



LINKOSUON vastuullisuusraportti 2022



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 2022 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 vastuullisuusohjelman vuosille 2022-2025. Osana vastuullisuusohjelmaa on määritelty Linkosuo vastuullisuuslupaukset vuoteen 2030.

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

SISÄLLYSLUETTELO

TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS

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

UUUSI YHTENÄISEMPI TOIMINTAMALLI

Konsernin ja leipomon toimitusjohtajan vaihdos tapahtui suunnitellusti keväällä 2022, kun aloitin eläkkeelle siirtyneen Timo Jänteen seuraajana maaliskuussa. Pääsin tutustumaan Linkosuon toimintaan jo tätä ennen ja Timon jatkaminen yrityksen hallituksessa on tuonut muutosvaiheeseen jatkuvuutta. Vuoden 2023 alusta sisäistä yhteistyötä päädyttiin tiivistämään edelleen ja jatkamaan Linkosuolla yhden toimitusjohtajan johtamismallilla. Toimintojen yhtenäistämistä oli onnistuneesti toteutettu jo vuoden 2022 aikana mm. yhdistämällä koko yrityksen raaka-aineiden hankintaprosessi yhteiseen ohjausmalliin. Vaikka raaka-aineissa on eroja, on yhtenäistäminen tuonut meille aiempaa vahvemman neuvotteluaseman.

MAAILMANTILANNE TOI EPÄVAKAUTTA VUOTEEN 2022

Vuotta 2022 leimasi globaali epävarmuus ja kustannusten nousu; keväällä energianhinta lähti voimakkaaseen nousuun ja raaka-aineet seurasivat kesällä perässä. Kasvaneiden kustannusten myötä jouduimme korottamaan hintojamme, josta huolimatta niin liikevaihto kuin -tulos jäivät tavoitteista. Kustannusten osalta tilanne on pikkuhiljaa korjaantumassa, mutta vielä jää nähtäväksi kuinka paljon kevään inflaatio tulee heikentämään kuluttajien ostovoimaa. Tällöin vahvuutenamme on, että tuotteitamme löytyy useasta hintaryhmästä.

Vuosi 2022 aloitti uuden strategiakautemme. Leipomon puolella työ on lähtenyt hyvin käyntiin ja painopisteitä on täsmennetty sitä mukaa kun työ on edennyt. Kahvilan puolella korona on vienyt resursseja ja strategiaa päästään viemään eteenpäin nyt kun tilanne on normalisoitumassa. Kaikesta epävakaudesta huolimatta kotimaisuusasteemme pysyi korkeana, kahvilat aukinaisina ja leipomon puolella lanseerattiin jälleen useita uusia tuotteita. Leipomon puolella otimme myös haltuun uuden sosiaalisenmedian kanavan, TikTokin.

KORONA HAASTAA EDELLEEN KAHVILAN TOIMINTAA

Vaikka koronapandemia vaikuttaa vihdoinkin helpottaneen, sen tuomat haasteet ovat edelleen läsnä. Kahvilan vuotta on varjostanut työvoimapula, kun monet alan työntekijät ovat epävarmojen vuosien seurauksena vaihtaneet muihin hommiin. Ihmisten palaaminen loppuvuodesta toimistoille on kuitenkin näkynyt Kahvilan myynnissä positiivisesti. Tilanne on kuitenkin muuttunut ja etätyö on tullut jäädäkseen, mutta jää nähtäväksi millaisiin uomiin toimisto ja etätyön yhdistäminen asettuu. Vaikka epävarmuutta on siis vielä ilmassa, on ollut ilo huomata, että lähityöpäivinä lounaskäyttäytyminen on ennallaan.

LEIPOMO ALENSI ENERGIANKULUTUSTAAN MERKITTÄVÄSTI

Alan työvoimapula ei ole heijastunut leipomon puolelle, jolla henkilöstön työurat ovat pitkiä eikä rekrytoinnin tarvetta ole ollut. Leipomon vuodessa on näkynyt elintarvikealan energiantensiivisyys, joka on nostanut energiahävikin vähentämisen vahvasti toimenpiteisiin ruokahävikin rinnalle. Siirryimme vuonna 2022 maakaasusta kaukolämpöön, joka poisti lämpöhäviöt ja pudotti kokonaisenergiankulutusta noin 20 %. Vaihdoimme myös uunien kaasupolttimien tilalle hybridipolttimia, jotka tulemme tulevaisuudessa vaihtamaan sähköisiksi. Siirtymää vauhdittaa EU projekti, josta saamme tukea investointeihimme. Projektin myötä pääsemme omien päästövähennystemme lisäksi vauhdittamaan koko elintarvikealan siirtymää pois fossiilista polttoaineista.

TULEVAISUUDEN NÄKYMÄT

Vaikka maailmantilanteessa on edelleen epävarmuutta, vaikuttaa tilanne energian ja raaka-aineiden osalta olevan stabiloitumaan päin. Keski-Euroopan energiatasapainon löytäminen vie kuitenkin vielä aikaa, ja kotimaassa kevään palkkaneuvottelut tuovat kustannuspainetta. Katsomme kuitenkin tulevaisuuteen valoisin mielin. Panostamme edelleen vahvasti tuotekehitykseen ja jossain määrin venytämme perinteisen Linkosuon rajoja tuomalla tarjolle aiempaa vahvempaa makumaailmaa. Tulemme myös panostamaan vientiin ja kasvattamaan sen osuutta.

On hienoa päästä osaksi 85-vuotista perheyhtiötä, jolla on pitkä historia ja omistautuneita, kymmenien vuosien työuran tehneitä työntekijöitä. Se kertoo, että ihmiset ovat viihtyneet, vaikka yritys on muuttunut paikallisesta leipomosta isoksi snack-taloksi ja kahvila-ravintolaketjuksi. Tavoitteenani on jatkaa tätä hienoa työtä ja löytää seuraava merkittävä luku Linkosuon tarinaan.

Jyrki Karlsson

Linkosuon toimitusjohtaja





Vastuullisuusohjelma

Toimintaympäristö ja siihen vaikuttavat megatrendit

5



Linkosuo vastaa liiketoiminnallaan moniin erilaisiin asiakastarpeisiin. Linkosuo Kahvila Oy:n lounasravintolat ja kahvilat palvelevat koko Pirkanmaan alueella sekä kolmessa toimipisteessä pääkaupunkiseudulla tarjoten maistuvia salaatteja, kotiruokalounaita ja Linkosuon oman leipomon herkuja. 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 tunnistanee 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, terveellisyden 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.



Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet

Hankintaketjun tarkastelun ja sitä kautta tunnistettujen olennaisten vastuullisuuskäkökultmien 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.

