

Apetit

**luomme
kasviksista
hyvinvointia**



Kasvikset keventävät ja rikastavat yhä useamman arkea. Samalla kasvispainotteinen ruokavalio on ympäristön kannalta kestävä valinta. Apetit haluaa olla kasvipohjaisen ruokaketjun edelläkävijä. Siksi panostamme laatuun, uudistumiseen ja uusien ruokaratkaisuiden kehittämiseen vahvemmin kuin koskaan aiemmin.



valmistamme kasviksista herkullista ja helppoa hyvinvointia tarjoavia tuoretuotteita ja pakasteita



jalostamme rypsiä laadukkaita kasviöljyjä ja rehupuristeita sekä käymme viljakauppaa myös kansainvälisesti



toimitamme tuoretta kalaa ja laadukkaita kalatuotteita

ruokaa puhtaasta maasta

Hyvä ruoka syntyy hyvistä raaka-aineista. Käyttämämme kasvien laatu on tärkein yksittäinen tuotteidemme laatuun vaikuttava tekijä. Laatu on myös tietoa kasvien alkuperästä ja vastuullisesta viljelystä.

Tuntemme sopimusviljelijämme

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

Teemme vuosittain noin 140 viljelysopimusta paikallisten viljelijöiden 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 kasveja, olemme huolellisesti valinneet parhaan toimittajan muille käyttämillemme kasviksille Satakunnan ulkopuolelta. Hankimme kasviksia satokausien mukaisesti sekä kotimaasta että eurooppalaisilta ja kansainvälisiltä toimittajilta. Sekä tuoreina hankitut että pakastekasvikset ovat kasvien toimittajan jäljitettävyyjärjestelmän avulla jäljitettävissä.

Suosimme erityisesti toimittajia, joilla on kattava laatu- tai tuoteturvallisuusjärjestelmä sekä näyttöä ympäristöasioiden ja sosiaalisen vastuun hyvästä hallinnasta. Lisäksi valvomme kaikkien saapuvien kuormien laatua aistinvaraisesti sekä tutkimalla satokausien vaihtuessa suurimmat raaka-aineet.

Räpin koetila



Vastuuviljeltyä kotimaista ruokaa

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

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



Apetit pitää tärkeänä:
ruuan laatu ja maku
ruuan jäljitettävyyys
ruuan kotimaisuus



*pinaattipellolla kahisee,
rypsi tuleentuu,
sato talteen juuri
oikeaan aikaan*

sadonkorjuun *pohjoinen ulottuvuus*

Suomi on maailman pohjoisin maatalousmaa. Ja se maistuu kasviksissamme. Arktisessa ruuantuotannossa lyhyt kesä ja alhainen lämpötila yhdistyvät pitkiin valoisin kesäpäiviin ja -öihin. Tämä ainutlaatuinen yhdistelmä tuottaa kasviksiin aivan oman maun ja rakenteen. Muutamat kasvit hyödyntävät kesäoiden lämmön ja valon kasvamalla myös öisin. Kylmä talvi puolestaan huolehtii osaltaan peltomaiden kasvukunnosta ja tuholaistorjunnasta.

Parhaimmillaan pakkaseen

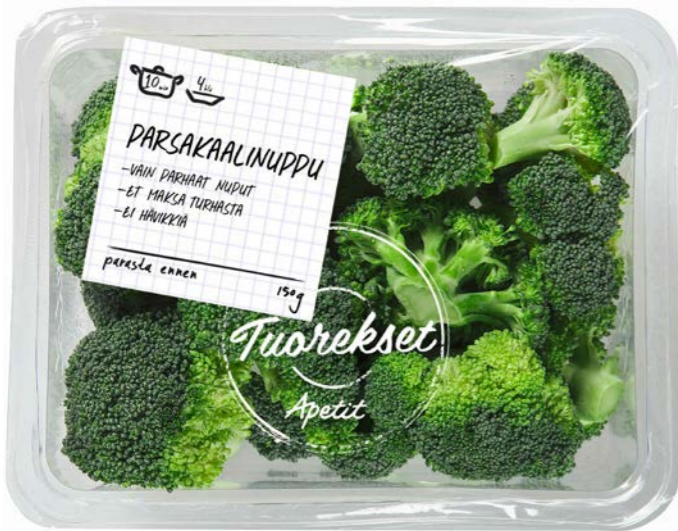
Keskenkasvuina korjatut tai liian pitkään säilytetyt kasvikset eivät ole parhaimmillaan. Siksi korjaamme sadon kasvisten ollessa parhaimmillaan. Haluamme pakastaa kasvikset kun niiden maku, värit, rakenne sekä ravintoarvot ovat parhaimmillaan. Useissa tapauksissa ravintoaineet ovat pakasteissa paremmin tallella kuin pitkään varastoiduissa tai pitkän matkaa kuljetetuissa kasviksissa. Apetit osaa nopean pakastamisen, jossa hellävaraisesti pestyt ja ryöpätyt kasvikset pakastetaan tasaisesti eikä niihin muodostu suuria, kasvin rakenteita rikkovia jääkiteitä.

