



LEIJONA
CATERING



Sisällys

2020

VUOSIKERTOMUS

Luomme eväitä hyvään elämään 3

Leijona lyhyesti
Vuoden 2020 avainluvut
Toimintaympäristö

Leijonan arvot..... 4**Toimitusjohtajan katsaus 5****Leijonan vuosi 2020..... 7****Koronakriisi kuritti Leijonaa maltillisesti 8**

Korona-aika vei varusmiehet
ruokailemaan maastoon..... 9

Vastuullinen ateria on katettu 10

Herkullisimmat ruuat syntyvät yhteistyöllä..... 11

Vankilassa aterioitiin turvallisesti
poikkeusoloissa 13

Ilmastoystävällistä ja maistuvaa ruokaa –
tarjolla tänään ja huomenna..... 14

Kuinka vastuullisuutta korostava
elintarvikkeiden hankintasopimus syntyi 15

Leijona selvitti ensimmäisenä alan
toimijana hiilijalanjälkensä 16

Resepti taloudelliseen tasapainoon 17

Hallituksen toimintakertomus 2020..... 19**Tilinpäätös 23****Hallitus ja johtoryhmä 25**

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 2020 AVAINLUVUT

73,3 M€
LIIKEVAIHTO

49 M€
OSTOT

5,6 M€
LIIKEVOITTO

10,2 M€
MAKSETTUJA VEROJA₂

64 %
OMAVARAISUUSASTE₁

511
KESKIMÄÄRÄINEN
HENKILÖSTÖMÄÄRÄ

TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Vuoden jokaisena päivänä Leijona Cateringin työntekijät valmistavat keskimäärin yli 70 000 ateriaa ympäri Suomea 60 ravintolassa. Ateriat koostuvat aamiaisista, lounaista, päivällisistä ja iltapaloista – ja niitä tarjoillaan niin ravintoloissa, maastossa kuin yksityistilaisuuksissa. Vuonna 2020 koronavirustilanteen takia varusmiesten maastoruokailu lisääntyi huomattavasti, kun puolestaan henkilöstö- ja opiskelijaravintoloiden ateriamäärät laskivat.

Leijonan aterioita syövät pääasiallisesti Puolustusvoimien varusmiehet ja henkilöstö sekä Rikosseuraamuslaitoksen asiakkaat, ja ne valmistetaan palvelemaan hyvin erilaisia ruoka-valorioita. Lisäksi Leijona palvelee muita valtionhallinnon asiakkaita.

Ruuan raaka-aineet tulevat pääosin Suomesta, ja teemme yhteistyötä laajasti eri suomalaisten toimittajien kanssa. Elintarvikkeita, joita Suomesta emme saa, kuten esimerkiksi appelsiinit, banaanit ja mausteet, saapuu lämpimistä maista.



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

Leijonan arvot

”

Tehtävänämmme 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 ennakoluulottomasti 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. Tehtävänämmme on kumppaniemme toiminnan jatkuvuuden turvaaminen kaikissa oloissa. Haluamme olla luotettavin ja halutuin yhteistyökumppani sekä vetovoimaisin työpaikka catering-alalla. Meille on tärkeää olla vastuullisen liiketoiminnan kehityksen kärjessä sekä samalla asiakkaillemme ja omistajillemme hintakilpailukykyinen ja kustannustehokas yritys. Kuuntelemme asiakasta herkillä korvalla ja keskitymme asiakaskokemuksen parantamiseen uusia toimintatapoja kehitettäessä.



TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS, RITVA PAAVONSALO

Leijonan valmius osoitti vahvuutensa koronavuotena 2020

Vuosi 2020 muodostui ruokapalvelualallakin poikkeukselliseksi alkuvuodesta levinneen koronapandemian myötä. Leijona Cateringin osalta vuosi oli kokonaisuutena kuitenkin onnistunut.

Korkean turvaluokan asiakkaamme, kuten Puolustusvoimat ja Rikosseuraamuslaitos, jatkoivat toimintaansa läpi vuoden. Tehtävämme on varmistaa heille herkullisen ja maittavan ruuan tarjoaminen kaikissa tilanteissa. Tänä vuonna todistimme, että pystymme työskentelemään nopeasti ja ammattitaitoisesti muuttuvissa tilanteissa.

Normaalista poikkeavissa häiriö- ja kriisitilanteissa meidän roolimme turvallisuuskriittisenä ruoka- ja ravintolapalvelujen tuottajana korostuu entisestään. Niin myös vuonna 2020, kun yhä useampi ateria syötiin maastossa tai Rikosseuraamuslaitoksen toimipisteissä omilla vankilaosastoilla. Yhteistyömme kumppaneidemme kanssa tiivistyi edelleen, ja asiakastyytyväisyyskyselymme tulokset osoittivat, että palveluumme oltiin tyytyväisiä ja ruoka sai kiitosta. Pystyimme toteuttamaan lupauksemme ja luomaan eväitä hyvään elämään myös poikkeuksellisenä vuonna.

Haluankin korostaa, miten erityisen ylpeä olen siitä, kuinka ketterästi ja sitoutuneesti kaikki leijonalaiset ovat toimineet koko vuoden jatkuneessa epävarmassa tilanteessa. Otimme vakavasti merkit pandemiasta jo tammikuussa, ja aloitimme varautumisen koronavirukseen heti vuodenvaihteessa.

Tilanteen edetessä varmistimme työjärjestelyillä, ettei pandemia pääse leviämään.

SELVITIMME HIILIJALANJÄLKEMME LAAJASTI ALAMME ENSIMMÄISENÄ

Olemme jatkuvasti terävöittäneet vastuullisuusstrategiaamme, ja ilmastoystävällinen ruoka on tärkeä osa vastuullisuustyötämme.

Vuonna 2020 selvitimme alamme ensimmäisenä toimijana laajan hiilijalanjälkemme, mukaan lukien elintarvikeostojen vaikutuksen, yhdessä Luonnonvarakeskuksen kanssa. Selvitys kertoo meille ennen kaikkea lähtötilanteen eri palveluiden, toimintojen ja ruuan raaka-aineiden osalta. Lähtötilanteeseen perustuen olemme asettaneet tavoitteet hiilijalanjäljen pienentämiseksi, sillä haluamme omalta osaltamme toimia ilmastoystävällisesti.

Toinen tärkeä toimenpide, joka toteutettiin vuonna 2020, oli uuden hankintasopimuksen solmiminen. Elintarvikehankinnoissa olemme jo pitkään nojanneet vastuullisuuskriteereihin perinteisten hinta- ja laatukriteerien ohella. Uudistetun sopimuksen myötä pääsimme viemään ruuan suomalaisuusasteen ja vastuullisen, eläinten



” Pystyimme toteuttamaan lupauksemme ja luomaan eväitä hyvään elämään myös poikkeuksellisenä vuonna.

” Kuuntelemme asiakkaitamme herkällä korvalla; pyydämme ja saamme palautetta monia kanavia pitkin sekä jokapäiväisessä kanssakäymisessä.



hyvinvoinnin huomioon ottavan ruuan uudelle tasolle. Uusi hankintasopimus tehostaa myös ruuan alkuperän jäljitettävyyttä.

Vastuullisuuden osalta jatkoimme vuoden aikana vahvaa panostusta myös ruokahävikin vähentämiseen ravintoloissamme. Uuden tilanteen myötä yhä useampi ateria syötiin maastossa, jolloin avainasemaan nousi asiakkaan kanssa yhteistyössä toteutettu koulutus hävikin vähentämiseksi. Leijonassa uskomme pitkäjänteiseen työhön, ja vuonna 2021 samat teemat – hiilijalanjälki, ruuan alkuperä ja resurssiviisaus – jatkavat keskiössä.

OSAAVA, SITOUTUNUT JA HYVINVOIVA HENKILÖSTÖ

Leijona Cateringin henkilöstöjohtamisen keskiössä on osaamisen, työhyvinvoinnin ja sitoutumisen edistäminen. Vuoden aikana panostimme erityisesti johtamisen ja esimiestyön sekä

työyhteisötaitojen kehittämiseen. Työkyvyn ja hyvinvoinnin varmistamiseksi otimme käyttöön aiempaa laajemmat työterveyspalvelut, jonka puitteissa chat-palvelut ja videovastaanotot osoittautuivat koronavuonna hyödyllisiksi. Panostimme digitaalisiin työkykyjohtamisen ja henkilöstön kehittämisen työkaluihin.

Haastavana vuotena lisäsimme myös virtuaalista läsnäoloa; koko henkilöstölle suunnattuja kuukausittaisia toimitusjohtajan ja liiketoimintajohtajan katsauksia ryhdyttiin toteuttamaan välillä viikoittain. Johdon aktiivisempi läsnäolo työn arjessa näkyi työtyytyväisyystutkimuksissa, ja erityisesti sisäinen viestintä sai kiitosta. Voin ilolla todeta, että jo toisena peräkkäisenä vuotena ansaitsimme Great Place to Work® -sertifikaatin.

