



*Apetit*

***kiitos, kun  
syöt enemmän  
kasviksia***

A person is walking away from the camera through a vast field of green crops, likely a field of green beans or similar. The field is densely packed with plants. In the background, there is a line of trees and a bright sky. The overall scene is bright and sunny.

# *Luomme hyvinvointia kasviksista!*

**Näillä puhtailla pelloilla, muhevassa maaperässä ja auringon lämmössä viljellään avomaankasviksia.**

**Apetit-tuotteisiin. Olemme ylpeitä viljelijöistämme ja heidän tuottamistaan raaka-aineista.**

**Yhdessä tuotamme ruokaa, joka tekee hyvää.**



### ***Ruokaratkaisut***

Loihdimme kasviksista herkullisia ja arkea helpottavia tuoretuotteita ja pakasteita

---



### ***Öljykasvituotteet***

Valmistamme laadukkaita kasviöljyjä ja proteiinirikkaita kasvipohjaisia rehuja

---



### ***Viljakauppa***

Palvelemme viljojen, öljykasvien ja rehuraaka-aineiden ostajia ja myyjiä

---



### ***Kalajalosteet***

Myymme tuoretta kalaa ja jalostamme herkullisia kalatuotteita

05:47 / HUOMENTA IHANA AURINKO, HERÄTÄ MEIDÄT

# Kasvis on enemmän kuin hetken trendi

Ruokamaailmassa eletään nyt ennenkokematonta kasvisbuumia. Siinä missä monet trendit nousevat valokeilaan jäädäkseen usein seuraavan jalkoihin, on kasvispainotteinen syöminen täällä todennäköisesti jäädäkseen. Tämä ei ole ihme, sillä ihmisillä on lukemattomia hyviä syitä valita lisää kasviksia lautaselleen. Oma ja läheisten hyvinvointi sekä yhä useammalle myös ekologiset näkökulmat merkitsevät paljon.

## Kasvipohjaisen ruokaketjun edelläkävijä

Apetit on yritys, joka tunnetaan kasvisosaamisestaan ja useista ikonituotteistaan. Olemme tehneet Suomessa töitä kotimaisten ruokakasvien viljelyttämisen ja jalostamisen parissa jo yli 60 vuoden ajan. Esimerkiksi omista kasviksista valmistettu kotimainen pinaattikeitto ja pakasteherne ovat olleet ruokapöydissä jo pitkään.

Klassikot kehittyvät ja uudet tuulet puhaltavat vauhtia tuotekehityksessä. Tällä hetkellä panostamme uusien kasvipohjaisten ruokaratkaisuiden kehittämiseen vahvemmin kuin koskaan aiemmin. Viemme kasvispainotteista syömistä eteenpäin ensimmäisten joukossa. Haluamme olla kasvien ykkönen.

## Kaikki valmiina, käykää pöytään

Yhdessä syömistä ei voita mikään, mutta arki vie joskus toiseen suuntaan. Moni asuu yhden hengen taloudessa opiskelijana, aktiivisena aikuisena tai hyvinvointia ja helppoutta arvostavana seniorina. Apetitin tuotteet auttavat syömään hyvin arjessa ja juhlassa, yksin, perheen tai suuremman seurueen kanssa. Haluamme, että kasviksia syötäisiin enemmän. Siksi meiltä saa joka tilanteeseen sopivia, helppoja ja herkullisia ruokia ja raaka-aineita.



Ihmiset söisivät enemmän kasviksia, jos se olisi helpompaa ja herkullista.



Lähes puolet suomalaisista kertoo lisänneensä kasvien käyttöä viimeisen vuoden aikana.



Maku ja tuoreus ratkaisevat kasvispainotteisia ruokia valitessa.



**Vehreämpi aamupala -  
terveelliset valinnat  
antavat energiaa päivään**

7:15 / AAMUKIIREET PÄÄLLÄ MUT PARASTA LAPSILLE!

