

Vastuullisuustyö näkyväksi arjessa – SEAMKissa kehitettiin työkalu pienille elintarvikeyrityksille

12.6.2025

Vastuullisuuden kehittäminen ei aina vaadi suuria projekteja tai lisäresursseja – usein riittää, että pysähdytään hetkeksi tarkastelemaan, mitä jo tehdään ja mitä voisi kehittää eteenpäin. SEAMKin VHH–Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hankkeessa kehitettiin tähän tarpeeseen konkreettinen työkalu: *Vastuullinen ja vähähiilinen elintarviketuotanto – tarkistuslista kestävyyden itsearviointiin*. Se auttaa elintarvikeyrityksiä tunnistamaan arjen vastuullisuustekoja ja löytämään pieniä, mutta vaikuttavia kehityskohteita. Tarkistuslista toimii käytännön apuna yrityksen kestävyyden nykytilan kartoittamiseen.

Tarkistuslista on suunnattu erityisesti Etelä-Pohjanmaan mikro- ja pk-kokoisille elintarvikeyrityksille. Se tarjoaa matalan kynnyksen työkalun oman toiminnan vastuullisuuden ja vähähiilisyyden tarkasteluun ja kehittämiseen. Kyse ei ole ulkoisesta auditoinnista, vaan yrityksen omasta sisäisestä peilistä: mitä teemme jo nyt hyvin, mitä emme ole vielä tulleet ajatelleeksi – ja missä olisi potentiaalia ottaa askel eteenpäin.

Elintarviketuotannon vastuullisuuden itsearviointi etenee neljän teeman kautta: logistiikka ja varastointi, elintarvikeprosessi, pakkaaminen sekä markkinointiviestintä. Jokainen osa sisältää kysymyksiä eli ns. toimenpide-edotuksia, joihin vastataan kyllä, ei, osittain tai en osaa sanoa. Erityisesti vastaus ”osittain” osoittautuu usein tärkeimmäksi: se kertoo, että asia on jo jollain tasolla huomioitu, mutta kesken – ja siksi siihen on myös helpoin tarttua kehittämisen seuraavassa vaiheessa.

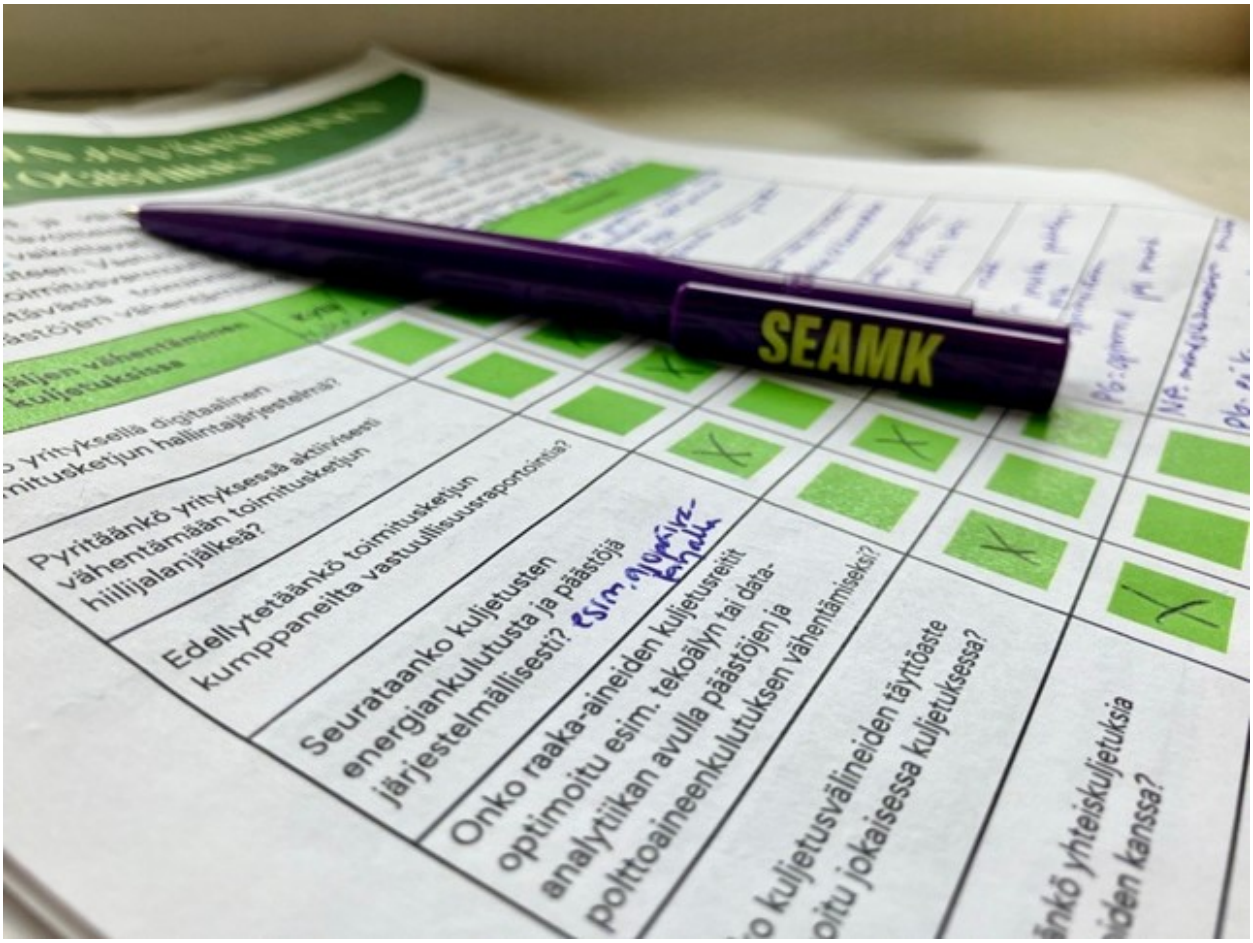
Lean Gemba – kehittämistä siellä, missä työ tapahtuu

