



Vastuullisuusraportti 2020

Rakennamme suomalaisen elintarviketeollisuuden kestävää tulevaisuutta

Fodelia-konsernissa tärkeä tehtävämme on tuoda kasvuvoimaa suomalaiseen elintarviketeollisuuteen. Pidämme kotimaisen ruoantuotannon voimissaan tarjoamalla puhdasta, paikallisesti ja vastuullisesti tuotettua ruokaa.

Vastuullisuus on kiinteä osa strategiaamme ja arvojamme, ja pyrimme huomioimaan vastuullisuusnäkökulmat osana jokapäiväistä työtämme. Tuotteiden vastuullisuus tarkoittaa meille tarkoin valittuja, turvallisia raaka-aineita, raaka-aineiden jäljitettävyyttä sekä hygieenistä valmistusta tuotantolaitoksillamme. Käytämme kotimaisia ja lähialueella tuotettuja raaka-aineita, ja tunnemme tilojen olosuhteet tarkasti.

Haluamme omalta osaltamme vaikuttaa hiilidioksidipäästöjen vähentämiseen tehostamalla tuotantomme energian- ja vedenkulutusta sekä pienentämällä hävikkiä. Kiinnitämme huomiota energiavalintoihin sekä tuotteidemme pakkausmateriaalien kierrätettävyyteen ja ympäristöystävällisyyteen. Merkittävien vaikutuksemme syntyy kuitenkin ennen kaikkea tuotteistamme, joilla asiakkamme voivat vähentää omaa hiilijalanjälkeään. Valmistamamme ruoat ovat hyvin säilyviä ja tarjotaan asiakkaiden tarpeisiin sopivissa pakkauskoissa,

jolloin hävikkiä syntyy vähemmän. Raaka-aineiden hankinta läheltä sekä kuljetusten optimointi vähentävät nekin osaltaan päästöjä.

Olemme kotimaisen ruoan puolestapuhuja, ja kaikki tuotantolaitoksemme sijaitsevat Suomessa. Haluamme pitää hyvää huolta työntekijöidemme hyvinvoinnista ja turvallisuudesta, työllistää välillisesti myös lähialueiden tuottajia ja yrittäjiä sekä toimia hyvänä yrityskansalaisena ja veronmaksajana. Tahdomme myös osaltamme parantaa suomalaisten arkiruokatottumuksia valmistamalla terveellistä ja monipuolista ruokaa.

Edistysaskeleita vuonna 2020

Vuonna 2020 koronapandemia korosti entisestään suomalaisen ruoantuotannon omavaraisuuden merkitystä. Ruokahuolto ja ruoantuotanto toimivat myös poikkeustilassa, ja esimerkiksi Feelian valmisruokien verkkokauppa vastasi ketterästi kuluttajien muuttuneisiin tarpeisiin.

Käynnistimme Pyhännän valmisruokatehtaamme laajennuksen, jonka yhteydessä kiinnitimme entistä enemmän huomiota ympäristönäkökulmiin. Kehitimme tuotteiden pakkauksia ympäristöystävällisemmäksi ja etsimme uusia tapoja vähentää muovin käyttöä niissä.



Perustimme Bravedon kanssa Fodbar-yhteisyrityksen, joka tarjoaa kustannustehokkaan ratkaisun kokonaisvaltaisten ruokapalvelujen ulkoistamiseksi. Samalla avasimme julkiselle sektorille merkittävän mahdollisuuden vähentää ruokahävikkiä esimerkiksi koulujen ruokahuollossa.

Julkistimme vuonna 2020 koko henkilöstöämme koskevat eettiset ohjeet, jotka ohjaavat meitä siinä, miten kohtelemme toisiamme sekä miten toimimme asiakkaidemme, kumppaneidemme ja muiden sidosryhmiemme kanssa.

Tytäryhtiössämme on tehty arvokasta vastuullisuustyötä jo vuosia. Nyt julkaisemme ensimmäisen vastuullisuuskatsauksemme. Haluan kiittää vuodesta henkilöstöämme, asiakkaitamme, sopimusviljelijöitämme ja muita kumppaneitamme sekä osakkeenomistajiamme. Vain yhdessä voimme turvata suomalaisen ruoan vastuullisuuden, aina pelloilta kuluttajien pöytiin asti.

Mikko Tahkola

FODELIA LYHYESTI

Kasvuvoimaa suomalaiseen elintarviketeollisuuteen

Fodelia kasvattaa suomalaisista elintarvikealan yrityksistä kukoistavia, kansainvälisiä menestystarinoita, jotta voimme tarjota kuluttajille puhdasta, paikallisesti ja vastuullisesti tuotettua ruokaa, jonka alkuperä varmasti tunnetaan. Omistamamme yhtiöt ovat elintarvikealan tiennäyttäjiä, jotka panostavat innovatiivisiin tuotteisiin, lisäarvoa tuottaviin asiakaskonsepteihin ja edistyksellisiin valmistusprosesseihin.

Fodelia on perustettu vuonna 2019, ja sen pääkonttori sijaitsee Pyhännällä. Yhtiön tuotantolaitokset sijaitsevat Pyhännällä, Kokkolassa, Salossa ja Jokioisissa. Fodelialla on vientiä yli 10 maahan. Fodelian osake on kaupan käynnin kohteena Nasdaq Helsinki Oy:n ylläpitämällä First North Growth Market Finland -markkinapaikalla.

