

TOIMINTAMME TAVOITE

(Visio)

Olemme Suomen vastuullisin ja kilpailukykyisin ruokapalvelutoimija, joka tuottaa lisäarvoa omistaja-asiakkailleen



Kymijoen Ravintopalvelut Oy STRATEGIA 2030



TOIMINTAMME TARKOITUS

(Missio)

Tuotamme hyvinvointia ravinnosta



STRATEGISET PAINOPISTEET - ONNISTUMISEN RESEPTI

HENKILÖSTÖ

Pidämme huolta omasta ja toistemme hyvinvoinnista. Varmistamme, että kaikilla on mahdollisuus kehittyä työssään.



KILPAILUKYKY

Huolehdimme yhdessä omistaja-asiakkaiden kanssa siitä, että toimintamme kestää vertailun muiden vastaavien toimijoiden suhteen.



RAVITSEMUS

Tarjoamme ravitsemussuositusten mukaista ja houkuttelevaa ruokaa.



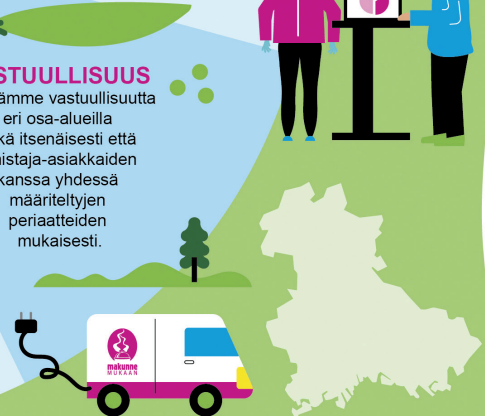
ASIAKKAAT

Tuotamme omistaja-asiakkaillemme lisäarvoa palvelemalla heitä laadukkaasti ja kilpailukykyisesti. Kehitämme toimintaamme yhdessä asiakkaiden kanssa.



VASTUULLISUUS

Edistämme vastuullisuutta eri osa-alueilla sekä itsenäisesti että omistaja-asiakkaiden kanssa yhdessä määriteltyn periaatteiden mukaisesti.



KUVITUS NUNNU HALMETOJA/RIIMURAAMI

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

VUOSIKATSAUS 2025

Vahva perusta - uudistuva strategia





VUOSIKATSAUS 2025

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

4	Toimitusjohtajan ajatuksia - Kiitos luottamuksesta ja yhteistyöstä	36	Yhteistyössä ympäristön kanssa
5	Tuija Korpela, toimitusjohtaja 9.3.2026 alkaen - Uuden toimitusjohtajan tervehdys	37	Vastuullisuus on pysyvä osa arkea
6	Hallintomalli ja keskeiset päätöksentekuelimet	38	Henkilöstön avainlukuja
8	Omistaja-asiakkaiden näkemyksiä yhteistyöstä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n kanssa	40	Vuosi 2025 lyhyesti
10	Kymijoen Ravintopalvelut Oy - Me ja meidän menestyvä joukkue	42	Toiminnan avainlukuja
12	Meidän vuosi 2025 - Tapahtumia ja kohokohtia	44	Kymijoen Ravintopalvelut Oy - Hallituksen toimintakertomus 1.1.-31.12.2025
24	Strategia 2030 - Yhdessä rakennettu suunta kohti tulevaisuutta	52	Tuloslaskelma
28	Ultraprosessoitu ruoka ravitsemuksen näkökulmasta	53	Tase
30	Yhteistyö ja kumppanuus asiakkaiden ytimessä	54	Taloudelliset tunnusluvut
32	Varautuminen on vastuullisuutta ja investointi tulevaisuuteen	55	Jalostusarvo
34	HR- ja talouspalveluiden uudistus		

TOIMITUSJOHTAJAN AJATUKSIA

KIIITOS LUOTTAMUKSESTA JA YHTEISTYÖSTÄ

Olen koko urani ajan arvostanut suuresti yhteistyötä asiakkaiden kanssa. Kymijoen Ravintopalveluissa yhteistyö omistaja-asiakkaiden kanssa on syventänyt uskoani siihen, että pelkkä tilaaja-palveluntuottaja-asetelma ei riitä, jos halutaan yhdessä kehittää niin palvelun laatua kuin myös kilpailukykyä.

Yhteistyötä voidaan syventää jopa yritysten ja yhteisöjen strategioihin. Kun yritys toimii sidosyhteistyönä ja palvelee vain omistajiaan, tavoitteen tulee olla yhteinen – hyvinvoinnin tuottaminen maakuntaamme. Jotta yhteiseen tavoitteeseen voidaan päästä, asiat on myös suunniteltava yhdessä.

Toinen esimerkki toimivasta yhteistyöstä on varautuminen. En osaa kuvitella, että varautuminen voitaisiin hoitaa kirjaamalla palvelusopimukseen asiasta muutama rivi. Aitoon varautumiseen tarvitaan syvää ja jatkuvaa yhteistyötä ja asioiden päivittämistä. Tämä voi tapahtua vain hyvässä yhteistyössä osapuolten välillä.

Koko vuoden 2025 olemme seuranneet uuden hankintalain etenemistä. Hallituksen linjaus määritteli lakiin muun muassa kaikille osakkaille 10 %:n vähimmäisomistusvaade, on tuntunut monilta osin käytännössä mahdolliselta toteuttaa. Mikäli laki etenee kaavailussa muodossa, tarkoittaa se järjestelyjä myös Kymijoen Ravintopalveluiden omistajakunnassa. Millä tavalla se sitten hoidetaan, jää nähtäväksi.

Olen jäämässä maaliskuun puolivälissä ensin lomalle ja sen jälkeen eläkkeelle. Tuntuu varmaankin kliseeltä todeta, että ajanjakso Ravintopalveluissa on ollut minulle hui-

kea. Mutta niin se vaan on. Lähdin vuonna 2012 hieman epävarmoin, jännittynein tuntein toimitusjohtajan tehtävään, mutta melko pian huomasin, että huolet olivat turhia. Kohtasin nopeasti energisen, eteenpäin katsovan ja ammattitaitoisen yhteisön, johon pystyin helposti luottamaan. Toki haasteitakin on matkan varrella ollut, mutta ei koskaan tilannetta, joka olisi tuntunut toivottomalta.

Olen syvästi kiitollinen siitä, että olen saanut olla 14 vuoden ajan osa tätä uskomatonta yhteisöä. Kiitos kaikille työtovereille, kiitos asiakkaille, kiitos omistajille ja kiitos sidosryhmille. Toivon Kymijoen Ravintopalveluille entistä energisempää ja valoisa tulevaisuutta.

Kari Turkia
toimitusjohtaja 8.3.2026 saakka



TUIJA KORPELA TOIMITUSJOHTAJA 9.3.2026 ALKAEN

UUDEN TOIMITUSJOHTAJAN TERVEHDYS

Vuosi 2025 oli Kymijoen Ravintopalvelut Oy:lle monella tapaa merkittävä. Yhtiö jatkoi määrätietoista kehitystyötä talouden, palvelutuotannon ja vastuullisuuden saralla, ja samalla valmistautui tuleviin muutoksiin niin toimintaympäristössä kuin omassa organisaatiossa. Haluan kiittää lämpimästi edeltävää johtoa ja koko henkilöstöä siitä työstä, jonka varaan saan aloittaa oman tehtäväni vuonna 2026.

Ruoka ja ruokapalvelut ovat tällä hetkellä poikkeuksellisen ajankohtainen teema. Väestökehitys, julkisen sektorin talouspaineet ja ilmastotavoitteet muovaavat koko alan tulevaisuutta. Samalla ruokaan liittyvät odotukset kasvavat: sen tulee olla ravitsevaa, vastuullista, saavutettavaa ja yhä useammin myös yksilöllisiin tarpeisiin mukautuvaa. Yhtiön pitkäjänteinen panostus laatuun, prosessien kehittämiseen ja kumppanuuksiin antaa vahvan pohjan vastata näihin odotuksiin.

Vuonna 2025 tehtiin tärkeitä ratkaisuja, jotka vahvistavat yhtiön valmiuksia tuleville vuosille. Talous- ja palkkahallinnon palveluiden uudelleenjärjestely, investoinnit tuotantokeittäisiin, yhteistyön syventyminen omistajien kanssa sekä vastuullisuusohjelman kehittäminen ovat esimerkkejä toimista, jotka rakentavat kestävä tulevaisuutta. Myös ruokahävikin vähentämiseen ja ilmastotavoitteisiin liittyvä työ osoittaa, että yhtiö kantaa vastuunsa laajasti. Hyvinvoiva henkilöstö on edellytys laadukkaalle palvelulle, kestävälle kasvulle ja sille työyhteisölle, jossa ihmiset voivat kokea merkitystä ja onnistumisia.

Aloittaessani toimitusjohtajana vuonna 2026 näen edessä sekä haasteita että mahdollisuuksia. Hankintalain

muutokset, ICT-järjestelmien uudistukset ja talouden sopeuttamistarpeet vaativat tarkkaa suunnittelua ja hyvää yhteistyötä. Samalla meillä on erinomainen tilaisuus vahvistaa rooliamme alueen elinvoiman ja hyvinvoinnin edistäjänä – toimijana, joka tuottaa laadukasta ruokaa, luo arvoa omistajakunnilleen ja toimii vastuullisesti joka päivä.

Odotan innolla yhteistyötä henkilöstön, asiakkaiden ja kumppaneiden kanssa. Yhdessä voimme varmistaa, että Kymijoen Ravintopalvelut Oy jatkaa kehittämistään ja vastaa tulevaisuuden ruokapalveluiden tarpeisiin rohkeasti ja ennakoivasti.

Tuija Korpela
toimitusjohtaja 9.3.2026 alkaen



KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY KESKEISET PÄÄTÖSENTEKOELIMET

Yhtiökokous, Osakkeenomistajat

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

Kokoontumiset 2025: 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 2025: 2 kpl

Hallitus

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

Kokoontumiset 2025: 8 kpl

Tuomas Tiainen (pj.)
Saara Kiventöyry (varapj.) 13.6.2025 saakka
Antti Korjus 13.6.2025 saakka
Tuija Korpela
Hilkka Dufva (varapj.) 13.6.2025 lähtien
Mira Kuusisto 13.6.2025 lähtien

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 2025: 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 2025: 7 kpl

Palveluraadit

Tarkastelevat tuotettavaa palvelua lähellä asiakasrajapintaa. Palvelukohtaiset Palveluraadit nimeää Asiakkuusohjausryhmä.

Kokoontumiset 2025: 18 kpl

AVOIMUUTTA JA YHTEISTYÖTÄ TUKEVA HALLINTOMALLI

Kymijoen Ravintopalvelut Oy on suomalainen osakeyhtiö, jonka johtelinten vastuut ja velvollisuudet määräytyvät Suomen lakien mukaisesti. Yhtiön hallinto perustuu selkeisiin rooleihin ja vastuunjakoon, jotka tukevat yhtiön tarkoitusta ja omistaja-asiakkaiden tarpeita.

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
Hilkka Dufva (varapj.)
Mira Kuusisto
Tuomas Tiainen (pj.)

OMISTAJA-ASIAKKAIDEN NÄKEMYKSIÄ YHTEISTYÖSTÄ KYMIOJEN RAVINTOPALVELUT OY:N KANSSA



KOTKAN KAUPUNKI, VARHAISKASVATUS

Raili Liukkonen, varhaiskasvatusjohtaja

Marja-Leena Peltomäki, varhaiskasvatuksen palvelupäällikkö

Päiväkodin johtaja

Yhteistyö Kymijoen Ravintopalveluiden kanssa on koettu sujuvaksi, helpoksi ja vastavuoroiseksi. Yhteydenpito on säännöllistä ja eri näkökulmat huomioivaa. Tarpeisiimme reagoidaan nopeasti ja olemme yhdessä kehittäneet ratkaisuja esimerkiksi erityisruokavaliioihin sekä hävikin vähentämiseen. Myös varhaiskasvatuksen ja esiopetuksen henkilöstön ääni on tullut hyvin kuuluviin.

Arvostettuja käytäntöjä ovat selkeytyneet ruokavaliomerkinnät, aamu- ja välipalojen monipuolistuminen, ajallaan tulevat toimitukset, nopea reagointi virheisiin, ravitsemusosaamisen hyödyntäminen sekä joustava, hyvin toimiva yhteydenpito. Omistaja-asiakkuus mahdollistaa kumppanuusmaisemman työskentelyn sekä laajemat palvelut, kuten juhlapalvelutuotteiden tilaamisen.

Asiakkaana koemme voivamme aidosti vaikuttaa yhtiön toimintaan ja suuntaan. Palautetta pyydetään säännöllisesti ja sitä hyödynnetään esimerkiksi päiväkotien aterialistojen laadinnassa. Tämä näkyy konkreettisesti toiveruokapäivinä ja -kyselyinä sekä palveluraadin kautta tulevana palautteena. Vuoropuhelu on avointa sekä kehitysmuutoksista ja yhteinen varautumissuunnittelu on vahvistanut valmiutta häiriötilanteisiin.

Päätöksenteon koetaan olevan avointa ja ymmärrettävää. Taloustilanteesta ja hinnoitteluun vaikuttavista tekijöistä käydään avointa vuoropuhelua ja yhtiö on so-

peuttanut toimintaansa saadun palautteen mukaisesti. Kymijoen Ravintopalvelut tarjoaa päätöksenteon tueksi runsaasti tietoa.

