

VUOSIKERTOMUS 2014

—
Luomme päivän
PARHAITA HETKIÄ.
—



LEIJONA
CATERING

Sisältö

1

Leijona Catering
lyhyesti

2

Vuosi 2014
lyhyesti

4

Toimitusjohtajan
katsaus

6

Liiketoiminta

10

Vastuullisuus

18

Hallitus

19

Johtoryhmä

20

Hallituksen
toimintakertomus

22

Tase

23

Tuloslaskelma

24

Rahoituslaskelma

Leijona Catering lyhyesti

Suomalaisen ruoan taitaja

Leijona Catering Oy on suomalainen ruoka- ja ravintolapalveluja tarjoava yritys. Puolustusvoimien ravitsemispalvelujen yhtiöittämissä syntynyt Leijona Catering Oy aloitti toimintansa vuoden 2012 alussa.

Yhtiön juuret ulottuvat lähes sadan vuoden taakse vuoteen 1918, jolloin itsenäistyneen Suomen vasta perustetun armeijan ruokahuolto käynnistettiin. Vuosikymmenien aikana testattu toimintavarmuus ja ainutlaatuinen ruokapalvelujen osaaminen jatkuvat nyt Leijona Cateringissä.

Suurin asiakkaamme on edelleen Puolustusvoimat, jonka ruokahuollosta vastaamme. Tarjoamme päivän ateriat kaikille varusmiespalvelustaan suorittaville sekä ravintolapalveluita myös Puolustusvoimien henkilökunnalle.

Puolustusvoimien lisäksi tarjoamme ruokapalveluita myös muulle valtionhallinnolle ja muille organisaatioille. Palvelemme yli 50 toimipisteessä Raaseporista Sodankylään, ja palveluksessamme on noin 470 ruoka-alan erikoisosaaajaa. Asiakkaamme nauttivat päivittäin yli 70 000 valmistamaamme ateriaa.

Leijona Catering Oy on valtion kokonaan omistama yritys.



KUUNTELEMME AINA TARKASTI

Täytämme asiakkaittemme ruokaan ja ruokailuun liittyviä tarpeita ja toiveita aikaan ja paikkaan katsomatta. Onnistumme tehtävässämme, koska kuuntelemme asiakkaittamme paitsi tarkalla korvalla, myös hellällä sydämellä.



TUNNEMME JA KANNAMME VASTUUMME

Asiakkaittemme hyvinvoinnista huolehtiminen on tärkein tehtävämme. Huolehdimme tehtävästämme tinkimättä ja haasteiden edessä taipumatta. Sillä kun asiakkaamme voivat hyvin, koko Suomikin voi paremmin.



LUOMME PARHAITA HETKIÄ

Ruokamme on puhdasta ja tuoretta, ravitsevaa ja terveellistä, maistuvaa ja herkullista. Tunnetta maailman keittiöt, mutta raaka-aineissa suosimme suomalaista. Teemme mahdollisimman paljon itse. Näistä aineksista luomme päivän parhaat hetket.

Vuosi 2014 lyhyesti

Uuden Leijonan rakentaminen jatkui

Leijona Cateringin kolmas toimintavuosi osakeyhtiönä oli tuloksekas. Saavutimme tavoitteemme liikevaihdolla ja tuloksella mitaten. Uuden Leijonan rakentaminen jatkui suunnitelmien mukaisesti sekä talon sisäisten prosessien ja osaamisen kehittämisessä että yhteistyössämme ulkoisten sidosryhmiemme kanssa. Vahvistimme merkittävästi jalansijaamme markkinoilla avaamalla neljä uutta ravintolaa ja kehitimme monin tavoin yhteistyötämme suurimman asiakkaamme Puolustusvoimien kanssa.



Keskeiset tapahtumat

- Avasimme vuoden aikana neljä uutta Leijona-ravintolaa: Visiitin Tikkakoskelle, Maku-ravintolan Helsinkiin sekä opiskelijaravintola Roottorin Uttiin ja Studian Kuopioon. Maku on Leijonan ensimmäinen kaikille avoin lounasravintola.
- Mittavan uudistuksen tuloksena otimme käyttöön uudet ruokalistaset sekä varusmiesten ja henkilöstön ravintoloissa että varusmiesten maastoruokailussa. Uusimpien ravitsemussuosittelujen lisäksi ruokalistojen suunnittelussa on linjattu aterioiden energiatasot ottaen huomioon varuskunta- ja maastoruokailun erilaiset energiantarpeet.
- Saimme ympäristöjärjestelmällemme ISO 14001 -sertifiointin, ja pääkonttorissamme otettiin käyttöön toimistotyöhön liittyvä Green Office -ohjelma.
- Kehitimme toimintaamme panostamalla erityisesti asiakaspalveluun sekä uusiin tuote- ja palvelukonsepteihin. Vuoden painopistealueita olivat myös tiimi- ja esimiestyön sekä työhyvinvoinnin kehittäminen.
- Solmimme Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitoksen kanssa yhteistyösopimuksen, jonka mukaisesti vastasimme THL:n Helsinkiin helmikuussa 2015 valmistuneen uuden päärakennuksen henkilöstöravintolasta.

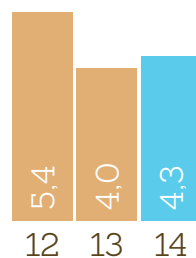
Avainluvut

milj. €	2014	2013	muutos-%
Liikevaihto	66,2	65,3	1,3
Liiketulos	4,3	4,0	7,3
Liiketulos, % liikevaihdosta	6,4	6,1	
Tilikauden voitto	3,5	2,3	51,7
Oman pääoman tuotto-%	22,1	23,1	
Omavaraisuusaste, %	72,9	72,5	
Henkilöstö keskimäärin	466	521	-11,8

Liikevaihto, milj. €



Liikevoitto, milj. €



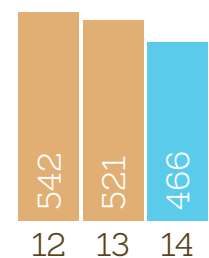
Oman pääoman tuotto, %



Omavaraisuusaste, %



Henkilöstö keskimäärin



Toimitusjohtajan katsaus

Hyvinvointia laajentuvalle asiakasjoukolle

Päättynyt vuosi oli meille aktiivisen kehittämisen vuosi, jonka aikana etenimme aimo harppauksin uuden Leijonan rakentamisessa. Pitkäaikaisen asiakkaamme Puolustusvoimien kumppanina olemme osallistuneet vuodesta 2012 alkaen toteutettuun puolustusvoimauudistukseen kehittämällä palveluitamme sen edellyttämällä tavalla. Viime vuonna yksi kehittämistyömme painopistealueista oli Puolustusvoimien uuden logistiikkalaitoksen tarpeiden huomioon ottaminen palveluisamme. Lisäksi kehitimme palveluitamme vastaamaan uusien taistelutapojen luomiin tarpeisiin.

