

NO
2023

Vuosi- ja vastuullisuus- katsaus



Sisällys

Leijonan vuosi 2023	3
Leijona lyhyesti	4
Strategia	7
Vuoden 2023 kohokohtia	8
Toimitusjohtajan katsaus	11
Vastuullisuuden johtaminen	14
Vastuullisuuskatsaus 2023	15
Hallinto-, johto- ja valvontaelimien rooli	16
Vaikutusten, riskien ja mahdollisuuksien hallinta....	17
Vastuullisuuden olennaiset teemat.....	18
Ilmastonmuutos.....	19
Biologinen monimuotoisuus ja ekosysteemit.....	20
Resurssien käyttö ja kiertotalous	22
Omat työntekijät.....	22
Arvoketjun työntekijät.....	28
Kuluttaja ja loppukäyttäjä	30
Hallintotapa	32

TALOUDELLINEN KATSAUS	
Hallituksen toimintakertomus.....	34
Tilinpäätös.....	38
Hallitus ja johtoryhmä	42

s. 8

Toimitusjohtajan katsaus

s. 17

Vastuullisuuden olennaiset teemat



Leijonan vuosi 2023

Luomme eväitä hyvään elämään

Leijona Catering on suomalainen ruoka- ja ravintolapalveluja tarjoava yhtiö. Toimintaamme ohjaavat arvot ovat asiakasläheisyys, vastuullisuus ja uudistuminen. Palveluksessamme on yli 500 ruoka-alan ammattilaista eri puolilla Suomea. Keittiössämme yhdistyvät rautainen kokemus ja jatkuva uuden oppiminen.

VUODEN 2023 AVAINLUKUJA

95,4

LIKEVAIHTO, MILJ. €

71

OSTOT, MILJ. €

65,6 %

OMAVARAISUUSASTE ¹

4,1

LIKEVOITTO, MILJ. €

11,8

MAKSETTUJA VEROJA,
MILJ. € ²

533

HENKILÖSTÖ KESKIMÄÄRIN

¹ oma pääoma x 100/(taseen loppusumma – saadut ennakot). ² Verot koostuvat pääasiassa tuloverosta, työnantajamaksuista, kiinteistöverosta, valmisteveroista sekä arvonnäisäverosta.



2012

PERUSTAMISVUOSI



70 000

KESKIMÄÄRIN ATERIAA
VUOROKAUDESSA



60

RAVINTOLAA



100 %

VALTION OMISTAMA
YHTIÖ

TEHTÄVÄMME

Leijona on maanpuolustuksen ja turvallisuuden vastuullinen sekä elintärkeä kumppani. Tehtävänäme on kumppaniemme toiminnan jatkuvuuden turvaaminen kaikissa oloissa.

Haluamme olla luotettavin ja halutuin yhteistyökumppani sekä vetovoimaisin työpaikka catering-alalla. Meille on tärkeää toimia vastuullisesti ja olla sekä asiakkaillemme että omistajillemme hintakilpailukykyinen ja kustannustehokas yritys.

ASIAKKAAMME

Leijonan aterioita nauttivat pääasiallisesti Puolustusvoimien varusmiehet ja henkilöstö sekä Rikosseuraamuslaitoksen asiakkaat, ja ne valmistetaan palvelemaan hyvin erilaisia ruokavalioita. Lisäksi Leijona palvelee nimettyjä valtionhallinnon asiakkaita.

Vuoden jokaisena päivänä Leijona Cateringin työntekijät valmistavat keskimäärin 70 000 ateriala ympäri Suomea 60 ravintolassa. Ateriat koostuvat aamiaisista, lounaista, päivällisistä ja iltapaloista – ja niitä tarjoillaan niin ravintoloissa, maastossa kuin yksityistilaisuuksissa.

Leijona Catering on 100% Suomen valtion omistama yhtiö. Käytämme Leijonan keittiöissä pääosin suomalaisia raaka-aineita ja tutustumme aktiivisesti uusiin ilmasto- ja luontoystävällisiin vaihtoehtoihin.

Leijonan päätoimipaikka on Kuopiossa ja henkilöstöämme työskentelee yli kuudellakymmenellä paikkakunnalla Suomessa.

MARKKINA-ASEMA

Leijona Catering Oy:n edeltäjä, Puolustusvoimien Ruokahuollon Palvelukeskus (PURU) perustettiin vuonna 2005. Tuolloin uuden yhtiön toimitusjohtajaksi nimitettiin Ritva Päävonsalo, joka aloitti työnsä samana vuonna elokuun alussa.

Leijona näki päivänvalon 1.1.2012, kun PURU muuttui yhdessä yössä valtion virastosta osakeyhtiöksi, Leijona Cateringiksi. Puolustusvoimat vaihtui omistajasta asiakkaaksi ja Leijona sai eteensä kunnianhimoisen tavoitteen: parempaa ruokaa pienemmin kustannuksin – vastuullisesti, turvallisesti ja toimitusvarmasti.



Leijonan arvot

Vastuullisuus

Pidämme minkä lupaamme; toimintamme laatuun ja kustannustehokkuuteen voi aina luottaa.

Toimimme vastuullisen toiminnan esimerkkinä.

Kannamme vastuun omasta työstämme, ympäristöstämme ja hyvinvoinnistamme.

Uudistuminen

Opimme uutta ja kehitämme osaamistamme.

Hyödynnämme rohkeasti oppimaamme Leijonan toiminnassa.

Uudistamme toimintaamme jatkuvasti ennakkoluulottomasti tulevaisuuden tarpeita ennakoiden.

Asiakasläheisyys

Kuuntelemme asiakkaidemme odotuksia ja tarjoamme ratkaisuja.

Ymmärrämme asiakkaiden toiminnan erityispiirteet.

Ennakoimme asiakkaidemme tarpeet ja palvelemme joustavasti kaikissa tilanteissa.

[Kuvateksti] Genim nam utatis nonsecestrum.

Strategia

MAANPUOLUSTUKSEN JA TURVALLISUUDEN VASTUULLINEN JA ELINTÄRKEÄ KUMPPANI

Leijona on maanpuolustuksen ja turvallisuuden vastuullinen sekä elintärkeä kumppani. Tehtävänä on kumppanien toiminnan jatkuvuuden turvaaminen kaikissa oloissa. Haluamme olla luotettavin ja halutuin yhteistyökumppani sekä vetovoimaisin työpaikka catering-alalla.

Lisäksi uutena painopistealueena on 'Tiedolla johtaminen', jota edistämme data- ja analytiikkakehityksellä ja mahdollistamme kaikille työssä tarvittavan ajantasaisen, luotettavan päivittäisen tiedon helposti saataville. Ajantasaisella digitaalisella ympäristöllä varmistetaan kilpailukykyä, helpotetaan tuotekehitystä, tuetaan johtamista ja mahdollistetaan kustannussäästöt sekä parempi toimitusvarmuus.

Vetovoimaisin työpaikka vaatii työnantajakuvan ja työntekijäkokemuksen jatkuvaa kehittämistä, sillä osaavan henkilöstön rekrytoiminen on yhtiön kannalta kriittistä.

Elintarvikehankinnoissa vuoden 2023 markkinatilanne on ollut edelleen poikkeuksellinen Venäjän vuonna 2022 Ukrainassa aloittaman hyökkäyssodan ja vaihtelevien satokausien aiheuttamien hintojen nopean kohoamisen takia. Loppuvuonna 2023 hintojen nousu on selvästi rauhoittunut. Leijonan toimitusketju on edelleen nojannut pitkäjänteisiin sopimussuhteisiin, joiden kanssa toiminnankehitystä on jatkettu. Suurin osa Leijonan hankinnoista on tehty julkisen kilpailutusprosessin kautta.



Kuuntelemme tarkkaan asiak-
kaidemme tarpeita ja keskitymme
asiakaskokemuksen parantamiseen
uusia toimintatapoja kehitettäessä.



Vuoden 2023 kohokohtia

Kumppanuuden kehittäminen
kenttämuonitusta tehostamalla



Asiakastyytyväisyyden kehittäminen,
uudistuneen iltapalan tuominen ruokalis-
talle



Vahva ja kehittyvä Leijona -kehitystyön
aloitus



Leijona sai Great Place to Work
-tunnustuksen viidettä kertaa



Leijonan tapa johtaa jalkautus,
henkilöstön pitovoiman vahvistaminen



Taloudellinen katsaus

VASTUULLINEN TALOUS RAKENTAA LUOTTAMUSTA

Yleisesti tunnustettuja taloudellisen vastuun tekijöitä ovat muun muassa hyvä hallintotapa, verojalanjälki ja muiden vastuullisen yritystoiminnan piirteiden huomioiminen. Leijona Cateringin luotettavuus ja kyky selviytyä kriisitilanteissa mahdollistaa ainutlaatuisia taloudellisen vastuun näkökohtia.

Leijonan toiminnassa korostuu kumppanuusmallien ja luottamuksen rakentaminen asiakasorganisaatioihin ja koko arvoketjuun pienimpiä tavarantoimittajia ja palveluntoimittajia unohtamatta sekä keskinäisen luottamuksen merkitys.

Vuosi 2023 oli Leijona Catering Oy:lle merkittävä sekä haastava. Leijona Catering Oy:n panostus hyvään johtamiseen ja työpaikkojen luomiseen ja ylläpitämiseen on edistänyt paikallisten yhteisöjen elinvoimaisuutta ja taloudellista kehitystä, mikä on elintärkeää yhteiskuntamme kokonaisvaltaiselle hyvinvoinnille.

Viimeksi kuluneen vuoden aikana ruoan kustannustason nousu ja saatavuus on heijastunut lievästi toimintaan. Tehokkaita riskienhallintamenetelmiä ovat olleet vahvat yhteydet tavarantoimittajiin ja tarvittaessa joustava reseptien soveltaminen. Vaikka muutokset elintarvike- ja työmarkkinoilla vaikuttavat kustannuksiin, Leijona Catering pyrkii rajoittamaan näiden vaikutusten heijastumista ruokapalvelujensa hinnoitteluun.

VAKAA TALOUS TUO TASAPAINOA

Leijonan asema, taloudellinen perusta ja jatkuvat kumppanuudet asiakkaiden sekä toimittajien kanssa edistävät kestävää ja kaikille hyödyllistä taloudellista ympäristöä pitkällä aikavälillä.

Vankka taloudellinen pohja ja hyvä maksukyky auttavat vastaamaan toimintaympäristön tuomaan epävarmuuteen ja mahdollistavat harkitun reagoinnin ympäristön muutoksiin. Toimintaympäristön haasteet ja epävakaus voi tuoda lisähaasteita toimitusvarmuudelle. Leijonan jatkuvaa toimintakykyä testataan säännöllisesti, ja toimintatapoja kehitetään jatkuvasti yhteistyössä asiakkaiden kanssa.

Talousvastuu, osana laajempaa vastuullisuutta, näkyy yhteistyössä asiakkaiden ja toimittajien kanssa. Pyrimme toimimaan avoimesti säilyttäen samalla kumppanuuksien luottamuksellisuuden.



Vankka taloudellinen pohja ja hyvä maksukyky auttavat vastaamaan toimintaympäristön tuomaan epävarmuuteen ja mahdollistavat harkitun reagoinnin ympäristön muutoksiin.



VEROJALANJÄLKISELVITYS

	SUOMI	2023	2022	2021
Tilikaudelta maksettavat välittömät verot, M€		3,8	4,0	3,8
Tuloverot		0,8	1,1	0,9
Työnantajamaksut		3,0	2,9	2,9
Kiinteistöverot		0	0	0
Muut verot		0	0	0
Tilikaudelta maksettavat välilliset verot, M€		2,2	2,4	1,9
Valmisteverot		2,2	2,4	1,9
Muut verot		0	0	0
Tilikaudelta tilittettävät verot, M€		5,8	5,2	5,5
Palkkaverot		4,5	4,2	4,1
Lähdeverot		0	0	0
Arvonlisäverot, myynnit		13,7	13,1	11,2
Arvonlisäverot, hankinnat		-12,4	-12,1	-9,9
Valmisteverot		0	0	0
Muut verot		0	0	0
Liikevaihto maittain eriteltynä, M€*		95,4	90,9	79
Tulos ennen veroja maittain eriteltynä, M€*		4,1	5,3	4,2
Henkilöstö maittain eriteltynä*		533	516	524

*Kaikki Leijona Catering Oy:n liiketoiminta sijoittuu Suomeen.

TALOUDELLISEN ARVON LUOMINEN

Leijona catering – taloudellinen lisäarvo

	M€	2023	2022	2021	2020	2019
Tuotot		95	91	79	73	76
Ostot		71	64	55	49	51
Henkilöstökulut		22	21	20	17	18
Palautukset omistajille		4	3	5	4	4
Tuloverot		1	1	1	1	1
Lahjoitukset ja tuki		0	0	0	0	0
Liiketoiminnan kehittäminen		-3	2	-1	2	2



Toimitusjohtajan katsaus

Toimitusjohtajan katsaus

VASTASIMME TOIMINTAYMPÄRISTÖN HAASTEISIIN

Koronakriisin hellitettyä yleisesti ilmenneet ongelmat tuotantoketjuissa ja energiahintojen nousu kiihdyttivät inflaatiota vuonna 2023. Osan hintojen noususta onnistuimme taklaamaan etenkin tuotekehityksellä huomioiden Leijonan ilmastotavoitteet, jotka ovat tärkeitä nyt ja tulevaisuudessa. Lisäksi saimme vauhtiin henkilöstöä osallistavan toimintamallien kehitysprojehtin, joka osaltaan auttoi parantamaan myös työtyytyväisyyttä.

Toiminnassamme korostuu edelleen suomalaisten raaka-ainesten suuri osuus. Vastuullisuussertifioituja tuontituotteita ovat edelleen muun muassa kahvi, mausteet ja tietyt hedelmät.

Toimintaympäristön ja turvallisuustilanteen muutos on vaikuttanut työhömmme Leijonassa. Suomen Nato-jäsenyyden myötä kansainvälinen harjoitustoiminta lisääntyi ja Leijonan rooli maanpuolustuksen ja turvallisuuden vastuullisena ja elintärkeänä kumppanina terävöityi.

KUMPPANUUDET VAHVISTUIVAT

Yhteistyö ja kumppanuus vakiintuneen asiakaskunnan kanssa vahvistui vuoden 2023 aikana. Leijonan strategiassa varmistettiin entisestään valmius- ja ennakointikyvykkyys merkitystä.

Asiakkaidemme tyytyväisyys on korkea ja kokonaisuutena se parantui edelleen kaikissa asiakasryhmissämme. Olimme varusmiesten hyvinvointia ylläpitävän, herkullisen iltapalan käyttöön kesällä 2023, josta saimmekin runsaasti hyvää palautetta. Tästä olemme luonnollisesti iloisia, sillä tyytyväiset asiakkaat ovat meille kunnia-asia.

Vastuullisuus Leijonalle tarkoittaa vastuullista kumppanuutta, hyvinvoivaa henkilöstöä, terveellistä ja turvallista ruokaa sekä ympäristövastuuta. Olemme kokeilleet ilmastopäästöjen merkitsemistä ruokalistalle muutamassa ravintolassamme, mm. THL:n henkilöstöravintola Helmessä, jossa asiakas voi halutessaan tehdä aterialavinnan ruualle lasketun hiilijalanjäljen ilmastovaikutusten perusteella.



Leijonan rooli maanpuolustuksen ja turvallisuuden vastuullisena ja elintärkeänä kumppanina terävöityi.



LISÄSIMME VETO- JA PITOVOIMAA

Työmarkkinoilla vallitseva tilanne osaavan henkilöstön saatavuudessa on edelleen haastava ja Leijona jatkaa aktiivisia toimenpiteitä henkilöstön veto- ja pitovoiman lisäämiseksi.

Vuoden alussa käynnistimme Vahva ja kehittyvä Leijona projektin, jonka tavoitteena on tyytyväisemmät työntekijät, kustannustehokkuus ja laadun varmistaminen niin normaali- kuin häiriötilanteissa. Vuonna 2023 otimme tuotannon prosessit tarkasteluun ja selvitimme, miten nykyistä ruokatuotantoa voidaan edelleen kehittää. Tuotanto- ja logistiikkamallin suunnittelu on osa projektia, joka jatkuu vuoteen 2025 saakka.

Haluamme, että Leijona on paras työpaikka nykyisille ja tuleville työntekijöille. Leijonan tapa johtaa -periaatteita tuotiin kuluneena vuonna tutuksi koko henkilöstölle aktiviteettien, kuten koulutusten ja Leijona-pelin, muodossa. Hyvään johtamiseen panostaminen on tärkeää henkilöstön pitovoiman vahvistamiseksi. Olemme kehittäneet palkitsemisen kokonaisuutta, mikä osaltaan vahvistaa hyvää työntekijäkokemusta ja tavoitteellisen toiminnan kulttuuria.

Leijona sai viidennen kerran Great Place to Work -tunnustuksen lokakuussa 2023. Leijonan työntekijöistä 74 % sanoo yrityksen olevan kokonaisuudessaan todella hyvä työpaikka.

UUSIA TUULIA TULEVAISUUTEEN

Tulevaisuudessa turvallisuusympäristön epävarmuus tulee jatkumaan ja kansainvälinen toiminta lisääntyy. Leijonan liiketoiminta ja asiakkuudet tulevat jatkumaan vakiintuneella tavalla tulevana vuonna.

Minun kaksitoistavuotinen työni Leijonan toimitusjohtajana päättyy vuoden lopussa 2023. Jään hyvillä mielin tehtävästä eläkkeelle vaiheessa, jossa yhtiön toiminta kaikin puolin on hyvässä kunnossa. Tämä on ollut mielettömän kiinnostava ja haastava työ.

Leijonan Cateringin toimitusjohtajana aloittaa 1.1.2024 diplomi-insinööri Nina Mähönen. Toivotan hänelle onnea ja menestystä tärkeässä tehtävässään.

