

A woman with long brown hair, wearing a dark blue t-shirt, is holding a white plate of food. She has her eyes closed and a slight smile, appearing to savor the aroma. The plate contains a serving of white rice topped with a golden-brown, saucy chicken or fish dish, garnished with fresh green herbs. The background is a light-colored, textured wall.

HKFOODS

Vuosikatsaus

2024

*Ruokahetkien
arvostetuin kumppani*

Vuosikatsaus 2024

Toimitusjohtajan katsaus.....	4
HKFoods lyhyesti.....	6
Toimipaikat	8
Vuoden 2024 keskeisiä tapahtumia.....	9
Strategia	10
Ruokahetkien muutoksia.....	12
Vastuullista ruoantuotantoa.....	13
Vastuullisuusohjelma 2024 - tulokset.....	15
Esimerkkejä vastuullisuustyöstä	18





TOIMITUSJOHTAJA JUHA RUOHOLOAN KATSAUS

Vahva kehitys jatkui vuonna 2024 - HKFoodsin liikevaihto ja vertailu- kelpoinen liiketulos kasvoivat selvästi

Vuonna 2024 HKFoodsissa jatkui määrätietoinen työ yhtiön kannattavuuden parantamiseksi ja taseen vahvistamiseksi. Mittava rakennemuutos saatiin tällä erää päätökseen ja liiketoimintojen myynneistä saadut maksut on käytetty yhtiön lainojen lyhennyksiin. HKFoodsin nettovelka pieneni merkittävästi.

Yhtiön jatkuvat liiketoiminnot kehittyivät vahvasti vuonna 2024. Sekä yhtiön liikevaihto että vertailukelpoinen liiketulos kasvoivat selvästi. HKFoodsin jatkuvien toimintojen liikevaihto vuonna 2024 kasvoi 7,4 prosenttia ja oli 1 001,8 (933,0) miljoonaa euroa. Vertailukelpoinen liikevoitto oli neljännellä vuosineljänneksellä 3,9 (1,2) prosenttia liikevaihdosta. Koko vuoden osalta vertailukelpoinen liikevoittoprosentti oli 2,8 (2,2) prosenttia. Yhtiön liikevoittotavoite on 4 prosenttia.

HKFoods kasvatti myös neljännellä vuosineljänneksellä kannattavuuttaan onnistuneilla kaupallisilla toimenpiteillä, tuotannon tehostamistoimilla ja kustannussäästöillä. Vähittäiskauppamyynni kehittyi kattavan tuotevalikoiman sekä onnistuneen joulusesongin ansiosta myönteisesti, mikä paransi myynnin rakennetta ja kannattavuutta. Food service -sektorimme on onnistunut kasvattamaan osuuttaan laskevassa markkinassa. Vientimyynnin rakenne on parantunut kasvaneen valmistemyynnin ansiosta.

Investoinneilla kasvatetaan jalostusarvoa

Yrityksemme investointikyky on parantunut. Olemme kohdistaneet investointeja erityisesti strategiaan ja tehostamisinvestointeihin. Investoinnit Rauman ja Forssan yksiköissä ovat valmistuneet. Investointimme Euran yksikköme kypsien tuotteiden valmistukseen etenee, kuten myös Vantaan yksikköme valmisateriatuotantoon päätetty investointi. Lisäämme Vantaan investoinnin avulla aterioiden valmistuskapasiteettia ja kehitämme uusia laadukkaita aterioita kuluttajien erilaisiin ruokahetkiin.

Olemme HKFoodsissa viimeisen kahden ja puolen vuoden aikana arvioineet eri liiketoimintojen asemaa osana konsernia taloudellisen liikkumatilamme lisäämiseksi. Olemme parantaneet HKFoodsin kannattavuutta ja vahvistaneet tasetta Baltian liiketoimintojen myynnillä, joka saatettiin loppuun elokuussa 2023. Ruotsin liiketoimintojen kauppa toteutui maaliskuun 2024 lopussa. Mittava rakennemuutos saatiin päätökseen lokakuun 2024 lopussa, kun Tanskan tytäryhtiötä ROSE Poultry A/S:ää koskeva kauppa hollantilaiselle Plukon Food Groupille toteutui.

Liiketoimintojen myynnit ovat vahvistaneet HKFoodsin tasetta suunnitelmien mukaan, ja niistä saadut maksut on käytetty yhtiön lainojen lyhennyksiin. Yhtiön nettovelka pieneni vuoden takaisesta 138,1 miljoonalla eurolla 149,8 (287,9) miljoonaan euroon. Nettovelkaantumisasteemme on laskenut 69,5 prosenttiin ja sen pienemisen myötä yhtiön nettorahoituskulu on laskenut vuoden 2024 aikana 7,5 miljoonaa euroa. Kesän 2024 rahoitusneuvotteluissa varmistimme rahoituksen jatkuvuuden alkuvuoteen 2027 asti.

