

- Etusivu
- Yritysvastuun kartta
- Toimitusjohtajan haastattelu
- Lukijalle
- Atrian arvonmuodostus
- Sidosryhmät
- Turvallinen ruoka
- Terveellinen & ravitseva ruoka
- Tutkimus & kehitys
- Terveet & hyvinvoivat eläimet
- Henkilöstön hyvinvointi
- Hyvinvoiva ympäristö
- Taloudellinen vastuu
- Organisaation kuvaus
- Liiketoiminta-alueet
- GRI-sisältövertailu
- Laatu- ja ympäristöjärjestelmät
- Yritysvastuun kehityshankkeet
- Yritysvastuun johtaminen & raportointi
- Yhteystiedot
- Tekijätiedot
- Takasivu



Ruokaa



Ihmisiä



Perinteitä

Sisällys

Yritysvastuun kartta.....	1
Toimitusjohtajan haastattelu	2
Lukijalle	3
Atrian arvonmuodostus	4
Sidosryhmät	6
Turvallinen ruoka	12
Terveellinen & ravitseva ruoka	16
Tutkimus & kehitys	20
Terveet & hyvinvoivat eläimet.....	24
Henkilöstön hyvinvointi.....	30
Hyvinvoiva ympäristö.....	36
Taloudellinen vastuu.....	42
Organisaation kuvaus.....	46
Liiketoiminta-alueet.....	48
GRI-sisältövertailu	50
Laatu- ja ympäristöjärjestelmät	54
Yritysvastuun kehityshankkeet	55
Yritysvastuun johtaminen & raportointi.....	56
Yhteystiedot.....	58

ATRIA OYJ

Atria Oyj on kasvava ja kansainvälistyvä, suomalainen elintarvikealan yritys. Yhtiön menestys rakentuu kolmen kivijalan varaan: ihmisten, ruoan ja perinteiden.

Atria on yksi johtavista ruoka-alan yrityksistä Pohjoismaissa, Venäjällä ja Virossa. Yhtiön liikevaihto vuonna 2014 oli noin 1 426 miljoonaa euroa, ja sen palveluksessa oli keskimäärin 4 715 henkilöä. Konserni jakaantuu neljään liiketoiminta-alueeseen: Atria Suomi, Atria Skandinavia, Atria Venäjä ja Atria Baltia.

Yhtiön juuret ulottuvat vuoteen 1903, jolloin perustettiin sen vanhin omistajaosuuskunta.

Atrian yritysvastuun kartta 2014

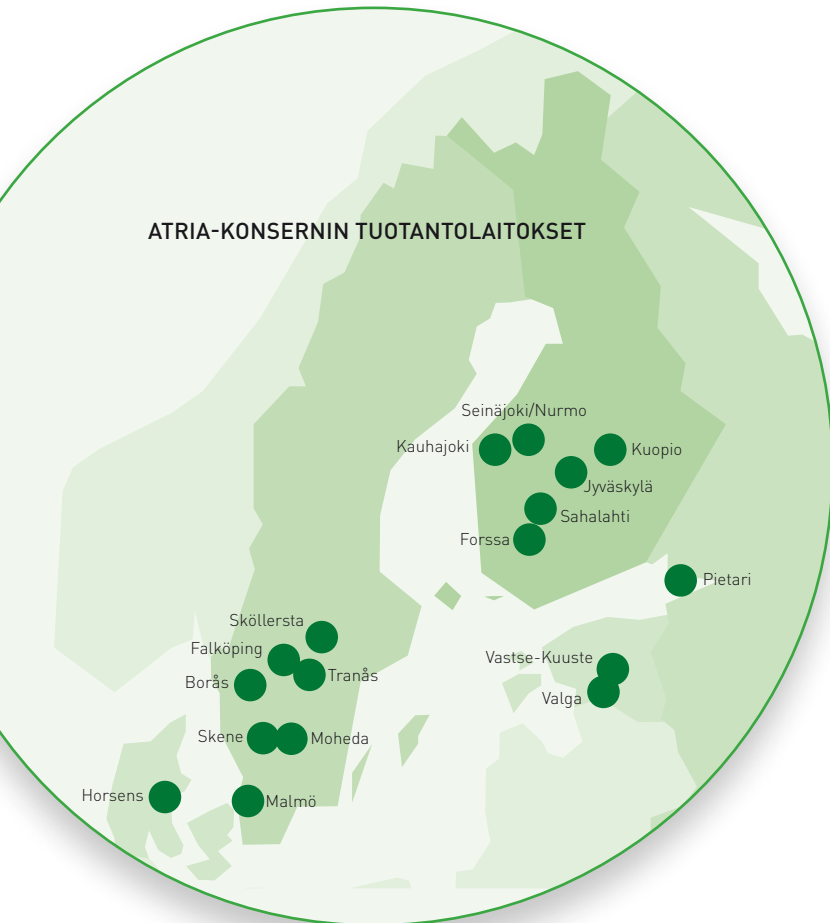
Atrian vastuullisuustyön painopisteet vaihtelevat eri liiketoiminta-alueilla toimintaympäristön ja sidosryhmävaatimusten mukaisesti. Oheinen kartta kuvaa liiketoiminta-alueiden painopisteitä vastuullisuuden kehittämistyössä ja antaa esimerkkejä vuoden 2014 keskeisistä saavutuksista.

ATRIA SUOMI

Toimipaikat	Avainluvut	Painopisteet	Tuloksia 2014
<ul style="list-style-type: none"> • Nurmo • Kuopio • Forssa • Kauhajoki • Seinäjoki • Jyväskylä • Sahalahti 	<ul style="list-style-type: none"> • Liikevaihto milj. euroa..... 945,5 • Liikevoitto milj. euroa..... 33,6 • Henkilöstö keskimäärin..... 2376 	<ul style="list-style-type: none"> • Talous • Tuoteturvallisuus • Ravitsemus • Henkilöstö • Eläinten hyvinvointi • Ympäristö • Viestintä 	<ul style="list-style-type: none"> • Atria Suomessa jatkettiin tilakohtaisen jäljitettävyyden laajentamista eri tuoteryhmiin. Atria Perhetilat näkyivät laajasti viestinnässä. • Tuotteiden ravitsemukselliseen laatuun kiinnitettiin huomiota, ja markkinoille saatiin 38 uutta alhaisesta suolapitoisuudesta ja hyvästä rasvan laadusta tunnettua Sydänmerkki-tuotetta. • Eläinten hyvinvointi kehittyi entisestään. Esimerkiksi sikojen hännänpurennan taso laski edelleen. • Atria Oyj ja Saarioinen Oy tekivät heinäkuussa 2013 esisopimuksen, jonka mukaan Atria ostaa Saarioisten naudan, sian ja broilerin hankinta-, teurastus- ja leikkuuliiketoiminnot. Kaupan kohteena olevat liiketoiminnot liitettiin Atriaan 1.2.2014 lähtien.

ATRIA SKANDINAVIA

Toimipaikat	Avainluvut	Painopisteet	Tuloksia 2014
<ul style="list-style-type: none"> • Sköllersta • Malmö • Tranås • Skene • Moheda • Borås • Horsens • Falköping 	<ul style="list-style-type: none"> • Liikevaihto milj. euroa.....371,9 • Liikevoitto milj. euroa..... 14,9 • Henkilöstö keskimäärin..... 1 014 	<ul style="list-style-type: none"> • Talous • Tuoteturvallisuus • Ravitsemus • Henkilöstö • Ympäristö • Viestintä 	<ul style="list-style-type: none"> • Atria Skandinaviassa yritysvastuun johtaminen ja käytännön toteutus organisoitiin uudella tavalla nimeämällä erillinen työryhmä koordinoimaan Atrian Kädenjälki -ohjelman toteuttamista. • Atria Skandinaviassa panostettiin raportointivuonna erityisesti tuotetietojen ja asiakaspalautteiden hallintajärjestelmien kehittämiseen. Tavoitteena on entistä tehokkaampi tietojenkäsittely eri prosessien tueksi. • Ravitsemusvastuun osalta suolan määrään ja rasvan laatuun kiinnitettiin erityistä huomiota. Raportointivuonna jo kymmenessä prosentissa Skandinavian tuotteista on terveellisestä valinnasta kertova Avaimenreikä (Nyckelhålet) -merkki. • Esisopimus Falbygden-juustoliiketoiminnan myynnistä Arla Foods AB:lle.



ATRIA VENÄJÄ

Toimipaikat	Avainluvut	Painopisteet	Tuloksia 2014
<ul style="list-style-type: none"> Pietarin alue (Gorelovo, Sinyavino) 	<ul style="list-style-type: none"> Liikevaihto, milj. euroa 98,8 Liiketulos, milj. euroa -5,7 Henkilöstö keskimäärin 1004 	<ul style="list-style-type: none"> Talous Tuoteturvallisuus Henkilöstö 	<ul style="list-style-type: none"> Atria Venäjällä Kädenjälki-vastuullisuusohjelman painopisteet ovat henkilöstön osaamisen, tuoteturvallisuuden hallintajärjestelmien ja tuotteiden tasalaatuisuuden kehittämisessä. Atria Venäjän toimintojen keskittäminen Pietarin alueelle Sinyavinon ja Gorelovon tehtaille käynnistettiin alkutuotannosta luopumisella vuonna 2013. Vuoden 2014 lopulla myös tuotanto Moskovassa päättyi ja Moskovassa sijaitseva kiinteistöyhtiö myytiin.

ATRIA BALTIA

Toimipaikat	Avainluvut	Painopisteet	Tuloksia 2014
<ul style="list-style-type: none"> Valga Västse-Kuuste 	<ul style="list-style-type: none"> Liikevaihto, milj. euroa 34,5 Liikevoitto, milj. euroa -0,0 Henkilöstö keskimäärin 321 	<ul style="list-style-type: none"> Talous Tuoteturvallisuus Henkilöstö Ravitseminen 	<ul style="list-style-type: none"> Atria Baltiassa vastuullisuustyön painopiste oli tuotteiden kotimaisuusasteen nostamisessa ja ravitsemussisällön kehittämisessä. Erityisesti suolan ja rasvan määrän vähentämiseen kiinnitettiin huomiota. Maks & Moorits -jauhelihatuotteille myönnettiin vuonna 2014 arvostettu Viron maku -pääskysmerkki, joka kertoo tuotteen korkeasta laadusta ja virolaisesta alkuperästä.

Toimitusjohtajan haastattelu

”Toimintakykymme ja -taitomme on tärkein investointimme tulevaisuuteen”

Atria on perinteinen ja iso ruoka-alan yritys, joka on läsnä satojen tuhansien ihmisten ruokahetkissä joka päivä. Myös Atrian vastuu toiminnastaan on iso, vai kuinka, toimitusjohtaja Juha Gröhn?

– Näin on. Jo yli 110-vuotinen, edelleen jatkuva taitava on osoitus Atrian vastuullisuudesta. Vuosisata sitten ei varmaankaan edes pohdittu vastuullisen toiminnan periaatteita kuten nyt, mutta silti on toimittu vastuullisesti ja rakennettu toimintaa kestäväälle perustalle.

Atrian on suurena ruokatoimijana tunnistettava ja myös tunnustettava oma vastuunsa. Meidän on tarjottava ihmisille turvallista ja hyvää ruokaa, jota he voivat ilolla syödä. Tätä heijastaa myös tunnuslauseemme ja missiomme: Hyvä ruoka, parempi mieli.

Ruoan tuotantoon ja valmistamiseen tarvitaan aina luonnon varoja ja antimia. Ne varat jotka tarvitaan, on käytettävä mahdollisimman huolellisesti hyödyksi. Sama hyödyntämisen periaate koskee ihmisten tekemää työtä ruokaketjun kaikissa osissa. Työn hyvä tuottavuus on vastuullisuutta.

Olemme viime aikoina tehneet runsaasti työtä tuottavuuden parantamiseksi ja tuotannossa muodostuvan hävikin pienentämiseksi. Esimerkiksi arvokasta liharaaka-ainetta ei saa haaskata teollisissa prosesseissa. Olemme saaneet tällä tekemisellä hyviä tuloksia niin talouden, ympäristön kuin myös tuotelaadun näkökulmasta. Näissä kehityshankkeissa kukaan ei ole häviäjän puolella.

Ihmisten kiinnostus ruoan ja ruoan raaka-aineiden alkuperään on kasvussa. Osittain synnä on ruokaturvallisuuden ja kestävä tuotantotavan merkityksen korostuminen, mutta kyseessä on myös kansantalouden tulevaisuuden rakentaminen arkisten ostopäätösten avulla.

Mainitsit tuottavuuden parantamisen osana Atrian tuloksetekokykyä. Kuinka kuvailisit Atria taloudellista kehitystä ylipäätään vuonna 2014?

– Lievän kasvun lisäksi voimme olla tyytyväisiä Atrian kannattavuuteen. Konsernin liikevaihto kasvoi noin 1,4 miljardiin euroon ja liikevoitto noin 40 miljoonaan euroon. Tuottavuus kasvoi ja tulos sen mukana.

Atrian toimintaympäristö vuonna 2014 oli vaativa. Toivottua kysynnän elpymistä ja ihmisten luottamuksen palautumista talouden vahvistumiseen ei tapahtunut. Käänte kohden valoisampia talouden aikoja viivästyi edelleen. Vaikein tilanne oli Venäjällä sianlihan tuontikieltojen ja ruplan kurssin rajun heikentymisen takia.

Teimme vuonna 2014 myös rakenteellisia ja toiminnallisia muutoksia, joilla oli vain yksi päämäärä: Atrian kannattavan kasvun turvaaminen. Kannattavuudella on oleellinen merkitys myös Atrian yritys vastuuta ajatellen.

Atria on puhaltanut uutta henkeä koko organisaatioon uudistamalla toimintatapojaan ja arvojaan sekä johtamiskäytäntöjään. Kuinka tärkeänä näet henkilöstön roolin Atrian vastuullisuuden ja kilpailukyvyyn kannalta?

– Työskentelyotteemme ja arvomme ovat perusta tämän päivän tekemisille, mutta parhaimmillaan ne ovat perusta entistä vaativampien toimien ja strategioiden toteuttamiselle tulevana aikoina. Toimintakykymme ja -taitomme on tärkein investointimme tulevaisuuteen. Viime kädessä ihmiset, henkilöstö, tekevät meistä Atrian. Teemme omalla työotteellamme hyvää ruokaa ja parempaa mieltä ihmisille kaikissa toimintamaissamme: Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa, Venäjällä ja Virossa.



Lukijalle

Vastuullisia valintoja sidosryhmien hyväksi

Atrian hyvän ruoan ketju muodostuu alkutuotannosta, teollisesta tuotannosta, asiakkaasta ja kuluttajasta. Sidosryhmät ovat vahvasti läsnä yhtiön ruokaketjussa koko matkan aina raaka-aineiden hankinnasta valmiiseen lopputuotteeseen ja sen käyttämiseen asti. Sidosryhmien kuunteleminen ja toiveiden huomioiminen on Atrialle yksi keskeisistä vastuullisen toiminnan peruspilareista.

Atria selvittää sidosryhmiensä tarpeita ja odotuksia erilaisin olennaisuus-, asiakas-, henkilöstö- ja sidosryhmäkyselyin. Tärkeintä on kuitenkin toiminnan kehittämisen jatkuvassa ja tiiviissä vuorovaikutuksessa yhdessä sidosryhmien kanssa. Tutkimuksista, kyselyistä, palautteista ja henkilökohtaisista kohtaamisista karttuneen tiedon perustalle rakentuu myös tämä Atrian yritys-vastuuraportti 2014.

Raportissa kerrotaan niistä vastuullisista teoista, jotka ovat yhtiön sidosryhmien kannalta olennaisia. Nämä teot on raportissa jaettu kuuteen eri teemaan:

- turvallinen ruoka
- terveellinen & ravitseva ruoka
- terveet & hyvinvoivat eläimet
- henkilöstön hyvinvointi
- hyvinvoiva ympäristö
- taloudellinen vastuu.

Atrian vastuullisen toiminnan periaatteet, käytännöt ja tulokset on koottu jo vuodesta 2010 alkaen Atria Kädenjälki-ohjelman alle. Myös vastuullisuudesta viestiminen ulkoisille sidosryhmille ja henkilöstölle on osa Kädenjälki-ohjelmaa – samoin kuin tämä yritys-vastuuraportti.



Antoisaa lukumatkaa!

Eeva Juva
Vastuullisuuspäällikkö
Atria Suomi

HYVÄN RUOAN KETJU

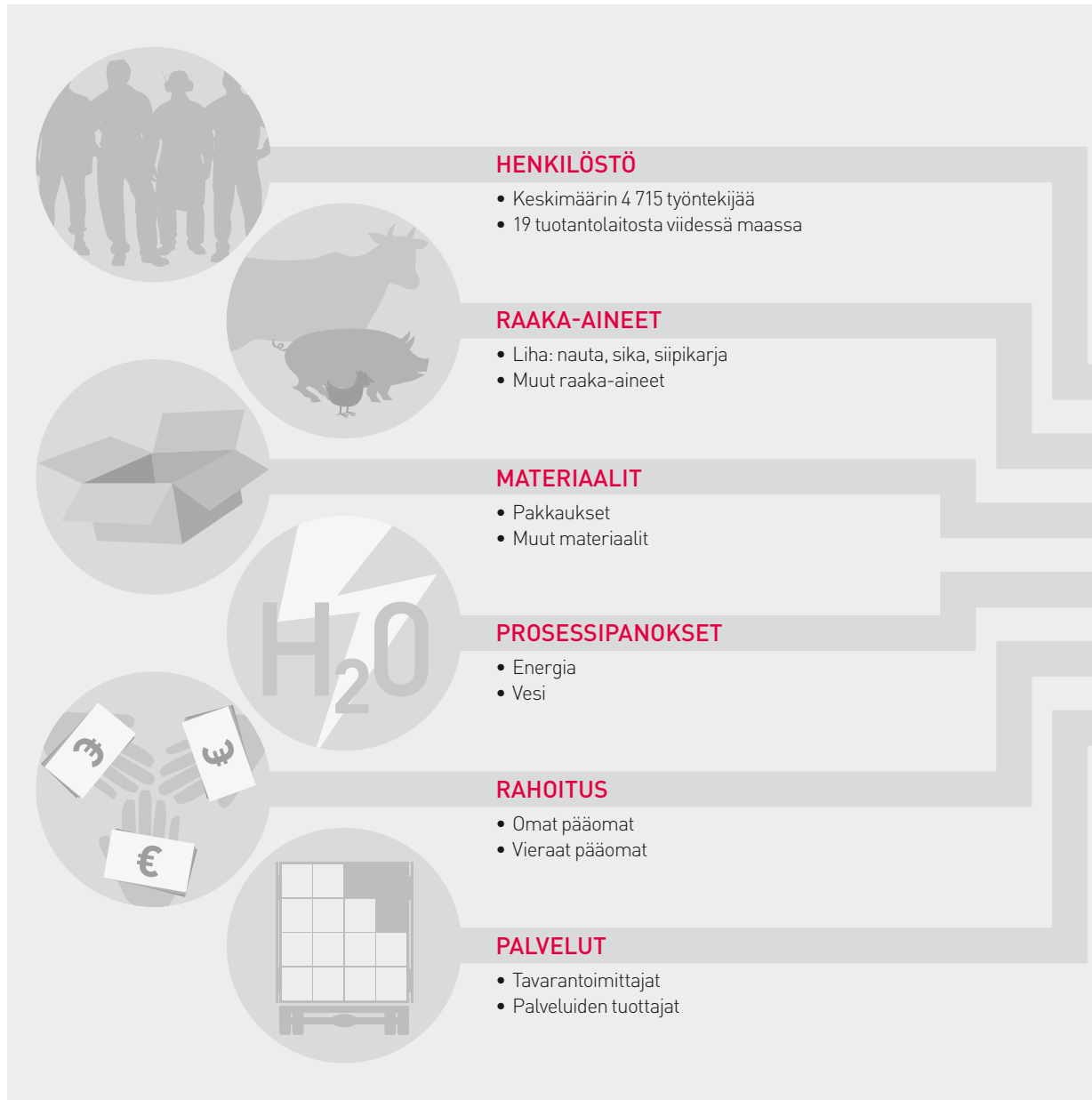
Atrian hyvän ruoan ketjussa on neljä päävaihetta: alkutuotanto, teollinen tuotanto, asiakasyhteistyö ja kuluttajatyö.



- Lisätietoja Kädenjälki-ohjelmasta löydät Atria-konsernin verkkosivuilta osoitteesta www.atriagroup.com/yritysvastuu ja tämän raportin sivulta 56.

Atrian arvonmuodostus 2014

PANOKSET



TOIMINTA



LISÄARVON JAKAUTUMINEN

MISSIO & VISIO

INVESTOINNIT

- Atria toteuttaa tuotannolliset ja ylläpitoinvestointinsa taloudellisesti sekä vastuullisesti kestäväällä tavalla.
- Bruttoinvestoinnit **62,7 MEUR**
- Panostukset tutkimus- ja tuotekehitystoimintaan **13,9 MEUR**

YMPÄRISTÖ

- Atria huomioi ekologisen ympäristövastuun toimintansa kaikilla tasoilla ja pyrkii vähentämään välittömiä ympäristövaikutuksia käytännön toiminnassa.

HALLINTO- & OHJAUSJÄRJESTELMÄ

ATRIAN TAPA TOIMIA

HENKILÖSTÖ

- Palkat ja palkkiot yht. **189,7 MEUR**

ASIAKKAAT

- Päivittäistavarakauppa
 - Food Service -asiakkaat
 - Alan teollisuus
 - Vientiasiakkaat
- Liikevaihto ja liiketoiminnan muut tuotot yht. **1 432,7 MEUR**

YHTEISTYÖKUMPPANIT

- Tuottajat
- Alihankkijat ja muut yhteistyökumppanit
- Ostot ja muut kulut yhteensä **1 150,5 MEUR**

YHTEISKUNTA

- Verot ja sosiaalikulut **59,1 MEUR**

OMISTAJAT & RAHOITTAJAT

- Rahoituskulut **12,7 MEUR**
- Osingot **6,2 MEUR**

YLEISHYÖDYLLINEN TUKI

- Tuki julkisille ja yksityisille yhteisöille sekä järjestöille



Sidosryhmät



Sidosryhmät tärkeässä roolissa

Atrian yritys vastuun konkretisoituu arkipäivän työssä sidosryhmien kanssa. Sidosryhmien odotuksia yritys kartoittaa laaja-alaisesti erilaisten selvitysten, kyselyiden, analyysien ja henkilökohtaisen vuorovaikutuksen avulla. Atrialle strategisesti tärkeitä sidosryhmiä ovat kuluttajat, asiakkaat, henkilöstö, lihantuottajat ja omistajat. Muita sidosryhmiä ovat muun muassa raaka-aine- ja materiaalitoimittajat, viranomaiset, rahoittajat, oppilaitokset sekä media.

ATRIAN SIDOSRYHMÄT

Sidosryhmä	Sidosryhmän odotukset	Atrian odotukset	Vuorovaikutuskanavat	Esimerkkejä sidosryhmäodotuksiin vastaamisesta	
Asiakkaat	<ul style="list-style-type: none"> kilpailukykyiset hinnat turvallisuus ja laatu asiakaslähtöinen palvelu luotettavuus toimituksissa sekä muussa toiminnassa 	<ul style="list-style-type: none"> yhteiset toimintamallit sovitujen asioiden toteuttaminen ennusteet 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen markkinointiviestintä verkkopalvelut sosiaalinen media 	<ul style="list-style-type: none"> joukkoviestimet tuotelanseeraukset kampanjat vierailut ja asiakaslehdet 	Atria Suomelle kiitosta hyvästä yhteistyöstä: sivu 8 .
Kuluttajat	<ul style="list-style-type: none"> tuotteita kuluttajan tarpeeseen edullinen hinta turvallisuus ja laatu luotettavuus eettisesti tuotetut tuotteet 	<ul style="list-style-type: none"> Atrian tuotteiden valinta luottamus ja maksuvalmius Atrian brändiä kohtaan 	<ul style="list-style-type: none"> markkinointiviestintä verkkopalvelut sosiaalinen media 	<ul style="list-style-type: none"> joukkoviestimet tuotelanseeraukset kampanjat 	Jäljitettävyyden edelläkävijä: sivu 9 .
Henkilöstö	<ul style="list-style-type: none"> palkka työsuhteen jatkuvuus sosiaaliedut viihtyisät ja turvalliset työolot uralla etenemismahdollisuus 	<ul style="list-style-type: none"> työpanos innovatiivisuus 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen verkkopalvelut joukkoviestintä kehityskeskustelut henkilöstötutkimukset 	<ul style="list-style-type: none"> koulutukset seminaarit ja tapahtumat henkilöstölehdet yksiköiden omat viestintäkanavat 	Kuntoluotsin tuella lisää työvuosia: sivu 34 .
Tuottajat	<ul style="list-style-type: none"> luotettava ja pitkäjänteinen yhteistyökumppani asiantunteva neuvonta kilpailukykyinen tilityshinta 	<ul style="list-style-type: none"> sitoutuminen laatuvaatimukset täyttävä raaka-aine luotettava ja pitkäjänteinen yhteistyö 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen verkkopalvelut sosiaalinen media 	<ul style="list-style-type: none"> tuottajalehdet seminaarit ja muut tapahtumat 	Koulutuksia tuotannon tueksi: sivu 9 .
Omistajat sijoittajat	<ul style="list-style-type: none"> sijoituksien tuotto yritystoiminnan jatkuvuus päättäväisä ja pääoman palautukset 	<ul style="list-style-type: none"> riskin kantaminen pääoman muodossa 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen vuosikertomus verkkopalvelut joukkoviestintä 	<ul style="list-style-type: none"> yhtiökokous Capital Markets Day pörssi- ja mediatiedotteet 	Atrian arvomuodostus: sivut 4-5 .
Rahoittajat	<ul style="list-style-type: none"> lainojen lyhennykset sovittuna aikana luotettavuus jatkuvuus velankestokyky 	<ul style="list-style-type: none"> vieraan pääoman lainaaminen sovittuun hintaan 	<ul style="list-style-type: none"> vuosikertomus verkkopalvelut joukkoviestintä pörssi- ja mediatiedotteet henkilökohtainen kanssakäyminen 		Atrian taloudellinen vastuu: sivut 42-45 .
Viranomaiset	<ul style="list-style-type: none"> verotulot työllistäminen kansainvälinen kilpailukyky investoinnit avoimuus yhteistyö ympäristön huomioon ottaminen 	<ul style="list-style-type: none"> lainsäädäntö julkiset palvelut kuten hygieniavalvonta ja rahoitus 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen vuosikertomus verkkopalvelut joukkoviestintä sidosryhmäkysely 	<ul style="list-style-type: none"> seminaarit ja tapahtumat viranomaisyhteistyö pörssi- ja mediatiedotteet 	Tuoteturvallisuuden johtaminen: sivu 13 .
Alihankkijat ja yhteistyökumppanit	<ul style="list-style-type: none"> luotettava laskujen maksaminen pitkäaikainen asiakassuhde ennustettavuus ja kasvava kysyntä 	<ul style="list-style-type: none"> sovitunlaatuisten tuotannon tekijöiden kuten raaka-aineiden, materiaalien, palveluiden ja valmiiden tuotteiden toimittaminen sovitujen toimitusehtojen mukaisesti 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen markkinointiviestintä vuosikertomus verkkopalvelut joukkoviestimet sidosryhmäkysely 	<ul style="list-style-type: none"> tuotelanseeraukset kampanjat seminaarit ja tapahtumat tutkimus- ja kehitysprojektit 	Atrian Toimintaperiaatteet ohjaavat kaikkia toimintoja: sivu 56 .
Mielipidevaikuttajat ja media	<ul style="list-style-type: none"> läpinäkyvyys alan asiantuntijuus 	<ul style="list-style-type: none"> yleiseen mielipiteeseen vaikuttaminen 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen markkinointiviestintä vuosikertomus verkkopalvelut 	<ul style="list-style-type: none"> sosiaalinen media asiakaslehdet pörssi- ja mediatiedotteet mediayhteistyö 	Monitahoista vaikuttamista sosiaalisessa mediassa: sivu 9 .
Lähi-yhteisöt ja oppilaitokset	<ul style="list-style-type: none"> työllistäminen yhteistyö ympäristöstä huolehtiminen harjoittelupaikat 	<ul style="list-style-type: none"> osaava ja motivoitunut työvoimapotentiaali julkiset palvelut kuten koulutus infratekniikka 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen verkkopalvelut joukkoviestimet seminaarit ja tapaamiset 	<ul style="list-style-type: none"> vierailut harjoittelu- ja oppinäytetyöpaikat tutkimus- ja kehitysprojektit 	Tukea lasten kerhotoiminnalle: sivu 10 .
Tutkimus	<ul style="list-style-type: none"> yhteistyökumppani tutkimuksen tarpeet 	<ul style="list-style-type: none"> luotettava yhteistyökumppani asiantuntija tutkimuksen laatu 	<ul style="list-style-type: none"> henkilökohtainen kanssakäyminen joukkoviestimet seminaarit ja tapaamiset 	<ul style="list-style-type: none"> vierailut tutkimus- ja kehitysprojektit 	Elintarvikeinnovaatioita kasvaville seniorimarkkinoille: sivu 22 .