”MEIDÄN TYTÖT JA POJAT”

Asiakastyö on hyvin näkyvä osa leijonalaisten arkea, ja keskityimme myös yhä tiiviimpään

asiakasyhteistyöhön erityisesti huomioimalla kumppaniemme toiminnan luonteen. Varuskuntien ravintolahenkilökunta puhuukin ylpeydellä ”meidän tytöistä ja pojista”, ja pitää ruokailijoiden hyvinvointia sydämensä asiana. Vankien hyvinvointia tukeva ravitsemus on mielestämme yhteiskunnallisesti ja eettisesti tärkeää. Huolehdimme kaikista asiakkaistamme yhtä lailla – valmistamalla maittavaa ja herkullista ruokaa, joka samalla on terveellistä sekä sopii eri ruokavalioiden ja ruokailutilanteisiin. Kuuntelemme asiakkaitamme herkällä korvalla; pyydämme ja saamme palautetta monia kanavia pitkin sekä jokapäiväisessä kanssakäymisessä.

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

Ritva Paavonsalo, toimitusjohtaja

Leijonan vuosi 2020



Aloitimme koronavirukseen varautumisen jo vuoden vaihteessa, kun ensimmäiset merkit pandemiasta maailmalla ilmenivät. Meille on erittäin tärkeää varmistaa ruuan tarjoaminen kaikissa olosuhteissa, joten seurassimme koronatilanteen kehittymistä tarkasti. Turvallisen ruokailuympäristön varmistimme tehokas ravintolatilojemme puhtaanapitoa sekä korottamalla hygieniatasoa entisestään.



Kesäkuussa alkaneen hankintasopimuksen myötä Leijonassa siirryttiin ostamaan entistä vastuullisempia elintarvikkeita ja käyttötavaroita. Tiukensimme vaatimuksia erityisesti eläinten hyvinvoinnin, tuotteiden sertifiointin ja ruuan alkuperän jäljitettävyyden osalta. Käyttämämme maito, liha ja kananmunat ovat suomalaista alkuperää, ja siten jo itsessään vastuullisesti tuotettuja.



Itämeripäivänä 27. elokuuta osoitimme tukemme Itämeren suojelulle tarjoamalla varuskunta- ja henkilöstö-ravintoloissamme ruokaa, joka ei haavoita herkkää merta. Päivän ruokalistalla oli mm. Itämeren silakasta paistettuja pihvejä suomalaisesta perunasta valmistetulla muusilla ryyditettynä. Jälkiruuaksi syötiin suomalaisista mannasuuri-moista tehtyä Ahvenanmaan pannukakkua.



Yhteistyömme Rikosseuraamuslaitoksen kanssa tiivistyi entisestään: marraskuussa sovittiin vankiloiden kanttiinipalvelujen siirtävän Leijonalle asteittain kesäkuun 2021 loppuun mennessä.

Q1



Teimme ensimmäisenä ravintola-alan toimijana Suomessa kattavan selvityksen hiilijalanjäljestämme. Nyt tunnemme hankkimiemme raaka-aineiden sekä esimerkiksi toimipaikkojemme käyttämän energian ilmasto-vaikutukset. Selvitys auttaa meitä toteuttamaan liiketoimintaamme yhä ilmastoystävällisemmin – ruuan laadusta, herkullisuudesta tai asiakaskokemuksesta tinkimättä.



Q2

Koronan leviämisen estämiseksi lisättiin varuskunnissa merkittävästi maastoruokailua. Selvitimme varusmiesten tyytyväisyyttä ruokaan, ja saamamme palautteen perusteella kehitimme maastoruokalistaa vielä ravitsevammaksi. Kasvatimme annoskokoja ja lisäsimme välipalojen sekä vihannesten ja hedelmien määrää. Näin pystyimme huolehtimaan siitä, että nälkä lähtee myös maastoruokailussa. Ruokalistalle lisättiin myös varusmiesten suosikkiruokia.

Q3

Syyskuussa ylpeyden aiheeksi nousi Leijona Cateringille myönnetty Avainlippu-merkki. Olemme erittäin iloisia siitä, että saamme tehdä vastuullista ja merkityksellistä työtä Suomessa luomalla eväitä hyvään elämään: Avainlippu tuo näkyväksi palveluidemme suomalaisen alkuperän.

Q4

Joulukuussa lanseerasimme Puolustusvoimien käyttöön uuden tuotteen, maasto-olosuhteisiin kehittämämme lounaspussin. Se on helppo kuljettaa mukana ja on tarkoitettu nautittavaksi sellaisenaan.



Koronakriisi kuritti Leijonaa maltillisesti



Koronaviruksen aiheuttamat poikkeusjärjestelyt Puolustusvoimien ja Rikosseuraamuslaitoksen asiakkuuksissa edellyttivät vuonna 2020 jonkin verran lisäresursseja, joita saatiin organisoimalla töitä uudelleen.

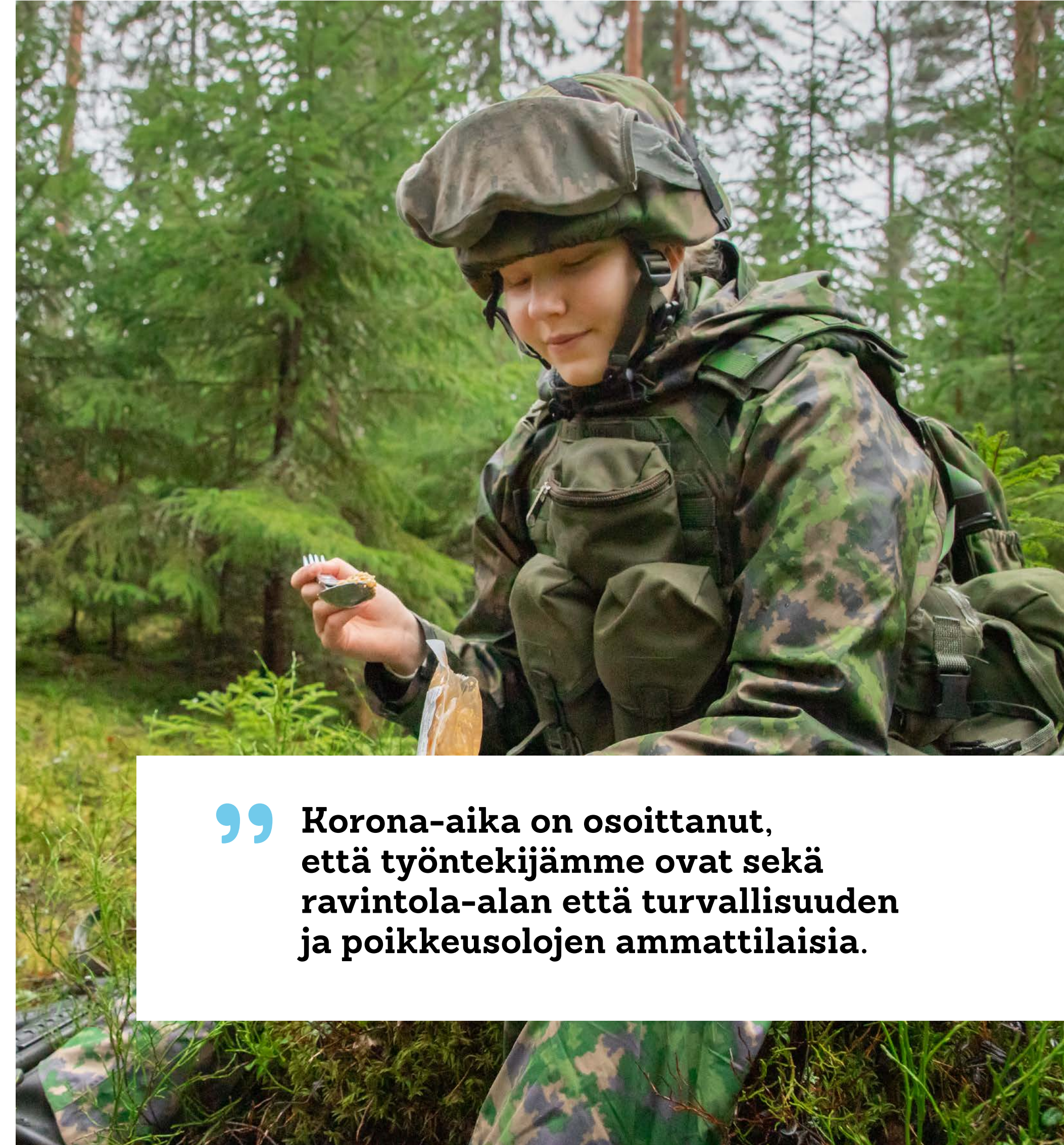
Turvallisuuskriittisenä toimijana Leijona Cateringin on omalta osaltaan varmistettava yhteiskunnalle elintärkeiden toimintojen ylläpitäminen myös häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa. Koronatilanteen negatiiviset vaikutukset kohdistuivat keväällä 2020 Leijonan henkilöstöravintoloihin sekä Poliisiammattikorkeakoulun opiskelijaravintolaan, kun asiakkaat siirtyivät valtakunnallisen ohjeistuksen myötä etätöihin ja etäopiskeluun. Toiminta sopeutettiin vastaamaan vähentyneen asiakasmäärän tarpeita.