Avainlukuja vuodelta 2020

Liikevaihto

23

MEUR

Liikevoitto

0,8

MEUR

Henkilöstö
keskimäärin

89

Osakkeen-
omistajia

2 829

vuoden lopussa

Fodelian liiketoiminnot



Feelia

Valmisruokavalmistaja, joka tarjoaa laadukasta, pääosin kotimaisista raaka-aineista tehtyä ruokaa muun muassa kouluihin ja hoivakoteihin, lounasravintoloihin, liikenneasemille ja verkkokaupan kautta suoraan koteihin. Käsityönä esivalmistetut ruoat

ovat lisäaineettomia, hyvin säilyviä ja vaivattomia käyttää. Valikoima täydentyi Beofoodin maukailla ja laadukkailla liha- ja kasvistuotteilla, kun Beofood Oy sulautui Feeliaan syyskuussa 2020.

Real Snacks

Pohjoissuomalainen sipsitehdas, joka valmistaa korkealaatuisista, kotimaisista raaka-aineista perunalastuja, maissinaksuja ja kaurasnacksejä sekä kotimarkkinoille että vientiin yli 10 maahan.



Fodbar

Fodelian ja Bravedon yhteisyritys, joka tarjoaa kunnille ja kaupungeille sekä yksityisille yrityksille vaivattoman ja kustannustehokkaan ratkaisun kokonaisvaltaisten ruokapalvelujen ulkoistamiseksi.

Perniön Liha

Yksi Suomen vanhimmista makkaratehtaista, jonka tuotteet valmistetaan laadukkaista raaka-aineista yhteistyössä lähialueen tuottajien kanssa, mahdollisimman vähän lisäaineita käyttäen.

Pita Factory (osa konsernia 1/2021 lähtien)

Fodelia-konserniin tammikuussa 2021 liittynyt Pita Factory valmistaa kotimaista ja laadukasta pita-leipää ja välipalatuotteita.

Missiomme



Kasvatamme suomalaisista elintarvikealan yrityksistä kukoistavia, kansainvälisiä menestystarinoita ja pidämme kotimaisen ruoantuotannon voimissaan.

Arvomme



Suomalaisen ruoan puolesta

Meille on ensiarvoisen tärkeää pitää suomalainen ruoantuotanto elinvoimaisena ja omistus kotimaisissa käsissä.



Aito

Sitoudumme lähellä tuotettuun, puhtaaseen ja laadukkaaseen ruokaan, suomalaisiin raaka-aineisiin sekä vastuulliseen tuotantoprosessiin.



Laadukas

Käytämme vain parhaita raaka-aineita, ja tuotteiden sisältö vastaa aina tuotetietoja. Tuotantomme on puhdasta.



Innovatiivinen

Innovatiiviset tuotteet ja palvelukonseptit erottavat meidät kilpailijoistamme.



Sydämeltyään yrittäjä

Olemme yrittäjiä ja sitoutuneita kehittämään yhtiötä pitkäjännitteisesti.

Fodelia luo lisäarvoa vastuullisesta, suomalaisesta ruoasta

PANOSTUKSET

Ihmiset

Työllistämme suoraan 89 elintarvikealan ammattilaista sekä välillisesti sopimusviljelijöitä, alihankkijoita, kumppaneita ja toimittajia.

Oma tuotanto

5 tuotantolaitosta

Raaka-aineet ja luonnonvarat

- Pääraaka-aineet: peruna, juurekset, liha, maitotuotteet, kala
- Perunan kotimaisuusaste 100 % ja valmisruokien kotimaisuusaste yli 80 %
- Pakkausmateriaalit, energia, sähkö, vesi

Taloudellinen pääoma

- Taseen loppusumma: 20 886 tuhatta euroa
- Oma pääoma vuonna 2020: 8 766 tuhatta euroa
- 2 829 osakkeenomistajaa vuoden 2020 lopussa

Aineeton pääoma

- Omat brändit
- Tuotekehitys ja innovaatiot sekä patentoitu autoklaaviteknologia valmisruoan tuotannossa
- Palvelukonseptit eri asiakasryhmille
- Verkkokaupat ja digitaaliset palvelut
- Asiakassuhteet ja yhteistyökumppaniverkosto

Fodelia toimii suomalaisten elintarvikeyritysten holdingyhtiönä. Konsernin tytäryhtiöt Real Snacks, Feelia, Perniön Liha ja Pita Factory tuottavat snacks-tuotteita, valmisruokia, liha- ja kasvistuotteita sekä pitaleipää ja välipalatuotteita. Baronan kanssa perustamamme yhteisyritys Fodbar tarjoaa kustannustehokkaan ratkaisun kokonaisvaltaisten ruokapalvelujen ulkoistamiseksi.

