



VUOSIKERTOMUS 2012



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



UUDELLE POLULLE
TUKEVAT EVÄÄT REPUSSA.

1. TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS

Viime vuonna saimme lähteä rakentamaan ja kokemaan ainutlaatuista muutosta. Leijona Catering Oy aloitti toimintansa 1.1.2012, ja iso osa suomalaista ruokapalvelualan historiaa astui uudelle taipaleelle. Mikä parasta, olemme päässeet matkaan luotettavan, pitkäaikaisen kumppanimme puolustusvoimien kanssa sekä varustettuina kelpo eväillä. Henkilökuntamme tarmokkuus ja ylivertainen osaaminen sekä asiakkaittemme luottamus ja tiiviit toimittajasuhteet ovat mitä parhaimmat lähtökohdat luoda uutta.

Aikataulu yhtiöittämiselle oli varsin tiukka ja työtä valtavasti. Mutta kuten keittiössä tapana on, käärimme hihat ja tartuimme toimeen. Laadimme strategian, kokosimme johtoryhmän, uudistimme organisaatiomallin, hankimme tarvittavaa lisävahvistusta muun muassa myyntiin ja markkinointiin, loimme uuden johtamismallin ja aloitimme kehittämisohjelman. Samaan aikaan palvelimme asiakkaitamme yli 50 paikassa Raaseporista Sodankylään, valmistimme joka päivä yli 70 000 annosta ruokaa, perustimme yhden uuden ravintolan, uudistimme henkilöstöruokailun ja maksujärjestelmän, lisäsimme valikoimiin take away -ruuat ja teimme monia muita asioita. Näistä vähäisin ei ole leipominen, jonka aloitimme elokuussa – kiitos taitavien jauhopeukaloiden ravintoloissamme tuoksuu nyt vastaleivottu leipä.

Loppuvuodesta saatoimme todeta päässeemme tavoitteisiin. Vältimme myös elintarvikkeiden hinnannousun vaikutukset onnistuneen ostotoiminnan, tuotekehityksen ja taitavan henkilöstön toteuttaman tehokkaan ruoanvalmistusprosessin ansiosta. Myös tyytyväisyys ruuan ja palvelun laatuun säilyivät hyvällä tasolla.

Viime vuosi oli suuri ponnistus ja siitä tuli suuri onnistuminen. Tämä oli mahdollista vain sitoutuneiden ammattilaisten voimin – iso, lämmin kiitos kaikille!

Nyt katsomme jo kiinnostuksella eteenpäin. Vaalimme niitä ainutlaatuisia asioita, joita historiamme ja kumppanuutemme puolustusvoimien kanssa antaa. Valmistaudumme puolustusvoimien uudistukseen hyvässä yhteistyössä asiakkaan ja henkilöstön kanssa.

2012

Haemme rinnalle myös uutta liiketoimintaa, jossa voimme näyttää kykymme räätälöidä parhaat ruokapalvelut kaikkiin tarpeisiin ja tilanteisiin. Tätä silmällä pitäen uudistamme toimintaamme ja vahvistamme osaamistamme. Uudet ruokatrendit sekä kasvava kiinnostus ruoan laatuun ja alkuperää kohtaan innostavat meitä myös monipuolistamaan palvelujamme. Lähiruoka, hankintaketjun läpinäkyvyys ja vastuullisuus ovat tässä reseptissä tärkeitä ainesosia.

Kuten monet muutkin asiat viime vuonna, olemme tehneet myös vuosikertomuksen ensimmäisen kerran. Se kertoo meistä paljon enemmän kuin lukuja. Se kertoo halustamme luoda parhaita makuheikiä. Tähän pyrimme koko Leijona-joukkueemme voimin joka päivä.

Kuopiossa 22.4.2013



Ritva Paavonsalo

Toimitusjohtaja
Leijona Catering Oy



PARHAITA MAKUHETKIÄ
ARKEEN JA JUHLAAN.



Leijona on voiman ja rohkeuden vertauskuva. Siksipä Leijona onkin Leijona Cateringille osuva nimi. Leijona kattaa pöydän tunturin laelle, karulle luodolle tai kristallikruunujen alle – sinne missä ruokaa ikinä tarvitaan.

TEHTÄVÄMME ON LUODA RUOKAHETKIÄ, JOILLA ON MERKITYSTÄ

Leijona Cateringin keittiöissä tehdään ruokaa, jolla on tarina. Se ulottuu lähes sadan vuoden taakse, maamme ensi askeliin. Itsenäistyneen Suomen vasta perustetun armeijan ruokahuolto käynnistettiin helmikuussa 1918. Vuosikymmenien aikana testattu toimintavarmuus ja ainutlaatuinen ruokapalvelujen osaaminen jatkuvat nyt Leijona Cateringissa. Joka päivä suomalaiset nauttivat yli 70 000 annosta Leijonan keittiöissä valmistettua ruokaa. Ja tämä on vasta alkua.

Rohkeus ja ennakkoluulottomuus, mutta yhtäläillä lämpö ja välittäminen ovat Leijonan perusta. Toimimme yhdessä asiakkaidemme kanssa, työllistämme paikallisia ihmisiä ja pyrimme hankkimaan raaka-aineemme lähialueen tuottajilta. Tunnetta vastuumme työyhteisönä ja kumppanina sekä ruoka-alan osaajana ja kehittäjänä.

Vuosi 2012 oli Leijona Catering Oy:n perustamisvuosi. Puolustusvoimien kumppanina yrityksemme juuret ulottuvat kuitenkin syvälle Suomen historiaan. Puolustusvoimien ravitsemispalvelujen yhtiöittämisestä säädettiin laki 16.12.2011 (1297/2011). Leijona Catering Oy perustettiin 21.12.2011 valtioneuvoston yleisistunnon päätöksellä ja yhtiömme aloitti toimintansa 1.1.2012. Nyt raportoitava ensimmäinen tilikausi on poikkeuksellisesti ajalta 21.12.2011 – 31.12.2012.

