

ESPOO CATERING OY
Vastuullisuus
2020



VASTUULLISUUS 2020 TOIMITUSJOHTAJAN TERVEISET

Työmme vastuullisuuden ja kestäväen kehityksen saralla on haastavasta korona-ajasta huolimatta jatkunut ja olen iloinen saadessani jakaa lukijoidemme kanssa jo toisen Espoo Catering Oy:n julkaiseman vastuullisuusraportin.

Espoo Catering Oy on Espoon kaupungin 100 prosenttisesti omistama tytäryhtiö. Espoo Cateringin arvot on johdettu omistajamme arvoista ja ne ovat asiakslähtöisyys, ammattimaisuus, laadukkuus, tuloksellisuus ja vastuullisuus. Olemme ylpeitä saavutuksistamme ja laadustamme kertoo tammikuussa 2020 saatu ISO 9001 -laatusertifikaatti sekä alkuvuodesta 2021 saatu ISO 14001 -ympäristösertifikaatti.

Käsityksemme vastuullisuudesta on laaja ja toivon, että pystymme tässä vastuullisuusraportissamme kuvaamaan kaikkea sitä, mitä olemme vastuullisuuden nimissä tehneet vuonna 2020. Tulokellinen työmme tulee jatkumaan myös vuonna 2021. Vastuullisuustyöllämme on yhteiskunnallista merkitystä: tarjoamme noin 80 000 ruoka-annosta päivässä noin 460 työntekijän voimin tulevan toimintakauden aikana.

Kiitän kaikkia arvokkaasta työpanoksesta! Olemme saaneet palautetta, kehitysideoita ja kommentteja niin asiakkailtamme kuin henkilökunnaltammekin. Jokainen palaute on meille tärkeä.

Vastuullinen työmme jatkuu.

Kristina Inkiläinen

Kristina Inkiläinen
toimitusjohtaja



VASTUULLISUUS ESPOO CATERINGISSA



ekotuki



460
työntekijää



80 000
annosta / pv

- Pop up -tapahtumia
- Kasvisruokakilpailu
- Yhteiskuntasitoumus 2050
- Iisisti töihin
- Itämerihaaste
- Kestävyyistyökalu Itämeren alueelle (StratKIT)
- Espoo – Reilun kaupan kaupunki
- Portaati Luomuun
- Satokausiajattelu

Asiakas- ja
yhteiskuntavastuu

Ympäristö-
vastuu

Kestävä talous
ja hallinto

Sosiaalinen
vastuu

Vastuullisuus

Tuloksellisuus

Laadukkuus

Asiakaslähtöisyys

Ammattimaisuus


 Asiakas- ja yhteiskuntavastuu

ASIAKAS- JA YHTEISKUNTAVASTUU

Espoo Catering toimittaa 80 prosenttia Espoon kaupungin toimialojen ateriapalveluista. Asiakkaitamme ovat varhaiskasvatuksen lapset, peruskoulujen ja lukiodien oppilaat ja opiskelijat, vanhuspalveluiden hoivayksiköiden ja seniorikeskusten asiakkaat sekä kotona ruokailevat seniorit ja ikäihmiset. Myös Espoon kaupungin toimialojen henkilökunnalla on mahdollisuus Espoo Cateringin henkilöstöruokailuun ja tilaustarjoilujen hyödyntämiseen eri toimintayksiköissä.

Asiakasyhteistyötä ja aitoa kumppanuutta

Työskentelemme Espoo Cateringissa tiiviissä yhteistyössä sekä Espoon kaupungin että eri toimialojen edustajien kanssa. Tavoitteenamme onkin saumaton kumppanuus, jonka avulla voimme yhdessä edistää miellyttäviä ruokailuhetkiä, laadukkaasti ja vastuullisesti.

Yhteistyö eri asiakasryhmien edustajien kanssa oli hedelmällistä. Yhteydenpidon merkitys korostui koronaviruspandemian myötä, sillä koronatilanne aiheutti vuoden aikana paljon muutoksia asiakkaidemme toiminnassa. Alkuvuodesta 2020, ennen koronaviruspandemian alkua, yhteistyössä painotui henkilökohtaiset tapaamiset mm. päiväko-tijohtajien ja muiden yhteyshenkilöiden kesken. Tämän jälkeen yhteydenpito järjestettiin erilaisin etäjärjestelyin. Yhteistyökokouksia järjestettiin säännöllisesti sekä asiakasryhmittäin että Espoon Ruokapalvelujen edustajien kanssa.

