





## LINKOSUON VASTUULLISUUS

### SISÄLLYSLUETTELO

#### VUODEN 2019 VASTUULLISUUDEN AVAINLUVUT 3

##### LINKOSUO

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| Linkosuo lyhyesti                       | 4 |
| Toimintaympäristön trendit ja muutokset | 5 |
| Toimitusjohtajan sanat                  | 6 |

##### VASTUULLISUUSOHJELMA

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| YK:n kestävän kehityksen tavoitteet  | 7  |
| Yhteistyö sidosryhmien kanssa        | 8  |
| Vastuullisuusteemat toimitusketjussa | 9  |
| Olenaisuusanalyysi                   | 10 |
| Vastuullisuusteemat                  | 11 |
| Vastuullisuustavoitteet              | 12 |

## VASTUULLISUUSTYÖ VUONNA 2019

### VÄLITÄMME IHMISESTÄ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Kuluttaja-asiakkaiden tyytyväisyys   | 14 |
| Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi | 15 |
| Avoin viestintä                      | 16 |

### YLPEYS TUOTTEESTA

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Kotimaisuus               | 17 |
| Kestävät pakkausratkaisut | 18 |
| Tuoteturvallisuus         | 19 |

### SUOJELEMME YMPÄRISTÖÄ

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Hävikin vähentäminen           | 20 |
| Jätehuolto ja kierrätys        | 21 |
| Hiilijalanjäljen pienentäminen | 22 |

### REHTI LIIKETOIMINTA

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Kannattavaa liiketoimintaa | 23 |
| Toimittajien vastuullisuus | 24 |
| Toimivat asiakassuhteet    | 25 |

### VASTUULLISUUS LUKUINA

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Laskenta ja lähtötiedot | 26-27 |
|-------------------------|-------|



## VÄLITÄMME IHMISESTÄ

88 %

asiakaspalautteesta positiivista

191

henkilöstön määrä

918

Koulutuspäivää  
vuosina 2017-2019



## YLPEYS TUOTTEESTA

IFS Food

-laatu järjestelmän  
sertifiointi

12 %

muovin määrän  
vähennys Oat Chips  
-pakkauksissa

100 %

leipomotuotteista  
valmistettu  
Suomessa



## SUOJELEMME YMPÄRISTÖÄ

126 tonnia

vähemmän tuotantohävikkiä

100 %

jätteiden  
hyötykäyttöprosentti

2 777 tCO<sub>2</sub>

toiminnan  
hiilidioksidipäästöt



## REHTI LIIKETOIMINTA

21,7 M€

liikevaihto

13 %

tuloista viennistä

100 %

päätoimittajista sitoutunut  
Code of Conductiin

Linkosuo Oy on tamperelainen leipomo- ja kahvila-alan perheyritys, jonka perustivat Aarne ja Elsa Linkosuo vuonna 1936. Linkosuon leipomo sijaitsee Kangasalla Mannakorvessa ja kahvilatoiminta pääosin Tampereen alueella. Koko yhtiössä on 191 työntekijää ja se on edelleen perustajasuvun omistuksessa.

Linkosuo Oy omistaa kokonaan kaksi yhtiötä: Linkosuon Leipomo Oy ja Linkosuon Kahvila Oy. Nykyisin yrityksen liikevaihdosta 12,5 miljoonaa euroa koostuu leipomotoiminnan ja 9,3 miljoonaa euroa kahvilatoiminnan puolelta. Leipomon liikevaihdosta 13 % tulee viennistä mm. Baltiaan, Venäjälle ja Ruotsiin. Vuonna 2019 avattiin uusi Kiinan liiketoiminta ja jakelutie.

Innovatiivinen kehitystyö on Linkosuolla tärkeää, ja leipomo on kehittynyt tuoretuotteiden lisäksi erityisesti kuivaleipätuotteiden erityisosaajaksi. Leipomotoiminnan strategisen tavoitteena on olla kansainvälinen snack- ja välipalayritys. Linkosuon Kahvila Oy pyörittää Pirkanmaan alueella 10 kahvilaa, 7 ravintolaa ja juhlapalveluita.

Missio, visio ja arvot ohjaavat Linkosuon käytännön vastuullisuustyötä. Tämä vastuullisuusraportti kokoaa yhteen Linkosuo Oy:n sekä sen tytäryhtiöiden vastuullisuusohjelman ja vuoden 2019 vastuullisuussaavutukset yksiin kansiin.

|                                              |                                                        |                                                           |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>21,7 M€</b><br>LIIKEVAIHTO<br>VUONNA 2019 | <b>10</b><br>KAHVILAA<br>VUONNA 2019                   | <b>7</b><br>RAVINTOLAA<br>VUONNA 2019                     |
| <b>191</b><br>TYÖNTEKIJÄÄ 2019               | <b>4 886 t</b><br>TUOTETTU TAIKINAMÄÄRÄ<br>VUONNA 2019 | <b>2 777 t</b><br>CO <sub>2</sub> -PÄÄSTÖT VUONNA<br>2019 |

## Linkosuon Kahvilat

### Missio:

Herkullista elämää rakentamassa

### Visio:

Tuottaa aitoja kohtaamisia ja parhaita makuja

### Arvot:

Otan vastuun

Olen hyvällä tuulella

Me onnistumme

## Linkosuon Leipomo

### Missio:

Yhdistämme nautiskelun ja itsestään huolehtimisen

### Visio:

Leivottujen snäcksien kansainvälisesti toimiva  
vastuullinen markkinajohtaja 2025

### Arvot:

Jatkuvasti uudistuva

Henkilöstöä ja ammattitaitoa arvostava

Tuotamme lisäarvoa asiakkaillemme

Kannattava toimija



Maailma on jatkuvassa muutoksessa, ja toimintaympäristössä vaikuttavien muutosvoimien tunnistaminen auttaa ennakoimaan ja muokkaamaan omaa toimintaa tarvittaessa. Toimintaympäristöömme vaikuttaa useita trendejä, joiden vaikutusta toimintaamme olemme analysoineet alla olevan taulukon mukaisesti.

Rakenteellisia muuttujia ympäristössämme ovat elintapoihin, globalisaatioon, kaupungistumiseen ja digitalisaatioon liittyvät trendit. Kuluttajatrendeistä näkyvimpiä ovat terveystietoisuus, kiireisen elämäntyylin kasvu sekä itsensä toteuttamisen ja erottautumisen tarve. Ekologisuus ja tietoisuus ympäristövaikutuksista lisääntyvät ja kuluttajat kaipaavat lisää tietoa tuottajien vastuullisuudesta.

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paikallisuus ja kotimaisuus</b>         | Kotimainen kysyntä on kivijalkamme, mutta viime vuosina kasvua on lähdetty hakemaan myös viennistä. Asiakkaille kotimaisuus ja paikallisuus ovat tärkeitä. Linkosuoilla pyrimme toiminnassamme tukemaan kotimaisia tuottajia ja kilpailutuksissa kotimaisuus on tärkeä kriteeri. Kaikki leipomotuotteemme valmistetaan Suomessa.                                                         |
| <b>Kierrätys ja hävikin ehkäisy</b>        | Ruokahävikin vähentämiseen käytetään erilaisia tapoja, kuten erilaiset resQ-palvelut ja ruokalahjoitukset. Asiakkaiden kiinnostus osallistua kierrätystrendiin näkyy kierrätysohjeiden kyselyinä. Pitkään säilyvät tuotteet tuottavat vähän hävikkiä asiakkaiden käytössä.                                                                                                               |
| <b>Muutokset kuluttajakäyttäytymisessä</b> | Kiireinen elämäntyyli lisää välipalasyömistä sekä hyvin säilyvien ja helposti mukaan otettavien tuotteiden kysyntää. Terveystietoisuus ja terveellisempien välipalojen ja aterioiden kysyntä kasvavat, mihin vastataan leipomotuotteissa kehittämällä erityisesti kotimaisia viljapohjaisia tuotteita. Kahvilatoiminnassa kasvisruokien kysyntä kasvaa ilmastotietoisuuden lisääntyessä. |
| <b>Vastuullisuus</b>                       | Ekologisuus ja vastuullisuus ovat nousevia kuluttajatrendejä. Yhä useampi kuluttaja haluaa tietää, että hänen valitsemissaan tuotteissa on käytetty kestävästi tuotettuja raaka-aineita. Kasvis- ja vegaanivalikoimaa kysellään enemmän ja lihansyöntiä vähennetään, ja näihin trendeihin täytyy vastata tarjonnassa.                                                                    |
| <b>Digitalisaatio</b>                      | Palvelu muuttuu ajasta ja paikasta riippumattomaksi ja sitä täytyy olla saatavilla silloin, kun asiakkaat sitä tarvitsevat. Asiakkaat kaipaavat kulutus päätöksensä tueksi tietoa, jota täytyy olla saatavissa sähköisesti. Tuotanto koneellistuu ja digitalisoituu parantaen tuotteiden laatua ja auttaen hävikin vähentämisessä.                                                       |



Vuoden 2019 suurimmat ponnistukset Linkosuo vastuullisuustyössä liittyivät edellisen vuoden tapaan tuoteturvallisuuteen, henkilöstön koulutukseen ja ruokahävikkiin. Leipomo Oy:ssa sertifioimme vaativan elintarvikeprosessien ja -tuotteiden turvallisuuden IFS Food -laatu järjestelmän, joka auttoi meitä prosessien parantamisessa. Olemme iloisia ollessamme yksi ensimmäisistä suomalaisista yrityksistä, jotka ovat ansainneet IFS Food -sertifikaatin. Vuoden 2019 lopulla koko yhtiötä koskevat laajat koulutusohjelmat saatiin päätökseen. Koulutuspäiviä kertyi yhteensä noin 2000, eli noin 10 päivää/henkilö. Seuraavaksi keskitymme henkilöstön työhyvinvoinnin kehittämiseen. Edistämme työhyvinvointia kuuntelemalla henkilöstöämme ja paneutumalla vuoden 2020 työhyvinvointikyselyn tuloksiin. Nostamme henkilöstön eniten painottamat kehitysasiat työhyvinvoinnin kehittämisen painopisteiksi ja rakennamme asioiden parantamiseksi yksilöidyn toimenpideohjelman.

