

ATRIA OYJ
Hyvä ruoka - parempi mieli.

2013

HYVÄN RUOAN LÄHTEILLÄ
ATRIAN YRITYSVASTUURAPORTTI



Atrian yritys vastuun kartta	2
Atrian Kädenjälki.....	4
Toimitusjohtajan haastattelu	5
Sidosryhmät	6
Turvallinen ruoka.....	12
Terveellinen ja ravitseva ruoka	16
Tutkimus ja kehitys	20
Terveet ja hyvinvoivat eläimet.....	22
Henkilöstön hyvinvointi.....	26
Hyvinvoiva ympäristö.....	32
Taloudellinen vastuu	38
Organisaation kuvaus	
Atria-konserni.....	40
Atrian strategia	42
Liiketoiminta-alueet	44
GRI-sisältövertailu.....	46
Atrian yritys vastuun kehityshankkeet.....	51
Yritys vastuun raportointi ja johtaminen.....	52
Yhteystiedot	54

Atria Oyj

Atria Oyj on voimakkaasti kasvava ja kansainvälistyvä, suomalainen elintarvikealan pörssiyritys. Atria-konserni on yksi johtavista ruoka-alan yrityksistä Pohjoismaissa, Venäjällä ja Baltian alueella.

Atrian liikevaihto vuonna 2013 oli noin 1 411 miljoonaa euroa, ja sen palveluksessa oli keskimäärin 4 670 henkilöä. Konserni jakaantuu neljään liiketoiminta-alueeseen. Ne ovat Atria Suomi, Atria Skandinavia, Atria Venäjä ja Atria Baltia.

Atrian yritys vastuun kartta 2013

Atrian vastuullisuustyön painopisteet vaihtelevat eri liiketoiminta-alueilla toimintaympäristön ja sidosryhmävaatimusten mukaisesti. Oheinen kartta kuvaa liiketoiminta-alueen painopisteitä vastuullisuuden kehittämistyössä ja antaa esimerkkejä vuoden 2013 keskeisistä saavutuksista.

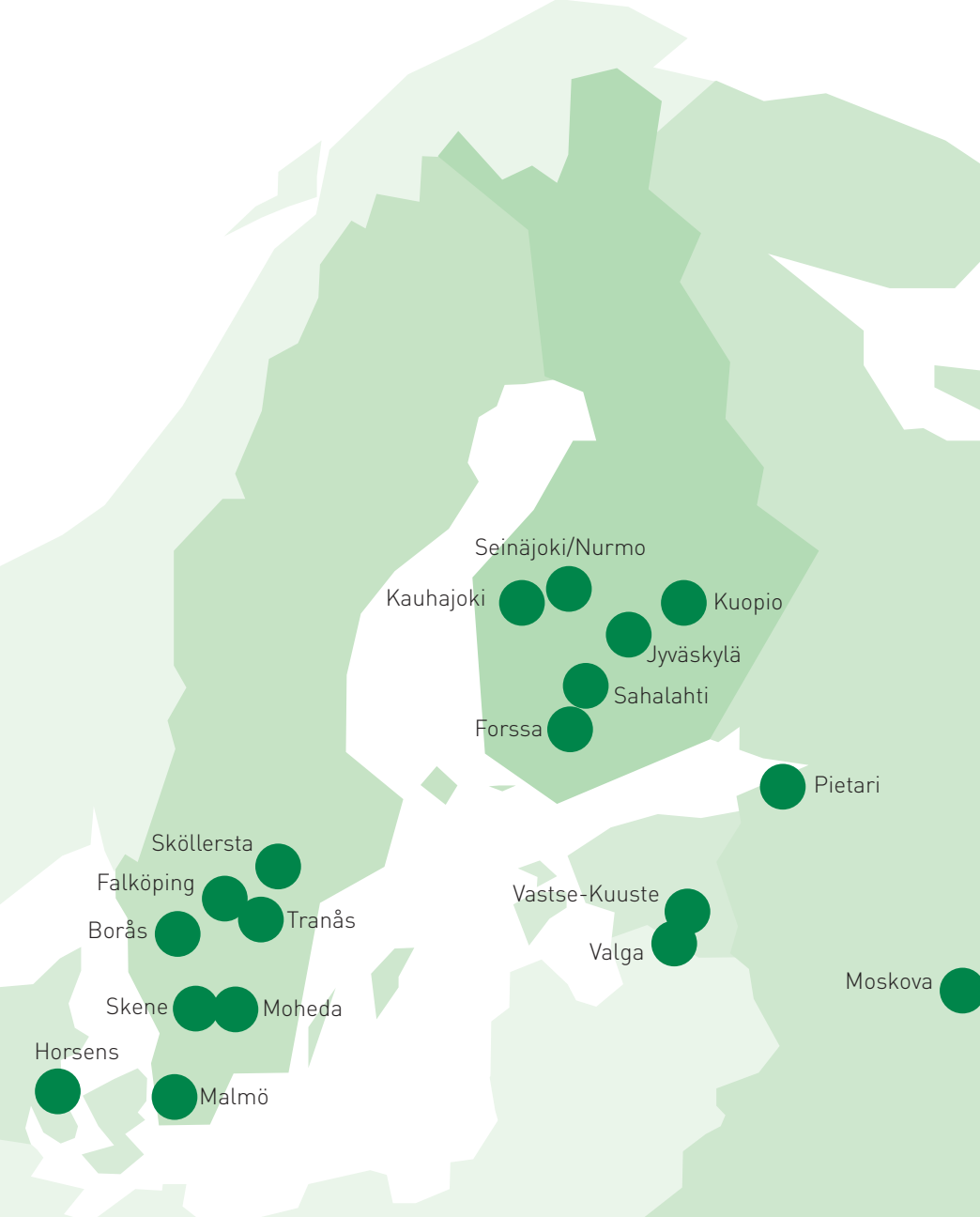
ATRIA SUOMI

Toimipaikat	Avainluvut	Painopisteet	Tuloksia 2013
<ul style="list-style-type: none"> • Nurmo • Kuopio • Forssa • Kauhajoki • Seinäjoki • Jyväskylä • Sahalahti 	<ul style="list-style-type: none"> • Liikevaihto, milj. euroa..... 886,8 • Liikevoitto, milj. euroa..... 32,9 • Henkilöstö keskimäärin 2 146 	<ul style="list-style-type: none"> • Talous • Tuoteturvallisuus • Ravitseminen • Henkilöstö • Eläinten hyvinvointi • Ympäristö • Viestintä 	<ul style="list-style-type: none"> • Atria teki laajan sidosryhmäkyselyn yritys vastuuasioista. Yritys herätti vastauksien mukaan hyvin luottamusta kaikilla vastuullisuuden osa-alueilla. • Atria on ensimmäisenä toimijana alalla tuonut tilakohtaisen jäljitettävyyden nautan ja sianlihatuotteisiin sekä broilerituotteisiin. Jäljitettävyyden on tärkeä ostoperuste, ja yritys onkin vahvistanut markkinaosuuttaan merkittävästi vuoden 2013 aikana. • Henkilöstön eläkeikä nousi Varhainen välittäminen -hankkeen myötä 63,2 vuoteen.

ATRIA SKANDINAVIA

Toimipaikat	Avainluvut	Painopisteet	Tuloksia 2013
<ul style="list-style-type: none"> • Sköllersta • Malmö • Tranås • Falköping • Skene • Moheda • Borås • Horsens 	<ul style="list-style-type: none"> • Liikevaihto, milj. euroa..... 395,0 • Liikevoitto, milj. euroa..... 12,2 • Henkilöstö keskimäärin 1 050 	<ul style="list-style-type: none"> • Talous • Tuoteturvallisuus • Ravitseminen • Henkilöstö • Ympäristö • Viestintä 	<ul style="list-style-type: none"> • Atria Kädenjälki ohjelman hankkeet painottuivat Ruotsissa ja Tanskassa talouden, tuoteturvallisuuden, ravitsemuksen, ympäristövastuun, henkilöstövastuun ja viestinnän teemoihin. • Atria Skandinavia on lisännyt ruotsalaisen liharaaka-aineen käyttöä tuotemerkeissään. • Atrian uudet arvot jalkautettiin WoW-pelin muodossa koko henkilöstölle. • Raportointikaudella jatkettiin edellisenä vuonna alkaneita ja aloitettiin uusia henkilöstön kehittämisohjelmia.

ATRIAN TUOTANTOLAITOKSET



ATRIA VENÄJÄ

Toimipaikat	Avainluvut	Painopisteet	Tuloksia 2013
<ul style="list-style-type: none"> Pietarin alue (Gorelovo, Sinyavino) Moskova 	<ul style="list-style-type: none"> Liikevaihto, milj. euroa..... 121,5 Liiketulos, milj. euroa.....-21,0 Henkilöstö keskimäärin 1151 	<ul style="list-style-type: none"> Talous Tuoteturvallisuus Henkilöstö 	<ul style="list-style-type: none"> Venäjällä vastuullisuuden painopisteitä ovat talous, tuoteturvallisuus ja henkilöstön hyvinvointi. Atria luopui kaikesta alkutuotannostaan Venäjällä. Sianlihan tuotanto Campofarmin tilalla Moskovan alueella lopetettiin vuoden 2013 aikana. Samalla Atria keskitti toimintojaan Pietarissa sijaitsevalle Gorelovon tehtaalle. Atria Venäjän päätuotantolaitoksen Gorelovon FSSC 22000 -standardin vaatimusten täyttävää sertifiointia laajennettiin valmisruokatuotannosta kattamaan koko tuotantolaitoksen toiminnot vuoden 2013 aikana.

ATRIA BALTIA

Toimipaikat	Avainluvut	Painopisteet	Tuloksia 2013
<ul style="list-style-type: none"> Valga Vastse-Kuuste 	<ul style="list-style-type: none"> Liikevaihto, milj. euroa..... 32,9 Liikevoitto, milj. euroa.....0,1 Henkilöstö keskimäärin322 	<ul style="list-style-type: none"> Talous Tuoteturvallisuus Henkilöstö Ravitsemus 	<ul style="list-style-type: none"> Virossa vastuullisuuden painopisteitä olivat tuoteturvallisuus, ravitsemus ja viestinnän kehittäminen. 95 prosenttia sianlihasta tulee Atria Baltian omilta sikatiloilta. Virossa kuluttajat odottavat mahdollisimman luonnollisia tuotteita. Tuotekehityksessä lisättiin luontaisten lisäaineiden käyttöä. Myös kuluttajakommunkaatiota tuotteiden ominaisuuksista kehitettiin muun muassa verkkosivujen ja myymälämateriaalien kautta.

Hyvän ruoan lähteillä

Teemme tässä raportissa matkan hyvän ruoan lähteille Atrian yritysvastuun näkökulmasta.

Matkallamme on viisi teemaa:

- Turvallinen ruoka, jossa kerromme muun muassa Atrian tuoteturvallisuuskäytännöistä ja -tavoitteista.
- Terveellinen ja ravitseva ruoka -teema valottaa muun muassa Atrian käyttämien raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden terveellisyyttä ja ravitsemuksellista koostumusta.
- Terveet ja hyvinvoivat eläimet ovat Atrian hyvän ruoan lähtökohta. Asia on meille tärkeä ja läheinen.
- Henkilöstön hyvinvointi -teeman ytimessä on oman henkilöstömme hyvinvointi, mutta toki kannamme vastuamme myös muiden sidosryhmiemme hyvinvoinnista.
- Hyvinvoiva ympäristö on elintarviketeollisuuden perusedellytys, ei vähiten Atrian.

Näiden viiden teeman lisäksi kerromme luonnollisesti Atriasta yrityksenä, sen nykytilasta ja kestävän tulevaisuuden edellytyksistä.

Mielenkiintoista lukumatkaa!

Anne Hirvelä
Laatupäällikkö, Atria Suomi

Hyvän ruoan ketju
Atrian hyvän ruoan
ketju muodostuu kuvan
mukaisesti neljästä pää-
vaiheesta.



ALKUTUOTANTO → TEOLLINEN TUOTANTO → ASIAKAS → KULUTTAJA

Atrian Kädenjälki kokoaa

Atria kehittää yritysvastuunsa eri ulottuvuuksia laaja-alaisella Atrian Kädenjälki -yritysvastuuohjelmalla. Se kokoaa Atria vastuullisen toiminnan periaatteet, käytännöt, projektit, tavoitteet ja tulokset sekä viestii niistä mahdollisimman kattavasti.

Atrian Kädenjälki -ohjelmassa vastuullisuutta kehitetään ja mitataan seitsemällä osa-alueella. Nämä ovat:

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



VASTUULLISEN
ATRIAN JÄLKI

Atrian Kädenjälki -ohjelman tunnus on Atrian Kädenjälki -merkki. Merkki kertoo jokaisen atrialaiseen ruokaketjuun osallistuvan henkilökohtaisesta panostuksesta – kädenjäljestä – ja viestii väreillään vastuullisuuden vaikutuksista.

Atria Oyj:n toimitusjohtaja Juha Gröhn, visionsa mukaan ”Atria tarjoaa hyvää ruokaa kaikkiin ruokahetkiin”. Isona ruoka-alan yrityksenä se on jatkuvasti läsnä ihmisten arjessa. Atrialla on iso vastuu, vai kuinka?

”Juuri näin. Vastuamme on iso ja vastuullisuudella on iso merkitys Atrian liiketoiminnalle. Kärjistäen voisin sanoa, että ellemme toimisi avoimesti ja rehellisesti, emme toimisi ollenkaan.

Teemme ruokaa sadoille tuhansille ihmisille Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa, Venäjällä ja Virossa joka päivä. Kun puhumme näin isosta joukosta ihmisiä, vastuamme ei rajoitu oman liiketoimintamme tasolle, vaan se ulottuu kansanterveyden tasolle. Atrian ruoan pitää olla turvallista, terveellistä ja ravitsevaa. Ja tämän pitää olla todennettavissa selkokielellä. Ihmiset haluavat tietää entistä tarkempaa, mistä heidän ruokansa alunperin tulee, mitä kaikkea se sisältää ja miten se on tehty. Ihmisiä myös kiinnostaa, millaisia vaikutuksia näin isolla ruoka-alan yrityksellä on paitsi lähiympäristössä, myös laajemmalti yhteiskunnan tasolla.

Vaikka Atria on pörssiyritys, sen liiketoiminnan aikajänne ei ole yhden kvartaalin pituinen. Katsomme asioita vuosien tähtäimellä. Vastuulliset toimintatavat ovat tällöin perusedellys niin kasvulle kuin kannattavuudellekin.

Mainitsit kasvun ja kannattavuuden. Kuinka kuvailisit Atria taloudellista kehitystä vuonna 2013?

Suomessa Atria kasvoi tuntuvasti ja vahvistimme asemiamme markkinoilla. Atria Skandinavian kasvu tuli ensisijassa Tanskasta. Venäjällä ja Virossa myyntimme laski, mutta toiminnan kannattavuus kohentui. Liiketuloksemme pieneni noin kolmanneksella, joka johtui Venäjän toimintojen järjestelyistä aiheutuneista kertaluonteisista kuluista. Ilman näitä liikevoittonamme oli

edellisvuotta suurempi, yhteensä 37 miljoonaa euroa. Teimme vuonna 2013 isoja rakenteellisia ja toiminnallisia muutoksia,* joilla on vain yksi päämäärä: Atrian kannattavan kasvun turvaaminen. Kannattavuudella on oleellinen merkitys myös Atrian yritys vastuuta ajatellen.

Konsernin henkilöstömäärä pieneni 230 henkilöllä 4 670 henkilöön. Missä karsittiin eniten?

Määrä väheni eniten Venäjällä. Keskitimme toimintoja yhteen, nykyaikaiseen tehtaaseemme Pietarissa. Moskovan tehtaamme toiminta lakkaa kokonaan vuoden 2014 aikana, samoin oma alkutuotanto Moskovan lähellä. Myös Ruotsissa ja Virossa työntekijöiden määrä hieman pieneni keskittämisen ja automatisoinnin takia. Toisaalta palkkasimme Suomessa lisää noin sata atrialaista.

Atrialla oli vuoden 2013 aikana käynnissä kymmeniä yritys vastuun kehityshankkeita. Onko mahdollista nostaa joitain yksittäisiä hankkeita tai teemoja erityisen merkittävänä?

Kuten jo mainitsin, ruoan turvallisuus, terveellisyys ja korkea ravitsemuksellinen laatu ovat Atrian eteenpäin menon perusedellytys. Näitä asioita meidän pitää koko ajan tutkia ja kehittää, ja näihin myös satsasimme. Jos kuitenkin pitäisi nostaa yksi merkittävä teema, sanoisin, että koko ruokaketjun avaaminen ihmisille on tällainen teema. Erityisesti Suomessa olemme hienosti pystyneet lisäämään ketjun läpinäkyvyyttä. Ihmiset pystyvät jäljittämään lihan alkuperän tiloille asti. Tämä teema on hyvin tärkeä myös Ruotsissa ja Tanskassa. Ihmiset haluavat – ja heillä on oikeus – tietää, millaisissa oloissa ja miten tuotantoeläimiä kasvatetaan.



Atrian henkilöstö oli mukana määrittelemässä yhteisiä arvoja eli Atrian Tapaa Toimia. Ponnistus oli iso, mutta ilmeisen menestyksellinen?

Projekti oli todellakin menestys. Olin mukana yli 3 500 muun atrialaisen kanssa sanomassa näkemystäni atrialaisesta työotteesta ja siitä, mikä meille Atrialla on tärkeää. Olimme yhteisesti sitä mieltä, että innostuneet ihmiset ja halutuin brändi ovat menestyksemme perusta. Tällaisen Atrian haluamme ja sen eteen teemme töitä yhdessä ja kukin erikseen.

*Ks. sivu 41.



Strategiset sidosryhmät

Atria on määritellyt toiminnalleen merkitykselliset sidosryhmät liiketoimintastrategiastaan käsin. Strategisesti merkittävät sidosryhmät ovat asiakkaat, kuluttajat, henkilöstö, tuottajat ja omistajat. Muita merkittäviä sidosryhmiä ovat muun muassa viranomaiset, rahoittajat, oppilaitokset ja media.

Atria tuntee sidosryhmiensä odotukset

Atrian yritysvastuu konkretisoituu arkipäivän työssä sidosryhmien kanssa. Heidän odotuksiaan Atria kartoittaa laaja-alaisesti erilaisten selvitysten, kyselyjen ja analyysin sekä tapaamisten ja henkilökohtaisen vuorovaikutuksen avulla.

Atria edellyttää yhteistyötahoiltaan ja liikekumppaneiltaan luotettavuutta ja eettisesti kestäväää toimintatapa. Atria suosii yhteistyötahoja, jotka voivat hinta- ja laatuargumenttien ohella osoittaa toimivansa eettisesti hyväksyttävien toimintatapojen mukaisesti. Esimerkiksi materiaali- ja/tai raaka-ainetoimittajia valitessaan Atrian yksi valintakriteeri on toimittajan ympäristöjohtamisen taso.

Asiakkaat ovat kuluttajien ohella Atrian liiketoiminnan kannalta tärkein ulkoinen sidosryhmä. Atrian ja asiakkaiden yhteistyö on pitkäjänteistä yhteistyötä, jossa molemmat osapuolet kuuntelevat ja ymmärtävät toistensa tarpeet, toiveet ja mahdollisuudet myös vastuullisuuden näkökulmasta. Kuluttajien mieltymykset ja toiveet määrittävät viime kädessä sen, mitä tuoteryhmiä ja tuotteita Atria toimittaa vähittäiskaupalle ja muille asiakkailleen. Kuluttajatutkimuksen kautta saatava kuluttajatuntemus ohjaa Atrian tuotekehitystä ja markkinointia.

Asiakastyytyväisyys hyvällä tasolla

Vuoden 2013 asiakastyytyväisyysmittauksessa Atria Suomen Food Service säilytti asemansa seitsemännellä sijalla arvioitaessa kaikkia hotelli-, ravintola- ja catering-alan tavarantoimittajia. Tuoretuotteiden verrokkiryhmässä sijoitus oli toinen. Atria Food Servicen toimitusvarmuus on säilynyt verrokkiryhmän ykkösenä.

Parhaat arvioinnit tulivat Food Servicen hinta-laatusuhteesta, ammattitaidosta, luotettavuudesta ja kokonaisvaikutelmasta.

Eniten kehitettävää löytyi tuotteiden korvattavuudesta, yhteydenpidosta ja kyvystä ratkoa ongelmia.

Food Servicen päivitetyn asiakkuusstrategian avulla pyritään uuden myyntitavan myötä juuri yhteydenpidon lisäämiseen ja parempaan asiakkuuksien hoitoon. Strategiasa pyritään entistä parempaan asiakkaan liiketoimintojen ymmärtämiseen ja sitä kautta myös sujuvaan ratkaisujen tarjoamiseen. Uutta strategiaa on jalkautettu syksystä 2013 lähtien Food Servicen myyntiorganisaatioon.

Atrian sidosryhmät

Sidosryhmä	Sidosryhmän odotukset	Atrian odotukset	Esimerkkejä sidosryhmä- odotuksiin vastaamisesta	Vuorovaikutuskanavat
Asiakkaat	Kilpailukykyiset hinnat, turvallisuus ja laatu, asiakaslähtöinen palvelu, luotettavuus toimituksissa sekä muussa toiminnassa.	Yhteiset toimintamallit, sovittujen asioiden toteuttaminen, ennusteet.	Asiakkaat luottavat Atrian vastuullisuuteen: sivu 10.	Henkilökohtainen kanssakäyminen, markkinointiviestintä, verkkopalvelut, joukkoviestimet, tuotelanseeraukset, kampanjat, vierailut, asiakastyytyväisyyskyselyt, asiakaslehdet.
Kuluttajat	Tuotteita kuluttajan tarpeeseen, edullinen hinta, turvallisuus ja laatu, luotettavuus, eettisesti oikeutetut tuotteet.	Atrian tuotteiden valinta, luottamus ja maksuvalmius Atria-brändiä kohtaan.	Atria on edelläkävijä lihan alkuperän kertomisessa: sivu 11.	Markkinointiviestintä, verkkopalvelut, joukkoviestimet, tuotelanseeraukset, kampanjat.
Henkilöstö	Palkka, työsuhteen jatkuvuus, sosiaalielämä, viihtyisät ja turvalliset työolot sekä uralla etenemismahdollisuus.	Työpanos, innovatiivisuus.	Atrian Tapa Toimia: sivu 28.	Henkilökohtainen kanssakäyminen, verkkopalvelut, joukkoviestintä, kehityskeskustelut, henkilöstötutkimukset, koulutukset, seminaarit ja tapahtumat, henkilöstölehdet, yksiköiden omat viestintäkanavat.
Tuottajat	Luotettava ja pitkäjänteinen yhteistyökumppani, asiantunteva neuvonta, kilpailukykyinen tilityshinta.	Sitoutuminen, laatuvaatimukset täyttävä raaka-aine, luotettava ja pitkäjänteinen yhteistyö.	Luotettavaa kumppanuutta: sivu 22.	Henkilökohtainen kanssakäyminen, verkkopalvelut, tuottajalehdet, seminaarit ja muut tapahtumat.
Omistajat, sijoittajat	Sijoitusten tuotto, yritystoiminnan jatkuvuus, päätäntävalta sekä pääoman palautukset.	Riskin kantaminen pääoman muodossa.	Atrian taloudellisen lisäarvon jakautuminen sidosryhmille: sivu 39.	Henkilökohtainen kanssakäyminen, vuosikertomus, verkkopalvelut, joukkoviestintä, yhtiökokous, Capital Markets Day, pörssi- ja mediatiedotteet.
Rahoittajat	Lainojen lyhennykset sovittuna aikana, luotettavuus, jatkuvuus, velankestokyky.	Vieraan pääoman lainaaminen sovittuun hintaan.	Atrian taloudellisen lisäarvon jakautuminen sidosryhmille: sivu 39.	Vuosikertomus, verkkopalvelut, joukkoviestintä, pörssi- ja mediatiedotteet.
Viranomaiset	Verotulot, työllistäminen, kansainvälinen kilpailukyky, investoinnit, avoimuus, yhteistyö ja ympäristön huomioon ottaminen.	Lainsäädäntö, julkiset palvelut kuten hygienia- ja rahoitus.	Turvallinen Atria Laatu: sivu 12.	Henkilökohtainen kanssakäyminen, vuosikertomus, verkkopalvelut, joukkoviestintä, sidosryhmäkysely, seminaarit ja tapahtumat, viranomaisyhteistyö, pörssi- ja mediatiedotteet.
Alihankkijat ja yhteistyökumppanit	Luotettava laskujen maksaminen, pitkäaikainen asiakassuhde, ennustettavuus ja kasvava kysyntä.	Sovittuunlaatuisten tuotannon tekijöiden kuten raaka-aineiden, materiaalien, palveluiden sekä valmiiden tuotteiden toimitaminen sovittujen toimitusehtojen mukaisesti.	Tuottajat luottavat Atrian vastuullisuuteen: sivu 10	Henkilökohtainen kanssakäyminen, markkinointiviestintä, vuosikertomus, verkkopalvelut, joukkoviestimet, sidosryhmäkyselyt, tuotelanseeraukset, kampanjat, seminaarit ja tapahtumat, tutkimus- ja kehitysprojektit.
Mielipidevaikuttajat ja media	Läpinäkyvyys, alan asiantuntijuus.	Yleiseen mielipiteeseen vaikuttaminen.	Atrian avoimet ovet sopimustuotantosikaloissa: sivu 24.	Henkilökohtainen kanssakäyminen, markkinointiviestintä, vuosikertomus, verkkopalvelut, asiakaslehdet, pörssi- ja mediatiedotteet, mediayhteistyö.
Lähiyhteisöt ja oppilaitokset	Työllistäminen, yhteistyö, ympäristöstä huolehtiminen, harjoittelupaikat.	Osaava motivoitunut työvoimapotentiaali, julkiset palvelut kuten koulutus, infratekniikka.	Atria mukana Pohjanmaan Yrityskylässä: sivu 8.	Henkilökohtainen kanssakäyminen, verkkopalvelut, joukkoviestimet, seminaarit ja tapaamiset, vierailut, harjoittelu- ja opinnäytetyöpaikat, tutkimus- ja kehitysprojektit.
Tutkimus	Yhteistyökumppani, tutkimuksen tarpeet.	Luotettava yhteistyökumppani, asiantuntija, tutkimuksen laatu.	Atria mukana KESTO-hankkeessa: sivu 25.	Henkilökohtainen kanssakäyminen, joukkoviestimet, seminaarit ja tapaamiset, vierailut, tutkimus- ja kehitysprojektit.



