

A close-up photograph of a hand holding a single, vibrant green leaf. The leaf is heart-shaped with a serrated edge and prominent white veins. The hand is wearing a grey sweater. The background is a soft-focus outdoor scene with trees and foliage.

Vastuullisuusraportti 2021

A woman with blonde hair in a ponytail, wearing a black tank top and shorts, is crouching in a field of golden wheat. She is looking off to the side. The field is filled with wheat and some red poppies. In the background, there is a line of trees under a cloudy sky.

Rakennamme suomalaisen elintarvikealan kestävää tulevaisuutta

Me Fodelia-konsernissa kasvatamme suomalaisista elintarvikealan yrityksistä menestystarinoita. Tarjoamme asiakkaillemme puhdasta, paikallisesti ja vastuullisesti tuotettua ruokaa sekä ylivertaisia ateriapalveluratkaisuja.

Sisältö

JOHDANTO

- 4 Fodelia lyhyesti
- 5 Toimitusjohtajalta
- 6 Fodelian liiketoiminnat
- 7 Vuoden 2021 kohokohdat

LÄHESTYMISTAPAMME

- 8 Lähestymistapamme vastuullisuuteen
- 9 Vastuullisuuden johtaminen Fodelia-konsernissa
- 10 Code of conduct – eettinen ohjeisto
- 11 Vastuullisuus on strategian ytimessä
- 12 Strategia
- 13 Mega- ja markkinatrendit
- 14 Arvonluontimalli
- 15 Fodelia osana yhteiskuntaa
- 16 Fodelian vastuullisuuden olennaiset teemat

VASTUULLISUUSTEEMAMME:

1. YHTEISKUNTA JA TALOUS

- 17 Yhteiskunta ja talous
- 18 Tavoitteet, avainluvut ja taloudellisen arvon jakautuminen
- 19 Arvoa sidosryhmille

2. TUOTE

- 20 Tuote
- 21 Tavoitteet, mittarit ja tuoteryhmät
- 22 Hyvää läheltä
- 24 Case Makuraati

3. IHMISET

- 25 Ihmiset
- 26 Fodelian henkilöstö ja tavoitteet
- 27 Vastuullinen työnantaja ja kumppani
- 29 Case Geritrim

4. YMPÄRISTÖ

- 30 Ympäristö
- 31 Fodelian ympäristötavoitteet ja -vaikutukset
- 32 Tuotantoa ympäristöstä välittäen
- 34 Case kiertovesijärjestelmä

FODELIA LYHYESTI

AVAINLUKUJA 2021 (2020)

Fodelia – Kotimaista kasvuvoimaa

Fodelia Oyj on suomalainen elintarvikealan holding-yhtiö, jonka osakkeet ovat listattuna First North Growth Market Finland -markkinapaikalle. Yhtiön kotipaikka on Pyhäntä. Fodelian tuotantolaitokset sijaitsevat Pyhännällä, Kokkolassa, Salossa ja Jokioisissa. Fodelian tytäryhtiöt tarjoavat erilaisia valmisruokia, välipala- ja snacks-tuotteita, erikoismakkaroita sekä ruokahuollon ulkoistusratkaisuja. Lisäksi yhtiöllä on valmisruoan verkkokauppa.

Liikevaihto

34,1
(23,0)

miljoonaa euroa

Liikevaihdon kasvu

48,4

prosenttia

Liikevoitto

1,2
(0,8)

miljoonaa euroa

Tuotantolaitokset

5

laitosta

Henkilöstömäärä

127
(89)

henkilöä

Osakkeenomistajia

3 137

omistajaa

TOIMITUSJOHTAJALTA

Kestävä tulevaisuus rakennetaan yhdessä – haluamme olla muutoksen edelläkävijä

Me Fodelia-konsernissa kasvatamme suomalaisista elintarvikealan yrityksistä menestystarinoita. Toimimme osana yhteiskuntaa avoimesti, rohkeasti ja innovatiivisesti. Vastuullisuus on osa strategiaamme, ja olemme ylpeitä siitä, että käyttämällä tuotteitamme, myös asiakkailamme on mahdollisuus tehdä entistä parempia valintoja.

Teemme Fodelia-konsernissa joka päivä töitä tarjotaksemme asiakkaillemme laadukkaita ja vastuullisesti tuotettuja tuotteita. Vastuullisuus tarkoittaa meille paitsi puhtaista raaka-aineista valmistettuja herkullisia tuotteita, myös sitä, että toimimme rehellisesti ja läpinäkyvästi suhteessa sidosryhmiimme ja että huomioimme kaikessa toiminnassamme eettisyyden ja ratkaisujemme kestävyys.

Raportoimme vastuullisuudestamme neljän teeman kautta; yhteiskunta ja talous, tuote, ihmiset sekä ympäristö. Meille on tärkeää huomioida vastuullisuuden eri osa-alueet niin strategiatyössä kuin arjen päivittäisissä teoissa ja valinnoissa. Löydät tästä katsauksesta tavoit-

teet ja toimenpiteet näitä teemoja koskien.

Uutena konsernina olemme vasta vastuullisuustyön ja -raportoinnin alkutaipaleella, vaikka tytäryhtiössämme on tehty töitä vastuullisuuden eteen jo pitkään. Vuosi sitten julkaisimme Fodelia-konsernin ensimmäisen vastuullisuuskatsauksen, ja tänä vuonna olemme laajentaneet raportointiamme ja asetamme alkaneelle vuodelle 2022 konkreettisia tavoitteita, jotka haastavat meitä ottamaan ympäristö- ja vastuullisuusnäkökulmat entistä paremmin huomioon jokapäiväisessä toiminnassamme.

On aika jälleen kiittää vuodesta henkilöstöämme, asiakkaitamme, sopimusviljelijöitämme ja muita kumppaneitamme sekä osakkeenomistajiamme. Yhdessä voimme tarjota vastuullisen ja kotimaisen vaihtoehdon yrityksille, kunnille sekä kuluttajille arjen valinnoissa.

Mikko Tahkola



Vastuullisuus on osa strategiaamme, ja olemme ylpeitä siitä, että käyttämällä tuotteitamme, myös asiakkailamme on mahdollisuus tehdä entistä parempia valintoja.

Fodelian liiketoiminnot

Feelia Oy

Feelia Oy on valmisruokavalmistaja, joka tarjoaa laajan valikoiman vastuullisesti tuotettuja ruokia sekä ateriapalveluratkaisuja. Yhtiön tuotantolaitokset sijaitsevat Pyhännällä ja Kokkolassa. Feelian ja FodNetin yhteenlaskettu liikevaihto vuonna 2021 oli 19 519 tuhatta euroa.

Fodnet Oy

FodNet Oy eli Feelia Ruokakauppa tarjoaa kuluttajille todellisia arjen superhelpottajia suoraan kotiovelle. Yhtiön päätuotteita ovat Feelian valmiit kotiruokat.

Vuonna 2021 Feelia ja FodNet työllistivät 70 henkilöä.

Real Snacks

Real Snacks Oy on suomalainen sipsinvalmistaja. Yhtiön tehtaalla Pyhännällä valmistetaan laadukkaita snacks- ja perunastutut tuotteita Oikia-tuotemerkillä sekä kauppojen private label -tuotteita kotimaan markkinoille sekä vientiin. Yhtiö panostaa erityisesti vegaanisiin ja gluteenittomiin tuotteisiin. Vuonna 2021 yrityksen liikevaihto oli 8 077 tuhatta euroa. Real Snack-sillä työskentelee 21 henkilöä.