# Vihreää valoa vegelle – tässä toimivia ratkaisuja

*Elämä on täynnä pieniä tärkeitä päätöksiä. Mutta niin on onneksi myös mahdollisuuksia. Syömällä monipuolisesti kasviksia, vihanneksia, juureksia ja marjoja saat luonnollisesti kuituja, vitamiineja ja kivennäisaineita. Apetit-tuotteissa kasvikset maistuvat hyvältä ja saavat sinut voimaan hyvin. Mielestämme aina voi syödä hyvin.*



## Kasvispakasteet – parhaimmillaan pakastettu

Suomi on maailman pohjoisin maatalousmaa ja se maistuu kasviksissamme. Korjaamme sadon ja pakastamme kasvikset kun niiden maku on parhaimmillaan. Pakasteet säilyvät luonnollisesti, ilman lisäaineita ja aina yhtä tuoreena kuin pakastamishetkellä. Kotimaiset kasvikset ovat Apetit-pakasteissa parhaimmillaan ympäri vuoden. Pakastamme kasvikset Säkylässä, lähellä viljelijöitämme.

## Ruokapakasteet – helppoa ja herkullista

Valmistamme laadukkaat kasvis- ja kalapihvit sekä -pyörykät, keitot, uuniruokat ja pizzat. Ruokapakasteemme ovat lupaus helposta ja herkullisesta hyvinvoinnista ja ne sopivat niin kiireiseen arkeen kuin rauhalliseen viikonloppuunkin. Ruokapakasteita valmistamme Säkylässä ja Pudasjärvellä.



Helppoa ja  
hyvältä  
maistuvaa  
ruokaa!

## ”tuorekset, mun arjen pelastajat”



### Apetit Vegepops

Ihan uudenlainen vegejää on hauska ja herkullinen tapa popsia osa päivän kasvisannoksista. Sopii myös aikuisille. Turengin jäätelötehtaalla valmistettu Apetit Vegepops on täysin vegaaninen tuote, jota voi herkutella hyvällä omallatunnolla. Vegepopsissa on 41 % kasviksia ja marjoja eikä lainkaan lisättyä sokeria tai väriaineita.



### Tuorekset – käyttövalmiit kasvikset

Tuorekset on helppo tapa lisätä kasviksia arkeen ja samalla vähentää ruokahävikkiä kotona. Raikkaat sekoitukset sisältävät kaikki yhteen ruokaan tarvittavat kasvikset, valmiiksi pestynä, kuorittuina ja pilkottuina. Ainutlaatuinen pakkaus takaa tuoreuden. Tuoreksiin on todennäköisesti mahdollista kyllästyä, sillä sekoitukset muuttuvat sesongeittain, trendien ja satokausien mukaan.



### Kasvisjauhis-pihvit ja -pyörökät

Uudet Apetit Kasvisjauhis-tuotteet kehitettiin kaikille, jotka ovat odottaneet helppoja ja herkullisia kasviproteiinituotteita. Ne ovat täysin kasvipiperäisiä, helposti valmistettavia ja herkullisia proteiinirikkaita pihvejä ja pyörököitä, jotka soveltuvat myös täysin vegaaniseen ruokavalioon.



### Apetit ja Neito-rypsiöljyt

Kotimaisesta rypsiä ja rapsista puristetut öljyt kuuluvat kasviöljyistä terveellisimpiin. Rypsiöljyn mieto ja täyteläinen maku sopii hyvin pannulle, salaatteihin ja muuhun kokkailuun. Valmistamme öljyä luonnollisesti puristamalla, ilman kemikaaleja. Näin saadaan talteen kaikki rypsiin siemenen arvokkaat ainesosat kuten antioksidantit, sterolit ja vitamiinit.

# ”ne järvikalapihvit on super”



12:15 / UUS ELÄMÄ — KALAA KAHDESTI VIIKOSSA, KIITOS!



Apetit Järvikalapihvit ovat saavuttaneet suuren suosion ammattikeittiöissä sekä ruokalijoiden keskuudessa. Herkulliset ja ekologiset pihvit valmistetaan Säkylän Pyhäjärven hoitokalastuksessa pyydetyistä särjistä ja ahvenista.



# Kala hyppää pöytään

Suomalaiset ovat tunnetusti kalakansaa, kesät talvet. Kalasta saa niin helppoa arki-ruokaa kuin juhlahetken herkkuja. Kala on luonnollisesti terveellinen raaka-aine ja osa monipuolista ruokavaliota. Apetit valmistaa monipuolisia ja laadukkaita kalatuotteita tuoreena ja pakastettuna. Maistuva vaihtoehto löytyy keittoon, uuniin, pannuun, grilliin tai savustuspöytäntöön.

