

ATRIA

**YHDESSÄ
RAKENNAMME
MUUTOSTA**



Sisälllys

- 4 Strategia
- 6 Alkutuotanto
- 8 Hankinta
- 10 Logistiikka
- 12 Teollinen toiminta
- 14 Kiertotalous
- 16 Tuotekehitys
- 20 Vastuulliset tuotteet
- 22 Tutkimus ja kehitys
- 24 Markkinointi
- 26 Henkilöstö
- 30 Kuluttaja
- 32 Asiakas
- 38 Atrian arvoketju

VASTUULLISUUS ON KESKEINEN OSA UUTTA STRATEGIAA

Atria on käynnistänyt uuden, kunnianhimoisen vastuullisuusohjelman vahvistaakseen rooliaan Pohjois-Euroopan ruokajärjestelmän vastuullisena uudistajana.

Vastuullisuus on keskeinen osa Atrian strategiaa ja ohjaa sekä liiketoiminnan kehittämistä että arjen toimintatapoja. Tavoitteena on luoda vastuullisempi, läpinäkyvämpi ja innovatiivisempi arvoketju, joka tuottaa lisäarvoa kaikille sidosryhmille. Ohjelma perustuu Atrian pitkäaikaiseen sitoutumiseen uusiutuvaan, läpinäkyvään ja vastuulliseen ruoantuotantoon koko arvoketjussa.

Uusi vastuullisuusohjelma, ”Yhdessä rakennamme muutosta”, korostaa yhteistyötä koko organisaation ja kumppaneiden kanssa. Panostamme osaamisen kehittämiseen, jotta muutos kohti vastuullisempaa ruokajärjestelmää toteutuu vaikuttavasti. Ohjelman toteutus tapahtuu liiketoimintalueiden omilla konkreettisilla toimenpiteillä, joilla ne vievät eteenpäin yhteisiä tavoitteita.

ALKUTUOTANNON HIILIJALANJÄLKI JATKAA LASKUAAN

Atrian sopimustuotantotilojen hiilidioksidipäästöt ovat jatkaneet selkeää laskua ja ovat Science Based Target -sitoumuksemme mukaisessa 2 prosentin vuositason vähennystahdissa. Päivitetty vuoden 2024 hiilijalanjälkilaskenta osoittaa, että päästöt ovat pienentyneet merkittävästi verrattuna vuoteen 2020 sekä kana- että sikatuotannossa. Suurin yksittäinen syy on rehustuksen muutos: soijan käyttöä on vähennetty huomattavasti.

Kana: hiilijalanjälki alas 8 %

Atrian päästölaskennan piirissä olevilla kanatiloilla hiilijalanjälki on pienentynyt 8 prosenttia. Vuonna 2024 kananlihan hiilijalanjälki oli keskimäärin 2,35 kg CO₂e / teuraskilo, kun vastaava luku vuonna 2020 oli 2,56 kg CO₂e / teuraskilo. Kanatiloilla soijan käytön vähentämisen lisäksi rehuhyötysuhde on kehittynyt positiivisesti ja tiloilla on lisätty uusiutuvan energian käyttöä.

Sika: hiilijalanjälki alas 8 %

Tilajäljitettyjen sikatilojen osalta hiilidioksidipäästöt ovat vähentyneet myös 8 prosenttia. Vuonna 2024 sikalaskennan keskimääräinen hiilijalanjälki oli 2,96 kg CO₂e / teuraskilo, kun vuonna 2020 se oli 3,21 kg CO₂e / teuraskilo. Sikatilojen hiilijalanjäl-

lessä näkyy erityisesti tuottavuuden kehittyminen genetiikan muutoksen vuoksi sekä soijan käytön vähentäminen ja tilojen systemaattinen työ eläinten terveyden ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Lisäksi uusiutuvan energian käyttö on lisääntynyt ja lietalannan ohjautuminen biokaasulaitoksiin on alentanut lannan varastoinnin metaanipäästöjä.

Tulokset kertovat pitkäjänteisestä kehitystyöstä, jota Atria tekee yhdessä sopimustuottajiensa kanssa alkutuotannon ilmastovaikutusten vähentämiseksi. Hiilijalanjälkilaskenta auttaa tunnistamaan päästöjen suurimmat lähteet ja kohdentamaan toimenpiteet sinne, missä vaikutus on suurin.

Atria vähentää päästöjään määrätietoisesti myös omissa toiminnoissaan ja Scope 1 ja 2 -päästövähennykset etenevät tavoitteen mukaisesti.



MENESTYS SYNTYY YHDESSÄ



” Uusi strategiamme nostaa vastuullisuuden entistäkin selkeämmin liiketoiminnan ytimeen.

**Atrian vahva ja ainutlaatuinen arvoketju alkaa pelloilta ja omista rehu-
tehtaistamme. Se kulkee perhetilojen, vastuullisen teollisen tuotannon ja
kaupallisten kumppaneiden kautta aina kuluttajien ruokapöytiin saakka.
Tässä haastattelussa toimitusjohtaja Kai Gyllström ja vastuullisuusjohtaja
Merja Leino kertovat, miten vastuullisuus ohjaa Atrian toimintaa, arvoketjua
ja strategisia valintoja.**

KUVA | OUTI TÖRMÄLÄ

Miten vastuullisuus näkyy Atrian arvoketjussa?

KAI: Vastuullisuus on Atrialla liiketoiminnan ytimessä. Huomioimme ympäristön, ihmiset ja taloudellisen kestävyuden kaikessa tekemisessämme. Haluamme, että kuluttajat, asiakkaat ja tuottajat näkevät vastuullisuuden konkreettisenä lisäarvona – ei irrallisena osa-alueena, vaan koko arvoketjua läpäisevänä periaatteena.

MERJA: Tässä esitteessä kuvataan, miten vastuullisuus näkyy ketjumme eri vaiheissa. Alkutuotannossa se tarkoittaa esimerkiksi ilmasto- ja ympäristöasioita, antibioottivapautta ja tilakohtaista jäljitettävyyttä. Teollisessa tuotannossa panostamme energiatehokkuuteen, vastuullisiin investointeihin sekä ratkaisuihin, jotka parantavat turvallisuutta ja prosessien laatua. Logistiikassa ja pakkauksissa tavoitteenamme on pienempi hiilijalanjälki ja kestävämpi kokonaisuus. Tuotekehitys ja innovaatiot tukevat näitä tavoitteita, ja henkilöstömme on aktiivisesti mukana koulutuksissa ja ohjelmissa, jotka vahvistavat vastuullisuuskulttuuriamme.

Millainen on Atrian läpinäkyvä ruokaketju?

MERJA: Läpinäkyvyys ja jäljitettävyyden ovat ketjumme keskeisiä vahvuuksia. Olemme pitkään olleet edelläkävijöitä vastuullisessa ja jäljitettävässä lihan tuotannossa, jossa tuotteet voidaan jäljittää aina perhetilalle asti. Tämä takaa turvallisuuden, alkuperän ja eläinten hyvinvoinnin. Hiilijalanjäljen laskenta, kestävä energia ja pakkausratkaisut ja tuotantotilojen vastuullisuustoimet tukevat läpinäkyvyyttä jokaisessa ketjun vaiheessa.

KAI: Jäljitettävän ketjumme ansiosta pystymme esittämään tarkkaa dataa eri tuotantovaiheiden päästöistä ja lisäämään kuluttajien ymmärrystä heidän valintojensa vaikutuksista. Kun vastuullisuustoimet näkyvät myös pakkausmerkinnöissä ja viestinnässä, osoitamme konkreettisesti toimivamme lupaustemme mukaisesti – ja tämä on meille selkeä kilpailuetu myös kansainvälisillä markkinoilla.

Kai, miten uusi TOGETHER 2030 -strategia kytkee vastuullisuuden liiketoimintaan?

KAI: Uusi strategiamme nostaa vastuullisuuden entistäkin selkeämmin liiketoiminnan ytimeen. Ilmastotavoitteet on asetettu selkeiksi strategisiksi tavoitteiksi: Scope 1 ja 2 -päästöjen vähentäminen 42 prosenttia sekä Scope 3 -päästöjen vähentäminen 20 prosenttia lihakiloa kohden vuoteen 2030 mennessä verrattuna vuoteen 2020. Strategian nimi, TOGETHER, korostaa yhteistyön merkitystä – vastuullisuus syntyy vain koko organisaation yhteisellä tekemisellä.

Voitko antaa konkreettisia esimerkkejä yhteistyön tuloksista?

MERJA: Esimerkiksi siipikarjatuotteiden hiilijalanjälkimerkinnot ovat monen eri tiimin yhteinen saavutus. Myös vienti Japaniin kuvastaa ketjumme vahvuutta: atrialaisen alkutuotannon laatu, antibioottivapaus ja pieni hiilijalanjälki ovat siellä arvostettuja. Tällaiset onnistumiset ovat mahdollisia vain tuottajien, tuotekehityksen, pakkauskehityksen ja myynnin saumattomalla yhteistyöllä. Lisäksi käynnissä olevat energia- ja tuotantolinjainvestoinnit osoittavat, miten eri alojen osaaminen yhdistyy vastuullisuustavoitteiden edistämiseksi.

KAI: Nämä esimerkit korostavat, että vastuullisuus on ennen kaikkea yhdessä tekemistä. Se tuo arvoa kuluttajille ja tuottajille – ja vahvistaa Atrian kilpailukykyä pitkällä aikavälillä.

Merja, kerro hieman lisää Atrian uudesta vastuullisuusohjelmasta!

MERJA: Alkuvuodesta julkaistun uuden vastuullisuusohjelman visio on selkeä: Yhdessä rakennamme muutosta. Ohjelman pitkän aikavälin uudistumisen teemat ohjaavat meitä kohti yhä uusiutuvampaa, läpinäkyvämpää ja kestävämpää ruoantuotantoa. Uskon, että ohjelma vahvistaa entisestään kulttuuria, jossa vastuullisuus näkyy kaikessa toiminnassa. Tavoitteena on, että jokainen atrialainen ymmärtää oman roolinsa vastuullisuustyössä ja on siitä ylpeä.

Kai, mitä haluaisit sanoa lopuksi?

KAI: Haluan osoittaa lämpimät kiitokseni Merjalle hänen eläkkeelle siirtymisensä kynnyksellä. Merjan 30 vuoden sitoutuminen ja omistautuminen Atrian hyväksi on ollut korvaamatonta. Hänen pitkäjänteinen työnsä vastuullisuuden edistämiseksi näkyy vahvasti koko arvoketjussamme ja jokapäiväisessä tekemisessämme.



Ilmajoella Mönakan kylässä sijaitsevalla Knuuttilan tilalla on tehty sukupolvenvaihdos vuonna 2017. Tilaa pyörittävät veljekset Tomi, Arto ja Juho Knuuttila.

” Vastuullinen tuotanto tarkoittaa myös läpinäkyvyyttä.

ALKUTUOTANTO

LÄPINÄKYVÄ TUOTANTOKETJU JA ELÄINTEN HYVINVOINTI VASTUULLISEN LIHANTUOTANNON YTIMESSÄ

KUVA | TUUKKA KIVIRANTA

JK Knuuttilan perhetila toimii vastuullisen lihan tuotannon periaatteiden mukaan, jossa eläinten hyvinvointi ja läpinäkyvä tuotantoketju ovat toiminnan ytimessä. Vastuullisuus näkyy tilalla sekä arjen käytännöissä että sukupolvien yli ulottuvassa sitoutumisessa kestävään tuotantoon.

JK Knuuttilan perhetilalla vastuullisuus ei ole erillinen lisä, vaan osa jokapäiväistä tekemistä. Tila on ollut Knuuttilan suvussa usean sukupolven ajan, ja vuodesta 2017 lähtien toimintaa ovat pyörittäneet kolme veljestä – Tomi, Arto ja Juho. Pitkä historia tuo mukanaan myös vastuuta. Veljekset huolehtivat sekä eläimistä että tilasta niin, että toiminta on kestävällä pohjalla myös tuleville sukupolville.

”Kaikessa tekemisessä korostuvat huolellisuus ja pitkäjänteinen ajattelu”, tilaa pyörittävä Tomi Knuuttila kuvaa.

Eläinten terveys ohjaa arjen työtä

Eläinten hyvinvointi on tilan toiminnan kulmakivi. Päivittäinen työ rakentuu eläinten hoidon ympärille, jossa eläinten vointia seurataan jatkuvasti. Ammattitaitoinen henkilökunta tunnistaa poikkeamat nopeasti.

”Kun eläimiä tarkkaillaan ryhmissään joka päivä, voidaan eläinten käyttäytymisestä, tai jopa korvien asennosta sekä karvan laadusta, havaita ovatko asiat eläinten hyvinvoinnin kannalta hyvin”, Tomi kertoo.

Hyvinvointi näkyy myös konkreettisissa hoitokäytännöissä. Esimerkiksi jatkuvasti tarjolla oleva laadukas säilörehuseos, puhdas juomavesi, kuivat sekä siistit karsinat

sekä hyvä ilmanlaatu ovat itsestäänselvyksiä. Tilalla tehdään myös tiivistä yhteistyötä eläinlääkärin sekä Atrian alkutuotannon kanssa. Kaikki hoidot sekä mahdolliset poikkeamat kirjataan järjestelmiin.

Täysi tilajäljitettävyys luo luottamusta

Vastuullinen tuotanto tarkoittaa myös läpinäkyvyyttä. Kaikki eläimet ovat tunnistettavissa ja rekisteröity nautarekisteriin, jossa jokaisella naudalla on oma EU-tunnus. Eläimen koko elinkaari – syntymästä siirtoihin, ruokintaan ja mahdollisiin lääkityksiin – dokumentoidaan huolellisesti.

Tiedot ovat saatavilla myös tuotantoketjun muille osapuolille, kuten teollisuudelle. Antibioottien ja muiden lääkkeiden käyttö on täysin jäljitettävissä ja tarkasti valvottua, mikä tukee kuluttajan luottamusta kotimaiseen lihaan.

”Pystymme kertomaan tarkasti, mistä eläin on tullut ja miten sitä on hoidettu koko sen elämän ajan. Se on kuluttajalle tärkeä asia”, Tomi painottaa.

Perhetilat ovat suomalaisen ruoantuotannon perustana

Perhetiloilla on keskeinen rooli suomalaisessa ruoantuotannossa. Niiden pitkäjänteinen työ, vastuun kantaminen ja paikallinen osaaminen näkyvät tuotannon laadussa ja turvallisuudessa. Hyvinvoiva eläin tuottaa laadukasta lihaa, ja suomalainen tuotantoketju tunnetaan alusta loppuun.

