

HH RAVINTOLAT
HENRI HÄKKINEN OY

Päivitetty 11.6.2026

VASTUULLISUUSSUUNNITELMA



HHRAVINTOLAT



ISO PAJA



Suunnitelma sisältää seuraavat aihealueet

- Organisaatioesittely
- Vastuullisuus strategiana
- Raaka-aineiden valinta
- Ruokahävikin hallinta
- Energia, vesi ja kierrätys
- Sosiaalinen vastuu
- Taloudellinen vastuu
- Toimittajavastuu
- Mittarit ja kehittäminen



Tehokas ja taloudellinen työskentely mahdollistaa vastuulliset valinnat - nyt sekä tulevaisuudessa



5%

Ruokahävikin tavoite



60%

Tavoitteellinen kotimaisuusaste



0

Vakavaa työtapaturmaa historiassa

Näin tavoitat meidät:

www.hhravintolat.fi

info@hhravintolat.fi

[@isopajafi](#)/[@satamaravintolat](#)/[@ravintolalinks](#)

HH Ravintolat / Henri Häkkinen Oy

Vastuullista ja kestävää liiketoimintaa jo vuodesta 2003. Maksamme veromme Suomeen ja työllistämme yli 50 ravintola-alan ammattilaista

Iso Paja Ravintola Iso Paja Radio Café

kokoustarjoilut

lounas

kahvila- ja ravintolapalvelut

tilavuokraus

catering



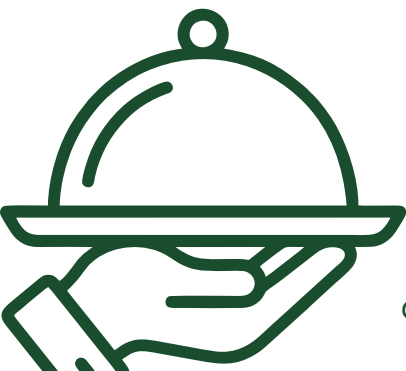
Ravintola Links Vuosaari golf

ravintola- ja kahvilapalvelut

kokoustarjoilut

tilavuokraus

lounas



Satamaravintolat Katajannokan terminaali Olympiaranta Länsiterminaali 2

ravintolapalvelut

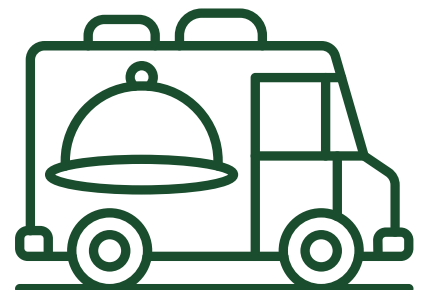
terminaaleissa ja niiden

avoimissa tiloissa

kokoustarjoilut

lounas

tilavuokraus



Kauttamme voit vuokrata myös kahviauton- ja cateringlaitteita!

Näin tavoitat meidät:

www.hhravintolat.fi

info@hhravintolat.fi

[@isopajafi](#)/[@satamaravintolat](#)/[@ravintolalinks](#)

Vastuullisuus on hallittu kokonaisuus arjen valintoja ja toimintatapoja

1

Ympäristövastuu

Ruokahävikki ja sen torjunta, raaka-aineet, hankinnat, energia, vesi ja kierrätys

2

Sosiaalinen vastuu

Työhyvinvointi, yhdenvertaisuus, avoimuus, koulutus ja työ- sekä asiakasturvallisuus

3

Taloudellinen vastuu

Lainmukaisuus, läpinäkyvyys, reilu hinnoittelu ja kannattavuus, joka mahdollistaa vastuullisen toiminnan. Verot maksetaan Suomeen

4

Toimittajavastuu

Huolellisesti valitut, vastuulliset sertifioidut kumppanit, joiden tuotantopolku on jäljitettävissä

Näin tavoitat meidät:

www.hhravintolat.fi

info@hhravintolat.fi

[@isopajafi](#)/[@satamaravintolat](#)/[@ravintolalinks](#)

Ruuan laatu vähentää hävikkiä

**Kaiken toiminnan
lähtökohtana on
asiakaslupaus: ruoan tulee
olla niin laadukasta ja
maistuvaa, että se tulee aina
syödyksi**



Erityisruokavaliot
huomioidaan aina
mahdollisuuksien mukaan,
kuten vegaaniset ja
gluteenittomat
vaihtoehdot