Yhteistyömme on näkynyt vuoden 2020 aikana esimerkiksi seuraavin tavoin:

- Järjestimme Järvenperän koulun oppilaille kasvisruokakilpailun. Kilpailu oli osa Espoon kaupungin kanssa toteutettavaa kestävä kehityksen tarinaa. Kilpailu eteni siten, että oppilaat suunnittelivat ensin koululounaalle sopivia kasvisruokia. Tämän jälkeen koulun opiskelijoista koostuva raati valitsi makutestin perusteella kilpailun voittajaksi Spagetti Härkisnesen, jota tullaan tarjoamaan kouluissa keväällä 2021.
- Osallistuimme myös elokuussa 2020 järjestettyyn Itämeripäivään. Päivän teema oli Syödään Itämeri puhtaaksi. Itämeripäivänä tarjosimme Itämeriystävällisen kalalounaan kaikille lounasasiakkaillemme päiväkodeissa, kouluissa, seniorikeskuksissa ja lounasravintoloissa.
- Alkuvuodesta 2020 järjestimme kouluissa Pop up -kalaruokatapahtumia. Pop up -tapahtumissa oppilaat saivat tehtäväkseen tunnistaa kaloja ja maistella järvikalapihvejä. Mukana oli myös muita kilpailuja. Pop up -tapahtuman tavoitteena olikin antaa mahdollisimman kiinnostavilla tavoilla oppilaille tietoa kalaruokien maistuvuudesta, terveellisyydestä sekä ilmasto-vaikutuksista.



Yhteistyön kehittäminen näkyy myös asiakkuudenhallintajärjestelmä-projektissa, jonka käynnistimme syksyllä 2020. Uusi järjestelmä on tarkoitus ottaa käyttöön vuoden 2021 aikana. Tietojärjestelmään tallennetaan toimintayksiköiden tarvitsemat ateriapalvelut, aktiviteetit sekä käytännön kehitystoimenpiteet.

Meillä Espoo Cateringissa teemme jatkuvaa toiminnan seuranta, arviointia ja kehittämistä asiakkaiden tarpeiden pohjalta. ISO 9001 -laadunhallintajärjestelmään sekä ISO 14001 -ympäristöjärjestelmään on määritelty toimintaamme koskeva keskeinen lainsäädäntö sekä sitovat velvoitteet. Toimintaan ja toimintakenttään liittyviä muutoksia on seurattu ja seurataan jatkossakin säännöllisesti.

Asiakaspalautteet ja -kokemukset ohjaavat toimintaamme

Asiakaspalaute ohjaa toimintaamme ja toteutettavia kehitystoimenpiteitä. Vuonna 2020 saimme asiakaspalautteita moninkertaisen määrän aiempiin vuosiin verrattuna. Käytössämme oli useita eri kanavia asiakaspalautteen antamista varten, muun muassa asiakaskokemuksen mittauslaitteet, joiden avulla asiakkaiden oli helppo antaa palautetta heti ruokailun yhteydessä. Kouluissa laitteet olivat käytössä koronatilanteen vuoksi vain alku-

vuoden, mutta päiväkodeissa sekä henkilöstöravintoloissa läpi vuoden 2020.

Seurasimme eri palautekanavien kautta saamiamme asiakaspalautteita ja analysoimme palautteet. Reagoimme asiakaspalautteisiin aina välittömästi ja vastaamme palautteen antajalle, mikäli tämä on jättänyt yhteystietonsa. Palautteen avulla meidän on ollut mahdollista toteuttaa useita sekä ennakoivia että korjaavia toimenpiteitä, joilla olemme voineet kehittää toimintaamme.

Asiakaskokemusta sekä -tyytyväisyyttä on mitattu myös asiakasryhmittäin: Toteutimme vuoden 2020 aikana koulujen asiakastyytyväisyyskyselyn peruskoulujen 6- ja 9-luokkalaisille sekä lukiodien 2.vuosikurssin opiskelijoille. Loppuvuodesta 2020 teimme myös kyselyn tilaaja-asiakkaille, kotipalveluateria-asiakkaille sekä mielenterveys- ja päihdepalvelun asiakkaille.

Saimme palautetta

- asiakaspalvelutilanteessa
- puhelimitse ja sähköpostitse
- palautelomakkeella
- verkkopalautejärjestelmän kautta
- palautelaitteella
- asiakas- ja ruokaraatien kautta

57 200
palautetta
v. 2020

Asiakas- ja
yhteiskunta-
vastuu

Ravitsemus ja terveys

Ruokalistasuunnittelumme lähtökohtana ovat ikäryhmäkohtaiset ravitsemussuositukset. Suositukset huomioidaan niin raaka-aineiden valinnassa kuin ruokaohjeissa ja ruokalistan kokonaisuuksien suunnittelussakin: Tarjoamme päivittäin monipuolisia, värikkäitä ja ravitsemukselliset tarpeet täyttäviä ateriakokonaisuuksia kaikille asiakasryhmillemme. Vuonna 2020 käytössämme oli Sydänmerkki päiväkot- ja kouluruokailussa sekä lounasravintoloissa.

Lapsia ja nuoria kannustetaan syömään hedelmiä, vihanneksia ja juureksia

Kouluissa on päivittäin tarjolla vapaasti valittava kasvisruokavaihtoehto. Lisäksi kouluissa ja päiväkodeissa on viikoittainen kasvisruokapäivä. Tällöin kouluissa on tarjolla kaksi eri kasvisruokaa, joista toinen on vegaaninen. Vegaanista ruokavaliota noudattaville tarjoamme myös kasvipohjaisen juoman.

