

10 VUOTTA
LEIJONA
CATERING



2022

Vuosikertomus

Sisällys

2022

VUOSIKERTOMUS

Luomme eväitä hyvään elämään	3
Leijona lyhyesti	
Vuoden 2022 avainluvut	
Toimintaympäristö	
Leijonan arvot.....	4
Toimitusjohtajan katsaus	5
Leijonan vuosi 2022.....	7
Leijona Catering 10 vuotta	8

Vastuullinen ateria on katettu	10
Monta näkökulmaa vastuullisuuteen	11
Vastuullinen talous	12
Kehittyvä ja hyvinvoiva Leijona	14
Työntekijät kertovat Leijonasta	16
Terveellinen ja turvallinen ruoka	18
Turvallista ruokapalvelua	19
Yhteiskuntavastuulliset ja eettiset hankinnat.....	20
Ilmasto- ja ympäristötyön vuosi	22
Palaute- ja vastuullisuuden kehittäminen.....	24

Hallituksen toimintakertomus 2022.....	25
Tilinpäätös	30
Hallitus ja johtoryhmä	33



Luomme eväitä hyvään elämään

Yli 500

**RUOKA-ALAN
AMMATTILAISTA**



KESKIMÄÄRIN

70 000

**ATERIAA
VUORO-
KAUDESSA**



60

RAVINTOLAA



100%

**VALTION
OMISTAMA
YHTIÖ**



LEIJONA LYHYESTI

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

VUODEN 2022 AVAINLUVUT

90,9 M€
LIKEVAIHTO

60 M€
OSTOT

5,2 M€
LIKEVOITTO

11,6 M€
MAKSETTUJA VEROJA₂

65,3 %
OMAVARAISUUSASTE₁

516
**KESKIMÄÄRÄINEN
HENKILÖSTÖMÄÄRÄ**

TOIMINTAYMPÄRISTÖ

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

Vuonna 2022 Leijonan liikevaihtoa kasvattivat Rikosseuraamuslaitokselle tuotettavan kanttiinipalvelun kokonaisuus ja Puolustusvoimien kasvaneet ateriovolyymit. Vaikka asiakkaamme vielä osaksi jatkoivat korona-aikaan sopeutumista, valtaosa ruokailijoista siirtyi maastosta takaisin ravintolalassa nautittavien aterioiden äärelle.

Vuotta 2022 leimasi yli kaksi vuotta jatkuneen koronapandemian jälkeen voimakas turvallisuusympäristön muutos sekä huomattava raaka-aineiden ja energian kustannusten nousu.

Henkilöstö-, opiskelijaruokailu ja tilauspalvelut elpyivät vuonna 2022 lähes pandemia-aikaa edeltäneelle tasolle. Uudeksi normaaliksi muodostunut, lisääntynyt etätöiden tekeminen kuitenkin vähensi henkilöstöruokailun volyymia.

Leijonan aterioita nauttivat pääasiallisesti Puolustusvoimien varusmiehet ja henkilöstö sekä Rikosseuraamuslaitoksen asiakkaat, ja ne valmistetaan palvelemaan hyvin erilaisia ruokavaliota. Lisäksi Leijona palvelee muita valtionhallinnon asiakkaita. Haastavasta vuodesta huolimatta solmimme uusia asiakkuuksia tiettyjen valtion toimijoiden kanssa.

Käytämme Leijonan keittiöissä pääosin suomalaisia raaka-aineita ja tutustumme aktiivisesti uusiin ilmastojä ja luontoystävällisiin vaihtoehtoihin. Vuonna 2022 testasimme kuinka voimme hyödyntää resepteissämme suomalaisia kasviproteiineja niin, että asiakkaidemme tyytyväisyys pysyy nykyisellä korkealla tasolla.

Ravintola-ala kärsii maanlaajuisesti työvoimapulasta, mikä näkyi myös Leijonassa työvoiman saatavuuden haasteina. Jatkoimme Leijonan työnantajakuvan kohottamista monin keinoin niin yhtiön sisällä työntekijäkokemuksen parissa kuin ulkoisessa viestinnässämme sidosryhmillemme. Suomalainen työelämä muuttuu jatkuvasti ja me Leijonassa haluamme olla alamme vetovoimaisin työpaikka nyt ja tulevaisuudessa.

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

Leijonan arvot

” Tehtävänäimme on kumppaniemme toiminnan jatkuvuuden turvaaminen kaikissa oloissa.

1 VASTUULLISUUS

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

Toimimme vastuullisen toiminnan esimerkkinä.

Kannamme vastuun omasta työstämme, ympäristöstämme ja hyvinvoinnistamme.

2 UUDISTUMINEN

Opimme uutta ja kehitämme osaamistamme.

Hyödynnämme rohkeasti oppimaamme Leijonan toiminnassa.

Uudistamme toimintaamme jatkuvasti ennakkoluulottomasti tulevaisuuden tarpeita ennakoiden.

3 ASIAKASLÄHEISYYS

Kuuntelemme asiakkaidemme odotuksia ja tarjoamme ratkaisuja.

Ymmärrämme asiakkaiden toiminnan erityispiirteet.

Ennakoimme asiakkaidemme tarpeet ja palvelemme joustavasti kaikissa tilanteissa.

Tehtävämme

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

Kuuntelemme tarkkaan asiakkaidemme tarpeita ja keskitymme asiakaskokemuksen parantamiseen uusia toimintatapoja kehitettäessä.

Leijonan strategiaa terävöitettiin kesällä 2022 vastaamaan muuttuneen toimintaympäristön tuomiin haasteisiin. Tärkeimmiksi tavoitteiksi määriteltiin luotettavan kumppanuuden ja kustannustehokkuuden ohella työvoiman saatavuuden turvaaminen.

Koko yhtiön kattava vastuullinen toimintamme jatkuu edelleen. Kehitämme vastuullisuuden osa-alueita tavoitteellisesti osana jokapäiväistä työtämme. Digitaalinen kehitys kuuluu toimintaamme luontevana osana; sen avulla hallitsemme liiketoimintaamme koskevaa dataa ja voimme palvella asiakkaitamme entistäkin paremmin tulevina vuosina.



TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS, RITVA PAAVONSALO

10-vuotias Leijona on toimintavarma ja turvallinen

Muuttuneessa turvallisuustilanteessa tehtävämme kumppaniemme toiminnan jatkuvuuden turvaajana korostuu. Leijonan liiketoiminnan suorituskyky ja kannattavuus ovat hyvällä tasolla, mikä takaa laadukkaan ruokapalvelun toteutumisen asiakkaillemme kaikissa olosuhteissa.

Aloitimme Leijonan juhluvuoden hyvissä tunnelmissa. Loimme katsauksen menneeseen kymmeneen vuoteen nykyhetkeen peilaten ja kurkistimme tulevaan. Olemme tehneet 185 miljoonaa ateriaa 11 vuoden aikana! Se pitää sisällään paljon arkista työtä ja tulevaisuuteen luotaavaa kehittämistä. Ruokapalvelumme kokonaisuus ja reseptiikkamme ovat uudistuneet asiakkaidemme toiveiden mukaisesti näiden vuosien aikana. Meidät tekee erityisen iloisiksi se, että asiakkaidemme tyytyväisyys on noussut joka vuosi nykyiselle erittäin hyvälle tasolle.

Kuluneen vuoden aikana halusimme kiittää asiakkaitamme ja juhlistaa ensimmäisiä pyöreitä vuosia heidän kanssaan. Katoimme varusmiesten molemmille saapumiserille BBQ-teemaiset synttäriateriat ja juhlistimme myös kaikissa henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissamme kakkukahvien ja juhla-aterioiden äärellä.

Huhtikuussa vietimme yhtä juhluvuotemme kohokohtaa henkilöstöjuhlien merkeissä, jolloin palkitsimme ansioituneita leijonalaisia pitkästä työurasta ja erinomaisista työn tuloksista. Työssään viihtyvä, hyvinvoiva ja ammattitaitoinen henkilöstömme on avainasemassa ruokapalvelumme laadukkaassa toteutumisessa.

Leijonan rooli maanpuolustuksen ja turvallisuuden vastuullisena sekä elintärkeänä kumppanina korostui juhluvuoden aikana. Korona-ajan haasteet vaihtuivat nopeasti Venäjän Ukrainaankohdistaman hyökkäyksen aiheuttamaan huoleen.

Osana varautumista käynnistimme Nais-ten Valmiusliiton ja MPK:n kanssa yhteistyön, jonka tavoitteena on perehdyttää vapaaehtoisia poikkeustilanteiden tehtäviin varuskuntaravintoloissa. Tehtävät herättivät laajaa kiinnostusta ja alustavia ilmoittautumisia saatiin eri järjestöjen kautta runsaasti.

” Leijonan rooli maanpuolustuksen ja turvallisuuden vastuullisena ja elintärkeänä kumppanina korostui juhluvuoden aikana.



Kuva: Marc Sabat

” Työmme turvallisuuden, tulevaisuuden ja maukkaamman arjen puolesta jatkuu – ateria kerrallaan.

Ruuan huoltovarmuuteen vaikuttavia tekijöitä tutkimme kasviproteiinipainotteisten aterioiden maittavuuden näkökulmasta yhteistyössä maamme kärkeen kuuluvien yhteistyökumppanien kanssa.

Muuttunut turvallisuusympäristö, kallistuneet elintarvikkeet ja energian hinnannousu edellyttävät meiltä aktiivisia tekoja nyt ja tulevaisuudessa. Työvoiman saatavuuden varmistamiseksi haluamme edistää vastuullisuutta, panostaa johtamiseen ja viihtyisään työarkeen ja olla alamme vetovoimaisin työpaikka.

