



OTAMME VASTUUN TULEVAISUUDESTA

COMPASS GROUP SUOMEN
VASTUULLISUUSKATSAUS 2023



VASTUUNOTTO TULEVAISUUDESTA

Vastuullisuus on tulevaisuuden luomista. Vastuullisuusstrategiamme nostaa ihmiset keskiöön. Haluamme toimia vastuullisena työntelijänä ja luoda turvallisen työympäristön joka päivä. Compass Groupin teettämien tutkimusten* mukaan kaikista työntekijöistä 68 % on sitä mieltä, että työnantajilla on velvollisuus proaktiivisesti edistää kestävyyttä muun muassa ilmastonkuormitusta ja ruokahävikkiä vähentämällä.

Kysyimme jälleen vuonna 2023 laajasti asiakkaidemme mielipiteitä vastuullisuudesta. Tärkeimmiksi vastuullisuustekijöiksi nousivat **hyvä huolenpito henkilökunnastamme** ja **turvallinen ruokailu**. TOP 3 kärjessä tärkeimmissä vastuullisuusteoissa oli myös **ruokahävikin hallinta**.

Ruoka on merkittävä ilmastonmuutokseen vaikuttava tekijä. Ruoan tuotanto, valmistus ja jakelu aiheuttavat lähes kolmanneksen maailman kaikista kasvihuonekaasupäästöistä. Ruokapalveluissa keskeisimmät ympäristövaikutukset syntyvät käyttämistämme raaka-aineista. Ruokahävikillä, jätteillä ja energiankulutuksella on myös merkitystä. Ruoan kuljettamisen ja pakkaamisen vaikutukset ovat sen sijaan ilmaston kannalta vähäisemmät. Monipalveluissamme ympäristöpainopisteenä on vesi- ja energiatehokkuus sekä ympäristömerkityt kemikaalit ja työvälaineet.

Meillä niin ihmiset, ilmasto, ympäristö ja hyvä hallintotapa ovat osa vastuullisuutta. Tarjoamme ruokapalveluissamme kasvavassa määrin ilmastoystävällistä ruokaa. Oma vihreä ilmastoruoan merkkimme kertoo helpolla tavalla ruokailijoille mitkä ruokavaliinat ovat ilmaston kannalta parhaita. Vähennämme ruokahävikkiä systemaattisesti ja **tavoittemme on puolittaa ruokahävikkimme vuoteen 2025 mennessä**. Vuoden 2023 aikana pilotoimme päivittäistä ruokahävikin mittausta ja raportointia, ja vuoden 2024 kaikki toimipisteemme siirtyvät päivittäiseen mittaukseen.

Kestävän toiminnot ovat aina mukana arjessamme ruoka- ja monipalveluissamme. Tärkeä perusta vastuullisuudessamme on myös **vastuulliset hankinnat**. Mittaamme jatkuvasti miten etenemme vastuullisuustyössä ja kerromme vaikutuksista lukujen avulla. Tuomme vastuullisuuden avoimesti osaksi palvelujamme tarjoamalla tietoa valintojen pohjaksi palvelujemme käyttäjille.

Meillä niin ihmiset, ilmasto, ympäristö ja hyvä hallintotapa ovat osa vastuullisuutta.



*Global Eating at Work 2023, Compass Group ja Mintel.
Ilmastoruokatutkimus tammikuussa 2023, Compass Group

VASTUUNOTTO TULEVAISUUDESTA

Vastuullisuustyössämme on kolme tärkeää painopistettä:

Ihmiset – hyvinvoinnin ja hyvän työn luominen

Vastuullisuusstrategiamme ydin ovat ihmiset. Haluamme olla alan halutuin työnantaja ja pitää jokaisen turvallisuudesta huolen. Lisäksi edistämme moninaisuutta, tasa-arvoa ja osallisuutta. Kannamme vastuuta myös ihmisistä arvoketjussaan.

Palvelut – vastuullisuus palveluissa läpileikkaavana

Teemme suunnannäyttäjänä muutosta ruokaketjun ja palvelujen ilmastoystävällisyyden ja vastuullisuuden kasvattamiseksi. Tavoitteenamme on puolittaa ruokahävikki vuoteen 2025 mennessä, kasvattaa ilmastoystävällisen ruoan ja palvelujen määrää ja varmistaa, että kestävät toiminnot ovat palvelujemme kautta aina mukana arjessa. Tavoitteena on lisäksi 100% vastuulliset hankinnat.

Tulevaisuus - kunnianhimoista, vaikuttavaa ja näkyvää työtä koko maailman hyväksi

Compass Group ruoka- ja monipalvelutoimittajana haluaa vaikuttaa ilmastopositiivisesti ja katsoo, että suurena toimijana on merkittävässä roolissa. Compass Group tavoittelee Ilmastolupauksensa mukaisesti hiilineutraaliutta vuonna 2030 vähintään omien toimintojemme osalta ja mahdollisimman laajasti arvoketjun osalta. Tavoite on kunnianhimoinen ja vaatii laaja kehittämistyötä – ja mukaan kaikki ihmiset toiminnassamme ja lähellämme.



Tässä koosteessa kerromme **vastuullisuustyöstämme 2023**. Kerromme käytännön esimerkkejä teoistamme ja niiden vaikutuksesta sekä miten etenemme kohti tavoitteitamme.

VASTUULLISUUSTYÖN KOHOKOHTIA VUONNA 2023



3811

kpl ennaltaehkäisevien turvallisuushavaintojen määrä



30 g

ruokahävikki / myyty annos



joka pv

kasvisruokavaihtoehto



98 %

raaka-ainehankinnoista Compassin Code of Business Conductiin sitoutuneilta sopimus-toimittajilta



75 %

ruoan raaka-aineiden kotimaisuusaste



Alle 1 kg CO₂ 2030

lounasruoat merkitty erikseen ruokalistoilta (keskimääräisellä annoksella ruoan raaka-aineiden CO₂)



Kuorellisista kananmunista häkkivapaista kanaloista

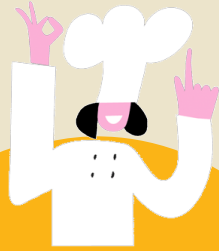


2030

hiilineutraaliustavoitteemme

VASTUUNOTTO TULEVAISUUDESTA 2022 - 2025

PAINOPISTEET



IHMISET

Luomme hyvinvointia ja hyvää työtä.

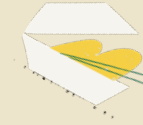
Lue lisää: s. 5



PALVELUT

Tarjoamme ja kehitämme kestäviä palveluja alan vastuullisena suunnannäyttäjänä.

Lue lisää: s. 11



TULEVAISUUS

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

Lue lisää: s. 21

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.

PALVELUT

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

Tarjoamme ilmastoystävällistä ruokaa. Vähennämme ruokahävikkiä -50% vuoteen 2025 mennessä.

Kestävän toiminnot ovat aina mukana arjessamme: ympäristöä säästävät puhtauspalvelut ja vastuulliset hankinnat.

TULEVAISUUS

Tavoittelemme **hiilineutraaliutta vuonna 2030.**

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

LUOMME HYVINVOINTIA JA HYVÄÄ TYÖTÄ



Vuosi 2023 oli ensimmäinen kokonainen Compass -kulttuurin rakentamisen vuosi. Olemme mielestämme hyvä työpaikka, mutta voimme olla vielä parempia ja haluamme olla alamme halutuin työpaikka.

Uskomme, että hyvä työpaikka luodaan arjessa ja arjen pienillä tekemisillä. Yksi konkreettinen esimerkki on ns. Fiilisvartti, jossa vaihdetaan kuulumiset ja keskustellaan työntekijälle tärkeistä tai ajankohtaisista asioista. Fiilisvartti on säännöllinen, kerran kuudessa viikossa toistuva henkilökohtainen esihenkilön ja työntekijän välinen luottamuksellinen keskustelu.

Vuonna 2023 käynnistimme Compass-kulttuurin ja johtamisen kehityshankeen, jossa kehitämme konkreettisia toimintamalleja arjen johtamisen tueksi. Tämä hanke tulee tulevien vuosien aikana keskittymään systemaattiseen esihenkilötyön kehittämiseen ja luomaan toimintamalleja Compass-kohtaamisen kulttuurin edelleen vahvistamiseen.

COMPASS GROUPISSA LAADUKAS JA INHIMILLINEN JOHTAMINEN NÄHDÄÄN KILPAILUETUNA

Tilikaudella 2023 Compass Groupissa panostettiin entistä vaikuttavampaan työkykyjohtamiseen. Johtoryhmätasolla muodostettiin useiden keskusteluiden ja työpajojen avulla yhteistä kuvaa siitä, millainen yritys ja työnantaja Compass Group haluaa Suomessa olla. Compass Groupissa laadukas ja inhimillinen johtaminen nähdään kilpailuetuna.

Eräs tilikauden 2023 isoimmista satsauksista työkykyjohtamisen kehittämiseksi oli työkykypäällikön palkkaaminen. Hänen tehtävänä on yritystasolla johtaa työkykyä: mahdollistaa entistä vaikuttavamat ja tuloksellisemmat työkykyjohtamisen työkalut, prosessit ja tukimallit esihenkilöille sekä tehdä aktiivista yhteistyötä työterveyshuollon palveluntarjoajien ja vakuutusyhtiöiden kanssa. Compass Groupin työkykyjohtamisen tavoite on luoda jokaiselle compassilaiselle hyvä arki siten, että työtä johdetaan inhimillisesti, esihenkilötyö on laadukasta, työssä on turvallista, asiat etenevät suunnitellusti ja työyhteisössä on hyvä olla. Compass Groupin kulttuurinmuutosmatka ja työkykyjohtamisen kehittäminen tukevat toinen toisiaan.

[Tasapainoa \(työ\)elämään - Compass Group \(compass-group.fi\)](https://compass-group.fi)

TYÖTURVALLISUUDEN JOHTAMINEN

Työturvallisuus on olennainen osa työhyvinvointia, ja Compass Groupissa turvallisuus on aina etusijalla. Työturvallisuus huomioidaan kaikessa toiminnassamme. Tavoitteenamme on nolla tapaturmaa – kaikilla on oikeus lähteä työpaikalta kotiin terveinä, joka päivä.

Työturvallisuustyömme tavoitteena on varmistaa turvallinen ja terveellinen työympäristö ja työolot suojatak-

semme ja ylläpitääksemme työntekijöiden työkykyä ja ehkäistäksemme ja välttääksemme työtaturmia, ammattitauteja sekä fyysisiä ja psykososiaalisia terveys-haittoja. Fyysisellä työturvallisuudella varmistetaan tilojen, laitteiden ja työmenetelmien turvallisuus. Psykososiaalisella työturvallisuudella varmistetaan työyhteisön hyvä työilmapiiri, esimiesten tuki alaisilleen ja henkilön tietämys työnsä tavoitteista, vastuusta ja valtuuksista.

Työpaikan vaarojen arvioinnin ja työpaikan työsuojellisen toimintaohjelman avulla pyritään tunnistamaan mahdolliset vaarakohdat, minkä jälkeen toteutetaan suunnitellut toimenpiteet, jotka edistävät työpaikan turvallisuutta.

