

PNM HOLDING

**VASTUULLISUUSRAPORTTI 2022**





# SISÄLTÖ

- 3** PNM Holding lyhyesti
- 7** Henkilöstö
- 8** Kestävä kehitys
- 10** Taloudellinen kestävyys ja taloudellinen vastuu
- 13** Sosiokulttuurinen kestävyys ja vastuu ihmisistä
- 18** Ekologinen kestävyys ja ympäristövastuu
- 29** Vastuullisuuslinjaukset
- 34** Vastuullisuustyö nyt ja tulevaisuudessa

## VASTUULLISUUS TOIMINNAN PERUSPILARINA

Vastuullisuus on ollut PNM:n toiminnan peruspilareita alusta lähtien ja yksi kantavista arvoistamme. Valmiina on nyt historiamme toinen vastuullisuusraportti, joita kehitämme ja laadimme jatkossa säännöllisesti. Raportilla vastaamme asiakkaidemme ja kumppaniemme toiveisiin saada tietää enemmän vastuullisuustyöstämme. Se on myös oiva keino lisätä huomiota ja tietoisuutta vastuullisuustoimista niin yrityksemme sisällä kuin ulkoisten sidosryhmien kesken. Tässä raportissa keskitymme pääasiassa PNM Gourmet Oy:n sekä Chipsters Food Oy:n Keravan, Maarianhaminan sekä Porvoon tuotantolaitosten toimintaan.

”Yksi yrityksemme suurimmista intohimoista on ruokakulttuurin rikastaminen – vastuullisesti. Meille on tärkeää kantaa vastuumme ympäristön, yhteiskunnan ja ihmisten hyvinvoinnin edistämiseksi.”

*Richard Bergström  
Toimitusjohtaja, PNM Holding*







## TARINAMME

PNM:n tarina alkoi vuonna 1990, kun nuoruutensa purjelautailukisoissa viettänyt Gustaf Salmelin palasi kotimaahansa. Päästyään maailman parhaiden lihaherkkujen makuun Brasiliassa ja Australiassa, Gustaf kaipasi samoja makuelämyksiä myös Suomessa. Kisavuosina syntyneiden kansainvälisten kontaktien avulla Gustaf päätti ryhtyä rikastamaan Suomen ruokakulttuuria tuomalla uusia makuelämyksiä suomalaisten saataville. Vuosien saatossa olemme matkanneet lihan maahantuonnista täyden palvelun ruokataloksi:

- Vuonna 2017 ostimme klassisen gourmet-elintarvikkeita maahantuovan Gourmet Gruppen Finland Oy:n, ja vuonna 2019 toiminta sulautettiin yhdeksi, jolloin yrityksen nimeksi tuli PNM Gourmet.
- Vuonna 2020 mukaan liittyi korkealaatuisten kala- ja mereneläviätuotteiden valmistaja, vuonna 1934 Ahvenanmaalla perustettu Ab Chipsters Food Oy.
- Vuonna 2022 hankimme Valmix-tuotteista tunnetun Vitario Oy:n konkurssipesän liiketoiminnan, ja hedelmä- ja vihanneskategoriamme sai vahvistusta.





# PNM HOLDING KONSERNI

PNM Holding Oy työllistää tänä päivänä noin 140 henkilöä Helsingissä, Keravalla, Porvoossa, Hyvinkäällä, Jyväskylässä, Kyrössä ja Maarianhaminassa. Pääkonttori sijaitsee Helsingin Konalassa, ja viisi omaa tuotantolaitosta ympäri Suomen. Konsernin liikevaihto oli vuonna 2022 noin 60 miljoonaa euroa. Emoyhtiön lisäksi konserniin kuuluvat PNM Gourmet Oy, Ab Chipsters Food, Foodbrands Nordic Oy ja Valmix Oy.

Palvelemme suomalaista elintarvikealaa yhteistyössä kansainvälisten kumppaniemme kanssa, ja ruokakulttuurin rikastaminen on yksi suurimmista intohimoistamme. Entistä laadukkaampi ja vastuullisesti tuotettu ruoka tekee hyvää niin yksilölle kuin ympäristölle. Tämä mielessä hankimme, tuotamme ja toimitamme asiakkaillemme parhaat mahdolliset ratkaisut.

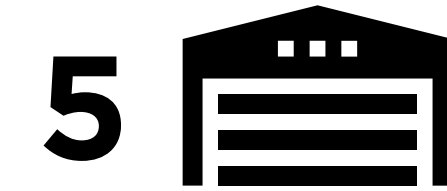
”Yrityksiämme yhdistää korkea palveluhalukkuus sekä tuotteiden ehdoton laatu.”

*Gustaf Salmelin*  
PNM Holding Oy:n hallituksen puheenjohtaja

## PNM Holding lukuina 2022



TAVARANTOIMITTAJAA  
MAAILMANLAAJUISESTI



OMAA  
TUOTANTOLAITOSTA

LAVAPAIKKOJA  
VARASTOSSA  
**4000**

VUODEN 2022  
LIIKEVAIHTO  
**60 M€**

HENKILÖSTÖN  
MÄÄRÄ  
**170**



**PNM**  
GOURMET

## PNM GOURMET OY

PNM Gourmet Oy harjoittaa elintarvikkeiden maahantuontia ja tukkukauppaa. PNM Gourmet Oy:n valikoimaan kuuluu tunnettuja kansainvälisiä brändejä, kuten De Cecco ja Valrhona, sekä omat erikoislihojen Familia ja Familia Pro -tuoteperheet. Vahvuuksiamme ovat yli 30 vuoden kokemus, kattava tuotevalikoima, tehokkaat logistiset ratkaisut sekä laajat toimittaja- ja jakelijaverkostot. Asiantunteva hankinta sekä laatu- ja elintarviketurvallisuus ovat etusijalla vuoden jokaisena päivänä, ja asiakkaamme arvostavat sitä.

Lue lisää: [www.pnm.eu](http://www.pnm.eu)



*Valmix*

## VALMIX OY

Valmix Oy valmistaa laadukkaita hedelmä- ja vihanneskomponentteja ammattikeittiöille. Valmix-tuotteita on valmistettu ammattitaidolla jo vuodesta 1993. Leikkaamme tuoreita hedelmiä, vihanneksia sekä juureksia ammattikeittiöille Kyrössä, Varsinais-Suomessa.

Lue lisää: [www.valmix.fi](http://www.valmix.fi)







## CHIPSTERS FOOD OY

Yrityksen juuret ulottuvat aina vuoteen 1934 ja kesästä 2020 Chipsters Food on ollut osa PNM Holding -konsernia. Chipsters Food Oy on elintarvikkeiden ja raaka-aineiden tuottaja ja vähittäiskaupan palveleva kumppani. Valikoimaan kuuluu mm. kala- ja lihatuotteita, tunnetuimpana brändinä Hyvä Apaja.

Lue lisää: [www.chipsters.fi](http://www.chipsters.fi)



### Maarianhamina

Oma kalankäsittelylaitoksemme sijaitsee Maarianhaminassa, jossa työskentelee pitkän linjan kalaosaajia. Tuotamme laadukkaita kalatuotteita ja -jalosteita ammattikeittiöiden ja kuluttajien käyttöön. Tehdas sijaitsee aivan Ahvenanmaan pyyntipaikkojen läheisyydessä, josta herkästi pilaantuvan raaka-aineen matka tehtaalle on lyhyt. Herkän raaka-aineen tuoreus, oikeaoppinen käsittely ja kylmäketjun katkeamattomuus takaavat tuotteiden ensiluokkaisen laadun ja turvallisuuden. Maarianhaminassa valmistuu yksi suosituimmista tuotteistamme, Hyvä Apaja Kirjolohipyörykkä, jonka massa valmistetaan edelleen käsin.

### Porvoo

Omassa herkkukeittiössämme Porvoossa valmistuvat mm. majoneesipohjaiset kalasalaatit, kuten Hyvä Apaja savukalasalaatti, herkulliset terriinit ja pateet. Porvoon tuotantoyksikkö on joustava kumppani, joka tekee tuotteita toiveiden mukaan yhdessä asiakkaan kanssa. Suurkeittiötä muistuttavassa tuotannossa töitä tehdään edelleen pitkälti käsityönä.

### Kerava

Keravan tuotannossa leikataan ja pakataan kalaa, merkittävimpiä nimikkeitä ovat mm. C-leikattu lohi- ja kirjolohifilee sekä A-leikattu kirjolohi. Keravalla valmistuu myös tilauksesta erilaiset kalakuutiot ja -palat. Tämän lisäksi leikkaamme myös kotimaista järvikalaa, kuten kuhaa, haukea ja sesongin mukaan esimerkiksi madetta. Tuotannon lisäksi Keravan toimipisteessä sijaitsee myös sisämaan pääkonttori ja logistiikkakeskus.

### Hyvinkää

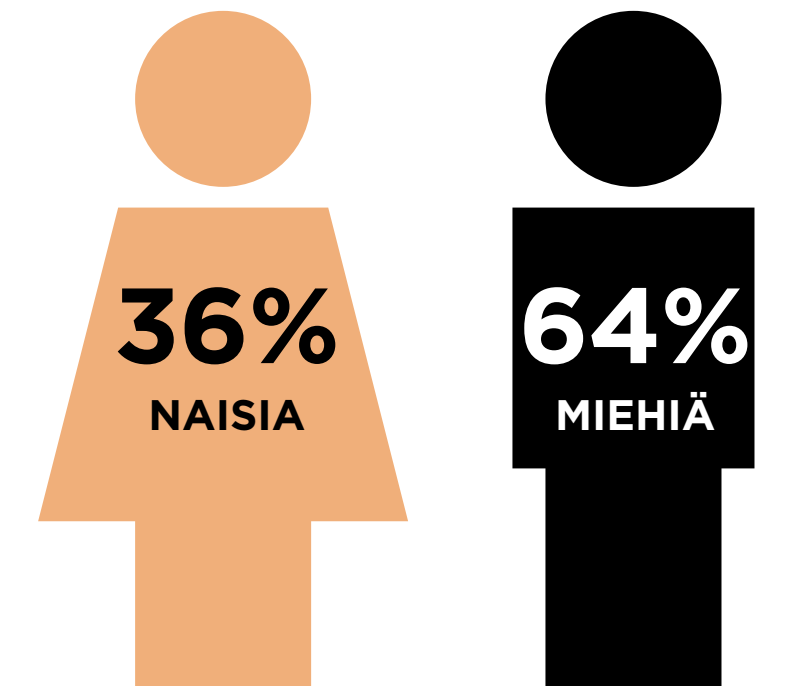
Hyvinkään tuotantolaitos otettiin uudelleen käyttöön 2021–2022. Se vastaa mm. maksamakkaroidemme ja sous vide -tuotteidemme valmistuksesta. Hyvinkäällä valmistuvat A.Kastén -maksamakkarat, joita löytyy sekä palvelutiskeiltä että kuluttajapakkauksina. Tuorelihatuotannossa lihaa leikataan paljon artesaanihengessä käsityönä. Tehtaan tunnetuin tuoteryhmä on sous vide -menetelmällä valmistetut kypsät kokolihat.