## Tuoretta kalaa Kelloniemen Kalamestareilta

Apetit valmistaa Kuopion Kelloniemessä laadukkaita kalaherkkuja monista eri kalalajeista, kuten norjalaisesta lohesta, suomalaisesta ja ruotsalaisesta kirjolohesta sekä siiasta. Ammatistaan ylpeät Kelloniemen kalamestarit valmistavat päivittäin valtakunnalliseen myyntiin erilaisia tuorefiletuotteita sekä graavattuja ja savustettuja herkkuja. Suuri osa kalasta myydään vähittäiskaupan palvelumyyntipisteissä tai kaupan omilla merkeillä.

## Makuja Pohjanmereltä

Tunemme myös skandinaavisemman kalamaun. Apetit-konserniin kuuluva Maritim Food tuottaa Norjassa ja Ruotsissa monipuolisia ja laadukkaita kala- ja äyriäisjalosteita sekä kalasäilykkeitä. Sen asiakaskuntaan kuuluvat pääosin Pohjoismaissa toimivat vähittäiskaupan ketjut ja ruoka-alan yritykset.

## Kalaa kestävästä kannoista

Maailman lisääntyvän kalansyönnin myötä kalastuksen ja kalankasvatuksen vastuullisuuteen kiinnitetään kasvavaa huomioita. Apetit on sitoutunut siihen, että se ei myy vaarantuneista kannoista peräisin olevaa WWF:n punaisen listan kalaa. Kalankasvatuksessa vesistökuormitus on pienentynyt merkittävästi rehujen ja kasvatusten menetelmien kehittämisen myötä.

## Saisiko olla maistiainen?



Apetit palvelee myös ympäri Suomea kaupan palvelumyyntipisteissä. Tiskiinkin on valittu vastuullisilta toimittajilta hankittuja herkullisia, laadukkaita ja houkuttelevia tuotteita, jotka soveltuvat niin arkiruoaksi kuin viikonlopun herkutteluun.

# Sadonkorjuun parhaat maut – ympäri vuoden

Kasviksissa maistuu kesä. Tuoreet ja täyteläiset maut hellivät makuhermoja ja ovat lupaus laadusta. Apetit valitsee tuotteisiinsa parhaat kasvikset kotimaasta ja satokausien ulkopuolella parhaita kasvattajilta ja tukkureilta myös muualta maailmasta.

## Parhaimmillaan pakkaseen

Apetitille on kertynyt vuosikymmenien kokemus kasvissadon korjaamisesta juuri oikeaan aikaan. Pakastamme kasvikset, kun niiden maku, värit ja rakenne sekä ravintoarvot ovat parhaimmillaan.

Monet ravintoaineet säilyvät hellävaraisen nopeasti pakastetuissa kasviksissa vähintään yhtä hyvin, kuin pitkään varastoitavissa kasviksissa. Nopeassa pakastamisessa pestyt ja entsyymitoiminnan pysäyttämiseksi kevyesti ryöpätyt kasvikset pakastetaan hetkessä, jolloin niihin ei muodostu kasvin solurakenteita rikkovia jääkkeitä.

Pakastaminen on yksi parhaista tavoista pysäyttää kasviksen vanheneminen ja säilyttää se ympäri vuoden – yhtä laadukkaana kuin sadonkorjuunsa hetkellä.

## Tuorekset – tutkittua tuoreutta

Käyttövalmiiden kasvistemme erinomainen laatu perustuu huolella valittujen raaka-aineiden käyttöön ja kasvien parhaan mahdollisen tuoreuden säilyttämiseen kaupassa ja kotona. Hyvä säilyvyys perustuu syvälliseen ymmärrykseen eri kasvien keskinäisestä yhteensopivuudesta pakkauksessa sekä niiden tuoreuteen ja säilyvyyteen vaikuttavista fysiologista ja mikrobiologisista tekijöistä.

Tuoreksiin kehitettiin myös täysin uudenlainen pakkausratkaisu. Pakkauksessa käytetään kullekin kasvisekoitukselle suunniteltua mikroreikäitettyä kalvoa. Sen avulla kasviksille voidaan ylläpitää juuri oikeanlaista hapen ja hiilidioksidin tasapainotilaa parhaan mahdollisen säilyvyyden varmistamiseksi.