Pitkään jatkuneen pandemia-ajan vaikutuksista huolimatta Leijonan kannattavuus on vuoden 2022 päätteeksi hyvällä tasolla.

Lämmin kiitos 10-vuotisjuhlavuodesta kaikille leijonalaisille, asiakkaillemme, sponsekumppaneille ja muille sidosryhmille.

Leijona Cateringin juuret juontavat syvälle suomalaiseen sisuun ja sitkeyteen. Kun maailma muuttuu, yksi on ja pysyy: ruokailu on monelle päivän paras hetki. Työmme turvallisuuden, tulevaisuuden ja maukkaamman arjen puolesta jatkuu – ateria kerrallaan.

Ritva Paavonsalo, toimitusjohtaja

Leijonan vuosi 2022



Leijonan 10-vuotisjuhluvuosi käynnistyi. Juhlavuosi päivittyi nettisivuillemme ja perustimme blogin

Yhteistyösopimus Leijonan, Naisten Valmiusliiton ja MPK:n välille syntyi

Lanseerasimme yhtiössä johtamismallin "Leijonan tapa johtaa"



Tarjosimme 10-vuotisjuhla-aterian tammikuun saapumiserän varusmiehille

Tehostimme Leijonan työnantajakuvaa ja työnhakijakokemusta ulkoisen viestinnän keinoin



Turvallisuuspaukukset laajenivat koko Leijonaan

Aloitimme vapaaehtoisten perehdyttämisen varuskuntaravintolassa työskentelyyn yhteistyössä Naisten Valmiusliiton ja MPK:n kanssa



Saimme Great Place to Work-sertifikaatin jo neljäntenä perättäisenä vuotena

Olimme mukana Puolustusvoimien Kontio 22-harjoituksessa

Leijonan työnantajakuvan suosituksia kehittyminen näkyi vuoden aikana sosiaalisen median mittareilla ja lisääntyneinä työhakemuksina

Q1



Lanseerasimme Leijonassa johtoryhmän turvallisuuspaukukset

Lanseerasimme työnantajalupausten "Varmasti ainutlaatuiselta maistuvaa työtä"

Liityimme Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeeseen

Testasimme pääruokien ilmastomerkintöjä



Q2

Juhlistimme Rikosseuraamuslaitoksen asiakkaidemme kanssa 10-vuotisjuhlaa kakkukahveilla

Katoimme herkullisen Leijona 10-vuotta juhla-aterian kesän saapumiserän varusmiehille



Q3

Olimme mukana Itämeripäivässä tarjoamalla asiakkaillemme Itämeriystävällisen menun

Järjestimme Leijonan henkilöstölle 10-vuotisjuhlan

Rekrytointi-ilmettä uudistettiin Leijona-aiheiseksi



Q4

Tutkimme ruuan huoltovarmuutta asiakastyytyväisyys huomioiden

Vahvistimme yritysvastuukoulutusta koko yhtiössä

Kiinnitimme huomiota ruuanvalmistuksen prosesseihin ja asiakastyytyväisyyden parantamiseen

Leijona Catering 10 vuotta



Jo kymmenen vuoden ajan olemme tuoneet ruoan pöytään ja pakkeihin armeijassa, vankiloissa ja muissa valtion taloissa. Kun asiakkaamme voivat hyvin, myös Suomi voi paremmin.



” Leijona Catering tekee ruokaa, jolla on tarkoitus.



Yhtiömme näki päivänvalon 1.1.2012, kun Puolustusvoimien Ruokahuollon Palvelukeskus PURU muuttui yhdessä yössä valtion virastosta osakeyhtiöksi, Leijona Cateringiksi. Puolustusvoimat vaihtui omistajasta asiakkaaksi.

Olemme tehneet ja tulemme tekemään päivittäin töitä sen eteen, että ravintoloissamme ruoka maistuu ja jokainen tuntee olonsa tervetulleeksi. Asiakastyytyväisyystuloksemme ovatkin nousseet tasaisesti kymmenen vuoden aikana.

10 VUOTIAAN LEIJONAN SAAVUTUKSIA

2012 Lähdimme liikkeelle takamatkalta ja moni asia rakennettiin alusta alkaen tietojärjestelmistä ja resepteistä lähtien. Halusimme panostaa työntekijäkokemuksen kehittämiseen, joten päätimme aloittaa vuosittaisten Great Place to Work -tutkimusten tekemisen.

2013 Leijonalaisille avoimen reseptikilpailun tuloksena lanseerattiin Leijona-pullat, joita tarjottiin varusmiehille yllätyksenä. Leijonan laajajärjestelmä auditoitiin ja saavutimme ISO 9001 –sertifikaatin.

2014 Saimme ympäristöjärjestelmällemme ISO 14001 -sertifioinnin, ja pääkonttorissamme otettiin käyttöön toimistotyöhön liittyvä Green Office –ohjelma. Kaikissa Suomen varuskunnissa vietettiin lokakuussa villiruokapäivää.

2015 Kasvun vuosi uusien toimipaikkojen ja Puolustusvoimien harjoitustoiminnan myötä. Työsitimme yhdessä koko henkilöstön voimin Leijonan asiakaslupaukset. Kehitimme yhtenäistä Leijonan tapaa toimia. Rakensimme maito- ja mehubaarin Kajaanin Hoikanhoviin.

2016 Kurssia on välillä tarkennettu. Vuonna 2016 päätimme keskittyä turvallisuuskriittisiin kumppaneihin ja suljimme linjauksen myötä monen ravintolan ovet. Puolustusvoimien strategisena kumppanina panostimme valmiuden kehittämiseen. Järjestimme catering-palvelut Aku Louhimiehen ohjaamaan Tuntematon sotilas -elokuvaan.

Leijona Catering 10 vuotta

2017 Otimme reseptiikassamme käyttöön Sydänmerkki-ateriat. Aloitimme järjestelmällisemmän hävikin seurannan, minkä johdosta vuoden lopulla ruuan valmistuksessa ja tarjoilussa syntyvän biojätteen määrä vähentyi kolmanneksella.

2018 Kumppanuussopimus Rikosseuraamuslaitoksen kanssa syntyi. Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumuksen mukainen työmme jatkui. Edistämme toiminnallamme yhdenvertaisia mahdollisuuksia hyvinvointiin, resurssiviisasta taloutta ja hiilineutraalin yhteiskunnan toteutumista.

2019 Meille myönnettiin ensimmäistä kertaa Great Place to Work -sertifikaatti, mikä osoittaa, että työntekijät viihtyvät työpaikallaan ja luottavat Leijonaan työnantajana. Kilpailutimme hankintamme entistä vastuullisemmiksi.

2020 Teimme ensimmäisenä ravintola-alan toimijana Suomessa kattavan selvityksen hiilijalanjäljestämme. Lanseerasimme Puolustusvoimien käyttöön uuden tuotteen, maasto-olosuhteisiin kehittämämme lounaspussin. Solmimme sopimuksen vankiloiden kantiinipalvelun tuottamisesta.

2021 Käynnistimme ensimmäisen TraineeLeijona-ohjelman, jonka myötä kaikille ravintola-alasta kiinnostuneille tarjoutui mahdollisuus hakea oppisopimusopiskelijaksi Leijonaan. Annoimme Baltic Sea Action Groupille (BSAG) Itämerisitoumuksen. Sitoudumme hiilidioksidipäästöjen vähentämiseen ja luonnon monimuotoisuuden parantamiseen tavarantoimittajayhteistyön keinoin.

2022 Vietimme Leijonan 10-vuotisjuhlavuotta asiakkaidemme ja henkilöstömme kanssa. Leijonalle myönnettiin neljännen kerran Great Place to Work -sertifikaatti. Kehitimme toimintaamme ja tutkimme lisätyn kasviroteiinin käyttöä reseptiikassamme.





Vastuullisuus

Leijona Cateringissa

Monta näkökulmaa vastuullisuuteen

Vuonna 2022 aterialkohtainen hiilijalanjälki pieneni useiden vähäpäästöisempien raaka-aineiden myötä. Pudotukseen vaikutti myös poikkeuksellinen taistelumuonamyynnin kasvu sekä sen osalta tarkentunut laskenta. Leijonan raportoidut kokonaisilmastopäästöt olivat 30 106 tn CO₂e.

	TOTEUMA 2022	TOTEUMA 2021	TOTEUMA 2020	TAVOITE 2025
Tapaturmataajuus (LTIFR ₁)	16,9	23,5	16,5	0
Raaka-aineiden kotimaisuusaste, %	77%	77%	73%	80%
Sydänmerkki-reseptien osuus varuskunta- ja vankilaruokalistoilla, %	75%	77%	78%	yli 70%
Alkuperäsertifioidut tai auditoinnin läpäisseet elintarvikkeet, osuus % (riskimaat)	29%	41%	-	50%
Luonnon monimuotoisuutta tukevat sertifiointit	1,30%	1%	0	5%
Ruuan tuotantohävikki, (g/ateria)	33	40	44	-
Aterian keskimääräinen hiilijalanjälki ₂ (kg CO ₂ e/ateria)	1,31	1,41	1,56 ₃	1,20 kg CO ₂ e (-30%)
Aterian keskimääräinen hiilijalanjälki (kg CO ₂ e/ateria), vain elintarvikkeet	1,26	1,34 ₃	1,41	-

Leijona mittaa myös mainettaan; vuonna 2022 vastuullisuusarvosana oli T-median mainetutkimuksen mukaan 3,59 (vuonna 2021 3,47).