Perniön Liha

Perniön Liha Oy on Salossa toimiva yksi Suomen vanhimmista makkaratehtaista. Yhtiön päätuotteita ovat luonnonkuoriin valmistetut erikoismakkarat ja maksamakarot, joita myydään Perniön ja Helsingin Makkaratehdas -brändien alla.

Pita Factory

Pita Factory Oy valmistaa pitaleipää ja välipalatuotteita Jokioissa. Yhtiön tuotteet valmistetaan parhaista raaka-aineista parhailla resepteillä.

Perniön Lihan ja Pita Factoryn yhteenlaskettu liikevaihto vuonna 2021 oli 6 697 tuhatta euroa ja yhtiöt työllistivät yhteensä 31 henkilöä.

Fodbar

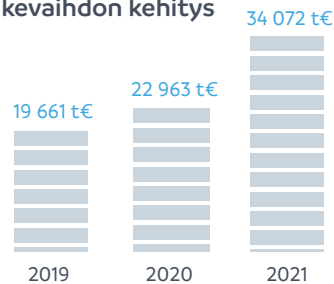
Fodbar Oy on Fodelian ja Bravedon yhteisyritys, joka tarjoaa ratkaisuja ruokapalvelujen ulkoistamiseksi. Fodbarin konsepti yhdistää Feelian valmisruokaosaamisen Bravedon tytäryhtiön Barona HoReCan henkilöstöosaamiseen.



Vuoden 2021 kohokohdat

Liiketoimintaa onnistuttiin kasvattamaan ja kehittämään koronapandemian keskellä.

Liikevaihdon kehitys



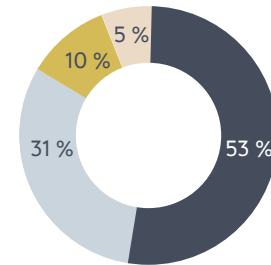
Liikevaihdon kasvu



Konsernin investoinnit vuonna 2021

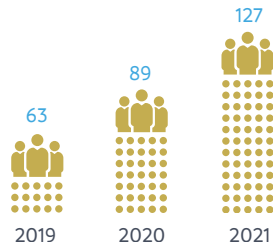
6 milj.€

Investointien jakauma



- Feelia 53 %
- Real Snacks 31 %
- Perniön Liha ja Pita Factory 10 %
- FodNet 5 %

Henkilöstömäärän kehitys



Henkilöstön työtyytyväisyyden mittaamiseen otettiin käyttöön Fiilispulssi



Uusi johtamismalli ja palkitsemisjärjestelmä otettiin käyttöön



Feelian kiertovesijärjestelmän investoinnin myötä veden kulutus laski

70 %



Kylmäkuljetusten osuus tilikauden päättyessä

70 %



Raaka-aineista oli suomalaisia noin

80 %



Vastuu ympäristöstä

Fodelia-konserni käynnisti yhteistyön **Biocode Collective -yhteisön** kanssa. Biocode tukee konsernin matkaa kohti hiilineutraaliutta.

Feelia Ruokakaupan (FodNet) kuljetuksissa on siirrytty asteittain kylmäkuljetuksiin, mikä mahdollistaa ympäristöystävällisemmät pakkaukset.





Lähestymistapamme vastuullisuuteen

Lähestymme vastuullisuutta neljän erilaisen teeman kautta;
yhteiskunta ja talous, tuote, ihmiset sekä ympäristö.

Meille on tärkeää huomioida vastuullisuuden eri osa-alueet
niin strategiatyössä kuin päivittäisissä teoissa ja valinnoissa.

Vastuullisuuden johtaminen Fodelia-konsernissa

Fodelia-konsernin johtoryhmä määrittää vastuullisuustyön tavoitteet, keskeiset hankkeet ja toimenpiteet sekä seuraa niiden etenemistä. Konsernin talousjohtaja koordinoi konsernitasoista vastuullisuustyötä ja vastuullisuusraportointia.

Vastuullisuuteen liittyvät käytännön toimenpiteet ovat konsernin yksiköiden toimitusjohtajien vastuulla ja kukin toimitusjohtaja huolehtii omaa yhtiötä koskevasta sidosryhmäyhteistyöstä.

Fodelia-konsernin hallitus hyväksyy vastuullisuustavoitteet ja seuraa vastuullisuustyön etenemistä.

Vastuullisuustoimenpiteet ovat Fodelia-konsernissa osa päivittäistä työtä. Vastuullisuustyö pohjautuu yhtiön strategiaan, arvoihin, eettisiin ohjeisiin ja liiketoimintakulttuuriin. Sitä tukevat lisäksi konsernitason hallintomalli, johtamisjärjestelmä, palkitsemisjärjestelmä, laatujohtamiset sekä riskienhallintaperiaatteet.



Code of conduct – eettinen ohjeisto

Fodelian eettinen ohjeisto yhdessä muiden yhtiömme käytäntöjen kanssa tukevat meitä tekemään oikeita päätöksiä ja kestäviä valintoja sekä toimimaan oikein joka päivä riippumatta siitä, minkä tyyppistä työtä teemme. Ne myös muistuttavat meitä siitä, miten kohtelemme toisiamme ja miten toimimme asiakkaidemme, kumppaneidemme ja muiden sidosryhmiemme kanssa.

Odotamme, että kaikki Fodelia-konsernin yhtiöiden työntekijät ymmärtävät ja noudattavat heitä koskevia sääntöjä, yhtiön käytäntöjä ja periaatteita sekä lakeja. Tämä koskee niin osa-aikaisessa, vakituksessa kuin määräaikaissa työsuhteessa työskenteleviä henkilöitä sekä vuokratyöntekijöitä.



Keskeiset eettiset periaatteemme

- 🌿 Noudatamme lakeja ja säädöksiä
- 🌿 Kohtelemme toisiamme arvostaen ja toistemme mielipiteitä kunnioittaen
- 🌿 Kunnioitamme ihmisoikeuksia ja edistämme monimuotoisuutta, yhtäläisiä mahdollisuuksia ja tasa-arvoa
- 🌿 Emme hyväksy minkäänlaista häirintää ja syrjintää
- 🌿 Tarjoamme turvallisen ja terveellisen työympäristön
- 🌿 Sitoudumme työ- ja tuoteturvallisuuden edistämiseen kaikessa tekemisessä
- 🌿 Huomioimme ympäristönäkökohdat jokapäiväisessä työssämme
- 🌿 Toimimme ammattimaisesti, avoimesti ja reilun kilpailun periaatteiden mukaisesti
- 🌿 Kohtelemme asiakkaitamme kunnioittavasti ja olemme sitoutuneet asiakaskokemuksen jatkuvaan kehittämiseen
- 🌿 Emme hyväksy harhaanjohtavaa toimintaa ja viestintää
- 🌿 Pidättäydymme kaikesta epäreilusta liiketoiminnasta, kuten petoksista, korruptiosta ja lahjonnasta
- 🌿 Vältämme eturistiriitoja
- 🌿 Noudatamme sisäpiirisäännöksiä
- 🌿 Kunnioitamme yksityisyyden suojaa

Vastuullisuus on Fodelian strategian ytimessä



Fodelia toimii suomalaisten elintarvikeyhtiöiden holding-yhtiönä. Tehtävämme (missio) on kasvattaa suomalaisista elintarvikealan yrityksistä menestystarinoita ja tavoitteemme (visio) on olla halutuin ja menestyvin elintarvikealan uudistaja. Menestymme yhteistyöllä ja hyvällä johtajuudella.

Fodelian strategiana on omistaa elintarvikealan elinvoimaisia yhtiöitä ja kehittää niitä pitkäjänteisesti. Fodelia erottautuu uusilla, innovatiivisilla ja vastuullisilla tuotteilla ja konsepteilla. Strategiaamme kuuluu konserniyhtiöiden välinen yhteistyö sekä synergioiden hyödyntäminen.

