

2013



VUOSIKERTOMUS 2013

LEIJONA
CATERING



-
1. Toimitusjohtajan katsaus
 2. Leijona lyhyesti
 3. Liiketoiminta ja palvelut
 4. Henkilöstö
 5. Asiakastyytyväisyys
 6. Ympäristö
 7. Hankinta
 8. Hallitus ja johtoryhmä
 9. Talouden tunnusluvut
-

LEIJONAN LOIKKA ETEENPÄIN.

1. TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS

2013

Toinen toimintavuotemme osakeyhtiönä oli paitsi työntäyteinen, myös monella tapaa onnistunut. Saavutimme tavoitteemme niin liikevaihdon kuin tuloksenkin kannalta, ja yhtiömme talous on vankalla pohjalla. Nostimme myös asiakastytyvääisyyttä kaikissa asiakasryhmissä sekä palvelun että ruoan laadun osalta. Upea esimerkki Leijona-hengestä ja palvelukulttuuristamme oli alan valtakunnallinen PRO-palkinto, joka jo toisen kerran myönnettiin Leijona Cateringin työntekijälle.

Vuoteen 2013 sisältyy paljon strategian mukaista kehitystyötä. Ravintoloiden, palvelukonseptien ja ruokalistojen laajaan uudistukseen osallistuivat Leijonan väki yhdessä asiakkaan kanssa. Vahvistimme osaamistamme johtamisessa ja esimiestyössä, mikä on omiaan parantamaan henkilöstön hyvinvointia ja lisäämään kiinnostavuuttamme työpaikkana. Arvokas esimerkki kehitystyön tuloksista on jo yhtiömme toisena toimintavuotena saavutettu laatusertifikaatti ISO 9001.

Vuoden aikana avasimme uusia toimipaikkoja sekä solmimme uusia kumppanuuksia, joista mainittakoon yhteistyö Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen kanssa. Matkan varrella jouduimme myös luopumaan, kun toimintamme päättyi varuskuntien sulkemisen myötä Hallin varuskuntaravintola Turpiinissa ja Kontiorannan Simunassa 31.12.2013.

Tällä toimintakaudella jatkamme koko joukkueen voimin hyvässä vauhdissa olevaa kehitystyötä asiakkaan parhaaksi. Keskitymme yhteisten toimintamallien ja yrityskulttuurin vahvistamiseen. Kehitystyössä painotamme yhdessä tekemistä ja koko henkilöstön osallistumista. Uskomme, että yhtenäisyys toimintatavoissa, palveluissa ja johtamisessa sujuvoittaa arjen työskentelyä, minkä asiakas tunnistaa hyvän palvelun ja laadun muodossa. Tärkeä etappi tänä vuonna on ympäristösertifikaatti, jota tavoittelemme.

Myös hintakilpaillulla ruokapalvelualalla asiakkaat arvostavat edelleen laatua. Tämä laadun takana ovat osaavat ja sitoutuneet ihmiset, joiden työtä saan ihailla päivittäin. Puolustusvoimatkumppanimme kanssa olemme voineet myös uudistua ja kehittyä ainutlaatuisessa ja antoisassa yhteistyössä. Haluamme, että Leijona tunnetaan jatkossakin herkullisesta ruoasta ja erinomaisesta asiakaspalvelusta – päivän parhaista hetkistä.



Riiva Paavonsalo

Toimitusjohtaja
Leijona Catering Oy



MAKUHETKIÄ
JOILLA ON MERKITYSTÄ.

2. LEIJONA LYHYESTI

Leijona Catering Oy on suomalainen ruoka- ja ravintolapalveluja tarjoava valtakunnallinen yritys. Tarinamme ulottuu lähes sadan vuoden taakse, itsenäistyneen Suomen ensi askeliin, jolloin vasta perustetun armeijan ruokahuolto käynnistettiin helmikuussa 1918. Vuosikymmenien aikana testattu toimintavarmuus ja ainutlaatuinen ruokapalvelujen osaaminen jatkuvat nyt Leijona Cateringissa.

Toinen toimintavuotemme osakeyhtiönä oli voimakkaan kehittämisen aikaa. Leijona Catering Oy:n liikevaihto vuonna 2013 oli 65,3 miljoonaa euroa. Liiketulos tilikaudelta oli 3,97 miljoonaa euroa, joka on 6,1 % liikevaihdesta.

Joka päivä suomalaiset nauttivat yli 70 000 Leijonan keittiöissä valmistettua ateriaa. Palvelemme yhteensä yli 50 toimipisteessä Raaseporista Sodankylään, yhtiömme kotipaikka sijaitsee Kuopiossa. Ruoka- ja ravintolapalveluihin sisältyy kokous-, tilaus- ja juhlapalveluja sekä ruoka-alan asiantuntijapalveluita. Suurin asiakkaamme on Suomen puolustusvoimat ja sen sidosryhmät.

Leijona Cateringissa työskentelee noin 500 ruoka-alan erikoisosaaajaa. Keittiöisämme yhdistyvät rautainen kokemus ja jatkuva uuden oppiminen. Tuotamme palvelut tiiviissä yhteistyössä asiakkaidemme kanssa ja ketteränä kumppanina vastaamme nopeasti muuttuviin tarpeisiin. Työllistämme paikallisia ihmisiä ja pyrimme

hankkimaan raaka-aineemme lähialueen tuottajilta. Tunnettuamme vastuumme työyhteisönä ja kumppanina sekä ruoka-alan osaajana ja kehittäjänä.

TARINAMME
ULOTTUU LÄHES
SADAN VUODEN
TAAKSE.

Leijona Catering on suomalaisen ruoan taitaja. Keittiössämme syntyvissä aterioissa yhdistyvät herkullinen maku ja terveellisyys. Ruokapalvelujen erikoisosaajana tarjoamme palvelut kaikkiin tilanteisiin haastavimmissakin olosuhteissa testatulla varmuudella. Järjestämme suurimman asiakkaamme, puolustusvoimien, ja sen sidosryhmien ruokahuollon kaikissa valmiustiloissa. Varusmiespalvelustaan suorittaville tarjoamme päivän ateriat varuskunnassa, maasto- ja kenttäolosuhteissa sekä aluksilla.