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 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 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

10

VASTUULLISUUS- TEEMA	LINKOSUO- YHTIÖIDEN LUPAUS	VASTUULLISUUSTAVOITTEET VUOSILLE 2022-2025	
		LINKOSUO LEIPOMO OY	LINKOSUO KAHVILAT OY
Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet	Huolettomia herkkuhetkiä aidolla maulla ja rohkeilla kokeiluilla	- Lisäämme Hyvää Suomesta -merkin käyttöä 100 % käytetystä viljasta on kotimaista - IFS Food -laatujärjestelmä on tehokkaassa käytössä - Alamme mittaamaan asiakastytyväisyyttä (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	- Mittaamme tulosta kerran kuukaudessa suhteuttaen kustannukset kuukausitason myyntiin - Työntekijäkokemuksen tutkimuksessa vähintään arvosana 7 asteikolla 1-10	- Seuraamme ja ennustamme tulosta päivä- ja kuukausitasolla. - Toteutimme ensimmäisen työntekijäkokemuksen tutkimuksen - Tuemme työkenkien hankinnassa kahvila- ja ravintolahenkilöstöä - Laajennamme toimintaa valtakunnantasolla
		- Lisäämme yhteistyötä Leipomon ja Kahviloiden välillä - Noudatamme hankinta-, kilpailutus- ja asiakassuhteissa hyviä kauppatapoja - Kehitämme organisaation johtamisjärjestelmää (esimiestyön laatukriteerit) ja työnantajamielikuvaa - Kehitämme jatkuvasti perehdytysprosessejamme sekä tarkennamme tehtäväkohtaisia osaamiskriteerejä monitaitoisuuden lisäämiseksi - Tarjoamme henkilöstölle työterveyden kautta tukea savuttomuuteen - Kehitämme organisaation johtamiskykyä vastaamaan paremmin henkilöstön monimuotoisuutta - Nimeämme henkilön vastaamaan koko yhtiön viestinnästä 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 (1-2pv/hlö/vuosi) - Tuemme henkilöstön työkyvyn ylläpitämistä ja virkistystoimintaa, päätimme kasvattaa Smartum-hyvinvointisaldon maksimimäärää vuodelle 2023	

Vastuullisuuden tiekartta – Linkosuo konserni

11

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 2023 ✓
- ✓ Tarkennamme tehtäväkohtaisia osaamiskriteerejä monitaitoisuuden lisäämiseksi ✓

2023

- ✓ Lisäämme yhteistyötä Leipomon ja Kahviloiden välillä
- ✓ 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 työntekijäkokemuksen tutkimukset

Kehitämme jatkuvasti perehdytysprosessejamme

Vastuullisuuden tiekartta – Linkosuon Leipomo ja Kahvila

12

2022

Leipomo

- ✓ Liityimme kaukolämpöverkostoon ja vähensimme maakaasun käyttöä

Kahvila

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



2023

Leipomo

- ✓ Mittaamme yritysasiakastytyvää 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

- ✓ Tuemme työkenkien hankinnassa kahvila- ja ravintolahenkilöstöä
- ✓ Laajennamme toimintaa valtakunnantasolla
- ✓ Määrittelemme ja otamme käyttöön asiakaskohtaiset konseptit toimipisteille

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

Työntekijäkokemuksen tutkimuksessa vähintään arvosana 7 asteikolla 1-10

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

Linkosuo konserni

- ✓ Energiankulutuksemme on pudonnut vuoden aikana noin 20 %, mutta vuonna 2022 toimintaamme ohjasi keskeisesti energiansaatavuuden turvaaminen
- ✓ Olemme systematisoineet organisaatio- ja esimiesviestintää, mutta erillisiä laatukriteerejä ei ole laadittu. Työntekijäkokemuksen tutkimus osoittaa työnantajamielikuvan parantuneen.
- ✓ Smartum-hyvinvointisaldo nousee koko- ja osa-aikaisilla työntekijöillä
- ✓ Kartoitimme osaamista ja olemme määritelleet yksilöityjä tehtäväkohtaisia toimintakuvia, jotta jokainen on selvillä toimenkuvaansa liittyvistä odotuksista
- ✓ Yhdistimme Leipomon ja Kahviloiden raaka-aineiden hankintaprosessin yhteiseen ohjausmalliin, jonka lisäksi yhtiöt kampanjoivat yhdessä sekä osallistuivat leipomoalan SM-joukkuekilpailuun. Tulemme jatkamaan yhteistyön lisäämistä vuoden 2023 aikana.
- Noudatimme hankinta-, kilpailutus- ja asiakassuhteissa hyviä kauppatapoja
- Kuluttajatutkimus ja -ymmärrys ohjasivat uusien tuotteiden kehittämistä
- Järjestimme säännöllisesti yhteiset Town Hall –tiedonjakotilaisuudet
- Toteutimme säännöllisen työntekijäkokemuksen tutkimuksen
- Testasimme ensimmäisiä videoperehdytyksiä muutamissa työprosesseissa ja vastaanotto oli positiivinen. Tätä työtä on tarkoitus jatkaa myös vuonna 2023

Linkosuo Leipomo

- ✓ Liityimme paikalliseen kaukolämpöverkostoon vuonna 2022 ja vähensimme maakaasun käyttöä. Jouduimme kuitenkin korvaamaan maakaasua kevyellä polttoöljyllä taataksemme keskeytyksettömän energiansaannin
- Otimme Hyvää Suomesta -merkin käyttöön 10:ssä uudessa tuotteessa
- 100 % leivontaan käytetystä viljasta oli kotimaista
- IFS Food -laatujärjestelmä oli tehokkaassa käytössä
- Mittasimme tuotannosta syntyvää hävikkiä ja jätteen määrää, joiden tulokset ovat tässä raportissa
- Saavutimme työntekijäkokemuksen tutkimuksessa arvosanan 7,5 asteikolla 1-10
- Uusia pakkausmateriaaleja ei otettu käyttöön vuonna 2022, mutta investoimme pakkausprosessia tehostaviin pakkausteknologioihin.

Linkosuo Kahvila

- ✓ Työntekijäkokemuksen tutkimus järjestettiin ensimmäistä kertaa myös Kahvilan työntekijöille, jossa saavutimme arvosanan 7,2 asteikolla 1-10
- ✓ Seuraamme tulosta päivätasolla ja ennustamme sitä kuukausitasolla
- Raaka-aineiden saatavuushaasteiden myötä kotimaisuusaste ei noussut vuonna 2022
- SUP-direktiivi huomioitiin edellisen vuoden tapaan
- Toteutimme sisäisiä auditointeja toimintamme laadun varmistamiseksi aiempaan tapaan



Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet

Hyvinvointia terveellisten tuotteiden kautta

15

LINKOSUON LEIPOMO

Me Linkosuolla haluamme tarjota asiakkaillemme hyvinvointia terveellisten tuotteiden kautta, herkuttelua unohtamatta. Esimerkiksi ruis-, kaura- ja kaura-linssilastuissamme on 50 % vähemmän rasvaa kuin perunalastuissa, mausta tippaakaan tinkimättä. Tuotteemme ovat kotimaisia ja sisältävät runsaasti ravintokuituja. Ne sopivat välipalaksi sekä arjen että juhlan herkkuhetkiin. Panostamme tuotekehitykseen, ja vuonna 2022 lanseerasimme useita uusia tuotteita.

LINKOSUON KAHVILAT

Kahvilapuolella huomioimme asiakkaiden erilaiset tarpeet laajasti niin allergioiden kuin esimerkiksi vegaanisen ruokavalion suhteen. Olemme lisänneet kasvisten 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

Rouskis! -terveellinen ja palkittu välipalakorppu

Huhtikuussa 2022 markkinoille tuodut Rouskis! -välipalakorput syntyivät vaihtoehtona sokerisille välipalatuotteille. Korput sisältävät runsaasti kuituja ja jopa 50 % vähemmän sokeria kuin välipalakeksit, ja tuotteelle onkin myönnetty terveellisyydestä viestivä Sydänmerkki. Uunissa paahdettuja kauraisia välipalakorppuja saa suklaahipun ja kanelipullan makuisina.

Tuotekehitystä tehtiin yhdessä lasten kanssa, jotta varmistuttiin tuotteen maistuvuudesta itse kohderyhmälle. Onnistunut tuotekehitys hurmasi myös aikuiset ja tuote valittiin vuoden välipalaksi Iltalehden Kultainen Pippuri -kilpailussa.

