FOODIN

VUOSI- JA VASTUULLISUUSKATSAUS 2022

Sisällys

TERVEISET VAAJAKOSKELTA	4
FOODIN LYHYESTI	6
ARVOT & PERIAATTEET	7
KOHOKOHDAT	8
VAAJAKOSKEN ELINTARVIKETEHDAS	10
10 VUODEN UNELMA, JOKA TOTEUTUI	14
HENKILÖSTÖMME	16
FOODIN-TUOTTEIDEN DNA	20
TUNNEMME TUOTANTOKETJUMME	24
RAAKASUKLAAN MATKA PAVUSTA LEVYKSI	28
PAKKAUSMATERIAALIT	33
VASTUULLISUUSTAVOITTEEMME	34



Terveisiä Vaajakoskelta

Foodinin missio “Parempaa ruokaa paremmalle huomiselle” on mielestämme hyvällä tavalla mahtipontinen, mutta samalla riittävän pieni. Sellainen, mitä voi toteuttaa joka päivä, mutta mikä ei tule koskaan valmiiksi. Tehtävänämme on tuoda jokaisen saataville ruokatuotteita, joita valitsemalla tiedät tekeväsi valinnan paremman huomisen puolesta: oli kyse ympäristöstä, omasta terveydestä, viljelijästä tai työpaikoista kotimaassamme. Kuljemme pidemmän matkan, jotta sinun matkasi olisi lyhyempi.

Tapaamme sanoa, että Foodin on meille intohimo, harrastus ja elämäntyö. Kahden ihmislapsen sekä kahden koiralapsen ohella, Foodin on meidän yksi pieni lapsi. Tunnemme olevamme etuoikeutettuja, sekä saadessamme tehdä tätä työtä, että tietäessämme Foodinin olevan valtavan tärkeä myös monelle muulle kuten työntekijöillemme, asiakkaillemme ja kumppaneillemme. Kiitos, että olette osana Foodinin tarinaa.

Foodin täyttää tänä vuonna kymmenen vuotta. Näihin vuosiin mahtuu monenlaisia vaiheita, kuten kasvuyritykseen toki kuuluukin. Onnistumisia ja epäonnistumisia, paljon oppia ja kantapään kautta oppimista, niin yrityksenä kuin yrittäjänä – ihan vain ihmisenäkin. Moni asia on myös muuttunut, tuotevalikoima kasvanut ja toimintamallit ovat kehittyneet. Selkä suorana voimme kuitenkin todeta, että arvomme ovat seisseet horjumattomina koko kymmenen vuoden ajan. Foodinin DNA, se on vahva ja syvälle juurtunut niin yritykseen kuin meihin yrittäjiinkin. Jos saamme tehdä tätä vielä seuraavankin vuosikymmenen lupaamme, että voimme todeta tämän saman myös vuonna 2033.

Olemassaolomme tarkoitus “Parempaa ruokaa paremmalle huomiselle” ymmärretään tänä päivänä laajemmin kuin ehkä koskaan aiemmin. Asiat voidaan tehdä monella tapaa; me haluamme tehdä ne eritavalla, paremmin. Tämä vuosi- ja vastuullisuuskatsaus on tiivis sukellus Foodiniin yrityksenä, toimintaamme ohjaaviin arvoihin ja toimintamalleihin, sekä vuoteen 2022 ja pintaraapaisuna koko menneeseen vuosikymmeneen. Teot ovat aina merkityksellisempiä kuin pelkät sanat ja lupaukset, siksi löydätkin katsauksestamme aitoja tarinoita tuotteidemme ja yrityksemme takaa - tarinoita Foodinin tekijöiltä. Toivottavasti pidät lukemastasi.

Sharing happiness,

Maria & Lasse

Maria & Lasse Jalkanen
Foodinin yrittäjät

FOODIN LYHYESTI

Foodin on Vaajakoskelainen luomu- ja luonnontuotteisiin keskittyvä perheyritys, joka on ollut viemässä suomalaista ruokakulttuuria parempaan suuntaan jo vuodesta 2013. Lasse Jalkasen perustama yritys on syntynyt rakkaudesta - rakkaudesta itse tekemiseen ja rakkaudesta aidosti hyvää tekeviin tuotteisiin. Nyt lähes kymmenen vuoden jälkeen, visiomme on edelleen sama; tuotteidemme on tehtävä hyvää niin käyttäjälle, viljelijälle kuin ympäristöllekin. Kestävästi ja eettisesti tuotettu, aito ja puhdas ruoka on sijoitus, jossa kaikki voittavat.

Maria ja Lasse Jalkasen luotsaamasta perheyrityksestä on kasvanut yksi Suomen merkittävin luomuelintarviketoimija. Tavoitteenamme on jatkossakin mahdollistaa ja edesauttaa parempien valintojen ruokakulttuuria Suomessa sekä yhä vahvemmin myös Suomen rajojen ulkopuolella. Itse tekeminen on meille kunnia-asia ja tuotteemme valmistuvat aurinkoenergialla Vaajakosken tehtaallamme. Valikoimaamme kuuluu yli 200 tuotetta, joita myydään verkkokauppamme lisäksi ruokakaupoissa ja erikoismyymälöissä ympäri Suomen. Tällä hetkellä liikevaihtomme on n. 11 miljoonaa euroa ja meitä Foodinlaisia on yhteensä lähes 70.

Perustettu
2013

Liikevaihto 2022
n.11 milj

Vaajakoski
Hiilineutraali tehdas

Työllistämme
69
työntekijää

Valikoimassa
218
tuotetta

Valmistettu
n.3,5 milj
tuotetta v.2022

ARVOT JA PERIAATTEET

Vastuullisuus on ollut aina erottamaton osa Foodinin DNA:ta. Arvomme näkyvät kaikessa, mitä teemme ja ne ovat ohjanneet toimintaamme alusta alkaen. Arvomme eivät ole vain sanoja - me tiedämme, että ne ovat jokapäiväisiä tekoja, jotka tekevät huomisesta paremman.

