



Aidon tuntee auringosta

Vastuullisuusraportti 2024

Linkosuo Oy

1.1.2025



Linkosuo-yhtiöiden vastuullisuusraportti 2024

Ripaus kekseliäisyyttä, kauhallinen rohkeutta.

Näin syntyi Linkosuon ainutlaatuinen tarina ja suomalaisten rakastetuimmat maut.

Linkosuo on 89-vuotias perheyrius, jonka omistavat edelleen yrityksen perustaneet suvut. Linkosuo Oy:n toiminta koostuu leipomosta, ravintola- ja kahvilatoiminnasta sekä juhla-, kokous- ja tapahtumapalveluista. Yritys työllistää yhteensä 201 työntekijää.

Me näemme, että kattava vastuullisuustyö on nykypäivän liiketoiminnan perusedellytys. Vastuullisuus onkin olennainen osa liiketoimintaamme niin strategisella kuin operatiivisella tasolla. Haluamme ymmärtää, miten toimintamme vaikuttaa ympäristöön, ihmisiin ja yhteiskuntaan ja kuinka voimme edistää niiden hyvinvointia.

Tässä raportissa tuomme esiin sitä työtä, jota päivittäin teemme vastuullisuuden eteen ja miten pitkäjänteinen vastuullisuustyömme näkyy keskeisissä vastuullisuuden mittareissamme vuonna 2024.

Raporttiamme raamittaa vuosien 2022-2025 vastuullisuuden tiekartta, joka on antanut suunnan tekemisellemme, mutta jota olemme uskaltaneet myös tarvittaessa päivittää ja uudelleen arvioida.

Sisällysluettelo

TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS

- Vuoden 2024 kohokohdat

VASTUULLISUUSOHJELMA

- Toimintaympäristö ja siihen vaikuttavat megatrendit
- Sidosryhmäyhteistyö
- Vastuullista toimintaa läpi arvoketjun
- Olennaiset vastuullisuusteemat
- YK:n kestävän kehityksen tavoitteet
- Vastuullisuuden tiekartta
- Vastuullisuuden tiekartta – Linkosuo konserni
- Vastuullisuuden tiekartta – Linkosuon leipomo ja kahvila
- Vastuullisuus toiminnassamme vuonna 2024

KORKEALAATUISET JA INNOVATIVISET TUOTTEET

- Hyvinvointia ja maukkaita makuelämyksiä
- Tuotekehitystä asiakastarpeista ponnistaen
- Tuoteturvallisuutta jatkuvalla seurannalla ja kehittämisellä
- Avointa ja selkeää viestintää

KOHTI HIILINEUTRAALIA TOIMINTAA

- Ympäristöstä huolehtien
- Hävikin minimointi
- Toimintamme kulmakivenä kotimaisuus ja paikallisuus
- Kestävät tuotteet raaka-aineista pakkauksiin

REILU JA TOIMIVA YHTEISTYÖ KAIKEN TAKANA

- Henkilöstö
- Työntekijäkokemus
- Toimivat asiakassuhteet

VASTUULLISUUS LUKUINA

- Vastuullista liiketoimintaa
- Kasvihuonepäästöt vuonna 2024
- Ympäristötunnusluvut

Toimitusjohtajan katsaus

3

Toimintaympäristömme muuttuu ja me sen mukana. Vuonna 2024 pelkistimme toimintamalliamme siten, että toimintamme keskiössä on ajatus yhdestä Linkosuosta.

Emme eriytä leipomo- ja kahvilatoimintaa seuraten ja viestien niistä kahtena erillisenä yhtiönä. Me kaikki olemme osa Linkosuota, toimimme vain erilaisilla toiminta-alueilla.

Lisäksi vuonna 2024 toimintamme laajeni myös uudelle toiminta-alueelle, kun lanseerasimme take away -tuoteperheen Ruokaisa eväs. Jännitimme, miten tuotteet löydetään ja otetaan vastaan, mutta ylpeänä voimme kertoa, että kuluttajat löysivät täytetyt leivät, patongit ja salaattit, pitivät niistä ja menekki oli jopa odotuksiamme suurempi. Vuoden aikana luovuimme joistakin kahviloistamme, mutta avasimme myös kaksi uutta lounasravintolaa Helsingin ytimeen, Café Esplanadin ja Ravintola Alvarin.

Viimein vuonna 2024 pandemian vaikutukset alkoivat olla takanapäin.

Edelleenkin tilanne ei ravintolatoiminnassa ole samanlainen kuin ennen pandemiaa, etätyö on jäänyt osittain pysyväksi toimintamalliksi ja Ukrainan sodan jälkeinen ostovoiman heikkeneminen heijastaa edelleen kuluttajien ravintolakäyttäytymiseen. Heikentynyt ostovoima näkyy myös muuten kuluttajien ostokäyttäytymisenä. Kuluttajat harkitsivat tarkasti ostopäätöksiään, jolloin snack-tuotteet saat-

toivatkin jäädä kaupanhyllyyn ostosten keskityessä peruselintarvikkeisiin.

Tavoitteenamme on vähentää oman toimintamme kasvihuonekaasupäästöjä ja tavoitella hiilineutraalia toimintaa. Oman toimintamme merkittävin ilmastovaikutus on käyttämällämme energialla, sillä toimintamme on kuivatuotteiden vuoksi energiantensiivisempää kuin yleensä leipomotoiminnassa.

Viime vuosina energian ja raaka-aineiden hinta on noussut reilusti. Tällä hetkellä hintataso on toistaiseksi pysynyt stabiilina, mutta on edelleen korkealla. Tästä huolimatta pidämme edelleen ilmastotavoitteistamme kiinni.

Viedäksemme tavoitteitamme eteenpäin olemme mukana ACE LIFE (Accelerating Climate Efforts and low-carbon investments in Finland) – EU-hankkeessa, jota koordinoi Suomen ympäristökeskus (SYKE). Me pääsimme hankkeeseen edustamaan elintarvikealan toimijaa. Hanke käynnistyi vuonna 2024 ja se kestää vuoteen 2030 saakka. Sen tuella aiomme vähentää kasvihuonekaasupäästöjämme mm. sähköistämällä uunimme ja etsimällä uusia energiaratkaisuja. Samalla selvitämme, voisiko Linkosuo luopua tulevaisuudessa fossiilisen energian käytöstä kokonaan.

Tarpeet vastuullisuuden kehittämiseen ja raportointiin ovat viime vuosina lisääntyneet sekä asiakkaiden odotusten että lainsäädännön

vaateiden vuoksi ja vuoden 2024 aikana tarpeemme vastuullisuuden hoitamiseen ja hallintaan kasvoivat merkittävästi. Vastuullisuus on aina ollut meille tärkeä osa toimintaamme ja olemme monella vastuullisuuden osa-alueella ja vastuullisuusraportoinnissa omaa kokoamme isompi toimija. Siksi olimme tähän muutokseen valmiimpia kuin moni muu yritys, mutta pystyäksemme hoitamaan sidosryhmiemme tarpeet haluamallamme tasolla, etsimme rinnallemme kumppanin, jolta saamme asiantuntevan tuen omalle vastuullisuustyöllemme. Uskomme, että nämä panostukset vastuullisuuteen ovat arvopohjamme lisäksi myös taloudellisesti kannattavia tekoja – jos eivät heti, niin pitkällä aikavälillä.

Vuonna 2021 loimme neljän vuoden tiekartan omalle vastuullisuustyöllemme. Asetimme tavoitteet ja suunnittelimme toimenpiteet.

Tuon tien olemme kohta kulkeneet loppuun. Välillä olemme huomanneet, että suuntaa on täytynyt hieman päivittää, kaikkea emme ole vielä saavuttaneet. Paljon olemme kuitenkin saaneet aikaan. Sen huomaa myös tutustuessa tähän vastuullisuusraporttiimme tai selatessa aikaisempia raporttejamme, olemmehan julkaisseet raportin jo usean vuoden ajan.

Meillä on nyt aika pysähtyä sen äärelle, mihin haluamme ja tähtäämme tästä eteenpäin?

Millaiset kunnianhimoiset tavoitteet asetamme ja millaiseksi näemme tulevan tiemme, kun

rakennamme uutta vastuullisuuden tiekarttaamme toteutettavaksi vuodesta 2026 eteenpäin.

Sen osaan jo nyt sanoa, että helpolla emme tule itseämme päästämään, millaiset ikinä konkreettiset tavoitteemme tulevat olemaankaan.



Jyrki Karlsson
toimitusjohtaja

Linkosuon toiminnan kulmakivet vuonna 2024

Liikevaihto
22,9 M €

Toimipisteitä:
Leipomo
12 ravintolaa
/ kahvilaa
Tuotantokeittiö

Kaksi uutta
toimipistettä
Cafe Esplanadi
ja Ravintola
Alvar

Henkilöstön
määrä: 201

Ruokaisa Eväs-
tuoteperheen
kehitys

Linkosuille
vuoden korkein
IFS Standard
-tulos
Suomessa!
99,67 %

Paahtoleipä-
linjan
valmistus
kolmeen
työvuoroon

100 %
Leivontaan
käytetystä
viljasta
kotimaista





Vastuullisuusohjelma

Toimintaympäristö ja siihen vaikuttavat megatrendit

Linkosuon liiketoiminta muodostuu leipomosta sekä ravintola- ja kahvilatoiminnasta.

Leipomomme sijaitsee Kangasalla ja ravintola- ja kahvilatoiminnat Pirkanmaalla ja pääkaupunkiseudulla.

