



VASTUULLISUUS COMPASS GROUPISSA

7.11.2024

Maiju Mäkilä

Specialist, Product & Menu development



Your Food Passionate Service Partner

Compass Group Suomessa

Visionimme Yhdessä olemme halutuin ja intohimoisin ruoan ja palvelun tekijä, rohkea uudistaja ja vastuunoton suunnannäyttävä.



Arvomme

- Rehellisyys, avoimuus, luottamus ja turvallisuus kaikessa
- Can Do -asenne
- Laatu intohimona
- Onnistuminen tiimityöllä
- Vastuunotto ja vastuullisuus

Laatumme

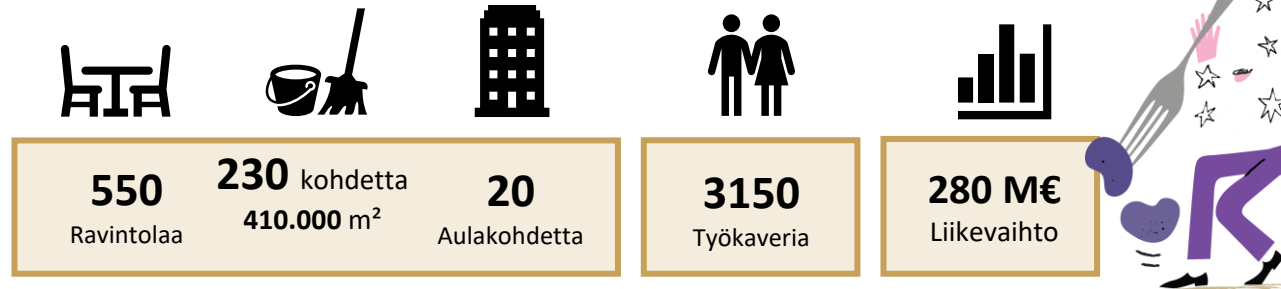
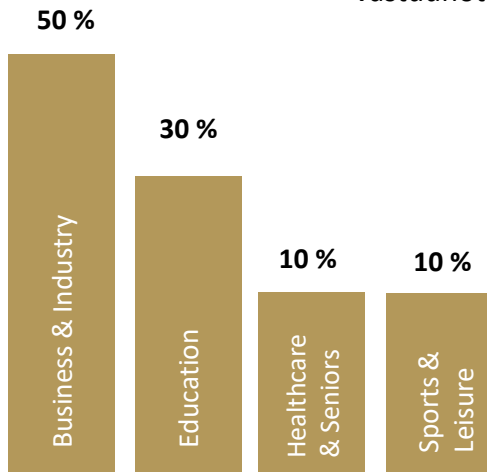
- ISO 9001
- ISO 14001
- ISO 45001
- ETJ+ (EES+)
- Suomalaisen työn Avainlippu-merkki

TEP – Talouselämän päättäjätutkimus 2023

Onnistuimme parhaiten

1. Palvelutarjonnassa
2. Laadussa
3. Henkilöstön ammattitaidossa

HIILINEUTRAALIUS TAVOITTEENA 2030



Vastuunotto tulevaisuudesta 2022-2025 - painopisteet

**Luomme hyvinvointia
ja hyvää työtä**



Ihmiset

Vastuullisuusstrategiamme nostaa ihmiset keskiöön. **Haluamme olla alan halutuin työnantaja** ja pidämme jokaisen turvallisuudesta huolen.

Edistämme moninaisuutta, tasa-arvoa ja osallisuutta. Kannamme vastuuta myös ihmisistä arvoketjussamme ja vaikutamme vastuullisten hankintojen kautta.

**Tarjoamme ja kehitämme kestäviä palveluja
alan vastuullisena suunnannäyttäjänä**



Palvelut

Edistämme palvelujemme avulla kestävästä kehitystä. teemme suunnannäyttäjänä muutosta ruokaketjun ja palvelujemme ilmastoystävällisyyden ja vastuullisuuden kasvattamiseksi.
Olemme alan intohimoisin kumppani vastuullisuudessa.

Tarjoamme ilmastoystävällistä ruokaa.
Vähennämme ruokahävikkiä. Tavoite 2025 on 20 g/myyty annos (varasto, valmistus ja esillepano). Kestävän toiminnat ovat aina mukana arjessamme: ympäristöä säästävät puhtauspalvelut ja tavoitteenamme **vastuulliset hankinnat**

**Vastuullisuustyömme on
kunnianhimoista, vaikuttavaa ja
näkyvää työtä koko maailman hyväksi**



Tulevaisuus

Olemme sitoutuneet **ilmastotieteeseen pohjautuviin vähennystavoitteisiin (SBTi).**

Mittaamme miten etenemme ja kerromme ilmastovaikutuksista lukujen avulla. Kehitämme luontovaikutusten mittausta. Tuomme vastuullisuuden avoimesti osaksi palvelujamme tarjoamalla tietoa valintojen pohjaksi palvelujemme käyttäjille.