Kiitän lämpimästi henkilöstöämme, kumppaneitamme ja muita yhteistyötahoja kaikesta siitä yhteistyöstä ja sitoutumisesta, mikä on mahdollistanut menestymisemme.

Ritva Paavonsalo



Jään hyvillä mielin tehtävästä eläkkeelle vaiheessa, jossa yhtiön toiminta kaikin puolin on hyvässä kunnossa.





Vastuullisuuden johtaminen

Vastuullisuuskatsaus 2023

Leijonalle ensimmäinen pakollinen ESR-standardin (European Sustainability Reporting Standard) mukaisen kestävyys selvityksen raportointivuosi on vuosi 2025. Tässä vuoden 2023 vastuullisuuskatsauksessamme noudatamme kuitenkin jo osittain standardin rakennetta ja tietovaatimuksia.

LAATIMISPERUSTEET

Leijona Catering Oy:n vastuullisuuskatsaus on laadittu koko yrityksen tasolla.

Vastuullisuuskatsaus kattaa arvoketjun alkupään kokonaiskasvihuonekaasupäästöjen raportoinnin osalta, sekä arvoketjun työntekijöiden osalta riskien arvioinnin sen pohjalta kuin tietoa on ollut vuonna 2023 Leijona Cateringin saattavilla.

Kestävyysvaikutusten, riskien ja mahdollisuuksien olennaisuuden arviointi ulottuu arvoketjumme alku- ja loppupäähän. Leijona Cateringin toimintaperiaatteet, toimet ja tavoitteet keskittyvät suurimmaksi osaksi omaan toimintaan, omaan hankintatoimeen ja yhteistoimintaan asiakkaiden kanssa.

Leijona Cateringin kestävyysmittareista kasvihuonekaasupäästöjä koskeva tavoite ulottuu elintarvikkeiden laskennallisten päästökertoimien osalta arvoketjun alkupäähän, samoin kuin tuotteiden alkuperää (esim. sertifiointeja) koskevat tunnusluvut.

Vastuullisuuskatsaus kattaa arvoketjun loppupään tietoja kuluttajien ja loppukäyttäjien kanssa käytävän vuoropuhelun osalta.

Leijona Catering ei sisällytä vastuullisuuskatsaukseen tietoja, jotka ovat asiakkaittemme toiminnan kannalta turvallisuusluokiteltuja tai arkaluonteisia.



Leijona Cateringin toimintaperiaatteet, toimet ja tavoitteet keskittyvät suurimmaksi osaksi omaan toimintaan, omaan hankintatoimeen ja yhteistoimintaan asiakkaiden kanssa.



Hallinto-, johto- ja valvontaelimien rooli

Leijona Catering Oy:n hallinto koostuu yhtiön hallituksesta ja johtoryhmästä. Lisäksi yhtiön toimintaa valvovat henkilöstö- ja tarkastusvaliokunta. Valtio-omistaja ohjaa yhtiön toimintaa myös valtioneuvoston kanslian omistajaohjausosaston kautta.

Johtoryhmän kaikki kuusi jäsentä osallistuvat liikkeenjohtoon. Johtoryhmässä vierailee säännöllisesti yhtiön pääluottamusmies työntekijöiden edustajana.

Leijona Cateringin hallituksessa on edustettuna yhtiön toiminnan kannalta merkittävää kokemusta esimerkiksi suurimalta asiakkaaltamme Puolustusvoimista sekä kotimaisesta elintarviketeollisuudesta.

Hallituksen sukupuolijakauma oli vuonna 2023 33 % miehiä ja 67 % naisia. Johtoryhmän sukupuolijakauma oli samoin 33 % miehiä ja 67 % naisia.

Riippumattomien, eli toimivaan johtoon kuulumattomien, hallituksen jäsenten osuus oli 100 %.

Hallituksen, johtoryhmän ja valiokuntien jäsenet on nimetty vuosikertomuksen lopussa sivulla 42.

Vastuullisuusohjelman ja -tavoitteet hyväksyy Leijonan hallitus. Johtoryhmällä on käytettävissään kestävyysseikkojen kehittämiseen ja valvontaan muun muassa Leijonan vastuullisuuspäällikön asiantuntemus ja kokemus. Hallitus arvioi toimintaansa säännöllisesti ja tekee itsearvioinnin vähintään kerran vuodessa.

YRITYKSEN HALLINTO-, JOHTO- JA VALVONTAELIMILLE TOIMITETTAVAT TIEDOT JA NIIDEN KÄSITTELEMÄT KESTÄVYYSEIKAT

Yhtiön johtoryhmä käsittelee vastuullisuusaiheita vähintään neljä kertaa vuodessa vastuullisuuspäällikön koostamien vastuullisuuskatsausten ja johdon katselmuksien muodossa. Vastuullisuustyön toteutumisesta raportoidaan vuoden kuluessa hallitukselle ja vuoden päätyttyä yhtiökokoukselle. Leijonan yhtiökokous käsittelee vastuullisuusraportin/kestävyysselvityksen ja se annetaan omistajaohjausosastolle tiedoksi.

Vuoden 2023 aikana yhtiön hallitus on käsitellyt vastuullisuusteemoja vastuullisuusohjelman mukaisesti. Ohjelman osa-alueet olivat Turvallinen ja terveellinen ruoka, Eettiset hankinnat, Data ja vaatimusten mukaisuus, Osaava, sitoutunut ja hyvinvoiva henkilöstö sekä Ilmasto ja ympäristö.

KESTÄVYYTEEN LIITTYVÄN SUORITUSKYVYN SISÄLLYTTÄMINEN KANNUSTINJÄRJESTELMIIN

Leijona Cateringin tärkein ilmastotavoite, tarjottujen aterioiden keskimääräinen ateriakohtainen hiilijalanjälki, on otettu huomioon palkitsemisjärjestelmässä.

SELVITYS KESTÄVYYTTÄ KOSKEVASTA DUE DILIGENCE –PROSESSISTA

Leijona Cateringin kestävyden due diligence -työ sijoittuu

useiden eri prosessien sisälle alla olevan mukaisesti. Kaikki näkökohdat liittyvät sekä ihmisiin että ympäristöön.

Vastuullisuusnäkökohdat on Leijonassa integroitu liiketoimintaan ja liiketoiminnan ohjeisiin:

- Ilmastonmuutos – raaka-aineiden ja reseptien kehitys.
- Biologinen monimuotoisuus – raaka-aineiden ympäristövaikutusten ja alkuperien tarkastelu ja toimenpiteet.
- Arvoketjun työntekijät – tuotteiden alkuperät ja riskimaa-analyysi, tarvittaessa tuottaja-auditoinnit ja seuranta.

RISKIENHALLINTA JA SISÄINEN VALVONTA KESTÄVYYSRAPORTOINNIN OSALTA

Leijona Cateringilla ei ollut vuonna 2023 käytössä erillistä riskienhallinnan tai sisäisen valvonnan prosessia kestävyysraportointia koskien. PriceWaterhouseCoopers Oy testivarmensi otannan Leijonan vastuullisuusraportin tunnusluvuista keväällä 2023. Varmennusraportista saatiin hyödyllisiä parannusehdotuksia raportoinnin dokumentoinnin ja sisäisten kontrollipisteiden luomiseen.

Vaikutusten, riskien ja mahdollisuuksien hallinta

KUVAUS OLENNAISTEN VAIKUTUSTEN, RISKIEN JA MAHDOLLISUUKSIEN TUNNISTAMIS- JA ARVIOINTIPROSESSEISTA

Leijona Cateringin olennaisuusarviointi päivitettiin syksyllä 2023. Kaksoisolennaisuusarviointiprosessin läpiviennin tukena toimi Third Rock Oy. Arviointimenetelmänä käytettiin esiarvioinnin, sidosryhmäkyselyn, asiantuntija-arvioinnin ja johtoryhmätyöpajan yhdistelmää.

Arviointiprosessissa kartoitettiin mahdollisia ja todellisia vaikutuksia ihmisiin ja ympäristöön seuraavilla tavoilla ja reunaehdoilla:

Leijona Cateringin liiketoiminta jakautuu kahteen osa-alueeseen: ruokapalveluiden tuottaminen ja vankilakanttiinien ylläpitäminen. Molemmat toiminnot tapahtuvat kokonaisuudessaan Suomessa. Tavarantoimittajat ovat suomalaisia tukkukaupan ja elintarviketeollisuuden yrityksiä.

Leijona Cateringin sidosryhmiä osallistettiin sidosryhmäkyselyllä sen ymmärtämiseksi, miten vaikutukset kohdistuvat niihin. Kyselyyn kutsuttiin vastaamaan seuraavien sidosryhmien edustajia:

Tavarantoimittajat
Muut kumppanit (vuokranantajat, huoltovarmuus)
Valtio-omistaja
Yhtiön hallitus
Asiakkaat
Ruokailevat asiakkaat
Kansalaisjärjestöt
Ammattiliitto
Oma henkilöstö
Tutkimuslaitokset

Ulkopuolisina asiantuntijoina toimivat Third Rock Oy:n asiantuntijat.

Arvioinnissa tunnistetut kielteiset vaikutukset sijoitettiin mat-riisiin niiden vaikutusolennaisuuden ja taloudellisen olennai-suuden perusteella. Vaikutuksiltaan erittäin merkittävät riskit, joilla on myös erittäin merkittävä taloudellinen vaikutus, määriteltiin siten olennaisiksi vastuullisuusteemoiksi. Samoja tekijöitä käytettiin määrittämään, mitkä kestävyysseikat ovat olennaisia raportoinnin kannalta. Arvioinnissa ei tunnistettu mihinkään vaikutuskategoriaan sisältyvän varsinaisia liiketoi-mintamahdollisuuksia, mutta kylläkin mahdollisuuksia esi-merkiksi kustannussäästöihin ja työnantajakuvan parantami-seen.

Sidosryhmäkyselyä käytettiin tuomaan mahdollisia lisänäkö-kulmia arvioinnin tueksi. Kyselyn tulokset kaiken kaikkiaan tukivat muiden metodien esille tuomaa näkemystä.

Tehdyn kaksoisolennaisuusarvioinnin ajantasaisuus katsel-moidaan loppuvuodesta 2024.

Leijonalle olennaiset kestävyysaiheet- kaksoisolennaisuusarvioinnin tulokset

Ympäristö

- Ilmastomuutokseen sopeutuminen
- Ilmastomuutoksen hillintä
- Biologisen monimuotoisuuden väheneminen ilmaston-muutoksen seurauksena
- Maankäytön muutokset, makean veden ja merten käy-tön muutokset
- Elävien organismien ja elintarvikkeiden pilaantuminen
- Jäte
- Vaikutukset ekosysteemipalveluihin ja riippuvuudet niistä
- Resurssien sisäänvirtaukset, mukaan lukien resurssien käyttö
- Energia
- Tuotteisiin ja palveluihin liittyvät resurssien ulosvirtaukset
- Suora hyödyntäminen
- Vaikutukset ekosysteemien laajuuteen ja tilaan
- Vaikutukset lajien tilaan

Oma työvoima

- Oman työvoiman terveys ja turvallisuus
- Oman työvoiman työ- ja yksityiselämän tasapaino
- Oman työvoiman koulutus ja taitojen kehittäminen
- Oman työvoiman työaika
- Oman työvoiman työsuhteiden vakaus
- Moninaisuus ja monimuotoisuus omassa työvoimassa
- Sukupuolten tasa-arvo ja sama palkka samanarvoises-ta työstä oman työvoiman keskuudessa
- Toimenpiteet työpaikalla esiintyvän väkivallan ja häirin-nän torjumiseksi omassa työvoimassa

Arvoketjun työntekijät

- Asianmukaiset asuinolot arvoketjussa
- Arvoketjun työntekijöiden työehtosopimusneuvottelut, mukaan lukien työehtosopimus-ten piiriin kuuluvien työntekijöiden osuus
- Pakkotyövoima arvoketjussa

Kuluttajat ja loppukäyttäjät

- Kuluttajien ja/tai loppukäyttäjien terveys ja turvallisuus
- Tuotteiden ja palveluiden saavutettavuus
- Kuluttajien ja/tai loppukäyttäjien mahdollisuus saada laadukkaita tietoja
- Vastuullinen markkinointi
- Kuluttajien ja/tai loppukäyttäjien syrjimättömyys

Hallintotapa

- Yrityskulttuuri (Eettinen liiketoiminta)
- Korruptio ja lahjonta
- Suhteet tavarant- ja palveluntoimittajiin, mukaan lukien maksukäytännöt
- Väärinkäytösten paljastajien suojelu (Whistleblowing)
- Poliittinen vuorovaikutus

Vastuullisuuden olennaiset teemat



Ilmastonmuutos

ILMASTONMUUTOKSEN HILLINTÄÄ KOSKEVA SIIRTYMÄSUUNNITELMA

Leijonan strategia ja liiketoimintamalli ovat kestävään talouteen siirtymisen, ilmaston lämpenemisen rajoittamisen ja ilmastoneutraaliuden saavuttamisen kannalta yhtenäinen ja selkeä kokonaisuus. Päästöjen vähentämisen mahdollisuuksien kannalta voi kuitenkin olla haaste, että liiketoimintamallissamme ja tuotteissamme ei ole suuria muutos- tai pois karsimisen mahdollisuuksia. Emme voi tinkiä asiakkaittemme ruokahuollosta ja aterioiden energia- ja ravintosisällöstä. Huoltovarmuuden ja suomalaisen ruokatuotannon elinvoimaisuuden ylläpidon näkökulmasta on myös tärkeää jatkaa eläinperäisten elintarvikkeiden käyttöä karjatalouden ollessa olennainen osa kotimaista ravinnekiertoa.

Leijonan tärkeimmät hiilestä irtautumisen keinot ovat ruokatuotteiden vähittäinen muuttaminen vähäpäästöisiksi ja päästöttömän sähköenergian käyttö, mikä useimmiten toteutuu osana vuokrasopimuksia.

Vähemmän päästöjä tuottava ja hiiltä maaperään sitova ruuan alkutuotanto on tulevaisuudessa yksi avaintekijä, jolla päästöjä voidaan ruokaketjun loppupäähän saakka ulottuen pienentää. Samalla vaikutetaan positiivisesti sekä huoltovarmuuteen että suomalaisen ruokaketjun elinvoimaisuuteen.

Leijona ei ole suunnitellut investointeja tai rahoitusta, joilla tuetaan hiilestä irtautumisen siirtymäsuunnitelman toteuttamista.

ILMASTONMUUTOKSEN HILLINTÄÄN JA SIIHEN SOPEUTUMISEEN LIITTYVÄT TOIMINTAPERIAATTEET

Leijona Cateringin toimintaperiaatteet koskevat seuraavia aloja:

- ilmastomuutoksen hillintä; vähennämme ruuan raaka-aineista johtuvia ilmastopäästöjä ja vuoden 2025 jälkeen pyrimme säilyttämään saavutetun alhaisen tason

- ilmastomuutokseen sopeutuminen; seuraamme ruuan alkutuotannon muutoksia ja ennusteita ja tarvittaessa poistamme käytöstä raaka-aineita saatavuus- tai ympäristövaikutussyistä (esim. veden riittämättömyys)

- energiatehokkuus; noudatamme energiatehokkaita toimintatapoja ruuan valmistuksessa, säilytyksessä ja tarjoilussa (hygieniavaatimusten asettamisrajoissa)

- uusiutuvan energian käyttöönotto

- henkilöstön koulutus; perehdytämme ja koulutamme omia työntekijöitämme liittyen yllä oleviin toimintaperiaatteisiin.

ILMASTONMUUTOSTA KOSKEVIIN TOIMINTAPERIAATTEISIIN LIITTYVÄT TOIMET JA RESURSSIT

Keväällä 2023 Leijonassa kehitettiin Puolustusvoimien asiakkuuden käyttöön kuusi uudistettua reseptiä, joissa osa lihasta korvattiin kasviproteiineilla. Näiden yhteenlaskettu volyymi oli vuoden aikana noin 480 000 aterialla. Kasviproteiineilla pystytään pienentämään aterialkohtaista hiilijalanjälkeä verrattuna alkuperäiseen pelkkää eläinproteiinia sisältäneeseen reseptiin. Muutoksen yhteydessä jätettiin käytöstä pois sellaisia kasvisruokia, joiden tarjoaminen oli johtanut erittäin suureen ruokahävikkiin eli tuottanut täysin turhia hiilidioksidipäästöjä.

Vuoden aikana toteutettiin myös useita pienempiä reseptimuutoksia, pääasiassa johtuen raaka-ainekustannusten säästöistä, joilla on samalla aterialkohtaisia päästöjä vähentävä vaikutus.

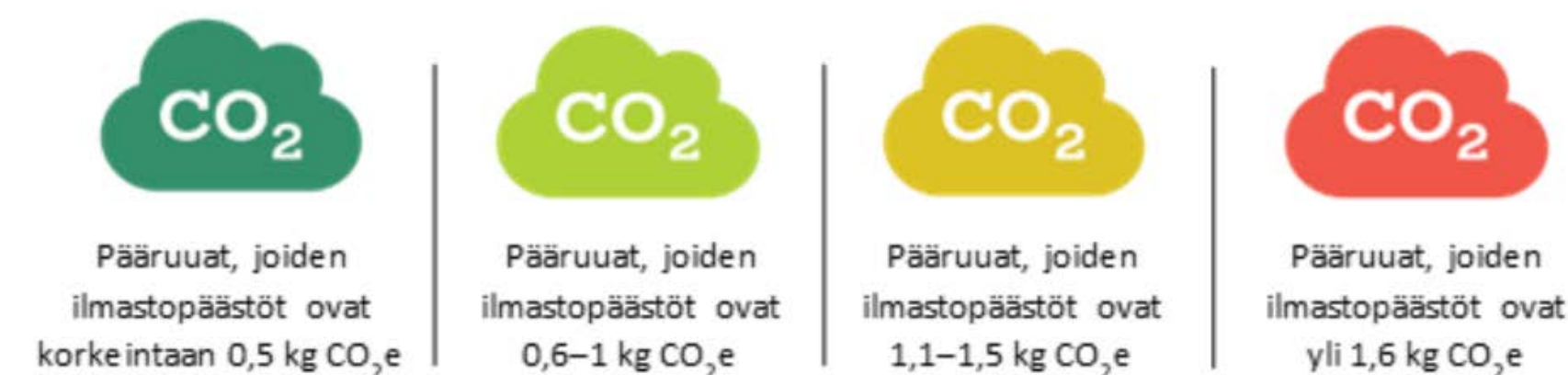
Valtion henkilöstöruokailussa otettiin käyttöön pääruokien ilmastopäästömerkinnät tukemaan ruokailijan valintoja. Merkintätapa on neliportainen, jossa vähiten (alle 0,5 kg CO₂e/annos) ilmastopäästöjä tuottavat pääruoat on merkitty tumman vihreällä ja päästökuormaltaan suurimmat (yli 1,5 kg CO₂e/annos) vaihtoehdot puolestaan punaisella.