Puolustusvoimien ruokapalvelujen rinnalle olemme toiseksi liiketoiminta-alueeksemme rakentaneet henkilöstö- ja opiskelijaravintolatoimintaa. Vuoden 2014 aikana saavutimme tämän kasvustrategian toteutuksessa tärkeän virstanpylvään, kun avasimme kaikille avoimen lounasravintolan Helsinkiin, henkilöstöravintolan Tikkakoskelle sekä opiskelijaravintolat Uttiin ja Kuo-

pioon. Olemme erittäin iloisia ja ylpeitä voidessamme nyt todeta, että uusien ravintoloiden toiminta on pyörähtänyt hyvin käyntiin. Leijona-tiimi on näyttänyt kyntensä myös näiden uusien haasteiden parissa, ja olemme saaneet lounasravintoloiden asiakkailta paljon positiivista palautetta.

Uudella liiketoiminta-alueella voimme luonnollisesti hyödyntää vahvaa ruokapalvelujen käytännön osaamis- tamme, mutta tärkein liiketoiminta-alueitamme yhdistävä tekijä löytyy syvemmmältä, toimintamme perimmäisestä tarkoituksesta. Sydämen asiamme on suomalaisten hyvinvointi, jota tahdomme tukea ja edistää tarjoamalla maukasta, kotimaista, itse valmistettua ja terveellistä ruokaa. Saamamme palaute osoittaa meidän vastaavan vahvistuvaan tarpeeseen; ravinnon alkuperä, laatu ja puhtaus kiinnostavat ihmisiä yhä enemmän. Koska hyvinvoinnin perusta rakennetaan nuorena, nuoret ovat molempien liiketoiminta-alueidemme ydinasiakasryhmä.





—
“Markkinoilla on tilaa kaltaiselle toimijalle.”
—

Haluamme huolehtia laadusta ja kestävästä kehityksen mukaisista menettelytavoista kaikessa toiminnassamme. Osoituksena onnistuneesta kehitystyöstämme näillä alueilla meille myönnettiin vuonna 2013 ISO 9001 -laatusertifikaatti ja vuonna 2014 ISO 14001 -ympäristösertifikaatti. Lisäksi Kuopion toimistomme ympäristöjärjestelmä täyttää WWF:n toimistotyön ympäristövaikutusten vähentämiseen tähtäävän Green Office -ohjelman kriteerit.

Jatkoimme vuonna 2014 johtamis- ja esimiestyömme kehittämistä painottaen vuorovaikutteisia ja valmentavia toimintatapoja. Myös pitkäjänteinen työmme henkilöstömme työhyvinvoinnin kehittämiseksi ja työkyvyn ylläpitämiseksi jatkui aktiivisena.

Päättynyt tilikausi oli meille hyvä myös taloudellisesti. Liikevaihtomme kasvoi ja toimintamme kannattavuus parani. Tämä on erityisen hieno saavutus toimialalla, jonka myynti on heikon yleisen taloustilanteen takia viime

vuosina selvästi laskenut. Uudet toimipaikkamme osoittavat, että markkinoilla on tilaa kaltaiselle toimijalle.

Jatkamme molempien liiketoiminta-alueidemme palvelujen kehittämistä. Puolustusvoimat on jatkossakin erittäin tärkeä kumppanimme, jonka eteen teemme työtä joka päivä koko Leijona-tiimimme voimin. Henkilöstö- ja opiskelijaravintolaliiketoiminnassa tavoittelemme kasvua toimialan haasteellisista näkymistä huolimatta. Hyvinvoinnin vaalimiseen perustuvan toiminta-ajatussemme ansiosta uskomme meillä olevan siihen hyvät edellytykset.

Kiitän lämpimästi asiakkaitamme, henkilöstöämme ja kumppaneitamme miellyttävästä ja tuloksekkaasta yhteistyöstä vuonna 2014.

Ritva Paavonsalo
toimitusjohtaja



Liiketoiminta

Päivän parhaita makuhetkiä suomalaisesta ruoasta

Leijona Catering Oy on suomalainen ruoka- ja ravintolapalveluihin erikoistunut, vuodesta 2012 osakeyhtiömuotoisena toiminut yritys. Toimintamme jakautuu jo lähes sadan vuoden ajan hoitamaamme Puolustusvoimien ruokahuoltoon sekä muille asiakasryhmille suunnattuihin henkilöstö- ja opiskelijaravintoloihin.





Puolustusvoimat on suurin asiakkaamme, ja ainutlaatuinen, pitkä kumppanuutemme heidän kanssaan on meille kunnia-asia. Kehitämme jatkuvasti Puolustusvoimille tarjoamiemme palveluja heidän muuttuvien tarpeidensa mukaisesti.

Puolustusvoimien ruokahuollon rinnalle rakennamme uutta liiketoimintaa tarjoamalla vuosikymmenten aikana hankkimaamme kokemusta, ruokapalveluosaamista ja toimintavarmuutta myös muiden ruokailijoiden käyttöön Suomessa. Uudet liiketoiminta-alueet tukevat jatkuvaa tuotekehitystämme.

Rakennamme uutta Leijonaa kunnianhimoisesti. Luomalla päivän parhaita hetkiä asiakkaillemme, kumppaneillemme ja henkilöstöllemme tahdomme olla toimialan menestyvin yritys sekä halutuin kumppani ja työpaikka.

Toimintamme ohjenuora on kaikkien sidosryhmiemme hyvinvoinnin ja turvallisuuden edistäminen. Valmistamme ateriat pääasiassa itse puhtaista, kotimaisista raaka-aineista. Noudatamme uusimpia ravitsemussuosituksia, mitoitamme aterioidemme ravintosisällön ruokailijoiden mukaan ja varmistamme, että terveellinen ruoka myös maistuu herkulliselle.

Vuoden 2014 pääteemojamme olivat asiakaskokemuksen ja sisäisen tehokkuuden kehittäminen sekä yhdessä tekeminen ja osallistuminen. Tavoitteemme on tarjota asiakkaillemme entistäkin parempaa palvelua. Haluamme olla tunnettuja erinomaisesta palvelustamme ja olemme sitoutuneet asiakastytyväisyyden jatkuvaan parantamiseen koko Leijona-tiimin voimin.



VILLIRUOKAA VARUSKUNNISSA

Kaikissa Suomen varuskunnissa vietettiin lokakuussa 2014 villiruokapäivää. Ruokamaailmassa kansainvälisestikin trendikäs villiruoka tarkoittaa kaikkea luonnossa vapaasti kasvavaa ruokaa, kuten marjoja, sieniä, riistaa, poroa, villikalaa, -vihanneksia ja -yrttejä. Villiruokapäivänä varuskuntaravintoloissa oli tarjolla porohernekeittoa, pannukakkua ja kotimaisia marjoja.

Vaikka tarjoilemme villiruokaa varuskunnissa ympäri vuoden, halusimme villiruokapäivänä tutustuttaa varusmiehiä näihin hienoihin, kotimaisiin raaka-aineisiin entistä monipuolisemmin ja herättää heissä innostusta suomalaiseen ruokaan, keittiömestari Jaakko Sauvola kertoo.



LOUNASRUOKAILUN OHELLA TARJOAMME ASIAKKAILLEMME

- Kokous-, tilaus- ja juhlapalvelut
- Ruoka-alan asiantuntijapalvelut
- Ruokapalvelujen valmiussuunnittelua
- Aterioita ja leivonnaisia mukaan

Puhtia varusmiehille uudistetuilla ruokalistoilla ja taistelumuonilla

Perinteinen liiketoimintamme muodostuu Puolustusvoimien ruokahuollon järjestämisestä. Tarjoamme varusmiespalvelustaan suorittaville päivittäin neljä ateriaa varuskunnissa, maasto- ja kenttäolosuhteissa sekä aluksilla.

