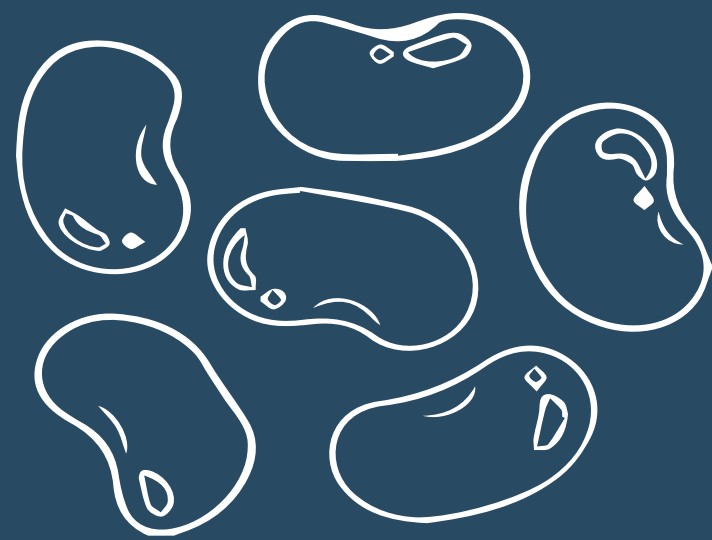


VASTUULLISUUS- KATSAUS 2023



Juvenes





SISÄLLYSLUETTELO

Vuoden 2023 vastuullisuuskohokohdat.....	4
Johdanto.....	5
1. Vastuullisuutta.....	6
Ympäristövastuu.....	7
Sosiaalinen vastuu.....	13
Hyvä hallintotapa.....	14
Tavoitteet seuraavalle raportointikaudelle.....	16
2. Laatu.....	17
Vastuullista tuotesuunnittelua.....	18
Hankintarengas.....	19
Asiakkaan näköinen Juvenes.....	21
Sertifioitua laatua.....	23
Tavoitteet seuraavalle raportointikaudelle.....	23
3. Osaamista.....	24
Pidämme huolta osaajistamme.....	25
Henkilöstötyytyväisyystutkimus.....	28
Työturvallisuus.....	29
Tavoitteet seuraavalle raportointikaudelle.....	30
Case: Kasvisruoan kehittäminen vuoden 2023 strategisena painopisteenä.....	31
Pitkän aikavälin tavoitteemme pohjautuen YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin..	32
GRI-indeksi.....	33

JUVENES LYHYESTI

Juvenes Oy

Omistajat: Tampereen ylioppilaskunta TREY - omistus 100 % Suomessa

Palvelut: opiskelijaravintolat, henkilöstöravintolat, juhlapalvelut, ateriapalvelut, hankintarengas

Asiakkaat: opiskelijat, työntekijät, muut ravintola-asiakkaat

Sidosryhmät: luonto, asiakkaat, yhteistyökumppanit, oma henkilöstö, oppilaitokset, viranomaiset

42 ravintolaa ja kahvilaa 11 paikkakunnalla Suomessa, pääkonttori Tampereella

Liikevaihto vuonna 2023 yhteensä 21 014 835 €

Liiketulos vuonna 2023 yhteensä 971 635,53 €

Henkilökunta vuonna 2023: 222

Tilaisuudet ja tapahtumat vuonna 2023: 8301 kpl

Ateriamäärä vuonna 2023: yli 2 miljoonaa

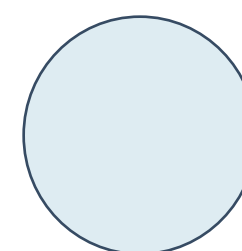
Missio: Luoda asiakkaille paitsi pikkuisen parempia lounastaukoja, myös mahdollisuuden nauttia vaikuttavista valinnoista ympäristön ja yhteisen hyvän eteen.

Arvot:

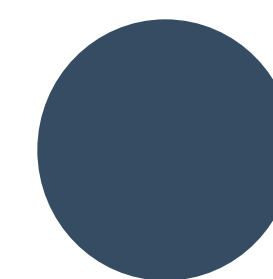
Laatua - Tyytyväiset asiakkaat ovat palvelujemme perusta.

Osaamista - Kehitämme jatkuvasti osaamistamme sekä elämyksiä asiakkaillemme.

Olemme saaneet useita sertifikaatteja ja muita tunnustuksia arvojemme mukaisesta toiminnasta. Yhteiskunta-, talous- ja ympäristövastuullisuus on toiminnassamme tärkeää, ja pidämme huolta henkilöstömme hyvinvoinnista.



KUMPPANIT
hankintarengas



TOIMIPISTEET
Tampere HQ
Helsinki
Espoo
Hyvinkää
Lahti
Vaasa
Pori
Rauma
Jyväskylä
Seinäjoki
Oulu

VUODEN 2023 VASTUULLISUUDEN KOHOKOHDAT

0,13 kg

ruokahävikkiä
per asiakas

5,7 %

vähemmän bio-
jätettä kuin
vuonna 2022

69 %

työntekijöistä suo-
sittelisi Juvenesta
työpaikkana

4,1/5

Henkilöstön kyky ja
jaksaminen (kuorma
vs. voimavarat)

Reforestin kanssa
kompensoitu hiilijalanjälkeä

43,4 CO₂

5791

pelastettua
lounasta

Suomeen maksetut
verot ja veronluontoiset
maksut

0,477
miljoonaa euroa

Tavoite:

Hiilineutraaliksi
vuoteen 2030
mennessä.



JOHDANTO

Nina Lyytinen
kehityspäällikkö
Juvenes Oy

Luet tällä hetkellä Juvenes Oy:n ensimmäistä vastuullisuuskatsaus. Katsauksen laatiminen on ollut jo pitkään tavoitteemme, ja onkin ilo päästä julkaisemaan työn tuotos. Juveneksen ensimmäinen ympäristöohjelma julkaistiin jo vuonna 1997, ja vastuullisuusteemat ovat olleet siitä lähtien vahvasti liiketoimintamme keskiössä. **Vastuullisuusraportointi ei ole kokoluokkamme yritykselle pakollista, mutta koemme sen luonnollisena osana vastuullisuuden kehittämistoimintaa.**

Katsaus pohjautuu Yhdistyneiden kansakuntien (YK) vuodelle 2030 asetettuihin kansainvälisiin kestävän kehityksen tavoitteisiin. Olemme valinneet tavoitteista neljä toimintamme kannalta oleellista ja luoneet näiden pohjalta pitkän aikavälin vastuullisuustavoitteet, jotka löytyvät katsauksen lopusta. Raportin sisältö noudattaa myös osittain Global Reporting Initiativen (myöhemmin GRI) Juvenekselle oleellisimpia standardeja. Näihin standardeihin liittyen olemme muodostaneet GRI-indeksin katsauksen loppuun.

Katsauksemme jakautuu Juveneksen arvojen mukaisesti kolmeen päälukuun: **vastuullisuutta, laatua ja osaamista**. Vastuullisuutta käsittelemme ESG:n (environment, social, governance) mukaisesti ympäristövastuun, sosiaalisen vastuun ja hallinnollisen vastuun kautta. Asetamme jokaisen luvun lopussa itsellemme tavoitteita vastuullisuuden kehittämiseksi ja tulemme seuraamaan tavoitteiden toteutusta tulevaisuudessa katsauksissamme. Raportin tiedot koskevat tilivuotta 2023.

Kuulemme mielellämme ajatuksiasi vastuullisuuden kehittämisestä ja raportistamme osoitteessa nina.lyytinen@juvenes.fi.



1. VASTUULLISUUTTA

Ympäristövastuu.....	7
Sosiaalinen vastuu.....	13
Hyvä hallintotapa.....	14
Tavoitteet seuraavalle raportointikaudelle....	16

YMPÄRISTÖVASTUU

Ravintola-alan kenties merkittävimmät ympäristöriskit liittyvät muun muassa ruokahävikin syntymiseen, raaka-ainevalintoihin ja -hankintoihin sekä veden- ja energiankulutukseen. Näitä riskejä minimoimalla pyrimme suojelemaan luonnon monimuotoisuutta. Luonto on yksi sidosryhmistämme, sillä erilaisten ekosysteemien, lajien ja geenien kirjo on välttämätön luonnolle, maataloudelle ja sitä kautta myös ihmisten hyvinvoinnille.

SUOJELIMME LUONNON MONIMUOTOISUUTTA VUONNA 2023 ESIMERKIKSI NÄIN:

- Panostimme kasvisruokaan: loimme 45 uutta kasvisruokareseptiä
- Kasvisruoan valitsee pääruoaksi lounaalla keskimäärin 18,1 % asiakkaistamme
- Suosimme luomutuotteita ja Reilun kaupan tuotteita: yhteensä tuotteita on valikoimassamme 67 kpl
- Päätimme aloittaa Juveneksen tuottaman kokonaishiilijalanjäljen laskemisen vuonna 2024, jotta voimme tulevaisuudessa arvioida yhä paremmin toimintamme vaikutusta luontoon
- Haluamme jatkossa kertoa entistä läpinäkyvämmiin konkreettisten tekojen muodossa, miten vastuullisuus näkyy meillä. Vastuullisuus-sivujemme ajankohtaista palstalle tulee jatkossa säännöllisesti eri-näistä vastuullisuuteen liittyvää ajankohtaista sisältöä.