”Kun kuluttaja valitsee kotimaisen tuotteen, hän voi luottaa siihen, että tuotanto on valvottua ja eettistä. Se on lupaus, jonka me tuottajina annamme”, Tomi summaa.

RAJAT YLITTÄVÄ YHTEISTYÖ EDISTÄÄ VASTUULLISTA HANKINTAA

Atrian hankinnassa rajat ylittävä yhteistyö on enemmän kuin työskentelytapa – se on kestävä kasvun ja innovoinnin kulmakivi. Suomessa, Ruotsissa ja Tanskassa toimiva tiimi on muuttanut tapoja, joilla resursseja hankitaan, toimittajasuhteita rakennetaan ja vastuullisuustavoitteita edistetään. Haastattelimme Atrian non-meat -hankintatiimin jäseniä siitä, miltä teho- kas, rajat ylittävä yhteistyö näyttää käytännössä.

Ennen vuotta 2014 jokainen Atrian liiketoiminta-alue hoiti hankinnat itsenäisesti, mikä johti monesti pirstaleisiin toimittajasuhteisiin ja menettyihin mahdollisuuksiin. Nykyään tiimi toimii yhtenäisenä kokonaisuutena soveltaen liiketoiminta-alueiden rajat ylittävää toimintamallia.

"Meillä on yksi yhteishenkilö toimittajaa kohden, yhtenäiset sopimukset ja yhteinen kokonaiskuva. Olemme huomanneet, että tämä virtaviivaistaa viestintää ja vahvistaa toimittajasuhteita", kertoo **Frank Steen Jensen**, kategoriapäällikkö.

Tiimin kyky jakaa markkinatietoa ja toimittajakontakteja nopeasti ja ketterästi varmistaa, että innovaatiot ja parhaat käytännöt leviävät nopeasti maiden välillä.

Tämä yhtenäinen toimintatapa on tuonut konkreettisia edistysaskelia myös vastuullisuuteen.

Esimerkiksi Tanskassa otettiin hiljattain käyttöön uusi pakkauslinja, joka vähensi muovin käyttöä 40 prosentilla.

"Tämä projekti toteutettiin yhteistyössä asiakkaiden, toimittajien ja teknisten tiimien kanssa eri maissa, mikä vähensi merkittävästi hiilidioksidipäästöjä ja paransi pakkausten laatua", sanoo Frank.

Tehokasta ja kestävä hankintaa yli rajojen

Hankinnoissa pyritään tekemään ratkaisuja, jotka tukevat sekä toiminnan tehok-

kuutta että vastuullisuustavoitteita. **Hannu Toivanen**, kategoriapäällikkö, muistelee: "Muutama vuosi sitten siirsimme säilykevihannesten hankinnan Etelä-Amerikasta Eurooppaan. Tämä vähensi kuljetuskustannuksia ja ympäristövaikutuksia, kiitos jaetun toimittajatiedon ja volyymien yhdistämisen."

Kollega **Niina Nuottivaara**, kategoriapäällikkö, lisää: "Olemme myös onnistuneet keskittämään juustohankinnat siten, että yksi toimittaja toimittaa tuotteet keskusvarastolle, josta ne jaellaan eri maihin. Tämä optimoi logistiikkaa ja vähentää päästöjä."

Suurivolyyminä, rajat ylittävänä asiakkaana Atria on toimittajille prioriteetti – erityisesti poikkeustilanteissa, kuten pandemian aikana.

"Toimittajat näkevät meidät 'A'-asiakkaana, mikä parantaa toimitusvarmuutta ja antaa meille usein etuoikeuden uusiin innovaatioihin", huomauttaa Frank.

Volyymien yhdistäminen yksinkertaistaa myös neuvotteluja ja vahvistaa yrityksen asemaa markkinoilla.

"Se helpottaa myös hintakeskusteluja, kun Atriaa edustaa yksi strateginen ostaja per toimittaja, sen sijaan että jokaisessa maassa neuvoteltaisiin erikseen", sanoo Niina.

Jäljitettävyyden on yksi tiimin toiminnan keskeisimmistä osa-alueista.

"Työssämme hankinnassa on olennaista tietää, missä raaka-aineet kasvatetaan ja

korjataan, ja varmistaa ihmisoikeuksien ja ympäristöstandardien toteutuminen", sanoo Hannu. Hänen mukaansa toimittajat ovat yhä paremmin valmistautuneita kestävyysauditointeihin ja raportointiin, mikä helpottaa vaatimustenmukaisuutta ja tekee siitä läpinäkyvämpää.

"Yhdessä olemme enemmän" jo yli vuosikymmenen

Nykyinen liiketoiminta-alueiden välinen tiivis yhteistyö ja keskusteluyhteys auttaa asettamaan yhteisiä tavoitteita.

"On tärkeää, että kaikki maat kulkevat samaan suuntaan sen sijaan, että jokainen toteuttaisi omaa strategiaansa", painottaa Frank.

Tiimillä on yhteinen visio tulevaisuudesta. Vastuullinen hankinta tulee vain kasvattamaan merkitystään, kun asiakkaiden ja sääntelyn vaatimukset sekä epävakaa globaali ympäristö, kuten ilmastonmuutos, ympäristön saastuminen ja geopolittiset jännitteet, lisäävät painetta.

Tulevaisuudessakin Atrian rajat ylittävä toimintamalli tuo resilienssiä, tehokkuutta ja strategisia etuja, varmistaen, että Atria pysyy toimittajien suosikkikumppanina ja vastuullisuuden edelläkävijänä.

"Tiimin kyky jakaa markkinatietoa ja toimittajakontakteja nopeasti ja ketterästi varmistaa, että innovaatiot ja parhaat käytännöt leviävät nopeasti maiden välillä."



Nina, Frank (keskellä) ja Hannu tapasivat toisiaan yhteisen suunnittelun merkeissä Ruotsissa marraskuussa 2025.

KESTÄVÄLLÄ MATKALLA

Vastuullinen logistiikkaketju vaatii kaikkien toimijoiden sitoutumista ja yhteisen suunnan ymmärtämistä. Atria Suomen toimitusketjujohtaja Tommi Leikkari kertoo, miltä vastuullisuusteot näyttävät logistiikan näkökulmasta.

Atria Suomi

Tommi Leikkari

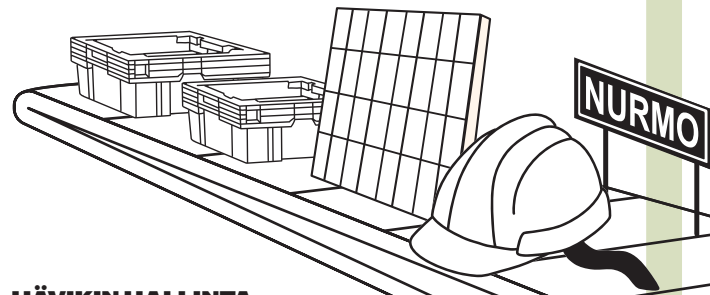
TOIMITUSKETJUJOHTAJA

”Yksittäinen yritys ei voi saavuttaa vastuullisuustavoitteitaan yksin. Tavoitteiden saavuttaminen edellyttää kaikilta toimijoilta ymmärrystä koko arvoketjusta sekä siitä, mihin osa-alueisiin panostamalla vastuullisuutta voidaan edistää. Logistiikan näkökulmasta vastuulliset kehitystoimet vaativat laajaa yhteistyötä muun muassa kuljetus-yrittäjien ja asiakkaiden kanssa.”



VAIHE 1

Tehdas ja varastointi



HÄVIKIN HALLINTA JA ENNUSTAMINEN

”Hävikin hallinta ja onnistunut menekin suunnittelu ovat keskeisiä vastuullisuustoimia, joilla voidaan parantaa varastoinnin vastuullisuutta. Atrialla tämä tarkoittaa tiivistä yhteistyötä ja ennakkointia asiakkaiden kanssa.”

ENERGIATEHOKKUUS JA AURINKOENERGIA

”Atrialla on Nurmossa suuri aurinkovoimakenttä, joka tuottaa noin 8 prosenttia tehtaan kokonaisenergiasta. Aurinkoenergian paras tuotanto ajoittuu kesään, joka taas mahdollistaa paremman energiatehokkuuden tuotantotilojen jäädytykseen.”

TYÖTURVALLISUUS JA PEREHDYTYS

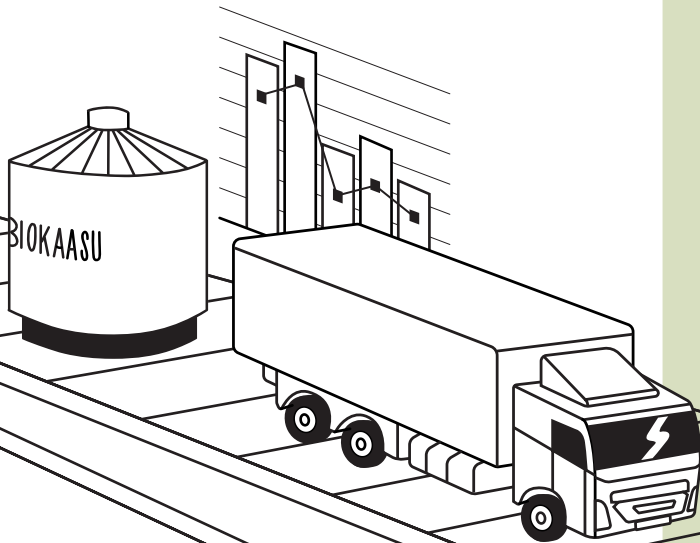
”Työturvallisuus on olennainen osa vastuullisuutta. Atrialla logistiikassa on saavutettu esimerkiksi yli 800 päivän tapaturmaton jakso, mihin on vaikuttanut muun muassa säännölliset turvakierrokset, asianmukaiset fyysiset järjestelyt sekä hyvä perehdytys.”

AUTOMAATIO JA KIERRÄTETTÄVÄT KULJETUSYKSIKÖT

”Automaation avulla sisälogistiikkaa on tehostettu ja trukki liikennettä vähennetty. Kierrätettäviä kuljetusyksiköitä hyödynnetään laajasti.”

VAIHE 2

Kuljetus



KUORMA-TEHOKKUUS JA AUTOMAATIO

”Automaattivarastot mahdollistavat kuljetusyksiköiden tehokkaamman täytön, mikä parantaa rekkojen täyttöastetta ja vähentää ympäristövaikutuksia.”

BIOKAASUN KÄYTTÖÖNOTTO

”Nurmon uusi biokaasulaitos aloittaa tuotannon tänä vuonna. Tämä on merkittävä askel logistiikan vastuullisuuden kehittämisessä ja mahdollistaa rekkojen tankkaamisen suoraan tehtaan vieressä. Atrialla on tavoitteena siirtyä laajalti biokaasuun, mikä voi vähentää rekkojen päästöjä jopa 95 prosenttia.”

PÄÄSTÖJEN SEURANTA JA AJOTAPOJEN OHJAUS

”Atrian yhteistyökumppaneina toimivat kuljetusyrietykset seuraavat päästöjä ja ajotapoja. Atria järjestää koulutusohjelmia energiatehokkuuden parantamiseksi ja valvoo toimintaa palautteen avulla.”

VAIHE 3

Kauppa ja tukut

HÄVIKIN HALLINTA KAUPPOISSA

”Kauppojen kanssa tehdään tiivistä yhteistyötä erityisesti hävikin hallinnassa. Vuorovaikutus on tärkeää erityisesti sesonkiaikoina, kuten jouluna tai juhannuksena.”

KIERRÄTETTÄVÄT PAKKAUSMATERIAALIT

”Atria käyttää kuljetuksissa kierrätettäviä kuljetuslaatikoita. Kehitämme tällä hetkellä uusia kierrätettäviä materiaaleja, mikä vähentää kertakäyttöpakkausten tarvetta.”

SÄÄNNÖLLISET PALAVERIT JA TAVOITTEET

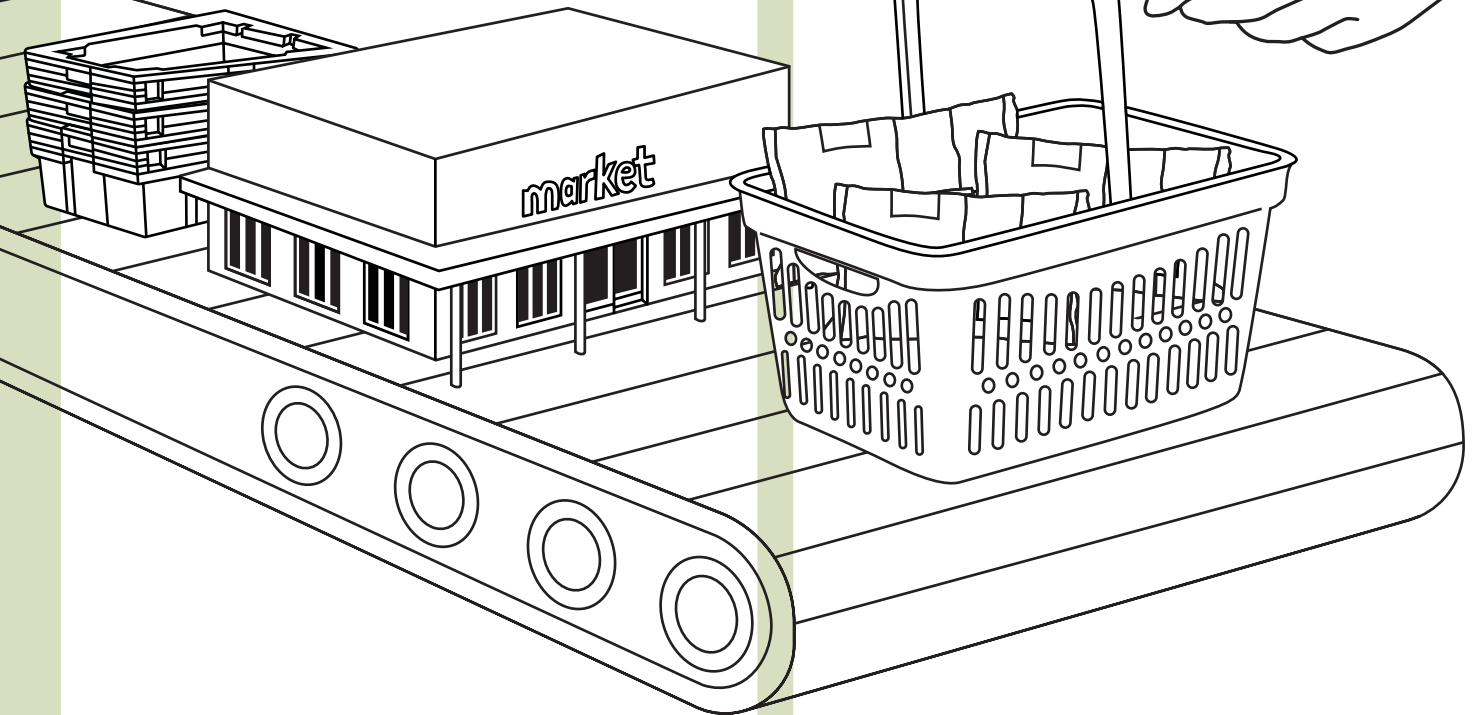
”Isompien asiakkaiden kanssa asetetaan säännöllisesti vuositavoitteet vastuullisuuden näkökulmasta, joiden avulla vastuullisuustoimia kehitetään ja arvioidaan.”