*Tulevaisuudessa haluamme viedä vastuullisuutta eteenpäin yhdessä henkilökunnan kanssa panostamalla erityisesti kouluttamiseen ja työhyvinvointiin.*

Päivitimme Linkosuo Leipomon ja Kahviloiden strategiat vuoden 2019 aikana. Haluamme kehittyä ja kasvaa entistä houkuttelevammaksi kumppaniksi ja työnantajaksi vastuullisuus toimintamme ohjenuorana. Vastuullisuustyössä tekemämme sidosryhmätutkimuksen perusteella asiakkamme arvostavat tuotteiden kotimaisuutta. Pyrimme jatkossakin mahdollisimman korkeaan kotimaisuusasteeseen kaikissa niissä raaka-aineissa, missä se suinkin on mahdollista. Olemme laajentaneet tuotteissamme Avainlippu-merkin käyttöä, jolla haluamme viestiä suomalaisen työn ja raaka-aineen tärkeästä merkityksestä. Aiomme jatkaa myös hävikin vähentämiseen tähtäävää työtä aktiivisesti. Seuraamme hävikki ohjelman toteutumista molemmissa yhtiöissä tiiviisti ja kehitämme jatkuvasti toimenpiteitä hävikin vähentämiseksi.

Linkosuo Kahvila Oy:n toimintaa vie jatkossa eteenpäin uusi toimitusjohtaja Kati Ehrola (alkaen 9.3.2020). ”Arvostukseni perheyhtiötä kohtaan on korkea. Ajatukseni on tuoda Linkosuo kahvila- ja ravintolatoiminta vastaamaan tämän päivän asiakkaiden kysyntää ja odotuksia. Koronapandemia muutti kaikki alkuperäiset suunnitelmat siitä, miten yhtiötä lähdetään kehittämään eteenpäin. Onneksi ympärilläni on vahva tiimi ja usko tulevaisuuteen on erittäin positiivinen.”

*Timo Järne*

Linkosuo Leipomon toimitusjohtaja



*Kati Ehrola*

Linkosuo Kahviloiden toimitusjohtaja

# YK:n kestävän kehityksen tavoitteet

7

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet (Sustainable Development Goals, SDG) ovat maailmanlaajuinen toimenpideohjelma (Agenda 2030), jonka pyrkimyksenä on poistaa köyhyys maailmasta, torjua eriarvoisuutta ja ehkäistä ilmastomuutosta. Tavoitteet tulivat voimaan alkuvuodesta 2016.

Olemme sitoutuneet tukemaan kaikkia 17:ää YK:n kestävän kehityksen tavoitetta vastuullisuustyössämme. Lisäksi olemme tunnistanee neljä olennaisinta tavoitetta toimintamme ja sidosryhmiemme kannalta:

- Edullista ja puhdasta energiaa
- Kestävää teollisuutta, innovaatioita ja infrastruktuureja
- Vastuullista kuluttamista
- Maanpäällinen elämä



## TAVOITE 7: Varmistaa edullinen, luotettava ja uudenaikainen energia kaikille

Tavoitteenamme on vähentää energiankulutuksemme hiilidioksidipäästöjä lisäämällä vaihtoehtoisia energialähteitä, ja lisätä hukkaenergian hyötykäyttöä tuotannossamme.



## TAVOITE 9: Rakentaa kestävää infrastruktuuria sekä edistää kestävää teollisuutta ja innovaatiota

Tuotannossamme pyrimme käyttämään resursseja kestävästi. Ehkäisemme ruokahävikkiä ja kierrätämme tehokkaasti. Olemme vastuullinen työnantaja.



## TAVOITE 12: Varmistaa kulutus -ja tuotantotapojen kestävyys

Tuotamme lisäarvoa tarjoamalla asiakkaillemme vastuullisesti tuotettuja, terveellisiä ja turvallisia elintarvikkeita. Toimimme ruokahävikin vähentämiseksi ja pidämme huolen raaka-aineiden alkuperän kestävydestä ja jäljitettävyydestä.



## TAVOITE 15: Suojella ja palauttaa ennalleen maaekosysteemejä, edistää niiden kestävää käyttöä sekä pysäyttää maaperän kyyhtymisen ja luonnon monimuotoisuuden häviäminen

Suosimme kotimaisia, turvallisia toimittajia ja kestävästi tuotettuja raaka-aineita. Edistämme vastuullisia hankintamenetelmiä ja toimitusketjumme vastuullisuutta.

# Yhteistyö sidosryhmien kanssa

Sidosryhmät eli tahot, joiden kanssa olemme säännöllisesti tekemisissä, joihin toiminnallamme on vaikutusta tai joilla on vaikutusta yrityksemme toimintaan, on lueteltu vieressä. Kolme tärkeintä sidosryhmää toiminnassamme ovat omistajat, asiakkaat ja henkilöstö, ja niiden lisäksi teemme säännöllistä yhteistyötä rahoittajien, yhteistyö-kumppaneiden ja kaupunkilaisten kanssa.

Otamme sidosryhmiemme odotukset ja toiveet huomioon jokapäiväisessä toiminnassamme, minkä lisäksi teemme jatkuvasti töitä sidosryhmiemme kanssa vastuullisuuden kehittämiseksi. Avoin keskusteluyhteys ja toiminnan läpinäkyvyys vahvistavat molemminpuolista luottamusta. Tunnistamamme sidosryhmien tärkeimmät odotukset ja huolenaiheet sekä vastauksemme näihin on koottu viereiseen kuvaan.



## OMISTAJAT

Omistajalle ja hallitukselle oleellisinta on, että toiminta on tuloksellista ja kannattavaa. Omistajien ja hallituksen tuella kehitetään yhtiön toimintaa ja henkilökuntaa sekä investoidaan kasvuun ja kehitykseen. Omistajille ja hallitukselle on tärkeää ylpeys omasta toiminnasta ja strategian toteuttaminen yrityksen toiminnassa.



## ASIAKKAAT

Tuoteturvallisuus ja tuotteiden kotimaisuus ovat yritysasiakkaiden näkökulmasta tärkeää. Asiakkaiden odotuksiin vastataan kehittämällä prosessien täsmällisyyttä ja toimintavarmuutta, sekä kilpailukykyisiä tuotteita, jotka kiinnostavat kuluttajia. Asiakassuhteiden hoito vaatii kyselyihin vastaamista ja vastuullisia toimintatapoja.



## HENKILÖSTÖ

Henkilöstölle on tärkeää tarjota mukava ja viihtyisä työpaikka, jossa pidetään työterveydestä huoli ja ammattitaitoa kehitetään. Hyvä työnantajamielikuva auttaa työvoiman saatavuutta. Työntekijät odottavat vastuullista työpaikkaa, missä pidetään huoli myös toiminnan hiilijalanjäljen pienentämisestä.



## YHTEISKUNTA

Rahoittajat, vakuutusyhtiöt, media ja muu ympäröivä yhteiskunta edellyttävät lainsäädännön ja kuluttajavastuun noudattamista sekä luotettavaa toimintaa, mikä taataan hyvin hoidetulla, kannattavalla liiketoiminnalla ja aktiivisella viestinnällä.



## YHTEISTYÖ-KUMPPANIT

Tärkeimpiä yhteistyökumppaneita ovat tavarantoimittajat, palveluyritykset, logistiikkakumppanit sekä kauppakeskukset ja yhteistyökumppanit. Kaikkien yhteistyökumppaneiden odotetaan toimivan vastuullisesti liiketoiminnassaan. Yhteistyökumppanit odottavat toiminnan kehittymistä sekä selkeitä toimintatapoja ja ohjeistuksia.



