



VUOSIKATSAUS 2021

Kymijoen Ravintopalvelut -konserni

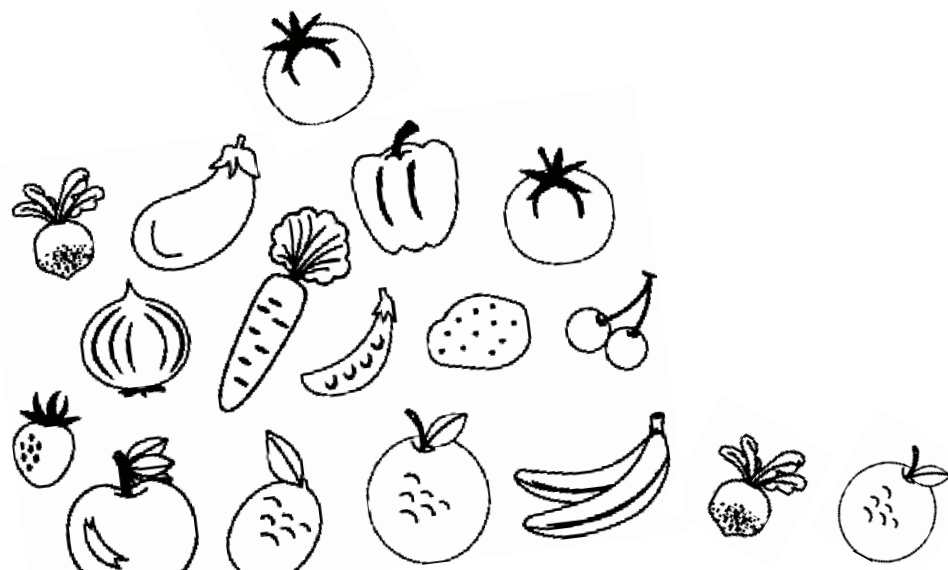


VUOSIKATSAUS 2021

Kymijoen Ravintopalvelut -konserni

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

Makumaakarit Oy



- 4 Toimitusjohtajan ajatuksia
- Nyt on hetki katsoa tulevaisuuteen
- 6 Kymijoen Ravintopalvelut -konserni
- Hyvinvointia ravinnosta
- 8 Kymijoen Ravintopalvelut -konsernin hallintomalli
- 10 Meidän vuosi 2021
- Tapahtumia vuoden varrelta
- 18 Vastuullisuuden toimintamallien kehittäminen
- Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma
- 20 Vastuullisuus Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä
- 24 Kohti vastuullisia valintoja
- Tuemme terveyttä edistävää ja ympäristövastuullista syömistä
- 26 Tehostetun sosemaisien ruokavalioiden kehittäminen
- Ruokavaliouudistus asiakkaan hyvän ravitsemuksen edistämiseksi
- 28 Tehokkaat ja toimivat ammattikeittiöt ympäri Kymenlaaksoa
- 30 Tervetuloa meille töihin! Keittiöalan ammattilaisten työllistäjä Kymenlaaksossa
- 32 Henkilöstön avainlukuja
- 34 Vuosi 2021 lyhyesti
- Mieluiten muuta kuin koronaa
- 36 Toiminnan avainlukuja
- 39 Jalostusarvo 2021
- 40 Kymijoen Ravintopalvelut -konserni
- Hallituksen toimintakertomus 1.1. - 31.12.2021
- 46 Tuloslaskelma
- 47 Tase
- 48 Konsernituloslaskelma
- 49 Konsernitase
- 50 Taloudelliset tunnusluvut



Toimitusjohtajan ajatuksia

Nyt on hetki katsoa tulevaisuuteen

Jälleen yksi koronavuosi takana. Mitä tästä on opittu? Opittu on monta asiaa, mutta myös se, että tuskin kukaan pystyy edelleenkaan ennustamaan korona-ajan loppumista. Itse koronasta jää muistiin toivottavasti se, että varautumista erilaisiin poikkeustilanteisiin ei voi tehdä liikaa. Toki olemme myös oppineet sen, miten voimme hoitaa ja viedä asioita eteenpäin ilman fyysisiä kohtauksia.

Nyt uskon, että on entistä voimakkaamman eteenpäin katsomisen paikka. Korona on keskuudessamme niin pitkään kuin on ja sen kanssa on opittu elämään. Olemme kokeneet, että täysin poikkeuksellisisissa olosuhteissakin voimme myös kehittää ja luoda uutta. Korona täytyy toki ottaa vielä huomioon, suojautua, varautua ja suunnitella niin kauan kuin tilanne vaatii, mutta nyt on aika kääntää katse kohti uutta tulevaa.

Opimme elämään koronan kanssa myös taloudellisessa mielessä. Ensimmäisen koronavuoden selkeä tappiollinen tulos on viime vuoden aikana kääntynyt selkeästi positiiviseksi ja budjettia paremmaksi tulokseksi. Toki tuo kehitys on vaatinut kaikilta, koko henkilökunnalta, kykyä sietää jatkuvaa epävarmuutta ja kykyä muuntautua erilaisiin tilanteisiin. Hyvää henkilökuntaa ei korvaa mikään.

Lähitulevaisuudessa hämmöittää kaksi selkeää uutta asiaa.

Kouvolassa muutamme uuteen Ratamokeskukseen huhti-toukokuun vaihteessa ja uuden hyvinvointialueen mukanaan tuomat muutokset hämmöittävät jo horisontissa.

Merikaupungin sanontoja lainaten, ei kun kokka kohti uusia tuulia, positiivisesti tulevaisuuteen luottaen ja jotakin uutta, suurta tavoitellen.

Kari Turkia
toimitusjohtaja



*"Kokka kohti uusia tuulia,
positiivisesti tulevaisuuteen luottaen
ja jotakin uutta, suurta tavoitellen"*



Kymijoen Ravintopalvelut -konserni

Hyvinvointia ravinnosta

Kymijoen Ravintopalvelut -konserni tarjoaa Kymenlaakson alueella n. 15 000 ateriaa päivässä. Ravitsemussuosituksia noudattava maukas ruoka on meille sydämenasia, jota valmistamme mm. päiväkoteihin, kouluihin, oppilaitoksiin, sairaaloihin, hoivakoteihin, asumispalveluyksiköihin, Makunne Ravintoloihin sekä ikäihmisille kotiin.

Asiakkaitamme on palvelemaan n. 160 hyvinvoinnin rakentajaa. Eri alan ammattilaisista koostuvan henkilökuntamme kanssa valmistamme ruokaa ammattitaidolla, vastuullisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tarpeet huomioiden. Hymymme takana ja toimintamme perustana ovat yhteiset arvot, joiden mukaisesti menestymme joukkueena, rohkeasti eturivissä ja yhdessä asiakkaiden kanssa.

Keskuskeittiö Kapyysi Kotkassa on suurin ammattikeittiömme. Vuonna 2010 valmistunut keskuskeittiö on edelleen korkean teknologian ja uusien tuotantomenetelmien keittiö, jossa valmistamme n. 50 % ruoasta kyl-

mälävalmistusmenetelmällä. Toinen valmistuskeittiömme sijaitsee Kouvolan Kuusankoskella. Palvelevia Oppilas- ja opiskelijaravintoloita on kaikkiaan 23, Päiväkotiravintoloita yksi ja henkilöstöruokailuun keskittyneitä Makunne Ravintoloita kuusi.

Olemme tarjonneet hyvinvointia ravinnosta maukkaan ravinnon muodossa elämän eri vaiheisiin vuodesta 2004. Liikevaihtomme oli vuonna 2021 n. 13 miljoonaa euroa. Tuotamme palvelua pääasiassa omistaja-asiakkaillemme; Kotkan kaupungille, Kymsotelle - Kymenlaakson sosiaali- ja terveyspalveluiden kuntayhtymälle, Ekamille - Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymälle sekä Haminan kaupungille. Olemme julkisomisteinen osakeyhtiö ja pyrimme luomaan pitkiä asiakassuhteita. Pitkäjänteinen kumppanuus ja yhdessä kehittäminen mahdollistavat taroituksenmukaisen ja hyvän ateriapalvelun tuottamisen. Uskomme, että hyvän yhteistyön ja kumppanuuden avulla mahdollistamme terveemmän tulevaisuuden.



15 000

n. annosta/vrk

Päiväkoti- ja kouluruokailupalvelut

Potilas- ja hoivaruokailupalvelut

Makunne Ravintolat-Kahvilat

Makunne Ateria- ja kauppakassipalvelut

Makunne Juhlapalvelut

Ravitsemustietopalvelut

164 hyvinvoinnin rakentajaa

Kymijoen Ravintopalvelut -konsernin Hallintomalli

Kymijoen Ravintopalvelut -konserni on suomalainen osakeyhtiö, jonka johtolinten vastuut ja velvollisuudet määräytyvät Suomen lakien mukaisesti.

Kymijoen Ravintopalvelut -konsernilla on ns. yksitasoinen hallintomalli. Yhtiön ylintä päätösvaltaa käyttävät yhtiön osakkeenomistajat yhtiökokouksessa. Yhtiön osakkeenomistajat valitsevat yhtiökokouksessa yhtiön hallituksen ja tilintarkastajan.

Omistajista koostuvan asiakasneuvottelukunnan rooli on neuvoa antava sekä asiakasomistajien ja yhtiön välistä vuoropuhelua lisäävä.

Kymijoen Ravintopalvelut -konsernia johtavat hallitus, jonka ohjaus- ja valvontavastuu kohdistuu koko konserniin, ja hallituksen nimeämä toimitusjohtaja. Konsernin johtoryhmä avustaa toimitusjohtajaa konsernin johtamisessa.

Liiketoiminnan johtamiseen osallistetaan asiakkaita Ohjausryhmien ja Palveluraatien avulla. Ohjausryhmän kokoonpanoon kuuluvat yhtiön johtohenkilöiden lisäksi omistaja-asiakkaiden edustajia eri tilaajajyksiköistä. Ohjausryhmä mm. laatii ja hyväksyy toimintaan liittyviä kehittämissuunnitelmia sekä valvoo niiden toteutumista. Ohjausryhmä nimeää palvelukohdattaiset palveluraadit, joissa tarkastellaan tuotettavaa palvelua lähempänä asiakasrajapintaa.

Kymijoen Ravintopalvelut -konsernin keskeiset päätöksentekaelimet

Yhtiökokous, Osakkeenomistajat

Omistaja-asiakkaat:
Kotkan kaupunki
Kymsote - Kymenlaakson sosiaali- ja terveyspalveluiden kuntayhtymä
Ekami – Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä
Haminan kaupunki

Omistajien Asiakasneuvottelukunta

Käsittelee ja seuraa Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n toiminnan ja palveluiden kehittämistä sekä palvelun laatua ja asiakastytyvyyttä. Asiakasneuvottelukunta tekee ehdotuksia palveluiden kehittämistä ja muutostarpeista.

Hallitus

Tehtävät ja vastuut määräytyvät ensisijaisesti yhtiöjärjestyksen ja Suomen osakeyhtiölain mukaisesti. Hallituksen tehtäviin kuuluvat mm. strategisten suuntaviivojen ja riskienhallinnan periaatteiden hyväksyminen ja vahvistaminen, vuotuisten toimitus suunnitelmien ja budjettien vahvistaminen, konserniohjeiden noudattamisen seuraaminen sekä merkittävistä investoinneista päättäminen.