Fodelia tukee tytäryhtiöidensä liiketoiminnan kasvua ja kehittymistä tuomalla investointimahdollisuuksia, osaamista sekä parhaita käytäntöjä konserniyhtiöiden käyttöön. Lisäksi Fodelian tavoitteena on hallita tytäryhtiöportfoliotaan tunnistamalla uusia kasvunmahdollisuuksia sekä tarvittaessa myös luopumalla omistetuista yhtiöistä. Olemme sydämeämme yrittäjiä ja rakastamme suomalaista ruokaa. Toimimme rohkeasti, innovatiivisesti ja vastuullisesti.

Strategia

TAVOITE

Halutuin ja menestyvin
elintarvikealan uudistaja

TEHTÄVÄ

Kasvatamme suomalaisista
elintarvikealan yrityksistä
menestystarinoita

TAPA TOIMIA

Olemme
sydämeltään
yrittäjiä

Rakastamme
suomalaista
ruokaa

Menestymme
yhteistyöllä ja hyvällä
johtajuudella

Toimimme rohkeasti,
innovatiivisesti ja
vastuullisesti

STRATEGIAN KULMAKIVET



Elintarvikealan
elinvoimaisten
yhtiöiden omistaminen
ja pitkäjänteinen
kehittäminen



Erottautuminen
uusilla, innovatiivisilla ja
vastuullisilla tuotteilla
ja konsepteilla



Tytäryhtiöiden kasvun ja kehittymisen tukeminen
tuomalla investointimahdollisuuksia, osaamista
ja parhaita käytäntöjä konserniyhtiöille



Tytäryhtiöportfolion hallinta, uusien
kasvumahdollisuuksien tunnistaminen
ja tarvittaessa yhtiöistä luopuminen



Konserniyhtiöiden
välinen yhteistyö
ja synergioiden
hyödyntäminen

Megatrendit

Fodelian vastaukset toimialan trendeihin

Hyvinvointi ja terveys

- Kasvituotteita
- Gluteenittomia tuotteita
- Ravintosuositusten mukaisia tuotteita

Syömisen helpous ja nopeus

- Käsien syötäviä tuotteita
- Ruoan verkkokauppa
- Tuotteet foodservice-markkinalle

Yksilöllisyys

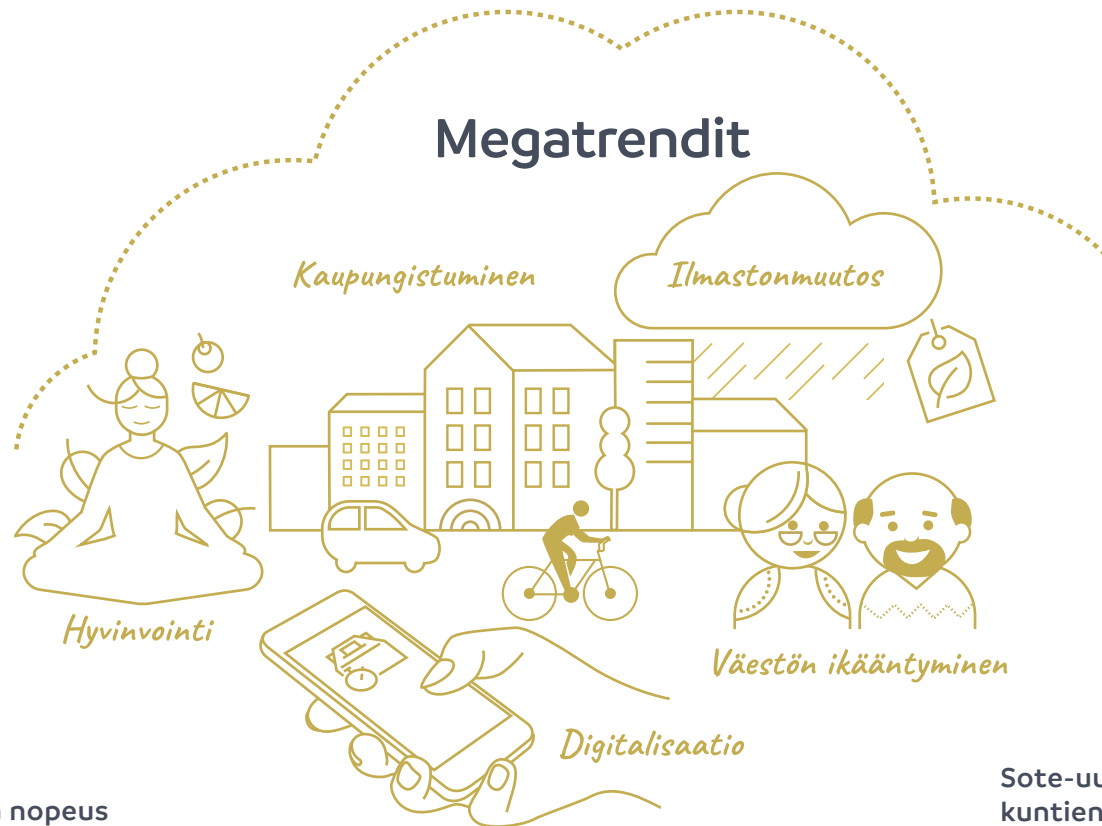
- Asiakkaita varten suunnitellut konseptit
- Erikoisruokavaliotuotteita

Paikallisuus ja kestävä tuotanto

- Läpinäkyvyys ja tuotteiden jäljitettävyyys
- Tuoteturvallisuus
- Ympäristönäkökulmien huomioiminen kaikessa päätöksenteossa
- Kierrätettävät pakkaukset
- Hävikin minimointi
- Lähialueiden tuottajat sekä työllistämisaikutus

Sote-uudistus ja kuntien säästöpainet

- Feelian ja Fodbarin ratkaisut kunnille, joiden avulla voidaan välttää kalliit investoinnit sekä vähentää henkilöstön tarvetta



Fodelia luo lisäarvoa vastuullisesta, suomalaisesta ruoasta

TÄRKEIMMÄT RESURSSIT

Oma henkilöstö

- Henkilöstömäärä 127

Taloudelliset resurssit

- Oma ja vieras pääoma
- Rahavarat
- Investoinnit

Tuotannolliset resurssit

- Verkkokauppa ja digitaaliset palvelut
- Palvelukonseptit
- Tuotantolaitokset ja tuotekehitystä Pyhännällä, Kokkolassa, Salossa ja Jokioisissa

Raaka-aineet ja luonnonvarat

- Elintarvikkeiden raaka-aineet, kuten kotimaiset perunat, juurekset, lihat, maitotuotteet ja kalat
- Vesi ja energia

Aineeton pääoma

- Asiakassymppäryys
- Omat brändit
- Tuotekehitys
- Patentit
- Laatu- /ympäristösertifikaatit

Sosiaaliset suhteet

- Asiakassuhteet ja dialogi
- Suhteet sopimusviljelijöihin, alihankkijoihin, kumppaneihin ja toimittajiin sekä paikallisyhteisöihin
- Sidosryhmäyhteistyö
- Jakelukanavat

TUOTOKSET

Tuotteet ja palvelut

- Laadukkaat tuotteet
- Turvallinen ja puhdas kotimainen ruoka
- Asiakkaiden tarpeisiin suunnitellut palvelukonseptit

Arvostus ja taloudellinen tuotto

- Vakaa ja kannattava sijoituskohte

TÄRKEIMMÄT VAIKUTUKSET

Henkilöstö

- Palkat ja palkkiot
- Tyytyväiset työntekijät, hyvä työpaikka
- Turvalliset ja terveelliset työskentelyolosuhteet

