Päijät-Hämeen
ATERIAPALVELUT

Vuosikertomus 2020

Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden vuosi 2020 oli

onnistunut ja monin tavoin tapahtumarikas

Kulunut vuosi oli selkeä osoitus siitä, että yhtiön toiminnan pitkäaikainen kehittäminen ja innovointi nopeallakin aikataululla takaa kyvyn reagoida nopeasti muuttuvaan toimintaympäristöön.

Vuosi 2020 yllätti meidät kaikki. Koronapandemia leikkasi yhtiön liikevaihtoa 10 prosenttia eli 2,9 miljoonaa euroa tavoitteeseen nähden. Ateriapalvelut menetti tuloja kaikilta sektoreiltaan: sote-ateriapalveluista, Lahden sivistystoimen ateriapalveluista ja Päijät-Hämeen hyvinvointiyhtymälle sekä Lahden kaupungille tarjottavista henkilöstöruokailupalveluista.

Toteutimme vuoden aikana mittavat, yli miljoonan euron säästötoimet. Toimintaprosessien nopea uudistaminen ja sitoutunut henkilöstömme tekivät mahdolliseksi sen, että vuoden 2020 liikevoittomme oli vaativasta vuodesta huolimatta 0,1 miljoonaa euroa.

Yhtiö muutti toimintaprosessejaan valtakunnallisestikin esimerkillisesti tarjoamalla oppilaille kotiin kuljetettavat ateriapaketit, huomioiden muun muassa kaikki oppilaskohtaiset erityisruokavaliot. Myös henkilöstöruokailu muutti toimintaansa nopeasti ja siirtyi pakattuihin aterioihin. Yritys osoitti todeksi sitoutumisen jatkuvaan parantamiseen ja innovointiin, jotka liittyvät olennaisesti Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden arvoihin.

Kulunut vuosi näytti yhtiön valmiudet kasvaa kohti erinomaisuutta kaikilla osa-alueillaan sekä kilpailukyvyn, joka tullaan mittaamaan vuoden 2021 osalta sote-ateriapalveluiden kilpailutuksen myötä.

Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden tulevaan vuoteen 2021 tulee vaikuttamaan asiakkaiden vahva osallistaminen tuotteiden ja palveluiden kehittämisessä sekä megatrendit ekologisuuden ja vastuullisuuden osalta. Lahti Green Capital 2021 antaa tähän hyvät lähtökohdat.

Tuulia Pelli
Toimitusjohtaja, Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy

Maukasta arkea koko maakuntaan

Tarjoamme ateriapalveluita kunnille, kuntayhtymille, muille yhteisöille ja yrityksille sekä yksityisille henkilöille. Maistuvaa ruokaamme jaetaan kouluissa, päiväkodeissa, sairaaloissa, palvelutaloissa ja -keskuksissa, monitoimitaloissa ja henkilöstöravintoloissa. Suunnittelemme ateriat asiakasryhmän tarpeen mukaisesti. Huolehdimme, että yksilöllisetkin ruokavaliot täyttävät ravitsemukselliset vaatimukset.

Toimintamme johtotähtenä on visio: Herkullista arkea maakunnan halutuimmasta keittiöstä. Visiota työstetään systemaattisesti todeksi jokaisena työpäivänä.

2020 AVAINLUVUT:

LIIKEVOITTO	LIIKEVAIHTO	HENKILÖSTÖKULUT	VUOKRATYÖVOIMA	LIIKETILOJEN VUOKRAT
0,1 M€	**24,9 M€**	**10,8 M€**	**0,4 M€**	**3,42 M€**
(2019 0,7 M€)	(2019 27,4 M€)	(2019 11,7 M€)	(2019 0,3 M€)	(Liikevaihdosta 13,7 % / 2019 13,0%)

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy on Lahti-konsernin tytäryhtiö. Yhtiö aloitti liiketoimintansa 1.5.2017. Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n omistavat Lahden kaupunki, jonka omistusosuus on 56,9 %, ja Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymä 43,1 % osuudella. Yhtiö noudattaa hankintalain sidosyksikköaseman säilyttämiselle asetettuja ehtoja. Yhtiön toimintaa harjoitetaan pääosin asiakasomistajilta vuokratuissa keittiö- ja tarjoilutiloissa.

Toiminnan syklisyyden takia yhtiön henkilöstömäärä vaihteli kvartaaleittain tarkasteltuna 294 ja 351 työntekijän välillä. Henkilöstömäärä laski edellisiin vuosiin verrattuna tuotannollisen toiminnan keskittyessä suuriin valmistusyksiköihin.

Vuoden 2020 maaliskuun puolivälistä lähtien poikkeusolosuhteet vaikuttivat toimintaamme. Koronapandemian aiheuttamat turvatoimet aiheuttivat merkittäviä muutoksia henkilöstön työskentelyolosuhteisiin, työvarusteisiin ja palveluprosesseihin.

Vuoden 2020 aikana yhtiön toimintaa päädyttiin sopeuttamaan lomautuksin eikä irtisanomisiltakaan vältytty. Yhteistyö työnantajan ja henkilöstön edustajien välillä yhteistoimintaneuvottelukunnassa ja työsuojelutoimikunnassa sujui hyvässä hengessä.

Terveyttä edistävä ja houkutteleva ruoka
on olennainen on vanhuspalvelua

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ikääntyneiden ruokasuositus Vireyttä Seniorivuosiin julkaistiin huhtikuussa 2020. Suositus onkin Päijät-Hämeen Ateriapalveluissa laatusuositus, jolla määritellään, miten parhaiten pystymme tukemaan iäkkäiden ravitsemusta ja järjestämään laadukkaan ruokapalvelun. Ruokapalvelulla tuemme asiakkaidemme hyvinvointia, terveyttä ja toimintakykyä.