Hallitus 1.1.-14.10.2021

Lasse Mustonen (pj.)
Päivi Sippula (varapj.)
Matti Heikkilä
Tuija Korpela

Hallitus 15.10.-31.12.2021

Tuomas Tiainen (pj.)
Päivi Sippula (varapj.)
Antti Korjus
Tuija Korpela

Toimitusjohtaja

Johtoryhmä

Johtoryhmä tukee toimitusjohtajaa yhtiön strategian toteuttamisessa ja johtaa operatiivista toimintaa. Johtoryhmä mm. seuraa liiketoiminnan kehitystä, käynnistää toimia ja määrittelee toimintaperiaatteet sekä menettelytavat hallituksen ja toimitusjohtajan antamien suuntaviivojen mukaisesti.

Johtoryhmä

Kari Turkia (pj.)	Sari Jeskanen	Anu Mikkola	Terhi Vinnamo
Kaisa Havana	Jyrki Karppinen	Virpi Niveri	Mari Ylätaalo
Sini Hyöky	Teija Lempinen	Katja Turunen	

Asiakkuusohjausryhmät

Palveluraadit

Liiketoiminta



Meidän vuosi 2021

Ruokaa sydämellä

Laadunarviointikysely tilaaja-asiakkaille

Tilaaja-asiakkaamme arvioivat laatutasoamme vuosittain. Tammikuussa päättyneet laadunarviointit toteutettiin tilaaja-asiakkaille sähköistä verkkokyselyä hyödyntäen. Kyselyt ja niiden kautta saatava palaute toimivat palvelun kehittämisen apuvälineinä. Kiitos asiakkaille yhteistyöstä. Kyselyä päivitettiin vuodelle 2022 joulukuussa 2021.



Etänä opiskeleville opiskelijoille ruokakasseja

Koronan vuoksi Haminan etäopiskelussa oleville lukiolaisille järjestettiin kouluruokaa korvaava ruokajakelu.



Uudet verkkosivut avautuvat

Uudistuneet verkkosivut osoitteessa makunne.fi avautuivat. Sivujen visuaalinen ilme raikastui, rakenne selkeytyi ja saavutettavuus parantui. Nyt sivuja voi tarkastella paremmin kännyköiden ja tablettien näytöiltä. Uusista sivuista saatu asiakaspalaute on ollut positiivista.



Tulimme valituksi Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmaan

Tulimme valituksi mukaan kolmivuotiseen kehitysohjelmaan, jossa luodaan uusia toimintamalleja kestävästi ruokajärjestelmän edistämiseksi ja ammattikeittiöiden kulutuksen päästöjen vähentämiseksi. Kehitysohjelmaan valittiin kymmenen ruokapalvelutoimijaa. Kanssamme kehittämässä ovat Arkea Oy, HY/Tvärminnen eläintieteellinen asema, Lempäälän kunnan ruokapalvelut, Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut, Kaarea Oy, Kajaanin Mamselli-liikelaitos, Palmia Oy, Salon kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut ja Tuusulan kunnan ruokapalvelut. Lue lisää kehitysohjelmasta sivulta 18.



Helmikuu

Ravintoloissa teemapäivä: Saksa

Huomioimme ruokalistoilla joka vuosi erilaiset juhlapäivät ja suunnittelemme asiakkaiden iloksi erilaisia teemapäiviä. Helmikuussa Makunne Ravintoloissa sekä Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa vietettiin teemapäivää Saksa, jolloin tarjolle katettiin maalle tyypillistä lounasruokaa.



Tuotekehitys keskittyy tehostetun sosemaisen ruokavalion kehittämiseen

Tuotekehitys keskittyi sosemaisen ruokavalion muuttamista suoraan tehostetuksi, eli normaalia enemmän proteiinia ja energiaa sisältäväksi ruokavalioksi. Kehittämistä tuki havainnot siitä, että soseruokailijat ovat usein vajaaravittuja tai vajaaravitsemusriskissä. Lue lisää ruokavalion kehittämistyöstä sivulta 26.



Lisää tapahtumia

Maaliskuu

Koululaisten toiveruokaäänestys

Oppilas- ja opiskelijaravintolan asiakkaille järjestettiin toiveruokaäänestys. Eniten kannatusta sai ruokapari: kasvispyörykät ja kananugetit currykastikkeella ja riisillä. Toiveruokapäivää vietettiin toukokuussa ennen koulujen kesälomia. Äänestykseen osallistuneiden kesken arvottiin lumisen talven kunniaksi liukureita.



Kuljetusten auditointi

Auditoimme tuotteiden kuljetuksia säännöllisesti. Arvioinnin kohteena on mm. kuljetusten laatu, turvallisuus sekä vastuullisuus. Maaliskuussa kaikki sujui kuljetuksen ammattilaiselta suunnitellusti auringon paistaessa, hyvässä yhteistyössä terveysturvallisuus huomioiden.



Ratamokeskuksen valmistuskeittiön suunnittelu etenee aikataulussa

Kouvolan uusi sairaala, Ratamokeskus, otetaan käyttöön huhti-toukokuussa 2022. Ratamokeskukseen valmistuu Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle uusi valmistuskeittiö. Suunnittelutyö edistyy aikataulussa.



Oppilas- ja opiskelijaravintoloita sulkeutuu ja etäruokailu lisääntyy

Oppilas- ja opiskelijaravintoloita suljetaan oppilaiden siirtyessä etäopiskeluun. Etänä opiskeleville järjestetään korvaava ruokajakelu.



Koronasta johtuvia säästö- ja sopeuttamistoimia

Vallitsevat koronatilanteet aiheuttivat säästö- ja sopeuttamistoimia kaikissa yhtiön toiminnoissa. Ravintoloiden väliaikainen sulkeminen ja muutokset asiakkaan tarvitsemissa palveluissa johtivat yrityksistä huolimatta henkilökunnan lomautuksiin.



Huhtikuu

Tuotekehitys uudistaa ruokalista

Tuotekehitys kehittää sekä ylläpitää reseptejä ja ruokalista yhteistyössä henkilökunnan ja asiakkaiden kanssa. Keväällä ja kesän 2021 aikana ruokalistauudistuksessa keskityttiin mm. sosemaisiiin ruokalistoisiin sekä päivällisten yhdistämiseen eri asiakasryhmien välillä. Päivällisenä tarjottavien keittojen ja puurojen tilalle suunniteltiin asiakkaiden toiveesta tuhdimpia kokonaisuuksia.



Toukokuu

Kestävän kehityksen toimenpidesitoutumus

Olemme sitoutuneet rakentamaan parempaa Suomea! Tarjoamme Oppilas- ja Opiskelijaravintoloissa kasvisruokaa ensimmäisenä lounasvaihtoehtona. Kasvisruokavaihtoehto merkitään ensimmäisenä ruokalistaan ja tarjotaan ensimmäisenä tarjoilulinjastossa. Tavoitteena on edelleen lisätä kasvisruokien suosiota ja kulutusta lasten ja nuorten keskuudessa ja tukea näin sekä terveyttä edistävää että ympäristövastuullista syömistä. Lue lisää aiheesta sivulta 24.



Elokuu

Mukana Itämeripäivässä 26.8.

Itämeripäivänä 26.8. haastoimme kaikki kokkaamaan Itämeriystävällistä ruokaa ja jaamme verkkosivuilla sekä somekanavilla silakkareseptin. Syömällä Itämeren kalaa autamme vähentämään tehokkaasti Itämeren ravinnekuormaa. Kestävästi pyydetty lähikala on myös terveellinen ja ympäristöystävällinen proteiininlähde.



Lisää tapahtumia

Elokua

Makunne Ravintoloissa lounasuudistus

Makunne Ravintoloissa Kotkassa, Haminassa ja Kouvolassa toteutettiin elokuussa lounasuudistus. Jatkossa tarjoamme ravintoloissa yhden lounasvaihtoehdon, joka pitää sisällään runsaan lounaspöydän täynnä maukkaita ja vaihtuvia lounasruokia, päivittäisen keiton tai puuron, raikkaan ja ruokaisen salaattipöydän, tuoretta leipää ja maistuvia levitteitä, virkistäviä ruokajuomia sekä kahvia/teetä. Uudistuksen myötä kaikissa ravintoloissa tarjotaan päivittäin myös maukasta kasvisruokaa.



Syyskuu

Maistelupaketteja kasviksista esikouluihin ja päiväkoteihin

Päiväkodit ja esikoulut saivat tilata itselleen kasvishetki maistelupaketteja, joiden avulla lapset pääsivät tutustumaan kaikin aistein erilaisiin kasviksiin. Tuttavuutta tehtiin mm. retiisin kanssa. Yhdessä arvuuteltiin kasviksien nimiä ja käyttökohteita. Tunnusteltiin, haisteltiin ja tietysti myös maisteltiin.



Valtakunnallisella hävikkiviikolla keskityttiin hävikin pienentämiseen

Valtakunnallista hävikkiviikkoa vietettiin 13. - 19.9.2021 ja kuluneella viikolla kannustimme asiakkaitamme hävikin vähentämiseen. Kymijoen Ravintopalveluissa hävikkiviikkoa vietetään 52 kertaa vuodessa. Ruokahävikin vähentäminen on yksi Kymijoen Ravintopalveluiden vastuullisuustyön painopisteistä ja meillä vähennetään ruokahävikkiä mm.

- huolellisella ruokalistasuunnittelulla
- tarkalla raaka-aineiden tilauksella ja käytöllä
- huolehtimalla ruoan oikeanlaisesta säilyttämisestä
- ennakoimalla ruoan kulutusta ja valmistamalla ruokaa vain tarvittava määrä
- opastamalla asiakkaita, otetaan lautaselle vain sen verran kuin syödään
- mahdollisen ylijäämäruoan myymisellä
- ruokahävikin seuraamisella



Sadonkorjuuviikko täynnä syksyn makuja

Vietimme viikolla 37 Sadonkorjuuviikkoa ja tarjosimme kaikille asiakasryhmille kuluvalle viikolla maukkaita syksyn makuja. Värikäs, tuoksuva ja maukas viikko täynnä vihanneksia, juureksia, marjoja, hedelmiä, sieniä sekä muita syysherkkuja.



Syyskuu

Oppilaitosyhteistyötä ja palvelun kehittämistä

Saimme mahdollisuuden tehdä oppilaitosyhteistyötä omistajamme Ekamin, Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymän kanssa. Opiskelijoiden kanssa on tehty erilaisia yhteistyöprojekteja ja lokakuussa yksi luokka suunnitteli ja toteutti asiakaskyselyn yhtiön Ekamin kampuksilla oleviin kahvilapalveluihin kohdistuen.



Lokakuu

Tuotantopäällikkö Jyrki Karppinen työryhmässä valmistelemassa kouluruoan kehittämisohjelmaa

Maa- ja metsätalousministeriö asetti 12.10.2021 työryhmän valmistelemaan hallitusohjelman mukaisen kouluruoan kehittämisohjelman. Ohjelma kattaa peruskoulun ja toisen asteen kouluruokailuun liittyvät teemat. Sen keskeinen tavoite on lisätä kouluruoan arvostusta ja kouluruokailuun osallistumista sekä kehittää kouluruokailuun liittyviä käytäntöjä. Ammattikeittiöosaajat ry:n jäsen, tuotantopäällikkömme Jyrki Karppinen nimettiin mukaan työryhmään.



Hygieeniset ja ympäristöystävälliset leviteannostelijat Opiskelijaravintoloihin

Ekamin kampuksien Opiskelijaravintoloissa Katariinassa, Malmigilla ja Haminassa otettiin syksyn aikana käyttöön hygieeniset ja ympäristöystävälliset FOODDUCK®-leviteannostelijat. Suomessa suunniteltu ja valmistettu laite tuo sujuvuutta lounaslinjastoon ja levitteiden käyttöön. Käyttäjä tuo leipäviipaleen laitteen annostelijan alle ja saa automaattisesti aina saman määrän levitetä.