Ruokahävikin minimointiin tähtäävässä työssä on tunnistettu hävikin ehkäisyyn liittyviä toimijoita (rooleja) ja oikeita toimintatapoja kenttä- ja maastoruokailutapahtumissa. Toimipaikkakohtaisesti on mahdollista onnistua poistamaan hävikkiä aiheuttaneita juurisyitä. Suurin yksittäinen vaikutus on kommunikaation parantamisessa asiakkaan kanssa, jolloin pystytään tuottamaan mahdollisimman oikea määrä ruokaa kulloinkin oikeaan paikkaan.

Kaikki tehdyt kehitysaskleet päästöjen vähentämiseksi ovat luonteeltaan pysyviä ja vähentävät myös tulevien vuosien päästöjä, kunhan toimintatavoista pidetään kiinni ja esimerkiksi uusittuja reseptejä ei tule tarvetta palauttaa aiempaan muotoon.

Vuokrasopimuksiimme sisältyvä toimistojen ostoenergia (sähkö) oli vuonna 2023 100-prosenttisesti uusiutuvaa tai päästötöntä.

Leijona Cateringissa ei ole erikseen varattu tai allokoitu nimenomaisia henkilöresursseja tai budjetoitu varoja ilmastomuutoksen hillintään tai siihen sopeutumiseen liittyviin toimintaperiaatteisiin tai toimiin. Toimenpiteet on toteutettu osana normaaleja liiketoimintaprosesseja ja muuta kehitystyötä. Tulevaisuudessa Leijonan kyky tehdä uusia vähennystoimenpiteitä edellyttää myös suunnitelmallisia taloudellisia ja avainhenkilöiden ajankäytöllisiä panostuksia.



Pääruokien ilmastomerkinnot

Ilmastonmuutos

ILMASTONMUUTOKSEN HILLINTÄÄN JA SIIHEN SOPEUTUMISEEN LIITTYVÄT TAVOITTEET

Ilmastoystävällinen ruoka on yksi Leijonan avaintavoitteista, jota seuraamme keskimääräisen ateriakohtaisen hiilijalanjäljen avulla. Aterian hiilijalanjälkeä on reseptien ja raaka-aineiden kehityksen avulla pienennetty jo vuodesta 2020 alkaen.

Leijonan tavoite on pienentää aterian keskimääräistä hiilijalanjälkeä 30 prosentilla vuoden 2025 loppuun mennessä perusvuoteen 2019 verrattuna. Vähennystavoite on nk. bruttotavoite eli se ei sisällä päästöjen kompensointia. Vähennystavoitteen kokonaispäästöt kattavat aterioiden raaka-aineiden ja sähkökulutuksen päästöt.

Vuoden 2023 päästöraportoinnissa kokonaispäästöt sisältävät:

- Ostettu sähköenergia
- Ostettu lämpöenergia (osittain, ei kata kaikkia toimipaikkoja)
- Elintarvikkeet
- Pakkausmateriaalit (uusi)
- Jätteenkäsittely (uusi)

Leijona Cateringilla ei ole asetettuna vuoteen 2030 saakka ulottuvia kasvihuonekaasupäästöjen vähennystavoitteita. Vuosien 2024 - 2025 aikana suunnitellaan tavoitteet seuraavalle tavoitejaksolle.

ENERGIANKULUTUS JA ENERGIALÄHTEIDEN YHDISTELMÄ

Leijonana Cateringin omiin toimintoihin liittyvä kokonaisenergiankulutus oli yhteensä noin 35 400 MWh kattaen sähkönkulutuksen ja osittain lämmitysenergian.

Tämän perusteella Leijona Cateringin liikevaihtoon perustuva energaintensiteetti oli vuonna 2023 2,7 MWh/teur.

KASVIHUONEKAASUJEN SCOPE 1-, SCOPE 2- JA SCOPE 3 –BRUTTOPÄÄSTÖT JA KOKONAISPÄÄSTÖT

Leijona Cateringin kasvihuonekaasupäästöt olivat eriteltyinä seuraavat:

- kasvihuonekaasujen scope 1 -bruttopäästöt: 92 t
- kasvihuonekaasujen scope 2 -bruttopäästöt: 1 719 t (huomioitu päästöttömät sähkötuotteet sekä markkinaperusteisesti muu sähkönkulutus)
- kasvihuonekaasujen scope 3 -bruttopäästöt: 25958 t
- kasvihuonekaasupäästöt yhteensä: 27 769 t

Leijona Cateringin liikevaihtoon perustuva kasvihuonekaasuintensiteetti oli vuonna 2023 0,28 t CO₂e/teur.



Biologinen monimuotoisuus ja ekosysteemit

SIIRTYMÄSUUNNITELMA SEKÄ BIOLOGISEN MONIMUOTOISUUDEN JA EKOSYSTEEMIEN HUOMIOIMINEN STRATEGIASSA JA LIIKETOIMINTAMALLISSA

Luonnon monimuotoisuus on ollut Leijonan ympäristövastuun toinen pääteema vuodesta 2022 lähtien. Leijona raportoi biologisen monimuotoisuuden siirtymäsuunnitelmasta viimeistään vuodesta 2027 alkaen.

BIOLOGISEEN MONIMUOTOISUUTEEN JA EKOSYSTEEMEIHIN LIITTYVÄT TOIMINTAPERIAATTEET

Pitkällä tähtäimellä periaattemme on kehittää hankintoja siten, että ostamamme ruoan viljelytapa suojelee ja parantaa luonnon lajikirjoa ja viljelymaata. Leijona Catering on tehnyt tähän liittyvän Itämerisitoumuksen ja on osallistujana Baltic Sea Action Groupin Carbon Action-yritysalustalla.

Hankintojen lisäksi Leijona voi vaikuttaa biologiseen monimuotoisuuteen välillisesti. Pyrimme vaikuttamaan ja tukemaan muiden organisaatioiden toimintaa Leijonan liiketoimintaan liittyvillä alueilla. Olemme muun muassa olleet elintarvikkeiden ympäristövaikutusten elinkaariarviointimethodologian LCAFoodprint-tutkimushankkeen yhtenä tukijana.

Vuoden 2023 alusta liityimme Suomen luonnon roskaantumista ehkäisevien yhdistysten Pidä Saaristo Siistinä ry:n ja Pidä Lappi Siistinä ry:n kannatusjäseneksi.

BIOLOGISEEN MONIMUOTOISUUTEEN JA EKOSYSTEEMEIHIN LIITTYVÄT TOIMET JA RESURSSIT

Luomuraaka-aineiden käyttö on yksi keino tukea luonnon monimuotoisuutta. Leijona Catering on ollut osallistujana Luomutetaan Ruokapalvelut (LuRu) -hankkeessa vuoden 2022 alusta lähtien. Vuodelle 2023 suunnitellut luomuraaka-aineiden käyttöönotot jouduttiin kuitenkin kustannuspaineiden takia siirtämään myöhempään ajankohtaan.

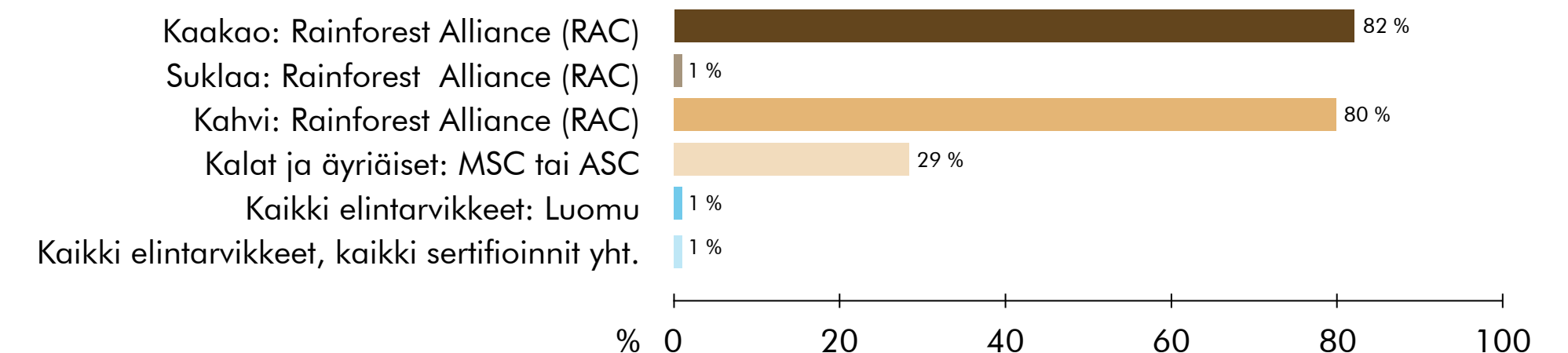
Luomuraaka-aineiden yhdistämiseksi Leijonan tuotekehitykseen oli nimetty LuRu-hankkeeseen osallistujat, jotka kuitenkin vuoden 2023 aikana joutuivat muiden töiden aiheuttaman kuormituksen johdosta jättämään luomuun liittyvät kehitystehtävät sivuun.

BIOLOGISEEN MONIMUOTOISUUTEEN JA EKOSYSTEEMEIHIN LIITTYVÄT TAVOITTEET

Leijona Cateringin biologiseen monimuotoisuuteen liittyvä tavoite on huomioida monimuotoisuutta tukevat alkuperäsertifioidut tuotteet tuotevalikoimassa. Vuonna 2023 käytössä olevien sertifiointien (luomu, Rainforest Alliance RAC, Marine Stewardship Council MSC, Aquaculture Stewardship Council ASC) yhteenlaskettu osuus oli kaikkiaan 2 % ostetuista elintarvikkeista eli jäimme alle vuodelle 2023 asettamamme 3 %:n tavoitteen. Luomun osuus oli 1 % ostetuista elintarvikkeista.



BIOLOGISTA MONIMUOTOISUUTTA TUKEVAT SERTIFIOINNIT % OSTOVOLYYMEISTA V. 2023



Resurssien käyttö ja kiertotalous

RESURSSIEN KÄYTTÖÖN JA KIEROTALOUTEEN LIITTYVÄT TOIMINTAPERIAATTEET

Leijona Cateringin tärkein raaka-aine eli elintarvikkeet ovat luonteeltaan uusiutuvia raaka-aineita. Niiden alkutuotannon osalta olemme tunnistaneeet ravinnekierroksen elintärkeän yhteyden kestäväan maatalouteen ja Suomen huoltovarmuuteen. Ravinnekierroksen toteuttaminen on osa uudistavan viljelyn periaatteita. Niitä Leijona tukee omalla lttämeri-sitoumuksellaan, jossa tähdätään tulevaisuudessa uudistavasti viljeltyjen elintarvikkeiden hankkimiseen.

Leijona Catering pyrkii sekä toimipaikka- että yhtiötasolla vähentämään ruokahävikkiä kaikissa ruokatuantoprosessin vaiheissa. Hävikin seurannan välineenä käytämme Hävikkimestari-työkalua.

Liityimme loppuvuodesta 2023 elintarvikkealan Materiaalitehokkuuden sitoumukseen (MATSIT), jossa meillä on hävikin vähentämiseen ja työtekijöiden koulutukseen liittyvät tavoitteet tuleville vuosille.

Ruokapalveluissa kiertotalouden toteuttaminen rajautuu käyttötavaroihin. Pyrimme ostamaan käyttötavarat mahdollisimman kulutusta kestävinä ja pitkäikäisinä. Pyrimme myös vähentämään kertakäyttömuovin käyt-

töä, kuitenkin siten että hygienian ja ruokaturvallisuus eivät missään tilanteessa saa vaarantua.

RESURSSIEN KÄYTTÖÖN JA KIEROTALOUTEEN LIITTYVÄT TOIMET JA RESURSSIT

Osallistuimme keväällä Senaatti-kiinteistöjen Kiihdyttämö-hankkeeseen, jossa Puolustuskiinteistöjen, Puolustusvoimien ja Leijona Cateringin yhteisessä alaprojektissa tutkittiin maastoruokailussa hävikin syntymisen syitä, keinoja sen ehkäisemiseen sekä tunnistettiin eri toimijoiden ja roolien parhaat toimintatavat hävikin minimoimiseksi.

Otimme vuonna 2023 käyttöön kiertotalouden periaatteita soveltavan posliiniastioiden käyttöikäa jatkavan huoltoprosessin. Käytössä olevien astioiden elinkaaren pidentäminen on relevanttia, kun esimerkiksi posliinilautasia on käytössä tuhansia ja ne käyvät päivittäin jopa neljä käyttö- ja pesukierrosta. Astiatoimittajakumppanimme tarjoaman posliiniastioiden Ainia-ennallistamispalvelun avulla posliiniastian käyttöikä voidaan jopa viisinkertaistaa. Ennallistamisella posliinastian kulunut lasitepinta saadaan korjattua uuden veroiseksi. Ennallistetut matalat ja syvät posliinilautaset saatiin käyttöön Merisotakoulun ravintola Hilmassa Suomenlinnassa ensimmäisenä toimipaikkana.

Toimipaikoissa turhiksi jääneitä astioita, laitteita ja muuta käyttötavaraa kierrätettiin myös vuonna 2023 jatkokäyttöön toisissa toimipaikoissa.

Asiakkaalle isoina erinä mukaan pakattavien tuotteiden pakkaamista kehitettiin siten, että tarvittavien muovipussien määrä vähenee jopa puoleen tulevina vuosina. Kappalemääränä tämä tarkoittaa n. 400 000–500 000 muovipussia lähtötilannetta vähemmän.

RESURSSIEN KÄYTTÖÖN JA KIEROTALOUTEEN LIITTYVÄT TAVOITTEET

Leijona Catering on vähentänyt ruokahävikkiä erilaisin toimin jo vuodesta 2017 alkaen asettaen vuotuiset toimipaikkakohtaiset vähennystavoitteet. Vuoden 2023 tavoite oli saada keskimääräinen ruoan tuotanto- ja tarjoiluhävikki vähennettyä tasolle 32 g/ateria. Toteutunut toimipaikkojen keskiarvo oli 27 g/ateria. Mittarin seurantaan ja tulokseen liittyy epävarmuuksia, sillä tiedot kirjataan toimipaikoissa käsin ja niiden kattavuus saattaa vaihdella. Tavoite on vapaaehtoinen (ts. ei lakisäiteinen) ja liittyy jätehierarkian ensimmäiseen tasoon eli jätteen synnyn ehkäisemiseen.

RESURSSIEN SISÄÄNVIRTAUKSET

Vuonna 2023 Leijona Catering osti yhteensä

lähes 13 000 tonnia erilaisia elintarvikkeita. Tieto on kerätty tavarantoimittajakohtaisesti kg-määräisistä ostoporporteista.

Leijonassa kehitettiin vuonna 2023 poikkeusolojen ruokahuollon toimintamalleja suuntaan, jossa on saatu parannettua huomattavasti elintarvikelogistiikan tilatehokkuutta. Normaalioloissa uusi toimintamalli helpottaa Leijonan elintarvikehankintoja sotaharjoituksissa, optimoi pakkauskokoja ja sitä kautta tehostaa sisään tulevaa tavaravirtaa.

Leijona Catering käytti vuonna 2023 muovisia pakkausmateriaaleja noin 25 tonnia sekä pahvi- ja paperipakkausmateriaaleja yhteensä noin 37 tonnia. Tieto on kerätty tavarantoimittajakohtaisesti kg-määräisistä ostoporporteista.

RESURSSIEN ULOSVIRTAUKSET

Edellä kuvattu elintarvikelogistiikan uusittu toimintamalli hyödyttää myös arkipäiväistä ruokahuoltoa sikäli, että sen ansiosta saadaan vähennettyä sotaharjoitustoiminnassa syntyvää ruokahävikkiä.

Ruokapalvelualalla biojätteen määrä on olennaisin seurattava jätejäte. Leijona Cateringin biojäteraportointi kattaa varuskuntaravintoloiden ja Rikosseuraamuslaitoksen toimipaikat.

”Otimme vuonna 2023 käyttöön kiertotalouden periaatteita soveltavan posliiniastioiden käyttöikäa jatkavan huoltoprosessin.

Muiden jätejakeiden raportointi kattaa ainoastaan varuskuntaravintolat. Raportointia on täydennetty muiden toimipaikkojen osalta laskennallisilla määrillä ateriamyyntimäärien suhteessa.