Riittävä energiansaanti ja säännöllinen ateriarhythmi ovat olennaisia varusmiesten jaksamisen ja hyvinvoinnin kannalta. Varuskuntaravintoloidemme ruokalistojen ja ateriasuunnittelun pohjana ovat kansalliset ravitsemussuosittelukset, mutta kiinnitämme erityistä huomiota annosten proteiini-, kuitu- ja energiasisältöön.

Keväällä 2014 varuskuntaravintoloissa otettiin käyttöön laajan suunnittelu-, testaus- ja palautteenkeräystyön pohjalta syntyneet uudet ruokalistat. Uudistustyön tavoitteena oli selkeyttää ruokien makumaailmaa ja varmistaa, että aterioiden ravitsemuksellinen sisältö vastaa uusimpia suosituksia. Ruoka tehdään uudistuksen jälkeen entistäkin useammin kokonaan itse.

Ravintoloistamme toimitetaan joukko-osastoihin taistelumuonapakkauksia, joiden tilaus- ja toimitusprosessit sekä sisältö ovat myös uudistuneet. Käyttäjän kannalta suurimpia muutoksia ovat päiväpakkauksen energiamäärän nousu ja ruoan valmistustapa. Uutta toimintamallia testattiin kahdessa varuskunnassa kesällä 2014 ja sen käyttöönotto tapahtui vuoden 2015 alussa.

Henkilöstö- ja opiskelijaravintolapalvelut laajenivat

Vuonna 2014 jatkoimme määrätietoisesti uudistuvan Leijonan rakentamista, ja työmme konkreettisina tuloksina käynnistimme vuoden aikana neljän uuden ravintolan toiminnan. Roottori-ravintola avasi ovensa tammikuussa Rouvolan seudun ammattiopistossa lentokoneasentajaksi opiskeleville ja heidän opettajilleen. Syksyllä käynnistimme kaikille avoimen Maku-ravintolan Helsingin Pasilassa. Lisäksi elokuussa 2014 toimintansa käynnisti Savonian ammattikorkeakoulun yhteydessä toimiva Studia-ravintola Kuopiossa.

Olemme solmineet Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen kanssa yhteistyösopimuksen, jonka mukaisesti vastaamme THL:n Helsinkiin helmikuussa 2015 valmistuneen uuden päärakennuksen henkilöstöravintolasta. Lisäksi avasimme Pasilassa helmikuussa 2015 toisen kaikille avoimen henkilöstöravintolamme.

Tyytyväiset asiakkaat ovat meille sydämenasia

Toimialallamme asiakkaan tyytyväisyys on lunastettava joka päivä, jokaisella aterialla. Herkullinen, laadukas ruoka on asiakastyytyväisyyden perusta, mutta erinomaiseksi ruokahetken täydentää hyvä palvelu. Asiakastyytyväisyyden jatkuva parantaminen on tavoitteenamme



—
"Selkeä yhteinen tavoitteemme Leijonan kanssa on ruokaan tyytyväinen ja hyvinvoiva varusmies. Tämä edellyttää sekä hyvää ja laadukasta ruokaa että erinomaista palvelua."

Arja Lehtimäki
ruokahuollon palvelupäällikkö
Puolustusvoimat

—

—
"Leijonalaiset ottavat asiakkaidensa toiveet esimerkillisesti huomioon esimerkiksi Maku-ravintolan ruokalistaa laadittaessa. Näin lounastarjontamme on mahdollisimman monipuolinen, terveellinen ja makuisan maistuva."

Marko Hasari
toimitusjohtaja
Suomen Pelastusalan
Keskusjärjestö

—

joka päivä, ja kuuntelemme asiakkaidemme palautetta ja toiveita tarkalla korvalla.

Seuraamme asiakastyytyväisyyden kehittymistä palautejärjestelmällä, johon kuuluvat päivittäisen ruokailijapalautteen keruu ravintoloissa ja nettisivuillamme, säännölliset asiakastyytyväisyystutkimukset sekä asiakastapaamisissa saatava palaute. Käsittelemme saamamme palautteen järjestelmällisesti ja reagoimme ravintoloiden toimintaa koskeviin palautteisiin välittömästi.

Vuodesta 2012 lähtien kaksi kertaa vuodessa tekiemme asiakastyytyväisyystutkimusten mukaan varusmiesten tyytyväisyydessä on tapahtunut jatkuvaa myönteistä kehitystä kaikilla osa-alueilla: ruoan laadussa, palvelussa ja ravintoloiden viihtyisyydessä. Myös vuoden 2014 keväällä ja syksyllä tehdyissä tutkimuksissa saavutimme erinomaiset tulokset, jotka heijastavat pitkäjänteistä panostustamme kehitystyöhön.

Saimme vuonna 2014 noin 5 500 päivittäispalautetta. Palvelustamme arvion erinomainen tai hyvä meille antoi yli 80 % kaikista palautteen antajista. Henkilöstö- ja opiskelijaravintolamme ovat toimineet vasta lyhyen aikaa, mutta saamamme palautteen mukaan niissä ruokailevat asiakkaat ovat olleet selvästi tätäkin tyytyväisempiä sekä samaansa palveluun että ruokaan.



Vastuullisuus

Vastuullisuus mukana jo toimintamme taikinajuuressa

Vastuullisuus on keskeinen osa Leijonan jokapäiväistä toimintaa. Vastuullisuustyömme kattaa henkilöstön, hankintaketjun, ympäristön ja taloudellisen vastuun. Tunnetta vastuumme työyhteisönä ja kumppanina sekä ruoka-alan osaajana ja kehittäjänä ja olemme sitoutuneet vähentämään toimintamme ympäristövaikutuksia koko ruokaketjussa. Taloudellisesti vastuullisella toiminnallamme tuotamme taloudellista lisäarvoa sidosryhmillemme ja osallistumme yhteiskunnan kehittämiseen tarjoamalla työtä, maksamalla veroja ja veroluonteisia maksuja. Vastuullisuustyömme edistymistä seuraamme hyödyntäen soveltuvin osin kansainvälistä Global Reporting Initiative (GRI) -ohjeistoa.

PAREMPI LIIAN VARHAIN

KUIN LIIAN MYÖHÄÄN

Henkilöstön työkyky ja hyvinvointi ovat Leijonan toiminnan kivijalka. Siksi työterveyshuoltomme painopiste on ennakoiavassa toiminnassa. Vuonna 2014 käyttöön ottamamme varhaisen välittämisen mallin periaate on, että mihin tahansa työkykyä uhkaavaan seikkaan tartutaan mieluummin liian varhain kuin liian myöhään.

– Tavoitteenamme on tukea työntekijää työssä jaksamisessa ja onnistumisessa, ja keinoja ongelmien ratkaisemiseen on lukuisia. Ensisijaisesti pyrimme vaikuttamaan työoloihin niin, että työssä jaksaminen helpottuu, henkilöstöasiantuntija Elisa Jääskeläinen kertoo.

