuation: Alternatives, Alternations and Lateral Measures? *Valuation Studies* 4:1, 67–91. DOI: <https://doi.org/10.3384/VS.2001-5992.164167>
- Davies, Charlotte Aul (2002) *Reflexive Ethnography: A Guide to Researching Selves and Others*. Lontoo: Taylor & Francis Routledge.
- Desmond, Matthew (2014) Relational ethnography. *Theory and Society* 43:5, 547–579. DOI: 10.1007/s11186-014-9232-5
- Dewey, John (1939) Theory of Valuation. Teoksessa Otto Neurath (toim.) *International Encyclopedia of Unified Science Vol. II, Foundations of the Unity of Science No 4*. Chicago: University of Chicago Press.
- Douglas, Mary (2000) *Puhtaus ja vaara. Ritualistisen rajanvedon analyysi*. Vastapaino: Tampere.
- Emerson, Robert M., Fretz, Rachel I., Shaw, Linda L (1995) *Writing ethnographic fieldnotes*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Eriksson, Mattias, Strid, Ingrid & Hansson, Per-Anders (2014) Waste of organic and conventional meat and dairy products – A case study from Swedish retail. *Resources Conservation and Recycling* 83, 44–52. DOI: 10.1016/j.resconrec.2013.11.011
- Evans, David, Campbell, Hugh, & Murcott, Anne (2012). A Brief Pre-History of Food Waste and the Social Sciences. *The Sociological Review*, 60:2, 5–26. DOI: <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12035>
- Evans, David (2012) Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste. *Sociology* 46:1, 41–56. DOI: <https://doi.org/10.1177/0038038511416150>
- Evans, David (2014) *Food waste: Home consumption, material culture and everyday life*. Lontoo: Bloomsbury publishing.

- Fourcade, Marion (2011) Cents and Sensibility. Economic Values and the Nature of 'Nature' in France and in America. *American Journal of Sociology* 116:6, 1721–1777. DOI: <https://doi.org/10.1086/659640>
- Gascón Jordi (2018) Food waste: a political ecology approach. *Journal of Political Ecology* 25:1, 587–601. DOI: <https://doi.org/10.2458/v25i1.23119>
- Gille, Zsuzsa (2007) *From the Cult of Waste to the Trash Heap of History: The politics of waste in socialist and post-socialist Hungary*. Bloomington: Indiana University Press.
- Grauel, Jonas (2016) Being authentic or being responsible? Food consumption, morality and the presentation of self. *Journal of Consumer Culture* 16:3, 852–869. DOI: <https://doi.org/10.1177/1469540514541880>
- Greeson, Emma (2020) Ecologies of Valuation: Ridding as a mechanism for valuation of used goods. *Valuation Studies* 7:2, 167–196. DOI: <https://doi.org/10.3384/VS.2001-5992.2020.7.2.167-196>
- Gustavsson, Jenny, Cederberg, Christel, Sonesson, Ulf, van Otterdijk, Robert & Meybeck, Alexandre (2011) *Global Food Losses and Food Waste. Extent Causes and Prevention*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <http://www.fao.org/3/mb060e/mb060e.pdf>. Viitattu 6.4.2020.
- Hammersley, Martin & Atkinson, Paul (1995) *Ethnography. Principles in Practice*. Lontoo & New York: Routledge.
- Hauser, Susan (2002) Waste into Heritage: Remarks on Materials in the Arts, on Memories and the Museum. Teoksessa Brian Neville & Johanne Villeneuve (toim.) *Waste-Site Stories: The Recycling of Memory*. New York: State University of New York Press, 39–54.
- Hawkins, Gay (2006) *The Ethics of Waste: How we relate to rubbish*. Lanham: Rowman & Littlefield.
- Helgesson, Claes-Fredrik & Fabian Muniesa (2013) For What It's Worth: An Introduction to Valuation Studies. *Valuation Studies* 1:1, 1–10. DOI: <https://doi.org/10.3384/vs.2001-5992.13111>
- Helne, Tuula & Salonen, Arto O. (2016) Ecosocial food policy: improving human, animal, and planetary well-being. *Sustainability: Science, Practice and Policy*, 12:2, 1–11. DOI: 10.1080/2052546.2016.11949231
- Heuts, Frank & Mol, Annemarie (2013) What Is a Good Tomato? A Case of Valuing in Practice. *Valuation studies* 1:2, 125–46. DOI: <https://doi.org/10.3384/vs.2001-5992.1312125>
- Hutter, Michael & Stark, David (2015) Pragmatist perspectives on valuation: An introduction. Teoksessa Ariane Antal, Michael Hutter & David Stark (toim.) *Moments of Valuation: Exploring Sites of Dissonance*. Oxford: Oxford University Press, 1–12.
- Jäteläki 646/2011. Annettu Helsingissä 17.6.2011.
- Karpik, Lucien (2010) *Valuing the Unique: The Economics of Singularities*. Princeton: Princeton University Press.

