



VASTUULLISUUSRAPORTTI 2016

DAVA FOODS FINLAND OY

KAARINASSA 7.3.2017

VASTUULLISUUSOHJELMA

DAVA Foods Finland Oy julkaisi **Vastuullisuusohjelmansa** helmikuussa 2014. Ohjelmassa kuvataan yhtiön vastuullisuusajattelua, vastuullisuuden osa-alueita sekä tavoitteita.

Vastuullisuusohjelmamme löytyy kaikilta verkkosivuiltamme (www.kultamuna.fi, www.scanegg.fi ja www.davafoods.fi)



VUOSI 2016

DAVA Foods Finlandin tuotantoympäristö koki merkittäviä muutoksia vuoden 2016 aikana.

Jalostettujen kananmunatuotteiden tuotanto Mignon kuoria lukuun ottamatta siirtyi ryhmän Ruotsin tuotantolaitokseen.

Pakkaamotoiminnot keskitettiin kesällä 2016 Piispanristin pakkaamolle ja Oripäässä sijaitseva pakkaamo suljettiin.

Muutoksilla toimintaa tehostettiin ja prosessia yksinkertaistettiin.

Vuonna 2016 DAVA Foodsin kokonaistuotanto oli kutakuinkin edellisen vuoden tasolla. Omilta, 115 sopimustuottajalta, kananmunia hankittiin yhteensä noin 25 miljoonaa kiloa. Henkilöstöä oli vuonna 2016 keskimäärin 65 henkilöä.



Tuotteet, turvallisuus ja laatu:

Elintarviketurvallisuusjärjestelmä:

DAVA Foods Oy:ssa jatkettiin määrätietoista elintarviketurvallisuuteen liittyvää työtä. Syksyllä toteutettiin vuosittainen FSSC 22000 sertifikaattiin liittyvä auditointi Piispanristin pakkaamolla sekä myöhemmin uudelleen käyttöön otetulla jalostetehtaalla. Auditoinneissa tehtiin muutamia lieviä havaintoja, jotka korjattiin välittömästi. **DNV myönsi DAVA Foodsille GFSI standardin mukaisen FSSC 22000 elintarviketurvallisuus sertifikaatin vuodelle 2017.**

Syksyllä 2016 päivitettiin **DAVA Foodsin elintarviketurvallisuuspolitiikka**, jonka ydinkohtia ovat:

Tuoteturvallisuus

Hallitsemme tuotantoketjumme munien hankinnasta valmiiden tuotteiden asiakastoimituksiin saakka. Täytämme elintarvikelainsäädännön ja FSSC 22000 -standardin vaatimukset sekä antamamme asiakaslupaukset.

Luotettavuus

Toimintamme on vastuullista, taloudellisesti kestävä ja ympäristöarvot huomioivaa. Asiakkaamme voivat luottaa tuotteisiimme ja toimintatapoihimme. Me teemme mitä lupaamme.

Osaaminen

DAVA Foodsin tuotteiden laatu syntyy henkilöstön ja kumppaniemme yhteistyöstä. Tiedämme mitä kuluttajat haluavat ja asiakkaamme tarvitsevat.

Kehittyminen

Olemme tavoitteellisia, toimimme kannattavasti ja haluamme koko ajan parantaa toimintatapojamme.

Kaikki käyttämämme kanamunakotelot on valmistettu kierrätysmateriaaleista ja ovat edelleen kierrätettäviä.

Laadunvarmistus:

DAVA Foodsin **HACCP** ryhmä kokoontui vuoden 2016 aikana säännöllisesti, yhteensä yhdeksän (9) kertaa.

Laaturyhmä, jossa käsitellään asiakaspalautteita ja reklamaatioita, kokoontui vuoden aikana suunnitelman mukaisesti seitsemän (7) kertaa.

Asiakaspalautteiden määrä vuonna 2016 oli 10% edellistä vuotta suurempi (45 kpl). Vakavia asiakaspalautteita ei vastaanotettu yhtään kappaletta.

Tuotantotilojen auditointeja tehtiin vuoden 2016 aikana suunnitelman mukaiset kahdeksan (8) kappaletta. Poikkeamia ei havaittu.

Henkilöstö ja sidosryhmät:

Henkilöstön vieraiden kielten koulutusta jatkettiin myös vuonna 2016.



Työhyvinvoinnin ja jaksamisen edistämiseksi DAVA Foods antoi henkilöstötuna työntekijöilleen Liikuntaseteleitä.

Normaalin työterveyshuollon lisäksi yhtiö vakuutti koko henkilöstönsä erillisellä Hoitoturva vakuutuksella.

Vuoden 2016 aikana järjestettiin seitsemän (7) kappaletta **tuottajatilaisuuksia**, joissa yhtiön johto ja tuottajat kävivät avointa keskustelua mm. kananmunamarkkinoiden tilanteesta ja tulevaisuuden näkymistä.