## KULUTTAJAT

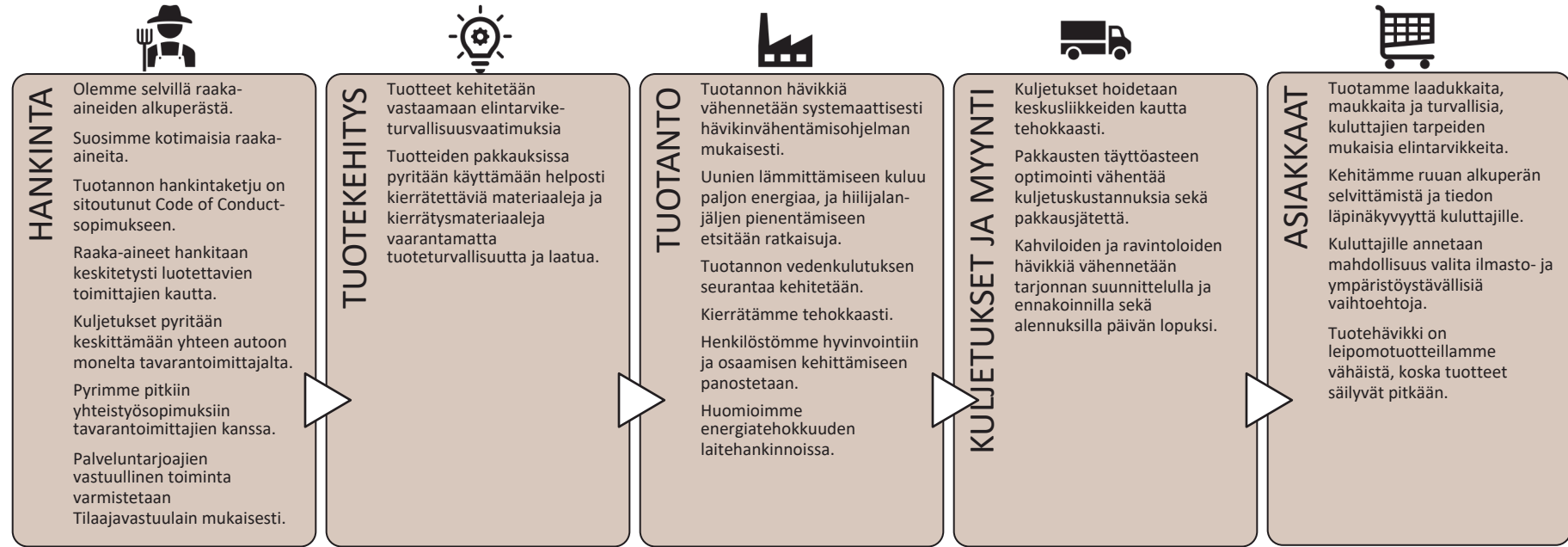
Kuluttaja-asiakkaiden odotuksissa on turvalliset ja laadukkaat tuotteet. Kuluttajille tärkeää on kotimaisuus, terveellisyys ja omaan käyttöön sopivat pakkauskoot. Ympäristön muutosten ja kuluttajakäyttäytymisen seuraaminen auttaa kuluttajien odotuksiin vastaamisessa ja luotettavan brändin ylläpidossa. Vastuullisuus on kuluttajia kiinnostava teema ja siihen pitää tarjota ratkaisuja ja tietoa.



# Vastuullisuusteemat toimitusketjussa

9

Elintarviketeollisuudella on suuri vaikutus yhteiskunnan, ihmisten ja ympäristön hyvinvoinnille sekä suoraan että välillisesti. Linkosuon toimitusketju ulottuu viljelijältä kuluttajiin, ja vaikutusmahdollisuutemme ja vuorovaikutuksen määrä vaihtelevat sen eri vaiheissa. Vaikutuksemme ympäröivään yhteiskuntaan ja ympäristöön tuotteen elinkaaren eri vaiheissa sekä toimenpiteet, joilla vähennämme haitallisia vaikutuksia ja vahvistamme positiivisia vaikutuksia on analysoitu alla olevassa kuvassa.



## SIDOSRYHMÄTUTKIMUS

Kysymme kesäkuussa 2019 Linkosuon sidosryhmiltä heidän näkemystään ja odotuksiaan Linkosuon vastuullisuudesta. Kysely lähetettiin hallituksen jäsenten lisäksi henkilöstölle, tärkeimmille asiakkaille (b2b) sekä yhteistyökumppaneille. Kuluttajia kutsuttiin osallistumaan Linkosuon Facebook-sivuilla.

Kyselyn tulosten mukaan sidosryhmillä on hyvä kuva Linkosuon vastuullisuudesta (arvosana 72 asteikolla 1-100). Eniten kehittämisen tarvetta nähtiin olevan vastuullisuudesta viestinnässä sekä asiakkaille että sisäisesti. Eniten kiitosta saivat ympäristöasiat, joista erityisesti kiitettiin jätehuoltoa ja kierrätystä sekä hävikin vähentämishjelmaa.

## OLENNAISUUSANALYYSI

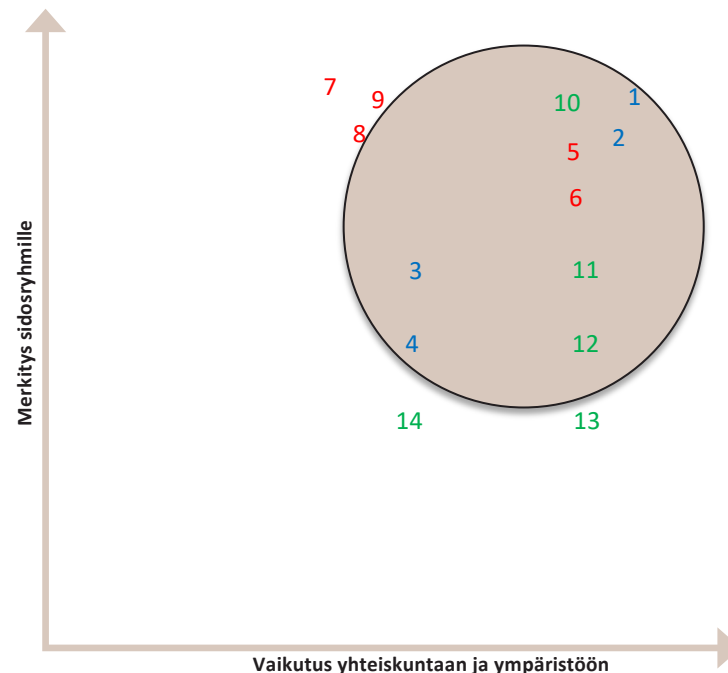
Olenaisuusanalyysi perustuu GRI-vastuullisuusraportointistandardien ohjeistukseen vastuullisuustyön olennaisten näkökohtien määrittämisestä. Analyysi on tehty sisäisessä työpajassa, jossa sisäisesti ja sidosryhmäkyselyssä tunnistetut vastuullisuusnäkökohdat asetettiin tärkeysjärjestykseen. Järjestys määrytyi sen mukaan, kuinka merkityksellisiä näkökohdat ovat sidosryhmille ja kuinka suuri vaikutus niillä on yhteiskuntaan ja ympäristöön. Analyysissä hyödynnettiin sidosryhmäyhteistyössä ja kesällä 2019 toteutetussa sidosryhmätutkimuksessa esiin nousseita huolenaiheita ja odotuksia. Tunnistettuja olennaisia vastuullisuusnäkökohtia tullaan painottamaan tässä raportissa ja Linkosuon vastuullisuusohjelmassa.

Olenaisuusanalyysissä näkökohdat jaoteltiin taloudellisiin, sosiaalisiin ja ympäristöasioihin.

1. Kannattava liiketoiminta
2. Kotimaisuus
3. Toimittajien vastuullisuus
4. Toimivat asiakassuhteet

5. Asiakastyytyväisyys
6. Avoin viestintä
7. Henkilöstön hyvinvointi
8. Henkilöstön osaaminen
9. Tuoteturvallisuus

10. Hävikin ehkäisy
11. Kestävät pakkausratkaisut
12. Jätehuolto ja kierrätys
13. Hiilijalanjäljen pienentäminen
14. Ekotehokkaat toiminnot



Olemme määritelleet neljä vastuullisuusteemaa ja kaksitoista vastuullisuuskäsitteitä, joita tässä vastuullisuusraportissa tullaan käsittelemään. Nämä teemat ja näkökohdat on tunnistettu oleellisimmiksi Linkosuo vastuullisuustyössä ja sidosryhmäyhteistyössä. Näille teemoille ja näkökohdille määritellyt pidemmän aikavälin vastuullisuustavoitteet on käsitelty seuraavilla sivuilla. Tavoitteet ja niiden edistys ja saavutukset vuoden 2019 osalta käydään läpi teema kerrallaan.

