



Oy Soya Ab / Jalofoods
Vastuullisuusraportti 2020

Jalofoods

SISÄLTÖ

Sisällysluettelo _____	2
Yrityksestä lyhyesti _____	3
Johdon katsaus _____	4
Hallintotapa ja strategia _____	5
Taloudelliset tunnusluvut _____	6
Vastuullisuuden johtaminen _____	7
Sidosryhmät ja toimintaympäristö _____	8
Toimialan kestävyysaasteet _____	9
Toimitusketjun kuvaus _____	10
Vastuullisuuden liiketoimintamahdollisuudet ja -riskit _____	11
Vastuullisuusohjelma 2020–2022 _____	12
Jalofoods:n vastuullisuustavoitteet _____	13
Vastuulliset ja laadukkaat luomuhankinnat _____	14
Kokonaisvaltainen ilmasto- ja ympäristövastuullisuus _____	16
Osaava suomalainen työvoima _____	20
Terveellinen, herkullinen ja ravitseva kasvisruoka _____	21



YRITYKSESTÄ LYHYESTI

Oy Soya Ab, markkinointinimeltään **Jalofoods**, on vuonna 1989 perustettu suomalainen yritys. Päätuotteitamme ovat Jalotofu ja Jalotempe, jotka löytyvät hyvin varustelluista K- ja S-ryhmien ruokakaupoista ja HoReCa-puolella tukkujen kautta. Päämarkkinamme on Pohjoismaat. Vientimme Ruotsiin, Norjaan ja Tanskaan kattaa noin kolmanneksen liikevaihdostamme.

Jalotofu on vahvasti kestävän kehityksen mukainen tuote, joka rahoittaa ympäristöä huomattavan vähän. Tofu on ollut jo pitkään osa ihmisten arkiruokavaliota Aasian väkirikkaimmilla alueilla, mutta sen käyttö Suomessa on vielä verrattain pientä.

Emme käytä tuotannossamme mitään eläinperäisiä raaka-aineita. Olemme sitoutuneet käyttämään ainoastaan luomusertifioituja soijapapuja, mikä edistää sosiaalista oikeudenmukaisuutta, hyvinvointia ja ympäristön elinvoimaisuutta.

Yrityksemme on perustettu vastuullisille arvoille ja olemme alusta lähtien pitäneet kiinni valitsemastamme linjasta. Ympäristöarvot ja ekologinen toiminta ovat yksi liiketoimintamme kulmakivistä.

Tuotantomme sijaitsee omalla tehtaallamme Tammisaarella, jossa työskentelee 25 henkilöä. Olemme paikallisesti merkittävä työnantaja ja käymme aktiivista vuoropuhelua paikallisten sidosryhmien kanssa.

Tämä on ensimmäinen vastuullisuusraporttimme. Kerromme tässä omasta vastuullisuustyöstämme ympäristön, ihmisten ja yhteiskunnan hyväksi. Hyödynnämme raportissa YK:n kestävän kehityksen tavoitteita, omaa vastuullisuusohjelmaamme ja soveltuvien osien GRI-standardin periaatteita. Jatkossa raportoimme vastuullisuudestamme vuosittain.



JOHDON KATSAUS

Vuosi 2020 oli meille kasvun vuosi. Maaliskuussa koko maailman yllättänyt koronapandemia aiheutti voimakkaan myynninlaskun HoReCa-sektorilla, mutta kysyntä siirtyi vähittäiskauppoihin. Emme ole siksi joutuneet sopeuttamaan toimintaamme pandemian seurauksena.

Vuonna 2020 avasimme vientimarkkinat sekä Tanskaan että Norjaan, joista etenkin Norjan markkinakysyntä on kasvanut voimakkaasti. Syksyllä lanseerasimme tuoteperheen Jalotofu Paahtopalat ja niiden menekki on ollut hyvä.

Merkittävä biokaasulaitosinvestointi

Toimintaamme on hiottu ja optimoitu pienin askelin. Tämä tarkoittaa varovaisuutta investoissa. Siitä huolimatta suunnitelmat oman biokaasulaitoksen rakentamisesta etenivät uuden kumppanin kanssa. Tarkoituksemme on saada biokaasutuotanto käyntiin vuoden 2022 alussa. Suljetun kierron mukainen biokaasulaitos on meille historiallisesti merkittävä investointi arvojemme mukaiseen toimintaan.

Biokaasulaitos, joka hyödyntää tofuntuotannon sivuvirtoja ja tuottaa niistä energiaa takaisin tehtaan hyödynnettäväksi on tietävästi ainoa laatuaan maailmassa, kiertotaloutta parhaimmillaan.

Noin miljoonan euron investoinnin takaisinmaksuaika on 10–12 vuotta. Uskomme pääsevämme biokaasulaitoksen avulla energiaomavaraiseksi.

Henkilöstön osaamisen kehittäminen

Kehitämme työyhteisöä, joka sitoutuu laadun kehittämiseen pitkäjänteisesti ja korkealla työmotivaatiolla. Toiminnassamme lisättiin itseohjautuvuutta ja itsenäisen vastuunoton korostamista työyhteisössä.

Tehdystä työstä maksamme työntekijöillemme toimialalla kilpailukykyistä palkkaa ja jokainen vakinnainen työntekijä kuuluu tulospalkkiojärjestelmään.

Siirtyminen eurooppalaisiin luomusoijapapuihin

Siirryimme Jalotofun tuotannossa käyttämään ainoastaan EU:ssa viljeltyjä luomusoijapapuja. Soi-japapu on merkittävin yksittäinen raaka-aineemme. Olemme valmistelleet siirtoa eurooppalaisiin soi-japapuihin vuodesta 2017 alkaen. Vuoden 2020 aikana siirsimme pääosan soijapapuhankinnoistamme suunnitelmien mukaisesti Brasilian Paranan Capanemasta Itävallan itäosiin, josta ostimme jatkossa pääosin luomusoijapapumme. Loput hankinnat siirretään Itävaltaan vuoden 2021 aikana. Brasilialaisia luomusoijapapuja käytämme ainoastaan Ruotsin sopimusasiakkaamme tuotteiden valmistuksessa.

Monet kuluttajat haluavat pienentää ympäristökuormitustaan vastuullisemmilla ruokavalinnoilla. Kaikkien tuotteidemme hiilijalanjälki asettuu alimpaan päästöluokkaan ja on n. 100g CO²e / 100g tuotetta. Tämä on kylmäsäilytystä vaativalle käyttövalmiille ja ravintoarvoltaan hyvälle elintarvikkeelle erittäin pieni luku. Luku on pieni myös verrattuna mihin tahansa prosessoituun proteiininlähteeseen.



Stig Westerlund, toimitusjohtaja

Tofu on jo lähtökohtaisesti erittäin ympäristöystävällinen tuote, joka jättää huomattavasti pienemmän hiilijalanjäljen kuin esimerkiksi eläinperäinen proteiinituotanto. Tarkan seurannan, mittauksen ja laskelmien avulla olemme pystyneet entisestään pienentämään ympäristövaikutuksiamme. Suurin vähennys saatiin siirtymällä uusiutuvan sähköenergian käyttöön 2010-luvun alkupuolella.

Jatkuva parantaminen

Olemme sitoutuneet jatkuvaan toimintamme kehittämiseen. Tuotannon tehostaminen ja hävikin vähentäminen ovat jatkuvaa parantamista. Toiminnan hiominen vaatii pitkäjänteisyyttä ja tarkkaa seurantaa. Kun ympäristökuormitus on jo lähtökohtaisesti alhainen, kehittäminen tapahtuu pienten askelten periaatteella joka päivä. Pienet teot voivat tuottaa suuren vaikutuksen.

Tuotteidemme korkea laatu ja yrityksen hyvä tulos luovat pohjan kasvulle ja kehitykselle.

HALLINTOTAPA JA STRATEGIA

ARVOMME

Arvomme ohjaavat jokapäiväistä toimintaamme.



Kestävä kehitys ja kasvu

Tarkoituksena on kehittää ympäristön ja ihmisten hyvinvointia tukevaa toimintaa pitkäjänteisesti ja ihmisläheisesti.



Terveellisyys ja herkullisuus

Tuotteemme ovat korkealaatuisia ja herkullisia. Ne tunnetaan kuluttajien keskuudessa terveellisinä ja ravitsemuksellisesti sisältörikkinä sekä herkullisina raaka-aineina jokapäiväiseen tarpeeseen.