Päivittäin tarjolla
täysin vegaaninen
buffet-vaihtoehto

Tarjontaa ja
valikoimaa kehitetään
yhdessä asiakkaiden
ja henkilökunnan
kanssa

Ylijäämätuotteita ja
edellisen päivän
vitriinituotteita
myydään toistuvalla
alennuksella, selkein
käytännöin

Asiakkaille annetaan
tarvittaessa ja
pyydettyä lisätietoja
tuotteiden sisällöstä, niin
kirjallisesti kuin suullisestikin

Raaka-aineet ja hankintaperiaatteet

Hankinnoissa yhdistyvät kotimaisuus, laatu, saatavuus, taloudellisuus ja kilpailukyky

Kotimaisen suosiminen

Tarkasti valitut toimittajakumppanit tekevät kotimaisten, kestävien valintojen tekemisestä sujuvampaa

Selkeä valikoima

Eri toimipisteet myyvät saman valikoiman tuotteita, jolloin sisäiset siirrot, tuoteryhmäkohtaiset nopeat reagoinnit ja raaka-aineiden variointi on osa arkisia prosesseja

Paikallisuus

Pientuottajien uniikkeja ja laadukkaita tuotteita suositaan aina mahdollisuuksien mukaan

Keskittäminen

Ostoja ja hankintoja keskitetään niin, että mahdollisimman moni raaka-aine kulkee samalla kuljetuksella, kuljetuspäästöihin vaikuttaen

Tavoitteena ja tarkkailussa hankintojen

60%

Kotimaisuusaste



Sertifioidut tuotteet ja ympäristöajattelu

**Sertifikaatit ja sesongit tukevat jäljitettävyyttä,
ympäristökriteerejä ja paikallista tuotantoa**

SERTIFIOINNIT

Luomu-, Reilu kauppa- ja MSC -sertifioituja raaka-aineita hyödynnetään tuotteiden alkuperän jäljitettävyyden varmistamiseksi

YMPÄRISTÖKRITEERIT

Sertifioinnit auttavat varmistamaan tuotannon ympäristökriteereiden toteutumisen

SESONGIT

Reseptiikkaa ja valikoimaa suunnitellaan sesongit huomioiden. Kotimainen ja lähituotettu raaka-aine tukee paikallista tuotantoa ja on kuljetuspäästöiltään hillitympi

SITOUTUNEET KUMPPANIT

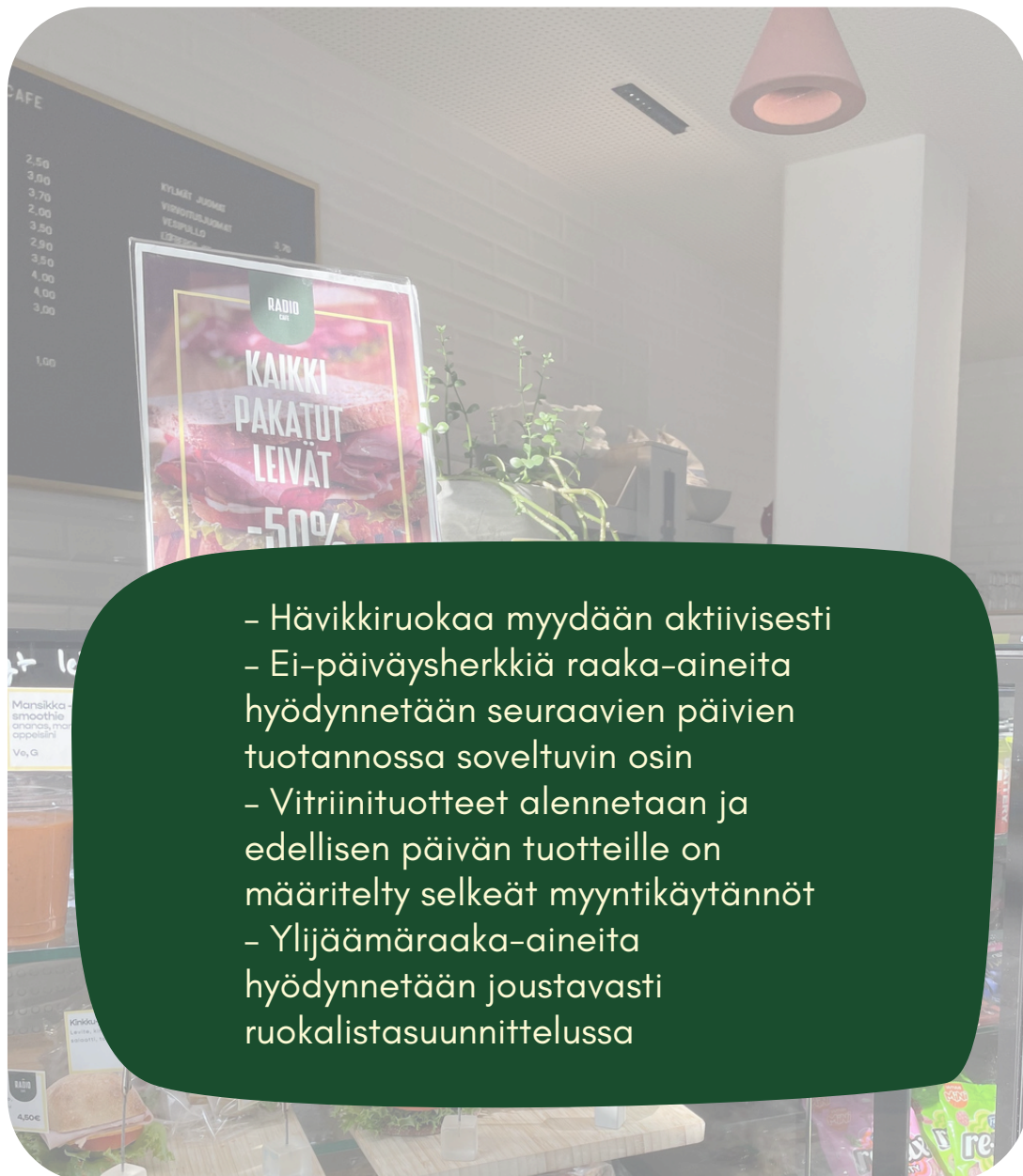
Esimerkiksi Kespro, Lögbergs ja Sinebrychoff ovat vahvasti vastuullisuuteen sitoutuneita yhteistyökumppaneita

