



HELSINGIN MYLLYN VASTUULLISUUSRAPORTTI 2020



Puhtaasti parempaa jokaiseen päivään

Sisällys

1. Johdanto	3
1.1 Koronaviruspandemia	3
2. Yritysvastuu	4
3. Panokset	5
3.1 Raaka-aineet	5
3.1.1 Vilja	5
3.1.2 Luomuvilja	6
3.1.3 Muut raaka-aineet	6
3.1.4 Pakkaukset	7
3.2 Energia	7
3.3 Henkilöstö	8
3.3.1 Helsingin Mylly työnantajana	8
3.3.2 Henkilöstötyytyväisyys	9
3.3.3 Sukupuolten välinen tasa-arvo	9
3.3.4 Savuton työympäristö	9
4. Tuotokset	10
4.1 Tuotteet	10
4.1.1 Uusia tuotelanseerauksia	10
4.1.2 Tuoteturvallisuus ja laatu	11
4.1.3 Ravitseminen	12
4.1.4 Allergeenit	12
4.2 Jätteet	12
4.3 Päästöt	12
4.4 Investoinnit ja verot	13
4.5 Hyväntekeväisyys ja avustusprojektit	14
5. Johtopäätökset	14

1. Johdanto

Vuonna 1934 perustettu Helsingin Mylly on neljännessä polvessa toimiva perheyrittys. Visionamme on huolehtia omalta osaltamme sekä tulevien sukupolvien ruokahuollosta että maapallon ja ihmisten hyvinvoinnista kestäväällä tavalla.

Myymme ja kehitämme erilaisia viljapohjaisia tuotteita kuluttajille, suurtalouksille, leipomoille ja teollisuudelle. Kotimaassa toimimme Myllärin-brändillä, kansainvälisesti Helsinki Mills -brändillä.

Helsingin Myllyllä on kolme tuotantolaitosta: Järvenpäässä ja Vaasassa sijaitsevat myllyt sekä Närpiössä sijaitseva murotehdas. Pääkonttori on Järvenpäässä.

Vastuullisuus on yksi Helsingin Myllyn perusarvoista ja olemme tehneet yritys vastuullisuutta edistävää työtä toimintamme eri osa-alueilla jo vuosikymmenten ajan. Tämä on Helsingin Myllyn ensimmäinen kirjallinen vastuullisuusraportti ja sen tarkoituksena on tehdä työstä ja sen tuloksista mahdollisimman läpinäkyvää, mitattavaa ja helposti seurattavaa, mikä mahdollistaa toiminnan avoimen arvioinnin ja jatkuvan parantamisen.



Raportti on koostettu sisäisen arvoketjumme mukaisesti lähtien tuotantopanoksista ja päättyen tuotoksiin ja lopuksi johtopäätöksiin. Raportointi tulee kehittymään ja muuttamaan muotoaan alan standardien ja käytäntöjen kehittyessä ja vakiintuessa. Toivomme sen antavan lukijalle mahdollisimman kattavan, rehellisen ja selkeän kuvan toimintamme kokonaisvastuullisuudesta.

1.1 Koronaviruspandemia

Kulunut vuosi on ollut poikkeuksellinen. Koronapandemia on ajanut yhteiskuntia kriiseihin ja vaatinut äärimmäisiä toimenpiteitä ympäri maailmaa. Epidemia rantautui Suomeen helmikuussa 2020 ja iski täydellä voimalla maaliskuussa.

Virus on koetellut tuotantokapasiteettiamme sekä nostamalla että laskemalla kysyntää eri kanavissa keväällä 2020 ja pakottamalla mukauttamaan toimintaamme poikkeusoloissa. Tilanne jatkuu edelleen epävarmana.

Ennustaminen on ollut normaalia vaikeampaa. Myynnin rakenne on muuttunut oleellisesti. Erietyisesti horeca ja pieni elintarviketeollisuus ovat olleet vaikeuksissa, kun taas vähittäiskauppa ja vienti ovat kasvaneet.

Olemme pärjänneet näissä olosuhteissa hyvin. Osa henkilöstöstämme on tehnyt etätöitä, mutta tuotanto on toiminut normaalisti. Olemme panostaneet terveysturvallisuuteen ja varotoimenpiteissä on ainakin toistaiseksi onnistuttu. Helsingin Myllyllä ei ole ollut yhtään koronatapausta.

2. Yritysvastuu

Arvojamme ovat jatkuvuus, yhdessä tekeminen ja vastuullisuus. Missiomme on tuottaa terveellistä ruokaa vastuullisesti ja ympäristöystävällisesti.

