



mp maustepalvelu

Vastuullisuusraportti 2019

MP-Maustepalvelu Oy

Sisällys

MP-MAUSTEPALVELU OY

- Vuoden 2019 vastuullisuuden avaintiedot **3**
- Maustepalvelu lyhyesti **4**
- Toimitusjohtajan katsaus **5**
- Vastuullisuuden johtaminen **6**
- Toimintaympäristön megatrendit ja muutokset **7**

VASTUULLISUUSOHJELMA

- YK:n kestävän kehityksen tavoitteet **8**
- Yhteistyö sidosryhmien kanssa **9**
- Olellisuusanalyysi **10**
- Vastuullisuusteemat **11**
- Vastuullisuustavoitteet **12**

VASTUULLISUUSTYÖ 2019

LUOTETTAVA KUMPPANI

- Asiakastyytyväisyys – asiantunteva kumppani **14**
- Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi **15**
- Luotettava kumppani palvelutarjoajille **16**
- Hyvä kumppani alueella **17**

KEHITTYVÄ, TERVEELLINEN JA TURVALLINEN TUOTE

- Terveyttä edistävät tuotteet ja tuoteinnovaatiot **19**
- Trendit 2019 **20**
- Sertifioitua laatua ja turvallisuutta **21**

VAHVA JA REILU TALOUS

- Kannattava liiketoiminta **23**
- Hankintakäytäntöjen vastuullisuus **24**
- Raaka-ainetoimittajien vastuullisuuden kartoitus **25**

VASTUU YMPÄRISTÖSTÄ

- Ympäristöohjelman johtaminen **27**
- Logistiikka **28**
- Energiankulutus ja turvallisuus **29**
- Hiilijalanjälki ja vedenkulutus **30**
- Hiilijalanjäljen laskenta ja lähtötiedot **31**
- Jätteenkäsittely ja hävikin vähentäminen **32**

Vuoden 2019 vastuullisuuden avaintiedot

Luotettava kumppani



81

henkilöstön määrä



99%

asiakkaista haluavat tehdä
jatkossakin yhteistyötä



0

työtapaturmaa
2018 ja 2019

Kehittyvä, terveellinen ja turvallinen tuote



1500

tuotenimikettä



13

tuotantolinjaa
tehtaassa

Vahva ja reilu talous



31,7 M€

liikevaihto



4,2 M€

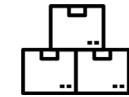
vienti



100%

toimittajista sitoutunut ILO:n
ja YK:n kansainvälisiin
sopimuksiin

Vastuu ympäristöstä



77%

rahdeista täysissä lasteissa



549,0 tCO₂

toiminnan
hiilidioksidipäästöt



55%

raaka-ainetoimittajista on
sertifioinut
ympäristöjärjestelmänsä

Maustepalvelu lyhyesti

Maustepalvelu on Hämeenlinnassa toimiva Suomen johtava elintarvikekomponenttien, mausteiden ja maustekastikkeiden asiantuntija, valmistaja ja toimittaja. Yhtiö on perustettu nykymuotoisena vuonna 1991, mutta yrityksen historia ulottuu yli 70 vuoden päähän.

Tämän päivän Maustepalvelu tarjoaa kattavat palvelut aina ideoinnista ja raaka-ainetestauksista tuotekehitykseen, komponenttien hankintaan ja varastointiin sekä asiakaskohtaisten seosten valmistamiseen ja täsmällisiin toimituksiin asti.



Luotettavat toimitukset oikeaan aikaan



Helpompaa ja nopeampaa tuotekehitystä



Menestystä osaamisellamme

Yhtiö toimittaa yli 1500 eri tuotenimikettä ja 150 erilaista raaka-ainetta. Vuonna 2019 Maustepalvelun liikevaihto oli 31,7 M€. Yhtiö kuuluu kansainväliseen Barentz-konserniin.

Maustepalvelun tehdas sijaitsee Hämeenlinnassa Kantolan teollisuusalueella lähellä Vanajaveden vesistöä, lähialueella on runsaasti muuta teollisuutta lisäksi rautatie on lähellä.

Yhtiön toimintaa ohjaavat asiakaslupaukset. Lue lisää www.maustepalvelu.com

Toimitusjohtajan katsaus

MP-Maustepalvelu Oy:n perustehtävä on auttaa asiakkaitamme valmistamaan maistuvaa ja turvallista ruokaa. Tämä tuo mukanaan keskeisen näkökulman toimintamme vastuullisuuteen.

Yrityksemme toiminnan lähtökohtiin kuuluvat muun muassa henkilöstön motivointi ja kannustaminen, toiminnan jatkuva kehittäminen ja kannattavuus. Vakaa talous mahdollistaa vastuullisen yritystoiminnan kehittämisen. Investoimalla tuotantolaitteisiin parannamme ympäristövastuullisuuttamme. Lisäksi vakaa yritys tarjoaa hyvät olosuhteet henkilöstölle kouluttautua, motivoitua ja kehittyä urallaan. Arvostamme luottamuksellisuutta, avoimuutta ja rehellisyyttä kaikessa toiminnassamme.

Vastuullisuus tulee ottaa huomioon myös raaka-aineiden toimittajien valinnassa. Tämän johdosta olemme tehneet kattavan selvityksen raaka-ainetoimittajiemme sosiaalisesta vastuullisuudesta. Muun muassa siitä voi lukea enemmän tästä raportista.

Yhtenä keskeisimpänä ympäristötavoitteenamme on pakkausjättemäärän vähentäminen ja kierrätyksen tehostaminen.

Vastuullisesti toimivan yrityksen haasteena on löytää tasapaino ja toimintatavat eri vastuullisuusnäkökohtien välillä ottaen huomioon koko toimintaketju toimittajasta asiakkaaseen saakka.

Mikko Salonen
toimitusjohtaja



Vastuullisuuden johtaminen

Maustepalvelu on suomalainen yhtiö, joka on osa kansainvälistä Barenz-konsernia. Yrityksen hallituksen jäseninä toimivat Barenz-yhtiötä edustavat Maarten de Boer, Geert Ingelbert, Joseph van der Linden ja Hidde van der Wal. Toimitusjohtajana toimii Mikko Salonen.

Maustepalvelun operatiivisesta johtamisesta ja liiketoiminnan tuloksesta vastaa toimitusjohtaja yhdessä eri toimintojen vetäjien kanssa.

Maustepalvelu noudattaa kaikessa toiminnassaan Barentz –konsernin code of conduct -ohjeistusta ja Maustepalvelun eettisiä toimintaperiaatteita, jotka löytyvät yhtiön [verkkosivuilta](#).

Maustepalvelun kaikki toiminnot täyttävät kansainvälisten laatujärjestelmien standardit.

Yhtiön toiminta täyttää seuraavat laatustandardit:
ISO 14001:2015 ympäristöjärjestelmä
ISO 9001:2015 johtamisen laatujärjestelmä
FSSC 22000:v4.1 elintarviketurvallisuusjärjestelmä



Toimintaympäristön megatrendit ja muutokset

Olemme tunnistaneet seuraavien megatrendien vaikuttavan toimintaamme ja pyrkineet varautumaan niiden aiheuttamiin muutoksiin. Merkittävimpiä rakenteellisia muuttujia ympäristössämme ovat ilmastonmuutoksen tuomat haasteet maataloudelle, digitalisaatio ja globalisaatio. Kuluttajatrendeistä vaikuttavimpia ovat terveellisuuden ja luonnonmukaisuuden kysynnän kasvu. Uutena rakenteellisena riskinä on noussut kansainvälisen kauppapolitiikan jännitteiden lisääntyminen.

