Hiilineutraali yritys -opas julkaistu

8.1.2021

Suomi on asettanut tavoitteekseen olla hiilineutraali vuoteen 2035 mennessä. Tavoite on kunnianhimoinen, sillä aikataulu on nopea. Tämä asettaa eri toimialat haasteelliseen tilanteeseen ja vaatii myös suomalaisilta yrityksiltä panostuksia ilmastotoimiin. Yritysten tulee ymmärtää yhä paremmin oman toimintansa ympäristövaikutuksia ja sopeuttaa toimintaansa yhteiskunnallisiin reunaehtoihin. Poliittisten päätösten lisäksi kuluttajat ja alihankkijat vaativat yhä enemmän tietoa mm. tuotteiden ja palveluiden hiilijalanjäljestä. Ilmastotavoitteet ovat osa yritysten vastuullista toimintaa, joka on monilla aloilla kestävän talouskehityksen ehto.

Hiilineutraaliustavoitteiden tukemista varten tehtiin opas, joka auttaa yrityksiä hahmottamaan sitä, miten hiilipäästöjä syntyy, ja kuinka niitä voidaan ehkäistä erilaisilla toimintamalleilla. Opas kuvailee myös hiilijalanjälkilaskennan perusteet. Julkaisu on kirjoitettu osana Kiertotalousosaamista ammattikorkeakouluihin -hanketta, joka oli opetus- ja kulttuuriministeriön rahoittama hanke vuosille 2018-2020.

Hiilineutraaliuteen liittyvä osaamistarve on huomattu erityisesti Etelä-Pohjanmaalla, jossa on erityisen paljon pieniä ja keskisuuria yrityksiä (pk-yritykset). Päästövähennysten tekeminen on prosessi, johon yritykset kaipaavat tukea, sillä pk-yrityksiltä puuttuvat suurten yritysten kehittämisresurssit. Ideana on, että pk-yritykset voivat tunnistaa suurimmat päästölähteensä ja aloittaa oppaan avulla koordinoituja päästövähennystoimia. Julkaisu voi toimia yritysoppaan lisäksi myös alan oppikirjana ja se tarjoaakin ammattikorkeakouluille aineistoa, jota voidaan hyödyntää esimerkiksi kiertotalouden opinnoissa.

Julkaisu ”Hiilineutraali yritys: opas päästöjen vähentämiseen kustannustehokkaasti pk-yrityksissä” ilmestyi verkkojulkaisuna SeAMKin tutkimusraportteja sarjassa 4.1.2021. Teosta ovat olleet kirjoittamassa 15 asiantuntijaa 8:sta eri ammattikorkeakoulusta. SeAMKista kirjaa ovat olleet kirjoittamassa Kari Laasasenaho, Risto Lauhanen ja Elina Huhta. Kirjan taitossa ovat avustaneet Silja Saarikoski ja Marja Katajavirta.

Julkaisu on luettavissa osoitteesta: http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202101041027



Kari Laasasenaho

SeAMK Ruoka**Risto Lauhanen**

SeAMK Ruoka