

ESPOO CATERING OY

Hallituksen toimintakertomus 2020



HALLITUKSEN TOIMINTAKERTOMUS ESPOO CATERING OY | Tilikausi 1.1. - 31.12.2020

Päättynyt tilikausi oli yhtiön viides toimintavuosi.

Espoo Catering Oy (jatkossa Espoo Catering) on Espoon kaupungin 100 % omistama yhtiö, joka tuottaa ruokapalveluita Espoon kaupungille lasten, nuorten, vanhusten ja henkilöstön tarpeisiin sekä kokouksiin ja vierastarjoiluihin. Espoon kaupungin omistamien osakkeiden määrä on 1 000 osaketta ja osakepääoma on 0,5 milj. euroa.

Espoon konsernijaosto päätti elokuussa 2018, että Espoo Catering toimii sidosyksikkönä. In house -yhtiön ulkoista liikevaihtoa on rajoitettu ja yhtiö täyttää näin hankintalain veloitteet.

Hallituksen toimintakertomuksessa kerrotaan yhtiön toiminnasta vuoden 2020 aikana. Joissain tilanteissa vuoden 2020 tietoja verrataan edelliseen vuoteen. Mahdollisesti suluissa olevat luvut viittaavatkin vastaavaan jaksoon vuotta aiemmin, ellei toisin mainita.

SISÄLTÖ

Yhtiön hallitus ja johto	3
Toiminta-ajatus ja arvot	4
Tilikausi 2020	5
Henkilöstö	10
Asiakasyhteistyö	15
Kehitystyö	16
Riskienhallinta	18
Muutokset toimintakentässä	19
Tulevaisuuden näkymät	21
Tuloslaskelma & tase	22



YHTIÖN HALLITUS JA JOHTO

Hallitus ja tilintarkastajat

Espoo Cateringin yhtiökokouksessa 27.5.2020 hallituksen jäsenten lukumääräksi päätettiin 7 henkilöä ja hallituksen jäseniksi valittiin:

- Henrik Haapajärvi
- Johanna Horsma
- Maria Jyrkkä
- Timo Kuismin
- Marjo Matikka
- Maarit Vierunen
- Mikko Wikstedt

Hallituksen puheenjohtajaksi valittiin Marjo Matikka ja varapuheenjohtajaksi Timo Kuismin.

Hallitus kokoontui tilikauden aikana 17 kertaa.

Yhtiön tilintarkastajana toimii BDO Oy, ja vastuullisena tilintarkastajana toimii JHT, KHT Ari Lehto.

Johtoryhmä

Yhtiön toimitusjohtajana toimii Kristina Inkiläinen ja yhtiön johtoryhmään kuuluvat:

- Operatiivinen johtaja Hellen Junninen
- Henkilöstö- ja työsuojelupäällikkö Jaana Uusi-Kilponen
- Kehityspäällikkö Regina Ekroos
- Talouspäällikkö Minna Hanhinen
- Tiedottaja Maarit Ohraluoma

Maarit Ohraluoman jäätyä eläkkeelle 30.11.2020 johtoryhmän sihteerinä on toiminut viestintä- ja HRD-asiantuntija Tanja Miettinen.



Espoo Cateringin Kilon Keittiö ja toimisto

YHTIÖN TOIMINTA-AJATUS JA ARVOT

ESPOO CATERING

VISIO
Olemme haluttu yhteistyökumppani ja paras ruokapalveluiden tuottaja

TOIMINTA-AJATUS
Olemme vastuullinen, laadukas ja arvostettu palveluntarjoaja sekä työnantaja

ARVOT Asiakslähtöisyys Ammattimaisuus Laadukkuus
Tuloksellisuus Vastuullisuus

Espoo Cateringin visio, toiminta-ajatus ja arvot

TILIKAUSI 2020

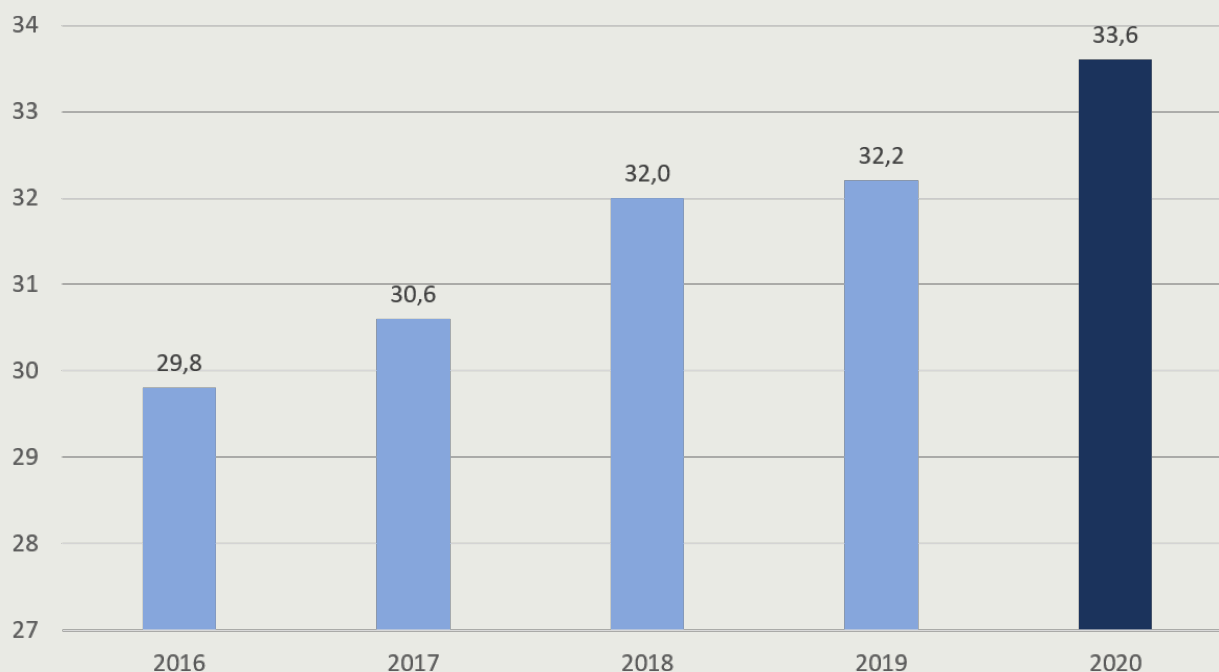
Koronaviruspandemia vaikutti merkittävästi yhtiön toimintaan vuonna 2020. Poikkeusvuoden aikana yhtiössä keskityttiin henkilöstön ja asiakaskunnan suojaamiseen, uusien toimintamallien ja palvelukonseptien luomiseen, pandemian aiheuttamien taloudellisten vaikutusten minimointiin sekä poikkeusoloista huolimatta toiminnan jatkuvaan kehittämiseen.

