

20
22



VUOSIKATSAUS 2022

Kymijoen Ravintopalvelut Oy





VUOSIKATSAUS 2022

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

- 4 Toimitusjohtajan ajatuksia
- Mitä perinnöksi työyhteisölle
- 6 Kymijoen Ravintopalvelut Oy
- Hyvinvointia ravinnosta
- 8 Strategian mukaista kasvua
- Suunnitelmallisesti kohti visiota
- 10 Vuoden 2022 tapahtumia
- Kehittämistä, yhteistyötä, tapahtumia, kohtaamisia
- 18 Hyvinvointia ravitsemuksesta
- Tavoitteena terveyden ja hyvinvoinnin edistäminen
- 20 Vastuullisuus osana arkea
- Ympäristövaikutusten huomiointia ja aktiivista kehittämistä
- 24 Tervetuloa meille töihin
- Hyvinvoinnin rakentajaksi ammattikeittiöön
- 26 Henkilöstön avainlukuja
- 28 Hyvinvoivat hyvinvoinnin rakentajat
- Hyvinvoiva henkilöstö on tärkein voimavara
- 31 Vuosi 2022 lyhyesti
- Odottamattomia asioita tapahtuu
- 32 Toiminnan avainlukuja
- 34 Kymijoen Ravintopalvelut Oy
- Hallituksen toimintakertomus 1.1. - 31.12.2022
- 40 Tuloslaskelma
- 41 Tase
- 42 Taloudelliset tunnusluvut
- 43 Jalostusarvo 2022



TOIMITUSJOHTAJAN AJATUKSIA

Mitä perinnöksi työyhteisölle

Joku viisas on todennut, että ainoa pysyvä asia maailmassa on muutos. No, muutoksia olemme kohdanneet ja vielä sellaisia, joita emme todellakaan osanneet odottaa. Jos nyt koronasta ei enää sen enempää puhuta, niin kyllä sota Ukrainassa, energiakriisi, inflaatio ja työvoimapulat ovat olleet asioita, joita on osattu täysin ennustaa vain jälkiviisaiden yhteisöissä.

Vaikka joskus tuntuu, että liika byrokratia, politiikka ja riitely kuvastavat tilanteita, niin oma usko on vahva suomalaista yhteiskuntaa kohtaan ja sitä, että riittävän haasteellisissa tilanteissa puhallamme yhteiseen hiileen ja etenemme asioissa järjellä ja sisulla kohti yhteistä päämäärää.

Eräs konsultti kysyi minulta viime vuonna, ehkä ikääni viitaten, että mitä haluaisin jättää perinnöksi, kun joskus jään pois työelämästä ja tästä työyhteisöstä. Kysymys oli hyvä ja se oli itselleni oiva avaus miettiä strategiaamme vähän erilaisesta näkökulmasta. Vaikka en nyt juuri tänään olekaan eläköitymässä, niin eihän strategioitakaan tehdä vuodeksi tai kahdeksi kerrallaan vaan näkymä tulee olla vähintään viiden vuoden päässä.

Toimimme vahvasti työvoimavaltaisella alalla. Ruokaa ei voi valmistaa etänä, eikä robotiikka ja muu tekniikka tule korvaamaan ihmistä, ainakaan sitä vauhtia, mitä työvoiman saatavuus heikkenee. Jos emme saa työperäisestä maahanmuutosta merkittävää lisäresurssia työvoimamarkkinoille, en näe tulevaisuutta kovinkaan valoisana

työvoiman riittävyyden suhteen. Mielestäni tämä kysymys on tiedossa olevista haasteista merkittävin seuraavan kymmenen vuoden aikana.

Olemme vuodenvaihteessa 2022-2023 kasvaneet merkittävästi hyvinvointialueen syntymisen ja sitä kautta meille siirtyneiden uusien asiakaskohteiden myötä. Muutokset aiheuttavat aina haasteita ja paljon työtä, mutta nyt on toisaalta hetki iloita siitä, että kuljemme vahvasti strategiaamme viitoittamaa tietä kohti yhteistä visiotamme.

Kari Turkia
toimitusjohtaja



KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY KESKEISET PÄÄTÖSENTEKOELIMET

Yhtiökokous, Osakkeenomistajat

Omistaja-asiakkaat:
Kotkan kaupunki
Kymenlaakson hyvinvointialue
Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä
Haminan kaupunki
Miehikkälän kunta
Virolahden kunta

Omistajien asiakasneuvottelukunta

Käsittelee ja seuraa Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n toiminnan ja palveluiden kehittämistä sekä palvelun laatua ja asiakastytytyväisyyttä. Tekee ehdotuksia palveluiden kehittämisestä ja muutostarpeista.

Hallitus

Toimitusjohtaja

Johtoryhmä

Asiakkuusohjausryhmät

Laativat ja hyväksyvät mm. toimintaan liittyviä kehittämissuunnitelmia sekä seuraavat niiden toteutumista. Koostuvat yhtiön johtohenkilöistä ja omistaja-asiakkaiden edustajista eri tilaajajyksiköistä.

Palveluraadit

Tarkastelevat tuotettavaa palvelua lähellä asiakasrajapintaa. Palvelukohtaiset Palveluraadit nimeää Asiakkuusohjausryhmä.

Hyvinvointia ravinnosta

Intohimona ruoka!

Kymijoen Ravintopalvelut Oy tarjoaa Kymenlaakson alueella n. 19 000 annosta päivässä. Ravitsemussuosituksia noudattava maukas ruoka on meille sydämenasia, jota valmistamme mm. päiväkoteihin, kouluhin, oppilaitoksiin, sairaaloihin, asumispalveluyksiköihin, Makunne Ravintoloihin sekä ikäihmisille kotiin.

Asiakkaita on palvelemaan n. 200 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 suuren osan ruoasta kylmävalmistusmenetelmällä. Toiseksi suurin valmistuskeittiömme sijaitsee vuonna 2022 avautuneessa Ratamokeskuksessa Kouvola. Ratamokeskuksen keittiön lisäksi Kouvola on kolme pienempää valmistuskeittiötä. Lisäksi palvelemme asiakkaita valmistuskeittiöissä Virolahdella ja Miehikkälässä. Palvelevia Oppilas- ja opiskelijaravintoloita on kaikkiaan 26, Päiväkotiravintoloita yksi ja henkilöstöruokailuun keskittyneitä Makunne Ravintoloita viisi.

Olemme tarjonneet hyvinvointia ravinnosta maukaan ravinnon muodossa elämän eri vaiheisiin vuodesta 2004. Liikevaihtomme oli vuonna 2022 n. 14 miljoonaa euroa. Tuotamme palvelua pääasiassa omistaja-asiakkaille; Kotkan kaupungille, Kymenlaakson hyvinvointialueelle, Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymälle, Haminan kaupungille sekä Virolahden ja Miehikkälän kunnille. Olemme julkisomisteinen osakeyhtiö ja pyrimme luomaan pitkiä asiakassuhteita. Pitkäjänteinen kumppanuus ja yhdessä kehittäminen mahdollistavat tarkoituksenmukaisen ja hyvän ateriapalvelun tuottamisen. Hyvän yhteistyön ja kumppanuuden avulla mahdollistamme terveemmän tulevaisuuden.



Ruokaa sydämellä

VISIO

Olemme Suomen vastuullisin ja kilpailukykyisin julkisen ruokapalvelun tuottaja. Toimimme arvojemme mukaisesti aidosti ja avoimesti yhteistyössä kasvavan omistaja-asiakasryhmämme kanssa

MISSIO

Palvelumme tarjoaa aitoa hyvinvointia ravitsevan ja maukaan ravinnon muodossa



19 000

n. annosta/vrk

7



VALMISTUSKEITTIÖTÄ

33



PALVELUKEITTIÖTÄ

200



AMMATTITAITOISTA HYVINVOINNIN RAKENTAJAA

Päiväkoti- ja kouluruokailu

Sairaala- ja asumispalveluruokailu

Makunne Ravintolat-Kahvilat

Makunne Kotiateria- ja kaupakassipalvelut

Makunne Juhlapalvelut

Ravitsemustietopalvelut

HAMINA

KOTKA

KOUVOLA

MEHIKKÄLÄ

VIROLAHTI

STRATEGIAN MUKAISTA KASVUA

Suunnitelmallisesti kohti visiota

Strategiamme vision mukaisesti haluamme olla Suomen vastuullisin ja kilpailukykyisin julkisen ruokapalvelun tuottaja. Toimimme arvojemme mukaisesti aidosti ja avoimesti yhteistyössä kasvavan omistaja-asiakasryhmämme kanssa.

Jotta kasvua voidaan tavoitella, tulee perusasioiden olla kunnossa. Yksikään itseään arvostava yritys ei voi tänä päivänä toimia vastuuttomasti. Asiakkaiden ja ympäröivän yhteiskunnan tietämys vastuullisesta toiminnasta on kasvanut huomasti viimeisten vuosien aikana. Vastuullisuutta halutaan ja sitä osataan vaatia. Se on pelkästään hyvä asia ja sen kautta yritysten toiminnannasta tulee vastuullista. Vastuullisuus ei ole enää mainoslause eikä slogan, vaan aitoa tekemistä.

Kymijoen Ravintopalveluiden vastuullisuusohjelmassa on asetettu konkreettiset tavoitteet vastuullisuuteen kohdistuen. Painotamme mm. energiankulutuksen seurantaa ja vähentämistä, vastuullisia hankintoja sekä ruokahävikin ja punaisen lihan vähentämistä. Tavoitteille on asetettu toimenpiteet ja mittarit ja niiden toteutumista seurataan säännöllisesti.

Vaikka olemmekin niin kutsuttu in-house -toimija, eli myymme palveluita pääasiassa vain omistaja-asiakkaille, tulee meidänkin, ja etenkin meidän, olla aina kilpailukykyinen. Se on olemassaolomme peruspilari. In-house -toimijana voimme aidosti toteuttaa avointa ja rehellistä yhteistyötä ja kumppanuutta omistaja-asiakkaidemme kanssa. Tavoitteemme asiakkaidemme kanssa on yhtenäinen, tuottaa maakuntaamme hyvinvointia ravitsevan ja maukkaan ravinnon muodossa.

Kasvu vaatii aina myös panostuksia. Kasvoimme vuodenvaihteessa 2022-2023 merkittävästi hyvinvointialueen syntymisen seurauksena. Koko vuoden 2022 suunnittelimme tulevaa muutosta. Teimme vahvaa yhteistyötä liiketoimintaa luovuttavien tahojen kanssa ja resursoimme asioita tulevaa suurempaa henkilömäärää ja volyyymia silmällä pitäen. Itse näemme, että voimme vielä kasvaa omassa maakunnassamme ja tarvittaessa sen lähialueilla. Kasvaminen on mahdollista kuitenkin vain niin, että pysymme kilpailukykyisenä niin tehokkuuden, laadun kuin yhteistyönkin suhteen.



Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n strategiset painopistealueet

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



VUODEN 2022 TAPAHTUMIA

Kehittämistä, yhteistyötä, tapahtumia, kohtaamisia

Tammikuu

MAKUMAAKARIT OY LIIKETOIMINTA SIIRTYY EMOYHTIÖ KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY:HYN

Tytärtyhtiö Makumaakarit Oy:n operatiivinen toiminta päättyi vuodenvaihteessa 1.1.2022, jolloin sen liiketoiminta ja henkilöstö siirtyivät emoyhtiö Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle. Tytärtyhtiön lopullinen sulautuminen Kymijoen Ravintopalveluihin tapahtui 1.4.2022.



LAADUNARVIOINTIKYSELY ASIAKKAILLE

Tilaaja-asiakkaamme arvioivat laatutasoamme vuosittain. Tammikuussa päättyneet laadunarvioinnit toteutettiin tilaaja-asiakkaille sähköistä verkkokyselyä hyödyntäen. Kyselyt ja niiden kautta saatava palaute toimivat palvelun kehittämisen apuvälineinä. Kiitos asiakkaille yhteistyöstä!



ILMOITUSKANAVA (WHISTLEBLOWING) HENKILÖKUNNAN KÄYTTÖÖN

Ilmoituskanava (Whistleblowing) on työkalu, jonka avulla henkilöstö voi ilmoittaa nimellään tai nimettömästi väärinkäytösepäilyn organisaation toiminnassa. Ensimmäisesti rohkaisemme henkilökuntaamme kääntymään epäilyissä esihenkilön tai yhtiössä asiasta vastaavan henkilön tai tahon puoleen. Kymijoen Ravintopalvelut on sitoutunut toimimaan läpinäkyvästi, avoimesti ja eettisiä periaatteita noudattaen. Ilmoituskanavan avulla voidaan torjua korruptiota ja valvoa eettisten periaatteiden toteutumista.

Helmikuu

TOIVERUOKAÄÄNESTYS KOULULAISILLE

Oppilas- ja opiskelijaravintolan asiakkaille järjestettiin toiveruokaääänestys. Eniten kannatusta sai ruokapari: kasvishampurilainen ja hampurilainen. Toiveruokapäivää vietettiin toukokuussa ennen koulujen kesälomia. Aktiivisesti äänestänyt Kyminkartanon koulu palkittiin koulun toivomilla välituntitarvikkeilla.



RAVINTOLOISSA TEEMAPÄIVÄ: RANSKA

Helmikuussa ravintoloissa vietettiin teemapäivää Ranska. Ravintolat koristautuivat teemavärein ja tarjolle katettiin mm. Makunne Ravintoloissa kirkasta sipulikeittoa, tofu-ratatouillea, kukkoa viinissä, spaghetia ja minicroissantteja marmeladilla. Teemapäivät tuovat esille eri ruokakulttuureja, lisäävät vaihtelua ruokalistoilta ja ilahduttavat asiakkaita. Bon appétit!



PALKITSIMME KASVISRUOKARESEPTI- KILPAILUN VOITTAJIA

Julkaisimme ennen vuodenvaihdetta 2022 Kasvisruokareseptikilpailun Kotkalaisille koululaisille ja opiskelijoille. Tavoitteena oli löytää uusia, lapsille ja nuorille maistuvia kasvisruokia koulujen ruokalistalle.

Vastaanotimme kilpailuun useita erinomaisia reseptejä. Tuotekehitys kävi reseptit läpi ja päätyi hyödyntämään reseptikassaan soveltuvasti kolmen eri ryhmän reseptejä.

Reseptikilpailussa palkittiin seuraavien reseptien suunnittelijat

- kasvisvokki
- tuliset porkkananapit, bataattimuusi ja juustokastike
- salaattipöytä - kokoa oma salaattisi

Voittajareseptien suunnittelijat olivat Langinkosken koulun oppilaita. Oppilaat palkittiin kotitalouden tunnilla tehosekoittimilla, joiden ohien liitettiin smoothie-reseptejä.



KOTKAN KAUPUNGIN RAKKAUSVIIKKO JA YSTÄVÄNPÄIVÄ

Kotkan kaupunki vietti ystävänpäiväviikolla Rakkausviikkoa. Kymijoen Ravintopalvelut Oy julkaisi rakkausviikolla verkkosivuilla makunne.fi ja some-kanavillaan sydämet sulattavan Love-kakun reseptin ja tarjoi eri asiakasryhmille lounaan ja päivällisen yhteydessä sydänsämpylöitä ja kaura-ruissydämiä.



UUDET ASTIAT SAIRAALARUOKAILUUN

Hankimme uusia astioita sairaalaruokailun käyttöön. Ammattikeittiöiden tarpeisiin sopivilta astioilta edellytetään mm. kovaa kulutuksenkestoa, pinnettävyyttä, helppoa puhdistettavuutta sekä ergonomista ja käyttötarjoitukseen sopivaa muotoilua. Hyvä ruoka ansaitsee tulla tarjotuksi ajatuksella valituilta astioilta.



KESÄTYÖHAKU ALAN OPISKELIJOILLE

Etsimme iloiseen joukkoomme alaa opiskelevia nuoria eri pituisiin kesätyösuhteisiin Kotkan Keskuskeittiö Kappyysiin sekä Kouvolaan Ratamokeskuksen valmistuskeittiöön. Tullakseen osaksi tiimiämme hakijan tuli olla hygieniapassin suorittanut alaa opiskeleva nuori. Muilta osin riitti myönteinen ja reipas asenne työtä kohtaan.



LISÄÄ TAPAHTUMIA

Maaliskuu

NIMIKILPAILU KOUVOLAN RATAMOKESKUKSEN RAVINTOLA-KAHVILALLE

Järjestimme nimikilpailun uuteen Ratamokeskukseen valmistuvalle Makunne Ravintola-Kahvilalle. Vastaanotimme asiakkailta runsaasti nimiehdotuksia ja arvoimme kaikkien nimiehdotuksia lähettäneiden kesken lounaslippuvihkoja. Ravintola-Kahvilan nimeksi valikoitui Poiju. Lämpimästi tervetuloa lounaalle ja kahville kaikille avoimeen palvelemaan Poijuun!



Huhtikuu

MUKANA KOULURUOAN KEHITTÄMISOHJELMAN TYÖRYHMÄSSÄ JA UUDEN RAVITSEMUSHOITOSUOSITUKSEN LAADINNASSA

Tuotantopäällikkö Jyrki Karppinen on mukana Kouluruoka 2.0 työryhmässä. Hallitusohjelmassa laadittavaksi linjatun kouluruoan kehittämissuunnitelman keskeinen tavoite on lisätä kouluruoan arvostusta ja kouluruokailuun osallistumista, sekä kehittää kouluruokailuun liittyviä käytänteitä. Eläköön kouluruoka! Ravitsemussuunnittelija Anu Mikkola oli mukana uuden keväällä 2023 julkaistavan ravitsemushoitosuosituksen laadinnassa.



ASIAKASTYYTYVÄISYYSKYSELYISTÄ PALVELUN JATKUVAAN ARVIOINTIIN

Siirryimme vuosittaisista asiakastyytyväisyyskyselyistä palvelun jatkuvaan arviointiin. Asiakkaille tarjotaan mahdollisuus palvelun arviointiin heille sopivana aikana verkkosivuilla makunne.fi olevan linkin kautta.

Palvelun arviointi on tehty asiakkaille mahdollisimman käteväksi ja vie aikaa vain muutaman minuutin. Saapneita arvioita seurataan tiiviisti ja hyödynnetään ruoan ja kokonaispalvelun kehittämiseen.

Toukokuu

RATAMOKESKUKSEN UUSI VALMISTUSKEITTIÖ AVAUTUI KOUVOLAAN

Kouvolaan avautuneeseen Ratamokeskukseen valmistui Kymijoen Ravintopalveluille uusi valmistuskeittiö. Ratamon 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 Kouvolan keskustaa mahdollistaa henkilökunnalle hyvät kulkuyhteydet.



TUOTEKEHITYS KESKITTYI RUOKALISTOJEN 2023 SUUNNITTELUUN

Tuotekehitys valmistautui vuodenvaihteessa 2023 lisääntyviin asiakaskäisiin aloittamalla hyvissä ajoin eri asiakasryhmien ruokalistojen suunnitteluun. Ravitseva ja maukas ruoka on meille sydämen asia.

MUKANA AMMATTIKEITTIÖOSAajat RY:N KEVÄTSEMINAARISSA

Toukokuussa järjestetyssä Ammattikeittiöosaajat ry:n kevätseminaarissa ravitsemussuunnittelija Anu Mikkola piti puheenvuoron aiheesta: Ravitsemussuunnitelmukset osaksi asiakasviestintää. Henkilöstöpäällikkö Katja Turunen esitteli vastuullisuussuunnitelmaamme.



Kesäkuu

REKRY - AVOIMIA TYÖPAIKKOJA

Rekrytoimme joukkoomme vuoden aikana useita keittiöalan ammattilaisia ja hyvinvoinnin rakentajia. Olimme esillä mm. Kotkan Ohjaamon Työnhaun pikatrefeillä ja osallistuimme syyskuussa suurille Rekry 2022 Työelämä & Koulutus -messuille Kouvolaan. Lisäksi kävimme kertomassa keittiöalasta ja työskentelymahdollisuuksista meillä eri oppilaitoksissa ja panostimme yhtiön näkyvyyteen työnhakumarkkinoilla. Keittiöala on hyvä valinta!



LOUNAAKSI KOULUJEN KASVISRUOKARESEPTIKILPAILUN VOITTAJARUOKIA

Kasvisruokareseptikilpailun tuotoksia, maukkaita uusia kasvisruokaherkkuja nautittiin kouluissa toukokuussa. Yhteistyötä asiakkaiden kanssa tiivistävä reseptikilpailu järjestetään myös vuonna 2023.



VIROLAHDEN JA MIEHIKKÄLÄN KUNNAT ULKOISTAVAT RAVINTOPALVELUT KYMJOEN RAVINTOPALVELUILLE

Virolahden ja Miehikkälän kunnat tekivät valtuustoissaan 20.6.2022 päätökset ulkoistaa ravintopalvelut vuoden 2023 alusta Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle. Kunnat päättivät myös tulla Kymijoen Ravintopalveluiden omistajiksi ja tätä kautta Kymijoen Ravintopalveluista tuli vuoden 2023 alusta Virolahden ja Miehikkälän kuntien sidosyksikkö.