Megatrendi	Miten vaikuttaa?
Ilmastonmuutos	Monet mausteet kasvavat alueilla, joissa sään ääri-ilmiöt vaikeuttavat kasvien viljelyä. Riskinä, on että raaka-aineiden saatavuus heikkenee ja hinnat nousevat.
Terveellisuuden ja luonnonmukaisuuden arvostus	Kuluttajat haluavat elintarvikkeiltaan terveellisyyttä ja luonnonmukaisuutta. Tämä ohjaa tuotekehityksen suuntaa ja nostaa kysyntää mm. kuiduille ja proteiini- ja tärkkelystuotteille.
Digitalisaatio	Digitalisaatio tehostaa toimintoja, helpottaa tuotteiden jäljitettävyyttä ja reseptiikan ylläpitoa, mutta tekee myös tilaustoimitusketjusta haavoittuvan häiriötilanteissa.
Kansainvälisen kaupan vaikeutuminen	Maailman poliittisten jännitteiden kasvu on aiheuttanut häiriötilanteita globaalissa kaupankäynnissä. Pakotteet ja protektionistinen kauppapolitiikka vaikeuttavat raaka-aineiden kulkeutumista eri valtioiden ja maanosien välillä. Tämä voi heikentää sekä tuontia että vientiä.
Globalisaatio	Globalisaatio on nopeuttanut mausteiden ja tuotteiden kuljettamista ja parantanut saatavuutta, mutta kansainvälisen kaupan globalisaatiokehitys on johtanut myös yritysten yhdistymisiin ja jättimäisten konsernien syntyyn. Riskinä on, että kansainvälinen kaupankäynti on jatkossa mahdollista vain isojen kansainvälisten konsernien kesken. Koronakriisin myötä uusina globaaleina riskeinä toiminnoille ovat nousseet maailmanlaajuiset pandemiat.

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet

Kestävän kehityksen tavoitteet (Sustainable Development Goals, SDG) ovat universaaleja tavoitteita, jotka koskevat niin yrityksiä, valtioita kuin järjestöjäkin. Ne ovat osa YK:n Agenda 2030 -toimenpideohjelmää. Agenda 2030 tavoitteena on poistaa köyhyys, torjua eriarvoisuutta ja ehkäistä ilmastonmuutosta. Tavoitteet tulivat voimaan 2016.

Olemme sitoutuneet tukemaan kaikkia 17:ää kestävän kehityksen tavoitetta. Lisäksi olemme tunnistaneeet kolme olennaisinta tavoitetta sidosryhmiemme ja liiketoimintamme kannalta:



Koko toimintamme ja tuotekehityksemme perusajatuksena on tuottaa terveellisiä ja turvallisia ruoka-aineita. Pidämme henkilöstöstä hyvää huolta ja tarjoamme kattavan työterveyshuollon.

Vastuullisuusasiat on huomioitu kaikessa liiketoiminnassa ja yrityksen tulos on positiivinen. Terveen liiketoiminnan avulla pystymme kehittämään yrityksen toimintaa ja tarjoamaan pitkäaikaisia vakituisia työsuhteita. Otamme henkilöstön mukaan kehittämään yrityksen toimintaa.



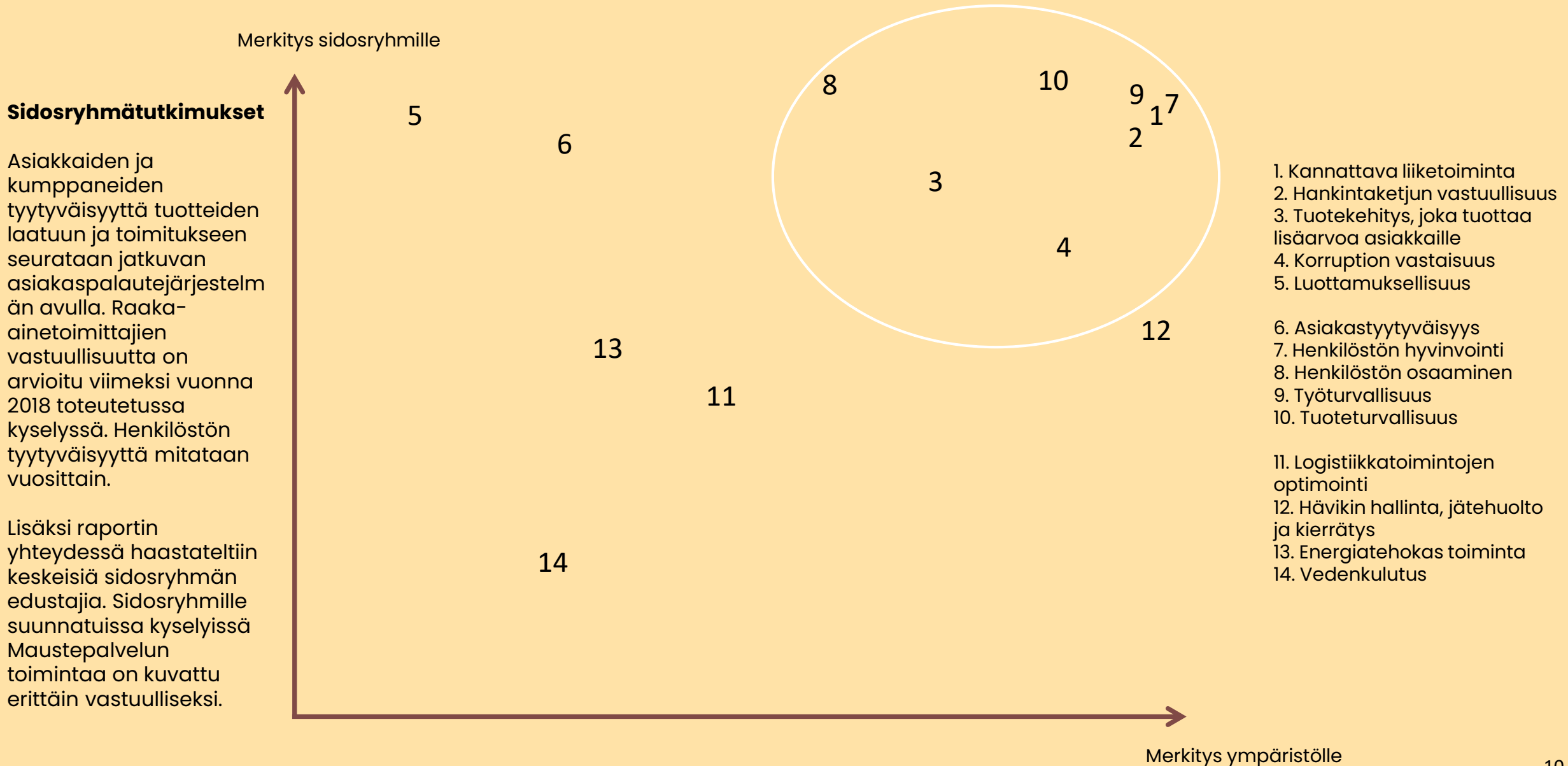
Vaadimme kestävän kehityksen periaatteiden noudattamista raaka-ainetoimittajiltamme. Kannustamme eri maissa olevia kumppaneitamme toimimaan yhä vastuullisemmin. Toimimme kumppanina paikalliselle yhteisöllemme ja tuemme alueellisen elinkeinoelämän kehittymistä.

Yhteistyö sidosryhmien kanssa

Olemme säännöllisesti yhteydessä keskeisimpiin sidosryhmiimme muun muassa kyselytutkimusten, tapaamisten ja neuvotteluiden välityksellä. Olemme tunnistanee eri sidosryhmien odotukset ja huolenaiheet, joihin pyrimme vastaamaan kaikessa toiminnassamme. Ohessa on lueteltu sidosryhmät ja heidän näkökulmansa vastuullisuuteen.