Pakasteilla ruokahävikkiä vastaan

Kasvispakasteet ovat aina käyttövalmiita ja niitä on helppo käyttää kerralla aina vain tarvittava määrä. Ne säilyvät luonnollisesti, ilman lisäaineita kaupassa ja kotona jopa yli vuoden, aina yhtä tuoreena kuin pakastamisensa hetkellä. Siksi pakasteita ei juuri koskaan tarvitse heittää pois päiväyksen mentyä tai nuhjaantuneen ulkokuoren takia. Myös ruoanlaitossa hävikki on olematonta, sillä pakastekasviksemme ovat tasalaatuisia ja valmiiksi puhdistettuja, kuorittuja ja pilkottuja.

*ravintorikkaat
kasvikset
tuoreeltaan
pakkaseen*





Apetit Tuorekset on helppo tapa lisätä kasviksia arkeen. Herkulliset ja monipuoliset sekoitukset ovat heti käyttövalmiita: valmiiksi pestyt, kuoritut ja pilkotut. Tuorekset tulevat vähittäiskauppoihin syksyllä 2016.

kaikki valmiina käykää pöytään!

Aina voi syödä hyvin

Elämä rakentuu pienten päivittäisten päätösten kudelma. Kun kyse on ruoasta, on Apetit päätös herkullisen hyvinvoinnin puolesta. Sen suurelta osin kotimaisiin ja kasviksiin perustuvat tuotteet ovat omiaan edistämään hyvinvointia sekä luomaan terveellisen elämän vahvat puitteet. Kokonaisuus ratkaisee.

Itämeren ruokavalio

Itämeren ruokavalio on pohjoiselle pallonpuoliskolle sovitettu versio terveelliseksi todetusta Välimeren ruokavaliosta. Runsas kasvien, hedelmien ja marjojen syönti, täysjyväviljan sekä hyvän rasvan ja kalan käyttö ovat omiaan edistämään hyvinvointia. Apetit on Itämeren ruokavaliota noudattavalle hyvä valinta.

Joka tilanteeseen

Nykyihminen arvostaa helppoutta. Uusia ruokailutapoja syntyy kaupungistumisen, kotitalouksien pienentymisen ja perheiden muuttuvan ajankäytön myötä. Syöminen vaihtelee työmatkalla syödystä välipalasta juhlaillalliseen ja ruoalla on useita rooleja näissä tilanteissa: hyvä olo, nälän siirto, keventäminen, tankkaus, herkuttelu tai vaikkapa siirtyminen arjesta viikonloppuun. Kaikkia näitä yhdistää se, että herkullinen ruoka ilahduttaa ja lisää hyvinvointia.

**Kasviksia päivittäin,
totta kai!**



Kasvikset ovat ravintotiheää ravintoa eli niissä on sisältämäänsä energiapitoisuuteen nähden runsaasti elimistön toiminnan, kasvun ja hyvinvoinnin kannalta välttämättömiä suojaravintoaineita. Kasviksilla on monia hyviä fysiologisia vaikutuksia. Ne sisältävät paljon ravintokuitua, vitamiineja ja kivennäisaineita sekä fenolisia yhdisteitä. Kasviksia kannattaa syödä joka päivä.

viehättävät kasviöljyt

Rypsiä ja rapsista puristetut öljyt kuuluvat kasviöljyistä terveellisimpiin. Niiden mieto ja pehmeän täyteläinen maku sopii hyvin niin pannulle, salaatteihin kuin muuhunkin kokkailuun. Suurin osa niiden rasvasta on pehmeää kerta- ja monitydyttymätöntä rasvaa. Rypsiöljy sisältää luonnostaan runsaasti ihmiselle välttämättömiä omega-3- ja omega-6 -rasvahappoja optimaalisessa suhteessa.