Liikevaihto ja tulos

Espoo Cateringin liikevaihto tilikaudella oli 33,6 milj. euroa (32,2) jossa kasvua edelliseen vuoteen oli 4,4 prosenttia. Liikevaihdon kasvun mahdollisti talousmallin muutos, jossa oppi-

lasruokailun laskutus siirtyi kokonaisuudessaan 1.8.2020 alkaen yhtiön kirjanpitoon. Liikevaihdosta Espoon kaupungin ostot ja henkilöstöateriat olivat 33,3 milj. euroa (31,7) ja tämä oli 99 (98) prosenttia kokonaisliikevaihdosta.

Yksityinen myynti oli 0,3 milj. euroa (0,5) ollen 1 (2) prosenttia kokonaisliikevaihdosta. 1.1.2017 voimaan tulleen hankintalain mukaan palvelut ulkopuolisille asiakkaille voivat olla enintään 0,5 milj. euroa vuodessa, jonka takia Espoo Catering on sopeuttanut palvelutarjontaansa. Vuoden 2020 ulkoinen myynti jäi tästä tavoitteesta koronaviruspandemian aiheuttaman asiakasmäärän vähenemisen takia.



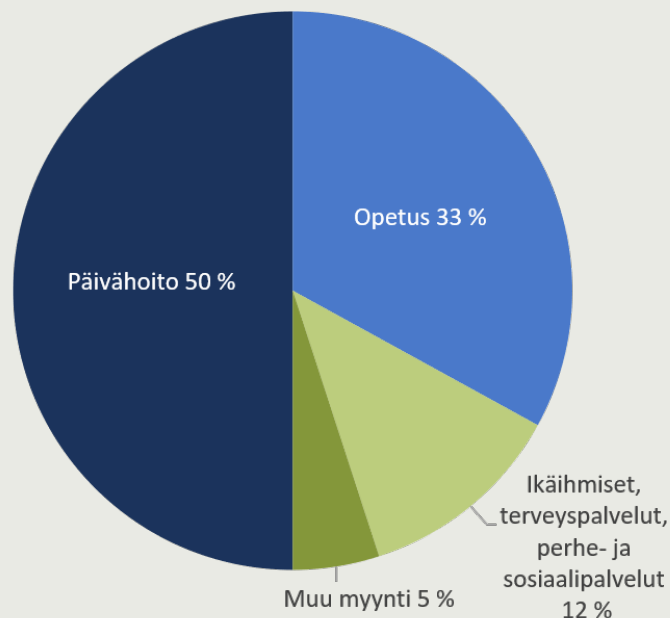
Espoo Cateringin liikevaihdon kehitys 2016 - 2020 (milj. euroa)

Espoo Cateringin merkittävimmät asiakkaat olivat varhaiskasvatus 50 % osuudella (55) sekä opetus 33 % osuudella (27).

Liikevaihto kasvoi opetuksen ja ikäihmisten ateriapalveluissa, mutta muissa asiakasryhmissä näkyivät koronaviruspandemian vaikutukset: Poikkeustilanne alkoi 18.3.2020, jonka jälkeen asiakasmäärät romahtivat päiväkodeissa. Myös syksyllä 2020 päivähoiton asiakasmääriin vaikuttivat koronakaranteenit.

Liikevaihto laski niin ikään tilaustarjoiluissa sekä henkilöstö- ja vierasaterioiden lounasmyynissä. Opetuksen aterioiden osalta uuteen tilanteeseen sopeuduttiin ja oppilasateriat korvattiin lounasruokakasseilla.

Koronaviruspandemian värittämän vuoden liiketappio oli 0,3 milj. euroa (0,3). Tulos sisältää liiketoiminnan muita tuloja, keskeytysvahingosta saatua vakuutuskorvausta 0,5 milj. euroa.



Espoo Cateringin liikevaihto, prosenttiosuudet v. 2020

Toiminnan kulut olivat 34,3 milj. euroa (31,5), joista henkilöstökulujen ja työvoimanvuokrauksen osuus oli 47 prosenttia (52), elintarvikkeiden osuus 32 prosenttia (28) ja liiketoiminnan muiden kulujen osuus 21 prosenttia (20).

Talousmallin muutoksessa 1.8.2020 alkaen kaikki kouluruokailuun liittyvät elintarvike- ja muut kulut siirtyivät kaupungin Ruokapalveluilta yhtiölle.


Yhtiön lähes kaikki toimipaikat, (pl. koulut) eli päiväkodit ja hoivayksiköt pidettiin avoinna koko pandemian ajan ja henkilöstöä ei lomautettu.



Marokkohenkinen lounas henkilöstöravintolassa

Espoon kaupungin asettamat tavoitteet, mittarit ja niiden toteutuminen

Tavoite	Mittari / arviointikriteeri	Toimenpiteet	Tavoitteen toteutuminen
Asiakastyytyväisyyskyselyn kokonaisarvosana vähintään samalla tasolla kuin vuonna 2019 ja jatkuva asiakaskokemuksen seuranta on toiminnassa.	Tilaja-asiakkaiden antama yleisarvosana on vähintään samalla tasolla kuin vuonna 2019 ja päivittäinen asiakaspalautemäärä on saatu nousuun.	Asiakaskokemuksia seurataan aktiivisesti keräämällä palautteita sähköisesti sekä alkuvuodesta käyttönotetuilla asiakaskokemusta mittaavilla laitteilla. Ensimmäisen kvartaalin aikana palautteita on saatu yhteensä n. 52 000.	Asiakastyytyväisyyden kokonaisarvosana oli 3,7 eli vuoden 2019 tasolla. Asiakaskokemuksia seurattiin säännöllisesti ja palautteiden määrä saatiin nousuun asiakaskokemuskyselyillä. 
Aterioiden hinnat säilyvät vakaina.	Hintoja ei koroteta vuonna 2020.	Onnistuneet hankintasopimusten päivitykset vrt 2019	Vuoden 2019 hintoja ei korotettu. 
Työn tuottavuus nousee vähintään 1,5 % / vuosi.	Työn tuottavuuden nousu (=henkilöstökulut liikevaihdosta)	Mitoitusten tarkastukset ja työvuokrauskulujen seuranta	Henkilöstökulut ja työvoimanvuokraus olivat yht. 48 % liikevaihdosta ja työn tuottavuustavoite saavutettiin. 
Vastuullisuus toteutuu mitattuna sekä sosiaalisella että kestävään kehitykseen liittyvillä toimenpiteillä.	Ruoan hävikki-% väh. -1 prosenttiyksikköä alle edellisen vuoden toteuman. Lisäksi Espoo Catering osallistuu kahteen yhteiskunnallisesti merkittävään hankkeeseen, esim. energian säästöviikko, hävikkiviikko. ISO 9001 -sertifointi on valmiina tilikauden aikana. Sosiaalinen vastuu todennetaan henkilöstön työtyytyväisyysmittauksessa.	Hävikin seuranta. Fiilismittari-kyselyt.	Ruoan hävikki väheni 3,4 %. Espoo Catering osallistui hävikkiviikkoon ja energiansäästöviikkoon. ISO 9001 -sertifikaatti myönnettiin 3.1.2020. Sosiaalinen vastuu todennettiin fiilismittauksilla kvartaaleittain ja joulukuun tulos oli paras koko yhtiön olemassa olon aikana. 