Sidosryhmä	Miten vaikuttaa?
Omistajat	Omistajille olennaisinta on, että liiketoiminta on tervettä ja kannattavaa. Omistajien ja hallituksen avulla määritellään yhtiölle pidemmän aikavälin strategiset tavoitteet.
B2B -asiakkaat ja kuluttajat	Asiakkaat toivovat yhtiöltä tarkkoja, nopeita ja laadukkaita toimituksia sekä apua uusien elintarvikeinnovaatioiden, makuvariaatioiden ja reseptiikan kehitykseen. Tuoteturvallisuus on elintarvikealalla toiminnan perusta. Kuluttajat toivovat lisäksi elintarvikkeilta terveellisyyttä ja yhä useammin luonnonmukaisuutta.
Henkilöstö	Henkilöstölle työpaikka luo elämän raamit ja taloudellista turvallisuutta. Työpaikan on tärkeää olla turvallinen ja viihtyisä. Työpaikan vastuullisuus on myös olennaista henkilöstölle. Ihmiset haluavat, että heidän työnsä kehittää yhteiskuntaa ja luo hyvinvointia ympärilleen laajemmin.
Yhteiskunta ja paikallinen yhteisö	Yhteiskunta edellyttää, että yritykset luovat hyödyllisiä tuotteita ja palveluita, noudattavat lakia ja asetuksia ja ottavat huomion kuluttajat ja vastuun ympäristöstä. Yrityksiltä odotetaan myös aktiivista ja avointa viestintää toiminnastaan ja sen vaikutuksista. Tuotantolaitoksemme on sijainnut Hämeenlinnassa useiden vuosikymmenien ajan. Kaupungin tavoitteena on houkutella alueelle lisää elintarvikealan toimijoita. Tuemme kaupunkia tässä pyrkimyksessä, joka hyödyttää kumpaakin osapuolta. Yhteisenä tavoitteenamme on houkutella alueelle osaava työvoimaa, tarjota vakaita ja vastuullisia työpaikkoja ja tuottaa kaupungille osaltamme verotuloja, joilla aluetta voidaan kehittää hyvinvoivaksi ja virkeäksi.
Yhteistyökumppanit - Palveluntarjoajat	Tärkeimmät palveluyhteistyökumppanit ovat kuljetus, siivous ja elintarvikelaboratoriot. Lisäksi palveluina hankitaan mm. laki- ja vartiointipalveluita. Yhteistyökumppanit odottavat pitkäaikaisia sopimuksia ja luottamuksellista suhdetta.
Raaka-ainetoimittajat	Raaka-aineet hankitaan hyväksytyiltä kotimaisilta ja kansainvälisiltä raaka-ainetoimittajilta. Raaka-ainetoimittajat ovat kumppaneitamme, joiden kanssa luomme uusia innovaatioita. Raaka-ainetoimittajat odottavat pitkäaikaista asiakassuhdetta ja me odotamme tasalaatuisia raaka-aineita luotettavina ajantasaisina toimituksina.

Olellisuusanalyysi



Vastuullisuusteemat

Vastuullisuusraporttimme jakautuu neljän olennaisimman vastuullisuusteeman ympärille. Näiden teemojen osalta olemme määritelleet pidemmän aikavälin vastuullisuustavoitteet. Tavoitteet ja niiden edistys sekä saavutukset vuoden 2019 osalta on esitelty teema kerrallaan. Lisäksi ne on luetteloitu vastuullisuusohjelman tavoitteissa (s.12).

Ensimmäinen teema käsittelee sosiaalista vastuullisuutta, toinen tuotetta ja tuotekehitystä, kolmas taloudellista vastuullisuutta ja neljäs ympäristövastuullisuutta.



Luotettava kumppani

- Asiakastyytyväisyys
- Luotettava kumppani
- Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi
- Hyvä kumppani alueelle ja palveluntarjoajille



Kehittyvä, terveellinen ja turvallinen tuote

- Terveyttä edistävät tuotteet ja tuoteinnovaatiot
- Tuoteturvallisuus ja laatu



Vahva ja reilu talous





- Kannattava liiketoiminta
- Hankintakäytäntöjen vastuullisuus
- Raaka-ainetoimittajien vastuullisuus



Vastuu ympäristöstä

- Logistiikka
- Tuotantolaitoksen energiatehokkuus
- Jätteenkäsittely, kierrätys ja hävikin vähentäminen
- Hiilijalanjälki
- Vedenkulutus

Vastuullisuustavoitteet

Vastuullisuusteema	Vastuullisuusnäkökulma	Tavoitteet vuosille 2020–2025	Saavutukset 2019
Luotettava kumppani 	<ul style="list-style-type: none"> Asiakastyytyväisyys Työhyvinvoinnin ja osaamisen parantaminen Osaava kumppani asiakkaille 	<ul style="list-style-type: none"> Asiakastyytyväisyyskyselyn NPS pysyy yli 50 pisteessä Ei lainkaan virhepalautusta, jonka vakavuus ylittää arvon 5 (ks. s. 21) Asiakaslupaus: toimitusvarmuuden ylläpitäminen 0 työtapaturmaa Raaka-ainekatsaus –markkinaraportin toimittaminen vuosittain Henkilöstölle ja asiakkaille suunnatun viestinnän parantaminen ja lisääminen mm. tiedotteiden avulla Henkilöstön koulutuksen ylläpitäminen 	<ul style="list-style-type: none"> Asiakastyytyväisyyskyselyn NPS-luku 56 Ei lainkaan virhepalautusta, jonka vakavuus ylittää pistearvon 5 (ks. sivu 21) 0 työtapaturmaa Raaka-ainekatsaus –markkinointikatsauksen toimittaminen asiakkaille Asiakastoimitusten toimitusvarmuus 99%
Kehittyvä, terveellinen ja turvallinen tuote 	<ul style="list-style-type: none"> Tuoteturvallisuus 	<ul style="list-style-type: none"> 0 tuotteen takaisinvetoa Alle 0,8 virhepalautepistettä 100t tuotantokiloa kohden Uudet laitehankinnat ”Oivallisin” –laatuulos omaavalvonnan Oiva-tarkastuksissa 	<ul style="list-style-type: none"> 0 tuotteen takaisinvetoa Vuonna 2019 virhepalautuspisteet 100t tuotantokiloa kohden oli 0,87 Oiva-tarkastuksessa ”hyvä” –laatuulos
Reilu talous 	<ul style="list-style-type: none"> Kannattava liiketoiminta Kestävät hankintakäytännöt Toimittajien sosiaalisen vastuullisuuden varmistaminen (hankintaketjun vastuullisuus) Korruption vastaisuus 	<ul style="list-style-type: none"> Kannattava ja kasvava liiketoiminta 	<ul style="list-style-type: none"> Luotu oma code of conduct Kartoitettu toimittajien sitoutuminen sosiaaliseen vastuullisuuteen ja korruption ehkäisyyn
Vastuu ympäristöstä 	<ul style="list-style-type: none"> Logistiikkatoimintojen optimointi Jätehuolto ja kierrätys Hävikin vähentäminen Energiatohokkuus tuotantolaitoksessa Vedenkulutus 	<ul style="list-style-type: none"> Kontti/täysautokuljetukset 80% Sisäisten kuljetusten vähentäminen Energiajätteen osuus kokonaisjättemäärästä 80% Valmistettujen tuotteiden pakkausmateriaalin määrä alle 1,1% valmistuskiloa kohden Sähköenergian kulutus 0,13 kWh/ valmistus kg Vedenkulutus 0,5l/ valmistettu kg 	<ul style="list-style-type: none"> 77% kuljetuksista täysissä konteissa Energiajätteen osuus kokonaisjättemäärästä 56% Valmistettujen tuotteiden pakkausmateriaalien määrä 1,2 % Valmistuskiloa kohden ja määrä on laskenut useana vuonna peräkkäin. Sähköenergian kulutus 0,13 kWh/valmistus kg Vedenkulutus 0,5l/valmistettu kg



Luotettava kumppani


Asiakastyytyväisyys – asiantunteva kumppani

Asiakkainamme ovat elintarviketeollisuus, kuten valmisruokien valmistajat, lihajalostamot, meijeriyhtiöt ja leipomot.

Elintarviketeollisuudessa tuoteturvallisuus on kaiken toiminnan perusedellytys. Asiakkaidemme liiketoiminnan kannalta on myös keskeistä, että tuotteiden toimitus on nopeaa ja varmaa, ja pakkauskoot ovat juuri sopivat ja helposti käytettävät.

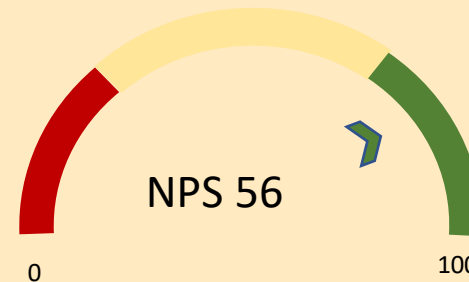
Tuoteturvallisuuden ja hyvän asiakaspalvelun taustalla toimii hankintaketjumme, joka on osaamisemme perusta. Seuraamme maailman makutrendien muutoksia ja raaka-aineiden saatavuutta. Olemme asiakkaillemme apuna uusien tuotteiden kehittämissä. Tarjoamme asiakkaillemme erilaisia räätälöityjä makuja ja joka vuosi tuomme markkinoille kymmeniä uusia tuotteita.

Teemme laajan asiakastyytyväisyyskyselyn kahden vuoden välein, viimeksi 2019 ja lisäksi seuraamme asiakastyytyväisyyttä jatkuvasti muun muassa asiakaskyselyiden ja asiakastapaamisten avulla.