Työpaikoilla

- arvioidaan turvallisuusriskit systemaattisestista
- aikaansaadaan työpaikan työsuojelullinen toimintaohjelma
- laaditaan pelastussuunnitelma
- tehostetaan tapaturmien ehkäisyä osana työkykyä ylläpitävää toimintaa
- raportoidaan, analysoidaan ja tutkitaan tapaturmat
- Raportoidaan ja käsitellään tapahtuneet läheltä piti -tilanteet ja vaaratilanteet sekä turvallisuushavainnot.

TURVALLISUUS SUOMEN TOIMIPAIKOISSAMME 2023

3,36
Tapaturma-
taajuus
(LTIFR)



3154

Kaikki työntekijämme

Vakituisia 2864
Kokoaikaisia 2407
Toimihenkilöitä 146

80% naisia
20% miehiä



3811

Tehdyt turvallisuushavainnot toimipaikoissamme

11

Tehdyt johdon turvallisuuskävelyt toimipaikoissamme



LTI 14 KPL

(Lost time incidents)

Yli yhden (1) päivän sairapoissaoloon johtaneet tapaturmat miljoonaa (1M) tehtyä työtuntia kohden

LTIFR 3,36

(Lost Time Incidents Frequency Rate)



32,6 %

On terveystoimintaprojektimme.

Kuinka moni työntekijä ei ole ollut pois työstä sairautensa takia kuluneen vuoden aikana.



Viikoittaisten turvallisuuskeskustelujemme aiheet:

- oma työympäristö
- turvallisuushavainnot
- sattuneet tapaturmat
- parhaat käytännöt



OMAVALVONTA ON TUOTE- TURVALLISUUDEN PERUSTA

**Oma-
valvonnalla tarkoitetaan sitä, että ravitsemistoiminnan harjoittaja luo perustan turvallisten elintarvikkeiden tuottamiselle.**

Tämä edellyttää, että toimija tuntee raaka-aineisiin, tuotanto-olosuhteisiin ja tuotettuihin elintarvikkeisiin liittyvät terveysvaarat ja menettelee niin, että niistä ei koidu terveyshaittaa tuotteiden käyttäjille. Oma-
valvonnassa toimija itse valvoo tuotteensa laadun ja turvallisuuden samoin kuin toimintaolosuhteiden asianmukaisuuden.

Me otimme käyttöön uuden järjestelmän oma-
valvontaan vuoden 2023 alusta. Uusi järjestelmä tuo arkeen tukea ja joustavuutta. Sitä voidaan käyttää tietokoneella, mutta myös älylaitteilla tai –puhelimella. Sen myötä yhä useampi henkilö ravintolassa pystyy tekemään kirjauksia. Järjestelmä tukee työyhteisön moninaisuutta ja käytössä on kolme kieltä.

MEIDÄN COMPASS -TURVALLISUUS- KÄVELYT

Turvallisuus on Compassilla ykkönen. Turvallisuus-
kävelyt muistuttavat turvallisuuden tärkeydestä arjen johtamisessa ja ovat tapa nostaa esille hyviä esimerkkejä sekä toisaalta kehittämiskohteita. Turvallisuus-
kävelyt toteutetaan asiakkuuspäällikön johdolla ja yhdessä henkilökunnan kanssa.

Turvallisuuskävelyjä tekevät asiakkuusalueen operatiivinen johto, turvallisuusasiantuntijat sekä yrityksemme johtoryhmän jäsenet. Apuna on mobiili-
applikaatiosovellus, johon kävelyn tiedot ja kommentit tallentuvat. Näillä kävelyillä tavoitamme vuosittain yli 120 kohdettamme. Kävelysten tarkoituksena on keskustella henkilöstön kanssa työ- ja tuoteturvallisuu-
desta sekä nostaa esiin parhaita käytäntöjä.

Toimintatapa on käytössä kaikissa Compass Groupin toimintamaissa maailmanlaajuisesti.

Tavoitamme
kävelyillä

120
kohdetta

Turvallisuuskävelyt

- Turvallisuuskävelyllä pääpaino on keskusteluissa henkilöstön kanssa.
- Sovellukseen kirjataan myös työ- ja tuoteturvallisuu-
teen liittyviä turvallisuushavaintoja valokuvien kera.
- Kohteen esihenkilö saa kävelystä kirjallisen dokumentin muistutukseksi mahdollisten turvallisuushavaintojen kuntoon laittamiseksi.

HYVÄ RAVITSEMUS ON VASTUULLISUUTTA



Hyvinvointia tuova ravinto on yksi tärkeimmistä osa-alueista joiden kautta vaikutamme! Huolellisesti suunnitellut vastuullisuusvalinnat asiakkaan lautasella ja ravitsemuslaatu vesittyvät jos ruoka ei tule syödyksi. Siksi mais- tuva ruoka on aina ykkösasia! Haluamme, että asiakkaat syövät tasapainoisen aterian ja siksi ruoan pitää olla miellyttävää, sopivaa ja hyvän makuista.

Lautasmallin mukainen ateria on ohje tasapainoisesta ja ravitsevasta ruokailusta. Olemme tuotaneet ravintoloillemme käytettäväksi julisteita, jotka ohjaavat tasapainoiseen ja monipuoliseen ruokailuun. Lautasmallin mukainen ateriointi on samalla **ympäristöteko**, sillä silloin tulee syötyä sopivasti (ei tuoteta ruokaa liikaa) ja aterian komponentit ovat myös ilmaston kannalta suositeltavia (paljon kasviksia, sopivasti proteiinia). Siksi erityisesti koulu- ja opiskelijaruokailu on tärkeässä roolissa, koska se tarjoaa lapsille ja nuorille mallin tasapainoisesta ruokailusta. Koulu- ja päiväkotiruokailun aikana opitaan myös **käytöstapoja**, hyvää **ruokapuhetta** ja opitaan **tuntemaan** uusia makuja ja ruoka-aineita. Teemmekin aktiivista ruokakasvatustyötä lasten ja nuorten parissa. Olemme toteuttaneet mm ruokakasvatuskoulutusta henkilökunnallemme yhteistyössä ruokakasvatusyhdistys Ruukku ry:n kanssa.

Erityisruokavalioita noudatetaan lääketieteellisistä, eettisistä tai uskonnollisista syistä. Varsinkin pikkulapsilla esiintyy paljon allergioita, jotka ovat eriasteisia ja vakavimmillaan voivat aiheuttaa hengenvaarallisen reaktion.

Erityisruokavalioiden toteuttaminen vaatii tarkkuutta ja ammattitaitoa. Yhteistyöllä eri suunnittelijoiden ja asiantuntijoiden kesken teemme vakioitua reseptiikkaa yleisimpiin erityisruokavalioihin. Vakioidulla reseptiikalla varmistetaan, että ruoka on erityisruokavalioon soveltuvaa, ravitsevaa, laadukasta, houkuttelevaa ja maukasta. Keskitetyllä suunnittelulla helpotetaan dieetikeittiön taakkaa ja minimoidaan virheitä erityisruokavalioiden toteutuksessa.

RAVITSEMUSBITOUMUS

Compass Group Finland Oy on tehnyt ravitsemussitoumuksen vuonna 2021 sitoumus2050-sivustolle:

Ravitsemussuosituksen mukaisten reseptien kehittäminen
Vuoden aikana kehitettävistä uusista resepteistä vähintään 50 % täyttää ateriakohtaiset ravitsemuskriteerit, jotka on annettu ruokapalveluille Suomalaisissa ravitsemussuosituksissa (2014).

Ateriakohtaiset ravitsemuskriteerit ovat Sydänliiton laatimat sydänmerkki-kriteerit eri ruokalajityypeille.

<https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/amat-tikeittiot/aterian-myontamisperusteet/>

Sitoumus on jatkuva ja raportoimme sen toteutumista vuosittain. Vuoden 2023 raporttimme löydät täältä: <https://sitoumus2050.fi/ravitsemus-sitoumukset/#/details/574883>

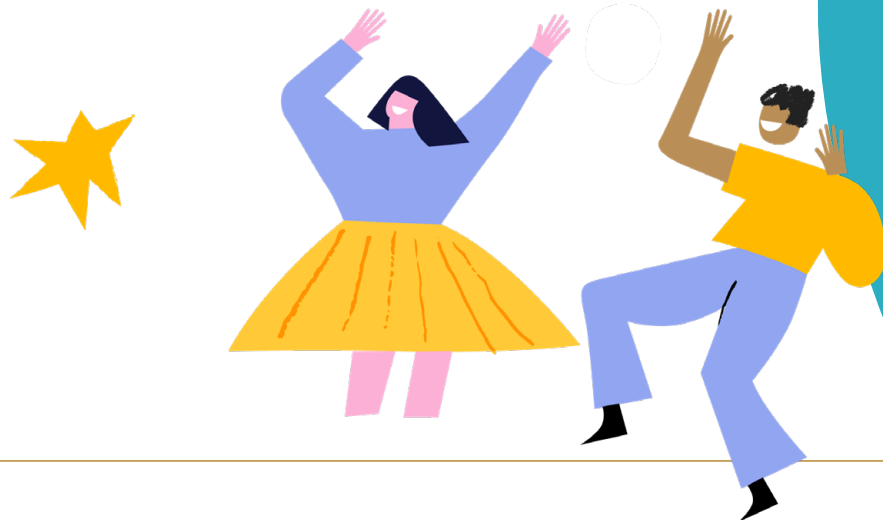
Meillä on **velvollisuus ja vastuu** toteuttaa ja mahdollistaa asiakkaille **terveyttä edistävää ruokailua!**



MONIMUOTOISUUS COMPASSILLA

Compass Group haluaa aidosti olla monimuotoinen. Teemme inklusiivisuuden ja monimuotoisuuden saralta yhteistyötä myös maailmanlaajuisesti koko konsernin tasolla. Suomessa toimimme sadoissa eri toimipisteissä ympäri maan, joten toiminnallemme vaikutamme kattavasti suomalaiseen yhteiskuntaan.

Haluamme luoda työympäristön, jossa jokainen työntekijä tuntee itsensä arvostetuksi ja kunnioitetuksi riippumatta hänen taustastaan tai identiteetistään. Meillä erilaiset taustat, kokemukset ja näkökulmat nähdään vahvuutena. Compass Groupilla jokainen saa olla oma itsensä ja kaikki otetaan osaksi laumaa, kuten meillä työyhteisöä kutsutaan. Tämän eteen tehdään jatkuvasti töitä, viestitään ja valmennetaan esihenkilöitä. Rekrytoimme monipuolisesti eri ikäryhmistä, sukupuolista, etnisistä taustoista ja kulttuureista. Olemme työllistäneet myös täsmätyökykyisiä henkilöitä. Jatkamme sitoutumistamme monimuotoisuuden lisäämiseksi, koska uskomme sen olevan keskeinen voimavara menestyksemme taustalla.