 **Arvio:** Tavoitteet saavutettiin suunnitellusti.

Taloudellinen asema

Yhtiö rahoitti tilikaudella toimintansa tulorahoituksella.

Taseessa koneet ja kaluston arvo olivat 0,2 milj. euroa (0,3) ja varastojen arvo 0,5 milj. euroa (0,2). Lyhytaikaiset saamiset olivat 8,3 milj. euroa (9,5). Vieraan pääoman määrä oli vuoden lopussa yhteensä 5,8 milj. euroa (6,9) ja tämä oli lyhytaikaista korotonta velkaa.



Itsenäisyyspäivä 2020 - juhlapäivät näkyvät niin ruokalistalla kuin ruokailutilojen koristeluissakin

Tunnusluvut

Tilikausi	2020	2019	2018	2017	2016
Liikevaihto, M€	33,6	32,2	32,0	30,6	29,8
Liikevaihdon muutos %	4 %	1 %	5 %	3 %	
Liikevoitto / tappio, M€	-0,3	0,4	0,9	0,2	0,4
osuus liikevaihdosta, %	-1 %	1 %	3 %	1 %	1 %
Rahoituskulut ja -tuotot, M€	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Tulos ennen tilinpäätössiirtoja, M€	-0,3	0,4	0,9	0,2	0,4
osuus liikevaihdosta, %	-1 %	1 %	3 %	1 %	1 %
Taseen loppusumma, M€	8,9	10,0	9,7	7,8	9,6
Oma pääoma, M€	3,2	3,1	2,7	2,0	1,9
Vieras pääoma, M€	5,8	6,9	6,9	5,7	7,7
Korollinen vieraspääoma, M€	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Kannattavuus					
Liikevoitto, %	-1 %	1 %	3 %	1 %	1 %
Sijoitetun pääoman tuotto, %	-11 %	12 %	32 %	8 %	2 %
Vakavaraisuus					
Omavaraisuusaste, %	36 %	31 %	29 %	26 %	20 %
Maksuvalmius					
Quick ratio	1,5	1,4	1,3	1,2	1,2
Current ratio	1,5	1,4	1,3	1,2	1,2

Tunnuslukujen laskentakaavat

Sijoitetun pääoman tuotto, %	$100 \times (\text{tulos ennen veroja} + \text{korko- ja muut rahoituskulut}) / \text{sijoitettu pääoma}$
Omavaraisuusaste, %	$100 \times \text{oma pääoma yhteensä} / (\text{taseen loppusumma} - \text{saadut ennakot})$
Quick ratio	$(\text{lyhytaikaiset saamiset} + \text{rahat ja pankkisaamiset} + \text{rahoitusarvopaperit}) / (\text{lyhytaikainen vieras pääoma} - \text{lyhytaikaiset saadut ennakkomaksut})$
Current ratio	$(\text{vaihto-omaisuus} + \text{lyhytaikaiset saamiset} + \text{rahat ja pankkisaamiset} + \text{rahoitusomaisuusarvopaperit}) / \text{lyhytaikainen vieras pääoma}$

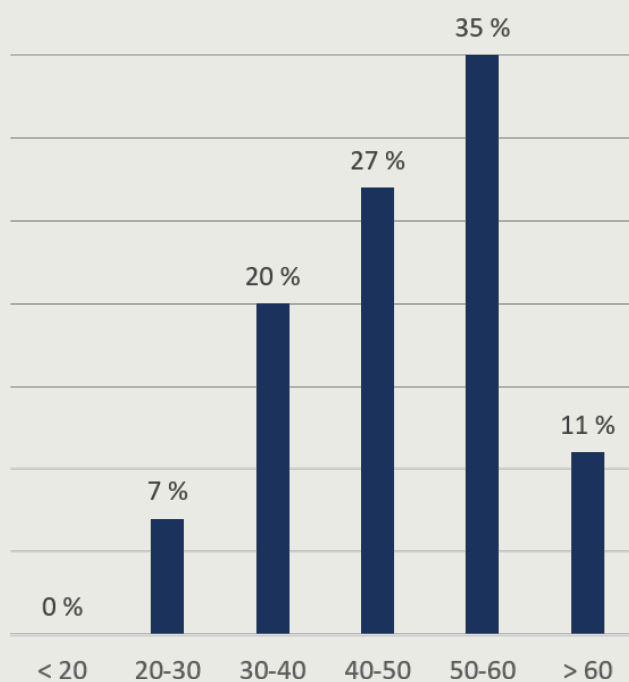
HENKILÖSTÖ

Vuoden 2020 lopussa Espoo Cateringin palveluksessa oli 465 (431) henkilöä, joista vakituksessa työsuhteessa työskenteli 415 (410) ja määräaikaisessa 47 (21). Osa-aikaisten työntekijöiden määrä oli 47 (37). Maahanmuuttajataustaisten osuus henkilöstöstä on 18 (17) prosenttia. Henkilöstöstä jäi eläkkeelle vuoden aikana 10 (10) työntekijää. Tilikaudella yhtiössä työskenteli myös palkkatuella työllistettyjä, työkokeilijoita sekä vammaispalveluista työllistyneitä. Opiskelijoita ja työharjoittelijoita tilikaudella oli yhteensä 23 (13) henkilöä. Lisäksi yhtiö käytti vuokratyövoimaa sairaspöissaolojen paikkauksiin, osa-aikaisiin työvoimatarpeisiin ja työvoiman saataavuuden varmistamiseen.

Henkilöstöresursoinnissa huomioitiin tuotannolliset ja asiakasmäärässä tapahtuneet muutokset. Henkilöstöresursointia vahvistettiin kiertävillä työntekijöillä, jotka sijaistavat akuuteissa sairaspöissaolotilanteissa. Henkilöstöä oli mahdollista palkata poikkeusvuonna edellistä vuotta paremmin, koska ammattitaitoista keittiöhenkilöstöä oli helpommin saatavilla johtuen koronapandemian aiheuttamasta ravintola-alan heikentyneestä työvoimatilanteesta.

Kilon Keittiön henkilöstömäärä kasvoi toiminnan laajenemisen myötä ja työn tuottavuus on parantunut toimintaa keskittämällä. Suurin osa henkilöstöstä, noin 75 (74) prosenttia, työskentelee pienissä 1-2 työntekijän keittiöissä.

Henkilöstön keski-ikä on 46,6 (46,8) vuotta ja henkilöstöstä 35 (33) prosenttia on 50 - 60 vuotiaita. Naisia henkilöstöstä on 85% ja miehiä 15%.