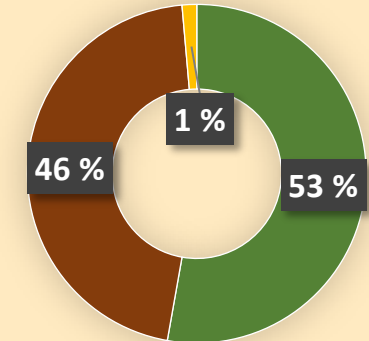
 **Asiakkaita ovat erityisen tyytyväisiä asiakaspalvelun palvelualltiuteen, yrityksen luotettavuuteen yhteistyökumppanina ja tuotteiden ja palveluiden laatuun.**

Net Promoter Score

Vastauksia 98

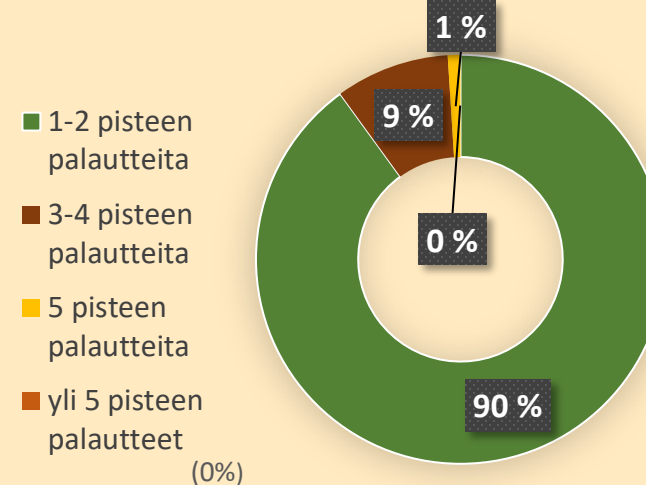


Asiakasuskollisuus



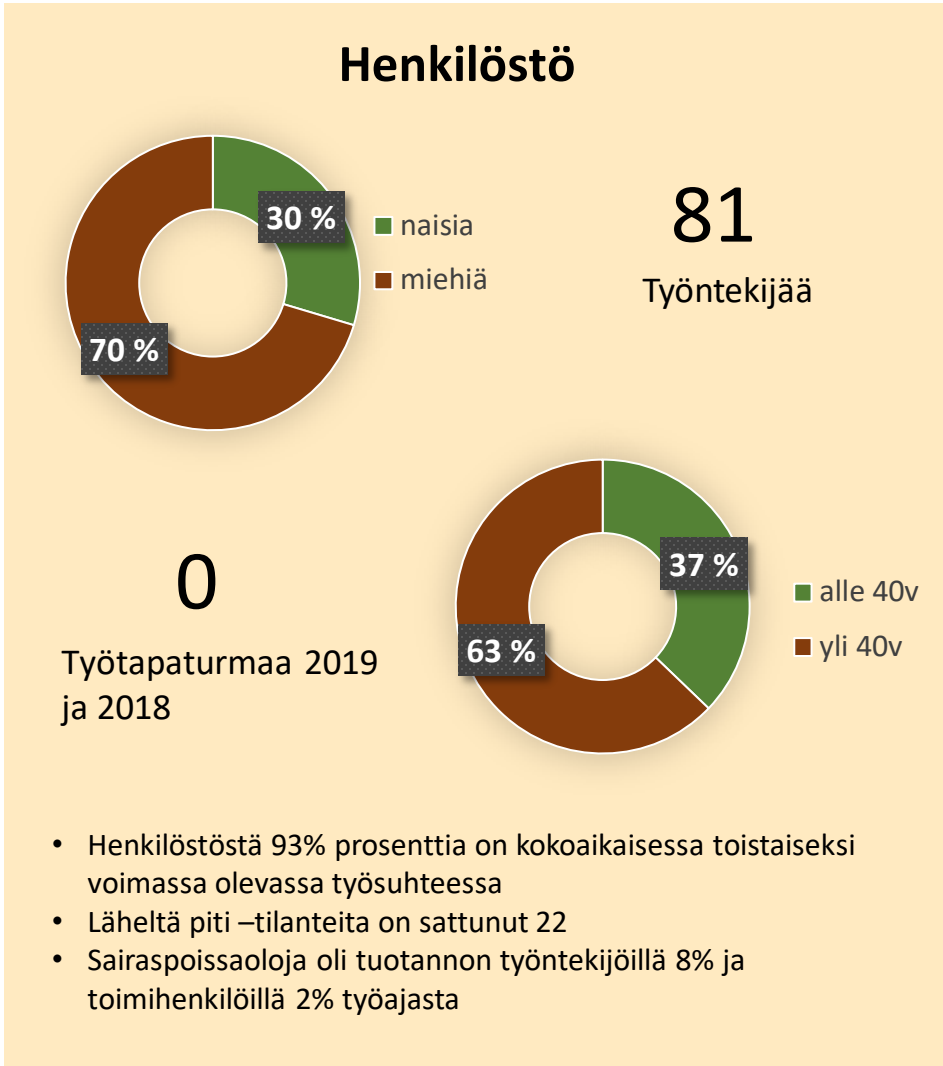
- Lisää ostoja
- Ostaa saman verran
- Vähentää/Ei osaa sanoa

Tuotevirhepalautteiden pisteytys*



* Palauteet pisteytetään vakavuuden mukaan. 5 ja sitä korkeammista pisteistä on aiheutunut häiriötä asiakkaan toimintaan.

Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi



Henkilöstön hyvinvoinnin kehittämisessä panostamme hyvään ja tasapuoliseen johtamiseen sekä turvallisen työympäristön ylläpitämiseen. Myös työntekijöiden osaamisen jatkuva kehittäminen on meille tärkeää.

Tavoitteena on työolojen, yksilön ja työyhteisön turvallisuuden, työ- ja toimintakyvyn sekä henkisen hyvinvoinnin ja turvallisuuden ylläpitäminen sekä parantaminen.

Koska suurin osa henkilökunnastamme on ollut meillä töissä jo vuosikymmenien ajan, työntekijöiden ikääntyminen on tullut ajankohtaiseksi. Tämän johdosta tarjoamme henkilökunnalle kattavan työterveyden lisäksi liikuntaetuja. Fyysisen hyvinvoinnin ohella kehitämme keinoja henkisen hyvinvoinnin parantamiseen. Olemme ottaneet käyttöön ohjelmat työpaikkahäirinnän ja päihdekäytön ehkäisemiseksi.

Henkilöstön mielipide on meille tärkeä. Siksi käytössämme on aloitejärjestelmä, jonka tarkoitus on tuoda esille henkilöstön kehitysideoita.

Teemme laajan henkilöstötyytyväisyyskyselyn joka toinen vuosi, minkä perusteella kehitämme henkilöstön työhyvinvointia. Vuoden 2019 työtyytyväisyyskysely osoitti, että henkilöstömme työtyytyväisyys on korkealla.

Kyselyn tulosten perusteella vuonna 2020 tarjotaan lähiesimieskoulutusta ja kehitetään sisäistä tiedottamista.

Luotettava kumppani palveluntarjoajille

Maustepalvelu hankkii yli miljoonalla eurolla vuosittain palveluita ulkopuolisilta palveluntarjoajilta. Yrityksen tärkeimmät ulkopuoliset palveluntarjoajat vastaavat tuotantolaitoksen siivouksesta ja logistiikasta. Siivous on elintarvikeyrityksessä tärkeä osa tuotannon turvallisuutta ja yhteistyön sujuminen siivousyrityksen kanssa on avainroolissa tuotannon korkean laadun varmistamiseksi.

HAASTATTELU

Meillä on ollut sopimus tuotantotilojen siivouksesta Maustepalvelun kanssa vuodesta 2013. Tiloissa työskentelee säännöllisesti noin 9 siivojaa, palveluohjaaja ja palveluesimies. Tuotantolaitoksessa siivoaminen vaatii erityistä osaamista ja perehdytystä sekä kohteen toiminnan ymmärtämistä. Työntekijämme ovat saaneet RTK-Palvelu Oy:n kolmivaiheisen perehdytyksen sekä kohdekohtaisen perehdytyksen Maustepalvelun vastuhenkilöiden toimesta. Olemme päivittäin yhteistyössä Maustepalvelun yhteyshenkilöiden kanssa. Yhteistyö on ollut avointa ja mutkatonta.