VAIKUTUKSET JA TUOTETTU ARVO

Taloudelliset vaikutukset

- Liikevaihto: 22 963 tuhatta euroa

Asiakkaat

- Laadukas, turvallinen ja puhdas ruoka
- Asiakkaiden tarpeisiin suunnitellut ruokapalvelukonseptit
- Ruokailun helppous

Henkilöstö

- Palkat ja palkkiot: 3 850 tuhatta euroa
- Turvalliset ja terveelliset työskentelyolosuhteet

Toimittajat ja yhteistyökumppanit

- Maksut toimittajille ja kumppaneille: 14 058 tuhatta euroa

Omistajat ja rahoittajat

- Vuonna 2020 omistajille maksettiin pääoman palautusta 494 tuhatta euroa
- Sijoitetun pääoman tuotto: 5,0 %

Yhteiskunnalliset vaikutukset

- Investoinnit: 4 965 tuhatta euroa
- Maksetut ja kerätyt verot: 87 tuhatta euroa
- Suomalaisen ruoan omavaraisuus
- Merkittävä paikallinen työllistäjä
- Ruokapalveluilla kustannussäästöjä julkiselle sektorille

Ympäristö

- Ympäristöystävälliset pakkaukset
- Valmistusteknologia vähentää hävikkiä
- Energiatehokkuus ja resurssitehokkuus omassa tuotannossa
- Hankinnat lähituottajilta vähentävät kuljetuksista johtuvia päästöjä

LIIKETOIMINTA

Alkutuotanto

Käytämme suomalaisia raaka-aineita aina kun se on mahdollista. Hankimme suurimman osan raaka-aineista suoraan sopimusviljelijöiltä 150 kilometrin säteeltä tuotantolaitoksista.

Jalostus, tuotanto ja tuotekehitys

Yhtiöillämme on tuotantolaitokset ja tuotekehitystä Pyhännällä, Kokkolassa, Salossa ja Jokioissa. Tuotannosta 100 % on laatusertifioitua. Hyödynnämme raaka-aineet tehokkaasti ja pyrimme vähentämään hävikkiä. Kehitämme jatkuvasti tuotteitamme sekä pakkaustemme ympäristöystävällisyyttä.

Asiakkaat ja myynti

Asiakkainamme ovat tukkurit, päivittäistavarakauppa, Horeca-alan ammattikeittiöt, kunnat, kaupungit ja yritykset sekä kuluttajat, joita palvelemme myös suoran myynnin ja omien verkkokauppojen kautta.

Fodelian vastuullisuuden olennaiset teemat

1. YHTEISKUNTA JA TALOUS

Arvoa sidosryhmille

Meille on ensiarvoisen tärkeää pitää ruoantuotanto kotimaisissa käsissä. Fodelian investoinnit, työllistävä vaikutus, veronmaksu ja osingot omistajilleen luovat taloudellista hyvinvointia suomalaisessa yhteiskunnassa.

2. TUOTE

Hyvää läheltä

Tuotteiden vastuullisuus tarkoittaa meille korkeaa kotimaisuusastetta, laadukkaita, puhtaita ja turvallisia raaka-aineita pääosin lähituottajilta, raaka-aineiden jäljitettävyyttä sekä laatusertifioitua valmistusta tuotantolaitoksillamme.

3. IHMISET

Vastuullinen työnantaja ja kumppani

Haluamme olla haluttu työnantaja ja tarjota henkilöstöllemme turvallisen ja terveellisen työympäristön, jossa he viihtyvät ja voivat kehittää osaamistaan. Toimimme eettisesti, ammattimaisesti, avoimesti ja reilun kilpailun periaatteiden mukaisesti.

4. YMPÄRISTÖ

Tuotantoa ympäristöstä välittäen

Haluamme osallistua ilmastonmuutoksen hillintään ja vähentää ruoan valmistuksen, jakelun ja kulutuksen ympäristövaikutuksia. Tuotteillamme asiakkaamme voivat vähentää ruokahävikkiään. Kehitämme kestäviä ja kierrätettäviä pakkausratkaisuja.



1. YHTEISKUNTA JA TALOUS

Arvoa sidosryhmille

Suomalaisilla elintarvikkeilla on valtava mahdollisuus menestyä Suomessa ja ulkomailla, ja teemme joka päivä työtämme tämä tavoite mielessämme. Meille on ensiarvoisen tärkeää pitää ruoantuotanto kotimaisissa käsissä. Fodelian investoinnit, työllistävä vaikutus, veronmaksu ja osingot omistajilleen lisäävät taloudellista hyvinvointia suomalaisessa yhteiskunnassa.

Toimintamme tuottaa lisäarvoa eri sidosryhmille



Ainoastaan huolehtimalla liiketoimintamme taloudellisesta kannattavuudesta voimme taata toimintamme jatkumisen ja taloudellisen hyvinvoinnin eri sidosryhmillemme myös jatkossa.

Fodelian keskipitkän aikavälin taloudelliset tavoitteet ovat:

- Keskimäärin noin 25 % vuotuinen liikevaihdon kasvu
- Liikevoittomarginaali keskimäärin yli 10 %
- Liikevaihtotavoite vuodelle 2024 yli 60 miljoonaa euroa

Vuonna 2020 liikevaihto kasvoi 17 % ja oli 23 miljoonaa euroa. Liikevoittomarginaali oli 4 %.

Haluamme tarjota vakaan ja kannattavan sijoituskohteen

Fodelialla oli vuoden 2020 lopussa yli 2 800 osakkeenomistajaa. Haluamme tarjota heille vakaan ja kannattavan sijoituskohteen. Yhtiö pyrkii jakamaan vähintään 35 % tuloksestaan osinkoina omistajilleen. Fodelian hallitus ehdottaa varsinaiselle yhtiökokoukselle, että vuodelta 2020 jaettaisiin pääoman palautusta 0,07 euroa osakkeelta eli yhteensä 519 tuhatta euroa, mikä olisi 83 % tuloksesta. Vuonna 2020 Fodelia jakoi pääoman palautusta 0,07 euroa osakkeelta.

