



VUOSIKERTOMUS

Sisällys

2021

VUOSIKERTOMUS

Luomme eväitä hyvään elämään 3

Leijona lyhyesti
Vuoden 2021 avainluvut
Toimintaympäristö

Leijonan arvot..... 4

Toimitusjohtajan katsaus 5

Leijonan vuosi 2021 7

Leijonan kymmenes toimintavuosi..... 8

Vastuullinen ateria on katettu 9

Monta näkökulmaa vastuullisuuteen 9

Luotettavaa kumppanuutta 10

Hyvinvointia edistävää ruokaa..... 11

Tasa-arvoa vankila-arkeen 12

Osaava ja hyvinvoiva henkilöstö..... 13

Vastuullisuusohjelma 14

Ateriakohtaiset ilmastopäästöt 15

Työtä ruokahävikin vähentämiseksi..... 16

Turvallista ja terveellistä ruokaa..... 17

Kehityshankkeet..... 18

Vastuulliset hankinnat 19

Ruuan kotimaisuusaste nousi..... 20

Palaute ja vastuullisuuden kehittäminen..... 21

Resepti taloudelliseen tasapainoon 22

Hallituksen toimintakertomus 2021 24

Tilinpäätös 28

Hallitus ja johtoryhmä 30



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. Keittiössämme yhdistyvät rautainen kokemus ja jatkuva uuden oppiminen.

VUODEN 2021 AVAINLUVUT

79,0 M€
LIIKEVAIHTO

55 M€
OSTOT

4,1 M€
LIIKEVOITTO

11,2 M€
MAKSETTUJA VEROJA₂

67,8 %
OMAVARAISUUSASTE₁

524
KESKIMÄÄRÄINEN
HENKILÖSTMÄÄRÄ

TOIMINTAYMPÄRISTÖ

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

Vuonna 2021 kumppanimme jatkoivat toimintonsa sopeuttamista koronavirustilanteeseen. Tämän vuoksi mm. varusmiesten maastoruokailun määrä pysyi poikkeuksellisen korkeana.

Henkilöstö- ja opiskelijaruokailun sekä tilauspalveluiden määrät putosivat merkittävästi koronapandemian alettua, mutta pudotus tasaantui vuonna 2021.

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

Leijonan keittiöissä käytetyt raaka-aineet tulevat pääosin Suomesta. Kuitenkin muun muassa monet hedelmät, kahvi ja suurin osa mausteista ovat väistämättä tuontituotteita, koska niitä ei tuoteta Suomessa.

Vaikka koronapandemia on kuluneiden kahden vuoden aikana kurittanut Leijonaa maltillisesti ja yhtiön toiminta on vakaalla pohjalla, on ammattitaitoisten työntekijöiden rekrytointi vaikeutunut entisestään. Koronapandemian aiheuttaman koko toimialaa leimaavan epävarmuuden takia paljon ammattilaisia on vaihtanut toimialaa. Työnantajakuvan kohottaminen ja koko alan vetovoiman lisääminen nähdään Leijonassakin tärkeänä tulevaisuuden työvoiman turvaamiseksi.

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

Leijonan arvot

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.

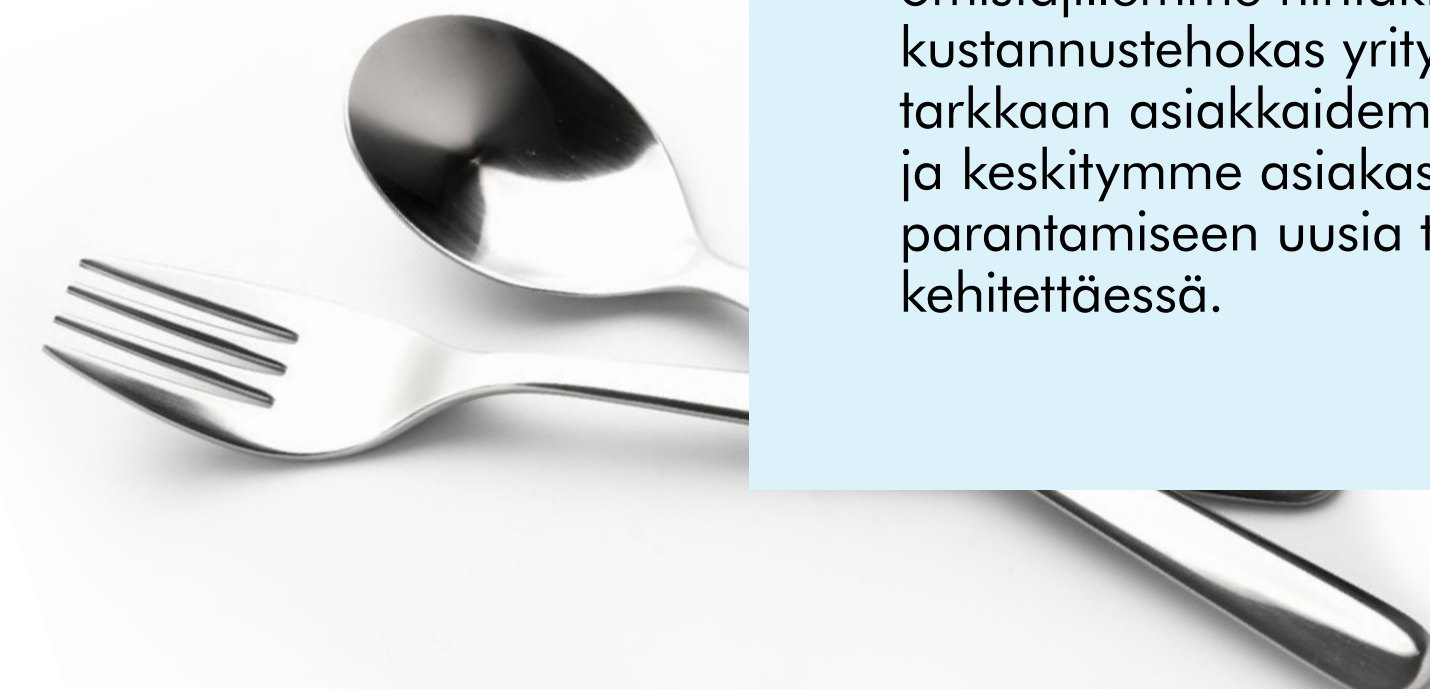
Ennakoimme asiakkaidemme tarpeet ja palvelemme joustavasti kaikissa tilanteissa.

” Tehtävämme on kumppaniemme toiminnan jatkuvuuden turvaaminen kaikissa oloissa.

Tehtävämme

Leijona on maanpuolustuksen ja turvallisuuden vastuullinen sekä elintärkeä kumppani. Tehtävämme on kumppaniemme toiminnan jatkuvuuden turvaaminen kaikissa oloissa. Haluamme olla luotettavin ja halutuin yhteistyökumppani sekä vetovoimaisin työpaikka cateringalalla.

Meille on tärkeää olla vastuullisen liiketoiminnan kehityksen kärjessä sekä samalla asiakkaillemme ja omistajillemme hintakilpailukykyinen ja kustannustehokas yritys. Kuuntelemme tarkkaan asiakkaidemme tarpeita ja keskitymme asiakaskokemuksen parantamiseen uusia toimintatapoja kehitettäessä.



TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS, RITVA PAAVONSALO

10-vuotias Leijona on toimintavarma ja turvallinen

Vuonna 2021 jatkoimme Leijonassa jo edellisvuonna tutuksi käyneillä koronatilanteen määrittelemillä linjoilla. Pitkittyneessä koronatilanteessa Leijonan häiriötilanteiden sietokyky on jatkunut erinomaisena turvaten yhtiön kannattavuuden, vakavaraisuuden ja kasvun.

Leijona Cateringin juuret ulottuvat vuoteen 1918, jolloin itsenäistyneen Suomen armeijan ruokahuolto käynnistettiin. Leijonaa edeltäneiden vuosikymmenien aikana testattu toimitusvarmuus ja osaaminen ovat vahvistuneet yhtiön toiminnassa jo kymmenen vuoden ajan. Voimme olla Leijonassa ylpeitä, että haasteista huolimatta yhtiön liiketoiminta on laajentunut sen kymmenentenä toimintavuonna uusien toimipaikkojen ja Rikosseuraamuslaitoksen kanttiiniliiketoiminnan myötä.

Pitkittyneessä häiriötilanteessa Leijonan upea henkilöstö on huolehtinut asiakkaidemme hyvinvoinnista ja valmistanut herkullisen ja terveellisen ruuan kaikissa olosuhteissa, vankalla ammattitaidolla.

Asiakastyytyväisyys pysyi erinomaisella tasolla ja nousi, mikä on loistava saavutus meiltä kaikilta.

ILMASTOTYÖMME JATKUU

Vastuullisuus on ollut yksi Leijona Cateringin arvoista heti yhtiön perustamisesta lähtien. Yhtiön kymmenentenä toimintavuonna otimme aimo askelia vastuullisuustyössämme ilmastoystävällisen ruuan ja biojätteen jatkojalostuksen saralla. Vuoden 2021 alusta lukien Leijona liittyi osaksi YK:n Global Compact -yritysvastuuverkoston, koska haluamme kantaa oman vastuun kestävästä kehityksestä ja tulevaisuudesta, sekä ilmastonmuutoksen hillitsemisestä.

Jatkamme hiilijalanjälkemme pienentämistä raaka-ainevalintojen kautta ja kehittämällä ilmastoystävällisiä ruokareseptejä aterioiden herkullisuudesta tinkimättä. Haluamme näin olla esimerkkinä kansatoimijoille ja koko yhteiskunnalle, miltä tulevaisuuden vastuullinen liiketoiminta näyttää.



” **Voimme olla Leijonassa ylpeitä, että haasteista huolimatta yhtiön liiketoiminta on laajentunut.**

Upea henkilöstömme on huolehtinut asiakkaidemme hyvinvoinnista ja valmistanut herkullisen ja terveellisen ruuan kaikissa olosuhteissa.

YKSI SUOMEN PARHAISTA TYÖPAIKOISTA

Korona-aika on kurittanut voimakkaasti ravintola-alaa ja monin paikoin työvoima on siirtynyt pakon edessä muille aloille. Leijonassa on ravintola-alan haasteista huolimatta ollut jatkuva tarve osaajille ja uusien leijonalaisten rekrytointi on jatkunut samalla kun kilpailu alan työntekijöistä on vain kiihtynyt.

