



HKScan tarjoaa yli tuhannelle nuorelle osaajalle töitä vahvojen brändituotteiden parissa

HKScan Oyj

Tiedote medialle 5.6.2018, klo 14:00

Ruoka on trendikkäämpää kuin koskaan –työpaikka HKScanissa tarjoaa mielenkiintoisen näköalapaikan elintarvikealalle.

HKScanin yksiköissä eri maissa työskentelee tänä kesänä noin 1 200 kesätyöntekijää, joista Suomessa noin 550. HKScan tarjoaa kesätöitä yksiköissään Raumalla, Forssassa, Outokummussa, Mikkelissä, Vantaalla ja Turussa. Kesätyöpaikkojen lisäksi HKScan tarjoaa harjoittelumahdollisuuksia tunnettujen brändituotteiden parissa.

HKScan antaa nuorille mahdollisuuden tutustua elintarviketeollisuuteen ja liha toimialaan myös oman kansainvälisen Inspired-trainee-ohjelman avulla. HKScan tarjoaa kesäkuussa käynnistyvän ohjelman kautta parhaimmillaan kahden kesän työpaikan noin kahdelletoista nuorelle korkeakouluopiskelijalle. Kesätyöpaikkoja on tarjolla Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa sekä Virossa.

"Olemme erittäin innoissamme ensimmäistä kertaa alkavasta Inspired-ohjelmastamme. Ohjelma on meille erittäin tärkeä: se vastaa tarpeisiimme saada taloon nuoria osaajia kasvamaan eri rooleihin keskeisissä toiminnoissamme ja turvaamaan näin tulevaisuuden resurssitarpeitamme. Tänä kesänä opiskelijat aloittavat esimerkiksi taloushallinnossa, tuotekehityksessä, tilaus-toimitusketjun hallinnassa sekä markkinoinnissa. Ohjelman kautta nuorten on mahdollista saada kokemusta HKScanille strategisesti keskeisistä projekteista, mentorointia kokeneen mentorin kanssa sekä muuta koulutusta tukemaan heidän kehittymistään ja kasvamistaan. Toisena kesänä nuorille avautuu hieno mahdollisuus kartuttaa ulkomaan työkokemusta joissakin HKScanin toimipaikoissa Suomen ulkopuolella", kertoo henkilöstön osaamisesta ja resursoinnista vastaava johtaja **Hanna Karpinen**.

HKScan on tänä vuonna lisäksi mukana Suomen Mentoreiden Tehdään töitä 2018 -ohjelmassa. Kolme korkeakoulusta valmistunutta harjoittelijaa saa mahdollisuuden kartuttaa työkokemustaan kuuden kuukauden palkallisen harjoittelujakson aikana.

Sesonkityötä ympäri vuoden

Harjoitteluohjelmien lisäksi HKScan on mukana Vastuullinen kesäduuni 2018 -kampanjassa.

"Vastuullinen työnantaja huolehtii muun muassa perusteellisesta perehdytyksestä. Meillä sesonkityöntekijöiden tukena toimivat tuotannon työhönopestajat. Haluamme varmistaa, että jokainen sesonkityöntekijä saa ympärilleen kannustavan työilmapiirin. Tähän kuuluu tärkeänä osana hyvä esimiestyö sekä odotuksia vastaavat tai osaamista kehittävät työtehtävät", kertoo HKScanin Suomen henkilöstöjohtaja **Marjo Suoranta**.

Määräaikaisten työntekijöiden avulla HKScan pystyy tarjoamaan ruokailoa perheiden arkeen ja juhlaan ympäri vuoden. Kesän vilkkaan grillisesongin lisäksi sesonkityöntekijöitä tarvitaan myös jouluksi, pääsiäiseksi ja vakuksi. Ensimmäiset sesonkityöntekijät ovat aloittaneet työnsä jo helmikuussa.

"Kiitos näiden määräaikaisten työntekijöiden vakituiset työntekijämme pääsevät nauttimaan lomistaan ja kuluttajat saavat tuotteita kiireisinä sesonkiaikoina. Tarjoamme monipuolisia tehtäviä pääasiassa tuotantotehtävissä ja hyviä urapolkuja alan opiskelijoille tunnettujen brändituotteiden parissa. Sesonkitehtävistä on hyvä mahdollisuus edetä myös vakituisen työpaikkaan", Suoranta sanoo.

Sesonkityöntekijöitä Suomessa on eri paikkakunnilla seuraavasti:

Vantaan yksikkö

- Noin 200 henkilöä maaliskuusta alkaen.
- Työ on pääasiassa kaksivuorotyötä lihavalmisteiden, kuten mm. grillimakkaroiden sekä valmisruokien ja jauhelihan valmistuksessa ja pakkaustehtävissä. Lisäksi tuotteiden keräily- ja lähetystehtäviä on tarjolla HKScanin Vantaan logistiikkakeskuksessa, jossa toimitaan kolmessa vuorossa.

