



Vastuullisuusraportti 2020

MP-Maustepalvelu Oy

Sisällys

MP-MAUSTEPALVELU OY

Vuoden 2020 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**
Olennaisuusanalyysi **10**
Vastuullisuusteemat **11**
Vastuullisuustavoitteet **12**

VASTUULLISUUSTYÖ 2020

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 2020 **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 2020 vastuullisuuden avaintiedot

Luotettava kumppani



83

henkilöstön määrä



99%

asiakkaista haluavat tehdä
jatkossakin yhteistyötä



0

työtapaturmaa
2019 ja 2020

Kehittyvä, terveellinen ja turvallinen tuote



1900

tuotenimikettä



13

tuotantolinjaa
tehtaassa

Vahva ja reilu talous



33,0 M€

liikevaihto



100%

toimittajista sitoutunut ILO:n ja
YK:n kansainvälisiin sopimuksiin



4,6 M€

vienti

Vastuu ympäristöstä



74%

rahdeista täysissä lasteissa



547,8 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.

Yhtiö toimittaa 1900 eri tuotenimikettä ja 900 erilaista raaka-ainetta. Vuonna 2020 Maustepalvelun liikevaihto oli 33,0 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



Luotettavat toimitukset oikeaan aikaan



Helpompaa ja nopeampaa tuotekehitystä



Menestystä osaamisellamme

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. Kysely raaka-ainetoimittajille tullaan uusimaan vuoden 2021 aikana.

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 jäsenenä toimivat Barenz-yhtiötä edustavat Kees Schepers, 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 Barenz –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:v5.1 elintarviketurvallisuusjärjestelmä



Toimintaympäristön megatrendit ja muutokset

Olemme tunnistaneeet 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	Maaailman 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 -toimenpideohjelmia. 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.

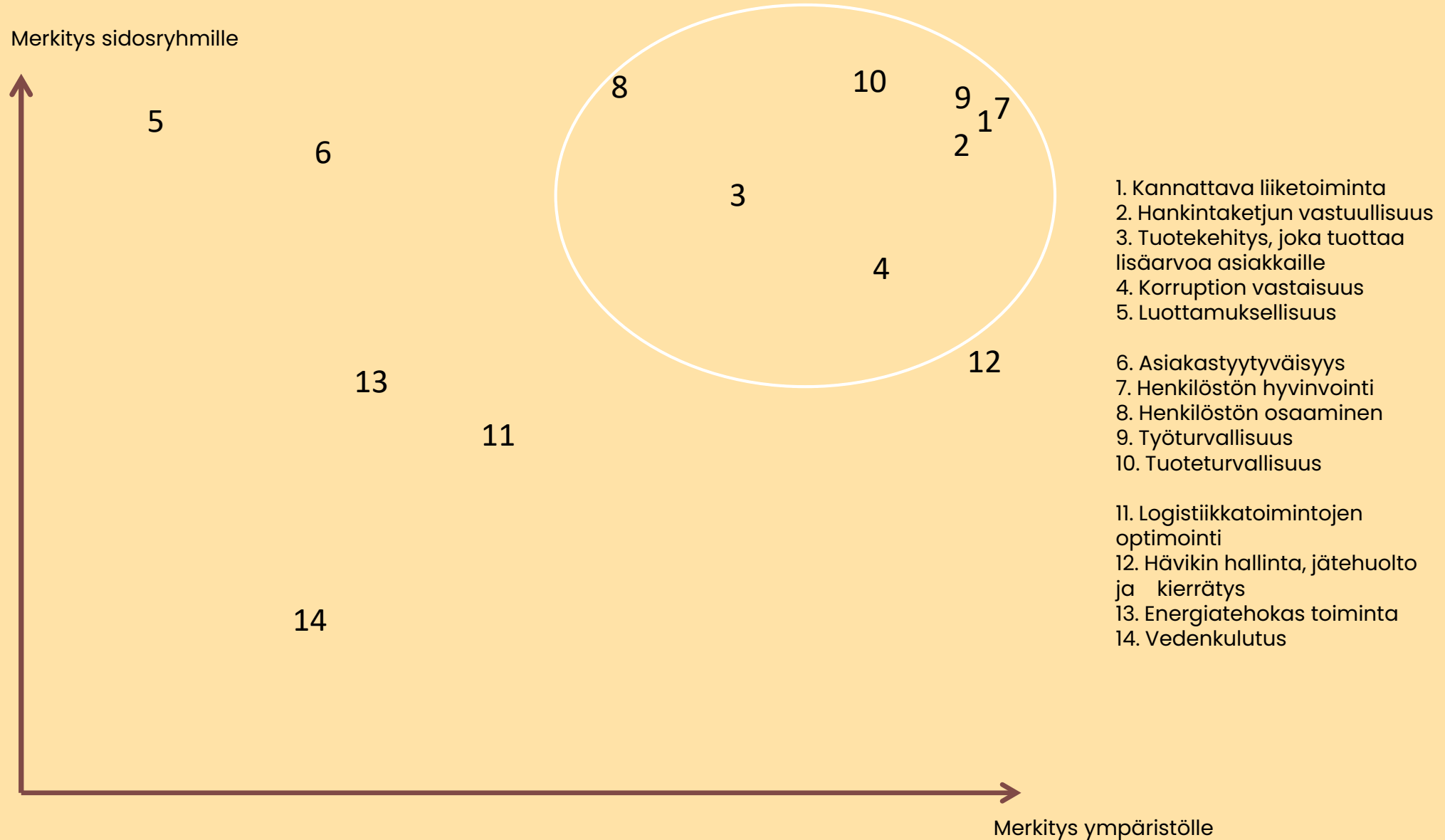
Sidosryhmä	Miten vaikuttaa?
Omistajat	Omistajille olennaisinta on, että liiketoiminta on tervettä ja kannattavaa. Omistajien ja hallituksen avulla määritellään yhtiölle pidemmän aikavälin strategiset tavoitteet.
B2B -asiakkaat ja kuluttajat	Asiakkaat toivovat yhtiöltä tarkkoja, nopeita ja laadukkaita 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.

