



2023

Vastuullisuus- raportti

HEINO

Sisällys

Heino Group 3

Omistamme, kehitämme ja tuemme alan uudistajia 3

Suomalainen monialainen perheyhtiö 4

Tytäryhtiöiden esittelyt 5

Taloudelliset tunnusluvut 6

Vastuullisuustyön kohokohdat 7

Toimialan kestävyysasteet 8

Vastuullisuustyön johtaminen 9

Näin luomme arvoa 10

Sidosryhmäyhteistyö 11

Vähennämme päästöjämme yhdessä 12

Selvitimme toimitusketjun päästöt 13

Luonnon monimuotoisuustyö aloitettu 15

Tehokasta raaka-aineiden ja materiaalien käyttöä 16

Työn merkityksellisyyttä ja eväitä kasvuun 18

Yhteisen toimintakulttuurin kehittämistä 19

Henkilöstökysely: Suunta on oikea 20

Työturvallisuus: tavoitteena nolla tapaturmaa 21

Hyvän omantunnon ruokia Anton & Antonilta 22

Ymmärrys annosten hiilijalanjäljistä tukee tuotekehitystä 23

Hankinta ja kotimaisuus 25

Hyviä tuloksia ruokahävikin vähentämisessä 26

Bruket – kestävämpiä juomaelämyksiä 28

Tekoja ympäristövaikutusten pienentämiseksi 29

Huomio raaka-aineiden alkuperiin ja ihmisoikeusriskeihin 31

Juomatuotannon sivuvirtoja käyttöön 32

Kalavapriikki – kotimaisen kalan puolella 33

Kotimaisen kalan asialla 34

Hiilijalanjälkityö etenee suunnitellusti 36

Sivuvirrat ravinnoksi pyrstöstä päähän 37

Omistamme, kehitämme ja tuemme alan uudistajia

Heino Groupille luotiin vuonna 2023 uusi strategia. Haluamme omistaa, kehittää ja tukea ruoka- ja juoma-alan uudistajia, jotta he voivat kasvaa alansa parhaiksi.

Myös vastuullisuus ja henkilöstön hyvinvointi ovat strategiamme kulmakiviä. Jatkossa panostamme myös verkoston kehittämiseen, luomme uusia yhteistyömahdollisuuksia ja pyrimme löytämään synergioita yhtiöiden ja sidosryhmiemme välillä.

Vuonna 2023 otimme merkittäviä askeleita kohti kestävämpää toimintaa konsernitasolla: käynnistimme kokonaispäästöjen laskennan. Tavoitteenamme on olla omien toimintojen osalta hiilineutraali vuonna 2025 – tarkemmat tavoitteet toimitusketjun päästöjen vähentämiseen asetamme vuoden 2024 aikana. Konserniyrityksissämme jatkettiin myös aiemmin aloitettua tuotteiden hiilijalanjälkilaskentaa.

Vastuullisuus ja ympäristötyö ovat keskeisessä roolissa kaikkien konserniyritystemme strategioissa. Kalavapriikin

tavoitteena on olla Suomen vastuullisin kalatalo. Se on panostanut kotimaiseen, kestävään kalatuotantoon ja ollut mukana myös kalakantojen elpymiseen tähtäävissä istutus-hankkeissa, kuten Lohitalkoissa ja Elinvoimainen järvilohi-hankkeessa.

Anton & Antonin ruokakassaliiketoiminta lopetettiin keuhällä 2023, ja nyt liiketoiminnan fokus on valmisruoissa, jotka valmistuvat omassa keittiössä. Ruoissa pyritään käyttämään kotimaisia raaka-aineita ja tekemään klassikkoannoksia modernilla otteella. Yhteistyössä Kalavapriikin kanssa lanseerattiin uusia tuotteita, joissa käytetään raaka-aineena mm. kotimaista, vastuullisesti kasvatettua Benella-kirjolohta sekä kotimaista kuhaa.

Brukettin tuotantolaitos ja vierailukeskus Veitsitehtaan ensimmäinen toimintavuosi Fiskarsissa on nyt takana ja tuotanto toimii täydellä kapasiteetilla. Brukettin pilottiyhteistyö Aircoholin kanssa on herättänyt laajaa kiinnostusta maailmanlaajuisesti. Aircoholin teknologian avulla Brukett pystyy ottamaan talteen hiilidioksidia panimotuotantonsa hiilidioksidipäästöistä ja hyödyntämään sen uudelleen tuotannossa. Tämä pienentää merkittävästi Brukettin hiilijalanjälkeä. Aircohol kuuluu myös Heino Groupin sijoitusportfolioon, mikä kuvastaa vastuullisuuden merkitystä myös Heino Groupin sijoitustoiminnassa. Lisäksi Brukett-konserni sai vuonna 2023 ansaitusti ISO14001-sertifioinnin.

Kiitämme kuluneesta vuodesta erityisesti henkilöstöämme, verkostomme jäseniä ja sidosryhmiämme. Teemme Heino Groupissa jatkuvaa työtä, jotta konsernimme ja myös portfolioyritystemme vastuullisuustyö jatkuu mallikkaasti myös tulevaisuudessa.

”

Haluamme olla yrityksillemme ja asiakkaillemme muutosvoima ja mahdollistaja matkalla kohti kestävämpää ruoka- ja juomakulttuuria.

MAX MEYER
TOIMITUSJOHTAJA



Suomalainen monialainen perheyhtiö

KONSERNIMME LIIKEVAIHTO ON

42,8 M€

VUONNA 2023 TEIMME SIOITUksen
NÄIN MONEEN YRITYKSEEN:

7 kpl

MAKSOIMME VEROJA YHTEENSÄ

6,7 M€

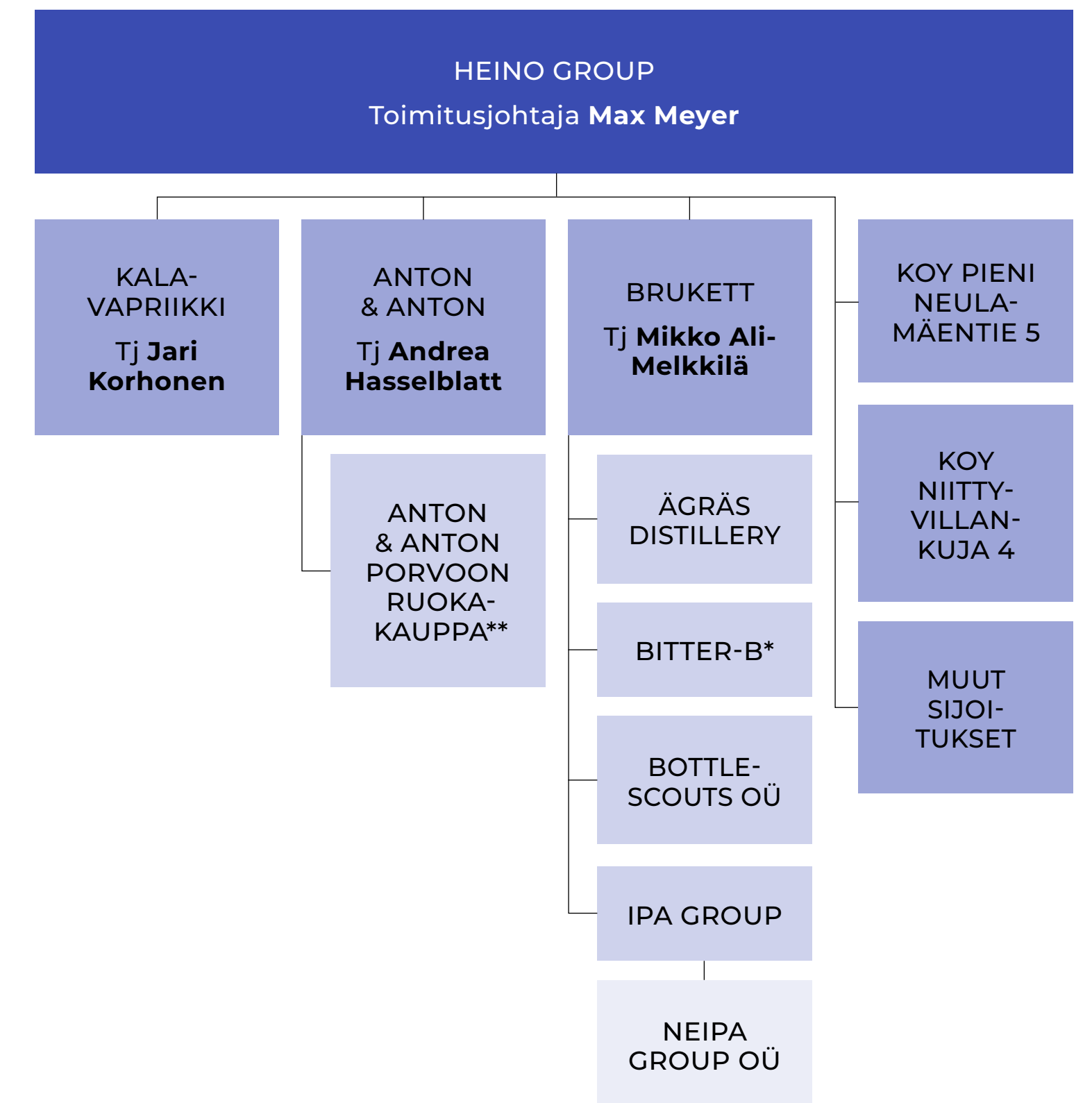
TYÖLLISTIMME KESKIMÄÄRIN

133

HENKILÖÄ.

Heino Group on aktiivinen ruoka- ja juoma-alan yrittäjä, sijoittaja, omistaja ja tukija.

- Heino-konserniin kuuluvat valmisruuistaan tunnettu Anton & Anton, kalajalosteiden valmistukseen erikoistunut Kalavapriikki sekä juomien maahantuoja ja valmistaja Brukett. Konsernin emoyhtiö Heino Group tarjoaa tukitoimintoja (HR, vastuullisuus, talous ja kiinteistöhoito) tytär- ja osakkuusyhtiöilleen sekä vuokraa varasto- ja toimistotiloja omistamistaan kiinteistöistä.
- Konserniyritystemme lisäksi verkostoomme kuuluu yli 30 muuta ruoka- ja juoma-alan yritystä, joissa olemme aktiivinen sijoittaja-omistaja. Vuonna 2023 teimme sijoituksen esim. Hailiaan, BioMushiin, Aircoholiin, Parakseen (Paras) ja Arctic Farmingiin.
- Perheyhtiö on perustettu vuonna 1899 ja nyt operatiivisessa toiminnassa on mukana viides sukupolvi.
- Konsernin yritykset toimivat pääosin Suomessa. Kahdella Brukett-konserniin kuuluvalla yrityksellä on toimintaa myös Virossa.
- Kaikki konsernimme valmistamat oman tuotannon tuotteet valmistetaan Suomessa ja tuotteidemme raaka-aineiden kotimaisuusaste on 78 %.



* Suomenlinnan panimo, Fiskarsin panimo, Noita Winery

** ruokakassiliiketoiminta

Tytäryhtiöiden esittelyt

ANTON & ANTON

Vuonna 2008 perustettu Anton & Anton tunnettiin aiemmin kivijalkakaupoistaan ja ruokakassipalvelustaan. Se tuli osaksi Heino-konsernia vuonna 2013. Tänä päivänä yritys valmistaa hyvän omantunnon valmisruokia omassa keittiössään Helsingissä. Tuotteita voi ostaa jälleenmyyjiltä (mm. K-ruokakaupat) ympäri Suomen.

BRUKETT

Brukett on avarakatseinen juomien maahantuoja ja valmistaja jo vuodesta 1995 alkaen. Sen oman tuotannon brändejä ovat Fiskarsin Panimo, Suomenlinnan Panimo, Noita Winery sekä Ägräs Distillery. Maahantuonnin tuotteita löytyy aina pientuottajista suurempiin luottobrändeihin. Konsernin tytäryhtiöihin kuuluvat myös laatuviinien verkkokauppa Bottlescouts, pienpanimotuotteita tarjoava baari/myymälä Pien.

KALAVAPRIIKKI

Kalaonni-tuotteista tunnettu kuopiolaisyritys Kalavapriikki tarjoaa erilaisia kalatuotteita kauppoihin ja keittiöihin. Yrityksen vahvuuksia ovat kotimainen käsityö, osaava henkilöstö sekä energiatehokkaasti ja vastuullisesti valmistetut tuotteet. Yritys on perustettu vuonna 2007 ja ollut osa Heino-konsernia jo vuodesta 2009 saakka.

HEINO GROUPIN SIJOITUKSET YRITYKSIIN

Perheyhtiömme ympärille on ajan kuluessa kokoontunut laaja joukko yrityksiä, joille haluamme olla aktiivinen ja vastuullinen sijoittaja. Monitahoisesta joukosta löytyy ruokaa, juomaa, logistiikkaa ja verkkokauppaa. Olemme osaomistaja noin 30 yrityksessä, joista kahteenkymmeneen olemme sijoittaneet vuosien 2020–2023 aikana.

Lue lisää sijoituksistamme heino.fi/portfolio.

KUOPIO

KALAVAPRIIKKI: tuotteiden valmistus

HELSINKI

ANTON & ANTON: tuotteiden valmistus

BRUKETT: Suomenlinnan panimo ja Pien

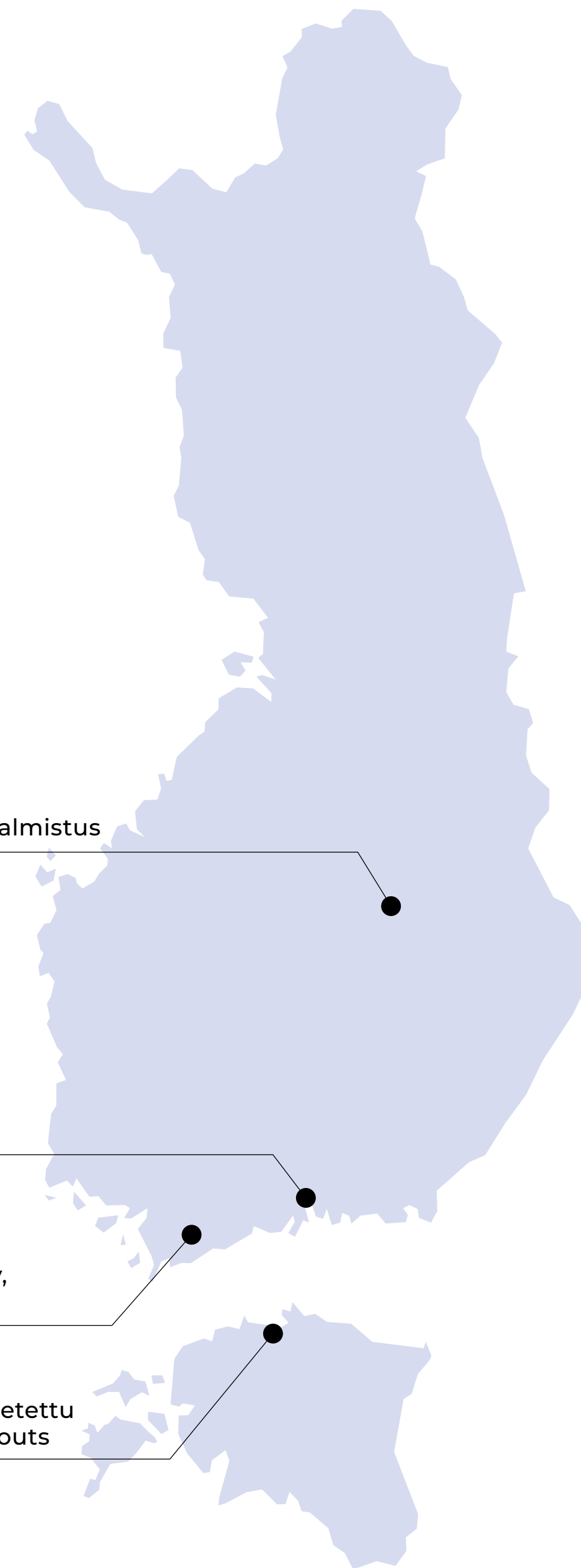
HEINO GROUPIN emoyhtiön toimitilat (ja kiinteistöt Espoossa ja Vantaalla)

FISKARS

BRUKETT: Fiskarsin Panimo, Ägräs Distillery, Noita Winery, gastrobaari ja myymälä

TALLINNA

BRUKETT: Pien webshop (lopetettu alkuvuodesta 2024), Bottlescouts



Taloudelliset tunnusluvut

Heino Group luo toiminnallaan taloudellista hyvinvointia Suomeen tukemalla uusia innovaatioita, luomalla työpaikkoja ja olemalla aktiivinen veronmaksaja. Toiminnallamme viemme suomalaista ruoka- ja juoma-alaa kestävämpään suuntaan.

Päämääränämme on edistää yritystemme pitkäaikaista kannattavuutta kehittämällä tehokkaampia tapoja toimia ja luomalla kestävä kasvun puitteet. Vuosien 2021–2022 aikana tehdyillä investoinneilla rakensimme pohjaa tytäryhtiöidemme kannattavalle kasvulle. Näistä merkittävimpiä olivat Fiskarsissa sijaitsevan Veitsitehtaan rakennustyöt sekä osakkuuden hankkiminen Kalan kasvatusta Vääräniemi Oy:stä. Tärkeä hanke oli myös konsernimme tulevan pääkonttorin, Voimalan, hankinta. Vuonna 2023 vastavanlaisia kertaluonteisia investointeja ei konsernitasolla tehty.

Konserniyritysten osalta vuosi 2023 oli monijakoinen. Anton & Antonissa tehtiin strateginen päätös keskittyä hyvällä kasvulla olevaan valmisruokien valmistukseen, minkä takia kannattamattomasta verkkokauppaliiketoiminnasta luovuttiin. Brukeettissa haastava markkinatilanne näkyi kysynnän vähentymisenä kuluttajien ostovoiman heiketessä. Samaan aikaan omat tuotteet kuitenkin kehittyivät hyvin luoden hyvän pohjan tulevaisuuden kasvulle. Kalavapriikin strategia keskittyy

kotimaisen kalan jalostamiseen tuotti kauttaaltaan hyviä tuloksia myynnin kehityttyä suotuisasti läpi vuoden.

Huomattava osa toiminnastamme sijoittuu Suomeen, ja olemme merkittävä työnantaja. Tuotantomme keskittyy Helsinkiin, Fiskarsiin ja Kuopioon. Oman henkilöstömme lisäksi luomme työtä ja lisäarvoa läpi toimitusketjun. Tämä toteutuu muun muassa ostamalla raaka-aineita, tuotteita ja palveluita toisilta yrityksiltä.

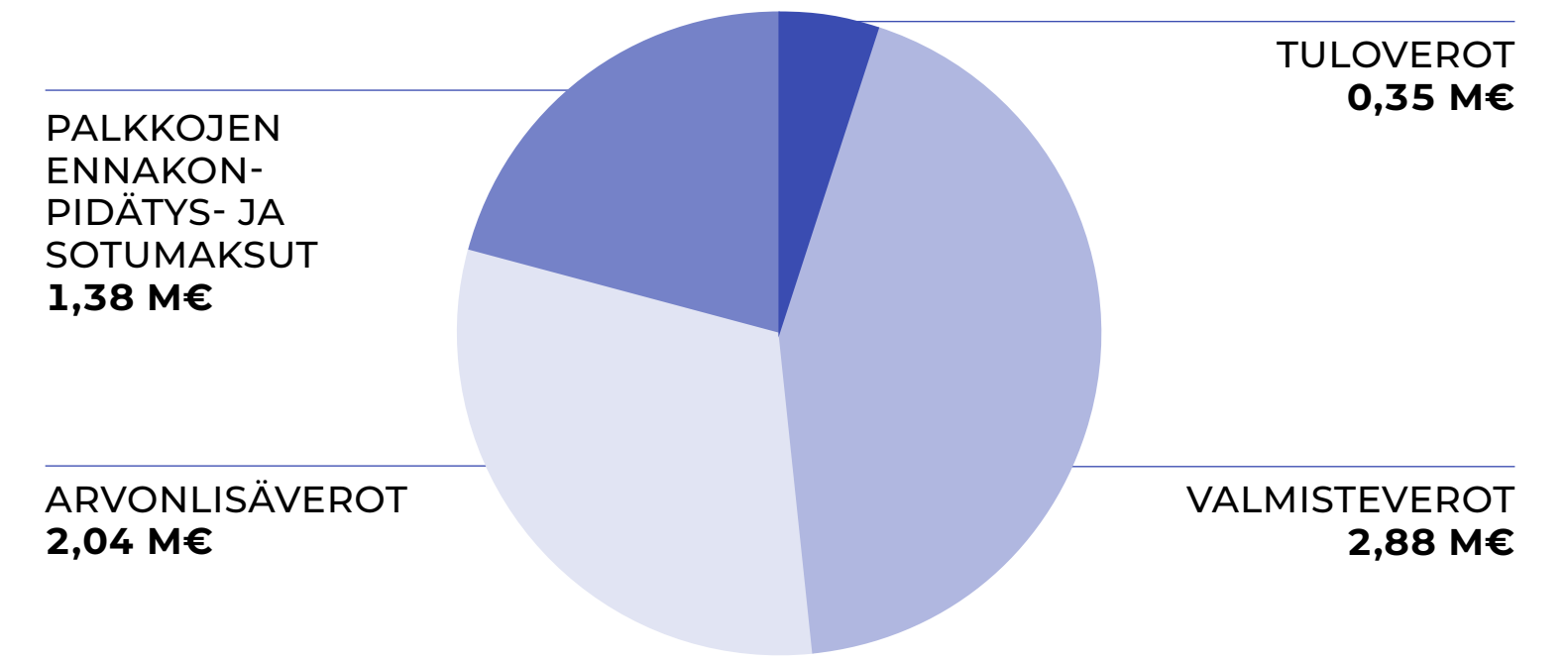
Heino Group on viime vuosien aikana noussut merkittäväksi sijoittajaksi kotimaisessa ruoka- ja juoma-alan markkinassa. Sijoitustoiminnan myötä yhtiö mahdollistaa suomalaisen elintarvikealan jalostusarvon kasvamisen ja tuottaa markkinaan uusia innovaatioita ja työpaikkoja. Listaamattomien sijoitusten lisäksi yhtiö on hajauttanut omistuksiaan myös pörssi-, rahasto- ja kiinteistösijoituksilla, jotka ovat tärkeitä pitkän aikavälin riskin ja kannattavuuden hallinnassa.