Tiedonkulku toimii hyvin ja mahdolliset toimintamallien eroavaisuudet on pystytty ratkomaan keskustellen. Luottamusta rakentavat avoimuus, yhteinen tavoite ja taloudellisten näkökulmien huomiointi. Myös ruoan laadun ja puhtauden kehittäminen avoimin mielin on tärkeä osa luottamusta.

Omistaja-asiakkuudesta on etua, sillä yhtiö ja sen toimintamallit ovat entuudestaan tuttuja ja yhteistyötä voidaan kehittää pitkäjänteisesti. Yhteistyö tukee tavoitteitamme tarjoamalla lapsille laadukasta ja ravitsemussuosittelun mukaista ruokaa. Laadukas varhaiskasvatus perustuu lapsen hyvinvointiin ja päivittäisillä aterioilla on siinä keskeinen rooli.

Jatkossa toivomme edelleen panostusta kestävään kehitykseen, hävikin vähentämiseen, ruokakasvatuksen sisältöihin sekä ruoan terveellisyteen, laadukkuuteen ja maukkauteen. Lisäksi pidämme tärkeänä joustavampia erityisruokavalioiden perumisaikoja sekä mahdollisuutta tilata peruna, salaatti ja kastike erikseen hävikin vähentämiseksi.



KYMENLAAKSON HYVINVOINTIALUE

Ismo Korhonen, toimialajohtaja, konsernipalvelut

Anu Salonen, sosiaalipalvelujohtaja, sosiaalipalvelut

Yhteistyö Kymijoen Ravintopalveluiden kanssa koetaan kumppanuutena, jossa yhteiset tavoitteet ja avoin vuorovaikutus näkyvät arjessa. Omistaja-asiakkaan rooli antaa yhteistyöllä mahdollisuuden rakentaa kokonaisuutta, joka palvelee alueen asukkaita, henkilöstöä ja palveluiden käyttäjiä mahdollisimman hyvin. Tämä toimintamalli vahvistaa yhteistyötä ja madaltaa kynnystä nostaa esiin kehittämistarpeita tai uusia ideoita, joita yhteisesti työskentämme säännöllisellä ohjausryhmätyöllä.

Arvostamme erityisesti sujuvaa kommunikointia, läpinäkyvää toimintatapaa ja sitä, että ravintopalveluiden asioihin reagoi herkästi palveluntarjoajan johto ja henkilöstö. Kymijoen Ravintopalveluiden kanssa vuorovaikutus on avointa ja rakentavaa sekä palaute huomioidaan, ja tarvittavia muutoksia tehdään sujuvasti.

Omistaja-asiakkuus näkyy käytännössä mahdollisuutena osallistua toiminnan kehittämiseen ja suuntaan. Meitä kuullaan päätöksenteossa ja talouden sekä toiminnan raportointi toteutetaan säännöllisesti, minkä myötä ymmärrettävyys ja luottamus ovat lisääntyneet molemmin puolin. Lisäksi omistajien ja yhtiön välillä ennakoivasti käytävät keskustelut yhtiön strategiasta sekä toiminnan ajankohtaisista uudistuksista ja tulevaisuuden suuntaviivoista yhdessä omistajien suunnitelmista auttavat yhtiötä kehittymään omistajien odotuksia vastaavasti. Yhteistyö on toteutunut hyvän kumppanuuden merkeissä.



Tiedonkulku on ollut johdonmukaista ja säännöllistä. Ajantasainen tieto toiminnasta, muutoksista ja taloudesta tukee sekä omaa päätöksentekoamme että kykyämme suunnitella tulevaa. Hyvä vuoropuhelu ja mahdollisuus käydä asioita läpi rakentavat osaltaan luottamuksellista yhteistyöilmapiiriä.

Organisaatiomme hyötyy yhteistyöstä monin tavoin: palvelut ovat toimivia, kustannusrakenne ennakoitavissa ja kehittämistyö jatkuva. Kun palveluiden tuottaja tuntee toimintaympäristömme ja tavoitteemme, ratkaisut ovat paremmin juuri meidän tarpeisiimme sovitettuja. Tämä on erityisen merkittävää tilanteessa, jossa toimintaympäristön muutokset asettavat vaatimuksia palvelun sujuvuudelle ja kustannustietoiselle kehittämiselle loppuasiakkaan saaman palvelun laatu turvaten.

Tulevaisuudelta toivomme yhteistyön jatkamista avoimuudella ja vuorovaikutuksella, kuten tähänkin asti. Erityisen tärkeänä pidämme, että omistaja-asiakkaiden roolia vahvistetaan edelleen ja että yhteiset tavoitteet konkretisoituvat entistä selkeämmin. Toivomme myös, että kehittämistyössä hyödynnetään aktiivisesti käyttäjäläpialautetta ja että tiedon jakamiseen panostetaan jatkossakin.



KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

ME JA MEIDÄN MENESTYVÄ JOUKKUE

Kymiöjen 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 palvelemaan 220 hyvinvoinnin rakentajaa. Eri alan ammattilaisista koostuvan henkilökuntamme kanssa valmistamme ruokaa ammattitaidolla, vastuullisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tarpeet huomioiden. Hyymme 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 Rata-mokeskuksessa Kouvolassa. Rata-mokeskuksen 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 maukaan ravinnon muodossa elämän eri vaiheisiin vuodesta 2004. Liikevaihtomme oli vuonna 2025 n. 20,5 miljoonaa euroa. Tuotamme palvelua pääasiassa omistaja-asiakkaille; Kotkan kaupungille, Kymenlaakson hyvinvointialueelle, Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymälle, Haminan kaupungille sekä Virolahden ja Miehikkälän kunnille. Julkisosisteisena osakeyhtiönä pyrimme luomaan pitkiä asiakassuhteita. Pitkäjänteinen kumppanuus ja yhdessä kehittäminen mahdollistavat tarkoituksenmukaisen ja hyvän ateriapalvelun tuottamisen. Hyvän yhteistyön ja kumppanuuden avulla mahdollistamme terveemmän tulevaisuuden.



VISIO

Olemme Suomen vastuullisin ja kilpailukykyisin ruokapalvelutoimija, joka tuottaa lisäarvoa omistaja-asiakkailleen

MISSIO

Tuotamme hyvinvointia ravinnosta



17 000

n. annosta/vrk

7

VALMISTUSKEITTIÖTÄ

28

PALVELUKEITTIÖTÄ

220

AMMATTITAITOISTA HYVINVOINNIN RAKENTAJAA

Päiväkoti- ja kouluruokailu

Sairaala-, asumispalvelu- ja erityisryhmien ruokailu

Makunne Ravintolat-Kahvilat

Makunne Kotiateria- ja kauppakassipalvelut

Makunne Juhlapalvelut

Ravitsemustietopalvelut

HAMINA

KOTKA

KOUVOLA

MEHIKKÄLÄ

VIROLAHTI





MEIDÄN VUOSI 2025

TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

TAMMIKUU

EROSIMME AVANTAN JÄSENYDESTÄ JA LIITYMME KT:N YRITYSJAOSTOON

Erosimme Avaintan jäsenyydestä 31.12.2024 ja liityimme KT:n yritysjaostoon 1.1.2025. Noudatimme Avaintan työehtosopimusta sopimuskauden päättymiseen 30.4.2025 saakka. Uusi työehtosopimus YTES on voimassa 1.5.2025-29.2.2028.

KESÄKSI DUUNIIN -TAPAHTUMASSA KOTKASSA JA KOUVOLASSA

Työllisyys- ja yrityspalvelut eri paikkakunnilla järjestivät Kesäksi duuniin -tapahtumia nuorille sekä muille työtä etsiville kesätyöpaikan löytymisen helpottamiseksi.

Kymijoen Ravintopalvelut oli mukana Kesäksi Duuniin -tapahtumissa Kotkassa ja Kouvolassa. Kiitos kaikille messupisteiden vierailijoille!



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. Vastaoitimme lukuisia hakemuksia ja työllistimme useita reippaita nuoria.



RAVITSEMUSUUNNITTELIJA ANU MIKKOLA PALKO-HANKKEEN AVAJAISSEMINAARISSA

Ravitsemussuunnittelijamme Anu Mikkola osallistui tammikuun lopulla Palko-hankkeen avajaisseminariin puheenvuorolla: Kasviproteiinit ja proteiinikasvit ateriapalveluissa - maistuvaa ruokaa moneen makuun.

PALKO-hanke edistää elintarvikealan uudistamista, lisää työllisyyttä sekä kestävästä ruokatuotantoa ja huoltovarmuutta tuottamalla tietoa palkokasvien viljelyä ja jatkojalostamisen lisäämiseksi sekä niiden hyödyntämiseksi Kymenlaakson elintarvike- ja rehuteollisuudessa.

ALOITIMME SELVITYSTYÖN TEKOÄLYN TUOMISTA MAHDOLLISUUKSISTA TOIMINNASSAMME

ARVIOIMME JA AUDITOIMME KÄYTTÄMÄMME KULJETUSLIIKKEET KOKONAISVALTAISESTI LAADUN JA TEHOKKUUDEN VARMISTAMISEKSI. AUDITOINTI TOTEUTETTIIN UUELLEEN JOULUKUUSSA.

HELMIKUU

MAKURAADISSA MAISTELTAVANA HÄRKIS-PAPRIKAKASTIKE

Kehitämme ruokia yhdessä asiakkaiden kanssa järjestämällä heille Makuraateja. Makuraadeissa asiakkaat pääsevät maistelemaan ja antamaan palautetta kehitteillä olevasta ruoasta.

Härkis-paprikakastike riisin kanssa nautittuna maistui ruokailijoille Pihkoon koulussa, Kotkan lyseolla, Raitin päiväkodissa sekä Sotek Sunilan toimipisteessä.

Kouluilla ruokailevat antoivat mm. seuraavia kommentteja: Hyvä ruoka - Jatsoon! - Oli pikku tulisuus - Ihan ok mut en ostais - Ruoka on mautonta - Parempi kuin muut kasvisjutut.

Sotek Sunilan ruokailijat tuumailivat seuraavasti: Jollen olisi tiennyt syöväni kasvisruokaa, olisin luullut lihaksi, erittäin hyvää! - Maukasta vaihtelua - Oikein maukasta, sopivan mausteista.

Tuotekehityksen tiimi kiittää kaikkia Makuraateihin osallistuneita. Pihkoon koulu palkittiin esimerkillisen aktiivisesta osallistumisesta Makuraatiin kunniakirjalla ja kiitospullilla.



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

HENKILÖSTÖN KOULUTTAMISTA UUDISTUVIIN HR- JA TALOUSPALVELUIDEN JÄRJESTELMIIN

Vuonna 2025 toteutettu merkittävä talous- ja henkilöstöhallinnon palveluiden uudistus toi mukanaan yhtiön käyttöön uusia järjestelmiä. Henkilöstön käyttökoulutukset aloitettiin järjestelmiä käyttäville hyvissä ajoin ennen uusien järjestelmien käyttöönottoa.



MAALISKUU

TEEMALOUNAS: ITALIA

Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa sekä Makunne Ravintoloissa tarjottiin maaliskuussa italialaisenkin lounas. Tuotekehitys oli suunnitellut päivän ruokalistan maateeman mukaisesti ja tarjolle katettiin pastan kanssa nautittavaksi bolognesekastiketta ja soijabolognesea.

Teemalounaat tuovat esille eri ruokakulttuureja, lisäävät vaihtelua ruokalistoilta ja ilahduttavat asiakkaita.



KOULUJEN TOIVERUOKAPÄIVÄNÄ TARJOILTIIIN ÄÄNESTYKSESSÄ ENITEN KANNATUSTA SAANUTTA RUOKAA: KANATORTILLAT / KASVISTORTILLAT

LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

MAALISKUU

JULKAISIMME NELJÄNNEN ASIAKASUUTISKIRJEEN

Uudistimme omistaja-asiakkaille suunnattua viestintää asiakasuutiskirjeellä vuonna 2024 ja maaliskuussa 2025 julkaisimme neljännen uutiskirjeen. Asiakasuutiskirje ilmestyy neljä kertaa vuodessa: maaliskuussa, toukuu-kuussa, syyskuussa ja joulukuussa.

Uutisissa jaamme asiakkaille tietoa ajankohtaisista asi-
oista mm. ruokalistauudistuksiin, asiakkuuksiin, ravitse-
mukseen ja vastuullisuuteen liittyen.

STRATEGIATYÖRYHMÄN PERUSTAMINEN SEKÄ JOHTORYHMÄN JA ESIHENKILÖIDEN STRATEGIA-ILTAPÄIVÄ



Lue lisää strategiatyöstä kohti yhteistä suuntaa sivulta 24.