Puolustusvoimien Ruokahuollon Palvelukeskuksen henkilökunta siirtyi yhtiöittämislain mukaisesti Leijona Catering Oy:n palvelukseen. Uuteen yritykseen siirtyi myös Puolustusvoimien Ruokahuollon Palvelukeskuksen käyttö- ja vaihtomaisuus apportiomaisuutena.

Puolustusvoimien ruokahuollon ainutlaatuinen osaaminen jatkuu ja kehittyy nyt Leijona Cateringissa. Vastaamme puolustusvoimien ruokahuollosta kaikissa valmiustiloissa. Tämän kumppanuuden vaaliminen ja palvelujemme kehittäminen vastaamaan entistäkin paremmin puolustusvoimien tarpeita nyt ja tulevaisuudessa on yksi strategiamme kulmakivistä.

UUDEN LUOMISEN VUOSI

Yhtiöittämisen myötä organisaatiomalli uudistettiin. Uusi malli astui voimaan 1.5.2012 ja sen tavoitteena on tehostaa johtamista sekä liiketoiminnan kehittämistä. Myös myynnin ja markkinoinnin osaamista vahvistettiin. Yhtiömme uusi johtoryhmä aloitti työnsä 1.9.2012.

Vuonna 2012 toimimme 25 ravintolassa ja ne mukaan lukien yhteensä yli 50 toi-

mipisteessä Raaseporista Sodankylään. Pääkonttorimme sijaitsee Kuopiossa. Ensimmäisenä toimintavuonna avasimme yhden uuden henkilöstöravintolan Tikka-koskelle. Suurin asiakkaamme on puolustusvoimat ja sen sidosryhmät.

Leijona Catering Oy:n liikevaihto vuonna 2012 oli 64,0 miljoonaa euroa. Liiketu-
los oli tilikaudelta 5,4 miljoonaa euroa, joka on 8,4 % liikevaihdesta.

Puolustusvoimien 8.2.2012 käynnistämä puolustusvoimauudistus ja siihen liittyvät uudelleenjärjestelyt vaikuttavat tulevaisuudessa myös Leijona Cateringin toimintaan. Valmistautuminen vuosina 2013-2015 lakkautettavien varuskuntien ravintoloiden toiminnan päättymiseen aloitettiin yhteistyössä puolustusvoimien ja henkilöstön kanssa.

HERKULLISIA HETKIÄ
KANNONNOKASTA
KRISTALLIKRUUNUJEN
LOISTEESEEN

Ruokapalvelujen erikoisosaajana tarjoamme palvelut kaikkiin tilanteisiin ja tarpeisiin. Katamme aterian sinne, missä sitä tarvitaan, luodolle tai metsään, henkilöstöravintolaan tai juhlasaliin. Toimintavarmuutemme on todennettu vuosikymmenien aikana kaikissa olosuhteissa maalla, merellä ja ilmassa. Ketteränä toimijana pystymme vastaamaan nopeasti asiakkaan toiveisiin ja muuttuviin tarpeisiin.

Ateriapalveluvalikoimamme on laaja ja monipuolinen. Varusmiespalvelustaan suorittaville tarjoamme kaikki päivän ateriat varuskunnassa, maasto- ja kenttäolosuhteissa sekä aluksilla. Lisäksi tarjoamme henkilöstöruokailua sekä kokous- ja tilauspalveluja. Henkilöstöruokailijat voivat ostaa ravintoloistamme aterioita ja leivonnaisia kotiin vietäväksi tai tilata juhlapalveluja kotiin sekä muihin tilaisuuksiin. Laajan ja monipuolisen ruokapalveluvalikoimamme lisäksi tarjoamme koulutus- ja asiantuntijapalveluja.

VASTUULLISESTI
JA TURVALLISESTI
TULOKSIIN

Vastuullisuus ja sen kehittäminen on tärkeää sekä omassa toiminnassamme että koko elintarvikealalla. Meitä vastuutyöhön kannustavat paitsi sidosryhmien odotukset, myös tulevaisuuden näkökulma. Vain vastuullisesti toimien voimme menestyä. Oma vastuutyömme painottuu henkilöstöön ja hankintaketjuun. Monella paikkakunnalla olemme merkittävä työllistäjä yrityksenä ja kumppanina ja tunnemme vastuumme yhteisön jäsenenä. Toimimme ISO 9001 laatujärjestelmän

mukaisesti, joka tullaan auditoimaan vuonna 2013. Raportoimme yritysvastuumme kehittymisestä osana tätä vuosikertomusta. Tarkastelemme vastuutyömme edistymistä hyödyntäen soveltuvin osin kansainvälistä Global Reporting Initiative (GRI) -ohjeistoa.

Viime vuonna kartoitimme yhtiömme merkittävimmät riskit ja laadimme niistä vuosittain päivitettävän riskikartan ja -profiilin. Työssä perehdyttiin lisäksi nykyiseen liiketoimintaympäristöön, uuteen liiketoimintasuunnitelmaan, prosesseihin sekä toiminnan ohjaukseen ja päätöksentekoinformaatioon. Riskienhallinnan ja sisäisen valvonnan tehtävänä on varmistaa, että tavoitteet saavutetaan asianmukaisesti, toimintamme on tehokasta ja tuloksellista, tuotettava tieto on luotettavaa ja oikea-aikaista, ja että säännöksiä ja toimintaperiaatteita noudatetaan. Sovittujen riskienhallinnan toimenpiteiden toteuttamisesta ja seurannasta vastaa yhtiömme johto. Sisäinen tarkastus ja yhtiömme hallitus seuraavat toimenpiteiden toteutumista.

KORKEIMMAN TASON
LUOTETTAVUUTTA

Nostamme päivittäisessä toiminnassamme asiakastietojen suojan ja tietoturvan erittäin korkealle tasolle. Täytämme asiakkaan edellyttämät tarkat turvallisuuskriteerit.

