



HKFOODS

Vuosi **2025**

Vuosi 2025

Toimitusjohtajan katsaus.....	5
HKFoods lyhyesti.....	7
Toimipaikat	9
Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia.....	10
Strategia	11
Ruokahetkien muutoksia.....	13
Vastuullista ruoantuotantoa.....	15
Vastuullisuusohjelma	16
Esimerkkejä vastuullisuustyöstä	20

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025



Tässä raportissa mainitut brändit HK®, Kariniemen® ja Via® ovat HKFoods-konsernin rekisteröimiä tavaramerkkejä.

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025



TOIMITUSJOHTAJA JUHA RUOHLAN KATSAUS

Hyvä kannattavuuskehitys jatkui vuonna 2025

HKFoodsin hyvä kannattavuuskehitys jatkui vuonna 2025, ja jatkuvien toimintojen vertailukelpoinen liiketulos on parantunut nyt yhtäjaksoisesti jo 12 neljännestä peräkkäin vertailukauteen nähden.

Jatkuvien toimintojen liikevaihto, 996,4 (1 001,8) miljoonaa euroa, oli edellisvuoden tasolla. Konsernin jatkuvien toimintojen vertailukelpoinen liiketulos vahvistui 22,9 prosenttia 34,1 (27,7) miljoonaan euroon, mikä oli 3,4 (2,8) prosenttia liikevaihdosta.

Vuoden 2025 viimeisellä neljänneksellä vertailukelpoinen liiketulos vahvistui jälleen kerran. Myös jatkuvien toimintojen tilikauden tulos parani selvästi. Vähittäiskauppa-myynnissä nähtiin kasvua HKFoodsin omien brändien tuotteissa sekä onnistuneen joulusesongin ansiosta. Siipikarjatuotteiden, valmisruokien ja sianlihan myynti kasvoi. Food service -kanavassa myynti kasvoi kaupallisten toimenpiteiden ja kattavan tuotevalikoiman ansiosta, ja vahvistimme markkina-asemaamme kanavassa. Etenkin siipikarjatuotteiden myynti kehittyi vahvasti.

Vuonna 2025 HK®- ja Kariniemen®-brändien sianliha- ja siipikarjatuotteiden myynti kasvoi vähittäiskaupassa. Vuoden 2024 lopulla julkistetut kansalliset ravitsemus-suositukset heikensivät lihavalmisteiden kysyntää Suomessa etenkin vuoden 2025 ensimmäisellä puoliskolla. Kysynnän lasku kuitenkin tasaantui vuoden edetessä, ja HKFoodsin omien brändien lihavalmisteiden ja valmisruokien myynti kääntyi nousuun toisella vuosipuoliskolla.

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

Merkittäviä säästöjä sisäisestä tehostamisohjelmastamme

Muutaman viime vuoden aikana olemme toteuttaneet merkittävän rakenne-
muutoksen rinnalla yhtiön sisäistä tehostamisohjelmaa, joka on edennyt
suunnitellusti ja tuonut merkittäviä säästöjä. Tehokkuusinvestoinnit sekä muut
kehitystoimenpiteet paransivat tuotannon tehokkuutta, ja kulusäästöt pienensivät
kiinteitä kustannuksia. Etenkin Rauman ja Forssan yksiköissä kesällä 2024
valmistuneet investoinnit ovat parantaneet HKFoodsin tuotannon tehokkuutta, ja
niiden vaikutus näkyy täysimääräisesti viimeisen vuosineljänneksen tuloksessa.

Kannattavuutta vuonna 2025 sen sijaan heikensivät elintarvikealan lakko
huhtikuussa ja työmarkkinaneuvotteluihin liittyneet ylityö- ja vuoronvaihtokiellot
sekä naudanlihan niukkuudesta johtuva naudan hankintahinnan nousu.
Pystyimme kompensoimaan tätä nousua korkeammilla myyntihinnoilla vain osittain
vuoden toisella puoliskolla. Naudan saatavuuden osalta tilanne jatkuu alkuvuonna
2026 kireänä. Toisaalta kehitys näkyy siipikarjan- ja sianlihan myynnin kasvuna,
mikä tukee HKFoodsin strategisia valintoja.

Painopistemme on kasvavissa tuotesegmenteissä

Alkusyksyllä päivitetyn strategian mukaan HKFoodsin tavoitteena on kannattava
ja kestävä kasvu sekä vahva läsnäolo kuluttajien ruokahetkissä arvostettuna
kumppanina. Painopistemme on kasvavissa tuotesegmenteissä: vahvassa ja
innovatiivisessa siipikarjatuotteistossa sekä aterioissa ja ateriakomponenteissa.
Ydinliiketoimintaamme ovat sian-, naudan- ja siipikarjanliha, lihavalmisteet
sekä valmisateriat ja ateriakomponentit. Viime vuonna valmistuneet
tuotantolinjainvestointimme Euran ja Vantaan yksiköihimme liittyvät edellä
lueteltuihin strategiaan valintoihin.

Tasetta vahvistavia toimia vuoden 2025 aikana olivat myös elokuussa liikkeelle
laskettu uusi 20 miljoonan euron hybridilaina ja vanhan hybridilainan lunastaminen,
jotka tuovat vuositasolla 2,4 miljoonan euron korkosäästöt.

// Merkittävien kehittämistoimien ansiosta olemme pystyneet parantamaan sekä toimintamme tasoa että keskeisiä tunnuslukumme kattavasti.

Tavoitteellinen vastuullisuustyö jatkuu

Vastuullisuus on keskeinen osa liiketoimintaamme. Me HKFoodsissa olemme
sitoutuneet UN Global Compact -vastuullisuusaloitteeseen ja edistämme
osaltamme myös YK:n kestävä kehityksen tavoitteita. Kehitämme vastuullista
ruoantuotantoa koko arvoketjussamme tiloilta kuluttajille jatkamalla tavoitteellista
vastuullisuustyötä. Loppuvuonna HKFoodsin hallitus vahvisti yhtiön uuden
vastuullisuusohjelman vuosille 2026-2028. Ohjelma luo perustan HKFoodsin
vastuullisuustyölle ja sen painopistealueet ovat ympäristö, ihmiset, eläinten
hyvinvointi sekä hyvä hallinto ja yrityskulttuuri.