Päiväkodeissa tarjosimme lapsille erilaisia maisteluketteja Sapere-ruokakasvatusmenetelmän toteuttamiseksi. Paketit sisältävät muun muassa kokonaisia hedelmiä, vihanneksia ja juureksia. Maisteluketeilla tuetaan päivähoidon ruokakasvatusta tutustuttamalla lapsia erilaisiin ruoka-aineisiin.

Järjestimme vuoden 2020 aikana omalle henkilöstöllemme vegaaniruokakoulutusta, jossa perehdyttiin täysipainoisen vegaaniravintolan koostamiseen. Lisäksi järjestimme erityisruokavalio- koulutuksia.





Asiakas- ja
yhteiskunta-
vastuu

Vastuu asiakkaiden turvallisuudesta

Tuoteturvallisuus on laatumme peruspilari. Meillä on HACCP-järjestelmään perustuva omavalvonta-ohjelma, jonka avulla voimme hallita toimintaamme liittyviä tuoteturvallisuusriskejä.

Omavalvonnan lisäksi hallitsemme tuoteturvallisuutta vakioidun reseptiikan ja Aromi-tuotannon ohjausjärjestelmän avulla. Testaamme tuotteet tuotekehitysprosessin mukaisesti ennen hyväksyntää. Testauksella varmistamme, että tuotteet täyttävät kaikki niille asetetut vaatimukset.

Espoon seudun ympäristöterveys valvoo tuoteturvallisuuden toteutumista Oiva-järjestelmän mukaisin valvontatarkastuksin. Vuonna 2020 saimme parhaan mahdollisen arvosanan (Oivallinen, A) 73 % tarkastuksista.

Työntekijämme ovat ammattilaisia - huolehdimme, että kaikki asiakkaamme saavat tarpeidensa mukaisen aterian sovittuna aikana, sovittuja toimintamalleja noudattaen.

Seuraamme jatkuvasti myös lainsäädännön kehittymistä ja varmistamme, että henkilöstömme käytössä on aina ajantasainen tieto. Asiakkaan yksityisyydensuojasta huolehdimme GDPR:n mukaisesti.

Espoo Cateringin omavalvontaohjelma

Omavalvontaohjelmassa on määritelty muun muassa:

- lämpötilojen seuranta ja tavoitetasot
- allergeenien hallinta
- tuotteiden jäljitettävyys
- mikrobiologisen laadun arviointi

Järjestämme omavalvonnasta jatkuvaa perehdytystä ja koulutusta henkilöstöllemme korkean tuoteturvallisuustason ylläpitämiseksi.



YMPÄRISTÖVASTUU

ISO 9001 ja ISO 14001

Espoo Cateringille myönnettiin ISO 9001 -sertifikaatti 3.1.2020. Ulkoisena auditoijana toimi Bureau Veritas Certification. Rakensimme tämän jälkeen ISO 9001 -laadunhallintajärjestelmän rinnalle ISO 14001 -ympäristöjärjestelmän. Ympäristöjärjestelmä otettiin kokonaisuudessaan käyttöön vuoden 2020 aikana, sertifioitiin loppuvuodesta 2020 ja ISO 14001 sertifikaatti myönnettiin 31.1.2021.

Vuoden 2020 aikana määritimme yhtiön toiminnan ympäristövaikutuksia ja arvioimme merkittävimmät ympäristönäkökohdat. Asetimme ympäristötavoitteita ja toimenpiteitä tavoitteiden saavuttamiseksi. Kytkimme prosesseihin mittareita, joita seuraamme säännöllisesti ja paransimme toimintaamme jatkuvasti.



Tärkeimmät ympäristötavoitteet ja seuranta

Ruokahävikin vähentäminen oli ja tulee olemaan yksi toimintamme tärkeimmistä ympäristötavoitteistamme. Ruokahävikkiin sitoutuu ilmasto- ja ravinne päästöjen lisäksi iso määrä energiaa ja turhaa tehtyä työtä.

Ruokahävikin lisäksi seurasimme mm.

- kestävästi pyydetyn kalan ja kasvistuotteiden käyttöä
- kotimaisuusastetta
- henkilöstön ympäristöpassien määrää
- energian- ja vedenkulutusta.

Ympäristö-
vastuu

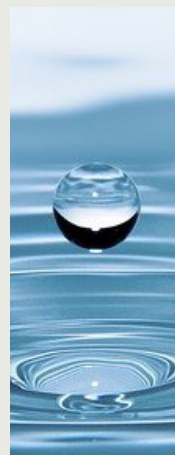
Sisäisten auditointien, toimittaja-arviointien, johdon katselmusten ja ulkoisten auditointien avulla varmistamme, että laatu- ja ympäristönäkökulma huomioidaan jatkuvasti toiminnassamme.

Laadunhallinta ja ympäristöjärjestelmän toteutus näkyy päivittäisessä työssä

Henkilökuntamme koulutettiin ympäristöjärjestelmän vaatimuksiin ja sisäiset auditoinnit toteutettiin sekä laadunhallinta- että ympäristöjärjestelmän osalta.

