

KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY



makunne
MUKAAN

20
vuotta

HYVINVOINTIA RAVINNOSTA

*Hyvinvoinnin Rakentajien
Juhlavuosi*

VUOSIKATSAUS 2024



VUOSIKATSAUS 2024

Kymijoen Ravintopalvelut Oy



4	Toimitusjohtajan ajatuksia - 20 vuotta hyvinvointia ravinnosta	35	Yhteistyössä ympäristön kanssa
6	Kiitos asiakkait! 20 vuotta Kymenlaakson asukkaiden hyvinvoinnin edistäjänä	36	Elintarvikkeiden hankinta - Vastuullisuus, ravitsemus, elintarviketurvallisuus, ja ympäristöasiat elintarvikehankinnoissa
10	Hallintomalli ja keskeiset päättöksentekuelimet	40	Vuosi hyvinvointia - Työhyvinvointia ja työturvallisuutta
12	Kymijoen Ravintopalvelut Oy - Me ja meidän menestyvä joukkue	44	Henkilöstön avainlukuja
14	Palvelua Makunne Mukaan - Ammattitaidolla valmistettua ruokaa elämän eri vaiheisiin	47	Vuosi 2024 lyhyesti
16	Meidän vuosi 2024 - Juhlavuoden tapahtumia ja kohokohtia	48	Toiminnan avainlukuja
28	Uudet päivitetety ravitsemussuosituks	50	Kymijoen Ravintopalvelut Oy - Hallituksen toimintakertomus 1.1.-31.12.2024
30	Tuotekehitys tukee ravitsemussuositusten toteutumista	56	Tuloslaskelma
32	Elintarvikejättekirjanpito - osa keittiöiden arkea	57	Tase
33	Hyvinvointia ravinnosta - vastuullisesti	58	Taloudelliset tunnusluvut
34	Dieta Relife antaa uuden elämän tarpeettomiksi jääneille laitteille	59	Jalostusarvo



HYVINVOINTIA RAVINNOSTA

Toimitusjohtajan terveiset

Kulunut vuosi on ollut yhtiöllemme erityinen, sillä olemme saavuttaneet merkittävän virstanpylvään – olemme tuottaneet maakuntaamme hyvinvointia ravinnosta jo 20 vuoden ajan. Tämä juhlistamisen arvoinen vuosi on tarjonnut paitsi mahdollisuuden tarkastella saavutuksiamme, myös suunnata katseemme tulevaisuuteen. Yhtiömme perusta on alusta lähtien ollut sitoutuminen laatuun, asiakastyytyvyyteen ja innovaatioihin ja tämä perintö kantaa meitä edelleen eteenpäin.

Tulevaisuuteen katsoessamme yksi keskeinen teema on tekoäly ja sen tarjoamat mahdollisuudet. Tekoäly ei ole enää vain kaukaista utopiaa, vaan se on jo nyt mukana monissa arjen ja liiketoiminnan prosesseissa. Uskomme, että tekoälyn hyödyntäminen ei ainoastaan tehosta liiketoimintojamme, vaan myös avaa uusia ovia, joita emme ole osanneet edes kuvitella.

Nykymaailma on yhä ennalta-arvaamattomampi ja varautumisen merkitys on korostunut. Paikalliset ja globaalit haasteet pakottavat meidät tarkastelemaan liiketoimintamallejamme ja riskienhallintaprosessejamme uudesta näkökulmasta. Viime vuosien aikana olemme

laajentaneet ja syventäneet varautumistamme arvioimalla ja suunnittelemalla toimintaamme sekä tekemällä yhteistyötä asiakkaidemme ja sidosryhmiemme kanssa.

Toiminta-alueellamme yksi keskeinen kysymys on alueen väestönkehitys. Väestön väheneminen ja ikääntyminen luovat haasteita, mutta samalla ne avaavat mahdollisuuksia liiketoiminnallemme. Olemme sitoutuneet edistämään alueen elinvoimaisuutta ja hyvinvointia. Paikallinen läsnäolo, pitkäjänteinen yhteistyö ja joustavuus ovat avainasemassa, kun sopeudumme näihin muutoksiin.

Haluamme kiittää kaikkia, jotka ovat olleet osa matkaamme näiden 20 vuoden aikana – asiakkaita, henkilöstöä, yhteistyökumppaneita ja sidosryhmiä. Ilman teitä tämä saavutus ei olisi ollut mahdollista. Jatkamme yhdessä kohti uusia tavoitteita, jotka pohjautuvat vahvoihin arvoihimme ja haluamme olla mukana rakentamassa kestävämpää ja parempaa tulevaisuutta.

Kari Turkia
toimitusjohtaja



”Haluamme kiittää kaikkia, jotka ovat olleet osa matkaamme näiden 20 vuoden aikana – asiakkaita, henkilöstöä, yhteistyökumppaneita ja sidosryhmiä.”



KIITOS ASIAKKAAT!

20 VUOTTA KYMENLAAKSON ASUKKAIDEN HYVINVOINNIN EDISTÄJÄNÄ

Kunnallisesta ruokapalvelusta ravintopalveluiden edelläkävijäksi

Kymijoen Ravintopalvelut Oy on Suomen ensimmäinen julkisomisteinen ravintopalveluja tuottava osakeyhtiö. Yhtiö aloitti toimintansa 1.7.2004 omistajinaan Kotkan kaupunki ja Kymenlaakson sairaanhoitopiiri.

Hallittua kasvua

Nykypäivänä omistajina ovat Kotkan kaupunki, Kymenlaakson hyvinvointialue, Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä Ekami, Haminan kaupunki sekä Miehikkälän ja Virolahden kunnat. Yhtiö valmistaa n. 17 000 annosta päivässä laajasti Kymenlaakson alueelle. Noin 216 keittiöalan ammattilaisen kanssa yhtiö on yksi alueen merkittävistä työllistäjistä.

Vuosikymmenten varrella omistajapohja, asiakaskunta ja henkilökunta ovat kasvaneet. Kasvu on ollut tavoitel-

tua ja yhtiön strategian mukaista. Kaiken keskiössä on kuitenkin alusta alkaen ollut hyvä ja maukas ravitsemussuositusten mukainen ruoka, tavoitteena tarjota ruokailville asiakkaille vauvasta vaariin hyvinvointia ravinnosta. Yhtiön missio on säilynyt vuodesta toiseen samana: Haluamme tarjota aitoa hyvinvointia ravitsevan ja maukkaan ravinnon muodossa.

Kilpailukykyinen ja kehittyvä kumppani

Siinä missä hyvän ravitsemuksen merkitystä ihmisten hyvinvoinnin lisääjänä on vaalittu yhtiössä sen alkumetreiltä lähtien, on toiminnassa kiinnitetty aina huomiota myös kustannuksiin. Yhtiö on omistajiensa kumppani, jonka tavoitteena on pysyä kilpailukykyisenä. Kuluneet vuosikymmenet ovat tuoneet mukanaan haasteita, joita on selätetty hyvällä johtamisella, tarkalla talouden seurannalla ja suunnitelmallisella kehittämisellä.

Jatkuva kehittäminen ja pyrkimys parempaan asiakkaita palvelemaan lopputulokseen on ollut yhtiössä aina läsnä. Vuodet ovat pitäneet sisällään mm. yhtiön prosessien ja eri toimintojen tiivistä tarkastelua, uusien toimintatapojen käyttöönottoa, toimintojen keskittämistä, uusien keittiöiden rakentamista, ruoan kylmävalmistusmenetelmän hyödyntämistä, laajennuksia ja toiminnanohjausjärjestelmän kehittämistä. Toimintaympäristössä tapahtuneet muutokset sekä alan kehittäminen ja kehitys ovat pitäneet yhtiön aktiivisena. Ammattitaitoinen ja sitoutunut henkilökunta on tehnyt kaiken mahdolliseksi. Viime kädessä kaikki kunnia vuosikymmenten hyvästä työstä kuuluu henkilöstölle.

Hyvä yhteistyö kaiken perustana

Kymijoen Ravintopalveluiden visio on olla Suomen vastuullisin ja kilpailukykyisin julkisen ruokapalvelun tuottaja, joka toimii arvojensa mukaisesti aidosti ja avoimesti yhteistyössä omistaja-asiakasryhmänsä kanssa. Asiakkaillemme lupaamme valmistaa ruokaa ammattitaidolla, vastuullisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tarpeita huomioiden ottaen. Huolehdimme asiakkaiden hyvinvoinnista ravitsemuksellisesti laadukkaalla ruoan avulla ja autamme asiakasta voimaan hyvin ohjaamalla ja opastamalla kohti hyvää ravitsemusta.

Kiitämme kuluneista vuosista ja luottamuksesta omistaja-asiakkaita, ruokailevia asiakkaita, sidosryhmiä, yhteistyökumppaneita ja erityisesti omaa henkilöstöä. Yhdessä tekemällä ja hyvällä yhteistyöllä onnistuimme ja onnistumme tulevaisuudessakin.





Kohokohtia vuosien varrelta

2004

- Kymijoen Ravintopalvelut Oy aloitti toimintansa.
- Kotkan kaupungin omistama Kotkan Ruokapalvelu ja Kymenlaakson Sairaanhoidopiirin ruokahuolto yhdistyivät.

2004-2007

- Sairaanhoidopiirin ruokapalvelun käyttämän toiminnan-ohjausjärjestelmän käyttöönoton suunnittelu aloitettiin Kotkan alueelle 2004 alussa.
- Kotkan tuotantokeittiöiden henkilökunnan ja asiakkaiden koulutusta järjestelmien käyttöön.
- Toiminnanohjausjärjestelmän uusien toimintojen käyttöönottoa koko yhtiössä.

2008

- Aloitimme tutkimaan ja seuraamaan suunnitelmallisesti asiakkaidemme tyytyväisyyttä mm. asiakas- ja laadunarviointikyselyjä hyödyntäen.

2009

- Keskuskeittiö Kapyysin rakentaminen Kotkan Jylpylle käynnistyi.
- Kylmäruokareseptiikan luominen ja erityisruokavalioreseptiikan kehittäminen käynnistyi.
- Uuden toiminnanohjausjärjestelmän kilpailutuksen suunnittelu aloitettiin.

2010

- Keskuskeittiö Kapyysi Kotkassa aloitti toimintansa.
- Oppilasravintoloissa tarjoillaan päivittäin kaksi eri lounasvaihtoehtoa, joista toinen on kasvisruokaa.
- Oppilasravintoloihin Sydänmerkki-aterioita ensimmäisenä Suomessa.
- Ekami palkitsi yhtiön Vuoden oppisopimustyönantajana.

2011

- Päiväkoteihin kerran viikossa kasvisruokaa.

2012

- Kouluruokakilpailun finalisti.

2013

- Uuden räätälöidyn toiminnanohjausjärjestelmän käyttöönotto.

2014

- Ekami palkitsi yhtiön Vuoden työpaikkaohjaajana.
- Kouluruokakilpailun finalisti.

2015

- Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle ja Kotkan kaupungille Sydänliiton sydänterveyden edistämisen valtakunnallinen tunnustuspalkinto.

2016

- Kouluruokakilpailun voittaja.
- Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä Ekami ja Haminan kaupunki liittyivät yhtiön omistajiksi.

2017

- Keskuskeittiö Kapyysin varastointi- ja käsittelytilojen laajennuksen käyttöönotto.

2018

- Keskuskeittiö Kapyysiin asennettiin Aurinkovoimala, katolle kiinnitettiin 220 aurinkopaneelia.

2019

- Uusi Web-tilausjärjestelmä teki asiakkaiden ateriatilauksesta yksinkertaista ja selkeää.
- Kouluruokailussa vähennettiin punaisen lihan käyttöä.

2020

- Vastuullisuusohjelman rakentuminen.
- Koronan tuomat muutokset ruoan tarjoiluun: opiskelijoiden etäruokailu ja ruokakassit.
- Kassajärjestelmien uusiminen.
- Kestävän kehityksen toimenpidesitoumus: Valmistamme sairaaloihin ja asumispalveluyksiköihin entistä vähemmän punaista lihaa sisältäviä aterioita ja korvaamme ne maukailla kasvisruoilla tai kalaa tai siipikarjaa sisältävillä ruoilla.

2021

- Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmaan osallistuminen.
- Kestävän kehityksen toimenpidesitoumus: tarjoamme Oppilas- ja Opiskelijaravintoloissa kasvisruokaa ensimmäisenä vaihtoehtona.

2022

- Ratamon keittiö Kouvolan Ratamokeskuksessa aloitti toimintansa.
- Kestävän kehityksen toimenpidesitoumus: Tarjoamme Oppilas- ja Opiskelijaravintoloissa kerran viikossa kasvisruokaa molempina lounasvaihtoehtoina vuoteen 2025 mennessä.
- Kapyysin käyttöön aurinkosähköllä kulkeva täyssähköauto.

2023

- Virolahden ja Miehikkälän kunnat liittyivät omistajiksi.
- Aloitimme toiminnan viidessä valmistuskeittiössä ja kolmessa palvelukeittiössä. Vastaanotimme joukkoomme yli 40 uutta keittiöalan ammattilaista.

2024

Juhlavuosi! Kymijoen Ravintopalvelut Oy 20 vuotta!



*Juhlimme
20-vuotista taivalta
alueemme hyvinvoinnin
edistäjänä
koko henkilöstön
voimin upealla
Satama Areenalla
Kotkassa*

HALLINTOMALLI

Kymijoen Ravintopalvelut Oy on 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.



Hallitus

Kuvassa vasemmalta:
Tuija Korpela
Tuomas Tiainen (pj.)
Antti Korjus
Saara Kiventöyry (varapj.)

KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY KESKEISET PÄÄTÖSENTEKOELIMET

Yhtiökokous, Osakkeenomistajat

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

Kokoontumiset 2024: 1 kpl

Omistajien asiakasneuvottelukunta

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

Kokoontumiset 2024: 2 kpl

Hallitus

Strategisten suuntaviivojen ja riskienhallinnan periaatteiden hyväksyminen ja vahvistaminen, vuotuisten toimintasuunnitelmien ja budjettien vahvistaminen, konserniohjeiden noudattamisen seuraaminen sekä merkittävistä investoinneista päättäminen.

Kokoontumiset 2024: 7 kpl

Tuomas Tiainen (pj.)
Saara Kiventöyry (varapj.)
Antti Korjus
Tuija Korpela

Toimitusjohtaja

Johtoryhmä

Tukee toimitusjohtajaa yhtiön strategian toteuttamisessa ja johtaa operatiivista toimintaa. Seuraa liiketoiminnan kehitystä, käynnistää toimia ja määrittelee toimintaperiaatteet sekä menettelytavat hallituksen ja toimitusjohtajan antamien suuntaviivojen mukaisesti.

