

ESPOO ► CATERING

Vastuullinen vuotemme 2022



Vastuullinen vuotemme 2022

Vuosi 2022 oli Espoo Catering Oy:n seitsemäs tilikausi ja toimintavuosi.

Tämän vuosikertomuksen kautta haluamme kertoa kaikesta siitä työstä, jonka olemme yhdessä asiakkaidemme ja henkilöstömme kanssa tehneet vuonna 2022. Vastuullisuus on ikään kuin leivottu sisään tekemiseemme, ja siitä syystä emme tuokaan sitä esiin sivulauseissa, vaan nostamme vastuullisuuden jalustalle: tämä vuosikertomus on myös yhteenveto vuoden 2022 aikana tehdystä vastuullisuustyöstämme.

Olemme yhtiönä olemassa asiakkaitamme varten. Asiakkaitamme ovat monet eri-ikäiset espoolaiset, ja haluamme olla tärkeä osa niin päivittäisiä ruokahetkiä kuin sitä ruoka- ja terveystietoa, joka jatkuu koko elämän. Haluamme tuoda, visiomme mukaisesti, iloa ja energiaa ruokapöytään.

Kiitän lämpimästi koko henkilöstöämme, kaikkia asiakkaitamme, yhtiön omistajaa ja hallitusta sekä kaikkia muita sidosryhmiämme vuodesta 2022! Yhteistyömme jatkuu ja se on meille ilo.

Kristina Inkiläinen

Toimitusjohtaja
Espoo Catering Oy



Meidän vuosi 2022 sisältää

Vastuullinen vuotemme 2022	2
Espoo Cateringin vuosi 2022 lukuina	4
Visio: Tuomme iloa ja energiaa ruokapöytään	5
Ympäristövastuu	6
Sertifioitua ympäristövastuuta	7
Vastuullisen aterian taustalla ovat vastuulliset hankinnat	8
Kalaa ja kasviksia koululaisten ruokapöytään	9
Ympäristövastuu on myös ruokahävikin minimoimista	10
Olemme monessa mukana	11
Ympäristövastuuta innovaatioiden kautta	12
Kasvisruoasta sekä terveys- että ympäristöhyötyä	13
Sosiaalinen vastuu on iloa monimuotoisuudesta	14
Sosiaalinen vastuu	15
Meidän Espoo Catering	16
Ammattilaisia useista eri kanavista	17
Työhyvinvointia yhdessä tekemisen kautta	18
Viestintää ja henkilöstön kehittämistä	19
Sosiaalinen vastuu osana Espoon kaupunkia	20
Vastuu aterista ja ruokakasvatuksesta	21
Toimintavastuu	22
Toimintavastuu on oikeudenmukaisuutta ja läpinäkyvyyttä	23
Asiakasvastuu on sopimusasioita ja tyytyväisiä asiakkaita	24
Koululaisten suosikkiruokia ja ihania asiakaspalautteita	25
Toimintavastuun perusta on taloudellinen vastuu yhtiöstä	26
Tarkkaa talouden seuranta muuttuvissa tilanteissa	27
Hintojen nousun haasteita ja näkymiä vuoteen 2023	28
Espoo Catering Oy:n tuloslaskelma	29
Espoo Catering Oy:n tase	30



Espoo Cateringin vuosi 2022 lukuina

Espoo Catering Oy (jatkossa Espoo Catering) kuuluu Espoon kaupunkikonserniin ja tuottaa Espoon kaupungin tarvitsemia ateriapalveluja mm. kouluissa, päiväkodeissa ja palvelutaloissa.

Asiakkaitamme ovat espoolaiset lapset, nuoret, aikuiset ja ikäihmiset. Tarjoamme ruokaa päivittäin noin 50 000 asiakkaalle. Lisäksi tuotamme kokous- ja juhlapalvelutarjoiluja kaupungin tarpeisiin.

Toimimme noin 200 tuotanto- ja palvelukeittiössä, ja toimitamme ruokaa yli 100 palvelupisteeseen. Laadukkaita ja vastuullisia catering-palvelujamme toteuttaa 478 palveluhenkistä alan ammattilaista.

Vastuullisuutta ilolla ja energialla

Espoo Cateringin arvot ovat asiakaslähtöisyys, vastuullisuus, ammattimaisuus, laadukkuus ja tuloksellisuus. Näiden arvojen kautta syntyy visiomme: Tuomme iloa ja energiaa ruokapöytään.

Toteutamme vastuullisuustyötämme suunnitelmallisesti ja tavoitteellisesti. Olemme rakentaneet vastuullisuustyömme kolmen teeman ympärille: ympäristövastuu, sosiaalinen vastuu ja toimintavastuu. Kannamme vastuun toimintamme vaikutuksista ympäristöömme, mutta ennen kaikkea:

Me aidosti välitämme.

Haluamme luoda henkilöstöllemme hyvän duunifiloksen - ja tuoda iloa ja energiaa jokaisen asiakkaamme ruokapöytään.



37,8 m€

liikevaihto



478

työntekijää



80 000

ateriaa päivittäin



307

keittiötä tai palvelupistettä

Visio: Tuomme iloa ja energiaa ruokapöytään

Strategian ja lain mukainen toiminta | ISO-hallintajärjestelmät
Asiakas- ja yhteiskuntavastuu | Taloudellinen vastuu

Toiminta-
vastuu

Ympäristö-
vastuu

Kestävät hankinnat | Maltillinen kulutus ja päästöt
Ympäristöhankkeet | Innovaatiot



Asiakkaat

Kaupunki

Kokija

Arvot

Asiakaslähtöisyys Vastuullisuus Ammattimaisuus
Laadukkuus Tuloksellisuus

Sosiaalinen
vastuu

Vastuullinen työnantaja | Hyvinvoiva, osaava ja kehittävä henkilöstö
Monimuotoisuuden tukeminen | Oppilaitos- ja työllistämisyhteistyö

Espoo Catering tiivistettynä: Yhtiön visio, arvot, asiakkaat ja vastuullisuustyö

Ympäristövastuu

Sertifioitua ympäristövastuuta

Vastuullisen aterian taustalla ovat vastuulliset hankinnat

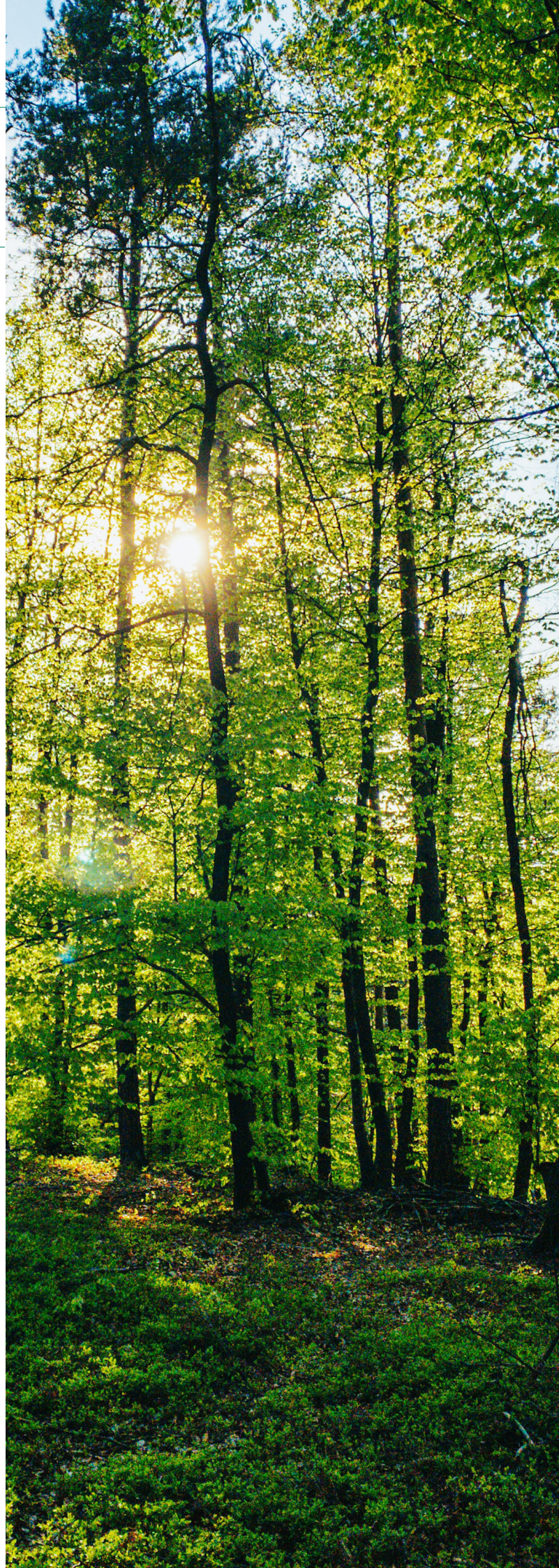
Kalaa ja kasviksia koululaisten ruokapöytään

Ympäristövastuu on myös ruokahävikin minimoimista

Olemme monessa mukana

Ympäristövastuuta innovaatioiden kautta

Kasvisruoasta sekä terveys- että ympäristöhyötyä



Sertifioitua ympäristövastuuta

Näemme Espoo Cateringissa vastuullisuuden laajasti ja vastuullisuus ohjaa kaikkea toimintaamme, päivittäin.