*Ravitsemusasiantuntija **Terhi Kylä-Sipilä** suunnittelee monipuolisia ateriakokonaisuuksia eri ikäisten tarpeisiin.*

Asiakkaamme ovat ympärivuorikautisessa hoidossa ja vastaamme heidän koko päivän ravinnonnontarpeesta. Laskemalla kaikkien päivän aterioiden energiamäärän ja ravintoaineet varmistamme, että ruoka on paitsi maukasta myös täyspainoista ja riittävää. Ruokalistasuunnittelussa huomioimme monipuolisuuden ja juhlapyhät, jotka rytmittävät asiakkaidemme elämää palvelutaloissa ja hoitolaitoksissa. Ikääntyneiden erityistarpeet, jotka liittyvät esimerkiksi suureen proteiinin tarpeeseen tai rakennemuutettujen ruokien käyttöön, ovat meidän erityisosaamistamme.

Toivomme että mahdollisimman monessa palvelukeskuksessa vanhukset pääsevat ruokailemaan ruokasaliin tai ravintolaan, jossa voi ruumiin ravinnon lisäksi virkistyä syömällä muiden kanssa.

SYDÄNMERKKI AUTTAA TEKEMÄÄN TERVEELLISIÄ VALINTOJA

Laadukkaalla ja terveellisellä ravitsemussuositusten mukaisella ruoalla edistämme asiakkaittemme terveyttä ja hyvinvointia. Päijät-Hämeen Ateriapalvelut hyväksyttiin Sydänmerkki-aterioita tarjoavien ravintoloiden piiriin. Sydänmerkki kertoo aterioiden ravitsemuksellisesta laadusta. Sydänmerkki myönnettiin yhtiön 20 reseptille ja tavoitteena on lisätä sydänmerkkireseptien määrää vuosittain.

LUKIOIHIN UUDET SALAATTIPÖYDÄT

Vuonna 2020 suunnittelimme yhdessä lukioiden vastaavien ja keittiöpäälliköiden kanssa salaattipöydät lukioihin. Salaattipöydissä kasvikset ja lisukkeet ovat erikseen tarjolla, jolloin lukiolaiset voivat koota mieleisensä salaattiannoksen. Komponenttisalaattipöydästä on saatu positiivista palautetta. Keittiöiden esimiehet ovat saaneet positiivista palautetta uusista pöydistä. Varsinkin peruskoulusta lukioon siirtyvät opiskelijat ovat olleet iloisen tyytyväisiä tästä lukion ”erityisedusta”.

Laadukkaat ateriapalvelut tuovat asiakkaillemme energiaa, iloa ja terveyttä

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n palveluyksiköt jakaantuvat kolmeen toimialaan sivistystoimen, sosiaali- ja terveystoimen ateriapalveluihin sekä ravintolapalveluun.
Sivistystoimen ateriapalveluun kuuluvat päiväkodit, peruskoulut ja lukiot ja

Sosiaali- ja terveystoimen ateriapalveluun palvelutalot ja -keskukset sekä terveysasema- ja sairaalakeittiöt.

Ravintolapalvelut käsittävät henkilöstöravintolat, keskussairaalan kahvion sekä tapahtuma- ja tuotemyynnit.

Ruoanvalmistuksen tuotannon tehostamista on jatkettu ja tuotantoprosesseja keskitetty edelleen Päijät-Hämeen keskussairaalan ravintokeskukseen sekä Etelä-Lahden aluekeittiöön. Ateriavalmistus tapahtuu uusia moderneja tuotantotapoja käyttämällä ja uutta teknologiaa hyödyntämällä. Perinteisen valmistustavan rinnalla käyttöön on otettu kylmävalmistus; kylmävalmistetut ruoat kuljetetaan edelleen koulun tai päiväkodin palvelukeittiöön, jossa ruoka viimeistellään ja kypsennetään.

Tuotantokeittiöiden lisäksi vuoden 2020 lopussa käytössä oli 9 valmistuskeittiötä ja 69 palvelukeittiötä eri puolella Päijät-Hämettä.

Lahden Sipuran päiväkodissa ruokakasvatus on paitsi uuden maistelemista, myös ruoan alkuperästä ja eri ruokakulttuureista oppimista. Vilkkaan päivän rauhoittava yhteinen ruokahetki on sosiaalinen ja iloinen tapahtuma. Varhaiskasvatuksessa puhutaankin paljon ruokailosta.

Kasvisruoka maistuu Elinalle ja Sofialle, lahtelaissiskoksille, joiden Elina Sofia -YouTube-kanavalla on jo yli 100 000 tilaajaa. Elina ja Sofia söivät läpi koko kouluviikon ruokalistan! Katso video ElinaSofia-kanavalta www.youtube.com/c/ElinaSofia/videos

Covid-19-pandemia vaikutti kaikkiin toimialoihin. Keväällä 2020 koululaisten lounasruokailu muuttui kotiin vietäviksi annospakatuiksi aterioiksi. Hävikinhallinnan tehostamiseksi yritys panosti Hukka-ohjelman käyttöönottoon kohteissaan. Hukka-hävikkiohjelman avulla tavoitteena on vähentää kouluissa syntyvää hävikkiruokaa ja pienentää kouluruoan hiilijalanjälkeä reaaliaikaisen viestinnän, mittaamisen sekä neuvonnan avulla.

