

# KANNISTON LEIPOMO



VASTUULLISUUSRAPORTTI  
2019

LEIPOMO HELSINGIN SYDÄMESSÄ

EST. 1914

## TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS

Moderni ihminen elää monirakenteisessa ja alati muuttuvassa maailmassa. Tätä sanomaa on julistettu siitä asti, kun moderniksi kutsumamme aika alkoi, mutta tänään se on todempaa kuin koskaan aiemmin. Talouden, viestinnän, teknologisten systeemien, politiikan ja kulttuurin kansainvälistyminen – mainitakseni vain muutaman – on keskenään liitännäistä sellaisella tavalla, jota aiemmin ei voitu edes kuvitella. Tänä päivänä paikallisilla tapahtumilla voi olla globaaleja vaikutuksia ja toisaalta globaalit prosessit voivat vaikuttaa vahvasti paikalliseen todellisuuteen. Paikallisen ja globaalien tason välillä on toki muitakin tasoja kuten alueellinen kansallinen taso tai makro-alueellinen (yleensä) useita maita koskeva taso. Kaikki nämä tasot vaikuttavat toisiinsa. Se, mitä tapahtuu Lähi-Idässä tänään, voi vaikuttaa suoraan esimerkiksi öljyn hintaan maailmanlaajuisesti ja siten pienen helsinkiläisen artesaanileipomom taloudellisiin näkymiin.

Yhtä merkittävimmistä haasteista, joka nousee maailman monimutkaisuudesta ja muutoksien nopeutuneesta tahdistista, voidaan kutsua ”ajan ja tilan abstraktiksi”. Perinteisessä paikallisessa esimodernissa ajassa todellisuuden maalliset aspektit olivat pitkälti havaittavissa aisteilla. Ihmiset pystyivät näkemään ja kuulemaan, jopa haistamaan heille tärkeän todellisuuden ja sekä tapahtumilla että prosesseilla oli ymmärrettävissä oleva maatiETEELLINEN sijainti. Samalla heille olennainen aika oli merkittävällä tasolla syklinen. Sukupolvien, vuodenaikojen, töiden ja perinteiden tutut teemat seurasivat toisiaan odotettavasti. Tällaisessa elämässä suuret kysymykset yksilön identiteetistä nousivat paljon harvemmin esiin kuin nyky-yhteiskunnassa, koska yleensä ihmisten paikka yhteisössä oli etukäteen määriteltä ja maantieteellisesti että sosiaalisessa hierarkiassa.

Nykypäivän elämässä tilan määritelmä on pikemminkin abstrakti. Lapsemme saattavat hyvinkin päätyä elämään toiselle puolelle maapalloa. Useimmat meistä aikuisista ovat itse asuneet usealla paikkakunnalla, ehkä myös useassa maassa. Ystävämme voi olla kotoinen Keniasta. Seuraavana viikonloppuna saatamme matkustaa Prahaan. Appelsiini, jonka syömmme, tulee Israelista. Uutisista seuraamme sotaa toisessa maanosassa. Mietimme, miten autolla töihin ajaminen vaikuttaa globaaliin ilmastoon. Teemme Instagram-päivityksen ja ystävämme ympäri maailmaa näkevät hetkessä, mitä olemme tekemässä. Toisin sanoen, kotimme maantieteellinen sijainti ei enää määrittele identiteettiämme yksiselitteisellä tavalla. Paikallisuus elämämme muodostajana on menettänyt osan konkreettisuudestaan – tila on muuttunut avoimeksi mahdollisuuksien ja riskien kentäksi.

Vastaavasti, syklinen ajan käsite on ihmisten alitajunnassa muuttunut yhä lineaarisemmaksi. Vuodenajat, kuukaudet ja vuorokaudet ovat tietysti edelleen syklisiä, mutta ne eivät enää määrittele tekemisiämme samassa määrin kuin aiemmin. Linearisessa todellisuudessa aika on peräkkäisiä jaksoja – menneisyys, nykyhetki ja tulevaisuus. Näin koettuna, aika ei ole tutun palautumista vaan hyppyä tunnetusta (menneisyys) tuntemattomaan (tulevaisuus). Kun irtaudumme syklisestä ajasta, lakkaamme huolehtimasta ”oikeasta ajasta” tehdä asioita ja sen sijasta keskitymme rakentamaan elämäämme kellonajan mukaan. Teemme sopimuksia aikamme käytöstä (työsopimus), aikataulutamme tekemämme aikarajoja, koordinoimme ihmisten tekemisiä ja pyrimme lisäämään tehokkuutta kaikessa. Näin ajan hallinnasta tulee keskeinen tavoite stressin välttämiseksi ja helposti kyllästymme, jos joudumme odottamaan jotakin. Turhaudumme, jos internet seisahtuu edes muutamaksi sekunniksi. Samoin kuin tilan kohdalla, koetun ajan muuttuminen yhä lineaarisemmaksi merkitsee, että ajasta häviää konkreettisuus, tässä tapauksessa tutun palautuminen. Siitä tulee avoin kenttä mahdollisuuksia ja riskejä.

Koetun ajan ja tilan muuttunut luonne on tietenkin vapauttanut meitä monella tavalla. Emme ole enää paikallisten olosuhteiden ja syklisen käyttäytymismallien vankeja. Tämä on epäilemättä askel eteenpäin ja monia nykyisistä vapauksistamme ja oikeuksistamme, joita emme ehkä osaa arvostaa vaan pidämme niitä itsestäänselvyyksinä, emme voisi edes kuvitella ilman tätä kehitystä. Kuitenkin irtautuminen ajan ja tilan sulkeutuneisuudesta muodostaa syvän rakenteellisen syyn moniin aikakautemme yhteiskunnallisiin ja ihmisten ongelmiin. Esimerkiksi monet ympäristöpäästöt vaikuttavat muualla kuin alkuperäisessä lähteessään. Irtauduttuamme paikkaan kohdistuvasta syystä ja seurauksesta emme voi enää aina havaita tekojemme seurauksia aisteillamme. Jossain määrin näin on tietysti aina ollut, mutta tämän päivän yhteiskunnassa ilmiö on vain paljon yleisempi kuin aikaisemmin. Ajasta irtautuminen on tässä vielä merkittävämpää: tekojemme vaikutukset eivät välttämättä näy vain nyt ja huomenna vaan josakin määrittelemättömässä tulevaisuudessa kuten on laita esimerkiksi ilmastonmuutoksen ja ydinjätteen osalta.

Lineaarisen aikakäsityksen kasvava hallitsevuus merkitsee sitä, että nykyhetki irtautuu menneestä ja tulevasta. Se on vain siirtymistä tunnetusta tuntemattomaan. Kun hävitämme tutun palautumisen – mikä on olennaista syklisessä ajassa – menetämme ajan jatkuvuuden tunteen ja sitä kautta myös tunteen

identiteetistä. Tästä seurauksena on se, että huomaamme usein olevamme eksiyksissä loputtomien mahdollisuuksien maailmassa. Koemme, että meiltä puuttuu juuret. Monet nyky-yhteiskunnan ongelmista johtuvat syvimmillään tästä. Esimerkkejä yksilöllisellä tasolla ovat erinäiset stressioireet, riittämättömyyden tunteet, vaikeus löytää elämälleen merkitystä, kaiken uhraaminen työlle, sosiaalinen irrallisuus, ja päätyminen viihteen ja pelien tuoman todellisuuden kuluttajaksi. Yhteiskunnan tasolla tämä merkitsee kasvavia terveydenhuollon ja mielenterveyden kuluja, epätasapainoa, epäluuloa, solidariteetin häviämistä, levottomuutta ja jopa väkivaltaa.

Ajan ja tilan abstraktisuus vie meidät tilanteeseen, jossa me yksilöinä joudumme tekemään pieniä ja suuria päätöksiä, jopa elämää koskevia, jotka ovat suhteettomia aiempiin sukupolviin nähden. Tästä johtuen on äärimmäisen tärkeää, että me nyky-yhteiskunnan yksilöinä opimme ottamaan vastuun itsestämme. Tarvitsemme työkaluja sukkuloidaksemme nyky maailman ajassa ja paikassa. Avain päätöksentekoon näissä olosuhteissa ei ole dramaattisesti kasvattaa yksilön päätöksentekoon liittyvää sääntelyä. Sääntely oli tärkeää vähemmän abstrakteissa yhteisöissä. Nykyisessä yhteiskunnassa säännöt eivät toimi, koska erilaiset tilanteet ja olosuhteet ovat loputtoman vaihtelevia.

Yksilöiden tulee sitä vastoin tulla paremmaksi omassa päätöksenteossaan. Avain tähän on tulla tietoisiksi omista teoistaan. Toisin sanoen, meidän kaikkien tulee ymmärtää paremmin, mitä olemme tekemässä. Tämä ei ole pieni tehtävä, koska vastoin yleistä käsitystä itsestämme, vastaamme usein mekaanisesti ympäristöstä tuleviin impulsseihin (markkinointi, uutiset, viihdeteollisuus jne.). Näin on joskus jopa sellaisissa tilanteissa, joissa itse koemme käyttäytyvämmä ympäristöstävällisesti tai sosiaalisesti vastuullisesti.

Todellisen tietoisuuden laajentumisen tulee aina alkaa meistä itsestämme. Kuka olen? Mitkä ovat todelliset tarpeeni? Miksi olen tässä maailmassa? Mikä on tarkoitukseni? Nämä ovat hyvin perustavanlaatuisia kysymyksiä, mutta meidän kaikkien tulee voida vastata niihin, jos haluamme löytää oikean suunnan elämällemme. Suunnan, joka kumpuaa sydämestämme eikä ulkopuolelta. Sydämissämme on viisautta, johon voimme kaikki saada yhteyden. Jos emme kuuntele sydäntämme, ennemmin tai myöhemmin petymme elämäämme. Sydän puhuu meille hyvin hienovaraisesti, intuition muodossa. Siksi meidän tulee hiljentää mielemme myllerrystä, jos todella haluamme kuulla, mitä sillä on sanottavaa. Tähän rauhan ja hiljaisuuden hetket ovat äärimmäisen arvokkaita ja niitä tulisi vaalia.

Miten tämä kaikki kääntyy yritysten ja yritysvastuun kokonaisuuteen? Aloitin käsittelemällä yksilöä, sillä jokainen yhtiö on lopulta rakennettu yksilöistä ja heillä on myös avainasema yrityksen toimien vastuullisuudesta. Lisäksi,

yrittäjätason haasteet ovat pitkälti linjassa yksilön haasteiden kanssa. Aivan samoin kuin yksilöiden tulee parantaa tietoisuuttaan toimistaan, myös yhtiöiden tulee niin tehdä. Yritysvastuun raportoinnin prosessi on hyvä työkalu tähän ja tässä raportissa esittelemme sinulle oman työmme. Kuitenkin, aivan kuten yksilötasolla, todellinen tietoisuus ja vastuullisuus tulee aina aloittaa sisäisestä tutkinnasta. Mikä tämä yhtiö on? Mikä on sen tarkoitus? Mitkä ovat sen todelliset tarpeet? Miksi se on tässä maailmassa?

Syvimmillään yritysvastuun prosessin tulee koskettaa näitä olemassaolon kysymyksiä. Monissa yhtiöissä on strategia, joka antaa näihin loogiset vastaukset. Kuitenkaan strategia ei yleensä ole pyrkimys kuvata yrityksen sydäntä. Sen rooli on enemmänkin antaa suuntaa organisaatiolle, usein omistajien tai johdon tavoitteiden näkökulmasta. Jotta selkeä suunta voidaan antaa, asiat täytyy yksinkertaistaa. Tällöin yhtiön tarkoitus saatetaan rajoittaa yhteen lauseeseen, arvot kolmeen ja niin edelleen. Yhtiön todellinen sydän ei kuitenkaan ole sellainen. Yhtiön tai minkä tahansa organisaation sydän on keskus piste, jonka ympärille kaikki, mitä tapahtuu yhtiön sisällä tai ympärillä, on rakentunut. Keskus piste ei ole näkyvä, sitä ei voi osoittaa, sitä ei voi edes kuvailla täydellisesti. Mutta kaikki ne, jotka ovat osana yhtiötä, voivat sen tuntea, intuitiivisesti.

Yhtiön sydäntä ei luoda millään tietyllä dokumentilla tai lauselmalla. Se on ollut olemassa ja muokkaantunut yhtiön perustamisesta lähtien. Se energisoi yhtiössä työskenteleviä ihmisiä, ja muokkaantuu samalla heidän asenteistaan ja toimistaan. Kukaan yksittäinen henkilö ei voi kontrolloida yhtiön sydäntä, vaikka hän olisi kuinka korkealla tasolla yhtiön organisaatiossa. Se luodaan kaikkien, sekä sisäisten että ulkoisten, sidosryhmien toimesta. Erityislaatuinen seikka on, että yrityksen sydämellä on samankaltaista viisautta kuin yksilön sydämellä. Sieltä voimme löytää vastauksia yhtiön todelliseen tarkoitukseen, tarpeisiin ja arvoihin. Kytkeytymällä tähän keskukseen voimme toimia niin, että yhtiö vahvistuu ja kehittyy tasapainoisesti.

Jos olemme välinpitämättömiä yhtiön sydämelle, toimmemme johtavat ennen pitkää sisäisiin kiistoihin, jotka puolestaan johtavat ristiriitoihin ja muihin liitännäisiin ongelmiin – yritykseen, joka on menettänyt suuntansa. Tällainen yritys ei voi olla erityisen vastuullinen. Vaikka sillä olisi virallisia vastuullisuuslinjauksia, sisäiset ristiriidat uhkaavat heikentää yhtenäistä tekemistä ja linjauksien noudattamista. Todelliseen vastuullisuuteen tarvitsemme yhtiön harmoniaa ja yhtenäisyyttä, mikä ei silti tarkoita, että kaikki olisivat samanlaisia tai että yhtiö olisi jotenkin seisahtunut. Niin kauan kuin yhteys sydämeen löytyy, sen näkymättömään keskukseen, harmonia voi toteutua hyvinkin heterogeenisissä ja dynaamisissa organisaatioissa. Tämä on yritysvastuun toteutumisen edellytys ja usein sen todellinen haaste.



Henrik Bruun, toimitusjohtaja

Toimitusjohtajan katsaus	2
Onnistumisia	5
Kanniston Leipomo	6
Organisaatio	7
Hankintaketjut	10
Vastuullisuuden johtaminen	13
Yhteistyö arjessa sidosryhmien kanssa	18
Vastuullisuuden painopisteet	24
Asiakkaillemme turvallisia korkealaatuisia tuotteita	26
Tuotteidemme vastuullisuus lähtee hankintaketjuistamme	30
Energian kulutuksen sekä päästöjen vähentäminen	34
Uusiutuvien ja kierrätettävien materiaalien suosiminen sekä jätteen vähentäminen	39
Henkilöstön kukoistaminen	44
GRI sisältötaulukko	50





## ONNISTUMISIA

### Muovipakkauksista kartonkiin

Olemme vuoden 2018-2019 aikana siirtyneet 95% volyymissä muovipakkauksista kartonkipakkauksiin niissä tuotteissamme, jotka pakataan valmiiksi kuluttaja-asiakkaillemme ja jaetaan joko omissa myymälöissämme Helsingin alueella tai päivittäistavara-kaupoissa Uudellamaalla.