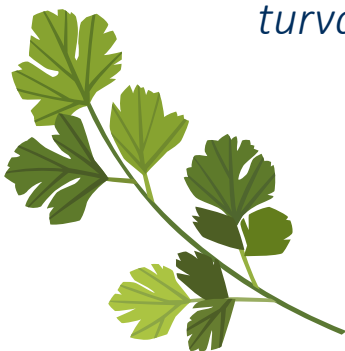
Meille on myönnetty ISO 9001 -sertifikaatin lisäksi myös ISO 14001 -ympäristösertifikaatti. Olemmekin tunnistaneet toimintamme ympäristövaikutukset ja asettaneet selkeitä tavoitteita ympäristövastuullisuuden parantamiseksi.

Varautuminen häiriötilanteisiin on myös osa vastuullista toimintaamme: Valmiussuunnitelmamme ja toimintamallit häiriötilanteisiin ovat ajantasaiset ja olemme luoneet uusia toimintamalleja sekä varautumistoimenpiteitä häiriötilanteiden varalle. Meille on tärkeää, että asiakas saa ateriapalvelut myös mahdollisena häiriöaikana.

Ympäristövastuutyöhömmme kuuluu:

- Asetettujen ympäristötavoitteiden toteutumisen säännöllinen mittaus ja seuranta
- Espoo Cateringin ympäristösuojelutason katselmointi
- Asiakkaillemme annettu lupaus laadusta ja vastuullisesta toiminnasta
- Säännölliset sisäiset ja ulkoiset auditoinnit
- Toiminnan ja prosessien jatkuva kehittäminen, selkeyttäminen ja yhdenmukaistaminen koko henkilöstön voimin, mm. erilaisissa työpajoissa
- Aktiivinen ympäristövastuun seuranta: kasvisruoan kulutus, punaisen lihan käyttö, kotimaisuusaste, vastuulliset kalahankinnat, ResQ - ylijääneen ruoan myynti ja ruokahävikki
- Aktiivinen osallistuminen useisiin ympäristövastuuta tukeviin hankkeisiin
- Ympäristökampanjoiden toteutus ja henkilöstön koulutus, jotta varmistamme ympäristövastuuosaamisen yhtiössämme

*Vastuullisuus on välittämistä.
Se näkyy asiakkaillemme laadukkaina,
turvallisina ja kestävästi tuotettuina
ruokailuhetkinä.*



Vastuullisen aterian taustalla ovat vastuulliset hankinnat

Kestävät hankinnat ovat tärkeä osa toimintaamme. Kestävillä hankinnoilla tarkoitamme sosiaalisesti, taloudellisesti ja ympäristön kannalta vastuullisia hankintoja.

Huolellisella hankintojen suunnittelulla on suuri vaikutus ympäristövastuuseen, sillä merkittävä osa ateriapalveluiden ympäristövaikutuksista tulee raaka-ainetuotannosta.

Huomioimme hankinnoissa eläinten hyvinvoinnin ja terveyden, elintarviketurvallisuuden sekä kestävät kalavalinnat. Vastuullisuuskriteerimme on koostettu mukaillen Motivan vastuullisten elintarvikehankintojen suosituksia ja WWF:n suosituksia kestävästä kalahankinnoista.

Hankintojen vastuullisuuden varmistaminen

Meillä on useita työkaluja hankintojen vastuullisuuden varmistamiseksi:

- Vastuullisuuskriteerit
- Toimittajayhteistyö ja yhteiset kehittämishankkeet
- Toimittaja-arvioinnit
- Sisäiset ja ulkoiset auditoinnit
- Jatkuvan parantamisen periaate

Edellytämme näiden lisäksi raaka-ainetoimittajiltamme salmonellavapaita elintarvikkeita sekä raaka-aineiden alkuperämaan ja jäljitettävyyden todentamista. Varmistamme, että eläinten elinolosuhteet ovat asianmukaiset. Edellytämme myös tuotteiltamme palmuöljytömyyttä tai sertifioitua palmuöljyn käyttöä.

Arvostamme tavarantoimittajissamme aktiivista yhteistyötä ja kehittämishalukkuutta, sekä kykyä palvella laajaa toimintakenttääme.

Elintarvikkeiden kotimaisuusaste oli edellisten vuosien tapaan korkea 72 % (74 %). Ruokalistallamme on myös kestävästi kalastettua kotimaista kalaa ja kalahankinnoista 93 % (94 %) oli WWF:n kalaoppaan suosituksen mukaisia vihreän luokan kaloja, jotka on pyydetty kestävästä kalakannoista kestäväillä pyyntimenetelmillä.



Kalaa ja kasviksia koululaisten ruokapöytään

Järjestimme syksyllä 2022 Fisuhaasteen. Haastoimme tapahtumassa yläkoulun ja lukion opiskelijat maistamaan ja arvioimaan uusia kala- ja kasvisruokia. Tapahtumapaikkana oli Tapiolan koulu ja lukio.

Toteutimme tapahtuman yhdessä koulun, oppilaiden, keittiöiden ammattilaisten sekä Valio Oy:n kanssa. Tarjolla olleet Lime-inkiväärikala, Välimeren kala sekä BBQ-kasvispaistos saivat oppilaista koostuvalta makuraadilta hyvät arviot. Tuotekehityksemme sai arviontiin paneutuneilta innostuneilta nuorilta myös hyviä ja arvokkaita kehitysehdotuksia.

Nuorten suosikkeja ja uusia makuja

Fisuhaaste oli jatkoa Monikon koulukeskuksessa keväällä 2022 yhteistyössä Apetit Oy:n kanssa järjestetyille Kasvisfestareille ja edellisenä vuonna Kuitinmäen koulussa toteutetulle Kouluruokatapahtumalle.

Kasvisfestarit-tapahtumassa toimimme lounaalle kotimaisia vastuullisesti tuotettuja kasviksia

ja kasvisruokia. Monikon koulun oppilaiden ja keittiön henkilökunnan kanssa totesimme, että kasvisruokailijoiden määrä on koko ajan kasvussa ja meille on tärkeää tarjota monipuolisia ja herkullisia vaihtoehtoja kaikille. Siksi kasvisruokailun kehittäminen on meille tärkeää ja kevästä 2022 alkaen kasvisruoka on ollut ruokalistoilamme ja linjastoissa ensimmäinen vaihtoehto. Kaikkea saa ottaa!

Vuonna 2022 kala oli keskiössä muutenkin kuin Fisuhaasteessa. Elokuussa juhlimme Espoon 50-vuotissyntymäpäiviä kaupunkina ja suunnitelimme yhdessä asiakkaidemme kanssa ruokalistalle Fisuburgerin, bataattiranskalaiset ja aterian kruunanneen suklaabrownien.

Vastuullisuus on meille tärkeää ja fisuhaasteet jatkuvat tästäkin eteenpäin: Vuoden 2023 helmikuussa juhlimme kalaviikkoa ja ruokalistalla herkutellaan ensin kansainvälisellä kalakeittopäivällä viikon huipentuessa kalapyörykkään.



Fisuhaasteessa tarjoilimme opiskelijoille Välimeren kalaa ja Lime-inkiväärikalaa

Ympäristövastuu on myös ruokahävikin minimoimista

Ruokahävikin vähentäminen on yksi tärkeimmistä vastuullisuustavoitteistamme. Hävikki on hukkaan heitettyä raaka-ainetta, energiaa ja tehtyä työtä. Olemme onnistuneet vähentämään ruokahävikkiä pitkäjänteisen työn tuloksena yhtäjaksoisesti jo vuodesta 2014 alkaen.

Asetamme vuosittain tavoitteita ruokahävikin vähentämiseksi ja keittiömme seuraavat jatkuvasti menekkiä sekä syntynyttä hävikkiä. Yhteistyössä asiakkaidemme kanssa saimme vähennettyä ruokahävikkiä vuonna 2022 peräti 6,4 % edellisvuoden tasosta.

ResQ ja kaikki voittavat

Käytössämme on ResQ-sovellus, joka on digitaalinen markkinapaikka ylijääneelle ruoalle. Sovellus auttaa yhdistämään elintarviketoimijat, joilta syntyy ylijäänyttä ruokaa, ja asiakkaita, jotka haluavat helpottaa arjen ruoanlaittoa.

Olemme vuoden 2022 aikana lisänneet ResQ-sovelluksen käyttöä toimipaikoissamme ja ylijääneen ruoan myynti lisääntyikin merkittävästi.

ResQ-sovellus toimii näin:

1. Keittiömme kirjaa lounasruokailun päätyttyä ylijääneen ruoan ResQ-sovellukseen.
2. Asiakas saa tiedon ylijääneestä ruoasta ja ostaa sen ResQ-sovelluksessa.
3. Asiakas noutaa ruoan lounasravintolasta.

Katso ResQ-sovelluksesta sinua lähinnä oleva toimipaikka!

Asiakkaidemme käytössä oli myös Biovaakoja, jotka visualisoivat lautastähteen määrän asiakkaalle ja kannustivat lautashävikin vähentämiseen.

Vuonna 2022 ResQ raportoi, että saimme sovelluksen avulla vähennettyä hiilidioksidipäästöjä laskennallisesti 9 500 kg.