Pandemian aiheuttamien rajoitusten vuoksi henkilöstöravintoloissa myytiin annospakattuja take away-annoksia normaalin linjastotarjoilun sijaan varsinkin keväällä.

LAHDEN KOULURUOKAAN OLTIIN TYYTYVÄISIÄ

Lahden kaupungin peruskouluissa ja lukioissa toteutettiin kouluruokakysely 30.10. – 18.11.2020. Oppilaiden ja opiskelijoiden vastauksia annettiin yhteensä upeat 2 381 kappaletta.

Kouluruokaan oltiin tyytyväisiä. Yli 80 % kertoi syövänsä kouluruoan usein tai päivittäin. Suosikeiksi kouluruoista nousivat palermonpasta sekä muut pastaruoat, uunimakkara ja pizzat. Mausteita, jälkiruokia ja pizzapäiviä toivottiin lisää. Ruokailuajan pituus koettiin liian lyhyeksi ja ruokasaleista toivottiin viihtyisämpiä. Ystävällistä asiakaspalvelua kiiteltiin.

Oppilailta ja opiskelijoilta kyseltiin myös vinkkejä ruokahävikin vähentämiseksi, ja vastauksia tulikin runsaasti. Oman lautashävikin vähentämisen ja annosmäärän miettimisen lisäksi ehdo-

Laadunhallintajärjestelmän käyttöönottoprojekti aloitettiin 2020 alussa. ISO 9001:2015 -laadunhallintajärjestelmä etenee kohti sertifiointia sovitussa aikataulussa vuonna 2021.

tettiin, että linjastosta ylijäävää ruokaa tarjoiltaisiin välipalalla, seuraavan päivän extraruokana tai sitä jaettaisiin oppilaille kotiin vietäväksi.

Lahden kaupunginsairaalan välinehuoltajien **lounastauko nautitaan iloisesti rupatellen ravintola Kasaretissa**. Kuulumisten lisäksi lounastajia virkistää valmiin ruokapöydän monipuolinen tarjonta.

VALINNANVAPAUS TULEE MUUTTAMAAN POTILASRUOKAILUN

Käynnistimme vuoden 2019 lopulla KYLLI – kylmä keskitetty potilasruoka -hankkeen, jonka tarkoituksena on parantaa valmistetun ruoan laatua ja asiakastyytyväisyyttä potilaskohteissamme. Vielä toistaiseksi sairaalaruoka annostellaan jakeluhihnalla ja jaetaan kuumana potilasosastoille, jolloin annokset saattavat jäähtyä ennen kuin ne tarjoillaan. Uudella älyteknologialla lämmin ruoka valmistettaisiin, jäähdytettäisiin ja jaettaisiin kylmänä osastoille älyvaunuissa.

RUOKAA KOTIOVELLE YHDESSÄ PAIKALLISTEN YRITTÄJIEN KANSSA

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut työllistää mielellään paikallisia yrittäjiä. Yksi heistä on kotipalveluaterioiden kuljettaja Tiina Mäki, joka toimittaa ruoat kotiovelle. Vääksyssä asuva Mensosen pariskunta saa arkiruokaa kotiinkuljetuksena kaksi kertaa viikossa. Ruoan tilaaminen kotiin on helpottanut yhdeksänkymppisen pariskunnan asumista omakotitalossa. Arkiruoat valmistaa Asikkalan Oltermanni ja jakelusta vastaa Päijät-Hämeen Ateriapalvelut.

Asikkalan kotipalveluateria-asiakkailla ja heidän omaisillaan viime vuoden lopulla teetetyn asiakastyytyväisyyskyselyn mukaan asiakkaat olivat erittäin tyytyväisiä aterioihin. Yli 80 % vastaajista piti ruokia maukkaina ja monipuolisina, ja aterian hinta-laatusuhdetta pidettiin erinomaisena.

Maukas ruoka edistää vastuullisuutta

Kouluruoan kulutusta ja hävikkiä seuraava Hukka on käytössä kaikissa Lahden peruskoulussa ja lukiossa.

Päijät-Hämeen Ateriapalvelun arvoihin kuuluu vastuullisuus, yhdessä tekeminen ja rohkeus. Tarkastelemme ja kehitämme jatkuvasti prosessejamme näiden arvojen kautta.

Huhtikuussa 2020 Ateriapalveluille hyväksyttiin Vastuullisuussuunnitelma 2020–2023, joka jakaantuu taloudelliseen, sosiaaliseen ja ympäristövastuuseen.

Hankinnoissaan Ateriapalvelut hankkii mahdollisuuksien mukaan kotimaisia raaka-aineita ja käyttää myös lähituottajien tuotteita ja luomua. Ruuan maukkaus ja tarkat valmistusmäärät minimoivat hävikkiä.

Ympäristövastuun tavoitteita ovat muun muassa ruokahävikin vähentäminen. Hävikinhallinnan tehostamiseksi yritys panosti Hukka-ohjelman käyttöönottoon kohteissaan. Hukka-hävikkiohjelman avulla tavoitteena on vähentää kouluissa syntyvää hävikkiruokaa ja pienentää kouluruoan hiilijalanjälkeä reaaliaikaisen viestinnän, mittaamisen sekä neuvonnan avulla.