Päivä aikuisten maailmassa

Yrityskylä on peruskoulun kuudesluokkalaisille suunnattu yhteiskunnan, työelämän ja yrittäjyyden oppimisympäristö. Oppilas työskentelee Yrityskylässä eri ammateissa ja yrityksissä. Työstään hän saa palkkaa sekä toimii kuluttajana ja kansalaisena osana yhteiskuntaa. Päivittäin Yrityskylässä käy noin 60–70 oppilasta opettelemassa käytännön taitoja.

Atria lähti mukaan Pohjanmaan Yrityskylään omalla Atria-ravintolallaan. Ravintolassa työskentelee toimitusjohtajan lisäksi tarjoilijoita.

Pohjanmaan Yrityskylä oli syksyn 2013 Vaasassa, jatkoi sieltä matkaa Kokkolaan ja Seinäjoelle vuonna 2014. Yrityskylä kiertää Pohjanmaalla seuraavien kolmen vuoden ajan.

» Katso video Atria Groupin verkkosivuilta:

<http://www.atriagroup.com/media/Sivut/default.aspx#/news/atrian-mukana-pohjanmaan-yrityskylaeaessae-katso-video-70250>



Makupaku ruokki Atria-faneja

Punainen Makupaku-niminen VW Kleinbus porhalsi heinäkuussa neljään festivaalikaupunkiin ruokkimaan Atrian faneja Hiillos-makkaroilla. Fanit saivat Facebookissa äänestää, mihin kaupunkiin Makupaku minäkin viikonloppuna matkasi.

Ensimmäisenä Makupaku kiiti Ruisrockin kotikaupunkiin Turkuun, seuraavaksi piristämään ilosaarirokkaajia Joensuuhun ja sitten jazz-kansan luo Poriin. Kierros päättyi takaisin Turkuun, jossa vietettiin Down By The Laituri -festivaalia heinäkuun lopussa.

Pelkästään Hiillos-makkara maistui heinäkuun aikana noin tuhannelle festivaalivieraalle. Makupaku sai aikaan naurunhөрähdyksiä ja fanit napsivat itsestään mielellään kuvia auton rinnalla.

– Hyvää ruokaa ja näin pienellä vaivalla. Tästä jää hyvä mieli, kommentoitiin Porissa.

– Atriahän taitaa muutenkin olla suomalaisille tunnetuin makkarantekijä, huomautti fani Joensuussa.

Promotion avulla Atria sai satoja uusia Facebook-faneja ja Twitter-seuraajia.

– Onpa hyvä keino markkinoida, totesi nuori ruisrockari.



Farmari-näyttelykävijät arvostivat lihan alkuperätietoa

Farmari-maatalousnäyttely houkutteli heinäkuun alussa Seinäjoelle yli 100 000 maataloudesta kiinnostunutta kävijää. Atrian osastolla kysyttiin näyttelyvierailta muun muassa lihan ostoperusteisiin vaikuttavista tekijöistä. Kyselyyn saatiin neljän päivän aikana 1160 vastausta.

Lihan ostoperusteina vaikutti selvästi eniten lihan alkuperä. Kyselyyn vastaajat kertoivat myös hinnan ja maun olevan tärkeitä

67%

Hinta-laatusuhde ratkaisee*

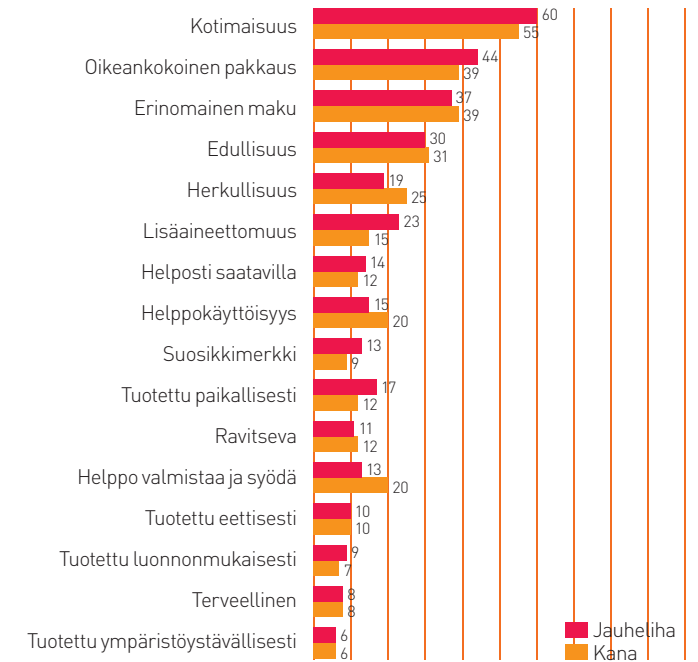
- Suomalaisen mielestä tärkeintä kaikkien päivittäiselintarvikkeiden valinnassa on sopiva hinta-laatusuhde. Se on keskeinen valintaperuste 67 prosentille kuluttajista.
- Toiseksi tärkein valintaperuste peruselintarvikkeiden kohdalla on ruoan ravitsevuus. Sen näkee tärkeäksi 51 prosenttia kuluttajista.
- Kolmanneksi merkittävämmäksi valintaperusteeksi, 48 prosentilla, nousi elintarvikkeiden erinomainen maku.

* Lähde: TNS Gallup, 2013

vaikuttavia tekijöitä. Atrian tilajäljitettävien tuotteiden jäljitettävyyso koettiin ostomukavuutta lisääväksi informaatioksi.

Atrialta löytyy kaikissa lihalajeissa tuotteita joiden alkuperätila selviää pakkauksesta. Luottamus suomalaiseen tuotteeseen on korkealla tasolla, ja osa vastaajista koki riittäväksi tiedon siitä, että liha on varmasti lähtöisin suomalaiselta tilalta. Tämä tieto näkyy selkeästi kaikissa Atrian pakkauksissa.

Elintarvikkeiden ostopäätöksiin vaikuttavat tekijät Suomessa*



* Ihmiset, jotka ovat vastuussa ruokaostoksista yksin tai yhdessä. Luvut ovat suuntaa-antavia. Lähde: Ruokatieto 2013, Suomen Gallup Elintarviketieto Oy

Atria Skandinavia tukee koululaisia

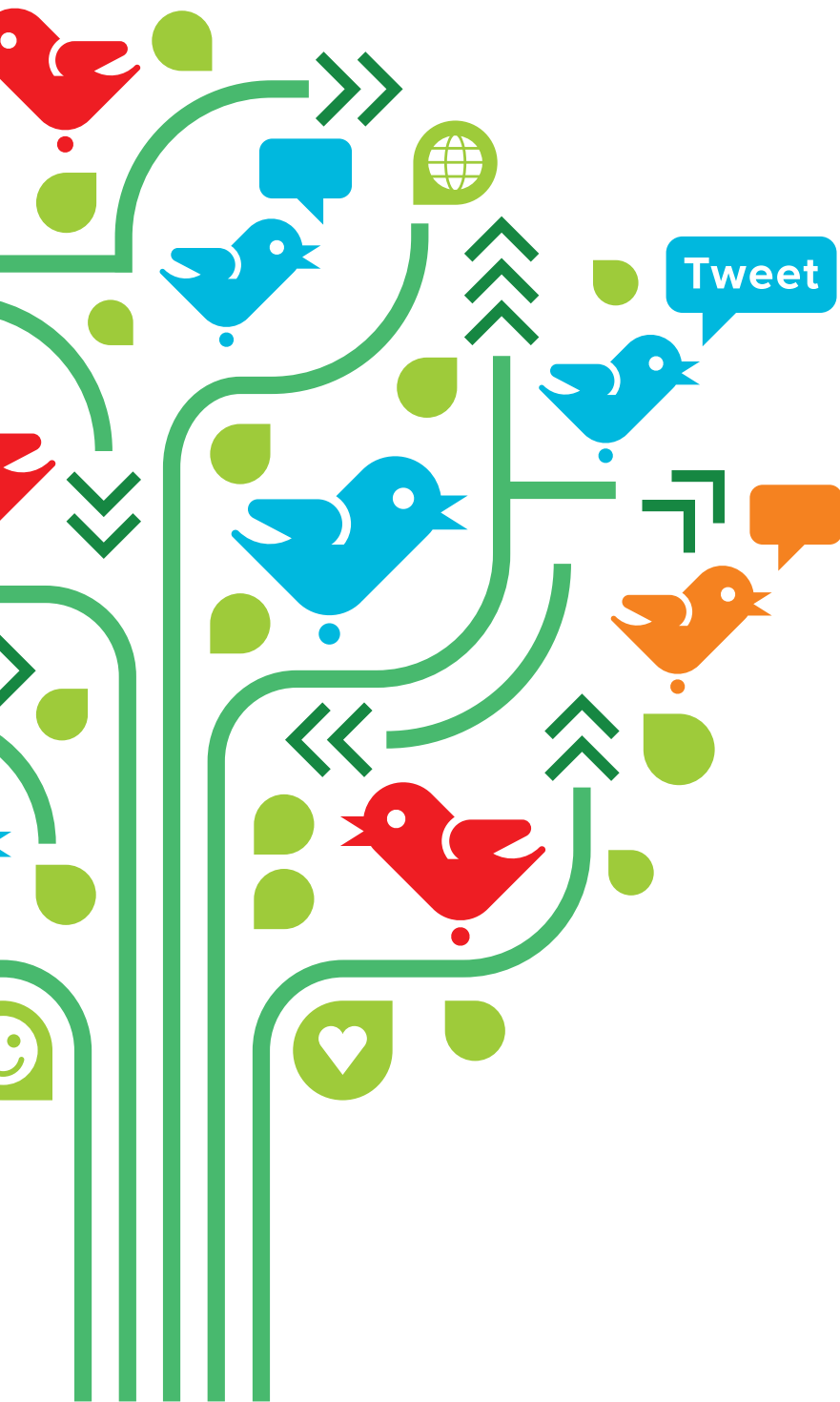
Atria Skandinavia aloitti lokakuussa 2013 ainutlaatuisen sponsoroituyhteistyön BRIS (Barnens Rätt i Samhället) -kansalaisjärjestön kanssa. Yhteistyön kautta Atria ja BRIS tavoittavat yhdessä noin 1,4 miljoonaa koululaista eri puolilla Ruotsia.

Yhteistyötä toteutetaan iskulauseella Makeinen hyvän asian puolesta ("En godsak for en god sak"). Atria Foodservice on valinnut erityisen tuotevalikoiman, jota tuodaan esille yhteistyökoulujen kanssa. Osa myynnin tuotosta ohjataan BRIS:n toimintaan.

Kampanja näkyy myös julisteina koulujen ruokasalien seinillä.

BRIS on kansalaisjärjestö, joka tukee vaikeassa elämäntilanteessa olevia lapsia sekä toimii linkkinä lasten, aikuisten ja yhteiskunnan välillä. Järjestö muun muassa ylläpitää palvelupuhelinta ja chat-palvelua, joihin lapset voivat anonymisti ja ilmaiseksi ottaa yhteyttä keskustellakseen turvallisen aikuisen kanssa mieltään painavista asioista.





Atria vaikuttaa sosiaalisessa mediassa

Atria keskustelee sidosryhmiensä kanssa aktiivisesti myös sosiaalisessa mediassa. Atria Suomen Facebook-yhteisössä on noin 90 000 fania. Facebook on suunnattu kuluttajille ja keskustelun ytimessä ovat ruokaan ja ruoan alkuperään liittyvät teemat.

Atria-konsernin suomenkielinen Twitter-tili avattiin maaliskuussa osana Atrian vastuullisuusviestintää ja -keskustelua sidosryhmien kanssa. Keskustelu Twitterissä painottuu yritys-

viestinnän ja vastuullisuusteemojen ympärille.

Vuoden 2013 lopussa avattiin Atria-konsernin yhteiset LinkedIn-sivut. LinkedIn on verkostoitumisväline, jossa jaetaan työhön liittyviä kiinnostuksen kohteita, kerrotaan omista ja toisten osaamisalueista ja annetaan suosituksia verkoston jäsenille. Lisäksi LinkedIn toimii rekrytointivälineenä.

Sidosryhmät luottavat Atrian vastuullisuuteen

Vuonna 2013 Atria teki laajan sidosryhmäkyselyn yritysvastuuasioista. Kysely osoitettiin maataloustuottajille, henkilöstölle, asiakkaille, tavarantoimittajille sekä yritysvastuuasioiden kansallisille vaikuttajille. Kyselyyn vastasi yhteensä 951.

Suurin vastuu tuotantoketjun kannattavuudesta ja lisäarvon tasaisesta jakaantumisesta katsottiin olevan kaupalla ja elintarviketeollisuudella. Suurin vastuu eläinten hyvinvoinnista ja elintarviketietojen ympäristövaikutuksista katsottiin olevan alkutuotannossa.

Elintarviketeollisuuden puolestaan odotettiin kantavan jopa suuremman vastuun kuluttajien terveydestä kuin kuluttajien itse. Lisäksi elintarvikkeiden tuoteturvallisuuden varmistaminen katsottiin selkeästi eniten elintarviketeollisuuden vastuuksi.

Atria herätti vastauksien mukaan hyvin luottamusta kaikilla vastuullisuuden osa-alueilla, kuten eläinten hyvinvoinnin edistämässä, tuoteturvallisuudessa ja ravitsemuksellisen vastuun kantamisessa. Myös Atrian nettisivuilta, julkaisuista ja yritysraportteista saatava tieto koettiin kattavaksi ja luotettavaksi.

Atrian sidosryhmille selkeästi tärkeimpiä yritys vastuun teemoja olivat raaka-aineiden puhtaus ja jäljitettävyyttä sekä eläinten hyvinvoinnin edistäminen.

Saatujen vastausten avulla yritys sai arvokasta palautetta jo tehdystä työstä ja pystyy jatkossa keskittymään kehitystoimintaan ketjulle yhteisesti relevantteihin asioihin.



Atria Suomen verkkosivusto on yrityksen pääasiallinen kanava suomalaisten kuluttajien, asiakkaiden, tuottajien ja muiden sidosryhmien suuntaan. Atrian vuonna 2013 tekemän sidosryhmien yritys vastuukyselyn mukaan Atria.fi-verkkosivu on 60 prosentin osuudella pääkanava etsittäessä tietoa Atrian yritys vastuusta.

Tutustu Atrian -verkkosivuihin osoitteissa:

- www.atriagroup.com
- www.atria.fi
- www.kokkaamo.fi
- www.atriatuottajat.fi
- www.atria.se
- www.atriarussia.ru
- www.atria.ee

Atria Skandinavian ja Baltian tuotteiden jäljitettävyyden:

- Ruotsissa kotimaisuuden tae on Svensk Kött –merkki. Atria Skandinavia on sitoutunut kotimaisen liharaaka-aineen käyttöön kaikissa Lönneberga- tuotteissa, joita on 26.
- Atria Skandinavia on lisännyt ruotsalaisen liharaaka-aineen käyttöä myös muissa tuotemerkeissään. Ridderheimsilla on kymmeniä tuotteita, joissa näkyy myös paikallisen tuottajan logo. Lisäksi Onsala-tuotemerkiltä löytyy ruotsalaista alkuperää oleva Lindö-salamituote ja herkuttelukinkku tuote Isterband-tuotemerkillä.
- Virossa Atria käyttää vuodessa noin 6 miljoonaa kiloa sianlihaa. 95 prosenttia tästä liharaaka-aineesta tulee omilta sikatiloilta. Atria Baltian käyttämästä nautanlihasta pieni osa tuodaan ulkomailta.



Atria on edelläkävijä alkuperän kertomisessa

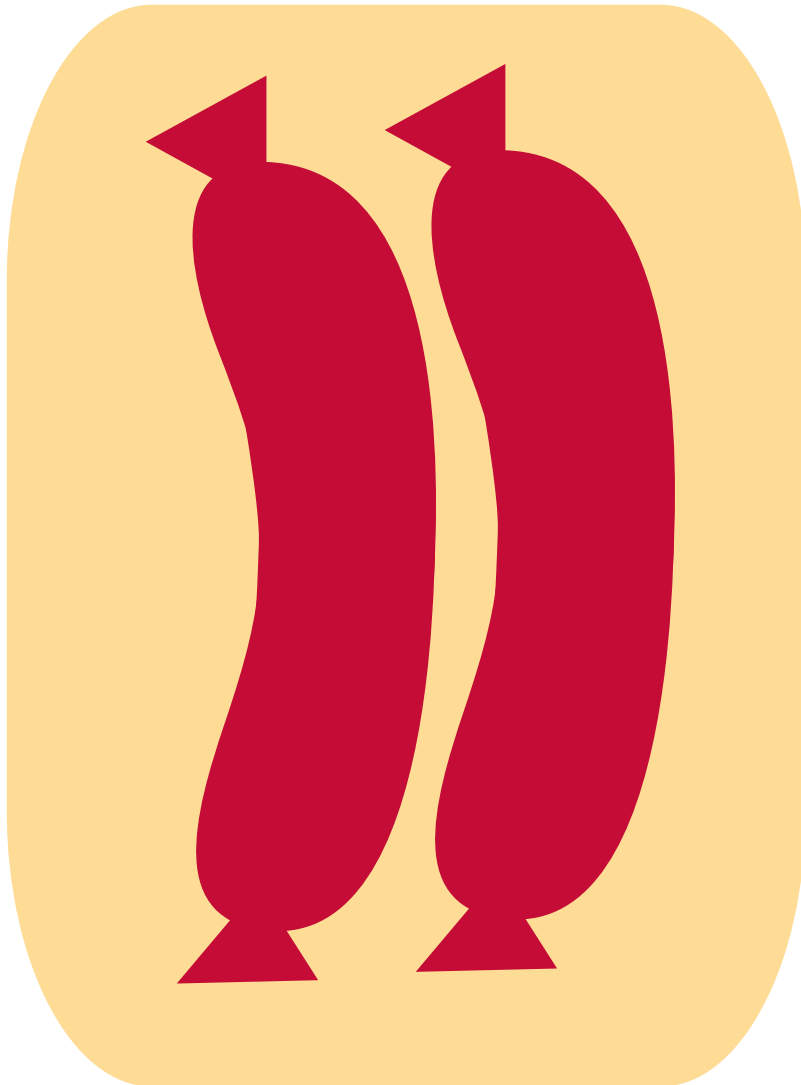
Atria Suomi on ensimmäisenä alan toimijana tuonut tilakohtaisen jäljitettävyyden kaikkiin lihalajeihin, broilerin-, nautan- ja sianlihatuotteisiin. Nautanlihassa tilakohtainen jäljitettävyyden löytyy pihvi- ja luomutuotteista. Myös viljaporsaan sisäfileistä ja ulkofileeleikeistä löytyy tilamerkitä tuotteita.

Atria Perhetilojen jäljitettävät tuoreet broilerituotteet lanseerattiin vuoden 2012 alussa. Jäljitettävyydetieto, tuotantotilan nimi ja paikkakunta, löytyi aluksi 21 kuluttajapakatusta fileetutuotteesta. Syksyllä 2013 Perhetilan Broileri -tuotesarja laajeni siipi- ja koiputuotteisiin. Vähittäiskaupan valikoimissa oli vuoden 2013 lopussa 42 Atrian Perhetiloille jäljitettyä broilerituotetta ja neljä Food Servicen valikoimissa olevaa tuotetta.

Tilakohtaisen jäljitettävyyden vieminen tuotepakkauksiin on vaatinut muutoksia tuotantoprosessiin ja investointeja laitteisiin. Atria tekee pyrkii lisäämään jäljitettävyyden kaikkiin tuoteryhmiin.

Syksyllä 2013 Atria toi ensimmäisenä valmisruokahyllyyn jäljitettävän kypsän nugget-tuotteen, Atria Perhetilan fileenuggetit. Näiden liharaaka-aine on jäljitettävissä tilalle asti.

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



Turvallinen Atria Laatu

Turvallinen Atria Laatu (Safe Atria Quality) -ohjelma kattaa tuotteiden turvallisuuden, terveellisuuden, helppokäyttöisyyden sekä ympäristövaikutusten arvioinnin niiden koko elinkaaren ajalta.

Laaja vaikutuskartoitus kaikista tuotteista

Tuotekehitysvaiheessa uudesta Atria-tuotteesta tehdään aina terveystarkastus sekä selvitys tuotteen mahdollisista turvallisuusriskeistä ja merkittävimmistä ympäristövaikutuksista.

Käytännössä Turvallinen Atria Laatu -ohjelma tarkoittaa Atrian käyttämien raaka-aineiden laadun ja turvallisuuden säännöllistä arviointia. Raaka-aineiden laatua valvotaan materiaalitoimittajien antamien tietojen ja tutkimustulosten avulla. Toimittajien tuotantoa puolestaan arvioidaan tarvittaessa auditointien avulla.

Tuotantovaiheessa Turvallinen Atria Laatu tarkoittaa jatkuvaa mittaamista, seuraamista ja kehittämistä turvallisten työskentely- ja valmistusolosuhteiden takaamiseksi. Tuotantoympäristöstä esimerkiksi otetaan säännöllisesti puhtausnäytteitä ja valvotaan ilman mikrobi- ja kosteustasoa. Myös henkilöstön hygieenisia toimintatapoja valvotaan päivittäisillä tarkastuskierroksilla.

Patogeenien esiintymistä valvotaan tuotteissa ja tuotannossa. Turvallinen Atria Laatu -ohjelman tuloksia seurataan säännöllisesti, osastokohtaisesti.

Sertifiointi ja viranomaishyväksyntä takaavat laadun

Turvallinen Atria Laatu -ohjelma sisältää viranomaishyväksytyt omavalvontasuunnitelmat, jotka kattavat raaka-aineet, tuotantoprosessit ja jakeluketjut. Niiden pohjana on HACCP (Hazard analysis and critical control point) -järjestelmän mukainen riskienhallinta.

Viranomaishyväksyntöjen ja säännöllisten auditointien kautta varmistetaan, että suunnitelmat vastaavat alan uusinta lainsäädäntöä, tuoteturvallisuusstandardeja ja muun muassa kansainvälisen kaupan vaatimuksia.

Atria tavoitteena on jatkuvasti laajentaa tuotantolaitostensa tuoteturvallisuussertifiointia. Raportointikaudella 80 % tuotetusta volyymista valmistettiin ISO 22 000 tai vastaavan tason tuoteturvallisuussertifioitussa laitoksessa. Atria Suomessa sertifiointia syvennetään kattamaan FSSC 22000 standardin vaatimustaso.

Turvallinen Atria Laatu -työn tavoitteet ja tulokset vuonna 2013 ja tavoitteet vuodelle 2014

	Tavoitteet 2013	Tulokset 2013	Tavoitteet 2014
Atria-konserni	<ul style="list-style-type: none"> Listerian ehkäisyn parhaiden käytäntöjen käyttöönotto Atria-konsernissa sisäisten tarkastusten avulla. Ei tuotteiden takaisinvetoja. 	<ul style="list-style-type: none"> Atria Suomella kaksi takaisinvetoa virheellisten tuotetietojen vuoksi. Atria Skandinaviassa kaksi takaisinvetoa vuonna 2013 Tanskassa turvallisuussyistä. Atria Skandinaviassa kaksi takaisinvetoa vuonna 2013 Ruotsissa virheellisten tuotetietojen vuoksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Ei tuotteiden takaisinvetoja.
Maakohtaiset kehitysprojektit			
Atria Suomi	<ul style="list-style-type: none"> Tuotteiden itsearviointimenettelyt uusitaan. Uuden reaktiivisen näytteenottojärjestelmän käyttöönotto. Allergeeniriskin kartoituksen käyttöönotto sisäisissä tarkastuksissa. Menetelmät vierasesineiden hallintaan määriteltävä. 	<ul style="list-style-type: none"> Tuotteiden itsearviointimenettelyn uusinta pantu täytäntöön. Uuden reaktiivisen näytteenottomenetelmän käyttöönotto pantu täytäntöön. Allergeenien kartoituksen käyttöönotto sisäisissä tarkastuksissa pantu täytäntöön. Vierasesineiden hallintamenetelmien määrittely jatkuu. 	<ul style="list-style-type: none"> FSSC 22 000 -sertifiointi. Menetelmät vierasesineiden hallintaan määriteltävä. Allergeenien kartoituksen käyttöönotto sisäisissä tarkastuksissa: menettely vaadittava ja opetettava työntekijöille.
Atria Skandinavia	<ul style="list-style-type: none"> IFS-sertifiointin hankkiminen Skenen tehtaalle. Parannettu patogeeneiseuranta: uusi näytteenottojärjestelmä listeriaongelmaan. 	<ul style="list-style-type: none"> IFS-sertifiointin hankkiminen Skenen tehtaalle pantu täytäntöön. Parannettu patogeeneiseuranta pantu täytäntöön. 	<ul style="list-style-type: none"> Siirtyminen IFS-sertifiointista FSSC 22000 -sertifiointiin kaikilla Atria Skandinavian tehtailla. Asiakasvalistusten alentaminen 10 prosentilla vuoteen 2013 verrattuna.
Atria Baltia	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22000:2005 -standardin mukaisten elintarviketurvallisuustoimien kehittäminen. 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22000:2005 -standardin mukaisten elintarviketurvallisuustoimien kehittäminen jatkui. 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22000:2005 -standardin mukaisten elintarviketurvallisuustoimien kehityksen jatkaminen.