Viime vuonna saimme muutamia uusia toimipaikkoja. Näistä mainittakoon sopimus Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen

ruokapalveluista sekä uuden henkilöstö-ravintolan avaaminen Jyväskylään. Puolustusvoimien 8.2.2012 käynnistämä puolustusvoimauudistus ja siihen liittyvät uudelleenjärjestelyt vaikuttivat edelleen myös Leijona Cateringin toimintaan. Vuoden 2013 lopussa lakkautettiin Kontiorannan ja Hallin varuskunnat, jolloin varuskunnissa sijaitsevat varuskuntaravintolat suljettiin.

Kehitimme palveluita läheisessä yhteistyössä asiakkaan kanssa. Vuonna 2013 asiakkaat olivat tiiviisti mukana esimerkiksi ruokalistauudistuksessa sekä sotilaskeittäjien koulutussisältöjen kehittämisessä. Uudet ruokalistasat tarjoavat entistä enemmän suomalaisia aitoja makuja sekä lähiruokaa.

Leijona Cateringin ulkoinen ilme uudistettiin viime vuonna. Uusi väri- ja kuvamaailma viestivät suomalaisesta luonnosta, puhtaista raaka-aineista ja herkullisuudesta. Raikkaan ilmeen muodostavat maanläheiset sinisen, ruskean, valkoisen ja aurinkoisien hiekan sävyt.

SERTIFIOITUA LAATUA

Leijonan laatujärjestelmä auditointiin syksyllä 2013 ja joulukuun alussa meille myönnettiin ISO 9001 -sertifikaatti. Bureau Veritaksen tekemän arvioinnin tuloksissa kiitettiin henkilöstön sitoutumista ja poikkeuksellisen hyvin rakennettua järjestelmää. Toimintaa arvioitiin myös mm. johtamisen ja toiminnan jatkuvan parantamisen kannalta. Kehitimme laatua edelleen järjestelmällisesti ja asiakaslähtöisesti.

Täytämme asiakkaan edellyttämät tarkat turvallisuuskriteerit ja asiakastieto- sekä yleinen tietoturva ovat erittäin korkealla tasolla. Turvallisuusajattelu ja käytännöt ulottuvat läpi koko organisaatiomme. Riskienhallinnan ja sisäisen valvonnan tehtävänä on varmistaa, että tavoitteet saavutetaan asianmukaisesti, toimintamme on tehokasta ja tuloksellista, tuotettava tieto luotettavaa ja oikea-aikaista, ja että säännöksiä ja toimintaperiaatteita noudatetaan. Soviittujen riskienhallinnan toimenpiteiden toteuttamisesta ja seurannasta vastaavat yhtiömme johto ja sisäinen tarkastus.

Raportoimme yritysvastuumme kehitymisestä osana tätä vuosikertomusta ja hyödyntäen arvioinnissa soveltuvien osien kansainvälistä Global Reporting Initiative (GRI) -ohjeistoa.

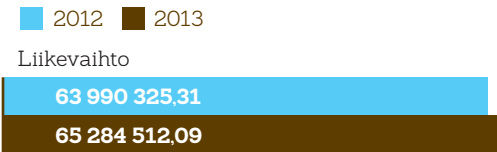


RÄÄTÄLÖITYÄ RUOKAPALVELUA.

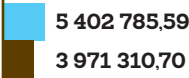


TUNNUSLUVUT

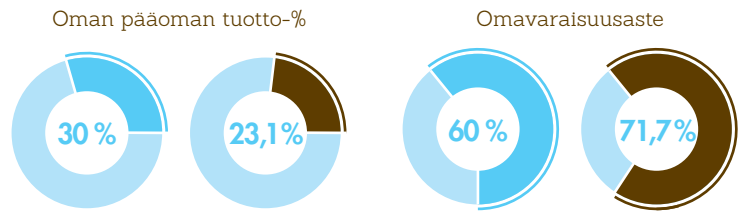
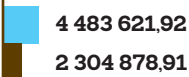
Liiketoiminta sekä taloudellinen asema ja tulos



Liiketulos

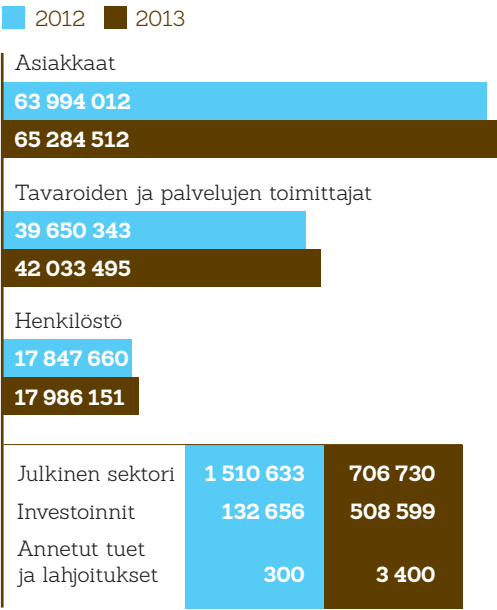


Tilikauden voitto



RAHAVIRRAT

Taloudelliset rahavirrat sidosryhmille



Heli Saarela vastaanotti PRO-palkinnon Helsingissä Finlandia-talolla 16.1.2014 järjestetyssä gaalassa.

HELI SAARELA POKKASI PRO-PALKINNON LEIJONALLE

Niinisalonsa Falconetti-ravintolassa työskentelevä Heli Saarela voitti Suomen ravintola-alan Oscariksi kutsutun, valtakunnallisen PRO-palkinnon. Horeca-alan ammattilaisten tunnustuspalkinto jaetaan vuosittain 12 eri sarjassa. PRO-palkitut valitaan työyhteisön, yhteistyökumppaneiden tai asiakkaiden ehdottamien ammattilaisten joukosta.