Täysin kotimainen Neito

Neito on erittäin laadukas kotimaisesta rypsiä puristettu ruokaöljy kokkaajille. Neito valmistetaan luonnollisesti puristamalla, ilman kemikaaleja. Mekaanisessa puristuksessa ja siemeniä miedosti lämmittämällä valmistuksessa saadaan talteen kaikki rypsiensiemenen arvokkaat ainesosat kuten antioksidantit, sterolit ja vitamiinit. Jokaisen erän laatu todetaan maistamalla ja analyysien avulla ennen öljyn toimittamista myyntiin.

Parhaat kasviöljyt ja rehut ammattilaisille

Avena Nordic Grain on Suomen merkittävin kasviöljyjen ja öljykasvipohjaisten rehujen tuottaja. Puristamme Kirkkonummella luonnollisin menetelmin teollisuudelle ja ammattikeittiöille korkealaatuisia Mildola-öljyjä. Otamme puristuksen yhteydessä öljysiementen valkuaisen talteen. Puhtaita ja korkealaatuisia puristeitamme käytetään raaka-aineena monissa rehuseoksissa sekä sellaisenaan maataloilla.



*Neito ja Dogi Oil -
kotimaiset laatuöljyt
herkuttelijalle ja hänen
parhaalle ystävälleen*



*Elimistö ei pysty
itse tuottamaan
välttämättömiä omega-3-
tai omega-6-rasvahappoja.
Rypsi sisältää
näitä rasvahappoja
ihanteellisessa suhteessa.
Lisäksi se sisältää
runsaasti E-vitamiinia,
luonnon omaa
antioksidanttia.*



Kalaa kannattaa syödä kaksi kertaa viikossa ja kalalajeja vaihdellen.

tuoretta kalaa kylmästä

Kalasta syntyy maukkaita ja monipuolisia aterioita arkeen ja juhlaan. Se on luontaisesti terveellinen raaka-aine, josta voi loihtia herkkuja uunissa, pannussa, grillissä, keiton osana tai vaikkapa savustuspöntössä.

Kelloniemestä, totta kai!

Apetit on yksi Suomen suurimmista kalataloista. Tuotamme Kuopion Kelloniemessä laadukkaita kalatuotteita Pohjois-Norjan kirkkaiden rannikkovesien lohesta sekä Suomesta ja Ruotsista hankitusta kirjolohesta. Ammatistaan ja työstään ylpeät Kelloniemen kalamestarit valmistavat päivittäin valtakunnalliseen myyntiin erilaisia tuorefiletuotteita ja graavattuja sekä savustettuja herkkuja.

Myös skandinaavisempaan kalamakuun

Tunneimme myös kalamaut Pohjanmeren rannikolta. Apetit-konserniin kuuluva Maritim Food tuottaa Norjassa ja Ruotsissa monipuolisia ja laadukkaita kala- ja äyriäisjalosteita sekä kalasäilykkeitä. Sen asiakas-kuntaan kuuluvat pääosin pohjoismaissa toimivat ruoka-alan yritykset ja vähittäiskauppaketjut.

Kalansyönti maailmassa kasvaa jatkuvasti. Apetit hankkii kalaa vain kestävästä kannoista eikä myy WWF:n punaisella listalla olevaa kalaa.

Ammattitaito ja -ylpeys maistuvat tuotteissamme



Yli kymmenen vuoden ajan Kuopion Kelloniemessä toiminut Apetit halusi nostaa rankan ja ammattitaitoa vaativan

elintarvikealan työn näkyvyyttä ja arvostusta. Kalanjalostustyö vaatii tekijältään paljon osaamista ja taitoa. Kelloniemen kalamestarit leikkaavat, fileoivat, suikaloivat, graavaavat, savustavat ja pakkaavat kalaa rautaisella ammattitaidolla. Paraskin raaka-aine maistuu vain keskinkertaiselta, ellei sitä valmisteta tarkkuudella ja ylpeydellä.

hyvät ainekset ammattilaisille

Apetit Ammatilaiset tuottaa hyvän aterian ainekset vaativille ammattikeittiöille ja keittiöalan ammattilaisten tarpeisiin. Tarjoamme monipuolisia ruokaratkaisuja sekä korkealaatuisen ja terveellisen tuoteiston, joka on valmistettu pääosin Suomessa puhtaista, turvallisista ja terveellisistä raaka-aineista. Tuoteiston kivijalan muodostavat luonnollisesti omat Apetit kasvis- ja kalatuotteet.