Leijonassa on noudatettu koko korona-ajan tarkasti viranomaisten suosituksia ja ohjeita. Koronavirus huomioidiin Leijonassa jo tammikuussa 2020, jolloin aloitimme tiiviin yhteistyön kumppaniemme kanssa viruksen leviämisen ehkäisemiseksi ja taataksemme sekä asiakkaidemme että henkilöstömme turvallisuuden.

Vuonna 2020 osoitimme kykymme mukauttaa toimintaamme ketterästi asiakkaidemme muuttuviin tarpeisiin.



Kuva: Rikosseuraamuslaitos



” Korona-aika on osoittanut, että työntekijämme ovat sekä ravintola-alan että turvallisuuden ja poikkeusolojen ammattilaisia.



Varusmiesten monipuolinen maastoruokalista on suunniteltu kattamaan koko päivän energiantarve aamiaisesta iltapalaan. Maasto-olosuhteisiin soveltuvat parhaiten esimerkiksi erilaiset keitto- ja pataruuat, puurot, hedelmät, leivät sekä vihannekset.

” Varmistamme yhdessä Puolustusvoimien kanssa, että jokainen varusmies saa riittävästi maistuvaa ja terveellistä ruokaa joka päivä.



KORONA-AIKA VEI VARUSMIEHET RUOKAILEMAAN MAASTOON

Me Leijonassa varmistamme yhdessä Puolustusvoimien kanssa, että jokainen varusmies saa riittävästi maistuvaa ja terveellistä ruokaa joka päivä – myös poikkeusoloissa.

Kun koronaviruspandemia puhkesi, varusmiehet jaettiin kolmeen ryhmään tartuntariskin pienentämiseksi kaikissa Suomen varuskunnissa. Kukin ryhmä oli vuorotellen maastossa, varuskunnassa tai lomalla. Järjestely toi merkittäviä muutoksia varuskuntien ruokapalveluihin, sillä maastossa ruokaileminen asettaa omat vaatimuksensa aterioiden suunnitteluun ja logistiikkaan.

— Esimerkiksi Hämeessä Panssariprikaatin ja Parolan varuskuntaravintolan saumattomalla

yhteistyöllä maaliskuussa alkaneen poikkeustilanteen vaatimat muutokset saatiin vietyä läpi nopeassa rytmissä. Loppuvuodesta rytmitys sali- ja maastoruokailuiden välillä oli palveluksessa oleville varusmiehille arkipäivää, kertoo kapteeni **Harri Valkama** Puolustusvoimista.

— Normaalioloissa maastossa ruokaillaan vain harjoituksissa. Koronavirustilanteen pitkittyessä varusmiehet alkoivat ymmärrettävästi kaivata vaihtelua maastoaterioiden sisältöön. Keräsimme suoraan palautetta maastossa aterioineilta varusmiehiltä, ja palautteen perusteella mm. suurensimme annoskokoja ja lisäsimme maastolistalle tuoreita kasviksia ja hedelmiä. Lisäksi vaihdimme kahden viikon ruokalistan tilalle uuden monipuolisemman viiden viikon maastoruokalistan. Uudelle

listalle lisättiin varusmiesten suosikkiruokia, kuten liha-makaronilaatikkoa, Leijona Cateringin liiketoimintajohtaja **Petra Granqvist** kertoo.

Maastoruokailuvuorossa olleet varusmiehet söivät kaikki päivän ateriat maastossa. Ruuat valmistettiin varuskunnan keittiössä ja kuljetettiin lämpöastioissa maastoon. Ruuan jakamiseen annettiin ohjeet.

— Jokaisen tulee saada vatsansa täyteen myös maasto-olosuhteissa. Samalla hävikinhallinta on tärkeää. Puolustusvoimien kanssa yhteisiä toimintamalleja kehittämällä ja viestintää tehostamalla maastoruokailu saatiin toimimaan. Vuororuokailun malli osoittautui myös tehokkaaksi: varuskunnissa on ollut vain vähän koronavirustartuntoja, Granqvist jatkaa.

Maastoruokailu jatkuu yhä keväällä 2021.



Vastuullinen ateria on katettu



Leijona luo eväitä hyvään elämään vastuullisin keinoin. Vuonna 2020 selvitimme oman toimintamme ja elintarvike-ostojemme hiilijalanjäljen, tarjosimme aiempaa enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistettua ruokaa ja teimme töitä hävikin vähentämiseksi. Vastuullinen toimintatapa ja ympäristön huomioon ottaminen ovat mukana kaikessa työssämme – vuoden jokaisena päivänä.

	TOTEUMA 2020	TOTEUMA 2019	TAVOITE 2019–2025
Tapaturmataajuus (LTIFR ₁)	16,5	17,40	0
Biojätteen määrä (t)	2 195	1 825	–13 %
Vedenkulutuksen väheneminen (m ³)	112 668	141 200	–2 % vuosittain
Kokonaisenergiankulutus (MWh)	27 228	30 570	–2 % vuosittain
Vastuulliseksi varmennettujen elintarvikkeiden osuus (%)	70	26	80
Hiilijalanjälki, muutos edelliseen vuoteen (%) ₂	–5,5	0	–25

Leijona mittaa myös mainettaan; vuonna 2020 vastuullisuusarvosana oli T-median mainetutkimuksen mukaan 3,51 (vuonna 2019 3,50).

₁ tapaturmajaatuus (Lost Time Incident Frequency Rate).

₂ hiilijalanjäljen laskeminen aloitettiin vuonna 2019.

” Ateriamme valmistetaan luonnonvaroja säästäen ja pääosin suomalaisista raaka-aineista.



Herkullisimmat ruuat syntyvät yhteistyöllä

Leijonan tehtävänä on turvata kumppaniensa toiminnan jatkuvuus kaikissa oloissa. Toimintamme vaikutukset ulottuvat kaikkialle yhteiskuntaan. Olemme varautuneet erilaisiin häiriö- ja poikkeustilanteisiin, ja niitä harjoitellaan säännöllisesti. Vuosi 2020 osoitti, että pystymme huolehtimaan asiakkaidemme ja henkilöstömme terveydestä ja turvallisuudesta myös pitkään jatkuvassa häiriötilanteessa.



” Autamme asiakkaitamme tekemään joka päivä terveyttä edistäviä ja vastuullisia valintoja.

Koronaviruspandemian aiheuttamat äkilliset muutokset toimintaympäristössä edellyttivät nopeaa reagointia ja toimintamallien kehittämistä tiiviisti yhdessä asiakkaiden kanssa. Samalla tarvittiin kyvykkyyttä jalkauttaa uusia käytäntöjä varsin lyhyessä ajassa. Henkilöstön jaksamisesta ja hyvinvoinnista huolehtiminen nousi keskeiseksi teemaksi. Varmistimme turvallisen ja terveellisen työskentely- ja ruokailuympäristön seuraamalla tarkasti viranomaisviestintää ja ottamalla uudet suositukset ja ohjeistukset toiminnassamme välittömästi huomioon. Panostimme omavalvontaan ottamalla käyttöön sähköisen omavalvontajärjestelmän.

RUOKAA JOKA TEKEE HYVÄÄ

Terveelliset ja säännölliset ruokailutottumukset ovat yksi hyvän elämän peruspilareista. Autamme asiakkaitamme tekemään joka päivä terveyttä edistäviä ja vastuullisia valintoja. Laadimme ruokalistat noudattaen kansallisia ravitsemussuosituksia. Ateriasuunnittelussa otetaan aina huomioon esimerkiksi fyysisesti raskaiden harjoitusten vaikutus energiantarpeeseen.

Varuskunnissa suurin osa tarjoamistamme pääruuista on Sydänmerkki-aterioita, joissa on vähemmän suolaa ja kovia rasvoja. Rikosseuramuslaitoksen ruokapalvelun yhteistyökumppanina

edistämme maittavalla ja monipuolisella ruualla vankien hyvinvointia. Terveellisten ruokailutottumusten ja elämäntapojen edistäminen vahvistavat hyvinvointia pitkälle tulevaisuuteen, sukupolvesta toiseen.