Sidosryhmät

Sidosryhmien vastuullisuus merkittävässä roolissa

Atria toimii vain luotettaviksi ja rehelliseksi tiedettyjen al-
kutuottajien ja alihankkijoiden, asiakkaiden ja muiden lii-
kekumppaneiden kanssa. Yritys suosii yhteistyötahoja,
jotka voivat hinta- ja laatuargumenttien ohella osoittaa
toimivansa eettisesti hyväksyttävien toimintatapojen mu-
kaisesti. Esimerkiksi materiaali- ja raaka-ainetoimittajia
valitessaan yksi tärkeä kriteeri on toimittajan ympäristö-
johtamisen taso.

Asiakkaat ovat kuluttajien ohella Atrian liiketoimin-
nan kannalta tärkein ulkoinen sidosryhmä. Kumppanuus
asiakkaiden kanssa on pitkäjänteistä yhteistyötä, jossa mo-
lemmat osapuolet kuuntelevat ja ymmärtävät toistensa
tarpeet, toiveet ja mahdollisuudet myös vastuullisuuden
näkökulmasta.

Kuluttajien mieltymykset ja toiveet määrittävät viime
kädessä sen, mitä tuoteryhmiä ja tuotteita Atria toimit-
taa kaupalle ja muille asiakkailleen. Kuluttajatutkimuksen
kautta saatava kuluttajatuntemus ohjaa Atrian tuotekehi-
tystä ja markkinointia.

Atria Suomelle kiitosta hyvästä yhteistyöstä

Vähittäiskaupan asiakastyytyväisyys Atria Suomen toi-
mintaan on korkealla tasolla niin ketjupäättäjiltä kuin
kaupoilta saadun palautteen mukaan, selviää Factum-
asiakastyytyväisyystutkimuksesta 2014.

Kentällä ollaan hyvin tyytyväisiä Atrian tarjoa-
maan markkinatietoon ja tuotteiden kannattavuuteen
sekä yhteistyöhön Atrian kanssa. Atrian merkkiä pide-
tään tärkeänä.

Myös ketjupäättäjät ovat erityisen tyytyväisiä hyvään
yhteistyöhön ja Atrian tarjoaman informaation laatuun.
Edelleen parantamisen varaa on toimitusvarmuudes-
sa, mutta kokonaisvaikutelman osalta Atria suoriu-
tuu sekä kentän että ketjupäättäjien arvioiden mukaan
erinomaisesti.

Asiakastyytyväisyystutkimusten tulokset ovat vain
osa vuoropuhelua Atrian ja asiakkaan välillä. Myynti-
organisaatio työskentelee asiakkaiden kanssa päivittäin
ja välittää muulle organisaatiolle asiakkaan toiveet ja
näkemykset yhteistyön kehittämisestä.

Food Servicen asiakkaat tyytyväisiä
Food Service -asiakkaat arvioivat vuonna 2014 Atria
Food Servicen verrokkiryhmän ykköseksi kokonais-
vaikutelmassa Factumin asiakastyytyväisyyskyselyssä.
Verrokkiryhmään kuuluivat Suomen hotelli-, ravintola-
ja catering-alan tuoretuotetoimittajat.

Vuoden 2013 kakkossija parani, sillä yhteenä 14

osa-alueesta Atria rankattiin nyt yhdeksässä ykköseksi.
Näitä olivat kokonaisvaikutelman lisäksi tuotteiden tär-
keys, toimitusvarmuus, tuotekehitys, hinta-laatu suh-
de, kehitysratkaisut, kustannustehokkuus, räätälöinti ja
tavoitteet. Tärkeimpänä asiakkaat pitivät toimitusvar-
muutta.

Asiakasryhmistä Atria sai korkeimmat arvosanat
hotelleista ja ravintoloista, julkisista hankinnoista sekä
henkilöstöravintoloista. Kehityskohteiksi Food Servi-
calle jäi tuotteiden korvattavuus sekä yhteydenpito eri-
tyisesti tienvarsi- ja FS-tukkuasiakkaissa.

Food Service asiakkuusstrategian mukaisesti Atria
auttaa asiakasta menestymään omassa liiketoiminnas-
saan. Strategiassa onnistumisesta kertovat hyvät tulok-
set asiakastyytyväisyysmittauksen osa-alueissa eri-
tyisesti kehitysratkaisujen, kustannustehokkuuden ja
räätälöintikyvyn osalta. Myös kyky ratkoa ongelmia ja
yhteyshenkilöiden ammattitaito koettiin hyväksi.

Atria Suomen tavoitteena on vankistaa entisestään
asemaansa alan ykkösyhteistyökumppanina.

Finfact Oy:n tekemät Factum-asiakastyytyväisyys-
tutkimukset mittaavat sekä vähittäiskaupan että Food
Service -sektorin asiakastyytyväisyyttä tavarantoimit-
tajiin. Tutkimus kattaa kummallakin sektorilla kaikki
merkittävimmät toimijat markkinoilla.

Lähde: Factum-asiakastyytyväisyyskysely 2014, Finfact Oy

Atria Skandinavia paransi asiakastytyvyyttä

Atria Skandinavia pääsi hyviin tuloksiin asiakastytyvyyssyytensä kehittämisessä vuonna 2014. Päivittäistavara-kaupoille lihavalmisteita ja valmisruokaa toimittava Atria Retail paransi sijoitustaan Ruotsin kansallisessa kauppaketjubarometrissä peräti 16 pykälää ollen vuoden 2014 lopulla vertailussa sijalla 28.

Myös tuoreiden herkuttelutuotteiden valmistaja Atria Deli paransi sijoitustaan ketjubarometrissä nousten vuoden aikana 17 sijaa ylöspäin.

Ketjubarometri (Kedjebarometern) on Ruotsissa vuosittain toteutettava valtakunnallinen asiakastytyvyyssyyttutkimus. Se mittaa kauppaketjujen tyytyväisyyttä toimittajien myynti- ja markkinointisuorituksiin. Tutkimus kattaa kaikki merkittävät kauppaketjut Atria Skandinavian markkinoilla.

Panostuksia kriisihallintaan ja -viestintään

Atria Skandinavia uudisti kriisihallinnan ohjeistustaan vuonna 2014. Uusi kriisihallintaohjeistus otettiin käyttöön kaikissa Atria Skandinavian liiketoimintayksiköissä. Vuoden 2015 alussa toteutetaan laaja kriisiharjoitus, johon osallistuu koko yhtiön johto.

Atria Skandinaviassa otettiin myös käyttöön uudet toimintaohjeet mediasuhteiden hoitamisessa. Samalla käynnistettiin avainhenkilöiden mediakoulutus. Mediasuhteiden hoitamisen lähtökohtana on luottamus, läpinäkyvyys ja tiedon saatavuus.

Atria Suomessa toteutettiin kesällä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran johdolla laajamittainen kriisiharjoitus, jossa harjoiteltiin kriisijohtamista ja -viestintää afrikkalaisen sikaruttotartunnan varalta.

Monitahoista vaikuttamista sosiaalisessa mediassa

Atria on sekä konsernitason että liiketoiminta-alueittain läsnä useassa sosiaalisen median kanavassa. Lukuisten kanaviensa kautta yhtiö haluaa olla mukana ja osallistaa sidosryhmiään keskusteluun Atrialle tärkeistä asioista.

Konsernitason LinkedIn-sivulla jaetaan monipuolista sisältöä Atrian työnantaja- ja yrityskuvan vahvistamiseksi. Myös Twitterissä jaettavat ajankohtaiset uutiset ja tiedotteet käsittelevät koko konsernin tapahtumia.

Facebookia käytetään liiketoiminta-alueittain markkinointiviestinnän välineenä ja sidosryhmäkeskusteluissa kuluttajien kanssa.

Atria Suomen blogisivustolla sekä atrialaiset että yhtiön sidosryhmien edustajat kirjoittavat ajankohtaisista ruokaan ja ruoantuotantoon liittyvistä aiheista.

Kaikki Atrian sosiaalisen median kanavat toimivat tiedonvälityksen lisäksi keskustelualustoina sidosryhmien kanssa. Kysymyksiin vastataan avoimesti ja rehellisesti.

Koulutuksia tuotannon tueksi

Atria Suomen alkutuotanto käynnisti reilu vuosi sitten sikatilojen kehitysohjelman Pekoniakatemia. Sen rinnalle tuli keväällä 2014 Pihviakatemia nautatiloille. Ohjelmien tavoitteena on parantaa tilojen tuottavuutta ja kilpailukykyä. Molemmissa ohjelmissä pääpainopiste on arkitekemisen parantamisessa, joka yhdistetään pitkän tähtäimen suunnitteluun ja johtamiseen.

Pihvi- ja Pekoniakatemia sisältävät tilalla tehtävää kehitys- ja neuvontatyötä, eri teemoihin keskittyviä koulutuspäiviä ja pienryhmätapaamisia sekä opintomatkoja. Tilat ovat ottaneet kehitysohjelmat hyvin vastaan ja erityisesti tiloilla tehtävät kehityskäynnit ovat olleet suosittuja.



Jäljitettävyyden edelläkävijä

Atria Suomi toi ensimmäisenä alan toimijana tilakohtaisen jäljitettävyyden kaikkiin lihalajeihin: broilerin-, naudan- ja sianlihatuotteisiin.

Atria Perhetilojen jäljitettävät tuoreet broilerituotteet lanseerattiin vuoden 2012 alussa. Jäljitettävyyssieto, tuotantotilan nimi ja paikkakunta, löytyi aluksi 21 kuluttajapakatusta fileetuotteesta. Syksyllä 2013 Perhetilan broileri-tuotesarja laajeni siipi- ja koipituotteisiin ja samalla Atria toi ensimmäisenä myös valmisruokahyllyyn jäljitettävän kypsän nugget-tuotteen, Atria Perhetilan fileenuggetit.

Vähittäiskaupan valikoimissa on tällä hetkellä yhteen 42 Atrian Perhetiloille asti jäljitettävää broilerituotetta ja kuusi Food Servicen valikoimissa olevaa tuotetta.

Naudanlihassa tilakohtainen jäljitettävyyden löytyy kolmesta Kulinaari-pihviuotteesta. Myös viljaporsaan sisäfileistä ja ulkofileeleikkeistä löytyy tilamerkitäytyä tuotteita.

Toukokuussa 2014 Atria Suomi lanseerasi kansainvälisenäkin edelläkävijänä ensimmäiset jäljitettävät leivänpäälliset. Tilamerkitä löytyy nyt kolmesta kinkku- ja kolmesta broilerileikkeleestä.

Kaikki Atria-tuotemerkillä myytävä liha on suomalaista. Jokaisen eläimen kotitila tiedetään ja tunnetaan. Lihan tuottavat noin 6 000 Atrian sopimustuottajaa.

Tutustu Atrian naudan-, sian- ja broilerinlihan tuottajiin osoitteessa www.atriagroup.com/yritysvastuu/jaljitettavyys-lihan-alkupera

Sidosryhmät

Elintarviketeollisuuden vastuullisuusmielikuva vahva

Kuluttajien mielikuva elintarviketeollisuuden ympäristövastuun kantokyvystä on melko hyvällä tasolla – vertailujoukon kärkipäässä –, selviää YouGovin toimialojen yhteiskuntavastuuta kartoittavasta tutkimuksesta. Kuluttajien näkemyksiä eri toimialojen yhteiskuntavastuusta selvitettiin loppuvuodesta 2014.

Työllisyyden ylläpidossa ja työntekijöiden hyvinvoinnista huolehtimisessa elintarviketeollisuuden mielikuva menee hieman vertailujoukon alapuolelle. Vastuussa tuotteiden ja palveluiden laadusta sen sijaan elintarviketeollisuus koetaan toiseksi vastuullisimmaksi heti lääketeollisuuden jälkeen.

Kansantaloudellinen vastuullisuusmielikuva elintarviketeollisuudesta on kuluttajien mielestä melko hyvä. Veronmaksuvelvoitteiden oikeudenmukaisessa suoriutumisessa elintarviketeollisuus koetaan hyvin vastuulliseksi ja investointimielikuvakin on kohtuullinen.

Elintarviketeollisuuden koettiin tarjoavan laajan tuotevalikoiman ja hyvin ravitsemusinformaatiota. Reilu puolet vastaajista koki, että elintarviketeollisuus on onnistunut myös eläinten hyvinvoinnin edistämiseksi tekemässään työssä.

Lähde: Toimialojen yhteiskuntavastuu, YouGov 2014



Hyvää ruokaa ja parempaa mieltä ikäihmisille

Atria Skandinavian Foodservice järjesti ikäihmisille mieluisia perinneruokien teemaviikkoja vanhainkodeissa eri puolilla Ruotsia vuonna 2014. Foodservice kasasi vanhuk- sille suunnatun, perinteisistä kotiruoista koostuvan Maten Man Minns -nimisen ruokalistan, jonka ympärille teemaviikot rakennettiin. ”Ruokaa, jonka muistamme” -lista sisälsi 32 hyvää, perinteistä ruokalajia, jotka herättävät muistot henkiin.

Ruotsissa asuu noin 90 000 vanhusta vanhain- ja hoitokodeissa sekä dementiahoidossa. Vanhustenhoidon puutteista ja etenkin vanhuksille tarjottavasta ruoasta on jo pitkään kerrottu kielteisesti ruotsalaisissa medioissa.

Atria Foodservice sai tästä kriittisestä keskustelusta idean panostaa konstailemattomaan, perinteiseen kotiruokaan – siis ruokaan, josta vanhuksset pitävät. Ideaa kehitettiin yhdessä muutaman kunnan sekä leipomo- ja jälkiruokayritys Femtorpin kanssa.

Asiakkaiden kanssa yhteistyössä valitut reseptit olivat tuttuja menneiltä vuosilta. Resepteissä kiinnitettiin erityistä huomiota etenkin ruoan ravinnepitoisuuteen. Jokaisen annoksen sisältämät ravintoarvot laskettiin Ruotsin vanhustenhoidon ravintovaatimusten mukaan.

Tukea lasten kerhotoiminnalle

Atria Suomi keräsi Maailman reiluin grillauspöytä -verkkokampanjalla rahaa lasten kerhotoiminnan järjestämiseen. Kampanja oli menestys, sillä Atrian keräämä summa, 10 000 euroa, riitti kymmenen uuden kerhon avaamiseen.

Suomalaiset saivat kesän 2014 ajan osallistua keräys- summan kartuttamiseen istahtamalla verkossa olevaan virtuaaliseen grillauspöytään. Jokaista pöytään istunutta kohden Atria lahjoitti yhden euron hyväntekeväisyys- kassaan.

Varat lahjoitettiin WAU ry:lle, joka järjestää lapsil- le matalan kynnyksen liikunnallista kerhotoimintaa. Näin Atria haluaa tukea suomalaisia lapsiperheitä ja antaa lap- sille hyvät eväät kasvuun.

– Kampanjan aikana kerätty tuki mahdollistaa kym- menen uuden kerhon perustamisen ja voimme tarjota maksuttoman kerhopaikan jopa 200 lapselle, kertoo WAU ry:n markkinointipäällikkö **Katri Einamo**.

WAU ry on vuonna 2009 perustettu voittoa tavoittele- maton suomalainen hyvinvointijärjestö, joka edistää lasten ja nuorten terveyttä sekä sosiaalista hyvinvointia.

Yrityskylä kasvattaa arkeen

Atria Suomi on ollut mukana alakoulun 5.–6.-luokkalaisten suunnatun opetuskokonaisuuden, Yrityskylän, toiminnassa positiivisen kokemuksen kannustamana jo usean vuoden ajan. Atria osallistuu toimintaan Vaasassa, Kokkolassa ja Seinäjoella myös lukuvuonna 2014–2015.

Yrityskylä on kokonaisuus, jossa oppilaat pääsevät elämään päivän aikuisen roolissa. Työn tekeminen, rahan käyttö ja kuluttajana toimiminen havainnollistavat oppilaalle, mihin koulussa opittuja tietoja ja taitoja tarvitaan. Jokaisella oppilaalla on oma ammatti, josta hän on vastuussa koko päivän ajan. Työstään hän saa palkkaa sekä toimii kuluttajana ja kansalaisena osana yhteiskuntaa.

Yrityskylässä toimii Atria-ravintola, jota ylläpitävät ravintolan työntekijöinä toimivat koululaiset. Muut voivat käydä vapaa-ajallaan ostamassa Sibylla-hot dogeja ansaitsemallaan ”leikkirahalla”.

Yrityskylä-hanke palkittiin Euroopan parhaana kumppanuushankkeena kansainvälisessä IPN-konferenssissa Etelä-Afrikassa syksyllä 2012.

Lasten oikeuksien puolesta

Atria Skandinavia tukee Barnens rätt i samhället (BRIS) -kansalaisjärjestön tärkeää työtä lasten oikeuksien puolesta. Syksyllä 2014 Atria Foodservice järjesti Makupala hyvän asian puolesta (Köp en godsak för en god sak!) -kampanjan, joka oli suunnattu Ruotsin 1,4 miljoonalle koululaiselle esikoulusta lukioon.

Jokaisesta koulujen Foodservicen myyjiltä ostamasta tuotekilosta lahjoitettiin 50 äyriä BRIS:lle. Lisäksi Atria tarjosi kouluille BRIS-julisteita kiinnitettäväksi esimerkiksi ruokalan seinille.

Atria lahjoitti peräti 89 000 kruunua BRIS:n toimintaan vuonna 2014. Kampanja järjestettiin ensimmäisen kerran syksyllä 2013.



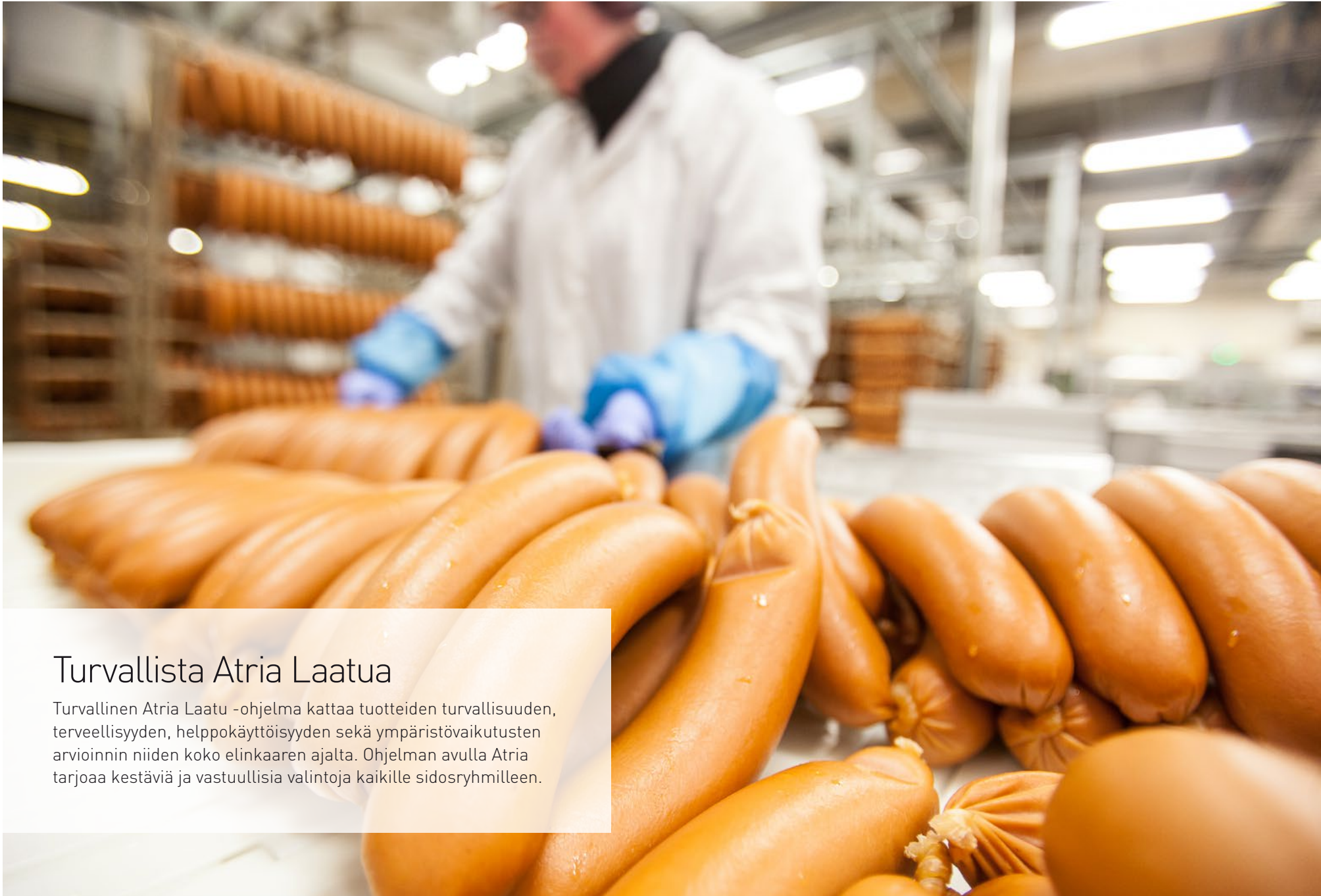
Kampanja kohottaa kouluruoan kunniaan

Atria Skandinavian vuosittaisen Kouluruoka on hyvää (Gilla skolmat) -kampanjan tavoitteena on vähentää jätettiin päätyvän ruoan määrää ja tehdä kouluateriasta iloinen kokemus. Syksyllä 2014 Atria toi katuruoaan (street food) ruotsalaiseen koulumaailmaan yhteistyössä Santa Marian kanssa.

Teemaviikolla oli tarjolla helposti valmistettavaa, värikkästä katuruokaa, ja kouluille jaettiin hyödyllistä tietoa sisältävää festivaalimateriaalia kiinnitettäväksi ruokalan seinille. Atria järjesti myös arvonnun, jonka palkintona oli ruoanlaittopäivä Ruotsin juniorikokkimaajoukkueen kanssa ja lounas koko koululle Atrian katuruokateltassa.



Turvallinen ruoka



Turvallista Atria Laatua

Turvallinen Atria Laatu -ohjelma kattaa tuotteiden turvallisuuden, terveellisyyden, helppokäyttöisyyden sekä ympäristövaikutusten arvioinnin niiden koko elinkaaren ajalta. Ohjelman avulla Atria tarjoaa kestäviä ja vastuullisia valintoja kaikille sidosryhmilleen.



Viranomais- ja omavalvonta turvaavat laadun

Turvallinen Atria Laatu -ohjelma pitää sisällään viranomaishyväksytyt omavalvontasuunnitelmat, jotka kattavat raaka-aineet, tuotantoprosessit ja jakeluketjut. Niiden pohjana on HACCP (Hazard analysis and critical control point) -järjestelmän mukainen riskienhallinta. Viranomaishyväksyntöjen ja säännöllisten auditointien kautta varmistetaan, että suunnitelmat vastaavat alan uusinta

lainsäädäntöä, tuoteturvallisuusstandardeja ja muun muassa kansainvälisen kaupan vaatimuksia.

Atrialla on oma organisaatio, jonka päätehtävänä on toteuttaa toimenpiteitä, joiden avulla tuotteiden turvallisuus ja laatu varmistetaan. Henkilökunta on koulutettu omiin tehtäviinsä ja elintarviketeollisuuden erityisvaatimuksiin. Atrian tuotantolaitoksilta viedään tuotteita

ulkomaisille asiakkaille, joten tuotteet täyttävät useiden maiden vientituotteille asettamat vaatimukset. Lakisääteinen omavalvonta on tehokasta, ja Atrialla omavalvonnan toimivuus varmistetaan yhteistyössä laitosta valvovien viranomaisten ja laitosten henkilökunnan kanssa.

Raportointikautena vuonna 2014 Atrian toiminta on ollut moitteetonta, eikä Atria ole saanut yhtäkään merkittävää sakkorangaistusta tuotteisiin tai palveluihin liittyvän lainsäädännön ja säästöjen rikkomisesta.

Turvallinen ruoka

FSSC 22 000 -standardin myötä elintarviketurvallisuuden hallinta paranee

Atria Suomen tavoitteena on FSSC 22 000 -elintarviketurvallisuusstandardin mukainen sertifiointi kaikille tuotantolaitoksille. Kauhajoen nautateurastamo sai sertifikaatin elokuussa 2014. Forssassa, Jyväskylässä, Nurmossa ja Sahalahdella suoritettiin auditoinnit joulukuussa 2014. Tavoitteena on, että kaikki Atria Suomen tuotantolaitokset saavat sertifikaatin vuoden 2015 aikana.

Atrialla on tällä hetkellä käytössään ISO 22 000 -elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä. Uusi standardi parantaa elintarviketurvallisuuden hallintaa entuudestaan.

– FSSC eli Food Safety System Certification 22 000 on käytännössä ISO 22 000 -elintarviketurvallisuusstandardi laajennettuna tuotannon tukijärjestelmiä koskevalla teknisellä spesifikaatiolla, sanoo Atria Suomen laatujohtaja **Seija Pihlajaviita**.

Pihlajaviidan mukaan FSSC 22 000 -standardin etuina ovat muun muassa avoimuuden lisääntyminen, elintarvikkeisiin liittyvien riskien minimointi, sisäisten prosessien hallinnan tehostuminen ja henkilökunnan motivaation parantaminen hyvään työsuoritukseen keskittymisen myötä.

– Sertifioitu toimintajärjestelmä on todiste ennakoivasta suhtautumisesta elintarviketurvallisuuteen. Elintarviketurvallisuuden laatujärjestelmät ovat työkalu oman toiminnan kehittämisessä, mutta myös monet asiakkaamme vaativat sertifioitua elintarviketurvallisuusstandardia. FSSC 22 000 on myös edeltäjänsä paremmin vertailukelpoinen muiden kansainvälisten laatustandardien kuten BRC British Retail Consortiumin ja IFS International Food Standardin kanssa, Pihlajaviita kertoo.

FSSC 22 000 -järjestelmä on osa Atria Turvallinen



Laatu -ohjelman jatkuvaa kehittämistä. Turvalliset kotimaisesta liharuoka-aineista valmistetut tuotteet ovat Atria Suomen vastuullisen liiketoiminnan keskeisin asia.

Tarttuvien eläintautien hallinta on osa kansanterveystyötä

Tarttuvien eläintautien hallinta alkutuotannossa on hyvän tuoteturvallisuuden lähtökohta, sillä osa tarttuvista eläintaukeista on sellaisia, jotka voivat tarttua eläimistä ihmisiin tai ihmisestä eläimiin. Näitä tauteja kutsutaan zoonoosiksi. Kansanterveyden kannalta on ensisijaisen tärkeää, että eläinten lääkitystarve minimoidaan. Tällä vähennetään merkittävästi resistenttien, mahdollisesti ihmisiin siirtyvien bakteerikantojen syntymistä (esim. MRSA, ESBL).

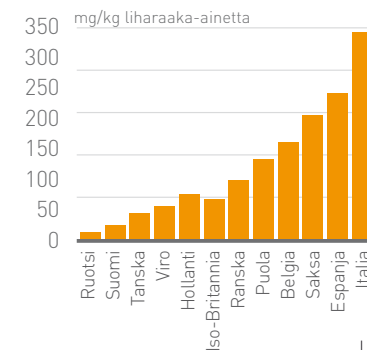
Suomessa tarttuvien eläintautien esiintyvyys on ennaltaehkäisevän tautivastustustyön vuoksi vähäistä. Muissa länsimaissakin merkittäviä kansanterveysongelmia aiheuttavat zoonoosit, kuten salmonellatartunnat, puhdistetaan suomalaisilta tiloilta aina niitä todettaessa. Suomalaisten

saamista salmonellatartunnoista noin 80 prosenttia on peräisin ulkomaisista lähteistä.

Muista zoonoosista Suomessa tavataan muun muassa kampylobakterioosia, listerioosia, yersinioosia ja EHEC-tartuntaa. Tilanne on kuitenkin kansainvälisesti vertailtuna erinomainen – esiintyvyys on hyvin vähäistä. Suomessa eläimillä ei esiinny myöskään vakavia zoonoosia, kuten nautatuberkuloosia, bruselloosia tai rabiasta.

