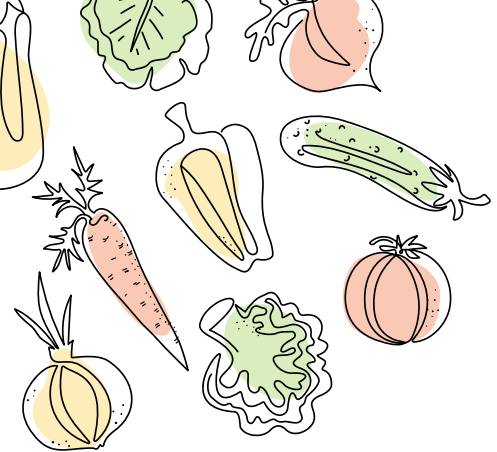




Iloa ja energiaa 2024

ESPOO ► CATERING



Iloa ja energiaa 2024

Me olemme Espoo Catering

Toimitusjohtajan terveiset
Meidän arvot ja visio
Espoo Catering lyhyesti 2024
Meidän arvoketju
Iloa ja energiaa vuonna 2024

Vastuullisuus nyt ja huomenna

Vastuullisuustyömme
Meidän ihmiset
Meidän ympäristö
Yhteiskunta ympärillämme
Vastuullisuustavoitteemme 2025

Talous ja kestävyys

Talouden avainluvut
Meidän hankinnat
Tuloslaskelma ja tase
Meidän kehityskohteet

Näin raportoimme

Raportin sisältö ja tietojen lähteet
Viittaukset standardeihin



Me olemme Espoo Catering

Toimitusjohtajan terveiset	4
Meidän arvot ja visio	5
Espoo Catering lyhyesti 2024	6
Meidän arvoketju	7
Iloa ja energiaa vuonna 2024	8



Iso kiitos teille keittiöön.
Te teette parasta ruokaa.

Terveisin
Koulun oppilas, luokalta 4A



Toimitusjohtajan terveiset

Iloa ja energiaa 2024 on Espoo Cateringin vision mukainen vuosikertomus ja vastuullisuusraportti. Tervetuloa, mukavaa että päätit tutustua raporttiimme!

Vuosi 2024 oli Espoo Catering Oy:n yhdeksäs tilikausi ja toimintavuosi. Vuosi oli täynnä kasvua, kehitystä ja ennen kaikkea maistuvia hetkiä. Olemme ylpeitä siitä, että saamme olla mukana tuomassa laadukkaita aterioita ja iloista energiaa espoolaisten päiväkotien, koulujen ja työpaikoihin.

Vastuullisuus on ollut jo vuosia kaiken toimintamme keskiössä. Ruokahävikin vähentäminen, kotimaisten ja sesonginmukaisten raaka-aineiden hyödyntäminen sekä kestävät valinnat eivät ole meille vain sanoja, vaan jokapäiväisiä tekoja. Tiedämme, että päivittäisillä valinnoilla on suuri vaikutus. Vastuullisuus ei siis ole meille irrallinen asia, vaan se on osa kaikkea liiketoimintaamme.

Osana sitoutumistamme kestäväan kehitykseen olemme laatineet toimintasuunnitelman, joka pohjautuu CSRD:n mukaisiin standardeihin. CSRD (Corpo-

rate Sustainability Reporting Directive) on EU:n direktiivi, joka velvoittaa yrityksiä raportoimaan vastuullisuudesta kattavasti. Tämä toimintasuunnitelma ohjaa meitä tekemään vastuullisia päätöksiä niin raaka-aineiden hankinnassa, tuotannon prosesseissa kuin logistiikassakin. Tavoitteenamme on jatkuvasti parantaa ympäristövaikutuksiamme ja edistää kestävämpiä toimintamalleja.

Matka tähän pisteeseen ei olisi ollut mahdollinen ilman sitoutunutta tiimiämme, asiakkaitamme ja yhteistyökumppaneitamme. Kiitos, että olet mukana kehittämässä entistäkin maukkaampaa ja vastuullisempaa tulevaisuutta kasvavassa Espoossa.

Ruokapöytäämme eivät kuulu vain ateriat – sinne kuuluu myös ripaus iloa ja annos energiaa, visiomme mukaisesti. Siitä pidämme kiinni myös vuonna 2025!

Kristina Inkiläinen

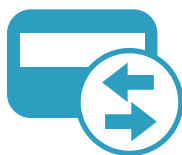
Toimitusjohtaja
Espoo Catering Oy



Espoo Catering lyhyesti 2024



460
työntekijää



41,3 m€
liikevaihto



77 500
ateriaa päivittäin



99,9 %
Espoon kaupungin ja
0,1 % Länsi-Uudenmaan
hyvinvointialueen
omistama *

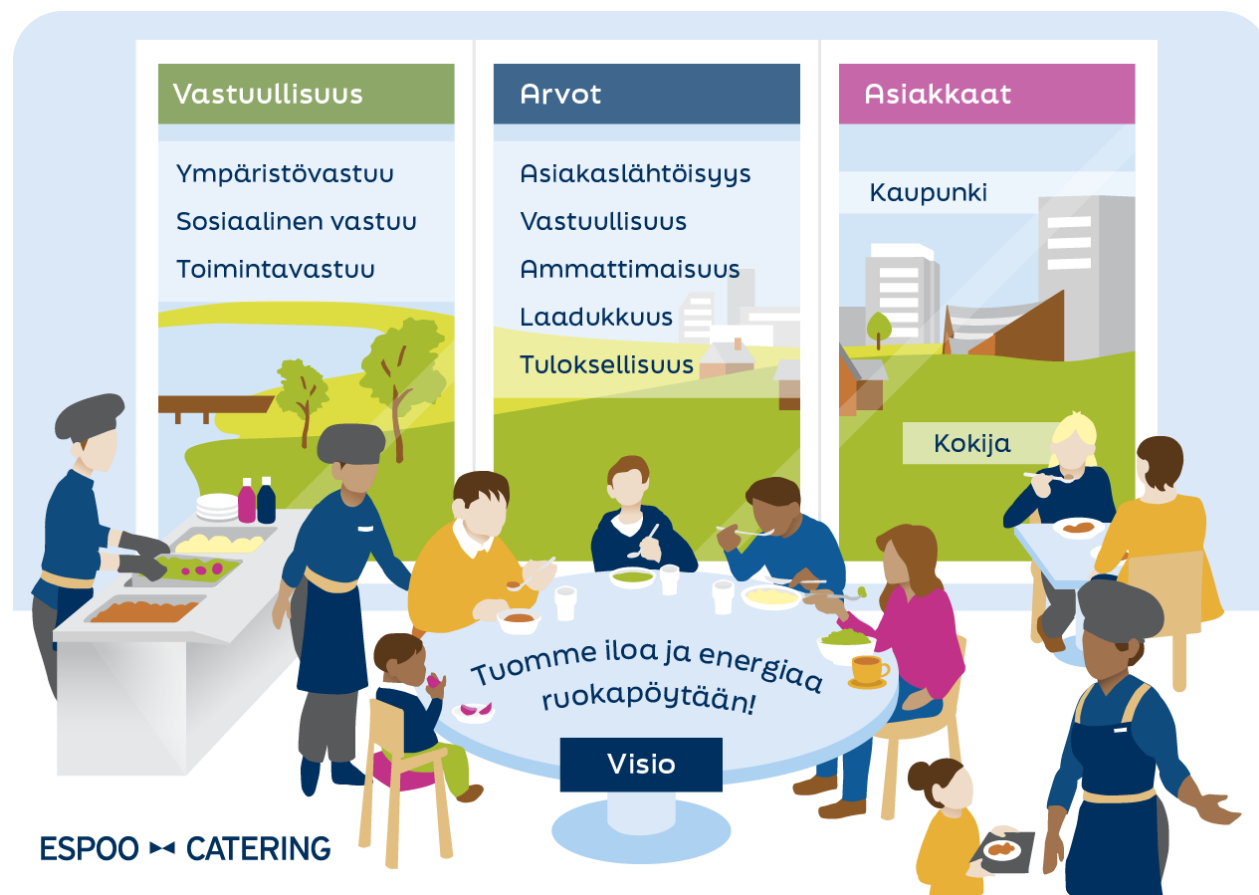


277
keittiötä tai
palvelupistettä

* Länsi-Uudenmaan hyvinvointialue
luopui omistuksestaan vuoden 2025
alussa



Meidän arvot ja visio



Me Espoo Cateringissa valmistamme ruokaa Espoon kaupungin lasten, nuorten ja henkilöstön tarpeisiin sekä kokouksiin ja edustustilaisuuksiin. Vuonna 2024 toteutimme ruokapalveluita myös osaan Espoossa sijaitsevista Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueen kohteista. Tuhannesta osakkeestamme Länsi-Uudenmaan hyvinvointialue omisti vuonna 2024 yhden osakkeen ja Espoon kaupunki loput.

Tuotamme reilut 85 % Espoon kaupungin toimialojen ateriapalveluista. Päivittäin aterioitamme nauttiikin noin 50 000 espooilaista.

Ammattimaisuus yksi arvoistamme ja se näkyy työssämme joka päivä maukkaana ruokana, vastuullisina valintoina sekä ainutkertaisina asiakaskohtauksina.

Ammattitaitoinen tiimimme, johon kuuluu noin 460 osaajaa, työskentelee 200 keittiössä ympäri Espoon. Lisäksi toimitamme maistuvia aterioitamme lähes 100 pienempään palvelupisteeseen.

Toimintamme perustuu arvoihimme ja teemme parhaamme tuodaksemme iloa ja energiaa ruokapöytään - visiomme mukaisesti.

Meidän arvoketju



Iloa ja energiaa vuonna 2024

Tapasimme Espoo-päivässä

Elokuisena Espoo-päivänä kauppakeskus Sello täyttyi Onnenpyörän pyörittäjistä ja uutuusruokamme kasvisla-sagneten maistelijoista.



Valmensimme esihenkilöitä

Järjestimme esihenkilöllemme vuoden kestäneen valmennuskonaisuuden, ja esihenkilötyön kehitys jatkuu.

Uusimme Aromin

Päivitys Aromi 14 -tuotannonohjausjärjestelmään jatkui vuonna 2024 henkilöstön jatkokouluksin.



Hyvästelimme Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueen

Tuotimme ateriapalvelut hyvinvointialueelle Espoossa elokuun 2024 loppuun saakka.

Iloa ja energiaa vuonna 2024

Tarjosimme toiveruokia

Kana- ja kasvisnuggetit voittivat paras kouluruoka -äänestyksen. Tarjolla oli myös muita toiveruokia.



Yllätimme tapahtumissa

Kouluruoka 2.0, Fisuhaaste, Kesälomaetkot ja Street food -tapahtuma - siinä vain muutama niistä tapahtumista, joita järjestimme asiakkaillemme vuoden aikana!

Osallistuimme ruokakasvatukseen

Järjestimme päiväkotien henkilökunnalle Ruokakasvatuksen työpajan ja maistelupaketteja. Valmistimme lasten kanssa hedelmäsaatteja.



Iloitsimme onnistumisista

Tuotekehittäjäme Ville Kivinen voitti Pro-gaalan sarjan ammatti-keittiön tuotekehittäjä ja palveluvastaavamme Marjo Sundström huomioitiin Vuoden ruokakasvattaja -palkintojen jaossa kunniakirjalla.

Vastuullisuus nyt ja huomenna

Vastuullisuus Espoo Cateringissa	11
Meidän ihmiset	14
Meidän ympäristö	21
Yhteiskunta ympärillämme	23
Vuoden 2025 vastuullisuustavoitteet	28



Ruoka oli vegaanista, ja
silti todella hyvää!