### Nuorten työllistäminen

Työllistämme useita nuoria sekä leipomossamme että paikallisissa myymälöissämme. Myymälöissämme työskentelee yhteensä 39 iloista myyjää, joista suurin osa on nuoria. Lisäksi meillä on jatkuvasti leipomolla opiskelijaharjoittelijoita ammattikorkeakouluista, lukukausittain 2-3 harjoittelijaa.

### Hävikin minimointi

Tuotannossa ylijääneistä leipomotuotteista, leivistä ja taikinasta valmistetaan yhteistyökumppanien toimesta biokaasua tai ne hyödynnetään rehuna. Myymälöistä kaikki elintarviketurvianomaisten säännösten mukainen hävikki lahjoitetaan päivittäin hyväntekeväisyyteen.

### Raaka-aineiden kotimaisuus

Kanniston Leipomon käyttämä vilja on 99 % kotimaista ja tulee Helsingin Myllyltä Järvenpäästä. Helsingin Mylly hankkii viljaa Uudenmaan lisäksi muualta Suomen alueelta. Myös leivonnassa käytetty maito ja voi ovat kotimaisia. Kahvimme on Suomessa paahdettu Reilun kaupan kahvi. Uudet leipäpussimme sekä leivonnaisten kartonkipakkaukset ovat kotimaisia. Leivonnassa käytetyt versot tulevat Folium Farms -kaupunkiviljelystä, joka toimii kanssamme samassa rakennuksessa.



Kanniston Leipomon vastuullisuusraportti on laadittu GRI-standardin mukaisesti. Se noudattaa GRI:n kuutta laatukriteeriä: virheettömyyttä, tasapuolisuutta, selkeyttä, vertailtavuutta, luotettavuutta sekä ajanmukaisuutta. Raportti on laadittu 2020 ensimmäistä kertaa vuoden 2019 tietoihin perustuen. Raportti päivitetään vuosittain ja kolmen vuoden välein varmistamme olennaiset aiheet sekä sidosryhmien näkemykset niistä uudelleen. Olemme noudattaneet GRI-standardia liiketoimintaamme soveltuvin osin perustasolla (Core option).

## KANNISTON LEIPOMO

Kanniston Leipomo on helsinkiläinen käsityötä vaaliva leipomo, jonka juuret juontavat vuoteen 1914. Sinnikäs Alma Kannisto perusti leipomon juuri ennen ensimmäistä maailmansotaa ja vei tarmokkaasti leivonnaisia Helsingin kauppatorille myytäväksi. Nykyään Kanniston Leipomolla on seitsemän myymälää ja tuotteita myydään useiden yritysasiakkaiden kautta (näitä ovat päivittäistavarakaupat, hotellit, ravintolat, kahvilat ja yksittäiset yritykset). Leipomo ja yhtiön pääkonttori toimivat Herttoniemessä. Yhtiö on vuosien saatossa saanut useita innovaatiopalkintoja. Yhtiön sydän on kuitenkin sitoutuneessa ja innostuneessa henkilöstössä, joka haluaa päivittäin täyttää helsinkiläisten päivän herkullisilla leivonnaisilla ja hyvällä mielellä.

Kanniston Leipomo valmistaa korkealuokkaisia ruokaleipiä, kahvileipiä, suolaisia leivonnaisia sekä kakkuja ja leivoksia. Erityisruokavaliot on huomioitu tuotevalikoimassa ja ajankohtaisiin tarpeisiin vastataan ripeästi tuotekehitysryhmän toimesta. Juureen leivottuja leipiä on useita. Raaka-aineet pyritään pitämään mahdollisimman luonnollisina ja välttämään lisäaineiden käyttöä.



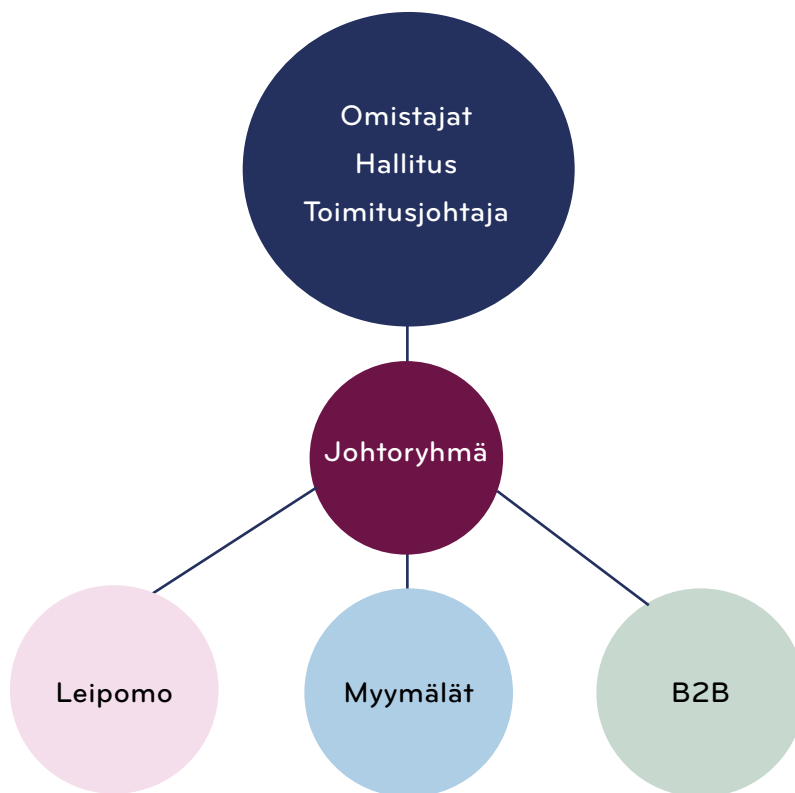
### Leipomon kilpailuetu muodostuu

vaikeasti jäljiteltävissä olevista leipomotuotteista, ammattitaitoisesta henkilökunnasta, hyvästä tuotevalikoimasta, asiakaslähtöisestä toiminnasta, hyvästä johtamisesta ja organisoinnista.



## ORGANISAATIO

Kanniston Leipomo toimii hyvin kevyellä organisaatiolla, myös vastuullisuusteemoihin liittyen. Tämä tekee nopeat päätökset ja henkilökunnan kuulemisen helpoksi ja edesauttaa yhtiön toimenpiteiden toteuttamista.



Leipomon ja myymälöiden toiminta-alue	Suomi, Helsinki
Yhtiömuoto	Osakeyhtiö
Asiakaskunta	HoReCa, päivittäistavarakauppa, tukku, myymälät; sekä kuluttajat että yritykset Suomessa
Työntekijöiden määrä: Leipurit Myymälät Yritysmyynti Hallinto	74: miehiä 21, naisia 53 30: miehiä 17, naisia 16 (joista osa-aikaisia 7) 35: miehiä 3, naisia 32 5: miehiä 0, naisia 5 4: miehiä 2, naisia 2
Muiden tekijöiden määrä	2, naisia, näyteikkuna- ja markkinointipalvelu
Toimipisteiden määrä	1 leipomo, 7 myymälää
Liikevaihto	5,21 miljoonaa euroa vuonna 2018
Tuotteet ja palvelut	250 tuotetta, palveluissa myynnin eri muodot sekä kuljetukset yritysmyyntille

### Tilinpäätökseen sisältyvät yhtiöt

Kanniston Leipomon omistaa Pieni Kirahvi Oy Ab. Yhtiön tilinpäätökseen sisältyy myös tytäryhtiö PK Mechanicus, joka omistaa leipomon kiinteistön. Tytäryhtiö on raportissa mukana, mutta kiinteistön omistus on tarkoitus ulkoistaa ja myydä tytäryhtiön osakkeet. Kiinteistöön odotetaan myös mittavaa remonttia.







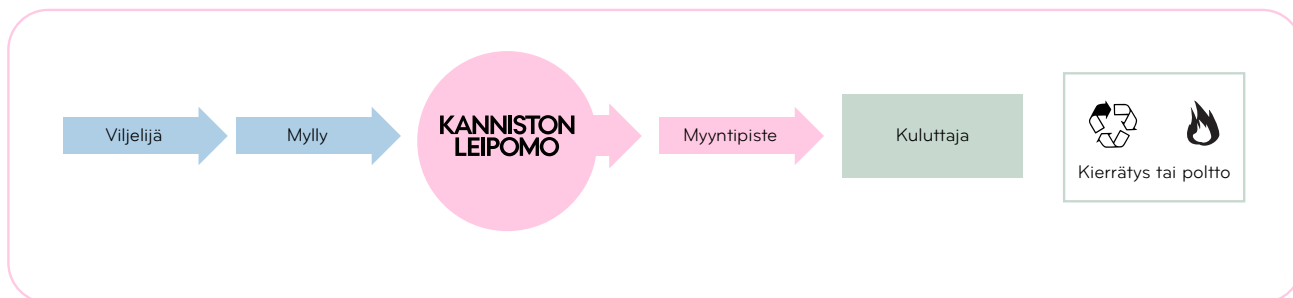
## HANKINTAKETJUT

Kanniston Leipomon hankintaketjut koskevat tuotteisiin liittyviä raaka-aineita, energiaa, laitteita, myynnissä tarvittavia tuotteita (pakkaukset) ja palveluita (siivous) sekä henkilökunnasta ja tiloista huolehtimista. Merkittävimpiä kaikista hankinnoista ovat tuotteiden raaka-aineet.

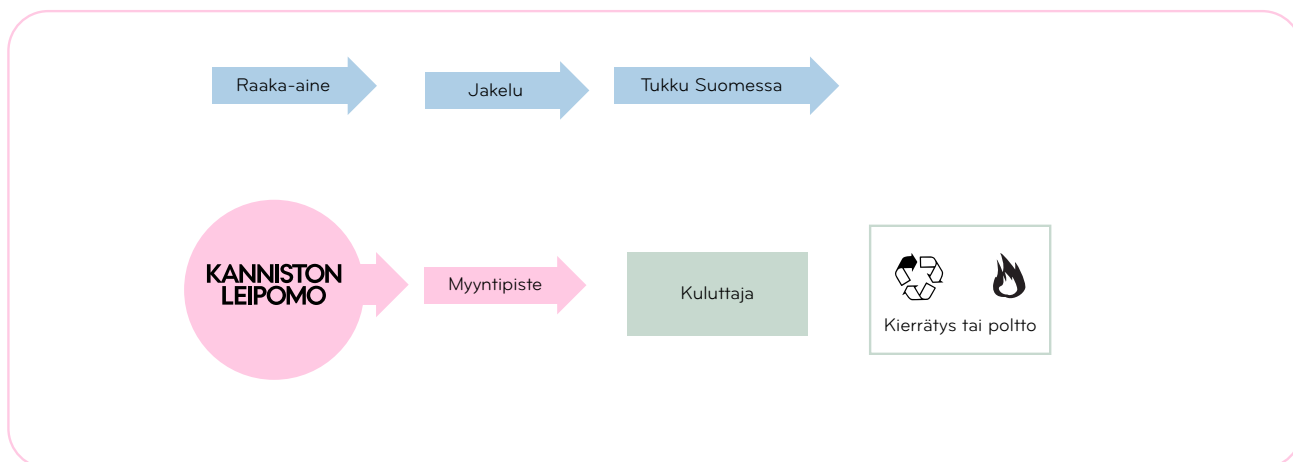
Raaka-aineistamme suurin osuus on jauhoilla, jotka tulevat kotimaiselta myllyltä, myös luomujauhot. Mylly on toimittanut yritysvastuun teemoja käsittelevän vastauksensa osana Kanniston Leipomon hankintaketjujen vastuullisuuskyselyä. Suurin osa toimittajan jauhoista tulee Suomesta. Myllyllä ei vielä ole vastuullisuusraportointia, mutta linjauksia on sosiaalisen ja ympäristövastuun osalta ja tavoitteita tarkempaan hankintaketjuanalyysiin sekä toimittajayhteistyöhön. Seuraamme ja tuemme omalta osaltamme toimittajamme kehitystä.

Hankintaketjuissamme suurin haaste on Euroopan ulkopuolelta tulevat raaka-aineet, niin paikallisten olosuhteiden vuoksi kuin ympäristövaikutuksiltaan esimerkiksi kuljetusten vuoksi. Olemme keväällä 2019 toteuttaneet hankintaketjuille kyselyn, jonka avulla määrittelemme mahdolliset sosiaaliset, hallintotapa- ja ympäristöriskit. Tätä kyselyä avaamme tarkemmin osiossa Tuotteiden vastuullisuus lähtee hankintaketjuistamme (s.30).

## 01 Hankinta Suomesta:



## 02 Hankintaketju alkaa Suomen ulkopuolelta:



Leipomo myy tuotteita yritysasiakkaille ja myymälöidemme kautta kuluttaja-asiakkaille. Yritysasiakkaat muodostuvat HoReCa-asiakkaista (hotellit, ravintolat, kahvilat ja catering), yksittäisistä asiakkaista ja päivittäistavarakaupoista.

Kanniston Leipomon organisaatioon, omistussuhteisiin tai hankintaketjuihin ei ole odotettavissa merkittäviä muutoksia. Toimittajille lähetetyn kyselyn perusteella kuitenkin analysoimme mahdolliset riskitoimittajat ja pyrimme tarpeen mukaan siirtymään toimittajiin, joiden oma hankintaketju on selvitetty ja arvioitu. Jatkossa kaikki uudet toimittajat arvioidaan vastuullisuutensa osalta kyselyin ja sitoumuksin.



## JÄRJESTÖTOIMINTA JA YHTEISTYÖHANKKEET

Kanniston Leipomo on sitoutunut parempaan yhteiskuntaan eri tavoin.



### **Ulkoisia vastuullisuuden liittyviä sitoumuksia ja aloitteita**

- Suomen kestävän kehityksen yhteiskuntasitoutus (WWF: [www.sitoumus2050.fi](http://www.sitoumus2050.fi))

### **Jäsenyyksiä:**

- Leipuriliitto
- Suomen Kaupan Liitto
- Kauppakamari
- ETL
- Suomen Pakkauskierrätys Rinki Oy



## VASTUULLISUUDEN JOHTAMINEN

Kanniston Leipomon omistajille vastuullisuus on yksi selkeä liiketoiminnan painopistealue. Tästä syystä se huomioidaan myös arvoissamme. Yritysvastuun teemoissa päättävänä elimenä on viime kädessä hallitus, operatiivisena elimenä vastuullisuuden suunnittelussa, tavoitteissa ja toteutuksessa on johtoryhmä. Sekä hallitus että johtoryhmä ohjaavat yhtiön toimintaa taloudellisten, sosiaalisten ja ympäristötavoitteiden täytäntöönpanoksi.