Kokoontumiset 2024: 22 kpl

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

Asiakkuusohjausryhmät

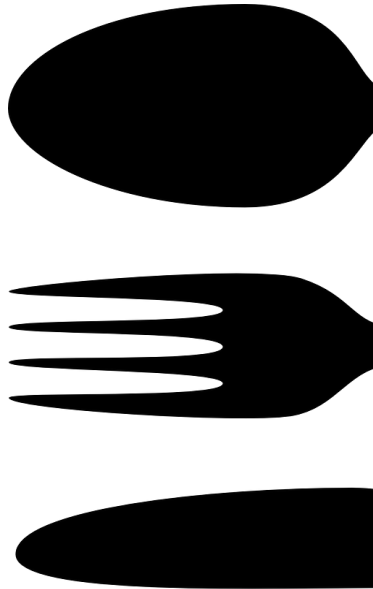
Laativat ja hyväksyvät mm. toimintaan liittyviä kehittämissuunnitelmia sekä seuraavat niiden toteutumista. Koostuvat yhtiön johtohenkilöistä ja omistaja-asiakkaiden edustajista eri tilaajajyksiköistä.

Kokoontumiset 2024: 8 kpl

Palveluraadit

Tarkastelevat tuotettavaa palvelua lähellä asiakasrajapintaa. Palvelukohtaiset Palveluraadit nimeää Asiakkuusohjausryhmä.

Kokoontumiset 2024: 24 kpl





KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

Me ja meidän menestyvä joukkue

KymiJoen Ravintopalvelut Oy tarjoaa Kymenlaakson alueella n. 17 000 annosta päivässä. Ravitsemussuosituksia noudattava maukas ruoka on meille sydämenasia, jota valmistamme mm. päiväkoteihin, kouluihin, oppilaitoksiin, sairaaloihin, asumispalveluyksiköihin, Makunne Ravintoloihin sekä ikäihmisille kotiin.

Asiakkaita on palvelemassa n. 216 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 Kouvolassa. Ratamokeskuksen keittiön

lisäksi Kouvolassa on kolme pienempää valmistuskeittiötä. Lisäksi palvelemme asiakkaita valmistuskeittiöissä Virolahdella ja Miehikkälässä. Palvelevia Oppilas- ja opiskelijaravintoloita on kaikkiaan 24, 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 2024 n. 21 miljoonaa euroa. Tuotamme palvelua pääasiassa omistaja-asiakkaille; Kotkan kaupungille, Kymenlaakson hyvinvointialueelle, Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymälle, Haminan kaupungille sekä Virolahden ja Miehikkälän kunnille. Julkisomisteisena osakeyhtiönä pyrimme luomaan pitkiä asiakassuhteita. Pitkäjänteinen kumppanuus ja yhdessä kehittäminen mahdollistavat tarkoituksenmukaisen ja laadukkaan 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 maukaan ravinnon muodossa



17 000

n. annosta/vrk

7

VALMISTUSKEITTIÖTÄ

29

PALVELUKEITTIÖTÄ

216

AMMATTITAITOISTA HYVINVOINNIN RAKENTAJAA

Päiväkoti- ja kouluruokailu

Sairaala-, asumispalvelu- ja erityisryhmien ruokailu

Makunne Ravintolat-Kahvilat

Makunne Kotiateria- ja kauppakassipalvelut

Makunne Juhlapalvelut

Ravitsemustietopalvelut

HAMINA

KOTKA

KOUVOLA

miehikkälä

VIROLAHTI

PALVELUA MAKUNNE MUKAAN

Ammattitaidolla valmistettua ruokaa elämän eri vaiheisiin



Päiväkoti- ja kouluruokailu

Noudatamme päiväkot- ja kouluruokailussa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksia. Suurin osa aterioistamme täyttää sydänmerkkikriteerit, mikä tarkoittaa, että rasvan laatu sekä suolan ja kuidun määrä ovat Sydänliiton asettamien vaatimusten mukaisia.

Edistämme kestävästä kehitystä suosimalla kotimaisia vihanneksia, juureksia, viljaa, perunaa ja broileria. Kiinnitämme myös huomiota ruokahävikin vähentämiseen kaikissa ruoan valmistuksen ja tarjoilun vaiheissa.

Järjestämme lapsille ja nuorille Makuraateja, joissa he voivat osallistua ruokien tuotekehitykseen maistelemalla uusia tuotteita ja antamalla niistä palautetta. Kalenterivuoteen sisältyy myös lasten ja nuorten toiveruokapäiviä sekä erilaisia teema- ja juhlapäiviä, jotka huomioidaan ruokalistalla.



Ravitsemustietopalvelut

Ravitsemustietopalvelu tarjoaa tukea kaikissa ravitsemukseen liittyvissä kysymyksissä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n omistaja-asiakkaille ja sidosryhmille. Palvelusta vastaa Kymijoen Ravintopalveluiden oma ravitsemussuunnittelija.



Makunne Juhlapalvelut

Makunne Juhlapalvelut tarjoaa omistaja-asiakkailleen kattavat kokous- ja juhlatarjoilut, olipa kyseessä pieni yksittäinen tilaus tai suurempi kokonaisuus. Juhlapalvelun valmistuskeittiö sijaitsee Keskuskeittiö Kapyysissa Kotkassa.



Sairaala-, asumispalvelu- ja erityisryhmien ruokailu

Noudatamme sairaala-, asumispalvelu- ja erityisryhmien ruokailussa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan sekä Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen suosituksia.

Maistuvat ateriat antavat mallin terveyttä edistävästä ja sairauden hoitoon sopivasta ruokavaliosta. Perusruokavaliota lisäksi tarjoamme kattavasti erityisruokavaliota potilaiden tarpeiden ja toiveiden mukaisesti, kiinnittäen erityistä huomiota riittävään energian ja proteiinin määrään.

Asiakkaista huolehtivan henkilökunnan tueksi on laadittu Ravitsemuskäsikirja yhteistyössä Kymenlaakson hyvinvointialueen ravitsemusterapeuttien kanssa.

Asumispalveluyksiköiden ja erityisryhmien ruokailijat voivat osallistua ruokien tuotekehitykseen Makuraatien avulla. Ruokalistoilta huomioidaan erilaisia teemoja ja juhlapäiviä, ja ruokailua kehitetään yhdessä asiakkaiden kanssa saatujen palautteiden perusteella.



Makunne Ravintola-Kahvila

Kaikille avoimia Makunne Ravintoloita on neljä. Makunne Ravintolat tarjoavat lounasta joka arkipäivä. Lounastauko, sekä monipuolinen ateria piristävät ja tuovat puh-tia päivään.

Suurin osa aterioista täyttää ravitsemussuositukset ja sydänmerkkikriteerit, mikä tarkoittaa, että rasvan laatu sekä suolan ja kuidun määrä ovat Sydänliiton asettamien vaatimusten mukaisia. Sydänmerkki-ateriajärjestelmä auttaa tekemään terveellisiä valintoja.

Lounasbuffet sisältää maukkaita ja vaihtuvia lounasruokia, raikkaan ja ruokaisan salaattipöydän, tuoretta leipää ja herkullisia levitteitä, virkistäviä ruokajuomia, jälkiruokaa sekä kahvia tai teetä. Kaksi Makunne Ravintolaa tarjoavat myös kahvilapalveluita.



Makunne Kotiateria- ja kauppakassipalvelut

Kotiateria- ja kauppakassipalvelumme mahdollistaa laadukkaan ja säännöllisen ruokailun kotona. Ovelle toimitetut monipuoliset, terveelliset ja maukkaat ateriat tuovat päivään tarvittavaa energiaa ja tukevat kotona asuvien hyvinvointia ja kotihoitoa.

Aterioiden tilaajilla on käytössään kauppakassipalvelu, josta voi tilata peruselintarvikkeita, kuten leipää, levitteitä, leikkeleitä, juustoja, jogurtteja, kasviksia ja hedelmiä täydentämään aterioita tai muita päivän ruokailuhetkiä.

Aterioita on tilattavissa viikon jokaiselle päivälle. Ne toimitetaan annospakattuina kylmänä, jolloin asiakas voi kuumentaa ateriansa itselleen sopivana ajankohtana.

Toimitamme aterioita ja kauppakasseja lähes kaikkialle Kotkaan, Haminaan, Virolahdelle ja Miehikkälään.

Lisätietoa palveluistamme ja ohjeita hyvään ravitsemukseen löydät verkkosivuiltamme makunne.fi



MEIDÄN VUOSI 2024

Juhlavuoden tapahtumia ja kohokohtia



TAMMIKUU

RUNASPROTEIINISEN RUOKAVALION KÄYTTÖNOTTO

Uuden ravitsemushoitosisuituksen mukaisesti otimme käyttöön runsasproteiinisen ruokavalion. Uusi ruokavalio päivitettiin Kymenlaakson hyvinvointialueen henkilökunnan käytössä olevaan Ravitsemuskäsikirjaan ja heidän käyttämän Pinja-oppimisalustan Ravitsemuskäsikirja-koulutukseen.

TEIMME PÄÄTÖKSEN TALOUS- JA HR-PALVELUIDEN KILPAILUTTAMISESTA

KYMENLAAKSON KESKUSSAIRAALAN UUDEN F-OSAN KESKITETTY AAMUPALAJAKELU ALKOI

Aamupalajakelun muutoksen suunnittelu alkoi yhdessä asiakkaan kanssa vuonna 2023. Vuoden 2024 alusta lähtien Kymenlaakson keskussairaalan F-osaan toimitetaan Keskuskeittiö Kapyysista aamupala valmiiksi tarjottimelle annosteltuna.



OSALLISTUIMME XAMKin TYÖELÄMÄPÄIVILLE KOTKASSA JA KOUVOLASSA

XAMKin Työelämäpäivät kokosivat yhteen yritykset, opiskelijat, henkilökunnan ja XAMKista valmistuneet alumnit. Kymijoen Ravintopalvelut Oy oli mukana tapahtumassa Kotkan kampuksella 16.1.2024 ja Kouvolan kampuksella 18.1.2025. Pisteellämme HR-tiimi esitteli meidän toimintaa ja työllistymismahdollisuuksia sekä kertoi mahdollisuuksista projektityöhön, harjoitteluun ja opinnäytetyön tekemiseen.

Vuonna 2024 aloitimme yhteistyön XAMKin insinööriopiskelijan kanssa, jonka opinnäytetyö käsittelee mm. elintarviketurvallisuutta ja HACCP-järjestelmää.



ELINTARVIKEJÄTEKIRJANPITOA JOKAISessa TOIMIPISTEESSÄ

Lue lisää elintarvikejäteseurannasta sivulta 32.

KESÄTYÖHAKU KOULULAISILLE, LUKIOLAISILLE 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. Vastaanotimme lukuisia hakemuksia ja työllistimme useita upeita sekä reippaita nuoria.



KESÄKSI DUUNIIN -TAPAHTUMISSA KOTKASSA JA KOUVOLASSA

Kaakkois-Suomen TE-keskus järjesti eri paikkakunnilla Kesäksi Duuniin -tapahtumia nuorille kesätyöpaikan löytämisen helpottamiseksi. HR-tiimimme oli mukana tapahtumissa Kotkassa 25.1.2024 ja Kouvolassa 1.2.2024. Kuvassa henkilöstöpäällikkö Katja Turunen.



HELMIKUU

KEVÄÄLLÄ KUTSUIMME KOKOON USEIDEN ERI ASIAKASRYHMIEN PALVELURAATEJA - KEHITÄMME PALVELUA YHDESSÄ ASIAKKAAN KANSSA

ASIAKASKYSELYN TOTEUTTAMINEN YHDESSÄ EKAMIN LIIKETOIMINNAN OPISKELIJOIDEN KANSSA

Teimme yhteistyössä Ekamin liiketoiminnan opiskelijoiden kanssa asiakaskyselyn opiskelijaravintoloihin keväällä 2024. Opiskelijat tutustuivat toimintaamme ja hyödynsivät meitä esimerkkiyrityksenä asiakaspalvelun tutkinnon osaa suorittaessaan. Kutsuimme opiskelijat tutustumiskäynnille Keskuskeittiö Kapyysiin ja keskustelimme mm. liiketoiminnasta, vastuullisuudesta, ravitsemuksesta sekä työskentelystä meillä. Antoisaa yhteistyötä!

MAKURAADISSA MAISTELTAVANA VEBABKIUSAUS

Makuraati liikkeellä! Langinkosken koululla maisteltiin tuotekehityksen uutuutta: vebabkiousausta. Osa piti ruoasta kovasti ja osalle kiusaus ei maistunut. Joku toivoi lisää mausteita ja jonkun mielestä kiusaus oli liian pippurista. Yhden mielestä vebabkiousaus sopisi hyvin kasvisruokapäivään. Tuotekehitys kiittää oppilaita osallistumisesta ja arvokkaasta palautteesta.

Makuraadeissa asiakkaat pääsevät osallistumaan ruokien tuotekehitykseen maistelemalla uutuuksia ja antamalla niistä palautetta. Kevään aikana Makuraadit jalkautuivat Langinkosken koululle, Virojoen koululle, Utumetsän päiväkotiin ja Sotek Sunilaan.



Lisää juhlavuoden tapahtumia ja kohokohtia



MAALISKUU

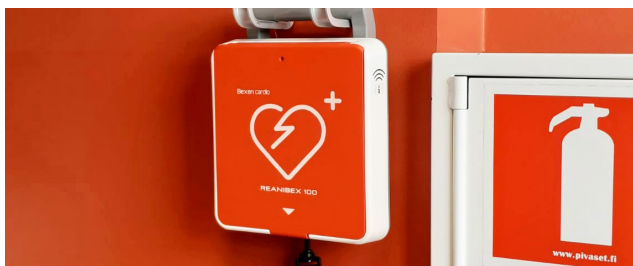
TEEMAPÄIVÄ: KREIKKA

Maaliskuussa ravintoloissa vietettiin teemapäivää Kreikka. Ravintolat koristautuivat teemavärein ja tarjolle katettiin mm. Makunne Ravintoloissa mausteista tomaattikeittoa, vegaanisia nugetteja, lammasyöryköitä, riisiä ja tummaa minttukastiketta. Jälkiruoksi tarjoiltiin maustamatonta jogurttia pähkinöiden ja hunajan kera. Teemapäivät tuovat esille eri ruokakulttuureja, lisäävät vaihtelua ruokalistoilta ja ilahduttavat asiakkaita.



HENKILÖKUNNAN HÄTÄENSIAPUKOULUTUS

Tarjoamme henkilöstölle säännöllisesti hätäensiapukoulutusta, joka tarjoaa osallistujille valmiudet antaa henkeä pelastavaa ensiapua. Keskuskeittiö Kapyysissa on sydäniskuri, joka on rekisteröity kaikkien käytössä olevaan defifipalveluun. Palvelun avulla löydät sydänpysähdystilanteessa nopeasti lähimmän sydäniskurin.