Merkittävin riski tarttuvien tautien hallinnassa Suomessa on tilakoon kasvun myötä lisääntyvät kontaktit, jotka helpottavat tautien leviämistä. Toimintatapoja tiloilla tarkastellaan kriittisesti ja ohjeistuksia tarkennetaan ja uusitaan aina tarpeen mukaan.

MIKROBILÄÄKKEIDEN KULUTUS TUOTANTOELÄINKILOA KOHDEN EU-MAISSA



Lähde: EDCC/EFSA/EMA 2013

Ennaltaehkäisy estää sikaruton leviämisen

Syyskuussa 2014 Etelä-Virossa todettiin villisiassa afrikkalainen sikarutto. Afrikkalainen sikarutto on helposti leviävä, vakava sioilla esiintyvä eläintauti. Jos sairaus leviää tuotantosikaloihin, se aiheuttaa suuria taloudellisia ja ai-neellisia vahinkoja.

Jotta sikarutto ei leviäisi luonnosta tuotantosikaloihin, Atria lisäsi sikaloidensa tautisuojaukseen liittyviä toimenpiteitä Virossa. Sikaloiden ympärille rakennettiin aidat ja lukittavat portit. Kaikki alueella liikkuvat henkilöt ja ajoneuvot kulkevat desifiointimattojen yli. Liikennettä muilta maataloilta Atrian tiloille rajoitettiin minimiin, ja rehun puhtauteen sekä kuumennuskäsittelyyn alettiin kiinnittää



erityistä huomiota. Henkilöstön hygieniaoheistuksia tiukennettiin – esimerkiksi työntekijöiden liikkuminen tilalta toiselle on kielletty.

Viron viranomaiset eivät ole asettaneet rajoituksia sianlihan kaupankäyntiin, koska sikarutto on pystytty pitämään poissa tuotantosikaloista. Viranomaismääräysten noudattaminen ja tiukempien tautisuojaustoimenpiteiden käyttöönotto varmistaa sen, ettei afrikkalainen sikarutto leviä luonnosta tuotantosikaloihin.



Hyvien raaka-aineiden neulansilmä

Atria Skandinavia omistaa 17 merkittävää liha- ja leivänpäällistuosetimerkkiä, joita ovat muun muassa Lithells, Sibylla ja Lönneberga. Tuotteiden määrä on kohonnut jo useisiin tuhansiin. Sen varmistamiseksi, että kaikki tuotteet vastaavat kuluttajien vaatimuksia, jokaisen toimittajan on läpäistävä Atria Skandinavian oma ”neulansilmä”: liharaaka-aineiden ostoperiaatteet.

– Ostoperiaattemme varmistavat sen, että toimittajamme täyttävät kuluttajien vaatimukset, jotka koskevat laatua, jäljitettävyyttä ja elintarvikualan tuntemusta, kertoo lihan ostajohtaja **Hans Christian Hessel**.

Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että Atria valitsee ne toimittajat, joihin todella luottaa ja jotka pystyvät toimimaan yrityksen asettamien standardien mukaan.

– Kun toimittaja on hyväksytty, luomme tiiviin suhteen ja vuoropuhelun. Niillä toimittajilla, joita käytämme eniten, teurastus ja paloittelu tapahtuvat samassa rakennuksessa, Hessel kertoo.

Hän täsmentää, että silloin jokaisella eläimellä on oma identiteettinsä, ja jos jotain tapahtuu, Atria pystyy jäljittämään raaka-aineen yksittäiselle tilalle asti.

Atria Skandinaviolla on mittava tarkastusohjelma, jonka puitteissa vierailaan säännöllisesti toimittajien luona niin Ruotsissa kuin muualla Euroopassakin.

TURVALLINEN ATRIA LAATU -OHJELMAN KESKEISET TAVOITTEET JA TULOKSET

	Tavoitteet 2014	Tulokset 2014	Tavoitteet 2015
Atria-konserni	<ul style="list-style-type: none"> Ei tuotteiden takaisinveitoja. 	<ul style="list-style-type: none"> Atria Skandinavia yhteensä kolme takaisinveitoa: Falköpingin laitoksella kaksi takaisinveitoa, tuote juusto, syinä E-coli ja toisessa tapauksessa listeria. Sköllerstan laitoksella yksi takaisinveito, tuote hampurilainen, syy virheellinen tuoteinformaatio. Atria Suomi: kaksi takaisinveitoa, tuotteet takkalenkki ja broilerin fileesuikale. Molemmissa syy virheellinen tuoteinformaatio ja potentiaalinen allergenieriski. 	<ul style="list-style-type: none"> Tuoteturvallisuuden ja laadukkaan toiminnan varmistaminen ketjun kaikissa vaiheissa, niin että tarvetta tuotteiden takaisinveitoille ei muodostu.
Maakohtaiset kehitysprojektit			
Atria Suomi	<ul style="list-style-type: none"> Jäljitettävyyden kehittäminen. Laatujärjestelmän sertifiointi FSSC 22 000:2011 (Food Safety System Certification) -standardin mukaan. 	<ul style="list-style-type: none"> Laatuvastuu, kansallinen sianlihan tuotannon laatujärjestelmä, osaksi toimintaa. Kauhajoen tuotantolaitos sertifioitu FSSC 22 000 -standardin vaatimusten mukaisesti. Auditoinnit suoritettu muilla laitoksilla. 	<ul style="list-style-type: none"> Laatuvastuun kommunikointi kuluttajille. FSSC 22 000 -sertifiointi kaikissa Atria Suomen tuotantolaitoksissa. Auditointipointkeamien määrällinen vähentäminen.
Atria Skandinavia	<ul style="list-style-type: none"> Ei tuotteiden takaisinveitoja. Siirtyminen FSSC 22 000 -standardin vaatimustenmukaisuuteen kaikilla Atria Skandinavian tehtailla. Asiakasrekламаatioiden määrän vähentäminen kymmenellä prosentilla vuoteen 2013 verrattuna. 	<ul style="list-style-type: none"> Atria Skandinaviassa yhteensä kolme takaisinveitoa. Lisätietoja yllä kohdassa ”Atria-konserni, tulokset 2014”. Atria Skandinavian kaikki tuotantolaitokset sertifiointiin elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä FSSC 22 000:2005 -standardin vaatimusten mukaisesti. Asiakaspalautejärjestelmä uudistui raportointivuonna ja sen mitta-asteikko muuttui, jolloin kymmenen prosentin vähennystavoitteen onnistumista ei pystytä todentamaan. Tavoitteena on reklamaatioiden vähentäminen edelleen. 	<ul style="list-style-type: none"> Tuoteturvallisuuden ja laadukkaan toiminnan varmistaminen ketjun kaikissa vaiheissa, niin että tarvetta tuotteiden takaisinveitoille ei muodostu.
Atria Baltia	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22 000:2005 -standardin mukaisen tuoteturvallisuuden johtamisjärjestelmän kehittäminen. 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22 000:2005 -standardin mukaisen tuoteturvallisuuden johtamisjärjestelmän auditoinnit suoritettu hyväksytysti. 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22 000:2005 -standardin mukaisen elintarviketurvallisuustoiminnan kehittäminen.

Terveellinen & ravitseva ruoka



Terveellisten ja ravitsevien valintojen tukena

Atrialaisen ravitsemusvastuun keskiössä on raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden terveellisyys ja ravitsevuus sekä riittävän tuoteinformaation tarjoaminen kuluttajan valintojen tueksi. Yritys ymmärtää vastuunsa kuluttajista ja kansanterveydestä – tämä huomioidaan myös tuotekehitystyössä.

Ravitsemussuositukset ja kuluttajien toiveet tasapainossa

Atria-konsernissa tuotekehitystyön lähtökohtana on kuluttajan mieltymysten ja ravitsemussuositusten tasapainottaminen. Muun muassa lisäaineiden vastuullinen käyttö ja vähäsuolaisten tuotteiden kehittäminen ovat olennainen osa konsernin ravitsemusvastuuta.

Lisäaineiden tarpeellisuus tuotteissa arvioidaan sekä kuluttajan terveyden että tuoteturvallisuuden kannalta. Tuotteissa käytetään vain tuoteturvallisuuden kannalta tärkeitä lisäaineita, ja käytetyt lisäaineet ovat aina tutkittuja ja turvalliseksi todettuja.

Esimerkiksi natriitti on lihavalmisteissa tuoteturvallisuuden kannalta välttämätön. Välttämättömät lisäaineet Atrian tuotteistuksessa arvioidaan aina tuotekohtaisesti. Yleisin käyttötarkoitus lisäaineilla on tuotteen säilyvysominaisuuksien parantaminen.

Atria seuraa aktiivisesti lisäaineisiin liittyvää lainsäädäntöä ja viranomaisuuksia. Tästä kertoo muun muassa tuotehuolto, jossa poistettiin fosfaatit Atria Suomen raakalihavalmisteista vuoden 2014 aikana. Lainsäädännön tulkinta raakalihavalmisteiden tuoteryhmässä muuttui ja koko ala joutui varsin nopealla tahdilla muuttamaan tuotensa fosfaatittomiksi.

Atrialla muutos tehtiin sujuvasti määrääjässä ja tuotelaadun kärsimättä. Fosfaatin poistamisen myötä tuotteissa ei kuitenkaan nostettu suolan määrää. Poikkeuksena fosfaatittomien tuotteiden joukossa on suomalainen joulu-kinkku, jossa saa edelleenkin kansallisella poikkeusluvalla käyttää fosfaatteja. Jos kinkussa ei olisi fosfaatteja, joutuisi siinä käyttämään nykyistä enemmän suolaa tasaisen suolaustuloksen saavuttamiseksi.

Suola on välttämätön ainesosa kaikissa liha- ja leikkele tuotteissa. Sitä käytetään muun muassa maun, koostumuksen ja säilyvyyden parantamiseen. Useissa länsimaissa suolan kulutus on epäterveellisen korkealla tasolla. Tuotteiden suolan määrän suhteen noudatetaan kansallisia suosituksia ja tuotteistuksessa pyritään aktiivisesti kehittämään vähäsuolaisia tuotteita.

Kotimaisuus ja terveellisyys tärkeässä roolissa Suomessa

Atria Suomi käyttää Atria-tuotteissaan ainoastaan kotimaista lihaa. Jatkuvasti laajeneva tuotteiden tilakohtainen jäljitettävyyden tukee myös osaltaan kuluttajan ravitsevia ruokavalintoja.

Suomessa tuotteisiin ei lisätä lihaproteiinia, eli lihasta kuivaamalla valmistettua jauhetta, ja niissä käytetään vain GMO-vapaita raaka-aineita.

Kuten koko konsernissa, myös Suomessa tuotteiden suolan määrää pyritään jatkuvasti ja aktiivisesti vähentämään. Kuluttajalle terveellisemmästä valinnasta kertoo Sydänmerkki. Lihatuotteiden osalta Sydänmerkin saamiseksi tuotteen on täytettävä suolan määrää sekä rasvan laatua ja määrää koskevat kriteerit.

Atria Suomi kasvattaa terveellistä valintaa osoittavien Sydänmerkki-tuotteidensa määrää koko ajan kaikissa tuoteryhmissään – niitä kehitetään sekä kuluttajille että Food Service -puolelle. Vuonna 2014 Atrialta tuli 38 uutta Sydänmerkki-tuotetta. Vuoden lopussa niitä oli yhteensä 120.



Terveellinen & ravitseva ruoka



Laadukkaita valintoja myös erityistarpeisiin Ruotsissa ja Tanskassa

Atria Skandinavia kannustaa kuluttajia syömään hyvin ja terveellisesti sekä tarjoaa inspiroivia reseptejä ja videoita tasapainoisen aterian koostamisen tueksi.

Liha on hyvä ravintolähde, sillä se sisältää tärkeitä vitamiineja ja kivennäisaineita. Atrian liha- ja leivänpäällisvalikoimaa Ruotsissa täydentävät kasvisvaihtoehdot sekä laaja valikoima ekologisesti kestäväällä tavalla pyydettyä Marine Stewardship Council (MSC)-merkittyä kalaa, jota myydään tuotemerkillä Dagens Rätt Fisk.

Koko Atria Skandinavian makkaravalikoima, rasvamakkaroita lukuun ottamatta, on SärNär-merkitty. SärNär-tuotteet ovat erityisruokavalmisteita, joissa ei ole käytetty laktoosia, gluteenia, maitoproteiinia eikä munaproteiinia.

Noin kymmenen prosenttia Atria Skandinavian nykyisistä tuotteista on myös Avaimenreikä (Nyckelhålet) -merkittyjä. Avaimenreikä-tuote sisältää vähemmän sokeria, suolaa sekä rasvaa ja enemmän kuituja kuin muut samantyyppiset tuotteet.



Maks & Moorits -jauhe- lihalle kotimaisuusmerkki

Atria Baltian Maks & Mooritsin herkku-, talous-, porsaan sekä naudan jauhelihalle myönnettiin vuonna 2014 arvostettu Viron maku -pääskysmerkki, joka kertoo tuotteen korkeasta laadusta ja virolaisesta alkuperästä. Pääskynen myös erottaa Maks & Moorits -jauhelihat kilpailevien tuotteiden joukosta kaupan hyllyllä, sillä merkkiä ei toistaiseksi ole myönnetty Virossa muille jauhelihoille.

Samalla uudistuivat myös Maks & Moorits -jauhelihavalikoiman pakkaukset. Pakkauksissa on nykyisin tuotenimen ja pääskysmerkin rinnalla selkeät kuvasymbolit kertomassa tuotteesta käytetyistä lihalajeista. Myös itse tuotteita uudistettiin laskemalla kaikkien jauhelihojen rasvapitoisuutta.



Ruokaryntäys – uusi näkökulma ravitsemuskasvatukseen

Atrian tavoitteena on auttaa kuluttajia syömään hyvin ja terveellisesti. Tärkein viestintäkanava ravitsemustiedon tarjoamiseen ovat pakkaustietojen lisäksi olleet Atria Suomen verkkosivuilta löytyvät ravitsemussisällöt.

Etenkin lasten kohderyhmän tavoittaminen pakkausmerkintöjen ja verkkosivujen avulla on kuitenkin ollut haasteellista.

– Halusimme lähteä tekemään lapsille ravitsemuspeliä, koska tiedämme, että perinteiset valistusmenetelmät eivät enää uppoa nuoreen sukupolveen, sanoo Atria Suomen ravitsemusasiantuntija **Mirva Lampinen**.

– Järjestimme ravitsemuspelin ideasta kilpailun pelialan opiskelijoille. Saimme paljon hyviä ideoita, joista paras valittiin yleisöäänestyksellä. Pelin tavoitteeksi asetettiin oikeanlaisen ruokarytmin opettelu. Pelissä harjoitellaan myös, mitkä ruoat ovat hyviä tai vähemmän hyviä ruokia esimerkiksi välipalaksi.



Lapset ovat ottaneet pelin hyvin vastaan ja siitä on saatu paljon myönteistä palautetta. Pelin tekeminen on ollut askel oikeaan suuntaan lapsille kohdennetussa ravitsemusviestinnässä.

Valmiiseen peliin voi tutustua osoitteessa www.kokkaamo.fi/ruokaryntays/.

Ruokavisa kasvattaa vastuullisuuteen

Atria Suomi on mukana järjestämässä suomalaisille yläkouluikäisille suunnattua opetuskokonaisuutta, Ruokavisaa, lukuvuonna 2014–2015. Visan tavoitteena on tutustuttaa nuoret ruokaketjuun pelloilta pöytään, jotta heistä kasvaisi vastuullisesti kuluttavia ja ruoantekijöitä arvostavia aikuisia. Atria haluaa osallistua tähän tärkeään kasvatustyöhön.

Kouluille lukukausittain tarjottava kisapaketti koostuu netistä löytyvästä oppimateriaalista, verkossa tehtävästä visasta sekä tapahtumista. Opettajien johdolla tehtävän visan loppukilpailuun valitaan luokkien kisasiksiarvon perusteella kolme parasta luokkaa.

Lukuvuoden 2014–2015 teemana visassa ovat ravitsemus, talous ja paikallisuus sekä vastuullinen kuluttaja. Kisan ratkettua verkkomateriaalit avataan kaikkien vapaaseen käyttöön.

Ruokavisaa ovat vuodesta 2012 asti tuottaneet Ruokatieto, MTK ja Kotitalousopettajien liitto.

KESKEISET TAVOITTEET JA TULOKSET ATRIAN RAVITSEMUSVASTUUN KEHITTÄMISESSÄ

Liiketoiminta-alue	Tavoitteet 2014	Tulokset 2014	Tavoitteet 2015
Atria Suomi	<ul style="list-style-type: none"> Atrian ulkoisen ja sisäisen ravitsemusviestinnän kehittäminen. Suolan määrän vähentäminen ja Sydänmerkki-kriteerit täyttävien tuotteiden lisääminen kaikissa tuoteryhmissä. Osallistuminen ravitsemustietoutta lisääviin tutkimuksiin. EU:n kuluttajietäasetuksen soveltaminen Atrian pakkausmerkintöihin selkeällä ja kuluttajaa palvelevalla tavalla. Pakkausmerkintämuutosten läpivienti määräaikaan mennessä. 	<ul style="list-style-type: none"> Atrian sisäistä ja ulkoista ravitsemusviestintää lisättiin erityisesti sosiaalisessa mediassa, kuten Twitterissä, Atrian blogissa ja julkaisemalla verkossa toimiva ruokapeli Ruokaryntäys. Suolan määrän vähentämistä on jatkettu muun muassa raakalihavalmisteissa. Uusia Sydänmerkki-kriteerit täyttäviä tuotteita kehitettiin 38 kappaletta. Seniori-Sapuska-hanke saatiin päätökseen. Elintarviketietoasetuksen vaatimat muutostyöt onnistuttiin viemään pakkausmääräaikaan mennessä selkeästi ja kuluttajaa palvelevassa yhtenäisessä muodossa. 	<ul style="list-style-type: none"> Atrian ravitsemusviestintää kehitetään edelleen: painotus Atrian verkkosivuilta löytyvän sisällön uudistamisessa. Suolan määrän vähentäminen ja Sydänmerkki-kriteerit täyttävien tuotteiden lisääminen kaikissa tuoteryhmissä. Ravitsemusstrategian päivittäminen. Osallistuminen Atrian tutkimusstrategian mukaisiin, uusiin ravitsemustietoutta lisääviin hankkeisiin.
Atria Skandinavia	<ul style="list-style-type: none"> Tarpeettomien lisäaineiden poistaminen tuotteista. Tuotteissa käytetään vain aistinvaraisten laadun ja tuotteiden säilyvyyden kannalta välttämättömiä lisäaineita. Vähäsuolaisten tuotteiden kehittäminen. 	<ul style="list-style-type: none"> Hiivaute poistettiin kolmesta Foodservicen sous vide -tuotteesta. Erytisesti uutuustuotteiden suolapitoisuuksiin on kiinnitetty huomiota. Tanskassa lanseerattiin useita uusia vähäsuolaisia tuotteita. Pakkausmerkintä uudistuksessa muutettiin yli 1 800 tuotteen pakkausmerkinnät vastaamaan uusia EU:n kuluttajietäasetuksen vaatimuksia elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä. 	<ul style="list-style-type: none"> Suolan määrän vähentäminen leikkeleissä ja makkaroidissa. Yhtenäisten ravitsemusperiaatteiden luominen erityisesti suolan ja lisäaineiden käytön suhteen eri tuotteissa.
Atria Baltia	<ul style="list-style-type: none"> Kotimaisen raaka-aineen käytön lisääminen tuotteissa. Pienempiä pakkauskojoja kuluttajille. Suolan ja soijan määrän vähentäminen tuotteissa. 	<ul style="list-style-type: none"> Markkinoille lanseerattiin viisi uutta grillimakkaraa, joissa käytetään ainoastaan kotimaista liharaaka-ainetta. Makkaroiden myynti kasvoi 35 prosenttia. Woro-tuotepiheessä lanseerattiin yksi uusi tuote, jossa alhainen suolapitoisuus. Makkaroiden tuotekehityksessä onnistuttiin uusien tuotteiden kohdalla vähentämään soijan määrää. 	<ul style="list-style-type: none"> Kotimaisen raaka-aineiden käytön määrän lisääminen tuotteissa. Pienempiä pakkauskojoja kuluttajille. Suolan ja soijan määrän vähentäminen tuotteissa. Lisäaineiden käytön määrän vähentäminen tuotteissa.

Tutkimus & kehitys



Investointeja tutkimukseen ja markkinointiin

Atria-konserni pyrkii palvelemaan sidosryhmiään hyödyntämällä tutkimus- ja tuotekehitystoimintaa toiminnoissaan monipuolisesti. Yritys osallistuu myös soveltavaan tutkimustoimintaan tuote- ja pakkausteknologian sekä ravitsemustieteen alueilla.

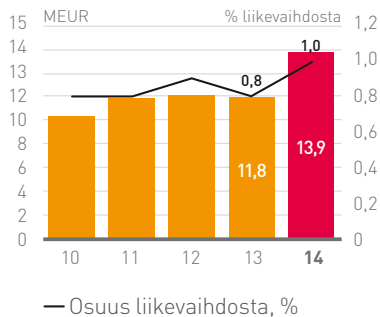
Tuoteuutuudet keskeisessä roolissa

Tuotekehitys ja markkinointi ovat Atrialla kiinteä, yhteinen toiminto sekä strategisella että operatiivisella tasolla. Kuluttajakäyttäytymistä ja markkinatiedon analysointia painottava tutkimus- ja tuotekehitystyö muodostavat vahvan pohjan uusien tuotteiden kehittämiseksi.

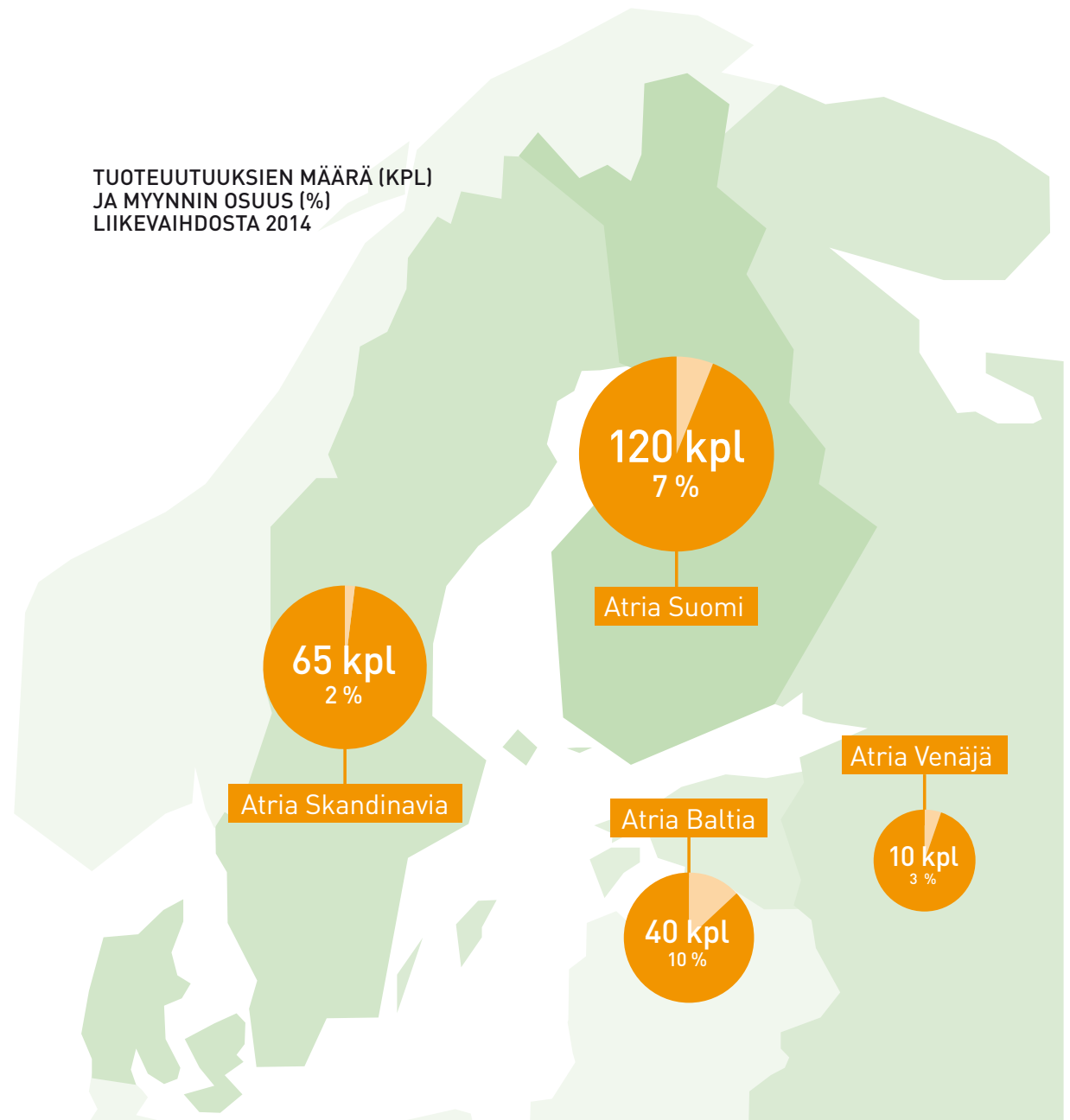
Strategiansa mukaisesti Atria keskittyy omien tuotemerkkiensä vahvistamiseen. Tuoteuutuuksilla ja onnistuneella markkinoinnilla on tässä työssä keskeinen merkitys. Tuoteuutuuksien osuutta sekä liikevaihdosta että liikevoitosta pyritään kasvattamaan nykyisestä noin prosentin liikevaihtotasosta.

Täysin uusilla tuoteryhmillä ja tuotteilla Atria pyrkii myös kasvattamaan koko ruokamarkkinan kokoa.

ATRIA-KONSERNIN TUTKIMUS- JA TUOTEKEHITYSPANOSTUKSET



TUOTEUUTUUKSIEN MÄÄRÄ (KPL) JA MYYNNIN OSUUS (%) LIIKEVAIHDOSTA 2014



Tutkimus & kehitys

Tulevaisuus luodaan tiedolla



Hyvä markkina- ja kuluttajatuntemus on aina ollut Atrian vahvuuksia. Atria Suomen uusi, vuonna 2014 perustettu markkinatieto-organisaatio – niin sanottu infotiimi – varmistaa, että kaikki mahdollinen tieto kuluttajasta ja markkinasta on entistä paremmin yrityksen saatavilla ja muodossa, joka auttaa jo kaista atrialaista asiantuntijaa hänen omassa työssään. Infotiimi analysoi laajasti esimerkiksi sitä, miten kuluttajien asenteet ja muutokset ruoanlaitossa vaikuttavat ruuan ostamiseen.

– Atrialla on paljon markkina- ja kuluttajatietoa. Uskallan väittää, että olemme yksi johtavia kuluttajamarkkinatiedon hyödyntäjiä Suomen elintarvikebisneksessä. Haasteena on ollut se, että tieto on ollut hajallaan Atrian eri organisaatioissa. Infotiimin myötä syntyi systemaattinen tapa analysoida laajasti esimerkiksi sitä, miten kuluttajien asenteet ja muutokset ruoanlaitossa vaikuttavat ruuan ostamiseen, sanoo markkinatiedosta vastaava johtaja **Paula Virtanen**.

Markkinatieto-organisaatio koostuu kolmesta tiimistä: kuluttajatutkimukset ja -tieto, shopper-tutkimukset ja markkinatieto. Tarvittaessa infotiimi syventää saatua informaatiota erityistutkimuksilla ja kehittää uusia kuluttajatutkimusmetodeja. Sen vastuulla ovat myös markkinatiedon eri järjestelmät ja niiden käytön osaaminen.



TÄMÄ
JAUHE-
LIHA

sopii
parhaiten pata-
tai laatikkoruokiin,
kuten makaroni-
laatikkoon

Pakkausmerkintä ohjaa oikean jauhelihan luo

Suomalaiset käyttävät jauhelihaa paljon. Noin 40 prosenttia Suomessa myydystä kuluttajapakatusta lihasta ostetaan jauhelihana*. Arkista ruoanlaittoa helpottamaan on Atria Suomi tuonut jauhelihapakkauksiinsa merkinnän eri jauhelihojen parhaista mahdollisista käyttötarkoituksista.

Vuonna 2014 käyttöön otetut pakkausmerkinnät ohjeistavat, että vähemmän rasvaa sisältävät jauhelihat (rasvaa noin 10 %) sopivat pääasiassa etenkin keittoihin ja rasvaiseen kastikkeisiin. Keskirasvaiset jauhelihat (rasvaa

noin 17 %) toimivat parhaiten esimerkiksi jauhelihapullissa ja -pihveissä. Rasvaisemmat jauhelihat (rasvaa noin 20 %) sopivat uunissa pitkään haudutettaviin tai paistettaviin ruokiin.