Uudistettu visio: Ruokahetkien arvostetuin kumppani

HKFoodsin loppuvuonna päivitetyn vision mukaan haluamme olla ruokahetkien arvostetuin kumppani. Se tarkoittaa, että vastaamme yhdessä koko henkilöstömme kanssa kuluttajien ja asiakkaiden muuttuviin tarpeisiin luomalla kestäviä, maistuvia ja ravitsevia ratkaisuja kaikkiin merkityksellisiin ruokahetkiin. Työ on yhteistyötä asiakkaiden, kuluttajien, sopimustuottajien sekä yhtiön muiden kumppaneiden kanssa.

Olennaisimmat kestävyysseikat tunnistettu

Yhtiön strategia vaikuttaa kaikkiin HKFoodsille olennaisiksi tunnistettuihin kestävyysseikkoihin, joista keskeisimmät keskipitkällä tai pitkällä aikavälillä ovat ilmastonmuutos, kuluttajien terveys ja turvallisuus sekä eläinten hyvinvointi. Näiden eteen teemme jatkossa työtä entistä määrätietoisemmin. Päivitämme vuoden 2025 aikana vastuullisuusohjelmamme niin, että tunnistamamme sidosryhmillemme olennaiset kestävyysseikat nousevat siellä entistä paremmin esille. Vastuullisuusohjelmamme ytimessä ovat jatkossakin henkilöstön hyvinvointi ja turvallisuus. Keskeinen tavoitteemme on olla turvallinen ja hyvinvoiva työpaikka omalle henkilöstölle ja yksikössämme toimiville yhteistyökumppaneille. Työturvallisuuden parantaminen on asia, joka vaatii meiltä edelleen jatkuvaa panostusta ja toimenpiteitä yhdessä koko henkilöstön kanssa. Toiminnan ja tuotteiden laadun kehittämiseksi on käynnissä laatukuluttuurihanke.

Kestävän ruokaketjun kehittäminen vaatii pitkäjänteisyyttä. Me HKFoodsissa olemme sitoutuneet kehittämiseen. Olemme myös sitoutuneet UN Global Compact -vastuullisuusaloitteeseen ja edistämme osaltamme myös YK:n kestävä kehityksen tavoitteita osana vastuullisuusustyötämme.

Tehokkuusohjelmassa huomio tuotantoon ja kaupallisiin toimenpiteisiin

Toteutetun mittavan rakennemuutoksen jälkeen keskitymme HKFoodsissa pitkän aikavälin strategian toteutukseen parantamalla ydinliiketoiminnan kilpailukykyä ja toimintojen kannattavuutta Suomessa. Loppuvuonna aloittamamme tehokkuusohjelman tavoitteena on tulostason merkittävä parantaminen. Tehokkuusohjelma sisältää tuotannon tehostamista ja kaupallisten toimenpiteiden vahvistamista.

Tulevaisuus vankemmalla pohjalla

Tehdyt toimenpiteet ovat vuoden 2024 aikana vieneet yhtiötä oikeaan suuntaan. Kova työ on tuottanut tulosta ja tulevaisuutemme on nyt vankemmalla pohjalla kuin moneen vuoteen. Olen luottavainen, että hyvä kehityksemme jatkuu myös tänä vuonna.

Kiitos omalle henkilöstöllemme, asiakkaillemme, sopimustuottajillemme ja muille kumppaneillemme.

Tästä on hyvä jatkaa eteenpäin uuden visiomme innoittamana.

Juha Ruohola
toimitusjohtaja

HKFOODS LYHYESTI

Ruokahetkien arvostetuin kumppani

110 vuoden kokemuksella me HKFoodsissa teemme elämästä maistuvampaa - tänään ja huomenna. Valmistamme 3 000 ammattilaisen voimin vastuullista ja paikallisesti tuotettua ruokaa kuluttajien erilaisiin ruokahetkiin. Tunnettuja tuotemerkkejämme Suomessa ovat HK®, Kariniemen® ja Via®. Kehitämme ilmastoystävällisempää tapaa tuottaa ruokaa. Pörssilistatun HKFoodsin liikevaihto vuonna 2024 oli 1 mrd. euroa.