HUOLEHDIMME YHDESSÄ KORKEASTA TYÖTURVALLISUUDEN TASOSTA

Olemme parantaneet työturvallisuutta pitkäjänteisesti, ja vuoden aikana kirkastimme myös työsuojelun roolia työyhteisöissä. Meille on tärkeää, että tehdyt turvallisuushavainnot johtavat korjaaviin toimenpiteisiin, ja että kaikki tapaturmat ja läheltä piti -tilanteet kirjataan. Työpaikoillamme osataan nyt myös tunnistaa kuormittavuustekijöitä aiempaa paremmin.

Systemaattinen kehittämistyö on kantanut hedelmää: poissaoloon johtaneet tapaturmat ovat vähentyneet Leijonassa, ja vuonna 2020 ei niitä sattunut neljänä kuukautena lainkaan. Syksyllä lahjoitimme jokaiselle työntekijällemme kenkiin kiinnitettävät nastat ehkäisemään liukastumisia. Viiltosuojahanskojen käyttö tuli Leijonassa pakolliseksi vuonna 2019, jonka jälkeen terävien esineiden aiheuttamia tapaturmia on sattunut huomattavasti aiempaa harvemmin.





” Leijonassa tehdään merkityksellistä työtä yhdessä ammattitaitoisten kollegojen kanssa ja jatkuvasti uutta oppien.

TAVOITTEENA OSAAVA, SITOUTUNUT JA HYVINVOIVA HENKILÖSTÖ

Leijonassa välitämme työntekijöistämme aidosti. Työhyvinvointi, henkilöstön osaaminen ja ammattitaito ovat avainasemassa. Tarjoamme leijonalaisille erilaisia oppimis- ja urapolkuja, ja kannustamme jokaista kehittämään itseään. Vuonna 2020 Leijonassa otettiin käyttöön uusi henkilöstöetuus, OmaLeijona, jolla työnantaja tukee henkilöstön vapaa-ajalla tapahtuvaa kouluttautumista sekä oman työkyvyn ja hyvinvoinnin edistämistä. LeijonaAkatemian digitaalinen oppimisympäristö DigiLeijona otettiin käyttöön syksyllä 2020, minkä tarkoitus on tukea työyhteisömme oppimista ajasta ja paikasta riippumatta. Vuoden aikana liki koko henkilöstömme suoritti verkossa Leijonan eettisiä ohjeita ja periaatteita käsittelevän verkkokurssin.

Työkykyjohtamisen tueksi otimme käyttöön uuden työkyvyn seurannan työkalun, joka antaa tärkeää tietoa henkilöstön työkyvystä ja hyvinvoinnista. Haastavana vuonna laajensimme työterveyspalvelujamme työterveyslääkärin ja -hoitajan etävastaanotto- ja chat-palveluilla.

Kaikilla työntekijöillämme oli mahdollisuus osallistua vuosina 2019–2020 järjestettyyn hyvinvointiohjelmaan. Ohjelman aikana osallistujat saivat muun muassa FirstBeat-mittausten avulla kattavasti tietoa omasta terveydestä ja hyvinvoinnista, palautumisesta, jaksamisesta, stressitasoista sekä unen laadusta. Hyvinvointiohjelma oli suosittu, ja se jatkuu aiempaa monipuolisempana vuonna 2021.

Leijonassa mittaamme yrityskulttuurin kehittymistä sekä henkilöstömme työtyytyväisyyttä säännöllisesti. Vuonna 2020 toteutettiin yrityskulttuuritutkimus, joka osoitti, että Leijonan



Henkilöstömme vahva sitoutuminen työhönsä näkyi myös työtyytyväisyyskyselyissä.

yrityskulttuuri on kehittynyt myönteisesti erityisesti organisaation oppimiskyvyn, muutokkyvyyden, tiimityöskentelyn sekä yhtiön vision mukaisen toiminnan osa-alueilla. Myös sisäisen viestinnän koettiin parantuneen merkittävästi. Trust Index®-henkilöstötyytyväisyystutkimus puolestaan osoitti, että Leijona on ansainnut paikkansa Great Place to Work® -sertifioituna työpaikkana jo toisena peräkkäisenä vuotena.

Olemme ylpeitä henkilöstömme ammattitaidosta. Olemme sitoutuneet kohtelevaan työntekijöitämme yhdenvertaisesti, tasapuolisesti, puolueettomasti ja tasa-arvoisesti. Haluamme edistää sosiaalista vastuuta kaikessa Leijonan toiminnassa muun muassa osallistamalla ja kannustamalla henkilöstöämme jatkuvaan parantamiseen, avoimeen vuorovaikutukseen, palautteen antamiseen ja yhteiseen kehittämistyöhön.



Kuva: Rikosseuraamuslaitos



Korona-aika toi muutoksia vankiloiden ruokailukäytäntöihin.



VANKILASSA ATERIOITIIN TURVALLISESTI POIKKEUSOLOISSA

Koronaviruspandemia toi muutoksia Leijonan Rikosseuraamuslaitokselle tuottamiin ruokapalveluihin. Korona-viruksen leviämisen estämiseksi vankiloissa siirryttiin maaliskuussa 2020 aterioimaan osastoilla. Esimerkiksi leivät, levitteet ja hedelmät pakattiin jokaiselle erikseen, mikä lisäsi ravintoloiden työmäärää, mutta oli välttämätöntä turvallisen ruokailun varmistamiseksi.

Muutokset vaativat ketteryyttä; välillä normaalin neljän aterian sijaan ruokaa tarjottiin kolme kertaa päivässä. Yhden aterian vajetta täydennettiin runsaammalla aamiaisella sekä ylimääräisellä välipalalla. Kokeilu kesti vain viikon, ja takaisin

neljän aterian malliin siirryttiin vangeilta saadun palautteen myötä.

Kesäkuussa vangit pääsivät syömään ravintolasaliin osastoittain, ja keskikesällä pandemian hetkellisesti hellittäessä palattiin normaaleihin ruokailukäytäntöihin.

— Syys–lokakuussa tilanteet muuttuivat jälleen nopeasti, ja pakkasimme ruokia osastoille aina, kun koronaepäilyjä ilmeni. Kevään aikana olimme oppineet sen, että kuiva- tuotteita ja pakasteita täytyy olla varastossa riittävästi, jotta osastoruokailuun voidaan siirtyä tarvittaessa nopeasti ja jouhevasti, kertoo yhden **vankilan ravintolapäällikkö**.

Vankilaolosuhteissakin pätee Leijonan slogan ”luomme eväitä hyvään elämään”. Ruokailu rytmittää

päivittäistä toimintaa, ja se on tärkeä osa jokaisen hyvinvointia ja jaksamista.

— Ruokailujen merkitys korostui, kun muu toiminta väheni. Poikkeusaika on osoittanut konkreettisesti, miten tärkeää maukas, monipuolinen ja ravitseva ruoka on. Leijona onnistui sopeuttamaan toimintaansa ja vastaamaan tarpeisiimme erittäin nopeasti, jotta ruokailut saatiin järjestettyä turvallisesti. Tiivis yhteistyö erityisesti ravintolapäällikön kanssa osoittautui kullannarvoiseksi, **vankilan apulaisjohtaja** toteaa.

Ravintolapäällikkö ja apulaisjohtaja esiintyvät tekstissä nimettöminä anonymiteetin säilyttämiseksi.

