

Uusi työkalupakki ruokaketjun vastuullisuuden rakentamiseen

Vastuullinen liiketoiminta pyrkii kohti kestävästä kehitystä. Tänäpä julkaistava kirja tarjoaa mittareita ja keinoja ruokaketjun vastuullisuuden kehittämiseen ja johtamiseen.

Vastuullisuus kuuluu entistä vahvemmin yritysstrategiaan ja liiketoimintaan. Useissa yrityksissä ei ole kuitenkaan määritelty ja mitattu, mitä vastuullisuus tarkoittaa omassa toiminnassa ja toimitusketjuissa. Sanoista ei ole päästy tekoihin.

– Uuteen kirjaan on koottu hankkeen myötä tunnistettuja keinoja ja mittaustapoja, joiden avulla yritykset voivat kehittää vastuullisuuttaan, kertoo Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:n tutkija **Pasi Heikkurinen**. Hän on johtanut juuri päättynyttä Elintarvikeketjun vastuullisuuden konseptointi liiketoimintamahdollisuudeksi -hanketta.

Kolmivuotisen Tekes-hankkeen tuottamia vastuullisuustyökaluja esitellään tänään julkaistussa kirjassa ”Vastuullisuus ruokaketjussa: eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään”. Se on kansainvälisestäkin merkittävä keskustelun avaus, joka vie vastuullisuusajattelua eteenpäin ja tuo siihen aimo annoksen käytännöllisyyttä.

Mittarit eri ulottuvuuksille

MTT:n ja Kuluttajatutkimuskeskuksen aiemmassa hankkeessa kiteytettiin ruokaketjun vastuullisuuden seitsemän ulottuvuutta: ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, paikallinen hyvinvointi ja talous. Uudessa kirjassa jokaista ulottuvuutta kohti on määritelty useita mittareita, yhteensä 87. Niiden avulla vastuullisuus voidaan ottaa haltuun kokonaisvaltaisesti.

– Ympäristön kohdalla mitataan esimerkiksi uusiutuvan energian käyttöä ja hiilijalanjäljen pienentämistä. Eläinten hyvinvointia seurataan muun muassa eläinkuljetusten ajopiirtureilla sekä eurooppalaisella Welfare Quality -mittaristolla, toteaa Heikkurinen.

– Talouden ja työhyvinvoinnin ulottuvuuksia tarkastellaan paitsi osakkeenomistajien, myös työntekijöiden ja koko yhteiskunnan kannalta. Kannattavuuden rinnalla seurataan esimerkiksi henkilöstön palkkatasoa suhteessa alan yleiseen palkkatasoon ja sitä, kuinka pitkiä yrityksen liiketoiminta- ja sopimussuhteet ovat. Yritysten tulisi myös seurata, paljonko vahinkoja ja tapaturmia työpaikalla sattuu, jatkaa Heikkurinen.

Tuoteturvallisuutta mitataan esimerkiksi suhteuttamalla tuoteturvallisuutta edistävien investointien määrää liikevaihtoon. Ravitsemusta voidaan mitata seuraamalla tuotteiden ravintoainemerkintöjen yksityiskohtaisuutta.

Suomalainen ruokaketju vastuullisuuden huipuksi

Tutkimushankkeessa ruokaketjun vastuullisuutta pohdittiin yhdessä suomalaisten yritysten ja ruokaketjun sidosryhmien kanssa. MTT:n lisäksi tutkimuskonsortioon kuuluvat Jyväskylän yliopisto ja Kuluttajatutkimuskeskus. Yrityskumppaneina ovat olleet Fazer Leipomot, HK Ruokatalo, ja Raisio-Konserni ja SOK.

– Jatkohankkeessa viemme tutkimusta myös globaaliin kontekstiin ja kestäviin kulutusvalintoihin, kertoo tutkimuspäällikkö **Juha-Matti Katajajuuri**, joka johtaa MTT:n Vastuullinen ruokaketju – hyvinvoiva kuluttaja -tutkimusaluea.

– Suomalainen ruokaketju voisi kansainvälisestäkin olla vastuullisten toimintatapojen edelläkävijä, visioi myös ruokakulttuurin professori **Johanna Mäkelä** Helsingin yliopistosta.

Mäkelän mukaan kuluttajat vaativat yrityksiltä yhä enemmän avoimuutta ja läpinäkyvyyttä. Viestinnässä ei kannata keskittyä pelkästään tiettyihin vastuullisuuden ulottuvuuksiin ja vahvuuksiin, vaan vastuullisuudesta pitää keskustella laajasti kaikkia sidosryhmiä osallistaen.

Esimerkiksi yritysten ja sidosryhmien välinen vuorovaikutus on keskeinen osa paikallista hyvinvointia.

– Meille yrityksenä vastuullisuus ja yhteistyö sidosryhmien kanssa on merkittävä osa liiketoiminnan kehittämistä ja ajassa pysymistä. Hanke on edesauttanut meitä näissä tavoitteissa, kertoo johtaja **Laura Koistinen** SOK Päivittäistavarakaupasta.

Elintarvikeketjun vastuullisuuden konseptointi liiketoimintamahdollisuudeksi -hankkeen aikana käytiin aktiivista sidosryhmävuoropuhelua ja järjestettiin useita työpajoja, joihin osallistui eri alojen asiantuntijoita, yritysten edustajia ja muita sidosryhmiä, kuten kansalaisjärjestöjä ja tuottajia. Kuluttajien käsityksiä vastuullisuudesta selvitettiin 1 300 vastaajan kyselyllä. Hanke kuuluu MTT:n Vastuullinen ruokaketju – hyvinvoiva kuluttaja -tutkimusalueeseen.

Heikkurinen, P., Jalkanen, L., Järvelä, K., Järvinen, M., Katajajuuri, J.-M., Koistinen, L., Kotro, J., Mäkelä, J., Pesonen, H.-L., Riipi, I., Ulvila, K.-M., Forsman-Hugg, S. (2012). Vastuullisuus ruokaketjussa: Eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään. MTT: Jokioinen.

Julkaisu saatavilla MTT:n verkkosivuilta 11.4. lähtien osoitteesta www.mtt.fi/julkaisut/vastuullisuusruokaketjussa.pdf

Tiedotustilaisuuden materiaalit saatavilla osoitteessa www.mtt.fi/vastuullisuus

Lisätietoja:

Hankkeen vastuullinen johtaja Pasi Heikkurinen, MTT, puh. 029 531 7195, pasi.heikkurinen@mtt.fi

Tutkimuspäällikkö Juha-Matti Katajajuuri, MTT, puh. 050 359 9772, juha-matti.katajajuuri@mtt.fi
Professori Johanna Mäkelä, Helsingin yliopisto, puh. 050 318 5205, johanna.m.makela@helsinki.fi

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT on johtava maatalous- ja elintarviketutkimusta sekä maatalouden ympäristöntutkimusta tekevä laitos. Tutkimusalojamme ovat bioteknologia- ja elintarviketutkimus, kasvintuotanto, kotieläintuotanto, talous, teknologia ja ympäristö. Tuotamme ja välitämme tieteellistä tutkimustietoa sekä kehitämme ja siirrämme teknologiaa koko maatalous- ja elintarvikesektorille. Lisätietoja www.mtt.fi