VAIHE 4

Kuluttaja

TURVALLISIA TUOTTEITA KULUTTAJALLE

”Atria panostaa puhtaisiin energioihin ja monipuolisiin vastuullisuustoimiin, jotka näkyvät kuluttajille konkreettisesti esimerkiksi kierrätyskelpoisina pakkauksina. Lisäksi viranomaisvalvonta sekä Atrian logistiikan prosessit, esimerkiksi kylmäketjun katkeamattomuuden varmistaminen, takaavat tuotteen turvallisuuden kuluttajalle. Atria tekee myös hiilijalanjälkilaskentaa, mikä mahdollistaa tuotteiden ympäristövaikutusten kertomisen kuluttajille.”



KESTÄVÄMPIÄ TEOLLISIA PROSESSEJA

Atria Suomi

Reijo Äijö

TEKNOLOGIA- JA TUOTANTOJOHTAJA

”Toimin Atria Suomen teknologia- ja tuotantojohtajana, vastaten investoinneista, suurista hankkeista sekä valmisruokatuotannosta.

Vastuualueeni kattaa energianhankinnan ja -käytön, kunnossapidon, rakennusten ylläpidon sekä tuotannon johtamisen. Johdan myös laajan tuotantokoneiston turvallisuutta, huomioiden paloturvallisuuden ja kemikaaliturvallisuuden kaikissa prosesseissa.

Energian käyttö ja päästöjen hallinta ovat keskeisiä painopisteitämme. Panostamme energiatehokkuuteen esimerkiksi

sähköisen lämmöntuotannon käyttöönotolla. Aurinkoenergia kattaa osan sähkönkulutuksestamme, ja tuulivoimahankkeitaikin on suunnitteilla. Lisäksi vedenkäyttöä seurataan tarkasti, ja osasto-kohtainen mittarointi mahdollistaa kulutuksen optimoinnin, erityisesti suurissa laitoksissamme kuten Nurmassa.

Nurmon tuotantolaitoksessa on parhaillaan käynnissä 82,4 miljoonan euron investointi valmisruokatuotannon modernisointiin ja siihen liittyviin energiaratkaisuihin. Investointihanke pitää sisällään olemassa olevan tuotantolaitoksen saneerausta ja tuotantoprosessin ja muiden teknisten järjestelmien vaihtamista energiatehokkaisiin. Investointiin kuuluvilla energiaratkaisuilla saavutetaan yhteensä yli 5 miljoonan euron vuotuiset säästöt.

Jatkuvan parantamisen toimintamalli on keskeinen osa arkeani. Strategiset tavoitteet pilkotaan vuosittaisiksi toimenpiteiksi, ja niiden toteutumista seurataan aktiivisesti. Esimerkkejä ovat paloturvallisuuden kehittäminen, edellä mainitut energiatehokkuushankkeet ja investoinnit tuotantolaitosten linkaaren hallintaan. Tavoitteeni on, että jokainen muutos parantaa tehokkuutta, vähentää päästöjä ja tukee turvallista työympäristöä.”

Atria Ruotsi

Jonas Sillén

ENERGIAHYÖTYINSINÖÖRI

”Toimin Atria Ruotsissa energiahyötyinsinöörinä ja vastaan kaikkien tuotantoyksiköiden energiankulutuksen ja kustannusten budjetoinnista sekä seurannasta. Ylläpidän ISO 50001 -sertifioitua energianhallintajärjestelmää ja johdan energiatehokkuusprojekteja. Yhdessä ympäristöpäällikön kanssa tuemme paikallisia tiimejä, ja jokaisessa yksikössä toteutetaan vuosittain

vähintään kolme energiatehokkuustoimenpidettä osana jatkuvaa parantamista.

Saavutukset näkyvät käytännössä: Sölvesborgin laitoksella lämmönvaihtimet ovat vähentäneet puupolttoaineen tar-

vetta, Sköllerstan logistiikkakeskuksen energian talteenotto on hillinnyt kulutusta rakennuksen laajentuessa, ja ventilaatiolaitteiden uusiminen pienemmässä yksikössä on vähentänyt sähkönkulutusta jopa 20 prosenttia. Yli 90 prosenttia energiasta on fossiilitonta; käytämme sertifioitua ostosähköä ja puupohjaisia polttoaineita. Vuonna 2024 käyttöön otettu höyrykattilakeskus mahdollistaa joustavan uusiutuvan energian käytön sähkön hinnan mukaan, vähentäen fossiilisten polttoaineiden tarvetta.

Vedenkulutusta seurataan ja tehostetaan samoin periaattein. Kulutusta on vähennetty sulkemalla vettä kuluttavia laitteita ja korvaamalla osa järjestelmistä hydraulisilla ratkaisuilla. Haasteena ovat investointien pitkät takaisinmaksuajat.

Tulevaisuuden tavoitteitamme ovat sähköisen liikenteen lisääminen logistiikkakeskuksissa, fossiilisen öljyn korvaaminen puupohjaisilla polttoaineilla sekä joustavan sähkönkäytön kehittäminen. Jatkuva parantaminen, energian ja veden käytön tehostaminen sekä päästöjen vähentäminen pysyvät keskeisinä tavoitteina konkreettisten toimenpiteiden avulla.”

Tehokkuus teollisissa toiminnoissa syntyy arjen valinnoista, jatkuvasta kehittämisestä ja rohkeudesta uudistaa toimintaa. Atrian eri liiketoimintalueiden asiantuntijat kertovat, miten tehokkuutta rakennetaan arjessa muun muassa prosesseja kehittämällä, resursseja optimoimalla ja uusia ratkaisuja hyödyntämällä.

Atria Tanska

Peter Mortensen

TUOTANTOJOHTAJA

”Olen hiljattain aloittanut Atria Tanskassa tuotannon johtajana. Minulla on pitkä kokemus elintarviketeollisuudesta ja näen tehtaissamme paljon hyödyntämätöntä potentiaalia. Tällä hetkellä keskityn erityisesti johtajuuden, rakenteiden ja myynnin kehittämiseen kilpailukyvyyn parantamiseksi. Tavoitteenani on luoda vakaa ja tehokas tuotanto-organisaatio, joka pystyy tukemaan sekä vastuullisuustavoitteita että liiketoiminnan kasvua.

Vastuullisuus on keskeinen osa työtäni. Panostamme jatkuvaan parantamiseen, jätteen vähentämiseen ja projektien toteuttamiseen ”Maapallo, ruoka ja ihmiset” -periaatteen mukaisesti. Olemme ottaneet käyttöön uusia tiedonjakelumalleja tuotantokokouksissa sekä uusia KPI-mittareita. Yksi ensi vuoden projekteistamme on investointi automaattikuroorajaan, joka vähentää jätettä merkittävästi ja parantaa työympäristöä.

Energia- ja vesitehokkuus ovat meille tärkeitä kehityskohteita. Aurinkoenergia ja uusiutuvat energiamuodot eivät vielä ole prioriteetti, mutta investoinnit uusiin tuotantolinjoihin ovat parantaneet energiatehokkuutta. Suurimmat säästömahdollisuudet liittyvät prosessien tehokkuuden lisäämiseen, kaasukattiloiden korvaamiseen lämpöpumpuilla ja jätteen vähentämiseen.

Tulevaisuudessa tavoitteemme on edistää vastuullisuusprojekteja, jotka auttavat vähentämään energian ja veden kulu- tusta sekä jätettä. Tavoitteenamme on rakentaa vakaa tuotanto-organisaatio, jonka avulla voimme jatkossa panostaa hiilidioksidipäästöjen vähentämiseen, sähköistämiseen ja innovatiivisiin ratkaisuihin vastuullisuuden edistämiseksi.”

Atria Viro

Kristjan Tiideberg

TEKNINEN JOHTAJA

”Toimin teknisenä johtajana Atrian Viron tehtaalla. Vastuualueeni kattaa tehtaan ja tilojen toiminnan, kunnossapidon ja teknisen kehityksen sekä rakennusten hallinnan. Pyrin varmistamaan, että tuotanto on sujuvaa, tehokasta ja laadukasta, samalla kun turvallisuus- ja ympäristöstandardit toteutuvat. Työni keskiössä on myös innovaatioiden edistäminen ja jatkuvan parantamisen kulttuurin ylläpitäminen arjessa.

Seuraamme energian ja veden käyttöä tarkasti ja toteutamme toimenpiteitä kulutuksen vähentämiseksi. Tehtaalla hyödynnämme lähes 100-prosenttisesti uusiutuvaa haketta lämpöenergian tuotannossa, ja aurinkopaneelit kattavat osan sähköstä kesäisin. Harkitsemme myös investointeja energian varastointiin ja tuulivoimayhteistyötä, jotta voimme tasata energiakustannuksia ja parantaa omavaraisuutta.

Jatkuva parantaminen näkyy arjessa dataperusteisena päätöksentekona, prosessien standardointina ja tiimin osallistamisena.

Olemme toteuttaneet muun muassa LED-valaistuksen automaattisoinnin, lämmön talteenoton ja kondenssiveden palautuksen uuneista. Lisäksi kehittelemme kustannustehokasta pakastuslämmönsiirrinjärjestelmää ja tutkimme innovatiivisia ratkaisuja, kuten hukkalämmön talteenottoa, jolla voitaisiin vähentää energiankulutusta jopa 25 prosenttia.

Vesitehokkuus ja jätevedet ovat myös prioriteettejamme. Käytämme omaa syväkaivoa ja painepesujärjestelmiä vedenkulutuksen vähentämiseksi, ja jätevedet esikäsitellään ennen kaupungin puhdistamolle toimittamista. Tulevaisuudessa tavoitteenamme on lisätä energiatehokkuutta, automatisoida tuotantoa, vähentää pakkausmateriaaleja ja hyödyntää sivutuotteita osana kiertotaloutta. Haluan varmistaa, että kestävä ratkaisu tukevat sekä ympäristöä että liiketoimintaa pitkällä aikavälillä.”

ATRIAN RESEPTI KIERTOTALOUTEEN

Tämän reseptin tavoitteena on käyttää raaka-aineet mahdollisimman tarkasti ja vähentää hävikkiä jokaisessa vaiheessa. Kun mukaan otetaan koko tuotantoketju alkutuotannosta teollisiin prosesseihin, syntyy vaikuttava ja toimiva kokonaisuus. Jos kiertotalous koskettaisi vain yksittäistä vaihetta, lopputulos jäisi vajaaksi – aivan kuten resepti, josta puuttuisi olennainen ainesosa.



ANNOSKOKO

Koko tuotantoketju, maailmanlaajuiset vaikutukset



VALMISTUSAIKA

Jatkuva prosessi

AINESOSAT

- Koko elintarviketuotannon ketju alkutuotannosta teollisiin prosesseihin
- Elintarviketeollisuudessa syntyviä sivuvirtoja
- Eläinten rehuiksi käytettäviä raaka-aineita, esimerkiksi:
 - elintarviketeollisuuden sivutuotteita
 - ohravalkuaista ja ohrakuitua
 - herajakeita sekä maito- ja piimähuuhteita
 - perunatärkkelystä
 - rypsirohetta ja rypsipuristetta
- Pelloille palautettavia ravinteita ja orgaanista ainetta eläinten lannasta sekä ruokaketjun sivutuotteista ja esimerkiksi ruokahävikistä
- Rehuksi viljaa, hennettä ja härkäpapua, joiden laatu ei riitä elintarvikkeiksi
- Teollisen prosessin raaka-ainevirta, josta hyödynnetään 99 %
- Teurastamon sivujakeita jatko- ja hyödyntämiseen:
 - nahka-, lääke-, huonekalu-, muoti- ja eläinruokateollisuuteen
- Uusiutuvaa energiaa:
 - aurinkosähköä
 - tuulivoimaa
 - biokaasua
- Lämmöntalteenottoa teollisista prosesseista
- Runsaasti yhteistyötä viranomaisten ja tutkimuslaitosten kanssa

VALMISTUSOHJEET

1. **Aloita alkutuotannosta.** Käytä elintarviketeollisuudessa syntyvät sivuvirrat eläinten rehuissa ja hyödynnä ne ruoantuotannossa. Kierrätä ravinteita ja orgaanista ainetta pelloilla ja panosta hiilensidontaan sekä uusiutuviin energiaratkaisuihin.
2. **Hyödynnä sivuvirrat rehuotuotannossa.** Ohjaa esimerkiksi etanolin ja ohratärkkelyksen valmistuksessa syntyvät sivuvirrat rehun valmistukseen. Haihduta ohravalkuaisesta nestettä ja kuljeta se sikatiloille liemiruokintaan. Kuivaa ohrakuitu ja käytä se nautojen rehuna.
3. **Käytä rehujen valmistuksessa myös muita jakeita.** Hyödynnä sikojen liemiruokinnassa meijereiden herajakeita sekä maito- ja piimähuuhteita. Käytä lisäksi perunateollisuuden ja öljynpuristuksen sivutuotteita rehuna.
4. **Pidä ravinteet kierrossa pellolta pellolle.** Palauta eläinten lanta kotieläin- ja kasvinviljelytilojen pelloille ravinteiksi. Vähennä näin teollisten lannoitteiden tarvetta ja sulje ravinnekierto.
5. **Suunnittele teolliset prosessit kokonaisvaltaisesti.** Huolehdi siitä, että jokaiselle raaka-ainevirrälle ja sivujakeelle on määritelty käyttötarkoitus, jossa ympäristökuormitus on mahdollisimman pieni ja jalostusarvo mahdollisimman suuri.
6. **Hyödynnä ruhonosat monipuolisesti.** Ohjaa ensisijaisesti ruoantuotantoon kotimaahan tai vientiin, ja muut osat eläinruokateollisuuteen sekä nahka- ja lääketeollisuuteen. Toimita nautaan vuodat huonekalu-, muoti- ja autoteollisuuteen.
7. **Käsittele hyödyntämätön materiaali oikein.** Toimita sivuvirrat Honkajoelle rasvan ja proteiinin talteenottoa varten tai ohjaa ne biokaasun ja kierrätysravinteiden tuotantoon, jos ne eivät sovellu muihin prosesseihin.
8. **Käytä ja kierrätä energia tehokkaasti.** Hyödynnä aurinkosähköä ja laajenna uusiutuvan energian käyttöä. Ota lämpö talteen jäähdytysprosesseista ja käytä se uudelleen esimerkiksi pesuvesien lämmitykseen.
9. **Kehitä kokonaisuutta yhteistyössä.** Tee kiertotalouden kehittämistä yhdessä viranomaisten ja tutkimuslaitosten kanssa taloudellisten ja ympäristöhyötyjen maksimoimiseksi.