KOULUTUSTA IHMISOIKEUSTYÖSSÄ

Tuemme työntekijöidemme ja toimitusketjuissamme ja yhteisöisämme työskentelevien henkilöiden ihmisarvoa, hyvinvointia ja ihmisoikeuksia.

Lähestymistapamme huonon kohtelun poistamiseen kuvastaa tapaa, jolla harjoitamme liiketoimintaamme: pyrimme toimimaan rehellisesti ja lahjomattomasti, ja odotamme toimitusketjukumppaneidemme ympäri maailmaa tekevän samoin.

Olemme konsernina olleet vuodesta 2004 lähtien mukana **YK:n Global Compact** -aloitteessa. Tuemme sen yleismaailmallisia periaatteita, jotka koskevat ihmisoikeuksia, työtä, ympäristöä ja korruption torjuntaa.

Noudatamme myös **Kansainvälisen työjärjestön (ILO) keskeisiä yleissopimuksia**, joihin kuuluvat yhdistymisvapaus, kollektiivinen neuvotteluoikeus ja sitoutuminen lapsityövoiman käytön poistamiseen sekä pakkotyön poistamiseen toiminnastamme ja toimitusketjuistamme.

Meillä on Compassin oma maailmanlaajuinen ihmisoikeustyöryhmä, monialainen tiimi. Ryhmän tavoitteena on lisätä tietoisuutta ihmisoikeusriskeistä, mukaan lukien merkittävät nykyaikaiset orjuuteen liittyvät riskit, ja varmistaa, että asianomaisille ihmisille tarjotaan asianmukaista koulutusta.

Vuoden 2023 koulutuksiimme omalle henkilökunnallemme kuului erilaisia sosiaalisen vastuullisuuden aiheita kuten:

- Eturistiriidat
- Kilpailu ja kilpailulaki
- Tietosuoja
- Lahjonta ja korruptio
- Ihmisoikeudet



Vuoden 2023 koulutuksiin osallistui lähes 400 compassilaista.

ESIMERKKEJÄ OMISTA OSAAJISTAMME



BE A STAR ON COMPASSIN OMA PALKITSEMISOHJELMA, JOLLA HALUAMME JUHLISTAA JA MUISTAA UPEITA COMPASSILAISIA!

Be A Star -palkinto on kymmenessä kategoriassa vuosittain jaettava kunnianosoitus työntekijöille, jotka arvojemme mukaisesti toimimalla loistavat, ylittävät odotukset ja tekevät kollegoidensa ja asiakkaidensa jokaisesta arkipäivästä pikkuisen paremman. Be A Star -tunnustuspalkinnon saaja ei pääätä työnantaja, vaan compassilaiset itse nostavat keskuudestaan esiin ne henkilöt, jotka ovat palkinnon ansainneet, ja valintaraati tekee lopulliset valinnat siitä, keille palkinnon vuosittain annetaan.

Kaikki compassilaiset voivat ehdottaa työkaveriaan, esihenkilöään tai ketä tahansa kollegaansa ympäri organisaation Be A Star -palkinnon saajaksi. Be A Star -finalistit ja lopulliset palkittavat valitsee valintaraati, joka koostuu eri toimintojen ja toimipaikkojen edustajista, ja raatiin on mahdollista hakea mukaan avoimen haun kautta.

Be A Star on Compass Groupin yhteinen palkitsemisohjelma mutta jokainen maa saa toteuttaa sitä itselleen sopivalla tavalla. Suomessa ensimmäiset palkinnot jaettiin vuonna 2022. Vuodesta 2023 alkaen palkinnot on jaettu Meidän Compass Gaalassa tilikauden loppupuolella syyskuussa.

Be A Star -kategorioita on kymmenen ja niitä olivat vuonna 2023 mm. **rohkein uudistaja, tähtipehdyttävä, vuoden kasvaja, tähtitiimi ja vastuunoton suunnannäyttävä.** Vastuunoton suunnannäyttäjäksi voi ehdottaa henkilöä, joka on merkityksellisten turvallisuus- ja/tai vastuullisuustekojen tekijä. Vastuullisuus ja vastuunotto näkyvät kautta linjan hänen toiminnassaan, oli kyse sitten asiakasta, työkavereista ja omasta tiimistä, raaka-aineista ja hankinnoista tai ympäristöstä.

<https://duunitori.fi/tyoelama/compass-group-meidan-compass-gaala>

KOKKIVERKOSTO

Compassin sisäisen **kummikokkiverkoston** tavoitteena on jakaa tietoa ja taitoa Compassin ravintolakoikeille ympäri Suomen ja tehdä yhdessä toimenpiteitä hävikin vähentämiseksi.

Kummikokkien ensimmäisiä työtehtäviä vuonna 2023 oli auttaa ravintoloitamme hävikin johtamisen osalta kohti tavoitteitamme. Kokkiverkosto pureutui vuoden aikana mm. ruokahävikkiin, esillelaittoon ja ruoan laadun kehittämiseen.

- Tavoitteena parhaiden käytäntöjen jakaminen ja osaamisen hyödyntäminen alueellisesti.
- Kokeilta kokeille, aina ruokaan liittyvää tekemistä
- Vuoden 2023 ensimmäisen verkostopäivän pääaiheena oli ruokahävikin vähennys, mm. esillelaiton, erävalmistuksen ja hyvän suunnittelun keinoin
- Käytännön tasolla olevia vinkkejä ja toimintaohjeita
- Vuonna 23 mukana oli 11 aktiivista kummikokkia ja tavoitteena on toiminnan laajentaminen

[Kummikokkiverkosto: Kokkien äänet kuuluviin - Compass Group \(compass-group.fi\)](#)

TARJOAMME JA KEHITÄMME

KESTÄVIÄ PALVELUJA

ALAN VASTUULLISENA SUUNNANNÄYTTÄJÄNÄ



Compass Groupin toteuttaman laajan kansainvälisen Global Eating at Work 2023 -tutkimuksen mukaan suomalaiset Z-sukupolven kuuluvat nuoret, jotka ovat syntyneet 1996–2010, vaikuttavat positiivisesti työelämään ja edellyttävät etenkin vastuullisuutta työntajilta.

Vastuullisuus näkyy jo kaikkien suomalaisten ruokailutottumuksissa:

- Jo **kolmasosa** suomalaisista (33 %) on muuttanut ruokailutottumuksiaan vähentääkseen ilmastokuormitustaan. Z-sukupolvesta jopa 54%.
- **45 %** syö mielellään kasvisruokaa. (54% Z-sukupolvesta)
- **43 %** haluaa, että ruokapalvelut tarjoavat kasvisaterioita. Lihaa tulisi olla vaihtoehtoisena lisänä. (58% Z-sukupolvesta)

Myös toimialojen työntekijöissä on eroja: siinä missä tuotannon työntekijöillä ilmastokuormitus ei ole lainkaan ruokavalintoja ohjaava tekijä, korostuvat kestävä kehitystä edistävät valinnat merkittävästi koulujen opetushenkilökunnan ruokailutottumuksia.

KASVISRUOKA OSANA RUOKA-FILOSOFIAA

- **Kasvisruoan kehittäminen on tuotekehityksen keskiössä. Vähintään 40% uusista resepteistä kasvisruokavalioon sopivaa.**
- Keväällä 2023 lanseerasimme Ilmastoystävälliset kokoustuotteet. Lue lisää sivulta 23.
- Reseptihuolto keskittynyt punaisen lihan korvaamiseen kasviksilla ja kasvisproteiineilla, laatua parantaen
- Kokkiverkoston koulutuksessa lokakuussa tutustuttiin kasvisproteiinidemoon.
- ChokoChili tuoteperhe kahvilatuotteisiin
- Vaikuttaminen ja osaamisen kehittäminen mm. webinaarit, LinkedIn sekä Compassin henkilöstölle suunnatut Culinary Studio julkaisut, jossa pureudutaan niin raaka-aineisiin, reseptiikkaan kuin ilmastoaiheisiinkin

Pitääkö mun syödä kasvisruokaa?

Vuoden 2023 Podcast-sarjassamme pohdimme mikä tekee hektisestä ja kriisien sävyttämästä arjesta hyvää ihan tavallisena torstaina tai peruserperjantaina. Kullekin viikonpäivälle on oma jaksosensa. Torstai-jaksossa teemana kasvisruoka ja keskustellaan siitä miten sirotella arkeen pieniäkin käytännön vinkkejä, mitä jokainen itse ja eri toimijat voivat tehdä. Keskustelussa keittäömattilaiset Linnea Vihonen ja Karri Käki.

Pitääkö mun syödä kasvisruokaa? –podcast:
[Webinaarit, videot ja julkaisut - Compass Group \(compass-group.fi\)](https://compass-group.fi)



VÄLIPALAISTUMISTRENDI JA ODOTUKSET TERVEELLISELLE RUOKAOPASTUKSELLE

Nuoret työkäiset suosivat useita pieniä välipaloja päivän aikana. Välipalaistumistrendi on yleistynyt muissakin länsimaissa ja vaikuttaa päivän rytmittämiseen. Sukupolvi Z syö jopa **2,5 välipalaa per työpäivä** siinä missä kaikki työssäkäyvät keskimäärin vain 1,2. Nuoret työkäiset myös hemmottelevat itseään säännöllisesti ruoalla – jopa kolme neljästä, kuin noin puolet kaikista ikäryhmistä. Nuoret työkäiset kuitenkin myös odottavat työnantajiltaan opastusta terveellisiin ruokavaihtoehtoihin ja monipuolista valikoimaa tarjolle. Nuorille lounastauko on useammin sosiaalinen hetki ja jopa 86% nuorista kokee olevansa lounastauon jälkeen tuottavampi verrattuna 69% kaikista ikäryhmistä.

Tutkimus toteutettiin keväällä 2023 ja siihen vastasi 35 000 työssäkävää eri toimialoilta 26 eri maassa.

Lue tarkemmin tutkimustuloksista julkaisustamme:

[Compass_Group_Global_Eating_at_Work_2023 -tutkimus by Avidly Agency - Issuu](#)

Webinaaritallenne: Virtaa vuorotyöhön, puhtia opetus- ja hoitotyöhön. Eroja odotuksissa:

<https://youtu.be/k19m5KabAow?si=gC9KvWJ5s5afKk8Y>



CHOCOCHILI

Lanseerasimme uudet Chochili tuoteperheen asiakkaidemme iloksi kahviloihin ja edustukseen.

Chochili kokous- ja kahvilatuotteet ovat herkullisia, värikkäitä ja vegaanisia tuotteita, joiden kehityksessä on panostettu sesongin mukaisiin, kotimaisiin ja vastuullisiin raaka-aineisiin. Tuotteet on suunniteltu yhteistyössä suosittuun Chochili-bloggeriin Elina Innasen kanssa.

Chochili-yhteistyö on yksi konkreettinen teko kohti hiilineutraaliutta. Mausta tinkimättä!