Olemme monessa mukana

Vastuullisuustyömme on osa Espoon kaupungin Kestävä Espoo -kehitysohjelmaa ja vastuullisuustyöllämme tuemme kestävää elämäntapaa Espoossa.

Olemme aktiivisesti mukana useissa ympäristövastuuta tukevista hankkeista:

- Itämerihaaste
- Portaat luomuun
- Reilu Kauppa
- SECAP (Sustainable Energy and Climate Action Plan)
- Kouluruokailun palvelumuotoilu -hanke
- Kasvisruoan kehittämishanke
- Aterioiden hiilijalanjälki
- Yhteiskuntasitoumus 2050 -ohjelma

Ympäristöhankkeiden lisäksi osallistuimme useampaan valtakunnalliseen ympäristökampanjaan mm. Hävikkiviikoille ja Astetta alemmas -kampanjaan.

Astetta alemmas -kampanjan tavoitteena on kiinnittää koko lämmityskauden ajan huomiota energiansäästötoimenpiteisiin. Kampanjan alkaessa keittiömme kartoittivat energiansäästötoimenpiteitä ja jaoimme henkilöstöllemme vinkkejä energiatehokkaaseen toimintaan. Laskimme Kilon Keittiön kiinteistön huonetilojen lämpötilan +20 asteeseen



*Vastuullisia valintoja koko tuotantoketjun ajan
(Kuva: Reilu kauppa ry/Fairtrade Finland)*

Ympäristövastuuta innovaatioiden kautta

Digitalisaatio, trendit ja innovaatiot luovat jatkuvasti uusia mahdollisuuksia myös ympäristövastuun saralla. Vuoden 2022 aikana olemme lähteneet kehittämään monia digitaalisia ratkaisuja.

Paperilomakkeista digiympäristöihin

Talouden seurannassa, raportoinnissa ja laskutuksessa hyödynnämme digitaalisia ratkaisuja. Tarvittavat asiakasmäärä- tai laskutustiedot liikkuvat digitaalisessa maailmassa papereita tehokkaammin, jolloin meidän on ollut mahdollista luopua kokonaan paperisten lomakkeiden käytöstä esimerkiksi koulujen asiakasmääräseurannassa.

Tuotannonohjaus modernimmaksi

Käynnistimme vuoden 2022 aikana Aromi 14 -toiminnanohjausjärjestelmän versionvaihtoprojektin. Otamme uuden pilvipalveluna toimivan järjestelmän asteittain käyttöön vuoden 2023 aikana. Uusi toiminnanohjausjärjestelmä tulee helpottamaan ruokahävikinhallinnan seuranta ja raportointia. Sen avulla voimme myös visualisoida ruokalistalla entistä paremmin erilaisin ravitsemus- ja ympäristömerkein ruoan ravitsemuksellisuutta, hiili- tai vesijalanjälkiä, vegaaniutta ja sopivuutta muihin erityisruokavalioihin.

Kilon Keittiön energiatehokkaat ratkaisut

Suurin keittiömme, Kilon Keittiö, toimii osittain energialla, jota syntyy Kilon Keittiön katolla olevien aurinkopaneelien kautta. Keittiön käytössä ovat myös uudet keittiölaitteet, jotka mahdollistavat energiatehokkaan ruoan valmistamisen.

Kilon Keittiön jääpankkijäähdytys tehostaa jäähdytysprosessia ja suljetussa jäähdytysjärjestelmässä vedenkulutuksen

säästöt ovat merkittävät. Kylmävalmistus-tuotantomenetelmällä tehostamme energiankäyttöä, kun tuotteita ei tarvitse erikseen jäähdyttää.

Kilon Keittiön keskitetyn ja automaattisen puhdistusainejärjestelmän avulla vähennämme pesuaineiden yliannostelua ja kulutusta. Biojäte taas siirtyy tuotantotilassa biojätteen siirtojärjestelmällä neste-erottimelle. Siten kompostointikelpoisen jätteen määrää saadaan vähennettyä.

Biovaaka ja muut hävikkisovellukset

Ruokailevien asiakkaidemme käytössä on Biovaakoja, joiden avulla lautastähteen määrä on mahdollista visualisoida asiakkaalle. Pyrimme biovaa'an avulla vähentämään lautashävikkiä.

Olemme valmistautuneet hiilijalanjälkimerkinnän käyttöönottoon selvittämällä valmistamiemme aterioiden hiilijalanjäljet. Kartoitamme toiminnan kehittämiseksi jatkuvasti erilaisia ylijääneen lounasruoan hyödyntämismahdollisuuksia sekä hävikkisovelluksia.



Kilon Keittiö on edelläkävijä energiatehokkuudessa

Kasvisruoasta sekä terveys- että ympäristöhyötyä

Espoossa lisätään kasvis-, kausi- ja lähiruuan osuutta ateriapalveluissa SECAP-tavoitteiden (Sustainable Energy and Climate Action Plan) mukaisesti.

Olemmekin tehneet vuoden 2022 aikana useita toimenpiteitä kasvisruoan suosion lisäämiseksi:

- Laitoimme kasvisruokavaihtoehtojen koulujen ja lounasravintoloiden ruokalistoilta ja ruokalinjastoille ensimmäiseksi ruokavaihtoehtoksi
- Kehitimme tuotevalikoimaa ja kasvisruokareseptejä

Tarjoamme kasvisruokaa lounaalla päivittäin ja asiakkaat pitävät siitä, että lautaselle voi ottaa rinnakkain sekä liha- että kasvisruokia. Osalle asiakkaistamme kasvisruoat voivat olla vieraita ja he saattavat tutustua niihin ensimmäisiä kertoja aloittaessaan päivähoitossa tai koulussa. Kouluruokailussa kasvisruoan suosio on jatkanut kasvuaan ja sen menekki nousi 27 prosenttiin (24 %) kaikesta tarjotusta ruoasta.

Koulujen suosikkikasvisruoat:

1. Pinaattiohukaiset
2. Mannapuuro ja mehukeitto
3. Kasvis-jalapenonugetit
4. Ohrapuuro ja mehukeitto
5. Texmex-kasvistortillat
6. Kasvispyörykät
7. Pinaatti-pestopastavuoka
8. Falafelpyörykät
9. Porkkananapit
10. Kasvispihvit



Kasvisruoan suosio kasvaa niin kouluissa kuin kotikeittiöissäkin

Kasvisruokakilpailu tulossa

Järjestämme jälleen keväällä 2023 Kasvisruokakilpailun Espoon kouluissa. Espoo Catering on järjestänyt kasvisruokakilpailuja jo usean vuoden ajan. Niiden tuloksena oppilaat ovat kehittäneet listoille mitä upeimpia ruokalajeja, viimeisimpänä Järvenperän koulun oppilaiden kehittämä Spagetti Härkisenese.

Kilpailun tarkoitus onkin kehittää kasvisruokaa entistä houkuttelevammaksi espoolaisissa kouluissa yhdessä oppilaiden kanssa. Tärkeintä on maistuva ruoka, jota on itse saanut olla mukana kehittämässä, ja oppilaiden osaamisen ja ruokakasvatuksen kehittäminen

Kilpailussa oppilaat suunnittelevat mieleisensä kasvisruokareseptin, joka sopii kouluruokailuun. Ravitsemussuosituksen huomioiminen on tärkeä osa ateriakokonaisuuden suunnittelua. Kasvisruokakilpailu 2023 on avoin kaikille Espoon yläkouluille, ja tarkoitettu yläkoulussa kotitaloutta opiskeleville.

Jännityksellä odotamme, millaisia herkkuruokia pääsemme tällä kertaa maistamaan!