Yritysvastuun työryhmä koostuu johtoryhmän jäsenistä. Johtoryhmässä seurataan vastuullisuustavoitteiden etenemistä. Tapaamisia on kerran kuukaudessa ja hallitus hyväksyy tehdyt päätös- ja toimintaehdotukset. Työntekijöille vastuullisuuden aiheet, tavoitteet ja toimenpiteet perehdytetään koulutuksin sekä jakamalla koko henkilöstölle yritys vastuun periaatteet (Code of Conduct).

### Vastuullisuustyöryhmä

Henrik Bruun  
Toimitusjohtaja  
henrik.bruun@kannistonleipomo.fi

Elina Närhi  
Myyvälät  
elina@kannistonleipomo.fi

Kirsi Jääskeläinen  
Yritysassiakkaat  
kirsi@kannistonleipomo.fi

Harri Toivonen  
Leipomo  
harri@kannistonleipomo.fi

### Ulkopuolinen vastuullisuusasiantuntija:

Sonja Miettinen  
Lucrativo Oy  
sonja.miettinen@lucrativo.fi



## KANNISTON LEIPOMON ARVOT

### Asiakslähtöisyys

Asiakslähtöisyys merkitsee sitä, että asiakas on kaiken toimintamme lähtökohta. Olemme olemassa asiakaidemme takia ja heitä varten.

### Laatu

Laadulla viittaamme siihen, että työt tehdään huolellisesti eikä lopputuloksen kanssa tehdä kompromisseja.

### Dynaamisuus

Dynaamisuus kertoo siitä, että yrityksellämme ja henkilökunnallamme on jatkuva halu kehittyä, valmius sopeutua uusiin tilanteisiin sekä korkea tempo työssä kuitenkin vaarantamatta laatua ja työntekijöiden hyvinvointia.

### Vastuullisuus

Vastuullisuus merkitsee, että sekä työnantajalla että työntekijöillä on halu toimia eettisesti oikein kaikissa tilanteissa. Vastuullisuus toteutuu kaikilla alueilla: esimiesten ja työntekijöiden suhteissa, työssä, työntekijöiden välisissä suhteissa, asiakassuhteissa ja suhteessa ulkopuoliseen yhteiskuntaan ja ympäristöön.

### MISSIO:

Kanniston Leipomo tarjoaa kaupunkilaisille leivonnaisiin liittyviä huippuelämyksiä. Yritysasiakkaillemme haluamme olla luotettava ja palvelusuuntautunut toimittaja sekä yhteistyökumppani, jonka avulla asiakkaan leipomotuotevalikoima on menestyksen lähde.

### VISIO:

Visiomme on olla Helsingin seudun parhaiten tunnettu ja markkinoita hallitseva laatuleipomo. Erotumme kilpailijoistamme laadukkaalla tyylillämme, jossa leipomotyön perinteiset käsityötaidot yhdistyvät asiantuntevaan ja ystävälliseen palveluun sekä tyylikkäisiin myymälöihin.

## VASTUULLISUUDEN HALLINTA

Riskienhallintaprosessia rakennetaan vastuullisuustyön myötä. Olenaisista toiminnoista on kuitenkin olemassa erilliset riskienhallintasuunnitelmat:

### **Tuoteturvallisuus: Omavalvontasuunnitelma**

Lakisääteisten tarkastusten lisäksi teemme siivoustarkastuksen kuukausittain, myymälätarkastuksen joka toinen kuukausi sekä hygienia-tarkastuksen vuosittain

**Raaka-aineet: Hankintaketjun riskinarvionti** (osana vastuullisuusraporttia)

### **Asiakasturvallisuus myymälöissä: Toimintaohjeistus myymälöille**

#### **Tietoturva: Tietosuojaseloste** ([www.kannistonleipomo.fi](http://www.kannistonleipomo.fi))

Rekisterin sisältämiin tietoihin pääsevät ja niitä ovat oikeutettuja käyttämään vain tietyt, ennalta määritellyt rekisterinpitäjän työntekijät. Rekisteriin pääsy vaatii käyttäjätunnuksen ja salasanan.

#### **Rahoitusriskit:**

Hallituksen työhön liittyvä liiketoiminnan taloudellinen seuranta, kasvavirta-analyysit sekä tarpeen mukaan eri rahoitusratkaisujen analyysit

Jatkossa osana vastuullisuuden kehittämisprosessia tarkennamme riskienhallintasuunnitelmaa myös seuraavilta osin:

#### **Liiketoimintariskit**

#### **Ympäristöriskit**

#### **Sosiaaliset riskit eli työntekijöihin sekä yhteiskuntaan liittyvät**

Riskienhallinnassa tavoitteena on riskien arviointi ennakolta sekä suunnitelmat toimimiseen tunnistettujen riskien toteutuessa. Riskienarvioinnin prosessi toteutetaan vuosittaisessa vastuullisuusraportin päivityksessä. Johtoryhmästä ja ulkopuolisesta vastuullisuusasiantuntijasta koostuva työryhmä arvioi merkittävimmät riskit ja tekee suunnitelman niiden hallinnasta ja toimenpiteistä. Tämä päivitetään osaksi vastuullisuusraporttia vuosittain.

Riskienhallinnan tukena ovat vastuullisuuden toteutuksen mittarimme, joita seuraamme ja joihin tavoitteellisesti vaikutamme.

## OHJESÄÄNTÖMME:

### **Myymläohjeistus**

- vuoro-ohjeistus
- turvallisuusohjeistus
- perehdytysopas, mm. tuotetiedot ja tuotteiden pakkaaminen myymälässä

### **Omavalvontasuunnitelma**

Yksi henkilö päivittää jatkuvasti, käydään myymäläkohtaisesti läpi.

Järjestelmän mukainen, pitää sisällään mm.

- raaka-aineiden tilaus ja vastaanotto
- kylmä- ja varastotilat
- valmistus, pakkaaminen, lähetys ja kuljetus
- toimitettujen tuotteiden kirjanpito ja jäljitettävyys
- asiakas- ja kuluttajapalaute
- toiminta ruokamyrkytystapauksissa
- takaisinvento
- näytteenottosuunnitelma
- puhtaus ja kunnossapito
- hygienia
- omavalvontasuunnitelman ylläpito
- viranomaisen tarkastuspöytäkirja
- 

### **Työterveyshuollon toimintasuunnitelma 1.1.2018 – 31.12.2020**

Varhaisen välittämisen malli – oma (osana työterveyshuoltoa), mm.

- toiminta-ajatus ja tavoitteet
- keskeiset toimijat
- sairauspoissaolot ja käytännöt
- tunnuslukujen seuranta
- lähiseuranta
- raja-arvot
- korvaava työ
- 90 päivän sääntö

### **Luomusuunnitelma**

Luomutuotannolla tulee olla luomusuunnitelma

- luomutarkastus vuosittain
- toimittajille oikeus myydä luomutuotteita
- haettu 18.1.2012
- perusuunnitelma toiminnasta

### **Työsuojelun toimintaohjelma 2019-20**

- organisaatio, tavoitteet ja vastuut
- työolojen seurantakohteet
- työhyvinvoinnin edistäminen
- lait ja säädökset
- seuranta

Kanniston Leipomo on laatinut aiemmin ympäristösuunnitelman, josta viimeisin versio on ollut kaudelle 1.4.2011 – 31.3.2012. Suunnitelma piti sisällään perustiedot energianlähteistä, vedestä ja jätevedestä, raaka-aineista, jätteistä, toimintatavoista, pakkauksista, tuotteista sekä suunnitelman toteutuksesta. Jatkossa ympäristösuunnitelma on osana vastuullisuusraporttia.

# KANNISTON LEIPOMO

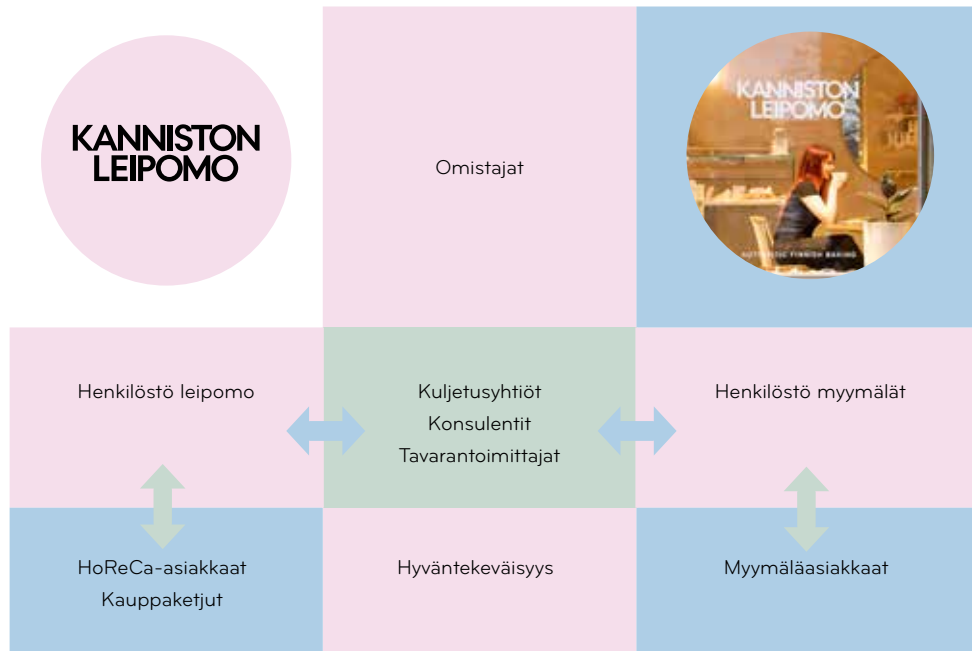


A SUOMALAISTA LEIVONTAA – ÄKTA FINSK BAGAGE

## YHTEISTYÖ ARJESSA SIDOSRYHMIEN KANSSA

Sidosryhmät tunnistettiin työryhmän työpajassa. Työryhmä koostuu johtoryhmästä, jossa kukin jäsen edustaa yhtiön eri osastoja. Näin saadaan mahdollisimman laaja näkemys sidosryhmistä ja kunkin merkittävyydestä. Ensimmäisessä vaiheessa listattiin kaikki yhtiön toimintaan liitännäiset ryhmät, myös julkinen yhteisö ja media. Tämän jälkeen arvioitiin kaikki merkittävimmät ryhmät, joilla on mahdollisuus vaikuttaa leipomon toimintaan (riski sekä positiivinen vaikutus) ja joihin leipomo voi vaikuttaa merkittävästi.

Vaikka media, tässä tapauksessa ruokatoimittajat, sekä naapurit, kilpailijat, julkinen yhteisö sekä pankit ja vakuutus voivat vaikuttaa yhtiön toimintaan, ne eivät ole kiinteästi mukana yhtiön toiminnassa ja jätettiin tästä syystä pois kuulemisesta.








Henkilökohtaiset tapaamiset



Sosiaalinen media



**PALAUTE**

Olemme ilossa kaikesta palautteesta sekä uusista ideoista.

Käy myymälässämme, soita meille tai kirjoita oheisella lomakkeella palautteesi.

Jokainen viesti on meille tärkeä ja huomioimme asiakkaidemme kommentit huolellisesti toiminnassamme.

Huomioithan että lomakkeen käytettävissä oleva merkkimäärä on 3000. Pidemmät viestit voi lähettää [info@kannistonleipomo.fi](mailto:info@kannistonleipomo.fi)

Nimi \*

Sähköposti \*

Puhelin \*

Viesti \*

Lähetä

Palautekanava

Kanniston Leipomon henkilökunta on päivittäin yhteydessä sidosryhmien edustajiin. Koko liiketoimintamme perustuu sujuvaan yhteistyöhön ja tyytyväisiin sidosryhmiin. Lisäksi keskustelua voidaan käydä sosiaalisessa mediassa, jossa leipomo aktiivisesti näkyy päivittäin. Sidoryhmät voivat kommentoida kokemuksiaan vapaasti verkossa ja näin myös mahdolliset haasteet saadaan esiin. Verkon kautta on mahdollista toimittaa palautteita myös palautekaavakkeiden kautta, mikäli suoraan muuhun kontaktiin ei ole ollut mahdollisuutta. Palautteet käsitellään palauteprosessissa ja arkistoidaan yhteiseen tiedostoon vuosittaisista analyysiä varten.

Vastuullisuusraporttia edeltävässä työssä kukin merkittävä sidoryhmä huomioitiin kuulemalla heidän edustajiaan henkilökohtaisesti Kanniston Leipomon valittujen olennaisten teemojen osalta. Kuuleminen toteutettiin osittain keskusteluihin ja enimmäkseen osin toimittamalla sähköinen kysely koskien leipomon sosiaalisia, hallinto- ja ympäristövaikutuksia. Kyselyn osana oli työryhmän arvioimat olennaiset teemat, joihin kumppanit saivat jättää kommenttinsa sekä arvioida ne mahdollisesti uudelleen tai vaihtoehtoisesti nostaa muita vastuullisuusteemoja esiin. Lisäksi oli mahdollista kommentoida vapaasti yhtiön toimintaa.

Kysely lähetettiin kevään 2019 aikana kaikille sidosryhmille ja heidän edustajilleen lukuun ottamatta myymäläasiakkaita ja henkilöstöä, joiden kanssa aiheet voitiin käydä kasvokkain läpi. Osaan oltiin myös puhelimitse yhteydessä, jotta vastaaminen oli helpompaa.

Sidosryhmät arvioivat sisäisen työryhmän alkuperäistä arviota (matriisi osiossa Vastuullisuuden teemat s.25) tärkeämmäksi seuraavat aiheet:

- energia
- monimuotoisuus ja tasa-arvo
- kouluttaminen
- päästöt
- biodiversiteetti
- epäsuorat taloudelliset vaikutukset

Tulokset huomioitiin lopullisissa olennaisissa teemoissa. Monimuotoisuus ja tasa-arvo nostettiin mukaan tavoitteisiin ja koulutus, energia sekä päästöt päätettiin huomioida alkuperäistäkin suunnitelmaa vahvemmin. Biodiversiteetti ja epäsuorat taloudelliset vaikutukset arvioitiin tärkeiksi teemoiksi. Luonnon monimuotoisuuden haasteet ovat osoittautuneet ilmastonmuutoksen ja maankäytön sekä alueiden sirpaloitumisen vuoksi yhdeksi tärkeimmistä ympäristöhaasteista maailmanlaajuisesti. Ruuantuotannossa käytetyillä raaka-aineilla sekä luomulla voidaan vaikuttaa luonnon monimuotoisuuteen. Tämä pyritään huomioimaan jatkossa vahvemmin myös Kanniston Leipomon toiminnan vaikutusten osana.

Alkuperäistä sisäistä arviota vähemmän tärkeitä aiheita ei keskimäärin ollut, mutta sidosryhmittäin joitakin eroja voitiin tavoittaa.

