



Saarioinen

Vuosikertomus 2012

vuosikertomus.saarioinen.fi



Saarioinen lyhyesti

Saarioinen on kotimainen perheyrittäjä ja yksi Suomen johtavista ruokataloista. Saarioinen toimii hyvän arjen puolesta tarjoamalla maistuvaa valmisruokaa, lihaa, lihavalmisteita ja säilyviä tuotteita päivän eri ruokailuhetkiin. Saarioinen on markkinajohtaja useilla toimialueillaan.

Saarioisten liikevaihto vuonna 2012 oli 334,2 miljoonaa euroa ja sen palveluksessa oli keskimäärin 1 970 henkilöä. Saarioisilla on tehtaita Kangasalla, Valkeakoskella, Huittisissa ja Jyväskylässä sekä pääosin Baltian markkinoille tuotteita tekevä valmisruokatehdas Virossa.

Vuosi 2012

Saarioisille ISO 2200 -sertifikaatti

Saarioisten toiminta sertifioitiin ISO 22000 -elintarviketurvallisuusstandardin mukaan. Sertifiointi kattaa kaikki Saarioisten elintarviketuotannon toiminnot Suomessa ja Virossa. Arvioijat antoivat myönteistä palautetta hyvästä tuoteturvallisuusaamisesta ja henkilöstölle annetuista laajasta tuoteturvallisuuskoulutuksesta. Sertifiointi antaa jatkossakin hyvät työkalut toiminnan kehittämiseen ja on todiste ennakoivasta suhtautumisesta elintarviketurvallisuuteen.

Saarioisten senioriohjelma esillä Northern Future Forumissa

Sahalahden tehtaanohtaja Ritva Tuohimaa kutsuttiin kertomaan Saarioisten senioriohjelmasta Northern Future Forum -tapahtumaan. Tukholmassa 8.–9.2.2012 järjestetyn tapahtuman aiheina oli ikääntyvien työntekijöiden työssä jatkaminen ja naisten aseman vahvistaminen yritysjohdossa sekä yrittäjinä.

Innolan avajaisia vietettiin toukokuussa

Saarioisten Sahalahden tehtaalle rakennettu uusi tuotekehitystila valmistui viime keväänä ja sai nimekseen Innola. Rakennustyöt käynnistyivät syyskuussa 2011, ja uuden tilan avajaisia vietettiin toukokuun 2012 alussa. Maksalaatikkorastian muodosta innoituksensa saaneen rakennuksen kerrosala on 1 910 neliometriä. Hankkeen kokonaiskustannukset olivat yli kolme miljoonaa euroa.

Työympäristötyön erityisansiomitali Eija Selanderille

Sahalahden tehtaan työsuojeluvaltuutettu Eija Selanderin pitkä työsaika työolojen ja turvallisuuden parantamiseksi huipentui syksyllä 2012. Jo 22 vuotta erilaisissa luottamustehtävissä toiminut Selander palkittiin sosiaali- ja terveystieteiden ministeri Paula Risikon myöntämällä työympäristötyön erityisansiomitalilla.

Yt-neuvottelujen henkilöstövähennystarve pieneni arvioidusta

Syksyllä yhtiössä käytiin yhteistoimintaneuvottelut kannattamattomien tuotteiden karsimiseksi ja kustannussäästöjen toteuttamiseksi. Neuvottelujen lopputuloksena irtisanottiin 127 työntekijää ja 37 toimihenkilöä eli yhteensä 164 henkilöä. Samalla uudistettiin organisaatorakennetta, minkä avulla tähdätään tehokkaampaan ja joustavampaan toimintaan.

Toimitusjohtajan katsaus

Päättyneenä vuonna taloudellinen tilanne Suomessa oli Euroopan talouskriiseistä huolimatta vakaata, ja päivittäistavarakauppa kasvoi ehkä odotettuaakin enemmän. Kasvu tuli kuitenkin pitkälti elintarvikkeiden kuluttajahintojen noususta, ei kulutuksen kasvusta.

Hintojen nousuun vaikuttivat oleellisesti muun muassa maailmanlaajuinen elintarvikkeiden kysynnän kasvu, huono satokausi Suomessa ja eri puolilla maailmaa.

Pitkään jatkunut valmisruokien kulutuksen kasvu hidastui viime vuonna. Tämän taustalla olivat kiristynyt taloudellinen tilanne, kuluttajatottumusten muutokset ja kielteinen keskustelu koskien erityisesti valmisruokia ja niiden käyttöä. Myös ruuan valmistaminen kotona lisääntyi kasvattaen puolivalmisteiden kysyntää.

