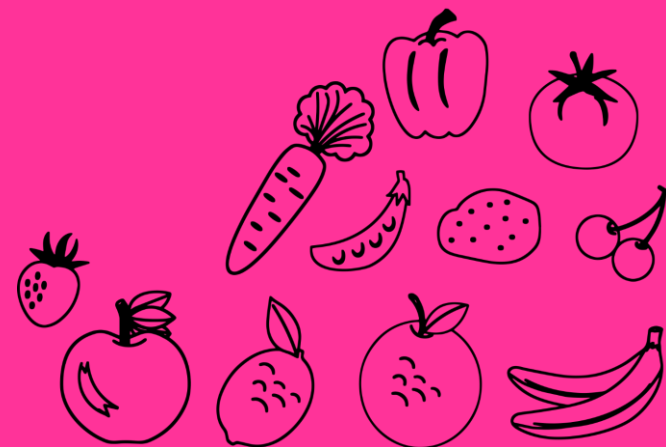




KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

*Vastuullisuussuunnitelma osana
ruokapalveluiden johtamista*





15 000

n. annosta/vrk

Päiväkot-, koulu- ja oppilaitosruokailupalvelut

Potilas- ja hoivaruokailupalvelut

Makunne Ravintolat-Kahvilat

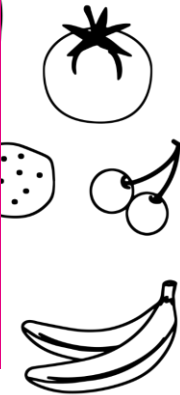
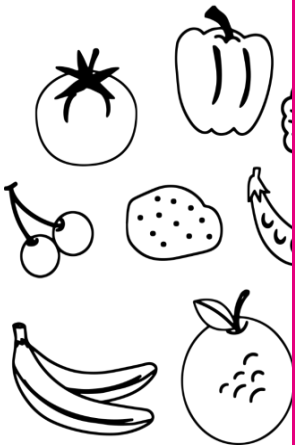
Makunne Ateria- ja kauppakassipalvelut

Makunne Juhlapalvelut

Ravitsemustietopalvelut

164 hyvinvoinnin rakentajaa

Valmistuskeittiöt 2 kpl | Palvelukeittiöt 30 kpl





13 421 874 €

Liikevaihto 2021

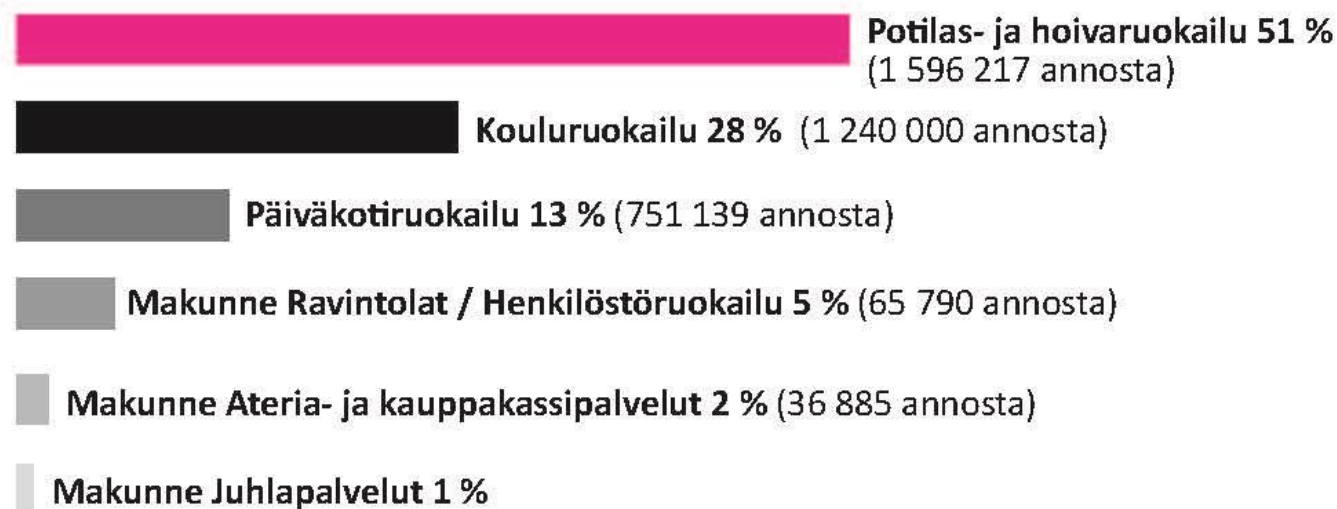
Konsernin liikevaihto oli 512 634 €
enemmän kuin vuonna 2020