KONSERNIN JA KONSERNIYHTIÖIDEN LIIKEVAIHTO

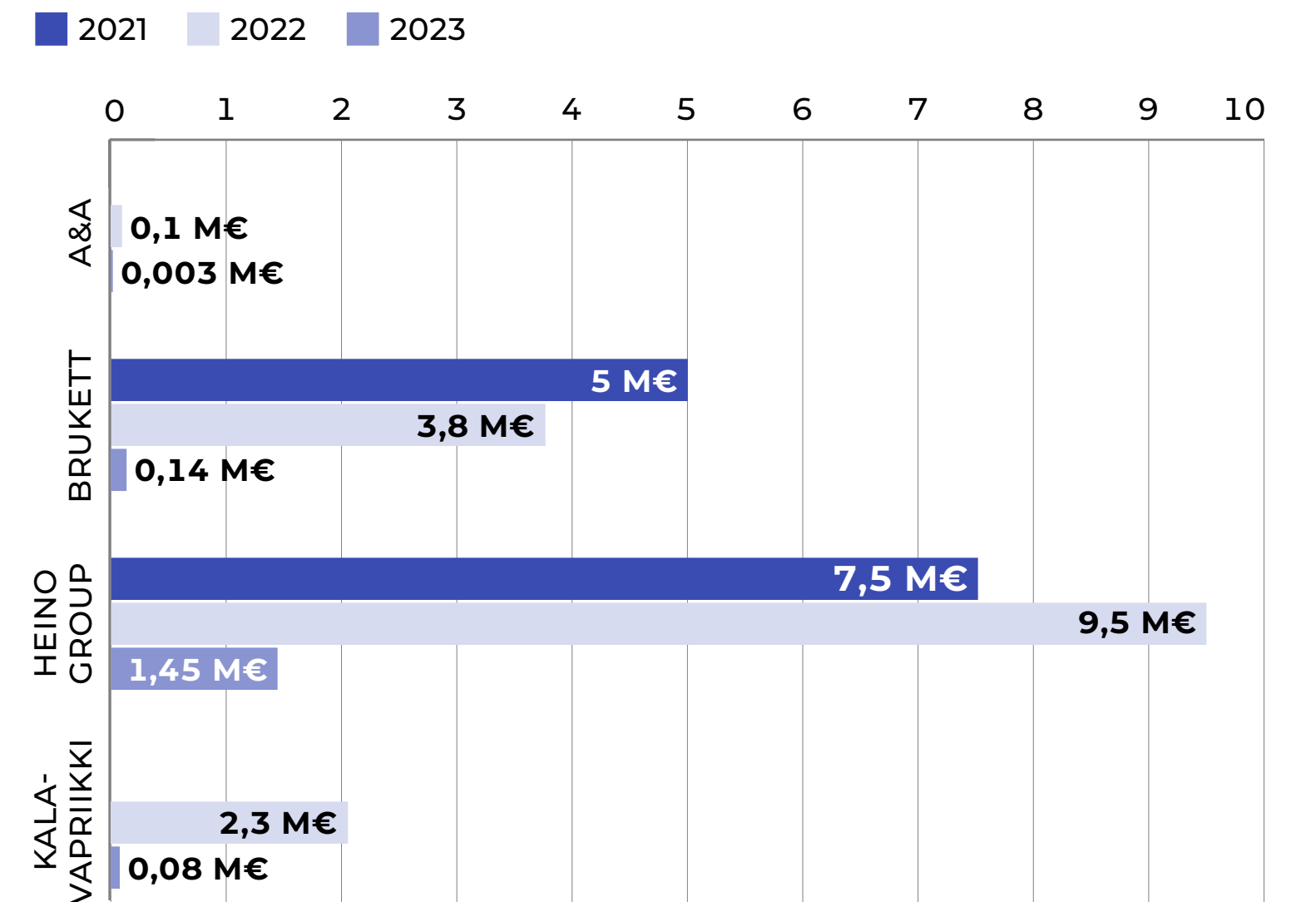
LIIKETOIMINTA-ALUE	2022	2023
ANTON & ANTON	3,1 M€	1,4 M€
BRUKETT	12,3 M€*	8,7 M€
HEINO GROUP	3,5 M€	16,6 M€
KALAVAPRIIKKI	14,3 M€	16,0 M€
KONSERNI YHTEENSÄ	33,5 M€	42,8 M€

* Lainsäädännön muutoksesta johtuen v. 2022 liikevaihto sisältää valmisteverot, jotka eivät ole mukana 2023 liikevaihdossa.

KONSERNIN KOKONAISVEROASTE 2023



INVESTOINNIT KONSERNIYHTIÖIHIN



Vastuullisuustyön kohokohdat 2023

<p>1</p> <p>Selvitimme konsernimme koko toimitusketjun scope 1, 2 & 3 -ilmastopäästöt.</p>	<p>2</p> <p>Otimme käyttöön tehtävien vaativuusluokittelun ja perustimme henkilöstön yhteisen palkkiorahaston.</p>	<p>3</p> <p>Kalavapriikin kirjolohen kotimaisuusaste 100 %.</p>	<p>4</p> <p>Benella-tuotemerkin hankinta Kalavapriikille.</p>
<p>5</p> <p>Laskimme Anton&Antonin kaikkien tuotteiden hiilijalanjäljen.</p>	<p>6</p> <p>Brukettille ISO 14001 -sertifikaatti ympäristöstandardin mukaisesta toiminnasta.</p>	<p>7</p> <p>Yhteistyö Aircohol-yhtiön kanssa Fiskarsin Veitsitehtaalla vähentää hiilidioksidipäästöjämme.</p>	<p>8</p> <p>Kalavapriikki järjesti Itämeren lohen istutustalkoot ja tukee Elinvoimainen järvilohi -hanketta.</p>

Toimialan kestävyyshasteet

Heino Groupin ja konserniyritysten strategia-työssä arvioidaan ruoka- ja juoma-alan tulevaisuuden näkymiä monista eri näkökulmista samalla kun kirkastamme omia tavoitteita kohti entistä kestävämpää toimintaa.

Maailma ympärillämme muuttuu nopeammin ja laajalaisemmin kuin koskaan aiemmin. Geopoliittinen tilanne luo jännitteitä ja yleinen taloudellinen kehitys ja inflaatio vaikuttavat kuluttajien ostovoimaan. Digitalisaatio ja tekoälyn kehittyminen luovat uusia mahdollisuuksia, mutta samalla haastavat myös meitä ruoka- ja juoma-alan toimijoita kehittymään

Samanaikaisesti ilmastonmuutos, luonnon monimuotoisuuden heikkeneminen ja sosiaalisen vastuullisuuden kysymykset näkyvät yhä vahvemmin toimintaympäristössämme. Vastuullisuuden vaatimus vahvistuu entisestään; sitä odottavat asiakkaat ja työntekijät yhtä lailla kuin lainsäätäjät ja yhteiskunta laajemminkin.

Heino Groupissa ja sen konserniyrityksissä työtä tehdään sen eteen, että vaikutamme toiminnallamme positiivisesti ympäristöön ja ympäröivään yhteiskuntaan. Edellytämme lisäksi konkreettisia vastuullisuustekoja sijoituksiltamme. Tahtotilamme on vaikuttaa toimialaamme keskittymällä merkityksellisiin asioihin ja näyttämällä osaltamme suuntaa kestäväälle ruoka- ja juomakulttuurille. Haluamme edistää ja tukea alan pitkäjänteistä kehitystä vastuullisesti yli sukupolvien.

VASTUULLISUUSSÄÄNTELY

Vuoden 2023 lopussa voimaan tullut EU-direktiivi kestävyysraportoinnista lisää alan toimijoiden vaatimuksia huomattavasti. Samalla se tarjoaa meille mahdollisuuden kehittää toimintaamme ja

raportointiamme sekä tunnistaa niitä paikkoja, joissa voimme vaikuttaa positiivisesti. Tässäkin perustana on riskien ja mahdollisuuksien arviointi, joita toteutamme säännöllisesti.

PÄÄSTÖJEN VÄHENTÄMINEN

Yritys vaikuttaa toiminnallaan koko arvoketjuun, ja oman hiilijalanjäljen tunnistaminen on olennainen lähtökohta vähentämistoimenpiteiden suunnittelulle ja toteutukselle. Tässä työssä tarvitaan arvoketjun eri toimijoiden yhteistyötä. On kaikkien etu, että toimimme läpinäkyvästi ja jaamme tietoa. Olemme tarttuneet tähän haasteeseen ja tulemme tällä raportilla kertomaan kokonaishiilijalanjäljestämme.

IHMISOIKEUDET KOKO ARVOKETJUSSA

Omassa toiminnassamme ihmisoikeudet tarkoittavat hyvää työhyvinvointia, ihmisten monimuotoisuuden huomioimista ja oikeudenmukaista kohtelua. Hankinnoissa tämä merkitsee vaatimustemme mukaisten työolojen ja -ehtojen toteutumista. Tätä työtä teemme muun muassa amfori BSCI:n arvojen ja toimintaperiaatteiden mukaisesti. Pyrimme jatkuvasti lisäämään läpinäkyvyyttä toimitusketjuumme ja luomme käytänteitä tätä tukemaan.

KESTÄVÄ JA TURVALLINEN RUOANTUOTANTO

Keskitymme ruokatuotannossamme vastuullisiin valikoimiin, kuten kasvipohjaisiin ja kotimaisiin raaka-aineisiin, ja suosimme erilaisia kolmannen osapuolen varmuuksia, kuten ympäristö- ja tuoteturvallisuussertifiointeja. Tuotelaatu ja -turvallisuus on raaka-aine- ja toimittajavalintojemme sekä tuotantomme keskiössä. Valinnoillamme vaikutamme osaltaan myös luonnon monimuotoisuuteen.

Vastuullisuus- työn johtaminen

Vastuullisuuden johtaminen Heino Groupissa perustuu konsernin yhteisiin arvoihin ja toimintaperiaatteisiin. Keskeisenä tavoitteenamme on mahdollistaa yhtiöllemme ja asiakkaillemme parempi huominen.

Konserniyhtiöillämme on yhteinen vastuullisuusstrategia, jota kunkin yhtiön omat vastuullisuustavoitteet täydentävät. Olemme sitoutuneet YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin ja UN Global Compact -aloitteeseen, johon raportoimme ensi kerran vuonna 2023. Hankinnoissa noudatamme amfori BSCI:n periaatteita.

Vastuullisuustyön johtamisesta vastaa Heino Groupin vastuullisuustiimi, joka tukee käytännön työtä ja koordinoi yhteistä raportointia. Tytäryhtiöillä on nimetyt vastuullisuusasiantuntijat, jotka toteuttavat yritysten omaa vastuullisuussuunnitelmaa yhteisten ja yritysten omien tavoitteiden saavuttamiseksi. Yhtiöiden yhteinen vastuullisuuden kehitysr ryhmä kokoontuu kuukausittain.

Vastuullisuuden linjaukset ja tavoitteet käsitellään ja hyväksytään konsernin johtoryhmässä ja ne vahvistetaan Heino Groupin hallituksessa. Vastuullisuutta konsernin johtoryhmässä edustaa vastuullisuus- ja henkilöstöjohtaja, joka raportoi toimitusjohtajalle.

Heino Groupin hallitus koostuu yrityksen omistajista, mukana myös vastuullisuuden edustaja, ja hallitus muodostetaan sovitun omistajapolitiikan mukaisesti. Vuonna 2023 kolme neljästä jäsenestä oli mukana yrityksen operatiivisessa toiminnassa, mukaan lukien yrityksen toimitusjohtaja. Vuodesta 2024 alkaen hallituksen puheenjohtajan ja toimitusjohtajan rooli eriytettiin, kun Max Meyer aloitti yrityksen toimitusjohtajana.

Olennaisten vastuullisuusteemojen määrittely perustuu yritysten, asiakkaiden, henkilöstön ja muiden sidosryhmien vastuullisuusodotuksiin. Myös YK:n kestävän kehityksen tavoitteista on tunnistettu ne, joihin voimme vaikuttaa omilla päätöksillämme ja toiminnallamme ja jotka vaikuttavat meihin.

Saatujen tulosten pohjalta on saatu Heino Groupin toimintaympäristöä ja koko arvoketjua kuvaava kestävän kehityksen aihelista, josta tunnistimme ja priorisoimme olennaiset aiheet. Johtoryhmä käsitteli ja hyväksyi olennaisuusanalyysin pohjalta muodostetun vastuullisuusohjelman teemoineen – ympäristö, kulttuuri ja tapamme toimia – alkuvuonna 2023.

Vuonna 2023 päivitetyn Heino Groupin strategian myötä terävöitimme myös vastuullisuuden tavoitteita ja päivitämme vastuullisuusohjelmaa myös vuoden 2024 aikana tehtävän kaksiosolennaisuusanalyysin pohjalta. Samalla valmistaudumme kestävyysraportointidirektiivin edellyttämään raportointiin.

HEINON VASTUULLISUUSOHJELMA 2023–2025

VISIO	Olemme ruoka- ja juoma-alan suunnannäyttäjä siellä missä toimimme – myös vastuullisuudessa	
VASTUULLISUUSTEEMAT		
YMPÄRISTÖ	KULTTUURI	TAPA TOIMIA
Tavoite Olemme mukana rakentamassa innostavia ilmatoratkaisuja tavoitteenamme oman toiminnan hiilineutraalius.	Tavoite Henkilöstö kokee työnsä merkitykselliseksi ja samaistuu yhteiseen toimintakulttuuriin. Osallistamme asiakkaita ja alan toimijoita hyvään ja vastuulliseen ruoka- ja juomakulttuuriin.	Tavoite Mahdollistamme toimillamme kestävän kehityksen mukaisen siirtymän.
Tuotannon ja kiinteistöjen energiatehokkuus Raaka-aine- ja materiaali-tehokkuus Luonnon monimuotoisuuden tukeminen	Vastuullinen yrityskulttuuri Asiantunteva ja hyvinvoiva henkilöstö Tasa-arvo ja monimuotoisuus Ympäristöystävälliset tuotteet ja pakkausratkaisut Vastuullinen kuluttaminen Hankintaketjun vastuullisuus	Vastuullisuuden vankkumaton tuki Läpinäkyvät toimintatavat Taloudellinen vastuu ja hyvä kumppanuus
Mittarit Oman toiminnan hiilineutraalius v. 2025 ja koko arvoketjun päästöjen väheneminen Vastuullisuusinvestoinnit Tuotannon tehokkuus (energia ja vesi)	Mittarit Henkilöstökysely, vaihtuvuus, sairauspoissaolot Monimuotoisuuden kehittyminen Kotimaisuusaste	Mittarit Sisäinen asiakastyytyväisyys Vastuullisuusviestinnän kehittyminen Kannattavuus
EETTISET TOIMINTAPERIAATTEET	Heinon toimintaperiaatteet / Heino Code of Conduct ja linjaukset	
MISSIO	Kehitämme ruoka- ja juoma-alan edelläkävijä-yrityksiä yli sukupolvien	
ARVOT	Uutuusarvo, osallistavuus, kestävyys, intohimo	

Näin luomme arvoa



Sidosryhmäyhteistyö

SIDOSRYHMÄ	ODOTUKSET, TAVOITTEET, MITÄ ON TEHTY	SIDOSRYHMÄ	ODOTUKSET, TAVOITTEET, MITÄ ON TEHTY
KULUTTAJAT, ASIAKKAAT	Konserniyrityksillemme tärkeitä sidosryhmiä ovat vähittäis- ja foodservice-asiakkuudet sekä kuluttajat. Heidän kanssaan keskustellaan ja saadaan palautetta asiakaskäynneillä, tapaamisissa ja myös suorina yhteydenottoina. Lisäksi keräämme palautetta erilaisin kyselyin. Konserniyhtiön keskeisiä sidosryhmiä ovat sisäiset asiakkaat ja sijoitukset. Asiakkaiden kanssa keskustellut teemat liittyvät tuotteiden alkuperiin, tuoteturvallisuuteen ja myös yritystemme ilmasto- ja vastuullisuustyöhön. Lisäksi tuotepakkaukset ja niihin liittyvät merkinnät ovat tärkeä osa asiakasviestintää.	HENKILÖSTÖ	Päivittäisen keskustelun lisäksi palaute- ja keskustelukanavia ovat muun muassa Teams, henkilöstökyselyt, työsuojelutoimikunnat, kehityskeskustelut sekä whistleblowing-kanava. Henkilöstön tärkeimmät vastuullisuusodotukset liittyvät toimintamme luotettavuuteen ja läpinäkyvyyteen, ympäristöystävällisiin tuotteisiin ja pakkausratkaisuihin sekä henkilöstön hyvinvointiin, tasa-arvoon ja monimuotoisuuteen.
TAVARAN- JA PALVELU-TOIMITTAJAT	Tavarantoimittajat, päämiehet ja palvelutoimittajat tukevat omilla toimillaan vastuullisuustavoitteitamme. Yhteistä tekemistä linjaavat Heino Groupin toimintaperiaatteet. Yhteydenpito on tiivistä ja lisäksi yhteiset tapahtumat ja hankkeet sekä tutustumis- ja auditointikäynnit ovat tärkeä osa yhteistyötämme. Tavarantoimittajillemme on tärkeää yhteistyön jatkuvuus ja sujuvuus.	OMISTAJAT	Heino Group on perheyritys, jonka omistajat osallistuvat yrityksen päivittäiseen johtamiseen ja operatiiviseen toimintaan. Konsernin hallituksessa on mukana perheenjäseniä viidennessä polvessa. Kannattavan liiketoiminnan keskeinen tavoite on tarjota jatkuvuutta asiakkaille sekä hyvä ja turvallinen työympäristö henkilöstölle.
SIJOITUS-YHTIÖT	Heino Groupin portfolioon kuuluu kymmeniä sijoituksia eri ruoka- ja juoma-alan yrityksiin. Osallistumme aktiivisesti yritysten toimintaan hallitustyöskentelyn ja yhtiökokousten kautta. Vastuullisuus on tärkeä arvo sijoituspäätöstemme takana ja edellytämme avoimuutta ja näkyvyyttä sen suhteen, sekä panostusta vastuulliseen tuotevalikoimaan. Toimimme linkkinä sijoitusyhtiöiden ja konserniyritystemme välillä ja tuemme aktiivisesti yritysten keskinäistä yhteistyötä.	MUUT	Käymme säännöllistä vuoropuhelua myös viranomaisten, rahoittajien, alan yhteistyötahojen ja edunvalvontaorganisaatioiden sekä paikallisyhteisöjen kanssa. Tärkeitä sidosryhmiämme ovat lisäksi media, kansalaisjärjestöt ja oppilaitokset. Yhteistyö näkyy osallistumisena erilaisiin työryhmiin järjestöissä ja paikallisella tasolla. Myös erilaiset tapahtumat ja hankkeet oppilaitosten kanssa ovat osa vastuullisuustyötämme.

Vähennämme päästöjämme yhdessä

Visionamme on olla ruoka- ja juoma-alan suunnannäyttäjänä siellä missä toimimme. Meille kestävä kehitys tarkoittaa innovatiivisiin ilmastoratkaisuihin panostamista. Keskeisenä tavoitteenamme on oman toiminnan hiilineutraalius.

TAVOITTEEMME:

- Oman toiminnan hiilineutraalius vuonna 2025.
- Koko arvoketjun päästöjen vähentäminen (scope 3).
- Tuemme yritystemme kestävä kehityksen työtä.



Selvitimme toimitusketjun päästöt

TÄRKEIMMÄT TEKOMME VUONNA 2023:

Selvitimme Heino Groupin koko hiilijalanjäljen, toimitusketjut mukaan lukien.

Ryhdyimme selvittämään yhtiön luontovaikutuksia, jotta voimme asettaa tavoitteet luonnon monimuotoisuustyölle.

Sertifioitu ympäristöjohtamisen järjestelmä ISO 14001 kattaa nyt valtaosan yritystemme toiminnoista.