LUONTO

Me rakastamme luontoa ja kannamme vastuuta sen monimuotoisuuden vaalimisesta. Meillä on hiilineutraali tuotanto ja puhtaimmat raaka-aineet, planeettamme parhaat antimet - ne ovat tuotteidemme laadun tae. Kunnioitamme luontoa. Tuotteemme ja menestyksemme ammentavat kasvuvoimansa luonnosta.

AITOUS

Olemme suomalainen perheyritys - teemme yhdessä ja luotamme toisiimme. Meille itse tekeminen on kunnia-asia. Aitous ja suoraselkäisyys ohjaa kaikkea tekemistämme. Onni on meissä itsessämme. Pettyäkin saa, mutta vain hetkeksi - positiivisuus ja ilo kantaa pidemmälle.

VOIMA

Meissä asuu halu muuttaa tulevaisuutta. Tahdomme onnistua. Uskomme oman tekemisemme voimaan ja olemme valmiita tekemään uhrauksia paremman huomisen puolesta. Jos me voitamme, sekä luonto että tulevat sukupolvet voittavat.

LUOVUUS

Olemme pelottomia: ratkomme ongelmia, menemme eteenpäin ja opimme silloinkin, kun otamme askeleen taaksepäin. Me luomme uutta. Mikään ei muutu, jos mikään ei muutu.

KOHOKOHDAT 2013 - 2022

2013

Foodin lanseerataan I love me -messuilla

2014

Lasse viettää 3kk maailmalla tutustuen tuleviin kumppaneihin ja raaka-aineiden tuotantoon



2015



2015
Maria tulee osaksi Foodinia ja näin syntyy perheyritys

2016



Alamme tekemään käsityönä raakasuklaalevyjä

2017

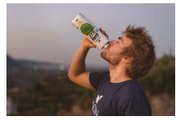
Foodin jalkautuu vahvemmin päivittäistavarakauppoihin Suomessa

Granola Bar -patukat lanseerataan

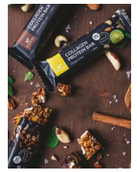


2018

Tuomme 100% luomu kookosveden markkinoille ensimmäisenä Suomessa



2019



Uniikit Collagen protein bar -patukat näkevät päivänvalon

2020

Lanseeraamme Tulevaisuuden ruokaa omasta maasta -kampanjan

Maria & Lasse valitaan Keski-Suomen vuoden nuoriksi yrittäjiksi



5000 x parempi mieli-kampanja: Lahjoitimme 5000kpl suklaaherkkuja hoitohenkilökunnalle, vähänvaraisille perheille ja pienyrittäjille



Uusi tehdas valmistuu Vaajakoskelle

Herkkuisat näkevät päivänvalon

2021



Foodin mukana Suomalainen menestysreseptiohjelmassa Chia Good -tuotteilla

Vaajakoskesta Suomen suklaarusinoiden pääkaupunki - lanseeraamme luomut & vegaaniset suklaarusinat

Oma patukkalinjasto saadaan käyntiin



2022



Seisoimme ukrainalaisten tukena ja organisoimme avustuslähetyksen Ukrainaan sekä toteutimme kampanjan, jonka tuotot lahjoitimme ukrainalaisten hyväksi

Ensimmäiset joulukalenterit lanseerataan



2023

Foodin täyttää 10 vuotta

VAAJAKOSKEN ELINTARVIKETEHDAS

Olemme panostaneet syksyllä 2020 valmistuneella elintarviketehtaalla erityisesti kestäviin energiaratkaisuihin, jotka vähentävät huomattavasti päästöjämme ja mahdollistavat hiilineutraalin tuotantomme. Energiatehokkaalla betonirungolla on hyvä lämpökapasiteetti ja se pystyy varastoimaan sekä myöhemmin luovuttamaan sisätiloihin esimerkiksi auringosta, ihmisistä sekä koneista vapautuvaa lämpöä. Tehtaallamme valmistuvat tuotteet on valmistettu käytössämme olevilla uusiutuvilla energianlähteillä:

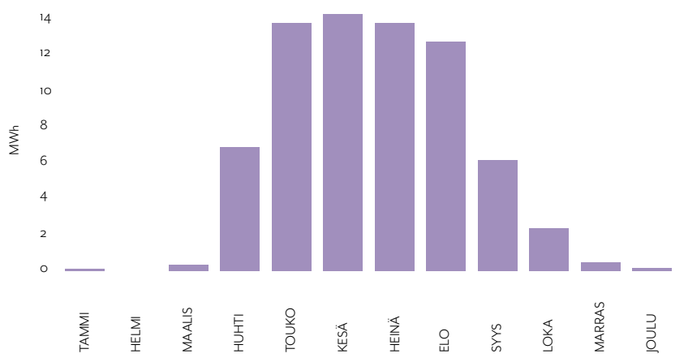
121 kWp kokoinen aurinkopaneeli-järjestelmä

Maalämpö ja -viilennys

Hukkalämmön talteenotto

Aurinkovoimalamme kattaa sähkönkäyttömme kesäkuukausina ja voimme myös tällöin myydä sähköä verkkoon. Talvikuukausina ostamme uusiutuvaa energiaa, eli käytännössä ostamme takaisin itse tuottamaamme aurinkoenergiaa muun uusiutuvan sähkön ohessa.

Aurinkovoimalla tuotettu sähkön määrä vuonna 2022





Hiilineutraali tehdas

Keväällä 2021 teetätimme ilmastopäästöjämme mittaavan tutkimuksen suomalaisen Green Carbon Finland -yrityksen kanssa. Tehtaamme todettiin tutkimuksessa hiilineutraaliksi CarbonNeutral - standardin mukaisesti, jossa oman tuotantomme täytyy olla hiilineutraali scope 1 ja 2 päästöjen lisäksi tuottamamme jätteiden ja veden osalta. Hiilineutraali tuotanto tarkoittaa, että tuotteen valmistuksesta Vaajakosken tehtaallamme ei jää hiilijalanjälkeä.