VALMISTAUTUMISTA VUODEN 2023 LIIKETOIMINNAN KASVUN

Valmistauduimme kaikilla liiketoiminnan osa-alueilla ja yhtiön eri toimintoissa vastaanottamaan vuoden 2023 alusta uusia asiakkaita, toimipisteitä ja lisääntyvää keittiöalan henkilökuntaa. Liiketoiminnan kasvun taustalla olivat Miehikkälän ja Virolahden kuntien päätös ulkoistaa ravintopalvelut Kymijoen Ravintopalveluille sekä Kymenlaakson hyvinvointialueen muodostuminen. Vuoden alussa 2023 Kymijoen Ravintopalveluille siirtyi viisi valmistuskeittiötä, kolme palvelukeittiötä, sekä 41 keittiöalan ammattilaista.

LISÄÄ TAPAHTUMIA

Kesäkuu

HENKILÖKUNNAN KOULUTUSPÄIVÄT

Koko henkilökunta osallistui koulutuspäivään, joka piti sisällään ajankohtaisia asioita ja ravitsemustietoa. Saimme ajatuksia tiimissä työskentelyyn sekä työssäoppijoiden kohtaamiseen. Lisäksi vastaanotimme johdatusa mielen hyvinvointiin ja saimme vinkkejä kehonhuoltoon ja pallohierontaan. Päivä päättyi nauruterapiaan stand up koomikon tahtiin.

Henkilökunta kokoontui yhteen ensimmäistä kertaa koronaviruksen ilmaantumisen jälkeen terveysturvallisuus huomioiden. Koko henkilökunnan koulutuspäivät järjestetään mahdollisuuksien mukaan kahden vuoden välein.



ITÄMERIPÄIVÄ 25.8.2022

Tarjosimme Itämeripäivänä elokuussa Itämeriystävällistä ruokaa: Itämeren silakkapöryköitä ja Itämeren kalapastavuokaa. Syömällä Itämeren kalaa autat vähentämään tehokkaasti Itämeren ravinnekuormaa. Kestävästi pyydetty lähikala on myös terveellinen ja ympäristöystävällinen proteiininlähde.



Elokuu

PIHKOON UUSI KOULU JA OPPILASRAVINTOLA AVAUTUIVAT

Kotkan Pihkooseen rakentui uusi hirsikoulu ja ensimmäiset koululounaat upouudessa oppilasravintolassa nautittiin heti syyslukukauden 2022 alettua. Ravintolan viihtyisyyttä lisäävät seinillä olevat värikkäät maalaukset.

Olemme mukana uusien ja uudistettavien koulujen keittiöiden suunnittelussa alusta alkaen.



Syyskuu

MAISTELUPAKETTEJA KASVIKSISTA PÄIVÄKOTEIHIN JA ESIKOULUIHIN

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



SADONKORJUUVIIKOLLA 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 syysherkuja.

VALTAKUNNALLISELLA HÄVIKKIVIIKOLLA KESKITYTTIIN HÄVIKIN PIENENTÄMISEEN

Valtakunnallista hävikkiäviikkoa vietettiin 12.-18.9.2022 ja kuluneella viikolla kannustimme asiakkaitamme hävikin vähentämiseen. Kymijoen Ravintopalveluissa hävikkiäviikkoa 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

Jokainen meistä voi omalta osaltaan osallistua ruokahävikin pienentämiseen. Pienilläkin teoilla on merkitystä.

KEHITYSTYÖTÄ YHDESSÄ ASIAKKAIDEN KANSSA

Koulujen ja päiväkotien palveluraadit kokoontuivat pitkän tauon jälkeen kasvokkain Keskuskeittiö Kapyysiin. Tilaisuudessa maisteltiin kasvisruokia ja keskusteltiin mm. yhdessä tuotekehittäjien kanssa lapsille ja nuorille tarjottavista kasvisruoista. Totesimme yhdessä olevamme hyvällä tiellä kasvisruokien kehittämisen suhteen. Kasvisruoka maistuu lapsille ja nuorille varsin hyvin.

Eri asiakasryhmien ohjausryhmät ja palveluraadit kokoontuvat säännöllisesti asiakkuuspäälliköiden koole kutsutuna.



KOULUTUSYHTEISTYÖTÄ EKAMIN KANSSA

Valmistelimme yhteistyössä Ekamin kanssa koulutuskokonaisuuden, jossa henkilö voi hankkia keittiöalan perustaidot jo kahdeksassa viikossa ja työllistyä ammatin tai palvelukeittiöön Kymijoen Ravintopalveluille. Koulutukseen voi hakeutua alanvaihtaja tai uusi alasta kiinnostunut henkilö ilman pohjakoulutusta. Koulutus pitää sisällään neljä viikkoa teoriaopintoja ja neljä viikkoa työssäoppimista Kymijoen Ravintopalveluiden toimipisteissä. Ensimmäiset opiskelijat aloittivat opiskelut lokakuussa 2022.



KANSAINVÄLINEN YK:N KOULUMAITOPÄIVÄ 28.9.2022

Kansainvälinen koulumaitopäivä on FAO:n eli YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestön vuosittain koordinoima päivä, jota vietetään ympäri maailman. Päivän tarkoitus on kertoa koulumaidon merkityksestä lasten ravitsemuksessa (Lähde: FAO). Lasillinen koulumaitoa on monelle lapselle tärkeä ravintoaineiden lähde ympäri maailman. Suomessa koululaiset voivat valita ruokajuomaksi maidon tai piimän joka päivä. Kaikkialla maailmassa näin ei ole. Suomalaiskouluissa tarjottavat ateriat juomineen perustuvat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokasuositukseen.

Vuosittain syyskuun viimeisenä keskiviikkona vietettävä kansainvälinen koulumaitopäivä edistää lasten ja nuorten hyvinvointia, terveellisiä elämäntapoja ja kertoo maidon merkityksestä hyvässä ravitsemuksessa. Kansainvälisenä koulumaitopäivänä tarjotaan koululaisille lasillinen maitoa monessa sellaisessakin maassa, jossa koulumaitoa ei normaalisti ole tarjolla.

LISÄÄ TAPAHTUMIA

Lokakuu

RAVINTOLOISSA TEEMAPÄIVÄ: KIINA

Lokakuussa ravintoloissa vietettiin teemapäivää Kiina. Koulujen oppilaita haastettiin mukaan teemapäivän mukaiseen ravintolan koristeluun, jonka tuotoksena saimme nauttia maalle tyypillisestä ruoasta värikkäiden ja taidokkaasti toteutettujen koristeiden keskellä. Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa nautittiin quornia ja vihanneksia sweet&sour, possua ja vihanneksia sweet&sour, riisiä, värikästä kaali-porkkanasalaattia, tomaattia, ananasta ja kiinalaista soijakastiketta.

Olimme erityisen ilahtuneita yhteistyöstä oppilaiden kanssa. Koristeluhaasteeseen vastanneiden koulujen kesken arvoimme jäätelöt ja onni suosi Korkeakosken koulun oppilaita.



HYVÄT TYÖKENGÄT EDISTÄVÄT TYÖTURVALLISUUTTA JA -HYVINVOINTIA

Henkilökunta saa valita itselleen sopivat työkenkä kahden vuoden välein. Loppuvuodesta 2022 jalkine-edustajat kävivät esittelemässä keittiötyöhön soveltuvia malleja, joissa on mm. umpikärki ja pitävä pohja.



KESTÄVÄN KEHITYKSEN TOIMENPIDESITOUMUS

Olemme sitoutuneet rakentamaan parempaa Suomea ja julkaisseet ravitsemussitoumuksen Sitoumus 2050 -verkkosivuilla. Tarjoamme Oppilas- ja Opiskelijaravintoloissa kerran viikossa kasvisruokaa molempina lounasvaihtoehtoina vuoteen 2025 mennessä. Tavoitteena on edelleen lisätä kasvisruokien suosiota ja kulutusta lasten ja nuorten keskuudessa ja tukea näin sekä terveyttä edistävää että ympäristövastuullista syömistä.

Sitoumus2050.fi on verkkopalvelu, jossa organisaatiot, yritykset ja yksityiset henkilöt voivat antaa kestävän kehityksen toimenpidesitoumuksia. Kestävän kehityksen toimikunta ja pääsihteeri seuraavat sitoumuksia ja niiden edistymistä.



HENKILÖKUNNAN VIESTINTÄKANAVA MAKUNNE INTRA UUDISTUI

Kymijoen Ravintopalveluiden henkilökunnan käytössä ollut Makunne intra päivittyi modernimpaan versioon lokakuussa. Uuden SharePoint Online -alustalla toimivan intran suunnittelu ja rakennus alkoi keväällä 2022. Uudistuksessa sisältörakenne muuttui ja käyttäjäystävällisyys lisääntyi. Intra on koko henkilökunnan yhteinen viestintäkanava.



Marraskuu

AURINKOSÄHKÖLLÄ KULKEVA TÄYSSÄHKÖAUTO

Uusi oma täyssähköautomme saapui käyttöömmä marraskuussa. Ympäristöystävällisen ratsumme latauksessa avustaa Keskuskeittiö Kappysin katolla oleva aurinkovoi-mala. Imastoystävällisellä kyydillä kuljetetaan mm. satunnaisia pientoimituksia.



PALKITSIMME VUODEN TYÖNTEKIJÖITÄ

Joulukuussa äänestimme ja palkitsimme vuoden 2022 työntekijöitä. Ylpeänä esittelemme:

Työyhteisön tsemppari – Hannele Valjakka
Porukan positiivisin työntekijä, joka on omalla positiivisella ja ammattitaitoisella asenteellaan sekä omalla aktiivisella esimerkillään kannustanut, tukenut ja motivoinut muita.

Vuoden työntekijä – Mira Hämäläinen
Työntekijä, jolla on rakentava asenne työhön, työyhteisön muihin jäseniin ja elämään ylipäänsä. Hän toimii vastuullisesti, auttaa muita mielellään ja häneen voi luottaa. Hän saa asiakkaiden ja työkavereiden suut hymyn.

Vuoden esihenkilö – Jyrki Karppinen
Henkilö, joka on esihenkilönä oikeudenmukainen, tasapuolinen ja jämäkkä. Hän uskaltaa toimia esihenkilöroolissa jokaisessa tilanteessa ja tukee työntekijöiden ja työyhteisön työhyvinvointia. Hän huomioi toiminnassaan arvomme: menestymme joukkueena, yhdessä asiakkaiden kanssa ja rohkeasti eturivissä.