LOPPUTULOS

Kokonaisuus, jossa

- teollisen prosessin raaka-aineet hyödynnetään mahdollisimman tarkasti (jopa 99-prosenttisesti)
- jätteet käsitellään oikein
- luonnonvarojen käyttö vähenee
- ja kiertotalous tukee kannattavaa liiketoimintaa ruokaketjun kaikissa osissa.

www.atria.com/vastuullisuus/kiertotalous

KULUTTAJALÄHTÖINEN TUOTEKEHITYS

Atria Suomi

Marika Viitala

TUOTERYHMÄPÄÄLLIKKÖ

Työskentelen Atria Suomessa tuoteryhmäpäällikkönä, ja vastuulani on uusien aterioiden kehittäminen sekä olemassa olevien tuotteiden jatkuva parantaminen yhdessä tuotekehitystiimin kanssa. Viime aikoina suomalaisten kuluttajien tarve arkea helpottaville yhden hengen ruokaratkaisuille on kasvanut, ja samanaikaisesti tietoisuus kotimaisuudesta, raaka-aineiden alkuperästä ja ympäristövaikutuksista on vahvistunut. Uuden perunapohjaisen valmisruokatuotteemme kehityksen lähtökohtana oli vastata näihin odotuksiin.

Tuotekehitysprosessi toteutettiin tiiviissä yhteistyössä tuotekehitys-, pakkaus- ja pakkausteknologiatiimien kanssa, ja siinä hyödynnettiin eri alojen asiantuntijoiden osaamista. Prosessi sisälsi muun muassa raaka-aineiden jäljitettävyyden kehittämistä, uuden pakkausten suunnittelua sekä kuluttajatutkimuksia, joilla varmistettiin tuotteen ja pakkausten toimivuus ja miellyttävyys.

Erityisesti perunan alkuperän jäljitettävyyden viljelykunnan tasolle asti on kehityksen keskiössä, ja tieto merkitään suoraan pakkauksen yhteistyössä toimittajamme kanssa. Kotimaisuus on vahva arvo: pääraaka-aineet ovat suomalaisia, ja alkuperämerkinnät konkretisoivat sen kuluttajalle.

Uuden pakkausten suunnittelussa puolestaan tavoitteena oli vähentää muovia ja parantaa kierrätettävyyttä. Pakkaus on kartonkinen, kierrätettävä ja sen muovimäärä on vain 4 grammaa, kun markkinoilla vastaavissa tuotteissa muovia on yleensä noin 20 grammaa. Se kestää uunin, mikron ja airfryerin lämpötilat, suojaa tuotetta prosessoimisesta ja on kuluttajalle helppokäyttöinen. Logistiikka on optimoitu niin, että pakkaukset vievät mahdollisimman vähän tilaa, mikä vähentää ympäristökuormitusta ja tehostaa kuljetuksia.

Tuotteessa käytetään ilmastoystävällisiä raaka-aineita: peruna on pääraaka-aine ja ilmastoystävällinen hiilihydraatin lähde, ja liha ja maitotuotteet tulevat vastuullisesti suomalaisilta tiloilta. Tulevaisuudessa tavoitteena on laajentaa alkuperämerkintöjä myös muihin raaka-aineisiin ja tuotteisiin sekä jatkaa uusien innovaatioiden kehittämistä kahden vuoden kehityssyklillä.

ATRIA KANA-SALAMI-PERUNAVUOKA

Atrian uudet jäljitettävästä, ympäristöystävällisestä ja ravitsevasta viipaleperunasta valmistettavat perunavuoka -tuotteet on pakattu kartonkipakkaukseen, jossa perunan viljelypaikka ilmoitetaan ja pakkauksessa muovia on vain 4g.

”

Viime aikoina suomalaisten kuluttajien tarve arkea helpottaville yhden hengen ruokaratkaisuille on kasvanut.



Atria Ruotsi

Maria Lundmark

TUOTEKEHITYSPÄÄLLIKKÖ

Työskentelen Atria Ruotsin tuotekehityksessä vastaten erityisesti leikkeleiden ja Foodservice-asiakkaille suunnattujen tuotteiden kehityksestä. Yksi hiljattaisista projekteistamme on ollut uuden hybridituotteen luominen: kananjauhelihaa ja linssejä yhdistävä ratkaisu, joka vastaa julkisten keittiöiden tarpeeseen löytää sekä maukkaita että ilmastoystävällisiä vaihtoehtoja.

Asiakastyöpajoissa ilmeni, että täysin kasviperäiset tuotteet koettiin usein kuiviksi etenkin lämpösäilytyksen jälkeen. Yhdistämällä mehevyyttä tuova kana linsipohjaan saimme aikaan rakenteeltaan tutumman ja maultaan kuumennusta kestävä tuotteen, joka miellyttää monenlaisia loppukäyttäjiä, esimerkiksi lapsia. Tuotetta voidaan käyttää sellaisenaan tai paistaa pyöryköiksi, kastikkeisiin ja muihin ruokiin.

Tämän hybridituotteen hiilijalanjälki on vain 1,8 kg CO₂e/kg*, ja se täyttää Ruotsin elintarvikeviraston ravitsemussuosittelut, jotka kannustavat ihmisiä syömään palkokasveja usein. Pakkausten muovimäärä on vain noin 15 grammaa 1,7 kiloa kohti, ja sen rakenne maksimoi kuljetustehokkuuden.

Lisäksi 270 päivän pakastesäilyvyys ja 14 päivän käyttöaika sulatuksen jälkeen vähentävät hävikkiä ja helpottavat keittiöiden arkea. Tuote on jo käytössä useissa julkisissa keittiöissä, ja palaute on ollut positiivista.

Käyttämämme kana on aina ruotsalaista ja jäljitettävissä Atrian omille tiloille. Linsien osalta teemme jatkuvasti työtä paikallisten vaihtoehtojen löytämiseksi, jotta voimme entisestään pienentää kuljetuspäästöjä ja kasvattaa kotimaisuusastetta.

Uskon, että hybridituotteet ovat tulevaisuuden trendi: ne tarjoavat kuluttajille tutun tuntuisen tavan vähentää punaisen lihan kulutusta ja lisätä kasvipitoisuutta ilman maku- tai rakennevaikutuksia. Kehitämme jatkossakin ratkaisuja, jotka parantavat ruoan laatua, käytettävyyttä ja vastuullisuutta ruokapalveluissa.

”

Uskon, että hybridituotteet ovat tulevaisuuden trendi.

*Lähde: RISE Food Climate Database

LITHELLS KANAN JAUHELIHA LINSSEILLÄ

Pakastettu, käyttövalmis ja muotoiltava hybridijauhis, joka on valmistettu kanasta ja vihreistä linsseistä. Maustettu grillatulla munakoisolla, aurinkokuivatulla tomaatilla ja kurpitsansiemenillä.



Kirsten Scheuer

INNOVAATIO- JA TUOTEKEHITYSPÄÄLLIKKÖ

Työskentelen Atria Tanskassa innovaatio- ja tuotekehityspäällikönä, ja vastuullani on uusien tuotteiden kehittäminen sekä olemassa olevien tuotteiden jatkuva parantaminen. 3-Stjernet-tuotteilla on vahva markkina-asema Tanskassa, ja kylmäleikkeet muodostavat brändimme ytimen – samalla myös alueen, jossa voimme konkreettisesti edistää vastuullisuutta.

Tämän tuotteen idea syntyi halusta luoda kanan kylmäleike-konsepti, jossa huomioidaan eläinten hyvinvointi paremmin.

Tiesimme, että sekä kuluttajat että kauppa ovat yhä kiinnostuneempia eläinten hyvinvoinnista myös jalostetuissa tuotteissa, eivät pelkästään tuoreessa lihassa. Siksi päätimme käyttää raaka-aineena eläinten hyvinvointiluokituksen mukaisesti ns. yhden sydämen broileria tavallisen broilerin sijaan.

Tanskassa kaikki suuret kauppaketjut ovat jo siirtyneet käyttämään tuoreessa kanassa yhden sydämen broileria. Siirtymällä samaan myös kylmäleikkeissä 3-Stjernetistä tuli ainoa brändi Tanskan vähittäis-



3-STJERNET KANAN KYLMÄLEIKE CHILILLÄ JA VALKOSIPULILLA

Kanan kylmäleike parempaa eläinten hyvinvointia edustavista yhden sydämen kanoista: hitaammin kasvaneista ja väljemmissä oloissa kasvatetuista. Saatavilla mietoina, koko perheelle sopivina viipaleina tai rohkeamman makuisina vaihtoehtoina – helppo ja maukas tapa valita paremman hyvinvoinnin tuote.



Minulle innovaatio tarkoittaa ennen kaikkea sitä, että pysymme relevantteina kuluttajien silmissä.

kaupassa, joka käyttää "1-sydämen broileria", mikä antaa meille strategisen kilpailuedun.

Aloitimme olemassa olevien kanan kylmäleikkeiden muuntamisesta yhden sydämen broileriksi ja jatkoimme uusien tuotteiden kehittämistä. Valikoimassamme on miedompia ja monipuolisia vaihtoehtoja, jotka sopivat kaikille – täydellisiä lasten eväsrasiaan – sekä rohkeampia makuja, kuten chilillä maustettuja tuotteita.

Tanskassa "1-sydämen broileri" tulee hitaammin kasvavista roduista, sillä on enemmän tilaa, paremmat olosuhteet, terveemmät jalat ja lyhyempi kuljetusaika, enintään kuusi tuntia. Tämä kasvatustapa on parempi kuin Tanskan lainsäädännön perusvaatimukset broilerin kasvatukselle. Terveemmät ja vähemmän stressaantuneet linnut sairastuvat harvemmin ja tarvitsevat vähemmän antibiootteja. Vaikka hitaampi kasvu vaatii enemmän aikaa ja rehua, olemme tietoisesti päättäneet panostaa eläinten hyvinvointiin, sillä se vastaa yhä useamman kuluttajan arvoja.

Samaan aikaan Atria Tanskassa otettiin käyttöön uusi pakkauslinja, mikä vähensi muovin käyttöä, tuotantohävikkiä ja ruokahävikkiä.

Minulle innovaatio tarkoittaa ennen kaikkea sitä, että pysymme relevantteina kuluttajien silmissä – kehitämme perinteisiä tuotteita vastaamaan nykyisiä odotuksia ja tarjoamme vastuullisia vaihtoehtoja, jotka ovat edelleen helposti saavutettavia kaikenlaisille kuluttajille.



Ander Marksa

MYyntiJOHTAJA

Työskentelen Atria Virossa myyntijohtajana. Atria on toiminut Virossa jo pitkään ja kuluttajat ovat löytäneet omat suosikkituotteensa valikoimasta. Raakamakkarat ovat jo pitkään parhaiten myyvä tuote Virossa ja niitä on kehitetty maassa yli 20 vuotta.

Tuotteen tärkeä vastuullisuustavoite saavutettiin vuosina 2023 ja 2024 pakkausmuutoksilla. Aikaisemmin raakamakkarat pakattiin kalvolla suljettuun muoviseen rasiaan, jonka ympärillä oli pahvinen hylsy. Talvella 2023 pahvinen hylsy poistettiin pakkauksista ja se korvattiin esiprintatulla kalvolla. Asiakaspalautteet uudesta pakkauksesta olivat positiivisia ja myyntivolyymit kasvoivat edeltävään vuoteen verrattuna 35,3 prosenttia. Samaa pakkausratkaisua ryhdyttiin käyttämään kaikissa Mark & Mooritsin raakamakkarossa ja yksi pakkausmateriaali saatiin poistettua tuotteista kokonaan.

Muutoksen myötä pakkausmateriaalin kokonaismäärä väheni 36 prosenttia ja pakkauksen ympäristövaikutuksia saatiin vähennettyä ilman, että tuotteen säilyvyysaika lyheni. Muutoksella saatiin tämän lisäksi vähennettyä riippuvuutta manuaalisesta työstä, kun pahvihylsyä ei tarvitse enää asetella erikseen pakkauksiin. Tämä on vähentänyt pakkaukskuluja ja saadut säästöt on voitu investoida uuteen etikettilaitteistoon.

Hyvin onnistunut muutos osoitti, että kuluttajat haluavat tukea muutoksia kohti vastuullisempia ratkaisuja. Tämä on antanut yritykselle varmuutta ottaa lisäaskelita vastuullisuuden saralla jatkossakin. Tulevaisuudessa haluamme liikkua suuntaan, jossa pakkausmateriaalit voidaan kierrättää ja hyödyntää uudelleen.



Tulevaisuudessa haluamme liikkua suuntaan, jossa pakkausmateriaalit voidaan kierrättää ja hyödyntää uudelleen.

MAKS & MOORITS PÜHAJÄRVE -RAAKAMAKKARA

Klassisesti maustetut Maks & Moorits Pühajärve -raakamakkarat ovat laadukkaasta sianlihasta valmistettuja, tasakokoisia ja mehukkaita grillattavia tai paistettavia raakamakkaraita.



MITEN VASTAATTE KULUTTAJAJIEN TIEDON TARPEESEEN VASTUULLISUUDESTA, VILHELMIINA ERKKOLA?

” Perhetila-konsepti ja jäljitettävyyden ovat Atrian vastuullisuustyön ytimessä.

Perhetilat, jäljitettävyyden, ruokaturvallisuus, kotimaisuus... Pakkausten tuotetiedot vilisevät informaatiota, mutta miten tuotteiden vastuullisuudesta oikein kannattaa kertoa kuluttajille? Atria Suomen kehitysjohtaja Vilhelmiina Erkkola on työskennellyt Atriassa jo lähes 15 vuotta ja tietää vastauksen. Erkkolalla on pitkä kokemus erityisesti strategian jalkauttamisesta liiketoimintaan ja kaupallisista prosesseista niin markkinoinnista kuin tuoteryhmäjohtamisesta. Tässä haastattelussa Erkkola avaa taustoja siitä, miten Atria kertoo tuotteidensa kautta tekemästään vastuullisuustyöstä.