Turvallisuusajattelu näkyy vahvasti koko organisaatiossamme. Tietohallinto vastaa turvallisen käyttöympäristön kehittämisestä ja ylläpidosta, tietoturvallisuuden valvonnasta ja koulutuksesta sekä ohjeistuksen ylläpidosta ja valvonnasta. Johto vastaa tietoturvallisuuden toteutumisesta sekä asettaa vaatimukset tietoturvallisuuden huomioimiseen eri toiminnoissa. Esimiesvastuussa olevat työntekijämme valvovat ja puuttuvat havaittuihin epäkohtiin sekä väärin menettelyihin. Käyttäjien vastuu sisältää niin järjestelmien ja välineiden

asianmukaisen käytön, tiedon käsittelyn ja säilytyksen asianmukaisesti kuin tietoturvallisuutta uhkaavien tapahtumien, ongelmien tai ohjeiden vastaisen menettelyn raportoinnin.

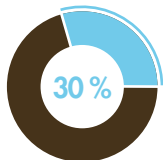


NUORI
YRITYS,
JOLLA ON
PITKÄT
PERINTEET.

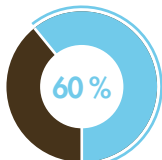


TUNNUSLUVUT

Liiketoiminta sekä taloudellinen asema ja tulos 2012
(2011 vuodesta ei lukuja)



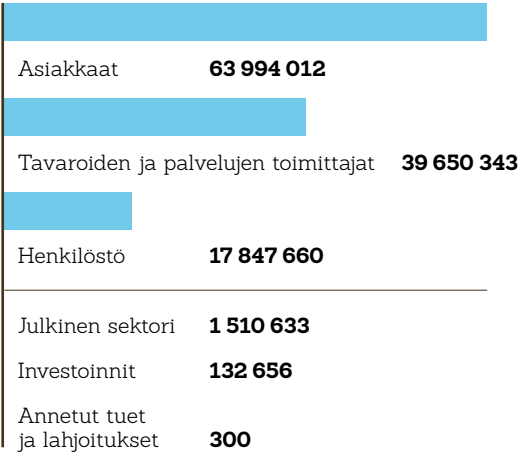
Oman pääoman tuotto-%



Omavaraisuusaste

RAHAVIRRAT

Taloudelliset rahavirrat sidosryhmille





MAISTUVA RUOKA SYNTYY
ASIAKKAAN TOIVEITA KUUNNELLEN.

4. ASIAKASTYYTYVÄISYYS

Olemme kaikki Leijona Cateringissa sitoutuneet asiakastyytyväisyyden jatkuvaan parantamiseen. Meillä on ilo ja halu palvella asiakasta, ja tavoitteenamme on olla tunnettu siitä. Päivittäisessä työssä painotamme palveluhenkisyttä, vuorovaikutteisuutta ja otamme mielellämme vastaan asiakkaan kehittämis ehdotuksia.

Seuraamme asiakastyytyväisyyttä säännöllisillä kyselyillä sekä päivittäis palautteilla. Lisäksi keräämme palautetta asiakaspalaveriissa. Niissä esiin nousseet kehitystarpeet raportoidaan osana laatujärjestelmää ja käsitellään systemaattisesti samoin kuin muukin asiakaspalautte. Ravintoloiden toimintaa koskeviin palautteisiin reagoidaan välittömästi. Laajamittaisempaa kehitystyötä vaativat hankkeet suunnitellaan ja toteutetaan kehitysosaston toimesta. Leijona Cateringin johto vastaa siitä, että kehittämistoimet etenevät ja niiden vaikuttavuutta arvioidaan.

Vuonna 2012 saimme yli 6 000 päivittäis palautetta, joista noin 80 prosentissa palaute oli hyvää tai erinomaista. Varusmiesten tyytyväisyys palveluihimme on

pysynyt varsin tasaisena usemman vuoden ajan. Henkilöstöruokailijoiden osalta tyytyväisyys ravintoloidemme palveluihin parantui.

JOUSTAVAA PALVELUKEHITYSTÄ

Tarjoamme hyvää palvelua, huolenpitoa ja herkullista ruokaa, jotta varusmiehet voivat hyvin koko palveluksensa ajan. Noudatamme ravitsemussuosituksia ja varmistamme, että terveellinen ruoka myös maistuu herkulliselle. Toimistotyötä tekevän ja talviolloissa metsäleirillä aterioivan henkilön ravinnontarve on varsin erilainen. Siksi aterioidemme ravintosisältö mitoitetaan tarkasti asiakkaiden ravinnontarpeen mukaan.

Vuoden 2012 aikana keskityimme entistä enemmän ruuan omavalmistuksen lisäämiseen ja ravintoloissamme alkoi tuoksua tuore, itse tehty leipä. Vuoden alussa uudistimme puolustusvoimien henkilöstölle suunnatun ruokailun. Tämän yhteydessä otimme käyttöön myös uuden maksujärjestelmän, joka on mahdollistanut eri maksutapojen käytön ravintoloissamme.

Vuoden alussa lanseerasimme ladattavan leijona-maksukortin, joka lisää joustavuutta palvelutilanteessa ja saavutti pian suuren suosion.

Ravintoloistamme saa nyt myös ostaa mukaan tuotteita, kuten lämpimiä leivonnaisia tai ravintolassamme valmistettua ruokaa. Mukaan ostettavat tuotteet ovat olleet erityisen suosittuja juhlapyhien aikaan.

80 %
RAVINTOLA-
PALAUTTEISTA
OLI HYVÄÄ TAI
ERINOMAISTA.

SÄMPYLÄNTUOKSUA VEKARANJÄRVELLÄ

Vekaranjärven varuskuntaravintola Linnassa on viime kesän jälkeen nähty entistäkin tyytyväisempiä ruokailijoita. Syynä hymyyn ovat tuoreet sämpylät, joita ravintolassa on leivottu elokuusta 2012 lähtien. Vapaaehtoisella iltapalalla kävijöiden määrä on lähes tuplaantunut, kun sana tuoreista leivonnaisista levisi tuvissa. Hyvän palautteen innoittamana keittiössä leivotaan nykyään sämpylöiden lisäksi paljon muitakin.

Suuressa ravintolassa mittavat leivontaoperaatiot vaativat työn uudelleen suunnittelua myös kokeneelta keittiökaartilta. "Aluksi mietimme, miten ehdimme leipoa kaiken muun työn ohessa. Nyt se sujuu kuitenkin jo rutiinilla ja asiakaspalaute on ollut niin hyvää, että työ todella kannattaa", kertoo ravintolapäällikkö **Titta Luoma**.

