

A man with short brown hair, wearing a grey hooded jacket and dark pants, is kneeling in a forest. He is smiling and looking down at his hands. In his left hand, he holds a small, light-colored mushroom. In his right hand, he holds a small pile of yellow mushrooms. The background is a blurred forest with green trees and grass.

**LEIJONA**  
CATERING

VUOSIKERTOMUS  
**2015**

# SISÄLTÖ

**1**

LEIJONA  
CATERING  
LYHYESTI

**2**

VUOSI 2015  
LYHYESTI

**4**

TOIMITUS-  
JOHTAJAN  
KATSAUS

**6**

LIIKE-  
TOIMINTA

**10**

VASTUULLISUUS

**20**

HALLITUS

**21**

JOHTORYHMÄ

**22**

HALLITUKSEN  
TOIMINTA-  
KERTOMUS

**24**

TULOS-  
LASKELMA

**25**

TASE

**26**

RAHOITUS-  
LASKELMA

# Suomalaisen ruoan TAITAJA

Leijona Catering Oy on suomalainen ruoka- ja ravintolapalveluja tarjoava yritys. Puolustusvoimien ravitsemispalvelujen yhtiöittämisen myötä syntynyt Leijona Catering Oy aloitti toimintansa vuoden 2012 alussa.

Suurin asiakkaamme on Puolustusvoimat, jolle toteutamme kaikki ruokapalvelut. Tarjoamme päivän ateriat kaikille varusmiespalvelustaan suorittaville sekä ravintolapalveluita myös Puolustusvoimien henkilökunnalle.

Toinen liiketoiminta-alueemme on henkilöstö- ja opiskelijaruokailu. Vuoden 2015 lopussa vastasimme seitsemän henkilöstö- ja opiskelijaravintolan toiminnasta eri puolilla Suomea.

Palvelemme yli 50 toimipisteessä Raaseporista Sodankylään, ja palveluksessamme on noin 470 catering-alan erikoisosaajaa. Asiakkaamme nauttivat päivittäin yli 70 000 valmistamaamme ateriaa. Valmistamme

ateriat alusta loppuun itse paikan päällä puhtaista, kotimaisista raaka-aineista. Niin syntyy terveellistä ja maistuvaa ruokaa, joka edistää hyvinvointia.

Vastuullisuusnäkökohtien huomioon ottaminen on keskeinen osa toimintatapaamme. Tunnumme vastuun työyhteisönä ja kumppanina sekä ruoka-alan osaajana ja kehittäjänä. Olemme sitoutuneet vähentämään toimintamme ympäristövaikutuksia koko ruokaketjussa.

Leijona Catering Oy on valtion kokonaan omistama yritys.

## LEIJONAN ASIAKASLUPAUKSET



### KUUNTELEMME AINA TARKASTI

Täytämme asiakkaittemme ruokaan ja ruokailuun liittyvät tarpeet ja toiveet aikaan ja paikkaan katsomatta. Onnistumme tehtävässämme, koska kuuntelemme asiakkaittamme paitsi tarkalla korvalla, myös hellällä sydämellä.



### TUNNEMME JA KANNAMME VASTUUMME

Asiakkaittemme hyvinvoinnista huolehtiminen on tärkein tehtävämme. Huolehdimme tehtävästämme tinnkimättä ja haasteiden edessä taipumatta. Sillä kun asiakkaamme voivat hyvin, koko Suomikin voi paremmin.



### LUOMME PARHAITA HETKIÄ

Ruokamme on puhdasta ja tuoretta, ravitsevaa ja terveellistä, maistuvaa ja herkullista. Tunnumme maailman keittiöt, mutta raaka-aineissa suosimme suomalaista. Teemme mahdollisimman paljon itse. Näistä aineksista luomme päivän parhaat hetket.

# TOIMINNAN KEHITTÄMISEN ja tehostamisen vuosi

Leijona Cateringin liiketoiminnan suotuisa kehitys jatkui vuonna 2015. Liikevaihtomme kasvoi merkittävästi neljän uuden ravintolan avaamisen ja Puolustusvoimien harjoitustoiminnan tason nousun myötä. Myös liikevoittonne parani edellisvuodesta. Edelleen parantunut asiakastyytyväisyys kertoi onnistumisestamme päivittäisessä työssämme. Jatkoimme pitkäjänteistä työtämme toimintamme asiakaslähtöisyyden ja tehokkuuden sekä osaamisemme kehittämiseksi. Haluamme näin vahvistaa sekä palvelujemme laatuun että hintatasoon liittyvää kilpailukykyämme.

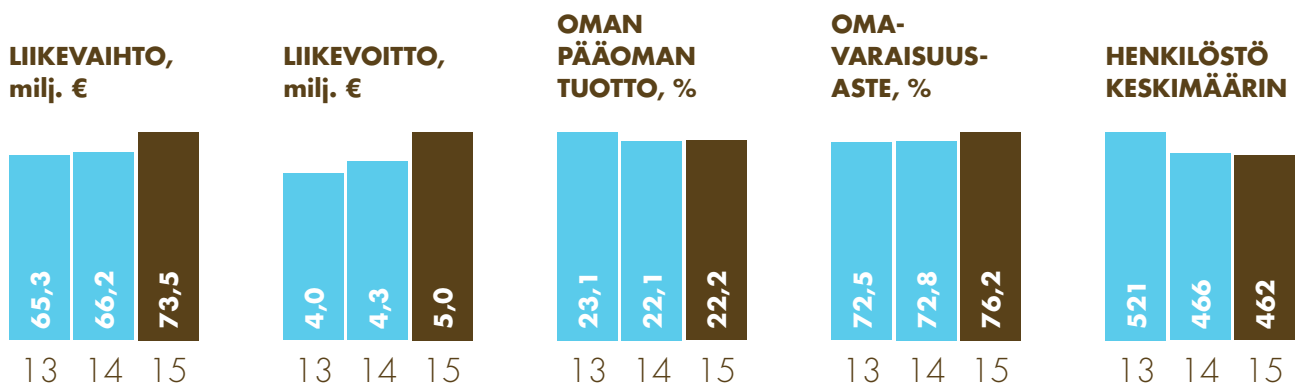
## KESKEISET TAPAHTUMAT

- Vuoden aikana toimintansa aloitti neljä uutta Leijona-ravintolaa. Toteutamme nyt kaikkien Suomen varuskuntien ruokapalvelut mukaan lukien Reserviupseerikoulu Haminassa ja Maanpuolustuskorkeakoulu Santahaminassa.
- Saimme työterveys- ja työturvallisuusjärjestelmällemme OHSAS 18001 -sertifioinnin.
- Vahvistimme merkittävästi Puolustusvoimien valmius- ja kenttämuonituksen osaamistamme. Osa tätä työtä oli kylmäketjuvapaan ruokalistamme uudistaminen. Uutta ruokalistaa testattiin kesällä maavoimien WIHURI15-harjoituksessa, johon osallistui noin 10 000 henkilöä.
- Solmimme yhteistyösopimuksen Suomen Olympiakomitean ja urheilu- ja liikuntajärjestö Valon kanssa. Yhteistyön tavoitteena on edistää urheilijoiden ja urheiluharrastajien hyvinvointia terveellisen ruoan ja ravitsemustiedon kautta sekä kehittää Leijonan tarjoamia palveluita suomalaisen urheilun tarpeiden mukaan.
- Solmimme yhteistyösopimuksen suomalaista ruokakulttuuria edistävän ELO-säätiön kanssa. Sopimuksen tavoitteena on yhteisvoimin edistää hankkeita, joilla suomalaista ruokaa, ruokakulttuuria, ruokaketjua sekä ruoan tekijöitä ja alkuperää tehdään tunnetuksi Suomessa.
- Kehittämistyössä panostimme erityisesti toimintamme tehokkuuden parantamiseen, yhtenäisten toimintamallien luomiseen ja käyttöönottoon, valmentavaan esimiestyöhön ja työhyvinvoinnin edistämiseen.
- Leijonan yhtiöittämisen yhteydessä vuoden 2011 lopussa sovittu suoja-aika päättyi vuoden 2015 lopussa. Sopimuksen mukaan Puolustusvoimilta Leijonaan siirtyneiden henkilöiden tietyt työsuhteen ehdot säilyivät suoja-ajan samoina kuin Puolustusvoimien palveluksessa. Suoja-ajan päättymisen jälkeen koko Leijonan henkilöstöön sovelletaan yhtenäisiä henkilöstökäytäntöjä.



## AVAINLUVUT

milj. €	2015	2014	MUUTOS-%
Liikevaihto	73,5	66,2	11,0
Liikevoitto	5,0	4,3	17,9
Liikevoitto, % liikevaihdosta	6,8	6,4	
Tilikauden voitto	4,0	3,5	14,0
Oman pääoman tuotto-%	22,2	22,1	
Omavaraisuusaste, %	76,2	72,8	
Henkilöstö keskimäärin	462	466	-0,9





