



Kasvan vuosi

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

VUOSIKATSAUS

2023

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

VUOSIKATSAUS

2023



VUOSIKATSAUS



4 Hallintomalli ja keskeiset päätöksentekelimet

5 Toimitusjohtajan ajatuksia
- Hyvinvointia ravinnosta

6 Kymijoen Ravintopalvelut Oy
- Me ja meidän joukkue



8 Uusia asiakkaita, keittiöitä ja henkilökuntaa
- Vision mukaista kasvua

10 Meidän vuosi 2023
- Tapahtumia ja kohokohtia



22 Hyvä ravitsemus kaiken lähtökohtana
- Ravitsemussuunnittelija Anu Mikkola

26 Kohtaamisia asiakkaiden kanssa
- Hyvällä tuulella Hyväntuulen messuilla



28 Yhteistyötä asiakkaan parhaaksi
- Kehittämispäivä omistaja-asiakkaan kanssa

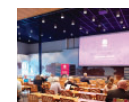
30 Me & ympäristö
- Yhteistyössä ympäristön kanssa

31 Vastuullisuus on pysyvä osa arkea



32 Hyvinvoivat hyvinvoinnin rakentajat
- Henkilöstöpäällikkö Katja Turunen

36 Henkilöstön avainlukuja
- Hyvinvoinnin rakentajat



38 Vuosi 2023 lyhyesti
- Haasteellista ja mielenkiintoista

40 Toiminnan avainlukuja 2023

42 Kymijoen Ravintopalvelut Oy
- Hallituksen toimintakertomus 1.1. - 31.12.2023



48 Tuloslaskelma
49 Tase
50 Taloudelliset tunnusluvut
51 Jalostusarvo 2023

KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY KESKEISET PÄÄTÖKSENTEKOELIMET

HALLINTOMALLI

Kymijoen Ravintopalvelut Oy suomalainen osakeyhtiö, jonka johtoelinten vastuut ja velvollisuudet määräytyvät Suomen lakien mukaisesti.

Kymijoen Ravintopalvelut Oy:llä 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.

Yhtiötä johtavat hallitus ja hallituksen nimeämä toimitusjohtaja. Johtoryhmä avustaa toimitusjohtajaa yhtiön johtamisessa.

Liiketoiminnan johtamiseen osallistetaan asiakkaita Ohjausryhmien ja Palveluraatien avulla.

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 tilaajayksiköistä.

Palveluraadit

Tarkastelevat tuotettavaa palvelua lähellä asiakasrajapintaa. Palvelukohtaiset Palveluraadit nimeää Asiakkuusohjausryhmä.



TOIMITUSJOHTAJAN AJATUKSIA

HYVINVOINTIA RAVINNSTA

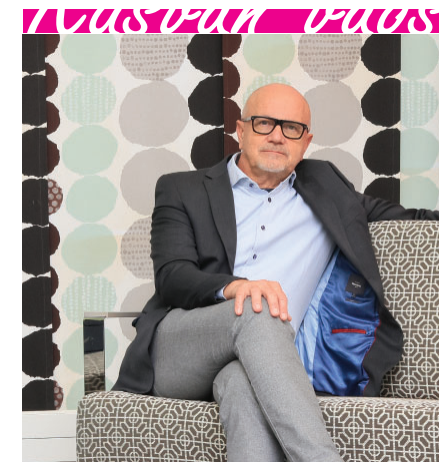
Hyvinvointialueen syntymisen myötä toimintamme laajeni omassa mittakaavassamme merkittävästi vuoden 2023 alussa. Meille siirtyi viisi uutta valmistuskeittiötä, kolme koulujen palvelukeittiötä ja reilut 40 keittiöalan ammattilaista sekä iso joukko asiakaskohteita. Saimme myös uusia omistaja-asiakkaita Virolahden ja Miehkälän kunnista. Korona-ajan jälkeen tällainen strategian mukainen kasvu oli todella tervetullut asia.

Ilmassa on kuitenkin suurta epävarmuuden tuntua. Kustannusten raju nousu on kurittanut meitä toiminnan ja tuloksen osalta. Tasavallan hallituksen hallitusohjelman in-house-toiminnan linjaukset laittavat miettimään, millainen tulevaisuus eri toimintamalleilla on jatkossa. Työvoiman saatavuudessa on nyt ja melko varmasti myös pitkälle tulevaisuuteen suuria haasteita.

Itselleni toimitusjohtajan tehtävä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä on ensimmäinen tehtävä julkisomisteisessa ja in-house-toimintaa suorittavassa organisaatiossa. Mielestäni tällainen, omistaja-asiakkaiden kanssa vahvaan yhteistyöhön perustuva toimintamalli on osoittanut merkityksensä erityisesti näinä aikoina, jolloin sekä taloudelliset että toimintaympäristön muutokset ovat haastaneet sekä palveluntuottajan että asiakkaan. Olemme yhdessä omistaja-asiakkaiden kanssa pystyneet suunnittelemaan toimintaa ja erilaisia ratkaisuja yhteisen tavoitteen periaatteella, hieman pidemmälle tulevaisuuteen katsoen.

Työllistämme tällä hetkellä Kymenlaaksossa 220 ruoka-alan ammattilaista. Toivon, että voimme jatkossakin osoittaa olevamme riittävän laadukas ja tehokas sekä asiakasomistajayhteistyöhön vahvasti panostava toimija ja näin ollen lunastaa paikkamme maakunnan hyvinvoinnin tekijänä.

Kari Turkia
toimitusjohtaja





KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

ME JA MEIDÄN JOUKKUE

Kymijoen Ravintopalvelut Oy tarjoaa Kymenlaakson alueella n. 19 000 annosta päivässä. Ravitsemussuosituksia noudattava maukas ruoka on meille sydämenasia, jota valmistamme mm. päiväkoteihin, kouluihin, 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. Hyminne 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 Kouvolassa. Ratamokeskuksen keittiön

lisäksi Kouvolassa 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 neljä. Palvelemme asiakkaita myös Kymenlaakson keskussairaalan Äidinmaitokeskuksessa.

Olemme tarjonneet hyvinvointia ravinnosta maukkaan ravinnon muodossa elämän eri vaiheisiin vuodesta 2004. Liikevaihtomme oli vuonna 2023 n. 20 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.



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 maukkaan ravinnon muodossa



19 000

n. annosta/vrk

7

VALMISTUSKEITTIÖTÄ

31

PALVELUKEITTIÖTÄ

220

AMMATTITAITOISTA HYVINVOINNIN RAKENTAJAA

Päiväkoti- ja kouluruokailu

Sairaala- ja asumispalveluruokailu

Makunne Ravintolat-Kahvilat

Makunne Kotiateria- ja kauppakassipalvelut

Makunne Juhlapalvelut

Ravitsemustietopalvelut

HAMINA

KOTKA

KOUVOLA

MEHIKKÄLÄ

VIROLAHTI



UUSIA ASIAKKAITA, KEITTIÖITÄ JA HENKILÖKUNTAA

VISION MUKAISTA KASVUA

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

Uusia asiakkaita

Vuoden 2023 alusta yhtiön omistaja-asiakkuuksissa tapahtui muutoksia ja toiminta laajeni merkittävästi. Kymenlaakson hyvinvointialueesta tuli yksi Kymijoen Ravintopalveluiden omistajista. Kymijoen Ravintopalveluilla on pitkä kokemus ateriapalveluiden tuottamisesta laajasti Kymenlaakson alueella mm. entisen Kymenlaakson alueella ja hyvinvointialueen syntymisen myötä toistakymmentä vuotta jatkunut hyvä yhteistyö sai jatkoa. Hyvinvointialueen syntymisen myötä maakunnan kaupungit ja kunnat eivät enää tuottaneet ruokapalveluita hyvinvointialueelle ja yhtiö sai kunnian tarjota hyvinvointia ravinnosta kaikille hyvinvointialueen asukkailla.

Vuoden 2023 alusta Miehikkälä ja Virolahti ulkoivat varhaiskasvatukseen, esi- ja perusopetuksen ravintopalvelut Kymijoen Ravintopalveluille. Kunnat liittyivät yhtiön omistajiin ja Kymijoen Ravintopalveluista tuli Miehikkälän ja Virolahden kuntien sidosyksikkö.

Uusia keittiöitä ja uutta henkilökuntaa

Muutoksien myötä Kymijoen Ravintopalveluille siirtyi vuoden 2023 alusta viisi valmistuskeittiötä, kolme palvelukeittiötä, sekä 41 keittiöalan ammattilaista. Kouvolaan aloitimme toiminnan Kotiharjun keittiössä, Lauttarannan keittiössä sekä Valkealan keittiössä. Miehikkälässä keittiötoiminta jatkui meidän johdolla Kunilan valmistuskeittiössä sekä Virolahdella Villinrannan valmistuskeittiössä. Näiden lisäksi aloitimme toiminnan oppilasravintoloissa Miehikkälässä, Virojoella ja Klamilassa.

Vahvaa yhteistyötä ja suunnittelua

Toiminnan voimakas laajentuminen ja toimintojen siirtyminen yhden yön aikana vierailta toimijoilta yhtiön hoidettavaksi vaati runsaasti etukäteissuunnittelua ja valmisteluja. Teimme vahvaa yhteistyötä liiketoimintaa luovuttavien tahojen kanssa ja vuoteen 2022 painottunut suunnittelu huipentui vuodenvaihteeseen 2022-2023, kun vastaanotimme ilolla uudet asiakkaat palveltavaksi.

Tutustumista uusiin asiakkaisiin

Tavoitteenamme on valmistaa ruokaa ammattitaidolla, vastuullisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tarpeet huomioiden. Haluamme huolehtia asiakkaiden hyvinvoinnista

ravitsemuksellisesti laadukkaana ruoan avulla ja auttaa asiakkaita voimaan hyvin ohjaamalla sekä opastamalla kohti hyvää ravitsemusta. Näistä asiakaslupauksista emme olleet valmiit tinkimään uusienkaan asiakkaiden kohdalla. Vuoden 2023 aikana olemme päässeet tutustumaan uusiin asiakkaisiin ja asiakkaiden toimipisteisiin. Ensiaskeleista on edetty jo hyvän matkaa eteenpäin, hyvää yhteistyötä ja kumppanuutta vaalien.

Toimintojen kehittämistä ja hyvää yhteistyötä

Uudet työympäristöt haastoivat meidät toimintojen suunnittelussa ja prosessinomaisen toimintamme läpiviennissä. Suurena apuna tuotannonsuunnittelussa toimivat keittiötoiminnoista aikaisemmin vastanneet esihenkilöt. Tänä päivänä keittiötämme johtavat ammattitaitoiset tuotantovastaavat, apunaan keittiöalan ammattilaiset. Olemme valtavan ylpeitä kasvaneesta henkilökunnasta, joka suuren muutoksen keskellä on omaksunut uudet toimintatavat osaksi arkeaan. Arvo-

jemme mukaisesti menestymme joukkueena, rohkeasti eturivissä, yhdessä asiakkaan kanssa.

Vuosi 2023 tarjosi meille toiminnan laajentumisen myötä liiketoiminnan ja asiakaskunnan kasvua sekä runsaasti erilaisia haasteita. Ammattitaitoisen henkilökuntamme kanssa ja hyvällä yhteistyöllä asiakkaiden kanssa haasteet ovat kuitenkin olleet ratkaistavissa ja koemme onnistuneemme odotusten mukaisesti. Toimintojen ja palvelun kehittäminen on jatkuva prosessi, jonka näemme nykyhetkessä välttämättömyytenä edistäessämme visiossa mainitun kasvun lisäksi myös vastuullisuutta ja kilpailukykyä.

Kiitos luottamuksesta omistaja-asiakkaille, ruokaileville asiakkaille, sidosryhmille, yhteistyökumppaneille ja erityisesti henkilökunnalle. Yhdessä tekemällä ja hyvällä yhteistyöllä onnistuimme ja onnistumme.



MEIDÄN VUOSI 2023

TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

TAMMIKUU

UUSIA OMISTAJIA: KYMENLAAKSON HYVINVOINTIALUE, MIEHIKKÄLÄN JA VIROLAHDEN KUNNAT

Toimintamme laajeni 1.1.2023, kun aloitimme Hyvinvointialueen ruokapalveluiden tuottajana. Kymenlaakson hyvinvointialueesta tuli yksi Kymijoen Ravintopalveluiden omistajista.

Vuodenvaihteessa Miehikkälä ja Virolahti ulkoistivat varhaiskasvatuksen, esi- ja perusopetuksen ravintopalvelut Kymijoen Ravintopalveluille. Kunnat liittyivät yhtiön omistajiin ja Kymijoen Ravintopalveluista tuli Miehikkälän ja Virolahden kuntien sidosyksikkö.