Olenaisuusanalyysi

Sidosryhmätutkimukset

Asiakkaiden ja kumppaneiden tyytyväisyyttä tuotteiden laatuun ja toimitukseen seurataan jatkuvan asiakaspalautejärjestelmän avulla. Raaka-ainetoimittajien vastuullisuutta on arvioitu viimeksi vuonna 2018 toteutetussa kyselyssä. Henkilöstön tyytyväisyyttä mitataan vuosittain.

Lisäksi raportin yhteydessä haastateltiin keskeisiä sidosryhmän edustajia. Sidosryhmille suunnatuissa kyselyissä Maustepalvelun toimintaa on kuvattu erittäin vastuulliseksi.



Vastuullisuusteemat

Vastuullisuusraporttimme jakautuu neljän olennaisimman vastuullisuusteeman ympärille. Näiden teemojen osalta olemme määritelleet pidemmän aikavälin vastuullisuustavoitteet. Tavoitteet ja niiden edistys sekä saavutukset vuoden 2020 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 2020
Luotettava kumppani 	- Asiakastyytyväisyys - Työhyvinvoinnin ja osaamisen parantaminen - Osaava kumppani asiakkaille	- 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	- Asiakastyytyväisyyskyselyn (vuodelta 2019) 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 	Tuoteturvallisuus	0 tuotteen takaisinvetoa - Alle 0,8 virhepalautepistettä 100t tuotantokiloa kohden - Uudet laitehankinnat ”Oivallisin” –laatuulos omaavalvonnan Oiva-tarkastuksissa	0 tuotteen takaisinvetoa - Vuonna 2020 virhepalautuspisteet 100t tuotantokiloa kohden oli 0,67 - Oiva-tarkastuksessa ”hyvä” –laatuulos (v.2019)
Reilu talous 	- Kannattava liiketoiminta - Kestävät hankintakäytännöt - Toimittajien sosiaalisen vastuullisuuden varmistaminen (hankintaketjun vastuullisuus) - Korruption vastaisuus	Kannattava ja kasvava liiketoiminta	- Luotu oma code of conduct - Kartoitettu toimittajien sitoutuminen sosiaaliseen vastuullisuuteen ja korruption ehkäisyyn
Vastuu ympäristöstä 	- Logistiikkatoimintojen optimointi - Jätehuolto ja kierrätys - Hävikin vähentäminen - Energiatohokkuus tuotantolaitoksessa - Vedenkulutus	- Kontti/täysautokuljetukset 77% - Sisäisten kuljetusten vähentäminen - Energiajätteen (sis. pahvin) osuus kokonaisjättemäärästä 80% - Valmistettujen tuotteiden pakkausmateriaalin määrä alle 1,1% valmistuskiloa kohden - Sähköenergian kulutus 0,13 kWh/ valmistus kg - Vedenkulutus 0,5l/ valmistettu kg	74% kuljetuksista täysissä konteissa - Energia- ja pahvijätteen osuus kokonaisjättemäärästä 83% - Valmistettujen tuotteiden pakkausmateriaalien määrä 1,2 % - Valmistuskiloa kohden ja määrä on laskenut useana vuonna peräkkäin. - Sähköenergian kulutus 0,13 kWh/valmistus kg - Vedenkulutus 0,52l/valmistettu kg