Kehitämme  
yhtenäistä

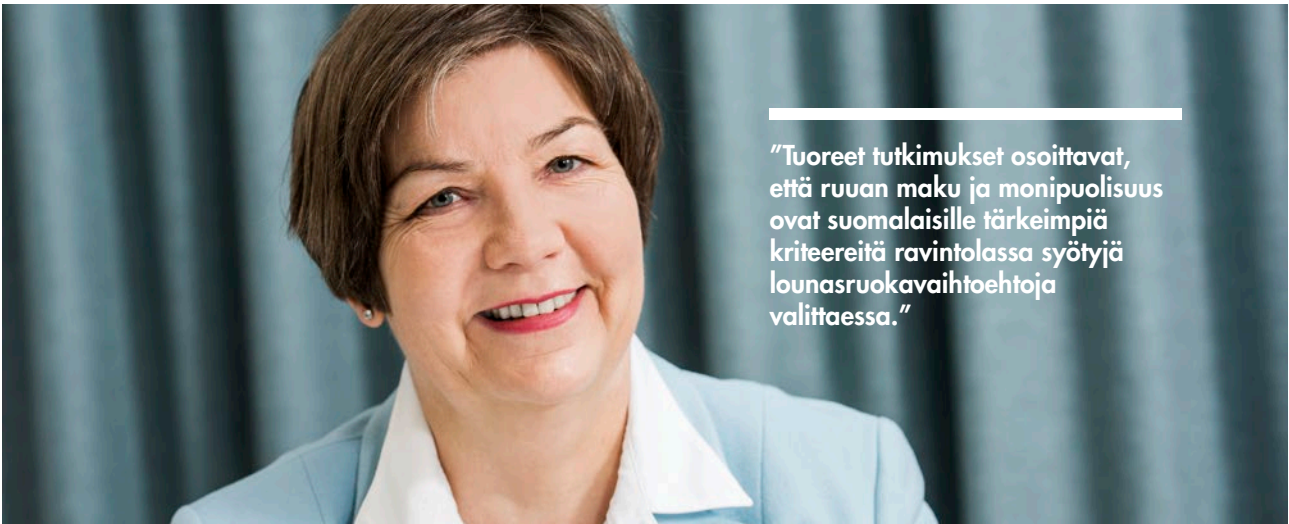
# LEIJONAN TAPAA TOIMIIA

Tehdessämme yhteenvetoa päättyneen tilikauden 2015 kehityksestä ja tapahtumista voimme todeta, että meillä leijonalaisilla on paljon aihetta tyytyväisyyteen. Vaikka koko suomalaisen catering-alan myynti supistui edelleen, me onnistuimme kasvattamaan liikevaihtoaamme merkittävästi ja parantamaan toimintamme kannattavuutta. Vahva kehitys perustuu kolmeen tekijään: Puolustusvoimien ruokahuollon volyymin kasvuun sen harjoitustoiminnan tason nousun myötä, onnistumiseemme toimintamme tehokkuuden ja asiakaslähtöisyyden kehittämisessä sekä uusien henkilöstöravintoloiden avaamiseen.

Taloudellisten mittarien osoittaman menestyksen lisäksi olen hyvin iloinen siitä, että asiakastyytyväisyys-

kartoitukset ja päivittäin saamamme runsas palaute osoittavat asiakkaidemme olevan valtaosin tyytyväisiä meiltä saamaansa ruokaan ja palveluun. Olemme ottaneet kiitollisina vastaan myös kehittämisehdotuksia, jotka antavat meille osviittaa kaikkien toimintamme osa-alueiden hiomiseen niin, että voimme täyttää asiakkaidemme tarpeet ja toiveet yhä paremmin.

Myös vuoden aikana solmitut sopimukset mielenkiintoisista yhteistyöhankkeista olivat ilahduttavia. Suomen Olympiakomitean ja urheilu- ja liikuntajärjestö Valon kanssa pyrimme edistämään suomalaisten urheilijoiden ja urheiluharrastajien hyvinvointia terveellisellä ravinnolla. Työskentelemme yhdessä ELO-säätiön kanssa suomalaisen ruoan ja ruokakulttuurin tunnetuksi teke-



”Tuoreet tutkimukset osoittavat, että ruuan maku ja monipuolisuus ovat suomalaisille tärkeimpiä kriteereitä ravintolassa syötyjä lounasruokavaihtoehtoja valittaessa.”

misessä. Puolustusvoimien pitkäaikaisena kumppanina meille hyvin mieluisa ja luonteva yhteistyöhanke on Aku Louhimiehen ohjaaman uuden Tuntematon sotilas -elokuvan kuvausten catering-palvelujen järjestäminen Elokuvaosakeyhtiö Suomi 2017 Oy:n kanssa solmimamme sopimuksen mukaisesti.

### **MAUKAS TERVEELLINEN RUOKA MAISTUU SUOMALAISILLE**

Tuoreet tutkimukset osoittavat, että ruoan maku ja monipuolisuus ovat suomalaisille tärkeimpiä kriteereitä ravintolassa syötyjä lounasruokavaihtoehtoja valittaessa. Vahva trendi on lisäksi ruokailutottumusten kehittymisen yhä terveellisempään suuntaan.

Leijonan toimintansa alussa tekemä strateginen valinta käyttää mahdollisimman paljon kotimaisia raaka-aineita ja valmistaa ruoka itse paikan päällä kussakin ravintolassa on osoittautunut oikeaksi. Suomalaisten hyvinvoinnin edistäminen ohjaa jatkossakin toimintamme kehittämistä. Tahdomme tarjota asiakkaillemme maukasta ja terveellistä ruokaa sekä virkistäviä ruokailuhetkiä.

### **TOIMINNAN PITKÄJÄNTEINEN KEHITTÄMINEN JATKUI**

Vuosi 2015 oli neljäs toimintavuotemme osakeyhtiönä ja toinen vuotemme henkilöstö- ja opiskelijaravintolapalvelujen tarjoajana. Olemme saaneet aikaan paljon ja saavuttaneet hyviä tuloksia. Vuoden aikana aloitettu työ niin asiakaslähtöisten toimintatapojen vakiinnuttamisessa kuin tehokkaiden ja yhtenäisten sisäisten prosessien ja strategisten mittarien määrittelyssäkin jatkuu myös vuonna 2016.

Vuonna 2015 työstimme yhdessä koko henkilöstömme voimin Leijonan asiakaslupaukset. Keskustelimme kaikissa ravintoloissamme siitä, millaiset asiat ovat tärkeitä asiakkaillemme. Keskusteluissa tuli esiin erittäin olennaisia ja toimintamme kehittämisen kannalta

tärkeitä asioita. Tämän vuosikertomuksen sivulla 1 esitetyt asiakaslupaukset kiteyttävät henkilöstömme näkemyksen siitä, mitä haluamme asiakkaillemme luvata. Asiakaslupaukset luovat pohjan strategiselle tavoitteellemme erottautua alan parhaalla asiakaskokemuksella.

Lupausten lunastaminen edellyttää, että oma henkilöstömme voi hyvin ja pysyy terveenä. Koska esimiestyön laadulla on mielestämme ratkaiseva merkitys henkilöstön työhyvinvoinnin kannalta, jatkoimme vuonna 2015 vahvaa panostustamme valmentavan esimiestyön kehittämiseen. Työterveys- ja turvallisuusasiat olemme halunneet yhdistää olennaiseksi osaksi päivittäistä toimintaamme. Osoituksena onnistumisestamme tässä saimme vuonna 2015 työterveys- ja työturvallisuusjärjestelmällemme OHSAS 18001 -sertifiointiin. Jatkamme tätä työtä mm. sertifiointiin johtaneen työn kautta esille tulleiden kehittämisalueiden osalta.

Hyvän ruuan ja laadukkaan palvelun lisäksi hinta on luonnollisesti hyvin merkittävä kilpailutekijä toimialallemme. Liiketoiminnan marginaalit ovat pienet, ja kilpailu on viime vuosina jatkuvasti kiristynyt. Tavoitellessamme tulevana vuosina nykyisten asiakkuuksiemme säilyttämistä ja laajentamista sekä henkilöstö- ja opiskelijaravintolatoimintamme kasvattamista meidän on kyettävä varmistamaan hintakilpailukykyämme säilyminen. Tämä edellyttää kaikkien toimintojemme tehostamista edelleen.

Päättynyt vuosi oli työntäyteinen ja toi onnistumisten ohella meille kaikille myös haasteita ja vaikeita hetkiä mm. suoja-ajan päättymisen myötä. Työskentelemällä yhdessä, yhtenäisenä ja motivoituneena Leijona-tiiminä saavutimme erinomaisia tuloksia. Kiitän tästä lämpimästi henkilöstöämme, asiakkaitamme ja kumppaneitamme sekä meille arvokasta tukea antanutta hallitustamme.

**Ritva Paavonsalo**  
toimitusjohtaja

# HYVINVOINTIA

## suomalaisesta ruoasta

Leijona Catering Oy on suomalainen ruoka- ja ravintolapalveluihin erikoistunut yritys. Toimintamme jakautuu jo lähes sadan vuoden ajan hoitamaamme Puolustusvoimien ruokahuoltoon sekä vuodesta 2014 lähtien muille asiakasryhmille suuntaamiimme henkilöstö- ja opiskelijaravintoloihin.

Puolustusvoimat on suurin asiakkaamme, ja ainutlaatuinen, pitkä kumppanuutemme heidän kanssaan on meille kunnia-asia. Kehitämme jatkuvasti Puolustusvoimille tarjoamiemme palveluja heidän muuttuvien tarpeidensa mukaisesti. Kasvua haemme pääasiassa uudelta liiketoiminta-alueeltamme henkilöstö- ja opiskelijaravintoloista.

Kehitämme Leijonan toimintaa asiakaslähtöisesti ja pitkäjänteisesti. Tarjoamalla päivän parhaita hetkiä henkilöstöllemme, asiakkaillemme ja kumppaneillemme tahdomme olla uuden ihmisläheisen ruoka- ja palvelukulttuurin edelläkävijä sekä hyvinvoinnin edistäjä.

Vuonna 2015 kiteytimme koko henkilöstömme voimin asiakaslupaukset toimintamme suuntaviivoiksi. Lupaamme täyttää asiakkaittemme ruokaan ja ruokailuun liittyvät tarpeet ja toiveet, huolehtia heidän hyvinvoinnistaan sekä tarjota itse tehtyä, kotimaista, maistuvaa ja terveellistä ruokaa.

Kehitimme myös edelleen yhtenäisiä toimintamallejamme, Leijonan tapaa toimia. Keskeinen osa tätä toimintatapaa ovat varuskunta-, henkilöstö- ja opiskelijaravintolakonseptimme, jotka kattavat ravintoloiden koko toimintaketjun asiakashankinnasta kilpailukykyimme säilymistä jatkuvaan tuotekehitykseen.





”Haluamme tarjota asiakkaillemme puhdasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa. Hyvä esimerkki tästä on ruokalistoilta löytyvä suomalainen villiruoka, kuten sienet, marjat, villikasvit ja -yrtit sekä poro.”