Kokataan yhdessä

Ammattilaisten keskustellessa syntyy uusia ratkaisuja. Tästä esimerkki on vuonna 2015 kehitetty ainutlaatuinen Järvikalapihvimme. Apetit Ammatilaiset kehittää asiakkaidensa ruokaosaamista ja välittää laajan verkostonsa ansiosta osaamista myös ammattikeittiöiden välillä. Asiantuntija-apumme on normaali osa palveluamme, reseptiikan kehityksestä aina kokonaisvaltaisiin ruokalista-ratkaisuihin saakka.

Kotimaista ja vastuullista

Hyvän ruoan lähtökohta on vastuullisuus ja siksi pyrimme huomioimaan sen toimintamme eri osa-alueilla. Ehdottomia asioita ovat laadukkaat ja turvalliset tuotteet, sekä niiden valmistukseen kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti hankitut raaka-aineet. Ammattikeittiöt, jotka voivat läpinäkyvästi kertoa käyttämiensä raaka-aineiden alkuperän, pystyvät parhaiten vastaamaan asiakkaiden kasvaviin vaatimuksiin.



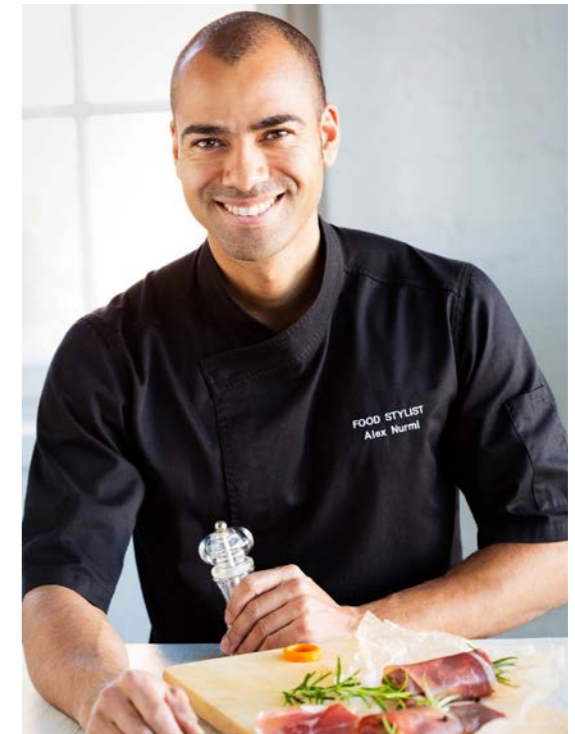
Järvikalassa on järkeä!

Kehitimme ammattikeittiöille ainutlaatuisen Apetit Järvikalapihvin, joka valmistetaan Säkylän Pyhäjärven pienistä särjistä ja ahvenista. Järvikala on raaka-aineena resurssitehokas ja ekologisesti kestävä, minkä lisäksi oikeanlainen hoitokalastus parantaa vesistöjen tilaa. Tuotekehityksessä panostettiin erityisesti tuotteen hyvään makuun, soveltuvuuteen erilaisille ruokailijoille sekä ravitsemuksellisiin arvoihin.



Ihmiset tietävät tänä päivänä ruuasta ehkä enemmän kuin koskaan. Halutaan syödä terveellisesti, mutta kiire ja aktiivinen arki ei aina mahdollista tätä, ainakaan päivittäin. Uskon, että laadukkaat käyttövalmiit kasvikset ovat kasvava trendi juuri niiden helppouden takia.

Keittiömestari Alex Nurmi



Suomen johtava viljakauppias

Viljojen, öljykasvien ja rehuraaka-aineiden kauppa kansainvälisillä markkinoilla edellyttää monipuolista osaamista, erinomaisia asiakassuhteita sekä vankkaa kokemusta. Sadot ja sääolosuhteet vaihtelevat, minkä lisäksi maailmanmarkkinahintoihin vaikuttavat muun muassa maatalouspolitiikka ja taloudellisen toimintaympäristön muutokset.