Reiluus ja oikeudenmukaisuus

Toimintamme perustuu luottamukseen ja hyvin eettisten periaatteiden noudattamiseen. Jaamme osaltamme taloudellista ja toiminnallista hyötyä arvoketjun eri osapuolille.



MISSIO

Valmistamme arvo-ohjautuvasti perinteisin menetelmin terveellistä, herkullista ja korkealaatuista kasvisruokaa.



VISIO

Toiminnan visiona on lisätä merkittävästi kasvipohjaisten tuotteidemme osuutta kuluttajien ruokalautasella tarjoten samalla herkullisia ja monipuolisia makuelämyksiä.

TALOUDELLISET TUNNUSLUVUT

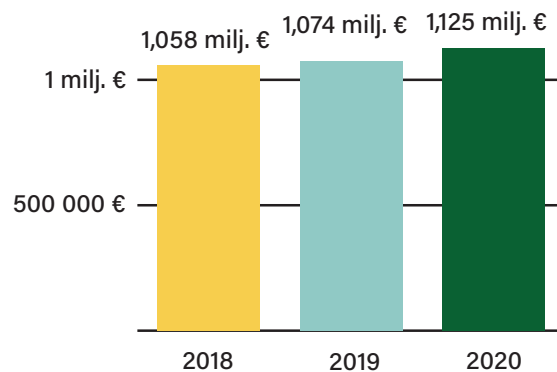
Suomalainen yritys

Oy Soya Ab on täysin suomalaisomistuksessa oleva yhtiö. Yrityksen omistajia ovat **Stig Westerlund, Mikael Enberg, Jouko Riihimäki, Sven Westerlund** ja **Daniel Berger**.

Palkkoja runsaan miljoonan euron edestä

Vuosittain maksettava palkkasumma on kuvattu alla olevassa kuvaajassa. Summa sisältää palkat ja niiden sivukulut kalenterivuoden aikana. Tilikautemme on heinä-kesäkuu. Kaikki verot maksumme Suomeen.

Palkat

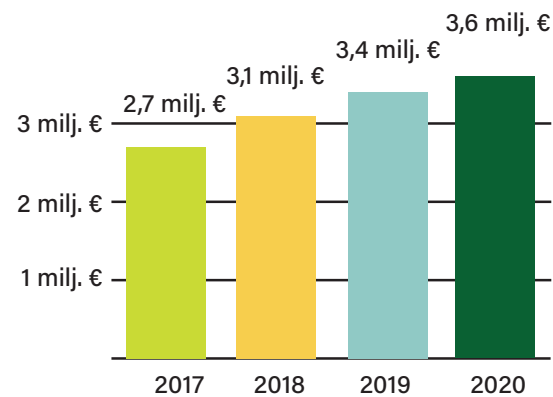


Liikevaihdon viisinkertaistuminen

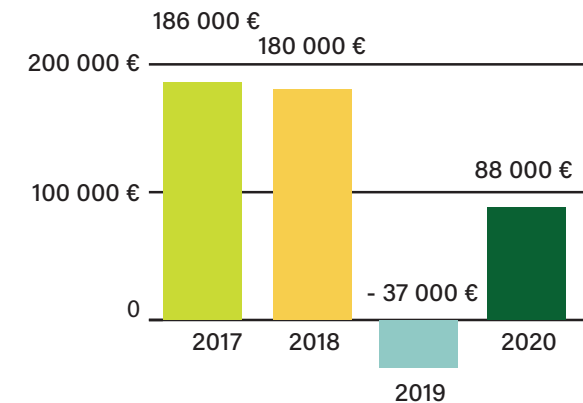
Tavoitteemme on seuraavan kymmenen vuoden aikana viisinkertaistaa liikevaihtomme, sillä uskomme kasviproteiinien lisääntyvän suomalaisten ruokavaliossa. Haluamme pitää kiinni kannattavasta liiketoiminnasta, sillä se mahdollistaa parhaiten jatkuvan panostamisen arvojemme mukaiseen menestykseen. Meille menestyksen avaintekijä on etenkin osaa-va henkilöstömme.

Liikevaihdon ja tuloksen kehitys on kuvattu alla.

Liikevaihto



Tilikauden tulos



VASTUULLISUUDEN JOHTAMINEN

Vastuullisuus on ohjannut toimintaamme yrityksen perustamisesta lähtien. Näemme vastuullisessa liiketoiminnassa selkeästi enemmän liiketoimintahyötyjä kuin riskejä. Kasvava tarve ruokkia suurempia väestömääriä lisää kasvisruoan kysyntää. Toisaalta maaperän köyhtyminen ja ilmastonmuutos muuttavat pitkällä tähtäimellä viljelyolosuhteita ja aiheuttavat siten liiketoimintariskejä. Ohessa viralliset sertifikaatit ja sitoumuksemme, joiden avulla johdamme vastuullisuustyötämme. Sertifikaatit ja niiden noudattaminen ovat myös osa riskienhallintajärjestelmäämme. Etenkin FSSC 22 000 -elintarviketurvallisussertifiointi ja Europe Soya -sertifikaatti ovat laaduntakeita asiakkaillemme.

Vastuullisuusvisiomme on mahdollistaa suomalaisen työn ja osaamisen avulla ympäristöllisesti kestävä sekä herkullinen ja terveellinen kasvisruoka pohjoismaalaisten kuluttajien lautasille.



SIDOSRYHMÄT JA TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Kuluttajat: Vegaanit ja fleksaajat

Toimintamme keskiössä ovat kuluttajat. Suurin osa loppukäyttäjistä on tällä hetkellä naisia, mutta myös miesten keskuudessa kiinnostus kasviproteiineihin on kasvussa. Tulevaisuudessa uskomme myös miesten osuuden loppukäyttäjistä olevan selkeästi suurempi kasvun jatkuessa. Toimintamme alussa tofun kuluttajat olivat pääosin vegaaneja, mutta tulevaisuudessa ns. fleksaaminen lisääntyy. Flexaaminen tarkoittaa sitä, että kasvisproteiinia lisätään ruokavalioon, mutta ei luovuta lihasta täysin. Meidän tehtävämme on auttaa kuluttajia ruokavalionsa monipuolistamisessa tarjoamalla kestäviä ja vastuullisia sekä kohtuuhintaisia ruokaelämyksiä.

Kotimaassa strateginen painopistealueemme lähitulevaisuudessa on HoReCa- ja teollisuusasiakkaissa. Tätä kautta pyrimme lisäämään Jalotofua ja Jalotempeä sisältäviä tuotteita. Lisäksi HoReCa-asiakkaiden avulla teemme tofua ja tempeä tunnetuksi osana jokapäiväistä ateriaa myös ravintoloissa.

Kumppanit: Tavarant- ja laitetuottajat

Keskeisten laite- ja raaka-ainetuottajien kanssa pyrimme pitkäaikaiseen, syvälliseen ja luottamukselliseen yhteistyöhön. Kriittisten laitetuottajien valintaan ja arviointiin vaikuttavat aikaisemmat näytöt, yhteistyön pitkäjänteinen ja saumaton toimivuus osana tuotantoprosessejamme.

Laadukkaat ylläpito- ja varaosatoiminnot varmistetaan kirjallisten sopimusten avulla. Laitteiden ja raaka-aineiden laadussa emme tee kompromisseja. Raaka-aineiden halpuuttaminen ei ole meille vaihtoehto, mutta pyrimme neuvottelemaan kilpailukyiset hinnat.

Omistajat ja hallitus

Yritysrakenne pidetään matalana ja omistajuuden keskeinen tehtävä on tukea yrityksen arvoja ja mahdollistaa tulevaisuuden kasvu. Yhtiön strategiaa ohjaa yhtiön hallitus, joka koostuu pääosin omistajista. Yhtiöjärjestyksen muutoksella mahdollistetaan 1–2 ulkopuolisen asiantuntijan valinta hallitukseen. Tulevaisuudessa hallituksen työskentely on itsenäistä ja riittävän erillään operatiivisesta toiminnasta.

Henkilöstön osaaminen

Meille jokainen työntekijä on arvokas ja jokaisella on keskeinen merkitys laatutavoitteiden saavuttamisessa.

Osaaminen syntyy päivittäisestä kehitymisestä työtehtävissä ja johdonmukaisesta koulutuksesta. Koulutuksessa pyrimme säännöllisyyteen, sillä kokemuksemme mukaan henkilöstön osaamistaso ja pysyvyys tuottavat merkittävää kilpailuetua liiketoiminnalle. Panostuksemme henkilöstöön näkyy toiminnassamme ja teoissamme. Vastineeksi henkilökuntamme ahkerasta kouluttamisesta odotamme uskollisia ja kehittymishaluisia työntekijöitä.