Tämä on ensimmäinen julkaisemamme vastuullisuusraportti. Vaikka vastuullisuusasiat ohjaavat vahvasti yrityksemme toimintaa, emme ole julkaisseet aiheesta aiemmin kirjallista raporttia, vaan olemme viestineet asioista suoraan niiden noustessa esiin. Jatkossa raportoimme vastuullisuuden toteutumisesta yrityksessämme vuosittain.

Vuonna 2020 vastuullisuusasioissa strategisena painopistealueina olivat ilmasto ja vastuullinen arvoketju. Onnistuimme edistämään toimenpiteitä molemmilla saroilla.

YK:n kestävän kehityksen tavoitteet antavat globaalilla tasolla työllemme selkeät raamit.

Kaikki YK:n kestävän kehityksen tavoitteet linkittyvät toisiinsa, mutta Helsingin Myllyä koskevat erityisesti seuraavat tavoitteet:

- ei nälkää
- terveyttä ja hyvinvointia
- ihmisarvoista työtä ja talouskasvua
- kestävää teollisuutta, innovaatioita ja infrastruktuureja
- vastuullista kuluttamista
- ilmastotekoja
- maanpäällinen elämä

KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEET 17 TAVOITETTA MAAILMAN MUUTTAMISEKSI



Kun vastuullisuutta ja kestävyttä ajatellaan toiminnan tasolla, tarkastelemme Helsingin Myllyn toimintaa tuotosten ja panosten näkökulmasta.

Panoksiksi kutsutaan esimerkiksi tuotannossa käytettäviä tuotantotekijöitä, kuten työntekijöitä, laitteita ja raaka-aineita. Tuotoksia ovat esimerkiksi tuotannosta syntyvät tuotteet ja päästöt. Tämä raportti on koottu panos-tuotos-ajattelun mukaisesti.

3. Panokset

Saadaksemme aikaan myytäviä tuotteita, tarvitsemme raaka-aineita, energiaa ja työvoimaa. Panoksia tulee myös vedestä, toimistotarvikkeista ja esimerkiksi hygieniatarvikkeiden ja huonekalujen hankinnoista.

3.1 Raaka-aineet

3.1.1 Vilja

Helsingin Myllyn pääraaka-aineita ovat kotimaiset viljat eli kaura, vehnä, ruis ja ohra. Kauramyllymme sijaitsee Vaasassa ja vehnää, ruista ja ohraa jauhetaan Järvenpäässä.

Vuonna 2020 Helsingin Mylly hankki lähes 95 000 tonnia viljaa. Eniten ostettiin vehnää, toiseksi eniten kauraa ja seuraavaksi ruista ja ohraa.

Ostetusta viljasta 99 % oli kotimaista, 1 % tuli Baltiasta. Kotimaan markkinoille myytyihin tuotteisiin käytettiin vain kotimaista viljaa. Hankimme viidenneksen viljastamme suoraan sopimusviljelijöiltämme, joita on noin 100. Jakamalla ostot sekä suoriin markkinaostoihin että etukäteen tehtyihin sopimuksiin, varmistamme raaka-aineen saannin, laadun, tasaisemman hinnan, jatkuvuuden ja tehostamme riskien hallintaa.

Laadukasta raaka-ainetta sopimusviljelijöiltä

Mylläriin-tuotteissa käytettävä vilja kasvaa pääosin kotimaisilla pelloilla Etelä- ja Länsi-Suomessa sekä Pohjanmaalla. Suomalaiset maanviljelijät ovat elintarviketurvallisuutemme selkäranka ja arvostamme erittäin paljon hyviä suhteita toimittajiimme.

Helsingin Myllyllä on noin 100 sopimusviljelijää, joiden kanssa on tehty viljelysopimus. Siinä sovitaan etukäteen tavoiteltava satomäärä, hinta, toimitusajankohta sekä tarkat laatuvaatimuksemme.

Turvaamme viljelysopimuksilla laadukkaan raaka-aineen saannin erityisesti luomutuotteisiimme ja gluteenittomiin kauratuotteisiimme. Näiden viljely vaatii viljelijöiltä sitoutumista ja erikoisosaamista sekä asettaa tiettyjä vaatimuksia tilalle ja eri työvaiheille.

Työläämpi viljely tuo tilalle kuitenkin myös paremmat tulot. Esimerkiksi gluteenittoman kauran hinta markkinoilla on elintarvikkeikauraan verrattuna korkeampi ja siitä on mahdollista saada myös laatulisiä.

