

Saarioinen
-konserni
Saarioinen
Group



Saarioinen-konserni

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

Saarioisten liikevaihto on noin 330 miljoonaa euroa. Yhtiön palveluksessa on noin 1 500 henkilöä. Saarioisilla on tehtaita Kangasalla, Valkeakoskella ja Huittisissa sekä pääosin Baltian markkinoille tuotteita tekevä valmisruokatehdas Virossa.

Saarioinen on valmisruokien markkinajohtaja

Yhtiön tärkeimmät asiakasryhmät ovat vähittäiskauppa, HoReCa-sektori (Hotels, Restaurants, Catering), teollisuusmyynti ja vienti. Konsernin myynnistä noin 67 prosenttia tulee vähittäiskaupasektorilta. HoReCa-sektorin osuus myynnistä on vähän alle 30 prosenttia ja teollisuusmyynti ja viennin osuus yhteensä noin viisi prosenttia.

Saarioinen on valmisruokien markkinajohtaja sekä Suomen vähittäiskauppa- että HoReCa-markkinoilla. Yhtiön osuus valmisruokamarkkinoista on vähittäiskaupassa noin 40 prosenttia ja HoReCa-markkinoilla noin 30 prosenttia.

Saarioinen Group

A Finnish family business, Saarioinen is one of the biggest food manufacturers in Finland. Saarioinen contributes to good living by offering tasty convenience food, meat products and preserved food products for the different meals of the day.

The company's turnover is approximately EUR 330 million. It employs approximately 1,500 people. Saarioinen has factories in Kangasala, Valkeakoski and Huittinen, as well as a convenience food factory serving mainly the Baltic region in Estonia.

Market leader in convenience foods

The key customer segments of Saarioinen are retail trade, HoReCa, industrial sales, and exports. Retail trade accounts for approximately 67 per cent of the Group's sales, the HoReCa sector for a little under 30 per cent, and industrial sales and exports for approximately 5 per cent combined.

Saarioinen is the market leader in convenience foods in the Finnish retail sector and HoReCa markets with a market share of approximately 40 per cent in retail trade and around 30 per cent in the HoReCa sector.



Saarioinen pitää huolta hyvästä arjesta

Saarioinen on mukana huolehtimassa kuluttajien arjen sujuvuudesta. Yhtiön valikoimissa on satoja vähittäiskauppa- ja suurkeittiötuotteita. Tärkeimpiä tuoteryhmiä ovat tuotteet valmisruuat, hillot ja mehut sekä jälkiruuat, salaattit ja salaattikastikkeet.

Saarioinen on vaikuttanut yli puoli vuosisataa suomalaisten ruokapöytien tarjontaan ja haluaa ylläpitää suomalaista ruokakulttuuria. Saarioisten tuotteisiin ovat aina kuuluneet perinteiset, tutut arkiruuat, joista monet olisivat saattaneet unohtua ilman teollista valmistusta.

Yhtiön tuotteet valmistetaan Suomessa kolmella paikkakunnalla. Kangasalan Sahalahdella tuotetaan pääasiassa valmisruokia. Valkeakoskella tehdään valmisruokien lisäksi lihavalmisteita. Huittisissa valmistetaan marjoista ja vihanneksista hilloja, mehuja, majoneesi- ja tuoresalaatteja, jälkiruokia sekä salaatti- ja grillauskastikkeita.

Virossa toimiva Saarioinen Eesti OÜ valmistaa tuotteita pääasiassa Viron ja Baltian markkinoille. Lisäksi Virossa valmistetaan tuotteita Suomen HoReCa-markkinoille sekä Saarioisten Eväs-tuotteita vähittäiskauppaan.





Saarioinen caters to good everyday life

Saarioinen helps make consumers' everyday life easier. It offers hundreds of various products for retail trade and the HoReCa sector. The biggest product groups are fresh convenience foods, jams and juices, as well as desserts, salads, and salad dressings.

Saarioinen's products have been on Finns' dinner tables for more than a half a century, and the company wants to foster the Finnish culinary culture. Saarioinen has always offered traditional and familiar everyday meals, many of which could have been forgotten if they weren't manufactured industrially.