Siivouksen osalta pyrimme jatkuvasti vähentämään ympäristövaikutuksia tinkimättä hygienia- ja puhtaustasovaatimuksista. Käytämme välineitä ja siivousmenetelmiä, joiden ansiosta voimme vähentää kemikaalien käyttöä. Järkeistämme kuljetuksia vähentääksemme liikenteen päästöjä. Suosimme kestäviä ja laadukkaita työvälineitä ja koneita. Kierrätämme laajasti ja vältämme kertakäyttöisiä pakkauksia ja turhaa muovin käyttöä. Noudatamme toiminnassamme OHSAS 18001:2007, ISO 14001:2015 sekä ISO 9001:2015 standardeja.

Kirsi Kolehmainen, yksikönpäällikkö, RTK-Palvelu Oy



Hyvä kumppani alueelle

Maustepalvelun tuotantolaitos sijaitsee Hämeenlinnassa Kantolan alueella, missä se on sijainnut jo 1950-luvulta lähtien. Vuosien varrella tehdasta ja sitä ympäröiviä kiinteistöjä on remontoitu ja monien rakennusten käyttötarkoitusta on muutettu.

Maustepalvelu tekee tiivistä yhteistyötä paikallisen ammattikorkeakoulun HAMK:n kanssa ja tarjoaa kesätöitä sekä harjoittelupaikkoja opiskelijoille. Monet opiskelijat ovat päätyneet myös vakituisiksi työntekijöiksi.

Hämeenlinnassa sijaitsee monia muitakin elintarvikealan toimijoita ja kaupunki haluaa kehittää edelleen elintarviketeollisuuden klusteria.



HAASTATTELU

Maustepalvelulla ja Hämeenlinnan kaupungilla on pitkä historia yhdessä. Yritykset, jotka toimivat pitkäjänteisesti ovat arvokkaita työllisyyden ja verotulojen ylläpitämiseksi kaupungissa. Kun ne tekevät tutkimusta ja kehitystyötä sekä menestyvät globaaleilla markkinoilla, ne luovat paljon lisäarvoa koko kaupungille. Sellaiset yritykset luovat uskoa tulevaisuuteen ja toimeliaisuutta kaupunkiin. Maustepalvelu on tällainen yritys.

Elintarviketeollisuus on kokonaisuutena tärkeä teollisuudenala kaupungille. Yritykset tukevat toisiaan, alihankintaketju hyötyy ja elinkeinoelämä kasvaa. Tällä kaikella on pitkälle ulottuvia positiivisia vaikutuksia.

Timo Kenakkala, Hämeenlinnan kaupunginjohtaja



Kehittyvä, terveellinen ja
turvallinen tuote

Terveyttä edistävät tuotteet ja tuoteinnovaatiot

Miellyttävä makuelämys on hyvin oleellista elintarvikkeissa. Mikäli ruoka ei maistu hyvältä, se päätyy hävikiksi ja silloin koko tuotantoketju on tehnyt turhaa työtä ja raaka-aineita on tuhlatu.

Käytössämme on jatkuvasti erilaisia kuluttajatrenditutkimuksia ja käymme niitä läpi yhdessä asiakkaidemme kanssa. Julkaisemme siihen liittyvää materiaalia myös verkkosivuillamme.

Kuluttajat arvostavat elintarvikkeissaan terveellisyyttä ja luonnonmukaisuutta. Tämä ohjaa myös tuotekehityksen suuntaa ja nostaa kysyntää tietyille raaka-aineille muun muassa erilaisille kuiduille ja kasviproteiinivalmisteille.

Otamme ravitsemukselliset ja terveystieteelliset näkökulmat huomioon tuotekehityksessämme ja luomme yhdessä asiakkaidemme kanssa terveellisiä tuotteita, joita kuluttajat voivat nauttia turvallisilla mielin.





Kasvisproteiinien kysyntä jatkoï kasvuaan

Kasvisruuan ja vegaanisen ruuan kulutus jatkoï edelleen kasvuaan 2019 ja siten myöskin kasvisproteiinivalmisteiden kysyntä. Maustepalvelu tarjoaa kasvisproteiinivalmisteita useissa eri muodoissa jauheina, hiutaleina, lastuina ja paloina. Kasvisproteiinivalmisteet on usein tehty luontaisesti proteiinipitoisista kasviksista kuten soijasta, herneestä ja vehnästä. Valmisteita saa myöskin soijattomina ja gluteenittomina.

BBQ

Vuosi 2019 oli voimakkaiden makujen vuosi. Yksi keustosuosikki oli BBQ. Tästä makumaailmasta löytyy monta erilaista variaatiota, ei ainoastaan Pohjois-Amerikasta. Lisäksi tuotekehityksemme etsii jatkuvasti myöskin tähän makuun uusia elämyksiä.



Makuelämyksiä maailmalta

Aasialainen ja Lähi-idän makumaailma ovat olleet nousussa jo pidempään.

Eryyisesti aasialaisten makujen nousu liittyy myöskin terveystietoisien ruokailutrendin voimistumiseen. Uusia makuelämyksiä on haettu muun muassa Japanista, Koreasta ja Filippiineiltä.

Sertifioitua laatua ja turvallisuutta

Toimintamme täyttää laatu- ympäristö- ja tuoteturvallisuusstandardien vaatimukset, joita valvotaan sisäisin ja ulkoisin auditoinnein.

Saapuvista raaka-aine-eristä ja valmistetuista seoksista otetaan näytteet tutkimuksia varten ennalta laaditun riskinarviointisuunnitelman mukaisesti. Suunnitelmaan sisältyy myös tuotantotilojen ja -laitteiden puhtauden jatkuva seuraaminen sekä jatkuva jäljitettävyyden ylläpitäminen ERP-järjestelmän avulla.

Omavalvonnan toimivuutta seuraa paikallinen viranomainen Oiva- tarkastuksilla. Tavoittemme ansaita "Oivallisin" -tarkastustulos. Tuloksemme ovat kaikille saatavana verkkosivuillamme.

Suunnitelmissa on investoida uusiin tuotantolaitteisiin lähitulevaisuudessa, jotka tulevat parantamaan tuoteturvallisuuttamme entisestään. Uudet laitteet pystyvät käsittelemään suuremman määrän tuotteita ja niiden avulla tuotantolaitoksen kontaminaatoriski, kuten allergeenien sekoittuminen eri tuote-erien välillä vähenee. Tämä lisää entisestään tuoteturvallisuutta.

Pisteytysjärjestelmä

Seuraamme tuotteidemme turvallisuutta myös tuotepalautteiden pisteytysjärjestelmällä. Pisteytysjärjestelmässä 5 pisteen tulos on vaikuttanut asiakkaan tuotantoon, 10 pisteen tulos olisi vakavuudeltaan sellainen, jossa tuotanto olisi jouduttu keskeyttämään. Tällaisia vakavia tuotevirheitä ei ole sattunut. Alle viiden pisteen virhepalautteet ovat pienimuotoisempia virheitä.

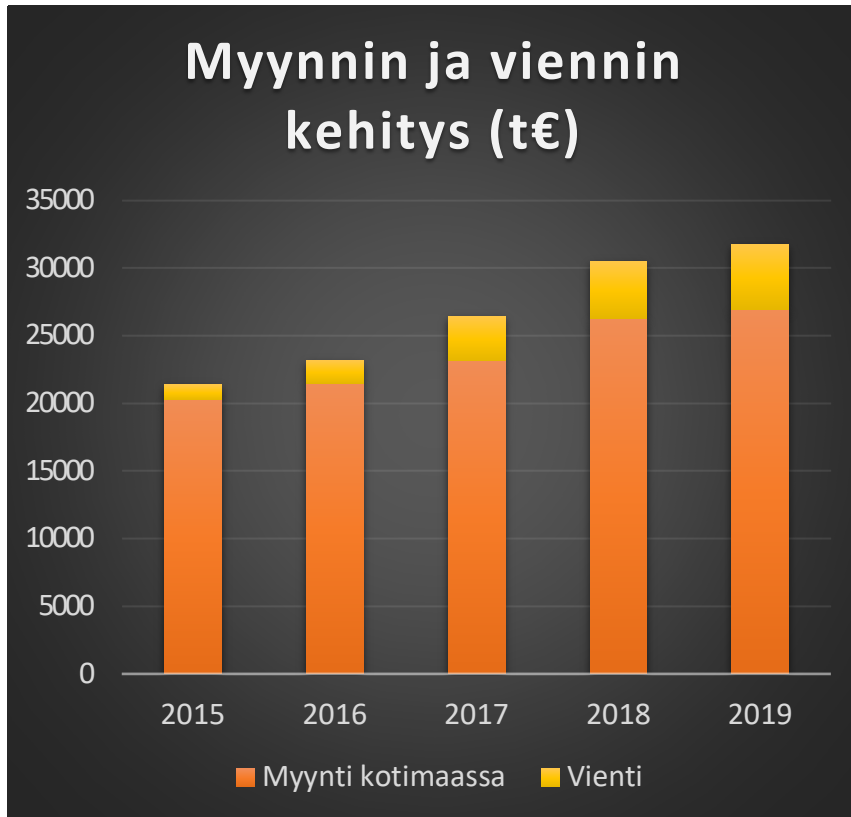
Tavoitteenamme on, että emme saa ainuttakaan yli 5 pisteen tuotevirhepalautetta. Tässä tavoitteessa olemme pysyneet jo kolme vuotta. Tuleva tavoittemme on, että saamme korkeintaan keskimäärin 0,8 pistettä tuotevirhepalautteista jokaista tuottamaamme 100 000 kiloa kohden.



