





LINKOSUON VASTUULLISUUS

SISÄLLYSLUETTELO 2

VUODEN 2020 VASTUULLISUUDEN AVAINLUVUT 3

LINKOSUO

Linkosuo lyhyesti	4
Toimintaympäristön trendit ja muutokset	5
Toimitusjohtajien katsaus	6
Koronatoimenpiteitä	7

VASTUULLISUUSOHJELMA

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet	8
Yhteistyö sidosryhmien kanssa	9
Vastuullisuusteemat toimitusketjussa	10
Olenaisuusanalyysi	11
Vastuullisuusteemat	12
Vastuullisuustavoitteet	13

VASTUULLISUUSTYÖ VUONNA 2020

VÄLITÄMME IHMISESTÄ

Kuluttaja-asiakkaiden tyytyväisyys	15
Henkilöstön tyytyväisyys ja osaaminen	16
Työhyvinvointi	17
Avoin viestintä	18

YLPEYS TUOTTEESTA

Kotimaisuus	19
Kestävät pakkausratkaisut	20
Tuoteturvallisuus	21

SUOJELEMME YMPÄRISTÖÄ

Hävikin vähentäminen	22
Jätehuolto ja kierrätys	23
Hiilijalanjäljen pienentäminen	24

REHTI LIIKETOIMINTA

Kannattavaa liiketoimintaa	25
Toimittajien vastuullisuus	26
Toimivat asiakassuhteet	27

VASTUULLISUUS LUKUINA

Laskenta ja lähtötiedot	28
-------------------------	----

Vuoden 2020 vastuullisuuden avaintiedot

3



VÄLITÄMME IHMISESTÄ

89 %

asiakaspalautteesta
positiivista

216

työntekijää

6,7/10

leipomon
työhyvinvointikyselyn
tulos



YLPEYS TUOTTEESTA

94,17 %

IFS FOOD –laatujärjestelmän
auditoinnin tulos

- 55 %

muovin määrän vähennys
Linkosuo Lastut
-tuoteperheen pakkauksissa

100 %

leipomotuotteista valmistettu
Suomessa



SUOJELEMME YMPÄRISTÖÄ

- 100 tonnia

vähemmän
tuotantohävikkiä

- 99 %

vähemmän sekajätettä

- 4,9 %

vähemmän
hiilidioksidipäästöjä



REHTI LIIKETOIMINTA

18 M€

liikevaihto

23 %

tuloista viennistä

73

NPS-suosittelemiseksi
asiakastutkimuksessa

Linkosuo Oy on tamperelainen leipomo- ja kahvila-alan perheyrittäjä, jonka perustivat Aarne ja Elsa Linkosuo vuonna 1936. Linkosuon leipomo sijaitsee Kangasalla Mannakorvessa ja kahvilatoiminta pääosin Tampereen alueella. Koko yhtiössä on 216 työntekijää ja se on edelleen perustajasuvun omistuksessa.

Linkosuo Oy omistaa kokonaan kaksi yhtiötä: Linkosuon Leipomo Oy ja Linkosuon Kahvila Oy. Vuonna 2020 yrityksen liikevaihdosta 12,2 miljoonaa euroa koostui leipomotoiminnan ja 5,8 miljoonaa euroa kahvilatoiminnan puolelta. Leipomon liikevaihdosta 23 % tulee viennistä mm. Baltiaan, Venäjälle ja Ruotsiin. Vuonna 2019 avattiin uusi Kiinan liiketoiminta ja jakelutie.

Innovatiivinen kehitystyö on Linkosuolla tärkeää, ja leipomo on kehittynyt tuotetuotteiden lisäksi erityisesti kuivaleipätuotteiden erityisosaajaksi. Leipomotoiminnan strategisen tavoitteena on olla kansainvälinen snack- ja välipalayritys. Linkosuon Kahvila Oy:llä on Pirkanmaan alueella 16 kahvilaa ja ravintolaa sekä juhlapalvelu ja konditoria. Kahvila Oy:n pyrkimys on laajentua Pirkanmaan ulkopuolelle ja tuoda herkullinen elämä myös muidenkin kuin Pirkanmaalaisten ulottuville.

Missio, visio ja arvot ohjaavat Linkosuon käytännön vastuullisuustyötä. Tämä vastuullisuusraportti kokoaa yhteen Linkosuo Oy:n sekä sen tytäryhtiöiden vastuullisuusohjelman ja vuoden 2020 vastuullisuusaavutukset yksiin kansiin.

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

Toimintaympäristön trendit ja muutokset

5

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 kokonaisvaltainen hyvinvointi, kiireisen elämäntyylin kasvu sekä itsensä toteuttamisen ja erottautumisen tarve. Ekologisuus ja tietoisuus ympäristövaikutuksista lisääntyvät ja kuluttajat kaipaavat lisää tietoa tuottajien vastuullisuudesta.

Paikallisuus ja kotimaisuus	Kotimainen kysyntä on kivijalkamme, mutta viime vuosina kasvua on lähdetty hakemaan myös viennistä. Asiakkaille kotimaisuus ja paikallisuus ovat tärkeitä, ja yhä useampi asiakas haluaa tietää missä ja miten ruoka on tuotettu. Linkosuolla pyrimme toiminnassamme tukemaan kotimaisia tuottajia ja kilpailutuksissa kotimaisuus on tärkeä kriteeri. Kaikki leipomotuotteemme valmistetaan Suomessa.
Kierrätys ja hävikin ehkäisy	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.
Muutokset kuluttajakäyttäytymisessä	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. Koronapandemian aikana kotona kokkailu ja leipominen sekä ravintolatasoisen ruoan ostaminen kotiin ovat yleistyneet.
Vastuullisuus	Ekologisuus ja vastuullisuus ovat nousevia kuluttajatrendejä. Yhä useampi kuluttaja haluaa tietää, että hänen valitsemisensa tuotteissa on käytetty kestävästi tuotettuja raaka-aineita, joiden alkuperä on tiedossa. Kasvis- ja vegaanivalikoimaa kysellään enemmän ja lihansyöntiä vähennetään, ja näihin trendeihin täytyy vastata tarjonnassa. Muovin käyttämistä halutaan vähentää erityisesti pakkausmateriaaleissa.
Digitalisaatio	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. Koronapandemian ansiosta verkkokaupan suosio on lähtenyt kasvuun.