Vastuullisuus Espoo Cateringissa

Työskentelemme Espoo Cateringissa vastuullisuuden kaikilla tasoilla: vastuullisuus koskee ihmisiä joiden kanssa työskentelemme, ympäristöä jossa elämme sekä yhteiskuntaa jossa toimimme.

Ympäristövastuun osalta olemme vähentäneet ruokahävikkiä ja lisänneet sen hyödynämistä. Sosiaalisen vastuun alueilla olemme edistäneet meidän työntekijöidemme hyvinvointia ja parantaneet työssä viihtymistä. Taloudellisen vastuun osalta painopiste on puolestaan ollut kustannustehokkuudessa ja läpinäkyvyydessä.

Olemme ylpeitä serfitikaateistamme

Meidän ISO 9001 -laatusertifikaattimme ja ISO 14001 -ympäristösertifikaatimme muodostavat perustan vastuullisuustyöllemme. Bureau Veritas Certification toteutti Espoo Cateringin määräaikaissäädöinnin joulukuussa 2024. Auditoinnissa ei havaittu vakavia poikkeamia laadunhallinta- ja ympäristöjärjestelmissä, ja toiminta vastasi kansainvälisten standardien vaatimuksia ja jatkuvan parantamisen periaatteita.

Vastuullisuustyö ei kuitenkaan jää vain ser-

tifikaattien ja kuvattujen prosessien tasolle: Koko henkilöstömme tietää vastuullisuuteen liittyvät tavoitteemme, ja on sitoutunut vastuullisuuden kehittämiseen. Toimintamme on ekologisesti, taloudellisesti ja sosiaalisesti kestävä.

Myös Espoon kaupunki asettaa toiminnallemme vuosittain tavoitteita, kaupungin eettisten periaatteiden ja vastuullisuustavoitteiden pohjalta. Olemmekin yhdessä kaupungin kanssa sitoutuneet YK:n kestävä kehityksen tavoitteisiin sekä Sustainable Energy and Climate Action Plan -ohjelman, Itämeri-toimenpideohjelman ja Hiilineutraali Espoo 2030 -tiekartan tavoitteisiin. Olemme tunnistanee toimintamme keskeisen lainsäädännön, jota seuraamme säännöllisesti.

Meille on tärkeää pysyä ajan tasalla siitä, mikä meidän vastuullisuutemme taso on. Tätä varten meillä on käytössä erilaisia mittareita, joiden avulla voimme sekä seurata ja arvioida jo saavutettuja tuloksia että rakentaa itsellemme uusia tavoitteita. Jatkuvaa parantamista edistämme myös järjestämällä sisäisiä auditointeja ja toimittaja-arviointeja, sekä tarjoamalla laatu- ja ympäristöjärjestelmäkoulutusta henkilöstöllemme.

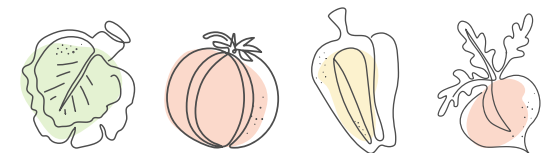
Fokus vastuullisuusraportointiin

Olemme kehittäneet kestävyysraportointiamme ennakoivasti vastaamaan CSRD-direktiivin vaatimuksia.

Tämä työ on sisältänyt muun muassa uusien raportointitarpeiden tunnistamisen ja niiden mukaisen vastuullisuusmittariston muokkaamisen.

Vuoden 2024 aikana toteutimme kaksois-olennaisuusanalyysin, jonka avulla tunnistimme ja määrittelimme toimintamme kannalta olennaiset vastuullisuusteemat. Näitä teemoja painotamme vastuullisuustyössä, -toimenpiteissä ja -raportoinnissa.

Pääset seuraamaan tämän työn tuloksia tässä vuosikertomuksessa!



Ympäristövastuu

2024

Ympäristökampanjat ja -hankkeet

- Kaksoisolennaisuusanalyysi
- Ylijääneen lounasruoan lahjoittaminen ruoka-apuun
- Food Waste Ecosystem
- Hävikkiwiki
- Energiansäästöwiki

Oiva -tulokset

71 kpl

Oivallinen

68 %

kaikista
arvioinneista

71 %

kotimaisuusaste

22 621

myytyä hävikkiruoka-annosta



Kilon Keittiö

Kulutus/tuotettu annos

Sähkö 0,13 kWh

Vesi 0,39 l

Lämpö 0,10 kWh

Kokonaiskulutuksen muutos %

veden kulutus **-19,0 %**

sähkön kulutus **-8,2 %**

lämmön kulutus **+18,6 %**

Jätteet (tonnia)

Sekäjäte: 18,9 t

Biojäte: 19,9 t

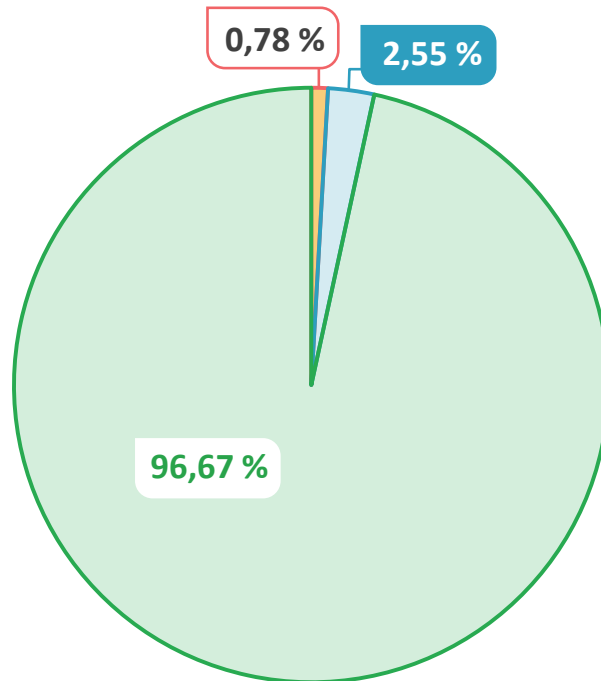
Muovi: 25,3 t

Pahvi: 30,5 t

Metalli: 0,6 t

Lasi: 0,2 t

Vastuullisuus Espoo Cateringissa



Hiilijalanjälki

- Scope 1: Suorat päästöt, yrityksen omista toimista
- Scope 2: Epäsuorat päästöt, yrityksen ostaman energian tuotannosta
- Scope 3: Muut epäsuorat päästöt (esim. raaka-aineiden hankinta ja kuljetus, logistiikka, työntekijöiden työmatkat)



Meidän ihmiset

Meillä Espoo Cateringissa sosiaalisen vastuullisuuden eteen tehty työ on kasvanut vuosi vuodelta. Erityisen hienoa on ollut se, että työ ei ole tuntunut työltä: Kehitys on syntynyt luonnollisesti, tarpeesta ja halusta tehdä asiat oikein - ja aina vain paremmin.

Espoo Cateringin toiminnan alkuaikoina painotimme sosiaalisen vastuun perusasioita: palkkauksen selkeyttä ja työntekijöiden välistä tasa-arvoa sukupuolesta, iästä, kulttuurista ja kielestä riippumatta.

Vuosien myötä olemme kehittyneet entisestään sosiaalisen vastuun saralla:

- yhä useamman Espoo Cateringin työntekijän äidinkieli on jokin muu kuin suomi
- räätälöimme työtehtäviä osatyökykyisille tai vammaisille työntekijöille
- annamme opiskelijoille mahdollisuuksia työssäoppimiseen

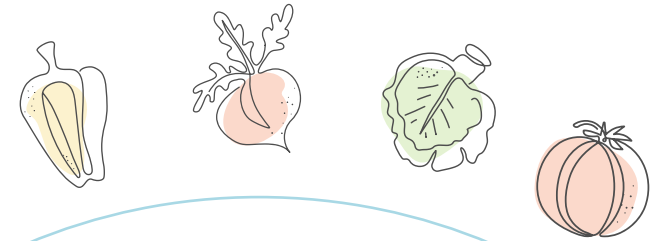
Keskitymme siihen, että kaikilla olisi hyvä olla töissä.

Kehitystyön jatkaminen on meille tärkeää

Olemme tälläkin hetkellä mukana erilaisissa hankkeissa:

- Futurum-hanke vaikeasti työllistettäville
- OSKE (Omnian osaamiskeskus), jossa on tavoitteena Suomen kieleen ja työkuultuuriin tutustuminen
- Yhteistyö vammaispalveluiden kanssa

Olemme myös jakaneet meidän sosiaalisen vastuun osaamista kertomalla tekemästämme vastuullisuustyöstä muille toimijoille.



Vuonna 2024

460

työntekijää

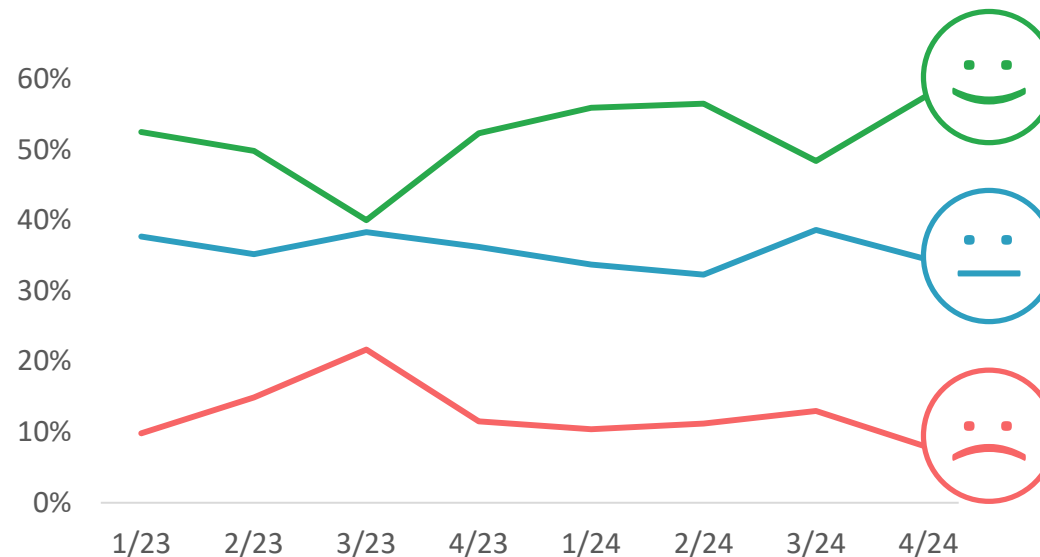
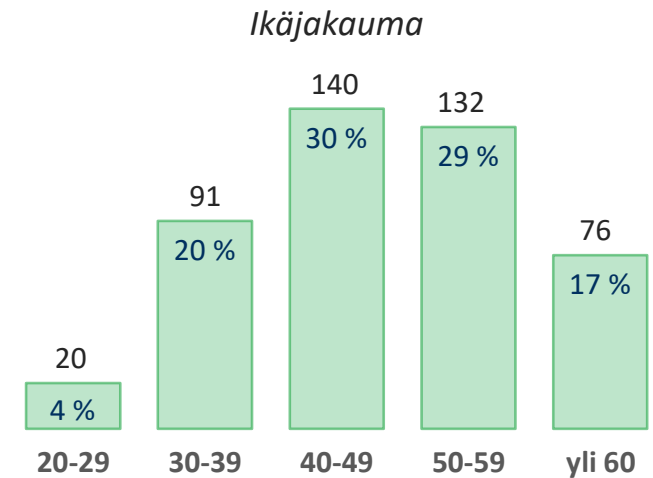
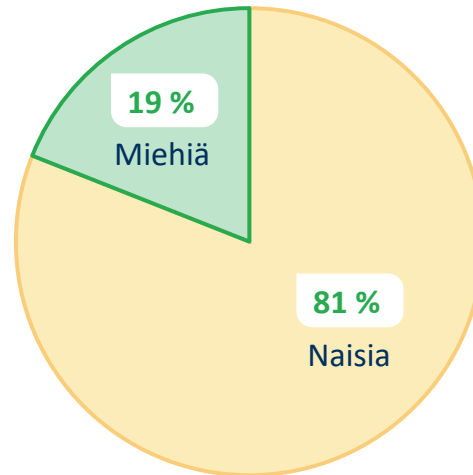
FTE 422

373  **87**
vakituista määräaikaista

399  **61**
koko-aikaista osa-aikaista

33  **30**
työharjoittelijaa työkokeilijaa
29
oppisopimusopiskelijaa

15 Iloa ja energiaa 2024



Henkilöstön työtyytyväisyyden kehitys 2023–2024



Meidän ihmiset

Meille on tärkeää, että työntekijämme voivat hyvin ja viihtyvät Espoo Cateringissa

Tämän varmistamiseksi pyydämme henkilöstöämme vastaamaan vuosittain erilaisiin henkilöstökyselyihin, kuten neljästi vuodessa järjestettävään Fiilismittariin. Fiilismittarin tulosten pohjalta suunnittelemme mahdollisia tarvittavia toimenpiteitä Hyvä Duunifiilis -työryhmässä.