Heli Saarela nappasi voiton Ruokapalvelun työntekijä -sarjassa, jonka valintaperusteissa korostetaan monipuolisuutta ja ennen kaikkea myönteistä ja ennakkoluulotonta asennetta työhön. Kiireessä ja paineenkin alla PRO-henkilö nauttii saadessaan olla osa asiakkaidensa päivän tärkeintä hetkeä – ruokailua. Vuodesta 1999 asti varusmiehiä palvellut Heli luottaa työssä positiivisuuden voimaan ja arvostaa itsekin ammattimaista asennetta. ”Asiakaspalvelussa pitää keskittyä vain käsillä olevaan tilanteeseen, eivätkä muut mielessä olevat asiat saa näkyä. On myös osattava kuunnella asiakasta ja ottaa palautetta vastaan.”



ON TÄRKEÄÄ, ETTÄ IHMISET
VOIVAT HYVIN – EI VAIN TYÖTÄ
VAAN ITSEÄÄN VARTEN.



4. HENKILÖSTÖ

Osaava, tyytyväinen ja sitoutunut henkilöstö on toimintamme kivijalka. Työ-tyytyväisyys ja hyvinvointi edistävät asiakastytytyvyyttä ja tuottavuutta. Haluamme tarjota alan parhaan työpaikan henkilöstöllemme ja kiinnostavimman vaihtoehdon sekä kokeneille ammattilaisille että uraa hyvän ruoan parissa vasta suunnitteleville tai aloitteleville.

Leijona Cateringissa työskentelee noin 500 ruoka-alan ammattilaista. Olemme merkittävä työllistäjä useimmilla paikkakunnilla, joilla ravintolamme sijaitsevat. Vuonna 2013 henkilöstömme keski-ikä li 45 vuotta ja keskimääräinen työsuhteen pituus noin 16 vuotta.

Henkilöstötyössä keskitymme työhyvinvointiin, työyhteisötaitoihin, valmentavaan esimiestyöhön ja suunnitelmalliseen osaamisen kehittämiseen. Tavoitteiden saavuttamiseksi teemme määrätietoista ja pitkäjänteistä työtä, jonka edistymistä mittaamme vuosittain *Suomen paras työpaikka* -tutkimuksen kriteeristöllä. Tulosten perusteella edustamme suomalaisten yritysten joukossa hyvää keskitasoa.

OSAAMISEN KEHITTÄMINEN INNOSTAA

Kuten useimmilla toimialoilla, niin ruoka-palveluissakin, osaaminen kehittyä erityisesti arjessa tekemällä ja työyhteisön muiden ammattilaisten kanssa. Laaja ja monipuolinen toimipaikkaverkostomme tarjoaa mahdollisuuksia jatkuvaan oppimiseen sekä ammatilliseen uudistumiseen. Yhteiset koulutukset, hiljaisen tiedon jakaminen ja laaja osallistaminen toiminnan kehittämiseen rohkaisevat tuomaan omaa osaamista esiin ja vahvistavat ammatti-identiteettiä.

Vuoden 2013 aikana järjestimme henkilöstön työpajoja, joissa linkitettiin yhtiön pitkän tähtäimen tavoitteet, toimintatapojen muutos ja arvot työn tekemisen arkeen. Syksyllä pidetyissä koulutuksissa korostettiin hyvän asiakaspalvelun käytän-

täjä ravintoloissa. Yhtiön kokonaispalkitsemista tarkennettiin ottamalla käyttöön tavoitepalkkiojärjestelmä, joka tukee yhtiön tavoitteiden saavuttamista.

HYVÄN OLON TYÖPÄIVÄ RAKENTUU YHDESSÄ

Tavoitteenamme on edistää ja ylläpitää henkilöstön henkistä ja fyysistä työkykyä sekä varmistaa työntekijöidemme hyvinvointi työsuhteen elinkaaren kaikissa vaiheissa. On tärkeää, että ihmiset voivat hyvin – ei vain työtä vaan itseään varten.

Työhyvinvointi on hyvää arkea ja päivittäisen työn tekemistä, jonka sujumiseen ja tunnelmaan kaikki työyhteisön jäsenet vaikuttavat. Työhyvinvoinnin ylläpitämisessä ja edistämiseksi esimiesten rooli on keskeinen ja päivittäinen tuki heidän työlleen tärkeää. Hyvien johtamiskäytäntöjen vahvistamiseksi esimiehille järjestettiin viime vuonna mm. työsuhteasioihin liittyvää koulutusta.

Koko henkilöstömme on kokonaisvaltaisen työterveyshuollon piirissä ja pyrimme vaikuttamaan terveyttä sekä työkykyä uhkaaviin tekijöihin mahdollisimman varhaisessa vaiheessa. Työhyvinvointia edistämme tuomalla kehityskohteet yhteiseen keskusteluun sekä työn organisoimiseen, toimivien työolosuhteiden ja virkistystoiminnan avulla. Työnantaja tukee toimipisteissä järjestettäviä virkistyspäiviä sekä työssä jaksamiseen ja työhyvinvointiin tähtääviä toiminnallisia tapahtumia.

YHTEISTOIMINTA LUONTEVA OSA ARKEA

Yhteistoiminta on osa johtamista ja luontevasti mukana päivittäisessä työskentelyssä. Kannustamme osallistumaan kehittämistyöhön, viestimme yrityksen tilanteesta ja lisäämme aivointa vuorovaikutusta. Yhteistyö ja neuvotteluyhteys henkilöstön, henkilöstön edustajien, johdon ja eri sidosryhmien välillä pyritään rakentamaan mahdollisimman mutkattomaksi, vuorovaikutteiseksi ja ennakoivaksi. Yhteistoimintaneuvottelukunta käsittelee yhtiötasolla

mm. yhteistoimintalain mukaisia teemoja. Leijona Catering on työnantajana järjestänyt Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa:an.