Tämän päivän viljelijöiltä vaaditaan tarkkaa suunnitelmallisuutta, jatkuvaa uuden opiskelua ja kehitystyötä. Maanviljelyyn vaikuttavat mm. kaupan pelisäännöt, maataloustuet, ympäristölainsäädäntö ja ilmastonmuutos. Viljelijät ovat paljon vartijoina, kun rakennetaan myös epävarman tulevaisuuden kestävää suomalaista ruokajärjestelmää.

3.1.2 Luomuvilja

Helsingin Mylly on Suomen suurin luomuviljan jalostaja. Luomuviljan jalostusprosessi on samanlainen kuin perinteisesti viljellyn viljan. Noin kolmasosa ostamastamme viljasta on luomua ja noin neljännes myymistämme tuotteista on luomutuotteita.

Luomutuotannon uran uurtajana näemme luomuviljelyn avainasemassa, kun puhutaan ympäristön monimuotoisuuden suojelemisesta. Luomuviljelyn positiivisista vaikutuksista esimerkiksi hyönteiskantaan on tehty lukuisia tieteellisiä tutkimuksia.

Jotta maanviljelijä hyväksytään luomuviljelijäksi, hänen pitää läpäistä Suomen viranomaisten tarkastukset. Luomuviljely hyödyttää maanviljelijöitä, koska luomutilojen keskimääräinen kannattavuus on parempi. Luomuviljely vaatii toisaalta viljelijältä huomattavasti enemmän paneutumista ja työtä kuin perinteinen viljely.

3.1.3 Muut raaka-aineet

Käytämme tuotteidemme valmistukseen myös mm. hedelmiä, marjoja, mausteita, öljyä ja pellavansiemeniä. Viime vuonna hankimme yhteensä 123 erilaista raaka-ainetta. Määrällisesti eniten hankimme leipomotuotteissa käytettävää gluteenia.



Käytämme hankinnoissa monia eri toimittajia. Viime vuosina olemme panostaneet tiettyihin tuotteisiin ja tuotantoympäristöihin liittyvien riskien tunnistamiseen ja hallintaan. Tällaisia riskejä ovat esimerkiksi työvoiman hyväksikäyttö, lapsityövoima ja muut ihmisoikeusrikkomukset.

Analysoituamme tiettyihin tuotteisiin ja alkuperämaihin liittyvät riskit, jatkokoulutimme henkilökuntaamme ja päivitimme sisäisen hankintapolitiikkamme sekä toimittajiin liittyvät eettiset ohjeet. Analysoimme säännöllisesti tapauskohtaisia riskejä.

Haluamme varmistaa, että omat ja yhteistyökumppaneidemme käytännöt ovat eettisiä ja kestäviä.

3.1.4 Pakkaukset

Pakkausten suunnittelussa otamme huomioon tuoteturvallisuuden, säilyvyyden, kestävyys ja kustannustehokkuuden. Käytämme vain täysin kierrätettäviä pakkauksia.

Käytämme neljää erityyppistä tuotepakkausta: pieniä ja isoja paperipusseja, suursäkkejä sekä kartonkilaatikoita. Kartonkilaatikon sisällä olevat aamiaismurot ja osa myslituotteista on lisäksi pakattu kierrätettäviin muovipusseihin. Näin turvataan tuotteen laatu koko kuljetusketjun matkalta.

Olemme pikkuhiljaa siirtyneet paperipussien painatuksessa ympäristöystävällisempään EGP-painotekniikkaan. Siinä painoväriä tarvitaan merkittävästi vähemmän ja värien vaihtoon liittyviä pesuvaiheita on vähemmän. Olemme tutkineet myös mahdollisuutta kartonkilaatikoiden painamiseen EGP-tekniikalla, mutta se ei vielä ole kaikissa käyttämässämme painoissa mahdollista.

3.2 Energia

Olemme valinneet ympäristöystävällisen energiamuodon ja käytössämme on sataprosenttisesti uusiutuva sähkö. Vuodesta 2010 lähtien kaikki tuotantolaitoksemme käyttävät vesivoimalla tuotettua sähköä. Vaikka tarkat luvut vaihtelevatkin hieman lähteestä riippuen, vesivoimalla tuotetun sähkön päästökerroin on kaikista pienin. Tämän vuoksi myös hiilijalanjälkemme on suhteellisen pieni.

Vuonna 2020 kolmen tuotantolaitoksemme yhteenlaskettu käytetyn sähkön määrä oli 9,887.36 MWh sähköä. Suurinta kulutus oli Vaasassa 5,124.91 MWh, Järvenpäässä kului 4,371.75 MWh ja Närpiössä 390.70 MWh. Sähkön kulutus nousi vuodesta 2019 noin 10 prosenttia, mikä johtui kasvaneista tuotantomääristä.