Sosiaalinen vastuu

Sosiaalinen vastuu on iloa
monimuotoisuudesta

Meidän Espoo Catering

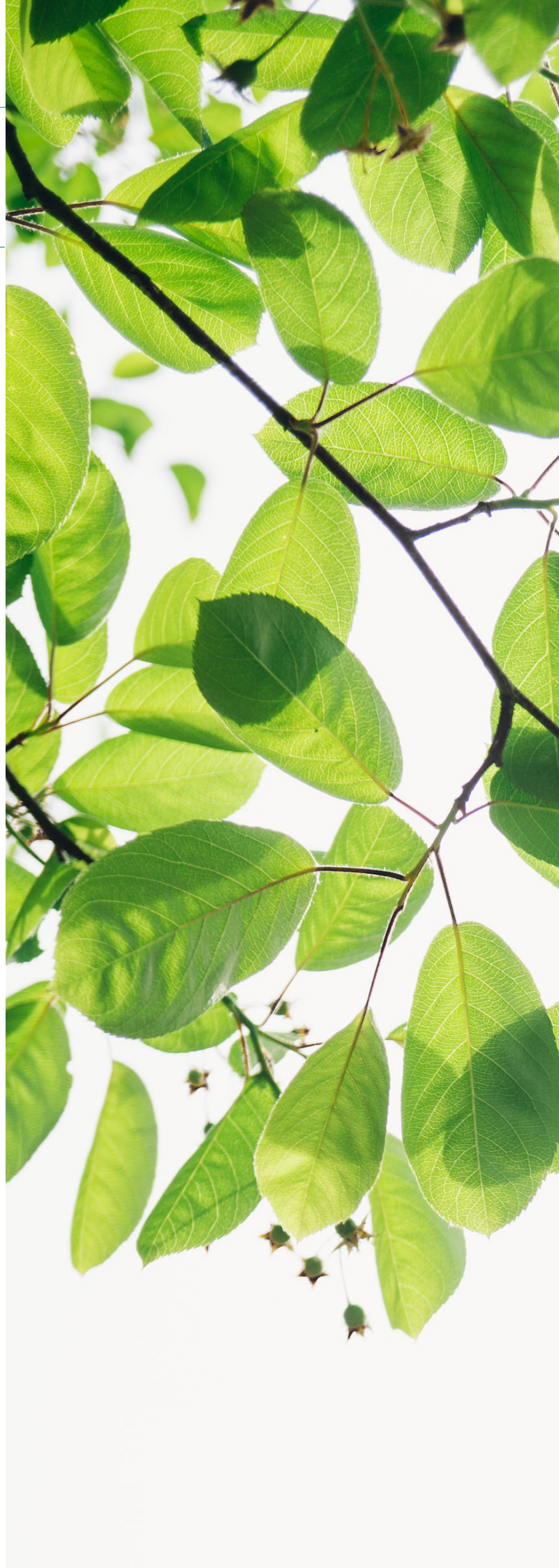
Ammattilaisia useista eri kanavista

Työhyvinvointia yhdessä tekemisen
kautta

Viestintää ja henkilöstön kehittämistä

Sosiaalinen vastuu osana Espoon
kaupunkia

Vastuu ateristiasta ja ruokakasvatuksesta



Sosiaalinen vastuu on iloa monimuotoisuudesta

Sosiaalinen vastuu näkyy päivittäisessä työssä siten, että kohtelemme henkilöstöämme ja asiakkaitamme tasa-arvoisesti, yhdenvertaisesti ja oikeudenmukaisesti.

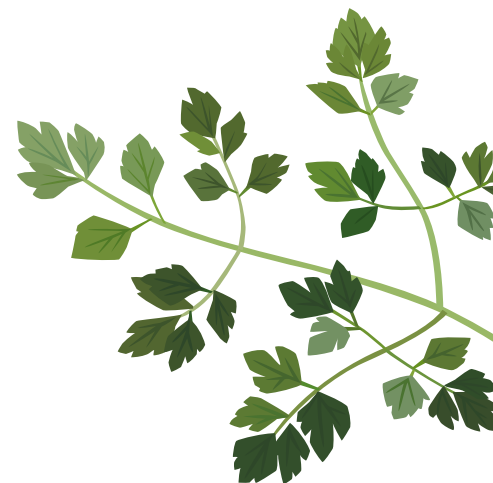
Monimuotoinen Espoo Catering

Työyhteisömme sekä asiakaskuntamme ovat monimuotoisia ja koemme sen rikkautena. Erilaisuus voi tulla esiin vaikkapa iän, sukupuolen, etnisen, sosiaalisen tai kansallisen taustan, kansalaisuuden, kielen, uskonnon, vakaumuksen, seksuaalisen suuntautumisen, vammaisuuden, terveydentilan, työkyvyn, koulutustaustan, arvojen ja persoonallisuuden kautta. Kohtelemme kaikkia arvostaen ja kunnioittaen.



Huolehdimme sosiaalisesta vastuusta

- Meillä on nollatoleranssi syrjintään ja emme salli epäasiallista käytöstä
- Työpaikkamme ovat turvallisia ja teemme vaarojen ja riskien arvioinnit vuosittain
- Seuraamme säännöllisesti henkilöstön hyvinvointia ja sen kehitystä
- Meillä on käytössä varhaisen tuen malli sairauspoissaoloihin ja teemme aktiivista yhteistyötä työterveyden kanssa
- Tuemme maahanmuuttajien, nuorten ja vaikeasti työllistettävien työllistymistä
- Teemme jatkuvaa yhteistyötä Uudenmaan TE-palveluiden ja Espoon kaupungin työllisyyspalveluiden kanssa
- Tarjoamme työhön tutustumis- ja harjoittelupaikkoja opiskelijoille
- Vaativuudeltaan samasta työtehtävästä maksamme samanlaista palkkaa sukupuolesta riippumatta
- Huolehdimme palkanmaksun oikeellisuudesta
- Torjumme harmaata taloutta ja ihmiskauppaa. Vastaamme siitä, että palveluksessamme olevilla työntekijöillä on tarvittavat työ- ja oleskeluluvat



Meidän Espoo Catering

Henkilöstömme lukumäärä oli vuoden 2022 lopussa 478 (483) työntekijää.

Pyrimme tukemaan työntekijöitämme ja työn tekemistä erilaisissa elämäntilanteissa. Yhteensä 68 työntekijäämme työskenteli vuoden 2022 aikana erilaisin osa-aikajärjestelyin: osittaisella varhennetulla eläkkeellä, osa-aikaeläkkeellä, osatyökykyisenä tai osittaisella hoitovapaalla. Osa työntekijöistämme haluaa myös tehdä lyhyempää työaikaa tai työviikkoa. Henkilöstömme sairauspoissaoloprosentti oli 9,2 (7,2) prosenttia.

Kokonaisvaihtuvuus oli 10 (6,5) prosenttia. Maahanmuuttajataustaisten osuus henkilöstöstä oli 28,7 (21,9) prosenttia. Maahanmuuttajataustaisten osuus on kasvanut viime vuosien aikana. Työkielemme on suomi, mutta puhumme työssämme myös paljon englantia. Syksyllä ukrainalaisten palkkaamisessa apuna olivat tulkkipalvelut.



478

työntekijää



84 %

naisia



16 %

miehiä



Ammattilaisia useista eri kanavista

Espoo Cateringissa työskenteli myös palkkatuella työllistettyjä, työkokeilijoita, vammaispalveluista työllistyneitä, opiskelijoita ja työharjoittelijoita sekä vuokratyövoiman kautta hankittua henkilöstöä.

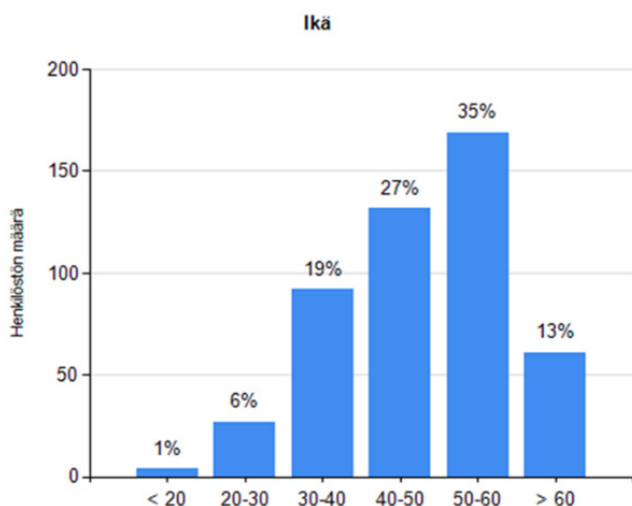
Henkilöstömme keski-ikä on tällä hetkellä 47,5 vuotta. Espoo Cateringin henkilöstöstä eläköityi vuoden 2022 aikana 11 (7) työntekijää.

Useita kehitystoimenpiteitä henkilöstön saatavuuden parantamiseksi

Suurin osa henkilöstöstämme, 77 (76) prosenttia, työskenteli pienissä, yhden tai kahden työntekijän keittiöissä.

Espoo Cateringin henkilöstömäärä kasvoi alkuvuodesta edelliseen vuoteen verrattuna, mutta syksyllä 2022 meillä oli haasteita rekrytoinnissa työvoimapulan vuoksi.

Teimme tiivistä yhteistyötä Uudenmaan työllisyyspalveluiden, Espoon



Henkilöstömme keski-ikä oli 47,5 (46,8) vuotta.

Vastuullisena työnantajana tarjoamme henkilöstöllemme turvallisen, tasa-arvoisen ja monimuotoisen työpaikan

kaupungin työllisyyspalveluiden sekä eri työllisyys Hankkeiden kanssa henkilöstön saamiseksi. Osallistuimme myös rekrytapahtumiin - palkkasimme esimerkiksi ukrainalaisille suunnatusta rekrytointitapahtumasta hyvin motivoituneita ukrainalaisia keittiötyöhön.

Oskelaisista ”EC”:läisiksi

Yhteistyömme Espoon osaamiskeskuksen, OSKE:n kanssa on ollut antoisaa. Oskelaisten harjoittelun eli työelämään tutustumisen tavoitteena on, että työelämään tutustuja oppii suomen kieltä ja suomalaista työkulttuuria ja saa mahdollisuuden työllistyä alalle.

Olemme palkanneet OSKE-harjoittelujaksoilta 13 uutta työntekijää. Oskelaisiin mahtuu monenlaista urapolkua ja elämäntarinaa. Esimerkiksi yksi oskelaisista nuorista eteni vuoden 2022 aikana harjoittelijasta ruokapalvelutyöntekijäksi ja siitä vielä kokiksi.

Oppilaitosyhteistyötä teimme vuonna 2022 Omnian, Varian, Stadian ja Liven kanssa. Meillä oli useita opiskelijoita ja työelämään tutustujia eri oppilaitoksista. Yhtiössä jo työskentelevät syvensivät catering-alan osaamista mm. oppisopimusjärjestelyin sekä Omnian että Varian ammattioppilaitoksissa.