Lakisääteinen omavalvonta varmistaa turvallisuuden

Atrialla on oma organisaatio, jonka päätehtävänä on varmistaa tuotteiden turvallisuus ja laatu. Sen henkilökunta on koulutettu omien vastuualueidensa lisäksi elintarviketeollisuuden erityisvaatimuksiin. Atrian tuotantolaitoksilta voidaan viedä tuotteita ulkomaisille asiakkaille, joten tuotteiden on täytettävä myös useiden maiden vientituotteille asetetut vaatimukset.

Lakisääteinen omavalvonta on tehokasta, ja Atrialla omavalvonnan toimivuus varmistetaan yhteistyössä valvovien viranomaisten ja henkilökunnan kanssa.

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

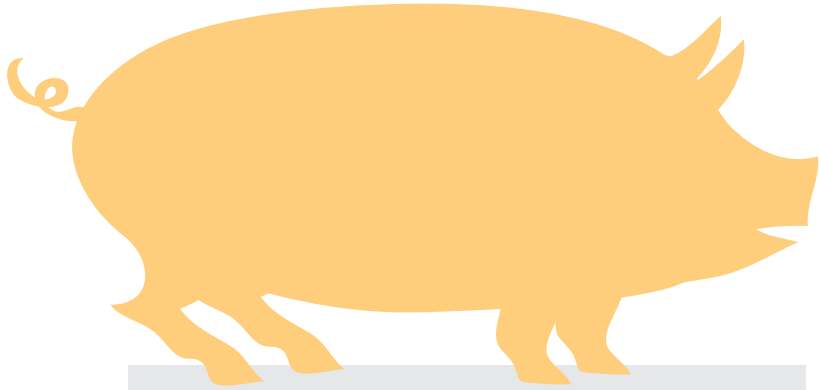
Atria Suomen laatu-organisaatio uudistui

Atrian Suomen laadusta, tuoteturvallisuudesta ja vastuullisuudesta huolehtiva laatuorganisaatio uudistui asteittain syksyn 2013 aikana. Laatuorganisaation tehtävänä on Turvallinen Atria Laatu (Safe Atria Quality) -ohjelman kehittäminen koko tuotantoketjussa.

Uudessa, lisää asiantuntijaosaamista saaneessa organisaatiossa laadun ja tuoteturvallisuuden perusta on Atria Suomen strategiassa. Sen mukaan Atria pyrkii vastuullisen elintarviketuotannon edelläkävijäyritykseksi. Tämä tarkoittaa muun muassa sitä, että yritys ei missään olosuhteissa tingi tuoteturvallisuudesta.

Atrian tuotantolaitosten laatu- ja ympäristöjärjestelmät

Liiketoiminta-alue	Laatujärjestelmä	Ympäristöjärjestelmä	Tehdas
Atria Suomi	ISO/IEC 17025:2005 (Laboratorio akkreditointi)		Nurmo, Kuopio, Kauhajoki
	SFS-EN ISO 9001:2008		Nurmo, Forssa, Kuopio, Kauhajoki, Karkkila, Seinäjoki
	ISO 22000:2005	SFS-EN ISO 14001:2004	Nurmo, Karkkila, Forssa
		Luomutuotanto Euroopan unionin neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 mukaisesti.	Nurmo, Kuopio, Forssa, Kauhajoki, Karkkila, Seinäjoki
Atria Baltia	ISO 22000:2005		Valga, Vastse-Kuuste
	ISO/IEC 17025:2006 (Laboratorio akkreditointi)		Valga
Atria Venäjä	FSSC 22 000		Gorelovo
	GOST R 51705.1-2001, European Parliament and Commission Decree (EC) No. 852/2004, 29 April 2004 on food hygiene.		Kaikki tuotantolaitokset: Pietari (Sinyavino, Gorelovo) ja Moskova
Atria Skandinavia	FSSC 22 000		Sköllersta, Tranås, Moheda, Borås, Horsens, Malmö
	IFS		Falköping, Skene
	The IKEA Way on Purchasing Food (IWAY)		Borås, Falköping, Sköllersta
	DS/EN ISO 9001:2008		Horsens
		ISO 14001:2004	Sköllersta
		Luomutuotanto Euroopan unionin neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 mukaisesti.	Tranås, Moheda, Borås
		Luomutuotanto KRAV-sääntöjen mukaisesti	Falköping



Tarttuvien eläintautien hallinta on osa kansanterveystyötä

Turvallisten elintarviketuotteiden takaamisessa kuluttajalle lähtökohtana ovat puhtaat ja laadukkaat raaka-aineet. Tarttuvien eläintautien hallinta alkutuotannossa on hyvän tuoteturvallisuuden rakentamisen lähtökohta, sillä osa tarttuvista eläintaudeista on sellaisia, jotka voivat tarttua eläimistä ihmisiin tai ihmisestä eläimiin. Näitä kutsutaan zoonooseiksi. Suomessa tarttuvien eläintautien esiintyvyys on ennaltaehkäisen tautivastustustyön vuoksi hyvin alhainen.

Muissa länsimaissakin merkittäviä kansanterveysongelmia aiheuttavat zoonoosit kuten salmonellatartunnat saneerataan suomalaisilta tiloilta aina niitä todettaessa. Suomalaisten saamista salmonellatartunnoista noin 80 prosenttia on peräisin ulkomaisista lähteistä. Muista zoonooseista Suomessa tavataan muun muassa kampylobakterioosia, listerioosia, yersinioosia ja EHEC-tartuntaa. Tilanne on kuitenkin kansainvälisesti vertailtuna erinomainen eli esiintyvyys on hyvin vähäistä. Suomessa ei eläimillä esiinny myöskään vakavia zoonooseja, kuten nautatuberkuloosia, bruselloosia tai rabiasta.

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



Sertifiointi ulotetaan myös alihankintaan

Atria on järjestelmällisesti laajentanut toimintonsa tuoteturvallisuussertifiointia. Vuoteen 2015 mennessä myös kaikilta alihankintana Atrialle Suomelle tuotteita valmistavien laitosten tulee olla ISO 22 000 -standardin tai muun vastaavan tuoteturvallisuusstandardin mukaan sertifioituja.

ISO 22 000 standardissa yhdistyvät HACCP-periaatteet, omavalvonta, hyvät tuotantotavat ja keskeiset laadunhallintaperiaatteet. Sertifiointi on osoitus Atrian ennakoivasta suhtautumisesta elintarviketurvallisuuteen.

Atria Venäjän lihatuotteiden sertifiointi laajeni

Atria Venäjän päätuotantolaitoksen Gorelovon FSSC 22000 -standardin vaatimusten täyttävää sertifiointia laajennettiin valmisruokatuotannosta kattamaan koko tuotantolaitoksen toiminnot vuoden 2013 aikana.

Gorelovon tuotantolaitos on Atria Venäjän suurinvestointi. Sen ensimmäinen vaihe, logistiikkakeskus, otettiin käyttöön vuonna 2008 ja varsinainen tuotantolaitos vuonna 2010. Laitoksen teknologia on uusimpien standardien mukaista, joten FSSC-sertifiointi (Food Safety System Certification) ei vaatinut prosessimuutoksia. Toimintamalleja kuitenkin tarkennettiin sertifiointiin myötä.

Ravitsemusvastuu

Ravitsemusvastuiksi ymmärretään yleisesti raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden terveellisyys ja ravitsevuus sekä riittävän tuoteinformaation tarjoaminen kuluttajan omien valintojen tueksi. Atria ymmärtää vastuunsa kansanterveydestä ja huolehtii siitä osana vastuullista tuotekehitystyötä. Kaiken tuotekehitystyön lähtökohtana on kuluttajan mieltymysten ja ravitsemussuositusten tasapainottaminen.

Atria Suomen ravitsemusvastuun periaatteet

- Atria-tuotteissa käytetään ainoastaan suomalaista lihaa.
- Atria-tuotteisiin ei lisätä lihaproteiinia (lihasta kuivaamalla valmistettua jauhetta).
- Atria käyttää vain GMO-vapaita raaka-aineita.
- Lisäaineiden käytössä yritys noudattaa vastuullista toimintatapaa.
- Tuotteiden suolan määrän suhteen noudatetaan kansallisia suosituksia ja tuotteistuksessa vältetään voimakassuolaisia tuotteita.
- Sydänmerkki-tuotteiden määrää kasvatetaan koko ajan sekä kuluttajille että Food Service -asiakkaille.
- Atria osallistuu aktiivisesti ravitsemustietoutta lisääviin tutkimushankkeisiin.



Naudan Parempi Jauheliha korvasi paistijauhelihan

Evira nosti keväällä keskustelun paistijauhelihan nimestä. Evira koki nimen harhaanjohtavaksi, koska vain osa raaka-aineesta paistijauheliassa oli paistia. Tämän seurauksena Evira julkaisi jauhelihan nimeämisestä ohjeen, jossa kerrottiin täsmällisesti, mitä ruhon osia paistijauhelihaan saa käyttää.

Atria Suomi muutti paistijauhelihan nimet Eviran asettamaan määräaikaan mennessä. Aiemmin paistijauhelihan nimellä myyty tuote löytyy nykyisin kaupan hyllyltä nimellä Naudan Parempi Jauheliha 10%. Uuden nimen ansiosta se erottuu yhä tavallisesta naudanjauhelihasta, jossa on huomattavasti enemmän rasvaa.

Atria Suomi toi markkinoille syksyllä 2013 myös Aidon Paistijauhelihan, joka on jauhettu sataprosenttisesti paistista.

Keskeiset tavoitteet ja tulokset Atrian ravitsemusvastuun kehittämisessä

Liiketoiminta-alue	Tavoitteet 2013	Tulokset 2013	Tavoitteet 2014
Atria Suomi	<ul style="list-style-type: none"> • Hiivauutteen poistaminen lopuista tuotteista 2013 aikana. • Sisäiset koulutukset ravitsemuksen merkityksestä hyvinvointiin. • Osallistuminen ravitsemustietoutta lisääviin tutkimuksiin. • EU:n kuluttajatietoasetuksen soveltaminen Atrian pakkausmerkintöihin selkeällä ja kuluttajaa palvelevalla tavalla. • Atria.fi -verkkosivujen ravitsemustieto-osion uudistaminen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiivauute on poistettu kaikista Atrian tuotteista. • Uusia Sydänmerkki-kriteerit täyttäviä tuotteita markkinoille 26 kpl. • Järjestettiin sisäiset koulutukset ravitsemuksesta ja allergiasta. • Osallistuminen Seniori Sapuska -ravitsemustutkimukseen. • Pakkausmerkintöjen muuttaminen etenee aikataulussa. • Atria ravitsemusosio uudistettiin Atria-konsernin sivuille. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kehittää Atrian ulkoista ja sisäistä ravitsemusviestintää. • Jatkaa suolan vähentämistä ja sydänmerkkituotteiden lisäämistä kaikissa tuoteryhmissä. • Osallistuminen ravitsemustietoutta lisääviin tutkimuksiin. • Pakkausmerkintöjen muuttaminen etenee aikataulussa. • EU:n kuluttajatietoasetuksen soveltaminen Atrian pakkausmerkintöihin selkeällä ja kuluttajaa palvelevalla tavalla.
Atria Skandinavia	<ul style="list-style-type: none"> • Tarpeettomien lisäaineiden poistaminen tuotteista. • Tuotteissa käytetään vain aistinvärisiä laadun ja tuotteiden säilyvyyden kannalta välttämättömiä lisäaineita. • Uusien vähäsuolaisten tuotteiden tuotetestaukset. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tutkimus tuotteiden lisäaineiden käytöstä, ja tarpeellisten lisäaineiden arviointi. • Aloitettiin tuotereseptien kehittäminen uusille vähäsuolaisille tuotteille. • Kolme uutta vähäsuolaista tuotetta saatiin Tanskan markkinoille. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lisäaineiden tarpeellisuuden arviointi jatkuu ei-välttämättömien lisäaineiden poistamiseksi. • Uusien vähäsuolaisten tuotereseptien ja tuotteiden kehittäminen jatkuu.
Atria Baltia	<ul style="list-style-type: none"> • Jussi-tuoteperheen valikoiman laajentaminen. • Vähäsuolaisten tuotteiden kehittäminen ja luontaisten lisäaineiden suosiminen lihavalmisteissa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuusi jauhelihavalmistetta, joissa käytetty paikallisia raaka-aineita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Käyttää enemmän kotimaisia raaka-aineita tuotteissa. • Pienempiä pakkauskojoja kuluttajille. • Vähentää suolan määrää tuotteissa. • Vähentää soijan käyttöä tuotteissa.

Tuotteissa ei käytetä geenimuunneltuja raaka-aineita

Atrian Suomen valmistamissa elintarvikkeissa ei koskaan käytetä geenimuunneltuja raaka-aineita. Yritys vaatii raaka-ainetoimittajilta todistuksen tuotteiden GM-vapaudesta. Tämän voi tarkistaa myös Atrian tuotepakkauksista. Jos tuotteessa on käytetty geenimuunneltuja raaka-aineita, se pitää merkitä pakkaukseen. Tämä määrittellen elintarvikkeiden turvallisuutta säätelevässä laissa.

Myös Atrian liharaaka-aineksi hankkimista eläimistä broile-

rit ja naudat syövät vain GM-vapaata rehua. Sioista 80 prosenttia ruokitaan Atria-konserniin kuuluvan A-Rehun GM-vapaalla rehulla. Sioista loppujen, noin 20 prosentin, ruokinnassa on käytetty sekä GM-vapaata että GM-soijaa.

Siat ja siipikarja tarvitsevat ruokinnassaan valkuaistäydennystä ja soija on hyvä valkuaisten lähde. Soijan osuus esimerkiksi possujen rehuannoksessa on noin 5 prosenttia. Naudat ruokitaan pääosin nurmella, viljalla, GM-vapaalla rapsilla tai rypsilä

ja kivennäistäydennyksillä.

Syy siihen, miksi pienessä osassa rehuista käytetty soija on geenimuunneltua, on maailmanlaajuisessa soijamarkkinassa. Yli 80 prosenttia maailmalla tuotetusta soijasta on jo nyt tuotettu geenimuuntelun avulla. GMO-vapaan soijan saanti maailmalla vaikeutuu koko ajan.



Atria puolustaa informatiivisia pakkausmerkintöjä

Elintarvikepakkausten tuotetietojen ilmoitustapa muuttuu uuden EU:n kuluttajätieto-asetuksen vaatimusten myötä. Siirtymävaihe merkinnöissä on alkanut ja viimeistään joulukuussa 2014 kaikissa elintarvikepakkausissa on ilmoitettava tuotetiedot uusien vaatimusten mukaisesti. Atrialla uudet pakkausmerkintävaatimukset tulevat koskemaan Suomen, Skandinavian ja Baltian markkinoita.

Atria Suomi jatkoi vuoden 2013 aikana edelleen elintarviketietoasetuksen muutosten viemistä pakkauksiin. Tavoitteena on saada kaikki tuotetiedot muutettua siirtymäajan puitteissa vuoden 2014 loppuun mennessä.

Kuluttajat ottivat muutokset vastaan pääsääntöisesti hyvin. Atrialle tuli kuitenkin asiassa muutamia yhteydenottoja kuluttajilta ja medialta. Heitä mietityttivät merkinnät liittyen suolapitoisuuden laskentatavan muutokseen.

Etenkin Atria naturell -tuotteissa suolapitoisuusmer-

kintä 0,1 % hämmensi kuluttajia. Lihaan ei ole lisätty suolaa, vaan kyseinen suolapitoisuus muodostuu lihan luontaisesta natriumista. Myös laktoosin määrätiedon sijoittaminen ravintosisältötaulukon alapuolelle herätti kuluttajissa pientä ihmetystä.

Lihan alkuperä halutaan esiin. Toinen merkintöjä koskeva keskustelu oli alkuperän ilmoittaminen pakkausmerkinnöissä niin raaka- kuin kypsässäkin lihassa. Alkuperän ilmoittamisesta työstettiin vuonna 2013 lakiehdotuksia EU-komissiossa. Atria oli aktiivisesti mukana keskustelussa ja kannattamassa lihan pakollisia alkuperämerkintöjä.

Uusista alkuperämerkintöjen täytäntöönpanosäädöksistä valmistuikin joulukuussa 2013 säädös käsittelemättömän lihan alkuperämerkinnästä. Näin ollen myös Atria Suomi lisää sian, broilerin- ja kalkkunanlihapakkausoihinsa uuden merkinnän ”alkuperä Suomi” huhti-

kuuhun 2015 mennessä, kun Elintarviketietoasetuksen säädös astuu voimaan. Tämän lisäksi pakkauksissa säilytys tuotenimen yhteydessä maininta ”valmistettu suomalaisesta lihasta”. Naudanlihan alkuperämerkintä tuli pakolliseksi jo vuonna 2002.

Ainesosana käytetyn lihan alkuperän ilmoittamisen pakollisuudesta ei saatu päätöstä vielä vuoden 2013 aikana, mutta komission selvitys asiasta valmistui ja sen mukaan kuluttajat kokivat alkuperämerkinnän olevan heille tärkeä ostoperuste.

Käsittelemättömän lihan merkintämuutos koskee myös Atria Baltiaa ja Skandinaviaa. Ruotsissa kotimaisuuden tae on Svenskt Kött -merkki, joka on esimerkiksi kaikissa Lönneberga-leikkeletuotteissa. Atria Skandinavia pystyy jäljittämään kaikki käyttämänsä raaka-aineet ja lihan.



Lisäaineita vastuullisesti

Atria seuraa aktiivisesti lisäaineisiin liittyvää lainsäädäntöä ja viranomaissuosituksia. Tuotteistuksessa huomioidaan myös kuluttajien odotukset lisäaineiden käytöstä. Tästä kertoo muun muassa tuotehuolto, jossa natriumglutamaatti poistettiin kaikista Atrian tuotteista vuonna 2012.

Atriassa lisäaineiden tarpeellisuus arvioidaan sekä kuluttajan terveyden että tuoteturvallisuuden kannalta. Tuotteissa käytetään vain tuoteturvallisuuden ja välttämättömien tuoteominaisuuksien kannalta tärkeitä lisäaineita, ja käytetyt lisäaineet ovat aina tutkittuja ja turvalliseksi todettuja. Esimerkiksi natriitti on lihavalmisteissa tuoteturvallisuuden takia välttämätön lisäaine.

Välttämättömät lisäaineet Atrian tuotteistuksessa arvioidaan aina tuotekohtaisesta. Yleisin käyttötarkoitus lisäaineilla tuotteistuksessa on tuoteturvallisuuden takaaminen eli tuotteen säilyvyysominaisuuksien parantaminen.

Lisäaineettomien ja fosfaatittomien tuotteiden valikoima laajeni

Vuoden 2013 aikana Atria Suomen lisäaineettomien tuotteiden valikoima laajeni entisestään. Siipikarjan lisäaineettomien tuotteiden sarja kasvoi yhteensä viidellä tuotteella ja muita lisäaineettomia uutuuksien lanseerauksia olivat muun muassa Muhkeat Jauhelihapihvit, Muhkeiden Lihapullien pariaksi.

Myös Kulinaari-tuotesarjaan saatiin vuoden aikana uusia tuotteita: yhteensä kahdeksan uudenlaista leikkelettä ja kuoret-

Rehuissa käytetään vain vastuullisesti tuotettua soijaa

Atria-konserniin kuuluva A-Rehu Oy on ainoa yritys Suomessa, joka käyttää tuotteissaan pelkästään WWF:n suosittelemaa vastuullisesti tuotettua soijaa.

Soijan vastuullisen tuotannon standardeissa otetaan huomioon sekä soijan tuotannon merkittävimmät ympäristövaikutukset että viljelyn sosiaaliset vaikutukset. Vastuullisesti tuotettu soija vähentää tuotannon ympäristövaikutuksia sekä varmistaa viljelysten työntekijöille ja alueen alkuperäisasukkaille paremmat oikeudet.

WWF Suomen vuonna 2012 tekemän soijaselvityksen mukaan suomalaisen elintarvikeketjun yritykset ovat jo tietoisia soijan tuotantoon liittyvistä sosiaalisista ja ympäristöongelmista. Selvityksen mukaan erityisen positiivista oli yhden toimijan ilmoittama sataprosenttinen vastuullisen soijan osuus vuoden 2011 soijahankinnoissa. Tämä toimija oli A-Rehu.

Lähde: Suuret yritykset, suuri vastuu WWF Suomen soijakysely 2012

tomat nakit, ilman lisättyä fosfaattia. Nämä korkean lihapitoisuuden tuotteet vastaavat yhden kuluttajaryhmän kysyntään fosfaatittomista tuotteista. Edelleenkin iso osa kuluttajista arvostaa lihavalmisteissaan myös mehukkuutta ja tämän tyyppisissä tuotteissa fosfaatit ovat välttämätön osa reseptiä.



Terve, peli! -suunnittelu-kilpailussa ideoitii ravitsemuspelejä lapsille

Atria Suomi käynnisti Terve, peli! -suunnittelukilpailun, jossa haettiin pelialasta kiinnostuneilta nuorilta parasta ideaa 9–12-vuotiaille lapsille suunnattuun oppimispeliin.

Pelin tarkoituksena on kannustaa lapsia omaksumaan monipuolisen ruokavalion ja ruokarytmin tärkeys osana kokonaisvaltaista hyvinvointia. Pelaaminen on lapsille luontainen, kiinnostava ympäristö tutustua niinkin vakavaan asiaan kuin ravitsemukseen.

Atrian järjestämä suunnittelukilpailu antoi pelialan opiskelijoille oivan tilaisuuden näyttää osaamistaan aidossa työelämän toimeksiannossa ja laajentaa omaa kontaktiverkostoaan. Lisäksi opiskelijat saivat kannustavaa palautetta, käytännön vinkkejä ja kehitysideoita eri alan ammattilaisilta koskien pelikonseptiensa jatkojalostamista.

Kaikista kilpailuun ilmoittautuneista peliehdotuksista valittiin kaksi finalistia. Finaalierroksella kaikilla suomalaisilla oli mahdollisuus äänestää suosikkipeleideansa verkossa. Voittaja julkistettiin kevään 2014 aikana ja tämä palkittiin 2 500 euron rahapalkinnolla. Kilpailun päätyttyä voittajaideasta jalostetaan peli.

Investointeja tutkimukseen ja markkinointiin

Atria-konsernin tutkimus- ja tuotekehitystoiminta painottuu kuluttajakäyttäytymisen ja markkinatiedon tutkimiseen. Lisäksi yritys osallistuu soveltavaan tutkimustoimintaan tuote- ja pakkausteknologian sekä ravitsemustieteen alueilla.

Tuotekehitys ja markkinointi ovat Atrialla kiinteä, yhteinen toiminto sekä strategisella että operatiivisella tasolla. Näiden molempien merkitys korostuu uudessa Atria ykköseksi -strategiassa.

Strategiansa mukaisesti Atria keskittyy omien tuotemerkkiensä vahvistamiseen. Tuoteuutuuksilla ja onnistuneella markkinoinnilla on tässä työssä keskeinen merkitys. Tuoteuutuuksien osuutta sekä liikevaihdosta että liikevoitosta pyritään kasvattamaan tuntuvasti nykyisestä, noin viiden prosentin liikevaihtotasosta. Täysin uusilla tuoteryhmillä ja tuotteilla Atria pyrkii myös kasvattamaan koko ruokamarkkinan kokoa.

Paljon tuoteuutuuksia

Atria Suomi toi vähittäiskauppa- ja Food Service -markkinoille vuonna 2013 yhteensä 160 uutta tuotetta. Lukuun sisältyvät uudet pakkaukset ja tuotehuoltoon liittyvät uutuudet.

E erityisen onnistuneita tuoteuutuuksia olivat Atrian Perhetilan lisääineettomat siipikarjatuotteet, Itämaiset mikro tuotteet ja erittäin voimakas uusien tuotteiden osuus grillaussesongissa. Suomessa uusien tuotteiden myynnin osuus kaikista myydyistä tuotteista oli 10 prosenttia.

Atria Skandinavia toi markkinoille kaikki tuoteryhmät huomioiden 118 uutuutta. Onnistuneita lanseerauksia olivat muun muassa uusi Lithells-ruokamakkara-konsepti sekä Sibyllan uudet makkara- ja possutuotteet. Ruotsissa ja Tanskassa uusien tuotteiden myynnin osuus kaikista myydyistä tuotteista oli 1,6 prosenttia.

Atria Venäjän tuotevalikoimaan tuli viime vuoden

aikana 44 uutta tuotetta. Uutuuksia lanseerattiin esimerkiksi Pit-Product- ja CampoMos -tuotemerkkien leivänpäällistuotteisiin sekä joulun sesonkituotteisiin. Uusien tuotteiden myynnin osuus kaikista myydyistä tuotteista oli 2,4 prosenttia.

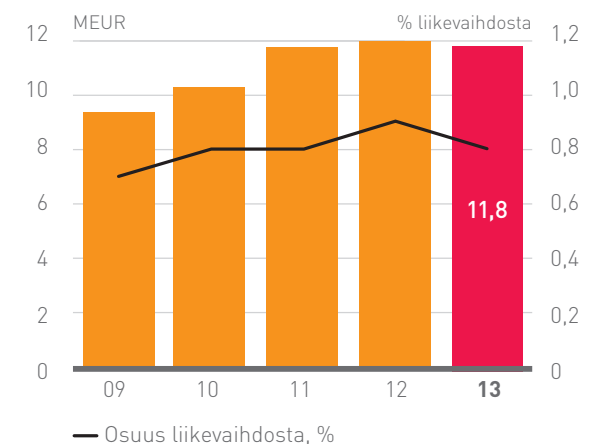
Atria Baltia toi markkinoille 66 uutta tuotetta. Parhaiten uutuuksista menestyivät marinoidut Maks ja Moorits -grillituotteet sekä VK Retro -tuoteperhe. Uutuusien osuus myynnistä oli 9,8 prosenttia.