Nykyisillä mittausprosesseilla ei ole vielä mahdollista laskea koko toimintamme hiilijalanjälkeä, sillä esimerkiksi maankäytön muutoksista aiheutuvia päästöjä ja luomu- ja metsäviljelyn kokonaisvaikutuksista ei ole mahdollista selvittää. Voimme kuitenkin vaikuttaa vastuullisen alkuperän lisäksi toimintaamme täällä Suomessa, Vaajakosken tehtaallamme, jossa päästöt on mahdollista laskea.

Kierrätys

Meitä sitoo lakisääteinen tuottajavastuu. Se tarkoittaa velvollisuutta järjestää pakkausjätteiden keräys ja kierrätys kokonaisuudessaan sekä vastata siitä aiheutuvista kustannuksista. Kierrätämme tällä hetkellä asianmukaisesti bio-, pahvi- ja muovijätteet, sekä lasi- ja metallijätteet ja teemme jatkuvaa työtä kierrätyksen tehostamiseksi sekä jätemäärän vähentämiseksi.

Olemme Suomen Pakkauskierrätys Ringin jäseniä ja maksamme vuosittaista maksua, joka perustuu tuottamamme pakkausmateriaalin määrään. Rinki ylläpitää yhdessä tuottajayhteisöjen kanssa Rinki-Ekopisteitä, joissa jätteiden kierrätys onnistuu helposti.



10 VUODEN UNELMA, JOKA TOTEUTUI

Itse tekeminen on ollut meille kunnia-asia alusta alkaen. Haluamme luoda uutta, tuotteita, joilla on koko tuotantoketjun kattavaa merkitystä, ja jotka ovat meidän mittareillamme parempia ja terveellisempiä vaihtoehtoja. Olemme siis valtavan iloisia voidessamme kertoa, että lähes kymmenen vuotta haaveissa ollut unelma toteutui loppuvuodesta 2022 - Foodinin elintarviketehtaalta löytyy nykyään yksi Euroopan suurimmista välipalatuotelinjastoista. Millaisen matkan kuljimme tähän pisteeseen?

2014
Syttyi unelma omista patukoista ja aloimme etsimään sopivaa kumppania

2017
Lanseeramme Belgialaisen kumppanin kanssa Granola Bar -patukat omalla reseptillämme

2018-2019
Unelma omasta patukkalinjastosta kasvoi ja etsimme sopivaa laitevalmistajaa. Kumppani löytyi Turkista, jonka luona vierailimme

2020
Tarpeisiimme sopivaa linjastoa kehiteltiin ja sen koko kasvoi matkan varrella 45 metristä jopa 75 metriin

2021
Linjasto valmistui ja Lasse matkusti Turkkiin tekemään testieriä

Kevät 2022
Linjasto saapui Vaajakoskelle ja sen asennustyöt kestivät lähes kuusi kuukautta

Syksy 2022
Ensimmäiset Vaajakoskella valmistetut patukat saadaan kauppoihin!

10 VUODEN UNELMA, JOKA TOTEUTUI

Kun tuotteet kehitetään ja valmistetaan omalla tehtaallamme voimme tehdä asioita omalla tavallamme, varmistaa, että lopputulos on halutunlainen sekä lisätä työllisyyttä kotipaikkakunnallemme Jyväskylään. Suosimme lähituotantoa aina kun se on mahdollista ja oman patukkalinjaston myötä pystymme myös hyödyntämään patukoissamme entistä enemmän kotimaisia raaka-aineita kuten hamppua, hunajaa ja heraproteiinia.

Patukoita viedään jatkossa myös Eurooppaan ja Kaakkois-Aasiaan

Tuotteemme ja tapamme toimia ovat herättäneet valtavasti kiinnostusta myös ulkomailla ja uuden linjaston myötä meillä on mahdollisuus viedä Suomessa kehitettyjä ja valmistettuja patukoita ulkomaille. Avainlippu-merkillä koristettuja välipalapatukoita on toimitettu jo Iso Britanniaan, Tanskaan, Hollantiin sekä pian Kiinaan. Oma linjasto luo meille vapauden toteuttaa ja kokeilla kaikkia meidän miljoonaa välipalaideaamme. Nähtäväksi jää, minkälainen patukka seuraavaksi Vaajakoskelta ponnistaa maailmalle!



HENKILÖSTÖMME

Ollessamme perheomisteinen kasvuyritys, on yrityskulttuurissamme varmasti eroja isoihin, jo pitkään toimineisiin yrityksiin. Vuosien varrella rakentunut kulttuurimme on lämmin, muut huomioon ottava ja joustava. Vaikka teemme kovasti töitä yhteisen mission eteen, ei tekemisestämme puutu hauskuutta ja yhdessä onnistumisista iloitsemista. Kasvuyritykselle tuttuun tapaan, myös meillä tapahtuu jatkuvasti. Tartumme innolla uusiin mahdollisuuksiin ja olemme nopeita liikkeissämme. Haluamme myös kannustaa ja mahdollistaa työntekijöillemme ammatillisen kasvun kanssamme. Haluamme pitää vahvasti kiinni matalan hierarkian organisaatiosta, jossa jokaisella on mahdollisuus saada äänensä kuuluviin työtehtävästä riippumatta. Kerromme avoimesti yrityksen tilanteesta ja muista ajankohtaisista asioista koko henkilöstölle.

Kulttuurimme ja työympäristömme nojaavat vahvasti yhdenvertaisuuteen, rohkeuteen ja yhdessä tekemiseen. Haluamme rohkaista avoimeen vuoropuheluun omistajien, johdon ja työntekijöiden välillä ja kehitämme toimintaamme yhdessä tekemällä. Teetämme säännöllisesti koko henkilöstön työtyytyväisyyskyselyn, kerran vuodessa henkilökohtaisen kehityskeskustelun ja käytössämme on myös palautelaatikko. Koko henkilöstön yhteisiä virkistyspäiviä järjestämme vähintään kaksi kertaa vuodessa.



Henkilöstö

38 Naisia

31 Miehiä



Työsuhteen kestot

42 hlö, 0-2 vuotta

20 hlö, 3-5 vuotta

7 hlö, 6-10 vuotta

Ikäjakauma 18-62 vuotta

Tekijöiden suusta

Kotimaassa ja erityisesti Jyväskylässä työllistäminen on ollut meille tärkeä asia yrityksen perustamisesta lähtien. Foodinin tarina on kerännyt taakseen vuosien mittaan intohimoisen tiimin, jota yhdistää yhteiset arvot ja päämäärä: halu tuoda parempia valintoja kaikkien saataville. Sitoutuneet työntekijät ovat toimintamme tärkein voimavara.