Vahva ja reilu talous

Kannattava liiketoiminta

Kannattava liiketoiminta takaa yrityksen jatkuvuuden. Maustepalvelu on tehnyt tasaista liiketoimintaa jo 70 vuoden ajan.



Maustepalvelun liikevaihto vuonna 2019 oli 31,7 M€. Liikevaihto nousi edellisvuodesta noin 4%. Yrityksen liikevaihdosta 13% tulee viennistä pääasiassa Länsi-Eurooppaan. Viennin kokonaisarvo on lähes nelinkertaistunut vuodesta 2015 vuoteen 2019.



Hankintakäytäntöjen vastuullisuus

Maustepalvelun eettiset toimintaperiaatteet (code of conduct) löytyvät [verkkosivuilta](#). Yhtiö on osa kansainvälistä Barenz konsernia ja sitoutunut myös konsernin code of conduct –ohjeistuksiin.

Maustepalvelun eettiset toimintaperiaatteet perustuvat kansainvälisiin sopimuksiin, julistuksiin ja standardeihin. Näitä ovat muun muassa YK:n periaatteet yritysten ihmisoikeusvastuusta, kansainvälisen työjärjestön ILO:n yleissopimukset, ETI:n (Ethical Trade Initiative) perussäännöt, YK:n Global Combat -aloitteen 10 periaatetta ja ja YK:n kestävän kehityksen periaatteet.

Maustepalvelu noudattaa ja edellyttää kaikilta yhteistyökumppaneiltaan kaikkien sovellettavissa olevien kansallisten ja kansainvälisten lakien ja standardien soveltamista.

Eettisten toimintaperiaatteidemme (Code of Conduct) keskeiset osat ovat:

Ihmisoikeuksien kunnioittaminen

Kunnioitamme ihmisoikeuksia emmekä salli pakkotyötä tai lapsityötä. Ihmisoikeudet ovat yhteiskuntamme selkäranka ja koko konsernin henkilöstöpolitiikka on kehitetty tätä ajatellen. Noudatamme yhtäläisiä mahdollisuuksia työllisyyteen. Toimittajilta odotamme pidättäytymistä lapsityövoiman käytöstä ainesosien tuottamisessa ja noudattavan kansallista ja paikallista lainsäädäntöä.

Turvallisuus

Olemme sitoutuneet korkeisiin turvallisuusstandardeihin, terveellisiin työoloihin ja työolojen jatkuvaan parantamiseen sekä työntekijöillemme että urakoitsijoillemme. Varmistamme tuotteidemme laadun ja turvallisuuden kuluttajille.

Avoin ja rehellinen liiketoiminta

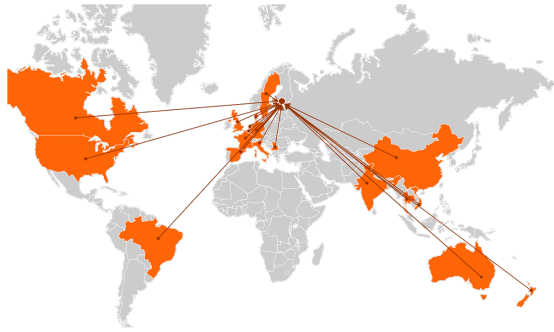
Noudatamme liiketoiminnassa rehellisyyttä ja avoimuutta. Työntekijämme ja johtajamme tukevat ja avointa liiketoimintaa ja edellytämme kilpailulainsäädännön ehdotonta noudattamista. Emme suvaitse lahjontaa, korruptiota tai petosta. Vältämme eturistiriitoja. Noudatamme henkilötietojen käsittelyssä tietoturvalainsäädäntöä.

Ympäristö

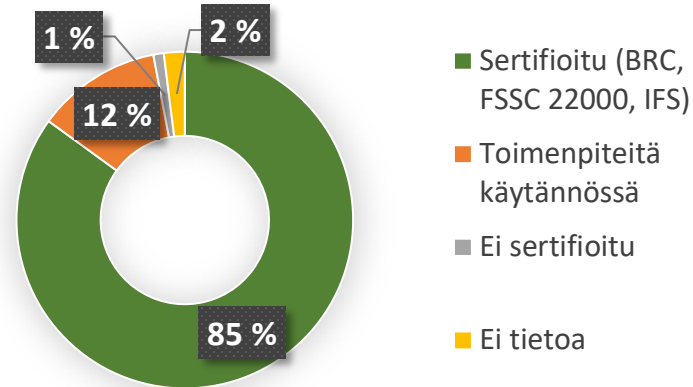
Olemme sitoutuneet yhdistämään taloudellisen ja ympäristön kestävyuden kaikissa tuotteissamme. Tunnistamme, valvomme ja vähennämme toimintamme ympäristövaikutuksia ja teemme toimenpiteitä ympäristön suojelemiseksi.

Raaka-aineiden toimittajien vastuullisuuden kartoitus

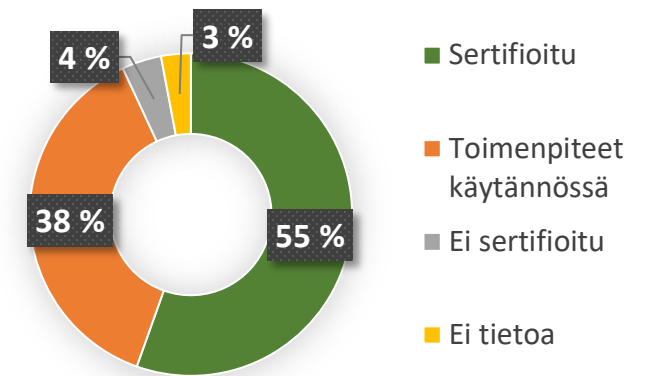
Kartoitimme vuosien 2018 ja 2019 aikana yli 160:lta raaka-aineentoimittajiltamme sosiaaliseen vastuuseen liittyviä asioita päivitetyllä toimittajakyselyllä. Osa toimittajista tuottaa raaka-aineita BSCI-maista.



Tuoteturvallisuusjärjestelmä



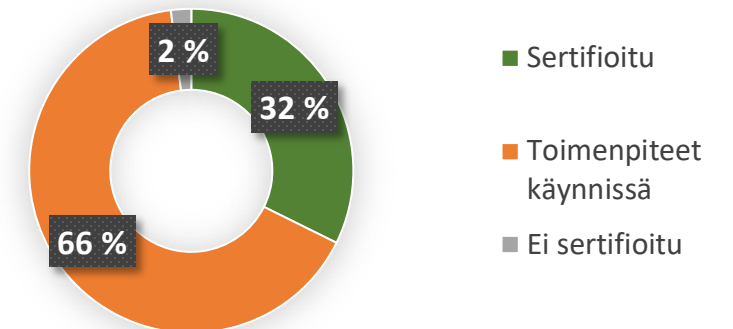
Ympäristövastuujärjestelmä



Kartoituksen tulokset lyhyesti

- Vastanneista raaka-ainetoimittajista Sedexin jäseniä on 105.
- 126:lla toimittajalla on sertifioitu laatujärjestelmä, muilla toimittajilla oli sertifioimaton laatujärjestelmä.
- Sertifioitu ympäristöjärjestelmä on 103 raaka-ainetoimittajalla ja tämän lisäksi 61 toimittajaa noudattavat ympäristöpolitiikkaa.
- Sosiaalinen vastuu oli sertifioitu 54:lla, 112:lla toimenpiteet käynnissä, muttei sertifikaattia.
- Yli puolella raaka-ainetoimittajista on standardoitu tuoteturvallisuusjärjestelmä, johon sisältyy petoksien ja sabotaasin ehkäisy.
- Kaikilla toimittajista on vähintään sitoumukset (politiikka tai lausunto) mm. syrjinnän, pakkotyön ja lapsityövoiman kiellon, työntekijöiden yhdistymis- ja kokoontumisvapauden kunnioittamisen sekä työehtosopimusten noudattamiseen.
- Kaikki toimittajat olivat sitoutuneet takaamaan työntekijöille turvallisen ja puhtaan työympäristön sekä riittävän perustoimeentulon.
- Kaikki toimittajat olivat sitoutuneet kunnioittamaan työntekijöiden fyysistä koskemattomuutta ja noteeraamaan ylityöt.