RAVINTOLOISSA ON LEIVOTTU ELOKUUSTA 2012 LÄHTIEN.



TARJOAMME TERVEELLISTÄ JA
MAISTUVAA RUOKAA, JOKA EDISTÄÄ
ASIAKKAIDEMME HYVINVOINTIA.



KOKEMUKSELLA KATETTU PÖYTÄ.



HYVIEN MAKUJEN TYÖPAIKKA.

5. HENKILÖSTÖ

Leijona Cateringissa työskentelee yli 550 ruokalan ammattilaista. Olemme merkittävä työllistäjä useimmilla paikkakunnilla, joissa ravintolamme sijaitsevat. Henkilöstömme keski-ikä viime vuonna oli 44 vuotta ja keskimääräinen työsuhteen pituus noin 15 vuotta.

Henkilöstöpolitiikkaamme painopistealueita ovat laadukas johtaminen ja esimiestyö, henkilöstön kehittäminen sekä työtyytyväisyyden parantaminen. Tavoitteenamme on kilpailukyvn takaaminen osaavalla, työhönsä tyytyväisellä ja sitoutuneella henkilöstöllä. Arvostamme vuorovaikutteisuutta ja kannustamme henkilöstöä vaikuttamaan sekä osallistumaan työn kehittämiseen. Panostamme sisäisen viestinnän kehittämiseen ja vuorovaikutuskanavien lisäämiseen.

Vuonna 2012 lähdimme mukaan Suomen Parhaat Työpaikat -tutkimukseen, jossa tarkastellaan työpaikan tilaa uskotavuuden, kunnioituksen, oikeudenmukaisuuden, ylpeyden ja yhteishengen näkökulmista. Ensimmäisen mittauksen tuloksissa edustimme muihin suomalaisiin yrityksiin verrattuna hyvää keskitasoa.

Ensimmäisenä toimintavuonna henkilöstöjohtamisen tärkeimpänä tehtävänä oli tukea ihmisiä muutostilanteessa. Henkilöstö on lähtenyt hyvin mukaan uuteen toimintamalliin ja keskustelu on ollut rakentavaa koko muutosprosessin ajan. Sisäisen Leijona-hengen kasvattaminen ja uuden yritysidentiteetin vahvistaminen ovat jatkossa työn keskiössä.

Viime vuonna aloitimme tulospalkkausjärjestelmän suunnittelun. Vuoden 2013 alusta otettiin käyttöön kokonaisvaltainen johtamisen mittareihin sidottu palkitsemisjärjestelmä, jonka tavoitteena on tukea yhtiömme strategian, arvojen ja tavoitteiden saavuttamista.

KOKEMUKSELLA KATETTU PÖYTÄ

Suurimmalla osalla leijonalaisia pitkä kokemus alalta. Rautainen ammattitaito ja

sen tuoma toimintavarmuus osoittautuivat suureksi voimavaraksi etenkin viime vuoden muutostilanteessa. Haluamme tarjota huippuosaajillemme myös mahdollisuuksia jatkuvaan oppimiseen ja ammatilliseen uudistumiseen.

Osaaminen on sekä yksilöllistä että yhteisöllistä kyvykkyyttä. Osaamisen kehittäminen on paitsi koulutusta, myös työyhteisön kehittymistä, hiljaisen tiedon siirtämistä, mentorointia ja verkottumista. Parhaiten osaamista voi kehittää työssä oppimalla. Laadimme viime vuonna osaamisen kehittämissuunnitelmat ja aloitimme henkilöstön osaamiskartoitukset. Esimiesten johtamis-

valmiuksia on vahvistettu ja esimiesten roolia selkeytetty. Vuoden 2012 aikana 42 esimiestä osallistui johtamisen erikoisammattitutkinto (JET) -koulutukseen.

Perehdyttäminen on Leijona Cateringissa jatkuvaa toimintaa ja se koskee koko henkilöstöä. Oman perehdyttämiskonseptin avulla taataan riittävä perehdytys uusille, tehtäviään vaihtaville tai pitkältä poissaololta töihin palaaville henkilöille. Jokaisen uuden työntekijän perehdyttäminen viedään läpi suunnitellusti ja perehdyttämisen onnistumisesta keräämme palautetta.

LEIJONILLE RÄÄTÄLÖITYÄ ESIMIESKOULUTUSTA

Johtamisen erikoisammattitutkinto (JET) on Opetushallituksen hyväksymä näyttötutkinto esimies- ja asiantuntijatehtävissä toimiville. Leijona Cateringille tutkinto räätälöitiin oppisopimuskoulutuksena Haaga-Perhossa. Tutkinnon suorittaminen liitetään omaan työympäristöön ja aitoihin työtilanteisiin. Leijona Cateringissa koulutuksella tavoitellaan erityisesti tukea esimiestyöhön ja muutoksen johtamiseen.

JET-koulutukseen on osallistunut 42 miestä ja asiantuntijaa. Opintojaksot sisältävät monipuolisesti jokapäiväisen esimiestyön johtamistaitoja ja viestintää. Lisäksi jokainen opiskelija tekee Leijona Cateringin toimintaan ja omiin työtehtäviin liittyvän kehitysprojektin. Osallistujat ovat olleet koulutukseen erittäin tyytyväisiä.

Ravintolapäällikkö **Annamaija Tervo** on yksi JET-koulutuksen suorittaneista leijonalaisista. Annamaijalle koulutus toi lisää varmuutta päivittäiseen johtamiseen:

”Se näkyy varmasti henkilöstöllekin, he voivat luottaa siihen, että teen oikeita päätöksiä. Viimeisimmästä henkilöstötyytyväisyyskyselystä saimme erittäin hyvät tulokset.”

Koulutuksen alkaessa Sodankylän varuskuntaravintola Tähdessä oli remontti kiivaimmillaan. Toiminnan käynnistäminen uusissa tiloissa tarjosi osuvan aiheen JET-koulutukseen liittyvälle projektityölle. ”Projektityössäni käsitelin sitä, miten muutokset vaikuttavat työtapoihin ja miten uudet toimintatavat otetaan käyttöön. Se oli kiireistä aikaa, mutta pystyin yhdistämään luontevasti jokapäiväisen kehittämistyön ja koulutuksen”, Annamaija kertoo.