Lisää tapahtumia

Lokakuu

Valmistaudutaan siirtämään Maku- maakarit Oy:n liiketoiminta emoyhtiö Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle

Tytärtyhtiö Makumaakarit Oy:n operatiivinen toiminta päättyi vuodenvaihteessa 1.1.2022, jolloin sen liiketoiminta ja henkilöstö siirtyivät emoyhtiö Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle. Sulautumiseen liittyvät valmistelutyöt alkoivat syksyllä.



Ravintoloissa teemapäivä: Jordania

Lokakuussa ravintoloissa vietettiin teemapäivää Jordania. Pöydät ja ravintolat koristautuivat teemavärein ja tarjolle katettiin mm. Makunne Ravintoloissa kanapaukkoja, lammaspyöryköitä, falafelpyöryköitä, minttujogurttikastiketta, bulguria, mausteista tomaattikeittoa ja arabialaista maustekakkua. Teemapäivät tuovat esille eri ruokakulttuureja, lisäävät vaihtelua ruokalistoilta ja ilahduttavat asiakkaita.



Marraskuu

Rekry - avoimia työpaikkoja

Rekrytoimme joukkoomme keittiöalan ammattilaisia useasti vuoden aikana. Olimme esillä Kaakkois-Suomen TE-palveluiden TE-livessä lokakuussa, jossa esittelimme toimintaamme, kerroimme avoinna olevista työpaikoista ja työskentelystä meillä.



Työturvallisuusviikko 1.-7.11.2021

Työturvallisuuteen kiinnitetään huomiota pitkin vuotta. Marraskuussa vietimme henkilökuntamme kanssa työturvallisuusviikkoa. Viikon aikana nostamme esille erilaisia työturvallisuuteen liittyviä teemoja mm. visailujen ja esimerkkien avulla. Turvallinen työpaikka tehdään yhdessä ja kannustamme henkilökuntaamme turvallisuushavaintojen tekemiseen.



Työhyvinvointia ja työkykyä

Työhyvinvointi syntyy arjen teoilla, yhdessä. Vuoden aikana panostimme työhyvinvointiin mm. tekemällä yhdessä arjen pieniä työhyvinvointitekoja, osallistamalla yhdessä erilaisiin liikkuvuutta edistäviin kampanjoihin, jakamalla vinkkejä työhyvinvoinnin ylläpitämiseen ja kannustamalla itsestä huolehtimiseen. Työterveyden toimesta halukkaille tarjottiin mahdollisuus influenssarokotteeseen. Henkilöstöhallinnon ajankohtaisten asioiden viestintää vahvistettiin huhtikuusta alkaen ilmestyneellä kuukausittaisella HR-uutiskirjeellä, josta oli luettavissa mm. joulukuussa vuoden 2021 palkitut työntekijät eri sarjoissa.



Toukokuu

Kasvisruokareseptikilpailu Kotkalaisille koululaisille ja opiskelijoille

Julkaisimme ennen vuoden vaihdetta Kasvisruokareseptikilpailun Kotkalaisille koululaisille ja opiskelijoille. Tavoitteena on löytää uusia, lapsille ja nuorille maistuvia kasvisruokia koulujen ruokalistalle. Kilpailuun voi osallistua yksin tai ryhmässä helmikuuhun 2022 saakka. Voittajaresepti palkitaan!





Vastuullisuuden toimintamallien kehittäminen

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma

Tulimme keväällä 2021 valituksi mukaan kolmivuotiseen kehitysohjelmaan, jossa luodaan uusia toimintamalleja kestäväen ruokajärjestelmän edistämiseksi ja ammattikeittiöiden kulutuksen päästöjen vähentämiseksi.

Kehitysohjelmaan valittiin kymmenen ruokapalvelutoimijaa. Kanssamme kehittämässä ovat Arkea Oy, HY/Tvärninen eläintieteellinen asema, Lempäälän kunnan ruokapalvelut, Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut, Kaara Oy, Kajaanin Mamselli -liikelaitos, Palmia Oy, Salon kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut ja Tuusulan kunnan ruokapalvelut.

Kehitysohjelma käynnistyi maaliskuussa 2021 Motivan kanssa yhteistyönä toteutettuina kokeiluina, joissa ruokapalvelut testasivat pienimuotoisesti hankeideoitaan. Kokeilut liittyivät kasvis- ja kalaruokien kehittämiseen, työhyvinvointiin, asiakkaiden osallistamiseen tai laajemmin vastuullisuuden edistämiseen.

Konsernimme kokeilussa halusimme selvittää ja kehittää aterioidemme ilmastomyötäisyyttä, jotta voisimme tarjota asiakkaillemme entistä enemmän kestäväen kehityksen mukaisia terveellisiä ja maistuvia ateriovaihtoehtoja. Kokeilun tavoitteena oli lisätä myönteisiä ilmastovaiku-

tuksia, pienentää hiilijalanjälkeä ja kehittää asiakkaiden hyvinvointia terveellisen ruokavalion kautta.

Kokeilusta saatuja tuloksia hyödynnetään tulevaisuudessa aterioiden ilmastomyötäisyyden määrittämisessä ja todentamisessa eri asiakasryhmien ruokalistoilla. Kokeilun vaikutuksena reseptien kehittäminen ilmastomyötäisemmiksi vakiintuu konsernissamme käytäntöön ja kasvien sekä kasvipohjaisten elintarvikkeiden määrä ruokalistoilla kasvaa. Lisäksi asiakkaat tiedostavat vastuullisuuden ja ilmastomyötäisyyden merkityksen entistä paremmin.

Asiakkaiden osallistaminen kehittämistyöhön

Kokeiluun liittyi myös osallistamistapahtuma, jossa osallistimme potilas- ja hoivaruokailun asiakkaita vastuullisuustyöhön makuraadin ja vastuullisuuskyselyn avulla. Osallistaminen toteutettiin toukokuussa 2021 järjestämällä makuraati kolmessa potilas- ja hoivaruokailun toimipaikassa. Raadissa asiakkaat pääsivät maistelevaan uutta kasvisruokaa, peruna-härkispaistosta. Makuraadin yhteydessä ruokaileville asiakkaille sekä hoitohenkilökunnan jaettiin vastuullisuuteen liittyvä kyselylomake. Kyselyn avulla selvitettiin ruoan maistuvuuden lisäksi asiakkaiden näkemyksiä vastuullisuuden teemoista. Kyselyn avulla

saimme käsityksen siitä, miten kehitämme kohderyhmälle maistuvia vastuullisesti tuotettuja ruokia.

Kehitysohjelma jatkuu työpajoissa

Kokeilut käynnistivät laajan kolmivuotisen ruokapalveluiden kehitysohjelman työstämisen. Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma on kansallisen ilmastoruokahankkeen suurin hanke, jonka tavoitteena on jalkauttaa uusia, konkreettisia ja vastuullisuutta edistäviä toimintamalleja ammattikeittiöiden käyttöön. Kehitysohjelman tavoitteena on myös saada vastuullisuustyö suunnitelmalliseksi ja pysyväksi osaksi ruokapalvelujen toimintaa.

Osana kehitysohjelmaa toteutamme mm. alkukevään 2022 aikana ruokahävikin vähentämiseen keskittyvän kehitystehtävän, jossa seuraamme ruokahävikkiä Eka-min Malmingin kampuksella Biovaaka Flow -palvelua hyödyntäen. Mittauksessa keskitytään keittiö-, tarjoilu- ja lautasvävikkiin.

Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä on vuoden 2021 aikana rakennettu vastuullisuustyötä entistä tarkemmalle tasolle. Olemme luoneet kestäväen kehityksen periaatteisiin pohjautuvia toimenpiteitä ja tavoitteita. Kehitysohjelmaan osallistuminen mahdollistaa vastuullisuustyöme kehittämisen ja syventämisen entisestään.



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman toteutuksesta vastaa Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria yhteistyössä Ammattikeittiöosaajat ry:n, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy:n, Jyväskylän yliopiston, Motiva Oy:n ja Ruokatieto Yhdistys ry:n kanssa. Ohjelmaa rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.



Kotkan kouluissa nautitaan päivittäin Kotkalaista näkkileipää

Tarjoamme koululounaal-
la kotimaisesta rukiista
Kotkassa valmistettua
Koulunäkkiä. Sydänmer-
kityn näkkileivän päälle
sivellään sydänmerkittyä
levitettä.

Vastuullisuus Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä

Kymijoen Ravintopalvelut Oy valmistaa päivittäin noin 15 000 ateriala. Meidän on toimittava vastuullisesti ja kannettava vastuu vaikutuksista, joita toiminnastamme aiheutuu.

Huolehdimme henkilökunnasta, asiakkaista ja ympäristöstä. Kiinnitämme huomiota toimintamme ympäristövaikutuksiin kaikissa toimintoissa ja pyrimme aktiivisesti kehittämään toimintaamme talouden, ympäristön ja ihmisen kannalta kestävällä tavalla.

Käytämme tuotannossa laadukkaita ja turvallisia raaka-aineita, joiden alkuperämerkinnät on selvitetty ja yhtiömme tavoitteen mukaiset. Suosimme raaka-aineissa kotimaisia tuotteita ja käytettävien raaka-aineiden ravitsemuslaatu on aina tuotekehityksemme tarkistama. Huomioimme ympäristönäkökohdat raaka-ainehankinnasta aterioiden valmistukseen ja tarjoiluun asti. Tavoitteena on jo ruokalistasuunnittelussa miettiä aterioiden ympäristövaikutusten vähentämistä ruokalistaa ja reseptejä muokkaamalla.

Ruokahävikin vähentäminen on yksi tärkeistä painopisteistä toiminnassamme, johon pyrimme vaikuttamaan mm. toiminnanohjausjärjestelmällä, keskuskeittiötoimintamallilla, sekä asiakasviestinnän keinoin. Ruokahä-

vikin vähentämisessä myös asiakkaiden osallistaminen on merkittävässä roolissa.

Vastuullisuustyömme koostuu kolmesta eri vastuullisuuden teemasta

- vastuu ympäristöstä
- vastuu ihmisistä
- vastuu yritystoiminnasta

Vastuullisuusteemojen alle on suunniteltu tärkeät vastuullisuuteen ja kestäväan kehitykseen kohdistuvat näkökulmat ja toimenpiteet. Painopisteiksi tämän hetken vastuullisuustyöhön ovat valikoituneet:

- energiankulutuksen vähentäminen
- ruokahävikin vähentäminen
- punaisen lihan vähentäminen ja
- vastuulliset hankinnat

Visioomme kirjattu seuraavaa: Olemme Suomen vastuullisin ja kilpailukykyisin julkisen ruokapalvelun tuottaja. Teemme työtä ja toimenpiteitä kohti tavoitettamme. Haluamme tarjota asiakkaillemme hyvinvointia ravinnosta - vastuullisesti.



Vastuullisuuden infograafi

Vuoden 2021 aikana kävimme henkilökuntamme kanssa läpi vastuullisuusohjelmaamme. Tarkastelimme lähemmin, mitä vastuullisuuden laaja kokonaisuus pitää sisällään ja mitä vastuullisuus juuri meidän toiminnassamme tarkoittaa. Vastuullisuuden infograafista löytyvät vastuullisuuden teemat, näkökulmat ja toimenpiteet sekä vastuullisuustyötä ohjaavat painopisteet.



Ravitsemussuositusten mukainen kasvisruoka sisältää aina riittävästi proteiinia

Olemme lisänneet kasvisruoan tarjoamista kaikille asiakasryhmille. Kasvisruokien kehittämisessä lähtökohtana on maukas ravitsemussuositusten mukainen ruoka ja huolehdimme aina ruokiemme riittävästä proteiinipitoisuudesta.