Sijoitetun pääoman tuotto: 5,0 %

Oman pääoman tuotto: 7,1 %

Omavaraisuusaste: 42,1 %

Työtä ja alueellista hyvinvointia

Käyttämällä kotimaisia raaka-aineita pidämme yllä suomalaisen elintarviketeollisuuden omavaraisuutta, jonka merkitys on koronapandemian myötä entisestään korostunut.

Vuonna 2020 konsernimme tuotantolaitokset sijaitsivat Pyhännällä, Kokkolassa ja Salossa – lähellä tekijöitä. Vaikutamme näiden paikkakuntien talouteen merkittävänä työllistäjänä, veronmaksajana ja investoijana, ja tuemme toiminnallamme paikallista yritystoimintaa tuotantolaitostemme

läheisyydessä. Oman henkilöstömme lisäksi luomme työtä välillisesti esimerkiksi ostamalla raaka-aineita viljelijöiltä ja toisilta elintarvikeyrityksiltä sekä myymällä tuotteitamme kauppoihin ja foodservice-asiakkaille.

Fodelia on viime vuosina investoinut vahvasti muun muassa tuotantolaitostensa laajentamiseen, koneisiin ja laitteisiin sekä automaation kehittämiseen. Investoinneilla on positiivista vaikutusta muun muassa paikallisten rakennusliikkeiden ja rakennusalan palveluyritysten toimintaan.

Sponsorointia liiketoimintaa tukeviin kohteisiin

Yhtiömme keskittävät sponsoroinnin liiketoimintastrategiaansa tukeviin kohteisiin. Olemme tukeneet erityisesti urheilua, sillä urheilijalle terveellinen ja monipuolinen ravinto on suuressa merkityksessä. Vuonna 2020 Feelia teki sponsorointiyhteistyötä maastohiihtäjä Krista Pärmäkosken kanssa. Lisäksi se tuki pienemmissä määrin muun muassa urheilujoukkueita.

Taloudellisen arvon jakautuminen 2020 (2019), tuhatta euroa



Tulo- ja kiinteistöverojen lisäksi Fodelia tilittää edelleen välillisiä veroja kuten arvonlisäveroja ja valmisteveroja. Vuoden 2020 maksettuja veroja laski tehtyjen investointien ALV-vähennys.

2. TUOTE

Hyvää läheltä

Tuotteiden vastuullisuus tarkoittaa meille korkeaa kotimaisuusastetta, laadukkaita, puhtaita ja turvallisia raaka-aineita pääosin lähituottajilta, raaka-aineiden jäljitettävyyttä sekä laatusertifioitua valmistusta tuotantolaitoksillamme. Fodelian kaikki tuotantolaitokset sijaitsevat Suomessa ja raaka-aineet ovat pääosin suomalaisia.

Ensiluokkaista ruokaa

Tuotteidemme laatu ja tuoteturvallisuus ovat meille ensiarvoisen tärkeitä asioita, ja siksi käytämme vain parhaita raaka-aineita. Toimitamme asiakkaillemme tuotteita, jotka ovat laadultaan ensiluokkaisia ja turvallisia syödä, ja joiden sisältö vastaa täysin esitettyjä tuotetietoja.

Tehtaillamme noudatetaan korkeaa hygieniää,

tarkkoja laadunvarmistusprosesseja ja jatkuvaa omavalvontaa. Tuotteiden turvallisuutta seurataan jatkuvasti osana laatujärjestelmää. Yhtiöillemme on myönnetty useita elintarviketurvallisuudesta kertovia sertifikaatteja.

Real Snacksin tehtaan tuotanto on kokonaan gluteenitonta. Perunalastujen paistossa käytettävä öljy on auringonkukka-rypsiöljyseosta, palmuöljyä emme ole käyttäneet sitten vuoden 2017.

Tuoteturvallisuuden hallintaan investoidaan jatkuvasti, ja esimerkiksi tuotantolaitteita on päivitetty vastaamaan tuoteturvallisuusvaatimuksia. Myös suurimmilla raaka-aineen toimittajilla on käytössään omia laatujärjestelmiä. Käsitlemme tuotereklamatiot tarkan prosessin mukaisesti ja seuraamme niiden määrää jatkuvasti. Yhtään tuotetta ei vedetty pois myynnistä vuonna 2020.

SERTIFIOITUA TUOTANTOA

- Feelian Pyhännän tehdas: FSSC 22000 -sertifikaatti
- Feelian Kokkolan tehdas: ISO 22000 -sertifikaatti
- Real Snacksin Pyhännän tehdas: IFS Food 6.1 -sertifikaatti
- Perniön Lihan tehdas: FSSC 22000 -sertifikaatti
- Luomusertifikaatti maissinaksuilla
- Gluteenittomuussertifikaatti kaurasnackseilla

Kotimainen raaka-aine on parasta

Kotimaisuusasteemme on korkea. Perunalastujen peruna on 100 % suomalaista, ja valtaosa perunasta tulee EU:n high grade -alueelta Tyrnävältä ja Limingasta, 150 kilometrin säteeltä tehtaasta. Kaukaisimmat perunat matkaavat nekin korkeintaan 390 kilometrin päästä. Tuotteissa käytettävä kaura on gluteenitonta puhdaskauraa, joka tulee maailman pohjoisimmalla puhdaskauramylyltä Utajärveltä. Kaura on viljelty Limingassa noin 100 kilometrin päässä Pyhännän tehtaalta. Koska tunnemme tarkasti raaka-aineiden alkuperän, kerromme sen myös jokaisessa perunalastu- ja kaurasnackspussissa.