JET-koulutuksen laajuus ja aihepiirit osuivat juuri kohdalleen Annamaijan tyouralla. ”Tässä vaiheessa en olisi lähtenyt tekemään mitään laajempaa tutkintoa. Tämä oli hyvä täsmäkoulutus, josta sai konkreettisia työkaluja muutoksen ja erilaisten ihmisten johtamiseen. Omat ajatukset esimiestyöstä kirkastuivat koulutuksen ansiosta.”

HYVINVOIVANA TÖISSÄ

Tavoitteenamme on edistää ja ylläpitää sekä henkistä että fyysistä työkykyä ja varmistaa työntekijöidemme hyvinvointi työsuhteen elinkaaren kaikissa vaiheissa. Koko henkilöstömme on kokonaisvaltaisen työterveyshuollon piirissä. Työhyvinvointia rakennamme työn organisoinnin, toimivien työolosuhteiden, henkilöstöliikunnan ja virkistystoiminnan avulla sekä puuttamalla mahdollisimman varhain esiin nouseviin ongelmatilanteisiin. Liitämme työhyvinvoinnin johtamisen tiiviisti esimiestyöhön.

Vuonna 2012 Leijona Cateringissa sattui yhteensä 46 työtapaturmaa, joista yhdeksän työmatkalla. Tavoitteenamme on työtapaturmien nollataso. Toimipisteissä järjestettiin virkistyspäiviä ja työssä jaksamiseen ja työhyvinvointiin tähtääviä toiminnallisia tapahtumia.

KAIKKIEN TYÖYHTEISÖ

Kun työyhteisö koetaan innostavana ja sen asenneilmasto kannustavana, antaa työ voimia työajan ulkopuolellakin. Haluamme, että kaikki Leijona Cateringissa työskentelevät tuntevat olonsa turvaksi ja tasavertaiseksi työyhteisön jäsenenä. Vaikutamme kaikki omalla toiminnallamme ja esimerkillämme tasa-arvoisen työyhteisön kehittymiseen.

Tasa-arvosuunnitelmamme on laadittu vuosille 2012 – 2013. Sen tavoitteena on varmistaa tasa-arvon toteutuminen sekä parantaa henkilöstön työhyvinvointia ja sitä kautta myös tuottavuutta ja tehokkuutta. Pidämme palaute- ja puuttumiskynnyksen matalana.

Sukupuolisen tasa-arvon lisäksi otamme huomioon eri-ikäisten ja ammattitau-

taisten henkilöiden välisen tasa-arvon. Rekrytoinnissa asetamme pätevyysvaatimukset ja valintakriteerit tasapuolisiksi sekä miehille että naisille. Tarjoamme myös yhtäläiset mahdollisuudet uralla etenemiseen ja tuemme mahdollisuuksien mukaan työ- ja perhe-elämän yhteensovittamista.

Häirinnän torjumiseksi on annettu toimintaohjeet. Yhtiössämme ei ole ollut syrjintätapauksia vuonna 2012.

INNOSTAVA
TYÖ ANTAA
VOIMIA
TYÖAJAN
ULKO-
PUOLELLAKIN.

YHTEISTOIMINTA
ON VUOROVAIKUTUSTA

Yhtiötason yhteistoiminnasta vastaava yt-neuvottelukunta kokoontui kuusi kertaa vuonna 2012. Yhteistoiminta on osa johtamista ja menestyksellinen yhteistyö syntyy päivittäisessä kanssakäymisessä. Yhteistyö ja neuvotteluyhteys henkilöstön, henkilöstön edustajien, johdon ja eri sidosryhmien välillä on mutkatonta, vuorovaikutteista ja ennakoivaa. Leijona Catering on työnantajana järjestäytynyt Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa:an.

Puolustusvoimauudistus vaikuttaa myös Leijona Cateringin toimintaan. Aloitimme 27.11.2012 Kontiorannan ja Hallin varuskuntaravintoloiden lakkauttamiseen liittyvän yhteistoimintamenettelyn, joka päättyi 8.1.2013. Lakkautettavien toimi-

paikkojen toimintoja ajetaan porrastetusti alas vuoden 2013 aikana, jolloin myös henkilöstön määrää sopeutetaan molempien toimipaikkojen osalta. Leijona Catering Oy ja henkilöstöä edustavat ammattiliitot ovat tehneet sopimuksen koskien vapaaehtoista muutosturvaa. Lakkautettavien varuskuntaravintoloiden henkilöstö on etusijalla Leijona Catering Oy:n työpaikkoihin. Vapaaehtoisessa muutosturvassa on lisäksi sovittu mm. työnhaun ja kouluttautumisen tukemisesta sekä uudelleensijoitusohjauksesta.

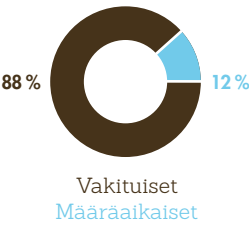


HENKILÖSTÖ

Henkilöstö keskimäärin

542

Vakituisten ja määräaikaisten työsuhteiden osuus 31.12



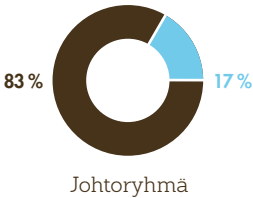
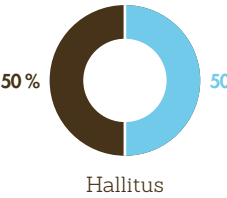
Kokoaikaisten ja osa-aikaisten työsuhteiden osuus 31.12



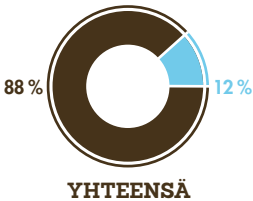
SUKUPUOLIJAKAUMA

Hallituksen ja ylimmän johdon sukupuolijakauma

Naiset Miehet



Henkilöstön sukupuolijakauma yhteensä

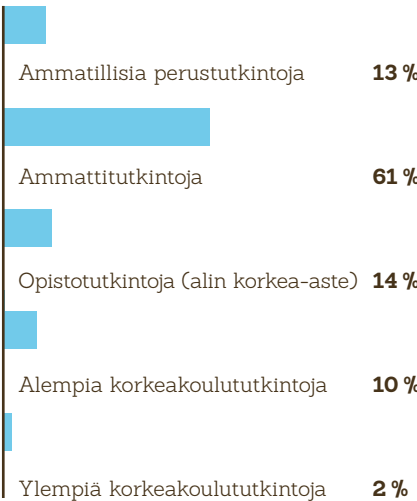


YHTEENSÄ



KOULUTUS

Henkilöstön koulutustaustan jakauma





YMPÄRISTÖTAVOITTEET
OHJAAVAT TOIMINTAAMME.