**Omistajasidosryhmältä** tuli korostusta erityisesti muovin välttämiseen sekä uusiutuvaan energiaan panostamiseen. Nämä ovat tällä hetkellä kansainvälisestikin merkittäviä ympäristöhaasteita, joihin kunkin toimijan tulee vaikuttaa omalta osaltaan positiivisesti. Omistajien osalta myös työterveys- ja turvallisuus sai vahvan painoarvon: sitä pidettiin yhtenä tärkeimmistä aiheista. Turvallisuuskäytännöt ja syrjimättömyys nousivat kokonaan uusina teemoina esiin.

**Tavarantoimittajien sidosryhmä** korosti erityisesti asiakasturvallisuutta, jätteitä, materiaaleja, energiaa, päästöjä, taloudellista vaikutusta sekä hankintaketjun sosiaalisia vaikutuksia. Huomiona oli jälleen uusiutuvat energianlähteet sekä hävikin hallinta, kierrätys ja ilmastonmuutoksen hillitseminen (esim. päästöt). Tavarantoimittajat toivat esiin myös korruptionvastaisuuden ja verotuksen.

Hyväntekeväisyysjärjestöt hakevat päivittäin myymälöistämme myymättä jääneet leivonnaiset. Toimintatapa on ollut käytössä jo vuosia. Näin vältämme hävikkiä ja voimme tukea alueen vähempiosaisia.

**HoReCa-sidosryhmä** nosti teemoista kärkeen asiakasturvallisuuden, jätteet, materiaalit, taloudellisen vaikutuksen sekä päästöt. Myös hankintakäytännöille ja biodiversiteetille oli annettu painoarvoa enemmän kuin sisäinen työryhmä esitti. Lisäksi ryhmä nosti esiin kaksi uutta aiheetta: paikalliset lähituottajat ja jäljitettävyyden.

**Kauppaketjujen vastaavilta** saimme suhteellisen vähän vastauksia. Merkittäviä kontakteja oli kuusi, joten sidosryhmällä oli kuitenkin mahdollisuus tuoda näkemyksensä esiin. Saamassamme yhdessä vastauksessa korostuivat jätteet, materiaalit ja energia. Lisäksi päästöt ja hankintaketjun ympäristövaikutukset olivat merkittävällä sijalla. Uusia ehdotuksia ei vastuullisuuden osalta tullut.

**Hyväntekeväisyys**-ryhmässä korostuivat luonnollisesti asiakasturvallisuus, monimuotoisuus ja tasa-arvo, paikalliset yhteisöt ja hankintaketjun sosiaaliset vaikutukset. Tälle ryhmälle vastuullisuuden aihepiiri oli selkeästi tuttu. Sosiaalinen oikeudenmukaisuus nostettiin erityisesti esille yhteiskunnallisen tasa-arvon, hyvinvoinnin edistämisen ja jakamisen, syrjimättömyyden sekä yhteiskunnassa heikommassa asemassa olevien tukemisen tiimoilta. Kommenttina oli, että näitä aiheita on Kanniston Leipomossa tuettu hyvin.

**Leipomon ja myymälöiden henkilöstön** kommentit Kanniston yritysvastuun teemoihin olivat hyvin linjassa työryhmämme olennaisiksi nostamien aiheiden kanssa. He lisäksi esiin asiakasturvallisuuden, kouluttamisen, työllisyyden ja syrjimättömyyden erityisen tärkeiksi teemoiksi.

**Myymäläasiakkaille** yritysvastuun aiheet olivat osittain tuttuja, mutta osittain aiheisiin oli haasteellista ottaa kantaa. Sidosryhmän mielteissä korostui asiakasturvallisuus, paikalliset yhteisöt ja työllisyys aiemmin valittujen aiheiden lisäksi.



## **KANNISTON LEIPOMON TOIMINNAN MERKITYS TYÖLLISYYTEEN JA PAIKALLISEEN YHTEISÖÖN**

Taloudellinen suoriutuminen, työllisyys ja paikalliset yhteisöt olivat Kanniston Leipomon olennaisten aiheiden matriisissa merkittävällä paikalla. Teemat liittyvät jokapäiväistä toimintaamme, joten käsittelemme niitä osana jatkuvaa leipomon toimintaa.

Hyvä taloudellinen suoriutuminen on tärkeää työntekijöillemme, kumppaneillemme, johdolle, omistajille sekä paikalliselle yhteisölle. Toimintamme vaatii liikevaihtoon nähden paljon henkilökuntaa ja olemme iloisia voidessamme työllistää erityisesti nuoria ja naisia. Toisaalta nämä luovat vastuullisuuden osalta haastetta ikä- ja sukupuolijakaumalle. Emme missään vaiheessa rajoita hakijoita iän tai sukupuolen mukaan. Työn piirteiden vuoksi hakijat ovat useimmiten naisia ja opiskelijoita. Eniten rekrytointeja kaipaaviin myymälöihin tarjoamme usein osa-aikaisia tehtäviä ja niihin hakevat erityisesti opiskelijat. Siihen, miksi leipomomyymälään hakee selkeästi enemmän naisia kuin miehiä, emme suoraan tiedä syytä. Sitä vastoin toimistollamme ikäkauma on todella tasainen.

Kanniston Leipomo toimii Helsingin alueella ja rekrytoimme tasaisesti kuhunkin myymälään eri kaupunginosissa.

Paikalliseen yhteisöön Kanniston Leipomolla on myymälöidemme kautta vaikutusta. Leipomomyymälät ja niiden sisältämät pienet kahvilaosat tuovat liikettä ja mukavaa tunnelmaa alueelle. Kahvi on juurtunut osaksi suomalaista elämää ja tutkimuksemme mukaan hyvä kahvi ja erikoiskahvit ovatkin tärkeitä asiakkaillemme. Lisäksi Kanniston Leipomo osallistuu alueelliseen toimintaan olemalla mukana alueen julkaisuissa ja tapahtumissa.

Tarkastelemme ilmastonmuutoksesta aiheutuvia taloudellisia vaikutuksia, riskejä ja mahdollisuuksia tarkemmin vuoden 2021 raportissamme.







## VASTUULLISUUDEN PAINOPISTEET

Kanniston Leipomon vastuullisuuden painopisteet arvioitiin osana vastuullisuusprosessia. Vastuullisuuden työryhmä kokoontui arvioimaan yhtiön toiminnan vaikutuksia ympäristöön, henkilöstöön, yhteisöön sekä taloudelliseen kestävyYTEEN. Arviossa huomioitiin mahdollisia tuotettuja riskejä sekä positiivisten vaikutusten vahvistamista. Lisäksi huomioitiin hankintaketjujen osuutta vastuullisuuteen ja peilattiin toimintaa ajankohtaisiin globaaleihin ympäristövaikutuksiin kuten ilmastonmuutokseen, ympäristöön päätyvään muoviin, puhtaan veden käyttöön vesiriskialueilla sekä jätteen ja kiertotalouden kysymyksiin.

Vastuullisuus-  
työryhmän arvio  
olennaisista aiheista

Sidosryhmien  
kuuleminen Kanniston  
Leipomon olennaisista  
vastuullisuusteemoista

Sidosryhmien näkemysten  
huomioiminen lopullisissa  
vastuullisuuden  
painopisteissä

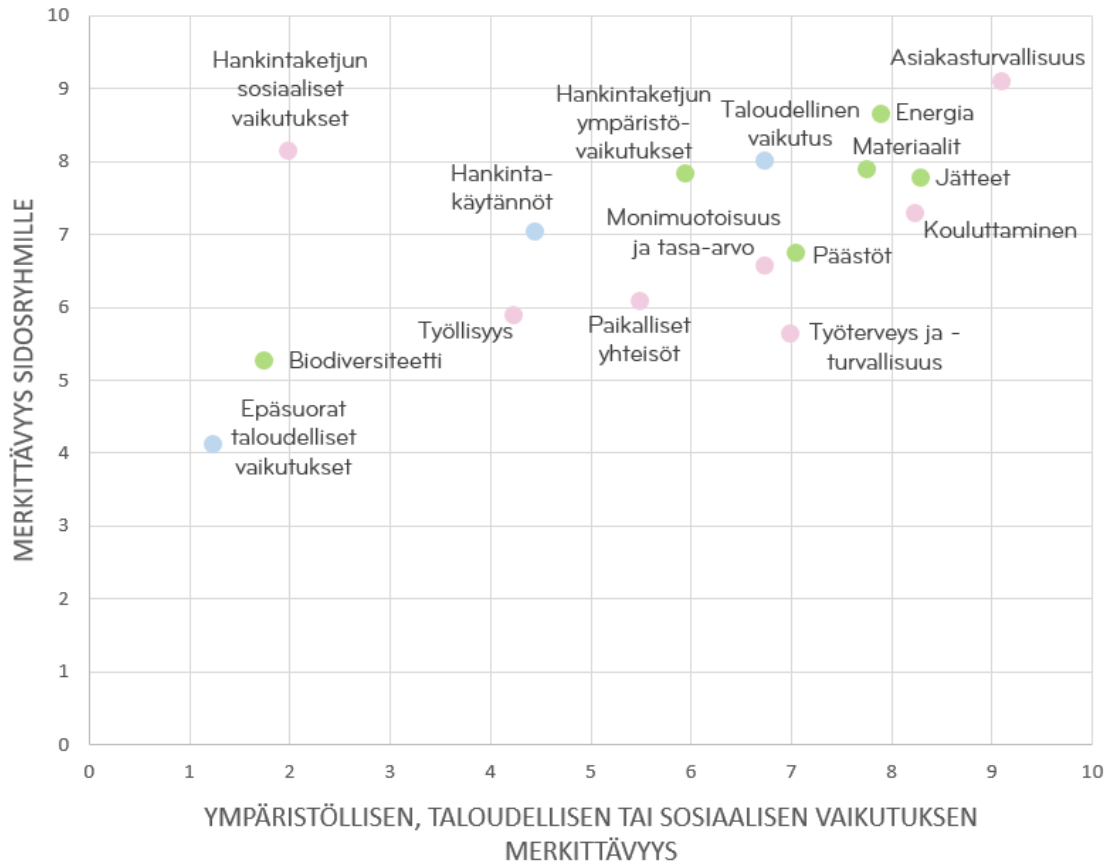
Vastuullisuustiimin oman arvioinnin jälkeen sidosryhmille lähetettiin kysely heidän näkemyksistään Kanniston Leipomon vastuullisuuden työryhmän valitsemiin painopisteisiin ja pyydettiin myös lisäämään uusia mahdollisia aiheita heidän näkökulmastaan. Tämän kyselyn tulokset on esitelty osiossa Yhteistyö arjessa sidosryhmien kanssa (s.18).

Sisäisen arvion ja sidosryhmien kuulemisen jälkeen määriteltiin yhtiön lopulliset olennaiset aiheet. Nämä on esitelty oheisessa matriisissa. Jotta aiheita on ensi vaiheessa sopiva määrä aktiivisesti toimeenpantaviksi, vastuullisuustiimi päätti syventyä niihin, jotka ovat painoarvoltaan merkittävimmät (arvoilla 6-10). Näistä taloudellinen suoriutuminen käsitellään osana leipomon jokapäiväistä toimintaa.

- Asiakasturvallisuus
- Energia
- Materiaalit
- Jätteet
- Taloudellinen suoriutuminen
- Kouluttaminen
- Päästöt
- Työterveys ja -turvallisuus
- Monimuotoisuus ja tasa-arvo
- Kertautuen esiintyneet:  
hankintaketjun sosiaaliset ja  
ympäristövaikutukset sekä  
hankintakäytännöt

**Aiheet yhdistettiin käsiteltävyyden vuoksi 5 pääpainoalueeksi:**

1. Asiakasturvallisuus
2. Hankintaketjun vastuullisuus
3. Energiankulutuksen ja päästöjen vähentäminen
4. Uusiutuvien ja kierrätettävien materiaalien suosiminen sekä jätteen vähentäminen
5. Henkilöstön kukoistaminen



Kanniston Leipomon olennaiset vastuuteemat sidosryhmien kuulemisen jälkeen.

## ASIAKKAILLEMME TURVALLISIA KORKEA- LAATUISIA TUOTTEITA

Asiakasturvallisuus määriteltiin tärkeimmäksi teemaksi sekä sisäisten että useimpien ulkoisten sidosryhmien osalta. Erinomaiset, luotettavat ja herkulliset tuotteet, jotka tukevat asiakkaidemme terveyttä, ovat ensi sijassa koko toiminnassamme. Asiakkaiden turvallisuus myymälöissämme on meille myös tärkeää. Mikäli tuotteiden tai myymälöiden turvallisuudessa olisi haasteita, olisi se kriittistä koko yhtiön toiminnalle. Tästä syystä koko tuote- ja toimintaprosessimme tähtää korkeaan turvallisuustasoon.

Terveyttä ja turvallisuutta edistetään leipomolla ja myymälöissä monella tavalla. Suomessa turvallisuutta takaavat myös pakolliset toimintatapojen vaatimukset, jotka ohjaavat tuotteiden ja palveluiden terveellisyyteen ja turvallisuuteen kuten mm. omavalvontasuunnitelma ja luomutuotannon vaatimukset.

Tuotteidemme terveellisyys kuhunkin tuoteryhmään soveltuvana on toiminnan alusta asti ollut tärkeää Kannistolle. Näin ollen jo tuotekehityksen alkuvaiheessa punnitsemme merkittävät ruoka-allergiat ja ruokavaliot ja pyrimme tuottamaan kaikille asiakkaillemme hyviä vaihtoehtoja. Raaka-aineissa lähdemme mahdollisimman alkuperäisistä aineksista ja tavoittelemme 100% suomalaista lähialueen (Uusimaa) viljan alkuperää. Viljan osuus on noin 70 % kaikesta leipomossamme käytetystä raaka-aineesta painossa mitattuna. Suomalaisuus takaa ennen kaikkea jäljitettävyyden, mutta myös paremmat vaikutusmahdollisuudet paikallisen tuottajan yhteistyössä. Suomen osalta pystymme myös läpinäkyvämmiin seuraamaan viljan tuotannon ympäristövaikutuksia sekä vaikutusten lieventämisen hankkeita ja osallistumaan niihin.