Katajajuuri, Juha-Matti (2017) Ruokapoliittinen selonteko / ruokahävikki. Eduskunnan ympäristövaliokunnan asiantuntijalausunto 23.03.2017. <https://www.eduskunta.fi/FI/vaski/JulkaisuMetatieto/Documents/EDK-2017-AK-114936.pdf>. Viitattu 6.1.2021.

Kennedy, Emily Huddart, Parkins, John R & Johnston, Josée (2016) Food activists, consumer strategies, and the democratic imagination: Insights from eat-local movements. *Journal of Consumer Culture* 18:1, 149–168. DOI: <https://doi.org/10.1177/1469540516659125>

Kopytoff, Igor (1986) The cultural biography of things: commoditization as process. Teoksessa Appadurai, Arjun (toim.) *The social life of things*. New York: Cambridge University Press, 64–91.

Koskinen, Outi Hannele Marikki, Mattila, Malla, Närvänen, Elina & Mesiranta, Nina (2018) Hoiva ruokahävikin vähentämisen arkisissa käytännöissä. *Alue ja ympäristö* 47:2, 17–31. DOI: <https://doi.org/10.30663/ay.72986>

Krogh Petersen, Morten, & Ren, Carina (2015) ‘Much More Than a Song Contest’: Exploring Eurovision 2014 As Potlatch. *Valuation Studies* 3:2, 97–118. DOI: <https://doi.org/10.3384/VS.2001-5992.153297>

Lamont, Michèle (2012) Toward a Comparative Sociology of Valuation and Evaluation. *Annual review of sociology* 38: 201–221 DOI: <https://doi.org/10.1146/annurev-soc-070308-120022>

Lehtonen, Turo-Kimmo & Pyyhtinen, Olli (2015) Roskisdykkauksen objektit ja elämänmuodon rajat. *Niin & Näin*, 2/15, 33–37.

Lehtonen, Turo-Kimmo & Pyyhtinen, Olli (2020) From Trash to Treasure: Valuating Waste in Dumpster Diving. *Valuation Studies* 7:2, 197–220 DOI: <https://doi.org/10.3384/VS.2001-5992.2020.7.2.197-220>

Lehtonen, Turo-Kimmo & Pyyhtinen, Olli (2021) Living on the Margins: Dumpster Diving as a Critical Practice. *Distinktion: Journal of Social Theory*. DOI: <https://doi.org/10.1080/1600910X.2020.1853581>

Lepawsky, Josh & McNabb, Chris (2010) Mapping international flows of electronic waste. *The Canadian Geographer*, 54: 177–195. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1541-0064.2009.00279.x>

Luonnonvarakeskus (2016) Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous. <http://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>. Viitattu 10.2.2021

Moore, Sarah A. (2012) Garbage Matters: Concepts in New Geographies of Waste. *Progress in Human Geography*, 36:6, 780–799. DOI: <https://doi.org/10.1177/0309132512437077>

Muniesa, Fabian (2011) A Flank Movement in the Understanding of valuation. *The Sociological review* 59:2, 24–38. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.2012.02056.x>

Reno, Joshua (2009) Your trash is someone’s treasure: The politics of value at a Michigan landfill. *Journal of Material Culture*, 14:1, 29–46. DOI: <https://doi.org/10.1177/1359183508100007>

