



Apetit



*Aina voi
syödä hyvin*





Puhtaasta maasta, kirkkaista vesistä

Apetit on suomalainen, vahvasti ruoan alkutuotantoon toimintansa perustava elintarvike-yhtiö. Tuotamme pääosin Suomen markkinoille kasviksiin, kalaan ja kasviöljyihin perustuvia ruokaratkaisuja sekä toimimme aktiivisesti kotimaisilla ja kansainvälisillä vilja-, öljykasvi- ja rehuraaka-ainemarkkinoilla.

Asiakkaitamme ovat kuluttajat ja vähittäiskauppa, ammattikeittiöt ja elintarviketeollisuus.

kasvis- ja
ruokapakasteet



kala ja
kalajalosteet



vihannes- ja
hedelmä-
tuoretuotteet



kasviöljyt



vilja, öljykasvi-
ja rehuraaka-
ainekauppa



sokeri



kuluttajat ja ammattikeittiöt

elintarviketeollisuus ja kansainväliset markkinat

Terveellistä ruokaa

Kasvikset ovat ravintotiheää ravintoa eli niissä on sisältämäänsä energiapitoisuuden nähden runsaasti elimistön toiminnan, kasvun ja hyvinvoinnin kannalta välttämättömiä suojaravintoaineita. Kala sisältää terveellisiä rasvahappoja, useita vitamiineja ja kivennäisaineita sekä paljon proteiinia. Kala on erityisen hyvä rasvahappojen ja D-vitamiinin lähde.



Ruoka on lupaus

Kun puhutaan ruoasta, Apetit on lupaus herkullisesta hyvinvoinnista. Suurelta osin kotimaisiin raaka-aineisiin ja nykypäivän ravitsemussuosituksiin perustuvat tuotteet ovat omiaan edistämään hyvää oloa ja monipuolista ravitsevaa ruokavaliota.

Tarjoamme herkullista hyvinvointia monipuolisesti eri tuoteryhmissämme. Vastuullisesti kotimaassa kasvatetut Apetit-kasvikset ja marjat sekä kotimaiset ja tuontikalat innostavat valmistamaan päivittäin hyvää oloa edistävää, maistuvaa ruokaa.

Tuottamamme rypsiöljy kruunaa kokkaus- ja ruokahetken samalla kun sen pehmeä rasva hellii koko kehoa.

Aina voi syödä hyvin

Ruokatrendit korostavat juuri nyt herkullisen maun ja hyvinvoinnin merkitystä hyvinkin vaihtelevissa ruokailutilanteissa. Aktiivisten kuluttajien ruokailutilanteet vaihtelevat välipalasta juhlaillalliseen ja ruoalla on useita rooleja näissä tilanteissa: hyvä olo, herkuttelu, nälän siirto, keventäminen tai vaikkapa siirtyminen arjesta viikonloppuun. Helppokäyttöiset Apetit-tuotteet soveltuvat käytettäväksi useimmissa ruokailutilanteissa kotona ja kodin ulkopuolella.

Ilahduttavia palveluelämyksiä

Apetit vastaa yli 30:stä shop-in-shop-periaatteella toimivasta palvelu-

myyntipisteestä ympäri Suomen. Tarjolla on valikoiduilta tuottajilta hankittuja herkullisia, laadukkaita ja houkuttelevia tuotteita, jotka soveltuvat niin arkeen kuin viikonlopun herkutteluun.

Uudet, iloiset ja erottuvat Apetit-pakkaukset houkuttelevat makumatkalle kasvien ja kalan maailmaan.



Ammattina ateria

Ravintoloiden ja kahviloiden tarjoamat makuelämykset ovat arjen ja juhlan kohohtia. Suomessa syödään vuosittain yli 900 miljoonaa ammattikeittiössä tehtyä ruokannosta. Joka toinen suomalainen syö päivittäin kodin ulkopuolella, ravintoloissa, kahviloissa, oppilaitoksissa tai julkisten palveluiden toimipisteissä.

Hyvän aterian ainekset

Apetit Ammatillaiset tuottaa hyvän aterian ainekset 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 pakaste-, kala- ja tuoretuotteet.

Tuoretuotetuotantomme sijainti Helsingin Kivikossa pääväylien risteyksessä on logistisesti erinomainen. Tuoretuotteemme toimitetaan asiakkaan kanssa sovitulla tilaus-toimitusrytmillä nopeasti ja oikeaan aikaan, asiakkaan valinnan mukaan joko suoratoimituksina tai keskusliikkeiden kautta jaeltuna.

Kokataan yhdessä

Olet varmasti huomannut, kuinka ammattilaisten keskustellessa syntyy uusia ratkaisuja. Apetit Ammatillaiset kehittää asiakkaidensa ruokaosaamista ja välittää laajan verkostonsa ansiosta osaamista myös ammattikeittiöiden kesken. Asiantuntija-apumme on suosittu osa palveluamme, reseptiikan kehityksestä aina kokonaisvaltaisiin ruokalistaratkaisuihin saakka. Kehitämme tuotteita ja testaamme reseptiikkaa omalla Helsingin Kivikossa sijaitsevalla koekeittiöllämme, joka on myös asiakkaidemme käytössä.

Apetit Ammatillaiset

- Tarjoamme laajan valikoiman tuore- ja pakastetuotteita: kalaa, vihanneksia ja juureksia, salaatteja, perunoita, hedelmiä, kasvis- ja kalaruokia sekä pizzoja
- Tuotekehitys ja koekeittiömme ovat asiakkaiden käytössä
- Reseptipalvelussamme voi laskea reseptejä eri ruokailijamäärille
- Annamme koulutusta keittiöalan ammattilaisille
- Inspiraatiota ja vaihtelua ruokateemoista ja kausikampanjoista



LUOTETTAVA JA SIISTI KALALAATIKKO

Apetitin uusi pakkausratkaisu tuorekalalaatikko korvaa ympäristöä kuormittavan ja sotkuisen styrox-laatikon.