OSALLISTUMME SÄÄNNÖLLESTI SAIRAALAHUOLTAJEN PALAVEREIHIN KOKSissa JA RATAMOKESKUKSESSA

ASIAKKAIDEN KOULUTUKSIA

Koulutamme asiakkaita läpi vuoden mm. ravitsemukseen liittyvistä asioista. Maaliskuussa tarjosimme Kouvolan Ratamokeskuksen henkilöstölle koulutusta Ravitsemuskäsikirjasta sekä ateriatilausjärjestelmä Web ERPistä. Huhtikuussa ravitsemussuunnittelijamme kävi läpi Ravitsemuskäsikirjaa Karhulan sekä Haminan sairaaloiden kanssa ja tarjosi ravitsemuskoulutusta päiväkotien henkilöstölle.

HUHTIKUU

JULKAISIMME TARJOUSPYYNNÖN TALOUS- JA HR-PALVELUIDEN TUOTTAMISESTA

MAISTELUPAKETTEJA HEDELMISTÄ PÄIVÄKOTEIHIN JA ESIKOULUIHIN

Päiväkodit ja esikoulut saivat tilata itselleen hedelmähetki maistelu-paketteja, joiden avulla lapset pääsivät tutustumaan kaikin aistein erilaisiin hedelmiin. Tuttavuutta tehtiin mm. verigreipin kanssa. Yhdessä arvuuteltiin hedelmien nimiä ja käyttökohteita. Tunnusteltiin, haisteltiin ja tietysti myös maisteltiin.



DIETA OY KOULUTTI TUOTEKEHITYSTÄ PATOJEN PROSESSIN MAHDOLLISUUKSISTA JA TALLENTAMISESTA



TUOTANTOPÄÄLLIKKÖ JYRKI KARPPINEN PUHUJANA AMMATTIKEITTIÖOSAAJIEN KEVÄTSEMINAARISSA

Olimme mukana Ammattikeittiöosaajat ry:n Kevätseminaarissa 17.-18.4.2024. Tuotantopäällikkö Jyrki Karppinen piti seminaarissa puheenvuoron aiheesta: Elintarviketoimijan jätehuolto ja toiminnanharjoittajan vastuut. Ammattikeittiöosaajat ry on valtakunnallinen ravitsemisalan yhdistys.



VIERAILIMME KYMENLAAKSON HYVINVOINTIALUEEN ASIAKASKOhteissa

Kevään aikana vierailimme mm. Kymenlaakson hyvinvointialueen kohteissa Kouvolaissa. Tavoitteenamme on mahdollisimman hyvä ja toimiva yhteistyö omistajien, asiakkaiden, toimipisteiden henkilökunnan sekä sidosryhmien kanssa.

TOUKOKUU

ASUMISPALVELUYKSIKÖIDEN TOIVERUOKAKYSELY

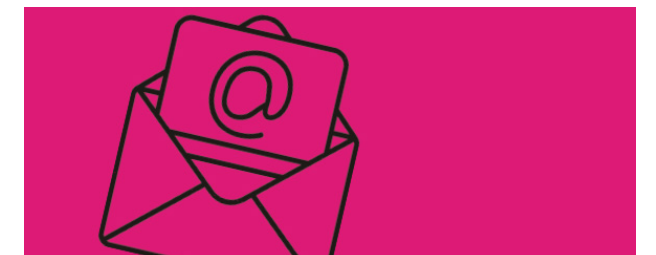
Järjestimme asumispalveluyksiköiden asukkaille toiveruokakyselyn. Asukkaiden toiveruokia tarjoiltiin Vanhustenpäivänä 6.10.2024.

Lounaalla tarjosimme lihamureketta metsäsienimuhennoksen, perunasoseen ja lisukkeiden kera. Päivän kahvileipänä tarjoiltiin mustikkakukkosia. Päivällisellä nautittiin toiveesta riisipuuroa vadelmamehukeiton kanssa.

JULKAISIMME ENSIMMÄISEN ASIAKASUUTISKIRJEEN

Uudistimme omistaja-asiakkaille suunnattua viestintää julkaisemalla satunnaisesti ajankohtaisia toiminnasta kertovia uutiskirjeitä omistaja-asiakkaiden sähköpostiin.

Uutisissa jaamme heille tietoa ajankohtaisista asioista mm. ruokalistauudistuksiin, asiakkuuksiin, ravitsemukseen ja vastuullisuuteen liittyen. Julkaisemme asiakasutiskirjeitä noin neljä kertaa vuodessa.



OSALLISTUIMME KYMENLAAKSON HYVINVOINTIALUEEN ATERIAPALVELUSelvitykseen

SUOMEN KUNTALIITON TUNNUSTUS TUOTANTOPÄÄLLIKKÖ JYRKI KARPPISELLE

Suomen Kuntaliitto ojensi erikoisansiomerkinsä yhtiömme tuotantopäällikkö Jyrki Karppiselle tunnustukseksi ansiokkaasta työstä kunnallishallinnon hyväksi. Onnittelut Jyrki!



Lisää juhlavuoden tapahtumia ja kohokohtia

KESÄKUU

HENKILÖSTÖN KOULUTUSPÄIVÄT

Koko henkilöstö osallistui kesäkuussa koulutuspäivään. Kaksi samansisältöistä päivää piti sisällään mm. ajankoh-
taisia asioita sekä asiaa vastuullisuudesta ja asiakaskoke-
muksesta. Päivän aikana keskityimme työssä jaksamiseen
ja työturvallisuuteen sekä keskustelimme ryhmässä mm.
palautekulttuurin edistämisestä. Päivä päättyi musiik-
kielämykseen. Koko henkilöstön koulutuspäivät järjes-
tään mahdollisuuksien mukaan kahden vuoden välein.



KESKUSKEITTIÖ KAPYYSIIN ASENNETTIIN DYSEM HYGIENIAMATTOJA

Kapyyysin tiloihin asennettiin Dysem Hygieniamattoja. Matot estävät omalta osaltaan jalkine- ja pyöräperäisten partikkeleiden pääsyä korkean hygienian tiloihin ja auttavat pitämään tuotantotiloja puhtaina.



KESÄTYÖNTEKIJÖITÄ TUTUSTU TYÖELÄMÄÄN JA TIENAA -TYÖJAKSOLLA

Palkkasimme kesäksi kaikkiin tuotantokeittäihimme kah-
den viikon mittaisille Tutustu työelämään ja tienaa -työ-
jaksoille ahkeria nuoria. Kiitos kaikille, jotka valitsivat mei-
dät kesätyöpaikaksi. Oli ilo tutustua!

HEINÄKUU

KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY 20 VUOTTA 1.7.2024

Juhlimme 20-vuotissyntymäpäiväämme yhdessä asiak-
kaiden kanssa tarjoten juhlapäivänä kermaista lohikeit-
toa ja juhlaleivoksia. Asiakkaiden ja yhteistyökumppanei-
den onnittelut ja kiitokset hyvästä yhteistyöstä vuosien
varrella lämmittivät mieltä. Kiitos muistamisesta!



ELOKU

EKAMIN OPISKELIJOILLE KASVISRUOKARESEPTIKILPAILU



UUDESSA KÄPYLÄN KOULUSSA KOTKASSA PALVELEE OPPILASRAVINTOLA HUNAJAKENNO

Uusi Käpylän koulu avasi ovensa oppilaille lukuvuoden
alkaessa syksyllä. Koulu nimesi uuden oppilasravintolan
Hunajakennoksi. Ensimmäisenä aukiolopäivänä järjes-
timme uuden koulun kunniaksi pullatarjoilun. Lue lisää
Käpylän koulun oppilasravintolasta sivulta 51.



MAKUNNE RAVINTOLA LOUNASKOKS AVAUTUI UUDISTUNEENA

Kymenlaakson keskussairaalassa sijaitseva Makunne
Ravintola Lounaskoks oli suljettu kesäajan ja avautui
uudistuneena asiakkaille elokuun alkupuolella. Lue lisää
Makunne Ravintola Lounaskoksista sivulta 53.



ALLEKIRJOITIMME SOPIMUKSEN TILTOI- MISTO AARNIO OY:N KANSSA TALOUS- JA HR-PALVELUIDEN TUOTTAMISESTA 1.4.2025 LÄHTIEN

EKAMIN OPISKELIJARAVINTOLAAN HAMINAAN AVAUTUI SALAATTIBUFFET

Ekamin opiskelijaravintola Haminassa tarjoaa maukas-
ta lounasta ja kahvilapalveluita. Päivän lounastarjonta
lisääntyi ruokaisalla salaattipöydällä, jossa asiakas saa
koota mieleisensä salaattiannoksen vaikka mukaan vie-
täväksi.



ASIAKKUUSPÄÄLLIKÖT VIERAILULLA KAAKON ASIAKASKOYTEISSA

Kaakon kulmalla Miehikkälässä asiakkaita palvelee Kuni-
lan keittiö ja Virolahdella Villinrannan keittiö. Asiakkuus-
päälliköt vierailevat eri asiakaskohteissa sopimuksen mu-
kaan ja elokuussa suuntana oli kaakon kulma.

SYYSKU

SADONKORJUUVIIKOLLA SYKSYN MAKUJA

Vietimme viikolla 36 Sadonkorjuuviikkoa ja tarjosimme
kaikille asiakasryhmille kuluvalle viikolla maukkaita syk-
syn makuja. Värikäs, tuoksuva ja maukas viikko täynnä
vihanneksia, juureksia, marjoja, hedelmiä, sieniä sekä
muita syysherkuja.



Lisää juhlavuoden tapahtumia ja kohokohtia

HYVÄNTUULEN MESSUT KOTKAN SATAMA AREENALLA 21.-22.9.2024

Kymijoen Ravintopalvelut osallistui Kotkan kaupungin reiluuden, rohkeuden ja rakkauden hengessä järjestettyyn hyvinvoinnin messutapahtumaan Hyväntuulen messuille syyskuussa 2024.

Messupisteellä vierailijat

- saivat mahdollisuuden tutustua toimintaamme
- tapasivat asiantuntijoitamme
- pääsivät juhlistamaan 20-vuotiasta yhtiötä tarjotuilla smoothie-maistiaisilla ja
- saivat osallistua smoothie-koneen arvontaan.

Kiitos kaikille messujen kävijöille! Oli ilo kohdata, vaihtaa ajatuksia ruoasta ja juhlistaa smoothie-tarjoilulla 20-vuotista taivaltamme alueen hyvinvoinnin edistäjänä.



TALOUS- JA HENKILÖSTÖHALLINNON PALVELU- JA JÄRJESTELMÄMUUTOS YHTEISTYÖSSÄ TILITOIMISTO AARNION KANSSA KÄYNNISTYY



RAVITSEMUSSUUNNITTELIJA ANU MIKKOLAN PUHEENVUORO GERY RY:N RAVITSEMUS-SEMINAARISSA: TEHOSTETUN JA RAKEN-NEMUUTETUN RUOKAVALION LAADUKAS TOTEUTUS

VALTAKUNNALLISELLA HÄVIKKIVIIKOLLA KESKITYTTIIN HÄVIKIN PIENENTÄMISEEN

Valtakunnallista hävikkiviikkoa vietettiin 23.-29.9.2024 ja kuluneella viikolla kannustimme asiakkaitamme hävikin vähentämiseen. Kymijoen Ravintopalveluissa hävikkiviikkoa vietetään 52 kertaa vuodessa. Ruokahävikin vähentäminen on yksi Kymijoen Ravintopalveluiden vastuullisuustyön painopisteistä ja meillä vähennetään ruokahävikkiä mm.

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

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



MAISTELUPAKETTEJA KASVIKSISTA PÄIVÄKOTEIHIN JA ESIKOULUIHIN

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



TARPEETTOMAKSI JÄÄNEET LAITTEET TOIMITETAAN KIERTOON

Dieta Oy noutaa käytetyt ja tarpeettomiksi jääneet laitteemme suoraan toimipisteistä ja antaa niille uuden elämän joko huoltamalla tai purkamalla ne varaosiksi. Kiitos Dieta Oy hyvästä yhteistyöstä! Yhdessä edistämme kiertotaloutta ja kestävä kehitystä. Lue lisää aiheesta sivulta 34.



LOKAKUU

MAKURAADISSA BAMI GORENG, TOFUA JA KASVIKSIA INDONESIAAISITTAIN

Tuotekehitys kehittää kouluruokaa Makuraatien avulla. Makuraateihin osallistui 2. lokakuuta 100 Langinkosken koulun oppilasta ja 3. lokakuuta 101 Virojoen koulun oppilasta.

Bami Goreng, tofua ja kasviksia indonesiaisittain, jakoi ruokailijoiden mielipiteitä. Ruokaa tarjottiin spaghetin kanssa. Toiset pitivät kehitteillä olevasta ruoasta ja toisille se ei maistunut lainkaan.

Ruoasta annettuja kommentteja:

- Aluksi luulin et se on pahaa, mutta se oli sittenkin vähän parempaa.
- Ei ihan mun juttu.
- Ei mikään huipputuote, mutta menettelee.
- Hyvä ruoka, ehkä pasta voitaisiin vaihtaa riisiin/ohraan.
- Ihan ok.
- Liian eksoottinen.
- Tofua voisi kehitellä, makaronin voisi vaihtaa nuudeliin.
- Vähän enemmän makua.

Tuotekehityksen tiimi kiittää Makuraatiin osallistuneita ja ottaa saadut palautteet huomioon tuotekehitystyössä.

Lokakuussa Makuraati kokoontui myös Utumetsän päiväkotiin ja Sotek Poitsilaan. Tuolloin arvioitavana oli sitruunainen kalaleike ja kermaviilikastike.



Lisää juhlavuoden tapahtumia ja kohokohtia

TIETOSUOJA- JA TIETOTURVAKOULUTUSTA KOKO HENKILÖSTÖLLE



OPPILAS- JA OPISKELIJARAVINTOLOISSA JUHLALOUNAS LEIVOKSELLA

Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa tarjottiin juhlalounas leivoksella lokakuussa. Halusimme juhlistaa 20-vuotista taivalta alueen hyvinvoinnin edistäjänä yhdessä kaikkien asiakkaidemme kanssa.



STRATEGIAPÄIVÄ KYMENLAAKSON HYVINVOINTIALUEEN KANSSA

Toimimme tiiviissä yhteistyössä omistaja-asiakkaidemme kanssa. Lokakuussa järjestimme strategiapäivän Kymenlaakson hyvinvointialueen kanssa, jossa keskustelimme yhdessä tulevaisuuden näkymistä ja pohdimme suunta- viivoja yhteistyön kehittämiseksi.



JUHLIMME 20-VUOTIASTA YHTIÖTÄ KOKO HENKILÖSTÖN KESKEN SATAMA AREENALLA KOTKASSA

Juhlimme yhtiön 20-vuotissynttäreitä henkilöstön kesken Satama Areenalla Kotkassa ja voi mikä ihana ilta meillä olikaan! Nostimme ansaitut onnittelumaljat korkeuksiin ja nautimme toistemme seurasta sekä juhlavasta tunnelmasta. Nyt oli meidän vuoro istua maukkaiden tarjoilujen ääreen ja olla palveltavana.