Vähittäiskauppa ja vientimarkkinat

Kotimaassa Jalofoodsin tuotteet tunnetaan omilla tuotemerkeillämme: Jalotofu ja Jalotempe. Tällä hetkellä markkinajohtajuus on vähittäiskaupparegimentissä ja siellä toimimme kaikissa merkittäväissä kaupparyhmittymissä. Tavoitteena on saavuttaa markkinajohtajuus kaikissa asiakassegmenteissä. Vientimarkkinoilla toteutetaan ns. branded label -strategiaa. Se tarkoittaa, että pyrimme toimimaan yhteiset arvot omaavan markkinoilla tunnetun toimijan kanssa heidän omien tuotemerkkiensä kautta. Näitä ovat muun muassa Kung Markatta, Helios ja Urtekram.

TOIMIALAN KESTÄVYYSHAASTEET



Soijan alkuperä ja jäljitettävyyshaasteet

Toimitusketjut ovat pitkiä, eikä ole helppoa selvittää, mistä eri toimittajien soijapavut tulevat. Nykyään tiedämme alueet, mistä käyttämämme soja on peräisin. Pyrimme samaan myös soijakastikkeen osalta.



Kulutuskäyttäytymisen hidas muutos

Lihansyönnin kasvu ja sen ilmastovaikutukset ovat kiistämättömät, mutta kuluttajakäyttäytymisen muutos on hidasta johtuen ruokakulttuurista, elintarviketeollisuuden rakenteista ja elintavoista. Väestön lisääntyessä globaalisti siirtyminen kasvispohjaisempaan ruokavalioon on välttämätöntä. Soijalla on korkeat ravintoarvot ja se on oiva proteiininlähde.



Maaperän köyhtyminen ja luonnon monimuotoisuus

Tämä koskee kaikkia maataloustoimijoita. Luomuviljelyllä voidaan vaikuttaa ravinteiden sitoutumiseen maaperään ja luoda parempia elinolosuhteita esimerkiksi pölyttäjille. Luomuviljelyn volyymit ovat kuitenkin edelleen pienet ja sitä pidetään toimialalla tehottomana. Soijan viljelytehokkuus on kuitenkin korkea ja haluamme edistää luomuviljelyä omilla hankinnoillamme.



Hiilijalanjäljen laskenta ja yhteismitallisuus

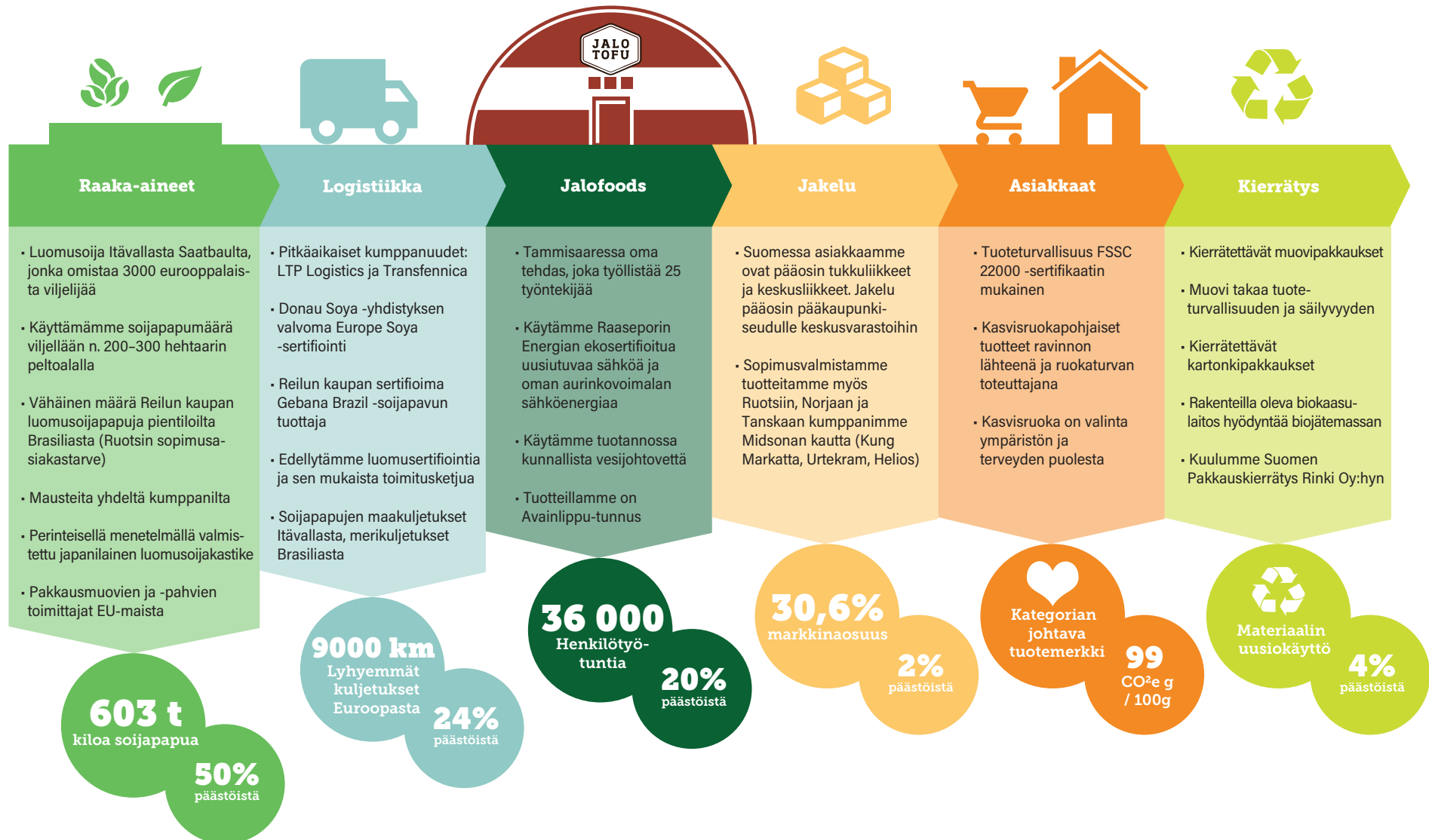
Erilaisia laskentakaavoja ja kompensatiomenetelmiä on lukuisia eikä niitä ole standardisoitu. Ilmastotekojen osoittaminen on siten vaikeaa, vaikka pyrimme kompensoimaan kaikki päästömme.

Valtaosa maailman soijasadosta käytetään eläinrehuksi. Rehusoijan viljely aiheuttaa metsäkatoa ja muita ongelmia luonnon monimuotoisuudelle esimerkiksi sademetsäalueilla. Ympäristön kannalta soja kannattaa syödä soijana, ei eläinten kautta kiertävänä rehuna. Soijapihvi on hiilijalanjäljeltään selvästi parempi valinta kuin jauhelihapihvi. (Lähde: WWF <https://wwf.fi/uutiset/2020/01/soija-syynissa-ruuaksi-rehuksi-vai-boikottiin/>)

TOIMITUSKETJUN KUVAUS

Alla kuvaamme toimitusketjun hallintaa ja vaikutuksia.

Valitsemme yhteistyökumppanimme huolella ja tunnemme toimitusketjumme läpikotaisin.



VASTUULLISUUDEN LIIKETOIMINTA-MAHDOLLISUUDET JA RISKIT

Ennakoimme toimintamme kasvavan voimakkaasti tulevina vuosina osana kasvisruokailun lisääntymistä. Tunnistamme kuitenkin ilmastossa ja ympäristössä tapahtuvien muutosten riskit liiketoiminnallemme; ilmastonlämpeneminen ja maaperän köyhtyminen voivat tulevaisuudessa vaikeuttaa tuotantoamme. Riskinä näemme myös markkinoilla yleistyvän viherpesun, joka voi saada markkinat tai sidosryhmät kyseenalaistamaan myös meidän toimintamme vastuullisuutta.

Yhteistyö hankinnoissa

Keskeisin riski on kaukana tapahtuvat toiminnot, kuten raaka-ainehankinnat EU:n ulkopuolelta. Tätä riskiä voidaan vähentää siirtämällä hankinnat lähemmäksi omia toimintoja ja vähentämällä välikäsiä hankintaketjussa.