Muutoksien myötä Kymijoen Ravintopalveluille siirtyi viisi valmistuskeittiötä, kolme palvelukeittiötä, sekä 41 keittiöalan ammattilaista.



KESÄKSI DUUNIIN -TAPAHTUMASSA KOTKASSA JA KOUVOLASSA

Kaakkois-Suomen TE-keskus järjesti eri paikkakunnilla Kesäksi duuniin -tapahtumia nuorille kesätyöpaikan löytymisen helpottamiseksi.

Kymijoen Ravintopalvelut oli mukana Kesäksi Duuniin -tapahtumissa Kotkassa ja Kouvolassa. Kiitos kaikille messupisteellä vierailleille!

KESÄTYÖHAKU KOULULAISILLE, LUKIO-LAISILLE JA ALAN OPISKELIJOILLE

Tarjosimme kesätyöpaikkoja koululaisille, lukiolaisille ja keittiöalan opiskelijoille kesä- ja heinäkuulle. Työssä nuoret pääsivät tutustumaan ammattikeittiöiden toimintaan ja erilaisiin tehtäviin. Aikaisempaa kokemusta ei vaadittu, kiinnostus alaa kohtaan sekä myönteinen ja reipas asenne työtä kohtaan riittivät. Vastanoitimme lukuisia hakemuksia ja työllistimme useita upeita sekä reippaita nuoria.



ERITYISRUOKAVALIOKoulutusta PÄIVÄKOTIEN LAITOSHUOLTAJILLE

Ravitsemussuunnittelijamme kouluttaa omistaja-asiakkaiden henkilökuntaa erilaisissa ravitsemukseen liittyvissä asioissa. Vuoden 2023 alkupuolella tarjosimme erityisruokavaliokoulutusta päiväkotien laitoshuoltajille.

KYMENLAAKSON KESKUSSAIRAALAN UUDEN F-OSAN KESKITETYN AAMUPALAJAKELUN SUUNNITTELUN ALOITUS YHDESSÄ ASIAKKAAN KANSSA

HELMIKUU

KOTKAN KAUPUNGIN RAKKAUSVIIKKO JA YSTÄVÄNPÄIVÄ

Kotkan kaupunki vietti ystävänpäiväviikolla Rakkausviikkoa. Kymijoen Ravintopalvelut Oy muisti asiakkaita Rakkausviikolla kaura-ruisysydämällä, sydämellisillä munkeilla ja sydänpipareilla.



RAVITSEMUSSUUNNITTELIJA MUKANA MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖN KESTÄVÄÄ RUOKAA LAUTASELLE -TILAISUUDESSA

Ravitsemussuunnittelijamme Anu Mikkola osallistui Maa- ja metsätalousministeriön Kestävää ruokaa lautasele -tilaisuuteen Helsingin Oodissa. Sidosryhmätilaisuudessa ruokajärjestelmän eri toimijat keskustelivat mm. siitä, miten ruokatrendit vastaavat kestävämmän ruokajärjestelmän asettamiin haasteisiin.



VIHREÄ LEHTI -MERKKI RAVINTOLOISSA OLEVIIN RUOKALISTOIHIIN KERTOMAAN ILMASTOYSTÄVÄLLISESTÄ VALINNASTA

Oppilas-, opiskelija- ja päiväkotiravintoloiden sekä Makunne Ravintoloiden ravintoloissa olevissa Tänään tarjolla -ruokalistoissa esiintyy joidenkin ruokien kohdalla Vihreä lehti -merkki.

Vihreällä lehdellä merkitään ruuat, joiden pääruoan raaka-aineiden hiilidioksidipäästö on alle 0,35 kg/suosittelun annoskoko. Ruoka, joka on merkitty vihreällä lehdellä, on näin ilmastoystävällisempi valinta.



MUKAVIA KOHTAAMISIA UUSISSA ASIAKASKOhteissa

Asiakkuuspääliköt vierailivat vuoden alussa lukuisissa uusissa asiakaskohteissa ja tutustuivat henkilökuntaan. Tavoitteenamme on mahdollisimman hyvä ja toimiva yhteistyö omistajien, asiakkaiden, toimipisteiden henkilökunnan sekä sidosryhmien kanssa.



PALVELUSVUOSIUHLASSA KIITETTIIN HENKILÖKUNTAA 30 JA 40 VUODEN TYÖSUHTEISTA



MAALISKUU

TEEMAPÄIVÄ: VIRO

Maaliskuussa ravintoloissa vietettiin teemapäivää Viro. Ravintolat koristautuivat teemavärein ja tarjolle katettiin mm. Makunne Ravintoloissa hapankaali-linssekeittoa, kasvispyörkkäkastiketta, mallaspossupataa, perunoita, uunijuureksia ja mustaherukkakiisseliä. Teemapäivät tuovat esille eri ruokakulttuureja, lisäävät vaihtelua ruokalistoille ja ilahduttavat asiakkaita.



LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

MAALISKUU

PALKITSIMME KASVISRUOKARESEPTI-KILPAILUN VOITTAJIA

Julkaisimme ennen vuodenvaihdetta 2023 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 reseptikilpailun voittajaksi julistettiin seitankastike täysjyväohralla.

Voittajareseptien suunnittelijat olivat Kotkan lyseon oppilaita. Oppilaat palkittiin esim. välipalan valmistukseen soveltuvilla voileipägrilleillä.



SUUR-MIEHIKKÄLÄN KOULUN OPPILAITA TAPAAMASSA

Ravitsemussuunnittelija Anu Mikkola vieraili Suur-Miehkälän koululla keskustelemassa oppilaiden kanssa kouluruokailusta ja hyvästä ravitsemuksesta. Hyvä ravitsemus pitää mielen virkeänä ja tuo energiaa opiskeluun.



TUOTEKOULUTUSTA JA INSPIRAATIOTA

Tuula Korkalainen ja Teemu Hursti Apetit Oy:stä kävivät Keskuskeittiö Kappysissa antamassa ruoka-alan ammattilaisille tuotekoulutusta mm. pihveistä ja pyöryköistä. Hyvä yhteistyö tavarantoimittajien kanssa auttaa osaltaan asiakkaita palvelevan valikoiman ylläpitämisessä.

Kesällä ammattilaisemme kävivät hakemassa vinkkiä syksyn ja loppuvuoden ruokiin sekä kattauksiin Atrian syksyn ruokajuhlalta.

Kiitos hyvästä yhteistyöstä tavarantoimittajille. Yhdessä olemme enemmän!

ENSIMMÄISTÄ KERTAA TARJOLLA KAAKKOISSUOMALAISTA PERINNERUOKAA: HAPANVELLIÄ

Maaliskuu starttasi Miehkälän Kunilan keittiössä ja Virolahden Villinrannan keittiössä kaakkoissuomalaisista perinneruokaa hapanvelliä keittäen. Tuotekehitys kehitti hapanvelli reseptin erityisesti Kymijoen Ravintopalveluiden uusien toimipisteiden käyttöön vuoden alussa. Hapanvelli muistuttaa hernekeittoa, mutta on maultaan happamampi. Hapanvelli valmistukseen käytetään muun muassa ruistaikinajuurta, perunaa ja herneitä.



RAVITSEMUSSUUNNITTELIJA ANU MIKKOLA OSALLISTUI TERVEYDEN JA HYVINVOINNIN LAITOKSEN SEKÄ VALTION RAVITSEMUSNEUVOTTELUKUNNAN RAVITSEMUSHOITOSUOSI-TUS -JULKAISUN TOTEUTUKSEEN JA JULKIS-TAMISTILAISUUTEEN 7.3.2023

MAKURAADIT KOKOONTUIVAT KAHDESSA OPPILASRAVINTOLASSA

Kymijoen Ravintopalveluiden tuotekehitys kehittää kouluruokaa Makuraatien avulla. Alkukevään Makuraatiin osallistui 164 Langinkosken koulun oppilasta ja 103 Vi-rojoen koulun oppilasta. Makuraadissa olleet silakka-murekepihvit ja kermaviilikastike maistuivat oppilaille hyvin ja 86,6 % oli sitä mieltä, että ruoka olisi hyvä lisä koulujen ruokalistalle. Ruoasta sanottua: hyvä pihvi, kastike vielä parempi.



TOIVERUOKAPÄIVÄ: SOIJABOLOGNESE, BOLOGNESEKASTIKE JA SPAGHETTI

Oppilas- ja opiskelijaravintolan asiakkaille järjestetään vuosittain toiveruokaaäänestys. Eniten kannatusta vuonna 2023 sai ruokapari: soijabolognese, bolognesekastike ja spaghetti. Toiveruokalla herkuteltiin maaliskuussa.

Aktiivisesti äänestänyt Karhulan koulu palkittiin maistuvilla pullilla.

HUHTIKUU

RAVITSEMUSSUUNNITTELIJA ANU MIKKOLA JÄRJESTI OMISTAJA-ASIAKKAILLE KOULU-TUSTA IKÄÄNTYNEIDEN RAVITSEMUKSESTA



UUDET TYÖVAATTEET

Huhtikuussa saimme yllemme uudet keittiöalan ammattilaisille suunnitellut työvaatteet. Työvaatteissa suunnit-telun lähtökohtana ovat käyttömukavuus ja toiminnalli-suus. Hyvä vaate tuntuu mukavalta päällä, antaa riittävän suojan ja soveltuu työtehtävässä toimimiseen. Myös ul-konäöllä on painoarvoa. Hyvin suunnitellussa vaatteessa hymykin on herkemässä ja yhtenäinen vaate lisää iloi-sen joukkomme tunnistettavuutta.

Työvaatetoimittajan odotetaan kantavan vastuuta ympä-ristöstä ja tarjoavan korkealaatuisia sekä pitkään käytös-sä kestäviä tekstiilejä. Kiitos yhteistyöstä Lindström!



KEHITTÄMISPÄIVÄ KYMENLAAKSON HYVINVOINTIALUEEN KANSSA

Kehittämispäivän ohjelmassa oli ajankohtaistatsauksia, yhtiöiden strategioiden tarkastelua ja molempien strategisia tavoitteita tukevan yhteistyön suunnittelua. Jaoimme ajatuksia ravitsemukseen, vastuullisuuteen ja viestintään liittyen, sekä ideoimme tulevaisuuden toi-mintamalleja. Lue lisää kehittämispäivästä vuosikatsauksen sivulta 28.

LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

TOUKOKUU

RUOKALISTOJEN SUUNNITTELU VUODELLE 2024 KÄYNNISTYY

Ravitseva ja maukas ruoka on meille sydämen asia. ❤️ Tuotekehitys aloittaa ravitsemussuunnittelijan johdolla ruokalistojen suunnittelun seuraavalle vuodelle hyvissä ajoin etukäteen. Ravitsemussuosittelusten mukaiset ruokalistat, joissa on huomioitu mm. kustannukset ja asiakkaiden palautteet, vaativat huolellista suunnittelua.



ASUMISPALVELUYKSIKÖIDEN MAKURAADISSA VEGAANINEN TEHOJUOMA

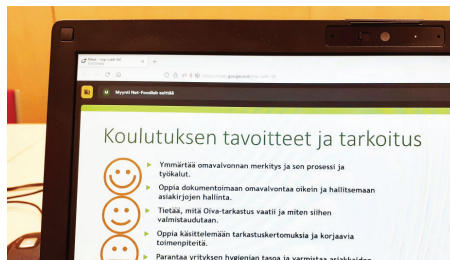
Kaksi asumispalveluyksikköä osastoineen osallistuivat Makuraatiin, jossa asukkaat maistelivat ja arvioivat vadelmaista päivän tehojuomaa. Juoma oli vegaaninen ja sen proteiini tuli hampuproteiineista. Juomasta saatu palaute oli hyvää.



RAVITSEMUSKOULUTUSTA ERITYISRYHMIEN ASUMISPALVELUILLE KOTKASSA JA KOUVOLASSA RAVITSEMUSUUNNITTELIJAN JOHDOLLA

ELINTARVIKETURVALLISUUDEN KOULUTUSTA

Korkeatasoinen elintarviketurvallisuuden noudattaminen kaikilta osin on toimintamme elinehto. Toukokuussa osa henkilökuntaamme kertasi elintarviketurvallisuuteen liittyviä asioita etänä. Kouluttajana Net-Foodlab Oy.



OPPILAS- JA OPISKELIJARAVINTOLOISSA TARJOLLA KASVISRUOKARESEPTI-KILPAILUSSA PALKITTUA RUOKAA: SEITANKASTIKE JA TÄYSJYVÄOHRA

Toukokuussa kaikissa Kotkan oppilas- ja opiskelijaravintoloissa nautittiin kasvisruokareseptikilpailussa palkittua ruokaa, seitankastiketta täysjyväohralla. Seitan on lihaa muistuttava kasviproteiini, joka valmistetaan vehnäluteenista. Kiitos Kotkan lyseon oppilaille maukkaasta reseptistä!