KULJETUSTEN AUDITOINTI

Auditoimme tuotteiden kuljetuksia säännöllisesti. Arvioinnin kohteena on mm. kuljetusten laatu, turvallisuus sekä vastuullisuus. Marraskuussa kaikki sujui kuljetuksen ammattilaisilta suunnitellusti hyvässä yhteistyössä.

Joulukuu

KASVISRUOKARESEPTIKILPAILU KOULULAISILLE JA OPISKELIJOILLE

Julkaisimme ennen vuoden vaihdetta Kasvisruokareseptikilpailun 2023 koululaisille ja opiskelijoille. Tavoitteena on löytää uusia, lapsille ja nuorille maistuvia kasvisruokia koulujen ruokalistalle. Kilpailuun voi osallistua yksin tai ryhmässä helmikuuhun 2023 saakka. Voittajaresepti paljastetaan!



TERVETULOA VUOSI 2023

Ravitsemuksellisenä tavoitteenamme on edistää asiakkaiden hyvinvointia, terveyttä ja vireyttä. Odotamme innolla laajenevan asiakaskuntamme palvelemista. Vuodenvaihteen jälkeen valmistamme n. 200 keittiöalan ammattilaisen, hyvinvoinnin rakentajan voimin päivittäin n. 19 000 annosta. Toivomme mahdollisimman hyvää ja toimivaa yhteistyötä omistajien, asiakkaiden, toimipisteiden henkilökunnan sekä sidosryhmien kanssa.



Tavoitteena terveyden ja hyvinvoinnin edistäminen

Reseptit ja ruokalistat tallennetaan tuotannonohjausjärjestelmäämme. Kaikkien käyttämiemme raaka-aineiden ravintoarvotiedot tallennetaan järjestelmään Synkka-tuotetieta palvelun ja Fineli-koostumustietopankin tiedoista. Näin resepteistä ja ruokalistaista saadaan aina tarvittaessa tehtyä ravintoainelaskelmat, joita verrataan

Sairaaloissa ja asumispalveluyksiköissä täysipainoiset ja säännölliset ateriat ovat turvallisin ja edullisin tapa hoitaa ja ehkäistä vajaaravitsemusta. Tehostetun eli runsaasti energiaa ja proteiinia sisältävän ruokavalion tilaaminen potilaalle tai asiakkaalle on yleensä ensimmäinen toimenpide, mikäli todetaan vajaaravitsemus tai sen riski. Vuoden 2022 alusta sosemaisena ruokavalio alettiin valmistaa valmiiksi tehostettuna. Myös munuaispotilaiden ruokava-

Reseptejä ja ruokalistoja kehitetään jatkuvasti myös asiakaspalautteiden pohjalta. Ruokailijoille suunnatut palvelun arviointikyselyt ovat jatkuvasti käynnissä yhtiön verkkosivuilla makunne.fi. Tilaaville asiakkaille suunnatun laadunvarviointikyselyt järjestetään vuosittain. Jatkuva palautetta voi antaa sähköpostitse, ateriatilausjärjestelmän kautta sekä verkkosivuilta löytyvällä palautelomakkeella. Palautetta kerätään myös asiakastapaamisissa, palveluraadeissa ja muissa asiakastyöryhmissä. Kehittäme palvelua kokonaisvaltaisesti yhdessä asiakkaiden kanssa.



Autamme sinua voimaan hyvin ohjaamalla
ja opastamalla kohti hyvää ravitsemusta.



Olemme tarjonneet Sydänmerkki-aterioita vuodesta 2010 saakka. Sydänmerkin mukaisessa ruoassa on energiaa ja ravintoaineita sopivassa suhteessa. Lue lisää sydänmerkistä: sydanmerkki.fi

Ruokalistoilla näkyvät teemat ja juhlapäivät
suunnitellaan aina kalenterivuodeksi kerrallaan.
Tutustu teemoihin ja juhlapäiviin: makunne.fi



VASTUULLISUUS OSANA ARKEA

Ympäristövaikutusten huomiointia ja aktiivista kehittämistä

Kymijoen Ravintopalvelut Oy valmistaa päivittäin noin 19 000 aterialla. Meidän on toimittava vastuullisesti ja kannettava vastuu vaikutuksista, joita toiminnastamme aiheutuu.

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

Olemme rakentaneet vastuullisuusohjelman ja luoneet kestävä kehityksen periaatteisiin pohjautuvia toimenpiteitä ja tavoitteita. Tavoitteiden toteutumista seuraamme mittarein. Olemme myös mukana omistaja-asiakkaidemme ympäristösitoumuksissa ja kestävä kehityksen yhteiskuntasitoumuksessa 2050. Keväällä 2021 tulimme valituksi mukaan Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmään, jossa luodaan toimintamalleja kestävä ruokajärjestelmän edistämiseksi ja ammattikeittiöiden kuluksen päästöjen vähentämiseksi.

Vastuullisuustyömme koostuu kolmesta eri vastuullisuuden teemasta:

- vastuu ympäristöstä
- vastuu ihmisistä
- vastuu yritystoiminnasta

Vastuu ympäristöstä

Teemme päivittäisessä toiminnassamme valintoja ja ratkaisuja, joilla pyrimme minimoimaan oman toimintamme vaikutuksen ympäristöön. Käytämme tuotannossa laadukkaita, turvallisia raaka-aineita, joiden alkuperämerkinnät on selvitetty ja yhtiömme tavoitteen mukaiset. Suosimme raaka-aineissa kotimaisia tuotteita ja tuotekehitys tarkistaa aina käytettävien raaka-aineiden ravitsemuslaadun. Kestävä kehitys on vaikuttava tekijä toiminnassamme ja huomioimme ympäristönäkökohdat aina raaka-ainehankinnasta aterioiden valmistukseen ja tarjoiluun asti.

Tavoitteenamme on jo ruokalistasuunnittelussa miettiä aterioiden ympäristövaikutusten vähentämistä ruokalistaa ja reseptejä muokkaamalla. Ruokalistasuunnittelussa on jo vähennetty punaisen lihan käyttöä ja pyrimme jatkuvasti kasvisruoan ja kasvipohjaisen valikoiman laajentamiseen. Ruokahävikin vähentäminen on yksi tärkeistä painopisteistä toiminnassamme ja siihen pyrimme vaikuttamaan muun muassa tuotannonohjausjärjestelmällä, keskuskeittiö toimintamallilla ja asiakasviestinnällä.

Kiinnitämme huomiota energiankulutukseen, jonka lisäksi tuotannonohjausjärjestelmä ohjaa hankintojamme ja tuotantoamme optimaalisten tuotantomäärien

saavuttamiseksi ja jätteiden minimoimiseksi. Olemme panostaneet kierrätyksen ohjeistukseen ja viestintään, jonka lisäksi jätettäriä seurataan säännöllisesti niiden vähentämiseksi entisestään.

Energiatehokkuuteen kiinnitetään huomiota jo laitteita hankittaessa ja henkilökunta perehdytetään niiden tehokkaaseen käyttöön. Seuraamme veden- ja energiankulutusta ja hyödynnämme mahdollisuuksien mukaan uusiutuvalla energialla tuotettua sähköä. Keskuskeittiö Kapyysin katolla on 220 aurinkopaneelia ja vuonna 2022 hankimme käyttööme täyssähköauton.

Vastuu ihmisistä

Vastuu ihmisistä eli sosiaalinen vastuu näkyy toiminnassamme vahvasti arvojemme kautta. Yhdessä asiakkaiden kanssa tarkoittaa, että hyvän yhteistyön ja kumppanuuden avulla mahdollistamme terveemmän tulevaisuuden. Asiakkaidemme hyvinvoinnin kehittäminen on tärkeä tekijä toiminnassamme, kun tavoitteenamme on tuottaa hyvinvointia asiakkaillemme ravinnon muodossa. Käymme avointa vuoropuhelua toiminnan kehittämiseksi, keräämme palautetta, koulutamme sekä ohjaamme asiakkaita.

Asiantunteva ja pysyvä henkilöstö on toimintamme ydin, jonka avulla menestymme joukkueena arvostamalla omaa ja toistemme työtä. Huolehdimme osaamisestamme ja vaalimme hyvinvointia yhteisesti sovittuja pelisääntöjämme noudattaen. Arvoihin kirjattu rohkeasti eturivissä kuvastaa osaltaan vastuullisuuttamme, kun kehitämme toimintaamme ja kilpailukykyämme kohti edelläkävijyyttä rohkeasti kokeillen ja ympäristöä kunnioittaen. Uskallamme myös uudistua ja jalostaa osaamis-ta yhdessä verkostojen kanssa.

Meillä toimitaan vastuullisesti

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

Vastuullisuutta ohjaavat painopisteet



Vastuu yritystoiminnasta

Vastuullinen yritys toimii ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävällä tavalla, jolloin yrityksen kannattavuus ja kilpailukyky säilyvät pitkällikin tähtäimellä. Merkittävä tekijä yritysvastuussa on laatu, jonka peruspilarina ja tärkeänä tekijänä on asiakas- ja tuoteturvallisuus. Korkean laatutason saavuttamiseksi ja ylläpitämiseksi koulutamme henkilöstöämme säännöllisesti. Voimassaolevan lainsäädännön ja määräysten noudattaminen on meille itsestään selvää.

Ruokapalvelualalla suurimmat vaikutukset ja kuormitukset ympäristölle tulevat ruoan alkutuotannosta. Kestävät raaka-ainevalinnat ja kokonaisuudessaan vastuulliset hankinnat ovat avainasemassa. Käytämme suomalaisia raaka-aineita aina, kun se on mahdollista, huomioiden sesonkisaatavuuden ja laadun. Kaikkien elintarvikkeidemme kotimaisuusaste on n. 78 %.

Vastuullisesti toimiva yritys toimii vastuullisesti myös talouden osalta, sillä kannattava ja tehokas toiminta mahdollistaa liiketoiminnan kehittämisen sekä laajentumisen. Työllistämme n. 200 henkilöä, pyrimme tekemään yhteistyötä paikallisten yhteistyökumppaneiden kanssa alueen hyväksi, jonka lisäksi työllistämme yhteistyö- ja alihankkijaverkostomme kautta välillisesti ison joukon ihmisiä. Haluamme jatkossakin turvata työpaikkojen säilymisen alueella, siksi työskentelemme lujasti varmistaksemme toimintamme kannattavuuden ja kilpailukykymme säilymisen.

Vastuullinen yritystoiminta pitää sisällään myös vastuullisen viestinnän, johon meillä kuuluu, että annamme luotettavaa tietoa tuotteistamme ja toimintatavoistamme esimerkiksi ruokalistamerkinnoin, sosiaalisessa mediassa ja verkkosivuillamme. Näin autamme asiakkaitamme tekemään kestäviä valintoja.