HÄVIKIN VÄHENTÄMINEN

Ravintolatoiminnan hävikin vähentäminen on prosessi, jossa on syytä kiinnittää huomiota moniin eri osa-alueisiin. Kokonaishävikki muodostuu tuotanto-, tarjoilu- sekä lautashävikistä (asiakkaiden lautaselta biojätteeseen päätyvät ruoat). Tuotantohävikki (ennen tarjoilulinjastoa tullut hävikki) kirjataan päivittäin ja sen perusteella muokataan ruokaohjeita ja -listoja. Yleensä ravintoloissa lautashävikkiäkin suurempi ruokahävikki syntyy tarjoiluhävikistä (linjastoon jäävä ruoka), minkä vuoksi pyrimme optimoimaan tarjoamamme ruoan määrän menekin mukaan muun muassa vaihteistamalla ruoantuotantoa ja laittamalla ruoan esiin asiakasvirtaan nähden oikeankokoisiin esillelaittoastioihin.

Ruokahävikin suhteellinen osuus
liikevaihdosta oli vuonna 2023

14,3 %

pienempi kuin viimevuonna.

5,7 %

vähemmän biojätettä kuin
vuonna 2022

5791

pelastettua lounasta

0,13 kg

hävikkiä per asiakas

RAVINTOLATOIMINNAN KOKONAISHÄVIKKI

TUOTANTOJÄTE

- Syntyy, kun ruokaa valmistetaan liikaa asiakasmäärään nähden.
- Hillitsemme tuotantojätettä porrastamalla ruoantuotannon asiakkaiden määrän mukaan

TARJOILUJÄTE

- Syntyy, kun tarjolla olevaa ruokaa jää yli.
- Hillitsemme tarjoilujätettä laittamalla ruoan oikean kokoisiin tarjoiluastioihin sekä myymällä ylijäänyttä ruokaa.

LAUTASHÄVIKKI

- Tarkoittaa asiakkaiden lautaselta biojätteeseen päätyvää ruokaa.
- Hillitsemme tätä muistutamalla asiakkaita tasapainoisen ateriamallin koostamisesta lautasmallia noudattaen.
- Henkilöstöravintoloissamme muistutamme, että ruokaa voi aina hakea lisää.

HALLITSEMME HÄVIKKIÄ NÄIN:

- Toteutamme jokaisessa ravintoloissa kaksi kertaa vuodessa hävikinseurantaviikot, joiden tulokset julkaistaan kussakin toimipisteessä
 - » Hävikkiä syntyi vuonna 2023 keksimäärin 0,13 kilogrammaa per asiakas
 - » Jatkossa mittaamme tuotanto- ja tarjoiluhävikin lisäksi myös lautashävikin määrän hävikinseurantaviikoilla.
- Käytämme Pelasta lounas -konseptia, jota hyödyntäen asiakkaat voivat ostaa ylijäänyttä lounasta ravintoloista alennettuun hintaan
 - » Pelastimme vuonna 2023 yhteensä 5791 lounasta
 - » Myynti tapahtuu suoraan ravintoloissa lounasajan viimeisenä varttina tai ResQ-sovelluksen kautta
- Ruoanvalmistusprosesseissa seuraamme tarkasti reseptiikkaa.
- Yhteistyökumppani valmistaa keittiön käyttämistä kasviöljyistä suomalaisille rahtialuksille kierrätyspohjaista biopolttoainetta korvaamaan fossiilisia polttoaineita ja käytetyistä kahvinporoista valmistetaan Kotipuutarhan ravinteikasta kahvi- ja kesäkukkamultaa.



RAAKA-AINEET JA -HANKINNAT

Ruoan suurimmat ympäristövaikutukset syntyvät raaka-aineiden alkutuotannoissa. Pyrimme siksi valitsemaan suomalaisia raaka-aineita aina, kun se on mahdollista, sekä vaalimme satokausiajattelua ruokaohje- ja ruokalistasuunnittelussa. Kaikista raaka-aineistamme 81 % tulee Suomesta. Lisää hankinnoistamme voit lukea [täältä](#).



Käytämme vain suomalaisia lattiakananmunatuotteita.



Naudan-, sian- ja broilerinliha ovat aina jäljitettävää alkuperää ja henkilöstöravintoloissa 100 % tulee Suomesta sekä opiskelijaravintoloissa 90 % tulee Suomesta.



Käytämme ainoastaan WWF:n kalaoppaan vihreällä/keltaisella merkittyjä kalatuotteita sekä MSC- tai ASC-merkittyjä kalatuotteita tai suomalaisia järvikalatuotteita.



Palmuöljy ja soija ovat sertifioituja kaikissa käyttämissämme tuotteissa.



Maito- ja maitotaloustuotteet hankimme kotimaiselta Valiolta.



Käytössämme on 53 luomutuotetta, kuten jauhoja, puurohiutaleita, teetä ja kahvia. Kahvilatuotteusta löytyy mm. luomusmoothiet, -mehut ja -suklaalevyt.



Käytössämme on 14 Reilun kaupan tuotetta, kuten kahvia, teetä, kaakaota ja pähkinöitä.



Toimipisteissämme nautittiin vuonna 2023 Reilun kaupan luomukahvia 1 242 965 kuppia sekä Reilun kaupan luomuteetä 128 626 kuppia! Reilun kaupan kaakaota tarjosimme 3 341 kuppia.

Tiesitkö?

Tarjottimien peseminen kuluttaa sähkön ja konetiskiaineen lisäksi runsaasti puhdasta vettä. Tarjottimista luopuminen säästää päivässä noin 4 litraa vettä per 100 ruokailevaa asiakasta. Vastaavan tarjotinmäärän säästö vuodessa on jo 11 000 litraa! Linjauksemme onkin, että mahdollisuuksien mukaan luovumme tarjottimien käytöstä ravintoloissa.



VEDEN JA ENERGIAN KULUTUS

Vuonna 2023 pystyimme mittaamaan 12 ravintolan energiankulutuksen ja 6 ravintolan vedenkulutuksen. Mittaamista monimutkaistaa esimerkiksi se, että ravintolamme saattavat sijaita kiinteistöissä, joissa on myös muita ravintoloita tai esimerkiksi toimistoja, jolloin haasteena on kulutuksen erittely. Pyrimme kuitenkin vähentämään energian- ja vedenkulutusta kaikissa ravintoloissa perustuen muun muassa Motivan Energiatehokas ammattikeittiö -oppaaseen ja henkilökuntamme havainnoista nousseisiin ideoihin. Seuraamme edistystämme viikkopalavereissa ja teemme myös sisäisiä auditointeja.

- vuonna 2023 mitattavissa oleva sähkönkulutus oli 853 750,1 kWh
- vuonna 2023 mitattavissa oleva vedenkulutus oli 10 511,8 m³

VASTUULLISUUS NÄKYY ARJESSAMME MYÖS NÄIN:

- Omavalvonta
 - » Käytämme ravintoloissa HACCP-järjestelmään (Hazard Analysis and Critical Control Points) pohjautuvaa omavalvontaa, jonka avulla tunnistamme ja torjumme elintarvikeeturvallisuuteen liittyviä uhkia
- Vain vastuullisuusasioiden kehittämiseen keskittynyt Teams-ryhmä
- Ravintoloiden ympäristövastaavien lisäksi nimeämme tulevaisuudessa myös vastuullisuuskehityshenkilöitä, joiden toimenkuva on vielä laajempi
 - » Jo nykyisin ravintoloiden ympäristövastaavat saavat säännöllistä koulutusta ympäristöasioista, niiden kehittymisestä ja vaikutuksesta liiketoimintaan
- Päälikkötasoa tiedotetaan säännöllisesti yrityksen ympäristötavoitteista, niiden mitaamisesta ja konkreettisista toimenpiteistä niiden tavoittamiseksi
- Ympäristökoulutus on osana perehdytysohjelmaa kaikille uusille työntekijöille
- Ympäristöasioita käsitellään säännöllisesti viikkopalavereissa
- Osassa ravintoloista on kierrätyspöytä, josta saa vapaasti ottaa muoviastioita, lasipurkkeja, kahvipusseja, munakennoja tms. hyödynnettäväksi esimerkiksi säilöntään tai askarteluun

Tiesitkö?