Arvostamme meillä pitkään työskennelleitä osaajia ja rekrytoimme uusia työkavereita sekä omien kanaviemme kautta että yhteistyössä TE-palveluiden, Espoon kaupungin työllisyyspalveluiden sekä eri oppilaitosten kanssa. Tuemme maahanmuuttajien, nuorten ja vaikeasti työllistettävien työllistymistä myös eri hankkeiden ja tapahtumien kautta.

Yhteisen kielen löytämiseksi järjestämme maahanmuuttajataustaisille työntekijöillemme suomen kielen opetusta ja vastaavasti englannin kielen koulutusta niille, jotka näkevät sen työn ohjaamisen kannalta tarpeelliseksi.

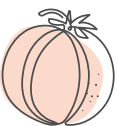
Pyrimme tukemaan kaikkia työntekijöitämme erilaisissa elämäntilanteissa, ja osa työntekijöistämme työskenteleekin erilaisin osa-aikajärjes-

telyin. Tarjoamme joustavia työmahdollisuuksia ja toimistohenkilöstömme työskentelee hybridimallissa.

Työssä viihtymisen lisäksi työturvallisuus on koko työn tekemisen pohja: Meillä on käytössä aktiivisen välittämisen malli, jonka puitteissa esihenkilöt tukevat tiimiläisiään työntekijän sairastuessa. Teemme jatkuvaa yhteistyötä Espoon kaupungin työterveyden kanssa sekä säännöllisesti työn vaarojen ja riskien arvioinnit ja työturvallisuuskävelyt. Käytössämme on työsuojelun toimintaohjelma ja vuosikello.

Espoon kaupungin työterveyspalvelut järjestävät myös Espoo Cateringin työterveyden, joka kattaa ennaltaehkäisevän palvelun lisäksi työterveyspainotteisen yleislääkäritasoisien sairaanhoidon. Teimme vuonna 2024 yhdessä työterveyden kanssa yhteensä 22 työpaikkaselvitystä ja kävimme 113 työterveysneuvottelua. Tarjosimme henkilöstöllemme influenssarokotukset sekä riskiryhmäläisille koronarokotukset.

Järjestimme osalle henkilöstöstöä työnohjausta. Työtapaturmat ja läheltä piti -tilanteet käsittelemme yhteistoimintaneuvottelukunnassa ja henkilöstön kanssa.



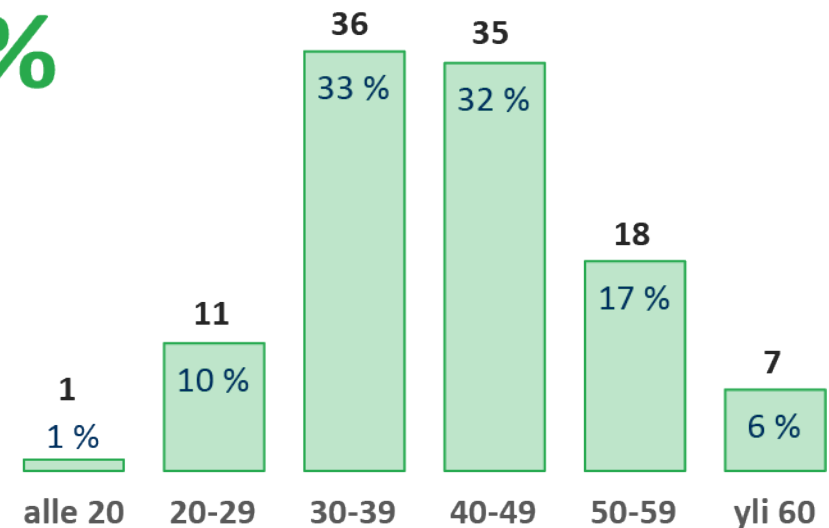
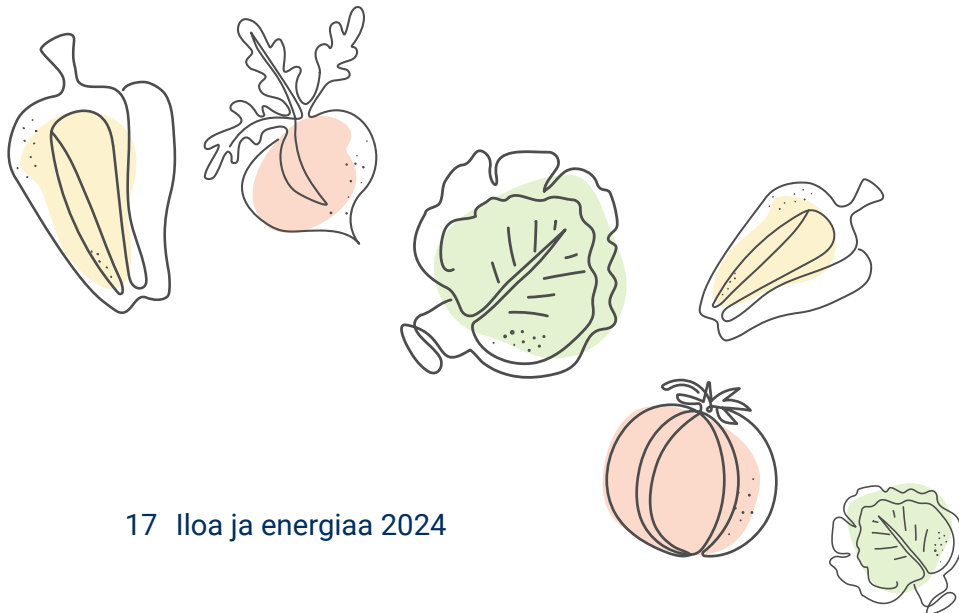
Meidän ihmiset

 **Vaihtuvuus**
16,7 %

 **Työtapaturmia**
74 kpl

 **Vuokratyö, keskimäärin**
9 %

 **Sairauspoissaolo prosentti**
6,5 %



Ikäjakausi, uudet työntekijät

Meidän ihmiset

Huomaamme hyvän työn

Kuukauden työntekijä pääsee voiton kunniaksi hemmotteluhoitoon ja esihenkilöt palkitsevat hyvää työtä elokuvalipuilla, suklaalla tai kukkakimpulla. Lisäksi kertapalkitsemme vuoden 2024 positiivisen tuloksen myötä erityisen hienosti onnistuneita työntekijöitämme. Kertapalkitsemisen kriteerit päätämme yhtiön johtoryhmässä, ja esihenkilöt valitsevat palkittavat työntekijät näiden perusteiden pohjalta.

Pitkästä työurasta, pyöreistä vuosista tai eläkepäivien koittaessa annamme työntekijöillemme mahdollisuuden valita itselle mieleinen lahja tarjoamastamme valikoimasta. Olemme myös järjestäneet erilaisia yllätyslahjoja ja tilaisuuksia vuoden 2024 aikana, esimerkiksi kesä- ja joululahjat sekä Pikkujoulu, kiitoksena koko henkilöstöllemme upeasta asiakastyöstä.

Henkilöstöllämme on käytössään joustava liikunta- ja kulttuurietu, työsuhdematkaetu sekä hyvinvointietu. Myös ravintoetu on tärkeä etu keittiöissämme työskentelevälle henkilöstölle.

Olemme ylpeitä osaamisestamme

Meillä on jatkuvan oppimisen kulttuuri ja vuosittainen koulutussuunnitelma: Järjestämme säännöllisesti lisäkoulutusta, ja henkilöstömme syventää osaamistaan suorittamalla catering-alan tutkintoja.

Palveluvastaavan oppisopimusohjelma käynnistyi jälleen - se on meille upea mahdollisuus sekä löytää uusia työntekijöitä talon ulkopuolelta että tarjota urakehitysmahdollisuuksia omille osaajillemme.

Vuonna 2024 järjestimme runsaasti esihenkilövalmennusta, Aromi-järjestelmäkoulutusta, suomen- ja englannin kielen sekä erityisruokavalio-, ensiapu- ja alkusammutuskoulutusta. Sähköisen oppimisympäristön kautta kehitimme IT-, johtamis- ja hyvinvointitaitojamme.

Sähköinen Pecca-perehdytysjärjestelmä otettiin hienosti käyttöön vuoden 2024 aikana, ja uusien työntekijöiden perehdytysiltapäivässä kävimme työsuhteen perusteet sujuvasti läpi kaksikielisenä, suomeksi ja englanniksi.



Meidän ihmiset

Vastuullisuustyö on vain yksi niistä aihealueista, joka yhdistää kaikki toimintaamme liittyvät ihmiset: Meidän henkilöstön, asiakkaat ja yhteistyökumppanit. Teemme yhteistyötä monella rintamalla, muun muassa ruoan maistuvuuden, uusien tuotteiden ja entistä paremman palvelun parissa.

Asiakkaamme ovat päiväkotikäisiä lapsia sekä eri ikäisiä koululaisia ja opiskelijoita. Lapsilla ja nuorilla on paljon toiveita erityisesti kouluruoan suhteen: Pizza, sushi, burgerit ja nugetit ovat monen toivelistalla! Oppilaiden ja opiskelijoiden vanhemmat korostavat usein perinteistä kotiruokaa sekä omaa arvomaailmaa tukevia raaka-ainevaihtoehtoja. Vastuullisena toimijana ja osana Espoon kaupunkia huolehdimme siitä, että ruoka on aina myös vastuullisesti tuotettua, kustannustehokasta, monipuolista, ravitsevaa, ja perustuu kansallisiin ravitsemussuosituksiin.

Tärkein tavoitteemme, ja myös haasteemme, onkin rakentaa erilaisten toiveiden ja tavoitteiden pohjalta maistuva ja täyspainoinen ruokalista.

Nuorten asiakkaidemme lisäksi meidän Edustuspalvelumme valmistavat ruokaa lounasruokailijoille Espoon Valtuustotalossa, sekä erilaisiin Espoon kaupungin edustustarpeisiin. Olemme myös mukana monissa muissa Espoon tapahtumissa!