Vastuullisuus Compassilla



Hyvinvointi

Turvallisuus on meillä ykkönen
Vastuullisuus on myös huolenpitoa
ihmisistä

Vastuulliset hankinnat

Hankintaketjumme on tiukan
vastuullinen.

Noudattamalla valikoimaa ja
sektorikohtaisia ruokalistoja
varmistamme tuotteiden
vastuullisuuden huomioiden
ravitsemuksellisuuden

Ilmastoruoka ja ilmastoalinnat

Tarjoamme ilmaston kannalta hyviä
vaihtoehtoja ja kasvisruoka on tarjolla
ensimmäisenä

Tarjoamme ilmaston kannalta hyviä
vaihtoehtoja puhtauspalveluissamme ja
käytämme mm. ympäristömerkittyjä
kemikaaleja ja välineitä

Hävikinhallinta

Vähennämme ruokahävikkiä
varastoinnissa, valmistuksessa,
tarjoilussa ja lautasella sekä
tuotehävikkiä palveluissamme.

Energia- ja vesitehokkuus sekä hyvät ammattisiivouskäytännöt pienentävät
toimintamme hiilijalanjälkeä. **Lajittelemme** ja kierrätämme tehokkaasti. **Kestoastiat** lähtökohtana.

KOTIMAISET RAAKA-AINEET OSANA KESTÄVIÄ PALVELUJA

Tärkeä osa vastuullisuuttamme ovat kotimaiset raaka-aineet. Merkittävä osa Compass Group Finlandin hankinnoista on tuote- tai tuoteryhmätasolla lähes yksinomaan kotimaista alkuperää:
Vuosittain 60-70%, vuonna 2023 kotimaisuusaste oli 75%.

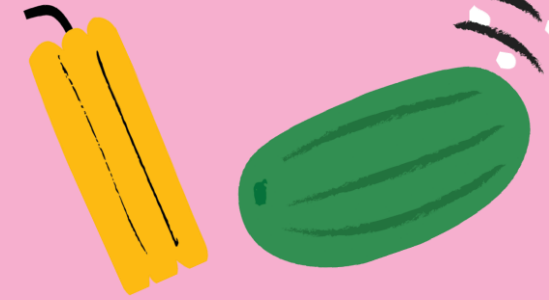
Suosimalla kotimaisia raaka-aineita tuemme ja ylläpidämme vastuullista suomalaista ruokatuotantoa, vahvistamme kotimaista taloutta sekä turvaamme ruokaomavaraisuutta ja huolto- varmuutta.



Lounaallemme ja pakatulla ruoallemme on

Avainlippu.

Se kertoo palvelujemme suomalaisuudesta ja siitä, että työllistämme Suomessa.



Käyttämiemme raaka-aineiden kotimaisuus on tuoteryhmittäin oli vuonna 2023 seuraava:

- Tuore naudan-, porsaan- ja siipikarjan liha sekä broileri ja broilerjalosteet ovat kotimaisista raaka-aineista
- Riistatuotteet ja lammasta ovat saatavuussyistä pääosin ulkomaisia.
- Kalasta ja kalajalosteista noin 25 % oli kotimaista.
- Olemme lisänneet kotimaisen kalan osuutta ja tuoneet viime vuosien aikana valikoimaamme kotimaisesta kalasta valmistettuja tuotteita, kuten särki-kirjolohihippivit, kirjolohi-silakkapihvit ja nyhtökalan.
- Tuoreet vihannekset ovat kauden mukaan joko kotimaisia tai ulkomaisia.
- Juurekset ja perunat ovat pääosin kotimaisia. Mikäli kotimainen raaka-aine ei riitä koko vuodeksi, voivat juurekset kuitenkin poikkeustapauksissa olla ulkomaisia.
- Viljatuotteet ovat pääosin kotimaisia.
- Nestemäiset maitotaloustuotteet ja ruuanvalmistustuotteet ovat kotimaisia.
- Kananmunista 98 % on kotimaisia. Kuorelliset kananmunat sekä munamassa ovat kotimaisia, ja niistä 99% oli vuonna 2023 häkkivapaista kanaloista.
- Juustoista yli 65 % on kotimaisia.

ILMASTOTIETO RUOKALISTALLA

Ruokalistoilla näkyvä hiilijalanjälki on ruoan raaka-aineiden hiilijalanjälki.

