



Kuva: Marianne Sarre / Suomen Punainen Risti

Mikä HeVi-blokkaus?

- HeVi-blokkauksessa eli hedelmä- ja vihanneshävikki-tuotteiden lajittelussa pyritään hyödyntämään kaupan hävikkiin menevistä tuotteista syömäkelpoiset.
- Syömäkelpoiset HeVi-tuotteet toimitetaan ruoka avussa jaettaviksi ja eri toimijoiden sosiaalisissa keittiöissä hyödynnettäviksi. HeVi-tuotteita voi hyödyntää myös yhteisöllisissä ruokailuissa.
- Vapaaehtoiset ja yhteistyössä oleva kauppa sopivat käytänteet HeVi-blokkauksen toteuttamiseen.
- Kaupan kanssa sovitaan tila ja ajankohta, jolloin vapaaehtoiset blokkavat hedelmiä ja kasviksia.
- Kaupalle ei synny ylimääräisiä kustannuksia ja syntyvän biojätteen määrä vähenee.
- HeVi-tuotteet ovat merkittävä täydennys ruoka-apuun, jossa hävikkihedelmien ja -vihannesten määrä voi usein olla melko niukka.
- Toimintamalli kehitetty alun perin Vihreä Kemi – hankkeessa, josta se on siirretty ja sovellettu SPR:n käyttöön.

Tarvittavat resurssit

- Yhteistyötä tekevä kauppa tai kaupat
- Koulutetut sitoutuneet vapaaehtoiset
- Kuljetusjärjestelyt
- Suojavälineet, kuten suojahanskat
- Yhteistyöverkostot, joissa hyödyntää HeViä, kuten yhteisöllinen jääkaappi, sosiaaliset keittiöt, maahanmuuttajien kerho, sosiaalityön kautta lapsiperheet, vastaanottokeskukset, yhteisölliset ruokailut jne,

Noin **400–500 henkilöä** voi hyötyä blokkauksesta viikossa, paikkakunnan koosta riippuen.

HeVi-blokkaus vaiheittain

1. Etsitään yhteistyöstä kiinnostunut kauppa tai kaupat
2. Esitellään kaupalle idea
3. Rekrytoidaan ja perehdytetään vapaaehtoiset tehtävään
4. Tehdään kaupan kanssa sopimus (voi hyödyntää esim. [Vapaaehtoiseksi ruoka-aputoimintaan -oppaassa](#) olevaa pohjaa, s. 34–36)
5. Sovitaan käytännöistä kaupan kanssa: missä tilassa ja minä ajankohtana blokataan (esim. kerran tai kaksi viikossa)
6. Kaupan työntekijät keräävät varastotilaan muutaman päivän hävikkiruokia blokkattavaksi
7. Vapaaehtoiset (esim. 2 / kerta) blokkavat kaupan tiloissa sovittuna aikana kaupan keräämistä tuotteista syömäkelpoiset
8. Tuotteiden päiväys ja kunto tarkistetaan
9. Tarvittaessa aistinvarainen arviointi
10. Syömäkelvottomat tuotteet biojätteeseen
11. Esimerkkejä lajittelusta: viinirypäle- tai kirsikkatomaattilaatikosta poistetaan pilaantuneet kappaleet, loput siirretään syömäkelpoisiin ja lajitellaan esim. banaanilaatikoihin
12. Kuljetus ruoka-apupisteeseen ja yhteistyöverkostoille
13. HeVi-tuotteiden hyödyntäminen osana ruoka-apua ja verkostojen työtä.

Merkitys

- Hävikki vähenee
- Ruoka-avun sisältö monipuolistuu
- Tuotetuotteiden saatavuus lisääntyy
- Tarjottavan ruoka-avun määrä kasvaa
- Toiminta – myös osallistava - kehitty
- Verkostoyhteistyö tiivistyy
- Uudet ruoka-avun toimintamallit, kuten osallistavat toiminnot ja hyvikkerho, mahdollistuvat

Lue lisää: <https://yle.fi/a/3-12635858>