## REILU JA MODERNI TYÖNANTAJA

PNM on kasvanut muutamassa vuodessa pienehköstä yrityksestä vuonna 2022 noin 170 henkilöä työllistäväksi konserniksi. Kasvu on tuonut mukanaan tarpeita kehittää ja yhtenäistää henkilöstöhallinnon prosesseja ja käytäntöjä. Myös henkilöstöhallintoa kehitetään ja vuonna 2022 konsernin HR-toimintoja vahvistettiin palkkaamalla konserniin Head of HR. Työnantajana haluamme olla yhdenvertainen, oikeudenmukainen ja tasa-arvoinen kaikille. Haluamme kehittää työskentelyolosuhteita, ja mahdollistaa työn ja vapaa-ajan yhteensovittamisen modernein menetelmin. Työssä ja työskentely pitää olla turvallista sekä fyysisesti että psyykkisesti.



Sukupuolijakauma koko konsernissa.

### Henkilöstön määrä yhtiöittäin vuoden 2022 lopussa:







## VASTUU TULEVAISUUDESTA

Kestävä kehitys on yksi tärkeimmistä arvoistamme. Vastuullisuusstrategiamme kulmakivet muodostavat kestäväen kehityksen kolme ulottuvuutta: vastuu taloudesta, vastuu ihmisistä sekä vastuu ympäristöstä.

**YK:n seitsemäntoista kestäväen kehityksen tavoitetta** ohjaavat toimintaamme. Priorisoimme näistä sellaisia, joihin koemme, että liiketoiminnallamme on erityistä merkitystä ja vaikutusta.

”Kestävä kehitys on kehitystä, joka tyydyttää nykyhetken tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuuksia tyydyttää omat tarpeensa.”

Brundtlandin komissio 1987





# VASTUULLISUUDEN KOHOKOHDAT 2022

## Ilmastonmuutoksen hillintä

- Meillä on konkreettinen suunnitelma oman toimintamme hiilijalanjäljen pienentämiseen.
- Strateginen tavoitteemme on 75 % vähemmän oman toiminnan päästöjä vuoteen 2035 mennessä.
- Aloitimme Hyvinkään tuotantolaitoksessa projektin polttoöljyn korvaamiseksi vihreällä sähköllä.
- Uusimme kylmälaitteita Ahvenanmaan tuotantolaitoksessamme ja sen positiivinen vaikutus näkyy hiilijalanjäljessämme.
- Aloitimme valaistuksen päivittämisen LED-valoihin.
- Pääsimme hävikinvähennystavoitteeseemme ja työ hävikin pienentämiseksi jatkuu edelleen.



## Siirtyminen kiertotalouteen

- Optimoimme pakkausmateriaaleja ja pakkauskokoja hävikin välttämiseksi ottamalla huomioon mm. nykyiset kotitalouskoot ja kuluttajien toiveet.
- Kehitämme ja mittaamme kierrätystä ja lajittelua – esimerkiksi Keravalla vuonna 2022 jätemäärä pienentyi 20 % vuoteen 2021 verrattuna.

## Vastuullisuusstrategia osaksi yrityksen strategiaa

- Vuonna 2022 olemme entisestään keskittyneet lisäämään osaamista ja ymmärrystä organisaatiossa ja liittäneet vastuullisuusstrategiamme vahvasti osaksi yrityksen strategiaa.
- Olemme osallistuneet Syklin Seuraava Siirto-hankkeeseen sekä Lidlin Ilmastoakatemiaan, ja laskeneet oman toimintamme hiilijalanjälkeä.



## Luonnon monimuotoisuuden suojelu

- Vastuullinen hankinta on jokapäiväistä työtämme. Toimintamme perustuu huolella valittuihin tavarantoimittajiin, pitkiin toimittajasuhteisiin sekä toimitusketjun läpikotaiseen tuntemiseen ja siihen vaikuttamiseen.
- Standardit ja laatusertifikaatit tukevat vastuullisuustyötämme.
- Lisäsimme tuotekehitysprosessin yhdeksi kriteeriksi ympäristönäkökohtien arvioinnin.



## Kestävä merien ja vesien käyttö

- Olemme tehneet töitä veden kulutuksen vähentämiseksi – tämä työ jatkuu edelleen.
- Vedenkulutuksen seuranta on yksi tärkeä Chipsters Foodin ympäristöjärjestelmän ISO14001:2015 mittari. Vuonna 2022 kaikissa yksiköissä tapahtui positiivista kehitystä.
- Keravan ja Maarianhaminan kalatuotantolaitoksissa tavoiteltiin myös jäteveden laadun parantamista, ja kehitystyö jatkuu edelleen.





## KESTÄVYYS LUO YHTEISTÄ HYVÄÄ

PNM Holding -konsernissa taloudellinen vastuu tarkoittaa vastuuta liiketoiminnan kannattavuudesta, kilpailukyvyistä sekä tehokkuudesta. On selvää, että organisaatio voi huolehtia sosiaalisesta ja ympäristövastuustaan vain, jos sen taloudellinen suorituskyky on hyvä. Kannattavan ja kilpailukykyisen toiminnan ansiosta pystymme olemaan luotettava kumppani asiakkaillemme. Yritys tuo hyvinvointia omistajan lisäksi myös yhteiskunnalle verorahoina, työpaikkoina sekä kasvavana osaamisena.

### Datan hyödyntäminen tuotantoprosessin optimoinnissa

Olemme aloittaneet kehitysprojektin, jossa Porvoon tuotannon data on käyty yksityiskohtaisesti läpi ja jaoteltu vaikuttaviin parametreihin.

Näiden toimien avulla pyrimme kehittämään:

- Tuotantovolyymien seuranta viikko- ja kuukausitasolla
- Tuotekustannusten laskentaa
- Tuotantolaitosten kannattavuutta
- Kestävän talouden pitkäjänteistä suunnittelua ja kestävä kasvua.

8 IHMISARVOISTA  
TYÖTÄ JA  
TALOUSKASVUA





# HÄVIKKI

Maailmanlaajuinen kiertoaste on 8,6 %. Kerätystä jätteestä valtaosa menee hukkaan kaatopaikoilla tai jätteenpoltossa. Maailman muovista 50 % on kertakäyttöistä, ja 30 % syömäkelpoisesta ruoasta päätyy hävikkiin (Ellen MacArthur Foundation 2020: Financing the Circular Economy).

Vastuunamme on pyrkiä minimoimaan hävikkiä, sillä arvostamme valtavasti toimitusketjumme työtä ja resursseja. Myyntiä on kuitenkin mahdotonta ennustaa niin tarkasti, ettei tuotannosta tai hankinnasta tulisi hävikkiä lainkaan. Teemme jatkuvasti työtä, jotta myynnin ennustemme, tuotannon suunnittelu sekä hankintamme toimisi mahdollisimman tehokkaasti hävikkiä minimoiden.

Tuotannossa punaisten kalojen päät, selkäruodot ja vatsarasvat käsitellään Maarianhaminassa. Ruodoista puristetaan liha pois ja loppuaines ruodoista ja päistä pakastetaan rehuksi. Vatsarasvat pakataan ja pakastetaan vientiin.

Käymme asiakkaidemme kanssa aktiivista vuoropuhelua ja olemme toiveiden mukaisesti pienentäneet tiettyjen tuotteiden pakkauskokoja hävikin pienentämiseksi.

PNM Gourmetin vuoden 2022 hävikkitavoite oli < 0,5 % ostetuista määristä. Tavoite saavutettiin kirkkaasti, mutta työ hävikin pienentämiseksi jatkuu edelleen.

Hävikin seurannan työkaluja on kehitetty kuluvana vuonna, jotta pystymme reagoimaan yhä nopeammin ja ehkäisemään hävikkiä.

”Tavoite saavutettiin kirkkaasti, mutta työ hävikin pienentämiseksi jatkuu edelleen. Teemme myös ruokalahjoituksia vähävaraisille.”





## TALOUELLINEN VASTUU

Taloudellisesti haluamme ylläpitää kannattavaa toimintaa, jotta maksukykyemme säilyy hyvänä. Olemme luotettava ja joustava kumppani, joka pyrkii vastaamaan sekä ulkoisten ja sisäisten sidosryhmien odotuksia. Riskienhallinta on osa taloudellista vastuullisuutta.

Tärkeimmät taloudellista menestystä kuvaavat mittarit ovat

- vakavaraisuusmittarit
- omavaraisuusaste, nettovelkaantumisaste
- osa-alueiden kannattavuus
- toimitusvarmuus
- liikevaihto tuoteryhmittäin.

### Konsernin tunnusluvut

	2019	2022
<b>Omavaraisuusaste</b>	<b>44,5%</b>	<b>44,4%</b>
<b>Nettovelkaantumisaste</b>	<b>88,5%</b>	<b>62,6%</b>

PNM Holding konserniyritykset ovat tietoisia yritysten yhteiskuntavastuusta ja tavoitteena on yhdistää liiketoiminta sosiaalisen ja ympäristövastuun kanssa. Tämä tarkoittaa sitä, että yritys ottaa vastuun niiden riskien tuntemisesta, jotka voivat loukata ihmisoikeuksia koko tuotantoketjun varrella ja siten minimoi ja torjuu kyseiset riskit asianmukaisin toimenpitein. Tätä samaa ympäristöllisen vastuun periaatetta noudatetaan myös toimittajaketjuissa. Meidän on tunnettava ympäristöön kohdistuvat riskit ja minimoitava ja torjuttava ne. Tähän sitoumukseen perustuen olemme päättäneet näistä toimintaohjeista, joilla teemme kantamme selväksi kaikille toimittajillemme.

## TUNNUSTUS HYVÄSTÄ YRITYSTOIMINNASTA

Kansainvälinen luottotietotalo Dun & Bradstreet (D&B) on tehnyt puhtaan riskireittauksen PNM Holdingista ja antanut tunnustuksen hyvästä yritystoiminnasta, ja myöntänyt konsernillemme 1 riskiluokan. Suomalaisyrityksistä vain pieni osa kuuluu alhaisimpaan riskiluokkaan 1.

PNM Holding Oy on erittäin hyvä yhteistyökumppani ja kanssanne on riskitöntä tehdä yhteistyötä. Riskiluokitus 1 on osoitus yrityksen toiminnan laadusta ja kyvykkyydestä selviytyä taloudellisista velvoitteista.