Vaikka valmisruuan kulutus kääntyi laskuun, niin heti syötävien tuotteiden kulutus kasvoi. Vastasimme näiden tuotteiden kysyntään uudella Saarioisten Eväs -tuotemerkillä. Ensimmäiset Eväs-tuotteet olivat täytettyjä leipiä ja lounassa-laatteja. Loppuvuodesta toimme markkinoille vielä toisen uuden tuotemerkin, Saarioisten Kartanon parhaat.

Vuosi 2012 oli meille saarioislaisille erittäin haasteellinen. Vuotta leimasivat toiminnan tehostaminen, kilpailukyvyyn parantaminen ja varautuminen tuleviin haasteisiin.

Saarioinen on menneinä vuosina investoinut voimakkaasti. Investoinnit on nyt pitkälti otettu käyttöön. Osittain siksi ja osittain kysynnän heikkenemisen vuoksi Saarioisilla käytiin syksyllä yt-neuvottelut, jotka koskivat henkilöstön vähentämistä, tuotteiden karsimista ja kilpailukyvyyn parantamista. Tavoitteena oli saada noin kahdeksan miljoonan euron kustannussäästöt vuositasona. Uskomme, että tavoitetaso toteutuu täydessä laajuudessaan vuoden 2013 loppuun mennessä.

Saarioinen konsernin liikevaihto oli 334,2 miljoonaa euroa ja jäi vuoden 2011 tasolle. Liikevaihdon kasvutavoitteita ei saavutettu. Merkittävimmät syyt siihen olivat kiristynyt kilpailu, koko valmisruokamarkkinan kasvun hidastuminen, sekä yhtiön muidenkin päätuoteryhmien jääminen myynnin kehityksessä alle asetettujen tavoitteiden.

Konsernin tulos rahoituserien jälkeen oli 1,9 miljoonaa euroa. Tavoitteista ja edellisen vuoden tasosta jäätiin selvästi. Myynnin lisäksi tulokset vaikuttivat heikentävästi myyntihintoja nopeammin kohonneet raaka-ainekustannukset. Virossa liikevaihto kasvoi lähes odotusten mukaisesti, mutta tulostavoitetta ei saavutettu. Viime vuoden tulokseen kirjattiin myös yhteistyöneuvotteluiden lopputuloksena syntyneet kertaluonteiset kulut.

Investointimme viime vuonna olivat 13,3 miljoonaa euroa. Suurin yksittäinen kohde oli uusi asiakaskoulutus- ja tuotekehitystila Sahalahdelle. Näiden tilojen avajaiset pidettiin keväällä ja tila nimettiin Innolaksi. Investointi luo meille hyvät edellytykset tehostaa ja kehittää yhteistyötä asiakkaidemme kanssa sekä panostaa entistä voimakkaammin valmisruokien tuotekehitykseen.

Vuoden aikana panostettiin Saarioisten strategian tarkentamiseen, omistajastrategia mukaan luettuna. Samalla sovittiin strategiaa tukevat kehityshankkeet. Tarkennettua strategiaa ja sovittuja kehityshankkeita viedään voimakkaasti eteenpäin vuoden 2013 aikana. Saarioisten toiminta-ajatus kiteytyy jatkossakin lauseeseen ”Puhtaasta luonnosta hyvää valmista ruokaa”.

Saarioisten markkina-asema ja taloudellinen tilanne ovat vakaalla pohjalla. Meillä on hyvät asiakassuhteet, laadukkaat tuotteet ja osaava henkilöstö. Uskon, että Saarioisilla on vahvat edellytykset tehdä tulevina vuosina hyvää tulosta ja olla edelleen edelläkävijä omilla vahvuusalueillaan Suomessa sekä Virossa. Odotan kuluvan vuoden tulostason parantuvan oleellisesti viime vuoteen nähden.

Kiitän asiakkaitamme, yhteistyökumppaneitamme ja Saarioisten koko henkilöstöä hyvästä yhteistyöstä vuonna 2012.

Ilkka Mäkelä
toimitusjohtaja

Saarioinen yhä markkinajohtaja valmisruuissa

Vuonna 2012 sekä vähittäiskauppa- että HoReCa-markkinat kasvoivat euroissa mitattuna, mutta markkinoiden volyymit eivät kehittyneet samaa vauhtia.