Olenaisuusanalyysin perusteella vastuullisuusteemat jaettiin neljään osa-alueeseen, joista ensimmäinen keskittyy sosiaalisiin näkökohtiin ja tärkeimpiin sidosryhmiimme, toinen tuotteeseen, kolmas ympäristövaikutuksiin ja neljäs taloudellisiin vaikutuksiin. Niiden alle järjestimme olenaisuusanalyysissä esiin nousseet näkökohdat tärkeysjärjestyksessä. Määrittelemämme oleelliset vastuullisuusteemat ja -näkökohdat ovat:



## VÄLITÄMME IHMISESTÄ

Asiakastyytyväisyys  
Henkilöstön osaaminen ja  
hyvinvointi  
Avoin viestintä



## YLPEYS TUOTTEESTA

Kotimaisuus  
Kestävät pakkausratkaisut  
Tuoteturvallisuus



## YMPÄRISTÖN SUOJELU

Hävikin vähentäminen  
Jätehuolto ja kierrätys  
Hiilijalanjäljen pienentäminen



## REHTI LIIKETOIMINTA

Kannattava liiketoiminta  
Toimittajien vastuullisuus  
Toimivat asiakassuhteet

Linkosuo olennaisuusanalyysissä tunnistetuille vastuullisuuskäsitteille määriteltiin tavoitteet seuraaville 3 vuodelle. Seuraamme vastuullisuustyön etenemistä ja tavoitteisiin pääsemistä aktiivisesti ja raportoimme etenemisestä vuosittain.

Seuraavilla sivuilla käymme läpi, miten vastuullisuustyömme eteni vuonna 2019 ja kuinka hyvin pääsimme tavoitteisiimme.

| VASTUULLISUUSTEEMA                                                                                                  | VASTUULLISUUS-<br>NÄKÖKOHTA          | TAVOITTEET VUOSILLE 2019-2021                                                                                                                    | SAAVUTUKSET 2019                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>VÄLITÄMME<br/>IHMISESTÄ</b> | Asiakastytyväisyys                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asiakastytyväisyyden seurannan kehittäminen</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Päätettiin Taplause-palauttejärjestelmän käyttöönotosta vuonna 2018. Taplause tulee tukemaan asiakastytyväisyyden seuraamista.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                     | Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi | <ul style="list-style-type: none"> <li>Osaamisen ja työhyvinvoinnin mittaaminen ja parantaminen</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Työhyvinvointiin liittyvä hanke käynnistettiin</li> <li>Laadittiin osaamiskartoitusten laajentamissuunnitelma</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                     | Avoin viestintä                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ulkoisen ja sisäisen viestinnän lisääminen</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kehitettiin Linkosuo intranetin sisältö- ja käyttöönotto suunnittelua</li> <li>Viestittiin uudesta strategiasta asiakkaille ja henkilöstölle</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>YLPEYS<br/>TUOTTEESTA</b>   | Kotimaisuus                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>100% käytetystä viljasta kotimaista</li> <li>Avainlippu-merkin käytön lisääminen</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Käyttämämme ruis, kaura, vehnä olivat 100% kotimaista 2019</li> <li>Avainlippu-merkin käyttöä lisättiin ruis- ja kaurasipsituotteisiin sekä varrasleipiin</li> <li>Kaikki lounasravintoloissa käytetty raaka ja kypsennetty liha olivat kotimaisia</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                     | Kestävät pakkausratkaisut            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Uusien vaihtoehtojen tutkiminen ja testaaminen</li> </ul>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuotettiin markkinoille Oat Chips -tuotteen pakkausmateriaaliuudistus, jossa vähennettiin muovin määrää myyntipakkauksissa 12%.</li> <li>Oletettiin käyttöön ympäristöystävällinen EGP-painomenetelmä. Menetelmä vähensi painolaattojen määrää 14-28% tuotteesta riippuen. Tämä tarkoittaa huomattavia säästöjä painokoneen prosessipesuissa ja hukkakäynnissä.</li> <li>Muoviset pillit korvattiin paperipilleillä. Käyttämällä paperipillejä muovipillien sijaan muovin käyttö vähenee 10,8 kg vuodessa.</li> <li>Selvitettiin kestäviä pakkausmateriaalivaihtoehtoja take away -kertakäyttöastioihin.</li> <li>Kahviloiden ja ravintoloiden kertakäyttöisiä muovimateriaaleja korvattiin biopohjaisilla materiaaleilla ja kierrätetystä muovista valmistetuilla tuotteilla (esimerkiksi kuumakuppien kannet, aterimet ja smoothiecupit).</li> <li>Salaattirasioissa siirryttiin käyttämään kierrätysmuovista valmistettua kantta.</li> </ul> |
|                                                                                                                     | Tuoteturvallisuus                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>IFS Food -laatujärjestelmä tehokkaassa käytössä</li> <li>100% raaka-aineiden alkuperä selvillä</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>IFS Food -laatujärjestelmä sertifioitiin 16.9.2019.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| VASTUULLISUUSTEEMA                                                                                                    | VASTUULLISUUS-<br>NÄKÖKOHTA    | TAVOITTEET VUOSILLE 2019-2021                                                                                                                                                                            | SAAVUTUKSET 2019                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>SUOJELEMME<br/>YMPÄRISTÖÄ</b> | Hävikin vähentäminen           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuotannon hävikin vähentämishojelman tavoite 100 tonnia vuodessa</li> <li>Digitalisoidaan ja yhtenäistetään kahviloiden hävikin vähentämisen seurantaa</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuotannon hävikkiä vähennettiin 126 tonnia vuonna 2019</li> <li>Ravintoloissa myytiin 664 annosta ResQ Club -palvelun kautta ja vähennettiin näin päästöjä 1660 kg CO<sub>2</sub>.</li> </ul>                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                       | Jätehuolto ja kierrätys        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sekajätteen vähentäminen</li> </ul>                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Saavutettiin 100% jätteiden hyötykäyttöprosentti</li> <li>Sekajätteen määrä vuonna 2019 (10,14 tn) väheni hieman verrattuna vuoteen 2018 (10,42 tn)</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                       | Hiilijalanjäljen pienentäminen | <ul style="list-style-type: none"> <li>Selvitämme tuotantomme hiilijalanjäljen (2019) ja pienennämme sitä vuosittain</li> <li>Uusiutuvien energialähteiden kartoitus</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Linkosuo toiminnan hiilijalanjälki vuonna 2019 oli 2 777 tonnia CO<sub>2</sub>. Vuoteen 2018 verrattuna hiilijalanjälki pieneni 174 tonnia CO<sub>2</sub>.</li> <li>Tuotantotilojen valaistusta päivitettiin led-valoiksi.</li> <li>Kartoitettiin aurinkoenergian hyödyntämismahdollisuudet</li> <li>Selvitettiin vihreän sähkön käyttöönottoa</li> </ul> |
| <br><b>REHTI<br/>LIIKETOIMINTA</b>   | Kannattava liiketoiminta       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Positiivinen tuloskehitys</li> </ul>                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Strategiapäivitys molemmissa yhtiöissä</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                       | Toimittajien vastuullisuus     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pääraaka-ainetoimittajat sitoutuvat Code of Conduct -sopimukseen</li> <li>Pitkäaikaiset yhteistyökumppanuudet</li> </ul>                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Code of Conduct sopimus tehtiin kaikkien pääraaka-ainetoimittajien kanssa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                       | Toimivat asiakassuhteet        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Yhteistyön kehittäminen keskusliikkeiden kanssa kotimaassa ja vientimaissa</li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laajennettiin liiketoimintaa Kiinaan</li> <li>Avattiin uusi kahvila Cafe Linkosuo Westeri ja Technopoliksen kanssa kumppanuus vahvistui kolmannelle ravintolalla</li> </ul>                                                                                                                                                                               |



Kuluttajien tarpeiden ja trendien ymmärtäminen on avainasemassa tuotevalikoiman kehityksessä. On erittäin tärkeää kehittää kiinnostavia ja luotettavia tuotteita, jotka vastaavat kuluttajien tarpeita.

## LINKOSUON LEIPOMO

Leipomotuotteiden osalta Linkosuolla ei ole suoraa suhdetta kuluttaja-asiakkaiden kanssa, vaan tuotteet päätyvät kuluttajille kaupan hyllystä. Näiden tuotteiden osalta kuluttajien palautetta kerätään lähinnä kuluttajapalautejärjestelmän kautta. Kuluttajapalaute on osa laatumittaria, jota katselmoidaan säännöllisesti. Palautteeseen vastataan suoraan kuluttajalle sähköpostitse, puhelimitse tai kirjeitse. Suoraa palautetta kuluttajilta kerätään myös sosiaalisen median kautta, erityisesti Facebookin ja Instagramin, missä Linkosun Leipomolla on seuraajia yhteensä yli 17 000.

Leipomotoiminnan keräämien asiakaspalautteiden ja -kyselyiden määrä vuonna 2019 oli 265, sisältäen myös positiiviset palautteet. Näistä reklamaatioita oli 208 kpl. Tuotteiden takaisinvetoja ei tullut leipomotoiminnassa vastaan yhtään.