TIIVISTIMME VALMIUSYHTEISTYÖTÄ OMISTAJA-ASIAKKAIDEMME KANSSA JA KEHITIMME YHDESSÄ TOIMINTAMALLEJA VARAUTUMISEN VAHVISTAMISEKSI

HUHTIKUU

KAPYYSIN ELINTARVIKETURVALLISUUS- KÄSIKIRJAN JA HACCP-JÄRJESTELMÄN PÄIVITYS INSINÖÖRIOPINTOJEN OPINNÄYTETYÖNÄ



RAVITSEMUSUUNNITTELIJA ANU MIKKOLA JÄRJESTI RAVITSEMUSKOULUTUSTA KOTKAN KAUPUNGIN VARHAISKASVATUKSEN HENKILÖSTÖLLE

TALOUS-, PALKKA- JA HR-PALVELUT SIIRTYIVÄT UUELLE PALVELUNTUOTTAJALLE TILITOIMISTO AARNIOLE 1.4.2025

Lue lisää uudistuksesta sivulta 34.



MAISTELUPAKETTEJA HEDELMISTÄ PÄIVÄKOTEIHIN JA ESIKOULUIHIN

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



MAKUNNE RAVINTOLA LOUNASKOKSIIN KYMENLAAKSON KESKUSSAIRAALAAN LISÄTTIIN UUSIA KALUSTEITA, REKVISIIT- TAA JA TAULUJA ASIAKKAIDEN VIIHTYVYYDEN LISÄÄMISEKSI.

TOUKOKUU

RUOKALISTOJEN SUUNNITTELU VUODELLE 2026 KÄYNNISTYY

Ravitseva ja maukas ruoka on meille sydämen asia. ❤️
Tuotekehitys aloittaa ravitsemussuunnittelijan johdolla ruokalistojen suunnittelun seuraavalle vuodelle hyvissä ajoin etukäteen. Ravitsemussuositusten mukaiset ruoka-
listat, joissa on huomioitu mm. kustannukset ja asiakkai-
den palautteet, vaativat huolellista suunnittelua.



RAVITSEMUSUUNNITTELIJA ANU MIKKOLA OSALLISTUI AMMATTIKEITTIÖIDEN KEVÄT- SEMINAARISSA PANEELIKESKUSTELUUN: SUOSITUKSET KÄYTÄNTÖÖN



VERKOSTOITUMIS- JA YHTEISTYÖTAPAAMI- NEN SAIMAAN TUKIPALVELUT OY:N JA POHJOIS-KARJALAN TUKIPALVELUT OY:N KANSSA KOTKASSA



UUSI VIESTINTÄKANAVA: YOUTUBE

Keväällä Kymijoen Ravintopalvelut Oy avasi oman YouTube-kanavan. Kanavaa hyödynnetään asiakasvide-
oiden jakamiseen eri asiakasryhmille sekä koulutusma-
teriaalin tarjoamiseen omistaja-asiakkaille.

Tällä hetkellä kanavalta on katsottavissa kaksi julkista videota: Ruokailu päiväkodeissa ja Ruokailu kouluissa. YouTube-kanavaa on hyödynnetty myös omistaja-asi-
akkaiden ravitsemuskoulutuksessa ja perehdytyksessä.



VARAVEDENJAKELUN HARJOITUS PIHKOON KOULULLA

Pihkoon koululla Kotkassa toteutettiin varavedenjake-
luharjoitus, joka toteutettiin yhteistyössä Kotkan kau-
pungin, Kymen Veden ja Kymijoen Ravintopalveluiden
kanssa.

Harjoituksen tavoitteena oli testata vedenjakelun toimi-
vuutta häiriötilanteessa ja varmistaa, että myös poikke-
usoloissa koululaisille ja päiväkotilaisille voidaan turvata
puhdas vesi. Koululle perustettiin tilapäinen vedenjake-
lupiste, ja harjoitukseen osallistui sekä henkilöstöä että
lapsia. Koska oppilasravintolan astianpesulinjasto oli
poissa käytöstä, ruokailussa käytettiin kertakäyttöasti-
oita.

Lue lisää ennakoivasta ja suunnitelmallisesta varautu-
misesta sivulta 32.



LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

KESÄKUUN

NUORIA KESÄTÖISSÄ KEITTIÖSSÄ

Vastaanotimme kesällä kymmenen 14-16 vuotiasta nuorta meille kesätöihin tutustumaan ammattikeittiöiden toimintaan ja erilaisiin työtehtäviin. Nuoria työskenteli kahden viikon jaksoilla Keskuskeittiö Kapyyssissa Kotkassa sekä Rattamon, Kotiharjun, Lauttarannan ja Valkealan keittiöissä Kouvolassa. Kiitos kaikille reippaille nuorille, jotka valitsivat meidät kesätyöpaikaksi. Oli ilo tutustua!



TUOTEKEHITYSTÄ YHTEISTYÖSSÄ FOODWEST OY:N KANSSA

Aloitimme keväällä yhteistyön Foodwest Oy:n kanssa, jossa tuotekehityksen kohteena oli mm. yksinkertaisista raaka-aineista valmistettu ruskea kastike. Kehitystyön aikana järjestettiin arviointitilaisuuksia, joissa arvioitiin mm. kastikkeiden makua, rakennetta, tuoksua ja ulkonäköä.



HEINÄKUUN

KESKUSKEITTIÖ KAPYYSSIIN UUSI VAUNUNPESUKONE

Kesä toi tullessaan uutta puhtia Keskuskeittiö Kapyyssiin, kun astiahuoltoon asennettiin uusi vaununpesukone. Lähes 15 vuotta tauotta palvellut vanha kone siirtyi ansaitulle eläkkeelle. Ammattilaiset koulutettiin modernin ja entistä energiatehokkaamman koneen käyttöön heti asennuksen jälkeen. Puhtaus on puoliruokaa!



ELOKUUN

ITÄMERIPÄIVÄ 28.8.2025

Tarjosimme Itämeripäivänä henkilöstöruokailua tarjoavissa Makunne Ravintoloissa Itämeriystävällistä ruokaa: ruispaneroituja silakkafileitä.

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



MARKKINAVUOROPUHELU: LEIVÄT JA LEIVONNAISET

Valmistelimme kilpailutusta tuoreleipien ja leivonnaisten hankintaan. Ennen varsinaisen tarjouspyynnön julkaisemista kutsuimme alan toimijat mukaan markkinavuoropuheluun, jonka tavoitteena oli kartoittaa markkinoiden tarjontaa ja saada tietoa tulevan hankinnan määrittelyä varten.



KESKUSKEITTIÖ KAPYYSSIN TUOTETOIMITUKSET ALKOIVAT UUDEN KULJETUSSOPIMUKSEN MUKAISESTI

SYYSKUU

SADONKORJUUVIIKOLLA SYKSYN MAKUJA

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



VERKKOSIVUJEN RUOKALISTOILTA LUETTAVISSA RUOKIEN RAVINTOARVOT JA AINESOSATIEDOT

Verkkosivujen makunne.fi ruokalistoilta on jatkossa luettavissa ruokien ravintoarvot ja ainesosatiedot, kun klikkaa ruoan nimen perässä olevaa i-kuvaketta.

Huomioitavaa on, että tiedot perustuvat valmistajilta saatuihin ravintoarvo- ja ainesosatietoihin. Tiedot voivat muuttua, joten niiden ajantasaisuutta ei voida aina taata. Mikäli tarvitset apua tai tarkempia tietoja ravintoarvoihin tai ainesosatietoihin liittyen, ole yhteydessä henkilöstöömme, kiitos.



OLIMME MUKANA KAAKKO25-VALMIUS-HARJOITUKSESSA 2.-4.9.2025

Lue lisää Etelä-Suomen aluehallintoviraston järjestämästä alueellisesta valmiusharjoituksesta sivulta 33.

KUVALLISET ANNOSTELUOHJEET AVUKSI RUOAN TARJOILUUN

Kymenlaakson hyvinvointialueelle valmisteltiin kuvallisia annosteluohjeita tuomaan selkeyttä ruoan annosteluun. Havainnollistavia kuvia on tarjolla päivän kaikista aterioista eri annoskoko huomioiden.



LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

SYYSKUU

MAISTELUPAKETTEJA KASVIKSIKSI PÄIVÄKOTEIHIN JA ESIKOULUIHIN

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



LOKAKUU

VANHUSTENPÄIVÄNÄ TARJOLLA ASIAKKAIDEN TOIVERUOKAA

Juhlistimme Vanhustenpäivää 5.10.2025 asiakkaiden toiveiden mukaisilla aterioilla. Ruokalista oli koottu Karhuvuorikodin ja Valkealakodin toiveruokakyselyn vastausten perusteella.

Aamupalalla kaurapuuroa, silliä ja kanamunaa. Lounaalla palapaistia, perunoita ja porkkanalaatikkoa sekä kiinanakaali-kurpitsasalaattia. Päiväkahvileipänä perinteisiä korvapuusteja. Päivällisellä kermaista kirjolohikeittoa ja karpalokiisseliä sekä iltapalaksi moniviljarieskaa kermajuustoviipaleilla.



SUUNNITELIMME YHDESSÄ ASIAKKAIDEN KANSSA VUODEN AIKANA USEITA TOIMIN- TAMALLIN MUUTOKSIA, VASTATAKSEMME ENTISTÄ PAREMMIN HEIDÄN TARPEISIIN SEKÄ TUOTTAAKSEMME HEILLE SUJUVAM- PAA JA LAADUKKAAMPAA PALVELUA

RETKIEVÄIDEN MAKURAATI KOTKAN NUORISOVALTUUSTOLLE

Tuotekehitys vieraili Kotkan nuorisovaltuustossa pitämässä Makuraadin koulujen retkieväistä. Makuraadissa nuoret maistelivat ja arvioivat tarjolla olevia retkieväistuotteita. Arvioinnissa kiinnitettiin huomiota erityisesti makuun sekä rakenteeseen ja koostumukseen. Lisäksi nuoret pohtivat, onko tuote sopiva retkievääksi.

Kiitos Kotkan nuorisovaltuustolle osallistumisesta ja hyvästä yhteistyöstä! Maistelluista leivistä eniten hyvää palautetta sai juustosämpylä. Myös smoothie koettiin hyväksi retkievääksi.



KOTIATERIAPALVELUN ASIAKKAILE ASIAKASKYSELY: MAISTUIKO RUOKA?



REKRY-MESSUT KOTKAN SATAMA AREENALLA

HR-tiimi edusti yhtiötä Rekry, työelämä- ja koulutus- tapahtumassa Kotkan Satama Areenalla 7.10.2025. Messupisteellä kerroimme työskentelystä meillä ja mahdollisuuksista työharjoitteluun, opinnäytteisiin, kehittämistehtäviin sekä oppisopimuskoulutukseen. Lisäksi messut tarjosivat oivan mahdollisuuden verkostoitumiseen alueen muiden toimijoiden kanssa.

Osallistuimme messuille yhteisosastolla, jossa olivat mukana Kotkan kaupunki, Etelä-Kymenlaakson työelämäpalvelut, Power Coast ja Kotkan Energia.

Rekrytoimme joukkoomme vuoden aikana useita keittiöalan ammattilaisia ja hyvinvoinnin rakentajia.



RAVITSEMUSUUNNITTELIJA ANU MIK- KOLALLA PUHEENVUORO ALUEELLISESSA RAVITSEMUSKOULUTUKSESSA: UUSIEN RAVITSEMUSOSITUSTEN SOVELTAMINEN RUOKAPALVELUISSA

TUOTEKEHITYKSEN YHTEISTYÖPÄIVÄ SAIMAAN TUKIPALVELUIDEN JA POHJOIS-KARJALAN TUKIPALVELUIDEN KANSSA

Yhteistyö ja kokemusten jakaminen kollegoiden kanssa on ollut hedelmällistä. Samalla alalla toimien opimme toisiltamme ja löydämme uusia tapoja kehittyä. Kiitämme lämpimästi hyvästä yhteistyöstä!



KOULUISSA TOIVERUOKAPÄIVÄ! TARJOLLA TAVASTILAN KOULUN OPPILAIDEN VALITSE- MA TOIVERUOKA: UUNINAKIT

KOULUISSA PULLAPÄIVÄ

Ilahduttaminen näkyy usein pienissä teoissa – kuten herkullisena pullana kiireisen koulupäivän keskellä.



LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

LOKAKUU

AMMATTIOPISTO SPESIA PALKITSI VUODEN PARHAANA TYÖELÄMÄYHTEISTYÖKUMPPANINA KESKUSKOULUN KEITTIÖN

Ammattiopisto Spesia palkitsi Vuoden parhaana Työelämäyhteistyökumppanina Kymiöjen Ravintopalveluiden Keskuskoulun keittiön. Lämpimät onnitellut meidän Keskuskoulun keittiön timanttiset ammattilaiset Henna Felin ja Tiina Ahokas!

Tunnustuksen perusteluissa todettiin seuraavaa: Heidän kanssaan on ilo tehdä yhteistyötä. Henna ja Tiina ovat ihanan empaattisia, aina iloisia ja avoimia yhteistyölle. He ohjaavat opiskelijoita rauhallisen lempeästi. Ottavat huomioon opiskelijoiden haasteet ja ovat erittäin positiivisia ja antavat palautetta työn teon lomassa. Opiskelijat haluavat mennä sinne töihin ja oppia uutta.

Kiitos Ammattiopisto Spesia upeasta tunnuksesta. Juhlistimme hienoa saavutusta Keskuskoulun keittiössä kakukahvein ja onnitteluin.



