

A photograph of a young couple in a kitchen. A woman with long dark hair and glasses, wearing a light-colored ribbed sweater, is smiling and using a knife to cut a round cake. The cake has a white base, an orange-colored top layer, and is decorated with fresh raspberries and blueberries. A man with a beard, wearing a denim jacket over a light-colored shirt, is standing next to her, also smiling and looking at the cake. In the background, there is a bouquet of colorful tulips (red, yellow, and orange) on a table. The scene is brightly lit, suggesting a warm, indoor environment.

LINKOSUON vastuullisuusraportti 2021



EST. **LINKOSUO** 1936



Ripaus kekseliäisyyttä, kauhallinen rohkeutta. Näin syntyi Linkosuo ainutlaatuinen tarina ja suomalaisten rakastetuimmat maut. Linkosuo on yli 80-vuotias perheyrittys, jonka liiketoiminnasta vastaa edelleen perustajasuku. Tänä päivänä Linkosuo on leipomoteollisuuden edelläkävijä Suomessa, joka työllistää Linkosuo Leipomo Oy:n ja Linkosuo Kahvila Oy:n kautta noin 200 työntekijää.

Vastuulliset valinnat ja korkea laatu ovat Linkosuo osaamisen todistus niin kuluttajille kuin kaupalle. Vastuullisuus on olennainen osa Linkosuo liiketoimintaa ja lisää ymmärrystä siitä, miten toimintamme vaikuttaa ympäristöön, ihmisiin ja yhteiskuntaan.

Tämä on Linkosuo Oy:n vastuullisuusraportti vuodelta 2021 ja se käsittelee sekä Linkosuo Leipomo Oy:n ja Linkosuo Kahvila Oy:n vastuullisuustyötä. Raportissa kerrotaan vuoden aikana tehdystä toimenpiteistä sekä seurataan vastuullisuustyön edistymistä. Vastuullisuusraportti sisältää lisäksi päivitetyn vastuullisuusohjelman vuosille 2022-2025. Osana vastuullisuusohjelmaa on määritelty Linkosuo vastuullisuuslupaukset vuoteen 2030.

Raportin on toteuttanut yhteistyössä Linkosuo-yhtiöiden kanssa **EcoReal**

SISÄLLYSLUETTELO

TOIMITUSJOHTAJIEN TERVEHDYS

VASTUULLISUUSOHJELMA

Toimintaympäristö ja sen megatrendit
Vastuullista toimintaa läpi toimitusketjun
Sidosryhmäyhteistyö
Olennaiset vastuullisuusteemat
YK:n kestävän kehityksen tavoitteet
Vastuullisuuden tiekartta

KORKEALAATUISET JA INNOVATIIVISET TUOTTEET

Hyvinvointia terveellisten tuotteiden kautta
Tuotekehitystä kuluttajien toiveilla
Valvottua tuoteturvallisuutta
Avointa ja selkeää viestintää

KOHTI HIILINEUTRAALIA TOIMINTAA

Tekoja hiilijalanjäljen pienentämiseksi
Kotimaisuus ja paikallisuus
Kestävät pakkausratkaisut
Hävikin minimointi

REILU JA TOIMIVA YHTEISTYÖ KAIKEN TAKANA

Monimuotoinen henkilöstö
Toimivat asiakassuhteet
Henkilöstön tyytyväisyys ja osaaminen
Taloudellista kannattavuutta eettisellä liiketoiminnalla

VASTUULLISUUS LUKUINA

Vastuullisuuden avainluvut 2021
Taulukot ja raportointiperiaatteet

LINKOSUON VUOTTA 2021 VARJOSTI KORONAPANDEMIA

Koronapandemiasta huolimatta jatkoimme yhtiöiden kehittämistä vuonna 2021 ja vahvistimme organisaatiota mm. markkinointipäälliköllä. Aloitimme loppuvuodesta myös koko konsernin ja leipomon uuden toimitusjohtajan rekrytoinnin Timo Jänteen siirtyessä eläkkeelle keväällä 2022.

Yritysjohdon agendalla oli säännöllisesti ja laajasti erilaiset vastuullisuusteemat, kuten työtyytyväisyysmittaukset, sairauspoissaolojen kehitys, henkilöstön koulutustarpeet ja koko organisaation toimivuus jatkuvasti muuttuvassa pelikentässä. Konsernin sekä molempien yhtiöiden strategiat uudistettiin vuosille 2022–2024 ja vastuullisuuden laaja-alainen ymmärtäminen ja jatkuva kehittäminen on tärkeä osa tätä strategiatyötä. Panostukset kotimaisuuteen jatkuu ja kotimaisuusaste onkin pysynyt korkeana niin Kahvila Oy:n, sekä Leipomo Oy:n hankinnoissa.

Koko yhtiön ulkoista ja sisäistä viestintää ja työkaluja kehitettiin: jaamme tietoa entistä enemmän sisäisesti vuoden 2020 lopulla uudistetussa intranetissä sekä uusimme yrityksen nettisivut käyttäjäystävällisemmiksi vuoden 2021 keväällä. Tuotamme myös aktiivisesti sisältöä eri sosiaalisen median kanaviin, kuten Instagram, Facebook ja LinkedIn.

LEIPOMON HAASTEET JA ONNISTUMISET

Vuonna 2021 leipomon taloutta rasitti loppuvuoden jyrkkä energiakustannusten nousu. Erityisesti maakaasun hinta vaikutti Leipomo Oy:n tulokseen negatiivisesti pääkäyttöenergian ollessa maakaasu. Tästä johtuen teetimme loppuvuodesta leipomokiinteistöistämme energiakatselmuksen, jossa arvioitiin lämmön, sähkön ja veden kulutuksen nykytilanne sekä määriteltiin säästötoimenpiteet. Toimenpiteitä viedään suunnitellusti eteenpäin, tästä esimerkkinä kiinteistön liittäminen kaukolämpöverkkoon keväällä 2022. Tarkan suunnittelun avulla onnistuimme vähentämään leipomon tuotantohävikkiä 25 tonnia. Raaka-ainehävikin pienentymisen lisäksi yksi vuoden 2021 suurimmista vastuullisuustoimenpiteistä oli investointihankkeen aloittaminen, jolla saamme edelleen raaka-aine- ja pakkausmateriaalihävikkiä pienemmäksi.

Leipomon puolella lanseerasimme ennätysmäärän uusia kuluttajatuotteita ja lähdimme rohkeasti etsimään kasvua uusista tuotekategorioista, kuten korput ja texmex. Korppukategoriaan toimme uudet, modernit Korppuset suolaisen ja makean variantin. Texmex-hyllyyn leivoimme ainoan täysin suomalaisen vaihtoehdon, ruistortillalastun kahdessa maussa. Lisäksi uudistimme muita tuoteperheitä tuomalla uusia makuja säännöllisesti kuluttajien saataville.

KAHVILAN TOIMINTA LAAJENI KORONAKURIMUKSESTA HUOLIMATTA

Kahvilan strategian mukaisesti kahvila- ja ravintolatoiminnan laajeneminen pääkaupunkiseudulle alkoi, ja ensimmäinen ravintolamme aukesi Espooseen heinäkuussa 2021. Ravintola Helinä sijaitsee Espoossa Technopoliksen Innopoli 3 kampuksella. Lisäksi Kahvilan verkkokauppa aloitti uutena kasvualueena keväällä ja sitä kautta olemme saaneet kiitettävästi uusia asiakkaita herkkujemme pariin. Korona-ajan haasteista huolimatta kahvilan ja konditorian tuotekehitys suunnitteli, testasi ja tuotteisti runsaasti uusia ja innovatiivisia tuotteita kahviloille. Myös vanha tuttu Pärämäts-piirakka otettiin uudelleen valikoimiin Siilinkarin kahvilassa, joka aukaisi ovensa uudistuneena remontin jälkeen helmikuussa 2021.

TYÖTÄ TEHDÄÄN SIDOSRYHMIEN HYVINVOINNIN ETEEN

Elintarvike- ja palveluyrityksenä haluamme olla toteuttamassa sellaisia toimenpiteitä, joilla kasvatetaan sekä työntekijöiden että asiakkaiden hyvinvointia. Toimenpiteemme ovat ehkä globaalilla tasolla pieniä, mutta meille linkosuolaisille ja meidän asiakkaillemme niillä on merkitystä. Haluamme edelleen osaltamme olla mukana kehittämässä innovatiivisia uutuustuotteita kuluttajien saataville sekä inspiroida asiakkaitamme viihtymään kahviloissamme aitojen makujen äärellä.

Iso kiitos vuodesta 2021 kuuluu kaikille linkosuolaisille. Henkilökuntamme on joutanut ja sopeutunut koronan tuomiin pitkittyneisiin haasteisiin erinomaisesti ja tästä haluamme kiittää heitä kaikkia.





Vastuullisuusohjelma

Toimintaympäristö ja siihen vaikuttavat megatrendit

5



Linkosuo vastaa liiketoiminnallaan moniin erilaisiin asiakastarpeisiin. Linkosuo Kahvila Oy:n lounasravintolat ja kahvilat palvelevat koko Pirkanmaan alueella tarjoten maistuvia salaatteja, kotiruokalounaita ja Linkosuon oman leipomon herkkuja. Linkosuo Leipomo Oy on puolestaan leipomoteollisuuden edelläkävijä Suomessa. Leipomo on erikoistunut kuivaleipiin ja yhtenä tulevan strategiakauden tavoitteista on kasvattaa markkinaosuutta kansainvälisillä snacks- ja välipalamarkkinoilla.

Vastataksemme kuluttajien tarpeisiin seuraamme jatkuvasti toimintaympäristömme muutoksia. Maailma on jatkuvassa muutoksessa, ja toimintaympäristön muutosvoimien tunnistaminen ennakolta auttaa meitä muuttamaan toimintaa tarvittaessa. Olemmekin tunnistaneet viisi toimintaamme merkittävästi vaikuttavaa megatrendiä:



Hyvinvoinnin korostuminen: Tuotteiden terveellisyyttä, turvallisuutta ja aitoutta pidetään yhä tärkeämpänä. Kotimaisuus korostuu ja kysyntä hyvinvointiin tähtäävistä tuotteista lisääntyy. Hyvinvointia on nostettava esiin myös markkinoinnin ja viestinnän näkökulmasta.



Ilmastonmuutos: Keinot päästöjen vähentämiseksi korostuvat. Lähiruoan hyödyntäminen ja kotimaisuusaste nostavat merkitystään. Pakkaussuunnitelmissa on siirryttävä kestävämpiin ratkaisuihin. Ravintoloissa kasvisruoan kulutus lisääntyy ja hävikin seuranta ja hyötykäyttö korostuvat.