Hyvinvointia ravinnosta - vastuullisesti

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



Keskuskeittiö Kapyysi / Sähkö kWh



Keskuskeittiö Kapyysi / Kaukolämpö MWh



Keskuskeittiö Kapyysi / Vesi m3



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 kestävä kehityksen toimintaohjelman Agenda2030:n kansalliseen toimeenpanoon. Ravitsemussitoumukset ovat 1 - 5 vuoden aikana toteutettavia ravitsemussuosittelujen toteutumista edistäviä konkreettisia, merkittäviä ja mitattavia toimenpiteitä. Sitoumukset tehdään Valtioneuvoston kanslian ylläpitämällä yhteiskuntasitoumus-sivustolla: www.sitoumus2050.fi.

Sitoumuksemme 2023

Vuoteen 2025 mennessä kouluruokailun molemmat lounasvaihtoehdot ovat kasvisruokaa kerran viikossa.

Sitoumuksemme 2022

Valmistavamme sairaaloihin ja asumispalveluyksiköihin entistä vähemmän punaista lihaa sisältäviä aterioita ja korvaavamme ne maukkailla kasvisruoilla tai kalaa- tai siipikarjaa sisältävillä ruoilla.

Sitoumuksemme 2021

Tarjoamme oppilas- ja opiskelijaravintoloissa kasvisruokaa ensimmäisenä ateriovaihtoehtona. Kasvisruokavaihtoehto merkitään ensimmäisenä ruokalistasta ja tarjotaan ensimmäisenä tarjoilulinjastossa.

TERVETULOA MEILLE TÖIHIN

Hyvinvoinnin rakentajaksi ammattikeittiöön



Keittiöala on hyvä valinta

Ruokapalvelualalla työskentely on prosessimaista, jolloin toimintamallien ja aikataulujen noudattaminen on tärkeää. Prosessimainen työskentely tuo työhön ennakoitavuutta ja säännöllisyyttä, joka mahdollistaa työn suunnittelun. Toimintatavat ja -mallit sekä tehtävänkuvat, joiden mukaan työskennellään, ovat selkeitä. Käytössä olevat uunit, padat ja laitteet ovat nykyaikaisia. Yksi toimintamme tärkeä työkalu on tuotannonohjausjärjestelmä. Noudatamme työssä lainsäädöksiä sekä korkeaa elintarvikehygieniää. Isossa työyhteisössä noudatetaan yhteisiä pelisääntöjä ja tarjotaan aina tukea ja neuvoja tarvittaessa.

Edellä on mainittuna vain muutamia ruokapalvelualan hyviä puolia. Keittiöala on kaikin puolin oiva valinta, hyvinvointia ravinnosta tarvitsemme nyt ja tulevaisuudessa.

Monipuolisia tehtäviä

Iso yhtiö ja erilaiset toimipisteet tarjoavat yhtiön sisällä useita työtehtäviä, työposteitä sekä mahdollisuuden luoda omanlaisia urapolkuja. Vaikka ruoanlaitto on meillä isossa roolissa, kokkien ja dieettikokkien lisäksi meillä työskentelee laaja joukko muita ammattilaisia kuten ravitsemistyöntekijöitä, tuotantoassistentteja, tuotekehittäjiä ja varastonhoitajia. Toiminnan ylläpitämiseksi tarvitsemme osaajia myös hallinnollisiin tehtäviin. Menestyvään joukkueeseemme kuuluu myös mm. asiakkuuspäälliköitä, tietohallintapäällikkö, controller, ravitsemussuunnittelija ja huoltovastaava.

Osaamisvaatimukset tehtävän mukaisesti

Kymijoen Ravintopalveluissa on useita erilaisia työtehtäviä. Tehtäväkohtaiset vaatimukset vaihtelevat tehtävän mukaan ja ne liittyvät koulutukseen, osaamiseen, työkokemukseen ja henkilökohtaisiin ominaisuuksiin kuten yhteistyö – ja vuorovaikutustaitoihin. Tehtäväkohtaisista vaatimuksista päätetään esihenkilön ja henkilöstöpäällikön kanssa rekrytointia suunniteltaessa. Perusvaatimuksena on tehtävään soveltuva alan koulutus ja tuntemus sekä hygieniapassi.

Avoimista työpaikoista ilmoittaminen

Avoimet työpaikat sekä avoin työhakemus ovat luettavissa verkkosivuiltamme makunne.fi. Ilmoitamme avoimista työpaikoista myös TE-keskuksen sivuilla sekä sosiaalisen median kanavilla. Verkkosivuiltamme löydät lisätietoa ja yhteystiedot myös sijaisena työskentelyyn.

Hakeudu työhön koulutusohjelman, oppisopimuksen tai työkokeilun kautta

Pääsääntöisesti henkilökunnalla on tehtävään soveltuva alan koulutus ja henkilö on päätenyt osaksi joukkuettamme hakemalla avointa työpaikkaa tai tarjoutumalla itse meille töihin täyttämällä avoimen työhakemuksen.

Teemme aktiivisesti yhteistyötä oppilaitosten kanssa sekä Kotkassa että Kouvolassa alan osaajien lisäämiseksi. Osana yhteistyötä olemme kehittäneet Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymän Ekamin kanssa paikallisesti tarjottavan koulutusohjelman, jossa opiskelija voi hankkia keittiötyössä tarvittavat perustaidot jo kahdeksassa viikossa ja työllistyä ammatti- tai palvelukeittiöön Kymijoen Ravintopalveluiden toimipisteeseen. Ammatillisen tutkinnon osaan "Ammattikeittiössä toimiminen" kuuluu opiskelua oppilaitoksessa sekä työssä oppimista toimipisteessä. Tutkinnon osan suorittaminen antaa hyvät työllistymismahdollisuudet alalle.

Meille voi työllistyä myös oppisopimuskoulutuksella tai työkokeilun kautta. Oppisopimus on määräaikainen työsopimus, jossa työnantaja kouluttaa uuden tai jo töissä olevan työntekijän yhteistyössä oppilaitoksen kanssa. Työkokeilun avulla voi selvittää ammatinvalinta- ja uravaihtoehtoja tai mahdollisuuksia palata työmarkkinoille.

Työpaikkojen lisäksi tarjoamme koululaisille mahdollisuuden työelämään tutustumiseen sekä opiskelijoille työssäoppimispaikkoja.

Tarjoamme hyvän perehdytyksen tehtävään

Perehdytysprosessi on HR-tiimin ja esihenkilöiden yhteistyötä. Työntekijöiden perehdyttämiseen käytämme Meillä töissä-opasta ja perehdytyspassia. Perehdytys alkaa yleisellä perehdytystilaisuudella ja perehtymisen etenemistä seurataan keskusteluilla. Osana perehdytystä hyödynnämme erilaisia toimintaohjeita, oppaita ja kuvamateriaalia. Hyvä perehdytys on tärkeää jo työturvallisuudenkin näkökulmasta.

Tervetuloa jättämään oma kädenjälkesi tuhansien kymenlaaksolaisten ruokailuhetkiin, päivän kohokohtiin.

Meidän kanssa pääset tekemään merkityksellistä työtä!



Verkkosivuiltamme makunne.fi

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





173 keittiöalan ammattilaista

Keski-ikä 47 vuotta

Joukossa kolme eri kansallisuutta

Vakituisia työntekijöitä 90,7 %



Koulutusta koko henkilökunnalle
1 580 tuntia/vuosi 2022



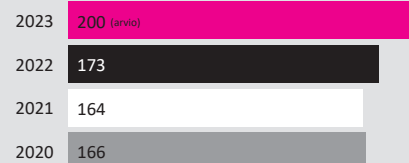
Tarjottua liikunta- ja kulttuurietua
20 835 euroa/vuosi 2022



Tarjottuja ateriaetuja
36 676 ateriaetua kpl/vuosi 2022



Henkilöstö



Henkilöstölupaus

Kohtelemme toisiamme oikeudenmukaisesti ja tasa-arvoisesti.

Huolehdimme itsestämme ja toisistamme.

Varmistamme perehdyttämisen ja koulutuksen avulla osaamistasomme säilymisen ja kehittymisen.



MENESTYME JOUKKUEENA

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



ROHKEASTI ETURIVISSÄ

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



YHDESSÄ ASIAKKAIDEN KANSSA

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



HYVINVOIVAT HYVINVOINNIN RAKENTAJAT

Hyvinvoiva henkilöstö on tärkein voimavara

Työhyvinvointi on kokonaisuus, jonka muodostavat työ ja sen mielekkyys, terveys, turvallisuus ja hyvinvointi. Työhyvinvointia lisäävät muun muassa hyvä ja motivoiva johtaminen sekä työyhteisön ilmapiiri ja työntekijöiden ammattitaito.

Haluamme tarjota asiakkaillemme hyvinvointia ravinnosta ja tässä rakennustyössä emme menesty ilman hyvinvoivia ja tyytyväisiä työntekijöitä. Yhtiössämme työhyvinvointia tuetaan mm. ennakoivan työterveyshuollon avulla, kouluttamalla, huolehtimalla hyvistä työskentelyolosuhteista, tarjoamalla ateriaetua, tukemalla liikunta- ja kulttuuriharrastuksia sekä järjestämällä yhteisiä vapaa-ajantilaisuuksia. Johtamisen ja esihenkilötoiminnan mittaamisen välineenä käytetään säännöllisesti tehtäviä henkilöstökyselyitä. Työhyvinvointia tuetaan myös vuosittain erilaisilla työhyvinvointiin liittyvillä kampanjoilla.

Nykypäivänä henkilöstön osaaminen ja osaamisen kehittäminen ovat tärkeässä roolissa. Järjestämme koulutusta ja valmennusta aina tarpeen mukaan. Koko henkilöstölle on tarjolla Eduhouse-koulutusportaali, jossa henkilöstö voi myös omalla ajallaan suorittaa itseään kiinnostavia koulutuskokonaisuuksia. Joka toinen vuosi pidämme henkilökunnan koulutuspäivät. Vuonna 2022 koulutuspäivät pidettiin kesäkuun alussa. Ajankohtaisten asioiden lisäksi päivän pääaiheena oli työhyvinvointi, jota käsitelimme erilaisten teemojen muodossa huumoria

unohtamatta. Koulutuspäivät lopetettiin hymyssä suin stand up koomikon esitykseen.

Vuoden 2022 työhyvinvoinnin #TYHY22-tempauksia olivat mm. liikkumiseen kannustavat kuntokortit, keuhkaterä -kampanja, kuvaa kesäsi -kuvakilpailu ja vuoden työntekijöiden palkitseminen. Loppuvuodesta juhlimme yhdessä viihdyttävissä pikkujouluissa sekä julkaisimme henkilökunnan uudistuneessa Makunne intrassa henkilökunnan rakentaman joulukalenterin.