Koko vähittäiskaupan markkinoiden euromääräinen kehitys oli Päivittäistavarayhdistyksen mukaan 5,3 prosenttia. Vähittäiskaupan tuoteryhmät, joissa Saarioinen on mukana toimittajana, kehittyivät markkinoiden tahtia, noin kuusi prosenttia. HoReCa-markkinan kehitys oli vuonna 2012 euroissa mitattuna viisi prosenttia.

Saarioisten vähittäiskauppamyyni kasvoi noin prosentin verran. HoReCa-puolella myynnin kehitys oli -5 prosenttia. Valmisruokamarkkinoiden kysynnän heikkenemisestä sekä kovasta hintakilpailusta johtuen yhtiö jäi myyntitavoitteista.

Saarioisten osuus valmisruokamarkkinoista vuonna 2012 oli vähittäiskaupassa vajaat 40 prosenttia. Yritys on edelleen valmisruuan markkinajohtaja. HoReCa-sektorilla Saarioisten markkinaosuus oli noin 30 prosenttia.

Vuonna 2011 kiihtynyt keskustelu säilöntä- ja lisäaineista laantui vuonna 2012, mutta vaikutti vielä negatiivisesti valmisruuan kysyntään. Vuoden loppupuoliskolla näkyi kuitenkin jo merkkejä kysynnän elpymisestä.

Välipalasyöminen nousussa

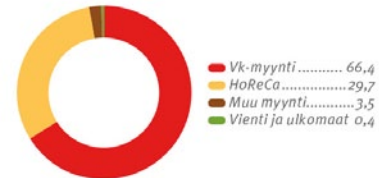
Välipalasyöminen kehittyi vuonna 2012 edelleen positiivisesti. Erityisesti heti syötävien tuotteiden sekä puurojen ja lihapiirakoiden myynti kasvoi. Välipalasyömistä kasvattaa muun muassa kuluttajien epäsäännölliset ruokajat sekä lounaan osittainen korvaaminen välipaloilla. Markkinoille lanseeratut vähähiilihydraattiset ateriat menestyivät myös hyvin ja toivat kasvua valmisruokamarkkinaan.

Vuoden 2012 Saarioisten uutuustuotteista parhaiten menestyivät Iso häränpihvihampurilainen ja Herkkupizza. Myös annosaterioissa Siskonmakkara-keitto sekä Häränmurekepihvi ja kermaiset kasvokset myivät hyvin.

Muiden tuoteryhmien onnistumisista voidaan nostaa esiin salaattikastikepullon uudistus. Lihavalmisteissa raakamakkaroiden kysynnän kasvu jatkui.

HoReCa-sektorilla ravintola-alan kysyntä hiljeni vuoden viimeisellä vuosineljänneksellä. Kysyntää heikensivät epävarmat työllisyysodotukset ja kuluttajien laskeva ostovoima. Saarioinen säilytti HoReCa-sektorilla markkinajohtajuutensa valmisruuissa, kypsissä lihoissa sekä marjajalosteissa. Uutuustuotteista parhaiten menestyivät kypsät jauhelihat onnistuneen laadunparannuksen johdosta sekä ylikypsät paistit.

Myynnin jakautuminen sektoreittain

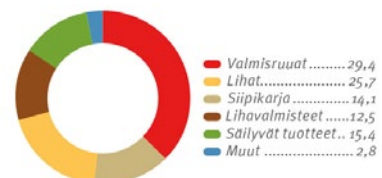


Vähittäiskaupan myynnin jakautuminen päätuoteryhmittäin



* Mm. hillot, salaattikastikkeet, marmelad

HoReCa-myyntien jakautuminen päätuoteryhmittäin



Brändit ja markkinointi

Saarioisten brändit olivat vuonna 2012 Saarioinen, Jyväbroiler, Dronningholm sekä Mamma-brändi Virossa.

Saarioinen lanseerasi kaksi uutta alabrändiä

Saarioinen toi viime huhtikuussa heti syötäviin välipala- ja lounastuotteisiin uuden Eväs-alabrändin. Tammikuussa 2013 lanseerattiin puolestaan toinen alabrändi Saarioisten Kartanon parhaat.

Eväs-sarjaan tuotiin aluksi kaksi leipäkonseptia: ruokaisat tupla-sandwichit ja maukkaat maakuntaleivät. Syksyllä 2012 sarjaa täydennettiin maistuvilla salaateilla.