Perunalastuilla on Hyvää Suomesta -merkki, joka kertoo raaka-aineen ja valmistuksen erittäin korkeasta kotimaisuusasteesta. Maissi- ja kauranaksuilla sekä Perniön Lihan makkaratuotteilla on Avainlippumerkki, joka on todistus työn korkeasta kotimaisuusasteesta.

Feelian valmisruoissa käyttämistä raaka-aineista yli 80 % on kotimaisia. Perunaa ja juureksia tulee pääosin Pohjois-Pohjanmaalta. Tavoitteena on käyttää ensisijaisesti kotimaisia raaka-aineita aina kun niitä on saatavilla. Ulkomailta tuotavat raaka-aineet ovat pääsääntöisesti sellaisia, joita ei ole mahdollista saada kotimaasta. Suurin tuontitavara on norjalainen lohi. Myös bataatti, kikherne ja linssit tulevat

Sertifioinnit, raaka-aineiden jäljitettävyys ja pakkausmerkinnät kertovat tuotteidemme laadusta.

ulkomailta, mutta ne ostetaan suomalaisten maahantuojien kautta.

Kannustamme suomalaisia syömään terveellisesti

Elintarvikealan konsernina haluamme osaltamme parantaa suomalaisten arkiruokatottumuksia. Kannustamme ihmisiä syömään hyvin tarjoamalla nopeasti valmistuvaa, terveellistä ja vähäsuolaista valmisruokaa. Ruoan valmistustekniikka takaa tuotteiden pitkän säilyvyyden ilman prosessissa lisättyjä lisäaineita, ja viljelyssä on käytetty mahdollisimman vähän kasvinsuojeluaineita. Feelian valmisruokien rasvapitoisuus on maltillinen, ja tarjolla on myös vähäsuolaisia vaihtoehtoja. Hoiva- ja kouluruokailuissa ateriat ovat tarkkojen ravitsemussuosittelusten mukaisia.

Tarjoamme laajan valikoiman erikoisruokavalioituotteita ja kasvispohjaisia tuotteita. Vegaanisten ja kasvisruokien valikoima laajeni merkittävästi Beofood Oy:n liityttyä Feeliaan vuonna 2020. Lähes kaikki sipsi- ja snackstuotteet ovat jo vegaanisia, ja jatkossa kaikki nämä tuotteet tullaan valmistamaan vegaanisiksi. Valikoimasta löytyy myös täysin suolattomia tuotteita.

Kehitämme jatkuvasti tuotevalikoimaamme. Kiinnitämme huomioita erityisesti tuotteiden ravintosisältöön sekä erilaisiin pakkauskokoihin. Haluamme tarjota terveellisempiä vaihtoehtoja myös välipaloiksi ja naposteluun. Vähemmän rasvaa ja suolaa sisältä-

vät Oatis-kaurasnacksit valmistetaan suomalaisesta puhdaskaurasta, jolla on terveyden kannalta useita hyviä ominaisuuksia. Kaurasnacksien valikoimaa laajennettiin vuonna 2020 uusilla tuotteilla vastaamaan kasvanutta kysyntää, ja valikoiman laajentaminen jatkuu myös vuonna 2021.

Vastuullinen ruokaketju

Toimitusketjumme on mahdollisimman lyhyt. Hankimme esimerkiksi perunan, kasvikset ja viljan pääosin suoraan sopimusviljelijöiltämme, ja tunnemme tilat, josta raaka-aineet tulevat. Tuotteiden tarkan jäljitettävyyden ansiosta voimme varmistaa, että tuotteemme valmistetaan vastuullisesti tuotetuista raaka-aineista. Teemme yhteistyötä tarkoin valikoitujen toimittajien kanssa, jotka täyttävät tarkat laatuvaatimuksemme ja joilla on vaatimamme sertifikaatit toiminnallemme.

Valitsemme vastuullisesti ja eettisesti toimivia toimittajia, sillä sitoudumme omalta osaltamme asiakkaidemme eettisiin koodistoihin. Edellytämme, että kaikki toimittajamme noudattavat voimassa olevia lakeja ja säännöksiä sekä Kansainvälisen työjärjestön ILO:n julistusta työelämän perusperiaatteista ja -oikeuksista. Noudatamme kaikessa toiminnassamme hyvää liiketoimintatapaa. Toimimme ammattimaisesti, avoimesti ja reilun kilpailun periaatteiden mukaisesti.



Perunoiden kotimaisuusaste

100 %

Valmisruokien raaka-aineista kotimaisia

> 80 %

Perunasta tulee lähialueelta, alle 150 km päästä

> 90 %

Palmuöljyä

0 %

Tuotannosta laatusertifioitua

100 %

3. IHMISET

Vastuullinen työnantaja ja kumppani

Osaavan ja motivoituneen henkilöstön rekrytoiminen ja pitäminen Fodelian palveluksessa on meille erityisen tärkeää: ilman heitä asiakkaamme eivät pääsisi nauttimaan laadukkaista tuotteistamme. Haluamme tarjota henkilöstöllemme vakaan työpaikan sekä turvallisen ja terveellisen työympäristön. Tavoitteenamme on olla haluttu työnantaja ja tukea henkilöstön työhyvinvointia, työssä viihtymistä ja osaamisen kehittämistä.