Vastuullisia elintarvikehankintoja toteutettiin vastuullisuussuunnitelman mukaisesti vuoden 2020 aikana seuraavasti:

Tuoreena ostettavat kananmunat ovat vapaan kanan munia, kaikki käytössä oleva tonnikala on MSC-sertifioitua. Lisäksi käytössä on pääosin luomukaurahiutaleita. Sivistystoimen ja ravintolapalvelun yksiköissä tarjolla on luomupiimää yhtenä ruokajuomavaihtoehtona.

Sivistystoimen välipalalla on kaksi kertaa vuodessa tarjolla Reilun kaupan luomubanaania.

Luomutuotteet ovat torjunta-aineettomia ja siten ympäristöystävällisiä ja lisäävät luonnon monimuotoisuutta ja tukevat eläinten hyvinvointia.

Vuonna 2020 maailmanlaajuinen covid-19-pandemia korosti vastuuta henkilökunnan ja asiakkaiden terveydestä entisestään.

Vastuullisuussuunnitelma 2020–2023.

Onnitteluja ja palkintoa vastaanottamassa Sari Ketonen, Tuija Lindfors, Anna-Liisa Anttila ja Marija Uimolainen

Kuva Sanni Pelkonen

Iloa ja ylpeyttä

Tarjoamme mielekästä työtä hyvässä seurassa alan ammattilaisille, ruokapalvelutyöntekijöille, suurtalouskokeille, ruokapalveluvastaaville, tuotantoesimiehille ja keittiöpäälliköille eri puolilla Päijät-Hämettä sijaitsevissa keittiöissämme, sekä asiantuntijoille hallinnossa ja tuotannon asiantuntijatiimeissä.

Puitteiltaan keittiömme ovat erilaisia: yhden henkilön päiväkotikeittiöstä vuonna 2017 avattuun moderniin, viimeisintä tekniikkaa hyödyntävään Etelä-Lahden aluekeittiöön. Suosimme työnkiertoa ja mahdollistamme urakehityksen entistä vaativampiin tehtäviin osaamisen karttuessa. Tarjolla on sekä päivä- että vuorotyötä.

Motivoitunut, kehittymishaluinen ja hyvinvoiva henkilöstö on meille tärkeää. Tuemme henkilöstömme hyvinvointia mm. aktiivisella kouluttamisella sekä liikunta- ja kulttuuriseteleillä. Virkistystoimikuntamme ideoi ja järjestää vuosittain työhyvinvointia tukevaa tekemistä.

Välittämisen kulttuuri leimaa myös keskinäistä tekemistämme ja jokapäiväistä työtä. Kukaan ei taio ruokia yksinään ja jokaisen tekemä työ jatkuu jonkun toisen työssä. Kun teemme yhdessä ja hyvää, koemme iloa ja ylpeyttä. Se maistuu ruoassamme ja näkyy hymyissämme.

Vuoden 2020 työyhteisö valittu

Kuukauden työntekijän lisäksi valinnassa oli mukana myös vuoden työyhteisö tai tiimi.

Voittajayhteisöksi valittiin Sipuran tuotantokeittiö ja sen alla olevat palvelukeittiöt: Kivijärven koulu, Ahtialan päiväkoti, Herrasmannin päiväkoti, Kunnasmanni, Leikkituvan päiväkoti, Möysän päiväkoti ja Tenava-Tonttilan päiväkoti.

Kriteerit palkitsemiseen olivat: työhyvinvoinnin toteuttaminen ja edistäminen omassa työyhteisössä tai tiimissä on esimerkillistä, asiakaspalvelu on sujuvaa ja asiakkaan tarpeet joustavasti huomioonottavaa ja työyhteisö tai tiimi tekee kehitysehdotuksia/aloitteita, jotka johtavat konkreettisiin toimenpiteisiin.

Perusteluissa todettiin mm. seuraavaa: ”Oma Teams-ryhmä helpottaa koko tiimin nopeaa viestintää ja luo yhteenkuuluvuutta alueella, joka muutoin on paljolti yksin työskentelyä. Sipuran porukka on aina innolla mukana kehittämässä reseptiikkaa. Sipurassa tehdään luovia ja yksilöllisiä ratkaisuja yksittäisissä asiakaspalvelutilanteissa nopeasti ja hyvällä maulla.”

Lämpimät onnittelut Sipuran tiimille!

Oma ruokamuisto ja opinnot vievät eteenpäin

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut tarjoaa mielekästä ja merkityksellistä työtä keittiöissä, hallinnossa ja tuotannon asiantuntijatiimeissä yhteensä vajaalle 300 alan ammattilaisille. Ateriapalvelut suosii työnkiertoa ja mahdollistaa urakehityksen entistä vaativampiin tehtäviin osaamisen karttuessa.

Vastaava suurtalouskokki **Laura Lehtinen** sai pian ammattikoulusta valmistuttuaan Ateriapalveluilta vakituisen työpaikan vuonna 2010. Sen jälkeen hän on opiskellut työn ohessa restonomiksi, ja viime vuonna hän aloitti opinnot avoimessa yliopistossa.

Tunnollinen, tarkka ja ahkera Laura on pidetty työkaveri, joka innostuu kehitystyöstä. Nyt hän opiskelee työnsä ohessa ravitsemustiedettä.

”Haluan eri näkökulmia ja lisää yleistietämystä ravitsemukseen liittyen.”