Illan aikana kiitimme, onnittelimme ja palkitsimme keittiöalan ammattilaisia 20, 30 ja 40 vuoden työurista. Lämmin kiitos vielä kerran palkituille ansiokkaasta työstä alan ja koko yhtiön hyväksi. Kiitos mahtavista juhlista koko juhla-vaelle!



MARRASKUU

PÄIVÄKOTIEN TOIVERUOKAPÄIVÄ 22.11.2024

Päiväkotien toiveruokapäivää vietettiin marraskuussa. Toiveruokäänestykseen osallistuivat tänä vuonna Kotkan keskustan, Hovinsaaren ja Metsolan päiväkodit. Tarjolle katettiin broilernugetteja, currykastiketta, riisiä ja salaattia.

LAADUNARVIOINTIKYSELY TILAAJA-ASIAKKAILLE

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

Kiitos asiakkaille yhteistyöstä. Laadunarvioinnin tuloksia tarkastellaan mm. kevään 2025 ohjausryhmissä ja palveluraadeissa.

RAVINTOLOISSA TEEMAPÄIVÄ: BRASILIA

Marraskuussa ravintoloissa vietettiin teemapäivää Brasilia. Lounaaksi tarjottiin riisin kanssa feijoadaa ja tofua moqueca. Feijoada on brasilialaista possu-papupataa. Mausteisen maukas ruoka piti sisällään mm. possulas-tua, kidneypapuja, meetvurstisuikaleita, tomaattimurskaa, makeaa chilikastiketta ja runsaasti makuja antavia mausteita. Kasvisruokana tarjottiin vegaanista tofua moqueca, jonka valmistuksessa käytettiin mm. tofukuutioita, tomaattimurskaa, paprikakuutioita, kookoskermaa ja erilaisia mausteita.

Oppilas- ja Opiskelijaravintolat vastaanottivat syksyn aikana teemapäivän koristeluhaasteen ja yhdessä asiakkaiden kanssa saimme luotua ravintoloihin ja ruokailu- luhetkiin teeman mukaista värikästä tunnelmaa. Kiitos kaikille koristeluhaasteeseen vastanneille!



HYVÄT TYÖKENGÄT EDISTÄVÄT TYÖTURVALLISUUTTA JA -HYVINVOINTIA

Henkilökunta saa valita itselleen sopivat työkenkät kahden vuoden välein. Loppuvuodesta 2024 jalkine-edustajat kävivät esittelemässä keittiötyöhön soveltuvia malleja, joissa on mm. umpikärki ja pitävä pohja.



ALKUSAMMUTUSKOULUTUSTA -TURVALLISUUS ON ARJEN TEKOJA

Marraskuussa Keskuskeittiö Kapyysissa harjoiteltiin tärkeitä alkusammutustaitoja. Pääsimme kokeilemaan allaspalon sammuttamista sammutinpeitteellä ja perehdyimme vaahtosammuttimen käyttöön.

Toive alkusammutuksen kertaamisesta tuli vastuulliselta henkilöstöltä. Iloksenne pääsimme toteuttamaan tämän toivotun koulutuksen. Turvallisuus on meille arjen tekoja!



Lisää juhlavuoden tapahtumia ja kohokohtia

YHTEISTYÖTÄ JA VERKOSTOITUMISTA

Loppuvuodesta kävimme Helsingissä tutustumassa Feelin tuotekehitykseen ja Dietan erilaisiin kone- ja laiteratkaisuihin.



HENKILÖSTÖKYSELY 2024

Toteutamme säännöllisesti henkilöstökyselyjä, joilla kartoitamme koko henkilöstön ajatuksia, tunteja ja työtyytyväisyyttä. Kyselyjen tuloksia hyödynnetään tulevaisuuden toiminnan kehittämisessä.

MAKUNNE RAVINTOLOISSA ASIAKASKYSELY

Asiakkaamme voivat lähettää meille palautetta ja arvioida palveluamme verkkosivujen makunne.fi kautta aina heille sopivana ajankohtana.

Makunne Ravintolan asiakkaille toteutimme erillisen asiakaskyselyn, johon osallistumalla asiakas sai mahdollisuuden osallistua lounaslippujen arvontaan. Kiitämme kaikkia osallistujia arvokkaasta palautteesta ja osallistumisesta ravintolatoimintamme kehittämiseen.



KESKUSTELUA PÄIVÄKOTIRUOKAILUSTA SMOOTHIEN ÄÄRELLÄ

Marraskuussa tapasimme lasten vanhempia Katariinan ja Hovinpuiston päiväkodeissa Kotkassa.

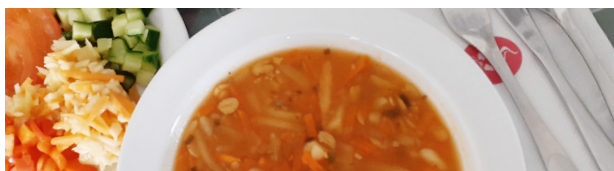
Jalkauduimme päiväkoteihin tapaamaan lasten vanhempia ja keskustelemaan päiväkotiruokailusta sekä lasten ruokailusta smoothien äärelle. Vanhemmilla oli ennen lasten noutoa hoidosta mahdollisuus esittää asiantuntijoillemme lasten ruokailuun liittyviä kysymyksiä ja antaa palautetta.

Kiitos päiväkotien henkilökunnalle yhteistyöstä ja kiitos vanhemmille hyvästä palautteesta. Vierailuja eri päiväkodeissa jatketaan myös vuonna 2025.



RAVITSEMUSHOITOSUOSITUKSEN JALKAUTTAMISHANKKEEN PÄÄTÖSSEMINAARI

Sosiaali- ja terveysministeriö rahoitti VRN:n toteuttamaa valtakunnallista ravitsemushoitosuosituksen jalkauttamishanketta ja koulutuskierrosta, joka toteutettiin kaikilla hyvinvointialueilla Suomessa sekä Helsingissä ja Ahvenanmaalla 2023-2024. Kymenlaakson hyvinvointialue, jonka ravitsemusasiantuntijoiden kanssa ravitsemussuunnittelijamme tekee tiivistä yhteistyötä, oli mukana jalkauttamishankkeen päätösseminaarissa kertomassa käytänteitä ravitsemushoidosta alueellamme.



JOULUKUU

TOIVERUOKAÄÄNESTYS KOULULAISILLE

Oppilas- ja opiskelijaravintolan asiakkaille järjestettiin toiveruokaäänestys. Eniten kannatusta sai ruokapari: kanatortillat/kasvistortillat. Toiveruokapäivää vietetään maaliskuussa 2025. Aktiivisesti äänestänyt Helilän koulu palkittiin jäätelöillä. Toiveruokaäänestyksessä annettiin kaikkiaan 3 158 ääntä. Kiitos oppilaille aktiivisesta osallistumisesta! Toiveruokaäänestys oppilas- ja opiskelijaravintoloissa järjestetään kerran vuodessa.



SUOMALAISET RAVITSEMUSSUOSITUKSET

Pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin pohjautuvat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suomalaiset ravitsemussuositukset päivitettiin marraskuussa 2024.

Suomalaiset ravitsemussuositukset on tarkoitettu suuntaviivoiksi terveyttä edistävään syömiseen väestötasolla. Ravitsemussuositusten tärkein tavoite on edistää väestön terveyttä ravitsemuksen avulla, mutta uusissa suosituksissa on otettu huomioon myös ruoan ympäristövaikutukset.

Kymijoen Ravintopalveluiden toimintaa ohjaavat ennen kaikkea kunkin kohderyhmän omat ruokailusuositukset. Esimerkiksi kouluruokailun kohdalla noudatetaan kouluruokailusuositusta, päiväkotiruokailussa varhaiskasvatuksen ruokailusuositusta ja potilas- ja asumispalveluruokailussa Ravitsemushoitosuositusta. Uusien ravitsemussuositusten pohjalta Valtion ravitsemusneuvottelukunta päivittää myös ruokailusuosituksia. Lue lisää aiheesta sivulta 28.

ATERIAPALVELUPROSESSIN LÄPIKÄYNTIÄ YHDESSÄ KYMENLAAKSON HYVINVOINTIALUEEN TUKI- JA KIINTEISTÖPALVELUT OY:N KANSSA

PALKITSIMME VUODEN TYÖNTEKIJÖITÄ

Joulun alla nautimme henkilöstön kesken perinteiset joulukahvit. Herkuttelun lomassa palkitsimme vuoden työntekijänä Kapyysin lähetyksen Arin ja vuoden esihenkilönä Valkealan keittiön Santran. Paljon onnea Ari ja Santra!



JOULUNA MUISTIMME KOTIMAAN LAPSIA

Kymijoen Ravintopalvelut Oy tuki jouluna 2024 Pelastakaa Lapset kotimaan työtä. Joululahjoitusten turvin ehkäistään syrjäytymistä ja autetaan kotimaan vähävaraisia lapsiperheitä.



JOULUNA
2024
AUTAMME
KOTIMAAN
LAPSIA

VALMIINA VUOTEEN 2025!

*Ravitsemus-
suositukset päivittyivät!
Miten päivitetyt
ravitsemussuositukset
näkyvät tarjoamissamme
aterioissa?*

UUDET PÄIVITETYT RAVITSEMUSSUOSITUKSET

Pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin pohjautuvat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suomalaiset ravitsemussuositukset päivitettiin marraskuussa 2024.

Suomalaiset ravitsemussuositukset on tarkoitettu suuntaviivoiksi terveyttä edistävään syömiseen väestötasolla. Ravitsemussuositusten tärkein tavoite on edistää väestön terveyttä ravitsemuksen avulla, mutta uusissa suosituksissa on otettu huomioon myös ruoan ympäristövaikutukset.

Kymijoen Ravintopalveluiden toimintaa ohjaavat ennen kaikkea kunkin kohderyhmän omat ruokailusuositukset. Esimerkiksi kouluruokailun kohdalla noudatetaan kouluruokailusuositusta, päiväkotiruokailussa varhaiskasvatuksen ruokailusuositusta ja potilas- ja asumispalveluruokailussa Ravitsemushoitosuositusta. Uusien ravitsemussuositusten pohjalta Valtion ravitsemusneuvottelukunta päivittää myös ruokailusuosituksia.

Ruoan ympäristövaikutukset ja kasvien syönnin lisääminen on otettu huomioon myös kohderyhmien omissa suosituksissa ja yhtössämme on kiinnitetty niihin huomioita jo pitkään.

Uusissa ravitsemussuosituksissa keskeisiä tavoitteita ovat palkokasvien käytön lisääminen ja punaisen lihan käytön vähentäminen. Kymijoen Ravintopalveluissa kiinnitämme näihin jatkossakin huomiota. Muutokset tehdään maltillisesti eri asiakasryhmien tarpeet ja toiveet huomioiden.

Kasvien eli vihannesten, juuresten, hedelmien ja marjojen merkitystä on uusissa suosituksissa painotettu entisestään. Aikuisen tulisi syödä niitä päivittäin monipuolisesti ainakin 500–800 g eli vähintään 5–6 annosta päivässä. Lasten osalta käyttömäärä suhteutetaan yleensä lapsen kokoon: sama annosmäärä lapsen kohdalla tarkoittaa viidestä kuuteen lapsen omaa kourallista kasviksia. Kasvien määrän lisäämiseksi ruokalistoillemme teemme myös jatkossa toimenpiteitä yhdessä asiakasomistajien kanssa.

Ravitsemussuositusten pohjalta eri asiakasryhmille on tehty mm. seuraavia muutoksia:

Päiväkotiruokailussa

- kasvisruokaa tarjotaan kerran viikossa
- kasvisruokien proteiinin lähteenä on käytössä monipuolisesti erilaisia palkokasveja ja niistä valmistettuja kasviproteiinituotteita
- punaista lihaa tarjotaan enintään kaksi kertaa viikossa

Koulu- ja opiskelijaruokailussa

- salaattit tarjotaan pääasiassa komponentteina, eli erillään
- punaista lihaa tarjotaan enintään kaksi kertaa viikossa
- tarjoamme joka päivä kasvisruokaa ensimmäisenä ateriavaihtoehtona
- tarjoamme kerran viikossa kasvisruokaa molempina ateriavaihtoehtoina vuoteen 2025 mennessä
- kasvisruokien proteiinin lähteenä on käytössä monipuolisesti erilaisia palkokasveja ja niistä valmistettuja kasviproteiinituotteita

Makunne Ravintoloiden henkilöstöruokailussa

- tarjoamme joka päivä kasvisruokaa ensimmäisenä ateriavaihtoehtona
- kasvisruokien proteiinin lähteenä on käytössä monipuolisesti erilaisia palkokasveja ja niistä valmistettuja kasviproteiinituotteita

Sairaala- ja asumispalveluruokailussa

- vähensimme vuonna 2021 ruokalistojen punaisen lihan määrää 500 grammasta 400 grammaan (annoskoossa 2)
- kasvisruokien proteiinin lähteenä on käytössä monipuolisesti erilaisia palkokasveja ja niistä valmistettuja kasviproteiinituotteita

Tuotekehityksen tiimi tuotekehityskeittiössä Keskuskeittiö Kapyysissa

Kuvassa vasemmalta:
Sanna Joensuu, tuotekehittäjä
Sannamari Tähtinen, tuotantoassistentti
Heidi Gylden, tuotekehittäjä
Anu Mikkola, ravitsemussuunnittelija
Heta Muuri, tuotantoassistentti



Tuotekehityksen
tavoitteena on parantaa
ruokatuotteita ja palveluita,
innovoida uusia ratkaisuja
sekä mukauttaa tarjontaa
asiakkaiden ja tuotannon
tarpeiden mukaan

TUOTEKEHITYS TUKEE RAVITSEMUSSUOSITUSTEN TOTEUTUMISTA

Hyvä ravitsemus on tärkeää 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.

Tuotekehitys on keskeisessä roolissa varmistamassa, että tarjottavat ruoat ovat sekä maukkaita että ravitsemuksellisesti tasapainoisia, samalla kun huomioidaan asiakkaiden tarpeet, ympäristövaikutukset, tuotannon resurssit ja taloudellisuus.

Tuotekehityksen tehtävät

Kymijoen Ravintopalveluiden tuotekehityksen tiimiin kuuluu esihenkilönä toimivan ravitsemussuunnittelijan lisäksi kaksi tuotekehittäjää ja kaksi tuotantoassistenttia.

Tiimin tehtäviin kuuluu ensisijaisesti reseptien ja ruokalistojen kehittäminen ja ylläpitäminen tiiviissä yhteistyössä oman henkilöstön ja asiakkaiden kanssa. Tuotekehittäjien työpäiviin sisältyy paljon tuotteiden ja reseptien testaamista tuotekehityskeittiössä ja tuotantoassistentit huolehtivat mm. ruokalistojen ylläpidosta toiminnanohjausjärjestelmässä. Ravitsemussuunnittelija vastaa mm. ravintosisältölaskelmista, tekee yhteistyötä terveydenhuollon kanssa ja kouluttaa sekä omaa henkilöstöä, että asiakkaita.