KUVA | PEKKO KORVUO

Tuotteiden kautta kuluttaja kohtaa Atrian vastuullisuustyön

Vilhelmiina kuvaa, että kuluttajien ostoreissut ovat usein hyvin rutinoituja, mutta kaupassa he tekevät silti kymmeniä valintoja. Tämän vuoksi tuotetiedon on oltava helposti saatavilla. Myös tuotteiden vastuullisuudesta kaivataan lisätietoa, joten nämä tiedot tulee viestiä selkeästi pakkausksissa.

”Atrian tuotteet konkretisoivat Atrian vastuullisuutta. Kuluttajat kohtaavat Atrian vastuullisuusteot usein juuri tuotteidemme kautta”, Vilhelmiina kuvaa.

Erkkola tuo esiin, että kuluttajien tiedontarve vastuullisuudesta on lisääntynyt ja läpinäkyvyyttä vaaditaan yhä enemmän. Atriassa on kuitenkin tiedetty jo vuosikymmeniä, että kuluttajien ostopäätösten keskeisiä tekijöitä ovat usein erityisesti maku, hinta ja kotimaisuus. Nykyään kuluttaja on kuitenkin yhä tiedostavampi ja haluaa myös yksityiskohtaisempaa tietoa esimerkiksi tuotteiden alkuperästä.

Atrian tuotteiden vastuullisuus halutaan viestiä selkeästi kuluttajille myös pakkausmerkinnöissä. Merkinnöissä nostetaan esiin muun muassa tuotteiden hiilijalanjälkeä ja terveellisyttä. Vilhelmiina nostaa yhtenä esimerkkinä Suomessa käytössä olevan Sydänmerkin: sen saamiseksi tuotteen on täytettävä tietyt tarkasti määritellyt kriteerit, jotka liittyvät muun muassa tuotteen rasvan laatuun ja määrään sekä suolan vähentämiseen. Ruotsissa ja Tanskassa vastaavista tiedoista kertoo Avaimenreikä-merkki. Sydänmerkin avulla on helppo kertoa kuluttajalle, että tuote on näistä näkökulmista parempi valinta omassa tuoteryhmässään.

Tilajäljitettävyyden viestii luottamaan

Vilhelmiina mainitsee tilajäljitettävyyden erityisen hienona onnistumisena Atrian vastuullisuustyön konkretisoimisessa. Perhetila-konsepti ja jäljitettävyyden ovat Atrian vastuullisuustyön ytimessä, koska ne viestivät selkeästi tuotantoketjun läpinäkyvyydestä ja herättävät luottamusta kuluttajassa. Jäljitettävyyden on jo kansainväliselläkin mittapuulla ainutlaatuinen keino tuoda esiin tuotteen vastuullisuutta.

”Kuluttajille tärkeitä asioita ovat kotimaisuus ja eläinten hyvinvointi. Tiedämme, että perhetilamerkin avulla on suuri vaikutus kuluttajiin. Kerromme todella laajasti, mistä ruoka tulee, ja tämä yksi merkintä konkretisoi kerralla useita vastuullisuuteen liittyviä asioita”, Vilhelmiina toteaa.

Kuluttajalle merkitykselliset tiedot

Vilhelmiina näkee, että kuluttajilla on useita tärkeitä mittareita, joihin he kiinnittävät huomiota ostopäätöksiä tehdessään.

Tilajäljitettävyyden lisäksi hän nostaa esiin muun muassa merkinnät tuotteiden antibioottivapaudesta, joka monille kuluttajille liittyy myös terveellisyden megatrendiin. Kotimaisuutta Atria viestii Hyvää Suomesta -merkinnällä, joka kertoo sekä ruoan kotimaisuudesta että siitä, että raaka-aineet ovat suomalaisia. Sydänmerkki puolestaan viestii tuotteen terveellisyydestä. Myös hiilijalanjälki kerrotaan pakkausmerkinnöissä, ja siinä huomioidaan muun muassa pakkausmateriaalit, muut raaka-aineet sekä tuotannon aikana syntyvät päästöt.

Vilhelmiina kertoo, että vaikka Atrian vastuullisuustyössä on paljon hyviä asioita,

joista halutaan viestiä kuluttajille, valintoja joudutaan kuitenkin tekemään jatkuvasti – erityisesti siinä, miten tieto esitetään ja mikä kaikki informaatio halutaan tuoda esimerkiksi pakkauksiin asti. Valintojen keskellä pitää palvella myös yhä monipuolisempaa kuluttajien joukkoa.

”Tiedämme hyvin tarkasti, mitkä tekijät vaikuttavat kuluttajien ostopäätöksiin. Koska kuluttajakenttä on melko pirstaloitunut, joudumme tekemään tarkkoja valintoja siinä, mitä asioita päätämme tuoda esiin tuotteissa”, Vilhelmiina selventää.

Tulevaisuudessa helppous korostuu

Ruokatrendit muuttuvat, ja niin muuttuvat myös kuluttajien tarpeet. Tällä hetkellä vastuullisten tuotteiden lisäksi korostuvat helppous ja nopeus kiireisen arjen keskellä.

”Koko ruokakentän valtatrendi on tällä hetkellä helppous, ja myös ruoanlaiton rajat ovat ajassamme muuttuneet. Se, mitä kymmenen vuotta sitten pidettiin ruoanlaittona, on nyt täysin eri asia.”

Atria pyrkii vastaamaan näihin kuluttajien tarpeisiin kehittämällä tuotteita, joille on kysyntää. Vilhelmiina näkee tulevaisuuden innostavana, erityisesti pohdittaessaan, kuinka vastuullisuuteen liittyvät teot voidaan konkretisoida kuluttajille merkittäviksi lisäarvoiksi ja kertoa niistä kiireiselle kuluttajalle sopivalla tavalla.

MURROKSESSA MUKANA

- muuttuva maailma vaatii ruokateollisuudelta kykyä keskittyä olennaiseen

Atria Suomen tutkimus- ja kehitysjohtaja Anu Saranpää kohtaa työssään paitsi suomalaisen kuluttajien muuttuneet tarpeet, myös kiihtyvästi kehittyvän maailman. Nykyajan uudet vaatimukset edellyttävät yrityksiltä sekä kykyä tunnistaa olennaiset ilmiöt että taitoa priorisoida, mihin keskitytään.

KUVA | PEKKO KORVUO

Anu Saranpää on aitiopaikalla tarkastelemassa sitä, mitä suomalainen kuluttaja syö.

”Erityisen kiinnostavaa työssäni on, miten suomalaisten ruokailu muuttuu ja millaisia asioita meidän pitää tulevaisuudessa tehdä, että olemme juuri oikealla tavalla kuluttajan arjessa mukana.”

Atrian tutkimus- ja kehitystoiminta ei keskity pelkästään tuoteuutuuskien ideointiin, vaan kyse on laaja-alaisesta yhteistyöstä niin eri tutkimuslaitosten kuin yliopistojenkin kanssa. Atrian alku- tuotannon hankkeissa vahvistetaan ruoan- tuotannon jatkuvuutta ja tuottajien osaa- mista hyvin käytännönläheisillä hankkeilla ja pienryhmätoiminnalla. Tutkimus- ja kehitystoiminta puolestaan kattaa muun muassa soveltavaa tutkimusta elintarvike- alalla, ravitsemustieteissä, pakkauskehityk- sessä kuin myös elintarviketurvallisuuden puolella.

Atrialla tutkimus- ja kehitystyö perus- tuu muun muassa kattavan markkina- ja kuluttajatiedon keräämiseen sekä analy- sointiin. Työn keskiössä on pyrkiä ymmär- tämään syvällisesti kuluttajien tarpeita. Näin näihin tarpeisiin pystytään vastaa- maan parhaalla mahdollisella tavalla sekä myös saamaan tästä kilpailuetuja markki- nassa, jossa kuluttajien huomiosta kilpail- laan nykyään hyvin erilaisin tavoin. Anu

kuvaa, että maailmalla syntyy jatkuvasti kiinnostavia ruokailmiöitä ja trendejä, jotka digitaalisessa ajassa myös leviävät ennätysvauhtia.

Vaikka monet kuluttajat tarttuvat erilai- siin ruokatrendeihin hanakasti, Anu kui- tenkin muistuttaa, että maltti on usein valttia: ”Emme halua olla mukana vain pelkissä ilmiöissä, vaan Atria haluaa olla mukana erityisesti markkinaa muuttavissa pitkäkestoisissa muutoksissa oikealla tavalla.”

Tutkimus- ja kehityshankkeet tukevat strategiaa

Saranpää kuvaa, että Atrialla hankkeiden valintaa ja priorisointia ohjaavat liiketoi- mintalähtöiset strategiset valinnat, mutta myös vastuullisuuteen liittyvät painopis- teet. Vastuullisuus on keskeinen osa Atrian strategiaa, ja vastuullisuustavoitteet näky- vät myös siinä, mihin tutkimus- ja kehitys- puolella panostetaan.

Hankkeita valitessa on priorisoitava, mihin kaikkeen resurssit riittävät, ja lisäksi valittava teemoja, jotka herättävät riittä- västi yhteistä kiinnostusta myös muissa toimijoissa.

”Kun kyse on suurista tarpeista, kuten esimerkiksi vastuullisuuden kehittämi- sestä, selvitämme ensin, löytyisikö esimer- kiksi tutkimuslaitosten tai yliopistojen

kanssa yhteisiä etenemispolkuja. Hankkeet toteutetaan usein useiden tahojen yhteis- työnä, joten kartoitamme, löytyykö riittä- vän vahva yhteinen teema useamman toi- mijan kesken”, Anu kuvaa.

Hiilensidonnasta suolan vähentämiseen

Anun mukaan Atrian tutkimus- ja kehitys- toiminnassa on viime vuosina korostunut erityisesti erilaiset alkutuotannon hank- keet. Yhtenä esimerkkinä Anu nostaa hii- lensidontaan liittyvät projektit, joissa tutkitaan muun muassa maaperän ja pelto- jen kykyä sitoa hiiltä ja vapauttaa sitä. Näin pystytään tulevaisuudessa muun muassa kehittämään vastuullisempaa ruoantuotantoa ja ymmärtämään parem- min tilatason toimenpiteiden vaikutuksia ympäristöön.

Ruoan terveellisyys on myös asia, jossa Atria pyrkii vastaamaan erityisesti kasva- vaan terveellisyys trendiin. Esimerkiksi REMU-hankkeessa eli Terveellisemmäksi reformuloitujen menestysruokatuotteiden yhteiskehittäminen Etelä-Pohjanmaalla – hankkeessa tutkittiin, miten kuluttajat rea- goivat tuotteiden suolapitoisuuden vähentä- miseen. Anu kuvaa tulosten olleen kiinnostavia. Tutkimuksessa havaittiin, että liian nopea suolan määrän vähentäminen tuotteissa ei herättänyt ainoastaan välitöntä

reaktiota kuluttajissa, vaan osallistajat alkoi- vat lisätä suolaa annoksiinsa itse. Tällöin tavoiteltu terveyshyöty jäi saavuttamatta.

”Tämä osoittaa konkreettisesti, että jos tuotteiden suolapitoisuutta muutetaan liian rajusti, kuluttajat eivät välttämättä seuraa mukana. Siksi suolan vähentämisen on tapahduttava vaiheittain. Esimerkki havainnollistaa hyvin, miten tutkimuksen avulla voidaan todentaa muutosten vaiku- tuksia, kun kehitämme tuotteiden makua”, Anu toteaa.

Ihmisen arki muuttuu lopulta hitaasti

Maailman muutos voi tuntua ajoittain hyvin nopealta, ja silloin saattaa syntyä vaikutelma, että elämme täysin erilaista aikaa kuin vielä kymmenen vuotta sitten. Saranpää kuitenkin muistuttaa, että isossa kuvassa ostokäyttäytymisen rutiinit ja kuluttajien arki muuttuvat verrattain hitaasti. Suositut tuotteet pysyvät, vaikka kuluttajat hakevatkin vaihtelua arkeensa.

”Maailma muuttuu loppujen lopuksi aika hitaasti, mikä onneksi antaa teollisuu- delle mahdollisuuden reagoida muutok- seen oikealla tavalla”, Anu korostaa.

Kokonaisuudessaan Anu näkee tutki- mus- ja kehityshankkeiden puolella hie- noja mahdollisuuksia.

”Onhan se tulevaisuuteen katsominen – ja se, miten pääsemme sinne oikealla tavalla valmistautuneena – todella mielen- kiintoista!”

”**Emme halua olla mukana vain pelkissä ilmiöissä, vaan Atria haluaa olla mukana erityisesti markkinaa muuttavissa pitkä- kestoisissa muutoksissa oikealla tavalla.**”



LÄPINÄKYVYYDEN MERKITYS MARKKINOINNISSA ON ISO



”Ainakaan sisällöistä ei ole puutetta”, toteaa Atrian Suomen markkinoinnista vastaava johtaja Sanna Päälyysaho, kun puhutaan Atrian vastuullisuusteista. Sannan mukaan vastuullisuudesta viestiminen perustuu Atrialla erityisesti kolmeen kulmakiveen, joita ovat ruokaketju, ihmiset ja maapallo. Markkinoinnissa tiedon läpinäkyvyyteen sekä avoimeen viestintään kiinnitetään erityistä huomiota.

Parhaimmillaan laadukas markkinointiviestintä ei ainoastaan luotele tuotteen ominaisuuksia, vaan auttaa kuluttajaa ymmärtämään olennaisen, helpottaa vaihtoehtojen vertailua sekä tarjoaa luotettavaa tietoa tuotteen vastuullisuudesta ja ravintoarvoista. Tästä näkökulmasta katsottuna Sanna näkee Atrian markkinoinnin tarjoavan asiakkailleen aitoa lisäarvoa.

Erityisesti Sanna nostaa Atrian isoina onnistumisina markkinoinnin puolelta muun muassa tilajäljitettävyyden, antibioottivapaa-merkinnän ja jauhelihapakkauksen uudistamisen.

”Esimerkiksi jäljitettävyys on vaatinut koko ketjulta valtavan ponnistuksen. Työssä on ollut vahvasti mukana myös tuottajakenttä, ja teollisen toiminnan prosesseja on tarkasteltu entistä tarkemmin, jotta tilakohtaisuus on voitu tuoda tuotemerkintöihin”, Sanna kertoo.