Digitalisaatio: Työprosessit tehostuvat, jolloin myös työntekijöiden osaamisen kehittäminen korostuu. Toimintaprosessit muuttuvat ja päätöksenteko perustuu yhä enemmän saatavilla olevaan dataan.



Yhteisöllisyys: Henkilöstön hyvinvointi ja arvostaminen korostuvat entisestään. Tässä avainasemassa on henkilöstön osallistaminen ja yhteisöllisyydestä huolehtiminen. Yhteisöllisyys korostuu myös hankintaketjussa, kun yhteistyökumppanit odottavat Linkosuolta vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä toiminnassa.



Globalisaatio: Ruokailutottumukset muuttuvat elintapojen ja kulttuurin muuttuessa. Muutokset on otettava huomioon myös tuotekehityksessä ja yrityskulttuurissa. Kahvilaliiketoiminnassa korostuu entisestään nuoren asiakaskunnan tavoittelu.

Linkosuolla on viisi merkittävää sidosryhmää, joiden kanssa viestitään säännöllisesti. Sidosryhmien odotuksia ja kokemuksia Linkosuon toiminnasta seurataan tasaisin väliajoin vastuullisuustyön kehittämiseksi. Tärkeimmille sidosryhmille toteutettiin syksyllä 2021 sidosryhmäkysely, jossa selvitettiin heidän tärkeimpiä odotuksiaan Linkosuon vastuullisuustyöstä. Kyselyyn vastasi yhteensä 86 henkilöä, joista kolmannes oli kuluttajia ja toinen kolmannes henkilöstön jäseniä. Ohessa esitellään tutkimustulosten yhteenveto. Tarkemmat tulokset on koottu erilliseen raporttiin.



KULUTTAJAT

Kuluttajat arvioivat Linkosuon onnistuneen vastuullisuustyössään hyvin. Kotimaisuus sekä laadukkaat, turvalliset ja terveelliset tuotteet sekä tuotekehitys nähdään erityisen onnistuneina. Myös asiakaspalvelu saa kuluttajilta kiitosta.

Kuluttajat toivovat yrityksen panostavan toimittajien vastuullisuuteen, henkilöstön hyvinvointiin ja johtamiseen sekä lisäävän vastuullisuusviestintäänsä etenkin sosiaalisessa mediassa. Lisäksi kahvilapuolen odotetaan kehittävän toimia hävikin vähentämiseksi.

Tulevaisuudessa kuluttajat odottavatkin erityisesti hävikin minimointia sekä hävikkituotteiden ja -ruoan hyödyntämistä. Lisäksi Linkosuolta odotetaan lisää kierrätettäviä pakkausratkaisuja sekä hiilineutraaliutta.



HENKILÖSTÖ

Henkilöstön mielestä Linkosuo on onnistunut erityisesti kotimaisissa, laadukkaissa ja turvallisissa tuotteissa. Onnistuneena pidetään myös jätehuoltoa ja kierrätystä sekä yrityksen vastuullisuusraportointia.

Henkilöstö toivoo yrityksen panostavan työyhteisön hyvinvointiin ja jaksamiseen sekä puuttuvan mahdollisiin ongelma-kohtiin. Linkosuon odotetaan panostavan myös avoimeen viestintään, niin yleisellä tasolla kuin vastuullisuustoimien suhteen, sekä tekevän kehitystyötä hiilijalanjäljen pienentämiseksi.

Henkilöstö odottaa yrityksen kehittävän tulevaisuudessa kestävämpiä pakkausratkaisuja, vähentävän hiilidioksidipäästöjään tai pyrkivän hiilineutraaliuteen sekä kasvattavan raaka-aineiden kotimaisuusastetta entisestään ja korostavan sitä viestinnässään.



YHTEISTYÖKUMPPANIT

Yhteistyökumppanit pitävät erityisen onnistuneena Linkosuon vastuullisuustyötä, kotimaisia ja turvallisia tuotteita sekä tuotteiden uudistamista. Yrityksen nähdään onnistuneen myös hävikin vähentämisessä sekä kierrätyksessä ja jätehuollossa.

Yhteistyökumppaneiden mielestä Linkosuon henkilöstö on erittäin osaavaa, mutta yleisesti toiminnan asiakaslähtöisyyteen tulisi panostaa jatkossa enemmän. Lisäksi yhteistyökumppanit toivovat yrityksen kehittävän viestintäänsä avoimempaan suuntaan. Tulevaisuudessa yhteistyökumppanit odottavat Linkosuolta hävikin nollaamista ja toimia päästöjen pienentämiseksi.



YRITYSASIAKKAAT

Yritysassiakkaiden mielestä Linkosuo on onnistunut erityisesti kotimaisissa ja turvallisissa tuotteissa sekä asiakassuhteissaan.

Yritysassiakkaat toivovat Linkosuon panostavan jätehuoltoon ja kierrätykseen sekä vahvistavan konseptiaan terveellisten ja kotimaisten tuotteiden tarjoajana. Edellä mainittuja ominaisuuksia tulisi yritysasiakkaiden mielestä korostaa tulevaisuudessa entisestään. Lisäksi Linkosuon odotetaan pienentävän hiilijalanjälkeään.



OMISTAJAT

Omistajien mielestä Linkosuo on onnistunut erityisesti kotimaisuudessa sekä tuotekehityksessä ja innovatiivisuudessa. Onnistuneena pidetään myös jätehuoltoa ja kierrätystä sekä yrityksen vastuullisuusraportointia.

Omistajat toivovat Linkosuon kehittävän viestinnän avoimuutta sekä vastuullisuusviestinnän jatkuvuutta. Lisäksi toivotaan panostusta hävikin pienentämiseen prosesseissa, energiakartoitukseen (esim. uusiutuvan energian tuottaminen) sekä henkilökunnan viihtyvyyteen.

Tulevaisuudessa omistajat odottavat Linkosuon pienentävän energiankulutusta ja hävikkiä sekä lisäävän pakkausten uusiutuvia raaka-aineita. Lisäksi tulevaisuuden toiveena on täysin hiilineutraali yritystoiminta.

Vastuullista toimintaa läpi hankintaketjun

Linkosuon toimitusketju ulottuu viljelijältä aina kuluttajiin. Olemme tunnistaneet toimintaympäristömme vaikutusten ja sidosryhmien odotusten kautta meille olennaisimmat vastuullisuusnäkökulmat koko hankintaketjun läpi sekä analysoineet niiden merkitystä sidosryhmille, ympäristölle sekä yritykselle tai yhteiskunnalle. Nämä 12 olennaisinta näkökulmaa toimivat Linkosuon vastuullisuustyön pohjana. Tehty olennaisuusanalyysi perustuu GRI-standardien ohjeistukseen olennaisten näkökohtien määrittämisestä.

OLENNAISET VASTUULLISUUSNÄKÖKULMAT	Merkitys sidosryhmille	Vaikutus ympäristöön	Lisäarvo yritykselle tai yhteiskunnalle
Terveelliset tuotteet			
Jatkuva tuotekehitys			
Tuotteiden turvallisuus			
Avoin ja selkeä viestintä			
Kotimaisuus ja paikallisuus			
Kestävät pakkausratkaisut			
Hävikin minimointi			
Hiilijalanjäljen pienentäminen			
Taloudellinen kannattavuus ja eettisyys			
Toimivat asiakassuhteet			
Henkilöstön monimuotoisuus			
Henkilöstön tyytyväisyys ja osaaminen			

 Vähäisempi merkitys   Suuri merkitys



HANKINTA

Olemme selvillä käyttämiemme raaka-aineiden alkuperästä ja suosimme kotimaisia raaka-aineita. Hankimme raaka-aineet luotettavien toimittajien kautta ja pyrimme pitkiin yhteistyösopimuksiin. Olemme laatineet Code of Conduct -sopimuksen, johon vaadimme toimittajien sitoutuvan.

TUOTEKEHITYS

Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet ovat hyvin toimivan tuotekehityksen lopputulos. Perustamme tuotekehityksen kuluttajien tarpeeseen ja otamme siinä huomioon tuoteturvallisuuden, terveellisuuden ja laadun. Kehitämme jatkuvasti myös pakkauksiamme vastaamaan nykypäivän vaatimuksia.

TUOTANTO JA ASIAKASPALVELU

Otamme huomioon tuotantomme ympäristövaikutukset ja teemme toimia niiden minimoimiseksi. Huolehdimme myös henkilöstön hyvinvoinnista ja osaamisen kehittämisestä.

KULJETUKSET JA MYYNTI

Optimoimme pakkausten täyttöasteen pakkausjätteen, päästöjen ja kuljetuskustannusten minimoimiseksi. Kuljetukset hoidetaan aina keskusliikkeiden kautta. Kahviloiden ja ravintoloiden hävikkiä vähennetään tarjonnan suunnittelulla ja ennakkoinnilla sekä alennuksilla päivän loppuksi.

ASIAKKAAT

Tuotamme innovatiivisia, terveellisiä ja laadukkaita elintarvikkeita. Kehitämme tuotteitamme asiakaslähtöisesti, minkä lisäksi huolehdimme raaka-aineiden vastuullisesta alkuperästä.



Hankintaketjun tarkastelun ja sitä kautta tunnistettujen olennaisten vastuullisuuskäsitteiden kautta olemme tunnistaneet kolme tärkeintä vastuullisuusteemaa, joiden ympärille vastuullisuustyömme rakentuu; korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet, kohti hiilineutraalia toimintaa sekä reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana.

Olemme määritelleet näille teemoille vastuullisuuslupaukset vuoteen 2030 sekä lyhyemmän aikavälin tavoitteet, jotta pystymme edistämään vastuullisuustyötämme mahdollisimman tehokkaasti. Tulemme seuraamaan näiden tavoitteiden toteutumista tasaisin väliajoin.

Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet

Haluamme tarjota asiakkaillemme **hyvinvointia terveellisten tuotteiden kautta**. Varmistamme jatkuvan **tuotekehityksen**, joka lähtee liikkeelle kuluttajien odotuksista ja toiveista. Toimintamme lähtökohtana on tarkoin valvottu **tuoteturvallisuus** sekä **avoin ja selkeä viestintä**.