”Tuomaristo kiittää sitä herkullisesta mausta. Rouskis toimii jopa kahvin kanssa nautittavana herkkuna, vaikka se onkin suunniteltu lapsille. Kiva välipala, joka kulkee helposti mukana. Maku on niin hyvä, että korput tulee rouskuteltua nopeasti loppuun.” Kultainen Pippuri -tuomaristo



Tuotekehitystä kuluttajien toiveilla

16

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.

Tuotekehitystä tehdään myös erilaisten ammattitaito-kilpailujen yhteydessä, joiden osallistumiseen Linkosuolla on pitkät perinteet. Joinain vuosina erillisissä sarjoissa on kilpaillut samanaikaisesti useampikin yrityksen edustaja. Vuonna 2022 Leipomo ja Kahvila osallistuivat yhteisvoimin Suomen Leipuriliiton järjestämiin SM-kisoihin.

LINKOSUON LEIPOMO

On erittäin tärkeää kehittää kiinnostavia ja luotettavia tuotteita, jotka vastaavat kuluttajien tarpeita. Olemme panostaneet viime vuosina vahvasti tuotekehitykseen, jonka seurauksena lanseeraamme vuosittain lukuisia uusia tuotteita. Uutuustuotteita kehitettiin Linkosuon ja asiakkaiden tuotemerkeille.

Linkosuon Leipomon brändin uutuuksissa oli laaja valikoima erilaisia tuotteita, kuten korppuja, lastuja ja sipsejä. Tuoteuutuudet ovat runsaskuituisia ja sisältävät runsaasti kotimaisia täysjyväviljoja eri tavoin maustettuna. Helposti

mukaan napattava Ruissport Ranch sisältää kuidun lisäksi myös runsaasti proteiinia ja Ruislastu Bacon tarjoaa vähärasvaisemman vaihtoehdon perinteisille sipseille. Ruissipsi mozzarella & punasipuli sopii lastujen tapaan naposteltavaksi sellaisenaan tai eri tavoin täytettynä. Rouskis! kauraisat ja vähäsokeriset välipalakorput maistuvat sekä lapsille että aikuisille.

LINKOSUON KAHVILA

Kahvila Oy:n puolella panostamme raaka-aine sesonkeihin ja kotimaisuuteen. Vuonna 2022 toteutimme tuotetyytyväisyyskyselyn, jossa kysyimme asiakkaiden mieltymyksistä ja toiveista tuotevalikoiman suhteen. Asiakkaiden mielikuva kahviloiden eri tuotevalikoimasta oli pääasiassa hyvä, erinomaisina pidettiin yleisimmin makeiden leivonnaisten valikoimaa. Lähes puolet vastaajista piti vastuullisuutta ja laajaa tuotevalikoimaa tärkeinä, kun taas trendikkyydellä koettiin olevan vähäisin merkitys. Avoimissa vastauksissa toivottiin muun muassa lisää suolaisia tuotteita ja maidottomia kakkuja.

Kilpailutuotteet

Ruokaleipä: Sienisämpylät ja Revontulileipä
Vegaaninen välipalaleivonnainen: Sadonkorjuun kurpitsakakku
Konditoriatuote teemalla 'Revontulien Suomi':
Iglukylä, jossa igluihin heijastuvia revontulia



CASE

SM-pronssia Suomen Leipuriliiton kilpailussa

Linkosuo osallistui syyskuussa Tampereella ja Kangasalla järjestettyyn leipomoalan SM-joukkuekilpailuun. Joka toinen vuosi järjestettäviin kilpailuihin osallistuttiin Leipomon ja Kahvilan yhteisponnistuksella Tytti Tukiaisen ja Tiia Bisterin voimin. Yhteistyö tuotti tulosta ja kilpailusta napattiin pronssimitali. Haastavassa, mutta innostavassa kilpailussa valmistettiin konditoriatuote teemalla Revontulien Suomi sekä kaksi erilaista ruokaleipää ja vegaaninen välipalaleivonnainen. Kisakonkari Tytti kertoo kisojen ja niissä tapahtuvan tuotekehityksen tuovan motivaatiota arkiseen työskentelyyn sekä vahvistavan yhteishenkeä konsernin sisällä.

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. Joka kolmas vuosi auditointi tehdään ilman ennakoilmoitusta, kuten elokuussa 2022 kun laadunohjaajamme sai aamulla ilmoituksen portilla odottavasta auditoijasta. Auditointi sujui hyvin ja säilytimme siinä aiemman hyvän tasomme.

Sertifikaatit vaativat asiantuntevasti toteutettua, säännöllisesti arvioitua sekä jatkuvaan parantamiseen perustuvaa elintarvikeeturvallisuuden hallintajärjestelmän ylläpitoa. Vuonna 2022 kehitimme omavalvonta-järjestelmämme osana olevaa aistinvaraista arviointia sekä järjestimme henkilökunnalle siihen liittyen koulutuksia. Ensi vuonna käyttöön otettava uudistettu asteikko on aiempaa selkeämpi ja tulee nopeuttamaan reagoitua poikkeamiin yhdessä digitaalisten järjestelmien kanssa.

Poikkeamiin on liitetty myös automatisoituja hälytyksiä, jonka lisäksi digitalisaatiota hyödynnetään laajasti esimerkiksi kulunvalvonnassa ja puhtaanapidossa. Poikkeamien lisäksi digitalisaation hyödyt näkyvät nopeampana reagoitina erilaisiin 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. Kaikki Oiva-tarkastuksien raportit ovat julkisia ja tulokset ovat nähtävillä kahviloissa paikan päällä sekä verkkosivuillamme.

LINKOSUON LEIPOMON LAATU- JA JOHTAMISJÄRJESTELMIEN KEHITYS

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

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

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.



Avointa ja selkeää viestintää

ULKONEN VIESTINTÄ

Linkosuo viestii kuluttajien kanssa pääasiassa verkkosivujen ja sosiaalisen median (some) palvelujen kautta. Vuonna 2022 Leipomo laajensi some-viestintää TikTok-kanavalle, jota päivitetään aktiivisesti rennolla otteella. Yleisesti 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 painomenetelmästä. Tarvittaessa asiakkaat voivat ottaa yhteyttä myös asiakaspalveluun. Kahviloissa ja ravintoloissa päästään kuluttajien kanssa myös suoraan keskusteluyhteyteen kassatilanteissa.

Kampanjaviestinnässä panostamme monipuolisuuteen. Merkittävimmistä tapahtumista laaditaan lehdistötiedotteita, mutta samanaikaisesti tuoteuutuuksiin voi törmätä maistatuksissa tai niistä saattaa kuulla radiossa. Jääkiekon MM-kisojen aikaan Leipomon ja Kahvilan promootorit jalkautuivat kesäisen Tampereen kaduille jakamaan uusia Ruislastu Bacon -tuotemaistiasia ja kuponkeja keskustan Café Siilinkariin.

SISÄINEN VIESTINTÄ

Vuonna 2022 otimme käyttöön kuukausi-infot, eli niin sanotut Town Hall -palaverit, joissa tiedotamme avoimesti koko henkilökunnalle yhtiön ajantasaisista asioista. Tilaisuuksissa käydään läpi muun muassa yhtiön taloudellista tilannetta sekä käynnissä olevia kehityshankkeita. Palaverit järjestetään hybridi-ina, eli niihin voi osallistua paikan päällä tai etänä. Arne & Elsa – henkilöstölehti jaetaan jokaiselle linkosuolaiselle kahdesti vuodessa.