Sosiaalisen vastuun järjestelmä



An aerial photograph of a university campus. The central focus is a cluster of red brick buildings with dark roofs, surrounded by green lawns and trees. In the background, a dense forest covers a hillside. The text "Vastuu ympäristöstä" is overlaid in white on the center of the image.

Vastuu ympäristöstä

Ympäristöohjelman johtaminen

Maustepalvelulla on toimitiloja on yhteensä n. 9000m², joista noin 7500m² on tuotannon käytössä. Maustepalvelun ympäristövastuullisuuden tavoitteena on hallita energiankäyttöä tuotantolaitoksessa, vähentää toimintaketjun jätemääriä ja minimoida kuljetusten päästöjä mahdollisuuksien mukaan.

Yritykselle on laadittu ympäristöohjelma, joka perustuu toimitusjohtajan laatimaan ja hyväksymään ympäristöpolitiikkaan, sekä ympäristöpäämääriin.

Maustepalvelun ympäristönäkökohdat on kartoitettu ympäristökatselmuksen suorituksen yhteydessä, joka tarkastetaan vuosittain.

Maustepalvelun ympäristönäkökohdat:

- Raaka-ainepakkausjäte
- Raaka-aineiden kuljetukset
- Tuotteiden pakkausmateriaalit
- Valmiiden tuotteiden kuljetukset
- Energiankäyttö
- Vedenkulutus



Logistiikka

Logistiikan toimivuus on yrityksen toiminnan kannalta kriittinen. Logistiikkaketju ulottuu maahantuonnista asiakastoimituksiin. Logistiikkaketjua on hiottu vuosien varrella ja rahtiliikenteen ympäristöjalanjälkeä pyritään pienentämään. Kaikki rahdit laivoissa ja pyörien päällä toteutetaan mahdollisimman täysin lasteina kuljetusmatkojen vähentämiseksi. Kuljetusyrityksiä kilpailutettaessa otetaan huomioon päästöjen vähentäminen. Tavoitteena on, että 77% kuljetuksista suoritetaan auton tai kontin koko kapasiteettia hyödyntäen. Vuonna 2019 toteutuma oli tavoitteeksi asetettu 77%. Raaka-aineiden kuljetuksen osuus yrityksen hiilijalanjäljessä on noin 60 prosenttia.

HAASTATTELU

”Olemme tehneet yhteistyötä kotimaan kuljetusten kanssa yli 20 vuotta. Schenkerin toiminta perustuu alueellisten terminaalien muodostamaan verkostoon. Käytännössä se tarkoittaa, että yhdistämme niin runkoliikenteessä kuin jakelussa mahdollisimman paljon toimituksia samaan kuormatilaan siis nostamme kuormiemme käyttöastetta mahdollisimman suureksi, ja ajokilometrejä luonnollisesti mahdollisimman pieneksi.

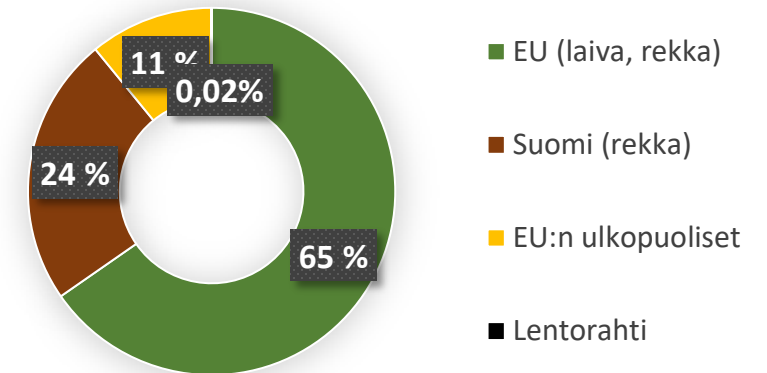
Olemme myös kehittäneet runkoliikenteen ohjausta yhdistämällä eri suuntien kuormatiloja HUB terminaaleissa. Näin saamme myös päästöjä osaltamme pienemmäksi vähentämällä kalustomme ajokilometrejä.

Uusimme koko ajan kalustoamme vähäpäästöisempiin ajoneuvoihin.

Olemme vähentäneet kevyen jakelukalustonsa haitallisia kasvihuonepäästöjä ottamalla käyttöön uusiutuvan dieselin Helsingissä ja Turussa ja sen myötä olemme alentaneet kasvihuonekaasupäästöjä kyseisissä kaupungeissa merkittävästi.”

Aku Torniainen, Sales Manager, Schenker Oy

Kuljetusten jakautuminen



Energiankulutus

Energiankulutus

Tuotantolaitoksen kokonaisenergiakulutus on 1127,8 MWh. Tuotantolaitos hyödyntää pelkästään sähköenergiaa, jonka toimitti 2019 Nordic Green Oy ja Elenia Oy. Laitosta ei ole kytketty kaukolämpöverkkoon, lämpöenergia tuotetaan sähköllä ja ilma-vesilämpöpumpuilla. Ostosähköstä on arviolta 21,8% tuulivoimaa, 2,2% vesivoimaa ja 1,1% aurinkosähköä tai uusiutuvia energiamuotoja.

Energiankulutuksen osalta tavoitteena on pitää energian käyttö edellisvuoden tasolla huomioiden tuotantomäärät ja mahdolliset muutokset tiloihin ja laitteisiin. Energiankulutusta seurataan suhteessa tuotantoon.

Vuonna 2019 yhtiön energiankulutus suhteessa tuotantokiloa kohden oli 0,13 kWh. Yhtiön omistuksessa ei ole kuljetuskalustoa. Yhtiön leasingautoilla ajettiin 85 000 kilometriä.

Sähkön kulutus

Viereisessä kuvaajassa on sinisellä esitetty kulutetun energian ja valmistetun lopputuotteen suhde.

Oranssi osoittaa Maustepalvelun asettaman tavoitteen.

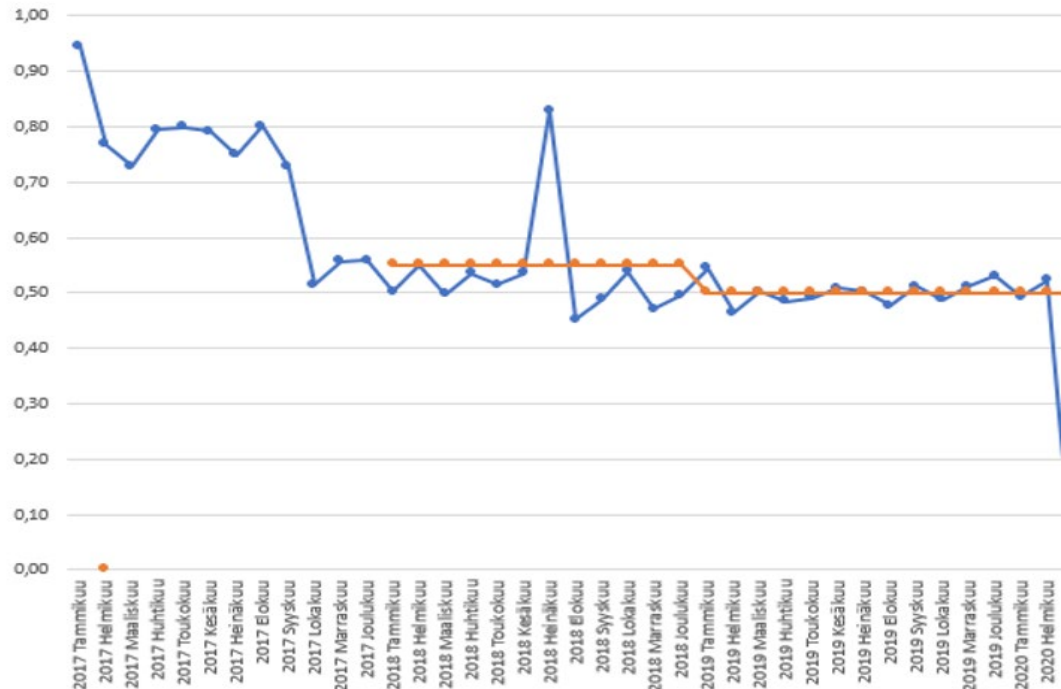
Tavoitteemme vuonna 2020 on kuluttaa vain 0,13 kWh energiaa valmistettua tuotekiloa kohti. Tähän tavoitteeseen pääsemiseksi olemme toteuttaneet muutoksia lämmitysjärjestelmäämme vuonna 2017.