₁ tapaturmataajuus (Lost Time Incident Frequency Rate).
₂ hiilijalanjäljen laskeminen aloitettiin vuonna 2019.
₃ Takautuvasti tarkennettu taistelumuonamyynnin vaikutus



” Ateriamme valmistetaan
pääosin suomalaisista
raaka-aineista.

Vastuullinen talous rakentaa luottamusta

Tavanomaisina taloudellisen vastuun elementteinä pidetään usein hyvää hallintotapaa, verojalanjälkeä ja muita hyvän yrityskansalaisen ominaisuuksia. Leijona Cateringin toimitusvarmuutta ja kriisinhallintaa palvelevaan rooliin liittyy lisäksi myös erityisiä taloudellisen vastuun elementtejä.

Leijonalle on erityisen merkityksellistä kumppanuusmallien ja luottamuksen rakentaminen asiakasorganisaatioihin ja koko arvoketjuun pienimpiä tavarantoimittajia unohtamatta.

Kuluneen juhluvuoden aikana elintarvikkeiden saatavuus on vaikuttanut vähäisissä määrin toimintavarmuuteen.

Hyvin toimivia riskinhallintakeinoja ovat olleet pitkät ja hyvät suhteet toimittajiin, yhdistettynä tarpeen mukaan joustavaan reseptiikkaan.

Vaikka elintarvike- ja työntekijämarkkinoiden muutokset vaikuttavat kustannuksiin, Leijona Catering pyrkii kuitenkin minimoimaan tästä johtuvat vaikutukset ateriahinnoittelussaan.

VAKAA TALOUS TUO TASAPAINOA

Leijonan erityisasema, vahva tase ja pitkäaikaiset yhteistyösopimukset asiakkaiden ja toimittajien kanssa mahdollistavat pitkän tähtäimen vakaan ja kaikkia osapuolia hyödyttävän taloudellisen toimintaympäristön.

Vahva tase ja hyvä maksuvalmius auttavat kestämään taloudellista epävarmuutta, ja mahdollistavat järkevän reagoinnin toimintaympäristön muutoksiin.

Vaativampia haasteita toimitusvarmuudelle voi aiheuttaa talvikauden 2022-2023 sähkön ja maakaasun toimitusten epävarmuus. Leijonan keskeytymätöntä toimintakykyä ja vaihtoehtoisten energiamuotojen käyttövalmiuksia on säännöllisesti testattu. Toimintamalleja kehitetään edelleen yhdessä asiakkaiden kanssa.

Taloudellinen vastuullisuus, osana muuta vastuullisuutta, toteutuu myös säännöllisissä yhteistyö- ja kehityspalaverissa asiakkaiden ja toimittajien kanssa. Tavoittemme on toimia läpinäkyvästi kumppanuuksien luottamuksellisuutta vaarantamatta.



Meille vahva kotimainen ruokaketju on elintärkeä.

”Tavoittemme on toimia
läpinäkyvästi kumppanuuksien
luottamuksellisuutta vaarantamatta.

TALOUDELLISEN ARVON LUOMINEN
Leijona Catering – taloudellinen lisäarvo

M€	2022	2021	2020	2019	2018
Tuotot	91	79	73	76	70
Ostot	60	55	49	51	48
Henkilöstökulut	25	20	17	18	16
Palautukset omistajille	3	5	4	4	5
Tuloverot	1	1	1	1	1
Lahjoitukset ja tuki	0	0	0	0	0
Liiketoiminnan kehittämiseen	1	-1	2	2	0

LEIJONA CATERING OY:N VEROJALANJÄLKISELVITYS

SUOMI	2022	2021	2020
Tilikaudelta maksettavat välittömät verot, M€	4,0	3,8	3,7
tuloverot	1,1	0,9	1,1
työnantajamaksut	2,9	2,9	2,4
kiinteistöverot	0	0	0,2
muut verot	0	0	0
Tilikaudelta maksettavat välilliset verot, M€	2,4	1,9	1,2
valmisteverot	2,4	1,9	1,2
muut verot	0	0	0
Tilikaudelta tilitettävät verot, M€	5,2	5,5	5,2
palkkaverot	4,2	4,1	4,0
lähdeverot	0	0	0
arvonlisäverot, myynnit	13,1	11,2	10,3
arvonlisäverot, hankinnat	-12,1	-9,9	-9,1
valmisteverot	0	0	0
muut verot	0	0	0
Liikevaihto maittain eriteltynä, M€*	90,9	79,0	73,3
Tulos ennen veroja maittain eriteltynä, M€*	5,3	4,2	5,6
Henkilöstö maittain eriteltynä*	516	524	511

*Kaikki Leijona Catering Oy:n liiketoiminta sijoittuu Suomeen.

Kehittyvä ja hyvinvoiva Leijona

Me leijonalaiset luomme eväitä hyvään elämään. Työtä on mukava tehdä, kun työpaikkaan voi luottaa kuin muuriin. Meille merkittävä sosiaalisen vastuun osa-alue on työntekijöidemme hyvinvointi.



Leijona haluaa aidosti olla esimerkillisen hyvä ravintola-alan työnantaja ja olemme asettaneet strategiseksi tavoitteeksemme olla alan vetovoimaisin työpaikka. Leijonan työntekijöistä 71 % kertoo Leijonan olevan kokonaisuudessaan todella hyvä työpaikka. Tyypillisessä suomalaisessa yrityksessä vastaava luku on 38 %.

PANOSTIMME HYVINVOINTIIN

Tuemme työntekijöiden hyvinvointia monin keinoin. Johtamisen periaatteet on määritelty Leijonan tavaksi johtaa ja esihenkilöitä on valmennettu sen mukaiseen toimintaan. Leijona panostaa henkilöstön työkykyyn tarjoamalla laaja-alaisen työterveyshuollon, liikuntaan, kulttuuriin tai hyvinvointiin käytettävän Epassirahan sekä hyvinvointia tukevan OmaLeijona ohjelman.

Lahjoitimme kymmenvuotisjuhlavuoden kunniaksi henkilöstölle laadukkaat kotimaista designia olevat ulkoiluasut. Henkilöstöllä oli mahdollisuus juhlistaa Leijonan 10-vuotissynttäreitä toimipaikoissa ja yhtiötasolla kautta Suomen.

Työnantajavelvoitteet hoidamme vastuullisesti. Yli 90 % työsuhteista on kokoaikaisia ja toistaiseksi voimassa olevia.

TYÖNANTAJAKUVA KIRKASTUI

Kehitämme jatkuvasti työntekijäkokemusta, työnhakijakokemusta sekä työnantajakuva.

Parhaiden mahdollisten osajien löytämiseksi Leijonassa on tehty useita kehitystoimenpiteitä. Lanseerasimme TraineeLeijonan, Leijonan oman oppisopimuskoulutusohjelman, vuoden vaihteessa 2021–2022 mahdollistaen

muun muassa nuorten ja alan vaihtajien kouluttautumisen ja työllistymisen ravintola-alalle matalalla kynnyksellä. Myös Leijonan työntekijät ovat voineet hyödyntää ohjelmaa omalla uralla etenemisessä. Tänä vuonna trainee-ohjelman onkin aloittanut jo 10 henkilöä.

Olemme tarjonneet kesätyötä opiskelijoille ja monen ikäisille KesäLeijonille. Leijonassa olemme voineet muokata työtä myös erilaisiin elämäntilanteisiin mukautuen.

Vuoden 2021 syksyllä käyttöön otetun rekrytointijärjestelmän täysi hyödyntäminen on parantanut hakijakokeusta aktiivisemmalla hakijaviestinnällä sekä uudella ”Helppo haku”-lomakkeella, jonka ansiosta hakija voi lähettää hakemuksen älypuhelimella vaikkapa kotisohvaltaan. Lisäksi uudistimme hakuilmoituksiamme informatiivisemmiksi.



” Juhlavuonna vietimme yhdessä Leijonan 10-vuotissynttäreitä kautta Suomen.



”Tärkeimmiksi koetaan tasa-arvoisuus, oman työn arvo ja se, että työpaikalla voi olla oma itsensä.

Riku Rantala toimi Leijonan somelähettiläänä syksyllä 2022.



LEIJONA ON TUTKITUSTI HYVÄ TYÖPAIKKA

Meille on myönnetty lokakuusta 2022 alkaen Great Place to Work -sertifikaatti. Jo neljäntenä vuonna peräkkäin olemme tutkitusti hyvä työpaikka. Leijonalaisten vastausten mukaan tärkeimmiksi koetaan tasa-arvoisuus, oman työn arvo ja se, että työpaikalla voi olla oma itsensä.

Edellisen vuoden tuloksiin verrattuna tasapuolisuus oli kehittynyt eniten. Entistä useampi leijonalainen kokee, että johto välttää yksittäisten työntekijöiden suosimista ja ihmiset välttävät oman edun tavoittelua toimintatavoissaan. Entisellä tasolla ovat pysyneet yhdenvertaisuus ja välittäminen. Millään osa-alueella ei ollut negatiivista kehitystä, mutta samoina ovat pysyneet yhdenvertaisuus ja välittäminen.

YRITYSVASTUUSOAAMISELLA HYVIIN ASIAKASKOHTAAMISIIN

Ympäristövastuun ja muun yritysvastuun teemat näkyvät yhä useampien leijonalaistenkin työssä. Myös kohtaamisissa asiakkaiden kanssa perusosaaminen yritysvastuusta voi tulla tarpeeseen, jotta kysymyksiin osataan vastata. Tätä tarvetta täyttämään lanseerasimme vuoden aikana kaksiosaisen yritysvastuun verkkokoulutuksen. Ensimmäisessä osassa tarjosimme tiiviin paketin Leijonan yhteiskunnalliseen rooliin ja vastuulliseen työnantajuuteen liittyvää tietoa.