Meidän ihmiset

Yhteistyökumppaneillamme on merkittävä rooli vastuullisuustyössämme

Teimme ruokaturvallisuusarvioinnin tai auditoinnin vuoden 2024 aikana 17 sopimustoimittajalle.

Toimittaja-arvioinnissa käytämme arviointikriteereinä itse toimittajien toimintaa sekä hankittavia tuotteita ja palveluja mittaavia vaatimuksia. Arvioinnilla varmistamme, että sopimustoimittajamme toimivat sovitulla tavalla ja että hankittavat tuotteet ja palvelut täyttävät niille sovitut vastuullisuusvelvoitteet. Arvioimme toimittajien suorituskykyä suorituskykykriteerien avulla, joita ovat muun muassa:

- Toimitusvarmuus ja täyttöaste
- Reklamaatioiden määrä
- Tyytyväisyysluku (NPS tai muu vastaava)
- Vastuullisuus- ja eettisyysperiaatteiden toteutuminen
- Varautumisjärjestelmät ja varautumisen taso
- Työolosuhteet
- Tilaaajavastuulain mukaiset velvoitteet
- Toimitusmäärät ja -arvot

Huolehdimme siitä, että merkittävimpien elintarvikkeidemme toimittajat torjuvat mahdollisia tuoteväärennöksiä mm. seuraavin keinoin:

- sertifioidut toimintajärjestelmät
- potentiaalisten riskimaiden ja -tuotteiden tunnistaminen
- riskimaissa toimivien tavarantoimittajien sitoutuminen Code of Conduct -ohjeisiin ja vuosittaisiin auditointeihin.

Näin varmistamme vastuullisten raaka-aineiden ja palvelujen hankinnat

- ✓ Vastuullisuus ja kestävä kehityksen edistäminen kirjattu sopimukseen
- ✓ Ekologisen ja sosiaalisen vastuullisuuden vähimmäisvaatimukset hankintakriteereissä
- ✓ Motivan kriteeripankin vastuullisuus-kriteerit huomioitu
- ✓ WWF:n kalaoppaan suositukset tarkistettu
- ✓ Kestävästi kalastettua kotimaista kalaa suunniteltu ruokalistoilta Itämerihjelman mukaan
- ✓ Luomu-, Reilun kauppa- ja Sydänmerkki-tuotteet lisätty hankintakoreihin
- ✓ Hankintasopimusten ja ostojen säännöllinen seuranta toteutettu
- ✓ ISO 9001 ja 14001 -sertifioinnin mukaiset toimittaja-arvioinnit tehty



Meidän ympäristö

Espoo Cateringin ympäristövastuu ulottuu Etelä-Amerikan Reilun kaupan banaaneista Itämerestä pyydystettyyn kalaan ja jokaisessa 200 espoolaisessa keittiössämme toteuttavaan ympäristövastuutyöhön.

Olemme onnistuneet vähentämään ruokahävikkiä pitkäjänteisen työn tuloksena yhteistyönä jo vuodesta 2014 alkaen. Nyt, 10 vuotta myöhemmin, suunnittelemme ja toteutamme edelleen uusia toimenpiteitä hävikin vähentämiseen ja hyödyntämiseen, uusien innovaatioiden käyttöönottoon sekä ympäristövastuun raportoinnin kehittämiseen.

Hävikki ei ole meille vain hukkaan heitettyä ruokaa

Hävikki merkitsee myös hukattua raaka-ainetta, energiaa ja tehtyä työtä. Ensisijainen tavoitteemme on ruokahävikin ja jätteen synnyn ehkäisy. Jos ruokahävikkiä kuitenkin syntyy, pyrimme hyödyntämään sen mahdollisimman hyvin myymällä ylijäänyttä ruokaa ja lahjoittamalla sitä ruoka-apuun.

Vuonna 2024 yhteistyökumppaneinamme toimivat ruoka-apujärjestöt Manna-talo, Espoon-

lahden seurakunta ja Kivenkolon asukastila. Tämän lisäksi vähennämme ruokahävikkiä ResQ-hävikkisovelluksen avulla.

Kierrätämme jätteet HSY:n jäteasetuksen mukaisesti ja saamme jäteraportit jätepalvelutoimijoilta. Katselmoimme jätemääriä säännöllisesti ja olemme tunnistanee jätteen ympäristövaikutukset, joiden perusteella olemme kehittäneet toimintaamme vastuullisemmaksi.

Pakkauksella on tärkeä rooli, jotta tuote päätyy asiakkaalle vahingoittumatta. Kaikki Kilon Keittiön toimittamat CPET- ja PP-muovirasiat palautuvat Kilon Keittiöön ja kierrätämme ne muovijätteeseen. Teemme pakkaustoimittajien kanssa jatkuvaa kehitystyötä pakkausmateriaalien kehittämiseksi kestävämpään suuntaan.

Suurin keittiömme, Kilon Keittiö, valmistaa ja toimittaa ruokaa palvelukeittiöihimme. Kilon Keittiö on valmistunut 2017 ja sen tekniikka mahdollistaa optimaalisen ja kestävä tavan tuottaa ateriapalveluita. Mittaroimme ja seuraamme Kilon Keittiön kiinteistön kulutustietoja reaaliajassa.

Olemme mukana monissa ympäristöön liittyvissä vastuullisuushankkeissa:

- Yhteiskuntasitoutumus 2050
- Reilu kauppa
- Portaat Luomuun
- Espoon tarina
- Espoon kaupungin kestävä energian ja ilmaston toimintasuunnitelma (SECAP)
- Espoon Itämeri-toimenpideohjelma
- Food Waste Ecosystem
- Hiilijalanjäljen laskenta



Meidän ympäristö

Innovaatiot ovat osa ympäristövastuutyötä

Vuonna 2023 siirryimme uuteen Aromi 14 -toiminnanohjausjärjestelmään. Energiatohokkaat ratkaisut, kuten aurinkopaneelit Kilon Keittiön katolla ja uudet keittiölaitteet, ovat osa kestävää toimintaamme. Uskomme, että tulevaisuuden kilpailutekijöitä ovat yhä ympäristöystävällisemmät ja innovatiivisemmat ateriapalvelut, ja haluamme olla mukana tällä matkalla.

Ympäristövastuu on myös tiedon ja vastuullisuusosaamisen jakamista asiakkaillemme

Ruokailevat asiakkaamme voivat seurata omaa hävikkiään Biovaakojen avulla, ja he saavat meiltä vinkkejä vastuullisuuden toteuttamiseen erilaisilla teemaviikoilla, kuten Hävikki- ja Energiansäästöviikoilla.

Olemme vuoden 2024 aikana vakiinnuttaneet kasvisruokien suosion kouluissa hyvälle tasolle. Tämä on hyvä keino vähentää ruoasta syntyviä ilmastovaikutuksia. Tarjoamme kouluissa joka päivä kaksi ruokavaihtoehtoa, joista toinen on kasvisruokaa ja toinen liha- tai kalaruokaa. Vuonna 2024 kasvisruoan määrä oli 27 % ja liha- ja kalaruoan määrä 73 % kouluissa syödyistä ruuista. Olemme myös innostaneet oppilaita kasvisruoan pariin järjestämällä kasvisruokakil-

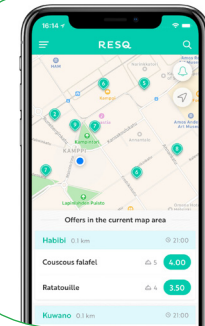
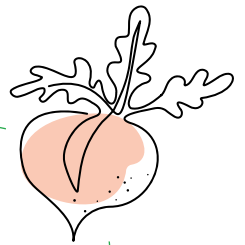
pailuja. Kasvisruoka oli edellisen vuoden tyyliin ensimmäisenä esillä niin ruokalistallamme kuin linjastossakin. Punaisen lihan kulutusta vähensimme kehittämällä sekä eläin- että kasviproteiineja sisältäviä hybridiruokia.

Huolehdimme vastuullisesta ja mahdollisimman lähellä tuotetusta ruoasta myös tarjoamalla sesonginmukaisia raaka-aineita ja huomioimalla vuodenaikojen vaihtelut sekä huomioimalla hankinnoissa eettiset ja ekologiset näkökulmat.

Tuemme kotimaista ruokatuotantoa

Elintarvikkeidemme kotimaisuusaste on korkea, 71 prosenttia, ja hankimme elintarvikkeet kotimaisilta sopimuskumppaneiltamme.

Kaikki hankkimamme kalatuotteet ovat 100 % WWF:n kalaoppaan vihreän tai keltaisen luokan kaloja, pyydetty kestävästä kalakannoista kestäväillä menetelmillä. Kaikki kalatuotteemme ovat vastuullista kotimaista järvikalaa, Itämeren silakkaa, särkikalaa tai MSC-sertifioituja tuotteita. Tarjosimme vuoden 2024 aikana asiakkaillemme monia maistuvia kalaruokia, kuten silakkamurekepihvejä, järvikalapihvejä, pannupaistettuja muikkuja ja silakkapihvejä, jotka oli valmistettu Itämerestä kestävästi pyydetystä kalasta tai kotimaisesta järvikalasta.



Yhteiskunta ympärillämme

Espoo Catering on merkittävä ruokapalveluiden tarjoaja Espoossa. Tavoitteemme on tuoda iloa ja energiaa yhteisöön ja olla mukana rakentamassa kestävästi kehittyvää kaupunkia.

Ensisijainen tehtävämme on tarjota jokainen päivä terveellistä ja tasapainoista ruokaa kymmenille tuhansille espoolaisille. Päiväkodeissa ja kouluissa tarjottavilla aterioillamme on suora vaikutus espoolaisten lasten ja nuorten hyvinvointiin.

Asiakkaana Espoon kaupunki - ja koko Espoo

Espoon kaupunki on siis täynnä asiakkaitamme: Meillä ruokailevat päiväkotilapset, koululaiset, opiskelijat ja edustuspalveluitamme käyttävät espoolaiset ovat niitä asiakkaita, jotka kohtaamme kahdessa sadassa keittiössämme päivittäin. Heiltä saamme aina sekä sydämellisimmän että suorimman palautteen päivän ruoka-hetkestä. Ja heiltä saamme parhaat ideat ruokalistamme kehittämiseen.

Espoon kaupunki on puolestaan meille se asiakkuus, jonka kanssa teemme sopimuksen palveluistamme. Sopimuksen puitteissa me suunnittelemme ja valmistamme maukkaat, ravintosisällöltään monipuoliset ja vaihtelevat ateriat laadukkaista ja vastuullisesti tuotetuista elintarvikkeista - eri-ikäisten asiakkaidemme tarpeet, odotukset ja mieltymykset huomioiden.

Suuremmassa kuvassa katsottuna koko Espoon kaupunki asukkaineen on meidän asiakas. Tuemme paikallista yhteisöä monin tavoin: tarjoamme työpaikkoja ja opiskelijoille mahdollisuuksia oppia työelämätaitoja harjoittelun kautta. Lahjoitamme ylijäänyttä ruokaa sitä tarvitseville ja jaamme ravitsemukseen liittyvää tietoa erilaisissa tilaisuuksissa, esimerkiksi Espoo Päivässä.

Meidän tavoitteemme on myös ruokakasvatuksen kautta huolehtia siitä, että lapset ja nuoret saavat terveellisen ja ravitsevan perustan omaan ruokavalioonsa.