Kohti hiilineutraalia toimintaa

Pienennämme toimintamme hiilijalanjälkeä monin eri keinoin. Näistä keinoista **kotimaisuus ja paikallisuus** ovat toimintamme ytimessä. Tavoitteenamme on edetä kohti hiilineutraalia toimintaa, minkä lisäksi etsimme jatkuvasti ratkaisuja **kestäviin pakkausratkaisuihin** ja **hävikin minimointiin**.

Reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana

Toimintamme mahdollistaa **monimuotoinen henkilöstö** ja **toimivat asiakassuhteet**. Pidämme huolta **henkilöstömme tyytyväisyydestä ja osaamisen kehittämisestä**. Varmistamme, että olemme myös jatkossa **taloudellisesti kannattava ja eettistä liiketoimintaa** harjoittava organisaatio.

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet

9



YK:n kestävän kehityksen tavoitteet (Sustainable Development Goals, SDG) ovat maailmanlaajuinen toimenpideohjelma (Agenda 2030), jonka pyrkimyksenä on poistaa köyhyys maailmasta, torjua eriarvoisuutta ja ehkäistä ilmastonmuutosta. Olemme Linkosuolla sitoutuneet tukemaan kaikkia 17:ää YK:n kestävän kehityksen tavoitetta, minkä lisäksi olemme tunnistaneet 10 olennaisinta tavoitetta toimintamme ja sidosryhmiemme kannalta:

Tavoite 3: Edistämme korkealaatuisilla ja innovatiivisilla tuotteillamme ihmisten terveyttä.

Tavoite 4: Mahdollistamme työntekijöidemme kouluttautumisen ja osaamisen ylläpidon.

Tavoite 5: Edistämme kaikessa toiminnassamme sukupuolten tasa-arvoa

Tavoite 7: Hyödynnämme mahdollisuuksien mukaan toiminnassamme puhdasta energiaa

Tavoite 8: Tarjoamme ihmisarvoista työtä yli 200 henkilölle Tampereen seudulla

Tavoite 9: Panostamme jatkuvaan tuotekehitykseen ja uusiin innovatiivisiin tuotteisiin

Tavoite 10: Vähennämme eriarvoisuutta huolehtimalla työyhteisömme monimuotoisuudesta

Tavoite 12: Teemme toimia edistääksemme vastuullista kuluttamista ja hävikin vähentämistä

Tavoite 13: Minimoimme päästömme ja tavoittelemme pitkällä aikavälillä hiilineutraaliutta.

Tavoite 17: Toimintamme perustuu toimivaan yhteistyöhön ja kumppanuuteen

Vastuullisuuden tiekartta

VASTUULLISUUS-TEEMA	LINKOSUO-YHTIÖIDEN LUPAUS	VASTUULLISUUSTAVOITTEET VUOSILLE 2022-2025	
		LINKOSUO LEIPOMO OY	LINKOSUO KAHVILAT OY
Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet	Maan parasta rohkeasti kokeillen	- Lisäämme Hyvää Suomesta -merkin käyttöä 100 % käytetystä viljasta on kotimaista - IFS Food -laatujärjestelmä on tehokkaassa käytössä - Alamme mittaamaan asiakastytyväisyyttä (B2B) systemaattisesti (esim. NPS, Factum)	- Nostamme raaka-aineiden kotimaisuusastetta ja viestimme niistä asiakkaille - Hiomme palveluprosesseja ja kehitämme digitaalisia työkaluja (mm. itsepalvelukassa) toiminnan kehittämiseksi - Toteutamme sisäisiä auditointeja varmistaaksemme toimintamme laatua
Kohti hiilineutraalia toimintaa	Hiilineutraali toimija vuoteen 2035 mennessä	- Mittaamme tuotannosta syntyvän hävikin ja jätteen määrää vuosittain - Puolitamme syntyvän hävikin määrän vuoden 2025 loppuun mennessä - Lisäämme pakkauksissamme kuitupohjaisia materiaaleja - Liitymme kaukolämpöverkostoon ja vähennämme maakaasun käyttöä	- Vähennämme muovimateriaalien määrää SUP-direktiivi huomioiden. - Tehostamme prosesseja vähentääksemme jätteiden ja hävikin määrää - Parannamme jätteiden määrän ja hävikin mittaamista - Vähennämme hävikin määrää 70 % vuoden 2025 loppuun mennessä
Reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana	Elintarvikealan halutuin ja kiinnostavin työnantaja ja kumppani	- Mittaamme tulosta kerran kuukaudessa suhteuttaen kustannukset kuukausitason myyntiin - Kartoitamme mahdollisuuksia opastettujen näyttelykierrosten järjestämiseksi - Henkilöstötyytyväisyyskyselyssä vähintään arvosana 3,5 asteikolla 1-5	- Seuraamme ja ennustamme tulosta päivä- ja kuukausitasolla. - Toteutamme ensimmäisen henkilöstötyytyväisyyskyselyn - Ilmaiset työkengät kahvila-, ravintolatyöntekijöille - Laajennamme toimintaa valtakunnantasolla

Vastuullisuuden tiekartta – Linkosuo konserni

11

2022

- ✓ Toteutamme energiatehokkuustoimia tehdyn energiakatselmuksen perusteella
- ✓ Kehitämme organisaation johtamisjärjestelmää (esimiestyön laatukriteerit) ja työnantajamielikuvaa
- ✓ Tuemme virkistystoimintaa ja pyrimme kasvattamaan henkilökunnan virkistytymiseen kohdennettua Smartum-saldoa
- ✓ Tarkennamme tehtäväkohtaisia osaamiskriteerejä monitaitoisuuden lisäämiseksi

2023

- ✓ Yksi henkilö vastaa koko yhtiön viestinnästä ja viestinnässä huomioidaan suomen lisäksi myös muut kielet
- ✓ Koko henkilöstöllä on mahdollisuus osallistua koulutukseen oman osaamisen kehitystarpeiden mukaisesti (1–2pv/hlö/vuosi)
- ✓ Tarjoamme henkilöstölle työterveyden kautta tukea savuttomuuteen

2024

- ✓ Laadimme tiekartan hiilineutraalin toiminnan saavuttamiseksi vuoteen 2035
- ✓ 100 % käytettävien raaka-aineiden alkuperästä on selvillä ja viestimme niistä asiakkaille.
- ✓ Kehitämme organisaation johtamiskykyä vastaamaan paremmin henkilöstön monimuotoisuutta

2025

- ✓ Vähennämme toimintamme päästöjä käyttämämme energian ja omistamiemme ajoneuvojen (scope 1 ja 2) osalta 30 % vuoden 2021 tilanteesta

Jatkuvat vuosittaiset tavoitteet

Noudatamme hankinta-, kilpailutus- ja asiakassuhteissa hyviä kauppatapoja

Kuluttajatutkimus ja -ymmärrys ohjaavat uusien tuotteiden kehittämistä.

Tutkimme ja testaamme erilaisia vaihtoehtoja kestävien pakkausratkaisujen lisäämiseksi

Järjestämme säännöllisesti yhteisiä Town Hall –tiedonjakotilaisuuksia

Säännölliset henkilöstötyytyväisyyskyselyt

Kehitämme jatkuvasti perehdytysprosessejamme

Vastuullisuuden tiekartta – Linkosuon Leipomo ja Kahvila

12

2022

Leipomo

- ✓ Liitymme kaukolämpöverkostoon ja vähennämme maakaasun käyttöä

Kahvila

- ✓ Toteutamme ensimmäisen henkilöstötyytyväisyyskyselyn
- ✓ Seuraamme ja ennustamme tulosta päivä- ja kuukausitasolla

2023

Leipomo

- ✓ Mittaamme yritysasiakastytyväisyyttä systemaattisesti (esim. NPS, Factum)

Kahvila

- ✓ Parannamme jätteiden määrän ja hävikin mittaamista sekä tehostamme prosesseja niiden vähentämiseksi
- ✓ Hiomme palveluprosesseja ja kehitämme digitaalisia työkaluja (mm. itsepalvelukassa) toiminnan kehittämiseksi

2024

Leipomo

- ✓ Kartoitamme mahdollisuuksia opastettujen näyttelykierrosten järjestämiseksi

Kahvila

- ✓ Ilmaiset työkenkät kahvila- ja ravintola-työntekijöille
- ✓ Laajennamme toimintaa valtakunnantasolla

2025

Leipomo

- ✓ Hävikin määrä -50 % vuoden 2021 tilanteesta

Kahvila

- ✓ Hävikin määrä -70 % vuoden 2021 tilanteesta

Leipomon jatkuvat tavoitteet

- | | |
|---|---|
| Lisäämme Hyvää Suomesta -merkin käyttöä | Tuotannosta syntyvän hävikin ja jätteen määrän mittaus |
| 100 % käytetystä viljasta on kotimaista | Henkilöstötyytyväisyyskyselyssä vähintään arvosana 3,5 asteikolla 1-5 |
| IFS Food -laatujärjestelmä tehokkaassa käytössä | Lisäämme pakkauksissamme kuitupohjaisia materiaaleja |

Kahvilan jatkuvat tavoitteet

- Nostamme raaka-aineiden kotimaisuusastetta ja viestimme niistä asiakkaille
- Vähennämme muovimateriaalien määrää SUP-direktiivi huomioiden
- Toteutamme sisäisiä auditointeja toimintamme laadun varmistamiseksi



Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet

Hyvinvointia terveellisten tuotteiden kautta

14

LINKOSUON LEIPOMO

Leipomon missio on 'hyvinvointia herkutellen'. Me Linkosuolla haluammekin tarjota asiakkaillemme hyvinvointia terveellisten tuotteiden kautta, herkutusta unohtamatta. Esimerkiksi ruis- kaura- ja kaura-linssilastuissamme on 50 % vähemmän rasvaa kuin perunalastuissa, mausta tippaakaan tinkimättä. Tuotteemme sisältävät kotimaisia ja runsaasti ravintokuituja. Ne sopivat välipalaksi sekä arjen ja juhlan herkkuhetkiin. Panostamme tuotekehitykseen, ja vuonna 2021 lanseerasimmekin useita uusia tuotteita ja uudistimme myös vanhoja klassikoitamme.

LINKOSUON KAHVILAT

Kahvilapuolella huomioimme asiakkaiden erilaiset tarpeet laajasti niin allergioiden kuin esimerkiksi vegaanisen ruokavalion suhteen. Olemme lisänneet kasvien määrää lounailla, ja pidämme huolta monipuolisesta ja ravitsevasta lounastarjonnasta.