- Repo, Petteri, Anttonen, Markku, Mykkänen, Juri & Lammi, Minna (2018) Lack of congruence between European citizen perspective and policies on circular economy. *European Journal of Sustainable Development* 7:1, 249–264. DOI: <https://doi.org/10.14207/ejsd.2018.v7n1p249>
- ResQ Club (2021) Älä heitä hyvää ruokaa hukkaan! Verkkosivu. <https://www.resq-club.com/fi/> Viitattu 13.10.2022.
- Ronkainen, Suvi, Pehkonen, Leila, Lindblom-Ylänne, Sari & Paavilainen, Eija (2011) *Tutkimuksen voimasanat*. Helsinki: WSOYpro.
- Silvennoinen, Kirsi, Koivupuro, Heta-Kaisa, Katajajuuri, Juha-Matti, Jalkanen, Lotta & Reinikainen, Anu (2012) Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa. Foodspill 2010–2012 -hankkeen loppuraportti. MTT Raportti 41. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus.
- Silvennoinen, Kirsi, Hartikainen, Hanna, Katajajuuri, Juha-Matti, Nisonen, Sampsa, Pietiläinen, Oona & Timonen, Karetta (2019) WATESTIMATOR: Ruokahävikin päivitettyt mittaustulokset ja ruokahävikin seurantatyökalun kehittäminen: kotitaloudet ja ravitsemispalvelut. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 32/2019. Luonnonvarakeskus.
- Silvennoinen, Kirsi, Katajajuuri, Juha-Matti, Lahti, Leo, Nisonen, Sampsa, Pietiläinen, Oona & Riipi, Inkeri (2019) Ruokahävikin mittaaminen ja hävikin vähennyskeinot ravitsemispalveluissa: CIRCWASTE Deliverable C5.1. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 49/2019. Luonnonvarakeskus.
- Sitra (2014) Kiertotalouden mahdollisuudet Suomelle. Sitran selvityksiä 84. Helsinki: Libris.
- Sitra (2016) Kierrolla kärkeen. Suomen tiekartta kiertotalouteen 2016–2025. Sitran selvityksiä 117. Helsinki.
- Strasser, Susan (1999) *Waste and Want: A Social History of Trash*. New York: Henry Holt & Company.
- Teller, Christoph, Holweg, Christina, Reiner, Gerald & Kotzab, Herbert (2018) Retail store operations and food waste. *Journal of Cleaner Production* 185, 981–997. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.280>
- Thompson, Michael (1979) *Rubbish Theory: The Creation and Destruction of Value*. Oxford: Oxford University Press.
- Tuomi, Jouni & Sarajarvi, Anneli (2009) *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi*. Helsinki: Tammi.
- Valkonen, Jarno, Kinnunen, Veera, Huilaja, Heikki, Saariniemi, Johanna, Näsi, Reetta, Uusisalmi, Riitta & Honkasilta, Janne (2017) Jätehallinta ja ympäristönsuojelu. *Sosiologia* 54:1, 23–40. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:ELE-1811000>. Viitattu 4.3.2020.
- Valkonen, Jarno; Pyyhtinen, Olli; Lehtonen, Turo-Kimmo, Kinnunen, Veera & Huilaja, Heikki (2019) *Tervetuloa jäteyhteiskuntaan! – Aineellisen ylijäämän kanssa eläminen*. Tampere: Vastapaino.

Valtioneuvosto (2019) Pääministeri Sanna Marinin hallituksen ohjelma 10.12.2019. Osallistava ja osaava Suomi – sosiaalisesti, taloudellisesti ja ekologisesti kestävä yhteiskunta. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-808-3>. Viitattu 14.1.2020.

Welch, Daniel, Swaffield, Joanne & Evans, David (2018) Who's responsible for food waste? Consumers, retailers and the food waste discourse coalition in the United Kingdom. *Journal of Consumer Culture* 2018, 0:0, 1–12. DOI: <https://doi.org/10.1177/1469540518773801>

Woolgar, Steve & Neyland, Daniel (2013) *Mundane Governance. Ontology and Accountability*. Oxford: Oxford University Press.

YK (2015) Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development. Kestävän kehityksen toimintaohjelma. <https://sustainabledevelopment.un.org/post2015/transformingourworld>. Viitattu 1.3.2020.

YK (2020) Nälänhätä ja ruokahävikki kasvavat yhtä aikaa. <https://unric.org/fi/nalanhata-ja-ruokahavikki-kasvavat-yhta-aikaa/> Viitattu 6.4.2021.