ISO 14001 osoittaa, että toimimme ympäristö vastuullisesti ja haastaa meitä huomioimaan ympäristövaikutukset prosessin jokaisessa vaiheessa.

ISO 9001 laadunhallintajärjestelmän ylläpito ja jatkuva kehittäminen jatkui koko vuoden ja ulkoisen auditoijan määräaikaissäädöinti todensi, että toimintamme noudattaa edelleen kansainvälisen laadunhallintakriteeristön vaatimuksia.



Energian ja vedenkulutus

Espoo Cateringin Kilon Keittiön energian, veden ja lämmönkulutusta mitataan ja kulutus suhteutetaan tuotettavaan annosmäärään. Vuonna 2020 määritimme kulutuksen lähtötason, johon vertaamme tulosta seuraavina vuosina.

Ruokahävikki

Onnistuimme pienentämään ruokahävikkiä vuonna 2020 yhteensä -3,4 % vuoteen 2019 verrattuna. Ylitimme tässä tavoitteen.

Ruokahävikin määrää seurattiin koronatilanteesta huolimatta keittiöissä päivittäin. Toteutimme säännöllisesti ruokahävikkiseurannan ja seurantaviikon aikana keittiöt mittasivat ja kirjasivat tulokset seurantajärjestelmään.

Ensisijaisena toimenpiteenä on ehkäistä ruokahävikin synty mm. keittiön toimenpiteiden, asiakasyhteistyön ja Biovaakojen avulla. Loppuvuodesta lähdimme tekemään yhteistyötä ResQ Club Oy:n kanssa, joka tarjoaa sovelluksen ylijääneen ruoan oston.

Lahjoitimme koronapandemia-varautumiseen liittyneet meille ylimääräiset ruoat Pelastusarmeijalle sekä Manna-Apuun, josta ruoka välitettiin apua tarvitseville. Etäopiskelijoiden noutamatta jääneet lounaspaketit luovutimme Espoon Ruoka-apuun. Lisäksi jatkoimme yhteistyötä OneWay Missionin kanssa ylijääneen ruoan säännöllisessä lahjoittamisessa.

Loppuvuodesta 2020 kartoitimme Espoon kaupungin kanssa yhteistyömahdollisuuksia ylijääneen lounasruoan hyödyntämiseksi. Toimintamalleja lähdetään pilotoimaan heti kun koronatilanne mahdollistaa sen.

Osallistuimme syyskuussa 2020 valtakunnalliseen Hävikkiviikkoon, jolloin seurasimme ruokahävikin määrää punnitsemalla.



Biovaaka

Olemme hankkineet koulukeittiöihin Biovaakoja, joiden avulla kannustamme asiakkaitamme vähentämään lautastähteen määrää. Biovaaka visualisoi asiakkaalle tähteen määrän ja antaa tietoa sekä omasta että koko päivänä kertyneestä lautastähteen määrästä. Vaaka ohjaa asiakasta lautastähteen vähentämiseen ja toimii työkaluna hävikin vähentämisessä yhteistyössä asiakkaan kanssa.

Kasvisruoka ja kotimainen kala

Tavoitteenamme on lisätä kasvis-, kausi- ja lähiruuan osuutta ja olemme mukana mm. Espoon kaupungin Itämeri-ohjelmassa.

WWF:n kalaopas-suositukset ja Espoo Cateringin kalahankinnat

Tuorekalahankinnat

	Vihreä luokitus	69 %
	Keltainen luokitus	31 %
	Punainen luokitus	0 %

Pakastekalahankinnat

	Vihreä luokitus	94 %
	Keltainen luokitus	6 %
	Punainen luokitus	0 %



Ympäristö-
vastuu

Itämeri-ohjelma ja WWF:n hankintasuositukset

Osallistuimme elokuussa 2020 Itämeripäivään tarjoamalla itämeriystävällisen lounaan lounasasiakkaillemme päiväkodeissa, kouluissa, seniorikeskuksissa ja lounasravintoloissa.

Itämerimenua varten uudistimme kalamurekereseptimme: Lisäsimme murekkeeseen uutena raaka-aineena Itämerestä pyydettyä lahnaa ja samalla puolitimme kalamurekkeen valmistukseen tarvittavan kirjolohen määrän. Pidetystä kalaruustamme tuli kehitystyön myötä entistä vastuullisempi, mikä on tärkeä asia kaiken ikäisille asiakkaillemme.

Espoon kaupungin Itämeri-ohjelman mukaisesti pyrimme jatkuvasti lisäämään Itämerestä kestävästi pyydetyn kalan ja kotimaisen järvikalan osuutta kalaruokatarjonnassamme.

Noudatimme WWF:n kalaoppaan suosituksia hankkimalla kaloja, jotka on pyydetty kestävästä kalakannoista kestävillä pyyntimenetelmillä.

Kalat tutuiksi pop-upeilla

Kalaruuan suosion nostamiseksi jatkoimme edellisvuonna aloitettuja kalapop up -tapahtumia kouluissa alkuvuodesta 2020, ennen koulujen siirtymistä etäopetukseen. Tapahtumissa kerroimme kalan käytön terveellisyydestä, ilmastovaikutuksista ja ravitsemuksellisuudesta.