”Olen aloittanut Foodinilla syksyllä 2016. Minut on pitänyt Foodinin matkassa jo kuusi vuotta loistava ja lämminhenkinen työyhteisö sekä se, että pidän aidosti siitä, mitä pääsen täällä tekemään - suklaata.

Koen työni mielekkääksi ja se on ihanan monipuolista. Vastuullani on huolehtia, että raakasuklaamme täyttävät laatukriteerit ja että ne lähtevät meiltä eteenpäin hyvinä. Koen, että minuun luotetaan ja että työtäni arvostetaan, mikä luo minulle merkityksellisyyden tunnetta. Olen ylpeä siitä mitä teen ja kaupassa käydessäni ja Foodinin raakasuklaata huomatessani sydämessäni läikähtää, ne ovat saapuneet tänne käsieni kautta. Työ on minulle todella tärkeää ja en voisi kuvitellakaan tekeväni mitään muuta tällä hetkellä, nautin työstäni ja työkavereista. Meillä vilpittömästi välitetään toisistamme. Kaikki otetaan hyvin mukaan ja kaikkia autetaan.

On ollut hienoa seurata kuuden vuoden aikana Foodinin kasvutarinaa ja olla mukana siinä ja kokea kasvutarina työntekijän silmin. Taloon tullessani ajattelin, että Foodin tulee kasvamaan valtavasti ja että haluan kantaa oman korteni kekoon. Ilolla odotan, mitä tulevaisuus tuo - vain taivas on rajana!”

Malla, tuotantotyöntekijä



”Olen ollut Foodinilla töissä pian jo kahdeksan vuotta. Vastuualueenani on verkkokauppojen liiketoiminnan ja toimivuuden kehittäminen. Työhöni sisältyy myös hävikin minimointi varaston kierron mukaan sekä valikoiman kehittäminen - tässä saa olla mukana monenlaisessa. Vuosien aikana valikoimamme on järkevöitynyt ja keskittynyt entistä vahvemmin itse tekemiseen. Arvostan toiminnassamme erityisesti panostamista itse tekemiseen ja että pystymme aidosti tuomaan parempia valintoja kaikkien saataville.”

Aino, verkkokauppapäällikkö

”Olen aloittanut Foodinilla maaliskuussa 2014. Meillä on tuotannossa hyvä ja tiivis yhteishenki; töitä on mukava tehdä ja kaikkia autetaan. Uskon, että myös taloon uutena tulevat tuntevat tämän ja kokevat olonsa heti tervetulleeksi. Tykkään siitä, että näen työni jäljen ja saan tehdä fyysistä työtä. On hienoa, että Foodin työllistää paikallisesti huomattavasti jengiä. Koen työn kannalta merkitykselliseksi myös sen, että tuotteemme tekevät niin paljon hyvää alkupään tuottajille ja muillekin.”

Lasse, tuotantotyöntekijä



”Aloitin Foodinilla noin kahdeksan vuotta sitten laskutuksen parissa. Vuosien varrella olen päätyöni ohessa hoitanut aikoinaan myös asiakaspalvelua ja tuotetietoja. Kouluttautumisen ja uratoiveiden myötä olen saanut vastuulleni myös HR-tehtävät. Meillä on mahtava yhteishenki ja ihanat työkaverit, kaikki ovat aina valmiita auttamaan toisiaan eikä asioiden kanssa tarvitse jäädä yksin. Kaikki Foodinilla tekevät työtä hyvien arvojen ja ympäristön puolesta ja se näkyy. Uskon vahvasti puhtaisiin ja aitoihin tuotteisiimme.”

Veera, HR-asiantuntija

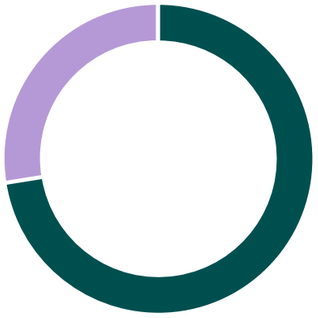




”Tulin Foodinille elokuussa 2015. Vedän meidän sisälogistiikkaa ja päävastuunani on kuluttajapuolen tilaukset. Työtehtäviä on monenlaisia; toimin lähiesimiehenä, kilpailutan trukkeja, hyllyjärjestelmiä ja muita sisälogistiikan työkaluja. Kilpailutan myös kotimaan kuljetuspalvelut ja olen ollut mukana ulkomaan logistiikkasopimuksissa. Olen ollut myös kehittämässä meidän toiminnanohjausjärjestelmää sekä hankkinut WMS järjestelmän logistiikan tueksi. Olen viihtynyt pitkään Foodinilla, sillä tuotteidemme takana on helppoa seistä ja on hienoa olla mukana rakentamassa ja edesauttamassa parempaa huomista. Teemme merkityksellistä työtä ja sen kuuleminen myös asiakkailta ja kumppaneilta on hienoa. Täällä aidosti panostetaan työntekijöihin, kannustetaan työntekijöitä hyvään oloon syömisen kautta sekä tarjotaan mahdollisuuksia kehittyä ja päästä eteenpäin. On myös hienoa kuulla Lassen viljelijävierailuiden jälkeen siitä, minkälaisia kokemuksia viljelijöillä on kanssamme toimimisesta ja kuinka mahdollistamme olemassaolollamme myös heille ja heidän perheilleen paremman tulevaisuuden.”