Vastuullista markkinointiviestintää

Atria noudattaa elintarvikkeiden vastuullisesta markkinointiviestinnästä annettuja uudistettuja suosituksia, jotka perustuvat Euroopan elintarviketeollisuusliiton (FoodDrinkEurope) vastuullisen markkinointiviestinnän periaatteisiin. Ne kuvaavat EU-tason yhteistä ajattelutapaa ja toimivat yritysten ohjenuorana omaehtoisessa itsesääntelyssä.

Suosituksissa korostetaan markkinointiviestinnän totuudenmukaisuutta, terveellisten elämäntapojen edistämistä, kohtuullisuutta, vanhempien päätäntävaltaa ja lasten medialukutaidon huomioivaa viestintämenetelmien käyttöä. Mainituissa periaatteissa markkinointiviestinnällä tarkoitetaan mitä tahansa maksettua markkinointiviestintää esimerkiksi televisiossa, lehdissä tai internetissä.

Atria-konsernin tutkimus- ja tuotekehitysinvestoinnit



Atria-konsernin tuoteuutuudet

	kpl	Osuus liikevaihdosta %
Atria Suomi	160	10,0
Atria Skandinavia	118	1,6
Atria Venäjä	44	2,4
Atria Baltia	66	9,8



Perusasiat megatrendejä myös maailmalla

Maailma ruoan ympärillä monipuolistuu samaan tahtiin kuin muukin kuluttajien käytöksen pirstaloituminen. Datamonitor listasi vuoden 2014 alussa uudet ruoan megatrendit, joita on peräti kahdeksan kappaletta.

- **Terveellisyys ja hyvinvointi:** Heijastuu etenkin ruoan ravitsemuksellisen sisällön kautta.
- **Nautinnon halu:** Aina välillä kukin meistä heittää kaikki ”ruokasäännöt” romukoppaan ja etsii vain nautintoa ruoasta.
- **Mukavuudenhalu ja epävarmuuden poistaminen:** Stressaavaksi koettu elämä pakottaa ruoan suhteen usein yksinkertaisiin ratkaisuihin.
- **Vastuullisuus ja etiikka:** Jossain takaraivossa kolkuttaa, että pitäisi tehdä oikeita ratkaisuja eläinten, ympäristön tai vaikka Suomen talouden kannalta.
- **Yksilöllisyys:** On sallittua myös ruokavalinnoilla viestittää omaa arvopohjaa ja näkemyksiä.
- **Muuttuva yhteiskunta:** Esimerkiksi väestörakenteen muutos länsimaissa kohti vanhempia ikäluokkia tulee näkymään myös ruokaliiketoiminnassa.
- **Aina online:** Mobiili-internetin nopea kasvu ja yhä yleisempi verkko-ostaminen tulevat jättämään jälkensä myös ruokakauppaan.
- **Helppo ja edullinen:** Ajan ja rahan säästäminen eivät ole koskaan poissa muodista.

Useat näistä megatrendeistä ovat keskenään ristiriitaisia. Mutta niin on tämän päivän kuluttajakin. Sama henkilö vaihtaa ruoan valintaperustetta ajan, paikan, tilanteen ja ruokalajin suhteen sujuvasti ja jatkuvasti.

Lähteet: Datamonitor ja Atrian trendiseminaari 2013/2014

Vaihtuvat trendit jäivät – nyt halutaan perusruokaa

Yli viisi vuotta jatkunut ruokatrendien ilotulitus näytti jossain määrin rauhoittuvan viimeisen vuoden aikana. Yleisen taloudellisen tilanteen heikentymisen vuoksi – ja osaksi myös vain kyllästymisestä johtuen – yhä suurempi osa ihmisistä ilmoitti, etteivät ole enää kiinnostuneita ruoan lisämääreistä ja tyyliuunnista, joita ruokatrendeiksi on totuttu kutsumaan. Ihmiset haluavat perusruokaa, joka ratkaisee kulloinkin käsillä olevan tarpeen.

Viime vuosina kiivaana käyneestä ruokakeskustelusta on kuitenkin jäänyt myös jotakin pysyvää kansan asenteisiin ja ruokatietämykseen.

Mistä ruoka tulee?

Monet ruokakohut ovat pysyvästi nostaneet kiinnostusta siihen, mistä ja miten ruoka tulee ja mitä sille on tehty ennen lautaselle päätymistä. Tietoisuuden vaatimuksen nousu koskee siis perusasioita. Tämän voi nähdä vastareaktionä siihen, että jotkut tahot ovat huijanneet ruoalla tai sen sisällöllä. Alkuperätiedolla halutaan varmistaa ruoan turvallisuus, puhtaus, eettisyys ja sen tuotannon taloudellisen hyödyn jakaantuminen. Suomalainen ruoka avoimesti ja jäljitettävästi tuotettuna on siis arvossaan.

Mitä ruoassa on?

Toinen selvä isompi vaatimus koskee ravitsemuksellista sisältöä. Viime vuosien keskustelun jälkeen suuri osa

kansasta tunnistaa nykyään, mitä ovat hiilihydraatit ja proteiinit. Hiilihydraatit osataan myös jakaa hyviin ja huonoihin. Yhdessä tämä tarkoittaa ruoan suhteen sitä, että ”ravitsemuksellisesti oikeaa” ruokaa arvostetaan.

Alustavien tietojen mukaan suomalaisten lihominen onkin vihdoin loppunut. Nuoret miehet ovat olleet tyyppillisesti kaikkein vähiten ruoan ravitsemuksellisesta sisällöstä kiinnostunut väestöryhmä, mutta nyt heitäkin ovat alkaneet kiinnostaa myös ruoan ravitsemusarvot. Tarpeeksi suurella proteiinin saannilla he haluavat varmistaa lihastensa kasvun ja sitä kautta myös oma ”sosiaalisen menestymisensä”.

Kuitenkin helppoa!

Huolimatta monista kokkaukseen liittyvistä inspiroivista ohjelmista ja myös niiden aiheuttamasta ”paremman tee itse -kokkauksen” trendistä voimme nähdä, että arki-ruokailu halutaan ratkaista yhä helpommin. Pohjaa hyväksytyille valmisruuilla on siis yhä enemmän. Tämä on yhteinen haaste sekä ruoan valmistajille että kaupalle. Miten saada uuden sukupolven valmisruuan ja raaka-aineen välissä olevat ratkaisut sellaisten kuluttajien valittavaksi, jotka nyt eivät periaatteestakaan käy valmisruokahyllyllä?

Lähde: Atrian trendiseminaari 2013/2014

Eläinten hyvinvointi

Eläinten terveys ja hyvä tuotos perustuvat ensisijaisesti tuottajien ammattitaitoon, oikeaan eläinmateriaaliin, eläinten hyvään hoitoon, suunniteltuun ruokintaan ja olosuhdehallintaan.

Luotettavaa kumppanuutta

Tarjoamalla neuvontaa sopimustuotantotiloille Atria osallistuu yhdessä tuottajan kanssa eläinten hyvinvoinnin seurantaan ja kehittämiseen tilatasolla. Atria on laatinut tuottajien avuksi eläinlajikohtaiset tuotanto-oppaat, joissa on selkeät ohjeistukset eläinten jalostukseen, ruokintaan, kasvatusoloihin ja terveydenhuoltoon. Atrian sopimustuottajien edellytetään noudattavan tuotanto-oppaiden ohjeistuksia ja toimintaa valvotaan eläinlääkärin tarkastuskäynneillä tuotantosunnasta riippuen 1–12 kuukauden välein.

Eläinlääkärit johtavat kehittämistyötä Atrialla eläinten hyvinvoinnin kehittämistyötä johtavat eläinlajikohtaisesti Atrian omat eläinlääkärit. Hyvinvoinnin edistymistä seurataan sovittujen mittareiden avulla. Hälytysrajojen ylittyessä tilaan otetaan yhteyttä ja havaitut ongelmat korjataan yhdessä tuottajan ja tilan hoitavan eläinlääkärin kanssa. Tiloja koskevat havainnot, kontaktit ja toimenpiteet kirjataan asiakastietojärjestelmään. Toistuvat laiminlyönnit voivat johtaa tuotantosopimuksen irtisanomiseen. Pitkällä aikavälillä eläinten hyvinvointia kehitetään Atrian omien kehitysprojektien kautta sekä yhteistyössä tutkimuksen ja alan toimijoiden kanssa.



Atria Suomen keskeiset eläinten hyvinvoinnin kehityshankkeet ja niissä saavutetut tulokset 2013

Tavoitteet 2013	Keskeiset tulokset 2013	Tavoitteet 2014
AtriaSika		
<ul style="list-style-type: none"> Tutkimus kastraation vaihtoehtoista jatkuu. Karjunkasvatustulosten analysointi. Hännänpurennan esiintyvyyden vähentäminen edelleen. Koko- ja osaruhohylkäysten vähentäminen. Tutkimusyhteistyö eläinten hyvinvoinnin kehittämisessä. Sikava-laaturajajärjestelmän kehittäminen yhteistyössä alan toimijoiden kanssa. 	<ul style="list-style-type: none"> Karjunkasvatustulokset tehtiin ja analysoitiin vuonna 2013. Karjujen kasvatustulokset olivat lupaavia. Karjunhajan aistinvaraista tutkimista teuraslinjassa on vielä kehitettävä. Hännänpurenta nousi 0,1 prosenttia edelliseen vuoteen verrattuna (2012: 2,5 %, 2013: 2,6 %). Pidemmällä aikavälillä trendi on ollut laskeva. Teurasruhohylkäyksissä pysyttiin jokseenkin edellisen vuoden tasolla. Osaruhohylkäyksissä oli pieni 0,1 prosentin nousu. Asianomaiset tilat on kontaktoitu ja yksittäisissä tapauksissa asiakkuuksista on luovuttu. Tutkimusyhteistyö eläinten hyvinvoinnin kehittämisessä jatkui (mm. sikojen hengitystieinfektiot, emakoiden tuotannonkestävyys, Welfare Quality). Evira hyväksyi Sikavan Kansalliselle tasolle kansallisen laaturajajärjestelmän statuksen. 	<ul style="list-style-type: none"> Kastraation vaihtoehtojen tutkimisessa seurataan kansainvälistä tilannetta ja tutkimustuloksia. Hännänpurennan esiintyvyyden vähentäminen jatkuu. Panostetaan tuottajien neuvontaan koskien virikkeiden järjestämistä porsaille. Koko- ja osaruhohylkäysten vähentäminen jatkuu. Vuonna 2014 kehitystoimissa kiinnitetään huomiota rehustukseen ja kasvatusolosuhteisiin. Tavoitteena on tasalaatuinen porsas. Tutkimusyhteistyö eläinten hyvinvoinnin kehittämisessä jatkuu. Laatuvastuu-laaturajajärjestelmän auditointi ja sertifiointi.
AtriaNauta		
<ul style="list-style-type: none"> Valtakunnallisen NASEVA-terveydenhuoltotyön kehittäminen jatkuu. Pääpaino yhteenvetoraportoinnin kehittämisessä. Tietojärjestelmäudistukset sisäisen laaturaportoinnin kehittämiseksi jatkuvat Tutkimusyhteistyö eläinten hyvinvoinnin kehittämisessä. 	<ul style="list-style-type: none"> NASEVAN terveydenhuoltotyössä on edistytty, mutta kaikilta osin ei vielä olla saavutettu tavoitteita, joten kehittäminen jatkuu. Eläinten hyvinvointimittari siirrettiin käyttämään automaattisesti tilitysjärjestelmä HankiTiltun -historiakannan tietoja. Tutkimusyhteistyössä KESTO-hanke ja väitöskirjatutkimus "Lihanautojen hyvinvoinnin vaikutus lihantuotannon kannattavuuteen" ovat edenneet, mutta jatkuvat vielä. Työehoseuran kanssa tehtiin yhteistyötä eläinten hyvinvointia edistävien kannattavien kuivikemateriaalien löytämiseksi. 	<ul style="list-style-type: none"> Nautaketjun kansallisista toimintatavoista sopiminen yhdessä koko elinkeinon kanssa. ETT koordinoi hanketta. Atrialla on ollut keskeinen aloitteentekijän rooli asian edistämiseksi. NASEVAN tietokanta- ja pelvelinalustan vaihto. Sisäinen kehitystyö vasikkakasvattamoiden hengitystietulehdusten vähentämiseksi yhdessä kasvattamojen ja eläinkuljetusten henkilöstön kautta. Selvitetään mahdollisuuksia yksittäisten kasvattamojen lähtötilojen rajaamiseen. Mykoplasma bovis -tutkimushanke yhteistyössä koko elinkeinon kanssa. HY koodinoi hanketta. KESTO-hankkeen loppuunsaattaminen. QBA (Qualitative behavior assessment) -hankkeen tulosten yhteenveto. Hankkeessa arvioidaan eläinten käyttäytymistä silmämääräisesti. "Lihanautojen hyvinvoinnin vaikutus lihantuotannon kannattavuuteen" -väitöskirjaprojektin loppuun saattaminen.
AtriaSiipi		
<ul style="list-style-type: none"> Uudistuneen broilerihautomon käyttöönotto. Tutkimusyhteistyö eläinten hyvinvoinnin kehittämisessä. 	<ul style="list-style-type: none"> Broilerihautomon käyttöönotto onnistui tavoitteiden mukaisesti. Erillisten eläinten hyvinvoinnin kehittämishankkeiden sijaan panostettiin toiminnan jatkuvaan kehittämiseen. 	<ul style="list-style-type: none"> Uuden rehutehtaan käyttöönotto. Sahalahden broileriteurastamon integroiminen osaksi atrialaista toimintatapaa.

Eläinten hyvinvoinnin mittaaminen ja raportointi

Atrialla eläinten hyvinvoinnin arviointi ja mittaaminen perustuvat jatkuvaan tuotanto-, välitys-, ketjuinformaatio- ja teurastietojen sekä kansallisten terveydenhuollon seurantajärjestelmien sisältämien tietojen seurantaan ja analysointiin.

Kansainvälisesti hyväksytyt ja yhtenäisiä mittareita eläinten hyvinvoinnin raportointiin ei ole vielä laajasti tarjolla. Global Reporting Initiative -ohjeistus pyytää tuotantoeläimiä käsitteleviä

organisaatioita raportoimaan muun muassa käsitellyt tuotantoeläinmäärät ja lääkitsemiseen ja rutiinimaisiin toimenpiteisiin liittyvät politiikat.

Atria raportoi eläinten hyvinvoinnin edistymisestä omien kehityshankkeiden ja mittareiden avulla. GRI-ohjeistuksen mukaiset mittarit raportoidaan Vastuullista lihantuotantoa -materiaalissa Atrian verkkosivuilla sekä tämän raportin GRI-yhteenvedossa sivulla 49.



Valtaosin kotimaista liharaaka-ainetta liiketoiminta-alueilla

Atria käyttää tuotannossaan noin 300 miljoonaa kiloa liharaaka-aineita vuodessa. Se on kansainvälisestikin suuri määrä. Liharaaka-aineen hankintatapa ja alkuperä vaihtelevat liiketoiminta-alueittain.

Atria Suomi ostaa liki kaiken tarvitsemansa sian-, naudan- ja siipikarjanlihan suomalaisilta maatiloilta. Atria-brändin kaikissa tuoteryhmissä käytetty liha on sataprosenttisesti suomalaisilta tuottajilta. Atria-sopimustuottajaketjuun kuuluu noin 600 sikalaa, 5 500 nautatilaa ja 90 broileritilaa.

Atria Skandinavia hankkii tarvitsemastaan liharaaka-aineesta lähes 50 prosenttia ruotsalaisilta teurastamoilta ja leikkaamoilta. Hankinnat erityisesti EU-alueelta ovat kasvaneet. Atrialla ei ole Ruotsissa tai Tanskassa omaa lihaketjua.

Atria Venäjän liharaaka-aineet tulevat valtaosin maailmanmarkkinoilta, Etelä- ja Pohjois-Amerikasta sekä EU-alueelta, myös Suomesta. Vuoden 2013 syksyllä Atria päätti luopua Venäjällä sianlihan alkutuotannosta ja sulkea Moskovan alueella sijainneen Campofarmin maatilan. Atria myös myi osuutensa Dan-Invest -sikalayhtiöstä.

Virossa Atrian lihaketju alkaa sen omistuksessa olevilta sikatiloilta. Atria on maan toiseksi suurin siankasvattaja. Oma sianlihan kasvatusta riittää lähes täysin Atrian tuotannon tarpeisiin.

Sikamaisen hyvää elämää

Vihtiläisen sikakasvattaja Jari Ollikkalan filosofia on, että jos eläin ei voi hyvin, se ei myöskään voi tarjota isännälleen elantoa. Siksi siitä on pidettävä hyvä huoli.

– Se on vähän sama kuin jos ajat työksesi taksia, mutta et viitsi huoltaa sitä. Et voi luvata vieväsi asiakasta perille, koska et tiedä, milloin huonosti pidetty auto hajoaa alta, Jari Ollikkala pohtii.

Ollikkala kasvattaa emakkoja Atrian tarpeisiin. Taloudellisesti tila olisi luultavasti kannattavampi yhdistelmäsikalana, mutta Ollikkala on päättänyt pitää sen vain emakkoja asuttavana pihattona. Näin emakoille jää enemmän tilaa.

Syksyllä 2013 Ollikkalan tilalla järjestettiin jo toistamiseen avoimet ovet -tapahtuma. Linja-autollinen kuluttaja pääsi tutustumaan konkreettisesti sikatilan arkeen. Kuluttajat olivat kiinnostuneinta muun muassa eläinten kuljetusmatkoista, luo-



Kunnioitus eläimiä kohtaan takaa laadun, mutta tilalliselle se ei vielä tuo leipää pöytään. Vain kertomalla alkuperästä avoimesti, aktiivisesti ja rehellisesti kuluttajat oppivat, mistä suomalaisen lihan arvo syntyy.

musta, jäljitettävyydestä, tuottajan motivaatiosta tehdä työtään ja eläinten ruokinnasta.

Jari Ollikkalan mielestä on tärkeää, että tavalliset kuluttajat näkevät, miten suomalainen sika elää. Näin kuluttaja tietää, mistä ruoka tulee, toisin kuin ulkomaisen lihan kohdalla. Tuttu nimi tuotepakkauksessa ei vielä takaa suomalaista alkuperää, sillä moni suomalainen brändi hankkii lihansa ulkomailta.

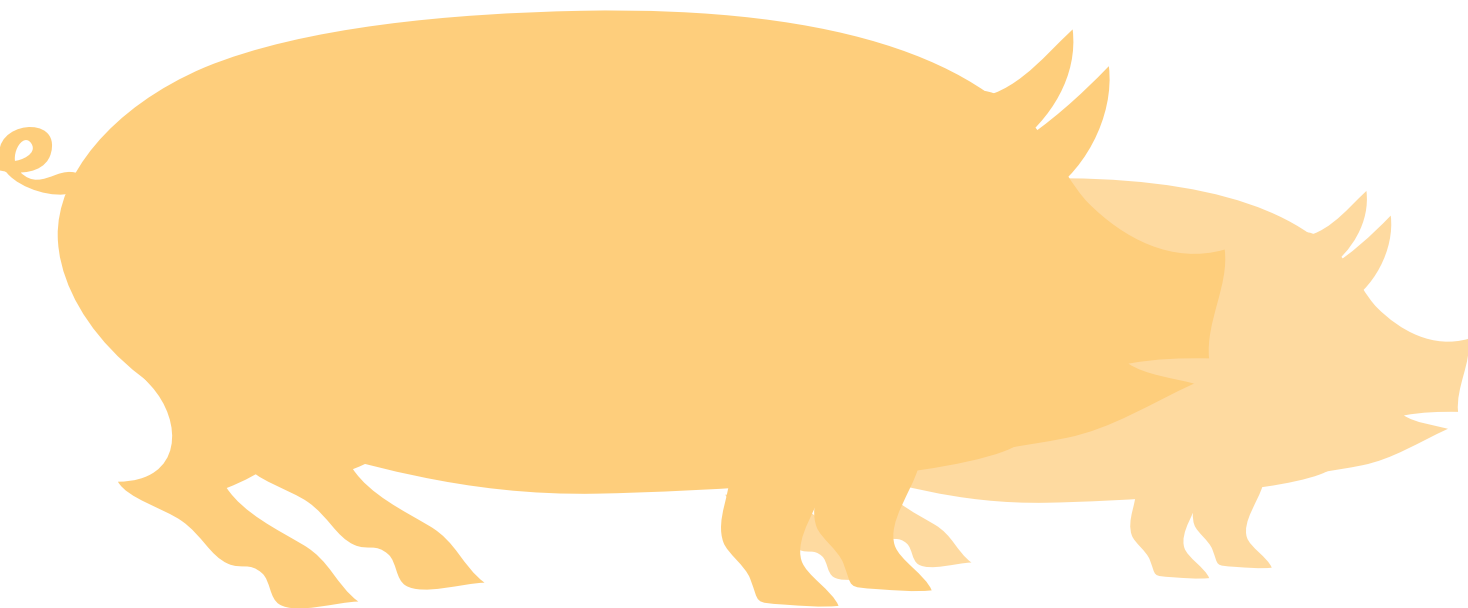
Atria on halunnut näyttää kuluttajille millaista sianlihan tuotanto Suomessa todella on. Siksi se on järjestänyt sopimustuotantotiloillaan avointen ovien päiviä – ensimmäiset jo vuonna 2012.

Atria ostaa kaikesta suomalaisesta sianlihasta yli 40 prosenttia, ja sen sopimustuottajat ovat Ollikkalan tavoin sitoutuneet vastuulliseen tuotantotapaan. Kaikki Atria tuotemerkillä myytävä liha on aina kotimaista.

Ollikkalan tila

- Noin 300 sian tila on niin sanottu pihatto. Tilalla elää pääasiassa vain emakkoja noin 40 sian ryhmissä.
- Yksi emakko saa keskimäärin 2,5 pahnuetta vuodessa.
- Emakot tiineytetään ja kuljetetaan satelliittisikaloihin porsimaan. Emakot palaavat takaisin, kun porsaat on vierotettu.
- Tila kuuluu kolmen tilan muodostamaan emakkorenkaaseen sekä Osuuskunta Itikkaan.

» Katso video Atria Groupin verkkosivuilta: <http://www.atriagroup.com/media/Sivut/default.aspx#/news/atRIA-kutsui-kuluttajia-tutustumaan-sikatilan-arkeen-ollikkalan-tilalle-vihtiin-katso-video-70491>



Kastraatiosta luopuminen 2016 -hanke etenee

Suomessa kaikki karjuporsaas kastroidaan alle viikon ikäisinä karjunhajun muodostumisen estämiseksi. Käytäntö on vallitseva koko Euroopassa. AtriaSika edellyttää kivunlievityksen käyttöä kastraatiossa kaikilla tuottajajaloillaan ja sen toteutumista valvotaan tilojen lääkekirjanpidon avulla. Tuotannon etiikan lisäksi myös porsaiden kasvatustulokset kohenevat.

Atrian sikaketjun pitkän aikavälin tavoitteena on kastraatiosta luopuminen kokonaan vuoteen 2016 mennessä. Tavoite on erittäin kunnianhimoinen. Vuoden 2013 aikana saatiin päätökseen karjujen kasvatuskoe normaaleissa lihasikatuotanto-olosuhteissa. Karjujen kasvatus sujui hyvin ja tuotantotulokset olivat lupaavia. Atria kehitti vuonna 2013 karjunhajun aistinvaraiseksi havaitsemiseksi teuraslinjassa uuden toimintatavan, mutta menetelmä vaatii vielä lisää työtä ennen käyttöönottoa.

AtriaSika seuraa aktiivisesti kastraatiosta luopumiseen tähtäävää kansainvälistä tutkimus- ja tuotekehitystyötä. Euroopassa painopisteinä ovat tällä hetkellä jalostukselliset ratkaisut ja karjunhajun aistinvarainen havaitseminen.

Atria on myös jalostuksellisessa yhteistyössä tärkeimpien asiaa kehittävien tahojen kanssa. Selvitystyön alla on uuden karjunkasvatus- ja teuraslinjadetektiokokeen tarve ja toteutus.

Läpinäkyvyyttä sianlihan tuotantoketjuun

Evira myönsi suomalaisten sikaloiden terveystuotusrekisteri Sikavan kansalliselle tasolle kansallisen laatujärjestelmän statuksen vuonna 2013. Kansallista laatujärjestelmää kutsutaan jatkossa LaatuVastuuksi tai LaatuVastuu luomuksi, lihan tuotantotavasta riippuen.

LaatuVastuu ylittää merkittävästi lainsäädännön vaatimukset tuoteturvallisuuden ja eläinten terveyden osalta. Toukokuusta 2014 lähtien kuluttajat voivat päivittäistavaran pakkausmerkintöjen perusteella valita, millä tavalla tuotettua sianlihaa haluavat ostaa.

Atria Suomen tavoite on, että tuotantoon teuraaksi tulevat siat ovat 100-prosenttisesti vähintään Sikavan kansallisella tasolla eli täyttävät LaatuVastuu-kriteerit. Laitoksen laatujärjestelmä kattaa alkutuotannon jälkeiset tuotantovaiheet, jolloin läpinäkyvyys kattaa koko tuotantoketjun.