MARRASKUU

PÄIVÄKODEISSA TOIVERUOKAPÄIVÄ! TARJOLA TOIVERUOKAÄNESTYKSESSÄ ENITEN KANNATUSTA SAANUTTA RUOKAA: JAUHELIHAKASTIKETTA JA TUMMAA MAKARONIA

MAKUNNE JUHLAPALVELUN ASIAKASKYSELY

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

Toteutimme Makunne Juhlalpalvelun asiakkaille erillisen asiakaskyselyn marraskuussa. Omistaja-asiakkaita palveleva juhlapalveluiden tiimi Kotkassa kiittää vastaajia kokoustarjoiluun liittyvästä palautteesta ja kehitysehdotuksista.



TYÖSUOJELUVAALIT

Työsuojeluvaultuutettujen vaalit sekä työntekijöiden että toimihenkilöiden osalta käytiin ajalla 21.10.-2.11.2026. Työsuojeluvaultuutettujen ja työsuojeluasiamiehien toimikausi on kaksi vuotta.

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



RAVINTOLOISSA TEEMALOUNAS: INDONESIA

Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa sekä Makunne Ravintoloissa vietettiin marraskuussa teemapäivää Indonesia. Tuotekehitys oli suunnitellut päivän ruokalistan maateeman mukaisesti ja tarjolle katettiin riisin kanssa mm. Rendang Currya, mausteista naudanlihapatata ja Nasi Gorengia, tofua ja vihanneksia.

Tuotekehityksen ideoimia maakohtaisia teemapäiviä esiintyy ruokalistoilla keskimäärin kaksi kertaa vuodessa. Alkuvuodesta 2025 tutustuttiin italialaiseen ruokaan ja marraskuussa oli vuorossa indonesialaisia makuja.

Teemapäivinä ravintoloihin luodaan maateeman mukaista tunnelmaa erilaisilla koristeilla. Tänä vuonna Oppilas- ja opiskelijaravintolat vastaanottavat syksyn aikana koristeluhaasteen. Yhdessä asiakkaiden kanssa luomme ravintoloihin ja ruokailuhetkiin teeman mukaista värikästä tunnelmaa.

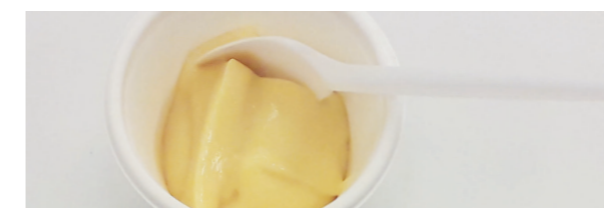


MAKURAADISSA MAISTELTAVANA HEDELMÄVANUKAS

Päiväkodin Makuraadissa maisteltiin välipalaksi suunniteltua hedelmävanukasta.

Arviot: 18 x 😊 ja 3 x 😞

Kiitos Raitin päiväkodille innokkaasta osallistumisesta, lähes kaikki rohkenivat maistamaan. Kotiin viemiseksi osallistujat saivat tarran.



LAADUNARVIOINTIKYSELY ASIAKKAILLE

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

Kiitos asiakkaille yhteistyöstä. Laadunarvioinnin tuloksia tarkastellaan mm. kevään 2026 ohjausryhmissä ja palveluraadeissa.

HENKILÖSTÖKYSELY 2025

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



TIETOSUOJA- JA TIETOTURVAKOULUTUS KOKO HENKILÖSTÖLLE



YHDESSÄ ASIAKKAAN KANSSA: VIERAILUT ASIAKASKOhteissa

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

LISÄÄ TAPAHTUMIA JA KOHOKOHTIA

MARRASKUU

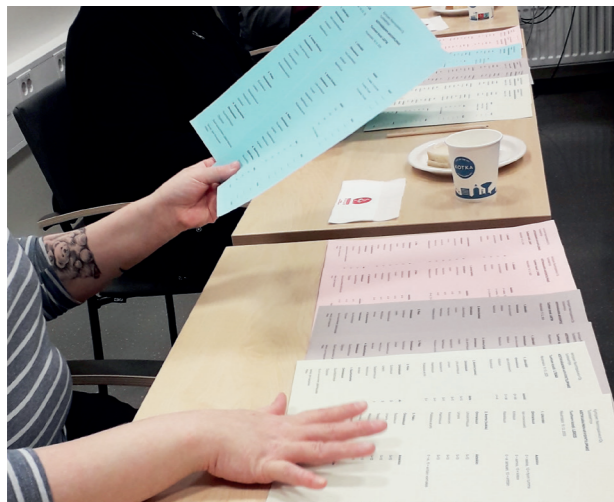
TARJOAMME OMISTAJA-ASIAKKAILLE RAVITSEMUSKOULUTUSTA YMPÄRI VUODEN. ERI ASIAKASRYHMILLE JÄRJESTETYT KOULUTUKSET LISÄÄVÄT TIETOA JA OHJAAVAT HYVÄN RAVITSEMUKSEN TOTEUTUMISEEN.

AISTINVARAINEN ARVIOINTI

Teemme jatkuvasti työtä ruokien kehittämiseksi, jotta tarjoamamme ateriat olisivat maistuvia ja vastaisivat asiakkaidemme toiveita. Tuotekehityksemme perustuu asiakkaiden palautteisiin, ravitsemussuosituksiin sekä sopimuksissa määriteltyihin elintarvikkeisiin.

Marraskuussa järjestimme aistinvaraisen arvioinnin, jossa testasimme erilaisia makuja. Arvioitsijamme ottivat kantaa muun muassa tuotteen ulkonäköön, ominaisuuksiin, makuun, suutuntumaan, jälkimakuun ja kokonaisu miellyttävyyteen.

Tuotantopäällikkö Jyrki Karppisen ja tuotekehityksen luotsaamassa tilaisuudessa arvioitsijoina toimi satunnainen otos meidän omaa henkilöstöä.



PROSESSIEN TARKASTELUA JA PROSESSIKUVIEN PÄIVITYSTÄ



UUDEN TOIMITUSJOHTAJAN HAKU KÄYNNISTYI

Kymijoen Ravintopalveluiden pitkäaikainen toimitusjohtaja Kari Turkia eläköityy keväällä 2026. Etsimme hänen ansiokkaalle työlleen seuraajaa, joka muuttuvassa toimintaympäristössä näkee mahdollisuuksia ja kykenee kehittämään liiketoimintaa asiakaskokemuksesta tinkimättä. Toimitusjohtajaksi valittiin Tuija Korpela.



JOULUKUU

PALKITSIMME VUODEN TYÖNTEKIJÖITÄ

Henkilöstön joulukahveilla palkitsimme vuoden 2025 työntekijöitä. Vuoden työntekijäksi äänestimme huoltovastaava Tommi Huuhkan ja vuoden esihenkilöksi palvelukeittäiden palveluesihenkilö Mari Ylätalon.

Lämpimät onnittelut Tommi ja Mari, kiitos että saamme tehdä työtä kanssanne!



TOIVERUOKAÄÄNESTYS KOULULAISILLE

Oppilas- ja opiskelijaravintolan asiakkaille järjestettiin toiveruokaäänestys. Eniten kannatusta sai ruokapari: Hampurilaiset/Kasvishampurilaiset. Toiveruokapäivää vietetään maaliskuussa 2026. Aktiivisesti äänestänyt Ekamin Haminan kampus palkittiin arvonnalla tuotoksena jäätelöllä. Toiveruokaäänestyksessä annettiin kaikkiaan 4 684 ääntä. Kiitos oppilaille aktiivisesta osallistumisesta!



JOULUNA MUISTIMME KOTIMAAN LAPSIA

Kymijoen Ravintopalvelut Oy tuki jouluna 2025 Pelastakaa Lapset kotimaan lapsia. Joululahjoitusten turvin autetaan köyhien perheiden lapsia saamaan ruoka-apua ja harrastustukea.



Ruokaa sydämellä

Strategia on parhaimmillaan käytännön työkalu, joka näkyy arjessa - ei irrallinen dokumentti

STRATEGIA 2030

YHDESSÄ RAKENNETTU SUUNTA KOHTI TULEVAISUUTTA

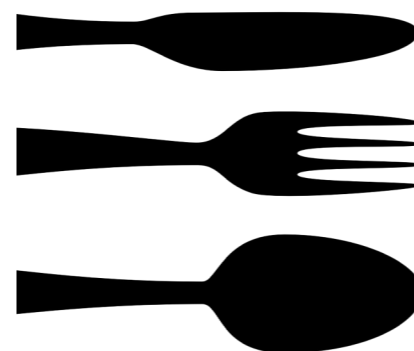
Vuosi 2026 käynnistyi yhtiössä merkittävässä hetkessä: päivitimme toimintamme suuntaa vuosille 2026–2030 ja julkaisimme uuden strategian koko henkilöstölle. Strategian uudistaminen on ollut pitkä, huolellinen ja ennen kaikkea yhteistyöhön perustuva prosessi, jonka ytimessä ovat olleet meidän ihmiset – heidän näkemyksensä, kokemuksensa ja kehitysideansa.

Strategian merkitys

Strategia kertoo, mihin olemme menossa ja miten sinne pääsemme. Se auttaa tekemään tietoisia valintoja ja luo yhteisen suunnan kaikelle tekemiselle.

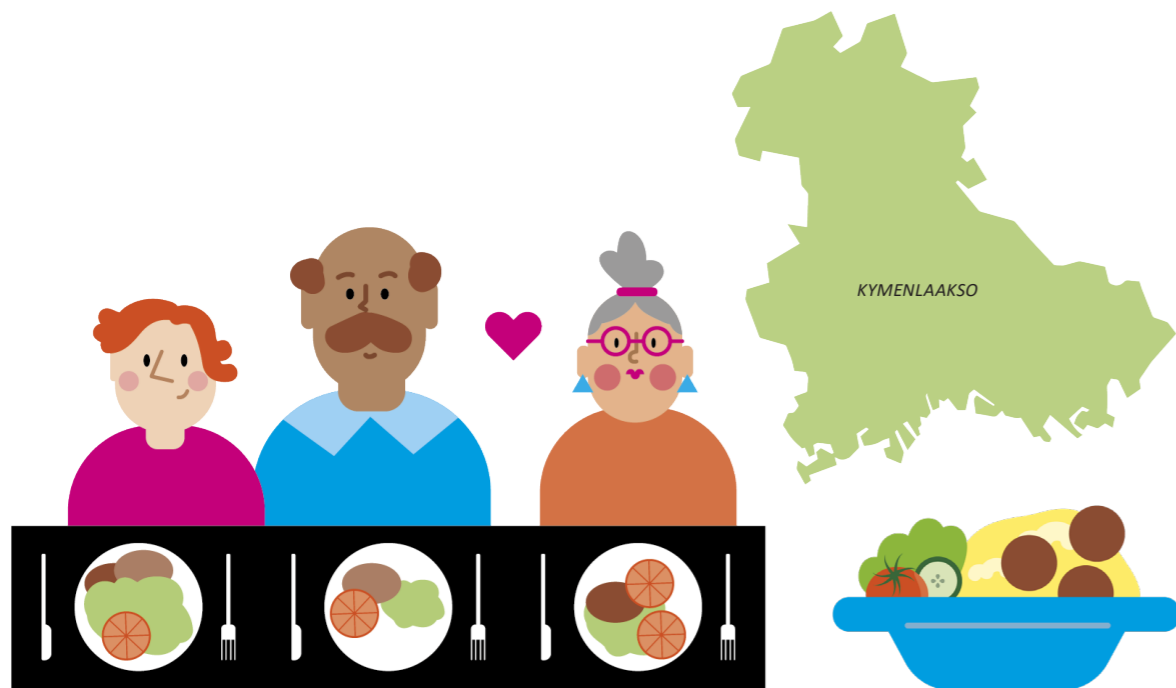
Strategian säännöllinen tarkastelu on välttämätöntä, sillä toimintaympäristö muuttuu ja meidän on kehityttävä sen mukana. Strategiaa uudistamalla voimme:

- Vastata asiakkaiden ja yhteiskunnan muuttuviin tarpeisiin
- Huolehtia omalta osaltamme toiminta-alueemme elinvoimaisuudesta
- Kehittää toimintaamme ja pysyä kilpailukykyisinä
- Varmistaa, että jokainen tietää, mihin olemme menossa ja miksi
- Turvata yhtiön pitkän aikavälin tulevaisuuden



Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n strategiset painopisteet

- Henkilöstö
- Ravitsemus
- Asiakkaat
- Vastuullisuus
- Kilpailukyky



Yhteinen strategia syntyi yhdessä tekemällä

Yhtiössä uskomme siihen, että menestymme joukkueena. Siksi halusimme rakentaa strategian, joka ei synny ylhäältä annettuna, vaan henkilöstön kanssa yhdessä tehden.

Jokaisella on rooli strategian toteuttamisessa: jokaisella asiakas kohtaamisella, jokaisella valmistetulla aterialla, jokaisella idealla ja kehitysehdotuksella on merkitystä. Strategia elää arjessa tekojen kautta.

Henkilöstön osallistaminen – aitoa sitoutumista ja parhaat ideat

Osallistaminen oli strategiatyön ytimessä. Kun ihmiset pääsivät vaikuttamaan, heidän sitoutumisensa yhteisiin tavoitteisiin vahvistui luonnostaan. Samalla esiin nousi arjen oivalluksia ja tarpeita, jotka muuten voisivat jäädä strategiatyön ulkopuolelle.