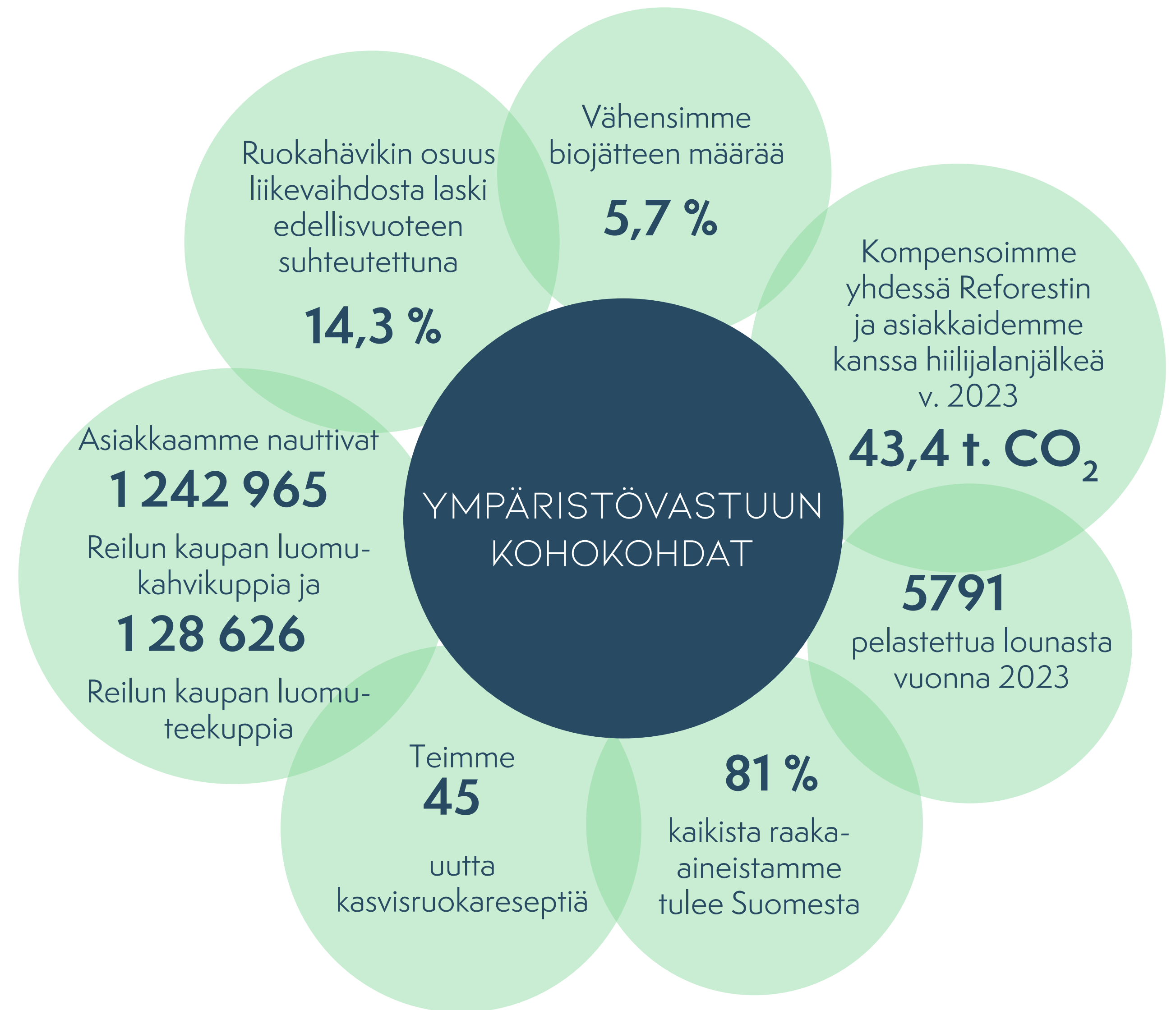
Tiesitkö, että jokaisessa ravintolassa tulee olla varastossa muutamalle päivälle kertakäyttöaterimet mm. tiskikoneen hajoamisen varalta? Olemme toteuttaneet tämän biohajoavien vaihtoehtojen turvin.



Teemme yhteistyötä kotimaisen Reforestin kanssa. Reforest tarjoaa Juvenekselle mahdollisuuden kompensoida päästöjä, joilta emme vielä pysty välttymään. Jokaisella asiakkaalla on mahdollisuus kompensoida ateriansa hiilijalanjälkeä lahjoittamalla lounaan oston yhteydessä vähintään 5 senttiä. Jokaista lahjoitusta kohden myös Juvenes lahjoittaa 5 senttiä Reforestille. 10 sentin kompensatiolla hyvitetään yli 3 kg CO₂ päästöjä, mikä riittää kompensoimaan keskimääräisen aterian päästöt. Kompensointi tapahtuu uudelleenmetsityksen kautta, ja olemme osallistuneet [Lempäälässä sijaitsevan](#) alueen metsittämiseen yhteistyössä asiakkaiden kanssa.

YMPÄRISTÖSERTIFIKAATTI

Juvenekselle on myönnetty ympäristösertifikaatti ISO 14 001. Kansainvälinen sertifikaatti on todiste ympäristöjärjestelmän olemassaolosta sekä sen jatkuvasta parantamisesta. Sertifikaatti vahvistaa, että tunnistamme toimintamme aiheuttavat ympäristöhaitat sekä pyrimme jatkuvasti kehittämään ympäristöasioiden huomioimista yrityksen jokaisella toiminta-alueella. Sertifikaatti auditoidaan vuosittain. [Lue lisää Kiwa:n sivuilta.](#)



SOSIAALINEN VASTUU

Sosiaalinen vastuu tarkoittaa meille ennen kaikkea sidosryhmien huomioimista toiminnassa. Tähän liittyen meille oleellisia sidosryhmiä ovat esimerkiksi työntekijät, ympäröivä yhteiskunta sekä asiakkaamme. Henkilöstötyöstämme pääset lukemaan lisää [täältä](#).

SOSIAALINEN VASTUU JUVENEKSELLÄ

100 %
suomalainen
yritys

Meidät omistaa
Tampereen
ylioppilaskunta

v. 2023 maksoim-
me Suomeen 0,477
miljoona euroa ve-
roja ja veronkaltaisia
maksuja

Huolehdimme
työntekijöistämme

Työntekijöidem-
me kyky ja jaksami-
nen (kuorma
vs. voimavarat) oli
4,09/5 vuonna
2023

Työllistämme har-
joittelijoita ja opiske-
lijoita ja tarjoamme
mahdollisuuksia op-
pisopimuskoulutuk-
seen

luotettava
kumppani

Verot ja henkilöstövelvoitteet hoidettu: olemme Vastuu Group'in varmentama Luotettava Kumppani

YHTEIS[®]
KUNNALLINEN
YRITYS

Juvenekselle on myönnetty Yhteiskunnallinen yritys -merkki. Se on tunnustus siitä, että liiketoiminnan tarkoituksena on tuottaa yhteiskunnallista hyvää. Käytännössä tämä näkyy varsinkin tuottamissamme opiskelija- ja ateriapalveluissa sekä omistajapohjassamme meidät omistaa Tampereen ylioppilaskunta TREY.

HYVÄ HALLINTOTAPA

Hyvä hallintotapa tarkoittaa meille oikeudenmukaista johtamisjärjestelmää, joka pitää sisällään esimerkiksi riskienhallinnan, varovaisuusperiaatteen sekä tasa-arvosta ja yhdenvertaisuudesta huolehtimisen. Organisaatorakenteemme on matala ja jokaisella työntekijällä on mahdollisuus vaikuttaa yrityksen toimintaan ja kehittymiseen esimerkiksi aloitetoimintamme kautta. Konkreettisesti hyvää hallintotapaa toteutamme yrityskulttuurin kautta – Juvenes Way on Juvenesin henki ja tahtotila siihen, miten toimimme.

Yrityskulttuurin keskiössä ovat työntekijämme. Meille on tärkeää kerätä ja käsitellä palautetta sekä edistää tasa-arvoa ja yhdenvertaisuutta. Käytössämme on esimerkiksi tasa-arvosuunnitelma, jonka linjauksen mukaan maksamme naisille ja miehille samansisältöisestä työstä samaa palkkaa ja palkkioita. Palautetta taas keräämme vuosittaisen henkilöstötyytyväisyystutkimuksen kautta sekä muita jokapäiväisiä palautteenantokanavia pitkin, kuten suoraan esihenkilölle annettavan suullisen ja kirjallisen palautteen kautta. Tarjoamme myös mahdollisuuden EU:n Whistleblow-direktiivin mukaiseen väärinkäytösten anonyymiin ilmoittamiseen.

Näemme hyvän hallintotavan ja yrityskulttuurin myös muiden vastuullisuuden osa-alueiden mahdollistajana. Ympäristövastuun ja sosiaalisen vastuun kantaminen vaatii jatkuvaa päätöksentekoa ja paneutumista, minkä yrityskulttuurimme mahdollistaa. Ympäristöjohtaminen näkyy organisaation johdon esimerkkinä ja kannustuksena ympäristöystävällisiin toimiin. Johto asettaa strategiat, kuten jokavuotisen vastuullisuusstrategian ja tavoitteet, joiden avulla ympäristöpolitiikkaa toteutetaan käytännössä. Johto myös varmistaa, että organisaatiolla on riittävät resurssit vastuullisuuden toteuttamiseen ja vastaa seurannasta sekä raportoinnista. Tärkeää ympäristöjohtamisessa on myös sidosryhmätyöskentely ympäristöystävällisten käytäntöjen edistämiseksi ja parhaiden käytäntöjen jakamiseksi.