265

Asiakaspalautteen  
määrä vuonna 2019

0

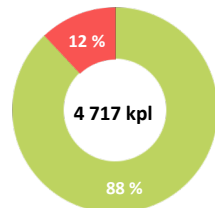
Tuotteiden  
takaisinvetoa  
vuonna 2019

## LINKOSUON KAHVILAT

Vuonna 2019 Linkosun kahviloissa ja ravintoloissa asioitiin yli miljoona kertaa. Vuoden 2018 aikana otettiin käyttöön Taplause-järjestelmä asiakaspalautteen keräämiseen. Järjestelmä käyttää verkkolinkkejä ja QR-koodeja, jotka ohjaavat asiakkaan palautesivulle. Taplause-järjestelmän kautta asiakaspalautetta pääsee seuraamaan ilman viivettä ja siihen pystyy reagoimaan nopeasti. Vuonna 2019 ravintoloiden palautteesta positiivista oli 88% ja negatiivista 12%. Kahviloiden palautetietoja ei ollut saatavilla tähän raporttiin. Vuonna 2018 saatu palaute oli pääasiassa positiivista, negatiivisen ollessa ravintoloilla 10% kaikesta saadusta palautteesta ja kahviloilla 22% palautteesta. Palautetta saadaan myös sosiaalisen median kautta, missä seuraajia on tällä hetkellä noin 4 600.

Linkosun Kahviloiden juhlapalveluiden asiakaskunta on sekä yritys- että yksityisasiakkaita. Juhlapalveluilla asiakaspalautetta tiedustellaan tapahtuman järjestäjiltä heti tapahtuman jälkeen. Myös sähköpostitse saadaan välitöntä palautetta, mihin voidaan reagoida nopeasti.

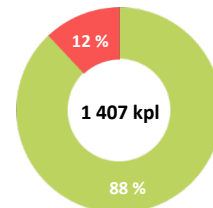
Linkosun kahviloiden ja ravintoloiden  
asiakaspalaute vuodelta 2019



■ Positiiviset palautteet

■ Negatiiviset palautteet

Linkosun kahviloiden ja ravintoloiden  
asiakaspalaute vuodelta 2018



■ Positiiviset palautteet

■ Negatiiviset palautteet

# Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi

Jokainen linkosuolainen edistää vastuullisuutta työssään toimimalla vastuullisesti. Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi ovat Linkosuolla toiminnan elinehto. Tuotekehitystä tehdään jatkuvasti ja samanaikaisesti maailma ympärillä muuttuu. Myös automaatio on lisääntynyt viime vuosina tuotannossa huomattavasti, ja henkilöstön osaamista täytyy kehittää sen mukaisesti. Henkilöstön osaamisen on pysyttävä kehityksen mukana.

Linkosuo-konsernissa työskentelee yhteensä 191 henkilöä, joista Linkosuon Leipomolla 80, Kahviloilla 104 ja konsernipalveluissa 7. Vuonna 2019 sairasperiaaloprosentti leipomon puolella oli 8,83 %, kahvilatoiminnan puolella 5,91 % ja konsernipalveluissa 1,83%, mikä tekee koko yrityksen tasolla sairasperiaaloprosentiksi 5,5 %. Sairasperiaalot pienenevät 4,1 prosenttiyksikköä vuodesta 2018. Tapaturmia ja loukkaantumisia sattui yhteensä 3 vuonna 2019.

**191**

henkilöstö  
vuonna 2019

**5,5%**

sairasperiaalot  
vuonna 2019

**918**

opiskelijatyöpäivä  
koulutusta  
vuosina 2017-2019

Henkilöstön **osaamista** kehitetään aktiivisesti. Leipomon laatujärjestelmä edellyttää pitämään osaamista yllä tuotteiden laadun varmistamiseksi, ja tätä toteutetaan osaamismatriisin perusteella. Sen lisäksi viimeisen kahden vuoden ajan koko leipomon henkilöstö kävi läpi Linkosuo Future -koulutusohjelman. Koulutusohjelma saatiin päätökseen vuonna 2019 ja seuraavaksi keskitytään henkilöstön työhyvinvoinnin kehittämiseen.

**Työtyytyväisyyttä** seurataan kahden vuoden välein tehtävällä työhyvinvointikyselyllä. Lisäksi kahviloilla otettiin vuonna 2018 käyttöön Taplause-palauttejärjestelmä, jonka kautta saatua palautteeseen voidaan reagoida nopeasti.



## Linkosuo Future –koulutusohjelma

Viime vuosien suurin satsaus Linkosuon Leipomon henkilöstön työhyvinvointiin ja osaamisen kehittämiseen oli kaksivuotinen henkilöstön koulutusohjelma Linkosuo Future, joka toteutettiin vuosina 2017-19. Koulutusohjelma sisälsi räätälöityjä koulutuspaketteja eri henkilöstöryhmille, kuten tuotannolle, johdolle, myynnille ja tuotekehitykselle. Koulutuksia järjestettiin yhteensä huimat 918 opiskelijatyöpäivää ja niihin osallistui koko henkilöstö.

Koulutusten tavoitteena oli henkilöstön ja organisaation kokonaisvaltainen kehittäminen, jossa strategiatyö otettiin osaksi kouluttamista ja kehittämistä. Tammikuussa 2016 toteutettua työhyvinvointikyselyä käytettiin koulutuksen suunnittelun pohjana. Koulutusten pohjalta tuotettu ”iso kuva” yrityksestä toimii uuden liiketoimintastrategian pohjana.

## ULKONEN VIESTINTÄ

Linkosuo viestii kuluttajien kanssa pääasiassa **verkkosivujen** ja **sosiaalisen median** palvelujen kautta.

Kuluttajien valintoihin pyritään vaikuttamaan erityisesti **resepteillä** ja muilla tuotteiden käyttövinkeillä.

Verkossa tapahtuvan viestinnän lisäksi kuluttajille viestitään **pakkausmerkinnöillä**.

Kahviloissa ja ravintoloissa päästään myös suoraan keskusteluyhteyteen kuluttajien kanssa **kassatilanteessa**.

Merkittävimmistä tapahtumista laaditaan **tiedotteita**, joita julkaistaan paikallisissa medioissa.

## SISÄINEN VIESTINTÄ

Sisäinen tiedote ”Uunituoreet” kahdeksan kertaa vuodessa sisältäen nimitystietoja, talousasioita ja muita sisäisiä uutisia.

Aarne & Elsa –henkilöstölehti ilmestyy kahdesti vuodessa ja jaetaan jokaiselle linkosuolaiselle.

Leipomolla on käytössä inforuudut, joissa voidaan jakaa ajankohtaisia uutisia ja tietoja leipomon henkilöstölle.

Henkilöstön palautetta kerätään kahviloilla Taplause-järjestelmän avulla. Leipomolla kehitysehdotuksia ja palautetta kerätään Innovation Cloudilla.

Digitaalisia työkaluja on kehitteillä, esimerkiksi Microsoftin Teams. Sisäisten intranet-sivujen kehittämistä suunnitellaan.



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

Linkosuon leipomotuotteilla on **Avainlippu-alkuperämerkki** merkinä suomalaisesta työstä. Se myönnetään tuotteille, jotka valmistetaan Suomessa pääosin kotimaisista raaka-aineista. Tuotteen kotimaisuusasteen on tällöin oltava vähintään 50%. Linkosuon Leipomon tuotteiden pääasiallinen raaka-aine on viljat, jotka hankitaan Suomesta aina, kun mahdollista. Kotimaisen kauran ja vehnän saatavuus on hyvä, mutta huonoina satovuosina suomalaiseen rukiiseen on jouduttu sekoittamaan muista EU-maista tuota ruista. Tällöinkin rukiin kotimaisuusaste on ollut yli 50%. Vuonna 2019 kaikki käytetty ruis oli kotimaista. Viljojen osuus raaka-ainehankinnoista on 85%.

Linkosuon tavoitteena on, että 100% käytetystä viljasta olisi jatkossakin kotimaista ja Avainlippu-merkki olisi käytössä kaikissa leipomotuotteissa.

Linkosuon Kahvilat suosivat kotimaisia raaka-aineita annoksissaan ja huolehtivat alkuperäselvityksistä ja –merkinnöistä viranomaisvaatimusten mukaisesti.

**100%**  
kotimaista  
ruista vuonna  
2019

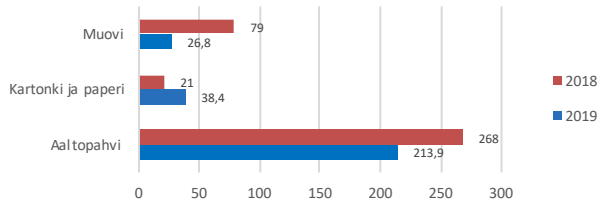
**100%**  
tuotteista  
valmistettu  
Suomessa



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.

Linkosuo leipomotuotteiden pakkausmateriaalit ovat pääasiassa kartonki, aaltopahvi ja erilaiset muovit sekä monomateriaaleina että monikerroslaminaatteina. Pakkauksissa ei käytetä kierrätysmateriaaleja, mutta kaikki materiaalit ovat 100% kierrätettäviä. Kaikki myyntipakkaukset voi lajitella muovinkeräykseen, lukuun ottamatta kartonkirasioita, jotka lajitellaan kartonkiin.