Henkilöstön ikäjakauma (v.)

Yhteistoimintalain edellyttämät toimenpiteet

Yhteistoimintalain mukaiset neuvottelut Kilon Keittiön toiminnan laajenuksesta, aluepäällikön tehtävänkuvan muutoksesta ja uudesta palvelusmiehen tehtävänkuvasta pidettiin loppuvuodesta 2019. Keittiötoiminnan muutos koski 72 henkilöä. Päivittäinen henkilöstöresursointi keskitettiin 1.2.2020 alkaen yhdelle aluepäällikölle ja neuvotteluiden kohteena olleet muutokset toteutettiin hyvässä hengessä käytyjen YT-neuvotteluiden jälkeen helmikuussa 2020.

Yhteistoimintaneuvottelut viiden koulun tuotantokeittiön muutoksesta Kilon Keittiön tuotantoon alkoivat 24.9.2020 ja ne koskivat noin 20 henkilöä. Tämä toiminnan muutos toteutettiin marraskuussa 2020.

Koronakevään 2020 aikana koulujen sulkeuduttua ja päiväkotien asiakasmäärän merkittävästi vähennyttyä henkilöstöä siirrettiin kiinni olevista yksiköistä päivystäviin keittiöihin.

Välittömästi poikkeustilan alettua henkilöstö ohjeistettiin pitämään säästövapaita, työpankkipapaita, vuosilomia, saldovapaita ja palkattomia työvapaita. Vuokratyövoiman käyttö lopetettiin säästöjen saamiseksi. Omaa henkilöstöä ei lomautettu vuoden 2020 aikana.

Muita merkittäviä henkilöstöasioita

- Kaikki työntekijät saivat 1.8.2020 alkaen palkkoihin yleiskorotuksen. Korotus oli suuruudeltaan 1,22 prosenttia tai vähintään 26 €. Lisäksi on sovittu yleiskorotuksesta 1% alkaen 1.4.2021 ja paikallisesti sovittavasta järjestelyerästä (0,8%).
- Henkilöstön viikoittainen työaika väheni 30 minuuttia 31.8.2020 alkaen kiky-tuntien poistuttua.
- Espoo Catering oli myös vuonna 2020 mukana keväällä 2019 käynnistyneessä lisätoihin -hankkeessa. Hankkeen tavoitteena on luoda uusi työllistämisen toimintamalli, jolla parannetaan osatyökykyisten ja vammaisten mahdollisuuksia työllistyä. Hanketta koordinoi Terveysten ja hyvinvoinnin laitos ja sen osatoteuttajana toimii Kuntoutussäätiö.
- Kuukausittain valittiin kuukauden työntekijä henkilökunnan äänestyksen pohjalta. Lisäksi kesäkuun alussa henkilöstö äänesti kriisin supersankarin.

Henkilöstön kehittäminen ja viestintä

Koronaviruspandemian myötä yhtiön toimintaan on tullut muutoksia niin operatiivisella tasolla kuin henkilöstöjohtamisen ja henkilöstön kehittämisenkin osa-alueilla.

Maaliskuun 2020 suuret yhteistilaisuudet, henkilöstöinfot, järjestettiin ensimmäistä kertaa Teamsin välityksellä. Tämän myötä koko henkilöstö sai pikaperehdytyksen Teamsin käyttöön. Teamsiä on käytetty tämän jälkeen säännöllisesti viestinnässä ja kokoontumisissa, ja työväline on otettu hyvin vastaan.

Erilaisten henkilöstötilaisuuksien lisäksi koronaan liittyvistä toimintaohjeista on viestitty henkilöstölle yhtiön uudessa intranetissä, joka avattiin keväällä 2020. Intranetiä on kehitetty edelleen vuoden 2020 aikana ja siitä on tullut yhtiön pääasiallinen ja aktiivinen viestintäkanava.

Teamsin ja intranetin käyttöönoton lisäksi sisäistä viestintää on kehitetty suunnitelmallisesti mm. selkeyttämällä erilaisten viestintäkanavien roolia, uudistamalla SharePoint-työtilarakenteita,

uusimalla toimipisteiden tekniikkaa sekä lisäämällä molemminpuolista vuorovaikutusta henkilöstön kanssa.

Monet vuodelle 2020 suunnitelluista koulutustilaisuuksista jouduttiin peruuttamaan tai siirtämään myöhempään ajankohtaan koronaviruksen vuoksi, mutta osa koulutuksista on pystytty järjestämään poikkeusoloista huolimatta: Olemme järjestäneet vuoden aikana mm. ISO9001-laatakoulutusta, Aromi- ja WebMysli-koulutusta sekä palveluvas- taavien säännöllistä perehdytyskoulutusta. Myös ensiapukoulutuksia on järjestetty etävalmennuk- sena. Ennen poikkeusolojen alkamista järjestimme tammi-helmikuussa 2020 mm. maustamiseen ja tarjoiluun liittyvää koulutusta sekä esimiesval- mennuksia. Uusia työntekijöitä on perehdytetty tehtäviin osittain paikan päällä ja osittain Teamsin välityksellä.

Hallitus teki yhteistyössä Boardman Oy:n kans- sa oman toimintansa itsearviointin ja käynnisti saatujen tulosten pohjalta kehityshankkeita, joiden suunnittelu ja toteutus jatkuu yhdessä toimivan johdon kanssa vuonna 2021.



Työsuojelu ja työhyvinvointi

Uusi työsuojelun kaksivuotinen toimintakausi alkoi vuoden 2020 alusta. Työsuojeluvaltuutettu valittiin toiselle kaudelle ja työsuojeluasiamiehiä on kahdeksan. Espoo Cateringin yhteistoimintaneuvottelukunta kokoontui neljä kertaa tilikauden aikana.

Henkilöstön hyvinvointia mitattiin mm. fiilismittarilla, kivakyselyillä, sairauspoissaolojen määrää seuraamalla sekä psykososiaalisen kuormittavuuden kyselyllä. Henkilöstön hyvinvointia kuvaava fiilismittari toteutettiin vuoden 2020 aikana kolme kertaa. Fiilismittarin tulosten pohjalta henkilöstötyytyväisyyden kehitys on poikkeusajasta huolimatta ollut myönteistä.

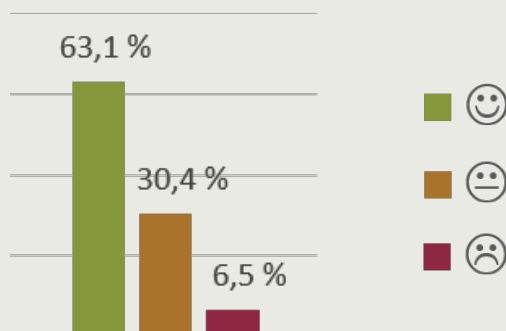
Espoo Cateringilla on nollatoleranssi syrjintään ja epäasialliseen käytökseen työpaikalla. Henkilöstön ristiriitatilanteiden ratkaisemiseen käytetään työyhteisösovittelumallia, johon on saanut koulutuksen kaksi yhtiön työntekijää.