Pyrimme kohti avoimempaa tiedonjakoa ja olemme kehittäneet palaverirakenteitamme sekä jatkaneet Intranetin kehittämistä tuomalla sinne monipuolisempaa sisältöä. Etenkin Leipomon puolella inforuutuja ja Intranettiä pyritään hyödyntämään osana tuotannon vuoronvaihtojen välistä tiedonkulkua.

Kahviloiden puolella ravintola- ja kahvilapäälliköt kokoontuvat kuukausittain yhteiseen palaveriin ja jalkauttavat tiedon omiin yksikköihinsä viikkopalavereissa. Tietoa välitetään myös käytössä olevan tuotannonohjausjärjestelmän kautta, jota kehitetään edelleen palveluntarjoajan kanssa.





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 Leipomolla tehtiin vuoden 2022 aikana merkittäviä muutoksia energiankäyttöön, joka näkyy sekä kulutuksen että päästöjen vähenemisenä. Maakaasun heikon toimitusvarmuuden sekä merkittävän kustannusnousun myötä uuneja muutettiin hybridikäyttöisiksi, niin että ne toimivat kaasun lisäksi myös kevyellä polttoöljyllä. Leipomo tulee irtautumaan sekä kaasun että öljyn käytöstä vielä tämän vuosikymmenen puolella, kun uunit muutetaan sähkökäyttöisiksi.

Leipomo liittyi myös suunnitellusti paikalliseen kaukolämpöverkostoon. Sen lisäksi että kaukolämpö on vähäpäästöisempää kuin maakaasu, myös sen hyötysuhde on parempi eikä lämpöhäviötä synny lähes lainkaan.

Vuonna 2022 uunien lämmitystä varten ostettiin lähes 460 900 Nm³ maakaasua ja noin 107 000 litraa kevyttä polttoöljyä. Toimitilojen ja veden lämmitykseen käytettiin 734,4 MWh kaukolämpöä ja sähköä kului noin 3 637 MWh.

Linkosuon Kahvilat käytti vuonna 2022 sähköä 948,4 MWh. 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.

Kokonaissähkönkulutus laski 4 % vuodesta 2021. Ostosähkön alkuperä oli Oomi Oy.

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 2022 oli 11 980m³, joka on 15 % enemmän kuin vuonna 2021. Suhteutettuna tuotantomäärään vuoden 2022 vedenkulutus oli noin 3,1 l/taikina-kg.

Kahviloiden vedenkulutus kuuluu lämmityksen tapaan osaksi tilavuokria.

Kuljetukset

Kuljetuksiin käytetään omassa omistuksessa olevaa kalustoa sekä sopimuskuljettajia. Rahtia kuljetettiin yhteensä 340 740 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 80 807 km.

Yhteensä kuljetuksia ja muita työajoja kerääntyi 451 547 km. Tämä on 34% vähemmän kuin vuonna 2021.

Tekoja hiilijalanjäljen pienentämiseksi

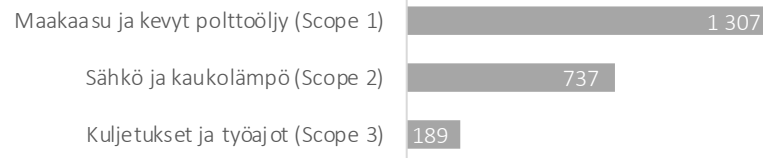
HIILIDIOKSIDIPÄÄSTÖT

Linkosuon toiminnan suurimmat hiilidioksidipäästöt muodostuvat uunien lämmityksen polttoaineista, jotka muodostivat vuonna 2022 54 % kokonaispäästöistä. Kaukolämmön kulutus muodosti päästöistä 5,5 %. Leipomon kuluttama sähkö vastasi vuonna 2022 25 % :a kokonaispäästöitä ja Kahviloiden sähkönkulutus 6,5 %. Sekä sähkön että kaukolämmön päästöt on laskettu toimittajakohtaisesti. Liikkumisen ja rahtien osuus kokonaispäästöistä oli hieman alle 9 %.

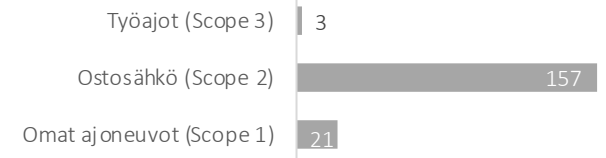
Leipomon toiminta tuottaa pääosan Linkosuon kokonaishiilidioksidipäästöistä. Sen osuus oli vuonna 2022 yhteensä noin 92,5 % ja Kahviloiden osuus noin 7,5 %. Linkosuon toiminnan hiilijalanjälki vuonna 2022 oli **2 414 tonnia CO₂**, joka on noin 4 % enemmän kuin vuonna 2021. Päästöjen nousu johtuu osin laskennan tarkentamisesta, ja päästöt nousivat ainoastaan ostoenergian (scope 2) osalta. Muutoin päästöt laskivat vuodesta 2021. **Suhteutettuna tuotantoon hiilijalanjälki oli 0,62 kg CO₂/taikina-kg.** Tuotantokohtainen hiilijalanjälki nousi hieman vuodesta 2021.

Leipomon päästöt tulevat lähivuosina putoamaan, kun yhtiö lopettaa fossiilisten polttoaineiden käytön prosesseissaan. Muutokset tehdään osana Suomen ympäristökeskuksen (SYKE) koordinoimaa EU-hanketta, jossa elintarvikeala on yksi toimenpidealueista. ACE LIFE (Accelerating Climate Efforts and low-carbon investments in Finland) –hanke alkaa vuonna 2024.

2 233 tCO₂
Leipomon hiilidioksidipäästöt yhteensä



181 tCO₂
Kahvilan hiilidioksidipäästöt yhteensä



CASE

Leipomon prosessit fossiilittomiksi osana EU-hanketta

Linkosuo Leipomo muuttaa prosessinsa fossiilittomiksi vuosien 2024-2027 aikana. Tämä tulee vaatimaan viiden uunilinjan höyryntuotannon muuttamista sähköisiksi nykyisen öljyn ja kaasunkäytön sijaan. Uunit ovat keskenään erityyppisiä, joten jokaiselle uunilinjalle tarvitaan oma suunnitelmansa. Pyrkimyksenä on vauhdittaa elintarvikealaa siirtymään pois fossiilisista, joten tieto prosessimuutoksista tullaan jakamaan muiden käyttöön.

Hankkeen yhteydessä tehtyjen muutosten jälkeen Linkosuon Leipomo tulee olemaan alansa pioneeri. Yrityksessä on aina oltu kehitysmönteisiä ja hyödynnetty erilaisten hankkeiden tuomat mahdollisuudet; aiemmat EU-hankkeet ovat käsitelleet muun muassa prosessikehitystä ja luomua. Leipomojohtaja Jarmo Talasrinne kertoo kaiken alkaneen vuonna 1982, kun ruusreikäleivästä jäävä keskusta haluttiin hävikin sijaan hyödyntää. Näin syntyi Leipomon ensimmäinen ja edelleen tuotannossa oleva snackstuote, nykyisin Väinämöisen Ruisnappi nimellä kulkeva palttoonappi.

Kotimaisuus ja paikallisuus

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 tuoteerien kohdalla ovat toteutettavissa nopeasti.