RAVITSEMUSUUNNITTELIJA ANU MIKKOLA RAVITSEMUSHOITOSUOSITUKSEN JALKAUTTAMINEN JA RAVITSEMUSTERVEYDEN EDISTÄMINEN -HANKKEEN OHJAUSRYHMÄSSÄ

MAISTELUPAKETTEJA HEDELMISTÄ PÄIVÄKOTEIHIN JA ESIKOULUIHIN

Päiväkodit ja esikoulu saivat tilata itselleen hedelmähetki maistelupaketteja, joiden avulla lapset pääsivät tutustumaan kaikkiin aistein erilaisiin hedelmiin. Tuttavuutta tehtiin mm. verigreipin kanssa. Yhdessä arvuuteltiin hedelmien nimiä ja käyttökohteita. Tunnusteltiin, haisteltiin ja tietysti myös maisteltiin.



KESÄKUU - HEINÄKUUKU

LIITYMME MUKAAN NOLLIS-YHTEISÖÖN

Nolla tapaturmaa -foorumin tavoitteena on Suomen terveimmät ja turvallisemmat työpaikat. Tähän tavoitteeseen pääsemme vain, kun ymmärrämme nolla-ajattelun kokonaisvaltaisena työturvallisuus- ja työhyvinvointitoimintana, joka tähtää aina vain parempaan lopputulokseen. Luomme turvallisuuden ja hyvinvoinnin yhdessä - joka päivä!

Kesäkuussa HR-koordinaattorimme vieraili Nollis-yhteisön alueverkoston kanssa Karhulassa Ahlströmin tehtaalla.



KESKUSKEITTIÖ KOPYYSIN ASTIANPESUOSASTOLLE ASENNETTIIN KESÄLLÄ 2023 UUSI ASTIANPESULINJASTO JA UUSITTIIN PESUAINEPUTKISTO

ELOKUUKU

KOULUTUSYHTEISTYÖTÄ EKAMIN KANSSA

Toteutimme yhteistyössä Ekamin kanssa koulutuskokonaisuuden, jossa henkilön oli mahdollista hankkia keittiöalan perustaidot jo kahdeksassa viikossa ja työllistyä ammatti- tai palvelukeittiöön Kymijoen Ravintopalveluille. Koulutukseen sai hakeutua alanvaihtaja tai uusi alasta kiinnostunut henkilö ilman pohjakoulutusta. Koulutus piti sisällään neljä viikkoa teoriaopintoja ja neljä viikkoa työsaippimista Kymijoen Ravintopalveluiden toimipisteissä. Koulutus järjestettiin toista vuotta peräkkäin.



VIERAILULLA KOUVOLAN AMMATTIOPISTO EDUKOLLA

HR-koordinaattori ja Valkealan tuotantovastaava Santra vierailivat Edukolla kertomassa ensimmäisen vuoden opiskelijoille meidän toimialasta ja yhtiömme toiminnasta. Kiitos mahdollisuudesta!

#keittiöala
#hyvävalinta
#yhteistyö
#hyvinvointiarvinnosta
#kymijoenravintopalvelut



LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

ELOKUUKSI

KOTIATERIOITA TOIMITETAAN LAAJASTI KYMENLAAKSON ALUEELLE

Makunne Kotiateria- ja kauppakassipalveluiden palvelualue laajeni vuoden aikana Haminaan, Miehikkälään ja Virolahdelle. Vuoden alusta alkaen HVA:n kotiaterioita toimitettiin jo Haminaan ja Virolahdelle. Elokuusta lähtien toimitimme kotiaterioita kaikille Kymenlaakson hyvinvointialueen kotihoidon asiakkaille.



ITÄMERIPÄIVÄ 31.8.2023

Tarjosimme Itämeripäivänä elokuussa Itämeriystävällistä ruokaa: Ruispaneroituja silakkafilaita ja rukiisia silakka-murekepihvejä.

Syömällä Itämeren kalaa autat vähentämään tehokkaasti Itämeren ravinnekuormaa. Kestävästi pyydetty lähikala on myös terveellinen ja ympäristöystävällinen proteiininlähde.



SYYSKUU

HYVÄNTUULEN MESSUT KOTKAN UUDELLA SATAMA AREENALLA 23.-24.9.2023

Kymijoen Ravintopalvelut osallistui Kotkan kaupungin reiluuden, rohkeuden ja rakkauden hengessä järjestettyyn hyvinvoinnin messutapahtumaan Hyvântuulen messuille syyskuussa 2023. Messuilla kohtasimme asiakkaita ja keskustelimme hyvän ravitsemuksen merkityksestä hyvinvoinnillemme.

Lue lisää Hyvântuulen messuista sivulta 26.



VALTAKUNNALLISELLA HÄVIKKIVIIKKILLA KESKITYTTIIN HÄVIKIN PIENENTÄMISEEN

Valtakunnallista hävikkiviikkoa vietettiin 11. -17.9.2023 ja kuluneella viikolla kannustimme asiakkaitamme hävikin vähentämiseen. Kymijoen Ravintopalveluissa hävikkiviikkoa vietetään 52 kertaa vuodessa. Ruokahävikin vähentäminen on yksi Kymijoen Ravintopalveluiden vastuullisuusyhtiön 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.

SADONKORJUUVIIKOLLA SYKSYN MAKUJA

Vietimme viikolla 38 Sadonkorjuuviikkoa ja tarjosimme kaikille asiakasryhmille kuluvalle viikolla maukkaita syksyn makuja. Värikäs, tuoksuva ja maukas viikko täynnä vihanneksia, juureksia, marjoja, hedelmiä, sieniä sekä muita syysherkkuja.



KANSAINVÄLINEN YK:N KOULUMAITOPÄIVÄ 27.9.2023

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.

MAISTELUPAKETTEJA KASVIKSIKSI PÄIVÄKOTEIHIN JA ESIKOULUIHIN

Kasviksista ja juureksista kootut maistelupaketit matkasivat päiväkodeihin ja esikouluun sadonkorjuun aikaan. Maistelupakettien ajatuksena on tutustuttaa lapsia paremmin kasvien maailmaan ja lisätä siten heidän kiinnostusta erilaisiin makuihin sekä innostaa kasvien syöntiin.



SYDÄNISKURI KESKUSKEITTIÖ KAPYYSIIN

Keskuskeittiö Kapyyisiin hankittiin sydäniskuri. Sydäniskurilla eli defibrillaattorilla pyritään palauttamaan sydänlyömään normaaliin tahtiin. Helppokäyttöinen laite auttaa avunantajaa ääniohjeilla läpi elvytyksen.

Kapyyisin sydäniskuri on rekisteröity kaikkien käytössä olevaan defi.fi-palveluun. Palvelun avulla löydät sydänpysähdystilanteessa nopeasti lähimmän sydäniskurin.



HENKILÖKUNNALLE PALKKAUKSEEN JOHTAVASTA REKRYTOINNISTA PALKKIO

Kannustamme henkilökuntaamme vinkkaamaan uudesta työntekijästä HR-tiimille ja pyytämään tuttavaa hakeutumaan meille töihin. Palkkaukseen johtaneesta rekrytoinnista maksamme vinkkipalkkion. Vinkkipalkkio on yksi keino löytää lisää keittiöalan ammattilaisia osaavaan joukkoomme.



YHDESSÄ ASIAKKAAN KANSSA: VIERAILUT ASIAKASKOhteissa

Asiakkuuspäälliköt pitävät huolta hyvästä yhteistyöstä asiakkaiden kanssa ja vierailevat lukuisissa asiakaskohteissa vuoden aikana. Arvojemme mukaisesti toimimme yhdessä asiakkaiden kanssa: Asiakkaat ovat silmäteriamme, joiden hyvinvointi ja terveys kehystää toimintaamme. Hyvän yhteistyön ja kumppanuuden avulla mahdollistamme terveemmän tulevaisuuden.

LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

SYYSKUU

TUOTEKEHITYS MUKANA KASVISPRO-KOULUTUKSESSA

Tuotekehitys ja tuotantopäällikkö Jyrki Karppinen osallistuivat KasvisPro-koulutukseen, jossa valmistettiin, maisteltiin ja arvioitiin kasvisruokia yhdessä muiden alan ammattilaisten kanssa. Kiitos kollegat antoisista keskusteluista ja jaetuista kokemuksista aiheen parissa.



LOKAKUU

TEEMAPÄIVÄ: USA

Lokakuussa ravintoloissa vietettiin teemapäivää USA. Ravintolat koristeltiin teemavärein ja tarjolle katettiin oppilas- ja opiskelijaravintoloissa quorn-nugetteja, kananugetteja, mac&cheese, salaattisaukaleita ja coleslaw-salaattia. Tuotekehityksen ideoimia teemapäiviä esiinty ruokalistoilla keskimäärin kaksi kertaa vuodessa.



RAVITSEMUSSUUNNITTELIJA ANU MIKKOLA KERTOMASSA TEHOSTETUSTA RUOKAVALIOSTA JA SUJUVISTA RUOKATILAUSJÄRJESTELMISTÄ VRN:N INNOSTUTAAN YHDESSÄ IKÄÄNTYNEIDEN RAVITSEMUKSESTA - HELMIÄ HANKKEEN AJALTA -WEBINAARISSA

REKRY, TYÖELÄMÄ- JA KOULUTUSTAPAHTUMA SATAMA AREENALLA 3.10.2023

HR-tiimi edusti yhtiötä Rekry, työelämä- ja koulutus-tapahtumassa Kotkan Satama Areenalla 3.10.2023. Messupisteellä kerroimme työskentelystä meillä ja mahdollisuuksista työharjoitteluun, opinnäytteisiin, kehittämisesteisiin sekä oppisopimuskoulutukseen. Lisäksi messut tarjosivat oivan mahdollisuuden verkostoitumiseen alueen muiden toimijoiden kanssa.

Rekrytoimme joukkoomme vuoden aikana useita keittiö-alan ammattilaisia ja hyvinvoinnin rakentajia.



MARRASKUU

LAADUNARVIOINTIKYSELY ASIAKKAILLE

Tilaa-asiakkaamme arvioivat laatutasoamme vuosittain. Marraskuussa päättyneet laadunarviokyselyt tilaa-asiakkaille toteutettiin verkkokyselynä. Kyselyn kautta saatujen palautteiden perusteella kehitämme toimintaamme asiakaskokemuksen parantamiseksi.

Kiitos asiakkaille yhteistyöstä. Laadunarvioinnin tuloksia tarkastellaan mm. kevään 2024 ohjausryhmissä ja palveluraadeissa.

PÄIVÄKOTIEN TOIVERUOKAPÄIVÄ 21.11.2023

Päiväkotien toiveruokapäivää vietettiin marraskuussa. Tällä kertaa toiveruokaa saivat toivoa Miehikkälän päiväkodin lapset. Tarjolle katettiin pienten toiveesta pinaattilettuja ja perunasosetta.

RAVITSEMUSVIIKKO 6.-10.11.2023 JA KOULUTUSTA HYVÄÄN RAVITSEMUKSEEN

Ravitsemusviikkoa vietettiin marraskuun toisella viikolla. Ravitsemusviikko tekee ravitsemustiedettä tutummaksi: se avaa ajankohtaista tutkimusta, kertoo ravitsemustieteilijöiden tekemästä työstä ja tuo esille luotettavan ravitsemustiedon edustajat.

Ravitsemustietopalvelumme tarjoaa neuvontaa ravitsemukseen liittyvissä asioissa Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n omistaja-asiakkaille ja sidosryhmille.

Vuoden 2023 aikana 375 henkilöä suoritti ravitsemussuunnittelijan ylläpitämän ravitsemuskäsikirjakoulutuksen verkko-oppimisympäristö Pinjassa.

Marraskuussa pidettiin Kymenlaakson hyvinvointialueen alueellinen ravitsemuskoulutus: Laatu ravitsemushoittoon - uusi Ravitsemushoitosuositus 2023. Ravitsemussuunnittelijamme Anu puhui koulutuksessa aiheesta erityisruokavaliot ja tilauskäytännöt.

Marraskuussa oli asumisen palveluiden ravitsemusvastavien ensimmäinen verkostotapaaminen. Ravitsemussuunnittelijamme Anu kävi kertomassa mm. aamu- ja iltapalojen tilaamisesta ja tarjoamisesta sekä erityisruokavalioiden.



TYÖSUOJELUVAALIT

Työsuojeluvalluutettujen vaalit sekä työntekijöiden että toimihenkilöiden osalta käytiin ajalla 1.-15.11.2023. Työsuojeluvalluutettujen ja työsuojeluasiamiehien toimikausi on kaksi vuotta.