Leijona Cateringin tavoitteena on olla toimialansa luotettavin ja vetovoimaisin työpaikka. Miellämme osaavan ja hyvinvoivan henkilöstön menestyksemme ehdottomaksi edellytykseksi. Siksi halusimme vuonna 2021 erityisesti panostaa henkilöstön hyvinvointiohjelmaan ja työsuojelun kehittämiseen. Meidän kaikkien leijonalaisten työ on tuottanut tulosta,

sillä Leijonalle myönnettiin marraskuussa Suomen Parhaat Työpaikat, Great Place to Work, -sertifikaatti jo kolmantena vuotena peräkkäin.

Viestinnän varmistamiseksi olemme ottaneet käyttöön uusia digitaalisia työmenetelmiä. Sujuva tiedonkulku ja vuorovaikutteisuus vahvistavat meitä palvelemaan asiakkaitamme turvallisesti ja luotettavasti, rohkean Leijona – hengen mukaisesti.

Me leijonalaiset olemme yhdessä Suomen maanpuolustuksen ja turvallisuuden vastuullinen sekä elintärkeä kumppani.

Ritva Paavonsalo, toimitusjohtaja



Kuva: Puolustusvoimat, Satu Hujanen



Leijonan vuosi 2021



Tuimme henkilöstömme hyvinvointia korona-ajan keskellä hyödyntäen uusia ja entisiä työkyvyn ylläpitämisen tapoja. Työntekijöiden työkyky ja hyvinvointi on tärkeä osa menestymistämme, siksi painopisteemme on ennakoivassa toiminnassa. Vuoden 2021 aikana leijonalaiset saivat osallistua etäliikuntatuokioihin ja hyvinvointiwebinaareihin.



Vahvistimme kumppanuussopimustamme Rikosseuraamuslaitoksen kanssa, kun vankiloiden kanttiinipalvelut siirtyivät Leijonan hoidettaviksi. Tavoitteena oli kohdentaa resursseja ydintoimintoihin ja kehittää valtakunnallista kanttiinitoimintaa kustannustehokkaasti, sekä parantaa vankien yhdenvertaista kohtelua.

Great
Place
To
Work®

Leijonalle myönnettiin kansainvälinen Great Place to Work® -sertifikaatti jo kolmantena vuotena peräkkäin. Henkilöstömme vastausten mukaan tärkeimmiksi koettiin tasa-arvoisuus, mutkattomuus ja oman työn arvo. Myös yhteishenki ja välittäminen nousivat tärkeiksi tekijöiksi.

10 VUOTTA
LEIJONA
CATERING

Siirryimme kohti Leijonan 10-vuotisjuhlavuotta. Leijona Catering perustettiin alkuvuodesta 2012. Toimintamme aikana asiakkaiden ja henkilöstön tyytyväisyys on noussut huomasti samalla kun yhtiö on kehittänyt ilmastoystävällistä ruokapalvelua vastuullisuusohjelmansa mukaisesti.

Q1



Liityimme YK:n Global Compact yritys vastuuverkoston, jonka tavoitteena on edistää vastuullista ja kestävää liiketoimintaa. Olemme tehneet lupauksen vastuullisuudesta työntekijöillemme, asiakkaillemme ja omistajallemme.

Q2



Uudistimme tietoliikenneinfraamme yhteistyössä kumppaneidemme kanssa. Uudistettu tietoliikennetarkaisu mahdollisti aiempaa tehokkaamman ja reaaliaikaisemman yhtiön sisäisen tiedonkulun. Muutos paransi toimintavarmuutta ja kyberturvallisuutta.

Q3



Käynnistimme ensimmäisen TraineeLeijona-ohjelman, jonka myötä kaikille ravintola-alasta kiinnostuneille tarjoutui mahdollisuus hakea oppisopimusopiskelijaksi Leijonaan. Opiskelijoille tarjotaan tutkinnon suorittamisen jälkeen vakituinen työpaikka Leijonan ravintoloissa.



Annoimme Baltic Sea Action Groupille (BSAG) Itämerisitoumuksen. Sitoudumme hiilidioksidipäästöjen vähentämiseen ja luonnon monimuotoisuuden parantamiseen tavarantoimittajayhteistyön keinoin. Jatkossa kasvatamme uudistavasti viljellyn ruuan osuutta ruokatarjonnassamme sitä mukaa, kun menetelmät kehittyvät läpi tuotantoketjun läpinäkyviksi.

Q4

Leijonan kymmenes toimintavuosi



Tehtävämme turvallisuus-kriittisenä toimijana ja yhteiskunnalle elintärkeiden toimintojen ylläpitäjänä niin normaalioloissa kuin pitkään jatkuvissa häiriötilanteissa on toteutunut hyvin Leijona Cateringin kymmenentenä toimintavuonna.



Leijonalaisia työssään vuonna 2012 ja kymmenen vuotta myöhemmin.

” Kokonaisturvallisuuden kehittäminen ja henkilöstön sitouttaminen arjen turvallisuustekoihin olivat keskeisimpiä tavoitteita vuonna 2021.

Leijona aloitti virallisesti toimintansa 1.1.2012 jolloin vastaperustettu yhtiö pääsi matkaan luotettavan, pitkäaikaisen kumppanin Puolustusvoimien kanssa. Yhteistyö julkisten toimijoiden kanssa on ollut sujuvaa perustamisvaiheesta lähtien ja Leijona on solminut uusia palvelusopimuksia myös kulu-neina pandemiavuosina.

Jatkoimme sopeutumista korona-aikaan

Vuonna 2020 alkaneet koronaviruksen aiheuttamat normaalista poikkeavat järjestelyt asiakkuuksissamme jatkuivat vuonna 2021. Suurimmat haasteet kohdistuivat edelleen henkilöstö- ja opiskelijaravintoloihimme, joiden osalta jatkoimme toimintamme sopeuttamista vastaten vähentyneisiin asiakasmääriin. Toimimme vastuullisesti ja asiakasläheisesti jatkaen viranomaisten korona-ajalle antamien suositusten ja ohjeiden noudattamista henkilöstömme ja asiakkaidemme turvallisuuden takaamiseksi.

Toimintavarma Leijona

Kehitimme vuoden aikana vastuullisuusohjelmaamme ja sen myötä myös avaintunnuslukujamme. Seuraamme jatkossa rinnakkain aterian keskimääräistä kokonais- sekä pelkkien raaka-aineiden hiilijalanjälkeä. Vastuullista hankintaa tukemaan muodostimme riskimaanäkökulmaan perustuen uuden mittarin auditoitujen ja sertifioidujen tuotteiden osuudelle. Jatkossa seuraamme myös hankintojen ja luonnon monimuotoisuuden yhteyksiä alkuperäsertifioidujen tuotteiden kautta ja tähtäämme niiden osuuden kasvattamiseen.

Kokonaisturvallisuuden kehittäminen ja henkilöstön sitouttaminen arjen turvallisuustekoihin on ollut Leijonan keskeisimpiä tavoitteita vuonna 2021. Olemme tehneet aktiivisesti töitä työtapa-turmien minimoimiseksi. 10-vuotias Leijona on toimintavarma ja turvallinen, ajan hermolla pysyvä ruokapalveluyhtiö ja luotettava työnantaja. Leijona on taloudellisesti kannattava ja luotettava kumppani asiakkailleen.

Monta näkökulmaa vastuullisuuteen



Vuonna 2021 pienensimme sekä ruuan valmistushävikkiä että ateriakoh-
taista hiilijalanjälkeä. Käyttämistämme raaka-aineista 77 % oli kotimaisia.
Tapaturmattoman työpaikan saavuttamiseen meidän on tulevana vuosina
suunnattava kaikkien tiimien huomio.

	TOTEUMA 2021	TOTEUMA 2020	TOTEUMA 2019	TAVOITE 2019–2025
Tapaturmataajuus (LTIFR ₁)	20,2	16,5	17,4	0
Biojätteen määrä (t)	2 224	2 195	1 825	-13%
Alkuperäsertifioidut tai auditoinnin läpäisseet elintarvikkeet, osuus % (riskimaat)	41 %			
Kokonaisenergiankulutus (MWh)	32 897	30 671	30 571	-2 % vuosittain
Kokonaisilmastopäästöt (t CO ₂ e)	29 850	30 072	31 594	
Aterian keskimääräinen hiilijalanjälki ₂ (kg CO ₂ e/ateria)	1,51	1,56	1,71	1,28 kg CO ₂ e (-25%)
Aterian keskimääräinen hiilijalanjälki (kg CO ₂ e/ateria), vain elintarvikkeet	1,43	1,41	1,49	

Leijona mittaa myös mainettaan; vuonna 2021 vastuullisuusarvosana oli
T-median mainetutkimuksen mukaan 3,47 (vuonna 2020 3,51).

₁ tapaturmataajuus (Lost Time Incident Frequency Rate).

₂ hiilijalanjäljen laskeminen aloitettiin vuonna 2019.



” Ateriamme valmistetaan
pääosin suomalaisista
raaka-aineista.

Luotettavaa kumppanuutta ja kehitystä kaikissa oloissa



Koronaviruksen aiheuttamat järjestelyt haastoivat kehittämään ja syventämään strategista kumppanuutta.

Leijonan pitkäaikaisin kumppani Puolustusvoimat on sopeuttanut toimintaansa jo kaksi vuotta jatku-neisiin korona-ajan tilanteisiin.

- Pandemia on syventänyt kump-panuuttamme Leijonan kanssa. Pandemian vaikutuksia ja siihen liittyviä haasteita on ratkottu, ja on tehty uusia toimintamalleja, toteaa kenraaliluutnantti **Timo Kakkola** Puolustusvoimista.

Maastoruokailua emme olleet alun perin tarkoittaneet pitkään jatkuvaksi muonitustavaksi ja sen toteutuksesta saimme sekä Puolus-tusvoimille että Leijonaan palautetta pandemian alkuaikoina.

- Reagoimme saamiimme viesteihin välittömästi tehden yhteistyössä tarvittavat parannukset maasto-ruokailun kokonaisuuteen, sanoo Leijonan liiketoimintajohtaja **Petra**

Granqvist.

Varuskunnat ovat erilaisia, joten kaikissa on etsitty omanlaisensa ratkaisu hyvässä yhteistyössä joukko-osastojen ja Leijonan kanssa. Pandemian tilannekuvaa on ylläpidetty viikoittain, ja tarvittaessa muutoksia suunnitellaan sekä toteutetaan yhdessä nopeallakin aikataululla. Leijonan ja Puolustusvoimien aktiivisella sekä välittömällä viestien vaihdolla vaikutetaan suunnitelmalliseen ja ratkaisuhakuiseen toimintaan kustannustehokkuus huomioiden.