Osaavat ammattilaiset

Tuotekehitystiimiltä vaaditaan laajaa osaamista ja asiantuntemusta. Tiimin jäsenillä on taustalla monipuolinen työkokemus ja koulutus. Tuotekehittäjät ovat suorittaneet tuotekehittäjän erikoisammattitutkinnon ja omaa ammattitaitoa kehitetään aktiivisesti.



Malliannosten kuvausta

Tuotekehittäjän monipuolisiin tehtäviin kuuluu myös testattavien ruokien ja malliannosten kuvausta.

Ravintoloissa lounaslinjaston alussa oleva malliannos auttaa asiakasta hyvän aterian koostamisessa.

Työssä tarvitaan vahvaa ravitsemus- ja tuotetietämystä, luovuutta ja innovatiivisuutta, asiakastarpeiden ymmärtämistä, tarkkuutta, kustannustietoisuutta, hyviä yhteistyötaitoja sekä laatu- ja elintarvikeeturvallisuusvaatimusten hallintaa. Ruokamaailman kehittyessä jatkuvasti tuotekehittäjien on oltava valmiita oppimaan uutta ja päivittämään osaamistaan säännöllisesti.

Tiimissä ymmärretään työn merkittävyys koko yhtiöön ja sen prosesseihin, ja sitä pidetäänkin työn parhaimpana puolena. Vaativassa työssä omaa erikoisammattiosaamista pääsee käyttämään päivittäin. Tiimi kuvaa itseään tiiviiksi ja timanttiseksi. Haasteet ratkotaan yhteistyöllä, jokaisen vahvuuksia ja kokemuksia hyödyntäen ja tietenkin asiakasta ajatellen.



Tuotetestausta

Tuotekehittäjät testaavat aktiivisesti uusia tuotteita ja arvioivat niiden soveltuvuutta ruokalistoilte. Kuvassa maistelussa vegaaniset nugetit. Tuotekehitys järjestää säännöllisesti myös Makuraateja, joissa asiakkaat pääsevät osallistumaan tuotekehitystyöhön maistamalla ja arvioimalla kehitteillä olevia ruokia.



ELINTARVIKEJÄTEKIRJANPITO - OSA KEITTIÖIDEN ARKEA

Elintarvikealan toimijan tulee pitää kirjaa toiminnassaan syntyvän elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä (jätelaki 646/2011, 118 a §). Kirjanpitoa tehdään kaikissa Kymijoen Ravintopalveluiden valmistus- ja palvelukeittiöissä päivittäin.

Ravitsemispalveluissa elintarvikejäte koostuu ruokahävikistä (alun perin syötäväksi tarkoitettu elintarvikekeesta/ruoasta) sekä muusta keittiöbiojätteestä (ruoan ei-syötävistä osista kuten hedelmien kuorista ja kahvinporoista).

Kirjanpito tehdään aikajärjestyksessä ja sisältää seuraavat tiedot:

- Elintarvikejätteen kokonaismäärä (kilogrammoina tai tonneina)
- Pääasialliset jätelajit, sekä mahdollisuuksien mukaan niiden jätenimikkeet
- Jätteen vastaanottajan tunnistetiedot sekä jätteen käsittelytapa, jos jäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi
- Mahdollisuuksien mukaan myös arvio siitä, mikä määrä elintarvikejätteestä olisi ollut syömäkelpoista (=ruokahävikkiä)

Jätelain mukaisesti kirjanpitotiedot on säilytettävä paperisena tai sähköisesti kuusi vuotta. Kirjauksia valvovat kunnan ympäristönsuojeluviranomaiset ja ELY-keskukset. Suomi raportoi Euroopan komissiolle elintarvikeketjun tuottamasta elintarvikejätteestä koko elintarvikeketjun osalta.

Kirjanpitovelvollisuuden ohella jätelainsäädäntö velvoittaa elintarvikealan toimijan myös luovuttamaan käyttämättä jääneet elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi silloin, kun se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin.

Vastuullisena toimijana huolehdimme, että toiminnassa syntyy mahdollisimman vähän elintarvikejätettä. Elintarvikejäte kerätään erilleen muista jätteistä, eikä sitä sijoteta sekajätteen joukkoon.

Vuosi 2024 oli ensimmäinen vuosi, kun seurantatiedot olivat tarkasteltavissa jokaisesta valmistus- ja palvelukeittiöstä. Tarkalla kirjanpidolla mahdollistamme kehityksen seurannan.



Hyvinvointia ravinnosta - vastuullisesti

Kymijoen Ravintopalvelut Oy valmistaa päivittäin noin 17 000 ateriaa. 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. Olemme mukana omistaja-asiakkaidemme ympäristösitoumuksissa ja kestävä kehityksen yhteiskuntasitoumuksessa 2050.

Vastuullisuustyömme koostuu kolmesta eri vastuullisuuden teemasta:

- vastuu ympäristöstä
- vastuu ihmisistä
- vastuu yritystoiminnasta

Lue lisää vastuullisuudesta verkkosivuiltamme makunne.fi

Vastuullisuutta ohjaavat painopisteet





Dieta Relife antaa uuden elämän tarpeettomiksi jääneille laitteille

Teemme laitehankintoja harkiten ja tarpeen mukaan, painottaen energiatehokkuutta ja käyttötarkoitukseen sopivuutta. Tämä vähentää energiankulutusta ja varmistaa, että laitteet palvelevat mahdollisimman pitkään ja tehokkaasti.

Laitteiden käyttöikää maksimoidaan säännöllisellä huollolla ja henkilökunnan asianmukaisella perehdyttämisellä. Siirrämme tarvittaessa olemassa olevia laitteita toimipisteiden välillä, mikä vähentää uusien hankintojen tarvetta ja tukee kestävän kehityksen periaatteita.

Laitteiden kierrätys ja yhteistyö Dietan kanssa

Ammattikeittölaitteet, jotka ovat tulleet elinkaarensa päähän, myydään tai luovutetaan eteenpäin hyötykäyttöön. Keväällä 2024 alkanut yhteistyö Dietan kanssa tehosti tätä prosessia merkittävästi. Dieta noutaa käytetyt ja tarpeettomiksi jääneet laitteet suoraan toimipisteistä ja antaa niille uuden elämän joko huoltamalla tai purkamalla ne varaosiksi. Yhteistyö tukee yhtiön pyrkimyksiä edistää kiertotaloutta ja kestävää kehitystä.

Yhteistyö Dietan kanssa on ollut sujuvaa ja asiakaspalvelu on vastannut odotuksia. Yhteistyömme jatkuu ja olemme edelleen sitoutuneet edistämään kiertotaloutta ja vastuullista toimintaa laitteiden kierrätyksessä.

*Yhtiön
huoltovastaava
Juha Palmu vastaa
Keskuskeittiö Kapyysin
kiinteistönhoidosta sekä
laitteiden ennakoivasta
huollosta, tarvittaessa
korjaustoimenpiteistä
ja laitteiden
kierrätyksestä.*



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.

Kymijoen Ravintopalveluiden hankkima sähkö on hiili-dioksidivapaata sähköä. Keskuskeittiö Kapyysiin virtaa tuottavat myös katolle asennetut 220 aurinkopaneelia. Aurinkosähköllä ladataan mm. yhtiön vuonna 2022 hankkima täyssähköauto, jonka ilmastoystävällisellä kyydillä kuljetetaan mm. pientoimituksia.

Keskuskeittiö Kapyysiin kaksi sähköauton latauspaikkaa henkilöstön käyttöön

Kapyysiin valmistui vuoden 2024 lopulla kaksi sähköauton latauspaikkaa henkilöstön käyttöön. Latauspisteiden rakentamisella täytettiin lain velvoitteet, huomioidaan ympäristöä ja sujuvoitetaan sähköautoilevan henkilöstön arkea.

Keskuskeittiö Kapyysi / Sähkö kWh

2024		1 660 888
2023		1 664 926
2022		1 694 152

Keskuskeittiö Kapyysi / Kaukolämpö MWh

2024		1 221
2023		1 350
2022		1 306

Keskuskeittiö Kapyysi / Vesi m3

2024		6 835
2023		8 156
2022		9 241



ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Vastuullisuus, ravitsemus, elintarviketurvallisuus ja ympäristöasiat elintarvikehankinnoissa

Elintarvikehankintojen vastuullisuus on keskeinen osa yhtiömme toiminta- ja hankintastrategiaa. Puitesopimuksessa huomioimme vastuullisuuskäsitteet monin tavoin, erityisesti ravitsemus- ja ympäristönäkökohdat, jotka vaikuttavat suoraan tuotteiden valintaan ja toimitajavalintoihin. Yhtiössämme vastuullisuus ulottuu taloudelliseen, ympäristölliseen ja sosiaaliseen vastuuseen, ja se on olennainen osa elintarvikehankintojen prosessia.

Ravitsemus ja elintarvikehankinnat

Ravitsemus on yhtiömme elintarvikehankintojen keskiössä. Pyrimme edistämään ilmastoviisaita ja ravitsemuksellisesti tasapainoisia ruokaratkaisuja, jotka tukevat asiakkaidemme hyvinvointia ja terveellisiä elämäntapoja. Elintarvikkeiden valinnassa huomioimme ravitsemussuosikset ja erityisesti suola-, rasva- ja kuitupitoisuusvaatimukset. Tavoitteena on tarjota ravitsemuksellisesti laadukkaita vaihtoehtoja, jotka täyttävät valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset, kuten Sydänmerkkituotteet, jotka takaavat tuotteiden ravitsemukselliset laatuvaatimukset.

Erityisesti huomioimme myös väestöryhmien erityistarpeet, kuten lasten, ikäihmisten, raskaana olevien ja vegaanien ravitsemusvaatimukset. Näitä tarpeita vastaavat elintarvikkeet valitaan huolellisesti ottaen huomioon niin ravitsemukselliset kuin eettiset vaatimukset. Elintarvikehankinnoissa painotetaan myös kasvispainotteisten tuotteiden käyttöä, jotka tukevat ympäristöystävällisiä ruokavalintoja ja ilmastotavoitteiden saavuttamista.

Elintarviketurvallisuus

Elintarviketurvallisuus on meille erityisen tärkeä asia, ja se on mukana kaikissa elintarvikehankintojen ja -prosessiemme vaiheissa. Toimintamme perustuu siihen, että varmistamme tuotteiden ja raaka-aineiden turvallisuuden alusta loppuun, aina hankinnasta toimitukseen saakka. Elintarviketurvallisuus on olennainen osa toimitajavalintoja ja sopimuksia, ja se on keskeinen tekijä päivittäisissä operatiivisissa toiminnoissamme.

Toimittajilta edellytetään, että kaikki elintarvikkeet täyttävät voimassa olevat elintarviketurvallisuuslain säädännön vaatimukset. Elintarvikkeiden turvallisuutta valvomme koko toimitusketjussa ja kiinnitämme erityistä huomiota elintarvikkeiden käsittelyyn, säilytykseen, kuljetukseen ja valmistukseen. Erityisesti ammattikeittiöiden toiminnassa, jossa elintarvikkeiden käsittely on monivaiheista, noudatamme tiukkoja hygieni- ja turvallisuusstandardeja. Näitä ovat muun muassa lämpötilaseuranta, oikeat säilytysolosuhteet, hyvät käsittelytavat ja asianmukainen henkilökohtainen hygienia.

Kaikki elintarviketurvallisuuteen liittyvät toimet ja valvontakäytännöt perustuvat kansallisiin ja EU-tason elintarviketurvallisuusmääräyksiin. Olemme sitoutuneet ennaltaehkäisemään elintarvikepohjaisia sairauksia ja varmistamaan tuotteiden turvallisuuden kaikissa valmistus- ja toimitusvaiheissa.

Ympäristövastuu ja kestävä tuotanto

Ympäristönäkökulmat ovat keskeinen osa elintarvikehankintoja ja -toimintaa. Yhtiömme sitoutuu valitsemaan tuotteita, jotka tukevat luonnon monimuotoisuuden säilymistä ja ilmastotavoitteiden saavuttamista. Tämä näkyy erityisesti kalatuotteiden vastuullisessa hankinnassa, jossa pyritään varmistamaan, että kalastus on kestävää ja tukee ekosysteemin terveyttä. Yhtä lailla otamme huomioon ympäristöystävälliset tuotantotavat ja valvomme, että toimittajamme noudattavat ympäristölainsäädäntöä ja kestävä kehityksen periaatteita.

Puitesopimuksessa edellytetään, että toimittajat sitoutuvat vähentämään ympäristövaikutuksiaan, kuten päästöjä, kuljetusten optimointia ja uusiutuvan energian käyttöä. Pakkauksista on myös asetettu vaatimuksia, kuten kierrätysmateriaalien käyttö ja ympäristöystävällisten pakkausmateriaalien suosiminen. Näin varmistamme, että elintarvikeketjun ympäristökuormitus pysyy mahdollisimman pienenä.

Sosiaalinen vastuu ja yhteiskuntavastuullisuus

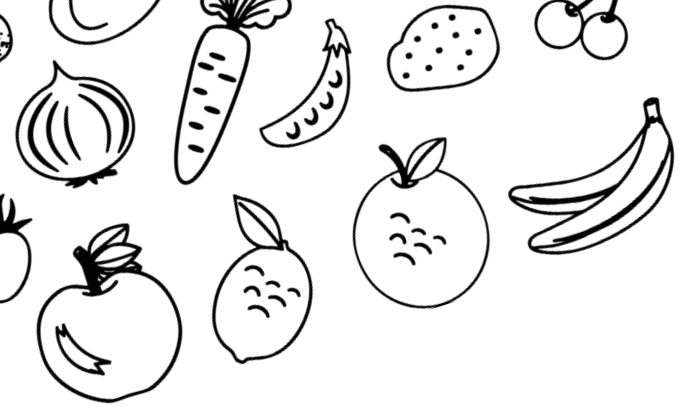
Elintarvikehankinnoissa otamme huomioon myös sosiaalisen vastuun näkökulmat. Toimittajamme sitoutuvat työllistämään vaikeassa työmarkkina-asemassa olevia henkilöitä, kuten pitkäaikaistyöttömiä ja maahanmuuttajia, sekä tarjoamaan opiskelijoille harjoittelumahdollisuuksia ja kesätyöpaikkoja. Tämä tukee paikallisten yhteisöjen ja vähemmistöryhmien hyvinvointia ja työllisyyttä.

Erityisesti eläinten hyvinvointi on tärkeä vastuullisuuskäsitteiden näkökohta elintarvikehankinnoissamme. Siipikarjan, naudanlihan ja maitotuotteiden osalta edellytämme, että tuotantotavat tukevat eläinten hyvinvointia. Näitä vaatimuksia valvotaan sertifikaateilla, kuten Naseva-järjestelmällä, joka takaa eläinten terveyden valvonnan ja hyvinvoinnin.