## SISÄÄNOSTETUT PAKKAUSMATERIAALIT VUONNA (tonnia)



Erilaisia ratkaisuja muovin vähentämiseksi myyntipakkauksissa on kehitteillä ja käytössä sekä leipomolla että kahvilatoiminnassa, tuotteen laatua riskeeraamatta. Esimerkiksi vuonna 2018 kehitettiin ja testattiin Oat Chips –tuotteen pakkausmateriaali-uudistus, jossa vähennettiin muovin määrää myyntipakkauksissa 12%. Uudistus tuli markkinoille syksyllä 2019. Lisäksi kiristekalvon määrä kuljetuspakkauksissa on puolitettu kahdessa vuodessa ohentamalla muovia. Muovin vähentämiseksi on myös kehitteillä monikerroslaminaatti, jossa paperin osuus on muovia suurempi. Tavoitteena on kasvattaa paperin määrää ja vähentää muovin määrää niin, että pakkauksen voisi lajitella kartonkikeräykseen. Kahviloiden ja ravintoloiden kertakäyttöisiä muovimateriaaleja on korvattu biopohjaisilla, esimerkiksi kuumakuppien kannet, aterimet ja smoothie-mukit. Muita ratkaisuja perinteisen öljypohjaisen muovin korvaamiseen luonnonmateriaaleihin pohjautuvilla biomuoveilla selvitetään ja tutkitaan parhaillaan.



## Greener Printing –menetelmän käyttöönotto

Linkosuo RuisSipsien pakkausilmeuudistuksen ohessa vuonna 2019 kiinnitettiin erityistä huomiota kestävä kehityksen kasvattamiseen ja vastuulliseen lähituotantoon. Pitkän paikallisen yhteistyön tuloksena Linkosuo Leipomo Oy ja Peltolan Pussi Oy päätyivät paperipussin painamiseen vesipohjaisilla painoväreillä, joka hyödyntää entistä ympäristöystävällisempää EGP™ (Expanded Gamut Printing) -painotekniikkaa.

Pakkausmuutoksen yhteydessä painolaatat uusittiin vastaamaan uutta pakkausilmettä, mikä antoi mahdollisuuden valita uusi painatustapa. Painatus siirrettiin perinteisestä erillisväripainatuksesta prosessiväripainatukseen, minkä yhteydessä painolaattojen määrää pystyttiin vähentämään 14-28 % tuotteesta riippuen. Tämä vähentää painokoneen prosessipesujen tarvetta ja hukkakäyntiä merkittävästi. Tuoteuudistus toteutettiin yhdessä painolaatat valmistavan pakkausrepro Marvaco Oy:n kanssa, joka on EGP-teknikan pioneeri Euroopassa.



Asiakkaiden terveys ja turvallisuus on elintarvikealan yrityksen toiminnassa kaikkein oleellisinta. Tuoteturvallisuus varmistetaan kaikissa toiminnan vaiheissa tuotekehityksestä valmistukseen ja jakeluun. Tuotteiden laatua ja turvallisuutta edistetään sertifiointeilla, henkilöstön koulutuksilla ja toimivilla prosesseilla. Sertifikaatit vaativat asiantuntevasti toteutettua, säännöllisesti arvioitua sekä jatkuvaan parantamiseen perustuvaa elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän ylläpitoa.

Kahviloiden osalta omavalvonnan toimivuutta mitataan Oiva-tarkastuksien avulla. Tavoitteena on saavuttaa "Oivallinen" tulos Oiva-tarkastuksissa. Kaikki raportit ovat julkisia ja julkaistaan sekä netissä että kahviloissa paikan päällä.

## LINKOSUON LEIPOMON LAATU- JA JOHTAMISJÄRJESTELMIÄ:

Vuonna 2007 Linkosuolle myönnettiin ensimmäisenä yleisleipomona ISO 22000-standardiin perustuva elintarviketurvallisuuden laatusertifikaatti.

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

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



## IFS Food -laatu järjestelmän käyttöönotto

Vuonna 2018 Linkosuon Leipomolla rakennettiin ja otettiin käyttöön laaja IFS Food -laatu järjestelmä. Sen auditointi läpäistiin keväällä 2019. Laatu järjestelmän rakentaminen on vaatinut toiminnan monipuolista uudistamista, ja se on näkynyt leipomon arjessa eri tavoin. Kaikkien toimenpiteiden tarkoitus on varmistaa tuoteturvallisuus vähentämällä mahdollisia riskitekijöitä, kuten vierasesineiden esiintymistä. Lisäksi järjestelmä kiinnittää huomiota työturvallisuuteen tuotannossa. Digitalisaatio on lisääntynyt järjestelmän myötä, esimerkiksi kulunvalvonnan ja puhtaanapidon osalta. Henkilöstö on avainasemassa tuoteturvallisuuden kehittämisessä ja järjestelmän toimivuudessa.

Arviolta kolmasosa kaikesta maailmassa tuotetusta ruoasta menee hävikkiin. On arvioitu, että tällä määrällä ruokaa voitaisiin ruokkia 2 miljardia ihmistä. Ruokahävikki on erityisen haitallista ympäristölle, sillä kaikki ruuan tuotantoketjun aikana aiheutuneet ympäristövaikutukset ovat syntyneet turhaan.

126 tn

vähemmän  
tuotantohävikkiä  
vuonna 2019

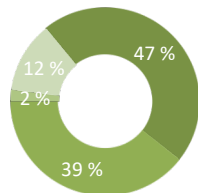
< 3%

ravintoloiden  
tavoite hävikille

## LINKOSUON LEIPOMO

Linkosuo Leipomon strategisena tavoitteena on vähentää hävikin määrää. Vuonna 2018 alettiin systemaattisesti tarkastella tuotannossa syntyvää hävikkiä ja sen vähentämistä. Motivan kehittämän materiaalikatselmuksen avulla tunnistettiin tuotantoprosessin vaiheet, joissa voidaan vähentää materiaalien käyttöä ja syntyvän jätteen määrää. Vuodelle 2019 oli tavoitteena **vähentää hävikkiä 100 000 kg vuodessa** prosessin eri vaiheissa. Tällä hetkellä hävikkiä syntyy keskimäärin 11% kaikista materiaaliavirroista, mikä tekee vuositasolla arviolta 520 tonnia hävikkiä.

Materiaalivirrat  
yhdellä  
tuotantolinjalla  
huhtikuussa 2018

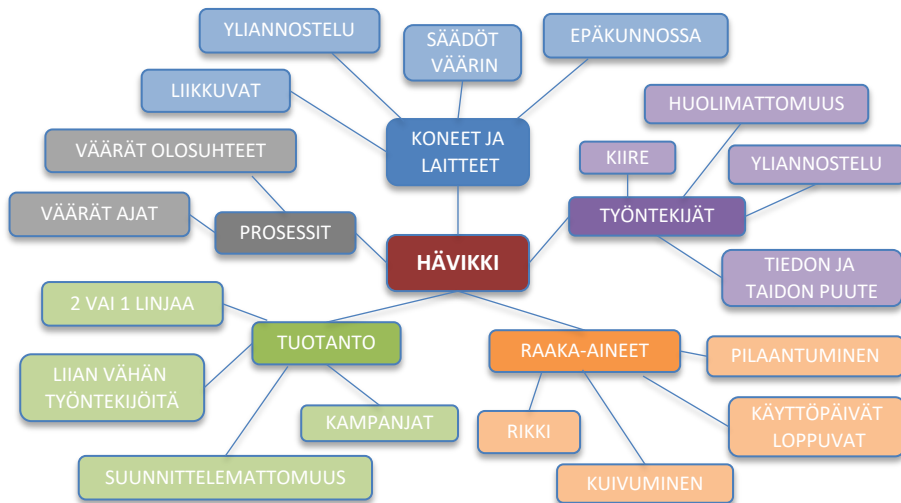


■ Tuotteet  
■ Paistohäviö  
■ Varastoon  
■ Hävikki

## LINKOSUON KAHVILAT

**Ravintoloiden** hävikkimäärän seuranta kehitetään parhaillaan. Viime vuosina on alettu seurata hävikin määrää suhteessa liikevaihtoon ja tekemään toimenpiteitä sen vähentämiseksi. Syntyvä hävikki punnitaan ja sen määrää seurataan. **Tavoitteena** on, ettei hävikki nouse yli **3%**. Vuosina 2018 ja 2019 hävikkimäärä on pysynyt samansuuntaisena. Vuoden 2018 hävikkimäärä suurimman ravintolan osalta oli keskimäärin 2,8% kuukauden myynnistä. Tarkoituksena on digitalisoida ja yhtenäistää myös **kahviloiden** hävikin vähentämisen seuranta vastaavasti.