Viime vuosien aikana tehty kova työ on tuottanut tulosta. Merkittävien kehittämis-
toimien ansiosta olemme pystyneet parantamaan sekä toimintamme tasoa
että keskeisiä tunnuslukumme kattavasti. **Kiitos omalle henkilöstöllemme,
sopimustuottajillemme, asiakkaillemme ja muille kumppaneillemme.**
Keskitymme strategiaamme toteutukseen ja jatkamme määrätietoista työtämme
kohti pitkän aikavälin taloudellisia tavoitteitamme.

Juha Ruohola
toimitusjohtaja

HKFOODS

HKFOODS LYHYESTI

Ruokahetkien arvostetuin kumppani

110 vuoden kokemuksella me HKFoodsissa teemme elämästä maistuvampaa – tänään ja huomenna. Valmistamme noin 3 000 ammattilaisen voimin vastuullista ja paikallisesti tuotettua ruokaa kuluttajien erilaisiin ruokahetkiin. Tunnettuja tuotemerkkejämme Suomessa ovat HK®, Kariniemen® ja Via®. Pörssilistatun HKFoodsin liikevaihto vuonna 2025 oli noin 1 mrd. euroa.

Kotimarkkina-alue

Suomi

Toimipaikat
Suomessa ja Puolassa

7 | 1

Henkilöstö
keskimäärin (FTE)

2 993

Sopimus-
tuottajia

~1 800

Liikevaihto*

996,4 M€

(1 001,8 M€)

Vertailukelpoinen
liiketulos*

34,1 M€

(27,7 M€)

Vertailukelpoinen
liiketulos,
% liikevaihdosta*

3,4 %

(2,8 %)

Sijoitetun pääoman
tuotto (ROCE)**

6,6 %

(0,9 %)

Liiketoiminnan
rahavirta**

51,0 M€

(60,8 M€)

Netto-
velkaantumisaste

73,2 %

(69,5 %)

Arvot **Innosta
Välitä
Johda
Ota vastuu**

*Jatkuvat toiminnot
**Sis. lopetettujen toiminnot
Sulkeissa vuoden 2024 tunnusluvut

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025



HKFOODS

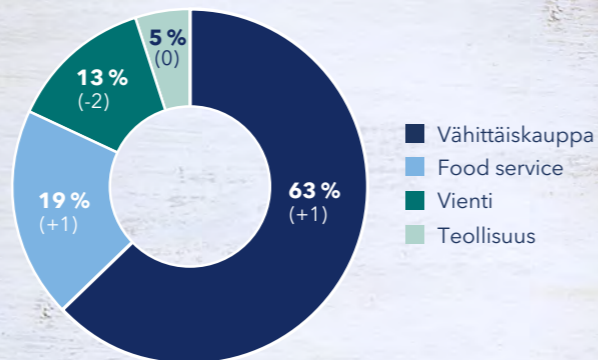
3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

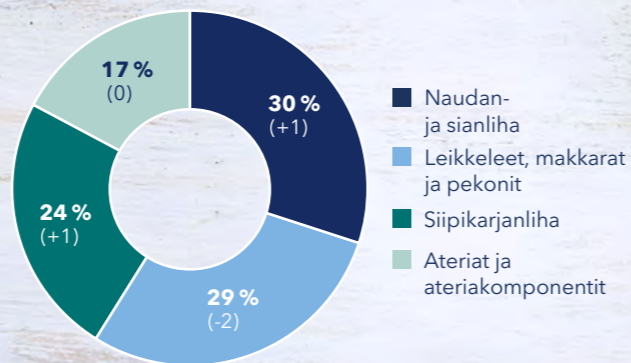
21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

Myyntikanavat



Kategoriat



Jakaumat kuvastavat tilannetta Q4/2025.
Suluissa muutokset prosenttiyksikköinä vs. Q4/2024.

Herkullista ruokaa tutuilta brändeiltämme

Avainbrändit:



Avainkumppanuudet:



HKFOODS

Toimipaikat

PÄÄKONTTORI

- Turku

TUOTANTOYKSIKÖT

- **Forssa:** Sikojen teurastus, leikkaus ja pakkaaminen
- **Outokumpu:** Nautojen teurastus ja leikkaus
- **Rauma:** Siipikarjan teurastus, leikkaus ja pakkaaminen
- **Eura:** Annossalaattien, pizzojen ja kypsiä komponenttien valmistus
- **Vantaa:** Lihavalmiste- ja valmisruokatuotanto, kotimaan logistiikka
- **Mikkeli:** Valmisruoka- ja lihavalmistetuotanto

TUOTANTOYKSIKÖ PUOLASSA

- **Świnoujście:** Pekonituotanto

TYTÄR- JA OSAKKUUSYHTIÖIDEN TOIMIPAIKKOJA

Lihatukku Harri Tamminen Oy: Vantaa, Sipoo ja Luumäki

Kivikylän kotipalvelu Oy: Rauma, Säskylä, Huittinen, Liperi ja Eura

Länsi-Kalkkuna Oy: Säskylä

DanHatch Finland Oy: Mynämäki ja Kokemäki

Mäkitalon Maistuvat Oy: Eura

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025



3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

HKFoodsin vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia

Q1

HKFoods lanseerasi Makusuola-innovaation, jonka avulla useista HK®- ja Kariniemen®-tuotteista on mahdollista vähentää natriumin määrää jopa 25 prosenttia.

HKFoods tehosti toimintaa, ja Paimion yksikön toiminta päättyi.

HKFoods julkaisi maaliskuussa 2025 ensimmäisen kestävyys selvityksensä EU:n kestävyysraportointidirektiivin (CSRD) mukaisesti vuodesta 2024.

Q2

Strateginen investointi kypsien tuotteiden valmistukseen saatiin päätökseen Euran tuotantoyksikössä, ja linjastolla tehtävät uudet tuotteet tuotiin markkinoille.

Puolan tuotantoyksikön tulevaisuutta arvioitiin -selvitystyön johtopäätöksenä yksikkö jatkaa osana konsernia.

HKFoods jakoi pääomanpalautuksen ensimmäisen erän (0,09 euroa / osake).