Ympäristötyön johtaminen perustuu meillä positiivisten ympäristövaikutusten vahvistamiseen sekä negatiivisten vaikutusten hallintaan ja vähentämiseen. Työmme tavoitteena on tarjota yrityksillemme tukea ja mahdollisuuksia toteuttaa ratkaisuja, joilla pystymme vähentämään vaikutuksiamme ilmastonmuutokseen ja luontoon.

Vastuullisuusohjelmamme keskeisenä tavoitteena on ilmasto-vaikutustemme vähentäminen. Tähän päästäksemme meidän on tunnistettava merkittävimmät päästölähteemme ja vaikuttettava niihin. Tavoitteenamme on olla oman toiminnan osalta hiilineutraali vuonna 2025 ja samanaikaisesti vähentää koko arvoketjumme päästöjä. Tavoitteenamme on käynnistää vuonna 2024 Science Based Targets -aloitteeseen (SBTi) liittyvät valmistelut ja määrittää sen mukaiset päästövähennystavoitteet.

Selvitimme vuoden 2023 aikana ensimmäistä kertaa hankintaketjussamme syntyvät epäsuorat päästöt (scope 3)* ja saimme ensimmäistä kertaa selville toimintamme kokonaispäästöt. Vuoden 2023 kokonaispäästömme olivat yhteensä 6498 t CO₂e. Tästä jopa 91 % muodostui scope 3:n eli arvoketjuun liittyvistä päästöistä.

Heino-konsernin päästöistä 85 % syntyy tuotantoketjun alkupäässä (scope 3 ylävirta) – erityisesti raaka-ainehankinnoista,

* Laskennat perustuvat käytössä olleeseen dataan ja laskentoja päivitetään ajan mukaan. Ne sisältävät kaikki ylävirran päästölähteisiin kuuluvien kahdeksan kategorian mukaiset päästöt, näistä merkittävimpinä ostetut tavarat ja palvelut sekä kuljetukset. Alavirran päästölähteiden seitsemästä kategoriasta ei ole laskennassa huomioitu franchise-liiketoiminnan eikä sijoitus-toiminnan päästöjä.

joitka muodostavat valtaosan Kalavapriikin ja Anton&Antonin päästöistä. Brukettissa maahantuodut juomat kattavat merkittävän osan yrityksen päästöistä, kun taas oman panimo-tuotannon raaka-aineilla on vain noin 5 % osuus Brukettin kokonaispäästöistä.

Seuraavaksi pureudumme keinoihin, joilla voimme itse vaikuttaa ja pienentää merkittävimpiä scope 3 -päästöjämme. Näitä ovat muun muassa tuotevalinnat ja raaka-aineissa kotimaisen tuotannon suosiminen.

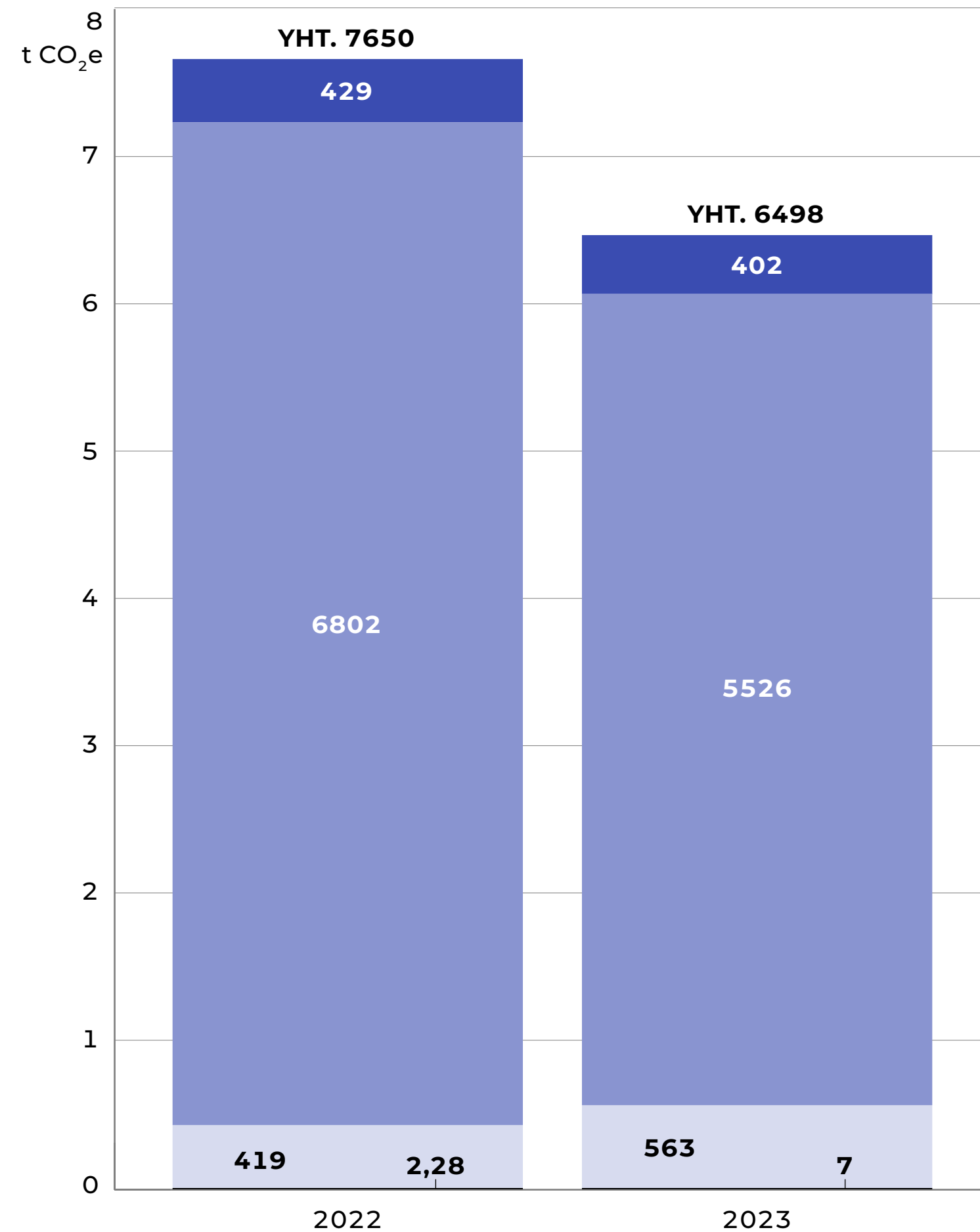
Kehityksen suunnan selvittääksemme laskimme osana projektia myös vuoden 2022 kokonaispäästöt. Sen tuloksena näimme, että kokonaispäästömme olivat vuoden aikana laskeneet. Toteutamme tuloksista vuoden 2024 aikana tarkemmat analyysit ja toimenpidesuunnitelmat.

SCOPE-PÄÄSTÖT GHG-PROTOKOLLAN MUKAAN

SUORAT	EPÄSUORAT			
SCOPE 1	SCOPE 2	SCOPE 3		
Oman energian-tuotannon ja prosessien suorat päästöt	Epäsuorat päästöt ostetusta energiasta	Kaikki muut epäsuorat päästöt, joista yrityksen katsotaan olevan vastuussa. Ne jakautuvat ylä- ja alavirtaan.		
		<table border="1"> <tr> <td>Ylävirta mm. raaka-aineet ja palvelut, tuotantohyödykkeet, kuljetukset yritykseen, jätteet ja työmatkat</td> <td>Alavirta myytyjen tuotteiden jakelu, prosessointi ja käyttö sekä tuotteiden hävitys</td> </tr> </table>	Ylävirta mm. raaka-aineet ja palvelut, tuotantohyödykkeet, kuljetukset yritykseen, jätteet ja työmatkat	Alavirta myytyjen tuotteiden jakelu, prosessointi ja käyttö sekä tuotteiden hävitys
Ylävirta mm. raaka-aineet ja palvelut, tuotantohyödykkeet, kuljetukset yritykseen, jätteet ja työmatkat	Alavirta myytyjen tuotteiden jakelu, prosessointi ja käyttö sekä tuotteiden hävitys			

HIILIJALANJÄLKI (t CO₂e)

■ SCOPE 1 ■ SCOPE 2 ■ SCOPE 3 YLÄVIRTA ■ SCOPE 3 ALAVIRTA



ENERGIAN KÄYTTÖMME TEHOSTUI

Olemme olleet jo pitkään mukana Elinkeinoelämän kaupan alan energiatehokkuussopimuksessa. Nykyinen sopimuskausi jatkuu vuoteen 2025 saakka. Teemme systemaattisesti työtä energiatehokkuutemme parantamiseksi. Keskeisiä toimia tässä ovat olleet aurinkovoimalamme, maalämpö ja lisäksi lv-koneiden käytön ja huonelämpötilojen optimointit.

Vuoden 2023 aikana tarkistimme sekä Fiskarsin Veitsitehtaalla että Kalavapriikissa lämpötiloja ja teimme kohteesta riippuen jopa 2–3 asteen muutoksia ylös- tai alaspäin. Tämä on tuonut merkittäviä säästöjä energian käyttöön.

Loppuvuodesta 2023 päivitimme sähkösopimuksemme siten, että kaikki konsernimme käyttämä sähkö on nyt päästötöntä, uusiutuvalla energialla tuotettua sähköä tai eurooppalaista ydinsähköä. Tavoitteenamme on lähivuosina siirtyä 100 %:sti uusiutuvan sähköenergian käyttöön; vuonna 2023 sen osuus oli 66 % (v. 2022: 70 %). Arvioimme myös mahdollisuudet hiilineutraaliin kaukolämpöön.

ENERGIAN KÄYTTÖ (MWh)

	2021	2022	2023
OSTOSÄHKÖ	1100,5	1527,5	1639,4
KAUKOLÄMPÖ	210,7	410,2	481,2
AURINKOVOIMA	69,2	77,3	160,1
MAALÄMPÖ	37,2	37,2	37,2
ENERGIAN KULUTUS YHTEENSÄ	1417,6	2052,2	2317,9
AURINKOVOIMAN OSUUS SÄHKÖSTÄ	6,3 %	5,0 %	9,2 %

Sähköä auringosta

Pitkän tähtäimen tavoitteenamme on käyttää tuotannossamme vain uusiutuvaa sähköenergiaa. Tärkeä rooli tässä on Kalavapriikin ja Fiskarsin Veitsitehtaan omilla aurinkovoimaloilla. Vuonna 2023 saimme jo 9,2 % sähköstämme aurinkovoimasta.

Kalavapriikin tuotantolaitos on suunniteltu mahdollisimman energiatehokkaaksi, ja juuri energiatehokkuus on Kalavapriikin ympäristövastuullisuuden kulmakivi. Olemme saaneet tehtaalle aurinkovoimaa vuodesta 2018 alkaen, ja vuonna 2023 se tuotti 8,4 % Kalavapriikin käyttämästä sähköstä (2022: 7 %). Kalavapriikin tavoitteena on olla energiankulutuksen suhteen mahdollisimman omavarainen.

Bruketin Veitsitehtaalla Fiskarsissa oli ensimmäinen kokonainen vuosi remontin jälkeen. Vuoden 2022 rakennusprojektin yhteydessä Veitsitehtaalla otettiin käyttöön oma aurinkovoimala, ja se tuotti vuonna 2023 jo 11,8 % tuotantolaitoksen kokonaissähkötarpeesta. Samalla se lähes kaksinkertaisti konsernin aurinkoenergian osuuden sähkönkulutuksesta.

Luonnon moni- muotoisuustyö aloitettu

Olemme tunnistaneeet, että luonnon moni-
muotoisuus on keskeinen asia, johon meidän
yrityksinä tulee panostaa siinä missä
ilmastonmuutoksen torjuntaankin.

Käynnistimme vuonna 2023 luonnon moni-
muotoisuustyön omien vaikutustemme
tunnistamiseksi.

Luonnon monimuotoisuustyö alkoi Heino Groupissa syk-
syllä 2023, jolloin syvennyimme työpajoissa aiheen tema-
tiikkaan ja tunnistimme, millaisia luontovaikutuksia yrityk-
sillämme on omassa toiminnassaan sekä arvoketjuissaan.
Lisäksi arvioimme riippuvuuksiamme luonnon tarjoamista
ekosysteemipalveluista.

Elintarvike- ja juoma-alan yhtiönä saamme kaikki raaka-
aineemme luonnosta. Pääosin käyttämämme raaka-aineet
tulevat kotimaasta – raaka-aineiden kotimaisuusaste on
78 % – mutta merkittävä luontovaikutus on myös viinien kas-
vatuksella ja jossain määrin myös merialueilla tapahtuvalla
kalankasvatuksella.

Osana työskentelyä tunnistimme koko joukon jo tehtyjä
toimia sekä myös uusia mahdollisuuksia luonnon monimuo-
toisuuden tukemiseksi; Kalavapriikki on jo mukana kolmi-
vuotisessa hankkeessa, jossa pyritään vahvistamaan Suomen
järvilohen elinvoimaisuutta, ja Fiskarsin panimolla selvitetään
mahdollisuuksia käyttää oluissa luomua tai regeneratiivisesti
viljeltyjä raaka-aineita.

Työ jatkuu vuonna 2024, jolloin tavoitteenamme on luoda
tiekartta luonnon monimuotoisuuden tukemiseen.

Hyvä kasvamaan kotivesistä

Kalavapriikin pääraaka-aine, kala, saadaan järvistä ja
meristä, siksi ympäristön hyvinvointi on yritykselle
elintärkeää. Vuonna 2023 Kalavapriikissa tehtiin työtä
kotimaisen kestävä kalankasvatuksen, vesistöjen hy-
vinvoinnin ja uhanalaisten luonnonkalakantojen elpy-
misen eteen.

Tärkein teko oli suosia tuotannossa raaka-aineena
kotimaista Benella-kasvatettua kalaa. Sen rehun
raaka-aineena käytetään Itämerestä, kestävästä
kannoista pyydettyä silakkaa ja kilohailia. Näin vä-
hensimme Itämeren typpi- ja fosforikuormitusta
380 kg, mikä vastaa 4800 henkilön vuosittaisia
fosforipäästöjä.

Tulevina vuosina Benellan painoarvo kasvaa vas-
tuullisuustyössämme. Kalavapriikki osti tuotemerkin
syksyllä 2023.

Luonnonkalakantojen hyväksi Kalavapriikissa toteu-
tettiin kaksi avausta. Teimme vapaaehtoisen Itämeren
lohen täydennysistutuksen luonnontilaiseksi ennal-
listettuun Runkausjokeen, Kemijoen alajuoksulle. Sen
yhteyteen järjestimme Lohitalkoot-tempauksen, ja
onnistuimme jakamaan laajasti tietoa vaelluskalojen
elinympäristöjen suojelutyön tärkeydestä.

Lähdimme myös tukemaan Elinvoimainen järvi-
lohi -hanketta. Se tekee työtä äärimmäisen uhan-
alaisen järvilohen pelastamiseksi. Hankkeella riittää
urakkaa vuosikymmeniksi, ja Kalavapriikin tuki jat-
kuu ainakin vuoden 2026 loppuun saakka.

Tehokasta raaka-aineiden ja materiaalien käyttöä

Yksi vastuullisuusohjelmamme tärkeistä tavoitteista on raaka-aine- ja materiaali-tehokkuus. Optimoimme jatkuvasti raaka-aineen käyttöä niin, että mahdollisimman suuri osa tuotantomme sivuvirroista hyödynnetään joko omassa tuotannossa tai muun teollisuuden raaka-aineena.

Heino Groupin yhtiöiden tuotannossa syntyy erilaisia sivuvirtoja, jotka ohjataan uusiokäyttöön tai muutoin hyödynnettäväksi. Onnistuimme vuoden 2023 aikana ohjaamaan tuotannosta syntyvää jätettä edellisvuotta enemmän kiertoon ja kierrätysasteemme oli 93 % (vuonna 2022: 78 %).

Toiminnastamme syntyvä jäte on pääosin biojätettä. Sen osuus kokonaisjättemäärästä vuonna 2023 oli 82 %. Konsernissa syntynyt kokonaisjättemäärä oli 310 tonnia.

Kalavapriikissa tuotannon kaikki sivuvirrat ohjataan edelleen teollisuuden raaka-aineeksi ja Anton&Antonin elintarvikekelpoinen hävikki ruoka-apuun ja hävikkimyyntinä kulluttajille. Tärkeä kehitysaskel raportointivuonna oli Fiskarsin Veitsitehtaalla käyttöön otettu malli, jossa tuotannossa syntynyt biojätteestä eroteltu neste ohjataan viemäriin, jolloin sitä ei tarvitse kuljettaa jätteen mukana pois.

PAKKAUSVALINNOISSA KIERRÄTETTÄVYYS TÄRKEÄÄ

Tuotepakkauksissa Heino Groupin yritykset pyrkivät kokonaisuuden kannalta optimaaliseen ratkaisuun, tuoteturvallisuuden vaatima hyvä säilyvyys huomioiden. Pakkaukset on suunniteltu niin, että niiden kierrättäminen tehokkaasti on mahdollista.

Kalavapriikissa käytetään tuotteiden kuljetuksessa FSC-sertifioituja pahvilaatikoita styroksilaatikoiden sijaan. Anton&Antonissa pakkausmateriaaliksi on valittu pahvin ja ohuen muovin yhdistelmä, ja Brukett on siirtänyt oman tuotantonsa tuotteita lasipulloista tölkkeihin ja maahantuonnissa suositetaan kevyitä lasipulloja.

Heino Groupin yrityksissä käytettiin pakkausmateriaaleja yhteensä 275 tonnia. Huolehdimme tuottajavastuullisuudestamme olemalla mukana Rinki-järjestelmässä. Brukettissa oman tuotannon kaikki tuotteet kuuluvat Palpa-järjestelmään.

VEDENKÄYTÖN VAIKUTUKSET

Konsernimme toiminnoissa erityisesti panimotuotteiden ja kalajalosteiden valmistuksessa kuluu paljon vettä. Kalavapriikissa käytetään tuotannon eri vaiheissa puhdasta vettä,

erityisesti sitä kuluu tuotantotilojen puhdistamiseen. Fiskarsissa puhdasta vettä kuluu paljon itse oluen valmistukseen, mutta myös pesuihin.

Puhdas vesi on välttämätöntä korkeaa hygieniää vaativien prosessien ja tuotantotilojen toiminnassa.

Tuotantoyksiköiden ympäristölupaprosesseissa arvioidaan vedenkäyttöön ja jätevedeen liittyvät ympäristövaikutukset. Vedenkäyttö ei aiheuta merkittäviä ympäristövaikutuksia konsernin tuotantoyritysten toimintaympäristössä.

VEDEN KULUTUS M³

	2021	2022	2023
	12073	13335	14647

JÄTTEET (TONNIA)

	2021	2022*	2023
KIERRÄTETTÄVÄ JÄTE YHTEENSÄ	40,1	139,3	288,6
EI-KIERRÄTETTÄVÄ JÄTE YHTEENSÄ (ENERGIAKSI)	11,2	32,0	21,0
RAKENNUSJÄTE	0,0	6,5	0,0
YHTEENSÄ	51,3	177,8	309,6
KIERRÄTYSASTE (%)	78,1	78,3	93,2

* Vuoden 2022 lukuja on oikaistu

Konsernin toiminnasta ei syntynyt vaarallista jätettä.

Pakkausten kehittäminen ja kuluttajamielikuvat

Anton&Antonilla käynnistettiin syksyllä 2023 pakkaus uudistushanke, jonka tavoitteena on ottaa käyttöön kotimaiset kartonkiset valmisruokarasiat kaikkiin valmisruoka-annoksiin. Uudistuksen yhteydessä uusitaan myös pakkausten visuaalinen ilme ja pakkausviestintä.

Uuden kartonkirasian pääraaka-aineena on FSC-sertifioitu puukuitu. Rasia on pinnoitettu ohuella muovikalvolla, jonka voi irrottaa. Molemmat materiaalit voidaan kierrättää omina jakeinaan. Korvaamalla nykyiset muovirasiat kartonkirasialla säästämme arviolta vähintään 3000 kiloa muovia vuodessa ja vähennämme muovin osuutta pakkausmateriaaleista nykyisestä noin 50 %:sta noin 20 %:iin.

Osana visuaalisen ilmeen ja pakkausviestinnän uudistusta toteutimme kuluttajatutkimuksen, jossa selvitimme,

mihin kuluttajat kiinnittävät pakkauksissa huomiota. Tutkimuksessa selvisi, että valmiita aterioita ostaessa ostopäätös perustuu ensisijaisesti pakkauksesta välittyviin mielikuviin laadusta, mausta ja terveellisyydestä. Myös kotimaisuuden merkitys korostuu.

Sen sijaan vastuullisuusinformaatiota ei pakkauksista etsitä. Esimerkiksi annoksen hiilijalanjäljestä viestiminen pakkauksessa koettiin enemmän syyllistäväksi kuin ostamiseen kannustavaksi. Toisaalta ruskeaksi painettu kartonkipakkaus miellettiin vastuullisemmaksi kuin valkoinen kartonkipakkaus. Yksi tutkimuksen johtopäätöksistä olikin, että valmisruokia ostaessa vastuullisuutta ei tietoisesti mietitä, vaan vastuullisuusmielikuva syntyy monen tekijän summana.



Työn merkityksellisyyttä ja eväitä kasvuun

Haluamme tarjota henkilöstöllemme merkityksellisen työympäristön, jossa esihenkilötyö on vahvaa ja jossa on mahdollista kehittyä alan huippuosaajaksi.