A photograph of four bowls of Thai curry pastes arranged on a rustic wooden table. The bowls contain different colored pastes: a red one in a white bowl, a yellow one in a bamboo bowl, a white one in a grey bowl, and a brown one in a brown bowl. The pastes are garnished with fresh ingredients like green onions, red chili slices, and cilantro. In the background, there are fresh green onions and a whole red chili pepper. In the foreground, there are two red chili peppers, a head of garlic, and some sliced red chilies. The text "Luotettava kumppani" is overlaid in the center of the image.

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.

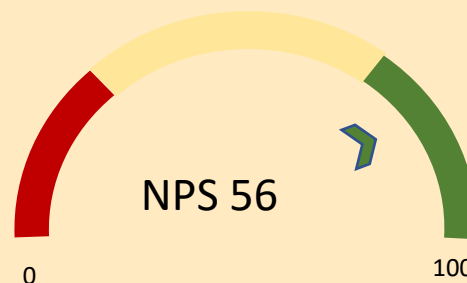
Teemme laajan asiakastyytyväisyyskyselyn kahden-kolmen vuoden välein, viimeksi 2019 ja lisäksi seuraamme asiakastyytyväisyyttä jatkuvasti muun muassa asiakaskyselyiden ja asiakastapaamisten avulla.



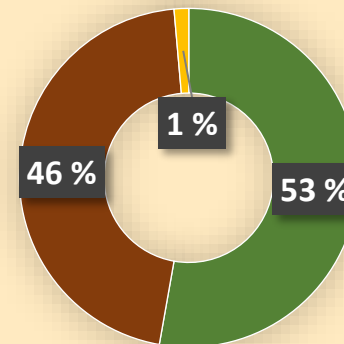
Asiakkaat ovat erityisen tyytyväisiä asiakaspalvelun palveluallttiuteen, yrityksen luotettavuuteen yhteistyökumppanina ja tuotteiden ja palveluiden laatuun.

Net Promoter Score

Vastauksia 98



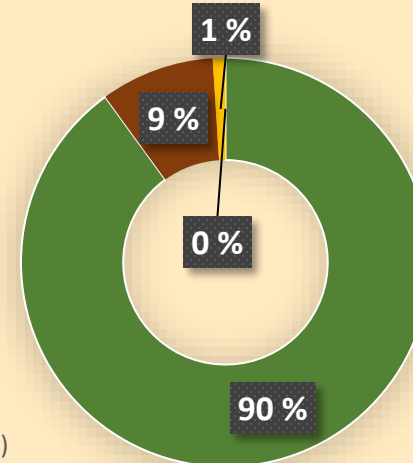
Asiakasuskollisuus



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

Tuotevirhepalautteiden pisteytys*

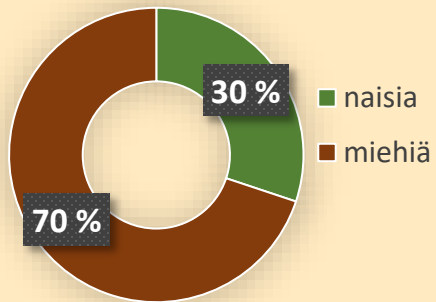
- 1-2 pisteen palautteita
- 3-4 pisteen palautteita
- 5 pisteen palautteita
- yli 5 pisteen palautteet (0%)



