



TAUSTATIEDOTE 6.10.2009

Kariniemen vastuullisuusohjelma

Suomalainen siipikarjamerkki Kariniemen nostaa vastuullisuuden viestintänsä kärjeksi syksystä 2009 alkaen. Vastuullisuus on toteutunut ja sitä on kehitetty HK Ruokatalon tuotanto- ja palveluketjussa jo pitkään, mutta nyt vastuullisuuden teemat nostetaan esiin myös Kariniemen tuotemerkin markkinoinnissa ja viestinnässä. Vastuullisuusteemat on jaettu neljään osaan ja ne on koottu Kariniemen vastuullisuusohjelmaksi. Teemat ovat kotitila, ympäristö, maku ja ravitseminen, ja ne näkyvät esimerkiksi Kariniemen uusituilla verkkosivuilla www.kariniemen.fi sekä tuotteiden pakkauksissa.

KOTITILA

Toiminnan perustana laatuohjelma

Tuotantoketjun kaikki osapuolet ovat sitoutuneet vahvasti kansalliseen laatuohjelmaan eli niin sanottuun Hyvään tuotantotapaan, joka sisältää siipikarjatuotannon ohjeistuksia ja käytäntöjä (<http://www.siipi.net/>). Kaikki Kariniemen kotitilat ovat HK Ruokatalon sopimuskasvattajia. Sopimustuotanto takaa sen, että toimintaa viedään eteenpäin pitkäjänteisesti, usein sukupolvelta toiselle. Kotimaisesta laadukkaasta elintarvikkeesta muistuttaa myös Kariniemen pakkausten Hyvää Suomesta -joutsenlippumerkki.

Kotitiloilla kananpoikien kasvatuksessa vastuullisuus ja eläinten hyvinvointi ohjaavat kaikkea toimintaa. Kariniemen kotitiloja on 140, ja ne kaikki sijaitsevat Satakunnassa ja Varsinais-Suomen alueella. Näin kuljetusmatkat mm. HK Ruokatalon Euran tuotantolaitokseen pysyvät lyhyinä: keskietäisyys kotitiloilta Euraan on vain 43 kilometriä. Keskittämällä sopimuskasvatusta em. alueelle on myös muut kuljetusmatkat esim. rehujen osalta saatu minimoitua, jolloin kuljetusten kokonaisympäristökuormitus pysyy pienenä.

Kariniemen kotitiloilla tapahtuva kananpoikien tuotantoketju muodostuu nuorikkokasvatuksesta, munituksesta, hautomasta ja kananpoikien kasvatuksesta. Kaikissa vaiheissa huomioidaan eläinten erityistarpeet (ks. lisää tietoa tuotantoketjun eri vaiheista <http://www.kariniemen.fi/vastuullisuus>).

Kotitiloilla turvallinen kasvuympäristö

Kananpojat kasvatetaan turvallisesti kanaloissa, missä linnuilla on lämmin ja hyvä olla. Sisätiloissa tapahtuvalla kasvatuksella hallitaan mm. ulkokasvatukseen keskeisesti liittyvää erilaisten eläintautien riskiä. Lisäksi Suomen ilmasto-olosuhteet asettavat luonnollisesti omat vaatimuksensa. Sisällä kanaloissa linnut saavat liikkua vapaasti, nukkua, kylpeä, syödä ja kuopsutella omien tarpeidensa mukaisesti lattian peittäväällä turvepehkuilla, joka toimii niille monipuolisena virikkeenä. Turve, joka on erityisesti Suomessa käytetty pehkuu, imee kosteutta hyvin ja auttaa pitämään kasvattamon ilmanlaadun hyvänä. Lisäksi turvepehku on hapanta, mikä estää haitallisten bakteerien kasvua. Hyvä kuivike auttaa pitämään lintujen jalkapohjat kunnossa.

Kasvattaja huolehtii linnuista kokonaisvaltaisesti. Hoitaja seuraa mm. lintujen käyttäytymistä ja liikkumista, tarkkailee terveyttä sekä huolehtii kasvuoloista, kuten lämpötilasta, kosteudesta, juomasta ja ruokinnasta vuorokauden ympäri seitsemänä päivänä viikossa.