Saarioisten Eväs-tuotteissa panostettiin ennen kaikkea makukokemukseen. Uuden alabrändin lupaus kuluttajille on selkeä. Kun Saarioisten brändiin liittyy vahvasti mielikuva Äitien tekemästä hyvästä, lämmitettävästä arkiruuasta ja huolenpidosta, niin Eväs lupaa mielihyvää.

Saarioisten Kartanon parhaat tuoteperhe juhlistaa tuoreen valmisruuan 55-vuotista historiaa, minkä kunniaksi siihen on valikoitu parhaita reseptejä. Saarioisten Kartanon parhaat -sarjan tuotteet ovat sekä arkeen että viikonloppuun sopivia.

Perinteet, perhearvot ja nostalgia nousussa

Saarioisten lokakuussa 2012 teettämä tutkimus selvitti, mitä arki ja syöminen ovat tulevaisuudessa. Kvalitatiiviseen tutkimukseen vastasivat elintarviketeollisuuden parissa kuluttajatutkimusta tehneet tutkijat USA:sta, Iso-Britannias-ta, Saksasta, Alankomaista, Ruotsista, Tanskasta, Puolasta ja Suomesta.

Tutkimuksessa esitettiin väittämiä, joihin vastaajat ottivat kantaa oman näkemyksensä mukaan ja kertoivat ajankoh-taisista trendeistä. Tutkimus toteutettiin osana Saarioisten omaa Tekes-hanketta, innovaatiomenetelmien kehittä-misosiossa.

Tutkimuksen mukaan tulevaisuuden merkittävimmät ruokatrendit ovat perinteet, perhearvot ja nostalgia. Myös ekolo-gisuus, eettisyys ja terveellisyys nousivat vahvasti esille.

Saarioinen esitteli tulevaisuuden ruokatrendejä koskevat tutkimustulokset tammikuussa 2013 järjestetyssä tiedotus-tilaisuudessa Helsingissä.

Mieleen jäävää mainontaa

Ei mitään hätää Miska

Vuoden 2012 mainoskampanja pureutui valmisruuan oston esteisiin. Filmeissä huolestunut Miska soitteli äidilleen ja kyseli, mistä ne valmisruuat oikein tehdään. Mainoskampanja pyrki kumoamaan huumorin keinoin oston esteitä ja osoittamaan, että valmisruuat ovat turvallisia syödä.

Oodi makaronilaatikkolle

Arjesta on tullut kiiltokuvamaista suorittamista. On monia tahoja, jotka määrittävät, miten pitäisi syödä ja mitä pitäisi välttää. Ihmisiä syyllistetään erityisesti valmisruuan käytöstä. Saarioinen haluaa muuttaa keskustelun suuntaa ja olla rakentamassa hyvää arkea. Arjen ja arkiruuan arvostusta halutaan nostaa. Siksi Saarioinen teki ylistyslaulun lihama-karonilaatikkolle – arkisista arkisimmalle tuotteelle. Meille kaikille niin tutulle ja siksi niin tärkeälle.

Dokumentti – Saarioisten omistajaperheen tarina

MTV3 esitti joulukuussa dokumenttifilimin ”Menestyksen takana – Saarioinen. Maatilasta konserniksi”. Dokumentti-elokuvassa Saarioisten omistajaperhe kertoi, miten tupakan, purjeveneiden, kasvuturpeen ja taimien tuotannon jäl-keen Saarioisista kasvoi merkittävä ruokatalo.

Saarioinen on tuonut suomalaisille muun muassa broilerin ja valmispizzan. Myös moni perinneruoka olisi jäänyt unoh-duksiin, ellei Saarioinen olisi sitä valmistanut. Dokumentissa kerrottiin lisäksi, miten EU mullisti kotimaisen elintarvike-tuotannon sekä pohdittiin, miten lihatuotannon hiilijalanjälkeä voitaisiin pienentää.

Henkilöstö

Saarioisten henkilöstövuosi oli vaihteleva – hyviä hetkiä ja kehittämishenkisiä toimia oli paljon, mutta myös raskaita, henkilöstöä koskevia ratkaisuja jouduttiin tekemään kilpailukyvyyn ja kannattavuuden säilyttämiseksi.