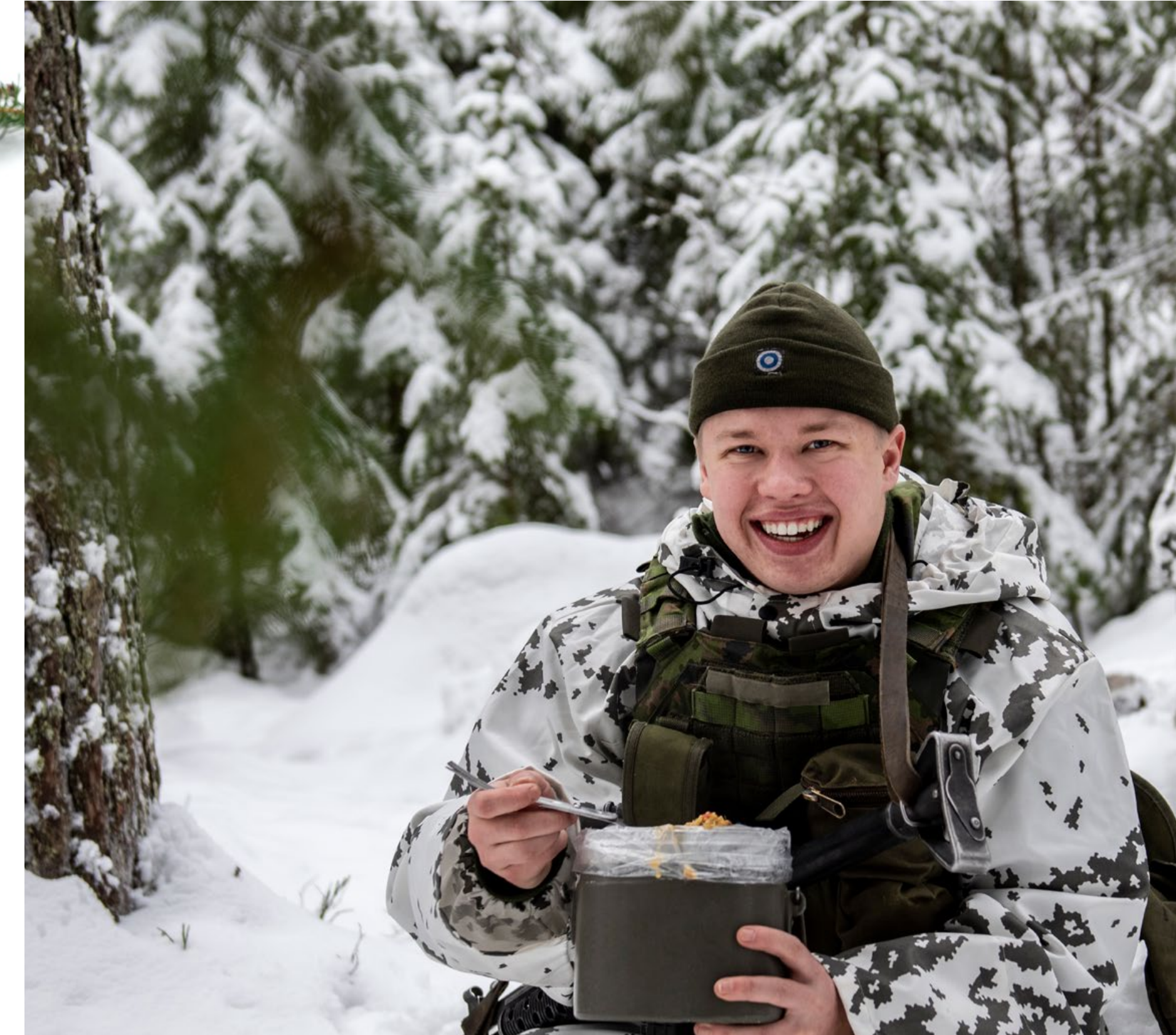
- Puolustusvoimien näkökulmasta on tärkeää, että ruokapalvelun ketju toimii ja on kestävä, myös poikkeus-oloissa. Huoltovarmuuden pitää olla kunnossa, painottaa kenraaliluutnantti Kakkola.

Leijonan tapa toimia on

merkityksellinen Puolustusvoimille. Leijonan ja Puolustusvoimien kump-panuus kaikkine ulottuvuuksineen heijastuu molempiin suuntiin myös julkisuudessa ja maineessa. Vas-tuullinen toimintatapa sekä valinnat tuote- ja raaka-ainehankinnoissa ovat laajassa mittakaavassa tärkeitä koko yhteiskunnan näkökulmasta, koska aterioidemme volyymit ovat suuria.

Kymmenvuotinen Leijona-yhteistyö ja vuosien saatossa tapahtunut edis-tys niin asiakastyytyväisyydessä kuin kustannustehokkuudessa saavat kii-tosta kenraaliluutnantti Kakkolalta.

- Laadukkaalla yhteistyöllämme varmistamme, että jokainen varus-mies saa riittävästi maistuvaa ja terveellistä ruokaa joka päivä, kai-kissa olosuhteissa.



” **Varuskunnat ovat erilaisia, joten kaikissa on etsitty omanlaisensa ratkaisu hyvässä yhteistyössä.**

Herkullista ja hyvinvointia edistävää ruokaa

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL) toimii työpaikkana ja laitoksena kuten opettaa: terveyttä edistävästi.



Terveyden lisäksi THL:ssa ymmärretään hyvän ruuan henkinen merkitys. Ruoka tuo ihmiset yhteen ja luo hyvää mieltä. THL:n kampuksella toimivasta ravintola Helmestä on haluttu tehdä kohtaamispaikka monenlaisille ruokailijoille, niin ravintolan asiakkaille kuin omia eväitä nauttiville henkilöstön jäsenille.

- Leijona Cateringin rooli ruokapalvelumme tuottajana on merkittävä. Jaamme yhteiset arvot ja yhteisen näkemyksen terveellisestä ja herkullisesta ruuasta osana hyvää elämää, toteaa THL:n työympäristöjohtaja **Mikko Nissinen**.

Koronapandemian vaikutuksesta ravintola Helmen asiakasmäärät ovat vähentyneet ajoittain voimakkaasti. Ravintola on kuitenkin pitänyt ovet auki THL:n toiminnan jatkuvan

luonteen vuoksi. Ruoka on ollut koronapandemian aikana todella hyvää.

Helmen ravintolapäällikkö Janne Jokinen totesi tyytyväisenä, että asiakaspalautteen laatu oli jo entuudestaan parhaalla mahdollisella tasolla. Seuraavassa kyselyssä Helmi löi oman ennätyksensä saaden vieläkin paremmat arviot.

Ravintolassa on ollut vähemmän henkilöstöä pandemian aiheuttamien muutosten myötä mutta palvelu on pysynyt erinomaisena. Leijonaa onkin kiiteltu ketterästä sopeutumisesta kulloinkin vallitseviin olosuhteisiin.

Tyytyväisyyttä THL:n asiakkuudessa herättää myös Leijonan vastuullinen toimintatapa. Eettisyys, ilmastoystävällinen ruoka ja ympäristöteot tukevat Agenda 2030:n mukaisia

kestävän kehityksen tavoitteita, joihin myös THL on sitoutunut.

- Esimerkkinä ravintola Helmen hävikkiruuan myynti, johon muodostuu aina pitkä jono. Hävikki tekee niin hyvin kauppansa, ettei hukkaan jää mitään, kertoo työympäristöjohtaja Nissinen.

” Leijonan rooli ruokapalvelun tuottajana on merkittävä.



Tasa-arvoa ja vaihtelua vankila-arkeen

Leijona Cateringin ja Rikosseuraamuslaitoksen kumppanuudessa otettiin vuoden 2021 merkittävin askel, kun vankien kanttiinipalvelut siirtyivät kokonaisuudessaan Leijonan vastuulle.



Kuva: Mika Pakarinen

” **Kanttiinien uudistamisen tavoitteena oli myös vankien yhdenvertaisen kohtelun parantaminen kautta Suomen**



- Rikosseuraamuslaitos oli ruokapalvelun ulkoistuksen myötä vakuuttunut Leijonan kyvystä ottaa ammattimaisesti myös kanttiiniliiketoiminta haltuun, Leijonan asiakkuuspäällikkö **Auli Rosti** kertoo.

Ruokapalvelu ja kanttiinit ovat Rikosseuraamuslaitoksen tukitoimintaa. Ulkoistuksen myötä Rikosseuraamuslaitos voi keskittyä ydintoimintoihinsa Leijonan hoitaessa koko ruokapalvelun prosessin aina hankinnoista logistiikkaan, sekä toiminnan kehittämiseen.

- Vankilan arki on rutiinien täyttämää. Ruokailu ja kanttiini ovat tärkeitä vangeille, koska ne tuovat iloa ja vaihtelua arkeen. Koronapandemia karanteeneineen ja eristyksineen on tuonut haasteita, mutta lain mukaan sama palvelu tulee voida tuottaa kaikille, oli vanki eristyksissä tai ei, kertoo Rikosseuraamuslaitoksen erikoissuunnittelija **Tatja Kivimäki**.

Kanttiinien uudistamisen tavoitteena oli myös vankien yhdenvertaisen kohtelun parantaminen kautta Suomen niin hintojen, valikoiman kuin toimintatapojen osalta.

Rikosseuraamuslaitokselta kerrotaan, että heillä on paljon motivoitunutta henkilöstöä, jotka haluavat viedä rikosseuraamusalan työtä eteenpäin. Leijonan tulo RISEn kumppaniksi toi mukanaan uusia tehtäviä virkamiehille. Siirtymiset uusiin tehtäviin onnistuivat kokonaisuutena hyvin. Rikosseuraamuslaitoksella ollaan vaikuttuneita Leijonalaisten asenteesta ja osamisesta tulevaisuuden rakentajina.

- Meillä on yhteinen kehityshenkinen työryhmä, jossa keskustelemme rakentavasti kaikista asioista. Yhteistyön toivotaan olevan jatkossakin luottamuksellista ja avointa. Tulevaisuuden suunnitelmia on jo tehty, esimerkiksi vastuullisuustyön tulisi jatkossa näkyä kaikkien arjessa, korostaa Kivimäki.

Osaava ja hyvinvoiva henkilöstö

Me leijonalaiset luomme eväitä hyvään elämään. Työtä on mukava tehdä, kun työpaikkaan voi luottaa kuin muuriin.



Olemme kiittäneet henkilöstöämme pitkäjänteisestä työstä tänäkin haastavana koronavuotena. Vuoden 2021 hyvinvointiohjelma antoi leijonalaisille mahdollisuuden jumpata kotona verkkokuntosalin ohjevideoiden avulla, osallistua virtuaalisiin ryhmäliikuntoihin tai kuunnella hyvinvointiwebinaareja. Laajensimme jo entuudestaan tuttua liikunta- ja kulttuurietua lisäämällä siihen hyvinvointiedun, jota työntekijämme voivat käyttää vapaa-ajallaan esimerkiksi hierontaan.