Linkosuon leipomotuotteissa on käytössä kotimaisuutta osoittavat Avainlippu ja **Hyvää Suomesta** -merkit. Hyvää Suomesta -merkki myönnetään tuotteille, jotka on valmistettu ja pakattu Suomessa, ja joiden raaka-aineista vähintään 75 % on kotimaista. Vuonna 2022 kymmenelle uutuustuotteelle myönnettiin Hyvää Suomesta -merkki. Linkosuon Leipomon tuotteiden pääasiallinen raaka-aine on viljat, jotka hankitaan Suomesta aina kun mahdollista. Kaikki leivontaan käytetyt viljat olivat 100 % kotimaista vuonna 2022. Kaikkien viljojen osalta saatavuus oli aikaisempaa heikompaan johtuen maailman tilanteesta ja heikosta rukiin sadosta. Onnistuimme tästä huolimatta hankkimaan kaikki kotimaisilta toimijoilta. 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. Maitotuotteiden kotimaisuusaste putosi hieman edellisestä vuodesta, mutta pysyi yli 90 %:n. Kahviloissa ja ravintoloissa käytetään vain kotimaista siipikarjaa sekä naudan- ja porsaanlihaa. Juuresten ja kasvien osalta noudatetaan sesonkiajattelua, joka tukee tuoreiden ja kotimaisten raaka-aineiden käyttöä.

100 %
leivontaan
käytetystä
viljasta
kotimaista

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

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

Aiempien vuosien tapaan olemme jatkaneet muovin vähentämistä myyntipakkauksissamme, tuotteen laatua riskeeraamatta. Olemme vuodesta 2020 lähtien uudistaneet pakkauksiamme ympäristöystävällisemmiksi suomalaisten Walkin ja Peltolan pussi Oy:n kanssa. Aiemmin täysin muovista valmistetuissa pakkauksissa on vähennetty muovin osuutta 30 prosenttiin pakkausmateriaalin painosta ja pakkaukset ovat kierrätettävissä kartonkina. Pakkausten painatuksiin käytämme vesipohjaisia painovärejä ja ympäristöystävällisempää EGP (Expanded Gamut Printing) -painotekniikkaa.

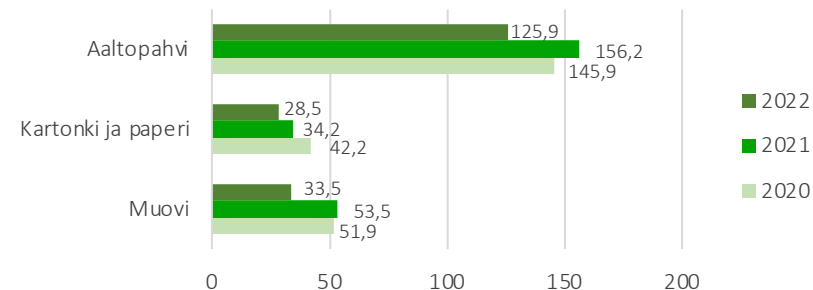
Materiaalien lisäksi pakkausten suunnittelussa kiinnitetään huomiota tehokkaaseen mitoittamiseen. Mitoittamalla myyntipakkaukset myyntierälaatikoihin ja niiden optimointi puolestaan täysin lavoihin takaavat, että kuljetamme

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 suosimme lähitoimijoita. Näin 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

Ecovadis auditointi

Vuonna 2022 otimme käyttöön uuden kestävyysarviointi työkalun, EcoVadis-arvioinnin. Arviointia tullaan vaatimaan, mikäli Linkosuo leipomon elintarvikkeiden myyntiä laajennetaan Saksan markkinoille. Leipomo saavutti arvioinnissa hopeatason, ja sijoittui alalla keskimääräistä korkeammalle. EcoVadis-arviointi sisältää neljä kategoriala – ympäristön, työvoiman ja ihmisoikeudet, kestävä tuotannon sekä etiikan. Leipomo pärjasi keskimääräistä paremmin kahdessa ensimmäisessä kategoriassa, ja sai pisteitä muun muassa raaka-aineiden jäljitettävyydestä ja päästöraportoinnista. Kehityskohteina tunnistettiin esimerkiksi tarve erilaisille riskiarvioille sekä toimitusketjun vastuullisuusperiaatteille.

LINKOSUON LEIPOMO

Linkosuon Leipomon strategisena tavoitteena on ollut jo pitkään vähentää hävikin määrää. Tunnistamalla ne tuotantoprosessin vaiheet joissa hävikkiä syntyy ja kehittämällä niiden toimintaa, hävikkiä onkin Leipomon puolella vähennetty jo lähes 280 000 kg viiden vuoden aikana. Vuonna 2022 leipomotoiminnasta syntyi hävikkiä keskimäärin 9,4 % kaikista materiaaliirroista, joka tekee vuositasolla arviolta 367 tonnia hävikkiä.

LINKOSUON KAHVILAT

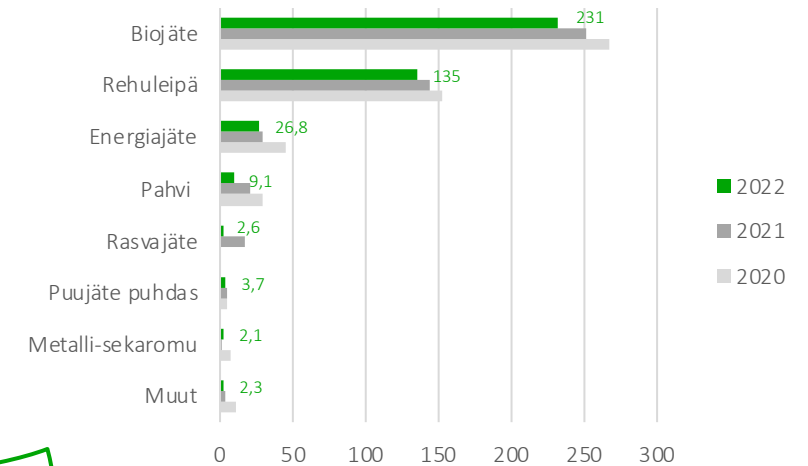
Ravintoloiden hävikkimäärän seurannan kehittäminen on jatkuva prosessi. Vuonna 2022 aloimme mittamaan tuotannonohjausjärjestelmän kautta varastohävikkiä ja tavoitteena on, että tulevaisuudessa myös jokainen toimipiste pystyy seuraamaan yksikössä syntyvää hävikkiä itse. Paransimme myös kassasta saatavaa dataa ja sen hyödyntämistä. Tärkeää on edistää kulttuurin muutosta, jossa hävikki nähdään myös tärkeänä liiketoiminnan mittarina.

Tulemme toteuttamaan vuoden 2023 aikana kolme tehostettua kahden viikon ajanjaksoa hävikin seurantaan, jolloin jokaisessa toimipisteessä punnitaan ja kirjataan syntyneet jätteet tarkkaan ylös. Raporttiin kirjataan myös toimenpiteet, joilla syntynyttä hävikkiä aiotaan vähentää. Hävikki-viikkojen aikana seuraamme myös asiakkailta tulevaa

lautashävikkiä, josta tiedotamme heille näkyvästi. Tällä pyrimme lisäämään keskustelua ruokahävikistä ja muuttamaan kulttuuria. 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 kunniainintoja ResQ Club -sovelluksen käyttöön liittyen. Sovelluksen kautta myytävät ruoka-annokset säästävät ilmastoa, ympäristöä ja asiakkaiden rahaa. Vuonna 2022 pelastimme sovelluksen kautta lähes 14 000 annosta hävikiltä, joka on noin 20 % enemmän kuin edellisenä vuonna. Annosmäärä vastaa yli 34 800 kg säästettyä hiilidioksidipäästöjä. Kahvilapuolen lisäksi myös Leipomo torjuu hävikkiä erilaisten yhteistyökuvioiden kautta.