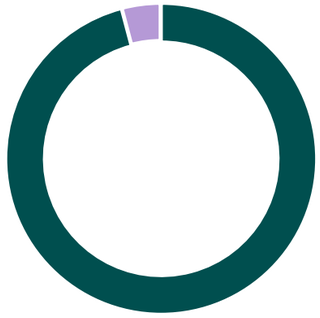
Niko, varastopäällikkö

FOODIN-TUOTTEIDEN DNA



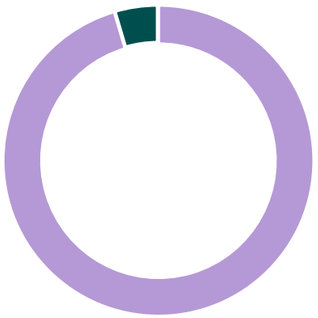
158 kpl luomutuotetta

60 kpl tavanomaista tuotetta



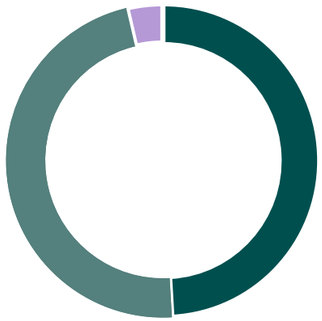
209 kpl vegaanista tuotetta

9 kpl tavanomaista tuotetta



10 kpl 100% raaka-aineiltaan kotimaista tuotetta

208 kpl raaka-aineiltaan muita kuin kotimaista



107 tuotetta on valmistettu Suomessa

103 tuotetta on pakattu Suomessa

8 tuotetta on valmistettu Suomen ulkopuolella

FOODIN-TUOTTEIDEN DNA

Laadukkaat ja puhtaat tuotteet ovat lupauksemme, josta pidämme tiukasti kiinni

Foodinin omavalvonta tapahtuu elintarvikeprosessien jokaisessa vaiheessa aina laadunvarmistuksesta valmiiseen pakkaukseen. Kaikki kuitenkin lähtee raaka-aineista. Hankimme raaka-aineemme luotettavilta, pitkäaikaisilta kumppaneiltamme, jotka ovat käyneet läpi hyväksyntäprosessin. Käyttämämme raaka-aineet täyttävät tarkat puhtausvaatimukset, joista myös analyysitodistukset kertovat. Luomutuotteiden valmistajana ja maahantuojana olemme sitoutuneet noudattamaan luomusäädöksiä ja -valvontaa, jolla varmistetaan, että tuotteemme ovat vaatimuksien mukaisia. Mahdolliset laatupoikkeamat käsitellään ja analysoidaan kunnolla, jotta varmistamme tuotteiden vaatimuksenmukaisuuden.

Luomu

Luomu on lyhenne sanasta luonnonmukainen. Luomutuotannossa tuotanto toteutetaan mahdollisimman luonnonmukaisin keinoin ympäristöä ja eläimiä kunnioittaen. Luomu on sertifioitu laatujärjestelmä. Käyttämämme luomumerkki eli lehtimerkki kertoo, että tuotteemme ovat tuotettu EU:n luomuehtojen mukaisesti. Ehdot ovat voimassa kaikissa EU-maissa ja ne koskevat myös EU:n ulkopuolelta tuotavia tuotteita. Luomun laatujärjestelmä on tiukka ja sitä valvotaan tarkasti.

Luomumerkillä varustettu ruoka on tuotettu:

- ilman rikkakasvien torjunta-aineita
- ravinteita kierrättäen ja luonnonvaroja säästäen
- eliölajien monimuotoisuutta vaalien
- eläinten luontaisia tarpeita kunnioittaen ja hyvinvointia edistäen
- ilman keinotekoisia väri-, makeutus- ja aromiaineita

Lähde: luomumerkki.fi & proluomu.fi

Kotimaisuus

Tuomme paljon luomuraaka-aineita ulkomailta, joten tuotteiden valmistaminen ja pakkaaminen Suomessa on meille tärkeää. Haluamme tuoda ulkomailta saataviin tuotteisiin vähintäänkin ripauksen kotimaisuutta luoden samalla työpaikkoja kotikuntaamme. Lisäksi sanonta “tee itse ja saat mitä haluat” pätee myös meihin. Meillä on selkeä näkemys millaisia tuotteita haluamme valikoimaamme, joten monesti järkevintä on valmistaa ne itse.

Kotimaisuudesta viestii pakkauksissamme kaksi erilaista sertifikaattia. Avainlippu kertoo kotimaisesta valmistuksesta. Hyvää Suomesta -merkki taas kertoo tuotteen olevan 100% kotimaista alkuperää.

RUOKAA OMASTA MAASTA
HYVÄÄ SUOMESTA · GOTT FRÅN FINLAND ·

VALMISTETTU SUOMESSA

Vegaanisuus

Tiedämme ilmastonmuutoksen olevan aikamme suurimpia uhkia. Ruuan tuotannossa suurimmat ympäristövaikutukset tapahtuvat alkutuotannossa ja erityisen kuormittavaa ympäristölle on eläintuotanto. Kannamme huolta ympäristön nykytilasta ja tästä syystä olemme päättäneet rakentaa tuotevalikoimaamme pääsääntöisesti vain kasvipohjaiseksi. Tuotevalikoimastamme 96% on vegaanisia. Valikoimaamme hyväksytyt eläinperäiset tuotteet ovat peräisin esimerkiksi sivuvirroista kuten heraproteiini ja kollageeni. Myös hunaja sopisi eläinperäisenä tuotteena valikoimaamme. Periaatteidemme mukaan kaikilla eläinperäisillä tuotteilla täytyy olla jokin terveydellinen tai muu funktio, minkä perusteella tuote sopii valikoimaamme.

Veg





TUNNEMME TUOTANTOKETJUMME

Meille on tärkeää, että tuotteitamme kasvattavat viljelijäyhteisöt kukoistavat ja kehittyvät. Kunnioitamme paikallisia, perinteisiä viljelymenetelmiä, jotka edistävät luonnon monimuotoisuutta ja turvaavat viljelijäyhteisöiden elannon. Olemme tehneet useiden kumppaneidemme kanssa pitkään yhteistyötä ja toimitamme vaikuttaa monien tuhansien perheiden hyvinvointiin ympäri maailmaa.