JÄTTEET 2023

- a) syntyneen jätteen kokonaismäärä: 4393 tonnia
b) jätteen hyödyntäminen
- valmistelu uudelleenkäyttöä varten: 0 tonnia
 - kierrätys: 547 tonnia
 - biojätteen hyötykäyttö biokaasun tuotantoon: n. 2100 tonnia
- c) loppukäsittely
- muut hyödyntämistoimet (poltto ja energian talteenotto): 3544 tonnia
 - kaatopaikalle sijoittaminen: 0 tonnia
 - muu loppukäsittely (SER ja tietoturvajäte): n. 0,15 tonnia
- d) kierrättämättömän jätteen kokonaismäärä ja prosenttiosuus: 3846 tonnia / 88 %

Omat työntekijät

OMAAAN TYÖVOIMAAN LIITTYVÄT TOIMINTAPERIAATTEET

Leijonalaisten kokonaisvaltainen hyvinvointi sekä työssä että vapaa-ajalla on meille tärkeää ja haluamme työnantajana panostaa siihen. Tärkein hyvinvoinnin lähde työssä on hyvä työilmapiiri, jota edistävät johtaminen ja työyhteisötaidot. Olemme luoneet yhtiöön yhtenäiset raamit ja kuvauksen siitä, kuinka Leijonalla käytännössä johdetaan eli johtamisen pelisäännöt, joita jokainen Leijonan esihenkilö sitoutuu noudattamaan. Leijonan tapa johtaa ei koske vain esihenkilöroolissa työskenteleviä vaan meitä kaikkia; me yhdessä toteutamme hyvän johtamisen periaatteita jokapäiväisessä työssämme.

Panostamme Leijonassa vuosittain tiimien virkistytymiseen ja yhteisöllisyyden vahvistamiseen. Yksilön hyvinvointia tukemaan Leijona tarjoaa muun muassa liikunta-, kulttuuri-, hyvinvointi- ja työsuhdematkaedun, jota voi hyödyntää ympäri Suomen, laajasisältöiset ja laadukkaat työterveyshuollon palvelut sekä työvaatteet ja -kengät sekä muut työssä tarvittavat henkilösuojaimet. Lisäksi Leijona tarjoaa monia muita etuuksia henkilöstölleen kuten kattavat muistamis- ja palkitsemiskäytännöt elämän virstanpylväissä ja hyvistä työsuorituksista ja pitkästä työurasta kiitetään monipuolisesti.

LEIJONAN ARVOT JA YHDENVERTAINEN KOHTELU

Leijonan arvot ohjaavat toimintaamme arjessa ja ovat kulttuurimme perusta.

Arvomme ovat Vastuullisuus, Uudistuminen ja Asiakasläheisyys.

Leijonalla kohdellaan ihmisiä yhdenvertaisesti, puututaan epätasa-arvoisuuteen, johdetaan oikeudenmukaisesti ja välittävästi, kasvatetaan luottamuksellisuutta, viestitään avoimesti, vuorovaikutteisesti ja aktiivisesti sekä estetään kaikenlainen syrjiminen. Paitsi lainsäädäntöön ja moraalisiin näkökulmiin perustuvaa syrjimättömyyttä ja yhdenvertaisuutta, yhtiössä korostetaan monimuotoisuutta arvostavaa johtamista.

Leijonan johtoryhmä ja esihenkilöt vastaavat siitä, että toiminta perustuu tasa-arvoisuuden ja yhdenvertaisuuden periaatteille. Johto ja esihenkilöt luovat omalla esimerkillään tasa-arvomyönteistä asennetta ja syrjintää ehkäiseviä käytäntöjä, kohtelemalla työntekijöitä oikeudenmukaisesti ja reilusti esimerkiksi sukupuolesta, iästä, taustasta tai elämäntilanteesta riippumatta. Myös jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden toteutumisesta ja edistämisestä omassa työyhteisössään.

Leijona työnantajana sitoutuu edistämään tasa-arvolain mukaisesti sukupuolten välistä tasa-arvoa tavoitteellisesti ja suunnitelmallisesti. Tasa-arvon edistämiseksi työnantaja pyrkii käytettävissään olevine voimavaroin toimimaan niin, että avoinna oleviin tehtäviin hakeutuisi sekä naisia että miehiä edistää naisten ja miesten tasapuolista sijoittumista

erilaisiin tehtäviin sekä luo heille yhtäläiset mahdollisuudet uralla etenemiseen edistää naisten ja miesten välistä tasa-arvoa työehdoissa, erityisesti palkkauksessa kehittää työoloja sellaisiksi, että ne soveltuvat sekä naisille että miehille helpottaa naisten ja miesten osalta työelämän ja perhe-elämän yhteensovittamista kiinnittämällä huomiota etenkin työjärjestelyihin toimia siten, että ennakolta ehkäistään sukupuoleen perustuva syrjintä

PROSESSIT, JOTKA KOSKEVAT YHTEYDENPITOA VAIKUTUKSISTA OMAN TYÖVOIMAN JA TYÖNTEKIJÖIDEN EDUSTAJIEN KANSSA

Leijonalla on toimiva yhteistyö henkilöstön edustajien kanssa. Yhteistyötä edistävät säännölliset kokousrakenteet ja toimiva keskusteluyhteys. Kokoonnumme henkilöstön edustajien kanssa yhteistoimintalain mukaiseen jatkuvaan vuoropuheluun useita kertoja vuodessa ja aina tarvittaessa. Lisäksi pääluottamusmies ja henkilöstöpäällikkö toteuttavat työyhteisöille Miten menee -kyselyitä, joita puretaan yhteistyössä. Työsuoje-lun osalta työsuojelutoimikunta kokoontuu samoin useita kertoja vuodessa ja yhteistyötä tehdään turvallisuuskävelyiden ja työpaikkaselvitysten osalta.



Omat työntekijät

PROSESSIT KIELTEISTEN VAIKUTUSTEN KORJAAMISEKSI JA KANAVAT YRITYKSEN OMALLE TYÖVOIMALLE HUOLENAIHEIDEN ESIIN TUOMISEKSI

Kuuntelemme työntekijöiden huolenaiheita ja iloja tekemällä Great Place to Work -henkilöstötutkimuksen vuosittain. Syksyllä 2023 tehdyn tutkimuksen tuloksena kaikkien Great Place to Work väittämien yhteistulos parani 69 %:sta 72 %:iin. Vahvuuksiamme ovat kyselyn mukaan mahdollisuus olla oma itsensä, tasa-arvoinen kohtelu ja kokemus oman työpanoksen tärkeydestä. Kehitettävää on palkkauksen yhdenvertaisuuden kokemuksessa, kehittymisen mahdollisuuksissa sekä palautteen antamisessa.

Olemme yritystasolla sitoutuneet jatkamaan osallisuutta ja johtamista tukevia hankkeita Vahvaa ja kehittyvää Leijonaa sekä Leijonan tapaa johtaa. Lisäksi kehitämme osaamisen kehittämisen mahdollisuuksia ja niiden viestintää. Muistutamme palautteen antamisen tärkeydestä sekä valmistaudumme palkka-avoimuus direktiivin voimaan tuloon selvittämällä palkkauksen nykytilan ja kehittämällä avoimempaa palkkapolitiikkaa.

TOIMIEN TOTEUTTAMINEN OMAAN TYÖVOIMAAN KOHDISTUVIEN OLENNAISTEN VAIKUTUSTEN SUHTEEN JA TOIMINTATAVAT OMAAN TYÖVOIMAAN LIITTYVIEN OLENNAISTEN RISKIEN HALLITSEMISEKSI JA OLENNAISTEN MAHDOLLISUUKSIEN HYÖDYNTÄMISEKSI SEKÄ KYSEISTEN TOIMIEN VAIKUTTAVUUS

TYÖTERVEYS- JA TURVALLISUUS

Leijonalla työkykyä ja hyvinvointia tuetaan monin erilaisin keinoin, käytössämme on varhaisen välittämisen keskustelut, jotta työkykyä ja kokonaisvaltaista hyvinvointia hankaaasiin asioihin voidaan tarttua aikaisessa vaiheessa. Käytössämme on järjestelmät, jotka omalta osaltaan tukevat keskusteluiden aikatauluttamista ja jopa niistä muistuttamista.

Työntekijöillämme on käytössä laajat työterveyshuollon palvelut, joilla jokaisen työkykyä voidaan ennaltaehkäisevästi tukea. Olemme näitä palveluita lisäksi tukeneet vapaaehtoisella sairauskuluvakuutuksella.

Leijonalla haluamme panostaa kokonaisvaltaiseen hyvinvointiin, emme pelkästään työhyvinvointiin ja olemme huomioineet myös henkisen hyvinvoinnin tukemisen merkityksen työterveyden vapaaehtoisilla lisäpalveluilla. Työnantajalupauksemme mukaisesti ”omaa elämää on helppo suunnitella ja rakentaa silloin, kun työpaikkaan voi luottaa, palkka on ajoissa tilillä ja työajat kalenterissa.” On siis erityisen tärkeää, että työn ja muun elämän tasapaino työntekijöillämme toimii, ja siitä myös lupauksemme kertoo.

Panostimme vuonna 2023 erityisesti nykytilan analysointiin sekä siitä saatavan tiedon pohjalta tulevaisuuden suunnitteluun. Merkittävimpänä hankkeena tässä toimi työterveyshuollon kilpailutus, jonka avulla saimme aikaan kokonaisvaltaisesti hyvän tulevaisuuden suunnitelman työkykyjohtamiseen ja

henkilöstön työhyvinvoinnin kehittämiseen. Panostimme lisäksi esihenkilöidemme koulutamiseen työkykyjohtamisen perusasioissa.

TAVOITTEET, JOTKA LIITTYVÄT OLENNAISTEN KIELTEISTEN VAIKUTUSTEN HALLINTAAN, MYÖNTEISTEN VAIKUTUSTEN EDISTÄMISEEN SEKÄ OLENNAISTEN RISKIEN JA MAHDOLLISUUKSIEN HALLINTAAN

Arvioimme työympäristön turvallisuusriskejä säännöllisesti ja varmistamme, että koko henkilöstömeosaa toimia turvallisesti työssään. Yksikin työtapaturma on liikaa, ja siksi käsittelemme huolellisesti kaikki läheltä piti -tilanteet ja työtapaturmat ja kehitämme toimintaamme entistä turvallisemmaksi, tavoitteenamme on työtapaturmien nollataso.

TAPATURMATAAJUUS

2023	2022	2021	2020	2025
14,86	16,86	23,51	15,33	10

TAPATURMIEN MÄÄRÄ

	2023	2022	2021
Läheltäpiti -tilanteet	92	82	95
Lievät tapaturmat	40	64	67
Poissaoloon johtaneet	13	17	24
Yhteensä	145	163	186

TURVALLISUUSHAVAINTOJEN MÄÄRÄ

	2023	2022	2021
Toimitila	26	22	44
Henkilöstö-turvallisuus	20	17	22
Ympäristö	8	14	16
Tietoturva	4	2	5

JÄRJESTETYT TURVALLISUUSKOULUTUKSET 2023 1KPL

VAKAVAT TYÖTAPATURMAT 2023 1KPL

SAIRAUSPOISSAOLOT

2023	2022	2021	2020
4,3 %	3,9 %	3,6 %	3,5 %

YRITYKSEN TYÖSUHTEISTEN TYÖNTEKIJÖIDEN OMINAISUUDET

Leijonalla työskenteli vuonna 2023 keskimäärin 533 työntekijää (v. 2022: keskimäärin 516 työntekijää). Uusia osajia rekrytoitiin aktiivisesti; 166 työsuhdetta alkoi vuoden 2023 aikana. Työsuhteista 90,6 % (v. 2022: 94,2 %) oli vakituisia, ja loput määräaikaisia. Kokoaikaisia työsuhteita oli 89,3 % (v. 2022: 93 %) työsuhteista.

Leijonan henkilöstöstä suurin osa työskenteli joko kokin (38,8 %) tai ravintolatyöntekijän (32,5 %) tehtävissä. Seuraavaksi yleisimpiä olivat vuoropäällikön (9,1 %) ja ravintola-

päällikön (7,6 %) tehtävät.

Palvelusvuodet: keskimääräinen työssäoloaika Leijonassa on 8 vuotta.

Nollatuntityöntekijät: 20 henkilöä.

Työntekijöiden jakauma työsuhteen (vakituinen/määräaikainen) mukaan, jaoteltuna sukupuolen mukaan:

	Naisia	Miehiä
Toistaiseksi voimassa oleva	375	116
Määräaikainen	39	11

YRITYKSEN OMAAN TYÖVOIMAAN KUULUVIEN MUIDEN KUIN TYÖSUHTEISTEN TYÖNTEKIJÖIDEN OMINAISUUDET

Leijona käyttää useita henkilöstövuokrauspalveluita ja pääasiallisena kumppanina on Barona. Kaikki kumppanimme ovat luotettavia ja vastuullisia sekä sitoutuneet noudattamaan henkilöstöpalvelualan yleisiin sopimusehtoihin.

Yleisimmin henkilöstövuokrauspalveluiden kautta on työllistetty ravintola- ja elintarviketyöntekijöitä sekä astiahuoltajia.

TYÖEHTOSOPIMUSNEUVOTTELUIJEN KATTAVUUS JA TYÖMARKKINAOSAPUOLTEN VUOROPUHELU

Leijona noudattaa kaikissa työsuhteissa Suomen lakia sekä Majoi- tus- ja ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskevaa työntekijöiden ja esimiesten sopimusta sekä toimihenkilöitä koskevaa pöytäkirjaa. Työ- ehtosopimusten piirissä oli 95,6 % leijonalaisista. Leijonan henkilös- töstä suurin osa työskenteli joko kokin (38,8 %) tai ravintolatyöntekijän (32,5 %) tehtävissä. Seuraavaksi yleisimpiä olivat vuoropäällikön (9,1 %) ja ravintolapäällikön (7,6 %) tehtävät.

Ainoastaan ylemmät toimihenkilöt ja johto eivät kuulu työehtosopi- musten piiriin, mutta heidän työolonsa ja -ehtonsa määrittävät suu- relta osin toimihenkilöiden työehtosopimuksen pohjalta.

MONIMUOTOISUUDEN MITTARIT

	Naisten osuus
Koko yhtiö	76,7 % (2022: 78,8%)
Johtoryhmä	66,67 % (6 henkilöä)
Hallitus	66,67 % (6 henkilöä)

HENKILÖSTÖN IKÄJAKAUMA

Alle 30v	30-50v	yli 50v
11,9 %	49,7 %	38,4 %

VAIHTUVUUS SUKUPUOLEN MUKAAN

Lähtövaihtuvuus-% = Lähtijöiden suhde koko henkilöstömäärään.

Vapaaehtoinen lähtövaihtuvuus-%. Kuinka paljon henkilöstö on vaihtunut itse irtisanoutumalla.

	Lähtövaihtuvuus 2023	Vapaaehtoinen lähtövaihtu- vuus	Työsuhteet (ka)	Päättyneet
Nainen	28,8 %	8,5 %	118	34
Mies	22,9 %	9,2 %	414	95

RIITTÄVÄ PALKKA

Leijonalla maksetaan vähintään sovellettavan työehtosopimuksen mukaista palkkaa.

SOSIAALINEN SUOJELU

Leijonan henkilöstöön noudatetaan sosiaalisen suojelun osalta Suomen lainsäädännön sekä Majoitus- ravitsemus- ja vapaa-ajan palveluiden työ- ehtosopimuksen määräyksiä työnantajan vastuulla olevasta sosiaalisesta suojelusta. Työntekijät ovat kaikkien lakisääteisten vakuutusten piirissä. Muilta osin työntekijät ovat Suomen sosiaaliturvan piirissä.

VAMMAISET HENKILÖT

Baronan työkykypalvelun kautta Leijona Catering on mahdollisuuksien mukaan työllistänyt myös heikommassa työmarkkina-asemassa olevia.

KOULUTUSTA JA TAITOJEN KEHITTÄMISTÄ KOSKEVAT MITTARIT

Kannustamme henkilöstöämme tasapuolisesti oman osaamisensa kehittä- miseen. Tuemme henkilöstöämme jatkuvaa oppimista, jolla varmistamme sen, että kykenemme vastaamaan toimintaympäristön muutoksiin ennakoi- vasti. Henkilöstömme osaamisen kehittämistä tuetaan tehtävän vaatimuksiin sopivalla koulutuksella ja/tai muulla kehittämistoimenpiteillä sekä kattavan perehdyttämisen ja työnohjauksen kautta.

Henkilöstön kanssa käydään säännöllisesti valmennus-, kehitys- ja fiilis- keskustelut, joissa käydään läpi, millaista osaamisen kehittämisen tukea työntekijä tarvitsee. Osaamisen kehittämisen tavoitteet ja painopistealueet määritetään vuosittain strategian tarkastelun ja ravintoloiden toimintasuun- nittelun yhteydessä ja ne perustuvat strategian lisäksi mm. sisäisiin ja ulkoi- siin auditointeihin, tarkastuksiin ja lainsäädännön muutoksiin sekä toimi- paikkojen yhteisesti tunnistamiin tarpeisiin.

Yksilö- ja tiimitasolla esihenkilön roolina on auttaa tunnistamaan omia vah- vuuksia ja kehittymismahdollisuuksia sekä mahdollistaa kehittyminen esim. työkierron, koulutusten tai valmennusten avulla. Oppiminen tapahtuu kui- tenkin 70-prosenttisesti työtä tekemällä, 20-prosenttisesti työyhteisön vuoro- vaikutuksessa ja 10-prosenttisesti varsinaisissa koulutuksissa ja valmennuk- sissa.

Leijona Cateringissä on useita osajaverkostoja, joihin osallistumalla työn- tekijä pääsee kehittämään ja jakamaan omaa osaamistaan kyseisen osa- alueen osalta (mm. elintarviketurvallisuus ja ruokalistan kehittämisverkosto).



Vuonna 2023 jatkettiin aiemmin aloitettua oppilaitosyhteistyötä Ylä-Savon Ammattiopiston (YSAO) kanssa Trainee Leijona ohjelman osalta. YSAOssa Leijona Cateringin työntekijöillä on mahdollisuus suorittaa oppisopimuksella toisen asteen tutkintoja ja osatutkintoja työn ohella. Ravintola-alasta kiinnostuneet peruskoulun suorittaneet tai peruskoulunsa päättävät henkilöt ja alan vaihdosta haaveilevat henkilöt paikkakunnasta riippumatta voivat hakeutua Trainee Leijona ohjelmaan. Trainee Leijona ohjelmassa henkilö suorittaa oppisopimuksella ravintola-alan tutkinnon työskentelemällä tutkintoa vastaavissa tehtävissä. Koulutusajalle solmitaan määräaikainen työsopimus ja palkkaus määräytyy työehtosopimuksen mukaan.