Kuva: Rikosseuraamuslaitos

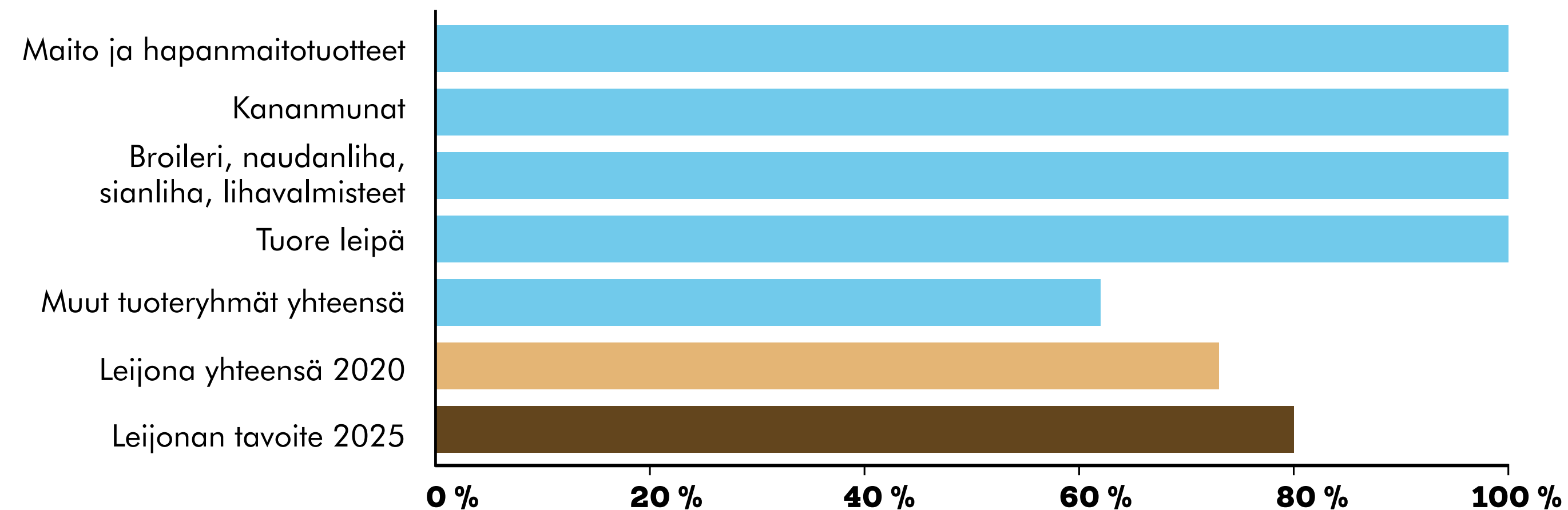


” **Maukas, monipuolinen ja ravitseva ruoka on tärkeää myös vankilaolosuhteissa.**

Ilmastoystävällistä ja maistuvaa ruokaa – tarjolla tänään ja huomenna

Suomalainen ja ilmastoystävällinen ruoka ovat Leijonalle tärkeitä arvoja. Olemme sitoutuneet vähentämään toimintamme ympäristövaikutuksia. Vuonna 2020 selvitimme hiilijalanjälkemme ensimmäisenä ravintola-alan toimijana Suomessa.

LEIJONAN KÄYTTÄMIEN RAAKA-AINEIDEN SUOMALAISSUUSASTE



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



LAUTASELLA VASTUULLISESTI TUOTETTUA JA SUOMALAISTA RUOKAA

Teemme Leijonassa pitkäjänteistä työtä tarjoamamme ruuan suomalaisuusasteen kasvattamiseksi. Kun suunnittelemme uusia herkullisia reseptejä, on raaka-aineiden suomalaisuus aina yksi keskeinen näkökulma. Keväällä 2020 päätimme, että ruuanvalmistuksessa käyttämämme liha- ja lihajalosteet, maito, tuore leipä ja varuskuntaravintoloissa tarjottavat margariinit ovat suomalaisia.

Hankimme raaka-aineemme toimittajilta, jotka ovat sitoutuneet noudattamaan asettamiamme vaatimuksia eläinten hyvän kohtelun, tuotteiden sertifiointin sekä elintarvikkeiden alkuperän jäljitettävyyden osalta. Luovumme esimerkiksi häkkikanalassa tuotetuista munista vuoden 2023 alkuun mennessä. Ympäristö- ja laatutoimintomme on sertifioitu ISO 14001 ja ISO 9001 -standardien mukaisesti.

RAAKA-AINEIDEN VIISAALLA KÄYTÖLLÄ ON MERKITYSTÄ

Teemme töitä hiilijalanjälkemme pienentämiseksi vuoden jokaisena päivänä. Teettämämme hiilijalanjälkiselvityksen perusteella meidän kannattaa kohdistaa muutokset



Suosimme suomalaisia raaka-aineita, ja tavoitteemme on edelleen kasvattaa hankintojemme suomalaisuusastetta.

pääasiassa ilmastoystävällisen ruuan valmistamiseen sekä hävikin vähentämiseen.

Seuraamme tarkasti ravintoloissamme syntyvän hävikin, kuten biojätteen, määrää. Leijona Cateringin biojätteestä 96 prosenttia kierrätetään biokaasuksi, jota esimerkiksi raskaan liikenteen ajoneuvot voivat hyödyntää. Marras–joulukuussa 2020 teimme myös maastoruokailussa syntyvästä ruokahävikistä kokeilun, jossa seurasimme tehostetusti hävikin syntyä kahdessa varuskunnassa. Vuonna 2021 tiivistämme yhteistyötä varuskuntien kanssa ja kehitämme omaa seurantaamme hävikin vähentämiseksi maasto-olosuhteissa.

Vaikka lähes 90 prosenttia Leijonan hiilijalanjäljestä muodostuu elintarvikkeiden tuotannon aiheuttamista päästöistä, on muidenkin resursien viisaalla käytöllä merkitystä. Esimerkiksi vettä ja energiaa säästyy, kun käytämme keittiölaitteitamme oikein. Myös automatisoimalla prosesseja ja digitalisoimalla työkaluja pystymme vaikuttamaan hiilijalanjälkeemme. Vuoden aikana aloitimme tuotannonohjausjärjestelmämme uudistamisen. Nykyaikaiset tavat hallinnoida hankintoja, reseptiikkaa sekä ruokalistoja lisäävät tuoteturvallisuutta ja tuottavat tärkeää tietoa myös ilmastoviisaan johtamisen tueksi.



KUINKA VASTUULLISUUTTA KOROSTAVA ELINTARVIKKEIDEN HANKINTASOPIMUS SYNTYI

Kun lähdimme Leijonassa uudistamaan elintarvikehankintojamme, oli tavoitteena saada solmittua pitkäaikaiseen kumppanuuteen johtava sopimus, joka täyttäisi Leijonan korkeat vaatimukset koskien tuotannon vastuullisuutta, eläinten hyvinvointia ja elintarvikkeiden alkuperän jäljitettävyyttä.

— Kävimme yli vuoden kestäneen prosessin ajan avointa vuoropuhelua tukkurien ja elintarviketeollisuuden toimijoiden, kuten liha- ja maitotalojen kanssa. Meille on tärkeää, että koko toimittajaverkostomme sitoutuu yhteisiin tavoitteisiin, jotka auttavat meitä pienentämään toimintamme ilmastovaikutuksia, kertoo Leijonan kehityspäällikkö **Mika Parviainen**.

Elintarvikkeiden toimitus kilpailutettiin neuvottelumenettelyä käyttäen, mikä mahdollisti keskustelut potentiaalisten kumppanien kanssa myös kilpailutuksen aikana.

— Menettely oli ruokapalveluille epätyypillinen, mutta jälkikäteen saimme paljon kiitosta kilpailutuksen läpinäkyvyydestä ja sujuvuudesta.

Myös Leijonan kannalta tapa oli toimiva: sopimuksesta saatiin viilattua täysin meidän näköisemme, Parviainen toteaa.

— Haluamme olla edelläkävijöitä, mutta emme hinnalla millä hyvänsä. Neuvottelemalla sopimuksen sisällöstä varmistimme, ettemme edellytä sellaista, mikä osoittautuisi elintarviketeollisuudelle ylityspääsemättömäksi tai nostaisi kustannuksiamme.

Suomalaiset elintarvikealan toimijat ovat esimerkiksi sitoutuneet luopumaan häkkikanalassa tuotetuista munista pääsääntöisesti vuosien 2024–2025 aikana. Leijonalle on kuitenkin tärkeää siirtyä käyttämään pelkästään vapaan kanan munia jo ennen tätä.

— Saimme aikaiseksi molempia osapuolia tyydyttävän kompromissin: vuodesta 2023 alkaen kaikki vuosittain ostamamme yli miljoona munaa ovat vapaan kanan munia.

Kilpailutuksen päätteeksi Leijona solmi kesäkuussa 2020 Wihurin Metro-tukun kanssa sopimuksen, joka mahdollistaa vastuulliset hankinnat toimitusvarmuudesta ja kustannustehokkuudesta tinkimättä.



Valtaosa Leijonan hiilijalanjäljestä muodostuu eläinperäisistä raaka-aineista. Ruokalistojen suunnittelu yhä ilmastoystävällisemmiksi sekä ruokahävikin pienentäminen ovat konkreettisia tekoja, joilla voimme vähentää päästöjämme.



LEIJONA SELVITTI ENSIMMÄISENÄ ALAN TOIMIJANA HIILIJALANJÄLKENSÄ

Leijona Catering selvitti oman toimintansa ja elintarvikeostojensa hiilijalanjäljen ensimmäisenä ravintola-alan toimijana Suomessa. Selvitys toteutettiin yhteistyössä Luonnonvarakeskuksen (Luke) kanssa.

— Tiesimme, että merkittävä osa Leijonan hiilijalanjäljestä syntyy eläinperäisistä tuotteista, mutta selvitys antoi meille valtavasti uutta ja entistä tarkempaa tietoa toimintamme ilmastovaikutuksista. Lisäksi se auttoi meitä asettamaan asiat oikeisiin mittasuhteisiin: nyt pystymme arvioimaan paremmin, millä konkreettisilla toimenpiteillä

on vaikutusta Leijonan hiilijalanjälkeen, tuotekehityksestä vastaava keittiömestari **Jaakko Sauvola** Leijonasta kertoo.