Yksi tärkeä työhyvinvoinnin osa on työturvallisuus. Kymijoen Ravintopalveluissa työskennellään turvallisissa ja terveellisissä työympäristöissä ja näiden toteutumista seurataan riskikartoitusten ja turvallisuuskävelysten avulla. Jokaisella on mahdollisuus tehdä turvallisuushavaintoja ja -aloitteita ja näin osallistua työympäristön kehittämiseen. Osana työturvallisuustyötä nostamme kuukausittain esille jonkin ajankohtaisen teeman työturvallisuuteen liittyen. Vuonna 2022 suunnittelimme Turvallisuus alkaa sinusta -julisteen, joka ohjeistaa asianmukaiseen työpukeutumiseen sekä suojarusteiden ja henkilösuojainten käyttöön.

HYVÄT TYÖVAATTEET JA -KENGÄT TOIMIVAT ARJEN TYÖSSÄ

Jokaiselle työntekijälle on varattu yhtiön puolesta työtehtävään soveltuvat asianmukaiset työvaatteet, joiden pesusta huolehtii työnantaja.

Työvaatteissa suunnittelun lähtökohtana ovat käyttö- mukavuus ja toiminnallisuus. Hyvä työvaate tuntuu mukavalta päällä, antaa riittävän suojan ja soveltuu työtehtävässä toimimiseen. Myös ulkonäöllä on painoarvoa. Hyvin suunnitellussa vaatteessa hymykin on herkemässä ja yhtenäinen vaate lisää iloisen joukkomme tunnistettavuutta.

Kymijoen Ravintopalveluissa työvaatteiden hankintaan kiinnitetään suuresti huomiota. Työvaatetoimittajan odotetaan kantavan vastuuta ympäristöstämme ja tarjoavan korkealaatuisia ja pitkään käytössä kestäviä tekstiilejä. Uuden työvaatemalliston suunnittelu aloitettiin vuonna 2022 ja vastaanotamme uudet työvaatteet käyttöömmme kevään 2023 aikana.

Työhyvinvointia ja -turvallisuutta edistävät omalta osaltaan myös asianmukaiset työkengät. Yhtiö tarjoaa työ- kengät koko henkilökunnalle kahden vuoden välein. Umpikärkisiä, takaremmillä ja pitävällä pohjalla varustettuja kenkiä sovitelimme loppuvuodesta 2022.



TYÖKYKYISYYDEN EDISTÄMISTÄ TYÖTERVEYDEN AVULLA

Kymijoen Ravintopalvelut tarjoaa henkilöstölleen akuti- tin työterveyshuollon lisäksi niin fyysistä kuin henkistä työkykyä ja -terveyttä edistäviä palveluita. Näitä ovat fy- sioterapeutin, työpsykologin, ravitsemusterapeutin sekä erikoislääkärin palvelut työkykyyn liittyvissä asioissa.

TOIMIVISSA TILOISSA JA UUDESSA RATAMON KEITTIÖSSÄ ON ILO KOKATA

Toimipisteemme ovat erilaisia. Toimintatavat ovat pitkäl- le samankaltaisia, mutta toimipisteessä työskentelevien henkilöiden määrässä on eroja. Suurimmassa työpistees- sä Keskuskeittiö Kapyysissa Kotkassa työskentelee n. 80 keittiöalan ammattilaista ja joissakin palvelukeittiöissä tehdään työtä itsenäisesti. Joku pitää siitä, että saa pitää kaikki langat omista käsissään ja toinen syttyy tiimityös- tä. Kaikille on paikkansa. Suurena organisaationa voim- me mahdollistaa työntekijöille esimerkiksi toimipisteen, työtehtävän ja paikkakunnan vaihdokset. Kaikki toimipis- teemme ovat siistejä ja tarkoitukseen sopivia, joissa jo- kainen voi keskittyä oman tehtävänsä hoitamiseen.

Keväällä 2022 avautui Kouvolaan Ratamokeskus, uusi sai- raala ja sote-keskus. Kymijoen Ravintopalveluiden keittiö avautui Ratamokeskuksessa 27.4.2022. Keittiö palvelee mm. Ratamokeskuksen, Kymenlaakson psykiatrisen sai- raalan ja lähialueella olevien Kymenlaakson hyvinvoin- tialueen asumispalveluyksiköiden asiakkaita. Aterioita valmistetaan päivän eri ateriointihetkiin aina aamiaisesta iltapalaan saakka. Keittiön yhteydessä toimii kaikille avoin kahvila- ja lounaspalveluita tarjoava Makunne Ravintola- Kahvila Poiju.

Ratamon keittiön avauduttua yhtiön toiminta Kuusankos- ken keittiöllä päättyi. Pohjois-Kymen sairaalan yhteydes- sä toiminut Makunne Ravintola Lounaskasteria sulkeutui toukokuussa 2022.



TUOTANTOA OHJAA DIGIAN AMMATTIKEITTIÖT TOIMINNANOHJAUSJÄRJESTELMÄ

Yhtiön toiminnan keskiössä sykkii kotimainen Digian Ammattikeittiöt 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.



VUOSI 2022 LYHYESTI

Odottamattomia asioita tapahtuu

Jos koronapandemia tuntui asialta, joka tapahtuu vain kerran elämässä, voidaan todeta, että yllätykset eivät jääneet siihen. Täysin käsittämätön sota Euroopassa, Ukrainassa, sai meidät tajuaamaan, että ihan mitä tahansa voi tapahtua. Sodasta ja vihreästä siirtymästä johtuva energia- ja yleensä saatavuus- ja kustannuskriisi yllätti meidät monet melko totaalisesti. Kun edellä mainittuihin haasteisiin lisätään vielä koko ajan paheneva työvoimapula, ei tuloksenteko ja ennustettavuus ainakaan ole helpomaksi muodostunut.

Asioilla on kuitenkin tapana ratketa ja myös vuonna 2022 tehtiin asioita suunnitelmallisesti ja tulevaisuuteen varautuen. Edellisenä vuonna suunniteltu tytäryhtiö Makumaakarit Oy:n sulautuminen emoyhtiöön saatiin päätökseen alkuvuoden aikana. Alkukesästä pidimme koronatauon jälkeen perinteiset koulutuspäivät koko henkilöstölle, vielä maskit kasvoilla, mutta kuitenkin yhdessä, samassa tilassa, luoden uskoa tulevaan ja parempaan.

Vuosi 2022 oli hyvinvointialueen syntymisen aiheuttamien muutosten suunnittelun aikaa. Teimme erittäin hyvää yhteistyötä liiketoimintaa luovuttavien tahojen kanssa varmistaen sen, että ruokapalvelut toimivat asiakkaille myös vuonna 2023.

Kymijoen Ravintopalveluille siirtyi vuodenvaihteessa 2022/2023 noin 40 ammattilaista, viisi valmistuskeittiötä ja kolme palvelukeittiötä. Samalla saimme uusiksi omistaja-asiakkaksemme kaksi Kaakon kuntaa, Virolahden ja Miehikkälän. Toimintamme volyyymi kasvoi n. 35 %. Voidaan sanoa, että strategiaamme mukaisesti kasvoimme nykyisten ja uusien omistaja-asiakkaiden kautta.

Vuoden 2023 budjetointi oli haastavaa monellakin tavalla. Kustannusten kehityksen huono ennustettavuus, työvoimapula ja volyymin kasvu tekivät ennustamisesta selkeästi normaalia vaikeampaa. Alkanut vuosi on nyt entistäkin tarkemman talouden ja seurannan aikaa.

20
22

TOIMINNAN AVAINLUKUJA

13 941 500 €

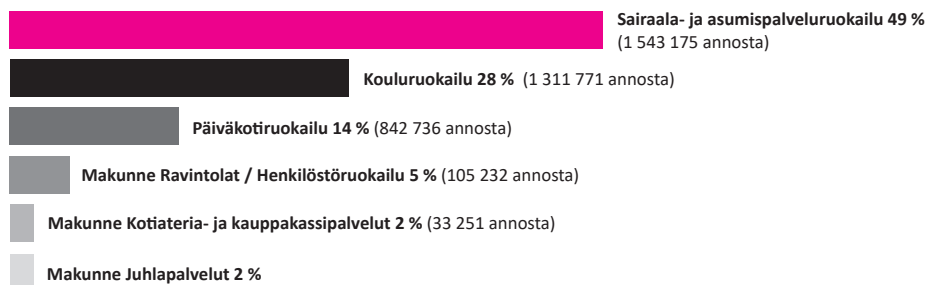
Liikevaihto

Yhtiön liikevaihto oli 519 626 €
enemmän kuin konsernin
liikevaihto vuonna 2021



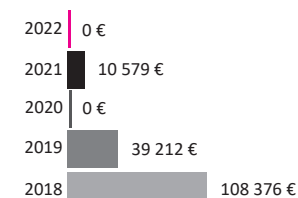
*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

Liikevaihdon jakauma 2022



0 €

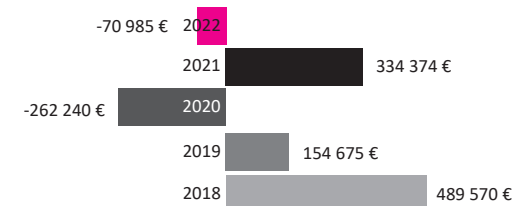
Tulos (ollatuottoyhtiö)



*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

-70 985 €

Liikevoitto



*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

17 %

Omanvaraisuusaste



*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

Hallituksen toimintakertomus 1.1.2022 - 31.12.2022

TAUSTA

Kotkan kaupungin omistusosuus Kymijoen Ravintopalvelut Oy:stä on 497 osaketta, 66,3 % ja Kymenlaakson sosiaali- ja terveyspalvelujen kuntayhtymän, Kymssoten omistusosuus on 249 osaketta, 33,2 %. Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä, Haminan kaupunki, Miehikkälän kunta ja Virolahden kunta omistavat kukin yhden osakkeen. Omistusosuus on hieman yli 0,1 %. Konsernirakenne muuttui Makumaakarit yhtiön sulautumisessa emoyhtiöön 1.4.2022. Alakonsernia ei enää ole.

Vuoden lopussa yhtiöllä oli valmistusta kahdessa toimipaikassa: keskuskeittiö Kapyysissa ja Ratamon keittiöllä Kouvolaassa. Vuokratiloja oli loppuvuodesta yhteensä 501,2 m². Yhtiön hallinto sijaitsee Kapyysissa, jonka rakennuksen kokonaispinta-ala on 4.700 m², osoitteessa Takojantie 3, Kotkan kaupungin vuokratontilla. Ruokailuvien asiakkaiden määrä on päivittäin n. 10.500 ja annoksia toimitetaan n. 15.500 kpl päivässä, pois lukien koulujen loma-ajat, jolloin volyymi laskee merkittävästi.