**Kotimarkkina-
alue**

Suomi

**Toimipaikat
Suomessa ja Puolassa**

7 | 1

**Henkilöstö
keskimäärin**

3 000

Arvot **Innosta
Välitä
Johda
Ota vastuu**

Liikevaihto 2024

1 001,8 M€

933,0 M€*

**Vertailukelpoinen
liiketulos 2024**

27,7 M€

11,6 M€*

**Liiketoiminnan
rahavirta**

60,8 M€

50,6 M€*

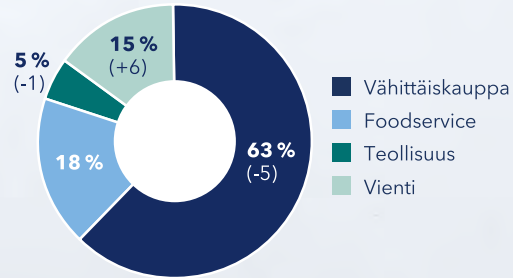
**Netto-
velkaantumisaste**

69,5 %

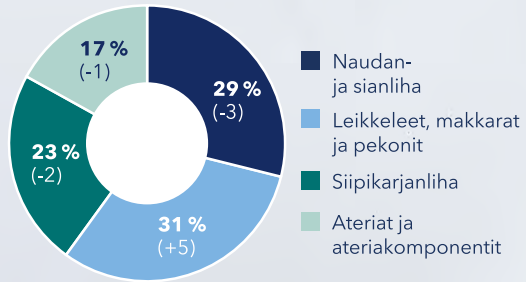
121,0 %*

* Vuoden 2023 tunnusluvut

Myyntikanavat



Kategoriat



Suluissa muutokset prosenttiosuutuksina vs. Q4/2023. Myynti Puolan pekoniyksiköstä Ruotsiin raportoidaan yhtiön ulkoisena myyntinä.



Herkullista ruokaa tutuilta brändeiltämme

Avainbrändit:



Avainkumppanuudet:





■ Pääkonttori
● Tuotantoyksikkö

Outokumpu ●
Mikkeli ●
Rauma ● ● Eura ● Forssa ●
Turku ■ Vantaa ●

● Świnoujście

Toimipaikat*

PÄÄKONTTORI

Turku

TUOTANTOYKSIKÖT SUOMESSA

Forssa: Sikojen teurastus, leikkuu ja pakkaaminen

Outokumpu: Nautojen teurastus ja leikkuu

Rauma: Siipikarjan teurastus, leikkuu ja pakkaaminen

Eura: Annossalaattien ja pizzojen valmistus

Vantaa: Lihavalmiste- ja valmisruokatuotanto, kotimaan logistiikka

Mikkeli: Valmisruoka- ja lihavalmistetuotanto

TUOTANTOYKSIKKÖ PUOLASSA

Świnoujście: Pekonin valmistus

TYTÄR- JA OSAKKUUSYHTIÖIDEN TOIMIPAIKKOJA

Vantaa, Sipoo ja Luumäki: Lihatukku Harri Tamminen Oy

Rauma, Säkylä, Huittinen, Liperi ja Eura:

Kivikylän kotipalvaamo Oy

Säkylä: Länsi-Kalkkuna Oy

Mynämäki ja Kokemäki: DanHatch Finland Oy

Eura: Mäkitalon Maistuvat Oy

* 31.3.2025 alkaen

HKFoodsin vuoden 2024 keskeisiä tapahtumia

Q1

HKFoods uudisti ilmastopäästöjen laskentaa ja ilmastotavoitteen

HKFoods keskitti siipikarjapakkaamotoiminnan Eurasta yhtiön Rauman ja Forssan tuotantoyksiköihin

HKFoods päätti strategisesta Euran yksikköä koskevasta kypsien tuotteiden valmistuslinjastoinvestoinnista

HK Herkkumaksamakkara täytti 50 vuotta

Ruotsin liiketoimintojen kauppa toteutui 27.3.2024

Q2

Varsinainen yhtiökokous hyväksyi yhtiön toiminimen muuttamisen HKFoods Oy:ksi

Uusi nimi otettiin käyttöön 27.5.2024

HKFoods laski liikkeeseen 90 miljoonan euron suuruisen vakuudellisen joukkovelkakirjan

Q3

HKFoods investoi kasvavaan ateriakategoriaan Vantaan yksikössään - uuden teknologian linjastolla valmistetaan aterioita helpottamaan kuluttajan arkea

Positiivinen tulosvaroitus - HKFoods Oy päivitti syyskuussa vuoden 2024 taloudellista ohjeistustaan

Q4

Tanskan liiketoimintojen myynti toteutui 31.10.2024

HKFoods lunasti joulukuussa ulkona olevat 24.3.2025 erääntyvät joukkovelkakirjat

HKFoods käynnisti suomalaisen siipikarjanlihan viennin Kiinaan loppuvuoden 2024 aikana



HKFOODSIN STRATEGIA

Ruokahetkien arvostetuin kumppani

HKFoodsin visiona on olla ruokahetkien arvostetuin kumppani. Se tarkoittaa, että vastaamme yhdessä koko henkilöstömme kanssa kuluttajien ja asiakkaiden muuttuviin tarpeisiin luomalla kestäviä, maistuvia ja ravitsevia ratkaisuja kaikkiin merkityksellisiin ruokahetkiin. Työ on yhteistyötä asiakkaiden, kuluttajien, sopimustuottajien sekä yhtiön muiden kumppaneiden kanssa. HKFoodsin strategisena tavoitteena on kestävä kaupallinen erinomaisuus ja operatiivinen tehokkuus, jalostusarvon kasvattaminen sekä osaava henkilöstö.

Toteutetun mittavan rakennemuutoksen jälkeen yhtiö keskittyy ydinliiketoimintansa kilpailukyvyyn ja toimintojen kannattavuuden parantamiseen sekä kaupallisiin toimiin. HKFoodsin ydinliiketoimintaa ovat sian-, naudan- ja siipikarjanliha, lihavalmisteet sekä valmisateriat ja ateriakomponentit.