Haluamme tukea paikallisia yhteisöjä ja perheitä erilaisin tavoin ja meille on ollut tärkeää löytää kumppanit, joiden kanssa jaamme samat arvot paremmasta huomisesta. Tunnemme hyvin kumppanimme ja tiivis yhteistyö sekä vierailut viljelijöiden luona rakentavat molemminpuolista luottamusta ja arvostusta toisen työtä kohtaan. Vierailut viljelijöiden luona luovat meille erityistä merkityksellisyyden ja kiitollisuuden tunnetta tekemäämme työtä kohtaan. Pääsemme konkreettisesti näkemään työmme vaikutuksen raaka-aineiden alkulähteillä ja miten kiitollisina ja ylpeinä viljelijät tekevät työtään.

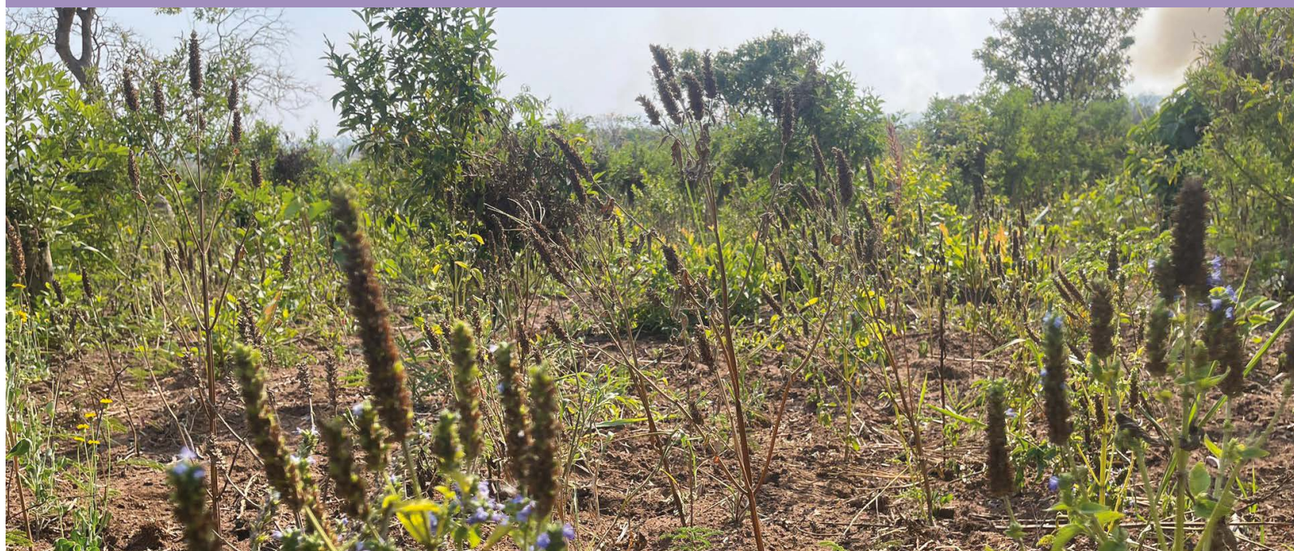
Tutustu kolmeen alkulähteeseen ja katso kuinka valinnoillasi vaikutat viljelijöiden ja heidän perheidensä parempaan tulevaisuuteen.

1. Chia siemen

Vuonna 2021 aloitimme ainutlaatuisen projektin, jossa meille viljellään yhteensä 100 000 kg luomuchiaa. Chiaa viljellään Ugandassa, joka sijaitsee itäisessä Keski-Afrikassa.

Kuusi vuotta matkassamme mukana kulkenut kumppanimme Matia aloitti projektin kanssamme etsimällä viljelijöitä, joilla oli hyödyntämätöntä maapinta-alaa. Uganda on maantieteellisesti erinomainen maa luomusertifioidulle viljelylle, sillä suotuisat kasvuolosuhteet eivät vaadi torjunta-aineita tai hyönteismyrkkyjä. Projektissa on mukana lähes 10 000 viljelijää, jotka on koulutettu kylvämään, kasvattamaan ja keräämään chiaa.

Projektin myötä olemme yhdessä saaneet luotua uusia tulonlähteitä ihmisille ja tarjottua tukea tuhansille ugandalaisperheille ja koko yhteisöille. Kumppanimme Matia on rakentanut lukuisia siirrettäviä vastaanottopisteitä, jonne viljelijät tuovat chia-kasvit ensimmäiseen käsittelyyn. Viljelijöiden ei siis tarvitse matkustaa satoja kilometrejä vastaanottopisteille, vaan he voivat keskittyä päätyöhönsä eli viljelyyn ja näin varmistaa paremman elannon perheelleen. Viljelijöille maksetaan reilu korvaus sitä mukaan, kun he tuovat chiaa vastaanottopisteille ja korvaus mahdollistaa viljelijöille ja heidän perheilleen hyvän toimeentulon ja esimerkiksi lapsille mahdollisuuden koulunkäyntiin. Myös haja-asutulle alueelle rakennetaan porakaivoja, joista viljelijät ja koko yhteisö hyötyy.





2. Kookostuotteet

Kookoksella on erityinen rooli tarinassamme, ja monet tuntevat meidät nimenomaan kookostuotteistamme kuten kookosvedestä ja -maidosta, neitsytkookosöljystä ja kookosmannasta. Suosimme pieniä perheviljelijöitä, jotka viljelevät kookosta luonnonmukaisella, ekologisella metsäviljelyllä Filippiineillä, Vietnamissa ja Indonesiassa. Tämä tarkoittaa, että kookospalmut kasvavat luonnollisesti yhdessä muiden puiden ja kasvien kanssa ja luonto pysyy monimuotoisena ja rikastuttaa itse itseään. Tämä luo myös viljelijöille mahdollisuuden turvata elinkeinonsa muuten kuin yhden hedelmän varaan.