Työhyvinvointia yhdessä tekemisen kautta

Olemme pyrkineet rakentamaan yhtiöömme yhdessä tekemisen kulttuuria. Kun lähes 500 työntekijää on jakautunut pariin sataan keittiöön ympäri Espoon, vaatii yhteistyön kehittäminen tietoista tukemista.

Myös tiivis yhteistyö henkilöstön edustajien ja työnantajan välillä on ollut tärkeää ja se on sujunut hyvässä yhteisymmärryksessä: Henkilöstön edustajat tuovat henkilöstöltä terveisiä, kehittämisohdotuksia ja palautetta työnantajalle aktiivisesti. Henkilöstöpäällikkö puolestaan pitää säännöllisesti tapaamisia henkilöstön edustajien kanssa. Kynnys ottaa yhteyttä on matala puolin ja toisin. Kehittämistyötä teemme yhdessä ja mahdolliset epäselvyydet pyrimme selvittämään yhtiössä omin voimin.

Fiilismittari toimii henkilöstöpulssina

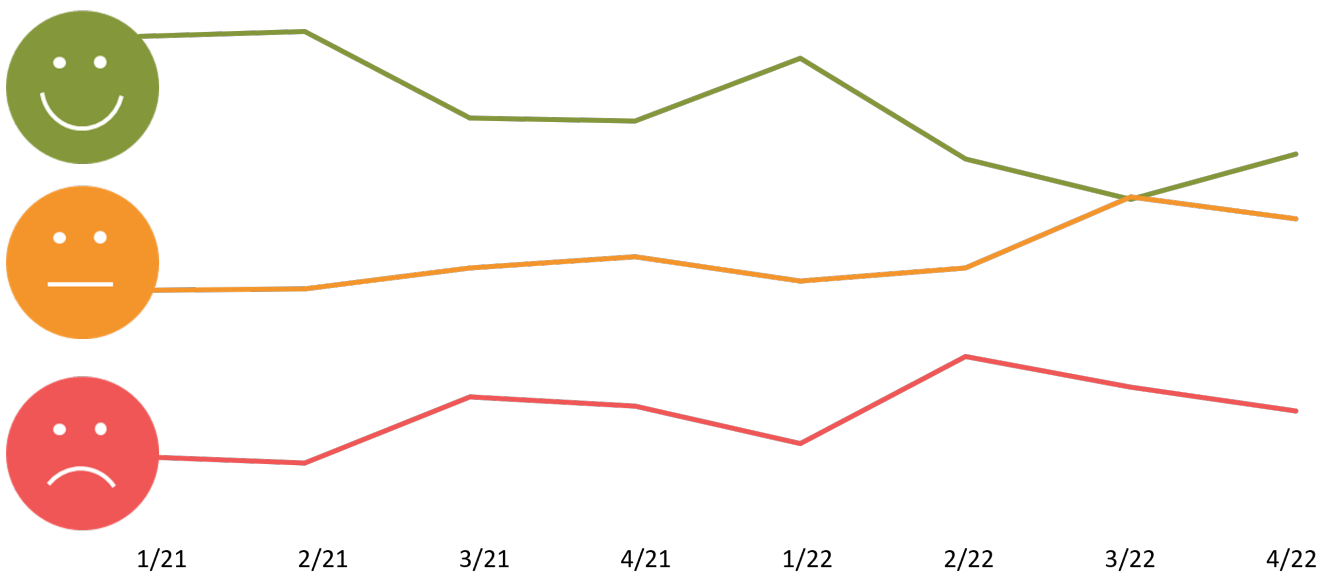
Seuraamme henkilöstömme hyvinvointia erilaisin mittarein: Fiilismittarilla, kiva-kyselyillä ja sairauspoissaolojen määrällä. Teemme

Fiilismittari-kyselyn neljä kertaa vuodessa. Vuonna 2022 Fiilismittarin tuloksiin vaikuttivat henkilöstön saatavuuteen liittyvät ongelmat sekä kevään epävarma työmarkkinatilanne lakkoineen. Fiiliksen parantamiseksi teimme runsaasti erilaisia toimenpiteitä ja perustimme Meidän EC 2022! -projektin, jonka tavoitteena oli sujuvoittaa työskentelyä ja parantaa henkilöstön työtyytyväisyyttä. Vuoden 2022 viimeisessä Fiilismittarissa tulokset olivatkin jo parantuneet.

Joustavuutta Flexistä ja hybridistä

Toimistohenkilöstömme työskentelee hybridimallissa: keväällä 2022 noin puolet työajasta on tehty etätyönä ja loppuvuodesta noin 37 %.

Koko henkilöstöllämme on käytössä Epassin Flex-henkilöstöetu, johon henkilöstö on ollut hyvin tyytyväinen: Epassi Flexiä on mahdollista käyttää kulttuuriin, liikuntaan, työmatkaan ja hyvinvointiin.



Henkilöstön työtyytyväisyyden kehitys (Fiilismittari) vuosina 2021–2022

Viestintää ja henkilöstön kehittämistä

Vuoden 2022 monimuotoisuus näkyi niin viestinnässä kuin henkilöstön kehittämisessäkin. Alkuvuoden koronarajoitusten hellitettyä 2022 järjestimme jälleen tilaisuuksia kasvokkain. Tilanteesta otettiin kaikki irti tapaamalla koko henkilöstöä kehitystyöpajojen merkeissä ja järjestämällä asiakaspalvelukoulutusta keittiöiden työntekijöille.

Loppukesästä alkanut ja syksyllä jatkunut henkilöstön työvoimapula puolestaan näkyi sekä rekrytoinneissa että koulutusratkaisuissa: Henkilöstötiimimme aktivoitui rekrytointiviestinnässä ja aloitimme oman oppisopimuskoulutuksen palveluvastaavan työtehtävään. Koulutus mahdollistaa sekä alalle tulevien koulutuksen uusiin työtehtäviin että nykyisen henkilöstömme urakehityksen vaativampiin tehtäviin.

Meidän EC 2022! -projektin tiimoilta kehitimme lähiesihenkilötyötä ja perehdytystä: aloitimme perehdytystiimin ja sähköisen perehdytysjärjestelmän rakentamisen, teimme palvelukeittiöille toimintaohjeita ja keittiöiden vuosikellot helpottamaan työn suunnittelua.

Kehitimme vuoden 2022 aikana seuraavia viestinnän ja tiedon jakamisen osa-alueita

- Otimme Whistleblowing-kanavan käyttöön keväällä 2022: Henkilöstömme otti kanavan positiivisesti vastaan ja ymmärsi sen toiminnan ja käyttötarkoituksen erittäin hyvin
- Rakensimme aktiivisempaa sisäistä yhteistyötä ja tiedon jakamista työpajoin ja toimipistevierailuihin - keittiön väki tutustui toimistotyöhön ja toimiston väki keittiötyöhön
- Jaoimme aktiivisesti tietoa intranetissä, esimerkkinä henkilöstön ja keittiöiden esittelyt ja blogikirjoitukset
- Aloitimme uuden viestintäkanavan Henkilöstö- ja Esihenkilöinfojen rinnalle: Tiimivartit
- Hankimme Krisse-robottipuhelimen kriisiviestintään
- Järjestimme uusien työntekijöiden perehdytystilaisuuden kaksikielisenä, suomeksi ja englanniksi
- Viestimme asiakkaillemme aikaisempaa aktiivisemmin lehdistötiedottein ja asiakaskirjein.



Sosiaalinen vastuu osana Espoon kaupunkia

Sosiaalinen vastuu ei koske vain omaa henkilöstöämme, vaan myös kaikkia asiakkaitamme ja kuntalaisia ympäri Espoon.

Asiakkaamme ovat toimintamme keskiössä

Haluamme tarjota jokaiselle asiakkaalle parhaan mahdollisen ruokahetken ja tämä ajatus ohjaa kaikkea toimintaamme. Meillä on vastuu aterista, jonka tarjoamme, ja ateriamme on räätälöity kunkin asiakaskunnan tarpeiden mukaisesti.

Toimintaamme ohjaa Espoon kaupungin kanssa solmimamme palvelusopimus. Tämä on se viitekehys, jonka puitteissa valmistamme asiakkaillemme laadukkaista ja vastuullisista elintarvikkeista maukkaita ja ravintosisällöltään monipuolisia ja vaihtelevia aterioita, huomioiden eri ikäisten asiakkaidemme odotukset ja mieltymykset.

Työssämme kuuntelemme asiakkaidemme tarpeita sekä erilaisissa yhteistyötapaamisissa että arjen asiakaspalvelutilanteissa. Näiden päivittäisten kohtaamisten lisäksi erilaiset asiakaskyselyt ja palautekanavien kautta saadut kehitysehdotukset antavat meille tärkeän työkalun palvelumme kehittämiseksi asiakkaiden toiveiden mukaiseen suuntaan.

Ruokalistasuunnittelu on monen tekijän summa

Suunnittelemme ateriat ja ruokalistat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan eri ikä- ja kohderyhmille suunnattujen ravitsemussuosittelujen pohjalta.