Simo Raatikainen  
Leijonan keittiömestari ja villiruokamestari

## VAHVA PANOSTUS POIKKEUSOLOJEN RUOKAHUOLLON OSAAMISEEN

Perinteinen liiketoimintamme muodostuu Puolustusvoimien ruokahuollon järjestämisestä. Tarjoamme varusmiespalvelustaan suorittaville päivittäin neljä ateriaa varuskunnissa, maasto- ja kenttäolosuhteissa sekä viisi ateriaa aluksilla.

Riittävä energiansaanti ja säännöllinen ateriarhythmi ovat olennaisia varusmiesten jaksamisen ja hyvinvoinnin kannalta. Varuskuntaravintoloidemme ruokalistojen ja ateriasuunnittelun pohjana ovat kansalliset ravitsemussuositukset, mutta kiinnitämme erityistä huomiota annosten proteiini-, kuitu- ja energiasisältöön.

Vuonna 2015 aloitimme poikkeusolojen valmius- ja kenttämuonituksen osaamisemme kehitystyöprojektiin, jota jatkamme myös vuonna 2016. Tärkeä osa tätä työtä olivat vuoden aikana Puolustusvoimien toteutta-

mat kolme suurta sotaharjoitusta. Pohjois-Karjalassa kesällä pidetyssä 10 000 hengen WIHURI15-harjoituksessa testasimme uudistettua kylmäketjuvapaata ruokalistaamme. Listan tuotteet osoittautuivat maastossa hyvin toimiviksi ja maistuviksi. Ruokahuoltokumppanin korkeatasoinen valmiusosaaminen on Puolustusvoimille strategisesti tärkeää, ja jatkamme sen kehittämistä yhteistyössä Puolustusvoimien kanssa myös vuonna 2016.

Vuonna 2015 kehitimme kesä- ja talviruokalistoja edelleen huomioiden myös varusmiesten suosikkiruokat. Panostimme erityisesti varuskuntaravintoloidemme palvelun parantamiseen. Asiakaspalautte kertoi onnistumisestamme tässä työssä: palveluun liittyvät palautetulokset paranivat selvästi edellisvuosista.

Haminan Reserviupseerikoulun ravintola Rokan siirrettyä hoidettavaksemme helmikuun 2015 alussa toteu-

tamme nyt kaikkien Suomen varuskuntaravintoloiden ruokapalvelut. Ravintola Rokan toiminta on lähtenyt käyntiin erinomaisesti.

Viimeisten kahden vuoden aikana Leijonassa toteutettu ketjuohjaustyö on tehostanut toimintaamme ja parantanut kilpailukykyämme merkittävästi. Työ laatu- ja hintakilpailukykyimme varmistamiseksi jatkuu vuonna 2016.

### **TAVOITTEENA KANNATTAVA KASVU HENKILÖSTÖ- JA OPISKELIJARAVINTOLA- LIIKETOIMINNASSA**

Henkilöstö- ja opiskelijaravintolaliiketoimintamme kehitys oli vuonna 2015 positiivista. Avasimme vuoden aikana kolme uutta henkilöstöravintolaa Helsingissä. Vuonna 2014 toimintansa käynnistäneen ensimmäisen henkilöstöravintolamme Makun lounasasiakasmäärät

lähes kaksinkertaistuivat, mikä kertoo asiakkaiden tyytyväisyydestä ruuan ja palvelun laatuun.

Otimme vuoden aikana suuren kehitysharppauksen tehokkaiden, markkinaehtoisten toimintamallien luomisessa ja ravintolakonseptiemme määrittelyssä. Olemme keskustelleet tiiviisti kaikkien asiakkaidemme kanssa ja pyrkineet ottamaan heidän yksilölliset toiveensa huomioon ravintoloissamme. Haluamme tuntea asiakkaamme hyvin ja rakentaa heidän kanssaan pitkäaikaisia kumppanuuksia.

Vuosi 2015 oli meille myös tunnettuutemme kasvattamisen vuosi sekä palveluntarjoajana että työnantajana. Haluamme tulla tunnetuksi maukkaasta, terveellisestä, paikan päällä tuoreista raaka-aineista valmistetusta ruoasta, erinomaisesta asiakaspalvelusta sekä olla toimialamme halutuin työnantaja. Olemme näissä tavoitteissamme hyvällä tiellä.



”Yhteistyö asiakkaamme kanssa helmikuussa 2015 avatun Haminan varuskuntaravintolan osalta on sujunut alusta asti erittäin hyvin. Meille on tärkeää kuunnella tarkasti asiakkaamme toiveita liittyen ruokaan ja ruokailuun sekä huolehtia upseerioppilaiden ja varusmiesten hyvinvoinnista.”

Minna Alaste,  
varuskuntaravintola Rokan  
ravintolapäällikkö

Henkilöstö- ja opiskelijaravintolaliiketoiminnassa tavoitteenamme on jatkaa kannattavaa kasvuamme sekä lisäämällä nykyisten ravintoloidemme myyntiä että laajentamalla toimintaamme uusiin ravintoloihin.

## **TYTYTYVÄISET ASIAKKAAT OVAT MEILLE SYDÄMENASIA**

Toimialallamme asiakkaan tyytyväisyys on lunastettava joka päivä, jokaisella aterialla. Herkullinen ja laadukas ruoka on asiakastyytyväisyyden perusta, mutta erinomaiseksi ruokahetken täydentää loistava palvelu. Asiakastyytyväisyyden jatkuva parantaminen on tavoitteenamme joka päivä, ja kuuntelemme asiakkaidemme palautetta ja toiveita tarkalla korvalla.

Seuraamme asiakastyytyväisyyden kehittymistä palautejärjestelmällä, johon kuuluvat päivittäisen ruokailijapalautteen keruu ravintoloissa ja nettisivuillamme, sään-

nölliset asiakastyytyväisyystutkimukset sekä asiakasta-paamisissa saatava palaute. Käsittelemme saamamme palautteen järjestelmällisesti ja reagoimme ravintoloiden toimintaa koskeviin palautteisiin välittömästi.

Varuskuntaravintoloissamme teemme asiakastyytyväisyystutkimuksen kaksi kertaa vuodessa, kerran molemmille palvelukseenastumisierille. Vuoden 2015 tutkimusten tuloksissa heijastuivat palvelun kehittämiseen tekemämme panostukset: palvelun laadusta saamamme tulokset paranivat selvästi. Ruoan laatuun ja monipuolisuuteen liittyvä palaute puolestaan säilyi aiemmalla hyvällä tasolla.

Saimme vuonna 2015 noin 5 800 päivittäispalautetta, mikä oli 5,5 % edellisvuotta enemmän. Palautteen määrää kasvatti osassa ravintoloitamme pilotoitu sähköinen palautteenkeruu, jonka hyvien tulosten myötä laajennamme käytäntöä.



## **HODARIPÄIVÄ OLI TÄYSOSUMA**

Syyskuussa pystyimme Vekarajärven varuskuntaan Suomen suurimman nakkikioskin, josta tarjosimme varusmiehille vaihtoehtoiseksi iltapalaksi pulled pork -hodareita. Ne maistuivat varusmiehille, ja niitä katosi parempiin suihin reippaasti yli 2 000 kappaletta. Tavoitteenamme tässä HKScanin ja Dietan kanssa yhteistyössä järjestelyssä tempauksessa oli maistuvan iltapalan lisäksi tarjota varusmiehille hauska ja mieliin painuva ruokahetki, päivän paras hetki, ja tässä onnistuimme mainiosti.

Vastuullisuus on  
toimintamme

# TÄRKEÄ AINESOSA

Vastuullisuus on yksi Leijonan arvoista, ja vastuullisuus kaikessa Leijonan toiminnassa on yhtiön strateginen linjaus. Vastuullisuustyömme kattaa sosiaalisen ja taloudellisen vastuun sekä ympäristövastuun. Toimintamme taloudellinen vastuullisuus on meille ensisijaista sikäli, että se luo edellytykset muista vastuullisuuden osa-alueista huolehtimiseen sekä toiminnan kehittämiseen ja kasvattamiseen pitkällä tähtäimellä. Vastuullisen toimintamme tavoitteet tiivistyvät visiossamme määriteltyyn tahtotilaan olla uuden ihmisläheisen ruoka- ja palvelukulttuurin suomalainen edelläkävijä ja hyvinvoinnin edistäjä.

Tunnumme vastuumme työyhteisönä ja kumppanina sekä ruoka-alan osaajana ja kehittäjänä. Pidämme kiinni asiakkaille antamistamme lupauksista koskien palvelumme sisältöä, laatua ja hintaa sekä sovittuja toimintatapoja. Olemme sitoutuneet vähentämään toimintamme

ympäristövaikutuksia koko ruokaketjussa. Taloudellisesti vastuullisella toiminnallamme tuotamme taloudellista lisäarvoa sidosryhmillemme ja osallistumme yhteiskunnan kehittämiseen tarjoamalla työtä, maksamalla veroja ja veroluonteisia maksuja. Vastuullisuustyömme edistymistä seuraamme hyödyntäen soveltuvin osin kansainvälistä Global Reporting Initiative (GRI) -ohjeistoa.

Yritysvastuullisen toimintamme johtamisen ja kehittämisen koordinoinnista vastaa johtoryhmässämme talousjohtaja. Leijonan eettinen ohjeistus, alihankkijoiden eettinen ohjeistus, ympäristöpolitiikka sekä työterveys- ja turvallisuusjärjestelmä konkretisoivat yritys vastuutyötämme, jota puolestaan ohjaavat Leijonan arvot ja strategia. Riskienhallinta tukee toimintamme vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä tuottamalla ajantasaisen kuvan toimintaamme liittyvistä riskeistä.