## YHTEISTEN SOPIMUSTEN MUKAAN

Tavarantoimittajavaatimuksissamme on allekirjoitetut toimintaohjeet. Sekä PNM Gourmet Oy:n että Chipsters Food Oy:n toimintaohjeet (Ethical Directives) on sovitettu yhteen BSCI:n (Business Social Compliance Initiative) toimintaperiaatteiden kanssa, ja ne perustuvat YK:n ihmisoikeuksien yleismaailmalliseen julistukseen, YK:n lasten oikeuksia koskevaan yleissopimukseen ja kaikkinaisen naisten syrjinnän poistamista koskevaan yleissopimukseen, ILO:n ihmisoikeuksia työelämässä koskevaan yleissopimukseen, YK:n Global Compact -aloitteeseen, OECD:n monikansallisille yrityksille antamiin toimintaohjeisiin sekä muihin kansainvälisesti tunnustettuihin asiaankuuluviin sopimuksiin ja kansainvälisiin ympäristöasetuksiin. Hankimme vain tuotteita, jotka takaavat tuottajille riittävän toimeentulon.

3 TERVEYTTÄ JA  
HYVINVOINTIA



2 EI  
NÄLKÄÄ





## KOULUTUS

Olemme lisänneet kiertotalousosaamista koulutuksilla konsernissamme vuoden 2022 aikana. Huolehdimme myös, että meillä on riittävä määrä ensiapukoulutettuja toimipaikoittain ja osastoittain. Trukkiajoluivat hankitaan ennen trukkien käyttämistä. Tuotannon henkilöstö suorittaa hygieniakoulutuksen koeajan puitteissa. Käymme henkilöstön kanssa säännöllisiä kehityskeskusteluita ja suunnittelemme koulutustarpeita.



## RAVITSEMUKSELLINEN LAATU

Pyrimme valikoimasuunnittelussamme tarjoamaan ravitsemussuosittelusten mukaisia tuotteita, erityistä huomiota kiinnitämme suolan määrään sekä käytetyn rasvan laatuun. Kiinnitämme huomiota ravitsemukselliseen laatuun aina myös tuotekehityksessä, josta osoituksena mm. sydänmerkkikriteerit täyttävien kalapyöryköiden ja -pihvien valmistus Ahvenanmaalla. Sydänmerkki-tuote on terveellisempi valinta omassa tuoteryhmässään.



Sydänmerkin voivat saada tuotteet, joissa rasvan laatu on hyvää eli pehmeää, suolan ja sokerin määrä on maltillinen ja kuitua reilusti. Valikoimastamme löytyy sydänmerkkituotteina seiti-, kuha-, kirjolohi- sekä haukipyörykkä, kirjolohi-, lahna- ja siikapihvi sekä kalanugetti. Pyrimme tarjoamaan enenevässä määrin Sydänmerkki-kriteerit täyttäviä tuotteita.





## TERVEYTTÄ JA HYVINVOINTIA

Työterveys- ja turvallisuusriskejä hallitaan jatkuvalla parantamisella ja ennaltaehkäisevällä toimintatavalla. Työterveyshuollon sopimus uusitaan vuoden 2023 aikana tavoitteena yhdenmukainen ja ennakoiva malli. Jokaisessa yrityksessä ja Chipstersin toimipaikoissa on työsuojelutoimikunnat, jotka kokoontuvat säännöllisesti ja vastaavat työsuojelusta. Konsernissa sattui vuonna 2022 kolme työtapaturmaa. Ennaltaehkäisyyn kiinnitetään jatkossa entistä enemmän huomiota päivittämällä ohjeistuksia ja koulutuksia, tavoitteenamme nolla tapaturmaa vuodessa.

Työhyvinvointia kehitetään ja jatkuva dialogi luo tähän hyvän pohjan. Viihtyisiin ja turvallisiin työoloihin panostetaan kokonaisvaltaisesti turvallisuusjohtamisen perusmallin mukaisesti. Henkilöstöllämme on mahdollisuus lounasetuun sekä kahdesti vuodessa virike-etuun. Henkilöstö saa ostaa yrityksemme tuotteita edulliseen hintaan.

”Meillä on vahvat periaatteet oikeudenmukaisesta palkkauksesta ja muista eduista.”

## TASA-ARVO JA YHDENVERTAISUUS

Työnantajana haluamme olla yhdenvertainen, oikeudenmukainen ja tasa-arvoinen kaikille. Konsernillamme on tasa-arvo- ja yhdenvertaisuussuunnitelma, joka sisältää myös periaatteet oikeudenmukaisesta palkkauksesta ja muista eduista.

Rekrytoinnissa otamme huomioon myös mm. työllisyyden kuntakokeilut. Vuonna 2022 henkilöstöstä oli 36 % naisia ja 64 % miehiä. Johtoryhmän jäsenistä 57 % on naisia.





# ASIAKASTIETO

## Tietoturvallisuus

Yrityksissämme käsitellään suuria määriä tietoa, joka on arkaa joko liiketoiminta- tai rehellisyysyistä. Konsernin yritykset on turvattu teknisillä ratkaisuilla mm. virussuojalla sekä palomuureilla, mutta myös kaikki sisäänkirjautumistiedot eri järjestelmiin ovat henkilökohtaisia sekä salasanoin turvattuja. Intraan tallennettu tieto varmuuskopioidaan. Yksityisiä pilvipalveluita ei saa käyttää yrityksen tietojen tallentamiseen eikä tietoja saa koskaan ladata tai säilyttää julkisilla laitteistoilla. Käytössämme on VPN-yhteys. Henkilötietoja konsernin järjestelmissä saa käyttää vain tavalla, joka on yhteneväinen tietosuojaselosteen kanssa. Mitään laittomia, epäolennaisia, vääriä, loukkaavia tai tarpeettomia tietoja ei rekisteröidä.

”Vaalimme pitkiä, luottamuksellisia suhteita asiakkaisiimme ja kehitämme tuotevalikoimaa yhdessä asiakkaidemme kanssa.”

## Asiakastyytyväisyys

Asiakastyytyväisyyden lisääminen on yksi keskeinen tavoitteemme. Asiakastyytyväisyyttä arvioidaan jatkuvasti, sillä asiakkaisiin ollaan päivittäin yhteydessä. Asiakastyytyväisyyden yhtenä mittarina käytetään asiakaspalautteiden ja asiakaspalautusten määrää. Asiakaspalaute koskien toimitusvarmuutta, tuotevalikoimaa ja palvelun laatua käydään läpi isoimpien asiakkaiden kanssa osana vuosisopimusneuvotteluja. Pienempien asiakkaiden osalta vastuumyyjä on avainasemassa tuomassa palautetta omalle esimiehelle. Tarpeen vaatiessa esimiehen tehtävä on nostaa asia esille viikoittaisessa johtoryhmän palaverissa.

Myös asiakasvaatimukset käydään läpi vuosisopimusneuvotteluissa, ja pienempien asiakkaiden osalta vastuumyyjän tehtävänä on varmistaa, että asiakasvaatimukset on viestitty yritykselle.



## Asiakkaat kehityksen moottorina

Konsernin asiakkaita ovat vähittäiskaupan ketjut, tukkukaupat ja teollisuus. Asiakkailta saamme toiveita ja kehitysehdotuksia tuotteisiin, mutta myös vastuullisuuskysymyksiin liittyen. Asiakkaat, jotka vaativat korkeita standardeja laadusta ja vastuullisuudesta ja sertifikaatteja sen todentamiseksi, auttavat yrityksiä kehittämään toimintaansa jatkuvasti paremmaksi. Konsernissa asiakkuudet on jaettu myyntitiimeille, jotka keskittyvät asiakassuhteiden kehittämiseen.

Tuotevalikoimaa kehitetään yhdessä asiakkaiden kanssa. Tiedämme mitä alalla tapahtuu, ja kuuntelemme herkällä korvalla asiakkaiden toiveita ja seuraamme muutoksia kuluttajakäyttäytymisessä. Tuomme markkinoille uusia tuotteita, joilla on kaupallista potentiaalia. Pitkät, luottamukselliset suhteet asiakkaisiin ja muihin kumppaneihin ovat koko toiminnan elinehto. Olemme kasvattaneet valikoimaamme asiakkaita kuunnellen sekä yritysostojen kautta, liha-, kala- ja kasvistuotteiden ollessa suurin tuoteryhmä. Myös muut tuoteryhmät kasvavat voimakkaasti.



## Kuluttajatutkimus Hyvä Apaja -brändin kehityksen tukena

Teimme kattavan kuluttajatutkimuksen (N=1002) kesällä 2022 ymmärtääksemme paremmin kalakategoriaa ja kuluttajakäyttäytymistä, ja siihen vaikuttavia tekijöitä. Tutkimme myös brändin nykyistä asemaa ja mielikuvia markkinalla. Tutkimuksen keskeiset löydökset otettiin heti käyttöön kategorian ja brändin kehitystyössä, aina tuotekehityksestä markkinointiviestintään. Pääsemme esittelemään ensimmäisiä kehitystyön tuloksia syksyllä 2023.







## VASTUULLINEN HANKINTA

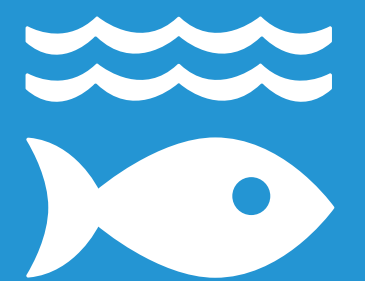
Ruoan vastuullisuus on aina ajankohtaista ja olennainen osa toimintaamme. Asiakkaille ja kumppaneille vastuullinen toimintamme tarkoittaa ruoan tuoreutta ja turvallisuutta, kestävän kehityksen periaattein toimivaa luotettavaa kumppania sekä läpinäkyvää hankintaketjua. Toimimme asiakkaiden kumppanina useassa eri tuoteryhmässä. Kattava valikoimamme koostuu korkealaatuisista ja vastuullisesti tuotetuista elintarvikkeista. Naudan, karitsan, possun, riistan ja siipikarjan lihatuotteiden sekä laajan kala- ja äyriäisvalikoiman lisäksi meiltä löytyvät myös kasvis- ja hedelmätuotteet, pastat, öljyt ja etiket, suklaa- ja leipomotuotteet, mausteet, kahvi ja muut erikoistuotteet.

Toimintamme perustuu huolella valittuihin tavarantoimittajiin, pitkiin toimittajasuhteisiin ja toimitusketjun läpikotaiseen tuntemiseen. Tuotteita tuodaan ammatti- ja kotikeittiöiden raaka-aineeksi eri puolilta maailmaa. Tuotteita pyritään tuomaan niistä maista, joissa tuotanto tukee parhaiten niin ekologisesti, sosiaalisesti, kulttuurillisesti kuin taloudellisesti kestävä kehitystä. Tästä esimerkkinä Uusi-Seelanti, jossa on tehty valtavasti töitä karitsan ja lampaan hiilijalanjäljen alentamiseksi: uusiseelantilaisen lampaan hiilijalanjälki nurmelta pöytään on vain 42 prosenttia siitä, mitä se tyypillisesti lammasketjussa on. Laivamatkasta huolimatta hiilijalanjälki jää keskimääräistä alhaisemmaksi ja Uuden-Seelannin lammastalouden kasvihuonepäästöt ovat vähentyneet 31 prosenttia vuodesta 1990.