Henkilöstö

Luomme yhdessä päivän parhaita hetkiä

Leijona Cateringin tavoitteena on olla toimialansa menestyvin yritys sekä halutuin kumppani ja työpaikka. Näiden tavoitteiden saavuttamiseen tarvitsemme osavaa, sitoutunutta ja hyvinvoivaa henkilöstöä. Päivittäispalveluja tarjoavana yrityksenä onnistumisemme mitataan joka päivä. Työssään viihtyvät ja hyvinvoivat sekä osaamisensa kehittämiseen myönteisesti suhtautuvat ammattilaiset varmistavat päivittäin asiakkaidemme tyytyväisyyden sadoissa tuhansissa palvelutilanteissa. Henkilöstötyössä kehitämme ja toteutamme henkilöstön rekrytointiin, johtamiseen, kehittämiseen ja sitouttamiseen liittyviä toimintatapoja, jotka auttavat meitä saavuttamaan yhteiset tavoitteemme.

Leijona Cateringin palveluksessa työskentelee noin 470 ruoka-alan ammattilaista, joista yli 80 % on naisia. Olemme merkittävä työllistäjä useimmilla paikkakunnilla, joilla ravintolamme sijaitsevat. Vuonna 2014 henkilöstömme keski-ikä oli 45 vuotta ja keskimääräinen työsuhteen pituus oli noin 15 vuotta.

Vuonna 2014 Kauhavan, Keuruun ja Lahden toimipisteemme lakkautettiin Puolustusvoimien lopetettua

varuskunnat näiltä paikkakunnilta osana rakenneuudistustaan. Kykenimme sijoittamaan uudelleen osan lakkautettujen toimipisteiden työntekijöistä toisille paikkakunnille. Uusrekrytointeja teimme erityisesti vuoden aikana toimintansa käynnistäneisiin ravintoloihin. Myös tuote- ja palvelukehitykseen sekä toiminnan kehittämiseen rekrytoitiin henkilökuntaa.

Valmentavan esimiestyön ja työhyvinvoinnin kehittäminen vuoden avaintemat

Strategiamme mukaisesti haluamme tarjota päivän parhaita hetkiä sekä asiakkaillemme että omalle väellemme. Tähän päästäksemme on ratkaisevan tärkeää, että työskentelyämme johdetaan osavasti. Vuonna 2014 esimiestyön kehittäminen olikin yksi henkilöstötyön painopistealueistamme. Vahvistimme johtamisen rakenteita, työkaluja ja periaatteita tavoitteenamme koko Leijonassa yhtenäisenä toteutuva vuorovaikutteinen ja valmentava esimiestyö.

Pitkäjänteinen työmme henkilöstömme työhyvinvoinnin kehittämiseksi ja työkyvyn ylläpitämiseksi jatkui. Kuvasimme työhyvinvoinnin kokonaisuutemme ja sitä vahvistavat käytäntömme ja kehitimme niihin liittyvää osaamistamme. Työhyvinvoinnin kokonaisuuteen liittyvät olennaisesti myös hyvin organisoitu työterveyshuolto ja toimiva työsuojelu, joiden avulla voidaan ehkäistä työkyvyttömyyden syntymistä. Koko henkilöstömme on kokonaisvaltaisen työterveyshuollon piirissä, ja tavoitteenamme on aina ennakoida mahdollinen työkyvyn aleneminen ja ylläpitää työkykyä. Henkilöstömme ammatillisen kehittämisen ja kuntoutuksen suunnittelussa sekä soveltuvin osin myös toteutuksessa teemme yhteistyötä työeläkevakuutusyhtiömme kanssa.

Vuoden 2015 alusta alkaen leijonalaisten työhyvinvointiin liittyvissä etuuksissa tapahtui merkittävä parannus, kun otimme henkilöstöllemme sairauskorvauksen, joka kattaa myös erikoislääkäritasoiset tutkimukset ja hoidon.

Yhteiset tavoitteet ohjaavat osaamisen kehittämistä

Leijonan strategiset liiketoiminta- ja osaamistavoitteet määrittelevät suunnan ja vuosittaiset painopistealueet henkilöstön osaamisen kehittämiseksi. Vuonna 2014 osaamisen kehittämisessä korostuivat yhteistyötaitojen vahvistaminen sekä yhteisten pelisääntöjen mukainen toiminta. Ravintoloiden henkilöstö pureutui näihin teemoihin valmennuksissa, joiden pohjalta rakennettiin leijonalaisten yhteiset lupaukset.


Vuoden aikana kuvasimme työtehtävämme vastuualueineen sekä tehtävissä tarvittavan osaamisen ja olen-

naiset ominaisuudet. Lisäksi loimme osaamiskortit, joiden pohjalta käytiin kesällä henkilökohtaiset keskustelut siitä, miten henkilöstömme jäsenten osaaminen ja tekeminen kytkeytyvät sekä Leijonan yhteisiin että kunkin toimipaikan tavoitteisiin. Osaamista tarkasteltiin laajasti ammatillisen osaamisen, vuorovaikutustaitojen ja työhyvinvoinnin edistämisen näkökulmista. Keskustelujen pohjalta työntekijöille laadittiin henkilökohtaiset kehittymissuunnitelmat.

Olemme käyneet myös ryhmäkehityskeskusteluja, joissa olemme yhdessä pohtineet osaamisen ja toiminnan kehittämisen tarpeitamme vuosisuunnittelun sekä henkilöstö- ja asiakastyytyväisyystutkimuksen tulosten valossa. Nämä yhteiset keskustelut ovat olleet erittäin hedelmällisiä ja tuoneet tarkasteluun aivan uusia näkökulmia.

Kartoitamme vuosittain henkilöstömme tyytyväisyyttä Great Place to Work -instituutin Trust Index -kyselyllä. Vuoden 2014 tulosten mukaan lähes 90 % vastanneista työntekijöistä pitää työpanostaan tärkeänä ja lähes yhtä moni kokee työntekijöille annettavan paljon vastuuta omaan työhön liittyvissä asioissa. Nämä tulokset luovat hyvän perustan yhteiselle työn tekemiselle ja arjen toiminnan edelleen kehittämiseksi.

Uskomme, että oma tyytyväisyys ja hyvinvointimme näkyvät asiakkaille erinomaisena palveluna ja yhteistyökumppaneille heitä hyödyttävänä yhteistyönä. Asiakkaiden ja yhteistyökumppaneiden tyytyväisyys puolestaan vahvistaa Leijonan tuottavuutta ja edistää taloudellista menestystämme tulevina vuosina.



”Leijonan esimiehet saavat tukea johtamistyönsä kehittämiseen, mikä on yksi työhyvinvoinnin tärkeimmistä osa-alueista.”