TAVOITTEEMME:

- Vahvistamme heinolaista tapaa toimia ja panostamme moderniin työympäristöön.
- Tarjoamme esihenkilövalmennuksia ja koulutusta koko henkilökunnalle.
- Sujuvoitamme henkilöstöprosesseja ja lisäämme viestintää.



Yhteisen toiminta- kulttuurin kehittämistä

TÄRKEIMMÄT TEKOMME VUONNA 2023:

Kehitimme henkilöstön
palkkojen läpinäkyvyyttä.

Varmistimme, ettei palkoissa
ollut sukupuoleen perustuvia
selittämättömiä eroja.

Otimme käyttöön Heino Groupin
yhteisen henkilöstöhallinnon
järjestelmän ja whistleblowing-
kanavan.

Me Heinin yhtiöissä haluamme olla ihmis-
läheinen, kannustava ja vakaa työnantaja, joka
tarjoaa henkilöstölleen merkityksellisen työn,
syrjimättömän työympäristön ja joka kannustaa
kehittymään. Vuonna 2023 panostimme
viestinnän kehittämiseen, otimme käyttöön
uuden henkilöstöhallinnon järjestelmän ja
perustimme Heinin palkkiorahaston.

Uusi henkilöstöhallinnon järjestelmä auttaa meitä keskittä-
mään aiemmin hajallaan olleet työsuhdeasiat ja tiedot yhteen
paikkaan ja siten parantamaan prosesseja, selkeyttämään esi-
henkilöiden työtä ja tehostamaan yhteistä raportointia.

Tasa-arvo- ja monimuotoisuustyössä kiinnitämme huo-
miota henkilöstön tasapuoliseen kohteluun kaikessa toi-
minnassa. Heinossa työskentelee lähes yhtä paljon naisia
ja miehiä (katso s. 20). Kaikenlainen syrjintä, ahdistelu ja
kiusaaminen on ehdottoman kiellettyä. Epäkohdista voi il-
moittaa alkuvuonna 2023 käyttöönotetussa anonyymissä
whistleblowing-ilmoituskanavassa.

Vahvistimme viestintää käynnistämällä vuonna 2023 sään-
nölliset info- ja koulutustilaisuudet koko henkilöstölle ja lisäksi
pidimme esihenkilöille kolme koulutustilaisuutta. Niissä kä-
siteltiin muun muassa johtamista, ihmisoikeusasioita ja var-
haista tukea sekä epäasialliseen käyttäytymiseen puuttumista.

Kehitimme palkitsemista

Yhtenä vuoden 2023 tavoitteenamme oli ke-
hittää palkitsemiskäytäntöjämme ja lisätä
palkkojen tasapuolisuutta ja läpinäkyvyyttä.
Toteutimme Palkkavaaka-projektin yhteis-
työssä Mandatumin kanssa. Siinä selvitimme
konsernin kaikkien tehtävien vaativuustasot ja
määrittelimme eri rooleille vaativuusluokat vä-
himmäispalkkatasoineen. Samalla toteutimme
markkinapalkkavertailun, ja sen mukaan palk-
katasomme on keskimäärin samalla tasolla
kuin muilla alan toimijoilla. Lisäksi selvitimme,
että eri tehtävien palkoissa ei löytynyt sukupuoleen
perustuvia selittämättömiä palkkaeroja.

Osana palkitsemisen uudistamisprosessia
käynnistettiin myös Heinin oma henkilöstöra-
hasto, joka mahdollistaa kannustepalkkioiden
rahastoimisen vuodesta 2024 alkaen. Koko va-
kituinen henkilöstö on mukana kannustepalk-
kausjärjestelmässä. Palkitsemiseen kuuluvat
peruspalkan lisäksi vuositason kannustepalk-
kiot sekä muut rahalliset edut.

Tarjoamme henkilöstöllemme Epassin
kulttuuri-, liikunta- ja lounasedun sekä
työsuhdepyörä- ja -autoedun sekä laajan
sairausturvan.

Henkilöstökysely: Suunta on oikea

HALUAMME VAALIA työntekijöidemme hyvinvointia ja kehittämismahdollisuuksia monipuolisesti. Olemme toteuttaneet kolmena vuonna Signi-henkilöstökyselyn. Sen tarkoituksena on selvittää asiat, jotka henkilöstö kokee työssään merkitykselliseksi, ja se, kuinka näissä asioissa onnistumme.

Vuoden 2023 kyselyssä henkilöstön merkityksellisiksi kokemien asioiden ns. liekki-indeksi oli 75 (asteikolla 0–100), mikä oli sama tulos kuin edellisvuonna. Tärkeiksi koettuja asioiden (katso sivun viimeinen grafiikka) top 3 olivat kaikki sellaisia, jotka olivat vastaajien mielestä vähintään hyvällä tasolla. Niissä oli myös hyvää kehitystä edellisvuoteen verrattuna. Kyselystä saimme myös kehityskohteita vuodelle 2024. Näitä ovat muun muassa esihenkilötyön kehittämiseen ja moderniin johtamiseen liittyvät toimenpiteet, ja lisäksi mietimme keinoja henkilöstöviestinnän parantamiseksi.

HENKILÖSTÖN MÄÄRÄ

	2021	2022	2023
HENKILÖSTÖ 31.12.	114	123	128

TYÖSUHTEET

	2021	2022	2023
KOKOAIKAINEN / OSA-AIKAINEN HENKILÖSTÖ (%)	76/24	82/18	74/26
MÄÄRÄAIKAISIA TYÖNTEKIJÖITÄ 31.12. (%)	0,9	0	3,1
KESÄTYÖNTEKIJÖITÄ (HLÖÄ)	11	7	12

Henkilöstön vaihtuvuus oli raportointivuonna 25,6 %, tähän vaikutti osaltaan kahdessa yhtiössä käydyt muutosneuvottelut.

AMMATTIJAKAUMA

	2021	2022	2023
TYÖNTEKIJÖITÄ / TOIMIHENKILÖITÄ (%)	52/48	41/59	47/53

SUKUPUOLIJAKAUMA 2023

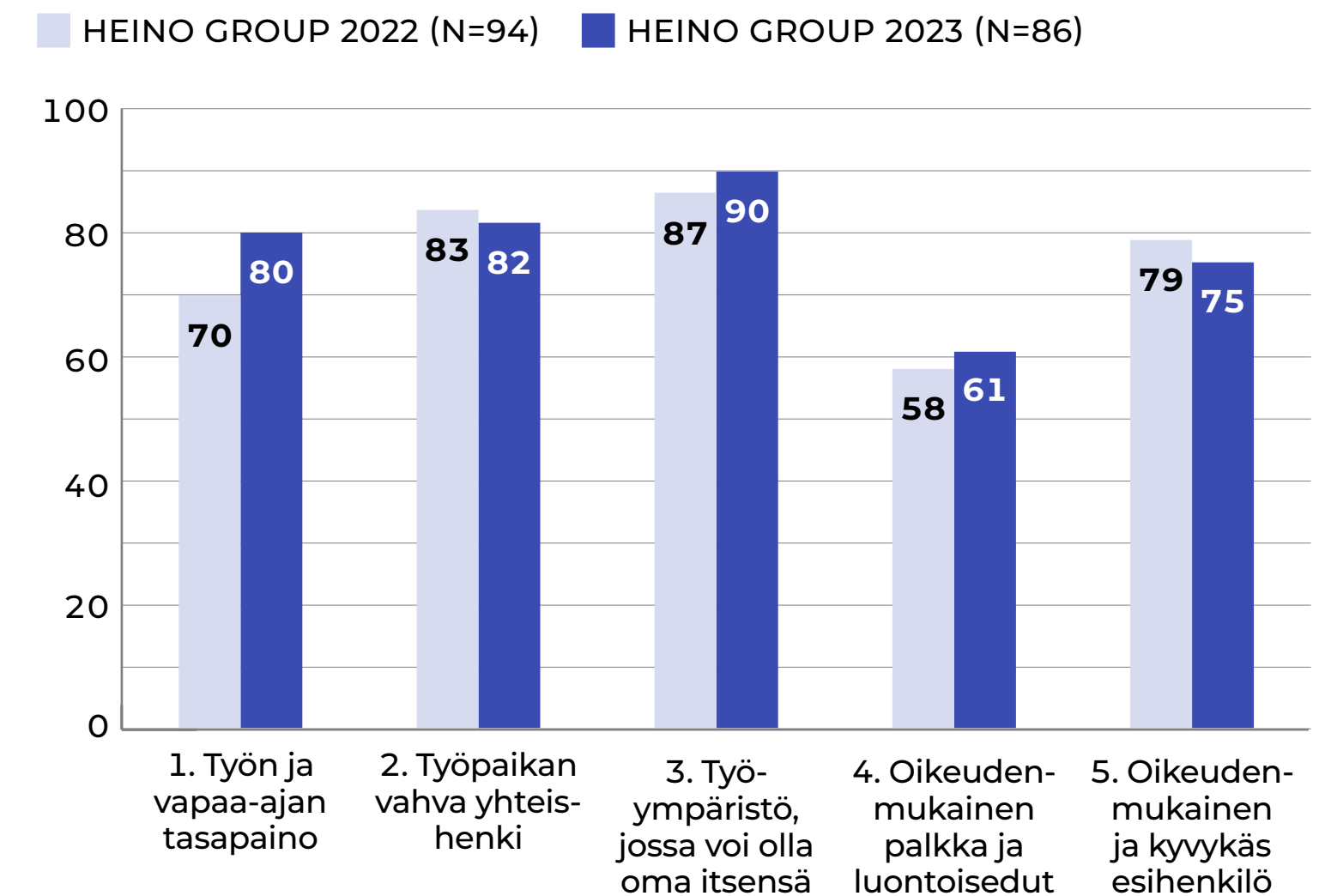
	NAISIA	MIEHIÄ
KOKO HENKILÖSTÖ (%)	47	53
JOHTORYHMÄ (%)	37,5	62,5
HALLITUS (%)	25	75

Toimihenkilöissä oli hieman enemmän miehiä (60 %) kuin naisia (40 %). Työntekijöissä jakauma oli tasaisempi. Sukupuoleltaan muuksi identifioituvia oli alle 1 %. Vuonna 2022 naisten ja miesten osuus oli 50/50 %, muut tunnusluvut ovat pysyneet ennallaan.

HENKILÖSTÖN IKÄJAKAUMA

	2021	2022	2023
IKÄ KESKIMÄÄRIN (VUOTTA)	39,8	41,8	40,8
ALLE 30-VUOTIAITA (%)	22,8	16	18
30–50-VUOTIAITA (%)	57	61	60
YLI 50-VUOTIAITA (%)	20,2	23	22

HENKILÖSTÖKYSELY: HENKILÖSTÖLLE TYÖSSÄ MERKITYKSELLISIMMÄT ASIAT



Kysely toteutetaan aina alkuvuodesta, jolloin siinä mitataan edellisvuotta. Esim. 2023 tietoja koskeva kysely toteutettiin tammi-helmikuun vaihteessa 2024.

Työturvallisuus: tavoitteena nolla tapaturmaa

TYÖTURVALLISUUS

	2021	2022	2023
TYÖTAPATURMAT* (POISSAOLOON JOHTANEET)	2	2	3
TAPATURMATAAJUUS**	12,5	12,7	16,1
TURVALLISUUSHAVAINNOT	-	14	40
SAIRAUSPOISSAOLOT (%)***	2,7	3,5	2,9

* ei sisällä työmatkatapaturmia

** Tapaturmataajuus: oman henkilöstön poissaoloon johtaneet tapaturmat työpaikalla/
miljoona työtuntia

*** Laskettu teoreettisesta säännöllisestä työajasta

Työturvallisuustyössä haluamme parantaa henkilöstön turvallisuustietoisuutta ja tarjota kaikille niin henkisesti kuin fyysisestikin turvallisen työpaikan, ilman yhtään tapaturmaa.

Tarjoamme kattavat työterveyspalvelut kaikille työntekijöillemme. Työterveyshuollon painopisteenä on ennaltaehkäisevä työterveystyö, jossa pyritään tunnistamaan työkykyriskit mahdollisimman varhaisessa vaiheessa. Konsernin sairauspoissaoloprosentti pieneni vuonna 2023 edellisvuodesta selvästi: 2,9 %. Lähes puolella (47 %) henkilöstöstä ei ollut sairauspoissaoloja ollenkaan. Sairauspoissaolojen taustalla oli aiempaa useammin jaksamiseen liittyvät syyt.

Henkilöstöstämme puolet työskentelee toimisto- ja toinen puoli tuotannollisissa tehtävissä. Tuotantoympäristöt ovat hyvin vaihtelevia lämpötiloiltaan ja melultaan. Kaikissa käsitellään raskaita taakkoja ja kemikaaleja. Nämä asettavat omat vaatimuksensa hyvään työsuojelutyöhön, johon liittyviä asioita käsitellään kahdessa työsuojelutoimikunnassa (Etelä-Suomi ja Kuopio).

Edellisvuonna käyttöön ottamamme työkalun ansiosta turvallisuushavaintoilmoituksia tehtiin aiempaa enemmän, ja vaarojen tunnistaminen sekä riskien arviointi oli helpompaa. Myös tapaturmien tutkinta ja dokumentointi helpottuivat.

Työturvallisuusasioita käsitellään aina myös perehdytyksessä ja erilaisissa koulutuksissa, keväällä 2023 järjestettiin lähes kaikille toimipaikoille myös ensiapukoulutukset.

Vuonna 2023 sattui kolme poissaoloon johtanutta työpaikkatapaturmaa, kaksi kalatuotannossa ja yksi ravintolassa. Tapaturmataajuus nousi hieman edellisvuodesta.

”
Meillä on pieni työryhmä,
jossa teemme tiiviisti
yhteistyötä joka päivä.
Kohtelemme toisiamme
tasa-arvoisesti, ja ketään
ei jätetä huomioimatta.



Hyvän oman- tunnon ruokia Anton & Antonilta

Anton&Anton on grocerant-kategorian valmisruokiin keskittyvä yritys. Tuotevalikoimassa oli vuoden 2023 lopussa kahdeksan valmisateriaa, joita on saatavilla hyvin varustelluista ruoka-kaupoista ympäri Suomen. Vuoden 2023 aikana Anton&Antonilla päätettiin keskittyä valmisruokakategoriaan ja elintarvikkeiden sopimusvalmistukseen, ja vuodesta 2014 toiminut ruokakassiliiketoiminta ja verkkokauppa lakkautettiin.

- **Toimipisteet:** Tuotantotilat Helsingin Tukkutorilla, toimistotilat Helsingin Vallilassa
- **Liikevaihto:** 1,4 miljoonaa euroa
- **Henkilöstö:** 15



Ymmärrys annosten hiilijalanjäljistä tukee tuotekehitystä

Vuoden 2023 aikana laskimme kaikkien valmiiden aterioidemme tuotekohtaisen hiilijalanjäljen. Tulosten avulla voimme muokata nykyisiä tuotteita ja niiden tuotantomenetelmiä niin, että ympäristövaikutukset pienenevät. Tiedot auttavat meitä myös uusien tuotteiden suunnittelussa.

TÄRKEIMMÄT TEKOMME VUONNA 2023:

Laskimme kaikkien tuotteidemme hiilijalanjäljen.

Keskityimme tuotekehityksessä kasvis- ja kala-annoksiin.

Saimme tuotteellemme Hyvää Suomesta -merkin.

Elintarviketeollisuudessa suurimmat kasvihuonepäästöt syntyvät raaka-aineiden tuotannosta. Mitä suurempi osuus raaka-aineista on eläinperäisiä, sitä suuremmat ovat yleensä päästöt. Joskus myös pakkauksella on merkittävä vaikutus, kun taas raaka-aineiden kuljetukseen ja itse tuotantoon liittyvät päästöt muodostavat yleensä vain pienen osuuden kokonaispäästöistä.

Anton&Antonin valikoimaan kuuluu sekä lihaa että muita eläinperäisiä raaka-aineita sisältäviä annoksia – ja myös täysin kasviperäisiä annoksia. Tuotekohtaisia hiilijalanjälkiä vertailemalla erityisesti eläinperäisten raaka-aineiden merkitys on helppo havaita. Suurimmat hyödyt hiilijalanjäljen pienentämisessä voimme saavuttaa keskittymällä hiili-intensiivisten raaka-aineiden ja eniten myytyjen tuotteiden kasvihuonepäästöjen vähentämiseen.

LASAGNEANNOKSEN HIILIJALANJÄLKI 8 % PIENEMMÄKSI

Laskentojen tuloksista näimme, että lasagneannoksen hiilijalanjälki on huomattavasti korkeampi kuin muiden annosten (katso viereinen taulukko). Tätä selittää ennen kaikkea annoksessa käytetyt eläinperäiset raaka-aineet naudanliha, maito ja juusto.

Koska lasagne on yksi myydyimpiä annoksiamme, sen hiilijalanjälkeä laskemalla voimme saada aikaan merkittäviä päästövähennyksiä. Vuoden 2023 aikana muokkasimme reseptiä niin,

ANTON&ANTONIN HIILIJALANJÄLKI (t CO₂e)

YHTEENSÄ 593,2

SCOPE 3 YLÄVIRTA
521,2

SCOPE 3 ALAVIRTA
6,2

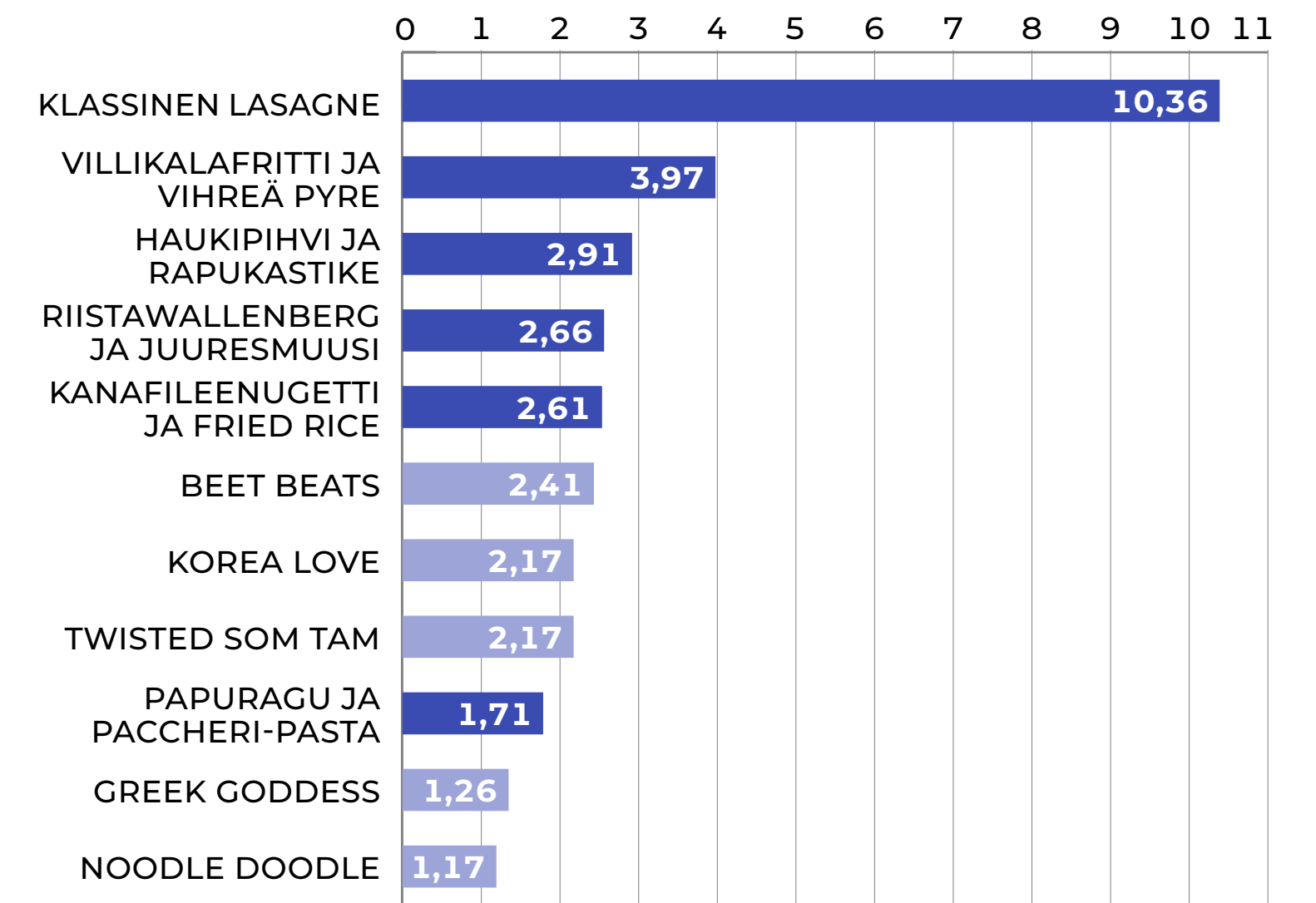
SCOPE 2 65,7

Kaikkia scope 1 ja 2 tietoja ei ole saatavilla.