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

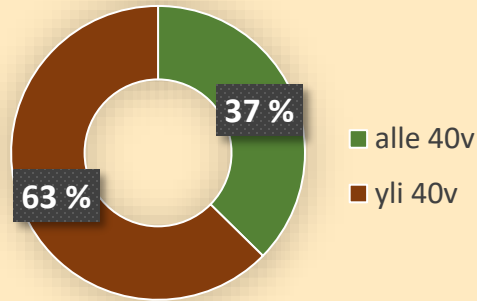
Henkilöstön osaaminen ja hyvinvointi

Henkilöstö



82
Työntekijää

0
Työtapaturmaa
vuosina 2020, 2019
ja 2018



- Henkilöstöstä 93% prosenttia on toistaiseksi voimassa olevassa työsuhteessa
- Läheltä piti –tilanteita on sattunut 20
- Sairaspoissaoloja oli tuotannon työntekijöillä 5 % ja toimihenkilöillä 1,6 % työajasta

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. Kysely uusitaan vuonna 2021.

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 vastuushenkilöiden toimesta. Olemme päivittäin yhteistyössä Maustepalvelun yhteishenkilöiden kanssa. Yhteistyö on ollut avointa ja mutkatonta.

Siivouksen osalta pyrimme jatkuvasti vähentämään ympäristövaikutuksia tinkimättä hygieni- 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 ISO 45001:2018, 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 hyvän maun lisäksi myös terveellisyyttä ja luonnonmukaisuutta. Tämä ohjaa tuotekehityksen suuntaa ja nostaa kysyntää tietyille raaka-aineille muun muassa erilaisille kuiduille ja kasviproteiinivalmisteille.

Otamme ravitsemukselliset ja terveysnäkökulmat huomioon tuotekehityksessämme ja luomme yhdessä asiakkaidemme kanssa terveellisiä tuotteita, joita kuluttajat voivat nauttia turvallisin mielin.





BBQ

Vuosi 2020 oli edelleen voimakkaiden makujen vuosi. Yksi keustosuosikki oli BBQ. Tästä makumaailmasta löytyy monta erilaista variaatiota, ei ainoastaan Pohjois-Amerikasta. Uskomme, että BBQ-makujen suosio jatkuu vahvana myös tulevana vuosina ja siksi kehitämme jatkuvasti tähän makuun uusia elämyksiä.

Kasvisproteiinien kysyntä jatkoi kasvuaan

Kasvisruuan ja vegaanisen ruuan kulutus jatkoi edelleen kasvuaan 2020 ja siten myös 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 myös soijattomina ja gluteenittomina. Valikoimastamme löytyvät myös näihin soveltuvat mauste- ja sidonta-ainekseokset.



Makuelämyksiä maailmalta

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

Erityisesti aasialaisten makujen nousu liittyy samanaikaiseen terveystietoisuuden ruokailutrendin voimistumiseen. Uusia makuelämyksiä on haettu muun muassa Japanin, Korean ja Thaimaan keittiöistä.

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.

Omaavalvonnan toimivuutta seuraa paikallinen viranomainen Oiva- tarkastuksilla. Tavoitteemme 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.