Kansallisen laatujärjestelmän taustalla oli pitkäjänteinen yhteistyö koko toimialan ja Eläintautien Torjuntayhdistyksen ETT ry:n kesken. Atria on ollut aktiivisesti mukana yhteistyössä. Työn tavoitteena on ollut saada läpinäkyvyyttä sianlihan alkutuotantoon ja koko lihantuotantoketjuun. Kansallisen laatujärjestelmän tiedotuskampanjaa hallinnoi Lihätiedotus ry.

KESTO-hanke edistää vasikoiden terveyttä

Atria Suomi on mukana vuonna 2013 käynnistyneessä vasikoiden terveyttä ja lypsylehmien kestävyyttä edistävissä Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen ja Savonia ammattikorkeakoulun koordinoimassa KESTO-hankkeessa.

Hankkeessa Atria selvittää osaltaan vasikoiden ryhmäkoon merkitystä hengitystietulehdusten esiintyvyyteen suurissa vasikkakasvattamoissa. Tutkittavan kasvattamon 80 vasikan tulo-osaston toinen karsina on jaettu neljään 10 vasikan karsinaan. Kaikki vasikat tutkitaan niiden tullessa, juoton puolivälissä ja juoton lopussa. Vasikoista otetaan verinäytteet eri vasta-aineiden ja tulehdusvälittäjäaineiden määrittämiseksi. Vasikoiden hoitoon kuluva ajasta eri karsinaratkaisuissa pidetään kirjaa. Yhteensä tutkitaan kuusi vasikkaerää.

Koe oli puolivälissä vuoden 2013 lopussa. Tulokset analysoidaan kaikkien kasvatuserien tulosten valmistuttua vuonna 2014. Niiden perusteella arvioidaan pienennetyn ryhmäkoon vaikutusta vasikkakasvatuksen tuloksiin ja eläinten terveyteen.



Osaamista, oikeudenmukaisuutta ja avoimuutta

Ihmisiin kohdistuva sosiaalinen vastuu kattaa Atrialla henkilöstön hyvinvoinnin, osaamisen kehittämisen, oikeudenmukaisen palkkauksen, tuoteturvallisuuden, kuluttajasuojan, markkinointiviestinnän ja tuotemerkinät. Sosiaaliseen vastuuseen kuuluvat myös avoin vuorovaikutus eri sidosryhmien kanssa sekä Atrian Tapa Toimia -toimintaperiaatteet.

Osaaminen ja hyvinvointi kehittämisen keskiössä

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

Vuonna 2013 Atrian henkilöstötoimintojen työn keskeisin painopiste oli yhtenäisen Atria Tapa Toi-

mia -prosessin läpivieminen koko konsernissa. Lisäksi kaikilla liiketoiminta-alueilla toteutettiin lukuisia strategialähtöisiä henkilöstön kehittämis- ja koulutusohjelmia.

Painopistealueena oli myös Talent Management -prosessin vahvistaminen ja yhtenäistäminen johdon, keskijohdon ja hallinnon työkaluna.

Atrian henkilöstöä koskevan sosiaalisen vastuun keskeiset tulokset ja tavoitteet

Liiketoiminta-alue	Tulokset 2013	Tavoitteet 2014
Konserni	<ul style="list-style-type: none"> • Yhtenäinen Atrian Tapa Toimia -prosessi viety läpi koko konsernissa. • Konsernitasoisen sisäisen rekrytoinnin lisääntyminen. • Talent Management -prosessin vahvistaminen ja yhtenäistäminen. • Atria Meat Technology Seminar toteutettu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Työnantajakuvan kehittäminen ja yhtenäinen rekrytointipolitiikka. • Henkilöstökyselyn läpivienti. • Talent Management -prosessiin kuuluvien osa-alueiden vahvistaminen maakohtaisesti. • Työterveys ja työturvallisuus: yhtenäisten mittareiden kehittäminen. • Yhtenäisten johtamiskäytäntöjen kehittäminen. • Suorituksen johtamisen kehittäminen.
Atria Suomi	<ul style="list-style-type: none"> • Atrian sisäinen rekrytointi ja liikkuvuus lisääntynyt sekä toimihenkilöillä että työntekijöillä. • Työkyvyn johtamisprosessi tuloksekkaassa käytössä: mm. eläköitymisikä noussut, työhyvinvointikyselyn tulokset erittäin hyvät verrattuna vertailuryhmiin. • Työkyvyn seurantajärjestelmän Siriuksen käyttöönotto esimiestyön tueksi. • Työnantajakuvan kehittäminen: rakenteet ja vastuualueet selkeytetty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Talent Management -prosessin kehittäminen. • Henkilöstöprosesseja tukevien tietojärjestelmien kehittämisen suunnittelu. • Työnantajakuvan kehittäminen: viestinnän ja kohderyhmien selkeyttäminen sekä viestejä tukevan materiaalin tuottaminen. • Työterveyden ja työsuojelun käytänteiden juurruttaminen osana johtamisjärjestelmää. • Atrialaiset henkilöstökäytännöt Sahalahden ja Jyväskylän tehtailla.
Atria Skandinavia	<ul style="list-style-type: none"> • Rakennettiin vahva Atria-kulttuuri, jossa kaikilla on yhteiset arvot. • Talent Management -prosessin täytäntöönpano. • Lean-mallin mukainen tuotannon koordinointi. • Johdanto lihateknologiaan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Henkilökohtainen arviointi: vuotuinen toimihenkilöiden ja työntekijöiden arviointi. • Brändinhallintakoulutus.
Atria Venäjä	<ul style="list-style-type: none"> • Tulospalkkiojärjestelmä otettiin käyttöön. • Aineetonta motivointia kehitettiin. • WoW-projektin kehitys ja viestintä. • Tehokas organisaatiomalli: optimointihanke pantu täytäntöön. 	<ul style="list-style-type: none"> • WoW-projekti käytännössä: HR-prosesseja ja -profiileja muokataan sen mukaiseksi. • Työpaikkabrändin kehitys. • Työilmapiirin kartoitus. • Viestinnän ja yhteistyön parantaminen. • Talent Management -prosessi.
Atria Baltia	<ul style="list-style-type: none"> • Parempaa yhteistyötä ja tehokkaampaa sisäistä viestintää neljännesvuosikokousten avulla. • Paranneltu työympäristö. • Työntekijöiden sitoutuneisuutta ja yhteistyötä tuetaan erilaisin HR-toiminnoin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jatkuva koulutus sekä ammatillisten taitojen ja tietojen kehitys, jotta päästään tavoitteisiin tuotantokapasiteetin ja laadun osalta. • Henkilöstön ja prosessien hallinnan vastaavien esimiestaitojen kehittäminen. • Työtaturmien määrää vähennetään • Turvallisuustietoisuutta ja työturvallisuusjärjestelyitä lisätään. • Uuden palkanlasku- ja työajanseurantaohjelmiston käyttöönotto.

Atria uusiutui sisältäpäin

Atria-konsernin henkilöstö määritteli vuonna 2013 yhdessä koko konsernin yhteiset toimintatavat ja arvot. Atriaan kohdistuu paljon uusia odotuksia ja vaatimuksia useiden sidosryhmien suunnasta: asiakkailta, omistajilta, kuluttajilta, viranomaisilta. Odotukset vaativat uusiutumaan, sillä vanhoilla toimintatavoilla ei välttämättä enää pärjätä kilpailussa.

Eri toimintamaissa käydyt Way of Work (WoW) -keskustelut olivat todellinen menestys. Noin 75 prosenttia atrialaisista Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa ja Virossa halusi vaikuttaa yhteisiin toimintatapoihin. Atria Venäjällä arvokeskustelut on käyty jo aiemmin, joten Venäjän henkilöstö ei osallistunut tämänkertaiseen arvokeskusteluun.

WoW-agentit eri maissa vetivät arvojen jalkauttamista muun muassa johtamalla keskusteluja siitä, mikä kullakin liiketoiminta-alueella on tärkein toimintaperiaate. Vaikka konsernin arvot ovat yhteiset kaikilla liiketoiminta-alueilla, niiden painotuksissa ja sanamuodoissa on yksilöllisiä eroja alueittain.

WoW-agenttien tekemän jalkatyön rinnalla Atrian Tapa Toimia -asiaa on viety esimiesten järjestämien keskustelutilaisuuksien ja Ruotsissa pelitilaisuuksien kautta koko organisaatioon.

Atrian Tapa Toimia:

- Olemme aidosti kiinnostuneita asiakkaista ja kuluttajista
- Haluamme menestyä
- Tuotamme laatua – haluamme menestyä
- Olemme innostuneita työstämme

Atrian henkilöstö määritteli vuonna 2013 konsernin yhteiset toimintatavat ja arvot. Kuvassa Atria Suomen henkilöstöä: Sari Haapaniemi (alhaalla edessä), Susanna Kankaanpää, Heli Aby ja Minna Mänty.



Huippukoulutuksella kohti yhtenäistä lihateknologiaa

Atrian asema johtavana lihatalona edellyttää useiden toimintojen huippuosaamista. Esimerkiksi lihateknologian alalla kansainvälistä osaamista on syvennetty omalla, yliopistotasoisella koulutusohjelmalla.

Atria-konsernin lihateknologian koulutusohjelma (Atria Meat Technology Seminar) syntyi tarpeesta lisätä ja yhtenäistää konsernin sisäistä tietämystä lihasta, lihateknologiasta ja prosesseista. Lisäksi tavoitteena on ollut ikääntyvien asiantuntijoiden tietotaidon siirtäminen nuoremmille polville sekä pysyä etujoukoissa teknologian kehityksessä. Ensimmäinen AMTS -valmennus toteutettiin vuosina 2010–2011. Koulutus sai aikaan konkreettista kehitystä liiketoiminta-alueilla, mahdollisti Atrian lihaosaajien verkostoitumista sekä kehitti Atria-konsernin yhtenäisiä käytäntöjä liha-alalla.

Näiden saavutusten ja opiskelijoilta tulleen kannustavan palautteen vuoksi vuonna 2013 pidettiin toinen Atria Meat Technology Seminar. Se järjestettiin neljässä eri moduulissa Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa ja Espanjassa. Seminaariin osallistui yhteensä parikymmentä atrialaista konsernin eri liiketoiminta-alueilta.

Laatu ja ammattitilpeys ykkösenä

Suomessa Atrian Tapa Toimia -keskusteluissa laatu nousi selväksi ykkösasiaksi. Tuloksena käynnistettiin Laadukas Atria -projekti. Atria Skandinaviassa käydyissä keskusteluissa toimintaperiaate "olemme ylpeitä työstämme" ("Vi är stolta över vårt arbete") nousi ykköseksi. Ammattitilpeuden lisäksi tähän periaatteeseen kuuluvat esimerkiksi viihtyvyys ja työn ilo sekä yhteishenki, joilla on suuri merkitys Atria Skandinaviassa.



Atria Suomen henkilöstöä: Ville Koukkari, Joni Jouppi ja Taina-Maria Knuuttila. (Ei vastaa nykyisiä pukeutumissääntöjä.)

Atria työllistää satoja sesonkityöntekijöitä

Atria Suomi tarjoaa vuosittain sesonkityötä yhteensä noin 700 henkilölle Seinäjoen, Nurmon, Kauhajoen, Forssan, Jyväskylän ja Sahalahden tehtailla. Atria on toimialueensa halutuin työpaikka. Useiden tuhansien hakijoiden joukosta valikoidaan sopivimmat, joista suurin osa sijoittuu Nurmon tuotantolaitokselle.

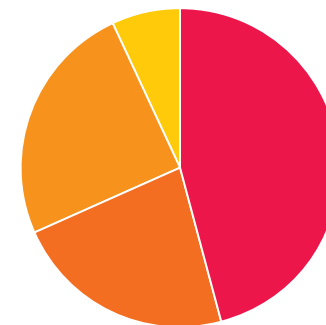
Elintarviketyö on sesonkilyonteista, ja suurin osa kausityöntekijöistä aloittaa työt loppukevästä.



Atria Suomen henkilöstöravintoloiden henkilöstöä: Virpi Saari (alhaalla vasemmalla), Henna Salo, Anne Männistö (ylhäällä vasemmalla), Paula Lopenen, Virpi Granholm ja Kirsi Kallioniemi.



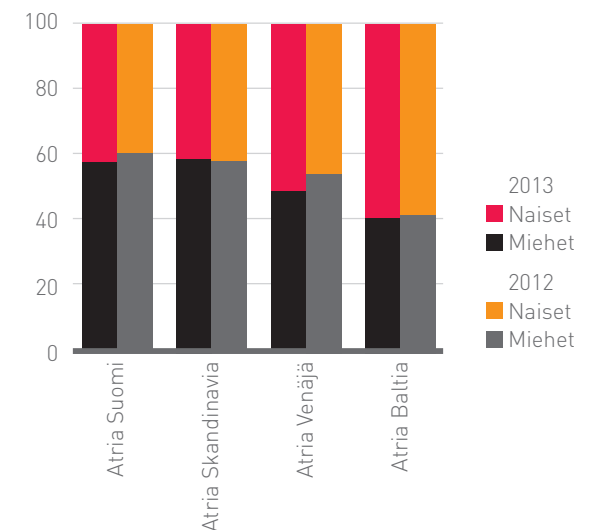
Henkilöstö keskimäärin



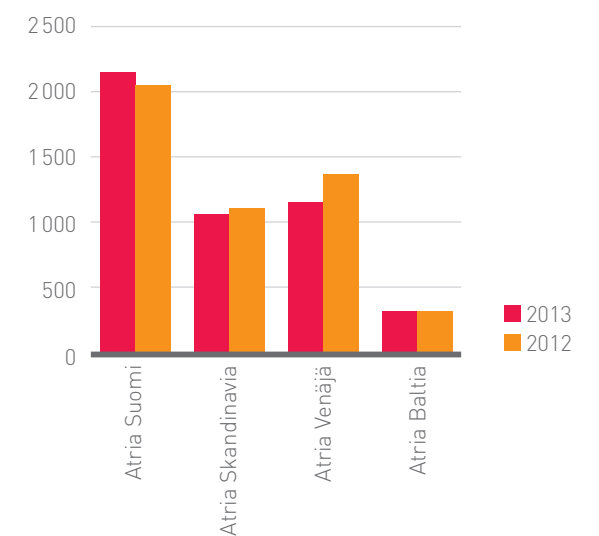
■ Atria Suomi 2146
■ Atria Skandinavia 1050
■ Atria Venäjä 1151
■ Atria Baltia 322

Atria Suomen työterveysaseman henkilöstöä: Tuija Katajamäki (alhaalla vasemmalla), Eeva Keltto, Maija Pohjola, Marja Mäkinen (ylhällä vasemmalla), Kati Pessinen, Raili Peljo ja Maija Hirviniemi.

Naisten ja miesten osuudet, %



Henkilöstö keskimäärin



Atrian vahva työkuultuuri tukee pitkiä työuria

Atria Suomi käynnisti vuonna 2009 kattavan Varhaisen välittämisen -hankkeen, jonka tulokset näkyvät nyt monella rintamalla.

– Tuorein tilasto atrialaisten eläkkeelle siirtymisestä on erittäin rohkaiseva. Sen mukaan me jääme eläkkeelle 2,3 vuotta myöhemmin kuin muut suomalaiset keskimäärin, kertoo Atria Suomen henkilöstöjohtaja **Tapio Palolahti**.

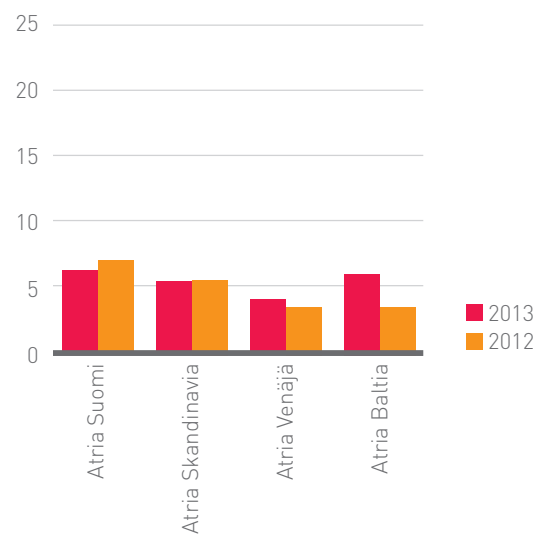
Atrian varhaisen välittämisen toimilla on ollut monenlaisia positiivisia vaikutuksia työhyvinvointiin ja niiden kautta on saavutettu myös selkeitä liiketoiminnallisia hyötyjä.

– Ikääntyvien kohdalla olemme panostaneet jokaisen työntekijän työkykyyn ja jaksamiseen. Haemme yhdessä työntekijöiden kanssa ratkaisuja, jotka auttavat jaksamaan pidempään töissä, Palolahti kertoo.

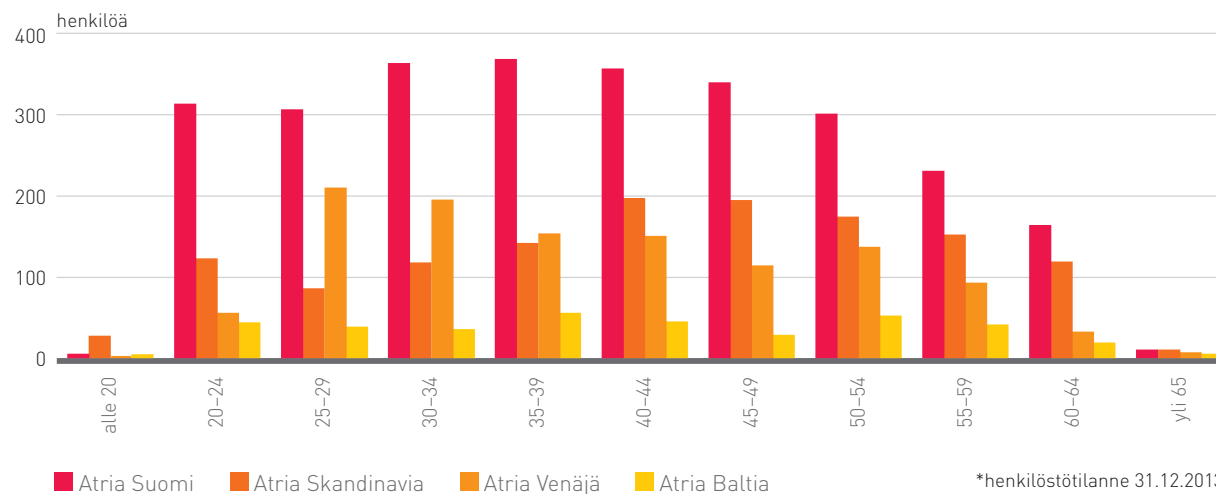
Työkyvyttömyyseläkkeet ovat vähentyneet huomattavasti. Lisäksi investoinnit työsuojeluun, koulutukseen ja työsuojelujärjestelmään ovat maksaneet itsensä takaisin sairauspoissaolojen aiheuttamien kulujen vähenemisenä. Myös työhyvinvointi- ja henkilöstökyselyjen tulokset kertovat, että atrialaiset kokevat työkykynsä ja työtehonsa paremmaksi kuin aiemmin.

Eläketurvakeskuksen kesällä julkaiseman tilaston mukaan suomalaisten eläkkeellesiirtymisikä on keskimäärin 60,9 vuotta. Atrian keskimääräinen eläkkeellesiirtymisikä oli vuoden 2013 puolivälissä 63,2 vuotta. Vuonna 2009 atrialaiset siirtyivät eläkkeelle keskimäärin 60,5-vuotiaana.

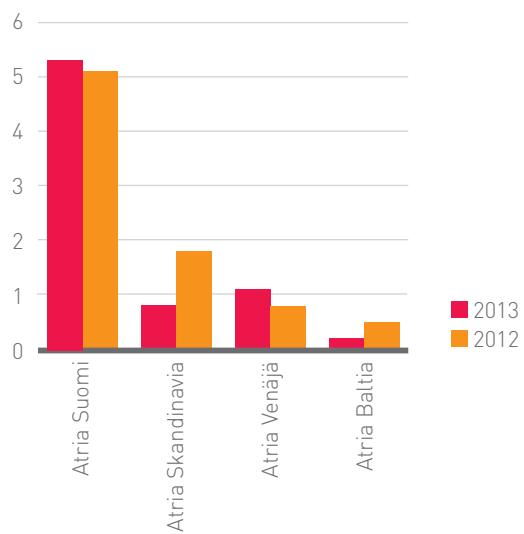
Sairauspoissaolot, % säännöllisestä työajasta



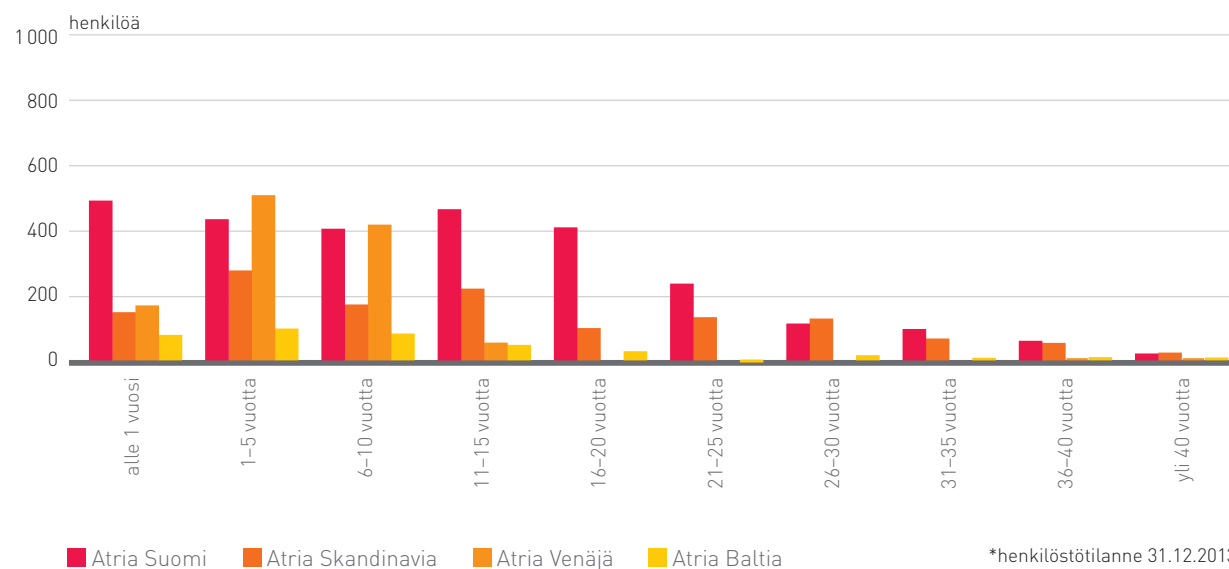
Atria-konsernin ikärakenne*



Keskimääräiset koulutuspäivät/työntekijä



Palvelusvuodet*



Ympäristövastuuta kolmella tasolla

Ympäristön hyvinvointi on Atrian ja koko elintarviketeollisuuden toiminnan perusedellytys.

Atria-konsernin ympäristövastuu rakentuu kolmesta pääelementistä:

- ekologisen ympäristön huomioonottamisesta toiminnan kaikilla tasoilla
- välillisten ympäristövaikutusten tunnistamisesta toimintaketjun eri vaiheissa
- välittömien ympäristövaikutusten vähentämisestä käytännön toiminnassa

Sidosryhmät mukana ympäristötyössä

Atrian keskeiset ympäristönäkökohdat, joihin se voi omalla toiminnalla vaikuttaa, ovat energian ja veden kulutus, jäteveden aiheuttama kuormitus sekä jätteen syntymisen ehkäisy.

Atrian toiminnassa välillisesti merkittäviä ympäristötekijöitä ovat kuljetusten sekä alkutuotannon ympäristövaikutukset. Siksi yritys ohjeistaa myös alkutuotantoa ympäristötehokkuuteen ja suosittelee tuottajatiloilta sitoutumista EU:n ympäristötuen ehtoihin. Kuljetusten osalta seurataan polttoaineen kulutusta sekä kaluston Euro-luokitusta, joka havainnollistaa moottorin terveydelle haitallisten päästöjen määrää.

Ympäristöjohtaminen perustuu Atrialla ympäristölainsäädäntöön sekä sidosryhmäodotusten täyttämiseen. Johtamisen työvälineenä Atria Suomella ja osin Atria Skandinaviassa on ISO 14001 -standardin mukaan sertifioitu ympäristöjärjestelmä.

Muilla liiketoiminta-alueilla pyritään vastaavaan ympäristöjohtamisen tasoon. Ympäristöratkaisuja kehitetään paikallisten ympäristöryhmien kautta ja verkostoitumalla alan parhaiden osaajien kanssa. Esimerkiksi Suomessa Atrialla on edustus Elintarviketeollisuusliiton ympäristötoimikunnassa.



Ruokahävikkiä voidaan ehkäistä

Ruokahävikki ja sen hallitseminen on noussut yhdeksi keskeiseksi ruokaketjun ympäristövastuun haasteeksi. Tuoreimpien tutkimusten mukaan suomalaisten kotitalouksissa syntyy ruokahävikkiä vuodessa noin 23 kiloa henkilöä kohden. Kaiken kaikkiaan kotitaloudet heittävät ruokaa roskiin vuosittain noin 80 euron arvosta henkilöä kohden. Sinkuilla ruokaa menee roskiin noin 100 euron arvosta, pariskunnilla noin 140 euron arvosta ja lapsiperheillä noin 270 euron arvosta.

Kuluttajat heittävät pois eniten pois perunaa, vihanneksia, hedelmiä, marjoja ja leipää. Hävikkiä syntyy eniten siitä syystä, että elintarvike ehtii pilaantua tai että päiväys menee vanhaksi ja että ruokaa valmistetaan yli tarpeen.