Se sisältää lämpimän ruoan raaka-aineen tuotannon päästöt: alkutuotannon (maankäyttö, viljely yms.), jalostuksen, jakelun, vähittäis- tai tukkukaupan ja pakkaukset. Näistä elementeistä muodostuu ruoan suurin ilmastovaikutus.

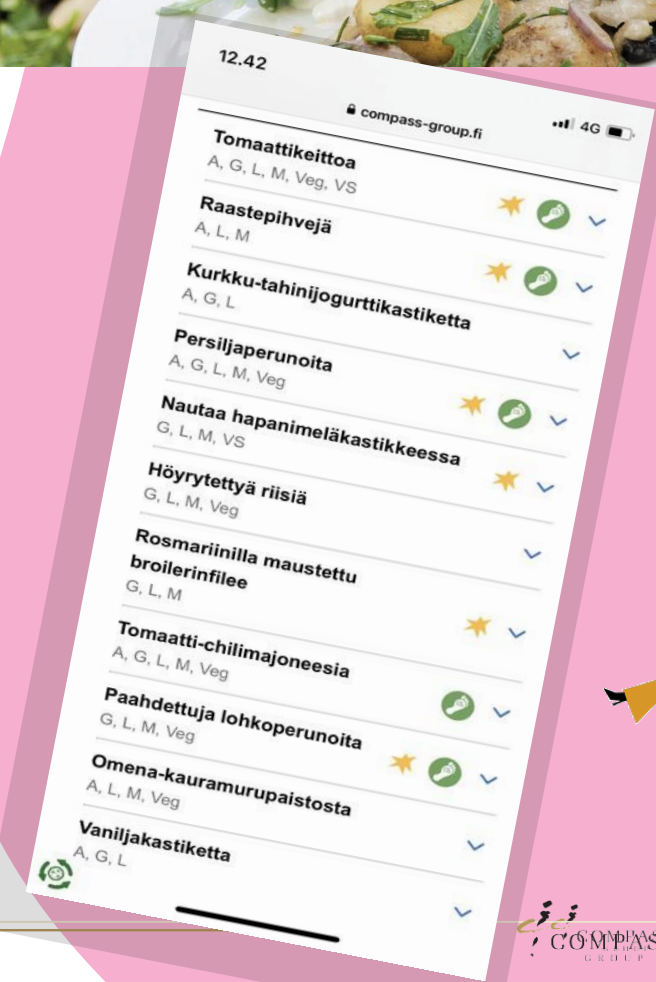
Laskemamme hiilijalanjälki ei sisällä toistaiseksi esim. ravintolan energian- tai vedenkulutusta, joiden osuus yksittäiseen annokseen riippuu usein ravintolan sijaintipaikan omistavan organisaation valinnoista ja joskus on osa ko. organisaation hiilijalanjälkilaskentaa.



Ilmastolle parhaan valinnan tunnistat ruokalistallamme tästä kuvasta.



Keskimääräisen annoksen ruoan raaka-aineiden hiilijalanjälki alle 1 kg CO₂e





RUOKAHÄVIKKITYÖMME

Vuonna 2024 aloitimme systemaattisen päivittäisen valmistuksen sekä hävikinkirjaamisen toimipisteissämme. Työvälineenä toimii tuotannonohjausjärjestelmämme.

Ravintolamme saavat myös toimintansa tueksi uudet raportit, jotka kertovat selkeästi edellisen päivän hävikin:

- kiloina
- todellisina raaka-ainekohtaisina hävikkiin menneinä euroina
- raaka-aineisiin perustuvan hiilijalanjälkiluvun hävikin aiheuttamasta ilmastovaikutuksesta



Vuonna 2023
ruokahävikkimme
oli **30 g**
per myyty annos

Hävikin
pienennys
tilikauden
2023 aikana
yli **18 %**

Luku sisältää varasto-
, valmistus- ja
esillepano-
hävikin.



Miten sen teemme?

Keskitymme ruokahävikin ennaltaehkäisyyn ja ylijääneen ruoan hyödyntämiseen.

Hyvällä ruokalistasuunnittelulla, sesonkipohjaisilla raaka-ainevalinnoilla ja oikein mitoitettulla valmistuksella on iso merkitys ruokahävikin pienentämisessä.

Teemme hävikkiä vähentäviä valintoja työnkuvan eri vaiheissa vahvalla ammattitaidolla ja osaamisella.

Lue lisää - Vastuullisuuskoooste 2023 kertoo työstämme



<https://www.compass-group.fi/vastuullisuus/>



Kiitos!

Maiju Mäkilä
Specialist, Product & Menu development