Tasa-arvosuunnitelman tavoitteena on varmistaa tasa-arvon toteutuminen ja henkilöstön työhyvinvoinnin sekä sitä kautta myös tuottavuuden ja tehokkuuden edistäminen. Käytössämme on varhaisen välittämisen malli. Sukupuolisen tasa-arvon lisäksi otamme huomioon eri-ikäisten ja ammattitaitaisten henkilöiden välisen tasa-arvon. Rekrytoinnissa asetamme pätevyysvaatimukset ja valintakriteerit tasapuolisiksi sekä miehille että naisille. Tarjoamme myös yhtäläiset mahdollisuudet uralla etenemiseen ja tuemme mahdollisuuksien mukaan työ- ja perhe-elämän yhteensovittamista. Häirinnän torjumiseksi on annettu toimintaohjeet.

TYÖTURVALLISUUS KASVAA PIENISTÄ HAVAINNOISTA

Tavoitteenamme on työtapaturmien nollataso. Yhtenä askeleena tätä kohti Leijonassa otettiin käyttöön järjestelmä, johon kaikki työntekijät voivat kirjata havaitsemansa turvallisuuspoikkeamat. Henkilöstöä kannustetaan kirjaamaan vähäisetkin havainnot ja läheltä piti-tilanteet, sillä pienilläkin huomioilla voidaan estää suurien vahinkojen syntyminen. Vuonna 2013 Leijona Cateringissa sattuneista työtapaturmista valtaosa oli liukastumisia tai kaatumisia.

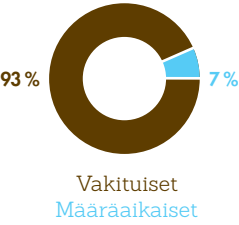
Uuden järjestelmän avulla voidaan havaita työturvallisuuden ohella myös tietoturvallisuuteen tai laatu-poikkeamiin liittyviä riskejä. Tavoitteena on saada alkuvaiheessa runsaasti havaintoja, jotta turvallisuusriskit saadaan kattavasti selville ja niiden ennaltaehkäisyyn päästään vaikuttamaan laajasti. Järjestelmään kirjattiin vuoden aikana keskimäärin yksi havainto viikossa.



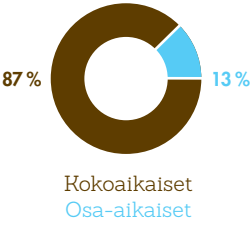
HENKILÖSTÖ

Henkilöstö keskimäärin **521**

Vakituisen ja määrä-
aikaisten työsuhteiden
osuus 31.12.

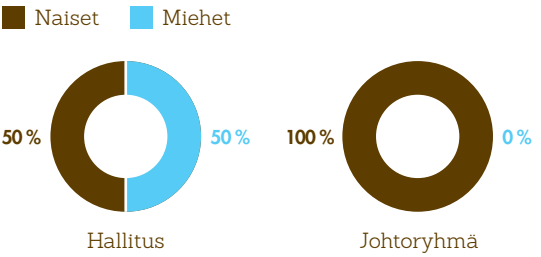


Kokoajakaisten ja osa-
ajakaisten työsuhteiden
osuus 31.12.

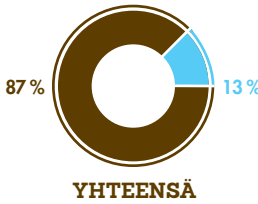


SUKUPUOLIJAKAUMA

Hallituksen ja ylimmän johdon sukupuolijakauma

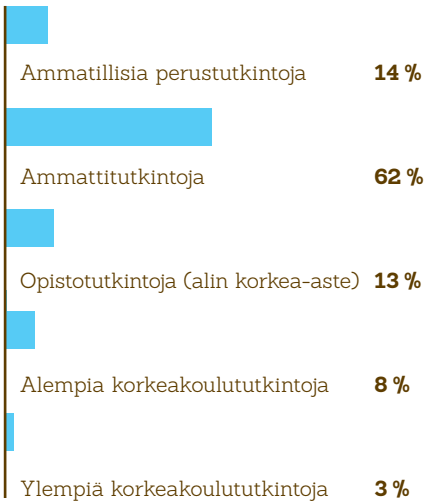


Henkilöstön
sukupuolijakauma
yhteensä



KOULUTUS

Henkilöstön koulutustaustan jakauma





LEIJONAN TUNNISTAA ILOSTA JA HALUSTA PALVELLA.



5. ASIAKASTYYTYVÄISYYS

Asiakastyytyväisyyden jatkuva parantaminen on läsnä jokaisessa työpäivässämme. Meillä on ilo ja halu palvella, ja tavoitteenamme on olla tunnettu siitä. Painotamme vuorovaikutteisuutta ja otamme mielellämme vastaan kehittämis ehdotuksia asiakkailta. Vuonna 2013 järjestetty koko ravintolahenkilöstön asiakaspalvelukoulutus koettiin innostavana ja sen antia voitiin soveltaa suoraan asiakastyöhön.

Seuraamme asiakastyytyväisyyttä palauttejärjestelmän avulla, johon kuuluu päivittäisen ruokailijapalautteen keruu ravintoloissa, säännölliset asiakastyytyväisyystutkimukset sekä asiakastapaamisissa saatava palaute. Myös Leijona Cateringin nettisivuilla on mahdollisuus palautteen antamiseen.

Saatu palaute käsitellään järjestelmällisesti ja tarvittavat kehitystoimet toteutetaan sekä ravintola- että valtakunnallisella tasolla. Ravintoloiden toimintaa koskeviin palautteisiin reagoidaan välittömästi. Asiakaspalauttejärjestelmämme toimii jatkuvan parantamisen periaatteen mukaisesti.

PANOSTUS KEHITYSTYÖHÖN NÄKYVÄ PALAUTTEISSA

Vuonna 2013 saimme ravintoloissa yhteensä yli 7 000 päivittäispalautetta. Lähes kolme neljästä palautteen antajasta arvioi palvelumme tason hyväksi tai erinomaiseksi. Keväällä ja syksyllä tehdyissä asiakastyytyväisyystutkimuksissa saavutimme erinomaiset tulokset, jotka heijastavat pitkäjänteistä panostusta kehitystyöhön.