Sen ansiosta viisi kiloa kalaa mahtuu puolet pienempään pakkaukseen, mikä säästää tilaa asiakkaan hyllyssä ja energiajakeasti-oissa. Koska laatikot ovat kuivia, voi ne nostaa siististi suoraan hyllyyn. Laatikossa ei käytetä irtojäätä eikä se vuoda. Sekä kasaan taiteltava laatikko että geelijääpussi ovat kierrätettävissä energiajakeena.



”Laatikot on helpompi varastoida ja hävittää, eikä sulamisvesi sotke paikkoja. Kala pysyy tuoreena”, toteaa keittiöpäällikkö Anssi Nurminen, Tony's Deli Helsinki.



Kahta samanlaista ravintolaa ei ole. Asiakasmäärät, erikoisruokavaliot ja asiakaskunta vaihtelevat, mutta yhteistä on halu tarjota jokaiselle ruokailijalle maistuva ja terveellinen ateria – juuri oman asiakaskunnan maun mukaan.



Kotimaisempaa ei ole.

Kasvis-, marja- tai kalapakkauksessa oleva Apetit Kotimainen -merkki takaa, että tuote on sataprosenttisesti kotimainen sekä työn että raaka-aineiden osalta. Maustettujen kasvissekoitusten, ruokapakasteiden ja kalatuotteiden raaka-ainelistalle voidaan hyväksyä sellaisia ulkomaisia aineksia, joita ei saa Suomesta, kuten suola ja pippuri. Kotimaisuusaste ja suomalaiset raaka-aineet eritellään aina pakkauksen tuotetiedoissa niin, ettei tuotteen todellinen kotimaisuusaste jää arvaukseksi.

Apetit Kotimainen -pakastetuotesarjan myynti kasvoi 8 prosenttia vuonna 2014.

Maista kotimaista

Kotimaisen vaihtoehdon valitseminen ruokaostoksilla on monille itsestäänselvyys, johon ei sen enempää ajatuksia uhrata. Kotimaisen elintarvikkeen etuina pidetään tuontiruokaa parempaa makua, turvallisuutta ja laatua.

Vaikka elintarvikkeiden tuonti on viime vuosina kasvanut, on kotimaisella ruoalla edelleen vahva asema ostoskorissa. Viime aikoina kotimainen työ ja työllistäminen ovat nousseet ostopäätöksiä ohjaaviksi seikoiksi.

Raaka-aineet omasta maasta

Apetit käyttää tuotteissaan aina mahdollisimman paljon kotimaisia raaka-aineita. Tuotteistamme kaikkein kotimaisimmat merkitsemme Apetit Kotimainen -merkillä. Lisäksi käytämme tuotteissam-

me Hyvää Suomesta -merkkiä, jos tuotteen pääraaka-aine on vähintään 75-prosenttisesti kotimainen.

Apetit on Suomen merkittävin avomaankasvisten viljelyttäjä ja merkittävä kotimaisen kirjolohen hankkija. Vuonna 2014 sopimusviljelijämme kasvattivat yhteensä noin 29 miljoonaa kiloa kasviksia Apetit Kotimainen -tuotteiden raaka-aineeksi. Se on keskimäärin yli viisi kiloa jokaista suomalaista kohti perunaa, porkkanaa, keltaista porkkanaa, hernettä, lanttua, pinaattia, selleriä, palsternakkaa, purjoa ja punajuurta. Lisäksi valituilta kotimaisilta toimittajilta hankittiin sipulia, puolukkaa ja mustikkaa.

Apetit on suomalaista työtä

Valtaosa Apetitit-konsernin yli 700 työntekijästä työskentelee Suomessa Säkylässä, Kuopiossa ja pääkaupunkiseudulla. Toimintaa on kalatuote-

ryhmässä myös Norjassa ja Ruotsissa. Vilja- ja öljykasviliiketoiminnassa toimitaan myös kansainvälisillä viljamarkkinoilla.

Vastuuta hyvästä työpäivästä

Hyvä ruoka ei synny itsestään vaan sitä valmistetaan joskus kolmessa vuorossa ympäri vuorokauden. Apetit haluaa olla jokaiselle työntekijälleen työpaikka, jossa on hyvä olla töissä. Siksi henkilöstöjohtamisessa kiinnitetään panostetaan osaamisen, esimiestyön ja työhyvinvoinnin kehittämiseen sekä muutostilanteiden hallintaan.



Miikan pellolta pöytään

Apetit tuntee jokaisen sopimusviljelijänsä etunimeltä. Yhteistyötä Satakunnan viljelijöiden kanssa on tehty jo 1950-luvulta lähtien, ympäristöä ja viljelyperinteitä kunnioittaen. Alkuvuosina merkittävin kasvi oli sokerijuurikas, mutta viime vuosikymmeninä painopiste on vaihtunut ruokakasviksiin. Yleisimmät sopimusviljelyssä olevat lajikkeet ovat peruna, porkkana, selleri, palsternakka, herne, pinaatti, lanttu ja punajuuri, joita viljellään yhteensä noin 140 maatilalla.

Apetit-sopimusviljelijät ovat sitoutuneet vastuulliseen ja kestävää kehitystä tukevaan IP-viljelytapaan. Siinä viisaasti valituilla, tarpeenmu-

kaisilla ja oikea-aikaisilla viljelytoimenpiteillä parannetaan kasvien laatua ja satoa sekä minimoidaan viljelystä aiheutuvia ympäristövaihtokutuksia. Menetelmää kehitetään jatkuvasti viljelijöiden, Apetit-viljelyasiantuntijoiden ja tutkijoiden yhteistyönä.