## TUEMME HENKILÖSTÖMME INNOSTUSTA, OSAAMISTA JA HYVINVOINTIA

Leijona Cateringin tavoitteena on kasvaa kannattavasti ja olla toimialansa uudistaja sekä halutuin kumppani ja työpaikka. Päivittäispalveluja tarjoavana yrityksenä onnistumisemme mitataan joka päivä. Työhönsä ja osaamisensa kehittämiseen innostuneesti suhtautuvat ja hyvinvoivat ammattilaiset varmistavat päivittäin asiakkaidemme tyytyväisyyden sadoissa tuhansissa palvelutilanteissa. Työssämme välttämättömän osaamisen lisäksi panostammekin vahvasti asiakkaille lisäarvoa tuovan osaamisen tunnistamiseen ja kehittämiseen. Henkilöstötyössä kehitämme ja toteutamme henkilöstön rekrytointiin, johtamiseen, kehittämiseen ja sitouttamiseen liittyviä toimintatapoja, jotka auttavat meitä saavuttamaan yhteiset tavoitteemme.

Leijona Cateringin palveluksessa työskentelee noin 470 ruoka-alan ammattilaista, joista yli 80 % on naisia. Olemme merkittävä työllistäjä useimmilla paikkakunnilla, joilla ravintolamme sijaitsevat. Vuonna 2015 rekrytoimme uutta henkilöstöä erityisesti vuoden aikana toimintansa käynnistäneisiin ravintoloihimme. Vuoden lopussa henkilöstömme keski-ikä oli 44 vuotta ja keskimääräinen työsuhteen pituus oli noin 13 vuotta.

### MONIPUOLINEN OSAAMISEN KEHITTÄMINEN JATKUI

Leijonan strategiset liiketoiminta- ja osaamistavoitteet määrittelevät suunnan ja vuosittaiset painopistealueet henkilöstön osaamisen kehittämiseksi. Vuonna 2015 osaamisen kehittämisessä korostuivat valmennukselliset vuorovaikutustaidot ja verkosto-osaaminen.

Missiomme mukaisesti haluamme tarjota päivän parhaita hetkiä sekä asiakkaillemme että henkilöstöllemme. Tähän päästäksemme on ratkaisevan tärkeää, että työskentelyämme johdetaan osaavasti. Edellisvuonna aloitettu johtamis- ja esimiestyön kehittäminen jatkui vuonna 2015 keskeisinä teemoina valmentavan työskentelytavan ja muutosjohtamisen taidot. Loppuvuonna myös vuorovastaavamme aloittivat valmennuksellisten vuorovaikutustaitojen vahvistamiseen tähtäävän koulutuksen.

Utuna toimintamuotona käynnistimme vuoden aikana useita osaajaverkostoja kehittämään sekä liiketoiminnan eri osa-alueita että niitä tukevia toimintoja kuten työsuojeluasioita. Osaajaverkostoihin kuuluu henkilöstöä monilta osaamisalueilta eri puolilta organisaatiota.

**”Leijonan ympäristöosaajaverkosto on lähtenyt todella aktiivisesti liikkeelle vuonna 2015. Verkosto kokoontuu kuukausittain, ja jäsenet ovat ensimmäisen toimintavuoden aikana ideoineet yhdessä lukuisia oivalluksia. Tämä on toimiva tapa päästä vaikuttamaan yrityksen kehitykseen tärkeän ympäristövastuullisuuden alueella.”**

**Mari Pesu,  
Leijonan ympäristöosaajaverkoston jäsen**



Toiminnan tavoitteena on synnyttää uusia oivalluksia ja innovaatioita sekä saavuttaa kustannus- ja resurssisäästöjä. Osallistujille verkostot tarjoavat suoria vaikuttamismahdollisuuksia sekä tilaisuuden oppia ja saada uusia ideoita kollegoiltaan.

Asiantuntijoilla on osaajaverkostoissa tärkeä rooli niiden koordinoijina sekä syntyneiden ajatusten eteenpäin viejinä organisaatiossa. Tätä työtä tukee vuonna 2015 toteuttamamme koulutus, jossa asiantuntijamme perehtyivät tehokkaaseen verkostoissa toimimiseen sekä työntekijöiden yksilöllisten vahvuuksien parhaaseen mahdolliseen hyödyntämiseen.

Vuoden aikana toteutimme myös kaikki ravintolamme kattaneen keskustelu- ja valmennuskierroksen, jossa yhdessä ravintoloidemme koko henkilökunnan kanssa mietimme, mitkä asiat ovat tärkeitä asiakkaillemme. Tämän kattavan prosessin pohjalta kiteytimme yhteiset asiakaslupauksemme. Koko henkilökunnan aktiivinen osallistuminen toiminnan suunnitteluun ja kehittämiseen on olennainen osa Leijonan tapaa toimia.

## **KOKONAISVALTAINEN NÄKÖKULMA TYÖHYVINVOINTIIN**

Pitkäjänteinen työmme henkilöstömme työhyvinvoinnin kehittämiseksi ja työkyvyn ylläpitämiseksi jatkui. Yksilön hyvinvoinnin kannalta on tärkeää, että jokainen

## **VARUSKUNTARAVINTOLA TÄHDEN**

# **TAMARA MARTIN ON PRO 2015**

Ravitsemistyöntekijämme Tamara Martin varuskuntaravintola Tähdessä Sodankylästä valittiin vuoden 2015 ruokapalvelun työntekijäksi. Hän sai tunnustuksen ravintola-alan ammattilaisten PRO-Gaalassa helmikuussa. PRO-palkinto on maamme arvostetuimpia tunnustuksia ravintola- ja hotellialan ammattilaisille. Voittajia valitessaan tuomaristo etsii osaavia, energisiä, aurinkoisia ja esimerkillisiä huippuyksilöitä, joiden kanssa työskentely kiireessäkin on nautinto.

Voitostaan iloiselle Tamaralle on tärkeää, että varusmiehet saavat hyvää, maukasta ja terveellistä ruokaa joka päivä. Hän kertoo tavoitteensa olevan, että jokainen asiakas saa hymyilevän vastaanoton. Tamara on pitkän linjan leijonalainen, ja hän – kuten koko Sodankylän tiimi – arvostaa työssään erityisesti hyvää työyhteisöä ja tiiminsä tiivistä me-henkeä.

tietää, mitä häneltä työssään odotetaan. Näin henkilö kykenee suoriutumaan tehtävistään hyvin ja ymmärtää, mikä merkitys omalla työllä on kokonaisuuden kannalta. Näiden edellytysten toteutumisesta huolehdimme päivittäisillä toimintatavoilla, monipuolisella koulutuksella ja valmentavalla esimiestyöllä. Työhyvinvoinnin ylläpitäminen ja kehittäminen ovat meillä osa normaaleja käytäntöjä, jotka ovat kaikkien vastuulla.

Koko henkilöstömme on kattavan työterveyshuollon piirissä, ja tavoitteenamme on löytää käytäntöjä, jotka ylläpitävät ja vahvistavat työkykyä, sekä ennakoita sen mahdollinen aleneminen. Vuoden 2015 alusta alkaen leijonalaisten työhyvinvointiin liittyvissä etuuksissa tapahtui merkittävä parannus, kun otimme henkilöstöllemme sairauskuluvakuutuksen, joka kattaa myös erikoislääkärirasoiset tutkimukset ja hoidon.

Vuonna 2015 saimme työterveys- ja työturvallisuusjärjestelmällemme OHSAS 18001 -sertifiointin, mikä kertoo onnistumisestamme työterveys- ja turvallisuusasioiden yhdistämisessä jokapäiväiseen toimintaamme. Sertifiointiin johtaneessa työssä määrittelimme myös lähivuosien työterveys- ja turvallisuusasioihin liittyvät kehittämistarpeet.

Vuonna 2015 Leijonan tapaturmataajuus oli noin 24 kappaletta/miljoona tuntia, ja se pieneni verrattuna edelliseen vuoteen. Tapaturmataajuuteen lasketaan yli

yhden päivän poissaoloon johtaneet, työrajoitteen aiheuttaneet tai lääkinällistä hoitoa edellyttäneet työpaikatapaturmat. Tapaturmavakuutusyhtiö Fennian tilastojen mukaan ravitsemistoimialalla Suomessa tapaturmataajuus on ollut vuosina 2005-2013 noin 37 kappaletta/miljoona tuntia.

## HENKILÖSTÖTUTKIMUS ANTAA EVÄITÄ KEHITTÄMISTYÖHÖN

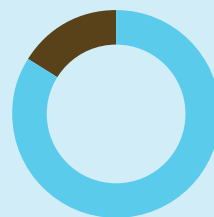
Kartoitamme vuosittain henkilöstömme työtyytyväisyyttä Great Place to Work -instituutin Trust Index -kyselyllä. Vuoden 2015 tulosten mukaan yli 80 % vastanneista työntekijöistä pitää työpanostaan tärkeänä ja 85 % kokee työntekijöille annettavan paljon vastuuta omaan työhön liittyvissä asioissa. Mukavat työkaverit, henkilöstöedut, työn monipuolisuus ja vaihtelevuus sekä tasa-arvoinen kohtelu korostuivat vastaajien myönteisessä palautteessa. Nämä tulokset luovat tukevan perustan yhteiselle työn tekemiselle ja arjen toiminnan edelleen kehittämiseksi. Jo aiemmin aloitetun kehitystyön lisäksi panostamme vuonna 2016 mm. henkilöstön ideoiden ja oivallusten esille tuomiseen ja hyödyntämiseen arjen toimintatavoissa. Yhdessä keskusteleminen ja asioista sopiminen ovat avainasemassa Leijonan rakentamisessa päivän parhaita hetkiä.