Yhteiskunta ympärillämme

Me haluamme tehdä ruokaa, josta asiakkaamme pitävät. Tästä syystä meidän tärkein apuväline maukkaan ruoan kehittämiseen on asiakkailta saatu palaute. Saamme ravinto-oloissamme palautetta sekä keskustellen että palautelaitteiden kautta. Myös nettisivuillamme oleva palautelomake on ahkerassa käytössä.

Päivittäisen asiakaspalautteen pohjalta kehitämme niin raaka-aine- ja tuotevalikoimaamme kuin itse ruokalistaakin.

Vuonna 2024 teimme kouluruokakyselyn ruokaileville asiakkaillemme. Kehitämme kouluruokailua kyselystä saadun palautteen pohjalta, yhteistyössä kouluissa toimivien kouluruokavaikuttajien kanssa.

Ravitsevaa, maistuvaa vai molempia?

Valmistamme jokaisen aterian laadukkaista raaka-aineista meidän omilla resepteillä. terveellisen aterian voimalla jaksaa koko koulu- tai työpäivän ja kun hyvinvointia tukevat ruokailutottumukset oppii nuorena, niin niistä tulee luonteva osa elämää.

Ruokakasvatus onkin tärkeä osa työtämme. Kannustamme lapsia ja nuoria lautasmallin mukaisen aterian koostamiseen sekä tuotteiden sijoittelulla että kuvallisilla ohjeilla. Yhteistyö koulujen ja päiväkotien henkilöstön kanssa näkyy Makuaakkoset- ja Kouluruoka-diplomeina® sekä päiväkotien maistelupaketteina, joita hyödynnämme Sapere-ruokakasvatusmenetelmän toteuttamiseen.

Ruokalistamme on jo valmiiksi monipuolinen, mutta tuomme siihen entisestään vaihtelua erilaisilla vuoden aikana järjestettävillä teemaviikoilla, juhla-aterioilla ja yhteistyökumppaneidemme kanssa toteutettavilla kampanjoilla. Järjestimme vuonna 2024 asiakkaillemme yhteensä 24 teemaviikkoa tai -ateriaa ja neljä eri kouluruokatapahtumaa. Juhla- ja teema-aterioita nautittiin niin pääsiäisenä ja jouluna kuin silakkaviikon ja sadonkorjuuviikonkin merkeissä.

Kouluissa meillä on päivittäin tarjolla kaksi pääruokaa. Useat kasvisruokamme ovat myös vegaaniseen ruokavalioon sopivia. Huomioimme ravitsemus- ja kestävyysnäkökulmat sekä omassa että yhteistyökumppaneiden toiminnassa.



Lounasruokailussa meillä on päivittäin tarjolla kaikki suositusten mukaiset aterianosat:

- Lämmin pääruoka
- Salaatti tai hedelmä
- Öljypohjainen salaattinkastike
- Leipä ja pehmeää rasvaa sisältävä levite
- Rasvaton maito ja piimä



Saimme palautetta vuonna 2024

837 kpl
nettipalautejärjestelmästä

207 837 kpl
paikan päällä olevista
palautelaitteista

Yhteensä

208 674 kpl

↑ 33 %
kasvu edellisvuoteen

Ruoan maistuvuuden arvosana (asteikolla 1-5)



Päiväkodeissa

4,0



Kouluissa

3,5



Lounasravintoloissa

4,6

Koululaisten suosikkiruoat 2024

Suosituimmat kasvisruoat

1. Pinaattihukaiset
2. Mannapuuro ja mehukeitto
3. Jalopenonuggetit
4. Ohrapuuro ja mehukeitto
5. Tex-mex kasvistortillat
6. Falafelpyörökät
7. Porkkananappi
8. Kasvispyörä
9. Pinaatti-pestopastavuoka
10. Porkkanasekeitto

Suosituimmat liha-, kana- ja kalaruoat

1. Kalapuikko
2. Kanapyörökät
3. Liha-makaronilaatikko
4. Jauhelihapyyrökä
5. Jauhelihapihvi
6. Bolognesekastike
7. Kebabkastike
8. Kanapasta
9. Tonnikala-spagetti
10. Kinkkukiusaus



Yhteiskunta ympärillämme



Varautuminen oli vuoden 2024 pääuutisia monellakin elämän saralla

Myös meidän toiminnassamme on tärkeää pystyä turvaamaan toiminnan jatkuminen erilaisissa häiriötilanteissa. Olemme varautuneet erilaisiin häiriötilanteisiin ja keittiömme pystyy tarjoamaan ateriat asiakkaille myös häiriötilanteissa.



Meillä on käytössä riskirekisteri, johon olemme arvioineet merkittävimmät riskit, ja niiden mahdolliset vaikutukset. Olemmekin määrittäneet valmiussuunnitelmat ja hallintakeinot esimerkiksi sähkö- ja vesikatkoihin sekä työnseisauksiin. Seuraamme aktiivisesti toimintaympäristön muutoksia ja reagoimme niihin nopeasti.



Testaamme häiriötilanteisiin varautumista säännöllisesti mm. stressitestein ja poistumisharjoituksin. Olemme järjestäneet alkusammutuskoulutusta ja teknisten laitteiden testausta, auditointeja ja toimittaja-arviointoja.

Kaikkien keittiöidemme nopea kontaktointi häiriötilanteissa on kriittistä, ja meillä onkin kriisiviestinnässä apuna robottipuhelut. Olemme kiinnittäneet huomiota myös keskeisten tietojen saatavuuteen häiriötilanteissa.

Korkea tuoteturvallisuus on vastuullisen toiminnan ja laadukkaan ruoan perusta. Huolehdimme siitä HACCP-järjelmään perustuvalla omavalvontaohjelmalla, ja sisäisellä ja ulkoisella seurannalla.

Elintarvikevalvontaviranomaiset seuraavat keittiöiden tuoteturvallisuutta Oiva-tarkastuksilla. Vuonna 2024 keittiöistämme 68 % sai arvosanan oivallinen eli A-arvion. Teemme aktiivista yhteistyötä Espoon seudun ympäristöterveyden kanssa varmistaaksemme elintarvikeeturvallisuuden ja korkean hygieniatason.



Yhteiskunta ympärillämme

Toimintaamme ohjaavat omistajastrategia ja -tavoitteet sekä oma toimintasuunnitelmamme, johon kuuluvat laatu- ja ympäristöpolitiikka ja näitä tukeva järjestelmä, jota arvioimme säännöllisesti.

Espoo Catering Oy:n hallitus ja johtoryhmä ohjaavat yhtiön toimintaa yhdessä kohti yhdessä asetettuja tavoitteita. Espoon kaupungin tytäryhteisöissä noudatetaan Espoon kaupunginvaltuuston hyväksymiä omistajapolitiikkaa ja konserniohjetta. Hyvä hallinto- ja johtamistapa Espoon kaupungin tytäryhtiöissä -ohje täydentää lakisääteisiä menettelytapoja, omistajapolitiikkaa sekä konserniohjetta.

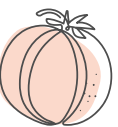
Espoo Cateringin hallituksen valinta

Prosessi aloitetaan kuntavaalien jälkeen paikajakotoimikunnan valmisteltua kaupungin hallitukselle esityksen luottamushenkilöiden paikkajaosta. Hallituksen jäsenten valinnassa huomioidaan asiantuntemus ja yhtiön tarpeet. Hallitukseen on mahdollista nimetä ulkopuolisia asiantuntijoita ja henkilöstön edustajia.

Kaupunginhallituksen konsernijaosto ja johto nimeävät yhtiökokousedustajat ja antavat toimintaohjeet.

Hallitus määrittelee yrityksemme strategian ja vastuullisuustyö on osa meidän strategiaa. Vaikka hallituksessamme onkin myös poliittisin perustein valittuja jäseniä, niin emme tarjoa millään tavoin poliittista tukea millekään puolueelle tai yksittäiselle poliitikolle. Arvioimme hallituksen toimintaa sekä sisäisellä tarkastuksella että hallituksen itsearvioinnilla.

Meillä on Espoo Cateringissa käytössä Eettinen ilmoituskanava, jonka kautta henkilöstömme voi ilmoittaa nimettömästi mahdollisista väärinkäytöksistä. Vuonna 2024 saimme kanavan kautta neljä ilmoitusta, ja veimme niiden käsittelyt loppuun. Lisäksi meillä on käytössä intranetissämme Pulinaboksi-keskustelupalsta, jossa henkilöstö voi vapaasti kysyä, vastata ja kommentoida ja jakaa tietoa kollegoiden kanssa.



Vuoden 2025 vastuullisuustavoitteet



Vastuullisuus näkyy kaikessa tekemisessämme



Vähennämme ja hyödynnämme ruokahävikkiä



Mittaamme ja seuraamme toimintamme hiilijalanjälkeä



Varautuminen on osa arkea



Ihminen on toimintamme keskiössä



Luomme henkilöstöllemme mahdollisuuksia yhteiseen tekemiseen



Vakaa talous mahdollistaa tulevaisuuden



Tuomme entistä monipuolisemmin kasviksia tarjolle



Jokaisella on rooli toimintamme kehittämisessä



Tykkäämme työstämme, annamme sen näkyä ja asiakkaamme tuntee sen



Asiakaspalaute ohjaa kehitystämme



Teemme hyvistä entistäkin parempaa

Talous ja kestävyys

Talouden avainluvut	30
Meidän hankinnat	32
Tulevaisuuden näkymät	33
Tuloslaskelma ja tase	35



Todella ihanasti
keittiöhenkilökunta sisustanut
linjastoja syksyn teeman mukaan!



Talouden avainluvut

Tavoitteenamme on vakaa taloudellinen tulos ja toiminnan kannattavuus Espoon kaupungin in house -yhtiönä. Pyrimme kilpailukykyiseen ja markkinaehtoiseen toimintaan tuottaen maltillista voittoa omistajan linjauksen mukaisesti.

Tarjoamme Espoon kaupungille yhteiskunnallisesti merkittäviä lakisääteisiä ateriapalveluja ja meille on tärkeää säilyttää tarjoamiemme aterioiden hyvä hinta-laatusuhde.

Tavoitteenamme on saavuttaa hyvä tulos vastuullisesti

Toimintavastuun perustana onkin taloudellinen vastuu yhtiöstä. Yksi taloudellisen vastuun peruste on vastuullinen verojen maksaminen ja veron maksun avoimuus. Perustana on verolainsäädäntö, joka määrittää miten yrityksen kuuluu maksaa veroja ja miten tuloksesta verotetaan. Yhtiö varmistaa tarkalla verojen hallinnalla kestävä taloudellisen suorituskyvyn. Maksamme verot ja lakisääteiset maksut lakien ja säädösten mukaisesti.

Verojalanjälki kuvaa yhtiömme toiminnan merkitystä yhteiskunnalle veronmaksun kautta. Kulutusverojen lisäksi verojalanjälkeemme si-

sältyvät myös henkilöstöön liittyvät veronluonteiset maksut sekä työntekijöiden palkoista pidätetyt ennakonpidätykset, jossa on välillinen vaikutus valtion verotuloihin työllistämisen kautta.

Raportoimme verojalanjäljen tilinpäätöksen yhteydessä. Avoimessa verolajikohtaisessa raportoinnissa kuvaamme yhtiön toiminnan verovaikutusta – mitä veroja olemme maksaneet, ja miten paljon.

Käytössämme oleva riskirekisteri on työkalu myös talouden epäsuorien vaikutusten analysointiin ja varautumiseen. Taloudellisten riskien hallinnassa keskitymme tarkkaan talouden seurantaan ja välittömiin toimenpiteisiin niiden eliminoinniseksi. Meillä ei ole ollut vuonna 2024 korruptiotapauksia tai rikkomuksia lakien ja määräysten noudattamisessa.