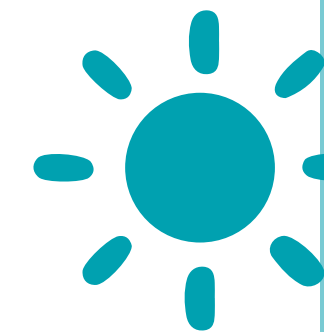
Vuoden 2024 aikana laajensimme toimintaamme lanseeraamalla take away -tuoteperheen Ruokaisa eväs, josta löytyy tällä hetkellä täytettyjä leipiä ja patonkeja sekä salaatteja.

Vastuullisuustiekartassamme olemme määrittäneet viisi toimintaamme vahvasti vaikuttavaa megatrendiä, joiden muutoksia sekä vaikutuksia toimintaamme seuraamme kokoajan ja tarvittaessa reagoimme havaitsemiimme muutoksiin.



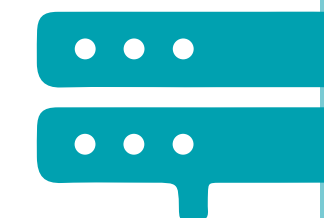
Hyvinvoinnin korostuminen

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.



Globaalisatio

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

Sidosryhmä-yhteistyö

Olemme tunnistaneeet olennaisuusanalyysissä 5 keskeistä sidosryhmää, joille teimme vastuullisuustiekarttamme rakentamisen yhteydessä sidosryhmäkyselyn selvittääksemme heidän vastuullisuuden liittyviä odotuksiaan.

Kaikki sidosryhmät kokivat meidän onnistuneen erityisesti tuotteidemme kotimaisuudessa ja laadussa. Tulevaisuudessa meidän toivottiin korostavan näitä ominaisuuksia entistä vahvemmin sekä kertovan vastuullisuustyöstämme vieläkin enemmän.

Lisäksi meidän toivottiin vähentävän hävikkiä, pienentävän yrityksemme hiilijalanjälkeä ja tavoittelevan hiilineutraaliutta.

Yhteistyökumppanit

Onnistumiset:

- Yrityksemme vastuullisuustyö
- Kotimaiset, turvallisia tuotteet
- Tuotteiden uudistaminen
- Hävikin vähentäminen
- Kierrätys ja jätehuolto

Yhteistyökumppaneiden mielestä Linkosuon henkilöstö on erittäin osaavaa, mutta yleisesti toiminnan asiakaslähtöisyyteen tulisi panostaa jatkossa enemmän. Lisäksi yhteistyökumppanit toivovat yrityksen kehittävän viestintäänsä avoimempaan suuntaan.

Tulevaisuuden odotukset:

- Hävikin nollaaminen
- Hiilidioksidipäästöjen vähentäminen

Kuluttajat

Onnistumiset:

- Kotimaiset, laadukkaat, turvalliset ja terveelliset tuotteet, tuotekehitys, asiakaspalvelu

Kuluttajat toivovat yrityksen panostavan toimittajien vastuullisuuteen, henkilöstön hyvinvointiin ja johtamiseen sekä lisäävän vastuullisuusviestintäänsä etenkin sosiaalisessa mediassa. Lisäksi kahvilatoiminnassa esiin nousi hävikin vähentäminen.

Tulevaisuuden odotukset:

- Hävikin minimointi sekä hävikkituotteiden ja -ruoan hyödyntäminen.
- Kierrätettävät pakkausratkaisut
- Hiilineutraalius

Henkilöstö

Onnistumiset:

- Kotimaiset, laadukkaat ja turvalliset tuotteet
- Jätehuolto ja kierrätys
- Yrityksen vastuullisuusraportointi

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 tekävän kehitystyötä hiilijalanjäljen pienentämiseksi.

Tulevaisuuden odotukset:

- Kestävempien pakkausratkaisujen kehittäminen, Hiilidioksi dipäästöjen vähentäminen tai pyrkimys hiilineutraaliuteen
- Raaka-aineiden kotimaisuusasteen kasvattaminen entisestään ja sen korostaminen viestinnässä

Yritysasiakkaat

Onnistumiset:

- Kotimaiset, turvallisia tuotteet
- Asiakassuhteet

Yritysasiakkaat toivovat Linkosuon panostavan jätehuoltoon ja kierrätykseen sekä vahvistavan konseptiaan terveellisten ja kotimaisten tuotteiden tarjoajana.

Tulevaisuuden odotukset:

- Terveellisten, kotimaisten tuotteiden entistä vahvempi korostaminen
- Hiilijalanjäljen pienentäminen

Omistajat

Onnistumiset:

- Kotimaisuus
- Tuotekehitys ja innovatiivisuus
- Jätehuolto ja kierrätys
- Yrityksen vastuullisuusraportointi

Omistajat toivovat Linkosuon kehittävän viestinnän avoimuutta sekä vastuullisuusviestinnän jatkuvuutta. Lisäksi toivotaan panostusta hävikin pienentämiseen prosesseissa, energiakartoitukseen sekä henkilökunnan viihtyvyyteen.

Tulevaisuuden odotukset:

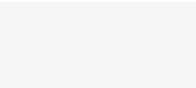
- Energiankulutuksen pienentäminen
- Hävikin vähentäminen
- Pakkausten uusiutuvien raaka-aineiden lisääminen.
- Hiilineutraali yritystoiminta

Vastuullista toimintaa läpi arvoketjun

Linkosuon toimitusketju ulottuu viljelijältä aina kuluttajiin asti. Olemme tunnistaneeet toimintaympäristömme vaikutusten ja sidosryhmien odotusten kautta meille olennaisimmat vastuullisuusnäkökulmat läpi koko hankintaketjumme sekä analysoineet niiden merkitystä sidosryhmille, ympäristölle sekä yritykselle tai yhteiskunnalle.

Nämä 12 olennaisinta näkökulmaa toimivat vastuullisuustyömme 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 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

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. Ravintoloiden ja kahviloiden hävikkiä vähennetään tarjonnan suunnittelulla ja ennakkoinnilla sekä alennuksilla päivän lopuksi.

Asiakkaat

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



Olennaiset vastuullisuusteemat

9

Arvoketjun tarkastelun ja sitä kautta tunnistettujen olennaisten vastuullisuusnäkökulmien 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. Seuraamme näiden tavoitteiden toteutumista säännöllisesti.

Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet

Haluamme tarjota asiakkaillemme **hyvinvointia terveellisten tuotteiden kautta**.

Varmistamme jatkuvan **tuotekehityksen**, joka lähtee liikkeelle kuluttajien odotuksista ja toiveista.

Toimintamme lähtökoh-
tana 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

10

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 tunnistanee 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 Pirkanmaan ja Pääkaupunkiseudun alueella

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	
		LINKOSUON LEIPOMO OY	LINKOSUON KAHVILA OY
Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet	Huolettomia herkkuhetkiä aidolla maulla ja rohkeilla kokeiluilla	- Lisäämme Hyvää Suomesta -merkin käyttöä 100 % leivontaan käytetystä viljasta on kotimaista - IFS Food -laatujärjestelmä on tehokkaassa käytössä - Alamme mittaamaan asiakastytyvääisyyttä (B2B) systemaattisesti (esim. 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 - Määrittelemme ja otamme käyttöön asiakaskohtaiset konseptit toimipisteille
		- Kuluttajatutkimus ja -ymmärrys ohjaavat uusien tuotteiden kehittämistä 100 % käytettävien raaka-aineiden alkuperästä on selvillä ja viestimme niistä asiakkaille	
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 - Liityimme kaukolämpöverkoston ja vähensimme maakaasun käyttöä - Sähköistämme tuotantomme osana EU:n pilottiprojektia (ACE LIFE)	- 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
		- Parannamme energiatehokkuuttamme vuoden 2021 energiakatselmusta hyödyntäen - Tutkimme ja testaamme erilaisia vaihtoehtoja kestävien pakkausratkaisujen varmistamiseksi - Vähennämme toimintamme päästöjä käyttämämme energian ja omistamiemme ajoneuvojen (scope 1 ja 2) osalta 30 % vuoden 2021 tilanteesta - Laadimme tiekartan hiilineutraalin toiminnan saavuttamiseksi vuoteen 2035	
Reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana	Elintarvikealan halutuin ja kiinnostavin työnantaja ja kumppani	- Lisäämme yhteistyötä Leipomon ja Kahviloiden välillä - Noudatamme hankinta-, kilpailutus- ja asiakassuhteissa hyviä kauppatapoja - Kehitämme organisaation johtamisjärjestelmää (esimiestyön laatuksiteerit) ja työnantajamielikuvaa - Kehitämme jatkuvasti perehdytysprosessejamme sekä tarkennamme tehtäväkohtaisia osaamiskriteerejä monitaitoisuuden lisäämiseksi - Tarjoamme henkilöstölle työterveyden kautta tukea savuttomuuteen - Kehitämme organisaation johtamiskykyä vastaamaan paremmin henkilöstön monimuotoisuutta - Yhtenäistämme koko yhtiön viestintää ja otamme viestinnässä huomioon suomen lisäksi myös muut kielet - Järjestämme säännöllisesti yhteisiä Town Hall -tiedonjakotilaisuuksia - Koko henkilöstöllä on mahdollisuus osallistua koulutukseen oman osaamisen kehitystarpeiden mukaisesti (1-2 pv/hlö/vuosi) - Tuemme henkilöstön työkyvyn ylläpitämistä ja virkistystoimintaa, päätimme kasvattaa Smartum-hyvinvointisaldon maksimimäärää vuodelle 2023	

Vastuullisuuden tiekartta

Linkosun konserni

2022

Toteutamme energiatehokkuustoimia tehdyn energiakatselmuksen perusteella

Kehitämme organisaation johtamisjärjestelmää (esimiestyön laatukriteerit) ja työnantajamielikuvaa

Tuemme henkilöstön työkyvyn ylläpitämistä ja virkistystoimintaa, päätimme kasvattaa Smartum hyvinvointisaldon maksimimäärää vuodelle **2030**

Tarkennamme tehtäväkohtaisia osaamiskriteerejä monitaitoisuuden lisäämiseksi

2023

Lisäämme yhteistyötä Leipomon ja Kahviloiden välillä

Yhtenäistetään koko viestintää 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 työntekijäkokemuksen tutkimukset.
- Kehitämme jatkuvasti perehdytysprosessejamme.