Työsuojelutoimikunnan tehtävänä on työn terveellisuuden ja turvallisuuden edistäminen työpaikalla. Työsuojelutoimikunnassa käsitellään yhtiön työturvallisuus- ja työsuojeluasioita sekä suunnitellaan ja kehitetään työturvallisuutta ja työsuojelun käytäntöjä. Toimikunnan jäsenillä on oikeus tehdä esityksiä työsuojeluun ja työturvallisuuteen liittyvistä asioista sekä oikeus saada perusteltu selvitys esityksiinsä.



VASTUULLISET RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA PÄÄTÖKSEEN

Osallistuimme Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmaan kymmenen ruokapalvelutoimijan sekä asiantuntijaverkoston kanssa ja työstimme konkreettisia työkaluja ammattikeittiöiden ympäristövaikutusten pienentämiseksi. Kolmivuotisen kehitysohjelman aikana jaettiin ajankohtaista vastuullisuustietoa, vinkkejä sekä ideoita eteenpäin muille ruokapalveluille ja alan toimijoille.

Vastuullinen ruokapalvelu -ohjelma tukee jatkossa ruokapalveluiden vastuullisuustyötä ja auttaa jokaista ruokapalvelua löytämään oman toiminnan kannalta vaikuttavimmat vastuullisuusteot. Vastuullinen ruokapalvelu -ohjelma ja vastuullinenruokapalvelu.fi -sivusto auttavat kaikkia ruokapalveluita vastuullisuustyössä.



**VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU**

LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

JOULUKUUN

PALKITSIMME VUODEN TYÖNTEKIJÖITÄ

Vuoden loppupuolella äänestimme ja palkitsimme vuoden 2023 työntekijöitä. Vuoden työntekijäksi äänestimme Ratamon keittiössä työskentelevän Marjo Aapron. Vuoden esihenkilöksi äänestimme Kapyysissa työskentelevän Paula Mannojan.

Vuoden työntekijä - Marjo Aapro
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 hymyyn.



Vuoden esihenkilö - Paula Mannoja
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.



TOIVERUOKAÄÄNESTYS KOULULAISILLE

Oppilas- ja opiskelijaravintolan asiakkaille järjestettiin toiveruokaäänestys. Eniten kannatusta sai ruokapari: kasvis-nuggetit, kalapaukot, kermaviilikastike ja perunasose. Toiveruokapäivää vietetään maaliskuussa 2024. Aktiivisesti äänestänyt Karhuvuoren koulu palkittiin jäätelöillä. Toiveruokaäänestyksessä annettiin kaikkiaan 2 111 ääntä. Kiitos oppilaille aktiivisesta osallistumisesta! Toiveruokaäänestys oppilas- ja opiskelijaravintoloissa järjestetään kerran vuodessa.



JOULUNA MUISTIMME KOTIMAAN LAPSEA

Kymijoen Ravintopalvelut Oy tuki jouluna 2023 Pelastakaa Lapset kotimaan työtä. Joululahjoitusten turvin ehkäistään syrjäytymistä ja autetaan kotimaan vähävaraisia lapsiperheitä.



TERVETULOA VUOSI 2024 KYMIIJOEN RAVINTOPALVELUT OY 20 VUOTTA

Vuonna 2023 ravitsemuksellisenä tavoitteenamme oli edistää asiakkaiden hyvinvointia, terveyttä ja vireyttä. Samaa tavoittelemme myös vuonna 2024. Toivomme mahdollisimman hyvää ja toimivaa yhteistyötä omistajien, asiakkaiden, toimipisteiden henkilökunnan sekä sidosryhmien kanssa.

Vuosi 2024 on yhtiölle merkityksellinen, sillä Kymijoen Ravintopalvelut Oy täyttää 1. heinäkuuta 20 vuotta. Juhlistamme saavutustamme yhdessä henkilökunnan ja asiakkaiden kanssa.





HYVÄ RAVITSEMUS KAIKEN LÄHTÖKOHTANA

*RAVITSEMUSSUUNNITTELIJA
ANU MIKKOLA*

*Miksi hyvistä ravitsemuksesta huolehtiminen on tärkeää?
Miten Kymijoen Ravintopalvelut Oy huolehtii asiakkaidensa hyvistä
ravitsemuksesta? Kysymyksiin vastaamassa ravitsemussuunnittelija
Anu Mikkola*

**Ravitsemussuunnittelija Anu Mikkola. Kuka olet ja
mitä teet työksesi?**

Olen terveystieteiden maisteri (TtM) ja laillistettu ravitsemusterapeutti. Olen toiminut Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä ravitsemussuunnittelijana vuodesta 2009. Ravitsemussuunnittelijana vastaan siitä, että tarjoamme ateriat täyttävät ravitsemussuosituksen. Työhöni kuuluu mm. ate-

rioiden ja tuotteiden ravintosisältölaskemien tarkastelua ja kehittämistyötä niiden pohjalta, yhteistyötä terveydenhuollon kanssa, oman henkilökunnan ja asiakkaiden kouluttamista, asiakaspalautteisiin vastaamista ja yhteydenpitoa erityisruokavalioasiakkaisiin ja heidän huoltajiinsa. Lisäksi pyrin ylläpitämään omaa osaamistani koulutustautumalla ja tekemällä yhteistyötä.

Lisäksi toimin tuotekehitystiimin ja äidinmaidokeskuksen esihenkilönä. Tuotekehitystiimiin kuuluu kaksi tuotekehittäjää, jotka laativat ja ylläpitävät reseptiikkaamme ja kaksi tuotantoassistenttia, jotka huolehtivat ruokalistojen ylläpitämisestä.

Miksi hyvästä ravitsemuksesta huolehtiminen on tärkeää?

Hyvä ravitsemus on tärkeä asia meille kaikille jokaisessa elämänvaiheessa. Mukavat ateriahetket, terveellinen ruoka ja hyvä ravitsemustila tukevat toimintakykyä, terveyttä, hyvinvointia ja elämänlaatua. Hyvästä ravitsemuksesta huolehtiminen on myös keskeinen osa monien sairauksien ennalta ehkäisyä ja hoitoa.

Miten Kymijoen Ravintopalvelut Oy pitää huolta asiakkaiden ravitsemuksesta?

Huolehdimme siitä, että tarjoamme ateriat ovat terveellisiä, täysipainoisia ja maistuvia. Maistuvuus on ensisijaista, koska vain syöty ruoka ravitsee. Ravitsemuskriteerien lisäksi resepteissä ja tuotteissa kiinnitetään erityishuomiota aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Ensimmäisessä kehittely- ja suunnitteluvaiheessa maistamme ja arvioimme laatua itse, mutta hyödynnämme myös asiakkaiden mielipiteitä järjestämällä makuraateja. Makuraatitoimintaa on tällä hetkellä päiväkot-, koulu- ja asumispalveluruokailussa.

Miten ruokalistat suunnitellaan?

Meillä on kaikilla asiakasryhmillä käytössä 12 viikon kiertävä ruokalista. Ruokalistarungoissa on huomioitu huolelli-

sesti asiakkaiden tarpeet ja tuotannon resurssit. Runkoja kehitetään jatkuvasti eli ne harvoin säilyvät täysin samana yhtään kiertoa. Ruokalistasuunnittelutyöryhmään kuuluvat tuotekehitystiimin lisäksi asiakkuuspäälliköt, tuotantopäälliköt, tuotantovastaavat ja oppilasravintoloiden palveluvastaava. Työryhmä kokoontuu 4 kertaa vuodessa ja runkolistamuutosten lisäksi käsittelee seuraavien ruokalistojen kausiruoat ja teemapäivien ruoat. Vuoden aikana huomioitavat teema- ja juhlapäivät ovat asiakkaiden nähtävillä verkkosivullamme. Ruokalistamuutoksissa huomioidaan sekä asiakaspalautteet että omien keittiöidemme antamat palautteet.

Lisäksi ruokalistoja käsitellään kahden viikon välein pidettävissä tuotekehityspalaverissa, joihin osallistuvat tuotekehitystiimin lisäksi tuotantopäälliköt, asiakkuuspäälliköt ja tuotantovastaavat. Palaverissa käydään aina läpi edellisen kahden viikon aikana tulleet asiakaspalautteet ja päätetään niiden perusteella reseptiikkaan ja ruokalistoilte tehtävät muutokset. Lisäksi aika ajoin käsitellään laadunarviointikyselyiden ja palvelun arviointien tuloksia ja tehdään niiden pohjalta kehittämissuunnitelmia.

Asiakkaiden tarpeiden ja ravitsemuksen lisäksi ruokalistoilta on huomioitava taloudellisuus. Sopimuselintarvikkeiden käyttöä ja raaka-ainekustannuksia seurataan jatkuvasti. Lisäksi on huomioitava muun muassa keittiöiden laitekapasiteetit, henkilöstöresurssit, astioiden riittävyys ja ergonomia.

Miksi hyvä ruokalistasuunnittelu on tärkeää ja miksi siihen kannattaa panostaa?

Ruokalistat ovat ammattikeittiötyön perusta ja niillä on suuri vaikutus niin asiakkaiden tyytyväisyyteen, kuin työntekijöidemme työhön. Reseptit ja ruokalistat on tallennettu tuotannonohjausjärjestelmäämme. Ruokalistoilta on todella paljon tietoa, joka vaikuttaa kaikkeen toimintaamme, esimerkiksi käytettävät raaka-aineet, tuotantopäivät, annoskoot ja -määrät. Tiedot nousevat



Anna Mikkola

"Työssäni mielenkiintoista ja palkitsevaa on se, että täysipainoisten, maistuvien ja terveellisten aterioiden kautta voin vaikuttaa asiakkaidemme hyvinvointiin."



ruokalistaolta suoraan ostoon ja tuotantoon. Näin ollen pienikin virhe voi vaikuttaa ratkaisevasti siihen, että asiakkaamme saavat sopivasti oikeanlaista ruokaa, oikeaan aikaan.

Miten ravitsemus huomioidaan ruokalistoiissa?

Ravitsemussuositukset määrittävät esimerkiksi käytettävien raaka-aineiden ja kehitettävien reseptien rasvan laadun sekä suolan ja kuidun määrät. Lisäksi aterioiden sisällöt ja esim. tiettyjen ruoka-aineiden tarjoamistiheydet ruokalistoiissa on määritelty ravitsemussuosituksissa. Ruokalistojen ravintoarvoja seurataan viikkotasolla, verrataan suosituksiin ja tehdään tarvittaessa muutoksia.

Miten vastuullisuus huomioidaan ruokalistoiissa?

Vastuullisuus on mukana ravitsemussuosituksissa eli niitä noudattamalla toimimme myös vastuullisesti. Vastuullisuuteen liittyviä keskeisiä asioita ovat tällä hetkellä punaisen lihan määrän rajoittaminen ruokalistoiissa ja kasviproteiinien määrän lisääminen. Lisäksi kotimaisten tuotteiden suosiminen ja reseptien hiilijalanjäljen seuranta otetaan huomioon suunnittelussa.

Miten eri-ikäisten ravitsemus eroaa toisistaan?

Suurin osa perusasioista on yhtä tärkeää kaikissa ikäryhmissä. Ikääntyneillä tosin riittävä proteiinin ja muidenkin ravintoaineiden saanti korostuu, koska ruokahalu ei välttämättä enää ole niin hyvä ja toisaalta niiden tarve saattaa kuitenkin kasvaa. Lapsilla taas on esim. omat rajoituksensa nitraattipitoisten leikkeleiden ja makkaroiden sekä makkara-ruokien suhteen. Kaikissa ikäryhmissä on tietysti tärkeää ottaa huomioon ikäryhmäkohtaiset mieltymykset.

Miten asiakkaita ohjataan hyvään ravitsemukseen?

Potilas- ja asumispalveluruokailussa tarjoamamme ateriat antavat aina mallin terveyttä edistävistä aterioista. Ruokien oikeaa annostelua ohjataan annosteluohjeilla.

Henkilöstöravintoloissa, oppilas- ja opiskelijaravintoloissa ja päiväkodeissa meillä on käytössä sydänmerkkiateriat. Aterioiden oikeaa koostamista ohjeistetaan malliannostuskuvien ja linjastomerkintöjen avulla. Kasvispainotteisempaan ruokailuun ohjataan sijoittamalla salaattilinjaston alkuun ja lounasvaihtoehtoista kasvisruokaa ensimmäiseksi. Myös ruokalistoiissa kasvisruoka mainitaan ensimmäisenä. Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa meillä on käytössä myös ilmastoystävällinen ateria -merkintä. Joka ohjaa valitsemaan hiilijalanjäljeltään pienemmän aterian.

Miten ravitsemussuositukset ovat muuttuneet lähivuosina?