VARMASTI AINUTLAATUISELTA MAISTUVAA TYÖTÄ

Me Leijonassa haluamme olla alamme vetovoimaisin työpaikka. Ravintola-alan työnhakijamarkkinat ovat muuttuneet entistä haastavammiksi vuonna 2021. Työnhakijakokemusta

edistääksemme otimme käyttöön uuden rekrytointijärjestelmän. Sen myötä hakemuslomakkeemme on yksinkertaisempi ja tarkoituksenmukaisempi. Lisäksi hakijaviestintä on järjestelmän avulla tehokkaampaa ja johdonmukaisempaa. Tehostamme rekrytointiamme myös erilaisten automaatioiden ja uusien toiminnallisuuksien kautta. Moderni järjestelmä mahdollistaa myös palautteenantamisen ja -saamisen sekä edistyneen, laajan raportoinnin seuranta- ja kehittämistä varten.

Trust Index-henkilöstötyytyväisyys-tutkimus toi Leijonalle Great Place to Work-sertifikaatin, kolmantena vuotena peräkkäin. Henkilöstömme koki oikeudenmukaisuuden parantuneen Leijonassa edelliseen vuoteen verrattuna. Kuitenkin uskottavuuden, kunnioituksen, ammattitilpeyden ja yhteishengen koettiin laskeneen edelliseen vuoteen verrattuna. Osana johtamisen kehittämistä

yhtiössä lanseerasimme Leijonan tapa johtaa-mallin. Uusi johtamismalli antaa esimiehille eväitä, joiden avulla voimme kehittää yhdenmukaisesti muun muassa Trust Index-tutkimuksen kehityskohteita.

OPPISOPIMUKSELLA LEIJONAKSI

Haluamme kantaa osamme yhteiskuntavastuusta kouluttamalla ja luomalla työpaikkoja nuorille sekä alanvaihtajille. Laadukas TraineeLeijona-ohjelma kehitettiin ja lanseerattiin antamaan mahdollisuus kenelle tahansa kehittyä ravintola-alan ammattilaiseksi ja leijonalaiseksi. Matkalla tapaturmattomaan Leijonaan olemme työstäneet Leijonan omaa turvallisuuspassia, joka kattaa kaikki työturvallisuuden osa-alueet. Turvallisuuspassi julkaistaan vuoden 2022 puolella.



” Palkitsemme vuosittain ansioituneita, ahkerasti ja pitkäjänteisesti työnsä tehneitä henkilöstömme jäseniä.

Luonnon monimuotoisuus mukaan vastuullisuusohjelmaan

Luonnon monimuotoisuuden säilyttäminen on ilmastonmuutoksen veroinen haaste, joka meidän tulee huomioida elintarvikehankinnoissamme.



Ympäristövastuu on tärkeä osa Leijonan strategiaa ja arvoja. Strategian päivityksen yhteydessä vuonna 2021 nostimme ilmastopäästöjen vähentämisen rinnalle luonnon monimuotoisuuden huomioinnin ruokahankinnoissa. Vahva kotimainen ruokaketju ja huoltovarmuus muuttuvassa ilmastossa ja luonnon lajikadon edetessä ovat Leijonalle ja asiakkaillemme strategisesti tärkeitä.

ILMASTO JA LUONNON LAJIKIRJO HYÖTYVÄT SAMOISTA KEINOISTA

Uudistavan viljelyn periaatteiden noudattaminen kotimaisessa maanviljelyssä on tapa toimia sekä ilmastonmuutosta että luontokatoa vastaan: se tarkoittaa käytännössä

hiilen sitomista pois ilmakehästä maaperään sopivien viljelymenetelmien keinoin. Hiilen sitominen viljelymaahan parantaa samalla sen hedelmällisyyttä, maaperäeliöstön monimuotoisuutta sekä maan kykyä pidättää vettä ja ravinteita, jolloin myös Itämeren rehevöitymistä voidaan estää.

LEIJONAN ITÄMERISITOUUMUS

Leijona Cateringissa haluamme tulevaisuudessa suunnata hankintoja tätä periaatetta noudattaville maataloustuottajille ja elintarviketeollisuuden jalostamiin hiiliviljeltyihin tuotteisiin. Siihen tähdäten ryhdymme kehittämään omia hankintakäytäntöjämme relevanttien tuoteryhmien ja

raaka-aineiden osalta. Vielä hiukan kaukaisemmassa tulevaisuudessa uskomme hankintakriteereissä hyödynnettävän uudistavan viljelytavan sertifioitua standardia, samaan tapaan kuin nyt sertifioidaan esimerkiksi luomutuotteet vastuullisten ostopäätösten tueksi.

Tämän kehitystyön selkänäjäksi Leijona Catering sopi loppuvuodesta 2021 liittyvänsä Baltic Sea Action Groupin (BSAG) Carbon Action -alustaan. Carbon Action -yritysten joukossa suurten volyymien ruokapalveluiden ammattilaisena Leijona Catering voi osaltaan tukea kestävä kehityksen mukaisen ruokaketjun vahvistamista.

” Nostimme ilmastopäästöjen vähentämisen rinnalle luonnon monimuotoisuuden huomioinnin ruokahankinnoissa.

Ateriakohtaiset ilmastopäästöt ja energiatehokkuus

Ilmastoystävällinen ruoka on yksi Leijonan avaintavoitteista. Seuraamme sitä keskimääräisen ateriakohtaisen hiilijalanjäljen avulla.

Ruokahankintojen päästöt muodostavat Leijonalla noin 95 % koko ilmastokuormituksestamme, mikä on ruokapalvelualalla tyypillinen osuus. Luonnonvarakeskuksen (LuKe) toteuttaman, vuonna 2020 Leijonalle valmistuneen ilmastopäästölaskennan pohjalta olemme jatkaneet työtä reseptiikassa ja ruokalistojen koostamisessa ruuan päästökuormituksen pienentämiseksi. Raaka-ainevaihdoksilla on mahdollista saada suurivolyymisessä toiminnassa merkittäviä muutoksia aikaan nopeasti. Haluamme Leijonassa toteuttaa muutokset siten, että tarjoamamme ruoka on jatkossakin maistuvaa, monipuolista ja täyttää asiakkaidemme odotukset: sekä ilmaston että luonnon resurssien käytön kannalta huonoin lopputulos on syömättä jäävä, hävikiksi päätyvä ruoka.

ATERIAN HIILIJALANJÄLKI PIENENI KOLME PROSENTTIA

Vuoden 2021 aikana olemme jatkaneet reseptien kehittämistä yhä ilmastoystävällisemmillä raaka-ainevalinnoilla laadusta kuitenkin

tinkimättä. Tavoitteemme on pienentää Leijonan ateriakohtaista keskimääräistä hiilijalanjälkeä 25 prosenttia vuoden 2019 lähtötasosta 1,71 kg CO₂e vuoteen 2025 mennessä. Vuonna 2021 muun muassa vaihdoimme naudanjauhelihaa broileri-nautajauhelihaan sekä korvasimme nautakebabin broilerikebabilla. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että pyrimme täysin luopumaan nautanlihasta. Kohtuullistamalla kulutusta voidaan vaikuttaa merkittävästi ilmastopäästöihin.

Vuoden 2021 osalta tavoite oli 8 prosentin vähennys tasoon 1,57 kg CO₂e/ateria. Toteutuneet päästöt olivat 1,51 kg CO₂e/ateria, eli jopa hiukan alle tavoitteemme. Pelkkien elintarvikkeiden osalta keskimääräinen hiilijalanjälkemme oli 1,43 kg CO₂e/ateria.

Oman toimintamme energiatehokkuustoimia on toteutettu jonkin verran ravintoloiden omista lähtökohdista, sekä suurempien remonttien yhteydessä sekä keittiölaitteita uudistettaessa vaihdettu energiatehokkaisiin laitteisiin. Näillä toimenpiteillä saavutettuja säästöjä emme pysty kattavasti mittaamaan, etenkin kun toimimme isoissa



rakennuksissa yhtenä tilojen käyttäjänä ja sähkönkulutus laskutetaan vuokrasopimuksemme osana. Tätä haastetta pyritään ratkomaan vuoden 2022 aikana mm. yhteistoiminnassa Puolustuskiinteistöjen kanssa.

TARKENSIMME ILMASTOSTRATEGIAAMME

Kokonaisilmastopäästömmme vuonna 2021 olivat 29 850 t CO₂e. Vuoden aikana tarkensimme ilmastopäästöstrategiaamme. Periaatteemme on, että pienennämme ateriakohtaista keskimääräistä hiilijalanjälkeä ja eniten kuormittavista raaka-aineista jäljellejäävät päästöt kompensoimme kotimaisilla hiilensidontaan ja varastointiin keskittyvillä menetelmillä. Vuoden 2021 aikana eniten yksittäisistä raaka-aineista ilmasto kuormitti nautanlihan käyttö: siitä aiheutuneet päästöt olivat kaikkiaan 3 009 t CO₂e.

” Ilmaston kannalta turhinta kuormitusta on syömättä jäävä ruoka.

Pitkäjänteistä työtä ruokahävikin vähentämiseksi

Ruokahävikki vaikuttaa ilmasto- ja ympäristövaikutusten ohella taloudelliseen tehokkuuteen.



” Maastoruokailussa hävikinhallinta on monimutkaisempaa.

Tavoitteenamme on vähentää Leijonassa syntyvän ruokahävikin määrää järkevien raaka-ainehankintojen sekä tietoon perustuvan ruokalistasuunnittelun kautta. Seuraamme jatkuvasti ravintoloissamme syntyvän ruokahävikin määrää. Se on kiinteä ja tärkeä osa leijonalaisten arkea, sillä ruokahävikki muodostaa osan hiilijalanjäljestämme, ympäristövaikutustistamme ja sillä on vaikutuksensa myös kustannustehokkuuteen.

RUUAN VALMISTUSHÄVIKKI PIENENI

Ravintolakohtainen hävikkitunnuslukumme kattaa ruuan valmistuksen, varastoinnin ja tarjoilun aikana syntyvän hävikin, mutta ei vielä nykytilassaan lautashävikkiä eli ruokailijoilta syömättä jäänyttä ruokaa. Ravintolakohtaisessa raportoinnissa huomattiin vuoden aikana osassa ravintoloitamme uusia haasteita, kun esimerkiksi Rikosseuraamuslaitoksen asiakkuudessa ruokailun siirtyminen pandemiatilanteen johdosta salista osastoille aiheutti ylimääräisen ruoan jäämisen

osastojen sekajäteastioihin. Keskimääräinen ruokahävikki oli saliruokailijaa kohden laskettuna oli 40 grammaa eli vuonna 2021 koko Leijonan tasolla ruuan valmistushävikin määrä saliruokailijaa kohden pieneni edellisvuoteen verrattuna.