Kehitämme kotimaista viljelyosaamista

Uudet Apetit-viljelymenetelmät ja -kasvilajikkeet kokeillaan ennen käyttöönottoa omalla Räpin koe-tilalla Köyliössä. Samalla Apetit vastaa osaltaan myös suomalaisen avomaankasvisviljelyn ja viljelijöiden ammattitaidon kehittämisestä. Vuonna 2014 toteutettiin yhteensä 20 lajike-, lannoitus- tai viljelytapakoetta.

HERNE POMPII KAHDESSA TUNNISSA PAKKASEEN

Viime satokaudella herneet kypsyivät alkukesän viileyden jälkeen kuukaudessa puintivalmiiksi. Suotuisissa kasvuolosuhteissa niistä tuli erityisen makeita ja maukkaita. Herneen ihanteellinen korjuu-aika kestää vain hetken, sillä herkät herneet kovettuvat helposti.

Puinti pellolta pakkaseen kestää vain kaksi tuntia. Silloin kahdeksan hengen ja useamman työkoneneen puintiryhmä toimii kuin formulatiimi. Herneenpuinnin logistiset järjestelyt ja kasvustojen tuleentumisen ajoittaminen vaativatkin erikoisosaamista, jota vain Apetitilta ja sen sopimusviljelijöiltä löytyy.



Ulvilalainen Mikka Anttila on Apetit-sopimusviljelijä jo toisessa polvessa. Maatalousyhtymä Miikka ja Markus Anttilan tilalla herneettä on kasvatettu jo 15 vuoden ajan.

Viime vuosina Räpin tutkimus- ja koetoiminta on keskittynyt erityisesti kestävää ja ympäristöystävällistä viljelyekosysteemiä tukevan viljelymenetelmän kehittämiseen. Viimeisimmät kehitetyt viljelymenetelmät perustuvat siihen, että kasvinsuojelutoimenpiteet toteutetaan vain tarvittaessa, rajatusti ja

ensisijaisesti biologisin tai mekaanisin keinoin. Tuholaisten torjunnassa hyödynnetään verkkoitteita tai tietoa tuholaisten elinkaarista sekä niiden luontaisista vihollisista. Peittävien, luonnollisesti hajoavien katteiden ja mekaanisen konekitkennän käytöllä torjutaan puolestaan rikkakasveja.



Mikä IP-viljely?



Integrated production on vastuullinen ja kestävä tapa viljellä laadukkaita kotimaisia kasviksia.



Sen pääperiaatteita ovat laadun ja turvallisuuden parantaminen sekä ympäristövaikutusten minimointi.



Jokaiselle kasville on omat kasvikohtaiset viljelyohjeet, joita kehitetään jatkuvasti.



Kasvinsuojelutoimenpiteet suoritetaan vain tarpeeseen ja rajatusti.



Kasvikset ja kaikki niille tehdyt viljelytoimenpiteet ovat tarkasti jäljitettävissä.



Viljelytoimenpiteet kirjataan tarkasti ViReen eli viljelyrekisteriin.



Freeze-kun aika pysähtyy

Apetit osaa pakastamisen. Kun pakastaminen tehdään oikein, se on paras tapa säilöä kesän satoa talvipäivien varalle. Pian sadonkorjuun jälkeen pestyjen ja pakastettujen kasvien maku, väri, rakenne sekä ravintoarvot säilyvät hyvin. Useissa tapauksissa ravintoaineet ovat niissä tallella paremmin kuin pitkään varastoiduissa, käsittelemättömissä kasviksissa.

Nopea pakastaminen on paras

Käsittely ja pakastavarastointi eivät heikennä kasvien terveysvaikutteisia yhdisteitä. Apetit pesee ja ryöppää tuoret kasvikset hellävaraisesti ja pakastaa ne nopeasti. Nopea leijupakastus ja varastointi vähintään -18 asteessa varmistavat,

että kasviksen alkuperäiset ominaisuudet säilyvät. Loppu onkin sitten kokon taidoista kiinni.

Pakasteet ovat luonnostaan säilöntäaineettomia. Pakastaminen itsessään pysäyttää ruoan vanhenemisen lähes kokonaan eikä erillisiä säilyvyyttä pidentäviä säilöntäaineita tarvita. Kasvispakasteet ovat myös täysin lisäaineettomia ja ruokapakasteissa lisäaineita käytetään vain hyvin harkittuun tarpeeseen.

Apetit on Suomen suurimpia pakastekasvien ja -ruokien valmistajia. Vuonna 2014 se myi noin 27 miljoonaa kiloa pakastekasviksia ja pakasteruokia pääosin Suomen vähittäiskauppa- ja ammattikeittiöasiakkaille.

HETKESSÄ HERKULLISTA

Kasvispakasteilla on todella helppo lisätä lähes ruokaan kuin ruokaan väriä, makua ja keveyttä. Kaikki Apetit-kasvispakasteet ovat ryöpättyjä eli kevyesti lämpökäsiteltyjä. Sen ansiosta pakastevihannekset säilyttävät rakenteensa ja valmistuvat maistuvaksi ruuaksi nopeasti.

- Kiinnitä huomio riittävän lyhyeen kypsennysaikaan
- Lisää kasvispakasteet ruokaan vasta valmistuksen loppuvaiheessa jolloin niiden rakenne säilyy
- Mausta kasvikset hetkeen ja mieliteeseen sopivasti yrteillä, hunajalla, marinadilla, maustekastikkeella, siemenillä, pähkinöillä, maustetulla suolalla...



Pakasteet vähentävät ruokahävikkiä.