Palkokasvit ovat erinomaisia proteiinin lähteitä ja käytämme niitä monipuolisesti. Palkokasvien aminohappokoostumus on monipuolinen ja proteiinien lisäksi ne sisältävät mm. kuituja, pehmeää rasvaa sekä vitamiineja ja kivennäisaineita. Palkokasvien käytön lisääminen on ympäristöystävällistä ja ne korvaavat ruokalistoilla mm. punaista lihaa, jonka vähentäminen on sekä ympäristöteko, että terveydelle edullista.

Käytämme palkokasveja pääruokien lisäksi myös lisäkkeenä, salaateissa ja proteiinilisäkkeenä lounasta tarjoilevien Makunne Ravintoloiden salaattipöydissä.

Tällä hetkellä resepteissämme on käytössä seuraavia palkokasveja:

Härkäpapu (Härkis®, härkäpapuproteiiniirouhe)

Soija (kokonainen soijapapu, rouhe, tofu, hiutale, pyörykkä, makkara)

Muut pavut (valkoinen papu, jättipapu, kidneypapu, vahapapu, mustapapu, vihreä papu)

Herne (kokonaiset herneet, herneproteiiniirouhe)

Kikherne

Linssit (punainen ja vihreä linssi)

Muita kasvisruokiemme kasviproteiinilähteitä ovat:

Mifu (valmistettu maidosta, Mifua käytetään suikaleena, rakeena ja jauhihsena)

Quorn (valmistettu sienestä käymisellä tuotetusta mykoproteiinista, Quornia käytetään rouheena, palana, suikaleena ja nugettina)

Eggie (valmistettu kananmunasta, Eggietä käytetään nakkipalaa muistuttavana palana ja kinkkusuikeletta muistuttavana suikaleena)

Vegetlastu (valmistettu kasviksista ja soijasta)

Seitan (valmistettu vehnästä)

Keskuskeittiö Kappyysi / Sähkö kWh



Keskuskeittiö Kappyysi / Kaukolämpö MWh



Keskuskeittiö Kappyysi / Vesi m3



Ympäristöystävällistä sähköä



Kymijoen Ravintopalvelut Oy käyttää toiminnassaan vain ympäristöystävällistä vihreää sähköä, joka on tuotettu kokonaan uusiutuvilla energialähteillä. Sähkön alkuperän varmistamisesta vastaa Kymenlaakson Sähkö Oy. Keskuskeittiö Kappyysin katolle on asennettu 220 aurinkopaneelia.



Kohti vastuullisia valintoja

Tuemme terveyttä edistävää ja ympäristövastuullista syömistä

Oppilas- ja opiskelijaravintoloissamme on tarjolla päivittäin kaksi lounasvaihtoehtoa, joista toinen on ollut kasvisruokaa jo vuodesta 2011. Elokuusta 2021 aloitimme tarjoamaan kasvisruokaa ensimmäisenä ateriavaihtoehtona. Kasvisruokavaihtoehto merkitään ensimmäisenä ruokalistaan ja tarjotaan ensimmäisenä tarjoilulinjastossa.

Tavoitteenamme on lisätä kasvisruokien suosiota ja kulu-tusta entisestään lasten ja nuorten keskuudessa ja tukea näin sekä terveyttä edistävää, että ympäristövastuullista syömistä. Kasvisruokien reseptiikasta huolehtii tuotekehitys, joka vastaa olemassa olevan reseptiikan kehittämistä, sekä uusien ruokien suunnittelusta. Aterioiden riittävä proteiinisältö varmistetaan palkokasveilla, muilla kasviproteiinin lähteillä, maitovalmisteilla tai kananmunalla. Kouluruokailusuosituksen mukaisesti kasvisruokavaihtoehtojen tarjoaminen edistää kasvisruokien syömistä myös niillä oppilailla, jotka eivät ole niihin vielä tottuneet.

Ravitsemussitoumukset Sitoumus 2050 -verkkosivuilla

Ravitsemussitoumukset ovat ruoka-alan toimijoiden ja sidosryhmien lupauksia parantaa ruokavalion ravitsemuslaatua sekä edistää ravitsemusvastuullisia toimintatapoja. Toimenpidesitoumuksella sitoudumme edistämään yhteiskuntasitoumuksen tavoitteiden toteutumista ja osallistumme samalla globaalin kestävän kehityksen toimintaohjelman Agenda2030:n kansalliseen toimeenpanoon. Ravitsemussitoumukset ovat 1 - 5 vuoden aikana toteutettavia ravitsemussuositusten toteutumista edistäviä konkreettisia, merkittäviä ja mitattavia toimenpiteitä. Sitoumukset tehdään Valtioneuvoston kanslian ylläpitämällä yhteiskuntasitoumus-sivustolla www.sitoumus2050.fi.

Julkaisimme vuosien 2020-2021 taitteessa ravitsemussitoumuksen, jossa julkistimme valmistavamme sairastoihin ja asumispalveluyksiköihin entistä vähemmän

punaista lihaa sisältäviä aterioita ja korvaavamme ne maukkailla kasvisruoilla tai kalaa- tai siipikarjaa sisältävillä ruoilla. Suositus vähentää punaisen lihan ja lihavalmisteiden käyttöä saa tukea myös ympäristösyistä. Lihoista naudanlihantuotanto lisää nykyisellä tuotantorakenteella ja kansainvälisten arvioiden mukaan eniten ilmastomuutosta ja rehevöitymistä. Tapahtunut muutos on totuttanut ruokailijoita ravitsemussuositusten mukaiseen kasvispainotteiseen syömiseen ja uudet monipuoliset ruokavaihtoehdot on otettu asiakasryhmässä lämpimästi vastaan.

Elokuussa 2021 teimme kestävän kehityksen toimenpidesitoumuksen liittyen kasvisruoan tarjoamiseen ensimmäisenä ateriavaihtoehtona Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa. Uskomme vahvasti, että muutos tekee kasvisruoista oppilaiden keskuudessa tutumpia ja helpommin lähestyttävää.

Kasvisruoat ovat lisääntyneet myös henkilöstöruokailua tarjoavissa Makunne Ravintoloissa. Elokuussa 2021 toteutettu lounasuudistus toi päivittäin tarjolla olevan kasvisruoan jokaisen ravintolan lounasbufeeseen liharuokien rinnalle. Kasvisruoka katetaan tarjolle linjastoon Oppilas- ja opiskelijaravintoloiden tapaan ensimmäiseksi.

Ravitsemussuositukset ohjenuorana

Noudatamme toiminnassamme Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuosituksia kaikilla asiakasryhmillä. Suositukset ohjaavat mm. terveydenhuollon, ruokapalveluiden, elintarviketeollisuuden ja kansanterveysjärjestöjen toimintaa kansanterveyden edistämiseksi. Ravitsemussuositusten tavoitteena on terveyttä edistävä ruokavalio, joka on samalla myös ympäristön kannalta mahdollisimman kestävä.

Tehostetun sosemaisien ruokavalion kehittäminen

Ruokavaliouudistus asiakkaan hyvän ravitsemuksen edistämiseksi

Kymijoen Ravintopalveluissa aloitettiin muutama vuosi sitten suunnittelemaan sosemaisien ruokavalion muuttamista suoraan tehostetuksi, eli normaalia enemmän proteiinia ja energiaa sisältäväksi ruokavalioksi. Projektin koettiin tarpeelliseksi, sillä mm. hoitohenkilökunta kertoi erilaisissa yhteistyöpalaverissa ja koulutuksissa, että soseruokailijat ovat usein vajaaravitut tai vajaaravitsemusriskissä. Myös Ravitsemushoitosuosituksen mukaan vajaaravitsemusriski suurenee, kun ruoan rakennetta joudutaan hienontamaan.

Tällä hetkellä soseruokailijoita on yhtiön asiakkaista noin 130. Sosemainen ruokavalio on valmistettu omilla vakioiduilla resepteillä jo vuodesta 2009. Sosemaisien ruokavalion valmistaminen suoraan tehostettuna saattaa parantaa soseruokailijan ravitsemustilaa, sillä kaikkien vajaaravitsemusta tai sen riskiä ei välttämättä tunnusteta. Uudistunut tehostettu soseruokavalio tuo helpotusta myös hoitohenkilökunnan erityisruokavalioiden tilaamiseen, kun tehostettua ruokavaliota ei enää tarvitse tilata asiakkaalle erikseen. Uudistus kevensi myös erityisruokavalioiden keskittyneen dieetti-keittöruoan valmistusta.

Projekti käynnistyi vuoden 2021 alussa. Uudistuksen suunnitteluun osallistuivat ravitsemussuunnittelija, tuotekehitystiimi, asiakkuuspäällikkö, tuotantopäällikkö ja tuotantoesimiehet. Suunnittelun pohjaksi olimme saaneet hoitohenkilökunnalta toivomuksen, että aterioiden kokoa ei suurennettaisi, eikä aterianosia tai ylimääräisiä välipaloja lisättäisi. Soseruokailijoiden ruokahalu on usein huono.

Suunnittelu aloitettiin vertaamalla sosemaisien ruokavalioiden energia- ja proteiinimääriä suositeltuihin tehostetun ruokavalioiden proteiinimääriin. Saatuaamme selville, kuinka paljon lisää energiaa ja proteiinia tarvitsemme kullekin aterialle ja aterian osalle, aloimme suunnitella, muokata ja testata uusia reseptejä. Testaamisessa tärkeimpänä pidettiin sitä, että reseptit säilyvät maistuvina ja houkuttelevan näköisinä täydennyksistä huolimatta.

Aamupuurot vaihdettiin maitojauheella ja margariinilla tehostetuiksi jo kesäkuussa. Sosemaisat reseptit muuttuivat tehostetuiksi sitä mukaan, kun ne saatiin testattua ja tallennettua tuotantoa ohjaavaan järjestelmään.

Kokonaisuudessaan ruokalista uudistui 3.1.2022 alkaen, kun perunasoseisiin, sileisiin kastikkeisiin, jälkiruokiin ja iltapaloihin vaihdettiin tehostetut reseptit. Uuden ruokavalioiden energia- ja proteiinimäärää verrattiin tehostetun ruokavalioiden suositukseen ja se täyttyi (kuva 1).

Projekti esiteltiin ruokapalveluiden ravitsemusasiantuntijoille ja Kymenlinnan ravitsemusterapeuteille loppuvuodesta 2021. Testauksissa hyviksi havaittuja täydennyskeinoja pidettiin erinomaisina. Täydennyskeinoja jaettiin hyödynnettäväksi Ravitsemushoitosuosituksen uudistustyöhön sekä yhtiön sosiaalisen median kanavilla.

Jatkossa tehostettua sosemaista ruokalistaa ja reseptejä kehitetään asiakaspalautteen pohjalta. Mikäli resepteissä käytettävissä tuotteissa tapahtuu muutoksia, palautuvat reseptit luonnollisesti jälleen tuotekehitystiimin huollettavaksi.

Kuva 1: Ravintoarvovertailu

Vanha sosemainenruokavalio (SO)

Uudistettu tehostettu sosemainenruokavalio (SO,RE)

	SO	SO,RE	Suositus tehostettu
Energia	1650 kcal	2000 kcal	2000-2200 kcal
Proteiini	69 g, 17 E%	86 g, 18 E%	75-110 g, 20 E%

Tehokkaat ja toimivat ammattikeittiöt ympäri Kymenlaaksoa

Kymijoen Ravintopalveluilla on kaksi suurempaa valmistuskeittiötä. Keskuskeittiö Kapyysi Kotkassa ja Kuusankosken keittiö Kouvola. Ammattikeittiöiden verkostoa täydentävät 30 palvelukeittiötä, jotka ovat sijoittuneet ympäri Kymenlaaksoa Kotkan, Haminan ja Kouvolan alueille.