Vuoden 2025 aikana kävimme strategiaa läpi tiimeittäin esihenkilöiden johdolla. Keskusteluissa pohdittiin:

- Mitä strategiset painopisteet tarkoittavat omassa työssä ja miten jokainen voi vaikuttaa niiden toteutumiseen
- Millaisia tavoitteita tiimille tulisi asettaa
- Miten edistystä seurataan käytännössä

Esihenkilöillä oli keskeinen rooli: he johdattivat tiimejä, loivat tilaa keskustelulle ja varmistivat, että jokainen sai äänensä kuuluviin.

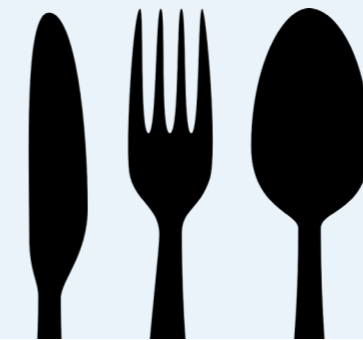
Strategian jalkauttaminen – kohti arjen vaikutuksia

Strategia julkaistiin henkilöstölle tammikuussa 2026 Makunne intrassa ja esihenkilöiden välityksellä. Kevään 2026 aikana tiimit palaavat teemoihin pienemmissä osissa ja strategiaa käsitellään koko henkilöstön koulutuspäivillä kesäkuussa 2026. Tavoitteena on, että strategia ei jäisi yksittäiseksi projektiksi, vaan integroidaan luonnolliseksi osaksi arjen työtä ja päätöksentekoa.

Kiitos osallistumisesta

Haluamme kiittää kaikkia, jotka osallistuivat strategian rakentamiseen. Teidän panoksenne näkyy yhteisessä suunnassa ja auttaa meitä vastaamaan tulevaisuuden haasteisiin. Erityinen kiitos kuuluu esihenkilöille, jotka ovat toimineet osallistamisen moottorina – innostaneet, ohjanneet, haastaneet ja tukeneet tiimejä keskusteluissa. Ilman heidän aktiivista panosta strategiatyö ei olisi ollut näin onnistunutta.

Yhdessä olemme rakentaneet strategian, joka palvelee niin asiakkaita kuin koko organisaatiota vuodesta 2026 eteenpäin. Yhdessä kohti parempaa tulevaisuutta – menestymme joukkueena!



Strategian rakentumisen polku

Lokakuu 2024

- Hallituksen ja johtoryhmän strategiapäivä

Marraskuu 2024

- Strategiatyön aloitus johtoryhmässä
- Uuden strategian suunnan hahmottuminen
- Strategiatyön aikataulutus vuodelle 2025

Maaliskuu 2025

- Strategiatyöryhmän perustaminen ja ensimmäinen kokoontuminen – työryhmä kokoontui säännöllisesti toimitusjohtajan johdolla
- Johtoryhmän ja esihenkilöiden strategiapäivä

Toukokuu – Elokuu 2025

- Strategian käsittely tiimeissä esihenkilöiden johdolla
- Pohdittu strategian painopisteiden merkitystä arjen työssä

Syyskuu – Marraskuu 2025

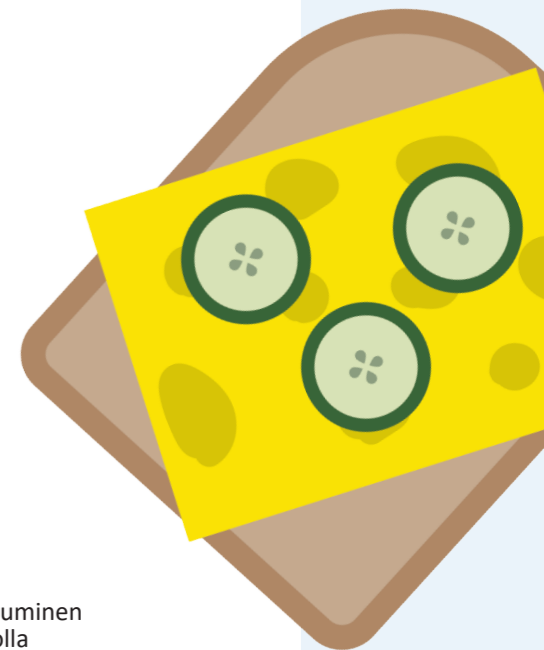
- Strategian jalostaminen tiimeissä ja työpajoissa esihenkilöiden johdolla
- Tiimien omien tavoitteiden, toimenpiteiden ja mittareiden määrittäminen

Joulukuu 2025

- Strategian käsittely hallituksessa ja johtoryhmässä
- Hallitus vahvisti strategian
- Strategiakuituksen toteutus: RiimuRaamin kuvittaja-graafikko Nunu Halmetoja

Tammikuu 2026

- Uuden strategian julkistaminen henkilöstölle
- Toimintasuunnitelman käyttöönotto – strategia osaksi arjen työtä



Olemme yhdessä luoneet strategian, joka tukee sekä asiakkaidemme tarpeita, että koko organisaatiomme suuntaa vuodesta 2026 eteenpäin.



ULTRAPROSESSOITU RUOKA RAVITSEMUKSEN NÄKÖKULMASTA

RAVITSEMUSSUOSITUKSET KOROSTAVAT KOKONAISUUTTA

Ultraprosessoidusta ruoasta käydään vilkasta keskustelua, mutta käsitteeseen liittyy myös epäselvyyksiä. Tässä artikkelissa tarkastelemme, mitä ultraprocessoitu ruoka tarkoittaa ravitsemuksen näkökulmasta ja miksi ruokavalion kokonaisuus ja ravintoarvo ovat keskeisimpiä arviointiperusteita.

Toimintaamme ohjaa näkemys, jonka mukaan ruokaa ja ravitsemusta tarkastellaan kokonaisuutena. Emme luokittele elintarvikkeita yksinomaan niiden prosessointiasteen perusteella, vaan arvioimme niitä ravitsemuksellisen laadun, käyttötarkoituksen ja ruokavalion kokonaisuuden näkökulmasta.

Arjen ruokavalinnat syntyvät usein käytännön tarpeista: ruoan tulee olla ravitsevaa, turvallista, saatavilla olevaa ja arjessa toimivaa. Myös prosessoiduilla elintarvikkeilla on tässä oma roolinsa. Esimerkiksi margariinit, kasvipohjaiset juomat ja monet valmisruoat voivat tukea tasapainoista ruokavaliota, kun ne valitaan ravintoarvoltaan huolellisesti.

Ultraprosessoitu ruoka käsitteenä

Ultraprosessoidulla ruoalla tarkoitetaan ruokia, joita on prosessoitu pitkälle ja ne sisältävät usein säilöntäaineita, väriaineita ja makuaineita. Ultraprosessoituja ruokia ovat esimerkiksi virvoitusjuomat, sipsit ja karkit. Toisaalta myös esimerkiksi margariinit ja kasviuomat ovat ultraprocessoituja.

Se, onko ruoka prosessoitua vai ei, ei kerro sen terveellisyydestä. Pohjoismaiset ravitsemussuositukset eivät perusta ravitsemusohjeita elintarvikkeiden prosessointiasteeseen, vaan tarkastelevat ruokaa ravintoarvon ja ruokavalion kokonaisuuden kautta. Ruokien ravintoarvo ratkaisee, ei prosessoinnin aste.

Terveellisessä ruokavaliossa tärkeintä on ravitsemuksellinen kokonaisuus, ei yksittäisten elintarvikkeiden jalostusaste. Monenlaiset elintarvikkeet voivat sisältyä tasapainoiseen ruokavalioon, kun kokonaisuus vastaa ravitsemussuosituksia.

Prosessoitujen tuotteiden käyttö

Ruoanvalmistuksessa käytettävät raaka-aineet, kuten maito, liha ja viljat, on jalostettava eli prosessoitava, jotta ne saadaan ihmiselle käyttökelpoiseen muotoon. Prosessoinnin aste ei yksistään määritä elintarvikkeiden terveysvaikutuksia. Olennaisempaa on kiinnittää huomiota ruoan ravintosisältöön.

Ammattikeittiöissä käytetään jonkin verran puolivalmisteita ja pitkälle jalostettuja elintarvikkeita. Tämä liittyy osin toiminnan mittakaavaan, tehokkuuteen ja kustannustehokkuuteen. Käytettävien tuotteiden valinnassa pyritään tasapainottamaan ravitsemukselliset ja taloudelliset näkökulmat. Käytössä olevat raaka-aineet täyttävät elintarvikelainsäädännön ja ravitsemussuositusten vaatimukset. Lisäksi esimerkiksi lisäaineiden käyttöä säädelään tarkasti, ja niiden turvallisuutta valvotaan.



Keskitymme tarkastelemaan ruokaa ja ravitsemusta kokonaisuutena. Emme luokittele elintarvikkeita yksinomaan niiden prosessointiasteen perusteella, vaan arvioimme niitä ravitsemuksellisen laadun, käyttötarkoituksen ja ruokavalion kokonaisuuden näkökulmasta.

Lisäaineita käytetään tarkoituksellisesti esimerkiksi parantamaan ruoan rakennetta tai estämään sen pilaantumista. Toisin kuin vieraat aineet, kuten ympäristömyrkyt ja hometoksiinit, lisäaineet eivät joudu ruokaan vahingossa. Monet lisäaineina käytetyt aineet, kuten omenan sakeuttamisaine pektiini (E440) tai hapettumisen estäjä askorbiinihappo (E300), ovat ruoassa läsnä myös luontaisesti. Lisäaineiden turvallisuus arvioidaan yhteisesti sovittujen periaatteiden mukaisesti. Jos lisäaine aiheuttaa eläimille suurina pitoisuuksina terveydellistä haittaa, sille on asetettu hyväksyttävän päiväsaannin raja (ADI). Lisäaine on riski vain silloin, kun ADI ylittyy. Lisäaineet eivät tee ruoasta huonoa tai hyvää, vaan ruoan terveellisyyttä mitataan ravintoaineiden tiheydellä ja tieteellisesti toteen näytetyillä vaikutuksilla. (Lääketieteellinen Aikakauskirja Duodecim 2014;130(7):683–8.)

Katset kokonaisuuteen ja tulevaan

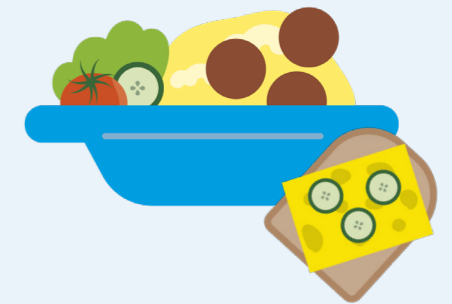
Ultraprosessoituun ruokaan liittyvä keskustelu korostaa tarvetta tarkastella ravitsemusta kokonaisuutena. Toiminnassamme lähtökohtana ovat ajantasaiset ravitsemussuositukset, tutkittu tieto ja käytännön toteutettavuus.

Seuraamme aktiivisesti suositusten ja tutkimustiedon kehittymistä ja hyödynnämme niitä toiminnan jatkuvasa kehittämisessä. Näin varmistamme, että toimintamme perustuu yhdenmukaiseen ja ajantasaiseen tietoon sekä tukee vastuullisia ja pitkäjänteisiä ruokaratkaisuja.

Strategia
2030

RAVITSEMUS

Tarjoamme ravitsemussuositusten mukaista ja houkuttelevaa ruokaa.





Asiakkuuspäälliköt Kati Aronen ja Kaisa Havana

YHTEISTYÖ JA KUMPPANUUS ASIAKKUUKSIEN YTIMESSÄ

Teemme tiivistä yhteistyötä asiakkaidemme kanssa, jotta palvelut kehittyvät yhteisten tavoitteiden mukaisesti. Asiakuuspäälliköt varmistavat toimivan vuoropuhelun, palautteen käsittelyn ja yhdessä tekemisen – hyvän palvelun ja asiakastyytyväisyyden perustan.

Asiakasyhteistyö on yksi toimintamme kulmakivistä. Asiakkuuksien hoidosta vastaavat asiakkuuspäälliköt, jotka työskentelevät tiiviissä yhteistyössä koko organisaation kanssa: tuotannon, tuotekehityksen, tietohallinnan, talouden ja viestinnän. Koko henkilöstömme on tärkeä osa asiakaskokemusta, heidän jokapäiväinen työnsä näkyy suoraan hyvänä palveluna ja tyytyväisinä asiakkaina.

Asiakkuuspäälliköt asiakkaiden kumppaneina

Asiakkuuspäälliköt vastaavat yhteistyön ja palveluiden kehittämisestä asiakasryhmittäin. He tapaavat säännöllisesti asiakkaita, kuuntelevat palautetta ja toimivat linkkinä asiakkaan ja yhtiön välillä. Sujuvat palvelukokonaisuudet ja asiakkaiden tarpeiden ymmärtäminen syntyvät arjen vuorovaikutuksessa, johon asiakkuuspäälliköt tuovat selkeyttä ja ennakoivaa otetta.

He vastaavat yhdessä muun henkilöstön kanssa asiakkaiden ohjeistamisesta, tiedottamisesta ja kouluttamisesta. Asiakuuspäälliköt ovat tarvittaessa mukana myös moniammatillisissa työryhmissä kehittämässä asiakasorganisaatioiden laajempia palveluratkaisuja, esimerkiksi uuden koulurakennuksen suunnitteluvaiheessa. Näin voimme vaikuttaa siihen, että ruokapalvelut toimivat tehokkaasti ja tarkoituksenmukaisesti alusta alkaen.