LUOMU



Ruokahävikin hallinnan konkreettinen toimintamalli

Kaikissa toimipisteissä on käytössä systemaattinen hävikinhallinta, joka näkyy myynissä, tuotannossa sekä tilauksissa



- Hävikkiruokaa myydään aktiivisesti
- Ei-päiväysherkkiä raaka-aineita hyödynnetään seuraavien päivien tuotannossa soveltuvin osin
- Vitriinituotteet alennetaan ja edellisen päivän tuotteille on määritelty selkeät myyntikäytännöt
- Ylijäämäraaka-aineita hyödynnetään joustavasti ruokalistasuunnittelussa



5%

Ruokahävikin tavoite



Ruokahävikin hallinnan konkreettinen toimintamalli

Kaikissa toimipisteissä on käytössä systemaattinen hävikinhallinta, joka näkyy myynnissä, tuotannossa sekä tilauksissa

- Toimipaikkojen sisäiset varastonsiirrot tehostavat erityisesti päiväysherkkien tuotteiden käyttöä
- Tilaukset tehdään kysyntää vastaavasti
- Tuotteita ei hankita tarpeettomaan varastointiin
- Lähestyviin parasta ennen -päivämääriin reagoidaan ennakoivasti hinnoittelulla sekä erilaisin alennuskampanjoin



4-8%

Ruokahävikin toteuma

MITTAUS

Hävikkiä mitataan kilo ja kappalemäärissä. Mittaus suoritetaan päivittäin ja analysoidaan viikottain

OPTIMOINTI

Mittaustulosta tarkasteltaessa on helpompi optimoida tulevia tilauksia

HÄVIKKIÄ JOHDETAAN DATALLA

SEURAA- MINEN

Samoja virheitä ei tarvitse toistaa. Mikäli tuote ei myy, se voidaan lopulta poistaa valikoimasta

SUUNNI- TELMAT

Hävikin dataa käytetään ruokalistojen ja valikoiman suunnittelussa

REAGOINTINOPEUS

Jos raaka-ainetta on suhteessa myyntiin suuri määrä, on mahdollisuus joustavaan ja nopeaan alennuskampanjointiin sekä sisäisiin siirtoihin

Energia, kuljetukset ja laitehankinnat

Resurssitehokkuus näkyy kuljetuksissa, energiankäytön seurannassa, laitehuolloissa ja vastuullisissa, pitkäjänteisen ajattelun hankintapäätöksissä