Moderni ammattikeittiö Kapyysi huolehtii Etelä-Kymenlaakson asiakkaita



Vuonna 2010 Kotkaan valmistunut keskuskeittiö Kapyysi on suurin valmistuskeittiömme. Toimintaa ja prosesseja ohjataan Digian Ammattikeittiöt toiminnanohjausjärjestelmällä. Tuotantoprosessi etenee sujuvasti raaka-aineiden vastaanotosta varastointiin ja esikäsittelyyn, sekä ruoan valmistuksesta tuotteiden pakkaukseen ja lähetykseen.

Kapyysissa hyödynnetään kolmea eri ruokatuotantometelmää: cook-serve, cook-chill ja kylmävalmistusta. Keskuskeittiöllä valmistetaan n. 50 % ruoasta kylmävalmistusmenetelmällä, jonka vuoksi keittiötä laajennettiin vuonna 2017 jäähdytetyllä varastointi- ja käsittelytilalla. Kylmätuotannossa ruoka valmistetaan keskuskeittiöllä jäähdytetyissä tiloissa kylmistä raaka-aineista ja toimitetaan palvelukeittiöihin, joissa ruoka valmistellaan lämpimänä nautittavaksi. Olemme Suomessa edelläkävijä kylmävalmistuksen kehittämisessä ja käyttöönotossa. Kylmävalmistusmenetelmä tuo mukanaan laatua, turvallisuutta ja tehokkuutta.

Kapyysi on toiminnassa vuoden jokaisena päivänä. Keittiöalan ammattilaiset huolehtivat ravitsemussuosituksen mukaisen ruoan ja tuotteiden toimituksesta asiakkaille aina aamuvarhaisesta alkuiltaan saakka.



Keskuskeittiö Kapyysin katolle on asennettu 220 aurinkopaneelia. Aurinkopaneelien käyttö vähentää toimipisteen sähkönkäytön aiheuttamia hiilidioksidipäästöjä n. 8 700 kg vuodessa.

"Turvallinen ja maakas ruoka valmistuu ammattitaidolla puhtaassa keittiössä, jossa on hyvä työskennellä ja asioida"

Kuusankosken keittiö ja uusi keväällä 2022 valmistuva Ratamokeskuksen keittiö palvelevat Pohjois-Kymenlaakson asiakkaita



Ammattitaitoinen henkilökuntamme palvelee tällä hetkellä Kuusankosken keittiöstä kaikkia Kouvola alueen asiakkaita yhdessä lounasruokailuun keskittyneen Makunne Ravintola LounasKasterian kanssa.

Kouvola uusi sairaala Ratamokeskus otetaan käyttöön vuonna 2022 ja sinne valmistuu Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle uusi valmistuskeittiö. Alustavan suunnitelman mukaisesti Kymijoen Ravintopalveluiden Kuusankosken keittiön toiminta siirtyy Ratamokeskuksen moderniin ammattikeittiöön huhtikuussa 2022. Toimintojen siirtymässä lounasta tarjoilevan Makunne Ravintola LounasKasterian toiminta Pohjois-Kymen sairaalassa päättyy ja Ratamoon avataan keittiön yhteyteen uusi, kaikkia Ratamokeskuksessa asioivia palveleva Ravintola-Kahvila.

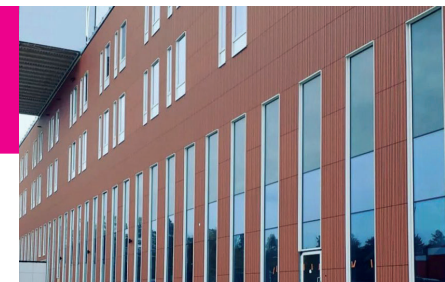
Ratamo rakentuu lähelle Kouvola keskustaa Kotiharjuun, aivan Oikeustalon ja Paloaseman läheisyyteen.

Palvelukeittiöt tarjoilevat energiaa päivään kaikkialla Kymenlaaksossa



Kymijoen Ravintopalveluilla on palvelukeittiöitä ympäri Kymenlaaksoa. Päiväkot-, Oppilas- ja Opiskelijaravintolat tarjoavat asiakkailleen päivittäin kaksi eri lounasvaihtoehtoa. Oppilas- ja Päiväkotiravintoloissa huolehditaan lounaan lisäksi pienempien asiakkaiden aamu- ja välipalatarjoilusta. Opiskelijaravintoloissa on myös kahvilatoimintaa. Kaikille avoimet Makunne Ravintolat houkuttelevat asiakkaitaan monipuolisella lounastarjonnallaan, sekä kahvilatuotteilla.

Palvelukeittiöiden asiakkaat ovat etupäässä kasvavia nuoria ja työpäivän lomassa virkistäviä lounasruokailijoita. Työympäristön täyttää usein asiakkaiden iloinen puheensorina, ruokailu- ja kahvihetkien ollessa usein päivän kohokohtia.



Keittiö palvelee mm. Ratamokeskuksen asiakkaita, sekä Kymenlaakson psykiatrisen sairaalan ja Kymen Kouvola alueen asumispalveluyksiköiden asiakkaita. Aterioita valmistetaan päivän eri ateriointihetkiin aina aamiaisesta iltapalaan saakka.

Valmistuva keittiö on varustettu nykyaikaisilla koneilla ja laitteilla. Suunnittelussa on kiinnitetty huomiota toimintojen sujuvuuteen ja hyvään työergonomiaan. Vuoden jokaisena päivänä toiminnassa oleva keittiö tarjoaa hyvät työskentelyolosuhteet n. 20 keittiöalan ammattilaiselle ja keittiön sijainti lähellä Kouvola keskustaa mahdollistaa henkilökunnalle hyvät kulkuyhteydet.



Palvelukeittiöt ovat tiloiltaan erilaisia, mutta tapamme toimia ja palvella asiakkaita ovat pääosin yhdenmukaisia. Keittiömme soveltuvat hyvin käyttötarkoitukseensa ja pidämme huolta suurempien toimipisteiden tapaan tilojen toimivuudesta, työturvallisuudesta ja ergonomiasta. Siistissä toimitilassa keittiöalan ammattilaisen on mahdollista huolehtia hyvästä puhtaustasosta ja hygieniasta sekä keskittyä ruoan tilaamiseen, esille laittoon, astiahuoltoon ja asiakaspalveluun.



Tervetuloa meille töihin!

Keittiöalan ammattilaisten työllistäjä Kymenlaaksossa

Hyvinvoiva henkilöstö tärkein voimavara

Haluamme tarjota asiakkaillemme hyvinvointia ravinnosta ja tässä rakennustyössä emme menesty ilman hyvinvointia ja tyytyväisiä työntekijöitä. Meille on tärkeää ylläpitää henkilöstömme hyvinvointia, viihtyvyyttä ja jaksamista, mikä tarkoittaa yhdessä tekemistä ja hyviä työskentelyolosuhteita.

Olemme sitoutuneet

- Kohtelevaamme toisiamme oikeudenmukaisesti
- Huolehdimme itsestämme ja toisistamme
- Varmistamaan perehdyttämisen ja koulutuksen avulla osaamisestamme säilymisen ja kehittymisen

Henkilökuntaamme kuuluu laaja joukko eri alan osaajia. Rakennamme hyvinvointia yhdessä asiakkaiden kanssa mm. seuraavien osaajien kanssa: tuotantoesimies, palveluesimies, asiakkuuspäällikkö, controller, dietetikokki, henkilöstöpäällikkö, huoltomies, kokki, tietohallintapäällikkö, toimitusjohtaja, tuotantoassistentti, tuotekehittäjä, tuotantopäällikkö, ravitsemistyöntekijä, ravitsemussuunnittelija, vastaava ravitsemistyöntekijä ja varastonhoitaja.

Miksi meille kannattaa tulla töihin?

Olemme suuri kotimainen keittiöalan ammattilaisten työllistäjä Kymenlaaksossa. Kokomme puolesta meillä on mahdollista toimia erilaisissa keittiöalan tehtävissä erilaisissa toimipisteissä.

Työajat vaihtelevat tehtävän ja toimipisteen mukaan. Joissakin tehtävissä työ sijoittuu ainoastaan arkipäiviin ja työtä tehdään aamusta iltaapäivään saakka. Joitakin tehtäviä hoidetaan viikon jokaisena päivänä ja työ saattaa alkaa aikaisin aamulla suorien aamuvirkkuja tai vuorostaan kestää pidemmälle iltaan. Olemme kaikki erilaisia ja elämme erilaisissa elämäntilanteissa. Osa meistä nauttii arkipäivän vapaista, kun taas perheelliset viettävät mielelläni viikonloppunsa perheensä parissa. Hakeudu meille töihin tehtävään, jonka työajat sopivat sinulle kaikkein parhaiten.

Toimipisteemme ovat erilaisia. Toimintatavat ovat pitkälle samankaltaisia, mutta toimipisteessä työskentelevien henkilöiden määrässä on eroja. Suurimmassa työpisteessä Keskuskeittiö Kapyysissa työskentelee n. 50 keittiöalan ammattilaista ja joissakin palvelukeittiöissä tehdään työ-



Verkkosivuilta makunne.fi

- löydät lisätietoa työskentelystä meillä
- pääset lukemaan henkilökuntamme uratarinoita
- näet avoimena oleva työpaikat
- voit jättää avoimen työhakemuksen
- saat lisätietoa toiminnastamme

tä itsenäisesti. Joku pitää siitä, että saa pitää kaikki langat omissa käsissään ja toinen syttyy tiimitystä. Kaikille on paikkansa. Suurena organisaationa voimme mahdollistaa työntekijöille esimerkiksi toimipisteen, työtehtävän ja paikkakunnan vaihdokset.

Yhtiössä pidetään huolta henkilökunnan työhyvinvoinnista. Työhyvinvointia tuetaan mm. ennakkoivan työterveyshuollon avulla ja kouluttamalla. Yhtiö tukee ammatillista koulutusta järjestämällä ammattitaidon ylläpitämiseen ja kehittämiseen liittyvää valmennusta ja koulutusta tarpeen mukaan. Yhtiössä suositetaan ammattitutkinnon suorittamiseen tähtääviä koulutuksia ja meillä voit opiskella myös oppisopimuksella.

Tavoitteenamme on kehittää tasa-arvoista ja yhdenvertaista johtamiskulttuuria ja sitouttaa henkilöt tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden edistämiseen. Henkilöstöä kohdellaan tasapuolisesti ja yhdenvertaisesti mm. toimenkuvien tekemisessä, työtehtävien kehittämisessä sekä työvälineiden hankinnassa. Työpaikkakiusaamista ja häirintää ei hyväksytäkään ja siihen puututaan välittömästi. Vaalimme hyvää työilmapiiriä.

Noudatamme Avaintyöntekijät AVAINTA ry:n työehtosopimusta. Työntekijöille maksetaan palkkaa ammatinimikkeittäin määräytyvien palkkaryhmien mukaan. Tarjoamme työntekijöille ateriatiedun ja tuemme Smartum-etua myöntäen liikunta- ja kulttuuriharrastuksia. Järjestämme henkilökunnalle yhteisiä vapaa-ajantilaisuuksia, kuten pikkujouluja tms. yhteisiä työhyvinvointia tukevia tapahtumia. Hyvään henkilökuntaan kannattaa panostaa, arvojemme mukaisesti menestymme ainoastaan tiiviinä joukkueena.

Toimipisteemme ovat siistejä ja tarkoitukseen sopivia, joissa jokainen voi keskittyä oman tehtävänsä hoitamiseen. Hyvä perehdytys sekä opastus työhön edesauttavat työssä viihtymistä ja kollegoiden tukiverkosto sekä oma esihenkilö ovat tukena työn eri vaiheissa. Kuuntelemalla toisiamme ja jakamalla ajatuksia, saamme mahdollisuuden kehittää sekä omaa osaamista, että työpaikkaamme.