Jatkuu seuraavalla sivulla



Tuotantopäällikkö Jyrki Karppinen vastaa mm. Kymijoen Ravintopalveluiden elintarvikehankinnoista ja pitää tiiviisti yhteyttä elintarviketukkuun ja tavarantoimittajiin



Kestävä hankinta ja sertifiointit

Kestävyys on keskeinen osa vastuullisia hankintakäytäntöjämme. Palmuöljyn ja soijan hankinnassa painotamme kestävän viljelyn ja sertifikaattien, kuten RSPO ja RTRS, noudattamista. Myös Reilun kaupan ja Rainforest Alliance -sertifikaatit ovat tärkeässä roolissa, sillä ne varmistavat, että tuotteet täyttävät eettiset ja ympäristölliset vaatimukset.

Yhteisesti nämä vastuullisuustavoitteet edistävät elintarviketuotannon kestävyttä ja vastuullisuutta koko toimitusketjussa. Näin varmistamme, että elintarvikehankintamme tukevat sekä ympäristöä että yhteiskuntaa, ja että valintamme huomioivat niin kuluttajien terveyden kuin ilmastotavoitteet.

Vastuullisuuden valvonta ja jatkuva parantaminen

Yhtiömme valvoo vastuullisuusvaimusten täyttymistä koko sopimuskauden ajan. Toimittajilta edellytetään jatkuvaa vastuullisuuden kehittämistä ja tiedottamista. Lisäksi toimittajamme voivat tarjota lisää tuotteita, jotka täyttävät tiukempia vastuullisuuskriteerejä ja tukevat kestävämpää elintarviketuotantoa.

Yhteenvetona - elintarvikehankintojen vastuullisuus on tärkeä osa toimintaamme ja siihen liittyvät ravitsemus-, elintarviketurvallisuus-, ympäristö- ja sosiaalisen vastuullisuuden näkökulmat integroidaan kaikkiin hankintaprosesseihimme. Pyrimme jatkuvasti parantamaan vastuullisuustoimia ja tekemään kestäviä valintoja, jotka tukevat sekä asiakkaitamme että ympäristöä.



Elintarvikkeiden kotimaisuusaste

Kotimaisuusaste kuvaa tuotteen suomalaisuutta ja sen alkuperää. Elintarviketoimittajamme Kespron Raportit -palvelussa kotimaisuusasteen määritelmä painottaa tuotteen alkuperää tai merkittävää valmistusta Suomessa. Kotimaisuuden määrittämiseksi käytetään neljää pääkriteeriä, joista yhden on täyttyttävä, jotta tuote voidaan luokitella kotimaiseksi.

Kotimaisuusasteen laskentakriteerit

- Sertifioitu kotimaisuusmerkki: Hyvää Suomesta-, Avainlippu- tai Puhtaasti kotimainen -merkki kertoo, että tuote täyttää kotimaisuusvaatimukset.
- Alkuperämaa Suomi: Jos tuotetiedoissa on merkitty alkuperämaaksi Suomi, tuotetta pidetään kotimaisena.
- Valmistusmaa Suomi: Jos tuotteen valmistusmaaksi on ilmoitettu Suomi, tuote katsotaan kotimaiseksi.
- Todennäköisesti kotimainen tuote: Jos alkuperämaata tai valmistusmaata ei ole ilmoitettu, tuote voidaan arvioida kotimaiseksi sen segmentin ja tavararyhmän perusteella.

Kotimaisuusmerkkien määritelmät

- Puhtaasti kotimainen: Kotimaiset kasvikset ry:n myöntämä merkki suomalaisille kasviksille. Edellyttää mm. ykkösluokan laatua ja huolellista torjunta-aineiden käyttöä.
- Avainlippu: Myönnetään Suomessa valmistetuille tuotteille, joiden kotimaisuusaste on vähintään 50 % omakustannusarvosta (sis. raaka-aineet, pakkausaineet ja valmistuskulut).
- Hyvää Suomesta: Merkki, joka kertoo suomalaisesta raaka-aineesta ja työstä pakatuissa elintarvikkeissa.

Yhteenveto Kymijoen Ravintopalveluiden kotimaisuusasteesta vuonna 2024

Vuoden 2024 kotimaisuusasteen tarkastelun perusteella eri tuoteryhmien kotimaisuusasteet vaihtelivat merkittävästi. Alla keskeisimmät luvut Kymijoen Ravintopalveluiden Kespron kokonaisostoista laskettuna:

- Tuoretuotteet kokonaisuudessaan: 85,34 %.
- Maitovalmisteet: 98,70 %, erityisesti maito (99,23 %) ja piimä (100,00 %) olivat korkealla tasolla.
- Juustot: 40,19 %, jossa kevyet leivänpäällyys juustot erottuivat korkeammalla 52,95 % tasolla.
- Jäätelöt: 81,07 %, jossa kerta-annosjäätelöt olivat 90,46 % kotimaisia.
- Kala: 29,88 %, jossa savukalat, loimukalat ja graavikalat olivat täysin kotimaisia.
- Leivät: 74,66 %, jossa paistotuotteet olivat 86,26 % kotimaisia.
- Lihatuotteet: Tuore ja pakastettu liha 93,50 %, jauheliha ja porsaanliha 100 % kotimaisia.
- Lihajalosteet: 99,36 %, jossa leivänpäälliset olivat täysin kotimaisia.
- Valmisruoat: 99,44 %, jossa valmisruoka-ateriat ja välipalatuotteet olivat 100 % kotimaisia.



Hyvä työpäivä!

VUOSI HYVINVOINTIA

Panostamme henkilökunnan hyvinvointiin ja haluamme, että meidän työntekijämme voivat hyvin. Meille on tärkeää ylläpitää henkilöstömme hyvinvointia, viihtyvyyttä ja jaksamista, mikä tarkoittaa mm. yhdessä tekemistä ja hyviä työskentelyolosuhteita. Työhyvinvoinnin edistäminen onkin yhteistyötä.

Yhteistyöllä onnistumisiin

Yhtiössämme työhyvinvointia tuetaan muun muassa ennakoinnin työterveyshuollon avulla. Yhteistyössä Pihlajalinnan kanssa pystymme tarttumaan erilaisiin työkyvyn haasteisiin ennaltaehkäisevästi, ja yhteistyöhön kuuluu muun muassa yhteisen toimintasuunnitelman painotusten ja tavoitteiden määrittely vuosittain. Lisäksi työterveyshuoltoyhteistyössä seuraamme ja analysoimme sairauspoissaolojen määriä ja kehitystä säännöllisesti, tavoitteenamme parantuneen työkyvyn kautta työhyvinvoinnin lisääminen.

Terveelliset ja turvalliset työympäristöt ovat avainasemassa työhyvinvoinnin toteuttamiseksi ja siksi olemmekin hyödyntäneet työfysioterapeutin toimipaikkakäyntiä miettiessämme keittiötilojen ergonomisia ratkaisuja ja erilaisien työ- ja apuvälineiden hankintaa. Fysioterapeutin avulla olemme saaneet henkilöstön miettimään omia työtapojaan, mutta myös vapaa-ajan liikuntatot-

tumuksiaan. Kutsuimme työfysioterapeutin puhumaan koko henkilöstön yhteisille koulutuspäiville kesäkuussa ja käsitelimme yhdessä yksilön omaa toimijuutta oman työkykynsä ylläpidossa.

Yhtiössämme toimii yhteistyötoimikunta, joka toimii yhteistoimintalain mukaisena työnantajan ja henkilöstön edustajista koostuvana yhteistoimintaelimenä. Yhteistyötoimikunta kokoontui vuonna 2024 neljä kertaa ja toimikunnassa ylläpidettiin ja edistettiin työntekijöiden ja työnantajan välistä vuoropuhelua hyvässä ja rakentavassa hengessä.

Työuran tukena

Työhyvinvointi lähtee laadukkaista työskentelyolosuhteista ja jokainen aloittava työntekijä otetaan meillä ilolla vastaan ja saa laadukkaan ja perusteellisen perehdytyksen. Työhyvinvointi kulkee mukana työuran kaikissa vaiheissa ja sitä seurataan vuosittaisissa kehityskeskuste-

Työhyvinvointi ja siitä huolehtiminen on tämän päivän työelämässä entistä tärkeämpää. Hyvinvoiva henkilö lähtee aamulla mielellään työhön, kokee työnsä mielekkääksi ja on ylpeä työstään.

luissa ja säännöllisissä henkilöstökyselyissä. Työuran aikana jokaiselle voi joskus tulla jaksamiseen ja työkykyyn liittyviä haasteita ja näihin olemme päässeet kiinni varhaisen tuen mallilla, jota käytämme matalin hälytysrajoin. Vuonna 2024 otimme käyttöön lähtökeskustelut, joissa työsuhteen viimeisinä päivinä käydään lähtevän työntekijän kanssa rehellistä keskustelua lähtöön vaikuttaneista syistä ja työntekijän matkasta yhtiömme palveluksessa.

Tuemme työyhteisöjen ryhmäytymistä ja yhteishengen kasvattamista järjestämällä tiimeille yhteisiä vapaa-ajan tilaisuuksia, joiden sisällön tiimit saavat itse päättää. Vapaa-ajan liikunta- ja kulttuuriharrastuksia, sekä mahdollisuutta käydä hierojalla tuetaan vuosittaisella Smartum-edulla. Kannustamme koko henkilöstöämme huolehtimaan omasta hyvinvoinnistaan vapaa-ajalla ja käytössämme on koko henkilöstölle suunniteltu kuntokortti, johon osallistumalla on mahdollisuus voittaa pieniä palkintoja.

Koska yhtiössämme hyvinvointi lähtee ravinnosta, myös työntekijämme saavat päivittäin nauttia ateriaedusta ja lämpimästä, monipuolisesta ruoasta. Työhyvinvoinnin tukena käytämme vuosittain myös erilaisia kampanjoita ja tempauksia, jotka suunnittelemme Työhyvinvoinnin vuosisuunnitelmaan. Vuonna 2024 osallistuimme kilometrikisaan pyöräillen ja järjestimme itse valtavan suosion saaneet Kuvaa kesäsi- ja Kehu työkaveria -kampanjat.

Työhyvinvointi on yksi pala työsuojelua, johon toisena osana kuuluu työturvallisuus. Työturvallisuudesta pääset lukemaan seuraavalta sivulta.



Työturvallisuuden vuosi

Haluamme, että jokainen työntekijämme pääsee lähtemään työpäivänsä päätteeksi kotiin yhtä terveenä, kuin oli töihin tullessaan. Siksi teimme aktiivisesti toimenpiteitä työtapaturmien ja läheltä piti -tilanteiden ehkäisemiseksi myös vuonna 2024.

Koulutuksia turvallisuuden tueksi

Työturvallisuus lähtee henkilöstön osaamisesta ja heidän varmuudestaan mitä erilaisimpien tilanteiden osuessa kohdalle. Vuonna 2024 koulutimme yhdessä Pihlajalinnan asiantuntevien ensiapukouluttajien kanssa 50 työntekijälle henkeä pelastavia ensiaputaitoja, yhden päivän mittaisissa ensiapukoulutuksissa. Todistukseksi aktiivisesta osallistumisestaan työntekijämme saivat itselleen EA1-suoritusmerkinnät. Lisäksi keskuskeittiö Kapyysin henkilöstölle koulutettiin tärkeitä alkusammutustaitoja ja nyt lähes 70 keskuskeittiön työntekijää osaa käyttää sammutuspeitettä ja erilaisia jauhe- ja vaahtosammuttimia asiantuntevasti ja turvallisesti.



Turvallisuus tehdään yhdessä

Turvallisuus ja sen eteen tehty toimenpiteet näkyivät vuoden mittaan erillisten koulutusten lisäksi arjen toiminnassa. Kuukausittain vaihtuvat turvallisuusteemat näkyivät julisteina toimipaikkojen seinillä ja lisäksi teemojen aiheita käsiteltiin toimipaikkalavereissa. Tutuiksi tulivatkin muun muassa paloturvallisuus, henkilösuojaimien käyttö, siisteyden vaikutus turvallisuuteen sekä oman toiminnan merkitys keittiöissä toimiessa. Juuri henkilöstön oman toiminnan merkitystä työturvallisuudessa korostettiin vuoden aikana erityisen painokkaasti. Työntekijöitä aktivoitiin raporttoimaan huomaamiinsa turvallisuushavaintoja sekä läheltä piti -tilanteita ja poikkeamakirjaamisen kannusteeksi luotiin kampanja, jossa kaikkien havaintoja kirjanneiden kesken arvottiin kuukausittaisia palkintoja. Turvallisuushavaintojen perusteella pääsimme kiinni erilaisiin epäkohtiin jo hyvissä ajoin etukäteen, ennen kuin kenellekään kävi mitään ja ennaltaehkäisimme mahdollisia työtapaturmia. Turvallisuushavainnot auttoivat lisäksi laatimaan selkeämpiä ohjeistuksia ja suunnittelemaan koulutuksia.

Oikeat ja asianmukaiset työ- ja apuvälineet auttavat turvallisuuden toteuttamisessa ja vuoden aikana huolehdimme jokaisen yksikön asianmukaisista ensiapuvälineistä, henkilösuojaimista ja apuvälineistä. Kun välineet ovat tarkoituksenmukaisia, helppokäyttöisiä ja helposti saatavilla, niitä tulee arjen vilkskeessä myös käytettyä. Syksyllä jokainen työntekijä pääsi myös valitsemaan itselleen asianmukaiset, mukavat ja työturvalliset jalkineet, kun järjestimme ammattijalkine-edustajien kanssa työkenkäsovituksia niin Kotkassa, Kouvolassa kuin Virojoellakin. Henkilöstö osasi jälleen arvostaa itselleen veloituksettomia ammattijalkineita ja niiden runsasta valinnanvaraa.



Tavoitteena nolla työtapaturmaa

Työsuojelutoimikuntamme kokoontui vuonna 2024 neljä kertaa ja seurasi työtapaturmien ja läheltä piti -tilanteiden määriä ja tilanteiden kuvauksia tarkkaavaisesti jokaisessa kokouksessaan. Päätimme ottaa tavoitteeksemme, että jokaisesta työtapaturmasta voidaan oppia uutta ja opitun avulla ennaltaehkäisemme tulevaisuuden tapaturmia. Siksi otimme käyttöömme uuden työtapaturmien tutkintamallin, jonka avulla jokaisen poissaoloa aiheuttaneen työtapaturman juurisyyn selvitettiin perinpohjaisesti ja etsittiin keinoja vastaavien tapaturmien ennaltaehkäisyyn. Koko vuoden mukana me kulki kehittämämme Nolla työtapaturmaa -kampanja, jossa tavoittelimme yhtiölle työtapaturmatonta vuotta. Valitettavasti jäimme vielä hieman tavoitteestamme, mutta vuosi toi meille runsaasti uusia oivalluksia ja voimme olla tekemisestämme aidosti ylpeitä.