Case



KUMPPAANUUDESSA PAINOTTUVAT ELÄMYKSELLISET PALVELUT JA VASTUULLISUUS

Compass Group valittiin hoitamaan Suomen Kansallisteatterissa tuotettavat ravintolapalvelut elokuusta 2023 alkaen. Hankinnan laatupisteissä painotettiin palveluinnovaatioiden lisäksi vastuullisuutta. Taiteellisuus, keskustelevuus ja tasa-arvo ovat teatterin toimintaa ohjaavia arvoja, ja niitä edistää myös Compass Group vastuullisuustyössään.

Tarjoilujen osalta Compass Group tuo teatterin vastuullisen tilaisuuden järjestämisen rinnalle myös ilmastoystävälliset kokous- ja edustustarjoiluvaihtoehdot, kestävät raaka-ainevalinnat ja tarjoiluhävikin minimoimisen keinot.

Ravintolapalvelujen valikoimasuunnittelussa kautta linjan huomioidaan niin Reilun kaupan ja UTZ-tuotteet sekä vegaanivaihtoehdot kuin ruokatuotteiden ilmastoystävällisyys ja hiilijalanjälki.

Lue lisää: [Kansallisteatterin uudistuvan ravintolamaailman kumppaniksi Compass Group - Compass Group \(compass-group.fi\)](https://www.compass-group.fi/tietoa-meista/uutisarkisto/2023/uteliaisuus-ja-uudet-maut/)

KASVISRUOKIEN TUOTETESTAUSTA YHDESSÄ SAVONIA-AMMATTIKORKEAKOULUN KANSSA

Testasimme uusia kasvisruokiamme Tastory ravintola Origossa Kuopiossa. Tuotetestaus tehtiin osana FOODNUTRI-hanketta ja se toteutetaan yhdessä Savonia-ammattikorkeakoulun kanssa. Tavoitteenamme oli kerätä kyselyn muodossa asiakaspalautetta kasvisruoista ja samalla kehittää kasvisruokien asiakaspalautemallia.

Kyselyn perusteella kuluttajat ovat valmiita tekemään hyvinvointia tukevia ja kestäviä valintoja, kunhan ruoan houkuttelevuudesta ei tarvitse tinkiä. Yleisesti uudet kasvisruokamme saivat hyvää palautetta. Kyselyn avulla tunnistimme konkreettisia kehityskohtia tarjolla olleiden kasvisruokien jatkokehittämiseen sekä saimme ideoita uusiin kasvisruokiin.

Lue lisää aiheesta blogikirjoituksesta: <https://www.compass-group.fi/tietoa-meista/uutisarkisto/2023/uteliaisuus-ja-uudet-maut/>

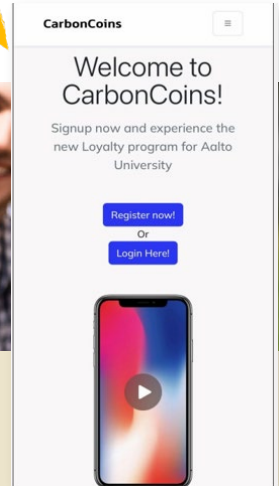
KOULULAISTEN MAKUMAAILMA-KYSELY

Kysely toimii pohjana kohderyhmän reseptikehitykselle ja Suomen Paras Koulu-ruoka-valikoimauudistukselle - eri makumaailma isoille ja pienille koululaisille. Halusimme syvemmin ymmärtää miten makumaailmat eroavat eri luokka-asteilla ja saimme upeasti yli 2000 vastausta eri-ikäisiltä koululaisilta ympäri Suomen!

Kysyimme oppilailta lempiruokia, koulussa ja kotona, mielipiteitä kasviksista, kasvisruoasta ja myös niitä ei-niin-mieleisiä ruokia. Kuulimme minkälainen ruoka houkuttelee ulkonäöllään ja tuoksullaan syömään ja tulemaan kouluravintolaan. Kysyimme ikäryhmiltä makutottumuksista, erilaisista maailman mauista ja miten mm. kasvispainotteisuus, terveellisyys ja vastuullisuus ohjaavat lasten ja nuorten valintoja.

Saimme paljon konkreettista tietoa eri-ikäisten lasten ruokatottumuksista ja toiveista koskien kouluruokaa. Meille on tärkeintä että ruoka maistuu asiakkaillemme! Maukas ruoka syödään, se tuo hyvinvointia sekä jaksamista lapsille. Syöty ruoka on paras vastuullisuusteko.

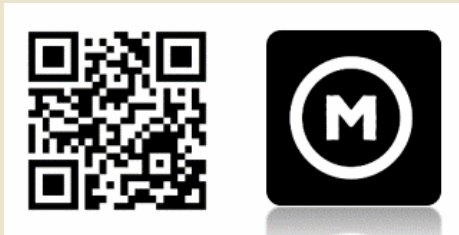
ESIMERKKEJÄ TYÖSTÄMME



MARKET 24/7: VASTUULLISUUSTEKOJA JOKA PÄIVÄ - NÄKYVÄSTI

Market 24/7 -älykaappiratkaisu tarjoaa lounasta töihin, välipalaa nopeasti tai vaikka päivälliset mukaan koko perheelle. Älykaapin järjestelmä mahdollistaa reaaliaikaisen tuoteseurannan ja auttaa ehkäisemään hävikkiä. Muokkaamme tuotevalikoimaa kuluttajapalautteiden pohjalta ja vastuullisuusperiaatteidemme mukaisesti. Tuotteet kuljetetaan vastuullisesti yhdessä ravintoloiden raaka-aineiden kanssa. Palvelusta ostaminen on paperitonta ja turvallista.

Vähennämme ruoka- ja tuotehävikkiä palvelussamme vinkkaamalla tarjouksista ja alentamalla viimeistä myyntipäivää lähestyvien tuotteiden hintoja PÄIVÄN ETU -kampanjoilla. Palvelun avulla voimme kampanjoida parempien valintojen puolesta erityisesti sovelluksen avulla. Lanseerasimme uuden Market 24/7 -sovelluksen lokakuussa. Tee palvelus itsellesi ja kokeile Market 24/7 -palvelua!



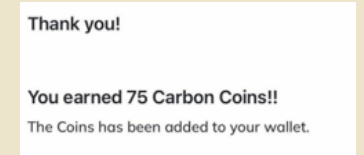
HELPPOA & älykästä

CARBON COIN

Teimme Aalto-yliopiston kanssa keväällä 2024 yhteisen innovaatioprojektin, jonka tavoitteena on ymmärtää ja parantaa opiskelijoiden kampus-kokemusta. Projektissa oli mukana InnovisionHub, Compass Groupin oman innovaatiokeskus.

Projektissa kasvatimme ymmärrystä Design Thinking -prosessin avulla opiskelijoiden sekä kampushenkilökunnan ajatuksista, tarpeista ja kiinnostuksenkohteista. Tiedonkeruu tehtiin haastattelemalla opiskelijoita ja henkilökuntaa. Opiskelijoille suunnattiin myös sähköinen kyselytutkimus. Tiedonkeruun pohjalta mallinnettiin persoonat, joilla on erilaisia tarpeita, haasteita ja tavoitteita.

Kerätyn tiedon ja analysoinnin pohjalta syntyi Carbon Coins -applikaatio, jonka avulla tuetaan opiskelijoita tekemään ilmastoystävällisiä valintoja lounasruokailussa. Applikaatiota pilotoitiin Aalto-yliopiston kampuksella Compass Groupin ravintoloissa kahden viikon ajan kesäkuussa 2023. Käyttäjää palkitaan ilmastoystävällisistä lounasvalinnoista pisteillä, jotka määräytyvät lounasvalinnan mukaan (kasvis, vegaani, peruslounas). Pisteillä voi ostaa kahvia ja teetä kampuksen ravintolasta. Applikaation käyttäjiä pilotissa oli 125. Carbon Coins -applikaatio herätti kiinnostusta opiskelijoissa, ja pilottikäytön pohjalta saimme paljon ideoita tulevaan kehitykseen.



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

Kotimaisten raaka-aineiden osuudessa kaikista vuotuisista hankinnoistamme esiintyy kausiluontoista vaihtelua, jonka keskeinen syy ovat vuodenajat. Ajankohdalla on vaikutusta etenkin tuoretuotteiden saatavuuteen ja ajoittain korkeaan hintatasoon. Ruokalistasuunnittelussa voimme reseptivalinnoilla vaikuttaa myös kotimaisuusasteeseen.

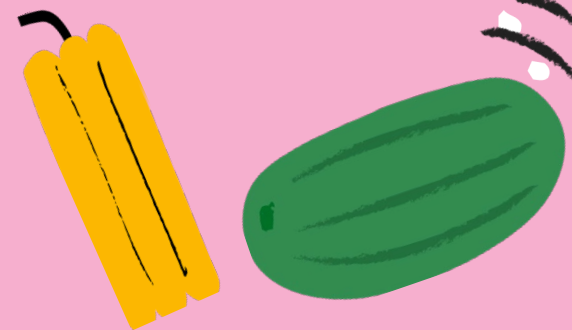
Ulkomaista alkuperää olevia tuotteita käytämme, kun raaka-ainetta ei ole lainkaan saatavilla kotimaisena tai sen hinta on merkittävästi korkeampi. Näitä ovat mm. tutut ja suositut ruoka-aineet kuten riisit, osa pastoista, eksoottiset hedelmät sekä kahvi, tee ja mausteet, jotka ovat ulkomaisia. Niin ikään soveltuvuus reseptiikkaan ja toimivuus tuotantoprosessissa sekä hyvä saatavuus ovat keskeisiä valintakriteereitämme. Joissain tapauksissa ulkomainen tuote soveltuu selvästi paremmin käyttötarkoitukseensa, jolloin se voi puoltaa em. tuotteen valintaa.



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 lammas 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 särkikirjolohipihvit, 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.

VASTUULLISUUS HANKINTAKETJUSSA



Vuonna 2022 lanseerattu koko **Compass Group konsernin SCOC** (Global Supplier Code of Conduct) on olennainen osa tavarantoimittajiemme sopimusvaatimuksia. Siinä esitetään periaatteet, odotukset ja käytöstavat, joita edellytämme yritystemme toimitusketjukumppaneiden noudattavan liiketoiminnan rehellisyyttä ja eettisiä periaatteita, puheenvuoroa, ihmisoikeuksia ja työnormeja, terveyttä ja turvallisuutta sekä kestävyyttä.

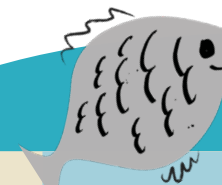
Toimintaohje edistää Compassin korkeita eettisiä standardeja ja periaatteita toimitusketjussamme ja määrittelee tavoitteet toimittajiemme kestäväälle kehitykselle ja vastuullisuudelle. Nämä ovat vähimmäis-standardit, joita odotamme toimittajiltamme ja tytäryhtiöltänne. Nämä standardit eivät estä toimittajia liittämästä näitä asetettuja vähimmäisvaateita.