HKFoods haluaa kasvaa ydinliiketoiminnassaan nostamalla tuotteiden jalostusarvoa sekä vahvistamalla yhtiön omien brändien arvonaluontia. Tavoitteena on kasvaa kuluttajan arkea helpottavissa tuotekategorioiden, kuten aterioiden, ateriakomponenttien ja välipaloissa. Lisäksi tavoitteena on kasvaa siipikarjatuotteissa ja uusissa tuotekategorioiden. HKFoods haluaa vahvistaa suhdettaan kuluttajiin luotettujen brändiensä kautta ja uudistua kaupallisesti. Food service -sektori on myös jatkossa kasvualue.

Vastuullisuus huomioidaan HKFoodsin liiketoiminnassa, ja yhtiö kehittää vastuullista ruoantuotantoa koko arvoketjussa tiloilta kuluttajille jatkamalla tavoitteellista vastuullisuustyötä. HKFoodsin vastuullisuusohjelma keskittyy kahteen teemaan: luontoon ja ihmisiin. Vastuullisuustyötä ohjaavat liiketoiminnan tarpeet sekä keskeisten sidosryhmien odotukset ja vaatimukset.

HKFoodsin liiketoiminnalle olennaisia ympäristöön liittyviä kestävyysseikkoja ovat muun muassa ilmastonmuutos, vesi, biologinen monimuotoisuus ja kiertotalous. Sosiaalisen vastuun osalta olennaisia kestävyysseikkoja ovat henkilöstön terveys, turvallisuus ja työolot, yhdenvertainen kohtelu, osaamisen kehittäminen ja monimuotoisuus. Lisäksi hyvä hallintotapa ja yrityskulttuuri sekä eläinten hyvinvointi ovat kestävyysaiheiden keskeisiä teemoja. Yhtiön strategialla on vaikutuksia kaikkiin yhtiölle olennaisiksi tunnistettuihin kestävyysseikkoihin, joista kaikkein keskeisimmät keskipitkällä tai pitkällä aikavälillä ovat ilmastonmuutos, kuluttajien terveys ja turvallisuus sekä eläinten hyvinvointi.

Taloudellisten resurssiensa puitteissa HKFoods hakee uutta kasvua ja tarttuu strategiaa edistäviin liiketoimintamahdollisuuksiin. HKFoodsille kumppanuudet tarjoavat mahdollisuuden edetä uusille liiketoiminta-alueille nopeasti ja joustavasti.



HKFoodsin uudistettu visio



Ydinliiketoiminnan kannattavuuden parantaminen

Tuotannon tehostaminen, kustannusten hallinta, tuoteportfolion optimointi kuluttajakysynnän muutoksessa ja kaupalliset toimet

Taloudellisen perustan vahvistaminen

Baltian, Ruotsin ja Tanskan liiketoimintojen myynnit



Visio:

Ruokahetkien arvostetuin kumppani

Kannattava ja kestävä kasvu

2023

KASSAVIRTA

KANNATTAVUUS

TASE

2030

Ruokahetkien muutoksia

MITÄ SYÖMME

Ruokakulttuurin murros jatkuu ja huomiota kiinnitetään ruoanvalmistuksessa käytettyyn aikaan. Arkisin ruoanvalmistuksen odotetaan olevan nopeaa ja helppoa. Viikonloppuisin ja juhlapyhinä ruokien suunnitteluun ja aterioiden valmistukseen panostetaan.

Ruokahetket ja odotukset aterioita kohtaan ovat muuttuneet. Yhä useammin perinteinen lämmin ateria korvataan erilaisilla välipaloilla. Välipalan merkityksen muutos on synnyttänyt muun muassa täsmäateriointin tarpeen.

Reseptihauissa eniten osumia saavat kotimaiset perinneresepit. Tämän vastakohtaksi etsitään ja kokeillaan rohkeasti joko kokonaan uusia makuelämyksiä tai uusia ruoanvalmistustapoja.

Lihan kokonaiskulutus on pysynyt vakaana, mutta siirtymää on tapahtunut punaisesta valkoiseen lihaan.

Lihan kulutustottumuksia ovat muuttaneet ajankäyttö ja uudet teknologiat. Kypsin vaihtoehtojen kysyntä ja käyttö on kasvanut.

Ruoan kotimainen alkuperä ja ruokaketjun vastuullisuus kuten muun muassa eläinten hyvinvointi, kiertotalous ja ruoan terveellisyys ovat tärkeitä. HKFoodsin suurin innovaatio vuonna 2024 oli suolan käyttöä vähentävä Makuuola-konsepti.

MISSÄ JA MITEN SYÖMME

Kiire ja jatkuva liikkeellä olo muuttaa ruokailutottumuksia.

Arkena syöminen on nopeaa. Työ ja vapaa-aika yhdistetään mahdollisimman hyvin yhteen valmisaterioiden avulla. Viikonloppuisin panostetaan yhdessä syömiseen joko kotona, ravintolassa, tapahtumissa tai juhlissa.