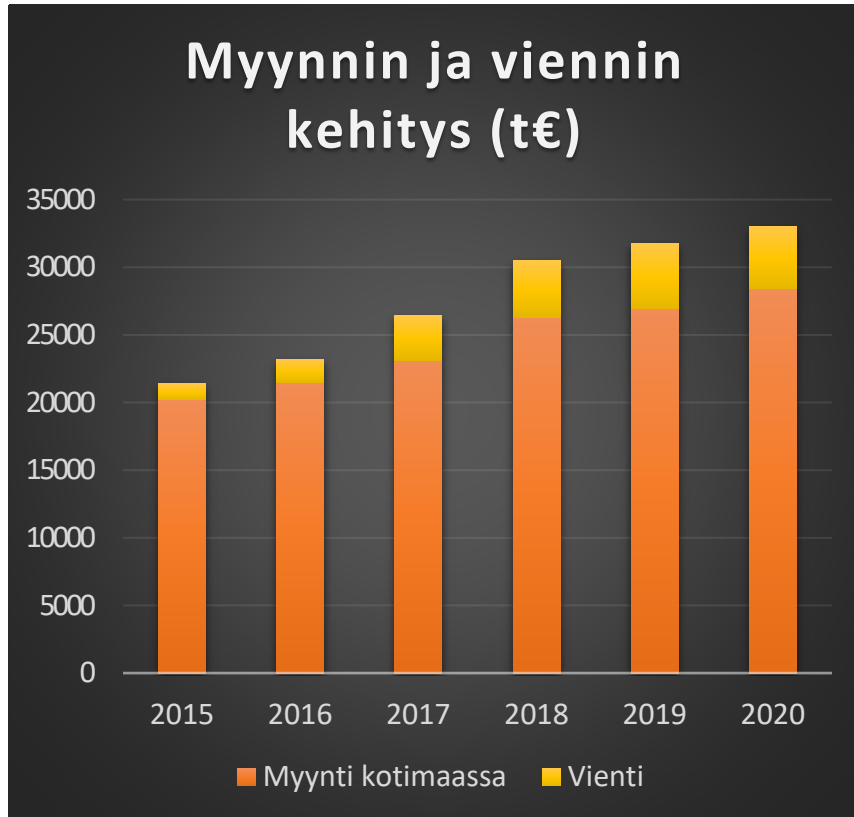
Tavoitteenamme on, että emme saa ainuttakaan yli 5 pisteen tuotevirhepalautetta. Tässä tavoitteessa olemme pysyneet jo kolme vuotta. Tuleva tavoitteemme on, että saamme korkeintaan keskimäärin 0,8 pistettä tuotevirhepalautteista jokaista tuottamaamme 100 000 kiloa kohden.

A world map where the landmasses are filled with different types of spices and herbs. North America is covered in yellow turmeric powder, South America in red chili flakes, Europe and Africa in a mix of red and yellow spices, and Asia and Australia in a mix of red and yellow spices. A network of thin white lines connects various points across the map, suggesting a global network or trade routes. The background is a dark, textured brown.

Vahva ja reilu talous

Kannattava liiketoiminta

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



Maustepalvelun liikevaihto vuonna 2020 oli 33,0 M€. Liikevaihto nousi edellisvuodesta noin 4%. Yrityksen liikevaihdosta 13% tulee viennistä pääasiassa Länsi-Eurooppaan. Viennin kokonaisarvo on lähes nelinkertaistunut vuodesta 2015 vuoteen 2020.



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

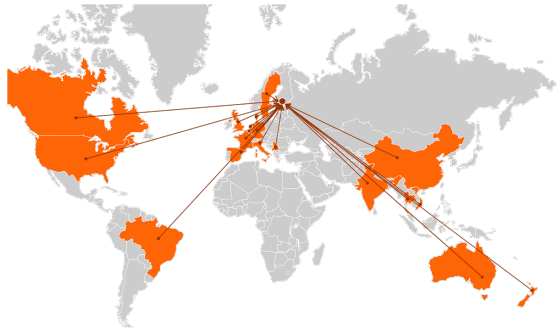
Noudatamme liiketoiminnassa rehellisyyttä ja avoimuutta. Työntekijämme ja johtajamme tukevat ja avointa liiketoimintaa ja edellytämme kilpailulainsäädännön ehdotonta noudattamista. Emme suvaitse lahjontaa, korruptiota tai petosta. Vältämme eturistiriitoja. Noudatamme henkilötietojen käsittelyssä tietoturvalainsäädäntöä.