EKOTEHOKKAASTI LÄPI RUOKAKETJUN.

6. YMPÄRISTÖ

Ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista arviolta kaksi kolmasosaa syntyy ruoan raaka-ainetuotannossa. Ruoan valmistaminen ja siihen liittyvät toimet muodostavat noin kolmanneksen ruokapalvelujen ympäristökuormasta.

Leijona Cateringissa pyrimme vähentämään ympäristövaikutuksia koko ruokaketjussa. Toimintaamme ympäristöasioissa ohjaa vuoden 2012 syksyllä valmistunut ympäristöpolitiikka, jonka pohjalta muodostamme ympäristötavoitteet. Olemme tunnistanee toiminnastamme aiheutuvat mahdolliset ympäristöriskit. Ne liittyvät pääasiassa puhdistuskemikaalien käyttöön, jätteiden lajitteluun sekä tavaran-toimittajiin. Ympäristöriskien toteutumisen todennäköisyys on pieni eikä toiminnastamme ole aiheutunut ympäristövahinkoja.

ISO 14001 -standardin vaatimukset täyttävä ympäristöjärjestelmä on rakenteilla, ja se sertifioidaan vuoden 2014 aikana. Tulevan ympäristöjärjestelmän toimivuudesta ja ympäristötavoitteiden asettamisesta vastaa Leijona Cateringin johto.

YMPÄRISTÖTAVOITTEET OHJAAVAT TOIMINTAAMME

Raaka-ainehankinnoillamme on merkittäviä vaikutuksia ympäristöön mm. elintarvikkeiden tuotannossa syntyvien kasvihuonekaasupäästöjen, vesistöjen kuormituksen, syntyvän jätteen ja luonnon monimuotoisuuden näkökulmasta. Kerromme ympäristötavoitteemme tavarantoimittajillemme, ja edellytämme heiltä ympäristömyönteisiä toimintatapoja.

Ruokalistasuunnittelussa voimme valita pienen hiilijalanjäljen omaavia ruokalajeja ja siten vaikuttaa merkittävästi ympäristöön. Pyrimme lisäämään kestävästi ja lähellä tuotettujen raaka-aineiden määrää valikoimissamme. Huolellisella ostojen suunnittelulla vähennämme myös kuljetusten määrää.

Energiatehokkailla laitteilla ja tuotantoprosessilla voimme vähentää toiminnastamme syntyvää ympäristökuormitusta, kuten kasvihuonekaasupäästöjä. Veden kulutukseen voimme vaikuttaa mm. valitsemalla vähän vettä kuluttavia astianpesukoneita ja optimoimalla astianpesua.

Kemikaalien ympäristövaikutuksia voimme hallita ja vähentää erityisesti astianpesuainevalinnoilla, sekä aineiden ohjeiden mukaisella säilytyksellä, käsittelyllä ja tehokkaalla käytöllä.

Hävikin hallinta ruokatuotannon prosessissa vaikuttaa suoraan toiminnastamme syntyvän biojätteen määrään. Tavoitteemme on jatkuvasti vähentää tuotannossa syntyvän ruokahävikin sekä jätteen määrää.

Jätteiden lajittelua ja jatkokäyttöä lisäämällä voimme pienentää kaatopaikalle päättyvän sekajätteen määrää.

Toimistotyössä voimme pienentää ympäristövaikutuksia kiinnittämällä huomiota mm. paperin- ja energiankulutukseen.

YMPÄRISTÖTYÖ TUOTTAA TULOSTA

Vuoden 2012 ympäristötavoitteemme olivat biojätteen määrän pienentäminen, energiatehokkuuden huomioiminen laite-

hankinnoissa sekä kestävästi tuotetun kalan hankinta WWF:n kalakampanjan linjausten mukaisesti.

Seuraamme järjestelmällisesti ruoanvalmistuksen ylituotantoa ja kiinnitämme huomiota syntyvän biojätteen määrään. Vuonna 2012 aloitimme varastohävikin mittauksen. Laittehankinnoissa ja erityisesti astianpesukonevalinnoissa kiinnitimme huomiota laitteen sähkön ja veden kulutukseen. Pyrimme vaikuttamaan luonnon monimuotoisuuden säilymiseen vastuullisilla raaka-ainevalinnoilla. Vuonna 2012 osallistuimme WWF:n kestävästi tuotetun kalan kulutusta edistävään kampanjaan, jonka periaatteita noudatamme toiminnassamme.

Vuoden 2013 ympäristötavoitteet liittyvät ympäristövaikutusten entistä tarkempaan seurantaan ja mittaamiseen.

PYRIMME VÄHENTÄMÄÄN YMPÄRISTÖ- VAIKUTUKSIA KOLO RUOKA- KETJUSSA.

YMPÄRISTÖÖN LIITTYVIÄ
TUNNUSLUKUJA 2012

Leijona Cateringissa seurataan erikseen ravintoloiden lämmitykseen ja ilmanvaihtoon kuluva energiaa (ns. kiinteistöenergia) sekä keittiötoimintoihin kuluva energiaa (ns. prosessienergia). Vuonna 2012 kiinteistöenergian osuus energiankulutuksesta oli 55 %. Varuskuntaravintoloissa kulutettiin energiaa yhteensä 13 336 MWh. Tästä kiinteistöenergiaa oli 7 275 MWh ja keittiötoimintoihin käytettyä ns. prosessienergiaa 6 061 MWh.