Asiakkuudenhoitomalli tukee vuoropuhelua omistaja-asiakkaiden kanssa

Haluamme olla asiakkaillemme aidosti läsnä oleva kumppani. Tätä varten olemme kehittäneet omistaja-asiakkaiden kanssa toimivan asiakkuudenhoitomallin, joka varmistaa säännöllisen ja rakentavan yhteistyön. Malli

perustuu nimettyihin ohjausryhmiin ja palveluraateihin, jotka kokoontuvat säännöllisesti keskustelemaan palvelujen kehittämisestä ja ajankohtaisista tarpeista. Avoin vuoropuhelu mahdollistaa sen, että voimme rakentaa ateriapalveluita, jotka vastaavat asiakkaiden arkea, laatuvaatimuksia ja strategisia tavoitteita.

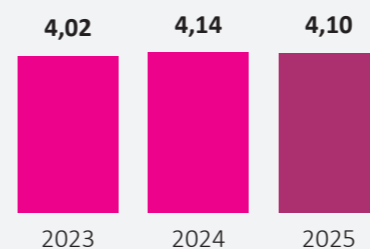
Asiakkuudenhoitomalliin kuuluvat myös palautteen käsittely sekä asiakastyytyväisyys- ja laadunarviointikyselyt. Tavoitteenamme on ymmärtää entistä syvemmin asiakkaidemme tarpeita, toimintaympäristöä ja prosesseja, jotta voimme kehittää palveluitamme vastaamaan tulevaisuuden tarpeita.

Yhteistyöllä kohti parempaa palvelua

Yhteistyöllä on merkittävä vaikutus koko palveluketjuun: ruokalistasuunnittelusta valmistukseen, asiakaspalveluun ja ruokailuympäristön toimivuuteen. Kun toimimme avoimesti, suunnitelmallisesti ja yhdessä asiakkaidemme kanssa, onnistumme paremmin myös omilla tavoitteissamme: tuottamaan turvallista, maukasta ja asiakkaiden tarpeita vastaavaa ruokaa elämän kaikkiin vaiheisiin.

Laadunarvioinnin tulokset

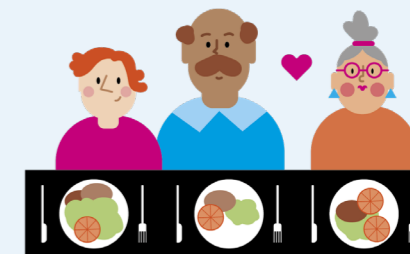
Laadunarviointikyselyn kokonaisuus
 Keskiarvo (arvosteluasteikko 1 - 5)



Strategia 2030

ASIAKKAAT

Tuotamme omistaja-asiakkaillemme lisäarvoa palvelemalla heitä laadukkaasti ja kilpailukykyisesti. Kehitämme toimintaamme yhdessä asiakkaiden kanssa.





VARAUTUMINEN ON VASTUULLISUUTTA JA INVESTOINTI TULEVAISUUTEEN

Varautuminen on investointi tulevaisuuteen. Se vahvistaa organisaation resilienssiä, tukee tavoitteiden saavuttamista ja osoittaa vastuullisuutta niin henkilöstöä, asiakkaita kuin yhteiskuntaa kohtaan.

Ennakoiva ja suunnitelmallinen varautuminen luo perustan kestäväälle toiminnalle ja kyvylle toimia luotettavasti myös muuttuvissa olosuhteissa.

Varautuminen on olennainen osa yhtiön vastuullista ja kestävää toimintaa. Se tarkoittaa ennakoimista, riskien tunnistamista ja kykyä toimia hallitusti myös poikkeustilanteissa. Hyvä varautuminen ei synny sattumalta, vaan se on tietoista, suunnitelmallista ja jatkuvasti kehittyvää työtä.

Ravintopalveluiden näkökulmasta varautuminen liittyy niin toiminnan jatkuvuuden turvaamiseen, henkilöstön hyvinvointiin kuin taloudelliseen kestävyteen. Kun mahdollisiin häiriöihin, muutoksiin tai kriisitilanteisiin on varauduttu etukäteen, pystytään reagoimaan nopeasti ja minimoimaan vaikutukset arkeen ja palveluihin.

Varautuminen on myös vastuullisuutta henkilöstöä kohtaan. Selkeät toimintamallit, ajantasaiset ohjeet ja toi-

mivat järjestelmät luovat turvallisuutta ja luottamusta. Henkilöstö tietää, miten toimia erilaisissa tilanteissa, ja voi keskittyä omaan työhönsä myös epävarmuuden keskellä.

Vastuullinen varautuminen ulottuu lisäksi yhteistyökumppaneihin ja sidosryhmiin. Yhteiset toimintamallit, avoin viestintä ja tiivis yhteistyö tukevat koko verkoston kykyä selviytyä muutoksista ja häiriöistä.

Olemme suunnitelleet ja kehittäneet varautumista yhdessä omistaja-asiakkaiden kanssa. Yhteinen kehittämistyö, avoin vuoropuhelu ja jaettu näkemys vastuullisuuden merkityksestä ovat luoneet vahvan perustan pitkäjänteiselle varautumiselle ja kestäväälle toiminnalle.



Kymijoen Ravintopalvelut Oy Kaakko25-valmiusharjoituksessa 2.-4.9.2025

Kymijoen Ravintopalvelut Oy osallistui Etelä-Suomen aluehallintoviraston järjestämään alueelliseen Kaakko25-valmiusharjoitukseen 2.-4.9.2025. Harjoitus kokosi yhteen Etelä-Karjalan ja Kymenlaakson kunnat, hyvinvointialueet sekä muita alueellisia turvallisuustoimijoita harjoittelemaan poikkeusolojen yhteistoimintaa. Osallistujat pääsivät harjoittelemaan tilanteen hallintaa kuvitteellisessa väestönsuojelutilanteessa. Kaakko25 toteutettiin samanaikaisesti Karjalan prikaatin Karelian Stronghold paikallispuolustusharjoituksen 2/25 kanssa.

Kaakko25-valmiusharjoitukseen osallistui lähes 1000 henkilöä noin 130 eri organisaatiosta. Tavoitteena oli kehittää osallistuvien organisaatioiden oman toimintavalmiuden lisäksi etenkin yhteistoimintaa, tilannetietoisuutta ja väestönsuojelun valmiutta.



Valmiusharjoituksessa Keskuskeittiö Kapyysissa
Ylärivi vasemmalta: Kari Turkia, Kati Aronen, Sari Jeskanen, Kaisa Havana, Jyrki Karppinen ja MaRa ry:n valmiuspäällikkö Virpi Kulomaa
Alarivi vasemmalta: Katja Turunen ja Sini Hyöky
Kuva: Virpi Kulomaa

HR- JA TALOUSPALVELUIDEN UUDISTUS

KOHTI MODERNIA JA SUJUVAA TOIMINTAA

Vuonna 2025 toteutettu talous- ja henkilöstöhallinnon uudistus on saatu onnistuneesti päätökseen. Uudet järjestelmät ja toimintamallit ovat käytössä, koulutukset on toteutettu ja arjen työ sujuu modernin, kehittyneen ja läpinäkyvän palvelukokonaisuuden tukemana.

Vuonna 2025 toteutimme merkittävän talous- ja henkilöstöhallinnon palveluiden uudistuksen, jonka tavoitteena oli kehittää toimintaamme entistä tehokkaammaksi, läpinäkyvämmäksi ja paremmin tulevaisuuden tarpeisiin vastaavaksi. Uudistus koski kaikkia yhtiölle ulkopuolisen tuottamia palkanlaskennan ja taloushallinnon palveluita sekä niihin liittyviä järjestelmiä.

Kilpailutuksen tuloksena talous- ja henkilöstöhallinnon palveluiden palveluntuottaja vaihtui 1.4.2025 alkaen, jolloin palvelut siirtyivät Tilitoimisto Aarnion hoidettavaksi. Digia Enterprise -järjestelmä säilyi muutoksessa ennallaan.

Tehokkuutta, läpinäkyvyyttä ja sujuvampaa arkea

Muutos valmisteltiin huolellisesti ja toteutettiin suunnitellun aikataulun mukaisesti. Uudistuksen keskeisenä tavoitteena oli parantaa toiminnan tehokkuutta muun muassa automatisoinnin avulla sekä luoda joustavat ja skaalautuvat palvelut, jotka vastaavat sekä nykyhetken että tulevaisuuden tarpeisiin. Samalla pyrittiin varmistamaan palveluiden sujuvuus ja kehittämään raportointi- ja seuranta-välineitä siten, että toiminnan läpinäkyvyys paranee entisestään.

Työntekijöiden näkökulmasta muutos ei edellyttänyt toimenpiteitä ennen palveluiden alkamista tai niiden käynnistyessä. Suurin henkilöstölle näkyvä ensimmäinen muutos liittyi palkanlaskentaan sekä palkkalaskelmien välitykseen: verkkopalkkaoperaattori verkkopankissa vaihtui. Ensimmäiset palkanmaksut uuden palveluntuottajan toimesta toteutuivat huhtikuussa 2025. Nyt uudet järjestelmät mahdollistavat henkilöstölle omien tietojen tarkastelun helposti ja ajantasaisesti, mikä parantaa tiedon saatavuutta ja tukee sujuvaa arkea.

Uudet järjestelmät kehittyvän toiminnan tukena

Uudistuksen yhteydessä otettiin käyttöön uusia talous- ja henkilöstöhallinnon järjestelmiä. Ostolaskujen käsittelyssä hyödynnetään Netvisor-ohjelmaa, työvuorosuunnittelussa Vuoroxia ja henkilöstöhallinnossa HRM Webiä. Palkkahallinnossa hyödynnetään Mepco palkanlaskenta-järjestelmää sekä Bezalaa matka- ja kululaskujen käsittelyssä.

Järjestelmiin liittyvät koulutukset järjestettiin esihenkilöille ja henkilöille, jotka käyttävät järjestelmiä työssään, lähempänä käyttöönottoa ja sen edetessä. Henkilöstölle tiedotettiin muutokseen liittyvistä uusista toimintatavoista ja järjestelmien tarjoamista mahdollisuuksista vaiheittain projektin edetessä ja aikataulujen tarkentuessa.

Kokonaisuudessaan HR- ja talouspalveluiden uudistus oli tärkeä askel kohti modernimpaa, sujuvampaa ja kehityskykyisempää toimintamallia, joka tukee sekä henkilöstön arkea että organisaation tavoitteita pitkällä aikavälillä.



TEHOKKAAMMAT PROSESSIT



SELKEÄMPI JA LÄPINÄKYVÄMPI RAPORTOINTI



SUJUVAMPI ARKI HENKILÖSTÖLLE

ME YMPÄRISTÖ

YHTEISTYÖSSÄ YMPÄRISTÖN KANSSA

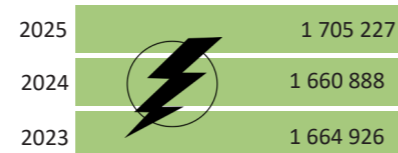
Yhtiön tavoitteena on huomioida ympäristöasiat kaikessa toiminnassa joka päivä siten, että mahdolliset negatiiviset ympäristövaikutukset saadaan minimoitua. Ympäristövaikutuksia vähennetään mm. tekemällä ympäristöä mahdollisimman vähän kuormittavia hankintoja, optimoimalla kuljetuksia, vähentämällä ja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

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

Keskuskeittiö Kappyysissa kaksi sähköauton latauspaikkaa henkilöstön käytössä

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

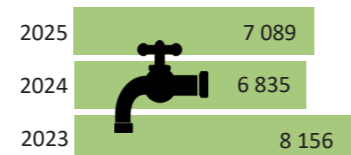
Keskuskeittiö Kappyysi / Sähkö kWh



Keskuskeittiö Kappyysi / Kaukolämpö MWh



Keskuskeittiö Kappyysi / Vesi m3



VASTUULLISUUS ON PYSYVÄ OSA ARKEA

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: Vuoteen 2025 mennessä kouluruokailun molemmat lounasvaihtoehdot ovat kasvisruokaa kerran viikossa - toteutunut.

Vastuullisuustyömme koostuu kolmesta eri vastuullisuuden teemasta:

- vastuu ympäristöstä
- vastuu ihmisistä
- vastuu yritystoiminnasta

Lue lisää vastuullisuudesta verkkosivuilta makunne.fi

Strategia 2030

VASTUULLISUUS

Edistämme vastuullisuutta eri osa-alueilla sekä itsenäisesti että omistaja-asiakkaiden kanssa yhdessä määriteltyjen periaatteiden mukaisesti.