Q3

HKFoods laski liikkeeseen 20 miljoonan euron hybridilainan ja lunasti vuonna 2018 liikkeeseen lasketun hybridilainan, mikä tuo vuositasolla 2,4 miljoonan euron korkosäästöt.

HKFoods päivitti strategian ja pitkän aikavälin taloudelliset tavoitteet.

Strateginen investointi Vantaan uuteen ateriatuotantolinjaan saatiin päätökseen, ja valmistus linjalla käynnistyi.

Q4

Henkilöstön kokemuksia ja sitoutumista organisaatioon kartoittavassa henkilöstötutkimuksessa saavutettiin ennätysellisen korkea vastausprosentti (90 prosenttia).

HK® ja Suomen Olympiakomitea solmivat merkittävän sopimuksen pääyhteistyökumppanuudesta vuosille 2026-2028.

HKFoods päivitti vastuullisuusohjelmansa vuosille 2026-2028.

HKFoods jakoi pääomanpalautuksen toisen erän (0,05 euroa / osake).



Strategia

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



3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

Strategisena tavoitteenamme on kannattava ja kestävä kasvu sekä vahva läsnäolo kuluttajien ruokahetkissä arvostettuna kumppanina. Painopisteemme on kasvavissa tuotesegmenteissä: vahvassa ja innovatiivisessa siipikarjatuotteistossa sekä aterioiden ja ateriakomponenteissa. HKFoodsin ydinliiketoimintaa ovat sian-, naudan- ja siipikarjanliha, lihavalmisteet sekä valmisateriat ja ateriakomponentit.

HKFoodsin strategiset painopistealueet ovat:

- **Kasvu valituissa ruokahetkissä:** Tavoitteena on kannattava kasvu valittujen ruokahetkien kautta, joita ovat mutkaton arki ja kunnolliset välipalat.
- **Toiminnallinen erinomaisuus:** Tuotantoa ja prosesseja tehostetaan ja automatisoidaan ja koko arvoketjua virtaviivaistetaan ja kehitetään. Yhteistä tekemistä vahvistetaan sekä sisäisesti että kumppaneiden kautta.
- **Osaava ja hyvinvoiva henkilöstö:** HKFoods innostaa ihmiset mukaan ja uudistuu. Työhyvinvointia ja -turvallisuutta kehitetään ja yrityskulttuuria vahvistetaan.
- **Kestävä arvoketju:** HKFoods välittää ja kantaa vastuuta kestävästä arvoketjusta kehittämällä sopimustuotantoa, hyödyntämällä innovaatioita ja valmistamalla maistuvaa, terveellistä ja turvallista ruokaa kuluttajien erilaisiin ruokahetkiin.

Vastuullisuus on keskeinen osa HKFoodsin liiketoimintaa. Vastuullista ruoantuotantoa kehitetään koko arvoketjussa tiloilta kuluttajille jatkamalla tavoitteellista vastuullisuustyötä. HKFoodsin liiketoiminnalle olennaisia ympäristöön liittyviä kestävyysseikkoja ovat mm. ilmastonmuutokseen sopeutuminen, luonnon monimuotoisuus ja kiertotalous.

Sosiaalisen vastuun osalta olennaisia kestävyysseikkoja ovat tuottajayhteisö, omat työntekijät ja terveellinen ja turvallinen ruoka. Lisäksi hyvä hallintotapa ja yrityskulttuuri sekä eläinten hyvinvointi ovat kestävyysaiheiden keskeisiä teemoja. Yhtiön strategialla on vaikutuksia kaikkiin yhtiölle olennaisiksi tunnistettuihin kestävyysseikkoihin, joista kaikkein keskeisimmät keskipitkällä tai pitkällä aikavälillä ovat ilmastonmuutos, kuluttajien terveys ja turvallisuus sekä eläinten hyvinvointi.

Taloudellisten resurssiensa puitteissa HKFoods hakee uutta kasvua ja tarttuu strategiaa edistäviin liiketoimintamahdollisuuksiin.

HKFoodsin strategia

VISIO

Ruokahetkien arvostetuin kumppani

MISSIO

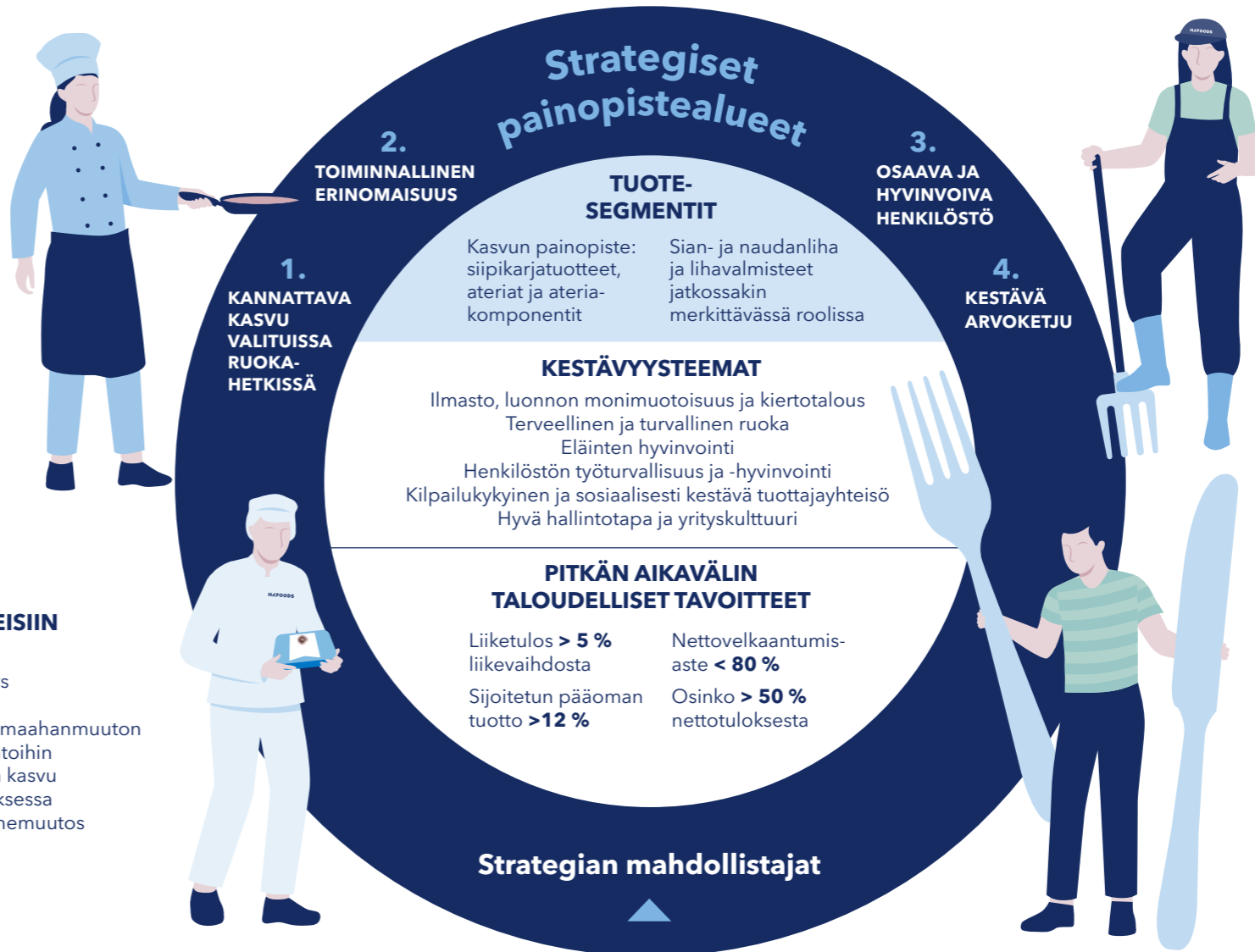
Teemme elämästä maistuvampaa - tänään ja huomenna