Vastuullisuuden tiekartta

Linkosun leipomo ja kahvila

13

2022

LEIPOMO

Liityimme kaukolämpöverkoston ja vähensimme maakaasun käyttöä

KAHVILA

Toteutimme ensimmäisen työntekijäkokemuksen tutkimuksen Seuraamme ja ennustamme tulosta päivä- ja kuukausitasolla

2023

LEIPOMO

Mittaamme yritysasiakastyytyväisyyttä systemaattisesti (esim. 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

Aloitamme tuotantomme sähköistämisen osana EU:n pilottiprojektia (ACE LIFE)

KAHVILA

Tavoitteenamme on pystyä tukemaan ravintolassa ja kahvilassa henkilöstön työkenkien hankintaa

Laajennamme toimintaa valtakunnantasolla

Määrittelemme ja otamme käyttöön asiakaskohtaiset konseptit toimipisteelle

2025

LEIPOMO

Hävikin määrä – 50 % vuoden 2021 tilanteesta

KAHVILA

Hävikin määrä – 70 % vuoden 2021 tilanteesta

Jatkuvat vuosittaiset tavoitteet

KAHVILA

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

LEIPOMO

- Lisäämme Hyvää Suomesta –merkin käyttöä
- 100 % leivontaan käytetystä viljasta on kotimaista
- IFS Food – laatujärjestelmä tehokkaass käytössä

Vastuullisuus toiminnassamme

vuonna 2024

14

Tiivistimme leipomon, ravintoloiden ja kahviloiden toimintaa yhdistämällä toimintoja ja siirtymällä viestinnässämme **yhden Linkosuon** alla tapahtuvaan viestintään.

100 % leivontaan käyttämästämme viljasta oli kotimaista.

Investoimme mittavasti tuotantokeittiöömme rakentaen sinne uudet **lämpötilasäädellyt kylmävalmistustilat**.

Olemme mukana **ACE LIFE –EU-hankkeessa**. Hanke alkoi vuonna 2024 ja vuoden aikana lähdimme suunnittelemaan toimenpiteitä toimintojemme sähköistämiseksi ja päästöjen vähentämiseksi.

Sekä sähkön-, veden- että hävikin määrä ovat **pienentyneet** valmistusmäärään suhteutettuna edelliseen vuoteen verrattuna.

Hävikin määrä on vähentynyt leipomossa -15 % vuodesta 2021.

Saavutimme IFS FOOD 8 – laatujärjestelmän auditoinnissa ennätysellisen hyvän tuloksen **99,67 %**. Ne olivat vuoden korkeimmat pisteet **koko Suomessa**.

Myimme ravintoloistamme **8000 annosta** ResQ –sovelluksen kautta.

Olemme edenneet päämäärätietoisesti kohti vastuullisuuden tiekarttamme tavoitteita.

Kaikkia tavoitteitamme emme ole saavuttaneet, yksi näistä on vuodelle 2024 asetettu tavoite työjalkineiden hankinnan tukemisesta ravintoloiden ja kahviloiden työntekijöille.

Rakennamme uutta **vastuullisuuden tiekarttaa vuosille 2026-2030** ja samalla luomme tiekarttaa hiilineutraalin toiminnan saavuttamiseksi vuoteen 2030 mennessä.

Kehitimme ja kasvatimme ravintoloidemme **salaatti-valikoiman ja lämpimien kasvislisäkkeiden tarjontaa**.





Korkealaatuiset ja
innovatiiviset tuotteet

Hyvinvointia ja maukkaita makuelämyksiä

Me Linkosuolla haluamme tarjota terveellisiä ja herkullisia hetkiä.

Esimerkiksi ruis- ja kauralastuissamme on 50 % vähemmän rasvaa kuin perunalastuissa. Tuotteemme lähtökohta on aidot, hyvät maut, jotka sopivat nautittaviksi sekä arjen että juhlan herkkuhetkissä.

Ravintoloissa ja kahviloissa tarjoamme laadukkaita, terveellisiä ja maittavia lounaita. Haluamme tukea ravitsemussuositusten mukaista syömistä ja sen vuoksi suunnittelemme lounaamme niin, että ateria on helppo koota suositusten mukaiseksi. Sen vuoksi olemme vuoden 2024 aikana kehittäneet erityisesti lounasravintoloidemme salaattivalikoimaa ja lisänneet lämpimien kasvien ja vihannesten määrää.

Panostamme raaka-aineiden sesonkeihin ja kotimaisuuteen. Olemme jaksottaneet ravintoloiden ja kahviloiden toiminnan kolmeen jaksoon, jotka tukevat satokausia ja tuotteissa käytettävien raaka-aineiden sesonkeja. Kuuntelemme asiakkaidemme toiveita tarkasti ja kehitämme tarjontaamme ja valikoimaamme tämän pohjalta.

CASE - HYVINVOINNIN TEEMAVIIKOT

Päivän tärkein lounas

Me panostamme myös asiakkaiden hyvinvointiin. Vuonna 2024 teimme kokonaisvaltaista hyvinvointia tukeva teema kokonaisuuden "Päivän tärkein lounas".

Yksinkertaisuudessaan se tarkoittaa sitä, että meillä nautittu lounas on päivän kohokohta ja monipuolisuudessaan se täyttää jokaisen asiakkaan hyvinvoinnin tarpeet.

Oli kyse sitten herkullisuudesta, terveellisyydestä, tai siitä, että asiakas voi hetkeksi istahtaa ystävien kanssa keskustelemaan ilman kiirettä.

Teeman aikana tarjoamme enemmän kasvisruokia, kevyempiä salaattinkastikkeita, "hyvinvointishotteja" sekä vähennämme punaista lihaa ruokalistoillamme.

Tuotekehitystä asiakastarpeista ponnistaen

17

Tuotekehityksemme lähtökohta on asiakkaidemme kuuntelu ja heidän tarpeisiinsa vastaaminen sekä toimialamme tarkka seuraaminen.

Vuonna 2024 päätimme yhdistää eri tiimiemme tuotekehitysosaamisen laajentaaksemme näkemyksiämme ja löytääksemme ihan uusia ajatuksia. Niitä kokosimme muun muassa ideointipäivässä, johon osallistimme tuotekehitystiimimme lisäksi myös muuta henkilöstöämme sekä hallituksen.

Vuoden aikana lanseerasimme useita uusia tuotteita. Kuivaleipävalikoimamme laajeni Väinämöisen saaristolaisnapeilla sekä Jyvävarrasleivällä. Paahtoleipävalikoimamme kasvoi valkosipulipaahtoleivällä ja snacks-valikoimaamme tuli uusia makuvariantteja sekä ruis- ja kaurasipseihin että Linkosuo x Poppamies snacks -tuotteisiin. Laajennuimme vähittäiskaupassa uuteen tuoreryhmään uusilla tuoreilla take away -tuotteilla.

Vuoden 2024 aikana avasimme kaksi uutta toimipistettä, Café Esplanadin ja Ravintola Alvarin. Näiden uusien toimipisteiden avulla teimme mittavaa tuotekehitystä ravintola- ja kahvilapalveluissamme.

Lisää makuja ruis-,
kaura- ja Poppamies
-snackseihin

Väinämöisen
saaristolaisnappi ja
Jyvävarrasleipä

Valkosipuli
-paahtoleipä

CASE - RUOKAISA EVÄS

Merkittävä tuotekehityksemme tulos vuonna 2024 oli Ruokaisa Eväs -tuotesarjan lanseeraus. Se edellytti niin tuote- kuin prosessikehitystä sekä tuotantokeittiöömme valmistustilan uudistamista.

Ruokaisa eväs -tuotteisiin kuuluu täytettyjä patonkeja, kerrosleipiä, salaatteja sekä erilaisia välipaloja ja niitä löytyy päivittäistavara-kaupoista ja liikenneasemilta Pirkanmaalta, Uudeltamaalta ja Varsinais-Suomesta.



Tuoteturvallisuutta jatkuvalla seurannalla ja kehittämisellä

Elintarvikeyrityksen toiminnan perusta ovat turvalliset ja laadukkaat tuotteet. Tuoteturvallisuus varmistetaan kaikissa toiminnan vaiheissa tuotekehityksestä valmistukseen ja jakeluun.

Leipomolla on käytössämme on IFS FOOD 8 -laatu-järjestelmä, jonka mukaisesti henkilöstöä koulutetaan säännöllisesti ja toimintaa arvioidaan kriittisesti sekä sisäisillä arvioinneilla että toimittaja-arvioinneilla.

Tavoitteenamme on ylläpitää IFS FOOD 8 -laatu-järjestelmän korkeinta, yli 95 % tulosta. Vuonna 2024 tulos oli ennätyksellisen hyvä 99,67 %, mitkä olivat vuoden korkeimmat pisteet koko Suomessa.

Vuonna 2024 teimme mittavan uudistuksen tuotanto-keittiössämme ja rakensimme uudet tarkoin lämpötilasäädellyt kylmätuotantotilat.

Linkosuoille vuoden korkein
IFS Food Standard
-tulos Suomessa!