Marjo Itäaho
työhyvinvointipäällikkö
Ilmarinen

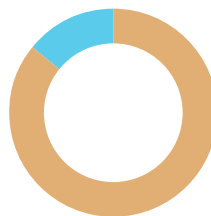


Henkilöstön avainlukuja



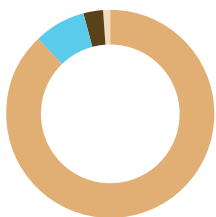
Henkilöstö keskimäärin

466



Sukupuolijakauma, koko henkilöstö %

● Naiset 86 %
● Miehet 14 %



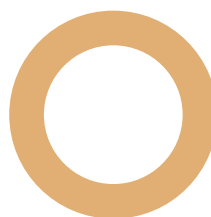
Työsuhdemuoto, koko henkilöstö, %

● Vakituinen, kokoaikainen 88 %
● Vakituinen, osa-aikainen 8 %
● Määräaikainen, kokoaikainen 3 %
● Määräaikainen, osa-aikainen 1 %



Sukupuolijakauma, hallitus, %

● Naiset 50 %
● Miehet 50 %



Sukupuolijakauma, johtoryhmä, %

● Naiset 100 %



Hankintaketju

Toimintavarma ja vastuullinen hankinta ensiarvoisen tärkeää

Leijona Cateringin ostot vuonna 2014 olivat 26 miljoonaa euroa. Hankintojemme kotimaisuusaste on korkea.

Koska tahdomme tarjota asiakkaillemme ainoastaan puhdasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa, käyttämiemme raaka-aineiden tuotanto-olosuhteet sekä koko hankintaketjumme vastuullisuus, turvallisuus ja läpinäkyvyys ovat meille korostuneen tärkeitä. Haluamme tuntea tavarantoimittajamme ja pyrimme lisäämään kumppanuuksia toimipaikkojemme lähialueiden tuottajien kanssa. Toimintamme sujuvuuden ja kustannustehokkuuden turvaamiseksi hankintaketjumme on lisäksi oltava ehdottoman toimitusvarma ja kumppaneidemme luotettavia.

Kumppanuuksissa tavoittelemme aina molempia osapuolia hyödyttävää yhteistyötä. Odotamme kump-

paneiltamme osaamista, joustavuutta, jatkuvaa laadun parantamista sekä sopimusten kunnioittamista lakeja ja kestävästä liiketoiminnan periaatteita noudattaen. Haluamme myös itse olla vastuullinen, kehittyvä ja haluttu yhteistyökumppani.

Toimittajille laadituissa eettisissä ohjeissamme sovitetaan yhteistyön ehdoista mm. luottamuksellisuuden, turvallisuuden, ihmisoikeuksien ja ympäristön näkökulmista. Teemme yhteistyötä vain näihin ohjeisiin sitoutuneiden kumppaneiden kanssa. Seuraamme sopimusten toteutumista ja kumppaneidemme suorituskykyä järjestelmällisesti.

Hankintaprosessimme on auditoitu vuonna 2013 ISO 9001 -sertifioinnin yhteydessä.

Ympäristö

Yhä ekotehokkaammin läpi ruokaketjun

Tavoitteenamme on jatkuvasti vähentää toimintamme aiheuttamaa ympäristökuormitusta koko ruokaketjussa. Toimintaamme ympäristöasioissa ohjaa ympäristöpolitiikka, ja edellytämme ympäristöasioiden huomioon ottamista myös yhteistyökumppaneiltamme.

Ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista noin kaksi kolmasosaa syntyy raaka-ainetuotannossa loppuosan muodostuessa ruoan valmistamisesta ja siihen liittyvistä toimista. Merkittävimmät vaikutusmahdollisuutemme liittyvät omaan tuotantoprosessiimme, jonka kuormittavuutta voimme huomattavasti alentaa kiinnittämällä huomiota ympäristönäkökohtiin prosessin kaikissa vaiheissa.

Seuraamme toiminnallemme asetettujen ympäristötavoitteiden toteutumista systemaattisesti läpi organisaatiomme. Keskeiset seurattavat tunnusluvut ovat energian ja vedenkulutus sekä jätteiden määrä. Vuonna 2014 kiinteistöenergian osuus varuskuntaravintoloidemme koko energiankulutuksesta oli 52 % (53 %) ja keittiötoimintoihin käytetyn ns. prosessienergian osuus 48 % (47 %). Kiinteistöenergian määrään olennaisesti vaikuttava lämmönkulutus nousi 1,3 %, prosessienergiaan sisältyvä sähkönkulutus 1,88 % ja vedenkulutus 2,76 % edellisvuodesta.

Vuonna 2014 tehostimme jätteiden lajittelua ja kierrätystä varuskuntaravintoloissamme. Lisäsimme mm. metallin ja energijätteen keräystä. Laadimme koko Leijona Cateringiä koskevan jätehuoltosuunnitelman ja perehdytimme niin omaa henkilökuntaa kuin asiakkaitakin jätteiden oikeaan lajitteluun.

Olemme myös tunnistaneeet toiminnastamme aiheutuvat mahdolliset ympäristöriskit. Ne liittyvät pääasiassa puhdistuskemikaalien käyttöön, jätteiden lajitteluun sekä kylmälaitteisiin. Ympäristöriskien toteutumisen todennäköisyys on kuitenkin pieni, eikä toiminnastamme ole aiheutunut ympäristövahinkoja.

Vuonna 2014 ympäristötoimintamme auditoitiin ja sen todettiin täyttävän ISO 14001 -standardin vaatimukset. Lisäksi vuoden aikana ravintoloissamme tehostettiin jätteiden lajittelua ja kierrätystä, paneuduttiin kemikaalien turvalliseen käsittelyyn sekä ympäristövaikutusten että työturvallisuuden näkökulmista ja perehdytettiin koko henkilöstö heidän oman työnsä ympäristövaikutuksiin. WWF auditoi Kuopion toimistomme ympäristöjärjestelmän ja totesi sen täyttävän toimistotyön ympäristövaikutusten vähentämiseen tähtäävän Green Office -ohjelmansa kriteerit.

RUOKA VATSAAN — EI ROSKIKSEEN

Varuskuntaravintoloissa kampanjoitiin vuoden 2014 aikana niiden suurimman jäte-erän eli biojätteen määrän vähentämiseksi. Molemmille varusmiesten saapumiselle suunnattiin kolme kampanjaiskua: biojätteen ympäristö- ja kustannusvaikutuksista, hävikin vähentämisestä sekä vastuullisesta kuluttamisesta laajemmasta näkökulmasta.

– Kampanjoimme näkyvästi varuskuntaravintoloissa, ja teemasta keskusteltiin lisäksi varusmiesten

alokasinfoissa ja muissa tilaisuuksissa. Uskon, että onnistuimme herättämään varusmiehissä ajatuksia siitä, miten meistä jokainen voi pienillä päivittäisillä toimillaan vaikuttaa positiivisesti ympäristöönsä, kampanjasuunnittelusta ja -materiaaleista vastannut tiedottaja Tarja Kiviluoto kertoo.

VÄHENNETÄÄN YHDESSÄ

Varuskuntaravintoloissa syntyy biojätettä noin 1,8 milj. kg vuodessa.

Tämä tarkoittaa 70 rekkakuormallista.



Mikä tarkoittaa 6 kk palvelevaa varusmiestä kohden noin 78 kg



Ruuan tuotanto aiheuttaa myös merkittävän osan, yli 30 prosenttia vesistöjä rehevöittävästä päästöistä.

Heittäessämme syömäkelpoista ruokaa roskisiin ovat kaikki sen tuotannosta aiheutuneet ympäristövaikutukset syntyneet turhaan.



