

JEPO-PERUNA ON VASTUULLINEN VALINTA

JEPO on suomalaisten perunanviljelijöiden omistama yritys, joka tuottaa ammattikeittiöille kypsiä ja raakoja perunatuotteita. Vastuullisuus on osa JEPO:n toimintakulttuuria ja aitoja tekoja, joilla huolehdimme kestävästä toimintatavoista kokonaisvaltaisesti läpi koko tuotantoketjumme. Vastuullisuutemme ulottuu ympäristöstä, tuotteiden laadusta ja turvallisuudesta, sidosryhmistä ja yrityksen taloudellisesta vastuusta huolehtimiseen.



TUOTTEIDEN LAATU JA TURVALLISUUS

Peruna on perinteinen osa suomalaisten ruokavaliota. Se on myös osa ravitsemussuositusten mukaista lautasmallia, jonka tavoitteena on ohjata kuluttajia monipuolisiin, kestäviin ja terveyttä edistäviin ruokavalintoihin. Peruna on kevyttä, terveellistä ja sillä on pieni hiilijalanjälki, joten perunan käytön lisääminen ja tarjoaminen riisin tai pastan sijaan on suositeltava vaihtoehto.

Tuotteiden valmistus

JEPO-perunatuotteiden valmistuksessa käytämme ainoastaan suomalaista perunaa, joka tulee tuotantolaitoksiimme omilta sopimusviljelytiloilta. Kypsien perunatuotteiden valmistusprosessissa emme käytä lisäaineita. Valmiit tuotteet eivät sisällä lisättyä vettä eikä tummumisenestoaineita. Tuotteen käyttötarkoituksen määrittelee, mikä perunaerä mihinkin tuotteeseen valitaan. Raaka-ainetestauksin varmistamme, että tuotteeseen valitaan ominaisuuksiltaan (mm. maku, väri, keitto-ominaisuudet ja koko) sopivin perunaerä.

Laadunvarmistus

Kaikilla JEPO:n tuotantolaitoksilla on elintarviketurvallisuuden ISO 22 000 laatusertifikaatti. Säännölliset auditoinnit takaavat sen, että toimintaamme tarkastellaan, arvioidaan ja kehitetään jatkuvasti. Teemme kasvukauden ja varastoinnin aikana, ennen tuotteiden käyttöönottoa sekä valmiista tuotteista yhteensä yli 6600 laatutestiä vuodessa.

Jäljitettävyys

JEPO-perunatuotteet ovat jäljitettävissä myyntipakkauksissa olevan päiväyksen ja viljelijäkoodin perusteella sopimusviljelytilalle peltolohkoon asti. Jäljitettävyys- ja viljelijätietoa asiakkaamme voivat hyödyntää tiedottaessaan tarjoamansa ruoan alkuperästä omille asiakkailleen. JEPOlla on tunnuksena viljeltyjen tuotteiden kotimaisuudesta kertova Puhtaasti kotimainen - alkuperämerkki ja pakattujen tuotteiden kotimaisuusasteesta kertova Hyvää Suomesta - alkuperämerkki. JEPO:n raaoille perunatuotteille on myönnetty myös Sydänmerkki-tunnus.

YMPÄRISTÖSTÄ HUOLEHTIMINEN

Suomalainen peruna on ympäristöystävällinen ja suositeltava raaka-aine sen vähäisten ilmastovaikutusten vuoksi. JEPolla kiinnitämme erityistä huomiota siihen, että myös raaka-aineiden hankinnassa, valmistuksessa ja jakelussa aiheutuvat ympäristövaikutukset ovat mahdollisimman pienet.

Olemme edelläkävijöitä elintarvikealan kiertotalouden ja kestäväen ruokajärjestelmän edistämisessä. Huolehdimme valmistusprosessissamme syntyvien sivutuotteiden hyötykäytöstä siten, että kuorimassa hyödynnetään eläintenrehun käytön lisäksi biokaasun valmistukseen, jota Jepuan tehtaamme käyttää puupellettien lisäksi energialähteenään. Eläinrehun osalta olemme Ruokaviraston (ent. Evira) hyväksymä eläinrehun tuottaja.

Tuotteiden valmistukseen tarvittava perunaraaka-aine toimitetaan tuotantolaitoksiimme lyhyiden kuljetusmatkojen päässä olevilta sopimusviljelytiloilta. Valmiiden perunatuotteiden toimitukset tukkuihin tapahtuvat yhteistyössä muiden tavarantoimittajien kanssa. Tällä tavoin vältämme vajaita kuormia ja olemme voineet pienentää kuljetusten aiheuttamaa hiilijalanjälkeä.

Tuotteiden valmistusprosessissa käyttämämme vesi puhdistetaan tuotantolaitoksemme omassa jätevedenpuhdistamossa ennen sen siirtymistä kunnalliseen puhdistamoon. JEPOn kypsät tuotteet ovat heti käyttövalmiita eikä niitä tarvitse huuhdella ennen käyttöä. Liian tärkkelyksen poistamiseksi raat kuoritut perunat on hyvä huuhdella ennen käyttöä.

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Käytössämme oleva PYR-ympäristömerkki on osoitus siitä, että yritys kantaa tuottajavastuunsa myös pakkauksistaan.

SIDOSRYHMÄT

Toimimme tiiviissä yhteistyössä sopimusviljelijöidemme, asiakkaidemme ja yhteistyökumppaniemme kanssa.

Perunoiden sopimusviljely perustuu aina etukäteen sovittuihin sopimuksiin, suunnitelmiin ja laatukriteereihin. Viljelijöiden tukena olevat JEPOn viljelyneuvojat tarjoavat ohjausta ja neuvontaa aina siemenperunan ostosta perunan nostoon asti.

Aktiivinen vuoropuhelu asiakkaidemme kanssa on toimintamme ja tuotekehityksemme perusta. Kehitämme tuotteitamme asiakkaidemme tarpeiden pohjalta ja valitsemme parhaiten soveltuvat perunalajikkeet tuotteisiin niiden loppukäyttöä ajatellen.

Tavoitteenamme on yhdessä asiakkaidemme ja yhteistyökumppaneidemme kanssa löytää ratkaisuja, joilla voimme edistää suomalaisia ja kestävästi tuotettuja ruokavalintoja kuluttajan lautasella sekä parantaa kotimaisen ruoan arvostusta. Perunan monipuolisen käytön lisäämiseksi tuotamme jatkuvasti uutta reseptiikkaa ammattikeittiöiden käyttöön.

Työnantajana huolehdimme työntekijöistämme ja hyvistä työolosuhteista. Lisäksi tiedotamme ja koulutamme säännöllisesti viljelijöitämme, asiakkaitamme ja henkilöstöämme.

TALOUDELLINEN VASTUU

Kaikki tuotteemme valmistetaan suomalaisesta perunasta, jotka viljellään tuotantolaitostemme lähellä olevilla sopimusviljelytiloilla.

JEPO tuo työtä ja verotuloja Suomeen sekä luo työpaikkoja maaseudulle niin suoraan kuin välillisestikin. Tämä osaltaan auttaa pitämään maaseudun elinvoimaisena ja mahdollistaa perunanviljelyn jatkuvuuden. JEPOn vahva tase mahdollistaa vakauden ja kehityksen myös huonoina perunavuosina.

JEPO edistää paikallista hyvinvointia ja vaalii Pohjanmaan alueella perunanviljelyn kulttuuriperinnettä. Osa JEPOn viljelijöistä viljelee perunaa jo kolmannessa sukupolvessa, jolloin kokemuksen ja osaamisen siirtyminen sukupolvelta toiselle edistää perunan laatua.