Ravintoloissamme syödään normaalioloissakin vain osa Leijonan tarjoamasta ruuasta ja koronapandemian takia jatkunut normaalista poikkeava tilanne lisäsivät myös vuonna 2021 kenttä- ja maastoruokailujen määrää. Maastoruokailussa hävikkiä pyrkii syntymään enemmän kuin saliruokailussa ja sen hallinta on monimutkaisempaa. Vuonna 2021 pilotoitiin hävikin mittaamista myös maastoruokailussa, jonka perusteella prosessin kehittämistä ja keinojen etsimistä maastohävikin vähentämiseksi jatketaan myös vuonna 2022.

Kaikkiaan vuonna 2021 Leijona Cateringin toiminnasta biojätettä kertyi 2 224 tonnia (vuonna 2020: 2 195 tonnia). Syntyneestä biojätteestä 94 prosenttia ohjattiin biokaasun tuotantoon. Biokaasua hyödynnetään Suomessa muun muassa erittäin vähäpäästöisenä liikennepolttoaineena.

Turvallista ja terveellistä ruokaa

Leijonan ruoka on herkullista, turvallista ja täyttää kansalliset ravitsemussuositukset. Turvalliset ja puhtaat raaka-aineet sekä hygieeniset työkäytännöt ovat ravintoloissamme ja maastossa tarjottavan turvallisen ruuan perusta.



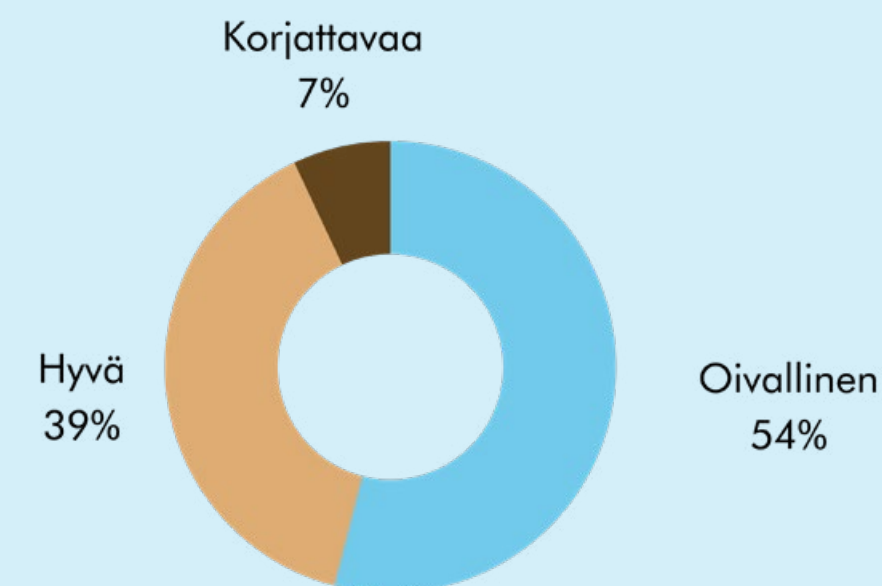
Lakisääteisellä omavalvonnalla varmistamme, että elintarvikkeet ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset; sekä sen että asiakkaalle tarjoamamme ruoka on terveydellisesti riskitöntä ja laadultaan hyvää. Leijonan henkilöstö koulutuu ja päivittää osaamistaan säännöllisesti ruokaturvallisuuden varmistamiseksi.

Vuonna 2020 aloitettu digitaalisen omavalvontajärjestelmän käyttöönotto saatiin päätökseen alkuvuodesta 2021. Loppuvuoden aikana paneuduttiin systemaattisen vaatimustenmukaisen järjestelmän käytön varmentamiseen mm. lisäkoulutuksin, roolien ja vastuiden tarkistamisella sekä lisäämällä

Puolustusvoimien toimipaikkojen viranomaistarkastuksista vastaaville Puolustusvoimien ympäristöterveydenhuollon eläinlääkäreille omat käyttöoikeudet järjestelmän tietoihin. "Syksystä 2021 alkaen Puolustusvoimien eläinlääkäreillä on ollut mahdollisuus kirjautua Leijona Catering Oy:n varuskuntaravintoloissa käytössä olevaan sähköiseen Fredman Pro -omavalvontajärjestelmään ja kohdekohtaisesti tarkastella sinne kirjattuja tietoja. Tämä mahdollisuus luo hyvät edellytykset sujuvoittaa ja täsmentää valvontakäynnille etukäteen valmistautumista sekä kehittää käytäntöjä kokonaan etänä suoritettavaan valvontaan kuten esim. aikaisemmalla tarkastuksella todettujen epäkohtien uusintatarkastukset", toteaa

Puolustusvoimien ylieläinlääkäri, ELL Ava Sovijärvi.

Oiva-tulosten jakaantuminen vuonna 2021 Leijonassa (kattaa 43 toimipaikkaa):



” Valvontaeläinlääkärien suora pääsy digitaaliseen omavalvontajärjestelmään tehostaa tarkastuksia

Leijonan toimipaikkojen Oiva-tulokset ovat tehdyn uudistuksen jälkeen julkisia ja löytyvät siten myös [verkosta](#).

Leijonan käytössä on suurimmalta osin Sydänmerkki-reseptiikkaa. Erityisruokavalioita tarvitseville tarjotaan ravintosisältösuositukset täyttäviä aterioita, jotka vastaavat raaka-ainevalinnoiltaan ja laatu- tasoltaan ruokalistoja. Leijonan ruokalistamerkinnoissä käytössä olevat merkinnät ovat vähälaktoosinen, laktoositon, maidoton ja gluteeniton. Tiedonkulku erityisruokavalioista ja oikeiden ruoka-annosten päätymisen oikeille ruokailijoille kaikissa olosuhteissa, niin saliruokailussa kuin maasto-olosuhteissa, on erittäin tärkeää. Erityisruokavalioruuan osuus kaikkiaan Leijonan tarjoamasta ruuasta on ollut pitkään nousussa.



Kehityshankkeet ja kumppanuudet - yhdessä pidemmälle

Leijona Catering on jo useita vuosia osallistunut ruokatoimialan kotimaisiin kehityshankkeisiin. Vuonna 2021 olimme mukana sekä terveelliseen ravitsemukseen että ilmastopäästöjen vähentämiseen keskittyvissä hankkeissa.

LEG4LIFE JA JUSTFOOD

Helsingin yliopiston, Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen ja Luonnonvarakeskuksen yhteinen [hanke](#), joka toimii vuosien 2019 - 2025 aikana. Tavoitteena on edistää ympäristön ja ihmiskunnan terveyttä ja hyvinvointia lisäämällä kotimaisten palkokasvien viljelyä ja elintarvike- ja rehukäyttöä. Leijonan panostus hankkeeseen siirtyy vuonna 2022 käytännön kokeiluvaiheeseen, jolloin suunnitelmassa on kenttäkokeilulla yhteistoiminnassa asiakkaamme kanssa tutkia uudistetun reseptiikan toimivuutta.

LCAFoodprint

Elintarvikkeiden elinkaariarviointimethodologian kehittäminen ja harmonisointi, Luonnonvarakeskuksen [hanke](#), jota Maa- ja metsätalousministeriö rahoittaa. Siinä kehitetään elintarvikkeiden

ympäristöjalanjälkiarvioinneille yhdenmukaistettua, tieteeseen perustuvaa ja käytäntöön sovellettavaa menetelmähikkoo. Harmonisoitu elinkaariarviointi mahdollistaa muun muassa eri tuotteiden ja tuoteryhmien nykyistä luotettavamman vertailun kestävän kehityksen näkökulmasta.

KÄYTÄNNÖN KEHITYSTÄ KUMPPANIYHTEISTYÖLLÄ

Sitouduimme liittymään vuoden 2022 alusta alkaen Carbon Action -kehitysalustalle sekä "Luomutetaan ruokapalvelut" [-hankkeeseen](#).

Tutkimus- ja kehityshankekumppanuuksien lisäksi Leijonan asiantuntijat tekivät myös vuonna 2021 innovaatioyhteistyötä ruokatuottajien kanssa. Tavoitteemme on innovaatioiden ja uusien raaka-aineiden käyttöönoton avulla jatkuvasti uudistaa kestävän kehityksen mukaisia, vaativiin

olosuhteisiin soveltuvia ruokatuotteita tarjoamissamme ruokapalveluissa. Vuonna 2021 otimme käyttöön kumppanimme kanssa yhteistyössä kehittämiämme entistä maistuvampia taistelumuona-aterioita. Olemme jatkaneet myös huoneenlämmössä säilyvien ateriatkaisuiden kehitystyötä ja olemme muun muassa ottaneet käyttöön jauhelihan, joka ei vaadi kylmäsäilytystä. Olemme tehneet T&K-yhteistyötä myös saadaksemme käyttöön kotimaisia kalainnovaatioita, jotka täyttäisivät ammattikeittiön ruuanvalmistusmenetelmien asettamat laatuvaatimukset.