Ateriakokonaisuuksien suunnittelussa huomioimme sopivan energiansaannin, suositusten mukaisen rasvan määrän ja laadun sekä hiilihydraattien, proteiinin ja suolan saannin. Valmistamme ateriat laadukkaista raaka-aineista omilla resepteillämme ja erinomaisella ammattitaidolla. Tarjoamme päivittäin täysipainoisen ateriakokonaisuuden.

Näiden lisäksi huomioimme ruokalistan suunnittelussa

- eri ruokalajien kierron ja vaihtelevuuden
- sesongin mukaiset raaka-aineet
- vuodenaikojen vaihtelun, kuten teema- ja juhlapäivät
- asiakaspalautteet ja kehitysehdotukset

Sydämellisiä aterioita

Käytössämme on Sydänliiton Sydänmerkki päiväkot-, koulu- ja lounasruokailussa. Sydänmerkki auttaa ruokailijaa valitsemaan terveellisen ateriakokonaisuuden helposti ja vaivattomasti ilman, että hän joutuu perehtymään tuoteselosteisiin tai ravintosisältöihin.

Terveellinen ruoka tukee kaikenikäisten hyvinvointia ja jaksamista. Parhaimmillaan varhaiskasvatuksessa, koulu- tai lounasravintolassa omaksuttu malli terveyttä edistävästä syömisestä siirtyy myös kotiin.



Vastuu ateriasta ja ruokakasvatuksesta

Meillä on monia toimenpiteitä, joilla varmistamme, että ruokalistalle päätyvä ateria on juuri niin maukas ja ravitseva kuin olimme suunnitelleet:

- Meillä on vakioidut ruokaohjeet, mikä takaa aterian tasalaatuisuuden
- Keittiöillä tuotteille tehdään aina vastaanottotarkastus
- Henkilöstömme huolehtii tuotteiden säilyttämisestä, käsittelystä, ruoanvalmistuksesta ja tarjoilusta omavalvontaohjelman vaatimusten mukaisesti
- Henkilöstömme osaamista ylläpidetään säännöllisellä sisäisellä koulutuksella
- Asiakkaamme saavat tiedot tarjottavista tuotteista sekä tarjoilupaikassa että nettisivujemme eRuokalistalla. Tuoteselosteista löytyvät tarkat ainesosat, alkuperämaatiedot sekä perusravintoaineiden ravintoarvot

Lounasruokailussamme on päivittäin tarjolla kaikki suositusten mukaiset aterianosat:

- lämmin pääruoka
- salaatti tai hedelmä
- öljypohjainen salaatin kastike
- leipä ja pehmeää rasvaa sisältävä levite
- rasvaton maito ja piimä

Tuotteiden suunnittelussa ja valinnassa huomioimme Sydänmerkki-aterian kriteerit ja ateriakokonaisuudet ovat Sydänmerkin mukaisia vähintään kerran viikossa. Tarjoamme suositusten mukaisesti viikoittain kalaa, siipikarjaa ja kasvisruokaa.

Olemme vähentäneet punaisen lihan määrää korvaamalla sen muilla proteiini lähteillä. Ohjaamme lautasmallin mukaisen aterian koostamiseen sekä tuotteiden sijoittelulla että kuvallisilla ohjeilla.



Teemme yhteistyötä koulujen ja päiväkotien henkilöstön kanssa ruokailuun ja ruokakasvatukseen liittyen. Yhteistyöllä olemme saaneet kohteisiimme Ammattikeittiöosaajien Makuaakkoset- ja Kouluruoka-diplomeja®. Diplomi osoittaa, että kouluissa ja päiväkodeissa huolehditaan ruokailulle asetettujen ravitsemus-, terveys- ja kestävän kehityksen sekä tapakasvatuksen tavoitteiden toteutumisesta. Tarjoamme kouluissa päivittäin kaksi vapaasti valittavaa pääruokavaihtoehtoa.

Aterian vastuullisuus on myös erilaisten asiakkaiden huomioimista arjessa: Päiväkotikäisille olemme kehittäneet ruokakasvatukseen soveltuvia maistelupaketteja, koululaiset olemme ottaneet mukaan kouluruokailun kehittämiseen ja vanhuksille tarjoamme jatkuvasti monipuolisempia ateriovaihtoehtoja.

Sosiaalinen vastuu ja sopimustoimittajat

Sosiaalinen vastuu ulottuu Espoo Cateringin henkilöstöstä ja asiakkaista myös muihin yhteistyökumppaneihin ja sopimustoimittajiin.

Käytämme Reilun kaupan kahvia ja teetä, valikoimissamme on myös muita Reilun kaupan tuotteita. Reilun kaupan merkin käyttöä koskevat kriteerit kieltävät syrjinnän ja lapsityön hyväksikäytön, ja ne kasvattavat tasa-arvoa ja demokratiaa. Reilun kaupan tuotteet huomioivat sekä ihmisoikeudet että ympäristön.

Toimintavastuu

Toimintavastuu on oikeudenmukaisuutta ja läpinäkyvyyttä

Asiakasvastuu on sopimusasioita ja tyytyväisiä asiakkaita

Koululaisten suosikkiruokia ja ihania asiakaspalautteita

Toimintavastuun perusta on taloudellinen vastuu yhtiöstä

Tarkkaa talouden seurantaa muuttuvissa tilanteissa

Hintojen nousun haasteita ja näkymiä vuoteen 2023

Espoo Catering Oy:n tuloslaskelma

Espoo Catering Oy:n tase



Toimintavastuu on oikeudenmukaisuutta ja läpinäkyvyyttä

Me Espoo Cateringissa haluamme toimia vastuullisesti ja teemme kaikkemme sen eteen, että näin myös tapahtuu.

Seuraamme toimintamme kannalta keskeisen lainsäädännön muutoksia säännöllisesti ja arvioimme lainsäädännön asettamien sitovien velvoitteiden toteutumista.

Yrityksemme toimintaa ohjaa omistajastrategian ja -tavoitteiden lisäksi Espoo Cateringin oma toimintasuunnitelma. Olemme määritelleet yrityksemme laatu- ja ympäristöpolitiikan sekä luoneet laatu- ja ympäristöjärjestelmän. Katselmoimme niiden toteutumista järjestelmällisesti.

Bureau Veritas uudelleensertifioi toimintamme vuonna 2022 ja näyttönä standardien mukaisesta toiminnasta meille myönnettiin jälleen ISO 9001 ja ISO 14001 -sertifikaatit. Auditoinnissa todettiin, että Espoo Cateringin toiminta täyttää kansainvälisten sertifikaattien kriteerit ja toimintaa on jatkuvasti kehitetty.

Oivallinen tuoteturvallisuus

Valtion Ravitsemusneuvottelukunnan suositukset ovat perustana ruoan suunnittelussa. Korkeaa tuoteturvallisuutta hallitsemme HACCP-järjestelmään perustuvan omavalvontaohjelman sekä sisäisen ja ulkoisen seurannan avulla.

Elintarvikevalvontaviranomaiset toteuttivat keittiössämme Oiva-tarkastuksia vuoden 2022 aikana 48 kpl. Näistä 77 % sai arvosanan oivallinen eli A-arvion. Elintarvikeeturvallisuudesta, siisteydestä ja korkeasta hygieniatasosta huolehtiminen on meille erityisen tärkeää ja olemme tehneet aktiivisesti yhteistyötä Espoon seudun ympäristöterveyden kanssa.

Vastuullisuus on varmistamista

Toiminnan jatkuvuuden varmistaminen myös häiriötilanteissa nousi yhdeksi pääteemaksemme syksyllä 2022: Päivitimme valmiussuunnitelmamme sekä toimintamallit häiriötilanteisiin ja loimme uusia varautumistoimenpiteitä, joilla saimme nostettua varautumistasoamme.

Testasimme säännöllisesti varautumista häiriötilanteisiin mm. stressitestien, sisäisten auditointien, toimittaja-arviointien, poistumisharjoitusten ja teknisten laitteiden testausten avulla.



On monia tapoja toimia hyvin ja oikein: Opinmäen keittiö toimitti 24.12.2022 kotiaterioiden mukana ikäihmisille Espoo International Schoolin oppilaiden tekemiä joulukortteja.

Asiakasvastuu on sopimusasioita ja tyytyväisiä asiakkaita

Asiakkaitamme ovat monet espoolaiset: lapset, nuoret, aikuiset ja ikäihmiset.

Valmistamme noin 80 000 ateriaa päivässä



Meidän vastuullamme on tarjota palvelusopimuksemme piirissä oleville asiakkaille hyvää ja laadukasta ruokaa kouluissa, päiväkodeissa, palvelukeskuksissa, hoivayksiköissä, lounasravintoloissa sekä erilaisissa tilaisuuksissa.

Asiakaspalaute ohjaa tekemistä

Keräämme palautetta asiakkailtamme päivittäin ja teemme niiden pohjalta tarvittavia toimenpiteitä, kuten ruokalistamuutoksia tai muutoksia eri ruoka-aineisiin. Asiakaskohtaisilla vuosittain toistuvilla tyytyväisyyskyselyillä varmistamme vielä, että palvelumme on korkealaatuista ja kokonaisuutena sitä, mihin olemme sitoutuneet.

Saimme vuonna 2022 nettipalautejärjestelmämme kautta 1187 palautetta ja kohteissa olevan palautelaitteen kautta 115 593 palautetta. Palautteiden kokonaismäärä kasvoi mukavasti edellisestä vuodesta, sillä saimme koronavuosien jälkeen palautelaitteet takaisin ravintoloihin. Saimmekin vuoden 2022 aikana yhteensä 116 780 asiakaspalautetta, kun edellisenä vuonna palautteita tuli yhteensä 51 406.