Linkosuon Kahvilat ovat monen kuluttajan valinta etenkin Pirkanmaalla. Kahvilan valintaan ja kahvilakokemukseen vaikuttavat muun muassa sen hintataso, sijainti ja miljöö sekä tarjolla olevat tuotteet ja palvelun sujuvuus. Teettämämme bränditutkimuksen mukaan Linkosuon Kahviloihin yhdistetään etenkin nopea ja sujuva palvelu, edullinen hintataso, parhaat leipätuotteet ja hyvä lounas.

CASE

Mininäkkäri – Herkullinen ja terveellinen välipala

Linkosuon mininäkkärit syntyivät asiakkaiden toiveesta yhdistää näkkileivän terveellisyys ja suolakeksin herkullisuus. Testiryhmän toiveen mukaisesti uudesta herkusta tehtiin täysin vehnätön, ja myös lisäaineet pidettiin nollassa. Makuun on silti panostettu huolella: Pintamaustamisen ansiosta maut tulevat vahvemmin esiin eikä esimerkiksi suolaa tarvita niin paljon.

"Rohkeus ja innovatiivisuus ovat osa Linkosuon DNA:ta. Vaikka kunnioitetaan perinteitä, niin samaan aikaan mietitään koko ajan, mitä uutta asiakkaat haluavat. Mininäkkärit ovat tästä hyvä esimerkki. Ne syntyivät kuluttajien tarpeesta saada terveellistä, herkullista ja helposti nautittavaa syötävää, joka sopii monenlaisiin tarpeisiin", kertoo Linkosuon tuotekehityspäällikkö Marjut Lampinen.



Tuotekehitystä kuluttajien toiveilla

15

On erittäin tärkeää kehittää kiinnostavia ja luotettavia tuotteita, jotka vastaavat kuluttajien tarpeita. Olemme panostaneet viime vuosina vahvasti tuotekehitykseen, jonka seurauksena vuonna 2021 lanseerasimme monia uusia tuotteita.

Yksi tuoteuutuusistamme oli Väinämöisen kauranappi, jolla vastaamme kauran kasvavaan suosioon. Uuden tuotteen rakenne arvioitiin tuotteiden vertailutestissä niin ylivoimaiseksi, että sen perusteella päädyttiin uudistamaan myös 50 vuotta tuotannossa ollutta klassikotuotetta, Väinämöisen ruisnappia (aiemmin Väinämöisen palttoonnappi) aiempaa mureammaksi. Samalla tuotteen pakkauskoko pieneni kuluttajien toiveiden mukaisesti.

Vuonna 2021 toteutetun sidosryhmäkyselyn perusteella kuluttajat olivatkin erittäin tyytyväisiä Linkosuon tuotekehitykseen. Monet kuluttaja-asiakkaat nostivat tuotekehityksen ja uutuudet esiin kysyttäessä Linkosuon onnistumisista. Myös kotimaisuus ja tuoteturvallisuus nähtiin erityisen onnistuneena sekä kuluttaja- että yritysasiakkaiden parissa.

*Lasten välipalatutkimus 2021, N=300. Cambri.

SYSTEMAATTISTA TUOTEKEHITYSTÄ

Tuotekehitys ja uusien, kuluttajia kiinnostavien tuotteiden tarjoaminen on tärkeää. Asiakasymmärrys on toimintamme keskiössä. Tutkimme ja analysoimme kattavasti kuluttajakäyttäytymistä ja sen muutoksia. Testaamme systemaattisesti uusien konseptien kiinnostavuutta ja pyydämme palautetta kehitteillä olevista tuotteista.

Tekemämme tutkimuksen* mukaan koronan myötä lisääntynyt ilmastonmuutoskeskustelu ja -viestintä ovat lisänneet kuluttajien kiinnostusta ympäristöystävällisiä elintarvikkeita kohtaan. 44 % kyselyyn vastanneista suomalaisista koki luontoon ja ympäristöön liittyvän lisääntyneen uutisoinnin lisänneen heidän haluaan ostaa ympäristöystävällisiä tuotteita. Tutkimuksen tulokset ovat linjassa Linkosuon tuotekehityksen kanssa. Terveellisyyden lisäksi tuotekehityksessä on panostettu kestäviin pakkauksiin ja sopivaan pakkauskokoon. Tuotekehitystä on tehty myös vientituotteiden puolella esimerkiksi uusien makuvariaatioiden suhteen.

Kahvila Oy:n puolella panostamme raaka-aine sesonkeihin ja kotimaisuuteen. Tarvittaessa teemme tuotekehitystä paikallisten toimijoiden kanssa, jotta varmistamme standardien mukaiset tuotteet. Lisäksi suosimme MSC ja ASC -sertifioitua kalaa ja otamme WWF:n kalaoppaan käyttöön vuonna 2022 tukemaan vastuullisen kalan käyttöämme.



Elintarvikeyrityksen toiminnan perusta ovat turvalliset ja laadukkaat tuotteet. Tuoteturvallisuus varmistetaan kaikissa toiminnan vaiheissa tuotekehityksestä valmistukseen ja jakeluun. Linkosuon Leipomolla on käytössä IFS FOOD 7 -laatujärjestelmä, jonka mukaisesti henkilöstöä koulutetaan säännöllisesti ja toimintaa arvioidaan kriittisesti sekä sisäisillä arvioinneilla että toimittaja-arvioinneilla.

Laatujärjestelmän toimivuus auditoidaan ja sertifioidaan vuosittain ulkopuolisen auditoijan toimesta. Sertifikaatit vaativat asiantuntevasti toteutettua, säännöllisesti arvioitua sekä jatkuvaan parantamiseen perustuvaa elintarvikeeturvallisuuden hallintajärjestelmän ylläpitoa.

Järjestelmä kiinnittää huomiota myös laajemmin työturvallisuuteen ja digitalisaation laajempaan hyödyntämiseen esimerkiksi kulunvalvonnassa ja puhtaanapidossa. Laatujärjestelmään on viime vuosina kehitetty digitaaliseen suuntaan niin, että paperi-lomakkeista on tuotantotiloissa luovuttu. Digitalisaation hyödyt näkyvät nopeampana reagointina erilaisiin poikkeamiin ja työturvallisuuden läheltä piti -tilanteisiin sekä datan analysointiin.

Kahviloiden osalta omavalvonnan toimivuutta mitataan Oiva-tarkastuksien avulla. Tavoitteena on saavuttaa "Oivallinen" tulos Oiva-tarkastuksissa. Tämän saadakseen kaikista arvioituista osa-alueista on saatava paras mahdollinen tulos, sillä heikoin osa-alue määrittää lopullisen arvosanan. Vuonna 2021 noin kolmasosa Linkosuo Kahviloista arvioitiin Oivallisiksi, ja kaksi kolmasosaa saivat toiseksi korkeimman arvion, Hyvä. Kaikki Oiva-tarkastuksien raportit ovat julkisia. Tulokset ovat nähtävillä kahviloissa paikan päällä sekä verkkosivuillamme.

Vuonna 2007 Linkosuoille myönnettiin ensimmäisenä yleisleipomona ISO 22000-standardiin perustuva elintarvikeeturvallisuuden laatusertifikaatti.

LINKOSUON LEIPOMON LAATU- JA JOHTAMISJÄRJESTELMIÄ

Vuonna 2019 Linkosuoilla sertifioitiin ensimmäisten suomalaisten elintarvikeyritysten joukossa IFS Food -laatujärjestelmä. Se antaa vahvan näytön, että Linkosuo pystyy toimittamaan asiakkailleen turvallisia, korkealaatuisia ja vaatimusten mukaisia tuotteita.

Vuonna 2014 Linkosuoille myönnettiin vaativa FSSC 22000- sertifikaatti. FSSC 22000 on ISO 22000-standardista laajennettu järjestelmä ja kattaa entistä paremmin asiakasvaatimukset Suomessa ja vientimarkkinoilla.



ULKONEN VIESTINTÄ

Linkosuo viestii kuluttajien kanssa pääasiassa verkkosivujen ja sosiaalisen median palvelujen kautta. Sivustoilla jaetaan ajankohtaisia tiedotteita ja kuluttajia pyritään inspiroimaan tuotteiden käyttöä helpottavilla resepteillä ja käyttövinkeillä. Verkkosivuilta löytyy myös jokaisen Linkosuo-ravintolan ruokalistat. Ruokalistojen lisäksi verkkosivuilta voi tarkistaa tuotekohtaisia tietoja, kuten allergeenit ja ravintosisällöt.

Leipomotuotteiden osalta kuluttajille viestitään myös pakkausmerkinnöillä, joista löytyy kaikki oleellinen tuotekohtainen tieto. Uusimpien tuotteiden pakkausmerkinnöistä löytyy mm. pakkausten kierrätysohjeet ja informaatio pakkauksen paino-menetelmästä. Tarvittaessa asiakkaat voivat ottaa yhteyttä myös asiakaspalveluun, esimerkiksi palautelomakkeella, sähköpostilla tai puhelimitse. Kahviloissa ja ravintoloissa päästään kuluttajien kanssa myös suoraan keskusteluyhteyteen kassatilanteissa.

Osana laajempaa viestintää merkittävimmistä tapahtumista laaditaan tiedotteita, joita julkaistaan paikallisissa medioissa. Vuoden 2021 tuotelanseerauksista viestittiin laajalti useammassa mediassa, kuten televisiossa ja radiossa.

SISÄINEN VIESTINTÄ

Linkosuo sisäistä viestintää parantava Intranet otettiin käyttöön vuonna 2020, ja sen kehitys ja hyödyntäminen jatkuivat vuonna 2021. Parannuksilla pyritään kohti avoimempaa tiedonjakoa. Sisäisiä uutisia, kuten nimitystietoja ja talousasioita jaetaan Uunituoreet-tiedotteen kautta useamman kerran vuodessa. Lisäksi jokaiselle linkosuolaiselle jaetaan Aarne & Elsa –henkilöstölehti kahdesti vuodessa.



CASE

Verkkosivujen päivitys

Uudistimme vuonna 2021 verkkosivumme. Lähtökohtana oli tehdä kuluttajalähtöisempi sivusto, josta käyttäjät löytävät vaivattomasti hakemansa tiedon. Sivustolta löytyy nyt entistä tarkempia tuotetietoja, ja nopealla vilkaisulla näkee mitä eri tiedotuskanavissamme on jaettu. Muun muassa tiedotteet ja Instagram-julkaisumme löytyvät heti etusivulta.