Rauman yksikkö

- Noin 140 henkilöä maaliskuusta alkaen.
- Työ on pääasiassa siipikarjanlihan leikkuu- ja pakkaustehtäviä tuotannossa ja luonteeltaan säännöllistä kaksivuorotyötä.

Forssan yksikkö

- Noin 130 henkilöä huhtikuusta alkaen.
- Työ on pääasiassa erilaista lihan käsittely-, pakkaus- ja tuotannon aputehtäviä. Työ on joko yksi- tai kaksivuorotyötä.

Mikkelin yksikkö

- Noin 40 henkilöä helmi-maaliskuusta alkaen.
- Työ on pääasiassa kaksivuorotyötä lihavalmisteiden sekä valmisruokien valmistuksessa ja pakkaustehtävissä.

Outokummun yksikkö

- Noin 15 henkilöä huhti-toukokuusta alkaen.
- Työ on leikkuutyötä sekä muuta lihan käsittelyä ja pakkaustehtäviä.

Toimitusjohtaja Jari Latvanen: Kotimaisella ruoantuotannolla on paljon hyötyjä

HKScanin toimitusjohtaja **Jari Latvanen** avasi ETL:n hallituksen puheenjohtajana Elintarvikepäivän Helsingissä 15.5.2018. Hänen mukaansa Suomi voi hyvin, kun elintarvikeala menestyy. Elintarviketeollisuus työllistää Suomessa suoraan noin 38 000 ihmistä. Koko ruokaketju antaa työpaikan suoraan tai

välillisesti jopa 340 000 ihmiselle. Se on 13 prosenttia kaikista Suomen työllisistä. Lisäksi suomalainen ruoka on puhdasta, luotettavaa ja laadukasta. Oma ruuantuotanto luo myös turvaa poikkeusoloissa, ja ympäristönäkökulmasta lähellä tuotetun ruuan hyöty on kiistaton. Suomalaiset myös haluavat syödä kotimaista: 73 prosenttia* suomalaisista pitää tärkeänä syödä kotimaista ruokaa. (* Suomi syö 2016 -tutkimus)

Yksi elintarviketeollisuuden työpaikka luo kolme työpaikkaa

Työpaikat elintarviketeollisuudessa tuottavat suuren kerrannaisvaikutuksen Suomen kansantalouteen. Laskelmien mukaan [yksi työntekijä elintarviketeollisuudessa työllistää vähintään kolme muuta työntekijää muualla yhteiskunnassa](#). Ala houkuttelee myös tulevaisuudessa, sillä elintarviketeollisuus on moderni ja koko ajan kehittyvä ala, jonka vahvuuksiin kuuluu joustava ja ketterä sopeutuminen niin kuluttajien odotuksiin, toimintaympäristön muutoksiin kuin teknologian tuomiin uusiin mahdollisuuksiin. Syömällä kotimaista ruokaa, edistetään suomalaisen ruokaketjun arvostusta ja elinvoimaa. Jos jokainen meistä ostaa kuukausittain kotimaisia ruokia ja juomia yhdellä lisäeurolla, vuodeksi syntyy 1 500 uutta työpaikkaa.

Lue Jari Latvasen [puheenvuoro kokonaisuudessaan](#).

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Yli 7 300 ammattilaistamme palvelevat maailman vaativimpia kuluttajia ja varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme – tilalta haarukkaan. HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, siipikarjan- ja lampaanlihaa sekä lihavalmisteita ja aterioita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Pärsons® ja Tallegg®. Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppa-, food service-, teollisuus- ja vientisektorit. Kotimarkkinamme kattavat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Baltian. Viemme tuotteita lähes 50 maahan. Vuonna 2017 HKScanin liikevaihto oli 1,8 miljardia euroa. Yhtiö on Euroopan johtavia liha- ja ruokayhtiöitä.

www.hkscan.com

Lisätietoja:

HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Yli 7 300 ammattilaistamme palvelevat maailman vaativimpia kuluttajia ja varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme – tilalta haarukkaan. HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, siipikarjan- ja lampaanlihaa sekä lihavalmisteita ja aterioita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Pärsons® ja Tallegg®. Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppa-, food service-, teollisuus- ja vientisektorit. Kotimarkkinamme kattavat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Baltian. Viemme tuotteita lähes 50 maahan. Vuonna 2017 HKScanin liikevaihto oli 1,8 miljardia euroa. Yhtiö on Euroopan johtavia liha- ja ruokayhtiöitä. www.hkscan.com