Loppuvuodesta julkaistu toinen osa keskittyy ruuan alkutuotannon ilmasto- ja ympäristökysymyksiin. Tavoitteenamme on, että kaikki työntekijät suorittavat molemmat koulutukset joko verkkoavusteisesti itseopiskeluna tai päällikön vetämänä tiimikoulutuksena.

Työntekijän polku: keittiömestarista tuotekehittäjäksi

KALLE KOSELA, TUOTEKEHITTÄJÄ

Aloitin Leijonalla tammikuussa 2018 opiskelijaravintola Miekkaleijonassa keittiömestarina. Työnkuvaani kuului ruuan valmistus, keittiön esihenkilönä toimiminen, ruokalistakehitys ja raaka-aineiden tilaaminen. Miekkaleijona on ainoa opiskelijaravintola Leijonassa, joten siellä käytetään omia korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositukset täyttäviä ruokalistoja, jotka suunnittelin pääsääntöisesti yhdessä ravintolan henkilökunnan kanssa.

Keittiömestarin työ Miekkaleijonassa oli mielestäni todella monipuolista ja sain siitä hyvän pohjan nykyiseen tehtävään tuotekehittäjänä. Tuotekehittäjäksi siirtymistä tuki myös työkierto korona-aikana Parolaan. Parolasta sain kullannarvoista kokemusta varuskuntaravintolan arjesta. Tuotekehittäjän tehtävään minut inspiroi halu kehittää Leijonan ruokatuotetta ja mahdollisuus

vaikuttaa entistä laajemmin Leijonan arkeen.

Leijona on tarjonnut minulle mahdollisuuden kehittää osaamistani ja kasvaa esihenkilönä. Koen, että Leijonassa kuunnellaan ideoitani ja ollaan valmiita muutokseen. Leijonassa on ollut helppo viihtyä mahtavien työkavereiden ja sen tiedon myötä, että työpaikka on muuttuvassa maailmassa varma.

” Leijonassa on helppo viihtyä sen tiedon myötä, että työpaikka on muuttuvassa maailmassa varma

Tuotekehittäjänä Leijonalla työskentelevä Kalle Kosela on toiminut Leijonalla myös keittiömestarina.



Työntekijän polku: ravitsemistyönjohtajasta taloushallintoon

JOHANNA LIUS, TALOUSHALLINNON ASSISTENTTI

Tulin Puolustusvoimiin Hämeen rykmentin muonituskeskukseen vuonna 2000. Aloitin ravitsemistyönjohtajana vastualueena päivittäisen työnjohdon ohella laatu ja omavalvonta. Lisäksi olen toiminut varastonhoitajana ja hankkijana. Ravintolapäällikkönä olen toiminut vuodesta 2008 alkaen. Myös huoltopalveluliupseereiden kenttäkeitinkoulutus kuului työnkuvaani. Lahden varuskunta lakkautettiin 2014 lopussa ja siirryin suoraan avaamaan henkilöstöravintola Helmeä Terveiden ja hyvinvoinnin laitokselle (THL). Toimintaympäristöni muuttui henkilöstöravintolaksi, jossa on paljon tilauspalvelua. Koin sen valtavan mielenkiintoisena ja palkitsevana. Helmestä siirryin avaamaan henkilöstöravintola

Paviljonkia Pääesikuntaan vuonna 2021. Ravintolan avaaminen tapahtui pahimpaan korona-aikaan mikä toi toiminnallemme omat haasteensa. Henkilöstöravintola Paviljongista siirryin vauhdin kiihtyessä ihan uudenlaiseen maailmaan Leijonan taloushallintoon.

Vaikka olen ollut pitkään samalla työnantajalla, tehtävät ovat olleet vaihtelevia ja monipuolisia.

Leijona työnantajana on erittäin luotettava ja se on tarjonnut monipuolisen ja mielenkiintoisen työuran mahtavien työkavereiden kanssa. Olen viihtynyt loistavasti ja arvostan suuresti, että olen saanut erilaisia mahdollisuuksia elämän edetessä.

” Leijona on tarjonnut monipuolisen ja mielenkiintoisen työuran.

*Johanna Lius on ansi-
oitunut pitkäaikaisena
esihenkilönä useassa
ravintolassamme. Laaja
kokemus tuo näköaloja
myös taloustiimin työhön.*



Eväitä hyvään elämään: terveellinen ja turvallinen ruoka

Terveellisen syömisen tukeminen on Leijonan yhteiskuntavastuun ytimessä. Olemme noususuuntaisista asiakastyytyväisyystuloksista iloisia ja ylpeitä, sillä asiakkaidemme hyvinvointi ja tyytyväisyys on meille kunnia-asia. Poimimme saamistamme palautteista myös kehittämiskohteita, kuten varusmiesten iltapalan. Aiommekin tulevana vuonna kehittää iltapalasta aiempaa runsaamman ja herkullisemman.

EVERSTILUUTNANTTI PASI HURSKAINEN:

Toimiessani aiemmin huoltopäällikkönä kahdessa eri joukko-osastossa ja nykyisessä tehtävässäni Pääesikunnan logistiikkaosastolla huoltopalvelujen toimialapäällikkönä, olen ollut näköalapaikalla sekä seuraamassa, että kehittämässä Puolustusvoimien ruokahuoltoa tiiviissä yhteistoiminnassa Leijona Cateringin kanssa.

Puolustusvoimille Leijona on strategisena kumppanina avainasemassa tukemassa niin asevelvollisten, henkilökunnan kuin vierailevien joukkojen motivaation ylläpitoa, jaksamista ja tehtävissä onnistumista. 10-vuotisen

historiansa aikana Leijonan rooli vastuullisena yhteiskunnallisena toimijana on kirkastunut ja kehittyy edelleen.

Alokkaille ja varusmiesjohtajille Leijona opastaa terveellisen ja monipuolisen ruokailun vaikutuksen toimintakyvyn ylläpitämisessä, varusmiespalveluksen laadukkaassa suorittamisessa sekä terveellisessä elämissä palveluksen jälkeen.

Ruokahävikin haasteisiin, erityisesti korona-ajan kokemusten jälkeen, Leijona on tarttunut niin valistuksen kuin konkreettisten toimenpiteiden kautta. Hävikin pienentämisessä meillä on vielä yhteistä työtä kaikilla tasoilla.

Vallitsevien maailmanlaajuisten

toimitushaasteiden keskellä Leijona on hoitanut erinomaisesti tehtävänsä ruokapalvelun toteuttajana. Ukrainan tilanteen ja koronapandemian myötä on testattu toimitusvarmuutta ja -kykyä myös poikkeusoloja varten.

Kumppanuudessa vakioituneet toimintatavat ja niiden mittaaminen ovat korkeatasoisia. Leijonan kyky toiminnan tehostamiseen näkyy asiakkaille muun muassa kilpailukykyisinä hintoina.

Lisääntyvät kansainväliset harjoitukset tarjoavat Leijonalle mahdollisuuden esitellä osaamistaan ja viedä suomalaista ruokakulttuuria maailmalle.



” Vallitsevien maailmanlaajuisten toimitushaasteiden keskellä Leijona on hoitanut erinomaisesti tehtävänsä

Turvallisuusalan toimija tarvitsee turvallista ruokapalvelua

Leijonan vastuullisen ruokapalvelun toimintatapa soveltuu myös monipuolisien poliisitehtävien tukemiseen, kaikissa turvallisuustilanteissa.

Leijonan ravintolatoiminnan käynnistyessä Helsingin poliisilaitoksella koronapandemian tartuntaluvut olivat korkeita.

- Yhteistyömme oli vasta alussa, kun koko ravintolan henkilöstö joutui tahoillaan koronakaranteeniin. Leijona osoitti tuolloin toimintakykynsä yllättävässä tilanteessa järjestämällä ravintolamme aukiolon suunnitelmien mukaisesti. Tilanne ei vaikuttanut palvelun ja ruuan tasoon, mikä teki meihin suuren vaikutuksen, kertoo poliisilaitoksen materiaalihallinnosta vastaava asiantuntija **Leena Saastamoinen**.

Leijona on alansa ainoita, jolla on valmiudet toimia vaaditulla tavalla kaikissa turvallisuustilanteissa. Ensimmäisen vuoden yhteistyö Helsingin poliisilaitoksella on osoittanut, että

Leijonalla on kykyä ja osaamista poliisin tehtävien tukemiseen henkilöstöruokailun, kokouspalvelun, ympärivuorokautisen kahvilapalvelun ja maastoruokailun myötä. Leijona järjestää myös poliisivankilan ruokapalvelun.

- Poliisin toimintaan kuuluu nopea reagointi, joka asettaa vaatimuksia ruokapalvelulle. Leijona on ketterä toimija, joka pystyy mukautumaan, kertoo Saastamoinen.

Hyvä ateria koetaan myös tärkeänä osana työhyvinvointia. Ruokailevan asiakkaan kokemus muodostuu herkullisen ruuan lisäksi henkilöstöravintolan ilmapiiristä.

- On hauskaa, että Leijona huomioi ravintolatoiminnassaan vuodenajan vaihtelut juhla-aikoihin. Teemat ja koristelut yllättävät

ja herättävät iloista puheensorinaa ravintolassa luoden mukavan hengähdystauon töiden keskelle.

Leijonan vastuullinen tapa toimia, raaka-aineiden alkuperä ja ilmastotyö koetaan kiinnostavana myös poliisin henkilöstön keskuudessa.