Vuosi 2020 alkoi suotuisissa merkeissä, mutta koronapandemia muutti suunnitelmia yhtiökohtaisesti. Tästä huolimatta kehitimme ja vahvistimme organisaatiota, sekä hallitustyöskentelyä uusilla asiantuntijoilla ja suunnittelimme strategiaamme tulevaisuudelle. Lanseerasimme uusia tuotteita, pystyimme vähentämään hävikkiä 100 tonnia, paransimme laatujärjestelmän toimivuutta, sekä selvisimme koko henkilöstön arvokkaalla panoksella tuloksellisesti tyydyttävästi.

Korona-aikana kotona kokkailu ja leipominen sekä ravintolatasoisen ruoan ostaminen kotiin ovat yleistyneet ja kasvattaneet tiettyjen tuotteiden menekkiä. Verkkokauppa lähti koronarajoitusten myötä kasvuun ja sitä kautta olemme saaneet uusia asiakkaita. Etätyö tuli osaksi jokapäiväistä toimintaa, mikä on pakottanut meidät miettimään asioita uudella tavalla ja pohtimaan, miten asiakkaat tavoitetaan kotoa ja miten yhtiötä johdetaan erilaisissa hybridimalleissa. Erityisenä saavutuksena pidämme sitä, että onnistuimme välttämään leipomotoiminnassa irtisanomiset ja lomautukset lähes täysin. Tästä kiitämme erityisesti henkilökunnan hienoa panosta ja yhdessä selviytymisen tahtoa, joka oli erinomaista luokkaa.



Timo Jänne

Linkosuo Leipomon toimitusjohtaja

Yksi vuoden 2020 suurimmista vastuullisuustoimenpiteistä oli raaka-ainehävikin pienentyminen reilusti edellisistä vuosista. Olemme tehneet sen saavutuksen eteen johdonmukaisesti töitä jo vuosia. Linkosuo Leipomolla on käynnissä suunnittelu, miten saisimme tuotannon hukkamateriaalin hyödynnettäväksi energiana. Päivitetyt energiakatselmuksen toteutus on suunnitelmissa energiankulutuksen optimoimiseksi. Olemme myös panostaneet viestintään ja ottaneet käyttöön intranetin ja uusineet verkkosivumme. Tuotteiden kotimaisuusaste on pysynyt korkeana sekä kahvilatoiminnassa että leipomossa.

Hallintomme uudistui vuonna 2020, kun uudistimme Linkosuo Oy:n hallituksen. Yhtiökokous valitsi uusiksi jäseniksi: Ami Wardi (pj), Hannu Saarijärvi, Miikka Nieminen ja Aino Svärd. Uuden hallituksen agendalla on ollut säännöllisesti ja laajasti vastuullisuusteemoja, kuten työtyytyväisyysmittaukset, sairauspoissaolojen kehitys, koulutus ja koko organisaation toimivuus jatkuvasti muuttuvassa pelikentässä.

Uudistamme parhaillaan Linkosuo Leipomon, Linkosuo Kahvilan ja koko konsernin strategiaa vuosille 2022-2024, ja vastuullisuuden laaja-alainen ymmärtäminen on osa tätä työtä. Elintarvike- ja palveluyrityksenä haluamme olla toteuttamassa sellaisia toimenpiteitä, joilla kasvatetaan ihmisten hyvinvointia, sekä omien työntekijöidemme että asiakkaidemme. Päätöksemme ovat globaaliilla tasolla pieniä, mutta linkosuoalaisille ja kasvavalle määrälle kuluttaja-asiakkaita positiivisia.



Kati Ehrola

Linkosuo Kahviloiden toimitusjohtaja

Työntekijä- ja asiakasturvallisuuden toimenpiteitä korona-aikana

7

Linkosuo **koronaryhmä** perustettiin maaliskuussa 2020, kun näytti siltä, että toimenpiteitä ja ohjeistuksia henkilöstölle ja sidosryhmille tarvitaan. Koronatiedottaminen aloitettiin yrityksen sisäisen sähköpostitiedotteen avulla.

Sisäiset tiedotukset ja työterveyden ajankohtaiset katsaukset on koko pandemian ajan informoitu intran kautta alkaen siitä, kun se otettiin käyttöön syksyllä 2020.

Etätyösuositus on ollut voimassa kaikille, joiden tehtävissä mahdollista tehdä etätöitä keväällä 2020 ja uudelleen kesän jälkeen, kun tartuntamäärät jälleen lähtivät kasvuun.

Kokoukset ja tapaamiset on järjestetty pääosin **etäyhteyksillä** Teamsin kautta kevästä 2020 alkaen. Vieraita ei tavattu Mannakorven konttorilla useaan kuukauteen lainkaan.

Hygieni- ja **turvaväliohjeistukset** ovat käytössä yrityksen tiloissa, kaikissa ravintoloissa ja kahviloissa, pukuhuoneissa ja myös työpisteillä.

Yrityksen tiloissa on ollut **kasvosmaskeja ja käsidesiä** saatavilla esim. ulko-ovien, pukeutumistilojen ja kulkuväylien alueilla.

Loimme valmiudet **porrastaa** tarvittaessa vuorojen aloitus- ja lopetusaikatauluja.

Linkosuo kahviloissa ja ravintoloissa edettiin THL:n ja hallituksen määrittelemien ravintolatoimialan säädösten ja suositusten mukaisesti **aukioloajoissa sekä asiakaspaikkamäärissä**. Kaikki ravintolat ja kahvilat olivat kiinni kaksi kuukautta. Asiakaspalveluhenkilöstö suojautui maskein ja/tai visiirein.

Otimme **maskisuosituksen** käyttöön samassa aikataulussa Pirkanmaan alueellisen suosituksen kanssa työpaikalla ja työmatkoilla.

Pahimpana epidemia-aikana toimistolla oleminen on raportoitu erilliseen **kalenteriin**, jotta olemme tietäneet, keitä on ollut paikalla minäkin päivänä.