ARVOT

Innosta
Johda
Välitä
Ota vastuu

VASTAAMME MUUTTUVIIN TARPEISIIN

- Helppous, nopeus, terveellisyys, kestävyys
- Välipalaistuminen
- Kaupungistumisen ja maahanmuuton vaikutus proteiinivalintoihin
- Siipikarjan kulutuksen kasvu
- Myyntikanavat murroksessa
- Alkutuotannon rakennemuutos



Kotimaiset raaka-aineet

Arvoketju tiloilta kuluttajille, sitoutuneet sopimustuottajat

Osaavat ihmiset

Avainbrändit ja -kumppanuudet

Asiakas- ja kuluttajatutkimus

Toimituskyky ja -tehokkuus

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

HKFOODS

Ruokahetkien muutoksia

Ruokakulttuurin murros jatkui myös vuonna 2025, ja kuluttajien odotukset ruokahetkiä ja aterioita kohtaan ovat muuttuneet.

MITÄ SYÖMME

Lihan kulutustottumuksia ovat muuttaneet ajankäyttö ja uudet teknologiat. Kypsienvaihtoehtojen kysyntä ja käyttö on kasvanut. Kaikki ruoanvalmistusta helpottavat ratkaisut näkyvät ostovalinnoissa, ja esimerkiksi suikaleet ja lastut sekä valmiiksi maustetut, paneroidut ja mureutetut lihatuotteet tekevät kauppansa.

Yhä useammin perinteinen lämmin ateria korvataan erilaisilla välipaloilla. Välipalan merkityksen muutos on synnyttänyt mm. täsmäaterioinnin tarpeen.

Reseptihauissa eniten osumia saavat kotimaiset perinnereseptit. Lapsuudesta tutut ruoat ja ruokaperinteiden siirtäminen ovat tärkeitä erityisesti Z-sukupolvelle. Tämän vastakohtaksi etsitään ja kokeillaan rohkeasti joko kokonaan uusia makuelämyksiä tai uusia ruoanvalmistustapoja.

Kiinnostus terveellisiin ja kotimaisiin uusiin tuotteisiin kasvaa. 70 prosenttia suomalaisista kuluttajista arvioi syövänsä riittävän terveellisesti, mutta vain 15 prosenttia noudattaa tarkasti ravitsemussuosituksia.*

Vuoden 2024 lopulla julkaistut uudet ravitsemussuosittukset vaikuttivat jonkin verran erityisesti lihavalmistusten kulutukseen vuonna 2025, mutta pysyvästi suomalaisen ruokakulttuurin ydintä ne eivät ole muuttaneet. Suomalaiset ovat leivänsyöjäkansaa, jotka nauttivat mielellään myös leikkeleistä.

Lihan kokonaiskulutus on pysynyt vakaana. Se jopa hieman kasvoi vuonna 2025, mutta siirtymää on tapahtunut punaisesta valkoiseen lihaan. Niukkuus kotimaisesta naudanlihasta vaikuttaa suomalaisten arkiateriasuosikkeihin, joissa pääraaka-aineena on usein jauheliha, siirtämällä kulutusta mm. sekoite- ja hybridijauhelihoihin, siipikarjanlihaan ja sianlihaan.

Suomalaiset kuluttajat harkitsevat ruokaostoksiaan hintojen nousun vuoksi, mikä lisää kaupan omien merkien suosiota. Ravintolavierailuilla ostetaan edullisempia ruoka-annoksia.

Hinta-laatusuhde on yhä tärkein valintakriteeri, kun suomalaiset valitsevat mitä syödä. Kotimaisuus on lähes yhtä tärkeää. Ruoan tulee myös olla maukasta ja ravitsevaa ja pakkaus- ja annoskoon oikea.**

Ruokaketjun vastuullisuus, kuten mm. eläinten hyvinvointi, kiertotalous ja ruoan terveellisyys, ovat kuluttajille tärkeitä. Luottamus kotimaisiin ja pohjoismaisiin elintarvikkeisiin on vahvempaa kuin EU:n ulkopuolisiin tuotteisiin.

Sukupolvien välillä on eroja ruokailutottumuksissa ja asenteissa: Vanhemmat korostavat terveellisyyttä ja kotimaisuutta, nuoremmat helppoutta ja uusia elämyksiä. Rentous ja puolivalmistusten käyttö ovat kasvavia trendejä erityisesti nuorten keskuudessa.