## HENKILÖSTÖN AVAINLUKUJA 2015



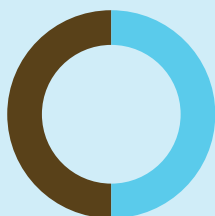
**HENKILÖSTÖ  
KESKIMÄÄRIN**

462



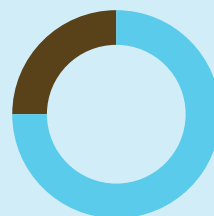
**SUKUPUOLIJAKAUMA,  
KOKO HENKILÖSTÖ %**

● Naiset 84 %  
● Miehet 16 %



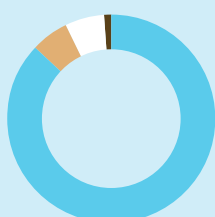
**SUKUPUOLIJAKAUMA,  
HALLITUS, %**

● Naiset 50 %  
● Miehet 50 %



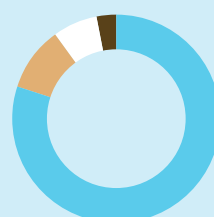
**SUKUPUOLIJAKAUMA,  
JOHTORYHMÄ, %**

● Naiset 75 %  
● Miehet 25 %



**TYÖSUHDEMUOTO,  
KOKO HENKILÖSTÖ, %**

● Vakituinen, kokoaikainen 87 %  
● Määräaikainen, kokoaikainen 6 %  
● Vakituinen, osa-aikainen 6 %  
● Määräaikainen, osa-aikainen <1 %



**KOULUTUS, KOKO  
HENKILÖSTÖ, %**

● Keskiaste (sisältää perus- ja ammattitutkinnot) 80 %  
● Alin korkea-aste (opistotaso) 10 %  
● Alempi korkeakoulututkinto 7 %  
● Ylempi korkeakoulututkinto 3 %



## VOIMAKAS PANOSTUS TAVARANTOIMITTAJAYHTEISTYÖHÖN

Leijona Cateringin ostot vuonna 2015 olivat 30 miljoonaa euroa. Hankintojemme kotimaisuusaste on korkea, ja kiinnitämme raaka-aineiden kotimaisuuteen erityistä huomiota. Tavoitteenamme on olla vahva suomalainen ruoka- ja ravintola-alan toimija sekä suomalaisen ruokakulttuurin kehittäjä.

Koska haluamme tarjota asiakkaillemme ainoastaan puhdasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa, käyttämiemme raaka-aineiden tuotanto-olosuhteet sekä koko hankintaketjumme vastuullisuus, turvallisuus ja läpinäkyvyys ovat meille korostuneen tärkeitä. Haluamme tuntea tavarantoimittajamme hyvin. Kansainväliset ruokarendit, kuten luomu- ja lähiruoan suosion nousu, sekä toisaalta maailmalla tapahtuneet ruokakriisit kasvattavat kiinnostusta ruoan alkuperää ja tuotanto-olosuhteita kohtaan myös Suomessa. Toimintamme sujuvuuden ja kustannustehokkuuden turvaamiseksi hankintaketjumme on myös oltava ehdottoman toimitusvarma ja kumppaneidemme luotettavia. Seuraamme toimitusvarmuutta ja sopimusten mukaista toimintaa järjestelmällisesti. Käymme läpi tulokset ja kehityskohteet toimittajiemme kanssa säännöllisesti yhteistyöpalavereissa.

Odotamme kumppaneiltamme osaamista, joustavuutta, jatkuvaa laadun parantamista sekä sopimusten

kunnioittamista lakeja ja kestävän liiketoiminnan periaatteita noudattaen. Haluamme myös itse olla vastuullinen, kehittyvä ja haluttu yhteistyökumppani. Kumppanuuksissa tavoittelemme aina molempia osapuolia hyödyttävää yhteistyötä. Vuonna 2015 panostimme erityisesti yhteistyöhön tavarantoimittajiemme kanssa mm. järjestämällä yhteisiä kampanjoita ja tapahtumia. Toivomme entistä tiiviimmän yhteistyön vahvistavan yhteisiä arvoketujamme ja hyödyttävän näin kaikkia niiden osapuolia.

Toimittajille laadituissa eettisissä ohjeissamme sovietaan yhteistyön ehdoista mm. luottamuksellisuuden, turvallisuuden, ihmisoikeuksien ja ympäristön näkökulmista. Teemme yhteistyötä vain näihin ohjeisiin sitoutuneiden kumppaneiden kanssa. Seuraamme sopimusten toteutumista ja kumppaneidemme suorituskykyä järjestelmällisesti.

Kiinnitimme vuonna 2015 hankinnoissamme erityistä huomiota ympäristönäkökohtiin ja kestävän kehityksen mukaisiin ratkaisuihin. Optimoimme käyttämiemme elintarvikkeiden pakkauskokoja vastaamaan eri kokoisten ravintoloiden tarpeita, mikä vähentää turhaa hävikkiä ja pakkausjätettä. Hankintaprosessimme on auditoitu vuonna 2013 ISO 9001 -sertifioinnin yhteydessä.



## YHÄ EKOTEHOKKAAMMIN LÄPI RUOKAKETJUN

Tavoitteenamme on jatkuvasti vähentää toimintamme aiheuttamaa ympäristökuormitusta koko ruokaketjussa. Toimintaamme ympäristöasioissa ohjaa ympäristöpolitiikkamme, ja edellytämme ympäristöasioiden huomioon ottamista myös yhteistyökumppaneiltamme.

Ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista noin 2/3 syntyy raaka-ainetuotannossa loppuosan muodostuessa ruoan valmistamisesta ja siihen liittyvistä toimista. Merkittävimmät vaikutusmahdollisuutemme liittyvätkin raaka-ainehankintoihin ja ruokalistasuunnitteluun. Yksittäisen ravintolan tasolla merkittävimmät vaikutusmahdollisuudet ovat keittiön toiminnoissa, kuten sähkön- ja vedenkäytön vähentämisessä ja hävikin pienentämisessä.

Raaka-aineiden ympäristövaikutukset otamme huomioon jo ruokalistojen suunnitteluvaiheessa. Hyvä esimerkki tästä on WWF:n kalakampanja, jossa olemme olleet mukana vuodesta 2012 lähtien. Olemme sitoutuneet siihen, ettemme osta lainkaan uhanalaisia tai kesämättömästi pyydettyjä kalalajeja. Kampanjan aikana olemme vuosi vuodelta lisänneet WWF:n suositusten mukaisten, kestävästi kalastettujen kalojen osuutta ostoistamme.

Tammikuussa 2014 julkaistuissa valtion uusissa ravitsemussuosituksissa ruokavaliota käsitellään ensimmäistä kertaa myös kestävä kehityksen näkökulmasta. Ravitsemussuosituksen tavoite on terveellinen ja ympäristön kannalta kestävämpi ruokavaliota. Ruokalistamme



pohjautuvat virallisiin ravitsemissuosituksiin, ja suositusten mukaisesti huomioimme myös kestävästä kehityksen näkökulman.

Vuonna 2015 otimme ravintoloissamme käyttöön ammattikeittiölaitteiden ennakkohuoltojärjestelmän, joka varmistaa koneiden tehokkaan käytön sekä elinkaariajattelun mukaisesti oikea-aikaiset huollot ja uusimiset. Lisäksi optimoimme elintarvikkeiden pakkauskoot vastaamaan erikokoisten ravintoloiden tarpeita. Tämä vähentää turhaa hävikkiä ja tarvittavaa pakkausmateriaalimäärää ja pienentää näin sekä toimintamme ympäristökuormitusta että pakkausten käsittelystä aiheutuvia työ- ja kuljetuskustannuksia.

Seuraamme toiminnallemme asetettujen ympäristötavoitteiden toteutumista systemaattisesti läpi organisaatiomme. Keskeiset seurattavat tunnusluvut ovat energian- ja vedenkulutus sekä jätteiden määrä.

**”Ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista arviolta 2/3 syntyy ruoan raaka-ainetuotannossa. Raaka-ainevalinnoilla ja ruokalistojen suunnittelulla Leijona Catering voi merkittävästi vaikuttaa ympäristöön mm. elintarvikkeiden tuotannossa syntyvien kasvihuonekaasupäästöjen, vesistöjen kuormituksen, syntyvän jätteen ja luonnon monimuotoisuuden näkökulmasta.”**

**Niina Suuronen,  
Leijonan laatupäällikkö**

## KAMPANJOIMME LEIJONAN LAILLA

# YMPÄRISTÖN HYVÄKSI

Jatkoimme vuoden 2015 aikana kampanjointia ravintoloiden suurimman jäte-erän eli biojätteen määrän vähentämiseksi. Järjestimme kaikkiaan kuusi biojättekampanjaa, joista useimmat kohdistettiin varusmiesasiakkaille. Myös opiskelijaravintola Studiassa toteutettiin biojättekampanjoita, joiden aikana mitattiin kertynyt biojätteen määrä. Kampanjoiden aikana biojätteen määrä väheni huomattavasti. Pyrimme kampanjoinnilla herättämään ravintola-asiakkaissamme ajatuksia siitä, miten meistä jokainen voi pienillä päivittäisillä toimillaan vaikuttaa positiivisesti ympäristöönsä.



Osallistuimme Kuluttajaliiton järjestämään valtakunnalliseen hävikkiviikkoon ensimmäistä kertaa. Yksi vuoden 2015 biojättekampanjoistamme toteutettiin sen yhteydessä syyskuussa. Kolmatta kertaa järjestetyn hävikkiviikkokampanjan tarkoitus on kiinnittää huomiota ruokahävikkiin ja kannustaa vähentämään hävikin määrää tuotannon ja kulutuksen kaikissa eri vaiheissa.

## ENERGIAN- SÄÄSTÖ VKO

Ensimmäistä kertaa osallistumme myös Motivan järjestämään valtakunnalliseen energiansäästöviikkoon, jonka aikana ravintoloissamme kiinnitettiin huomiota energiansäästöön ja kannustettiin henkilöstöä ideoimaan energiansäästövinkkejä. Vinkkejä kertyi viikon aikana ilahduttavan runsaasti. Ympäristöverkostomme palkitsi niistä parhaimpana veden säästön patojen pesussa mahdollistavan vinkin, jonka avulla voimme ympäristön lisäksi säästää hyvin merkittäviä rahasummia. Tämä näkyi myös prosessiveden kulutuksen pienenemisenä edellisvuodesta. Yhteistyössä toteutetut kampanjat toimivat erinomaisesti myös leijonalaisten osaamisen kehittämisen ja parhaiden käytäntöjen jakamisen näkökulmasta.