Ympäristö

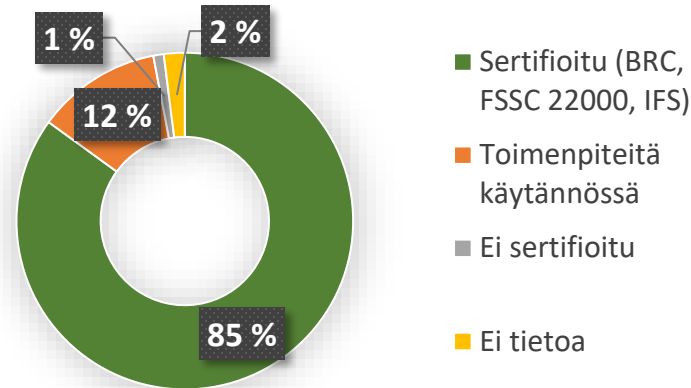
Olemme sitoutuneet yhdistämään taloudellisen ja ympäristön kestävyuden kaikissa tuotteissamme. Tunnistamme, valvomme ja vähennämme toimintamme ympäristövaikutuksia ja teemme toimenpiteitä ympäristön suojelemiseksi.

Raaka-aineiden toimittajien vastuullisuuden kartoitus

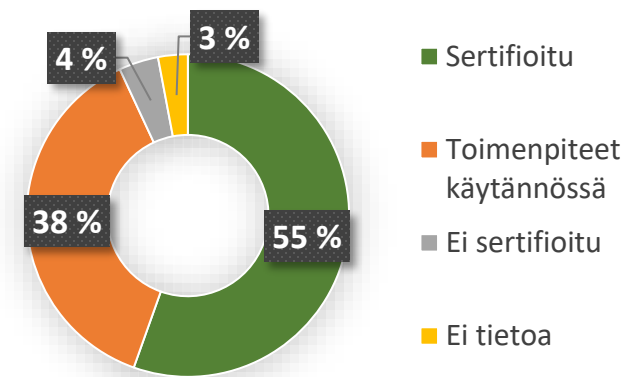
Kartoitimme vuosien 2018 ja 2019 aikana yli 160:lta raaka-aineentoimittajiltamme sosiaaliseen vastuuseen liittyviä asioita päivitetyllä toimittajakyselyllä. Osa toimittajista tuottaa raaka-aineita BSCI-maista. Päivitetty kartoitus tehdään vuonna 2021.



Tuoteturvallisuusjärjestelmä



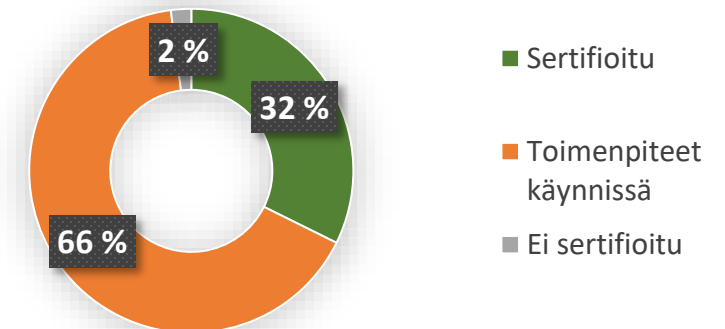
Ympäristövastuujärjestelmä



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 large, multi-story red brick building complex, likely a university or government facility. The complex consists of several interconnected buildings with red roofs and walls. It is surrounded by lush green trees and grass. There are several parking lots with cars visible around the buildings. The text "Vastuu ympäristöstä" is overlaid in white on the image.

Vastuu ympäristöstä

Ympäristöohjelman johtaminen

Maustepalvelulla on toimitiloja 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 ovat :

- 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 2020 toteutuma oli 74% . 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.

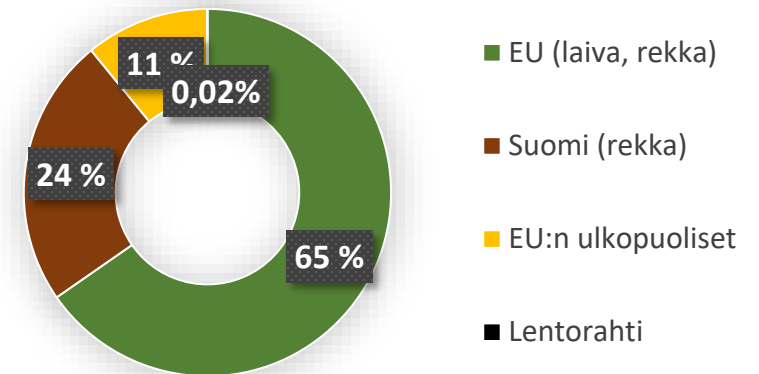
Olemme myös kehittäneet runkoliikenteen ohjausta yhdistämällä eri suuntien kuormatiloja HUB terminaaleissa. Näin saamme myös päästöjä osaltamme pienemmäksi vähentämällä kalustomme ajokilometrejä.