Keittiötoimintojen energiankulutusta seurataan erikseen, jotta järkevää energian käyttöä voidaan suunnitella ja seurata. Tämä prosessienergia jakautuu ammatti-keittiöissä karkeasti kolmeen osaan ruoan valmistuksen, kylmäsäilytyksen ja astianpesun kesken.

Päästöt ilmaan ja veteen

Leijona Cateringin energiankulutuksesta aiheutui vuonna 2012 9,4 tuhatta CO₂t hiilidioksidipäästöjä. Päästöt ovat pienentyneet vuodesta 2011, jolloin niiden määrä oli lähes 9,5 tuhatta CO₂t.

Päästöjen määrän lasku selittyy kiinteistösähkön kulutuksen pienentymisellä sekä öljyn käytön vähentymisellä. Kasvihuonekaasupäästöjen määrä on pyritty vä-

hentämään korvaamalla höyrykäyttöisiä laitteita sähkökäyttöisillä. Vuonna 2012 kahdessa toimipaikassa luovuttiin öljyn käytöstä energianlähteenä kokonaan.

Leijona Cateringin toiminnasta ei aiheudu suoria päästöjä veteen. Jäteveden käsittelyssä voidaan vaikuttaa ympäristöön erityisesti pesuaineiden käytöllä (oikea annostelu, ympäristömerkityt pesuaineet) sekä vähentämällä biojätteen päätymistä viemäriverkostoon.

Vesi

Vettä käytetään ravintoloissamme sekä ruoanlaitossa että astioiden ja tilojen puhtaanapidossa. Seuraamme erikseen ruoanvalmistukseen ja astianpesuun käytettävää ns. prosessivedenkulutusta sekä muihin toimintoihin kuluva ns. kiinteistövedenkulutusta. Vuonna 2012 ravintoloissamme kulutettiin vettä noin 0,2 miljoonaa m³.

Jätteet

Jätteiden osalta tärkein ympäristötoimenpide on vähentää syntyvän jätteen määrää. Tähän pyrimme seuraamalla ruoan menekkiä, valitsemalla järkeviä pakkauskokoja sekä käyttämällä pakkauskansia, jotka eivät ole kertakäyttöisiä. Tehokkaalla jätteiden lajittelulla pyrimme minimoimaan kaatopaikalle päätyvän sekajätteen määrän.

BIO- JA MUOVIJÄTE
HYÖTYKÄYTTÖÖN

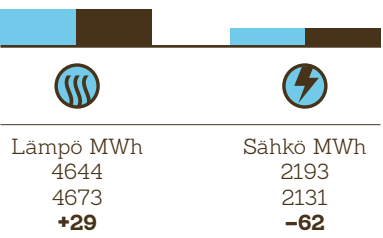
Kontiorannan varuskuntaravintola Simunassa toteutettiin projekti ravintolan jätehuollon ja jätteen kierrätyksen kehittämiseksi. Tehostimme erityisesti biojätteen käsittelyä, sillä jätemyllyihin soveltuva biojäte päätyi usein sekajätteeseen.

Nyt sekä bio- että muovijäte kerätään erilleen sekajätteestä ja toimitetaan edelleen hyötykäyttöön. Projektin tuloksena Kontiorannan varuskuntaravintolan sekajätteen määrä vähentyi 25 % edellisvuoteen verrattuna.

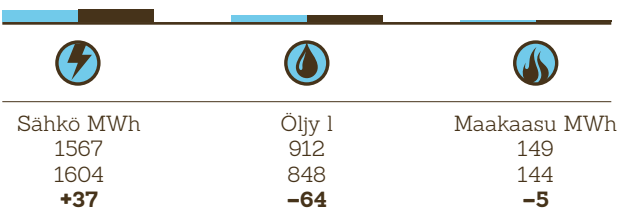
PÄÄSTÖT CO₂

■ 2011 ■ 2012

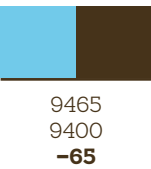
Kiinteistö



Prosessi



Yhteensä



PYRIMME LUONNON MONIMUOTOISUUDEN SÄILYMISEEN VASTUULLISILLA RAAKA-AINEVALINNOILLA.



VASTUULLINEN HANKINTA
HYÖDYTTÄÄ KAIKKIA OSAPUOLIA.

7. HANKINTA

Vastuullinen hankinta sekä hankintaketjun turvallisuus ja läpinäkyvyys ovat korostuneen tärkeitä ruokapalvelualalla. Erilaiset ruokatrendit, kuten luomu- ja lähiruuan suosion kasvu sekä maailmalla tapahtuneet ruokakriisit kasvattavat kiinnostusta ruuan alkuperää ja tuotanto-olosuhteita kohtaan myös Suomessa. Ostimme viime vuonna lähes 30 miljoonaa kiloa elintarvikkeita. Hankintojemme kotimaisuusaste on korkea ja sellaisena haluamme sen myös pitää.

Hankintaketjun toimitusvarmuus ja kumppaneidemme luotettavuus ovat meille ensiarvoisen tärkeitä asioita. Odotamme kumppaneiltamme osaamista, joustavuutta, jatkuvaa laadun parantamista sekä sopimusten kunnioittamista noudattaen lakeja ja kestäväää liiketoimintaa. Haluamme itse olla vastuullinen, kehittyvä ja haluttu yhteistyökumppani. Tavoittelemme molempia osapuolia hyödyttäviä kumppanuuksia.

Hankintayksikkömme vastaa hankinnoista ja niissä hyödynnetään koko organisaat-

tion osaamista. Kilpailuttamisella tavoittelemme kustannussäästöjä, tuottavuuden parantamista sekä mahdollisimman laadukkaita hankintaratkaisuja. Vuonna 2012 laadimme oman hankinnan toimintamallin, jossa käsitellään kilpailutus, kilpailutusrajat sekä pienhankinnat toimintaohjeineen. Seuraamme sopimusten toteutumista ja kumppaneidemme suorituskkyä järjestelmällisesti.