Asiakkaat, tuotteet ja palvelut

- Hyvä asiakaskokemus
- Ruokailun helppous
- Helpompi arki
- Asiakastytyytyväisyys

Toimittajat

- Pitkäaikaiset kumppanuudet
- Liiketoiminnan kasvu
- Maksut alihankkijoille ja kumppaneille

Yhteiskunnalliset vaikutukset

- Verot, palkat ja palkkiot
- Suomalaisen ruoan omavaraisuus
- Paikallinen vaikutus merkittävänä työllistäjänä
- Ruokapalveluilla kustannussäästöjä julkiselle sektorille

Ympäristö

- Tuotannon energia- ja resurssitehokkuus
- Hävikkiä vähentävä valmistusteknologia
- Ympäristöystävälliset pakkaukset
- Päästöt, energia, jätteet, vesi
- Hankinnat lähituottajilta vähentävät kuljetuksista johtuvia päästöjä

Sijoittajat

- Osingot ja arvonnousu

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

Laatusertifioitu tuotanto. Hyödynnämme raaka-aineet tehokkaasti ja pyrimme vähentämään hävikkiä. Kehitämme jatkuvasti tuotteitamme ja pakkaustemme ympäristöystävällisyyttä.

Asiakkaat ja myynti

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

Työntekijät

**HENKILÖSTÖ**

- Turvallinen, viihtyisä ja vakaa työpaikka
- Säännöllinen palkanmaksu ja kilpailukykyiset työsuhte-edut
- Mahdollisuus kehittymiseen

Fodelia osana yhteiskuntaa

Tavoitteemme on tuoda lisäarvoa sidosryhmillemme. Haluamme edistää aktiivista vuoropuhelua sidosryhmiemme kanssa.

**ASIAKKAAT**

- Turvalliset ja laadukkaat tuotteet ja asiakaslähtöiset ratkaisut
- Raaka-aineiden jäljitettävyyys
- Toimitusvarmuus

Foodservice ja vähittäiskauppa, kuluttaja-asiakkaat

**KUMPPANIT**

- Luotettavuus
- Sopimusten noudattaminen
- Avoin yhteistyö

Tavaran- ja palveluntarjoajat, viljelijät

**MEDIA**

- Avoimuus, läpinäkyvyys

Lehdistö, sosiaalinen media

Viranomaiset, oppilaitokset, lähiyhteisöt

**YHTEISKUNTA**

- Verojen maksaminen
- Työpaikkojen luominen
- Sosiaalinen vastuu

**OMISTAJAT JA RAHOITTAJAT**

- Omistaja-arvon kasvattaminen
- Laadukas ja oikea-aikainen viestintä
- Vakaus, maksuvalmius ja luotettavuus

Osakkeenomistajat, pankit

Fodelian vastuullisuuden olennaiset teemat

1.

YHTEISKUNTA JA TALOUS

Arvoa sidosryhmille

2.

TUOTE

Hyvää läheltä

3.

IHMISET

Vastuullinen työnantaja
ja kumppani

4.

YMPÄRISTÖ

Tuotantoa ympäristöstä
välittäen

1 Yhteiskunta ja talous

Toimimme osana yhteiskuntaa. Fodelian investoinnit, työllistävä vaikutus, veronmaksu ja osingot omistajilleen lisäävät osaltaan taloudellista hyvinvointia suomalaisessa yhteiskunnassa. Tuotantolaitoksemme sijaitsevat Suomessa, ja työllistämme välillisesti myös lähialueiden tuottajia sekä yrittäjiä.

Yhteiskunta ja talous – tavoitteet, avainluvut ja taloudellisen arvon jakautuminen



Taloudelliset tavoitteet

- Liikevaihto on yli 100 miljoonaa euroa vuonna 2026
- Liikevoittomarginaali on yli 8-10 %
- Sijoitetun pääoman tuotto on yli 10 %
- Korolliset velat suhteessa käyttökatteeseen ovat alle 3
- Yhtiö pyrkii jakamaan vähintään 35 % tuloksestaan osinkoina omistajilleen

Olemme sitoutuneet edistämään seuraavia liiketoimintaamme läheisesti liittyviä YK:n kestävän kehityksen tavoitteita:



Avainluvut, tuhatta euroa

Konserni	1-12/2021	1-12/2020	Muutos %
Liikevaihto	34 072	22 963	48,4
Käyttökate	2 410	1 695	42,1
% liikevaihdosta	7,1	7,4	
Liikevoitto	1 186	839	41,4
% liikevaihdosta	3,5	3,7	
Omavaraisuusaste %	37,5	42,1	
Sijoitetun pääoman tuotto %	5,5	5,0	

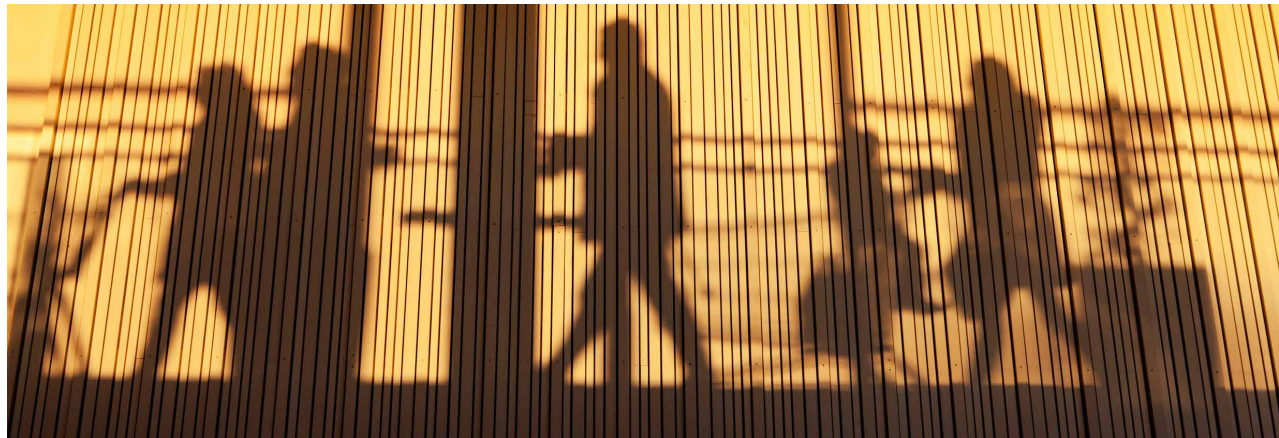
Taloudellisen arvon jakautuminen 2021 (2020), tuhatta euroa

Liikevaihto 34 072 (22 963)				
Maksut toimittajille	Henkilöstölle maksetut palkat ja palkkiot	Pääoman palautus	Julkiselle sektorille maksetut verot	Investoinnit liiketoiminnan kehittämiseen
26 157 (17 802)	5 998 (3 850)	297 (519)	514 (87)	6 058 (4 965)

Yhteiskunta ja talous – arvoa sidosryhmille

Toimimme osana yhteiskuntaa. Fodelian investoinnit, työllistävä vaikutus, veronmaksu ja osingot omistajilleen lisäävät osaltaan taloudellista hyvinvointia suomalaisessa yhteiskunnassa. Tuotantolaitoksemme sijaitsevat Suomessa, ja työllistämme välillisesti myös lähialueiden tuottajia sekä yrittäjiä. Lisäksi ostamme erilaisia palveluja suomalaisilta yrityksiltä. Haluamme tarjota Fodelian omistajille vakaan ja kannattavan sijoituskohteen.