Vallitseva turvallisuustilanne muuttuu jatkuvasti. Poliisilaitoksella koetaan tärkeänä, että mukautuvan ruokapalvelukumppanin toimintaan ja kehitykseen voidaan luottaa myös valmiuden ja varautumisen osalta.

- Yhteistyömme on ollut sujuvaa ja on hienoa, kun pystymme tukemaan Helsingin poliisilaitosta kaikissa turvallisuustilanteissa, tiivistää Leijonan asiakkuuspäällikkö **Auli Rosti**.

” Hyvä ateria koetaan tärkeänä osana työhyvinvointia.

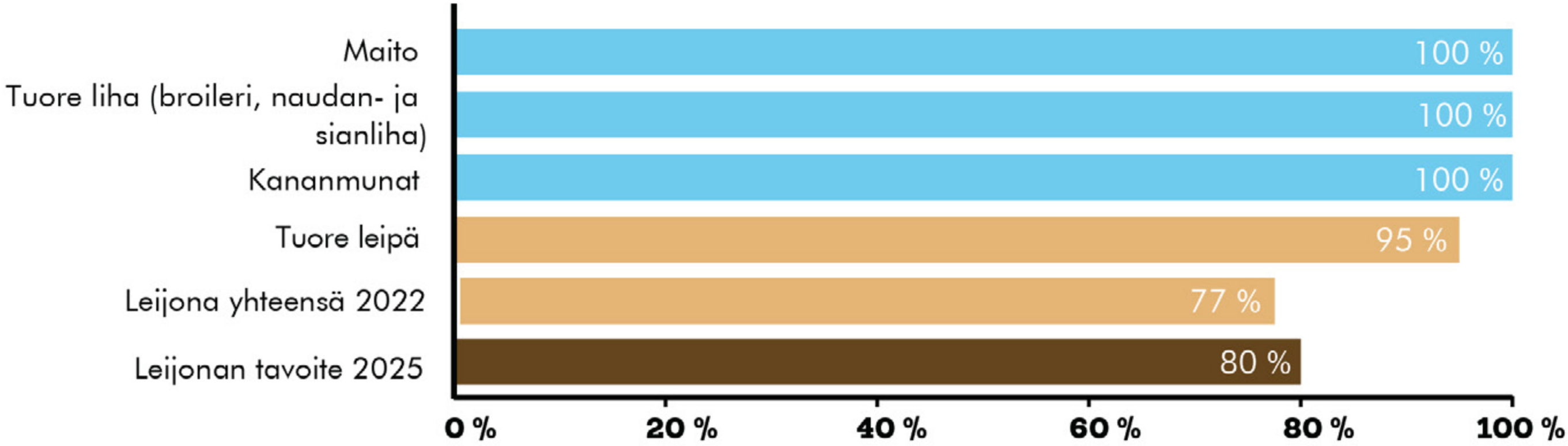
Yhteiskuntavastuulliset ja eettiset hankinnat

Hyvinvoiva suomalainen ruokatuotanto on Leijonalle merkittävä yhteiskuntavastuun kysymys ja ruuan kotimaisuus on niin meille kuin asiakkaillemme myös itseisarvo. Ruuan korkea kotimaisuusaste on merkittävä osatekijä Leijonan huolto- ja toimitusvarmuuslupauksessa.

Vuonna 2022 tarjoamamme ruuan kotimaisuusaste pysyi ennallaan. Kotimaisten elintarvikkeiden osuus kaikkiaan ostovolyymien perusteella laskettuna oli 77 %.

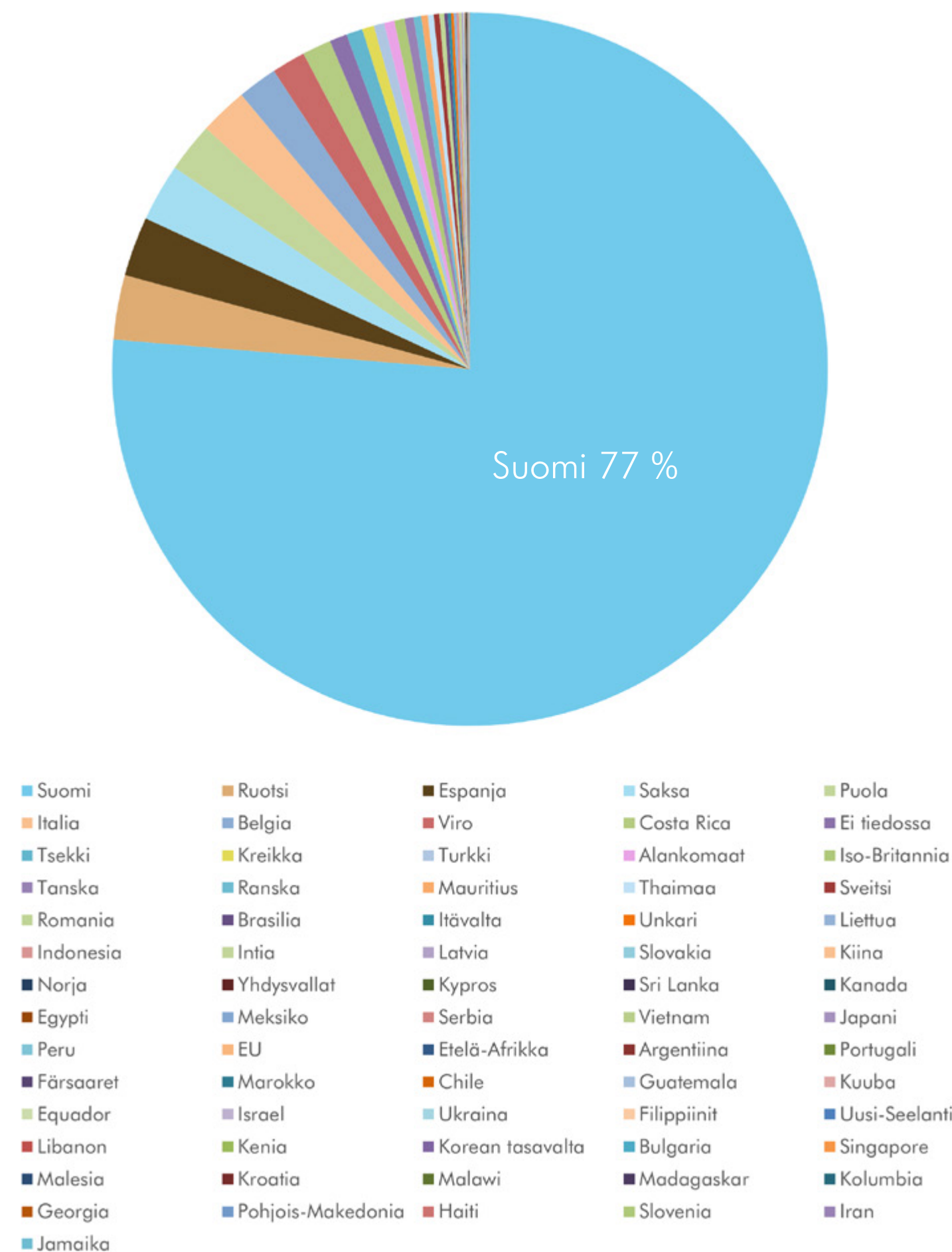
Käyttämämme maito ja hapanmaitotuotteet, kananmunat ja tuore liha (broileri, sianlihan, naudanliha) olivat sataprosenttisesti kotimaisia. Tuoreen leivän kotimaisuusaste laski kotimaisten toimittajien toimistushaasteiden sekä muutamien pitkän säilyvyysajan erityistuotteiden takia, joita ei Suomessa tuoteta lainkaan.

LEIJONAN KAYTTAMIEN RAAKA-AINEIDEN SUOMALAISSUUSASTE 2022



Muualta tuodaan muun muassa hedelmiä, mausteita, kahvia sekä teetä.

LEIJONAN KÄYTTÄMIEN RAAKA-AINEIDEN ALKUPERÄMAAT 2022



Venäjän Ukrainassa aloittaman sodan takia monien elintarvikkeiden globaalit hankintaketjut katkesivat ja tästä on heijastunut myös Leijonan hankinnoille sekä saatavuus- että kustannushaasteita. Tämänkaltaiset tai muutenkaan eri raaka-aineiden saatavuuden häiriöt eivät kuitenkaan saa vaikuttaa asiakkaidemme huoltovarmuuteen. Sotatila Ukrainassa ja sen vaikutukset Eurooppaan ovat korostaneet kotimaisen ruokaketjun merkittävyyttä.

Käytämme Leijonassa myös monia erilaisia hedelmiä ja mausteita, joita ei ole mahdollista tuottaa Suomessa. Vuonna 2022 käytimme ruokatuotteita noin 70 eri alkuperämaasta. Suomen lisäksi osuudeltaan suurimpia alkuperämaita olivat Ruotsi, Espanja ja Saksa. Raportoitu alkuperämaa on tukkutoimittajan ilmoittama alkuperä- tai valmistusmaa.

Leijona ostaa ruuan raaka-aineet elintarviketukusta. Niin kutsutuista riskimaista peräisin olevista elintarviketuotteista 29 %:lla

oli vuonna 2022 jokin vastuullisuuteen liittyvä alkuperäsertifiointi (kuten Reilu Kauppa) tai voimassa oleva eettisen standardin (Amfori A/B-taso, SA8000 tai SMETA) läpäistänyt tuottaja-auditointi. Ostojemme joukossa oli myös pieni määrä tuotteita, joiden alkuperämaatieta puuttui tuotetiedoista kokonaan.