SÄHKÖAUTO

Yrityksen sisäiset kuljetukset ja matkat kuljetaan omalla sähköautolla

A2B

Kuriiripalveluna toimii ekologinen kuljetuskumppani A2B, joka optimoi kuljetukset, suunnittelee reitit toimituksia yhdistäen ja energiatehokkaasti

ENERGIA

Energiankulutusta seurataan kiinteistöjen toimesta. Toimitiloissa käytetään energiatehokkaita laitteita, jotka huolletaan säännöllisesti

HANKINNAT

Uusia laitehankintoja ja -sopimuksia tehdessä suositaan vastuullisia toimijoita, kotimaisuutta, energiatehokkuutta ja mahdollisimman pitkäikäistä käyttöä

Vesi, pakkausmateriaalit ja kierrätys

Vedenkulutusta vähennetään optimoimalla työskentelytapoja, käyttämällä vettä säästäviä laitteita ja välttämällä ylimääräistä juoksevaa vettä

Astianpesu ja muu vettä vaativa siivous toteutetaan tehokkaasti, ohjeistustilanteissa ja oikeilla menetelmillä

Yritys lajittelee kaikki toiminnassa syntyvät jätteet lakisääteisten velvoitteiden mukaisesti

Ympäristöystävällisiä pakkausmateriaaleja suositetaan: kertakäyttöisten materiaalien ja muovipakkausten käyttö on perusteltua, minimoitua ja tarkoin harkittua

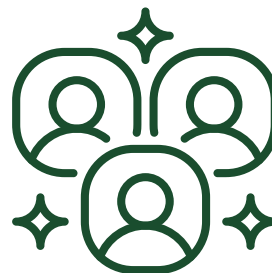
Lajittelupisteet ovat ohjeistettuja, merkittyjä ja helposti saavutettavia kaikissa toimipisteissä. Niitä huolletaan ja ylläpidetään kiinteistön toimesta

Pantilliset juomapakkaukset palautetaan PALPA-järjestelmään ja käytetyt paistoöljyt kerätään uusiokäyttöön

Henkilöstöä ohjeistetaan ja kannustetaan vähentämään ylimääräistä jätettä päivittäisessä työssä

Keskiössä työhyvinvointi ja turvallisuus

**Työhyvinvointia ja
työturvallisuutta kehitetään
jatkuvasti, konkreettisten
käytäntöjen avulla**



1

Työterveys

Henkilöstöllä on käytössään toimivat työterveyspalvelut sekä vapaa-ajan laaja tapaturmavakuutus

2

Varhainen välittäminen

Käytössä on varhaisen välittämisen malli ja poissaolon jälkeen aina tarvittaessa työhön-paluu-keskustelu

3

Turvallinen työ

Työvälineet ovat asianmukaiset, turvalliset, toimivat ja tehokkaat. Työpisteet ovat työtehtäviin optimoituja ja ergonomia

4

Palautuminen

Työvuorosuunnittelussa huomioidaan lepo, palautuminen ja työn sekä vapaa-ajan yhteensovittaminen. Yli 6 h työvuoroissa on 30 min lepo-/ruokatauko

Osaaminen ja työturvallisuuskulttuuri

Perehdytys, koulutukset ja säännöllinen vuoropuhelu ylläpitävät ammattitaitoa ja kehitystä

PEREHDYTYS

Uusi työntekijä perehdytetään erillisissä koulutusvuoroissa, nimetyn kouluttajan läsnäollessa

AMMATTITAITO

Ammattitaitoa laajennetaan ja ylläpidetään erilaisilla koulutuksilla, joita esimerkiksi yhteistyökumppanit järjestävät

ROOLIT JA VASTUUT

Työntekijöillä on selkeät roolit vastualueiden ja osaamisen mukaan sekä tieto mahdollisesta urakehityksestä

HYGIENIA- JA ANNISKELUPASSIT

Henkilöstöllä on hygieniapassi ja anniskelupassi

KEHITYS- JA VUOSIKESKUSTELUT

Työntekijöiden kanssa käydään säännöllisiä kehitys- ja vuosikeskusteluita

TYÖTURVALLISUUS

Työpaikalla noudatetaan tarkasti ja tunnollisesti työturvallisuuslakia ja toimialakohtaisia ohjeita. Työnantaja tekee riskienarviointia työntekijöiden kanssa ja kaikki tapaturmat ja läheltä piti -tilanteet kirjataan