Omistajat

- Kotkan kaupunki
- Kymsote, Kymenlaakson sosiaali- ja terveyspalveluiden kuntayhtymä
- Ekami, Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä
- Haminan kaupunki

Liikevaihdon jakauma 2021





MENESTYKSEMME JOUKKUEENA

Arvostamme omaa ja toistemme työtä. Huolehdimme osaamisesta sekä vaalimme hyvinvointia ja laatua yhteisesti sovittuja pelisääntöjä noudattaen. Toimimme avoimesti hyvässä yhteistyössä toisistamme välittäen.



ROHKEASTI ETURIVISSÄ

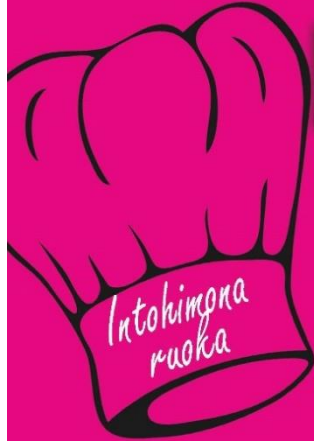
Kehitämme toimintaamme ja kilpailukykyämme kohti edelläkävijyyttä rohkeasti kokeillen ja ympäristöä kunnioittaen. Uskallamme uudistua ja jalostaa osaamista yhdessä eri verkostojen kanssa.



YHDESSÄ ASIAKKAIDEN KANSSA

Asiakkaat ovat silmäteriamme, joiden hyvinvointi ja terveys kehystää toimintaamme. Hyvän yhteistyön ja kumppanuuden avulla mahdollistamme terveemmän tulevaisuuden.

Kymijoen Ravintopalvelut -konserni



VISIO

Olemme Suomen vastuullisin ja kilpailukykyisin julkisen ruokapalvelun tuottaja. Toimimme arvojemme mukaisesti aidosti ja avoimesti yhteistyössä kasvavan omistaja-asiakasryhmämme kanssa

Olemme omistajiemme kumppani

Olemme vastuullinen edelläkävijä



Olemme aina kilpailukykyinen

Strateginen tarjotin



Luomme palvelumme kautta tyytyväisiä asiakkaita

Palvelumme tarjoaa aitoa hyvinvointia ravitsevan ja maukkaan ravinnon muodossa

MISSIO

Vastuullisuustyötä ohjaavat painopisteet

Hyvinvointia ravinnosta



Ruoka sydämellä





Vastuu ympäristöstä

Toimimme energiatehokkaasti
Vähennämme ruokahävikkiä
Vähennämme punaisen lihan määrää
Lisäämme kasvisruokia ja kasvipohjaisia tuotteita
Selvitämme toimintamme hiilijalanjäljen