Yhteistyöelimenä toimiva Työsuojelutoimikunta kokoontui vuonna 2015 kaksi (2) kertaa.

Tuottajille ja henkilöstölle jaettiin informaatiota säännöllisesti Henkilöstötiedotteella ja vuoden 2016 aikana järjestettiin kaksi (2) kertaa tiedotustilaisuus koko henkilökunnalle.

Toimitusjohtajan sopimus purettiin marraskuussa 2016 ja uuden toimitusjohtajan haku alkoi välittömästi.

Ympäristö:

Vuodelle 2016 asetetut tavoitteet:

*Muutosten myötä tarkkojen tavoitteiden asettaminen on vaikeaa, joten vuoden 2016 osalta **ympäristötavoitteemme on edelleenkin vähentää kokonaisjättemäärää, sähkön ja veden kulutusta sekä pienentää polttoaineen kulutusta kananmunien keräilyssä. Keräilyssä pyrimme siirtymään mahdollisimman laajasti ns. 6-kerroskeräilyyn, näin vähennämme entisestään kilometrejä ja polttoaineen kulutusta.***

*Toiminnan **avoimuus ja läpinäkyvyys ovat avainasioita.** Kultamuna.fi verkkosivuilla kuluttaja voi KULTAMUNA kananmunaan merkityllä koodilla tutustua asianomaiseen tuottajaan. Davafoods.fi sivustolle on sopimustuottajillemme kerätty merkittävä määrä ajantasaista ja toimintaa helpottavaa tietoa.*

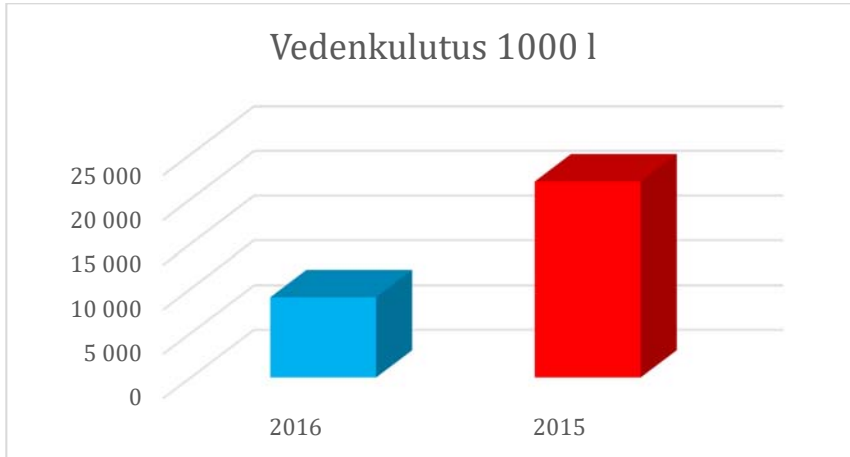
Jätekuormitus 2016:

	2016	2015
Jättemäärät	yht.	yht.
Energia	29,87	38,28
Bio	4,02	3,82
Muovi	3,09	8,96
Puu	0	0
Pahvi	0	0
Kaatopaikka	2,73	3,8
Munajäte	273,1	166,51
Kuorijäte	5,76	16,84
Paperi	0	2,28
Keräyskartonki	36,11	83,23
Yhteensä	354,68	323,72

Kokonaisuutena emme jätekuormituksen osalta tavoitettamme saavuttaneet. Jalostetuotannon Ruotsiin siirron myötä kananmunajätteen määrä kasvoi selvästi edelliseen vuoteen verrattuna. Muilta osin positiivinen suuntaus jatkui edelleenkin.

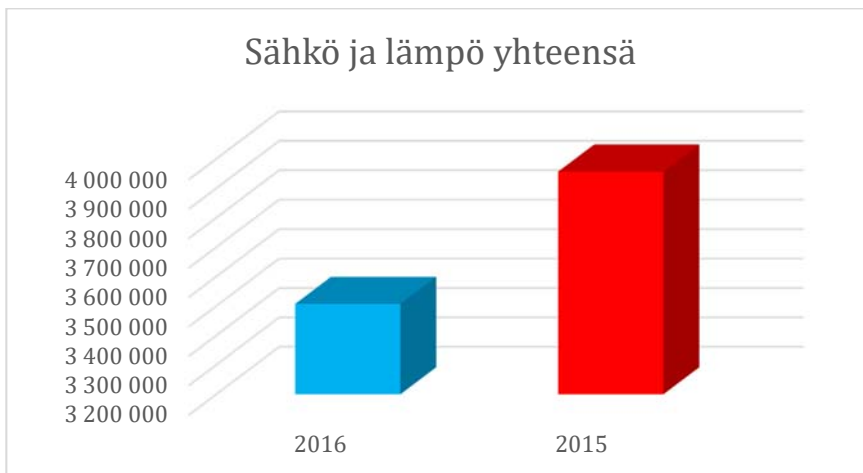
Vedenkulutus 2016:

Vedenkulutus laski merkittävästi edelliseen vuoteen verrattuna. Suurin tekijä oli jalostetuotannon siirto Ruotsiin.