Nolla työtapaturmaa on yhteinen tavoite

- turvallisuus alkaa sinusta!

Työturvallisuus on kaikille huuluvaa työn arjessa tapahtuvaa omasta ja työkavereiden turvallisuudesta välittämistä, havainnointia, vaaranpaikkojen tunnistamista sekä turvallisuushavaintojen tekemistä!

Vaarojen tunnistaminen ja riskien arviointi

Vahvistimme vuoden aikana myös riskien kartoituksen toimintamallia ja yhtenäistimme toimintatapojamme. Kun teemme laadukasta riskien ja vaarojen arviointia, pääsemme tarttumaan riskitekijöihin hyvissä ajoin ja kouluttamaan henkilöstöämme entistä paremmin juuri niistä vaaratekijöistä, jotka heidän arkeaan koskettavat.



Tervetuloa meille töihin!

Verkkosivuilta makunne.fi

- löydät lisätietoa työskentelystä meillä
- pääset lukemaan henkilöstömme uratarinoita
- näet avoinna olevat työpaikat
- voit jättää avoimen työhakemuksen



HENKILÖSTÖN AVAINLUKUJA



216 HYVINVOINNIN RAKENTAJAA

Keski-ikä 48 vuotta

Joukossa neljä eri kansallisuutta

Vakituisia työntekijöitä 93,5 %



Koulutusta koko henkilökunnalle
1 517 tuntia/vuosi 2024



Tarjottua liikunta- ja kulttuurietua
35 131 euroa/vuosi 2024



Tarjottuja ateriaetuja
46 004 ateriaetua kpl/vuosi 2024

Koulutettuja ammattilaisia monipuolisissa työtehtävissä

Kymijoen Ravintopalveluilla on useita eri toimipisteitä ja erilaisten toimintojen johdosta myös monenlaisia työtehtäviä. Koulutetut ammattilaiset palvelevat asiakkaita seuraavissa rooleissa: ravitsemistyöntekijä, vastaava ravitsemistyöntekijä, kokki, dieetikokki, varastonhoitaja, tuotekehittäjä, tiimivastaava, tuotantovastaava, tuotantoassistentti, ja palveluvastaava. Lisäksi joukossamme työskentelee huoltovastaava, tuotantopäällikkö, aluepäällikkö, ravitsemussuunnittelija, HR-koordinaattori, henkilöstöpäällikkö, viestintäpäällikkö, asiakkuuspäälliköt, tiehallintapäällikkö, controller ja toimitusjohtaja.

HENKILÖSTÖN MÄÄRÄ



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 kunnioittaen. 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.



Strategian päivitys käynnistyi vuonna 2024 ja jatkuu vuonna 2025 yhteistyössä yhtiön hallituksen, johtoryhmän ja muun henkilöstön kanssa

VUOSI 2024 LYHYESTI



Vuoden 2024 aikana Kymijoen Ravintopalvelut kohtasi merkittäviä kustannuspaineita, erityisesti raaka-aineiden hintojen nousun ja yleisen taloudellisen epävarmuuden vuoksi. Näistä haasteista huolimatta yhtiö onnistui parantamaan tehokkuuttaan ja optimoimaan toimintojaan, mikä johti historian parhaaseen liiketulokseen. Tämä saavutus heijastaa yhtiön sitoutumista jatkuvaan kehitykseen ja taloudelliseen vastuullisuuteen.

Alkuvuodesta 2024 yhtiö kilpailutti talous-, palkka- ja HR-palvelunsa varmistaakseen toimintojen tulevaisuuden, kustannustehokkuuden ja palveluiden laadun. Kilpailutuksen tuloksena solmittiin uuden palveluntuottajan kanssa elokuussa yhteistyösopimus, mikä mahdollistaa entistä paremman keskittymisen ydinliiketoimintaan ja tukee yhtiön strategisia tavoitteita.

Kesäkuun alussa Kymijoen Ravintopalvelut järjesti koko henkilöstölleen koulutuspäivät, jotka keskittyivät ammatitaidon kehittämiseen ja työhyvinvoinnin edistämiseen.

Lokakuussa yhtiö juhlisti 20-vuotista taivaltaan Satama Areenalla Kotkassa. Juhlaan osallistui koko henkilöstö ja tilaisuus tarjosi mahdollisuuden muistella menneitä saavutuksia sekä suunnata katseet tulevaisuuden tavoitteisiin.

Syksyllä 2024 Kymijoen Ravintopalvelut avasi uuden oppilasravintolan Käpylän uudessa koulussa. Uusi ravintola tarjoaa monipuolisia ja ravitsevia aterioita, tukien oppilaiden hyvinvointia ja oppimista.

Vuoden aikana on myös varauduttu mahdolliseen hankintalain muutokseen ja muutosten edellyttämiin toimenpiteisiin. Kymijoen Ravintopalveluilla tulee jatkossakin olemaan täysi valmius toimia in-house -toimijana ja palvella sitoutuneesti omistaja-asiakkaitaan.



TOIMINNAN AVAINLUKUJA

Vuosi 2024

* Vertailuissa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

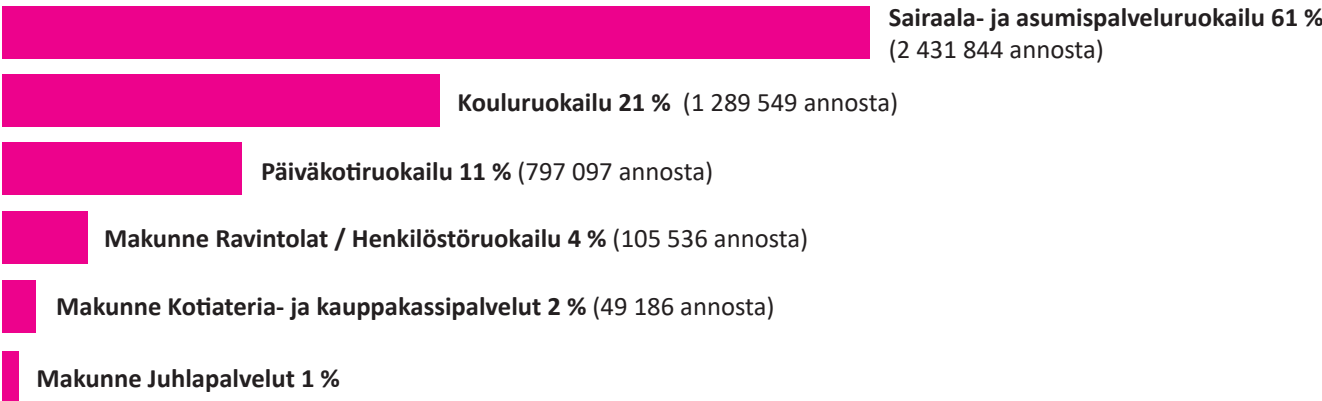
21 091 814 €

LIKEVAIHTO

Yhtiön liikevaihto oli 1 125 945 € enemmän kuin vuonna 2023

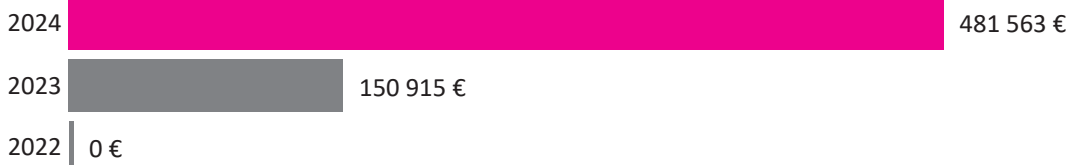


LIKEVAIHDON JAKAUMA 2024



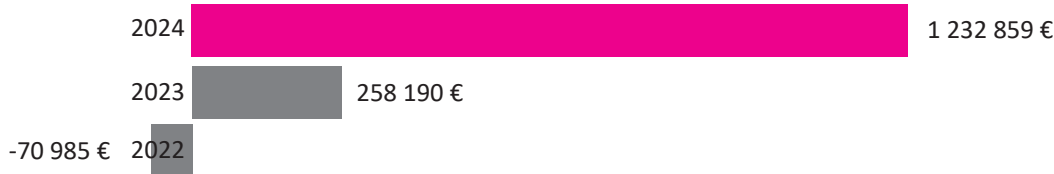
481 563 €

TULOS (NOLLATUOTTOYHTIÖ)



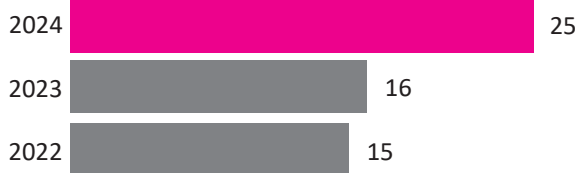
1 232 859 €

LIKEVOITTO



25 %

OMAVARAISUUSASTE



KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

Hallituksen toimintakertomus 1.1.-31.12.2024

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 %.

Vuoden lopussa yhtiöllä oli valmistusta seitsemässä toi-
mipaikassa: yksi Kotkassa, Virolahdella ja Miehikkälässä
sekä neljä Kouvolassa. Vuokratiloja oli loppuvuodesta
yhteensä 1.362 m². Yhtiön hallinto sijaitsee Kotkas-
sa, jonka rakennuksen kokonaispinta-ala on 4.700 m²,
osoitteessa Takojantie 3, Kotkan kaupungin vuokraton-
tilla. Ruokailevien asiakkaiden määrä on päivittäin n. 11
500 ja annoksia toimitetaan n. 18 500 kpl päivässä, pois
lukien koulujen loma-ajat, jolloin volyymi laskee merkit-
tävästi.

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELLA JA SEN JÄLKEEN

Vuonna 2024 varauduttiin edelleen kustannusten nou-
suun, eritoten elintarvikekustannuksissa. Elintarvike-
kustannusten arvioitu kustannusnousu perustui uuteen
hankintasopimukseen, jonka laskennallinen vaikutus
elintarvikkeiden hintoihin arvioitiin olevan n. + 20 %.
Ruokalistasuunnittelulla ja tuotevalinnoilla saatiin elin-
tarvikekustannusten nousu kuitenkin pysymään selvästi
arvioitua alemmalla tasolla, joka omalta osaltaan vaikut-
ti erittäin hyvän taloudellisen tuloksen syntymiseen.

Vuonna 2024 tehtiin päätös irtautua Sarastia Oy:n pal-
veluista ja kilpailuttaa talous-, palkka- ja HR -palvelut.
Kilpailutuksen voitti Tilitoimisto Aarnio Oy. Aarnion pal-
velutuotantoon on tarkoitus siirtyä 1.4.2025 lähtien.

Yhtiön liikevaihto kasvoi edellisestä vuodesta 1 125 945
euroa, 5,6 %. Liikevaihdon kasvuun vaikutti merkittävim-
min 1.1.2024 tehty asiakashintojen keskimäärin + 6,5
% hinnantarkistus. Elintarvikkeissa kustannuskasvu oli
maltillinen 1,7 %, arvion ollessa vuoden 2024 hinnoit-
teluun paljon suurempi. Ulkopuolisten palvelujen kasvu
oli vain 0,2 %. Henkilöstökustannusten kasvu oli 0,3 %.
Liiketoiminnan muissa kuluissa kehitys oli laskeva -0,9
% edellisestä vuodesta. Hinnantarkistuksista ja tarkan
operatiivisen seurannan ja toiminnan seurauksena mal-
tillisen kustannuskehityksen ansiosta Kymijoen Ravinto-
palvelut Oy:n tilikauden tulos oli positiivinen 481 563
euroa (v. 2023: 150 915 euroa). Tulos vahvistaa yhtiön
omaa pääomaa.

Yhtiö investoi vuoden aikana yhteensä 491 578 euroa.
Merkittävimmät investoinnit tehtiin Käpylän koulun ja
henkilöstöravintola LounasKoksin keittiö- ja linjastolait-
teisiin, Ratamon keittiön biojäteasemaan sekä keskus-
keittiö Kapyysin raepesukoneeseen, keskitetyn jakelun
vaunuihin, pataan ja uuniin. Käyttöomaisuudesta tehtiin
suunnitelman mukaiset poistot 661 089 euroa. Yhtiön
poistot pienenevät edellisestä vuodesta 51 755 euroa.

Liiketoiminnan rahavirta kasvoi edellisestä vuodesta hy-
vän tuloskehityksen ansiosta. Kaupunkikonsernin luot-
tolimiittä ei tarvinnut vuoden aikana käyttää.



Uudessa Käpylän koulussa palvelee Oppilasravintola Hunajakenno

Uusi Käpylän koulu Kotkassa avasi oven-
sa innokkaille oppijoille syksyllä 2024.
Koulu nimesi uuden Oppilasravintolan
Hunajakennoksi.

Hunajakennossa ruokailee päivittäin n.
550 asiakasta. Keittiöalan ammattilaiset
tarjoilevat esikoululaisille aamupalan,
lounaan ja välipalan. Alakoululaisille ja
henkilökunnalle tarjoillaan lounasta.

Keittiötilat ovat kompaktit, mutta
toimivat. Koulussa valmistetaan ruokaa
kylmävalmistusmenetelmällä, jossa ruo-
ka valmistetaan vakioidun reseptiikan
mukaan keskuskeittiöllä jäähdytetyissä
tiloissa kylmistä raaka-aineista ja toimi-
tetaan Hunajakennoon valmistettavaksi
lämpimänä nautittavaksi. Uunista tullut
tuore ja tuoksuva ruoka kutsuu ruokai-
lemaan.

Päivittäin on tarjolla kaksi lounasvaihto-
ehtoa, joista toinen on aina kasvisruo-
kaa. Ravitsemussuosituksia noudattava
ruoka tarjoillaan kahdesta eri linjas-
tosta, joista molemmat ovat kaksipuo-
leisia. Tämä tuo sujuvuutta ruokailuti-
lanteeseen ja vähentää jonottamista.
Käsienpesupisteet on sijoitettu osuvasti
linjaston alkuun.

Ruokailutila on avara ja kaunis. Tilan
suurista ikkunoista avautuu näkymä
koulun sisäpihalle. Ruokailuhetki viihtyi-
sässä ja siistissä ympäristössä tarjoaa
virkistävän ja mieluosan lepo hetken kou-
lutyön lomassa. Kouluruokailu on tärkeä
osa koulupäivää ja siinä onnistuminen
on meille sydämen asia.