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELLA JA SEN JÄLKEEN

Makumaakarit Oy:n sulautuminen emoyhtiöön saatiin päätökseen 1.4.2022. Sulautuminen noudatti normaalia tytäryhtiösulautumista. Sulautumiseen liittyen Makumaakarit Oy vuokrasi koko liiketoimintansa Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle 1.1.2022 alkaen. Liiketoiminnan vuokraus päättyi, kun tytäryhtiösulautuminen saatiin päätökseen. Joulukuussa 2022 Kymenlaakson sosiaali- ja terveyspalvelujen kuntayhtymä moi yhden omistamansa

Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n osakkeet Miehikkälän ja Virolahden kunnille. Myynti liittyi Kymenlaakson hyvinvointialueen aloitukseen 1.1.2023 ja ravintopalvelut liiketoimintojen siirtymiseen kunnilta Kymijoen Ravintopalveluille.

Vuosi 2022 jatkui koronavuotena, mutta koronan vaikutukset näkyivät lähinnä suojautumisena ja poissaoloina. Asiakasvolyymeihin korona ei enää paljon vaikuttanut pl. henkilöstöravintolat ja juhlapalvelut. Kuusankosken keittiön toiminta siirtyi toukokuussa uuteen Ratamokeskukseen. Vuotta leimasi myös vahvasti valmistautuminen hyvinvointialueen syntymiseen ja sitä kautta uusien toimipisteiden, henkilöstön ja asiakkaiden siirtymiseen yhtiölle. Virolahden ja Miehikkälän kunnasta tuli loppuvuonna yhtiön osakkaita. Vuosi 2022 oli haasteellinen kustannuskehityksen ja inflaation vuoksi. Myös valmistautuminen hyvinvointialueuutoksiin synnytti kustannuksia jo vuodelle 2022. Vuoden 2022 operatiivinen tulos oli huono.

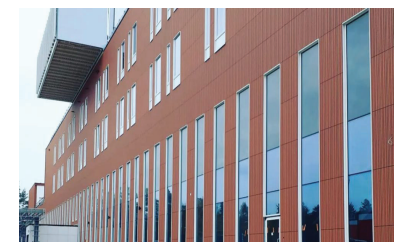
Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n tilikauden tulos oli nolla euroa (v. 2021: 10 579 euroa). Vertailtaessa tilikauden tietoja edelliseen tilikauteen tulee huomioida 1.4.2022 tapahtunut tytäryhtiösulautuminen. Yhtiön liikevaihto kasvoi edellisestä vuodesta 1 786 568 euroa, 14,7 %. Toiminnallisesti kasvuun vaikutti merkittävimmin koulujen ja päiväkotien koronavaikutusten poistuminen. Liiketoiminnan muissa tuotoissa toteutui fuusiovoitto 209 357 euroa. Elintarviketeknologia näkyi volyymin kasvu sekä hintojen nousu. Elintarviketeknologia kasvoivat edellisestä vuodesta 313 262 euroa. Ulkopuolisen vuokratyövoiman käyttö jatkoi kasvuaan. Vastavasti henkilöstökustannusten kasvussa näkyi osittaista

toiminnallista muutosta valmistautumisena tulevaan laajentumiseen. Sairaushäiriöiden kasvu oli myös henkilöstökustannuksia ja vuokratyövoiman käyttöä kasvattava tekijä. Liiketoiminnan muiden kulujen kasvussa näkyi koronan vaikutusten poistuminen, ja sen myötä mm. korjauskustannusten kasvu, sekä yleinen hintojen nousu.

Yhtiö investoi vuoden aikana yhteensä 423 180 euroa. Pihkoon koulun keittiöinvestointi oli suurin vuonna 2022 valmistunut investointi, 128 109 euroa. Keskuskeittiö Kapyysissa aloitettiin pesuaineputkiston korvausinvestointi, joka valmistuu keuhkällä 2023. Vuodelle 2022 investoinnista kohdistui 120 529 euroa. Toukokuussa 2022 aloitaneeseen uuteen Ratamo keittiöön Kouvolaan investoitiin yhteensä 93 173 euroa. Marraskuussa yhtiö investoi vastuullisuustavoitteiden mukaisesti sähköuutteen yhteensä 37 573 euroa. Loput investoinneista olivat pienlaitteinvestointeja Kapyysiin. Käyttöomaisuudesta tehtiin suunnitelman mukaiset poistot 819 574 euroa. Yhtiön poistot kasvoivat edellisestä vuodesta.

Liiketoiminnan rahavirta laski voimakkaan toiminnallisen kustannuskasvun vaikutuksesta. Kaupunkikonsernin luottolimiittiä ei tarvinnut vuoden aikana käyttää.

Hakalan, Rauhalan sekä Helilän koulun oppilaat jatkoivat opiskelua väestömoduulitiloissa, mutta Pihkoon koulun oppilaat pääsivät elokuussa aloittamaan uudessa koulussa. Olimme mukana uuden Karhulan alakoulun oppilasravintolan suunnittelussa. Kesästä alkaen valmistauduttiin Virolahden ja Miehikkälän koulujen ja päiväkotien ruokailujen hoitamiseen vuoden 2023 alusta. Ravintola Toivelounas oli jälleen suljettuna koko kesäkauden.



Koksin vuodeosasto 6A lakkautettiin alkuvuodesta 2022. Sulut ovat olleet minimissään ja osastot täynnä. Pohjoiskymen sairaalan toiminta päättyi 2022 toukokuun lopussa ja Ratamokeskus aloitti toimintansa. Ikääntyneiden asumispalvelun Hovinsaaren hoivakoti 2 siirtyi yksityiselle palveluntuottajalle 2022 vuodenvaihteessa. Karhuvuorikoti 7 ja 8 siirtyivät Ravintopalvelun asiakkaaksi. Erityisryhmien asumispalveluiden Kuusaakoti siirtyi Ravintopalvelun asiakkaaksi 2022 elokuussa. Kotihoidon Eskolan kuntouttava päivätoiminta aloitti 2022 syyskuussa Eskolakodin tiloissa. Yksityinen työtoiminta Parik säätiö aloitti 2022 elokuussa Ravintopalvelun asiakkaana. Kotiateriapalvelun aterioiden volyymi on pysynyt ennallaan.

Valmisteltiin HVA alueen uusien asiakkaiden siirtymistä Ravintopalvelun asiakkaaksi.

HENKILÖSTÖ

Henkilöstön määrä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä oli vuoden 2022 lopussa oli 161 vakituista ja 16 määräaikaista henkilöä. Vuoden aikana eläkkeelle yhtiöstä jäi 5 henkilöä ja 10 henkilöä irtisanoutui. Yhtiöön vakinaistettiin 5 henkilöä ja palkattiin uusia henkilöitä 20. Keski-ikä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä oli 47 vuotta.

Vuonna 2022 yhtiön palkat ja palkkiot olivat 4 859 592 euroa.

Yhtiöllä oli vuonna 2022 käytössä 16 toimihenkilön osalta tulostulomittarijärjestelmä johtamisen työkaluna. Se perustui yhtiön kokonaistulokseen sekä jokaiselle henkilölle määriteltäviin omiin mittareihin.

Yhtiön sairauspoissaolojen määrä nousi merkittävästi. Poissaoloja oli vuonna 2021 keskimäärin 14,9 päivää henkilöä kohden ja vuonna 2022 lukema oli keskimäärin 23,5 päivää.

Yhtiössä järjestettiin koko henkilöstölle koulutuspäivät 7. - 8.6.2022 Ekamin Kotekon kampuksella. Koulutuspäivien aiheina olivat tiimin merkitys – erilaisuuden ymmärtäminen ja hyväksyminen sekä psykkinen että fyysinen hyvinvointi. Koko henkilöstölle on lisäksi otettu käyttöön Eduhouse-koulutusportaali, jossa henkilöstö

voi omalla ajalla suorittaa itseään kiinnostavia koulutuskokonaisuuksia. Yhtiön perehdytysprosessia ja vastuita täsmennettiin vuonna 2022 ja erityistä huomiota kiinnitettiin perehdytyksen etenemiseen ja seurantaan mm. lisäämällä perehdytyskeskustelujen määrää.

Yhtiössä toteutettiin vuonna 2022 työhyvinvointikampanja ja tämä jatkuu työhyvinvoinnin tekoina tulevina vuosina.

Uudistuneen yhteistoimintalain mukaisesti yhtiössä laadittiin vuonna 2022 henkilöstön edustajien kanssa työyhteisön kehittämissuunnitelma työyhteisön suunnitelmalliseksi ja pitkäjänteiseksi kehittämiseksi. Työyhteisön kehittämissuunnitelma toimii osana vuoropuhelua työnantajan ja työntekijöiden välillä.

ARVIOT MERKITTÄVIMMISTÄ RISKEISTÄ JA EPÄVARMUUSTEKIJÖISTÄ SEKÄ VARAUTUMINEN JA RISKIEN HALLINTA

Yhtiö on varautunut hoitamaan asiakkaitensa ruoka-huollon kaikissa poikkeusoloissa. Jatkuvuussuunnitelma perustuu kahteen eri vahinkoskenaarioon; fyysiseen vaaratilanteeseen ja strategiseen uhkaan.

Yhtiön riskit on jaettu kolmeen luokkaan. Strateginen riski tällä hetkellä on hankintalakiin perustuva ulosmyynnin raja 5 %:iin ja 500 000 euroon. Olemme voineet avoimuusilmoituksen kautta lisätä ulosmyyntiä 10 %:iin, mutta avoimuusilmoitus on määräaikainen ja sen uusin yhteydessä on riski, että ulosmyynti joudutaan sopeuttamaan normaaleihin ulosmyynnin rajauksiin. Toinen strateginen riski on inflaatio ja kustannuskehitys ja niiden ennustamisen vaikeus. Operatiivisiin riskeihin on tällä hetkellä kirjattu ruoan välityksellä aiheutetut asiakkaisiin kohdistuvat riskit sekä toiminnan väliaikainen loppuminen keskuskeittiö Kappysissa tai jossakin määrin myös muissa valmistuskeittiöissä. Työvoiman saatavuus ja sitä kautta palvelun toimivuus on myös nyt ja todennäköisesti lähitulevaisuudessa suuri riski. Korona on poistumassa riskitekijänä. Kaikki edellä mainitut riskit heijastuvat myös taloudellisina riskeinä yhtiöön. Suurimpina vahinkoriskeinä pidetään ruoan välityksellä aiheutettuja henkilöihin kohdistuvia vahinkoja sekä tuotantokeittöiden tuhoutumisia.