SÄÄNNÖLLISET KOKOONTUMISET

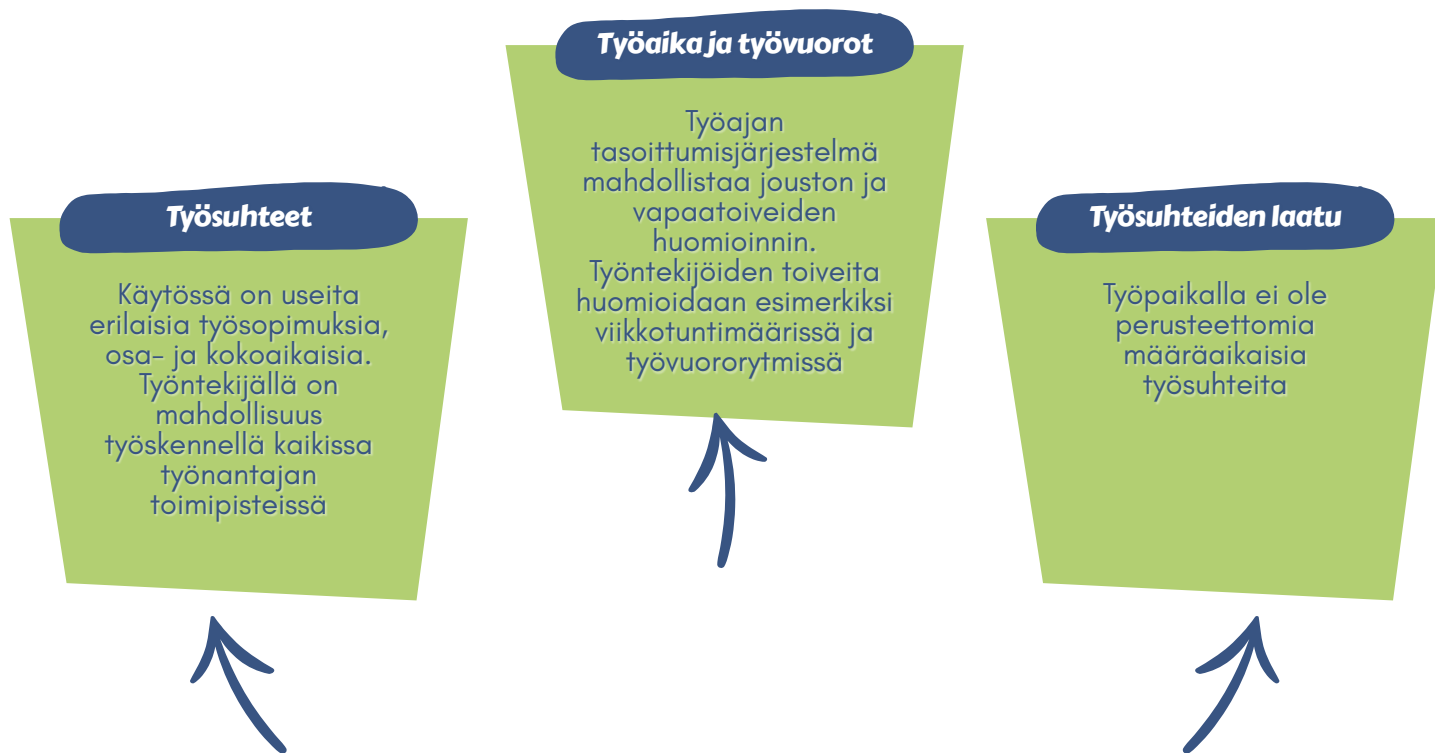
Säännöllisissä tapaamisissa, kuten viikkopalavereissa, kuullaan havaintoja, kehitysideoita ja toiveita