Tarkistuslista pohjautuu Lean Gemba -lähestymistapaan, jossa ajattelu ohjaa yrityksiä tarkastelemaan vastuullisuustyötä konkreettisesti siellä, missä arki tapahtuu. Gemba tarkoittaa japaniksi ”todellista paikkaa” eli tuotantoa, pakkaamoa tai muuta fyysistä toimintaympäristöä (LeanThinking, i.a.). Lean-filosofian mukaisesti kehittämisen tulisi tapahtua havainnoinnilla ja osallistumalla käytännön työhön paikan päällä, ei teoreettisesti istumalla toimistossa. Tämä lähestymistapa tuo vastuullisuuden osaksi yritysten päivittäistä tekemistä ja auttaa tunnistamaan vahvuuksia ja kehityskohteita arjen toiminnassa. Kun kehittämistyö tehdään ”saappaat jalassa”, syntyy oivalluksia, jotka eivät ehkä muuten tulisi näkyviin. Lisäksi varmistetaan, että ratkaisut toimivat juuri kyseisessä työympäristössä.

Pienillä muutoksilla voi olla suuria vaikutuksia

Työkalua testattiin viidessä mikrokokoisessa elintarvikeyrityksessä Etelä-Pohjanmaalla. Yrittäjien kanssa kuljettiin yrityksen eri tiloissa, pohdittiin kysymysten muotoilua ja ylipäänsä järkevyyttä tosielämässä sekä kerättiin uusia ideoita ja palautetta. Pilotoinnin aikana tarkistuslistaa parannettiin: sanamuotoja selkeytettiin, värimaailmaa muutettiin, lisättiin kommenttikenttiä ja varmistettiin, että sisältö pysyy aidosti arjen työtä tukevana ja ymmärrettävänä.

Moni yrittäjä näki kysymykset jo itsessään oivalluttavina: ”Jes, mehän tehdään jo näin!” tai ”Oho, tätä me ei ole vielä huomattu ajatellakaan.” Vastuullisuustyö ei välttämättä vaadi suuria investointeja, sillä arjen pienetkin muutokset voivat olla yllättävän vaikuttavia. Samalla ne voivat kuitenkin parantaa yritysten kilpailukykyä, asiakkaiden luottamusta ja työntekijöiden sitoutumista.



Tarkistuslistaan tehtiin muutoksia pilotointien perusteella (kuva: Elina Huhta, 2025).

Yhdessä kohti hiilineutraalia Etelä-Pohjanmaata

Tarkistuslista toimii arvioinnin välineenä, myös keskustelun käynnistäjänä ja yhteisen kehittämisen tukena. Se voi innostaa henkilöstöä osallistumaan vastuullisuustyöhön arjessa, kun näkökulmat ja havainnot kerätään yhteen. Näin yrityksen sisällä syntyy yhteinen ymmärrys ja motivaatio tehdä parempia valintoja. Pienessäkin yrityksessä on paljon voimaa, kun kaikki ovat mukana ja vastuullisuus ei jää yksittäisen ihmisen harteille, vaan siitä kasvaa osa yrityskulttuuria.

Työkalu tekee vastuullisuustyöstä näkyvää ja jäsenneltyä. Se ei vaadi erityistä osaamista tai resursseja, mutta voi antaa kipinän pienille, vaikuttaville muutoksille. Ja juuri niistä rakentuu sekä kestävämmän toiminnan perusta että kilpailukykyisempi tulevaisuus.

Tarkistuslista on ladattavissa Theseuksesta osoitteesta https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2025060358281. Sen voi täyttää sähköisesti ja testata, mitä se saa aikaan juuri sinun yrityksessäsi. Saatat yllättyä, kuinka paljon vastuullisia asioita teette jo nyt ja oivaltaa, mihin suuntaan toimintaa voisi kehittää seuraavaksi. Tämän työkalun avulla rakennamme yhdessä entistä kestävämpää ja hiilineutraalimpaa Etelä-Pohjanmaata – yksinkertaisilla arjen teoilla, yritys kerrallaan.



Työn testaaminen yhdessä yritysten kanssa kannatti ja tuotti tulosta (kuva: Huhta & Laitila, 2025).

Elina Huhta
projektipäällikkö, VHH-hanke
SEAMK

Jasmine Laitila
projektipäällikkö
SEAMK

Kirjoittajat toimivat eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjänä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut –painoalalla. Toimenpide on toteutettu VHH – Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hankkeessa, joka on Euroopan unionin osarahoittama.

Lähteet

Huhta, E., & Laitila, J.(2025). *Vastuullinen ja vähähiilinen elintarviketuotanto – tarkistuslista kestävyyden itsearviointiin*. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2025060358281

LeanThinking. (i.a.). Gemba. https://leanthinking.fi/sanasto/gemba/