Saarioisten henkilöstömäärä oli vuonna 2012 keskimäärin 1 970 henkilöä. Määrä on laskunut jonkin verran edellisvuodesta. Henkilöstörakenne on säilynyt hyvin työntekijäpainotteisena, sillä enemmän kuin kaksi kolmannesta henkilöstöstä työskentelee tuotannossa. Saarioinen mahdollisti kesätyön miltei kolmellesadalle nuorelle, ja työllisti myös joulun alla vajaat 150 sesonkityöntekijää.

Katse johtamiseen

Osaava ja sitoutunut henkilöstö on Saarioisten strateginen tavoite, ja myös vuonna 2012 sen toteuttamista jatkettiin muun muassa tutkimalla sekä esimiesten että muun henkilöstön näkemyksiä siitä, millaista johtamisen ja esimiestyön tulisi Saarioisilla olla. Näiden kaikilla toimintapaikkakunnilla tehtyjen haastattelututkimusten tuloksena saatiin hyvä kuva johtamisen haasteista. Tutkimuksen tuloksena koostettiin myös periaatteet esimiestyölle ja johtamiselle Saarioisissa. Henkilöstön näkemykset on sisällytetty vuonna 2013 käynnistytävään uuteen esimieskoulutukseen, ja muutenkin esimiestyötä kehitetään näiden periaatteiden mukaan.

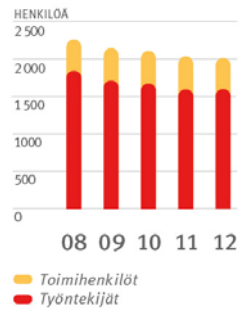
Syksyllä valmistui myös Saarioisten toinen oma eMBA-ryhmä noin kolmen vuoden tiiviin opiskelun jälkeen. Uusia johtamisoppeja soveltaa nyt 21 eMBA-tutkinnon suorittanutta. Saarioisten ensimmäisessä eMBA-ryhmässä 2000-luvun alussa oli saman verran valmistuneita. Täsmäntasoinen johtamiskoulutus on osa Saarioisten pitkäjänteistä osaamisen johtamista ja tukee osaavaa ja sitoutunutta henkilöstöä koskevan strategisen tavoitteen toteutumista.

SaTu turvallisen työympäristön tukipilarina

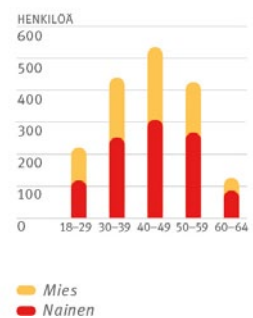
Työturvallisuuden merkitys on aina ymmärretty Saarioisilla. Saarioinen on sitoutunut hyvään turvallisuustasoon ja sen jatkuvaan kehittämiseen. Lähtökohta turvallisuustyössä on ennaltaehkäisy. Tavoitteena on edistää työntekijöiden terveyttä, turvallisuutta ja työkykyä sekä ehkäistä tapaturmia ja ammattitauteja.

Saarioisilla työturvallisuuden edelleen kehittämiseksi on hankittu yhtenäinen tietojärjestelmä. Aiemmin hajallaan olevaa tietoa on ollut työlästä ja osin mahdotontakin hyödyntää siten, että se mahdollistaisi ennakoivan, suunnitelmallisen tekemisen ja johtamisen. Viidellä eri paikkakunnalla toimittaessa on myös toisilta yksiköiltä oppiminen nähtävä mahdollisuutena, ja yhtenäinen tietojärjestelmä, kutsumanimeltään SaTu (Saarioisten Turvallisuuksjärjestelmä), on sen osaltaan mahdollistamassa.

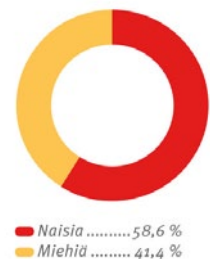
Henkilöstömäärä



Henkilöstön sukupuoli- ja ikärakenne 2012



Sukupuolijakauma



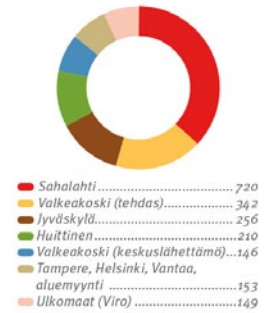
Järjestelmää hankittaessa haluttiin antaa esimiehille työkaluja myös työkykyjohtamiseen. SaTuun rakennetaan osio myös Saarioisten varhaisen välittämisen toimintamallin toteuttamiseksi. Tavoitteena on tämän moduulin avulla antaa esimiehille ja HR:lle entistä paremmat välineet työssä jaksamisen tukemiseen. Työssä ovat tiiviisti mukana myös työterveyshuollon edustajat sekä eläkevakuutusyhtiöt.