Saarioinen products are made in three locations in Finland: the plant in Kangasala focuses mainly on convenience foods, the Valkeakoski unit produces convenience foods and meat products, and the Huittinen plant revolves around berries and vegetables, producing jams, juices, mayonnaise-based and fresh salads, desserts, as well as salad dressings and barbecue sauces.

The Estonian unit, Saarioinen Eesti OÜ, mainly serves the Estonian and Baltic markets. In addition, some products for the Finnish HoReCa market and Saarioisten Eväs products for retail sales are made in Estonia.



Saarioisten valmisruuissa on vain kotimaista lihaa

Saarioisten brändit ovat Saarioinen, Saarioisten Kartanon parhaat, Saarioisten Eväs, Dronningholm ja Virossa Mamma.

Saarioisilla hyvän ruuan perustana ovat ensiluokkaiset ja tuoreet raaka-aineet. Kaikissa Saarioisten valmisruuissa käytetään ainoastaan kotimaista lihaa. Suomalaisesta lihasta valmistetaan Saarioinen, Saarioisten Kartanon parhaat ja Saarioisten Eväs -brändien alle kuuluvat valmisruuat. Pakkauksissa on lihan alkuperästä kertova Hyvästä Suomesta -merkki.

Saarioisten valmisruokiin ei lisätä säilöntäaineita. Tuotteiden hyvä säilyvyys perustuu muun muassa nopeaan jäädytykseen. Lisäaineita käytetään harkiten. Vähittäiskaupassa on myynnissä yli 50 Saarioisten tuotetta, johon ei ole lisätty lainkaan lisäaineita. Myös suolan määrä Saarioisten ruuissa on mahdollisimman alhainen.





Only Finnish meat in Saarioinen's convenience foods

Saarioinen markets its products under the brands Saarioinen, Saarioisten Kartanon parhaat, Saarioisten Eväs, Dronningholm, and the Estonian brand Mamma.

For Saarioinen, good food starts with fresh premium ingredients. All meat used in Saarioinen's convenience food products is Finnish. Finnish meat is used in Saarioinen, Saarioisten Kartanon parhaat and Saarioisten Eväs products. The packages are labelled with the "Hyvää Suomesta" - Produce of Finland logo.

No preservatives are added to Saarioinen's convenience food products; their good preservation is based on such methods as quick cooling. Additives in general are used with caution. There are more than 50 completely additive-free Saarioinen products available in retail trade. Moreover, the amount of salt is kept as low as possible.

Saarioisten kartano on hyvän ruuan koti

Saarioisten juuret ovat Sahalahdella sijaitsevassa Saarioisten kartanossa, joka mainitaan kirjallisissa lähteissä ensimmäisen kerran vuonna 1469.

Ensimmäiset tuoreet valmisruuat tulivat markkinoille jo vuonna 1957. Näistä maksalaatikko, vispipuuro ja kaalikääryleet ovat edelleen tuotannossa. Tuore valmisruoka täytti 55 vuotta vuonna 2012. Pitkää historiaa ja perinteitä kunnioittaen yhtiö lanseerasi tuolloin Saarioisten Kartanon parhaat -tuoteperheen.

Saarioinen haluaa tarjota hyvänmakuisia, kysyntää vastaavia, helposti käytettäviä ja turvallisia elintarvikkeita. Saarioinen tuo vuosittain markkinoille useita kymmeniä uutuustuotteita.

Uutuustuotteita kehitetään asiakkaiden ja kuluttajien toivomukset ja mielipiteet huomioon ottaen. Yksi Saarioisten menestyksen kulmakivistä on halu ja uskallus uudistua. Tuotekehitys elää ajan hermolla, mutta vaalii samalla Saarioisten perinteistä linjaa. Saarioisten uutuustuotteiden onnistumisprosentti on markkinoiden parhaita Suomessa.

Lisätietoja Saarioisten tuotteista:

www.saarioinen.fi

www.mamma.ee



Saarioinen Mansion – home of good food

The original home of Saarioinen is the Saarioinen mansion located in Sahalahti (Kangasala), Finland. The first mention of the mansion in written documentation is dated in 1469.

The first fresh convenience food products were launched in 1957, and from the original range, the liver casserole, whipped lingonberry porridge, and cabbage rolls are still in production. To celebrate the 55th anniversary of fresh convenience food production and to honour the long history and traditions, Saarioinen launched the Kartanon Parhaat product family in 2012.