Ruokahävikin syntymiseen johtaneiden syiden perusteella voidaan arvioida, että osa ruokahävikistä olisi ehkäistävissä toimintatapojen muutoksella. Muun muassa ruokaostosten parempi suunnittelu ja edellisen päivän ylijääneen ruoan hyödyntäminen osana seuraavan päivän ateriaa pienentävät kotitalouksien ruokahävikkiä. Myös sopivankokoisten pakkauskojien suosiminen, ylisuurten pakkausten välttäminen ja pakkausmerkintöjen tarkistaminen ostotilanteessa auttavat ehkäisemään hävikkiä.

Elintarvikkeiden pakkaussuunnittelulla onkin merkittävä rooli kotitalouksien ruokahävikin vähentämisessä. Pakkaus on oleellinen osa elintarviketta – sen tehtävänä on suojata tuotetta, jotta tuote säilyy kuluttajalle asti. Jos pakkaus epäonnistuu tässä tehtävässä, tuloksena syntyy ruokahävikkiä ja samalla myös tarpeettomia ympäristövaikutuksia, sillä ruoan tuotannon ympäristövaikutukset ovat syntyneet turhaan.

Lähde: Ecopaf 2011–2013 -hankkeen loppuraportti, MTT

Atrian ympäristövastuun keskeiset tulokset ja tavoitteet

Tavoitteet 2013

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

Tulokset 2013

- Energiankulutus laski kolme prosenttia.
- Atrian ydinliiketoiminnalle hyödyttömistä sivuvirroista ohjattiin hyötykäyttöön 98 %.
- Atrian tuotantolaitoksilla ei sattunut ympäristövahinkoja eikä merkittäviin sakkorangaistuksiin tai huomautuksiin johtaneita ympäristöasioiden laiminlyöntejä.

Tavoitteet 2014

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

Hyvä pakkaus vähentää jätettä

Atrian pääperiaatteet pakkausratkaisujen valinnassa tähtäävät aina jätteesynnyksen ehkäisyyn.

- Pakkauksen ensisijainen tehtävä on suojata tuotetta sekä informoida kuluttajaa tuotteen ominaisuuksista ja näin ehkäistä elintarvikejätteen syntymistä.
- Samalla tärkeää on myös pakkauksen materiaalitehokkuus. Atria pyrkii aina etsimään teknisesti ja taloudellisesti toimivimman ratkaisun mahdollisimman pienellä pakkausmateriaalimäärällä tinkimättä kuitenkaan pakkauksen ensisijaisesta tehtävästä.
- Tärkeää on myös etsiä sellaisia pakkausmateriaaleja, jotka ovat ympäristöystävällisiä. Kaikki Atrian pakkausmateriaalit ovat joko kierrätettävissä tai sopivat energiahyötykäyttöön.



Atria kehitti uuden sukupolven leikkelepakkauksen. Uudet pakkaukset säilyttävän leikkeleiden maun entistä paremmin, ne aukeavat aiempaa helpommin ja sulkeutuvat luotettavasti. Leikkeleiden maun parempi säilyvyys vähentää osaltaan kotitalouksien ruokahävikkiä.

Ympäristövastuun avainlukuja Atria-konsernissa

Materiaalin käyttö

Materiaalin käyttö tarkoittaa Atrian pakkaamien tuotteiden pakkausmateriaalimäärää. Atria ilmoittaa EU:n pakkausdirektiivin mukaisesti markkinoille saatetut pakkausmateriaalimäärät viranomaisille ja maksaa pakkausmateriaalin kierrätyksen järjestämisestä hyötykäyttömaksuja kulutuksen mukaan. Venäjällä ei vastaavaa tietoa kerätä.

Energiankulutus

Elintarviketeollisuudessa energiaa kuluu tilojen lämmitykseen ja jäähdytykseen, erilaisiin tuotannon kuumennus- ja jäähdytysprosesseihin sekä materiaalivirtojen ja kylmäketjun ylläpitoon. Energian kokonaiskulutus sekä tuotettuihin kiloihin suhteutettu kulutus on laskenut tarkastelujaksolla kolme prosenttia.

Vedenkulutus

Elintarviketeollisuudessa vedenkulutus on runsasta muun muassa tuotantohygieenisistä syistä. Sen lisäksi, että tiloja pestään paljon, puhdasta vettä tarvitaan myös prosessien apuaineena esimerkiksi tuotteiden jäähdytykseen. Yhteensä koko konsernissa vedenkulutus kasvoi viisi prosenttia.

Yhteistyöllä paikallisten vesilaitosten kanssa pyritään minimoimaan pohjaveden kulutuksen ympäristövaikutuksia, muun muassa tarvittaessa lisäämällä pintaveden käyttöä ja tasaamalla kulutushuippuja teknisin ratkaisuin.

Jätevesi

Atrialla jätevettä syntyy suhteellisesti vastaava määrä kuin vettä kulutetaan. Suurimmissa tuotantoyksis-

köissä Atrian jätevedet esikäsitellään ennen kunnallisiin jätevesiverkkoihin johtamista. Laitoskohtaiset ympäristöluvut määrittävät tavoite-arvot paikalliselle jätevedenkäsittelylaitokselle ohjattavalle jätevedelle. Tavoite-arvoissa pysymistä seurataan laitoksilla tarkasti.

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

Kasvihuonepäästöt

Kaikilla liiketoiminta-alueilla seurataan omasta lämmöntuotannosta syntyneiden kasvihuonepäästöjen määrää. Atria Skandinavian liiketoiminta-alueella seurataan lisäksi epäsuoran energiankulutuksen kasvihuonepäästöjen määrää laskennallisesti.

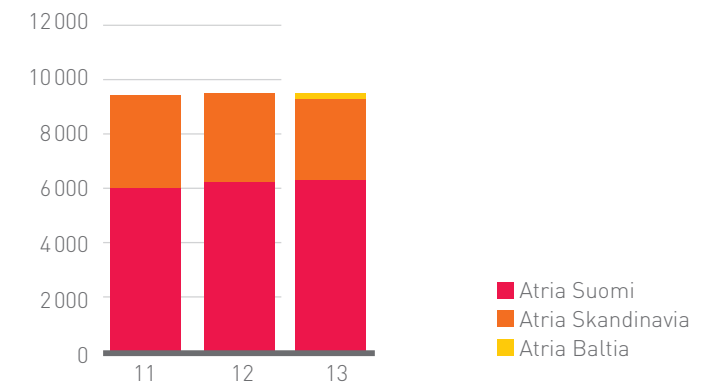
Elintarviketuotannon jätteet ja sivuvirrat

Elintarviketuotannon sivuvirrat hyödynnetään tarkasti. Atrian ydinliiketoiminnoille hyödyttömistä sivuvirroista ohjataan hyötykäyttöön 98 %. Sivuvirtojen ohjaamiseen vaikuttaa eniten raaka-aineiden markkinahinnat ja paikallinen infrastruktuuri.

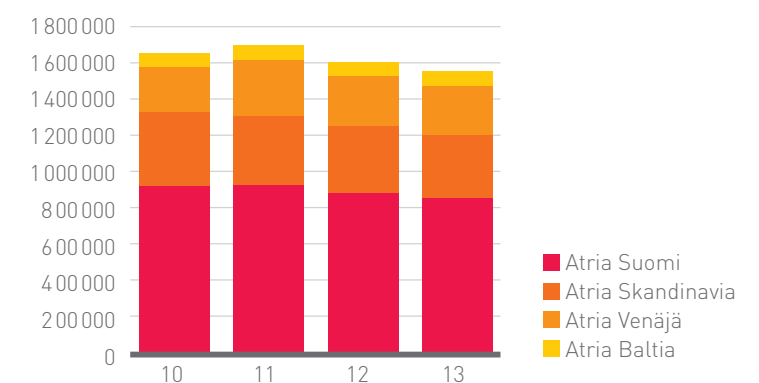
Tuotteen elinkaaren aikaiseen jätteen synnyin ehkäisyyn vaikuttaa merkittävästi oikeanlaisen pakkaamisen valinta. Elintarvikepakkaamisen ympäristövaikutukset ovat tutkitusti merkittävästi pienemmät kuin itse elintarvikkeen tuotannon ja kulutuksen aiheuttamat päästöt.*

* Lähde: MTT FutupackEKO 2012

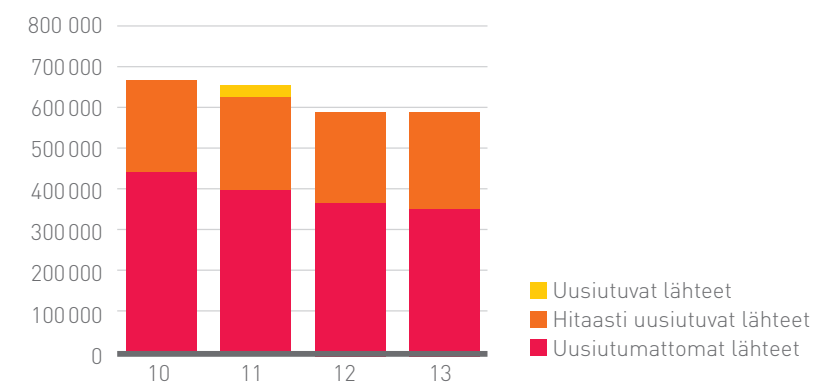
Pakkausmateriaalien käyttö, tonnia



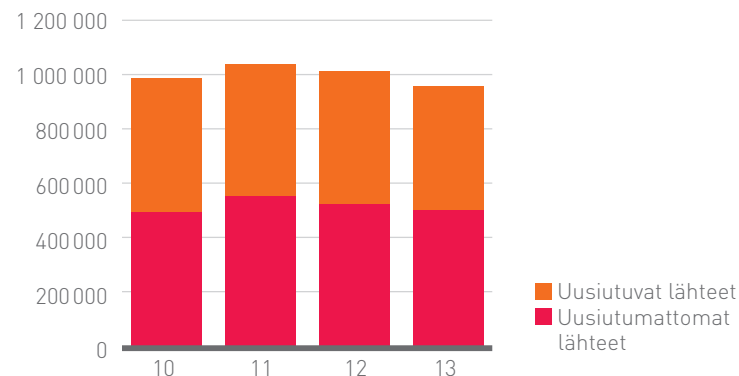
Energiankulutus, GJ



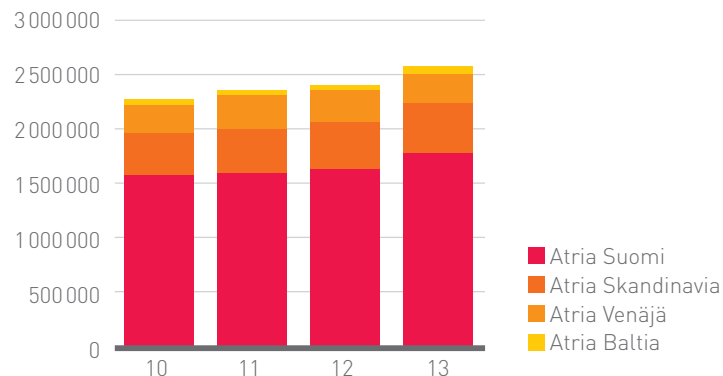
Suora energiankulutus lähteittäin, GJ



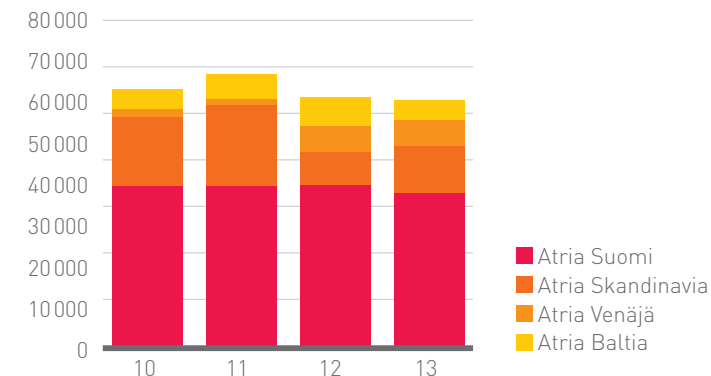
**Epäsuora energiankulutus
päälähteittäin, GJ**



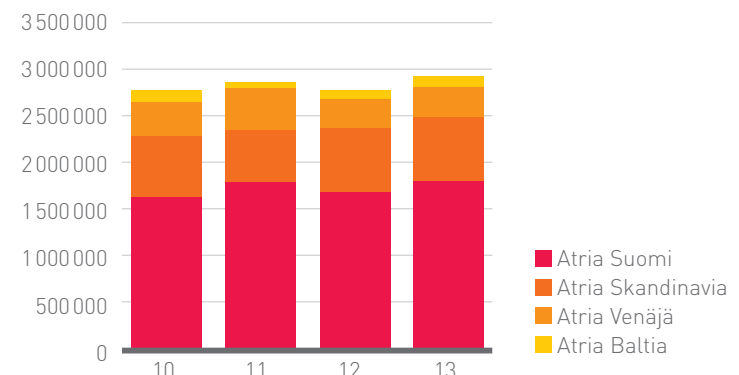
Jäteveden määrä, m³



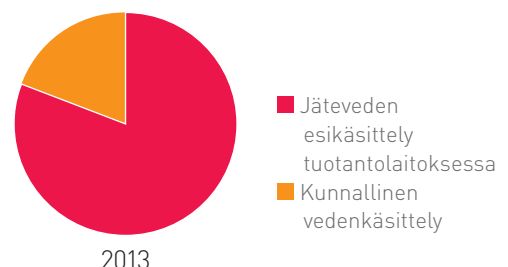
**Kasvihuonekaasupäästöt,
tonnia CO₂ ekv**



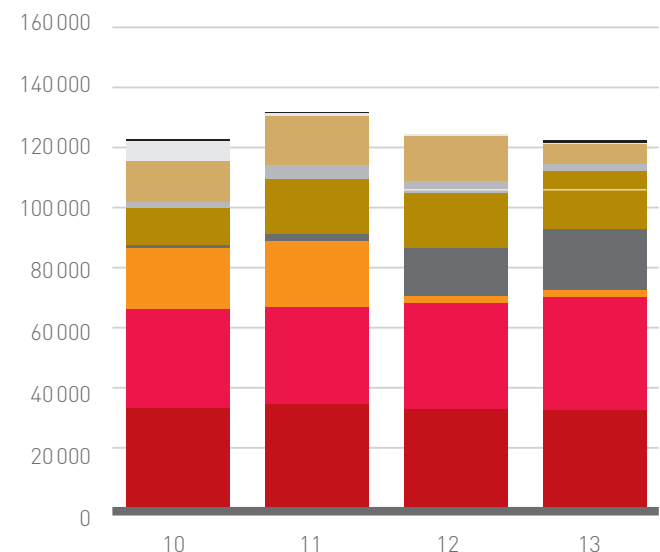
Vedenkulutus, m³



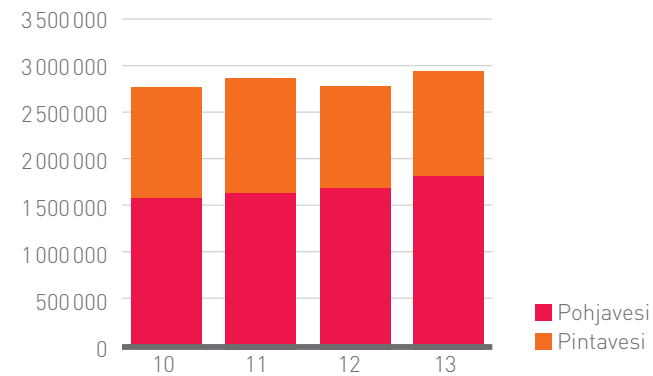
Jäteveden käsittely, %



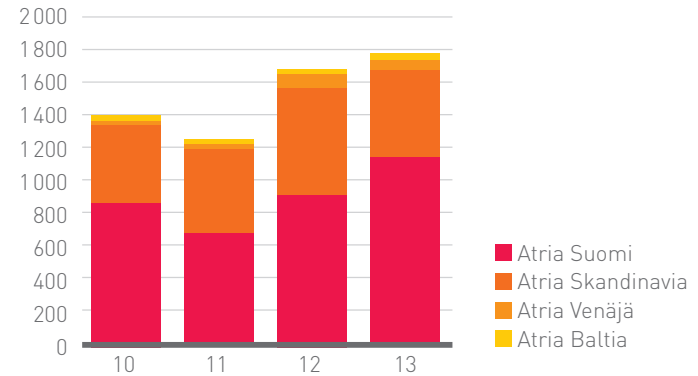
**Atria-konsernin sivuvirtojen
jakautuminen, tonnia**



**Vedenkulutus
päälähteittäin, m³**



**BOD7-päästöt yhteensä,
tonnia**



Ympäristövastuun avainlukuja Atria Suomessa

Atria Suomen ympäristöjohtamisesta vastaa johtoryhmän alaisuudessa toimiva ohjausryhmä, jonka tehtävä on ympäristöjohtamisen suunnittelu ja seuranta. Ohjausryhmässä on edustajia muun muassa tuotantotoiminnoista, tuote- ja pakkauskehityksestä sekä tukitoiminnoista. Ryhmän kokoonpano varmistaa, että

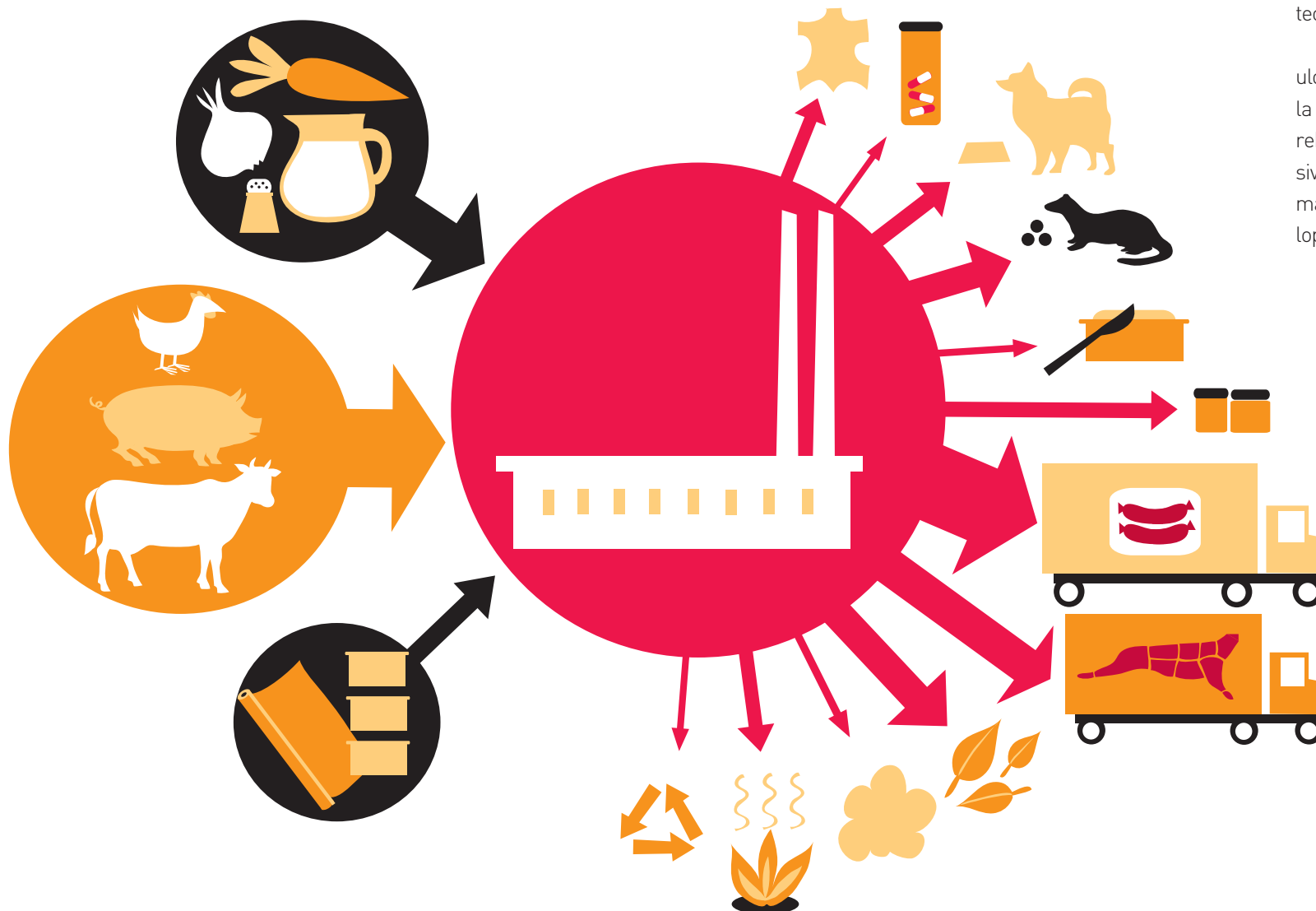
johtaminen kattaa kaikki alueet, joilla Atrian on mahdollista hallita ympäristövaikutuksia.

Ryhmä käsittelee muutokset lainsäädäntö- ja sidosryhmäkentässä, analysoi edellisenä vuonna saavutetut tulokset, käsittelee tarvittavia investointeja ja asettaa tavoitteet tulevalle jaksolle.

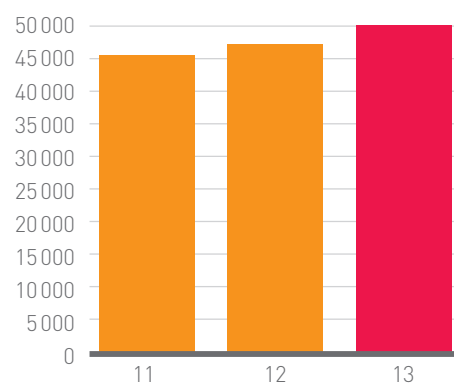
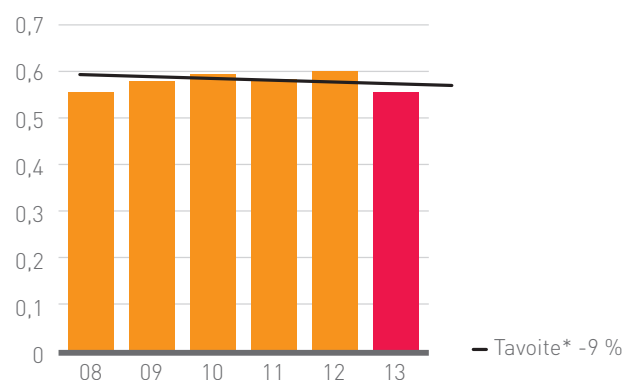
Materiaali hyödynnetään tarkasti

Valtaosa Atrian Suomen tuotantokoneiston sisään tulevista materiaaleista muodostuu teuraseläimistä, muista raaka-aineista ja pakkausmateriaaleista. Yritys käyttää kaiken sisään tulevan materiaalin mahdollisimman tehokkaasti ensisijaisesti valmistamalla tuotteita suoraan kuluttajamarkkinaan sekä tukku- ja teollisuuskauppaan.

Agroekologisen toimintamallin mukaisesti Atria palauttaa ulos lähtevät sivuvirrat takaisin ravintoketjuun toimittamalla sieltä peräisin olevat kierrätysravinteet jalostettavaksi rehuksi, rasvaksi, lannoitteeksi ja energiaksi. Vain murto-osaa sivuvirroista ei pystytä hyödyntämään edes energiana – nämä materiaalit päätyvät ongelmajättekäsittelyyn tai kaatopaikalle loppusijoitukseen.



Atria Suomen ympäristöpäämäärät ja -tavoitteet ympäristöstrategiakaudelle 2012–2014

Lämmön talteenotto, MWh**Energiatehokkuus, kWh/kg**

* Vuoteen 2016 mennessä.

Päämäärä	Tavoite	Ohjelma
Energiakäytön hallinta (Sähkö ja lämpö)	Energiatehokkuussopimuksen mukainen: suhteellinen käyttö alenee 9 % vuoteen 2016 mennessä, vertailuvuosi 2005.	<ul style="list-style-type: none"> Energiakatselmus ja -analyysi Nurmossa. Kylmätilojen ja -järjestelmien säädön tehostaminen. Lämmön talteenoton lisääminen kannattavasti.
Vedenkäytön hallinta	Suhteellinen veden kulutus -1 % 2014 mennessä, vertailuvuosi 2011.	<ul style="list-style-type: none"> Veden kierrättämisen tehostaminen ja uusien kierrättämiskohteiden tunnistaminen. Veden hukkakäytön tunnistaminen uusien kulutusseurantojen ja -hälytysten avulla. Prosessipesujen vedenkäytön optimointi.
Jätteensynnyn ehkäiseminen	Suhteellinen sekajätteen määrä -20% 2014 mennessä, vertailuvuosi 2011.	<ul style="list-style-type: none"> Sivuvirtojen optimoitu ohjaus. Lajittelun tehostus. Jäteastioiden ja keräyspisteiden sijainnin suunnittelu. Toimintatapojen terävöittäminen. Yhteistyökumppanien valinta.

Ympäristöstrategiakauden päämääränä on liiketoimintaa tukeva luonnonvarojen hallittu käyttö. Tavoitteet ovat sopeutettu toimintaympäristön muutoksiin, mistä tärkeimpinä edelleen energiatehokkuuden edistäminen sekä jätteen synnyn ehkäiseminen.

Teurassivuvirtojen ravinteet kierrätetään takaisin luontoon

Suuri osa Atrian teurastamojen sivuvirroista ohjataan Honkajoki Oy:lle. Se on Atrian puoliksi omistama eläinperäisiä sivutuotteita jatkojalostava kierrätyslaitos Honkajoella. Sen toiminta perustuu agroekologiseen toimintamalliin, jossa ravintoketjussa syntyvät eläinperäiset sivutuotteet palautetaan toimintaprosessin jälkeen takaisin luontoon.