KALLEINTA RUOKAA ON POIS HEITETTY RUOKA

Energiankulutus

KIINTEISTÖ-ENERGIA

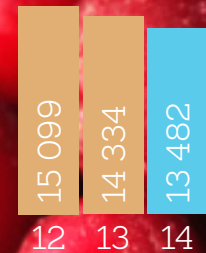
Lämpö, MWh



Sähkö, MWh



Vesi, m³



PROSESSI-ENERGIA

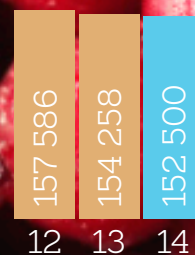
Maakaasu, MWh



Sähkö, MWh



Vesi, m³



Öljy, l



VÄHENNÄMME

YMPÄRISTÖKUORMITUSTAMME:

- ottamalla huomioon raaka-aineiden ympäristövaikutukset jo tuotekehitysvaiheessa
- edellyttämällä ympäristöasioiden huomioon ottamista myös tavarantoimittajiltamme
- käyttämällä kotimaisia raaka-aineita aina, kun se on ympäristövaikutuksiltaan järkevää ja kustannusvaikutuksiltaan mahdollista
- noudattamalla kalaostoissa WWF:n kalaoppaan suosituksia: emme käytä lainkaan uhanalaisia tai kestäättömästi kalastettuja kalalajeja, ja pyrimme lisäämään vihreän listan kalojen osuutta
- käyttämällä energiatehokkaita laitteita ja tuotantoprosesseja
- hyödyntämällä ajastimilla ja automatiikalla varustettuja kypsennyslaitteita, jotka lyhentävät valmistusaikoja ja vähentävät hukkakulutusta
- käyttämällä mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittavia kemikaaleja, jotka meillä ovat pääasiassa astianpesuaineita
- vähentämällä veden ja pesuaineiden kulutusta automaattisia pesuohjelmia käyttämällä
- vähentämällä ruokatuoannon prosessin hävikkiä
- lajittelemalla ja jatkokäyttämällä jätteitä
- minimoimalla toimistotyön ympäristövaikutukset.

Taloudellinen vastuu

Taloudellista lisäarvoa kaikille sidosryhmille

Leijonalle taloudellinen vastuu tarkoittaa kilpailukykyä ja asiakaslähtöistä toimintatapaa, jotka luovat arvoa pitkällä aikavälillä ja mahdollistavat kannattavan kasvun. Taloudellisesti vahva yritys pystyy kantamaan vastuunsa ympäristöstä, huolehtimaan henkilöstöstään, vastaamaan asiakkaittensa tarpeisiin ja palvelemaan koko yhteiskunnan kehitystä.

Mittaamme taloudellista menestystämme seuraamalla liikevaihdon, liikevoiton ja oman pääoman tuoton kehitystä.

Toimintamme merkittävimmät suorat rahavirrat syntyvät myyntituotoista asiakkailta, ostoista palvelun- ja tavarantoimittajilta, palkoista henkilöstölle, korvauksista rahoittajille ja omistajalle sekä kasvu- ja ylläpitoinvestoinneista.

Suomen valtio omistaa Leijonan 100 %:sti. Osallistumme yhteiskunnan toimintaan maksamalla valtiolle veroja ja osinkoja, joilla turvataan suomalaisen yhteiskunnan perustoimintoja ja rakennetaan hyvinvointia.

Leijona Catering Oy:llä on liiketoimintaa vain Suomessa. Yhtiö maksaa liiketoimintansa liittyvät verot Suomen lakeja ja säädöksiä noudattaen. Yhtiön tavoitteena on omistaja-arvon turvaaminen ja kasvattaminen kannattavalla ja tehokkaasti hoidetulla liiketoiminnalla.

Leijona Catering hoitaa veronsa ja muut viranomaismaksunsa mahdollisimman oikein, ajallaan ja lakeja noudattaen. Veroasioita johtaa talousjohtaja, joka raportoi olennaisista veroasioista hallituksen tarkastusvaliokunnalle ja tarvittaessa myös yhtiön hallitukselle. Yksittäisiä päivittäisiä veroasioita hoidetaan yhtiön talouspalveluisa, jonka toimintaa valvotaan tilintarkastuksissa. Tulkinallisissa tai muutoin hankalissa veroasioissa tukea otetaan ulkopuolisilta veroasiantuntijoilta tai pyydetään tarvittaessa ennakkopäätöksiä ja neuvoja verottajalta.

VEROJALANJÄLKISELVITYS

TIEDOT TILIKAUDELTA 2014	Suomi 2014	Suomi 2013
Tilikaudelta maksettavat välittömät verot, milj. €		
tuloverot	1	1
työnantajamaksut	3	3
kiinteistöverot	0	0
muut verot		
Tilikaudelta maksettavat välilliset verot, milj. €		
valmisteverot	1	1
muut verot		
Tilikaudelta tilittävät verot, milj. €		
palkkaverot	4	4
lähdeverot		
arvonlisäverot, myynnit	9	9
arvonlisäverot, hankinnat	-8	-7
valmisteverot		
muut verot		
Liikevaihto, milj. €	66	65
Tulos ennen veroja, milj. €	4	3
Henkilöstö	466	521

Huom! Kiinteistövero maksettu Puolustushallinnon rakennuslaitokselle, joka tilittää veron edelleen verohallinnolle.



RIITTA LAITASALO
hallituksen puheenjohtaja



ANNE GULLSTÉN
johtaja



HANNU KUUSELA
professori, KTT
Tampereen yliopiston
johtamiskorkeakoulu

Hallitus

31.12.2014



KARI RIMPI
kenraaliluutnantti evp



SINIKKA MUSTAKARI
johtava erityisasiantuntija
valtioneuvoston kanslia



TEEMU PENTTILÄ
ylijohtaja
Puolustusministeriö,
hallintopoliittinen osasto



RITVA PAAVONSALO
toimitusjohtaja



RIIKKA AHTIAINEN
liiketoimintajohtaja,
henkilöstö- ja opiskelijaravintolat
(3.2.2015 alkaen)



PÄIVI LEPPÄNEN
myyntijohtaja

Johtoryhmä

31.12.2014



ANNA-MARI ROSSI
henkilöstöjohtaja



ELINA LATVANEN-NIEMINEN
liiketoimintajohtaja,
Puolustusvoimien ruokapalvelut



SOILE PARVIAINEN
talousjohtaja

Hallituksen toimintakertomus 2014

Olennaiset tapahtumat tilikaudella ja tilikauden päättymisen jälkeen

Henkilöstöruokailuun ja sitä täydentäviin palveluihin erikoistuneella Leijona Cateringillä oli vuonna 2014 ravintolatoimintaa yli 50 toimipisteessä kaikkialla Suomessa.

Yhtiön suurin asiakas on Puolustusvoimat, jonka ruokahuollon se järjestää kaikissa valmiustiloissa. Varusmiesten ateriapalvelujen lisäksi yhtiö tarjoaa palveluita myös Puolustusvoimien henkilökunnalle.

Puolustusvoimauudistukseen liittyen vuonna 2014 lakkautettiin kolme varuskuntaa: Hämeen rykmentti Lahdessa, Lentosotakoulu Kauhavalla sekä Keuruun pioneerirykmentti. Puolustusvoimauudistuksesta johtuen Leijona Catering joutui sulkemaan näitä varuskuntia palvelleet ravintolat. Ravintoloiden sulkemisesta ei syntynyt yhtiölle merkittäviä alaskirjauksia.