Luonnon monimuotoisuuden säilyttämistä tukevien alkuperäsertifiointien osuus koko raaka-ainevalikoimassamme oli vuonna 2022 1,3 % sisältäen luomu-, MSC-, ASC- sekä UTZ- tai Rainforest Alliance-sertifioituja tuotteita.

Ruuan alkuperän ja vastuullisuuden varmentamisen alkuperämaihin perustuvan riskiarviointimenetelmän käyttöönotto viivästyi siirtyen vuodelle 2023. Kyseessä on oleellinen Leijonalle uusi prosessi, jota edellytetään myös osana huolellisuusvelvoitetta tulevaisuuden yritysvastuulainsäädännössä.

Suunnitelmallisen ilmasto- ja ympäristötyön vuosi

Ilmastopäästöjen vähentäminen ja keinot luonnon monimuotoisuuden huomiointiin hankinnoissa olivat vuoden 2022 strategiset projektimme. Molemmat aiheet ovat olleet vahvasti esillä myös niin kotimaisessa kuin kansainvälisessäkin kestävä kehityksen tutkimus- ja kehitystyössä, jota pystymme Leijonassa eri kumppanuuksiemme välityksellä hyödyntämään.

ATERIAKOHTAISET ILMASTOPÄÄSTÖT PIENENIVÄT

Ilmastoystävällinen ruoka on yksi Leijonan avaintavoitteista, jota seuraamme keskimääräisen ateriakohtaisen hiilijalanjäljen avulla.

Elintarvikehankintojen päästöt olivat vuonna 2022 96 % lasketusta ilmastokuormituksestamme. Jatkoimme vuoden aikana raaka-ainevaihdoksia reseptiikassamme ruuan päästökuormituksen pienentämiseksi, ja muun muassa naudanlihan korvaaminen monessa reseptissä kokonaan tai osittain broilerilla tuotti merkittäviä päästösäästöjä.

Haluamme Leijonassa toteuttaa muutokset siten, että tarjoamamme ruoka on jatkossakin maistuvaa, monipuolista ja täyttää asiakkaidemme odotukset. Tarjosimme syksyllä 2022 yhteistyössä Puolustusvoimien kanssa Leg4Life -palkokasvitutkimukselle tutkimuskentäksi kahden varuskunnan lounasateriat. Testasimme resepteillä erilaisia kasvisproteiinivaihtoehtoja ja pyysimme niistä ruokailijoilta palautetta. Odotuksemme on, että tulosten perusteella voimme tarkentaa reseptikehityksemme tulevaisuuden suuntaa ja varmistaa, että ruoka säilyy maistuvana. Kohtuullistamalla lihankulutusta ja laajentamalla kasvisten ja

kasvisproteiinin käyttöä voidaan vaikuttaa merkittävästi ilmastopäästöihin.

Tarkistimme päästövähennystavoitteemme Science Based Targets -metodilla loppuvuodesta, ja tuloksena on että vuonna 2019 asetettu tavoitteemme 25 prosentin vähennyksestä vuoteen 2025 mennessä on ollut vastaavalla, korkeintaan 1,5 asteen ilmastolämpenemiseen johtavalla tasolla.

Vuoden 2022 osalta tavoite oli 4 prosentin vähennys tasoon 1,45 kg CO₂e/ateria. Toteutuneet päästöt olivat 1,31 kg CO₂e/ateria. Pelkkien elintarvikkeiden osalta keskimääräinen hiilijalanjälkemme oli 1,26 kg CO₂e/ateria.

Erityisseurannassa olevat naudanlihan päästöt olivat vuonna 2022 kaikkiaan 1281 t CO₂e, mikä vastaa yli 50 % vähennystä edellisvuoteen verrattuna. Leijonan tarjoamiin aterioihin sisältymättömien kanttiinituotteiden rajaaminen ulos aterian hiilijalanjäljen laskennasta vaikutti kokonaistulokseen.

Oman toimintamme energiatehokkuustoimena kertosimme yhteisesti energian säästön keinoja ja keittolaitteiden oikeaa energiatehokasta käyttöä vuoropäällikköpäivillä marraskuussa. Sen jälkeen myös julkaisimme tiivistetyn vinkkipaketin keittiötilojen

infonäytöille. Energiankäytön haasteiden ja energiatehokkuuden yhteisprojekti Puolustuskiinteistöjen ja käyttämämme energiakonsultin kanssa käynnistyi keväällä. Se etenee vuoden 2023 aikana kulutusten alamittausten pilotteihin, joilla pyritään ymmärtämään erikokoisten toimipisteidemme kulutusprofiileja ja sitä kautta tukemaan tulevien remonttihankeiden energiasuunnittelua.

PÄÄRUOKIEN ILMASTOMERKINTÖJEN KOKEILU

Ruuan ilmastovaikutukset ovat yksi Leijonan viestinnän pääteemoja. Teimme keväällä Maanpuolustuskorkeakoulun ravintolassa pienen kokeilun liittämään ruokalistaan eri pääruokien ilmastokuormituksen kokoluokan liikennevalomaisin symboleihin. Tämä tapa kertoa ilmastovaikutuksista on herättänyt kiinnostusta muutamissa henkilöstöravintoloissamme ja merkinnot on tarkoitus saada laajempaan käyttöön vuoden 2023 aikana.



RUUAN TUOTANTOHÄVIKKI PIENENI EDELLISVUODESTA

Tavoitteenamme on vähentää Leijonassa syntyvän ruokahävikin määrää mahdollisimman tarkkojen raaka-ainehankintojen sekä tietoon perustuvan ruokalistasuunnittelun kautta. Keskimääräinen ruokahävikki oli saliruokailijaa kohden laskettuna 33 grammaa vuonna 2022, pienentyen noin 18 % :lla edellisvuodesta.

Maastoruokailun haasteet hävikin vähentämisessä painottuvat tarjolla olevien ruokatuotteiden optimointiin sekä toisaalta käyttämättä jääneiden kylmäketjuvapaiden tuotteiden oikeaan palauttamiseen.

Hävikinseurannan rinnalle otimme vuoden 2022 alussa aterialuokituksen keskimääräisen kokonaisjättemäärän, jota seuraamme varuskuntatoimipaikoissamme. Taustalla vaikutti havainto, että koska kaikki biojäte ei tule lajitelluksi oikein vaan päättyy sekajätteenä, on syytä seurata tätä kautta myös kokonaisuutta. Toimintaa päästään tältä osin yhteiskehittämään myös Senaattikiinteistöjen Kiihdyttämö-hankkeessa alkuvuonna 2023.

LEIJONAN ITÄMERISITOU- KSEN ENSIASKELEET JA LUONNON MONIMUOTOISUUS

Annoimme alkuvuodesta Baltic Sea Action Groupille (BSAG) Itämeri-sitoumuksen. Sitoudumme Carbon Action -alustan jäsenenä

hiilidioksidipäästöjen vähentämiseen ja luonnon monimuotoisuuden parantamiseen tavarantoimittajayhteistyön keinoin.

Vuoden 2022 aikana osallistuimme aktiivisesti Carbon Action -toimintaan, muun muassa uudistavan viljelyn määritelmän kehittämisen työpajaan. Sitoumuksemme mukaisesti kerroimme uudistavan ja hiiltä maaperään sitovan viljelyn tavoitteista useassa yhteydessä tehden teemaa tutuiksi sekä sisäisessä että ulkoisessa viestinnässämme.

Luomutuotteiden käyttö on yksi keino tukea luonnon monimuotoisuutta ja tätä suunniteltiin osana Luomutetaan Ruokapalvelut -hanketta. Kartoitimme myös muita samaa tavoitetta palvelevia ruuan ympäristövastuun sertifiointeja ja tulevaisuudessa haluamme kasvattaa sertifioitujen tuotteiden osuutta hankinnoista. Suomen valtion luomuruokaohjelman tavoite julkisille ammattikeittiöille on 25 % luomua vuoteen 2030 mennessä.

MUOVITUOTTEET

EU:n muovidirektiivi edellyttää tiettyjen tuoteryhmien poistamista käytöstä. Muoviterimet onkin poistettu Leijonan toiminnassa mm. maastoruokailusta jo vuonna 2021. Elintarvikehygieniavaatimusten ja myös helpokäyttöisyytensä takia muovi on ruuan valmistuksessa, säilytyksessä ja tarjoilussa kuitenkin vakiintunut tärkeä materiaali. Leijonan toiminnassa on lisäksi olosuhteita, joissa

kertakäyttöisille muovituotteille on vaikeaa löytää nimenomaan puhtausvaatimukset täyttäviä korvaajia.

Nämä haasteet tiedostaen selvitimme vuoden aikana erilaisten muovituotteiden käytön kokoluokkaa ja muutamille vaihtoehtoja. Henkilöstöravintoloissa on sopivasti tuettuna ja viestittynä mahdollista luopua mukaan otettavista muovikannellisista kahvimukeista, ja tämä jo toteutettiin yhdessä toimipaikassamme. Lisäksi myymme ylijäämäruokaa asiakkaiden omiin rasioihin ja suunnittelemme jälkiruokien tarjoiluun muoviset kertakäyttöpiikit korvaavaa ratkaisua.

Toimipaikkojen tehtävänä on vuoden 2023 aikana kartoittaa mitä kertakäyttömuovituotteita voisimme seuraavaksi jättää pois käytöstä ja millä keinoilla.

Palaute ja vastuullisuuden kehittäminen

Keräämme palautetta vastuullisuudestamme asiakkailta ja ulkoisten ympäristö-auditointien sekä Eettisen kanavamme kautta.