Viisi painopistealuettamme toimiessamme toimittajiemme kanssa ovat:

- Liiketoiminnan rehellisyys ja eettiset periaatteet
- Ihmisoikeudet ja työetiikka
- Terveys ja turvallisuus
- Kestävä kehitys
- Kerro, kuuntelemme

Päivitimme vuonna 2023 ihmisoikeuspolitiikkamme. Olemme sitoutuneet kunnioittamaan kansainvälisiä ihmisoikeusstandardeja, mukaan lukien International Bill of Ihmisoikeudet, Kansainvälisen työjärjestön (ILO) julistus perusperiaatteista ja Rights at Work, OECD:n suuntaviivat monikansallisille yrityksille, Yhdistyneiden Kansakuntien periaatteet Liiketoiminta ja ihmisoikeudet, ILO:n ja Ethical Trading Initiativen perussäännösten ydinsopimukset. Olemme Yhdistyneiden kansakuntien Global Compact -sopimuksen allekirjoittajia ja kunnioitamme sen periaatteita.

Haluamme kehittää ja kehittyä yhdessä toimittajiemme ja toimitusketjun kanssa. Tarvittaessa poistamme tuotteita toimitusketjustamme, mikäli siinä paljastuu eettisten standardien ja periaatteiden vastaista toimintaa. Tällaisia päätöksiä olemme tehneet vuonna 2023 ihmisoikeusrikkomusten vuoksi muun muassa marjatuotteissa, teessä sekä viineissä.



Valikoimamme kalatuotteet ovat kestävästi kalastettuja ja vuoden 2023 aikana tarkensimme vielä tätä:

Valikoimamme kala, kalatuotteet ja äyriäiset ovat **MSC- tai ASC-sertifioituja** tai **WWF Suomen Kalaoppaan mukaisia**. WWF Suomen Kalaoppaasta käytämme vihreään ja harkiten keltaiseen kategoriaan kuuluvia kalalajeja.

Vuoden 2023 aikana poistimme valikoimasta noin 20 kalatuotetta raaka-aineen Venäjä-kytkösten vuoksi. **Emme hanki tuontikalaa, jonka alkuperä on venäläistä.**

Edellytämme tavarantoimittajiltamme kirjallisen ja yksilöidyn tiedon kalatuotteiden alkuperämaasta, kalastusalueista, sertifikaateista ja WWF Suomen Kalaoppaan luokituksesta. Tuontikaloissa hankimme pääsääntöisesti MSC-sertifioituja kalalajeja ja **käytämme aina mm. MSC-sertifioitua tonnikalaa.**

Käytämme myös paljon kotimaisia ja lähialueelta tulevia kaloja ja kalatuotteita. Lohikaloissa valikoimasamme pääroolissa on kirjolohi (alkuperämaa: Suomi/ Ruotsi), joka on WWF Suomen Kalaoppaan vihreässä kategoriassa.



Hävikin
pienennys
tilikauden
2023 aikana
yli 18 %

**Ruoka-
hävikkimme**

oli **30 g**
per myyty annos

Luku sisältää
varasto-, valmistus- ja
esillepanohävikin.



RUOKAHÄVIKKITYÖ KEHITTYY

Vuonna 2024 aloitamme systemaattisen päivittäisen valmistuksen sekä hävikin-kirjaamisen kaikissa toimipisteissämme. Työvälineenä toimii tuotannonohjaus-järjestelmämme.

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

- kiloina
- todellisina raaka-ainekohtaisina hävikkiin menneinä euroina
- raaka-aineisiin perustuvan CO₂ -luvun hävikin aiheuttamasta ilmastovaikutuksesta

Vuoden 2023 aikana pilotoimme kyseistä toimintatapaa n. 30 toimipisteessä. Samalla kehitimme tapaa kerätä ja kirjata valmistusta ja hävikkiä yhdessä pilottipaikkojen kanssa sekä loimme raportit tukemaan toimipiste-kohtaista hävikinhallintaa.

Pilotoinnin aikana näkyi selkeästi miten hävikkityö tuki toimipaikan työtä ja tulosta mm. luomalla parempaa ymmärrystä siitä mistä raaka-aineista ja minä viikonpäivinä hävikkiä syntyy eniten ja laittoi pohtimaan myös muita mahdollisia tapoja vähentää hävikkiä joista esim. pienemmät lautaset, fiksummat tarjoiluastiat tai ottimet, hävikkiruoan myyminen, tiettyjen esilläolevien vaihtoehtojen kipottaminen, erilaiset myyntierät ostotuotteille tai raaka-aineiden valinnassa huomioitu monikäyttöisyys.

Tärkein tekijä hävikinhallinnassa oli kuitenkin toimipisteiden henkilöstö, koska asioita yhdessä miettimällä ja pohtimalla ja jakamalla parhaita käytäntöjä myös muut saivat ideoita miten toimia. Päivittäinen hävikinmittaaminen ja siihen liittyvä raportointi toikin tullessaan tarvit-

tavaa läpinäkyvyyttä kun nähtiin miten samanlaisissa tai erilaisissa ravintoloissa hävikkiä syntyi ja millä konkreettisilla teoilla sitä voitiin hallita.

Tulevaisuudessa raportointia kehittämällä pystymme hävikin lisäksi saamaan päivittäisen tiedon myös esim. toimipistekohtaisista toteutuneista annoskoosta resepteittäin / tuotteittain.

Hävikinhallinta on pitkäjänteistä työtä ja tukee toimipaikan tulostavoitetta. Siirtymällä päivittäiseen järjestelmälliseen hävikinseurantaan olemmekin jälleen askeleen lähempänä kohti o-hävikkiä.

**NAM
NAM
NAM**

ESIMERKKEJÄ RUOKAHÄVIKITYÖSTÄMME



ABLOCISSA TORJUTAAN RUOKAHÄVIKKI HARTIAVOIMIN

Ruokahävikin torjunta kulkee arjessa mukana käytännön teoin Aalto yliopiston kampusalueella Espoossa sijaitsevassa Food & Co-ravintola ABlocissa. Ravintolapäällikkö Anne-Mari Kirjavaisen mukaan suunnittelun osuus on hävikin torjunnassa merkittävä ja työ lähteekin tästä ennakkoinnista. Ruokaa valmistetaan suurissa erissä ja mikäli päivän aikana näyttää hiljaisemmalta, valmistetaan ruokaa sitten esimerkiksi yksi erä suunniteltua vähemmän. Samalla tavoin toimitaan mikäli ruokailijamäärä onkin ennakoita suurempi eli lisätään erien valmistusta. Näin toimitaan esimerkiksi riisilisäkkeen osalta.

Ruokailijoita ABlocissa käy koko päivän ja illalla on vielä lounasajan lisäksi toinen kävijäpiikki. Ruokailijamäärän ennakkoinnissa ja esillepanohävikin vähentämisessä perustana on vahva ammattiosaaminen. Ruokahävikin hallintaa varten ravintolassa on myös käytössä yhden lautasen malli, jolloin puolestaan lautashävikkiä muodostuu mahdollisimman vähän.

[Vähemmän hävikkiä kaikissa vaiheissa - Compass Group \(compass-group.fi\)](https://www.compass-group.fi)

HILLITÄÄN RUOKAHÄVIKKIÄ! -WEBINAARIMME KERÄSI KUULIJOITA TÄRKEÄN ASIAN ÄÄREEN HUHTIKUUSSA 2023

Compass Group järjestää keväisin kaikissa 40 toimintamaassaan Stop Food Waste Dayn. Ruokahävikityö on arjessa mukana joka päivä, mutta teemapäivän kautta haluamme nostaa esille asian tärkeyttä. Keväällä 2023 teimme Stop Food Waste Dayn kunniaksi muun muassa kurkistuksen mistä ruokahävikki mm. ravintoloissa ja suurkeittiöissä syntyy ja miten sitä voidaan vähentää. Webinaarissamme kerroimme arjen esimerkkejä mm. asiakkaamme Varman kiptuskokeilusta, Oulun kaupungin hävikkimittauksesta ja konkreettisista lupauksista kampus-ravintolamme ABlocin hävikin vähentämisen keinoihin.

Katso webinaari täältä: <https://www.compass-group.fi/organisaatioille/asiantuntijaisallot/webinaarit/>

COMPASS NÄKYVÄSTI MUKANA MATSIT JA GREEN DEAL -SITOUUKSISSA

Compass Group liittyi uuteen Materiaalitehokkuuden sopimukseen 2022-2026 ensimmäisenä MaRa-alan yrityksenä syksyllä 2022. Haluamme toimia vahvassa yhteistyössä vastuullisuuden edistämisessä koko toimialan kanssa. Syksyllä 2023 olimme Motivan case-esimerkinä miten toimimme elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumuksessa. Mukana oli esimerkkejä sekä MatSit-sitoumuksista että Green Deal-sitoumuksistamme. Keskeisiä asioita sitoumuksissa ovat ruokahävikin ja muovin vähentäminen.

Molemmat kansalliset sitoumukset ovat elintarvikealan vapaaehtoisia sitoumuksia ja luonteva osa vastuullisuustyötämme kokonaisuudessaan.

[Compass Groupin suunta on kohti ruokahävikin puolittamista - Motiva](https://www.compass-group.fi)

SUOMEN PARAS KOULURUOKA - VALIKOIMAUUDISTUS 2023

Suomen Parasta Kouluruokaa tehdään yhdessä! Valikoimauudistuksen tarkoitus on tarjota eri-ikäisille koululaisille mieluisampia ruokia. Uusi valikoima mahdollistaa tarjoaman rakentamisen omaa asiakastaan kuunnellen.

Maittava ruoka on vastuunottoa tulevaisuudesta, hyvinvointia tuova ravinto on yksi tärkeimmistä osa-alueista joiden kautta vaikutamme. **Koulu- ja päiväkotiruokailu** on myös ruokakasvatusta joka tarjoaa lapsille mallin tasapainoisesta ruokailusta jolloin opitaan käytöstapoja, positiivista ruokapuhetta ja uusia makuja sekä raaka-aineita. Eri ikäisillä lapsilla on erilaisia tarpeita ja mieltymyksiä. Valikoimalla mahdollistetaan erilaisten tarpeiden huomiointi siten, että vaihtoehdoissa on huomioitu maku ja hyvä ravitsemus.

Kouluruokavalikoima mahdollistaa vaihtoehtoiltaan toimipaikkoja huomioimaan juuri oman asiakaskunnan toiveet. Valikoimassa on sopivasti tuttuja ja turvallisia makuja sekä eksoottisempia vaihtoehtoja maailmalta.

Otamme ruokalistalle mukaan uusia ruokalajeja ja kannustamme kokeilemaan uutta. Valikoimassa on erilaisten seka-ruokien lisäksi monipuolisesti juuri ikäryhmille kehitettyjä kasvisruokia ja mahdollisuus pitää kasvisruokapäivä vaikka joka viikko. Kasvisruokien makuun ja laatuun on erityisesti panostettu, ja tarjolla on juuri niitä lempiruokalajeja.



Monipuolinen **salaat-tipöytä** lisää kasviksia lasten lautasille. Suosimme satokauden kasviksia juuri silloin kun ne ovat sesongissa parhaimmillaan.

Olemme kehittäneet uusia **kalareseptejä** vastuullisesta järvikalasta sekä tuoneet valikoimaan monipuolisesti eri kasviproteiineja.