Kasvisruoat tuotekehityksen painopisteenä

Olemme mukana Kestävän kehityksen Yhteiskuntasitoumus 2050 -hankkeessa. Teemme asiakkaidemme kanssa kasvisruokailua tunnetuksi ja suosituksi. Lihan korvaaminen kasviproteiineilla vähentää hiilijalanjälkeä ja lisää luonnon kantokykyä.

Kasviproteiineista käytämme ruoan valmistuksessa muun muassa:

- palkokasveja
- linssejä
- nyhtökauraa
- Härkis-härkäpapuvalmisteita
- tofua
- quorn-, seitan- ja maitoproteiinia sisältäviä Mifu-tuotteita

Tuotekehityksen pääpaino oli vuonna 2020 uusien herkullisten kasvis- ja vegaaniruokien kehittämisessä. Olemme lisäksi tarjonneet vegaaniruokaa kaikille kouluruokailijoille edellisvuodesta lähtien ja koulujen viikoittaisen kasvisruokapäivän toinen kasvisvaihtoehto on ollut vegaaninen syksystä 2019 alkaen.

Aloitimme kouluissa erilaisia kasvistempauksia, joissa innostimme ja aktivoimme oppilaita maistamaan kasvisruokia. Terveellinen ja ilmastoystävällinen kasvisruokavaihtoehto tuotiin näyttävästi esille tarjoilulinjastoon ja oppilaita kannustettiin maistamaan kasvisruokaa tavallisen ruoan rinnalla.

Koronaviruspandemian myötä kouluja siirtyi etä-opetukseen, jolloin kehitimme oppilaille ja opiskelijoille kerran viikossa jaettavat lounaspaketit.

Lounaspakettiin sisältyi viiden päivän annospakatut valmiit ateriat, maitoa, näkkileipää, margariinia, hedelmiä ja vihanneksia. Ruokailijoiden oli mahdollista valita joko seka- tai lakto-ovovegetaarinen lounaspaketti.

Kouluissa syödyn kasvisruoan määrä oli 8 - 24 % verrattuna sekaruokan määrään, kasvisruokalajista riippuen. Kouluissa jatkoimme toimintamallia, jossa kasvisruoat tarjottiin ensimmäisenä lämpimän ruoan tarjoilulinjastoissa.

Vuoden 2020 uutuuskasvisruokia

- seitankastike
- chili con beanit
- papucurry
- punajuurosekeitto
- soiipyörykkäkastike
- pinaatti-pestopasta
- mausteinen linssi-lehtikaalikeitto



SITOUMUKSET JA HANKKEET

Yhteiskuntasitoutus 2050

Olemme tehneet yhteiskuntasitoutuksen 2050. Lupauksemme mukaisesti teemme kestäviä ruokavalintoja tunnetuksi ja suosituksi: Järjestimme mm. Pop up -tapahtumia ja kasvisruokakilpailuja asiakkaillemme sekä viestimme vastuullisuus-työstämme aktiivisesti.

Kestävyystryökalu Itämeren alueelle, StratKIT -hanke

Espoo Catering on mukana Innovatiivisia strategioita julkisille ruokapalveluille, kestävyystryökalu Itämeren alueelle (StratKIT) -hankkeessa, jossa on toimijoita Itämeren alueelta Suomesta, Virossa, Puolassa, Saksasta, Tanskasta ja Venäjältä. Espoo Cateringin kestävä kehityksen toimintaa esiteltiin syksyn hanketapaamisessa.

Reilu Kauppa

Tarjosimme Reilun kaupan tuotteita: suklaa, tee, kahvi jne. ja osallistuimme Reilun kaupan viikkoon.

Portaat Luomuun

Olemme kouluissa ja päiväkodeissa Luomuportaalla 2 käyttämällä luomupiimää, -suurimoita ja -puurohiutaleita. Lounasravintoloissa ja vanhuspalveluissa olemme Luomuportaalla 3 käyttämällä luomupiimää, -maitoa ja -leipää.

Ekotukitoiminta

Osallistuimme Ekotukiverkostoon Espoo Cateringin 34 koulutetun ekotukihenkilön voimin.

Ympäristö-
vastuu

Ympäristöpassi (Ympäristöosaava)

Kasvatimme henkilökunnan ympäristötietoisuutta ja Ympäristöpassin suorittaneiden määrä kasvoi yli 270 henkilöön.

Hävikki- ja energiansäästöviikko

Osallistuimme syyskuussa valtakunnalliseen hävikki- ja energiansäästöviikkoon. Hävikki- ja energiansäästöviikolla seurasimme hävikin määrää ja kannustimme vähentämään hävikkiä. Energiansäästöviikolla jaoimme keittiöihin energiansäästövinkkejä ja keittiöt kartoittivat energiankäyttöä ja ympäristöasioita.