Kananpojille lähiruokaa

Kananpoika syö elämänsä aikana reilu 4 kg rehua: kotimaista viljaa (vehnää, kauraa ja ohraa), kasviperäistä valkuaista, kivennäisiä, hivenaineita ja vitamiineja. Rehut on tarkkaan suunniteltu täyttämään linnun tarpeet eri kasvuvaiheissa. Jopa 85 % linnuista saa syödäkseen myös kotoista, tilalla lisättyä kokojyväviljaa ja tätä osuutta on tarkoitus kasvattaa entisestään. Kotoisen rehun käytöllä saavutetaan lähiruokaa, kuten säästetään energiaa rehu- ja rehunjälöstusprosessien vähentyessä sekä hyödynnetään viljelyksille kasvatuksen yhteydessä syntyvä lanta. Viljelijä voi myös omilla viljelytapavalmioidensa vaikuttaa käyttämänsä rehun ympäristövaikutuksiin.



Maailman terveimmät kananpojat

Kotitiloilla kasvavat suomalaiset kananpojat ovat maailman terveimpiä. Kananpojille ei koskaan anneta rutiininomaisesti ennaltaehkäisevää antibioottilääkitystä, joka on yleinen tapa muualla Euroopassa, vaan niitä lääkitään ainoastaan eläinlääkärin toteamaan tarpeeseen. Tuotantopolven lintuja ei rokoteta lainkaan ja emojenkin rokotusohjelma on erittäin kevyt. Ulkomaihin verrattuna terveystilanteemme ja lääkintäohjelmamme ovat ainutlaatuisia. Kariniemen kananpojille ei myöskään syötetä kasvunestäjiä eikä hormoneja.

Kariniemen kotitiloilla työskentelee oma kananpoikien elämään perehtynyt terveydenhuoltoeläinlääkäri Eija Kaukonen. Hän kiertää säännöllisesti sopimustiloja ja varmistaa, että eläinten terveydentila ja olosuhteet pysyvät hyvinä. Lisäksi Suomessa on kansallinen salmonellaohjelma, johon Kariniemen kotitilat kuuluvat ja joka on poikkeuksellinen maailmassa.

Kariniemen kotitilat merkittävä työllistäjä

Kotitiloilla on merkittävä työllistävä vaikutus erityisesti Satakunnassa. Tilat ovat omistajille iso investointi, ja ne kulkevat usein sukupolvelta toiselle. Näin tieto, taito ja kokemus kananpoikien kasvattamisesta pysyvät perheessä ja Kariniemen tuotteiden tuotantoketjussa.

YMPÄRISTÖ

Ympäristöasiat on huomioitu Kariniemen tuotantoketjun jokaisessa vaiheessa, ja sopimuskasvattajia kannustetaan toimimaan ympäristön hyväksi. Esimerkiksi monilla tiloilla kanaloiden lämmitys tuotetaan jo 100 %:sti bioenergialla.

Kananpoika kuluttaa ympäristöä vähän

Kananpojan koko elinkaaren aikaiset ympäristövaikutukset rehun kasvatuksesta tuotteiden kuljetukseen ovat suhteellisen pienet. Kananpoika on hyvä jälkeläisten tuottaja ja se kuluttaa vähän rehua per tuotettu lihakilo. Hyvinvoiva lintu käyttää lisäksi rehun tehokkaasti hyödykseen kasvattaen lihasmassaa. Noin 65–85 % koko tuotantoketjun aiheuttamista ympäristövaikutuksista aiheutuu kasvatuksesta ja rehuntuotannosta. Kuljetusten ja teollisuuden prosessien aiheuttamat ympäristövaikutukset ovat sen sijaan suhteellisen pieniä verrattuna koko ketjun ympäristövaikutuksiin.