Pakastamisen ja ruokailun välillä ei synny käytännössä lainkaan hävikkiä. Kasviksia voi pitää monipuolisesti saatavilla kotipakastimessa ja käyttää aina vain kerralla tarvittava määrä. Myös ruoanlaitossa hävikki on olematonta, sillä pakastekasvikset ovat tasalaatuisia ja valmiiksi puhdistettuja, kuorittuja ja pilkottuja. Varastoinnissa, jakelussa ja kaupan kylmäaltaassa tuotteiden pilaantumiseen tai vaurioitumiseen perustuvaa hävikkiä ei käytännössä tapahdu lainkaan.



2h

*herneen
matka
pellolta
pakastimeen*



Kalaa vain kestävästä kannoista.

Maailman lisääntyvä kalansyönti voi aiheuttaa ongelmia rankasti kalastetuilla alueilla. Siksi kalanpyynnin ja -kasvatuksen kestävyys kiinnitetään lisääntyvää huomiota. Äpetit on sitoutunut siihen, että se ei myy WWF:n punaisella listalla olevaa kalaa. Lisäksi seurataan kattavasti muiden lähteiden suosituksia ja määräyksiä kalastuksesta. Näin varmistetaan, ettei Äpetit-tuotteissa käytetyn kalan hankinta vaaranna uhanalaisia kalakantoja.



Koko Suomen kalakauppa



Suomalaiset ovat kalakan-saa niin kokkaajina kuin kalastajinakin. Kalasta on jo vuosisatoja loihdittu lähes rajattomasti herkullisia ruokia.

Apetitin monipuolisesta kalatuotevalikoimasta löytyy terveellinen ja maukas vaihtoehto lautaselle, uuniin, pannuun, grilliin tai vaikkapa savustuspönttöön. Kala on luontaisesti terveellinen raaka-aine, joka on helppo ja nopea valmistaa arjen ja juhlan aterialle.

Apetit on yksi Suomen suurimmista kalataloista. Merkittävimmät tuotteemme ovat Pohjois-Norjan kirkkaissa rannikkovesissä kasvatettu lohi sekä Suomessa ja Ruotsissa puhtaissa vesissä kasvatettu kirjolohi. Myymme myös kotimaista

luonnonkalaa sekä Koillis-Atlantilta ja Tyyneltä valtamereltä tarkoin valikoiduista kohteista hankittua kalaa ja äyriäisiä. Norjassa ja Ruotsissa toimiva tytäryhtiömme Maritim Food jalostaa ja myy monipuolisia kala- ja äyriäistuotteita.

Kestävästi kasvatettua kalaa

Apetit myy sekä kasvatettua että kalastettua kalaa. Kasvatetulla kalalla on lähes yhtä pieni hiilipyrstönjälki kuin sen luonnonvaraisella serkulla ja paljon pienempi kuin maaeläimillä. Parhaimmillaan yksi kasvatetun kalan syömä rehukilo kasvattaa sitä lähes kilolla eikä vesistöihin jää juurikaan syömätöntä rehua. Kalanviljelyn vesistöihin aiheuttama kuormitus on laskenut merkittävästi rehujen ja kasvatustekniikoiden kehittämisen myötä.

KATKEAMATON KYLMÄKETJU

Apetit hankkii jäämeren lohta Pohjois-Norjasta tarkoin valituilta kasvattajilta. Lohet perataan pian noston jälkeen läheisessä perkaamossa, minkä jälkeen ne kuljetetaan maanteitse Pohjois-Suomen läpi lähes pysähtymättä Kuopioon tai Helsinkiin ja edelleen asiakkaille. Panostamme kalanhankintaan parhailta kasvattajilta ja mahdollisimman nopeisiin toimituksiin. Oikeaoppisesti riittävän kylmässä säilytettynä kala säilyy myyntipisteessä tai laadultaan erinomaisena useita päiviä perkuun jälkeen. Katkeamaton ja nopea kylmäketju, laadukkaasti tehty perkuu ja hellävarainen jalostaminen takaavat herkullisimman lopputuloksen.

Rypsi tekee hyvää

Rypsiä ja rapsista puristetut öljyt kuuluvat kasviöljyistä terveellisimpiin. Muihin kasviöljyihin verrattuna niissä on poikkeuksellisen paljon verisuonten ja sydämen terveyttä tukevia tyydyttymättömiä rasvahappoja. Maultaan pehmeän täyteläinen rypsiöljy on suomalaisen keittiön perusöljy. Se sopii niin perinteisen kuin luovankin kokkaajan käteen.

Öljykasvituotteita ammattilaisille ja teollisuudelle
Avena Nordic Grain on Suomen suurin kasviöljytuotteiden valmistaja ja rypsiensiemenen käyttäjä. Kuluttajille suunnatun Neito-öljyn lisäksi se puristaa puhtaasti, luonnollisin menetelmin ammattilaisille ja teollisuudelle kasviöljyjä ja rehuksi käytettäviä Öpex-rypsipuristeita. Tuotteet ovat ravitsemuksellisesti arvokkaita ja luonnollisia luoden pohjan elintarvikkeita ja rehuja valmistavalle teollisuudelle yhä korkealaatuisempien ja terveellisempien tuotteiden kehittämiseksi.

UUDISTUNEET NEITO-ÖLJYT KEITTIÖÖN

Neito on erittäin laadukas kotimaisesta rypsiä puristettu rypsiöljy, joka sopii moneen käyttöön kotikeittiössä – salaattikastikkeisiin, paistamiseen, leipomiseen ja kastikkeisiin. Täysin kotimaista Neito-rypsiöljyä on puristettu luonnollisin menetelmin Kirkkonummen öljynpuristamossa jo vuodesta 2002. Sen laatu todetaan sekä analyysien että aistinvaraisesti maistamalla ennen toimittamista myyntiin ja kokkaajien keittiöihin.