Hiilijalanjälkilaskennassa otettiin huomioon myös elintarvikepakkausten sekä kuljetusten osuus. Lisäksi Leijonan omasta toiminnasta syntyneet päästöt, kuten lämmitysenergia ja käytösähkö tutkittiin tarkasti. Jopa organisaation käytössä olevien autojen päästöt selvitettiin.

— Näin laajassa mittakaavassa, ja suhteellisen yksityiskohtaisesti tehty ruokapalveluyrityksen hiilijalanjälkiselvitys on ensimmäinen laatuaan, sanoo Luonnonvarakeskuksen erikoistutkija **Juha-Matti Katajajuuri**.

— Nyt tunnemme sekä käyttämiemme raaka-aineiden sekä muun

toimintamme ilmastovaikutukset läpikotaisin. Tiedämme esimerkiksi, että vaikka naudanlihan osuus ostoistamme on vain murto-osa, on sillä merkittävä vaikutus yhtiön hiilijalanjälkeen, Sauvola mainitsee.

Vuoden 2020 aikana selvityksen tuottaman aineiston avulla tunnistettiin Leijonan isoimmat päästölähteet ja tehtiin suunnitelma hiilijalanjäljen pienentämiseksi, jotta muutoksiin päästään jo vuoden 2021 aikana. Esimerkiksi ilmastoystävällisten ruokalistojen suunnittelu on keskeinen osa tätä työtä.

— Olemme jo pitkään kiinnittäneet huomiota toimintamme ympäristövaikutuksiin, mutta keräämämme aineisto auttaa meitä johtamaan tiedolla matkaamme kohti hiilineutraaliutta, lisää Sauvola.



” **Leijonan hiilijalanjälki selvitettiin ottamalla huomioon laajasti elintarvikkeista ja toiminnasta syntyneet päästöt.**

Resepti taloudelliseen tasapainoon

Tehtävämme on luoda arvoa paitsi asiakkaillemme, myös omistajallemme Suomen valtiolle. Liikevaihdon ja liikevoiton kehitys kertovat meille, olemmeko onnistuneet harjoittamaan taloudellisesti kestävää liiketoimintaa. Vuonna 2020 onnistuimme saavuttamaan taloudelliset tavoitteemme vastuullisin keinoin, mutta se vaati nopeaa reagoitua sekä sopeuttamistoimia.

KANNATTAVAA LIIKETOIMINTAA KAIKISSA OLOSUHTEISSA

Koronaviruspandemian aiheuttamat rajoitukset näkyivät Leijonan toiminnassa välittömästi keväällä 2020, mutta taloudelliset vaikutukset jäivät yleisesti muuta ravintola-alaa maltillisemmiksi. Puolustusvoima-liiketoiminnassa toiminnan volyymit nousivat, kun varuskunnissa siirryttiin laajamittaiseen maastoruokailuun. Myös Rikosseuraamuslaitoksen asiakkuudessa ruokahuollon poikkeusjärjestelyt näkyivät työmäärän lisääntymisenä.

Vastaavasti henkilöstö- ja opiskelijaravintolaliiketoiminnassa jouduimme nopeasti sopeuttamaan kustannuksiamme muun muassa järjestelemällä työtehtäviä uudelleen. Oikeaan aikaan ajoitetuilla sopeuttamistoimilla varmistimme liiketoiminnan säilymisen taloudellisesti kannattavana liikevaihdon supistumisesta huolimatta.

Poikkeavissa oloissa on korostunut Leijonan vakavaraisuuden eteen tehty pitkäjänteinen ja suunnitelmallinen työ. Olemme voineet keskittyä ydinsaamiseen, jota on herkullisen ja ravitsevan ruuan tarjoaminen myös häiriötilanteissa. Vakavaraisuutta ja liiketoiminnan jatkuvuutta vaalimme kehittämällä henkilöstömme ja koko palveluketjumme osaamista.

LEIJONAN VEROTASSUNJÄLKI NÄKY YKSÖSSÄ

Leijona on täysin suomalainen yhtiö, jonka kaikki osakkeet omistaa Suomen valtio. Osinkotuotomme tuloutuu kokonaisuudessaan valtiolle. Maksamme kaikki suorat ja välilliset veromme Suomeen. Olemme Suomessa myös merkittävä työllistäjä, kun otetaan huomioon oma toimintamme ja koko palveluketjumme. Rakennamme taloudellisesti kestävää liiketoimintaa sopeutuen



kulloinkin voimassa olevaan lainsäädäntöön ja säädösympäristöön.

Vuonna 2020 maksoimme veroja 10,2 miljoonaa euroa (verot koostuvat pääasiassa tuloverosta, työnantajamaksuista, kiinteistöveroista, valmisteveroista sekä arvonnäkökulmasta).

UUSI HANKINTASOPIMUS TUKEE HINTAKILPAILUKYKYÄ

Vuonna 2020 uudistimme elintarvikehankintamme kilpailuttamalla tavarantoimittajamme. Uusi sopimus auttaa meitä rakentamaan liiketoimintamme, ja se ottaa huomioon laajasti ympäristönäkökulmat sekä sosiaalisen ja taloudellisen vastuun seikat. Jatkossa pystymme tarkkailemaan kustannustasomme kehittymistä samalla, kun nostamme vaatimuksiamme elintarvikkeiden alkuperän ja vastuullisen tuotannon näkökulmasta.



Leijona on täysin valtion omistama yhtiö, joka maksaa kaikki veronsa Suomeen.



” Uusi hankintasopimuksemme
tukee hintakilpailukykyä – ja ottaa
samalla huomioon ympäristön ja
vastuullisen tuotannon.



TALOUELLISEN ARVON LUOMINEN

Leijona Catering – taloudellinen lisäarvo

M€	2020	2019	2018	2017	2016
Tuotot	73	76	70	71	71
Ostot	49	51	48	52	53
Henkilöstökulut	17	18	16	15	15
Palautukset omistajille	4	4	5	5	2
Tuloverot	1	1	1	1	0
Lahjoitukset ja tuki	0	0	0	0	0
Liiketoiminnan kehittämiseen	2	2	0	-1	2

LEIJONA CATERING OY:N VEROJALANJÄLKISELVITYS

SUOMI	2020	2019	2018
Tilikaudelta maksettavat välittömät verot, M€	3,7	4,0	3,4
tuloverot	1,1	1,3	0,9
työnantajamaksut	2,4	2,5	2,3
kiinteistöverot	0,2	0,2	0,2
muut verot	0	0	0
Tilikaudelta maksettavat välilliset verot, M€	1,2	0,7	1,0
valmisteverot	1,2	0,7	1,0
muut verot	0	0	0
Tilikaudelta tilitettävät verot, M€	5,2	4,4	4,1
palkkaverot	4,0	3,6	3,2
lähdeverot	0	0	0
arvonlisäverot, myynnit	10,3	10	9,8
arvonlisäverot, hankinnat	-9,1	-9,2	-8,9
valmisteverot	0	0	0
muut verot	0	0	0
Liikevaihto maittain eriteltynä, M€*	73,3	75,5	70,0
Tulos ennen veroja maittain eriteltynä, M€*	5,6	5,6	4,6
Henkilöstö maittain eriteltynä*	511	488	437

*Kaikki Leijona Catering Oy:n liiketoiminta sijoittuu Suomeen.

Hallituksen toimintakertomus 2020

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 lähes kuudessakymmenessä toimipisteessä ympäri Suomen, ja yhtiön palveluksessa työskenteli yli 500 catering-alan erikoisosaajaa. Leijona valmistaa asiakkailleen päivittäin yli 70 000 ateriaa.

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 Rikosseuraamuslaitos vahvistivat marraskuussa 2020

kumppanuussopimustaan laajentamalla palvelukokonaisuutta käsittämään vankiloiden ruokapalveluiden lisäksi vankiloiden kanttiinipalvelut. Tavoitteena on kehittää Rikosseuraamuslaitoksen valtakunnallista kanttiinitoimintaa kustannustehokkaasti, sekä parantaa vankien yhdenvertaista kohtelua ja kohdentaa resursseja ydintoimintoihin. Rikosseuraamuslaitoksen vangeille suunnatut kanttiinipalvelut siirtyvät asteittain vuoden 2021 aikana Leijona Catering Oy:n vastuulle. Leijona Catering Oy palveli vuonna 2020 myös muita valtionhallinnon asiakkaita.