99,67 %

Koska tilojen suunnittelussa ja toiminnassa haluttiin kiinnittää erityistä huomiota tuoteturvallisuuteen ja rakentaa ne korkean hygieniatilan mukaisiksi, kävimme jo suunnittelu-vaiheessa keskustelua valvontaviranomaisen kanssa.

Näin saimme arvokasta käytännönäkemystä mahdollisimman hyvän lopputuloksen

aikaan saamiseksi sekä tilasuunnitteluun että laitevalintoihin siten, että niissä on huomioitu niin elintarvikehygieniä, puhtaanapito kuin tuoteturvallisuuskin toimivan tuotantoprosessin lisäksi.

Uudistus oli merkittävä ja tärkeä investointi tuoteturvallisuuteen ja tärkeä osa Ruokaisa eväs -take away tuoteperheen lanseerausta ja laajentamista. Ravintola- ja kahvilatoiminnassa tavoittemme on saada kaikissa yksiköissämme elintarvikevalvonnan Oiva-tarkastusten tulos Oivallinen. Tämän saavuttamiseksi kaikista arvioiduista osa-alueista on saatava paras mahdollinen tulos, sillä lopullisen arvosanan määrittää heikoin osa-alue.

Kehitämme, seuraamme ja arvioimme tuotteidemme ja toimintamme laatua laatu-järjestelmän mukaisesti jatkuvan parantamisen periaatteella. Yhtenä kehityskaskeleena otimme syksyllä 2024 ravintoloissamme ja tuotantokeittiössämme käyttöön uuden digitaalisen omavalvontajärjestelmän, joka helpottaa ja parantaa omavalvonnan toteuttamistamme. Vuoden aikana veimme järjestelmän käyttöönottoa eteenpäin myös leipomossamme, jossa se otettiin käyttöön vuoden 2025 alusta.

Avointa ja selkeää viestintää

19

Vuonna 2024 yhdistimme markkinoinnin tiimimme ja näin saimme eri osaamisemme monipuolisesti käyttöömmä ja pystymme viestimään asiakkaillemme yhtenäisesti kaikista toiminnastamme niin ravintoloiden, tuotantokeittiömmä kuin leipomon osalta. Sosiaalisessa mediassa viestimme nykyisin kaikista Linkosuon asioista yhteisten kanavien kautta.

Kuluttajille viestimme pääasiassa verkkosivujen ja sosiaalisen median kautta. Verkkosivuilla ja sosiaalisessa mediassa kerromme yrityksemme ajankohtaisista asioista, uusista tuotteista ja toiminnastamme. Tämän lisäksi kuluttajia innostetaan tuotteiden käyttöön erilaisilla resepteillä ja käyttövinkeillä.

Järjestämme ravintoloissamme vuoden mittaan erilaisia teemapäiviä, joissa pääsemme kohtaamaan asiakkaita. Vuonna 2024 järjestimme esimerkiksi ”Päivän tärkein lounas”-kampanjan. Sen avulla halusimme kertoa asiakkaillemme, että tarjoamme heille monipuolisia, ravitsemussuosittelun mukaisia, Suomessa valmistettuja lounaita.

Kuluttajat voivat antaa meille palautetta www-sivujemme asiakaspalautesivun kautta. Tämän lisäksi niin kuluttajat, työntekijät kuin sidosryhmät voivat kertoa meille anonyymisti whistleblowing-kanavan kautta, mikäli heille on syntynyt epäily väärinkäytöksestä tai epäeettisestä tai laittomasta toiminnasta yrityksessämme.

Sisäisessä viestinnässä tavoitteenamme on läpinäkyvyys ja tasavertaisuus. Se, että viestimme työntekijöillemme oikea-aikaisesti, yhdenmukaisesti, yksiselitteisesti ja selkeästi. Tähän olemme panostaneet luomalla käytänteitä ja ottamalla käyttöön välineitä, jotka edesauttavat tavoitteitamme. Tätä kehitystyötä jatkoimme myös vuonna 2024.

CASE - HUKKASIPSI VIESTII VASTUULLISUUDESTA

Kuluttajaviestinnässämme kulkee mukana Hukkasipsi. Hukkasipsi luotiin alun perin viestimään Linkosuon ravintoloiden hävikkiviikoista.

Vuonna 2024 päätimme laajentaa Hukkasipsin viestintäaluetta ja nykyisin Hukkasipsi toimii kuluttajille suunnatun vastuullisuusviestintämme keulahahmona

Hillitöntä
hävikin
hupenemista!



linkosuo.fi



Instagram



Facebook



TikTok



Linkedin



Kohti hiilineutraalia
toimintaa

Ympäristöstä huolehtien

21

Ruokaketjun osana toimiminen tarkoittaa suurta vastuuta myös hyvinvoivasta luonnosta, josta raaka-aineemme ovat riippuvaisia.

Me Linkosuolla haluamme huolehtia ympäristöstämme niin omassa toiminnassamme kuin arvoketjussamme. Keskeiset vaikutuksemme kohdistuvat kasvihuonekaasupäästöihin sekä energian, veden ja materiaalien käyttöön, joita seuraamme säännöllisesti.

Tavoitteenamme on oman toiminnan (Scope 1 ja 2) hiilineutraalius vuoteen 2035 mennessä. Oman toimintamme hiilijalanjälki koostuu sähkön, lämmön ja höyryn käytön sekä kuljetusten ja työmatkojen aiheuttamista päästöistä. Näistä suurimmat vaikutukset ovat tuotannon energiapanoksilla, joihin olemme keskittäneet kehittämistoimenpiteemme.

Koska muutokset edellyttävät rahallisia ja ajallisia panoksia sekä tuotannonsuunnittelua, ne eivät tapahdu

hetkessä, vaan viemme niitä askel kerrallaan suunnitelmamme mukaisesti eteenpäin.