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.

Vuoden 2022 osalta Eettinen kanava -ilmoituspalvelussa käsiteltiin 4 ilmoitusta.

Tapauksen lukumäärä - 4

Toimenpiteitä suoritettu - 4

Toteutetut korjaussuunnitelmat, joiden tulokset on katselmoitu sisäisten johtamisprosessien mukaisesti - 4

Tapaukset jotka eivät enää vaadi toimenpiteitä - 4

Ulkoisissa ISO14001 -ympäristöauditoinneissa löytyi vuonna 2022 5 lievää poikkeamaa ja 0 vakavaa poikkeamaa. Lievät poikkeamat liittyivät henkilöstön koulutusvaatimusten täyttymiseen ja merkittävien ympäristönäkökoh-
tien päivittämiseen.

Keräämme asiakaspalautetta suoraan ravintoloissamme sekä vuosittaisten kattavien asiakastyy-
tyväisyyskyselyiden kautta.



Ilmastotunnuslukujen laskennan taustatietoja

Päästölaskenta kattaa GHG-protokollan mukaisia eri päästökategorioita seuraavasti: GHG-protokollan Scope 1: kattaa Puolustuskiinteistöjen Leijona Cateringille raportoiman suoran energiankulutuksen.

GHG-protokollan Scope 2: kattaa Puolustuskiinteistöjen Leijona Cateringille raportoiman ostetun lämpö- ja sähköenergian, sekä muiden vuokranantajien raportoiman mitatun tai jyvitetyn sähköenergian. Puuttuvien tietojen osalta käytetty sähkökulutus on laskennallinen.

GHG-protokollan Scope 3: kattaa Leijona Cateringin aterioiden osina tarjotut elintarvikkeet ja raaka-aineet. Rikosseuraamuslaitoksen kanttiiniliiketoiminta eli kappaletavaramyynti, joka sisältää myös vähittäismyyntipakattuja elintarvikkeita kuten jauhelihaa ja rahkaa, ei sisälly päästölaskentaan.

Laskennalliset päästöt muille kuin Puolustusvoimien toimipaikoille: Puolustuskiinteistöjen raportoiman mitatun sähköenergian (kiinteistö- ja prosessisähkö) kulutuksen ja ateriamyyntimäärien perusteella on laskettu sähkönkulutus/ateria. Puolustuskiinteistöt käyttää päästötöntä sähköenergiaa, mutta muiden toimipaikkojen osalta oletuksena on ei-vihreän sähköenergian käyttö. Sen päästökertoimena laskennassa on viimeisin Motivan julkaisema Suomen sähköntuotannon keskimääräinen päästökerroin 89 kg CO₂/MWh. Näiden lähtötietojen avulla on laskettu muille

toimipaikoille laskennallinen kokonaissähkönkulutus ja -päästöt ateriamyyntien suhteessa.

ILMASTOTUNNUSLUKUIEN VERTAILTAVUUDESTA

Vuotuiset ilmastopäästöluvut ja ateriakohtainen hiilijalanjälki eivät ole täysin vertailtavissa johtuen käytettyjen lähtötietojen tarkennuksista. Tulevina vuosina tavoite on edelleen laajentaa ja vakauttaa päästötietojen keräämistä.

Huomioitavaa:

v. 2019: LUKEn toteuttama lähtötilalaskenta. Datakeruu kattoi myös kylmäainepäästöjä, joista ei ole sen jälkeen kerätty dataa.

v. 2020: vuoden 2021 raportoinnin yhteydessä takautuvasti poistettu muut kuin elintarvikeostot päästölaskennasta sekä täydennetty puuttuneita energiankulutuksia laskennallisilla arvoilla

v. 2021: kokonaisenergiankulutus sisältää mittaroidut ja/tai jyvitetty (Puolustusvoimien toimipaikat) sekä laskennalliset (muut toimipaikat) kulutustiedot

v. 2022: elintarvikkeet ja raaka-aineet sisältävät hankinnat Leijona Cateringin tarjoamien aterioiden tuottamiseen. Kanttiinimyyntiin hankitut tuotteet (esim. makeiset) on rajattu laskennan ulkopuolelle.

Hallituksen toimintakertomus 2022

Hallituksen toimintakertomus 2022

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELLE 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 ja Rikosseuraamuslaitoksen kumppanuussopimus laajentui vuoden 2021 aikana kattamaan vankiloiden ruokapalveluiden lisäksi kanttiinipalvelut. Leijona Catering Oy palvelee myös muita valtionhallinnon asiakkaita. Vuosi 2022 oli yhtiön 11. toimintavuosi.

Mennyttä vuotta 2022 leimasi yli kaksi vuotta jatkuneen koronapandemian lisäksi voimakas turvallisuusympäristön muutos. Poikkeuksellisissa ympäristön muutoksissa Leijona Catering Oy:n rooli turvallisuuskriittisenä toimijana on korostunut. Turvallisuusympäristön ja pandemiatilanteen muuttuessa varautumista ja valmiutta on nostettu sekä toimintatapoja ja ruokailujärjestelyjä on muutettu joustavasti tiiviissä yhteistyössä asiakkaiden kanssa. Pitkittyneessä pandemiassa yhtiölle on ollut ensisijaisen tärkeää huolehtia sekä asiakkaiden että yhtiön henkilöstön terveydestä. Toimintaympäristön muutoksen jatkuessa

vuonna 2022 Leijona Catering Oy jatkoi edelleen pitkäjänteistä työtä toimintansa vastuullisuuden, asiakaslähtöisyyden ja tehokkuuden kehittämisessä. Kesällä 2023 valmistuvan varuskuntaravintola Hoikanhovin uudistus, joka on Leijona Catering Oy:n historian suurin ravintolainvestointi, jatkui koko vuoden 2022.

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

Leijona Catering Oy vastaa kansallisiin ja globaaleihin kestävä kehityksen tavoitteisiin. Yhtiö kartoitti toimintansa yhtymäkohdat YK:n kestävä 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 90,9 M€, mikä oli 15,1 % enemmän kuin edellisenä vuonna (79,0 M€). Liikevaihdon kasvuun vaikutti merkittävästi turvallisuusympäristön muutoksesta johtunut kysynnän muutos.

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

Pitkittyneen koronakriisin aiheuttamassa häiriötilassa toteutetuilla toiminnan muutoksilla ja kehitystyöllä varmistettiin yhtiön toiminnan kannattavuuden säilyminen hyvällä tasolla. Elin-
tarvikkeiden hinnan nousu on vaikuttanut yhtiön kulurakenteeseen vuoden 2022 toisella vuosipuoliskolla, energian kustannusten nousu on ollut merkittävä vasta vuoden viimeisellä neljänneksellä. Yhtiön kannattavuuden ennakoidaan jonkin verran laskevan alkaneen tilikauden aikana.

**TUNNUSLUVUT TALOUDELLISESTA
ASEMASTA JA TULOKSESTA**

	2022	2021	2020
Liikevaihto (t€)	90 912	79 015	73 338
Liikevoitto (t€)	5 231	4 111	5 598
Tilikauden voitto (t€)	4 242	3 251	4 444
Oman pääoman tuotto (%)	24,0	18,1	23,9
Omavaraisuusaste (%)	65,3	67,8	64,0

Yhtiön investoinnit olivat 4,4 (0,8) miljoonaa euroa, mikä on 4,8 % (1,1 %) liikevaihdesta.

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 yritysturvallisuuteen, varautumiseen ja palveluprosessiin vaikuttaviin riskeihin. Vuonna 2022 riskienhallinnassa korostuivat henkilöstön ja elintarvikkeiden saatavuuteen liittyvät toimenpiteet sekä varautuminen mahdollisiin sähkönjakelun katkoksiin.

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 kehittämistä ravintoloissaan. Tuotekehityksen avulla kyettiin osittain vastaamaan akuutteihin toimintaympäristön muutoksiin, kuten hintojen nousuihin. Pitkäjänteiseen, asiakaslähtöiseen kehittämiseen panostamalla pystyttiin varmistamaan häiriötön toiminta myös globaalin kriisin myötä muuttuneissa olosuhteissa.

HENKILÖSTÖ JA PALKITSEMINEN

HENKILÖSTÖ

	2022	2021	2020
Keskimääräinen henkilöstön määrä	516	524	511
Palkat ja palkkiot (M€)	16,4	15,7	14,6

Palkitsemispolitiikan kuvaus

Leijona Catering Oy:n palkitsemisen tavoitteena on tukea yhtiön strategian mukaisten tavoitteiden toteutumista sekä huolehtia yhtiön tuloksellisesta toiminnasta ja kilpailukyvyn 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 määritettyjä 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 osaaminen.

Muuttuva palkitseminen perustuu ennalta määrättyihin suoritus- ja tulokriteereihin. Yhtiön hallitus päättää vuosittain kannustavan palkitsemisen periaatteet, kriteerit ja palkkioiden maksimimäärät. Vuonna 2022 palkitsemisen kriteereinä olivat mm. yhtiön liikevoitto, liikevaihto, asiakastyytyväisyys ja henkilöstötyytyväisyys. Muu palkitseminen sisältää työhyvinvointia ja terveyttä edistäviä etuja ja erilaisia huomionosoituksia.

TOTEUTUNEEN PALKITSEMISEN KUVAUS Toimitusjohtajan palkitsemisen toteumat, t€

	2022	2021
Kiinteä kokonaispalkka	200	189
Tulospalkkio edellisen vuoden tulosten perusteella	0	0
Pitkän aikavälin kannustin	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	200	189
Eläkeikä ja eläkepalkka	TyELin mukainen	TyELin mukainen
Irtisanomisaika	6 kk	6 kk
Erilliskorvaus työnantajan irtisanoessa	6 kk	6 kk

Toimitusjohtajan tulospalkkion maksimimäärä on enintään 3 kk kiinteää kokonaispalkkaa vastaava summa.