Ateriatoimitukset Suur-Miehikkälän kouluun päättyivät kevätlukukauden lopussa 2024 ja Miehikkälän yläkou-lulaiset siirtyivät Virojoen kouluruokailuun elokuussa 2024. Ateriatoimitukset neljään Touhula päiväkotiin päättyivät helmikuussa 2024, jonka jälkeen aterioita toi-mitettiin vain Touhula Vekkulin päiväkotiin. Ekami Kata-riinan kampus loppui huhtikuussa ja ateriapalvelumme piiriin jäivät Haminan ja Malmingin kampukset. Uusi Kä-pylän koulu avautui elokuussa 2024 ja toiminta Hakalan ja Rauhalan väistötiloissa päättyi. Vuonna 2026 valmis-tuvaksi suunnitellun Karhulan yläkoulu - lukion suunnit-telutyö jatkui. Makunne Ravintola Lounaskoks suljettiin remontin ajaksi kesällä ja avattiin uudistuneena elokuus-sa 2024. Merimajan päiväkotit poistui ateriapalvelumme piiristä joulukuussa 2024. Kotkan kaupungin ja Ekamin ohjausryhmät kokoontuivat kaksi kertaa vuoden aikana.

Vuoden 2023 alussa aloittaneen Kymenlaakson hyvin-vointialueen myötä siirtyneiden uusien asiakkuuksien toiminta on vakiintunut ja yhteistyö sujuvaa. Toiminnan kehittämistä ohjasivat vuonna 2024 asiakastarpeiden ja kustannusten yhteensovittaminen.

Hyvinvointialueen ohjausryhmän kokouksia pidettiin vuonna 2024 neljä. Kokouksissa käsiteltiin talousasioita ja operatiivista yhteistyötä. Syksyn 2024 aikana ohjaus-ryhmälle toteutettiin oman toiminnan arvio kyselylo-makkeella. Kyselyn tulosten perusteella kokouksia on ol-lut riittävä määrä kuluneen vuoden aikana, käsiteltävät asiat ovat olleet yhteistyön kannalta oikeita ja kokouk-sen ilmapiiri koetaan avoimeksi ja keskustelevalksi. Hy-vinvointialueen kanssa pidettiin strategiapäivä 28.10., jossa keskusteltiin tulevaisuuden näkymistä ja pohdittiin suuntaviivoja yhteistyön kehittämiseksi.

Hyvinvointialue teetti keväällä 2024 ateriapalveluservi-tyksen, jonka tavoitteena oli selvittää, millaisilla toimen-piteillä ateriapalveluprosessia voisi tehostaa. Selvityk-sen jälkeen perustettiin moniammatillinen työryhmä, joka pohti käytännön toimenpiteitä ateriapalvelupro-sessissa kustannussäästöjen saamiseksi. Ravintopalve-lut jatkavat 2024 aloitettua selvitystyötä jäähdytettynä toimitettavan ruoan prosessista ja kokonaiskustannuk-sista. Toteutuessaan tämä toimintamallimuutos vaikut-taa merkittävästi Ravintopalveluiden operatiiviseen toi-mintaan. Kehitystoimenpiteiden tavoitteena on saada pitkän tähtäimen kustannussäästöjä.

HENKILÖSTÖ

Henkilöstön määrä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä oli vuoden 2024 lopussa 205 vakituista ja 14 määräaikaista henkilöä. Vuoden aikana eläkkeelle yhtiöstä jäi kahdek-san henkilöä ja työsuhde päättyi muista syistä 13 hen-kilöllä. Yhtiöön palkattiin uusia henkilöitä 25. Keski-ikä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä oli 48 vuotta. Osa-ai-kaisten työntekijöiden määrä kasvoi merkittävästi vuo-den 2024 aikana, jonka vuoksi yhtiön HTV oli alhaisempi kuin edellisenä vuonna, vaikka yhtiöön palkattiin enem-män henkilöitä kuin työsuhteita päättyi.

Vuonna 2024 yhtiön palkat ja palkkiot olivat 6 894 947 euroa. Kasvua edelliseen vuoteen oli 26 607 euroa, 0,4 %.

Yhtiöllä oli vuonna 2024 käytössä johtoryhmän ja esi-henkilöiden osalta tulospalkkiojärjestelmä sekä kaikkien muiden henkilöiden osalta tavoitepalkkiojärjestelmä. Järjestelmät perustuivat yhtiön kokonaistulokseen sekä jokaiselle henkilölle tai tiimille määriteltyihin mittareih-in.

Yhtiön sairauspoissaolojen määrä kasvoi hieman. Pois-saoloja oli vuonna 2023 keskimäärin 22,5 päivää hen-kilöä kohden ja vuonna 2024 lukema oli keskimäärin 24 päivää.

Yhtiön työsuojelussa painopistettä siirrettiin vuoden ai-kana ennakoiwaan ja havainnoivaan suuntaan. Tätä on tarkoitus jatkaa vahvasti myös vuonna 2025 palkitsemal-la havainnoista ja turvallisesta toiminnasta.

Yhtiössä toteutettiin edelleen työhyvinvointisuunnitel-man mukaista toimintaa ja tämä jatkuu työhyvinvoinnin tekoina tulevinakin vuosina.

ARVIOT MERKITTÄVIMMISTÄ RISKEISTÄ JA EPÄ-VARMUUSTEKIJÖISTÄ SEKÄ VARAUTUMINEN JA RISKIEN HALLINTA

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



Makunne Ravintola LounasKoks Kymenlaakson keskussairaala palvelee lounasasiakkaita uudistuneissa tiloissa

Kymenlaakson keskussairaalan uudistu-misen myötä uudistettiin myös sairaala-alueella toimiva Makunne Ravintola LounasKoks. Ravintolan pinnat, linjasto-laitteet ja kalusteet on uusittu täysin.

LounasKoks tarjoilee lounasta jokai-sena arkipäivänä klo 10.30-13.30. Monipuolinen ja runsas lounasbuffet pitää sisällään maukkaita ja vaihtuvia lounasruokia, raikkaan ja ruokaisan salaattipöydän, tuoretta leipää ja mais-tuvia leivitteitä, virkistäviä ruokajuomia, jälkiruokaa sekä kahvia/teetä. Tarjolla on joka päivä myös kasvisruokaa.

Makunne Ravintoloita on yhteensä neljä ja ne ovat avoimia kaikille:

*Makunne Ravintola LounasKoks,
Kymenlaakson keskussairaala, Kotka*

*Makunne Ravintola-Kahvila CafeToivo,
Kotkan kaupungintalo, Kotka*

*Makunne Ravintola Hoiku,
Kuntoutuskeskus Hoiku, Hamina*

*Makunne Ravintola-Kahvila Poiju,
Ratamokeskus, Kouvola*





Yhtiön riskit on jaettu kolmeen luokkaan. Strateginen ajankohtainen riski on tällä hetkellä tasavallan hallituksen tekemät linjaukset in-house -toimintaan. Operatiivisiin riskeihin on tällä hetkellä kirjattu ruoan välityksellä aiheutetut asiakkaisiin kohdistuvat riskit sekä toiminnan väliaikainen loppuminen keskuskeittiö Kapyysissa 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 2024 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 Oy:ltä 3 882 362 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 puolivuositain. Vuoden 2024 lainan lyhennykset on hoidettu normaalisti. Suojaus on toiminut hyvin korkotason noustessa. Yhtiöllä on lainaa Kotkan kaupungilta 410 714 euroa. Korko on kiinteä. Laina-aika päättyy 15.5.2036. Lainan vakuutena on Takojantie 3 vuokraoikeuden kiinnitys 500 000 euron arvosta.

Vuoden 2025 alussa yhtiön hallitus hyväksyi takaussitoumuksen Kaakkois-Suomen Tieto Oy:n tekemään leasing sopimukseen. Sopimuksessa takaajan eli Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n vastuu päävelasta on rajattu 65 000 euroon (alv 0 %). Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n osuus takauksesta perustuu yhtiön käytössä olevien leasing-laitteiden määrään.

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 vastuullisuusteemasta; vastuu ympäristöstä, vastuu ihmisistä ja vastuu yritystoiminnasta. Jokaiselle teemalle on luotu omat tavoitteet. Painopisteet tuleville vuosille vastuullisuustyössä ovat energian kulutuksen vähentäminen, punaisen lihan vähentäminen, ruokahävikin vähentäminen ja vastuulliset hankinnat, joille kaikille on suunniteltu toimenpiteet ja mittarit.

Kymijoen Ravintopalvelut Oy on lisäksi edelleen mukana Kotkan kaupungin ilmasto-ohjelman 2021–2030 tavoitteiden edistämässä 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 2024 olemme edistäneet erityisesti hävikin vähentämistä. Hävikin kirjausta on tehostettu, jonka lisäksi oppilas-, opiskelija- ja päiväkotiravintoloiden sekä Makunne ravintoloiden syömäkelpoisen hävikkiruoan hyödyntämistä on kehitetty tutkimalla ja kokeilemalla ruoan jakamista eteenpäin.

NÄKYMÄT VUODELLE 2025

Vuodelle 2025 ei ole tiedossa tai suunniteltu isoja muutoksia asiakaskunnassa. Asiakkaiden taholta on esiintynyt suurta painetta pienentää kustannuksia ja sitä kautta tuotteiden ja palveluiden hintaa. Nämä teemat tullevat olemaan pääteemoja asiakashoitotyössä vuonna 2025.

Suurin operatiivinen ponnistus tulee olemaan talous-, palkka-, ja HR -palveluiden siirrossa uudelle palveluntuottajalle.

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 2024 seitsemän kertaa. Kaikki hallituksen jäsenet olivat paikalla kaikissa kokouksissa. Varsinainen yhtiökokous pidettiin 20.5.2024 Kotkassa. Yhtiön toimitusjohtajana on toiminut Kari Turkia.

Hallituksen jäsenet:

Tuomas Tiainen, puheenjohtaja

Saara Kiventöyry, jäsen ja varapuheenjohtaja

Antti Korjus, jäsen

Tuija Korpela, jäsen

TILINTARKASTUS

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

HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN TULOKSEN KÄSITTELYSTÄ

Liikevoitto oli 1 232 859 euroa (v. 2023: 258 190 euroa). Rahoituserät olivat -99 343 euroa (v. 2023: -107 276 euroa). Poistoeron muutosta kirjattiin -601 030 euroa (v.2023: poistoeron muutos 0 euroa). Verot tilikaudelta olivat -50 923 euroa. Yhtiön tilikauden tulos oli 481 562,78 euroa (v. 2023: 150 914,52 euroa).

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



TULOSLASKELMA

	2024	2023	2022*
LIKEVAIHTO	21 091 814,11	19 965 868,87	13 941 500,15
Liiketoiminnan muut tuotot	84 784,10	119 594,30	315 853,09
Materiaalit ja palvelut	8 284 593,54	8 116 027,60	5 606 371,06
Henkilöstökulut	8 345 638,26	8 321 299,48	5 934 448,85
Poistot ja arvonalentumiset	661 088,84	712 843,76	819 573,78
Liiketoiminnan muut kulut	2 652 418,84	2 677 101,85	1 967 944,89
LIIKEVOITTO (TAPPIO)	1 232 858,73	258 190,48	-70 985,34
Rahoitustuotot ja -kulut	- 99 342,90	-107 275,96	-97 257,90
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA	1 133 515,83	150 914,52	-168 243,24
Poistoeron muutos	- 601 029,94	0,00	168 243,24
Saadut konserniavustukset	0,00	0,00	141 085,91
Tilikauden verot	- 50 923,11	0,00	0,00
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	481 562,78	150 914,52	0,00

*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

TASE

VASTAAVAA	2024	2023	2022*
PYSYVÄT VASTAAVAT			
Aineettomat hyödykkeet	0,00	0,00	33 323,26
Aineelliset hyödykkeet	5 387 350,87	5 601 726,81	5 999 993,71
Sijoitukset yhteensä	233 173,26	233 173,26	233 173,26
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ	5 620 524,13	5 834 900,07	6 266 490,23
VAIHTUVAT VASTAAVAT			
Vaihto-omaisuus	200 340,21	178 022,00	100 274,44
Lyhytaikaiset saamiset	3 812 015,59	3 087 068,73	2 564 060,87
Rahat ja pankkisaamiset	196 834,78	205 396,52	202 234,05
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ	4 209 190,58	3 470 487,25	2 866 569,36
VASTAAVAA	9 829 714,71	9 305 387,32	9 133 059,59
VASTATTAVAA			
OMA PÄÄOMA			
Osakepääoma	750 000,00	750 000,00	750 000,00
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	396 220,53	245 306,01	245 306,01
Tilikauden voitto (tappio)	481 562,78	150 914,52	0,00
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ	1 627 783,31	1 146 220,53	995 306,01
Poistoero	943 261,19	342 231,25	342 231,25
VIERAS PÄÄOMA			
Pitkäaikainen vieras pääoma	3 610 304,02	4 293 076,30	4 975 848,58
Lyhytaikainen vieras pääoma	3 648 366,19	3 523 859,24	2 819 673,75
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ	7 258 670,21	7 816 935,54	7 795 522,33
VASTATTAVAA	9 829 714,71	9 305 387,32	9 133 059,59

*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

TALOUDELLISET TUNNUSLUVUT

	2024	2023	2022*
Liikevoitto, €	1 232 859	258 190	-70 985
Liikevoitto, %	5,8	1,3	-0,5
Henkilöstön keskimääräinen lukumäärä	216	219	173
Palkkasumma	6 894 947	6 868 341	4 859 592
Toiminnan laajuus ja kannattavuus			
Liikevaihto, €	21 091 814	19 965 869	13 941 500
Taseen loppusumma	9 829 715	9 305 387	9 133 060
Käyttökate, %	8,9	4,8	5,3
Nettotulos, %	5,1	0,8	-1,2
Sijoitetun pääoman tuotto, %	18,8	3,8	-0,9
Oman pääoman tuotto, %**	55,9	10,7	-10,9
Maksuvalmius			
Quick ratio	1,10	0,93	0,98
Current ratio	1,15	0,99	1,02
Vakavaraisuus			
Omavaraisuusaste, %**	25	16	15
Rahoitustulos (1000 €)	1 744	864	651
Tuottavuus			
Liikevaihto/henkilö (1000 €)	98	91	81
Jalostusarvo/henkilö (1000 €)	47,41	42,43	38,63
Jalostusarvo/henkilöstökulut (1000 €)	1,23	1,12	1,13
Henkilöstökulut/henkilö(1000 €)	38,64	38,00	34,30

* Vertailussa huomiotava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022
** Omassa pääomassa huomioitu kertynyt poistoero verovaikutuksella vähennettynä



JALOSTUSARVO

JALOSTUSARVON SYNTYMINEN

Asiakkailta liikevaihtona
+ 21 091 814 €

Toimittajille ja ulkopuolisille palvelun tarjoajille
- 10 937 009 €

JALOSTUSARVO
= 10 154 805 €

JALOSTUSARVON JAKAUTUMINEN

8 345 623 €
Henkilöstölle

446 713 €
Investointeihin

99 342 €
Rahoituslaitoksille

50 923 €
Julkiselle sektorille

TALOUDELLINEN LISÄARVO
= 1 263 127 €



Ota meidät seurantaan!



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

www.makunne.fi