Kiinnitämme toiminnassa erityistä huomiota elintarviketurvallisuuden turvaamiseen ja teemme toimenpiteitä työturvallisuuden edistämiseksi. Turvallisuudesta huolehtiminen kuuluu meille kaikille. Keittiöalan ammattilaisten työturvallisuutta edistävät myös hyvät jalkineet ja sopiva työvaatetus. Tarjoamme kaikille puhtaat nimikoidut työvaatteet ja kahden vuoden välein työjalkineet.

*Oletpa sitten kokenut konkari tai alalle juuri valmistunut, tervetuloa meille töihin!
Perehdyttämme ja koulutamme sinut tehtävään.*

Ota rohkeasti yhteyttä niin katsotaan, millä tavoin haluaisit tulla osaksi joukkuettamme, tarjoamaan kymenlaaksoalaisille aitoa hyvinvointia ravitsevan ja maukkaan ravinnon muodossa!



Katja Turunen
henkilöstöpäällikkö
katja.turunen@makunne.fi
p. 040 662 8599

Henkilöstön avainlukuja 2021



164 keittiöalan ammattilaista

Keski-ikä 49 vuotta

Joukossa kolme eri kansallisuutta

Vakituisia työntekijöitä 92,50 %



Koulutusta koko henkilökunnalle
207 tuntia/vuosi 2021



Tarjottua liikunta- ja kulttuurieta
29 920 euroa/vuosi 2021



Tarjottuja ateriaetuja
34 768 ateriaetua kpl/vuosi 2021



MENESTYKSEKAS JOUKKUEENA

Arvostamme omaa ja toistemme työtä. Huolehdimme osaamisesta sekä vaalimme hyvinvointia ja laatua yhteisesti sovittuja pelisääntöjä noudattaen. Toimimme avoimesti hyvässä yhteistyössä toistamme välittäen.



ROHKEASTI ETURIVISSÄ

Kehitämme toimintaamme ja kilpailukykyämme kohti edelläkävijyyttä rohkeasti kokeillen ja ympäristöä kunnioittaen. Uskallamme uudistaa ja jalostaa osaamista yhdessä eri verkostojen kanssa.



YHDESSÄ ASIAKKAIDEN KANSSA

Asiakkaat ovat silmämeitämme, joiden hyvinvointi ja terveys kehystää toimintaamme. Hyvän yhteistyön ja kumppanuuden avulla mahdollistamme terveemmän tulevaisuuden.



Vuosi 2021 lyhyesti

Mieluiten muuta kuin koronaa

Vaikka korona edelleen myös vuonna 2021 hallitsi otsikoita, mieluiten kuvaisi muita vuoden aikana tapahtuneita asioita. Tässä kuitenkin muutama rivi koronasta. Vastoin ennako-odotuksia koronapandemia jatkui myös vuonna 2021. Alkuvuodesta sen vaikutukset näkyivät vahvimmin toiminnan osalta etäopiskeluun siirtymisen, pienenevien volyymien ja yhteistoimintaneuvottelujen sekä lomautusten muodossa. Toisaalta loppukeväästä alkoi vahvistua se, että konsernin tulos tulee toisena koronavuotena olemaan täysin erilainen kuin ensimmäisenä koronavuotena. Se oli loppujen lopuksi positiivinen ja selvästi budjetoitua parempi. Tulostuloksessa koronan kanssa oli opittu elämään.

Ehkä hienoin asia koroaikana on ollut se, että jo toisena vuotena peräkkäin on pystytty korona-ahdingosta huolimatta myös kehittämään asioita. Helmikuussa otettiin käyttöön yhtiön uudet verkkosivut sekä päästiin mukaan Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmaan, joka jatkuu edelleen, ollen oiva lisä yhtiön uudessa vastuullisuusohjelmassa.

Vuoden aikana tehtiin paljon ruokalistauudistuksia, jotka tähtäsivät entistä parempaan ravitsemukseen, ruoan houkuttelevuuteen ja vastuullisuuteen.

Vuoden loppupuolella tehtiin päätös sulattaa tytäryhtiö Makumaakarit Oy emoyhtiöön. Samalla päätettiin nopeuttaa prosessia niin, että tytäryhtiön liiketoiminta vuokrattiin emoyhtiölle jo vuoden 2022 alusta eteenpäin. Itse sulautuminen tapahtui alkuvuodesta 2022.

Vuotta 2021 on leimannut myös raju työvoimapula. Etenkin sijaisten saatavuus on ollut heikkoa ja koska tilanne on alalla sama koko Suomessa, tulee tämä aihe säilymään pinnalla todennäköisesti vielä vuosia.



Kymijoen Ravintopalvelut -konsernin strategiset painopistealueet

- Olemme omistajiemme kumppani
- Olemme vastuullinen edelläkävijä
- Olemme aina kilpailukykyinen
- Luomme palvelumme kautta tyytyväisiä asiakkaita



Toiminnan avainlukuja

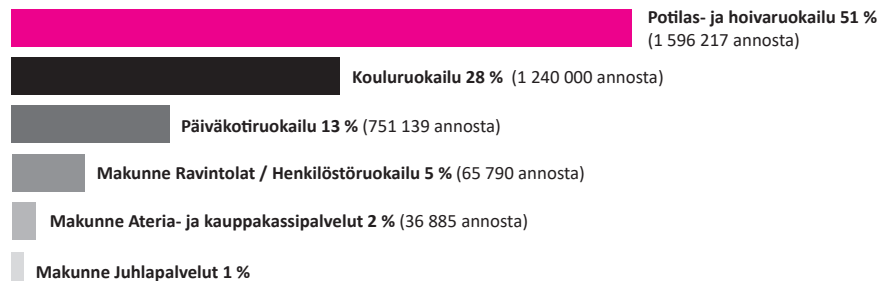
13 421 874 €

Liikevaihto

Konsernin liikevaihto oli 512 634 € enemmän kuin vuonna 2020

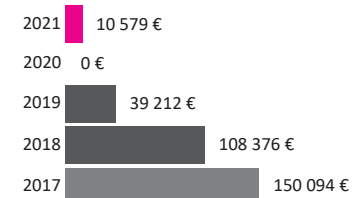


Liikevaihdon jakauma 2021



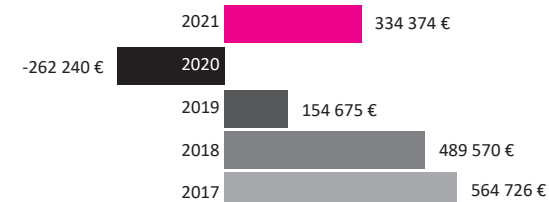
10 579 €

Tulos (ollatuottoyhtiö)



334 374 €

Liikevoitto



18 %

Omaravaisuusaste





Tuotantoa ohjaa Digian Ammattikeittöjen toiminnanohjausjärjestelmä

Yhtiön toiminnan keskiössä sykkii kotimainen Digian Ammattikeittöjen toiminnanohjausjärjestelmä, joka selkeyttää ja tehostaa koko organisaation pääprosesseja sekä varmistaa toimintamme tasalaatuisuuden ja kustannustehokkuuden. Ohjelmalla hallitaan synkronoidusti mm. asiakkaiden tilaustoiminnot, myyntilaskutus, raportointi, tuotannonohjaus, osto- ja varastotoiminnot, laatutapahtumat ja kunnossapito.

Järjestelmän kehittäminen on jatkuvaa ja lähitulevaisuudessa keskiössä ovat mobiilitoiminnot ja vastuullisuusraportointi. Tavoitteenamme on mm. tarjota asiakkaille entistä kattavammin tietoa tuotteidemme hiilijalanjäljestä.



Jalostusarvo 2021

Jalostusarvon syntyminen

Asiakkailta liikevaihtona
+ 13 421 874 €
Toimittajille ja ulkopuolisille palvelun tarjoajille
- 6 766 180 €

Jalostusarvo
= 6 655 694 €

Jalostusarvon jakautuminen

5 604 298 €

Henkilöstölle

632 510 €

Investointeihin

129 293 €

Rahoituslaitoksille

2 450 €

Julkiselle sektorille

Jakamaton taloudellinen lisäarvo
= 287 143 €



Kymijoen Ravintopalvelut -konserni

Hallituksen toimintakertomus 1.1.2021 - 31.12.2021

Tausta

Kotkan kaupungin omistusosuus Kymijoen Ravintopalvelut Oy:stä on 497 osaketta, 66,3 % ja Kymenlaakson sosiaali- ja terveyspalvelujen kuntayhtymän, Kymsoten omistusosuus on 251 osaketta, 33,5 %. Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä ja Haminan kaupunki omistavat kumpikin yhden osakkeen. Omistusosuus molemmilla 0,1 %. Kymijoen Ravintopalvelut Oy -konserniin kuuluu tytäryhtiö Makumaakarit Oy, jonka osakekannasta Kymijoen Ravintopalvelut Oy omistaa 100 % (8 osaketta).

Vuoden lopussa yhtiöllä oli valmistusta kahdessa toimipaikassa: keskuskeittiö Kapyysissa ja Kuusankosken keittiöllä Kouvolassa. Vuokratiloja oli loppuvuodesta yhteensä 705,7 m². Yhtiön hallinto sijaitsee Kapyysissa, jonka rakennuksen kokonaispinta-ala on 4.700 m², osoitteessa Takojantie 3, Kotkan kaupungin vuokratontilla. Ruokailevien asiakkaiden määrä on päivittäin n. 10.500 ja annoksia toimitetaan n. 15.500 kpl päivässä, pois lukien koulujen loma-ajat, jolloin volyymi laskee merkittävästi.

Olenaiset tapahtumat tilikaudella ja sen jälkeen

Vuosi 2021 oli, ennako-odotuksista huolimatta, edelleen koronavuosi. Vuotta leimasi pitkälti samantyyppiset asiakasvolymien pienentymiset ja sopeuttamistoimenpiteet kuin edelliselläkin vuonna. Tilanteeseen oli kuitenkin nyt kokemuksen kautta valmistauduttu ja yhtiön tulos oli selvästi budjetoitua ja edellisuotta parempi.

Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n tilikauden tulos oli 10 579 euroa (v. 2020: nolla euroa). Yhtiön liikevaihto kasvoi 381 342 euroa, 3,2 %. Kasvuun vaikutti koulujen koronasulkujen vähentyminen ja sairaaloiden korkeampi asiakasvolyyymi edelliseen vuoteen verrattuna. Elintarvikekustannusten suotuisa kustannuskehitys oli merkittävä tulosta parantava tekijä. Elintarvikekustannukset laskivat edellisestä vuodesta 258 268 euroa, ollen 31,6 % liikevaihdosta (v. 2020: 34,8 %). Ulkopuolisen vuokratyövoiman käyttö kasvoi, koska koko vuoden oli käytössä lyhyissä (alle 3 kk) sijaisuuksissa vuokrahenkilöitä. Henkilöstökulujen suhteellinen osuus liikevaihdosta oli 37,4 % (v. 2020: 38,1 %). Sairauspoissaolojen lasku ja keväällä toteutetut lomautukset olivat henkilöstökustannuksia alentavia tekijöitä. Liiketoiminnan muissa kuluissa edelliseen vuoteen verrattuna suurin kasvu 78 843 euroa, tapahtui rakennusten ja kaluston ylläpitokustannuksissa ja vastaavasti merkittävin kustannusten lasku 95 169 euroa it-kustannuksissa. Rahoituskulujen muutos edelliseen vuoteen oli vähäinen.