Vuonna 2023 Leijona Cateringin työntekijät opiskelivat seuraavia tutkintoja Ylä-Savon Ammattiopistossa (YSAO):

Tutkinto	Opiskelijat
Erityisruokapalvelujen erityisammattitutkinto	5
Ravintola- ja cateringalan perustutkinto	2
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	1

Lisäksi muutama opiskeli muissa oppilaitoksissa, vastaavissa tutkinnoissa sekä lähiesimiestyön ammattitutkinnossa.

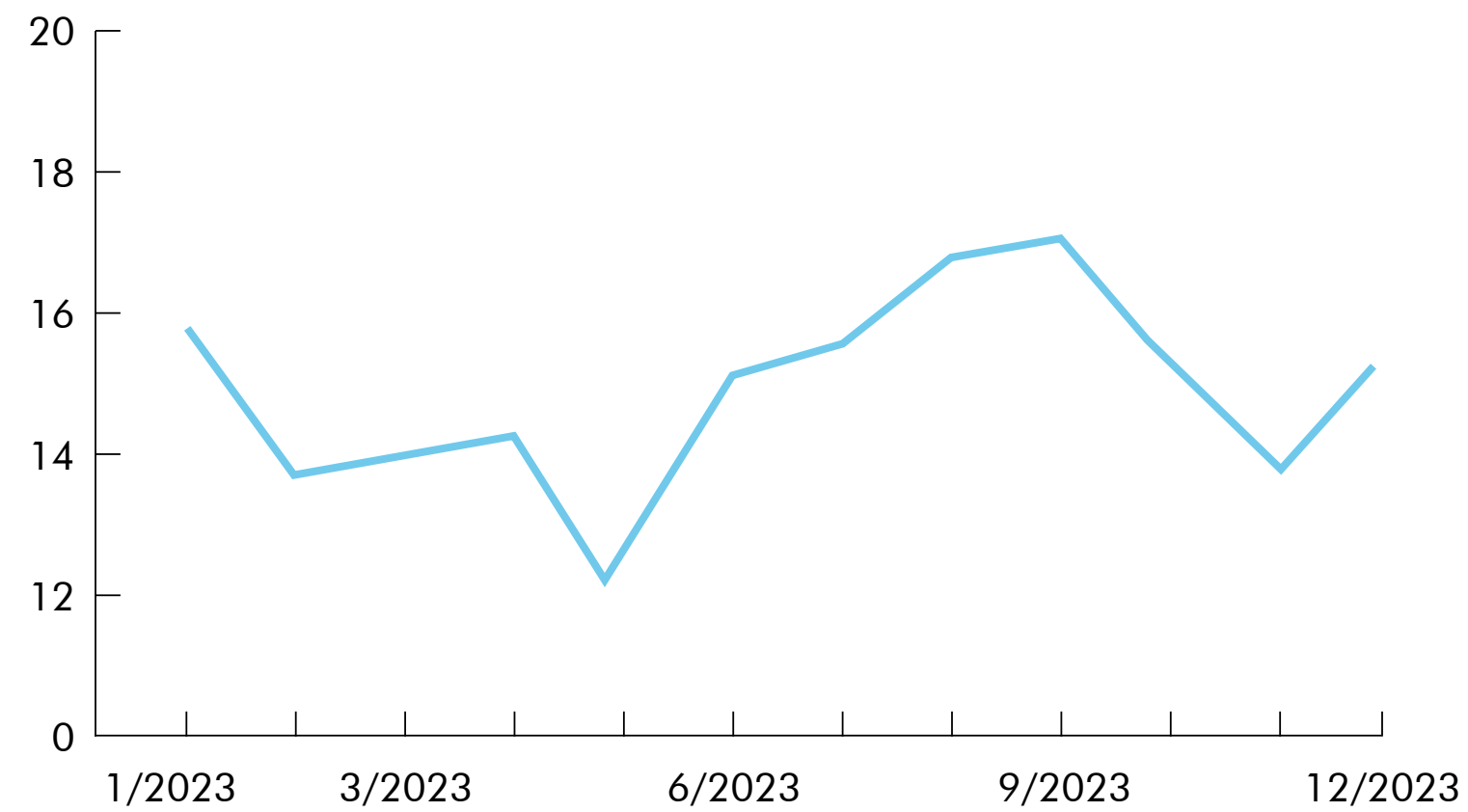
Kesätyöntekijöitä kesän 2023 aikana työskenteli 27 henkilöä 14 kohteessa.

Oppilaitosyhteistyötä aktivoitiin alueellisesti vuonna 2023 järjestämällä mm. opettajien ja opiskelijoiden vierailuja kohteisiin ja osallistumalla oppilaitosten työelämä- ja rekrytointipäiviin.

Leijonan tapa johtaa -malli on luotu yhdessä Leijona Cateringin esihenkilöiden kanssa ja tavoitteena on jokaisen esihenkilön sitoutuminen mallin johtamislupauksiin. Mallin viemistä käytäntöön koko henkilöstölle on jatkettu vuoden 2023 aikana mm. Leijonamaa -pelin muodossa sekä erilaisin viestinnällisin keinoin ja aktiviteetein. Esihenkilöitä on valmennettu esihenkilön vastuisiin ja rooliin sekä vaikeisiin johtamistilanteisiin ja myös Leijonan puuttumisprosessi on valmennettu kaikille esihenkilöille, jotta varmistetaan yhdenmukainen toiminta puuttumistilanteissa läpi organisaation. Leijonan tapa johtaa -mallia tuodaan tutuksi myös mm. digitaalisten perehdytysten keinoin. Asiantuntijoille ja esihenkilöille on lisäksi järjestetty LeanHabitin kanssa yhteistyössä Lean koulutuksia, joissa on kerrottu, miten Leijonan tapa johtaa -malli linkittyy Lean -ajattelun teemoihin ja työkaluihin.

Vuonna 2023 järjestettiin koulutuksia HR:n toimesta esihenkilöille työvuorosuunnitteluun uudella MaraPlan Pro työvuorosuunnittelujärjestelmällä sekä koulutusta Leijona Cateringin paikallisiin sopimuksiin ja rekrytointeihin liittyen. Vastuullisuuden osalta tarjolla olivat kaikille työntekijöille suunnatut sisäiset digikoulutukset Ympäristövastuu ruoan tuotannossa sekä Leijonan merkitys yhteiskunnalle. Lisäksi otimme käyttöön Suomen Ympäristöopisto Syklin Ammattilaisen Kädenjälki -koulutuksen korvaamaan vanhaa Ympäristöosaava ammattilainen -koulutusta. Vuoden 2023 aikana 36 leijonalaista suoritti Ammattilaisen Kädenjälki Ruokapalveluala -ympäristöosaamisen pätevyyden. Lisäksi asiantuntijoille järjestettiin valmiuskoulutusta ja ravintolahenkilöstölle kenttäkeitinkoulutusta. Ravintoloissa otettiin käyttöön uusi omavalvontajärjestelmä, Nokevalin NSnappy, johon liittyen järjestettiin koulutusta kaikille kohteille. Keskimääräiset koulutustunnit per työntekijä vuonna 2023 olivat 4,8 tuntia per henkilö (vuonna 2022 3,7 tuntia per henkilö).

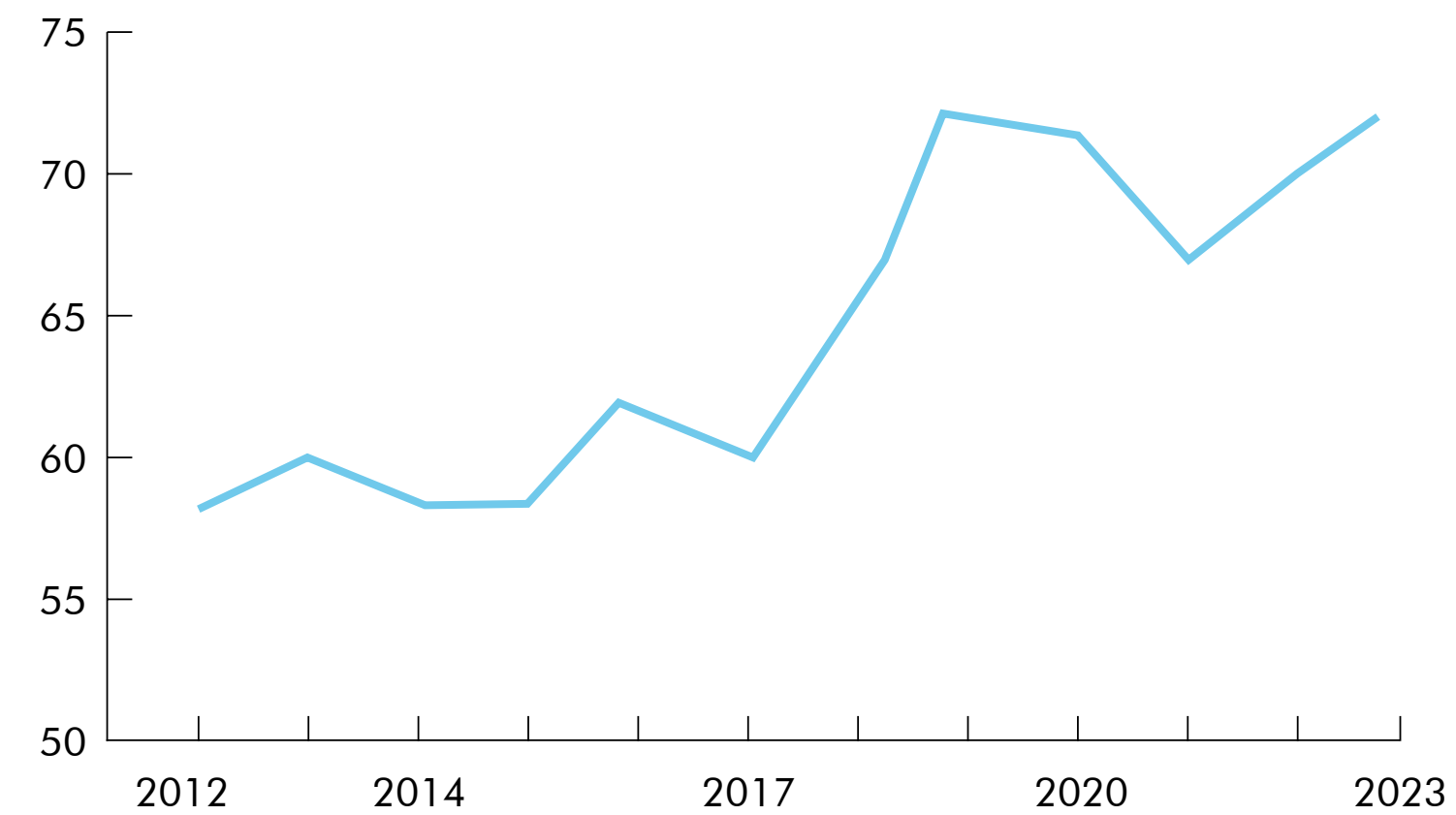


TERVEYTTÄ JA TURVALLISUUTTA KOSKEVAT MITTARIT**TAPATURMATAAJUUS 1.1.2023 - 31.12.2023****TYÖ- JA YKSITYISELÄMÄN TASAPAINOA KOSKEVAT MITTARIT**

Syksyn 2023 Great Place to Work -henkilöstötutkimuksen tuloksissa 71 % työntekijöistä oli sitä mieltä, että työn ja muiden elämänaluiden tasapainottamiseen rohkaistaan Leijonalla. Viime vuonna vastaavaa mieltä oli 66 % työntekijöistä.

TAPAUKSET, VALITUKSET JA VAKAVAT IHMISOIKEUSVAATIMUKSET

Leijonalla ei ole vireillä tapauksia, valituksia tai vakavia ihmisoikeusvaatimuksia.

GREAT PLACE TO WORK -TULOSTEN KEHITYS

Arvoketjun työntekijät

ARVOKETJUN TYÖNTEKIJÖIHIN LIITTYVÄT TOIMINTAPERIAATTEET

Leijona Catering liittyi syksyllä 2023 Amfori BSCI:n jäseneksi ja samalla sitoutui noudattamaan Amforin eettistä ohjeistoa (Code of Conduct) toimittajille.

Eettisessä ohjeistossa on 11 periaatetta, jotka kattavat laajasti ihmisoikeuksiin ja työoloihin liittyvät seikat.

Amfori BSCI:n periaatteet



Oikeus järjestäytymiseen ja työehdoista neuvotteluun



Eettiset liiketoiminta-periaatteet



Oikeudenmukainen palkitseminen



Ei syrjintää



Työterveys ja turvallisuus



Kohtuulliset työajat



Nuorten työntekijöiden erityinen suojelu



Ei lapsityövoimaa



Ei pakkotyötä



Ei epävarmoja työsuhteita



Ympäristön suojelu

Amforin eettinen ohjeisto liitetään vuodesta 2024 alkaen osaksi Leijona Cateringin ostosopimuksia.

PROSESSIT, JOTKA KOSKEVAT YHTEYDENPITOA VAIKUTUKSISTA ARVOKETJUN TYÖNTEKIJÖIDEN KANSSA

Leijona Catering ostaa elintarvikkeita ja muita tarvikkeita vain elintarviketukusta ja muutamalta sopimustoimittajalta Suomessa. Leijona ei itse pidä suoraan yhteyttä arvoketjun työntekijöihin.

PROSESSIT KIELTEISTEN VAIKUTUSTEN KORJAAMISEKSI JA KANAVAT ARVOKETJUN TYÖNTEKIJÖILLE HUOLENAIHEIDEN ESIINTUOMISEKSI

Arvoketjun työntekijöillä on mahdollisuus ilmoittaa huolenaiheista ja väärinkäytöksistä Eettisen kanavan avulla. Eettisen kanavan kautta Leijonalle voi ilmoittaa mistä hyvänsä väärinkäytöksestä tai toiminnasta, joka ei noudata Leijonan arvoja ja eettisiä ohjeistuksia. Ilmoittaminen tapahtuu nimettömänä ja kaikki ilmoitukset käsitellään luottamuksellisesti. Käsittelyprosessia hoitaa Leijonan ulkopuolinen kumppani.



ARVOKETJUN TYÖNTEKIJÖIHIN KOHDISTUVIIN OLENNAISIIN RISKEIHIN LIITTYVIIN TOIMIIN RYHTYMINEN JA LÄHESTYMISTAVAT ARVOKETJUN TYÖNTEKIJÖIHIN KOHDISTUVIEN OLENNAISTEN RISKIEN HALLITSEMISEKSI JA OLENNAISTEN MAHDOLLISUUKSIEN HYÖDYNTÄMISEKSI SEKÄ KYSEISTEN TOIMIEN VAIKUTTAVUUS

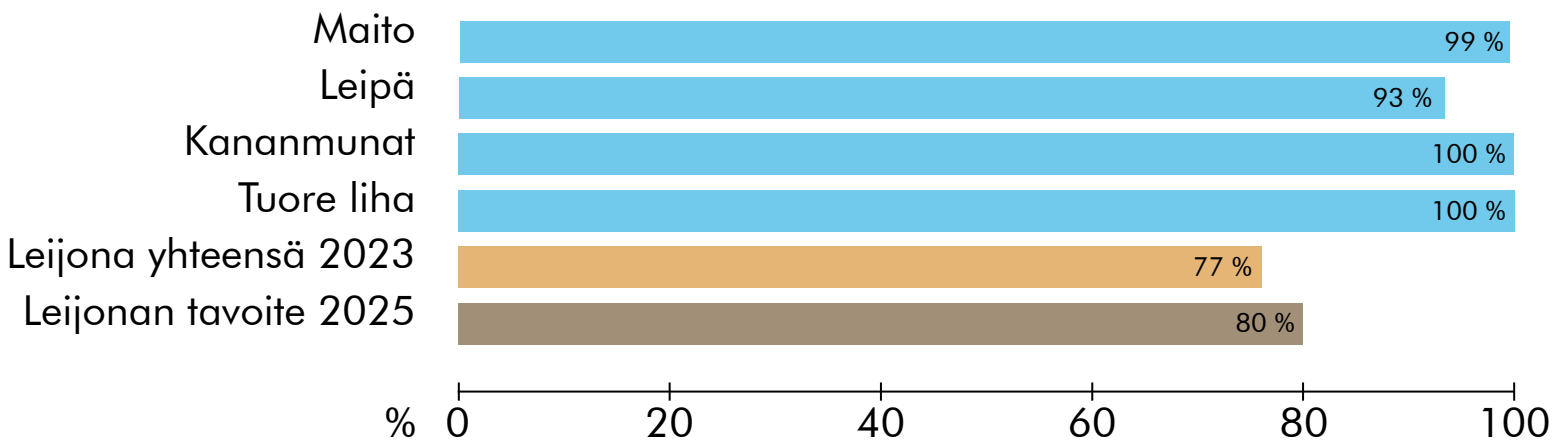
Riskien arviointi perustuu Leijonalla riskimaiden tunnistamiseen ja sosiaalisen vastuun alkuperäsertifiointien ja sosiaalisen vastuun auditointien läpäisyn seurantaan. Edellisvuoden ostojen raportoinnin osana tunnistettiin alkuvuodesta yksi tapaus, jonka seurauksena seurattiin turkkilaisella elintarviketuottajalla sosiaalisen auditoinnin tulosten johdosta tehtäviä toimenpiteitä. Leijona Catering seurasi etenemistä elintarviketoimittajansa välityksellä.

Vuonna 2023 ostimme elintarvikkeita 73 eri alkuperämaasta, joista tuotetietoihin sisältyvän alkuperämaan perusteella nk. riskimaita oli 30. Riskimaista peräisin olevien elintarvikkeiden osuus (kg) oli 2 % kaikista elintarvikeostoista.