HENKILÖSTÖN AVAINLUKUJA

HYVINVOINNIN RAKENTAJAT



220 hyvinvoinnin rakentajaa

Keski-ikä 49 vuotta

Joukossa neljä eri kansallisuutta

Vakituisia työntekijöitä 94 %



Koulutusta koko henkilökunnalle

412 tuntia/vuosi 2025



Tarjottua liikunta- ja kulttuurietua

37 146 euroa/vuosi 2025



Tarjottuja ateriaetuja

46 640 ateriaetua kpl/vuosi 2025

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, tuotantoesihenkilö, tuotantoassistentti ja palveluesihenkilö. Lisäksi joukossamme työskentelevät huoltovastaavat, tuotantopäällikkö, aluepäällikkö, ravitsemussuunnittelija, HR-koordinaattori, henkilöstöpäällikkö, viestintäpäällikkö, asiakkuuspäälliköt, IT-asiantuntija, tietohallintapäällikkö, controller ja toimitusjohtaja.

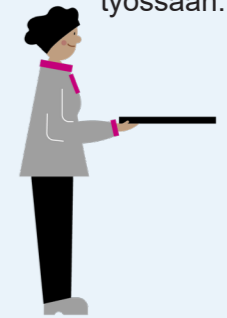
HENKILÖSTÖN MÄÄRÄ



Strategia
2030

HENKILÖSTÖ

Pidämme huolta omasta ja toistemme hyvinvoinnista. Varmistamme, että kaikilla on mahdollisuus kehittyä työssään.



MENESTYimme 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.



VUOSI 2025 LYHYESTI

Vuoden 2025 merkittävin operatiivinen kokonaisuus oli yhteistyön käynnistäminen Tilitoimisto Aarnion kanssa talous-, palkka- ja HR-palveluiden osalta. Palveluiden siirto Sarastialta, jonka kanssa yhteistyötä oli tehty pitkään, oli laaja ja vaativa projekti. Vaikka matkan varrella kohdattiin haasteita, kokonaisuus toteutui onnistuneesti ja toiminta on nyt normalisoitunut.

Toukokuussa yhtiön johtoryhmä kokoontui Kotkassa yhdessä kahden muun in-house tukipalveluyhtiön johdon kanssa. Seminaarissa tarkasteltiin tukipalveluyhtiöiden yhteisiä haasteita ja erilaisia mahdollisuuksia yhteistyön syventämiseen.

Yhtiö kilpailutti eteläisen Kymenlaakson kuljetukset ja uusi kuljetussopimus sekä yhteistyö alkoi elokuun alusta. Syyskuussa harjoiteltiin valmiutta ja varautumista Kaakko25-valmiusharjoituksen merkeissä.

Varautumisen merkitys korostui läpi vuoden. Valmiutta ja varautumista suunniteltiin ja harjoiteltiin sekä yhtiön sisällä, että asiakkaiden kanssa. Lisäksi yhtiö seurasi tiiviisti uuden hankintalain etenemistä ja aloitti alustavan valmistelun mahdollisia muutostarpeita varten. Koko henkilöstö osallistui vuoden aikana strategian uudistamiseen.

Vuoden lopussa yhtiön hallitus käynnisti uuden toimitusjohtajan rekrytoinnin, toimitusjohtaja Kari Turkian eläköityessä keväällä 2026.



Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n strategiset painopisteet

- Henkilöstö
- Ravitsemus
- Asiakkaat
- Vastuullisuus
- Kilpailukyky



TOIMINNAN AVAINLUKUJA

VUOSI 2025

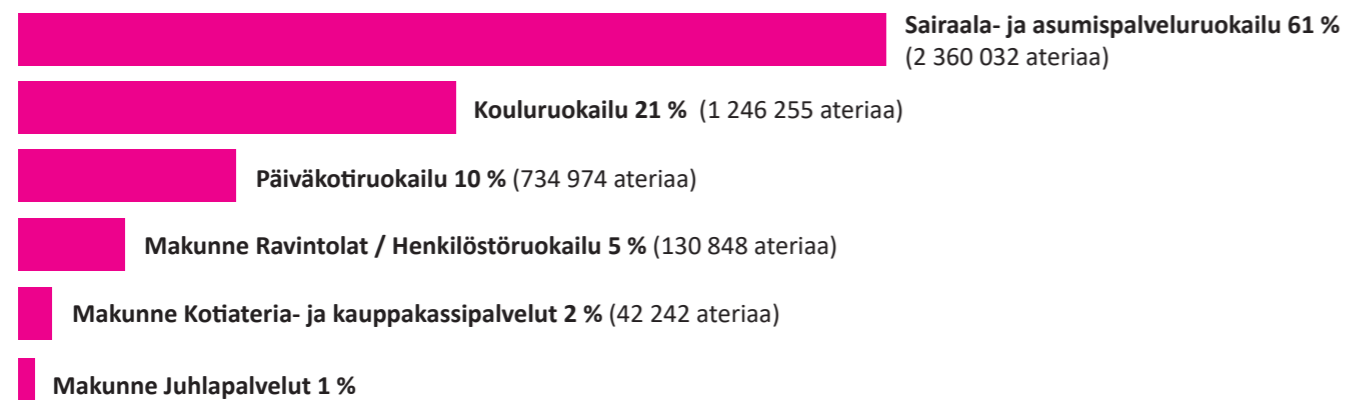
20 652 654 €

LIKEVAIHTO

Yhtiön liikevaihto oli 439 160 € vähemmän kuin vuonna 2024



LIKEVAIHDON JAKAUMA 2025



126 268 €

TULOS (nollatuottoyhtiö)



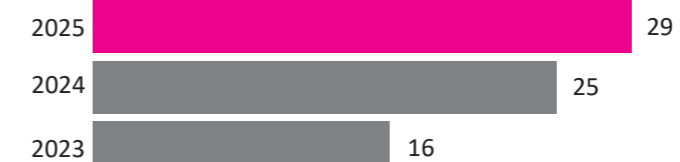
577 272 €

LIKEVOITTO



29 %

OMAVARAISUUSASTE



KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

HALLITUKSEN TOIMINTAKERTOMUS 1.1. – 31.12.2025

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 hieman yli 0,1 %.

Vuoden lopussa yhtiöllä oli valmistusta seitsemässä toimipaikassa: yksi Kotkassa, Virolahdella ja Miehikkälässä sekä neljä Kouvolassa. Vuokratiloja oli loppuvuodesta yhteensä 1.362 m². Yhtiön hallinto sijaitsee Kotkassa, jonka rakennuksen kokonaispinta-ala on 4.700 m², osoitteessa Takojantie 3, Kotkan kaupungin vuokratontilla. Ruokailevien asiakkaiden määrä on päivittäin n. 11 000 ja annoksia toimitetaan n. 17 500 kpl päivässä, pois lukien koulujen loma-ajat, jolloin volyyymi laskee merkittävästi.

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELLA JA SEN JÄLKEEN

Vuonna 2024 tehtiin päätös irtautua Sarastia Oy:n palveluista ja kilpailuttaa talous-, palkka- ja HR -palvelut. Kilpailutuksen voitti Tilitoimisto Aarnio Oy. Aarnion palvelutuotantoon siirryttiin 1.4.2025 lähtien.

Yhtiön liikevaihto laski edellisestä vuodesta 439 160 euroa, 2,1 %. Liikevaihdon laskua tapahtui kaikissa isoissa

asiakasryhmissä. Elintarvikehankinnat toteutuivat liikevaihdosta laskettuna suhteellisesti samalla tasolla kuin edellisellä vuonna. Kulujen lasku oli 2 % edellisestä vuodesta. Ulkopuolisissa palveluissa suurin lasku tapahtui vuokratyövoiman käytössä, jossa laskua oli 6,4 %. Henkilöstökulut kasvoivat edellisestä vuodesta 3,1 %. Liiketoiminnan muissa kuluissa kasvua oli 3,1 %. Edellisestä vuodesta kasvoivat merkittävimmin talous- ja palkkahallinnon sekä It-palveluiden ostot. Kymijoen Ravintopalvelut Oy:n tilikauden tulos oli positiivinen 126 268 euroa (v. 2024: 481 563 euroa). Tulos vahvistaa yhtiön omaa pääomaa.

Yhtiö investoi vuoden aikana yhteensä 358 925 euroa. Investoinnit kohdentuivat kaikki Kotkan Kapyysin keittiöön. Suurimmat investoinnit tehtiin astiahuoltoon ja uuneihin. Käyttöomaisuudesta tehtiin suunnitelman mukaiset poistot 649 881 euroa. Yhtiön poistot pienenevät edellisestä vuodesta 1,7 %.

Liiketoiminnan rahavirta kasvoi edellisestä vuodesta. Kaupunkikonsernin luottolimiittiä ei vuoden aikana käytetty.

Karhulan yläkoulu ja lukio siirtyivät elokuusta alkaen ruokailemaan Mällinkadun väistötilaan ja Opintokeskus Karhun oppilasravintolaan. Muissa kouluissa toiminta säilyi ennallaan.

Kotkan kaupungin ja Ekamin ohjausryhmät kokoontuivat kaksi kertaa vuoden aikana. Asiakkaat toivat esille



Turvallista työpäivää!

Työturvallisuus on keskeinen osa toimintaamme. Tavoitteenamme on, että jokainen työntekijä voi palata työpäivän päätteeksi kotiin yhtä terveenä kuin töihin tullessaan.

Kehitämme turvallisuutta kokonaisuutena: kouluttamalla henkilöstöä, varmistamalla asianmukaiset työvälineet ja suojaimet sekä vahvistamalla toimintatapojamme arjen työtilanteissa. Turvallisuutta edistetään yhdessä: henkilöstöä kannustetaan tekemään turvallisuushavaintoja, keskustelemaan riskitekijöistä ja tuomaan esiin kehityskohteita.

Jatkuvan parantamisen periaatteella arvioimme riskejä, päivitämme ohjeistuksia ja tutkimme työtapaturmat järjestelmällisesti, jotta voimme oppia niistä ja ehkäistä vastaavat tilanteet jatkossa. Nolla työtapaturmaa -tavoite ohjaa pitkäjänteistä työtämme turvallisemman työympäristön rakentamiseksi.

tarpeen varautua oppilas- ja opiskelijamäärien merkittävään laskuun lähivuosien aikana.

Hyvinvointialueen päivitetty kumppanuussopimus al-lekirjoitettiin kesäkuussa. Päivitetty sopimus astui voimaan heti ja pitää sisällään myös kotiateriakuljetukset koko toiminta-alueella 1.1.2026 alkaen.

Hyvinvointialueen ohjausryhmän varsinaisia kokouksia pidettiin vuonna 2025 kolme, kokouksissa käsiteltiin talousasioita ja operatiivista yhteistyötä. Lisäksi kesäkuussa pidettiin talouden tilannekatsaus ja syyskuussa ohjausryhmän yhteistyöpalaveri. Ohjausryhmän oman toiminnan arviokysely toteutettiin lokakuussa. Kyselyn tulosten perusteella kokouksia on ollut riittävä määrä kuluneen vuoden aikana, käsiteltävät asiat ovat olleet yhteistyön kannalta oikeita ja tiedonkulku ohjausryhmässä käsitellyistä asioista muille hyvinvointialueen avainhenkilöille on riittävää.

Hyvinvointialueen vuonna 2024 teetetyn ateriapalveluselvityksen kehittämistoimenpiteitä jatkettiin. Toimintamallimuutoksilla toteutui kustannussäästöjä sekä asumisyksiköissä että muutamilla sairaalaosastoilla. Vuonna 2024 aloitetun jäähdetytyn päivällisen toimintamallin suunnittelu eteni pilottivaiheeseen syksyllä 2025. Toteutimme jäähdetytyn päivällisen pilotin yhden asumispalveluyksikön kanssa ja siellä toimintamallia päätettiin jatkaa toistaiseksi. Pilottihankkeen tavoitteena oli saada käytännön kokemuksia asiakasyksikössä ja tuotantoprosessissa, jotta kehitystyötä laajempaan käyttöön ottoa voidaan jatkaa. Kymenlaakson keskussairaalaan suunniteltiin syksyn 2025 aikana etätelakkamallin käyttöönotto ateriapalveluprosessin kehittämistoimenpiteenä. Muutos toteutuu vuonna 2026.

HENKILÖSTÖ

Henkilöstön määrä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä oli vuoden 2025 lopussa 207 vakituista ja 13 määräaikaista henkilöä. Vuoden aikana eläkkeelle yhtiöstä jäi neljä henkilöä ja työsuhde päättyi muista syistä 14 henkilöllä. Yhtiöön palkattiin uusia henkilöitä 20. Keski-ikä Kymijoen Ravintopalvelut Oy:ssä oli n. 49 vuotta.

Vuonna 2025 yhtiön palkat ja palkkiot olivat 7 117 027 euroa. Kasvua edelliseen vuoteen oli 222 079 euroa, 3,2 %.

Yhtiöllä oli vuonna 2025 käytössä johtoryhmän ja esihenkilöiden osalta tulospalkkiojärjestelmä sekä kaikkien muiden henkilöiden osalta tavoitepalkkiojärjestelmä. Järjestelmät perustuivat yhtiön kokonaistulokseen sekä jokaiselle henkilölle tai tiimille määriteltyihin mittareihin.

Yhtiön sairauspoissaolojen määrä laski merkittävästi. Poissaoloja oli vuonna 2024 keskimäärin 24 päivää henkilöä kohden ja vuonna 2025 lukema oli keskimäärin 18 päivää.

Yhtiön työsuojelussa painotetaan edelleen voimakkaasti ennakkoivaa ja havainnoivaa toimintaa.