Yhtiö investoi vuoden aikana yhteensä 632 510 euroa. Laajin investointierä, 578 666 euroa, oli keittiöinvestointi Ratamo-keskukseen, joka valmistuu toukokuussa 2022. Muu osuus investoinneista, 53 844 euroa, kohdittui laiteinvestointeihin Kapyysissa. Yhtiön käyttöomaisuudesta tehtiin suunnitelman mukaiset poistot 797 812 euroa. Yhtiön poistot laskivat edellisestä vuodesta 12 689 eurolla.

Konsernin tilikauden tulos oli 164 221 euroa (v. 2020: -316 136 euroa). Tilikausi 2021 oli toinen tilikausi, johon

koronapandemia on vaikuttanut. Koronasta huolimatta tulokehitys saatiin kääntymään positiiviseksi. Liikevaihto kasvoi 4 % edellisestä vuodesta. Elintarvikekustannusten lasku vaikutti konsernin tulokseen positiivisesti. Konsernin liikevaihdosta henkilöstökulujen suhteellinen osuus laski, ollen 42 % (v. 2020: 43 %). Liiketoiminnan muut kulut sekä rahoitustuotot ja -kulut olivat molemmat edellisen vuoden tasolla. Toimenpiteet operatiivisessa toiminnassa korona huomioiden vaikuttivat merkittävästi positiiviseen tulokseen. Laskennallista verovelkaa konsernilla on taseeseen kirjattuna 102 095 euroa.

Rahoituslaskelman mukaan liiketoiminnan rahavirta kasvoi. Kasvu tuli selkeästi liiketoiminnan kassavirran kasvusta. Lainan nosto Kotkan kaupungilta käytettiin Ratamon keittiöinvestointiin. Kaupunkikonsernin luottoliimiä ei tarvinnut vuoden aikana käyttää.

Hakalan, Rauhalan sekä Helilän koulun oppilaat jatkoivat opiskelua väistömoduulitiloissa ja Pihkoon koulun oppilaat Karhuvuoren koulussa. Olimme mukana uusien koulujen ruokahuollon suunnittelussa. Lukiolaiset ja Ekamin opiskelijat jatkoivat etäopetuksessa pitkälle kevääseen. Etäopetuksessa oleville lukiolaisille jaettiin ateria- tai ruokatarvikepaketteja. Ruoka-annoksia jaettiin myös korona karanteenien takia etäopetuksessa olleille koululaisille. Syyslukukauden 2021 kaikki oppilaat ja opiskelijat ruokailivat kouluissa. Heinäkuussa suljettiin ravintola Lounasliikka. Ravintola Toivelounas oli suljettuna koko kesäkauden.



Vähensimme punaista lihaa sairaaloiden, asumispalveluyksiköiden ja erityisryhmien ruokailussa

Yksi tämän hetken vastuullisuustyön painopisteistä on punaisen lihan vähentäminen. Saavutimme vuodelle 2021 asetetun tavoitteen ja onnistuimme vähentämään punaisen lihan käyttöä 100g/hlö/vk sairaalaruokailussa, asumispalveluyksiköiden ruokailussa sekä erityisryhmien ruokailussa.





Kaikkien elintarvikkeiden kotimaisuusaste 77,4 prosenttia

Tavoitteenamme on huomioida ympäristönäkökohdat läpi ruokatutantoketjun. Käytämme suomalaisia raaka-aineita aina kun se on mahdollista, huomioiden sesonkisaatavuuden, sekä tuotteiden laadun ja sopivuuden tuotantoon. Kaikkien elintarvikkeiden kotimaisuusaste oli vuonna 2021 noin 77,4 prosenttia. Tavoitteemme vuodelle 2022 on nostaa kotimaisuusastetta 78 prosenttiin.

Kilpailutamme meille ostettavat elintarvikkeet yhteiskilpailuksena. Ole-malla tiiviisti mukana elintarvikkeiden puitesopimuksen asiakastyöryhmässä, saamme jatkossakin tarjota asiakkaillemme laatu-, ravitsemus-, ja vastuullisuuskriteerit täyttävistä tuotteista valmistettua ruokaa.



Erityisryhmien asumispalveluluilla sekä työtoiminnan alueella tapahtui volyymien pienentymisiä tai toimintojen lopettamisia. Sairaaloiden osastot ovat olleet täynnä, myös ylipaikat käytössä sekä osastosulut ovat olleet minimissä. Ateriapalvelun aterioiden volyymi on pysynyt ennallaan.

Makumaakarit Oy:n sulautumisen valmistelu emoyhtiöön aloitettiin lokakuussa 2021.

Henkilöstö

Henkilöstön määrä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä vuoden 2021 lopussa oli 118 vakituista ja 8 määräaikaista henkilöä. Vuoden aikana eläkkeelle yhtiöstä jäi 5 henkilöä ja 8 henkilöä irtisanoutui. Yhtiöön vakinaistettiin 2 henkilöä ja palkattiin uusia henkilöitä 8. Kymijoen Ravintopalvelut -konsernin henkilöstön määrä vuoden 2021 lopussa oli 148 vakituista ja 16 määräaikaista henkilöä. Keski-ikä Kymijoen Ravintopalvelut konsernissa oli 49 vuotta.

Vuonna 2021 yhtiön palkat ja palkkiot kasvoivat 22 915 euroa, 0,6 %, ja konsernin palkat ja palkkiot kasvoivat 65 191 euroa, 1,4 %.

Yhtiöllä oli vuonna 2021 käytössä 17 toimihenkilön osalta tulostamittarijärjestelmä johtamisen työkaluna. Se perustui konsernin kokonaistulokseen sekä jokaiselle henkilölle määriteltäviin omiin mittareihin.

Yhtiön sairauspoissaolojen määrä laski merkittävästi. Poissaoloja oli vuonna 2021 keskimäärin 14,9 päivää henkilöä kohden, kun edellisen vuoden lukema oli 20,3 päivää.

Yhtiössä toteutettiin vuonna 2021 toisen kerran työhyvinvointikampanja ja tämä jatkuu normaalina työhyvinvoinnin tekoina vuonna 2022.

Arviot merkittävimmistä riskeistä ja epävarmuustekijöistä

Yhtiö on varautunut hoitamaan asiakkaittensa ruokahuollon kaikissa poikkeusoloissa. Jatkuvuussuunnitelma perustuu kahteen eri vahinkoskenaarioon; fyysiseen vaaratilanteeseen ja strategiseen uhkaan.

Merkittävä toiminnan riski on asiakkaille aiheutetut ruoan välityksellä tai ruuasta aiheutuvat sairastumiset. Välttääk-

semme riskiä on yhtiölle laadittu elintarviketurvallisuuskäsikirja, joka sisältää omavalvonnan, vastuualueet, materiaalien kulun laitoksissa, henkilökunnan hygienian- ja omavalvontakoulutuksen, tukijärjestelmät, tuotekohtaiset vaarojen analysoinnit (HACCP), ylläpidot ja arvioinnit sekä työympäristön ja ergonomian. Käsikirjaan sisältyy aiemmin mainittu jatkuvuussuunnitelma eri osineen.

Yhtiöllä on omaisuusvakuutukset Kotkan keskuskeittiön rakennuksen sekä kaikkien yhtiön omistamien koneiden ja laitteiden osalta. Yhtiöllä on myös keskeytys-, liikenne-, matka-, etätyö-, hallinnon vastuu- ja oikeusturvavakuutus.

Yhtiöllä on lainaa Kuntarahoitus Oyj:ltä 5 823 536 euroa Kotkan kaupungin takauksella. Lainan korkosuojaus alkoi 12.11.2019 nimellismäärällä 6.470.594 euroa. Suojausaste oli 100 % lähtötilanteessa ja on voimassa 12.11.2027 saakka. Korko on kiinteä. Suojaus noudattaa lainan lyhennysohjelmaa eli tasalyhennykset ovat puolivuossittain. Vuoden 2021 lainan lyhennykset on hoidettu normaalisti.

Elokuussa yhtiö nosti lainan 500 000 euroa Kotkan kaupungilta Ratamo-keskuksen keittiöinvestointia varten. Laina-aika on 15 vuotta, päättyen 15.5.2036. Korkomarginaali 1,5 % + korkonoteeraus Pitkät Swap-korot 5v/6kk. Ensimmäinen korkomarginaalin tarkastus 15.5.2031 ja ensimmäinen lainan lyhennys marraskuussa 2022. Lainan vakuudeksi annettiin Takojaantie 3 vuokraoikeuden kiinnitys 500 000 euron arvosta. Vakuuden panttauksesta on tehty erillinen panttaussitoumus.

Vastuullisuus

Yhtiön vastuullisuusohjelma pohjautuu kestäväan kehitykseen, joka koostuu ekologisesta, sosiaalisesta ja taloudellisesta vastuusta. Yhtiön vastuullisuustyö koostuu kolmesta vastuullisuusteemasta; vastuu ympäristöstä, vastuu ihmisistä ja vastuu yritystoiminnasta. Jokaiselle teemalle on luotu omat tavoitteet. Painopisteet tuleville vuosille vastuullisuustyössä ovat energian kulutuksen vähentäminen, punaisen lihan vähentäminen, ruokahävikin vähentäminen ja vastuulliset hankinnat, joille kaikille on suunniteltu toimenpiteet ja mittarit.





Tavoitteena asiakkaiden hyvinvointi

Vastuullisuusohjelmamme teeman mukaisesti kannamme vastuuta ihmisistä. Huolehdimme asiakkaidemme hyvinvoinnista tarjoamalla heille ravitsemuksellisesti terveellistä, hyvän makuista sekä näköistä ja oikein lämpöistä ruokaa. Asiakkaamme arvioivat ruoan laatuun liittyviä asioita vuosittain tehtävien laadunarviointien yhteydessä. Vuonna 2021 saavutimme ruoan laadulle asetetut tavoitteet. Työ ruoan laadun kehittämiseksi ja asiakkaiden hyvinvoinnin edistämiseksi on jatkuvaa kehitystyötä.



Yhtiö on edistänyt vastuullisuutta myös tullessaan valituksi keväällä 2021 mukaan kolmivuotiseen Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmaan, jossa luodaan uusia toimintamalleja kestävästä ruokajärjestelmän edistämisestä ja ammattikeittiöiden kulutuksen päästöjen vähentämiseksi.

Kymijoen Ravintopalvelut Oy on lisäksi mukana Kotkan kaupungin ilmasto-ohjelman 2021 - 2030 tavoitteiden edistämiseksi. Yhtiölle on määritelty ilmasto-ohjelmassa omat toimenpiteet ja tavoitteet osioon "Ilmastoyö-täisen ruokajärjestelmän edistäminen".

Näkymät vuodelle 2022

Korona vaikuttaa toimintaan edelleen. Suurimpana konkreettisena uhkana koronaan liittyen on uuteen vuoteen lähdeittäessä henkilökunnan riittävyys. Alalla on jo perustekijänä työvoimapula ja kun siihen yhdistetään vaikea koronatilanne, saattaa muodostua haasteita palveluiden tuottamisen suhteen. Tämä on aiheuttanut varautumisen täsmentämistä eri skenaarioihin peilaten.

Yhtiö siirtää Kouvolassa valmistuskeittiötoiminnan henkilöstöravintoloihin uuteen Ratamo-keskukseen toukokuun alussa.

Vuoden 2023 alussa yhtiölle on siirtymässä, Pyhtäätä lukuun ottamatta, loput maakunnan sote-kohteet ravintopalveluiden osalta. Tämä liittyy hyvinvointialueen syntymiseen. Vuosi 2022 tulee pitämään sisällään tiukkaa suunnittelutyötä tähän muutokseen liittyen.