Vuonna 2015 ympäristöohjelmamme teemana oli energiansäästö. Tavoitteenamme oli pienentää erityisesti prosessienergian kulutusta, johon pystymme vaikuttamaan järkeillä ja ekotehokkailla tuotantoprosesseilla. Toteutimme kahdessa suuressa varuskuntaravintolassamme kiinteistöenergian kulutuksesta energiatehokuuskatselmuksen. Kiinteistöenergian osuus varuskuntaravintoloidemme koko energiankulutuksesta oli 56 % (52 %) ja keittiötoimintoihin käytetyn ns. prosessienergian osuus 44 % (48 %). Kiinteistöenergian määrään olennaisesti vaikuttava lämmönkulutus laski 7,2 %, prosessienergiaan sisältyvä sähkönkulutus 16,1 % ja vedenkulutus 0,8 % edellisvuodesta.

Teemme yhteistyötä suomalaista ruokakulttuuria edistävän ELO-säätiön kanssa. Yhteistyön tavoitteena on edistää hankkeita, joilla suomalaista ruokaa, ruokakulttuuria, ruokaketjua sekä ruoan tekijöitä ja alkupe-

rää tehdään tunnetuksi Suomessa. Yhteistyöllä pyrimme lisäämään yleistä keskustelua suomalaisista ruokateemoista ja nostamme esiin suomalaista ruokakulttuuria perinteineen luoden samalla kuvaa tulevaisuuden mahdollisuuksista.

Yhtenä yhteisenä teemana on villiruoka. Ruokalistoilamme on kotimaista villiruokaa, ja lisäksi toteutamme vähintään kerran vuodessa kaikissa ravintoloissamme villiruokateemapäivän.

Ympäristötoiminnallemme on ISO 14001 -sertifiointi, ja Kuopion toimistomme ympäristöjärjestelmä täyttää WWF:n toimistotyön ympäristövaikutusten vähentämiseen tähtäävän Green Office -ohjelman kriteerit.

## KAJAANIN

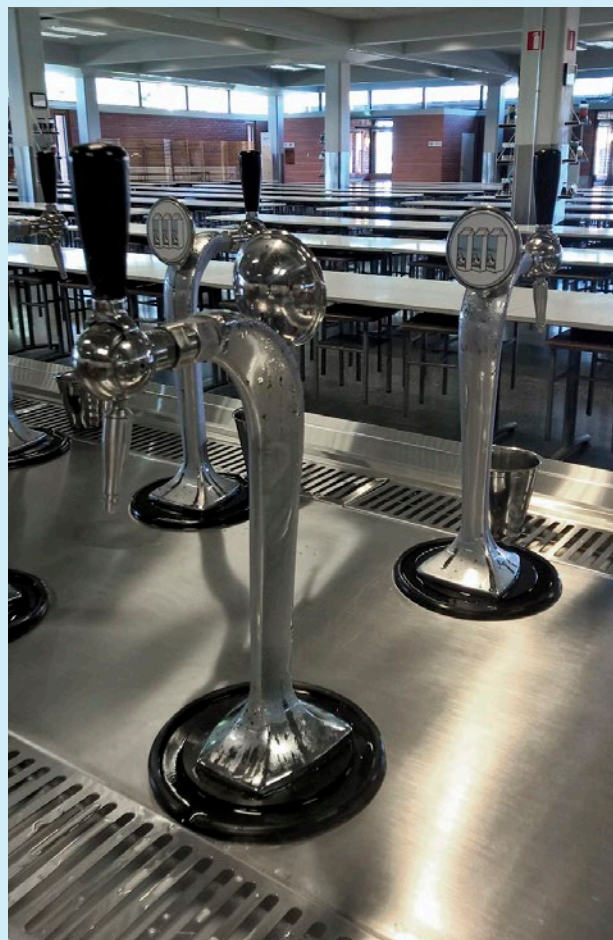
# MAITO-TANKKIPILOTTI

Jokainen maitonovoja vaihtanut tietää työn olevan selkää kuormittava, ja se tehdään usein kiireen keskellä. Entä, jos maito tulisikin suoraan putkesta mukiin? Leijonan liiketoimintapalveluissa ja ravintoloissa on vuosien aikana mietitty tähän erilaisia ratkaisuja.

Maito kohisee nyt Hoikanhovissa Kajaanissa varusmiesten mukeihin baareista tutun tekniikan avulla. Varusmiehillä on käytössään 12 hanaa, joihin kolme pumppua pumppaavat +3 asteiseksi jäädytettyä rasvatonta maitoa.

Maito tuodaan Hoikanhovin maituhuoneeseen tankeissa, kehikon sisällä olevissa 1 000 litran pusseissa. Kun pussi tyhjenee, laidat saa taitettua alas, jolloin lavan varastointi ja poiskuljetus on helpompaa.

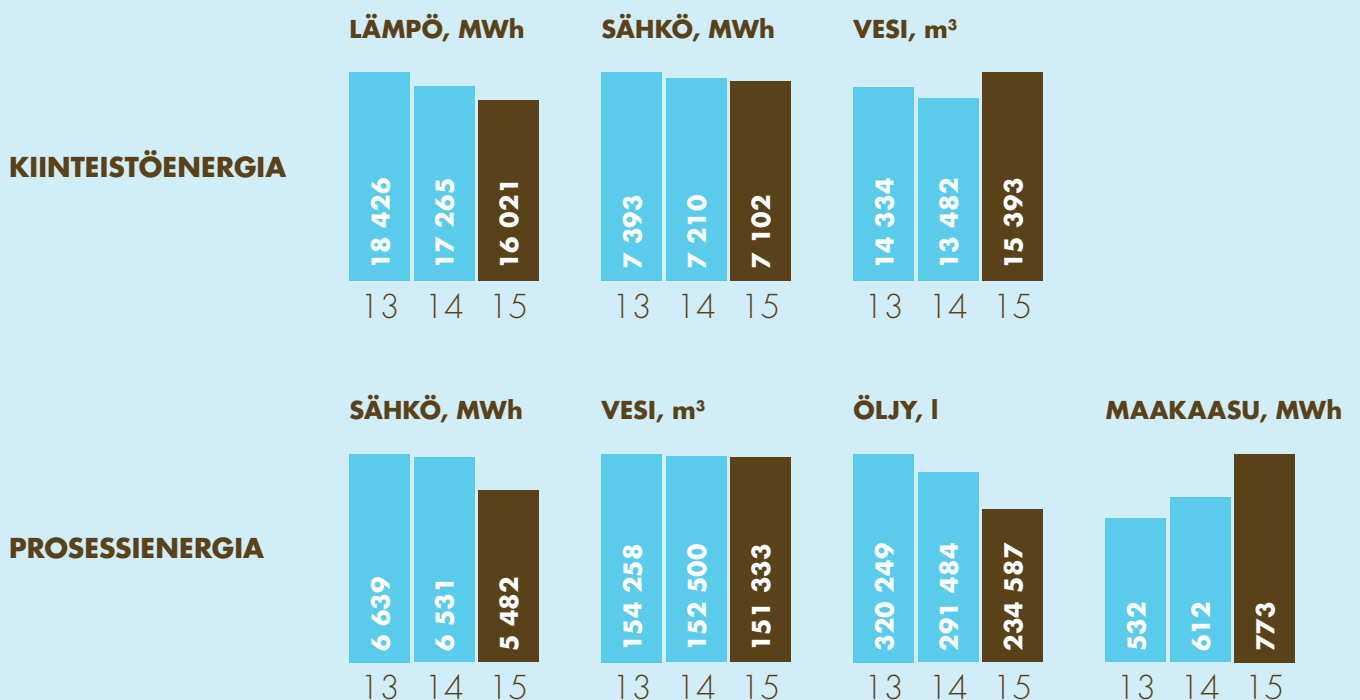
Sen lisäksi että uusi tekniikka nopeuttaa maidon ottamista ja vähentää henkilökunnan kuormitusta, myös pakkausjätteen määrä putoaa selvästi. 1 000 litraa maitoa tarkoittaa 50 maitonovoa, joissa pakkausmateriaaleina on muoviva ja pahvia.



LEIJONAN YMPÄRISTÖTAVOITTEET	MITTARI	TAVOITE 2015	TOTEUMA 2015	TAVOITE 2016
<b>VASTUULLINEN RAAKA-AINEHANKINTA</b>				
WWF:n kestävän kalastuksen suositusten noudattaminen	Vihreän listan kalojen osuus kalaostoista	57 %	64,6 %	64,6 %
Vastuullisuuden näkyminen Leijonan palvelutarjoomassa ympäristöohjelman teemavuoden mukaisesti	Vegaani/kasvisruokareseptien ja ilmastoystävällisten reseptien määrä/käyttö			
<b>ENERGIAN- JA VEDENKULUTUS (varuskuntaravintolat)</b>				
	Vedenkulutus	-3 % liikevaihdosta	-3,8 %	-3 % liikevaihdosta
	Prosessisähkön kulutus	-3 % liikevaihdosta	-11,9 %	-3 % liikevaihdosta
	Kiinteistösähkön kulutus	-3 % liikevaihdosta	-5,6 %	-3 % liikevaihdosta
<b>JÄTTEET JA HÄVIKKI</b>				
	Biojätteen määrä	-5 % liikevaihdosta	+10,3 %	-3 % liikevaihdosta
	Sekajätteen määrä	-3 % liikevaihdosta	+14,6 %*	-3 % liikevaihdosta

\*Sekajätteen määrän nousu johtuu osittain taistelumuonien ja kylmäketjuvapaan maastoruoan käytön lisääntymisestä.