Suurin osa tuotantomme työntekijöistä on omia työntekijöitämme ja vain pieni osa työntekijöistä tulee henkilövuokrauksen kautta. Vuonna 2020 Fodelia-konserni ja sen yhtiöt työllistivät suoraan keskimäärin 89 henkilöä (2019: 63). Henkilöstön määrä kasvoi 41 % liiketoiminnan kasvun ja uusien liiketoimintojen myötä.

Suurin osa henkilöstöstämme työskenteli Pyhännällä. Lisäksi henkilöstöämme työskenteli Kokkolassa ja Salossa, joista hankimme uusia liiketoimintoja vuonna 2020. Vuoden 2021 alussa saimme 7 uutta työntekijää Jokioisten Pita Factoryn tuotantolaitoksen hankinnan myötä.

Vuonna 2019 perustettuna tuoreena konsernina rakennamme aktiivisesti yhtiöidemme henkilöstölle yhtenäistä henkilöstöjohtamista, toimintatapoja ja

prosesseja sekä palkitsemista. Valmistelemme yhteistä henkilöstöpolitiikkaa, jonka tarkoitus on varmistaa, että henkilöstöä kohdellaan tasapuolisesti.

Vuonna 2020 otimme käyttöön koko henkilöstöämme koskevan osakesäästöohjelman. Laadimme myös koko konsernille yhteiset eettiset ohjeet ja valmistelimme muun muassa konsernin palkitsemiskäytäntöjen ja tulospalkkauksen yhdenmukaistamista. Nämä on tarkoitus ottaa käyttöön vuoden 2021 aikana.

Tarjoamme henkilöstölle kattavat työterveyspalvelut ja turvaamme heille alan sopimusten mukaiset työolosuhteet. Panostamme työssä viihtymiseen ja hyvään työilmapiiriin, ja tuemme henkilöstön jaksamista eri tavoin, muun muassa tarjoamalla liikuntaetuja ja työterveyskumppanimme tarjoamia erilaisia hyvinvointipalveluja.

Kohtelemme toisiamme tasapuolisesti ja arvostaen

Kohtelemme henkilöstöämme tasa-arvoisesti sukupuolesta, iästä, kansallisuudesta, uskonnosta, siviilisäädystä, vammaisuudesta, mielipiteistä tai sukupuolisesta suuntautumisesta riippumatta. Emme hyväksy minkäänlaista häirintää tai syrjintää.

Konsernimme yhtiöissä on selvitetty henkilöstön työssävihtymistä ja hyvinvointia henkilöstö- ja



työhyvinvointitutkimuksilla. Vuonna 2021 tavoitteenamme on ottaa käyttöön koko konsernin yhteinen henkilöstö- ja työhyvinvointitutkimus, jonka tuloksia on tarkoitus hyödyntää toiminnan kehittämisessä.

Uskomme, että avoin viestintä tukee henkilöstön työssä viihtymistä. Kerromme liiketoimintaamme ja henkilöstöämme koskevista asioista mahdollisimman läpinäkyvästi ja oikea-aikaisesti. Vuonna 2020 panostimme henkilöstöviestinnän vahvistamiseen ja otimme käyttöön uusia viestintäkanavia.

Jatkuvaa osaamisen kehittämistä

Ruoan laatu ja turvallisuus ovat meille yhteinen asia, johon haluamme jokaisen sitoutuvan. Siksi varmistamme, että henkilöstömme noudattaa tinkimättä ajan tasalla olevia ohjeita. Koulutamme henkilöstöämme jatkuvasti oikeanlaisiin toi-

mintatapoihin tuotannossa, ja kiinnitämme erityistä huomiota opastukseen työturvallisuus- ja hygieniasioissa. Järjestämme koulutusta muun muassa tuote- ja elintarviketurvallisuudesta sekä edistämme tietoisuutta esimerkiksi tuotannon meluriskeistä.

Työssä oppiminen on meille tärkeä osaamisen kehittämisen muoto. Tavoitteena on, että henkilöstömme voi kiertää eri työtehtävissä ja siten laajentaa osaamistaan. Tuemme henkilöstömme osaamista muun muassa oppisopimuskoulutuksin.

Tavoitteenamme on varmistaa henkilöstömme monimuotoisuus esimerkiksi iän suhteen, jotta osaa- mista voidaan siirtää kokeneimmilta työntekijöiltä nuoremmille. Tarjoamme nuorille vuosittain kesätyö- ja harjoittelupaikkoja. Vuonna 2020 konsernin yhtiöissä työskenteli yhteensä 11 kesätyöntekijää.

Työturvallisuudessa ennakointi ratkaisee

Edellytämme, että kaikki työntekijämme ja kumppanimme noudattavat tuoteturvallisuuteen ja hygieniaan liittyviä ohjeistuksia. Pyrimme jatkuvasti parantamaan työturvallisuuttamme. Pitkän tähtäimen tavoitteenamme on, ettei työtapaturmia sattuisi lainkaan. Vuonna 2020 liiketoiminnoissamme tapahtui yhteensä 4 tapaturmaa, mutta vakavilta työtapaturmilta vältyttiin.