Huolehtimalla liiketoimintamme taloudellisesta kannattavuudesta voimme taata toimintamme jatkumisen ja taloudellisen hyvinvoinnin eri sidosryhmillemme. Fodelialla oli vuoden 2021 lopussa 3 137 osakkeenomistajaa. Haluamme tarjota heille vakaan ja kannattavan sijoituskohteen. Yhtiö pyrkii jakamaan vähintään 35 prosenttia tuloksestaan osinkoina omistajilleen. Vuonna 2021 maksoimme 519 000 euroa pääoman palautusta osakkeenomistajillemme.



Avointa viestintää osakkeenomistajille ja medialle

Haluamme palvella osakkeenomistajiamme sekä potentiaalisia sijoittajia laadukkaalla ja avoimella viestinnällä. Sijoittajasivumme on palkittu Pörssisäätiön Parhaat sijoittajasivut -kilpailussa kahtena vuonna peräkkäin parhaina sijoittajasivuina First North -kategoriassa.

Työtä ja alueellista hyvinvointia

Käyttämällä kotimaisia raaka-aineita pidämme yllä suomalaisen elintarviketeollisuuden omavaraisuutta, jonka merkitys on koronapandemian myötä entisestään korostunut. Konsernimme tuotantolaitokset sijaitsevat Pyhännällä, Kokkolassa, Salossa ja Jokioissa. Vaiku-

tamme näiden paikkakuntien talouteen merkittävänä työllistäjänä, veronmaksajana ja investoijana, ja tuemme toiminnallamme paikallista yhteisöä tuotantolaitostemme läheisyydessä. Oman henkilöstömme lisäksi luomme työtä välillisesti esimerkiksi ostamalla raaka-aineita, tuotteita ja palveluja toisilta yrityksiltä.

Tuemme paikallista yhteisöä myös erilaisten pienimuotoisten sponsorointien ja tukien avulla. Esimerkiksi Perniön Liha tarjosi Salon työttömille joululounaan, ja Feelia on lahjoittanut tuotteita Hope ry:lle ja Siikalatvan omaishoitajille. Real Snacks on lahjoittanut Siikalatvan omaishoitajille, ja tukenut vammaisten ja lasten urheilutoimintaa.

2 Tuote

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

Tuote – tavoitteet, mittarit ja tuoteryhmät

Tuotteidemme laatu ja tuoteturvallisuus ovat meille ensiarvoisen tärkeitä.

Vastuullisuustavoitteet



Laatusertifioitu
tuotanto 100 %



Takaisinveitoja
nolla

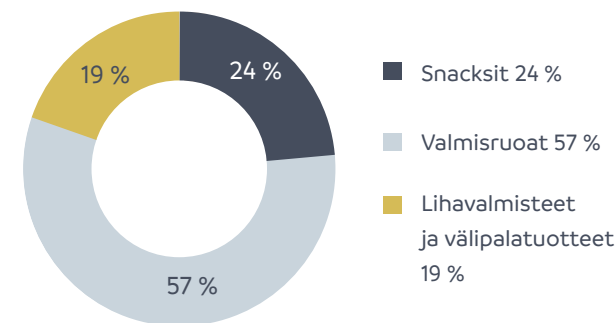


Korkea
kotimaisuusaste



Kasvispohjaisten
tuotteiden tuote-
kehitys fokuksessa

Fodelia-konsernin tuoteryhmät



Perunoiden kotimaisuusaste 100 %

Valmisruokien raaka-aineista 80 % kotimaisia

Perunalastujen raaka-aineista 90 % kotimaisia

Välipalatuotteiden raaka-aineista 90 % kotimaisia

Liharaaka-aine yli 99 % kotimaista

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 kaurasnackseillä

Tuote – hyvää läheltä

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

Tuotteidemme laatu ja tuoteturvallisuus ovat meille ensiarvoisen tärkeitä asioita, ja siksi käytämme vain tarkoin valittuja, parhaiksi toteamiamme raaka-aineita. Toimitamme asiakkaillemme tuotteita, jotka ovat laadultaan ensiluokkaisia ja turvallisia syödä.

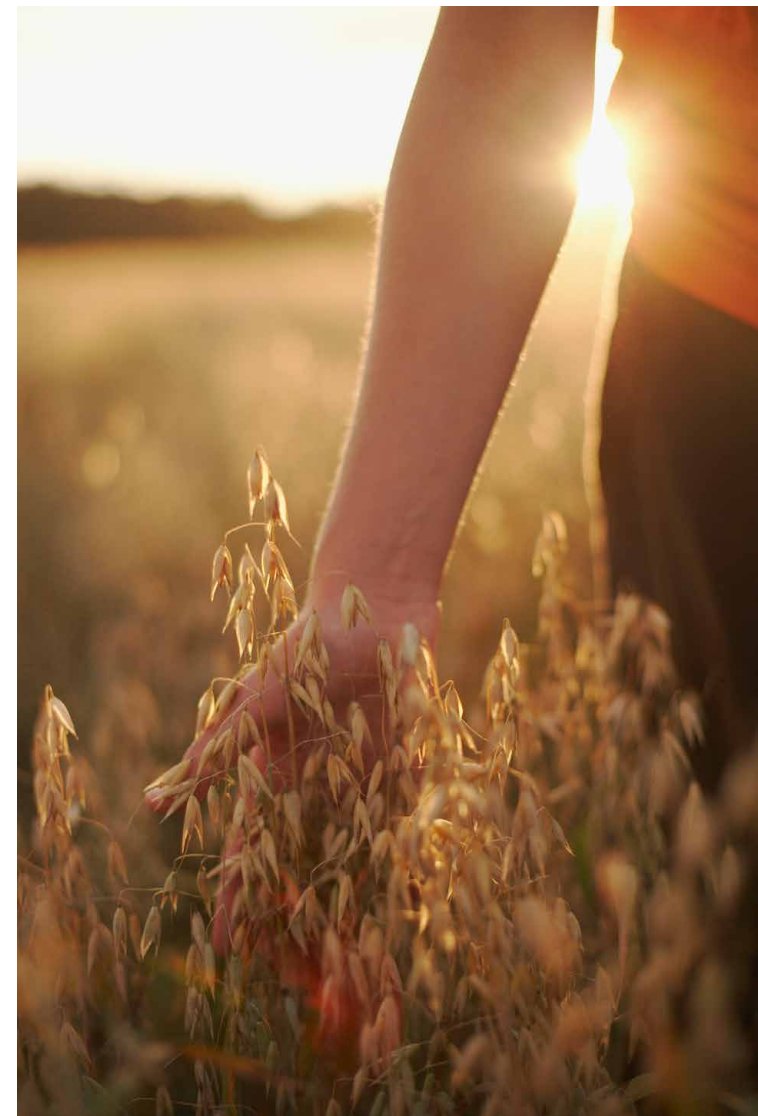
Tuotteiden turvallisuutta seurataan jatkuvasti osana laatujärjestelmää, ja tuoteturvallisuus on meille arkipäivää. Tuoteturvallisuus lähtee raaka-ainehankinnasta, sekä työturvallisuudesta ja allergeenien hallinnasta. Myös tuotteiden jäljitettävyyden on tärkeässä roolissa, samoin laite- ja henkilöstöhygienian sekä vierasesinehallinta. Tehtaissamme noudatetaan korkeaa hygieniää, tarkkoja laadunvarmistusprosesseja ja jatkuvaa omavalvontaa.

Yhtiöllemme on myönnetty useita elintarviketurvallisuudesta kertovia sertifikaatteja. Tuoterekламаatiot käsitellään tarkan prosessin mukaisesti ja seuraamme niiden määrää jatkuvasti.