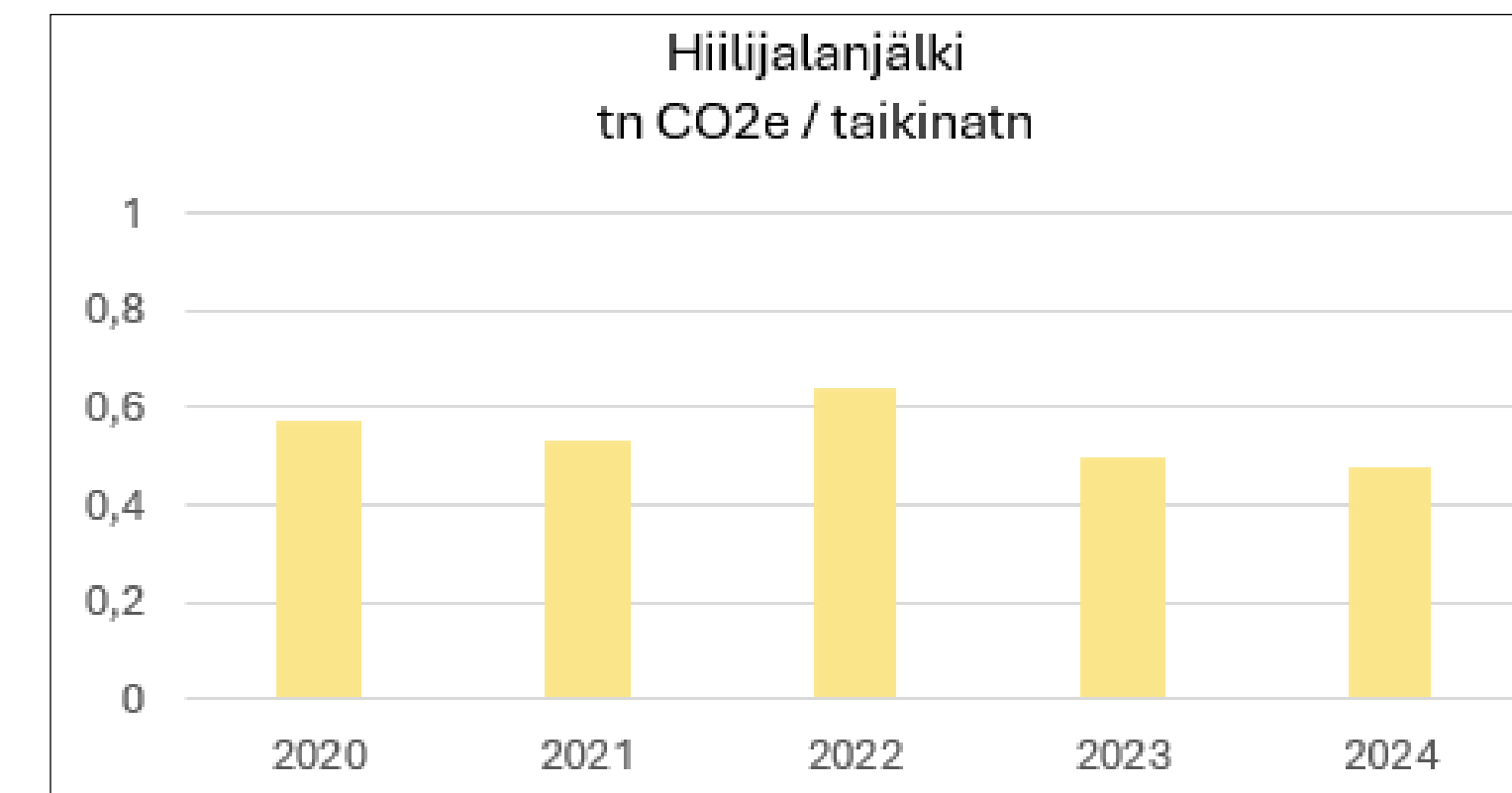
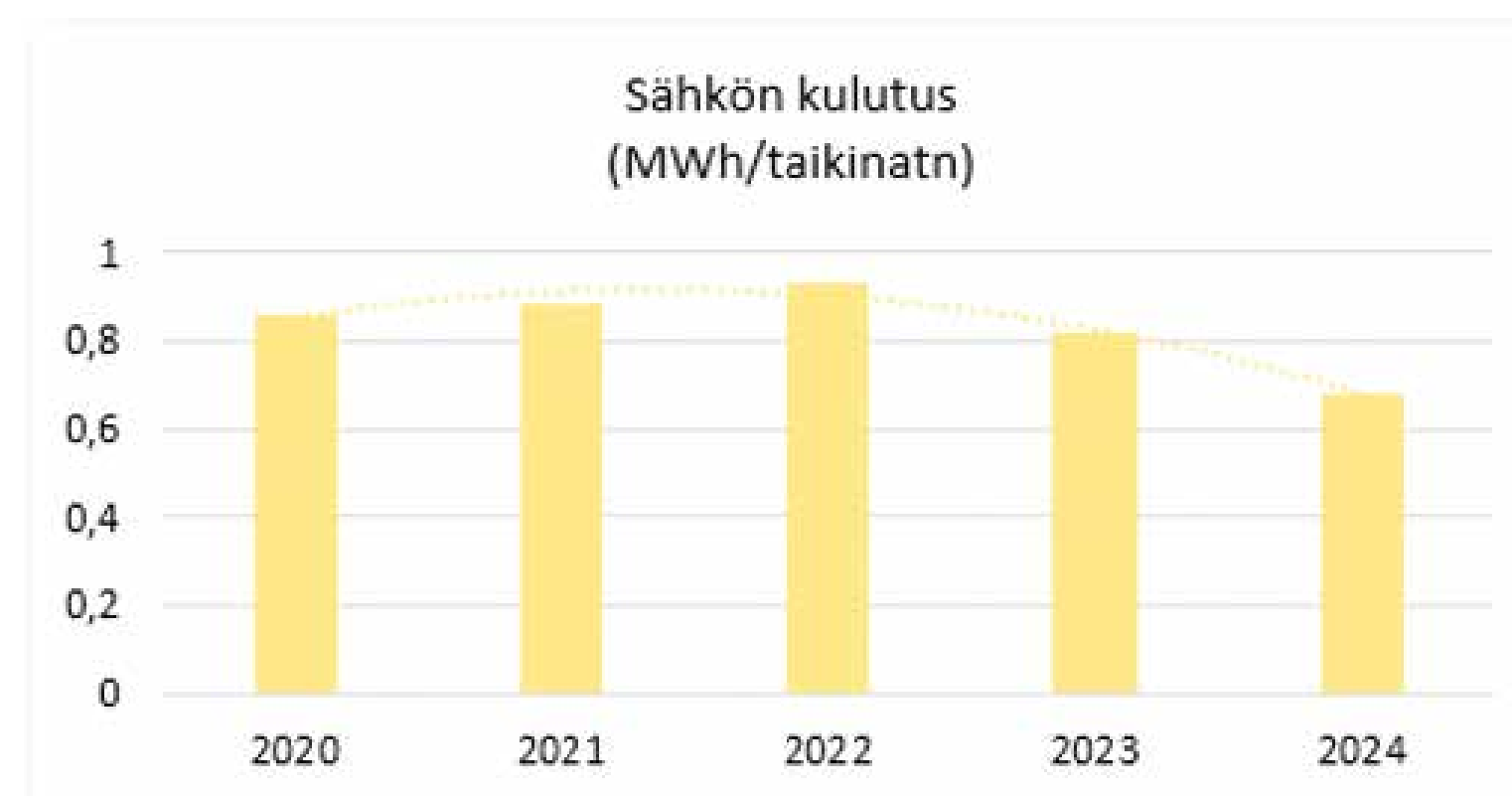
Merkittävä investointi oli lämmityksessä siirtyminen maakaasusta kaukolämpöön, mikä puolitti kaasun tarpeemme. Maakaasu on edelleen käytössä osassa uuneistamme, mutta selvitämme mahdollisuutta luopua sen käytöstä lähivuosina joko siirtymällä sähköuunien käyttöön tai vaihtoehtoisesti hankkimalla biokaasua.

Tuotantomme toimintavarmuuden varmistamiseksi teimme mittavan saneerauksen leipomomme paahtoleipälinjaan vuoden 2024 aikana. Tuotantovolyymin kasvaessa, siirryimme myös valmistamaan paahtoleipiä kolmeen työvuoroon. Nämä ja muut tuotannon kehittämisen toimenpiteet ovat tehostaneet toimintaamme siten, että sähkön- ja vedenkulutus sekä hävikin määrä taikinatonnia kohti on pienentynyt.

Tuotantovolyymin kasvusta huolimatta olemme pystyneet jopa hieman pienentämään leipomon tuotantoon suhteutettuja kasvihuonepäästöjä.

Vuonna 2024 Linkosuon leipomossa kulutettiin vettä edellistä vuotta vähemmän sekä kokonaismäärällisesti että tuotantomääriin suhtautettuna. Tähän on vaikuttanut tuotannon tehostuminen sekä hävikin vähentyminen.

Vaikka tarkastelussa käytetään taikinatonnia eikä valmista tuotetta, osaltaan tulokseen vaikuttaa myös kuivat tuotteiden ja paahtoleipien suhde, sillä paahtoleipien valmistuksessa käytetään merkittävä määrä vesihöyryä. Toimintamme tarkat tunnusluvut vuodelta 2024 löydät raportin lopusta.

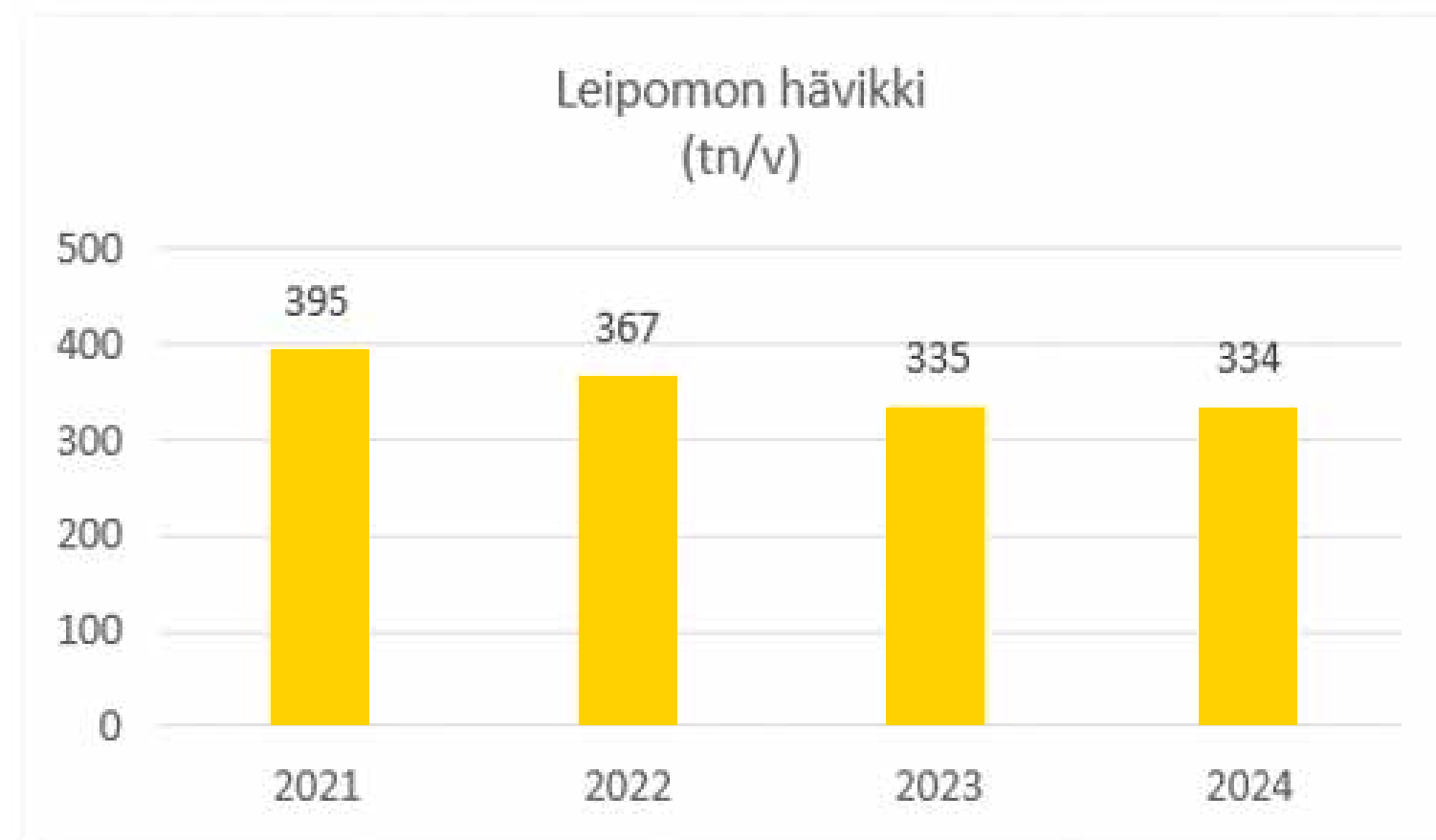


Hävikin minimointi

Pitkäaikaisena tavoitteenamme on hävikin määrän jatkuva vähentäminen.