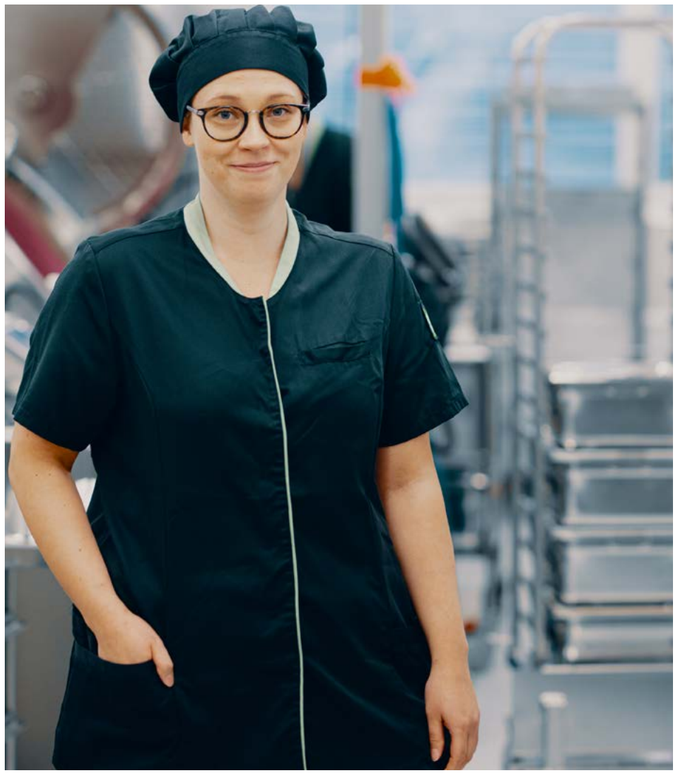
Laura työskentelee Etelä-Lahden aluekeittiössä Apilassa, jossa valmistetaan ruokia Lahden kouluille, päiväkodeille ja sote-puolen palvelutaloille. Erityisruokavalioista vastaavana hän suunnittelee maittavat ja turvalliset ateriat kaikille – ruokarajoituksista riippumatta.

”Meidän pitää antaa turvallinen ruoka kaikille, ja olemme onnistuneet siinä hyvin. Virheisiin ei ole varaa, sillä erityisruoka voi olla myös turvallisuuskysymys. Meillä ei ole päätynyt vääränlaista ruokaa asiakkaille.”

KAIKKI RUOKAILIJAT OVAT TASA-ARVOISIA

Laura pyrkii reseptejä laatiessaan siihen, että erityisruoat eroavat pääruuasta vain kiellettyjen raaka-aineiden osalta. Hän välttää tilanteita, joissa pääjoukko söisi yhtä ruokaa ja allergiset toista, koska etenkin pienillä lapsilla tulee helposti annoskateus.

” Minulle on tärkeää, että kaikkia kohdellaan tasa-arvoisesti. Muistan alakouluvuosiltani sen, kuinka toiset saivat kermajäätelön ja itse sain laktoosi-intolerantikkona hedelmän. Silloin harmitti, vaikka nyt se naurattaa”, Laura muistelee.



”Minulle onkin erityisen tärkeää, että kaikki saavat yhtä hyvää ruokaa. Onneksi erikoisruokavalioiden toteuttamiseen löytyy nykyään yhä suurempi valikoima.”

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n HALLITUS

*Kuvassa vasemmalta: vpj Maritta Vuorinen, sihteeri hallintosihteeri **Kaija Nieminen**, jäsen **Timo Louna**, pj **Juhani Jokelainen**, tj **Tuulia Pelli**, jäsen **Emmanouil Tsesmelis**, asiantuntija hallintojohtaja **Tuija Peränen**,*
*Etänä kokouksessa jäsenet **Antti Niemi** ja **Tarja Tornio**.*
*Kuvasta puuttuu konserniohjauksen asiantuntija **Sanna Haarala**.*

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n JOHTOTIIMI

Tuulia Pelli
toimitusjohtaja

Tuija Peränen
hallintojohtaja

Maarit Tuomala-Nikkanen
palvelujohtaja

pysyvä asiantuntija
Päivi Lintukangas
henkilöstöpäällikkö

sihteeri
Kaija Nieminen
hallintosihteeri

Toimintakertomus 1.1. – 31.12.2020

YLEISTÄ

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n liiketoiminta käynnistyi 1.5.2017. Yhtiön omistavat Lahden kaupunki ja Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymä. Yhtiö kuuluu tytäryhtiönä Lahti-konserniin.

Yhtiön tarkoituksena on tuottaa ja järjestää ateriapalveluita kunnille, kuntayhtymille, muille yhteisöille ja yrityksille sekä yksityisille henkilöille. Tämä tapahtuu valmistamalla, toimittamalla ja tarjoilemalla valmiita aterioita, pitämällä henkilöstöravintoloita, kahviloita ja kanttiineja sekä harjoittamalla pitopalvelua. Yhtiö noudattaa hankintalain sidosyksikköaseman säilyttämiselle asetettuja ehtoja.

Tilikauden päättyessä yhtiön palveluverkostossa oli 9 valmistuskeittiötä ja 69 palvelukeittiötä.

TULOS JA TALOUDELLINEN TILANNE

Tilikauden liikevoitto oli 104 087 €. Liikevaihtoa kertyi 24,9 miljoonaa euroa. Vertailuvuoteen 2019 nähden laskua oli 2,5 miljoonaa euroa ja 9,2 %. Koronapandemia teki tilivuodesta poikkeuksellisen. Peruskoulujen ja lukioiden siirtyminen keväällä kahdeksi kuukaudeksi etäopiskeluun vaikutti olennaisesti liikevaihtoon, samoin kuin kahvilatoimintaa ja henkilöstöravintoloita koskeneet valtakunnalliset ja alueelliset rajoitukset.