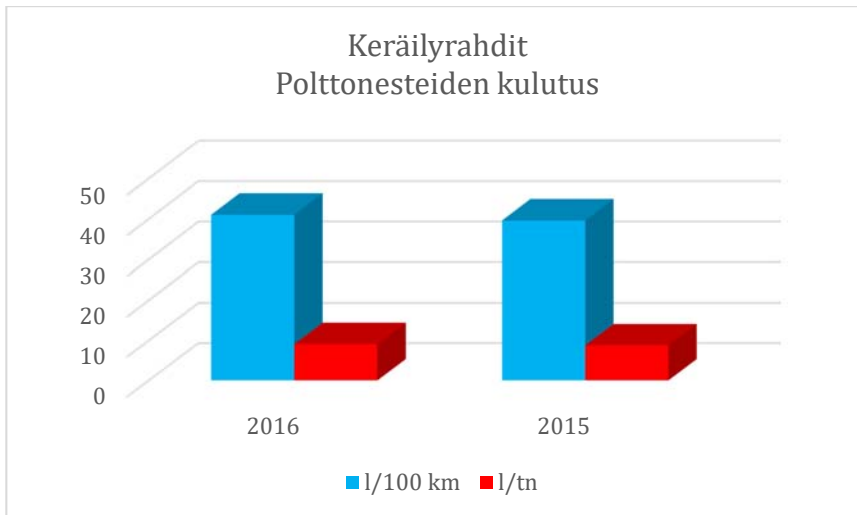
Sähkön ja kaukolämmön kulutus 2016:

Myös lämmitykseen käytetyn öljyn määrä sekä kaukolämmön kulutus vuonna 2016 **laski merkittävästi** vuoteen 2015 verrattuna, **muutoksen ollessa -11 %**. Suurimmat tekijän muutokseen olivat jalostetuotannon siirto ja pakkaamotoimintojen keskittäminen.



Poltonesteiden kulutus kananmunien keräilyssä 2016:

Tuottajamäärän laskettua hieman, myös keräilyssä toteutuneiden kilometrien määrä laski. Kuitenkin käytetyn poltonesteen määrä kasvoi hieman edelliseen vuoteen verrattuna. Syitä kasvun taustalla oli mm. kasvaneet keräilyerät (6-kerrroskeräily).



Muuta 2016:

Toimistotilojen valaistus uusittiin energiatehokkaaksi Led valaistukseksi vuonna 2016. Uusimme Piispanristin pakkauslinjan ja samalla myös tuotantotiloja lisättiin ja mm. valaistukset uusittiin Led pohjaisiksi.

Jatkoimme yhteistyötä **Paperinkeräys Oy:n** kanssa koskien myymäläkonteissa käytettäviä kertalavoja. Aiemmin käytössä olleet kertakäyttöiset lavat on korvattu **kierrätettävillä ENCORE kertalavoilla**. Tämä yhteistyö **vähentää** jakeluketjussa kertyvää jätemäärää noin **350 tonnilla vuodessa**.

Tavoitteet vuodelle 2017

Määrätietoinen toiminnan tehostaminen ja kehittäminen ovat viimeisien vuosien aikana vähentäneet yhtiön tuottamaa ympäristörasitetta merkittävästi (vuonna 2016 kokonaisjätemäärämme oli 59% pienempi kuin vuonna 2013, muutosta siis yli 500 tonnia). Tunnuslauseemme **"KAIKKI SE MIKÄ TEHOSTAA TOIMINTAA SÄÄSTÄÄ MYÖS YMPÄRISTÖÄ"** pitää siis paikkansa.

Jalostetuotanto palasi takaisin Piispanristille vuoden 2017 alussa. Tuotantomme tulee olemaan aiempaa rajatumpaa ja kokonaisuutena tehokkaampaa.

Tulemme edelleenkin jatkamaan määrätietoista työtä jätemäärän, käytettävän energian, veden ja polttoaineiden käytön vähentämiseksi.

Toiminnan **avoimuus ja läpinäkyvyys ovat avainasioita**. *Kultamuna.fi* verkkosivuilla kuluttaja voi *KULTAMUNA* kananmunaan merkityllä koodilla tutustua asianomaiseen tuottajaan. Davafoods.fi sivustolle on sopimustuottajillemme kerätty merkittävä määrä ajantasaista ja toimintaa helpottavaa tietoa.

Tulemme raportoimaan vuoden 2017 toiminnasta ja tavoitteiden saavuttamisesta helmi-maaliskuun vaihteessa 2018 kaikilla verkkosivuillemme (davafoods.fi, kultamuna.fi, scanegg.fi).



Kaarina 7.3.2017

DAVA Foods Finland Oy

Ilkka Tirkkonen
Myyntijohtaja