Seuraamme toiminnassamme syntyvän hävikin määrää ja etsimme ratkaisuja sen vähentämiseksi. Hävikin vähentäminen on henkilöstön yhteinen asia ja käsitellemme kertyneen hävikin määrää ja siihen vaikuttaneita tekijöitä säännöllisesti viikkopalavereissamme.

Pitkäjänteinen työmme onkin tuottanut tulosta ja olemme viimeisen neljän vuoden aikana vähentäneet hävikin määrää leipomossa joka vuosi, yhteensä noin 15 %, eli noin 61 000kg. Leipomotoiminnassamme syntyvä biojäte hyödynnetään nykyisin biopolttoaineen raaka-aineena. Muita jätejakeita kertyy vain vähän ja ne kierätetään tehokkaasti.



Ravintola- kahvilatoiminnassa minimoimme ruoka-hävikin määrää ennakoimalla menekkiä ja valmistamalla ruokaa vain tarvittavan määrän. Teemme tarkkaa hävikkiseurantaa kaikissa toimipisteissämme päivittäin.

Muutaman kerran vuodessa kaikissa toimipisteissä tehdään tehostettu seuranta, jolloin punnitsemme ja kirjaamme kaiken kertyneen jätteen ja ruokahävikin määrän ylös kahden viikon ajan. Käymme havaintomme yhdessä henkilökunnan kanssa läpi ja sovimme toimenpiteistä hävikin määrän vähentämiseksi.

Koska asiakasmääriä ja menekkiä ei voida tarkasti ennustaa, ruokahävikkiä syntyy ravintola- ja kahvilatoiminnassamme väistämättä. Tästä syystä ravintoloissamme ja kahviloissamme on ollut vuodesta 2019 asti käytössä ResQ-sovellus. Sen kautta myymme ylijäänyttä ruokaa edullisempaan hintaan ja näin pienennämme ruokahävikin määrää.

Viiden vuoden aikana olemme onnistuneet myymään kertynyttä hävikkiruokaa asiakkaillemme noin 58 000 annosta. Vuonna 2024 myimme ResQ-sovelluksen kautta noin 8 000 annosta. Se on noin 43 % vähemmän, kuin vuonna 2023. Tämä ei kerro suuremmasta hävikin määrästä, vaan pienemmästä määrästä yli jääneitä annoksia.

15-vuotias keustosuosikki sai alkunsa tarpeesta vähentää hävikkiä



Lähes jokaisen suomalaisen tuntemat Linkosuon Ruissipsit täyttivät 15-vuotta vuonna 2024. Suomalaisten rakastamien Ruissipsien tarina alkoi tarpeesta vähentää reikäleivän tuotannossa syntynyttä hävikkiä, joka syynä olivat reikäleivän keskiöt.

Nykyisin tuote on yksi Linkosuon päätuotteista. Makuvaihtoehtoja on kehitetty kymmeniä erilaisia, mutta suomalaisten keustosuosikkeja ovat aito ruis, sour cream ja valkosipuli.

Vuonna 2024 juhlistimme Ruissipsin juhlavuotta Ruisguru -kampanjalla.

Toimintamme kulmakivenä kotimaisuus ja paikallisuus

Tavoitteenamme on, että 100 % leivontaan käytetystä viljasta on kotimaista ja Avainlippu sekä Hyvää Suomesta -merkki on käytössä mahdollisimman monessa tuotteessamme. Hyvää Suomesta -merkki voidaan myöntää sellaisille tuotteille, jotka on valmistettu ja pakattu Suomessa ja joiden raaka-aineista vähintään 75 % on kotimaista.

Viljat ovat leipomotuotteidemme pääasiallisia raaka-aineita ja hankimme ne Suomesta aina kun se on mahdollista. Vuonna 2024 kaikki leivontaan käytetty vilja oli 100 % kotimaista.

Raaka-aineiden kotimaisuusaste ja siten lyhyemmät toimitusketjut helpottavat meitä varmistamaan toiminnan vastuullisuudessa koko toimitusketjussa.

Myös ravintola- ja kahvilatoiminnassa suosimme kotimaisia raaka-aineita ja huolehdimme alkuperäselvityksistä ja -merkinnöistä viranomaisvaatimusten mukaisesti.

Ravintola-, kahvila- ja cateringtarjoiluissamme punainen liha ja siipikarja ovat kotimaisia. Saatavuushaasteiden vuoksi ruokalistalla olevat lammas- ja riistaruoat ovat toisinaan ulkomaalaista alkuperää. Käyttämämme kala on vastuullisesti pyydetty ja kasvatettu, sekä MSC -sertifioitu. Juuresten ja kasvien osalta noudatamme sesonkiajattelua, joka tukee tuoreiden ja kotimaisten raaka-aineiden käyttöä.

100 % leivontaan
käytetystä viljasta
kotimaista

Vietämme
ravintoloissamme
vuosittain suomalaisen
ruoan päivää

100 % tuotteista
valmistettu ja pakattu
Suomessa



Kestävät tuotteet raaka-aineista pakkauksiin

24

Huomioimme vastuullisuuden kaikissa hankinnoissamme arvioiden hinnan ja laadun lisäksi toimittajien vastuullisuutta. Olemme laatineet vastuullisuuden eri osa-alueet kattavan Code of Conduct -sopimuksen, johon vaadimme toimittajiemme sitoutuvan.

Tiedostamme palmuöljyn vastuullisuuteen liittyvät haasteet ja jatkuva tavoitteemme on vähentää sen käyttöä ja lisätä sertifioitua raaka-aineen määrää.

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



CODE OF CONDUCT

- EETTISET TOIMINTAPERIAATTEET

1. Työsuhteet, työturvallisuus

Työympäristö on turvallinen ja työntekijöiden käytössä on määräysten mukaiset sosiaalityilat.

2. Työaika

Työaika noudattaa kunkin maan omia kansallisia lakeja ja sopimuksia.

3. Palkka ja edut

Palkka 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 sopivia eettisiä lakeja ja asetuksia, esim. koskien lahjontaa, korruptiota, petosta ja muita kiellettyjä liiketoiminnan menettelyjä.

9. Ympäristö

Toimittaja noudattaa paikallista ja kansallista 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.

Leipomotuotteidemme pakkausmateriaalit ovat pääasiassa kartonki, aaltopahvi sekä erilaiset muovi- ja kuitupohjaiset monikerroslaminaatit. Kahviloiden ja ravintoloiden kertakäyttöiset muovimateriaalit olemme korvanneet joko kierrätettävällä RPET-muovilla tai biopohjaisilla materiaaleilla.

Pakkausmateriaalien osalta katseemme ovat jo tulevaisuuden lainsäädännössä. Etsimme, arvioimme ja kehitämme pakkausratkaisujamme osana toimintaamme, että pakkaukset olisivat tulevaisuudessa mahdollisimman kierrätettäviä, mutta ne täyttäisivät myös tarpeemme säilyvyysajan ja tuoteturvallisuuden osalta. Näiden yhdistäminen vaatii kehitysprosessia, aikaa ja tietoa. Parhaan tietotaidon saavuttaaksemme yhdistämme kehitystyössä henkilökuntamme eri osa-alueiden ammattitaitoa löytääksemme toimivimmat ratkaisut. Vaikka lainsäädäntö on vasta muuttumassa, kansainväliset asiakkaamme toivovat jo tälläkin hetkellä pakkausmateriaaleihin vielä tulevia vaateitakin korkeampaa kierrätettävyydestä.

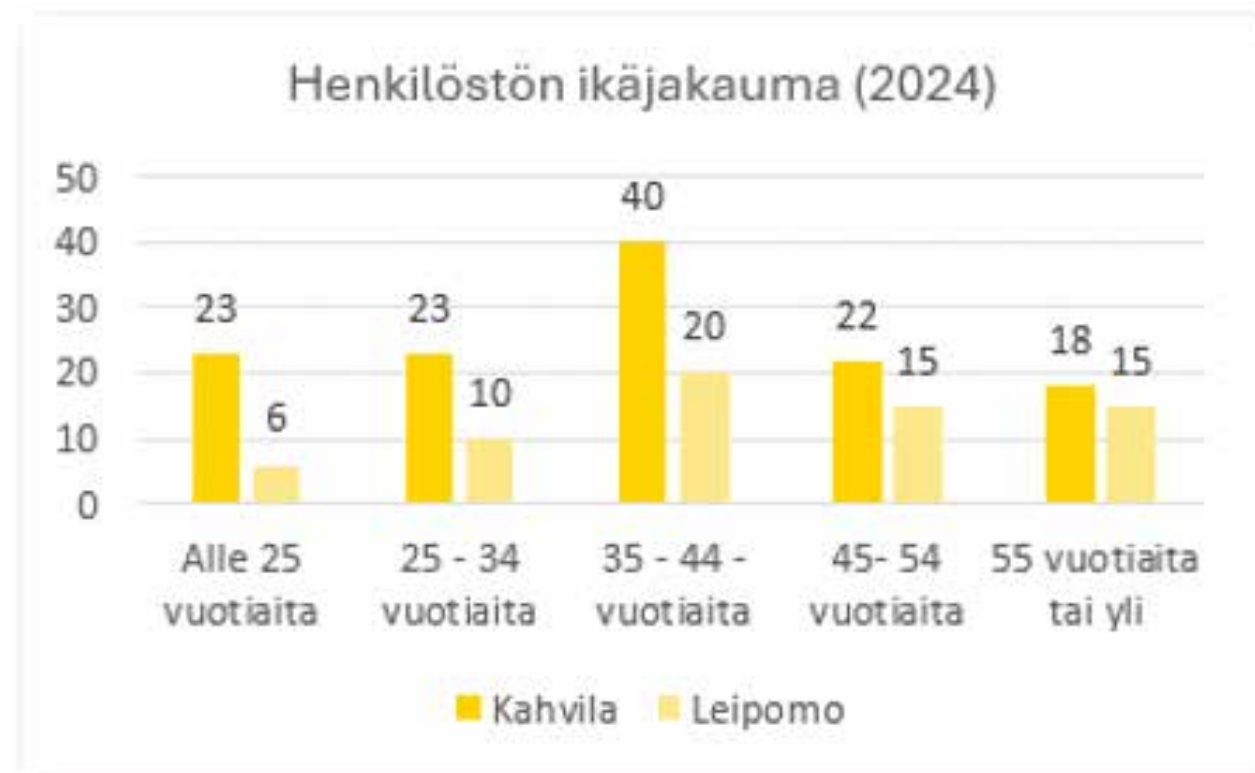
Kierrätettävyys vaateiden lisäksi seuraamme metsäkatoasetuksen etenemistä ja huomiomme sen omassa toiminnassamme vaatimusten mukaisesti. Pakkausmateriaaleissamme tulemme lisäämään sertifioitujen puupohjaisten raaka-aineiden määrää.