Juhlissa ei tingitä laadusta. Vaikka juhlasesonki, kuten joulu, voi olla aiempaa lyhyempi, on se sitäkin herkullisempi.

Kalenterivuoteen tuovat vaihtelua isot ja pienet ruokajuhlat sekä erilaiset satokaudet.

Ruoanvalmistuksen osaaminen on heikentynyt. Tämä trendi lisää valmisaterioiden ostamista. Lisäksi pienten kotitalouksien määrän kasvu näkyy kauppojen tarjonnassa. On helpompi ostaa yhden hengen aterioita, kuin valmistaa raaka-aineista lähtien pientä määrää ruokaa vain omaa käyttöä varten.

Koska vieraiden kutsuminen kotiin on vähentynyt, ovat ravintolat saaneet "olohuoneen" roolia. Yhdessä mennään mielellään syömään, ehkä samalla pelaamaan lautapelejä tai laulamaan karaokea.

MISTÄ OSTAMME RUOKAA

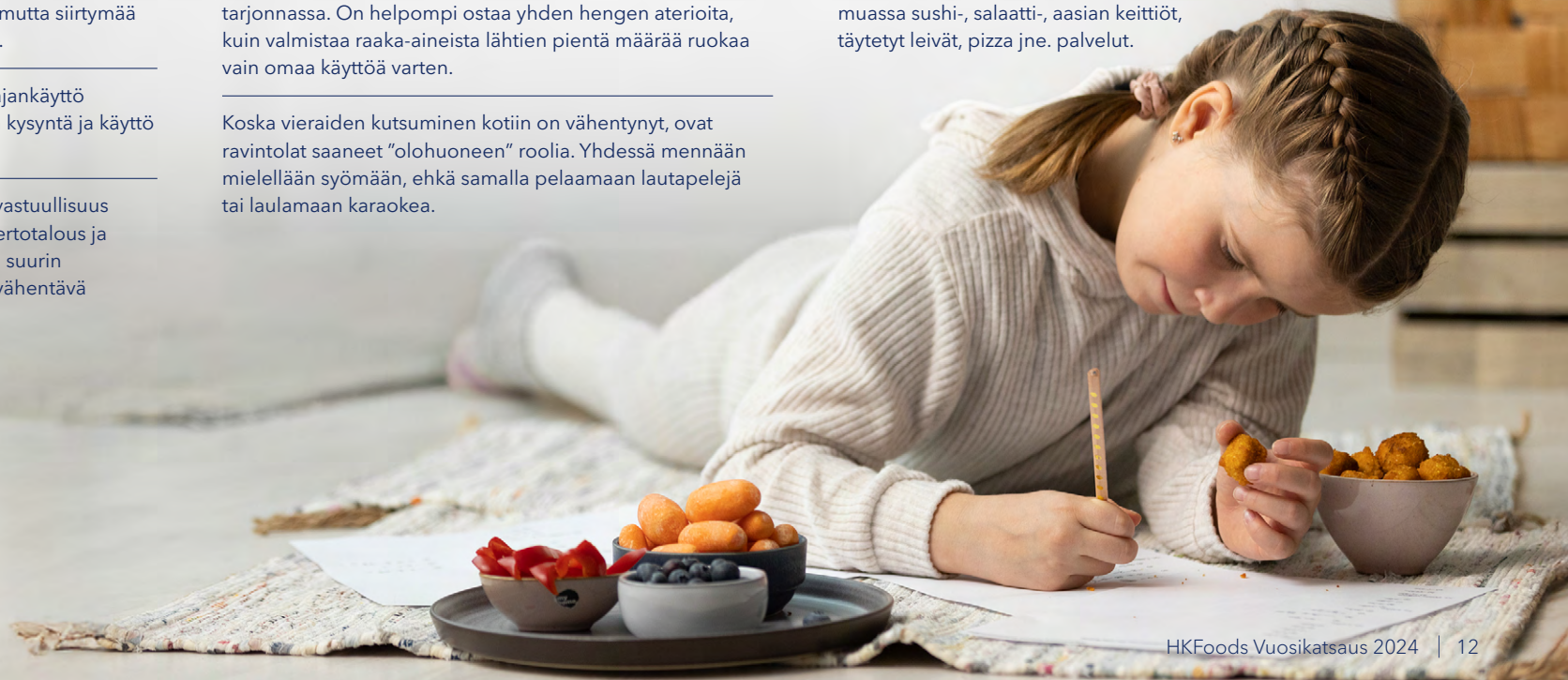
Vuonna 2024 kuluttajat vähensivät merkittävästi kodin ulkopuolista syömistä. Varsinkin työpaikkaruokailu on muuttunut etätyökäytännön yleistyttyä pandemian jälkeen.

Ravintolaruokailussa pikaruokailu on lisääntynyt ja fine-dining laskenut.