Viime vuonna julkaistiin uudet pohjoismaiset ravitsemussuositukset, joiden pohjalta Valtion Ravitsemusneuvottelukunta laatii tänä vuonna uudet Suomalaiset ravitsemussuositukset. Todennäköisesti kasviproteiinien lisääminen ja punaisen lihan vähentäminen korostuu niissä entisestään.

Miten ravitsemussuositusten muutokset huomioidaan Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä?

Me olemme panostaneet punaisen lihan vähentämiseen ja kasviproteiinien lisäämiseen jo viime vuosina niin paljon, ettei tämä muutos tule juurikaan näkyämään ruokalistoiissamme. Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa olemme jo sitoutuneet siihen, että vuoden 2025 loppuun mennessä tarjoamme viikoittain yhtenä päivänä kasvisruokaa molempina lounasvaihtoehtoina. Lisäksi meillä on ollut viime ja tänä vuonna omana vastuullisuustavoitteena saada yksi uusi kasviproteiini- ja kasvi-ateriat käyttöösi reseptikaamme.

Millaista yhteistyötä tehdään muiden tahojen kanssa alueen asukkaiden hyvän ravitsemuksen edistämiseksi?

Meillä on laadittu yhdessä asiakkaidemme kanssa ravitsemuskäsikirjat, joissa on määritelty linjaukset, joita ravitsemuksen osalta noudatamme. Ravitsemuskäsikirjojen aihealueista järjestämme myös jatkuvasti koulutuksia sairaaloiden ja asumispalveluiden henkilöstölle. Hyvinvointialueella on käytössä koulutusportaali Pinja, johon olen tehnyt ravitsemuskäsikirjakoulutuksen, jota päivitän aina tarvittaessa. Koulutamme myös päiväkotien henkilökuntaa ja omaa henkilökuntaamme säännöllisesti.

Kuulun myös hyvinvointialueen Ravitsemushoitotyöryhmään ja olen mukana sairaaloiden ja asumispalveluiden ravitsemusvastaavien palavereissa ja koulutuksissa. Ravitsemusteraputtien yhdistyksen ruokapalvelujaoston ja Kymenlaakson ravitsemusterapeuttien kautta saan kollegialista tukea.

Vuoden 2023 alussa olin mukana jo nyt julkaistun Ravitsemushoitosuosituksen laadinnassa ja esittelin julkistamistilaisuudessa ruokapalveluiden osuuden. Nyt olen mukana suosituksen jalkauttamisen ohjausryhmässä.

Anna palautetta - auta meitä kehittämään

Kaikki vastaanotetut ruokaan liittyvät asiakaspalautteet käsitellään tuotekehityspalaverissa kahden viikon välein. Verkkosivujen makunne.fi kautta voit antaa palautetta tai arvioida palvelua päivittäin. Ruokien tilaajien on mahdollista lähettää palautetta myös ateriatilauksjärjestelmän kautta.



Anna palautetta ruoasta QR-koodin avulla tai verkkosivuilla makunne.fi



Esittelypisteellä rohkeasti eturivissä

Kuvassa vasemmalta:
Sini Hyöky, viestintäpäällikkö
Kati Aronen, asiakkuuspäällikkö
Heidi Gylden, tuotekehittäjä
Kaisa Havana, asiakkuuspäällikkö
Sanna Joensuu, tuotekehittäjä
Anu Mikkola, ravitsemussuunnittelija



KOHTAAMISIA ASIAKKAIDEN KANSSA

HYVÄLLÄ TUULELLA HYVÄNTUULEN MESSUILLA

Hyväntuulen messut järjestettiin Kotkan uudella Sata-ma Areenalla 23.-24.9.2023. Kotkan kaupungin järjestämä hyvinvointiin keskittynyt tapahtuma tarjosi meille oivallisen mahdollisuuden kohdata asiakkaita ja esitellä toimintaamme kahden päivän ajan suurelle joukolla Kymenlaakson asukkaita.

Messuilla vieraili yli 10 000 vierasta. Maksuttoman sisäänkäsyn messut tarjosivat kävijöille mahdollisuuden tutustua vastavalmistuneeseen upeaan Satama Areenaan ja lukusiin hyvinvointia tarjoaviin näytteilleasettajiin, monipuolisen ja viihdyttävän ohjelman sekä positiivisen tunnelman ympäröimänä.

Lauantaina messut olivat avoinna klo 10-18 ja sunnuntaina klo 10-16. Suurin osa hyväntuulisista vieraista vieraili myös meidän magentan punaisella pisteellä. Yhtiömme pääväri erottui tummanpuhuvassa messuhallissa edukseen ja herätti kirkkaudellaan kävijöiden huomion. Pääsääntöisesti kohtasimme asiakkaita pienemmissä ryhmissä heidän arjessaan. Oli hienoa kohdata kaikenikäisiä ihmisiä ja vaihtaa vapaamuotoisesti ajatuksia ruoasta, ruokailusta ja ruoan vaikutuksesta hyvinvointiin.



Moni messuvieras saapui luoksemme maistiaistarjoilujen houkuttelemina. Lauantaina messujen ohjelma painottui nuorille ja lapsiperheille, jonka saattelemina tarjoimme maistiaisia spaghettiini-härkäpapuvuoka. Tämä maistui messuvieraille oikein hyvin ja moni ruokaa nauttineista lapsista tunnisti ruoan kouluruokailusta.

Sunnuntai-päivän messuohjelma painottui varttuneemmalle väelle, joten tarjosimme maistiaisia kasvis-perunagratiinista. Maistiaiset keräsivät kiitosta ja tuotekehityksen kotikeittiöön suunnittelemaat reseptit tarjotuista ruoista tekivät kauppansa molempina päivinä. Kaikkiaan maistiaisia jaettiin n. 2 000 annosta.

Messupisteellä keskusteltiin paljon kasvisruoasta ja moni maistoi härkäpavusta ja mifusta tehtyä kasvisruokaa ensimmäistä kertaa. Messupisteellä oli esillä kaikki ruokalistoilta esiintyvät 12 kasviproteiinia. Purkkeihin säilötty proteiinit kiinnostivat ja herättivät keskustelua.

Lauantaina ravitsemussuunnittelijamme Anu esitti messuhallin ohjelmavallalla tietoisuuden lasten ja nuorten ravitsemuksesta. Sunnuntaina Anu piti ravitsemuksen asiantuntijan puheenvuoron ikääntyneiden ja toipilaiden ravitsemuksesta. Oli hienoa saada mahdollisuus kertoa hyvän ravitsemuksen merkityksestä suurelle yleisölle.

Tapahtuman yli 80 näytteilleasettajaa ammensivat messukävijöille erilaisia ideoita ja ajatuksia hyvinvointiin koko viikonlopun ajan. Saattoipa joku löytää messuilta



myös uuden harrastuksen. Kävijöiden ja monen näytteilleasettajan mieleen jäivät erilaisten ihmisten kohtaamiset sekä hyväntuulinen meininki.

Kiitämme lämpimästi kaikkia messupisteellä vierailleita, oli ilo kohdata. Kiitämme myös Merikaupunki Kotkaa tapahtuman järjestämisestä. Reiluuden, rohkeuden ja rakkauden hengessä järjestetyt Hyväntuulen messut lisäsivät meidän kaikkien hyvinvointia monella eri tasolla.



YHTEISTYÖTÄ ASIAKKAAN PARHAAKSI

KEHITTÄMISPÄIVÄ OMISTAJA-ASIAKKAAN KANSSA

Arvojemme mukaisesti toimimme yhteistyössä asiakkaidemme kanssa. Hyvät ja luottamukselliset suhteet omistaja-asiakkaiden kanssa edistävät sujuvaa palvelua ja mahdollistavat toiminnan kehittämisen.

Vietimme 26.4.2023 kehittämispäivän Kymenlaakson hyvinvointialueen kanssa Kotkan Höyrypanimolla. Tilaisuuteen oli kutsuttu Kymenlaakson HVA:n johtoa ja eri palvelualueiden ja toimintojen vastaavia. Päivä jakautui aamu- ja iltapäivän osuuksiin, joihin osallistui pääsääntöisesti eri henkilöitä.

Antoisaa päivää koostui ajankohtaistalutuksista, yhtiöiden strategioiden tarkastelusta ja molempien strategisia tavoitteita tukevista yhteistyön suunnittelusta. Jaoimme ajatuksia ravitsemukseen, vastuullisuuteen ja viestintään liittyen sekä ideoimme tulevaisuuden toimintamalleja.

Vaalimme hyvää yhteistyötä kaikkien omistaja-asiakkaiden kanssa. Hyvällä yhteistyöllä mahdollistamme ruokaileville asiakkaille parasta mahdollista palvelua.



Learning Cafe -menetelmällä keskustelua, ideointia ja oppimista aiheista ravitsemus, vastuullisuus, tulevaisuuden toimintamallit ja viestintä.



ME YMPÄRISTÖ

YHTEISTYÖSSÄ YMPÄRISTÖN KANSSA

Yhtiön tavoitteena on huomioida ympäristöasiat kaikessa toiminnassa joka päivä siten, että mahdolliset negatiiviset ympäristövaikutukset saadaan minimoitua. Ympäristövaikutuksia vähennetään mm. tekemällä ympäristöä mahdollisimman vähän kuormittavia hankintoja, optimoimalla kuljetuksia, vähentämällä ja lajittelemalla jätteitä, sekä käyttämällä säästeliäästi vettä, materiaalia ja energiaa.

Ympäristöystävällistä sähköä

Kymijoen Ravintopalvelut Oy käyttää toiminnassaan ympäristöystävällistä vihreää sähköä, joka on tuotettu uusiutuvilla energialähteillä.

Virtaa auringosta

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

Aurinkosähköllä ladataan mm. yhtiön vuonna 2022 hankittu täyssähköauto. Ilmastoystävällisellä kyydillä kuljetetaan mm. pientoimituksia.

Keskuskeittiö Kapyydi / Sähkö kWh

2023	1 664 926
2022	1 694 152
2021	1 719 148

Keskuskeittiö Kapyydi / Kaukolämpö MWh

2023	1 350
2022	1 306
2021	1 396

Keskuskeittiö Kapyydi / Vesi m3

2023	8 156
2022	9 241
2021	9 738



VASTUULLISUUS ON PYSYVÄ OSA ARKEA

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

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

Olemme rakentaneet vastuullisuusohjelman ja luoneet kestävä kehityksen periaatteisiin pohjautuvia toimenpiteitä ja tavoitteita. Olemme mukana omistaja-asiakkaidemme ympäristösitoumuksissa ja kestävä kehityksen yhteiskuntasi-
tousmuksessa 2050. Iloksemme saimme mahdollisuuden olla mukana myös syksyllä 2023 päättyneessä Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmassa, jossa loimme toimintamalleja kestävä ruokajärjestelmän edistämiseksi ja ammattikeittiöiden kulutuksen päästöjen vähentämiseksi.

Vastuullisuustyömme koostuu kolmesta eri vastuullisuuden teemasta:

- vastuu ympäristöstä
- vastuu ihmisistä
- vastuu yritystoiminnasta

Lue lisää vastuullisuudesta verkkosivuiltamme makunne.fi

Vastuullisuutta ohjaavat painopisteet



HYVINVOIVAT HYVINVOINNIN RAKENTAJAT

HENKILÖSTÖPÄÄLLIKÖ
KATJA TURUNEN

Millainen työnantaja Kymijoen Ravintopalvelut Oy on? Miten se huolehtii henkilökuntansa työhyvinvoinnista ja viihtyvyydestä? Miten ravintopalveluihin pääsee työssäolojaksolle tai töihin? Kysymyksiin vastaamassa henkilöstöpäällikkö Katja Turunen

Henkilöstöpäällikkö Katja Turunen. Kuka olet ja mitä teet työksesi?

Työskentelen Kymijoen Ravintopalveluilla henkilöstöpäällikkönä. Aloitin työt yhtiössä vuonna 2019. Ennen siirtymistä henkilöstöhallinnon puolelle työskentelin yhtiössä projekti- ja kehityspäällikkönä. Olen koulutukseltani restonomi YAMK, viimeisin suorittamani koulutus on henkilöstöpäällikön tutkinto vuonna 2021.

Henkilöstöhallinnon tärkeimmät tehtävät liittyvät luonnollisesti yhtiössä työskenteleviin ihmisiin. Henkilöstö on meidän tärkein voimavara. Hyvinvoiva ja osaava henkilöstö syntyy oikeanlaisen ja avoimen johtamisen seurauksena, jonka vuoksi esihenkilöiden tukeminen on tärkeää. Konkreettisiin HR:n tehtäviin kuuluu mm. henkilökunnan rekrytointia, työsuhteiden tukeminen, henkilökunnan osaamisen kehittämistä ja hyvän työilmapiirin luomista työturvallisuutta unohtamatta. Toimin myös HR-koordinaattorin esihenkilönä.