Tuotantoprosessissa eläinperäinen sivutuote muunnetaan edelleen hyödynnettäväksi raaka-aineiksi: prosessoiduksi eläinvalkuaiseksi, lihaluujauhoksi, rasvaksi ja kaukolämmöksi. Prosessoitu eläinvalkuainen käytetään eläinten rehuksi, lihaluujauho lannoitteiden raaka-aineeksi, rasva biodieselin raaka-aineeksi tai muuhun energiakäyttöön ja kaukolämpö lähialueen puutarhojen lämmitykseen.

Honkajoen tuotantolaitoksissa on käytössä teknologisesti edistykselliset tuotantolaitteet ja -prosessit. Toimintaympäristössä sijaitsee tuulipuisto, jossa tuotetaan tuulienergiaa. Lisäksi alueen kasvihuoneita ja puutarhoja lämmitetään Honkajoen hukkalämmöllä. Ympäristöystävälliset energiamuodot ja energiatehokkuus ovat koko tuotantoaluetta leimaavia tekijöitä.



Lisääarvoa sidosryhmille

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

Kannattavuus avainasemassa

Taloudellisten tavoitteiden saavuttamiseksi Atrian toiminnalta edellytetään ennen muuta kannattavuutta. Tätä tukevat hyvä kilpailukyky ja tehokkuus sekä liiketoimintaan liittyvien riskien hallinta.

Taloudellinen vastuu tarkoittaa Atrialla myös terveiden ja vastuullisten liiketoimintatapojen noudattamista. Liiketoiminnan vastuullisuutta sekä yhtiön päätöksentekoa ja hallintoa ohjaavat kansalliset

lainsäädännöt ja säädökset sekä muun muassa Suomen listayhtiöiden hallinnointikoodi.

Kannattavuus ja tehokkuus luovat edellytykset sosiaalisen ja ympäristövastuun kantamiselle. Atrialla nähdään, että sosiaalisen ja ympäristövastuun kantaminen toimivat myös toiseen suuntaan eli taloudellista vastuuta vahvistavina tekijöinä.

Atrian taloudellisen lisäarvon jakautuminen sidosryhmille

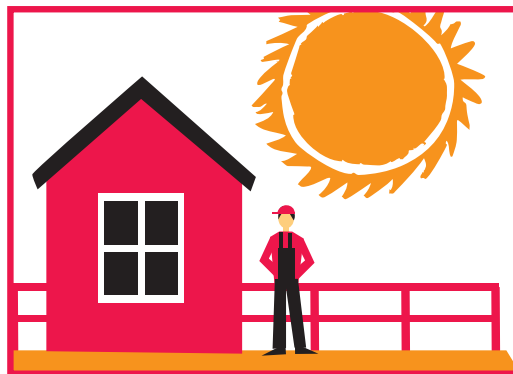


Asiakkaat

- Päivittäistavarakauppa
- Food Service -asiakkaat
- Alan teollisuus
- Vientiasiakkaat

- Liikevaihto ja liiketoiminnan muut tuotot 1417 MEUR

ATRIA



Yhteistyökumppanit

- Ostot ja muut kulut 1 154 MEUR



Henkilöstö

- Palkat ja palkkiot 182 MEUR



Yhteiskunta

- Verot ja sosiaalikulut 60 MEUR

Omistajat

- Osingot 6 MEUR

Rahoittajat

- Rahoituskulut 15 MEUR

Kasvuinvestoinnit

- Bruttoinvestoinnit sekä tutkimus ja tuotekehitys 53 MEUR



Kansainvälinen pörssiyritys

Atria Oyj on voimakkaasti kasvava ja kansainvälinen, suomalainen elintarvikealan pörssiyritys. Atria-konserni on yksi johtavista ruoka-alan yrityksistä Pohjoismaissa, Venäjällä ja Baltian alueella. Emoyhtiö Atria Oyj ja sen tytäryhtiöt muodostavat kansainvälisen konsernin, jonka kotipaikka on Kuopio. Atrian pääkonttori sijaitsee Seinäjoella.

Atrian liikevaihto vuonna 2013 oli noin 1 411 miljoonaa euroa, ja sen palveluksessa oli keskimäärin 4 670 henkilöä. Konserni jakaantuu neljään liiketoiminta-alueeseen. Ne ovat Atria Suomi, Atria Skandinavia, Atria Venäjä ja Atria Baltia.

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

Atrian juuret ulottuvat vuoteen 1903, jolloin perustettiin sen vanhin omistajaosuuskunta. Atria Oyj:n osakkeet listataan NASDAQ OMX Helsinki Oy:ssä. Yhtiöllä on noin 12 290 osakasta.

Atria Oyj:n tuotteita ovat tuore ja kuluttajakapattu liha, lihavalmisteet, valmisruoat, siipikarjatuotteet ja herkuttelutuotteet. Atria valmistaa lihatuotteita porsaasta, naudasta ja siipikarjasta. Lihavalmisteet ovat leivänpäällisiä ja makkaroita. Valmisruokatuotteita ovat muun muassa kotiruokatuotteet sekä pika- ja kioskiruoat.

Atria Oyj on jäsenenä

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

Atria-konsernin avainluvut

	2013	2012
Liikevaihto	1 411,0	1 343,6
Liikevoitto	19,7	30,2
Liikevoitto %	1,4	2,2
Taseen loppusumma	978,1	1 041,6
Oman pääoman tuotto %	-1,0	2,4
Sijoitetun pääoman tuotto %	3,7	4,7
Omavaraisuusaste %	42,2	41,5
Nettovelkaantumisaste %	74,3	84,3
Kertaluonteiset erät*	-17,3	-0,5

*Kertaluonteiset erät sisältyvät raportoituihin lukuihin.



Atria Oyj:n toimitusjohtaja Juha Gröhn ja Saarioisten hallituksen puheenjohtaja, puutarhaneuvos Kaisu Avotie.

Investointeja tuottavuuden ja kannattavuuden parantamiseksi

Atria-konserniin kuuluvan A-Rehu Oy:n uusi siipikarjarehutehdas Ilmajoen Koskenkorvalla aloitti toimintansa vuoden 2013 aikana. Investoinnin arvo oli lähes 15 miljoonaa euroa. Uuden rehutehtaan myötä A-Rehun tuotantokyky Koskenkorvalla lähes kaksinkertaistui noin 240 miljoonaan kiloon vuodessa.

Kauhajoen uusi nautateurastamo valmistui vuoden 2012 loppulla ja sen tuotantoa ajettiin ylös vaiheittain vuoden 2013 aikana. Noin 26 miljoonan euron investoinneilla Atria nosti nautateurastuksen kapasiteettinsa 26 miljoonasta kilosta noin 40 miljoonaan kiloon.

Myös Seinäjoen broilerihautomon uudistaminen eteni suunnitellusti. Noin kuuden miljoonan euron kone- ja laiteinvestointi

valmistui alkukevällä 2013. EU:n vuonna 2010 voimaan astunut markkinointistandardi on lisännyt tuntuvasti tuoreen broilerinlihan kysyntää ja luonut samalla logistisia haasteita koko toimitusketjulle. Seinäjoen uudistettu broilerihautomo vastaa tähän haasteeseen.

Atria Skandinavian liiketoiminta-alueella on tehty jo useamman vuoden ajan kannattavuutta parantavia tehostamistoimia. Merkittävimpiin toimiin kuului Halmstadin tuotannon siirtäminen Malmön tuotantolaitokseen. Viiden vuoden aikana Atria Skandinavian tehtaiden lukumäärä on puolittunut 18:sta 9:ään, tuottavuus on tehostunut ja kustannusrakenne keventynyt.

Venäjällä toimintaa keskitettiin Gorelovoon

Atria luopui kaikesta alkutuotannostaan Venäjällä. Sianlihan tuotanto Campofarmin tilalla Moskovan alueella lopetettiin vuoden 2013 aikana. Campofarmin lisäksi Atria on ollut mukana sianlihan alkutuotannossa Dan-Invest-sikalayhtiön vähemmistöosakkaana. Atria myi syyskuun 2013 lopussa 26 prosentin osuutensa yhtiöstä.

Myös Moskovassa sijaitsevien Campomosin tehtaan ja logis-

tiikkakeskuksen toiminnan alasajo aloitettiin tavoitteena lopettaa niiden toiminta vuoden 2014 loppuun mennessä.

Samaan aikaan Atria keskitti toimintonsa Pietarissa sijaitsevalle Gorelovon tehtaalle. Sen tehoa ja tuotantokapasiteettia parannettiin yli 4,5 miljoonan euron investoinneilla. Tavoitteena on selkiyttää Atria Venäjän toimintaa tehokkaampaan ja kannattavampaan suuntaan.

Atria osti Saarioisten teurastamo- ja leikkuutoiminnan

Atria Oyj ja Saarioinen Oy tekivät kesällä 2013 esisopimuksen, jonka mukaan Atria ostaa Saarioisten naudan- ja broilerin hankinta-, teurastus- ja leikkuuliiketoiminnot. Esisopimukseen mukaan kaupassa Atrialle siirtyvät Saarioisten broilerituotannon koneet ja laitteet sekä Kangasalan Sahalahdella sijaitsevat broilerituotantoon liittyvä rakennus ja tontti. Myös Jyväbroiler-tuotemerkki siirtyy sopimuksen mukaan Atrian omistukseen.

Kaupan myötä Atria lisää kustannustehokkuutta lihanhankinnassa sekä teurastus- ja leikkuutoiminnoissa.

Saarioisten hankinta-, teurastus- ja leikkuutoimintojen henkilöstö siirtyy vanhoina työntekijöinä Atrian palvelukseen, ja Atria jatkaa teollista toimintaa Jyväskylässä ja Sahalahdella. Kaupan kohteena olevien liiketoimintojen palveluksessa työskentelee noin 400 henkilöä.

Atrian liikevaihdon ennakoitiin kaupan myötä kasvavan noin 70 miljoonaa euroa vuodessa. Kauppa vahvistettiin helmikuussa 2014.

Atrian strategia

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

Atrian tavoitteena on olla markkinajohtaja tai vahva kakkonen konsernin yhteisissä ydinliiketoiminnoissa. Näitä ovat leivänpäällistuoteryhmät ja muut lihavalmisteet. Leivänpäällisten ja muiden lihavalmisteiden markkinat ovat suurten volyymien liiketoimintaa, joka luo Atrialle kasvumahdollisuuksia.

Tavoitteena on ykkösasema myös paikallisesti vahvoissa liiketoiminnoissa. Näitä ovat esimerkiksi siipikarja- ja valmisruokaliiketoiminnot, Atria Deli ja Sibylla-liiketoiminnot, valitut Private Label -tuoteryhmät, kuluttajapakattu liha sekä teurastus- ja leikkuutoiminnot.



1 ERINOMAINEN KAUPALLISESTI



Kaupalliset menestykset ylläpitävät ja vauhdittavat Atrian kasvua.

- Atria johtaa ja kehittää valitsemiaan tuoteryhmiä niin, että ne ovat tuoteryhmiensä kaupallinen tai mielikuvallinen johtaja: sen brändituotteet ovat tuoteryhmiensä ykkösiä.
- Atrialla on toimialan paras kuluttajakäyttäytymisen tuntemus ja tuotesegmentoinnin vahvin osaaminen.
- Atria kehittää yhteistyötään kunkin päivittäistavaraketjun ja Food Service -asiakkuuden kanssa niin, että se on näiden halutuin yhteistyökumppani.
- Atria panostaa omiin vahvoihin tuotemerkkeihinsä. Ne turvaavat nykyisten tuoteryhmien menestymistä ja helpottavat uusien tuoteryhmien ja innovaatioiden tuomista markkinoille.
- Atria kehittää ja kasvattaa koko toimialan markkinaa uusilla ratkaisuilla.

1 TEHOKAS TOIMINTA



Tuottavuuden tehostaminen parantaa Atrian kannattavuutta.

- Atria kehittää teollisia toimintojaan niin, että ne ovat toimialan parhaita.
- Tuotekehitys-, tuotanto- ja ostoprosesseja kehitetään tuottavuuden näkökulmasta niin, että ne tuovat Atrialle merkittävän kustannusedun.
- Atria lujittaa avointa ja sujuvaa yhteistyötä alkutuotannon kanssa.

1 YHTEISET TOIMINTATAVAT



Yhteiset toimintatavat ja arvot turvaavat Atrian pitkän aikavälin kannattavan kasvun.

- Atria kehittää yhteisiä arvojaan, toimintakulttuuriaan ja johtamistaan niin, että ne tukevat johdonmukaisesti yrityksen strategiaa.
- Atria kehittää hallinnointitapaansa niin, että se mahdollistaa parhaiden resurssien hyödyntämisen eri organisaatioyksiköissä.
- Atria kehittää myönteistä ja kannustavaa työskulttuuria, jossa arvostetaan oppimista ja tekemisen rohkeutta.
- Atria hyödyntää parhaita käytäntöjä ja henkilöiden parasta osaamista yli liiketoimintarajojen.

STRATEGISIA HANKKEITA VUONNA 2013

- Sibyllan ja Atria Delin kasvattaminen
- Markkinoinnin tehostaminen kaikissa kanavissa
- Tuoteryhmien johtaminen

- Hävikin pienentäminen
- Yhteistyön syventäminen alkutuotannon kanssa

- Laadun parantaminen
- Arvojen määrittely: "Atrian Tapa Toimia"

Atria Suomi

valmistaa ja markkinoi tuoreita elintarvikkeita ja niihin liittyviä palveluja Suomessa. Sen liikevaihto vuonna 2013 oli 886,8 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä 2 146.



Tuotemerkit

Atria Suomen johtava tuotemerkki on Atria, yksi Suomen tunnetuimmista ja arvostetuimmista elintarvikebrändeistä. Atria on useiden tuoteryhmiensä markkinajohtaja Suomessa. Sen kokonaismarkkinaosuus päivittäistavara-kaupassa on noin 27 prosenttia.

Asiakkuudet

- Päivittäistavara-kauppa
- Food Service -asiakkuudet
- Elintarviketeollisuus
- Vientiasiakkuudet
- Konseptiasiakkuudet (Sibylla)

Ydintuoteryhmät

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

Atria Skandinavia

valmistaa ja markkinoi lihavalmisteita, ateriaratkaisuja ja herkuttelutuotteita pääosin Ruotsissa ja Tanskassa. Sen liikevaihto vuonna 2013 oli 395 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä 1 050.



Tuotemerkit

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

Asiakkuudet

- Päivittäistavara-kauppa
- Food Service -asiakkuudet
- Deli-asiakkuudet (herkuttelutuotteet)
- Konseptiasiakkuudet (Sibylla)

Ydintuoteryhmät

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





Atria Venäjä

valmistaa ja markkinoi tuotteitaan pääosin Pietarin ja Moskovan alueilla. Sen liikevaihto vuonna 2013 oli 121,5 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä 1 151.



Tuotemerkit

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

Asiakkuudet

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

Ydintuoteryhmät

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

Atria Baltia

valmistaa ja markkinoi tuotteitaan pääosin Virossa. Sen liikevaihto vuonna 2013 oli 32,9 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä 322.



Tuotemerkit

Atria Baltian brändit Virossa ovat juuriltaan ja luonteeltaan paikallisia tuotemerkkejä, joista päivittäistavarakaupan ketjuuntumisen myötä on kasvanut valtakunnallisia. Tärkeimmät merkit ovat Maks & Moorits ja Woro.

Asiakkuudet

- Päivittäistavarakauppa
- Teollisuus

Ydintuoteryhmät

- Lihavalmisteet, erityisesti makkarat
- Leivänpäälliset
- Tuore liha
- Omaa sianlihan alkutuotantoa

SISÄLLÖN VERTAILU GRI-OHJEISTON SUOSITUKSIIN

Atria raportoi yritysvastuustaan keskeiset ja olennaiset tiedot ja mittarit. GRI-ohjeistuksen laskentaperiaatteita ja ohjeistuksia on noudatettu raportoinnissa Atrian toiminnoille soveltuvin osin. Atria raportoi GRI -mittareiden lisäksi elintarviketeollisuudelle tuotettuja täydentäviä mittareita, ks. FPSS -indikaattorit.

	Sisältyy	Sivu	Lisätiedot
1. Strategia ja analyysi			
1.1. Toimitusjohtajan katsaus		5	
1.2. Organisaation keskeiset vaikutukset, riskit ja mahdollisuudet			Raportoitu ko. mittarin yhteydessä.
2. Organisaation kuvaus			
2.1. Organisaation nimi		40	
2.2. Tärkeimmät tavaramerkit, tuotteet ja palvelut		44-45	
2.3. Operatiivinen rakenne		40	
2.4. Organisaation pääkonttorin sijainti		40	
2.5. Toimintojen maantieteellinen sijainti		2-3	
2.6. Organisaation omistus ja juridinen muoto		40	
2.7. Markkina-alueet		44-45	
2.8. Organisaation toiminnan laajuus		44-45	
2.9. Merkittävät muutokset organisaation koossa, rakenteessa tai omistuksessa raportointikaudella		41	
2.10. Raportointikaudella saadut palkinnot			Raportointikaudella Atria-konserni ei saanut palkintoja.
3. Raportointiperiaatteet			
3.1. Raportointiajanjakso		52-53	
3.2. Edellisen raportin ilmestymisajankohta		52-53	
3.3. Raportointitiheys		52-53	
3.4. Yhteystiedot		54	
3.5. Raportin sisällön määrittely		52-53	
3.6. Raportin rajaus		52-53	
3.7. Erityiset rajoitukset raportin laajuudessa tai rajauksessa		52-53	
3.8. Raportointiperiaatteet yhteisyritysten, tytäryhtiöiden, vuokrakohteiden ja ulkoistettujen toimintojen raportoinnille.			
3.9. Tiedon mittaustekniikat ja laskentaperusteet			Mahdolliset poikkeamat ja rajoitukset laskentarajassa on raportoitu kyseessä olevien tunnuslukujen yhteydessä. Mikäli aiemmin raportoiduissa tunnusluvuissa, niiden kattavuudessa, rajauksissa tai mittaustekniikoissa on muutoksia, niistä on ilmoitettu kyseessä olevien tunnuslukujen yhteydessä.
3.10. Muutokset aiemmin raportoiduissa tiedoissa			Raportoitu ko. mittarin yhteydessä.
3.11. Merkittävät muutokset raportin laajuudessa, rajauksissa tai mittausten menetelmissä			Ei merkittäviä muutoksia.

	Sisältyy	Sivu	Lisätiedot
3.12.	GRI-sisältövertailu	46–50	
3.13.	Periaatteet ja käytäntö raportin ulkopuoliseen varmennukseen	52–53	Ei ulkopuolista varmennusta.
4.	Hallintokäytännöt, sitoumukset ja vuorovaikutus		
4.1-4.7.	Hallinnointiperiaatteet	vk	
4.8.	Missio, arvot ja eettiset periaatteet	42–43, vk	
4.9.	Hallituksen tavat valvoa organisaation yhteiskuntavastuun toteutumista	vk	
4.10.	Hallituksen toiminnan arviointi	vk	
4.11.	Varovaisuusperiaatteen soveltaminen	vk	
4.12.	Organisaation tunnustamat tai edistämät ulkopuolisten toimijoiden periaatteet ja aloitteet	52	
4.13.	Jäsenyydet järjestöissä, yhdistyksissä ja edunvalvontaorganisaatioissa	40	
4.14.	Organisaation sidosryhmät	6–7	
4.15.	Sidosryhmien tunnistaminen ja valinta	6–7	
4.16.	Sidosryhmävuorovaikutukset muodot	6–7	
4.17.	Sidosryhmävuorovaikutuksessa esiin nousseet asiat ja huolenilmaukset	6–7	
TALOUDELLINEN VASTUU			
Taloudellinen vastuu			
EC 1	Taloudellisen lisäarvon syntyminen ja jakautuminen	38–39	
EC 2	Ilmastonmuutoksen taloudelliset seuraamukset ja muut riskit ja mahdollisuudet organisaation toiminnalle	vk	Ilmastonmuutokseen liittyvät riskit ja mahdollisuudet otetaan huomioon liiketoiminnan kehittämisessä ja riskien arvioinnissa osana toimintaympäristön muutoksien tarkastelua.
EC 3	Eläketurvan kattavuus		
EC 4	Valtiolta saatu taloudellinen avustus	vk	
EC 6	Ostot paikallisilta toimittajilta		Atria hankkii liiketoimintamaissaan raaka-ainetta sekä paikallisilta toimijoilta, että kansainvälisiltä markkinoilta. Hankintoja ei ole eritelty toimituskilometrien mukaan.
EC 7	Paikalliset rekrytoinnit		Rekrytoinnissa ei syrjitä hakijaa asuinpaikan tai muun ominaisuuden suhteen. Suurin osa kausityöntekijöistä eri tuotantolaitoksilla asuvat työpaikan läheisyydessä, rekrytoinneissa hakijoita ei tilastoida asuinpaikan mukaisesti.

SISÄLLÖN VERTAILU GRI-OHJEISTON SUOSITUKSIIN

	Sisältyy		Lisätiedot
YMPÄRISTÖVASTUU			
Ympäristöindikaattorit			
EN 1	Materiaalien käyttö	34	Raportoitu ostetun pakkausmateriaalin määrä. Tieto saatavilla Atria Suomi ja Atria Skandinavia.
EN 3	Päälähteiden suora energiankulutus	34	
EN 4	Päälähteiden epäsuora energiankulutus	35	
EN 5	Säästämisestä ja tehokkuusparannuksista syntynyt energiansäästö	37	Raportoitu Atria Suomen osalta.
EN 8	Lähdekohtainen veden kokonaiskulutus	35	
EN 16	Suorat ja epäsuorat kasvihuonekaasupäästöt painon mukaan	35	
EN 18	Toimenpiteet kasvihuonekaasujenpäästöjen vähentämiseksi	36	
EN 21	Kokonaispäästöt veteen laadun ja kohdevesistön mukaan	35	
EN 22	Jätteiden kokonaispaino tyyppin ja loppusijoitusmenetelmän mukaan	35	
EN 23	Merkittävät päästövahingot ja -vuodot		Ei vahinkoja.
EN 24	Kuljetetun, maahantuodun, maastaviedyn tai käsitellyn ongelmajätteen määrä		Ei olennaista Atrian toiminnassa.
EN 25	Vesistöt, joihin organsiaatio päästöillä on merkittävä vaikutus		Kaikki Atrian jätevedet menevät kunnalliselle jätevedenkäsittelylaitokselle. Osalla laitoksista lisäksi oma jäteveden esipuhdistamo.
EN 26	Toimenpiteet tuotteiden ja palveluiden ympäristövaikutusten vähentämiseksi sekä toimenpiteiden vaikutusten laajuus	34	Tuotteiden ja palveluiden ympäristövaikutukset huomioidaan Atrian tuotekehitysprosessissa.
EN 28	Ympäristölakien ja -määräysten noudattamatta jättämisestä määrättyjen merkittävien sakkojen rahallinen arvo ja muiden rangaistusten kokonaismäärä		Ei rangaistuksia raportointikaudella.
Tuotevastuuindikaattorit			
PR 1	Tuotteiden ja palvelujen terveys- ja turvallisuusvaikutusten arviointi elinkaaren eri vaiheissa	12	
PR 2	Tuotteiden terveys- ja turvallisuusvaatimusten rikkomukset	13	Suomessa raportointikaudella ei rikkomuksia. Atria Skandinaviassa Tanskassa oli kaksi tuotteiden takaisinvetoa vuonna 2013.
PR 3	Tuotteisiin ja palveluihin liittyvä vastuullisuusinformaatio	18	Atria noudattaa pakkausmerkinnöissä lainsäädäntöä.
PR 4	Tuoteinformaatioon ja tuotemerkintöihin liittyvien määräysten ja vapaaehtoisten periaatteiden rikkomukset	13	Suomessa raportointikaudella ei rikkomuksia. Atria Skandinaviassa Ruotsissa oli kaksi tuotteiden takaisinvetoa vuonna 2013.
PR 5	Asiakastytyväisyyteen liittyvät toimintakäytännöt ja asiakastytyväisyyskyselyiden tulokset	6-7	

		Sisältyy	Sivu	Lisätiedot
PR 6	Markkinointiviestintään liittyvien lakien, normien ja vapaaehtoisten sääntöjen noudattamista tukevat käytännöt		20	
PR 8	Asiakkaan yksityisyyttä loukkaavien rikkomusten ja asiakastietojen katoamista koskevien valitusten kokonaismäärä			Ei valituksia raportointivuonna.
PR 9	Tuotteisiin tai palveluihin liittyvän lainsäädännön ja säästösten rikkomisesta aiheutuneet sakot.			Ei sakkoja raportointikaudella.
FPSS	FP 5	Sertifioiduissa laitoksissa tuotetut tuotantokilot	12	
FPSS	FP 6	Alhaisen suola-, rasva- ja lisätyn sokerin tuotteiden osuudet kokonaistuotannosta.		Ko. tuotteiden osuutta kaikista tuotteista ei ole laskettu erikseen. Suolan ja rasvan määrään tuotteistuksessa on kiinnitetty huomiota kaikilla markkinoilla.
FPSS	FP 7	Terveysvaikutteisten tuotteiden osuudet kokonaistuotannosta		Atrian tuotteissa ei ole käytössä terveysväitteitä.
FPSS	FP 8	Lainsäädännön vaatimukset ylittävän tuoteinformaation välittäminen kuluttajalle	18	Atria informoi kuluttajaa laajasti mm. tuotteisiin käytettävistä raaka-aineista ja niiden ominaisuuksista. Lisäksi Atrialla on kuluttajapalvelu, joka vastaa muihin mahdollisiin tuotteita koskeviin tiedusteluihin.
Eläinten hyvinvointiin liittyvät indikaattorit				Eläinten hyvinvointiin liittyvät indikaattorit raportoitu vain Atria Suomen osalta. Tiedot löytyvät www.atria-group.com/vastuullistalihantuotantoa
FPSS	FP 9	Käsitellyt tuotantoeläinmäärät lajeittain		Atria Suomen teurastamolla käsiteltiin vuoden aikana 854 772 sikaa, 107 157 nautaeläintä ja 41 miljoonaa kiloa broileria.
FPSS	FP 10	Eläimille kipua aiheuttavien rutiinitoimenpiteiden korvaavat käytännöt ja kivunlievitys eläinlajeittain		Atrian lihaketjussa eläimille ei tehdä mitään ylimääräisiä kipua aiheuttavia rutiinitoimenpiteitä. Toistaiseksi välttämättömiä toimenpiteitä ovat porsaiden kastrointi (nk. karjun hajun välttämiseksi lihassa) ja vasikoiden nupoutus. Karjuporsaat kastroidaan kirurgisesti alle viiden päivän ikäisenä kivunlievitystä käyttäen. Atria tutkii aktiivisesti vaihtoehtoja kastroidin välttämiseksi kokonaan ketjussaan. Vasikat kasvavat vapaina ryhmissä ja terävät sarvet ovat loukkaantumisriski sekä muille eläimille että työturvallisuusriski eläinten hoitajille. AtriaNauta -palvelu maksaa lisähintaa vasikkakasvattamoissa eläinlääkärin antamassa anestesiassa nupoutetuista vasikoista. Eläinten häntiä ei typistetä. Kanojen nokkia ei katkaista. Sonnia ei kastroida.
FPSS	FP 12	Eläinten lääkitsemiskäytännöt ja kasvunestojien käyttö eläinlajeittain		Sairastuneet eläimet hoidetaan tarkoituksenmukaisesti välttämättä tarpeetonta lääkitystä. Lääkkeiden annostuksen päättää eläinlääkäri, joka myös valvoo lääkekirjanpitoa ja lääkkeiden käyttöä tiloilla. Lääkkeiden käyttötarve on kansainvälisesti vertailtaessa vähäistä ja lääkkeitä esiintymisen elintarvikkeissa erittäin harvinaista. Suomessa eläinten kasvatuksessa ei käytetä kasvunestajia tai hormonivalmisteita. Atria Suomi kehittää tuotantoketjuaan sellaiseen suuntaan, että eläinten sairastuminen ja lääkkeiden käyttötarve voitaisiin minimoida.
FPSS	FP 13	Eläinten kuljetukseen, käsittelyyn ja teurastukseen liittyvän lainsäädännön rikkomisesta aiheutuneet sakot ja organisaation noudattamat vapaaehtoiset hyvät toimintakäytännöt eläinten kuljetuksessa, käsittelyssä ja teurastuksessa.		Atria Suomi on saanut yhden hallintopäätöksen viranomaisilta teurastukseen tai eläinten käsittelyyn liittyen vuonna 2013. Päätös koski emakkoteurastamon karsinan ylitäyttöä. Viranomaisen suorittaa kuljetus-tarkastuksia teurastamolla kuormien saapumisen yhteydessä ja vuonna 2013 viranomaisen antoi neljä hallintopäätöstä kuljettajille koskien nautakuljetuksia: kuljetustapauksissa kahdessa tapauksessa puuttui vesi juomakupeista yli 8 h kuljetuksessa ja kahdessa tapauksessa oli eri sukupuolta olevia nautoja samassa osastossa. Sikakuljetuksissa eläinkuljettajille on annettu 12 hallintopäätöstä, joista 9 eläimen kuljettamista teurastamolle, yksi auton puutteellista rakenteen turvallisuutta, yhdessä kuljetuksessa emakoita oli kuljettettu lihasikojen seassa, yhden kuskin pätevyystodistus ei ollut saatavilla. Atrian ja sopimusosapuolien noudattamat hyvät toiminta- ja tuotantotavat esitellään verkossa Atrian yritys vastuusivuilla.