Uusilla käyttötarkoituserkinnöillä Atria haluaa taata kuluttajille entistä maukkaampia arkiruokaelämyksiä.

*Lähde: Jauhelihan kytilätutkimus 5/2012

Elintarvikeinnovaatioita kasvaville seniorimarkkinoille

Vuoden 2014 lopulla päättyneen kolmivuotisen Seniori-Sapuska-hankkeen tavoitteena oli kehittää ikääntyville kuluttajille maittavia elintarvikkeita ravintoloiden joukkoruokailuun ja kauppojen vähittäismyyntiin. Hankkeessa haluttiin kiinnittää huomiota myös pakkausten sopivaan kokoon ja helppokäyttöisyyteen.

Atria Suomi oli mukana yhtenä yrityskumppanina VTT:n ja kuluttajatutkimuskeskuksen koordinoimassa hankkeessa. Hankkeessa selvitettiin kuluttajatutkimuksen avulla ikääntyneiden kuluttajien toiveita, tarpeita ja näkemyksiä sekä kehitettiin tulosten perusteella uudenlaisia hyvän aterian ja ateriapakkauksen prototyyppäjä. Atrian tavoitteena oli hankkeen kautta saada uusia näkemyksiä ikääntyvien ihmisten ateriapalveluiden toteuttamiseen.

Kuluttajatutkimusten perusteella seniorit eivät arvostaneet tarjolla olevia valmisruokia, koska niiden ei koettu täyttävän hyvän aterian kriteereitä. Senioreiden

keskuudessa elää myös edelleen vahva ihanne ruoan valmistamisesta itse, mikä osaltaan jarruttaa tutustumista valmisruokien tarjontaan.

Tutkimusraportissa arvioidaan, että tulevaisuudessa seniorisukupolvet tulevat käyttämään enemmän valmisruokia. Iän myötä vanhusten ruokahalu usein kuitenkin vähenee, jolloin myös annoskoot pienenevät. Tällöin on tärkeää, että annoksissa painotetaan ravitsemuksellisesti merkittävien ravintoaineiden, kuten proteiinin ja kuitujen, määrää. Myös rasvan laatuun ja suolan määrään tulee kiinnittää erityistä huomiota. Pakkauskehityksessä tulee huomioida erityisesti pakkauksen helppo avaaminen, tuotteen näkyminen läpinäkyvän kalvon läpi ja tuoteselosteiden selkeys.

Lähteet: Food for Seniors, final report. VTT Technical Research Centre of Finland, 2014

Elintarvikkeiden ja logistiikan tutkimuksen tukena Etelä-Pohjanmaalla

Atria Suomi on ollut mukana rahoittamassa suomalaisen korkeakoulujen yhteistyöverkosto Epanetin tutkimusprofessuurihankkeita jo usean vuoden ajan. Tällä hetkellä yritys tukee Hyötyä Etelä-Pohjanmaalle logistiikan tutkimuksesta 2, Kuluttajakäyttäytyminen elintarvikealalla sekä Elintarvikeketjujen turvallisuuden edistäminen Etelä-Pohjanmaalla -hankkeita.

Epanet on Etelä-Pohjanmaalla toimiva suomalaisten korkeakoulujen yhteistyöverkosto. Verkoston tavoitteena on vahvistaa maakunnan tutkijoiden ja kehittämistyötä tekevien ammattilaisten yhteisöä. Epanet-tutkimusryhmät muodostavat monta tieteenalaa ja korkeakoulua yhdistävän tutkimusyhteisön, jonka verkostot ulottuvat jäsenkorkeakoulujen kautta koko suomalaiseen ja kansainväliseen tiedemaailmaan.

Lisätietoja Epanetistä löytyy osoitteesta www.epky.fi/epanet.



Leikkelepakkaus sai kunniaa

Atria Suomen keväällä 2014 lanseeraama helposti avautuva ja luotettavasti uudelleensulkeutuva uuden sukupolven leikkelepakkaus keräsi kiitosta ja kunniaa useilta tahoilta.

Lokakuussa pakkaus palkittiin Scandinavian Packaging Associationin (SPA) ScanStar-pakkauskilpailussa. Kilpailun tulokset julkistettiin Tanskan FoodTech-messujen yhteydessä.

Joulukuussa uuden sukupolven leikkelepakkaus puolestaan palkittiin ainoana suomalaisena pakkauksena kansainvälisen World Packaging Organisation -järjestön (WPO) vuosittaisessa Word Star -kilpailussa. Kisassa oli pakkauksia yhteensä 37 maasta

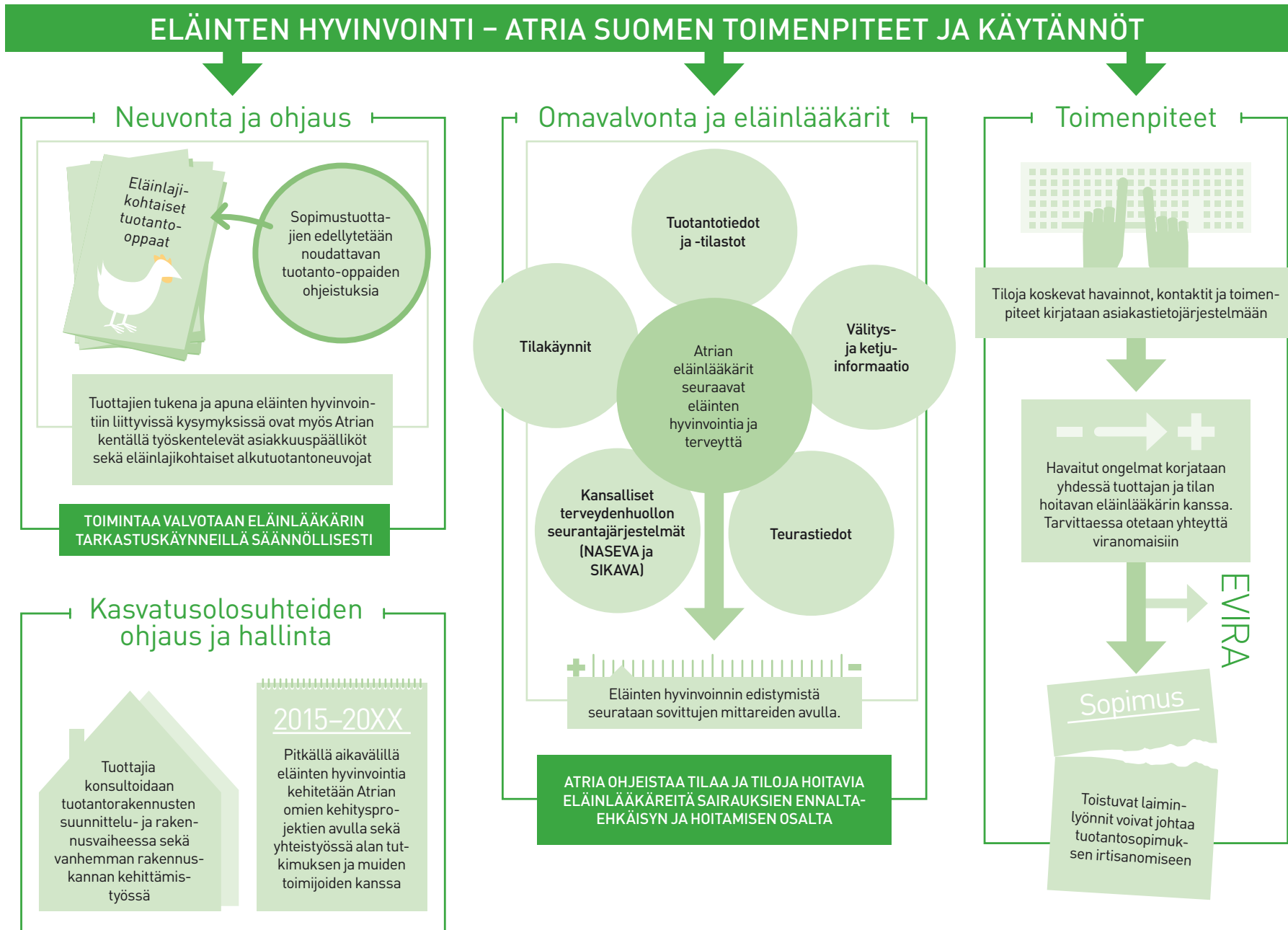
Alkusyksystä 2014 pakkaus sai myös Lihastautiliiton kunniamaininnan helposta avattavuudesta ja hyvästä suunnittelusta. Lisäksi se äänestettiin heinäkuussa kuu-kauden pakkausinnovaatioksi kansainvälisessä Packaging Innovation of the Month -kisassa.

Terveet & hyvinvoivat eläimet



Jatkuvaa työtä eläinten hyvinvoinnin puolesta

Eläinten terveys ja hyvä tuotos perustuvat ensisijaisesti tuottajien ammattitaitoon, oikeaan eläinmateriaaliin, eläinten hyvään hoitoon, suunniteltuun ruokintaan sekä olosuuhallintaan. Atria työskentelee aktiivisesti tuottajiensa tukena eläinten hyvinvoinnin kehittämiseksi ja viestii siihen liittyvistä asioista sidosryhmilleen avoimesti.



Terveet & hyvinvoivat eläimet

Arvokasta elämää ilman turhaa kipua ja lääkitystä

Atria Suomen lihaketjussa eläimille ei tehdä mitään ylimääräisiä kipua aiheuttavia rutiinitoimenpiteitä. Tois-taiseksi välttämättömiä toimenpiteitä ovat porsaiden kastrointi ja vasikoiden nupoutus.

Atria tutkii aktiivisesti vaihtoehtoja kastroinnin vält-tämiseksi kokonaan ketjussaan kastraatiosta luopuminen 2016 -hankkeessaan.

Vasikoiden nupouttaminen puolestaan on välttämätön toimenpide, sillä vasikat kasvavat vapaina ryhmissä ja te-rävät sarvet luovat loukkaantumisriskin sekä muille eläi-mille että työturvallisuusriskin eläinten hoitajille. Atria maksaa lisähintaa vasikkakasvattamoissa eläinlääkärin an-tamassa anestesiassa nupoutetuista vasikoista. Näin mene-teltiin yli 80 prosentilla nautojen terveydenhuoltojärjestel-mä Nasevaan kuuluvista tiloista vuoden 2014 lopulla.

Atrialaisten eläinten häntiä ei typistetä, kanojen nok-kia ei katkaista, eikä sonnia kastroida.

Sairastuneet eläimet hoidetaan tarkoituksenmukaises-ti välttämättä tarpeetonta lääkitystä. Lääkkeiden annostuksen päättää eläinlääkäri, joka myös valvoo lääkekirjanpitoa ja lääkkeiden käyttöä tiloilla. Lääkkeiden käyttötarve Atrian ketjussa on kansainvälisesti vertailtaessa vähäistä ja lääke-jäämien esiintyminen elintarvikkeissa erittäin harvinaista. Suomessa eläinten kasvatuksessa ei käytetä kasvunestäjiä tai hormonivalmisteita.

Atria Suomi kehittää tuotantoketjuaan pitkäjänteisesti sellaiseen suuntaan, että eläinten sairastuminen ja lääkkei-den käyttötarve voidaan jatkossakin minimoida.



Kastraatiosta luopuminen -hankkeen selvitystyö jatkuu

Suomessa kaikki karjuporsaat kastroidaan alle viikon ikäi-sinä karjunhajun muodostumisen estämiseksi. Käytäntö on vallitseva koko Euroopassa. Atria edellyttää kivunlie-vityksen käyttöä kastraatiossa kaikilla tuottajajaloillaan ja sen toteutumista valvotaan tilojen lääkekirjanpidon avul-la. Eettisten hyötyjen lisäksi myös porsaiden kasvatu-losket kohenevat.

Atrian sikaketjun pitkän aikavälin tavoitteena on kast-raatiosta luopuminen kokonaan vuoteen 2016 mennessä. Tavoite on erittäin kunnianhimoinen.

Vuoden 2014 aikana saatiin päätökseen karjujen kas-vatuskokeen tulosten arviointi. Karjujen kasvatus sujui hyvin ja tuotantotulokset olivat lupaavia, mutta edelleen tarvitaan lisää työtä ennen kuin kastraatiosta voidaan ko-konaan luopua tuotantoketjussa.

Atria seuraa aktiivisesti kastraatiosta luopumiseen täh-täävää kansainvälistä tutkimus- ja tuotekehitystyötä. Eu-roopassa painopisteinä ovat tällä hetkellä jalostukselliset ratkaisut ja karjunhajun aistinvarainen havaitseminen.

Atria on myös jalostuksellisessa yhteistyössä tärkeim-pien asiaa kehittävien tahojen kanssa. Karjunkasvatus- ja teuraslinjadetekiokokeen toistaminen siirrettiin myöhem-mäksi asian kansainvälisten kehityshankkeitten etenemi-sen toivossa.

Monipuolinen henkilöstövalmennus osaamisen tukena

Atria Suomen alkutuotannon AtriaNauta-palvelussa aloitettiin vuonna 2014 mittava henkilöstön valmennusohjelma. Ohjelman tavoitteena on jalkauttaa Atrian naudan hankintastrategia ja luoda uudet yhteiset toimintamallit jokapäiväiseen työhön. Valmennusohjelmaan osallistuivat eri puolilla maata työskentelevät asiakkuuspäälliköt, tuottajapalvelussa työskentelevät myyntineuvottelijat, kuljetussuunnittelijat ja kuljetusyrittäjät.

AtriaNauta-palvelu hankkii naudanlihaa noin 6 000 suomalaiselta nautakarjatilalta.

Valmennusohjelman rinnalla vuonna 2014 koulutettiin myös alkutuotannon kentällä työskenteleviä maitotilojen ja lihatilojen asiakkuuspäälliköitä niin sanotussa Ammattilaisakatemiassa. Akatemiassa syvennettiin Atrian asiakkuuspäällikköiden ammatillista osaamista muun muassa ruokinnan suunnittelussa, automaattilypsyn hallinnassa ja eläinten havainnoinnissa.

Sianlihan LaatuVastuu-merkintä otettiin hyvin vastaan

Evira myönsi suomalaisten sikaloiden terveyslukuitusrekisteri Sikavan kansalliselle tasolle kansallisen laatu järjestelmän statuksen vuonna 2013 ja järjestelmä sertifioitiin keväällä 2014. Kansallista laatu järjestelmää kutsutaan LaatuVastuuksi.

LaatuVastuu ylittää lainsäädännön vaatimukset tuoteturvallisuuden ja eläinten terveyden osalta. Seurantatutkimuksen mukaan kuluttajat pitävät LaatuVastuun ulottuvuuksista tärkeimpinä työtä salmonellan ja eläintautien ehkäisemiseksi ja sitä, että eläinten lääkkeiden käyttötarve on kotimaisessa tuotannossa hyvin vähäistä.

Atrian tuoreisiin sianlihatuotteisiin LaatuVastuu-merkintä saatiin keväällä 2014. Merkintä tulee laajenemaan lihavalmisteisiin ja kypsään tuotteisiin keväällä 2015.

– Atrian Food Service -asiakkaat ottivat LaatuVastuu-merkinnän mielenkiinnolla vastaan. Nyt odotukset kohdistuvat merkinnän laajenemiseen lihajalosteisiin ja kypsään lihaan. Eläinten hyvinvointiin liittyvät asiat kiinnostavat asiakkaita ja LaatuVastuuta on käytetty jo julkisella puolella hankintojen kilpailutuskriteerinä, kertoo Atria Suomen Food Servicen myyntipäällikkö **Taija Haiko**.

Kansallisen laatu järjestelmän taustalla on pitkäjänteinen yhteistyö koko toimialan ja Eläintautien Torjuntayhdistyksen ETT ry:n kanssa. Atria on ollut aktiivisesti mukana yhteistyössä. Työn tavoitteena on ollut saada läpinäkyvyyttä sianlihan alkutuotantoon ja koko lihantuotantoketjuun.

Atrian brändin alla valmistettaviin tuotteisiin hankitaan raaka-ainetta ainoastaan LaatuVastuun piiriin kuuluvilta tiloilta.



Terveet & hyvinvoivat eläimet

Atria Skandinavia valvoo raaka-ainetoimittajiaan kattavasti

Atria Skandinavia haluaa vaalia ruotsalaista maataloutta, minkä vuoksi yhtiö hankkii suuren osan, noin 65 prosenttia, liharaaka-aineesta Ruotsista. Lisäksi raaka-ainetta ostetaan Atrian tuottajailta Suomesta sekä valikoiduilta, hyväksytyiltä toimittajilta Saksasta, Tanskasta, Hollannista, Itävallasta ja Irlannista.

Atria Skandinavia tekee yhteistyötä noin 50 toimittajan kanssa. Yhtiön ostoperiaatteet varmistavat, että kaikki toimittajat täyttävät jäljitettävyyttä sekä eläinten hoitoa, laatua ja raaka-aineiden saatavuutta koskevat vaatimukset.

Lisäksi hankintamenettelyn yhteydessä tarkistetaan, kuinka hyvin toimittajat noudattavat ympäristöjohtamisesta vastaavan Miljöstyrningsrådet-neuvoston (MSR) sääntöjä, jotka perustuvat Ruotsin eläinsuojelulainsäädäntöön.

Atria valitsee yhteistyökumppaneikseen vain luotettavia toimittajia, joilla on hyvä maine ja jotka toimivat tunnetusti lain mukaan. Yhtiön eniten käyttämällä toimittajilla teurastus ja lihan leikkaaminen tapahtuvat samassa rakennuksessa.

Uusi arviointityökalu helpottaa valvontaa. Syksyllä 2014 Skandinaviassa otettiin käyttöön uusi työkalu, jonka avulla kaikki toimittajia koskevat tiedot kootaan yhteen järjestelmään. Toimittaja saa vastataksen muun muassa liiketoiminnan eettisyyttä, terveyttä, ympäristöä ja turvallisuutta koskevia kysymyksiä. Annettujen vastausten perusteella Atria saa monipuolisemman kuvan toimittajasta ja hänen toiminnastaan.

Uuden järjestelmän käyttöönoton jälkeen yhtiö on hylännyt toimittajia, jotka eivät ole täyttäneet Atrian vaatimuksia.

Atria Skandinaviassa on laaja tarkastusohjelma, johon kuuluvat säännölliset vierailut toimittajien luona Ruotsissa, Tanskassa ja muualla Euroopassa. Vuoden 2013 alussa sattuneen hevosenlihaskaandaalin jälkeen yhtiö on ottanut käyttöön myös saapuneiden raaka-aineiden DNA-analyysit, jotka toteutetaan säännöllisinä pistokoetarkastuksina.

Nautaketjun kansallinen yhteistyö tiivistyy

Atria Suomi on vahva vaikuttaja nautaketjun kansallisen terveydenhuoltotyön kehittämisessä. Yritys on mukana myös uudessa Maito- ja lihaketjun jäljitettävyyssjärjestelmän hankkeessa, joka on foorumi maito- ja naudanlihasektorin yhteiselle keskustelulle koko tuotantoketjun laatua ja vastuullisuutta kehittävästä toimenpiteistä.

Hankkeen tavoitteena on luoda nautasektorille uusi kansallinen toimintamalli hallittuun ja vastuulliseen nautaketjun sekä eläinkaupan hallintaan. Työ on jo alkanut, ja nautaketjun turvallinen toimintatapa sekä sen tueksi tarvittavat muutokset nautojen terveydenhuoltojärjestelmä Nasevaan määriteltiin yhdessä nautaketjun toimijoiden kanssa vuonna 2014. Uusi toimintatapa päätettiin käynnistää vuoden 2016 alussa.

Uuden toimintatavan tueksi hankkeessa luodaan sähköinen terveystodistus eläinkauppaan. Nasevaan tullaan luomaan myös tilojen luokittelujärjestelmä erityistason, kansallisen tason, perustason ja riskitason tiloihin.

Uuden toimintatavan omaksumiseksi tiloille ja sidosryhmille järjestetään koulutusta. Hankkeessa selvitetään myös toiminnalle mahdollisesti haettava kansallisen laatu- ja turvallisuuden statusta ja siihen liittyviä auditointikäytäntöjä.



ATRIA SUOMEN KESKEISET ELÄINTEN HYVINVOINNIN TAVOITTEET JA TULOKSET

Tavoitteet 2014	Tulokset 2014	Tavoitteet 2015
AtriaSika		
<ul style="list-style-type: none"> Kastraation vaihtoehtojen tutkimisessa seurataan kansainvälistä tilannetta ja tutkimustuloksia. Hännänpurennan esiintyvyyden vähentäminen. Panostetaan tuottajien neuvontaan koskien virikkeiden järjestämistä porsaille. Koko- ja osaruhohylkäysten vähentäminen. Vuonna 2014 kehitystoimissa kiinnitetään huomiota rehustukseen ja kasvatusolosuhteisiin. Tavoitteena on tasalaatuinen porsas. Tutkimusyhteistyö eläinten hyvinvoinnin kehittämisessä. Laatuvastuu-laaturjärjestelmän auditointi ja sertifiointi. 	<ul style="list-style-type: none"> Karjujen kasvatuskokeen tulosten arviointi. Kastraatiovaihtoehtojen seuranta- ja selvitystyö jatkuu. Hännänpurennan taso laski edelleen. Raportointivuonna vain 2,3 prosentissa (2013: 2,6 %) teurastamolle saapuvista eläimistä oli havaintoja hännänpurennasta. Teurashylkäysten vähentämisessä vuosi oli hyvä. Kokoruhohylkäykset vähenivät 25 prosenttia. Evira myönsi suomalaisten sikaloiden terveysluokitusrekisteri Sikavan kansalliselle tasolle kansallisen laaturjärjestelmän statuksen vuonna 2013 ja järjestelmä sertifiointiin keväällä 2014. Atria mukana pilottiryhmässä, jossa tutkitaan WQ-järjestelmän laajentamista kattamaan eläinkuljetukset ja teurastus. 	<ul style="list-style-type: none"> Tutkimus ja seuranta kastraation vaihtoehtoista jatkuu. Hännänpurennan esiintyvyyden vähentäminen edelleen. Koko- ja osaruhohylkäysten vähentäminen. Tutkimusyhteistyö eläinten hyvinvoinnin kehittämisessä. Sikava-laaturjärjestelmän kehittäminen yhteistyössä alan kanssa. Sikava-laaturjärjestelmän tietokanta- ja palvelinalustan vaihto.
AtriaNauta		
<ul style="list-style-type: none"> Nautaketjun kansallisista toimintatavoista sopiminen yhdessä koko elinkeinon kanssa. ETT koordinoi hanketta. Nasevan tietokanta- ja palvelinalustan vaihto. Sisäinen kehitystyö hengitystietulehdusten vähentämiseksi vasikkakasvattamoissa yhdessä kasvattamojen ja eläinkuljetusten henkilöstön kautta. Selvitetään mahdollisuuksia yksittäisten kasvattamojen lähtötilojen rajaamiseen. Mykoplasma bovis -tutkimushanke yhteistyössä koko elinkeinon kanssa. Helsingin yliopisto koordinoi hanketta. Kestävä karjalalous eli KESTO-hankeen loppuunsaattaminen. QBA (Qualitative behavior assessment) -hankkeen tulosten yhteenvedo. Hankkeessa arvioidaan eläinten käyttäytymistä silmämääräisesti. Lihanautojen hyvinvoinnin vaikutus lihantuotannon kannattavuuteen -väitöskirjatutkimuksen loppuun saattaminen. 	<ul style="list-style-type: none"> Nautaketjun turvallinen toimintatapa ja sen tueksi tarvittavat Nasevan muutokset kuvattiin. Toimintatapa päätettiin käynnistää 1.1.2016 alkaen. Nasevan tietokanta-alustan vaihtoa toteutettiin tehtyjen suunnitelmien mukaisesti. Naseva-terveydenhuoltokäyntien tuloksia analysointiin alustavasti. Tulokset vaikuttavat lupaavilta ja niiden perusteella on mahdollista luoda hyvinvointia kuvaavia mittareita. Ruotsin viennin vaatimusten osoittamiseen luotiin suunnitelmaa yhdessä tietohallinnan ja teurastamon kanssa. Mykoplasma bovis -tutkimushanke aloitettiin yhteistyössä koko elinkeinon kanssa. Helsingin yliopisto koordinoi hanketta. Kestävä karjalalous eli KESTO-hanke päättyi. MTT:n loppuraportin mukaan ryhmäkoolla todettiin olevan merkitystä vasikoiden hengitystietulehdusten hoidossa. AtriaNauta eläinlääkäri Tuomas Hervan väitöskirja "Lihanautojen hyvinvointi ja lihantuotannon kannattavuus" hyväksyttiin julkaistavaksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Maito- ja lihaksetun jäljitettävyyjärjestelmät – avoin todennettava ja vastuullinen alkutuotanto -hankkeen aloittaminen. Valtakunnallisen Naseva-terveydenhuoltotyön kehittäminen jatkuu. Pääpaino tuotannollisen terveydenhuollon ja yhteenvedon raportoinnin kehittämisessä. Selvitetään terveydenhuoltokäyntien tuottaman tiedon käytettävyyttä osana tilojen taloudellista suunnittelua. Logistiikan ja kasvattamojen toimintatapojen kehittäminen hengitystietulehdusten vähentämiseksi osana alkutuotannon tulevia kehityshankkeita. Rakolattioiden kumittamisen edistäminen osana alkutuotannon hankkeita ja tilakohtaista kehitystyötä. Atrian tietojärjestelmien ja niiden rajapintojen kehittäminen eläinten hyvinvointitietojen käytettävyyden kehittämiseksi. Mykoplasma bovis -tutkimushanke jatkuu. Selvitystyö WQ-hyvinvointistandardin silmämääräiseen arviointiin perustuvan QBA-mittarin soveltuvuudesta tuotannon kehittämisen apuvälineeksi viedään loppuun.
AtriaSiipi		
<ul style="list-style-type: none"> Uuden rehutehtaan käyttöönotto. Sahalahden broileriteurastamon integroiminen osaksi atrialaista toimintatapaa. 	<ul style="list-style-type: none"> Uuden rehutehtaan käyttöönoton myötä päiväkasvat ja rehuhyötyosuhteet ovat kehittyneet positiivisesti. Nurmon hautomon haudontatulokset ovat parantuneet. ETU-siipikarjaterveydenhuollon dokumenttien päivitys (alkukartioituslomake, terveydenhuoltokäyntiraportti ja -suunnitelma). AtriaSiiven eläinlääkärin osallistuminen kouluttajana eläinlääkäreiden täydennyskoulutukseen. Sahalahden broileriteurastamo integroitiin onnistuneesti osaksi atrialaista toimintatapaa. 	<ul style="list-style-type: none"> Emountavikkojen tuontiin liittyvien riskien hallinta. Vanhempaispolven rodun vaihto. Hyvinvointitukeen liittyvien eläinten hyvinvointia lisäävien tekijöiden käyttöönotto. Hautomon toimintojen selkeyttäminen ja munittamoiden tuotantotulosten parantaminen.

Henkilöstön hyvinvointi



Osaamista, oikeudenmukaisuutta ja avoimuutta

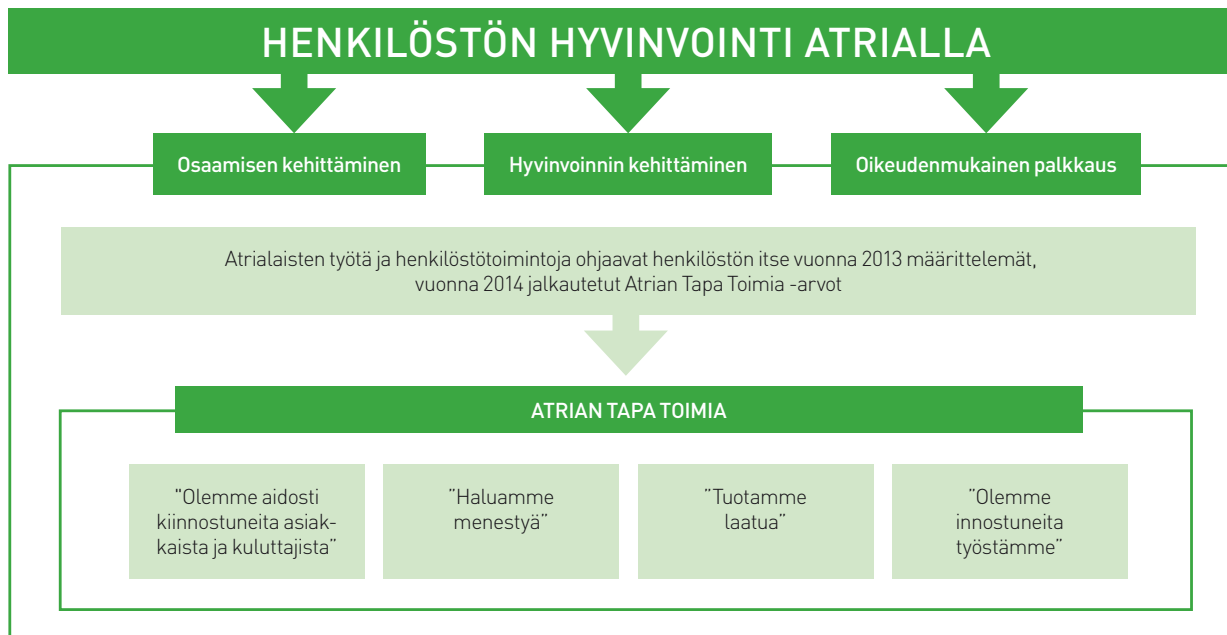
Henkilöstöön kohdistuva sosiaalinen vastuu kattaa Atrialla työntekijöiden hyvinvoinnin, osaamisen kehittämisen ja oikeudenmukaisen palkkauksen. Sujuva ja avoin vuorovaikutus sidosryhmien kanssa on osa atrialaisten arkea – siksi yhteistyötä tehdään henkilöstön itse määrittelemistä arvoista käsin.