Meillä on kemikaaliton, täysin luonnollinen puristusmenetelmä.

Neito-rypsiöljyn valmistuksessa hyödynnetään itse kehitettyä minimiprosessointimenetelmää. Kaikki rypsin siemenen arvokkaat ainesosat, kuten antioksidantit, sterolit ja vitamiinit saadaan miedosti lämmittämällä paremmin talteen esimerkiksi kylmäpuristukseen verrattuna. Samalla öljyn mausta tulee pehmeän miellyttävä.

99,9 %

*rypsinsiemenestä
hyödynnetään
öljyksi ja
puristeeksi*



Inkoosta merkittävä viljan vientisatama.

Avena Nordic Grain käynnisti alkuvuonna 2015 hankkeen Inkoon syväsataman viljan vastaanoton, varastoinnin ja vientitoiminnan kehittämiseen. Investointi tehostaa merkittävästi viljan vientiä Etelä-Suomesta mahdollistaen toimitukset satamaan ja vähentäen välivarastoinnin tarvetta. Avenalle hanke tuo lisämahdollisuuksia kehittää kaupankäyntiään ja lisätä vientimääriään kansainvälisille markkinoille.



Viljamarkkinoiden ammattilainen

Viljojen, öljykasvien ja rehuraaka-aineiden kauppa on kansainvälistä hyödykekauppaa, jossa onnistuminen edellyttää markkinoiden ennakkointia ja ymmärtämistä sekä monipuolista osaamista. Viljojen ja öljykasvien sadot vaihtelevat vuosittain, minkä lisäksi maailmanmarkkinahintoihin vaikuttavat muun muassa poliittisen ja taloudellisen toimintaympäristön muutokset.

Viljakauppaa Suomessa ja EU:ssa

Onnistuminen muuttuvilla markkinoilla vaatii osaamista ja kokemusta. Avena Nordic Grain on Suomen johtava vilja-, öljykasvi- ja rehuraaka-ainekauppias joka palvelee sekä viljan myyjiä että ostajia, viljelijöitä ja teollisuutta. Päämarkkina-alue on Euroopan unioni, mutta kauppaa

käydään monilla muillakin markkinoilla ja erityisesti kotimaassa Suomessa.

Monipuoliset kaupankäyntityökalut

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 kumpanuudet viljan myyjien ja ostajien kanssa sekä aktiivinen toiminta eri markkinoilla mahdollistavat korkeatasoisen viljakaupan osaamisen ja sen tarjoamisen edelleen asiakkaiden käyttöön.

SUOMEN VIENTI KASVAA

Suomi on viime vuosina ollut viljojen suhteen yliomavarainen. Vuoden 2013 hyvästä sadosta vientiin riitti lähes neljännes. Satokaudella 2013/2014 viljaa vietiin Suomesta yhteensä lähes 800 000 tonnia ja tuotiin 80 000 tonnia. Noin puolet viennistä oli kauraa ja loput ohraa ja vehnää. Syksyn 2014 sato oli myös runsas, yli 4 miljoonaa tonnia, ja viennin arvioidaan satokaudella 2014/2015 ylittävän edellisen satokauden viennimäärän.

Kerro Apetitin vahvuuksista, Juha Vanhainen



JUHA VANHAINEN
Apetit Oyj:n toimitusjohtaja
maaliskuusta 2015 lähtien

1. Tarjoamme herkullista hyvinvointia.

Laadukas ruoka on mielestämme hyvän elämän olennaisimpia asioita. Hyvä ruoka lisää hyvinvointia joka päivä ja sillä on kyky jättää ikuisia jälkiä makumuistiimme. Me Apetitilla olemme päättäneet, että herkullisuus ja hyvinvointi on mahdollista yhdistää. Valmistamme siksi tuotteemme sopimaan yhtä hyvin niin ainutlaatuisiin juhlahetkiin kuin energiseen arkeen.

2. Ilahdutamme maku- ja palveluelämyksillä.

Uskallamme väittää, että tuotteidemme vuosikymmenet suomalaisissa koti- ja ammattikeittiöissä sekä vähittäiskaupoissa ovat opettaneet meille paljon. Kuuntelemme tuotteidemme käyttäjiä herkällä korvalla kehittäessämme uusia, ilahduttavia kasvis-, kala- ja kasviöljytuotteita. Ruokaosaamisemme on luonnollisesti myös asiakkaidemme, vähittäiskaupan, ammattikeittiöiden ja elintarviketeollisuuden käytössä. Tarjoamme palveluita ja neuvoja, jotka auttavat onnistumaan paremmin, tekemään parempaa ruokaa ja samalla parantamaan oman toiminnan tuloksellisuutta.

3. Edustamme kotimaisia raaka-aineita ja työtä.

Raaka-ainepohjamme perustuu vahvasti kasvien kestävään IP-viljelyyn sekä vastuulliseen kalanhankintaan. Hankimme raaka-aineemme pitkäaikaisilta, korkeat laatuvaatimuksemme täyttäviltä sopimustuottajilta ja aina kun mahdollista, kotimaasta. Kun valmistamme kasvis- ja ruokapakasteita, jalostamme kalaa tai puristamme kasviöljyä, teemme sen tinkimättömällä asenteella, korkeiden tuoteturvallisuus- ja laatuvaatimusten mukaisesti ja niin, että raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperä on jäljitettävissä.

4. Hallitsemme kansainväliset viljamarkkinat.

Olemme kokenut ja osaava viljojen, öljykasvien ja rehuraaka-aineiden kauppias. Meillä on taito ja halu saada sekä myyjät että ostajat onnistumaan kauppoissaan, oli kyse sitten nousevista tai laskevista maailmanmarkkinahinnoista. Tämä perustuu pitkän ajan kuluessa kehittyneeseen hyödykemarkkinoiden osaamiseen ja pitkäaikaisiin kumppanuuksiin.