Luotettavat ja pitkäaikaiset yhteistyösuhteet ovat avain vastuullisen ja tarkasteluja kestävänsä toiminnan rakentamisessa. Omat kehityskohdat pitää avoimesti tuoda esiin ja vastata loppukäyttäjien tarpeisiin.

Kasvun hallinta

Kysyntä on kasvanut voimakkaasti viime vuosina, mutta kasvu on vasta alussa. Voimakas kasvu aiheuttaa merkittäviä riskejä niin raaka-aineiden hankinnassa kuin toimitusvarmuudessa. Voimakkaassa kysynnässä raaka-aineiden saatavuus heikkenee ja hinta nousee.

Riskinä on, että saatavuushaasteet raaka-aineissa aiheuttavat toimitusongelmia. Riskin toteutuminen on hyvin todennäköistä, mutta tätä voi hallita tekemällä ennakoivia vuosisopimuksia riittävän ajoissa.

Riskienhallinta

Riskejä voi hallita pitämällä asiakaslupaukset, olemalla kilpailukyinen ja vastuullinen sekä viestimällä avoimesti myös ongelmatilanteista. Kriittistä riskien hallinnassa on jatkuvasti havainnoida avoimesti ja ennakoivasti markkinoilla tapahtuvia muutoksia. Pienetkin markkinasignaalit voivat vaikuttaa toimintaan voimakkaasti tulevaisuudessa.

Tuotannon kapasiteetti

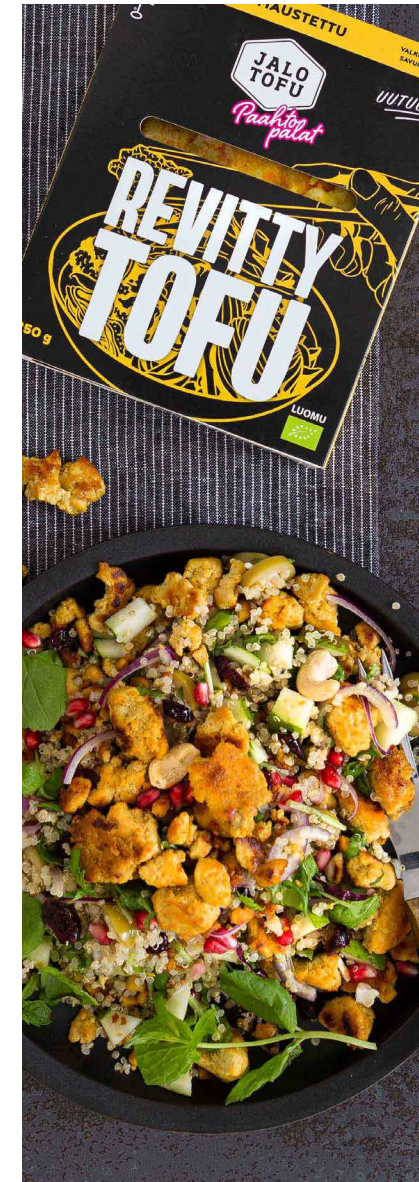
Kysynnän kasvussa tosiasia on, että tuotannon kapasiteetti syystä tai toisesta vaarantuu. Pienenä yrityksenä kapasiteetin rakentaminen vaatii aikaa ja investointeja. Tätä riskiä voidaan hallita varmistamalla hyvä taloudellinen asema, mikä mahdollistaa voimakkaat investoinnit oman kapasiteetin kasvattamiseen.

Globaalit ilmiöt

Viime vuosina makrotason ilmiöt ovat nopeasti vaikuttaneet myös yritystasolle. Tästä esimerkkinä voidaan ottaa Amazonian metsäpalot 2019 ja koronapandemia 2020. Molemmat vaikuttivat nopeasti yrityksen toimintaan. Riskejä voi hallita ennakoimalla jatkuvasti ympäristössä tapahtuvia muutoksia.

Ostokäyttäytyminen

Merkittävin riski liiketoiminnalle on asiakkaiden ostokäyttäytymisen muuttuminen. Suomen markkinat ovat keskittyneet ja vähittäiskauppa-asiakkaiden päätökset vaikuttavat nopeasti kysyntään. Toimintamme liiketoiminnallinen perusta syntyy yhteistyöstä kolmen asiakkaan kanssa.





VASTUULLISUUSOHJELMA 2020–2022

Olemme luoneet toiminnallemme vastuullisuusohjelman vuoteen 2022 saakka ja raportoimme siitä nyt ensimmäistä kertaa vuoden 2020 osalta.

Vastuullisuusohjelmassamme on eritelty toiminnallemme vastuullisuustavoitteet. Lisäksi olemme määritelleet toimenpiteet tavoitteisiin pääsemiseksi ja niille mittarit.

Seuraavilla sivuilla kerromme jokaisesta vastuullisuusteemasta ja sen etenimisestä tarkemmin.

Tavoitteenamme on merkittävän markkinaosuuden säilyttäminen tulevi-
na vuosina pitämällä huolta vastuullisesta toiminnastamme.

JALOFOODSIN VASTUULLISUUSTAVOITTEET



Vastuulliset ja laadukkaat luomuhankinnat

Tavoite 2022: Kaikki pääraaka-ainehankinnat ovat luomua, EU:sta ja alkuperä jäljitettävissä.

Toimenpiteet

Siirrämme kaikki soijapapuhankinnat nykyiselle itävaltalaiselle ja muille mahdollisille EU-maiden kumppaneille

Käytämme luomuraaka-aineita

Mittarit

Prosenttiosuus hankinnoista

Luomun osuus raaka-ainehankinnoista



Kokonaisvaltainen ilmasto- ja ympäristövastuullisuus

Tavoite 2022: Alhainen hiilijalanjälki ja 100% kompensointi

Toimenpiteet

Kompensoimme scope 1–3 mukaiset päästömme Myclimate-ohjelmassa

Rakennutamme kumppanin kanssa biokaasulaitoksen

Kokoomme suhteutettuna merkittävät ympäristöpanostukset vuosittain

Mittarit

Päästöjen määrä ja kompensointi

Laitoksen energiantuotannon osuus

Lahjoitusten määrä ja kohde



Osaava suomalainen työvoima

Tavoite 2022: Tyytyväinen ja osaava henkilöstö

Toimenpiteet

Vuosittainen työtyytyväisyyskysely

Tuemme osaamisen kasvattamista koulutuksin

Tarjoamme kilpailukykyiset edut

Vähennämme sairauspoissaoloja

Mittarit

Kokonaistyytyväisyys

Koulutustuntien määrä

Kilpailukykyinen palkkataso toimialalla ja kannustinpalkkio

Sairauspoissaolotunnit



Terveellinen, herkullinen ja ravitseva kasvisruoka

Tavoite 2022: Kasvattaa kasviproteiinin määrää suomalaisten ruokavaliossa

Toimenpiteet

Reseptiikan tarjoaminen ja kasvisruokavalio-myyttien rikkominen julkisessa keskustelussa

Elintarviketurvallisuudesta huolehtiminen

Ruokaturvallisuuden toteuttaminen

Mittarit

Verkkosivuston (jalotofu.fi) uniikit vierailut

Kuluttajareklamaatiot FSSC 22000 -sertifikaatti

Takaisinvedot



VASTUULLISET JA LAADUKKAAT LUOMUHANKINNAT

Työskentelemme Jalofoodsilla sen eteen, että luomuviljely kasvaa ja viljelystä maksetaan tuottajalle oikeudenmukainen hinta. Haluamme edistää siirtymistä rehukasviviljelystä ruokakasviviljelyyn.

Hankimme tuotteidemme pääraaka-aineen Euroopasta

Olemme aloittaneet eurooppalaisen luomusoi-japavun käyttämisen Jalotofun valmistuksessa ja olemme maailman ensimmäinen Europe Soya -sertifioitu tofuvalmistaja. Euroopassa viljellyn luomusoi-japavun laatu ja saatavuus on niin hyvä, että voimme siirtyä käyttämään tuotannossamme pelkästään niitä.

Hankimme luomusoi-japavut jatkossa pääasias-sa itävaltalaiselta viljelijöiden omistamalta Saatbau-osuuskunnalta, jonka luomusoi-jan sopi-musviljelijöiden pellot sijaitsevat muun muassa Itävallan itäosissa. Jalofoodsin tarkoituksena on rakentaa viljelijäkumppaneidensa kanssa pit-käkestoisia yhteistyösuhteita.