Tilajäljitettävyyden tuomisella pakkauksiin on ollut myös kauaskantoisempia seurauksia. Tutkimusten mukaan merkintä on lisännyt kuluttajien tarvetta saada tietoa tuotteiden alkuperästä. Tällä on ollut vaikutusta laaja-alaisesti koko toimialaan.

Sannan mukaan samaa ilmiötä on nähty myös antibioottivapaa-merkinnässä, joka on ollut niin ikään omiaan rakentamaan kuluttajissa luottamusta.

Markkinointi tuo näkyväksi vastuullisuusteot

Kun markkinointi kertoo avoimesti yrityksen vastuullisuustyöstä ja toimintatavoista, se kasvattaa luottamusta. Asiakkaiden luottamus on tunnetusti yksi arvokkaimista asioista, jonka yritys voi saavuttaa.

”Pyrimme siihen, että eri toimenpiteiden taustalla on todella tiukat faktat ja huolellinen harkinta. Haluamme että kuluttajille ja pakkauksiin välittyy vain sellaista tietoa, joiden taustalla on aitoa ja todennettavaa faktaa”, Sanna kuvaa ja lisää: ”Meidän on pystyttävä kertomaan omista hyvistä teoistamme riittävän yksinkertaisesti, jotta ne tulevat huomatuksi ja vaikuttavat kuluttajan ostopäätökseen.”

Suomalaisuus vetoaa vuodesta toiseen

Markkinointitoimenpiteiden valinnassa arvioidaan kuluttajien kiinnostuksen lisäksi myös sitä, miten erilaiset viestit saa-

daan mahdollisimman tehokkaasti läpi. Valinnat perustuvat muun muassa tavoiteisiin, kuluttajatutkimuksiin sekä lainsäädäntöön, joka määrittää, miten vastuullisuudesta voi viestiä.

”Seuraamme erittäin tarkasti kansallista lainsäädäntöä ja EU-sääntelyä sekä koulutamme jatkuvasti itseämme näihin säädöksiin liittyen”, Sanna kertoo.

Markkinoinnissa on myös huomioitava kuluttajien moninaiset tarpeet sekä erilaiset kuluttajaryhmät, joille viestintää painotetaan eri tavoin. Suomalaisuus kiinnostaa suomalaista kuluttajaa kuitenkin vuodesta toiseen.

”Kuluttajaryhmien tiedon tarpeet ovat erilaisia. Joillekin se tieto, että kyseessä on suomalainen tuote, riittää”, Sanna toteaa.

Monet kuluttajat ovat huolissaan ruoantuotannon säilymisestä Suomessa, joten useille paikallisen tuotteen valitseminen on jo itsessään tärkeä arvo. Suomalaisen tuotteen valitseminen onkin tae siitä, että ruoka on turvallista ja sen saatavuus on varmistettu.

MAKS & MOORITS – kestävän kehityksen edelläkävijäbrändi Virossa

”Olemme ylpeitä siitä, että kuluttajat tunnistavat työmme vastuullisuuden eteen”, Atria Viron markkinointipäällikkö Marie Ojamaa kertoo. Atria Viron Maks & Moorits -brändi on niittänyt erityistä menestystä Sustainable Brand Index-tutkimuksessa, joka on Euroopan laajin riippumaton bränditutkimus. Se mittaa kuluttajien kokemuksia yritysten vastuullisuudesta.

Maks & Moorits -brändin menestys perustuu ennen kaikkea paikalliseen tuotantoon ja vastuullisiin toimintatapoihin: Maks & Moorits korostaa tuotteidensa kotimaista alkuperää ja vastuullista tuotantoketjua aina tiloilta pakkaukseen asti. Kuluttajien luottamusta on rakennettu läpinäkyvällä viestinnällä ja laadun varmistamisella, minkä ansiosta brändi on saanut tutkimuksessa korkean arvosanan myös lihantuottajien joukossa.

”Meille on tärkeää, että jokainen askel tuotantoketjussa on avoin ja perustuu rehellisiin arvoihin”, Marie toteaa.

Pitkäjänteistä kehitystyötä

Maks & Mooritsilla on poikkeuksellisen vahva markkina-asema Virossa ja brändi on noussut kuluttajien suosioon määrätietoisen työn tuloksena. Vuosien ajan Maks & Moorits on kehittänyt tuotantoaan ja viestinyt vastuullisuudesta johdonmukaisesti kuluttajille.

Sustainable Brand Index -tutkimuksen tulokset osoittavat, että Maks & Mooritsin brändiviestintä ja vastuullisuuteen panostaminen erottavat sen kilpailijoista. Maks & Moorits ei vaihda brändi-identiteettiään jatkuvasti, vaan pitää kiinni toimivista ominaisuuksistaan, kuten perinteistä, paikallisuudesta ja läpinäkyvyydestä.

Tämä johdonmukaisuus on ollut ratkaisevaa brändin maineen rakentamisessa.

Ojamaa toteaa, että pitkäjänteinen työ vastuullisuuden eteen näkyy nyt kuluttajien mielikuvissa brändiin liittyen.

Pakkausmateriaalien uudistus lisää vastuullisuutta

Vastuullisuutta edistetään Marien mukaan konkreettisin teoin.

”Esimerkiksi vuonna 2020 toteutettu jauhelihapakkauksen uudistus puolitti pakkauksimateriaalin määrän ja pienensi hiilijalanjälkeä 34 prosenttia”, Marie kertoo.

Atria Viro hyödyntää myös muun muassa selkeitä etikettejä, monikanavaista tarinankerrontaa ja digitaalisia ratkaisuja, kuten lajitteluohjeita pakkauksissa ja oivaltavaa sosiaalisen median viestintää, jotta kuluttajat ymmärtävät tuotteiden vastuullisen taustan.

Marie pohtii myös tulevaisuuden kehityskohteita.

”Esimerkiksi digitaaliset osallistamistyökalut, kuten QR-koodit, voivat jatkossa tuoda lisää läpinäkyvyyttä ja mahdollistaa kuluttajille tuotteiden alkuperän tarkemman seuraamisen.”

Maks & Mooritsin suosio kuluttajien keskuudessa on yksi osoitus siitä, että vastuullisuus on kilpailuetu, joka kantaa pitkälle.



IHMISET KESKIÖSSÄ

– näin rakennamme yhdessä vastuullista Atriaa

Atrialla henkilöstövastuu näkyy konkreettisesti arjen teoissa: siinä, miten kohtaamme toisemme, miten pidämme toisistamme huolta ja miten autamme toisiamme kasvamaan. Turvallinen työympäristö, yhdenvertaiset mahdollisuudet ja jatkuva oppiminen eivät ole meille pelkkiä tavoitteita – ne ovat jokapäiväistä yhdessä tekemistä. Henkilöstöjohtaja Jennifer Paatelainen kertoo, miten nämä periaatteet näkyvät käytännössä eri puolilla Atriaa ja mitä ne merkitsevät meille ihmisinä.

KUVA | OUTI TÖRMÄLÄ

Mitä henkilöstövastuu tarkoittaa Atrialla käytännössä?

Meille henkilöstövastuu tarkoittaa pitkäjänteistä ja kokonaisvaltaista huolenpitoa ihmisistä. Se näkyy siinä, miten kohtaamme toisemme, miten huolehdimme turvallisuudesta ja miten luomme tilaa jokaisen kasvulle ja kehittymiselle. Haluamme rakentaa kulttuuria, jossa jokainen voi tehdä työnsä turvallisesti, kasvaa ammatillisesti ja kokea työnsä merkitykselliseksi – samalla tukien Atrian strategiaa ja vastuullisuustavoitteita.

Mitkä Atrian tärkeimmät painopisteet työturvallisuuden kehittämisessä?

Turvallisuus on Atrialla aina etusijalla. Viime vuosina olemme vahvistaneet turvallisuuskulttuuria monin tavoin: koulutusten, yhteisten turvallisuuspäivien sekä johdon henkilökohtaisten turvallisuussitoumusten avulla. Pitkäjänteinen työ on tuottanut tulosta: tapaturmataajuus on jälleen hienosti laskussa. Ennen kaikkea olemme kuitenkin oppineet, että turvallisuus syntyy yhdessä, välittämistä ja avoimesta puheesta.

Miten turvallisuus näkyy arjessa?

Turvallisuus ei ole meillä erillinen teema, vaan osa jokaista työpäivää. Esihenkilöiden ja työntekijöiden välinen avoin keskustelu on kaiken perusta. Jaamme havainnot, opimme toisiltamme ja uskallamme nostaa asioita esiin – koska jokaisen hyvinvointi ja turvallisuus on meille tärkeää.

Miten Atria edistää yhdenvertaisuutta ja monimuotoisuuden toteutumista?

Monin eri tavoin. Yhdenvertaisuus näkyy arkisissa valinnoissa ja tavoissa toimia. Yksi tärkeimmistä periaatteistamme on avoimuus: kaikki kehitys- ja koulutusohjelmat ovat avoimessa haussa, ja eteneminen perustuu osaamiseen, ei esimerkiksi ikään, sukupuoleen tai taustaan. Tuemme pitkiä työuria esimerkiksi konkariohjelmilla ja huomioimme erilaiset kieli- ja kulttuuritaustat perehdytyksessä sekä rekrytoinnissa. Haluamme rakentaa työyhteisön, jossa jokainen voi olla oma itsensä ja jossa jokaisen osaaminen saa loistaa.

Miten henkilöstön työhyvinvointia tuetaan Atrialla?

Atrialla työhyvinvointi rakentuu arjen joustavuudesta, hyvästä esihenkilötyöstä ja ihmislähtöisestä kulttuurista. Haluamme huomioida elämän eri vaiheissa olevat työntekijät ja tarjota tukea silloin, kun sitä tarvitaan. Esihenkilöitä tuemme käymään aitoja, rakentavia ja eteenpäin vieviä keskusteluja oman tiiminsä kanssa. Työterveys on meille tärkeä kumppani, jonka kanssa kehitämme työhyvinvointia kokonaisvaltaisesti ja tarjoamme monipuolisia hyvinvointia tukevia etuja ja palveluja. Seuraamme työhyvinvointia aktiivisesti henkilöstökäytöiden ja arjen vuorovaikutuksen kautta.

Miten eettinen toiminta varmistetaan koko organisaatiossa?

Jokainen työntekijämme perehdytetään eettisiin toimintaperiaatteisiin, ja jokainen osallistuu säännöllisesti Code of Conduct -koulutuksiin. Koulutukset kattavat vuosittain eri teemoja, muun muassa toimintaperiaatteet, kilpailuoikeuden ja tietoturvan. Lisäksi käytössämme on luottamuksellinen whistleblowing-kanava, jonka kautta voi matalalla kynnyksellä kertoa huolenaiheista. Jokainen ilmoitus käsitellään huolellisesti, ja tavoitteemme on entisestään madaltaa kynnystä tuoda asiat esiin.

”

Atrialla työhyvinvointi rakentuu arjen joustavuudesta, hyvästä esihenkilötyöstä ja ihmislähtöisestä kulttuurista.

Atrian henkilöstöjohtaja Jennifer Paatelainen liittyi Atrian riveihin vuonna 2024.



KASVUN MAHDOLLISUUKSIA OSAAMISTA KEHITTÄMÄLLÄ

Atrian IT-kehitysjohtaja Jukka Meriheinä oli yksi atrialaisista, joka osallistui ensimmäiseen Atria Growth Engine -ohjelmaan vuonna 2024. Ohjelma sai jatkoa myös toisella kierroksella, joka aloitettiin vuoden 2025 lopussa. Jukka kertoo, että ohjelmaan lähteminen tuntui luonnolliselta tavalta kehittää omaa osaamista ja tarjosi samalla uusia näkökulmia.

KUVA | PEKKO KORVUO

AGE-ohjelmaa hyödynnetään Atrialla yhtenä kanavana uuden luomiseen. ”Ohjelmassa toteutetaan Atrian strategian ja tulevaisuuden kannalta keskeisiin alueisiin liittyviä innovaatioprojekteja. Näitä projekteja tehdään monikansallisissa tiimeissä, ja osallistujia on ympäri Atria-konsernia”, Jukka kertoo.

Ohjelmassa osallistujat jaettiin 4–5 hengen ryhmiin. Jukan ryhmän teemana oli vastuullisuuden kaupallistaminen. Lopuksi projektit esiteltiin konsernin johtoryhmälle. Jukka mainitsee, että osallistujia oli muun muassa lakiosastolta, IT:stä, myynnistä ja tuotekehityksestä, mikä mahdollisti monipuolisen näkökulmien yhdistämisen.

”Minulle oli erityisen tärkeää päästä mukaan kehittämään Atrialle tärkeitä hankkeita sekä olla vuorovaikutuksessa muiden atrialaisten kanssa. Tietysti ohjelmassa motivoi myös henkilökohtainen kasvu ja oppiminen”, Jukka kuva.

Ohjelmassa käsiteltiin asioita, jotka eivät ole arkipäiväisessä työssä niin tuttuja. Jukan tiimi lähestyi teemaa muun muassa design thinking -ajattelun avulla ja asettamalla kuluttajien toiveet ja tarpeet suunnittelutyön keskiöön.

Jukka korostaa oman osaamisen kehittämisen ja laajentamisen merkitystä, sillä muuttuvassa teknologia- ja toimintaympäristössä tarvitaan uteliaista ja proaktiivista asennetta. Henkilökohtaisena tavoitteena Jukalla on pysyä kehityksen kärjessä.

”Koen, että osaamisen kehittäminen on jokaisen työntekijän vastuulla. Onneksi Atria tarjoaa siihen mahdollisuuksia ja tukea jatkuvaan oppimiseen”, Jukka toteaa.



COPILOT PATHFINDER -OHJELMAN AVULLA TEKOÄLY HALTUUN

Atrialla osaamista kehitetään myös tekoälyn hyödyntämisen saralla. Copilot Pathfinder -ohjelman tavoitteena on mahdollistaa tekoälyn sujuva käyttö omassa työssä.

Laajemmin koko Atrian näkökulmasta tämä tarkoittaa esimerkiksi tehokkuutta työn tekemiseen ja keinoja datan tehokkaampaan hyödyntämiseen. Henkilöstön kouluttaminen ja tekoäly-ymmärryksen lisääminen läpi organisaation edesauttavat Atrian tavoitetta kehittää tekoälyn hyödyntämistä liiketoimintaprosesseissa.

Kaikille Atrian tietotyöläisille tarjotaan peruskoulutus tekoälyn hyödyntämisestä. Pathfinder-ohjelmassa osaamista syvennetään ja tekoälyn tuomien mahdollisuuksien hyödyntämistä tutkitaan konkreettisemmin omien päivittäisten työtehtävien näkökulmasta.