Parhaista raaka-aineista parhaita tuotteita

Tuotteemme ovat saaneet tunnustuksia kotimaisuudesta. Perunalastuilla on Hyvää Suomesta -merkki, joka kertoo raaka-aineen ja valmistuksen erittäin korkeasta kotimaisuusasteesta. Maissi- ja kauranakuilla sekä Perniön Lihan makkaratuotteilla on Avainlippumerkki, joka on todistus työn korkeasta kotimaisuusasteesta.

Raaka-aineidemme kotimaisuusaste on yli 80 prosenttia ja tavoitteenamme on käyttää kotimaisia raaka-aineita aina kun mahdollista. Suosimme kotimaisia raaka-aineita muun muassa lyhyempien kuljetusmatkojen sekä elintarviketurvallisuuden vuoksi. Sipseissä käytettävä peruna on kotimaista, ja jäljitettävissä pussista viljelijään. Myös Pita Factoryn käyttämä leipä ja liha ovat kotimaisia. Ulkomailta tuotavat raaka-aineet ovat pääsääntöisesti sellaisia, joita ei ole mahdollista saada kotimaasta.





Kannustamme suomalaisia syömään monipuolisesti

Elintarvikealan konsernina haluamme kannustaa ihmisiä syömään hyvin ja monipuolisesti tarjoamalla erilaisia vaihtoehtoja niin arkeen kuin juhlaan. Tarjoamme nopeasti valmistuvia valmisruokia, lihajalosteita ja välipalatuotteita, sekä erilaisia perunalastu- ja snacks-tuotteita.

Tavoitteemme on, että mahdollisimman moni voisi nauttia yhtiöidemme herkullisia tuotteita. Tarjoamme laajan valikoiman erikoisruokavaliotuotteita ja kasvispohjaisia tuotteita. Lähes kaikki sipsi- ja snacks-tuotteet ovat vegaanisia ja gluteenittomia. Lisäksi toimitamme verkkokauppamme kautta kotiruokaa kuluttajille suoraan kotiovelle.

Kehitämme jatkuvasti tuotevalikoimaamme. Kiinnitämme huomioita erityisesti tuotteiden makuun, ravintosisältöihin sekä erilaisiin pakkauskokoihin. Kehitämme tuotevalikoimaa asiakkaiden toiveiden mukaisesti, ja uutuustuotteissa kasvistuotteet ovat merkittävässä roolissa.

Vastuullinen ruokaketju

Pyrimme pitämään toimitusketjumme mahdollisimman lyhyenä. Hankimme perunan, kasvikset ja viljan pääosin suoraan sopimusviljelijöiltämme, ja tunnemme tilat, joilta

raaka-aineet tulevat. Kerromme viljelijätiedon jokaisessa perunalastu- ja kaurasnacks-pussissa. Valtaosa sipseihin käytettävästä perunasta tulee EU:n high grade -alueelta Tyrnävältä ja Limingasta, 150 kilometrin säteeltä tehtaasta. Snacks-tuotteissa käytettävä kaura on gluteenitonta puhdaskauraa, joka tulee puhdaskauramylyltä tehtaasta läheltä Utajärveltä.

Tuotteiden tarkan jäljitettävyyden ansiosta voimme varmistaa, että tuotteemme valmistetaan vastuullisesti tuotetuista raaka-aineista.



Case Makuraati

Tuotekehitystä asiakkaiden toiveita kuunnellen

Feelialla tuotekehitystä tehdään ruoan maku edellä, unohtamatta ravintoarvoja. Syksyllä 2021 järjestettiin Pyhännän tehtaalla makuraati, jossa eri-ikäiset lapset pääsivät maistelevaan ja kommentoimaan tuotekehityksessä olevia tuotteita.

– Päätimme kutsua eri-ikäisiä lapsia tehtaalle maistelevaan ja antamaan kommentteja tuotekehityksessä olevista tuotteista, koska mukana oli paljon kasvispohjaisia uusia tuotteita ja ehkä lapsille hieman oudompia makuja, kertoo Helena Tölli, Feelia Oy:n laatupäällikkö.



Lapset osasivat hienosti tunnistaa ja analysoida makuja.



Joiltakin osin lasten mieltymykset poikkesivat siitä, mitä etukäteen ajateltiin.



Makuraadista saatujen palautteiden perusteella tuotteiden makumaailmaa voitiin kehittää vastaamaan lasten mieltymyksiä entistä paremmin.

3 Ihmiset

Osaava ja motivoitunut henkilöstö on liiketoiminnallemme ensiarvoisen tärkeää. Haluamme tarjota henkilöstöllemme vakaan työpaikan sekä turvallisen ja terveellisen työympäristön.

Ihmiset – Fodelian henkilöstö ja tavoitteet

Haluamme tarjota henkilöstöllemme vakaan työpaikan sekä turvallisen ja terveellisen työympäristön.

Vastuullisuustavoitteet



Työtaturmia
nolla



Sairaus-
poissaolot alle alan
keskiarvon



Kehitys-
keskustelujen piirissä
100 % henkilöstöstä

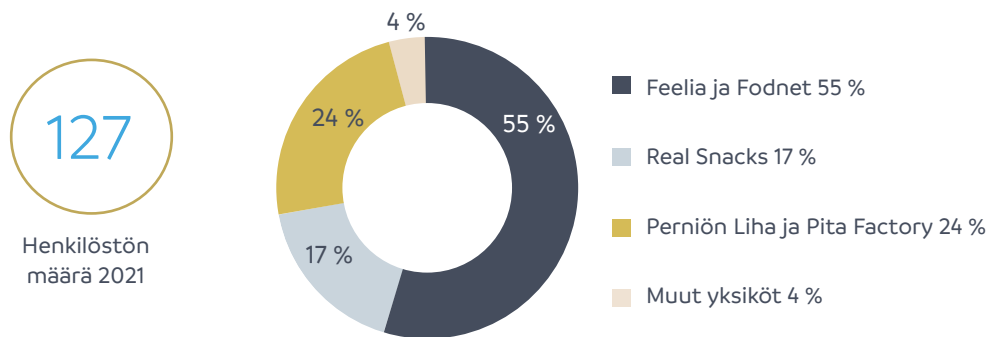


Tuemme liikuntaa
ja kulttuuria
150 €/vuosi/henkilö

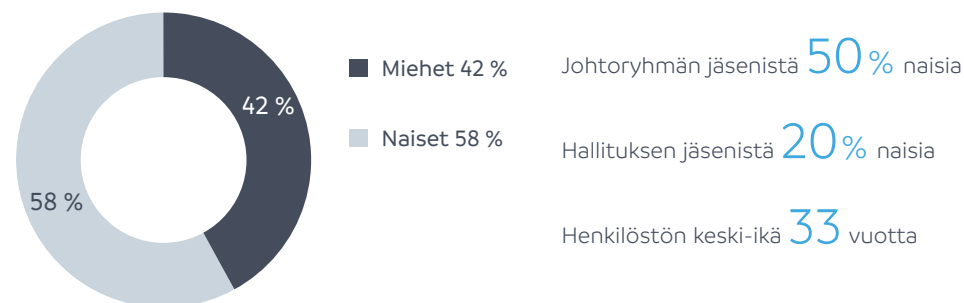


Seuraamme henkilöstömme
työtyytyväisyyttä
Fiilis-pulssilla

Henkilöstön jakauma liiketoiminnoittain 2021



Henkilöstön sukupuolijakauma vuonna 2021



Ihmiset – vastuullinen työnantaja ja kumppani

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

Suurin osa tuotantomme työntekijöistä on omia työntekijöitämme. Vuonna 2021 Fodelia-konserni ja sen yhtiöt työllistivät keskimäärin 127 henkilöä (2020: 89). Henkilöstön määrä kasvoi 43 prosenttia liiketoiminnan kasvun ja uusien liiketoimintojen myötä.