## ENERGIANKULUTUS





## TALOUDELLISTA LISÄARVOA KAIKILLE SIDOSRYHMILLE

Leijonalle taloudellinen vastuu tarkoittaa hyvää taloudenhoitoa sekä tekoja kilpailukyvyyn ja asiakasläheisen toiminnan eteen. Nämä luovat arvoa pitkällä aikavälillä ja mahdollistavat kannattavan kasvun. Seuraamme tarkasti toimintamme kannattavuutta ja kasvua strategisilla ja operatiivisilla mittareillamme. Taloudellisesti vahva yritys pystyy kantamaan vastuunsa ympäristöstä, vastaamaan asiakkaitensa tarpeisiin, huolehtimaan henkilöstöstään ja palvelemaan koko yhteiskunnan kehitystä.

Toimintamme merkittävimmät suorat rahavirrat syntyvät myyntituotoista asiakkailta, ostoista palvelun- ja tavarantoimittajille, henkilöstön palkoista, korvauksista rahoittajille ja omistajille sekä kasvu- ja ylläpitoinvestoinneista.

Leijonalla on liiketoimintaa vain Suomessa. Suomen valtio omistaa Leijonan 100 %:sesti. Yhtiö maksaa liike-toimintaansa liittyvät verot Suomen lakeja ja säädöksiä noudattaen. Yhtiön tavoitteena on omistaja- ja asiakasarvon turvaaminen ja kasvattaminen kannattavalla ja tehokkaasti hoidetulla liiketoiminnalla.

Koemme vahvasti, että roolimme hyvänä veronmaksajana kuuluu osaksi vastuullisuustyötämme. Leijona hoitaa veronsa ja muut viranomaismaksunsa mahdollisimman oikein, ajallaan ja lakeja noudattaen. Veroasioita johtaa talousjohtaja, joka raportoi olennaisista veroasioista hallituksen tarkastusvaliokunnalle ja tarvittaessa myös yhtiön hallitukselle. Yksittäisiä päivittäisiä veroasioita hoidetaan yhtiön talouspalveluissa, jonka toimintaa valvotaan tilintarkastuksissa. Tulkinallisissa tai muutoin hankalissa veroasioissa haemme ohjeistusta ulkopuolisilta veroasiantuntijoilta tai pyydämme tarvittaessa ennakkopäätöksiä ja neuvoja verottajalta.

### OMISTAJAOHJAUSOSASTON VEROJALANJÄLKISELVITYS

TIEDOT TILIKAUDELTA 2015	Suomi 2015	Suomi 2014
<b>Tilikaudelta maksettavat välittömät verot, M€</b>		
tuloverot	1	1
työnantajamaksut	3	3
kiinteistöverot	0	0
muut verot		
<b>Tilikaudelta maksettavat välilliset verot, M€</b>		
valmisteverot	1	1
muut verot		
<b>Tilikaudelta tilittävät verot, M€</b>		
palkkaverot	4	4
lähdeverot		
arvonlisäverot, myynnit	10	9
arvonlisäverot, hankinnat	-9	-8
valmisteverot		
muut verot		
<b>Liikevaihto maittain eriteltynä, M€</b>	<b>73</b>	<b>66</b>
<b>Tulos ennen veroja maittain eriteltynä, M€</b>		
	<b>5</b>	<b>4</b>
<b>Henkilöstö maittain eriteltynä</b>	<b>462</b>	<b>466</b>

Huom! Kiinteistövero maksettu Puolustushallinnon rakennuslaitokselle, joka tilittää veron edelleen verohallinnolle.

# HALLITUS

31.12.2015



# JOHTORYHMÄ

31.12.2015



**RITVA  
PAAVONSALO**  
toimitusjohtaja



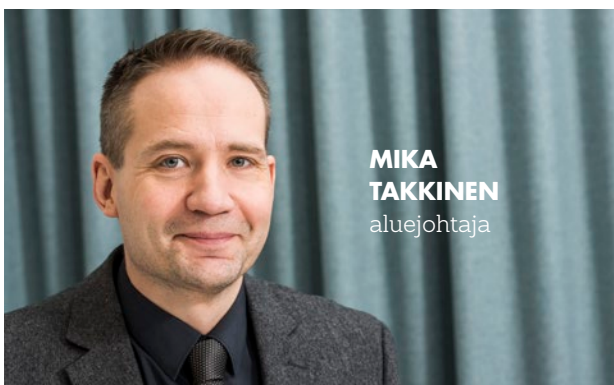
**RIIKKA AHTIAINEN**  
liiketoimintajohtaja,  
henkilöstö- ja  
opiskelijaravintolat



**PETRA  
SAVOLAINEN**  
kehitysjohtaja



**PETRI HOFFREN**  
aluejohtaja



**MIKA  
TAKKINEN**  
aluejohtaja



**ANNA-MARI  
ROSSI**  
henkilöstöjohtaja



**PÄIVI LEPPÄNEN**  
viestintä- ja  
markkinointijohtaja



**SOILE RISSANEN**  
talousjohtaja

# Hallituksen TOIMINTA- KERTOMUS 2015

## OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELLE JA TILIKAUDEN PÄÄTTYMISEN JÄLKEEN

Leijona Catering Oy on suomalainen ruoka- ja ravintolapalveluihin erikoistunut yritys. Puolustusvoimat on yhtiön suurin asiakas ja strateginen kumppani. Yhtiö kehittää jatkuvasti Puolustusvoimille tarjottavia palveluja heidän muuttuvien tarpeidensa mukaisesti. Kasvua yhtiö hakee pääasiassa uudelta liiketoiminta-alueelta henkilöstö- ja opiskelijaravintoloista.

Kasvustrategiansa mukaisesti yhtiö avasi vuonna 2015 neljä uutta ravintolaa. Uudet liiketoiminta-alueet tukevat yhtiön jatkuvaa tuotekehitystä. Kehittämistyössä panostettiin erityisesti toiminnan tehokkuuden parantamiseen, yhtenäisten toimintamallien luomiseen ja käyttöönottoon, valmentavaan esimiestyöhön ja työhyvinvoinnin edistämiseen. Leijona Cateringin tuote- ja palvelukonseptien kehittäminen palvelee kaikkia yhtiön asiakkaita tarjoamalla uusia ruokatrendejä ja innovaatioita. Tilikauden päättymisen jälkeen Leijona Catering on avannut kaksi uutta ravintolaa.

Yleinen taloudellinen tilanne pysyi heikkona, mikä vaikuttaa varsinkin henkilöstöravintolamarkkinoiden kokoon ja kustannuspaineeseen. Tästä huolimatta Leijona Cateringin liiketoiminnan ja liikevaihdon suotuisa kehitys jatkui vuonna 2015. Yhtiön liikevaihto kasvoi merkittävästi uusien ravintoloiden avaamisen ja Puolustusvoimien harjoitustoiminnan lisääntymisen myötä. Myös liikevoitto parani edellisvuodesta. Yhtiö arvioi vuoden 2016 liikevaihdon kasvavan ja kannattavuuden pysyvän hyvällä tasolla myös vuonna 2016.

Yhtiön liikevaihto vuonna 2015 oli 73,5 miljoonaa euroa (2014: 66,2 miljoonaa euroa). Liikevaihto kasvoi edellisvuoteen verrattuna 11,0 %. Yhtiön liikevoitto 5,0 (4,3) miljoonaa euroa, joka on 6,8 % (6,4 %) liikevaihdosta.

Yhtiön investoinnit olivat 1,4 (0,7) miljoonaa euroa, mikä on 1,9 % (1,0 %) liikevaihdosta.

## VASTUULLISUUS

Vastuullisuusnäkökohtien huomioon ottaminen on keskeinen osa yhtiön tapaa toimia. Vastuullisuustyö kattaa henkilöstön, hankintaketjun, ympäristön ja taloudellisen vastuun, ja kannustaa keskittymään olennaisiin asioihin, joihin yhtiössä voidaan aidosti vaikuttaa.

Leijona Cateringin tavoitteena on jatkuvasti vähentää toimintansa aiheuttamaa ympäristökuormitusta koko ruokaketjussa. Yhtiön merkittävimmät vaikutusmahdollisuudet liittyvät sen omaan tuotantoprosessiin, esimerkiksi vähentämällä käytettävien kemikaalien ympäristövaikutuksia ja ruokatuotannon prosessin hävikkiä, lajittelemalla sekä minimoimalla toimistotyön ympäristövaikutukset. Lisäksi yhtiö voi vähentää ympäristövaikutuksiaan kiinnittämällä huomiota raaka-aineiden ja laitteiden hankintaan ja ruokalistasuunnitteluun. Yhtiö edellyttää ympäristöasioiden huomioon ottamista myös yhteistyökumppaneiltaan.

Leijona Cateringin toiminta on sertifioitu ISO 9001- ja ISO 14001 -standardien mukaisesti. Toiminnalle asetettujen ympäristötavoitteiden toteutumista seurataan systemaattisesti läpi organisaation. Keskeiset seurattavat

## TUNNUSLUVUT TALOUDELLISESTA ASEMASTA JA TULOKSESTA

	2015	2014	2013
Liikevaihto, 1 000 €	73 451	66 151	65 285
Liikevoitto, 1 000 €	5 027	4 263	3 971
Tilikauden voitto, 1 000 €	3 975	3 488	2 305
Oman pääoman tuotto, %	22,2 %	22,1 %	23,1 %
Omavaraisuusaste, %	76,2 %	72,8 %	72,5 %



tunnusluvut ovat energian- ja vedenkulutus sekä jätteen määrä.

## HENKILÖSTÖ

Vuonna 2015 henkilöstötyön painopistealueita olivat valmentavan esimiestyön kehittäminen, koko henkilökunnan ammatillisen osaamisen ja työyhteisötaitojen kehittäminen sekä kokonaisvaltaiseen työhyvinvointiin panostaminen.

Vuoden 2015 alusta alkaen Leijona Cateringin koko henkilöstö vakuutettiin erillisellä sairauskuluvakuutuksella. Vuonna 2015 yhtiön työterveys- ja työturvallisuusjärjestelmä sai OHSAS 18001 -sertifikaatin.