Millainen työnantaja Kymijoen Ravintopalvelut Oy on?

Kymijoen Ravintopalvelut Oy on alueella merkittävä työllistäjä ja työnantajana luotettava. Yhtiön toiminta ulottuu noin 40 toimipaikan ansiosta Kymenlaaksossa laajalle alueelle. Yhtiö useat eri toimipaikat eri kaupungeissa mahdollistavat työskentelyn tarvittaessa eri toimipaikoissa. Työnantajana Kymijoen Ravintopalvelut pitää huolta työntekijöiden työhyvinvoinnista, työturvallisuudesta ja



Katja Turunen

"Työstäni tekee mielenkiintoista ihmisten kanssa työskentely. Meillä on yli 200 koulutettua ja ammattitaitoista keittiöalan ammattilaista työssä ja heidän kanssaan työskentely tekee työstäni hyvin vaihtelevaa ja rikasta. Pääsen joka päivä kohtaamaan työntekijöitä ja heidän työhön liittyviä asioita, yleisiä kehittämiskohtia, positiivisia onnistumisia tai ratkaisemaan työhön liittyviä haasteita."

osaamisen kehittamisestä monin eri tavoin. Yhtiössä on selkeät, yhdenvertaiset linjat ja ohjeistukset. Yhtiön toiminta on nykyaikaista ja prosesseja pyritään kehittämään jatkuvasti. Olemme mukana keittiöalaa edistävisissä projekteissa, työryhmissä ja yhteistyöryhmissä, jotta kehittäisimme omaa toimintaamme, mutta myös koko toimialaa.

Millaisia työtehtäviä ravintopalveluilla on? Millaista koulutusta tai osaamista tehtäviin edellytetään?

Meillä on useita erilaisia toimipisteitä, jonka ansiosta pystymme tarjoamaan useita erilaisia työtehtäviä. Valmistuskeittiöissä työskentelee ravitsemistyöntekijä, kokki, dieetikkokki, tuotekehittäjä ja varastonhoitaja. Palvelukeittiöissä ravitsemistyöntekijä ja vastaava ravitsemistyöntekijä.

Toimihenkilöissä nimikkeinä on käytössä tuotantovastaava, tuotantopäällikkö, aluepäällikkö, palveluvastaava, asiakkuuspäällikkö, tiimivastaava, huoltovastaava, tuotantoassistentti, ravitsemussuunnittelija, tietohallintapäällikkö, controller, viestintäpäällikkö, toimitusjohtaja, HR-koordinaattori ja henkilöstöpäällikkö.

Tehtäväkohtaiset vaatimukset vaihtelevat työtehtävän mukaan ja ne liittyvät koulutukseen, osaamiseen, työkokemukseen ja henkilökohtaisiin ominaisuuksiin kuten yhteistyö- ja vuorovaikutustaitoihin. Tehtäväkohtaisista vaatimuksista päättää esihenkilö ja henkilöstöpäällikkö yhdessä rekrytointia suunnitellessa. Perusvaatimuksena meillä on tehtävään soveltuva alan koulutus ja tuntemus sekä hygieniapassi.

Millaisista ominaisuuksista on keittiöalalla toimiessa hyötyä?

Keittiöalalla työskentely vaatii tarkkuutta, ohjeisiin perehtymistä ja niiden noudattamista, yhteistyökykyä sekä vastuunkantoa omasta toiminnasta ja työstä. Vastuulliseen työskentelyyn kuuluu myös luotettavuus, joustavuus, hyvä organisointikyky, ammattitaito, oma-aloitteisuus sekä työskentely itsenäisesti, että tiimin jäsenenä. Tärkeää on myös noudattaa aikatauluja ja yhteisiä sopimuksia.

Vastuullisen työskentelyn lisäksi IT-taidot ovat nyky päivän keittiössä tärkeässä roolissa, koska toimintaa ja prosesseja ohjataan hyvin usein toiminnanohjausjärjestelmällä. Kymijoen Ravintopalveluilla on käytössä toiminnanohjausratkaisu, joka selkeyttää ja tehostaa koko organisaation pääprosesseja ja varmistaa toimintamme tasalaatuisuuden sekä kustannustehokkuuden. Ohjelmalla hallitaan synkronoidusti asiakkaiden tilaus-toiminnot ja myyntilaskutus, tuotannonohjaus, ostojen ja varastotoiminnot, laatutapahtumat, kunnossapito ja henkilöstöhallinta. Lähes jokaisessa työtehtävässä ja työvuorossa siis tarvitaan IT-osaamista.

Mikä tekee työyhteisöstä toimivan?

Toimiva työyhteisö on hyvinvoiva, tuottava ja turvallinen. Toimivassa työyhteisössä toteutuvat tasa-arvo, oikeudenmukaisuus, sujuva vuorovaikutus ja työyhteisön tuki. Tavoitteet ovat selkeät ja jokainen tuntee olevansa tervetullut ja arvostettu työyhteisön jäsen.



Meidän työyhteisöstä tekee toimivan koko henkilöstö yhdessä. Kaikki hoitavat oman työnsä hyvin ja antavat myös toisille tilaa tehdä oma työnsä. Tämä ei kuitenkaan tarkoita välttämättä yksintyöskentelyä, koska meidän työyhteisössä apua pyydetään ja annetaan sekä otetaan vastuu yhteisestä tekemisestä ja tavoitteiden saavuttamisesta.

Meidän työyhteisössä myös huomioidaan oman osaamisen jakaminen yhteiseen käyttöön sekä halutaan kehittyä ja kehittää työtä. Arvojemme mukaisesti - arvostamme omaa ja toistemme työtä sekä toimimme avoimesti hyvässä yhteistyössä toisistamme välittäen. Keskinäinen luottamus ja arvostus ovat yhteistyön perusta.

Miten ravintopalvelut huolehtii työntekijöidensä työhyvinvoinnista ja viihtyvyydestä?

Työhyvinvointi ja siitä huolehtiminen on tämän päivän työelämässä entistä tärkeämpää. Työssään hyvinvoiva henkilö lähtee aamulla mielellään työhön, kokee työnsä mielekkääksi ja on ylpeä työstään. Panostamme henkilökunnan hyvinvointiin ja haluamme, että meidän työntekijät voivat hyvin. Meille on tärkeää ylläpitää henkilöstömme hyvinvointia, viihtyvyyttä ja jaksamista, mikä tarkoittaa mm. yhdessä tekemistä ja hyviä työskentelyolosuhteita. Henkilöstön työssä jaksamista tulee tukea ja mahdollistaa työhyvinvoinnin toteutuminen työssä.

Yhtiössämme työhyvinvointia tuetaan mm. ennakoivan työterveyshuollon avulla, kouluttamalla, huolehtimalla hyvistä työskentelyolosuhteista, tarjoamalla ateriaetua, tukemalla liikunta- ja kulttuuriharrastuksia sekä järjestämällä yhteisiä vapaa-ajan tilaisuuksia. Johtamisen ja esihenkilötoiminnan mittaamisen välineenä käytetään säännöllisesti tehtäviä henkilöstökyselyjä. Työhyvinvointia tuetaan myös vuosittain erilaisilla työhyvinvointiin liittyvillä kampanjoilla.

Konkreettisina tekoina yhtiössämme on tehty Työhyvinvoinnin vuosisuunnitelma, joka pitää sisällään mm. erilaisia yhteisöllisyyttä lisäävää yhteistä tekemistä, kuten erilaisia liikunnallisia kampanjoita pyöräillen tai kävelen

ja yhteisöllisiä kampanjoita, kuten Kuvaa kesäsi ja Kehu työkaveria. Työhyvinvointiin kuuluu myös oleellisenä osana työturvallisuus ja meillä on myös selkeä vuosisuunnitelma työturvallisuuteen sekä tähän kuukausiteemat.

Miten ravintopalveluihin pääsee työssäolojaksolle tai työhön?

Meille voi hakeutua työssäolojaksolle oppilaitoksen kautta tai laittamalla suoraan meille avoimen hakemuksen verkkosivujemme kautta. Olemme kiinnostuneita tarjoamaan opiskelijoiden työssäolojaksolle työssäoppimispaikkoja laajasti eri toimipaikoissa, joten ota rohkeasti yhteyttä. Meiltä löytyy työssäoppimispaikkoja koulutuksen eri vaiheisiin ja eri tutkinnonosiin. Teemme mielellämme yhteistyötä myös opinnäytetöihin ja erilaisiin oppilaitosten kautta toteutettaviin kehittämissprojekteihin kohdistuen. Myös näihin kohdistuen voi laittaa avoimen hakemuksen verkkosivujen kautta tai ottaa suoraan yhteyttä. Kaikki yhteystietomme löytyvät verkkosivuilta makunne.fi.

Meille voi hakeutua työhön hakemalla avoimena olevia työpaikkoja, jotka löytyvät verkkosivuiltamme, sosiaalisen median kanaviltamme ja TE-keskuksen sivuilta. Tämän lisäksi meille voi laittaa verkkosivujemme kautta avoimen työhakemuksen. Verkkosivuiltamme löytyy myös lisätietoa, miten meille voi tulla keikkatöihin.

Meillä työskentelyyn pääsee tutustumaan verkkosivuiltamme, jossa työntekijämme kertovat työstään osiassa tutustu työskentelyyn meillä. Tämän lisäksi löytyy myös osio uratarinoita, joissa työntekijämme kertovat omasta urapolustaan. Näihin molempiin kannattaa tutustua.

Miten perehdyttäminen tehtäviin tapahtuu?

Meillä on selkeästi ohjeistettu perehdytysprosessi, joka on HR-tiimin ja esihenkilöiden yhteistyötä. Perehdyttämiseksi on apuna Meillä työssä -opas ja perehdytyspasi. Perehdytys alkaa yleisellä perehdytystilaisuudella ja perehtymisen edistymistä seurataan keskusteluilla. Itse

työhön perehtyminen tapahtuu työssä ammattilaisten ohjaamana. Osana perehdytystä hyödynnämme erilaisia toimintaohjeita, oppaita ja kuvamateriaalia. Hyvä perehdytys on tärkeää jo työturvallisuudenkin näkökulmasta.

Miksi keittiöala on hyvä valinta?

Keittiöala on monipuolinen, eivätkä kaikki työtehtävät liity ruoanvalmistukseen. Alalla voi työllistyä niin pieneen ravintolaan kuin suurtalouteen sekä elintarvikkeiden valmistukseen. Suurtalouskeittiössäkkin tehtäviä on monenlaisia ja työssä voi koulutautua lisää oman mielenkiinnon mukaan. Keittiötyö muuttuu koko ajan automaation ja digitalisaation myötä ja sitä kautta voi myös muodostua aivan uusia työtehtäviä tulevaisuuteen.

Ammattikeittiö on hyvä valinta, koska se mahdollistaa monipuolisen työskentelyn keittiöalalla. Ruokapalvelualan prosessimainen työskentely tuo työhön ennakoitavuutta ja säännöllisyyttä, joka mahdollistaa työn suunnittelun. Toimintatavat ja -mallit sekä tehtäväkuvat, joiden mukaan työskennellään ovat selkeät ja lisäksi käytössämme olevat uunit, padat ja laitteet ovat nykyaikaisia.

Millaista yhteistyötä ravintopalvelut tekee muiden tahojen kanssa alan ja alueen työllisyyden edistämiseksi?

Teemme vahvaa yhteistyötä alan oppilaitosten kanssa. Järjestämme mm. oppilaitosvierailuja ja suunnittelemme yhdessä koulutusyhteistyötä. Toimimme myös työkokeilujen järjestäjänä yhteistyössä TE-palveluiden ja muiden tahojen kanssa.

Lähivuosina olemme osallistuneet mm. Rekry-messuille, joissa yhdessä muiden alueen toimijoiden kanssa tuomme esiin omaa toimintaamme ja kerromme mahdollisuuksista työskentelyyn, työharjoitteluun, opinnäytteisiin, kehittämisesteihin ja oppisopimuskoulutuksiin yhtiössämme.

*Tervetuloa
meille töihin!*

Verkkosivuilta makunne.fi

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



HENKILÖSTÖN AVAINLUKUJA

HYVINVOINNIN RAKENTAJAT



219 KEITTIÖALAN AMMATTILAISTA

Keski-ikä 49 vuotta

Joukossa neljä eri kansallisuutta

Vakituisia työntekijöitä 93,6 %



Koulutusta koko henkilökunnalle

467 tuntia/vuosi 2023



Tarjottua liikunta- ja kulttuurietua

35 514 euroa/vuosi 2023



Tarjottuja ateriaetuja

46 428 ateriaetua kpl/vuosi 2023



HENKILÖSTÖN MÄÄRÄ

2023 219

2022 173

2021 164

HENKILÖSTÖLUPAUS

Kohtelemme toisiamme oikeudenmukaisesti ja tasa-arvoisesti.