Kun hankimme pääraaka-aineen Euroopasta, kul-jetuksen päästöt vähenevät jopa 10 prosenttia.

Soijaa ihmisravinnoksi, ei rehuksi

Eurooppalaista soijantuotantoa edistävä Donau Soja -yhdistys ylläpitää Europe Soya -sertifikaattia.

Yhteisenä tavoitteena uusien kumppaniemme kansa on soijaan viljelyskasvina liittyvän ajatusmaailman muuttaminen. Haluamme lisätä ravintoarvoiltaan huippulaadukkaan soijan käyttöä ihmisravintona perinteisen rehu-tuotannon sijaan. Ajatusmaailmaa, jossa soijaa käytetään ihmisten eikä eläinten ruoka-na, kuvataan englanniksi termillä "from feed to food". Tämä on vastuullisuustyömme lähtökohta. Pyrimme edistämään kehitystä, jossa ravintorikasta kasvis-raaka-ainetta ei kierrätetä karjatalouden kautta vaan se päättyy suoraan ihmisravinnoksi.

Eurooppalainen soija ei ole geenimuunneltua, joten sen käytön suosiminen on myös kannanotto erityi-sesti Amerikan mantereella vallitsevaa GMO-soi-jan tuotantoa vastaan.

Jäljitettävyyys Europe Soya -sertifikaatin avulla

Europe Soya -sertifikaatti takaa koko soijan tuotan-toketjun täydellisen jäljitettävyyden tätä varten ke-hitetyn Identity Preservation -järjestelmän ansio-sta. Kaikilta ketjun osapuolilta vaaditaan kattavat ja läpinäkyvät dokumentaatiot ja ilmoitukset. Raa-ka-aine on myös pidettävä erillään mahdollisesta ei-sertifioidusta sadosta.

Sertifikaatin vaatimuksena on määriteltyjen kes-tävyyperiaatteiden noudattaminen liiketoiminnas-sa. Siihen kuuluvat muun muassa, ettei maankäytön muutoksia ole tehty vuoden 2008 jälkeen, haitallisia torjunta-aineita ei ole käytetty ja että sosiaaliset

ja työntekijöiden oikeudet toteutuvat. Geenimuun-telu koko ketjussa on täysin poissuljettu.

Soijapapujen jäljitettävyyttä ja laatua hallitaan pak-kauksissakin näkyvällä Europe Soya -sertifioinnilla, jota valvoo ja jonka myöntää voittoa tavoittelema-ton, Wienissä päämajaansa pitävä koko euroopan kattava Donau Soja -yhdistys. Europe Soya -serti-fikaatilla edistetään ei-geenimuunnellun soijan tuo-tantoa ja käyttöä Euroopassa.



Luomusoi-japapumme tulevat jatkossa Itävallan itäosista

VASTUULLISET JA LAADUKKAAT LUOMUHANKINNAT

Hankimme vain luomusoijapapuja

Haluamme toimia innovaattorina kohti ympäristöystävällisempää ruokaa ja siten vastata suomalaisten kuluttajien toiveisiin.

Olemme sitoutuneet käyttämään ainoastaan luomusertifioituja soijapapuja. Se edistää sekä sosiaalista oikeudenmukaisuutta ja hyvinvointia että ympäristön puhtautta ja elinvoimaisuutta. Ylläpidämme luomusertifikaattia omassa toiminnassamme.

Eurooppalaisista luomusoijapavuista valmistetut Jalotofu ja Jalotempe näyttävät, tuntuvat ja maistuvat aivan samalta kuin aiemmat brasilialaisista soijapavuista valmistetut tuotteet. Tarkkasilmäinen voi havaita maustamattoman tofun värin olevan aivan vähän valkoisempi.

Reilun kaupan -sertifikaatti takaa viljelijän tulot

Osa luomusoijapavuistamme tulee vuoden 2021 loppuun saakka Brasiliasta. Reilun kaupan -sertifikaatti on tärkeä tuki luomusoijan viljelijöille Brasiliassa. Se varmistaa, että viljelijät ja heidän työntekijänsä saavat työstään reilun korvauksen. Reilun kaupan luomusoijakilon hinta ei ole suoraan sidottu soijan pörssihintoihin ja sen hinta on ollut useita vuosia vakaa. Tällä tavalla maailmanmarkkinahintojen vaihtelut eivät vaikuta viljelijöiden tuloihin ja tulovirrat ovat paremmin ennustettavissa. Fair Trade -sertifikaattimme on voimassa vuoden 2021 loppuun. Sen jälkeen kaikki hankintamme tulevat Euroopasta.

Soijakastike perinteisin menetelmin

Hankimme tuotteissamme käytettävän soijakastikkeen luotettavalta ja pitkäaikaiselta eurooppalaiselta kumppaniltamme. Soijakastike valmistetaan perinteisillä japanilaisilla valmistusmenetelmillä Japanissa. Tärkeää yhteistyökumppanin valinnassa on tuotteen korkea laatu ja sen maku.

Kierrätettävät pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalina käytämme kovan muovirasian sijaan ohutta muovikalvoa, jonka päästövaikutukset ovat vähäiset. Muovi sopii hyvin elintarvikepakkaukseen, koska se lisää säilyvyyttä ja takaa tuoteturvallisuuden.

Tuotepakkauksemme ovat täysin kierrätettäviä muovinkeräyksessä tai energijätteen seassa.



Vastuullisuustavoitteiden toteutuminen			
Toimenpiteet	Mittarit	Toteutunut 2020	Tavoite 2022
Hankinnat nykyiselle itävaltalaiselle ja muille mahdollisille EU-maiden kumppaneille	Prosenttiosuus hankinnoista	80%	100%
Luomuraaka-aineen käyttö	Luomun osuus raaka-ainehankinnoista	Yli 99%	Yli 95%

KOKONAISVALTAINEN ILMASTO- JA YMPÄRISTÖVASTUULLISUUS

Työskentelemme Jalofoodsilla sen eteen, että ilmastonmuutos hidastuu, maaperän köyhtyminen lakkaa ja luonnon monimuotoisuus lisääntyy.

Tavoitteena energiaomavaraisuus

Olemme käyttäneet uusiutuvia energiamuotoja ja ekosertifioitua sähköä tuotannossamme sekä tuotaneet biokaasua jätevesistämme Lohjalla sijaitsevassa biokaasulaitoksessa.

Vuonna 2015 tehtaallamme otettiin käyttöön siihen aikaan yksi Länsi-Uudenmaan suurimmista aurinkovoimaloista, jonka vuosittainen aurinkoenergiatuotanto on noin 30–35 MWh. Tämä kattaa noin 3 prosenttia koko energiankäytöstämme. Paikalliselta energiayhtiöltä, Raaseporin Energialta, tuleva sähköenergia on uusiutuvista lähteistä tuotettua Suomen luonnonsuojeluliiton sertifiomaa ekoenergiaa.

Käytössämme on ollut vuodesta 2000 lähtien maalämpöpumppu ja laaja lämmöntalteenotto- ja kierrätysjärjestelmä, jossa tofunvalmistusprosessista syntyvä lämpö otetaan talteen ja käytetään kiinteistöjen ja veden lämmittämiseen.

Vuonna 2021 rakennamme ainutlaatuisen biokaasulaitoksen tuotantomme yhteyteen. Kerromme lisää biokaasulaitoksesta myöhemmin tässä raportissa sivuilla 17–18.

Laskemme hiilijalanjälkemme

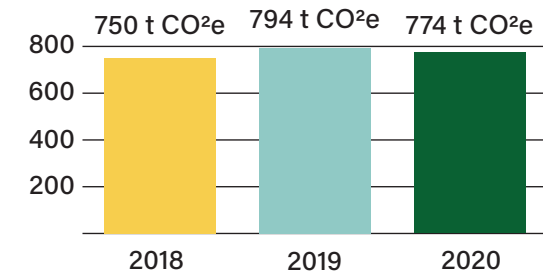
Hiilijalanjälkilaskelmamme perustuvat pääasiallisesti prosessitietoihin, jotka on saatu yrityksemme sekä yhteistyökumppaniemme (esimerkiksi tavaran toimittajien ja sähköyhtiön) tietokannoista. Päästökertoimina on käytetty mitattujen tietojen lisäksi standardien mukaisia arvoja kansainvälisistä tietokannoista. Meillä on myös joitakin negatiivisen hiilijalanjäljen toimintoja, joiden tuottamaa hiilijalanjäljen pienentävää vaikutusta emme ole sisällyttäneet laskelmiin, vaan huomioimme ainoastaan kuormittavat tekijät.