Ympäristötavoitteet

HK Ruokatalo pyrkii systemaattisesti pienentämään ympäristökuormitusta koko tuotantoketjussa. Kariniemen kotitilojen osalta on asetettu seuraavat tavoitteet:

1. Oman viljan ja tehdasrehun suhteen muuttaminen kananpoikien ruokinnassa
2. Rehuviljan tuotannon tehostaminen
3. Turvelannan hyötykäytön lisääminen
4. Ammoniakkipäästöjen vähentäminen
5. Kasvattamon lämmittäminen vaihtoehtoisilla polttoaineilla

Lisätietoa tavoitteista löytyy osoitteessa <http://www.kariniemen.fi/vastuullisuus>.

Pakkausten kierrättäminen

Tuotekehityksen osalta tehdään jatkuvaa yhteistyötä pakkaustoimittajien kanssa Kariniemen tuotepakkausten kehittämiseksi sekä kuluttaja- että ympäristöystävällisempään suuntaan. Toinen merkittävä tekijä ympäristö- ja kustannustehokkuuden näkökulmasta on kuljetuslaatikoiden täyttöasteen nostaminen. Näin pystytään minimoimaan paljon energiaa vaativien kylmätilojen tarve ja säästämään kuljetuksissa. Yksi esimerkki ekologisemmasta pakkauksesta on niin sanottu vakuumpussipakkaus. Se on kätevä kuljettaa kotiin ja hävittää pieneen tilaan. Vastaavia pakkausratkaisuja kehitetään Kariniemen tuotteiden osalta aktiivisesti.



Euran tuotantolaitoksella toteutetaan ympäristöohjelmaa

HK Ruokatalon Euran tuotantolaitoksella on käytössä ISO 14001 -ympäristöjärjestelmä, joka edellyttää jatkuvaa toimintatapojen parantamista. Työntekijöitä koulutetaan ympäristöasioihin ja heitä innostetaan kehitysideoiden antamiseen. Tuotantolaitoksella pyritään jatkuvasti vähentämään sähkön, veden ja lämmön kulutusta. Myös jätteet pyritään käyttämään mahdollisimman tehokkaasti hyödyksi. Kaatopaikalle menevän jätteen määrä oli vuonna 2008 enää vain 6 % kaikesta jätteestä. Loput olivat mm. biojätettä sekä kierrätettävää pahvi-, metalli-, lasi- ja energijätettä

Viimeisen neljän vuoden aikana on tehty jo paljon:

- Veden ominaiskulutus on vähentynyt 29 %
- Sähkön ominaiskulutus on pienentynyt 13 %.
- Lämmön ominaiskulutus on laskenut 36 %
- Hiilidioksidipäästöjen vähentämiseksi on siirrytty käyttämään ns. carbon free -sähköä vuonna 2008

HK Ruokatalo toimii jatkuvan kehityksen periaatteella ja tavoitteena on laskea ominaiskulutuksia vuosittain.

MAKU

Yksi Kariniemen vastuullisuusohjelman tärkeimmistä periaatteista on tuottaa suomalaisten ruokapöytiin maistuvia ja terveellisiä tuotteita. HK Ruokatalossa on tehty vuosia töitä tuotteiden jatkuvan parantamisen eteen.

Enemmän makua, vähemmän suolaa

Kariniemen tuotteiden reseptit on uudistettu niin, että suolaa vähentämällä ja mausteseoksia kehittämällä on lopputuloksena entistä maukkaampia tuotteita. Kariniemen tuotteissa on nyt yhteensä 20 % vähemmän suolaa kuin ennen, ja yksittäisissä tuotteissa jopa 25 % vähemmän. Suurimmassa osassa tuotteita on suolaa enää vain 0,8 %. Kyseessä olevat tuotteet ovat tällöin saaneet merkinnän "kevytsuolainen". Tavoitteena on 25 % suolanvähennys koko tuotevalikoimassa vuoden 2010 aikana.

90 % tuotteista ilman natriumglutamaattia (E621)

Kuluttajien pyynnöstä Kariniemen tuotteista on poistettu natriumglutamaatti 90 %:sti eli lähes kokonaan. Esimerkiksi Suomen suosituin marinadi, Kariniemen hunaja, ei sisällä enää e-koodia E621. Tavoitteena on poistaa natriumglutamaatti (E621) kaikista Kariniemen tuotteista. Mausta ei kuitenkaan ole tingitty. Kariniemen tuotteissa on pyritty minimoimaan myös muiden lisäaineiden käyttö, tuoteturvallisuudesta tinkimättä. Tämä on pitkän tuotekehityksen tulos.