Leipomon jättemäärät, tonnia



CASE

Hävikkipäivä

Järjestimme huhtikuussa 2022 hävikkipäivän, jossa kokoonnuimme noin 20 hengen voimin pohtimaan uusia elintarvikehävikin ja energiansäästön mahdollisuuksia päivittäisessä toiminnassamme. Päivän aikana työskenneltiin pienryhmissä ja tehtiin huomioita laajasti muun muassa valmistukseen, tuotantoon ja toimitusketjuihin liittyen. Työskentely tuotti tulosta ja päivän aikana kirjattiin 75 uutta ideaa hävikin vähentämiseksi. Osa toimenpiteistä edellyttää laajempia muutoksia ja investointeja, toiset ovat toteutettavissa pienillä huoltotoimenpiteillä tai säädöillä, tai edellyttävät ainoastaan tarkempaa ohjeistusta.



Reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana

Monimuotoinen henkilöstö

26

Vuoden 2022 lopulla Linkosuolla työskenteli yhteensä 213 henkilöä: Linkosuon Leipomolla 66 henkilöä, Linkosuon Kahviloilla 139 henkilöä ja Linkosuo konsernissa 8 henkilöä. Lisäksi Kahvila työllistää joitakin erittäin satunnaisesti työskenteleviä ekstroja. Linkosuon Kahvilat työllistää erityisen paljon nuoria aikuisia, yli puolet henkilöstöstä on alle 35 vuotiaita. Pääosa työntekijöistä on naisia, mutta miesten osuus on noussut hieman vuodesta 2021. Linkosuon Leipomolla puolestaan lähes kaksi kolmasosaa työntekijöistä miehiä ja vastaavasti naisten osuus on hieman kasvanut. Leipomon työntekijöiden ikäjakauma on melko tasainen. Yhtiötasolla 69 % työntekijöistä on naisia ja 31 % miehiä.

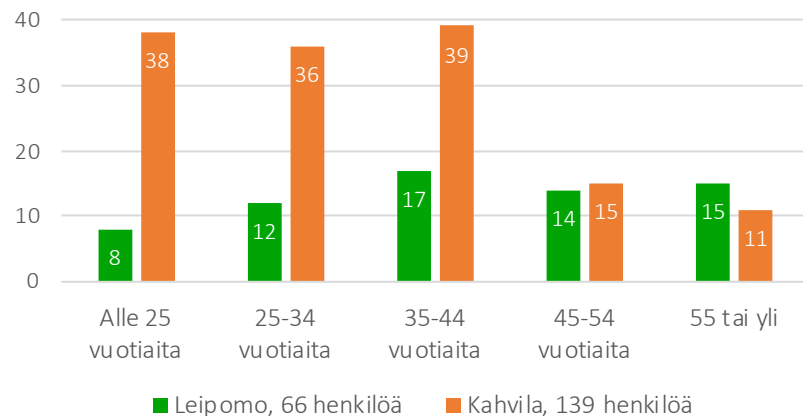
Ravintola-alan työvoimapulan myötä osa-aikaisia työntekijöitä on ollut saatavilla aiempaa vähemmän, jonka myötä yli puolet (55 %) Kahviloiden työsuhteista on koko-aikaisia, kun se vielä vuonna 2021 oli 45 %. Leipomolla lähes kaikki (94 %) työsuhteet on koko-aikaisia. Lähes kaikki työsuhteet ovat vakituisia, Leipomolla 97 % ja Kahviloilla 96 %.

Sairauspoissaolo 5,5 %
Työtapaturmailmoituksia 11 kpl

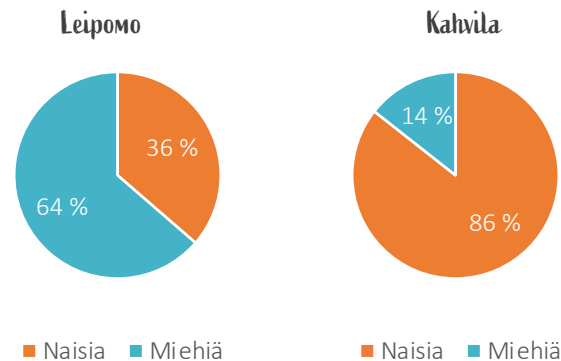
Sairauspoissaolot ja työtapaturmat sekä läheltä piti -tilanteet pysyivät Leipomolla aiemmalla tasolla, mutta nousivat Kahviloissa vuoden 2022 aikana. Linkosuo Leipomon sairausoloprosentti oli 6,25 % ja Linkosuo Kahviloiden 3,99 %. Koronasta johtuvat sairauspoissaolot nostivat Kahvilan prosenttia, kun edellisenä vuotena sitä tasoittivat vielä pandemiasta johtuneet ravintolasulut ja lomautusjaksot. Yhtiön sairauspoissaoloprosentti oli vuonna 2021 5,5 %.

Leipomon puolella sattui vuoden aikana kolme työtapaturmaa. Kahvilan puolella työtapaturmia oli kahdeksan, joista kuusi sattui työmatkalla.

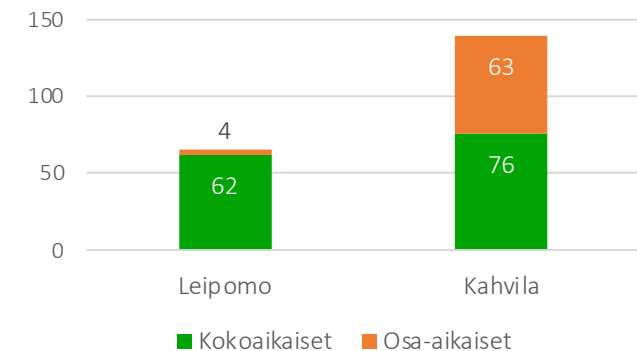
Henkilöstön ikäjakauma



Henkilöstön sukupuolijakauma



Työsuhteen laatu, kpl



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. Tulemme selvittämään asiakastytyvääisyyttä laajemmalla kyselyllä vuonna 2023.

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.

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

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.

Asiakastytyvääisyys ja toimivat asiakassuhteet saivat erittäin hyvät arviot sekä kuluttaja- että yritysasiakkailtamme vuonna 2021 toteuttamassamme sidosryhmäkyselyssä.

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



Henkilöstön tyytyväisyys ja osaaminen

HENKILÖSTÖN TYÖHYVINVOINTIKYSELY

Henkilöstön työhyvinvointia seurataan kahden vuoden välein tehtävällä kyselyllä, joka toteutettiin jälleen vuonna 2022. Kysely järjestettiin ensimmäistä kertaa koko organisaatiolle, kun myös Kahvila saatiin mukaan kyselyyn. Kyselyyn käytettiin uutta palveluntarjoajaa, joka mahdollisti aiempaa paremman työntekijäkokemuksen mittaamisen. Sen sijaan että henkilöstö arvioisi ennalta asetettuja näkökulmia, jokainen valitsee viisi itselle merkityksellisintä asiaa ja arvioi niiden toteutumista.

Edellisessä, vuoden 2020 kyselyssä kehityskohteiksi nousivat strategian ja tavoitteiden selkeyttäminen sekä avoimempi tiedotus. Tuloksiin on vastattu yhteisillä infotilaisuuksilla ja säännöllisellä kuukausi-infolla sekä Intranetin viestinnällä. Vastaavasti nyt toteutetussa tutkimuksessa esiin nousseita kehityskohteita tullaan viemään eteenpäin.