5. Olemme valmiita tekemään paljon töitä.

Talouden suhdanne Suomessa jatkuu vuonna 2015 alavireisenä. Koska markkinat eivät tarjoa vetoapua, tiedostamme onnistumisen olevan vain meistä itsestämme kiinni. Kuluvana vuonna jatkamme jo aloitettuja kannattavuutemme parantamiseen tähtääviä toimenpiteitä kalatuoteryhmässä ja tuoretuotteet-tuoteryhmässä. Samaan aikaan vaalimme vahvuuksiamme pakastetuoteryhmässä, kehitämme toimintaamme viljakaupassa ja panostamme kasviöljytuotteisiin. Meillä on halu onnistua.

Ilahduttavia maku- ja palveluelämyksiä

Apetit on ruoan alkutuotantoon toimintansa perustava suomalainen elintarvikealan konserni. Tuotteemme ja palvelumme auttavat elämään terveellistä ja maukasta elämää kotona ja kodin ulkopuolella. Juuremme juontavat 1950-luvulle, jolloin aloitimme sokerijuurikkaan jalostamisen Satakunnassa. Apetitin osake on listattu Nasdaq Helsingissä.





Ruokaliiketoiminta

Ruokaliiketoiminnassa Apetit on Suomen johtaviin kuuluva elintarvikekonserni, jonka tuoteryhmät ovat kasvis- ja ruokapakasteet, tuore kala ja kalajalosteet sekä esikäsitellyt hedelmä- ja vihannestuoretuotteet. Kalatuoteryhmässä Apetit toimii myös Norjassa ja Ruotsissa paikallisen tytärkonsernin, Maritim Food Groupin kautta.

Ruokaliiketoiminnan asiakaskuntaan kuuluvat kuluttajat, päivittäistavarakauppa, ammattikeittiöt sekä elintarviketeollisuus.



Vilja- ja öljykasviliiketoiminta

Apetit-konserniin kuuluva Avena Nordic Grain tytäryhtiöineen on Suomen johtava vilja-, öljykasvi- ja rehuraaka-ainekauppias sekä kasviöljyjen ja rypsipuristeiden tuottaja ja uudistaja. Päämarkkina-alue on Suomi ja Baltian alue sekä Euroopan unioni, mutta kauppaa käydään aktiivisesti myös muilla markkinoilla.

Vilja- ja öljykasviliiketoiminnan asiakaskunnan muodostavat viljaa myyvät viljelijät, elintarviketeollisuus, rehuteollisuus ja muu viljaa käyttävä teollisuus sekä kauppa.

Muut toiminnot

Konsernin emoyhtiö ja osakkuusyhtiö Sucros Oy muodostavat Muut toiminnot -segmentin. Osakkuusyhtiö Sucros Oy valmistaa, myy ja markkinoi suomalaisesta sokerijuurikkaasta valmistettua sokeria elintarviketeollisuudelle, vähittäiskaupalle ja vientiin.

Apetitin vuosi 2014

Liikevaihto, milj. euroa	2014	2013	2012
Ruokaliiketoiminta	170,8	178,5	162,7
Vilja- ja öljykasviliiketoiminta	214,2	209,0	215,8
Muut toiminnot	-	-	-
Segmenttien välinen liikevaihto	-0,3	-0,2	-0,3
Yhteensä	384,7	387,3	378,2
Liiketulos ilman kertaeriä, milj. euroa			
Ruokaliiketoiminta	0,6	4,0	1,7
Vilja- ja öljykasviliiketoiminta	7,8	5,1	6,5
Muut toiminnot	-1,1	3,1	0,6
Yhteensä	7,3	12,2	8,8
Liiketulos, milj. euroa			
Ruokaliiketoiminta	-9,7	2,0	1,7
Vilja- ja öljykasviliiketoiminta	7,8	5,1	6,5
Muut toiminnot	-4,0	2,3	0,3
Yhteensä	-5,9	9,4	8,5
Käyttöomaisuusinvestoinnit, milj. euroa			
Ruokaliiketoiminta	1,9	2,0	3,4
Vilja- ja öljykasviliiketoiminta	0,5	0,8	0,5
Muut toiminnot	0,1	0,2	0,0
Yhteensä	2,5	3,0	3,9
Henkilöstö, keskimäärin			
Ruokaliiketoiminta	630	699	641
Vilja- ja öljykasviliiketoiminta	83	73	70
Muut toiminnot	10	10	10
Yhteensä	723	782	721

Hyvä onnistuminen viljakaupassa ja kasviöljytuotteissa leimasi Apetit-konsernin taloudellista kehitystä vuonna 2014. Vilja- ja öljykasviliiketoiminnassa sekä liikevaihto että kannattavuus paranivat, vaikka viljakaupan markkinahinnat laskivat. Suomessa jatkunut talouden taantuma söi Ruokaliiketoiminnan liikevaihtoa ja kannattavuutta sekä vähittäiskaupassa että ammattikeittiöissä. Pakastetuoteryhmän kannattavuus oli hyvä, mutta kala- ja tuoretuoteryhmien kannattavuus jäi epätyytyttäväksi. Konsernin raportoitua liiketulosta rasittivat Ruokaliiketoimintaan kohdistuneet alaskirjaukset. Omavaraisuusaste pysyi korkeana.