Käyttövalmiiden kasvien hyvä säilyvyys vähentää hävikkiä kaupassa ja kotona. Tuorekset säilyvät suosituslämpötilassa tuoreina vähintään 5–8 päivää kaupan kylmälylyssä ja kotijääkaapissa.

*Parhaat maut ilman säilöntä- ja lisäaineita!*



Suomi on maailman pohjoisin maatalousmaa. Arktisessa viljelyssä lyhyt kesä ja alhainen keskilämpötila yhdistyvät pitkiin kesäpäiviin ja -öihin. Tämä ainutlaatuinen yhdistelmä maistuu kasviksissamme.



**puhdasta ruokaa,  
suomalaiseen makuun**

16:15 / KULTA, IHAN KOHTA VALMISTA!



**Kaapista löytyy vehnää,  
ohraa, kauraa ja ruista.  
Mitäs tänään leivottaisiin?**

17:15 / ILTAPALAKSI TUORETTA SÄMPYLÄÄ

# Viljat ja öljykasvit – asiantuntevasti pellolta pöytään

Onnistuminen viljamarkkinoilla edellyttää niiden syvällistä ymmärtämistä. Viljojen maailmanmarkkinahintoihin vaikuttavat niin sadot ympäri maailmaa, muuttuvat kysyntä kuin myös poliittisen ja taloudellisen toimintaympäristön muutokset.

Apetit-konserniin kuuluva Avena Nordic Grain on suomalainen ja kansainvälisesti toimiva vilja-, öljy- ja palkokasvi- sekä rehuraaka-ainekaupan huippuosaaja ja öljykasvi-tuotteiden valmistaja.

## Avenalta parasta viljakaupan palvelua

Avenan tavoitteena on olla viljan ostajien ja myyjien, viljelijöiden ja teollisuuden paras kumppani. Päämarkkina-alue on Euroopan unioni, mutta kauppa käydään monilla muillakin markkinoilla. Erityisen aktiivista toiminta on kotimarkkinoilla Suomessa. Tarjoamme viljojen myyjille monipuoliset sähköiset työkalut sekä hyvää henkilökohtaista palvelua. Sähköinen markkinainformaatio tukee viljelijää päätöksenteossa ja auttaa onnistumaan. Pitkät kumppanuudet sekä toiminta useilla eri markkinoilla auttavat löytämään parhaat vaihtoehdot sekä viljojen ostajille että myyjille.

## Rypsiä laadukkaita öljyjä ja rehuja

Avenan öljynpuristamo Kirkkonummella valmistaa laadukkaita kasviöljyjä ja rehupuristeita rypsiä ja rapsista. Tuotanto tapahtuu kemikaalittomalla minimiprosessointimenetelmällä, jossa hyödynnetään 99,9 prosenttia öljykasvinsiemenestä. Siemenen arvokkaat ainesosat, kuten antioksidantit, sterolit ja vitamiinit saadaan miedosti lämmittämällä talteen paremmin kuin kylmäpuristuksessa.

Rypsin hienoista ominaisuuksista ja kasvumahdollisuuksista vasta murto-osa on hyödynnetty. Tutkimus- ja kehitystoimintamme keskittyy antioksidantti- ja proteiinirikkaiden uusien tuotteiden kehittämiseen.

## Rypsiä paljon hyödyntämätöntä



Rypsiöljy sisältää runsaasti elimistölle välttämättömiä omega-3- ja omega-6-rasvahappoja ihanteellisessa suhteessa, e-vitamiinia ja luonnollisia antioksidantteja.



Baltian viljamarkkinat kehittyvät nopeasti ja merkittävä osa sadosta suuntautuu vientiin. Avena toimii aktiivisesti Itämeren ympäristön viljamarkkinoilla.

# Ruokaa puhtaasta maasta, tutulta viljelijältä

*Apetit tuo kotimaiset  
kasvikset pelloilta pöytään*



Haluatko tilata kasviksia  
suoraan vastuuviljelijöiltämme?  
Tutustu uuteen Kasvimaani-  
palveluumme osoitteessa  
[www.kasvimaani.fi](http://www.kasvimaani.fi)

Apetit on viljellyttänyt kotimaisia kasviksia Satakunnassa jo yli 60 vuoden ajan. Tunemme siksi paikalliset olot ja viljelijät perinpohjaisesti.