13 ILMASTOTEKOJA



14 VEDENALAINEN ELÄMÄ



15 MAANPÄÄLLINEN ELÄMÄ





## LÄPINÄKYVYYS JA JÄLJITETTÄVYYS

Tuottajiemme tulee täyttää kansainväliset ja kotimaiset laatu- ja turvallisuusvaatimukset. Läheinen yhteistyö tuottajien kanssa takaa tuotteille parhaan mahdollisen laadun. Tuoteturvallisuuden ja laadun valvonnassa hyödynnämme muun muassa seuraavia menetelmiä:

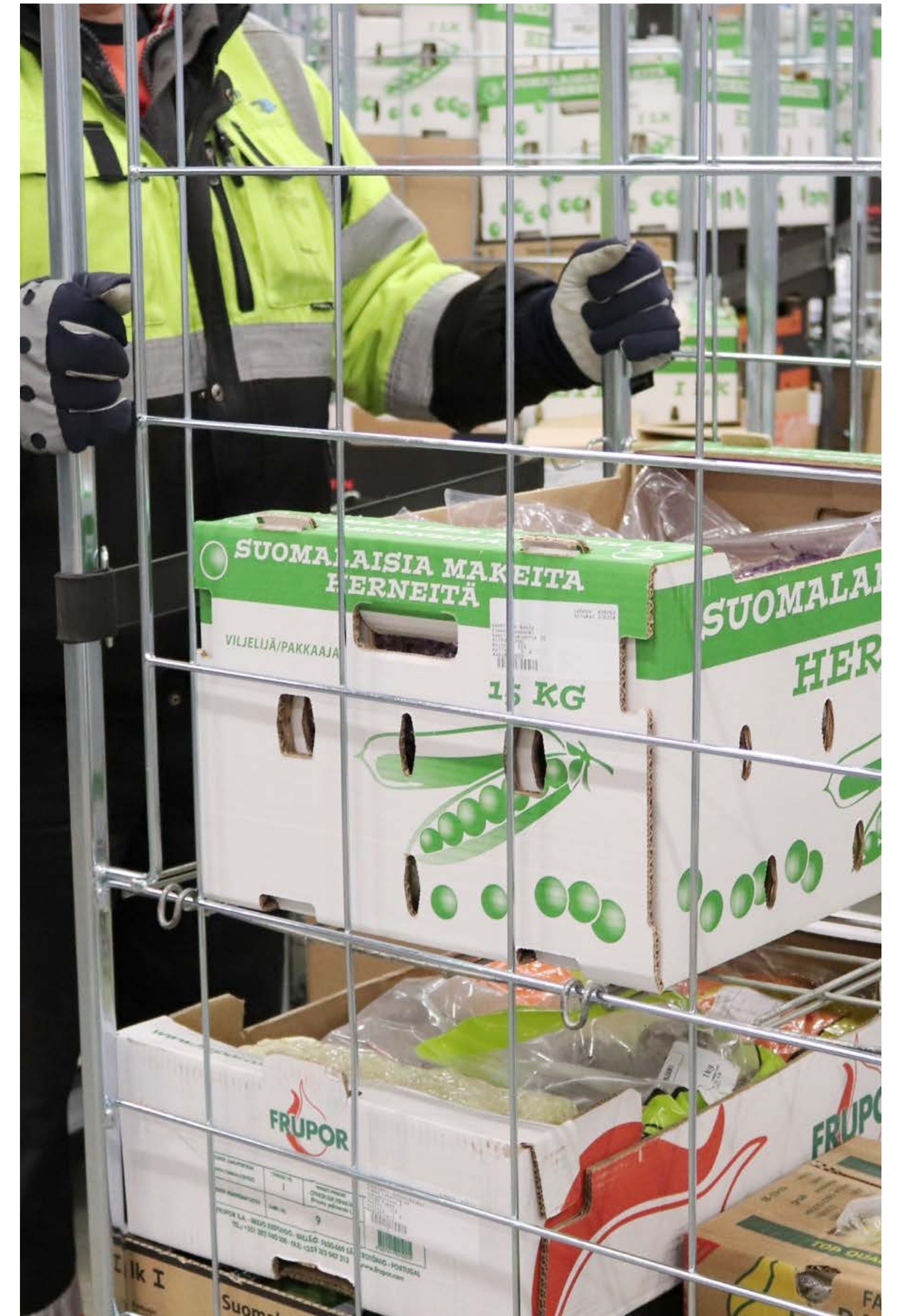
- huolellisesti valitut sertifioidut toimittajat ja jatkuvat arvioinnit, tuotantolaitosten auditoinnit ja vierailut
- tuoteturvallisuussertifikaatit, ympäristösertifikaatit
- katkeamattoman kylmäketjun varmistaminen
- huolelliset vastaanottotarkastukset
- jatkuva aistinvarainen laadunvalvonta
- mikrobiologisen ja ravitsemuksellisen laadun ja kemiallisten jäämien valvonta.

Kestävän kalastuksen tukemiseksi sekä PNM Gourmet että Chipsters Food on hakenut osalle kalastustuotteista lisenssin MSC-ekomerkin käyttöön. MSC-ympäristömerkki myönnetään kalatuotteille, jotka ovat peräisin terveistä kalakannoista ja kalastettu kestäväällä menetelmällä. Valikoimistamme löytyy myös ASC-sertifikaatin tuotteita. ASC-sertifikaatti takaa, että kala on vastuullisesti kasvatettua ja ympäristövaikutuksia on pyritty minimoimaan.

## KRITEERIT TAVARANTOIMITTAJILLE

PNM Gourmetilla sekä Chipsters Foodilla on noin 350 aktiivista tavarantoimittajaa, joista suurin osa on tuotteen valmistajia. Tavoitteemme on, että tavarantoimittajat olisivat kaikki joko BRC, IFS, ISO 22 000 tai FSSC 22000 -sertifioituja yrityksiä. Uusilta toimittajilta pyydetään aina laatusertifikaattikopiot. Jos toimittajalla ei tarvittavia sertifikaatteja ole, pyritään tuotannot auditoimaan itse.

Tuotteiden on täytettävä sekä EU-lainsäädännön että kansallisen lainsäädännön vaatimukset. Lisäksi tarkastetaan tapauskohtaisesti mahdolliset suoja päätökset. Mikrobiologisina raja-arvoina käytetään Metropolilabin määrittelemiä raja-arvoja ja lainsäädännön asettamia mikrobiologisia vaatimuksia [(EY) N:o 2073/2005] sekä Ruokaviraston mikrobiologisia ohjausarvoja (Suositus 10.10.2022). Uudet tuotteet arvioidaan aina ensin sisäisesti ja arviointitulokset dokumentoidaan.





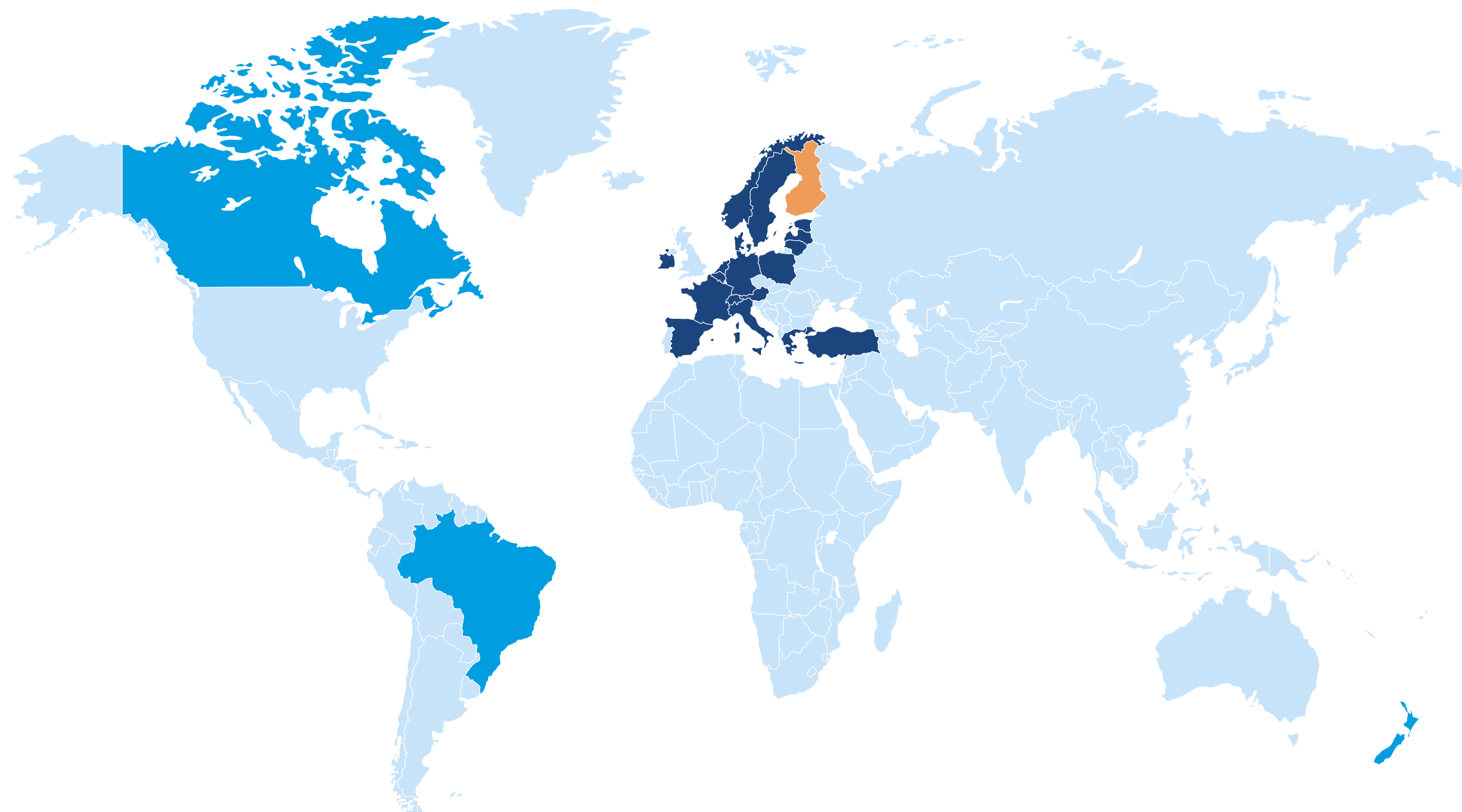
## Hankinnat alueittain ja tuoteryhmittäin

Kalenterivuoden 2022 hankinnoista suurin osa tehtiin EU-maista. Ostetuista kiloista tuotteiden alkuperämaittain 78 % on Euroopan Unionin alueelta. Luku pitää sisällään myös kotimaiset hankinnat, joiden osuus kokonaisostoista oli 22 %. Norjan lohi ja katkaravut, kanadalainen hauki ja siianmäti, brasilialainen naudanliha sekä Uuden-Seelannin karitsa ja lammas ovat merkittävimmät EU:n ulkopuolelta tulevat tuotteet.