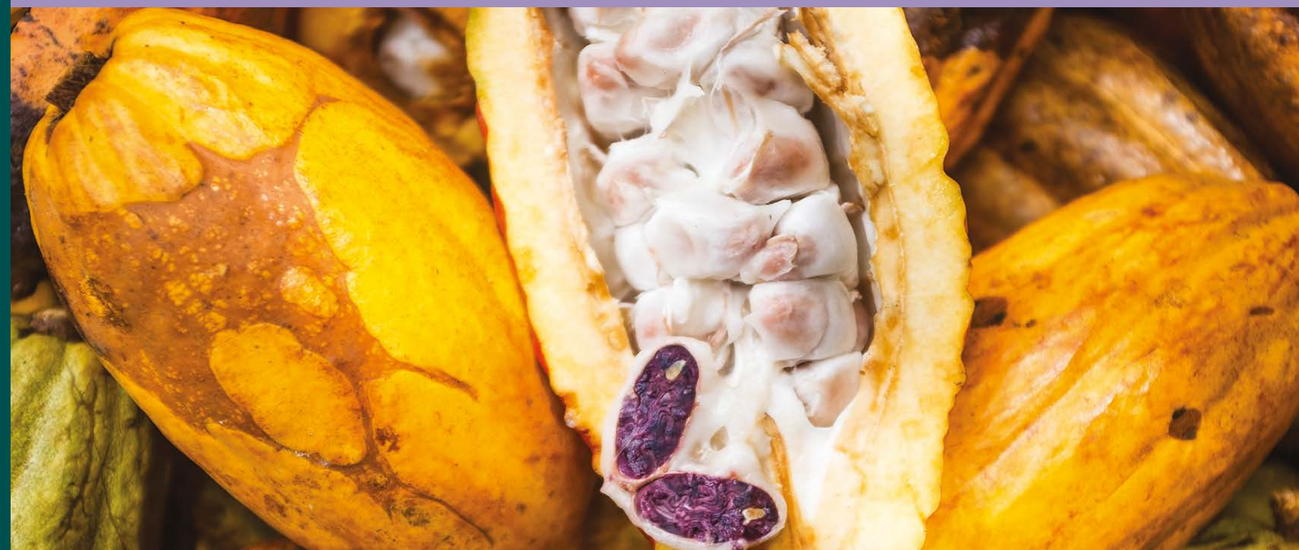
Jokainen tuotantoketjussa on osa Foodinin isoa perhettä ja tämä heijastui myös Lasselle kookossokerinviljelijän luona vieraillessaan. Viljelijä ja hänen koko perheensä ottivat maapallon toiselta puolelta matkustaneen vierailijan lämpimästi vastaan ja mukaan seuraamaan heidän työtään. Kookossokeriviljelijän päivä alkaa yleensä aamuviiden jälkeen, kun perheen isä kiipeää kookospuuhun keräämään yön aikana kukinnosta valuneen kookoksenkukkanektarin. Kotiin tuotua perheen äiti keittää nektarit kasaan kookossokeriksi. Iltapäivällä on vuorossa toinen keräys- ja keittokierros, jonka jälkeen koko perhe osallistuu jauhamaan nektarin kookoksenkukkasokeriksi. Olemme kiitollisia, että olemme onnistuneet löytämään viljelijöitä, joilla ei ole ainoastaan osaamista kookossokerin valmistuksesta, vaan jotka suhtautuvat viljelyyn ja valmistukseen suurella sydämellä.

Yhdessä kumppaneidemme kanssa edistämme kookostuotteiden viljelijöiden koulutusta, rakennamme aurinkokennoja ja mahdollistamme viljelijäperheiden lasten koulunkäynnin sekä terveydenhuollon. Aurinkokennot ovat luoneet viljelijäperheiden lapsille mahdollisuuden opiskella pimeän tullen, mikä on näkynyt myös lasten koulumenestyksessä.

3. Kaakao

Luomulaatuiset kaakao- ja raakasuklaatuotteet ovat yksi valikoimamme kulmakivistä. Tuotteissamme käytetty kaakao omaa pitkän historian ja sen alkuperä johtaa juurensa Perun Amazonian vehreisiin sademetsiin. Tämä kyseinen kaakao on 100 % alkuperäislajikkeen Criollo-kaakaota, jonka viljely tapahtuu kestävän kehityksen mukaisesti, ympäristöä ja viljelijöitä kunnioittaen. Näin varmistetaan myös luonnon monimuotoisuuden säilyminen. Kuten muitakin luomutuotteita viljellessä, myöskään kaakaomme kohdalla ei kasvatukseen käytetä mitään lannoitteita tai torjunta-aineita.

Toimimme kumppanin kanssa, jolla on yli 30 vuoden kokemus kestävästä kaakaon toimitusketjusta. Meitä yhdistää halu huomioida tekemisessämme luonto - lähtökohtana on, että luonnosta otetaan pois mahdollisimman vähän ja aina kun otetaan, annetaan sille myös takaisin. Luonnon, eläinten ja ihmisten oikeudenmukaisen ja reilun kohtelun kertovan Organic-sertifikaatin lisäksi kaakaokumppanillamme on SPP-sertifikaatti, joka varmistaa varat lasten koulunkäyntiin ja mahdollistaa viljelijöiden toiminnan seuraamisen. Lisäksi kaakaon viljelijöitä tuetaan muun muassa tarjoamalla heille elämää helpottavia lainoja ilman korkoja, lisäämällä heidän tietouttaan terveyden edistämisestä esimerkiksi hygienia- ja ravintoasioissa ja tukemalla lasten opintoihin liittyvissä maksuissa, joita syntyy esimerkiksi vaatetuksesta.



RAAKASUKLAAN MATKA PAVUSTA LEVYKSI

Raakasuklaamme ovat pitkän ajan intohimon tulos sekä osoituksemme siitä, että uskomattoman herkullista suklaata voi tehdä eri tavalla, eettisesti ja ympäristöystävällisesi, viljelijöille ja heidän perheilleen paremman huomisen mahdollistamalla. Haluammekin kutsua sinut seuraamaan raakasuklaamme matkaa, jotta ensi kerralla raakasuklaatamme nauttiessasi tiedät, kuka on sen sinulle valmistanut ja mistä aidosti hyvää tekevät raaka-aineet tulevat.

Kaikki alkaa sademetsien sydämestä

Käyttämämme Criollo-alkuperäislajikkeen kaakaopavut saapuvat meille Perun Amazonian sademetsien sydämestä. Kaakaomme viljelevät ja tuottavat pienet, noin 10-15 perheviljelijän yhteisöt, joiden kanssa pitkäaikainen kaakaokumppanimme tekee tiivistä yhteistyötä.