Varusmiesten ateriapalvelujen laatua on nostettu muun muassa ruokalistan monipuolisuutta ja omavalmistusta lisäämällä. Varusmiesten tyytyväisyydessä on tapahtunut jatkuvaa myönteistä kehitystä. Asiakastyytyväisyyskyselyssä parhaat arvostukset saatiin aterioista ja palvelun ystävällisyydestä. Henkilöstöruokailijoiden tyytyväisyys nousi korkeammalle tasolle, kuin koskaan aikaisemmin. Kiitosta saivat myös juhla- ja tilauspalvelut. Sopimusasiakkaiden tyytyväisyys palveluihimme on myös erittäin hyvällä tasolla. Tulokset olivat parantuneet koulutuspalveluiden, kenttämuonituksen ja laskutuksen osalta. Yhteistyön sujuvuus sai tilaaja-asiakkailta hyvää palautetta.

LEIJONA-PULLA OSUI JA UPPOSI

Toukokuussa Leijonan varuskuntaravintoloista kantautui ympäristöön ylivoimaisen houkutteleva tuoksu. Leijonalaisille avoimen reseptikilpailun tuloksena uuneista otettiin ensimmäiset, vain varusmiehille aika ajoin yllätyksenä tarjottavat Leijona-pullat. Salaisen reseptin mukaan leivotussa, reilunkokoisessa kierrepullassa maistuvat ainakin kaneli, vanilja ja pähkinä.

Kajaanissa, varuskuntaravintola Hoikan hovissa leivottiin varsinainen pullavuori, sillä taikina todettiin paitsi meheväksi ja hyväksi, myös riittoisaksi. Yli 30 litran taikinasta pyöriteltiin porukalla lähes 2 000 pullaa, jotka hupenivat nopeasti viimeistä murua myöten. Pullan pehmeys, vaniljantuoksu ja itse tehdyn tuntu keräsivät varauksetonta kiitosta varusmiehiltä. Vankka mielipide oli, että Leijona-pulla maistuu jatkossakin!



KÄYTÄNNÖNLÄHEISET YMPÄRISTÖTAVOITTEET OHJAAVAT ARKEA.



6. YMPÄRISTÖ

Tavoitteenamme on vähentää ympäristövaikutuksia koko ruokaketjussa. ISO 14001 -standardin vaatimukset täyttävä ympäristöjärjestelmä on rakenteilla, ja se sertifioidaan vuoden 2014 aikana.

Arviolta kaksi kolmasosaa ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista syntyy raaka-ainetuotannossa. Ruoan valmistaminen ja siihen liittyvät toimet muodostavat noin kolmanneksen ruokapalvelujen ympäristökuormasta. Suurimmat vaikutusmahdollisuutemme ympäristöasioissa löytyvätkin omasta tuotantoprosessista. Siksi ympäristötavoitteemme ovat käytännönläheiset ja niiden tehtävänä on ohjata ja kannustaa jokaista leijonalaista ympäristöasioiden huomioimiseen päivittäisessä työssä.

NÄIHIN KESKITYMME YMPÄRISTÖTYÖSSÄ:

- raaka-ainehankinnat ja tavarantoimittajien ympäristötietoisuus,
- ruokalistasuunnittelu ja siinä pienen hiilijalanjäljen omaavien ruokalajien sekä raaka-aineiden suosiminen,
- energiatehokkaat laitteet ja tuotantoprosessi,
- käytettävien kemikaalien, pääasiassa astianpesuaineiden, ympäristövaikutusten hallinta,
- hävikin hallinta ruokatuotannon prosessissa,
- jätteiden lajittelu ja jatkokäyttö,
- toimistotyön ympäristövaikutusten huomioiminen.

Seuraamme toimintaamme liittyvää ympäristökuormaa, jossa keskeiset tunnusluvut ovat energia ja vedenkulutus sekä jätteen määrä. Olemme myös tunnistanee toiminnastamme aiheutuvat mahdolliset ympäristöriskit. Ne liittyvät pääasiassa puhdistuskemikaalien käyttöön, jätteen lajitteluun sekä kylmälaitteisiin. Ympäristöriskien toteutumisen todennäköisyys on pieni eikä toiminnastamme ole aiheutunut ympäristövahinkoja.

Vuonna 2013 aloitimme systemaattisen ympäristövastuullisen toiminnan kehittämisen. Lisäsimme paikallisten vihannesten ja leipomotuotteiden käyttöä ja nostimme ympäristömerkittyjen pesuaineiden osuuden 80 prosenttiin. Edellytämme myös yhteistyökumppaneiltamme ympäristöasioiden huomioimista.