Turvallisuustyömme painopiste on tapaturmien ennaltaehkäisyssä ja työturvallisuuskulttuurin kehittämisessä. Asianmukainen perehdytys tehtävään ja turvallisiin työskentelytapoihin on tärkeä keino työtapaturmien ehkäisemisessä. Olemme investoineet työergonomiaan ja kuormittavia työvaiheita pois-

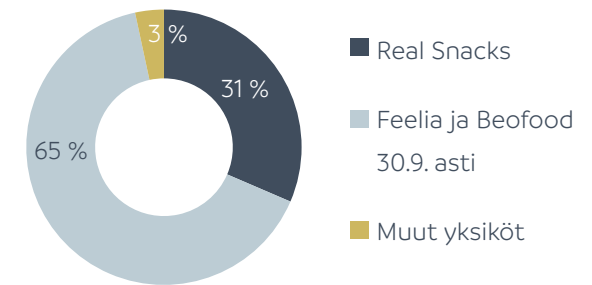
taviin apuvälineisiin sekä helpottaneet robotiikalla raskaita työvaiheita, kuten pakkausten nostelua ja käsittelyä. Lisäksi parannamme turvallisuutta viestinnällä ja ylläpitämällä varautumis- ja toimintasuunnitelmia riski- ja vaaratilanteita varten. Kannustamme henkilöstöämme turvallisuushavaintojen tekemiseen. Jokaisen tulee ilmoittaa välittömästi omalle esimiehelleen työpaikalla sattuneista tapaturmista tai vaarallisista olosuhteista. Kaikki työtapaturmat ja läheltä piti -tapahtumat tutkitaan. Yhtiöissä työturvallisuutta edistävät työterveyden ohella työsuojeluvaltuutetut tai työturvallisuuspäälliköt.

Eettiset ohjeet tukevat oikeita valintoja

Noudatamme toiminnassamme voimassa olevia lakeja ja säännöksiä sekä Kansainvälisen työjärjestön ILO:n julistusta työelämän peruseriaatteista ja -oikeuksista. Vuonna 2020 laadimme koko konsernia koskevat yhteiset eettiset ohjeet, joiden tarkoitus on tukea henkilöstöä tekemään oikeita päätöksiä joka päivä. Eettiset ohjeet muistuttavat meitä siitä, miten kohtelemme toisiamme ja miten toimimme asiakkaidemme, kumppaneidemme ja muiden sidosryhmiemme kanssa.

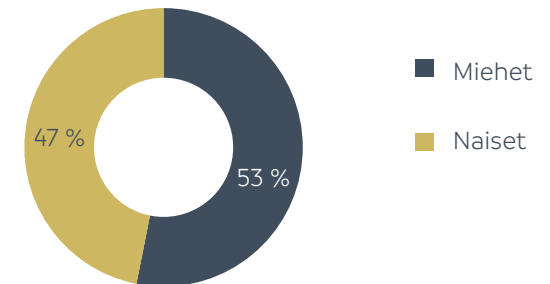
Fodelialla on käytössään ns. whistleblowing-kanava, jonka kautta henkilöstö ja Fodelian ulkoiset sidosryhmät voivat ilmoittaa nimettömästi epäilemästään väärinkäytöksistä, eli toiminnasta, joka ei ole lain, yhtiön toimintaperiaatteiden, arvojen tai hyvän liiketavan periaatteiden mukaista. Vuonna 2020 kanavan kautta ei tullut yhtiön tietoon epäiltyjä väärinkäytöksiä.

Henkilöstön jakauma liiketoiminnoittain 2020



Henkilöstön määrä keskimäärin: 89

Henkilöstön sukupuolijakauma vuonna 2020



Johtoryhmän jäsenistä naisia: 50 %

Hallituksen jäsenistä naisia: 20 %

Henkilöstön keski-ikä: 38 vuotta

4. YMPÄRISTÖ

Tuotantoa ympäristöstä välittäen

Haluamme osallistua ilmastomuutoksen hillintään ja osaltamme vähentää ruoan valmistuksen, jakelun ja kulutuksen ympäristövaikutuksia. Arvoketjussamme raaka-aineiden alkutuotanto ja kulutus muodostavat varsinaista elintarvikkeiden valmistusta suuremmat ympäristövaikutukset. Suurin ympäristövaikutus on tuotteillamme, joilla asiakkaamme voivat vähentää omaa ruokahävikkiään. Lisäksi tavoitteenamme on vähentää tuotannostamme, ostoenergiasta, raaka-aineista, logistiikasta ja pakkauksista syntyviä päästöjä.

Vähemmän hävikkiä

Ruoan valmistusprosessi, tuotteiden säilyvyys sekä todellisia tarpeita vastaavat pakkauskoot vähentävät loppuasiakkaidemme hävikkiä.

Feelia auttaa asiakkaitaan vähentämään ruokahävikkiä, joka on merkittävä haaste etenkin kuntien ruokailuissa. Tutkimusten mukaan jopa kolmannes oppilaista jättää kouluruoan väliin, jolloin hävikkiä syntyy runsaasti. Feelian patentoidulla autoklaaviteknikalla vakuuissa valmistetut valmisruoat ovat hyvin säilyviä ja pieneen tilaan meneviä. Säilyvyytensä vuoksi ruokaa voi lämmittää tarjolle toteutuneen ruokailijamäärän mukaan ja käyttää avaamattoman tuotteen seuraavalla kerralla.