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet

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 molemmipuolista 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

10

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

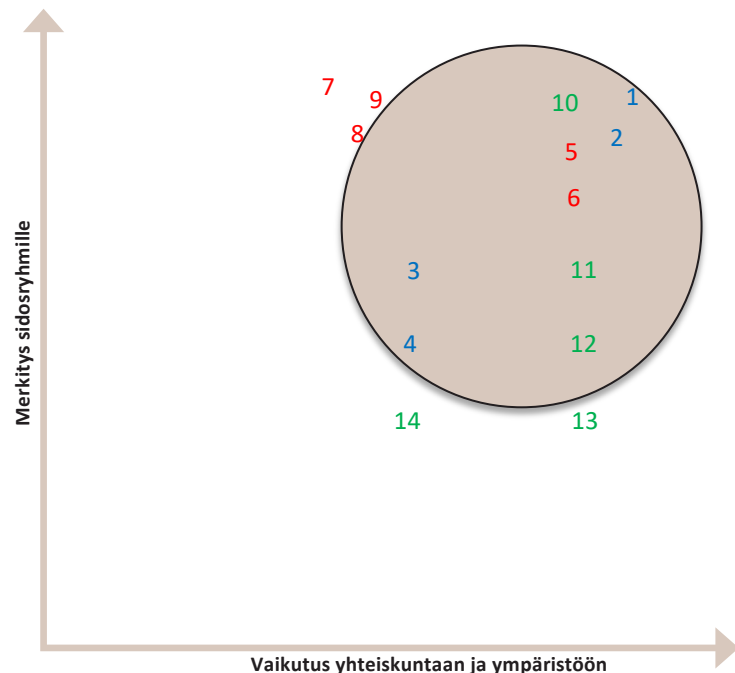
Olenaisuusanalyysi perustuu GRI-vastuullisuusraportointistandardien ohjeistukseen vastuullisuustyön olennaisten näkökohtien määrittämisestä. Analyysi on tehty sisäisessä työpajassa, jossa sisäisesti ja sidosryhmäkyselyssä tunnistetut vastuullisuusnäkökohdat asetettiin tärkeysjärjestykseen. Järjestys 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 2020 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

VASTUULLISUUS-TEEMA	VASTUULLISUUS-NÄKÖKOHTA	TAVOITTEET VUOSILLE 2019-2021	SAAVUTUKSET 2020
 VÄLITÄMME IHMISESTÄ	Asiakastyytyväisyys	Asiakastyytyväisyyden seurannan kehittäminen	- Ei yhtään leipomotuotteiden takaisinvetoa. - Koronarajoitusten takia ravintolat ja kahvilat olivat pitkiä aikoja kiinni ja asiainnin ja asiakaspalautteen määrät laskivat.
	Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi	Osaamisen ja työhyvinvoinnin mittaaminen ja parantaminen	- Uudistimme kehityskeskusteluprosessin. - Otimme käyttöön uusia etätyö- ja työturvallisuuskäytäntöjä koronapandemian takia. - Työhyvinvointikyselyn tulos 6,65/10.
	Avoin viestintä	Ulkoisen ja sisäisen viestinnän lisääminen	Linkosuon Intranet otettiin käyttöön.
 YLPEYS TUOTTEESTA	Kotimaisuus	100% käytetystä viljasta kotimaista - Avainlippu-merkin käytön lisääminen	- Käyttämämme ruis, kaura, vehnä olivat 100% kotimaista. - Kaikki lounasravintoloissa käytetty raaka liha ja tuore kala olivat kotimaisia. Myös käyttämiemme juuresten, maitovalmisteiden ja sienien ja marjojen kotimaisuusaste on yli 80 %.
	Kestävät pakkausratkaisut	Uusien vaihtoehtojen tutkiminen ja testaaminen	Uudistimme Linkosuon Ruis- ja KauraLastujen sekä Kaura-Linssilastujen pakkaukset ympäristöystävällisemmäksi suomalaisten Walkin ja Peltolan pussi Oy:n kanssa. Pakkausmateriaali oli aikaisemmin 100 % muovia ja uudistuksella pystyimme vähentämään muovin osuuden pakkausmateriaalin painosta 45 prosenttiin.
	Tuoteturvallisuus	- IFS Food -laatu järjestelmä tehokkaassa käytössä 100% raaka-aineiden alkuperä selvillä	- IFS Food -laatu järjestelmä auditointiin 6.-8.10.2020. Auditoinnin tulos parani 2,5 prosenttiyksikköä edellisestä auditoinnista tulokseen 94,17 %. - Leipomon sai Oiva-tarkastuksessa parhaimman mahdollisen tuloksen eli ”oivallisen”.

VASTUULLISUUS-TEEMA	VASTUULLISUUS-NÄKÖKOHTA	TAVOITTEET VUOSILLE 2019-2021	SAAVUTUKSET 2020
 SUOJELEMME YMPÄRISTÖÄ	Hävikin vähentäminen	- Tuotannon hävikin vähentämishojelman tavoite 100 tonnia vuodessa - Digitalisoidaan ja yhtenäistetään kahviloiden hävikin vähentämisen seurantaa	- Vähensimme tuotannon hävikkiä 100 tonnia vuonna 2020. - Ravintoloissa myytiin 9 300 annosta ResQ Club -palvelun kautta ja vähennettiin näin päästöjä 23 000 kg CO₂.
	Jätehuolto ja kierrätys	Sekajätteen vähentäminen	Sekajätteen määrä (0,13 tn) väheni 99 % verrattuna vuoteen 2019 (10,14 tn).
	Hiilijalanjäljen pienentäminen	- Selvitämme tuotantomme hiilijalanjäljen (2019) ja pienennämme sitä vuosittain - Uusiutuvien energialähteiden kartoitus	- Linkosuon toiminnan hiilijalanjälki vuonna 2019 oli 2 642 tonnia CO₂. Vuoteen 2019 verrattuna hiilijalanjälki pieneni 4,9 %. - Tuotantotilojen valaistusta päivitettiin led-valoiksi.
 REHTI LIIKETOIMINTA	Kannattava liiketoiminta	Positiivinen tuloskehitys	- Uuden strategian kehitys on aloitettu. - Vienti kasvoi yhden prosenttiyksikön verran 23 %:iin.
	Toimittajien vastuullisuus	- Pääraaka-ainetoimittajat sitoutuvat Code of Conduct -sopimukseen - Pitkäaikaiset yhteistyökumppanuudet	Code of Conduct sopimus on voimassa kaikkien pääraaka-ainetoimittajien kanssa.
	Toimivat asiakassuhteet	Yhteistyön kehittäminen keskusliikkeiden kanssa kotimaassa ja vientimaissa	Avattiin uusi ravintola MIN Asemakeskus.