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

ARVIOT MERKITTÄVIMMISTÄ RISKEISTÄ JA EPÄVARMUUSTEKIJÖISTÄ SEKÄ VARAUTUMINEN JA RISKIEN HALLINTA

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

Yhtiön riskit on jaettu kolmeen luokkaan. Strateginen ajankohtainen riski on tällä hetkellä hankintalakiin tehtävät ja in-house -toimintaa rajaavat muutokset. Operatiivisiin riskeihin on 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.



Kypsät lihatuotteet varmistavat laadun ja turvallisuuden

Ruokiemme valmistuksessa korostuvat elintarviketurvallisuus, tasalaatuisuus ja ravitsemukselliset valinnat. Käytämme valmiiksi kypsennettyjä lihatuotteita, jotka tukevat suurien ruokamäärien hallittua valmistusta ja takaavat tasaisen laadun – kotimaisuutta unohtamatta.

Vastaanotamme lihatuotteita tällä hetkellä useammalta eri valmistajalta, jotka kypsentävät lihat pääsääntöisesti sous vide -menetelmällä. Sous vide -menetelmässä liha pakataan ilmatiiviiseen, lämpöä kestäväan pussiin ja kypsennetään vesihautteessa täysin kypsäksi.

Elintarvikkeita kilpailuttaessa kaikille tuoteryhmille asetetaan ravitsemuskriteerit. Käyttämässämme lihoissa rasvan määrä on pääsääntöisesti enintään 7%. Ravitsemussuosituksen mukaisesti punaisen lihan määrää on viime vuosina vähennetty ruokalistoilta ja naudan lihan käyttöä on korvattu esimerkiksi broiler-nautajauhelihalla.

Kotimaisuus on meille tärkeää. Käyttämämme lihojen kotimaisuusaste on tällä hetkellä n. 93,5%. Jauhelihat sekä porsaanliha ovat 100% kotimaisia.

Kasvisruokapäivä vakiintui osaksi kouluruokailua

Vuonna 2023 sitouduimme ravitsemussitoumuksen kautta edistämään terveellistä ja kestävästä ruokakulttuuria.

Tavoitteenamme oli tarjota vuoteen 2025 mennessä kouluruokailun molempina lounasvaihtoehtoina kasvisruokaa kerran viikossa Kotkan kouluissa, Ekamin Haminan kampuksella ja Klamilan koulussa.

Tämä tavoite on nyt saavutettu. Edellä mainituissa toimipisteissä molemmat lounasvaihtoehdot ovat kasvisruokaa kerran viikossa.

Ravitsemussitoumukset ovat ruoka-alan toimijoiden ja sidosryhmien lupauksia parantaa ruokavalion ravitsemuslaatua sekä edistää ravitsemusvastaullisia toimintatapoja.

www.sitoumus2050.fi



Varautuminen on vuonna 2025 painottunut 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 Kuntarahitus Oyj:ltä 3 235 304 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. Korke on kiinteä. Suojaus noudattaa lainan lyhennysohjelmaa eli tasalyhennykset ovat puolivuositain. Vuoden 2025 lainan lyhennykset on hoidettu normaalisti. Suojaus on toiminut hyvin korkotason muuttuessa. Yhtiöllä on lainaa Kotkan kaupungilta 375 000 euroa. Korke 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 kestäväan kehitykseen, joka koostuu ekologisesta, sosiaalisesta ja taloudellisesta vastuusta. Yhtiön vastuullisuusyö koostui vuonna 2025 kolmesta vastuullisuusteemasta; vastuu

ympäristöstä, vastuu ihmisistä ja vastuu yritystoiminnasta. Jokaiselle teemalle on luotu omat tavoitteet. Painopisteet tuleville vuosille vastuullisuusyössä ovat vastuullisuusohjelman ja -raportoinnin päivittäisessä uuden strategian mukaisiksi ja mahdollisesti toimitamme soveltuvan ympäristöjärjestelmän käyttöönotto jossakin vaiheessa.

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 määritelty ilmasto-ohjelmassa omat toimenpiteet ja tavoitteet osioon "Ilmastomyötäisen ruokajärjestelmän edistäminen". Vuonna 2025 olemme edelleen edistäneet erityisesti hävikin vähentämistä. Hävikin kirjausta on tehostettu, jonka lisäksi oppilas-, opiskelija- ja päiväkotiravintoloiden sekä Makunne ravintoloiden syömäkelpoisen hävikkiruokien hyödyntämistä on kehitetty jakamalla ruokaa eteenpäin.

NÄKYMÄT VUODELLE 2026

Vuoden 2026 suurimmat haasteet tullevat olemaan hankintalain muutosten käytäntöön vienti, joka tarkoittaa järjestelyjä yhtiön omistajakunnassa sekä ICT-palveluiden hankinnassa ja talouden sopeuttamispaineiden aiheuttamien toimenpiteiden toteuttaminen.

Yhtiön käyttämään tuotannon- ja toiminnanohjausjärjestelmään tehdään suuri versionvaihto vuonna 2026.

Yhtiön nykyinen toimitusjohtaja jää eläkkeelle alkuvuonna 2026. Uusi toimitusjohtaja on valittu ja hän aloittaa tehtävässä maaliskuussa 2026.

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.

Strategia 2030

KILPAILUKYKY

Huolehdimme yhdessä omistaja-asiakkaiden kanssa siitä, että toimintamme kestää vertailun muiden vastaavien toimijoiden kanssa.



Hallituksella oli vuonna 2025 kahdeksan varsinaista hallituksen kokousta. Hallitus oli paikalla myös hallituksen ja johtoryhmän yhteisessä strategiapäivässä sekä uuden toimitusjohtajan valintaa pohjustavassa kokouksessa. Varsinainen yhtiökokous pidettiin 13.6.2025 Kotkassa. Yhtiön toimitusjohtajana on toiminut Kari Turkia.

Hallituksen jäsenet:

Tuomas Tiainen, puheenjohtaja
Saara Kiventöyry, jäsen ja varapuheenjohtaja 13.6.2025 saakka
Antti Korjus, jäsen 13.6.2025 saakka
Tuija Korpela, jäsen
Mira Kuusisto, jäsen 13.6.2025 lähtien
Hilkka Dufva, jäsen ja varapuheenjohtaja 13.6.2025 lähtien

TILINTARKASTUS

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

HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN TULOKSEN KÄSITTELYSTÄ

Liikevoitto oli 577 272 euroa (v. 2024: 1 232 859 euroa). Rahoituserät olivat -77 118 euroa (v. 2024: -99 343 euroa). Poistoeron muutosta kirjattiin -342 448 euroa (v.2024: poistoeron muutos -601 030 euroa). Verot tilikaudelta olivat -31 438 euroa. Yhtiön tilikauden tulos oli 126 267,96 euroa (v. 2024: 481 562,78 euroa).

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



Malliannoskuvat ruokailijan tukena

Olemme laatineet päiväkot-, koulu- ja henkilöstöruokailuun sekä eri asiakasryhmille malliannoskuvia.

Päiväkodin henkilöstöllä on mahdollisuus ohjata pieniä ruokailijoita malliannoskuville, joissa on käytetty 2-5 vuotiaalle suositeltavaa keskimääräistä annoskoko. Kuvia on hyödynnettävissä eri ateriatyypeistä, kuten keittoruoasta, vuokaruoasta, kastikeruoasta ja kappale-ruoasta (esimerkiksi kasvispyöryköistä).

Oppilas- ja opiskelijaravintoloissa sekä henkilöstöruokailua tarjoavissa Makunne Ravintoloissa kuva malliannoksesta on sijoitettu näkyvään paikkaan ennen ruoan valintaa, useimmiten lounaslinjaston pätyyn. Oppilasravintolaan laadituissa kuvissa on hyödynnetty ateriatyypeittäin alakoulun suositeltavaa annoskoko.

Lautasmallin mukaisesti koottu ateria on monipuolinen ja tarjoaa sopivasti energiaa pitään nälän loitolla pitkään. Perinteinen lautasmalli jakaa lautasen seuraavasti:

- ½ lautasesta kasviksille (salaatti, raaste, lämpimät kasvikset)
- ¼ lautasesta pääruoalle (liha, kana, kala, kananmuna tai kasviproteiini)
- ¼ lautasesta energialisäkkeelle (peruna, pasta, riisi, viljalisäke tms.)

Lisäksi suositellaan 1-2 viipaletta leipää margariinilla, öljypohjaista kastiketta salaatille sekä ruokajuomaksi esimerkiksi rasvatonta maitoa.

Makunne Ravintoloiden malliannoskuva uudistui kevään 2025 aikana. Koulujen malliannoskuviin on tehty hiljattain päivityksiä ja uusimmassa kuvassa esiintyy kasvien kanssa vegenuggetit perunasseen kanssa.



TULOSLASKELMA

	2025	2024	2023
LIKEVAIHTO	20 652 654,30	21 091 814,11	19 965 868,87
Liiketoiminnan muut tuotot	50 982,28	84 784,10	119 594,30
Materiaalit ja palvelut	8 134 144,43	8 284 593,54	8 116 027,60
Henkilöstökulut	8 606 688,09	8 345 638,26	8 321 299,48
Poistot ja arvonalentumiset	649 880,57	661 088,84	712 843,76
Liiketoiminnan muut kulut	2 735 651,34	2 652 418,84	2 677 101,85
LIKEVOITTO (TAPPIO)	577 272,15	1 232 858,73	258 190,48
Rahoitustuotot ja -kulut	-77 118,03	-99 342,90	-107 275,96
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA	500 154,12	1 133 515,83	150 914,52
Poistoeron muutos	-342 448,43	-601 029,94	0,00
Saadut konserniavustukset	0,00	0,00	141 085,91
Tilikauden verot	-31 437,73	-50 923,11	0,00
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	126 267,96	481 562,78	150 914,52

TASE

VASTAAVAA	2025	2024	2023
PYSYVÄT VASTAAVAT			
Aineettomat hyödykkeet	0,00	0,00	0,00
Aineelliset hyödykkeet	5 096 395,34	5 387 350,87	5 601 726,81
Sijoitukset yhteensä	233 173,26	233 173,26	233 173,26
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ	5 329 568,60	5 620 524,13	5 834 900,07
VAIHTUVAT VASTAAVAT			
Vaihto-omaisuus	210 618,82	200 340,21	178 022,00
Lyhytaikaiset saamiset	3 989 880,01	3 812 015,59	3 087 068,73
Rahat ja pankkisaamiset	198 523,09	196 834,78	205 396,52
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ	4 399 021,92	4 209 190,58	3 470 487,25
VASTAAVAA	9 728 590,52	9 829 714,71	9 305 387,32
VASTATTAVAA			
OMA PÄÄOMA			
Osakepääoma	750 000,00	750 000,00	750 000,00
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	877 783,31	396 220,53	245 306,01
Tilikauden voitto (tappio)	126 267,96	481 562,78	150 914,52
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ	1 754 051,27	1 627 783,31	1 146 220,53
Poistoero	1 285 709,62	943 261,19	342 231,25
VIERAS PÄÄOMA			
Pitkäaikainen vieras pääoma	2 927 531,74	3 610 304,02	4 293 076,30
Lyhytaikainen vieras pääoma	3 761 297,89	3 648 366,19	3 523 859,24
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ	6 688 829,63	7 258 670,21	7 816 935,54
VASTATTAVAA	9 728 590,52	9 829 714,71	9 305 387,32

TALOUDELLISET TUNNUSLUVUT

	2025	2024	2023
Liikevoitto, €	577 272	1 232 859	258 190
Liikevoitto, %	2,8	5,8	1,3
Henkilöstön keskimääräinen lukumäärä	217	216	219
Palkkasumma	7 117 027	6 894 947	6 868 341
Toiminnan laajuus ja kannattavuus			
Liikevaihto, €	20 652 654	21 091 814	19 965 869
Taseen loppusumma	9 728 591	9 829 715	9 305 387
Käyttökate, %	5,9	8,9	4,8
Nettotulos, %	2,3	5,1	0,8
Sijoitetun pääoman tuotto, %	8,9	18,8	3,8
Oman pääoman tuotto, %*	18,1	55,9	10,7
Maksuvalmius			
Quick ratio	1,11	1,10	0,93
Current ratio	1,17	1,15	0,99
Vakavaraisuus			
Omavaraisuusaste, %*	29	25	16
Rahoitustulos (1000 €)	1 119	1 744	864
Tuottavuus			
Liikevaihto/henkilö (1000 €)	95	98	91
Jalostusarvo/henkilö (1000 €)	45,32	47,41	42,43
Jalostusarvo/henkilöstökulut (1000 €)	1,14	1,23	1,12
Henkilöstökulut/henkilö(1000 €)	39,66	38,64	38,00

* Omassa pääomassa huomioitu kertynyt poistoero verovaikutuksella vähennettynä



JALOSTUSARVO

JALOSTUSARVON SYNTYMINEN

Asiakkailta liikevaihtona
+ 20 652 654 €

Toimittajille ja ulkopuolisille palvelun tarjoajille
- 10 869 796 €

JALOSTUSARVO
= 9 782 858 €

JALOSTUSARVON JAKAUTUMINEN

8 606 688 €
Henkilöstölle

358 925 €
Investointeihin

77 118 €
Rahoituslaitoksille

31 438 €
Julkiselle sektorille

TALOUDELLINEN LISÄARVO
= 740 127 €



Ota meidät seurantaan!



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

www.makunne.fi