Espoon kaupungin kestävä energian ja ilmastotoimintasuunnitelma (SECAP) ja Espoon kaupungin ilmasto-ohjelma

SECAP:n ja ilmasto-ohjelman tavoitteena on mm. pienentää ruoasta syntyviä ilmastovaikutuksia esim. lisäämällä kasvisruoan osuutta ruokapalveluissa. Huomioimme ruokalistasuunnittelussa sesonginmukaiset raaka-aineet ja käytämme sato-kausikalenteria suunnittelun pohjana. Järjestimme kasvisruokapäivän kerran viikossa ja kasvisruokavaihtoehto oli tarjolla päivittäin. Kotimaisen ja Itämerestä kestävästi pyydetyn kalan käyttöä lisättiin tarjonnassa. Kasvisruoan menekki nousi kouluissa.

Espoon Itämeri-ohjelma

Tavoitteemme on lisätä Itämerestä kestävästi pyydetyn kalan osuutta - vuonna 2020 tarjosimmekin entistä useammin kestävästi kalastettua kalaa. Kotimainen järvikalapihvi tai Itämerestä kestävästi pyydetty kala oli koulujen ja päiväkotien ruokalistalla 2 kertaa kuudessa kuukaudessa entisen 1 kertaa kuudessa kuukaudessa sijaan. Tarjosimme Itämeripäivänä 27.8.2020 Itämeriystävällisen lounaan.

SOSIAALINEN VASTUU

Arvomme näkyvät arjen työssämme. Arvostamme monimuotoisuutta ja se on tärkeä osa yrityskulttuuriamme. Teemme työtä turvallisissa työympäristöissä. Teimme selkeän suunnitelman koronaviruspandemian vaikutusten minimoimiseksi, lisäksi toimisto ja kaikki keittiömme ovat tehneet talokohtaiset koronavaarojen ja -riskien arvioinnit. Henkilöstön käyttöön varattiin suojavarusteita koronavirukselta suojautumiseksi.

Emme salli syrjintää työpaikalla emmekä asiakasrajapinnassa. Meillä on nollatoleranssi lahjontaa ja korruptiota vastaan.

Hyvä työpaikka ja työpaikkamaine

Henkilöstömme hyvinvointi ja hyvä työilmapiiri ovat tärkeitä meille. Kohtelemme henkilöstöämme ja asiakkaitamme kunnioittaen, oikeudenmukaisesti, tasa-arvoisesti ja yhdenvertaisesti.

Mittasimme henkilöstömme työhyvinvointia ja viihtyvyyttä psykososiaalisella kyselyllä, työhyvinvointi- ja Kiva-kyselyillä sekä kvartaaleittain tehtävällä fiilismittarilla. Fiilismittarin tulosten pohjalta henkilöstötyytyväisyyden kehitys on poikkeusajasta huolimatta ollut myönteistä.

Henkilöstömme on sitoutunut ja Espoo Catering koetaan turvallisena työnantajana. Henkilöstömme palkat ovat kilpailukykyisiä catering-alalla ja huomioimme hyviä työsuorituksia palkitsemalla.

Työntekijämme ovat catering-alan ammattilaisia. Nostamme huipputekijöitämme esille kuukausittain työntekijöiden kesken järjestettävillä Kuukauden työntekijä -äänestyksillä.



Sosiaalinen vastuu on myös yhteistyötä

Olemme mukana Työhyvinvointilaitoksen ja Kuntoutussäätiön kanssa lisästä töihin -hankkeessa, jonka tavoitteena on nuorten ja muiden heikossa työmarkkina-asemassa olevien työllistymisen edistäminen ja uudenlaisen toimintamallin luominen. Toimimme aktiivisessa yhteistyössä myös paikallisten catering-alan oppilaitosten kuten Omnian, Varian ja Taitotalon kanssa.

Teemme yhteistyötä Uudenmaan TE-palveluiden ja Espoon kaupungin työllisyyspalveluiden kanssa. Meillä on palkkatuella palkattuja työntekijöitä. Palkkatuen tarkoituksena on edistää espoolaisten pitkäaikaistyöttömien, maahanmuuttajataustaisten työttömien ja nuorten työttömien työllistymistä.

Lisäksi työllisyyspalveluiden kautta meillä on ollut työkokeilijoita, joista osa on kuulunut Toske-ohjelmaan, jonka tavoitteena on kehittää työttömien työssä osaamista sekä helpottaa työkokeilijan opiskeluihin tai työelämään siirtymistä. Opiskelijat ja työharjoittelijat vahvistivat toimintaamme 23 henkilön voimin.





Tasa-arvo ja yhdenvertaisuus

Rekrytointiprosessin aikana varmistamme, että tasa-arvo ja oikeudenmukaisuus toteutuvat, ja kuhunkin tehtävään valitaan hakemusten ja haastattelujen perusteella ammattitaitoisin ja juuri avoinna olevaan tehtävään sopivin henkilö. Työn vaativuuden ollessa sama, tehtäväkohtainen palkka ja palkan lisät ovat miehillä ja naisilla samat.