HALLINNON JA RAVINTOLAHENKILÖSTÖN MONIMUOTOISUUS

Kummastakin % sukupuolijakauma, ikäryhmät alle 30, 30-50, yli 50 + peruspalkan suhde naisten ja miesten välillä + syrjintätapaukset (kpl)

(GRI 405-1)	Hallinto	Ravintolahenkilöstö	Huomiot
Naiset	85 %	78 %	
Miehet	15 %	22 %	
Alle 30-vuotiaat	15 %	15 %	
30-50-vuotiaat	45 %	59 %	
Yli 50-vuotiaat	40 %	26 %	
Peruspalkan suhde (naisten palkka suhteutettuna miesten palkkaan)	0,98	ravintolapäälliköt: 1,08 muut: 0,9	Suhdeluvun ollessa alle 1, kertoo se miesten korkeammasta peruspalkasta naisiin suhteutettuna. Jos suhdeluku on yli 1, kertoo se naisten korkeammasta peruspalkasta miehiin suhteutettuna
Syrjintätapaukset	0	0	

Teema	Mittari	Tavoite 2024	2023
Hävikin vähentäminen	Hävikin osuus liikevaihdosta	0,5 %	0,6 %
	Tuotantohävikki g/asiakas	45,00	49,8
	Muovi g/asiakas	2,00	2,4
	Metalli g/asiakas	2,00	3,1
	Lasi g/asiakas	0,50	0,7
	Sekajäte g/asiakas	10,00	15,3
	Paperi g/asiakas	0,10	0,1
	Pahvi g/asiakas	12,50	15,8
Energiankulutuksen vähentäminen	Kokonaisenergiankulutus sitä mittaavissa ravintoloissa	Vähentäminen 5 % edellisvuoteen verrattuna	853 750,1 kWh
Vedenkulutuksen vähentäminen	Kokonaisvedenkulutus sitä mittaavissa ravintoloissa	Vähentäminen 5 % edellisvuoteen verrattuna	10 511,8 m3



2. LAATUA

Vastuullista tuotesuunnittelua.....	18
Hankintarengas.....	19
Asiakkaan näköinen Juvenes.....	21
Sertifioitua laatua.....	23
Tavoitteet seuraavalle raportointikaudelle...	23

Tiesitkö?

Kotimaiset tuotteet vähentävät esimerkiksi kuljetuksesta syntyviä päästöjä, lisäävät Suomen maatalouden omavaraisuutta sekä minimoivat ihmisoikeusrikkoksien riskin toimitusketjuissa.

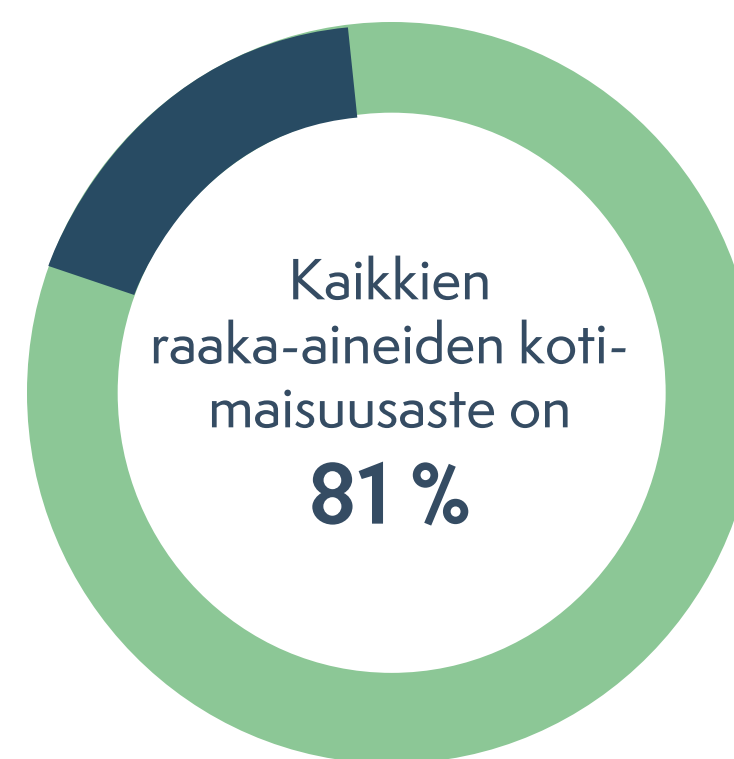
VASTUULLISTA TUOTESUUNNITTELUA

Ruokatuotekehitystiimimme vastaa kaikkien Juveneksen toimipisteissä tarjottavien ruokien sekä juhlapalveluiden menujen suunnittelusta. Tämä tarkoittaa muun muassa reseptien luomista, käytettävien raaka-aineiden valitsemista ja hallinnoimista sekä ruoanvalmistusohjeiden laatimista.

TUOTESUUNNITTELUN TÄRKEÄ ROOLI

- Hävikin syntymisen minimointi tarkan reseptiikan ja optimoitujen hankintojen kautta: hankimme oikean kokoiset pakkaukset reseptien mukaan
- Raaka-aineiden valitseminen: suosimme suomalaista aina kuin mahdollista

- Ravintolahenkilökunnan onnistumisen ja tyytyväisyyden tukeminen esimerkiksi tarkkojen ohjeistuksien kautta
- Tuoteturvallisuus tuotannonohjausjärjestelmien kautta, mikä auttaa esimerkiksi oikeiden tuotteiden ja raaka-aineiden hankinnassa
- Vastuullisten valintojen mahdollistaminen: lounasravintoloihin suunnitellaan jatkuvasti uusia kasvisruokareseptejä sekä juhlapalveluihin entistä enemmän kala- ja kasvismenuja





HANKINTARENGAS

Ostimme raaka-aineita ja tuotteita 12,5 miljoonan euron edestä vuonna 2023 (vrt. 11,5 milj. vuonna 2022). Juveneksen hankinnoilla on siis merkitystä, ja näemme sen mahdollisuutena tukea muun muassa suomalaisia tuottajia ja hankintaketjuja. Kaikista raaka-aineistamme 81 % tulee Suomesta.

Juveneksen koordinoimassa Hankintarenkaassa on mukana 15 organisaatiota. Tarkoituksena on yhdistellä hankintavoimyyksiä ja saada kilpailuetuna edullisempia hintoja kaikille Hankintarenkaan jäsenille.

HANKINTARENKAALLA ON YLEISET HANKINTAKRITERIT HANKITTAVILLE PALVELUILLE JA TUOTTEILLE, KUTEN:

- Merkittävässä hankinnoissa edellytetään toimittajalta selvitystä ympäristövaikutuksista ja toimenpiteistä ympäristöasioiden hoitamiseksi
- Elintarvikehankinnoissa valintakriteereinä ovat muun muassa:
 - » Suomalaisen tuotteen suosiminen
 - » Pakkausmateriaalit ja niiden kierrätettävyys
 - » Pakkauskoko
 - » Lähi-, luomu-, ja Reilu kauppa -tuotteiden suosiminen
 - » Kalojen hankinnoissa WWF:n suositukset sekä MSC-sertifikaatin painottaminen
- Sosiaaliset kriteerit, kuten toimittajien eettiset toimintaperiaatteet, jäljitettävyys, vakavaraisuus ja luotettavuus.

Arvostamme tavarantoimittajissamme jaettuja arvoja, ja teemme vahvaa yhteistyötä toimittajien kanssa, jotka kouluttavat henkilökuntaansa konkreettisista ympäristöoista, kuten energiatehokkuudesta ammattikeittiöstä. Olemme myös jatkuvassa vuorovaikutuksessa tavarantoimittajien kanssa ja kannustamme esimerkiksi pakkauskokojen pienentämiseen hävikin minimoimiseksi. Pystymme myös osallistumaan toimittajiemme tuotesuunnitteluun - yhdessä suunniteltu tuote hyödyttää kumpaakin osapuolta. Elintarvikeeturvallisuuteen liittyviä uhkia taas tunnistamme ja torjumme ravintoloissa HACCP-järjestelmään (Hazard Analysis and Critical Control Points) pohjautuvalla omavalvonnalla.

ESIMERKKEJÄ KUMPPANEIDEMME KANSSA TEHDYSTÄ YHTEISTYÖSTÄ:

- [Kiilto ja arkiset valinnat](#) & [Kiilto ja HygiNet](#) & [Kiilto ja yritysmuovin kierrätys](#)
- [Kespro ja ReiluKauppa](#)
- [Atria - hävikkityö kannattaa](#)

Tiesitkö?

Kotimaisia raaka-aineita hankkimalla tuemme suoraan suomalaista maataloutta sekä raaka-ainetuotantoa. Hankinnoistamme 81 % tulee Suomesta, ja kokonaishankintamme olivat vuonna 2023 12,5 miljoonaa euroa, eli tuimme suomalaista tuotantoa yli 10 miljoonalla eurolla.