Huolehdimme itsestämme ja toisistamme.

Varmistamme perehdyttämisen ja koulutuksen avulla osaamistasomme säilymisen ja kehittymisen.



MENESTYKSEMME 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 kunniottaen. Uskallamme uudistua ja jalostaa osaamista yhdessä eri verkostojen kanssa.

YHDESSÄ ASIAKKAIDEN KANSSA

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



VUOSI 2023 LYHYESTI

HAASTEELLISTA JA MIELENKIINTOISTA

Vuodenvaihteen 2022-2023 selkeänä teimana oli uusin asiakkaiden, keittiöiden ja henkilökunnan siirtyminen organisaatioomme. Hyvinvointialueen syntymisen myötä loput maakunnan hyvinvointialueen itse operoimien kohteiden ruokapalveluista siirtyivät Kymijoen Ravintopalveluille. Siirto ”yhdessä yössä” oli mittava urakka ja kuormitti isoa joukkoa henkilöstöämme useita viikkoja. Haasteita oli pitkälle kevääseen, mutta mikä parasta, asiakkaamme saivat palvelua pääosin asiakaslupauksemme mukaisena.

Vuotta 2023 leimasi ennennäkemätön kustannusten nousu. Käytännössä kaikki kustannuserät nousivat joko jonkin verran tai paljon. Suurimpina erinä näyttäytyivät henkilökustannukset ja elintarvikkekustannukset, joiden merkitys tuloksessa on niiden suuruuden kautta merkittävä. On oletettavaa, etteivät kaikki kustannuserät jää nykyiselle tasolle, ja kustannusten laskuakin saatetaan tulevina vuosina nähdä. Näin ainakin toivotaan. Seuraamme yleistä hinta- ja kustannuskehitystä ja peilaamme niitä omaan kustannusrakenteeseen.

Perusasioitakin tehtiin. Vuoden aikana käyttöön otettiin merkintä ilmastoystävällisestä aterialavinnasta, saimme

uudet työvaatteet ja suoritimme ensiapukoulutusta. Keskuskeittiölle asennettiin kaksi uutta tunnelipesukonetta, joka oli kokonaisuudessaan muutaman viikon ponnistus. Osallistuimme myös Hyväntuulen messuille ja Rekry tahtumaan uudella upealla Kotkan Satama Areenalla.

Ennen vuodenvaihdetta kysimme asiakkailtamme, kuinka tyytyväisiä he ovat palveluumme perinteisellä laadun-arviointikyselyllä. Saimme hyvää palautetta. Arvostamme saamaamme positiivista palautetta erityisesti siitä syystä, että vastaajina oli useita uusia asiakaskohteita, joiden kanssa teimme yhteistyötä vasta ensimmäistä vuotta.

Olemme nyt siirtyneet vuoteen 2024, joka näyttää mielenkiintoiselta. Seuraamme kiinnostuneina mm. kustannusten kehittymistä, Suomen hallitusohjelmaan kirjattuja muutoksia inhouse-yhtiöiden asemaan liittyen ja oman toimialan työvoiman saatavuuden riittävyttä.

Nämä mielessä päällimmäisenä haasteelliseen, mutta myös mielenkiintoiseen vuoteen 2024.



Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n strategiset painopistealueet

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



TOIMINNAN AVAINLUKUJA

VUOSI 2023

19 965 869 €

LIKEVAIHTO

Yhtiön liikevaihto oli 6 024 369 € enemmän kuin vuonna 2022



*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

16 %

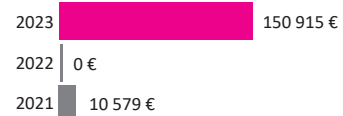
OMAVARAISUUSASTE



*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

150 915 €

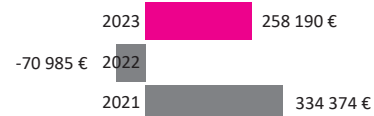
TULOS (NOLLATUOTTOYHTIÖ)



*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

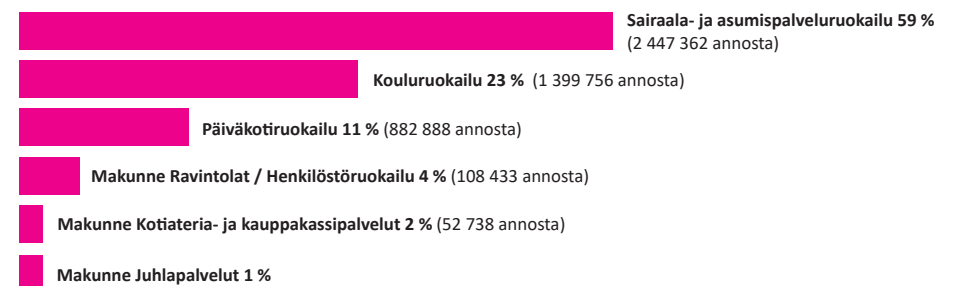
258 190 €

LIKEVOITTO



*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

LIKEVAIHDON JAKAUMA 2023



KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

HALLITUKSEN TOIMINTAKERTOMUS 1.1.-31.12.2023

TAUSTA

Kotkan kaupungin omistusosuus Kymijoen Ravintopalvelut Oy:stä on 497 osaketta, 66,3 % ja Kymenlaakson hyvinvointialueen omistusosuus 249 osaketta, 33,2 %. Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä, Haminan kaupunki, Miehikkälän kunta ja Virolahden kunta omistavat kukin yhden osakkeen. Omistusosuus on hie- man yli 0,1 %.

Kymenlaakson hyvinvointialueen aloitettua toimintansa 1.1.2023 Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n toiminta laaje- ni viidellä valmistuskeittöillä. Vuoden lopussa yhtiöllä oli valmistusta seitsemässä toimipaikassa: yksi Kotkas- sa, Virolahdella ja Miehikkälässä sekä neljä Kouvolassa. Vuokratiloja oli loppuvuodesta yhteensä 1.362 m². Yhti- ön hallinto sijaitsee Kotkassa, jonka rakennuksen koko- naispinta-ala on 4.700 m², osoitteessa Takojantie 3, Kot- kan kaupungin vuokratontilla. Ruokailevien asiakkaiden määrä on päivittäin n. 11 500 ja annoksia toimitetaan n. 18 500 kpl päivässä, pois lukien koulujen loma-ajat, jolloin volyyymi laskee merkittävästi.

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELTA JA SEN JÄLKEEN

Vuotta 2023 parhaiten kuvaavat toteutuneet tapahtu- mat olivat uusien toimipisteiden ja henkilöiden haltuun- otto ja kustannusten raju kehitys. Vuoden 2023 alusta yhtiölle siirtyi liikkeenluovutuksella viisi valmistuskeit- töä, kolme palvelukeittiötä ja n. 40 henkilöä ja iso jouk- ko asiakkaita. Kustannusten nousu jatkui kovana ja yhtiö joutui neuvottelemaan palveluiden osalta hinnantarkis- tuksia asiakkaidensa kanssa kesken toimintavuoden.

Vertailtaessa tilikauden tietoja edelliseen tilikauteen tulee huomioida laajentuminen 1.1.2023. Yhtiön lii- kevaihto kasvoi edellisestä vuodesta 6 024 369 euroa, 43,2 %. Toiminnallisesti kasvuun vaikutti merkittävim- min Kymenlaakson hyvinvointialueelta sekä Virolah- den ja Miehikkälän kunnilta siirtyneet ravintopalvelut. Elintarvikekustannuksissa näkyi volyymin kasvu sekä hintojen nousu. Elintarvikekustannukset kasvoivat edellisestä vuodesta 2 046 917 euroa. Ulkopuolisen vuokratyövoiman käyttö kasvoi 189 652 euroa. Hen- kilöstökustannusten kasvuun vaikutti merkittävimmin liiketoimintakaupassa siirtyneiden henkilöiden osuus. Sairauspoissaolojen määrä oli vuokratyövoiman käyttöä kasvattava tekijä. Liiketoiminnan muut kulut kasvoivat edelliseen vuoteen verrattuna laajenemisen vaikutuk- sesta. Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n tilikauden tulos oli 150 915 euroa (v. 2022: nolla euroa).

Yhtiö investoi vuoden aikana yhteensä 295 614 euroa. Merkittävimmät investoinnit tehtiin Kappysin astianpe- sulinjastoon ja pesuaineputkistoon yhteensä 254 127 euroa. Loput investoinneista olivat pienkalustohankin- toja. Käyttöomaisuudesta tehtiin suunnitelman mukai- set poistot 712 844 euroa. Yhtiön poistot pienenivät edellisestä vuodesta 106 730 euroa.

Liiketoiminnan rahavirta pysyi edellisen vuoden tasolla, hinnantarkistusten ansiosta. Kaupunkikonsernin luotto- limiittiä ei tarvinnut vuoden aikana käyttää.

Virolahden ja Miehikkälän koulujen ja päiväkotien ateria- palvelut siirtyivät Kymijoen Ravintopalveluiden hoidet- tavaksi tammikuussa 2023. Ateriapalveluita toimitetaan kuuteen kohteeseen, joista kolme on palvelukeittiötä.

Ateriatositukset Touhula Taikametsän päiväkotiin aloit- tettiin kesäkuussa. Käpylän koulun rakentaminen alkoi ja siihen liittyen kilpailutettiin keittolaitteiden laitetomit- taja. Vuonna 2026 valmistuvaksi suunnitellun Karhulan yläkoulu - lukion suunnittelutyö käynnistyi. Ruokailija- määrärien supistuessa, suljettiin Makunne ravintola Toive- lounas toukokuussa. Makunne Ravintola Lounaskoksin kesällä 2024 toteutuvan remontoinnin suunnittelutyö aloitettiin.

Vuoden 2023 alussa aloittaneen Kymenlaakson hyvin- vointialueen myötä Kymijoen Ravintopalveluille siirtyi uusia asiakkaita. Asumispalveluiden ja työ- ja päivä- toiminnan yksiköitä siirtyi Kouvolasta, Virolahdella ja Miehikkälästä. Lisäksi Virolahden ja Haminan kotiteria- asiakkauudet siirtyivät Ravintopalveluille vuoden 2023 alussa.

Hyvinvointialueen ohjausryhmän kokouksia pidettiin vuonna 2023 viisi. Kokouksissa käsiteltiin yleiseen kus- tannustasoon ja talouteen liittyviä asioita sekä ope- ratiivista yhteistyötä. Lisäksi ohjausryhmässä hiottiin yhteistyön sujuvuutta muun muassa valmistelemalla hinnantarkastusprosessi ja vuosikello vuodelle 2024.

26.4.2023 järjestettiin Hyvinvointialueen kanssa kehittä- mispäivä, jossa käsiteltiin molempien organisaatioiden strategioita ja niiden yhteensovittamista. Vuoden 2023 aikana pidettiin useita asiakaspalavereita KOKS Fb-osan muuttoon ja keskitetyn aamupalajakelun aloittamiseen liittyen. 1.8.2023 Hyvinvointialueen Kouvolan, Kotkan ja Miehikkälän kotiteriapalveluasiakkaat siirtyivät Ravin- topalveluille. Kouvolan asiakkaille Ravintopalvelut val- mistavat ateriat, hyvinvointialue hoitaa kuljetukset.



Ammatti-keittiö Kappysin uusi astianpesulinjasto Meiko MI-Q tappimattokone

Kappysin astianpesulinjaston ja pesuaineputkiston uusiminen oli vuoden 2023 merkittävin investointi 254 127 euroa.

Astianpesuosasto on toiminnassa aamusta iltaan vuoden jokaisena päivänä. Korkean hygienian noudattaminen on toiminnassa ensiarvoista.

Ensiapukoulutusta vuonna 2023

Neljännes henkilökunnasta osallistui hätäensiapukoulutukseen, joka tarjosi osallistujille valmiudet antaa henkeä pelastavaa ensiapua. Kiitos Pihlajalinna ja ensiapukouluttaja Eija.



Sydänmerkki käytössä jo 13 vuotta

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

HENKILÖSTÖ

Henkilöstön määrä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä oli vuoden 2023 lopussa 205 vakituista ja 9 määräaikaista henkilöä. Vuoden aikana eläkkeelle yhtiöstä jäi neljä henkilöä ja 15 henkilöä irtisanoutui. Yhtiöön palkattiin uusia henkilöitä 14, jonka lisäksi yhtiöön siirtyi vuoden alussa hyvinvointialuemuutoksen seurauksena vanhoina työntekijöinä 41 henkilöä Kouvolasta, Virolahdelta ja Miehikkälästä. Siirtyneiden henkilöiden työehtosopimuksena säilyi KVTES, joten vuonna 2023 yhtiössä oli käytössä kaksi työehtosopimusta. Keski-ikä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä oli 49 vuotta.