Sähkön lisäksi Järvenpään tuotantolaitos käytti 217.766 MWh kaukolämmöllä tuotettua lämpöenergiaa.

Vuodesta 2013 alkaen Vaasan tuotantolaitos on tuottanut tarvitsemansa lämpöenergian omassa biopolttolaitoksessaan. Kun kauraa jalostetaan, jäljelle jää kaurankuoria, jotka eivät ole syötäviä. Tämä kaurankuorijäte poltetaan biovoimalassa ja siitä syntyy lämpöenergiaa.

Biovoimalan ansiosta Vaasassa säästetään vuosittain noin 5 000 litraa polttoöljyä, jonka käytöstä on voitu luopua kokonaan. Tuplahyöty syntyy, koska kaurankuorijätettä ei tarvitse kuljettaa myllyltä muualle polttoon tai hävitykseen.

Kaurankuorijätteestä energiaksi – Vaasassa sijaitseva biovoimala on mitä parhain ekoteko

Helsingin Mylly on jo vuosien ajan käyttänyt ainoastaan vihreää sähköä. Vaasassa otettiin vuonna 2013 käyttöön oma biovoimala, jossa tuotetaan hiutalointiin ja kiinteistöjen lämmittämiseen tarvittava lämpöenergia. Polttoaineena käytetään tuotannossa syntyvää kaurankuorijätettä.

Kaurankuorijätettä syntyy, kun kauraa käsitellään elintarvikekelpoiseksi. Prosessoinnissa kuorta jää jäljelle noin 12-14 miljoonaa kiloa. Siitä noin 10 prosenttia poltetaan omassa voimalassa, loput myydään energiantuotantoon muualle ja pieni osa menee rehuksi.

Voimalaitos on päällä ympäri vuoden. Voimala ei tuota sähköä, vaan höyryä ja lämpöä noin 6 000–7 000 megawattituntia vuodessa. Määrä vastaa noin 300 omakotitalon vuosikulutusta.

Biovoimala on yksi Helsingin Myllyn vaikuttavimmista vastuullisuusteoista, jossa yhdistyy monta ekotekoa: tuotannon sivutuote muutetaan höyryenergiaksi, jota käytetään hyödyksi tuotannossa ja lämmityksessä. Lisäksi mylly ja voimala sijaitsevat samalla tontilla, joten kaurankuorijätteen toimituksesta voimalaan ei muodostu lainkaan logistikan aiheuttamia päästöjä.

3.3 Henkilöstö

Motivoituneet, osaavat ja hyvinvoivat työntekijät ovat Helsingin Myllyn voimavara. Vuoden 2020 lopussa Helsingin Myllyllä työskenteli yhteensä 95 ihmistä. Heistä 47 työskenteli Järvenpäässä, 39 Vaasassa ja 9 Närpiössä.

3.3.1 Helsingin Mylly työnantajana

Työnantajapolitiikkaamme ohjaavat arvomme, joita ovat vastuullisuus, jatkuvuus ja yhdessä tekeminen. Kohtelemme kaikkia työntekijöitä tasa-arvoisesti ja edistämme sitä systemaattisella suunnittelulla. Koska henkilökuntamme on kaikista tärkein voimavaramme, haluamme kehittää henkilöstön hyvinvointia, turvallisuutta, tietämystä ja osaamista.

Vuoden 2020 aikana järjestettiin noin 50 koulutustilaisuutta. Koulutusten aiheet vaihtelivat tuotteiden laatuun liittyvistä koulutuksista jauhimen käyttökoulutuksiin. Jokaisella tehtaalla pidettiin hätätilaharjoitukset.

Vuosi 2020 oli poikkeuksellinen vuosi myös työntekijöille. Koronaviruspandemia on edellyttänyt jokaiselta valtavaa sietokykyä. Olemme kiitollisia henkilökuntamme osoittamasta sitkeydestä.

Epidemian vakavuusaste Suomessa on vaihdellut ja olemme reagoineet terveys- ja turvallisuusasioihin sen mukaisesti. Keväällä 2020 turvallisuustoimet olivat erityisen tarkkoja ja henkilöstö oli suurimmaksi osaksi etätöissä, mutta kesällä ja syksyllä rajoituksia pystyttiin hieman lieven-

tämään. Joulukuussa koronavirustartuntojen määrä alkoi jälleen kasvaa ja rajoituksia kiristettiin myös Helsingin Myllyllä.