KESPRO

Vuonna 2023 suurin toimittajamme Kespro kuljetti toimipisteihimme 3 652 kertana yhteensä 1,4 miljoonaa kiloa tuotteita

Kesprolta ostamiemme elintarvikeostojen hiilipäästöt olivat 2 734,7t CO₂e

Kespron kuljetusten päästöt taas olivat 38,3t CO₂e

ASIAKKAAN NÄKÖINEN JUVENES

Laadun toteuttamisen keskiössä ovat asiakkaamme. Olemme opiskelijaomisteinen yritys, mikä pitää meidät ketterinä ja ajan tasalla erityisesti vastuullisuusasioihin liittyen. Toteutamme vuosittain asiakastyytyväisyystutkimuksen, jossa kartoitamme asiakkaiden näkemyksiä toiminnan onnistumisesta ja sen perusteella määrittelemme toiminnan kehittämiseksi painopistealueita. Jokaisessa ravintolassa on myös Happy or Not -mittauslaite, jolla asiakas saa ilmaista tyytyväisyytensä joka päivä neljän erilaisen hymynaaman avulla. Asiakas pystyy myös antamaan kohdennettua palautetta ruoan mausta, asiakaspalvelusta, jonotusajasta, siisteydestä tai "jokin muu" -vaihtoehdosta. Asiakas voi jättää avointa, kirjallista palautetta niin halutesaan. Käymme läpi saamaamme palautetta aktiivisesti, ja pyrimme toteuttamaan mahdollisimman monia kehitysideoita.

LAADUN TOTEUTTAMINEN RAVINTOLOISSA:

- Reseptiikan ja omavalvontasuunnitelman noudattaminen
- Lämpötilavaatimusten tarkka seuraaminen
- Ravitsemussuositukset
- Asiakaspalautteen tarkka seuraaminen ja alle 80 % tyytyväisyysasteeseen reagointi

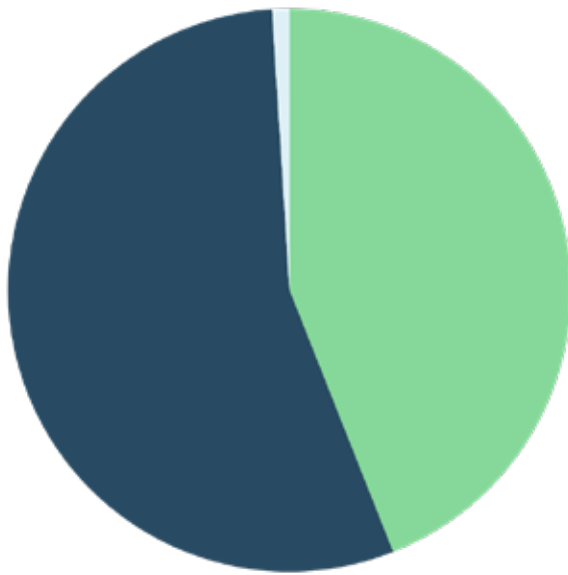
Vuonna 2023 Happy or Not -mittauslaitteiden perusteella asiakastyytyväisyys oli 81 % (81 %). Seuraamme mittauslaitteiden tuloksia päivittäin ja reagoimme alle 80 % tyytyväisyysasteeseen ripeästi.

VASTAUKSIEN MÄÄRÄ

2253 (2277)

ELÄKELÄISTEN MÄÄRÄ VASTANNEISTA
0,3 % (0,4 %)

TYÖSSÄKÄYVIEN MÄÄRÄ VASTANNEISTA
55 % (50 %)



OPIKELIJOIDEN MÄÄRÄ VASTANNEISTA
44 % (48,7 %)



JUVENESIN ONNISTUMINEN KOKONAISUUTENA
3,5/5 (3,4/5)



RUOAN MAKU
3,8/5 (3,4/5)

	2023	2022
TOP 5 ONNISTUMISET	Palvelun ystävällisyys	Palvelun ystävällisyys
	Asiakastilojen siisteys	Asiakastilojen siisteys
	Asioinnin ja maksamisen sujuvuus	Asioinnin ja maksamisen sujuvuus
	Asiakastilojen viihtyisyys	Asiakastilojen viihtyisyys
	Ruoan soveltuvuus yksilöllisiin tarpeisiin	Ruoan soveltuvuus yksilöllisiin tarpeisiin
TOP 5 KEHITYSKOHTTEET	Ruoan maku, rakenne ja esillelaitto	Ruoan maku, rakenne ja esillelaitto
	Valikoiman monipuolisuus	Valikoiman monipuolisuus
	Kasvisruoan kehittäminen	Kasvisruoan kehittäminen

SERTIFIOITUA LAATUA

Juvenekselle on myönnetty laatusertifikaatteja tunnustuksena palveluiden ja järjestelmien laadusta.



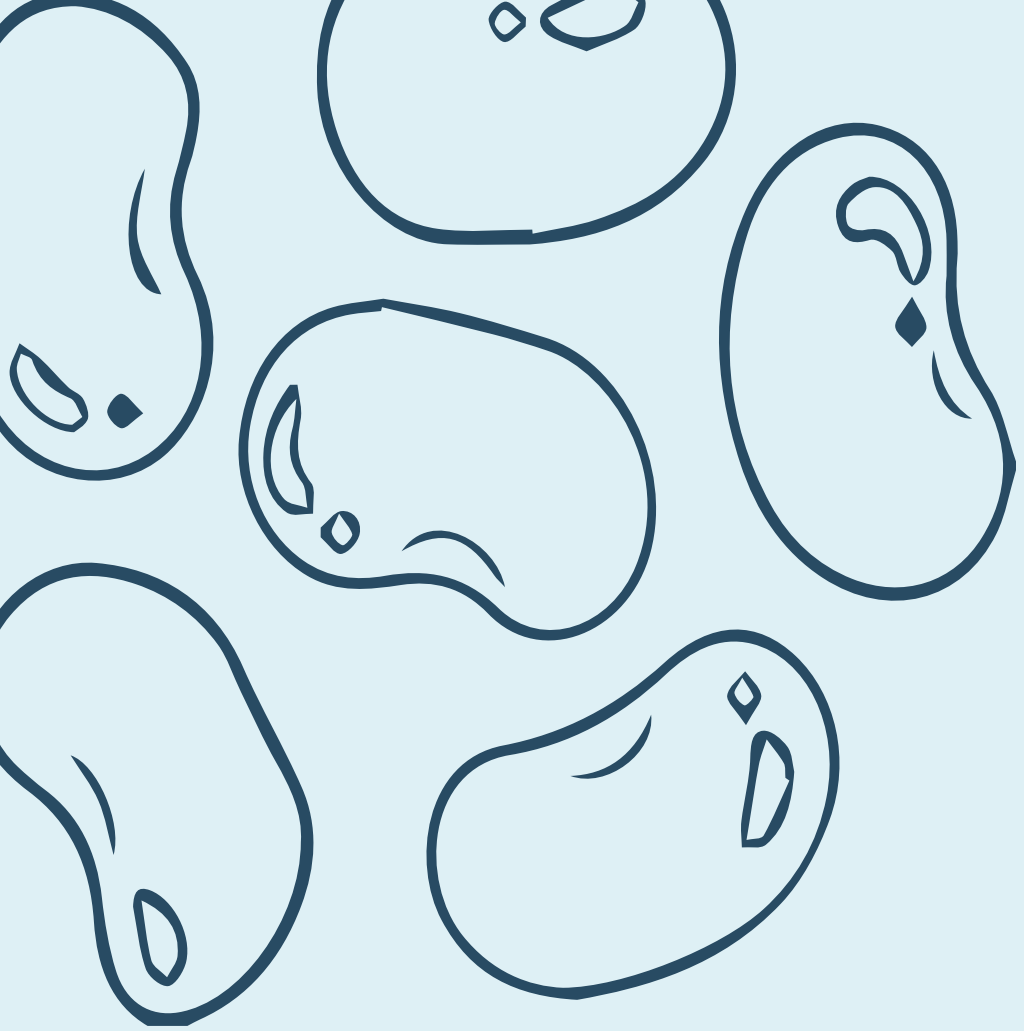
ISO 9001-sertifikaatti on todiste toimivasta laadunhallintajärjestelmästä. Kansainvälisesti tunnettu sertifikaatti kertoo asiakslähtöisestä laadunkehittämisestä sekä johtamisprosessien ja ympäristötyön jatkuvasta kehittämisestä. Yrityksen toimintaa auditoidaan vuosittain. [Lue lisää Kiwa:n sivuilta.](#)



Juvenes Juhlapalvelulle on myönnetty Chaîne des Rôtisseurs Paistinkääntäjien Rôtisseurs -kilpi ensimmäisenä juhlapalveluyrityksenä Suomessa. Kilpi on maailman suurimman ja vanhimman gastronomisen järjestön korkein tunnustus ruoan ja palvelun tasosta. Juveneksien palveluksessa työskentelee 13 ammattilaisrotissööriä ja oma sommelier. [Lue lisää Chaîne des Rôtisseurs Finlande:n sivuilta.](#)