Tehtaamme toiminta ja tuotteiden kylmäsäilytys vievät suurimman osan tarvitsemastamme energiasta. Kiinteistöjen lämmitykseen käytämme maalämpöpumppua. Kesäisin varastoimme tuotannosta syntyvän lämmön takaisin porareikiin, joista hyödynnämme ylijäämälämpöä kylminä talviaikoina.

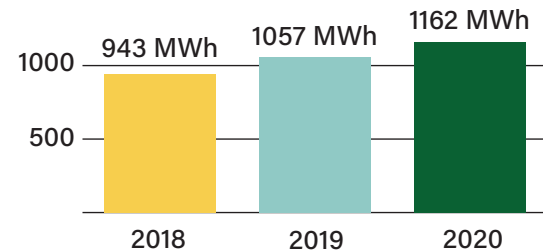
Koska lähes 10 vuotta sitten siirryimme käyttämään ekosähköä (vesi- ja tuulivoima, sekä puujätteen poltto), kyseisestä sähköstä ei nykyisten PAS 2050 -standardien mukaan lasketa ollenkaan hiilipäästöjä.

Ohessa on kuvattu toimintamme hiilijalanjälki ja energiankulutuksemme kolmelta viime vuodelta. Energiankulutus kasvoi vuonna 2020 vain 2 %, vaikka tuotannon volyyymi kasvoi 9 %.

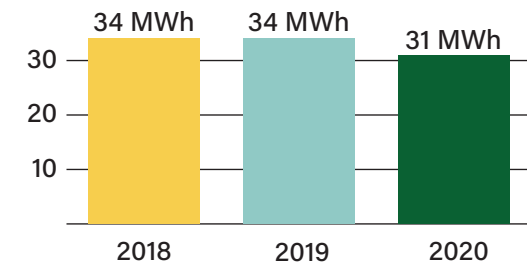
Hiilijalanjälki *päästöt (scope 1–3), Myclimate



Energiankulutus *Pääenergianlähteenä ekosertifioitu sähköenergia



Oma aurinkoenergian tuotto



KOKONAISVALTAINEN ILMASTO- JA YMPÄRISTÖVASTUULLISUUS

Kompensoimme päästömme

Myclimate on kartoittanut tofunvalmistuksesta aiheutuvat hiilidioksidipäästöt, joiden perusteella Jalofoods tekee puolivuositain täsmälahjoituksen Nepalissa toteutettavaan, ilmaston suojelemaan osoitettuun luomuviljelyä edistävään projektiin. Kyseisellä projektilla on YK:n myöntämä **Momentum for Change** -tunnustus, joka palkitsee innovatiivisia, skaalautuvia ilmaston suojeleprojekteja ympäri maailman. Jalofoods kompensoi projektin kautta saman määrän hiilidioksidipäästöjä kuin sen tofunvalmistuksesta syntyy. Nepal on yksi Suomen valtion kehitysyhteistyön kohdemaista. Lisätietoja osoitteesta myclimate.org/01-21-935855



myclimate.org/01-21-935855

Jalofoods lahjoittaa jokaisesta myydystä tuotteesta 10 senttiä WWF:n luonnon monimuotoisuuden suojeleutyöhön sademetsien hyväksi.

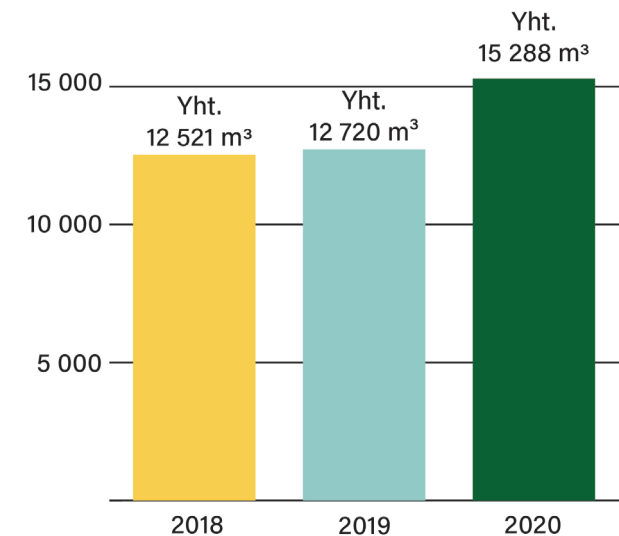
Pienemmät ympäristövaikutukset

Myclimaten tietojen mukaan tavanomaisen soijapavun (ml. rehusoija) ympäristökuormitus on merkittävästi korkeampi luomuun verrattuna Brasiliassa. Euroopassa tavanomaisen ja luomusoijaviljelyn ero on vähäisempi, mutta silti luomu on ympäristökuormitukseltaan alhaisempi. Luomu on näiden tietojen mukaan ympäristöystävällisempi valinta.



Veden kulutus

Käytämme tuotannossamme Tammisaaren kunnallista vesijohtovettä. Vaikka vesijohtoveden CO² päästö / litra on verrattain pieni. Sen suuri 70% osuus tofunvalmistusprosessin kokonaispäästöistä johtuu käytetyn veden määrästä. Pyrimme kuitenkin optimoimaan vedenkäyttöä. Ohessa on kuvattu vedenkulutuksemme vuositasona. Vedenkulutuksen kasvu johtuu tuotannon volyymin kasvusta.



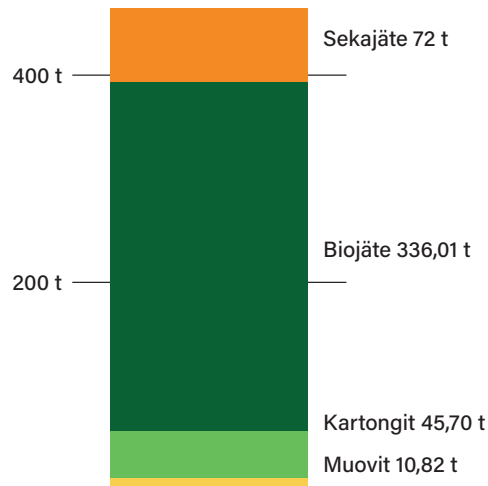
KOKONAISVALTAINEN ILMASTO- JA YMPÄRISTÖVASTUULLISUUS

Jätteiden kierrätys

Toiminnassamme syntyy tuotantoprosessin sivuvirtoina muun muassa biojätettä, joka pyritään hyödyntämään ja kierrättämään mahdollisimman tehokkaasti esimerkiksi biokaasutuotannossa yhteistyössä Gasumin kanssa.

Tulevaisuudessa sivuvirroista tehdään seuraavalla sivulla esitetyssä biokaasulaitoksessa energiaa omaan toimintaan. Pyrimme energiaomavaraisuuteen.

Sekajätteen määrää pyrimme vähentämään ja kierrättämään tulevaisuudessa entistä paremmin. Vuodesta 2019 vuoteen 2020 vähensimme biojätettä 50 %.



Sekajätteen määrä on laskennallinen ja todellinen määrä on koko ajan pienempi tehtyjen jätehuoltoratkaisujen ansiosta.

Tuotantohävikin minimoiminen

Kokonaistuotanto on noin 721 000 kiloa tofua ja 15 000 kiloa tempeä. Vuosittain kokonaishävikkiä syntyy 10,1 prosenttia. Tavoitteena on laskea hävikin määrä 5 prosenttiin.

Vähennämme ruokahävikin syntymistä tuotannossamme ja toimitamme hävikkituotteiksi muuten päätyvät tuotteet eri kumppaneille hyödynnettäväksi.

Käytämme tuotantotiloissamme tuoteturvallisuuden vuoksi lain edellyttämiä elintarvikekelppoisia kemiallisia pesuaineita. Kumppanina tässä on suomalainen kemikaalivalmistaja.

Biokaasulaitoksen rakentaminen

Vuonna 2021 aloitamme oman biokaasulaitoksen rakentamisen, joka pitkällä tähtäimellä mahdollistaa energiantuotannon omavaraisuuden.

Jalofoodsinn suunnittelema suljetun kierron malli on uudenlainen esimerkki elintarviketeollisuuden sivuvirtojen tehokkaasta hyödyntämisestä tehtaan yhteydessä.