Isoissa kaupungeissa ruoan kotiinkuljetus on edelleen lisääntynyt, kuten myös erilaisten heti syötävien annosten hankintapisteet.

Tapahtumien ruokamyynti on kasvanut.

Merkittävä osa ravintoloiden myynnistä on siirtynyt grocerant-ilmion mukana vähittäiskauppoihin. Vähittäiskauppojen joustavia palvelukonsepteja ovat muun muassa sushi-, salaatti-, aasian keittiöt, täytetyt leivät, pizza jne. palvelut.



VASTUULLISUUS

Vastuullista ruoantuotantoa

HKFoods valmistautui katsauskaudella EU:n kestävyysraportointidirektiivin (CSRD) mukaisen kestävyys selvityksen laatimiseen. Katsauskauden aikana yhtiö päivitti kaksoisolennaisuusarvion Euroopan tilinpäätösraportoinnin neuvoa-antavan ryhmän (European Finance Advisory Group, EFRAG) laatiman ohjeistuksen mukaisesti ja aloitti kestävyys selvityksen laatimisen vuoden 2024 tietojen osalta. Kestävyys selvityksessä esitetään kestävyysraportointistandardin mukaisia tunnuslukuja,

jotka poikkeavat konsernin aiemmin käyttämistä tunnusluvuista ja niiden laskentatavoista.

Lisäksi yhtiö jatkoi katsauskaudella vuoden 2024 alussa uudistetun ilmastotavoitteen toimenpiteiden ja meneillään olevien tutkimushankkeiden toteuttamista. HKFoods liittyi Valion Food 2.0 -kumppaniekosysteemiin, jonka tavoitteena on edistää kestävää ruoantuotantoa sekä parantaa sen kannattavuutta ja kansainvälistä kilpailukykyä.

HKFoods jatkoi myös vastuullisen hankinnan ja asianmukaisen huolellisuusvelvoitteen edistämistä ottamalla käyttöön toimittajahallinnan ohjelmiston sekä valmistautumista EU:n metsäkatoasetuksen (EUDR) toimeenpanoa varten.

Pitkä arvoketju maailoilta kuluttajille

MAATILAT	TAVARANTOIMITTAJAT	HKFOODS	ASIAKKAAT	KULUTTAJAT
 <p>Luotetut, paikallisesti tuotetut raaka-aineet</p> <ul style="list-style-type: none"> • eläinten kasvatusta ja hyvinvointia • viljely ja rehut 	 <p>Laadukkaat raaka-aineet ja palvelut</p> <ul style="list-style-type: none"> • raaka-aineet • pakkaukset • energia, kuljetus, palvelut yms. hankinnat 	 <p>Vastuullisesti tuotettua, maistuvaa ruokaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuotekehitys • hankinta • tuotanto • myynti ja markkinointi 	 <p>Vahvat brändit ja laadukkaat tuotteet lähelle kuluttajaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • vähittäiskauppa • food service • teollisuusasiakkaat • digitaaliset myyntikanavat 	 <p>Luontaisesti ravitsevaa ruokaa monenlaisiin ruokahetkiin</p>

HKFoods edistää ruoantuotannon vastuullisuutta yhteistyössä koko ruokaketjun kanssa.

Aiempi vastuullisuusohjelma päättyi v. 2024 ja tavoitteet päivitetään vuoden 2025 aikana.

Luonto

Vuoden 2024 alussa HKFoods päivitti vastuullisuusohjelmansa ilmastopäästöjen laskennan ja ilmastotavoitteen sekä aikataulun vastaamaan paremmin kansainvälisiä ilmastotyön suuntaviivoja, laskentaohjeistuksia ja raportointistandardeja. HKFoods pyrkii saavuttamaan nettonollan kaikkien kasviuonekaasujen päästöjen osalta vuoteen 2050 mennessä. SBTi hyväksyi HKFoodsin lyhyen aikavälin tavoitteet ensimmäisten pohjoismaalaisten ruokayritysten joukossa sekä teollisuudessa käytetylle energialle (Industrial) että maankäyttösektorille (Forest, Land and Agriculture = FLAG). Lisäksi yhtiö julkaisi GHG Protocol Corporate Standard -ohjeistuksen ja maankäyttösektorin toimialakohtaisen Land Sector and Removals Guidancen luonnohjeen mukaisesti päivitetyn kasviuonekaasupäästöjen laskennan tulokset.

Ihmiset

HKFoodsin eettiset toimintaperiaatteet ja arvot ohjaavat yhtiön toimintaa ja päätöksentekoa. HKFoods on sitoutunut edistämään henkilöstönsä työhyvinvointia ja -turvallisuutta Better Together- ja Safety First -ohjelmiensa kautta. Tavoitteena on turvallinen ja hyvinvoiva työyhteisö, jossa keskeisiä tekijöitä ovat henkilöstökokemus, osallistava kulttuuri, jatkuva oppiminen ja hyvinvointi.