Koululaisten suosikkiruokia ja ihania asiakaspalautteita

Koulujen ruokalistan suosituimpia ruokia ovat:

1. Kanapyörykät
2. Jauheliha-makaronilaatikko
3. Jauhelihipihvit
4. Jauhelihappyörykät
5. Kinkkukiusaus
6. Kebabkastike
7. Bolognesekastike
8. Tonnikala-spagettivuoka
9. Broileri-juustopasta
10. Kalakeitto

Käynnistimme kouluruokahankkeen Espoon kaupungin kanssa tarpeesta kehittää kouluruokailua yhdessä koulujen ja oppilaiden kanssa. Vuoden 2022 aikana kehitimme Kouluruokavaikuttajat-foorumin kouluihin ja valitsimme siihen pilottikohteet. Pilotti alkoi vuoden 2022 lopussa ja jatkuu vuoden 2023 puolella.



Paljon hyvää palautetta saanut Espoo Cateringin porkkanaseikeitto

Esimerkkejä eri asiakasryhmiltämme saadusta palautteesta

- Arvostamme syvästi työtänne ja osaamistanne taikoa edullista, terveellistä, tuoretta ja erittäin hyvää ruokaa! Erityisterkut kasvisruuan kokeille - se on tosi maukasta! Kiitos yhteistyöstä!
- Pinaattipestopasta on yksi maukkaimmista ruoista, joita on tarjolla. Maistuu lapsille ja henkilökunnalle. Oli mehevää ja hyvää, ruokaa oli riittävästi. Voisi syödä useamminkin!
- 7.-luokkalaiset olivat eväsretkellä jouluateriapäivänä. Keittiön vastaava itse ehdotti, että he voisivat tarjota jouluaterian tälle ikäluokalle seuraavana päivänä heti ruokailuvuorojen alkaessa. Tämä on loistavaa palvelua ja osoitus siitä, että kouluruokailu nähdään osaksi kasvatustyötä ja sen henkilökunta osaksi kasvattajayhteisöä.
- Kaikki sujui erinomaisesti. Tarjoilut olivat maittavia ja henkilökunta todella ystävällisiä ja avuliaita. Tuli heti aamulla koululle saapuessa hyvälle tuulelle, kun vastassa oli niin iloinen työntekijä.
- Porkkanakeitto oli super super hyvää.
- Kotiaterian tuojalle kiitokset täsmällisyydestä, ystävällisyydestä ja reippaudesta. Kiitos ruoasta!

Toimintavastuun perusta on taloudellinen vastuu yhtiöstä

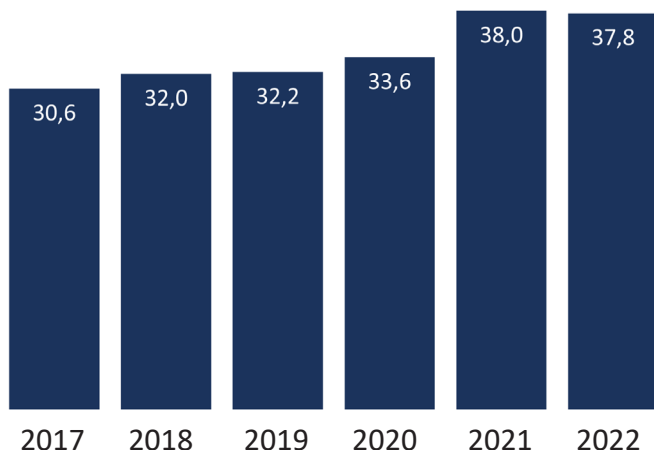
Espoo Cateringin tavoitteena on vakaa taloudellinen tulos ja toiminnan kannattavuus. Toimimme Espoon kaupungin sidosyksikkönä eli in house -yhtiönä.

Yhtiömme toiminta on kilpailukykyistä ja markkinaehtoista siten, että yhtiömme tuottaa pääsääntöisesti maltillista voittoa omistajan linjauksen mukaisesti. Tavoitteenamme on säilyttää tuottamiemme aterioiden hintalaatusuhde vakaana.

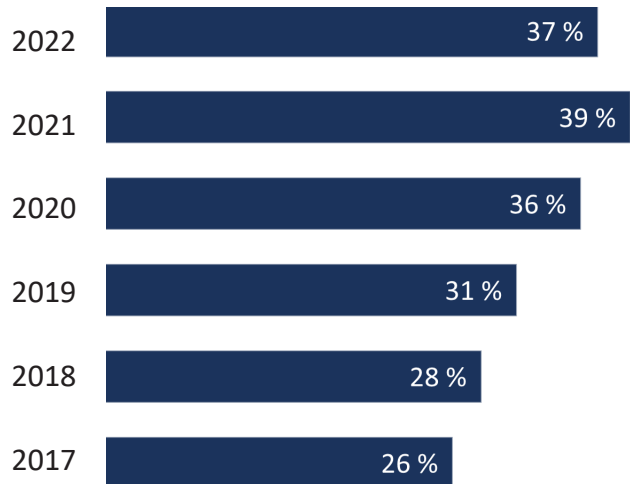
Huolehdimme liiketoiminnan hyvästä hallintotavasta, kannattavuudesta, tehokkuudesta sekä kilpailukykyistä. Tavoittelemme hyvää tulosta vastuullisin keinoin ja pyrimme vastaamaan meille asetettuihin tuottovaatimuksiin.

Ennakoimme jatkuvasti toimintaamme ja yhtiön talouteen vaikuttavia tekijöitä

Laadimme toimipaikkakohtaiset vuosibudjetit, suunnittelemme ja seuraamme tarkasti taloutemme kehitystä. Huomioimme mahdolliset muutokset liiketoimintaympäristössä. Raportoimme säännöllisesti taloudellisesta tilanteesta johtoryhmälle, hallitukselle sekä henkilöstölle.



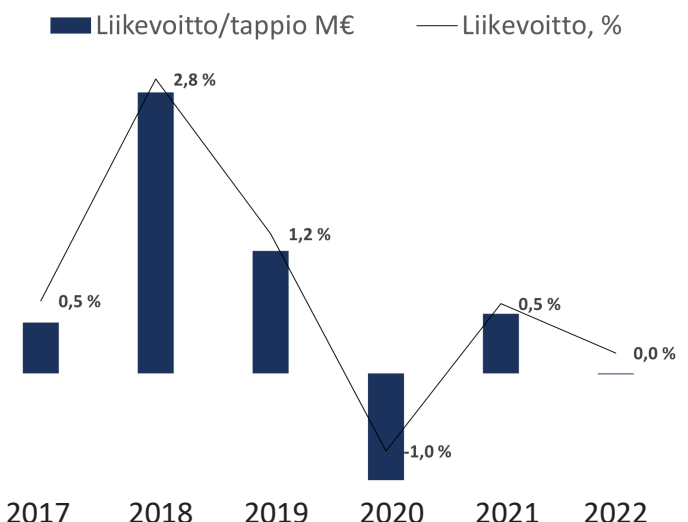
Liikevaihdon kehitys, M€



Omavaraisuusasteen kehitys, %

Kannattavan liiketaloudellisen toiminnan ansiosta olemme omistajillemme sekä työntekijöillemme luotettava, haluttu ja turvallinen kumppani sekä työnantaja.

Meille on tärkeää kiittää ja palkita henkilöstöämme hyvästä työstä ja menestyksestä - jokainen Espoo Cateringin työntekijä on tärkeä osa yrityksemme menestystä.



Tuloksen kehitys

Tarkkaa talouden seuranta muuttuvissa tilanteissa

Taloudellinen kasvu mahdollistaa liiketoiminnan jatkuvuuden ja asiakaslähtöisen toiminnan kehittämisen. Taloudellisesti kannattavan toiminnan ansioista meidän on mahdollista huolehtia ja vastata asiakasryhmiemme tarpeista.

Talous vuonna 2022

Olemme mielestämme onnistuneet vuonna 2022 olosuhteet huomioiden hyvin, vaikka koronaepidemian ja Ukrainan sodan aiheuttamat markkinahäiriöt aiheuttivat kustannusten nousua.