Olemme ottaneet käyttöön koko henkilöstöämme koskevan osakesäästöohjelman, ja tarjoamme työnteki-

jöille mahdollisuuden säästää yhtiön osakkeisiin. Kahden vuoden sitouttamisjakson jälkeen osakesäästöohjelmaan osallistunut työntekijä saa ohjelman ehtojen täyttyessä yhden lisäosakkeen säästettyä osaketta kohden sekä rahaosuuden kattamaan veroja ja veronluontoisia maksuja. Yli puolet henkilöstöstämme osallistuu osakesäästöohjelmaan. Tämän lisäksi konsernissa on käytössä koko henkilöstön kattava tulospalkkausjärjestelmä.

Tarjoamme henkilöstölle kattavat työterveyspalvelut. Panostamme työssä viihtymiseen ja hyvään työilmapiiriin. Tuemme henkilöstön jaksamista eri tavoin, muun muassa tarjoamalla liikuntaetuja ja työterveyskumppanimme tarjoamia erilaisia hyvinvointipalveluja.

Kohtelemme toisiamme tasapuolisesti ja arvostaen

Konsernimme yhtiöissä on selvitetty henkilöstön työssä viihtymistä ja hyvinvointia henkilöstö- ja työhyvinvointitutkimuksilla. Vuonna 2021 olemme ottaneet käyttöön





työtyytyväisyyttä mittaavan Fiilis-pulssi-työkalun.

Uskomme, että avoin sisäinen viestintä tukee henkilöstön työssä viihtymistä. Kerromme liiketoimintaamme ja henkilöstöämme koskevista asioista mahdollisimman läpinäkyvästi ja oikea-aikaisesti.

Suosimme kotimaisia palveluntuottajia, ja kohtelemme kumppaneitamme kunnioittavasti ja arvostaen. Haemme pitkäaikaisia yhteistyökumppaneita.

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 toimintatapoihin tuotannossa, ja kiinnitämme erityistä huomiota opastukseen työturvallisuus- ja hygieniasioissa. Vuonna 2021 olemme järjestäneet koulutusta muun muassa elintarviketurvallisuudesta.

Asiakkaat ovat liiketoimintamme keskiössä. Asiakaslähtöisyys näkyy meillä tuotekehitystyöstä aina valmiisiin tuotteisiin ja palveluihin.

Työssä oppiminen on meille tärkeä osaamisen kehittämisen muoto. Tuemme henkilöstömme osaamista muun muassa oppisopimuskoulutuksin. Tarjoamme nuorille vuosittain kesätyö- ja harjoittelupaikkoja. Vuonna 2021 konsernin yhtiöissä työskenteli yhteensä 16 kesätyöntekijää ja harjoittelijaa.

Työturvallisuus ja tuoteturvallisuus kulkevat käsi kädessä

Pyrimme jatkuvasti parantamaan työturvallisuuttamme. Pitkän tähtäimen tavoitteenamme on, ettei työtapaturmia sattuisi lainkaan. Vuonna 2021 liiketoiminnoissamme tapahtui yhteensä 3 tapaturmaa, mutta vakavilta työtapaturmilta vältyttiin.

Turvallisuustyömme painopiste on tapaturmien ennaltaehkäisyssä ja työturvallisuuskulttuurin kehittämässä. Asianmukainen perehdytys tehtävään ja turvallisiin työskentelytapoihin on tärkeä keino työtapaturmien ehkäisemisessä. Kaikki työtapaturmat ja läheltä piti -tapahtumat tutkitaan.



Myös allergeenien hallinta sekä tuotteiden jäljitettävyyden ovat olennainen osa tuoteturvallisuutta. Henkilöstö- ja laitehygienia sekä vierasesinehallinta ovat myös merkittävässä roolissa. Tuoteturvallisuuden merkitys on viime vuosina korostunut entisestään. On tärkeää, että tuotannossa on ammattitaitoinen henkilökunta, joka on sisäistänyt yhtiön elintarviketurvallisuuskulttuurin sekä roolinsa elintarviketurvallisuuden ylläpitämisessä.

Asiakkaat ovat liiketoimintamme keskiössä

Asiakkaat ovat liiketoimintamme keskiössä. Asiakaslähtöisyys näkyy meillä tuotekehitystyöstä aina valmiisiin tuotteisiin ja palveluihin. Teemme tuotekehitystyötä asiakaslähtöisesti ja asiakkaiden toiveita kuunnellen. Haluamme tuotteillamme ja palveluillamme tuoda helpotusta asiakkaiden elämään, ja tavoitteemme on, että mahdollisimman moni pääsisi nauttimaan herkullisista tuotteistamme.

Case Geritrim

Feelian tuotteiden avulla enemmän aikaa asiakkaille

Geritrim on kuntoutukseen erikoistunut geriatrinen hoito- ja kuntoutuslaitos Kristiinankaupungissa. Kesällä 2021 yksikkö siirtyi käyttämään Feelian ateriapalvelua kokonaisvaltaisesti. Feelian myyntipäällikkö Magnus Bergroth otti yksikköön yhteyttä kertoen Feelian vaihtoehdosta ateriapalveluiden toteuttamiseksi, kun Geritrimissä oli jo todettu halu saada vaihtelua ruokapuoleen.

Geritrimissä todettiin, että Feelian ateriapalvelun avulla olisi mahdollisuus tehdä todella isoja säästöjä ja saada samanaikaisesti enemmän valinnanvaraa ruokalistalle. Asiakaskokeilussa Feelian ruoka sai erinomaista palautetta.

Feelian ruokien avulla keittiöhenkilökunnan aikaa on vapautunut enemmän asiakkaille. Yksikössä esimerkiksi leivotaan välillä pitsaa tai pullaa asiakkaiden kanssa, tai onpa lähdetty jopa marjametsään poimimaan jälkiruokarakkaan marjoja.

– Meillä on nyt enemmän mahdollisuuksia tehdä tällaisia juttuja, ja järjestää esimerkiksi teemapäiviä. Alkusyksystä yksikössämme vietettiin rapujuhlapäivää. Lauloimme rapujuhla-lauluja, söimme hyvin ja meillä vieraili esiintyjä, Geritrimiltä kerrotaan.



Vasemmalta lukien: Feelian myyntipäällikkö Magnus Bergroth, Geritrimin johtaja Tony Westerlund sekä Geritrimin keittiövastaava Susanne Klemets.

4. Ympäristö

Haluamme osallistua ilmastotalkoiisiin ja omalta osaltamme vähentää ruoan valmistuksen, jakelun ja kulutuksen ympäristövaikutuksia.

Ympäristö – Fodelian ympäristötavoitteet ja -vaikutukset

Tavoitteena olla hiilineutraali sekä omien toimintojen että toimitusketjun suhteen vuoteen 2035 mennessä.