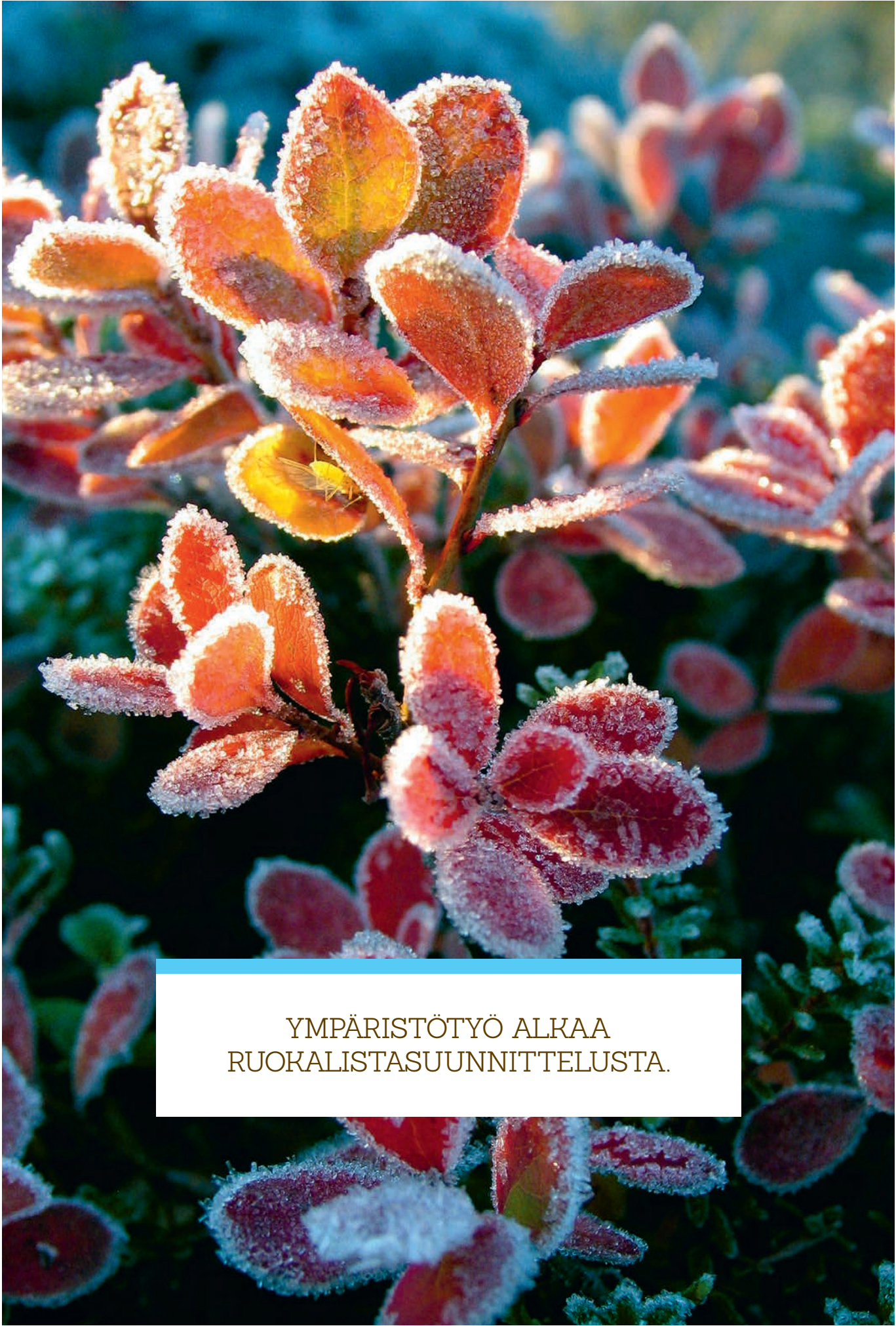
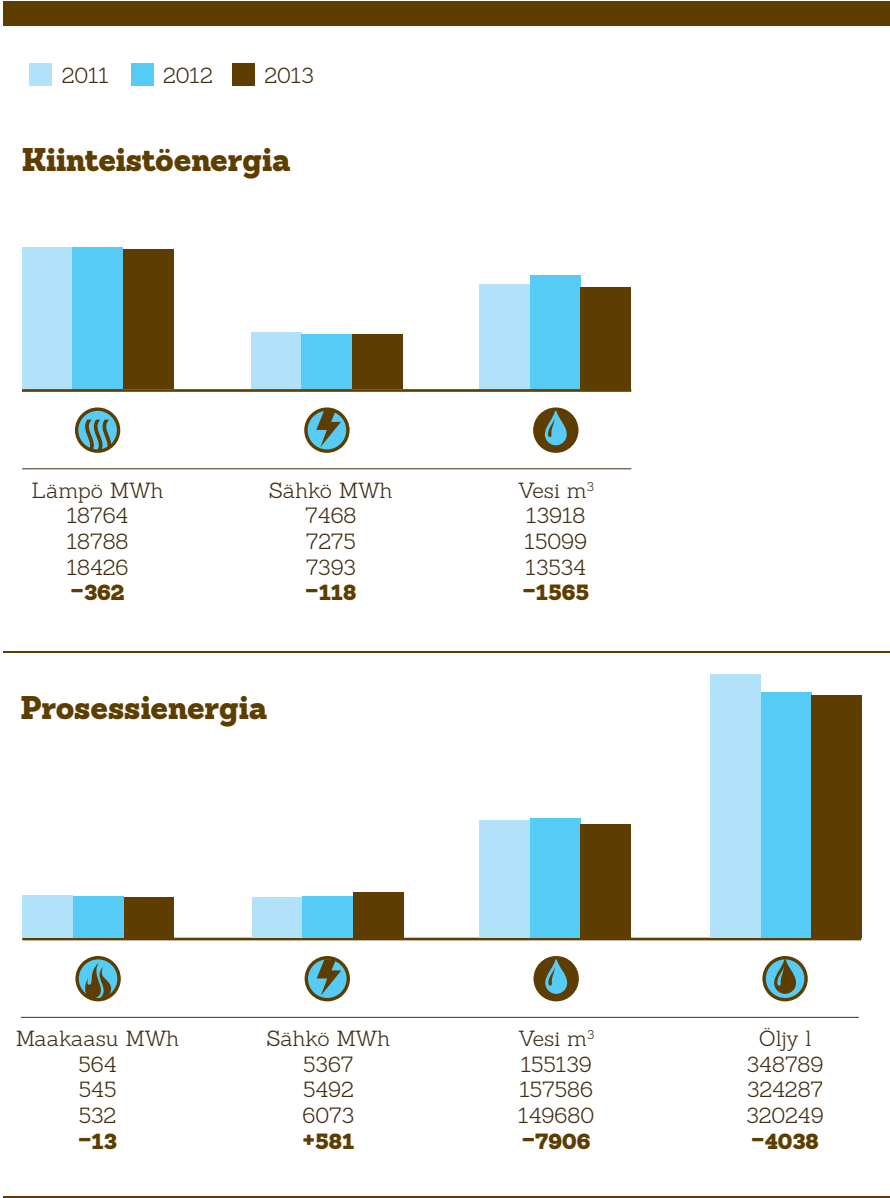
ENERGIANKULUTUS

Vuonna 2013 kiinteistöenergian osuus varuskuntaravintoloiden koko energiankulutuksesta oli 53 %. Keittiötoimintoihin käytetyn ns. prosessienergian osuus oli 47 %. Kiinteistöenergian määrään olennaisesti vaikuttava lämmönkulutus on pysynyt aikaisemmalla tasolla. Prosessienergiaan sisältyvä sähkönkulutus kasvoi.