Toimintaa monilla markkinoilla

Avena Nordic Grain on Suomen johtava vilja-, öljykasvi- ja rehuraaka-ainekauppias, joka palvelee sekä viljan myyjiiä että ostajia, viljelijöitä ja teollisuutta. Päämarkkina-alue on Euroopan unioni, mutta kauppa käydään monilla muillakin markkinoilla ja erityisesti kotimaassa Suomessa.

Parasta palvelua myös sähköisesti

Viljaa myyvät viljelijät ovat Avenalle tärkeitä asiakkaita, joiden käyttöön Avena tarjoaa sekä henkilökohtaista palvelua että monipuolisia sähköisiä työkaluja. Avena tuottaa myös markkinainformaatiota viljelijöiden päätöksenteon tueksi. Pitkät kumppanuudet viljan myyjien ja ostajien kanssa sekä aktiivinen toiminta eri markkinoilla mahdollistavat korkeatasoisen viljakaupan osaamisen ja sen tarjoamisen edelleen asiakkaiden käyttöön.



Kasvua Baltiassa ja Suomessa

Baltian viljamarkkinat kehittyvät nopeasti ja merkittävä osa sadosta suuntautuu vientiin. Avena on toiminut Virossa ja Liettussa jo useamman vuoden ajan. Viljojen ja öljykasvien osto Latviassa aloitetaan vuonna 2016. Suomessa Avena pyrkii kasvattamaan markkinaosuuttaan panostamalla parhaaseen palveluun sekä logistiikkaan. Syksyllä 2015 käyttöön otettu Inכון viljasatama on lisännyt oleellisesti mahdollisuuksia toimittaa viljaa vientiin eteläisimmästä Suomesta.



Avenan osuus Suomen viljanviennistä vuonna 2015 oli noin 40 %.

yrittävastuumme resepti

Apetit pyrkii ymmärtämään mahdollisimman kattavasti oman toimintansa ja tuotteidensa vaikutukset ihmisille, yhteiskunnalle ja ympäristölle. 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.

Yrittävastuun johtaminen perustuu toimintapolitiikkaan, jonka periaatteet ohjaavat toimintaa päivittäin, joka puolella yritystä. Johtamisjärjestelmät kattavat myös laatu-, tuoteturvallisuus ja ympäristöasiat.

Apetit Vastuuviljelyssä kasvokset, viljelytoimenpiteet ja -olosuhteet ovat hyvin jäljitettävissä vielä vuosienkin päästä.



Tuotevastuu ja hyvä ravitseminen

- Ravitsemussuositusten 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

Apetit on ruokakasvien viljelyttämisen edelläkävijä Suomessa. Ainutlaatuisella Rärpin koetilalla Köyliössä tehdään joka vuosi kymmeniä lajike- ja viljelymenetelmäkokeita sekä tutkitaan tulevaisuuden viljelymenetelmiä.

vastuullisuus lukuina

Kotimaiset kasvishankinnat

Apetit on merkittävä raaka-aineiden ostaja sekä valtakunnallisesti että alueellisesti. Vuositasolla tehdään yli 140 viljelysopimusta satakuntalaisten maatalousyrittäjien kanssa.

Laadukkaat kotimaiset kasvikset ovat Apetitin tuotteiston kivijalka.