Yhteistyö Espoon kaupungin työterveyshuollon kanssa oli aktiivista, esimiehet seurasivat sairauspoissaoloja ja aktiivisen välittämisen malli oli käytössä. Sairauspoissaoloprosentti oli 7 prosenttia (6,6). Sairauspoissaolojen määrä kasvoi hieman vuoden 2020 aikana, yhtiön korona-ajan ohjeistuksessa neuvottiin henkilöstöä jäämään sairauslomalle pienistäkin flunssaoireista. Tällaiset sairauspoissaolot olivat hieman keskimääräistä pidempiä, myös koronatestituloksien odottaminen pitkitti töihin paluuta flunssaoireiden jälkeen. Pitkiä, yli 60 päivää vuodessa, sairauslomia oli 39 (30) henkilöllä. Vastaavasti 37 (36) prosentilla henkilöstöstä ei ollut ollenkaan sairauspoissaoloja.

Työtapaturmia oli 28 (46) ja niitä sattui vähemmän kuin vuonna 2019. Työtapaturmista 75 (73) prosenttia tapahtui työssä ja 25 (27) prosenttia työmatkalla.

Espoo Cateringin koronakriisiryhmä seurasi aktiivisesti henkilöstön sairauspoissaoloja. Yhteensä yhdeksän yhtiön työntekijää sairastui koronaviruksen aiheuttamaan tautiin, karanteeniin puolestaan joutui 40 työntekijää vuoden 2020 aikana. Yhteistyö Espoon kaupungin tartuntatautiyksikön kanssa oli aktiivista.

Työturvallisuuskävelyt ja riskienarvioinnit toteutettiin keittiöittäin ja syyskuussa 2020 valmistui kirjallinen toimintasuunnitelma koronaviruksen aiheuttaman tartuntataudin altistumisen minimointiin. Syksyn 2020 aikana kaikissa toimipisteissä tehtiin lisäksi koronavirukseen liittyvä vaarojen ja riskien arviointi, samaan aikaan yhtiössä otettiin kasvomaskit aktiiviseen käyttöön.



Loppuvuoden 2020 fiilismittarissa saatiin yhtiön historian paras tulos

Toimistoissa siirryttiin etätöihin 16.3.2020 alkaen ja Kilon Keittiö siirtyi tekemään kiinteätä aamu- ja iltavuoroa syyskuun puolivälistä alkaen. Muutoksen myötä eri vuorojen henkilökunta ei kohtaa toisiaan työpäivän aikana ja pukeutumista ja työtilat siivotaan tehostetun puhtaanapito-ohjelman mukaisesti. Hallituksen kokoukset järjestettiin Teams-osallistumismahdollisuudella.

Harjoittelijoita, työelämään tutustuvia työntekijöitä tai muita ulkopuolisia vierailijoita ei otettu vastaan keittiöissä poikkeustilan aikana. Tämän vuoksi työpaikkaselvityksiä tehtiin vuoden aikana vain kuusi (yhdeksän).

Esimiehet pitivät tiimiensä kanssa kehityskeskustelut Vatupassi-työkalua hyödyntäen. Kehityskeskustelujen yhteydessä toteutettiin myös osaamiskartoitukset.

Pitkään palvelleita (10-, 20-, 30-, 40- ja 50-vuotta) sekä 50- ja 60-vuotispäivää viettäviä, eläkkeelle siirtyviä sekä tutkinnon suorittaneita huomioitiin lahjalla. Henkilöstöjuhla siirrettiin pidettäväksi vuoden 2021 lopussa.

Vuoden 2020 henkilöstöetuihin kuuluivat mm. työnantajan kustantama liikunta- ja kulttuuripassi sekä työmatkapassi. Vuoden 2021 alusta henkilöstöllä on käytössä Flex-henkilöstöetumahdollisuus eli he voivat valita henkilöstöetujen osalta liikunta- ja kulttuuripassin, työmatkasetelin ja hyvinvointiedun. Edun arvo säilyi ennallaan. Asia tiedotettiin henkilöstölle virtuaalisessa joulutilaisuudessa ja se sai hyvän vastaanoton.

Henkilöstö



465
(431)

Naisia



85 %
(87 %)

Miehiä



15 %
(13 %)

Vaihtuvuus



Vaihtuvuus 14,7 % (13 %)

Eläkkeelle siirtyneet 10 hlöä (10)

Sairauspoissaolot



Sairauspoissaolopäivät 8450 (7321)

Sairauspoissaolot 17 pv / hlö (15)

Sairauspoissaoloprosentti 7,0 % (6,6)

Työtaturmat 28 kpl (46)

Henkilöstökulut



Palkat ja sivukulut 14,3 M€ (14,1)

Työvoimanvuokra 1,9 M€ (2,4)

Henkilöstökulut 16,2 M€ (16,5)

ASIAKASYHTEISTYÖ

Asiakasyhteistyötä tehtiin vuoden 2020 aikana monin eri tavoin. Alkuvuodesta painottuivat henkilökohtaiset tapaamiset mm. päiväkotijohtajien ja muiden yhteyshenkilöiden kesken. Kilon Keittiön toiminnan piiriin helmikuussa ja marraskuussa 2020 siirtyneiden koulujen rehtoreihin oltiin aktiivisesti yhteydessä ja toiminnan muutoksen sujuvuutta arvioitiin yhteistyössä. Palvelusopimuksen mukaisia kehityskokouksia pidettiin kaikkien toimialojen kanssa.

Pop up -kalaruokatapahtumat jatkuivat alakouluissa vielä alkuvuoden 2020.

Järvenperän koulussa järjestettiin Kasvisruokakilpailu, jossa koulun oppilaat suunnittelivat neljä kouluruokasuositusten mukaista kasvisruokaa. Tapahtuman tarkoituksena oli tukea kouluissa tehtävää kestävästä kehityksen opetustyötä, tiivistää koulun, Espoo Cateringin ja keittiön välistä yhteistyötä ja löytää uusia, oppilaille maistuvia kasvisruokia koulujen ruokalistalle. Kilpailun voittajaruoka Spagetti Härkisenese tulee tarjolle kouluihin keväällä 2021.

Asiakaspalautteita saatiin moninkertaisesti enemmän kuin aiempina vuosina. Käytössä

me oli asiakaskokemuksen mittauslaitteet, joiden avulla asiakkaiden oli helppo antaa palautetta. Kouluissa laitteet olivat käytössä vain ensimmäisen kvartaalin ajan, sillä hygieniasyistä ne jouduttiin poistamaan koronaviruspandemian myötä. Päiväkodeissa ja kahdessa henkilöstöravintolassa niitä sen sijaan oli mahdollista käyttää läpi vuoden. Asiakaspalautteisiin reagoitiin välittömästi ja saatuja palautteita hyödynnettiin toiminnan kehittämiseksi. Johtoryhmä seurasi aktiivisesti sekä palautteiden määriä, kohdentumista ja laatua että tehtyjä korjaavia toimenpiteitä.