Vuonna 2012 laadimme myös eettiset ohjeet toimittajillemme. Niissä sovitaan yhteistyön reunaehdoista mm. luottamuksellisuuden, turvallisuuden, ihmisoikeuksien ja ympäristön näkökulmista. Jatkossa teemme yhteistyötä vain näihin ohjeisiin sitoutuneiden kumppaneiden kanssa.

HANKINTOJEMME
KOTIMAISUUS-
ASTE ON KORKEA.



HALLITUS

Leijona Catering Oy:n hallitukseen kuuluvat
oikealta vasemmalle:

Soili Suonoja, kauppaneuvos, hallituksen puheenjohtaja

Anne Gullstén, johtaja

Marja Pokela, johtava erityisasiantuntija, HTM

Teemu Penttilä, ylijohtaja

Hannu Kuusela, professori, KTT

Kari Rimpi, kenraaliluutnantti evp, hallituksen varapuheenjohtaja



JOHTORYHMÄ

Leijona Cateringin johtoryhmän
muodostavat seuraavat henkilöt:

Ritva Paavonsalo, toimitusjohtaja (keskellä edessä)

Vasemmalta oikealle:

Soile Parviainen, talousjohtaja

Jaana Jaroma, kehitysjohtaja

Elina Latvanen-Nieminen, liiketoimintajohtaja

Päivi Leppänen, myyntijohtaja



TASE

VASTAAVAA	
Aineettomat hyödykkeet	20 678,26
Aineelliset hyödykkeet	5 111 525,43
Sijoitukset	0,00
PYSYVÄT VASTAAVAT	5 132 203,69
Vaihto-omaisuus	899 276,54
VAIHTUVAT VASTAAVAT	899 276,54
Saamiset	
Lyhytaikaiset	
Myyntisaamiset	4 383 992,66
Muut saamiset	2 406 289,44
Lyhytaikaiset saamiset	6 790 282,10
Rahat ja pankkisaamiset	9 049 299,67
VASTAAVAA	21 871 062,00
VASTATTAVAA	
Osakepääoma	500 000,00
Muut rahastot	8 134 172,46
Tilikauden voitto (tappio)	4 483 621,92
OMA PÄÄOMA	13 117 794,38
TILINPÄÄTÖSSIIRTOJEN KERTYMÄ	
	384 253,81
VIERAS PÄÄOMA	
Pääomalainat	0,00
Saadut ennakot	71 266,59
Ostovelat	4 241 240,32
Muut velat	4 056 506,90
LYHYTAIKAINEN	8 369 013,81
VASTATTAVAA	21 871 062,00

TULOSLASKELMA

LIKEVAIHTO	63 990 325,31
Valmistus omaan käyttöön	11 383,85
Liiketoiminnan muut tuotot	3 686,51
Aineet, tarvikkeet ja tavarat	
Ostot tilikauden aikana	-24 083 657,45
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	81 977,54
Ulkopuoliset palvelut	-2 937 346,77
Henkilöstökulut	
Palkat ja palkkiot	-14 547 085,01
Henkilösivukulut	
Eläkekulut	-2 408 598,56
Muut henkilösivukulut	-891 976,68
Poistot ja arvonalentumiset	
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 186 284,22
Liiketoiminnan muut kulut	-12 629 638,93
LIKEVOITTO (-TAPPIO)	5 402 785,59
Rahoitustuotot	39 675,76
Rahoituskulut	-1 749,89
Rahoitustuotot ja -kulut	37 925,87
VOITTO (TAPPIO) ENNEN SATUNNAISIA ERIÄ	5 440 711,46
Satunnaiset tuotot	937 797,00
Satunnaiset kulut	0,00
Satunnaiset tuotot ja kulut	937 797,00
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA	6 378 508,46
Poistoeron lisäys (-) tai vähennys (+)	-384 253,81
Vapaaehtoisten varausten lisäys (-) tai vähennys (+)	0,00
Tilinpäätössiirrot	-384 253,81
Välittömät verot	-1 510 632,73
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	4 483 621,92

RAHOITUSLASKELMA

LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA	
Voitto (tappio) ennen satunnaisia eriä	5 441
Oikaisut:	
Suunnitelman mukaiset poistot	1 186
Muut tuotot ja kulut joihin ei liity maksua	938
Rahoitustuotot ja kulut	-2
Muut oikaisut	0
Rahavirta ennen käyttöpääoman muutosta	7 562
Käyttöpääoman muutos	
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys (-) / vähennys (+)	-6 738
Vaihto-omaisuuden lisäys (-) / vähennys (+)	-53
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys (+) / vähennys (-)	8 369
Liiketoiminnan rahavirta ennen rahoituseriä ja veroja	9 140
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista	
Saadut osingot liiketoiminnasta	0
Saadut korot liiketoiminnasta	0
Maksetut välittömät verot	-1 560
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA (A) YHTEENSÄ (1 000 EUROA)	7 579
Investointien rahavirta	
Investoinnit aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-133
Aineellisten ja aineettomien hyödykkeiden luovutustulot	0
Myönnetyt lainat	0
Investoinnit muihin sijoituksiin	0
Saadut osingot investoinneista	0
Maksetut välittömät verot luovutusvoitoista	0
INVESTOINTIEN RAHAVIRTA (B) YHTEENSÄ (1 000 EUROA)	-133
Rahoituksen rahavirta:	
Maksullinen oman pääoman lisäys	1 603
Omien osakkeiden myynti	0
Lyhytaikaisten lainojen nostot	0
Lyhytaikaisten lainojen takaisinmaksut	0
Pitkäaikaisten lainojen nostot	0
Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut	0
Maksetut korot ja maksut rahoituskuluista	0
Maksetut osingot ja muu voitonjako	0
Maksetut välittömät verot	0
RAHOITUKSEN RAHAVIRTA (C) YHTEENSÄ (1 000 EUROA)	1 603
RAHAVAROJEN MUUTOS (A+B+C) LISÄYS (+) / VÄHENNYS (-)	9 049
Rahavarat tilikauden alussa	0
Rahavarat tilikauden lopussa	9 049



MEILLÄ ON ILO JA HALU
PALVELLA ASIAKASTA.

LEIJONA

CATERING