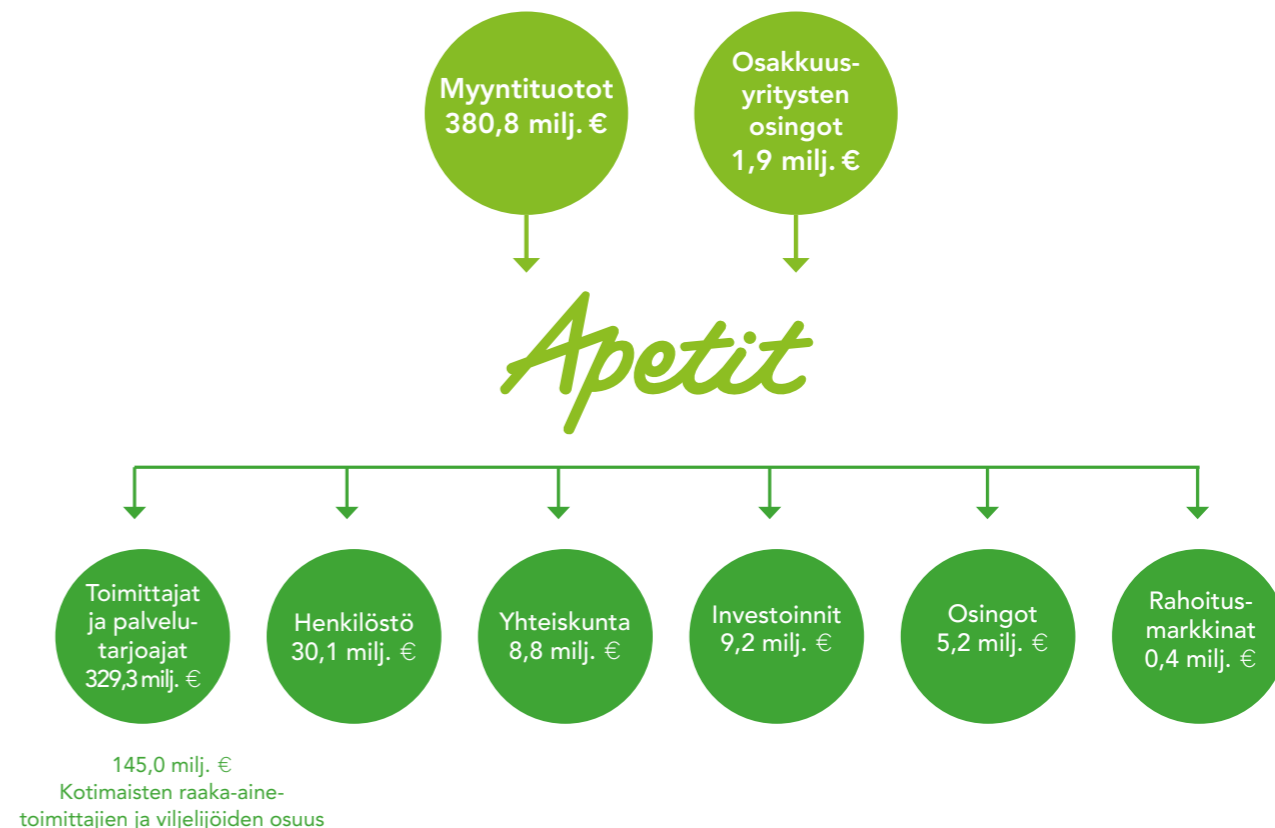
Hankinnat sopimusviljelijöiltämme 2015



* herne 2 911 tn, lanttu 2 099 tn, pinaatti 795 tn, punajuuri 597 tn, selleri 363 tn, palsternakka 251 tn, purjo 78 tn