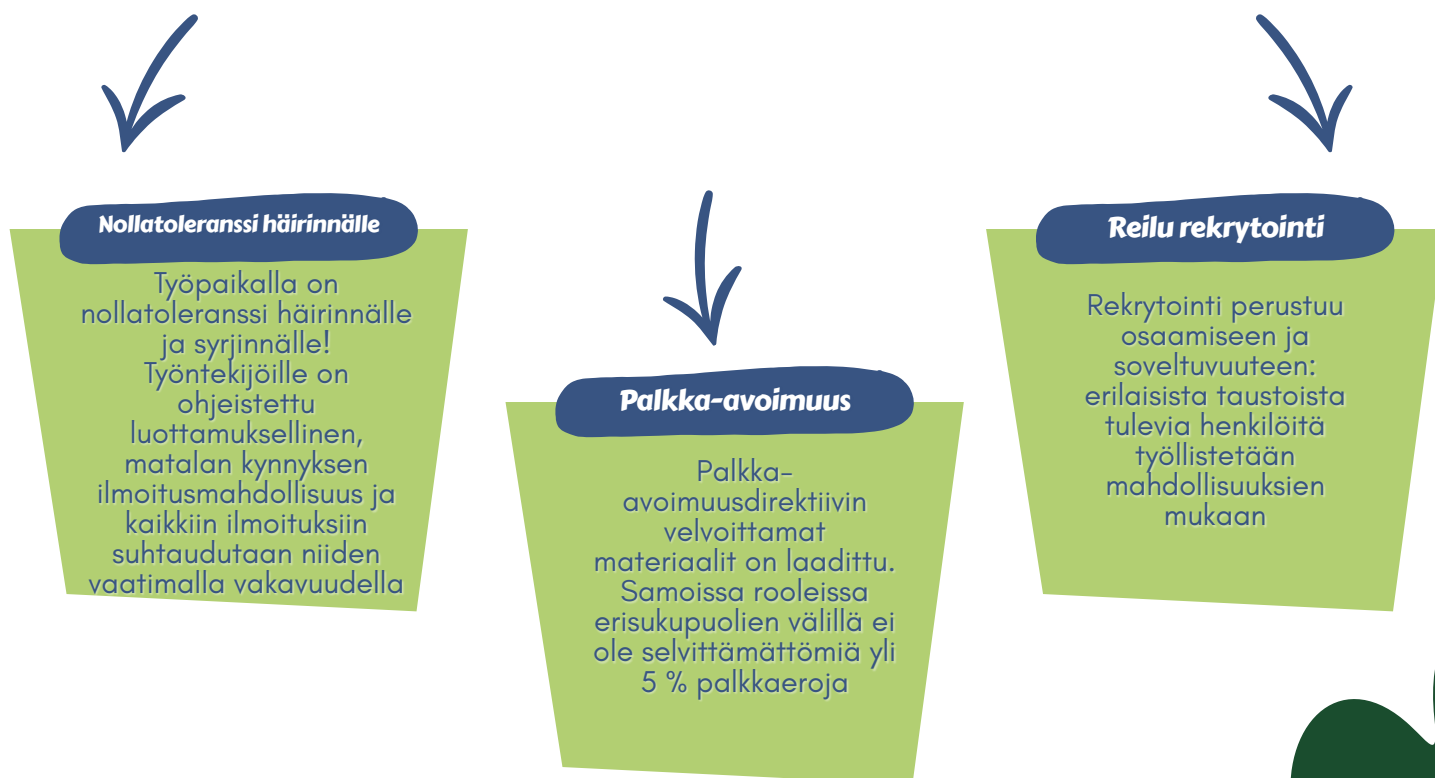
0

Vakavaa työtapaturmaa historiassa

Avoim organisaatiokulttuuri, tasa-arvo ja joustavat työsuhdekäytännöt ovat osa vastuullista työantajuutta



Työsuhteiden laatu ja yhdenvertaisuus



Asiakasturvallisuus ja omavalvonta

Elintarviketurvallisuus perustuu säädösten noudattamiseen, koulutukseen, asianmukaisiin merkintöihin ja tarkkaan omavalvontaan

1

Hygienia

Toiminta noudattaa tarkasti elintarvike- ja hygieniasäädöksiä sekä viranomaisohjeita

2

Tila ja työskentely

Henkilöstö työskentelee siisteissä, asianmukaisesti ja päivittäin hoidetuissa tiloissa, työhön sopivalla ja yhdenmukaisella työvaatetuksella

3

Allergeenit

Tuotteilla on asianmukaiset allergeenimerkinnot. Ristikontaminaatiot ehkäistään huolellisella työskentelytavalla. Tuotetietoja ylläpidetään ja päivitetään jatkuvasti

4

Tuoteturvallisuus

Tuotteet hankitaan yrityksen hyväksymiltä vastuullisilta toimijoilta, jotta niiden jäljitettävyyttä, tuotetiedot, alkuperä ja sisältö voidaan aina varmistaa



OIVA-
RAPORTIT

Ovat olleet erinomaisia

Läpinäkyvä ja lainmukainen liiketoiminta

**Taloudellinen vastuu tarkoittaa
kestävää, kannattavaa ja
avoimesti johdettua toimintaa**

VELVOITTEET

Yritys huolehtii veroista, maksuista ja muista lakisääteisistä velvoitteista asianmukaisesti ja ajantasaisesti. Verot maksetaan Suomeen