Sivuston käytettävyyttä on parannettu lisäämällä erilaisia toimintoja kuten ristiinhaut, ja käyttäjät voivat etsiä esimerkiksi vegaanisia tuotteita. Myös ravintoloiden lounaslistat ja aukioloajat voi tarkastaa näppärästi yhdellä klikkauksella. Myös verkkokauppamme on nyt integroitu osaksi uudistunutta sivustoa, joten tilaukset erikokoisiin juhliin hoituvat helposti sivuston kautta.



Kohti hiilineutraalia toimintaa

Tekoja hiilijalanjäljen pienentämiseksi

KULUTUKSET

Hiilijalanjälkemme pienentämiseksi ensimmäinen tavoitteemme on selvittää oman tuotantomme hiilijalanjälki ja sen jälkeen mahdollisuudet sen pienentämiseen. Kartoitamme myös uusiutuvien energialähteiden käyttöä, joko ostoenergian lähteenä tai omana uusiutuvan energian tuotantona.

Hiilijalanjälkemme koostuu tuotannon, kuljetusten, kiinteistöjen sekä työmatkojen aiheuttamista päästöistä. Jätämme tarkastelun ulkopuolelle raaka-aineiden, toimitusketjun ja tuotteiden käytön sekä loppukäsittelyn aiheuttamat päästöt.



Energiankulutus

Linkosuon Leipomo käytti vuonna 2021 sähköä 3 879 MWh ja Linkosuon Kahvilat 901 MWh, yhteensä **4 780 MWh**. Kokonaissähkönkulutus laski 6 % vuodesta 2020. Ostosähkön alkuperä oli Oomi Oy. Leipomolla tuotetaan itse lämpö sekä uuneihin että toimitiloihin, jota varten ostettiin maakaasua 695 690Nm³. Määrä oli 3,4 % pienempi kuin vuonna 2020. Leipomolla tehdään vuosittain toimenpiteitä energia- tehokkuuden parantamiseksi. Vuonna 2021 teimme päätöksen kaukolämpöön siirtymisestä, joka tulee alentamaan päästöjä tulevaisuudessa merkittävästi. Lisäksi pääitimme toteuttaa energiakatselmuksen, joka valmistui alkuvuodesta 2022. Energiakatselmuksen avulla meitä kohdistamaan tulevat toimenpiteemme oikein.

Kahviloiden osalta energiankulutus on laskettu vain sähkön osalta, sillä kahvila- ja ravintolatilojen lämmitys kuuluu tilojen vuokraukseen. Näin ollen kulutustiedot eivät ole saatavillamme, ja päästöt katsotaan osaksi tilanvuokraajan toimintaa.

Vedenkulutus

Linkosuo toimii alueella, jossa veden saatavuus tai saastuminen eivät ole ongelma. Käytetty vesi saadaan kunnallisen vesijohtoverkon kautta ja jätevesi poistuu kunnalliselle jätevesilaitokselle. Leipomon vedenkulutus vuonna 2021 oli 10 445 m³, joka on 3 % enemmän kuin vuonna 2020. Suhteutettuna tuotantomäärään vuoden 2021 vedenkulutus oli noin 2,4 l/taikina-kg.

Kahviloiden vedenkulutus kuuluu lämmityksen tapaan osaksi tilavuokria.

Kuljetukset

Kuljetuksiin käytetään omassa omistuksessa olevaa kalustoa sekä sopimuskuljettajia. Rahtia kuljetettiin yhteensä 553 872 ajokilometriä. Suurin osa rahdeista on osa Linkosuon Leipomon toimintaa, jota ei ajeta yrityksen omilla ajoneuvoilla. Kahvilan rahtien lisäksi myyntiedustajat ajoivat noin 30 000 km. Yhtiöiden työajoja kirjattiin vuonna 2021 yhteensä 103 449 km.

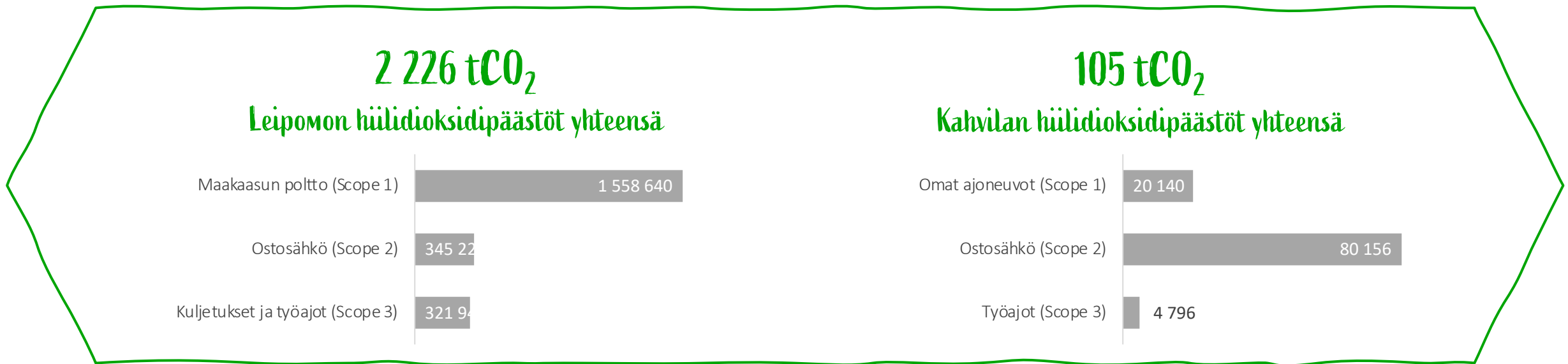
Yhteensä kuljetuksia ja muita työajoja keraantui 687 371 km. Tämä on 33% vähemmän kuin vuonna 2020.

Tekoja hiilijalanjäljen pienentämiseksi

HIILIDIOKSIDIPÄÄSTÖT

Linkosuon toiminnan suurimmat hiilidioksidipäästöjen lähteet ovat lämmittämiseen käytetty maakaasu, joka muodostaa 67 % kokonaispäästöistä. Vaikka maakaasuun kulutus ei ole noussut merkittävästi, on sen osuus päästöistä kasvanut sitä mukaa kun muiden päästölähteiden osuus on pienentynyt. Esimerkiksi sähköntuotannon päästöt laskevat joka vuosi, kun uusiutuvan sähkön osuus tuotannosta kasvaa. Leipomon kuluttama sähkö vastasi vuonna 2021 15 % :a kokonaispäästöistä, ja Kahviloiden sähkönkulutus kolmea prosenttia. Liikkumisen osuus kokonaispäästöistä oli 15 %.

Leipomon toiminta tuottaa pääosan Linkosuon kokonaishiilidioksidipäästöistä. Sen osuus oli vuonna 2021 yhteensä 95,5 % ja Kahviloiden osuus 4,5 %. Linkosuon toiminnan hiilijalanjälki vuonna 2021 oli **2 331 tonnia CO₂**, joka on lähes 12 % vähemmän kuin vuonna 2020. **Suhteutettuna tuotantoon hiilijalanjälki oli 0,53 kg CO₂/taikina-kg.** Tuotantokohtainen hiilijalanjälki laski 7 % vuodesta 2020.



Kotimaisuus ja paikallisuus

21

Elintarvikealan yrityksiin kohdistuu tuotteiden ja raaka-aineiden jäljitettävyyksivaatimuksia viranomaisilta. Myös kuluttajien kiinnostus tuotteiden alkuperään ja turvallisuuteen kasvaa jatkuvasti. Myös kaupan toimijat ovat kasvavissa määrin kiinnostuneita raaka-aineiden alkuperästä ja vastuullisesta toiminnasta. Turvallinen ruokaketju edellyttää raaka-aineiden jäljitettävyyttä. Kun tuotteet ovat jäljitettävissä, mahdolliset takaisinvedot virheellisten tuote-erien kohdalla ovat toteutettavissa nopeasti.

Linkosuon leipomotuotteissa on otettu Avainlippu-merkin lisäksi käyttöön **Hyvää Suomesta** -merkki. Hyvää Suomesta -merkki myönnetään tuotteille, jotka on valmistettu ja pakattu Suomessa, ja joiden raaka-aineista vähintään 75 % on kotimaista. Linkosuon Leipomon tuotteiden pääasiallinen raaka-aine on viljat, jotka hankitaan Suomesta aina, kun mahdollista*. Vuonna 2021 kaikki käytetty vilja oli edellisen vuoden tapaan kotimaista. Viljojen osuus raaka-ainehankinnoista on noin 85 %. Linkosuon tavoitteena on, että 100 % käytetystä viljasta olisi jatkossakin kotimaista ja Hyvää Suomesta -merkki olisi käytössä mahdollisimman monessa tuotteessa.

Linkosuon Kahvilat suosivat kotimaisia raaka-aineita annoksissaan ja huolehtivat alkuperäselvityksistä ja -merkinnöistä viranomaisvaatimusten mukaisesti. Käytettävät maitotuotteet ovat juustoja lukuun ottamatta 100 % kotimaisia ja jatkossa kahviloissa ja ravintoloissa käytetään vain kotimaista siipikarjaa ja punaista lihaa*. Juuresten ja kasvien osalta noudatetaan sesonkijättelua, joka tukee tuoreiden ja kotimaisten raaka-aineiden käyttöä.

*Kotimaisen kauran ja vehnän saatavuus on hyvä, mutta huonoina satovuosina suomalaiseen rukiiseen on jouduttu sekoittamaan muista EU-maista tuotua ruista. Tällöinkin rukiin kotimaisuusaste on ollut yli 50 %.

**Naudan ja porsaan liha on 100 % kotimaista, mutta lampaan ja riistan haasteellisesta saatavuudesta johtuen ne hankitaan kotimaisina mahdollisuuksien mukaan.

100 %
kotimaista
viljaa

100 %
tuotteista
pakattu ja
valmistettu
Suomessa



Elintarvikkeiden pakkauksia säädellään tarkkaan, ja niiden tärkein tehtävä on suojella tuotetta pilaantumiselta ja sitä kautta asiakkaan terveyttä. Erityisesti kuivaleipätuotteiden pitkät säilymisajat vaativat paljon myös pakkausmateriaalilta.

LINKOSUON LEIPOMO

Linkosuon leipomotuotteiden pakkausmateriaalit ovat pääasiassa kartonki, aaltopahvi sekä erilaiset muovi- ja kuitupohjaiset monikerroslaminaatit. Myyntipakkaukset voi lajitella muovi- tai kartonkikeräykseen. Pakkausten kierrätysohjeista viestimme pakkausmerkinnöissä ja nettisivuillamme. Kaikki pakkauksemme ovat 100 % kierrätettäviä.