LINKOSUON LEIPOMO JA KONSERNI

Leipomon ja konsernin henkilöstö piti merkityksellisimpinä näkökulmina mielekkäitä työtehtäviä, ammattitaitoisia kollegoja sekä mahdollisuutta käyttää omaa osaamistaan päivittäin. Erinomaisesti toteutuneiksi arvioitiin esihenkilön oikeudenmukaisuus ja kyvykkyys sekä työympäristö, jossa voi olla oma itsensä. Kehitettävää sen sijaan nähtiin vaikutusmahdollisuuksissa omaan työhön ja työympäristöön sekä omia kiinnostuksia vastaavissa kehitysmahdollisuuksissa.

Sekä vastausaktiivisuus että kokonaistyytyväisyys omaan työpaikkaan paranivat edellisestä kyselystä.

LINKOSUON KAHVILAT

Kahvilan puolella merkityksellisimmiksi näkökulmiksi nousivat työn ja vapaa-ajan tasapaino sekä työpaikan vahva yhteishenki. Hyvin toteutuneiksi arvioitiin muiden tapaan työympäristö, jossa voi olla oma itsensä sekä mahdollisuus käyttää omaa osaamistaan päivittäin. Myös mielekkäät työtehtävät saivat hyvä arvosanan. Kehitettävää nähtiin palkkoihin ja johtoon liittyen, joka saattaa heijastaa viime vuosien ravintola-alan yhteisiä haasteita.

CASE

Palkintosadetta ja jalkapallon riemua

Koronapandemia rajoitti pitkään isompia kokoontumisia, mutta vuoden 2022 jälkimmäisellä puoliskolla päästiin vihdoin viettämään yhteistä aikaa koko henkilöstön kesken. Elokuun lopulla järjestettiin Linkosuo-yhtiöiden yhteinen vuosijuhla-risteily Viking Gracella. Agendana oli muun muassa työhyvinvointikyselyn tulosten läpikäynti sekä ryhmäkeskusteluja, mutta myös rentoa yhdessäoloa ja merellisiä makunautintoja. Risteily huipentui palkintogaalaan, jossa palkittiin Kahvilan vuoden työntekijöitä erilaisissa kategorioissa sekä Leipomon ja konsernin työntekijöitä ansiokkaista työsuorituksista erilaisten haasteiden edessä.

Lokakuun puolella purjehduskengät vaihdettiin piikkareihin, kun Leipomo ja Kahvila ottivat toisistaan mittaa leikkimielisessä jalkapallo-ottelussa. Peli sujui hyvässä hengessä ja kiertopokaalin lisäksi palkintoja jaettiin niin yksittäisille pelaajille kuin tuomarillekin. Kahvila saa pian uuden mahdollisuuden Leipomon kahvihuonetta koristavan pokaalin lunastamiseen, sillä seuraava urheilutapahtuma on jo suunnitteilla keväälle 2023.

Vastausprosentti 65 %

(L 70 %, K 63 %)

Kokonaistyytyväisyys asteikolla 1-100:

73 (L 75 , K 72)

Voimakas energian ja raaka-aineiden hinnannousu näkyvät vuoden 2022 liikevaihdossa ja -tuloksessa. Etenkin Kahviloiden liikevaihto kasvoi merkittävästi, mutta liiketulos jäi edellistä vuodesta. Leipomolla tilanne oli tasaisempi ja lähellä vuoden 2021 tasoa. Linkosuon Leipomon liikevaihto vuonna 2022 oli 11,1 miljoonaa euroa ja liiketulos 0 %. Leipomon liikevaihdosta 24 % tulee viennistä. Viennin osuus nousi 3 % vuodesta 2021, ja sen osuutta tullaan kasvattamaan edelleen vuonna 2023. Linkosuon Kahviloiden liikevaihto vuonna 2022 oli 9,2 milj. euroa ja liiketulos -11,5 %. Konsernin tasolla liikevaihto oli 20,3 miljoonaa euroa, joka on lähes 17 % edellistä vuotta enemmän. Konserni maksoi vuonna 2022 palkkoja noin 6,4 miljoonaa euroa, joka on miljoona euroa enemmän kuin vuonna 2021.

LINKOSUON LEIPOMO

Leipomon toimintaa on kehitetty strategian mukaisesti ja vuonna 2018 käynnistetty hävikin vähentämishjelma on ollut edelleen sen prioriteetti. Vuonna 2022 näkökulmaa laajennettiin ja raaka-ainehävikin rinnalle nousi vahvasti myös energiahävikin minimointi. Energiahävikkiä onnistuttiin vähentämään merkittävästi kaukolämmön käyttönotolla ja raaka-ainehävikkiä on vähennetty vuodesta 2018 jo lähes 39 %, 600 tonnista 367 tonniin.

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

Koronapandemia ei rajoittanut kahvila- ja ravintola-toimintaa enää edellisen vuoden tapaan, mutta aiheutti osaltaan aiempaa enemmän henkilöstön poissaoloja. Lisäksi ravintola-alalla vallitsevan työvoimapulan myötä uutta henkilöstöä on ollut vaikea löytää. Yleistynyt etätyö vähensi asiakasmääriä, mutta liikevaihto vilkastui loppuvuodesta lähityön jälleen yleistyessä.

CODE OF CONDUCT - EETTISET TOIMINTAPERIAATTEET



1. Työolosuhteet, 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

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 2022

31

Korkealaatuiset ja innovatiiviset tuotteet

89,21 %

IFS FOOD -laatujärjestelmän
auditoinnin tulos

100 %

leipomotuotteista
valmistettu Suomessa

15

uutta tuotetta

Kohti hiilineutraalia toimintaa

- 280 tonnia

vähemmän tuotantohävikkiä vuodesta 2018

83 %

jätteistä hyötykäyttöön
ja 17% energiaksi

- 38 %

vähemmän rahdeista
muodostuvia
hiilidioksidipäästöjä

Reilu ja toimiva yhteistyö kaiken takana

213

työntekijää

20,3 M€

liikevaihto

12 %

liikevaihdosta
viennistä

Taulukot ja raportointiperiaatteet

HIILIJALANJÄLKI

Linkosuon hiilidioksidipäästöt on laskettu GHG Protocol -standardien mukaisesti.

Linkosuon suorat hiilidioksidipäästöt (Scope 1) koostuvat maakaasun ja kevyen polttoöljyn käytöstä uunien lämmityksessä sekä yrityksen omistuksessa olevista autoista. Näistä kolme on kahviloiden huoltoautoja, joiden on päästölaskennassa oletettu 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 ja kaukolämmön aiheuttamista päästöistä. Kaukolämmön kulutus sisältää toimitilojen lämmityksen lisäksi veden lämmittämiseen käytetyn energian. Ostosähkön alkuperä oli Oomi ja kaukolämmön Kangasalan Lämpö Oy. Sähkön ja kaukolämmön päästölaskennassa on käytetty toimittajakohtaisia päästökertoimia, vuoden 2021 keskimääräisen sähköntuotannon kertoimien sijasta. Tämä nostaa sähkönkulutuksesta muodostuvia päästöjä.