**RAAKA-AINEIDEN OSALTA  
TAVOITTELEMME KÄYTTÄMÄMME  
VILJAN OSALTA 100 %  
SUOMALAISTA, LÄHIALUEEN  
(UUSIMAA) ALKUPERÄÄ. TÄLLÄ  
HETKELLÄ VILJASTAMME  
KOTIMAISTA ON 99%.**



### Tavoitteemme:

Kylmäketjun lainsäädäntöä parempi hallinta – kylmäkuljetuksien lisäksi myymälöiden kylmäkaapit sekä uudet pakastimet leipomolle 2020

Tuotekehityksessä aktiivinen parempien raaka-aineiden arviointi, mm. palmuöljyn korvaavat raaka-aineet

Tuotetietojen entistä parempaa hallintaa kehitetään 2020

Asiakasturvallisuuden osalta arvioidut tuote- ja palveluryhmät	Terveys	Turvallisuus
Leivät	Juurileivät, täysjyvä (kuitu), luomu, vegaaniset ja gluteiinittomat leivonnaiset, suomalaiset lähialueen viljat	Kaikki arvioitu tuotekehitys- ja tuotantoprosessissa
Suolaiset leivonnaiset	Kasvisten käyttö, aito voitaikina	Kaikki arvioitu tuotekehitys- ja tuotantoprosessissa
Makeat kahvileivät	Vehnäjuuri, sokeri (ei keinotekoisia makeutusaineita)	Kaikki arvioitu tuotekehitys- ja tuotantoprosessissa
Konditoriatuotteet	Mahdollisimman alkuperäiset raaka-aineet, kotimaiset marjat, valmissekoitusten välttäminen, sokeri (ei keinotekoisia makeutusaineita)	Kaikki arvioitu tuotekehitys- ja tuotantoprosessissa
Kuivat tuotteet	Täysjyvä (kuitu), myslissä ei lisättyä sokeria	Kaikki arvioitu tuotekehitys- ja tuotantoprosessissa
Myymäläpalvelu	Hygieniaoikeus, omavalvonta	Myymälöiden turvallisuus varmistettu kaikissa myymälöissä

Makeissa tuotteissamme esiintyy luontaisesti sokeria. Olemme arvioineet sokerin makeutusvaihtoehdoista parhaaksi, koska leivonnaisissa muut makeutusaineet vaikuttavat tuotteen makuun ja ominaisuuksiin. Esimerkiksi hedelmäsokeri palaa helposti kuumemmissa lämpötiloissa eikä nosta leivonnaista. Makeiden leivonnaisten terveysvaikutuksissa pääpaino on mielihyvällä, tuotteiden estetiikalla, alkuperäisillä aineksilla, sekä joissakin tuotteissa luomuraaka-aineissa, gluteenittomuudessa sekä vehnäjuuressa.



## TUOTTEIDEN TURVALLISUUDEN VARMISTAMINEN

### Raaka-aineiden laatu ja tuoreus

Varastomies tarkastaa kuormat silmämääräisesti niiden saapuessa ja ottaa pistetarkastuksia lämpötiloista.

### Oikeat lämpötilat raaka-aineiden säilytyksessä

Kylmätuotteet varastoidaan välittömästi ja suurempia tiloja seurataan oman järjestelmän avulla. Pienempiä käsivarastokaappeja seurataan kerran viikossa swingio-järjestelmällä.

### Hygienia leipomossa

Tilat siivotaan maanantaista lauantaihin siivousyhtiön toimesta. Laatutarkastus suoritetaan kerran kuukaudessa. Leipureilta vaaditaan hygieniapassi tai alan tutkinto. On site -valvontaa suorittaa työnjohto ja henkilön tullessa taloon hygienian merkitystä painotetaan.

### Hygienia myymälöissä

Tuotteita käsitellään kumikäsineillä niiden saapuessa myymälöihin, leivät pakataan asiakkaalle vinyylikäsinen kanssa, pullat ja leivokset pihdeillä. Allergeeneja sisältäviä tuotteita käsitellään omilla välineillään.

### Kaikki myymälöiden työntekijät ovat käyneet Eviran elintarvikehygienian perusosaamisen kurssin.

Kurssin todistukset säilytetään myymälöissä. Myyjien työhöntuloperehdytys sisältää tutustumisen yrityksen tarkkoihin hygieniakäytäntöihin sekä omavalvonta-ohjeistukseen.

## MYYMÄLÖIDEN TURVALLISUUS

Myymälöissä olemme painottaneet turvallisuuden merkitystä laatimalla ohjeistuksen, johon jokainen työntekijämme koulutetaan työn alkaessa.

Myymälöissämme on jo suunnitteluvaiheessa huomioitu sujuva kulkeminen: kynnykset, vaaralliset paikat, ovien avautuminen, matot sekä mahdolliset varoitusmerkit. Talvella huomioidaan kiinteistöhuollon kanssa kauppojen edustojen turvallisuus, jotta lumen pudotus, jäiset kadut ja lumivallit eivät aiheuta turvallisuusriskiä. Mahdolliset korjaus- ja parannustarpeet kartoitetaan välittömästi ongelman esiintyessä myymälävastaavan kanssa.

Paloturvallisuus käydään läpi perehdytysvaiheessa uuden myyjän kanssa katsomalla, missä sammutin ja varauloskäynnit sijaitsevat. Myös lailliset merkinnät on myymälöissä huomioitu. Sammuttimet tarkistetaan ja vaihdetaan ulkopuolisen paloturvallisuusyhtiön toimesta, kun ne vanhenevat. Kaikissa myymälöissämme on henkilökunnalle näkyvällä seinällä turvallisuusohjeistus, johon jokainen työntekijä tutustuu työhöntulokoulutuksessaan.



## TUOTTEISIIN LIITTYVÄT ASIAKASPALAUTTEET

Kanniston Leipomolla on asiakkaille ja muille sidosryhmille palautekanavat, joiden kautta yhtiöön voi olla yhteydessä sujuvasti ja nopeasti. Asiakaspalautteita voi Kanniston Leipomolle lähettää kotisivujen kautta lomakkeella tai antaa myymälässä suoraan henkilökunnalle. Palautteet vastauksineen tallennetaan ja eritellään vuosiluvun sekä aiheen mukaan.

Palautteet käsittelee ensi vaiheessa hallintokoordinaattori ja keskustelee aiheesta riippuen joko myymälä-, myynti- tai tuotantopäällikön kanssa. Keräämme yhteydenotot ja käymme ne johtoryhmän sekä tarvittaessa muidenkin työntekijöiden kanssa systemaattisesti läpi. Palautteissa on sekä positiivisia tarinoita tyytyväisistä asiakkaista että reklamaatioita.

Reklamaatiot koskevat pääsääntöisesti asiakkaiden tuntemuksia tuotteiden ominaisuuksista. Tyypillisiä aiheita ovat mm. tuotteen rakenteeseen liittyvät kommentit (esim. kuiva, mureneva) tai täytteeseen liittyvät kommentit (esim. liikaa tai liian vähän). Myös paistoon liittyviä palautteita saapuu jonkin verran (raaka tai liian tumma) sekä tuotteen kokoon liittyviä (erilainen kuin ennen). Lisäksi aiheet voivat koskea palvelutilanteita, allergisia reaktioita sekä tuotekehitysideoita tai toiveita uusille myymäläpaikoille.

Tuoteturvallisuuteen liittyvät reklamaatiot selvitämme erityisen tarkasti palauteprosessissa. Tällainen tapaus on ollut esimerkiksi aprikoosileivästä löytynyt aprikoosinsiemenen palanen. Asiakkaalle kerromme, mitä selvityksessä on todettu ja hyvitämme tapahtuneen asianmukaisella tavalla. Muutamme myös leipomon käytäntöjä niin, ettei samankaltainen tilanne pääse toistumaan ja riskit tulee ennakoitua.

Vuoden 2018 aikana palautteita tuli 55 kotisivujen kautta ja suoraan myymälöihin arviolta saman verran. Myymälöihin tulleita palautteita ei toistaiseksi kerätä kirjallisesti vaan niihin vastataan tilanteen vaatimalla tavalla. Selvitämme jatkossa, voisiko myymälöiden palautteet koota myös hallinnolle käsiteltäviksi.

Reklamaatiot	2017	2018	2019
Määrä	33	55	50

## TUOTTEIDEMME VASTUULLISUUS LÄHTEE HANKINTAKETJUISTAMME

Toimintamme sosiaaliset ja ympäristövaikutukset tulevat merkittävältä osin myös hankintaketjustamme. Tästä syystä olemme valinneet hankinnan yhdeksi viidestä olennaisesta aiheestamme. Koska tuotteidemme valmistus vaatii raaka-aineita ja palveluja ulkopuolisilta, vaikutamme aktiivisesti myös näihin tahoihin ja heidän toimintoihinsa. Hankintaketjumme ulottuu pääsääntöisesti vain Suomen rajojen sisäpuolelle, mutta raaka-aineissa hankintaa voi olla ympäri maailmaa.

Selvitämme hankintaketjun sosiaalisia, hallintotapa- ja ympäristövaikutuksia kyselyin, jotka toistetaan nykyisille toimittajille kolmen vuoden välein ja kaikille uusille tarjouspyyntöjä lähetettäessä. Vuosittain arvioimme positiiviset ja mahdolliset negatiiviset muutokset ja pyrimme osallistumaan sekä valinnoillamme että toimenpiteillämme hankintaketjun merkittäviin vaikutuksiin yhteiskuntavastuun osalta.

Tärkeimmät hankintaketjumme ovat luonnollisesti leipomon tuotteisiin liittyviä. Kartoitimme kaikki toimittajamme keväällä 2019 ja arvioimme olennaisimmat sekä ne, joiden toimintaan voi liittyä ympäristö-, sosiaalisia tai hallintotapahaasteita. Olennaisuuden määrittelimme sen mukaan, miten suuri merkitys toimittajalla oli joko liikevaihtoon, tuotteiden laatuun tai ainutlaatuisuuteen. Yhteensä toimittajia listasimme 79. Näistä 22 valittiin arvioitavaksi joko merkityksensä tai tuotteidensa alkuperän vuoksi.

Olennaisia toimittajia lähestyttiin kyselyllä, joka käsitteli laajalti ympäristö-, sosiaalisen sekä hallintotapavastuun teemoja. Lisäksi kyselyssä käsiteltiin yhtiön vastuullisuudesta vastaavia tahoja ja organisoitumista. Myös tuotteiden ja palveluiden alkuperä oli merkittävässä asemassa, jotta voimme arvioida mahdollisia vaikutuksia ensisijaisesta toimittajasta eteenpäin.

### **Tavoitteemme:**

Hankintaketjun merkittävistä toimittajista on kaikki arvioitu 2021 loppuun mennessä

Uudet toimittajat valitaan yhteiskuntavastuun kriteerimme huomioiden vuodesta 2020 alkaen

## Hankintaketjun ensisijaisten toimittajien arviointi

Vastuullisuuskriteerein valitut uudet toimittajat %	2020 alkaen
Arvioitujen toimittajien määrä merkittävistä	9/22, 41 %
Arvioimattomien määrä	13/22 , 59 % (osalta vastausta ei saatu)
Sosiaalisin ja ympäristövaikutuksin arvioidut toimittajat	9
Hankintaketjussa ilmenneet negatiiviset sosiaaliset ja ympäristövaikutukset	4 kpl, on havaittu ja valvotaan vastuullisuustasoa
Parannuksia sosiaalisin tai ympäristövaikutuksiin tehneet toimijat %	3 kpl, vastuullisuuskoulutus
Irtisanotut toimittajat sosiaalisten tai ympäristövaikutusten vuoksi % sekä syyt	2020 alkaen arvioidaan tilanne selkeän riskin toimijoilla

## HANKINTAKETJUKYSELYN TULOKSET

Kyselyn vastanneet 9:n yritystä eivät olleet havainneet hankintaketjuissaan merkittäviä sosiaalisia, ympäristöön tai korruptioon liittyviä haasteita. Vastanneiden toimittajien tuotteista ainoastaan neljän alkuperä on Global Slavery Index:n listaamissa korkean riskin maissa. Näitä tuotteita ovat Thaimaassa tuotettu tonnikala, valkuaismassa ja sitruunahappo sekä Nigeriassa tuotettu inkivääri. Toimittajalta saatujen selvityksen perusteella tonnikala tulee jakelijalta, joka on sitoutunut vastuulliseen toimintaan SEDEXin ja Ethical Trading Initiative Norwayn jäsenyyksillä sekä tukun ja jakelijan välisellä käytännesääntösopimuksella. Inkiväärin, valkuaismassan ja sitruunahapon hankintaketjun vastuullisuus on pyritty varmistamaan käytännesääntösopimuksilla ja auditoinneilla.

Kaikissa vastuullisuuskyselyyn vastanneista yrityksissä yhtä lukuun ottamatta on henkilö tai henkilöitä, joiden vastuulla on liiketoiminnan vastuullisuuden varmistaminen. Kaikilla vastanneilla yrityksillä on vastuullisuuteen liittyvä politiikka tai vastuullisuutta tukevia linjauksia ja kolmessa yrityksessä on järjestetty tai tullaan järjestämään vastuullisuuskoulutusta.

Vaikka hankintaketjussa ei tässä vaiheessa tunnistettu merkittäviä haasteita, on tärkeää ymmärtää riskien olemassaolon mahdollisuus. Hankintaketjuun liittyvien riskien ymmärtäminen mahdollistaa riskien pienentämiseen tähtäävän aktiivisen vaikuttamisen.

Kanniston Leipomolla ei ole odotettavissa merkittäviä muutoksia hankintaketjuihin. Toimittajille lähetetyn kyselyn osalta kuitenkin analysoimme mahdolliset riskitoimittajat ja pyrimme vuosien 2020 – 2022 aikana siirtymään toimittajiin, joiden oma hankintaketju on selvitetty ja arvioitu. Jatkossa kaikki uudet toimittajat arvioidaan Kanniston Leipomon vastuullisuuskyselyllä ja vähimmäisvaatimus on täyttää tärkeimmät vastuullisuuden painopisteemme.

Prosessi uusien toimittajien valinnasta etenee toimittajakartoituksesta muutamien valintaan. Laatu- ja hintakriteerien lisäksi toimitamme 2020 alkaen tarjouspyyntömme mukana myös vastuullisuutta kartoittavan kyselyn. Kysely perustuu tärkeimpiin hankintaketjuvaatimuksiimme. Mikäli toimittajalla ei ole lainkaan toimenpiteitä ja tietoa vastuullisuutensa osalta, pyrimme ohjaamaan heitä yhteiskuntavastuun mukaiseen toimintaan tai jos on epäily että toimittaja ei toimi vastuullisesti, emme tällöin valitse toimittajaa.

**HANKINTAKETJUUN LIITTYVIEN  
RISKIEN YMMÄRTÄMINEN  
MAHDOLLISTAA RISKIEN  
PIENENTÄMISEEN TÄHTÄÄVÄN  
AKTIIVISEN VAIKUTTAMISEN.  
PYRIMME VUOSIEN 2020 –  
2022 AIKANA SIIRTYMÄÄN  
TOIMITTAJIIN, JOIDEN OMA  
HANKINTAKETJU ON SELVITETTY  
JA ARVIOITU**

### **Tärkeimmät hankintaketjuvaatimuksemme**

- Yritysvastuulle on nimetty henkilö tai henkilöitä
- Vastuullisuusraportti tai kirjalliset linjaukset sosiaalisesta, hallintotapa- ja ympäristövastuusta (tietty standardi ei pakollinen)
- Suunnitelma sosiaalisten, hallintotapa- ja ympäristövaikutusten vähentämisestä ja riskien pienentämisestä
- Ei korruptiotapauksia
- Jos yhtiöllä on toimintaa tai hankintaa Global Slavery Indexin listaamissa korkean riskin maissa, tieto siitä, miten osallistuvat paikallisen yhteisön ja ympäristön tukemiseen sekä negatiivisten vaikutusten välttämiseen



## ENERGIAN KULUTUKSEN SEKÄ PÄÄSTÖJEN VÄHENTÄMINEN

Leipomoille suurimpia ympäristövaikutuksia tuottavat energian käyttö sekä materiaalit ja jätteet. Olemme määritelleet nämä vastuullisuuden painopisteisiin, sillä päästöjen vähentämisen sekä energialähteiden muutoksen kautta voimme vaikuttaa omalta osaltamme ilmastonmuutokseen johtavien kasvihuonekaasujen tuottamiseen. Materiaalit ja jätteet käsitellään seuraavassa luvussa. Seuraamme johtoryhmän toimesta energiankulutustamme ja teemme vuosivertailun seuraavan vuoden alussa. Kirjaamme muutokset vastuullisuusraporttiin ja arvioimme tavoitteiden toteutumista.