A photograph of a food processing facility. Two workers in white uniforms and hairnets are standing next to a large industrial machine. The machine has multiple levels and is processing food items, possibly dumplings or small pastries. A large orange circle is overlaid on the left side of the image, containing white text.

**Reilu ja toimiva
yhteistyö
kaiken takana**

Työntekijämme jakautuvat kahteen hyvin erilaiseen työympäristöön; leipomoon sekä ravintola- ja kahvilatoimintaan. Linkosuon ravintola-, kahvila- ja catering-toiminnot tarjoavat monelle nuorelle, opiskelijalle ja eläkeläisellekin osa-aikaisen työn, mikä mahdollistaa työn ja muun elämän yhteensovittamisen erilaisissa elämäntilanteissa. Leipomossa työyhteisö on ollut vakaa jo pitkään ja vaihtuvuus on ollut pientä.

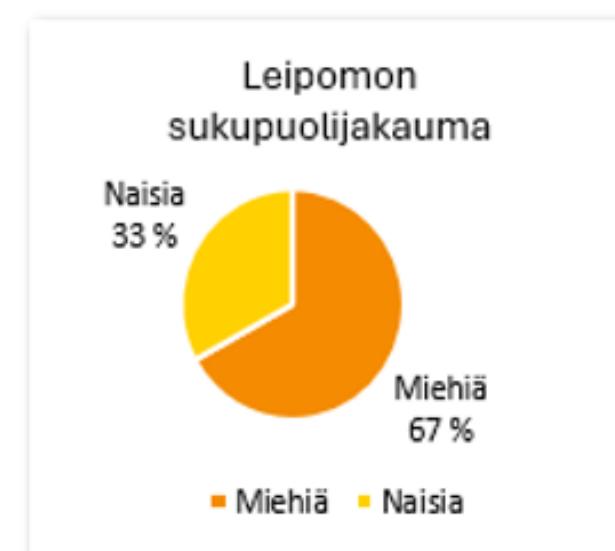
Leipomossa yli 95 % ja ravintola- ja kahvilatoiminnassa noin puolet työntekijöistämme on kokoaikaisessa työsuhteessa. Ravintola- ja kahvilatoiminnassa henkilöstöstä suuri osa on naisia kun taas leipomon fyysisesti raskaammassa työssä miesten osuus on suurempi. Leipomossa 67 % työntekijöistä on miehiä ja 33 % naisia. Ravintola- ja kahvilatyöntekijöistämme 17 % on miehiä ja 83 % naisia.



Vuoden 2024 lopussa Linkosuolla työskenteli yhteensä 201 henkilöä: Linkosuon Leipomolla 66 henkilöä, Linkosuon ravintola- ja kahvilatoiminnassa 126 henkilöä ja Linkosuo konsernissa 9 henkilöä. Vuonna 2024 edellisten vuosien pandemia ei enää vaikuttanut sairaspoissaolojen määrään.

Maailman epävakaa ja muuttuva ympäristö kuitenkin kuormittaa ihmisten voimavaroja ja siten heijastaa työhyvinvointiin. Linkosuolla pyrimme tuomaan henkilöstöllemme vakauden tunnetta toiminnan pysyvyydellä ja normaalilla töiden jatkuvuudella. Ravintola- ja kahvilatoiminnan sairaspoissaolojen määrä kokonaistyömäärästä vuonna 2024 oli 4,1 % eli lähes sama kuin vuonna 2023. Leipomon sairaspoissaolojen osuus oli 6,5 % eli 1,4 prosenttiyksikköä enemmän, kuin vuonna 2023. Työtapaturmien määrä säilyi ennallaan, leipomotoiminnassa niitä tapahtui 3 ja ravintola- ja kahvilatoiminnassa 4.

Henkilöstön työhyvinvoinnin tueksi tarjoamme henkilöstöllemme myös työsuohdepyörän sekä Smartum-hyvinvointisaltoa.



Työvuoroon on kiva ja helppo mennä

Olen työskennellyt Linkosuolla 25 vuotta. Ensimmäisen kerran tulin Linkosuolle kesätyöntekijänä vuonna 2000 ja vakituisena työntekijänä aloitin vuonna 2002. Vuosien varrella olen työskennellyt kahvileipäosastolla, konditoriassa ja ruoka-leipäosastolla.

Minulle Linkosuossa työpaikkana on tärkeää, että se on varma työnantaja. Vaikka vuosien varrella on mahtunut hankaliakin aikoja, Linkosuo on aina selvinnyt pitäen samalla huolta työntekijöistään. Työyhteisönä osaamme puhaltaa yhteen hiileen vaikeina hetkinä. Linkosuolla meitä työntekijöitä myös aidosti kuunnellaan, kun vain haluamme tulla kuulluksi eli kerromme ajatuksemme eteenpäin.

Meillä on hyvä porukka, johon myös uudet työntekijät mahtuvat mukaan. Jaan nykyisten ja usein uusien työkavereiden kanssa saman ajatuksen; Linkosuolle on helppo tulla töihin, joka päivä.

Riikka Hirvonen



Työntekijäkokemus

Haluamme olla reilu, tasa-arvoinen ja haluttu työnantaja. Meille on tärkeää, että työntekijöillämme on turvallinen ja terveellinen työympäristö ja jokainen kokee olevansa työntekijänä tärkeä ja arvostettu. Huolehdimme siitä, että jokaisella työntekijällä on riittävä osaaminen ja perehdytys omiin tehtäviinsä sekä yleisiin toimintatapoihimme. Lisäksi tuemme työntekijöitämme kehittymään työssään ja kannustamme heitä opiskelemaan työn ohessa.

Seurataksemme tavoitteidemme toteutumista olemme vuodesta 2022 alkaen Linkosun työntekijäkokemusta on mitattu Signi-mittauksen avulla. Myös sitä ennen työntekijäkokemusta mitattiin, mutta eri menetelmällä. Viimeisen kahden vuoden aikana henkilöstön vastausprosentti on noussut tasolta 65 % tasolle 72 %. Kokonaistyytyväisyys omaan työpaikkaan asteikolla 0-100 nousi tasolta 73 tasolle 74.

10 tärkeimmän työntekijäkokemukseen vaikuttavan asian joukossa korkeimmat pisteet saa ”työympäristö, jossa voi olla oma itsensä”. Sitä Linkosun työntekijät arvioivat arvosanalla 92/100.

Merkittävimmät työntekijäkokemukseen vaikuttavat tekijät, joissa työntekijöiden antamat arvosanat ovat 73/100 ja 77/100 välillä:

Työn ja vapaa-ajan
tasapaino

Mielekkäät
työtehtävät

Työpaikan vahva
yhteishenki

Oikeudenmukainen ja
kyvykäs esihenkilö

Kokonaistuloksien raportoinnin jälkeen kyselyä hyödynnetään pilkkomalla tulosraporttia tiimeittäin ja työyhteisöittäin tarkemmalle tasolle. Jokainen työyhteisö saa tiedoksi yhteenvedon omista tuloksistaan. Tämän jälkeen tiimit työstävät itselleen kehityssuunnitelmat, joiden avulla luodaan käytännön tasolle vietyjä tavoitteita ja toimenpiteitä kunkin työyhteisön omista merkittävimmistä kehitysalueistaan.

Noin vuoden kuluttua laajan tutkimuskokonaisuuden toteuttamisen jälkeen kyselykierrokseen vastanneilta työntekijöiltä kysytään Signi Trend- mittauksen avulla, miten merkitykselliset tekijät ovat heidän mielestään kehittyneet.

Jokaisella vastaajalla on myös mahdollisuus täydentää omia vastauksiaan kirjoittamalla haluamansa määrä avoimia kommentteja kyselyn eri osa-alueisiin.



Toimivat asiakas-suhteet

Leipomotuotteiden asiakkaamme ovat suuria kaupan alan keskusliikkeitä, jotka arvostavat toimintavarmuutta ja täsmällisiä prosesseja.

Pidämme asiakassuhteitamme yllä asiakaskäynneillä, tapaamisilla ja muulla suoralla yhteydenpidolla. Tärkeä osa asiakassuhteitamme on myös tuotekehitys ja uusien, kuluttajia kiinnostavien tuotteiden tarjoaminen.

Linkosun ravintola- ja kahvilatoiminnot sijaitsevat kauppakeskuksissa ja toimistorakennuksissa, joiden vieraille ja työntekijöille tarjoamme lounas-, kahvila- ja kokouspalveluja. Toimimme vuokralla asiakkaidemme ja kumppaneidemme tiloissa ja huolehdimme toimivista suhteista heidän kanssaan aktiivisesti.