Loppusyksystä 2020 toteutettiin koulujen asiakas-tyytyväisyyskysely peruskoulujen 6- ja 9-luokklaisille sekä lukioiden 2.vuosikurssin opiskelijoille. Loppuvuodesta kysely tehtiin myös tilaaja-asiakkaille, kotipalveluateria-asiakkaille sekä mielen-terveys- ja päihdepalvelun asiakkaille. Kyselyiden tulokset analysoidaan vuoden 2021 alussa ja palautteista poimitaan asiakasryhmäkohtaiset kehityskohteet, joita hyödynnetään toiminnan kehittämisessä.

Yhtiö käynnisti asiakkuudenhallintajärjestelmä-projektin syksyllä 2020. Uusi järjestelmä otetaan käyttöön vuoden 2021 aikana.



KEHITYSTYÖ

Tuotekehitys ja vastuulliset elintarvikehankinnat

Tuotekehityksen pääpaino oli vuonna Kilon keittiön ruokaohjeiden muuttamisessa kylmävalmistusresepteiksi sekä uusien kasvis- ja vegaaniruokien kehittämisessä kouluruokailuun. Tuotanto- ja koe-eriä tehtiin toimintavuoden aikana yli 130 kpl, muita tuotantotestejä 42 kpl ja uusia reseptejä valmistui 41 kpl.

Varhaiskasvatuksessa otettiin toimintavuoden aikana käyttöön Sydänmerkki-kriteerien mukaiset ateriat. Kouluruokailussa merkki on ollut käytössä vuodesta 2019 lähtien ja lounasravintoloissa jo useita vuosia.

Koronaviruspandemian aikana kouluja oli etäopetuksessa ja tähän tarpeeseen yhtiössä kehitettiin kerran viikossa jaettavat sekaruoka- ja lakto-ovo-vegetaariset perus- ja kasvisruokapaketit. Paketteihin kuului lounastarpeet viidelle koulupäivälle: valmiit mikroateriat, maitoa, näkkileipää, margariinia, hedelmiä ja vihanneksia.

Elintarvikkeiden kotimaisuusastetta seurattiin kvartaaleittain. Kaikkien tuotteiden keskimääräinen kotimaisuusaste oli koko tilikauden 73 % (73 %) Kilon keittiön osalta kotimaisuusaste oli 78 %.

Espoon kaupungin Ilmasto-ohjelman (2016 - 2020) ja Itämeriohjelman (2019 - 2023) tavoitteiden mukaisesti kasvis-, kausi- ja paikallisen ruoan sekä kestävästi kalastetun kalan osuutta kasvatettiin Espoon ruokapalveluissa.

Kouluissa syödyn kasvisruoan määrä verrattuna sekaruoan määrään oli 8 - 24 (8 – 10) prosenttia

kasvisruokalajista riippuen. Kasvisruoan suosion nostamiseksi jatkettiin edellisvuonna aloitettuja kala- ja kasvis pop up -tapahtumia kouluissa alkuvuodesta 2020, ennen koulujen siirtymistä etäopetukseen. Tapahtumissa kerrottiin kasvisten ja kalan käytön terveellisyydestä, ilmastovaikutuksista ja ravitsemuksellisuudesta. Kouluissa jatkettiin lisäksi käytäntöä, jossa kasvisruoat tarjottiin ensimmäisenä lämpimän ruoan tarjoilulinjastoissa.

Toimintavuoden aikana tarjottiin entistä useammin kestävästi kalastettua kalaa. Kotimainen järvikalapihvi tai Itämerestä kestävästi pyydetty kala oli koulujen ja päiväkotien ruokalistalla 2 (1) kertaa kuudessa kuukaudessa. Espoo Catering osallistui 27.8.2020 valtakunnalliseen Itämeripäivään tarjoamalla ilmasto- ja Itämeriystävällisen lounaan kaikille yli 50 000 lounasasiakkaallemme päiväkoedeissa, kouluissa, seniorikeskuksissa ja lounasravintoloissa.

WWF:n kalaoppaan suosituksia noudatettiin hankkimalla kaloja, jotka on pyydetty kestävästä kalakannoista kestäväillä pyyntimenetelmillä.

Myös kausi- ja satokausiajattelu näkyi ruokalistoilta. Kesällä tarjottiin kotimaisia tuoreita marjoja ja sadonkorjuuviikoilla syyskuussa herkuteltiin kotimaisilla omenoilla, uuniporkkanoilla, puna- ja valkokaalipohjaisilla salaateilla ja päiväkotien sekä iltapäiväkerhojen välipaloilla maisteltiin erilaisia tuore- ja juurespaloja.

Punaisen lihalta osalta noudatettiin varhaiskasvatukseen ja kouluruokailuun annettuja suosituksia, joiden mukaan sitä tarjottiin enintään 1 - 2 kertaa viikossa.

Kestävä kehitys ja muu toiminnan kehittäminen

Espoo Cateringille myönnettiin ISO 9001 -sertifikaatti 3.1.2020. Sertifikaatin myönsi Bureau Veritas Certification ja se kattaa ruokapalveluiden tuottamisen tukipalvelut sekä Kilon Keittiön toiminnan.

ISO 9001 -sertifikaatin myöntämisen jälkeen yhtiö lähti rakentamaan ISO 14001 -ympäristöjärjestelmää. Ympäristöjärjestelmä otettiin käyttöön syksyllä 2020 ja ulkoinen auditointi toteutettiin marras-joulukuussa Bureau Veritasin toimesta.

Vuoden 2020 aikana hankittiin keittiöiden käyttöön biovaakoja, jotka näyttävät asiakkaalle poistettujen lautastähteen määrän sekä koko päivän tuloksen. Vaa'an käyttö kannustaa lautastähteen vähentämiseen visualisoimalla ja seuraamalla tähteen määrää.

Ruokajätteen määrää seurattiin koronatilanteesta huolimatta keittiöissä päivittäin ja kvartaaleittain (pois lukien Q2). Seurantaviikon aikana keittiöt mittasivat ja kirjasivat tulokset seurantarjestelmään. Ruokajättemäärä laski 3,4 prosenttia vuoden 2019 tuloksesta. Tulos ylitti tavoitteen, joka oli yhden prosentin lasku.

Ylijääneen ruoan myyntisovellus, Lunchie, lopetti toimintansa elokuussa 2020, jonka jälkeen yhteistyö aloitettiin ResQ Oy:n kanssa.