Biokaasulaitoksen enimmäistuotantokapasiteetti on noin 2200 MWh. Seuraavalla sivulla on esitelty biokaasulaitoksen toimintaidea.

Vastuullisuustavoitteiden toteutuminen			
Toimenpiteet	Mittarit	Toteutunut 2020	Tavoite 2022
Kompensoimme scope 1-3 mukaiset päästömme Myclimate-ohjelmassa	Päästöjen määrä ja kompensointi	774 t CO ₂ e	Kompensoitu 100%
Rakennutamme kumppanin kanssa biokaasulaitoksen	Laitoksen energiantuoton osuus	0% *rakentaminen alkaa 2021	80%
Kokoomme suhteutettuna merkittävät vastuullisuuspanostukset vuosittain	Määrä ja kohde	21 608 € WWF 16 470 € Myclimate (>80% Nepaliin) 21 831 € Reilu kauppa	Tiivis yhteistyö jatkuu

TEHDAS ENERGIAOMAVARAISEKSI JÄTEVIRTOJEN HYÖTYKÄYTÖLLÄ

CHP-laitteisto tuottaa biokaasulla sähköä ja lämpöä.

Höyrykehitin tuottaa biokaasulla höyryä tehtaalle.

Biokaasulaitos tuottaa biokaasua tehtaalle biojättemassalla ja hukkalämmöllä.

Biokaasun tuotannosta jäävä rejekti jalostetaan mahdollisuuksien mukaan lannoitteeksi. Vesilaitos käsittelee jäljelle jäävän puhdistetun nesteen.

Biokaasulaitos ottaa talteen tofutuotannon sivuvirroista saatavan biokaasun ennen biojätteen päätymistä vesilaitoksen käsittelyyn ja jatkohyödyntämiseen. Tämän jälkeen laitoksen tuottamaa biokaasua käytetään yrityksen päätuotteen, Jalotofun, valmistuksessa.

OSAAVA SUOMALAINEN TYÖVOIMA

Työskentelemme Jalofoodsilla sen eteen, että meillä on monimuotoinen ja hyvinvoiva työyhteisö, joka houkuttelee uusia osaajia.

Paikallisesti merkittävä työllistäjä

Vaikka työyhteisömme on verrattain pieni, Jalofoods on Tammisaarella paikallisesti merkittävä työllistäjä. Työllistimme vuonna 2020 keskimäärin 25 henkilöä ja koulutamme jatkuvasti uusia osaajia alalle.

Tavoitteenamme on tulevina vuosina kasvaa voimakkaasti ja tarvitsemme lisää työvoimaa. Tulevaisuuden kilpailukykyymme vaikuttaa merkittävästi osaavan ja motivoituneen työvoiman saanti. Siksi haluamme, että meillä on hyvä olla töissä.

Pyrimme luomaan työyhteisön, joka sitoutuu toiminnan linjauksiin ja kehittämiseen pitkäjänteisesti ja korkealla työmotivaatiolla. Arvostamme työntekijöitämme ja heistä jokaisella on keskeinen rooli laatutavoitteiden saavuttamisessa. Lisäämme itseohjautuvuutta ja korostamme itsenäistä vastuunottoa. Työskentelemme kohti yhteistä päämäärää.

Hyvinvoiva työyhteisö

Työntekijät ovat tärkein voimavaramme ja haluamme huolehtia heistä mahdollisimman hyvin. Yhdenvertaisuus, reiluus ja kannustavuus ovat henkilöstöpolitiikkamme kulmakiviä. Tavoitteemme on luoda pitkäaikaisia ja kestäviä työsuhteita, joissa korostuu työturvallisuus, jatkuva koulutus ja oppiminen, korkea työviihtyvyys ja jatkuvan kehittämisen kulttuuri.



Jouko Riihimäki, kaupallinen johtaja

Kiinnitämme huomiota henkilöstön hyvinvointiin ja työturvallisuuteen. Pyrimme edistämään työnkiertoa ja vähentämään rutiinitehtävien aiheuttamaa rasitusta. Meillä on syrjinnälle nollatoleranssi. Mukavan työilmapiirin takaamiseksi toteutamme vuosittain työntekijöillemme työtyytyväisyyskyselyn.

Mittaamme työhyvinvointia

Työhyvinvoinnin mittareita ovat työtehokkuus, inhimilliset virheet, koulutusmäärät, läheltä piti-tilanteet, työtapaturmat, sairauspoissaolojen määrä, työviihtyvyysaste ja työntekijöiden vaihtuvuus.

Maksamme työntekijöillemme noin 10 % työehtosopimusta korkeampaa palkkaa. Lisäksi jokainen vakituinen työntekijä kuuluu tulospalkkiojärjestelmään, jonka kokonaismäärä on 10 % yrityksen vuotuisesta liikevoitosta. Tulospalkkio maksettiin vuonna 2020 joulukuussa.

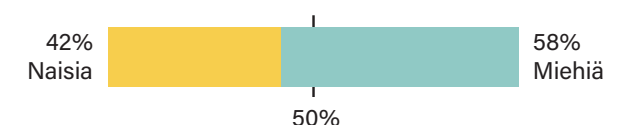
Lakisääteisen työterveyshuollon lisäksi meillä on työntekijöiden vapaaehtoinen tapaturmavakuutus. Laajenuksena työterveyspalveluissa on psykologin ja fysioterapeutin kiireelliset palvelut.

Työntekijämme saavat järjestäytyä ja työyhteisöstämme löytyy luottamushenkilöt ja työsuojeluvaltuutettu. Henkilöstöstämme 12 % kuuluu ammattiliittoon. Jalofoods on ETL:n ja Suomen Yrittäjien jäsen.

Tuotannossamme sattui vuonna 2020 viisi työtapaturmaa, joista neljä oli lieviä ja yksi aiheutti muutamman päivän poissaolon.

Työntekijöiden sukupuolijakauma 2020

Pyrimme tasa-arvoiseen työyhteisöön. Tällä hetkellä henkilöstöstämme 42 prosenttia on naisia ja 58 prosenttia miehiä.





Panostamme osaamisen kehittämiseen

Osaaminen syntyy päivittäisestä kehittämisestä työtehtävissä ja johdonmukaisesta säännöllisestä kouluttamisesta. Henkilöstön osaamistasosta ja pysyvyydestä syntyy yritykselle kilpailuetua. Vastineeksi odotamme henkilöstön sitoutumista, joustavuutta ja korkeaa työn laatua.

Koulutamme tulevaisuuden elintarvikealan osaajia

Meillä on parhaillaan 3 henkilöä oppisopimuskoulutuksessa. Heistä yksi valmistuu vuoden 2021 aikana. Tarjoamme työntekijöillemme mahdollisuuden ammatilliseen kasvuun ja osaamisen kehittämiseen. Työntekijämme suorittivat erilaisia koulutuksia viime vuoden aikana 150 tuntia.

Hyvinvoiva henkilöstö

Tavoitteena 2022 on tyytyväinen ja osaava henkilöstö, jolle maksetaan reilu ja oikeudenmukainen palkkio (palkka, kannustimet ja luontaisetuet) työstä ja suorituksesta. Pyrimme vähentämään sairauspoissaoloja panostamalla työhyvinvointiin ja työturvallisuuteen.

Vastuullisuustavoitteiden toteutuminen			
Toimenpiteet	Mittarit	Toteutunut 2020	Tavoite 2022
Vuosittainen tyytyväisyyskysely	Kokonaistyytyväisyys	3,15	3,4
Tuemme osaamisen kasvattamista koulutuksin	Koulutustuntien määrä	150h, 2 oppisopimuskoulutettavaa	
Tarjoamme kilpailukykyiset edut	Kilpailukykyinen palkkataso toimialalla ja kannustinpalkkio	Palkkaus alan keskitasoa parempi. Kannustinlisä 10% yrityksen tuloksesta.	
Vähennämme sairauspoissaoloja	Sairauspoissaolotunnit	2 527h	Alle 5%

Pitkäaikaisen asiakkaamme helsinkiläisen ravintola Fat Ramenin toinen omistaja Marcos Gois tutustuu raaka-aineisiin.

TERVEELLINEN, HERKULLINEN JA RAVITSEVA KASVISRUOKA

Työskentelemme Jalofoodsilla sen eteen, että tulevaisuudessa kuluttajat syövät maukkaampaa, terveellisempää ja kestävämpää ruokaa.