* Lähde: Taloustutkimuksen Suomi syö -tutkimus

** Lähde: Ruokatietoa 2025 - Kantar Agri Oy

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025



3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

MITEN SYÖMME

Arkisin ruoanvalmistuksen odotetaan olevan nopeaa ja helppoa. Viikonloppuisin ja juhlapyhinä yhdessä syömiseen, ruokien suunnitteluun ja aterioiden valmistukseen panostetaan taloudellisesti ja ajankäytöllisesti.

Juhlissa ei tingitä laadusta. Vaikka juhlasesonki, kuten joulukuukausi, voi olla aiempaa lyhyempi, on se sitäkin herkullisempi. Kalenterivuoteen tuovat vaihtelua isot ja pienet ruokajuhlat sekä erilaiset satokaudet.

Työ ja vapaa-aika yhdistetään mahdollisimman hyvin yhteen valmisaterioiden avulla.

Ruoanvalmistuksen osaaminen on heikentynyt. Tämä trendi lisää valmisaterioiden ostamista.

Suomalaiset suhtautuvat valmisruokiin myönteisesti. Ne vastaavat kuluttajien hyvin erilaisiin tarpeisiin ja tarjoavat ravitsemuksellisesti hyviä vaihtoehtoja, makumaailmoja, nostalgiaa, helppoutta ja nopeutta, hemmottelua ja herkkuja.

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

MISTÄ OSTAMME RUOKAA

Kuluttajat ovat vähentäneet merkittävästi kodin ulkopuolista syömistä. Syinä ovat taloustilanteen heikkeneminen ja työnteon hybridimalli.

Varsinkin työpaikkaruokailu on muuttunut, ja ruoan valmistaminen kotona, tilaaminen kotiin sekä asiointi vähittäiskauppojen groceranteissa ovat lisääntyneet etätöiden myötä.

Myös vapaa-aikoina suomalaiset ovat vähentäneet merkittävästi ravintolaruokailua. Ravintolaruokailussa pikaruokailu on lisääntynyt ja fine-dining laskenut.

Merkittävä osa ravintoloiden myynnistä on siirtynyt grocerant-ilmion mukana vähittäiskauppoihin. Vähittäiskauppojen joustavia palvelukonsepteja ovat muun muassa sushi, salaattit ja Aasian keittiöt, täytetyt leivät ja pizzat. Kauppoihin on syntynyt kahviloiden rinnalle paitsi monipuolisia ruokaravintoloita kotimyynteineen myös mm. panimoita ja mehustamoita. Uusin trendi on kotiruuan suosion kasvu kaupan ruokapisteissä. Samaan aikaan moni ravintola sulkee ovensa.

Pienten kotitalouksien määrän kasvu näkyy kauppojen tarjonnassa. On helpompi ostaa yhden hengen aterioita, kuin valmistaa raaka-aineista lähtien pientä määrää ruokaa vain omaa käyttöä varten.

Tapahtumat, kuten messut, konsertit ja urheilutapahtumat, voivat hyvin ja houkuttelevat kävijöitä ja ruokailijoita.

Ruoan jakelukanavat ovat muutoksessa, ja kauppojen laajat aukioloajat vähentävät muun muassa kioskeissa asioimista.



HKFOODS

Vastuullista ruoantuotantoa

Tavoitteenamme on edistää ihmisten, tuotantoeläinten ja elinympäristömme hyvinvointia kehittämällä ruoantuotantoa koko arvoketjussa tiloilta kuluttajille. Teemme vastuullisuustyötämme yhteisvoimin kuluttajien ja asiakkaiden, henkilöstömme, sopimustuottajiemme, toimittajiemme ja muiden kumppaniemme kanssa.

HKFoodsin toiminnalla on suomalaisessa yhteiskunnassa suuri merkitys: Varmistamme yhdessä sopimustuottajiemme kanssa, että suomalaista ruokaa riittää meille kaikille. Tuotteillamme on myös kansanterveydellistä vaikutusta. Vastaamme kuluttajien ja asiakkaiden muuttuviin tarpeisiin luomalla kestäviä, maistuvia ja ravitsevia ratkaisuja kaikkiin merkityksellisiin ruokahetkiin.

Teemme tiivistä yhteistyötä noin 1800 liharaaka-ainetta tuottavan sopimustuottajamme kanssa tuotannon ja vastuullisuuden kehittämiseksi sekä turvaamme paikallisen lihantuotannon kilpailukykyä. Yhdessä sopimustuottajiemme kanssa edistämme eläinten hyvinvointia ja autamme heitä vähentämään tuotannon ympäristöpäästöjä. Olemme sitoutuneet vähentämään kasvihuonekaasupäästöjä myös omassa tuotannossamme.

Meille on sydämen asia, että kaikki noin 3000 hkfoodslaista voivat tehdä työnsä turvallisesti, viihtyä työssään ja kokea työnsä merkitykselliseksi. Heidän työturvallisuutensa ja -hyvinvointinsa ovat sosiaalisen vastuun perusta.

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

Pitkä arvoketju maailoilta kuluttajille

MAATALOUDEN TUOTANTOPANOSTEN TOIMITTAJAT	MAATILAT	TAVARANTOIMITTAJAT	HKFOODS	ASIAKKAAT	KULUTTAJAT
					
Laadukas arvoketju lähtee luotettavista maatalouden tuotanto-panoksista <ul style="list-style-type: none">• genetiikka• rehu• lannoitteet ja torjunta-aineet	Luotetut, paikallisesti tuotetut raaka-aineet <ul style="list-style-type: none">• eläinten kasvatus ja hyvinvointi• viljely ja rehut	Laadukkaat raaka-aineet ja palvelut <ul style="list-style-type: none">• raaka-aineet• pakkaukset• energia, kuljetus, palvelut yms. hankinnat	Vastuullisesti tuotettua, maistuvaa ruokaa <ul style="list-style-type: none">• tuotekehitys• hankinta• tuotanto• myynti ja markkinointi	Vahvat brändit ja laadukkaat tuotteet lähelle kuluttajaa <ul style="list-style-type: none">• vähittäiskauppa• food service• teollisuusasiakkaat• digitaaliset myyntikanavat	Luontaisesti ravitsevaa ruokaa monenlaisiin ruokahetkiin

HKFoods edistää ruoantuotannon vastuullisuutta yhteistyössä koko ruokaketjun kanssa.