Ylijääneen lounasruoan uusia hyödyntämismahdollisuuksia kartoitettiin yhteistyössä mielenterveys ja päihdepalveluiden sekä nuorisopalveluiden kanssa loppuvuodesta 2020.

Henkilökunnan ympäristötietoisuus kasvoi edelleen. Ruokapalveluiden ympäristöasioiden osamistestien, Ympäristöpassin on suorittanut jo yli 50 prosenttia henkilöstöstä. Hävikkiviikkoon ja energiansäästöviikkoon osallistuttiin edellisten vuosien tapaan.

Espoo Catering on mukana Innovatiivisia strategioita julkisille ruokapalveluille, kestävyystyökalu Itämeren alueelle (StratKIT) -hankkeessa, jossa on toimijoita Itämeren alueelta Suomesta, Virossa, Puolasta, Saksasta, Tanskasta ja Venäjältä. Koronatilanteen vuoksi hanketapaamiset pidettiin etänä ja osa niistä jouduttiin peruuttamaan. Espoo Cateringin kestävä kehityksen toimintaa esiteltiin syksyn hanketapaamisissa.



ISO 9001:2015

BUREAU VERITAS
Certification



RISKIENHALLINTA

Yhtiön johtamisjärjestelmällä varmistettiin, että lakeja, määräyksiä ja ohjeita sekä omistajan ja Espoo Cateringin hallituksen linjauksia ja päätöksiä noudatettiin. Toiseksi suurimman kuluerän, elintarvikkeiden, hankinnat tehtiin Aromi-toiminnanohjausjärjestelmällä ja yhteistyö tavarantoimittajien ja palveluntarjoajien kanssa oli jatkuva.

Sisäinen valvonta ja riskien hallinta sekä niiden raportointi sisältyivät toimintamalleihin ja prosesseihin, joiden toteutumista seurattiin säännöllisesti.

Johtoryhmä kokoontui pääsääntöisesti kerran viikossa ja kokouksista laadittiin pöytäkirja, joka käytiin puheenjohtajan johdolla läpi jokaisessa kokouksessa. Johtoryhmästä muodostettu korona-ajan kriisiryhmä kokoontui keväällä päivittäin ja syksyllä viikoittain sekä tarpeen mukaan linjaamaan tarvittavia toimintatapamuutoksia, tekemään hankintapäätöksiä sekä seuraamaan resurssien riittävyyttä sekä yhtiön taloudellista tilannetta. Hallitukselle viestittiin lähes viikoittain tilanteen kehittymisestä ja kevään 2020 aikana hallitus myös kokoontui normaalia useammin.

Riskirekisterissä kuvattiin merkittävimmät riskit, niiden hallintakeinot, kehittämistoimet ja vastuhenkilöt. Merkittävimmät riskit olivat elintarvikehygieniapoikkeamat, sähkön ja veden jakeluhäiriöt, lakot, imagotappiot, työsuojaan liittyvät ongelmakohdat sekä mahdolliset alihankkijoiden toimet. Koronavirus konkretisoi pandemian riskin.

Kilon keittiön normaaliajan ja häiriötilanteiden ajan valmiussuunnitelma päivitettiin. Kilon keittiön tuotannon katkeamattomuutta mahdollisessa häiriötilanteessa varmistettiin perustamalla ulkopuolinen ruokavarasto Kilon kolmen päivän ruokatuotantoa vastaavalle ruokamäärälle.

Hankintasopimusten seuranta oli säännöllistä. Toimittajien arviointiohjelman mukaisesti arvioitiin 14 elintarvikkeiden, tarvikkeiden ja palvelujen sopimustoimittajaa. Tilikauden aikana yhtiö kilpailutti kahden tuoteryhmän (tuoreet leipomotuotteet, vuokratyövoima) sopimukset sekä liittyi kahden tuoteryhmän osalta Hansel Oy:n sopimukseen (puhtaanapidon tarvikkeet ja toimistotarvikkeet). Puitesopimukseen liittyviä elintarvikkeiden huutokauppoja oli seitsemän kappaletta.



MUUTOKSET TOIMINTAKENTÄSSÄ

Koko toiminnan ja tuotannon keskittämisessä huomioitiin asiakkaiden ateriapalvelun tarpeet ja koronan tuomat erityisvaateet.

Kilon Keittiön tuotantoa järjesteltiin uudelleen vuoden aikana. Kilon Keittiön tuotannon alle siirtyi yhteensä 34 koulukeittiötä, osassa näistä koulun yhteydessä toimi myös päiväkotia. Lisäksi Kilon tuotannossa aloitti syyskaudella kolme uutta päiväkotia (Lasinpuhaltaja, Karamäki ja Silkkiniitty). Kilon Keittiössä valmistettiin toimintavuoden lopussa päivittäin yhteensä ruokaa n. 32 000 asiakkaalle. Edelleen kasvavan ateriatuotannon sekä laadukkaan, kokonaistaloudellisen ja tehokkaan toiminnan takaamiseksi on Kilon Keittiön toimintaa ja koko keittiöverkostoa arvioitava jatkuvasti.

Elokuussa 2020 aloitti toiminnan Karhusuon koulukeittiö, joka tuotti oman koulun lisäksi ateriat siellä väistössä väliaikaisesti olleelle Vindängenin koululle.

Hoivapalveluiden ateriapalvelujen toimittamista keskitettiin Opinmäen koulukeittiöön. Koronatilanteen takia päivätoiminnan ateriapalveluja ei toimitettu keväällä ja joulukuussa 2020.

Koulukeittiöiden toiminta oli suljettu kevään 2020 aikana ajanjaksolla 18.3. - 13.5.2020 yhteensä 17 kohteessa. Auki olleissa kouluissa tarjottiin aterioita 1. - 3. luokan oppilaille. Vanhemmille oppilaille sekä lukiolaisille järjestettiin eväs- ja lounaspaketteja. Osa lukion opiskelijoista jatkoi etäopiskelua myös syyslukukaudella, jolloin lounaspakettijärjestelyä jatkettiin heidän

osaltaan. Kun peruskoulun oppilaat palasivat lähiopetukseen, siirryttiin kouluissa osittaiseen luokkaruokailuun.

Ateriatoimitukset olivat tauolla myös asukaspuistoisiin, Riilahden ja Kuninkaisten toimintakeskukseen.

Leppävaaran ja Kaukalahden Elä- ja asukeskusten, Tapiolan terveysaseman ja Kilon palolaitoksen lounasravintolat suljettiin ulkopuolisilta ruokailijoilta kevään 2020 aikana.

Aromi -toiminnanohjausjärjestelmän versiovaihdon hankintaprosessia siirrettiin koronaviruspandemian takia. Yhtiön hallitus on hyväksynyt versionvaihdon investointiesityksen lokakuussa 2019. Uuden version hankinta ja sen käyttöönotto ajoittuneet vuosille 2021 - 2022.