Vuoden 2022 aikana myydyistä tuotteista noin 44 % oli lihaa, 34 % kalaa, 13 % kasvista ja loput kastikkeita, leipomotuotteita, meijerituotteita, kananmunia sekä juomia.

Kehitämme toimintaamme ja tuoteportfoliotamme muuttuvan kysynnän mukaan. Hyvä Apaja -uudistuksen ja tuotekehityshankkeiden lisäksi kasviproteiinivalikoimamme päivittyy kuluvana vuonna Nyhtöherne® -tuoteperheen osalta.

## Hankinnat keskittyvät EU-maihin



**Suomi 22%**

**Muut EU-maat ja Norja 64%**

**Brasilia 4%**

**Uusi-Seelanti 3%**

**Kanada 1%**

## Hankinnat tuoteryhmittäin

  
**Liha 44%**

  
**Kala 34%**

  
**Kasvis 13%**

  
**Muut tuotteet 9%**



## Tuoteturvallisuus

Toimittajavalinta on yksi tärkeimmistä tuoteturvallisuuteen vaikuttavista tekijöistä. Kaikista tuotteista on olemassa kirjallinen tuotespesifikaatio. Tuotekehityksessä huomioidaan tuotteissa käytettyjen raaka-aineiden turvallisuus ja puhtaus. Allergeeneja pyritään välttämään ja tarjoamaan allergioista kärsiville yhä laajempaa valikoimaa. Säteilytettyjä tai geenimanipuloituja raaka-aineita ei tuotteisiimme käytetä.



Kaikille vastaanotetuille erille suoritetaan vastaanottotarkastus. Ensisaapumisvalvonnan alaisuuteen kuuluvista eristä tehdään kuukausittainen tuonti-ilmoitus. Laatua valvotaan aistinvaraisesti ottamalla näytteitä sekä tarkastamalla tuotteiden laatua ulkoisesti. Mikrobiologista laatua ja kemiallisia jäämiä tutkitutamme Metropolilabissa omavalvontasuunnitelmassa hyväksytyin näytteenottosuunnitelman mukaisesti.

Kaikki kolmansista maista saapuvat kontit, niiden lämpötila, asiakirjat ja pakkausmerkinnät tarkastetaan huolellisesti Ruokaviraston tai sen valtuuttaman eläinlääkärin toimesta. Kolmansista maista saapuvien kalastustuotteita sisältävien konttien saalistodistukset hyväksytetään ELY-keskuksella.

Chipsters Foodin tuotantolaitoksilla on kaikilla spesifit tuoteturvallisuustavoitteet, joiden mittareita ovat mm. reklamaatioiden määrä, ATP-mittaukset (pintapuhtausnäyte) sekä allergeenijäämien osuus laitteistossa.

Vuoden aikana Keravan tuotannon osalta kaikki asetetut tuoteturvallisuustavoitteet saavutettiin. Porvoon tuotannon osalta saavutettiin tavoitteet yhtä vierasesinereklamaatiota lukuun ottamatta. Takaisinveitoja jouduttiin tekemään vuoden aikana yksi, virheellisten pakkausmerkintöjen takia. Maarianhaminassa kaikki tavoitteet saavutettiin pintapuhtausnäytteitä lukuun ottamatta.

PNM Gourmetin tuoteturvallisuuden mittareita olivat reklamaatioiden, hävikin, takaisinveitojen ja viranomaishylkäysten määrä, omavalvonnan laboratoriotestitulokset sekä Oiva-tarkastusten arvosana.

Omavalvontatutkimuksissa löydettiin vuoden aikana kerran Salmonellaa – erä onnistuttiin vetämään täysimääräisenä takaisin ja palautettiin toimittajalle.

Rajatarkastus tutki vuoden aikana neljästä saapuneesta kontista tuotteiden mikrobiologista laatua ja Tullin sisämarkkinavalvonta kolme saapunutta elintarvikeerää, jotka kaikki todettiin määräysten mukaisiksi. Huomautus saatiin koskien pakkausmerkintöjä.

## Viranomaistarkastukset vuonna 2022

### PNM Gourmet

- riskien arviointi työsuojelutoimikunnan puitteissa
- kaksi Oivatarkastusta arvosanoilla hyvä sekä oivallinen
- MSC CoC, ASC CoC
- yksi luomutarkastus.

### Chipsters Food

- 15 Oivatarkastusta sekä luomutarkastus
- Ulkoisia auditointeja Keravalla, Porvoossa ja Maarianhaminassa: FSSC22000, ISO14001:2015 sekä MSC ja ASC.

### Valmix

- ulkoinen auditointi FSSC22000.



# ELÄINTEN HYVINVOINTI

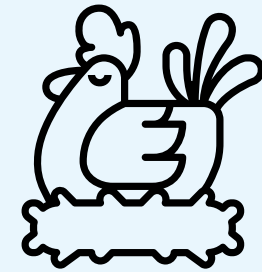
Konsernin arvojen mukaisesti lihaa tuodaan maista, joissa eläimillä on parhaat edellytykset elää lajityypillistä elämää. Tämä onnistuu parhaiten maissa, joissa eläimet saavat laiduntaa ympäri vuoden. Eläinten hyvinvointi näkyy lopputuotteen laadussa.

Eläinten terveys ja hyvät elinolosuhteet ovat osa tuottajien ammattitaitoa. Tiedämme jokaisen lihaerän kohdalla, miltä tilalta eläin on peräisin, ja jokaisen eläimen alkuperä, ruokinta ja hoito pystytään jäljittämään. Kaikilla tiloilla ja tuotantolaitoksilla noudatetaan eläintensuojelulakeja ja -asetuksia. Kaikilta tavarantoimittajilta edellytetään sitoutumista eläinten hyvinvoinnin edistämiseen. Antibiootteja käytetään ainoastaan sairaiden eläinten hoitoon, ei koskaan ennaltaehkäisevästi kaikille eläimille. Varoaika takaa, että lihassa ei antibiootteja enää ole.

## Welfare Quality®

PNM Gourmet kartoittaa tuotantoeläinten hyvinvointia toimittajakyselylomakkeella, joka pohjautuu Welfare Quality® arviointikriteereihin.

## Mistä tuotantoeläinten hyvinvointi muodostuu



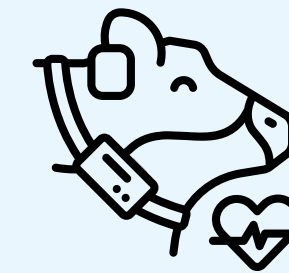
### Hyvä kasvatusympäristö

- Eläimillä on oikeus riittävään lepoon.
- Eläimillä on oikeus hyviin kasvuolosuhteisiin ja sopivaan lämpötilaan.
- Eläimillä on oikeus riittävään tilaan liikkua vapaasti.
- Eläimillä on oikeus hyvään kohteluun kaikissa tilanteissa.
- Eläimillä on oikeus positiivisiin tunteisiin kuten turvallisuudentunne, ja negatiivisia tunteita kuten pelko, stressi, turhautuminen ja apatia pitää välttää.



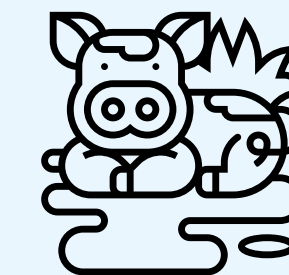
### Hyvä ruokinta

- Eläimet eivät saa kärsiä pitkittynyttä nälkää tai janoa.



### Hyvä terveys

- Eläimet eivät saa vahingoittua fyysisesti.
- Eläinten tulee olla terveitä, kasvattajien täytyy noudattaa korkeaa hygieniaa ja huolenpitoa.
- Eläimet eivät saa kärsiä kivusta, joka johtuu käsittelystä, teurastuksesta tai kirurgisista toimenpiteistä.



### Käyttäytyminen

- Eläimillä tulee olla oikeus lajityypilliseen käyttäytymiseen.



# YMPÄRISTÖNÄKÖKOHDAT

Pariisin ilmastopimuksen tavoitteena on rajoittaa ilmaston lämpeneminen alle 1,5 asteeseen ja Suomen tavoitteena on olla hiilineutraali vuoteen 2035 mennessä.

Ympäristöjalanjälki muodostuu kuudestatoista osa-alueesta, joista ruoantuotannossa keskeisiksi arvioidut ovat hiili, rehevöityminen, vesi, biodiversiteetti sekä eläinten hyvinvointi. (Envitecpolis Oy, 2022).

Yleinen harhakuva on, että elintarvikkeiden ympäristökuorma aiheutuu pääsääntöisesti kuljetuksesta ja pakkauksesta. Siksi usein ajatellaan, että tuontilihan ilmastovaikutus olisi merkittävä, mutta ei ole näyttöä siitä, että suomalaisen naudanlihan ilmastovaikutus olisi lihakiloa kohden pienempää kuin keskeisissä tuontimaissa. Todellisuudessa itse tuotteen tuottamisella on suurin osuus ilmastovaikutuksesta. (Luke, 2020).



## Alkuperätakuutodistus

Veni Energia takaa tällä todistuksella, että  
PNM-Holding Oy/1880378-4

Todistuksen tyyppi	<b>Alkuperätakuu</b>
Ajanjakso	<b>2022</b>
Alkuperä	<b>Eurooppa</b>
Tuotantomuoto	<b>Vesi, Tuuli, Aurinko, Bio, Geoterminen*</b>

\*Lopullinen tuotantomuotojen jakauma määräytyy kun alkuperätakuut kuoletetaan toteutunutta kulutusta vastaavasti

Ilkka Salonen  
Country Director

**VENI** Energia



## Hiilijalanjälki

Yrityksen hiilijalanjälki muodostuu yrityksen suorista ja epäsuorista kasvihuonekaasupäästöistä. Organisaatiotasolla oman toimintamme hiilijalanjäljen laskenta kasvihuonekaasuprotokolla GHG mukaan on ollut yksi vuoden 2022 suurimmista vastuullisuusprojekteista.

GHG-protokolla on maailmanlaajuinen standardi kasvihuonekaasupäästöjen laskentaan ja raportointiin. Hiilidioksidiekvivalenttonni on yksikkö, joka kuvaa eri kasvihuonekaasupäästöjen ilmastoalämmitävää vaikutusta.