Teemme vuosittain noin 140 viljelysopimusta viljelijöidemme kanssa. Sopimusviljelijämme saavat säännöllisesti kasvilajikohtaista koulutusta ja sitoutuvat Apetit Vastuuviljely -periaatteiden mukaisesti tekemään kasvinsuojelutoimenpiteitä ainoastaan tarveharkitusti, oikea-aikaisesti ja mahdollisuuksien mukaan biologisin ja mekaanisin menetelmin. Nämä toimenpiteet, kuten kaikki muutkin viljelyn yksityiskohtaiset tiedot tallennetaan ViRe-viljelyjärjestelmäämme.

## **Kasvikset parhailta toimittajilta**

Koska sopimusviljelijämme eivät kasvata kaikkia maailman kasviksia, olemme huolellisesti valinneet parhaan toimittajan muille käyttämillemme kasviksille.

Hankimme kasviksia satokausien mukaisesti sekä kotimaasta että luotettavilta kansainvälisiltä toimittajilta, pääosin Euroopasta. Sekä tuoreina hankitut että pakastekasvikset ovat jäljitettävissä pelloille tai kasvihuoneeseen saakka kasvisten toimittajan jäljitettävyyssjärjestelmän avulla.

Edellytämme toimittajilta voimassaolevaa laatu- tai tuoteturvallisuusjärjestelmää sekä selvitystä ympäristöasioiden ja sosiaalisen vastuun johtamisesta. Lisäksi valvomme kaikkien saapuvien kuormien laatua aistinvaraisesti sekä analysoimme satokausien vaihtuessa tarkasti suurimpien raaka-aineiden laadun.

## **Vastuuviljeltyä puhdasta kotimaista ruokaa**

Apetit on luonut sopimusviljelijöiden kanssa pitkäjänteisellä yhteistyöllä Apetit Vastuuviljely -viljelymenetelmän. Se kattaa yleiset periaatteet, kasvikohtaiset viljelyohjeet sekä laadun, tuoteturvallisuuden ja ympäristöasioiden hallinnan.

Apetit Vastuuviljely kehittyi jatkuvasti – sen takaa oma, jo yli 60 vuotta toiminut Räpin koetilamme Köyliössä. Haemme parhaat, suomalaisen avomaanviljelytykseen soveltuvat, maukkaat lajikkeet, joilla on tuotteisiimme parhaiten sopivat ominaisuudet. Kasvisten maku, rakenne ja ravinteikkaus ovat meille tärkeitä asioita, ei ainoastaan suuri sato.

# ”mistä meidän ruoka tulee?”



18:12 / RUOKA — YKSI RAKKAUDEN MUOTO

Kasvien tuominen jokaiselle aterialle on vastuullinen valinta. Kiitos, kun syöt enemmän kasviksia.



# Vastuullisesti yhteiseen pöytään

Toimimme vastuullisesti ja huomioimme toiminnassamme asiakkaiden, henkilöstön, omistajien ja yhteiskunnan tarpeet. Vastuullinen ruokaketju tarkoittaa meille ravitsevia ja turvallisia tuotteita, joiden raaka-aineet kasvatetaan ja hankitaan kestävästi ja joiden valmistus tukee sekä suoraan että välillisesti työllisyyttä, erityisesti Suomessa.

Yritysvastuun johtaminen perustuu Apetitilla vahvistettuun toimintapolitiikkaan ja eettisiin periaatteisiin. Nämä ohjaavat toimintaa päivittäin, joka puolella yritystä. Johtamisjärjestelmät kattavat myös laatu-, turvallisuus- ja ympäristöasiat.