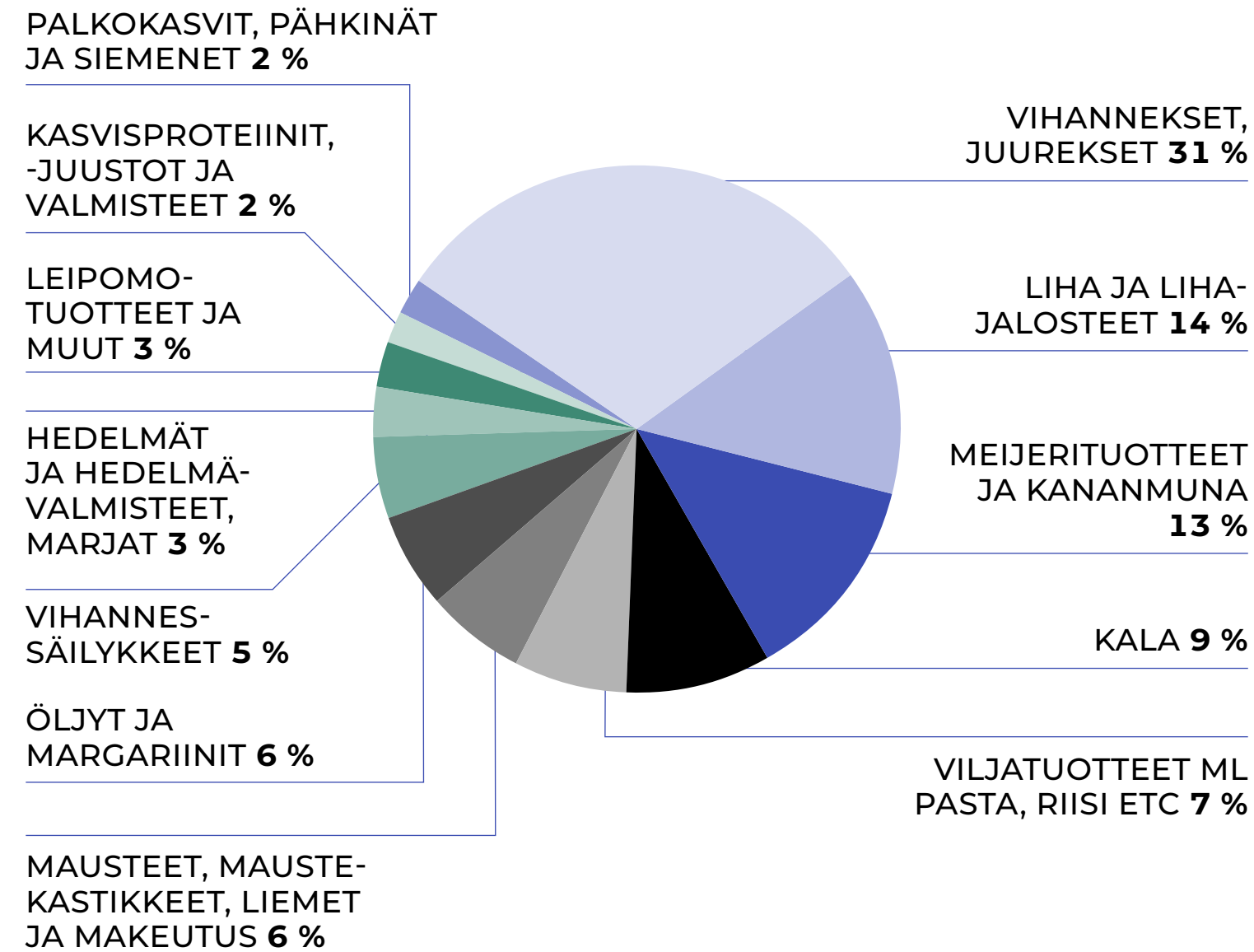
TUOTTEIDEN HIILIJALANJÄLJET (CO₂e/KG)

■ LÄMMITETTÄVÄT ATERIAT

■ SALAATTIANNOKSET



KÄYTETYT RAAKA-AINEET



ENERGIAN KÄYTTÖ, OSTOSÄHKÖ (MWh)

2021	2022	2023
238,4	166,4	129,6

että tuotteen hiilijalanjälki laski noin 8 %. Tavoitteenamme on laskea hiilijalanjälkeä vähintään 10 % alkuperäisestä lukemasta.

Tulemme tarkastelemaan myös muiden annosten hiili-intensiivisiä raaka-aineita, kuten muita lihoja, kasvatettua kalaa, kermoja, juustoja ja öljyä. Tavoitteena on, että Anton&Anton tuotteet ovat omassa kategoriassaan aina vastuullisempi valinta kuin toinen vastaava tuote.

KARTONKIRASIA KÄYTTÖÖN 2024

Päästöjä on mahdollista vähentää myös paremmilla pakkausratkaisuilla. Vuoden 2023 aikana käytimme tuotteidemme pakkaamiseen kahta erilaista pakkausta. Lämmitettävät ateriat pakattiin kierrätetystä muovista valmistettuun rasiaan, ja sen hyvät ominaisuudet tuotteiden säilyvyyden parantamiseksi ovat mahdollistaneet siirtymän keskusjakeluun ja vähentäneet hävikkiä. Salaattiannokset pakkaamme kotimaiseen muovipäällysteiseen kartonkirasiaan.

Hyvistä ominaisuuksistaan huolimatta muovirasian hiilijalanjälki on korkeampi kuin kartonkirasian, ja tavoitteemme oli vuoden 2023 aikana ottaa kartonkirasia käyttöön myös lämmitettäville annoksille. Viime vuosien kustannusnousujen johdosta kartonkirasiaan siirtyminen on kuitenkin viivästynyt, ja uusi tavoite on ottaa kartonkirasia käyttöön kaikkiin annoksiin vuoden 2024 keväällä. Vaikutus hiilijalanjälkeen tulee olemaan arviolta 5 % per tuote.

KASVIKSET TÄRKEÄ OSA ANNOKSIAMME

Vuonna 2023 noin 30 % Anton&Antonilla käytetyistä raaka-aineista oli kasviksia ja juureksia. Lihaa ja lihajalosteita oli noin 14 %, meijerituotteita ja kananmunaa noin 14 % ja kalaa noin 9 %. Viljatuotteita, kuten pastaa ja erilaisia jyviä sekä riisiä ja siitä valmistettuja tuotteita, oli noin 7 %. Kasvisproteiinien osuus on

ollut noin 1 % ja samoin palkokasvien (pois lukien herneet, jotka on laskettu kasviksiin). Osuuksissa on huomioitu sekä valmisruoat että verkkokauppa ja ruokakassit.

Kasvisten ja juuresten korkea osuus kertoo siitä, että kasviksilla on olennainen rooli myös eläinperäisiä raaka-aineita sisältävissä annoksissamme. Jokaisessa valmiissa ateriasa on kasvispitoinen komponentti. Ruokakasseissa, joita toimitettiin vielä vuoden 2023 alkupuoliskolla, oli aina vähintään yksi kasvisateria, ja kalaa tai lihaa sisältävissä aterioissa oli myös kasvislisuke.

Kasvisproteiinien, kuten Härkiksen, Nyhtökauran ja palkokasvien, matala osuus kertoo siitä, että lihaa ja eläinperäisiä tuotteita sisältävät annokset ja ruokakassit ovat olleet suosittuimpia kuin kasvisvaihtoehdot.

TUOTEKEHITYKSEN PAINOPISTE KALARUUSSA

Anton&Antonin tavoitteena on tarjota kuluttajille herkullisia, helposti lähestyttäviä tuotteita terveelliseen arkeen. Ilmastonmuutoksen ja luontokadon torjumiseksi siirtymä kasvisvoittoiseen ruokavalioon on välttämätöntä, ja uskomme, että tarjoamalla hyvänmakuisia ja kohtuuhintaisia kasvis- ja kalavaihtoehtoja osana houkuttelevaa ja herkullista valmisruokien valikoimaa saamme myös sekaruokailijat valitsemaan useammin kasvis- tai kalavaihtoehdon liharuokien sijaan.

Vuonna 2023 keskityimme tuotekehityksessä erityisesti kalaruokiin. Lanseerasimme uutuusannoksen Villikalafritti ja vihreä pyre, joka koostui villistä hauesta ja katkaravuista valmistetusta fritteristä sekä vihreästä kasvis-perunapyreestä. Loppuvuoden aikana kehitimme aiemmin valikoimassa olleita kasvisannoksia, jotka lanseerataan uudelleen vuoden 2024 aikana.

Hankinta ja kotimaisuus

Anton&Antonilla raaka-aineet, pakkaukset, tuotantopanokset ja palvelut hankitaan aina mahdollisimman läheltä. Läheisyys auttaa toimitusketjun valvonnassa ja sen varmistamisessa, että omat toiveemme ja vaatimuksemme välittyvät kumppaneillemme.

Suosimalla kotimaista tuemme huoltovarmuutta, paikallista yrittäjyyttä ja elävää maaseutua. Voimme varmistua tuotantoeläinten hyvinvoinnista sekä siitä, että hygienia- ja ympäristöasiat ovat korkealla tasolla. Kun ostamme raaka-aineet mahdollisimman läheltä, myös kuljetusmatkat pysyvät kohtuullisina.

Anton&Antonin hankintaperiaatteet ja sitoumukset asetavat raamit tiettyjen tuoteryhmien alkuperälle. Kaikki kala, kananmunat, teollisesti tuotettu liha ja meijerituotteet ovat suomalaisia, pois lukien muutamat tuotteet, kuten alkuperäsuojatut feta ja parmesaani, joita ei saa kotimaisena. Osa käyttämästämme riistanlihasta tulee Virossa, sillä Suomessa metsästystoiminta ei ole riittävän järjestäytyntä kattamaan teollisen elintarvikevalmistuksen tarpeita.

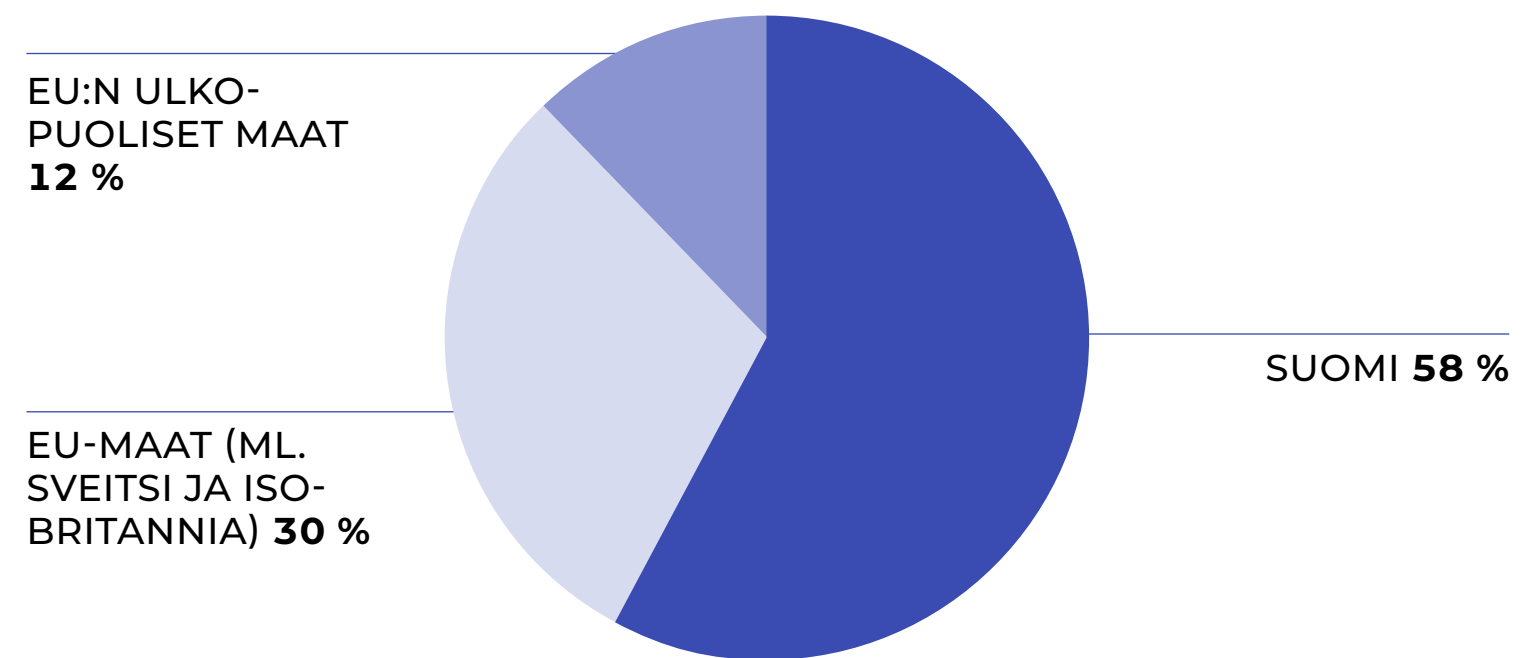
Kaikista vuonna 2023 käytetyistä raaka-aineista noin 58 % oli suomalaista alkuperää. Lihan, kalan, kananmunan ja

meijerituotteiden lisäksi lähes täysin suomalaista alkuperää olivat kaikki juurekset. Kasviksista noin 35 % oli suomalaista alkuperää. Kasvisten kotimaisuusasteeseen vaikuttaa ennen kaikkea Suomen lyhyt satokausi, minkä takia kaikkia kasviksia ei saa vuoden ympäri suomalaisena.

Muista EU-maista (ml. Sveitsi ja Iso-Britannia) tuli noin 30 % kaikista raaka-aineista, ja noin 12 % kaikista käytetyistä raaka-aineista tuli Euroopan ulkopuolelta.

Hankimme raaka-aineet luotettavilta toimittajilta ja tukkureilta, joiden toimintaperiaatteet vastaavat omia hankintaperiaatteitamme. Lihat, kalat, meijerituotteet, kananmunat ja osan kasviksista ja juureksista hankimme suoraan tuottajilta tai käsittelylaitoksilta. Muut raaka-aineet hankimme tukku-liikkeiltä. Edellytämme, että raaka-aineen alkuperä pystytään pyydettäessä todentamaan.

RAAKA-AINEIDEN JA TUOTTEIDEN HANKINTAMAAT



HEINO

Haukipihvi-annokselle Hyvää Suomesta -merkki



Saimme vuonna 2023 ensimmäisen Hyvää Suomesta -merkin tuotteellemme. Kyseessä on Ruokatieto-yhdistyksen ylläpitämä merkki, joka kertoo elintarvikkeiden korkeasta kotimaisuusasteesta.

Hyvää Suomesta -merkin kotimaisuuskriteerit vaihtelevat raaka-aineittain, mutta esimerkiksi eläinperäisten raaka-aineiden on oltava täysin suomalaista alkuperää. Valmisruoissa raaka-aineiden kotimaisuusaste koko annoksessa on oltava vähintään 75 %.

Merkki haettiin ja myönnettiin Haukipihvi-valmisannokselle, jossa on kotimaisesta, villinä kasvaneesta hauesta valmistettu pihvi, kotimaisesta perunasta valmistettu perunamuusi, kotimaisia herneitä ja rapukastike.

Hyvää Suomesta on kuluttajien keskuudessa hyvin tunnettu osoitus tuotteen korkeasta kotimaisuusasteesta, ja se auttaa kuluttajia valitsemaan kotimaisia tuotteita. Kotimaisuuden lisäksi se kertoo jäljitettävyydestä.

Hyvää Suomesta -merkin käyttöä valvotaan auditoinein, ja niiden yhteydessä pitää pystyä osoittamaan, että tuotteiden ja raaka-aineiden alkuperätiedot pitävät paikkansa.

Hyviä tuloksia ruokahävikin vähentämisessä

Ruokahävikin vähentäminen läpi ruokaketjun on tärkeä osa vastuullisuustyötämme. Vuonna 2023 viilasimme omia prosessejamme ja onnistuimme puolittamaan valmisannostemme hävikin.

JÄTTEET (TONNIA)

	2021	2022	2023
KIERRÄTETTÄVÄ JÄTE YHTEENSÄ	7,5	6,2	0,9
EI-KIERRÄTETTÄVÄ JÄTE YHTEENSÄ (ENERGIAKSI)*	4,3	17,1	4,3
YHTEENSÄ	11,8	23,2	5,3
KIERRÄTYSASTE (%)	63	27	18

* Tuotannon vuokratiloissa ei biojätteen erilliskeräysmahdollisuutta

Ruokahävikki on jokaista elintarvikealan toimijaa koskettava monitahoinen ongelma. YK:n kestävän kehityksen tavoitteena on vuoteen 2030 mennessä puolittaa elintarvikkeista syntyvä jäte jälleenmyyjä- ja kuluttajatasolla ja vähentää elintarvikejätettä läpi ruokaketjun. Valtaosa ruokahävikistä syntyy kotitalouksissa. Myös elintarvikkeiden valmistukseen liittyvissä prosesseissa on useita kohtia, joissa syntyy turhaa jätettä.

Kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin tärkein syy on puutteellinen ateriasuunnittelu, minkä seurauksena ostettu ruoka ei päädy lautaselle asti. Suurin osa kotitalouksien ruokahävikistä koostuu vihanneksista ja juureksista, jotka jäävät hyödyntämättä ruoanlaitossa.

Anton&Anton vastaa valmiilla aterioillaan tähän ongelmaan tarjoamalla helpon ratkaisun, jolla ruoanvalmistuksen tarvetta voi vähentää ja ateriasuunnitteluun saadaan enemmän joustavuutta – jos osan viikon aterioista ostaa valmiina, ruokien valmistukseen varattavien raaka-aineiden tarve on pienempi. Anton&Antonin valmiiden aterioiden annoskoot on myös mitoitettu niin, että ne olisivat mahdollisimman monelle ruokailijalle sopivan kokoisia eikä niistä jäisi yli.

PUOLITIMME VALMISRUOKIEN HÄVIKIN

Olemme kehittäneet myös omia prosessejamme niin, että hävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän. Vuonna 2023 toteutimme tähän keskittyvän hankkeen. Kun siirryimme alkuvuonna keskusjakeluun, otimme käyttöön ennustavan tilausmallin, mikä nosti valmiiden tuotteiden hävikkiä. Hankkeen myötä onnistuimme puolittamaan valmiiden tuotteiden hävikin kesään mennessä.

Keskusjakelu tukee kasvutavoitteita

Tuotteidemme kuljetukset jälleenmyyjille olivat vuoteen 2023 asti suoria kuljetuksia kauppoille. Tämä tarkoittaa sitä, että keittiöllämme tilaukset kerättiin kauppakohtaisesti laatikoihin, jotka kuljetuskumppanimme kuljetti suoraan kauppoihin. Asiakkaita meillä oli silloin noin 50–60, joten kuljetukset toteutettiin kahdella kierroksella kaupasta kauppaan, ja niissä toimitettiin vain meidän tuotteitamme.

Vuoden 2023 alusta alkaen kuljetukset, ja samoin keräily, on toteutettu tehokkaammin. Kuljetuskumppanimme toimittaa päivittäin kaikki tuottamamme tuotteet keräily- ja logistiikkakumppanillemme. Siellä tuottemme keräillään sekakuormiin, jotka sisältävät myös monen muun toimijan tuotteita, ja edelleen yhdellä kuljetuksella keskusliikkeiden alueterminaaleihin ja kauppoihin.

Sekakuormat mahdollistavat, että samassa kuljetuksessa menevät tuotteet jakavat kuljetuksesta aiheutuvat ympäristövaikutukset. Tämä pienentää Anton&Antonin tuotteisiin kohdistuvia ympäristövaikutuksia merkittävästi.

”

Yritysassiakkaamme
auttoivat jouluna
87:ää vähävaraista
perhettä Venner Oy:n
lahjakampanjassa.



Kiinnitimme entistä enemmän huomiota myös valmistusprosessin aikana syntyvään hävikkiin. Anton&Antonilla olennaisin prosessihävikin määrään vaikuttava tekijä on useasta raaka-aineesta koostuvien annosten valmistusohjeet. Hankkeen aikana tehtiin tarkennuksia, jotta jokaista annokseen käytettävää komponenttia valmistetaan juuri oikea määrä, eikä niistä syntyisi yhtään hukkaa.

SÄILYVYYS AVAINASEMASSA

Tuoteturvallisuuden varmistamiseksi, ja jotta valmiita tuotteita ei päätyisi kaupoissa tai kotitalouksissa hävikkiin, tuotteiden säilyvyys on avainasemassa. Anton&Antonin valmiit ateriat kuuluvat tuoretuotteiden kategoriaan, johon kuuluvat tuotteet tyypillisesti pilaantuvat nopeasti myös asianmukaisesti säilytettynä. Säilyvyyteen voimme vaikuttaa raaka-aineiden oikeanlaisella käsittelyllä ja pakkausratkaisuilla.

Anton&Antonin ateriat pakataan suojakaasuun, joka pidentää valmiiden annosten säilyvyyttä usealla vuorokaudella vaikuttamatta ruoan makuun, rakenteeseen tai ravintoarvoihin. Mikrobiologisen turvallisuuden varmistamiseksi kaikki lämmitettävien annosten komponentit kuumennetaan. Tuotteiden lopulliset säilyvyysajan määrittellään laboratoriokokein, ja testejä tehdään säännöllisesti omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Uuteen tuotantolaitokseen 2024 aikana

Anton&Antonin tavoitteena on kasvattaa oman tuotemerkin markkinaosuutta valmisruokakategoriassa ja luoda kumppanuuksia sopimusvalmistusliiketoimintaan. Tämän mahdollistamiseksi suunnittelemme uutta tuotantolaitosta, jonka tuotantokapasiteetti on nykyiseen tuotantotilaan nähden moninkertainen.