Ensimmäinen Pathfinder-kierros on saatu päätökseen, ja toinen on käynnissä. Jatkossa tavoitteena on jakaa osallistujien kokemuksia ja tuloksia laajemmin koko organisaatiolle, lisäten inspiraatiota ja tietoa.

Ohjelma on rakennettu yhteistyössä Atrian IT:n ja HR:n kanssa.



Atria Safety Award -palkinto turvallisuus-kulttuurille Tanskassa

Atria Safety Award korostaa jatkuvan parantamisen ja yhteisen oppimisen merkitystä työturvallisuudessa koko konsernissa. Palkinnolla huomioidaan laajasti hyödynnettävät aloitteet – kuten Tanskan saavutus, 500 peräkkäistä päivää ilman sairauspoissaoloon johtaneita tapaturmia.

”Palkinto ei ole pelkästään numeroista – kyse on toimintatapojen rakentamisesta, jotka pitävät ihmiset turvassa joka päivä”, sanoo **Heidi Rasmussen**, Atria Tanskan työympäristökoordinaattori.

Tanskan saavutusta tukivat konkreettiset turvallisuustoimenpiteet, kuten parannetut trukkien varoitusvalot, lavahyllyjen suojauskurvit sekä ergonomiset parannukset, esimerkiksi räätälöidyt pohjalliset työjalkineisiin. ”Kun voimme poistaa riskejä ja tehdä päivittäisestä työstä mukavampaa, ehkäisemme samalla tapaturmia”, Heidi toteaa.

Heidin mukaan turvallisuus on fyysisen ja psyykkisen hyvinvoinnin kokonaisuus.

”Se, miten käyttäydymme, viestimme ja huolehdimme toisistamme, on yhtä tärkeää kuin tekniset ratkaisut”, hän painottaa.

Heidin mukaan Atria Tanskassa turvallisuus nähdään osana arkea ja päivittäistä työtä. Työntekijöitä myös kannustetaan aktiivisesti ehdottamaan parannuksia. Palkinnon saaminen on vahvistanut tiimin motivaatiota ja ylpeyttä.

”Se muistuttaa meitä siitä, että meillä on yhteinen vastuu turvallisuudesta”, Heidi toteaa.

Tulevaisuudessa Atria Tanskassa keskitytään entistä enemmän käyttäytymislähtöiseen turvallisuuteen. Ydinviesti on selkeä: ”Toimi turvallisesti. Ole turvassa. Pysy turvassa.”



”EPÄVARMASSA MAAILMASSA KOTIMAISEN RUOAN VALITSEMINEN TUNTUU TÄRKEÄMMÄLTÄ KUIN KOSKAAN”

Vaikuttaja Josefin Lundgrenin mielestä ruoan tulee olla herkullista ja hauskaa, mutta yhtä tärkeää on se, että ruoka tukee paitsi hänen omaa hyvinvointiaan niin myös ruotsalaista yhteiskuntaa. Tapasimme Josefinin hänen kodissaan Nackassa, Tukholmassa. Keskustelimme ruoanlaiton ilosta, aikamme huolista ja valinnoista, jotka saavat hänet tuntemaan olonsa kuluttajana turvallisemmaksi.



”**R**uoka on aina ollut todella tärkeä osa elämääni. Kasvoin perheessä, jossa rakastettiin ruoanlaittoa. Muistan, kuinka olimme lapsena veneellä kesäisin ja äiti suunnitteli lounaan jo aamiaisella sekä illallisen jo lounaalla.”

Pandemian aikana Josefinin kiinnostus ruoanlaittoa kohtaan kasvoi entisestään. Yhtäkkiä hänellä oli enemmän aikaa kotona. Hän alkoi kehittää ja kuvata omia reseptejään ja jakaa niitä Instagramissa. Niin hän tekee edelleen ja julkaisee kaikkea arkiruoistaan viikoittaisiin ruokakauppaostoksiin.

Arjen rakenne ja fiksut valinnat keittiössä

Josefin suosii ruokakaupassa käyntiä fyysisesti. Osittain syy on se, että hän haluaa valita tuotteet itse, ja osittain se, että Josefin yksinkertaisesti pitää siitä.

”Teen yleensä viikon ostokset sunnuntai- tai tulevaa viikkoa varten. Siihen mennessä olen suunnitellut ateriat ja tarkistanut, mitä jääkaapissa sekä kuivakaapissa jo on. Meillä ei ole suurta jääkaappia tai pakastinta, joten ostokset täytyy tehdä fiksusti. Valinnoissa täytyy hyödyntää kaikki, mitä meillä on. Tämän opin äidiltäni, koska hän on aina ollut taitava tekemään ruokaa tähteistä emmekä heitä ruokaa pois.”

Viikon aikana Josefin kokkaa usein kasviruokia, koska ne ovat edullisempia sekä ympäristön että terveyden kannalta. Muuten koriin päätyvä proteiini on useimmiten kanaa sekä joskus myös naudan- tai sianlihaa.

Turvallinen valinta: Lönneberga

Lihan ja maitotuotteiden kohdalla Josefinilla on selkeä periaate. Niiden on oltava ruotsalaisia.

”Jos se ei ole ruotsalaista, en mieluusti osta sitä. Kalkkunan ja kanan kohdalla, etsin usein Keltainen Lintu-merkkiä* pakkauksesta.”

Lönneberga on Josefinin mukaan brändi, jonka hän voi valita turvallisista mielin. Hän tuntee merkin hyvin, ja pakkauksista näkyy selkeästi, että tuotteet ovat ruotsalaisia.

”Ostan usein siivutettua kalkkunaa, koska se on täydellinen kevyt ateria keitetyn kananmunan kanssa. Tein sillä myös todella hyvän croque monsieur’n jokin aika sitten. Ja kun ostan kanaa, pidän Lönnebergan vakuumpakatuista tuotteista. Ne vievät vähemmän tilaa jääkaapissa ja tuntuvat jostain syystä hygieenisemmiltä, kun pakkauksessa ei ole ilmaa.”

Kun kysymme, miksi Lönneberga tuntuu turvalliselta valinnalta, hän vastaa:

”Tiedän, että se on tuotettu Ruotsissa. Meillä on tiukat lait eläinten hyvinvoinnin ja tuotannon suhteen. Jos ostan jotain ulkomailta, en tiedä, miten antibiootteja käytetään tai millaiset eläinten olot ovat. Minulle on myös tärkeää, että tuotannossa työskentelevillä on hyvät työolot. Ruotsalaisissa tuotteissa tämäkin tuntuu varmemmalta.”

Sen tukeminen, mitä meillä on

Maailman myllerrys on vahvistanut Josefinin käsitystä ruotsalaisen tuotannon tärkeydestä.

”Haluan tukea ruotsalaisia viljelijöitä, ruotsalaisia yrityksiä ja Ruotsin taloutta sekä suojella sitä, mitä meillä on. Aina silloin tällöin luen Ruotsin omavaraisuudesta ja muistan, kuinka alhainen se on. Se on entistä huolestuttavampaa kriisien ja konfliktien täyttämässä maailmassa. Mitä Ruotsille tapahtuu, jos joudumme kriisiin? Siksi on tärkeää turvata ruotsalainen tuotanto ja tukea viljelijöitä.”

Josefin ei ole tunteidensa kanssa yksin. Ipsosin, Svensk Fågelin tilaaman valtakunnallisen kyselyn mukaan ruotsalaisen broilerin suosio kasvaa. Turvallisuus, laatu ja halu tukea ruotsalaisia viljelijöitä ovat tärkeimmät syyt. Moni valitsee kanan myös siksi, että se on maukasta ja hyvä proteiini- vaihtoehto.

”Lempiarkireseptini on uunipaahdettua kanaa perunoiden ja vihannesten kanssa. Se on maukasta, tuntuu terveelliseltä ja ravitsevalta. Lisäksi sen voi valmistaa täysin ruotsalaisista raaka-aineista.”

JOSEFIN LUNDGREN

- 32 vuotta
- Asuu Tukholmassa
- IT-konsultti ja yrittäjä
- Reseptien kehittäjä ja valokuvaaja
- Instagram: @josmiddag



KELTAINEN LINTU

*Keltainen Lintu (den Gula Pippin) takaa, että kana ja kalkkuna kuoriutuvat, kasvatetaan, teurastetaan, käsitellään ja tarkastetaan Ruotsissa – aina tuotteesta riippumatta. Se on enemmän kuin alkuperämerkki, koska se takaa terveet, salmonella-vapaat linnut, jotka kasvatetaan tiukkojen laatuohjelmien mukaisesti tiloilla, joissa käytetään ilmasto-älykkäitä menetelmiä.

Lähde: Svensk Fågel

RUOTSIN OMAVARAISUUS 50 PROSENTTIA

Ruotsin omavaraisuustaso on noin 50 prosenttia, kun taas Suomessa se on noin 80 prosenttia. Luku kertoo, kuinka suuri osa ruoasta tuotetaan kotimaassa ja kuinka paljon tuonista ollaan riippuvaisia.

Lähde: Statistics Sweden (SCB)

ATRIAN JA COMPASS GROUPIN VUOSIKYMMENTEN KUMPPANUUS RAKENTUU YHTEISILLE ARVOILLE

Atrian ja Compass Groupin välinen yhteistyö on vuosikymmenten aikana kasvanut pitkäjänteiseksi ja strategiseksi kumppanuudeksi, jota ohjaavat luottamus, avoimuus ja vahva sitoutuminen vastuullisuuteen. Kumppanuus tukee Compass Groupin vastuullisuustyötä läpi koko toimitusketjun.

”Yhteistyömme on jatkunut lähes yritysten perustamisesta lähtien. Suhde on ollut alusta asti sekä läheinen että tavoitteellinen, ja se perustuu yhteisiin arvoihin – erityisesti vastuuseen ihmisistä, eläimistä ja ympäristöstä,” kuvailee Compass Groupin toimitusketjusta, järjestelmistä ja compliancesta vastaava johtaja **Ulla Kurkela**.

Kumppanuus ulottuu organisaatioiden kaikkiin tasoihin johtamisesta tuotekehitykseen ja logistiikasta eläinten hyvinvointiin varmistamiseen.

”Strateginen kumppanuus näkyy yhteisissä toimintamalleissa ja siinä, että kehitämme vastuullisuutta järjestelmällisesti ja mitattavasti,” Ulla kertoo.

”Atria on luotettava kumppani, joka toimii avoimesti ja pitää lupauksensa. He uskaltavat kertoa tavoitteistaan ja kehityskohteistaan, mikä vahvistaa luottamusta.”

Laaja tuotevalikoima ja vastuulliset valinnat läpi toimitusketjun

Atrian laaja tuoteportfolio, kotimaisuus ja toimitusvarmuus ovat keskeisiä kumppanuuden vahvuuksia – erityisesti silloin, kun ruokaa tuotetaan päivittäin tuhansille ihmisille.

”Atrian tuoteperhe sopii erinomaisesti erilaisiin asiakkuuksiin päiväkodeista suu-

riin organisaatioihin. Kotimaisuus, raaka-aineiden vastuullisuus ja toimitusvarmuus ovat meille kriittisiä peruskiviä,” Ulla toteaa.

Compass Groupin vastuullisuustyön painopisteitä ovat turvallisuus, ihmisyydet, ruokahävikin vähentäminen, raaka-aineiden vastuullinen alkuperä ja ruoan ympäristövaikutusten pienentäminen.

”Asiakkaamme arvostavat läpinäkyvyyttä ja mahdollisuutta jäljittää tuotteet. Korkea kotimaisuusaste ja eläinten hyvinvointi ovat niin ikään meille tärkeitä kriteereitä,” Ulla korostaa.

Esimerkiksi yhteinen tuotekehitys Atrian kanssa tukee näitä tavoitteita konkreettisilla uusilla ratkaisulla, kuten hiilijalanjalan pienentämisellä, pakkauskojen optimoinnilla ja eläinten hyvinvoinnin kehittämisellä. Onnistuneiden uusien tuotteiden kehittäminen vaatii yhteistyöltä laajaa osaamista, aktiivista osallistumista ja sinnikkyyttä, kun alustava idea muuntuu tuotantokelpoiseksi tuotteeksi.

Luottamus, läpinäkyvyys ja yhteiset vaikutukset koko Suomeen

Ullan mukaan Atrian ja Compass Groupin yhteistyön kulmakivi on avoin kommunikaatio. Niin pienet kuin suuretkin haasteet – kuten inflaatio, ilmastokysymykset ja toi-

mitusketjujen paineet – käsitellään avoimesti ja yhdessä ratkaisuja hakien.

Vastuulliset ruokavalinnat vaikuttavat laajasti suomalaisen yhteiskunnan kokonaisvastuullisuuteen. Compass Group ja Atria ovat osa koko maan ruokaketjua, jossa jokainen päätös vaikuttaa yritysten ja julkisen sektorin ilmasto- ja vastuullisuustavoitteiden toteutumiseen.

”Ruokapalveluiden kautta vaikutamme suoraan siihen, millaisia vastuullisia valintoja suomalaisilla on mahdollisuus tehdä. Tällä on merkitystä koko Suomen tasolla,” Ulla summaa.

Tulevaisuudessa datan ja läpinäkyvän tiedon hyödyntäminen, kuluttajaymmärryksen syventäminen ja uusien vastuullisuuskriteerien huomiointi ohjaavat yhteistyön kehitystä.

”Tavoitteemme on, että kuluttajat hyötyvät entistä paremmin keräämämme ja kehittämämme tiedosta. Näin voimme jatkossakin tarjota vaihtoehtoja, jotka vastaavat heidän arvojaan ja mukautuvat tulevaisuuden tarpeisiin,” Ulla tiivistää.

”

Asiakkaamme arvostavat läpinäkyvyyttä ja mahdollisuutta jäljittää tuotteet. Korkea kotimaisuusaste ja eläinten hyvinvointi ovat niin ikään meille tärkeitä kriteereitä.



”OLEMME ISO OSA SUOMALAISTA RUOKAKETJUA JA MEILLÄ ON ISO VAIKUTTAVUUS”

Ruoan tie tehtailta suomalaisen kuluttajan pöytään on monipolvinen tie, jossa muun muassa Atrian ja S-ryhmän yhteistyöllä on tärkeä merkitys. Atria on yksi S-ryhmän suurimmista tavarantoimittajista, jonka kanssa yhteistyötä leimaa erityisesti kuluttajalähtöisyys. S-ryhmän päivittäistavarakaupan johtaja Antti Oksa kertoo, mistä yhteistyössä Atrian kanssa on oikeastaan kysymys.