liikevaihto

384,7 milj.€

liiketulos ilman kertaeriä

7,3 milj.€

tulos / osake ilman kertaeriä

0,72 €

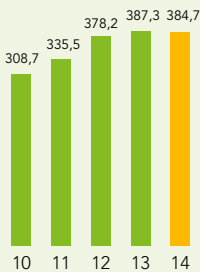
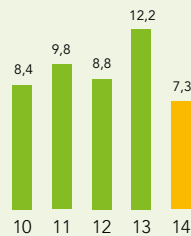
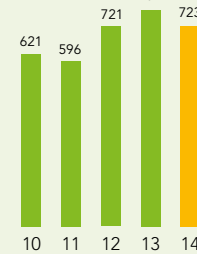
investoinnit

2,5 milj.€

omavaraisuusaste

69,7 %

henkilöstö keskimäärin

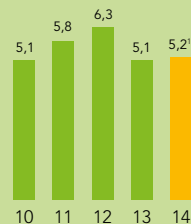
723KONSERNIN LIIKEVAIHTO
2010–2014, milj. euroaKONSERNIN LIIKETULOS
ILMAN KERTAERIÄ
2010–2014, milj. euroaKONSERNIN HENKILÖSTÖ-
MÄÄRÄN KEHITYS
2010–2014

LIIKEVAIHDON JAKAUMA, MILJ. EUROA



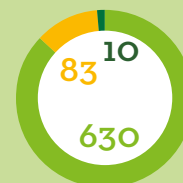
■ Ruokaliiketoiminta
■ Vilja- ja öljykasviliiketoiminta

EFEKTIIVINEN OSINKOTUOTTO, %



¹) hallituksen ehdotus

HENKILÖSTÖ KESKIMÄÄRIN



■ Ruokaliiketoiminta
■ Vilja- ja öljykasviliiketoiminta
■ Muut toiminnot

Liiketoiminnan lähtökohdat

kotimaista
arvostava
kuluttaja



laatua
arvostava
kauppa tai
teollisuus

brändit: *Apetit*



ammattitaitoinen henkilöstö



tuote- ja
palveluvalikoima



tuotanto-
laitokset



kasvikset



kala



öljykasvit



vilja



sokeri

kotimaiset raaka-aineet vastuullinen hankinta ulkomailta

Puhtaasta maasta ja vedestä viljelemme ja kasvatamme vastuullisesti parhaat ja laadukkaimmat raaka-aineet tuotteisiimme.

Kehittyvä Apetit

Apetit on uudistanut liiketoimintarakennettaan ja strategiansa viime vuosina aktiivisesti. Näin vastataan nyt ja tulevaisuudessa kuluttajien, vähittäiskaupan, ammatti-keittiöiden ja raaka-ainetuottajien ja -ostajien muuttuviin odotuksiin, hyvinvointia ja helppoutta korostaviin ruokatrendeihin sekä elintarvike-alan ja kaupan alan kasvaviin tehokkuusvaatimuksiin.

Pelloilta pöytään

Apetit on raaka-ainehankinnassaan sitoutunut vahvasti kotimaiseen alkutuotantoon ja vastuulliseen raaka-aineiden hankintaan parhailta sopimustuottajilta Suomesta ja muista maista, oli kyse sitten kasviksista, kalasta, viljoista tai öljykasveista.

Tuotteemme valmistetaan tehokkaasti, turvallisesti ja mahdollisimman vähän prosessoiden kuluttajille ja asiakkaille, jotka arvostavat erinomaisia ruokaratkaisuja ja palveluita.

Vilja- ja öljykasvikaupassa toimimme aktiivisesti auttaen viljelijöitä, myyjiä ja ostajia toimimaan tehokkaasti ja rakentamaan omia menestystekijöitä.

Herkullinen ruoka ilahduttaa ja lisää hyvinvointia ruokailutilanteesta tai ruoan roolista riippumatta. Sen lupaaamme.



kohti vuotta 2016:

Liiketoimintojen strategiset linjaukset



Ruokaliiketoiminnassa

haluamme olla hyvinvointia arvostavan kuluttajan halutuin ruokaratkaisu ja hyvää palvelua arvostavan asiakkaan halutuin kumppani.

Päämäärät 2016

- Kannattavuuden merkittävä parantaminen
- Kehittyminen hyvinvointia arvostavan kuluttajan halutuimmaksi ruokabrändiksi
- Osuuden voimakas kasvattaminen suomalaisen kuluttajan syömisestä



Vilja- ja öljykasviliiketoiminnassa

tavoitteemme on vahvistaa asemaamme Itämeren alueen viljakaupan suunnannäyttäjänä sekä ruokaöljyjen uudistajana.

Päämäärät 2016

- Vilja- ja öljykasvikaupan merkittävä kasvattaminen
- Vilja- ja öljykauppaan liittyvän toiminnan laajentaminen uusille markkinoille Itämeren ympäristössä
- Uusien kasviöljytuotteiden ja niiden tuotantoprosessien kehittäminen
- Täysin kotimaisen rypsiöljyn markkinan kehittäminen

Ruokaliiketoiminnan uudistuminen jatkuu.

Ruokaliiketoiminnassa toteutettiin vuosina 2013–2014 rakenneuudistushanke, jossa aiemmin erilliset pakaste-, kala- ja tuoretuoteliiketoiminnat yhdistettiin yhdeksi Ruokaliiketoiminnaksi. Tavoitteena on nostaa toiminnan asiakas- ja kuluttajalähtöisyys sekä kannattavuus aiempaa paremmalle tasolle. Uuden rakenteen, prosessien ja toimintatapojen vahvistaminen ja kannattavuuden parantamiseen tähtäävät ohjelmat jatkuvat vuonna 2015.

Jo aiemmin toteutettu vilja- ja öljykasvitoimintojen yhdistäminen on täyttänyt sille asetetut odotukset. Tänä Avena Nordic Grain kuuluu Suomen merkittävimpiin viljakauppaa käyviin ja öljykasvituotteita jalostaviin yrityksiin.