3.3.2 Henkilöstötyytyväisyys

Seuraamme henkilöstötyytyväisyyttä joka toinen vuosi järjestettävällä tutkimuksella. Edellinen tutkimus tehtiin vuonna 2018. Koronapandemian vuoksi vuoden 2020 tutkimus päätettiin siirtää vuodelle 2021.

Vuonna 2018 keskimääräinen tyytyväisyysaste oli 8,1 (asteikolla 1-10). Edellisessä tutkimuksessa se oli 7,9. Kaikista tyytyväisempiä oltiin henkilöstön terveyteen ja hyvinvointiin liittyvissä asioissa. Eniten parannusta kaivattiin sisäiseen viestintään ja tähän onkin nyt panostettu lisäämällä viestintän resursseja.

3.3.3 Sukupuolten välinen tasa-arvo

Vuonna 2018 Helsingin Myllyllä tehtiin ensimmäinen tasa-arvosuunnitelma. Havainnot selvityksestä olivat enimmäkseen positiivisia. Palkkauspolitiikkaan oli tarve tehdä joitakin tarkennuksia ja tilanteen selventämiseksi suositeltiin vakioitujen palkkaluokkien perustamista. Tasa-arvosuunnitelman päivittäminen päätettiin siirtää vuodelle 2021 koronapandemian vuoksi.

3.3.4 Savuton työympäristö

Helsingin Myllystä päätettiin tehdä savuton työpaikka vuodesta 2021 lähtien. Se tarkoittaa, että kaikkien tupakkatuotteiden käyttö on kiellettyä yrityksen tiloissa ja työajalla. Työnantaja on tarjoutunut maksamaan nikotiinikorvaustuotteita niille työntekijöille, jotka päättävät lopettaa tupakoinnin.



4. Tuotokset

Päätuotoksiamme vuonna 2020 olivat omat tuotteemme, joiden tekemisessä syntyi jätettä ja kasvihuonekaasuja. Muihin tuotoksiin kuuluvat verot, hyväntekeväisyys ja muita pienempiä tuotoksia.

4.1 Tuotteet

Vuonna 2020 jalostimme yhteensä 95,866 tonnia viljaa eli kauraa, vehnää, ruista ja ohraa. Noin neljännes jalostetusta viljasta oli luomukauraa, luomuvehnää, luomuruista tai luomuohraa.

Olemme aina valmistaneet vain viljapohjaisia kasviperäisiä tuotteita. Ainoa omista tuotantolaitoksissa käytetty eläinperäinen tuote on hunaja.

4.1.1 Uusia tuotelanseerauksia

Vuonna 2020 toimimme markkinoille yhteensä seitsemän uutta kuluttajatuotetta, joista viisi oli gluteenittomia.

Gluteeniton Kaura Kasvis Ateria-aines täydensi Myllärin ateria-ainesvalikoimaa ja oli samalla tuoteperheen ensimmäinen gluteeniton tuote. Toimimme markkinoille myös laajemman valikoiman gluteenittomia puuro-, mysli- ja granola-annospusseja: Kaurapuuro Paahdettu Pellavansiemen, Kaurapuuro Omena-Kaneli, Kauramysli ja Kauragranola Porkkana-Inkivääri.

Myllärin Muumi-valikoimaan lanseerattiin kaksi uutta tuotetta. Pikku Mynn Pikakaurapuuro Ananas-Vadelma on uusi makuvaihtoehto annospakattuihin puuroihin ja Muumimamman Pinaattilettujahe on maidoton ja munaton jauhoseos, josta voi tehdä kauraisia pinaattilettuja.

Uusista tuotelanseerauksista viidellä on oikeus käyttää Hyvää Suomesta -merkkiä. Lisäksi kolmella tuotteella on oikeus käyttää terveyshyödyistä kertovaa Sydänmerkkiä.





4.1.2 Tuoteturvallisuus ja laatu

Tuoteturvallisuus ja laadukkaat tuotteet ovat toiminnassamme avainasemassa. Tuoteturvallisuus on lähtökohta, jonka päälle laatua rakennetaan. Turvallinen tuote on pakkausmerkintöjen mukainen, eikä sisällä mitään tuotteeseen kuulumatonta. Laadukkuutta on valmistaa maistuvia, käytännöllisiä ja innovatiivisia tuotteita. Laatu on aina suhteessa asiakkaidemme tarpeisiin ja pyrimme varmistamaan, että tuotteemme ja toimintatapamme vastaavat asiakkaidemme odotuksia.

Olemme sitoutuneet parantamaan ja kehittämään laatuamme ja tuoteturvallisuutta jatkuvasti. Asetamme vuosittain mitattavat laatu- ja turvallisuustavoitteet ja seuraamme niiden toteutumista. Osaava henkilöstö on hyvän laadun tae ja koulutamme henkilöstöämme laatu- ja tuoteturvallisuusasioissa säännöllisesti.