OLENNAISTEN KIELTEISTEN VAIKUTUSTEN HALLINTAAN, MYÖNTEISTEN VAIKUTUSTEN EDISTÄMISEEN SEKÄ OLENNAISTEN RISKIEN JA MAHDOLLISUUKSIEN HALLINTAAN LIITTYVÄT TAVOITTEET

Sosiaalisen vastuun alkuperäsertifioitujen ja/tai sosiaalisen vastuun auditointien läpäisseiden tuotteiden osuus riskimaatuotteista oli 22 %. Tieto perustuu tukkutoimittajan toteuttamaan seurantaan. Aiempia vuosia pienempi osuus on seurausta toimittajan uudesta suppeammasta seurantatavasta.

RAAKA-AINEIDEN KOTIMAISUUS, %



LEIJONAN KÄYTTÄMIEN RAAKA-AINEIDEN ALKUPERÄMAAT 2023*

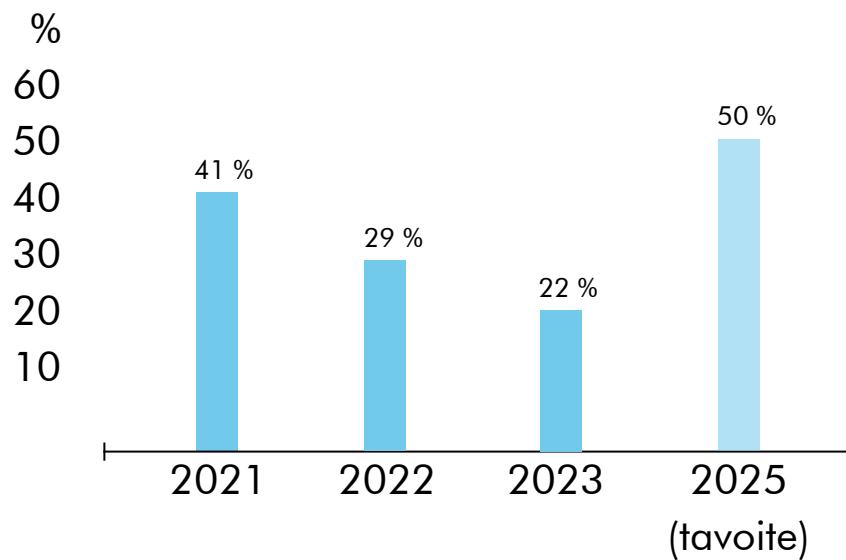
77 %

Suomi

Saksa 3 %
Puola 3 %
Espanja 2 %
Italia 2 %
Ruotsi 2 %
Belgia 2 %
Viro 1 %
Alankomaat 1 %
Costa Rica 1 %

*Kymmenen suurinta

SOSIAALISEN VASTUUN AUDITOINNIN LÄPÄISSEET TAI ALKUPERÄSERTIFIKOIDUT TUOTTEET, OSUUS NK. RISKIMAATUOTTEISTA



Kuluttajat ja loppukäyttäjät

KULUTTAJIIN JA LOPPUKÄYTTÄJIIN LIITTYVÄT TOIMINTAPERIAATTEET

Terveellisen syömisen tukeminen on Leijonan yhteiskuntavastuun ytimessä. Tarjoamamme terveellisen ja turvallisen ruuan lisäksi suosittelemme asiakkaillemme säännöllistä ateriarytmiä sekä toimintakykyä tukevia aterioita. Säännöllinen ateriarytmi on yhtä tärkeää kuin ruuan laatu. Leijona Cateringilla on mahdollisuus vaikuttaa nuorten ruokailutottumuksiin ja jatkaa ruokakasvatusta, joka on omaksuttu suomalaisen kouluruokailun myötä.

Ruokalistamme ovat kansallisten ravitsemussuosittelusten mukaisia. Olemme jo vuosien ajan huomioineet kansanterveyden ohella ilmasto- ja ympäristövaikutukset voimaantuleita pohjoismaisia ravitsemussuosituksia mukaillen. Asiakaidemme tyytyväisyys ja toimintakyvyn varmistaminen ovat tärkeä osa leijonalaisten työtä. Ruuan tulee olla herkullista, jotta se tulee syödyksi eikä päädy hävikkiin. Asiakastyytyväisyyttä seuraamme järjestelmällisesti eri ruokailijaryhmille vuosittain toistettavilla tutkimuksilla.

Terveellinen ruoka ei tarkoita aina samanlaista, tiukan linjan ruokavaliota. On tärkeää, että ruokalistalla on vaihtelevuutta ja ruokia, joissa on eri makuja ja energiamääriä. Leijonan asiakas voi valita miten hän koostaa ruoka-annoksensa. Ravintoloissamme on aina kasviksia tarjolla, joista voi valita annoksensa lautasmallin mukaisesti. Punaisen lihan määrän vähentäminen on hyväksi sekä ihmisille että ilmastolle.

TUOTEKEHITYSPROSESSI

Tuotekehityksessä määritellään tavoite ja tunnistetaan asiakkaalle tärkeät tekijät. Leijona on kiinnostava yhteistyökumppani elintarvikealan toimijoille, jolloin saamme heti ensimmäisten joukossa tiedon uusista markkinoille saapuvista tuotteista. Leijonan asiantuntijat luovat reseptiikan, jonka jälkeen ruoka valmistetaan ja koemaistetaan palautteet huomioiden. Leijonan ravintoloissa työskentelevät asiantun-

tijat muodostavat ruokalistaverkoston, joka testaa ja antaa palautetta uusista ruuista ja niiden esillepanosta.

Leijona Cateringissa toimiva verkostotyö on saanut hyvää palautetta vuoden 2023 aikana, koska sen kautta Leijonan henkilöstö kokee voivansa aidosti vaikuttaa tekemäänsä työhön, laadukkaaseen ruokaan ja reseptiikkaan.

UUDET TUOTTEET JA TUOTEKEHITYSHANKKEET 2023

Leijonassa on otettu merkittäviä askeleita tuotekehityksessä, kun kenttämuonitusta on tehostettu Puolustusvoimien harjoitusolosuhteissa. Myös vuonna 2023 toteutettu varusmiesten iltapalauudistus otettiin erinomaisesti vastaan asiakkaidemme keskuudessa.

Vaikka yleisen hintojen nousun myötä Leijonassakin on tarkasteltu kustannustehokkuutta ja reseptiikkaa, on asiakastyytyväisyys parantunut. Olemme pystyneet täyttämään asiakkaidemme tarpeet vaikeassa kustannusympäristössä.

Leijonalle myönnettiin vuonna 2022 uudelleensertifioinnissa laatujohtamisen ISO9001-sertifikaatti. Määräaikaissertifikaatin tehtiin syksyllä 2023, jossa todettiin Leijonan toiminnan edelleen täyttävän ISO9001-standardin vaatimukset. Ensimmäisen kerran sertifiointi myönnettiin vuonna 2014.



Terveellisen syömisen tukeminen on Leijonan yhteiskuntavastuun ytimessä. Tarjoamme hyvinvointia tukevaa, turvallista ruokaa.



**PROSESSIT, JOTKA KOSKEVAT YHTEYDENPITOA
KULUTTAJIEN JA LOPPUKÄYTTÄJIEN KANSSA**

Ruokailijoiden näkemykset otetaan huomioon Leijonan toiminnan kehittämisessä asiakastyytyväisyystutkimusten avulla saadun tiedon pohjalta.

Leijona Catering on itse yhteydessä suoraan ruokailijoihin. Kanavana käytämme sähköistä kyselytutkimusta ruokailijoille sekä strukturoituja haastatteluja asiakkaittemme edustajille (päätoksentekijöille). Osan päättäjähastatteluista hoitaa konsultti Leijona Cateringin toimeksiannosta.

Kyselytutkimusten sisältö katselmoidaan vuosittain ja päivitetään tarpeen mukaan. Kyselytutkimukset toistetaan kohde-ryhmästä riippuen yleisimmin vuosittain tai kaksi kertaa vuodessa, joidenkin ryhmien osalta kahden vuoden välein.

Tutkimusten toteuttamisesta ja tulosten hyödyntämisestä vastaa Leijona Cateringin johtoryhmässä liiketoiminnasta vastaava operatiivinen johtaja. Yhteydenpidon ja kehittämisen vaikuttavuutta arvioidaan myös asiakkuuskohtaisissa kehittämis- ja ohjausryhmissä.

**PROSESSIT KIELTEISTEN VAIKUTUSTEN
KORJAAMISEKSI JA KANAVAT KULUTTAJILLE JA
LOPPUKÄYTTÄJILLE HUOLENAIHEIDEN ESIIN
TUOMISEKSI**

Ruokailijat voivat antaa Leijona Cateringille palautetta kahdella eri tavalla. Päivittäistä toimintaa tiettyssä ravintolassa koskeva palaute annetaan palautelomakkeella tai sähköpostilla suoraan kyseiseen ravintolaan. Yleisemmällä tasolla esimerkiksi reseptejä, raaka-aineita tai erityisruokavalioita koskeva palaute on nettisivujemme kautta ohjattu lähetettäväksi sähköpostitse kehitystiimillemme.

**KULUTTAJIIN JA LOPPUKÄYTTÄJIIN KOHDISTUVIIN
OLENNAISIIN RISKEIHIN LIITTYVIIN TOIMIIN**

**RYHTYMINEN JA LÄHESTYMISTAVAT KULUTTAJIIN JA
LOPPUKÄYTTÄJIIN KOHDISTUVIEN OLENNAISTEN
RISKIEN HALLITSEMISEKSI JA OLENNAISTEN
MAHDOLLISUUKSIEN HYÖDYNTÄMISEKSI SEKÄ
KYSEISTEN TOIMIEN TEHOKKUUS**

Omavalvonta ja ruokaturvallisuuden kehittäminen yhteistyössä asiakkaiden kanssa on tärkeää ja arkipäivää Leijonassa. Leijonassa kilpailutettiin omavalvontajärjestelmä alkuvuonna 2023 ja loppuvuonna otettiin käyttöön uusi moderni sähköinen omavalvontajärjestelmä, joka entisestään automatisoi ja parantaa ruokaturvallisuutta kokonaisuutena.

Vuonna 2023 päivitimme ravintolakohtaisiin omavalvontasuunnitelmiin koko tuotantoprosessin tunnistettujen riskien hallintakeinot esimerkiksi mikrobiologisiin, fysikaalisiin ja kemiallisiin riskeihin liittyen. Vuoden aikana kiinnitettiin erityistä huomiota myös siihen, että kaikista elintarvike- ja ruokaturvallisuushavainnoista ja -poikkeamista tulee toimipaikkojen tehdä kirjallinen ilmoitus, kun aiemmin on suullinenkin ilmoitus hyväksytty. Tämä ja toisaalta muutamiin tiettyihin valmistuotteisiin liittyvät toistuvat, laajat laatuongelmat johtivat ruokaturvallisuuspoikkeamien lukumäärän kasvuun.

ELINTARVIKETURVALLISUUS

	2023	2022	2021
Elintarvike- turvallisuus havainnot	133	63	54

**OLENNAISTEN KIELTEISTEN VAIKUTUSTEN HALLINTAAN,
MYÖNTEISTEN VAIKUTUSTEN EDISTÄMISEEN JA
OLENNAISTEN RISKIEN JA MAHDOLLISUUKSIEN
HALLINTAAN LIITTYVÄT TAVOITTEET.**

Ruokaturvallisuuteen liittyviä tavoitteita seuraamme Oiva- ja Särämä-tarkastusten tulosten kautta. Leijona Cateringin tavoite oli vuonna 2023, että Oiva- ja Särämä -tarkastuksista 57 % on A-tuloksia. Toteuma oli 50 %.

Sydänmerkki on elintarvikepakkauksista ja ravintoloista löytyvä merkki, joka osoittaa, että kyseinen tuote tai ruoka-annos on terveyden kannalta parempi vaihtoehto. Varusmiesten ruokalistailla Leijonan ravintoloissa vuonna 2023 76 % pääruokien resepteistä on Sydänmerkittyjä.

Hallintotapa

LIIKETOIMINNAN HARJOITTAMISTA KOSKEVAT TOIMINTAPERIAATTEET JA YRITYSKULTTUURI

Leijona Catering toimii kaikissa tilanteissa läpinäkyvästi, eettisesti, oikeudenmukaisesti ja tasapuolisesti sekä noudattaa hyvää hallinnointitapaa, kansainvälisiä ja kansallisia lakeja ja säädöksiä sekä kilpailulainsäädäntöä. Leijona Catering edellyttää samaa asiakkailtaan ja muilta liikekumppaneiltaan. Torjumme osaltamme harmaata taloutta emmekä salli lahjontaa, korruptiota tai kilpailun rajoittamista.

Leijonan Eettiset ohjeet koskevat sekä henkilöstöä että alihankkijoita. Alihankkijat sitoutuvat eettisiin ohjeisiin allekirjoittaessaan Leijonan ostosopimuksen.

Meillä on käytössä Eettinen kanava, jonka kautta voi kuka tahansa voi anonyymisti ilmoittaa toimintaamme koskevasta huolenaiheesta. Leijona noudattaa hankintojensa kilpailutuksissa lakia julkisista hankinnoista.

Vaikutuksemme eläinten hyvinvointiin ovat välillisiä. Emme esimerkiksi pyri hakemaan kustannussäästöjä kilpailutuksissa hankkimalla halvimpia mahdollisia eläinperäisiä raaka-aineita kansainvälisiltä markkinoilta. Osana yhteiskuntavastuullista toimintaa hankintojemme kriteereissä tuotantoeläinten hyvinvoinnin toteutumisella on tärkeä rooli, joka Suomessa perustuu tuottajia ja elinkeinonharjoittajia sitovaan eläinsuojelulakiin (vuoden 2024 alusta lakiin eläinten hyvinvoinnista) ja sen valvontaan. Ao. kriteerien pohjalta Leijona käyttää vain suomalaisia tuoreliha- ja siipikarjatuotteita.

Vastuullisuus on yksi Leijona Cateringin kolmesta arvosta asiakaslähtöisyyden ja uudistumisen ohella. Henkilöstölle on tehty arvoja ja eettistä toimintatapaa koskeva verkkokoulutus, joka on osa uusien työntekijöiden perehdytystä.

SUHTEET TOIMITTAJIIN

Leijona Catering toimitusketju perustuu pitkäjänteisiin toimitajasuhteisiin, ja hankinnoista selkeästi suurin osa tehdään julkisen hankintaprosessin mukaan. Leijonalla on käytössä myös Hanselin julkisen alan yhteiskilpailutuksilla tehtyjä hankintasopimuksia. Hankintaprosessiin kuuluu tekninen vuoropuhelu markkinalla toimivien yritysten kanssa, minkä avulla vähennetään hankintaan liittyviä riskejä ja pyritään valmistelemaan hankintojen määrittely mahdollisemman kestäväälle pohjalle. Ympäristökriteerit riippuvat kulloinkin kilpailutettavasta tuotteesta tai palvelusta. Leijona sisällyttää yhteiskunnalliset ja ympäristöön liittyvät kriteerit kaikkiin olennaisiin kilpailutuksiin.

Leijonalla toimitusketjun perusta on kotimaiset valtakunnalliset toimijat, joiden varautuminen toimintaan häiriötilanteissa on hyvä. Ensisijainen kriteeri on toimitusvarmuus osana asiakkaiden huoltovarmuuden toteutumista.

Leijona käyttää lisäksi paikallisesti toimivia yrityksiä paikallisten tarpeiden mukaan. Leijona Cateringin hankintasopimusten maksuehdot noudattavat elintarvikemarkkinalain määräyksiä. Toimittajayhteistyö perustuu toistuville ja säännöllisille seurantakokouksille, jota käydään kauppasuhteen luonteeseen soveltuvassa rytmissä. Toimittajavastuut on jaettu Leijonalla nimettyjen henkilöiden hoidettavaksi, joilla ei ole Leijonan strategiasta poikkeavia henkilökohtaisia kannusteita toimittajien ohjaamisessa.



KORRUPTION JA LAHJONNAN EHKÄISEMINEN JA HAVAITSEMINEN

Vuonna 2015 käyttöön otetun Eettisen kanavan avulla kuka tahansa voi ilmoittaa epäilemistään väärinkäytöksistä ja muista mahdollisista tapauksista, joissa on toimittu eettisiä ohjeitamme tai arvojamme vastaan; mukaan lukien korruptio ja lahjonta.

KORRUPTIO- TAI LAHJONTATAPAUKSET

Vuoden 2023 osalta Eettinen kanava -ilmoituspalvelussa käsiteltiin 2 ilmoitusta. Koska kumpikaan ilmoituksista ei koskenut ilmoituspalvelun tarkoituksen mukaisia tapauksia, vaan liittyi toimintaamme muuten (esim. palautetta ruuan suolaisuudesta/suolattomuudesta), raportoimme tapausten lukumääräksi 0. Saadut muut palautteet ohjattiin käsittelyyn Leijonan asiantuntijoille.

Tapausten lukumäärä – 0 (nolla)

Toimenpiteitä suoritettu –

Toteutetut korjaussuunnitelmat, joiden tulokset on katselmoitu sisäisten johtamisprosessien mukaisesti –

Tapaukset, jotka eivät enää vaadi toimenpiteitä –

POLIITTINEN VAIKUTTAMINEN JA LOBBAUSTOIMINTA

Leijona Catering ei harjoita lobbaamista tai poliittista vaikuttamista. Ymmärtääksemme toiminnallemme oleellisia taloudellisia vaikutuksia, riskejä ja mahdollisuuksia seuraamme kuitenkin keskustelua organisaatioiden määrittämisestä kansallisen turvallisuuden kannalta turvallisuuskriittisiksi Suomessa.