Vastuu ihmisistä

Tarjoamme merkityksellistä työtä
turvallisessa ja hyvinvoivassa
työyhteisössä

Lisäämme hyvinvointia
maukkaalla ja ravitsevalla ruoalla



Vastuu yritystoiminnasta

Huolehdimme liiketoiminnan
kannattavuudesta ja kilpailukyvyistä

Teemme yhteistyötä vastuullisten
toimijoiden kanssa

Energian-
kulutuksen
vähentäminen



Punaisen
lihan
vähentäminen



Ruokahävikin
vähentäminen



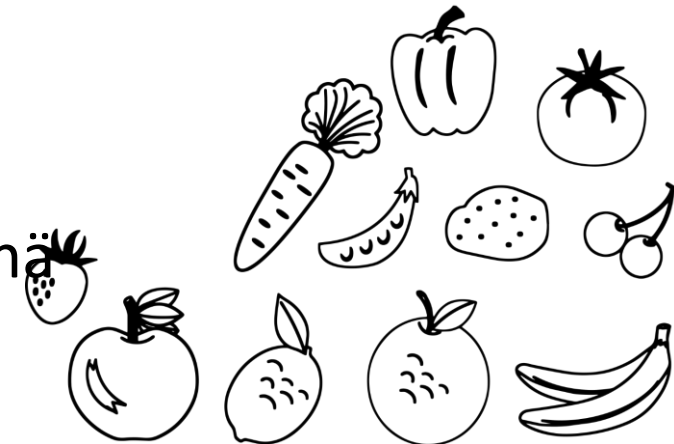
Vastuulliset
hankinnat



Vastuullisuustyötä ohjaavat painopisteet

VASTUU YMPÄRISTÖSTÄ

- Kotkan ilmasto-ohjelma 2021-2030
- ympäristöystävällinen hiilidioksidivapaasti tuotettu sähkö
- kuljetusten auditointi ja optimointi
- energiatehokkaat laitteet
- veden- ja energiankulutuksen vähentäminen prosessien kautta
- ruokahävikin vähentäminen
- ravitsemussuositukset ja sydänmerkki
- ravitsemussitoumukset
- kasvisruoan menekki kasvuun, kasvisruoka ensimmäisenä linjastossa



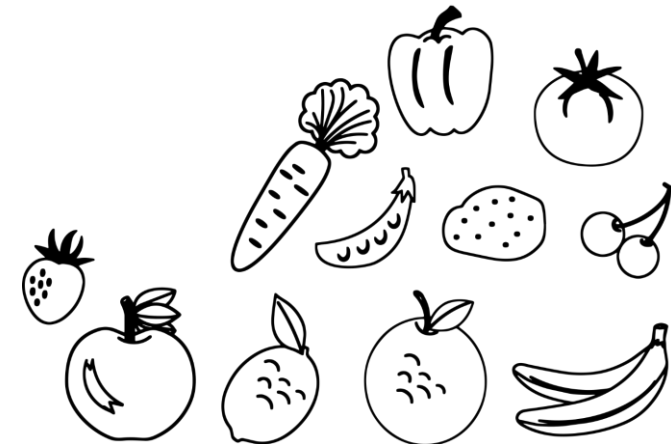
VASTUU IHMISISTÄ

- vastuullinen työnantaja, tasa-arvoinen ja yhdenvertainen työpaikka
- työhyvinvointi, hyvinvoiva henkilöstö tärkein voimavara
- turvallista työskennellä
- osaamisen kehittäminen, erityisruokavalio osaaminen, koko henkilöstö on suorittanut ravitsemuspassin
- asiakkaiden hyvinvointi, laatu ja turvallisuus, ruoan terveellisyys ja ravitsemus
- tietoisuuden lisääminen vastuullisuudesta
- vuoropuhelu sidosryhmien kanssa, osallistaminen
- vahva oppilaitosyhteistyö



VASTUU YRITYSTOIMINNASTA

- olemme vastuullinen edelläkävijä ja omistajiemme kumppani
- yhteiskunnallinen vastuu
- kannattava ja kilpailukykyinen liiketoiminta
- luomme työpaikkoja alueelle
- kestävät ruokavalinnat
- paikallisuus
- vastuulliset hankinnat



Tulevien vuosien vastuullisuustyötä ohjaavat painopisteet

Energian-
kulutuksen
vähentäminen



Punaisen
lihan
vähentäminen



Ruokahävikin
vähentäminen



Vastuulliset
hankinnat





VASTUULLISUUSTYÖTÄ OHJAAVAT PAINOPISTEET

Energiankulutuksen vähentäminen

- energiankulutuksen seuranta lähtökohtana
- vesijalanjäljen pienentäminen ja energiatehokkuuden parantaminen tuotannossa, työtapojen auditointi

Punaisen lihan vähentäminen

- ravitsemussitoumukset
- kasvis- ja vegaaniruokien lisääminen maltillisesti
- muutetaan omalla tarjonnalla ihmisten syömistä kestävämmäksi
- asiakkaiden ohjaaminen kestäviin valintoihin, jotka tukevat ravitsemussuosituksia

VASTUULLISUUSTYÖTÄ OHJAAVAT PAINOPISTEET

Ruokahävikin vähentäminen

- ruokahävikin säännöllinen seuranta kaikissa toimipaikoissa
- ruokahävikin torjuminen prosessin jokaisessa vaiheessa
- vakioitu reseptiikka
- ruokahävikki huomioidaan ruokalistasuunnittelussa ja reseptiikassa
- asiakasviestintä

Vastuulliset hankinnat

- vastuulliset toimittajat, läpinäkyvä ruokaketju, alkuperä ja jäljitettävyys
- suosimme kotimaisia raaka-aineita, kotimaisuusasteen seuranta ja kehittäminen
- korkeat laatukriteerit, hankintasopimus
- paikallisuuden huomiointi





KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

Kiitos

Ota meidät seurantaan!



www.makunne.fi