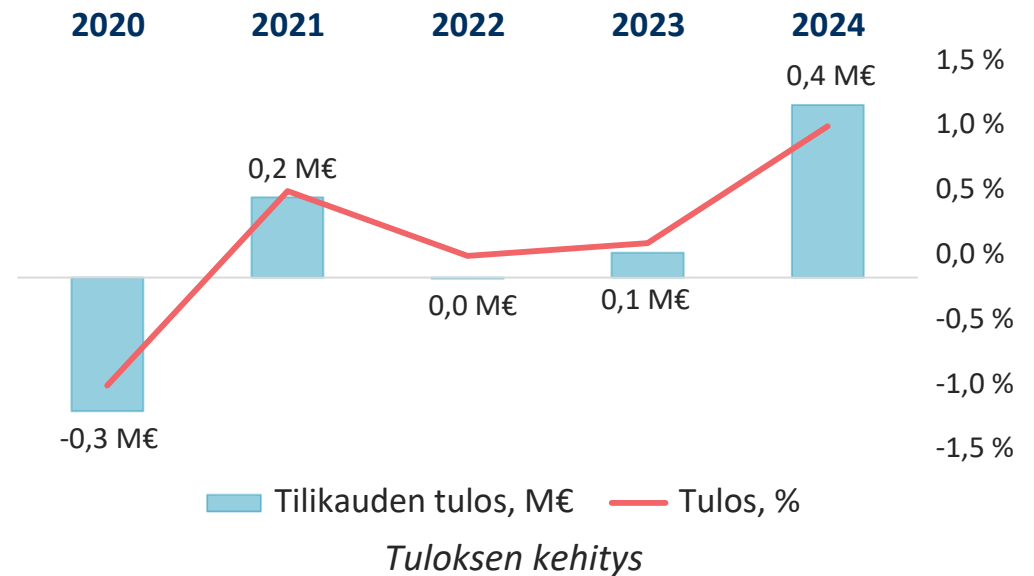
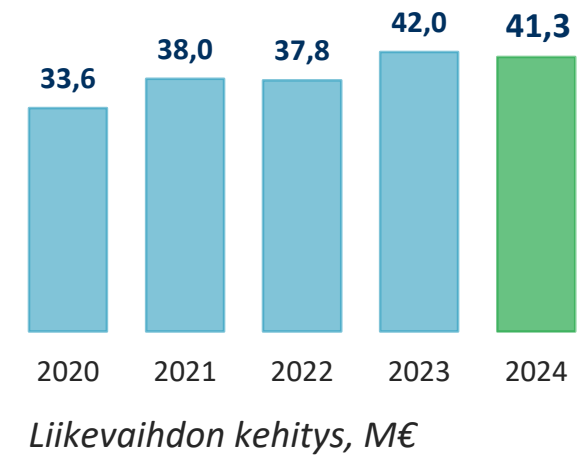
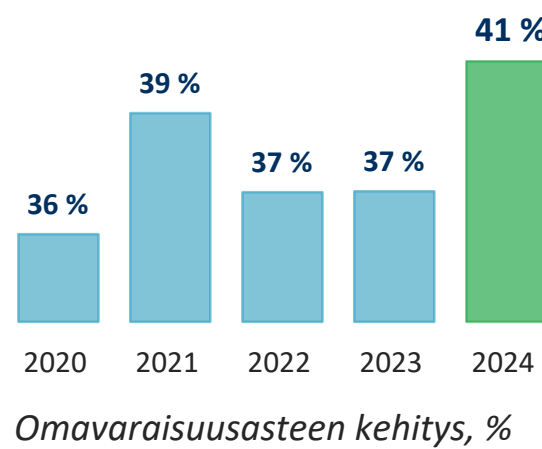
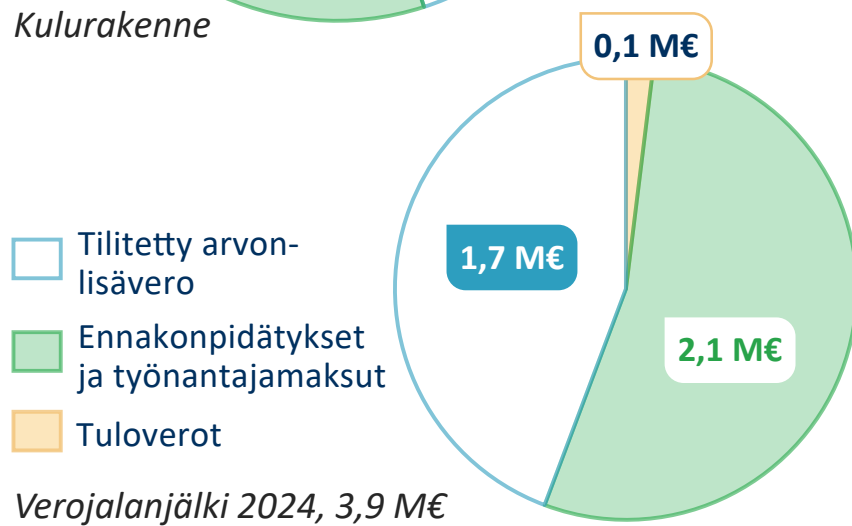
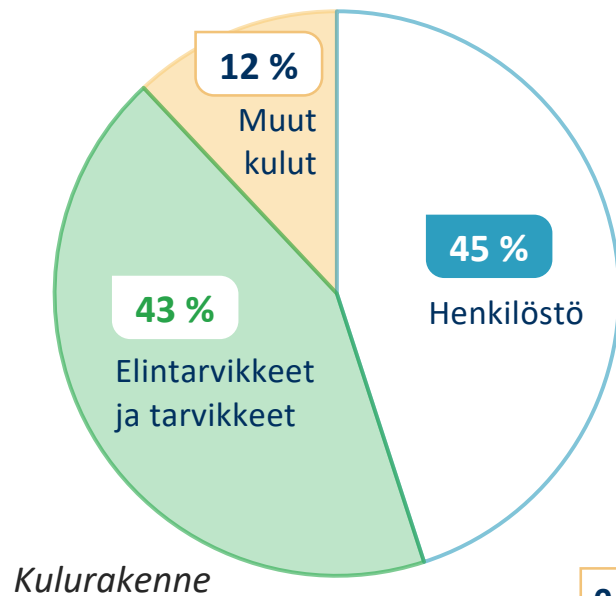
Jokainen Espoo Cateringin työntekijä on tärkeä osa yhtiömme menestystä. Henkilöstön hyvinvoinnin kautta, työn tekemistä kehittämällä, sairaspöissaoloja vähentämällä ja onnistuneen rekrytinnin avulla olemme saavuttaneet meille asetetut työn tuottavuuden tavoitteet.

Toiminnan uudelleenjärjestelyillä tehokkuutta

Tuotimme ateriapalvelut Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueelle elokuun 2024 loppuun saakka. Olimme valmistaneet ateriat näihin Espoon seniori- ja hoivakohteisiin jo ennen hyvinvointialueiden muodostumista. Hyvinvointialueen kilpailutettua palvelut, siirtyivät ne uudelle palveluntuottajalle.

Tällä oli luonnollisesti vaikutuksia liikevaihtoomme, jonka vuoksi teimme merkittäviä muutoksia tuotantoprosessiimme vuoden 2024 aikana. Toiminnan uudelleen järjestelyjen myötä meillä on käytössä entistä tehokkaampi tuotantomalli.





Meidän hankinnat



Teemme vuosittain hankintoja noin 55 sopimustoimittajalta

Noudatamme kaikissa hankinnoissamme hankintalakea ja Espoon kaupungin hankintaohjetta. Ostamme myös hankinnan asiantuntija- ja kilpailutuspalveluja kaupungin hankintapalveluilta kynnysarvon ylittävien hankintakilpailutusten toteutuksessa.

Hankimme Espoon kaupungilta työterveyshuolto-, tietohallinto-, toimitila-, huolto- ja ylläpitopalvelut sekä hankinta- ja postituspalveluja. Vuonna 2024 hankimme tarvikkeita ja palveluja reilulla 20 miljoonalla eurola vuodessa. Näistä elintarvikehankintojen osuus oli noin 16 miljoonaa euroa.

Espoon kaupungin sisäinen tarkastus tarkastaa yhteisöme toimintaa säännöllisin väliajoin ja annamme selvitykset toiminnastamme tarkastuslautakunnalle. Olemme laatineet toimintaohjeet ja linjaukset siihen, millaista vieraanvaraisuutta voimme harjoittaa suhteessa asiakkaisiin.

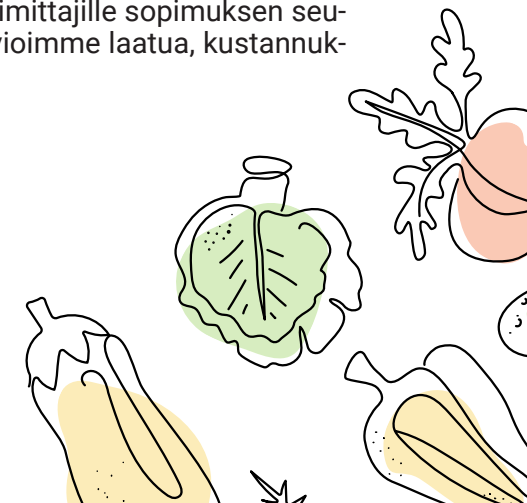
Tuotannonohjausjärjestelmämme, Aromin, version 14 käyttöönotto on ollut merkittävin projektimme vuosina 2023 - 2024. Päätimme Aromi 12 -version käytön

lopullisesti lokakuussa 2024. Vuonna 2023 käyttöön otetun Aromi 14 -version käyttö vakiintui normaali-toiminnaksi vuoden 2024 aikana, lisä- ja kertauskoulutusten myötä. Kehitimme järjestelmästä saatavaa liiketoimintaa tukevaa raportointia ja otimme käyttöön päiväkotien automattisen aterialaskutuksen.

Vuoden 2024 aikana teimme 9 hankintakilpailutusta tai hintatiedustelua ja 6 puitesopimukseen liittyvää huutokauppaa.

Olemme liittyneet myös muutamiin Hansel Oy:n, Sarastia Oy:n ja Kuntien Tiera Oy:n yhteishankintasopimuksiin. Niiden kautta hankimme muun muassa pesuaineet ja -tarvikkeet, toimistotarvikkeet, matkapuhelimet, suurkeittolaitteet ja niiden huoltopalvelut sekä puhtaanapidon palvelut.

Teimme ISO9001-laatu- ja ISO14001-ympäristöjärjestelmiin liittyvät toimittaja-arvioinnit 17 sopimustoimittajallemme. Järjestimme vähintään kerran vuodessa merkittävimmille tavarantoimittajille sopimuksen seuranta tapaamiset, joissa arvioimme laatua, kustannuksia ja kehitystoimia.



Tulevaisuuden näkymät

Espoo Cateringin tulevaisuus näyttää hyvältä

Meillä on osaava ja tyytyväinen henkilöstö, kasvava määrä asiakkaita, jatkuvaa kehitystä tukeva työolttuuri ja hyvä fiilis tehdä töitä. Kehitämme jatkuvasti yhdessä asiakkaidemme kanssa toimintaamme ja teemme tiivistä yhteistyötä edistääksemme kestäviä ruokailutottumuksia sekä vahvistaaksemme myönteisiä ympäristövaikutuksia.