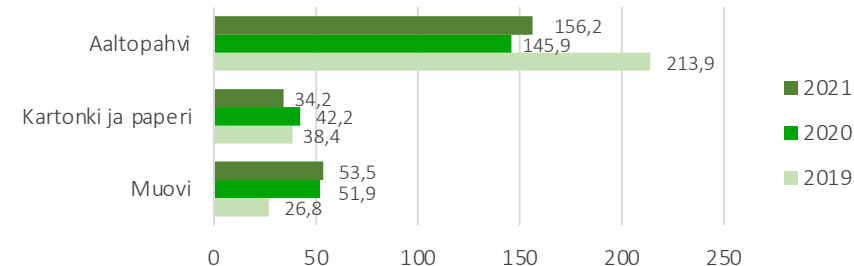
Edellisen vuoden tapaan olemme jatkaneet muovin vähentämistä myyntipakkauksissamme, tuotteen laatua riskeeraamatta. Uudistimme vuonna 2020 Lastujemme pakkaukset ympäristöystävällisemmiksi suomalaisten Walkin ja Peltolan pussi Oy:n kanssa. Aiemmin täysin muovista valmistetuissa pakkauksissa on vähennetty muovin osuutta 45 prosenttiin pakkausmateriaalin painosta. Vuonna 2021 laajensimme näiden kartonkikeräykseen sopivien pakkausten käyttöä myös muihin tuoteryhmiimme. Pakkausten painatuksiin käytämme vesipohjaisia painovärejä ja ympäristöystävällisempää EGP (Expanded Gamut Printing) -painotekniikkaa.

Materiaalien lisäksi pakkausten suunnittelussa kiinnitetään huomiota tehokkaaseen mitoittamiseen. Mitoittamalla myyntipakkaukset myyntierälaatikoihin ja niiden optimointi puolestaan täysin lavoihin takaavat, että kuljetamme rahdeissamme mahdollisimman paljon tuotteita. Kun pakkausten väliin ei jää tyhjää tilaa ja lavatehokkuus on huipussaan, kuljetuksen päästöt pystytään pitämään mahdollisimman vähäisinä. Kiinnitämme huomiota myös aiemmin tuotantoketjussa syntyviin päästöihin, ja vuonna 2021 vaihdoimme pahvintoimittajan paikalliseen toimijaan. Suosimalla lähitoimijaa voimme alentaa kuljetuksista syntyviä päästöjä ja tukea samalla paikallista työllisyyttä.

LINKOSUON KAHVILA

Kahviloiden ja ravintoloiden kertakäyttöiset muovimateriaalit on korvattu joko kierrätettävällä RPET-muovilla tai biopohjaisilla materiaaleilla. Esimerkiksi kuumakuppien kannet, aterimet ja smoothie-mukit valmistetaan biopohjaisista raaka-aineista. Selvitämme myös muita ratkaisuja luonnonmateriaaleihin pohjautuvien biomuovien käyttöön ja pyrimme löytämään biohajoavia vaihtoehtoja kierrätysmuoveille. Myös Kahviloiden puolella kaikki pakkausmateriaalimme ovat kierrätettäviä, ja olemme luopuneet kertakäyttöisistä muoveista kuten pilleistä.

LEIPOMON SISÄÄNOSTETUT PAKKAUSMATERIAALIT (tonnia)



CASE

Koulutuksella uusia näkökulmia pakkauksiin

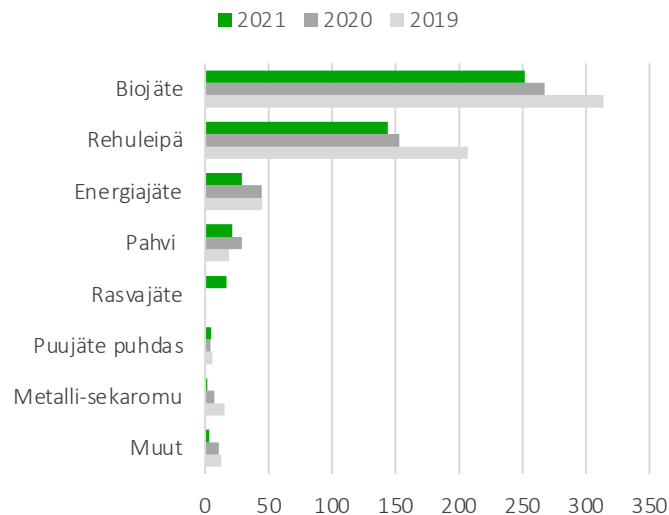
Pakkauksiin liittyvät asiat ovat oleellisia tuotteiden säilyvyyden lisäksi myös ympäristön kannalta. Linkosuolla onkin jatkettu pakkauksien kehittämistä, ja vuonna 2021 yrityksen asiantuntijat aloittivat pakkausyhdistyksen pitämän laajan koulutukseen, jossa käsitellään pakkauksia monesta eri näkökulmasta, aina materiaaleista ja painatuksesta koodeihin ja mitoittukseen asti.

Koulutus vahvisti Linkosuon asiantuntijoiden tietämystä alalla tapahtuvasta kehityksestä. Yksittäinen pakkaus on lopulta erittäin laaja kokonaisuus, johon liittyy useita puolia, joita ei tule helposti ajatelleeksi syventymättä asiaan. Antoisimmaksi koulutuksessa asiantuntijat nostavatkin oman näkökulman laajentumisen: Pakkauksia voi toteuttaa uskomattoman monella tavalla, ja tulevaisuus tarjoaa entistä parempia mahdollisuuksia kestäviin pakkausratkaisuihin.

LINKOSUON LEIPOMO

Linkosun Leipomon strategisena tavoitteena on ollut jo pitkään vähentää hävikin määrää. Tunnistamalla ne tuotantoprosessin vaiheet joissa hävikkiä syntyy ja kehittämällä niiden toimintaa, hävikkiä onkin leipomo puolella vähennetty jo huimat 250 000 kg neljän viime vuoden aikana. Vuonna 2021 leipomotoiminnasta syntyi hävikkiä keskimäärin 9 % kaikista materiaaliveirroista, joka tekee vuositasolla arviolta 395 tonnia hävikkiä.

Leipomon jätemäärät, tonnia



LINKOSUON KAHVILAT

Ravintoloiden hävikkimäärän seurannan kehittämistä on jatkettu vuonna 2021. Vaikka haastava koronatilanne on osaltaan viivästyttänyt toimenpiteiden toteuttamista, on tavoitteista pidetty kiinni ja kehitystyötä viety eteenpäin. Toistaiseksi hävikin seuranta on vaatinut paljon manuaalista työtä, joten olemme lähteneet **kehittämään** ravintola-alalla yleisesti käytössä olevaa tuotannonohjausjärjestelmää yhdessä palveluntarjoajan kanssa. Tavoitteena on automatisoida toimintaa ja päästä keräämään tietoa hävikistä raaka-ainetasolla, jolloin sen syntymistä pystytään ennaltaehkäisemään entistä paremmin.

Vuonna 2021 päätimme pitää Kahviloissa Hävikki-viikon, jolloin jokaisessa toimipisteessä punnitaan ja kirjataan syntyneet jätteet tarkkaan ylös niiden laadun mukaan. Koostettavaan kirjausraporttiin tulee lisätä myös toimenpiteet joilla syntynyttä hävikkiä aiotaan vähentää. Hävikki-viikko tullaan toteuttamaan vuoden 2022 aikana. Itsenäisen seurannan lisäksi suoritamme Kahviloissa kaksi kertaa vuodessa **sisäiset auditoinnit**, joissa seurataan syntynyttä hävikkiä ja sen kirjausta. **Tavoitteena on aiempien vuosien tapaan hävikin pitäminen alle kolmessa prosentissa.**

Kahvilamme ovat keränneet useampia kunniainnintoja ResQ Club -sovelluksen käyttöön liittyen. Sovelluksen kautta myytävät ruoka-annokset säästävät ilmastoa, ympäristöä ja asiakkaiden rahaa. Vuonna 2021 pelastimme ResQ-sovelluksen lähes 11 700 annosta hävikiltä. Annosmäärä vastaa yli 29 000 kg säästettyjä hiilidioksidipäästöjä. Kahvilapuolen lisäksi myös Leipomo torjuu hävikkiä erilaisten yhteistyökuvioiden kautta.

CASE

Moninaiset keinot hävikin ehkäisemiseksi

Tuotantovaiheen ennaltaehkäisyn lisäksi hävikkiin voidaan puuttua myös tuotantoketjun loppupäässä. Linkosun Kahvilat myyvät jäljelle jääviä ruoka-annoksia ResQ:n kautta, kun taas Leipomon puolella yhteistyötä tehdään Matsmartin ja Fiksuruoka.fi:n kanssa. Nämä toimijat myyvät tuotteita, jotka eivät esimerkiksi parasta ennen -päiväyksen mukaan enää kelpaa päivittäisruokakauppojen hyllyille.

Vaikka alalle on tullut lähivuosina monia uusia toimijoita ja ruokahävikin ehkäisyä on systematisoitu yksityisten toimijoiden kautta, Linkosuolla syötäväksi kelpaavat tuotteet eivät ole aiemminkaan päätyneet jätteeksi. Lahjoitustoimintaa on tehty jo vuosikymmen, ainoastaan jakelukanavat ovat vaihtuneet. Elintarvikehävikin lisäksi myös valmistuksessa syntyvä niin sanottu raaka-ainesivuvirta toimitetaan eläinrehuksi sekä biokaasun jalostukseen.

A group of people are gathered around a table, smiling and eating. In the foreground, a woman with long red hair is smiling and looking towards the left. She is holding a black bowl filled with food. To her left, a man with dark hair is smiling and looking at her. In the background, two other men are visible, one with glasses and a beard, and another in a yellow shirt. The table is set with various dishes, including a large salad, bread, and a bowl of soup. The atmosphere is warm and social.

Reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana

Monimuotoinen henkilöstö

25

Vuoden 2021 lopulla Linkosuolla työskenteli yhteensä 212 henkilöä: Linkosuon Leipomolla 68 henkilöä, Linkosuon Kahviloilla 137 henkilöä ja Linkosuo konsernissa 7 henkilöä. Lisäksi Kahvila työllistää joitakin erittäin satunnaisesti työskenteleviä ekstroja. Linkosuon Kahvilat työllistää erityisen paljon nuoria aikuisia, lähes 60 % henkilöstöstä on alle 35 vuotiaita. Pääosa työntekijöistä on naisia. Linkosuon Leipomon työntekijöistä sen sijaan suurin osa (40 %) on 35-44 vuotiaita, ja kaksi kolmasosaa työntekijöistä miehiä. Yhtiötasolla 70 % työntekijöistä on naisia ja 30 % miehiä.