Suunnitelmissa on aloittaa tuotanto uudessa tuotantolaitoksessa vuoden 2024 aikana. Samalla voidaan suunnitella tilat ja prosessit siten, että ympäristöasiat ja sosiaalisen vastuun näkökulmat tulevat huomioiduksi. Uusissa tiloissa voimme vaikuttaa nykyistä paremmin esimerkiksi käytetyn energian muotoon, energiatehokkuuteen, veden käyttöön, jätteiden käsittelyyn ja henkilöstölle ergonomiseen ja turvalliseen työympäristöön.

Lisäksi uusi tuotantolaitos suunnitellaan niin, että toiminta siinä vastaa FSSC 22000-standardin vaatimuksiin.

Brukett – kestävämpiä juomaelämyksiä

Brukett sekä valmistaa että maahantuo laajalti erilaisia juomatuotteita ja jakelee, myy ja markkinoi niitä Suomessa, matkustajamyynnissä ja myös vientiin.

- **Omat tuotemerkit:** Suomenlinnan Panimo, Fiskarsin Panimo, Ägräs Distillery ja Noita Winery. Oman tuotannon volyymi oli vuonna 2023 noin puoli miljoonaa litraa.
- **Maahantuonti:** kansainvälisesti tunnettuja juomabrändejä, kuten Magnersin siiderit, Catenan viinit sekä useiden pientuottajien viinejä, tisleitä ja panimotuotteita.
- **Tytäryhtiöt:** Bottlescouts (laatuviinien verkkokauppa ja liiketoiminta Virossa) ja PIEN (pienpanimo-oluiden maahantuonti, verkkokauppa ja ravintolamyynti).
- **Toimipisteet:** Fiskars (omien juomien tuotanto ja vierailukeskus), Helsinki (pääkonttori ja ravintola), Suomenlinna (oluen valmistus ja myymälä), Tallinna (viinien verkkokauppa ja wine studio)
- **Liikevaihto:** 8,6 milj. euroa
- **Henkilöstömäärä:** 50



Tekoja ympäristö- vaikutusten pienentämiseksi

TÄRKEIMMÄT TEKOMME VUONNA 2023:

Saimme ISO 14001 -sertifikaatin ympäristöstandardin mukaisesta toiminnasta.

Aloitimme yhteistyön Aircohol-yhtiön kanssa.

Kehitimme useita juomatuotteita, joissa pystymme hyödyntämään juomatuotantomme erilaisia sivuvirtoja.

Vuonna 2023 rakensimme ympäristö-ohjelmaamme ja saimme ISO 14001 -sertifikaatin. Tehty työ auttoi meitä ymmärtämään toiminnastamme aiheutuvia ympäristövaikutuksia ja keskittymään niistä olennaisimpiin. Sertifioitu ympäristöjohtamisen järjestelmä auttoi meitä tuomaan ympäristötavoitteet osaksi liiketoimintastrategiaamme ja päivittäistä tekemistämme.

Oman juomatuotantomme osalta merkittävimmät ympäristövaikutukset tulevat sähkön ja veden kulutuksesta, erilaisista raaka-ainehankinnoista, käymisestä syntyvästä hiilidioksidista ja tuotannosta syntyvästä biojätteestä. Vuoden 2023 aikana opimme ymmärtämään, miten voimme pienentää ympäristövaikutuksiamme.

Onnistuimme vähentämään tuotantomme veden- ja sähkönkulutusta, ja raaka-ainehankinnoissa meidän täytyy keskittyä erityisesti maltaan ostoihin. Tavoitteemme on lisätä suomalaisen, uudistavasti viljellyn ja luomuviljellyn viljan käyttöä, ja aloitimme toimittajamme kanssa keskustelut tämän edistämiseksi.

Käynnistimme myös projektin juomatuotannon käymisestä syntyvän hiilidioksidin talteen ottamiseksi (lue lisää seuraavalta sivulta). Tulevaisuudessa tavoitteenamme on tulla omavaraisiksi hiilidioksidin osalta. Osa talteen otetusta hiilidioksidista päätyy myös Aircohol-bioprosessiin, jolla saamme tuotettua kokonaan uutta raaka-ainetta juomatuotantoa varten.

Oluen valmistuksesta syntyy biojätettä käytetyn mäsäkin muodossa, ja sitä voidaan käyttää energian tuottamiseen. Löysimme keinon mäsäkin kuivattamiseen ennen poiskuljetusta ja jatkossa biojättemäärämme pienenevät huomattavasti.

HUOMIO PAKKAUKSIIN – JA MYÖS KULJETUKSIIN

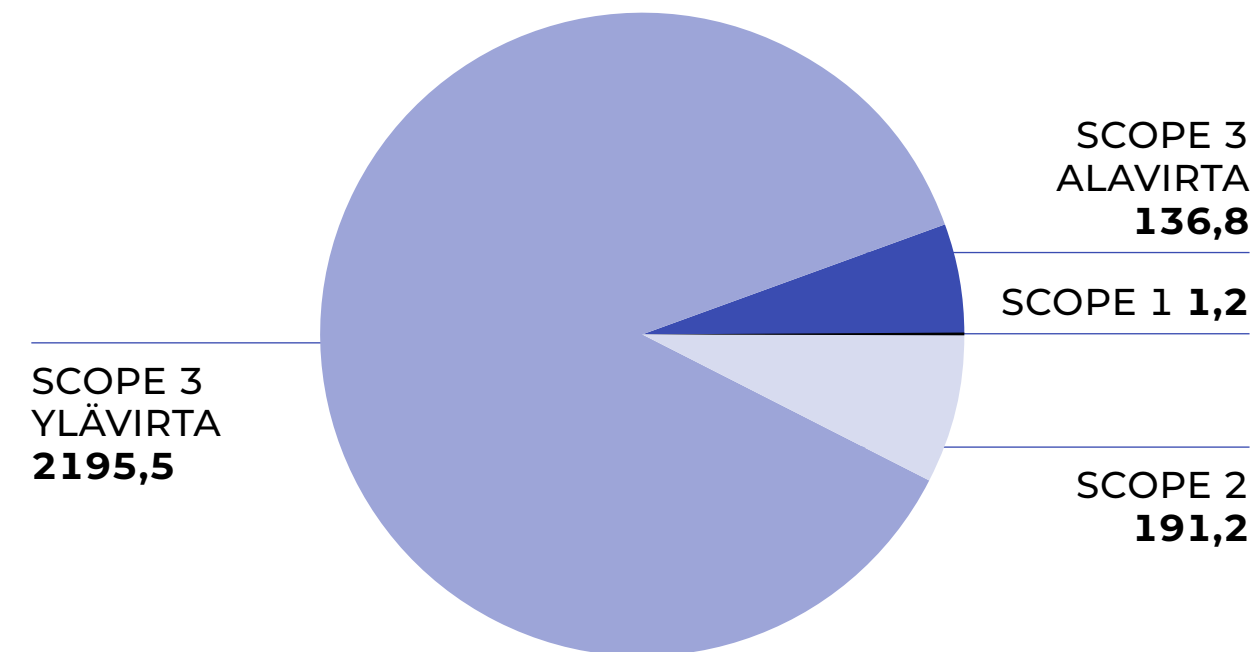
Maahantuontiliiketoimintamme merkittävimmät ympäristövaikutukset syntyvät tuoteportfoliostamme, sen alkutuotannon päästöistä, tuotteissa käytetyistä pakkausmateriaaleista ja logistiikasta. Kehitämme koko ajan tuottaja- ja tuoteportfoliotamme; haluamme tehdä yhteistyötä ympäristövastuunsa kantavien tuottajien kanssa ja valita portfolioomme esimerkiksi kevyemmin pakattuja tai luomutuotettuja tuotteita.

Alkoholimonopoli Alko määrittelee laajalti eri tuotteiden vastuullisuuskriteerit Suomessa. Alko on uudistamassa vastuullisuusmääritelmiään esimerkiksi pakkausmuotojen ja niiden maksimipainojen osalta keväällä 2024. Otamme Alkon määritelmät ohjenuoraksi portfolioimme kehitykseen.

Selvitimme vuonna 2023 millä eri kuljetusmuodoilla maahantuomamme tuotteet tulevat Suomeen ja mikä vaikutus niillä on CO₂e-päästöihin. Haluamme vuoden 2024 aikana laskea kuljetuksistamme aiheutuvia päästöjä ja pyrkiä vähentämään puoliperävaunun kuljetusten osuutta sekä lisäämään merikuljetuksia ja muita tarjolla olevia vähempi-päästöisiä vaihtoehtoja.

BRUKETTIN HIILIJALANJÄLKI (t CO₂e)

YHTEENSÄ 2524,7

**ENERGIAN KÄYTTÖ (MWh)**

	2021*	2022**	2023
OSTOSÄHKÖ	190,1	593,4	711,0
KAUKOLÄMPÖ		243,8	316,1
AURINKOVOIMA		6,0	87,0
AURINKOVOIMAN OSUUS SÄHKÖSTÄ (%)		1,1	11,8

VEDEN KULUTUS M³

	2021*	2022**	2023
		2729	5515

Kulutuslukujen kasvu selittyy tuotannon kasvulla.

* Nykymuotoinen toiminta on käynnistynyt vuonna 2022, minkä vuoksi vuoden 2021 tietoja ei ole saatavilla.

** Vuoden 2022 lukuja oikaistu

Tulevaisuuden drinkit valmistetaan hiilidioksidista

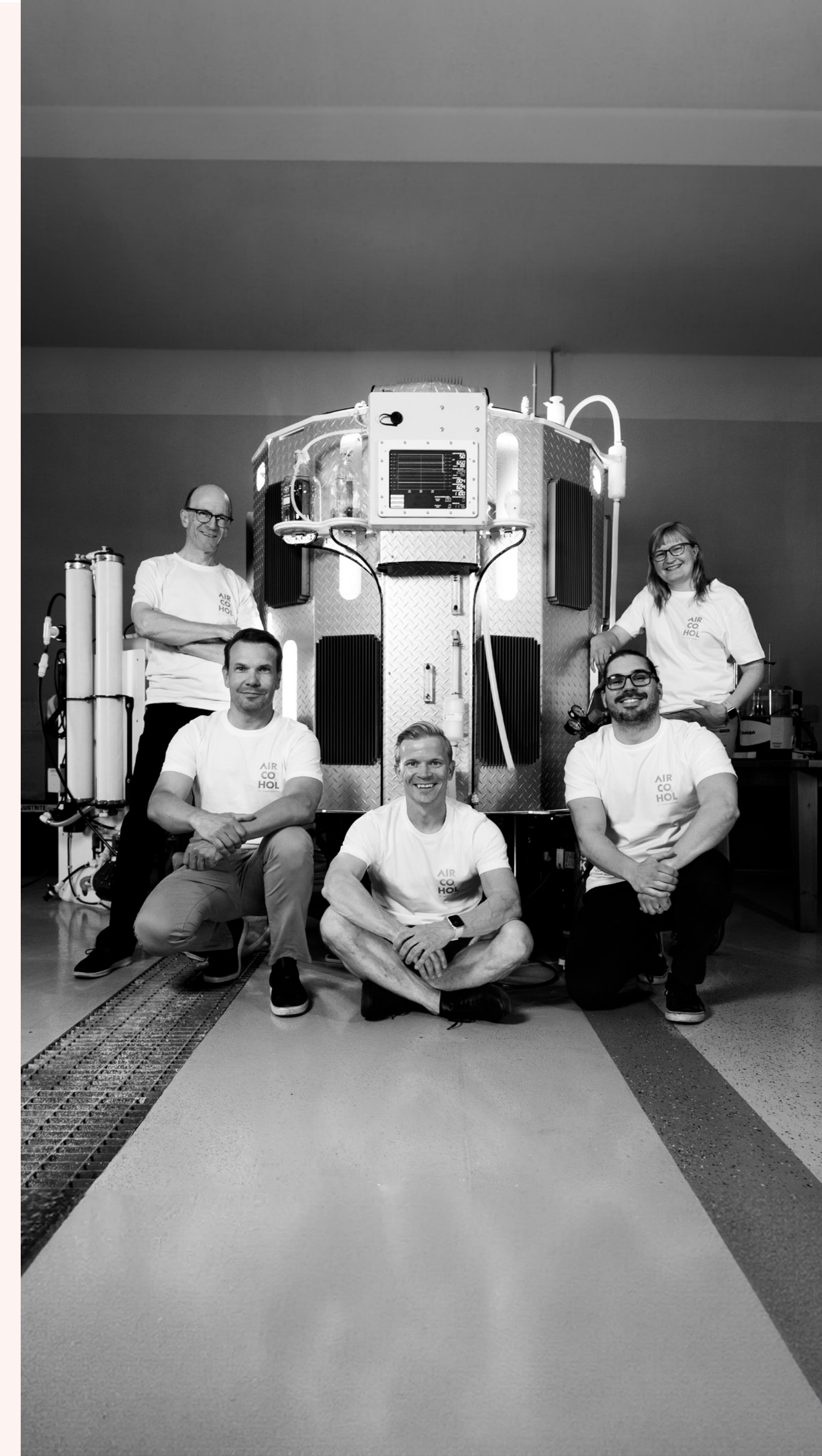
Brukettin juomatuotantolaitos, Veitsitehdas Fiskarsin ruukissa, toimii pilottikohteena suomalaisen kasvuyhtiö Aircoholin teknologialle, jonka avulla alkoholijuomien hiilijalanjäljestä voidaan leikata yli 50 %. Patentoidussa menetelmässä hyödynnetään perinteisten raaka-aineiden sijasta alkoholin käymisestä syntyvää hiilidioksidia. Yhteistyö ja teknologian testaaminen Veitsitehtaalla alkoi kesällä 2023.

Alkoholijuomien valmistuksessa syntyy käymisestä lähes puhdasta hiilidioksidia, joka on merkittävä osa juomien hiilijalanjälkeä. Kun hiilidioksidia otetaan talteen ja pystytään kiertämään uudelleen, pienenevät hiilidioksidipäästöt ilmakehään. Samalla pelloilta juomiin tarvittava raaka-aineen määrä vähenee merkittävästi, kun viljan kasvatuksesta, käsittelystä ja logistiikasta aiheutuvia päästöjä ei synny lainkaan.

Aircohol-prosessi perustuu yhteyttämiseen, aivan kuten viljassakin, mutta se on huomattavasti nopeampaa, tehokkaampaa ja ympäristöystävällisempää kuin perinteinen viljely.

Hiilidioksidia hyödynnetään monella tapaa juomatehtaan toiminnassa, ja osa siitä ohjataan Aircohol-prosessiin, jossa siitä tehdään raaka-ainetta uusien juomien valmistukseen. Näin syntyy ns. suljettu kierto, jossa talteen otettu hiilidioksidi hyödynnetään juomien valmistuksessa, ja kun siitä tehdään uusia juomia, niiden käymisestä syntynyt hiilidioksidi palaa taas takaisin Aircohol-prosessiin.

Tällä hetkellä Veitsitehtaan tislauhuoneessa on pilottikokoinen bioreaktori, jonka avulla uutta teknologiaa testataan pienessä mittakaavassa. Myöhemmin bioreaktori skaalataan teolliseen mittakaavaan ja aloitetaan juomien valmistaminen myyntiin vuonna 2025.



Huomio raaka- aineiden alkuperä- maihin ja ihmis- oikeusriskeihin

Bruketin oman tuotannon sydän on Fiskarsin Veitsitehtaalla, jossa tuotetaan panimotoiminnan ohella myös erilaisia tisleitä ja myös omaa viiniä. Tuotannon hankinnoissa painotetaan lähellä tai kotimaassa tuotettuja tuotteita aina kun se on mahdollista.

Kaiken kaikkiaan tuotannon raaka-aineiden kotimaisuusaste vuonna 2023 oli 76 % (vuonna 2022: 71 %). Maahantuoduissa raaka-aineissa iso osuus on Itävallasta tuoduilla rypäleillä, joista valmistetaan Noita Wineryn viinejä. Vuonna 2023 pilotoimme myös kotimaisia rypäleitä tuotannossamme.

Valtaosa Bruketin maahantuomista juomista on mietoja alkoholijuomia ja noin kolmannes viinejä. Juomien maahantuonnissa haasteena on varmistua viininviljelyn ja juomatuotannon vastuullisuudesta, olipa kyse sitten päästöistä, ihmis- ja työoikeuksista tai työolosuhteista. Alkoholijuomien hankintaketjussa Etelä-Afrikka, Chile, Argentiina ja jotkin Välimeren rannikkoalueet kuuluvat korkean riskin maihin.

AMFORI BSCI:N PERIAATTEET OHJAAVAT TOIMINTAA

Suomessa Alko ohjaa vahvasti toimialamme vastuullisuutta vaikuttamalla suoraan ja välillisesti henkilöstönsä, asiakkaiden ja hankintaketjussa työskentelevien ihmisten ihmisoikeuksien toteutumiseen.

Bruket on sitoutunut Alkon tavarantoimittajana edistämään ihmisoikeuksien toteutumista omassa hankintaketjussaan. Noudatamme Amfori BSCI:n periaatteita. Se on yritysten välinen kansainvälinen aloite, joka keskittyy erityisesti sosiaalisen vastuun edistämiseen globaaleissa toimitusketjuissa.

Myös kaikki edustamamme tuottajat ovat vahvistaneet sitoumuksensa eettisten toimintaperiaatteiden noudattamiseen ja aktiiviseen edistämiseen.

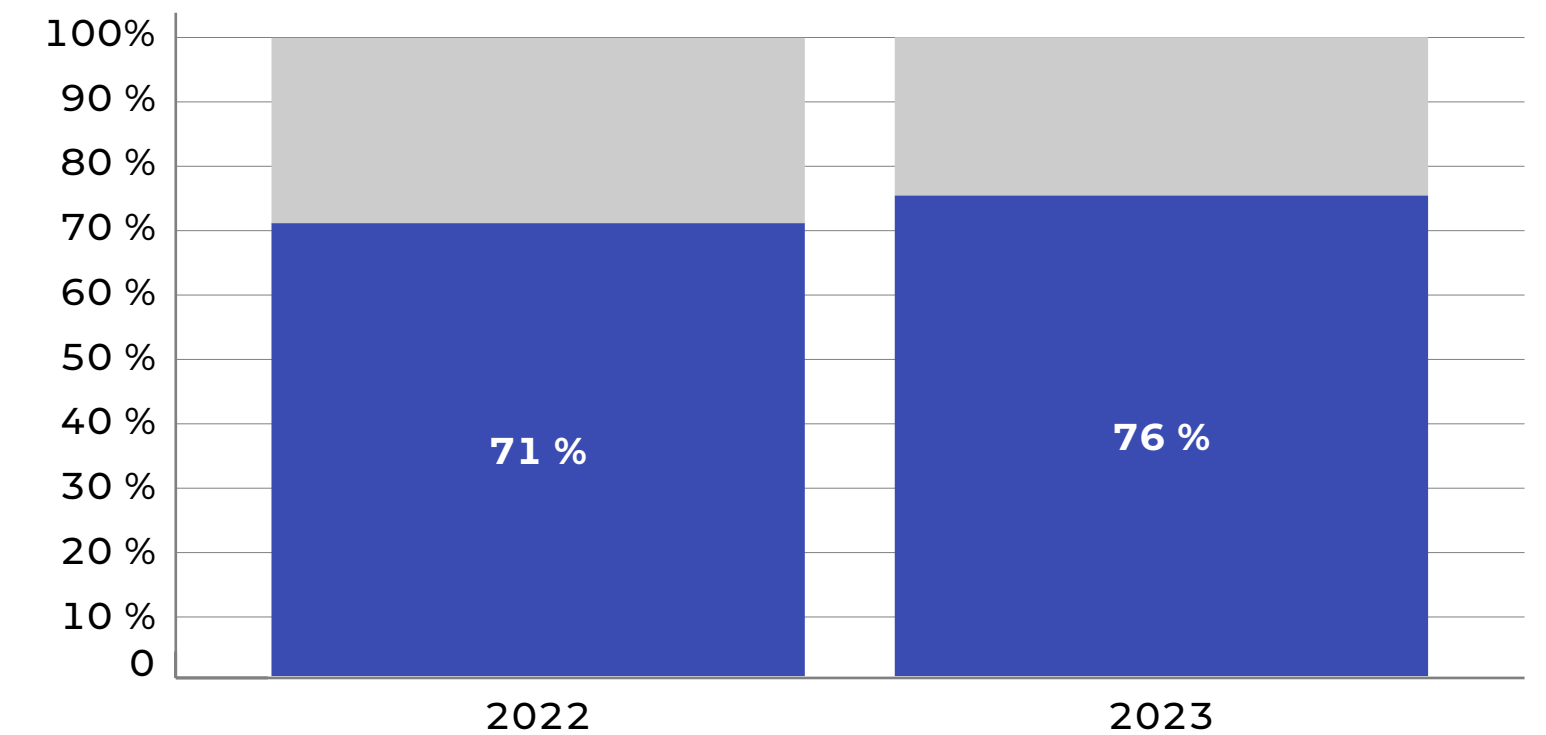
HENKILÖSTÖLLE KOULUTUSTA IHMISOIKEUKSISTA

Jatkamme vuoden 2024 aikana hankintaketjujemme riskien arviointia tarkemmin, ja arvioimme käytäntöjämme myös ihmisoikeuksia koskevassa huolellisuusvelvoiteprosessissa.