TAVOITTEET SEURAAVALLE RAPORTOINTIKAUDELLE

TEEMA	MITTARI	TAVOITE 2024	2023
Tuotteiden ja palveluiden laatu ja turvallisuus	Ruokamyrkytyspäilyjen määrä	0	0
	OIVA-raporttien tulokset (oivallinen 4, hyvä 3, korjattu 2)	4	3,8
	Ruoan maku (1-5)	4	3,8
	Merkin saaminen osoituksena suomalaisesta palvelusta	Avainlippu -merkin saavuttaminen	Hakuprosessi käynnissä
Asiakslähtöisyyden vaikutus asiakastyytyväisyyteen	Asiakaspalautteen määrä	Vähintään sama määrä kuin edellisenä vuotena	184 179kpl
	Positiivisten palautteiden osuus kaikista palautteista	90 %	84 %
	Asiakasmäärien kehittyminen opiskelijaravintoloissa	Vähintään sama määrä kuin edellisenä vuotena	+25,5 % 1140 800 asiakasta
	Asiakasmäärien kehittyminen henkilöstöravintoloissa	Vähintään sama määrä kuin edellisenä vuotena	+23,1 %, 345 942 asiakasta
	Asiakasmäärien kehittyminen juhlapalveluissa	Vähintään sama määrä kuin edellisenä vuotena	-13 %, 25 978
Hankintojen aiheuttaman ympäristökuormituksen vähentäminen	Kuljetuksista aiheutuvien päästöjen	5 %	Lähtötaso: 38,3t CO ₂



3. OSAAMISTA

Pidämme huolta osaajistamme.....	25
Henkilöstötyytyväisyystutkimus.....	28
Työturvallisuus.....	29
Tavoitteet seuraavalle raportointikaudelle.....	30



PIDÄMME HUOLTA OSAAJISTAMME

Voimme onnistua ravintolatoimijana vain hyvinvoivan henkilökunnan voimin. Haluamme, että henkilöstö viihtyy päivittäisessä työssään ja pyrimmekin tutkimaan ja parantamaan työviihtyvyyttä aktiivisesti. Tavoitteenamme on olla innostava työnantaja ja pitää yllä vahvaa yhteishenkeä.

NÄIN ONNISTUMME HENKILÖSTÖTYÖSSÄ:

- Henkilöstötoimintamme noudattaa kaikkia lakeja ja säädöksiä.
- Järjestämme vuosittain laajan henkilöstötyytyväisyystutkimuksen.
- Kehitämme tulevaisuutta varten perehdytyksen onnistumiselle omaa mittaria.
- Tarjoamme henkilöstölle esimerkiksi ergonomia- ja ruokaedun sekä Smartum-liikunta – ja kulttuuriedun.
- Työntekijöitä palkitaan 3, 5, 10, 20, 30 ja 40 työsuhdevuoden jälkeen palkkaan lisättävällä rahapalkkiolla.
- Kannustamme henkilöstöä myös aloite- ja rekrytointipalkkioin: aloitepalkkioita annettiin vuonna 2023 20kpl ja rekrypalkkioita 6kpl.
- Vuosittaiset kehityskeskustelut.

Haluamme tarjota työntekijöillemme mahdollisuuksia kehittyä ja oppia työsuhteen aikana. Järjestämme vuosittain jokaiselle työntekijälle kehityskeskustelun, jossa tehdään osaamiskartoitus. Kartoituksen pohjalta voimme sopia mahdollisista lisäkoulutuksista tai uralla etenemisen mahdollisuuksista. Järjestämme myös itse kaikille työntekijöille avoimia koulutuksia sekä tarjoamme mahdollisuuden osallistua kumppaneidemme järjestämiin koulutuksiin. Huolehdimme myös, että henkilöstömme omaa jo ennestään työn vaatimat lakisääteiset koulutukset tai osallistuu niihin kauttamme, kuten ensiapu-



VUODEN 2023 VUOSIJUHLISSA ANNETTIIN SEURAAVAT

Aktiivinen lisämyynnin edistäjä:

Tytti Nykänen

Aktiivinen ympäristöasioiden huomioonottaja:

Minna Lammi

Turvallisuus ennen kaikkea:

Restaurant Frenckell & Piha

Vuoden asiakkuuden hoito: Henkilöstöravintolat:

Tytti Nykänen

Vuoden asiakkuuden hoito: Opiskelijaravintolat:

Pirjo Keskinen

Vuoden asiakkuuden hoito: Juhlapalvelu:

Tia Korko

Vuoden Tulokas

Suvi-Tuuli Nummela

Vuoden Asiakaspalvelija

Mira Pääskynkivi

Vuoden Kehittäjä:

Ida Juureva

Vuoden Paluumuuttaja:

Markus Kakkonen

Vuoden Keittiöammattilainen

Laura Strandén

Vuoden Luottokaveri

Kirsti Harju

Vuoden Ammattilainen

Susanna Honkajuuri

Vuoden henkilöstöravintoloiden

toimipaikka:

Ravintola Kivi

Vuoden opiskelijaravintoloiden

toimipaikka:

Oulun kampuksen ravintolat

	KOKOAIKAiset	OSA-AIKAiset	KAIKKI SOPIMUSTYYPIT
Kaikki työntekijät	78 %	22 % (48)	222
Naiset	76 %	85 % (41)	78 % (174)
Miehet	24 %	15 % (7)	22 % (48)
Alle 30-vuotiaat	9 %	35 % (17)	15 % (33)
31-50 vuotiaat	65 %	31 % (15)	58 % (128)
yli 50 vuotiaat	26 %	33 % (16)	27 % (61)
Henkilöstön vaihtuvuus (poissulkien määräai- kaiset työsopimukset) (GRI 401-1)	47 %	29 %	45 %
Keskimääräinen työ- suhteen kesto	5,6 vuotta	2,2 vuotta	4,8 vuotta