Teknologia, kuten mobiilisovellukset, automaatio ja tekoäly, tehostaa tulevaisuudessa aterasuuennittelua, tilausta ja tuotannon hallintaa. Etätö on muuttanut henkilöstöravintoloiden kysyntää, ja ekologiset ratkaisut, kuten muovin vähentäminen, korostuvat. Olemme jo pitkään edistäneet kestävyttä yhteistyössä vastuullisten toimittajien kanssa.

Espoo Cateringin Hiilijalanjälki

auttaa tunnistamaan suurimmat päästölähteemme ja kohdistamaan kehittämistoimenpiteet tehokkaasti sinne, missä niiden vaikutus on suurin. Seuraamalla hiilijalanjäljen kehitystä, varmistamme, että kehittämistoimenpiteemme ovat vaikuttavia. Jatkamme edelleen työtä ruokahävikin vähentämiseksi ja ylijääneen ruoan hyödyntämiseksi.

Vastuullisuustrendit muokkaavat yritystoimintaa, ja EU:n kestävyysraportointidirektiivi laajentaa raportointivelvoitteita. Vaikutukset ulottuvat myös epäsuorasti toimitusketjujen kautta yrityksiin, joilla ei vielä ole raportointivelvollisuutta. Direktiivi edellyttää organisaatioilta kestävyysraportteja niiden toiminnan vaikutuksista yhteiskuntaan, ympäristöön ja omaan toimintaansa.

Yhteistä kaikille tulevaisuuden arvioille on se, että talous kasvaa maltillisesti, mutta maailman ti-

lanteessa on myös uhkia ja epävarmuutta. Ennusteissa inflaation odotetaan pysyvän kahdessa prosentissa seuraavan kahden vuoden ajan.

Suomen hallituksen päätökset ja TE-palveluiden siirtyminen kuntien vastuualueelle saattavat hidastaa työttömien ja osa-aikaisten työntekijöiden palkkaamista ja palkkatukien saamista. Samaan aikaan toivomme, että hallituksen työvoiman tarjontaa lisäävät toimet puolestaan vaikuttaisivat rekrytointiin positiivisesti.

Elintarvikekustannusten nousu tulee olemaan maltillisempaa verrattuna aiempien vuosien huippukorotuksiin. Kuitenkin kun lokakuun 2024 hintoja verrataan vuoden 2021 vastaavaan ajankohtaan – nousu on ollut 21 prosenttia kolmessa vuodessa.



Tulevaisuuden näkymät

Asiakkaamme arvostavat yhä enemmän läpinäkyvyyttä ja konkreettisia vastuullisuustoimia

Kiertotalouden merkitys kasvaa yrityksissä, säästää kustannuksia ja luo uusia tulovirtoja. Työnantajamielikuvaan vaikuttavat työympäristöt, joissa työntekijät kokevat arvostusta ja merkityksellisyyttä.

Vuoden 2025 alusta alkaen uusi työnantajajärjestömme on KT-yritysjäosto. Aieman työnantajajärjestömme Avainta Ry:n toiminta päättyy vuoden 2024 lopussa ja uuden työnantajajärjestömme työehtosopimus on vasta valmisteilla. Nykyinen työehtosopimuksemme AvainTes päättyy 30.4.2025 ja odotamme neuvottelutulosta mielenkiinnolla.

Jatkossa työtehtävien joustava toteutus eri yksiköissä ja tiimeissä nousee entistä tärkeämpään rooliin. Esihenkilöiden

panostus sujuvaan työn suunnitteluun ja oikea-aikaiseen resursointiin on avain onnistumiseen.

Hyödynnämme ja kehitämme jatkossakin Aromi 14 -tuotannonohjausjärjestelmää liiketoiminnan tueksi. Marraskuussa 2023 julkaistujen uusien kansallisten ravitsemussuositusten johdosta teemme muutoksia tuotteisiimme ja ruokalistoihimme vuosien 2025 - 2026 aikana. Parannamme ruokien maistuvuutta päiväkotijä- ja koululaisille eriyttämällä ruokareseptejä asiakasryhmittäin.

Meidän tulevaisuudessamme ruoka on muutakin kuin vain ravintoa – se on yhteisiä hetkiä, iloa ja energiaa, joita rakennamme yhdessä henkilöstön, asiakkaiden ja kumppaneidemme kanssa.



ESPOO CATERING OY:N TULOSLASKELMA
1.1.2024 - 31.12.2024
1.1.2023-31.12.2023
LIIKEVAIHTO

Liiketoiminnan muut tuotot

41 339 050,48

97 677,40

42 047 507,20

106 742,85

Materiaalit ja palvelut

Aineet, tarvikkeet ja tavarat

Ostot tilikauden aikana

Varastojen lisäys (+) tai vähennys (-)

Ulkopuoliset palvelut

Muuttuvat henkilökulut

Yhteensä

-16 862 924,64

-237 339,22

-2 601 250,18

-19 701 514,04

-17 228 897,90

50 944,65

-3 332 792,19

-20 510 745,44

Henkilöstökulut

Palkat ja palkkiot

Henkilösivukulut

Eläkekulut

Muut henkilösivukulut

Yhteensä

-13 872 023,12

-2 450 643,29

-421 620,47

-16 744 286,88

-14 271 690,82

-2 501 232,30

-568 110,92

-17 341 034,04

Poistot ja arvonalentumiset

Suunnitelman mukaiset poistot

Yhteensä

-94 773,99

-94 773,99

-4 588,72

-4 588,72

Liiketoiminnan muut kulut

-4 555 925,36

-4 379 771,53

LIIKEVOITTO / -TAPPIO

340 227,61

-81 889,68

Rahoitustuotot ja -kulut

Muut korko- ja rahoitustuotot

Saman konsernin yrityksiltä

Muilta

Yhteensä

Korkokulut ja muut rahoituskulut

Muille

Yhteensä

165 349,93

70,59

165 420,52

-1 686,33

-1 686,33

140 070,09

102,33

140 172,42

-577,06

-577,06

Rahoitustuotot ja -kulut yhteensä

163 734,19

139 595,36

VOITTO/TAPPIO ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA

503 961,80

57 705,68

TULOVEROT

-75 991,89

0,00

TILIKAUDEN VOITTO / TAPPIO

427 969,91

57 705,68

ESPOO CATERING OY:N TASE

31.12.2024

31.12.2023

VASTAAVAA

PYSYVÄT VASTAAVAT

Aineettomat hyödykkeet		
Ennakkomaksut	0,00	385 621,17
Muut pitkävaikutteiset menot	308 496,94	0,00
Yhteensä	308 496,94	385 621,17

Aineelliset hyödykkeet		
Koneet ja kalusto	52 337,82	69 987,58
Yhteensä	52 337,82	69 987,58

Sijoitukset		
Muut osakkeet ja osuudet	0,00	385,00
Yhteensä	0,00	385,00

PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ 360 834,76 455 993,75

VAIHTUVAT VASTAAVAT

Vaihto-omaisuus		
Aineet ja tarvikkeet	512 100,78	749 440,00
Yhteensä	512 100,78	749 440,00

Saamiset

Lyhytaikaiset		
Myyntisaamiset	18 354,25	485 928,53
Saamiset saman konsernin yrityksiltä	8 279 138,56	7 303 938,29
Siirtosaamiset	131 227,60	260 831,94
Yhteensä	8 428 720,41	8 050 698,76

Rahat ja pankkisaamiset 0,00 3 509,75

VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ 8 940 821,19 8 803 648,51

VASTAAVAA YHTEENSÄ

9 301 655,95 9 259 642,26

ESPOO CATERING OY:N TASE

31.12.2024

31.12.2023

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)

1 588 904,69

1 531 199,01

Tilikauden voitto (-tappio)

427 969,91

57 705,68

OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ

3 854 910,42

3 426 940,51

VIERAS PÄÄOMA

Lyhytaikainen

Saadut ennakot

0,00

0,00

Ostovelat

1 928 378,53

2 252 745,70

Velat saman konsernin yrityksille

105 798,98

93 528,69

Muut velat

375 017,58

431 438,25

Siirtovelat

3 037 550,44

3 054 989,11

Yhteensä

5 446 745,53

5 832 701,75

VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ

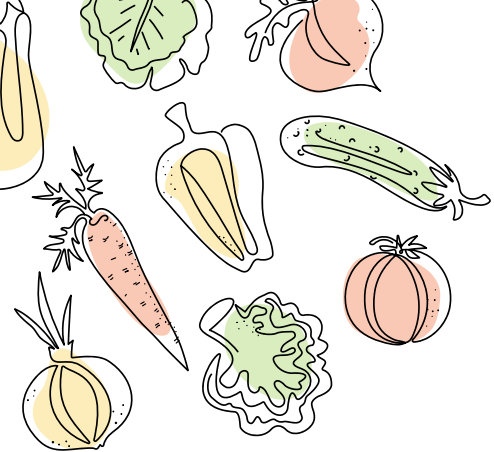
5 446 745,53

5 832 701,75

VASTATTAVAA YHTEENSÄ

9 301 655,95

9 259 642,26



Espoo Catering Oy

Y-tunnus: 2716134-9

Nuijalantie 18, 2. kerros
PL 5111
02070 ESPOON KAUPUNKI

Espoocatering.fi

ESPOO ► CATERING



Näin raportoimme

Raportin sisältö ja tietojen lähteet

39

Viittaukset standardeihin

40



Raportin sisältö ja tietojen lähteet

Raportoimme vastuullisuudesta soveltaen Global Reporting Initiative (GRI) -ohjeistusta. Raportointi perustuu tunnistamiimme toimintamme vastuullisuuden olennaisiin näkökohtiin, ja sen sisältö koostuu yleisistä perusvaatimuksista sekä valikoiduista olennaisista aiheista. Vastuullisuusraportti julkaistaan kerran vuodessa, ja se perustuu edellisen kalenterivuoden tietoihin. Vastuullisuusraportti on toteutettu ensimmäisen kerran soveltaen GRI -ohjeistusta vuonna 2024.

Raportointi kattaa koko Espoo Cateringin toiminnan ja se on varmennettu sisäisesti.

Kaksoisolennaisuus ja merkittävimmät vastuullisuusnäkökohdat

Vuoden 2024 aikana toteutimme kaksoisolennaisuusanalyysin, jonka avulla

tunnistimme ja määritimme toimintamme kannalta olennaiset vastuullisuusteemat.

Olennaisen vastuullisuusteemojen tunnistaminen ja analysointi sisälsi keskeisten sidosryhmien näkemysten kartoituksen, Espoo Cateringin henkilöstön näkemysten kartoituksen, olennaisuusmatriisin laatimisen sekä olennaisen vaikutusten, riskien ja mahdollisuuksien arvioinnin.

Olennaisiksi vastuullisuusnäkökulmiksi tunnistimme: raaka-aineet ja materiaalit, kasvihuonekaasut, työhyvinvointi, -terveys ja -turvallisuus, monimuotoisuus, asiakastyytyväisyys, palvelun ja tuotteiden turvallisuus, kannattavuus ja kilpailukyky, riskienhallinta sekä suhteet tavara- ja palveluntoimittajiin & hankintakriteerit.

Organisaation vastuullisuusraportointiin sisältyvät yksiköt

Espoo Cateringin vastuullisuusraportointiin sisältyy koko Espoo Cateringin toiminta sisältäen kaikki toimipaikat, joissa on Espoo Cateringin työntekijä.