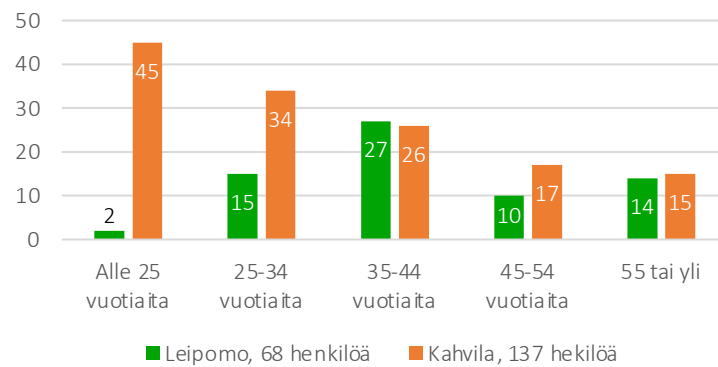
Myös työsuhteet eroavat Leipomon ja Kahviloiden puolella. Linkosuon Leipomossa 94 % työsuhteista on kokoaikaisia, kun taas Kahviloissa yli puolet (55 %) henkilöstöstä työskentelee osa-aikaisena. Lähes kaikki työsuhteet ovat vakituisia, 94 % sekä Leipomossa että Kahviloissa.

Sairauspoissaolo 4,5 %
Työtapaturmailmoituksia 7 kpl

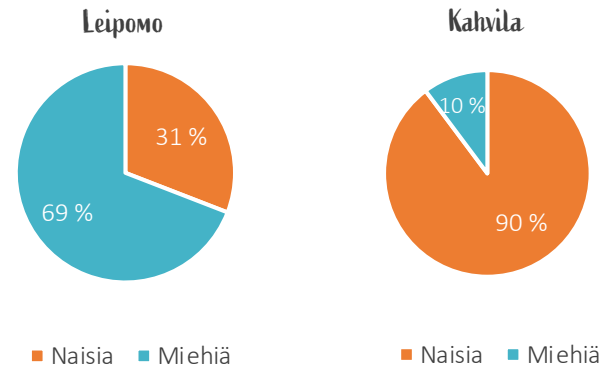
Sairauspoissaolot ja työtapaturmat sekä läheltä piti –tilanteet laskivat vuoden 2021 aikana. Yhtiön sairauspoissaoloprosentti oli vuonna 2021 4,5 %. Linkosuo Leipomon sairausoloprosentti oli 7,35 % ja Linkosuo Kahviloiden 2,58 %.

Leipomon puolella sattui vuoden aikana kolme työtapaturmaa. Kahvilan puolella työtapaturmia oli neljä, joista puolet sattuivat työmatkalla.

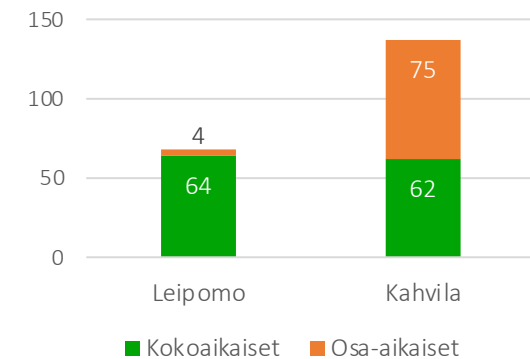
Henkilöstön ikäjakauma



Henkilöstön sukupuolijakauma



Työsuhteen laatu, kpl



CASE

Kesätyöntekijästä vakituiseksi

Tampereella sähkö ja automaatiotekniikan insinööriopintoja käyvä **Atte Aaltonen** työskentelee Leipomo Oy:n kunnossapitotimiin. Atte aloitti työskentelyn Linkosuolla kesätyöntekijänä 2020, ja takana on nyt kaksi täysipäiväistä kesää. Muina aikoina Atte työskentelee osa-aikaisena opintojen ohessa, ja tuuraa tiimissä aina tarvittaessa. Opiskelujen ja työn yhdistäminen on sujunut hyvin, ja Atte päättää itse pystyykö ottamaan tarjottuja työvuoroja vastaan.

Atte kertoo töitä olevan sopivasti, ja työilmapiirin olevan tiimissä hyvä. Atella oli entuudestaan koulutusta ja työkokemusta sähköalan työtehtävistä, mutta kokemus mekaanisista laitteista oli vähäistä. *”Sain onneksi hyvää opetusta työkavereilta ja työtä tehdessä on oppinut paljon uutta”*, Alastarolta kotoisin oleva Atte kertoo. Työ löytyi aikoinaan koulun kautta, kun Leipomolta ilmoitettiin oppilaitokselle vapaasta kesätyöpaikasta.

CASE

Töitä joustavasti urheilun ohella

22-vuotias **Emmi Jalonen** työskentelee jo neljättä vuotta Linkosuon Kahvilalla ammattimaisen lentopalloilun ohessa. Emmi kertoo, että joustava työnantaja ja ymmärrys kaksoisuran haasteellisuudesta edesauttavat työn ja urheilun yhteensovittamista: *”Täysin urheilun ehdoilla olen pystynyt työskentelemään, joka on tärkeä ja hieno asia.”* Emmi työskentelee Koskikeskuksen kahvilassa osa-aikaisena, mutta on tehnyt tarvittaessa vuoroja myös muissa toimipisteissä.

Aloittaessaan Emmillä ei ollut aiempaa kokemusta kahvilatyöstä, mutta perehdytys ja työsuhteen aikana saadut koulutukset ovat auttaneet kehittymään työssä. Urheilullinen Emmi pitää siitä, että työpäivien aikana tulee liikuttua paljon ja että jokainen työpäivä on keskenään erilainen. Linkosuon Kahvila oli hänelle selvä valinta töitä etsiessä, ja ylöjärveläisenä työskentely paikallisessa perheyrietyksessä on hänestä hieno asia.

Toimivat asiakassuhteet

27

LINKOSUON LEIPOMO

Linkosuo Leipomolla on asiakkaina suuria kaupan alan keskusliikkeitä, jotka arvostavat toimintavarmuutta ja täsmällisiä prosesseja. Tuotekehittely ja uusien, kuluttajia kiinnostavien tuotteiden tarjoaminen on tärkeää. Asiakassuhteita pidetään yllä asiakaskäynneillä, tapaamisilla ja muulla suoralla yhteydenpidolla.

LINKOSUON KAHVILAT

Linkosuo kahvilat ja ravintolat sijaitsevat kauppakeskuksissa ja toimistorakennuksissa, joiden vieraille ja työntekijöille tarjoamme lounas-, kahvila- ja kokouspalveluja. Toimimme vuokralla erilaisten asiakkaiden ja kumppaneiden tiloissa ja huolehdimme toimivista suhteista tilojen omistajien kanssa aktiivisesti.

Juhlapalveluitamme ja ravintoloitamme voivat käyttää tilaisuuksien järjestämiseen sekä yritykset että yksityishenkilöt. Näiden asiakkaiden kanssa yhteydenpito ja palautteen saaminen on välitöntä ja ajantasaista, jolloin voimme reagoida muutostarpeisiin nopeasti.

Seuraamme saamaamme palautetta aktiivisesti, jonka lisäksi toteutimme erillisen sidosryhmäkyselyn vuonna 2021. Asiakastyytyväisyys ja toimivat asiakassuhteet saivat erittäin hyvät arviot sekä kuluttaja- että yritysasiakkailta.

"Kahvilat ovat viihtyisiä ja tuotteet erinomaisen hyviä ja laadukkaan oloisia. Asiakaspalvelu on hyvällä tasolla."
-Kuluttaja-asiakas



HENKILÖSTÖN ARVOKYSELY

Toteutimme vuonna 2021 henkilöstöllemme arvokyselyn, osana strategian uudistusta. Linkosun Leipomon ja konsernin henkilöstö nostivat tärkeimmiksi yritystä eteenpäin vieviksi arvoiksi korkean laadun (tuotteiden, asiakaspalvelun ja turvallisuuden osalta), ihmisten ja ammattitaidon arvostamisen sekä tietoon perustuvat valinnat ja päätökset.

Kahvilan henkilöstö koki erityisesti vastuun ja välittämisen henkilöstöstä, korkean palvelun ja tuotteiden laadun sekä asiakasymmärryksen ja –tuntemuksen tärkeinä ja merkityksellisinä arvoina, joiden tulisi näkyä Linkosun kulttuurissa. Arvokyselyn tuloksia käytettiin hyödyksi muodostaessa uuden strategian arvoja.

Vuosi 2021 oli henkilöstökyselyn osalta väli vuosi. Henkilöstön työhyvinvointia seurataan kahden vuoden välein tehtävällä kyselyllä, joka toteutettiin viimeksi vuonna 2020.

KORONAN VAIKUTUKSET

Linkosuolla on laadittu koronasta johtuvia poikkeusohjeistuksia pandemian alusta, vuoden 2020 keväästä, saakka. Käsihygienia, turvavälit ja kasvomaskit ovat olleet osa jokaisen linkosuolaisen arkea kuluneena vuonna.

Tuotantotiloissa on porrastettu taukotilojen käyttöä ja käytössä on ollut myös tilapäinen taukotila kontaktien välttämiseksi. Niissä toimissa, joissa etätyöskentely on mahdollista, on noudatettu vuonna 2021 pääosin etätyösuositusta. Alueellisten rajoitusten ollessa tiukimmillaan toimistolla paikalla olevan henkilöstön määrää on seurattu ja pidetty enintään kuudessa henkilössä.

Koronatartuntojen määrä jäi koko vuoden 2021 aikana vain muutamii tartuntoihin molempien yhtiöiden puolella, eikä tartuntaketjujen leviämistä työpaikalla ei havaittu.

Jatkunut koronapandemia rajoitti tyky-päivien järjestämistä, eikä kvartaaleittain pidettäviä henkilöstötilaisuuksia pystytty järjestämään suunnitellusti.