Vastuullisuusohjelma luo perustan vastuullisuustyöllemme

Uusi vastuullisuusohjelmamme vuosille 2026–2028 keskittyy strategiamme, liiketoimintamme ja sidosryhmien kannalta olennaisimpiin vastuullisuusteemoihin, joita ovat ympäristö, ihmiset, eläinten hyvinvointi sekä hyvä hallinto ja yrityskulttuuri. Edistymistä seurataan vuosittain Kestävyysselvityksessä, jossa on avattu ohjelman tarkemmat tavoitteet.

Vastuullisuusohjelma 2026–2028

YMPÄRISTÖ	IHMISET	ELÄINTEN HYVINVOINTI	HYVÄ HALLINTO JA YRITYSKULTTUURI
<p>Kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pyrkimys kohti nettonollaa vuoteen 2050 mennessä • Vuoteen 2030 mennessä kasvihuonekaasupäästöjä vähennetään vuoden 2022 lähtötasosta SBTi:n (Science Based Targets initiative) hyväksymien lyhyen aikavälin tavoitteiden mukaisesti omassa toiminnassa ja arvoketjussa <p>Luontokadon ehkäiseminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alkutuotannon ympäristövaikutusten laajempi ja systemaattisempi kartoittaminen ottamalla käyttöön ympäristövaikutusten laskenta-järjestelmä broileri-, sika- ja nautatiloilla • Oman sopimustuotannon vesistökuormituksen arviointi ja vaikutusten pienentäminen Saaristomeren valuma-alueilla • Metsäkatoasetuksen (EUDR) mukainen toiminta, jossa tuotannossa ei käytetä metsäkatoa aiheuttaneita tai metsien tilaa heikentäneitä raaka-aineita asetuksen soveltamisen alettua <p>Jätteen vähentäminen ja pakkausten kierrätyskelpoisuuden lisääminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elintarvike- sekä seka- ja energiajätteen vähentäminen • Tuotepakkausten kierrätyskelpoisuuden edistäminen pakkaus- ja pakkausjäteasetuksen mukaisesti sekä asetuksen vaatimusten portaittainen toimeenpano 	<p>Henkilöstön työturvallisuuden ja työhyvinvoinnin edistäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työtapaturmien määrän ja sairauspoissaolojen vähentäminen • Työntekijäkokemuksen parantaminen <p>Kilpailukykyinen ja sosiaalisesti kestävä tuottajayhteisö</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuottajien vuorovaikutuksen, osaamisen ja tyytyväisyyden kehittäminen järjestämällä tapaamisia, koulutusta ja muuta vuorovaikutusta tuottajayhteistyölle laadittavan suunnitelman mukaisesti • Tuottajatytyväisyyden mittaaminen ja palautejärjestelmän luominen <p>Hyvinvointia tukeva ja turvallinen ruoka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sydänmerkki-kriteerit täyttävien tuotteiden lisääminen • Kaikilla tuotantoyksiköillä on voimassa olevat elintarviketurvallisuuksertifikaatit • Markkinoille saatetut tuotteet ovat laadukkaita ja turvallisia, eivätkä vaadi takaisinvetoja 	<ul style="list-style-type: none"> • Broilereiden hyvinvoinnin edistäminen, mittarina lintujen jalkapohjaterveyden korkea taso • Jatkuva broilereiden terveydestä huolehtiminen niin, että ne voidaan kasvattaa ilman antibioottien käyttöä • Sikojen ja nautojen hyvinvointia edistetään kansallisten terveydenhuoltojärjestelmien Sikavan ja Nasevan mukaisesti • Eläinten hyvinvointi kuljetuksissa ja teurastamoissa varmistetaan kehityssuunnitelman mukaisesti 	<ul style="list-style-type: none"> • Kestävää ja eettistä toimintaa tukevan kulttuurin edistäminen eettisillä toimintaperiaatteilla ja politiikoilla sekä niihin liittyvä koulutus omalle henkilöstölle • HKFoodsin toimittajat sitoutuvat konsernin toimittajien toimintaohjeisiin

Tavoitteet ovat HKFoods Oyj:n konsernitason tavoitteita.

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025



Keskeiset teot vastuullisuustyössämme vuonna 2025

Ilmasto

- Keskityimme ilmastotyössämme tuotantolaitostemme energiatehokkuutta ja oman tuotannon päästöjen vähentämistä edistäviin investointihankkeisiin, alkutuotannon ympäristövaikutusten laskennan kehittämiseen sekä ilmastotyöhön liittyviin tutkimushankkeisiin.
- Kehitimme osana Business Finlandin rahoittamaa Hiilijalanjäljistä digitaalisiin kädenjälkiin (FF2DH) -hanketta alkutuotannon ympäristövaikutusten laskenta-järjestelmän digitalisoimalla Luonnonvarakeskuksen (Luke) elinkaarimallit sianlihalle, siipikarjalle ja peltokasveille. Uusi järjestelmä mahdollistaa alkutuotannon vesi- ja hiilijalanjäljen sekä biodiversiteettivaikutusten laskennan ja auttaa sopimustiloja kehittämään toimintaansa.
- Lisäksi suomalaisille maidon- ja naudanlihatuottajille yhteisen Carbo® Ympäristölaskurin päästölaskenta otettiin käyttöön HKFoodsin nautatiloilla.

Luonnon monimuotoisuus

- Selvitimme Saaristomeren valuma-alueen pilottialueilla sijaitsevien sopimustilojemme vaikutuksia rehevöitymiseen sekä jo toteutettuja ja mahdollisia toimenpiteitä rehevöitymisen ehkäisemiseksi. Laadimme vesiensuojelun toimenpidesuunnitelman vuosille 2026–2028.