Hyvien toimintatapojen ja laadun kehittämisen tukena on sertifioitu laatujärjestelmä. Kaikilla Helsingin Myllyn tuotantolaitoksilla on käytössään FSSC22000-sertifikaatti, mutta olemme uudistamassa laatujärjestelmäämme IFS-sertifikaatin mukaiseksi. Laatujärjestelmän uudistaminen aloitettiin vuonna 2019.

Yksittäisen tuotteen kohdalla laadunvalvontamme lähtee raaka-aineen tarkastuksesta vastaanotossa. Tärkein raaka-aineemme on puhdas, kotimainen vilja, jonka laatu tarkistetaan viljanvastaanoton yhteydessä. Tuotantoprosessin aikana tuotteen laatua valvotaan jatkuvasti ottamalla näytteitä tuotevirrasta ja seuraamalla laitteiden toimintaa. Valmiista tuotteista otetaan vielä lopputuotenäytteitä, jotka analysoidaan laboratorioissamme ennen tuotteen vapauttamista myyntiin.

Vuonna 2020 tärkein laatuavoittemme on laatujärjestelmämme uudistaminen IFS-sertifikaatin vaatimusten mukaiseksi, jotta sertifiointiauditointi voidaan tehdä vuonna 2021. Uudistus on edennyt hyvin ja järjestelmäudistus valmistuu suunnitelman mukaisesti. Suurimpia haasteita uudistukselle aiheutti koronapandemia, jonka vuoksi henkilöstön koulutuksille ja viestinnälle täytyi löytää uusia keinoja.

Laatujärjestelmän uudistuksen myötä olemme parantaneet esimerkiksi raaka-aineiden laadunhallintaa entisestään, päivittäneet tuotespesifikaatioita ja tehneet kokonaiskartoitusta tiloista, laitteista ja prosessien hallinnasta. Projekti jatkuu vuonna 2021 uusien toimintatapojen vakiinnuttamisella ja elintarviketurvallisuuskulttuurin edistämällä.

4.1.3 Ravitsemus

Viljat ovat terveellisen ja tasapainoisen ruokavalion perusta. Ne ovat tärkeä energian, hiilihydraattien, proteiinien ja kuitujen lähde. Viljat sisältävät myös runsaasti hivenaineita kuten E- ja B-vitamiinia, magnesiumia ja sinkkiä. Säännöllisesti nautittuna viljatuotteilla on monia tutkitusti todettuja hyviä terveysvaikutuksia. ⁽¹⁾

Panostamme erityisesti kauraan, koska se on terveellistä ja sopii lähes kaikkien ruokavalioon. Kaurassa on runsaasti proteiinia, kuitua ja beetaglukaania. Gluteenittomasti viljelty kaura sopii gluteenittomaan ruokavalioon, koska se ei ole missään vaiheessa kosketuksissa gluteenia sisältävien viljojen kuten vehnän, ohran tai rukiin kanssa.

4.1.4 Allergeenit

Kaikissa tuotantolaitoksessamme käsitellään gluteenia ja Vaasassa ja Närpiössä lisäksi sulfiitteja. Allergeenien käyttö linjastoilla on erotettu ajallisesti ja välissä tehdään puhdistukset tarkasti määritellyiden prosessien mukaisesti.

Muita allergeeneja kuten maitoa, kananmunaa ja pähkinöitä sisältävien tuotteiden tuotanto on ulkoistettu. Näin voimme varmistaa, ettei kontaminaatiota tapahdu.

4.2 Jätteet

Järvenpään tuotantolaitos tuotti yhteensä 88,9 tonnia jätettä vuonna 2020. Suurin osuus jätteestä, 40,1 tonnia oli biohajoavaa jätettä. Suurin osa siitä kertyi viljan syötäväksi kelpaamattomista osista. Toiseksi eniten syntyi energiajätettä, 36,9 tonnia. Kolmanneksi suurin osuus oli sekajätettä, jota oli 9 tonnia. Muuta jätettä, kuten lasia ja muovia kertyi huomattavasti vähemmän.

Vaasassa jätettä syntyi yhteensä 78,8 tonnia. Energiajätettä kertyi 41,2 tonnia, puuta 21,2 tonnia ja pahvia 11,6 tonnia. Puun suurehko määrä kertyi rakennusprojektista sekä hajonneista puulavoista. Vaasan tuotantolaitoksesta ei kerry juurikaan biojätettä, koska se käyttää jyvien syömättömät osat energiantuotantoon.