Tuotteiden turvallisuus ensisijaista

Meille Jalofoodsilla on tärkeää, että tuotteissamme käytetään lähes kokonaan luomuraaka-aineita. Tutkimusten mukaan luomuviljely edistää luonnonmonimuotoisuutta: luonnonmukaisesti hoidetuilla alueilla esiintyy keskimäärin 30 % enemmän erilaisia kasvi- ja eläinlajeja ja 50 % enemmän yksittäisiä kasveja kuin tavanomaisesti viljellyillä alueilla.

Luomussa käytetään huomattavasti vähemmän erilaisia torjunta-aineita eikä lainkaan väkilannoitteita. Lisäksi luomupeltojen vaihteleva viljelykierto tarjoaa hyvät olosuhteet monipuoliselle eliölajistolle.

Käytössämme on FSSC 22 000 -elintarviketurvallisuusstandardi, Luomu-, Reilu kauppa-, Europe Soya- sekä Gluteenittoman tuotteen sertifikaatit, joiden myötä olemme tottuneet pitämään huolta raaka-aineiden jäljittämisestä, säilytyksestä, käsittelystä ja ristikontaminaatioiden ehkäisystä. Europe Soya -sertifikaatilla haluamme edistää ja taata ei-geenimuunnellun luomusoijan ruokaviljelyä ja ruokakäyttöä Euroopassa.

Ruoka-aineyliherkkyydet huomioidaan

Huomioimme tuotteissamme myös ruoka-aine-

yliherkkyydet. Tofun valmistuksen raaka-aineena käytettävä soijakastike on ainoa mahdollinen gluteenin lähde tuotteissamme. Maustamattomat tofutuotteemme Jalotofu maustamaton ja Jalotofu Hampunsiemenet ovat luontaisesti gluteenittomia tuotteita, joiden valmistuksessa käytetään Suomessa viljeltyjä luomuhampunsiemeniä. Jalotofu Maustamaton on myös varustettu Sydänmerkillä.

Japanilaista Shoyu-luomusoijakastiketta sisältävät, valmiiksi marinoitunut Jalotofu Marinoitu ja Jalotofu Kylmäsavu -tuotteet on virallisesti sertifioitu gluteenittomiksi. Tuotteiden sertifiointia auditoi KIWA Inspecta ja sitä valvoo Suomen Keliakialiitto. Testaamme jokaisen soijakastike-erän gluteenittomuuden. Lisäksi testaamme lopputuotteiden gluteenittomuuden neljä kertaa vuodessa.

Ruokailu on elämys

Ruokavalioon liittyvillä valinnoilla on konkreettisia vaikutuksia sekä ympäristöön että terveyteen. Me Jalofoodsilla välitämme ympäristöstä, asiakaidemme terveydestä sekä tuotteidemme turvallisuudesta ja haluamme toimia esimerkillisesti. Missiomme on lisätä tietoa monipuolisesta ja ravitsemussuositukselta täyttävästä, kestävästä sekä ennen kaikkea herkullisesta kasvisruokavaliosta.

Ymmärrämme, että ruoka ja ravitsemus eivät ole ainoastaan makuasioita, vaan ne liittyvät myös elämyksellisyyteen, uskontoihin, kulttuuriin, perinteisiin ja tottumuksiin.



Haluamme rohkaista kaikkia vannoutuneista lihanrakastajista vegaaneihin kokeilemaan ja lisäämään uusia, maukkaita reseptejä arkirookailuun.

Edistämme toiminnallamme elintarviketurvallisuutta ja yleistä terveyttä

Koronakriisi havahdutti ihmiset maailmalla pohtimaan eläintuotannon yhteyttä pandemiariskeihin ja siihen, miten paikallista ruokaturvaa voidaan rakentaa.

TERVEELLINEN, HERKULLINEN JA RAVITSEVA KASVISRUOKA

Ennusteiden mukaan vuonna 2050 maailman väkiluku lähentelee 10 miljardia. Aliravitsemus ja nälkä maapallolla kasvavat. Elintason nousun myötä lihankulutus, maankäyttö ja päästöt kasvavat. Yksi ratkaisu kasvavan ruoantarpeen kattamiseksi on kasvispainotteisempi ruokavalio – kasvisruoalla ruokitaan useampi ihminen.

Tavoitteemme onkin viestiä kasvisruoan hyödyistä sekä ihmisille että ympäristölle. Viestimällä avoimesti ja läpinäkyvästi annamme kuluttajille mahdollisuuden tehdä tietoisia valintoja. Tarjoamme reseptejä ja tietoa tofunvalmistamisesta sekä osallistumme aktiivisesti julkiseen keskusteluun ruokatuotannon ilmasto- ja ympäristövaikutuksista ja vastuullisen ruokakulttuurin edistämisestä.

Kotisivujemme reseptejä katsottiinkin jo 833 000 kertaa vuonna 2020.

Osallistumme tieteelliseen tutkimukseen kasvisproteiineista

Haluamme edistää suomalaisten terveyttä kasvisproteiinin avulla. Siksi olemme mukana muun muassa Luonnonvarakeskus Luken NEPGA-tutkimushankkeessa, jossa selvitetään tuotteiden ympäristökuormaa ja ravintomääriä sekä niiden suhdetta toisiinsa.

Tutkimukset osoittavat, että monipuolisesti koostettu kasvisruokavalio turvaa ravinnon saannin ja voi edistää terveyttä vähentämällä riskiä sairastua kroonisiin kansantauteihin, kuten 2-tyyppin diabetekseen ja sydän- ja verisuonitauteihin.¹ Kasvisruokavaliossa on myös vähemmän tyydyttyneitä, epäterveellisiä rasvoja, jonka vuoksi sillä voi olla myönteisiä vaikutuksia verenpaineeseen.²

Kaikki tuotteemme ovat Nutri-Scoren kriteerein lasketuna ravintoarvoltaan A-tasoa. Tutustu Nutri-Scoren tarkemmin täällä: https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-051_nutri-score_factsheet.pdf



Vastoin yleistä käsitystä kasvisruokavaliosta, kasviproteiineja kuluttamalla on täysin mahdollista täyttää tasapainoisen ruokavaliion vaatimukset. Soijaproteiini on erittäin hyvä proteiini- ja energianlähde. Soijaproteiini imeytyy elimistössä hyvin ja se sisältää kaikki ihmiselle välttämättömät aminohapot. Soijaa on käytetty tuhansia vuosia aasialaisessa ruokavaliossa ja siitä on tehty laajasti tieteellisiä tutkimuksia johtuen soijan laajasta käytöstä sekä ruokana että rehuna ja sen tärkeydestä kasviproteiinilähteenä.

Proteiinit ovat oleellinen ja välttämätön osa ruokavaliotamme. Kuitenkin noin puolet maapallon väestöstä käyttää proteiinia ruokavaliossaan yli ihmisen luontaisen tarpeen. Liikaproteiinin saanti saattaa aiheuttaa esimerkiksi sydän- ja maksavaurioita.

Haluamme varmistaa, että viestimme asiakkaille tuotteidemme hyvistä ravitsemuksellisesta kulutusmäärästä ja tarjoamme sekä ympäristön että terveyden kannalta kestäviä tuotteita. Tämän vuoksi tuotteemme ovat myös vähäsuolaisia, emmekä lisää niihin sokeria.

¹ Voutilainen, E., Soisalo, S., Elorinne, A-L.. Kasvisruokaa viisaasti, 2019. Kustannus Oy Duodecim.

² Itkonen et al. J Nutr, 2020. Helsingin yliopisto.





Vastuullisuustavoitteiden toteutuminen			
Toimenpiteet	Mittarit	Toteutunut 2020	Tavoite 2022
Reseptiikan tarjoaminen ja kasvisruokavalio-myyttien rikkominen julkisessa keskustelussa	Verkkosivuston (jalotofu.fi) uniikit vierailut	833 000	2 miljoonaa
Elintarviketurvallisuudesta huolehtiminen	Kuluttajareklamaatiot FSSC 22000 -sertifikaatti	38 kpl	Tavoite 15 kpl
Ruokaturvallisuuuden toteuttaminen	Takaisinvedot	0	0



Yhteystiedot:

Oy Soya Ab / Jalofoods
Hangontie 2493A
10660 Tammisaari
FINLAND

Lisätietoja raportista antaa:

Jouko Riihimäki
Kaupallinen johtaja
jouko@soya.fi
+358 (0) 400 939 691

Jalofoods

Raportti on tehty yhteistyössä Rodinia Oy:n kanssa.
Kuvitukset: Sami Nyysölä