Vuonna 2020 alkaneessa koronakriisissä Leijona Catering Oy:n rooli turvallisuuskriittisenä toimijana korostui. Nopea sopeutuminen toteutettiin onnistuneesti yhteistyössä asiakkaidemme kanssa. Koronakriisin aiheuttamat poikkeusjärjestelyt Puolustusvoimat-kumppanuudessa kasvattivat merkittävästi liiketoiminnan volyymeja maastoruokailun määrien kasvaessa. Koronan negatiiviset vaikutukset kohdistuivat Leijona Catering Oy:n henkilöstöruokailu- sekä opiskelijaruokailuravintoloihin. Näissä ravintoloissa

henkilöstöä jouduttiin lomauttamaan sekä toimintaa sopeuttamaan, kuitenkin huomioiden asiakkaiden ruokapalvelun tarpeet.

Varusmiesten ruokailuun tehdyt toimenpiteet koronaviruksen leviämisen ehkäisemiseksi jatkuvat myös tammikuussa 2021 palvelukseen astuneiden uusien alokkaiden osalta.

Leijona Catering Oy avaa nykyisissä asiakkuuksissaan kaksi uutta ravintolaa alkuvuodesta 2021.

Leijona Catering Oy jatkaa pitkäjänteistä työtä toimintansa yritys vastuun, asiakaslähtöisyyden ja tehokkuuden parantamiseksi sekä osaamisen kehittämiseksi.

TALOUDELLINEN KEHITYS

Leijona Catering Oy:n liikevaihto oli 73,3 miljoonaa euroa, mikä oli 2,9 prosenttia vähemmän kuin edellisellä vuonna (75,5 miljoonaa euroa). Liikevaihdon laskuun vaikutti merkittävimmin henkilöstö- ja opiskelijaruokailuvolyymien lasku koronakriisistä johtuen.



Leijona Cateringin liikevoitto oli 5,6 miljoonaa euroa (5,6), joka oli 7,6 prosenttia (7,4) liikevaihdosta.

Uudella, kustannustehokkaalla elintarvikesopimuksella, tuotehallinnalla sekä tuotekehityksellä hillittiin elintarvikekustannusten nousua. Koronakriisin vuoksi tehdyillä sopeuttamisilla sekä häiriötilassa toteutetuilla toiminnan muutoksilla varmistettiin yhtiön toiminnan kannattavuuden säilyminen hyvällä tasolla.

Yhtiön kannattavuuden ennakkoidaan pysyvän edelleen hyvänä alkaneen tilikauden aikana.

TUNNUSLUVUT TALOUDELLISESTA ASEMASTA JA TULOKSESTA

	2020	2019	2018
Liikevaihto (t€)	73 338	75 546	69 993
Liikevoitto (t€)	5 598	5 599	4 755
Tilikauden voitto (t€)	4 444	4 443	3 812
Oman pääoman tuotto (%)	23,9	25,0	21,5
Omavaraisuusaste (%)	64,0	64,8	66,4

Yhtiön investoinnit olivat 2,1 (1,2) miljoonaa euroa, mikä on 2,8 prosenttia (1,6) liikevaihdosta.

YRITYSVASTUU

Vastuullisuus on yksi Leijona Catering Oy:n arvoista sekä kiinteä osa yhtiön strategiaa ja liiketoiminnan johtamista. Yhtiön vastuullisuusohjelmassa on huomioitu YK:n Kestävän kehityksen mukaiset tavoitteet (Agenda 2030 -sitoumukset) sekä kansalliset kestävän kehityksen sitoumukset.

Yhtiön strategisista tavoitteista on johdettu viisi vastuullisuusteemaa: 1) vastuullinen ja kilpailukykyinen kumppani 2) osaava, sitoutunut ja hyvinvoiva henkilöstö 3) vastuullinen hankinta 4) resurssiviisauden edistäminen 5) turvallinen ja terveellinen ruoka. Yhtiö jatkoi vastuullisten toimintatapojensa kehittämistä näiden teemojen ja niille asetettujen tavoitteiden mukaisesti.

Yhtiö jatkoi pitkäjänteistä työtä toimintansa asiakastytyväisyyden parantamiseksi. Kokonaisuudessaan asiakastytyväisyys nousi edelliseen vuoteen verrattuna.

Leijona Catering Oy selvitti ensimmäisenä ravintola-alan toimijana Suomessa laajan, myös yhtiön elintarvikeostot kattavan hiilijalanjälkensä yhteistyössä Luonnonvarakeskuksen (Luke) kanssa.

Leijona Catering Oy:ssä käytetyt elintarvikkeet ovat tarkasti jäljitettävissä alkuperän osalta. Yhtiö kehitti tuontielintarvikkeiden jäljitettävyyttä ja sertifiointin seuraamista. Yhtiön käyttämien elintarvikkeiden kotimaisuusaste oli 73,4

prosenttia (73,7). Kesällä voimaan astunut uusi elintarvikesopimus mahdollistaa vastuulliset hankinnat toimitusvarmuudesta ja kustannustehokkuudesta tinkimättä.

Yhtiön kiinteistö- ja prosessienergian kokonaispäästöt laskivat 22 prosenttia edellisvuoden tasosta.

Leijona Catering Oy uudisti käytössään olevan eettisen kanavan, jotta kuka tahansa voi ilmoittaa epäilemistään väärinkäytöksistä ja muista mahdollisista tapauksista, joissa on toimittu yhtiön eettisiä ohjeita ja arvoja vastaan.

Leijona Catering Oy huolehti hyvästä työturvallisuudesta sekä henkilöstön hyvinvoinnista monin eri tavoin. Vuonna 2020 yhtiössä saavutettiin yhteensä neljä tapaturmatonta kuukautta (poissaoloon johtaneet tapaturmat). Kokonaisuutena poissaoloon johtaneiden työtapaturmien määrä väheni aiemmista vuosista.

Leijona Catering Oy:ssä uudistettiin osaamisen kehittämisen kokonaisuus digitaaliselle oppimisalustalle. Osaamisen kehittämisen sisältö tukee yhtiön strategian toteutumista.

Vuosittain toteutettavan Great Place to Work -henkilöstötytytyväisyystutkimuksen mukaan yhtiölle myönnettiin toisen kerran peräkkäin Great Place to Work -sertifikaatti. Sertifikaatti myönnetään Suomen parhaille työpaikoille.

TUTKIMUS- JA KEHITYSTOIMINTA

Leijona Catering Oy jatkoi ruuanvalmistusprosessien tehostamista ravintoloissaan. Kehitystoiminnalla tehostetaan ja yksinkertaistetaan yhtiön tilaus-toimitusketjun prosesseja, parannetaan ravintoloiden ketjuohjattavuutta ja toiminnan tehokkuutta koko yhtiössä.

RISKIENHALLINTA

Leijona Catering Oy:n kokonaisvaltainen riskienhallinta on osa yhtiön strategian ja vuosisuunnitelmien toteuttamista. Kokonaisvaltaisen riskienhallinnan tarkoituksena on varmistaa yhtiön tavoitteiden saavuttaminen tukemalla yhtiön toiminnan vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä. Leijona Catering Oy:n riskienhallinta kohdistuu erityisesti yritysturvallisuuteen varautumiseen ja tuotannon palveluketjuun vaikuttaviin riskeihin. Vuonna 2020 Leijona Catering Oy tarkensi toimintamallejaan mm. häiriötilanteissa sekä kyberturvallisuudessa.

Leijona Catering Oy:n hallitus päättää kokonaisvaltaisen riskienhallinnan järjestämisestä, hyväksyy riskienhallintapolitiikan sekä riskienhallintajärjestelmästä muodostuvat toimintaperiaatteet ja valvoo riskienhallinnan toteuttamista. Yhtiön johto arvioi yhtiön riskien

olevan nykyisellään hallittavalla tasolla suhteutettuna toiminnan laajuuteen ja käytännön mahdollisuuksiin riskien hallitsemiseksi. Riskienhallinnan kehittämisessä on otettu huomioon riskienhallinnan ISO 31 000 -standardin keskeinen sisältö.

HENKILÖSTÖ

	2019	2018	2017
Keskimääräinen henkilöstön määrä	511	488	437
Palkat ja palkkiot (M€)	14,6	14,1	12,1

PALKKA JA PALKITSEMINEN

Palkitsemispolitiikan kuvaus

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

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 suoritusta- ja tulokriteereihin. Yhtiön hallitus päättää vuosittain kannustavan palkitsemisen periaatteet, kriteerit ja palkkioiden maksimimäärät. Vuonna 2020 palkitsemisen kriteereinä olivat mm. yhtiön liikevoitto, liikevaihto sekä asiakastyytyväisyys ja henkilöstötyytyväisyys. Muu palkitseminen sisältää työhyvinvointia ja terveyttä edistäviä etuja ja erilaisia huomionosoituksia.