Osaaminen ja hyvinvointi kehittämisen keskiössä

Henkilöstön osaamisen ja hyvinvoinnin kehittäminen ovat Atrian sosiaalisen vastuun keskeinen ulottuvuus. Näiden tekijöiden varaan rakentuu Atrian toimintojen ja tuotteiden laatu sekä tulevaisuuden kasvu- ja kannattavuustavoitteiden toteutuminen.

Vuonna 2014 Atrian henkilöstötoimintojen työn keskeisin painopiste oli yhtenäisten Atria Tapa Toimia (Atria Way of Work) -toimintatapojen ja arvojen jalkauttaminen koko konsernissa. Toimintatavat ja arvot määriteltiin konsernin henkilöstön kanssa läpi käytyjen Atria Tapa Toimia -arvokeskusteluiden pohjalta. Vuonna 2013 käytyihin keskusteluihin osallistui noin 75 prosenttia atrialaisista.

Osana Kyvykkyyden johtaminen -prosessia kaikilla liiketoiminta-alueilla vahvistettiin yhtenäisiä rekrytointikäytäntöjä sekä toteutettiin lukuisia strategialähtöisiä henkilöstön kehittämis- ja koulutusohjelmia. Lisäksi rakennettiin suunnitelmallisemmin työntajakuvaa muun muassa luomalla konsernin yhteinen LinkedIn-sivusto.



Sidosryhmätyö on osa atrialaisten arkea

Sujuva ja avoin yhteistyö eri sidosryhmien – niin kuluttajien, asiakkaiden, tuottajien, viranomaisten kuin omistajienkin – kanssa on Atrialle ensiarvoisen tärkeää. Siksi myös henkilöstö on otettu aktiivisesti mukaan yhtiön päivittäisiä toimintatapoja ohjaaviin keskusteluihin. Tästä yhtenä esimerkkinä vuoden 2015 alussa päivitetyt Atrian Toimintaperiaatteet, joiden muovaamisessa Atrian henkilöstö oli avainasemassa.

Vuonna 2013 koko konsernissa läpi käydyn Atrian Tapa Toimia -arvokeskustelun pohjalta päivitetyt uudet toimintaperiaatteet heijastavat henkilöstön omia näkemyksiä siitä, mitä atrialaiset arvostavat työpaikassaan, mitkä ovat yhteiset toimintaohjeet työpaikalla ja mitkä odotukset yhteistyökumppaneita kohtaan. [Lue lisää Atrian Toimintaperiaatteista sivulta 56.](#)

Konserni osallistaa henkilöstöä LinkedInissä

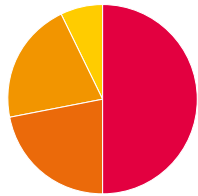
LinkedIn on yksi Atria-konsernin tärkeimmistä työnantajaviestinnän kanavista. Yhteisöpalvelussa yhtiön tavoitteena on lisätä Atrian tunnettuutta yrityksenä ja nostaa esille sen tarjoamia mahdollisuuksia työnantajana.

Yhtiö kannustaa koko henkilöstöään osallistumaan tärkeään työnantajaviestintään LinkedInissä. Työntekijöitä kutsutaan mukaan tykkäämään, kommentoimaan ja jakamaan Atrian julkaisuja.

LinkedIn antaa henkilöstölle myös loistavat mahdollisuudet oman henkilökohtaisen ammatillisen verkon kasvattamiseen sekä ammatillisen osaamisen kehittämiseen seuraamalla erilaisia asiantuntijaryhmiä ja ottamalla osaa keskusteluun ajankohtaisista aiheista.

Henkilöstön hyvinvointi

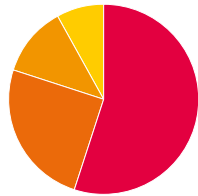
ATRIA-KONSERNIN HENKILÖSTÖMÄÄRÄ KESKIMÄÄRIN 4 715*



Atria Suomi	2376
Atria Skandinavia	1014
Atria Venäjä	1004
Atria Baltia	321

* Kokopäiväinen työntekijämäärä keskimäärin (FTE).

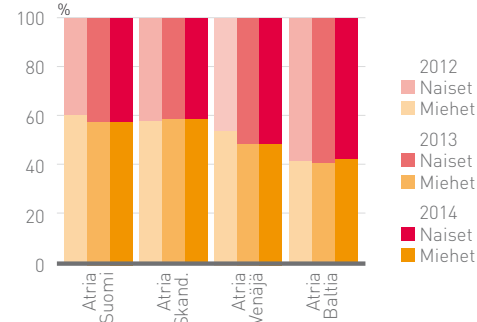
UUDEN PALKATUN HENKILÖSTÖN KOKONAISMÄÄRÄ 2142*



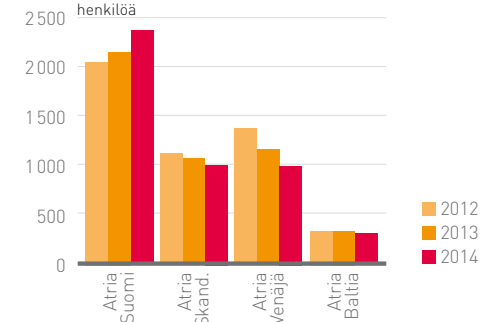
Atria Suomi	1186
Atria Skandinavia	531
Atria Venäjä	247
Atria Baltia	178

* Luvuissa huomioitu myös sesonkityöntekijät.

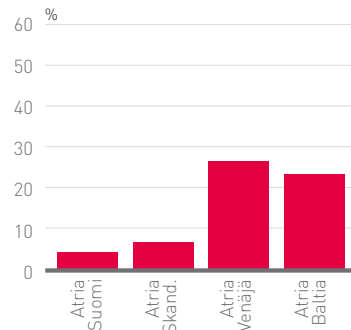
NAISTEN JA MIESTEN OSUUDET



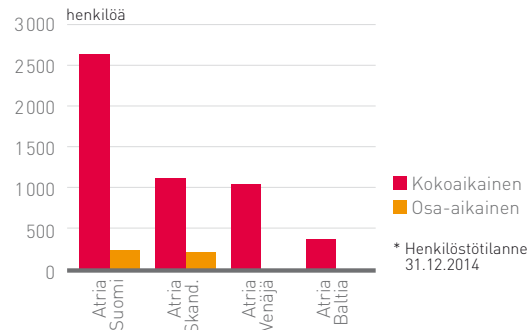
HENKILÖSTÖ KESKIMÄÄRIN



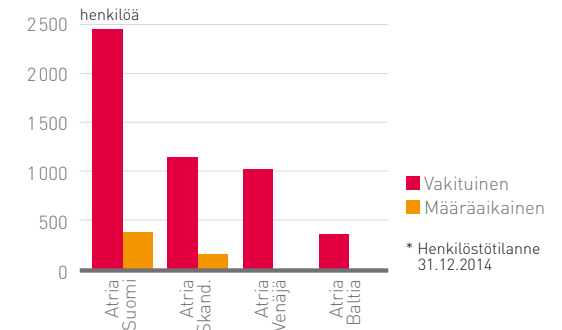
VAKITUISEN HENKILÖSTÖN VAIHTUVUUS



HENKILÖSTÖN MÄÄRÄ TYÖSUHTEEN MUKAAN*



HENKILÖSTÖN KOKONAISMÄÄRÄ TYÖSOPIMUKSEN MUKAAN*



Monipuolista arvojen jalkauttamistyötä

Atria-konsernin henkilöstö määritteli vuonna 2013 yhdessä koko konsernin yhteiset toimintatavat ja arvot. Eri maissa ja liiketoiminta-alueilla käydyt Way of Work (WoW) -keskustelut olivat todellinen menestys: noin 75 prosenttia atrialaisista Suomessa, Ruotsissa ja Tanskassa ja Virossa halusi vaikuttaa yhteisiin toimintatapoihin. Atria Venäjällä arvokeskustelut oli käyty jo aiemmin.

Keskusteluiden tuloksena syntyivät yhteiset Atria Tapa

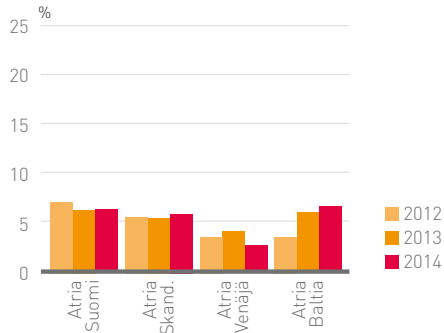
Toimia -arvot, ja vuonna 2014 jatkui niiden jalkauttamisen koko yhtiön henkilöstölle. Eri liiketoiminta-alueilla arvojen ja toimintatapojen viemistä arjen käytäntöihin tehtiin eri tavoin. Suomessa esimerkiksi erilaisin keskustelutalouksin ja pop up -tapahtumin.

Atria Skandinaviassa Atrian Tapa Toimia -periaatteita ankkuroitiin päivittäiseen työhön WoW-pelin avulla. Lähes kaikki Atria Skandinavian noin 1 200 työntekijää ja 15

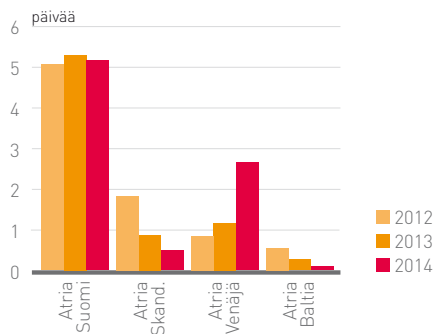
toimipistettä osallistuivat peliin. Pelin tavoitteena oli yhdistää yksiköiden työtapoja oikeiden Tapa Toimia -periaatteiden kanssa. Lopuksi peliporukan piti keksiä porukalla kaksi keinoa, joiden avulla toimintaa ja työtapoja voitaisiin kehittää edelleen.

Yhteiset arvot johtavat parempaan yhteistyöhön Osana Atrian Tapa Toimia -arvojen jalkauttamista Atrian

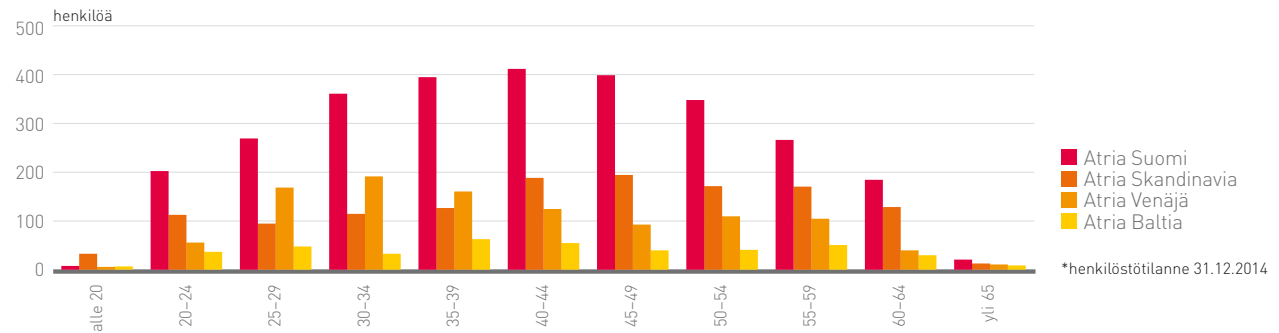
SAIRAUSPOISSAOLOT SÄÄNNÖLLISESTÄ TYÖAJASTA



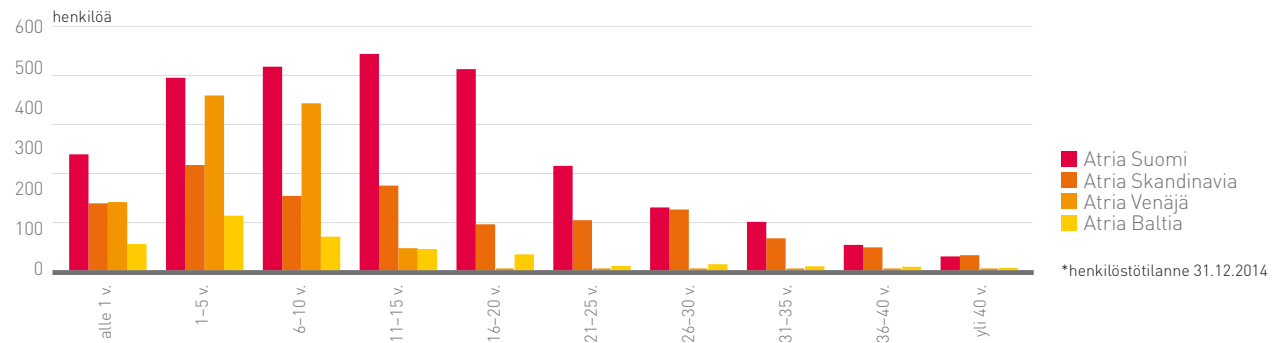
KESKIMÄÄRÄISET KOULUTUSPÄIVÄT/TYÖNTEKIJÄ



ATRIA-KONSERNIN IKÄRAKENNE*



PALVELUSVUODET*



Venäjän henkilöstöltä kysyttiin heidän ideoitaan yhteistyön ja tuottavuuden kehittämiseksi sekä konsernin yhteisten toimintatapojen selkiyttämiseksi työntekijöiden arjessa.

Keskusteluissa nousi esiin yksi konkreettinen idea, joka voi parantaa henkilöstön sujuvaa yhteistyötä entistä enemmän: jos tiedonkulku eri osastojen toiminnoista, tavoitteista ja tuloksista saataisiin jouhevammaksi, olisi eri

osastojen helpompi työskennellä yli osastorajojen myös yhteisten päämäärien eteen.

Henkilöstö- ja viestintätoiminnot koostivat idean pohjalta vuoden 2014 aikana suunnitelman, joka sisältää yhteensä noin 15 eri toimintojen ja tiimien välistä tapaamista. Vuonna 2015 toteutettavissa tapaamisissa Atria Venäjän eri toiminnot, osastot ja tiimit kertovat omasta työstään ja sen tavoitteista muiden osastojen kollegoille.

Osana Atrian yhteisten toimintatapojen jalkauttamista käynnistyi Atria Venäjällä vuonna 2014 myös leikkimielinen kilpailu, jossa työntekijät saavat ilmi antaa keskuudestaan muiden osastojen kollegoita, jotka tekevät työtään esimerkiksi Atria Tapa Toimia -arvoja noudattaen. Konkreettiset arjen työstä kertovat esimerkit nostetaan esille yhteisistä toimintavoista kertoviin infotauluihin.

Henkilöstön hyvinvointi

Hyvä viihtyvyys parantaa henkilöstön motivaatiota

Atria Skandinavia haluaa olla kiinnostava työnantaja, joka arvostaa työn iloa, tasa-arvoisuutta ja monimuotoisuutta. Siksi yhtiön työntekijöillä on mahdollisuus kertoa mielipiteensä laajan henkilöstökyselyn kautta.

– Kyselyssä kysytään, mitä mieltä työntekijät ovat Atriasta työpaikkana ja mitä heidän mielestään pitäisi parantaa. Vastausten avulla voimme pyrkiä luomaan työntekijöille parhaat mahdolliset edellytykset onnistua työssään, kertoo Atria Skandinavian henkilöstöjohtaja **Lars Ohlin**.

Koulutusta, tasa-arvoa ja monimuotoisuutta Skandinaviassa on viime vuosina laadittu laadukas koulutusohjelma työntekijöille.

– Järjestämme joka vuosi useita sisäisiä koulutuksia muun muassa projektinhallinnasta ja työoikeudesta sekä yhteisiä koulutustilaisuuksia myynti- ja markkinointiosastoille.

Johtajuuden tukemiseksi ja vahvistamiseksi on tarjolla kolme eripituista koulutusta, jotka on suunnattu eri organisaatiotasolle.

Jatkossa Skandinaviassakin on tarkoituksena ottaa käyttöön Atrian Tapa Johtaa -periaatteet, jotka koskevat kaikkia Atria-konsernin johtajia. Sitä varten konsernissa on määritetty neljä avainsanaa, jotka ovat tunnusomaisia hyvälle johtajalle. Ne ovat viestintä, osallistuminen, kehitys ja toiminta.

Naispuolisten johtajien osuus on Atria Skandinaviassa nyt 20 prosenttia. Yhtiössä onkin meneillään suunnitelman laatiminen johtavaan asemaan liittyvän tasa-arvon lisäämiseksi.

Toisena painopisteenä on kulttuurinen monimuotoisuus.

– Voidaksemme tuottaa huomispäivän ruokaa meidän on pystyttävä tehokkaammin rekrytoimaan työntekijöitä, jotka ovat eläneet muissa ruokakulttuureissa ja

saaneet niistä vaikutteita, Ohlin toteaa.

Työkaluja terveyden edistämiseen

Atria Skandinavia panostaa työntekijöidensä terveyden edistämiseen. Vakituisten työntekijöiden terveyden elintapojen edistämiseen tarkoitettua tuen korottaminen ja Malmön tehtaan kuntosalin laajentaminen ovat esimerkkejä vuonna 2014 toteutetuista toimista, joiden tavoitteena on kannustaa työntekijöitä liikkumaan enemmän.

Sköllerstan tehtaalla on puolestaan otettu kokeilu-olueisesti käyttöön Frisklinjen-palvelu, jonka tavoitteena on vähentää kattavasti sairauspoissaoloja. Palvelu tarjoaa puhelimitse maksutonta sairaanhoidon neuvontaa kaikille tuotantotyöntekijöille ja heidän perheilleen.



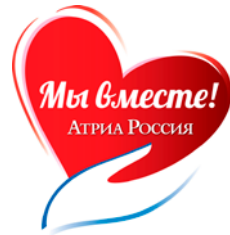
Kuntoluotsin tuella lisää työvuosia

Atria Suomi on tiettävästi ensimmäinen ja ainoa suomalainen työnantaja, joka on perustanut erillisen kuntoutukseluotsi-palvelun auttaakseen työkykyongelmaisia atrialaisia uusille urille.

Jos sairaus aiheuttaa uhan työkyvyttömyydestä tai heikentää olennaisesti työ- ja ansiokykyä, työntekijällä on oikeus saada tarkoituksenmukaista ammatillista kuntoutusta työkyvyttömyyden estämiseksi tai työ- ja ansiokyvyn parantamiseksi. Atrialla on oma ammatillisen kuntoutuksen

ohjaaja, työura- ja aikuiskoulutusasiantuntija – tuttavallisemmin kuntoutukseluotsi –, jonka puoleen työntekijä voi kääntyä ongelmien ilmaantuessa.

Ammatillisen kuntoutuksen tarkoituksena on parantaa tai ylläpitää kuntoutujan työkykyä ja ansiomahdollisuuksia esimerkiksi ammatinvalinnanohjauksen, kuntoutustutkimuksen, työ- ja koulutuskokeilujen, työhön valmistuksen sekä uudelleen kouluttautumisen keinoin.



Työkaverit toistensa tukena Venäjällä

Monet ihmiset vertaavat työpaikkaansa perheeseen. Atria Venäjän henkilöstö on ottanut ajatuksen toisistaan ja perustanut oman Me yhdessä! -ohjelman työkavereidensa turvaksi.

Kesällä 2014 yhtiön työntekijät keräsivät rahaa erään työntekijän tyttären luuytimen siirtoa varten. Tytär, Anja, oli sairastunut leukemiaan eli verisyöpään, ja tarvitsi pikaisesti luuytimen luovuttajan, jonka etsimiseen Atrian työntekijät keräsivät yhteistuumin yhteensä 17 000 euroa. Loput luovuttajan etsimiseen tarvittavasta summasta keräsi hyväntekeväisyysjärjestö Rusfond. Syksyllä 2014 sopiva luovuttaja löydettiin ja pieni Anja pääsi rauhallisiin mielin odottamaan leikkauksia.

Elokuun 2014 lopussa työtovereiden apua tarvitsi myös yksi yhtiön autonkuljettajista. Vakavan liikenneonnettomuuden seurauksena hän joutui tehohoitoon ja hänelle tehtiin useita leikkauksia.

Kahden viikon aikana sairaalassa kävi Me yhdessä! -ohjelman puitteissa kymmeniä yhtiön työntekijöitä luovuttamassa verta työtoverilleen.

ATRIAN HENKILÖSTÖN HYVINVOINNIN KESKEISET TAVOITTEET JA TULOKSET

Liiketoiminta-alue	Tulokset 2014	Tavoitteet 2015
Atria-konserni	<ul style="list-style-type: none"> Koko konsernin yhteisen LinkedIn-sivuston perustaminen. Yhteisten toimintamallien luominen konsernin sisäisissä rekrytoinneissa. Talent Management -työkalujen ja käytäntöjen kehittäminen koko konsernissa. Työterveyden ja -turvallisuuden yhtenäisten käytäntöjen kehittäminen koko konsernissa. Atrian Tapa Toimia -arvojen jalkauttaminen kaikissa toiminnoissa. Atrian Tapa Johtaa -pääperiaatteiden määrittely. 	<ul style="list-style-type: none"> Yhteiset tavoitteet ja toiminnot konsernitason työntekijäkuvan kehittämiseksi. Henkilöstökyselyn tekeminen. Talent Management -ohjelman ja sisäisen työkierron kehittäminen. Konserni johdon kehittäminen Atrian Tapa Johtaa -ohjelman avulla. Henkilöstön liiateknologiosaamisen edelleen kehittäminen Atria Meat Technology -seminaarissa. Yhtenäisten mittareiden kehittäminen työterveyden ja -turvallisuuden mittaamiseen koko konsernissa.
Atria Suomi	<ul style="list-style-type: none"> Jyväskylän ja Sahalahden yksiköiden integroiminen onnistuneesti Atrian henkilöstöprosesseihin. Työntekijäkuvan kehittäminen: kohderyhmien, ydinviestien ja kanavien määrittely. Työnopastusprosessin kehittäminen: sähköiset työnopastuskortit, työnopastajien säännölliset koulutukset. Työterveyden ja työsuojelun käytäntöjen juurruttaminen osaksi johtamisjärjestelmää. Osaamisen kehittäminen: laajan koulutus- ja kehittämissuunnitelman laatiminen ja toteuttaminen liiketoimintalähtöisesti. Talent Management -prosessin kehittäminen. 	<ul style="list-style-type: none"> Työntekijävastuun ja sitä tukevien materiaalien ja sisältöjen kehittäminen vuonna 2014 tehtyä määrittelyä vastaavaksi. Rekrytointiprosessin edelleen kehittäminen: kehittämisen painopistealueena sähköiset työkalut. Sisäisen viestinnän kehittäminen: uudet sähköiset kanavat, tiedon saavutettavuus henkilöstölle. Atrian Tapa Johtaa tuodaan osaksi osaamiskartoituksia, rekrytointiprofilia, koulutussisältöjä ja muita prosesseja. Työturvallisuusjohtamisen ja -käytäntöjen edelleen kehittäminen. Työhyvinvoinnin johtaminen: henkilöstön kannustaminen oman työkyvyn ylläpitoon.
Atria Skandinavia	<ul style="list-style-type: none"> Atrian Tapa Toimia -arvojen jalkauttaminen. Uusien ja vanhojen työntekijöiden perehdyttämistoimintojen kehittäminen. Työolosuhteiden yhtenäistäminen kaikissa toimipisteissä. Talent Management -ohjelman edelleen kehittäminen. 	<ul style="list-style-type: none"> Työympäristön kehittäminen kaikissa toimipisteissä. Internetpohjaisen sidosryhmien koulutuksen käynnistäminen. Uusien työntekijöiden koulutusohjelman käynnistäminen. Sisäisten rekrytointien määrän lisääminen.
Atria Venäjä	<ul style="list-style-type: none"> Työntekijäkuvan kehittäminen. Sisäisten viestintäkanavien kehittäminen. Työntekijöiden palkitsemiskäytäntöjen kehittäminen. Talent Management -ohjelman jalkauttaminen. Johtamistapojen kehittäminen: koulutus- ja kehitysohjelmien läpiviemiä koko organisaatiossa. 	<ul style="list-style-type: none"> Työntekijöiden motivoiminen ja työhyvinvoinnin lisääminen arkipäivän työssä. Atrian Tapa Toimia -arvojen ja Atrian Tapa Johtaa -käytäntöjen jalkauttaminen kokonaisvaltaisesti kaikissa toimipisteissä. Konsernin henkilöstökyselyn tulosten jalkauttaminen. Muuttuneeseen työmarkkinatilanteeseen reagoiminen mm. palkitsemiskäytännöissä. Aktiivisen ammatillisverkostoitumisen jatkaminen edelleen. Talent Management -prosessien edelleen kehittäminen. Sisäisen viestinnän kehittäminen. Kansainvälisen verkostoitumisen ja HR-työn kehittäminen.
Atria Baltia	<ul style="list-style-type: none"> Työterveyden ja -turvallisuuteen liittyvien riskien analysoiminen sekä ohjeistusten ja käytäntöjen kehittäminen. Uuden sähköisen työaika- ja palkkajärjestelmän valmiiksi saaminen. Johdon strategiaan nivoutuvien kehityspalavereiden järjestäminen. 	<ul style="list-style-type: none"> Työterveyden ja -turvallisuuteen liittyvien ohjeiden sekä riskianalyysojen päivittäminen. Uuden sähköisen työaika- ja palkkajärjestelmän käyttöön ottaminen. Terveystarkastukset 2015. Työntekijöiden sitoutuminen -tutkimuksen valmiiksi saattaminen. Johdon taitojen edelleen kehittäminen.