Kiertotalous

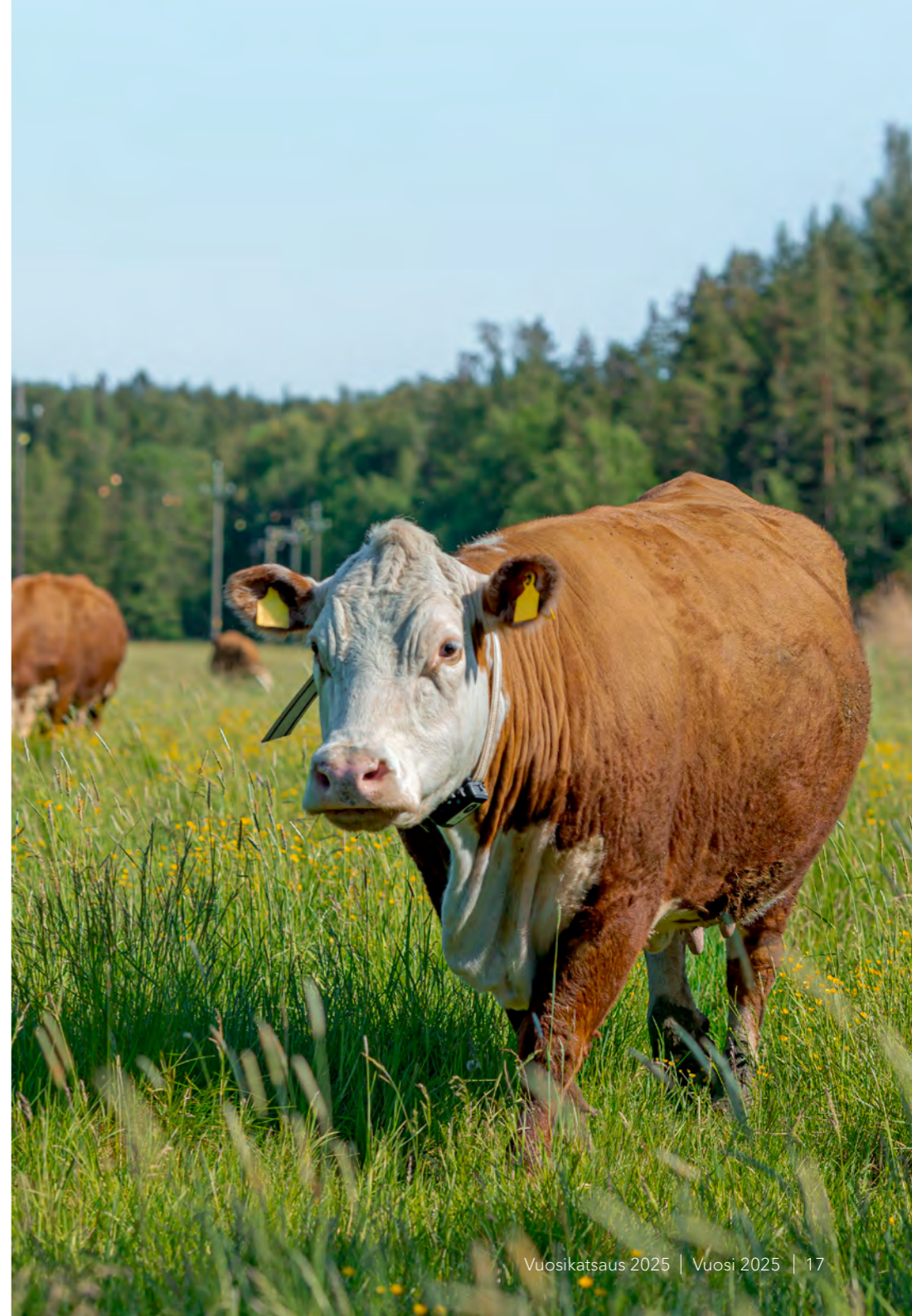
- Tuotannossamme syntyy useiden muiden teollisuuden alojen käyttöön kelpaavia sivutuotteita, joita voidaan ohjata muille teollisuuden aloille jatkojalostettavaksi esimerkiksi eläinravinnoksi ja biopolttoaineeksi. Vuonna 2025 toteutimme tuotantoprosesseissa syntyvien sivuvirtojen hyödyntämistä koskevan selvityksen, jonka seurauksena Outokummun yksikössä tehtiin investointi uuteen sivuvirtojen tuotantolinjaan.

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025



3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

Henkilöstön työturvallisuus ja -hyvinvointi

- Kehitimme yrityskulttuuriamme ja panostimme erityisesti työhyvinvointiin ja -turvallisuuteen, koulutuksiin, laadukkaaseen johtamiseen sekä työntekijäkokemuksen parantamiseen. Toteutimme HKFoods Oyj:n, HKFoods Finland Oy:n ja HKFoods Poland Sp. z o.o.:n yhteisen henkilöstötutkimuksen, jonka avulla kartoitimme henkilöstön kokemuksia työstään ja sitoutumista yhtiöön. Vastausprosentti oli ennätyskellisen korkea, 90 prosenttia, ja työntekijöiden netto-suositeluindeksi eNPS oli 22. Tulosten pohjalta laadittiin toimenpidesuunnitelmat strategiakaudelle 2026–2028.
- Jatkoimme työturvallisuuden kannalta kriittisten prosessien yhtenäistämistä ja kehittämistä. Aloitimme Suomen ja Puolan tuotantoyksiköissä työturvallisuuden nykytilan arvioinnin ISO 45001 -työterveys- ja turvallisuusstandardin vaatimusten osalta. HKFoods Finland Oy:n ja HKFoods Poland Sp.z o.o.:n tuotantolaitoksissa Suomessa ja Puolassa otettiin käyttöön uusi HESQ-järjestelmä sekä uusia työturvallisuus- ja paloturvallisuusohjeita.
- Tapaturmataajuutemme (LTIR) kehittyi vuoden aikana myönteiseen suuntaan koko konsernissa. LTIR-luku kertoo sairaspoissaoloon johtaneiden työtaturmien määrän suhteessa miljoonaa työtuntia kohden. Lue tuloksista lisää kestävyyselvityksen sivulta 109.

Tuottajayhteisö

- Laadimme tuottajayhteistyön kehittämiseksi vuorovaikutusta, osaamista ja tyytyväisyyttä edistävän toimenpidesuunnitelman vuosille 2026–2028. Tuottajille suunnattu kaksivuotinen vastuullisuuskoulutus käynnistettiin yhteistyössä Pyhäjärvi-instituutin kanssa.