Haluamme käydä vuoropuhelua asiakkaidemme kanssa, **kysyä miltä ruoka maistuu, tuntee heidän lempiruokansa ja tarjota rohkeasti uusia makuelämyksiä.**



SUOMEN PARAS KOULURUOKA -PROJEKTI

Vuoden kohokohtiamme matkalla kohti Suomen parasta kouluruokaa olivat:

- **Kokkiskaba**
Ravintoloidemme kilpailutiimit ideoivat uusia kasvisruokia, joista raati valitsi voittajaksi Shahi Paneer –reseptin. Tämä ja muut uudet reseptit, kuten limonellopasta, löytyvät nyt koulujemme ruokalistaolta.
- **Ruokat ravintolaksi –kilpailu**
Olimme mukana valtakunnallisessa Ruokakasvatustiedustelu Ry:n organisoimassa kilpailussa. Yläkoululaiset ideoivat miten ruokaloista saadaan entistä houkuttelevimpia. Saimme monta kivaa ideaa käytäntöön vietäväksi, kuten kaveripöytä yksinäisyyttä torjumaan.
- **Ruokakasvatuksen vuosikello oppilaitosyhteistyöhön**
 - Vuosikellon avulla kouluravintola voi yhteistyössä koulun kanssa suunnitella lapsia ja nuoria puhuttelevia ja osallistavia aktiviteetteja ruokakasvatukseen liittyen.
 - Vuosikellossa on neljä teema Kouluruokailu tutuksi ja toimivaksi (elossyys), kasvikset kaveriksi ja maailma lautaselle (loka-joulu), Kaikille mukava ruokailu: Oppilaat osallistumaan! (tammi-maaliskuu) ja Vastuullinen ja kestävä ruokailu (huhti-kesä)
 - Pidimme myös kouluruokawebinaarin Olympiastaniolla ja puhuimme kasvisruoasta Koostimme värikästä infomateriaalia koulukohteisiimme, joissa kerromme mm. uusista kasviproteiineista, mausteista ja vastuullisesta kalasta.

PUHTAUSPALVELUIDEMME KESTÄVIÄ VASTUULLISUUSTEKOJA 2023

Vuoden 2023 aikana puhtauspalveluissamme toteutettiin uusien puhdistusaineiden ja annostelujärjestelmien käyttöönottoa. Muutoksen tavoitteena on työturvallisuuden varmistaminen ja puhdistusaineiden annostelun tarkkuuden, sekä hygieenisyiden lisääminen.

Halusimme myös supistaa käytettävää puhdistusainevalikoimaa ja koota se mahdollisimman pitkälti **ympäristömerkityistä** tuotteista. Puhdistusaineiden käyttöä vähennettiin ottamalla viidessä toimipaikassa käyttöön ultrapuhdas vesi (UH₂O), sekä laajentamalla yleiseksi toimintatavaksi timanttilaikkojen käyttö sekä ylläpito-, että perussiivoustehtävissä.

Saimme nostettua **kierrätysmateriaaleista valmistettujen siivoustekstiilien** osuutta palvelun tuotteistuksessa, jonka lisäksi nostimme myös lisää kierrätysmuovista valmistettuja siivousvälineitä valikoimaamme.

Olemme nyt pystyneet myös määrittelemään roskapussien ja jätessäkkien osalta itsellemme selkeät **vähennystavoitteet** seuraavaan tilikauteen. Tavoitteenamme on käytännön toiminnalla, sekä yhteistyössä asiakkaan kanssa vähentää turhan muovijätteen syntymistä ja nostaa kierrätysmuovin käytön osuutta myös näiden tarvikkeiden osalta.



VASTUULLISIA VALINTOJA PUHTAUSPALVELUISSA VAASASSA

Manhattan on kaikille avoin henkilöstöravintola, joka tarjoaa lounas- ja kokouspalveluita kiinteistön henkilökunnalle sekä lähiyritysten henkilöstölle. Lisäksi Compass Group hoitaa kohteen aulapalvelu ja puhtauspalvelut.

Puhtauspalveluihin kuuluu koko kiinteistön tilat eli yleiset tilat kuten käytävät, pukuhuoneet, WC:t ym. sekä lisäksi ravintolasali ja vuokralaisten tilat kuten toimistot ja kokoustilat. Tällä hetkellä vuokralaisena vain yksi yritys, mutta tiloihin etsitään myös muita vuokralaisia. Kyseessä on Business Park - tyyppinen kiinteistö.

Ultrapuhdas vesi valittiin puhtauspalvelujen käyttöön päädyttiin nimenomaan vastuullisuuden vuoksi. Valintaan vaikuttivat myös Compass Groupin puhtausasiantuntijoilta näkemykset ko. tuotteen käytön positiivisista kokemuksista.

Ympäristömerkittyjen kemikaalien osuus hankintamäärästä puhtauspalveluissa

74,4 %

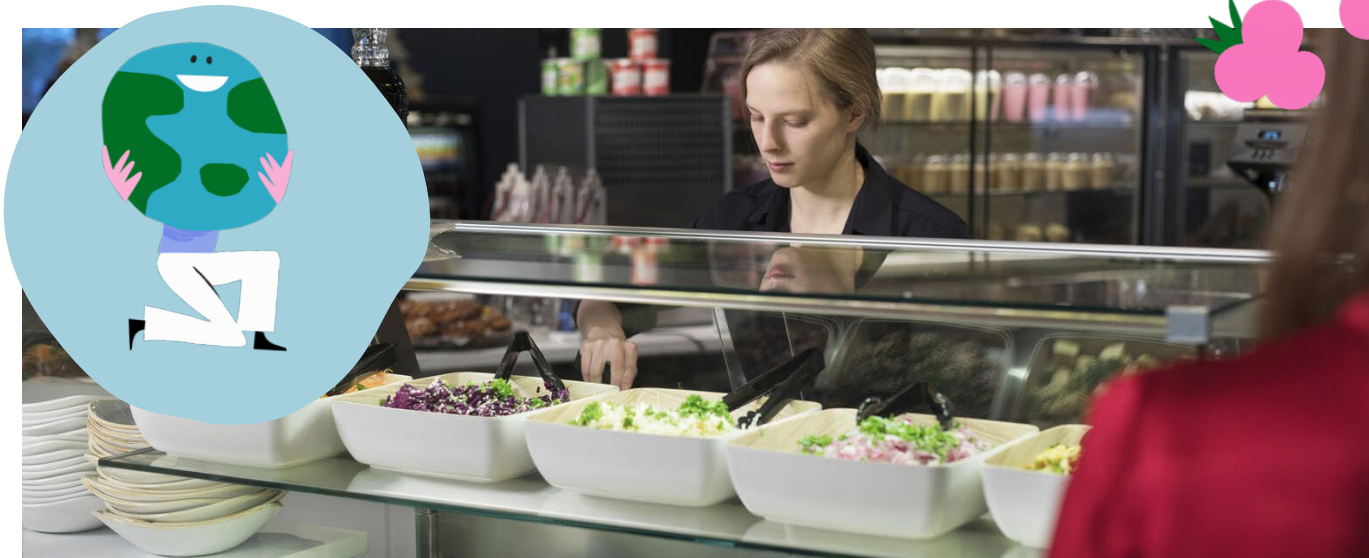
Tavoittemme oli 90%, mutta siirryimme uuteen ympäristömerkittyyn tuotevalikoimaan ja siirtymäaika oli ennakoitua pidempi.



“

Ultrapuhdas vesi on käytössä erittäin hyvä. Alussa sen käyttö vaatii tois- tokerrat, jotta saadaan esimerkiksi useiden vuosien pesuainejäämät pois pinnoista. Sen jälkeen toimii huippuhyvin muun muassa pöytäpinnoilla, teräspinnoilla ja peileissä. Valinnan pohjana tälle tuotteelle oli vastuullisuus. Tällä tavoin ei kuormiteta vesistöjä ja tuote on ennen kaikkea erittäin turvallinen käyttää,” kertoo ravintolapäällikkö Kimmo Köykkä. ”Kaiken kaikkiaan vastuullisuustyössämme ruokatuote on meillä tietysti myös kärjessä. Kaikki tuotteet ostimme sopimustuotteina, joten ne on asiallisesti tutkittu ennen kuin ne on valikoimassamme.”

VASTUULLISUUSTYÖMME ON KUNNIAHIMOISTA, VAIKUTTAVAA JA NÄKYVÄÄ TYÖTÄ MAAILMAN HYVÄKSI



Sertifikaatit ja tunnukset kirittävät ja todentavat vastuullisuustyötämme

Sertifikaatit ja erilaiset tunnukset ovat ulkoisen tahon myöntämiä asiakirjoja osoituksena toiminnan hyvästä laadusta ja vastuullisuudesta. Tavoitteenamme on aina tehdä ruokaa, joka on maistuvaa, ravitsevaa, terveellistä ja vastuullisesti tuotettua kotimaista ruokaa.

Suomalaisen Työn Liitto on myöntänyt ravintoloissamme tarjottavalle lounaalle ja pakatulle ruoalle Avainlippu-tunnuksen. Raaka-aineiden kotimaisuusasteemme on korkea: esimerkiksi liha, maito ja kanamunat ovat kotimaisia.

Todennamme vuosittain työtämme ISO 9001 -laatustandardin ja 14001-ympäristöstandardien sekä ulkoisten ja sisäisten auditointien avulla. Vuonna 2023 saimme myös energiatehokkuuden ETJ+ -sertifikaatin merkinä systemaattisesta ja pitkäjänteisestä työstä energiankulutuksemme tehostamiseksi. Tavoitteenamme on saada työterveys- ja turvallisuussertifikaatti ISO 45001 vuoden 2024 alkupuolella.



Lue lisää täältä: [Laatu ja turvallisuus ohjaavat toimintaamme - Compass Group \(compass-group.fi\)](https://compass-group.fi)

Compass Group konsernin ilmastotavoitteet ovat saaneet Science Based Targets Initiativen (SBTi) hyväksynnän syksyllä 2021.

Se tarkoittaa, että globaalit ilmastotavoitteemme perustuvat tieteelliseen laskentamenetelmään ja ovat linjassa Pariisin ilmastosopimuksessa allekirjoitettujen globaalien tavoitteiden kanssa.

Tavoitteen saavuttamiseksi meidän tulee pienentää hiilijalanjälkeämme globaalilla tasolla:

Scope
1 ja 2

46 % vuoteen 2030 mennessä
(päästöt joihin voimme vaikuttaa suoraan ja epäsuorasti)

Scope
3

28 % vuoteen 2030 mennessä
(arvonketjussamme syntyvät ruoan ja juoman päästöt)



Toteutimme Suomessa oman nykytoiminnan entistä laajemman hiilijalanjäljen laskennan kattaen sekä omat päästömme (scope 1 ja 2) että lisäksi nyt myös arvonketjun päästöt (scope 3). Laskenta koski tilikautta 2021.

ILMASTOTYÖMME

MITEN ILMASTORUOAN HIILIJALANJÄLKI ON LASKETTU

Laskemamme hiilijalanjälki on nimenomaan ruoan raaka-aineiden hiilijalanjälki. Se sisältää lämpimän ruoan raaka-aineen tuotannon päästöt: alkutuotannon (maankäyttö, viljely yms.), jalostuksen, jakelun, vähittäistai 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.