Leijona Catering tarjoaa ruokapalveluja Puolustusvoimien lisäksi myös muulle valtionhallinnolle ja muille tahoille. Kasvustrategiansa mukaisesti Leijona avasi vuonna 2014 neljä uutta ravintolaa: henkilöstöravintolat Helsingissä ja Tikkakoskella sekä opiskelijaravintolat Utissa ja Kuopiossa. Uudet liiketoiminta-alueet tukevat yhtiön jatkuvaa tuotekehitystä. Erilaiset tuote- ja palvelukonseptit laajentuessaan palvelevat kaikkia yhtiön asiakkaita tarjoamalla uusia ruokatrendejä ja innovaatioita päivän parhaisiin hetkiin. Tilikauden päättymisen jälkeen Leijona Catering avasi kaksi uutta henkilöstöravintolaa ja yhden yhden varuskuntaravintolan.

Yhtiön liikevaihto vuonna 2014 oli 66,2 miljoonaa euroa (2013: 65,3 miljoonaa euroa). Liikevaihto kasvoi edellisvuoteen verrattuna 1,3 %. Yhtiön liiketulos oli tilikaudelta 4,3 miljoonaa euroa (4,0), joka on 6,4 % (6,1 %) liikevaihdosta.

Yhtiön investoinnit olivat 0,7 miljoonaa euroa (0,5), mikä on 1,0 % (0,8 %) liikevaihdosta.

Henkilöstö

Vuonna 2014 henkilöstötyön painopistealueet olivat johtamisen ja valmentavan esimiestyön kehittäminen, koko henkilökunnan ammatillisen osaamisen ja työyhteisötaitojen kehittäminen sekä kokonaisvaltaiseen työhyvinvointiin panostaminen.

Vuoden 2015 alusta alkaen Leijona Cateringin henkilöstölle otetaan sairauskuluvakuutus. Vuonna 2015 henkilöstön osaamisen kehittämisessä panostetaan erityisesti asiakaspalveluun.

Leijona Cateringin keskimääräinen henkilöstön määrä vuonna 2014 oli 466 (521). Tilikauden suoriteperusteiset palkat ja palkkiot olivat 13,8 miljoonaa euroa (14,5).

Riskienhallinta

Leijona Cateringin kokonaisvaltainen riskienhallinta on osa yhtiön strategian ja vuosisuunnitelmien toteuttamista. Riskienhallinta kohdistuu yritysturvallisuustoimintaan, varautumissuunnitteluun ja tuotannon palveluketjuun vaikuttaviin riskeihin.

Kokonaisvaltainen riskienhallinta on prosessi, jossa riskit tunnistetaan, analysoidaan ja arvioidaan sekä niiden hallintakeinoja suunnitellaan, toteutetaan ja seurataan. Riskienhallinnan kehittämisessä on otettu huomioon riskienhallinnan ISO 31000 -standardin keskeinen sisältö.

Kokonaisvaltaisen riskienhallinnan tarkoituksena on varmistaa yhtiön päivittäinen toiminta ja sen toiminnan eri osa-alueille asetettujen tavoitteiden saavuttaminen. Tuottamalla ajantasaisen kuvan Leijona Cateringin toi-

TUNNUSLUVUT LIIKETOIMINNASTA SEKÄ TALOUDELLISESTA ASEMASTA JA TULOKSESTA

	2014	2013	2012
Liikevaihto, €	66 151 070,19	65 284 512,09	63 990 325,31
Liikevoitto, €	4 263 237,17	3 971 310,70	5 402 785,59
Tilikauden voitto, €	3 488 468,45	2 304 878,91	4 483 621,92
Oman pääoman tuotto-%	22,1 %	23,1 %	30,0 %
Omavaraisuusaste, %	72,9 %	72,5 %	60,0 %

mintaan liittyvistä riskeistä riskienhallinta tukee yhtiön toiminnan läpinäkyvyyttä.

Yhtiön hallitus päättää kokonaisvaltaisen riskienhallinnan järjestämisestä, hyväksyy riskienhallintapolitiikasta ja -järjestelmästä muodostuvat riskienhallintaperiaatteet sekä valvoo riskienhallinnan toteuttamista.

Ympäristö

Leijona Cateringin tavoitteena on jatkuvasti vähentää toimintansa aiheuttamaa ympäristökuormitusta koko ruokaketjussa. Yhtiön merkittävimmät vaikutusmahdollisuudet liittyvät sen omaan tuotantoprosessiin, esimerkiksi vähentämällä käytettävien kemikaalien ympäristövaikutuksia ja ruokatuotannon prosessin hävikkiä, lajittelemalla sekä minimoimalla toimistotyön ympäristövaikutukset. Lisäksi yhtiö voi vähentää ympäristövaikutuksiaan raaka-aineiden ja laitteiden hankintaan ja ruokalistasuunnitteluun liittyvillä toimilla. Yhtiö edellyttää ympäristöasioiden huomioon ottamista myös yhteistyökumppaneiltaan.

Leijona Cateringin toiminta on sertifioitu ISO 9001- ja ISO 14001 -standardien mukaisesti. Toiminnalle asetettujen ympäristötavoitteiden toteutumista seurataan systemaattisesti läpi organisaation. Keskeiset seurattavat tunnusluvut ovat energian- ja vedenkulutus sekä jätteen määrä.

Leijona Cateringin tavoitteena on jatkuvasti vähentää toimintansa aiheuttamaa ympäristökuormitusta koko ruokaketjussa.

Yhtiön osakkeet

Yhtiön osakkeiden lukumäärä 31.12.2014 oli 20 000. Suomen valtio omistaa kaikki yhtiön osakkeet.

Yhtiön hallitus, toimiva johto ja tilintarkastajat

Yhtiön hallituksen kuuluivat 14.4.2014 asti Soili Suonoja (puheenjohtaja), Kari Rimpi (varapuheenjohtaja), Anne Gullstén, Hannu Kuusela, Teemu Penttilä ja Marja Pokela.

14.4.2014 alkaen yhtiön hallitukseen muodostivat Soili Suonoja (puheenjohtaja), Kari Rimpi (varapuheenjohtaja), Anne Gullstén, Hannu Kuusela, Teemu Penttilä ja Sinikka Mustakari.

Hallituksen puheenjohtaja Soili Suonoja jätti hallituksen puheenjohtajan tehtävät 28.10.2014.

Ylimääräinen yhtiökokous valitsi 18.12.2014 Riitta Laitasalon hallituksen puheenjohtajaksi.

Hallituksella on kaksi valiokuntaa: tarkastus- ja henkilöstövaliokunta.

Leijona Catering Oy:n toimitusjohtajana jatkoi Ritva Paavonsalo.

Yhtiön tilintarkastajan on KHT-yhteisö KPMG Oy Ab, päävastuullisena tilintarkastajana KHT Kai Salli.

Hallituksen esitys yhtiön voittoa koskeviksi toimenpiteiksi

YHTIÖN VOITTOKELPOISET VARAT, €

Tilikauden voitto	3 488 468,45
Voitto edellisiltä tilikausilta	5 636 061,38
Sijoitetun vapaan oman pääoman rahasto	8 134 172,46
Voitonjakokelpoinen oma pääoma	17 258 702,29

Hallitus ehdottaa yhtiökokoukselle, että osinkona jaetaan 33,04 % tilikauden voitosta, yhteensä 1 152 439,46 euroa eli osingon määrä on 57,62 euroa osaketta kohti.