Omassa tuotannossamme vähennämme hävikkiä esimerkiksi varmistamalla pakkauskoneiden optimaalisen toiminnan ja kouluttamalla työntekijöitä oikeanlaisiin toimintatapoihin.

Kehitämme kestäviä ja kierrätettäviä pakkausratkaisuja

Ympäristöystävälliset pakkaukset ovat keskeinen tapamme vähentää jätteiden ja hiilidioksidipäästöjen määrää.

Real Snacks haluaa olla edelläkävijä ympäristöystävällisissä pakkauksissa ja samalla vähentää muovin käyttöä. Kaikki perunalastutuotteet ja suurin osa kaurasnackseista on pakattu ympäristöystävälliseen, kierrätettävään kartonkiin. Tavoitteena on, että kaikissa kaurasnackseissa siirrytään kierrätettävään kartonkiin vuoden 2021 aikana. Pakkauksissa käytetään ympäristöystävällisiä painovärejä. Lapsille suunnatut maissinaksut ovat kuluttajien toiveesta muovipohjaisissa, kierrätettävissä pakkauksissa, mutta tavoitteena on löytää vaihtoehto muoville. Lisäksi Real Snacks kehittää pakkaustensa kokoa, jotta uusiutumattomia materiaaleja ei käytettäisi enempää kuin on tarpeen. Myös turhaa pakkaamista vältetään.

Feelian valmisruoan pakkauksissa käytettävälle poltettavalle vakuuille haetaan aktiivisesti kier-



rätettävää, suomalaista vaihtoehtoa. Vakuuissa on kuitenkin etunsa pakkausmateriaalina, koska muovi mahdollistaa Feelian ruokien pitkän, joissain tuotteissa jopa 6 kuukauden säilyvyyden ja siten myös hävikin merkittävän vähentämisen. Feelian verkkokaupassa tavoitteena on luopua kokonaan styroksipakkauksista. Vuonna 2020 tavoitteeseen päästiin jo pääkaupunkiseudun toimitusten osalta.

Vähähiilisempää ruoantuotantoa

Tavoitteenamme on lisätä tuotantomme energiatehokkuutta. Käytämme tuotantolaitostemme prosesseissa ja lämmityksessä kotimaista energiaa. Feelian ruokatuotannossa suuri osa käytettävästä energiasta on bioenergiaa. Pyhännän valmisruokatehtaalla 100 % valmistuksessa käytettävästä energiasta on kotimaista biokaasua, jolla tehdas myös lämpiää talvella. Kokkolassa Feelia toimii vuokratiloissa, joissa höyryn lähteenä käytetään öljyä. Perniön Lihan tuotantolaitoksella on EKOenergia-merkki, joka voidaan myöntää kriteerit täyttävälle tuulivoimalle, biopolttoaineille, vesivoimalle ja aurinkopaneeleilla tuotetulle energialle sekä energiansäästöä edistävillä palveluilla.

Tuotannoissa vettä käytetään esimerkiksi tuotteiden valmistusaineena sekä tuotteiden kypsyttämiseen ja jäähdyttämiseen. Jätevesiä syntyy esimerkiksi perunoiden pesusta ja linjastojen puhtaanapidosta. Seuraamme veden käyttömääriä säännöllisesti ja tavoitteenamme on parantaa vedenkäytön tehokkuutta sekä vähentää jätevesien määrää. Jätevedet ohjataan kunnalliseen

viemäriin kiintoaineen poistamisen jälkeen. Feelian Pyhännän tehtaan laajennuksen yhteydessä tuotantoa on kehitetty entistä ympäristöystävällisemmäksi. Tuotannon vesi kierrätetään ja kierrätysjärjestelmän jäähdytysvesi kierrätetään uudelleen tuotteiden jäähdyttämiseen, mikä säästää vettä merkittävästi.

Käsitlemme tuotannossa syntyvän jätteen asianmukaisesti. Tehtailamme biojäte toimitetaan eläinten rehuksi tai kompostoidaan. Raaka-aineiden pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Sipsien tuotannossa käytettävä auringonkukka-rypsiöljyseos toimitetaan kierrätykseen.

Kotimaiset ja tuotantolaitostemme lähialueella tuotetut raaka-aineet vähentävät kuljetusmatkoja ja siten pienentävät elintarvikkeidemme hiilijalanjälkeä. Myös tuotantolaitostemme sijainti mahdollistaa kuljetusvirtojen tehokkaan hyödyntämisen. Feelian valmisruokien hyvä säilyvyys ja vähän tilaa vievä varastointi vähentävät muun muassa kunta-asiakkaiden päivittäistä tarvetta kuljettaa ruokia keskuskeittiöltä toimipisteisiin, mikä vähentää myös asiakkaidemme päästöjä.

Real Snacksin sipsitehtaan kulutus vuonna 2020

Vettä 30 745 m³

Sähköä 733,471 MWh

Feelian valmisruokatuotannon kulutus vuonna 2020

Vettä 8 700 m³

Jätevesiä 7 800 m³

Jäähdytysvettä 72 000 m³

Pyhännän valmisruokatehtaalla
valmistuksessa käytettävästä
energiasta kotimaista biokaasua 100 %

Feelian Pyhännän tehtaalla otetaan vuonna 2021 käyttöön jäähdytysveden kierrätysjärjestelmä, jonka arvioidaan säästävän vettä jopa 30 %.





Tuotetie 1, 92930 Pyhäntä • www.fodelia.fi