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.

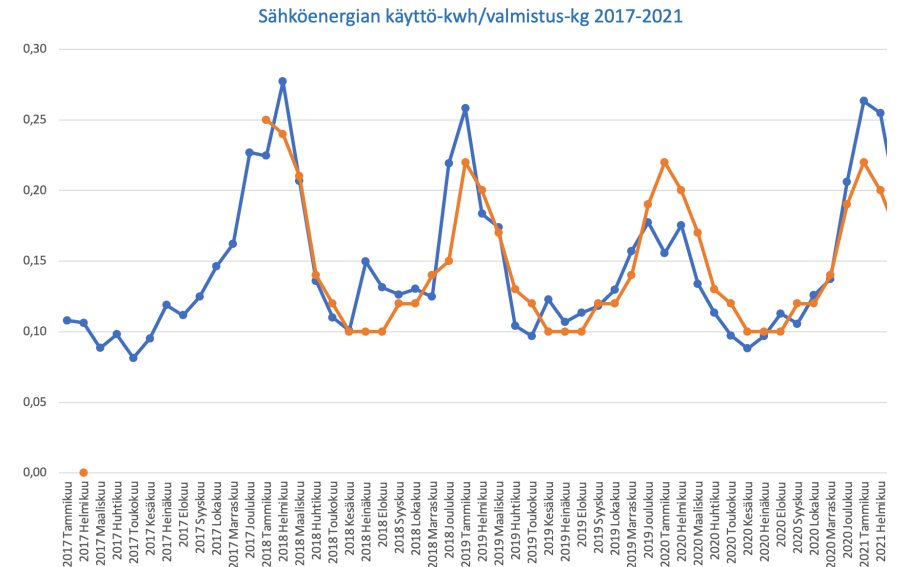
Vuonna 2020 yhtiön energiankulutus suhteessa tuotantokiloa kohden oli 0,13 kWh. Yhtiön omistuksessa ei ole kuljetuskalustoa. Yhtiön leasingautoilla ajettiin 85 000 kilometriä.

Sähkön kulutus

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

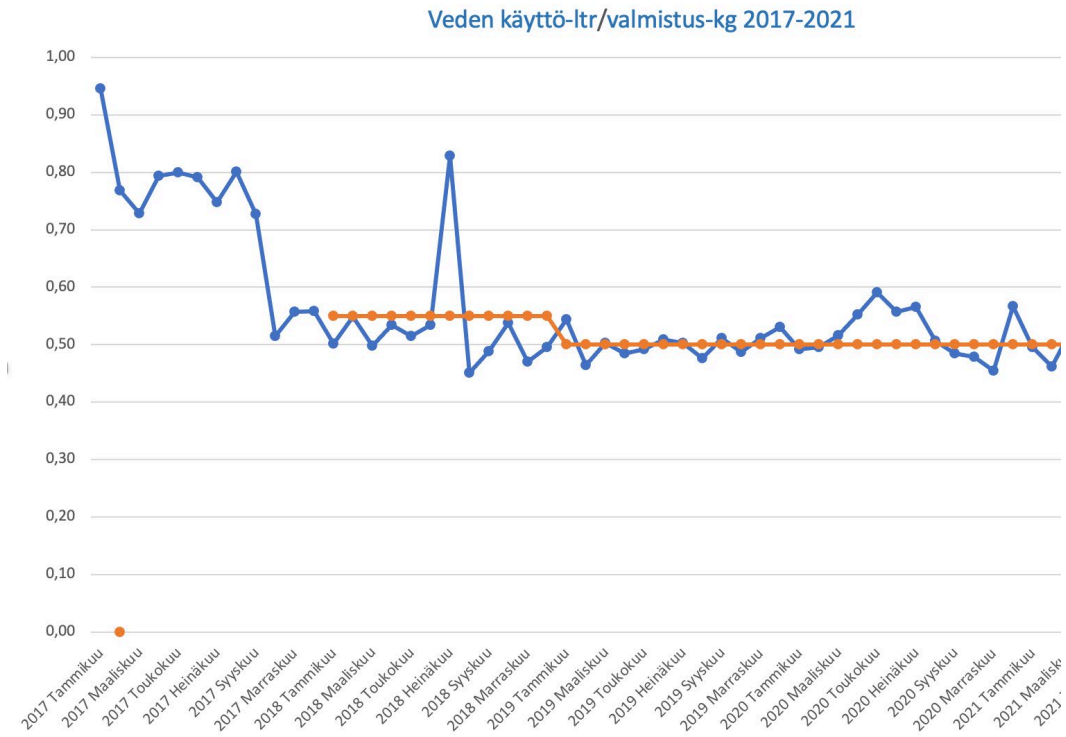
Oranssi osoittaa Maustepalvelun asettaman tavoitteen.