Lue lisää täältä: [Ruoan ilmastovaikutus on esillä ravintoloissamme - Compass Group \(compass-group.fi\)](https://compass-group.fi)



Ilmastolle parhaan valinnan tunnustat ruokalistallamme tästä merkistä.

ILMASTOVALINNAT HELPOKSI! ILMASTORUOKAMERKKI ON NYT MYÖS NETTI-RUOKALISTOILLA SEKÄ APPEISSA

Compassin oma vihreä hiilijalanjälkimerkki on näkynyt ruokalistoillamme jo toukokuusta 2022. Tuo vihreä merkki tai ILM-tunnus ruokalistalla kertoo, että kyseisen ruoan raaka-aineiden hiilijalanjälki on keskimääräisenä buffetannoksena alle 1 kg CO₂e eli noin 30% alle keskimääräisen lounaamme hiilijalanjäljen. Merkin tavoitteena on tehdä näiden niin kutsuttujen ilmastoruokien valinta ruokailijalle mahdollisimman mukavaksi ja helpoksi.

Vuonna 2023 saimme ilmastoruoan vihreän merkin näkyväksi myös nettiruokalistoillemme ja appeihimme. Nettiruokalistat ovat ilmastoruokatutkimuksemme mukaan asiakkaillemme se mieluisin paikka löytää tietoa ruoan ilmastovaikutuksista.

Merkin lisäksi ruokalistoilta löytyy tarkka hiilijalanjälkitieto ruoan raaka-aineiden osalta per 100g kyseistä ruokaa, aivan kuten esimerkiksi ravitsemustiedotkin.

Valitse ravintola ja lue ruokalistamme täältä: [Ravintolat ja ruokalistat - Compass Group \(compass-group.fi\)](https://compass-group.fi)

Amica ja Food & Co
appit voit ladata
sovelluskaupastasi.



12.42

compass-group.fi

Tomaattikeitto
A, G, L, M, Veg, VS

Raastepihvejä
A, L, M

Kurkku-tahinajogurttikastiketta
A, G, L

Persiljaperunoita
A, G, L, M, Veg

Nautaa hapanimeläkasliikkeessa
G, L, M, VS

Höyrytettyä riisiä
G, L, M, Veg

Rosmarinilla maustettu broilerinfilee
G, L, M

Tomaatti-chilimajoneesia
A, G, L, M, Veg

Paahdettuja lohkoperunoita
G, L, M, Veg

Omena-kauramurupaistosta
A, L, M, Veg

Vaniljakastiketta
A, G, L

Tomaattikeitto
A, G, L, M, Veg, VS

Punajuuri-Aurajuustokiusausta
A, G, L

Kyymäsvulohipastaa
A, L, VS

Pastajuustorasastetta
A, G, L

Crispy chicken
G, L, M

Currymajoneesia
A, G, L, M

Höyrytettyä riisiä
G, L, M, Veg

Omena-kauramurupaistosta
A, L, M, Veg

Vaniljakastiketta
A, G, L

Punajuuri-Aurajuustokiusausta
A, G, L

Ainesosat	Ravintosisältö	per 100g
punajuurta, perunaa, laktoosittomia kasvisrasvasekoitetta (sis. rasvaton MAITO, vesi, ruusijälly, muunnettu maitosi- ja tapokattakäelys, emulgointiaine E472e, aromi, betakaroteeni), sipulia, Aurasinhomajauhoa (sis. mm. pastoroitua MAITOA, sallontainetta E235), jodiolitua suolaa, rakuunaa, mustapippuria	Energia	484 kJ, 117 kcal
	Rasva	7 g
	Tydyttyynyt rasva	2 g
	Hiilihydraatti	9,6 g
	Sokeri	3,9 g
	Proteiini	3,9 g
	Suola	0,5 g

Ruoan ilmastovaikutus

0.17
kgCO₂e / 100 g

Laskemamme hiilijalanjälki kertoo ruoan raaka-aineiden hiilijalanjäljen. Se on laskettu reseptissä käytettyjen raaka-aineiden ja niiden määrän perusteella, ja se on ilmoitettu 100 grammassa kohden, aivan kuten ravintosisältöjen tiedot. Lue lisää laskentaperusteistamme tarkemmin täältä.

ILMASTORUOKATUTKIMUS 2023

Compass Group Suomen toteuttamassa ilmastoruokatutkimuksessa selvitettiin kuluttajien näkemyksiä ilmastoystävällisestä ruoasta ja suomalaisille tärkeimmistä ruokaan liittyvistä vastuullisuustekijöistä.

Tammikuussa 2024 toteutetusta kyselytutkimuksesta selviää, että:

- Suomalaisen eniten arvostama vastuullisuustekijä on ravintoloiden henkilöstön hyvinvointi. Hygienia- turvallisuus korostuu edelleen.
- Ruokahävikin vähentäminen sekä asiakkaan omilla valinnoilla että ravintolan toiminnassa olivat myös merkityksellisiä. Hävikin vähentämisessä onnistummekin asiakkaidemme mukaan erityisen hyvin.
- Vähiten suomalaisia kiinnostivat ruoan päästö- tai ilmastovaikutusten ilmoittaminen.
- Suomalaisen suosikki-ilmastoruoksi nousivat kyselyssä kautta aikojen perinteiset lounasruoat, kuten hernekeitto ja kalaruoat.

Lue lisää verkossa: [Tutkimus: suomalaiset haluavat syödä ravintoloissa, joissa henkilökuntaa kohdellaan hyvin - Compass Group \(compass-group.fi\)](#)

ILMASTORUOKAWEBINAARISSA AVASIMME MITÄ ILMASTORUOKA OIKEIN ON

Mitä ne CO₂e luvut oikein tarkoittavatkaan? Miten Compassilla lasketaan ruoan hiilijalanjälki? Pureuduimme maaliskuisessa webinaarissamme ilmastotyön perusteisiin ja siihen mikä on ruokavalintojen merkitys ilmaston näkökulmasta.

Maksuttomassa ja kaikille avoimessa webinaarissamme kerroimme myös miten kuluttajat suhtautuvat tutkimuksemme mukaan ilmastoalintoihin. Kuvasimme miten laskimme asiakkaamme Taideyliopiston kanssa lounaan hiilijalanjäljen sekä mitkä ilmastoruoat olivat yleisösuosikkeja vuosittaisessa tutkimuksessamme valikoituen näin tarjolle ilmastosuosikkiruokaviikoillamme ravintoloissamme.

Lue lisää täältä: [Tutkimus: suomalaiset haluavat syödä ravintoloissa, joissa henkilökuntaa kohdellaan hyvin - Compass Group \(compass-group.fi\)](#)

ILMASTOYSTÄVÄLLISET KOKOUSTARJOILUT

Ilmastoystävällinen lounasvalikoimamme sai keväällä 2023 seurakseen ilmastoystävällisen kokous- ja edustusvalikoiman.

Lounaalla olemme määritelleet ilmastoruoaksi sellaisen ruoan, jonka raaka-aineiden hiilijalanjälki keskimääräisenä ruoka-annoksena on hiilijalanjäljeltään alle 1 kg CO₂e eli noin 30% alle keskimääräisen lounaan. Ilmastoystävällisen kokoustarjoilun määrittelemme vastaavalla tavalla: ilmastoystävällisen kokous- tai edustustarjoilun ruoan raaka-aineiden hiilijalanjälki on noin 30-50% meidän keskimääräisen vastaavan kokoustarjoilun hiilijalanjälkeä alempi.

Hyviä valintoja ilmaston kannalta kokoustarjoiluiksi ovat esimerkiksi:

- Kasvispainotteinen valikoima ja valintojen mukaan vegaaniset vaihtoehdot
- Punaista lihaa ei käytetä lainkaan, vaan leikkeleissä kasvisvaihtoehdot tai kalkkunaa
- Levitteissä voin tai margariinin sijaan käyttää kasvislevitettä esimerkiksi hernepyyrettä tai hummusta
- Järvikala on erinomainen vaihtoehto ilmaston näkökulmasta
- Kahvi ja teevalinnat – hiilineutraali kahvi, luomutuotteet, Reilun kaupan tuotteet

Lue lisää täältä: [Ilmastoystävällisyys näkyy myös Compass Groupin kokoustarjoiluissa - Compass Group \(compass-group.fi\)](#)



SUOMEN COMPASS GROUPIN HIILINEUTRAALIUSTAVOITE 2030

Compass Group Suomi tavoittelee hiilineutraaliutta vuoteen 2030 mennessä. Tavoitteessa on mukana scope 1 ja 2 lisäksi mahdollisimman laajasti scope 3.



- Compass Groupin omat päästöt eli ns. scopet 1 ja 2 muodostavat päästöistä vain alle 1%
- Suurin osa, 99% päästöistä syntyy arvoketjussa. Näistä scope 3 -päästöistä puolestaan suurimmat päästöt aiheutuvat ruoan raaka-aineista sekä ravintoloidemme energiankulutuksesta, joka muodostuu sopimusasiakkaiden hallinnoimista sähkösopimuksista. Compassin omat suorat sähköstot sisältyvät normaaliin tapaan scope 2een.
- Jakauma pohjautuu vuonna 2023 valmistuneeseen ja tilikauden 2021 lukuihin pohjautuvaan laskentaan.

RAKENNAMME TIEKARTTAA KOHTI HIILINEUTRAALIUTTA YHDESSÄ SIDOSRYHMIEMME KANSSA

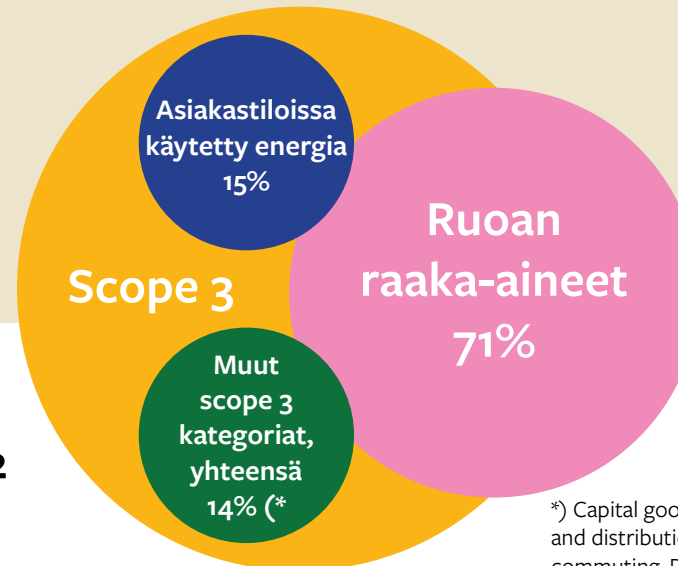
Olemme laskeneet omat toimintamme hiilijalanjäljen ja lähdemme liikkeelle omien suorien päästöjemme vähentämisellä. Vuoden 2023 aikana vaihdoimme kaiken ostamamme sähkön uusiutuvaksi energiaksi. Tämä pienensi merkittävästi scope 2 -päästöjämme, jotka kuitenkin kokonaisuuden kannalta ovat pieni osa.