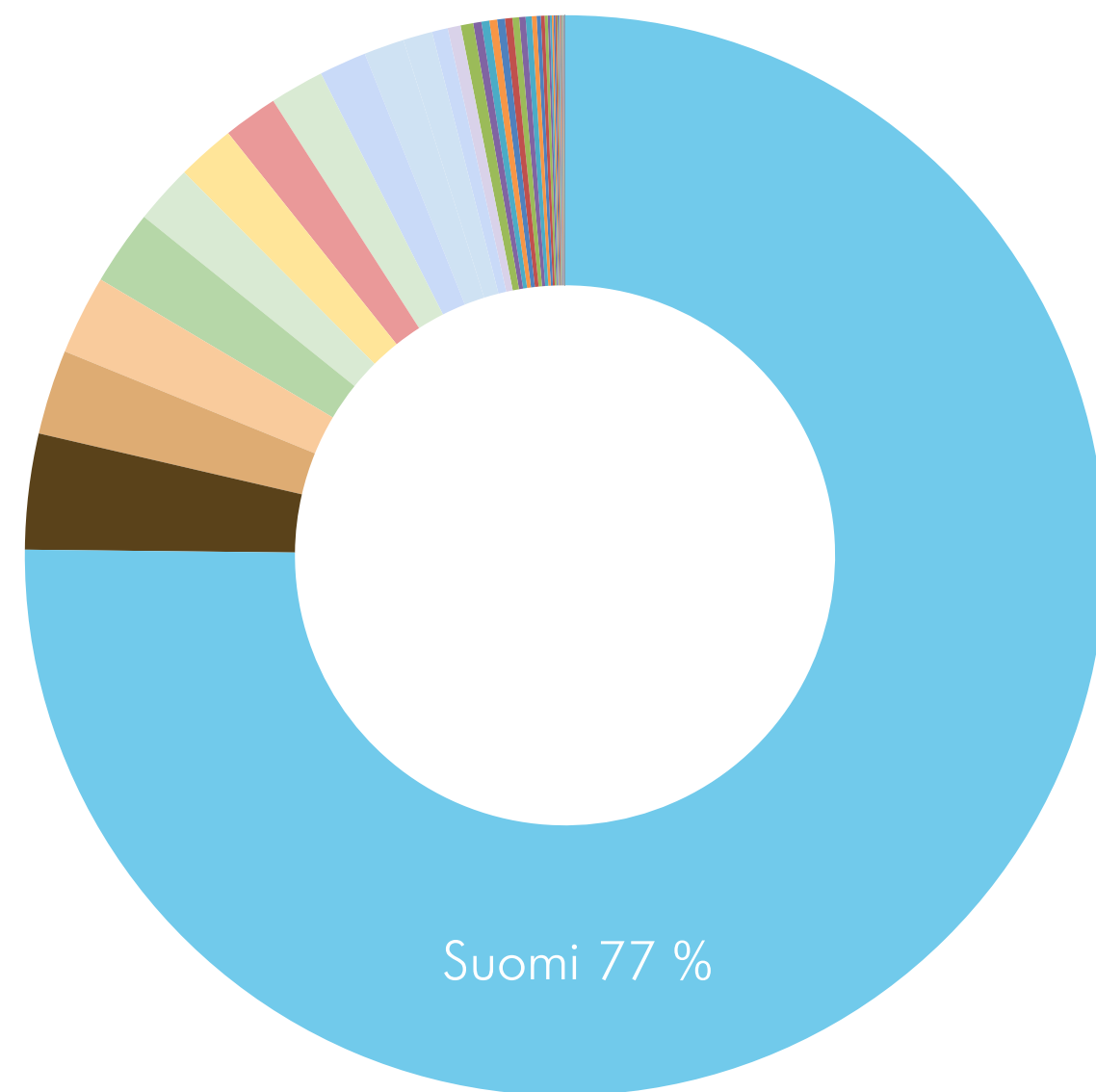
Vuoden 2021 alussa Leijona Catering liittyi YK:n Global Compact Suomen -verkostoon.



” **Vaativat käyttöolosuhteet edellyttävät tarkkaa raaka-aineiden tuotekehitystä**

Vastuulliset hankinnat

LEIJONAN KÄYTTÄMIEN RAAKA-AINEIDEN ALKUPERÄMAAT 2021



Ruokaketjun suurimmat ympäristövastuun ja eettisen vastuun haasteet tyypillisesti sijoittuvat ruuan alkutuotantoon.

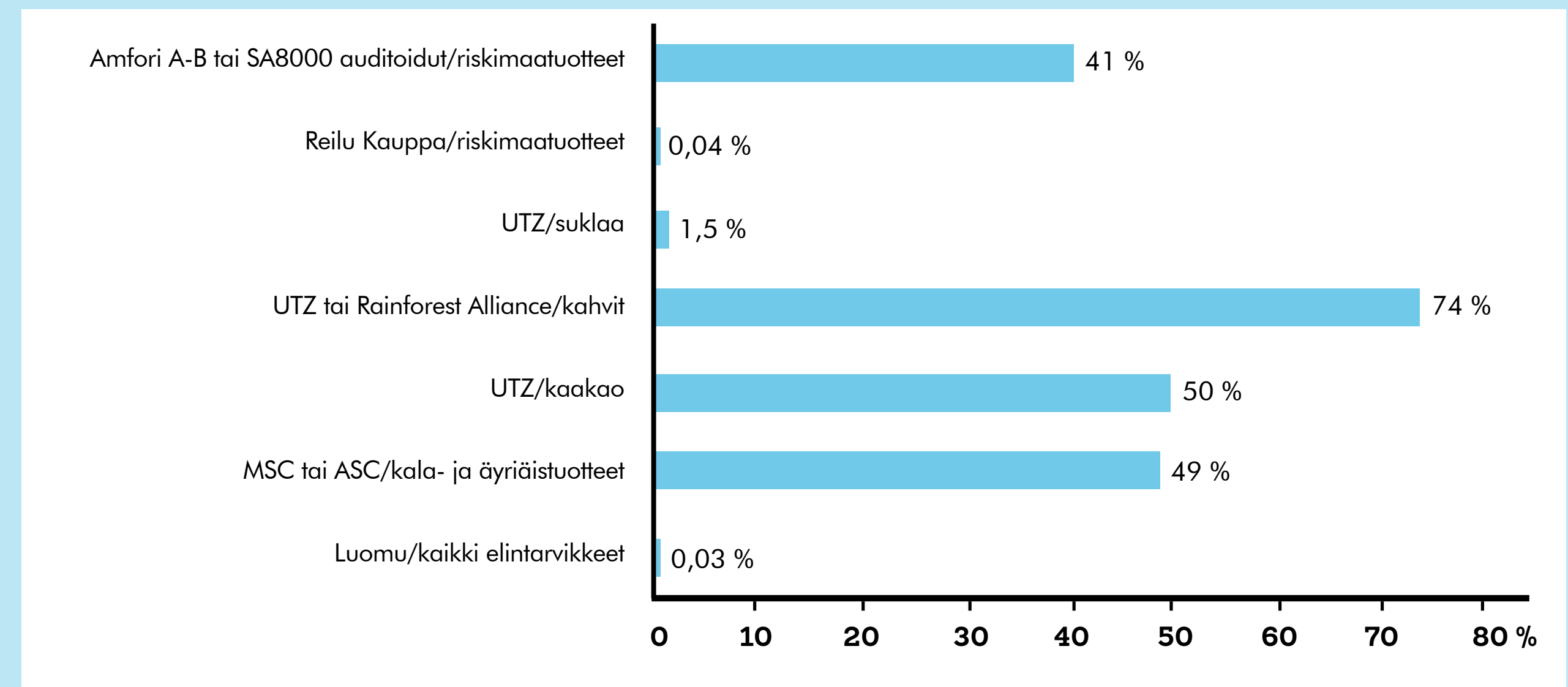
Hankkimistamme nk. riskimaista peräisin olevista elintarviketuotteista 41 %:lla oli vuonna 2021 jokin vastuullisuuteen liittyvä alkuperäsertifiointi (Reilu Kauppa) tai voimassa oleva eettisen standardin (Amfori A/B-taso tai SA8000) läpäistä tuottaja-auditointi. Leijona ostaa ruuan raaka-aineet elintarviketukusta. Vaatimuksiimme sisältyy muun muassa, että lihan alkutuotannossa käytetään antibiootteja vain sairaiden eläinten

hoidossa ja että villikala on pystyttävä jäljittämään pyyntialue- ja pyyntipäiväkohtaisesti.

Kartoitimme myös luonnon monimuotoisuuden säilyttämistä tukevien alkuperäsertifiointien osuuden, joista raaka-ainevalikoimassamme oli vuonna 2021 luomu, MSC, ASC, UTZ sekä Rainforest Alliance.

Ruuan alkuperän ja vastuullisuuden varmentamiseksi otamme vuoden 2022 aikana käyttöön mm. alkuperämaihin perustuvan riskiarviointimenetelmän, jonka avulla voimme jo ennakoiden valmistautua huolellisuusvelvoitteisiin tulevaisuuden lainsäädännössä.

ALKUPERÄVARMENNETTujen OSUUS OSTOVOLYYMISTA (%)



Ruuan kotimaisuusaste nousi

Hyvinvoiva suomalainen ruokatuotanto on Leijonalle merkittävä yhteiskuntavastuun kysymys ja ruuan kotimaisuus on asiakkaillemme myös itseisarvo. Ruuan korkea kotimaisuusaste on myös osa Leijonan huolto- ja toimitusvarmuuslupausta.

Leijonan tarjoamasta ruuasta vuonna 2021 kotimaisten elintarvikkeiden osuus kaikkiaan ostovolyymien perusteella laskettuna oli 77 prosenttia. Kotimaisten tuotteiden osalta raaka-aineiden alkuperän jäljittäminen on tarpeen tullen helppoa.

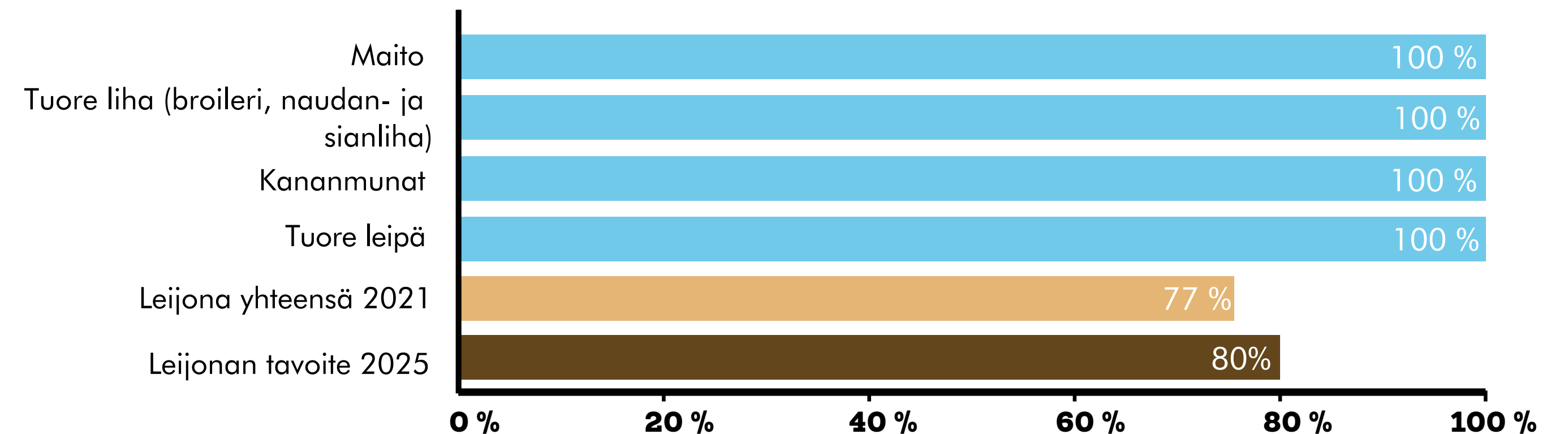
Käyttämämme maito, kananmunat ja tuore liha (broileri, naudan- ja sianliha) olivat vuonna 2021 täysin kotimaisia.