Vuonna 2023 yhtiön palkat ja palkkiot olivat 6 868 341 euroa. Kasvua edelliseen vuoteen oli 2 008 748 euroa.

Yhtiöllä oli vuonna 2023 käytössä johtoryhmän ja esihenkilöiden osalta tulospalkkiojärjestelmä sekä kaikkien muiden henkilöiden osalta tavoitepalkkiojärjestelmä. Järjestelmät perustuivat yhtiön kokonaistulokseen sekä jokaiselle henkilölle tai tiimille määriteltäviin mittareihin.

Yhtiön sairauspoissaolojen määrä pysyi melko samalla tasolla. Poissaoloja oli vuonna 2022 keskimäärin 23,5 päivää henkilöä kohden ja vuonna 2023 lukema oli keskimäärin 22,5 päivää.

Yhtiö liittyi vuonna 2023 Nolla tapaturmaa -foorumin jäseneksi. Foorumin toiminnan perustana on turvallisuuden nolla-ajattelu yhdessä kehittämällä ja oppimalla niin työpaikalla kuin foorumin työpaikkojen kesken. Yhtiön työturvallisuusohjeistusta täsmennettiin kokonaisuutena vuonna 2023 ja erityistä huomiota kiinnitettiin riskien kartoitukseen ja toimenpiteisiin työtapaturmien ennaltaehkäisyssä. Yhtiössä järjestettiin ensiapukoulutusta vuonna 2023 ja koulutukseen osallistui reilu neljännes yhtiön henkilöstöstä. Yhtiöön hankittiin lisäksi defibrilaattori valmistuskeittiö Kappyysiin Kotkaan.

Yhtiössä toteutettiin edelleen työhyvinvointisuunnitelman mukaista toimintaa ja tämä jatkuu työhyvinvoinnin tekoina tulevinakin vuosina.

Päivittyneen yhdenvertaisuuslain mukaisesti yhtiössä laadittiin vuonna 2023 yhdessä henkilöstön edustajien kanssa erillinen yhdenvertaisuussuunnitelma yhdenvertaisuuden edistämiseksi, arvioimiseksi ja pitkäjänteiseksi kehittämiseksi.

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. Strategiset ajankohtaiset riskit tällä hetkellä ovat tasavallan uuden hallituksen tekemät linjaukset in-house -toimintaan sekä inflaatio ja kustannuskehitys ja niiden ennustamisen vaikeus. Operatiivisiin riskeihin on tällä hetkellä kirjattu ruoan välityksellä aiheutetut asiakkaisiin kohdistuvat riskit sekä toiminnan väliaikainen loppuminen keskuskeittiö Kappyysissa tai jossakin määrin myös muissa valmistuskeittiöissä. Työvoiman saatavuus ja sitä kautta palvelun toimivuus on myös nyt ja todennäköisesti lähitulevaisuudessa suuri riski. Kaikki edellä mainitut riskit heijastuvat myös taloudellisina riskeinä yhtiöön. Suurimpina vahinkoriskeinä pidetään ruoan välityksellä aiheutettuja henkilöihin kohdistuvia vahinkoja sekä tuotantokeittiöiden tuhoutumisia.

Varautuminen on vuonna 2023 painottunut mahdollisten sähkökatkojen aiheuttamiin ongelmatilanteisiin ja asiakasryhmäkohtaisten suunnitelmien tekoon sekä maailman tilanteesta johtuneeseen kriittisen infran varmistamiseen.

Mahdollisiin riskeihin yhtiö on varautunut vakuuttamalla toimintansa lakisääteisillä vakuutuksilla sekä laajemmin Kotka konsernin linjausten mukaisesti omaisuus-, henkilöstö- ja vastuuvakuutuksilla.

Yhtiöllä on lainaa Kuntarahoitus Oyj:ltä 4 529 420 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 lyhennysohjelman eli tasalyhennykset ovat puolivuosittain. Vuoden 2023 lainan lyhennykset on hoidettu normaalisti. Suojaus on toiminut hyvin korkotason noustessa. Yhtiöllä on lainaa Kotkan kaupungilta 446 429 euroa. Korko on kiinteä. Laina-aika päättyy 15.5.2036. Lainan vakuutena on Takojantie 3 vuokraoikeuden kiinnitys 500 000 euron arvosta.

Johdon valvonnalla varmistetaan riittävä operatiivinen toiminta sovitujen 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 kestäväan kehitykseen, joka koostuu ekologisesta, sosiaalisesta ja taloudellisesta vastuusta. Yhtiön vastuullisuusohjelma koostuu kolmesta vastuullisuusteemasta; vastuu ympäristöstä, vastuu ihmisistä ja vastuu yritystoiminnasta. Jokaiselle teemalle on luotu omat tavoitteet. Painopisteet tuleville vuosille vastuullisuusohjelmassa ovat energian kulutuksen vähentäminen, punaisen lihan vähentäminen, ruokahävikin vähentäminen ja vastuulliset hankinnat, joille kaikille on suunniteltu toimenpiteet ja mittarit.

Kymijoen Ravintopalvelut Oy on lisäksi edelleen mukana Kotkan kaupungin ilmasto-ohjelman 2021–2030 tavoitteiden edistämiseksi ja osallistuu yhdessä muiden ilmasto-ohjelman toimijoiden kanssa ilmastoryhmän säännöllisiin palavereihin kehitystyön edistämiseksi. Yhtiölle on määritetty ilmasto-ohjelmassa omat toimenpiteet ja tavoitteet osioon ”Ilmastomyötäisen ruokajärjestelmän edistäminen”. Vuonna 2023 on ruokalistoilta otettu käyttöön oppilas- ja opiskelijaravintoloissa sekä Makunne - henkilöstöravintoloissa ilmastoystävällisen aterian merkitsemiseen Vihreä lehti -merkki ilmastoystävällisen valinnan helpottamiseksi.

NÄKYMÄT VUODELLE 2024

Vuodelle 2024 ei ole tiedossa tai suunniteltu isoja muutoksia asiakaskunnassa. Kesken vuotta 2023 ja vuoden alusta 2024 tehdyt hinnantarkistukset asiakkaille ja tehostamistoimet ovat luoneet vakaamman pohjan yhtiön taloudelle. Yhtiön taloutta seurataan kuitenkin entistä tarkemmin ja tehostamistoimenpiteitä toteutetaan vuoden mittaan mahdollisuuksien mukaan. Yhtiö on päättänyt kilpailuttaa talous- ja HR-palvelut vuoden 2024 aikana.



Hallitus

Tuomas Tiainen (pj.)
Saara Kiventöyry (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.)
Kati Aronen
Kaisa Havana
Sini Hyöky
Sari Jeskanen
Miia Kankkunen
Jyrki Karppinen
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.

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 vuonna 2023 kahdeksan kertaa. Hallituksen kokouksissa olivat paikalla Tuomas Tiainen kahdeksan kertaa, Päivi Sippula kolme kertaa, Saara Kiventöyry neljä kertaa, Tuija Korpela ja Antti Korjus seitsemän kertaa. Varsinainen yhtiökokous pidettiin 25.5.2023 Kotkassa. Yhtiön toimitusjohtajana on toiminut Kari Turkia.

Hallituksen jäsenet:

Tuomas Tiainen, puheenjohtaja

Päivi Sippula, jäsen ja varapuheenjohtaja 25.5.2023 saakka

Saara Kiventöyry, jäsen ja varapuheenjohtaja 25.5.2023 lähtien

Antti Korjus, jäsen

Tuija Korpela, jäsen

TILINTARKASTUS

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

HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN TULOKSEN KÄSITTELYSTÄ

Liikevoitto oli 258 190 euroa (v. 2022: liiketappio 70 985 euroa). Rahoituserät olivat -107 276 euroa (v. 2022: -97 258 euroa). Poistoeron muutosta ei kirjattu vuonna 2023 (v.2022: poistoero 168 243 euroa). Tilikaudella ei maksettu veroja. Yhtiön tilikauden tulos oli 150 914,52 euroa (v. 2022 nolla euroa).

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



Hallitus

Kuvassa vasemmalta: Saara Kiventöyry, Tuomas Tiainen, Tuija Korpela ja Antti Korjus.



TULOSLASKELMA

	2023	2022*	2021
LIKEVAIHTO	19 965 868,87	13 941 500,15	12 154 931,86
Liiketoiminnan muut tuotot	119 594,30	315 853,09	137 507,97
Materiaalit ja palvelut	8 116 027,60	5 606 371,06	5 176 987,16
Henkilöstökulut	8 321 299,48	5 934 448,85	4 542 572,17
Poistot ja arvonalentumiset	712 843,76	819 573,78	797 812,22
Liiketoiminnan muut kulut	2 677 101,85	1 967 944,89	1 581 779,71
LIIKEVOITTO (TAPPIO)	258 190,48	-70 985,34	193 288,57
Rahoitustuotot ja -kulut	-107 275,96	-97 257,90	-129 292,74
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA	150 914,52	-168 243,24	63 995,83
Poistoeron muutos	0,00	168 243,24	-192 053,45
Saadut konserniavustukset	0,00	0,00	141 085,91
Tilikauden verot	0,00	0,00	-2 449,69
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	150 914,52	0,00	10 578,60

*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

TASE

VASTAAVAA	2023	2022*	2021
Aineettomat hyödykkeet	0,00	33 323,26	134 736,39
Aineelliset hyödykkeet	5 601 726,81	5 999 993,71	6 316 988,13
Sijoitukset yhteensä	233 173,26	233 173,26	241 173,26
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ	5 834 900,07	6 266 490,23	6 692 897,78
VAIHTUVAT VASTAAVAT			
Vaihto-omaisuus	178 022,00	100 274,44	107 222,67
Lyhytaikaiset saamiset	3 087 068,73	2 564 060,87	2 994 723,85
Rahat ja pankkisaamiset	205 396,52	202 234,05	9 360,54
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ	3 470 487,25	2 866 569,36	3 111 307,06
VASTAAVAA	9 305 387,32	9 133 059,59	9 804 204,84
VASTATTAVAA			
OMA PÄÄOMA			
Osakepääoma	750 000,00	750 000,00	750 000,00
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	245 306,01	245 306,01	458 025,37
Tilikauden voitto (tappio)	150 914,52	0,00	10 578,60
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ	1 146 220,53	995 306,01	1 218 603,97
Poistoero	342 231,25	342 231,25	510 474,49
VIERAS PÄÄOMA			
Pitkäaikainen vieras pääoma	4 293 076,30	4 975 848,58	5 658 620,86
Lyhytaikainen vieras pääoma	3 523 859,24	2 819 673,75	2 416 505,52
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ	7 816 935,54	7 795 522,33	8 075 126,38
VASTATTAVAA	9 305 387,32	9 133 059,59	9 804 204,84

*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

TALOUDELLISET TUNNUSLUVUT

	2023	2022*	2021
Liikevoitto, €	258 190	-70 985	193 289
Liikevoitto, %	1,3	-0,5	1,6
Henkilöstön keskimääräinen lukumäärä	219	173	126
Palkkasumma	6 868 341	4 859 592	3 743 318
Toiminnan laajuus ja kannattavuus			
Liikevaihto, €	19 965 869	13 941 500	12 154 932
Taseen loppusumma	9 305 387	9 133 060	9 804 205
Käyttökate, %	4,8	5,3	8,1
Nettotulos, %	0,8	-1,2	0,5
Sijoitetun pääoman tuotto, %	3,8	-0,9	2,4
Oman pääoman tuotto, %	10,7	-10,9	3,8
Maksuvalmius			
Quick ratio	0,93	0,98	1,24
Current ratio	0,99	1,02	1,29
Vakavaraisuus			
Omavaraisuusaste, %	16	15	18
Rahoitustulos (1000 €)	864	651	859
Tuottavuus			
Liikevaihto/henkilö (1000 €)	91	81	96
Jalostusarvo/henkilö (1000 €)	42,43	38,63	43,92
Jalostusarvo/henkilöstökulut (1000 €)	1,12	1,13	1,22
Henkilöstökulut/henkilö(1000 €)	38,00	34,30	36,05

*Vertailussa huomiotava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022



JALOSTUSARVO

JALOSTUSARVON SYNTYMINEN

Asiakkailta liikevaihtona
+ 19 965 869 €

Toimittajille ja ulkopuolisille palvelun tarjoajille
- 10 793 130 €

JALOSTUSARVO
= 9 172 739 €

JALOSTUSARVON JAKAUTUMINEN

8 321 299 €
Henkilöstölle

295 614 €
Investointeihin

107 276 €
Rahoituslaitoksille

0 €
Julkiselle sektorille

TALOUDELLINEN LISÄARVO
= 448 550 €



Ota meidät seurantaan!



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

www.makunne.fi