Muun johtoryhmän palkitsemisen toteumat, yhteensä, t€ (pl. toimitusjohtaja)

	2022	2021
Kiinteä kokonaispalkka	250	329
Tulospalkkio edellisen vuoden tulosten perusteella	0	0
Pitkän aikavälin kannustin	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	250	329
Eläkeikä ja eläkepalkka	TyELin mukainen	TyELin mukainen

Johtoryhmän henkilömäärä 31.12.2022 oli neljä henkilöä (ml. toimitusjohtaja) ja 31.12.2021 oli kolme henkilöä (ml. toimitusjohtaja). Johtoryhmän jäsenten tulospalkkion maksimimäärä (pl. toimitusjohtaja) on kahden kuukauden kiinteää kokonaispalkkaa vastaava summa.

Hallituksen jäsenille maksetut kuukausi- ja kokouspalkkiot, yhteensä t€

	2022	2021
Kiinteä kokonaispalkka	127	118

Hallituksen ja valiokuntien kokousten lukumäärä vuonna 2022 oli 22. Vuonna 2021 hallituksen ja valiokuntien kokousten lukumäärä oli 17.



LÄHIPIIRILAINAT JA VASTUUT

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

YHTIÖN OSAKKEET

Leijona Cateringin osakkeiden lukumäärä 31.12.2022 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 (vara-puheenjohtaja), Anu Ora, Sanna Poutiainen, Jari-Pekka Punkari ja Anton Westermarck. Hallituksella on kaksi valiokuntaa: tarkastusvaliokunta ja henkilöstövaliokunta.

Leijona Catering Oy:n toimitusjohtajana jatkoi Ritva Paavonsalo.

Yhtiön tilintarkastajana on tilintarkastusyhteisö KPMG Oy Ab, päävastuullisena tilintarkastajana KHT Ari Eskelinen.

**HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN VOITTOA
KOSKEVIKSI TOIMENPITEIKSI
Yhtiön jakokelpoiset varat ovat**

	31.12.2022
Tilikauden voitto	4 241 903,28
Voitto edellisiltä tilikausilta	5 423 156,97
Sijoitetun vapaan oman pääoman rahasto	8 134 172,46
Voitonjakokelpoinen oma pääoma	17 799 232,71

Hallitus ehdottaa yhtiökokoukselle, että osinkona jaetaan 94,3% tilikauden voitosta, yhteensä 4.000.000,00 euroa eli osingon määrä on 200,00 euroa osaketta kohti.

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

TUNNUSLUKIJEN LASKENTAKAAVAT

Oman pääoman tuotto, %

$$\frac{\text{Voitto/tappio ennen veroja} - \text{Tuloverot}}{\text{Oma pääoma (raportointijakson alun ja lopun keskiarvo)}} \times 100$$

Omavaraisuusaste, %

$$\frac{\text{Oma pääoma} \times 100}{\text{(Taseen loppusumma} - \text{Saadut ennakot)}}$$



Tilinpäätös

TASE 31.12.2022

VASTAAVAA	31.12.2022	31.12.2021
Aineettomat hyödykkeet	13 904,98	41 335,56
Aineelliset hyödykkeet	7 234 038,05	4 359 423,02
Sijoitukset	0,00	0,00
PYSYVÄT VASTAAVAT	7 247 043,03	4 400 758,58
Vaihto-omaisuus	3 906 262,59	3 713 343,20
VAIHTUVAT VASTAAVAT	3 906 262,59	3 713 343,20
Saamiset		
Lyhytaikaiset		
Myyntisaamiset	6 134 656,26	5 834 610,53
Muut saamiset	1 099 862,29	526 250,63
Lyhytaikaiset saamiset	7 234 518,55	6 360 861,16
Rahat ja pankkisaamiset	9 624 161,78	10 670 160,62
VASTAAVAA	28 012 885,95	25 145 123,56
VASTATTAVAA		
Osakepääoma	500 000,00	500 000,00
Muut rahastot	8 134 172,46	8 134 172,46
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	5 423 156,97	5 171 813,17
Tilikauden voitto (tappio)	4 241 903,28	3 251 343,80
OMA PÄÄOMA	18 299 232,71	17 057 329,43
TILINPÄÄTÖSSIIRTOJEN KERTYMÄ	82 658,64	208 658,64
VIERAS PÄÄOMA		
Saadut ennakot	0,00	0,00
Ostovelat	4 165 367,83	2 907 468,10
Muut velat	5 465 626,77	4 971 667,39
LYHYTAIKAINEN	9 630 884,60	7 879 135,49
VASTATTAVAA	28 012 885,95	25 145 123,56

TULOSLASKELMA 31.12.2022

	31.12.2022	31.12.2021
LIKEVAIHTO	90 912 375,3	79 014 560,95
Valmistus omaan käyttöön	11 520,27	6 595,29
Liiketoiminnan muut tuotot	20 160,63	105 861,92
Aineet, tarvikkeet ja tavarat		
Ostot tilikauden aikana	-41 527 322,56	-35 420 366,45
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	192 919,39	710 105,26
Ulkopuoliset palvelut	-8 233 022,43	-6 260 992,71
Henkilöstökulut		
Palkat ja palkkiot	-16 375 121,37	-15 701 402,66
Henkilösivukulut		
Eläkekulut	-2 808 287,78	-2 636 802,10
Muut henkilösivukulut	-841 510,58	-806 585,64
Poistot ja arvonalentumiset		
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 549 843,55	-1 535 175,44
Liiketoiminnan muut kulut	-14 571 025,16	-13 365 272,63
LIIKEVOITTO (-TAPPIO)	5 230 842,55	4 110 525,79
Rahoitustuotot	381,42	762,61
Rahoituskulut	-19 337,58	-19 853,35
Rahoitustuotot ja -kulut	- 18 956,16	-19 090,74
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA	5 211 886,00	4 091 435,05
Poistoero	126 000,00	0,00
Välittömät verot	- 1 095 982,72	-840 091,25
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	4 241 903,28	3 251 343,80

RAHOITUSLASKELMA 31.12.2022

Yksikkö: tuhatta euroa	2022	2021
Liiketoiminnan rahavirta:		
Voitto (tappio) ennen satunnaisia eriä	5 212	4 091
Oikaisut:		
Suunnitelmanmukaiset poistot	1 550	1 535
Muut tuotot ja kulut, joihin ei liity maksua		
Rahoitustuotot ja -kulut	-19	-19
Muut oikaisut		
Rahavirta ennen käyttöpääoman muutosta	6 743	5 608
Käyttöpääoman muutos:		
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys(-)/vähennys(+)	-775	-203
Vaihto-omaisuuden lisäys(-)/vähennys(+)	-193	-710
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys(+)/vähennys(-)	1 752	-2 474
Liiketoiminnan rahavirta ennen rahoituseriä ja veroja	7 527	2 221
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista	0	0
Saadut osingot liiketoiminnasta	0	0
Saadut korot liiketoiminnasta	0	0
Maksetut välittömät verot	-1 176	-880
Liiketoiminnan rahavirta (A) yhteensä (1 000 euroa)	6 351	1 340

Yksikkö: tuhatta euroa	2022	2021
Investointien rahavirta:		
Investoinnit aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-4 397	-832
Aineellisten ja aineettomien hyödykkeiden luovutustulot	0	0
Investoinnit muihin sijoituksiin	0	0
Ostetut tytäryhtiöosakkeet	0	0
Verot luovutustuloista	0	0
Investointien rahavirta (B) yhteensä (1 000 euroa)	-4 397	-832
Rahoituksen rahavirta:		
Maksullinen oman pääoman lisäys	0	0
Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut	0	0
Maksettu konserniavustus	0	0
Maksettu osinko	-3 000	-5 000
Rahoituksen rahavirta (C) yhteensä (1 000 euroa)	-3 000	-5 000
Rahavarojen muutos (A+B+C) lisäys (+)/vähennys (-)	-1 046	-4 492
Rahavarat tilikauden alussa	10 670	15 162
Rahavarat tilikauden lopussa	9 624	10 670

LEIJONA CATERING OY

Hallitus



Anne Ilola
hallituksen puheenjohtaja,
toimitusjohtaja



Timo Rotonen
hallituksen varapuheenjohtaja,
kenraaliluutnantti evp



Sanna Poutiainen
konserniohjausyksikön
johtaja



Anton Westermarck
talousjohtaja



Jari-Pekka Punkari
johtava asiantuntija



Anu Ora
toimitusjohtaja

Johtoryhmä



Ritva Paavonsalo
toimitusjohtaja



Petra Granqvist
liiketoimintajohtaja



Jussi Muhonen
talousjohtaja



Terhi Siimes
kehitysjohtaja



Inkeri Puputti
henkilöstöjohtaja

LEIJONA

CATERING

LEIJONAN YHTEYSTIEDOT

Käyntiosoite

Leijona Catering Oy
Viestikatu 7B, 70600 Kuopio

Puhelin (vaihde) 01043 20000
info@leijonacatering.fi

Y-tunnus: 2449777-9

Kotisivut

leijonacatering.fi

Leijona Catering sosiaalisessa mediassa

facebook.com/leijonacatering

linkedin.com/company/
leijona-catering-oy

twitter.com/LeijonaCatering
(@LeijonaCatering)

instagram.com/leijonacatering