

Atria Oyj:n, HKScan Oyj:n ja Snellmanin Lihanjälöstus Oy:n lausunto luonnoksesta vapaaehtoisista covid-19- rokotuksista annetun valtioneuvoston asetuksen muuttamisesta ja väliaikaisesta muuttamisesta

Liha-alan kolme suurinta toimijaa Atria Oyj, HKScan Oyj ja Snellmanin Lihanjälöstus Oy haluavat kiittää mahdollisuudesta lausua rokotusjärjestystä koskevan asetuksen muuttamisesta.

Pandemia haastaa Suomessa myös ruokahuoltoa, sillä riskit tuotantohäiriöihin kasvavat. Atria, HKScan ja Snellman toivovat, että huoltovarmuuteen liittyvät tekijät otetaan huomioon rokotejärjestystä muutettaessa.

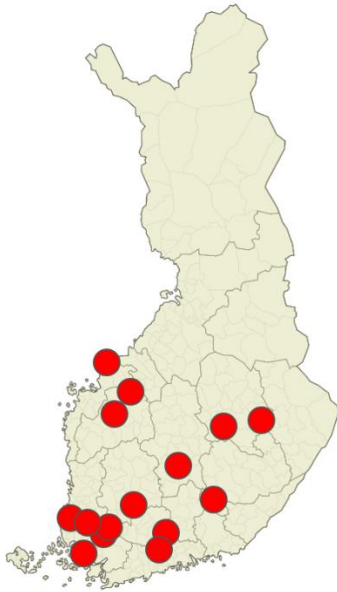
Lihan jalostuksessa suurimmat riskit liittyvät henkilöstön sairastumiseen ja tilanteisiin, jossa usea työntekijä on estynyt työtehtävistään, esimerkiksi karanteenin tai sairastumisen vuoksi. Työtehtävät tuotantolaitoksilla vaativat erityistä osaamista ja korvaavaa henkilökuntaa ei ole saatavilla, etenkin teurastuksen ja leikkuun työtehtävien osalta. Näin ollen, pandemian aiheuttamat ongelmat tuotantolaitoksilla voivat vaarantaa myös eläinten hyvinvoinnin turvaamisen. Työntekijöiden laajamittainen altistuminen tai sairastuminen voi johtaa tilanteeseen, jossa kriittisiä työtehtäviä, kuten teurastusta ja leikkuuta ei voida toteuttaa. Pahimmillaan tilanne johtaisi tuhansien eläinten hätäteurastuksiin tiloilla.

Elintarvikeketjun työntekijöitä on priorisoitu rokotejärjestyksissä esimerkiksi Saksassa ja tartuntaryppäitä elintarvikeketjussa on todettu useissa Euroopan maissa ja Iso-Britanniassa, Saksassa, Tanskassa sekä Portugalissa on jouduttu sulkemaan tuotantolaitoksia sairastumisten vuoksi. Myös Suomessa elintarviketeollisuuden tuotantolaitoksissa työntekijät voivat joutua työskentelemään lähekkäin tuotantolinjoilla, joka lisää riskiä taudin mahdollisesta leviämisestä. Siten myös raskaisiin taudin leviämisen estämisen keinoihin voidaan joutua tarttumaan, kuten tuotannon seisauttamiseen.

Atria, HKScan ja Snellman edustavat valtaosaa kotimaisesta lihanteollisuudesta ja suuren mittakaavan vuoksi häiriöt tuotannossa heijastuvat vähittäiskaupan hyllyille nopeasti. Huoltovarmuuden takaaminen ruuan osalta, on näin ollen suurimpien toimijoiden turvattavana.

Atrian, HKScanin ja Snellmanin tuotantolaitoksilla työskentelee yhteensä noin 6000 toimihenkilöä kriittisissä teurastus-, leikkuu-, valvonta-, kuljetus- ja elintarvikkeiden jatkojalostuksen tehtävissä (Kuva 1). Rokottamalla tuotantolaitosten työntekijät koronavirusta vastaan, turvataan Suomen huoltovarmuus lihatuotteiden osalta sekä ehkäistään eläinten hyvinvointiin liittyviä ongelmia tuotantoketjun häiriötilanteissa. Koronavirusrokotteet on mahdollista kohdentaa yhtiöiden työterveyspalvelujen toimesta ja yhtiöillä on valmiudet suorittaa kaikki tuotantolaitosten työntekijöiden rokotukset.

Tämä lausunto on laadittu kotimaisen lihanteollisuuden näkökulmasta ja katsomme, että huoltovarmuus tulisi huomioida myös laajemmin, jotta voidaan taata koko elintarvikeketjun toimintakyky poikkeustilanteissa.



