



Vastuullisuusvuotemme PÄHKINÄNKUORESSA

Tänä vuonna Sodexo täyttää 60 vuotta. Jo ensimmäisestä päivästä lähtien tavoitteemme on ollut parantaa työntekijöidemme ja palvelemiemme ihmisten elämänlaatua sekä edistää taloudellista, sosiaalista ja ekologista kehitystä yhteisöissä, joissa toimimme.

Better Tomorrow 2025 -tiekartan päätyttyä vastuullisuustyötämme ohjaa uusi Better Tomorrow 2028. Se rakentuu kolmen pilarin varaan: **henkilöstömme, asiakkaamme sekä planeetta ja yhteiskunta.** Tiekartan kansainväliset suuntaviivat ovat yhteiset, mutta toteutuksessa huomioimme paikallisen toimintaympäristön todellisten vaikutusten aikaansaamiseksi.

Julkaisemme vuosittain Vastuullisuuden vuosikirjan, jossa kerromme toiminnastamme ja saavutuksistamme Suomessa. Tässä esitteessä kokoamme yhteen viime tilikautemme keskeiset tekemme kolmen vastuullisuus pilarimme ja kuuden sitoumuksemme kautta.

Vastuullisuuden vuosikirjaamme voit tutustua verkossa



Henkilöstömme

SITOUMUS 1:

Vaalimme työntekijöidemme hyvinvointia ja kehittymistä



Työntekijöidemme sitoutumisaste on 80,6 %.

- Vita by Sodexo on maailmanlaajuinen henkilöstö-etuusohjelmamme, joka tarjoaa turvaa ja tukea työntekijöille erilaisissa elämäntilanteissa. Siihen sisältyy muun muassa palkallinen omaishoito-vapaa, joka on Suomessa poikkeuksellinen etuus. Vita by Sodexo muuttaa työehtosopimuksen mukaisen palkattoman omaishoitovapaan palkalliseksi enintään viiden työpäivän ajaksi vuodessa.
- Kesällä 2025 aloitimme pilottikumppanina Pihlajalinnan Kevyt askel -ohjelmassa, joka tukee työikäisten työkykyä yhdistämällä elämäntapamuutokset ja yksilöllisen lääkehoidon vaikuttavaksi hoitopoluksi.



Laajassa koulutustarjonnassamme on kattavasti eri koulutuksia niin kentän työntekijöille, toimihenkilöille kuin esihenkilöille. Viime tilikauden johtamiskoulutuksissa keskityimme monimuotoisuuteen ja osallisuuteen sekä esihenkilöiden oman jaksamisen tukemiseen.



Tilikaudella 2025 nousimme Nolla tapaturmaa -foorumin työturvallisuuden tasoluokituksessa ylimpään, Maailman kärjessä -luokkaan.



85 % henkilöstöstämme on suorittanut laajan turvallisuuskoulutuksen.

100 % johdostamme, toimipaikavastaavistamme, asiakkuuspäälliköistämme ja asiantuntijoistamme on käynyt Zero Harm Mindset -kouluttajakoulutuksen.



- Vuoden mittainen esihenkilötraineerohjelmamme tarjoaa laaja-alaisen perhedytyksen aula-, siivous- ja ruokapalveluihin sekä käytännön valmiudet monipalveluiden esihenkilötehtäviin. Ohjelma yhdistää koulutuksen, työssäoppimisen ja henkilökohtaisen ohjauksen.
- SheLeads on yhdeksän kuukauden mittainen ohjelmamme, joka keskittyy naisjohtajien urakehitykseen ja itsetuottamuksen vahvistamiseen. Ohjelma tarjoaa työkaluja omaan ajatteluun, kannustaa astumaan epämurkuvuusaluelle ja tukee naisia kasvamaan entistä vahvemmiksi johtajiksi.
- Tarjoamme ulkomaalaistaisille työntekijöillemme mahdollisuuden kehittää suomen kielen taitoaan kielikoulutusten kautta. Koulutusten tavoitteena on tukea työn sujuvuutta, vahvistaa työyhteisön vuorovaikutusta ja lisätä sitoutumista omaan työhön.