Valitettavasti Närpiössä toimiva jätehuoltopalvelu ei toimita tilastoja jätemääristä. Sen jätemäärät ovat kuitenkin pienempiä kuin Järvenpäässä ja Vaasassa koska Närpiön muretehdas käyttää enimmäkseen esikäsiteltyä materiaalia, josta syntyy lähinnä kierrätettävää pakkausjätettä.

Jätehuoltopalvelumme Järvenpäässä ja Vaasassa tuottaa Remeo, joka kierrättää jätteet takaisin hyötykäyttöön.

Ne jyvänosat, jota ei voi jauhaa ihmisravinnoksi menevät rehuyritysten kautta eläinten rehuksi. Vuonna 2020 myimme viljan kuorta rehukäyttöön yhteensä 26 797,3 tonnia.

4.3 Päästöt

Vuonna 2020 otimme ison askeleen hiilineutraaliuden suhteen. Laskimme tuotantolaitostemme hiilijalanjäljen vuodelta 2019. Kolmen tuotantolaitoksemme tuottamat päästöt olivat yhteensä 279 tonnia hiilidioksidia ⁽²⁾. Määrä vastaa noin 30 suomalaisen vuotuisia päästöjä.



Koska käyttämämme energia, vesivoima, on jo yksi vähäpäästöisimmistä, voimme leikata päästöjämme vain marginaalisesti. Hiilineutraalius ja lopulta mahdollinen hiilinegatiivisuus on toteutettava hiilijalanjäljen kompensoinnilla. Elokuussa 2020 kompensoimme vuoden 2019 hiilijalanjälkemme [olemalla mukana metsityshankkeessa Etiopiassa](#).⁽³⁾

Ilmastomuutoksen hillitseminen vaatii kuitenkin enemmän. Maaliskuussa 2020 käynnistimme yhteistyön Luonnonvarakeskuksen kanssa. Laskimme tiettyjen tuotteiden hiilijalanjäljen elinkaariarviointimenetelmällä. Työ valmistui lokakuussa. Karoitettuamme tuotteiden hiilijalanjäljet, tavoitteemme on, että voisimme valmistaa hiilineutraaleja tai jopa hiilinegatiivisia tuotteita.

Laajensimme vuoden 2020 hiilijalanjäljen laskennan koskemaan myös jätehuollon päästöjä. Tämän myötä hiilijalanjälkemme kasvoi 12 prosenttia 314 tonniin. Se on noin 3,2 kiloa hiilidioksidia per tuotantotonni.

Kompensoimme vuoden 2020 hiilijalanjäljen huhtikuussa 2021 sijoittamalla jälleen metsitysprojektiin Etiopiassa.

Ilmastotyömme päämääränä on olla hiilinegatiivinen. Tämän tavoitteen aikataulusta ei ole vielä tehty päätöstä. Vuonna 2034 juhlimme 100-vuotispäiväämme ja silloin tavoitteenamme on olla hiilineutraali EU:n vaikuttavuusalue 3:n eli scope 3 -luokan mukaan. Siihen sisältyvät myös myytyjen tuotteiden loppukäytöstä ja tavaroiden ja palveluiden hankinnasta syntyneet päästöt eli kaikki epäsuorat päästöt.

Hiilijalanjälkemme muodostuu seuraavista kasvihuonepäästöistä



4.4 Investoinnit ja verot

Vuonna 2020 investoimme Vaasan tuotantolaitoksen laajentamiseen. Uusien kaurasiilojen rakentaminen ja varasto- ja tuotantotilojen laajennus aloitettiin joulukuussa 2020 ja työn pitäisi olla valmista loppuvuodesta 2021. Investoinnin arvo on noin kaksi miljoonaa euroa.

Helsingin Mylly maksoi yritysveroja yhteensä 384.259,73 euroa.

4.5 Hyväntekeväisyys ja avustusprojektit

Helsingin Myllyn omistajastrategian mukaisesti lahjoitamme liikevoitosta vuosittain tietyn summan hyväntekeväisyyteen.

Vuonna 2020 lahjoitus tehtiin Pelastakaa lapset Ry:lle. Lahjoitettu summa, 10 000 euroa, käytetään nälähädän vastaiseen taisteluun Itä-Afrikassa, jossa ravitsemustilanne on ollut erittäin vaikea poliittisten kriisien, ruoan hinnannousun ja alueen maanviljelyn tuhonneiden heinäsiirkkaparvien vuoksi.

Jatkamme työtämme kestäväen ruokatuotannon eteen ja toivomme voivamme tehdä vähintään samansuuruisen lahjoituksen myös vuonna 2021.