Kuluttaja-asiakkaiden tyytyväisyys

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 18 000.

Leipomotoiminnan keräämien asiakaspalautteiden ja -kyselyiden määrä vuonna 2020 oli 206 kpl, sisältäen myös positiiviset palautteet. Näistä reklamaatioita oli 162 kpl. Tuotteiden takaisinvetoja ei tullut leipomotoiminnassa vastaan yhtään. Palautteen määrä väheni 22 % vuodesta 2019.

206

asiakaspalautteen
määrä vuonna 2020

0

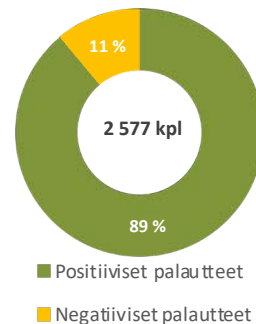
tuotteiden takaisinvetoa
vuonna 2020

LINKOSUON KAHVILAT

Vuonna 2020 Linkosun kahviloissa ja ravintoloissa asioitiin yli 600 000 kertaa. Asiointimäärä laski noin 40 % koronarajoitusten takia. Vuonna 2020 kahvilatoimintamme sai yhteensä yli 2 500 asiakaspalautetta. Kerätystä palautteesta oli positiivista 89 % ja negatiivista 11 %, mikä vastaa edellisen vuoden suhdetta. Palautetta saadaan myös sosiaalisen median kautta Facebookissa ja Instagramissa, missä seuraajia on tällä hetkellä lähes 5 000.

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 2020



Henkilöstön tyytyväisyys ja osaaminen

16

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 216 henkilöä, joista Linkosuon Leipomolla 76, Kahviloilla 133 ja konsernipalveluissa 7. Vuonna 2020 sairaspöissaaloprosentti leipomon puolella oli 7,58 %, kahvilatoiminnan puolella 7,64 % ja konsernipalveluissa 0,9 %, mikä tekee koko yrityksen tasolla sairaspöissaaloprosentiksi 7,3. Sairaspöissaalot kasvoivat 1,8 prosenttiyksikköä vuodesta 2019. Tapaturmia ja loukkaantumisia sattui työssä 4 ja kodin ja työn välisellä matkalla 3.

191

työntekijää
vuonna 2020

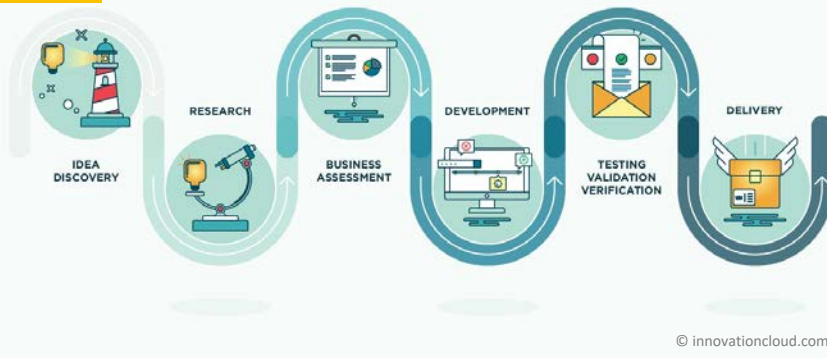
7,3 %

sairaspöissaalot
vuonna 2020

Henkilöstön **osaamista** kehitetään aktiivisesti. Leipomon laatujärjestelmä edellyttää pitämään osaamista yllä tuotteiden laadun varmistamiseksi, ja tätä toteutetaan osaamismatriisin perusteella. Sen lisäksi viimeisten vuosien aikana koko leipomon henkilöstö on käynyt läpi Linkosuo Future -koulutusohjelman. Koulutusohjelmassa järjestettiin koko henkilöstölle kaikkiaan yli 900 koulutuspäivää. Koulutus saatiin päätökseen vuonna 2019.

Uudistimme **kehityskeskusteluprosessimme** vuonna 2020. Kehityskeskustelut käydään vuosittain koko henkilöstön kanssa. Uuden prosessin mukaan niissä käydään läpi toimenkuva ja sen mukaiset tehtävät ja niissä tapahtuvat mahdolliset muutokset, osaamiskartoitus ja koulutustarpeet, henkilökohtaiset tavoitteet ja niiden saavuttaminen ja päivittäminen sekä palaute puolin ja toisin esimiehen kanssa.

CASE



Leipomolla ideat liikkuu – Innovation Cloudissa

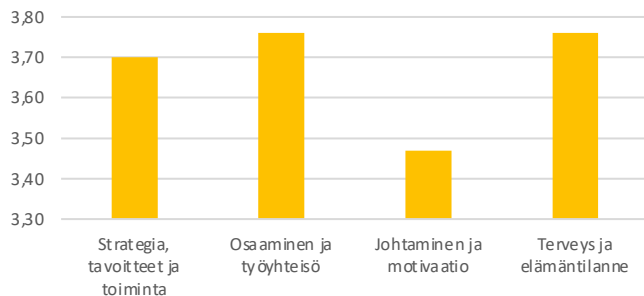
Henkilökunnan toiveesta Linkosuon leipomolla otettiin käyttöön vuonna 2016 idea- ja palautejärjestelmä nimeltä Innovation Cloud. Järjestelmä toimii verkkoselaimessa, johon kaikilla työntekijöillä on pääsy. Järjestelmään on mahdollista kertoa ideoita, antaa palautetta tai keskustella muuten vaan yrityksen arkeen liittyvistä asioista.

Kuukausittain arvotaan pieni palkkio kaikkien idean esittäjien kesken. Vuosien 2016 – 2020 välillä ideoita tai palautteita on kertynyt yhteensä 469 kpl joista on päädytty toteuttamaan 257 kpl – 55%. Tästä vuoden 2020 osuus oli 73 ideaa tai palautetta, joista toteutettiin 39 kpl.