JÄTTEET

Jätteiden kohdalla keskeinen ympäristöön vaikuttava toimenpide on syntyvän jätteen määrän vähentäminen. Tähän pyrimme muun muassa ennakoimalla ja seuraamalla ruoan menekkiä yhä tarkemmin, optimoimalla pakkausmateriaalit ja -koot sekä lajittelemalla syntyvän jätteen yhä huolellisemmin.

Vuonna 2013 kartoitimme kaikkien ravintoloidemme jätehuollon ja kierrätyskäytännöt. Seuraamme jätemäärien kehitystä eri jätelajien osalta. Viime vuonna keräyspaperin, -kartongin ja energiajätteen määrät nousivat, mikä kertoo tehosteesta kierrätyksestä.



YMPÄRISTÖTYÖ ALKAA
RUOKALISTASUUNNITTELUSTA.



PUHTAAT, LUONNOLLISET
RAAKA-AINEET OVAT PARHAIDEN
MAKUJEN PERUSTA.

7. HANKINTA

Suomalainen ruokakulttuuri on nousussa ja maamme gastronominen osaaminen noteerataan maailmalla yhä paremmin. Myös suomalaisten elintarvikkeiden ja puhtaiden, luonnollisten raaka-aineiden arvostus kasvaa luomu- ja lähiruokatrendien suosion siivittämänä. Raaka-aineiden tuotanto-olosuhteet, vastuullinen hankinta sekä hankintaketjun turvallisuus ja läpinäkyvyys ovat korostuneen tärkeitä ruokapalvelualalla.

Hankintaketjun toimitusvarmuus ja kumppaneiden luotettavuus ovat meille ensiarvoisen tärkeitä asioita. Vuonna 2013 auditoimme hankintaprosessimme ISO 9001-sertifioinnin yhteydessä. Hankintojemme kotimaisuusaste on korkea.

Kumppanuuksissa tavoittelemme aina molempia osapuolia hyödyttävää yhteistyötä. Toimittajille laadituissa eettisissä

ohjeissa sovitaan yhteistyön reunaehdoista mm. luottamuksellisuuden, turvallisuuden, ihmisoikeuksien ja ympäristön näkökulmista. Teemme yhteistyötä vain näihin ohjeisiin sitoutuneiden kumppaneiden kanssa. Odotamme kumppaneiltamme osaamista, joustavuutta, jatkuvaa laadun parantamista sekä sopimusten kunnioittamista noudattaen lakeja ja kestävää liiketoimintaa. Haluamme itse olla vastuullinen, kehittyvä ja haluttu yhteistyökumppani. Seuraamme sopimusten toteutumista ja kumppaneidemme suorituskykyä järjestelmällisesti.

Vuonna 2013 Leijona Catering valittiin Kauppa- ja jakelupoolin jäseneksi. Poolin sopimusosapuolina ovat Päivittäistavara-kauppa ry ja Huoltovarmuuskeskus, ja sen tehtävänä on yhdessä alan yritysten kanssa seurata, suunnitella ja valmistella omien alojensa huoltovarmuuden kehittämistä. Valinta vahvistaa Leijonan verkottumista ruokahuollon tavarantoimit-

tajien kanssa normaaliolojen häiriötilanteissa ja poikkeusolojen suunnittelussa sekä toteuttamisessa.

TEEMME
YHTEISTYÖTÄ
VAIN EETTISIIN
OHJEISIIN
SITOUTUNEIDEN
KUMPPANEIDEN
KANSSA.



HALLITUS

Leijona Catering Oy:n hallitukseen kuuluvat
(vasemmalta oikealle)

Hannu Kuusela, professori, KTT

Teemu Penttilä, ylijohaja

Marja Pokela, johtava erityisasiantuntija, HTM

Soili Suonoja, kauppaneuvos, hallituksen puheenjohtaja

Anne Gullstén, johtaja

Kari Rimpi, kenraaliluutnantti evp



JOHTORYHMÄ

Leijona Cateringin johtoryhmän muodostavat 7.1.2014 lukien
(vasemmalta oikealle)