Yt-neuvottelut varjostivat syksyä

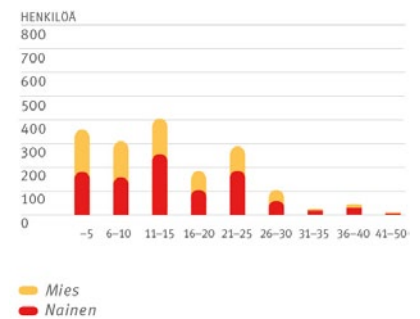
Syksyn alkaessa Saarioinen joutui käynnistämään laajat yt-neuvottelut toimintansa tehostamiseksi ja kulumakenteen keventämiseksi. Tehostamistoimet tähtäsivät kilpailukyvyyn parantamiseen ja kannattavuuden lisäämiseen. Suunnitelma piti sisällään organisaatiomuutoksia, töiden järjestelyjä, työsopimusmuutoksia, tuotannon karsintaa sekä henkilöstön vähentämistä tuotannollisella ja taloudellisella perusteella. Neuvottelut koskivat koko henkilöstöä, ja niiden seurauksena marraskuussa irtisanottiin 164 työntekijää ja toimihenkilöä. Kaikille irtisanotuille tarjottiin mahdollisuus osallistua uudelleensijoittumisvalmennukseen.

Toiminnan tehostaminen sävyttää vielä vuotta 2013, mutta palaset ovat paikallaan ja sopeutuminen uuteen toimintamalliin on alkanut.

Henkilöstömäärä paikkakunnittain 2012



Palvelusvuodet keskimäärin



Ympäristö

Ympäristönsuojelu ja ympäristöturvallisuudesta huolehtiminen ovat osa liiketoiminta-ajatusmme. Inspecta Sertifiointi Oy on uusinnut 10.12.2012 Saarioisten toimintajärjestelmään kuuluvan ympäristösertifikaatin. Sertifikaatti varmentaa, että toimintajärjestelmä täyttää ympäristöstandardin SFS-EN ISO 14001:2004 vaatimukset. Alkuperäinen ympäristösertifikaatti on myönnetty 15.12.2003. Sertifiointi kattaa elintarviketuotannon, teurastustoiminnan ja niihin liittyvän hankinnan, tuotekehityksen, laadunohjauksen, myynnin, markkinoinnin ja toimitukset.

Seuraamme ympäristötyöme kehitystä sekä tuotantolaitosten kokonaiskuormituksen että tuotantomäärään suhteutetun kuormituksen avulla. Tiedot kootaan yhteiseen sähköiseen järjestelmään, jonka avulla tietoja pystytään analysoimaan ja seuraamaan osittain myös reaaliajassa, mikä mahdollistaa nopean puuttumisen mahdollisiin ongelmatilanteisiin. Vuonna 2012 tapahtui positiivista kehitystä kaikkien päämittarien osalta edelliseen vuoteen verrattuna.

Energiatotehokkuus

Saarioinen Oy on mukana elintarviketeollisuuden energiatotehokkuussopimusjärjestelmässä, jossa tavoitteena on vähentää energiankäyttöä yhdeksän prosenttia vuoden 2005 tasosta vuoteen 2016 mennessä. Tämän ajanjakson kokonaissäätötavoitteemme on 15 000 MWh. Saarioisten Suomen tuotantolaitoksissa ja keskuslähettämössä on tehty ulkopuolisen asiantuntijan toimesta energia-analyysit ja niihin liittyen useita energiansäästötoimenpiteitä.

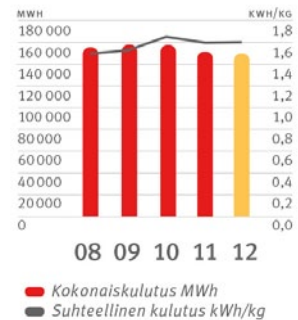
Sahalahden tehtaalla siirryttiin vuosien 2011–2012 vaihteessa maakaasun käyttöön ja muutoksesta johtuen höyrykattilan hyötysuhde parani viisi prosenttia, mikä tarkoittaa noin 1 600 MWh:n energiansäästöä vuosittain. Myös ympäristöturvallisuus parani, koska maakaasu korvasi raskaan polttoöljyn ja nestekaasun, joita ei enää varastoida alueella. Viimeisin, vuonna 2012 aloitettu energiansäästöinvestointi liittyy Huittisten tehtaalla kylmälaitoksesta talteen otettavaan lämpöön, jota tullaan tulevaisuudessa hyödyntämään käyttöveden lämmityksessä. Vuosien 2011–2012 välillä energian kokonaiskulutus väheni 5 000 MWh.