Henkilöstökulut olivat 10,8 milj. € (2019: 11,7 milj. €). Vuokratyövoiman käyttöä lisättiin suunnitellusti. Vuokratyövoiman kulut olivat 0,4 milj. € (2019: 0,3 milj. €). Palkat ja palkkiot on eritelty liitetiedoissa. Yhtiöllä ei ole tulospalkkiojärjestelmää.

Yhtiön toimintaa harjoitetaan pääosin asiakasomistajilta vuokratuissa keittiö- ja tarjoilutiloissa, joista yhtiö maksoi markkinaehtoista vuokraa, yhteensä 3,42 milj. €. Tilavuokrat ovat kokonaisliikevaihdosta 13,7 % (2019: 13,0 %).

Yhtiöllä on pitkäaikaisia lainoja 0,5 miljoonaa euroa. Nämä lainat ovat oman pääoman ehtoista lainaa yhtiön omistajilta, joiden pääoma ja korko maksetaan yhtiön selvitystilassa ja konkurssissa muita velkojia huonommalla etuoikeudella. Lainat ovat eräpäivättömät. Lainan korko on 12 kuukauden euribor + 5,05 % ajalle 1.1.2018 – 31.12.2022 ja 1.1.2023 alkaen korkomarginaali nousee 7 %:iin.

Talouden tunnusluvut	2020	2019
Liikevaihto, milj. €	24,9	27,4
Liikevoitto/-tappio, milj. €	0,1	0,7
Liikevoittoprosentti	0,4	2,5
Tulos verojen jälkeen, milj. €	0,07	0,57
Omavaraisuusaste, %	26,0	22,0
Oman pääoman tuotto, %	14,9	499,7
Quick ratio	1,2	1,2
Henkilöstömäärä vuoden lopussa	294	358
Henkilöstökulut tilikaudella, milj. €	10,8	11,7

Taulukko 1: Tunnusluvut taloudellisesta asemasta ja tuloksesta

YHTIÖN OSAKEPÄÄOMA JA OSAKKAAT

Yhtiön osakepääoman muodostaa 1 000 nimellisarvoltaan 10,00 euron osaketta. Lahden kaupungin omistusosuus on 56,9 % ja Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymän 43,1 %.

YHTIÖN HALLITUS, TOIMIVA JOHTO JA TILINTARKASTAJAT

Yhtiön hallituksessa ovat toimineet puheenjohtajana Juhani Jokelainen ja varapuheenjohtajana Maritta Vuorinen. Hallituksen muina jäseninä olivat Timo Louna, Paula Ryynänen (14.4.2020 asti), Antti Niemi (15.4.2020 alkaen), Tarja Tornio ja Emmanouil Tsesmelis.

Kaupungin asiantuntijaedustajana kokouksissa puhe- ja läsnäolo-oikeudella toimi kehityspäällikkö Veli-Pekka Ignatius ajalla 1.1. -14.4.2020 ja tämän jälkeen konserniohjauksen asiantuntija Sanna Haarala. Esittelijänä kokouksissa toimi toimitusjohtaja Tuulia Pelli, asiantuntijana hallintojohtaja Tuija Peränen ja sihteerinä hallintosihteeri Kaija Nieminen.

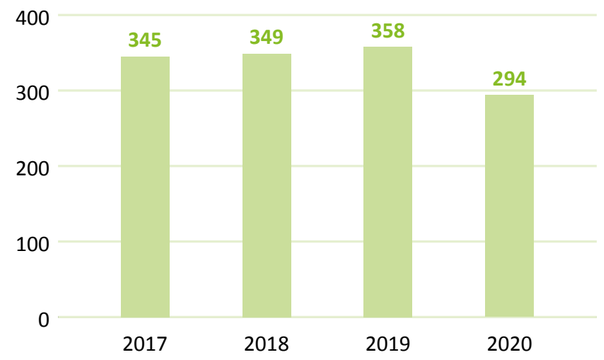
Hallitus kokoontui tilikaudella 12 kertaa. Varsinainen yhtiökokous pidettiin 7.4.2020.

Yhtiön toimitusjohtajana jatkoi Tuulia Pelli. Johtotiimissä toimi toimitusjohtajan lisäksi hallintojohtaja, palvelujohtaja ja pysyvänä asiantuntijana henkilöstöpäällikkö.

Tilintarkastajana toimi Tilintarkastusyhteisö KPMG Oy Ab, päävastuullisena tilintarkastajana Katri Lehtikangas.

HENKILÖSTÖ

Toiminnan syklisyyden takia yhtiön henkilöstömäärä vaihteli kvartaaleittain tarkasteltuna 294 ja 351 työntekijän välillä. Henkilöstömäärä laski edellisiin vuosiin verrattuna tuotannollisen toiminnan keskittyessä suuriin valmistusyksiköihin.



Kaavio 1: Henkilöstömäärä Päijät-Hämeen Ateriapalveluissa 2017 - 2020

Maaliskuun puolivälistä lähtien toimittiin poikkeusolosuhteissa. Maan hallitus otti käyttöön valmiuslain mahdollistaman säätelyn määräajaksi, jotta globaali koronapandemia saataisiin hallintaan. Tämä aiheutti merkittäviä muutoksia henkilöstön työskentelyolosuhteisiin, työvarusteisiin ja palveluprosesseihin.