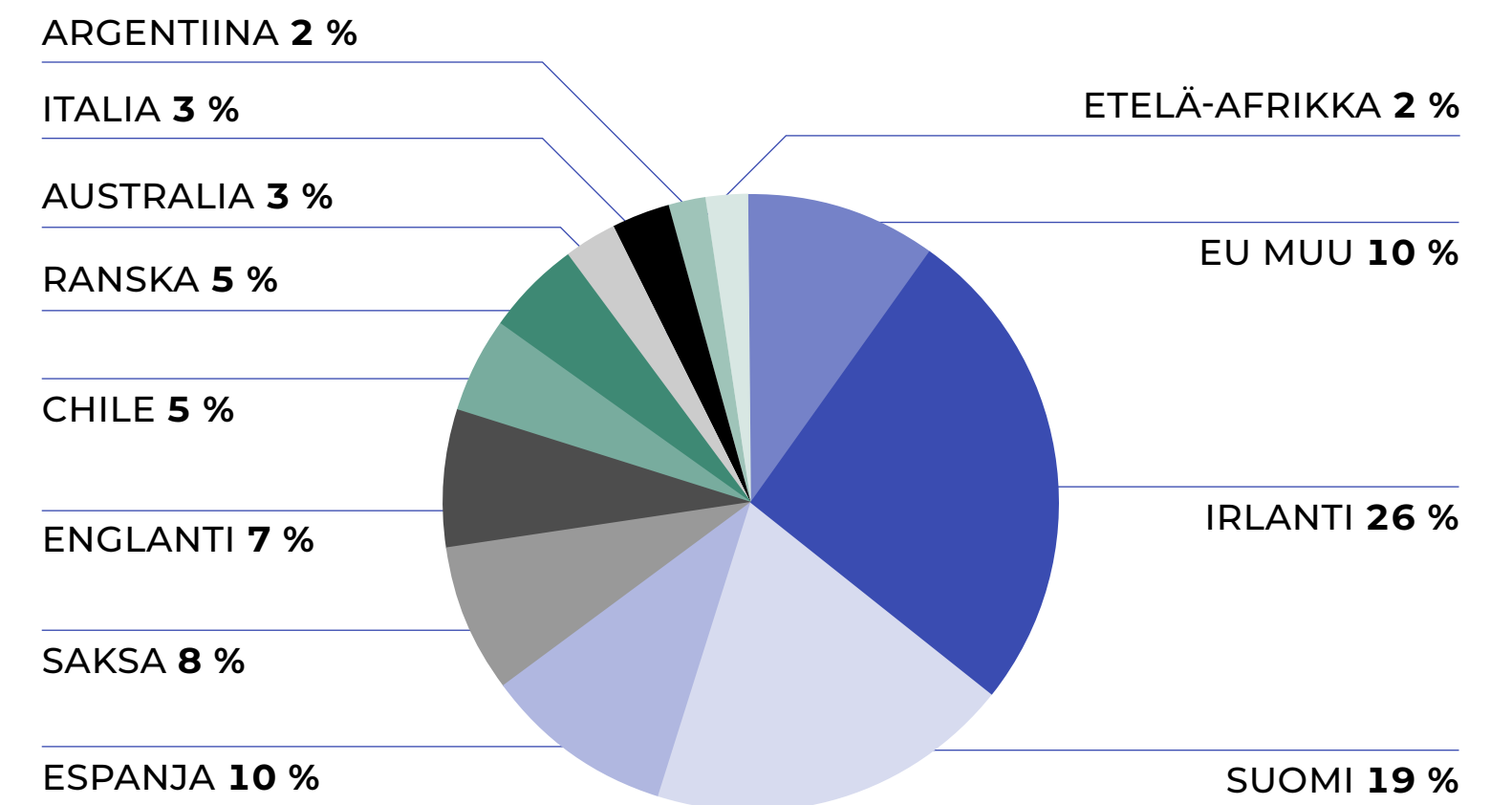
Järjestimme vuonna 2023 henkilöstöllemme ihmisoikeuskoulutuksen, jonka avulla laajensimme päätöksentekijöidemme valmiuksia ymmärtää ja ottaa huomioon koko hankintaketju sekä tunnistaa paremmin niissä piilevät haasteet.

Bruket on myös mukana Alkon vastuullisuustyöryhmässä, johon kuuluu Alkon henkilökuntaa ja heidän tavarantoimittajiaan. Työryhmässä käsitellään yhdessä ajankohtaisia vastuullisuusasioita, mukaan lukien ihmisoikeuksiin liittyviä kysymyksiä.

KOTIMAISTEN RAAKA-AINEIDEN OSUUS OMAN TUOTANNON OSALTA



BRUKETT OY:N MYYMIEN JUOMIEN ALKUPERÄMAAT 2023



Juoma- tuotannon sivuvirtoja käyttöön

JÄTTEET (TONNIA)

	2021	2022	2023*
KIERRÄTETTÄVÄ JÄTE YHTEENSÄ	11,2	102,0	257,1
EI-KIERRÄTETTÄVÄ JÄTE YHTEENSÄ (ENERGIAKSI)	1,2	4,8	5,6
RAKENNUSJÄTE	0,0	6,5	0,0
YHTEENSÄ	12,4	113,3	262,7
KIERRÄTYSASTE (%)	90,3	90,0	97,9

* Ensimmäinen kokonainen toimintavuosi

Kiertotalousajattelu on oleellinen osa oman tuotantomme tuotekehitystä. Fiskarsissa tuotantolaitoksellamme Veitsitehtaalla meillä on saman katon alla monipuolisesti erilaista juomatuotantoa panimotuotteista viineihin ja tisleisiin sekä myös alkoholittomiin juomiin. Monipuolisuutemme tarjoaa meille mahdollisuuksia hyödyntää eri tuoteryhmien sivuvirtoja ristiin keskenään.

Lanseerasimme keväällä 2023 Fiskarsin Panimon Risukka -viini-oluthybridin. Risukassa hyödynnetään viinibrändimme Noita Wineryn viinintuotannosta jääneitä Riesling-rypäleen kuoria maustamaan panimon hapanolutta. Pystymme käyttämään viinintuotantomme sivuvirrasta, viinirypäleiden kuorista, valtaosan uudelleen muun muassa erilaisten oluiden maustamiseen.

Kehitimme vuoden 2023 aikana uuden vodkan Ägräksen tislamalla Veitsitehtaalla. Ägräs Hoppy Vodka on maustettu vodka, jolle tuovat makua Suomenlinnan Panimon Horn IPA -oluen kertaalleen käytetyt humalat. Tuote lanseerataan 2024 keväällä aluksi ravintolamyyntiin.

TOSI Hard Seltzer on myös vuoden 2023 tuotekehityksen lopputuloksia. Hard Seltzerit ovat vahvasti suosittu nostava uusi tuoteryhmä, jossa matala alkoholi-prosentti ja alhainen kalorimäärä vastaavat moderniin alkoholijuomatrendiin. Hyödynnämme TOSI Hard Seltzereissa alkoholittomien oluiden tuotannostamme sivuvirraksi jäävää ylimääräistä alkoholia, joka erotetaan perinteisesti valmistetusta oluesta käänteisosmoosin kautta. TOSI Hard Seltzerit lanseerataan vähittäismyyntiin keväällä 2024.



Kalavapriikki – kotimaisen kalan puolella

Kalavapriikki haluaa olla Suomen vastuullisin kalankasvattaja ja kalaruoan tuottaja. Haluamme edistää kotimaisen kalan suosiota ja kalastuselinkeinon jatkumista. Myös ympäristövastuullisuus, tuotannon korkea energiatehokkuus ja kiertotalousajattelu ovat toimintamme kulmakiviä.

- **Toimipisteet:** kalatuotteiden valmistus Kuopiossa. Lisäksi olemme yhtenä omistajana Kalankasvatus Vääräniemi Oy:ssä, joka kasvattaa kalaa eri paikkakunnilla Kainuussa, Koillismaalla ja Lapissa.
- **Liikevaihto:** 16,0 milj. euroa
- **Henkilöstö:** 39



Kotimaisen kalan asialla

Vuonna 2023 saavutimme merkittävän tavoitteen: kaikki Kalavapriikin kirjolohituotteet valmistetaan nyt kotimaisesta kalasta. Suosimme muutenkin tuotteissamme kotimaista kalaa, pääasiassa järvikalaa, josta valtaosan hankimme kalastajilta 200 kilometrin säteeltä Kuopiosta. Vuonna 2023 jo 80 % kaikesta käyttämästämme kalasta oli kotimaista.

TÄRKEIMMÄT TEKOMME VUONNA 2023:

Kirjoloheen kotimaisuusaste 100 %.

Kasvatetun kalan vastuullisuudesta ja kotimaisuudesta kertovan Benella-tuotemerkin hankinta.

Tuotannon sivuvirtojen 100 % hyödyntäminen kestäväällä tavalla.

100-prosenttinen kirjoloheen kotimaisuusaste on tulosta vuosien työstä ja strategisista valinnoista, kuten Kalankasvatus Vääräniemen osakkuuden hankkimisesta vuonna 2022 ja Benella-kasvattajayhteistyöstä, joka sai syvyyttä vuoden 2023 aikana; ostimme kasvatetun kalan vastuullisuudesta ja kotimaisuudesta kertovan Benella-tuotemerkin Alltech Fennoaqua Oy:ltä.

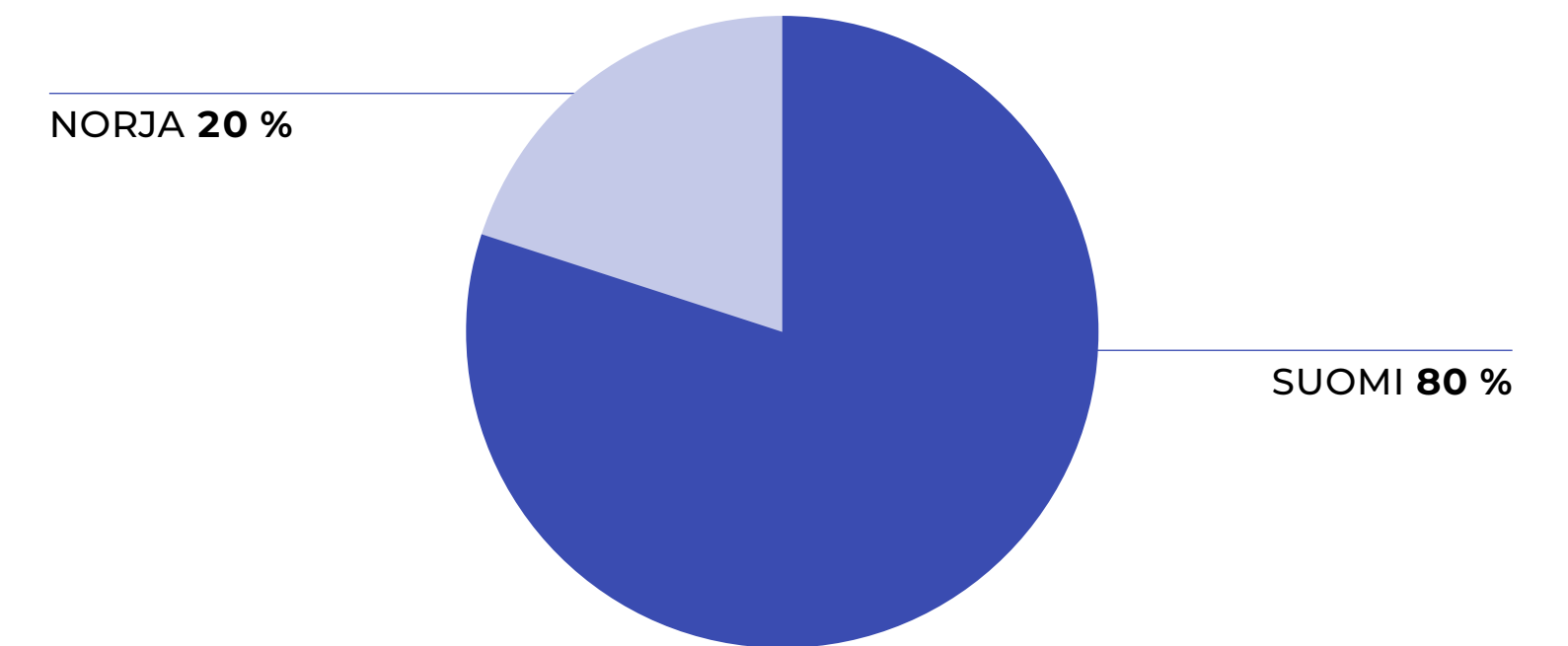
Mielestämme Benella-kala on parempi vaihtoehto tuontikalalle sekä ilmaston että vesistöjen kannalta. Benella-tuotemerkin ideologiaan kuuluu pitkäjänteinen yhteistyö rehuvalmistajan ja sopimustuottajan välillä, jotta kalalle pystytään takaamaan huippulaatu ja terveellisyys. Kalat kasvatetaan Itämeren silakasta ja kilohailista tuotetulla lähirehulla. Benella-kaloja siis ruokitaan ravinteita kierrättäen.

VASTUULLISTA HANKINTAA JA YHTEISTYÖTÄ

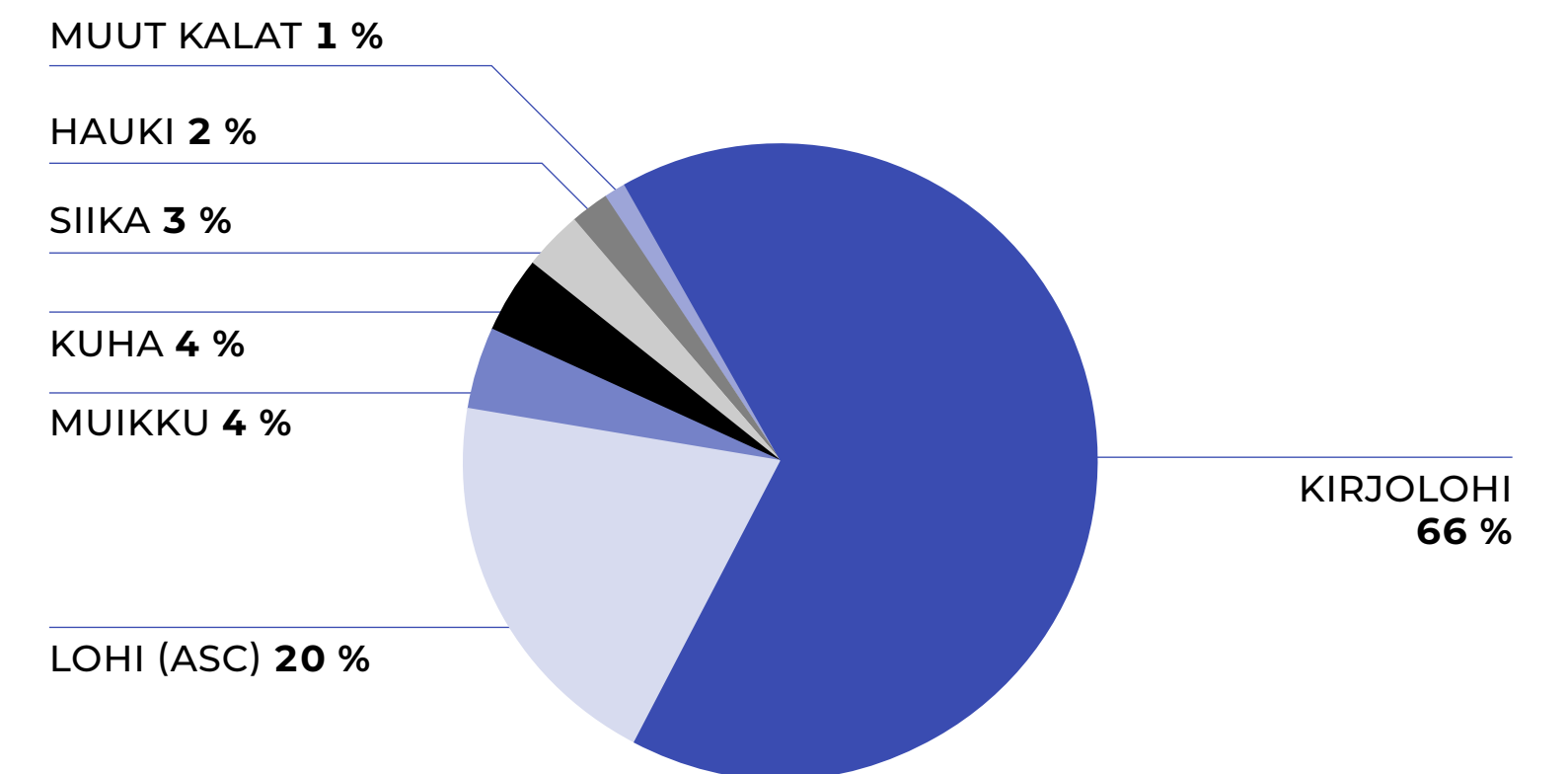
Raaka-aineiden hankinnassa pyritään suosimaan kaikin tavoin kotimaista kalankasvatusta. Benella-kalan lisäksi Kalavapriikki suosii tuotteissaan lajikannoiltaan elinvoimaisia luonnonkaloja, pääasiassa Kuopion lähivesistöistä tai Lapista saatua järvikalaa. Kalat ostamme suoraan kalastajilta, jotta saamme ne tuotantoon hyvin nopeasti. Lähes 10 % käyttämistämme kaloista toimitetaan meille 200 kilometrin etäisyydeltä Kuopiosta.

Tiiviillä yhteistyöllä kalastajayhteisön kanssa haluamme edistää perinteisen suomalaisen elinkeinon jatkumista ja kehittymistä. Kalavapriikin jalostamat kalat kasvatetaan isoilta osin perinteisin menetelmin, mutta myös kiertovesikasvatettua kalaa hyödynnetään.

KALAN ALKUPERÄ



KALAVAPRIIKIN JALOSTAMAT KALAT



Rohkeasti yhteistyöllä

Jos haluaa saada aikaan ison muutoksen, on oltava valmis näkemään vaivaa ja itsekin muuttamaan – ja tarvittaessa jopa uimaan vastavirtaan. Me olemme, koska kotimainen kala ja vesistöt tarvitsevat nyt vetoapua.

Tuhansien järvien ja mahtavan merisaariston maassa syödään ylivoimaisesti eniten ulkomaista kalaa: jopa 80 % Suomessa syödystä kalasta on ulkomaista. Tähän haluamme muutoksen, sillä kotimaista kalaa käyttämällä voimme vaikuttaa positiivisesti sekä luontoon että yhteiskuntaan. Kutsumme mukaan koko kala- ja elintarvikealan.

Tarvitsemme yhteistyötä ja uskallusta – ja kalaruoka tarvitsee uusia ystäviä. Tutkimusten mukaan kuluttajat haluaisivat syödä enemmän kalaa, mutta silti kala on pudonnut pois monen kaupunkilaisen ja nuoren perheen ruokalistalta. Tähän haasteeseen suhtaudumme äärimmäisellä innolla ja palolla. Uskomme, että muutos lähtee liikkeelle jokaisesta keittiöstä ja kasvaa iloisista makumatkoista ja positiivisista yllätyksistä.

Kestävästi lähellä tuotettu kalaruoka, uudet reseptit ja perinteiden vaaliminen sekä uusien maailman makujen etsiminen yhteisömme kanssa on parasta, mitä tiedämme. Sen ilon haluamme kantavan lautasille saakka. Siellä onnistumisemmekin lopulta mitataan.

Vaikka suosimme pääasiassa kotimaassa kasvatettua kalaa, käytämme tuotannossamme myös jonkin verran ulkomailta tuotua kalaa. Ulkomailta tuodussa kalassa jäljitettävyyden on ehdottoman tärkeää. Norjalaisessa lohessa jatkoimme yhä ASC-sertifioitun norjalaisen lohen käyttöä. ASC-sertifikaatti kertoo siitä, että kala on kasvatettu vastuullisuusstandardien mukaisesti ja on jäljitettävissä niin, että tiedämme tarkasti, mistä kala on peräisin.

Yhteistyö Metro-tukun kanssa ja kalan tuoretiskin avaaminen Helsingin Konepajan lippulaivamyymälään on esimerkki toimista, joilla Kalavapriikki pyrki parantamaan vastuullisen kotimaisen kalaruokan saatavuutta ja tietoisuutta vuonna 2023. Tämä yhteistyö mahdollistaa laadukkaan kotimaisen kalan tarjoamisen entistä helpommin ravintoloille ja niiden asiakkaille, mikä edistää elävää suomalaista ruokakulttuuria ja kestäviä valintoja.

NÄIN HUOLEHDIMME VASTUULLISUUDESTA

KOTIMAINEN ALKUPERÄ: Suosimme kotimaista kalaa ja lähituotantoa. Käytämme tuotteissamme muun muassa lajikannoiltaan elinvoimaisia kotimaisia järvikaloja sekä vastuullista Benella-kirjolohta, jonka kasvatuksessa kierrätetään Itämeren ravinteita.