Varautuminen on vuonna 2022 painottunut mahdollisten sähkökatkojen aiheuttamiin ongelmatilanteisiin. Varautumista on käyty läpi paljon eri asiakasryhmien kanssa.

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

Yhtiöllä on lainaa Kuntarahoitus Oyj:ltä 5 176 478 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 puoli-vuosittain. Vuoden 2022 lainan lyhennykset on hoidettu normaalisti. Suojaus on toiminut hyvin, kun korkotasoa alkoi nousta vuonna 2022.

Yhtiöllä on lainaa Kotkan kaupungilta 482 143 euroa. Korko on kiinteä. Laina-aika päättyy 15.5.2036. Lainan vakuutena on Takoantie 3 vuokraoikeuden kiinnitys 500 000 euron arvosta.

Johdon valvonnalla varmistetaan riittävä operatiivinen toiminta sovittujen periaatteiden ja käytäntöjen mukaisesti. Johto on vastuussa riskien hallinnasta, poistamisesta ja pienentämisestä. Säännöllisellä johdon raportoinnilla ja seurannalla ylläpidetään toimintojen taloudellisuutta ja varmistetaan yhtiön riittävä kannattavuus.

VASTUULLISUUS

Yhtiön vastuullisuusohjelma pohjautuu kestävään kehitykseen, joka koostuu ekologisesta, sosiaalisesta ja taloudellisesta vastuusta. Yhtiön vastuullisuustyö koostuu kolmesta vastuullisuus-teemasta; 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.



Hallitus

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

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

Johtoryhmä

Kari Turkia (pj.)
Kaisa Havana
Sini Hyöky
Sari Jeskanen
Miia Kankkunen
Jyrki Karppinen
Teija Lempinen
Anu Mikkola
Virpi Niveri
Katja Turunen

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.

Yhtiö on edistänyt vastuullisuutta myös vuonna 2022 ollessaan edelleen mukana vuonna 2021 alkaneessa kolmivuotisessa Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmassa, jossa luodaan uusia toimintamalleja kestävän ruokajärjestelmän edistämiseksi ja ammattikeittiöiden kulutuksen päästöjen vähentämiseksi.

Kymijoen Ravintopalvelut Oy on lisäksi mukana Kotkan kaupungin ilmasto-ohjelman 2021–2030 tavoitteiden edistämässä. Yhtiölle on määritelty ilmasto-ohjelmassa omat toimenpiteet ja tavoitteet osioon ”Ilmastomyönteisen ruokajärjestelmän edistäminen”. Vuonna 2022 on tutkittu ilmastoystävällisen aterian määritelmää ja merkitsemistä ruokalistoilta ilmastoystävällisen valinnan helpottamiseksi.

NÄKYMÄT VUODELLE 2023

Vuotta 2023 tulee leimaamaan uusien keittiöiden, uusien henkilöiden ja asiakkaiden haltuunotto sekä kilpailukykyyn kehittäminen em. kohteissa ja ryhmissä. Yhtiölle siirtyi vuoden vaihteessa 2022 - 2023 kolme valmistuskeittiötä Kouvolan alueelta, kaksi valmistuskeittiötä Virolahti/Miehikkälä alueelta ja samalta alueelta myös kolme koulu-/päiväkotiyksikköä. Yhtiöön siirtyi muutosten myötä 41 henkilöä liikkeenluovutuksen kautta Kouvolan kaupungilta ja Miehkälän kunnalta. Yhtiön liikevaihto kasvaa n. 5 milj. eur.

Kustannuskehitystä ja toiminnan laajentumisen vaikutusta tulokseen ja rahoitukseen tullaan seuraamaan erityisen tarkasti vuoden alusta lähtien. Työvoimapula lienee lähivuosien mittavin haaste operatiivisen toiminnan osalta.

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 2 kertaa) vuonna 2022. Hallituksen kaikki jäsenet olivat läsnä kaikissa kokouksissa. Makumaakarit Oy:n osalta pidettiin osakaskokous 19.5.2022 yhtiön emoyhtiöön sulautumiseen liittyen.

Varsinainen yhtiökokous pidettiin 19.5.2022 Kotkassa. Yhtiön ja tytäryhtiön toimitusjohtajana on toiminut Kari Turkia.

Emoyhtiön hallitus nimitti tytäryhtiön hallituksen. Päälinja oli, että tytäryhtiön hallituksen jäsenet olivat samat kuin emoyhtiön. Tytäryhtiön hallituksen tärkeimpiä tehtäviä oli huolehtia, että tytäryhtiön hallinto, kirjanpito ja varainhoito oli järjestetty asianmukaisesti konserniorganisaation puitteissa ja yhtiölain vaatimusten mukaisesti. Alakonserni loppui sulautumiseen.

Hallituksen jäsenet:

Tuomas Tiainen, puheenjohtaja
Päivi Sippula, varapuheenjohtaja
Antti Korjus, jäsen
Tuija Korpela, jäsen

TILINTARKASTUS

Yhtiön tilintarkastajana on toiminut BDO Auditor Oy, tilintarkastusyhteisö. Päävastuullisena tilin-tarkastajana on Sirpa Bergström, KHT.

HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN TULOKSEN KÄSITTELYSTÄ

Liiketappio oli 70 985 euroa (v. 2021: liikevoitto 193 289 euroa). Rahoituserät olivat -97 258 euroa (v. 2021: -129 293 euroa). Poistoeroja kirjattiin 168 243,24 euroa (v.2021: -192 053,45 euroa). Tilikaudella ei maksettu veroja. Yhtiön tilikauden tulos oli nolla euroa (v. 2021: 10 578,60 euroa).

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



Hallitus

Kuvassa vasemmalta ylhäältä:
Tuomas Tiainen
Tuija Korpela
Antti Korjus
Päivi Sippula

20
22

TULOSLASKELMA

	2022	2021*	2020*
LIIVEVAIHTO	13 941 500,15	12 154 931,86	11 773 590,35
Liiketoiminnan muut tuotot	315 853,09	137 507,97	122 828,72
Materiaalit ja palvelut	5 606 371,06	5 176 987,16	5 416 991,57
Henkilöstökulut	5 934 448,85	4 542 572,17	4 484 309,17
Poistot ja arvonalentumiset	819 573,78	797 812,22	810 501,16
Liiketoiminnan muut kulut	1 967 944,89	1 581 779,71	1 574 272,05
LIIKEVOITTO (TAPPIO)	-70 985,34	193 288,57	-389 654,88
Rahoitustuotot ja -kulut	-97 257,90	-129 292,74	-133 461,00
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA	-168 243,24	63 995,83	-523 115,88
Poistoeron muutos	168 243,24	-192 053,45	395 169,76
Saadut konserniavustukset	0,00	141 085,91	127 426,32
Tilikauden verot	0,00	-2 449,69	519,80
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	0,00	10 578,60	0,00

*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

20
22

TASE



VASTAAVAA	2022	2021*	2020*
Aineettomat hyödykkeet	33 323,26	134 736,39	238 246,19
Aineelliset hyödykkeet	5 999 993,71	6 316 988,13	6 380 930,48
Sijoitukset yhteensä	233 173,26	241 173,26	241 173,26
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ	6 266 490,23	6 692 897,78	6 860 349,93
VAIHTUVAT VASTAAVAT			
Vaihto-omaisuus	100 274,44	107 222,67	117 974,75
Lyhytaikaiset saamiset	2 564 060,87	2 994 723,85	2 676 557,15
Rahat ja pankkisaamiset	202 234,05	9 360,54	11 768,44
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ	2 866 569,36	3 111 307,06	2 806 300,34
VASTAAVAA	9 133 059,59	9 804 204,84	9 666 650,27
VASTATTAVAA			
OMA PÄÄOMA			
Osakepääoma	750 000,00	750 000,00	750 000,00
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	468 603,97	458 025,37	458 025,37
Tilikauden voitto (tappio)	0,00	10 578,60	0,00
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ	1 218 603,97	1 218 603,97	1 208 025,37
Poistoero	342 231,25	510 474,49	318 421,04
VIERAS PÄÄOMA			
Pitkäaikainen vieras pääoma	4 975 848,58	5 658 620,86	5 823 536,00
Lyhytaikainen vieras pääoma	2 596 375,79	2 416 505,52	2 316 667,86
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ	7 572 224,37	8 075 126,38	8 140 203,86
VASTATTAVAA	9 133 059,59	9 804 204,84	9 666 650,27

*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

20
22

TALOUDELLISET TUNNUSLUVUT

20
22

JALOSTUSARVO

	2022	2021*	2020*
Liikevoitto, €	-70 985	193 289	-389 655
Liikevoitto, %	-0,5	1,6	-3,3
Henkilöstön keskimääräinen lukumäärä	173	126	130
Palkkasumma	4 859 592	3 743 318	3 712 651
Toiminnan laajuus ja kannattavuus			
Liikevaihto, €	13 941 500	12 154 932	11 773 590
Taseen loppusumma	9 133 060	9 804 205	9 666 650
Käyttökate, %	5,3	8,1	3,5
Nettotulos, %	-1,2	0,5	-4,4
Sijoitetun pääoman tuotto, %	-0,9	2,4	-4,7
Oman pääoman tuotto, %	-10,2	3,8	-30,3
Maksuvalmius			
Quick ratio	1,07	1,24	1,16
Current ratio	1,10	1,29	1,21
Vakavaraisuus			
Omavaraisuusaste, %	17	18	16
Rahoitustulos (1000 €)	651	859	288
Tuottavuus			
Liikevaihto/henkilö (1000 €)	81	96	91
Jalostusarvo/henkilö (1000 €)	38,63	43,92	37,73
Jalostusarvo/henkilöstökulut (1000 €)	1,13	1,22	1,09
Henkilöstökulut/henkilö(1000 €)	34,30	36,05	34,49

*Vertailussa huomiotava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022



Jalostusarvon syntyminen

Asiakailta liikevaihtona
+ 13 941 500 €

Toimittajille ja ulkopuolisille palvelun tarjoajille
- 7 574 316 €

Jalostusarvo
= 6 367 184 €

Jalostusarvon jakautuminen

5 934 449 €
Henkilöstölle

423 180 €
Investointeihin

97 258 €
Rahoituslaitoksille

0 €
Julkiselle sektorille

Negatiivinen taloudellinen lisäarvo
= - 87 703 €



makunne
MUKAAN

Ota meidät seurantaan!



KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY
TAKOJANTIE 3, 48220 KOTKA | 040 124 3320 | etunimi.sukunimi@makunne.fi

www.makunne.fi