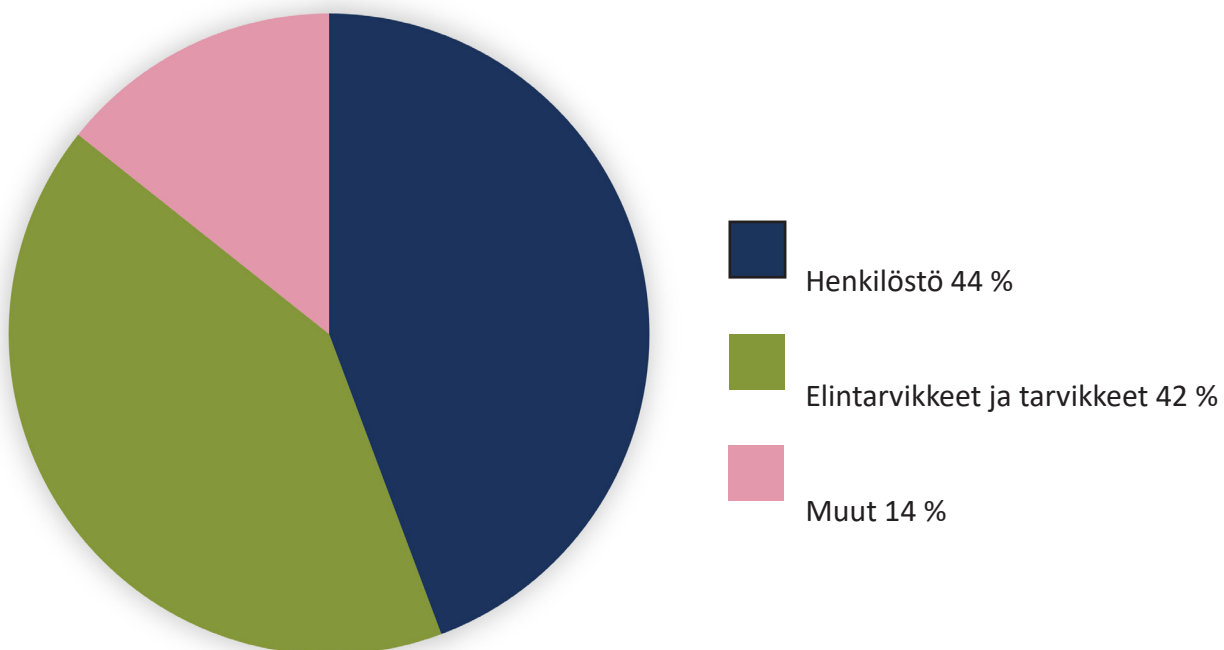
Tarkalla talouden seurannalla olemme kuitenkin saaneet kannattavuuden pysymään hyvällä tasolla, ja liiketoiminnan tulot kattavat liiketoiminnan menot. Investoinnit voimme vielä rahoittaa aikaisempina vuosina kerätyillä omilla pääomilla.

Huolehdimme liiketoiminnan kannattavuudesta, kilpailukykyä ja tehokkuudesta:

- Suunnittelemme ja seuraamme tarkasti taloutemme kehitystä toimipaikkatasolla
- Raportoimme taloudellisesta tilanteesta säännöllisesti esihenkilöille, johtoryhmälle, hallitukselle sekä omistajille
- Huomioimme mahdolliset muutokset liiketoimintaympäristössä ja neuvottelemme tarvittaessa muutoksista henkilöstön, toimittajien, asiakkaiden tai omistajan kanssa

Riskien hallinta on osa taloudellista vastuuta

Tarkastelemme ja arvioimme sekä päivitämme yhtiön riskirekisteriä johtoryhmässä ja hallituksessa säännöllisesti. Riskirekisterissä ovat kuvattuna merkittävimmät riskit, niiden hallintakeinot, kehittämistoimet ja vastuuhenkilöt. Taloudelliset riskit pyrimme eliminoimaan tarkalla talouden seurannalla ja välittömällä toimenpiteillä.



Espoo Cateringin kulurakenne vuonna 2022

Hintojen nousun haasteita ja näkymiä vuoteen 2023

Koronaepidemian ja Ukrainan sodan aiheuttamat markkinahäiriöt aiheuttivat vuoden 2022 aikana kustannusten nousua muun muassa lannoitteiden, pakkausmateriaalien, polttonesteiden ja energian hinnoissa. Nämä realisoituvat hankinnoissa hinnankorotuksina ja elintarvikkeiden ja tarvikkeiden kustannusten kasvuna.

Elintarvikkeiden hinnat ovat kallistuneet määräaikaisten hankintasopimustemme päättyessä ja niitä seuraavien uusien hankintakilpailutusten ja -sopimusten myötä. Myös kriiseihin varautuminen on lisännyt elintarvikemenoja.

Elintarvikkeiden, palvelun ja ateriakuljetusten ostohinnat nousivat vuonna 2022 aikaisempia vuosia voimakkaammin. Hintojen nousu alkoi keväällä 2022, mutta toimintamme kannalta merkittävimmät hinnankorotukset ajoittuivat syyskaudelle, jolloin hankintasopimuksiin sidottujen kustannusindeksien kohoaminen

realisoitui sopimusten hinnankorotusajankohtina heinä-lokakuussa.

Tarvikkeiden ja palveluiden ostohintojen noususta johtuen tuotettujen aterioiden raaka-aine- ja tuotantokustannukset nousivat loppuvuotta kohden. Huolehdimme aterioiden laadusta, monipuolisuudesta, ravitsemuksellisuudesta ja vastuullisuudesta palvelusopimusten mukaisesti kustannusten noususta huolimatta.

Vuosi 2023

Uskomme, että suurimmat haasteemme vuonna 2023 tulevat edelleen olemaan yleinen kustannustason nousu sekä ammattitaitoisen henkilöstön saatavuus. Asiakasmääriimme odotamme kuitenkin pientä kasvua.



Espoo Catering Oy:n tuloslaskelma

TULOSLASKELMA	1.1.2022-31.12.2022	1.1.2021-31.12.2021
LIKEVAIHTO	37 779 904,17	38 014 007,09
Liiketoiminnan muut tuotot	81 042,61	20 194,25
Materiaalit ja palvelut		
Aineet, tarvikkeet ja tavarat		
Ostot tilikauden aikana	-15 682 968,32	-16 226 543,37
Varastojen lisäys (+) tai vähennys (-)	104 238,12	121 695,74
Ulkopuoliset palvelut	-2 471 825,42	-2 329 352,09
Yhteensä	-18 050 555,62	-18 434 119,72
Henkilöstökulut		
Palkat ja palkkiot	-13 016 493,99	-12 775 035,56
Henkilösivukulut		
Eläkekulut	-2 198 533,45	-2 235 782,86
Muut henkilösivukulut	-493 552,31	-511 043,13
Yhteensä	-15 708 579,75	-15 521 861,55
Poistot ja arvonalentumiset		
Suunnitelman mukaiset poistot	-79 875,22	-93 374,04
Yhteensä	-79 875,22	-93 374,04
Liiketoiminnan muut kulut	-4 036 759,21	-3 797 871,40
LIKEVOITTO / -TAPPIO	-14 823,02	186 894,63
Rahoitustuotot ja -kulut		
Muut korko- ja rahoitustuotot		
Saman konsernin yrityksiltä	12 758,43	0,00
Muilta	79,38	632,01
Yhteensä	12 837,81	632,01
Korkokulut ja muut rahoituskulut		
Muille	-581,67	-1 555,22
Yhteensä	-581,67	-1 555,22
Rahoitustuotot ja -kulut yhteensä	12 256,14	-923,21
VOITTO / TAPPIO ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA	-2 566,88	185 971,42
TILIKAUDEN VOITTO / TAPPIO	-2 566,88	185 971,42

Espoo Catering Oy:n tase

TASE	31.12.2022	31.12.2021
VASTAAVAA		
PYSYVÄT VASTAAVAT		
Aineelliset hyödykkeet		
Koneet ja kalusto	12 703,74	92 578,96
Yhteensä	12 703,74	92 578,96
Sijoitukset		
Muut osakkeet ja osuudet	385,00	385,00
Yhteensä	385,00	385,00
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ	13 088,74	92 963,96
VAIHTUVAT VASTAAVAT		
Vaihto-omaisuus		
Aineet ja tarvikkeet	405 384,83	566 880,61
Yhteensä	405 384,83	566 880,61
Saamiset		
Lyhytaikaiset		
Myyntisaamiset	11 885,25	6 574,26
Saamiset saman konsernin yrityksiltä	8 454 239,72	7 708 925,53
Siirtosaamiset	187 545,15	176 027,19
Yhteensä	8 653 670,12	7 891 526,98
Rahat ja pankkisaamiset	3 411,90	3 372,55
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ	9 062 466,85	8 461 780,14
VASTAAVAA YHTEENSÄ	9 075 555,59	8 554 744,10

Espoo Catering Oy:n tase

TASE	31.12.2022	31.12.2021
VASTATTAVAA		
OMA PÄÄOMA		
Osakepääoma	500 000,00	500 000,00
Muut rahastot		
Muut rahastot	1 338 035,82	1 338 035,82
Muut rahastot yhteensä	1 338 035,82	1 338 035,82
Edellisten tilikausien voitto (-tappio)	1 533 765,89	1 347 794,47
Tilikauden voitto (-tappio)	-2 566,88	185 971,42
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ	3 369 234,83	3 371 801,71
VIERAS PÄÄOMA		
Lyhytaikainen		
Saadut ennakot	61 334,69	63 041,91
Ostovelat	2 349 841,10	1 608 274,04
Velat saman konsernin yrityksille	261 380,38	178 979,14
Muut velat	450 030,38	427 869,95
Siirtovelat	2 583 734,21	2 904 777,35
Yhteensä	5 706 320,76	5 182 942,39
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ	5 706 320,76	5 182 942,39
VASTATTAVAA YHTEENSÄ	9 075 555,59	8 554 744,10



ESPOO CATERING OY

Y-tunnus: 2716134-9

Nuijalantie 18, 2. kerros
PL 5111
02070 ESPOON KAUPUNKI

Lue lisää: [Espoocatering.fi](https://www.espoocatering.fi)