RAAKA-AINE 100 % HYÖDYKSI: Kiertotalouden periaatteiden mukaisesti hyödynnämme koko kalan mahdollisimman tarkkaan elintarvikkeiksi. Sivuvirrat toimitamme kalaöljyn ja -jauhon raaka-aineeksi.

TUOTETURVALLISUUS: ISO-sertifioitu FSSC 22000 elintarviketurvallisuusjärjestelmä varmistaa Kalavapriikin tuoteturvallisuuden korkean tason. Se edistää laadukulttuurin kehittymistä, laadunvalvonnan tehokkuutta ja allergeenien tarkkaa hallintaa. Kalatuotannon tarpeisiin suunnitellut huippumodernit tuotantotilamme takaavat parhaat olosuhteet hygienian hallintaan.

ENERGIATEHOKAS TUOTANTO: Energiatehokas tuotantolaitoksemme hyödyntää auringosta ja maalämmöstä saatua energiaa sekä ottaa hukkalämmön talteen. Vuonna 2018 käytönnotettu aurinkovoimalamme tuottaa yli 8 % tehtaan käytämästä sähköenergiasta.

PAREMPI PAKKAUS: Olemme kehittäneet tuotepakkauksemme kierrätettävyyttä ja vähentäneet muovin käyttöä pakkausmateriaalina aina, kun se on tuoteturvallisuuden ja laadun kannalta ollut mahdollista. Nykyään kaikki tuotepakkauksemme ovat kierrätettävissä omina jakeinaan, erityisesti muovina ja kartonkeina.

VÄHEMMÄN MUOVIA: Vesistöjen kunnosta huolehtiminen on meille tärkeää sekä eettisyyden että laadukkaiden kalatuotteiden valmistamisen kannalta. Käytännössä haluamme vähentää muovin käyttöä niin paljon kuin mahdollista, mikä osaltaan rajoittaa vesistöihin kulkeutuvien mikromuovien määrää.

Hiilijalanjälkityö etenee suunnitellusti

Aiomme olla hiilineutraali vuonna 2025 oman toiminnan ja vuoteen 2035 mennessä koko toimitusketjun osalta.

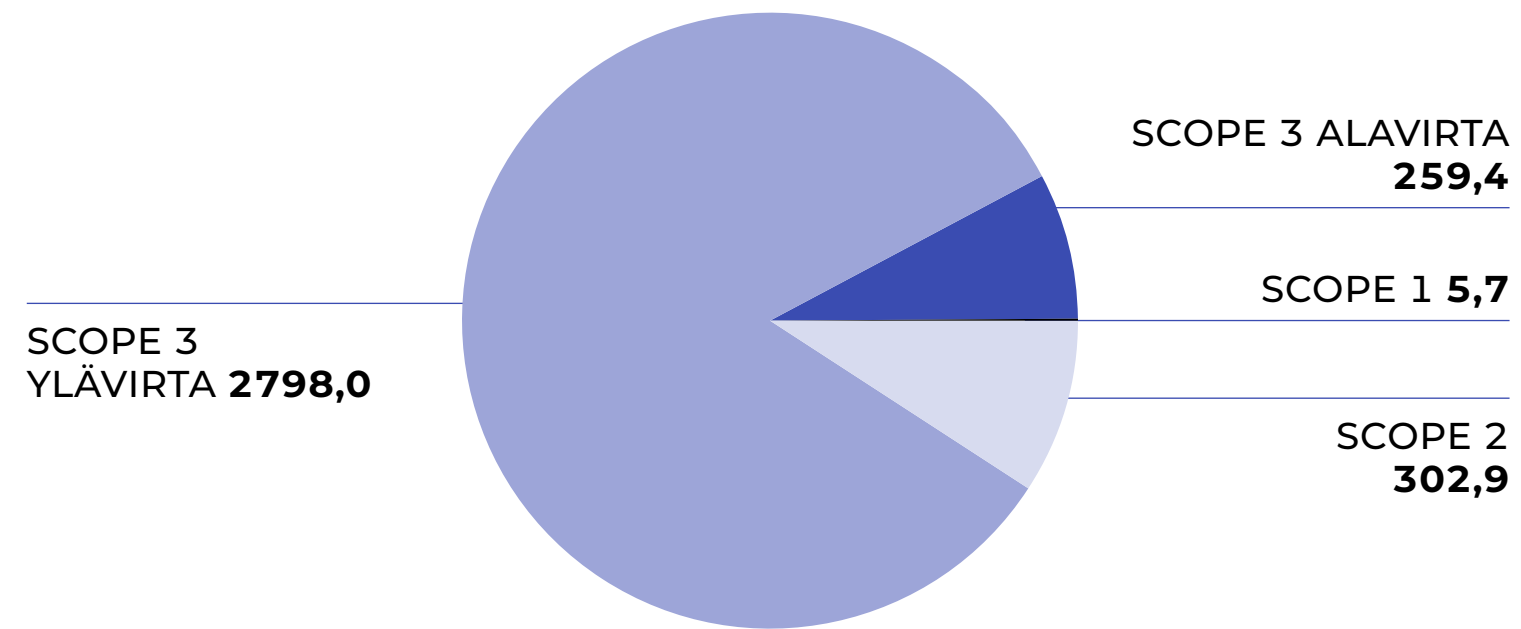
Ensimmäinen iso askel päästövähennyspolullamme oli Kalaonni-kuluttajakapattujen tuotteiden hiilijalanjälkilaskenta vuonna 2022. Vuonna 2023 selvitimme osittain omistamamme kalankasvattamon, Kalankasvatus Vääräniemen, ja sen tuottaman kirjolohen hiilijalanjäljet. Tämän myötä pystyimme aloittamaan scope 3 -päästöjen laskennan ja laajentamaan hiilijalanjälkien mittaukset koko Kalavapriikki-tuotevalikoimaan.

Merkittävä osa ilmastotyötämme on lisätä Benella-kalan osuutta tuotevalikoimassamme, sillä Benella kasvatetaan Itämeren ravinteita kierrättäen Suomessa valmistetulla rehulla. Rehun osuus on lähes 80 % kalatuotteiden hiilijalanjäljestä, joten näin pystymme vähentämään koko arvoketjun päästöjä merkittävästi.

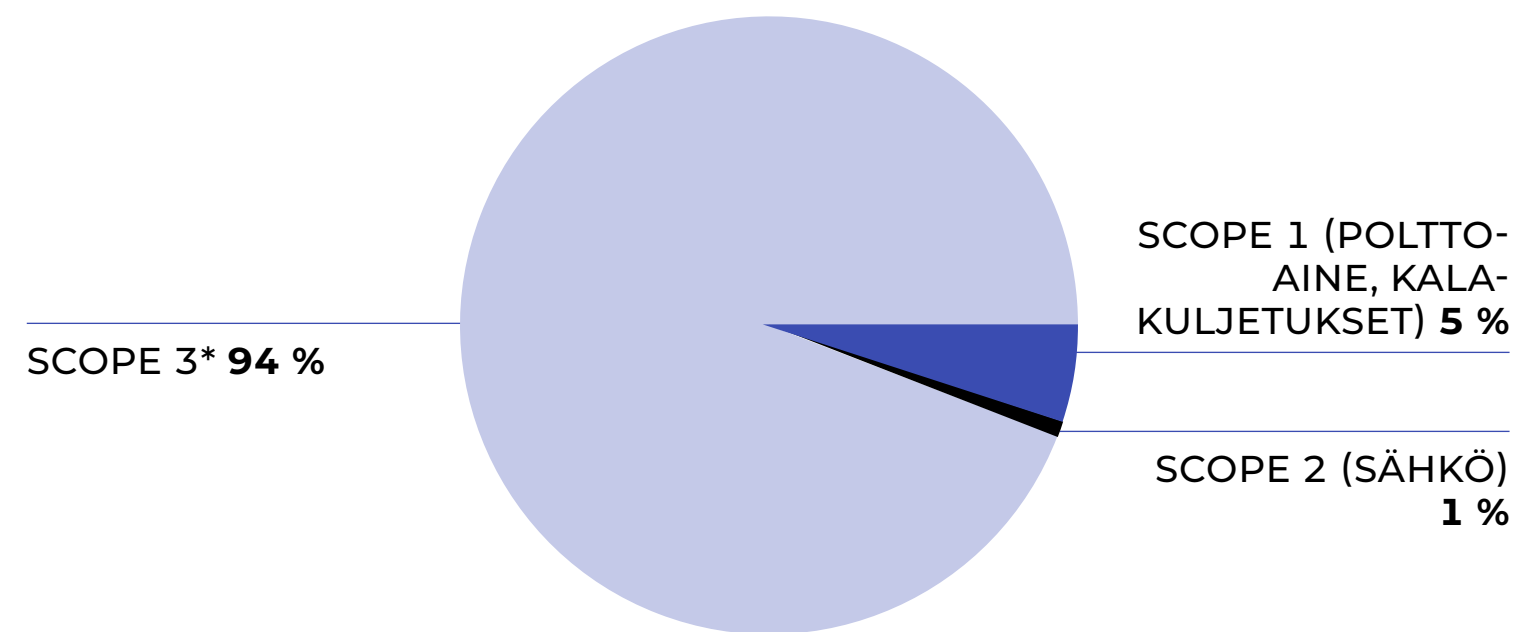
Tuotantolaitoksemme Kuopiossa on erittäin energiatehokas, mikä on myös hiilijalanjälkityömme kulmakiviä. Vuonna 2023 alensimme toimistojen ja käyttöveden lämpötilaa ja nostimme tuotantotilojen lämpöä käytön ulkopuolisina aikoina. Tuotantotilojen lämpötilaa säätämällä säästimme sähköä 16,5 MWh eli 2 %. Seuraavina toimina vaihdamme vähäpäästöiseen sähkөөn, maksimoimme itse tuottamamme uusiutuvan energian, maalämmön ja aurinkovoiman, käytön sekä siirrymme hiilineutraaliin kaukolämpöön.

KALAVAPRIIKIN HIILIJALANJÄLKI (t CO₂e)

YHTEENSÄ 3365,9



KALANKASVATTAMON HIILIJALANJÄLKI



* Tästä rehun osuus on 78 %. Lisäksi isoimpia rahti ja tuotantopanokset sekä pakkausmateriaalit.

78 % kirjolohen kasvatuksen päästöistä syntyy rehusta

Laskimme vuonna 2023 Kalankasvatus Vääräniemen, hiilijalanjäljen** ja saimme arvokasta tietoa kaikkien tuotteidemme ilmastovaikutusten laskentaan. Yli puolet Kalavapriikin tuotannossaan käyttämästä kalasta tulee tällä hetkellä Kalankasvatus Vääräniemen kasvattamolta.

Laskennasta ilmeni, että 78 % kasvattamon päästöistä tulee kaloille syötetystä rehusta. Käytämme kalojen rehuna 99,5 %:sti Alltech Fennoaquan kotimaisia, ilmastovaikutuksiltaan maltillisia rehuja, joilla toteutetaan myös Itämeren ekosysteemin hyvinvointia edistävää Benella-kasvatustapaa. Pohjoisen viileä ja puhdas ilmasto parantaa rehun hyötysuhdetta ja vähentää kalahävikkiä. Nämä toimet pienentävät Vääräniemen kirjolohen hiilijalanjälkeä kevyemmäksi kuin suomalaisessa kirjolohessa keskimäärin.

Vääräniemen hiilijalanjälkimittaus mahdollistaa tuotoksen käyttämisen kirjolohiraaka-aineen päästökertomana. Näin saamme vuoden 2024 aikana tehtyä scope 3 -laskennan Kalavapriikille, mikä tulee viemään merkittävästi eteenpäin ilmastotyötämme. Jo nyt on selvää, että koko arvoketjun mittainen yhteistyö on avainasemassa hiilijalanjäljen parantamisessa. Pian pystymme tunnistamaan tarkat paikat, joissa voimme pienentää kirjolohen kasvatuksen ja oman arvoketjumme hiilijalanjälkeä.

** Laskennassa otettiin huomioon kalankasvattamon koko toiminnan kokonaishiilijalanjälki (scopet 1, 2 ja 3).

Sivuvirrat ravinnoksi pyrstöstä päähän

Olemme vieneet vuoden aikana kalaruoantuotantomme sivuvirtojen käyttöä strategian mukaiseen suuntaan. Tavoitteenamme on, että voisimme hyödyntää sivuvirtoja laajasti elintarvikkeiksi sen sijaan, että niistä tehdään eläinten rehua.

JÄTTEET (TONNIA)

	2021	2022*	2023
KIERRÄTETTÄVÄ JÄTE YHTEENSÄ	45,4	56,5	59,0
EI-KIERRÄTETTÄVÄ JÄTE YHTEENSÄ (ENERGIAKSI)	5,7	10,2	11,2
YHTEENSÄ	51,1	66,7	70,1
KIERRÄTYSASTE (%)	89	85	84

* vuoden 2022 tietoja on oikaistu

Elintarvikealalla on tapahtumassa suuri kiertotalousajattelua syventävä muutos, jota me olemme ensimmäisten joukossa mukana toteuttamassa. Me olemme ottaneet ensimmäisiä askelia sitä kohti, että koko kala käytettäisiin ihmisen ruoaksi. Tässä olemme testanneet uutta teknologiaa ja tehneet yhteistyötä esimerkiksi elintarviketeknologiayritys SuperGroundin kanssa. Tulevaisuuden suunnitelmat näyttävät lupaavilta: pian kalaraaka-aine hyödynnetään laajasti elintarvikekäytössä.

Lisäksi teimme vuoden 2023 alussa muutoksia sivuvirta-prosessiin. Ohjasimme aiemmin turkiseläinten rehun raaka-aineeksi päätyneet kalanosat eettisesti kestävämpään tarkoitukseen. Kaikki tuotantomme 500 000 kiloa sivuvirtoja ohjautuvat nyt kalajauhoa ja -öljyä valmistavien tehtaiden raaka-aineeksi.

ENERGIAN KÄYTTÖ (MWh)

	2021	2022*	2023
OSTOSÄHKÖ	672,0	767,6	798,9
KAUKOLÄMPÖ	210,7	166,4	165,1
MAALÄMPÖ**	37,2	37,2	37,2
AURINKOVOIMA	69,2	71,3	73,1

* vuoden 2022 tietoja on oikaistu

** laskennallinen arvo

VEDEN KULUTUS M³

	2021	2022	2023
	11366	9775	12210



GRI-2 YLEINEN SISÄLTÖ		Raportointisivu, kommentit
Organisaatio ja rapoportinkäytännöt		
2-1	Organisaation perustiedot	4
2-2	Organisaation vastuullisuusraportointiin liittyvät yritykset	4, tämä on nykytuotoisen konsernin toinen vastuullisuusraportti
2-3	Raportointijakso, raportointitiheys ja yhteystiedot	2023, yritys raportoi vastuullisuusteosta vuosittain. Noudatamme GRI:tä soveltuvin osin.
2-4	Muutokset aiemmin raportoiduissa tiedoissa	Vuoden 2022 jäte- ja energiankulutustietoja on oikaistu
2-5	Ulkoisen varmistaminen	Raporttia ei ole varmistettu ulkoisesti
Toiminnot ja työntekijät		
2-6	Toiminta, arvoketju ja muut liiketoimintasuhteet	4, 9, 10
2-7	Henkilöstö	20, Tietoa sukupuolen mukaisesta jaottelusta ei ole saatavana työsuhteen ja työsuhteen osalta. Tietoa vaihtuvuudesta ikäryhmittäin ja sukupuolen mukaan ei ole saatavana
Hallinto		
2-9	Hallintorakenne- ja kokoonpano	9, ei komiteoita
2-10	Hallituksen nimittäminen ja valinta	9, ei komiteoita
2-11	Hallituksen puheenjohtajan asema	9
2-12	Hallituksen rooli vaikutusten valvonnassa	9
2-13	Vaikutusten hallinnan vastuun delegointi	9
2-14	Hallituksen rooli vastuullisuusraportoinnissa	9
2-16	Epäkohtien kommunikointi	Ei kriittisiä huolenaiheita tiedotettavaksi hallitukselle vuonna 2023
2-17	Hallituksen pätevyys	9
2-18	Hallituksen toiminnan arviointi	Hallituksen pätevyyttä ei ole arvioitu kyseisin mittarein
2-19	Palkka- ja palkkiopolitiikka	19
2-20	Palkitsemisjärjestelmät	19
2-21	Korkeimman vuosipalkkion suhde keskipalkkioon	Tietoa ei ole saatavilla
Strategia, politiikat ja käytännöt		
2-22	Lausunto kestävän kehityksen strategiasta	4
2-23	Politiikkasitoumukset	9, 10, 36
2-24	Politiikka sitoumusten sisällyttäminen	
2-25	Prosessit kielteisten vaikutusten korjaamiseksi	
2-26	Mekanismit neuvojen pyytämiseksi ja huolenaiheiden esiintuomiseksi	19, Whistleblowing-ilmoituskanava
2-27	Lakien ja määräysten noudattaminen	Ei rikkomuksia vuonna 2023
2-28	Jäsenyhdistykset	Merkittävimmät jäsenyydet ovat Elinkeinoelämän keskusliitto, Kaupanliitto ja Perheyrittäjienliitto
Sidosryhmät		
2-29	Sidosryhmien osallistaminen	9, 11
2-30	Kollektiivisesti neuvoteltujen työehtosopimusten piiriin kuuluva henkilöstö	Koko henkilöstö kuuluu työehtosopimusten piiriin

GRI 3 OLENNAISET NÄKÖKOHDAT		Raportointisivu, kommentit
3-1	Näkökohtien olennaisuuksien arviointi	9
3-2	Lista olennaisista näkökohdista	9
3-3	Oleennaisten näkökohtien hallinta	9
YMPÄRISTÖNÄKÖKOHDAT		
Materiaalit		
301-1	Materiaalien käyttö	10, 13, 16, 17, 24, 30, 34
Energia		
302-1	Organisaation oma energiankulutus	10, 14, 24, 31, 32, 35
302-4	Energiankulutuksen vähentäminen	14, 30, 31, 35
Vesi		
303-5	Veden kulutus	10, 16, 32, 35
Luonnon monimuotoisuus		
304-2	Toiminnan, tuotteiden ja palveluiden vaikutus luonnon monimuotoisuuteen	15, 16, 24, 29, 31
Päästöt		
305-1	Suorat kasvihuonepäästöt (Scope 1)	13, 14, 23, 31, 35
305-2	Epäsuorat kasvihuonepäästöt (Scope 2)	13, 14, 23, 31, 35
305-3	Muut epäsuorat (Scope 3) kasvihuonekaasupäästöt	13, 14, 23, 31, 35
Jätteet		
306-2	Jätteiden kokonaismäärä jaoteltuna jätelajeittain ja käsittelytavan mukaisesti	26, 32, 37
306-4	Kierrätykseen ohjatut sivuvirrat	30, 32, 35, 37

SOSIAALISET VAIKUTUKSET		Raportointisivu, kommentit
GRI 401: Työsuhteet		
401-1	Uudet työntekijät ja henkilöstön vaihtuvuus	20, Tietoa vaihtuvuudesta ikäryhmittäin ja sukupuolen mukaan ei ole saatavilla
401-2	Kokoaikaisen henkilöstön henkilöstöetuudet, joita ei tarjota määrä- tai osa-aikaiselle henkilöstölle	19, Henkilöstöetuudet ovat saatavilla koko henkilöstöllä
GRI 403: Työterveys		
403-1	Työterveyshuolto ja työturvallisuusjärjestelmät	21
403-2	Vaarojen tunnistaminen, riskien arviointi, tapauksien tutkinta	21
403-3	Työterveyspalvelut	21
403-4	Työntekijöiden osallistuminen, konsultointi ja viestintä työterveyteen ja -turvallisuuteen liittyvissä asioissa	21
403-5	Työntekijöiden koulutus työterveys- ja turvallisuusasioissa	19, 21, Konsernissa on käytössä Heino Akatemia, mitä käytetään osana perehdytystä ja henkilöstön koulutusta
403-6	Työntekijöiden terveyden edistäminen	19, 21
403-8	Työterveyden ja -turvallisuuden johtamisjärjestelmään piiriin kuuluvat työntekijät	Kaikki työntekijät kuuluvat näiden järjestelmien piiriin
403-9	Työhön liittyvät tapaturmat	21
403-10	Työstä aiheutuneet vahingot terveydelle	21
GRI 404: Koulutus ja henkilöstön kehittäminen		
404-1	Keskimääräiset koulutustunnit vuodessa henkilöä kohden	Koulutustunnit 9,8 h
404-3	Kehityskeskustelut ja suoritusten arvioinnit	Kehityskeskustelut pidetään koko organisaatiossa kaksi kertaa vuodessa. Koko henkilöstö kuuluu kehityskeskusteluiden piiriin.
GRI 406: Syrjintä		
406-1	syrjintätapaukset ja korjaavat toimenpiteet	Ei tietoon tulleita syrjintätapauksia

Lisätiedot

Päivi Huhtala

VASTUULLISUUS- JA HENKILÖSTÖJOHTAJA

+ 358 (0)40 517 2204

PAIVI.HUHTALA@HEINO.FI