Työhyvinvointia seurataan kahden vuoden välein tehtävällä työhyvinvointikyselyllä. Vuoden 2020 työhyvinvointikysely toteutettiin leipomolla tuttuun tapaan vakuutusyhtiö Varman kanssa. Vastausprosentti nousi edellisestä kerrasta ja oli 62 %. Kyselyn kattamat osa-alueet ovat strategia, tavoitteet ja toiminta, osaaminen ja työyhteisö, johtaminen ja motivaatio sekä terveys ja elämäntilanne. Yleisarvosanaksi vastaajat antoivat 6,65 asteikolla 0-10. Parhaimmat arvosanat saimme työn sujuvuudesta, työtehtävien mielekkyydestä ja osaamisen kehittamisestä. Kehitysalueiksi nousivat työskentelyilmanpiirin parantaminen, strategian ja yrityksen arvojen selkeyttäminen ja viestinnän ja palautteen lisääminen.

Työhyvinvoinnin kehittämistä edistetään eri tavoin seuraavina vuosina. Tärkein kehitysalue on on uuden strategian työstäminen vuosille 2022-2024, jonka yhteydessä arvokeskustelua on tuotu lähemmäs työntekijöitä ja samassa yhteydessä strategian ja arvojen tarinallistaminen. Strategian ja siinä asetettujen tavoitteiden jalkauttamista on viety kehityskeskusteluprosessiin ja esimiestyöhön vahvemmin. Tiedonkulun parantamiseksi olemme ottaneet käyttöön Linkosuo Intranetin syksyllä 2020.

Työyhteisön hyvinvointi pääkohdittain



CASE



Turvallisuuskoulutus

Päivitimme Linkosuo Kahviloiden turvallisuussuunnitelman vastaamaan teollisuusasiakkamme odotuksia ja koronapandemian tuomia uusia hygieniavaatimuksia. Henkilöstömme, jotka toimivat teollisuusasiakkaiden tiloissa, koulutettiin näiden uusien ohjeiden mukaisesti vuoden 2020 aikana. Uuden turvallisuussuunnitelman osana asetimme tavoitteet, joiden mukaan järjestämme henkilöstön työsuojelutoukioita ja tarkastuskäyntejä kuukausittain. Lisäksi tavoitteemme on, ettei työtapaturmia tapahdu. Erityistä huomiota kiinnitetään läheltä piti -tilanteisiin ja muihin turvallisuushavaintoihin, joita seurataan vuosittain. Myös henkilökohtaiset suojaimet eri tiloihin ja työtehtäviin päivitettiin näiden vaatimusten mukaisiksi.

ULKONAINEN VIESTINTÄ

- Linkosuo viestii kuluttajien kanssa pääasiassa **verkkosivujen** ja **sosiaalisen median** palvelujen kautta. Verkkosivujen uudistus käynnistettiin 2020 ja uudet sivut julkaistiin alkuvuodesta 2021.
- Kuluttajia pyritään inspiroimaan tuotteiden käyttöä helpottavilla resepteillä ja 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.
- Linkosuon Intranet otettiin käyttöön vuonna 2020.



Linkosuo mukana Syöpäsäätiön Roosa Nauha keräyksessä

Linkosuon Leipomo ja Kahvila Oy olivat mukana Syöpäsäätiön Roosa Nauha keräyksessä vuonna 2020. Keräys inspiroi yritystä kehittämään keräystä varten tuotteet, jotka sopivat kampanjan teemaan. Leipomo osallistui keräykseen lahjoittamalla jokaisesta myydystä KauraSipsi Roosa Vadelma tuotteesta 20 senttiä keräykseen. Kahvila puolestaan lahjoitti 10 % jokaisesta myydystä Roosa kakusta ja kakkupalasta. Kokonaisuudessaan saimme kerättyä lahjoitettavaksi 15 907 €.

Kampanjan aikana koko henkilökunnalle hankittiin omat Roosa nauha -pinssit. Teimme myös yhteistyötä Syli ry:n kanssa, joka organisoivat Linkosuolle tapaamisen TAYS:n lasten syöpäosastolle. Veimme osastolle KauraSipsejä tervehdykseksi. Osastolla otettiin tuotteet innolla vastaan. Omissa somekanavissa julkaisimme KauraSipsien käyttövinkejä ja reseptiikkaa, jotta kuluttajat saisivat ideoita tuotteen käyttämiseen. Koko kampanjan ajan olemme saaneet erittäin positiivista palautetta sekä kuluttajia että keskusliikeasiakkailta. On ollut hieno seurata myös kuinka kuluttajat keksivät erilaisia käyttöyhteyksiä tuotteille.

Elintarvikealan yrityksiin kohdistuu tuotteiden ja raaka-aineiden jäljitettävyyksvaatimuksia 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 2020 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 viljaa
vuonna 2020

100 %

tuotteista valmistettu
Suomessa

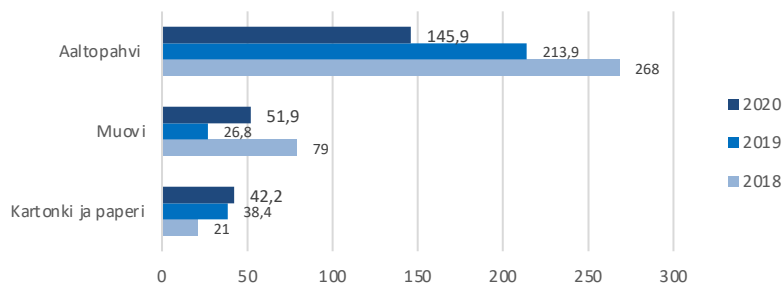


Kestävät pakkausratkaisut

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

SISÄÄNOSTETUT PAKKAUSMATERIAALIT VUONNA (tonnia)



Erilaisia ratkaisuja muovin vähentämiseksi myyntipakkauksissa on kehitteillä ja käytössä sekä leipomolla että kahvilatoiminnassa, tuotteen laatua riskeeraamatta. Uudistimme Linkosuon Ruis- ja KauraLastujen sekä Kaura-Linssilastujen pakkaukset ympäristöystävällisemmäksi suomalaisten Walkin ja Peltolan pussi Oy:n kanssa. Pakkausmateriaali oli aikaisemmin 100 % muovia ja uudistuksella pystyimme vähentämään muovin osuuden pakkausmateriaalin painosta 45 prosenttiin. Pakkaukset voidaan kierrättää kartonkikeräyksessä. Lisäksi 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

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

Pakkausudistuksen 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.