Toisaalta meidän on huolehdittava siitä, että kotimaisen ruuan mahdolliset saatavuushaasteet - vaikkapa pahan katovuoden sattuessa - eivät vaikuta asiakkaidemme huoltovarmuuteen. Siksi meidän on pidettävä yllä

hankintakanavia myös kotimaan ulkopuolelle. Vuonna 2021 käyttämämme liha, maito ja kananmunat olivat sataprosenttisesti kotimaisia, samoin tuore leipää ja leivonnaiset, joita ostamme suoraan kahdelta kotimaiselta leipomolta.

Pääraaka-aineiden ohella käytämme erilaisia hedelmiä ja mausteita, joita ei ole mahdollista tuottaa Suomessa. Vuonna 2021 ruokatuotteiden alkuperämaita oli kaikkiaan noin 70, joista valtaosasta ostomme olivat volyymiltään alle prosentin.

LEIJONAN KAYTTAMIEN RAAKA-AINEIDEN SUOMALAISSUUSASTE 2021



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

Palautte ja vastuullisuuden kehittäminen

Keräämme palautetta vastuullisuudestamme asiakkailta, ulkoisten ympäristöauditointien 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. Saimme Eettisen kanavamme kautta vuonna 2021 kaksi (2) palautetta. Niiden johdosta tehtiin tarvittavat toimenpiteet. Palauteprosessin seurannan perusteella käsittelyyn kului keskimäärin 1,5 viikkoa.

Ulkoisissa ISO14001 -ympäristöauditoinneissa löytyi vuonna 2021 yksi lievä poikkeama ja nolla vakavaa poikkeamaa.

Suoraa asiakaspalautetta tuotteisiin tai palveluumme liittyen saimme vuoden aikana 122 kpl. Kaikkiin palautteisiin on vastattu ja tarpeelliset korjaukset toimintaamme tehty.



ILMASTOTUNNUSLUKUJEN LASKENNAN TAUSTATIETOJA

Raportoidut kokonaispäästöt kattavat 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. Muiden toimipaikkojen osalta käytetty energiankulutus on laskennallinen ja perustuu Puolustuskiinteistöjen tuottamaan sähköenergian (kiinteistö- ja prosessisähkö) kulutustietoon.

GHG-protokollan Scope 3: kattaa kaikki elintarvikkeet ja raaka-aineet, mutta ei Rikosseuraamuslaitoksen kanttiinien kappaletavaramyyntiä. (Huom. LUKEn laskelma vuodelle 2019 kattoi mm. kylmäainepäästöjä, joista ei ole sen jälkeen kerätty dataa.)

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 päästökertoimen laskennassa on viimeisin Motivan julkaisema Suomen sähköntuotannon keskimääräinen päästökerroin 131 kg CO₂/MWh. Näiden lähtötietojen avulla on laskettu muille toimipaikoille laskennallinen kokonaissähkönkulutus ja -päästöt ateriamyyntien suhteessa.

Ilmastotunnuslukujen vertailtavuudesta

Vuotuiset ilmastopäästöluvut ja aterialahtainen hiilijalanjälki eivät ole täysin vertailtavissa johtuen käytettyjen lähtötietojen kattavuuden eroista. Tulevina vuosina tavoite on laajentaa ja vakauttaa päästötietojen keräämistä. Huomioitavaa:

- v. 2019: LUKEn toteuttama lähtötilalaskenta
- v. 2020: vuoden 2021 raportoinnin yhteydessä takautuvasti poistettu muut kuin elintarvikkeet ostot päästölaskennasta sekä täydennetty puuttuneita energiankulutuksia laskennallisilla arvoilla
- v. 2021: kokonaisenergiankulutus sisältää mittaroidut (Puolustusvoimien toimipaikat) sekä laskennalliset (muut toimipaikat) kulutustiedot.

Resepti taloudelliseen tasapainoon



” Meille vahva kotimainen ruokaketju on elintärkeä

Taloudellinen vastuumme tarkoittaa kannattavuudesta ja kilpailukyvyistä huolehtimista kaikissa oloissa. Vahvan taloudellisen aseman turvin vastaamme sidosryhmiemme tarpeisiin sekä huolehdimme yhteiskuntaan ja ympäristöön liittyvistä velvoitteistamme.

Liikevaihdon ja liikevoiton kehitys kertovat meille, olemmeko onnistuneet taloudellisesti kestävässä liiketoiminnassamme. Vuosi 2021 oli pitkittyneen koronatilanteen vuoksi haastava, mutta onnistuimme silti yhtiön kannattavuuden, vakavaraisuuden ja kasvun turvaamisessa.

Teemme liiketoimintojemme kannattavuuden kehittämistä pitkäjänteisesti huomioiden roolimme Puolustusvoimien, Rikosseuraamuslaitoksen ja muiden turvallisuuskriittisten toimijoiden kumppanina. Taloudelliseen vastuuseemme kuuluu myös olla osa elinvoimaista kotimaista ruokaketjua. Pitkäjänteisen toiminnan kehittämisen ansiosta pystymme olemaan vetovoimainen työnantaja,

luotettava kumppani sekä yritysvastuullinen toimija.

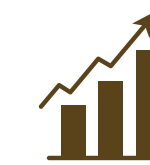
Leijona on täysin suomalainen yhtiö, jonka kaikki osakkeet omistaa Suomen valtio. Osinkotuottomme tuloutuvat kokonaisuudessa valtiolle. Maksamme kaikki suorat ja välilliset veromme Suomeen. Taloudellisesti kestävä liiketoimintamme sopeutuu kulloinkin voimassa olevaan lainsäädäntöön ja säädösympäristöön. Vuonna 2021 maksoimme veroja 11,2 miljoonaa euroa. Veromme koostuvat mm. tuloverosta, arvonlisäverosta ja työntajamaksuista.

Leijonan taloudellinen raportointi on ajantasaista ja luotettavaa. Seuraamme tarkasti toimintaamme strategisilla ja operatiivisilla mittareillamme.



LEIJONAN EETTINEN TAPA TOIMIA

- Hyvä hallintotapa
- Kilpailulainsäädännön noudattaminen
- Kansainvälisten ja kansallisten lakien ja säädösten noudattaminen
- Epäilyistä väärinkäytöksistä ilmoittaminen
- Yhteistyökumppaneiden korkeiden eettisten normien varmistaminen
- Nollatoleranssi lahjonnan ja korruption osalta



TALOUDELLISTEN TIETOJEN OIKEELLISUUS

- Täsmällinen taloudellinen raportointi ja avoimen verostrategian noudattaminen
- Kilpailulainsäädännön noudattaminen
- Kansainvälisten ja kansallisten lakien ja säädösten noudattaminen
- Epäilyistä väärinkäytöksistä ilmoittaminen
- Yhteistyökumppaneiden korkeiden eettisten normien varmistaminen
- Nollatoleranssi lahjonnan ja korruption osalta



OMAISUUDEN JA TALOUDELLISEN TIEDON SUOJAAMINEN

- Leijonan omaisuutta käytetään vain yhtiön liiketoiminnallisten tavoitteiden saavuttamiseen
- Pidämme huolta Leijonan omaisuudesta ja suojelemme luottamuksellista tietoa
- Edellytämme yhteistyökumppaneiltamme vastaavien tietojen suojaamista
- Huolehdimme tietoturvasta ja tietosuojasta

” Teemme liiketoimintojemme kannattavuuden kehittämistä pitkäjänteisesti kumppanuutemme huomioiden

TALOUDELLISEN ARVON LUOMINEN

Leijona Catering – taloudellinen lisäarvo

M€	2021	2020	2019	2018	2017
Tuotot	79	73	76	70	71
Ostot	55	49	51	48	52
Henkilöstökulut	20	17	18	16	15
Palautukset omistajille	5	4	4	5	5
Tuloverot	1	1	1	1	1
Lahjoitukset ja tuki	0	0	0	0	0
Liiketoiminnan kehittämiseen	-1	2	2	0	-1

LEIJONA CATERING OY:N VEROJALANJÄLKISELVITYS

SUOMI	2021	2020	2019
Tilikaudelta maksettavat välittömät verot, M€	3,8	3,7	4,0
tuloverot	0,9	1,1	1,3
työnantajamaksut	2,9	2,4	2,5
kiinteistöverot		0,2	0,2
muut verot		0	0
Tilikaudelta maksettavat välilliset verot, M€	1,9	1,2	0,7
valmisteverot	1,9	1,2	0,7
muut verot		0	0
Tilikaudelta tilittävät verot, M€	5,4	5,2	4,4
palkkaverot	4,1	4,0	3,6
lähdeverot	0	0	0
arvonlisäverot, myynnit	11,2	10,3	10
arvonlisäverot, hankinnat	-9,9	-9,1	-9,2
valmisteverot	0	0	0
muut verot	0	0	0
Liikevaihto maittain eriteltynä, M€*	79,0	73,3	75,5
Tulos ennen veroja maittain eriteltynä, M€*	4,1	5,6	5,6
Henkilöstö maittain eriteltynä*	524	511	488

*Kaikki Leijona Catering Oy:n liiketoiminta sijoittuu Suomeen.

Hallituksen toimintakertomus 2021

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 erikoisosaajaa.

Leijona Catering Oy:n ja Puolustusvoimien strateginen kumppanuus perustuu tiiviiseen yhteiseen kehitystyöhön, jonka tavoitteena on normaaliolojen toiminnan lisäksi varautuminen normaaliolojen häiriötilanteiden ja poikkeusolojen ruokahuollon toteuttamiseen. Yhtiö järjestää ruokapalvelut noin 30:ssa Puolustusvoimien ravintolassa ja muissa kohteissa Puolustusvoimien tarpeiden mukaan.

Leijona Catering Oy ja Rikosseuraamuslaitoksen kumppanuussopimus laajentui vuonna 2021 kattamaan vankiloiden ruokapalveluiden lisäksi kanttiinipalvelut. Leijona Catering Oy palveli vuonna 2021 myös muita valtionhallinnon asiakkaita. Vuosi 2021 oli yhtiön 10. toimintavuosi.

Leijona Catering Oy:n rooli turvallisuuskriittisenä toimijana on korostunut jo kaksi vuotta kestäneessä koronapandemiatilanteessa. Pandemiatilanteen muuttuessa ruokailujärjestelyjä on muutettu joustavasti tiiviissä yhteistyössä asiakkaiden kanssa. Pitkittyneessä pandemiassa yhtiölle on ollut ensisijaisen tärkeää huolehtia sekä asiakkaiden että yhtiön henkilöstön terveydestä. Asiakkaidemme kanssa sovitut toimenpiteet koronaviruksen leviämisen ehkäisemiseksi jatkuvat myös alkuvuonna 2022. Yhtiö seuraa tarkasti turvallisuusympäristön muutoksia ja sen mahdollisia vaikutuksia yhtiön liiketoimintaan.