Makumaakarit Oy:n sulautuminen emoyhtiöön aloitettiin lokakuussa 2021 ja se on tarkoitus saada päätökseen 1.4.2022. Sulautuminen noudattaa normaalia tytäryhtiösulautumista. Sulautumiseen liittyen Makumaakarit Oy vuokraa koko liiketoimintansa Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle 1.1.2022 alkaen. Liiketoiminnan vuokraus päättyy, kun tytäryhtiösulautuminen saadaan päätökseen.

Hallitus

Kymijoen Ravintopalveluiden hallitukseen kuuluu yhtiöjärjestyksen mukaan vähintään kolme (3) ja enintään

kuusi (6) jäsentä. Yhtiön toimitusjohtaja ei ole hallituksen jäsen, mutta valmistelee hallitukselle päätettäväksi tuotavat asiat ja toimii asioiden esittelijänä hallituksen kokouksissa.

Hallitus kokoontui 7 kertaa (Makumaakarit Oy 3 kertaa) vuonna 2021. Varsinainen yhtiökokous pidettiin 18.5.2021 ja ylimääräinen yhtiökokous 15.10.2021 Kotkassa. Yhtiön ja tytäryhtiön toimitusjohtajana on toiminut Kari Turkia.

Emoyhtiön hallitus nimittää tytäryhtiön hallituksen. Päälinja on, että tytäryhtiön hallituksen jäsenet ovat samat kuin emoyhtiön. Tytäryhtiön hallituksen tärkeimpiä tehtäviä on huolehtia, että tytäryhtiön hallinto, kirjanpito ja varainhoito on järjestetty asianmukaisesti konserniorganisaation puitteissa ja yhtiölain vaatimusten mukaisesti.

Hallituksen jäsenet:

Lasse Mustonen, puheenjohtaja (15.10.2021 saakka)

Tuomas Tiainen, puheenjohtaja (15.10.2021 lähtien)

Päivi Sippula, varapuheenjohtaja

Matti Heikkilä, jäsen (15.10.2021 saakka)

Antti Korjus, jäsen (15.10.2021 lähtien)

Tuija Korpela, jäsen

Tilintarkastus

Yhtiön tilintarkastajana on toiminut BDO Auditor Oy, tilintarkastusyhteisö. Päävastuullisena tilintarkastajana on Ari Lehto.

Hallituksen esitys yhtiön tuloksen käsittelystä

Liikevoitto oli 193 289 euroa (v. 2020: -389 655 euroa). Rahoituserät olivat -129 293 euroa (v. 2020: -133 461 euroa). Yhtiö vastaanotti konserniavustusta Makumaakarit Oy:ltä 141 085,91 euroa (v. 2020: 127 426,32 euroa). Poistoeroja kirjattiin 192 053,45 euroa. Tilikaudella maksettiin ennakkoeroja 2 449,69 euroa. Yhtiön tilikauden tulos oli 10 578,60 euroa (v. 2020: nolla euroa).

Hallitus esittää, että osinkoa ei jaeta ja tilikauden voitto kirjataan voitto (tappio) tilille.



Ruokahävikki aktiivisen seurannan kohteena

Yksi tämän hetken vastuullisuusystävällisyyden painopisteistä on ruokahävikin vähentäminen. Vuoden 2021 tavoiteasetannan mukaisesti ruokahävikin kokonaishävikki tilauskiloista tuli olla maksimissaan 3,20 prosenttia. Saavutimme tavoitteen, kokonaishävikiksi tilauskiloista kirjattiin 2,22 prosenttia. Työ ruokahävikin vähentämiseksi jatkuu.





Tuloslaskelma

	2021	2020	2019
LIKEVAIHTO	12 154 931,86	11 773 590,35	12 697 567,36
Liiketoiminnan muut tuotot	137 507,97	122 828,72	207 560,40
Materiaalit ja palvelut	5 176 987,16	5 416 991,57	5 692 553,83
Henkilöstökulut	4 542 572,17	4 484 309,17	4 827 148,85
Poistot ja arvonalentumiset	797 812,22	810 501,16	788 818,99
Liiketoiminnan muut kulut	1 581 779,71	1 574 272,05	1 661 528,27
LIKEVOITTO (TAPPIO)	193 288,57	-389 654,88	-64 922,18
Rahoitustuotot ja -kulut	-129 292,74	-133 461,00	-75 934,18
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA	63 995,83	-523 115,88	-140 856,36
Poistoeron muutos	-192 053,45	395 169,76	-29 044,93
Saadut konserniavustukset	141 085,91	127 426,32	218 341,00
Tilikauden verot	-2 449,69	519,80	-9 228,21
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	10 578,60	0,00	39 211,50

Tase

VASTAAVAA	2021	2020	2019
Aineettomat hyödykkeet	134 736,39	238 246,19	341 755,99
Aineelliset hyödykkeet	6 316 988,13	6 380 930,48	7 000 073,02
Sijoitukset yhteensä	241 173,26	241 173,26	241 173,26
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ	6 692 897,78	6 860 349,93	7 583 002,27
VAIHTUVAT VASTAAVAT			
Vaihto-omaisuus	107 222,67	117 974,75	118 063,39
Lyhytaikaiset saamiset	2 994 723,85	2 676 557,15	2 403 017,75
Rahat ja pankkisaamiset	9 360,54	11 768,44	18 371,19
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ	3 111 307,06	2 806 300,34	2 539 452,33
VASTAAVAA	9 804 204,84	9 666 650,27	10 122 454,60
VASTATTAVAA			
OMA PÄÄOMA			
Osakepääoma	750 000,00	750 000,00	750 000,00
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	458 025,37	458 025,37	418 813,87
Tilikauden voitto (tappio)	10 578,60	0,00	39 211,50
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ	1 218 603,97	1 208 025,37	1 208 025,37
Poistoero	510 474,49	318 421,04	713 590,80
VIERAS PÄÄOMA			
Pitkäaikainen vieras pääoma	5 658 620,86	5 823 536,00	5 823 536,00
Lyhytaikainen vieras pääoma	2 416 505,52	2 316 667,86	2 377 302,43
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ	8 075 126,38	8 140 203,86	8 200 838,43
VASTATTAVAA	9 804 204,84	9 666 650,27	10 122 454,60





Konsernituloslaskelma

	2021	2020	2019
LIIVEVAIHTO	13 421 874,46	12 909 240,40	14 072 854,66
Liiketoiminnan muut tuotot	80 790,03	118 907,95	162 442,37
Materiaalit ja palvelut	5 098 013,57	5 326 131,41	5 525 372,66
Henkilöstökulut	5 604 297,89	5 490 334,41	6 015 518,66
Poistot ja arvonalentumiset	797 812,22	810 501,16	788 818,99
Liiketoiminnan muut kulut	1 668 166,33	1 663 421,36	1 750 911,46
LIIVEVOITTO (TAPPIO)	334 374,48	-262 239,99	154 675,26
Rahoitustuotot ja -kulut	-129 292,74	-133 449,57	-75 929,78
VOITTO (TAPPIO) ENNEN VEROJA	205 081,74	-395 689,56	78 745,48
Tilikauden ja aikaisempien tilikausien verot	-2 449,69	519,80	-9 123,68
Laskennalliset verot	-38 410,69	79 033,95	-5 808,99
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	164 221,36	-316 135,81	63 812,81

Konsernitase

VASTAAVAA	2021	2020	2019
PYSYVÄT VASTAAVAT			
Aineettomat hyödykkeet	134 736,39	238 246,19	341 755,99
Aineelliset hyödykkeet	6 316 988,13	6 380 930,48	7 000 073,02
Sijoitukset yhteensä	233 173,26	233 173,26	233 173,26
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ	6 684 897,78	6 852 349,93	7 575 002,27
VAIHTUVAT VASTAAVAT			
Vaihto-omaisuus	122 409,13	126 343,59	128 314,15
Lyhytaikaiset saamiset	3 327 533,32	2 992 981,27	2 721 225,41
Rahat ja pankkisaamiset	9 360,54	11 768,44	18 371,19
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ	3 459 302,99	3 131 093,30	2 867 910,75
VASTAAVAA	10 144 200,77	9 983 443,23	10 442 913,02
VASTATTAVAA			
OMA PÄÄOMA			
Osakepääoma	750 000,00	750 000,00	750 000,00
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	922 442,40	1 238 578,21	1 174 765,40
Tilikauden voitto (tappio)	164 221,36	-316 135,81	63 812,81
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ	1 836 663,76	1 672 442,40	1 988 578,21
VIERAS PÄÄOMA			
Pitkäaikainen vieras pääoma	5 760 715,76	5 887 220,21	5 966 254,16
Lyhytaikainen vieras pääoma	2 546 821,25	2 423 780,62	2 488 080,65
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ	8 307 537,01	8 311 000,83	8 454 334,81
VASTATTAVAA	10 144 200,77	9 983 443,23	10 442 913,02





Taloudelliset tunnusluvut

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

	2021	2020	2019
Liikevoitto, €	193 289	-389 655	-64 922
Liikevoitto, %	1,6	-3,3	-0,5
Henkilöstön keskimääräinen lukumäärä	126	130	137
Palkkasumma	3 812 831	3 789 916	4 087 000
Toiminnan laajuus ja kannattavuus			
Liikevaihto, €	12 154 932	11 773 590	12 697 567
Taseen loppusumma	9 804 205	9 666 650	10 122 455
Käyttökate, %	8,1	3,5	5,6
Nettotulos, %	0,5	-4,4	-1,2
Sijoitetun pääoman tuotto, %	2,4	-4,7	-0,7
Oman pääoman tuotto, %	3,8	-30,3	-7,9
Maksuvalmius			
Quick ratio	1,24	1,16	1,02
Current ratio	1,29	1,21	1,07
Vakavaraisuus			
Omavaraisuusaste, %	18	16	19
Rahoitustulos (1000 €)	859	288	639
Tuottavuus			
Liikevaihto/henkilö (1000 €)	96	91	93
Jalostusarvo/henkilö (1000 €)	43,92	37,73	40,52
Jalostusarvo/henkilöstökulut (1000 €)	1,22	1,09	1,15
Henkilöstökulut/henkilö(1000 €)	36,05	34,49	35,23

Kymijoen Ravintopalvelut -konserni

	2021	2020	2019
Liikevoitto, €	334 374	-262 240	154 675
Liikevoitto, %	2,5	-2,0	1,1
Henkilöstön keskimääräinen lukumäärä	164	166	179
Palkkasumma	4 715 930	4 650 738	5 102 325
Toiminnan laajuus ja kannattavuus			
Liikevaihto, €	13 421 874	12 909 240	14 072 855
Taseen loppusumma	10 144 201	9 983 443	10 442 913
Käyttökate, %	8,4	4,2	6,6
Nettotulos, %	1,5	-3,0	0,5
Sijoitetun pääoman tuotto, %	4,1	-3,2	1,8
Oman pääoman tuotto, %	11,5	-21,6	3,6
Maksuvalmius			
Quick ratio	1,31	1,24	1,10
Current ratio	1,36	1,29	1,15
Vakavaraisuus			
Omavaraisuusaste, %	18	17	19
Rahoitustulos (1000 €)	962	494	853
Tuottavuus			
Liikevaihto/henkilö (1000 €)	82	78	79
Jalostusarvo/henkilö (1000 €)	41,08	36,38	38,88
Jalostusarvo/henkilöstökulut (1000 €)	1,20	1,10	1,16
Henkilöstökulut/henkilö(1000 €)	34,17	33,07	33,61



makunne
MUKAAN

Ota meidät seurantaan!



KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

TAKOJANTIE 3, 48220 KOTKA | 040 124 3320 | etunimi.sukunimi@makunne.fi | WWW.MAKUNNE.FI