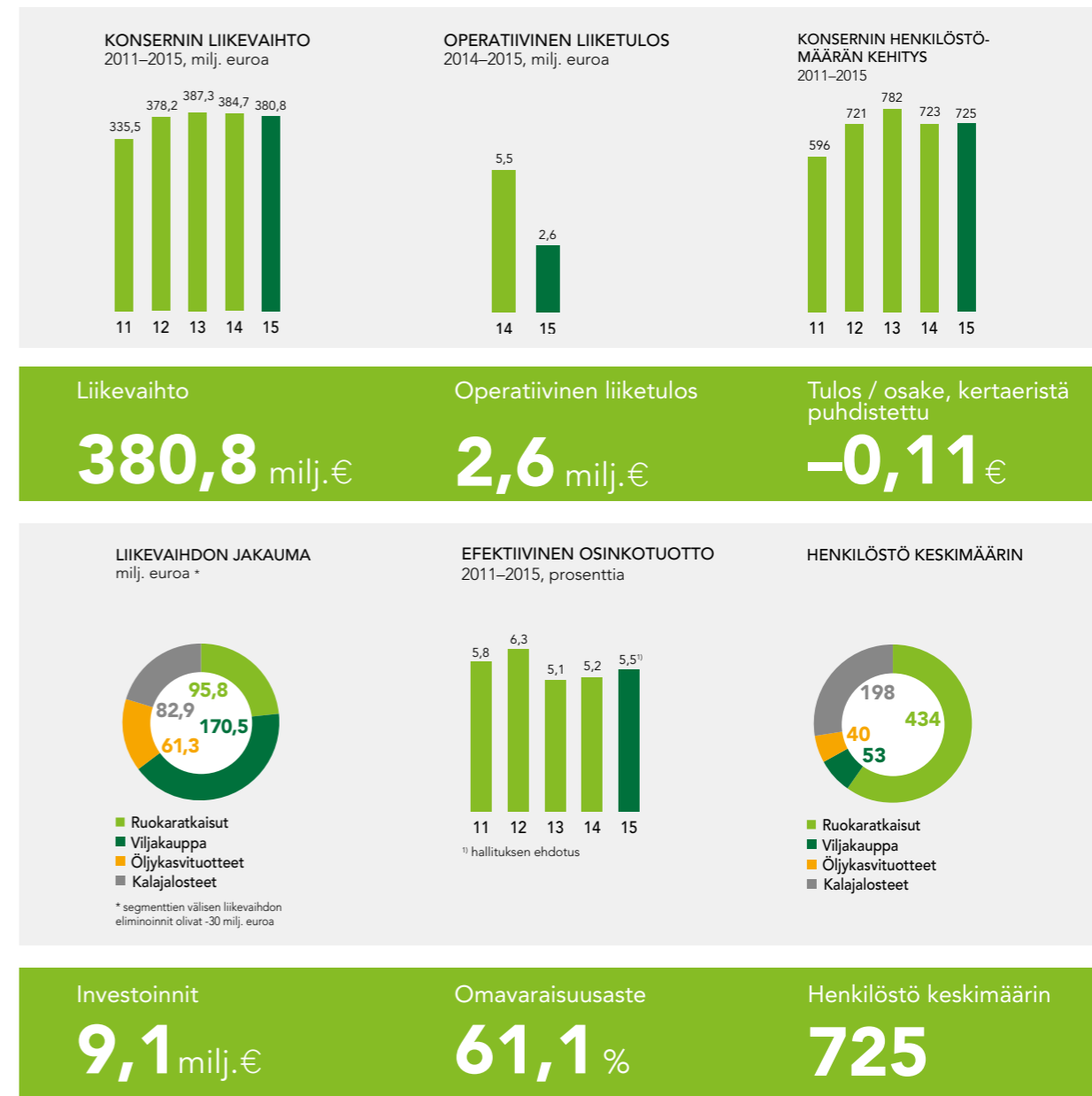
Talous kantaa kauas

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



tunnusluvut 2015

Milj. euroa	2015	2014
Liikevaihto		
Ruokaratkaisut	95,8	94,2
Viljakauppa	170,5	171,6
Öljykasvituotteet	61,3	63,4
Kalajalosteet	82,9	89,4
Segmenttien välinen myynti	-29,6	-34
Yhteensä	380,8	384,7
Operatiivinen liikevaihto		
Ruokaratkaisut	-0,1	3,1
Viljakauppa	3,8	2,9
Öljykasvituotteet	2,7	3,5
Kalajalosteet	-3,8	-4
Yhteensä	2,6	5,5
Liiketulos		
Ruokaratkaisut	-0,1	-1,5
Viljakauppa	3,8	2,1
Öljykasvituotteet	2,7	2,8
Kalajalosteet	-7,4	-11,1
Yhteensä	-1	-7,7
Investoinnit		
Ruokaratkaisut	4,3	1,5
Viljakauppa	2,2	0,1
Öljykasvituotteet	1	0,5
Kalajalosteet	1,6	0,5
Yhteensä	9,1	2,5
Henkilöstö, keskimäärin		
Ruokaratkaisut	434	426
Viljakauppa	53	49
Öljykasvituotteet	40	39
Kalajalosteet	198	209
Yhteensä	725	723



Kasvusuuntamme on kasvipohjaiset ruokaratkaisut ja niihin liittyvät palvelut.

Apetit uudistuu kaiken aikaa

Ruokaratkaisuisa johtavaksi brändiksi

Tavoitteemme on olla johtava brändi kasvis- ja ruokapakasteissa sekä tuoreissa käyttövalmiissa kasviksissa. Suurin osa käyttämistämme kasviksista viljellään sopimusviljelijöiden tiloilla Satakunnassa. Käyttövalmiit kasvistuoretuotteemme valmistetaan Helsingissä, keskellä pääkaupunkiseutua.