Tuloslaskelma

€	31.12.2014	31.12.2013	31.12.2012
LIIVEVAIHTO	66 151 070,19	65 284 512,09	63 990 325,31
Valmistus omaan käyttöön	3 036,43	6 600,00	11 383,85
Liiketoiminnan muut tuotot	140 479,93	11 426,92	3 686,51
Aineet, tarvikkeet ja tavarat			
Ostot tilikauden aikana	-26 044 096,15	-25 071 346,45	-24 083 657,45
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	-133 943,25	-75 111,41	81 977,54
Ulkopuoliset palvelut	-3 947 588,88	-3 159 739,09	-2 937 346,77
Henkilöstökulut			
Palkat ja palkkiot	-13 748 833,77	-14 511 433,65	-14 547 085,01
Henkilösivukulut			
Eläkekulut	-2 503 183,50	-2 680 855,01	-2 408 598,56
Muut henkilösivukulut	-718 955,52	-793 862,76	-891 976,68
Poistot ja arvonalentumiset			
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 239 508,77	-1 233 070,78	-1 186 284,22
Liiketoiminnan muut kulut	-13 695 239,54	-13 805 809,16	-12 629 638,93
LIIVEVOITTO (-TAPPIO)	4 263 237,17	3 971 310,70	5 402 785,59
Rahoitustuotot	40 301,87	32 473,81	39 675,76
Rahoituskulut	-1 279,75	-1 474,42	-1 749,89
Rahoitustuotot ja -kulut	39 022,12	30 999,39	37 925,87
VOITTO (TAPPIO) ENNEN SATUNNAISIA ERIÄ	4 302 259,29	4 002 310,09	5 440 711,46
Satunnaiset tuotot	0,00	0,00	937 797,00
Satunnaiset kulut	0,00	-937 797,00	0,00
Satunnaiset tuotot ja kulut	0,00	-937 797,00	937 797,00
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA	4 302 259,29	3 064 513,09	6 378 508,46
Poistoeron lisäys (-) tai vähennys (+)	70 499,29	-52 904,12	-384 253,81
Vapaaehtoisten varausten lisäys (-) tai vähennys (+)	0,00	0,00	0,00
Tilinpäätössiirrot	70 499,29	-52 904,12	-384 253,81
Välittömät verot	-884 290,13	-706 730,06	-1 510 632,73
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	3 488 468,45	2 304 878,91	4 483 621,92

Tase

€	31.12.2014	31.12.2013	31.12.2012
VASTAAVAA			
Aineettomat hyödykkeet	102 025,66	136 539,70	20 678,26
Aineelliset hyödykkeet	3 646 040,13	4 271 192,57	5 111 525,43
Sijoitukset	0,00	0,00	0,00
PYSYVÄT VASTAAVAT	3 748 065,79	4 407 732,27	5 132 203,69
Vaihto-omaisuus	690 221,88	824 165,13	899 276,54
VAIHTUVAT VASTAAVAT	690 221,88	824 165,13	899 276,54
Saamiset			
Lyhytaikaiset			
Myyntisaamiset	4 686 555,12	2 461 794,97	4 383 992,66
Muut saamiset	1 653 158,53	1 391 318,63	2 406 289,44
Lyhytaikaiset saamiset	6 339 713,65	3 853 113,60	6 790 282,10
Rahat ja pankkisaamiset	13 601 136,28	12 184 413,78	9 049 299,67
VASTAAVAA	24 379 137,60	21 269 424,78	21 871 062,00
VASTATTAVAA			
Osakepääoma	500 000,00	500 000,00	500 000,00
Muut rahastot	8 134 172,46	8 134 172,46	8 134 172,46
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	5 636 061,38	4 483 621,92	
Tilikauden voitto (tappio)	3 488 468,45	2 304 878,91	4 483 621,92
OMA PÄÄOMA	17 758 702,29	15 422 673,29	13 117 794,38
TILINPÄÄTÖSSIIRTOJEN KERTYMÄ	366 658,64	437 157,93	384 253,81
VIERAS PÄÄOMA			
Pääomalainat	0,00	0,00	0,00
Saadut ennakot	93 178,54	70 475,38	71 266,59
Ostovelat	2 750 743,36	1 841 369,84	4 241 240,32
Muut velat	3 409 854,77	3 497 748,34	4 056 506,90
LYHYTAIKAINEN	6 253 776,67	5 409 593,56	8 369 013,81
VASTATTAVAA	24 379 137,60	21 269 424,78	21 871 062,00

Rahoituslaskelma

1 000 €	2014	2013	2012
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA:			
Voitto (tappio) ennen satunnaisia eriä	4 302	4 002	5 441
Oikaisut:			
Suunnitelmanmukaiset poistot	1 240	1 233	1 186
Muut tuotot ja kulut, joihin ei liity maksua	0	-938	938
Rahoitustuotot ja -kulut	0	-4	-2
Muut oikaisut	-246	-7	0
RAHAVIRTA ENNEN KÄYTTÖPÄÄOMAN MUUTOSTA	5 296	4 287	7 562
KÄYTTÖPÄÄOMAN MUUTOS:			
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys(-)/vähennys(+)	-2 976	3 700	-6 738
Vaihto-omaisuuden lisäys(-)/vähennys(+)	134	75	-53
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys(+)/vähennys(-)	844	-2 959	8 369
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA ENNEN RAHOITUSERIÄ JA VEROJA	3 297	5 102	9 140
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista	0	0	0
Saadut osingot liiketoiminnasta	0	0	0
Saadut korot liiketoiminnasta	0	0	0
Maksetut välittömät verot	-394	-1 465	-1 561
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA (A) YHTEENSÄ	2 903	3 637	7 579
Investointien rahavirta:			
Investoinnit aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-473	-509	-133
Aineellisten ja aineettomien hyödykkeiden luovutustulot	139	7	0
Investoinnit muihin sijoituksiin	0	0	0
Ostetut tytäryhtiöosakkeet	0	0	0
Verot luovutustuloista	0	0	0
INVESTOINTIEN RAHAVIRTA (B) YHTEENSÄ	-334	-502	-133
RAHOITUKSEN RAHAVIRTA:			
Maksullinen oman pääoman lisäys	0	0	1 603
Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut	0	0	0
Maksettu konserniavustus	0	0	0
Maksettu osinko	-1 152	0	0
RAHOITUKSEN RAHAVIRTA (C) YHTEENSÄ	-1 152	0	1 603
RAHAVAROJEN MUUTOS (A + B + C) LISÄYS (+) / VÄHENNYS (-)	1 417	3 135	9 049
Rahavarat tilikauden alussa	12 184	9 049	0
Rahavarat tilikauden lopussa	13 601	12 184	9 049

LEIJONA

CATERING

Käyntiosoite: Viestikatu 7, 70600 Kuopio | Postiosoite: PL 4000, 70101 Kuopio | Puhelin (vaihde) 010 432 0000
info@lejonacatering.fi | etunimi.sukunimi@lejonacatering.fi

www.lejonacatering.fi