Tuoteturvallisuus – omavalvontamittauksien digitalisointi parantaa reaktionopeutta

Linkosuon Leipomolla on käytössä Nokevalin OVA, digitaalinen omavalvontajärjestelmä. Tuotannossa on kirjauspäätteenä puhelimia ja tabletteja, joiden kautta raportointi tapahtuu reaaliaikaisena. Järjestelmä on otettu käyttöön 3 vuotta sitten ja kokemukset järjestelmästä ovat olleet erittäin positiiviset.

Järjestelmään on syötetty koko leipomon prosessien raja-arvot, ja ylityksen sattuessa esim. taikinalämpötilan alituksesta tulee hälytys laadunhallintaan. Tämän avulla prosessia pystytään valvomaan ja tarvittaessa reagoimaan nopeasti korjaavin toimenpitein. OVA-järjestelmään on luotu raja-arvot myös lopputuotteen laadulle. Laatua valvotaan linjalla jatkuvasti. Hälytykset analysoidaan vähintään kerran päivässä. Kiireelliset asiat tuodaan tietoon välittömästi ja kuukausiraportilta löytyy myös kuluneen kuukauden reklamaatiot. Järjestelmä on parantanut reagointinopeutta prosessin poikkeamatilanteissa.

Hävikin vähentäminen

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.

100 tn

vähemmän
tuotantohävikkiä

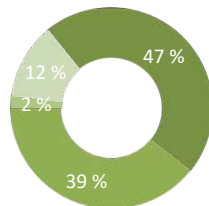
< 3 %

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. Tavoitteenamme on **vähentää hävikkiä 100 000 kg vuodessa** prosessin eri vaiheissa, mikä saavutettiin vuonna 2020. Tällä hetkellä hävikkiä syntyy keskimäärin 9,1 % kaikista materiaaliavirroista, mikä tekee vuositasolla arviolta 420 tonnia hävikkiä.

Materiaalivirrat
yhdellä
tuotantolinjalla
huhtikuussa 2018

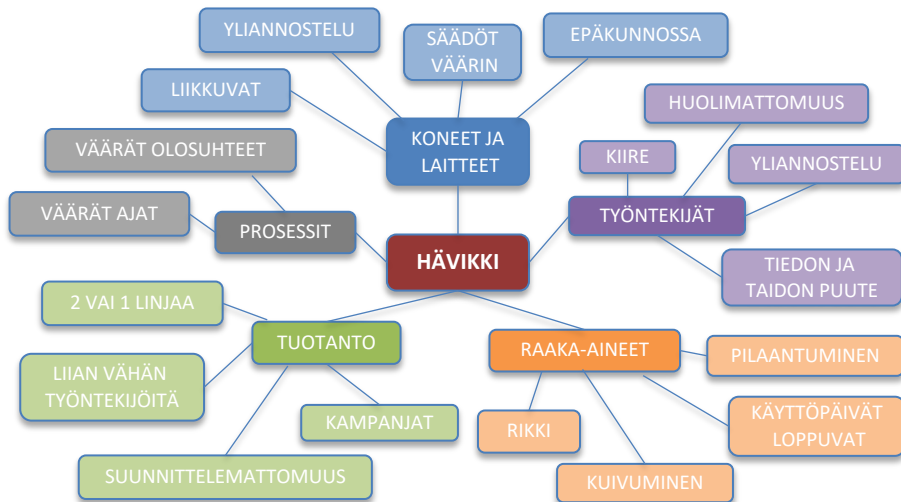


■ Tuotteet
■ Paistohäviö
■ Varastoon
■ Hävikki

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 %**.

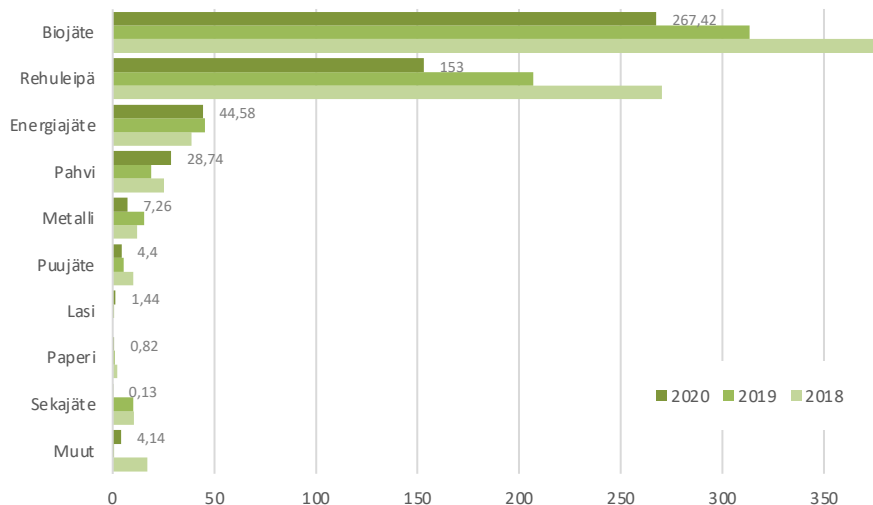
TUOTANNON HÄVIKIN NYKYTILAN ANALYYSI



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

Linkosuon Leipomo tuotti vuonna 2020 yhteensä 512 tonnia jätteitä, mikä oli 17 % vähemmän kuin vuonna 2019. Jätteet lajiteltiin 13 jätelajikeeseen, joista suurimmat olivat biojäte ja rehuleipä. Nämä kaksi jätettä yhteensä kattoivat 82 % kokonaisjättemäärästä. Biojätteestä 80 % käytetään hyödyksi materiaalina ja 20 % energiana. Rehuleipä menee täysin hyötykäyttöön tuotantoeläinten rehuksi. Ainoastaan osa rakennusjätteestä jäi hyötykäytön ulkopuolelle, yhteensä 828 kg ja 0,2 % jätteen kokonaismäärästä. Materiaalihyötykäyttöön meni 81 % ja energiahyötykäyttöön 19 % kierrätetyn jätteen kokonaismäärästä.