Öljykasvituotteissa lisää jalostusarvoa

Olemme Suomen merkittävin kasviöljyjen ja öljykasvipohjaisten rehujen jalostaja. Nostamme rypsipohjaisten tuotteidemme jalostusarvoa panostamalla voimakkaasti tutkimukseen ja tuotekehitykseen. Korkean laadun takaa Kirkkonummella toimivan puristamomme ympäristöystävällinen kemikaaliton ja erittäin tehokas tuotantoprosessi.

Viljakaupassa kasvua asiakasläheisyydestä

Toimimme aktiivisesti vilja-, öljykasvi- ja rehuraaka-ainemarkkinoilla. Tavoitteemme on kasvaa sekä Suomessa että Baltian maissa. Tarjoamme erinomaista asiakaspalvelua ja edistyneet työkalut sekä ostajille että myyjille. Käymme kauppaa monilla markkinoilla, päämarkkina-alueemme on Euroopan unioni ja erityisesti Suomi.

Kalajalosteissa ratkaisee laatu ja tehokkuus

Kuopion kalanjalostuslaitoksemme on Suomen suurimpia Norjan lohen ja kirjoloihen jalostajia. Konserniyhtiö Maritim Food Group jalostaa ja myy Norjassa ja Ruotsissa monipuolisia kala- ja äyriäistuotteita. Kalajalosteissa tavoitteenamme on olla paras kumppani laatua ja luotettavuutta arvostavalle asiakkaalle.

Apetit omistaa 20 % Suomen ainoasta sokerintuottajasta Sucros Oy:stä, joka valmistaa Säkylässä sokeria kotimaisesta sokerijuurikkaasta. Sucroksen tytäryhtiö Suomen Sokeri Oy jalostaa Kirkkonummella monipuolisia sokerituotteita ja myy niitä elintarviketeollisuudelle, vähittäiskaupalle ja myyntiin.



Hyvinvointia kasviksista

Kasvisten osuus syömisessä kasvaa tulevaisuudessa ja tämä on hyvä suunta. Apetitilla on kokemusta kotimaisten kasvisten viljelyttämisestä jo yli 60 vuoden ajalta ja katsomme pitkälle tulevaisuuteen. Tavoitteemme on kehittyä kasvipohjaisten ruokaratkaisujen edelläkävijäksi.

Juha Vanhainen, toimitusjohtaja
Apetit Oyj

yhteystiedot

Ruokaratkaisut

Apetit Ruoka Oy

Puhelin 010 402 4300
 etunimi.sukunimi@apetit.fi
 www.apetit.fi,
 www.apetitammattilaiset.fi

Säkylä: Maakunnantie 4, PL 130
 27801 Säkylä
 Helsinki: Kivikonlaita 25, 00940 Helsinki
 Espoo: Lars Sonckin kaari 14, PL 403,
 02601 Espoo
 Pudasjärvi: Teollisuustie 3,
 93100 Pudasjärvi

Kalajalosteet

Apetit Kala Oy
 Puhelin: 010 402 4500
 etunimi.sukunimi@apetit.fi
 Mastotie 7, 70460 Kuopio

Maritim Food AS
 Puhelin +47 6936 3700
 etunimi.sukunimi@maritim-food.no
 Råbekksvingen 5, NO-1617 Fredrikstad,
 Norja

Viljakauppa Öljykasvituotteet

Puhelin 010 402 02
 etunimi.sukunimi@avena.fi
 Avena Nordic Grain Oy
 Lars Sonckin kaari 14
 PL 402, 02601 Espoo

Mildola Oy
 Puhelin 010 402 2300
 etunimi.sukunimi@mildola.fi
 Satamatie 64
 PL 21, 02401 Kirkkonummi

Apetit Oyj

Puhelin 010 402 00
 etunimi.sukunimi@apetit.fi
 www.apetitgroup.fi

Lars Sonckin kaari 14, PL 404,
 02601 Espoo
 Maakunnantie 4, PL 100, 27801 Säkylä

Y-tunnus 0197395-5
 Kotipaikka Säkylä

Apetit Oyj:n tilinpäätösjulkaisu 2015
 on luettavissa osoitteessa
 www.apetitgroup.fi.

Design: Kreab
 Paino: Erweko
 Paperi: kannet LumiSilk 250g,
 sisus LumiSilk 150g

Aina voi syödä hyvin.



www.apetitgroup.fi