Linkosuon Leipomon liikevaihto vuonna 2021 oli 11,3 miljoonaa euroa ja Linkosuon Kahviloiden 6,1 miljoonaa euroa. Linkosuo-konsernin liikevaihto pieneni vuodesta 2020 noin 3,3 % ollen 17,4 miljoonaa euroa vuonna 2021. Konserni maksoi vuonna 2021 palkkoja noin 5,4 miljoonaa euroa ja tuloveroja 5 743 €. Leipomon liikevaihdosta 21 % tulee viennistä mm. Baltiaan ja Ruotsiin. Viennin osuus väheni kaksi prosenttia vuodesta 2020. Vuonna 2021 Leipomon liiketulos oli 0 % ja Kahviloiden -5,7 %.

LINKOSUON LEIPOMO

Leipomon ja koko konsernin strategia uudistettiin vuonna 2021. Myyntiä ja markkinointia modernisoitu ja toiminnan digitalisointi korona-aikana edennyt nopeasti. Vuonna 2018 käynnistetty hävikin vähentämishjelman on ollut strategian prioriteetti. Vuodesta 2018 hävikkiä on vähennetty 600 tonnista 395 tonniin, eli yli 34 %.

Linkosuo noudattaa kaikessa liiketoiminnassaan lakeja ja säädöksiä. Eettinen liiketoiminta tarkoittaa, että toimimme korruptiota vastaan emmekä anna tai vastaanota lahjuksia. Kunnioitamme ihmisoikeuksia, kohtelemme henkilöstöämme yhdenvertaisesti ja pyrimme edistämään yhteiskunnallista tasa-arvoa. Tämän lisäksi kunnioitamme ympäristöä ja pyrimme jatkuvasti löytämään uusia työtapoja, jotka edistävät kestävän kehityksen toteutumista. Vuosittainen vastuullisuusraportointimme on osa avointa ja läpinäkyvää viestintäämme.

LINKOSUON KAHVILAT

Kahvila- ja ravintolatoiminnassa on kärsitty koronapandemian tuomista valtakunnallisista rajoituksista, kun kahviloita on jouduttu pitämään suljettuna tai toiminnassa rajoitetuin aukioloajoin. Kuluneena vuonna Kahvila Oy laajensi toimintaansa verkkokaupan puolelle. Haastavasta tilanteesta huolimatta Kahviloiden liikevaihtoa ja liiketulosta onnistuttiin parantamaan vuodesta 2020.

CODE OF CONDUCT - EETTISET TOIMINTAPERIAATTEET



1. Työolosuhteet, työturvallisuus

Työympäristö on turvallinen ja työntekijöiden käytössä on määräysten mukaiset sosiaalilaitat.



2. Työaika

Työaika noudattaa kunkin maan omia kansallisia lakeja ja sopimuksia.



3. Palkka ja edut

Palkat ja edut vastaavat vähintään kansallista lainsäädäntöä ja mahdollisia alakohtaisia sopimuksia.



4. Yhdenmukainen kohtelu

Kaikenlainen syrjintä, pelottelu, uhkailu, alistaminen, häirintä ja kiusaaminen ovat kiellettyjä.



5. Lapsityövoima ja nuoret työntekijät

Lapsityövoiman (alle 15-vuotiaat) käyttö on kiellettyä. Nuori työntekijä (alle 18-vuotiaat) ei saa tehdä yötyötä tai vaarallista työtä.



6. Pakkotyövoima

Kaikki työnteko on vapaaehtoista, ja työntekijät voivat vapaasti poistua työpaikalta työvuoron jälkeen.



7. Järjestäytyminen

Toimittaja kunnioittaa kaikkien työntekijöiden oikeutta järjestäytyä tai olla järjestäytymättä ammattiliittoon ja osallistua kollektiivisiin neuvotteluihin.



8. Liiketoiminnan eettisyys

Toimittaja noudattaa toimintaansa sovellettavia eettisiä lakeja ja asetuksia, esim. koskien lahjontaa, korruptiota, petosta ja muita kiellettyjä liiketoiminnan menettelyjä.



9. Ympäristö

Toimittaja noudattaa paikallisia ja kansallisia ympäristöä ja jätehuoltoa koskevia sääntöjä. Toimittaja on tietoinen ympäristövaikutuksistaan ja pyrkii vähentämään haitallisia ympäristövaikutuksiaan ja käyttämään resurssejaan tehokkaasti.



10. Toimittajan vastuu

Toimittaja ryhtyy toimenpiteisiin täyttääkseen tämän Code of Conductin vaatimukset sekä toteuttaakseen näitä vaatimuksia omassa toimitusketjussaan.



Vastuullisuus lukuina

Vastuullisuusohjelma

Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet

Kohti hiilineutraalia toimintaa

Reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana

Vastuullisuus lukuina

Vastuullisuuden avainluvut 2021

31

Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet

94,62 %

IFS FOOD -laatujärjestelmän
auditoinnin tulos

100 %

leipomotuotteista
valmistettu Suomessa

12

uutta tuotetta

Kohti hiilineutraalia toimintaa

- 250 tonnia

vähemmän tuotantohävikkiä vuodesta 2018

83 %

jätteistä hyötykäyttöön
ja 17% energiaksi

- 11,8 %

vähemmän
hiilidioksidipäästöjä

Reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana

212

työntekijää

17,4 M€

liikevaihto

14 %

tuloista viennistä

HIILIJALANJÄLKI

Linkosuon hiilidioksidipäästöt on laskettu GHG Protocol -standardien mukaisesti.

Linkosuon suorat hiilidioksidipäästöt (Scope 1) koostuvat maakaasun poltosta uunien ja toimitilojen lämmityksessä sekä yrityksen omistuksessa olevista autoista. Näistä kolme on kahviloiden huoltoautoja, joiden päästölaskennassa oletettiin niiden olevan dieselkäyttöisiä pakettiautoja, joita ajettiin täydellä kuormalla. Lisäksi kahviloiden omistuksessa on kaksi rahtiin käytettävää autoa, joiden oletettiin olevan pieniä jakelukuorma-autoja täydessä kuormassa.

Epäsuorat hiilidioksidipäästöt (Scope 2) koostuvat ostetun sähkön aiheuttamista päästöistä. Ostosähkön alkuperä oli Oomi. Päästöt laskettiin Suomen keskimääräisen sähköntuotannon päästökertoimen mukaan.

Välillisiin hiilidioksidipäästöihin (Scope 3) laskettiin mukaan ulkopuolisilta ostetut kuljetukset, joista leipomon rahdit oletettiin tehtävän suurilla jakelukuorma-autoilla täysillä kuormilla. Työntekijöiden laskuttamien työajojen päästöt laskettiin keskimääräisen bensiinikäyttöisen henkilöautopäästöjen mukaan.

LÄHTEET:

- 1. http://www.stat.fi/tup/khkinv/khkaasut_polttoaineluokitus.html
- 2. <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/tavaraliikenne/tieliikenne/padiesjakelu.htm>
- 3. <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/tavaraliikenne/tieliikenne/kajakpienijakelu.htm>
- 4. https://www.motiva.fi/ratkaisut/energiankaytto_suomessa/co2-paastokertoimet
- 5. <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/tavaraliikenne/tieliikenne/kajaksuurijakelu.htm>
- 6. <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/henkiloliikenne/tieliikenne/henkilautot/habens.htm>

SCOPE 1			CO ₂ -päästöt (kg CO ₂)	Osuus päästöistä (%)	Muutos-% vuoteen 2020 verrattuna
Maakaasun osto ¹	695 690	Nm ³	1 558 640	66,8	+ 14,8 %
Myyntiedustajien ajot ²	30 000	km	7 680	0,33	+ 172,2 %
Rahti kahviloihin ³	35 000	km	12 460	0,53	+ 3,7 %
Scope 1 yhteensä			1 578 780	67,7	+ 15,03 %
SCOPE 2					
Leipomon käyttämä sähkö ⁴	3 879	MWh	345 219	14,8	- 58,9 %
Kahviloiden käyttämä sähkö ⁴	901	MWh	80 156	3,4	- 23,4 %
Scope 2 yhteensä			425 375	18,2	- 54,9 %
SCOPE 3					
Leipomon rahdit ⁵	518 872	km	310 285	13,3	+ 0,6 %
Leipomon työajot km-korvauksista ⁶	73 338	km	11 661	0,50	- 32,4 %
Kahvilan työajot km-korvauksista	30 161	km	4 796	0,21	-
Scope 3 yhteensä			326 742	14,0	+ 0,36 %
Hiilidioksidipäästöt yhteensä			2 330 897		- 11,8 %

Taulukot ja raportointiperiaatteet

Tämä vastuullisuusraportti mukailee GRI-standardissa annettua ohjeistusta. Vastuullisuusraportissa keskitytään ainoastaan Linkosuo-konsernin määräysvallassa oleviin asioihin. Raportti kattaa saatavilla olevat vastuullisuusluvut, jotka liittyvät suoraan yhtiön omaan toimintaan. Vertailua on tehty vuosien 2019-2020 osalta.

YMPÄRISTÖTUNNUSLUVUT	2021	2020	2019
Tuotantomäärä (tonnia taikinaa)	4 390	4 620	4 886
Hiilijalanjälki (tonnia CO2e)	2 331	2 642	2 777
Hiilijalanjälki/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,53	0,57	0,56
Vedenkulutus (m3)	10 445	10 118	11 334
Vedenkulutus/tuotantomäärä (m3/tonnia)	2,4	2,2	2,3
Käytetyt raaka-aineet (tonnia)	3 104	3 450	3 543
Käytetyt raaka-aineet/tuotantomäärä (tonnia/kg)	0,71	0,75	0,73
Kokonaisjättemäärä materiaalikierrätykseen (tonnia)	392	415	501
Kokonaisjättemäärä energiahyötykäyttöön (tonnia)	80	97	117
Kokonaisjättemäärä/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,11	0,11	0,13

Ympäristötunnuslukujen laskenta on tehty taikinakiloa eikä lopputuotetta kohti, koska tuotteiden paistohäviö vaihtelee tuotteesta riippuen välillä 10-55%.

Lisätietoja Linkosuo:n vastuullisuudesta antaa Leipomo Oy:n toimitusjohtaja Jyrki Karlsson (jyrki.karlsson@linkosuo.fi) ja Kahvila Oy:n toimitusjohtaja Kati Ehrola (kati.ehrola@linkosuo.fi). Tämän vastuullisuusraportin on toteuttanut yhteistyössä Linkosuo:n kanssa 





EST. **LINKOSUO** 1936

Linkosuo-yhtiöt
PL 77
33101 Tampere

© EcoReal Oy 2022. Tämä asiakirja on tarkoitettu ainoastaan raportin tilaajalle eikä sitä saa luovuttaa eteenpäin. Tilaajalla on oikeus julkaista raportti omilla verkkosivuillaan.