Vuonna 2024 HKFoods jatkoi yrityskulttuurin kehittämistä laatukulutturihankkeella, jossa keskitytään

HKFoodsin vastuullisuusohjelma keskittyy kahteen teemaan: luontoon ja ihmisiin

HKFoodsin vastuullisuustyön teemat

LUONTO

- Ilmasto
- Vastuulliset pakkaukset
- Luonnon monimuotoisuus



Tuottajayhteisö

erityisesti olemassa olevien prosessien, työntekijöiden kokemuksen ja johtamistaitojen kehittämiseen sekä tuotelaadun parantamiseen henkilöstöä osallistamalla.

HKFoods tarjoaa monipuolisia koulutus- ja kehitysmahdollisuuksia, jotka edistävät työntekijöiden ammatillista kasvua ja hyvinvointia. Vuonna 2024 henkilöstölle tarjottiin sekä sisäisiä että ulkoisia koulutusmahdollisuuksia, esimerkiksi kielikoulutuksia ja ammattitutkintoon johtavia koulutuksia. Lisäksi HKFoods edistää henkilöstönsä kokonaisvaltaista hyvinvointia sisäisillä hyvinvointikoulutuksilla sekä kehittämällä yhteistyötä ulkoisten pitkäaikaisten kumppaneidensa kanssa. Vuonna 2024 yhtiö käynnisti useita hyvinvointia tukevia toimintamalleja ja tukimuotoja, joiden tavoitteena on työntekijöiden fyysisen, sosiaalisen ja henkisen hyvinvoinnin tukeminen.

IHMISET

- Työturvallisuus
- Työhyvinvointi



Eläinten hyvinvointi

HKFoods tekee tavoitteellista työtä kohti nollaa työtaturmaa. HKFoodsin keskeinen tavoite on olla turvallinen työpaikka omalle henkilöstölle ja yksiköissä toimiville yhteistyökumppaneille. HKFoodsin kokonaistaturmاتاajuus Suomessa ja Puolassa (LTIR) 1-12/2024 oli 16,9 (19,3 vuonna 2023).

Työturvallisuuden osalta HKFoods on keskittynyt kriittisten prosessien yhtenäistämiseen ja kehittämiseen. Painopisteenä on ollut turvallisuustapahtumien käsittelyn ja trukkiturvallisuuden kehittäminen sekä uuden HESQ-järjestelmän käyttöönotto. Yhtiö haluaa selkeyttää ja tehostaa työturvallisuutta koskevaan johtamiseen, raportointiin, tapahtumien käsittelyyn ja viestintään liittyviä prosesseja. Tarkoituksena on lisätä henkilöstön turvallisuustietoisuutta, parantaa toimipaikkojen paloturvallisuutta ja kehittää datalla johtamista.

LUONTO

Rakennamme ilmastoystävällisempää tapaa tuottaa ruokaa

Edistimme vastuullisuusohjelmamme tavoitteita koko ruokaketjussamme. Vastuullisuusohjelma päättyi v. 2024 ja tavoitteet päivitetään vuoden 2025 aikana.

Vastuullisuusohjelman tavoitteet 2024	Jatkuvien toimintojen tulokset 2024*
ILMASTOTAVOITTEET	
<p>HKFoods pyrkii saavuttamaan nettonollan kaikkien kasvihuonekaasupäästöjen osalta vuoteen 2050 mennessä</p> <p>Mittari: SBTi:n hyväksymät lyhyen aikavälin tavoitteet 2022-2030:</p> <ul style="list-style-type: none"> Teollinen toiminta ja energia -42 % (Scope 1 ja 2) Teollinen toiminta ja energia -42 % (Scope 3: 3.1., 3.3., 3.4., 3.9. ja 3.15.) Maaperäiset päästöt, FLAG -30,3 % (Scope 3: 3.1. suomalainen liha) 	<ul style="list-style-type: none"> Teollinen toiminta ja energia (Scope 1 ja 2): 0,021 MtCO₂e (+13 % v. 2022) Scope 2-päästöjen laskenta perustuu markkinaperusteiseen menetelmään Teollinen toiminta ja energia (Scope 3: 3.1., 3.3., 3.4., 3.9. ja 3.15.): 0,102 MtCO₂e (+9 % v. 2022) Maaperäiset päästöt, FLAG (Scope 3: 3.1 suomalainen liha): 1,014 MtCO₂e (-2 % v. 2022)
PAKKAUSMATERIAALITAVOITTEET	
<ul style="list-style-type: none"> 100 % kierrätettävät pakkaukset vuoden 2030 loppuun mennessä 80 % uusiutuvia tai kierrätettyjä pakkausmateriaaleja vuoden 2030 loppuun mennessä 	<ul style="list-style-type: none"> 64 % pakkauksista kierrätettäviä 31 % uusiutuvia tai kierrätettyjä materiaaleja
LUONNON MONIMUOTOISUUS	
<ul style="list-style-type: none"> Sitoudumme lisäämään luonnon monimuotoisuutta ruokaketjussamme 	<p>Luonnon monimuotoisuuden tutkimus- ja kehitystyötä jatkettu yhdessä pilottitilojen kanssa</p>

Luonnon hyvinvointiin liittyvä vastuullisuustyömme edistää neljää YK:n kestävän kehityksen tavoitetta:



* Laskenta sisältää Suomen ja Puolan yksiköt sekä Suomen tytäryhtiöistä Kivikylän kotipalvaamo Oy:n ja Lihatukku Harri Tamminen Oy:n tulokset.