SISÄLLÖN VERTAILU GRI-OHJEISTON SUOSITUKSIIN

		Sisältyy	Sivu	Lisätiedot	
SOSIAALINEN VASTUU					
Henkilöstökäytäntöihin ja työhyvinvointiin liittyvät indikaattorit					
LA 1	Henkilöstön jakautuminen työsuhteen ja työsopimuksen mukaan		30		
LA 2	Henkilöstön vaihtuvuuden kokonaismäärä ja -aste ikäryhmän, sukupuolen ja organisaation toiminta-alueen mukaan		31		
LA 6	Työsuojelutoimikuntein piiriin kuuluvien työntekijöiden osuus			Suomessa kaikki työntekijät kuuluvat työsuojelutoimikuntiin, käytännöt vaihtelevat maittain.	
LA 7	Tapaturmataajuus, ammattitaudit, menetetyt työpäivät, poissaolot, työhön liittyvät kuolemantapaukset toimialoittain		30-31		
LA 10	Keskimääräiset koulutustunnit työntekijää kohden		31		
LA 11	Osaamisen kehittämiseen ja elinikäiseen oppimiseen liittyvät ohjelmat		30		
LA 12	Kehityskeskustelut ja suorituksen arvioinnit			Suomessa kehityskeskustelut käydään kaikkien henkilöstöryhmien kanssa.	
Ihmisoikeuskysymyksiin liittyvät indikaattorit					
HR 1	Ihmisoikeusasioiden huomioiminen investointipäätöksissä			Atrian toimintamaissa ei ole havaittu ongelmia ihmisoikeuskysymyksissä.	
HR 3	Henkilöstön koulutus ihmisoikeuksiin liittyvistä politiikoista ja toimintakäytännöistä		52	Atrian toimintaperiaatteet sisältävät ohjeistukset mm. työntekijöiden tasa-arvoisesta kohtelusta sekä pakkotyön ja lapsityövoiman kiellosta.	
HR 9	Alkuperäiskansojen oikeuksien rikkomukset ja niiden estämiseksi toteutetu toimenpiteet			Atrialla ei ole toimintaa alueilla, joissa riski alkuperäiskansojen oikeuksien rikkomiseen on merkittävää.	
Yhteiskunnallisiin kysymyksiin liittyvät indikaattorit					
FPSS	FP 4	Paikallisyhteisöjen terveyttä ja hyvinvointia edistävät ohjelmat ja toimintakäytännöt		8-9	Atria Skandinavia: BRIS (Barnens Rätt i Samhället) -hanke, Atria Suomi: perheleirit 2013.
	SO 2	Korruption liittyvän riskianalyysin läpikäyneiden liiketoimintayksiköiden määrä		vk	
	SO 3	Henkilöstön koulutus korruption liittyvistä politiikoista ja toimintakäytännöistä		52	Atrian toimintaperiaatteet sisältävät ohjeistuksen mm. lahjojen vastaanottoon ja kestityksiin liittyen.
	SO 4	Korruptiotapauksiin liittyvät toimenpiteet			Atrian toiminnassa ei ole havaittu korruptiotapauksia.
	SO 8	Lakien ja säädösten rikkomuksista asetetut sakot ja muut seuraamukset			

ATRIAN YRITYSVASTUUN KEHITYSHANKKEET

		Päättyy
TALOUS		
Ostotoimintojen tehostaminen ja harmonisointi konsernissa	Atria Oyj	jatkuu
Sopimustenhallinta -projekti	Atria Oyj	2013
Tuotannon tehokkuuden parantaminen	Atria Oyj	jatkuu
Alkutuotannon yhteistyön kehittäminen	Atria Suomi	jatkuu
Nautateurastuksen tehostaminen	Atria Suomi	2014
Valmisruoan tuottavuuden kehittäminen	Atria Suomi	2013
Broilerhautomon laajennus	Atria Suomi	2013
Myynnin kehittämisprojekti	Atria Venäjä	2013
Concept-liiketoiminnan kehittäminen	Atria Skandinavia	jatkuu
Lihanhankintakäytännöt	Atria Skandinavia	2014
HENKILÖSTÖ JA SOSIAALINEN VASTUU		
Atria Way of Work	Atria Oyj	2014
Atria Meat Technology -ohjelma	Atria Oyj	2013
Atria Talent Management -ohjelma	Atria Oyj	jatkuu
Henkilöstökysely, toimihenkilöt	Atria Oyj	2013
Varhainen välittäminen	Atria Suomi	jatkuu
Työturvallisuuden parantaminen	Atria Suomi	jatkuu
Atria JOKO -onnistu esimiehenä koulutus	Atria Suomi	jatkuu
ASC Sales Academy: Myyntiosaamisen kehittämisohjelma	Atria Skandinavia	jatkuu
ASC Sales Academy: Esimieskoulutusohjelma keski- ja yleisjohdolle	Atria Skandinavia	jatkuu
ASC Sales Academy: Projektiosaamisen kehittäminen	Atria Skandinavia	jatkuu
LEAN -valmennusohjelma	Atria Skandinavia	jatkuu
Henkilökohtainen arviointi	Atria Skandinavia	jatkuu
BRIS (Children Rights in Society) -hanke	Atria Skandinavia	jatkuu
Työturvallisuuden parantaminen	Atria Baltia	jatkuu
Työntekijöiden palkitsemiskäytäntöjen kehittäminen	Atria Venäjä	2014
Sisäisten viestinnän parantaminen yhteistyössä viestintäosaston kanssa	Atria Venäjä	2014
Johtamistapojen kehittäminen; koulutus- ja kehitysohjelmien läpivienti koko organisaatiossa	Atria Venäjä	2014
Uusien työntekijöiden perehdytysohjelman kehittäminen	Atria Venäjä	2014
RAVITSEMUS		
	Atria Suomi, Skandinavia, Baltia	2013
Suolan määrän vähentäminen tuotteissa		
Lisäaineiden käytön vähentäminen	Atria Skandinavia	jatkuu
Aistinvaraisuus-koulutus	Atria Baltia	jatkuu
Lihavalmisteiden kehittäminen; vähäsuolaisuus ja luontaisten lisäaineiden suosiminen	Atria Baltia	jatkuu
YMPÄRISTÖ		
Energiatehokkuussopimus	Atria Suomi	2016
Elintarvikehävikin vähentäminen elintarvikeketjussa pakkausratkaisujen avulla	Atria Suomi	jatkuu

		Päättyy
Pakkausmateriaaliprojekti: uudenlaiset alumiinipakkaukset	Atria Skandinavia	2013
ELÄINTEN HYVINVOINTI		
Porsaiden kivuttoman kastraation kehittäminen	Atria Suomi	2016
Atrialaisen sian terve häntä	Atria Suomi	jatkuu
AtriaSika teurashylkäysten vähentäminen	Atria Suomi	jatkuu
SIKAVA -laatu järjestelmän kehittäminen yhteistyössä alan kanssa	Atria Suomi	2013
Laatuvastuu: Läpinäkyvyyttä sianlihan alkutuotantoon	Atria Suomi	jatkuu
Valtakunnallinen nautakarjan terveydenhuollon edistäminen	Atria Suomi	jatkuu
AtriaNauta -ketjun hyvinvointimittari	Atria Suomi	2013
Vasikoiden terveyttä ja lypsylehmien kestävyttä edistävä KESTO-hanke	Atria Suomi	jatkuu
TUOTETURVALLISUUS		
Tuotantolaitosten ISO 22 000 -sertifiointi tai vastaava tuoteturvallisuussertifikaatti	Atria Oyj	2014
Hyvien hygieniakäytäntöjen yhtenäistäminen	Atria Oyj	2013
Tavarantoimittajien ISO 22 000 tai vastaava tuoteturvallisuussertifikaatti vaatimus	Atria Oyj	2013
Vetävä - raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden laadunseurannan kehittämishanke	Atria Suomi	2013
Patogeenien hallinta: ennalta ehkäisevien toimintatapojen kehittäminen	Atria Suomi	2013
Allergeenien riskienhallinnan tehostaminen tuotannossa	Atria Suomi	2013
Tuoteinformaation hallintajärjestelmän kehittäminen	Atria Skandinavia	2013
Sköllerstan laboratorion sulkeminen ja sopimuksen tekeminen ulkopuolisen laboratorion kanssa.	Atria Skandinavia	2013
OEE (Overall Equipment Effectiveness) - prosessitehokkuuden parantaminen	Atria Skandinavia	2013
Gorelovon FSSC 22 000 -sertifiointi	Atria Venäjä	2013
Reseptien päivittäminen: luonnonmukaisia lisäaineita sisältävien uusien tuotteiden kehittäminen	Atria Venäjä	2013
VIESTINTÄ		
Yritysvastuuraportoinnin ja -tiedottamisen kehittäminen	Atria Oyj	jatkuu
Konsernin viestintästrategian päivittäminen	Atria Oyj	jatkuu
Atria sosiaalisessa mediassa	Atria Suomi	jatkuu
Elintarvikeketjun läpinäkyvyyden kehittäminen	Atria Suomi	jatkuu
Atria.fi -verkkosivujen uudistaminen	Atria Suomi	jatkuu
Sisäinen vastuullisuusviestintä	Atria Skandinavia	jatkuu
Verkkosivujen rakenteiden uudistaminen vastuullisuusviestinnän tarpeisiin	Atria Skandinavia	jatkuu
Tuotetietojen muuttaminen muuttuneiden lakien mukaiseksi.	Atria Baltia	2014
Tuotemerkkien (Maks & Moorits, Wöro) ja yhtiön verkkosivujen kehittäminen	Atria Baltia	2014
Yhtiön ja brändien verkkostategian uudistaminen	Atria Venäjä	2013

Yritysvastuun johtaminen

Atrian yritysvastuuta johdetaan kahdella tasolla. Konsernitason työryhmä määrittää yritysvastuun pääperiaatteet ja varmistaa, että liiketoiminta-alueiden kehityshankkeet tukevat konsernin yhteisiä tavoitteita. Liiketoiminta-alueiden ohjausryhmät analysoivat alueensa merkityksellisten ja aktiivisten sidosryhmien odotukset Atrian vastuullisuudesta ja käynnistävät kehityshankkeet.

Atrian yritysvastuun johtaminen on organisoitu osaksi Turvallinen Atria Laatu -ryhmän toimintoja. Atrian vastuullisuuden kehittäminen on Atrian päivittäistä toiminnan johtamista konsernin eri liiketoiminta-alueilla.

Turvallinen Atria Laatu -ryhmän puheenjohtaja on johtaja Merja Leino, joka vastaa konsernin laatu- ja vastuullisasioiden strategisesta suunnittelusta ja konsernitason hankkeiden läpiviennistä yhdessä maaorganisaatioiden kanssa.

Atrian Suomen laatujohtajaksi nimitettiin vuoden 2013 aikana Seija Pihlajaviita. Hän vastaa yrityksen tuoteturvallisuudesta ja laadusta sekä Atrian Kädenjälki -yritysvastuuohjelman toteuttamisesta ja kehittämisestä. Vastuullisuuden operatiivisesta johtamisesta Atria Suomessa vastaa vastuullisuuspäällikkö Eeva Juva.

Atrian toimintaperiaatteet

Atria on koonnut eettiset toimintaperiaatteensa ja ohjeensa Atrian toimintaperiaatteet -ohjeistoon. Ohjeisto heijastaa niitä Atrian arvoja ja käytäntöjä, joilla yritys kehittää toimintaansa kestävästä kehityksen ja jatkuvan parantamisen mukaisesti.

Atrian toimintaperiaatteet kattaa viisi aihekokonaisuutta, jotka ovat

- Turvallinen Atria
- Sidoryhmäsuhteet Laatu¹
- Ympäristön kunnioittaminen²
- Motivoitunut henkilöstö
- Liiketoiminnan rehellisyys.

Eettiset ohjeet koskevat kaikkia Atrian työntekijöitä, kumppaneita ja toimihenkilöitä sekä johtoryhmän, hallituksen ja hallintoneuvoston jäseniä. Ohjeet kattavat Atrian kaikki liiketoiminta-alueet ja myös ne kumppanuudet ja yhteisyritykset, joissa Atrialla on enemmistöosuus ja/tai vastuutehtäviä.

1) Sisältää ohjeituksen mm. GMO-vapaista tuotteista ja lisäaineiden vastuullisesta käytöstä.

2) Sisältää mm. kannanoton tuotantoeläinten hyvinvoinnista.

Yritysvastuun raportointi

Tässä raportissa on kerrottu, kuinka Atria vaikuttaa toimintaympäristössään ja koko yhteiskunnassa, ja kuinka Atria ottaa vastuullisuuden huomioon toimintansa ja sen kehittämisessä. Raportti kuvaa yritysvastuun näkökulmasta Atrian vuoden 2013 keskeisiä tapahtumia, tuloksia ja vaikutuksia.

Yritysvastuunsa yleisten periaatteiden soveltamisessa Atria noudattaa hyviä toimintatapoja eri liiketoiminta-alueillaan niin, että se kunnioittaa sidoryhmiensä erilaisia käsityksiä vastuullisuudesta ja eettisestä toiminnasta. Käsitykset ja toiminta eivät kuitenkaan voi olla ristiriidassa paikallisen tai kansainvälisen lainsäädännön, konsernihallinnon periaatteiden tai Atrian arvojen kanssa.

Atrian yritysvastuun seurannasta ja kehittämisestä vastaa Turvallinen Atria Laatu -ryhmä, jossa on edustus Atrian kaikilta liiketoiminta-alueilta.

Raportointityön perustana Atria käyttää kansainvälistä Global Reporting Initiative (GRI) -ohjeistoa, jossa yritysvastuuta käsitellään taloudellisen, sosiaalisen ja ympäristövastuun näkökulmista. Atria on valinnut GRI-ohjeistosta oman toimintansa ja sidoryhmiensä kannalta olennaiset mittarit ja indikaattorit. Olennaisuudet on määritelty sidoryhmäkyselyjen ja erilaisten selvitysten avulla.

Tätä Atrian yritysvastuuraporttia ei ole varmennettu puolueettomasti. Yritysvastuuraportin teksti ja muu esitys eivät seuraa GRI-suosituksen mukaista tunnuslukujen järjestystä eikä otsikointia. Sivun 46–50 taulukossa on kuitenkin verrattu sen kattavuutta GRI-suosituksiin.

Atrian ensimmäinen yritysraportti ilmestyi vuonna 2010. Tämä raportti kattaa yhtiön toiminnan tilikaudelta 1.1.2013–31.12.2013. Atria julkaisee raportin suomeksi ja englanniksi. Englanninkielinen raportti julkaistaan sähköisenä.

Atrian yritysraportti kattaa lähtökohtaisesti koko konsernin toiminnan. Raportti on itsenäinen, Atrian yritysraportista kertova kokonaisuus. Raportoinnin piiriin kuuluvaa hallinnointiosuutta ei kuitenkaan raporttiin sisälly. Se on luettavissa Atrian vuoden 2013 vuosikertomuksesta esimerkiksi Atrian verkkopalvelusta osoitteessa www.atriagroup.com.

Yritysraporttiin mittarointi vaihtelee hyvin paljon Atrian eri liiketoiminta-alueilla. Syynä tähän on liiketoimintojen erilainen luonne eri alueilla.

Raportoinnin kannalta kattavin tunnusluvusto on Atria Suomessa. Esimerkiksi eläinten hyvinvoinnin osalta mittaristo puuttuu muilta liiketoiminta-alueilta lihanhankinnan erojen vuoksi.

Toiminnan läpinäkyvyys ja avoimuus ovat oleellinen osa Atrian vastuullista toimintaa. Tämän mukaisesti Atria viestii yritysraportista sisäisille ja ulkoisille sidosryhmilleen kattavasti ja järjestelmällisesti.

Jotkut raportissa esille otetut asiat sijoittuvat vuodelle 2014 ajankohtaisuutensa vuoksi.



Atrian yritysraportista koskevat tiedustelut ja raportin lisätilaukset:

Anne Hirvelä
anne.hirvela@atria.fi
+358 40 183 7271

Atrian yritysraportin sivusto on osoitteessa:
www.atriagroup.fi/yritysvastuu.

ATRIA OYJ

www.atriagroup.com

Pääkonttori:

Itikanmäenkatu 3,
Seinäjoki
PL 900, 60060 ATRIA
Vaihe: 020 472 8111/kaikki
Suomen toimipaikat
www.atriagroup.com

ATRIA SUOMI OY

Pääkonttori:

Atriantie 1, Seinäjoki
PL 900, 60060 ATRIA
Puh. 020 472 8111
info@atria.fi

Laskutusosoite:

PL 1000
60061 ATRIA
info@atria.fi
www.atria.fi

Taloushallinto:

Itikanmäenkatu 3,
Seinäjoki
PL 900, 60060 ATRIA
Faksi 06 416 8207

Asiakaspalvelukeskus:

Itikanmäenkatu 3,
Seinäjoki
PL 900, 60060 ATRIA
Faksi 06 416 8202

Kaupalliset toiminnot:

Läkkisepäntie 23
00620 Helsinki
Faksi 09 774 1035

Muut toimipaikat:

Rahikkatie 95
61850 Kauhajoki

Ankkuritie 2, PL 147,
70101 Kuopio

Pusurinkatu 48
30100 Forssa

A-Liha Jyväskylä Oy
Suluntie 1, PL 2
40351 Jyväskylä

Sahalahden Broiler Oy
Isoniementie 79
36420 Sahalahti

ATRIA SKANDINAVIA AB

Pääkonttori:

Augustendalsvägen 19
SE-131 52 Nacka Strand
Box 1229
SE-131 28 Nacka Strand
Sweden
Puh. +46 10 482 39 10
Faksi +46 8 55 63 06 60
www.atria.se

ATRIA SVERIGE AB

Toimistot:

Augustendalsvägen 19
SE-1331 52 Nacka Strand
Box 1229
SE-131 28 Nacka Strand
Sweden
Puh. +46 10 482 39 10
Faksi +46 8 55 63 06 60
Office: Retail, Concept

Södra Långebergsgatan 12
SE-421 32 Västra Frölunda,
Sweden
Puh. +46 10 482 36 00
Faksi +46 10 482 30 05
Office: Deli

Drottninggatan 14
SE-252 21 Helsingborg,
Sweden
Puh. +46 10 482 35 10
Faksi +46 10 482 39 50
Office: Foodservice

Toimistot/

tuotantolaitokset:

Sockenvägen 40
SE-697 80 Sköllersta,
Sweden
Puh. +46 10 482 30 00
Faksi +46 19 23 08 28

Skogholmsgatan 12
SE-213 76 Malmö
Box 446
SE-201 24 Malmö, Sweden
Puh. +46 10 482 35 00
Faksi +46 40 22 42 73

Göteborgsvägen 19
SE-521 30 Falköping,
Sweden
Puh. +46 10 482 32 00
Faksi +46 10 482 32 80

Hjälmarydsvägen 2
SE-573 38 Tranås
Box 1018
SE-573 28 Tranås, Sweden
Puh. +46 10 482 37 00
Faksi +46 10 482 37 99

Maskingatan 1
SE-511 62 Skene, Sweden
Puh. +46 10 482 38 00
Faksi +46 10 482 38 30

Johannelundsgatan 44
SE-506 40 Borås
Box 940
SE-501 10 Borås, Sweden
Puh. +46 10 482 38 10
Faksi +46 10 482 38 52

Östanåkravägen 2
SE-342 62 Moheda,
Sweden
Puh. +46 10 482 37 10
Faksi +46 10 482 37 27

Huolto:

Fordonsgatan 3
692 71 Kumla
Puh. +46 19 57 18 78

RIDDERHEIMS A/S

Toimisto:

Per Kroghs vei 4C
1065 Oslo, Norge
Puh. + 47 22 42 24 43
Faksi + 47 22 32 66 24
Faksi + 47 22 16 60 21

Atria Concept Spółka z o.o.
Ul. Krowoderskich
Zuchów 14
31-272 Kraków
Poland
Puh. (+48) 12 661 20 33

ATRIA DENMARK

3-Stjernet A/S

Tuotantolaitos:
Aage Jensen Bakken 1
DK-8700 Horsens,
Denmark
Puh. +45 76 28 25 00
Faksi +45 76 28 25 01

ATRIA VENÄJÄ

000 Pit -Product

pr. Obukhovskoy
Oborony 70
RUS-192029,
Saint-Petersburg
Russia
Puh. +7 812 33 66 888,
+7 812 412 88 22
Faksi + 7 812 346 6176
office@pitproduct.ru
www.pitproduct.ru

000 MPZ Campomos
Ryabinovaya street, 32
RUS-121471
Moscow, Russia
Puh. +7 495 448 67 04
+7 495 448 12 55
Faksi +7 495 4448 4503
www.campomos.ru

ATRIA BALTIA

Atria Eesti AS

Metsa str. 19
EE-68206 Valga, Estonia
Puh. +372 767 9900
Faksi +372 767 9901
info@atria.ee
www.atria.ee

Muut toimipaikat/ tuotantolaitokset:

Atria Eesti AS
Järvevana tee 9
EE-11314, Tallinn, Estonia
Faksi +372 650 5471

Vastse-Kuuste tehas

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

ATRIA OYJ

Hyvä ruoka - parempi mieli.

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

Atrian yritys vastuun raportti 2013

Turvallinen Atria Laatu -ryhmän puheenjohtaja: johtaja Merja Leino

Raportointityön johtaminen: laatupäällikkö Anne Hirvelä

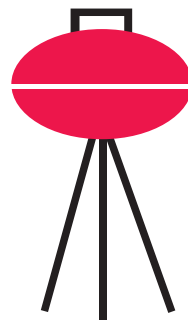
Raportin konsepti ja toteutus: Viestintätoimisto Selander & Co. Oy

Kuvitus: Kati Närhi

Valokuvat: Atria (ellei toisin mainita)

Paino: Hämeen Kirjapaino Oy, 4/2014





Atria Oyj
PL 900, 60060 ATRIA
Puh. 020 472 8111
info@atria.fi
www.atriagroup.com
www.atria.fi
www.atria.se
www.atriarussia.ru
www.atria.ee