TOTEUTUNEEN PALKITSEMISEN KUVAUS Toimitusjohtajan palkitsemisen toteumat, t€

	2020	2019
Kiinteä kokonaispalkka	189	190
Tulospalkkio edellisen vuoden tulosten perusteella	25	25
Pitkän aikavälin kannustin	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	215	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. Toimitusjohtaja on koronapoikkeustilanteen vuoksi luopunut tulospalkkioistaan vuodelta 2020.

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

	2020	2019
Kiinteä kokonaispalkka	412	508
Tulospalkkio edellisen vuoden tulosten perusteella	28	37
Pitkän aikavälin kannustin	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	440	545
Eläkeikä ja eläkepalkka	TyELin mukainen	TyELin mukainen

Johtoryhmään kuului viisi jäsentä 31.12.2020 (ml. toimitusjohtaja). Myös 31.12.2019 jäseniä oli viisi (ml. toimitusjohtaja). Johtoryhmän jäsenten tulospalkkion maksimimäärä (pl. toimitusjohtaja) on kahden kuukauden kiinteää kokonaispalkkaa vastaava summa. Johtoryhmä on koronapoikkeustilanteen vuoksi luopunut tulospalkkioistaan vuodelta 2020.



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 18.3.2020 asti Riitta Laitasalo (puheenjohtaja), Timo Rotonen (varapuheenjohtaja), Sinikka Mustakari, Teemu Penttilä, Katri Westerberg ja Anton Westermarck.

18.3.2020 alkaen yhtiön hallituksen muodostivat Riitta Laitasalo (puheenjohtaja), Timo Rotonen (varapuheenjohtaja), Sinikka Mustakari, Sanna Poutiainen, Anton Westermarck ja Elina Yrjänheikki (27.11.2020 asti). 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**

	31.12.2020
Tilikauden voitto	4 443 793,39
Voitto edellisiltä tilikausilta	5 728 019,78
Sijoitetun vapaan oman pääoman rahasto	8 134 172,46
Voitonjakokelpoinen oma pääoma	18 305 985,63

Hallitus ehdottaa yhtiökokoukselle, että osinkona jaetaan 112,5 prosenttia tilikauden voitosta, yhteensä 5 000 000,00 euroa eli osingon määrä on 250,00 euroa osaketta kohti.

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

TUNNUSLUKUIEN LASKENTAKAAVAT**Oman pääoman tuotto, %**

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

Omavaraisuusaste, %

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



TASE 31.12.2020

VASTAAVAA	31.12.2020	31.12.2019
Aineettomat hyödykkeet	56 162,40	0,00
Aineelliset hyödykkeet	5 048 186,08	4 354 033,68
Sijoitukset	0,00	0,00
PYSYVÄT VASTAAVAT	5 104 348,48	4 354 033,68
Vaihto-omaisuus	3 003 237,94	2 475 207,79
VAIHTUVAT VASTAAVAT	3 003 237,94	2 475 207,79
Saamiset		
Lyhytaikaiset		
Myyntisaamiset	5 154 672,88	5 714 951,98
Muut saamiset	944 097,48	1 391 872,18
Lyhytaikaiset saamiset	6 098 770,36	7 106 824,16
Rahat ja pankkisaamiset	15 161 787,05	14 403 799,36
VASTAAVAA	29 368 143,83	28 339 864,99
VASTATTAVAA		
Osakepääoma	500 000,00	500 000,00
Muut rahastot	8 134 172,46	8 134 172,46
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	5 728 019,78	5 284 913,67
Tilikauden voitto (tappio)	4 443 793,39	4 443 106,11
OMA PÄÄOMA	18 805 985,63	18 362 192,24
TILINPÄÄTÖSSIIRTOJEN KERTYMÄ	208 658,64	208 658,64
VIERAS PÄÄOMA		
Saadut ennakot	0,00	0,00
Ostovelat	5 082 213,72	4 457 932,89
Muut velat	5 271 285,84	5 311 081,22
LYHYTAIKAINEN	10 353 499,56	9 769 014,11
VASTATTAVAA	29 368 143,83	28 339 864,99

TULOSLASKELMA 31.12.2020

	31.12.2020	31.12.2019
LIKEVAIHTO	73 337 522,34	75 545 834,27
Valmistus omaan käyttöön	3 082,49	10 689,34
Liiketoiminnan muut tuotot	1 987,25	46 804,19
Aineet, tarvikkeet ja tavarat		
Ostot tilikauden aikana	-31 164 654,32	-30 397 655,33
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	527 668,05	-369 459,51
Ulkopuoliset palvelut	-5 249 763,44	-6 602 842,86
Henkilöstökulut		
Palkat ja palkkiot	-14 567 537,35	-14 146 899,06
Henkilösivukulut		
Eläkekulut	-2 180 301,64	-2 457 315,48
Muut henkilösivukulut	-609 033,08	-529 520,53
Poistot ja arvonalentumiset		
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 318 335,59	-1 360 809,39
Liiketoiminnan muut kulut	-13 182 284,71	-14 139 814,92
LIKEVOITTO (-TAPPIO)	5 598 350,00	5 599 010,72
Rahoitustuotot	569,50	437,01
Rahoituskulut	-35 438,00	-1 446,03
Rahoitustuotot ja -kulut	-34 868,50	-1 009,02
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA	5 563 481,50	5 598 001,70
Poistoero	0,00	158 000,00
Välittömät verot	-1 119 688,11	-1 312 895,59
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	4 443 793,39	4 443 106,11

RAHOITUSLASKELMA 31.12.2020

Yksikkö: tuhatta euroa	2020	2019
Liiketoiminnan rahavirta:		
Voitto (tappio) ennen satunnaisia eriä	5 563	5 598
Oikaisut:		
Suunnitelmanmukaiset poistot	1 318	1 361
Muut tuotot ja kulut, joihin ei liity maksua		
Rahoitustuotot ja -kulut	4	
Muut oikaisut		-1
Rahavirta ennen käyttöpääoman muutosta	6 886	6 958
Käyttöpääoman muutos:		
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys(-)/vähennys(+)	1 008	-1 648
Vaihto-omaisuuden lisäys(-)/vähennys(+)	-528	369
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys(+)/vähennys(-)	396	1 408
Liiketoiminnan rahavirta ennen rahoituseriä ja veroja	7 762	7 087
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista	0	0
Saadut osingot liiketoiminnasta	0	0
Saadut korot liiketoiminnasta	0	0
Maksetut välittömät verot	-935	-728
Liiketoiminnan rahavirta (A) yhteensä (1 000 euroa)	6 827	6 358

Yksikkö: tuhatta euroa	2020	2019
Investointien rahavirta:		
Investoinnit aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-2 069	-1 200
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)	-2 069	-1 200
Rahoituksen rahavirta:		
Maksullinen oman pääoman lisäys	0	0
Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut	0	0
Maksettu konserniavustus	0	0
Maksettu osinko	-4 000	-4 000
Rahoituksen rahavirta (C) yhteensä (1 000 euroa)	-4 000	-4 000
Rahavarojen muutos (A+B+C) lisäys (+)/vähennys (-)	758	1 158
Rahavarat tilikauden alussa	14 404	13 245
Rahavarat tilikauden lopussa	15 162	14 404

LEIJONA CATERING OY

Hallitus

Riitta Laitasalo
hallituksen puheenjohtaja



Timo Rotonen
kenraaliluutnantti evp,
varapuheenjohtaja



Sinikka Mustakari
neuvotteleva virkamies



Sanna Poutiainen
konserniohjausyksikkö,
yksikönjohtaja
neuvotteleva virkamies



Anton Westermarck
talousjohtaja

Johtoryhmä

Leijona Cateringin vastuullisuustyö läpäisee koko organisaation. Jokaisen johtoryhmän jäsenen toimenkuvaan kuuluu myös vastuullisuustyön johtaminen.



Ritva Paavonsalo
toimitusjohtaja

”Johdan Leijonan strategiaa, jossa ympäristövastuu, sosiaalinen vastuu ja taloudellinen vastuu integroituvat liiketoimintaan.”



Petra Granqvist
liiketoimintajohtaja

”Vastuullisuuden kaikki näkökulmat ovat edustettuina liiketoiminnassa. Minun tehtäväni on tuoda vastuullisuus ja siihen liittyvät teot näkyväksi jokaisen leijonalaisen arjessa.”



Heidi Kolehmainen
henkilöstöjohtaja

”Haluan edistää eettistä ja läpinäkyvää toimintaa ja viestiä avoimesti yritysvastuun merkityksestä toiminnassamme.”



Soile Rissanen
talousjohtaja

”Työni on varmistaa, että Leijonan kaikki tavoitteet – myös taloudelliset tavoitteet – saavutetaan vastuullisin keinoin.”



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