Materiaalitehokkuus

Tärkeimpiä materiaalitehokkuuden mittareita ovat vedenkulutus, jäteveden biologinen hapenkulutus (BHK₅) sekä kaatopaikalle toimitettavan jätteen määrä.

Kokonaisvedenkulutus on vähentynyt vuoden seurantaajaksolla reilut 40 000 m³, samassa ajassa suhteellinen kulutus on vähentynyt vajaat neljä prosenttia. Viiden vuoden (2008–2012) seurantaajaksolla veden kulutus on pienentynyt noin 80 000 m³, vaikka lisää tiloja onkin otettu käyttöön ja puhtaanapitoon käytettävä vesimäärä on lisääntynyt. Kaikki käytetty vesi ostettiin kunnallisilta vesilaitoksilta ja jätevedet johdettiin erityyppisten esikäsittelyjen jälkeen kuntien jätevedenpuhdistamoille.

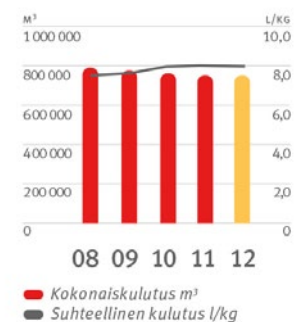
Energiankulutus



Kaatopaikkajäte



Vedenkulutus



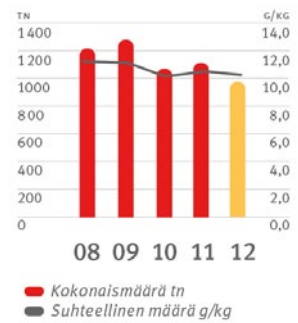
Tuotantolaitosten jätevesistä tutkitaan vähintään kuukausittain biologisen hapenkulutuksen lisäksi myös muun muassa kiintoaineen, kokonaisfosforin ja -typen määrä sekä kemiallinen hapenkulutus ja jäteveden sisältämän öljyn ja rasvan yhteismäärä. Tavoitteena on jatkuvasti parantaa jäteveden laatua. Jäteveden BHK₇:n määrä onkin vähentynyt vuoden seurantajaksolla 150 tonnia. Toimintaohjeita jäteveteen päätyvän kiintoaineen poistamiseksi on tarkennettu ja yhtenäistetty, mikä osaltaan on edistänyt jäteveden laadun positiivista kehitystä.

Elintarviketeollisuudessa syntyy varsinaisten tuotteiden ohella sivutuotteita ja jätteitä. Pääosa eläinperäisistä sivutuotteista toimitetaan rehuraaka-aineeksi ja kasvipärisistä jätteistä kompostoitavaksi tai biokaasulaitokseen. Tuotantolaitoksissa pyritään käyttämään mahdollisuuksien mukaan kierrätettäviä raaka-ainepakkauksia. Muista pakkauksista syntyvä jäte toimitetaan hyödynnettäväksi joko materiaalina tai energiana. Pieni osa pakkausjätteestä päätyy sen energiahyötykäyttöön soveltumattoman laadun vuoksi vielä kaatopaikalle. Vaarallisia jätteitä syntyy laboratorioiden ja kunnossapidon toiminnasta, mutta niiden määrä on pieni ja ne toimitetaan asianmukaiseen käsittelyyn.

Saarioinen Oy on Pakkausalan Ympäristörekisteri PYR Oy:n jäsen ja hoitaa pakkausjätteisiin liittyvän hyötykäyttövelvollisuutensa PYR Oy:n kautta. Kaikki Saarioisten käyttämät pakkausmateriaalit voidaan hyödyntää; muovipakkaukset soveltuvat joko energiajätteeksi tai materiaalihyötykäyttöön. Kartonki, aaltopahvi, lasi, tinapeltipurkit ja alumiinivuoat voidaan hyödyntää materiaalina.