MAKSUKÄYTÄNNÖT

Leijona Cateringin maksukäytännöt vuonna 2023 olivat:

Keskimääräinen aika, jossa yritys maksaa laskun, alkaen päivästä, josta sopimusperusteista tai lakisääteistä maksuaikaa aletaan laskea: 25 päivää

Vakiomaksuehdot ja niiden noudattaminen:

- Raaka-ainetoimittajat: maksuehdot 14–30 päivää ja vakioehtoja noudattaen suoritettujen maksujen prosenttiosuus 96 %
- Vuokratyövoimatoimittajat: maksuehdot 14–30 päivää ja vakioehtoja noudattaen suoritettujen maksujen prosenttiosuus 95 %
- Toimitilatoimittajat: maksuehdot 14–21 päivää ja vakioehtoja noudattaen suoritettujen maksujen prosenttiosuus 80 %

Vuoden lopussa sekä raportointihetkellä maksuviivästysten vuoksi vireillä olevien oikeudenkäyntien määrä: 0 (nolla)

Laskelmat kattavat 100 % Leijona Cateringin toimittajapooleista.



Hallituksen toimintakertomus

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELLA JA TILIKAUDEN PÄÄTTYMISEN JÄLKEEN

Leijona Catering Oy on ruokapalveluihin erikoistunut yritys, jonka kaikki osakkeet omistaa Suomen valtio. Yhtiön liiketoiminta koostuu Puolustusvoimien strategisesta kumppanuudesta, Rikosseuraamuslaitoksen ruokahuollosta sekä muiden turvallisuuskriittisten asiakkaiden ja valtionhallinnon kohteiden ravintolatoiminnasta. Yhtiö toimii yli kuudessakymmenessä ravintolassa ympäri Suomen, ja yhtiön palveluksessa työskenteli yli 500 catering-alan erikoisosaaajaa.

Leijona Catering Oy:n ja Puolustusvoimien strateginen kumppanuus perustuu tiiviiseen yhteiseen kehitystyöhön, jonka tavoitteena on normaaliolojen toiminnan lisäksi varautuminen poikkeusolojen ruokahuollon toteuttamiseen. Yhtiö järjestää ruokapalvelut noin 30:ssa Puolustusvoimien ravintolassa ja muissa kohteissa Puolustusvoimien tarpeiden mukaan. Leijona Catering Oy:n ja Rikosseuraamuslaitoksen kumppanuussopimus laajentui vuoden 2021 aikana kattamaan vankiloiden ruokapalveluiden lisäksi kanttiinipalvelut. Leijona Catering Oy palvelee myös muita valtionhallinnon asiakkaita. Vuosi 2023 oli yhtiön 12. toimintavuosi.

Mennyttä vuotta 2023 leimasi koronapandemian jälkeinen palautuminen normaaliin toimintaan sekä kohonnut varautuminen turvallisuusympäristön muutoksen johdosta. Poikkeuksellisissa ympäristön muutoksissa Leijona Catering Oy:n rooli turvallisuuskriittisenä toimijana on korostunut. Turvallisuusympäristön muuttuessa varautumista ja valmiutta on nostettu sekä toimintatapoja on kehitetty tiiviissä yhteistyössä asiakkaiden kanssa. Toimintaympäristön muutoksen jatkuessa vuonna 2023 Leijona Catering Oy jatkoi edelleen pitkäjänteistä työtä toimintansa vastuullisuuden, asiakaslähtöisyyden ja tehokkuuden kehittämisessä. Leijona Catering Oy:n historian suurin ravintolainvestointi, varuskuntaravintola Hoikanhovin uudistus valmistui kesällä 2023.

Yhtiö seuraa tarkasti turvallisuusympäristön muutoksia ja sen mahdollisia vaikutuksia yhtiön liiketoimintaan.

Leijona Catering Oy vastaa kansallisiin ja globaaleihin kestävän kehityksen tavoitteisiin. Yhtiö kartoitti toimintansa yhtymäkohdat YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin nähden ensimmäisen kerran vuonna 2019. Tavoitteisiin pääseminen edellyttää sekä yhtiöltä että ruokatoimialalta pitkäjänteistä yhteistoiminnallista kehitystä. Yhtiön vastuullisuustyöstä ja sen kehittymisestä raportoidaan laajemmin osana yhtiön vuosikertomusta.

TALOUDELLINEN KEHITYS

Leijona Catering Oy:n liikevaihto oli 95,4 M€, mikä oli 4,9 % enemmän kuin edellisenä vuonna (90,9 M€).

Leijona Cateringin liikevoitto oli 4,1 M€ (5,2 M€), joka oli 4,3 % (5,8 %) liikevaihdosta.

Turvallisuusympäristön muutoksen ja yleisen kohonneen kustannustason vaikutuksiin on reagoitu toimintaa tehostamalla ja varmistettu yhtiön toiminnan kannattavuuden säilyminen hyvällä tasolla. Elintarvikkeiden hinnan ja henkilöstökustannusten odotettua suurempi nousu on vaikuttanut yhtiön kustannustasoon. Yhtiön kannattavuuden ennakoidaan pysyvän samalla tasolla alkaneella tilikaudella.

TUNNUSLUVUT TALOUDELLISESTA ASEMASTA JA TULOKSESTA

	2023	2022	2021
Liikevaihto (t€)	95 356	90 912	79 015
Liikevoitto (t€)	4102	5 231	4 111
Tilikauden voitto (t€)	3 299	4 242	3 251
Oman pääoman tuotto (%)	18,8 %	24,0 %	18,1 %
Omavaraisuusaste (%)	65,6 %	65,3 %	67,8 %

Yhtiön investoinnit olivat 3,6 (4,4 miljoonaa euroa, mikä on 3,8 % (4,8 %) liikevaihdosta.

RISKIENHALLINTA

Leijona Catering Oy:n riskienhallinta on osa yhtiön strategian ja vuosisuunnitelmien toteuttamista Riskienhallinnan tarkoituksena on varmistaa yhtiön tavoitteiden saavuttaminen tukemalla yhtiön toiminnan vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä. Leijona Catering Oy:n riskienhallinta kohdistuu erityisesti yrittysturvallisuuteen, varautumiseen ja palveluprosessiin vaikuttaviin riskeihin. Vuonna 2023 riskienhallinnassa korostuivat varautumiseen, toiminnan jatkuvuuteen ja elintarvikkeiden saatavuuteen liittyvät toimenpiteet.

Leijona Catering Oy:n hallitus päättää riskienhallinnan järjestämisestä, hyväksyy riskienhallintapolitiikan sekä riskienhallintajärjestelmästä muodostuvat toimintaperiaatteet ja valvoo riskienhallinnan toteuttamista. Riskienhallinnan kehittämisessä on otettu huomioon riskienhallinnan ISO 31000-standardin keskeinen sisältö. Yhtiön johto arvioi yhtiön riskien olevan nykyisellään hallittavalla tasolla suhteutettuna toiminnan laajuuteen ja käytännön mahdollisuuksiin riskien hallitsemiseksi .

TUTKIMUS-JA KEHITYSTOIMINTA

Leijona Catering Oy jatkoi ruuanvalmistusprosessien, reseptien ja ateriakonseptien kehittämistä ravintoloissaan.

HENKILÖSTÖ JA PALKITSEMINEN

	2023	2022	2021
Henkilöstömäärä (km)	533	516	524
Palkat ja palkkiot (M€)	17,6	16,4	15,7

PALKITSEMISPOLITIIKAN KUVAUS

Leijona Catering Oy:n palkitsemisen tavoitteena on tukea yhtiön strategian mukaisten tavoitteiden toteutumista sekä huolehtia yhtiön tuloksellisesta toiminnasta ja kilpailukyvyyn ylläpitämisestä. Palkitsemisen tavoitteena on lisäksi kannustaa hyviin suorituksiin ja motivoida henkilöstöä pitkäjänteiseen työhön yhtiön päämäärien saavuttamiseksi. Palkitseminen on yksi tekijöistä, joilla yhtiö pyrkii varmistamaan kyvykkäiden ja motivoituneiden henkilöiden pysyvyyden ja

saamisen kaikkiin yrityksen tehtäviin. Palkitsemisen tulee olla läpinäkyvää, tulokseen perustuvaa, vastuullisuutta huomioivaa sekä kannustavaa. Palkitseminen noudattaa valtion omistajapolitiikassa mainittuja palkitsemisen periaatteita ja hyvää hallintotapaa.

Kiinteän palkan perusteena on henkilöstöllä sovellettava työehtosopimus ja yhtiökohtaisesti määritellyt kriteerit. Johdon, ravintolapäälliköiden ja asiantuntijoiden palkan määräytymisen perusteena on tehtävän vaativuus, jonka lisäksi kiinteään palkkaan vaikuttavat esimerkiksi henkilön kokemus ja osaminen.

Muuttuva palkitseminen perustuu ennalta määrättyihin suorit- ja tulokriteereihin. Yhtiön hallitus päättää vuosittain kannustavan palkitsemisen periaatteet, kriteerit ja palkkioiden maksimimäärät. Vuonna 2023 palkitsemisen kriteereinä olivat mm. liikevoitto, kustannustehokkuus, asiakastyytyväisyys, henkilöstötyytyväisyys sekä hiilijalanjälki. Muu palkitseminen sisältää työhyvinvointia ja terveyttä edistäviä etuja ja erilaisia huomionosoituksia.

TOTEUTUNEEN PALKITSEMISEN KUVAUS

Toimitusjohtajan palkitsemisen toteumat (t€)	2023	2022
Kiinteä kokonaispalkka	192	200
Tulospalkkio edellisen vuoden (2023) tulosten perusteella	21	0
Pitkän aikavälin kannustin	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	213	200
Eläkeikä ja eläkepalkka	TyELin mukainen	TyELin mukainen
Irtisanomisaika	6kk	6kk
Erilliskorvaus työnantajan irtisanoessa	6kk	6kk

Toimitusjohtajan tulospalkkio maksimimäärä on enintään kolmen kuukauden kiinteää kokonaispalkkaa vastaava summa.

TOTEUTUNEEN PALKITSEMISEN KUVAUS

Muun johtoryhmän palkitsemisen toteumat yht. (t€)	2023	2022
Kiinteä kokonaispalkka	591	250
Tulospalkkio	37	0
Pitkän aikavälin kannustin	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	628	250
Eläkeike ja eläkepalkka	TyELin mukainen	TyELin mukainen

Johtoryhmän henkilömäärä 31.12.2023 oli kuusi henkilöä (ml. toimitusjohtaja) ja 31.12.2022 oli neljä henkilöä (ml. toimitusjohtaja). Johtoryhmän jäsenten tulospalkkion maksimimäärä on kolmen kuukauden kiinteää kokonaispalkkaa vastaava summa.

HALLITUKSEN JÄSENILLE MAKSETUT KUUKAUSI- JA KOKOUSPALKKIOT, YHTEENSÄ, T€

	2023	2022
Kuukausi- ja kokouspalkkiot yhteensä	136	127

Hallituksen ja valiokuntien kokousten lukumäärä vuonna 2023 oli 22. Vuonna 2022 hallituksen ja valiokuntien kokousten lukumäärä oli 22.

LÄHIPIIRILAINAT JA VASTUUT

Leijona Catering ei ole myöntänyt lähipiirilainoja eikä sillä ole myönnettyjä vastuuta yhtiön lähipiiriin kuuluville.

YHTIÖN OSAKKEET

Leijona Cateringin osakkeiden lukumäärä 31.12.2023 oli 20 000 kpl. Suomen valtio omistaa kaikki yhtiön osakkeet.

YHTIÖN HALLITUS, TOIMIVA JOHTO JA TILINTARKASTAJAT

Leijona Cateringin hallituksen muodostivat Anne Ilola (puheenjohtaja), Timo Rotonen (varapuheenjohtaja), Anu Ora, Sanna Poutiainen, Jari-Pekka Punkari 29.3.2023 saakka, Mia Rainio 29.3.2023 alkaen ja Anton Westermarck. Hallituksella on kaksi valiokuntaa: tarkastusvaliokunta ja henkilöstövaliokunta.

Leijona Catering Oy:n toimitusjohtajana on toiminut Ritva Paavonsalo. Yhtiön toimitusjohtajana on aloittanut 1.1.2024 Nina Mähönen. Yhtiön tilintarkastajana on tilintarkastusyhteisö KPMG Oy Ab, päävastuullisena tilintarkastajana KHT Ari Eskelinen.

HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN VOITTOA KOSKEVIKSI TOIMENPITEIKSI

Yhtiön jakokelpoiset varat ovat

	31.12.2023
Tilikauden voitto	3 299 346,19
Voitto edellisiltä tilikausilta	5 665 060,25
Sijoitetun vapaan oman pääoman rahasto	8134 172,46
Voitonjakokelpoinen oma pääoma	17 098 578,90

Hallitus ehdottaa yhtiökokoukselle, että osinkona jaetaan 90,9 % tilikauden voitosta, yhteensä 3.000.000,00 euroa eli osingon määrä on 150,00 euroa osaketta kohti.

Yhtiön taloudellisessa asemassa ei tilikauden päättymisen jälkeen ole tapahtunut olennaisia muutoksia. Yhtiön maksuvalmius on hyvä, eikä ehdotettu voitonjako vaaranna hallituksen näkemyksen mukaan yhtiön maksukykyä.

TUNNUSLUKUJEN LASKENTAKAAVAT

Oman pääoman tuotto, %

(Voitto/tappio ennen veroja–Tuloverot)x100

Oma pääoma (raportointijakson alun ja lopun keskiarvo)

Omavaraisuusaste, %

Oma pääoma x 100

(Taseen loppusumma – Saadut ennakot)

Tilinpäätös

TASE 31.12.2023

	31.12.2023	31.12.2022
Aineettomat hyödykkeet	2 520,76	13 904,98
Aineelliset hyödykkeet	6 928 641,94	7 234 038,05
Sijoitukset	0,00	0,00
Pysyvät vastaavat	6 931 162,7	7 247 943,03
Vaihto-omaisuus	5 481 029,41	3 906 262,59
Vaihtuvat vastaavat	5 841 029,41	3 906 262,59
Saamiset		
Lyhytaikaiset		
Myyntisaamiset	6 755 690,48	6 134 656,26
Muut saamiset	821 786,82	1 099 862,29
Lyhytaikaiset saamiset	7 577 477,30	7 234 518,55
Rahat ja pankkisaamiset	6 480 509,37	9 624 161,78
Vastaavaa	26 830 178,78	28 012 885,95
Vastattavaa		
Osakepääoma	500 000,00	500 000,00
Muut rahastot	8 134 172,46	8 134 172,46
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	5 665 060,25	5 423 156,97
Tilikauden voitto (tappio)	3 299 346,19	4 241 903,28
Oma pääoma	17 598 578,90	18 299 232,71
Tilinpäätössiirtojen kertymä	82 658,64	82 658,64
Vieras pääoma		
Saadut ennakot	0,00	0,00
Ostovelat	3 717 650,80	4 165 367,83
Muut velat	5 431 290,44	5 465 626,77
Lyhytaikainen	9 148 941,24	9 630 994,60
Vastattavaa	26 830 178,78	28 012 885,95

TULOSLASKELMA 31.12.2023

	31.12.2023	31.12.2022
Liikevaihto	95 356 411,31	90 912 375,30
Valmistus omaan käyttöön	5 692,87	11 520,27
Liiketoiminnan muut tuotot	68 880,86	20 160,63
Aineet, tarvikkeet ja tavarat	-45 872 753,34	-41 527 322,56
Ostos tilikauden aikana	1 934 766,82	192 919,39
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	-8 797 184,93	-8 233 022,43
Henkilöstökulut		
Palkat ja palkkiot	-17 636 063,22	-16 375 121,37
Henkilösivukulut		
Eläkekulut	-2 878 509,72	-2 808 287,78
Muut henkilösivukulut	-932 327,28	-841 510,58
Poistot ja arvonalenemiset		
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 522 189,00	-1 549 843,55
Liiketoiminnan muut kulut	-15 624 316,75	-14 571 025,16
Liikevoitto (-tappio)	4 102 407,62	5 230 842,16
Rahoitustuotot	9 413,44	381,42
Rahoituskulut	-2 41,20	-19 337,58
Rahoitustuotot ja -kulut	6 872,24	-18 956,16
Voitto (tappio) ennen tilinpäätössiirtoja	4 109 279,86	5 211 886,00
Tilinpäätössiirrot		
Poistoero	0,00	126 000,00
Välittömät verot	-809 933,67	-1 095 982,72
Tilikauden voitto (tappio)	3 299 346,19	4 241 903,28

RAHOITUSLASKELMA 31.12.2023

Yksikkö: tuhatta euroa	2023	2022
Liiketoiminnan rahavirta:		
Voitto (tappio) ennen satunnaisia eriä	4 109	5 212
Oikaisut:		
Suunnitelmanmukaiset poistot	1 522	1 550
Muut tuotot ja kulut, joihin ei liity maksua		
Rahoitustuotot ja -kulut	7	-19
Muut oikaisut	-75	0
Rahavirta ennen käyttöpääoman muutosta	5 563	6 743
Käyttöpääoman muutos:		
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys(-)/vähennys(+)	-343	-775
Vaihto-omaisuuden lisäys(-)/vähennys(+)	-1 935	-193
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys(+)/vähennys(-)	-482	1 752
Liiketoiminnan rahavirta ennen rahoituseriä ja veroja	2 803	7 527
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista	0	0
Saadut osingot liiketoiminnasta	0	0
Saadut korot liiketoiminnasta	0	0
Maksetut välittömät verot	-741	-1 176
Liiketoiminnan rahavirta (A) yhteensä (1000 euroa)	2 062	6 351

Yksikkö: tuhatta euroa	2023	2022
Investointien rahavirta:		
Investointi aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-1 205	-4 397
Aineellisten ja aineettomien hyödykkeiden luovutustulot	0	0
Investoinnit muihin sijoituksiin	0	0
Ostetut tytäryhtiöosakkeet	0	0
Verot luovutustuloista	0	0
Investointien rahavirta (B) yhteensä (1000 euroa)	-1 205	-4 397
Rahoituksen rahavirta:		
Maksullisen oman pääoman lisäys	0	0
Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut	0	0
Maksettu konserniavustus	0	0
Maksettu osinko	-4 000	-3 000
Rahoituksen rahavirta (C) yhteensä (1000 euroa)	-4 000	-3 000
Rahavarojen muutos (A+B+C) lisäys (+) /vähennys (-)	-3 143	-1 046
Rahavarat tilikauden alussa	9 624	10 670
Rahavarat tilikauden lopussa	6 481	9 624