HYVÄ HALLINTOTAPA

Taloudellinen toiminta perustuu hyvään hallintotapaan, luotettavaan kirjanpitoon ja julkiseen raportointiin

AVOIMUUS

Tilinpäätöstiedot ovat julkisia ja taloudellinen toiminta on läpinäkyvää sekä lainsäädännön mukaista

LAATU JA KUMPPANUUS

Kannattava toiminta mahdollistaa palveluiden kehittämisen, onnistuneen yhteistyökumppanuuden ja korkean laadun ylläpitämisen

Reilu hinnoittelu ja kannattavuuden seuranta

Hinnoittelua ja tehokkuutta kehitetään kerätyn tiedon, saadun asiakaspalautteen ja taloudellisen harkinnan perusteella



1

Hinnoittelu perustuu kestävän liiketoiminnan periaatteisiin

2

Hinnoittelupolitiikkaa kehitetään ja seurataan mm. asiakastytytyväisyyskyselyiden, toteutuneen menekin sekä kilpailija-analyysien pohjalta

3

Yritys noudattaa sovittuja ehtoja, hinnoittelua ja toimintatapoja sekä toimii avoimesti asiakkaiden, kumppaneiden ja sidosryhmien kanssa

4

Myyntin kehitystä seurataan suhteessa tehtyihin työtunteihin työtehokkuuden todentamiseksi

Reilu hinnoittelu ja kannattavuuden seuranta

Vakaa liiketoimintamalli mahdollistaa vastuulliset valinnat nyt ja tulevaisuudessa

5

Hävikin määrää mitataan ja seurataan systemaattisesti myös taloudellisen vastuun näkökulmasta

6

Liiketoimintaa johdetaan kannattavasti lyhyellä ja pitkällä aikavälillä

7

Asetettujen tavoitteiden toteutumista seurataan säännöllisesti

8

Muutoksiin reagoidaan nopeasti ja päätöksenteossa korostuu taloudellinen harkinta

Vastuullisuuden ydintä ravintola-alalla ovat oikein valitut kumppanit

Toimittajavalinnat vaikuttavat jäljitettävyyteen, raaka-aineiden laatuun, toimitusketjun vastuullisuuteen ja asiakasturvallisuuteen

Ostot keskitetään toimittajille, jotka ovat omassa toiminnassaan vastuullisia ja läpinäkyviä.

Yhteistyökumppaneilta edellytetään vastuullista toimintaa kaikilla osa-alueilla.

Hankintoja keskitetään eettisille toimijoille, jotka noudattavat korkeita ympäristö- ja laatustandardeja.

Toimittajien vastuullisuussitoumukset, sertifikaatit ja toimintaperiaatteet tarkastetaan osana valintaa.

Mahdollisuuksien mukaan hyödynnetään paikallisia toimijoita, kuten helsinkiläistä Eromangaa ja vantaalaista Dom Bakeryä.

Kesko, Kespro ja logistiikan vastuullisuus

Kesko kuuluu kansainvälisesti arvioituna vastuullisimpiin kaupan alan yrityksiin ja se sijoittuu Global 100 -vastuullisuuslistalla maailman kärkijoukkoon. Keskon ravintolatukku Kespron toiminta perustuu sertifioituihin laatu- ja turvallisuusjärjestelmiin sekä vastuullisiin hankintaketjuihin. Tämä tukee tuotteiden jäljitettävyyttä ja todennettua vastuullisuutta.

Arla ja Atria: tuotantoketjun vastuullisuus

Arla kehittää maitotuotantoa yhteistyössä tuottajiensa kanssa keskittyen esimerkiksi eläinten hyvinvointiin ja tuotannon läpinäkyvyyteen. Atria puolestaan panostaa kotimaiseen raaka-ainetuotantoon, tuotantoketjun hallintaan sekä elintarviketurvallisuuteen.

Lantmännen, Löfbergs ja Sinebrychoff

Lantmännen toimii suoraan alkutuotannon parissa ja kehittää viljelyä ilmasto- ja ympäristövaikutukset huomioiden, kuten vähentämällä päästöjä ja parantamalla resurssitehokkuutta. Löfbergs hankkii kahvinsa pitkäaikaisilta yhteistyötiloilta ja panostaa vastuulliseen kahvintuotantoon, kuten viljelijöiden työoloihin ja viljelyn kestävyys. Sinebrychoff valmistaa juomansa Keravan panimolla hiilineutraalisti käyttäen 100 % uusiutuvaa energiaa.