Syrjinnän suhteen meillä on nollatoleranssi. Työpaikalla ja asiakasrajapinnassa puhumme kohteliaasti ja toisia kunnioittavasti. Sovittelumennettelykoulutuksen on yhtiössämme saanut kaksi henkilöä ja menettelyä käytetään tarvittaessa. Monikulttuurinen ympäristömme muodostuu eri ikäisistä työntekijöistä, joista 15 prosenttia on miehiä ja 85 prosenttia naisia. Maahanmuuttajataustaisia työntekijöitä on noin 17 % henkilöstöstämme.

Henkilöstön hyvinvointi

Henkilöstön hyvinvointi on meille tärkeää. Käytössämme on varhaisen tuen toimintamalli ja esimiehet seuraavat aktiivisesti sairauspoissaoloja. Kehityskeskusteluissa käytettiin apuna Vatupassityökalua, jonka avulla on helpompi käydä keskustelua vaikeistakin asioista. Vatupassin avulla pyrittiin yhdessä henkilöstön kanssa löytämään ratkaisuja työnteen, työyhteisön ja osaamisen kehittämiseen. Kehityskeskusteluista nousseet osaamisen kehittämisen tarpeet huomioitiin seuraavan vuoden henkilöstö- ja koulutussuunnitelmaa tehdessä.

Kaikilla työntekijöillämme on oikeus työhöntulotarkastukseen ja mahdollisuus käydä ikäryhmätarkastuksissa täyttäessään pyöreitä vuosia. Työntekijämme käyttivät aktiivisesti henkilöstöetuna tarjoamaamme kulttuuri- ja liikuntarahaa.

Työtapaturmia sattui vuonna 2020 vähemmän kuin vuonna 2019. Toteutimme toimipaikoissamme työturvallisuuskävelyt ja riskienarvioinnit ja syksyllä valmistus kirjallinen toimintasuunnitelma koronaviruksen aiheuttaman tartuntataudin altistumisen minimointiin. Syksyn 2020 aikana kaikissa toimipisteissä tehtiin lisäksi koronavirukseen liittyvä vaarojen ja riskien arviointi, samaan aikaan yhtiössä otettiin kasvomaskit aktiiviseen käyttöön.



85 %
naisia



15 %
miehiä

Monikulttuurinen työympäristö



17 %
henkilöstöstä
maahanmuuttajataustaisia



Henkilöstön ja viestinnän kehittäminen

Henkilöstön osaamisen ylläpito ja jatkuva kehittäminen mahdollistavat asiakaspalvelun korkean laadun, vastuullisuusnäkökulman toteutumisen kaikessa toiminnassamme sekä yhtiön kehittämisen henkilöstöä kuunnellen.

Digitaalisuus korostui kehittämisessä ja viestinnässä vuonna 2020

Halusimme tuoda vuonna 2020 kehittämisen työvälineet lähemmäksi työntekijää. Tämä näkyi mm. erilaisissa sähköisissä ratkaisuissa: Uudistettu intranet, videoviestinnän ja -ohjeistuksen lisääminen sekä erilaiset kyselyt, joilla mahdollistimme yhteistyön ja vuorovaikutuksen yhteisten tavoitteiden eteenpäin viemiseksi.

Koronaviruspandemia toi vuonna 2020 aivan uusia haasteita sekä viestintään että henkilöstön kehittämiseen. Sähköiset ratkaisut ovatkin olleet avainasemassa, jotta olemme voineet säilyttää aktiivisen viestinnän sekä jatkuvan kehittämisen.

Digitaalisuus on mahdollistanut välittömän viestinnän

Muutoksen myötä yhteydenpito ja vuorovaikutus ovat jopa jollain tasolla tiivistyneet: Kaikki yhteistilaisuudet, esimerkiksi kaikkien yhteinen Henkilöstöinfo-tilaisuus, ovat siirtyneet Teamsiin. Infoja onkin muutoksen myötä järjestetty selvästi aikaisempaa tiiviimmin ja säännöllisemmin.

Pandemian myötä muuttuvista toimintamalleista ja ohjeistuksista on viestitty sisäisessä intranetissa päivittäin – uutiset on julkaistu välittömästi sen jälkeen, kun päätökset toimintatavoista on tehty. Olemme pitäneet aktiivista ja oikea-aikaista viestintää erityisen tärkeänä tässä poikkeustilanteessa.

Etäyhteyksiä ja IT-osaamista

Koulutuksessa ja kehittämisessä on niin ikään pyritty löytämään uusia ratkaisuja. Monia koulutuksia ja perehdytystä on järjestetty Teamsin tai jonkin muun sähköisen koulutusympäristön kautta. Jopa ensiapukoulutuksia järjestettiin etänä videoyhteyden avulla. Henkilöstömme IT-osaaminen onkin lisääntynyt merkittävästi uusien sähköisten ratkaisujen myötä.

Poikkeusolot jatkunevat vielä myös vuonna 2021, joten IT-taitojen kehittäminen on keittiötaitojen ylläpidon ja vastuullisuustyön ohella kantava osaamisen kehittämisen teema myös vuonna 2021.