Päätoimenpiteemme hiilijalanjäljen pienentämisessä ovat ruoan raaka-aineissa, jonka osuus hiilijalanjäljestämme on kaikkein suurin n. 70%. Toimenpiteitämmme tässä osiossa ovat mm.

- Kasvatamme kasvien määrää resepteissä.
- Korvaamme punaista lihaa uudessa reseptikassa ja nykyisiä läpikäymällä kanalla, kasviksilla tai kasviproteiineilla.
- Kehitämme uusia kasvisreseptejä ravintoloihimme - min. 40% uusista lounasresepteistä.
- Etsimme ja olemme mukana kehittämässä uusia kasviproteiineja
- Kasvisruokakoulutusta suoraan ja Kokkiverkoston kautta.
- Yhteistyö raaka-ainetoimittajien kanssa kohti vähähiilisempiä tuotteita.



Scope 1 & 2
1 %



*) Capital goods, Fuel and energy related actions, Upstream transportation and distribution, Waste generated in operation Business travel, Employee commuting, Downstream transportation and distribution, End-of-life treatment of sold products

TOIMINTAMME KANNALTA TÄRKEIMMÄT YK:N KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEET

ILMASTONMUUTOKSEN HILLINTÄ



Tarjoamme asiakkaillemme mahdollisuuksia edistää kestävästä kehityksestä omilla valinnoillaan ruokapöydässä. Tarjolla on joka päivä kasviruokaa ja ruokailija voi omalta osaltaan vaikuttaa ruokahävikin vähentämiseen. Meidän työtämme ohjaa **ISO14001 -ympäristöjärjestelmä** ja raportoimme vaikutuksestamme ja edistyksistämme vuosittain.



Pienennämme hiilijalanjälkeämme ja tavoittelemme hiilineutraaliutta vuoteen 2030 mennessä. Teemme töitä rajoittaaksemme maapallon lämpenemisen 1,5 asteeseen. Kasvatamme ilmastoystävällisten ruokavalintojen määrää.

LUONNON MONIMUOTOISUUDEN TUKEMINEN



Suojelemme meriä ja vesistöjä sekä niiden tarjoamia luonnonvaroja. Tarjoamme kestävästi kalastettua kalaa: MSC tai ASC -sertifioitua tai WWF Suomen Kalaoppaan vihreällä tai keltaisella merkittyä kalaa. Kehitämme pakkauksiamme entistä ympäristöystävällisemmiksi, ja vaikutamme näin esimerkiksi muovin käyttöön.

METSÄKADON TORJUMINEN



Toimimme maapallon ekosysteemien kestävästä käytöstä edistämiseksi, metsäkadon torjumiseksi ja luonnon monimuotoisuuden tukemiseksi. Hankkimamme soija on 100% kestävästi tuotettu, samoin mm. palmuöljy.



YHTEISTYÖ

Tuemme kestävästä kehityksestä toimenpiteiden toimeenpanoa paikallisesti ja globaalisti. Haluamme tehdä töitä yhdessä ratkaistaksemme ilmastonmuutoksen, ympäristöongelmien ja eriarvoisuuden haasteita. Ymmärrämme asian tärkeyden myös asiakkaillemme, kumppaneillemme ja verkostoillemme, ja teemme avointa yhteistyötä paremman maailman eteen.

KESTÄVÄN MAANKÄYTTÖ JA UUDISTAVAN MAATALOUDEN EDISTÄMINEN



Parannamme ravitsemusta, noudatamme elintarviketurvallisuutta sekä edistämme omalla toiminnallamme kestävästä maataloudesta. Edellytämme sitoutumista vastuullisuuteen hankintakumppaneiltamme ja meillä on kirjatut kriteerit mitä vastuullisuuden toimitusketjussa tulee kattaa. Vähennämme ruokahävikkiä.

TURVALLISUUS, IHMISOIKEUDET, HYVÄT TYÖOLOJAT, TASA-ARVO



Edistämme terveellisiä elämäntapoja ja tuemme hyvinvointia. Toteutamme tätä ravitsemuksellisesti täysipainoisten, terveellisten ja herkullisten ruokien kautta. Tuemme henkilöstömme hyvinvointia ja jakamista. Toteutamme ruoka- ja tuoteturvallisuutta ja ylläpidämme osaamistamme.



Tuemme sukupuolten välistä tasa-arvoa sekä parantaa naisten ja tyttöjen asemaa. Compass Group on edistämässä naisten asemaa työelämässä maailmanlaajuisesti Women in Hospitality, Travel and Leisure -organisaation kautta.



Edistämme kaikkia koskevaa kestävästä talouskasvusta, täyttä ja tuottavaa työllisyyttä. Luomme turvallisen työympäristön sekä hyvää työkuultuuria. Toimimme yhteisten liiketoiminnan pelisääntöjen ja eettisten ohjeiden mukaisesti. Vastuunamme ulottuu myös kaikkiin meille tuotteita ja palveluja tuottaviin hankintaketjujussamme. Työtämme ohjaa osaltaan **ISO 9001-laatustertifikaatti**.

2022-2025

VASTUULLISUUDEN TIEKARTTA



2023

Kasvisruoka- ja ilmastoystävälliset

vaihtoehdot kasvavat

Kasvisruoka-

osaamisen kehittäminen

Compass Group
Kokkiverkostossa

100% -> 99%

Raaka-ainetoimittajista
sitoutunut Code of
Conductiimme

90% -> 74,4%

Siivouskemikaaleistamme
ympäristömerkittyjä 2023

Tavoitteemme hiilineutraalista tuotantokeittiöstä 2023 siirtyi eteenpäin ja osaksi tuotantokeittiön kehittämisprojektiä.

2024

100%

Kuorellisten munien lisäksi
myös kananmunamassat, -jauheet ym.
häkkivapaista kanaloista

Arvosana yli 4

Työntekijät kokevat työ-
yhteisön moninaiseksi ja
osallistavaksi (1-5)

100%

Uusiutuvaa energiaa vuoteen 2024
mennessä

50%

päätavaran-toimittajista
hiilineutraalisuussitoutumus
2024

2025

100%

Kalustosta hiilineutraaleja

100%

Vastuulliset hankinnat

-50%

Ruokahävikki
2021 -> 2025

50%

Kaloista ja kalatuotteista
MSC/ASC -sertifioituja 2025
Jo nyt kalatuotteemme
ovat sertifioituja tai
WWF:n vihreällä tai
keltaisella listalla.

TAVOITTEEMME:

Tavoitteenamme on syventää omaa tiekarttaamme yhdessä avaintoimittajien kanssa ja kannustamme heitä hiilineutraalisuustavoitteisiin sekä ilmastotieteen mukaisiin tavoitteisiin. Tämä työ on edennyt tilikauden aikana hyvin.

Lue lisää s. 16



Todennamme vuosittain työtämme **ISO 9001 –laatustandardin** ja **14001 –ympäristöstandardien** sekä **ulkoisten ja sisäisten auditointien** avulla. Lisäksi hyödynnämme **ISO 26000 –yritysvastuustandardia** vastuullisuustyömme tukena. Lue uusista sertifioinneista s.21.

YHTEISKUNNALLINEN VAIKUTUKSEMME

Verojalanjälki

55,6 Me

tilikaudella 2023



Toimimme taloudellisesti läpinäkyvästi ja pitkäjänteisesti huolehtien kannattavuudestamme ja kilpailukyvyystämme. Taloudellinen kasvumme toteutuu kestävästi ympäristön ja ihmisten näkökulmasta, ja vastuullinen toiminta tukee yrityksen taloudellista kannattavuutta pitkäjänteisesti.

Yrityksenä olemme edelleen sitoutuneet ylläpitämään korkeimpia hallinto- ja ohjausjärjestelmiä. Uskomme vahvasti, että hyvä hallintotapa on liiketoiminnan tehokkaan johtamisen, pitkän aikavälin kestävyys ja jatkuvan menestyksen ytimessä ja perusta. Käytäntömme muodostavat selkeän kehysten, joka määrittelee globaalit standardit, ja muodostavat perustan paikallisille politiikoille ja käytännöille. Tätä tukee kattava viestintä ja koulutus, jonka tarkoituksena on varmistaa, että kunkin toimintayksikön prosessit ja käytännöt ovat täysin paikallisen lainsäädännön ja konsernin periaatteiden mukaisia vähimmäisvaatimuksena.

Liiketoimintatapaohjeistuksemme ja eettinen ohjeistuksemme (Code of Business Conduct ja Code of Ethics) ohjaavat toimintaamme arjessa joka päivä. Vahvaa rehellisyyden kulttuuria ylläpidetään ja edistetään Ethics & Integrity -ohjelman kautta ja sen itsenäisesti toimiva tuki on Speak Up, We're Listening -kanava ja verkkoalusta.

[Policies | Compass Group \(compass-group.com\)](https://compass-group.com)

Käytännön esimerkkejä

- Maksamme verot Suomeen
- Yhteisöveron ja veroluonteisten maksujen maksajana olemme suomalaisen yhteiskunnan merkittävä vaikuttaja
- Kerromme tunnuslukujen kautta myös työllisyysvaikutuksistamme, investoinneistamme Suomeen sekä yhteiskunnallisesta vaikutavuudestamme
- Ylläpidämme ja luomme työpaikkoja Suomeen vahvistaen näin taloudellista ja yhteiskunnallista hyvinvointia
- Työllistämiskaavaksemme Suomessa on merkittävä
- Työllistämme myös osatyökykyisiä
- Tarjoamme oppisopimus- ja harjoittelupaikkoja



Katsaus vastuullisuustyöhömmme vuonna 2023

Vastuullisuuskatsauksessamme kerromme vuoden 2023 toteutuneesta vastuullisuustyöstämme Suomen toimintojen osalta: miten etenemme kohti tavoitteitamme ja minkälaisia tuloksia saavuttaneet sekä millaisia konkreettisia tekoja olemme tehneet.

Vastuullisuustyömme painopisteet ovat:

- Ihmiset: Luomme hyvinvointia ja hyvää työtä
- Palvelut: Tarjoamme ja kehitämme kestäviä palveluja alan vastuullisena suunnannäyttäjänä
- Tulevaisuus: Vastuullisuustyömme on kunnianhimoista, vaikuttavaa ja näkyvää työtä koko maailman hyväksi

Lisää vastuullisuustyöstämme voit lukea verkkosivuiltamme:

[Vastuullisuus - Compass Group \(compass-group.fi\)](https://www.compass-group.fi)

Compass Groupin maailmanlaajuinen vastuullisuusraportti on luettavissa kokonaisuudessaan konsernin englanninkielisillä sivuilla:

[Our Planet Promise 2022 – a Sustainable Future for All](#)

Compass Group Finland Oy

B2B-ratkaisumyyntipalvelumme:

Mannerheimintie 117,
00280 Helsinki

myynti@compass-group.fi
puh. +358 10 729 6200