Raportointijakso, -taajuus

Raportointijakso on edellinen tilikausi ja taajuus kerran vuodessa

Yhteystiedot

espoocatering.fi

Muutokset aiemmin raportoiduissa tiedoissa

Ei muutoksia. 2024 on ensimmäinen raportointivuosi (GRI/CSRD)

Ulkoinen varmennus

Raportti varmennettu sisäisesti, johtoryhmä osallistunut varmennukseen.



Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
GRI 2: Yleinen raportointisisältö 2021	2-1 Organisaation tiedot	s. 6 ja 38, espoocatering.fi
	2-2 Organisaation vastuullisuusraportointiin sisältyvät yksiköt	s. 40
	2-3 Raportointijakso, -taajuus ja yhteystiedot	s. 40, espoocatering.fi
	2-4 Muutokset aiemmin raportoiduissa tiedoissa	Tiedot raportoidaan ensimmäistä kertaa
	2-5 Ulkoinen varmennus	Raportti varmennettu sisäisesti, johtoryhmä osallistunut varmennukseen.
	2-6 Toiminnot, arvoketju ja muut liikesuhteet	s. 6, 7 ja 30
	2-7 Työntekijät	s. 15
	2-8 Työntekijät, jotka eivät ole henkilöstöä	s. 15 ja 17
	2-9 Organisaation hallintorakenne ja kokoonpano	espoocatering.fi
	2-10 Hallituksen valinta	s. 27
	2-11 Hallituksen puheenjohtaja	s. 27, espoocatering.fi

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
GRI 2: Yleinen raportointisisältö 2021	2-12 Hallituksen rooli vaikutusten hallinnan valvonnassa	Ei raportoida
	2-13 Vastuun delegointi vaikutusten hallinnasta	Ei raportoida
	2-14 Hallituksen rooli vastuullisuusraportoinnissa	Ei raportoida
	2-15 Eturistiriidat	Ei raportoida
	2-16 Kriittisistä huolenaiheista viestiminen	Ei raportoida
	2-17 Hallituksen kollektiivinen tieto	Ei raportoida
	2-18 Hallituksen suorituskyvyn arviointi	s. 27
	2-19 Palkitsemiskäytännöt	s. 18
	2-20 Palkitsemisen määrittelyprosessi	s. 18
	2-21 Vuosittainen kokonaispalkitsemisen suhde	Ei raportoida
	2-22 Lausunto kestävä kehityksen strategiasta	s. 4
	2-23 Sitoumukset politiikkoihin	s. 27 ja espoocatering.fi

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
	2-24 Politiikkasitoumusten jalkautus	s. 11, 20 ja 26
	2-25 Prosessit negatiivisten vaikutusten korjaamiseksi	s. 11, 20 ja 26
	2-26 Mekanismit neuvojen kysymiseen ja huolenaiheiden esille tuontiin	s. 27
	2-27 Lakien ja määräysten noudattaminen	s. 11 ja 30
	2-28 Sidosryhmätoiminta	s. 14 - 20 ja 24 - 26
	2-29 Lähestymistapa sidosryhmien osallistamiseen	s. 14 - 20 ja 24 - 26
	2-30 Työehtosopimukset	AvainTES
Olennaiset aiheet		
GRI 3: Olennaiset aiheet 2021		
	3-1 Olennaisten aiheiden määrittelyprosessi	s. 11 ja 40
	3-2 Olennaisten aiheiden luettelo	s. 40
	3-3 Olennaisten aiheiden hallinta	s. 40

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Taloudelliset vaikutukset GRI 201: Taloudelliset tulokset 2016		
	201-1 Suoran taloudellisen lisäarvon tuottaminen ja jakautuminen	Ei raportoida
	201-2 Ilmastonmuutoksen taloudelliset seuraukset ja muut riskit ja mahdollisuudet organisaation toiminnalle	Ei raportoida
	201-3 Eläketurvan kattavuus	Eläkevakuutusyhtiö Keva, ei ylimääräisiä eläkevakuutuksia
	201-4 Valtiolta saadut avustukset	Ei raportoida
GRI 203: Välilliset taloudelliset vaikutukset 2016		
	203-1 Infrastrukturi-investointien ja yleishyödyllisten palvelujen tuen kehitys ja vaikutukset	Ei raportoida
	203-2 Merkittävät epäsuorat taloudelliset vaikutukset	s. 30, espoocatering.fi

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Hankintakäytännöt GRI 204: Hankintakäytännöt 2016	204-1 Ostot paikallisilta toimittajilta	s. 20, 22 ja 32
Kilpailun rajoittaminen GRI 206: Kilpailun rajoittaminen 2016	206-1 Kilpailuoikeudellisten säännösten rikkomiseen, kartelleihin ja monopoliaseman väärinkäyttöön liittyvät oikeustoimet	2024 ei ole ollut rikkomuksia lakien ja määräysten noudattamisessa
Verot GRI 207: Verot 2019	207-1 Verostrategia	s. 30
	207-2 Verojen hallinto, valvonta ja riskienhallinta	s. 30
	207-3 Sidosryhmien osallistaminen ja veroihin liittyvien huolenaiheiden hallinta	Ei raportoida
	207-4 Maakohtainen veroraportointi	Ei raportoida

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Energia GRI 302: Energia 2016	302-1 Organisaation oma energiankulutus	s. 12
	302-2 Organisaation ulkopuolinen energiankulutus	Ei raportoida
	302-3 Energiaintensiteetti	s. 12
	302-4 Energiankulutuksen muutos	s. 12
GRI 303: Vesi ja jätevedet		
	303-5 Veden kulutus	s. 12 - 13

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Päästöt GRI 305: Päästöt 2016	305-1 Suorat kasvihuonekaasupäästöt (scope 1)	s. 13
	305-2 Epäsuorat kasvihuonekaasupäästöt (scope 2)	s. 13
	305-3 Muut epäsuorat kasvihuonekaasupäästöt (scope 3)	s. 13
	305-4 Kasvihuonekaasupäästöjen intensiteetti	Ei raportoida
	305-5 Kasvihuonekaasupäästöjen muutos	s. 13
	305-7 Typpioksidit (NOx), rikkioksidit (SOx) ja muut merkittävät ilmansaasteet	Ei raportoida

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Jätteet GRI 306: Jätteet 2020	306-1 Jätteen syntyminen ja jätteen merkittävät vaikutukset	s. 12 ja 21
	306-2 Jätteen merkittävien vaikutusten hallinta	s. 12 ja 21
	306-3 Syntyneet jätteet	s. 12
	306-4 Jätteet, joita ei ole hävitetty	Ei raportoida
	306-5 Hävitetyt jätteet	Ei raportoida
Toimittajien ympäristöarviointi GRI 308: Toimittajien ympäristöarviointi 2016	308-1 Osuus uusista toimittajista, jotka on arvioitu ympäristökriteerien mukaisesti	s. 20
	308-2 Negatiiviset ympäristövaikutukset toimitusketjussa ja toteutetut toimenpiteet	s. 20

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Työsuhteet GRI 401: Työsuhteet 2016	401-1 Uuden palkatun henkilöstön määrä ja vaihtuvuus	s. 17
	401-2 Kokoaikaisen henkilöstön henkilöstöetuudet, joita ei tarjota määräaikaiselle tai osa-aikaiselle henkilöstölle	Kaikilla työntekijöillä on samat edut, suhteutettuna työsuhteen keston ja työaikaan
	401-3 Perhevapaa	Ei raportoida
Henkilöstön ja johdon väliset suhteet GRI 402: Henkilöstön ja johdon väliset suhteet 2016		
	402-1 Muutostilanteissa noudatettava vähimmäisilmoitusaika	Työehtosopimus ei ota kantaa, sovellamme yhteistointilain ilmoitusaikoja YT-lain alaisissa muutostilanteissa

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Työterveys ja -turvallisuus GRI 403: Työterveys ja -turvallisuus 2018		
	403-1 Työterveys- ja turvallisuusjohtamisjärjestelmät	s. 16
	403-2 Riskien tunnistaminen, arviointi ja tapauksen tutkinta	s. 16 - 17
	403-3 Työterveyspalvelut	s. 16
	403-4 Työntekijöiden osallistuminen työterveyden ja -turvallisuuden johtamiseen ja kehittämiseen	Ei raportoida
	403-5 Työterveyteen ja -turvallisuuteen liittyvät koulutukset	s. 18
	403-6 Työntekijöiden terveyden edistäminen	Ei raportoida
	403-7 Liiketoimintaan suoraan liittyvien työterveys- ja turvallisuusvaikutusten ehkäiseminen	Ei raportoida

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
	403-8 Työterveys- ja turvallisuusjohtamisjärjestelmien kattavuus	Ei raportoida
	403-9 Työtapaturmat	s. 17
	403-10 Työperäiset sairaudet	Ei raportoida
Koulutus ja osaamisen kehittäminen GRI 404: Koulutus ja osaamisen kehittäminen 2016		
	404-1 Keskimääräiset koulutustunnit vuodessa henkilöä kohden	Ei raportoida
	404-2 Osaamisen kehittämiseen ja elinikäiseen oppimiseen liittyvät ohjelmat	s. 18
	404-3 Kehityskeskustelut ja suoritusten arvioinnit	Kehityskeskustelut käydään työntekijöiden kanssa vuosittain

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Monimuotoisuus ja yhdenvertaiset mahdollisuudet GRI 405: Monimuotoisuus ja yhdenvertaiset mahdollisuudet 2016	405-1 Hallinnon ja henkilöstön monimuotoisuus	s. 15
	405-2 Naisten ja miesten peruspalkkojen sekä palkitsemisen suhde	Ei raportoida
Syrjinnän ehkäisy GRI 406: Syrjinnän ehkäisy 2016	406-1 Syrjintätapaukset ja korjaavat toimenpiteet	Ei raportoida
Yhdistymisen vapaus ja työehtosopimukset GRI 407: Yhdistymisen vapaus ja työehtosopimukset 2016	407-1 Toiminnot ja tavarantoimittajat, joiden osalta järjestäytymisvapaus ja kollektiivinen neuvotteluoikeus voivat olla uhattuna	Ei raportoida

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Toimittajien sosiaalinen arviointi GRI 414: Toimittajien sosiaalinen arviointi 2016	414-1 Uudet toimittajat, jotka on arvioitu sosiaaliseen vastuuseen liittyvien kriteerien mukaisesti	4 kpl (Enkore, Linde, XARC, Fredman)
	414-2 Negatiiviset sosiaalisen vastuun vaikutukset toimitusketjussa ja toteutetut toimenpiteet	Toimittaja-arvioinneissa ei todettu negatiivisen sosiaalisen vastuun vaikutuksia toimitusketjussa.
Poliittinen vaikuttaminen GRI 415: Poliittinen vaikuttaminen 2016	415-1 Poliittinen tuki	Emme anna poliittista tukea
Asiakkaiden terveys ja turvallisuus GRI 416: Asiakkaiden terveys ja turvallisuus 2016	416-2 Tuotteiden terveys- ja turvallisuusvaatimusten rikkomukset	Ei raportoida

Viittaukset standardeihin

GRI-standardi	Raportointisisältö	Tiedot
Markkinointiviestintä ja tuoteinformaatio GRI 417: Markkinointiviestintä ja tuoteinformaatio 2016	417-3 Markkinointiviestintään liittyvien lakien, säännösten ja vapaaehtoisten periaatteiden rikkomukset	Ei raportoituja tapauksia
Asiakkaiden yksityisyydensuoja GRI 418: Asiakkaiden yksityisyydensuoja 2016	418-1 Asiakkaiden yksityisyydensuojan rikkomiseen ja asiakastietojen hävittämiseen liittyvät valitukset	Ei raportoituja tapauksia