## TUOTANNON HÄVIKIN NYKYTILAN ANALYYSI

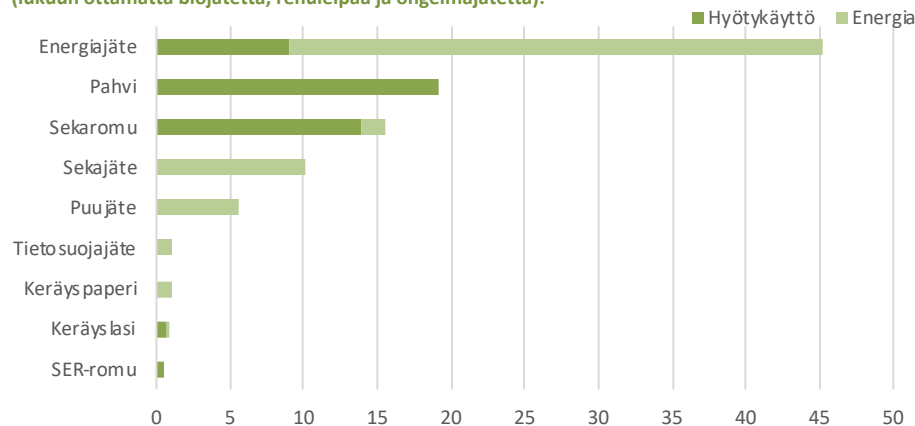




Pääosa tuotannon jätteistä on joko materiaalina tai energiana hyödynnettävää jätettä. Tavoitteena on lisätä jätteiden hyötykäyttöä.

Linkosuon Leipomo tuotti vuonna 2019 yhteensä 618 tonnia jätteitä, jotka jaettiin 16 jätelajikkeeseen. Näistä ainoastaan aerosolit, loisteputket, elohopealamput ja osa elektroniikasta jäi hyötykäytön ulkopuolelle, eli 670 kg ja 0,1 % jätteen kokonaismäärästä. Materiaalihyötykäyttöön meni 68 % ja energiahyötykäyttöön 32 % kierrätetyn jätteen kokonaismäärästä. Suurimmat jätelajikkeet olivat **biojäte**, jota syntyi yhteensä **313 tonnia** sekä **rehuleipä**, jota syntyi **207 tonnia**. Biojätteestä 80 % käytetään hyödyksi materiaalina ja 20 % energiana. Rehuleipä menee täysin hyötykäyttöön tuotantoeläinten rehuksi. Vuonna 2019 jätettä syntyi 618 tonnia, eli jättemäärät laskivat 19%. Tämä johtui biojätteen ja rehuleivän määrän laskusta vuonna 2019.

## LEIPOMON JÄTELAJIKKEIDEN MÄÄRÄT (tonnia) JA KIERRÄTYSTAVAT VUONNA 2019 (lukuun ottamatta biojätettä, rehuleipää ja ongelmajätettä):



## Pesiksen Suurleirin hävikkiruoka haettiin Ruoka-Nyssellä

Linkosuon Kahvilat järjesti ruokailut Tampereen Kauppi Sport Center -urheilukeskuksessa kesällä 2018 järjestetyille pesäpallon suurleirille. Urheilukeskuksen kahvila ruokki viikon ajan 2000 leirille osallistunutta lasta ja nuorta. Jäljelle jäänyt ruoka lahjoitettiin vähävaraisille Tampereen seurakuntien RuokaNysse-palvelun avulla. RuokaNysse on osa seurakuntien Ruokapankki-toimintaa, ja sen asiakkaaksi pääsevät pienituloiset, jotka ovat kriisiavun tarpeessa. Käytössä on entinen kauppa-auto, jolla apu kuljetetaan suoraan sinne, missä sille on tarve.

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

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

## ENERGIANKULUTUS

Linkosuon Leipomo käytti vuonna 2019 **sähköä** 4 371,2 MWh ja Linkosuon Kahvilat 108,9 MWh, yhteensä **4 480,1 MWh**. Ostosähkön alkuperä oli Vantaan Energia Oy. Leipomolla tuotetaan itse lämpö sekä uuneihin että toimitiloihin. Sitä varten ostettiin **maakaasua 698 367 Nm³**.

**Kuljetuksiin** käytetään osin omassa omistuksessa olevaa kalustoa ja osin sopimuskuljettajia. Rahtia kuljetettiin yhteensä 622 033 ajokilometriä. Lisäksi myyntiedustajat ja automaattipalveluiden huolto ajoivat 348 051 km. Yhtiön leasing-autot ja muu työajo tuottivat 56 370 km. Yhteensä kuljetuksia syntyi 1 026 454 km, mikä on vuoteen 2018 verrattuna 53 546 kilometriä vähemmän.

Leipomolla tehdään vuosittain toimenpiteitä **energiatohokkuuden parantamiseksi**. Vuonna 2019 tuotantotilojen valaistusta päivitettiin led-valoiksi. Vuonna 2018 korjattiin katto sekä kaasuuunin poltin ja parannettiin höyryn valmistuksen energiatohokkuutta.

## VEDENKULUTUS

Linkosuo toimii alueella, jossa veden saatavuus ja saastuminen ei ole ongelma. Käytetty vesi saadaan kunnallisen vesijohtoverkon kautta ja jätevesi poistuu kunnalliselle jätevesilaitokselle. **Vedenkulutus** vuonna 2019 oli **11 334 m³**, missä oli 6,5 % laskua vuodelta 2018 (12 117 m³). Suhteutettuna tuotantomäärään vuoden 2019 vedenkulutus oli noin 2,3 l/taikina-kg. Keinoja tuotannon vedenkulutuksen vähentämiseen lähdetään selvittämään.

## HIILIDIOKSIDIPÄÄSTÖT

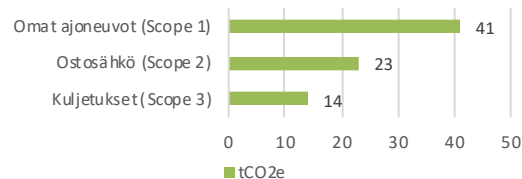
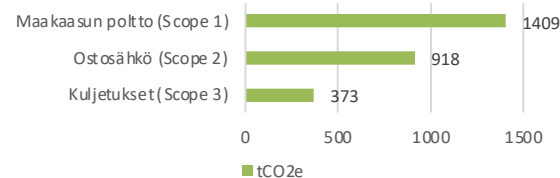
Linkosuon toiminnan suurimmat hiilidioksidipäästöjen lähteet ovat lämmittämiseen käytetty maakaasu (51% kokonaispäästöistä), leipomon kuluttama sähkö (33 %) ja leipomon rahatit (12 %). Linkosuon Kahviloiden toiminta tuottaa yhteensä 2,81 % yrityksen kokonaishiilidioksidipäästöistä. Linkosuon toiminnan hiilijalanjälki vuonna 2019 oli **2 777 tonnia CO<sub>2</sub>**. Suhteutettuna tuotantoon hiilijalanjälki oli **0,56 kg CO<sub>2</sub>/taikina-kg**.

**2 699 tCO<sub>2</sub>**

leipomon  
hiilidioksidipäästöt  
yhteensä

**78 tCO<sub>2</sub>**

kahviloiden  
hiilidioksidipäästöt  
yhteensä



Linkosuon Leipomon liikevaihto vuonna 2019 oli 12,5 miljoonaa euroa ja Linkosuon Kahviloiden 9,3 miljoonaa euroa. Linkosuo-konsernin liikevaihto kutistui vuodesta 2018 noin 0,9 % ollen 21,8 miljoonaa euroa vuonna 2019. Konserni maksoi vuonna 2019 palkkoja noin 7,986 miljoonaa euroa ja tuloveroja 36 400 €. Leipomon liikevaihdosta 29 % tulee viennistä mm. Baltiaan, Venäjälle ja Ruotsiin. Viennin osuus on kasvanut 12 % vuodesta 2018. Vuonna 2019 Leipomon liiketulos oli 0,8 % ja Kahviloiden -3,8 %.

## LINKOSUON LEIPOMO

Leipomon uuden liiketoimintastrategian käynnistys aloitettiin vuonna 2018, keskittyen kansainvälistymiseen ja snacks- ja välipalatuotteisiin. Myyntiä ja markkinointia on alettu modernisoida ja toiminnan digitalisointi on käynnistetty. Hävikin vähentämishojelman käynnistettiin vuonna 2018, ja hävikin pienentäminen otettiin uuden strategian prioriteetiksi. Uutena tuoteinnovaationa tuotiin markkinoille kaurapohjaisia snacksejä, jotka ovat saaneet hyvän vastaanoton terveellisempien välipalojen ja naposteltavien joukossa.

## LINKOSUON KAHVILAT

Kahvilatoiminnassa on kärsitty erityisesti Tampereen keskustan ja Hervannan alueiden massiivisten rakennustöiden aiheuttamasta kävijämäärien laskusta. Haastava tilanne jatkuu vielä seuraavallekin tilikaudelle. Uusi ravintola perustettiin Kauppi Sports Centeriin ja uusi kahvila Ideaparkin Autoareenalle. Lisäksi Linkosuon Kahvila valittiin ravintoloitsijaksi Technopolis Asemakeskukseen.