Tavoitteemme vuonna 2021 on kuluttaa vain 0,13 kWh energiaa valmistettua tuotekiloa kohti.



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 0,52 l/tuotantokilo. Veden kulutus laski tuotantokiloa kohden vuonna 2020, jolloin luku oli 0,55 l/tuotantokilo. Vedenkulutus saatiin laskemaan kuivapesua lisäämällä. Tavoitteena on saavuttaa taso 0,50 l/tuotantokilo.



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 547,8 tCO₂-ekv ja suhteutettuna myytyihin tuotekiloihin se on 5,5 gCO₂-ekv / myyty kg (myyntimäärä 9,8 milj. kg).

Hiilijalanjälki 2020
547,8 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	1 023 234	kWh	134 043,6 ¹⁾	24,4
Scope 3				
Kuljetukset ja rahdit	3432,5 ²⁾	tKg	383 221,9	69.9
Leasing-autoetu ja liikematkustaminen	3)	3)	17 304,9	3,1
Jätehuolto	22,9 ⁴⁾	tKg	13 323,0	2,4
CO ₂ päästöt yhteensä			547 892,8	

1) Sähkönpäästökertoimeksi laskettu 131,00 gCO₂, Tilastokeskuksen arvioima päästökerroin yleissähkölle

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 liikematkvoja lentäen kotimaassa ja Euroopassa.

4) Yhtiö on kierrättänyt 22,9 t jätettä vuonna 2020, josta noin 40% energiajätettä, 40% 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.

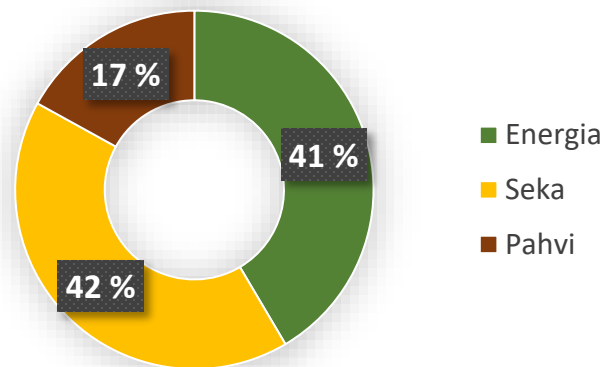
Tärkeä osa yrityksen asiakaspalvelua on tuotteiden koostumuksen ja pakkauskoon räätälöinti asiakasyritysten tuotantolaitoksille sopiviksi. Tämä lisää jonkin verran muovipakkausmateriaalien kulutusta. Jokaisessa tuote-erässä muovipakkausmateriaalin määrä optimoidaan kuitenkin siten, että turhaa pakkausjätettä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

Yritys seuraa jätteen määrää suhteessa valmistusmäärään. Vuonna 2020 jätettä syntyi yhteensä 229 650 kiloa, joka vastaa 2,8 prosenttia tuotantolaitoksen valmistuskiloa kohden.

Vuoden 2020 tavoitteet:

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

Jätteenkierrätys 2020





Julkaisupäivämäärä 28.6.2021, Hämeenlinna

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