Hyvinvoiva ympäristö

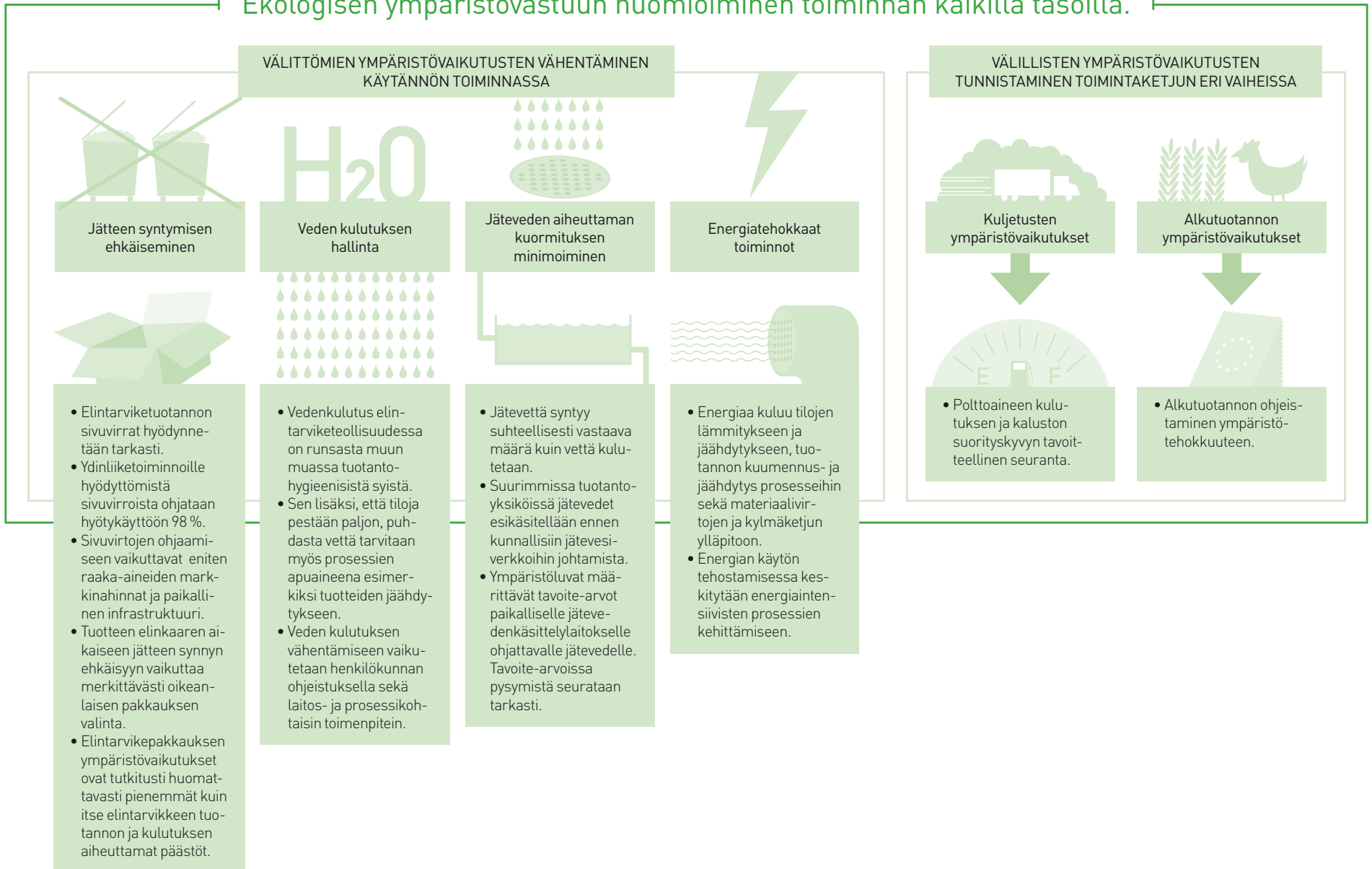


Ympäristövastuuta toiminnan kaikilla tasoilla

Ympäristöjohtaminen perustuu Atrialla ympäristölainsäädäntöön sekä sidosryhmäodotusten täyttämiseen. Ympäristövastuu otetaan jatkuvasti huomioon koko ruokaketjussa. Hyvin jäsennetty ja johdettu ympäristötyö on perusedellytys hyvin toimivalle ja turvalliselle tuotannolle.

ATRIA-KONSERNIN YMPÄRISTÖVASTUU

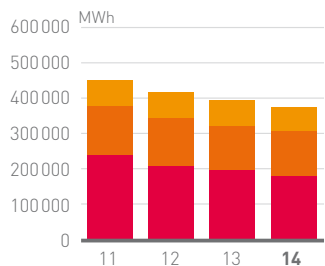
Ekologisen ympäristövastuun huomioiminen toiminnan kaikilla tasoilla.



Hyvinvoiva ympäristö

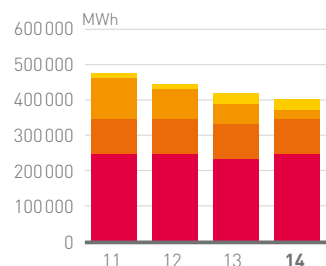
Aktiivisen ympäristötyön tuloksia

**SUORA
ENERGIANKULUTUS
PÄÄLÄHTEITTÄIN**



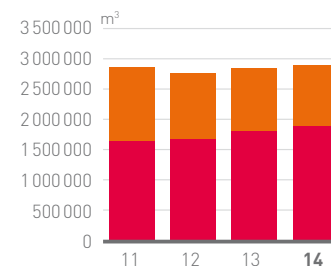
■ Hitaasti uusiutuvat energialähteet.....	67 281 MWh
■ Uusiutuvat energialähteet.....	128 815 MWh
■ Uusiutumattomat energialähteet.....	198 523 MWh

**SUORA
ENERGIANKULUTUS
LIIKETOIMINTA-ALUEITTAIN**



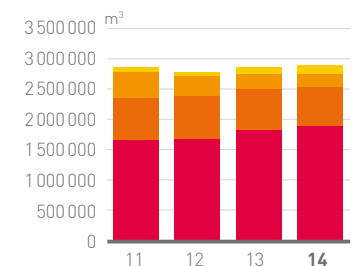
■ Atria Baltia	20 490 MWh
■ Atria Venäjä	33 963 MWh
■ Atria Skandinavia.....	97 952 MWh
■ Atria Suomi	242 429 MWh

**VEDEN
KOKONAISKULUTUS
LÄHTEITTÄIN**



■ Pintavesi.....	998 994 m³
■ Pohjavesi ...	1 881 330 m³

**VEDEN
KOKONAISKULUTUS
LIIKETOIMINTA-ALUEITTAIN**



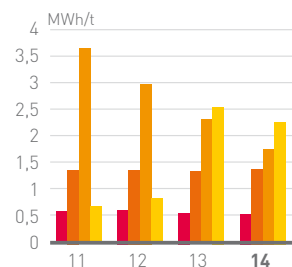
■ Atria Baltia	132 884 m³
■ Atria Venäjä	228 020 m³
■ Atria Skandinavia	612 240 m³
■ Atria Suomi	1 907 130 m³

Energiankulutus

Atrialla käytettävän lämmön ja höyryn tuot-
 toon käytetään maakaasua, puupohjaista uu-
 siutuvaa polttoainetta sekä turvetta. Käytetyn
 sähkön suhde uusiutuvien ja uusiutumatt-
 omien energialähteiden välillä määräytyy
 markkinatilanteen mukaan ja määritetään
 laskennallisesti Energiakolmio Oy:n tilasto-
 pohjaa käyttäen.

Tarkastelujaksolla energian kokonais-
 kulutus väheni neljä prosenttia ja tuotettui-
 hin kiloihin suhteutettuna kulutus laski vajaa
 kahdeksan prosenttia. Suurin syy kokonais-
 kulutuksen vähenemiseen on Venäjän tuo-
 tantolaitoksen saneeraaminen ja suhteelliseen
 tehostumiseen Atria Suomessa tehdyt toi-
 menpiteet.

**ENERGIA-
TEHOKKUUS
ATRIA-KONSERNISSA**



■ Atria Suomi	0,5 MWh/t
■ Atria Skandinavia ..	1,4 MWh/t
■ Atria Venäjä	1,8 MWh/t
■ Atria Baltia	2,3 MWh/t

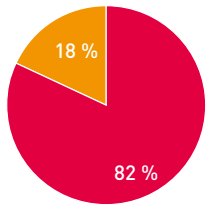
Vedenkulutus

Atrialla puhdas vesi on välttämätöntä prosessien toiminnassa sekä tuotantotilojen pesuissa.
 Veden alkuperä ei aiheuta merkittäviä ympäristövaikutuksia Atrian toimintaympäristössä,
 mutta veden riittävyys ja pumppauskapasiteetti on Atrian toiminnan kannalta kriittinen tek-
 kijä. Tämän vuoksi veden kulutusta pyritään tehostamaan jatkuvasti ja veden häiriötön toi-
 mitus pyritään turvaamaan yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa.

Atria Suomi on merkittävin vedenkuluttaja, jonka absoluuttinen vedenkulutus kas-
 voi viisi prosenttia tarkastelujaksolla. Atria Suomessa käytetään vettä kuitenkin tehokkaasti
 verrattuna toimialaan valtakunnallisesti.

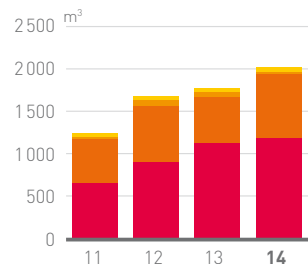
Atria Skandinaviassa kulutus laski yhdeksän prosenttia ja Atria Venäjällä seitsemän pro-
 senttia. Koko konsernin absoluuttinen vedenkulutus kasvoi yhden prosentin. Yhteensä kai-
 killa liiketoiminta-alueilla tuotantomäärään suhteutettu vedenkulutus laski kolme prosent-
 tia.

JÄTEVEDEN KÄSITTELY



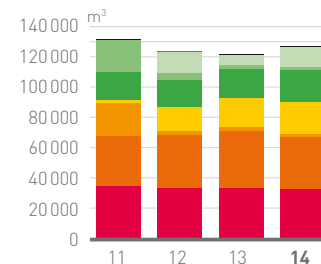
- Jäteveden esikäsittely tuotantolaitoksessa...2 167 935 m³
- Kunnallinen vedenkäsittely 471 227 m³

BOD7-PÄÄSTÖT YHTEENSÄ



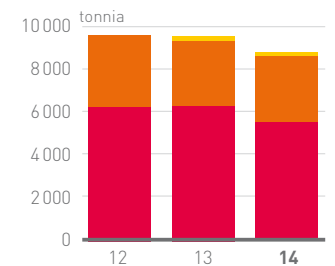
- Atria Baltia 50 m³
- Atria Venäjä 16 m³
- Atria Skandinavia 761 m³
- Atria Suomi 1195 m³

SIVUVIRTOJEN JAKAUTUMINEN YHTEENSÄ



- Ongelmajäte..... 33 m³
- Muut 316 m³
- Hävitettävä teurasjäte..... 12 872 m³
- Kaatoaikajäte 2 175 m³
- Energiahyötykäyttö 21 343 m³
- Epäsuora materiaalihyötykäyttö 20 893 m³
- Kierrätysmateriaalit 1 880 m³
- Suora materiaalihyötykäyttö 34 859 m³
- Kompostointi..... 31 953 m³

OSTETUN PAKKAUSMATERIAALIN MÄÄRÄ



- Atria Baltia 125,40 t
- Atria Skandinavia 3 090,26 t
- Atria Suomi 5 550,00 t

Jätevesi

80 prosenttia kaikesta Atrian tuottamasta jätevedestä esikäsitellään Atrian tuotantolaitoksella ennen kunnalliseen jätevesiverkkoon johtamista. Laitoskohtaiset ympäristöluvut määrittävät raja-arvot jäteveden laadulle. Raja-arvoissa pysymistä seurataan laitoksilla tarkasti. Ennakoitava stabiili orgaanisen aineen kuorma jätevedessä on jätevedenpuhdistamon toiminnan kannalta tärkeää.

BOD7-kuormitus* kasvoi hieman tarkastelujaksolla Atria Suomessa, mutta jäteveden laatu täytti tarkastelujaksolla viranomaisvaatimukset.

Atrian Skandinavian ja Viron liiketoiminta-alueilla ei mitata BOD7-arvoa. Näiden kohdalla kuormitus on raportoinnissa arvioitu vertaamalla samantyyppisen laitoksen kuormitukseen.

*BOD7-arvo kuvastaa jäteveden orgaanisen aineksen mikrobiologisessa hapettumisessa kuluttaman hapen määrää seitsemän vuorokauden aikana.

Materiaalitehokas elintarviketuotanto

Atrian ydinliiketoimintojen sivuvirroista ohjataan hyötykäyttöön noin 98 prosenttia. Koko sisään tulevasta materiaalivirrasta täysin hyödyntämiskelvotonta kaatoaikajäte- tai ongelmajätettä syntyy vain promillen luokkaa.

Sivuvirtojen ohjaamiseen vaikuttavat eniten raaka-aineiden markkinahinnat ja paikallinen infrastruktuuri. Tuotteen elinkaaren aikaiseen jätteen synnyn ehkäisyyn vaikuttaa merkittävästi oikeanlaisen pakkauksen valinta.

Hyvinvoiva ympäristö

Sertifioitua ympäristötyötä

Ympäristöjohtamisen työvälineenä Atria Suomessa ja Atria Skandinavian Sköllerstassa sijaitsevalla suurimmalla tehtaalla on ISO 14 001 -standardin mukaan sertifioitu ympäristöjärjestelmä. Konsernin muilla liiketoiminta-alueilla tuotantolaitokset toimivat samojen periaatteiden mukaisesti.

Jokaisella tehtaalla on tiiviisti kokoontuva ympäristöryhmä, joka pohtii muun muassa, kuinka tehtaiden päästöjä sekä energia- ja kemikaalivaikutuksia voidaan vähentää. Esimerkiksi kuljetukset suunnitellaan tarkasti ja mahdollisimman tehokkaasti niin, että autot eivät aja puoliyhjinä tuotantolaitosten välillä.

Työkaluja energian säästämiseksi Skandinaviassa

Atria Skandinavian yhteensä seitsemällä tehtaalla tehdään työtä vaihtoehtoisten puhdistusmenetelmien löytämiseksi. Malmön tehtaalla päätettiin osallistumisesta Green Cleaning -projektiin, jonka tavoitteena on pitää energiankulutus ja kemikaalivaikutukset mahdollisimman vähäisinä.

Sköllerstassa otettiin vuonna 2014 käyttöön sähkökyltusta huomattavasti vähentävät uudet savustuskaapit. Ne säästävät energiaa 2 821 MWh vuodessa. Kaappien kuivausprosessiin on sisäänrakennettu energian talteenottojärjestelmä.

Vuonna 2015 Sköllerstan tehtaalla vaihdetaan öljykattila pellettikattilaan, mikä vähentää ilmastovaikutuksia merkittävästi. Uuden kattilan ansiosta tehtaan hiilidioksidipäästöt vähenevät lähes 4 000 tonnia vuodessa, eikä tuotannossa tarvitse käyttää fossiilisia polttoaineita.

Hyvällä pakkauksella vähemmän ruokahävikkiä

Elintarvikkeiden pakkaussuunnittelulla on merkittävä rooli kotitalouksien ruokahävikin vähentämisessä. Pakkaus on oleellinen osa elintarviketta – sen tehtävänä on suojata tuotetta, jotta se säilyy moitteettomana kuluttajalle asti.

Atrian pääperiaatteet pakkausratkaisujen valinnassa tähtäävät aina jätteesynnyn ehkäisyyn. Pakkauksen ensisijainen tehtävä on suojata tuotetta sekä informoida kuluttajaa tuotteen ominaisuuksista. Jos pakkaus epäonnistuu tässä tehtävässä, tuloksena syntyy ruokahävikkiä ja samalla myös tarpeettomia ympäristövaikutuksia – silloin ruoan tuotannon ympäristövaikutukset ovat syntyneet turhaan.

Tarpeetonta pakkausmateriaalin kulutusta pyritään välttämään etsimällä teknisesti ja taloudellisesti toimivien ratkaisujen mahdollisimman pienellä pakkausmateriaalimäärällä. Tärkeää on myös etsiä ja testata sellaisia pakkausmateriaaleja, jotka itsessään ovat ympäristöystävällisiä. Kaikki Atrian pakkausmateriaalit ovat joko kierrätettävissä tai sopivat energiahyötykäyttöön.

YMPÄRISTÖVASTUUN KESKEISET TULOKSET JA TAVOITTEET ATRIA-KONSERNISSA

Tulokset 2014

- Käyttöhyödykkeiden suhteellinen kulutus tehostunut.
- Atrian tuotantolaitoksilla ei sattunut ympäristövahinkoja eikä sanktioihin tai huomautuksiin johtaneita ympäristöasioiden laiminlyöntejä.

Tavoitteet 2015–2017

- Välittömien ympäristövaikutusten hallinta.
- Koko tuotantoketjun ympäristövaikutusten tunnistaminen ja ympäristötehokkuuden edistäminen.

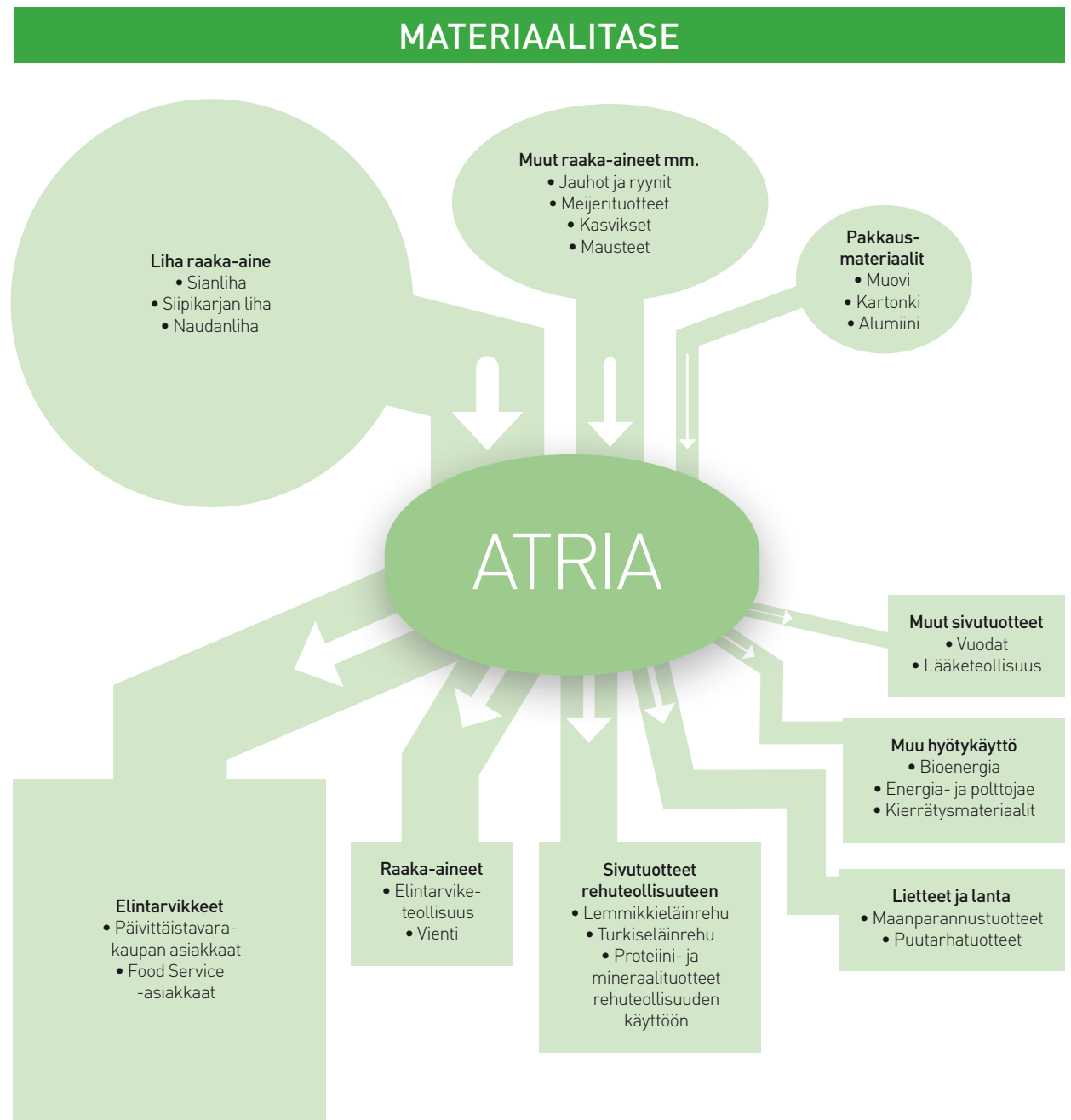
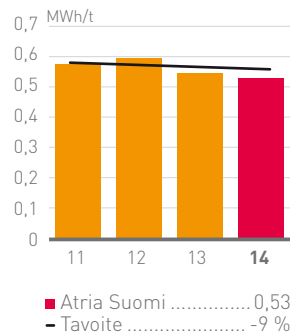


Energiatehokkuutta kehitetään systemaattisella työllä

Atria Suomi on ollut vuodesta 2009 lähtien mukana työ- ja elinkeinoministeriön valvomassa energiatehokkuussopimusjärjestelmässä, jossa yrityksille on asetettu 9 prosentin tehostustavoite energiankulutukseen vuoteen 2016 mennessä. Vertailupohjana on käytetty vuoden 2005 kulutustasoa.

Atria Suomessa on systemaattisesti kartoitettu kohteet, joissa energiaa voidaan säästää, ja uusissa investoinneissa on huomioitu ratkaisujen energiatehokkuus. Atria Suomi on saavuttanut kokonaistavoitteen jo vuoden 2013 aikana, mutta on jälleen tarkastelujaksolla tehostanut tuotantomäärään suhteutettua energiankulutusta 3 prosenttia muun muassa säätämällä ja optimoimalla ilmastointilaitteita sekä lisäämällä lämmöntalteenottoa.

ENERGIA-TEHOKKUUS ATRIA SUOMI



Kuvassa esitetyt panosten ja tuotosten mittasuhteet ovat suuntaa antavia.

Taloudellinen vastuu



Lisäarvoa sidosryhmille

Taloudellisella vastuullaan Atria tarkoittaa taloudellisten tavoitteidensa saavuttamista niin, että se voi tuottaa pitkäjänteisesti lisäarvoa omistajille ja muille sidosryhmille sekä lisätä hyvinvointivaikutuksia lähiyhteisöissä ja yhteiskunnassa.

TALOUELLINEN VASTUU ATRIA-KONSERNISSA

Terveiden ja vastuullisten liiketoimintakäytäntöjen noudattaminen muodostaa perustan kaikelle Atrian toiminnalle

Lainsäädäntö:

- Arvopaperimarkkinalaki
- OECD:n toimintaohjeet ja hyvä hallintotapa
- Kilpailulainsäädäntö
- Kansainväliset ja kansalliset lait ja säädökset

Taloudellisten tietojen oikeellisuus:

- Kirjapidos ja raportoinnissa noudatetaan kansallisia ja kansainvälisiä lakeja, tilinpäätösstandardeja sekä pörssiyhtiöitä koskevia hallinnointi- ja ohjausjärjestelmäsuosituksia.
- Sijoittajille annetaan totuudenmukaista, ajantasaista ja täsmällistä tietoa toiminnasta.

Omaisuuksien ja taloudellisen tiedon suojaaminen:

- Atria suojaa yhtiön taloudellista, aineellista ja immateriaalista omaisuutta.
- Yhtiön omaisuutta käytetään vain yhtiön liiketoiminnallisten tavoitteiden saavuttamiseen.
- Atria suojaa liikesalaisuuksiaan ja muita luotamuksellisia tietojaan.
- Yhtiö edellyttää, että myös sen yhteistyökumppanit suojaavat vastaavia tietoja.

Lahjonnan torjunta:

- Atria ei hyväksy toiminnassaan minkäänlaista lahjontaa.

Eturistiriitojen torjunta:

- Työntekijöiden on oltava lojaaleja Atrialle kaikessa toiminnassaan.

LIKETOIMINNAN REHELLISYYTTÄ YHTIÖN KAIKILLA TASEOILLA OHJAAVAT KOKO HENKILÖSTÖÄ SITOVAT ATRIAN TOIMINTAPERIAATTEET (ATRIA CODE OF CONDUCT)

Atria edellyttää myös yhteistyökumppaniensa noudattavan omassa toiminnassaan Atrian Toimintaperiaatteita

Atria Oyj on jäsenenä

- Suomessa elintarviketeollisuusliitto ETL:ssä, Kansainvälisessä Kauppakamarissa, Pohjoismaisen kansalaistyön keskusliitto Pohjola-Nordenissa sekä osuustoiminnan palvelu- ja yhteistyöjärjestö Pellervossa.
- Venäjällä Pietarin ja Leningradin oblastin lihahydistyksessä ja ruokateollisuusyhdistyksessä sekä Venäjän osaamista edistävässä East Officessa.
- Ruotsissa elintarviketyhdistyksissä Livsmedelsföretag LI:ssä, Kött och Charkföretagen KCF:ssä, Djupfrysingsbyrån Swedish Frozen Food Institutessa, Dagligvaruleverantörers förbund DLF:ssä, Institutet för livsmedel och bioteknik SIK:ssa, Ideon Agrofoodissa sekä innovaatioverkostossa Innovatio Pioneersissä.
- Virossa henkilöstöyhdistys Eesti Personaalitöö Arendamise Ühingissä, kauppakamari Eesti Kaubandus - Töötuskodassa, GS1 Estonia MTÜ:ssä ja elintarviketeollisuuden liitossa Eesti Toiduainetetööstuse Liit.

Taloudellinen vastuu



Laatu ja tehokkuus käsi kädessä

Atria Suomen Laadukas Atria on tuotannon kehitysohjelma, jonka tavoitteena on ratkaista strategiaan kirjatut painopisteet arkipäivän toiminnoissa työn tehon ja laadun osalta. Ohjelman tavoitteena on kehittää atrialaisten päivittäistä työtä siihen suuntaan, että toimenpiteet ja rutiinit tukisivat entistä paremmin yhtiön strategiasta nousevia tavoitteita ja painopisteitä.

– Halusimme muuttaa strategiset tavoitteet käytännön työkaluiksi ja toimintatavoiksi, joiden avulla tuotannon koko henkilöstö osallistuu strategian toteuttamiseen ja edistää omalla työllään teho- ja laatuavoitteiden saavuttamista, kertoo Laadukas Atria -projektin päällikkö **Antti Laukkonen**.

Laadukas Atria -ohjelma on jaksotettu eri vaiheisiin, joiden kautta edetään kohti erikseen määritettyjä osatavoitteita. Kehitysohjelmalla vahvistetaan yrityskulttuurua, jossa jokainen atrialainen vastaa laadusta.

Laatu on yksi Atrian henkilöstökyselyissä vahvimmin esiin nousseista arvoista: atrialaiset haluavat tuottaa laatua. Kehittämisohjelmassa keskitytään silti tasapuolisesti sekä tehokkuus- että laatuavoitteisiin.

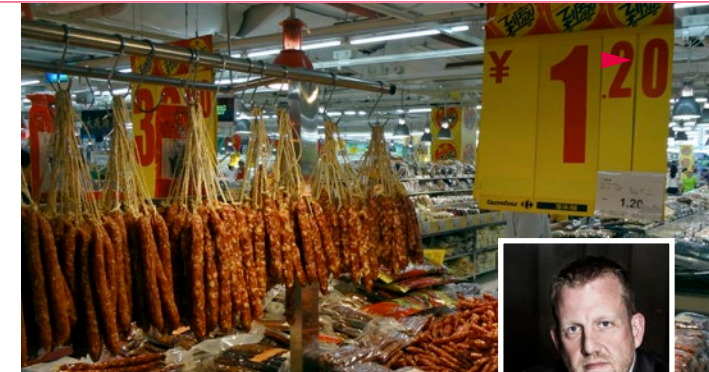
– Asiakkaammekin ostavat tehokkuuden ja laadun samassa paketissa, joten meidän tulee myös kehittää niitä sopivassa tasapainossa, Laukkonen summaa.

Uudelleenjärjestelyitä Jyväskylän tehtaalla

Atria osti helmikuussa 2014 Saarioisilta naudan, sian ja broilerin hankinta-, teurastus- ja lihanleikkuutoiminnon Jyväskylästä ja Sahalahdelta. Kaupan myötä Atria paransi kustannustehokkuuttaan lihanhankinnassa sekä teurastus- ja leikkuutoiminnoissa. Samalla Atria solmi yhteistyösopimuksen Saarioisten kanssa liharaaka-aineen toimituksista Saarioisten lihavalmistus- ja valmisruokatuotteisiin. Saarioisten henkilöstö siirtyi vanhoina työntekijöinä Atrian palvelukseen.

Saarioisilta ostettujen liiketoimintojen kannattavuuden parantamiseksi ja tuottavuuden lisäämiseksi Atria

päättyi tehostaa toimintoja Jyväskylän tehtaalla. Yrityskaupan myötä syntyneet lihan hankinnan ja hallinnon toimintojen päällekkäisyydet poistettiin ja Jyväskylän tuotantolaitos keskittyi jatkossa naudan ja sian teurastukseen sekä leikkukseen. Samalla teurastus- ja leikkuutoimintoja tehostettiin merkittävästi. Myöhemmin tuotantokapasiteettia ja organisaatiota sopeutettiin myös kuluttajakatun lihan valmistuksessa ja pakkauksessa. Toimintojen uudelleenjärjestelyillä ja tuottavuuden parantamisella säästetään noin 5 miljoonan euron vuotuiset säästöt.



3-Stjernet sai vientiluvan Kiinaan

Kuusi vuotta kestäneiden neuvottelujen jälkeen 3-Stjernet sai vuonna 2014 yhtenä kolmesta yrityksestä maailmassa hyväksynnän lämpökäsitellyn lihan vientiin Kiinan valtaville markkinoille. Kiinan viranomaiset myönsivät nyt ulkomaisille yrityksille ensimmäistä kertaa luvan lihan maahantuonnille.

– Ensimmäisessä vaiheessa kohteena on ensisijaisesti Itä-Kiina, jossa on 400 miljoonaa asukasta. Meillä on kunnianhimoinen suunnitelma siitä, kuinka vietimme onnistuu. Olen melko varma, että se toteutuu, 3-Stjernetin toimitusjohtaja **Anders Laursen** kertoo.