RAVITSEMUS

Kariniemen kananpoika sopii täyspainoiseen ja terveelliseen suomalaiseen ruokavalioon. Siinä on paljon kylläisyyttä ylläpitävää proteiinia, mutta rasvaa jopa yhtä vähän kuin raejuustossa. Lisäksi rasva on pääosin pehmeää, sydänystävällistä rasvaa. Kaikki Kariniemen marinadit on tehty rypsiöljyyn, josta saa ihmiselle välttämättömiä omega 3 -rasvahappoja. Yhdestä fileesuikaleannoksesta saa jopa 1/3 päivän omega 3 -tarpeesta.

Kananpoika on paras proteiinin lähde

Kansallisesti suositellaan, että 15% energiasta tulisi proteiinista. 2000 kcal:n ruokavaliossa se tarkoittaa 75 g proteiinia päivässä. Maitotuotteista ja viljavalmisteista, joilla turvataan päivittäinen kalsiumin ja kuitujen saanti, saa noin 40 grammaa proteiinia päivässä. Näin laskettuna lihan osuudeksi jää noin 40 grammaa. Tämän määrän proteiinia saa kun syö 140 g kananpoikatuotteita päivässä. Proteiinipitoisella ruoalla myös laihtuu



laadukkaasti, sillä se säästää lihaskudosta, jolloin menetetty paino on pääasiassa rasvaa. Proteiini pitää kylläisenä pitkään, joten nälkä ei pääse yllättämään ja ruokavalion noudattaminen on helpompaa.

Kananpoika on myös hyvä B-vitamiinien (mm. foolihapon, niasiinin ja B12) lähde. Näitä vitamiineja tarvitaan mm. energia-aineenvaihdunnassa. Lisäksi kananpojanlihasta saa hyvin kaliumia ja magnesiumia. Kalium on tärkeä kivennäisaine, jolla on merkitystä mm. verenpaineen säätelyssä. Magnesiumia keho puolestaan tarvitsee lihastoimintaan.

Lisätietoja vastuullisuusohjelmasta on Kariniemen verkkosivuilla osoitteessa <http://www.kariniemen.fi>.

Lisätietoja:

Kariniemen kampanjaan liittyvät asiat
markkinointipäällikkö Anne Puisto, HK Ruokatalo Oy
p. 010 570 2217, anne.puisto@hkruokatalo.fi

HK Ruokatalon vastuullisuusasiat
markkinointijohtaja Hanna Kukkonen, HK Ruokatalo Oy
p. 010 570 2433, hanna.kukkonen@hkruokatalo.fi

Muut yhteydenotot
viestintäpäällikkö Marja Siltala, HK Scan Oyj
p. 010 570 2290, marja.siltala@hkscan.com

HK Ruokatalo Oy on pörssiyhtiö HKScan Oyj:n tytäryhtiö ja vastaa sen liiketoiminnasta Suomessa. HK Ruokatalo valmistaa ja markkinoi lihaa, lihavalmisteita ja valmisruokia. HK Ruokatalon tuotemerkit Suomessa ovat HK ja Kariniemen. Vuonna 2008 yhtiön kotimaan liikevaihto oli 740,4 miljoonaa euroa ja yhtiön palveluksessa oli n. 2 200 henkeä.

HK Ruokatalo tuntee vastuunsa suurena valtakunnallisena elintarvikealan toimijana ja on panostanut vastuullisuusasioihin jo pitkään. Osana toimintansa jatkuvaa kehittämistä yhtiö osallistuu aktiivisesti alan yhteisiin kehityshankkeisiin ja rakentaa vastuullisuusstrategian vuoden 2009 aikana. Strategia kattaa koko toimintaketjun - mm. tuoteturvallisuuden, ravitsemuksen ja ympäristöasiat - sekä henkilöstön hyvinvoinnin ja alkutuotannon osalta esim. tuotantoeläinten hyvinvoinnin.

Lisätietoa HK Ruokatalosta on osoitteessa www.hkruokatalo.fi