Onnistumisia vuonna 2021

- Kiertovesijärjestelmän käyttöönotto laski vedenkulutusta **70%**
- Biocode-yhteistyö käynnistettiin hiilijalanjäljen laskemiseksi
- FodNetin kylmäkuljetusten käyttöönotto mahdollisti styroxin käytön vähentämisen
- Uusi ympäristölupa Feelian tehtaalle
- Ympäristöluvan päivitys Real Snacksille

Vastuullisuustavoitteet



Hiilijalanjäljen laskeminen tuotetasolla



Veden ja energiankulutuksen vähentäminen



Pakkausmateriaalien vähentäminen, vastuullisemmat pakkausratkaisut



Logistiikan optimointi, reittisuunnittelu



Jätteiden ja hävikin vähentäminen

Ympäristömittarit

Yhtiö	Real Snacks	Feelia	Perniön Liha	Pita Factory
Veden kulutus	35 528 m³	105 547 m³	4 400 m³	453 m³
Energian kulutus	Höyry 7 027 Mwh (90 % uusiutuva hake, 10 % kevytöljy), sähkö 805 Mwh, josta noin 30 % uusiutuvia energialähteitä	Höyry 3412 Mwh Biokaasun osuus 70 % koko energian käytöstä	Sähkö 307 Mwh, 100 % uusiutuvaa energiaa	Sähköä 360 Mwh



Ympäristö – tuotantoa ympäristöstä välittäen

Haluamme osallistua ilmastotalkoisiin ja omalta osaltamme vähentää ruoan valmistuksen, jakelun ja kulutuksen ympäristövaikutuksia. Tuotteidemme avulla asiakkaamme voivat vähentää omaa ruokahävikkiään.

Ruoan valmistusprosessi, tuotteiden säilyvyys sekä todellisia tarpeita vastaavat pakkauskoot vähentävät loppuasiakkaidemme hävikkiä. Autamme asiakkaitamme vähentämään ruokahävikkiä. Feelian patentoidulla autoklaavitekniikalla vakuuissa valmistetut valmisruoat ovat hyvin säilyviä ja pieneen tilaan meneviä. Säilyvyytensä vuoksi ruokaa voi lämmittää tarjolle toteutuneen ruokailijamäärän mukaan ja käyttää avoimattoman tuotteen myöhemmin.

Omassa tuotannossamme vähennämme hävikkiä kehittämällä tuotantoprosessia, etsimällä kestäviä ratkaisuja biojätteen hyödyntämiseen ja kouluttamalla työntekijöitä oikeanlaisiin toimintatapoihin.

Kehitämme kierrätettäviä pakkausratkaisuja

Ympäristöystävälliset pakkaukset ovat keskeinen tapamme vähentää jätteiden ja hiilidioksidipäästöjen määrää.

Haluamme olla ympäristöystävällisten pakkausten edelläkävijä. Esimerkiksi Real Snacks pakkaa suurimman osan tuotteistaan ympäristöystävälliseen, kierrätettävään kartonkiin, ja pakkauksissa käytetään ympäristöystävällisiä painovärejä. Feelia Ruokakaupassa onnistuttiin merkittävästi vähentämään styroxin käyttöä laajentamalla kylmätoimitusalueita.

Kohti entistä kestävämpää tuotantoa

Fodelia-konserni on asettanut tavoitteekseen olla hiilineutraali vuoteen 2035 mennessä. Tätä tavoitetta edistääkseen Feelia on liittynyt perustajajäsenenä Biocode Collective -yhteisöön ja yhteistyö käynnistettiin vuoden 2022 alussa myös muissa konserniyhtiöissä. Biocode tukee Fodelia-konsernin matkaa kohti hiilineutraaliutta tarjoamalla yrityksen käyttöön palvelut,



Kerromme viljelijätiedon jokaisessa perunalastu- ja kaurasnackspussissa. Valtaosa sipseihin käytettävästä perunasta tulee EU:n high grade -alueelta Tyrnävältä ja Limingasta, 150 kilometrin säteeltä tehtaasta.

joiden avulla selvitetään tuotteiden päästöt ja hallitaan niiden ilmastovaikutuksia.

Tavoitteenamme on lisätä tuotantomme energia-tehokkuutta. Käytämme tuotantolaitostemme prosesseissa ja lämmityksessä kotimaista energiaa. Feelian ruokatuotannossa suuri osa käytettävästä energiasta on bioenergiaa. 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 jäädyttämiseen. Jätevesiä syntyy myös perunoiden pesusta ja linjastojen puhtaanapidosta. Seuraamme veden käyttömääriä säännöllisesti ja tavoitteenamme on parantaa veden käytön tehokkuutta sekä vähentää jätevesien määrää.

Käsitlemme tuotannossa syntyvän jätteen asianmukaisesti. Tehtaillamme biojäte toimitetaan eläinten rehuksi tai kompostoidaan ja raaka-aineiden pakkausmateriaalit kierrätetään.



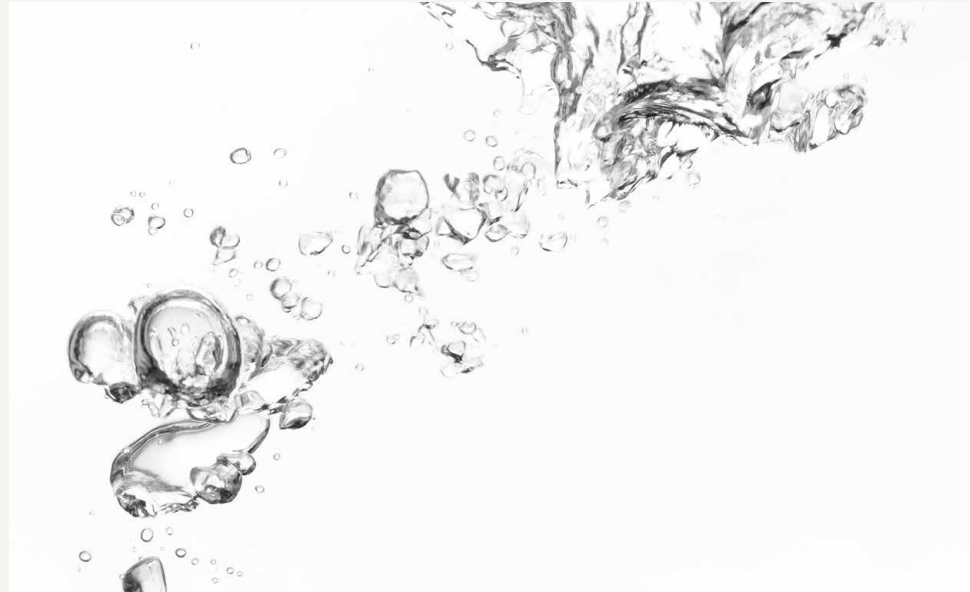
Biojäte toimitetaan eläinten rehuksi tai kompostoidaan.



Case kiertovesijärjestelmä

Feelialla halutaan olla vastuullisia veden käyttäjiä, sekä käyttää rajallisia vesivarantoja järkevästi ja kestävästi. Vuonna 2021 Pyhännän tuotantolaitoksella tehdyn laajennusinvestoinnin yhteydessä investoitiin uuteen sisäiseen vedenkiertojärjestelmään, joka kattaa koko Pyhännän tuotantolaitoksen. Feelian vedenkulutuksessa suuri osa syntyy prosessin vaatimasta jäähdytysveden käytöstä, ja tämän vuoksi uusi vedenkiertojärjestelmä on tärkeä ja merkittävä asia myös vastuullisuuden näkökulmasta. Vedenkiertojärjestelmä on käytössä jatkuvasti tuotannon ollessa käynnissä.

Uuden vedenkiertojärjestelmän avulla Feelian tehtaan kokonaisvedenkulutus on vähentynyt jopa 68 prosenttia. Merkittävin veden säästö uuden vedenkiertojärjestelmän avulla saadaan, kun autoklaaveissa käytettävä tuotteiden jäähdytysvesi voidaan kierrättää takaisin käyttöön ja käyttää useaan kertaan. Veden kierrätys on mahdollista, koska kierrätettävä puhdas vesi ei ole kosketuksissa tuotteisiin.



Uusi vedenkiertojärjestelmä on merkittävä asia vastuullisuuden näkökulmasta.



Tuotetie 1, 92930 Pyhäntä • www.fodelia.fi