Osa kiinteistöomistajista mittaa jatkuvasti asiakastyytyväisyyttä, johon myös ravintolapalvelut sisältyvät. Käymme meitä koskevan palautteen läpi kuukausittain, ja saamme näin tietoa omasta onnistumisestamme. Pienenä ja ketteränä yrityksenä pystymme reagoimaan saatuun palautteeseen tarvittaessa hyvin joustavasti.

Arvostamme asiakkaidemme antamaa palautetta ja mittaamme ravintoloissa sekä kahviloissa asioivien asiakkaidemme tyytyväisyyttä päivittäin. Käsittelemme tuloksia säännöllisesti henkilöstön ja asiakkaidemme kanssa palvelunhallintapalavereissa. Näin varmistamme, että palautteet huomioidaan toiminnan kehittämisessämme ja vastaamme entistä paremmin asiakkaidemme tarpeisiin ja odotuksiin.



Kohtaamisia ammatti- ja kuluttajamessuilla

Vuonna 2024 olimme mukana yhdeksät eri messut

Messut ovat meille tärkeä mahdollisuus kohdata asiakkaitamme. Messuilla keskitymme ihmisten kohtaamiseen ja tuotteidemme maisuttamiseen. Kerta toisensa jälkeen on mahdollista huomata, kuinka tuotteemme ja palvelumme kiinnostavat – usein ihan jonoksi asti! Vuonna 2024 osallistuimme mm. seuraaviin tapahtumiin:

- Asta-messut
- Ruoka 2024
- American Car show
- I love me -messut
- Kädentaitomessut
- K-team-päivä
- Fastfood, Cafe & Restaurant Expo
- Kongressi Meetings & Events -messut
- PLMA Amsterdam

A photograph of a bakery counter. In the foreground, there is a black bowl filled with butter. To the left, a yellow bag of Linkosuo Ruisripsit (Rye Crispies) is visible, featuring a sun logo and the text 'LINKOSUO', 'RUISSIPSIT', 'MERI-SUOLA', and 'VEGAN'. Behind the bag, several loaves of rye bread are displayed on a wooden surface. In the background, more bread and yellow packaging are visible. A large teal circle is overlaid on the right side of the image, containing the text 'Vastuullisuus lukuina' in white.

Vastuullisuus lukuina

Vastuullista liiketoimintaa

Liiketoimintaamme ohjaavat kaikki vastuullisuuden osa-alueet, jotka olemme määrittäneet vastuullisuuspolitiikassamme vastuuksi ympäristöstä, ihmisistä, liiketoiminnasta, tuotteista, asiakkaista sekä kestävästä hankinnoista. Olemme kirjanneet yrityksemme eettiset toimintaperiaatteet, joiden noudattamista edellytämme myös kaikilta kumppaneiltamme. Vuosittainen vastuullisuusraportointimme on osa avointa ja läpinäkyvää viestintäämme.

Noudatamme kaikissa liiketoiminnassamme lakeja ja säädöksiä sekä hyviä kauppatapoja ja kilpailulainsäädäntöä. Toimimme korruptiota ja kaikkea taloudellisesti epärehellistä toimintaa vastaan emmekä hyväksy mitään rikollisia toimia, joilla pyritään harhauttamalla tai epärehellisin keinoin saamaan epäoikeudenmukaista etua.

Kannamme vastuun yrityksen taloudellisesta kestävydestä ja kannattavuudesta. Viime vuosina yrityksen liikevaihto on kasvanut toimintaympäristön epävakauksista huolimatta.

Linkosuo **kokonaisliikevaihto** vuonna 2024 oli 22,9 miljoonaa euroa. Liikevaihto oli hieman suurempi, kuin vuonna 2023.

Leipomon liikevaihto kasvoi 5,7 % ollen 13,0 miljoonaa euroa. Tulos on positiivinen. Leipomon liikevaihdosta noin 25 % tulee viennistä.

Linkosuo **ravintoloiden ja kahviloiden liikevaihto** laski hieman vuonna 2024 ja oli 10,0 miljoonaa euroa. Liiketulos oli tappiollinen toimipaikkaverkoston uudelleenjärjestelyn myötä.

Konserni maksoi palkkoja noin 6,9 miljoonaa euroa, joka on 0,3 miljoonaa euroa enemmän kuin vuonna 2023.

Vuoden 2024 aikana toteutimme laajan tietohallinnon järjestelmä uudistuksen ja ulkoistimme tietohallintomme valtaosin. Järjestelmämme arvioitiin kokonaisuutena ja parannettiin olennaisesti tietoturvaa sekä järjestelmien välisiä integraatioita.

Olemme huolehtineet GDPR:n tietoturvassamme jo vuosia ja seuraava isompi askel on kyberturvallisuuden entistä tarkempi varmistaminen. Vuoden 2025 aikana päivitämme konsernin riskienhallintaa kyberturvallisuuden osalta NIS2-direktiivin ja kansallisen kyberturvallisuuslain mukaiseksi.

Linkosuo -konsernin liikevaihto (milj. €)



Kasvihuonekaasupäästöt vuonna 2024

Linkosuon Hiilidioksidipäästöt on laskettu GHG Protocol – standardia mukaellen aikaisempien vuosien laskentaperiaatteiden mukaisesti, että vuosien välinen vertailtavuus pystyttiin säilyttämään.

Linkosuon suorat hiilidioksidipäästöt (Scope 1) koostuvat maakaasun ja kevyen polttoöljyn käytöstä uunien lämmityksessä sekä yrityksen omistuksessa olevista autoista. Näistä osa on kahviloiden huoltoautoja joiden on päästölaskennassa oletettu olevan diesel käyttöisiä pakettiautoja, joita ajettiin täydellä kuormalla. Lisäksi kahviloiden omistuksessa on rahtiin käytettäviä autoja joiden oletettiin olevan keskimääräisiä jakelukuorma-autoja jotka kuljettavat keskimääräistä kuormaa.

Epäsuorat hiilidioksidipäästöt (Scope 2) koostuvat ostetun sähkön ja kaukolämmön aiheuttamista päästöistä. Kaukolämmön kulutus sisältää toimitilojen lämmityksen lisäksi veden lämmittämiseen käytetyn energian. Sähköntoimittaja oli Oomi ja kaukolämmön Kangasalan lämpö Oy. Sähkön ja kaukolämmön osalta on käytetty toimitajakohtaisia päästökertoimia.

Välillisiin hiilidioksidipäästöihin (Scope 3) huomioitiin ulkopuolisilta ostetut kuljetukset, joista leipomon rahdit oletettiin tehtävän suurilla jakelukuorma autoilla keskimääräisillä kuormilla. Työntekijöiden laskuttaminen työajojen päästöt laskettiin keskimääräisen bensiinikäyttöisen henkilöauton käytön aiheuttamien päästöjen mukaan.

- Lähteet:
- 1 Polttoaineluokitus 2024, Tilastokeskus
 - 2 DEFRA 2024
 - 3 Oomi
 - 4 Kaukolämmön päästölaskuri, Energiavirasto, Paikallisvoima

Scope 1	2024		CO2e-päästöt (tonnia CO2e)	Osuus päästöistä (%)	Muutos vuoteen 2023 verrattuna (prosenttiyksikköä)
Maakaasu ¹	406 426	Nm ³	616,72	21,9 %	-10,0%
Kevyt polttoöljy ¹	0	kWh	0	0,0 %	0
Rahti kahviloihin ³	44 335	km	38,22	1,4 %	-0,1%
Scope 1 yhteensä		kWh	654,94	23,2 %	
Scope 2					
Leipomon käyttämä sähkö ⁴	3 546	MWh	1475,38	52,3 %	25 %
Kahviloiden käyttämä sähkö ⁴	485	MWh	274,29	9,7 %	1,6 %
Leipomon käyttämä kaukolämpö ⁵	2 372	MWh	155,6	5,5 %	-2,8%
Scope 2 yhteensä			1905,27	67,5 %	
Scope 3					
Työajot km-korvauksista ²	63 889	km	9,39	0,3 %	0 %
Leipomon rahdit ³	291 533	km	251,3	8,9 %	4,0%
Scope 3 yhteensä			260,69	9,2 %	
Hiilidioksidipäästöt yhteensä			2820,90	100 %	

Ympäristötunnusluvut

Ympäristötunnusluvut	2024	2023	2022	2021	2020
Leipomon tuotantomäärä (tonnia taikinaa)	5194	4 124	3 902	4390	4 620
Leipomon hiilijalanjälki/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,48	0,50	0,64	0,53	0,57
Leipomon vedenkulutus (m3)	14330	15 015	11 980	10 445	10 118
Leipomon vedenkulutus/tuotantomäärä (m3/tonnia)	2,8	3,6	3,1	2,4	2,2
Leipomossa käytetyt raaka-aineet (tonnia)	3550	3 003	2 821	3 104	3 450
Leipomossa käytetyt raaka-aineet/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,68	0,73	0,72	0,71	0,75
Leipomon kokonaisjättemäärä materiaali kierrätykseen, (tonnia)	447	324	341	392	415
Leipomon kokonaisjättemäärä energiahyötykäyttöön (tonnia)	372	79	72	80	97
Leipomon kokonaisjättemäärä/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,10	0,10	0,11	0,11	0,11
Leipomon sekä ravintola- ja kahvilatoimintojen hiilijalanjälki (tonnia CO2e)	2821	2 057	2 506	2 331	2 642
* rakennusjätettä ei ole pystytty hyödyntämään materiaalina tai energiana					





Linkosuo-yhtiöt | PL 77, 33101 Tampere | Seuraa meitä: linkosuo.fi