Saarioinen wants to serve tasty, easy-to-use, safe food products that respond to the customers' needs. The company launches dozens of new products every year.

Novelties are developed with customers' and consumers' wishes and opinions in mind. The will and courage to revamp its operations is one of the cornerstones of Saarioinen's success. Product development keeps in touch with current trends while also upholding Saarioinen's traditions. Saarioinen has one of the best new product success rates in Finland.



Saarioinen on arvostettu ja haluttu työnantaja

Motivoituneen henkilöstön osaaminen ja sitouttaminen on Saarioisille tärkeää. Siksi Saarioinen tarjoaa henkilöstölleen mahdollisuuksia käyttää ammattitaitoaan ja huolehtii henkilökunnan hyvinvoinnista työpaikalla. Työilmapiiriin kehittymistä mitataan kahden vuoden välein koko konsernissa toteutettavalla henkilöstötutkimuksella.

Saarioisten keskeisiin henkilöstöjohtamisen alueisiin kuuluvat osaamisen kehittäminen, työhyvinvoinnin ja työturvallisuuden parantaminen sekä esimiestyön tukeminen ja kehittäminen. Johtamistaitoja kehitetään konsernissa erilaisten esimiesvalmennusten avulla.

Työntekijöiden ammatillinen osaaminen on ollut Saarioisilla keskeinen osaamisen kehittämisen painopiste jo vuosien ajan. Elintarvikealan tutkintoihin tähtäävää koulutusta on järjestetty Saarioisilla säännöllisesti jo vuodesta 2000 lähtien.

Saarioisilla on monipuolisia työtehtäviä, muun muassa:

- tuotekehittäjä
- markkinointisuunnittelija
- ostopäällikkö
- kuluttajaneuvoja
- myyntiassistentti
- pakkaaja
- laadunohjaaja
- keittäjä
- varastotyöntekijä
- tuotantopäällikkö
- järjestelmäsiiantuntija
- kehitysinsinööri
- asiakaspäällikkö
- elintarviketyöntekijä



PAISTOVAALMIT
KASVISPIHVIT
UONSFÄRDIGA GRÖNSAKSIFVAF

Kaavikeista ja vehnänconcessuurimaisista
valmistettua, aurinkokuivettua tomaattilla
ja fontaljuustolla maustettua pihviä
240 g 6 kpl/st.

Saarioinen is a valued, wanted employer

Saarioinen values motivated, skilled and committed staff. Therefore, Saarioinen offers its employees opportunities to utilise their professional skills and strives to ensure personnel well-being at work. The workplace atmosphere is measured with a Group-wide personnel survey conducted every two years.

Key areas of HR management at Saarioinen include competence development, improving well-being and safety at work, and supporting and developing managerial work. Various leadership training courses are arranged for supervisors.

The professional competence of employees has been a key focus area at Saarioinen for several years. The company has arranged training aimed at vocational qualification in the food industry on a regular basis since 2000.

Saarioinen offers a wide variety of jobs, such as:

- product developer
- marketing planner
- purchase manager
- consumer advisor
- sales assistant
- packaging operator
- quality controller
- cook
- warehouse worker
- production manager
- systems specialist
- development engineer
- customer account manager
- food processing employee






Kestävä kehitys ohjaa Saarioisten toimintaa

Saarioisten toimintaperiaatteet noudattavat kestävän kehityksen linjauksia taloudellisen, ekologisen ja sosiaalisen vastuun näkökulmasta.

Ympäristöasioiden hoito on olennainen osa vastuullista yritystoimintaa. Saarioisten ympäristöpäämäärät ovat energian ja veden kulutuksen vähentäminen, jätteiden synnyn minimointi sekä jätteiden lajittelu ja hyödyntäminen. Päämäärien toteutumista seurataan säännöllisesti.

Saarioisten toimintajärjestelmä täyttää laatustandardin SFS-EN ISO 9001:2008, ympäristöstandardin SFS-EN ISO 14001:2004 sekä elintarviketurvallisuusstandardin SFS-EN ISO 22000:2005 ja ISO/TS 22002-1 vaatimukset. Saarioinen on siirtymässä FSSC 22000 -standardiin vuoden 2015 alusta.