Yhtiöittämissä yhteydessä voimaan tulleella lailla turvattu yhtiöön siirtynyt henkilöstö neljän vuoden suoja-aika päättyi vuoden 2015 lopussa.

	2015	2014	2013
Keskimääräinen henkilöstön määrä	462	466	521
Palkat ja palkkiot (MEUR)	13,8	13,8	14,5

## RISKIENHALLINTA

Leijona Cateringin kokonaisvaltainen riskienhallinta on osa yhtiön strategian ja vuosisuunnitelmien toteuttamista. Riskienhallinta kohdistuu erityisesti yritysturvallisuustoimintaan, varautumissuunnitteluun ja tuotannon palveluketjuun vaikuttaviin riskeihin.

Kokonaisvaltaisen riskienhallinnan tarkoituksena on varmistaa yhtiön päivittäinen toiminta ja sen toiminnan eri osa-alueille asetettujen tavoitteiden saavuttaminen. Tuottamalla ajantasaisen kuvan Leijona Cateringin toimintaan liittyvistä riskeistä riskienhallinta tukee yhtiön toiminnan vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä. Riskienhallinnan kehittämisessä on otettu huomioon riskienhallinnan ISO 31 000 -standardin keskeinen sisältö.

Yhtiön hallitus päättää kokonaisvaltaisen riskienhallinnan järjestämisestä, hyväksyy riskienhallintapoliti-

kasta ja -järjestelmästä muodostuvat riskienhallintaperiaatteet sekä valvoo riskienhallinnan toteuttamista.

## YHTIÖN OSAKKEET

Yhtiön osakkeiden lukumäärä 31.12.2015 oli 20 000. Suomen valtio omistaa kaikki yhtiön osakkeet.

## YHTIÖN HALLITUS, TOIMIVA JOHTO JA TILINTARKASTAJAT

Yhtiön hallituksen kuuluivat Riitta Laitasalo (puheenjohtaja), Kari Rimpi (varapuheenjohtaja), Anne Gullstén, Hannu Kuusela, Sinikka Mustakari ja Teemu Penttilä.

Hallituksella on kaksi valiokuntaa: tarkastus- ja henkilöstövaliokunta.

Leijona Catering Oy:n toimitusjohtajana jatkoi Ritva Paavonsalo.

Yhtiön tilintarkastajana on KHT-yhteisö KPMG Oy Ab, päävastuullisena tilintarkastajana KHT Kai Salli.

## HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN VOITTOA KOSKEVIKSI TOIMENPITEIKSI

### YHTIÖN VOITTOKELPOISET VARAT, €

Tilikauden voitto	3 974 916,54
Voitto edellisiltä tilikausilta	7 972 090,37
Sijoitetun vapaan oman pääoman rahasto	8 134 172,46
Voitonjakokelpoinen oma pääoma	20 081 179,37

Hallitus ehdottaa yhtiökokoukselle, että osinkona jaetaan 40 % tilikauden voitosta, yhteensä 1 589 966,62 euroa eli osingon määrä on 79,50 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.

# TULOSLASKELMA

1 000 €	31.12.2015	31.12.2014	31.12.2013
<b>LIKEVAIHTO</b>	<b>73 451</b>	<b>66 151</b>	<b>65 285</b>
Valmistus omaan käyttöön	26	3	7
Liiketoiminnan muut tuotot	96	140	11
<b>Aineet, tarvikkeet ja tavarat</b>			
Ostot tilikauden aikana	-29 571	-26 044	-25 071
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	480	-134	-75
Ulkopuoliset palvelut	-5 561	-3 948	-3 160
<b>Henkilöstökulut</b>			
Palkat ja palkkiot	-13 774	-13 749	-14 511
Henkilösivukulut			
Eläkekulut	-2 370	-2 503	-2 681
Muut henkilösivukulut	-1 046	-719	-794
<b>Poistot ja arvonalentumiset</b>			
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 192	-1 240	-1 233
<b>Liiketoiminnan muut kulut</b>	<b>-15 511</b>	<b>-13 695</b>	<b>-13 806</b>
<b>LIKEVOITTO</b>	<b>5 027</b>	<b>4 263</b>	<b>3 971</b>
Rahoitustuotot	17	40	32
Rahoituskulut	-1	-1	-1
Rahoitustuotot ja -kulut	16	39	31
<b>VOITTO ENNEN SATUNNAISIA ERIÄ</b>	<b>5 042</b>	<b>4 302</b>	<b>4 002</b>
Satunnaiset tuotot			
Satunnaiset kulut			-938
<b>Satunnaiset tuotot ja kulut</b>			<b>-938</b>
<b>VOITTO ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA</b>	<b>5 042</b>	<b>4 302</b>	<b>3 065</b>
Poistoeron lisäys (-) tai vähennys (+)		70	-53
Vapaaehtoisten varausten lisäys (-) tai vähennys (+)			
<b>Tilinpäätössiirrot</b>		<b>70</b>	<b>-53</b>
Välittömät verot	-1 067	-884	-707
<b>TILIKAUDEN VOITTO</b>	<b>3 975</b>	<b>3 488</b>	<b>2 305</b>

# TASE

1 000 €	31.12.2015	31.12.2014	31.12.2013
<b>VASTAAVAA</b>			
Aineettomat hyödykkeet	68	102	137
Aineelliset hyödykkeet	3 901	3 646	4 271
Sijoitukset			
<b>PYSYVÄT VASTAAVAT</b>	<b>3 968</b>	<b>3 748</b>	<b>4 408</b>
Vaihto-omaisuus	1 170	690	824
<b>VAIHTUVAT VASTAAVAT</b>	<b>1 170</b>	<b>690</b>	<b>824</b>
<b>Saamiset</b>			
Lyhytaikaiset			
Myyntisaamiset	4 857	4 687	2 462
Muut saamiset	1 829	1 653	1 391
Lyhytaikaiset saamiset	6 686	6 340	3 853
<b>Rahat ja pankkisaamiset</b>	<b>15 172</b>	<b>13 601</b>	<b>12 184</b>
<b>VASTAAVAA</b>	<b>26 996</b>	<b>24 379</b>	<b>21 269</b>
<b>VASTATTAVAA</b>			
Osakepääoma	500	500	500
Muut rahastot	8 134	8 134	8 134
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	7 972	5 636	4 484
Tilikauden voitto (tappio)	3 975	3 488	2 305
<b>OMA PÄÄOMA</b>	<b>20 581</b>	<b>17 759</b>	<b>15 423</b>
<b>TILINPÄÄTÖSSIIRTOJEN KERTYMÄ</b>	<b>367</b>	<b>367</b>	<b>437</b>
<b>VIERAS PÄÄOMA</b>			
Pääomalainat			
Saadut ennakot	104	93	70
Ostovelat	2 610	2 751	1 841
Muut velat	3 334	3 410	3 498
<b>LYHYTAIKAINEN</b>	<b>6 048</b>	<b>6 254</b>	<b>5 410</b>
<b>VASTATTAVAA</b>	<b>26 996</b>	<b>24 379</b>	<b>21 269</b>

# RAHOITUSLASKELMA

1 000 €	2015	2014	2013
<b>LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA</b>			
Voitto ennen satunnaisia eriä	5 042	4 302	4 002
Oikaisut:			
Suunnitelmanmukaiset poistot	1 192	1 240	1 233
Muut tuotot ja kulut, joihin ei liity maksua			-938
Rahoitustuotot ja -kulut			-4
Muut oikaisut	-93	-246	-7
<b>RAHAVIRTA ENNEN KÄYTTÖPÄÄOMAN MUUTOSTA</b>	<b>6 141</b>	<b>5 296</b>	<b>4 287</b>
<b>KÄYTTÖPÄÄOMAN MUUTOS:</b>			
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys (-) tai vähennys (+)	-291	-2 976	3 700
Vaihto-omaisuuden lisäys (-) tai vähennys (+)	-480	134	75
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys (+) tai vähennys (-)	-205	844	-2 959
<b>LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA ENNEN RAHOITUSERIÄ JA VEROJA</b>	<b>5 165</b>	<b>3 297</b>	<b>5 102</b>
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista			
Saadut osingot liiketoiminnasta			
Saadut korot liiketoiminnasta			
Maksetut välittömät verot	-1 123	-394	-1 465
<b>LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA (A) YHTEENSÄ</b>	<b>4 042</b>	<b>2 903</b>	<b>3 637</b>
Investointien rahavirta			
Investoinnit aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-1 413	-473	-509
Aineellisten ja aineettomien hyödykkeiden luovutustulot	94	139	7
Investoinnit muihin sijoituksiin			
Ostetut tytäryhtiöosakkeet			
Verot luovutustuloista			
<b>INVESTOINTIEN RAHAVIRTA (B) YHTEENSÄ</b>	<b>-1 319</b>	<b>-334</b>	<b>-502</b>
<b>RAHOITUKSEN RAHAVIRTA</b>			
Maksullinen oman pääoman lisäys			
Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut			
Maksettu konserniavustus			
Maksettu osinko	-1 152	-1 152	
<b>RAHOITUKSEN RAHAVIRTA (C) YHTEENSÄ</b>	<b>-1 152</b>	<b>-1 152</b>	
<b>RAHAVAROJEN MUUTOS (A + B + C) LISÄYS (+) / VÄHENNYS (-)</b>	<b>1 571</b>	<b>1 417</b>	<b>3 135</b>
Rahavarat tilikauden alussa	13 601	12 184	9 049
Rahavarat tilikauden lopussa	15 172	13 601	12 184

# LEIJONA

CATERING

Käyntiosoite: Viestikatu 7, 70600 Kuopio  
Postiosoite: PL 4000, 70101 Kuopio  
Puhelin (vaihde) 010 432 0000

[info@leijonacatering.fi](mailto:info@leijonacatering.fi)  
[etunimi.sukunimi@leijonacatering.fi](mailto:etunimi.sukunimi@leijonacatering.fi)  
[www.leijonacatering.fi](http://www.leijonacatering.fi)