Vuoden 2020 aikana yhtiön toimintaa päädyttiin sopeuttamaan lomautuksin eikä irtisanomisiltakaan vältytty. Yhteistyö työnantajan ja henkilöstön edustajien välillä yhteistoimintaneuvottelukunnassa ja työsuojelutoimikunnassa sujui hyvässä hengessä.

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDEN AIKANA JA SEN PÄÄTTYMISEN JÄLKEEN

Koronapandemia varjosti toimintaa koko toimintakauden, johon yhtiön johto reagoi sopeuttamistoimin vaikutusten minimoimiseksi. Koululaisten lounasruokailu muuttui kotiin vietäviksi annospakatuiksi aterioiksi. Henkilöstöravintoloissa normaalin linjastotarjoilun sijaan myytiin annospakattuja take away-annoksia.

Ruoanvalmistuksen tuotannon tehostamista on jatkettu ja tuotantoprosesseja keskitetty edelleen Päijät-Hämeen keskussairaalan ravintokeskukseen sekä Etelä-Lahden aluekeittiöön.

Yritys hyväksyttiin Sydänmerkki-aterioita tarjoavien ravintoloiden piiriin. Sydänmerkki kertoo aterioiden ravitsemuksellisesta laadusta. Sydänmerkki

myönnettiin yhtiön 20 reseptille ja tavoitteena on lisätä sydänmerkkireseptien määrää vuosittain.

Huhtikuussa 2020 Ateriapalveluille hyväksyttiin Vastuullisuussuunnitelma 2020 -2023, jonka kolme teemaa ovat taloudellinen-, sosiaalinen-, ja ympäristövastuu. Ympäristövastuun tavoitteita ovat mm. ruokahävikin vähentäminen. Hävikinhallinnan tehostamiseksi yritys panosti Hukka-ohjelman käyttöönottoon kohteissaan. Hukka-hävikkiohjelman avulla tavoitteena on vähentää kouluissa syntyvää hävikkiruokaa ja pienentää kouluruoan hiilijalanjälkeä reaaliaikaisen viestinnän, mittaamisen sekä neuvonnan avulla.

Laadunhallintajärjestelmän käyttöönottoprojekti aloitettiin 2020 alussa. ISO 9001:2015 laadunhallintajärjestelmä etenee kohti sertifiointia sovitussa aikataulussa vuonna 2021 Yhtiön hallinto muutti uusiin toimitiloihin, Askonkatu 9:ään toukokuussa.

Lahti-konsernin yhtiölle vuodelle 2020 asettamat yleiset sekä yhtiökohtaiset tavoitteet toteutuivat lukuun ottamatta taloudellista tulosta, joka ei toteutunut asetetun tavoitteen (Tulos on edellisvuotta parempi) mukaisesti.

Yhtiöstä muodostetaan konserni vuonna 2021. Uusi tytäryhtiö, Ateriasisko oy, merkittiin kaupparekisteriin 11.3.2021.

ARVIO TODENNÄKÖISESTÄ TULEVASTA KEHITYKSESTÄ

Koronapandemia tulee varjostamaan edelleen vuotta 2021. Lahden kaupungin koulutoimessa siirryttäneen määräajoiksi etäopetukseen ja nämä muutokset näkyvät suoraan alhaisempina ruokailijamäärinä. Henkilöstöravintoloissa myynti pysyy matalalla tasolla etätyön edelleen jatkuessa.

Yhtiö valmistautuu kilpailutuksiin eri toimialoilla, joista merkittävin on joulukuussa 2020 markkinavuoropuhelulla käynnistynyt Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymän ateriapalvelukilpailutus.

Yhtiön tehtävänä on tarjota kustannustehokkaasti ateriapalveluja omistaja-asiakkailleen. Yhtiön palveluille on ollut kysyntää ulkoisilla markkinoilla, joihin vastaamista on rajoittanut hankintalaista tuleva 0,5 miljoonan euron myyntirajoite. Yhtiön vastauksena markkinakysyntään on vasta perustettu tytäryhtiö, joka keskittyy muille kuin omistajille suunnattuun ateriamyyntiin.

RISKIENHALLINTA

Yhtiön korkeiksi riskeiksi on tunnistettu tuotteiden hinnoitteluun, raaka-aineiden hintamuutoksiin ja sopimushallintaan liittyvät riskit sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen, jäljitettävyyteen ja hyvän hygieniakäytännön mukaiseen toimintaan liittyvät riskit, tuotannonohjausjärjestelmän toimintahäiriöihin, keittiölaitteiden rikkoutumiseen ja toimitilaturvallisuuteen liittyvät riskit. Uudeksi korkeaksi riskiksi vuoden 2020 aikana on noussut covid-19 -pandemia, jolla on vaikutusta liiketoimintaan.

Taloudellisiin riskeihin varaudutaan sopimushallintaa ja hinnoittelun periaatteita kehittämällä. Operatiivisen toiminnan turvaamiseksi laadittua suurkeittiöiden omavalvontasuunnitelmaa ylläpidetään jatkuvasti ja toteutetaan päivittäisessä toiminnassa. Laatua ja tuotantoa seurataan auditoinneilla. Sisäilmaongelmissa henkilöstön hyvinvoinnin turvaamiseksi varaudutaan yhteistyöllä kiinteistön omistajien kanssa. Covid-19 riskeihin varaudutaan jatkuvasti ylläpidettävillä toimintaohjeilla ja valmiussuunnittelulla.

Yhtiön hallitus arvioi vuosittain riskien tasoa ja riskien hallitsemiseksi suunniteltuja käytännön toimenpiteitä. Merkittävää muutosta yhtiön riskeissä ei ole nähtävissä.

HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN TILIKAUDEN TULOSTA KOSKEVIKSI TOIMENPITEIKSI

Hallitus esittää, että tilikauden voitto, 66 953,26 euroa, kirjataan voitto-/tappiotilille ja että osinkoa ei jaeta.

Tuloslaskelma

	1.1.-31.12.2020		1.1.-31.12.2019	
LIIKEVAIHTO		**24 908 244,86**		**27 433 837,45**
Liiketoiminnan muut tuotot		91 272,13		78 850,30
Materiaalit ja palvelut	-8 376 746,35		-9 721 922,31	
Varaston muutos (lisäys)			0,00	
Varaston muutos (vähennys)	-48 184,00		-5 754,00	
		-8 424 930,35		-9 727 676,31
Henkilöstökulut				
Palkat ja palkkiot	-8 979 480,47		-9 779 824,44	
Henkilösivukulut				
Eläkekulut	-1 525 827,58		-1 675 423,96	
Muut henkilösivukulut	-297 828,02	-10 803 136,07	-279 590,91	-11 734 839,31
Poistot ja arvonalentumiset				
Suunnitelman mukaiset poistot		-64 624,50		-51 960,50
Liiketoiminnan muut kulut		-5 602 738,89		-5 306 091,48
LIIKEVOITTO (-TAPPIO)		**104 087,18**		**692 120,15**
Rahoitustuotot ja -kulut				
Korkotuotot saman konsernin yrityksiltä	136,34		273,69	
Korkotuotot muilta	2 261,28		436,93	
Korkokulut saman konsernin yrityksille	-26 055,96		-46 407,48	
Korkokulut muille	1 240,46	-22 417,88	-1 636,41	-47 333,27
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA		**81 669,30**		**644 786,88**
Tuloverot				
Tilikauden verot		-14 716,04		-72 643,06
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)		**66 953,26**		**572 143,82**

Tase

	31.12.2020		31.12.2019	
Vastaavaa				
PYSYVÄT VASTAAVAT				
Aineettomat hyödykkeet	57 567,90		48 824,08	
Aineelliset hyödykkeet	235 607,93		136 002,40	
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ		**293 175,83**		**184 826,48**
VAIHTUVAT VASTAAVAT				
Vaihto-omaisuus				
Aineet ja tarvikkeet	147 044,00		192 630,00	
Valmiit tuotteet	13 012,00	160 056,00	15 610,00	208 240,00
Lyhytaikaiset saamiset				
Myyntisaamiset	53 776,42		59 618,05	
Saamiset saman konsernin yrityksiltä	3 143 291,75		3 569 894,62	
Muut saamiset	17 044,03		18 831,00	
Siirtosaamiset	97 159,46	3 311 271,66	104 194,73	3 752 538,40
Rahat ja pankkisaamiset		10 800,50		9 925,08
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ		**3 482 128,16**		**3 970 703,48**
Vastaavaa yhteensä		**3 775 303,99**		**4 155 529,96**
Vastattavaa				
OMA PÄÄOMA				
Osakepääoma	10 000,00		10 000,00	
Edellisten tilikausien voitto(tappio)	404 970,67		-167 173,15	
Tilikauden tulos	66 953,26		572 143,82	
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ		**481 923,93**		**414 970,67**
VIERAS PÄÄOMA				
Pitkäaikainen				
Velat saman konsernin yrityksille		500 000,00		500 000,00
Lyhytaikainen				
Ostovelat	805 097,24		824 867,61	
Velat saman konsernin yrityksille	57 623,13		70 489,63	
Muut velat	359 735,32		414 221,27	
Siirtovelat	1 570 924,37	2 793 380,06	1 930 980,78	3 240 559,29
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ		**3 293 380,06**		**3 740 559,29**
Vastattavaa yhteensä		**3 775 303,99**		**4 155 529,96**

Rahoituslaskelma

	01.01.2020-31.12.2020
Liiketoiminnan rahavirta	
Tilikauden voitto/tappio	66 953,26
sumupoistot	64 624,50
poistoero	
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA	**131 577,76**
Investointien rahavirta	
Investointimenot	-172 973,85
Pysyvien vastaavien hyödykkeiden luovutustulot,...	
INVESTOINTIEN RAHAVIRTA	**-172 973,85**
LIIKETOIMINNAN JA INVESTOINTIEN RAHAVIRTA	**-41 396,09**
Rahoituksen rahavirta	
Pitkäaikaisten lainojen lisäykset	
Pitkäaikaisten lainojen vähennys	0,00
Lyhytaikaisten lainojen muutokset	
Lainakannan muutokset	**0,00**
Oman pääoman muutokset	**0,00**
Muut maksuvalmiuden muutokset	
Saamisten muutos	1 063 231,21
Korottomien velkojen muutos	-447 179,23
Vaihto-omaisuuden muutos	48 184,00
MUUT MAKSUVALMIUDEN MUUTOKSET	**664 235,98**
RAHOITUKSEN RAHAVIRTA	**664 235,98**
RAHAVAROJEN MUUTOS	**622 839,89**
Rahavarat 31.12.2020	2 183 278,54
Rahavarat 31.12.2019	1 560 438,65
Quick ratio	1,19

Quick ratio = (Lyhytaikaiset saamiset + rahat ja pankkisaamiset + rahoitusarvo-paperit) / (lyhytaikainen vieras pääoma - lyhytaikaiset saadut ennakkomaksut)

Päijät-Hämeen
ATERIAPALVELUT