Hallitus ja johtoryhmä

Hallitus



ANNE ILOLA
hallituksen puheenjohtaja,
toimitusjohtaja



TIMO ROTONEN
hallituksen varapuheen-
johtaja, kenraaliluutnantti
evp



SANNA POUTIAINEN
konserniohjausyksikön
johtaja



ANTON WESTERMARCK
talousjohtaja



MIA RAINIO
johtava asiantuntija



ANU ORA
toimitusjohtaja

Johtoryhmä



NINA MÄHÖNEN
toimitusjohtaja



PETRA GRANQVIST
operatiivinen johtaja



JUSSI MUHONEN
talousjohtaja



TERHI SIIMES
kehitysjohtaja



ANU TAKANEN
henkilöstöjohtaja



SAMI KARLING
hankintajohtaja

Yhteystiedot

KÄYNTIOSOITE

Leijona Catering Oy
Viestikatu 7B, 70600 Kuopio

Puhelin (vaihde) 01043 20000
info@leijonacatering.fi

Y-tunnus: 2449777-9

KOTISIVUT

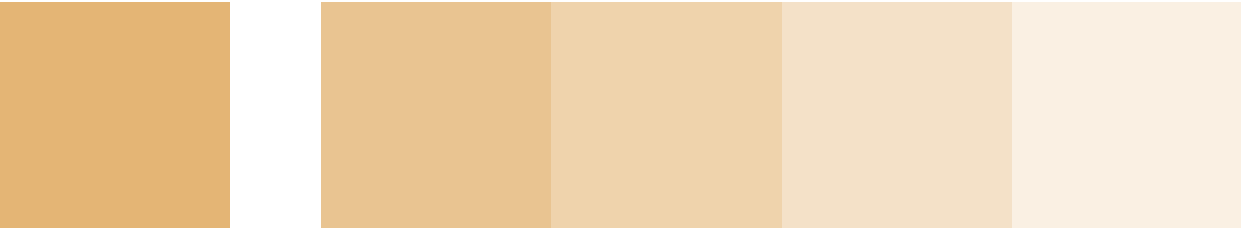
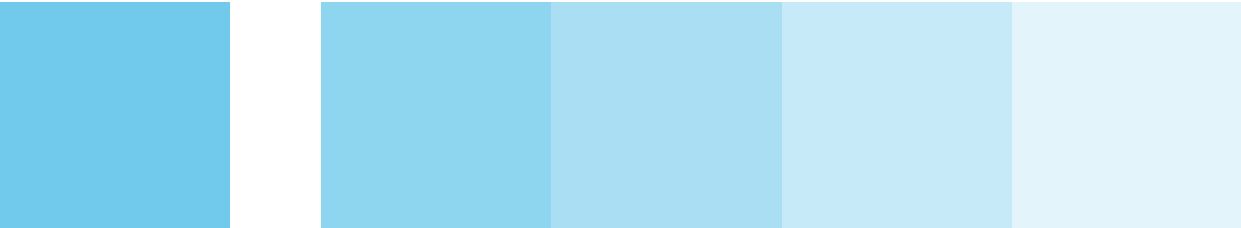
leijonacatering.fi

SOSIAALINEN MEDIA

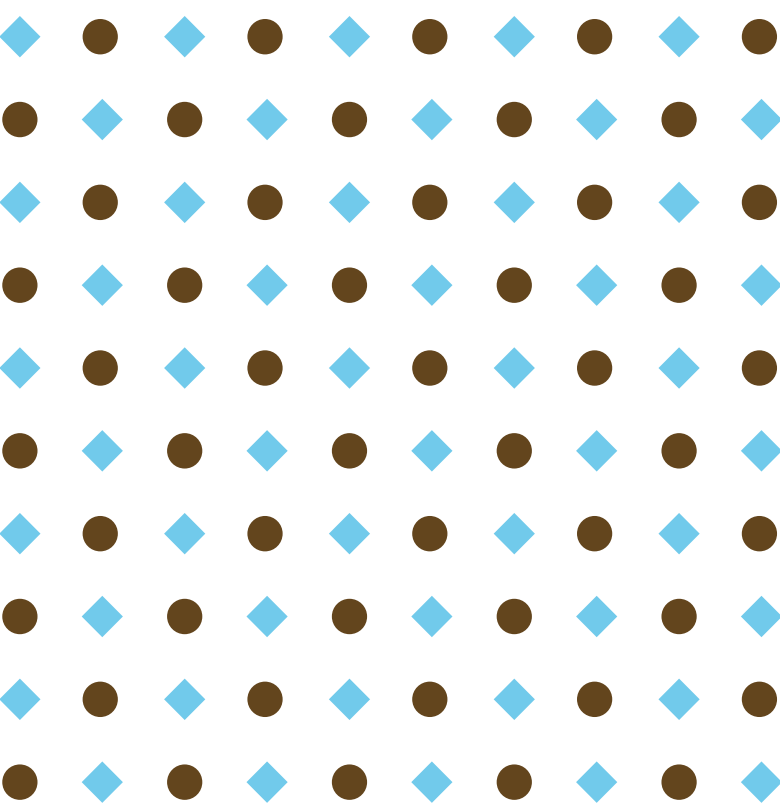
Facebook: Leijona Catering
LinkedIn: Leijona Catering Oy
X: @LeijonaCatering
Instagram: @leijonacatering

LEIJONA
CATERING

Leijona Cateringin brändivärit (+ musta ja valkoinen)



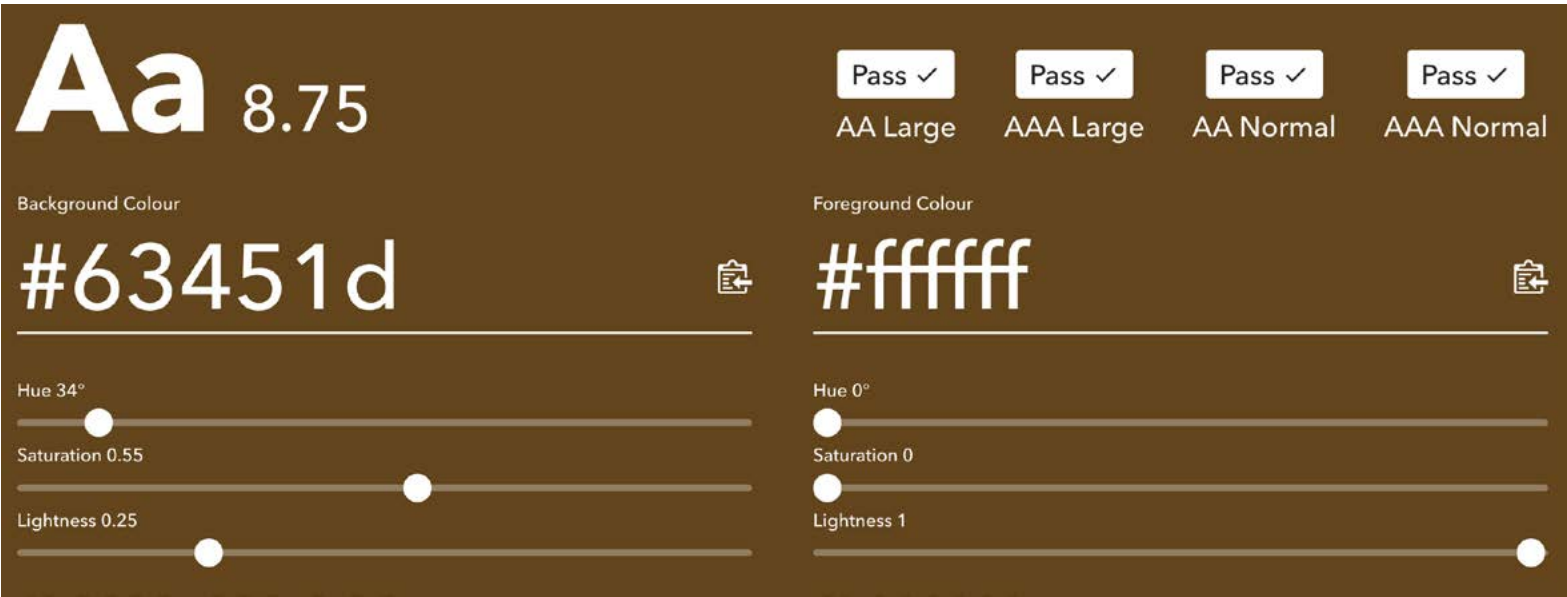
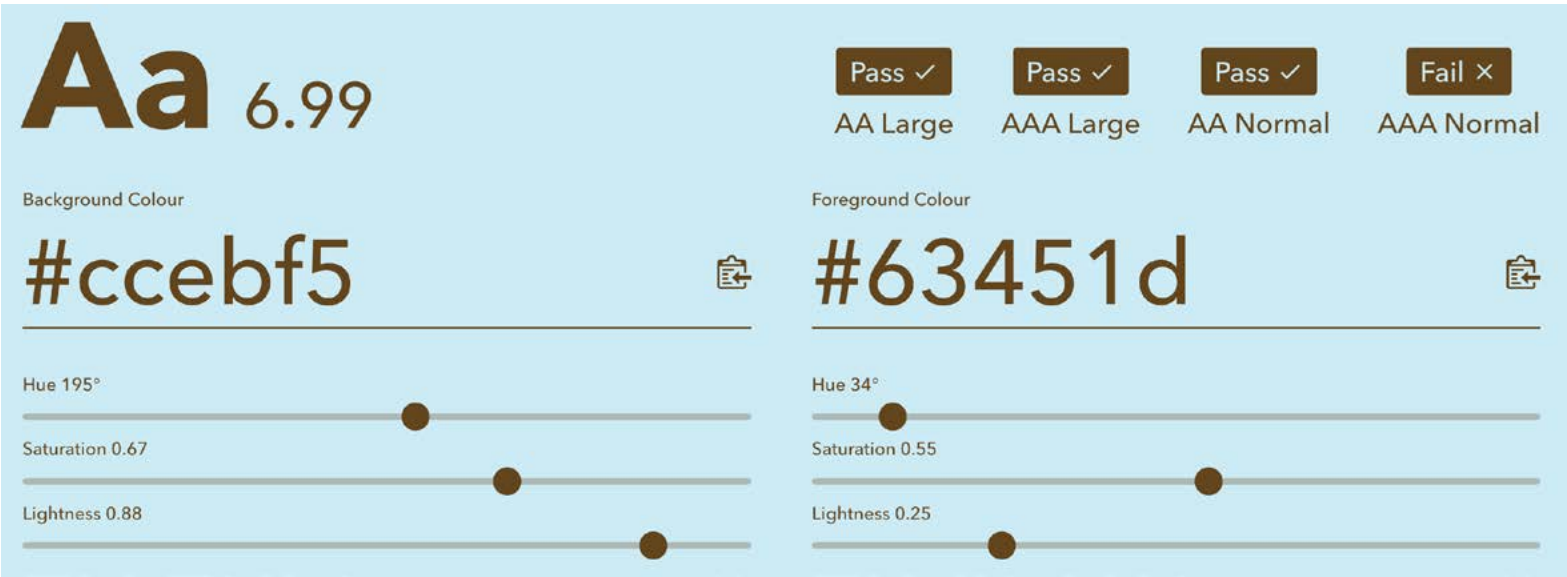
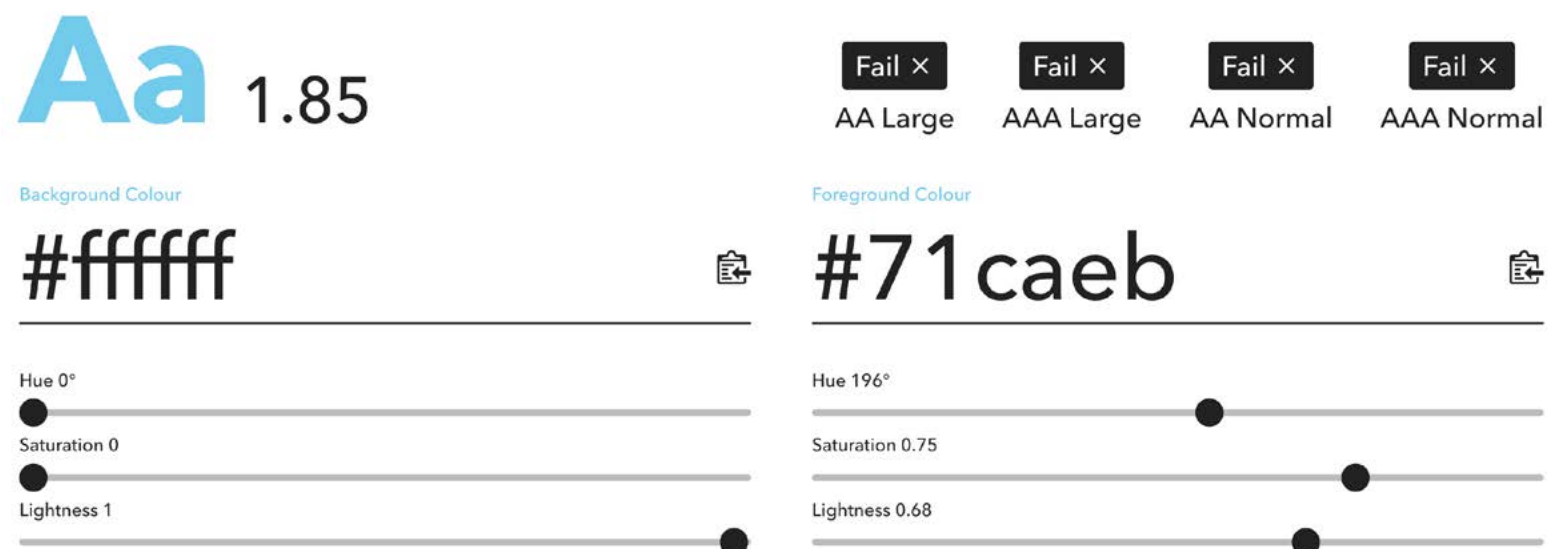
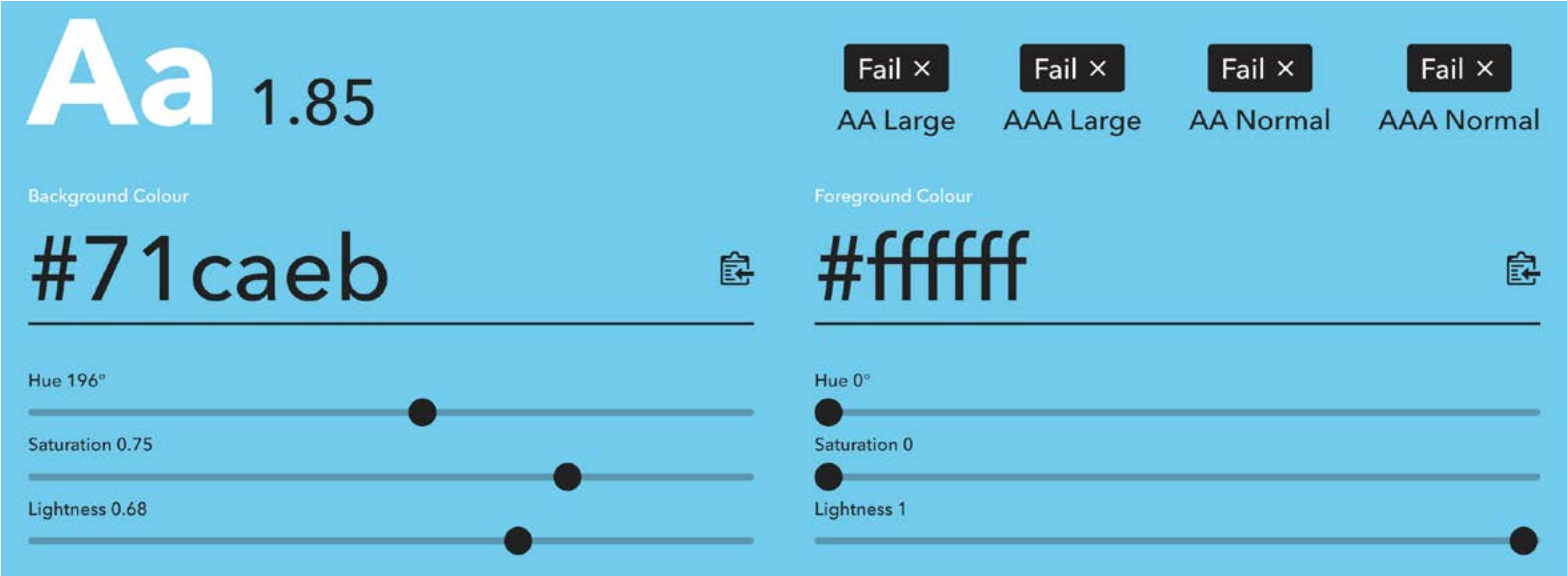
Leijona Cateringin kuvituskuosi RGB-väreissä



Logo



Värikontrastien tarkistuksen tulokset



H1

Sanchez Bold 94pt
Väri: tummanruskea
(ja valkoinen)

H2

Sanchez Bold 68pt
Väri: tummanruskea
(ja valkoinen)

H3

Sanchez Regular 46pt
Väri: musta
(ja valkoinen)

H4

Futura BT Bold 26pt
Väri: musta
(ja valkoinen)

H5

Futura BT Book 17,5pt
Väri: musta
(ja valkoinen)

Ingressi

Futura BT Light 24pt
Väri: musta
(ja valkoinen)

P

Futura BT Book 17,5pt
Väri: musta
(ja valkoinen)

H1

H2

H3

H4

H5

Ingressi

P

Kuvien yksi kulma L-muodon mukaisesti (suurin piirtein, hieman pyöreämpi))