### Hävikin vähentäminen pienentää ympäristövaikutuksia ja kustannuksia

Linkosuon Leipomolla toteutettiin vuonna 2018 Motivan kehittämä materiaalikatselmus, joka perustuu ISO 14051-standardiin. Sen avulla tuotettiin kokonaiskuva tuotannon materiaaliveivroista ja niihin liittyvistä kustannuksista. Tarkoituksena oli tunnistaa tuotantoprosessien vaiheet, joissa voidaan vähentää materiaalien käyttöä, syntyvän jätteen määrää ja ympäristöhaittoja. Katselmuksen perusteella tunnistettiin toimenpiteitä, joiden avulla lähdetään systemaattisesti vähentämään hävikin määrää ja siihen liittyvien kustannuksia ja ympäristövaikutuksia.

Edistämme koko toimitusketjumme vastuullisuutta edellyttämällä tavarantoimittajien eettisten periaatteiden (Code of Conduct) noudattamista kaikilta toimittajilta. Olemme omassa toiminnassamme sitoutuneet niihin ja tavoitteenamme on, että kaikki pääraaka-ainetoimittajat sitoutuvat nihin eettisiin periaatteisiin. Code of Conduct -periaatteet on lähetetty ostosopimuksien liitteenä vuodesta 2017 lähtien, ja kaikki leipomon pääraaka-ainetoimittajat ovat sitoutuneet niihin.

100%

pääraaka-ainetoimittajista  
sitoutunut Code of Conduct  
-eettisiin periaatteisiin

Edellytämme alihankintaketjulta myös Tilaajavastuulain noudattamista ja tuemme tällä tavalla harmaan talouden torjuntaa, tasavertaista kilpailua ja työehtojen noudattamista.

Tavoitteenamme on solmia pitkäaikaisia yhteistyökumppanuuksia ja sopimuksia toimittajiemme kanssa.

## CODE OF CONDUCT - EETTISET TOIMINTAPERIAATTEET



### 1. Työolosuhteet, työturvallisuus

Työympäristö on turvallinen ja työntekijöiden käytössä on määräysten mukaiset sosiaalililat.



### 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 työtyötä 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.

## 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 ja muulla suoralla yhteydenpidolla. CRM-asiakkuudenhallintajärjestelmä on otettu käyttöön auttamaan asiakassuhteiden hallitsemista ja johdonmukaistamaan myyntitoimintaa. Järjestelmä tarjoaa myös ratkaisuja asiakastukeen ja analyysiin.

Linkosuo tavoitteena on tulevien vuosien aikana entisestään syventää yhteistyötä keskusliikkeiden kanssa ja laajentaa toimintaa vientimaissa. Toimitusvarmuustavoitteemme on 99% ja vuonna 2019 toimitusvarmuutemme ylsi 98,3%.

**98,3%**

Leipomon  
toimitusvarmuus  
vuonna 2019

## 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.

Juhlal palveluitamme 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.



## HIILIJALANJÄLKI

Linkosuon hiilidioksidipäästöt on laskettu GHG Protocol -standardien mukaisesti.

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

Epäsuorat hiilidioksidipäästöt (Scope 2) koostuvat ostetun sähkön aiheuttamista päästöistä. Ostosähkön alkuperä oli Vantaan Energia Oy.

Välillisiin hiilidioksidipäästöihin (Scope 3) laskettiin mukaan ulkopuolisilta ostetut kuljetukset, joista leipomon rahdit oletettiin tehtävän suurilla jakelukuorma-autoilla täysillä kuormilla. Kahviloiden rahteihin oletettiin käytettävän pieniä jakelukuorma-autoja täysillä kuormilla. Leasing-auton kilometrien ja työntekijöiden laskuttamien työajojen päästöt arvioitiin keskimääräisten henkilöautopäästöjen mukaan.

### LÄHTEET:

- [http://www.stat.fi/tup/khkinv/khkaasut\\_polttoaineluokitus.html](http://www.stat.fi/tup/khkinv/khkaasut_polttoaineluokitus.html)
- <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/tavaraliikenne/tieliikenne/padiesjakelu.htm>
- <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/tavaraliikenne/tieliikenne/kajakpienijakelu.htm>
- <https://www.vantaanenergia.fi/me/sahkon-energialahdejakauma/>
- <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/tavaraliikenne/tieliikenne/kajaksuurijakelu.htm>
- <http://lipasto.vtt.fi/yksikkopaastot/henkiloliikenne/tieliikenne/henkilonautot/hayht.htm>

| Scope 1                                               |                  |                 | CO <sub>2</sub> -päästöt<br>(kg CO <sub>2</sub> ) | Osuus päästöistä<br>(%) | Muutos vuoteen<br>2019 verrattuna |
|-------------------------------------------------------|------------------|-----------------|---------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Maakaasun osto <sup>1</sup>                           | 698 367          | Nm <sup>3</sup> | 1 409 320                                         | 50,73                   | -7,8%                             |
| Automaattipalveluiden huoltoautot, 3 kpl <sup>2</sup> | 86 000           | km              | 20 038                                            | 0,72                    | +15%                              |
| Rahti kahviloihin, 2 omaa autoa <sup>3</sup>          | 57 000           | km              | 20 748                                            | 0,75                    | +14%                              |
| Scope 1 leipomo                                       |                  |                 | 1 409 320                                         | 50,73                   | -7,8%                             |
| Scope 1 kahvilat                                      |                  |                 | 40 786                                            | 1,47                    | +14%                              |
| <b>Scope 1 yhteensä</b>                               |                  |                 | <b>1 450 106</b>                                  | <b>52,20</b>            | <b>-7,3%</b>                      |
| Scope 2                                               |                  |                 |                                                   |                         |                                   |
| Leipomon käyttämä sähkö <sup>4</sup>                  | 4 371,12         | MWh             | 917 935                                           | 33,04                   | -4,0%                             |
| Kahviloiden käyttämä sähkö <sup>4</sup>               | 108,903          | MWh             | 22 870                                            | 0,82                    | -8,3%                             |
| <b>Sähkönkulutus yhteensä</b>                         | <b>4 480,023</b> |                 | <b>940 805</b>                                    | <b>33,87</b>            | <b>-4,1%</b>                      |
| Scope 3                                               |                  |                 |                                                   |                         |                                   |
| Leipomon rahdit <sup>5</sup>                          | 549 096          | km              | 332 752                                           | 11,98                   | -3,0%                             |
| Kahviloiden rahdit, sopimuskuljetus <sup>3</sup>      | 15 937           | km              | 5 801                                             | 0,21                    | +6,2%                             |
| Leasing-autoetuaudet <sup>6</sup>                     | 24 736           | km              | 3 760                                             | 0,14                    | -12%                              |
| Leipomon työajot km-korvauksista <sup>6</sup>         | 262 051          | km              | 39 832                                            | 1,43                    | -13%                              |
| Kahvilan työajot km-korvauksista <sup>6</sup>         | 31 634           | km              | 4 808                                             | 0,17                    | -31%                              |
| Scope 3 leipomo                                       |                  |                 | 372 584                                           | 13,41                   | +6,5%                             |
| Scope 3 kahvilat                                      |                  |                 | 14 369                                            | 0,52                    | -74%                              |
| <b>Scope 3 yhteensä</b>                               |                  |                 | <b>386 953</b>                                    | <b>13,93</b>            | <b>-4,5%</b>                      |
| <b>Hiilidioksidipäästöt yhteensä</b>                  |                  |                 | <b>2 777 864</b>                                  |                         | <b>-5,9%</b>                      |



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 pääosin vuosien 2018-2019 osalta.

| Ympäristötunnusluvut                                | 2019   | 2018   |
|-----------------------------------------------------|--------|--------|
| Tuotantomäärä (tonnia taikinaa)                     | 4 886  | 5 000  |
| Hiilijalanjälki (tonnia CO2e)                       | 2 777  | 2 951  |
| Hiilijalanjälki/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)       | 0,56   | 0,59   |
| Vedenkulutus (m3)                                   | 11 334 | 12 117 |
| Vedenkulutus/tuotantomäärä (m3/tonnia)              | 2,3    | 2,4    |
| Käytetyt raaka-aineet (tonnia)                      | 3 543  | 3 790  |
| Käytetyt raaka-aineet/tuotantomäärä (tonnia/kg)     | 0,73   | 0,76   |
| Kokonaisjättemäärä materiaalikierrätykseen (tonnia) | 501    | 633    |
| Kokonaisjättemäärä energiahätyökäyttöön (tonnia)    | 117    | 130    |
| Kokonaisjättemäärä/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)    | 0,13   | 0,15   |

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

Tämän vastuullisuusraportin on toteuttanut yhteistyössä Linkosuon kanssa EcoReal Oy. Lisätietoja Linkosuon vastuullisuudesta saa ottamalla yhteyttä toimitusjohtaja Timo Jänteeseen, [timo.janne@linkosuo.fi](mailto:timo.janne@linkosuo.fi).