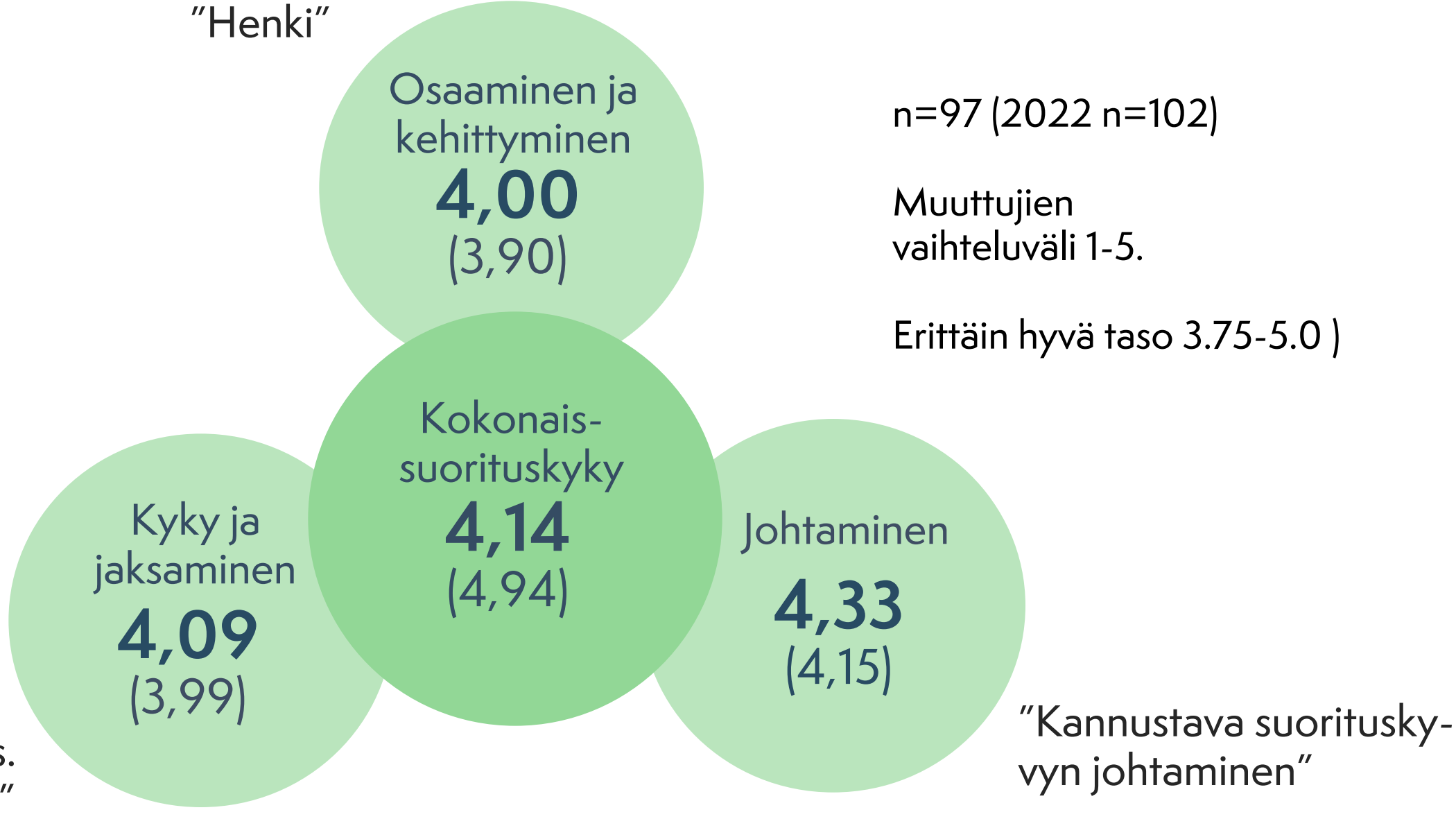
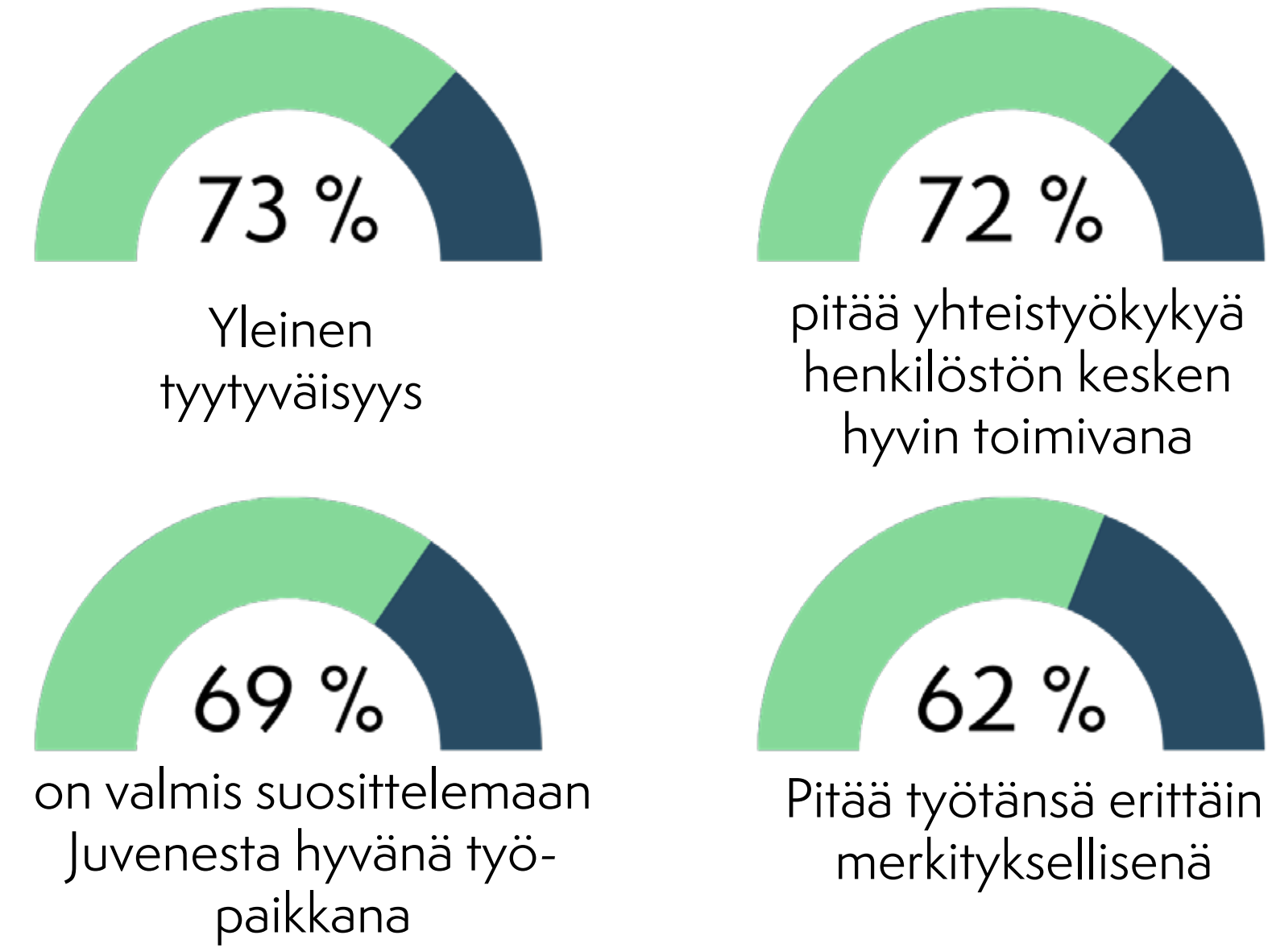


HENKILÖSTÖYTYTYVÄISYYSTUTKIMUS 2023 – SUORITUSKYKY

HENKILÖSTÖYTYTYVÄISYYSTUTKIMUS

Henkilöstötyytyväisyystutkimuksella mittaamme vuosittain työntekijöiden tyytyväisyyttä ja saamme palautetta henkilöstötyön onnistumisesta. Anonyymi kysely on tärkeä palautteenantokanava, jossa työntekijät pääsevät kertomaan näkemyksistään Juveneksella työskentelystä.

Vuoden 2023 henkilöstötyytyväisyystutkimuksen tulokset olivat hyvät. Yhteishenkeä kiiteltiin, työ koettiin merkitykselliseksi ja esihenkilötyö kannustavaksi. Työtehtävät myös koettiin monipuolisiksi ja työpaikoilla työntekijöiden kohtelu tasapuoliseksi. Samalla kehityskohteiksi taas nostettiin muun muassa työn organisoinnin ja työnjaon kehittäminen sekä aikapaineen purkaminen.



JATKOSSA KEHITÄMME

Työn organisointia ja työnjakoa

- oikealla henkilöstömitoituksella huolellisen työvuorolistasuunnittelun kautta
- uusien kumppaneiden tuella, esimerkiksi henkilöstövuokrauksen avuin
- vuorokorttien ajantasaisuudesta huolehtimalla ja niiden tekeminen henkilöstön kanssa yhteistyössä
- seurataan tuotanto-, viikko- ja kuukausipalavereissa

Aikapaineen purkamista työpaikoilla

- uusien kumppaneiden avulla, esimerkiksi henkilöstövuokrauksen kautta
- huolellisen työn suunnittelun ja priorisoinnin kautta
- ennakoimalla esimerkiksi sesonkikiireet aiempaa paremmin

TYÖTURVALLISUUS

Turvallinen työpaikka on kaiken a ja o, ja käytössämme onkin työturvallisuus-suunnitelma. Työtapaturmien ehkäiseminen alkaa Juveneksella heti perehdytyksessä. Jokainen työntekijä tutustuu kohteen turvallisuuskansioon, joka sisältää esimerkiksi ohjeita eri vaaratilanteisiin sekä vaarojen ja haittojen arviointiohjeet. Lisäksi työasun ohjeistukset ovat oleellinen osa työtapaturmien ehkäisyä.

Juveneksella pyritään ennaltaehkäisemään työtapaturmia myös kohdekohtaisilla ohjeistuksilla sekä läheltä piti –tilanteita kirjaamalla. Tilanteet käydään läpi toimipistekohtaisissa viikkopalavereissa, joissa samalla pyritään määrittämään korjaustoimenpiteet. Läheltä piti -ilmoitukset ovat mielestämme hyvä juttu - hektisessä ravintolatyössä väkisinkin ajoittain sattuu ja tapahtuu. Vaaratilanteiden kirjaaminen ja niistä oppiminen on mielestämme yksi parhaista tavoista välttää vakavat tapaturmat.

637 läheltä piti
-tilanteita
(vuonna 2022
370kpl)

13 työtapaturmaa
(vuonna 2022 7kpl)



TAVOITTEET SEURAAVALLE RAPORTOINTI-

Teema	Mittari	Tavoite 2024	2023
Henkilöstön pysyvyyden parantaminen	Henkilöstön keskimääräiset työvuo- det	5,0	4,8
Perehdytyksen saavutettavuus	Sähköisen perehdytysmateriaalin määrä	100 %	Ei dataa
Perehdytyksen onnistuminen	Mittaamisen aloittaminen kaikissa toimipisteissä	Perehdytyksen onnistumisen mittaamisen aloittaminen	Ei dataa
Vastuullisuus-osaamisen lisääminen	Kyseisenä vuotena vastuullisuus/ympäristökoulutuksiin osallistuneen henkilökunnan osuus	100 %	7,6 %



CASE: KASVISRUOAN KEHITTÄMINEN VUODEN 2023 STRATEGISENA PAINOPISTEENÄ

Vuonna 2022 kasvisruokailijoiden määrä ravinto-loissamme kasvoi vuoteen 2021 verrattuna. Samalla kuitenkin kasvisruoan suositteluaste (NPS) laski. Asiakastyytyväisyystutkimuksen tuloksiin perustuen kasvisruoan kehittämisestä tuli yksi yrityksen painopistealueista vuodelle 2023. Toive kasvisruoan kehittämisestä ravitsemuksellisuuden ja vaihtelevuuden näkökulmasta tuli erityisesti opiskelija-asiakkailtamme. Kasvisruoan terveellisyys sekä vastuullisuus erilaisista näkökulmista katsottuna koetaan entistä tärkeämmiksi, mikä näkyy esimerkiksi fleksaamisen eli ajoittaisen kasvissyönnin suosiossa.