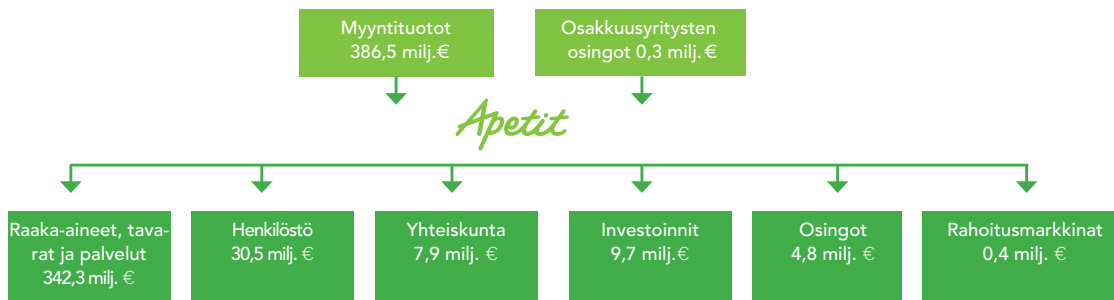
## Taloudellinen jalanjälkemme

Apetit-konsernilla on merkittäviä taloudellisia vaikutuksia sidosryhmiinsä ja yhteiskuntaan. Taloudellinen kannattavuus muodostaa pohjan liiketoiminnan kestäväälle kehittämiselle sekä taloudellisen hyvinvoinnin synnyttämiselle yhteiskunnan ja omistajien hyväksi.

## Avomaanviljelyttämisen edelläkävijä Suomessa



Räpin koetilalla Köyliössä tehdään joka vuosi kymmeniä lajike- ja viljelymenetelmäkokeita sekä kehitetään tulevaisuuden viljelymenetelmiä.





# ”ruuan puhtaus on mulle tärkeää”

Tiesitkö, että suomalaisen Apetit-pakasteherne on niin hyvää, että sitä viedään Italiaan saakka?

## Kasvisten hankinnat

Apetit on merkittävä kotimaisten kasvisten ostaja sekä valtakunnallisesti että alueellisesti. Vuositasolla tehdään noin 140 viljelysopimusta satakuntalaisten maatalousyrittäjien kanssa. Lisäksi kasviksia hankitaan tuoretuoteisiin kotimaisilta viljelijöiltä ja kasvihuoneilta.

Laadukkaat kotimaiset kasvikset ovat Apetitin tuoteiston kivijalka. Koska kaikkia kasviksia ei saa kotimaasta riittävästi tai niitä ei viljellä täällä lainkaan, olemme huolellisesti valinneet toimittajan muualta maailmasta. Myös tällöin suosimme pitkäaikaisia, vastuullisesti toimivia viljelijöitä ja toimittajia, jotka täyttävät toimittajavaatimuksemme.

## Vastuuviljelijämme viljelivät Apetit-tuotteisiin vuonna 2016



**Perunaa**  
11 869 tn



**Porkkanaa**  
9 413 tn



hernettä 3 773 tn  
lanttua 2 059 tn  
pinaattia 1 173 tn  
punajuurta 833 tn  
palsternakkaa 824 tn  
mukulaselleriä 331 tn  
purjoa 81 tn

**Muut**  
9 074 tn

# Vastuullisuuden resepti

*Apetit pyrkii ymmärtämään mahdollisimman kattavasti oman toimintansa vaikutukset ihmisille, yhteiskunnalle ja ympäristölle. Olennaisimpia vastuullisuuden osa-alueita ruokaketjussa ovat tuoteturvallisuus ja ruuan jäljitettävyys, toimitusketjun vastuullisuuden johtaminen, ympäristöasiat, työhyvinvointi, hyvä ravitsemus sekä taloudellinen vastuullisuus.*

*Apetit vastuuviljellyt kasvit, viljelytoimenpiteet ja -olosuhteet voidaan jäljittää vielä vuosienkin päästä.*



## Tuotevastuu ja hyvä ravitsemus

- Ravitsemussuosittelujen huomiointi tuotekehityksessä
- Tuoteturvallisuusriskien kattava hallinta
- Tuotteiden ja raaka-aineiden jäljitettävyys
- Luotettava tuotetietous sekä terveys- ja ravitsemusväittämien käyttö
- ISO 22 000 tuoteturvallisuuden hallintajärjestelmä



## Raaka-aineiden hankinta

- Laadukkaat, turvalliset ja vastuullisesti tuotetut raaka-aineet
- Pitkäaikaiset viljelijä- ja kalankasvattajasuhteet sekä toimittaja-arvioinnit
- Kestävän kotimaisen IP-viljelymenetelmän käyttö
- Raaka-aineiden kattava jäljitettävyys
- Vain kestävien kalakantojen käyttö
- Ei geenimanipuloituja raaka-aineita