KESTÄVÄ TALOUS JA HALLINTO

Tavoitteenamme on vakaa taloudellinen tulos. Yritystoiminnan jatkuvuuden varmistaminen on olennainen osa vastuullisuustyötämme. Toiminnan kannattavuus on kasvun, kehityksen ja työlistämisen perusedellytys. Viestimme avoimesti ja oikea-aikaisesti yhtiön tilasta henkilöstölle, hallitukselle sekä omistajalle, Espoon kaupungille.

Yritysvastuun johtaminen

Olemme sitoutuneet toiminnassamme hyvään hallinnointitapaan noudattamalla lakeja ja säädöksiä sekä toteuttamalla parhaita käytäntöjä. Saavutamme vastuulliset liiketoimintaperiaatteet noudattamalla eettistä ohjeistoa (Code of Conduct), vastuullisia verokäytäntöjä ja panostamalla riskienhallintaan. Yritysturvallisuuden osalta tunnistamme, analysoimme ja kontrolloimme riskejä säännöllisesti.

Taloukasvu

Espoon väkiluku kasvaa keskimäärin vajaalla 5 000 asukkaalla vuodessa. Kaupungin väestörakenteessa korostuvat lapsiperheet ja ikääntynyt väestö, joihin myös kuntapalvelut kuten ateriapalvelut merkittävässä määrin kohdistuvat. Voimakas kasvu haastaa kaupungin taloutta ja palvelujen järjestämistä.

Uudet ratkaisumme, kuten tuotannon keskittäminen Kilon Keittiöön, vahvistavat kestävästä kasvua ja talouden kehittymistä Espoossa sekä vahvistavat Espoo Cateringin kestävästä talouden toimintaympäristöä.



Vastuulliset hankinnat

Asiakkaidemme tarpeet määrittävät hankintamme. Edellytämme, että kaikkien tilaamiemme tavaroiden ja palvelujen toimittajat sekä heidän alihankkijansa täyttävät voimassa olevan lainsäädännön ja viranomaismääräysten asettamat vaatimukset.

Edistämme yhdessä sopimustoimittajien kanssa ympäristöystävällisyyttä ja kestävästä kehitystä.

Vastuullisten hankintojen osalta olemme toteuttaneet vuonna 2020 mm. seuraavia ratkaisuja:

- Olemme edellyttäneet toimittajilta vastuullista tuotantoprosessia ja ilmaisseet selkeät hankintakriteerit
- Valitsimme sopivia, ympäristöystävällisiä pakkauskokoja ja -materiaaleja
- Keskitimme elintarvikekuljetuksia
- Ilmoitimme elintarvikeostojen arvioidut ennakkomäärät toimittajille sähköisesti
- Käytämme punaista lihaa ravitsemussuosittelun mukaisesti



Lihan ja lihavalmisteiden hankintakriteereinä meillä ovat tuotantoeläinten hyvinvointia ja tuoteturvallisuutta koskevat vaatimukset liittyen eläinten kasvatolosuhteisiin, mikrobilääkitykseen ja teurastukseen kuten myös lihatuotteiden salmoneellattomuuteen. Vuonna 2020 lihan, lihavalmisteiden ja valmisruokien kotimaisuusaste oli 97% kaikkien keittiöiden osalta ja Kilon Keittiön osalta 100%. Kaikkien tuotteiden keskimääräinen kotimaisuusaste puolestaan oli 73 % ja Kilon keittiön osalta 78 %.

Kartoitimme vastuullisesti tuotettujen raaka-ainneiden ja elintarvikkeiden kuten kotimaisen järvikalan ja Itämerestä pyydetyn kalan hankintamahdollisuuksia yhdessä kalasopimustoimittajien kanssa. Kaksinkertaistimme edellisestä vuodesta kotimaisen järvikalapihvin käytön. Tarjonnassamme oli silakkapihvejä ja täysin uutta, kotimaista alkuperää olevaa paneroitua kilohailia.

Espoon kaupunki on ollut Reilun kaupan kaupunki vuodesta 2009. Käytämme ainoastaan Reilun kaupan kahvia ja teetä. Muita käyttämiämme Reilun kaupan tuotteita ovat muun muassa banaanit kaikissa asiakassegmenteissä, sitruunat sekä suklaa ja sokeri henkilöstöravintoloiden tilaustarjoilu- ja kahvilatuotteiden valikoimassa. Reilun kaupan viikolla lokakuussa tarjottiin Reilun kaupan banaanija kaikille asiakkaille.

Olemme henkilöstöravintolissamme ohjelman portaalla 3 sekä päiväkot-, koulu- ja vanhusruokailussa portaalla 2.

Satokausiajattelu näkyy esimerkiksi salaattipöydissämme tuoreina salaatteina, vihanneksina, hedelmänä ja juureksina sekä asiakkaidemme aamu-, väli- ja iltapaloissa.

Sadonkorjuuviikkojen aikana syyskuussa herkuteltiin kotimaisilla omenoilla, uuniporkkanoilla, puna- ja valkokaalipohjaisilla salaateilla ja päiväkotien ja iltapäiväkerhojen välipaloilla maisteltiin erilaisia tuore- ja juurespaloja.





ESPOO CATERING OY

Nuijalantie 18, 2. kerros
PL 5111
02070 ESPOON KAUPUNKI