Elina Latvanen-Nieminen, liiketoimintajohtaja

Päivi Leppänen, myyntijohtaja

Ritva Paavonsalo, toimitusjohtaja

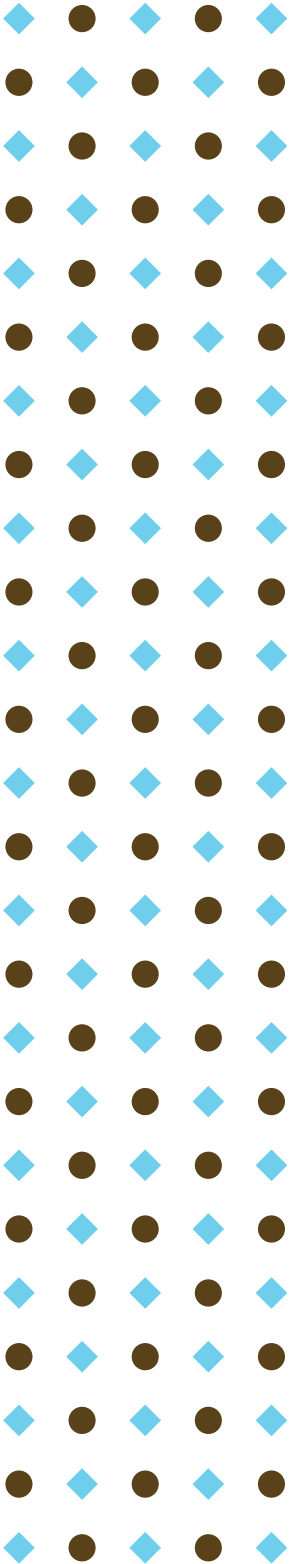
Soile Parviainen, talousjohtaja

Anna-Mari Rossi, henkilöstöjohtaja



TASE

VASTAAVAA	31.12.2013	31.12.2012
Aineettomat hyödykkeet	136 539,70	20 678,26
Aineelliset hyödykkeet	4 271 192,57	5 111 525,43
Sijoitukset	0,00	0,00
PYSYVÄT VASTAAVAT	4 407 732,27	5 132 203,69
Vaihto-omaisuus	824 165,13	899 276,54
VAIHTUVAT VASTAAVAT	824 165,13	899 276,54
Saamiset		
lyhytaikaiset		
Myyntisaamiset	2 461 794,97	4 383 992,66
Muut saamiset	1 391 318,63	2 406 289,44
lyhytaikaiset saamiset	3 853 113,60	6 790 282,10
Rahat ja pankkisaamiset	12 184 413,78	9 049 299,67
VASTAAVAA	21 269 424,78	21 871 062,00
VASTATTAVAA		
Osakepääoma	500 000,00	500 000,00
Muut rahastot	8 134 172,46	8 134 172,46
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	4 483 621,92	
Tilikauden voitto (tappio)	2 304 878,91	4 483 621,92
OMA PÄÄOMA	15 422 673,29	13 117 794,38
TILINPÄÄTÖSSIIRTOJEN KERTYMÄ	437 157,93	384 253,81
VIERAS PÄÄOMA		
Pääomalainat	0,00	0,00
Saadut ennakot	70 475,38	71 266,59
Ostovelat	1 841 369,84	4 241 240,32
Muut velat	3 497 748,34	4 056 506,90
LYHYTAIKAINEN	5 409 593,56	8 369 013,81
VASTATTAVAA	21 269 424,78	21 871 062,00



TULOSLASKELMA

	31.12.2013	31.12.2012
LIKEVAIHTO	65 284 512,09	63 990 325,31
Valmistus omaan käyttöön	6 600,00	11 383,85
Liiketoiminnan muut tuotot	11 426,92	3 686,51
Aineet, tarvikkeet ja tavarat		
Ostot tilikauden aikana	-25 071 346,45	-24 083 657,45
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	-75 111,41	81 977,54
Ulkopuoliset palvelut	-3 159 739,09	-2 937 346,77
Henkilöstökulut		
Palkat ja palkkiot	-14 511 433,65	-14 547 085,01
Henkilösivukulut		
Eläkekulut	-2 680 855,01	-2 408 598,56
Muut henkilösivukulut	-793 862,76	-891 976,68
Poistot ja arvonalentumiset		
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 233 070,78	-1 186 284,22
Liiketoiminnan muut kulut	-13 805 809,16	-12 629 638,93
LIIKEVOITTO (-TAPPIO)	3 971 310,70	5 402 785,59
Rahoitustuotot	32 473,81	39 675,76
Rahoituskulut	-1 474,42	-1 749,89
Rahoitustuotot ja -kulut	30 999,39	37 925,87
VOITTO (TAPPIO) ENNEN SATUNNAISIA ERIÄ	4 002 310,09	5 440 711,46
Satunnaiset tuotot	0,00	937 797,00
Satunnaiset kulut	-937 797,00	0,00
Satunnaiset tuotot ja kulut	-937 797,00	937 797,00
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA	3 064 513,09	6 378 508,46
Poistoeron lisäys (-) tai vähennys (+)	-52 904,12	-384 253,81
Vapaaehtoisten varausten lisäys (-) tai vähennys (+)	0,00	0,00
Tilinpäätössiirrot	-52 904,12	-384 253,81
Välittömät verot	-706 730,06	-1 510 632,73
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	2 304 878,91	4 483 621,92



RAHOITUSLASKELMA (1 000 EUROA)

	2013	2012
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA		
Voitto (tappio) ennen satunnaisia eriä	4 002	5 441
Oikaisut:		
Suunnitelman mukaiset poistot	1 233	1 186
Muut tuotot ja kulut joihin ei liity maksua	-938	938
Rahoitustuotot ja kulut	-4	-2
Muut oikaisut	-7	0
Rahavirta ennen käyttöpääoman muutosta	4 287	7 562
Käyttöpääoman muutos		
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys (-) / vähennys (+)	3 700	-6 738
Vaihto-omaisuuden lisäys (-) / vähennys (+)	75	-53
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys (+) / vähennys (-)	-2 959	8 369
Liiketoiminnan rahavirta ennen rahoituseriä ja veroja	5 102	9 140
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista	0	0
Saadut osingot liiketoiminnasta	0	0
Saadut korot liiketoiminnasta	0	0
Maksetut välittömät verot	-1 465	-1 560
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA (A) YHTEENSÄ	<u>3 637</u>	<u>7 579</u>
Investointien rahavirta		
Investoinnit aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-509	-133
Aineellisten ja aineettomien hyödykkeiden luovutustulot	7	0
Myydyttyt lainat	0	0
Investoinnit muihin sijoituksiin	0	0
Saadut osingot investoinneista	0	0
Maksetut välittömät verot luovutusvoitoista	0	0
INVESTOINTIEN RAHAVIRTA (B) YHTEENSÄ	<u>-502</u>	<u>-133</u>
Rahoituksen rahavirta:		
Maksullinen oman pääoman lisäys	0	1 603
Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut	0	0
Maksettu konserniavustus	0	0
RAHOITUKSEN RAHAVIRTA (C) YHTEENSÄ	0	1 603
RAHAVAROJEN MUUTOS (A+B+C) LISÄYS (+) / VÄHENNYS (-)	3 135	9 049
Rahavarat tilikauden alussa	9 049	0
Rahavarat tilikauden lopussa	<u>12 184</u>	<u>9 049</u>