Kuljetus-, hygieni- ja paikalliset kumppanit

Kuljetus- ja palvelukumppaneissa hyödynnetään toimijoita, jotka ovat sitoutuneet ympäristövastuuseen.

Hygieni- ja turvallisuusratkaisuissa luotetaan alan johtaviin valmistajiin, joiden toimintatavat ovat läpinäkyviä ja todennettavissa.



Mittarit ja seurannan rytmi

1

Ruokahävikki

Tavoite: 5 % tai alle.

Rytmi: päivittäin.

Käytännössä: ruokalistojen, tilausmäärien ja hintojen optimointi

2

Kotimaisuus

Tavoite: 60%.

Rytmi: kuukausittain.

Käytännössä: oikein valitut toimittajat. Sesonkien mukaan mietitty reseptiikka

3

Hyvinvointi

Tavoite: Henkilöstön työhyvinvointi.

Rytmi: jatkuva.

Käytännössä: työhyvinvointikeskustelut, säännölliset tapaamiset, kestävä työvuorosuunnittelu

4

Työturvallisuus

Tavoite: Yhä 0 vakavaa työtapaturmaa.

Rytmi: jatkuva.

Käytännössä: riski-arviot, korjaavat toimenpiteet, ennakointi, koulutukset

5

Taloudellisuus

Tavoite: tehokkuus.

Rytmi: jatkuva.

Käytännössä: kannattavuus ja oikein suhteutetut resurssit

6

Turvallisuus

Tavoite: erinomainen asiakasturvallisuus.

Rytmi: jatkuva.

Käytännössä: korkea laatu- ja tuoteturvallisuus, oikein valitut toimittajakumppanit, tuotteiden läpinäkyvä tuotantoketju



Jatkuva kehittäminen ja johtamisen rytmi

**Vastuullisuussuunnitelma toimii
arjen päätösten, koulutuksen,
ostojen ja seurannan ohjenuorana**

- Johto vahvistaa säännöllisesti ja yhdessä sopien tavoitteet, mittarit ja resurssit
- Vastuuhenkilöt nimeävät toimenpiteille kehittäjät ja seurannan
- Tiimit tuottavat havainnot, datan ja kehitysehdotukset arjesta
- Kumppaneiden vastuullisuusmeriittejä hyödynnetään hankintojen ja asiakasviestinnän tukena ja päätösten perusteluina
- Vuosittainen päivitys tähän suunnitelmaan tarkentaa saavutukset, tavoitteet, toimenpiteet ja mittarien tavoitetaso



HHRAVINTOLAT



ISO PAJA



Lähteet ja kumppaniviitteet

Arla. Vastuullisuus. Artikkelit: Miltä vastuullisuus näyttää maitotilalla?

Saatavissa: <https://www.arla.fi/vastuullisuus/> ja

<https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/milta-vastuullisuus-nayttaa-maitotalalla>

Atria. Vastuullisuus. Saatavissa: <https://www.atria.com/vastuullisuus/>

A2B. Saatavissa: <https://a2b.fi/ekokompassi/> ja <https://a2b.fi/a2b-yrityksena/>

Dom Bakery. Saatavissa: <https://www.dombakery.fi/tarina>

Ecolab. Saatavissa: <https://fi-fi.ecolab.com/>

Eromanga. Saatavissa: <https://eromanga.fi/#meista>

Kespro. Sertifikaatit. Saatavissa: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/foodservice-tukku-kespron-sertifikaatit>

Kesko. Kestävyyssraportit. Saatavissa:

<https://www.kesko.fi/vastuullisuus/vastuullisuus-kssa/kestavyysraportit/>

K-logistiikka. Saatavissa: <https://www.kesko.fi/yritys/k-logistiikka/>

Lantmännen. Ilmasto & Luonto. Saatavissa:

<https://www.lantmannen.fi/ilmasto-ja-luonto/>

Löfberg. Vastuullisuusraportti. Saatavissa: https://www.lofbergs.fi/wp-content/uploads/sites/4/2026/05/lofbergs_vastuullisuusraportti.pdf

Sinebrychoff. Vastuullisuusraportit ja sertifikaatit. Saatavissa:

<https://sinebrychoff.fi/vastuu/raportit-ja-sertifikaatit/>

Näin tavoitat meidät:

www.hhravintolat.fi

info@hhravintolat.fi

[@isopajafi](#)/[@satamaravintolat](#)/[@ravintolalinks](#)