Teimme vastuullista yhteistyötä monella muullakin tapaa:

- Osallistuimme Vennerin järjestämään Jokaiselle lapselle lounas -kampanjaan, jossa tuotteitamme lahjoitettiin vähävaraisille lapsiperheille ympäri Suomea.
- Julkaisimme verkkosivuillamme Viljelijän vuosi -artikkelisarjan, jossa seurattiin kauraviljelijän arkea maanviljelijän näkökulmasta.
- Keräsimme rahaa Itämeren pelastamiseksi suunnattuun Meidän meri -kampanjaan muumihahmoilla brändätyillä Myllärin tuotteilla.
- Lahjoitimme tuotteitamme ruoka-apuun mm. Vantaan kaupungin ja Vantaan seurakuntayhtymän perustaman Yhteinen pöytä -projektin kautta. Yhteisöllinen ja monipuolinen ruoka-aputoiminta lisää ruoka-avun vastaanottajan ja jakajan toimijuutta ja hyvinvointia sekä hyötykäyttää ison määrän ruokahävikkiä.
- Tietyt tuotteemme olivat mukana Keskon Tuottajalle kiitos -projektissa, jonka tavoitteena on tukea suomalaisia maanviljelijöitä ja maanviljelyä.
- Olimme mukana Yrityskylässä, jossa koululaiset tutustuvat elintarviketeollisuuteen Yrityskylän oppimisympäristössä. Järjestimme Maistuva päivä -tapahtuman koululaisille Järvenpään tehtaalla. Osallistuimme kampanjaan, jossa yliopisto-opiskelijoille opetettiin hyvän aamupalan ja terveellisten ruokatuotteiden merkitystä ja lahjoitimme kauratuotteitamme ja puurohiutaleita eri kouluihin.
- Olimme mukana Pro Luomu -yhdistyksen 'Luomu. Se on hyvä merkki' -kampanjassa nostaksemme EU-luomumerkin tunnistettavuutta.

5. Johtopäätökset

Tämä on ensimmäinen vastuullisuusraportti Helsingin Myllyn 87-vuotisessa historiassa. Tästä lähtien julkaisemme raportin vuosittain.

Vuosi 2020 oli koronapandemian vuoksi poikkeuksellinen koko maailmassa, eivätkä monet asiat ole verrannollisia tulevaisuudessa.

Parhaiten onnistuimme ilmastoon liittyvissä asioissa. Scope 2 -luokkaan nousu on iso askel tavoitellessamme scope 3 -luokkaa vuonna 2034 ja hiilinegatiivisuutta sen jälkeen. Hiilijalanjäljen laskennan ja kompensoinnin laajentaminen vuonna 2020 ovat osoitus siitä, että Helsingin Myllyn ilmastotoimet etenevät.

Menestyksekkäästi kehitettiin myös riskien hallintaa, tuoteturvallisuutta ja laatua. Riskien hallinnan parantuminen erityisesti ainesosien hankinnassa on ollut strateginen painopistealueemme kuluvana vuonna. Tuoteturvallisuuteen ja laatuun liittyvän IFS-järjestelmän käyttöönotto on edennyt aikataulussaan pandemiasta huolimatta.

Tulevaisuudessa panostamme esimerkiksi henkilöstön tasa-arvon ja hyvinvoinnin parantamiseen. Koska aikaisemmissa tutkimuksissa tasa-arvon ja hyvinvointiasioiden on todettu olevan vakaalla tasolla, emme koronapandemian vallitessa edenneet aikataulutettujen päivitysten osalta. On kuitenkin erittäin tärkeää päivittää selvitykset niin pian kuin mahdollista.

Vastuullisuus ja kestävyys on oleellinen osa kaikkea tekemistämme. Pyrimme parantamaan suorituskykyämme jatkuvasti ja käyttämään parhaita mahdollisia panoksia tuottaaksemme mahdollisimman kestäviä tuotoksia. Vaikka paljon on saatu aikaan, paljon tehtävää on myös tulevina vuosina.



Lähteet:

- (1) E.g. McKeivith, Brigid (2004): Nutritional aspects of cereals. Nutrition Bulletin, Vol. 29, Issue 2. Available at: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1467-3010.2004.00418.x>
- (2) GHG-protocol scope 2. Efforts to expand to scope 3 calculations are under way
- (3) <https://registry.goldstandard.org/credit-blocks/details/133475>



**JYVÄLLÄ
HYVÄSTÄ**

**Helsingin Mylly Oy
Puurtajankatu 34
04440 Järvenpää**

www.myllarin.fi