Välillisiin hiilidioksidipäästöihin (Scope 3) laskettiin mukaan ulkopuolisilta ostetut kuljetukset, joista leipomon rahat 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/padiesiakelu.htm>
- 3. <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/tavaraliikenne/tieliikenne/kajakpienijakelu.htm>
- 4. OpenCO2.net / Oomi
- 5. <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/tavaraliikenne/tieliikenne/kajaksuurijakelu.htm>
- 6. <https://www.openco2.net/fi/paastokertoimet/henkilauto/suomen-bensiinikayttoiset-henkilautot-keskimaarin-2016/1018>

SCOPE 1			CO ₂ -päästöt (kg CO ₂)	Osuus päästöistä (%)	Muutos-% vuoteen 2021 verrattuna
Maakaasu ¹	5 202	MWh	1 036 428	42,9	- 33,50 %
Kevyt polttoöljy ¹	1 070	MWh	64 604	11,2	-
Myyntiedustajien ajot ²	30 000	km	7 680	0,32	+ - 0 %
Rahti kahviloihin ³	38 000	km	13 528	0,56	+ 12,62 %
Scope 1 yhteensä			1 328 116	55,0	- 15,88 %
SCOPE 2					
Leipomon käyttämä sähkö ⁴	3 637	MWh	603 090	25,0	- 6,24 %*
Leipomon käyttämä kaukolämpö ⁴	734	MWh	133 450	5,5	-
Kahviloiden käyttämä sähkö ⁴	948	MWh	157 200	6,5	+ 5,22 %*
Scope 2 yhteensä			893 740	37,0	+ 11,31 %*
SCOPE 3					
Leipomon rahat ⁵	302 740	km	181 039	7,5	- 41,65 %
Leipomon työajot km-korvauksista ⁶	58 673	km	8 256	0,34	- 29,20 %
Kahvilan työajot km-korvauksista ⁶	21 834	km	3 057	0,13	- 36,26
Scope 3 yhteensä			192 352	8,0	- 41,13 %
Hiilidioksidipäästöt yhteensä			2 414 207		+ 3,57 %

*Scope 2:n päästöjen vertailussa vuoden 2021 sähkönkulutuksen päästöt on laskettu uudelleen toimittajakohtaisella päästökertoimella. Muutoin vertailu on käytetty vuonna 2021 laskettuja lukuja.

Taulukot ja raportointiperiaatteet

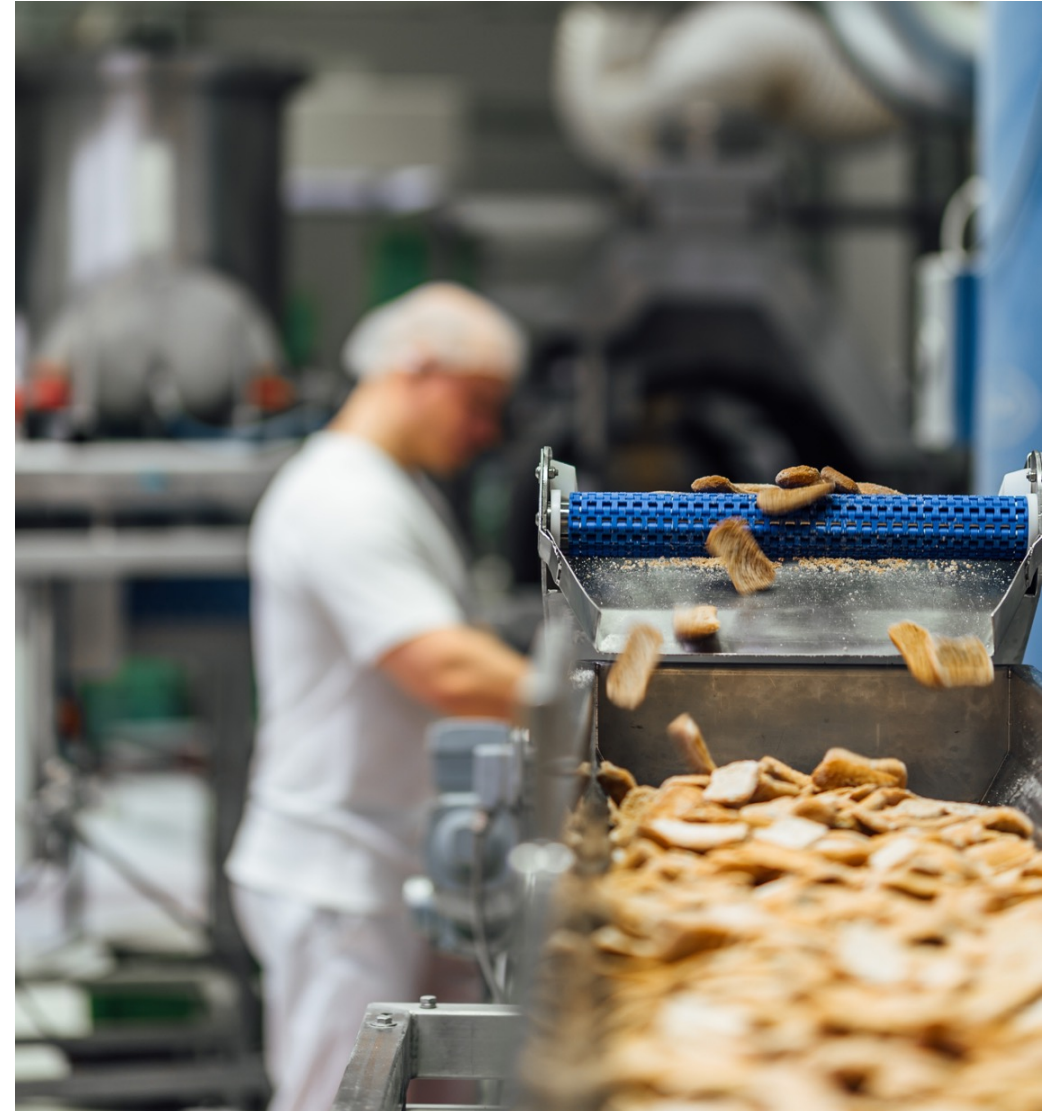
Tämä vastuullisuusraportti mukailee GRI-standardissa annettua ohjeistusta. Vastuullisuusraportissa keskitytään ainoastaan Linkosuo-konsernin määräysvallassa oleviin asioihin. Raportti kattaa saatavilla olevat vastuullisuusluvut, jotka liittyvät suoraan yhtiön omaan toimintaan. Vertailua on tehty vuosien 2021-2020 osalta.

YMPÄRISTÖTUNNUSLUVUT	2022	2021	2020
Tuotantomäärä (tonnia taikinaa)	3 902	4 390	4 620
Hiilijalanjälki (tonnia CO ₂ e)	2 412	2 331	2 642
Hiilijalanjälki/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,62	0,53	0,57
Vedenkulutus (m ³)	11 980	10 445	10 118
Vedenkulutus/tuotantomäärä (m ³ /tonnia)	3,1	2,4	2,2
Käytetyt raaka-aineet (tonnia)	2 821	3 104	3 450
Käytetyt raaka-aineet/tuotantomäärä (tonnia/kg)	0,72	0,71	0,75
Kokonaisjättemäärä materiaalikierrätykseen (tonnia)	341	392	415
Kokonaisjättemäärä energiahyötykäyttöön (tonnia)	72	80	97
Kokonaisjättemäärä/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,11	0,11	0,11

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 ja Kahvila Oy:n toimitusjohtaja Jyrki Karlsson (jyrki.karlsson@linkosuo.fi).

Tämän vastuullisuusraportin on toteuttanut yhteistyössä Linkosuo:n kanssa **EcoReal**





EST. **LINKOSUO** 1936

Linkosuo-yhtiöt
PL 77
33101 Tampere

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