Koronapandemian jatkuessa vuonna 2022 Leijona Catering Oy jatkaa pitkäjänteistä työtä

toimintansa vastuullisuuden, asiakaslähtöisyyden ja tehokkuuden kehittämisessä. Leijona Catering Oy avaa nykyisissä asiakkuuksissaan yhden uuden ravintolan alkuvuodesta 2022.

Leijona Catering Oy vastaa kansallisiin ja globaaleihin kestäväen kehityksen tavoitteisiin. Yhtiö kartoitti toimintansa yhtymäkohdat YK:n kestäväen 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 79,0 M€, mikä oli 7,7 % enemmän kuin edellisenä vuonna (73,3 M€). Liikevaihdon kasvuun vaikutti merkittävimmin Rikosseuraamuslaitos-kumppanuuden laajentuminen vankiloiden kanttiinipalveluihin

Leijona Cateringin liikevoitto oli 4,1 M€ (5,6 M€), joka oli 5,2 % (7,6 %) liikevaihdosta.

Pitkittyneen koronakriisin aiheuttamassa häiriötilassa toteutetuilla toiminnan muutoksilla ja kehitystyöllä varmistettiin yhtiön toiminnan kannattavuuden säilyminen hyvällä tasolla. Yhtiön kannattavuuden ennakoitaan pysyvän edelleen hyvänä alkaneen tilikauden aikana.

**TUNNUSLUVUT TALOUDELLISESTA
ASEMASTA JA TULOKSESTA**

	2021	2020	2019
Liikevaihto (t€)	79 015	73 338	75 546
Liikevoitto (t€)	4 111	5 598	5 599
Tilikauden voitto (t€)	3 251	4 444	4 443
Oman pääoman tuotto (%)	18,1	23,9	25,0
Omavaraisuusaste (%)	67,8	64,0	64,8

Yhtiön investoinnit olivat 0,8 (2,1) miljoonaa euroa, mikä on 1,1 % (2,8 %) 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 yritysturvallisuuteen, varautumiseen ja palveluprosessiin vaikuttaviin riskeihin. Vuonna 2021 riskienhallinnassa korostuivat henkilöstön

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 31 000 -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

HENKILÖSTÖ JA PALKITSEMINEN**HENKILÖSTÖ**

	2021	2020	2019
Keskimääräinen henkilöstön määrä	524	511	488
Palkat ja palkkiot (M€)	15,7	14,6	14,1

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 motiivoida 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 osaaminen.

Muuttuva palkitseminen perustuu ennalta määrättyihin suoritus- ja tuloskriteereihin. Yhtiön hallitus päättää vuosittain kannustavan palkitsemisen periaatteet, kriteerit ja palkkioiden maksimimäärät. Vuonna 2021 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€

	2021	2020
Kiinteä kokonaispalkka	189	189
Tulospalkkio edellisen vuoden tulosten perusteella	0	25
Pitkän aikavälin kannustin	ei ole	ei ole

Kokonaiskompensaatio	189	215
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)

	2021	2020
Kiinteä kokonaispalkka	329	412
Tulospalkkio edellisen vuoden tulosten perusteella	0	28
Pitkän aikavälin kannustin	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	329	440

Eläkeikä ja eläkepalkka	TyELin mukainen	TyELin mukainen
-------------------------	-----------------	-----------------

Johtoryhmän henkilömäärä 31.12.2021 oli kolme henkilöä (ml. toimitusjohtaja) ja 31.12.2020 oli viisi henkilöä (ml. toimitusjohtaja). Johtoryhmän jäsenten tulospalkkion maksimimäärä (pl. toimitusjohtaja) on kahden kuukauden kiinteää kokonaispalkkaa vastaava summa.

Hallituksen jäsenille maksetut kuukausi- ja kokouspalkkiot, yhteensä t€

	2021	2020
Kiinteä kokonaispalkka	118	129

Hallituksen ja valiokuntien kokousten lukumäärä vuonna 2021 oli 17. Vuonna 2020 hallituksen ja valiokuntien kokousten lukumäärä oli 18.



LÄHIPIIRILAINAT JA VASTUUT

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

YHTIÖN OSAKKEET

Leijona Cateringin osakkeiden lukumäärä 31.12.2020 oli 20 000 kpl. Suomen valtio omistaa kaikki yhtiön osakkeet.

**YHTIÖN HALLITUS, TOIMIVA JOHTO
JA TILINTARKASTAJAT**

Leijona Cateringin hallitukseen kuuluivat 17.3.2021 asti Riitta Laitasalo (puheenjohtaja), Timo Rotonen (varapuheenjohtaja), Sinikka Mus-takari, Sanna Poutiainen ja Anton Westermarck.

17.3.2021 alkaen yhtiön hallituksen muodostivat Anne Ilola (puheenjohtaja), Timo Rotonen (varapuheenjohtaja), 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**

	31.12.2021
Tilikauden voitto	3 251 343,80
Voitto edellisiltä tilikausilta	5 171 813,17
Sijoitetun vapaan oman pääoman rahasto	8 134 172,46
Voitonjakokelpoinen oma pääoma	16 557 329,43

Hallitus ehdottaa yhtiökokoukselle, että osinkona jaetaan 92,3 % tilikauden voitosta, yhteensä 3 000 000,00 euroa eli osingon määrä on 150 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, %**

$(\text{Voitto/tappio ennen veroja} - \text{Tuloverot}) \times 100$

Oma pääoma (raportointijakson
alun ja lopun keskiarvo)

Omavaraisuusaste, %

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



TASE 31.12.2021

VASTAAVAA	31.12.2021	31.12.2020
Aineettomat hyödykkeet	41 335,56	56 162,40
Aineelliset hyödykkeet	4 359 423,02	5 048 186,08
Sijoitukset	0,00	0,00
PYSYVÄT VASTAAVAT	4 400 758,58	5 104 348,48
Vaihto-omaisuus	3 713 343,20	3 003 237,94
VAIHTUVAT VASTAAVAT	3 713 343,20	3 003 237,94
Saamiset		
Lyhytaikaiset		
Myyntisaamiset	5 834 610,53	5 154 672,88
Muut saamiset	526 250,63	944 097,48
Lyhytaikaiset saamiset	6 360 861,16	6 098 770,36
Rahat ja pankkisaamiset	10 670 160,62	15 161 787,05
VASTAAVAA	25 145 123,56	29 368 143,83
VASTATTAVAA		
Osakepääoma	500 000,00	500 000,00
Muut rahastot	8 134 172,46	8 134 172,46
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	5 171 813,17	5 728 019,78
Tilikauden voitto (tappio)	3 251 343,80	4 443 793,39
OMA PÄÄOMA	17 057 329,43	18 805 985,63
TILINPÄÄTÖSSIIRTOJEN KERTYMÄ	208 658,64	208 658,64
VIERAS PÄÄOMA		
Saadut ennakot	0,00	0,00
Ostovelat	2 907 468,10	5 082 213,72
Muut velat	4 971 667,39	5 271 285,84
LYHYTAIKAINEN	7 879 135,49	10 353 499,56
VASTATTAVAA	25 145 123,56	29 368 143,83

TULOSLASKELMAN 31.12.2021

	31.12.2021	31.12.2020
LIKEVAIHTO	79 014 560,95	73 337 522,34
Valmistus omaan käyttöön	6 595,29	3 082,49
Liiketoiminnan muut tuotot	105 861,92	1 987,25
Aineet, tarvikkeet ja tavarat		
Ostot tilikauden aikana	-35 420 366,45	-31 164 654,32
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	710 105,26	527 668,05
Ulkopuoliset palvelut	-6 260 992,71	-5 249 763,44
Henkilöstökulut		
Palkat ja palkkiot	-15 701 402,66	-14 567 537,35
Henkilösivukulut		
Eläkekulut	-2 636 802,10	-2 180 301,64
Muut henkilösivukulut	-806 585,64	-609 033,08
Poistot ja arvonalentumiset		
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 535 175,44	-1 318 335,59
Liiketoiminnan muut kulut	-13 365 272,63	-13 182 284,71
LIKEVOITTO (-TAPPIO)	4 110 525,79	5 598 350,00
Rahoitustuotot	762,61	569,50
Rahoituskulut	-19 853,35	-35 438,00
Rahoitustuotot ja -kulut	-19 090,74	-34 868,50
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA	4 091 435,05	5 563 481,50
Poistoero	0,00	0,00
Välittömät verot	-840 091,25	-1 119 688,11
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	3 251 343,80	4 443 793,39

RAHOITUSLASKELMA 31.12.2021

Yksikkö: tuhatta euroa	2021	2020	Yksikkö: tuhatta euroa	2021	2020
Liiketoiminnan rahavirta:			Investointien rahavirta:		
Voitto (tappio) ennen satunnaisia eriä	4 091	5 563	Investoinnit aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-832	-2 069
Oikaisut:			Aineellisten ja aineettomien hyödykkeiden luovutustulot	0	0
Suunnitelmanmukaiset poistot	1 535	1 318	Investoinnit muihin sijoituksiin	0	0
Muut tuotot ja kulut, joihin ei liity maksua			Ostetut tytäryhtiöosakkeet	0	0
Rahoitustuotot ja -kulut	-19	4	Verot luovutustuloista	0	0
Muut oikaisut			Investointien rahavirta (B) yhteensä (1 000 euroa)	-832	-2 069
Rahavirta ennen käyttöpääoman muutosta	5 608	6 886	Rahoituksen rahavirta:		
Käyttöpääoman muutos:			Maksullinen oman pääoman lisäys	0	0
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys(-)/vähennys(+)	-203	1 008	Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut	0	0
Vaihto-omaisuuden lisäys(-)/vähennys(+)	-710	-528	Maksettu konserniavustus	0	0
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys(+)/vähennys(-)	-2 474	396	Maksettu osinko	-5 000	-4 000
Liiketoiminnan rahavirta ennen rahoituseriä ja veroja	2 221	7 762	Rahoituksen rahavirta (C) yhteensä (1 000 euroa)	-5 000	-4 000
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista	0	0	Rahavarojen muutos (A+B+C) lisäys (+)/vähennys (-)	-4 492	758
Saadut osingot liiketoiminnasta	0	0	Rahavarat tilikauden alussa	15 162	14 404
Saadut korot liiketoiminnasta	0	0	Rahavarat tilikauden lopussa	10 670	15 162
Maksetut välittömät verot	-880	-935			
Liiketoiminnan rahavirta (A) yhteensä (1 000 euroa)	1 340	6 827			

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



Soile Rissanen
talousjohtaja



Petra Granqvist
liiketoimintajohtaja



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