Kuva 1. Tuotantolaitosten maantieteellinen sijoittuminen

Yhtiöiden tuotantolaitokset sijaitsevat Nurmossa, Kauhajoella, Forssassa (2), Paimiossa, Outokummussa, Pietarsaarella, Raumalla, Vantaalla, Mikkeliissä, Keravalla, Sahalahdella, Jyväskylässä, Kuopiossa ja Eurassa.

Lausunnonantajista

Atria Oyj.

Atria on Pohjoismaiden, Viron ja Venäjällä Pietarin alueen johtavia liha- ja ruoka-alan yrityksiä. Olemme asiakkaidemme, henkilöstömme ja omistajiemme arvostama, vuonna 1903 perustettu yritys. Olemme tehneet ruokaa ihmisille yli sata vuotta ja haluamme tehdä sitä tulevaisuudessakin. Siksi toimimme maapalloon, ihmisiin ja ruokaan kunnioittaen.

Atrian uusiutuminen ja kasvu perustuvat erinomaiseen kaupalliseen osaamiseen ja tehokkaaseen, vastuulliseen toimintatapaan. Päätuotteemme, Hyvä Ruoka, tuottaa paremman mielen ja kestävää arvoa kaikille sidosryhmillemme.

Liikevaihtomme vuonna 2019 oli noin 1,45 miljardia euroa ja palveluksessamme oli noin 4 450 liha- ja ruoka-alan osaajaa Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa, Venäjällä ja Virossa. Atria Oyj:n osake on listattu Nasdaq Helsinki Oy:ssä vuodesta 1991 lähtien.

HKScan Oyj.

Me HKScanissa teemme elämästä maistuvampaa – tänään ja huomenna. Strateginen tavoitteemme on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Vastuullisesti tuotetut ja herkulliset tuotteemme ovat osa kuluttajien moninaisia ruokahetkiä arjessa ja juhlassa. Noin 7000 ammattilaisemme joukko tekee paikallisesti tuotettua ruokaa yli sadan vuoden kokemuksella.

Meille HKScanissa vastuullisuus on konkreettisia tekoja koko ruokaketjussa ja jatkuvaa parantamista. Olemme asettaneet tavoitteeksemme hiilineutraalin ruokaketjun maataloilta kuluttajille vuoden 2040 loppuun mennessä osana Zero Carbon -hankettamme.

Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Baltia ja Tanska. Tunnettuja tuotemerkejämme ovat HK[®], Kariniemen[®], Via[®] Scan[®], Pärsons[®], Rakvere[®], Tallegg[®] ja Rose[™]. Strategisten kumppanuuksiemme kautta yhtiön tuttuja tuotemerkkejä ovat myös Kivikylän[®], Tamminen[®] ja Boltsi. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2020 oli lähes 1,8 miljardia euroa.

Snellmanin Lihanjalostus Oy

Snellmanin Lihanjalostus kuuluu Snellman-konserniin ollen sen suurin ja vanhin toimiala. Pääpaikka on Pietarsaaren kaupungissa Pohjanmaan rannikolla. Täällä veljekset Kurt ja Lars Snellman aloittivat makkaran valmistuksen kellaritiloissa syksyllä 1951. Heidän kiinnostuksensa lihaan ja makkaraan elää yhä tänäkin päivänä. Pietarsaaren tehtaalla työskentelee noin 1200 henkilöä.

Toiminta käsittää muun muassa alkutuotannon, teurastuksen, paloittelun, lihan pakkauksen, jatkojalostuksen, viipaloinnin ja luonnollisesti myös meetvurstin ja maksamakkaran valmistuksen, jotka perinteisesti kuuluvat lihanjalostuksen erikoisaloihin. Lihanjalostus on edelläkävijä innovaatioissa ja tuotekehittelyssä ja pystyy nopeasti vastaamaan kuluttajien tarpeisiin. Yrityksellä on tinkimättömät laatuperiaatteet ja se valmistaa puhtaita tuotteita, joissa lihapitoisuus on korkea ja ylimääräisiä lisäaineita ei käytetä.

Snellmanin Lihanjalostus tekee läheistä yhteistyötä yli 2200 sian- ja naudanlihan tuottajan kanssa. Maatilan Parhaat -laatuohjelman ja suomalaisten perhetilojen ammattitaitoisten tuottajien avulla yritys takaa parhaimman mahdollisen raaka-aineen. Yhteistyö, osallisuus ja jäljitettävyyys ovat tärkeitä periaatteita

Helsingissä 13.4.2021