Kypsyttyään kaakaopavut kerätään viljelijöittäin ja toimitetaan yhteiselle asemalle. Kaakaon käsittely alkaa fermentoinnista, jonka myötä kaakaopavun aromit kehittyvät ja sen väri muuttuu kauniin ruskeaksi. 4. vuorokauden kohdalla kaakaopapuja leikataan puoliksi, jotta nähdään miten hyvin ne ovat fermentoituneet. Fermentoinnin jälkeen pavut kuivatataan ja kuivauksen jälkeen kaakaopavut ovat valmiina jatkokäsittelyyn tai nautittavaksi sellaisenaan.

Reilu korvaus antaa mahdollisuuden parempaan elämään

Luonnonmukaiset menetelmät, luonnolliset kompostit ja viljelijöiden kouluttaminen sekä reilu korvaus takaavat sen, että viljelijät voivat nauttia elämästään ja heidän lapsensa voivat käydä koulua. Kumppanimme paikan päällä vastaavat koulutuksen, terveydenhuollon ja muiden viljelijäyhteisöjä tukevien toimintojen toteutumisesta, näihin lukeutuu myös lasten koulunkäynti.



Merirahdilla Suomeen

Kaakaopavut taittavat pitkän matkan Suomeen suurissa erissä rahtilaivalla. Tuotteen ympäristövaikutuksista kuljetuksen osuus on noin 2-3% prosenttia ja pyrimme tässäkin valitsemaan kaikista ympäristöystävällisimmän vaihtoehdon.

Raakasuklaan valmistus - näin se tapahtuu!

Kun kaakaopavut ovat saapunet Vaajakosken tehtaallamme, astuu valokeilaan suklaamestarimme. Raakasuklaan valmistus alkaa papujen jauhamisella perinteisissä kivimyllyissämme. Lämpötila ei valmistusprosessin aikana nouse yli 42 asteen, jolloin kaikki kaakaon hyvät ominaisuudet säilyvät tallella sinulle asti.

Suklaamassan valmistuttua sille tehdään maku- ja koostumusarvio, jonka jälkeen massa temperoidaan eli lämpökäsitellään. Tämä tuo suklaalle sen kiiltävän ja kauniin sävyn. Temperoitu suklaamassa muotoillaan valmiiden muottien avulla suklaalevyiksi. Suklaalevyt jäähdytetään kylmätunnelissa ja sen jälkeen ne kääritään kauniisiin graafikkomme suunnittelemiin ja maalaamiin suklaakääreisiin. Kaakaopavun matka on tullut pisteeseen, jossa voit nauttia hyvällä omallatunnolla rakkaudella valmistettua ja Sharing Happiness -sanomamme kiteyttävää artesaanisuklaata.





PAKKAUSMATERIAALIT

Pakkauksella on tärkeä rooli elintarvikkeen elinkaaressa. Pakkaus suojaa tuotetta ympäristöltä, kuljetukselta ja käsittelyltä, sekä välittää tietoa tuotteesta. Toimiva elintarvikepakkaus vähentää ruokahävikkiä. Etsimme jatkuvasti uusia innovatiivisia pakkausratkaisuja sekä ympäristöystävällisiä, kierrätettäviä pakkausmateriaaleja, jotka suojaavat tuotteitamme. Emme ylipakkaa, emmekä käytä turhia pakkauskerroksia, vaan vältämme ylimääräisen pakkausmateriaalin käyttöä.

Pakkaamisen osuus elintarvikkeen ympäristövaikutuksesta on tyypillisesti muutaman prosentin verran, tuotteesta ja pakkauksesta riippuen 1-13% luokkaa. (lähde: MTT, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus). Ylivoimaisesti suurimman osan elintarvikkeen ympäristövaikutuksesta muodostuu alkutuotannossa eli maataloudessa.

Pakkauksemme ovat kierrätettäviä ja niissä on selkokieliset lajitteluohjeet. Kannamme tuottajavastuumme huolehtimalla pakkausjätteiden kierrätyksestä ja niistä aiheutuvista kustannuksista. Olemmekin Suomen Pakkauskierrätys Ringin jäseniä. Rinki yhdessä tuottajayhteisöjen kanssa ylläpitävät Rinki-Ekopisteitä, joissa jätteiden kierrätys onnistuu helposti.

MIKSI KÄYTÄMME MUOVIA?

Muovi on monipuolinen ja monella tapaa paras tällä hetkellä saatavilla olevista elintarvikkeiden pakkausmateriaaleista. Muovi on kestävää ja kevyttä, ja keveytensä ansiosta se pienentää logistiikan ympäristökuormaa. Muovi suojaa elintarviketta ja vähentää ruokahävikkiä. Esimerkiksi rasvaiset pähkinät vaativat säilyäkseen materiaalin, mikä ei hengitä liikaa ja tähän mennessä biohajoavat materiaalit eivät ole tuotteillemme sopineet.



VASTUULLISUUSTAVOITTEET VUODELLE 2023

1. Lisäämme kotimaisten raaka-aineiden määrää tuotevalikoimassamme.

2. Vähennämme ruokahävikkiä kehittämällä ja tuomalla myyntiin tuotannon sivuvirroista syntyviä hävikkituotteita.

3. Jokainen uutuustuotteemme vähintään pakataan ja suunnitellaan Suomessa.

4. Olemme osaltamme parantamassa Suomen ruokatasetta edistämällä ruokavientiä. Viemme tuotteitamme vuonna 2023 vähintään kahteen uuteen maahan.

5. Kehitämme henkilöstön hyvinvointia sekä työtyytyväisyyttä ja mittaamme sitä säännöllisesti.

Julkaisemme Vastuullisuuskatsauksemme ja -tavoitteemme vuosittain.













FOODIN OY
Metsälehmuksentie 7
40800 Vaajakoski
045 151 3101

Foodin Oy. Kaikki oikeudet pidätetään. Muutokset tiedoissa mahdollisia.