Asiakkaamme

SITOUS 2:

Parempia hankintoja vastuullisesta ja luotettavasta toimitusketjusta

Viime tilikauden hankintojamme:

Kotimaisuusaste

- tuore peruna **100 %**
- naudanliha **97 %**
- tuoreista vihanneksista vähintään **50 %**
- tuore broileri **100 %**
- siipikarja **98 %**
- possunliha **97 %**



Margariinien sisältämä palmuöljy oli **100 %** vastuullista

Kahvista **100 %** oli vastuullisesti tuotettua ja sertifiointia

Kalasta **100 %** oli WWF:n vihreällä tai keltaisella listalla

Munista **100 %** oli vapaan kanan munia

SITOUS 3:

Parempia ateroita, jotka maistuvat hyvältä ja tekevät hyvää

- 100 %:lle asiakkaitamme tarjotaan terveellisiä ruokavaihtoehtoja joka päivä. Ravintoloissamme jokaisella ruokailijalla on mahdollisuus valita ateria, joka tukee terveellistä ja täysipainoista ruokavaliota ravitsemussuosittelujen mukaisesti.
- Ravintoloissamme tuomme esin lounasvaihtoehtojen ilmastovaikutuksia ja tarjoamme asiakkaillemme tietoa annosten hiilijalanjäljestä osana jatkuvaa kehitystyötämme.

100 %

SITOUS 4: Parempaa resurssien hallintaa energialle, vedelle ja jätteille

- Vuoteen 2025 mennessä olimme vähentäneet ruokahävikkiä 61 % vuoden 2017 tasoon verrattuna.
- Vuonna 2025 toimipaikoissamme pelastettiin hävikiltä yhteensä 10 265 annosta ResQ Clubin kautta.
- Edistämme ruokahävikin vähentämistä myös kampanjoiden ja yhteistyöhankkeiden kautta. Suomessa Sodexon omaa WasteLESS Weekiä vietetään alkuvuodesta viikolla 4. Kampanjan aikana jaamme toimipaikoillamme käytännön vinkkejä hävikin ehkäisyyn, jätteiden lajitteluun ja luonnonvarojen säästämiseen.
- Hävikkiiviikolla vuonna 2025 saimme mukaan myös nuoria. Helsingin Konepajan lukion opiskelijat mittasivat hävikkiä käytännössä ja toteuttivat kanssamme kyselytutkimuksen osana Food Waste Ecosystem -hanketta.
- Kemikaalien vähentäminen siivouksessa on yksi prioriteeteistamme. Olemme lisänneet puhdasvesisiivouksen käyttöä toimipaikoissamme ja huomioimme sen palveluidemme suunnittelussa aina, kun se on mahdollista.
- Pyrimme korvaamaan muovisia kertakäyttöastioita kestävämmillä vaihtoehtoilla, kuten ekologisesta puuselluloosasta valmistetulla Woodly-materiaalilla. Polypropeenisiä kertakäyttöastioita korvaamme kierrätysmuovista valmistetuilla astioilla.
- Keväällä 2025 olimme mukana Metropolia Ammattikorkeakouluissa toteutetussa kokeilussa, jossa opiskelijaravintolassamme syntynyt biojäte kompostoitin ja siitä saatu multa hyödynnettiin Helsingin kaupungin viheralueiden istutuksissa.



Planeetta & yhteiskunta

SITOMUS 5:

Kevennämme kuormitusta ilmastolle ja luonnolle

-45,2 %

Olemme vähentäneet hiilipäästöjämme Suomessa 45,2 % vuoden 2017 tasoon verrattuna, mikä ylittää Sodexo-konsernin globaalien tavoitteiden reilusti.

Hankkimamme sähkö on **100-prosenttisesti uusiutuvaa.**

Vuonna 2025 pääkaupunki-seudun oppilaitostoimipaikoissamme kerättiin talteen kasviperäisiä paistoöljyjä, joita hyödynnettiin uudelleen biopolttoaineiden raaka-aineena. Kerätystä kasviöljystä valmistetaan ISCC-sertifioitua biopolttoainetta, jonka CO₂-päästöt ovat jopa 98 % pienemmät kuin fossiililla polttoaineella.

98 %

SITOMUS 6:

Toimimme nälänhätää vastaan

- Kansainvälinen Stop Hunger -ohjelmamme edistää ruokaturvaa ja yhteisöjen hyvinvointia. Vuoteen 2025 mennessä olimme auttaneet Suomessa yhteensä yli 30 000 Stop Hunger -edunsaajaa.
- Järjestimme toukokuussa 2025 Stop Hunger -ruokajakotempauksen Helsingin Kannelmäessä yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa. Tempauksella tuimme vähävaraisia ja lisäsimme tietoisuutta ruokaturvasta Suomessa.
- Osana Food Waste Ecosystem -hanketta alkanut hävikki-ruokakokeilu pääkaupunkiseudulla on muuttunut jatkuvaksi toiminnaksi ja on nyt osa arkeamme. Siinä ohjaamme oppilaitosravintoloiden lounailta ylijäänyttä ruokaa ruoka-apuun yhteistyössä kaupunkien ja paikallisten toimijoiden kanssa.
- Keväällä 2025 tulimme Turussa mukaan Suomen Punaisen Ristin toimintaan, jossa koululounailta ylijäänyttä ruokaa jaetaan lounasajan päätyttyä apua tarvitseville.