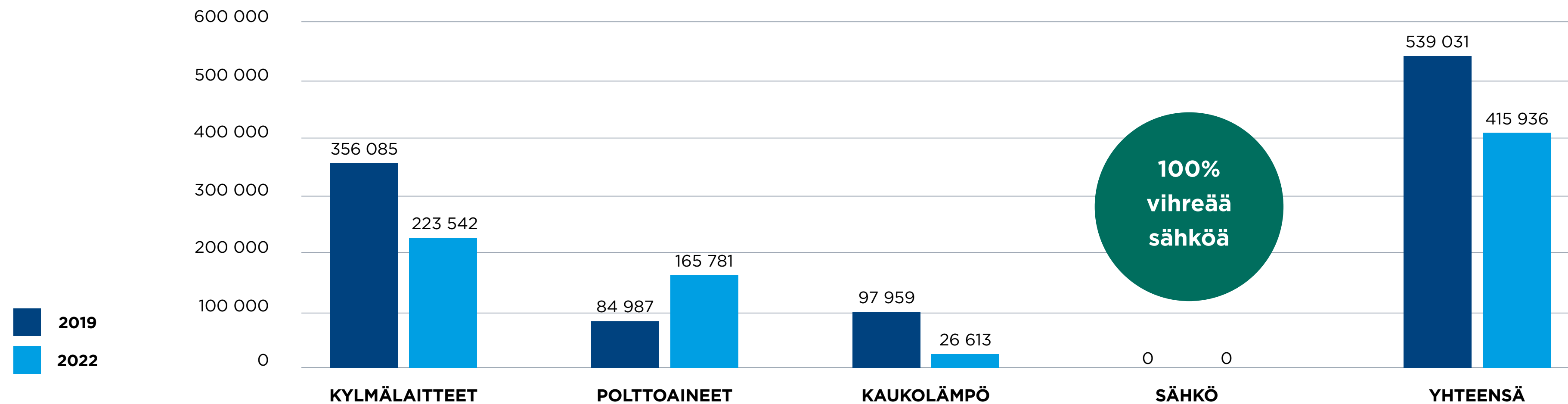
Chipsters Food on laskenut oman toimintansa hiilijalanjäljen ja määritellyt päästövähennystavoitteen, joka toteutettiin osana Syklin Seuraava Siirto

-hanketta. Laskennan avulla on tunnistettu merkittävimmät päästöjä aiheuttavat tekijät ja suunniteltu toimenpiteet niiden vähentämiseksi.

Oman toiminnan Scope 1 päästöistä suurin osa muodostuu jäähdytyslaitteiden kylmäainelisäyksistä. Toinen päästölähde ovat polttoaineet. Oman toiminnan Scope 2 päästöt muodostuvat käytännössä ostetusta lämpöenergiasta. Olemme käyttäneet jo useiden vuosien ajan 100 % vihreää sähköä, josta osoituksena Veni Energian Alkuperätakuutodistus.

Chipsters Foodin hiilijalanjälki eli oman toiminnan päästöt vuonna 2019 olivat 539,03 tonnia CO<sub>2</sub>e.

**Chipsters Foodin oman toiminnan (Scope 1 ja 2) hiilijalanjälki - CO<sub>2</sub>e päästöjen määrä vuosina 2019 ja 2022.**







## STRATEGINEN TAVOITTEEMME

Olemme asettaneet strategiseksi tavoitteeksemme vähentää oman toimintamme päästöjä 75 % vuoteen 2035 mennessä, vuoteen 2019 verrattuna.

### Päästövähennyspolku: tulevia scope 1 ja 2 päästövähennystoimia

- polttoöljyn korvaaminen
- kylmälaitteiden uusimiset ja vähäpäästöisempien kylmäaineiden käyttö
- kaukolämmön muuttuminen yhä päästöttömämmäksi
- omien ajoneuvojen päästöjen vähentäminen polttoainevalinnoilla
- kiinteistöjen energiatehokkuuksien parantaminen.

”Tavoitteenamme on, että oman toimintamme päästöt laskevat **75 %** vuoteen 2035 mennessä.”



## Päästöjakauma

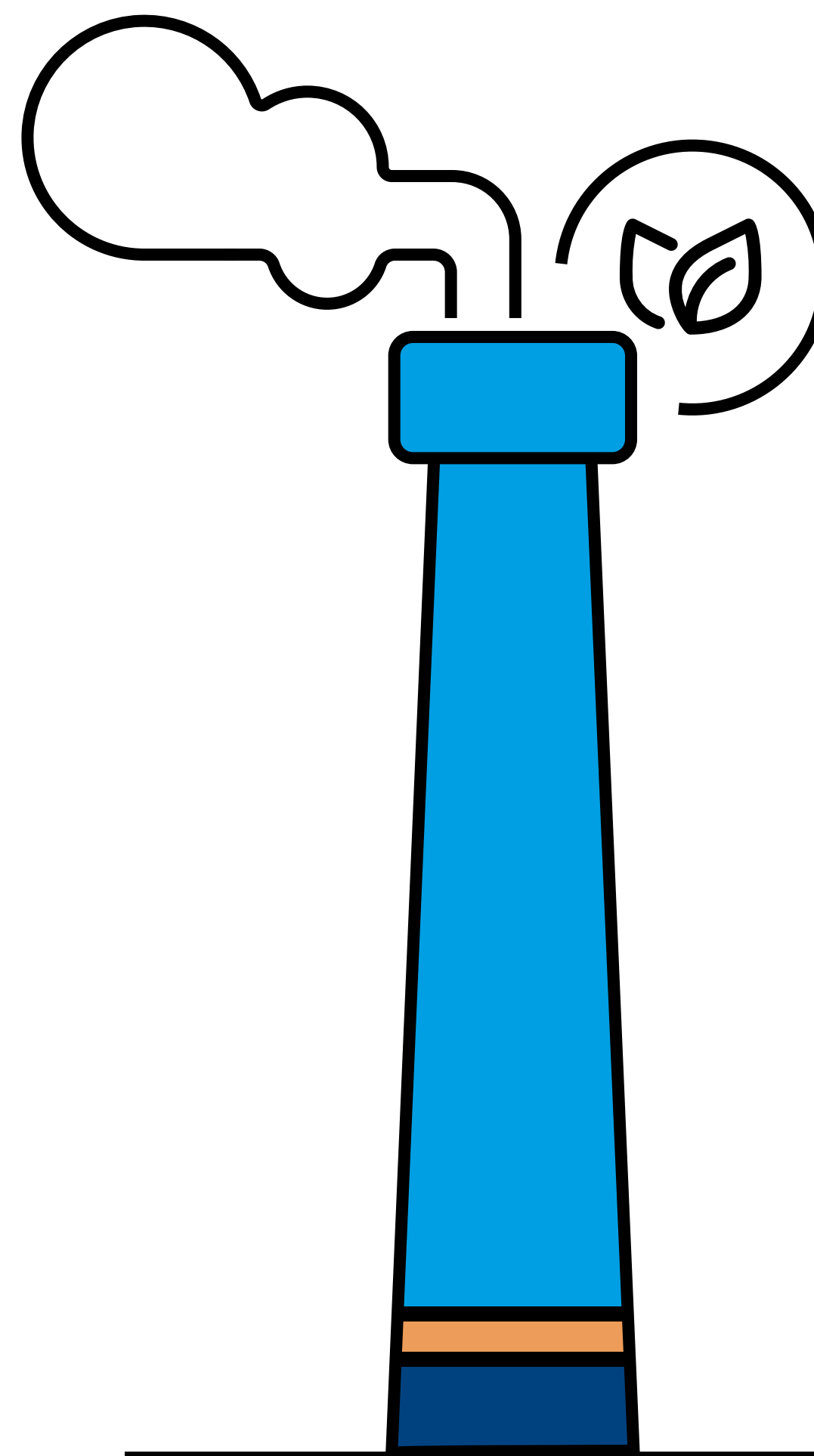
Elintarvikkeiden arvoketjussa merkittävin osa kasvihuonekaasupäästöistä muodostuu alkutuotannosta ja energiantuotannosta. Organisaation hiilipäästöistä suurin osa muodostuu scope 3 päästöistä ja sieltä erityisesti ostettujen tuotteiden valmistuksesta. Tuotekehityksellä ja hankintapäätöksillä on tätä kautta merkittävä välillinen vaikutus vähähiilisyteen.

Yhteistyössä Syklin kanssa olemme laskeneet oman toiminnan lisäksi scope 3 kategorian päästöjä, kuten ostetut tuotteet, kuljetukset, jätteet ja vesi. Tätä kautta olemme saaneet arvion päästöjen jakautumisesta (scope 1: 1,4 %, scope 2: 0,1 % ja scope 3: 98,5 %).

Scope 3 päästövähennystoimia tulevaisuudessa ovat ostettujen tuotteiden pienempi hiilijalanjälki, vähäpäästöisemmät kuljetukset, kuljetusten optimointi, hävikin minimointi, materiaalitehokkuus eli pakkausmateriaalin käytön optimointi sekä lajittelun edelleen kehittäminen tuotantolaitoksissa. Tavoitteenamme on lisäksi lisätä ympäristöasioiden tietoisuutta organisaatiossa.

”Tuotekehityksellä ja hankintapäätöksillä on merkittävä välillinen vaikutus vähähiilisyteen.”

## Arvio Chipsters Foodin päästöjakaumasta (scope 1, 2 ja 3) vuodelta 2022



%-osuus päästöistä

**98,5 %**

■ Scope 3

**0,1 %**

■ Scope 2

**1,4 %**

■ Scope 1



## Materiaalitehokkuus ja uusiutuvat materiaalit

Pakkausten tuottajavastuu on osa yrityksen ympäristövastuuta. Kaikki PNM Holding konserniyritykset ovat Suomen Pakkauskierrätys RINKI Oy:n jäseniä. Osallistumme yhteisiin kustannuksiin tuottajien yhteisessä järjestelmässä sekä pakkauskierrätyksen yhteiskustannuksiin.

Pyrimme noudattamaan koko hankintaketjussamme kestäväen kehityksen periaatteita. Käyttämämme pakkausmateriaali on kierrätettävää ja pakkausmateriaalia pyritään aktiivisesti vähentämään. Kuljetuksissa käytetään merikuljetuksia ja tavarantoimittajien ympäristöasiat huomioidaan valinnoissa. Olemme kartoittaneet toimittajien puukuituperäisten pakkausmateriaalien vastuullisuutta. Tuotantolaitoksissa on kehitetty lajittelua ja jätemääriä on onnistuttu pienentämään.



Chipsters Foodin ympäristöjärjestelmän ISO14001:2015 tavoitteena kaikissa tuotantolaitoksissa oli lajittelun kehittäminen entisestään. Esimerkiksi Keravalla kierrätysaste on parantunut 6 %, sekä jätemäärä pienentynyt 20 % edellisestä vuodesta. Jäteyhtiöiltä saatujen tietojen perusteella hiilijalanjälki on pienentynyt 40 % vuoden aikana. Suunta on oikea.

Omaan tuotantoon ostettavien pakkausten valintakriteerejä ovat mm. elintarviketurvallisuus sekä kierrätettävyyys. Teemme jatkuvaa selvitystyötä vielä vastuullisempien pakkausmateriaalien ja niiden painamisen eteen.

## Vastuullista markkinointiviestintää ja markkinointimateriaaleja

Olemme sitoutuneet viestimään tuotteistamme ja toiminnastamme vastuullisesti.

Markkinointiviestintämme on soveltuvien lakien ja säädösten mukaista, todenmukaista ja rehellistä.