## Henkilöstö

- Osaamisen kehittäminen
- Työhyvinvoinnin edistäminen
- Johtamisen ja esimiestyön kehittäminen
- Tasa-arvon toteutumisen varmistaminen
- Muutostilanteiden hyvä hallinta



## Taloudellinen jalanjälki

- Kannattavuuden ja muiden taloudellisten toimintaedellytysten varmistaminen
- Taloudellinen tuotto omistajille ja yhteiskunnalle
- Työllistäminen eri paikkakunnilla
- Mahdollisimman kotimainen raaka-ainehankinta



## Ympäristö ja resurssitehokkuus

- Energian- ja vedensäästön sekä materiaali-tehokkuuden jatkuva parantaminen
- Hävikin pienentäminen koko ruokaketjussa
- Osallistuminen elintarviketeollisuuden energiatehokkuussopimukseen
- Jätevesien käsittely ympäristölupien mukaisesti
- ISO 14001 ympäristöasioiden johtamisjärjestelmä



**”Äiti ja isä, kiitos kun  
syötte enemmän  
kasviksia!”**

19:49 / ENERGIAA ILTAAN ASTI

# Avainluvut 2016

- Emoyhtiö *Apetit Oyj* on listattu Nasdaq Helsingissä ja sillä on yli 11 000 omistajaa
- Perustettu Säkylässä 1950
- Konserniin kuuluu osakkuusyhtiö *Sucros Oy* (20 % omistusosuus)



## Ruokaratkaisut

Pakastetut ja tuoreet kasvikset sekä kasvispainotteiset ruoat  
Tavoite: Kasvispohjaisten ruokaratkaisujen edelläkävijä



## Öljykasvituotteet

Kasviöljyt ja rehupuristeet  
Tavoite: Öljykasvituotteiden tuotejohtaja



## Viljakauppa

Vilja-, öljy- ja palkokasvi- sekä rehuraaka-ainekauppa  
Tavoite: Luotettava ja palveleva kumppani raaka-aineiden myyjille ja ostajille



## Kalajalosteet

Tuore kala ja kalajalosteet  
Tavoite: Luotettavin ja kustannustehokkain

## Milj. euroa

2016

2015

### Liikevaihto

■ Ruokaratkaisut	97,8	95,8
■ Viljakauppa	159,7	170,5
■ Öljykasvituotteet	68,2	61,3
■ Kalajalosteet	87,8	82,9
Segmenttien välinen myynti	-27,0	-29,6
<b>Yhteensä</b>	<b>386,5</b>	<b>380,8</b>

### Operatiivinen liike-tulos

■ Ruokaratkaisut	-2,6	-0,1
■ Viljakauppa	1,4	3,8
■ Öljykasvituotteet	2,7	2,7
■ Kalajalosteet	-0,6	-3,8
<b>Yhteensä</b>	<b>0,9</b>	<b>2,6</b>

### Liiketulos

■ Ruokaratkaisut	-2,6	-0,1
■ Viljakauppa	1,4	3,8
■ Öljykasvituotteet	2,7	2,7
■ Kalajalosteet	-0,9	-7,4
<b>Yhteensä</b>	<b>0,6</b>	<b>-1,0</b>

### Investoinnit

■ Ruokaratkaisut	5,7	4,3
■ Viljakauppa	0,1	2,2
■ Öljykasvituotteet	1,9	1,0
■ Kalajalosteet	2,0	1,6
<b>Yhteensä</b>	<b>9,7</b>	<b>9,1</b>

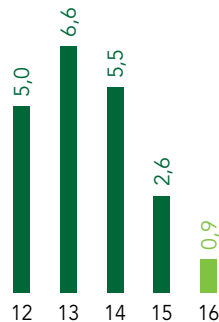
### Henkilöstö, keskimäärin

■ Ruokaratkaisut	452	434
■ Viljakauppa	55	53
■ Öljykasvituotteet	42	40
■ Kalajalosteet	180	198
<b>Yhteensä</b>	<b>729</b>	<b>725</b>

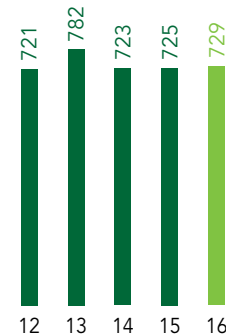
Konsernin liikevaihto  
2012–2016, milj. euroa