Leipomotoiminta kuluttaa energiaa sekä lämpönä että sähköä. Lämpöenergiaa kuluu erityisesti leipomotuotteiden paistamiseen ja sähköä kuluu erityisesti tilojen ilmastointiin, tuotteiden valmistusprosesseihin, kylmäsäilytykseen sekä valaistukseen. Leipomotoiminnan lisäksi energiaa kuluu myös myymälätoiminnassa.

Energian kulutus synnyttää sekä suoria että epäsuoria päästöjä. Suoria kasvihuonekaasupäästöjä muodostuu maakaasulla toimivien uunien lämmittämisestä. Epäsuoria päästöjä muodostuu leipomon ja myymälöiden kuluttaman sähkön ja lämmön tuotannosta. Leipomon sähkökulutuksen ja sen päästöjen luotettava arviointi onnistuu vuoden 2019 jälkeen, jolloin Kanniston Leipomon ja kiinteistön muun toiminnan sähköjärjestelmät on tarkoitus erottaa toisistaan.

Energiatehokkuuden lisääminen ja sitä kautta kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen ovat tärkeitä tavoitteita Kanniston Leipomolle. Toiminnassa pyritäänkin korkeaan energiatehokkuuteen. Nykyisin esimerkiksi uunien hukkaenergiaa vähennetään sammuttamalla uunien aktiivinen lämmitys hyvissä ajoin ennen paistamistoiminnan lopettamista ja hyödyntäen näin uunien jälkilämmön paistamisessa.

**NYKYISIN ESIMERKIKSI UUNIEN  
HUKKAENERGIAA VÄHENNETÄÄN  
SAMMUTTAMALLA UUNIEN  
AKTIIVINEN LÄMMITYS  
HYVISSÄ AJOIN ENNEN  
PAISTAMISTOIMINNAN  
LOPETTAMISTA HYÖDYNTÄEN  
UUNIEN JÄLKILÄMPÖÄ  
PAISTAMISESSA.**

Kanniston Leipomon energiatehokkuutta tullaan parantamaan tulevien remontointien sekä kylmätilojen kehittämisen yhteydessä. Leipomon ilmastointi tullaan uudistamaan keväällä 2020. Tällöin vanhat ilmastointilaitteet vaihdetaan uusiin energiatehokkaampiin laitteistoihin. Leipomon kylmätilojen uudistamistarve arvioidaan vuonna 2020, jolloin kylmätilojen energiatehokkuutta pyritään parantamaan. Energiatehokkuus huomioidaan myös tulevissa laitehankinnoissa painottamalla energiatehokkuuden tärkeyttä valintakriteereissä.

### **Tavoitteemme:**

Tehokas logistiikka: toimitusten ja myyntityön reittien optimointi  
Ilmastoinnin ja sähköjärjestelmän sekä pakkasten uusiminen  
Arvioidaan lämmön talteenotto 2021 loppuun mennessä  
Uusi sähkön toimittaja 2020: tavoitteena uusiutuvat energianlähteet

## **LEIPOMOTOIMINNAN ENERGIANKULUTUS**

Vuonna 2018 yhtiön leipomotoiminta kulutti kaasumaista maakaasua noin 91800 kuutiota. Kulutetun maakaasun laskennalliset kasvihuonekaasupäästöt olivat 185 tonnia. Sähköä leipomotoiminta kulutti 876 MWh. Kulutetun sähköntuotannon laskennalliset hiilidioksidipäästöt olivat 184 tonnia. Leipomotoiminnan merkittävimmistä hiilidioksidipäästöistä noin puolet muodostuu ostetun sähkön kulutuksesta ja puolet maakaasulla tuotetusta lämpöenergiasta.

Leipomon ja myymälöiden käyttämän energian lisäksi kuljetuksiin kuluu polttoainetta. Oma kuljetusautomme kuluttaa n. 40 litraa dieseliä kuukaudessa ja 480 litraa vuodessa. Kuljetusliike toimittaa suuren osan pääkaupunkiseudun toimituksistamme päivittäistavaramyymälöihin. Näiden seuranta on aloitettu elokuussa 2019. Kanniston Leipomon arvoihin kuuluu on asiakaslähtöisyys ja toimitusvarmuus on tässä tärkeimpiä tekijöitä. Näin ollen haluamme pitää kiinni ajanmukaisista toimituksista. Autot ovat tällä hetkellä ainoa mahdollinen kuljetustapa, mutta autojen polttoaineeseen voimme keskipitkällä aikavälillä vaikuttaa. Kannustamme kuljetusliikkeitämme siirtymään ratkaisuihin, jotka tuottavat nykyistä vähemmän kasvihuonekaasupäästöjä. Tällainen vaihtoehto nykyisellä tekniikalla olisivat kaasautot. Sähkö ei toistaiseksi ole ollut isommalle kalustolle mahdollinen energiamuoto.

**LEIPOMOTOIMINNAN  
MERKITTÄVIMMISTÄ  
HIILIDIOKSIDIPÄÄSTÖISTÄ  
NOIN PUOLET MUODOSTUU  
OSTETUN SÄHKÖN  
KULUTUKSESTA JA PUOLET  
MAAKAASULLA TUOTETUSTA  
LÄMPÖENERGIASTA.**

<b>Leipomon maakaasun kulutus</b>	<b>2017 m<sup>3</sup></b>	<b>2018 m<sup>3</sup></b>	<b>2019 * (3) m<sup>3</sup></b>	<b>Osuus</b>
Uunien lämmitykseen kulutettu maakaasu	52488	52423	51678	56,6 %
Tilojen lämmitykseen kulutettu maakaasu (1)	35172	33237	32749	36,6 %
Käyttöveden lämmitykseen kulutettu maakaasu (2)	5762	6171	6808	6,78 %
<b>Maakaasun kulutus yhteensä</b>	93422	91831	91235	
Muutos	0	-0,12 %	-1,44 %	

1) Kanniston tilojen lämmityksen osuus kiinteistön muusta toiminnasta pinta-alaperusteisesti laskemalla

2) Kanniston käyttöveden lämmitys erotettu kiinteistön muusta toiminnasta kustannusperusteisesti laskemalla

3) 2019 kulutusarvio perustuu tammi-kesäkuun kulutustietoihin sekä 2018 heinä-joulukuun kulutustietoihin

<b>Kulutetun maakaasun hiilidioksidipäästöt (1)</b>	<b>2017 tn CO<sub>2</sub></b>	<b>2018 tn CO<sub>2</sub></b>	<b>2019 * (2) tn CO<sub>2</sub></b>	<b>Osuus</b>
Leipomon kaasulla toimivien uunien hiilidioksidipäästöt	106	106	104	56,6 %
Lämmityksen hiilidioksidipäästöt	71	67	66	36,6 %
Käyttöveden lämmityksen hiilidioksidipäästöt	12	12	14	6,78 %
<b>Maakaasun kasvihuonekaasupäästöt yhteensä</b>	188	185	184	

1) Laskentaan käytetyn maakaasun päästökertoimen lähde Tilastokeskuksen polttoaineluokitus 2019

2) 2019 kulutusarvio perustuu tammi-kesäkuun kulutustietoihin sekä 2018 heinä-joulukuun kulutustietoihin

<b>Kulutetun maakaasun lämpöarvo (1)</b>	<b>2017 TJ</b>	<b>2018 TJ</b>	<b>2019 * (2) TJ</b>
Kaasulla toimivien uunien energiankulutus	1,91	1,91	1,89
Lämmityksen energiankulutus	1,28	1,21	1,19
Käyttöveden lämmityksen energiankulutus	0,20	0,22	0,25
<b>Yhteensä</b>	<b>3,39</b>	<b>3,35</b>	<b>3,33</b>

1) Laskentaan käytetyn maakaasun lämpöarvon lähde Tilastokeskuksen polttoaineluokitus 2019

2) 2019 kulutusarvio perustuu tammi-kesäkuun kulustietoihin sekä 2018 heinä-joulukuun kulustietoihin

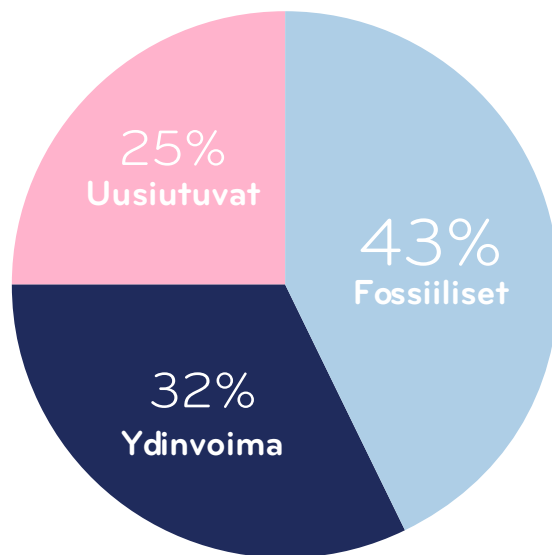
<b>Leipomon sähkön kulutus (1)</b>	<b>2017 (2)</b>	<b>2018 (2)</b>	<b>2019* (3)</b>	
<b>Kulutetun sähkön määrä</b>	848	876	910	MWh
Sähkönkulutuksen muutos		+3,2%	+3,8%	
Kulutetun sähkön tuotannon kasvihuonekaasupäästöt	178	184	191	tCO2

1) Kanniston sähkönkulutuksen osuus on erotettu samassa sähkömittarissa olevista muista kiinteistön toiminnasta kustannusperusteisesti laskemalla

2) Laskentaan käytetty energiayhtiön vuoden 2018 sähkön myynnin fossiilisten polttoaineiden käytöstä syntyneen hiilidioksidin ominaispäästökerrointa 212 g/kWh

3) 2019 kulutusarvio perustuu tammi-kesäkuun kulustietoihin sekä 2018 heinä-joulukuun kulustietoihin

## Leipomotoiminnassa kulutetun sähkön tuotannon lähteet



### MYYMÄLÖIDEN ENERGIANKULUTUS

Myymälätoiminta kuluttaa yhteensä arviolta 148 MWh sähköä vuosittain. Osassa Kanniston Leipomon myymälöistä on vihersähkösopimus ja vihersähkösopimusten käytön laajentamista tarkastellaan vuonna 2020. Samalla myymälöiden sähkönkulutuksen seuranta ja kulutetun sähkön hiilidioksidipäästöjen arviointia kehitetään eteenpäin.

**OSASSA KANNISTON LEIPOMON MYYMÄLÖITÄ ON VIHERSÄHKÖSOPIMUS. VIHERSÄHKÖSOPIMUSTEN LAAJENTAMISTA TARKASTEELLAAN VUONNA 2020.**

#### Myymälöiden sähkönkulutus

2019

<b>Arvio myymälöiden (7kpl) yhteensä kuluttaman sähkön määrästä</b>	148	MWh
---	-----	-----

1) Kanniston sähkönkulutuksen osuus on erotettu samassa sähkömittarissa olevista muista kiinteistön toiminnasta kustannusperusteisesti laskemalla.

2) Arvio perustuu yhden myymälän neljännesvuoden sähkönkulutukseen



## UUSIUTUVIEN JA KIERRÄTETTÄVIEN MATERIAALIEN SUOSIMINEN SEKÄ JÄTTEEN VÄHENTÄMINEN

Uusiutuvat materiaalit, raaka-aineiden maltillinen käyttö, uudelleen hyödyntäminen sekä jätteen vähentäminen ovat olennaisia aiheita ympäristövaikutuksiemme vähentämisessä. Mahdollisimman tehokas kiertotalous vähentää myös ilmastovaikutuksia ratkaisevasti, kun uusien tuotteiden tuotannon hiilidioksidipäästöt korvautuvat tuotteiden uusiokäytöllä. Leipomolla materiaaleja ja jätettä syntyy sekä omasta toiminnasta että ulkopuolisten toimesta esimerkiksi pakkausmateriaaleissa. Seuraamme materiaalien määrää ja kierrätystä sekä Suomen Pakkauskierrätys Ringille toimittamissa vuosittaisissa raporteissamme että sisäisissä laskelmissamme. Arvioimme edistystämme vastuullisuustyötämme ohjaavien tavoitteiden asetannan ja toteutumien sekä ratkaisujen kautta johtoryhmässämme.

Kanniston Leipomo suosii uusiutuvia materiaaleja. Leipomotoiminnassa pyritään käyttämään kierrätettyjä tai uusiutuvia materiaaleja siltä osin kuin niitä on saatavissa ja kuin hygieniavaatimukset täyttyvät. Esimerkiksi myymälöissä joudumme käyttämään kertakäyttöisiä vinyylikäsiaineita ja leipomossa leipurit kertakäyttöisiä kasvosuojia jauhopölyn hengittämisen välttämiseksi. Leipomon tuotteissa kaikki raaka-aineet ovat uusiutuvia, mutta käytettyjen raaka-aineiden pakkaukset, joissa tuotteet toimitetaan leipomolle, saattavat olla osittain tai kokonaan muovisia. Tilanne on sama koko alalla ja tähän ollaan päädytty usein hygieniasyistä.

Kanniston Leipomon tuotteiden pakkaamisessa suositaan paperi- ja kartonkipohjaisia pakkauksia. Vuoden 2018 tuotteista n. 90 % pakattiin pahvisiin tai paperisiin pakkauksiin. Valmiit tuotteet kuljetetaan myyntipaikoille uudelleen käytettävissä kuljetuslaatikoissa tai pahvilatikoissa.

Leipomossa jätteiden syntyä pyritään ehkäisemään tehokkailla valmistusprosesseilla, jotta raaka-aineet saadaan hyödynnettyä mahdollisimman hyvin. Kaikkea hukkamateriaalia ei kuitenkaan pystytä kokonaan ehkäisemään tuotannollisin keinoin ja hukkamateriaalia kuten ylijäämätaikinaa syntyy toimenpiteistä huolimatta. Tuotannossa ylijääneistä leipomotuotteista, leivistä ja taikinasta valmistetaan yhteistyökumppanien toimesta biokaasua tai ne hyödynnetään rehuna. Ohjasimme biokaasun tuotantoon vuonna 2018 yli 21 tonnia biopolttoainetta ja rehuksi ylileivontatuotteista 30 %.