Markkinointimateriaaleissa suosimme hiilineutraaleja painotuotteita aina kun mahdollista. Esimerkiksi vuoden 2022–2023 PNM Gourmet Foodservice -esite on hiilineutraali ja sen painomäärä on tarkkaan etukäteen arvioitu hävikin välttämiseksi. Pyrimme käyttämään samoja messu- ja muita markkinointimateriaaleja mahdollisimman pitkään ja valmistamaan ne mahdollisimman helposti kierrätettävistä materiaaleista. Mietimme myös tarkkaan, mitkä oheistarvikkeet ovat välttämättömiä.





## Energiatehokkuus

Chipsters Foodin ja PNM Gourmetin kylmä- ja pakkasvarastot ovat suurimmat energiankuluttajat. Energiatehokkuutta on parannettu kouluttamalla ja opastamalla henkilökuntaa, tehokkaalla varastoinnilla ja tuotehävikin minimoinnilla. Lisäksi terminaalien valaistusta on päivitetty LED-valaistukseksi ja ilmankiertoa on parannettu. Energiatehokkuutta pyritään edelleen parantamaan lisäeristämällä ylävälipohjia sekä päivittämällä myös pakkasvarastojen valaistus LED-valaistukseksi.

Chipsters Foodin Keravan kiinteistössä toteutettiin energiakatselmus, jonka perusteella energiaterhokkuutta voidaan parantaa tuotantotilan ovien energiaterhokkuutta kehittämällä.

Sähkönkulutuksen vähentäminen jokaisella tuotantolaitoksella oli yksi Chipsters Foodin ympäristötavoite vuodelle 2022. Keravan ja Porvoon tuotantolaitoksilla sähkönkulutuksen vähentämisen tavoite ei toteutunut, mutta Maarianhaminan tuotantolaitoksella se toteutui.

## Veden käyttö

Vedenkulutuksen seuranta on yksi tärkeä Chipsters Foodin ympäristöjärjestelmän ISO14001:2015 mittari. Tavoitteena kaikilla tuotantolaitoksilla oli, että vedenkulutus ei saa nousta edellisen vuoden lukemista suhteutettuna kokonaistuotantoon.

Kaikissa yksiköissä oli positiivista kehitystä. Keravalla vettä kulutettiin 10,8 % vähemmän, Maarianhaminassa 9,7 % vähemmän ja Porvoossa 11,5 % vähemmän edelliseen vuoteen verrattuna ja tuotantomääriin suhteutettuna. Keravan ja Maarianhaminan kalatuotantolaitosten tavoitteena oli myös jäteveden laadun parantaminen, ja sen kehitystyö jatkuu edelleen.

## Logistiikka

Tuotteiden tilaamisessa pienennetään hiilijalanjälkeä yhteiskuljetusten ja täysien konttilähetysten avulla. Minimoimme hävikkiä lämpötilojen seurannalla ja tehokkaalla varastoinnilla.

Logistiikkakumppanimme tavoittelevat päästöjen ja polttoaineen kulutuksen vähentämistä joka vuosi. Taloudellinen ajotapa, uusimman standardin mukainen autokanta sekä uusiutuvat polttoaineet ovat vähentäneet polttoaineen kulutusta.


Päyhteistyökumppaneillamme on omat kompensatio-ohjelmansa, joita kehitetään aktiivisesti.

## Tuotekehitys

Vuoden 2022 aikana on käynnistetty useita tuotekehityshankkeita, joista merkittävin on Hyvä Apaja -valikoiman kehittäminen sekä sous vide -tuotteiden uudistus. Lisäksi kolme tuotekehitysryhmää käynnisti toimintansa: kala, liha sekä Porvoon herkkutuotteet. Porvoosta lanseerattiin asiakkaiden toiveiden mukaisia uutuuksia sekä foodservice-markkinaan että vähittäiskauppaan. Kuluvana vuonna lanseeraukset jatkuvat jokaisesta tuotekehitysryhmästä.

Innovaatioprosessi kuvattiin vastuineen ja prosessia päivitettiin edelleen loppuvuodesta. Tuotekehitysprosessia kehitettiin mm. lisäämällä ympäristönäkökohtien arviointi yhdeksi kriteeriksi.

Seuraamme kehittyvää lainsäädäntöä ja ympäristölainsäädäntöä aktiivisesti. Varmistamme ympäristövaatimusten toteutumisen mm. ABC Environmental -lakiseurantapalvelun avulla.



”Vuonna 2022 lisäsimme ympäristönäkökulman myös tuotekehitykseen.”





## KULMAKIVENÄ VASTUULLINEN HANKINTA

Vastuullinen hankinta on yksi tärkeimmistä kulmakivistämme. Osana vastuullisuusstrategiaa konsernin hankinta on täydentänyt hankintapolitiikkaansa sekä tehnyt vastuullisuuslinjauksia. Näin varmistamme, että käytössämme on yhteinen viitekehys sekä pystymme vastaamaan entistä paremmin asiakkaidemme tarpeisiin.

Metsäkadon torjunta on tärkeää, ja linjauksemme mukaan PNM Holdingiin kuuluvat yritykset eivät lisää metsäkatoa. Brasiliasta tuotavasta naudanlihasta 100 % on peräisin ruoholla ruokitusta eläimestä, eivätkä laidunalueet ole ristiriidassa sademetsien suojelun kanssa.

Tavoitteenamme on varmistaa, että maahantuoduissa tuotteissa ei käytetä palmuöljyä tai käytetty palmuöljy on katettu sertifikaatein. Käytämme vastuullisesti tuotettua soijaa ja olemme kompensoineet sertifioimattoman soijarehun käyttöä. Tuemme kestävää kalastusta suosimalla sertifioituja toimittajia valikoimapäätöksissämme.

Luonnon monimuotoisuus on tärkeä painopiste ja selvitämme toimitusketjumme biodiversiteettitekoja. Vastuullisuustyötämme ohjaavat laatuohjelmat ja kansainväliset sertifikaatit ja kehitämme toimintaamme jatkuvasti.



# METSÄKADON TORJUNTA

Lähes 80 prosenttia kaikesta metsäkadosta johtuu soijan, naudanlihan, palmuöljyn, kahvin ja kaakaon kaltaisten hyödykkeiden tuotannon kasvusta. On arvioitu, että lähes 10 % globaalista metsäkadosta on EU:n syytä. EU Komissio pyrkii varmistamaan, ettei tällaisia EU:ssa myytäviä tuotteita tuoteta metsiä vahingoittavalla tavalla.

Glasgow ilmastokokouksessa 2021 annettiin lupaus metsäkadon pysäyttämistä vuoteen 2030 mennessä, ja sen allekirjoitti 130 osallistujamaata.

Metsäkatolinjauksemme keskeinen periaate on, etteivät PNM Holdingiin kuuluvat yritykset lisää metsäkatoa omalla toiminnallaan.

Seuraamme lisäksi aktiivisesti EU Metsäkato lakiehdotusta ja sen kehittymistä.

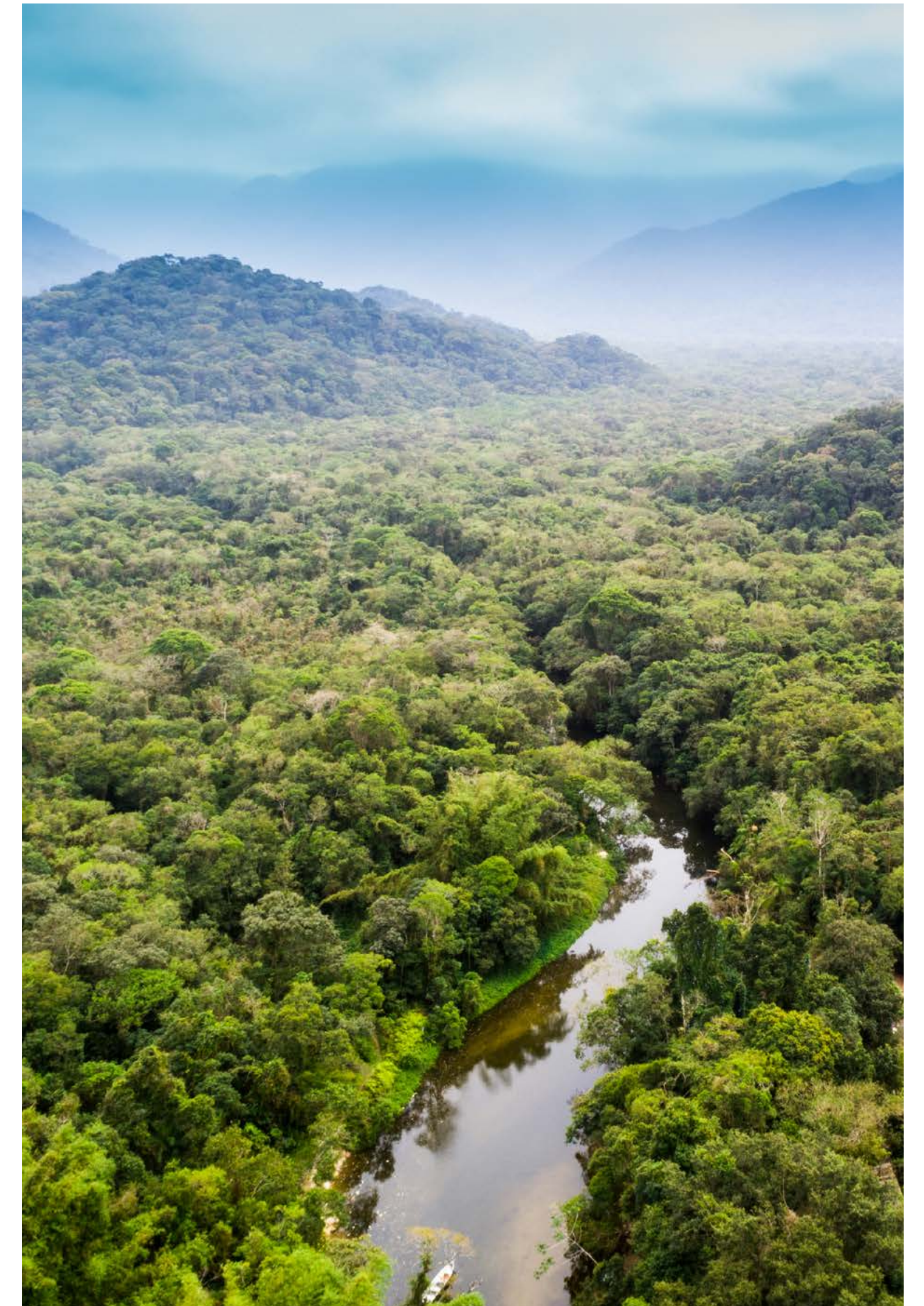
## Amazonin alueen suojelu

Brasiliasta tuotavasta naudanlihasta 100 % on peräisin ruoholla ruokitusta eläimestä. Osa eläimistä saa ruokinnan loppuvaiheessa ennen teurastusta mm. maissia. Soijaa ei ruokinnassa käytetä. Toimittajamme käyttämien nautojen laidunalueita ovat ”Minas Gerais” ja ”Espirito Santo” Kaakkois-Brasiliassa. Kyseiset nautojen laiduntamiseen

käytettävät alueet eivät ole luonnonsuojelualueilla eivätkä ristiriidassa sademetsien suojelun kanssa. Luonnonsuojelu- ja sademetsäalueiden lisäksi Brasiliassa on ns. Cerradon savannialue, joka ulottuu osittain Minas Gerais alueelle. Alue on sidosryhmien huolenaiheena, koska aluetta on muutettu laajasti viljely- ja laidunkäyttöön, minkä vuoksi menetetään sekä lajistoa että hiilinieluja. Toimittajamme tuottamaa karjaa ei laidunneta Cerradon alueella. Cerrado sijaitsee yli 1 000 km etäisyydellä toimittajamme toiminta-alueelta. Toimittajamme suhtautuu myönteisesti Cerrado Manifeston ympäristötavoitteisiin.