LEIPOMON JÄTEMÄÄRÄT (tonnia)



Ruokahävikkiä vastaan ResQ Clubin kanssa

Vähennämme ruokahävikkiä myymällä Linkosuon kahviloissa ja ravintoloissa ylijääneet tuotteet ResQ Club-sovelluksen kautta. ResQ Club tarjoaa palvelua, jonka avulla yritykset voivat helposti markkinoida ja myydä päivän päätteeksi myymättä jääneet ruoka-annokset edulliseen hintaan. Tämä säästää ilmastoa ja ympäristöä, kun ruokaa ei tarvitse heittää menemään, ja asiakkaat saavat hyvää ruokaa halvemmalla. Vuonna 2020 tarjosimme sovelluksen kautta yhteensä yli 15 000 annosta, joista 9 300 myytiin. Näiden ansiosta säästettiin arviolta 23 000 kg hiilidioksidipäästöjä.

Ideaparkin kahvila sai marraskuussa 2020 ResQ Clubilta Vastuullinen yritys -sertifikaatin sekä ResQ Clubin asiakkailta Best of ResQ -ansiomerkin.

Hiilijalanjälkemme pienentämiseksi ensimmäinen tavoitteemme on selvittää oman tuotantomme hiilijalanjälki ja sen jälkeen mahdollisuudet sen pienentämiseen. Kartoitamme myös uusiutuvien energialähteiden käyttöä, joko ostoenegian 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 2020 **sähköä** 3 997 MWh ja Linkosuon Kahvilat 498 MWh, yhteensä 4 495 **MWh**. Kokonaissähkönkulutus kasvoi 0,3 %. Ostosähkön alkuperä oli Vantaan Energia Oy. Sähkönkulutus Leipomolla tuotetaan itse lämpö sekä uuneihin että toimitiloihin. Sitä varten ostettiin **maakaasua** 672 612 Nm³. Määrä oli 3,7 % pienempi kuin vuonna 2020.

Kuljetuksiin käytetään osin omassa omistuksessa olevaa kalustoa ja osin sopimuskuljettajia. Rahtia kuljetettiin yhteensä 541 809 (622 033) ajokilometriä. Lisäksi myyntiedustajat ajoivat 12 107 km. Yhtiön leasing-autot ja muu työajo tuottivat 113 447 km. Yhteensä kuljetuksia syntyi 1 026 454 **km**, mikä on vuoteen 2018 verrattuna **53 546 kilometriä vähemmän**.

Leipomolla tehdään vuosittain toimenpiteitä **energiatohokkuuden parantamiseksi**. Vuonna 2020 tuotantotilojen valaistusta päivitettiin led-valoiksi. Vuonna 2018 korjattiin katto sekä kaasu-uunin 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 2020 oli 10 118 **m³**, missä oli 11 % laskua vuodelta 2019. Suhteutettuna tuotantomäärään vuoden 2020 vedenkulutus oli noin 2,2 l/taikina-kg.

HIILIDIOKSIDIPÄÄSTÖT

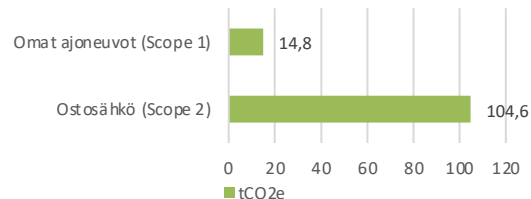
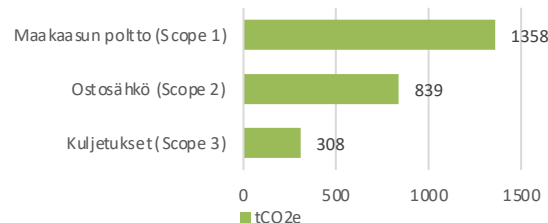
Linkosuon toiminnan suurimmat hiilidioksidipäästöjen lähteet ovat lämmittämiseen käytetty maakaasu (51 % kokonaispäästöistä), leipomon kuluttama sähkö (32 %) ja leipomon rahat (12 %). Linkosuon Kahviloiden toiminta tuottaa yhteensä 4,5 % yrityksen kokonaishiilidioksidipäästöistä. Linkosuon toiminnan hiilijalanjälki vuonna 2020 oli 2 642 **tonnia CO₂**, mikä on 4,9 % vähemmän kuin vuonna 2019. Suhteutettuna tuotantoon hiilijalanjälki oli **0,57 kg CO₂/taikina-kg**.

2 523 tCO₂

leipomon
hiilidioksidipäästöt
yhteensä

119 tCO₂

kahviloiden
hiilidioksidipäästöt
yhteensä



Linkosuo Leipomon liikevaihto vuonna 2020 oli 12,2 miljoonaa euroa ja Linkosuo Kahviloiden 5,8 miljoonaa euroa. Linkosuo-konsernin liikevaihto pieneni vuodesta 2019 noin 17 % ollen 18 miljoonaa euroa vuonna 2020. Konserni maksoi vuonna 2020 palkkoja noin 5,9 miljoonaa euroa ja tuloveroja 60 384 €. Leipomon liikevaihdosta 23 % tulee viennistä mm. Baltiaan, Venäjälle ja Ruotsiin. Viennin osuus kasvoi yhden prosenttiyksikön verran vuodesta 2019. Vuonna 2020 Leipomon liike-tulos oli 6,6 % ja Kahviloiden -16,6 %.

LINKOSUON LEIPOMO

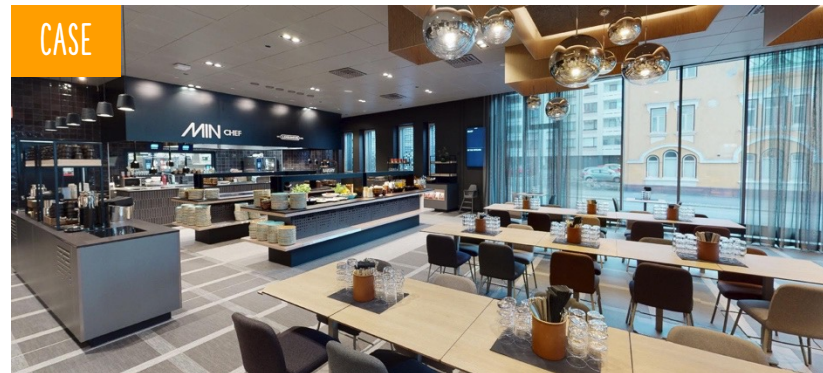
Leipomon ja koko konsernin uuden strategian kehitys aloitettiin vuonna 2020. Myyntiä ja markkinointia modernisoitu ja toiminnan digitalisointi korona-aikana edennyt nopeasti, erityisesti verkkokaupan ansiosta. Hävikin vähentämishojelman käynnistettiin vuonna 2018, ja hävikin pienentäminen on ollut strategian prioriteetti. Vuodesta 2018 hävikkiä on vähennetty 600 tonnista vuodessa 420 tonniin eli 30 %.