Vedenkulutus

Maustepalvelu toimii alueella, jossa veden saatavuus ja saastuminen ei ole ongelma ja veden kulutus on tuotannossa vähäistä. Vettä käytetään lähinnä pesuun ja siivoukseen. Käytetty vesi saadaan kunnallisen vesijohtoverkon kautta ja jätevesi poistuu kunnalliselle jätevesilaitokselle. Suhteutettuna tuotantomäärään vedenkulutus oli noin 0,55 l/tuotantokilo. Tavoitteena on vähentää kulutusta puolilitraa eli saavuttaa vedenkulutukselle taso 0,50 l/tuotantokilo. Tähän tavoitteeseen pääsemiseksi kartoitetaan tuotantolaitteiden ja -välineiden kuivapesumahdollisuuksia.

Veden käyttö-ltr/valmistus-kg 2017-2019



Vedenkulutus

Oheisessa kuvaajassa on sinisellä esitetty kulutetun veden ja valmistetun lopputuotteen suhde.

Oranssi osoittaa Maustepalvelun asettaman tavoitteen.

Hiilijalanjälki ja laskennan lähtötiedot

Maustepalvelun hiilijalanjälki koostuu raaka-aineiden kuljetuksista, sähkönkulutuksesta, jätteen käsittelystä ja liikematkustamisesta. Tuotantolaitoksen hiilijalanjäljen pienentämiseksi suunnitteilla on muun muassa aurinkopaneelien asentaminen.

Yrityksen hiilijalanjälki oli 549,0 tCO₂-ekv ja suhteutettuna myytyihin tuotekiloihin se on 6,1 gCO₂-ekv / myyty kg (myyntimäärä 9 milj. kg).

Hiilijalanjälki 2019
549,0 tCO₂

HIILIJALANJÄLJEN LASKENNAN LÄHTÖTIEDOT

Maustepalvelun hiilidioksidipäästöt on laskettu GHG Protocol -standardin mukaisesti.

Maustepalvelun suoria hiilidioksidipäästöjä (Scope 1) ei ole, sillä yritys ei käytä lämpöenergiaa, vaan lämpö tuotetaan sähköllä ilma-vesilämpöpumppujen avulla. Yrityksellä ei ole myöskään omaa kuljetuskalustoa. Epäsuorat hiilidioksidipäästöt (Scope 2) koostuvat ostetun sähkön aiheuttamista päästöistä: Ostosähkön alkuperä on Nordic Green Oy/Elenia Oy. Valillisiin hiilidioksidipäästöihin (Scope 3) kuuluu ulkopuolisilta ostetut kuljetukset ja rahdit, leasing-autojen käyttö, liikematkustaminen ja jätehuolto. Rahdit ja kuljetukset sisältävät raaka-ainekuljetukset tuotantolaitokselle. Valmiiden tuotteiden asiakaskuljetukset on rajattu pois.

Scope 2	Määrä	Yksikkö	CO ₂ -päästöt (kg-ekv)	Osuus päästöistä %
Sähkö	1127704	kWh	178 177,23 ¹⁾	32,4
Scope 3				
Kuljetukset ja rahdit	7 389 ²⁾	tKg	332 788,52	60,0
Leasing-autoetu ja liikematkustaminen	3)	3)	18 277,80	3,3
Jätehuolto	17,8 ⁴⁾	tKg	19 828,29	3,6
CO ₂ päästöt yhteensä			549 071,84	

1) Sähkön päästökertoimeksi laskettu 158,00 gCO₂, Tilastokeskuksen päästökertoimen yleissähköille 2017

2) Kuljetukset sisältävät raaka-aineiden kuljetukset alkuperäislähteeltä tuotantolaitokselle (well to wheel, EU ja EU:n ulkopuolelta). Kuljetuskilometrit ja CO₂-päästöt on ilmoitettu kuljetusyhtiöiden raporteissa. Valmiiden tuotteiden asiakaskuljetukset on rajattu pois.

3) Yhtiöllä on 2 henkilöstön leasing-autoa. Henkilöstö on tehnyt liikematkoja lentäen kotimaassa ja Euroopassa.

4) Yhtiö on kierrättänyt 17,8 t jätettä vuonna 2019, josta 50% energiajätettä, 30% sekajätettä ja loput pahvia.

Jätteenkäsittely, kierrätys ja hävikin vähentäminen

Yrityksen tuotantolaitoksessa lajitellaan pakkausjätteitä kuten pahvia, paperia, muovia, puuta ja metallia. Jätteet pyritään kierrättämään ja hyötykäyttämään energiana mahdollisimman paljon, jotta kaatopaikalle menevää jätettä syntyisi mahdollisimman vähän.

Raaka-aineiden ostosopimuksissa pyydetään toimittajilta tiedot raaka-aineiden pakkausmateriaaleista. Tavoitteenamme on välttää metalliastioihin pakattujen raaka-aineiden hankintaa aina, kun muu pakkausmateriaali vaihtoehto soveltuu tuotteen pakkaamiseen raaka-aineen laadun kärsimättä. Metalliset uuteastiat eivät sovellu metallinkeräykseen niihin jäävien uutejäämien vuoksi.

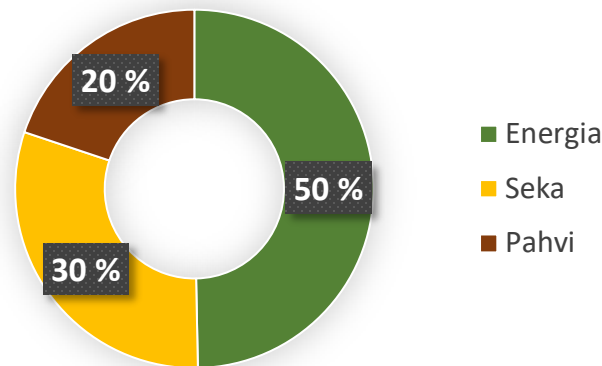
Tärkeä osa yrityksen asiakaspalvelua on tuotteiden koostumuksen ja pakkauskoon räätälöinti asiakasyritysten tuotantolaitoksille sopiviksi. Tämä lisää jonkin verran muovipakkausmateriaalien kulutusta. Jokaisessa tuote-erässä muovipakkausmateriaalin määrä optimoidaan kuitenkin siten, että turhaa pakkausjätettä ei synny.

Yritys seuraa jätteen määrää suhteessa valmistusmäärään. Vuonna 2019 jätettä syntyi yhteensä 185 598 kiloa, joka vastaa 2,3 prosenttia tuotantolaitoksen valmistuskiloa kohden.

Vuoden 2020 tavoitteet:

- Vähentää jätteen määrä 1,8% valmistuskiloa kohden
- Kirkkaan muovin ja pahvin keräyksen tehostaminen
- Hävikin vähentäminen

Jätteenkierrätys 2019





Julkaisupäivämäärä 30.9.2020, Hämeenlinna

Tämä vastuullisuusraportti myötäilee GRI vastuullisuusraportoinnin standardia, mutta ei ole GRI-raportin laajuinen. Raportin tuotannossa on hyödynnetty HAMK:n opinnäytetöitä. Raportin on tuottanut MP-Maustepalvelu Oy:lle Outi Toivanen-Visti/Jevdokia Oy.