## Palmuöljy

Tavoitteenamme on varmistaa, ettei maahantuomissamme tuotteissa ole käytetty palmuöljyä tai mikäli on, käytetty palmuöljy olisi katettu sertifikaatein. RSPO-sertifioidun palmuöljyn tuotannossa huomioidaan ympäristöasiat ja sosiaaliset tarpeet. Sertifioitu palmuöljytuotanto estää metsäkatoa ja luonnon monimuotoisuuden vähenemistä.





## VASTUULLINEN SOIJA

Vastuullisen soijan tuotannon standardit, RTRS- ja ProTerra -sertifikaatit, vähentävät huomattavasti viljelyn ympäristövaikutuksia estämällä luonnonympäristöjen muuttamisen viljelysmaaksi. Valtaosa maailmassa kasvatetuista soijapavuista käytetään eläinten rehuksi. On siis erityisen tärkeää, että rehuissa käytetään vastuullisesti tuotettua soijaa. Kartoitamme soijan käyttöä maahantuomiemme tuotteiden osalta tuotantoeläinten hyvinvointia koskevalla toimittajakyselylomakkeella. Olemme lisäksi kompensoineet sertifioimattoman soijarehun käyttöä. Vuonna 2022 kompensoimme 27 tonnia sertifioimatonta rehusoijaa. Kompensointi tapahtui ostamalla 27 RTRS:n (Round Table on Responsible Soy Association) soijakrediittejä.



## KALA- JA ÄYRIÄISLINJAUS

Kalan merkitys ravitsemuksessa on tärkeä. Ravitsemussuosituksissa kehoitetaan nauttimaan kalaa eri kalalajeja vaihdellen ainakin kaksi kertaa viikossa, koska kala on hyvä proteiinin, monitydyttymättömien rasvojen ja D-vitamiinin lähde. Lisäksi ammattikalastus hoitaa ympäristöä ja poistaa vesistöstä ravinteita. Mitä enemmän kalaan sitoutuneita ravinteita kalastuksen kautta vesistä poistuu, sitä paremmin vesiekosysteemi voi.

Luonnonkalakannat ovat pienentyneet mm. ylikalastuksen vuoksi ja monet aiemmin yleiset kalalajit ovat tulleet uhanalaisiksi. Samaan aikaan kalan kulutus on kasvanut voimakkaasti.

Tukeakseen kestävä kalastusta PNM Gourmet Oy on ollut vuodesta 2017 MSC CoC alkuperäketju -sertifioitu ja Oy Chipsters Food Ab jo vuodesta 2011.



MSC-ympäristömerkki myönnetään sellaisille kalatuotteille, jotka ovat peräisin terveistä kalakannoista ja kalastettu kestävällä menetelmällä.

Yritysten valikoimasta löytyy myös ASC-sertifikaatin omaavia tuotteita. ASC-sertifikaatti takaa, että kala on vastuullisesti kasvatettua ja ympäristövaikutuksia on pyritty minimoimaan.

Kuluttajalle sertifioinnit takaavat, että lautasella oleva merenelävä on kestävästi kalastettu tai vastuullisesti kasvatettu ja jäljitettävissä.

Käyttämämme kalaraaka-aineen tulee olla WWF:n luokituksen mukaisesti vihreitä tai keltaisia tai MSC tai ASC sertifioitua. PNM ryhmän valikoimapäätöksissä suositaan kestäviä kalakantoja ja MSC- ja ASC -sertifioituja toimittajia.





# STANDARDIT VASTUULLISUUSTYÖN TUKENA

Kansainväliset sertifikaatit todistavat laadukkaan työn ja vastuullisen toiminnan. Laadunhallinta on herkkien elintarvikkeiden parissa toimiville yrityksille aina ollut toiminnan ehto.

Ympäristöjohtamisjärjestelmän (ISO 14 001: 2015) soveltaminen antaa Chipsters Foodille hyvät lähtökohdat ympäristöasioiden hallinnalle. Sertifioitu ympäristöjohtamisjärjestelmä asettaa pohjatason, auttaa ympäristönäkökohtien ja -vaikutusten tunnistamisessa sekä lisää tietoisuutta ympäristövaikutuksista.

Vastuullisuustyötämme ohjaavat laatuohjelmat. Konsernimme laatusertifikaatteja:

- FSSC 22000 -elintarviketurvallisuus (Kerava, Porvoo, Maarianhamina, Kyrö)
- ISO 14001:2015 -ympäristöjärjestelmä (Kerava, Porvoo, Maarianhamina)
- MSC ja ASC -sertifiointi PNM Gourmet ja Chipsters Food (MSC-C-52078 | ASC-C-01172)
- Luomu-sertifiointi.





## JATKUVA KEHITTÄMINEN

PNM Holding -konserni kehittää organisaatiotaan pitkäjänteisesti mm. kouluttamalla henkilökuntaansa ja tarjoamalla mahdollisuuksia edetä uralla. Oman osaamisen kehittäminen motivoi työntekijöitä ja mahdollistaa konsernin yritysten menestymisen jatkuvasti kehittyvillä markkinoilla.

Kilpailutilanteessa pärjääminen vaatii organisaatiolta jatkuvaa kehittymistä. Yksi suuri kehitysaskel on koko konsernin toiminnanohjausjärjestelmien yhdistäminen vuosina 2021–2023.

Toiminnanohjausjärjestelmä tehostaa mm. konsernin sisäisiä toimintoja. Tämä vaikuttaa toimitusvarmuuteen, joka on yksi kehityskohteistamme. Hankinnoissa on lisäksi konsernissa haettu synergiaetuja ja hankintaa on keskitetty ja vastuita jaettu kategorioittain. Organisaatiotason hiilijalanjälki tullaan kartoittamaan ja päästöjä tullaan jatkossa vähentämään kaikkien konserniyritysten osalta.

”Luonnon monimuotoisuus on tärkeä painopiste ja selvitämme toimitusketjumme biodiversiteettitekoja.”

Vastuullisuustyön painopisteistä jatkamme työtä hiilipäästöjen vähentämiseksi tavoitteidemme mukaisesti sekä tuotannossa käytettävän pakkausmateriaalin päivittämistä ympäristöystävälliseksi, esim. helpommin kierrätettäväksi monomateriaaliksi. Jatkamme myös työtä luontokadon ehkäisemiseksi vastuullisuuslinjaustemme mukaisesti. Kiinnitämme lisäksi erityistä huomiota hävikin torjuntaan sekä logististen ratkaisujen kehittämiseen.

Uutena painopisteenä näemme luonnon monimuotoisuuden säilyttämisen. YK:n biodiversiteettikokouksessa 2022 Montrealissa hyväksyttiin maailmanlaajuinen luonnon monimuotoisuuskehys (Kunming-Montreal Global Biodiversity Framework). Se sisältää luonnon monimuotoisuutta koskevat tavoitteet, joiden avulla luontokato pysäytetään ja pyritään kohti luontoposiitivisuutta. Suomi on sitoutunut Kunming-Montrealin maailmanlaajuisen luonnon monimuotoisuuskehysten tavoitteisiin ja Suomen kansallista strategiaa päivitetään parhaillaan. Meidän tavoitteenamme on selvittää toimitusketjumme biodiversiteettitekoja.







## VASTUULLISUUS ON MEILLE TÄRKEÄ PERIAATE

Olemme ylpeitä osaamisestamme vastuullisessa hankinnassa, joka on ollut osa yrityksemme toimintatapaa alusta alkaen. Ottamalla esiin vastuullisuuskysymykset kaikkien sidosryhmien kanssa pystymme vaikuttamaan myös verkostojemme toimintamalleihin.

Tässä raportissa on kuvattu niitä toimenpiteitä, joilla kehitämme toimintaamme yhä paremmaksi. Haluamme olla asiakkaillemme kumppani, joka valitaan paitsi laadukkaiden tuotteiden, myös kestävän kehityksen periaatteiden ansiosta. Seuraamme tarkasti maailman megatrendejä ja toimintaympäristön muutoksia. Kehitämme tuotevalikoimaamme sekä vastuullisuusnäkökulmasta että kysynnän muutosten mukaan.


Työantajan vastuullisuus on tänä päivänä tärkeä kriteeri työpaikkaa valittaessa. Koemme, että parhaat osaajat hakeutuvat yrityksiin, joiden arvomaailman he jakavat.

Liiketoiminnan ympäristövaikutukset tulevat heijastumaan lähivuosina yhä suuremmin yrityksen rahoituksen saatavuuteen. EU-taksonomia määrittelee tekniset kriteerit kuudelle ympäristötavoitteelle, jotka ovat: ilmastonmuutoksen hillintä, ilmastonmuutokseen sopeutuminen, kestävä merien ja vesien käyttö, siirtyminen kiertotalouteen, saastuttamisen hillitseminen sekä luonnon monimuotoisuuden suojelu.

Asetamme itsellemme säädöksiä korkeammat tavoitteet ja tunnemme toimintamme suorat vaikutukset. Olemme viemässä vastuullisuutta osaksi kaikkia ydintoimintojamme ja pyrimme selvittämään yhä enenevässä määrin toimintamme välillisiä vaikutuksia. Olemme hyvällä kasvun polulla yritys vastuun osalta ja kaikki yrityksessämme ovat sitoutuneita tekemään yhdessä töitä tavoitteiden saavuttamiseksi.

*Minna Havukainen, PNM Gourmet*





# PNM HOLDING

## **JULKAISIJA**

PNM Holding Oy  
Päiväläisentie 2, 00390 Helsinki  
[www.pnm.eu](http://www.pnm.eu) | [www.chipsters.fi](http://www.chipsters.fi)

## **Lisätietoja**

Minna Havukainen  
Director, Category Management  
& Quality Assurance  
+358 (0)50 300 0880  
[minna.havukainen@pnm.eu](mailto:minna.havukainen@pnm.eu)