Vastuullisesti ruokapöytään

Vastuullisuus on osa jokaista Apetit-tuotetta ja -palvelua. Pyrimme ymmärtämään

mahdollisimman kattavasti oman toimintamme ja tuotteidemme elinkaaren vastuunäkökulmat, aina raaka-aineiden alkutuotannosta valmiiseen tuotteeseen saakka.

Vastuullinen ruoka tarkoittaa meille ravitsevia ja turvallisia tuotteita, joiden raaka-aineet kasvatetaan

kestävästi, valmistus tapahtuu resurssitehokkaasti ja joiden valmistus tukee sekä suoraan että välillisesti työllisyyttä kotimaassa.

Vastuullisuuden johtaminen

Vastuullisuus on Apetitissa toimintaa kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti huomioimalla toiminnan sosiaaliset, ekologiset ja taloudelliset vaikutukset sekä sidosryhmien odotukset. Yritysvastuun johtaminen perustuu Apetitin toimintapolitiikkaan, joka ohjaa toimintaa kaikilla tasoilla päivittäisestä työskentelystä strategiseen suunnitteluun. Johtamisjärjestelmät on myös sertifioitu kattavasti ja sisältävät laatu-, tuoteturvallisuus- ja ympäristöasiat.

Haluamme tunnistaa ja huomioida asiakkaiden, henkilöstön, yhteiskunnan sekä ympäristön tarpeet ja odotukset.





Apetitin toimintapolitiikka

- Asiakastyytyväisyyden jatkuva parantaminen ja tuoteturvallisuuden varmistaminen
- Toiminnan kannattavuus ja pääoman käytön tehokkuus
- Henkilöstön jatkuva kehittäminen
- Työympäristön turvallisuus
- Ympäristökuormituksen vähentäminen



Raaka-aineet on tarkasti jäljitettävissä aina esimerkiksi peltolohkole tai kalan-kasvattamolle saakka.



Reaaliaikaisen seuranta- ja säätöjärjestelmän ansiosta vedenkulutusta on vähennetty merkittävästi Säkylän kasvispakastetehtaalla.

Vastuullisuuden ainesosat



Tuotevastuu ja hyvä ravitsemus

- 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 kalankasvattaja-suhteet sekä toimittaja-arvioinnit
- Kestävän kotimaisen IP-viljelymenetelmän käyttö
- Raaka-aineiden kattava jäljitettävyys
- Vain kestävien kalakantojen käyttö
- Ei geenimuunneltuja 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

Vastuullinen ruoka on monen ainesosan summa. Tärkeimmät niistä ovat laadukkaat ja turvalliset tuotteet sekä niiden valmistukseen kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti hankitut raaka-aineet. Lisäksi toiminnassa kiinnitetään kattavasti huomiota ympäristöasioihin ja henkilöstön työhyvinvoinnin kehittämiseen.



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



VALOKEILASSA KASVIMAAN SANKARIT

Apetit Ammattilaiset järjestää joka vuosi Vilkas-teemaviikon, jonka aikana ammattikeittiöitä autetaan valmistamaan maukasta, ravitsemuksellisesti täysipainoista ja monipuolista ruokaa kaikenikäisille. Viikkoa varten vasten tehtyjen reseptien suunnittelussa huomioidaan erityisesti Vilkasviikon erityiskohderyhmään kuuluvat päiväkoti- ja kouluruokalat, joilla on kodin ohella suuri merkitys terveellisten ruokailutottumusten syntymisessä.

Vastuullisuusraporttimme löydät www.apetitgroup.fi -> yritysvastuu

Yhteystiedot

APETIT-KONSERNI

Apetit Oyj

Puhelin 010 402 4300
etunimi.sukunimi@apetit.fi
www.apetitgroup.fi

Konsernihallinto

Maakunnantie 4
PL 100, 27801 Säkyä
Puhelin 010 402 00
Faksi 010 402 4022

Espoon toimipiste

Lars Sonckin kaari 14
PL 404, 02601 Espoo
Puhelin 010 402 00
Faksi 010 402 4024

Y-tunnus 0197395-5
Kotipaikka Säkyä



RUOKALIIKETOIMINTA

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

Toimipisteet

Säkyä (Apetit Ruoka Oy,
Apetit Suomi Oy)
Maakunnantie 4,
PL 130/PL100, 27801 Säkyä

Espoo (Apetit Suomi Oy)

Lars Sonckin kaari 14,
PL 403, 02601 Espoo

Kuopio (Apetit Kala Oy)

Mastotie 7, 70460 Kuopio

Helsinki (Caternet Finland Oy)

Kivikonlaita 25, 00940 Helsinki

Pudasjärvi (Apetit Ruoka Oy)

Teollisuustie 3, 93100 Pudasjärvi

Maritim Food Group

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

VILJA- JA ÖLJYKASVI- LIIKETOIMINTA

Avena Nordic Grain Oy

Lars Sonckin kaari 14
PL 402, 02601 Espoo
Puhelin 010 402 02
etunimi.sukunimi@avena.fi
www.avena.fi

Mildola Oy

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

**Apetit Oyj:n vuosikatsaus ja
tilinpäätös julkaisu 2014
on luettavissa osoitteessa
www.apetitgroup.fi.**

Ulkoasu: Kreab

Kuvat: Studio Liisa Siltanen ky,
Seilo Ristimäki, Anssi Vuohelainen,
Jorma Heikkilä

Painopaikka: Erweko

Paperi: kannet Galerie Art Silk 250g,
sisus Galerie Volume 150g



Uudet, iloiset ja erottuvat pakkaukset houkuttelevat makumatkalle kasvien, kalan ja kasviöljyjen maailmaan.