Sustainable development is a guiding principle for Saarioinen

The key operating principles of Saarioinen observe the guidelines of sustainable development in terms of economic, environmental and social responsibility.

Environmental management is an integral part of responsible business. Saarioinen's environmental goals are reducing energy and water consumption, minimising waste generation, and sorting and utilising waste carefully. These goals are continuously monitored.

Saarioinen's operational guidelines comply with the SFS-EN ISO 9001:2008 quality standard, the SFS-EN ISO 14001:2004 environmental standard, and the SFS-EN ISO 22000:2005 and ISO/TS 22002-1 standards for food safety. Saarioinen will implement the FSSC 22000 standard at the beginning of 2015.



Vastuullisuudella tärkeä rooli Saarioisilla

Saarioinen noudattaa toiminnassaan kansallista ja kansainvälistä lainsäädäntöä sekä yleisesti hyväksytyjä toimintatapoja.

Yhtiö on allekirjoittanut YK:n ja liike-elämän Global Compact -aloitteen, jolla pyritään edistämään hyvää yrityskansalaisuutta ja vastuullista yritystoimintaa. Aloitteeseen liittyminen vahvistaa edelleen Saarioisten sitoutumista kestäväen liiketoiminnan käytäntöihin.

Saarioinen sitoutui ensimmäisenä elintarviketeollisuusalan yrityksenä Hyvän kauppatavan periaatteisiin. Elintarviketeketjua koskevat Hyvän kauppatavan periaatteet ovat osa EU-tasoista elintarviketeketjun itsesääätelyä, ja niiden tavoitteena on parantaa elintarviketeketjun läpinäkyvyyttä ja kilpailukykyä.

Saarioinen osallistuu myös elinkeinoelämän energiatehokkuussopimusjärjestelmään, jonka tavoitteena on tehostaa energian käyttöä yhdeksän prosenttia vuodesta 2005 vuoteen 2016 mennessä. Tavoitteeseen on päästy etuajassa. Saarioisten energiansäästötoimet ovat kohdistuneet muun muassa ruokatehtaiden ilmanvaihdon sekä kylmä- ja lämpölaitosten energian talteenottoon.



Responsibility is important for Saarioinen

In all of its operations, Saarioinen complies with all applicable national and international laws, regulations and generally accepted principles.

The company has signed the UN's Global Compact initiative for businesses that are committed to promoting good corporate citizenship and responsible business. This further reinforces Saarioinen's commitment to sustainable business practices.

Saarioinen was the first food industry company to ratify the EU's code of fair business practices. The Fair Business Principles pertaining to food production chain are integrated in the EU-level self-supervision of the food product industry, and they aim at enhancing transparency and competitiveness in the food product chain.

In addition, Saarioinen is involved in the industries' voluntary agreement scheme to promote energy efficiency. The goal of the scheme is to improve energy efficiency by nine per cent from the 2005 level by 2016. Saarioinen has achieved this goal ahead of schedule. Saarioinen has implemented such energy saving measures as enhancements of its food production plants' ventilation systems and cooling and heating plants' energy recovery.



Yhteystiedot • Contact Information

SAARIOINEN OY

Pääkonttori • Main Office

P.O. Box 108, Järvensivuntie 1
FI-33101 Tampere, Finland
Tel. +358 3 244 7111
Fax +358 3 244 7261

SAARIOINEN OY, HUITTINEN

Teollisuustie 4
FI-32700 Huittinen, Finland

SAARIOINEN OY, SAHALAHTI

Isoniementie 76
FI-36240 Sahalahti, Finland

SAARIOINEN OY, VALKEAKOSKI

P.O. Box 122, Tikinmaankatu 21
FI-37601 Valkeakoski, Finland

SAARIOINEN OY, KESKUSLÄHETTÄMÖ/ DISTRIBUTION CENTRE, VALKEAKOSKI

P.O. Box 45, Tikinmaankatu 23
FI-37601 Valkeakoski, Finland

SAARIOINEN OY, VANTAA

Äyritie 16
FI-01510 Vantaa, Finland

SAARIOINEN EESTI OÜ

Rebastemäe tee 1
Kalevi küla
Rapla vald 79606
Rapla Estonia

www.saarioinen.fi
www.facebook.com/saarioinen



etunimi.sukunimi@saarioinen.fi
firstname.lastname@saarioinen.fi



Saarioinen