Kasvissyönnillä voi tukea suomalaista lähiruokaa vastuullisesti satokausikasviksien avulla, mutta kasvissyönni on laajemminkin mittakaavassa kestävä valinta. Olemme vaihtaneet jo helmikuussa 2022 kasvisruoan linjastomme ensimmäiseksi pääruokavaihtoehdoksi kannustaen asiakkaitamme kokeilemaan entistä maltamilla kynnyksellä uusia makuja. Lisäksi olemme tehostaneet viestintää tasapainoisen kasvisaterian koamisesta erityisesti opiskelijaravintoloissa.

Asiakastarpeiden näin muututtua otimme yhdeksi kehityksen painopisteeksemme vuodelle 2023 kasvisruoan kehittämisen ja laatuun sitoutumisen. Valjastimme kolme Chef's Club -kehitysryhmää tuotekehityksen tueksi. Opiskelija- ja henkilöstöravintolat sekä juhlapalvelut saivat kaikki oman ryhmänsä, joissa kehitettiin uusia reseptejä kohdennetusti kunkin ryhmän tarpeiden mu-

kaan. Kehitysryhmissä keskityttiin erityisesti makuun ja ravitsemuksellisuuteen, ja tavoitteenamme on, että kasvisruoka on aina vähintään yhtä houkuttelevaa, ellei houkuttelevampaa, kuin muut vaihtoehdot.

Tavoitteena oli myös luoda vähintään 15 uutta kasvisruokareseptiä ravintoloidemme käyttöön vuoden 2023 aikana. Niitä luotiin lopulta 45. Lisäksi varmistimme, että jokaisessa kasvisruoassa on Kansaneläkelaitoksen ravitsemussuosittelun mukaisesti proteiinia. Vuoden 2023 syksyn asiakastyytyväisyystutkimuksessa huomasimme, että kasvisruoan suositteluaste nousi 3 pisteellä, eli lähes 17 % aiemmasta. Nousua siis tuli mukavasti, mutta jatkamme yhä kasvisruokamme kehittämistyötä tulevaisuudessakin.



PITKÄN AIKAVÄLIN TAVOITTEEMME POHJAUTUEN YK:N KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEISIIN



Tavoite: Kokonaishävikin vähentäminen 5 % vuosittain

Juvenekselle olennaisinta tavoitteessa:

- Saavuttaa luonnonvarojen kestävä ja tehokas käyttö
- Vähentää ruokahävikkiä
- Varmistaa, että kemikaalit ja jätteet käsitellään kestävästi ja vähentää näin merkittävästi niiden vapautumista ympäristöön
- Vähentää merkittäväksi jätteiden syntymistä
- Varmistaa, että kestävästä kehityksestä ja luontoa suosivasta elämäntavasta tiedetään kaikkialla



Tavoite: Hiilineutraaliksi vuoteen 2030 mennessä

Juvenekselle olennaisinta tavoitteessa:

- Hiilidioksidipäästöjen hillintä, jotta ilmaston lämpeneminen jäisi alle kahteen celsiusasteeseen (tähdäten 1,5 asteeseen)



Tavoite: Lisätä kotimaista kalaa sisältäviä reseptejä 10 kpl vuosittain

Juvenekselle olennaisinta tavoitteessa:

- Suojella merten tarjoamia luonnonvaroja sekä edistää niiden kestäväää käyttöä
- Suojella merten ja rannikkoalueiden ekosysteemejä kestävästi



Tavoite: Lisätä kasvisruoan suosiota 10 % vuosittain luonnon monimuotoisuuden suojelutyön edistämiseksi Nykyisin kasvisruoan valitsee pääruoaksi lounaalla keskimäärin 18,1 % asiakkaista; opiskelijaravintoloissa osuus on 17,8 % ja henkilösöravintoloissa 18,4 %

Juvenekselle olennaisinta tavoitteessa:

- Palauttaa ennalleen ja suojella maan veden ekosysteemejä ja turvata niiden kestävä käyttö
- Toimia kiireellisesti luontaisten elinympäristöjen turmeltumisen vähentämiseksi, monimuotoisuuden säilyttämiseksi sekä uhanalaisten lajien suojelemiseksi ja niiden sukupuuton estämiseksi

GRI-INDEKSI

Käyttöilmoitus	Juvenes Oy on raportoinut GRI-standardeihin viitaten aikavälillä 1.1.2023-31.12.2023.
Käytetty GRI 1-standardi	GRI 1: Perusteet 2023 / GRI 1: Foundation 2023.

GRI standarditunnus		Kuvaus	Sijainti	Kommentit
GRI 2: Yleinen sisältö (2021)				
Organisaation kuvaus ja raportointikäytännöt	2-1	Organisaation yleistiedot	s. 3	Raportoitu täysin
	2-2	Vastuullisuusraportointiin sisältyvät yhtiöt	s. 5	Raportoitu täysin
	2-3	Raportointijakso, julkaisuväli ja yhteyshenkilö	s. 5	Raportoitu täysin. Julkaistu 28.10.2024. Yhteyshenkilö: Nina Lyytinen, nina.lyytinen@juvenes.fi.
	2-4	Oikaisut aiemmin raportoiduissa tiedoissa	GRI-indeksi	Ei oikaisuja.
	2-5	Raportoinnin varmennus	GRI-indeksi	Raporttia ei ole varmennettu ulkopuolisen toimijan toimesta.
	2-6	Toimialat, arvoketju ja muut liiketoimintasuhteet	s. 3, 19	Raportoitu osittain
	2-7	Palkansaajat	s. 27	Raportoitu osittain
	2-25	Prosessit negatiivisten vaikutusten korjaamiseksi	s. 6-12	Raportoitu osittain
	2-27	Lakien ja sääntöjen noudattaminen	GRI-indeksi	Ei rikkomuksia raportointikaudella.
GRI 3: Olennaiset aiheet (2021)				
	3-1	Olennaisten aiheiden määrittely	GRI-indeksi	Olennaiset asiat on määritelty hallintoa ja henkilökuntaa haastatteleamalla sekä asiakaskyselyn kautta. Raportoitu osittain.
	3-2	Olennaiset aiheet	s. 3-5, 16, 23, 30, 32 (päälukujen lopussa olevat vuosittaiset tavoitteet + pitkän aikavälin tavoitteet)	Raportoitu osittain.

GRI standarditunnus		Kuvaus	Sijainti	Kommentit
	3-3	Olennaisten aiheiden johtaminen	s. 3-5, 16, 23, 30, 32 (päälukujen lopussa olevat vuosittaiset tavoitteet + pitkän aikavälin tavoitteet)	Raportoitu osittain
GRI 401: Työsuhteet (2016)				
	401-1	Henkilöstön vaihtuvuus	s.27	Raportoitu osittain
GRI 403: Työterveys ja -turvallisuus (2016)				
	403-1	Työterveyden ja -turvallisuuden johtamisjärjestelmä	s. 29	Raportoitu osittain
	403-2	Vaarojen tunnistaminen, riskien arviointi, tapauksien tutkinta	s. 29	Raportoitu osittain
	403-5	Työntekijöiden koulutus työterveyteen- ja turvallisuuteen	s. 29	Raportoitu osittain
	403-9	Työhön liittyvät tapaturmat	s. 29	Raportoitu osittain
GRI 405: Monimuotoisuus ja tasa-arvoiset mahdollisuudet (2016)				
	405-1	Hallintoelinten ja henkilöstön monimuotoisuus	s. 15	Raportoitu osittain
	405-2	Peruspalkan ja palkkioiden suhde naisten ja miesten välillä	s.15	Raportoitu täysin
GRI 406: Syrjinnän kieltäminen (2016)				
	406-1	Syrjintätapaukset ja korjaavat toimenpiteet	s. 15	Raportoitu täysin
GRI 414: Toimittajien sosiaalinen arviointi (2016)				
	414-1	Uudet toimittajat, joita arvioitiin käyttäen sosiaalisia kriteereitä	s. 13	Raportoitu osittain
	414-2	Negatiiviset sosiaaliset vaikutukset toimitusketjussa ja suoritettut toimet	s. 13	Raportoitu osittain
GRI 416: Asiakkaiden terveys ja turvallisuus (2016)				
	416-1	Tuotteiden ja palveluiden terveys- ja turvallisuusvaikutusten arviointi	s. 19,23	Raportoitu osittain
	416-2	Tuotteiden ja palveluiden terveys- ja turvallisuusvaikutuksia koskevat poikkeamat	GRI-indeksi	Ei poikkeamia.