Nykyisin jätteet lajitellaan energiajätteeksi, sekajätteeksi, lasijätteeksi, pahvijätteeksi, tietosuojajätteeksi, rehuksi, leipomojätteeksi ja biojätteeksi. Vuonna 2018 leipomon toiminnassa syntyi 85 tonnia jätteitä. Eniten toiminnassa syntyi biojätettä. Kaikki Kanniston Leipomon toiminnassa syntyneet jätteet hyödynnetään joko materiaalina tai biokaasun ja energian tuotannossa. Leipomon toiminnassa ei synny kaatopaikalle sijoitettavaa jätettä. Mahdollisuuksia jätteiden lajittelun kehittämiseksi tarkastellaan vuosittain. Olemme muovinkierrätyksestä Suomesa vastaavan Ringin jäsen ja keräämme yrityspakkaukset Ringille Fortumin tuotantolaitoksessa lajiteltavaksi ja uudelleenkäytettäväksi.

**TUOTANNOSSA YLIJÄÄNEISTÄ  
LEIPOMOTUOTTEISTA, LEIVISTÄ  
JA TAIKINASTA VALMISTETAAN  
YHTEISTYÖKUMPPANIE  
TOIMESTA BIOKAASUA  
TAI NE HYÖDYNNETÄÄN  
REHUNA. OHJASIMME  
BIOKAASUN TUOTANTOON  
VUONNA 2018 YLI 21 TONNIA  
BIOPOLTTOAINEJAETTA  
JA REHUSSI  
YLILEIVONTATUOTTEISTA 30 %.**

Pahvilaatikoita käytetään kuljetuspakkauksina niissä pisteissä, joissa kiertävät laatikot eivät ole mahdollisia. Kartonki- ja paperipakkauksia ovat erilaiset myymälässä käytettävät pussit ja leipomon vuoat, näissä olemme pystyneet siirtymään jo vuoden 2018 aikana vähitellen yhä tiiviimmin muovista kartonkiin. Kartonki on usein kalliimpi tapa pakata, mutta sekä EU:n sääntelyn, asiakkaiden toiveiden ja vaatimusten sekä omien arvojemme mukaisesti olemme niihin vähitellen siirtyneet. Yritysten muovipakkaukset käsittävät leipomolla HD-pusseja sekä lavoja ja kuljetuslaatikoita.

EUR-lavat ovat kartonki- ja paperipakkausten jälkeen suurin erä materiaalien käytössä. EUR-lavat ovat puisia lavoja, joita voidaan käyttää uudelleen kuljetuksissa. Muoviset kuljetuslaatikot (273 325 kiloa/vuosi) ovat kiertäviä, joten niitä ei sisällytetä vuosittaisiin määriin. Kartonki- ja paperipakkausten osalta ohjeistamme tarkoin asiakkaillemme kierrätyksen pakkausmerkinnöillä. Mikäli kartonki tai paperi päättyy sekajätteeseen, on sen hiilidioksidipäästö kuitenkin hyvin pieni verrattuna esimerkiksi muovipakkauksiin.

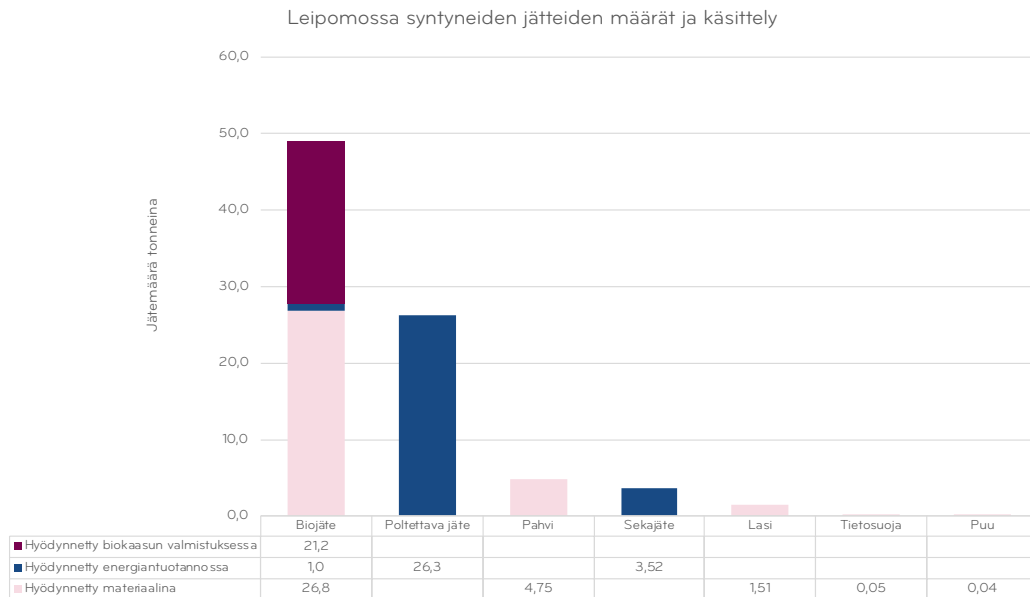
### Tavoitteemme:

Siirtyminen uusiutuvista raaka-aineista tehtyyn biohajoavaan muoviin juomien take-away -kansien osalta

Hävkinhakijoille suositus kestopakkauksista tuotteiden hakuun muovipussien korvaamiseksi

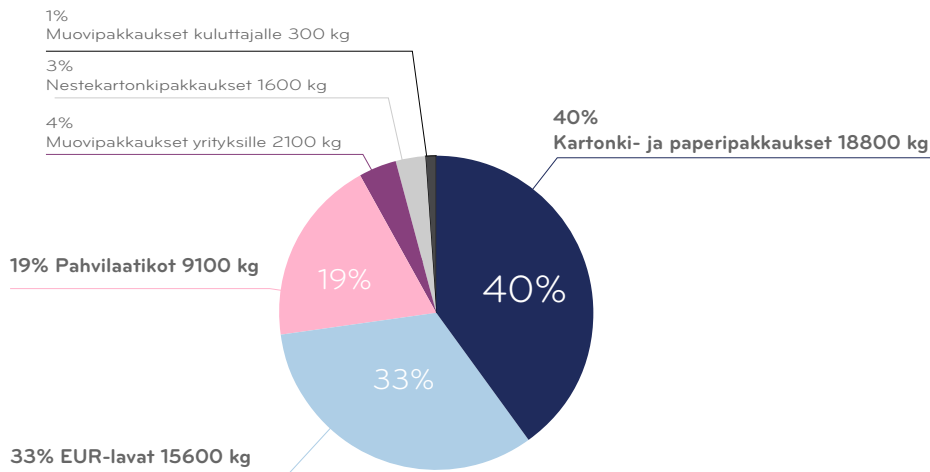
Myymlöiden taloyhtiöiden kannustaminen jätteiden lajittelumahdollisuuteen

## Leipomossa syntyneiden jätteiden määrät ja käsittely tonneina 2018



	Yhteensä	Hyödynnetty materiaalina	Hyödynnetty energiana	Hyödynnetty biokaasun valmistuksessa
<b>Biojäte</b>	49,0 tn	26,8 tn	1,0 tn	21,2 tn
<b>Energiajäte</b>	26,3 tn		26,3 tn	
<b>Pahvi</b>	4,75 tn	4,75 tn		
<b>Sekajäte</b>	3,52 tn		3,52 tn	
<b>Lasi</b>	1,51 tn	1,51 tn		
<b>Tietosuoja</b>	0,05 tn	0,05 tn		
<b>Puu</b>	0,04 tn	0,04 tn		

## Leipomon ensisijaisten tuotteiden ja palveluiden tuottamiseen ja pakkaamiseen käytettyjen materiaalien kokonaispaino tai -määrä vuonna 2018



## MYYMÄLÖIDEN MATERIAALIEN JA JÄTTEIDEN NYKYTILA JA TEHOSTAMINEN

Globaalisti jopa 30 % ruuasta päätyy hävikkiin, joten jokaisen elintarvikealan toimijan on tartuttava tähän haasteeseen. Ruokahävikki vie ruuan tuotantoa sitä tarvitsevilta ja lisäksi tuottaa sekä haasteita maankäyttöön että kasvihuonekaasuja. Olemme tarttuneet tärkeään ruokahävikin vähentämiseen: Kanniston Leipomo jakaa joka päivä myymättömät tuotteet hyväntekeväisyyteen ruokahävikin minimoimiseksi. Hävikkiraportti tehdään kuukausittain ja se vaikuttaa suoraan tilausmäärään leipomolta.

Myymälöiden jätemäärää ei tällä hetkellä seurata, mutta sen kehittämisen mahdollisuuksia tarkastellaan vuoden 2020 aikana. Lajitteluun meillä on sen sijaan tarkka ohjeistus. Aamuisin lajittelemme leipomosta tulleet paperit ohjeiden mukaan esimerkiksi niin, että puhtaammat paperit menevät paperinkierrätykseen tai uudelleen käyttöön myymälässä. Tuotteiden aluspaperit laitamme biojätteeseen. Suojapussit, joissa jotkut tuotteet tulevat sekä leivosasiat säästetään hävikin pakkaamiseen. Kuitteja kertyy yllättävän suuri määrä päivän aikana ja harkitsemmekin tulevaisuudessa siirtymistä kuitittomuuteen kauppiaan tositteiden osalta. Maistatuksissa käytämme teräslusikoita, emme kertakäyttöisiä. Muovipillit poistettiin myymälöistä 2019. Käytössämme on tarpeen vaatiessa paperipillit.

**KANNISTON LEIPOMO  
JAKAA JOKA PÄIVÄ  
MYYMÄTTÖMIÄ TUOTTEITA  
HYVÄNTEKEVÄISYYTEEN  
RUOKAHÄVIKIN  
VÄHENTÄMISEKSI.**

Lähdemme siitä, että tuotteet asetetaan esille siten, että ne ovat hyviä vielä iltapäivällä. Tästä esimerkkinä berliininmunkit, joita ei aseteta päällekkäin. Tuotteet myös pakataan asiakkaalle tehokkaasti eli vältämme esimerkiksi liian isoa rasiaa yhdelle tuotteelle. Lisäksi kysymme asiakkaalta, saako tuotteita pakata samoihin rasioihin, jolloin turhaa pakkaamista vältetään. Myymälöiden pakkausmateriaalit on tehty uusiutuvista materiaaleista, ne ovat biohajoavia ja kierrätykseen sopivia.

Kanniston Leipomon myymälätoiminnasta syntyy jätteitä testijakson mukaan arviolta 22 tonnia vuodessa. Myymälöihin on laadittu kierrätysohjeistus henkilökunnalle ja sitä toteutetaan taloyhtiön mahdollisuuksien mukaan. Kierrätämme myymälöissä (riippuen myymälän taloyhtiöstä), bio-, energia-, paperi-, muovi-, kartonki- ja pahvi-, lasi- sekä metallijätteet. Vaarallisen jätteen keräämme myös, sitä syntyy hyvin vähän, noin 1 kg vuodessa ja koostuu loisteputkista, pattereista ja sammuttimista. Jälkimmäiset kerää paloturvallisuusyhtiö.

Myymälöiden jätteiden keräyspisteet ovat kiinteistöjen hallinnoitsijoiden järjestämiä ja jätteet lajitellaan kiinteistöjen lajittelumahdollisuuksien mukaisesti. Hävikin määrä pyritään pitämään pienenä optimoimalla toimitettavien tuotteiden määrää sekä lahjoittamalla myymättä jääneet tuotteet mahdollisuuksien mukaan hyväntekeväisyyteen. Kesäkuukausina biojätteen määrä on suurempi sillä helposti pilaantuvia tuotteita ei voi antaa hyväntekeväisyyteen.

### Arvio myymälöiden toiminnasta syntyvistä jätteistä vuodessa

Jätelaji	1000 kg*
Biojäte	15,9
Sekajäte	3,09
Pahvi/ Kartonki	1,53
Lasi	0,76
Paperi	0,69
Metalli	0,07
Yhteensä	22,04

\*Arvio perustuu yhden myymälän mittausjaksoon.



## HENKILÖSTÖN KUKOISTAMINEN

Leipomon tärkein voimavara ovat sen työntekijät. Tästä syystä henkilöstön työterveys ja -turvallisuus, koulutus ja tasa-arvon toteuttaminen ovat avaintekijöitä menestykseemme. Lähtökohtana ja pohjana henkilöstön kukoistamiselle ovat terveys ja hyvinvointi sekä koulutus varmistassa osaamisen kehittämistä sekä henkilöstön motivoituneisuutta. Tasa-arvoisuus toiminnassamme on elinehto hyvän työilmapiirin ja innostuneisuuden ylläpitämiseksi. Kanniston Leipomolla henkilökunta osallistuu aktiivisesti suunnitteluun ja pystyy vaikuttamaan toimintaamme. Olemme todenneet sen erinomaiseksi luovuuden ja motivoituneisuuden sekä työtyytyväisyyden lähteeksi.

### **Työntekijöidemme terveyttä ja turvallisuutta edistetään sekä lakisääteisesti että omalla ohjelmallamme**

Kaikki työntekijämme ovat lakisääteisen työterveyshuollon piirissä. Toimintaamme tukemassa olevat työntekijät, jotka eivät kuulu organisaatioon, ovat työterveyden kattamia omissa yhtiöissään. Työterveyshuollon toimintasuunnitelmassa arvioidaan riskit eri työtehtävissä ja mm. todetaan, että leipureille tarjotaan laajennettu alkutarkastus erityisen sairastumisvaaran vuoksi. Kaikille työntekijöille annetaan työhöntulokoulutuksessa tiedot yhtiön työterveyspalveluista ja niihin hakeutumisesta. Kaikki työntekijät saavat myös koulutuksen turvallisuudesta tullessaan yhtiöömme. Työterveystiedot ovat yksityisyydensuojan piirissä ja niihin on pääsy vain työterveydestä vastaavan osapuolen hoitavalla henkilökunnalla. Työterveydestä vastaava yhtiö on tietosuojaveloitettu tahon. Työterveyteen liittyvät tekijät ja työntekijän osallistuminen

Työntekijät	2018	2019
<b>Työtapaturmia</b>	3	3
<b>Ammattitauti (mahdollinen)</b>	1	1
<b>Sairauspoissaoloja (pvä)</b>	433	457
<b>Sairauspoissaoloja keskimäärin (pvä/hlö)</b>	5,5	5,6
<b>Työntekijät, jotka eivät ole työsuhteessa</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
<b>Työtapaturmia</b>	0	0
<b>Sairauspoissaoloja</b>	0	0

Työtapaturmien ja sairauspoissaolojen määrä

esimerkiksi työterveyteen liittyvään kuntouttavaan ohjelmaan ei vaikuta henkilön työnkuvaan tai kohteluun yhtiössämme.