LINKOSUON KAHVILAT

Kahvilatoiminnassa on kärsitty erityisesti Tampereen keskustan ja Hervannan alueiden massiivisten rakennustöiden aiheuttamasta kävijämäärien laskusta. Vuonna 2020 näiden lisäksi alettiin ravintola- ja kahvilatoimintaa rajoittaa koronapandemian takia. Haastava tilanne jatkuu vielä seuraavallekin tilikaudelle. Uusi ravintola perustettiin Asemakeskukseen.

TUOTEKEHITYS

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.



Uusi ravintola Asemakeskukselle tammikuussa

Uusin ravintolamme MIN Asemakeskus nousi heti tammikuun avajaisista omaan loistoonsa. Linkosuo oli asemakeskuksessa odotettu kumppani ja sai hehkutusta talon yrityksiltä. Sekä talon että ulkopuoliset asiakkaat löysivät ravintolan nopeasti ja ruokailijamäärät nousivat hienoihin lukuihin, parhaimmillaan yli 400 ruokailijaa päivässä.

Asemakeskukselle suunniteltiin aivan uusi ruokakonsepti ja yhtenä sen osana VeKe-buffet. VeKe sisältää nimensä mukaisesti kasvisruoka- ja vegaanisen vaihtoehdon. Tarjolla on mm. viher-snapseja sekä lämmintä ja kylmää valikoimaa proteiinihänkeineen. Tätä ruokakonseptia on tarkoitus laajentaa mukailtuna myös muihin Linkosuo ravintoloihin. Asemakeskuksella saatiin oikea-aikaisesti valikoima vastaamaan tämän päivän kysyntää.

Nyt odotamme, että poikkeustilan jälkeen alkaa uusi normaali ja Asemakeskuksen tornitalo aukeaa, jolloin talossa työskentelee 1800 henkilöä.

Toimittajien vastuullisuus

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. Linkosuo Leipomolla on asiakkaina suuria kaupan alan keskusliikkeitä, jotka arvostavat toimintavarmuutta ja täsmällisiä prosesseja. Asiakassuhteita pidetään yllä asiakaskäynneillä, tapaamisilla ja muulla suoralla yhteydenpidolla.

Toteutimme suurelle kaupan alan asiakkaallemme asiakastytyväisyyskyselyn. Kysely toteutettiin haastatteluna ja siihen osallistui 23 kaupan edustajaa. Haastateltavat kiittelivät myyntiorganisaatiomme aktiivisuutta ja yhteistyötä heidän kanssaan. Myyntikenttä sai arvosanaksi 8,29 asteikolla 1-10. Myös tuoteportfolio sai hyvää palautetta. Etenkin Ruislastujen ja Kauralastujen konseptiuudistus oli vastaajien mielestä onnistunut ja asiakkaan edustajien mukaan uutuuksista informoidaan hyvin. Tuoteportfolio sai arvosanaksi 8,73 asteikolla 1-10. NPS-suositteiluindeksiksi saimme huikean 73, kun asteikko on -100 - + 100.

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 rahat 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://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/henkilautot/hayht.htm>

Scope 1			CO ₂ -päästöt (kg CO ₂)	Osuus päästöistä (%)	Muutos vuoteen 2019 verrattuna (prosenttiyksikköä)
Maakaasun osto ¹	672 612	Nm ³	1 357 630	51,39	+ 0,7 %
Myyntiedustajien ajot ²	12 107	km	2 821	0,11	- 0,6 %
Rahti kahviloihin ³	33 000	km	12 012	0,45	- 0,3 %
Scope 1 yhteensä			1 372 463	51,95	- 0,3 %
Scope 2					
Leipomon käyttämä sähkö ⁴	3 997	MWh	839 370	31,77	- 1,3 %
Kahviloiden käyttämä sähkö ⁴	498	MWh	104 580	3,96	+ 3,1 %
Sähkönkulutus yhteensä	4 495	MWh	943 950	35,73	+ 1,9 %
Scope 3					
Leipomon rahat ⁵	508 809	km	308 338	11,67	- 0,3 %
Leipomon työajot km-korvauksista ⁶	113 447	km	17 244	1,43	- 0,8 %
Scope 3 yhteensä			325 582	13,93	- 4,5%
Hiilidioksidipäästöt yhteensä			2 641 995		- 4,9 %

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 2018-2020 osalta.

Ympäristötunnusluvut	2020	2019	2018
Tuotantomäärä (tonnia taikinaa)	4 620	4 886	5 000
Hiilijalanjälki (tonnia CO2e)	2 642	2 777	2 951
Hiilijalanjälki/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,57	0,56	0,59
Vedenkulutus (m3)	10 118	11 334	12 117
Vedenkulutus/tuotantomäärä (m3/tonnia)	2,2	2,3	2,4
Käytetyt raaka-aineet (tonnia)	3 450	3 543	3 790
Käytetyt raaka-aineet/tuotantomäärä (tonnia/kg)	0,75	0,73	0,76
Kokonaisjättemäärä materiaalikierrätykseen (tonnia)	415	501	633
Kokonaisjättemäärä energiahyötykäyttöön (tonnia)	97	117	130
Kokonaisjättemäärä/tuotantomäärä (tonnia/tonnia)	0,11	0,13	0,15

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

Lisätietoja Linkosuo vastuullisuudesta saa ottamalla yhteyttä toimitusjohtaja Timo Jänteeseen, timo.janne@linkosuo.fi. Tämän vastuullisuusraportin on toteuttanut yhteistyössä Linkosuo kanssa 