Hyvinvointia tukeva ja turvallinen ruoka

- HKFoods edisti Suomessa ravitsemukseen liittyviä sitoumuksia. Vuonna 2025 merkittävimmät toimenpiteemme liittyivät Sydänmerkki-tuotteiden lisäämiseen Kariniemen®- sekä HoReCa-tuotteiden valikoimaan, kasvituotteiden määrän kasvattamiseen HoReCa-sektorille sekä kokolihaleikkeleiden suolan määrän vähentämiseen Makusuola-innovaation avulla.
- HKFoodsin valikoimassa oli vuoden lopussa 80 Makusuola-tuotetta ja noin 200 Sydänmerkki-tuotetta tai vastaavat kriteerit täyttävää tuotetta.

Eläinten hyvinvointi

- Kehitimme tuotantoeläinten hyvinvointia mm. tarjoamalla sopimustuottajille eläinlääkäreiden ja muiden asiantuntijoiden neuvontapalveluja ja toteuttamalla broileri-, sika- ja nautatiloilla sekä eläinkuljetuksissa ja teurastamoissa toiminnan kehittämistä tukevia arviointeja. Lisäksi laadimme kehityssuunnitelman, jolla kehitetään eläinten hyvinvointia kuljetusten aikana sekä teurastamoissa vuosina 2026–2028.

Hyvä hallinto

- Laadimme vastuullisen hankinnan periaatteet, jotka ohjaavat konsernin hankintayksiköitä ottamaan huomioon huolellisuusveloitteen mukaiset riskitekijät toimittajien valinnassa ja sitouttamaan toimittajat HKFoods-konsernin toimittajien toimintaohjeisiin (Supplier Code of Conduct). Vastuullisen hankinnan periaatteet sisältävät vaatimuksia liittyen mm. eläinten hyvinvointiin, tuoteturvallisuuteen ja laatuun, ympäristöön sekä ihmisoikeuksiin, mukaan lukien työterveyteen ja -turvallisuuteen.



3 VUOSI 2025

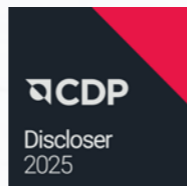
- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025

HKFoods on vastuullinen elintarvikeyhtiö

Vahva sitoutuminen ilmastotyöhön



Vuonna 2023 hyväksyntä lyhyen aikavälin ja maaperään liittyvien päästöjen ilmastotavoitteille

Mukana YK:n vastuullisuustyössä



Mukana riippumattomassa ESG-arvioinnissa

ISS ESG Corporate and QualityScore:



Valittu Financial Timesin
Europe's Climate Leaders -listalle
vuosina 2021-2025.

Esimerkkejä vastuullisuustyöstä



Uusi sähköhöyrykattila tuo Vantaan tuotantoon lisää energiatehokkuutta ja päästövähennyksiä

Vuonna 2025 HKFoods toteutti yhteensä noin 600 000 euron investoinnit ilmastotavoitteiden edistämiseen ja energiatehokkuuden parantamiseen omissa tuotantolaitoksissaan.

Merkittävin energiainvestointi toteutettiin Vantaan tuotantolaitoksen höyryntuotantoyksikössä, jossa maakaasun käyttöä korvattiin sähköllä. Investoinnin myötä Vantaan tehtaan höyrystä noin 80 prosenttia tuotetaan vuodesta 2026 alkaen alkuperävarmennetulla sähköllä ja 20 prosenttia maakaasulla.

Päästöjen vähentämisen lisäksi uudella sähköhöyrykattilalla tavoitellaan energiatehokkuuden parantamista sekä kustannustehokkuutta, sillä muutoksen myötä polttoaineen käyttöä on mahdollista optimoida sähkön ja maakaasun hinnan mukaan.



Makusuola sai tunnustusta Vuoden elintarvikeinnovaatiokilpailussa

Makusuola-innovaatiomme sai vuonna 2025 kunniamaininnan arvostetussa Vuoden elintarvikeinnovaatiokilpailussa terveyttä edistävästä arjen helpottamisesta. Tarkoituksena on nostaa esille alan innovaatioita ja uusia ideoita sekä kannustaa alan toimijoita kehittämään kuluttajien arkea ja juhlaa helpottavia ratkaisuja.

HKFoodsin tammikuussa 2025 lanseeraaman Makusuolan avulla tuotteista on onnistuttu vähentämään suolaa jopa 25 prosenttia niin, että niiden maku säilyy samana. Useissa ennestään tutuissa HK®- ja Kariniemen®-tuotteissa osa suolasta on korvattu uudella Makusuolalla, jossa ei ole lainkaan natriumia.

Jatkamme innovaatiotyötä määrätietoisesti ja tuomme Makusuolan käyttöä entistä laajemmin eri tuotteisiin. Lisäksi pyrimme lisäämään Sydänmerkki-kriteerit täyttävien tuotteiden määrää.



Onnelan tilalle menestystä kansainvälisessä WelFarmers-kilpailussa

Sikojen hyvinvointiin panostava alastarolainen sopimustuottajatilamme Onnelan tila menestyi lokakuussa 2025 kansainvälisessä WelFarmers-kilpailussa tila- ja karsinaratkaisujen kategoriassa. Kilpailussa palkittiin parhaat jo käytössä olevat ratkaisut, jotka parantavat tuotantoeläinten elinolosuhteita.

Hyvinvointiin panostaminen näkyy mm. eläinten terveydessä, kasvussa ja lopputuotteen laadussa. Onnelan tilalla avainasemassa ovat sioille vakaat ja mukavat olosuhteet, jotka vähentävät stressitekijöitä, kuten mm. lämpötilan ja kosteuden hallinnassa pitävä ilmasto ja sikojen käyttäytymistiedon hyödyntäminen.

3 VUOSI 2025

- 5 Toimitusjohtajan katsaus
- 7 HKFoods lyhyesti
- 9 Toimipaikat
- 10 Vuoden 2025 keskeisiä tapahtumia
- 11 Strategia
- 13 Ruokahetkien muutoksia
- 15 Vastuullista ruoantuotantoa
- 16 Vastuullisuusohjelma
- 20 Esimerkkejä vastuullisuustyöstä

21 TOIMINTAKERTOMUS JA TILINPÄÄTÖS 2025

234 HALLINNOINTI 2025