Atria on Suomen mittakaavassa merkittävä tavarantoimittaja erityisesti toimituksen volyymin, laajan valikoiman ja markkinavaikutusten osalta. Atrialla ja S-ryhmällä on takana jo vuosikymmenten pitkä yhteistyö, jossa korostuu erityisesti hyvä ymmärrys kuluttajien tarpeista sekä suhteen luottamuksellisuus.

”Atrian eduksi on sanottava, että yhteistyö on hedelmällistä eikä rajoitu vain päivänpolttaviin asioihin. Strategiat kohtaavat hyvin ja meillä on suunnitelmalliseen yhteistyöhön hyvät lähtökohdat”, Antti kuvaa.

S-ryhmän kannalta yhteistyön vahvuuksia ovat luottamuksellisuuden ja suunnitelmallisuuden lisäksi Atrian logistinen kapasiteetti, laajat valikoimat sekä mahdollisuus myös suurten toimitusvolyymin tuottamiseen. Tämä on erityisen tärkeää esimerkiksi silloin, kun pyritään vastaamaan kysyntäpiikkeihin esimerkiksi joulun pyhinä tai kesän grillauskautena.

Vastuullisuustavoitteiden osalta sama suunta

Vastuullisuus on keskeinen osa sekä Atrian että S-ryhmän strategiaa ja Atrian tavoitteena onkin hiilineutraali ruokaketju.

Tämä pyrkimys tukee myös S-ryhmän omaa tavoitetta kohti hiilineutraalia arvoketjua vuoteen 2050 mennessä. Käytännössä tavoite asettaa vaatimuksia muun muassa tuotteiden tuotannolle, logistikkalle ja kulutukselle. Antti myöntää, että hiilineutraaliustavoite on kunnianhimoinen, mutta S-ryhmälle keskeinen ja sen eteen tehdään määrätietoisesti töitä.

”Meillä on Atrian kanssa yhteisesti iso vaikuttavuus ja olemme valtava osa sitä, mitä Suomessa syödään – erityisesti Atrian edustamissa tuoteriippimissä. Näin meillä on vastuuta, mutta myös mahdollisuuksia”, Antti toteaa.

Oksa tuo esiin, että vastuullisuustavoitteita edistetään arjen tasolla monipuolisella keinovalikoimalla ja hyvällä yhteistyöllä. S-ryhmän omassa toiminnassa vastuullisuus tarkoittaa konkreettisella tasolla muun muassa hävikin vähentämistä, kiertotaloustekojä ja kuluttajien ja oman henkilöstön kannustamista vastuulliseen toimintaan. Vastuullisuus näkyy myös painopisteissä yhteistyökumppanien kanssa.

Myös kotimaisten vaihtoehtojen tarjoaminen on tärkeä arvo S-ryhmälle. Vastuullisuuden näkökulmasta katsottuna kotimaisuus vähentää muun muassa

ympäristövaikutuksia, tukee eläinten hyvinvointia ja varmistaa ruoan turvallisuuden. Lisäksi kotimainen ruoka on läpinäkyvää, valvottua ja jäljitettävää.

”Omistajiamme ovat kuluttajat ja suomalaiset kotitaloudet, joille kotimaisuus on tärkeä asia”, Antti toteaa.

Tulevaisuudessa vastuullisempi ruokaketju

Atrian kanssa matka kohti vastuullisempaa ruokaketjua jatkuu myös tulevina vuosina.

”Luotettavuus on tällaisten yhteistyösuhteiden perusta ja on tärkeää, että se on kunnossa. Yhteistyömme on ollut kuluttajalähtöistä, datapohjaista ja suunnitelmallista. Täytyy myös lisätä, että lisäksi avointa ja hyvin vuorovaikutuksellista”, Antti kertoo.

Antti tuo esiin, että vastuullisuusteemojen suhteen painotukset tulevat elämään ajassa ja mukautumaan muuttuvaan toimintaympäristöön. Kunnianhimoisiin tavoitteisiin pääseminen vaatii myös paljon uusia innovaatioita sekä kehitystyötä sekä S-ryhmältä että yhteistyöltä kumppanien kanssa.

”

Yhteistyömme on ollut kuluttajalähtöistä, datapohjaista ja suunnitelmallista.



”

Atrialla on vahva osaaminen erityisesti ruokakategorioiden kehittämisessä. Tämä tukee Keskon tavoitetta tarjota asiakkaille laadukkaita ja vastuullisia tuotteita.



ASIAKAS

PITKÄJÄNTEINEN KUMPPANUUS VASTUULLISEMMAN RUOKAKETJUN PUOLESTA

Keskon ja Atrian välinen yhteistyö on kehittynyt vuosien varrella perinteisestä tavarantoimittajasuhteesta vahvemmin strategiseksi kumppanuudeksi. Keskon tavara-kaupan ja vastuullisuuden johtaja Harri Hovi kertoo, että yli vuosikymmenen kestänyt tiivis yhteistyö perustuu muun muassa yhteisiin arvoihin, joista tärkeimpiä ovat vastuullisuus, kotimaisuus sekä kuluttajaymmärryksen syventäminen.

Viime vuosina vastuullisuus ja datan hyödyntäminen ovat nousseet yhä vahvemmin Atrian ja Keskon kumppanuuden keskiöön. Yhteistyö ulottuu aina valikoimasuunnitelun kehittämisestä toimitusvarmuuden varmistamiseen ja kuluttajatarpeiden ennakointiin.

”Atrialla on vahva osaaminen erityisesti ruokakategorioiden kehittämisessä. Tämä tukee Keskon tavoitetta tarjota asiakkaille laadukkaita ja vastuullisia tuotteita”, Harri kertoo.

Yhteiset arvot ohjaavat yhteistyötä

Kotimaisuus on molemmille osapuolille keskeinen arvo. Atria on merkittävä vaikuttaja suomalaisessa elintarvikeketjussa ja tärkeä toimija kotimaisen ruoantuotannon turvaamisessa. Yhteistyö vahvistaa suomalaista alkutuotantoa ja tukee huoltovarmuutta, mikä on tärkeää sekä yhteiskunnan että asiakkaiden näkökulmasta.

Harrin mukaan vastuullisuustyö näkyy yhteistyössä erityisesti konkreettisina tekoina. Keskon tavoitteena on vähentää hankintaketjunsä päästöjä 35 prosenttia vuoteen 2034 mennessä. Atria tukee tätä tavoitetta omilla ilmastositoumuksillaan.

”Päästövähennysten saavuttamisessa yhteistyö on avainasemassa, sillä ilmasto-vaikutukset syntyvät usein koko arvoketjun tasolla”, Harri kertoo.

Datavetoisuus tukee päätöksentekoa

Keskon vastuullisuusstrategia rakentuu neljän pääteeman ympärille, joita ovat ilmasto ja luonto, arvoketju, ihmiset sekä hyvä hallinto. Kehitystä seurataan säännöllisesti kestävyysseurauksen ja mittariston avulla.

Atrian kanssa tehtävässä yhteistyössä pyritään myös mittarien yhtenäistämiseen, jotta vastuullisuustoimien vaikuttavuutta voidaan arvioida mahdollisimman läpinäkyvästi. Esimerkiksi ruokahävikin vähentämiseen liittyvät tavoitteet ja niiden seuranta ovat olennainen osa yhteistyötä.

Keskon ja Atrian yhteinen tekeminen on vahvasti datavetoista. Kuluttajadata ja vastuullisuustrendien analysointi auttavat arvioimaan, mitkä muutokset kuluttajakäyttäytymisessä ovat pysyviä ja mihin kehitystyöhön kannattaa panostaa pitkäjänteisesti.

Myös avoimuus on olennainen osa kumppanuutta.

”Koen, että voimme nostaa esiin vaikeiden asioiden, koska tiedämme, että ratkaisut löytyvät yhdessä”, Harri sanoo.

Katse tulevaisuudessa

Harri kuvaa, että vastuullisuustyön kehittämisen osalta tulevaisuus näyttää monilta osin kiinnostavalta. Vastuullisuustyö syvenee jatkossa entistä tiiviimmäksi osaksi arjen yhteistyötä. Keskeisiä painopisteitä ovat kotimaisen alkutuotannon vahvistaminen, ilmasto-vaikutusten pienentäminen sekä toimitusketjun läpinäkyvyyden lisääminen. Datan ja kuluttajaymmärryksen hyödyntäminen on tärkeä asia, koska näin pystytään ennakoimaan asiakkaiden tarpeita ja kehittämään valikoimaa kestävästi myös pitkällä aikavälillä.

Keskon ja Atrian yhteistyö on osoitus siitä, että vastuullinen ruokaketju rakentuu kumppanuuksista, joissa yhdistyvät yhteiset tavoitteet, avoin vuoropuhelu ja konkreettiset teot.

”Pitkäjänteinen kumppanuus perustuu molemminpuoliseen luottamukseen ja yhteisiin tavoitteisiin. Näin voimme kehittää koko ruokaketjua vastuullisemmaksi”, Harri summaa.

Strategiasta tekoihin koko arvoketjussa

Atrian arvoketju perustuu TOGETHER 2030 -strategiaan, joka ohjaa kaikkea toimintaa pellolta pöytään. Vahva ydinliiketoiminta, yli 120 vuoden kokemus sekä osaavat ja sitoutuneet ihmiset muodostavat perustan koko arvoketjulle. Strategia ohjaa investointeja, resurssien kohdentamista ja maiden välistä yhteistyötä, jotta voimme hyödyntää mittakaavaetuja ja vastata muuttuvaan toimintaympäristöön.

Arvoketju alkaa tiiviistä yhteistyöstä tuottajien kanssa. Atrian omistajapohja ja kumppanuus suomalaisten maatilojen kanssa varmistavat laadukkaan ja vastuullisesti tuotetun raaka-aineen sekä tukevat maatilojen pitkäjänteistä menestystä.

Raaka-aineet jalostetaan vastuullisesti Atrian liiketoiminta-alueilla Suomessa, Ruotsissa sekä Tanskassa ja Virossa. Toimintaa kehitetään jatkuvasti huomioiden elintarvikealan sääntely, toimitusketjujen toimintavarmuus ja huoltovarmuuden merkitys.

Valmiit tuotteet tavoittavat kuluttajat kotimarkkinoilla ja viennin kautta myös kansainvälisesti. Koko arvoketjua yhdistää tavoite tuottaa lisäarvoa asiakkaille, kumppaneille ja yhteiskunnalle.

Lue lisää vastuullisuustyöstämme kestävyysraportista:

www.atria.com/vastuullisuus/vastuullisuuden-raportointi



RESURSSIT JA PANOKSET



RAAKA-AINEET JA MATERIAALIT

- Liharaaka-aineet: sika, nauta, siipikarja
- Muut raaka-aineet
- Pakkaukset ja muut materiaalit



HENKILÖSTÖ JA KEHITTÄMINEN

- Atria Suomi: 2 463
- Atria Ruotsi: 880
- Atria Tanska & Viro: 442



AINEETON PÄÄOMA

- Tuotemerkit, patentit, konseptit
- Osaaminen
- Tutkimus- ja kehitystoiminta 14,8 milj. EUR



INVESTOINNIT

- Investoinnit 54,2 milj. EUR



RAHOITUS

- Oma pääoma ja velat yhteensä 999,4 milj. EUR



ENERGIANKULUTUS

- Energiankulutus noin 468 GWh, josta uusiutuvia energianlähteitä noin 30 prosenttia

LIIKETOIMINTAMALLI JA VAIKUTUKSET

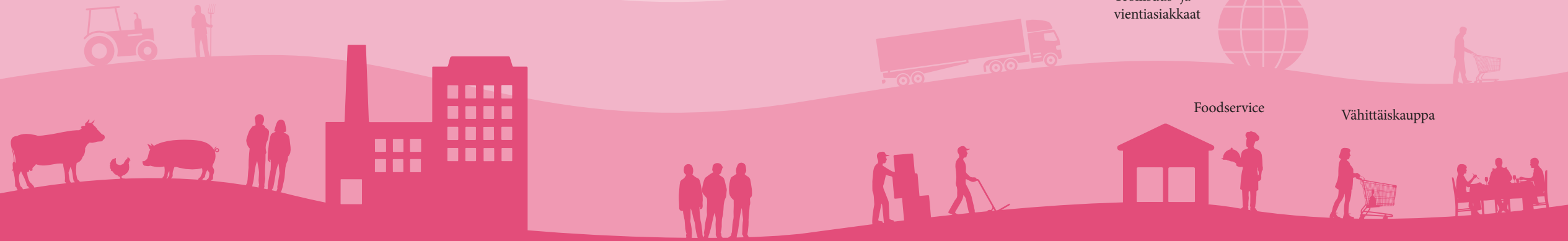
ALKUTUOTANTO

ATRIAN TEOLLINEN JA KAUPALLINEN TOIMINTA

ASIAKKAAT

KULUTTAJAT

Atria Suomi – Atria Ruotsi – Atria Tanska & Viro



Strategia: **TOGETHER 2030**

Strategiset tavoitteet:

VAHVA TALOUDELLINEN SUORITUSKYKY | KASVU JA YHTEISTYÖ | KESTÄVÄ, PITKÄJÄNTEINEN UUDISTUMINEN

ATRIAN LUOMA ARVO

TUOTTAJILLE JA YHTEISTYÖKUMPPANEILLE

Hankinnat tuottajilta, alihankkijoilta ja muilta yhteistyökumppaneilta

- Ostot ja muut kulut yhteensä 1 473,5 milj. EUR

ASIAKKAILLE

- Myynti kuluttajatuote- ja alkutuotantoasiakkaille sekä muut tuotot 1 818,2 milj. EUR

HENKILÖSTÖLLE

- Palkat ja palkkiot yhteensä 224,9 milj. EUR

YHTEISKUNNALLE

- Yhteisöverot ja sosiaalikulut 66,0 milj. EUR

OMISTAJILLE JA RAHOITTAJILLE

- Osingot 20,8 milj. EUR
- Rahoitustuotot ja -kulut -10,7 milj. EUR

TUOTEKEHITYS- JA TUTKIMUSTOIMINNALLE

Oman tutkimus- ja tuotekehitystoiminnan lisäksi Atria osallistuu soveltavaan tutkimustoimintaan muun muassa tuote- ja pakkausteknologian, ravitsemustieteen sekä ympäristötehokkuuden alueilla

YHTEISÖILLE

Tuki julkisille ja yksityisille yhteisöille ja järjestöille muun muassa lasten ja nuorten liikuntaan ja kilpaurheiluun

ATRIA