IHMISET

Edistämme henkilöstömme turvallisuutta ja hyvinvointia

Henkilöstömme turvallisuuden, hyvinvoinnin ja terveyden merkitys on olennainen osa sosiaalista vastuutamme. Vastuullisuusohjelma päättyi v. 2024 ja tavoitteet päivitetään vuoden 2025 aikana.

Vastuullisuusohjelman tavoitteet 2024	Jatkuvien toimintojen tulokset 2024*
SAFETY FIRST	
<ul style="list-style-type: none"> Määrätietoinen työ kohti nollaa tapaturmaa 	<ul style="list-style-type: none"> Vähintään yhden päivän poissaoloon johtaneita työtapaturmia 16,9 /miljoona tehtyä työtuntia
BETTER TOGETHER	
<ul style="list-style-type: none"> Jatkuva henkilöstön työhyvinvoinnin edistäminen 	<ul style="list-style-type: none"> Henkilöstön työtyytyväisyys eNPS (ei mitattu vuonna 2024) Poissaoloja 6,9 % työajasta

Ihmisten hyvinvointiin liittyvä vastuullisuustyömme edistää kolmea YK:n kestävän kehityksen tavoitetta:



* Vastuullisuusohjelman päättyessä v. 2024 lopussa henkilöstöön kohdistuvat ohjelmat Safety First ja Better Together toteutettiin Suomessa ja Puolassa ja sisältävät vain niitä koskevat tulokset. Suomen tytäryhtiöiden henkilöstöohjelmat eivät sisällyneet vastuullisuusohjelman tavoitteisiin.

HKFoods on vastuullinen elintarvikeyhtiö

Vahva sitoutuminen ilmastotyöhön



Vuonna 2023 hyväksyntä lyhyen aikavälin ja maaperään liittyvien päästöjen ilmastotavoitteille

Mukana YK:n vastuullisuustyössä

WE SUPPORT



KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEET



Mukana Nasdaq OMX
Sustainability Finland
-indeksissä



Mukana riippumattomissa
ESG-arvioinneissa

ISS ESG Corporate
and QualityScore:



Valittu Financial Timesin Europe's
Climate Leaders -listalle vuosina
2021, 2022, 2023 ja 2024



Makusuola-innovaatio

HKFoods on kehittänyt uuden Makusuolan, jonka avulla useista HK®- ja Kariniemen® -tuotteista on onnistuttu vähentämään suolaa jopa 25 % niin, että tuttu maku säilyy samana.

Osa tuotteiden suolasta on korvattu uudella Makusuolalla, jossa ei ole lainkaan natriumia.

Makusuola koostuu kaliumkloridista ja aromeista ja HKFoodsilla on siihen toistaiseksi yksinoikeus.

Kun tuotteessa on Sydänmerkki, on suolaa vähennetty niin, että Sydän-

merkin kriteerit tässä tuoteryhmässä täyttyvät. Sydänmerkki kertoo, että tuote on tuoteryhmässään parempi valinta mm. rasvan ja suolan määrän kannalta.

Ensimmäiset uudistetut tuotteet tuotiin kauppojen hyllyille tammikuussa 2025.



Luonto

Ilmastotavoitteiden edistämiseksi ilmastopäästöjen pienentämiseen ja ilmastomuutokseen sopeutumiseen liittyvät toimenpiteet ovat tärkeässä roolissa tulevinä vuosina. Vuoden 2024 kasvukauden aikana pilottitiloilla toteutettiin suunnitelman mukaisesti hankkeita, joissa tutkittiin mm. kierrätyslannoitteiden käyttöä, jaetun lannoituksen tekniikoita, palkokasvien viljelyä, kerääjäkasvien käyttöä, peltojen veden hallintaa sekä hiilen sitoutumista maaperään. Kasvukauden aikana toteutettiin mm. säätösalaajia koskeva pilottitutkimus, jossa selvitettiin niiden käyttöä pelloilla ja havainnointiin vaikutuksia pellon vesitalouteen ja sysvehnän satotasoon.

Kesällä 2024 toteutettiin myös Turussa Friskalanlahdella luonnon monimuotoisuuteen, laidunnukseen, eläinten hyvinvointiin sekä seuranta-tekniikan kehitykseen liittyvä tutkimus. Laidunnuksen seurauksena alueen eliöstö monipuolistui niin hyönteisten kuin kasvillisuudenkin osalta.

HKFoods osallistui katsauskaudella Suomen hallituksen linjaamaan Saaristomeri-ohjelmaan, jonka tavoitteena on kääntää laskuun maatalouden hajakuormitus Saaristomereen.

HKFOODS

www.hkfoods.com