Operatiivinen liiketulos  
2012–2016, milj. euroa



Konsernin henkilöstömäärän  
kehitys 2012–2016



Liikevaihto

386,5 milj. €

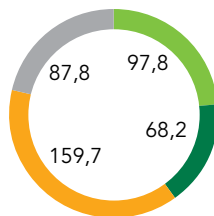
Operatiivinen liiketulos

0,9 milj. €

Tulos / osake

0,19 €

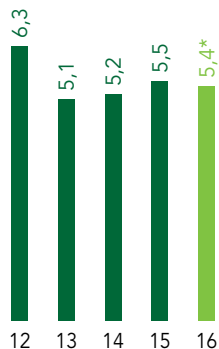
Liikevaihdon jakauma 2016,  
milj. euroa



■ Ruokaratkaisut    ■ Viljakauppa  
■ Öljykasvituotteet    ■ Kalajalosteet

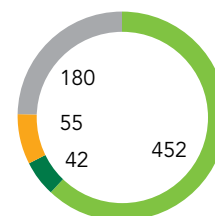
Segmenttien välinen liikevaihto oli 27 milj. euroa

Effektiivinen osinkotuotto  
2012–2016, prosenttia



\* hallituksen ehdotus

Henkilöstön jakauma 2016



■ Ruokaratkaisut    ■ Viljakauppa  
■ Öljykasvituotteet    ■ Kalajalosteet

Investoinnit

9,7 milj. €

Omavaraisuusaste

64,1 %

Liiketoiminnan rahavirta

21,9 milj. €

# Apetit – parasta kasviksista



Juha Vanhainen, toimitusjohtaja,  
Apetit Oyj

Vuosi 2016 oli ruoka-alalle monella tapaa käännteentekevä. Se jää historiaan vuotena, jolloin kasvikset nousivat pöytäkeskusteluihin. Ne valtaavat alaa ihmisten lautasilla, ohjaavat kauppojen valikoimapäätöksiä ja hehkuvat kaikissa väreissään ruoka-alan yritysten uutuustuotelanseerauksissa.

## Kasvipohjaisten ruokaratkaisujen edelläkävijäksi

Kasvitalona olemme tunnustaneet globaalin kasvistrendin jo hyvissä ajoin. Asetimme strategiamme 2016–2018 päämääräksi kehittymisen kasvipohjaisten ruokaratkaisujen edelläkävijäksi. Yhteinen visio ohjaa valintojamme ja panostuksiamme kaikissa toiminnossa. Ensimmäisiä tuloksia näemme nyt, mutta lisää on tulossa. Matkamme on vasta alussa.

## Uusi sukupolvi ottaa uutta suuntaa

Ruoka-ala on uusien sukupolvien myötä siirtymässä uuteen aikakauteen. Perinteinen elintarviketeollisuus on saamassa rinnalleen startup-henkisemmän tavan kehittää ruokaan ja syömiseen liittyviä tuotteita ja palveluita. Suuruus ja näyttävyys eivät ole enää ainoita menestymisen malleja. Mielenkiintoiset ja erilaiset tuotteet, niiden käyttäjiä ja valmistajia yhdistävä arvomaailma sekä brändin hyvä tarkoitus vetoavat kuluttajiin enemmän.

Digitalisaatio uudistaa ja rikastaa ruokaan, syömiseen ja hyvinvointiin liittyviä toimintatapoja. Sosiaalisesta mediasta puolestaan tulee ympäristö, jossa hyvää ruokaa ja hyvää elämää määrittävät keskustelut käydään. Muutos ei tapahdu nopeasti, mutta uusien kuluttajasukupolvien siirtyessä eturiviin vauhti kiihtyy tulevina vuosina. Olemme päättäneet olla mukana tässä muutoksessa ja sitä myös osaltamme luomassa.



## APETIT 2018: KASVIPOHJAISTEN RUOKARATKAISUJEN EDELLÄKÄVIJÄ



  
 Syödään  
 Yhdessä

Apetit on Suomen itsenäisyyden 100-vuotisjuhliin kuuluvan Syödään yhdessä -hankkeen kumppani ja suomalaisten kasvispohjaisen syömisen sanansaattaja.