Kaikkien jätejakeiden määrän kehittymistä seurataan kuukausitasolla toimipaikoittain ja jätteiden lajittelua valvotaan tuotantolaitoksissa säännöllisesti. Yhteisenä mittarina seurataan kaatopaikalle toimitettavan jätteen määrää, joka on vähentynyt vuosina 2008–2012 noin 200 tonnia. Vuoden seurantajaksolla kaatopaikkajätteen kokonaismäärä on vähentynyt noin 50 tonnia ja suhteellinen määrä noin neljä prosenttia.

Jätevedenkuormitus BHK₇



Strategia

Toiminta-ajatus

Puhtaasta luonnosta hyvää valmista ruokaa.

Tavoite

Menestyvä ruokatalo Suomessa ja Virossa.

Strategian pääkohdat

- Enemmän hyötyä asiakkaalle ja kuluttajalle
- Kannattava kasvu
- Osaava ja sitoutunut henkilöstö
- Parempi kannattavuus ja kilpailukyisempi kustannusrakenne
- Kannattava liiketoiminta Virossa

Arvot

- Asiakaslähtöisyys
- Ihmisten arvostus
- Kannattavuus
- Vastuullisuus

Hallitus

Saarioisten hallituksen puheenjohtaja on toimitusjohtaja Kaisu Avotie Saarioisten Taimistot Oy:stä. Hallituksen muut jäsenet ovat toimitusjohtaja Ilkka Mäkelä, johtaja Kari Tupeli, johtaja Heikki Hytönen ja johtaja Janne Tuomisto Saarioinen Oy:stä sekä Leena Avotie ja Maria Dieckmann.

Johtoryhmä



Ilkka Mäkelä
toimitusjohtaja



Heikki Hytönen
johtaja, talous ja tietohallinto



Mirja Lonka
johtaja, tuotekehitys ja laatu



Ritva Tuohimaa
johtaja, tuotanto ja toimitus



Tero Tuominiemi
johtaja, henkilöstö ja hallinto



Janne Tuomisto
johtaja, asiakkuus ja markkinointi



Kari Tupeli
johtaja, valikoimahallinta ja osto



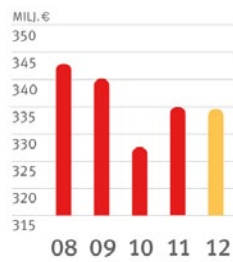
Olavi Virtanen
johtaja, osto ja tekniikka
(31.8.2013 asti)

Konsernin avainluvut

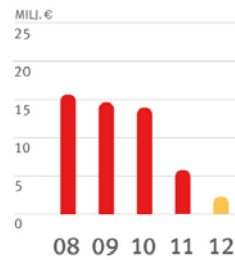
1 000 euroa	2012	2011	2010	2009	2008
Liikevaihto (mEUR)	334,2	334,5	326,8	340,0	342,2
Liikevaihdon muutos	-0,1 %	2,4 %	-3,9 %	-0,6 %	4,7 %
Liikevoitto (mEUR)	3,5	6,8	15,3	15,4	16,2
% liikevaihdosta	1,0 %	2,0 %	4,7 %	4,5 %	4,7 %
Tulos ennen satunnaisia eriä (mEUR)	1,9	5,5	13,9	14,6	15,6
% liikevaihdosta	0,6 %	1,6 %	4,3 %	4,3 %	4,6 %
Nettoinvestoinnit (mEUR)	13,3	17,7	15,1	37,3	27,4
Sijoitetun pääoman tuotto	2,2 %	4,0 %	8,3 %	8,9 %	10,6 %
Maksuvalmiussuhde*	1,2	1,1	1,4	1,3	1,2
Omavaraisuusaste*	55,6 %	55,6 %	55,8 %	54,5 %	57,1 %
Korolliset nettovelat (mEUR)*	19,5	24,2	24,0	28,4	15,9
% liikevaihdosta	5,8 %	7,2 %	7,3 %	8,4 %	4,6 %
Henkilöstö keskimäärin*	1970	2028	2098	2138	2253

*)kauden lopussa

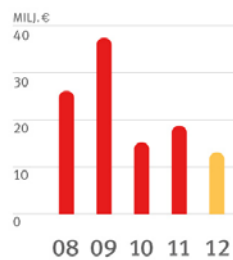
Liikevaihto



Tulos ennen satunnaisia eriä



Investoinnit



Omavaraisuusaste