Työterveyden hallinnoinnin vastuu on toimitusjohtajalla sekä työterveyspalveluja tuottavalla kumppanilla. Yhteiset katselmukset ovat kaksi kertaa vuodessa. Lisäksi työsuojelutoimikunta tapaa neljä kertaa vuodessa. Toimikunnan työtä seuraa johtoryhmä. Tuloksia arvioidaan johtoryhmän kokouksissa neljä kertaa vuodessa ja niiden pohjalta tehdään jatkuvan kehittämisen suunnitelman. Työntekijämme voivat ilmoittaa työhön liittyvistä vaaroista työnjohdolle. Vuoden 2020 aikana perustamme myös nimettömän ilmoittamisen kanavan. Työntekijämme voivat myös vaaran tullen tai mahdollisen vaaran havaittuaan poistua työtehtävästään. Tällaisen tilanteen sattuessa, tapahtuma tutkitaan ja korjaavat toimenpiteet otetaan käyttöön kunkin liiketoiminta-alueen päällikön toimesta. Tuloksia seurataan johtoryhmässä ja vakuutusyhtiö tilastoi tapaukset.

Merkittävimpiä syitä sairauspoissaoloihin 2018-2019 ovat olleet tuki- ja liikuntaelinsairaudet sekä infektiot. Pyrimme edistämään työntekijöiden terveyttä ennakoimalla: esimerkiksi parantamalla ergonomiaa sekä hygienialla ja oikeilla varusteilla. Työtapaturmien osalta polttohaavat ja veitsien kanssa työskentelystä aiheutuneet tapaturmat ovat olleet yleisimpiä. Ammattitautien osalta olemme ottaneet käyttöön tarpeen mukaan suojavaatteita (esim. käsineet) tai muuttaneet tehtäviä niin, että oireita aiheuttavaa ympäristöä voidaan välttää. Työtapaturmien ja sairauspoissaolojen tiedot on kerätty sekä sisäisesti että vakuutusyhtiön ja työterveyspalveluja tuottavan kumppanin toimesta.



**Syksyllä 2019 järjestämme kumppanimme Ilmarisen kanssa työterveyteen ja -turvallisuuteen liittyvän laajan tutkimuksen. Raportoimme tuloksista vuoden 2021 vastuullisuusraportissa.**

Työtaturmien, ammattitautien ja sairauspoissaolojen ehkäisemiseksi käytämme seuraavia jatkuvia toimenpiteitä:

- Työhöntulotarkastukset kaikille uusille kokoaikaisille työntekijöille
- Ikkäryhmittäin tehtävä terveystarkastus: alle 50-vuotiaat 5 vuoden välein, yli 50-vuotiaat 3 vuoden välein
- Yrityksen työsuojelutoimikunta valvoo työturvallisuutta ja kokoontuu neljä kertaa vuodessa. Johtoryhmä valvoo työsuojelutoimikunnan työtä.

Työntekijämme osallistuvat työterveyden ja -turvallisuuden kehittämiseen, toimeenpanoon ja arviointiin työsuojelutoimikunnan toimesta. Liikesuhteisiin liittyviä terveystarpeita ei leipomon organisaatiolla ole. Näitä voisivat olla esimerkiksi asiakkaan tiloissa tapahtuvat työt, joihin liittyy terveystarpeita.

### **Koulutuksella takaamme henkilöstön osaamisen ja kehittymisen**

Koulutus nousi olennaisten aiheiden arvioinnissamme tärkeäksi teemaksi. Leipomolla olemme panostaneet jatkuvasti työhöntulokoulutukseen, terveystarpeeseen ja täydennyskoulutukseen. Näistä täydennyskoulutus on ollut hieman satunnaisempaa, yksittäisen työntekijän itse arvioimaa ja pyytämää. Vastuullisuuskoulutusta on järjestetty vuonna 2019 johtoryhmälle ja tavoitteena on kohdistaa koulutusta lisää myös työntekijöille vuoden 2020 aikana. Koulutuksen järjestelmällisempi seuraaminen on jatkossa tavoitteena. Vuoden 2020 loppuun mennessä henkilökunnallemme rakennetaan kanava esittää koulutustoiveita myös anonyymisti. Olemme aloittaneet systemaattisen seurannan ja suunnittelun syksyllä 2019 ja tuloksia sekä jatkotoimenpiteitä seuraamme vuosittain myös osana vastuullisuusraporttia.

#### **Tavoitteemme:**

Koulutuksia seurataan systemaattisesti vuodesta 2020 alkaen ja soveltuvat tarpeelliset koulutukset listataan kaikille työntekijöille

Henkilöstöstämme 50 % on saanut vastuullisuuskoulutuksen vuonna 2020

Työmäärän ja tehtävien kuormittavuuden seuranta ja muokattavuus: varhaisen välittämisen malli

Anonyymi palautekanava henkilöstölle 2020

**Taulukko: Kanniston Leipomon koulutukset 2019**

Sukuoli		Osasto				Koulutus yhteensä
Nainen	Mies	Myymälät	B2B	Leipomo	Hallinto	h
16	6	14	3	3	1	172,5

Ajankohtaisen osaamisen lisääminen on meille tärkeä teema koskien koulutusta ja henkilökunnan mahdollisuuksia palvella asiakkaitamme mahdollisimman hyvin. Vuosittaisia kehityskeskusteluja käydään seuraavien työtasojen kanssa: kaikki esimiehet, myymälävastaavat, B2B-myyntin henkilöstö sekä leipomon osastojen vetäjät. Näin yhteensä 17 henkilön kanssa käydään läpi myös henkilökohtaiset koulutustarpeet sekä työtaidon ylläpitämisen että parantamiseen. Lisäksi jokaiselle osastolle (leipomo, myymälät, B2B-myynti) tehdään vuosittain vuosisuunnitelma. Vuosisuunnitelmassa määritellään vuoden koulutustavoitteet. Raportoimme toimenpiteistä ja tuloksista vastuullisuusraportissamme 2021 ensimmäistä kertaa.

### **Monimuotoisuus ja tasa-arvo ovat perusaatteitamme**

Rekrytoimme vuosittain noin 30 työntekijää. Hakijamme ovat usein nuoria, mikä onkin positiivista nuorten työllistymisen näkökulmasta. Melko suuri osa työllistetyistä on opiskelijoita, joten tietty määrä vuosittain lähtee jatko-opintoihin tai omalle muulle ammattialalleen ja tästä syystä vaihtuvuutta on jonkin verran nimenomaan myymälöissä, joissa erilaiset työaikaratkaisut ovat mahdollisia. Tyypillisesti myymälöihimme hakee naisia ja leipomoon miehiä.

Haluamme varmistaa monimuotoisuuden ja tukea erilaisia hakijaryhmiä. Tärkeää meille on kuitenkin suomen kielen taito, jotta voimme varmistua ohjeiden ymmärtämisestä ja sujuvasta sekä asiakasturvallisuuden takaavasta leipomotoiminnasta.

Vuoden 2020 aikana käymme läpi mahdollisuuksia tukea monimuotoisuutta entistä vahvemmin. Raportoimme suunnitelmistamme seuraavassa vastuullisuusraportissamme alkukevästä 2021.



<b>Rekrytoinnit 2017</b>	<b>Leipomo</b>	<b>Toimisto</b>	<b>Myymälät</b>
alle 30v	13	0	20
30-50v	4	1	0
<b>Miehiä</b>	9	0	1
<b>Naisia</b>	8	1	19
<b>Yhteensä</b>	17	1	20
<b>Lopettaneet 2017</b>			
alle 30v	5	0	20
30-50v	2	0	0
yli 50v	1	0	0
<b>Miehiä</b>	6	0	1
<b>Naisia</b>	2	0	19
<b>Yhteensä</b>	8	0	20
<b>Rekrytoinnit 2018</b>			
alle 30v	4	0	17
30-50v	2	1	1
<b>Miehiä</b>	5	0	1
<b>Naisia</b>	1	1	17
<b>Yhteensä</b>	6	1	18

Taulukko: Rekrytoinnit sukupuolen ja ikäryhmien mukaan.





# GRI SISÄLTÖTAULUKKO

Tunnus ja sisältö	Sivu	Lisätietoa
<b>GRI 102: YLEINEN PERUSSISÄLTÖ</b>		
<b>ORGANISAATION KUVAUS</b>		
102-1 Raportoivan organisaation nimi	6	
102-2 Toimialat, brändit, tuotteet ja palvelut	6-8	
102-3 Organisaation pääkonttorin sijainti	6-8	
102-4 Toimintamaat	8	
102-5 Organisaation omistusrakenne ja yhtiömuoto	7-8	
102-6 Markkina-alueet, toimialat	8	
102-7 Raportoivan organisaation koko	8	
102-8 Tietoa palkansaajista ja muista työntekijöistä	8	
102-9 Toimitusketju	10-11	
102-10 Merkittävät muutokset organisaatiossa ja toimitusketjussa	10-11	
102-11 Varovaisuusperiaatteen soveltaminen	15-16	
102-12 Organisaation hyväksymät tai edistämät ulkopuoliston toimijoiden periaatteet tai aloitteet	12	
102-13 Jäsenyydet järjestöissä ja edunvalvontaorganisaatioissa	12	
<b>STRATEGIA</b>		
102-14 Toimitusjohtajan katsaus	4	
<b>EETTISET TOIMINTAPERIAATTEET</b>		
102-16 Arvot ja liiketoimintaperiaatteet	13-16	
<b>HALLINTOTAPA</b>		
102-18 Hallintorakenne	7	
<b>SIDOSRYHMÄT</b>		
102-40 Luettelo organisaation sidosryhmistä	18	
102-41 Kollektiivisesti neuvoteltujen työehtosopimusten piiriin kuuluva henkilöstö		Koko henkilöstö kuuluu työehtosopimusten piiriin
102-42 Sidosryhmien määrittely- ja valintaperusteet	18-21	
102-43 Sidosryhmätoiminnan periaatteet	18-20	
102-44 Sidosryhmien esille nostamat tärkeimmät asiat ja huolenaiheet	20-21	
<b>RAPORTOINTITAPA</b>		
102-45 Tilinpäätökseen sisältyvät yhtiöt	8	
102-46 Raportin sisällön määrittely	5	
102-47 Olennaiset näkökohdat	24-25	
102-48 Muutokset aiemmin raportoiduissa tiedoissa	5	
102-49 Merkittävimmät muutokset raportin laajuudessa ja näkökohtien laskentarojoissa	5	
102-50 Raportointijakso	5	
102-51 Edellisen raportin päiväys	5	
102-52 Raportin julkaisuaiheus	5	
102-53 Yhteystiedot, josta kysyä raporttiin liittyviä lisätietoja	13	
102-54 GRI-Standardien mukainen raportoinnin kattavuus	5	
102-55 GRI-Sisältötaulukko	50-51	
102-56 Raportoinnin varmennus		Raporttia ei ole varmennettu, mutta ulkopuolinen vastuullisuusasiantuntija on tukenut raportointiamme (s.13)
<b>GRI 103: JOHTAMISMALLI</b>		
103-1 Kuvaus näkökohdan olennaisuudesta ja rajaukset	24-25; 20-21	
103-2 Johtamismallin kuvaus	13-19	
103-3 Johtamismallin arviointi	13-19	

Tunnus ja sisältö	Sivu	Lisätietoa
<b>GRI 200: TALOUDELLINEN VASTUU</b>		
201-1 Suoran taloudellisen lisäarvon tuottaminen ja jakautuminen	22	
<b>GRI 300: YMPÄRISTÖVASTUU</b>		
<b>MATERIAALIT</b>		
301-1 Materiaalien käyttö	42	
301-2 Kierrätetyt materiaalit omiin tuotteisiin ja palveluihin	41	
<b>ENERGIA</b>		
302-1 Organisaation oma energiankulutus	34-38	
302-2 Organisaation ulkopuolisen energian kulutus	35	
302-4 Energiankulutuksen vähentäminen	34-38	
<b>PÄÄSTÖT</b>		
305-1 Suorat kasvihuonekaasupäästöt	36-37	
305-5 Kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen	34-38	
<b>JÄTEVEDET JA JÄTTEET</b>		
306-2 Jätteiden kokonaismäärä jaoteltuina jätelajeittain ja käsittelytavan mukaisesti	42-43	
<b>TOIMITTAJIEN YMPÄRISTÖARVIOINTI</b>		
308-1 Toimittajat, jotka on arvioitu ympäristövastuuseen liittyvien kriteerien mukaisesti	30-31	
308-2 Negatiiviset ympäristövastuuseen liittyvät vaikutukset toimitusketjussa ja tehdyt toimenpiteet	30-33	
<b>MUITA RAPORTOITUJA TUNNUSLUKUJA</b>		
Hävikki	39-41	
<b>GRI 400: SOSIAALINEN VASTUU</b>		
<b>TYÖTERVEYS- JA TURVALLISUUS</b>		
403-1 Työterveysjärjestelmä	44	
403-2 Tapaturmatyypit, tapaturmataajuus, ammattitaudit, menetetyt työpäivät, poissaolot, kuolemantapaukset	44-45	
403-3 Työterveyspalvelut	44-45	Kattavat kaikki työntekijät
403-4 Työntekijöiden osallistuminen ja viestintä työterveydestä ja -turvallisuudesta	44-46	
403-5 Työterveyden ja -turvallisuuden koulutus	44-46	
403-6 Työntekijöiden terveyden edistäminen	45	
403-7 Liikesuhteisiin liittyvien vaikutusten estäminen tai lieventäminen		Ei vaikutuksia
403-8 Työntekijät, joita työterveys ja -turvallisuusjärjestelmä koskee		100% työntekijöistämme
403-9 Työtapaturmat	44	
403-10 Työperäiset sairaudet	44-45	
<b>KOULUTUS JA HENKILÖSTÖN KEHITTÄMINEN</b>		
404-1 Keskimääräiset koulutustunnit vuodess henkilöä kohden	47	
403-4 Säännöllisten suoritusarviointien ja kehityskeskustelun piirissä olevan henkilöstön osuus	47	
<b>MONIMUOTOISUUS JA YHTÄLÄISET MAHDOLLISUUDET</b>		
405-1 Hallinnon ja henkilöstön monimuotoisuus	47-48	
<b>TAVARANTOIMITTAJIEN SOSIAALISEN VASTUUN ARVIOINTI</b>		
414-1 Toimittajat, jotka on arvioitu sosiaaliseen vastuuseen liittyvien kriteerien mukaisesti	30-31	
414-2 Negatiiviset sosiaaliseen vastuuseen liittyvät vaikutukset toimitusketjussa ja tehdyt toimenpiteet	30-33	
<b>ASIAKKAIDEN TERVEYS JA TURVALLISUUS</b>		
416-1 Tuotteiden ja palveluiden terveys- ja turvallisuusvaikutusten arviointi	26-29	
416-2 Tuotteiden ja palveluiden terveys- ja turvallisuusvaatimusten		Ei tapauksia





---

Kanniston Leipomon kontakti vastuullisuuden aiheille:  
Henrik Bruun, toimitusjohtaja  
henrik.bruun@kannistonleipomo.fi  
+358 50 517 4160.