3-Stjernet on työskennellyt hankkeen parissa jo pitkään, ja moni asia puuttuu edelleen. Yksi niistä on sertifiointi, jossa kuvataan tarkasti, mitä on lupa tuottaa ja miten sen on tapahduttava.

– Kärsivällisyyttä vaaditaan todella paljon, sillä kestää pitkään ennen kuin voimme aloittaa myynnin. Toisaalta näin meillä on aikaa tehdä kotiläksymme kunnolla, jotta saamme markkinoille oikeat tuotteet, Laursen toteaa.

Kiinan viranomaiset ovat vierailleet 3-Stjernetin tehtaalla, ja Laursen on käynyt kollegoineen useita kertoja Kiinassa tunnustelemassa maaperää. Marraskuussa 2014 he esittelivät ideoita potentiaalisille asiakkaille, maahan tuojille ja jakelijoille Kiinassa.

– On todella tärkeää valita oikeat kumppanit, joilla on yhteyksiä oikeisiin ketjuihin ja myymälöihin. Haluamme ensisijaisesti myydä tuotteitamme suurkaupungeissa johtavien hypermarkettien kuten Carrefourin, Metron ja Wal-Martin kautta, Laursen kertoo.

Atria luopui Moskovan kiinteistöistä

Atria käynnisti vuoden 2013 lopulla toimintojen tehostamisohjelman Venäjän liiketoiminta-alueella. Ohjelman yhteydessä päätettiin luopua Moskovassa sijaitsevista tuotantolaitoksesta ja omasta logistiikkayksiköstä vuoden 2014 loppuun mennessä. Tuotanto päätettiin keskittää Pietarin alueelle Sinyavinon ja Gorelovon tehtailla.

Vuoden 2014 lopulla Atria myi Moskovassa sijaitsevan kiinteistöyhtiön 12 miljoonalla eurolla, ja jatkoi toimintaansa Moskovan kiinteistöissä vuokralaisena vuoden 2014 loppuun asti. Kaupalla ei ollut vaikutusta yhtiön tulokseen.

Falbygdens-juustotoiminnot Arlalle

Atria keskittyy Ruotsissa ydinliiketoimintoihinsa ja teki syksyllä sopimuksen Falbygdens-juustoliiketoiminnan myymisestä Arla Foods AB:lle. Yrityskaupan jälkeen Atria Skandinavia keskittyy lihavalmistuksiin, leivänpäällisiin, herkuttelutuotteisiin ja Concept-liiketoimintaan.

Kaupassa Arlalle siirtyy Falbygdens-juustoliiketoiminta työntekijöineen, Falköpingissä sijaitseva tuotantolaitos ja Falbygdens-tuotemerkki. Noin 100 henkilöä siirtyy Arla Foodsille vanhoina työntekijöinä.

Yrityskauppa pienentää Atrian vuosittaista liikevaihtoa noin 52 miljoonalla eurolla ja liikevoittoa noin kolmella miljoonalla eurolla.

Ruotsin kilpailuvirasto (KKV) hyväksyi kaupan maaliskuussa 2015, ja yrityskaupan kohteena olevat liiketoiminnot liitetään Arla Foodsin huhtikuun 2015 alussa.



Siipikarjan rehutehdas parantaa koko broileriketjun kilpailukykyä

Itikka osuuskunnan ja eteläpohjalaisten broilerituottajien rakentama siipikarjarehutehdas otettiin käyttöön vuoden 2013 lopulla. Rehujen valmistuksesta ja myynnistä huolehtii A-Rehu Oy.

Uuden siipikarjarehutehtaan valikoimassa on rehuja niin broilereille kuin broileriemoilille ja -nuorikoille. Rehutehtaan myötä Atrialla on mahdollisuus olla mukana rehujen tuotekehityksessä ja saavuttaa paremmin eläinten hyvinvoinnille ja kasvulle, ketjun läpinäkyvyydelle sekä tuotannon kehittämiseksi asetetut tavoitteet.

Toinen tärkeä tavoite on parantaa koko broi-

leriketjun kilpailukykyä. Paitsi että rehu on suurin kustannuserä broilerituotannossa, rehulla on myös suuri vaikutus embroilerien munantuotantoon, broilereiden kasvuun, terveyteen, lihansaantoon ja -laatuun. Kun koko ketju on samoissa käsissä alusta loppuun, tuotantoketjua voidaan kehittää kokonaisuutena.

Tehtaan tärkeimmät raaka-aineet ovat suomalainen vehnä, kaura ja ohra. Rehutuotannon käynnistämällä on laajat vaikutukset myös lähimaa-kuntien viljanviljelijöille.

Organisaation kuvaus



Ihmisiä, ruokaa ja perinteitä

Atria Oyj on kasvava ja kansainvälistyvä, suomalainen elintarvikealan yritys. Yhtiön menestys rakentuu kolmen kivijalan varaan: ihmisten, ruoan ja perinteiden.

Kansainvälinen pörssi-yhtiö

Atria-konserni on yksi johtavista ruoka-alan yrityksistä Pohjoismaissa, Venäjällä ja Virossa. Emoyhtiö Atria Oyj ja sen tytäryhtiöt muodostavat kansainvälisen konsernin, jonka kotipaikka on Kuopio. Atrian pääkonttori sijaitsee Seinäjoella.

Atrian liikevaihto vuonna 2014 oli noin 1 426 miljoonaa euroa, ja sen palveluksessa oli keskimäärin 4 715 henkilöä. Konserni jakaantuu neljään liiketoiminta-alueeseen. Ne ovat Atria Suomi, Atria Skandinavia, Atria Venäjä ja Atria Baltia.

Atrian asiakasryhmiä ovat päivittäistavara-kauppa, Food Service -asiakkaat ja alan teollisuus. Lisäksi sillä on omiin tuotemerkkeihin perustuvaa Fast Food -konseptiliiketoimintaa.

Yhtiön juuret ulottuvat vuoteen 1903, jolloin perustettiin sen vanhin omistajaosuuskunta. Atria Oyj:n osakkeet noteerataan Helsingin arvopäripörssissä.

Atrian tuotteita ovat tuore ja kuluttajakäyttöön liha, lihavalmisteet, valmisruoat, siipikarjatuotteet ja herkuttelutuotteet.

STRATEGIA



Tavoitteena markkinajohtajuus

Atria pyrkii strategiansa avulla parantamaan kannattavuuttaan, vauhdittamaan kasvuaan ja lisäämään yhtiön arvoa. Se toteuttaa strategiaansa kehittämällä erityisesti toimintansa kolmea ulottuvuutta: kaupallista erinomaisuutta, tehokkuutta ja tuottavuutta sekä toimintatapaa ja -kulttuuria.

Atria tavoittelee markkinajohtajuutta tai vahvaa kakkosarjaa konsernin yhteisissä ydinliiketoiminnoissa. Näitä ovat leivänpäällistöryhmät ja muut lihavalmisteet.

Atrian visio on tarjota hyvää ruokaa kaikkiin ruokahetkiin. Innostuneet ihmiset ja halutuin brändi ovat yhtiön menestyksen perusta.

Lue lisää Atrian strategiasta konsernin verkkosivuilta osoitteesta www.atriagroup.com/atria-konserni/strategia/.

		2014	2013
Liikevaihto	MEUR	1426,0	1411,0
Liikevoitto	MEUR	40,6	19,7
Liikevoitto	%	2,8	1,4
Kertaluonteiset erät*	MEUR	1,0	-17,3
Taseen loppusumma	MEUR	923,5	978,1
Oman pääoman tuotto	%	6,6	-1,0
Omavaraisuusaste	%	44,0	42,2
Nettovelkaantumisaste	%	61,8	74,3

*Kertaluonteiset erät sisältyvät raportoituihin lukuihin.

Atrian strategisia hankkeita 2014

- Johtava asema kuluttajatiedon hyödyntämisessä kaikilla liiketoiminta-alueilla.
- Lihan kotimaisuus ja jäljitettävyyden varmistaminen Suomessa.
- Sibyllan laajeneminen Venäjän markkinoille.

- Jyväskylän ja Sahalahden toimintojen integroiminen Atriaan.
- Pakkausinvestoinnit Ruotsissa.

- Atrian yhteisten Tapa Toimia -arvojen jalkauttaminen koko konsernin henkilöstölle.
- Atrian Tapa Johtaa -periaatteiden määrittely.

Liiketoiminta-alueet



ATRIA SUOMI

valmistaa ja markkinoi tuoreita elintarvikkeita ja niihin liittyviä palveluja Suomessa. Sen liikevaihto vuonna 2014 oli 945,5 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä 2 376.

Tuotemerkit

Atria Suomen johtava tuotemerkki on Atria, yksi Suomen tunnetuimmista ja arvostetuimmista elintarvikebrändeistä. Atria on useiden tuoteryhmiensä markkinajohtaja Suomessa. Sen kokonaismarkkinaosuus päivittäistavarakaupassa on noin 25 prosenttia.

Asiakkuudet

- Päivittäistavarakauppa
- Food Service -asiakkuudet
- Elintarviketeollisuus
- Vientiasiakkuudet
- Konseptiasiakkuudet (Sibylla)

Ydintuoteryhmät

- Lihavalmisteet, kuten makkarat ja leivänpäälliset
- Tuore- ja kuluttajakäyttöön liha
- Valmisruoat
- Siipikarjatuotteet



ATRIA SKANDINAVIA

valmistaa ja markkinoi lihavalmisteita, ateriaratkaisuja ja herkuttelutuotteita pääosin Ruotsissa ja Tanskassa. Sen liikevaihto vuonna 2014 oli 371,9 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä 1 014.

Tuotemerkit

Atria Skandinavian tuotemerkkivalikoima on laaja. Tunnetuin tuotemerkki Ruotsissa on Sibylla, joka samalla on Atrian kansainvälinen brändi. Tanskassa tunnetuin merkki on 3-Stjernet. Atria Skandinavia on leivänpäällisten ja makkaroiden tuoteryhmissä markkinakakkonen Ruotsissa ja leivänpäällisten markkinajohtaja Tanskassa.

Asiakkuudet

- Päivittäistavarakauppa
- Food Service -asiakkuudet
- Konseptiasiakkuudet (Sibylla)
- Vientiasiakkaat

Ydintuoteryhmät

- Leivänpäälliset
- Lihavalmisteet, kuten makkarat
- Valmisruoat
- Herkuttelutuotteet, kuten lihavalmisteet ja marinoidut tuoretuotteet





ATRIA VENÄJÄ

markkinoi tuotteitaan pääosin Pietarin ja Moskovan alueilla. Tuotanto on keskitetty Pietariin. Atria Venäjän liikevaihto vuonna 2014 oli 98,8 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä 1 004.

Tuotemerkit

Atria Venäjän tuotemerkit ovat Pit-Product ja CampoMos. Pit-Product-brändi on tuoteryhmiensä markkinajohtaja Pietarin koko päivittäistavarakaupassa noin 20 prosentin osuudella. CampoMosin markkinaosuus Moskovassa ja Pietarissa on pieni. Sibylla-konseptin kasvu Venäjällä on merkittävä

Asiakkuudet

- Päivittäistavarakauppa
- Food Service -asiakkuudet
- Konseptiasiakkuudet (Sibylla)

Ydintuoteryhmät

- Lihavalmisteet, erityisesti makkarat
- Leivänpäälliset
- Valmisruoat, kuten pizzat
- Fast Food



ATRIA BALTIA

valmistaa ja markkinoi tuotteitaan pääosin Virossa. Sen liikevaihto vuonna 2014 oli 34,5 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä 321. Atrialla on omaa alkutuotantoa Virossa ja se on maan toiseksi suurin sianlihan tuottaja.

Tuotemerkit

Atria Baltian omat brändit Virossa ovat Maks & Moorits, VK ja Woro. Leivänpäällisten tuoteryhmissä Atrialla on noin 15 prosentin ja ruokamakkaroiden tuoteryhmissä noin 20 prosentin markkinaosuus. Myös Sibylla-tuotteita myydään Baltiassa. Niiden myynnistä vastaa Atria Skandinavia.

Asiakkuudet

- Päivittäistavarakauppa
- Food Service -asiakkuudet
- Vienti- ja teollisuusasiakkuudet
- Konseptiasiakkuudet (Sibylla)

Ydintuoteryhmät

- Lihavalmisteet, erityisesti makkarat
- Leivänpäälliset
- Tuore liha
- Viisi omaa sikalaa Virossa, vuosituotanto noin 75 000 teurassikaa

- Etusivu • Yritysvastuun kartta • Toimitusjohtajan haastattelu • Lukijalle • Atrian arvomuodostus • Sidosryhmät • Turvallinen ruoka • Terveellinen & ravitseva ruoka
- Tutkimus & kehitys • Terveet & hyvinvoivat eläimet • Henkilöstön hyvinvointi • Hyvinvoiva ympäristö • Taloudellinen vastuu • Organisaation kuvaus • Liiketoiminta-alueet
- **GRI-sisältövertailu** • Laatu- ja ympäristöjärjestelmät • Yritysvastuun kehityshankkeet • Yritysvastuun johtaminen & raportointi • Yhteystiedot • Tekijätiedot • Takasivu

Sisällön vertailu GRI-ohjeiston suosituksiin

Atria raportoi yritysvastuustaan keskeiset ja olennaiset tiedot ja mittarit. Global Reporting Initiative (GRI) -järjestelmän laskentaperiaatteita ja ohjeistuksia on noudatettu raportoinnissa Atrian toiminnolle soveltuvin osin. Atria siirtyi raportointikaudella 2014 raportoimaan GRI G4-viitekehyksen mukaisesti.

Atria käyttää raportoinnissaan myös GRI-raportointiohjeistusta täydentäviä elintarviketeollisuuden toimialalle luotuja mittareita, kuten Specific Standard Disclosures for the Food Processing Sector (FPSS) -indikaattoreita.

VK: Raportoitu Atrian vuosikertomuksessa 2014
 AT: Raportoitu Atrian Toimintaperiaatteissa
 FPSS: Food Processing Sector Specific Indicator
 ■ Raportoitu
 ■ Osin raportoitu
 ■ Ei raportoitu

GRI-mittari		Sisältyy	Sivu	Lisätiedot
Strategia ja analyysi				
G4-1	Toimitusjohtajan katsaus	■	2	
G4-2	Organisaation keskeiset vaikutukset, riskit ja mahdollisuudet	■	VK	
Organisaation kuvaus				
G4-3	Organisaation nimi	■	47	
G4-4	Tärkeimmät tavaramerkit, tuotteet ja palvelut	■	48–49	
G4-5	Organisaation pääkonttorin sijainti	■	47	
G4-6	Toimintojen maantieteellinen sijainti	■	1	
G4-7	Organisaation omistusrakenne ja yhtiömuoto	■	47	
G4-8	Markkina-alueet	■	48–49	
G4-9	Raportoivan organisaation koko	■	47	
G4-10	Henkilöstön määrä työsuhteen ja työsuhteen mukaan, alueellisesti ja sukupuolen mukaan jaoteltuna	■	32–33	Työsuhteen ja työsuhteen osalta tietoa sukupuolen mukaisesta jaottelusta ei ole saatavilla.
G4-12	Organisaation toimitukset	■	3, 47–49	
G4-13	Merkittävät muutokset organisaation koossa, rakenteessa, omistuksessa tai toimitusketjussa raportointikaudella	■		Atria Oyj osti Saarion Oy:ltä naudan, sian ja siipikarja hankinta-, teurastus-, ja leikkuuliiketoiminnot. Toiminnot siirtyivät Atrialle helmikuussa 2014. Kaupan kohteena olevien liiketoimintojen palveluksessa työskenteli noin 400 henkilöä.
G4-14	Varovaisuuden periaatteen soveltaminen	■	VK	
G4-15	Organisaation hyväksymät tai edistämät ulkopuolisten toimijoiden periaatteet ja aloitteet	■	56	
G4-16	Jäsenyydet järjestöissä ja edunvalvontaorganisaatioissa	■	43	
Tunnistetut olennaiset näkökohdat ja laskentarajat				
G4-17	Konsernin laskentaraja	■	3, 57	
G4-18	Raportin sisällön määritys	■	3, 57	
G4-19	Olennaiset näkökohdat	■	3, 57	
G4-22	Muutokset aiemmin raportoiduissa tiedoissa	■		Mahdolliset poikkeamat ja rajoitukset laskentarajoissa on raportoitu kyseessä olevien tunnuslukujen yhteydessä. Mikäli aiemmin raportoiduissa tunnusluvuissa, niiden kattavuudessa, rajauksissa tai mittaustekniikoissa on muutoksia, niistä on ilmoitettu kyseessä olevien tunnuslukujen yhteydessä.
G4-23	Merkittävät muutokset raportin laajuudessa ja näkökohtien laskentarajoissa	■		Atria Oyj:n ja Saarioisten yrityskaupan myötä Saarioisilta Atrialle siirtyneet tuotantolaitokset tulivat osaksi Atrian toimintaa helmikuussa 2014. Vastuullisuusraportointi vuodelta 2014 kattaa kaikilla osa-alueilla myös uusien tuotantolaitosten toiminnan ja kaupan myötä siirtyneen henkilöstön. Atria siirtyi raportointikaudella raportoimaan GRI G4 -viitekehyksen mukaisesti. G4-indikaattorit tarkentavat mm. yhtiön kasvihuonekaasupäästöjen laskentaa ja rajausta. Atria ei raportointivuonna raportoi kasvihuonekaasupäästöjä koska tällä hetkellä tieto ei ole saatavissa G4-indikaattoreiden edellyttämässä laajuudessa ja laskentatarkkuudessa.
Sidosryhmävuorovaikutus				
G4-24	Luettelo organisaation sidosryhmistä	■	7	
G4-25	Sidosryhmien määrittely- ja valintaperusteet	■	6	
G4-26	Sidosryhmätoiminnan periaatteet	■	8	
G4-27	Sidosryhmien esille nostamat tärkeimmät asiat ja huolenaiheet	■	7	

GRI-mittari		Sisältyy	Sivu	Lisätiedot
	Raportin kuvaus			
G4-28	Raportointijakso		57	
G4-29	Edellisen raportin päiväys			Yritysvastuuraportti 2013 ilmestyi 25.3.2014.
G4-30	Raportin julkaisu tiheys		57	
G4-31	Yhteystiedot josta voi tilata raportin ja kysyä siihen liittyviä lisätietoja		57	
G4-32	GRI-sisältövertailu		50-53	
G4-33	Lähestymistapa ulkoiseen varmennukseen		57	
	Hallinto			Hallinnointiosuus ei sisälly Atrian yritys vastuun raporttiin. Hallinnointiosuus on luettavissa Atrian vuoden 2014 vuosikertomuksesta konsernin verkkosivuilla osoitteessa www.atriagroup.com .
	Hallintorakenne ja kokoonpano			
G4-34- G4-47	Hallintorakenne, rooli arvojen ja strategian määrittelyssä, pätevyyden ja suorituksen arviointi, riskienhallinta		VK	
G4-48	Yritysvastuuraportin hyväksyminen		56	
G4-49- G4-55	Hallituksen rooli suorituksen arvioinnissa, palkitseminen ja kannusteet		VK	
	Liiketoiminnan eettisyys			
G4-56	Arvot ja liiketoimintaperiaatteet		56, VK	
	Johtamistavan kuvaus		56-57	Atrian vastuullisuuden johtaminen kuvataan raportin lopussa Yritysvastuun johtaminen ja raportointi -osiossa. Vastuullisuusnäkökohtien johtaminen organisaatiossa on integroitu liiketoimintaan ja kuvataan kunkin vastuullisuuden osa-alueen raportoinnin yhteydessä.
	Taloudellinen vastuu			
	Taloudelliset tulokset			
G4-EC1	Suoran taloudellisen lisäarvon tuottaminen ja jakautuminen		5	
G4-EC2	Ilmastonmuutoksen aiheuttamat taloudelliset vaikutukset sekä muut riskit ja mahdollisuudet liittyen organisaation toimintaan		VK	Ilmastonmuutokseen liittyvät riskit ja mahdollisuudet otetaan huomioon liiketoiminnan kehittämisessä ja riskien arvioinnissa osana toimintaympäristön muutoksien tarkastelua.
G4-EC3	Organisaation eläkesitoumusten kattavuus		VK	
G4-EC4	Valtiolta saadut avustukset		VK	
	Ympäristövastuu			
	Materiaalit			
G4-EN 1	Materiaalien käyttö		39	Raportoitu ostetun pakkausmateriaalin määrä. Tieto saatavilla Atria Suomi, Skandinavia ja Baltia.
	Energia			
G4-EN 3	Organisaation oma energian kulutus		38	
G4-EN 5	Energianintensiteetti		38	
G4-EN 6	Energian kulutuksen vähentäminen		38	
	Vesi			
G4-EN 8	Kokonaisvedenotto vesilähteittäin		38	
	Jätevedet ja jätteet			
G4-EN22	Päästöt vesistöön jaoteltuna päästölajeittain ja kohteen mukaan		39	
G4-EN23	Jätteiden kokonaismäärä jaoteltuna jätelajeittain ja käsittelytavan mukaisesti		39	
G4-EN24	Merkittävien vuotojen määrä ja suuruus			Raportointivuonna ei vahinkoja.

Sisällön vertailu GRI-ohjeiston suosituksiin

GRI-mittari	Sisältyy	Sivu	Lisätiedot
Tuotteet ja palvelut			
Määräystenmukaisuus			
G4-EN29			Ei rikkomuksia.
Toimittajien ympäristöarvioinnit			
G4-EN32			Atria Suomi: Kaikki uudet toimittajat auditoidaan, tuotteiden turvallisuutta painottavat auditointikriteerit sisältävät myös ympäristökriteereitä. Muiden liiketoiminta-alueiden osalta tieto ei ole saatavilla.
Sosiaalinen vastuu			
Henkilöstö ja työolosuhteet			
Työllistäminen			
G4-LA1		32-33	Vaihtuvuus ikäryhmittäin ja sukupuolen mukaan ei raportoitu, tieto ei saatavilla.
G4-LA2			Lakisääteisen tason ylittäviä etuja ei ole raportoitu yksityiskohtaisesti, koska käytännöt vaihtelevat liike-toiminta-alueittain.
Henkilöstön ja työnantajan väliset suhteet			
G4-LA4			Lainsäädännön mukainen toiminta liike-toiminta-alueittain.
Työterveys ja -turvallisuus			
G4-LA6		33	Raportoitu sairaspöissaolot. Sukupuolen mukainen jaottelu ei ole saatavilla.
Koulutus			
G4-LA9		33	Tietoa ei ole raportoitu sukupuolen ja henkilöstöryhmän mukaisesti, tieto ei ole saatavilla.
G4-LA10			Atria Suomessa tehdään kaikkia toimintoja ja henkilöstöryhmiä koskeva koulutus- ja kehittämissuunnitelma, joka käydään läpi henkilöstöryhmien kanssa ja jonka toteutumista seurataan vuosittain. Konsernin kaikilla liike-toiminta-alueilla tehdään liike-toimintalähtöinen koulutussuunnitelma.
Ihmisoikeudet			
G4-HR2		AT	Atrian Toimintaperiaatteet sisältää ohjeistukset mm. työntekijöiden tasa-arvoisesta kohtelusta sekä pakkotyön ja lapsityövoiman kiellostä. Kaikki uudet työntekijät perehdytetään Atrian Toimintaperiaatteisiin Atrian perehdytysohjelmassa.
Yhteiskunta			
Lahjonta ja korruption vastaisuus			
G4-S04		AT	Atrian Toimintaperiaatteet -ohjeistuksessa käsitellään mm. lahjojen vastaanottoon ja kestätyksiin liittyvät politiikat. Kaikki uudet työntekijät perehdytetään Atrian Toimintaperiaatteisiin Atrian perehdytysohjelmassa.
Kilpailun rajoitukset			
G4-S07			Ei rikkomuksia 2014.
Määräystenmukaisuus			
G4-S08			Ei rikkomuksia 2014.

GRI-mittari	Sisältö	Sivu	Lisätiedot
Tuotevastuu			
Asiakkaiden terveys ja turvallisuus			
G4-PR1	Prosenttiosuus merkittävistä tuotteista ja palveluista, joiden terveys- ja turvallisuusvaikutusten parantaminen on arvioitu		Tuotteiden terveys- ja turvallisuusvaikutuksia arvioidaan ja parannetaan jatkuvasti tuotekehitystyössä. Prosenttiosuuksia ei ole raportoitu, tieto ei saatavilla.
G4-PR2	Tuotteiden elinkaarenaikaisiin terveys- ja turvallisuusvaikutuksiin liittyvien määräysten ja vapaaehtoisten periaatteiden rikkomusten lukumäärä jaoteltuna lopputulosten mukaan	15	Raportointivuonna tuotteiden terveellisyys- tai turvallisuusvaikutuksiin liittyen ei kohdistunut oikeustoimia tai sakkoja. Tuoteturvallisuuden kohdistuvan riskin vuoksi jouduttiin Atria Skandinaviassa suorittamaan kaksi takaisinvetoa. Virheellisiä pakkausmerkinnöistä johtuvia takaisinveitoja konsernissa oli kolme.
Tuote- ja palvelutiedot			
G4-PR3	Organisaation tuotteiden ja palvelujen pakollisen tuoteinformaation ja -merkintöjen tyypit sekä prosenttiosuus tärkeimmistä tuotteista ja palveluista, joita nämä vaatimukset koskevat		Atria noudattaa pakkausmerkinnöissä lainsäädäntöä. Atrian pakkauksista löytyy tuotteesta riippuen myös lainsäädännön vaatimukset ylittävää informaatiota, kuten kotimaisuusmerkintöjä ja lihan alkuperätietoa maatilatasolle asti.
G4-PR4	Tuote- ja palveluinformaation ja -merkintöihin liittyvien määräysten ja vapaaehtoisten periaatteiden rikkomusten lukumäärä jaoteltuna lopputulosten mukaan	15	Tuotteen virheellisestä pakkausmerkinnästä johtuvia takaisinveitoja oli vuoden aikana kolme: kaksi Atria Suomessa ja yksi Atria Skandinaviassa. Atria Skandinaviassa muutettiin myös yhden tuotteen pakkausmerkintöjä paikallisen viranomaisen huomautuksen perusteella. Huomautus annettiin koskien Lithells -ruokamakkarakonseptia "Oskar Lithells finaste". Atria Skandinavia saa käyttää ilmaisua Oskar Lithells finaste -tuotekonseptista, mutta tuotepakkauksissa ei saa käyttää väitettä "parasta liharuoka-ainetta".
G4-PR5	Asiakastytyväisyyystutkimusten tulokset	8-9	
Markkinointiviestintä			
G4-PR7	Markkinointiviestintään, mainontaan ja sponsorointiin liittyvien määräysten ja vapaaehtoisten periaatteiden rikkomusten lukumäärä jaoteltuna lopputulosten mukaan		Ks. G4-PR4
Asiakkaiden yksityisyyden suoja			
G4-PR8	Asiakkaiden yksityisyyden suojan rikkomiseen ja asiakastietojen hävittämiseen liittyvien vahvistettujen valitusten lukumäärä		Ei rikkomuksia raportointivuonna.
Määräystenmukaisuus			
G4-PR9	Tuotteiden ja palveluiden käyttöön liittyvän lainsäädännön ja säännösten rikkomisesta aiheutuneiden merkittävien sakkojen rahamääräinä arvo		Ei sakkorangaistuksia raportointivuonna.
FPSS G4-FP5	Sertifioituissa laitoksissa tuotetut tuotantokilat		Raportointikaudella 99,7 prosenttia Atrian tuotannosta valmistettiin ISO 22 000 tai FSSC 22 000 -sertifioituissa laitoksissa.
FPSS G4-FP6	Sellaisten tuotteiden osuus kokonaistuotannosta, joissa on alhainen suola-, rasva- ja/tai lisätyn sokerin pitoisuus.		Kyseisten tuotteiden osuutta kokonaistuotannossa ei ole laskettu erikseen. Suolan ja rasvan määrään tuotteistuksessa on kiinnitetty huomiota kaikilla markkinoilla. Uusia Sydänmerkki-kriteerit täyttäviä tuotteita Atria Suomessa 38 kpl. Atria Skandinaviassa noin 10 prosentille tuotteista on myönnetty Avaimenreikä-merkki.
FPSS G4-FP7	Terveysvaikutteisten tuotteiden osuudet kokonaistuotannosta		Atrian tuotteissa ei ole käytössä virallisia EU:n hyväksymiä terveysväitteitä.
Eläinten hyvinvointi			
Eläinten hyvinvointiin liittyvät indikaattorit on raportoitu vain Atria Suomen osalta johtuen strategisista eroista lihanhankinnassa eri liiketoiminta-alueilla. Laajempi kuvaus Atrian ja sopimuskumppaneiden noudattamista hyvistä tuotanto- ja toimintatavoista löytyy osoitteesta www.atriagroup.com/vastuullistalihanuotantoa . Atrialla eläinten hyvinvoinnin arviointi ja mittaaminen perustuvat jatkuvaan tuotanto-, välitys- ja ketjuinformaation sekä teurastietojen ja kansallisten terveydenhuollon seurantajärjestelmien sisältämien tietojen seurantaan ja analysointiin. Kansainvälisesti hyväksytyt ja yhtenäisiä eläinten hyvinvoinnin mittareita ei ole vielä laajasti tarjolla. GRI -ohjeistus pyytää tuotantoeläimiä käsitteleviä organisaatioita raportimaan muun muassa käsitellyt tuotantoeläinmäärät ja lääkitsemiseen ja rutiinomaisiin toimenpiteisiin liittyvät politiikat. Atrialla raportoimme eläinten hyvinvoinnin edistymisestä GRI-ohjeistuksen mukaisten mittareiden lisäksi omien kehityshankkeiden ja mittareiden avulla.			
FPSS G4-FP9	Käsitelty tuotantoeläinmäärät lajeittain		Kaikki Atria Suomen käsittelemät tuotantoeläimet hankitaan suoraan sopimustuottajilta. Atria Suomen tuotantolaitoksilla raportointivuonna käsitellyt eläinmäärät: lihasika 74,8 Mkg, emakko 3,2 Mkg, nauta 38,5 Mkg ja broiler 51,7 Mkg.
FPSS G4-FP10	Eläimille kipua aiheuttavien rutiinotoimenpiteiden korvaavat käytännöt ja kivunlievitys eläinlajeittain	26	
FPSS G4-FP12	Eläinten lääkitsemiskäytännöt ja kasvunestojen käyttö eläinlajeittain	26	
FPSS G4-FP13	Eläinten kuljetukseen, käsittelyyn ja teurastukseen liittyvän lainsäädännön rikkomisesta aiheutuneet sakot ja organisaation noudattamat vapaaehtoiset hyvät toimintakäytännöt eläinten kuljetuksessa, käsittelyssä ja teurastuksessa.		Eläinten kuljetuksiin, käsittelyyn ja teurastukseen liittyen ei annettu yhtään sakkorangaistusta vuonna 2014. Atria Suomi ei ole myöskään saanut raportointivuonna yhtään hallintopäätöstä eläinten käsittelyyn tai teurastukseen liittyen. Viranomainen suorittaa kuljetustarkastuksia teurastamolla kuormien saapumisen yhteydessä ja vuonna 2014 annettiin kolme hallintopäätöstä koskien nautakuljetuksia, 13 hallintopäätöstä koskien sikakuljetuksia ja yksi hallintopäätös broilerikuljetuksesta. Atrian ja sopimuskumppanien noudattamat hyvät toiminta- ja tuotantotavat löytyvät verkosta Atrian yritys vastuun sivuilta.

Atrian laatu- ja ympäristöjärjestelmät

Atrian tuotantolaitosten laatu- ja ympäristöjärjestelmät

Liiketoiminta-alue	Laatujärjestelmä	Ympäristöjärjestelmä	Tehdas
Atria Suomi	ISO/IEC 17 025:2005 (Laboratorio akkreditointi)		Nurmo, Kauhajoki
	SFS-EN ISO 9001:2008		Nurmo, Forssa, Kuopio, Kauhajoki, Seinäjoki, Jyväskylä, Sahalahti
	ISO 22 000:2005		Nurmo, Forssa, Jyväskylä, Sahalahti
	FSSC 22 000		Kauhajoki
Atria Baltia		SFS-EN ISO 14 001:2004	Nurmo, Kuopio, Forssa, Kauhajoki, Seinäjoki, Jyväskylä, Sahalahti
	ISO 22 000:2005		Kauhajoki, Nurmo, Jyväskylä
	ISO/IEC 17 025:2006 (Laboratorio akkreditointi)	Luomutuotanto Euroopan unionin neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 mukaisesti.	Valga, Vastse-Kuuste
Atria Venäjä	FSSC 22 000		Valga
	ISO 22 000:2005		Pietari: Gorelovo
Atria Skandinaavia			Pietari: Sinyavino
	FSSC 22 000		Sköllersta, Tranås, Moheda, Borås, Horsens, Malmö, Falköping, Skene
	The IKEA Way on Purchasing Food (IWAY)		Borås, Falköping, Sköllersta
	DS/EN ISO 9001:2008		Horsens
		ISO 14 001:2004	Sköllersta
		Luomutuotanto Euroopan unionin neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 mukaisesti.	Tranås, Moheda, Borås
		Luomutuotanto KRAV-sääntöjen mukaisesti	Falköping

- Etusivu • Yritysvastuun kartta • Toimitusjohtajan haastattelu • Lukijalle • Atrian arvomuodostus • Sidosryhmät • Turvallinen ruoka • Terveellinen & ravitseva ruoka
- Tutkimus & kehitys • Terveet & hyvinvoivat eläimet • Henkilöstön hyvinvointi • Hyvinvoiva ympäristö • Taloudellinen vastuu • Organisaation kuvaus • Liiketoiminta-alueet
- GRI-sisältövertailu • Laatu- ja ympäristöjärjestelmät • **Yritysvastuun kehityshankkeet** • Yritysvastuun johtaminen & raportointi • Yhteystiedot • Tekijätiedot • Takasivu

Yritysvastuun kehityshankkeet

		Päättyy
TALOUS		
Ostotoimintojen tehostaminen ja harmonisointi konsernissa	Atria Oyj	jatkuu
Tuotannon tehokkuuden parantaminen	Atria Oyj	jatkuu
Nurmon sikaleikkaamon investointi ja tehokkuuden parantaminen	Atria Suomi	2017
Saariosilta ostettujen toimintojen integrointi ja synergiaetujen hyödyntäminen	Atria Suomi	2015
Laadukas Atria -projekti	Atria Suomi	2014
Alkutuotannon yhteistyön kehittäminen	Atria Suomi	jatkuu
Nautateurastuksen tehostaminen	Atria Suomi	2014
Tavarantoimittajien arviointijärjestelmän kehittäminen	Atria Skandinavia	2014
Lihanhankintakäytännöt	Atria Skandinavia	2014
Toiminnanohjausjärjestelmän uudistaminen (ERP implementation)	Atria Baltia	jatkuu
HENKILÖSTÖ JA SOSIAALINEN VASTUU		
Atrian Tapa Toimia (Atria Way of Work)	Atria Oyj	jatkuu
Atrian Tapa Johtaa (Atria Way of Leading)	Atria Oyj	2015
Atria Talent Management -ohjelma	Atria Oyj	jatkuu
Henkilöstökysely	Atria Oyj	2015
Lihateknologiaosaamisen kehittäminen, Atria Meat Technology Seminar, jatko	Atria Oyj	2015
Varhainen välittäminen, henkilöstön omaehtoinen työkyvyn ylläpito	Atria Suomi	2015
Työturvallisuuden parantaminen	Atria Suomi	jatkuu
Vastuullisuusorganisaation perustaminen	Atria Skandinavia	2014
Henkilöstön hyvinvoinnin kehittäminen	Atria Skandinavia	jatkuu
ASC Myyntiosaamisen kehittämisohjelma	Atria Skandinavia	jatkuu
ASC Esimieskoulutusohjelma keski- ja yleisjohdolle	Atria Skandinavia	jatkuu
ASC Projektiosaamisen kehittäminen	Atria Skandinavia	jatkuu
LEAN -valmennusohjelma	Atria Skandinavia	jatkuu
Työlainsäädännön osaaminen (päälliköiden koulutus)	Atria Skandinavia	jatkuu
Brändinhallintaosaamisen kehittäminen	Atria Skandinavia	2014
Atrian Tapa Toimia -työn syventäminen	Atria Skandinavia	jatkuu
Tasa-arvon kehittäminen	Atria Skandinavia	jatkuu
Suoritusten arvioinnit	Atria Skandinavia	jatkuu
BRIS (Children Rights in Society)	Atria Skandinavia	2014
Työntekijöiden palkitsemiskäytäntöjen kehittäminen	Atria Venäjä	2014
Sisäisten viestinnän parantaminen yhteistyössä viestintäosaston kanssa	Atria Venäjä	2014
Johtamistapojen kehittäminen: koulutus- ja kehitysohjelmien läpivienti koko organisaatiossa	Atria Venäjä	2014
Uusien työntekijöiden perehdytysohjelman kehittäminen	Atria Venäjä	2014
RAVITSEMUS		
Ravitsemusstrategian päivittäminen	Atria Suomi	2015
Ravitsemusviestinnän kehittäminen	Atria Suomi	jatkuu
Yhtenäisen ravitsemuspolitiikan luominen	Atria Skandinavia	2015
Suolan määrän vähentäminen tuotteissa	Atria Suomi, Skandinavia, Baltia	jatkuu
Lisäaineiden käytön vähentäminen	Atria Skandinavia, Baltia	jatkuu
YMPÄRISTÖ		
Toimintajärjestelmän sopeuttaminen energiatehokkuusdirektiivin vaatimuksiin	Atria Suomi	2016
Materiaalitehokkuuden mittaroinnin ja seurantakäytännön rakentaminen	Atria Suomi	2017

		Päättyy
Energiatehokkuusarvioinnit	Atria Skandinavia	2015
Kierrätyksen varmistaminen kaikilla liiketoimintatasoilla	Atria Skandinavia	2015
Hävikin minimoiminen	Atria Skandinavia	jatkuu
Tuotannon ilmastovaikutusten laskeminen	Atria Skandinavia	jatkuu
ELÄINTEN HYVINVOINTI		
Porsaiden kivuttoman kastraation kehittäminen	Atria Suomi	2016
Atrialaisen sian terve häntä	Atria Suomi	jatkuu
AtriaSika teurashylkäysten vähentäminen	Atria Suomi	jatkuu
Sikava-laatu- ja ympäristöjärjestelmän kehittäminen yhteistyössä alan kanssa	Atria Suomi	jatkuu
Laatuvastuu – läpinäkyvyyttä sianlihan alkutuotantoon	Atria Suomi	jatkuu
Valtakunnallinen nautakarjan terveydenhuollon edistäminen	Atria Suomi	jatkuu
AtriaNauta-ketjun tietojärjestelmien ja rajapintojen kehittäminen hyvinvointimittaamisen tueksi	Atria Suomi	jatkuu
Vasikoiden terveyttä ja lypsylehmien kestävyttä edistävä KESTO-hanke	Atria Suomi	2014
Emountuvikkojen tuonin riskienhallinta ja vanhempaispolven rodun vaihto	Atria Suomi	2015
Hautomon toimintojen selkeistäminen sekä munittamoiden tuotantotulosten parantaminen	Atria Suomi	jatkuu
Eläinten hyvinvointia koskevia kysymysten lisääminen tavarantoimittajasopimuksiin	Atria Skandinavia	jatkuu
TUOTETURVALLISUUS		
Tuotantolaitosten ISO 22 000 -sertifiointi tai vastaava tuoteturvallisuussertifikaatti	Atria Oyj	2014
Tuotantolaitosten siirtyminen ISO 22 000 -standardista FSSC 22 000:2005 vaatimustenmukaisuuteen	Atria Suomi	2015
Tavarantoimittajien ISO 22 000 tai vastaavan tason tuoteturvallisuusstandardin vaatimustenmukaisuus	Atria Suomi	2015
Aistinvaraisen laadun arvioinnin kehittäminen (koulutusprojekti)	Atria Skandinavia	2014
Tuoteinformaation hallintajärjestelmä	Atria Skandinavia	2014
Tuotelaadun varmistus	Atria Skandinavia	jatkuu
Asiakaspalautejärjestelmän uudistaminen	Atria Skandinavia	2014
Sähköisen jäljitettävyyssjärjestelmän kehittäminen Sköllerstassa	Atria Skandinavia	jatkuu
VIESTINTÄ		
Yritysvastuuraportoinnin ja -tiedottamisen kehittäminen	Atria Oyj	jatkuu
Atrialaisten asiantuntijoiden kirjoittamat blogit www.atriablogi.fi	Atria Suomi	jatkuu
Tervetuloa Atrialle!	Atria Suomi	jatkuu
Kriisiviestintäharjoitus, afrikkalainen sikarutto	Atria Suomi	2014
Atria sosiaalisessa mediassa	Atria Suomi	jatkuu
Elintarvikeketjun läpinäkyvyyden kehittäminen	Atria Suomi	jatkuu
Atrian verkkosivujen uudistaminen	Atria Suomi	2015
Selvitys sisäisen viestinnän onnistumisesta	Atria Skandinavia	2015
Gilla Skolmat -kampanja kouluruokaloissa hyvän ruoan puolesta ja ruokahävikin vähentämiseksi	Atria Skandinavia	jatkuu
Maten Man Minns -kampanja vanhainkodeissa hyvän ruoan merkeissä	Atria Skandinavia	2014
Kriisiviestintävalmiuksien kehittäminen	Atria Skandinavia	2015
Tuotetietojen muuttaminen uudistuneen lainsäädännön vaateiden mukaisesti	Atria Baltia	2014
Maks & Moorits -brändin vahvistaminen ja Facebook-sivujen kehittäminen	Atria Baltia	jatkuu

Yritysvastuun johtaminen & raportointi

Yritysvastuuta johdetaan konserni- ja paikallistasolla

Atrian yritysvastuuta johdetaan kahdella tasolla. Konsernitasolla määritetään yhteiset toimintaperiaatteet, varmistetaan niiden mukainen toiminta ja asetetaan kaikille liiketoiminta-alueille yhteiset kehityshankkeet. Myös Atrian yritysvastuun vuosittainen raportointi toteutetaan konsernitasolla.

Atrian vastuullisuuden kehittäminen on päivittäistä toiminnan johtamista eri liiketoiminta-alueilla. Liiketoiminta-alueiden ohjausryhmät analysoivat alueensa merkityksellisten ja aktiivisten sidosryhmien odotukset Atrian vastuullisuudesta ja käynnistävät kehityshankkeet.

Yritysvastuun johtaminen Suomessa on organisoitu osaksi Turvallinen Atria Laatu -ryhmän toimintoja. Turvallinen Atria Laatu -ryhmän puheenjohtajana toimii laatujohtaja **Seija Pihlajaviita**. Hän vastaa yrityksen tuoteturvallisuudesta ja laadusta sekä Atrian Kädenjälki -yritysvastuuohjelman toteuttamisesta ja kehittämisestä. Vastuullisuuden operatiivisesta johtamisesta Atria Suomessa vastaa vastuullisuus-päällikkö **Eeva Juva**. Konsernitasolla laatu- ja vastuullisuusasioista vastaa johtaja **Merja Leino**.

Atrian Toimintaperiaatteet ohjaavat kaikkia toimintoja

Atrian Toimintaperiaatteet ovat eettinen ohjeistus joka-päiväiseen toimintaan atrialaisten arjessa. Perustan Atrian Toimintaperiaatteille luovat toimintamaan lait ja työehtosopimukset sekä kansainväliset vastuullista toimintaa säätelevät sopimukset ja suositukset.

Atrian Toimintaperiaatteita tarkennettiin syksyllä 2014 konsernissa läpikäydyn laajan arvokeskustelun jälkeen. Päivitetystä Toimintaperiaatteista heijastuvat vahvasti henkilöstön määrittelemät yhteiset toimintatavat ja arvot: ”Olemme aidosti kiinnostuneita asiakkaista ja kulluttajista, tuotamme laatua, haluamme menestyä ja olemme innostuneita työstämme”. Näiden arvojen mukaisesti, yhtenäisiä toimintaperiaatteita noudattaen, Atria voi ohjata käytännön toimintaansa kohti kestävästä kehitystä ja menestystä.

Toimintaperiaatteet koskevat kaikkia atrialaisia kaikilla liiketoiminta-alueilla. Henkilöstöä koulutetaan Atrian Toimintaperiaatteiden noudattamiseen Atrian koulutussuunnitelman mukaisesti. Atria Oyj:n hallitus hyväksyi uudistuneet Atrian Toimintaperiaatteet kokouksessaan 16.12.2014.

Atria Kädenjälki linjaa ja kehittää vastuullisuutta Atrian Toimintaperiaatteet ovat osa laajaa Atrian Kädenjälki -ohjelmaa. Kädenjälki-ohjelma kokoaa Atrian vastuullisen toiminnan periaatteet, käytännöt ja tulokset sekä viestii niistä henkilöstölle ja ulkoisille sidosryhmille. Atrian Kädenjälki -ohjelmassa vastuullisuutta kehitetään ja mitataan seitsemällä osa-alueella. Nämä ovat:

- talous
- ympäristö
- eläinten hyvinvointi
- tuoteturvallisuus
- ravitsevus
- henkilöstö
- viestintä.



VASTUULLISEN
ATRIAN JÄLKI

Atrian Kädenjälki -ohjelman tunnus on Atrian Kädenjälki -merkki. Merkki kertoo jokaisen atrialaisen ruokaketjuun osallistuvan henkilökohtaisesta panostuksesta – kädenjäljestä – ja viestii väreillään vastuullisuuden vaikutuksista. Atrian Kädenjälki -ohjelma on aloitettu elokuussa 2010, jolloin konsernin johtoryhmä hyväksyi sen.

Atria Skandinavia työskentelee kestävän kehityksen puolesta



Atria Skandinaviassa on työskennellyt yritys- ja yhteiskuntavastuuasioiden parissa useita vuosia konsernin Kädenjälki-ohjelman puitteissa, mutta selkeä suunnitelma toiminnalta on puuttunut.

Yhtiön johto päätti vuoden 2013 lopussa tarkastella koko yhteiskuntavastuun aluetta uudelleen. Kymmenkunta työntekijää kokoontui yhteen määrittelemään yrityksen kannalta tärkeimmät kysymykset. Lisäksi perustettiin työryhmä sekä laadittiin visioita, tavoitteita ja toimintasuunnitelmia.

– Meistä tuntui siltä, että sitoutuminen yritysvastuuasioihin oli kytkettävä selvemmin ydinliiketoimintaamme. Olemme mel-

ko hyviä, mutta käytännön yhteiskuntavastuutyötä on kehitettävä edelleen, sanoo Atria Skandinavian viestintäpäällikkö **Sara Andersson**.

Käytännön tekemistä on alettu kehittää yhteensä 26 projektia sisältävän toimintaluettelon pohjalta. Projektit liittyvät muun muassa terveyteen, tuoteturvallisuuteen, eläinten hoitoon, ympäristöön, viihtyvyyteen ja työympäristöön.

Yritysvastuun raportoinnin periaatteet

Tässä raportissa kerrotaan, kuinka Atria vaikuttaa toimintaympäristössään ja lukuisten tärkeiden sidosryhmien kautta koko yhteiskunnassa. Raportti kuvaa Atrian vuoden 2014 keskeisiä tapahtumia, tuloksia ja vaikutuksia yritysvastuun näkökulmasta, sekä havainnollistaa, kuinka Atria ottaa vastuullisuuden huomioon toiminnassaan ja sen kehittämisessä.

Atria toteuttaa yritysvastuunsa yleisten periaatteiden soveltamisessa hyviä toimintatapoja kaikilla liiketoiminta-alueillaan niin, että se kunnioittaa sidosryhmiensä erilaisia käsityksiä vastuullisuudesta ja eettisestä toiminnasta. Toimintatavat eivät kuitenkaan voi olla ristiriidassa paikallisen tai kansainvälisen lainsäädännön, konsernihallinnon periaatteiden tai Atrian arvojen kanssa.

Raportointityön perustana Atria käyttää kansainvälistä Global Reporting Initiative (GRI) -ohjeistoa, jossa yritysvastuuta käsitellään taloudellisen ja sosiaalisen vastuun sekä ympäristövastuun näkökulmista. Atria on raporttiinsa valinnut GRI-ohjeistosta oman toimintansa ja sidosryhmiensä kannalta olennaiset mittarit ja indikaattorit. Olenaisuudet on määritelty sidosryhmäkyselyjen ja erilaisten olennaisuusselvitysten avulla.

Tätä Atrian yritysvastuuraporttia ei ole varmennettu puolueettomasti. Yritysvastuuraportin teksti ja muu esitys eivät seuraa GRI-suosituksen mukaista tunnuslukujen järjestystä tai otsikointia. **Sivujen 50–53 taulukossa** on verrattu raportin kattavuutta GRI-ohjeiston suosituksiin.

Tämä yritysvastuuraportti kattaa yhtiön toiminnan pääosin tilikaudelta 1.1.2014–31.12.2014. Jotkut raportissa esille otetut asiat sijoittuvat kuitenkin vuodelle 2015 ajankohtaisuutensa vuoksi.

Atrian yritysvastuun raportti kattaa lähtökohtaisesti koko konsernin toiminnan. Raportti on itsenäinen, Atrian yritysvastuusta kertova kokonaisuus. Raportoinnin piiriin kuuluvaa hallinnointiosuutta ei raporttiin sisälly. Se on luettavissa Atrian vuoden 2014 vuosikertomuksesta konsernin verkkosivuilla osoitteessa www.atriagroup.com.

Yritysvastuun mittarit vaihtelevat hyvin paljon Atrian eri liiketoiminta-alueilla. Syynä tähän on liiketoimintojen erilainen luonne eri maissa. Raportoinnin kannalta kattavin tunnusluku on esitetty Atria Suomen osalta.

Toiminnan läpinäkyvyys ja avoimuus ovat oleellinen osa Atrian vastuullista toimintaa. Tämän mukaisesti Atria viestii yritysvastuustaan sekä sisäisille ja ulkoisille sidosryhmille kattavasti, järjestelmällisesti ja aktiivisesti koko ajan. Atrian yritysvastuun seurannasta ja kehittämisestä vastaa Turvallinen Atria Laatu -ryhmä.

Atrian ensimmäinen yritysvastuuraportti ilmestyi vuonna 2009.

Atrian yritysvastuuta koskevat tiedustelut ja raportin lisätilaukset:

Eeva Juva
eeva.juva@atria.fi
puh. +358 10 316 0993

Atrian yritysvastuusivusto löytyy osoitteesta:

www.atriagroup.com/yritysvastuu

Yhteystiedot

ATRIA OYJ

www.atriagroup.com

Pääkonttori:

Itikanmäenkatu 3,
Seinäjoki
PL 900, 60060 ATRIA
Puh. 020 472 8111

ATRIA SUOMI OY

Pääkonttori:

Atriantie 1, Seinäjoki
PL 900, 60060 ATRIA
Puh. 020 472 8111

Laskutusosoite:

PL 1000
60061 ATRIA

Taloushallinto:

Itikanmäenkatu 3,
Seinäjoki
PL 900, 60060 ATRIA

Asiakaspalvelukeskus:

Itikanmäenkatu 3,
Seinäjoki
PL 900, 60060 ATRIA

Kaupalliset toiminnot:

Läkkisepäntie 23
00620 Helsinki

Muut toimipaikat:

Rahikkatie 95
61850 Kauhajoki

Ankkuritie 2

PL 147, 70101 Kuopio

Pusurinkatu 48
30100 Forssa

Suluntie 1
40351 Jyväskylä

Isoniementie 76
36420 Sahalahti

ATRIA SKANDINAVIA AB

Pääkonttori:

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Box 1023

SE-172 21 Sundbyberg
Sweden

Puh. +46 104 823 910
Faksi +46 855 630 660

ATRIA SVERIGE AB

Toimistot: Food & Deli, Concept, Private Label & Export

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Box 1023

SE-172 21 Sundbyberg
Sweden

Puh. +46 104 823 910
Faksi +46 855 630 660

Toimisto: Food & Deli

Södra Långebergsgatan 12
SE-421 32 Västra Frölunda,
Sweden

Puh. +46 104 823 600
Faksi +46 104 823 005

Toimisto: Foodservice

Drottninggatan 14
SE-252 21 Helsingborg
Sweden

Puh. +46 104 823 510
Faksi +46 104 823 950

Muut toimipaikat:

Sockenvägen 40
SE-697 80 Sköllersta,
Sweden
Puh. +46 104 823 000
Faksi +46 192 308 28

Skogholmsgatan 12
SE-213 76 Malmö
Box 446
SE-201 24 Malmö, Sweden
Puh. +46 104 823 500
Faksi +46 402 242 73

Hjälmarydsvägen 2
SE-573 38 Tranås
Box 1018
SE-573 28 Tranås, Sweden
Puh. +46 104 823 700
Faksi +46 104 823 799

Maskingatan 1
SE-511 62 Skene, Sweden
Puh. +46 104 823 800
Faksi +46 104 823 830

Johannelundsgatan 44
SE-506 40 Borås
Box 940
SE-501 10 Borås, Sweden
Puh. +46 104 823 810
Faksi +46 104 823 852

Östanåkravägen 2
SE-342 62 Moheda,
Sweden
Puh. +46 104 823 710
Faksi +46 104 823 727

Huolto:

Fordonsgatan 3
SE-692 71 Kumla, Sweden
Puh. +46 195 718 78

RIDDERHEIMS A/S

Toimisto:

Per Kroghs vei 4C
NO-1065 Oslo, Norge
Puh. +47 224 22 443
Faksi +47 223 266 24
Faksi +47 221 660 21

Atria Concept Spółka z o.o.
Ul.Krowoderskich
Zuchów 14
PL-31-272 Kraków
Poland
Puh. +48 126 612 033

ATRIA DENMARK 3-Stjernet A/S

Toimisto ja tuotantolaitos:

Langmarksvej 1
DK-8700 Horsens,
Denmark
Puh. +45 762 825 00
Faksi +45 762 825 01

ATRIA VENÄJÄ

000 Pit -Product

pr. Obukhovskoy
Oborony 70
RU-192029,
Saint-Petersburg
Russia
Puh. +7 812 336 6888,
Puh. +7 812 412 8822
Faksi +7 812 346 61 76

ATRIA BALTIA

Atria Eesti AS

Metsa str. 19
EE-68206 Valga, Estonia
Puh. +372 767 9900
Faksi +372 767 9901

Muut toimipaikat:

Pärnu mnt 158
EE-11317 Tallinn, Estonia
Faksi +372 650 5471

Põlva maakond
EE-63601 Vastse-Kuuste
Estonia
Puh. +372 797 0216
Faksi +372 797 0215

- Etusivu • Yritysvastuun kartta • Toimitusjohtajan haastattelu • Lukijalle • Atrian arvonmuodostus • Sidosryhmät • Turvallinen ruoka • Terveellinen & ravitseva ruoka
- Tutkimus & kehitys • Terveet & hyvinvoivat eläimet • Henkilöstön hyvinvointi • Hyvinvoiva ympäristö • Taloudellinen vastuu • Organisaation kuvaus • Liiketoiminta-alueet
- GRI-sisältövertailu • Laatu- ja ympäristöjärjestelmät • Yritysvastuun kehityshankkeet • Yritysvastuun johtaminen & raportointi • Yhteystiedot • **Tekijätiedot** • Takasivu

ATRIA OYJ

Hyvä ruoka - parempi mieli.

Atrian yritysvastuu kiteytyy sen missiossa: ”Hyvä ruoka – parempi mieli.” Atrialle hyvä ruoka kattaa koko ruokaketjun alkutuotannosta kuluttajien ruokapöytään. Atrian hyvä ruoka on vastuullisesti ja eettisesti tuotettua, ravitsevaa ja turvallista. Näillä eväillä Atria tuottaa parempaa mieltä kaikkiin ruokahetkiin.

Atrian yritysvastuun raportti 2014

Turvallinen Atria Laatu -ryhmä: puheenjohtaja Seija Pihlajaviita
Raportointityön johtaminen: vastuullisuuspäällikkö Eeva Juva
Raportin suunnittelu ja toteutus: Viestintätoimisto Selander & Co. Oy
Infografiikka: Viestintätoimisto Selander & Co. Oy
Valokuvat: Atria (ellei toisin mainita)
Paino: Hämeen Kirjapaino Oy, 4/2015



- Etusivu • Yritysvastuun kartta • Toimitusjohtajan haastattelu • Lukijalle • Atrian arvonmuodostus • Sidosryhmät • Turvallinen ruoka • Terveellinen & ravitseva ruoka
 - Tutkimus & kehitys • Terveet & hyvinvoivat eläimet • Henkilöstön hyvinvointi • Hyvinvoiva ympäristö • Taloudellinen vastuu • Organisaation kuvaus • Liiketoiminta-alueet
 - GRI-sisältövertailu • Laatu- ja ympäristöjärjestelmät • Yritysvastuun kehityshankkeet • Yritysvastuun johtaminen & raportointi • Yhteystiedot • Tekijätiedot • [Takasivu](#)
-

ATRIA OYJ

Hyvä ruoka - parempi mieli.

Atria Oyj
PL 900, 60060 ATRIA
Puh. 020 472 8111

www.atriagroup.com
www.atria.fi
www.atria.se
www.atriarussia.ru
www.atria.ee