Lounaspakettien pakkausta vuonna 2020

Muutokset lainsäädännössä

1.1.2020 astui voimaan lakimuutos, joka velvoittaa yhtiön eriyttämään markkinoilla harjoittaman taloudellisen toiminnan kirjanpidossa. Ulkoiseksi myynniksi kirjattavan liikevaihdon määrä oli vuonna 2020 0,3 milj. euroa. Yhtiön ulkoiseksi myynniksi kirjattavan liikevaihdon asiakasryhmiä ovat mm. vanhusten palvelutalojen omaiset, valtuustoryhmät sekä Espoon kaupungin palveluksessa oleva henkilöstö.

Uusi työaikalaki (872/2019) astui voimaan 1.1.2020. Uuden lain myötä ylityön enimmäismäärän laskemiseen ja seurantaan tuli muutoksia.

Koronaviruspandemiaan liittyen säädettiin määräaikaista muutoksia työsopimuslakiin ja yhteistoimintalakiin, nämä olivat voimassa 1.4. - 31.12.2020. Määräaikaisten muutokset koskivat lomautusprosessin nopeuttamista.

Koronavirus lisättiin tartuntatautilain yleisvaarallisten tautien luetteloon, tältä osin lakimuutos tuli voimaan 14.2.2020.

Avaintan työehtosopimuksen uusi sopimuskausi on 1.4.2020 – 28.2.2022. Vuoden 2020 lopusta lähtien rekrytoinnissa otettiin käyttöön toimintamalli, jossa koulujen ja päiväkotien keittiöihin palkattujen uusien työntekijöiden tulee esittää itseään koskeva lasten kanssa työskentelevien rikostaustan selvittämisestä annetun lain (504/2002) tarkoittama rikosrekisteriote.



TULEVAISUUDEN NÄKYMÄT

Olennaiset tapahtumat tilikauden päättymisen jälkeen

Koronaan liittyvät epävarmuudet jatkuvat myös vuonna 2021. Koronarajoituksista johtuen toisen asteen oppilaitosten etäopiskelu jatkuu ainakin 31.1.2021 asti ja näin ollen kuuden lukiokohteen lounastarjoilu toteutetaan jakamalla opiskelijoille lounaspaketteja.

Yhtiön loppuvuodesta 2020 kilpailuttama vuokratyövoimahankinta jouduttiin keskeyttämään tarjouspyyntöasiakirjoissa ilmenneen epätarkkuuden vuoksi. Uusi tarjouskilpailu järjestetään alkuvuodesta 2021.

Ympäristösertifiointi onnistui loppuvuonna 2020 hyvin ja ympäristösertifikaatti tullaan myöntämään vuoden 2021 alussa. Myös laatusertifiointi onnistui ja sertifikaatti säilyy yhtiössä. Laatu- ja ympäristöjärjestelmää kehitetään ja niiden käytännön toimivuutta ja mahdollista laajentamista arvioidaan. Toimintaa ja sen laatua johdetaan Espoo Cateringissa kokonaisuutena, jatkuvan parantamisen mallin mukaisesti.

Yhtiön tulevaisuuden näkymät

Espoo on näkemyksemme mukaan koronan jälkeen kasvava kaupunki ja näkymä asiakaspotentiaalin kasvuun niin kouluissa kuin päiväko-deissakin on hyvä.

Kilon Keittiön hyödyntäminen antaa edelleen mahdollisuuksia tuottavuuden lisäämiseen, samoin kaupungin linjaukset isommista koulu- ja päiväko-tikohteista. Omistajan asettamien taloudellisten tavoitteiden toteuttaminen edellyttää jatkuvia tuottavuustoimenpiteitä jo alkaneen tilikauden alusta alkaen.

Omistajan taloudelliset haasteet heijastuvat myös Espoo Cateringin toimintaan ja tarve tuottavuuden lisäämiselle jatkuu. Koronan kestosta on vielä liian aikaista sanoa mitään ja tämän vuoksi kustannustason noususta on vaikea antaa arviota. Henkilöstön saatavuuden arvioidaan olevan hieman aiempaa paremmalla tasolla, mutta silti niin työntajamielikuvan kehittämisen kuin työkykyjohtamisenkin merkitys säilyy korkealla tasolla.

Yhtiössä tehtyä riskirekisteriä arvioidaan ja päivitetään säännöllisesti. Taloudelliset riskit pyritään eliminoidaan tarkalla talouden seurannalla ja välittömällä toimenpiteillä.

Omavalvonta ja hygieniaohjelmien mukainen toiminta ehkäisevät ruokaan liittyvien riskien toteutumista.

Laatu- ja ympäristösertifioinnin mukainen toiminta selkeyttää prosesseja ja seuranta-auditoinnit rytmittävät tätä työtä.

ESPOO CATERING OY:N TULOSLASKELMA

TULOSLASKELMA	1.1.2020-31.12.2020	1.1.2019-31.12.2019
LIKEVAIHTO	33 579 174,80	32 162 840,15
Liiketoiminnan muut tuotot	492 397,82	14 929,89
Materiaalit ja palvelut		
Aineet, tarvikkeet ja tavarat		
Ostot tilikauden aikana	-13 632 318,74	-9 704 823,55
Varastojen lisäys (+) tai vähennys (-)	182 248,98	-35 222,00
Ulkopuoliset palvelut	-3 035 483,37	-3 338 041,55
Yhteensä	-16 485 553,13	-13 078 087,10
Henkilöstökulut		
Palkat ja palkkiot	-11 840 649,61	-11 676 305,60
Henkilösivukulut		
Eläkekulut	-2 077 573,93	-2 113 535,79
Muut henkilösivukulut	-412 118,77	-334 639,67
Yhteensä	-14 330 342,31	-14 124 481,06
Poistot ja arvonalentumiset		
Suunnitelman mukaiset poistot	-95 214,04	-232 045,92
Arvonalentumiset pysyvien vastaavien hyödykkeistä	0,00	-91 658,85
Yhteensä	-95 214,04	-323 704,77
Liiketoiminnan muut kulut	-3 496 265,54	-4 265 993,09
LIKEVOITTO / -TAPPIO	-335 802,40	385 504,02
Rahoitustuotot ja -kulut		
Muut korko- ja rahoitustuotot		
Muilta	573,45	9,93
Yhteensä	573,45	9,93
Korkokulut ja muut rahoituskulut		
Muille	-2 733,29	-909,58
Yhteensä	-2 733,29	-909,58
Rahoitustuotot ja -kulut yhteensä	-2 159,84	-899,65
VOITTO / TAPPIO ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA JA VEROJA	-337 962,24	384 604,37
Tuloverot		
Tilikauden verot	0,00	-116 932,48
Aikaisempien tilikausien verot	28 500,98	-18 256,01
TILIKAUDEN VOITTO / TAPPIO	-309 461,26	249 415,88

ESPOO CATERING OY:N TASE

TASE	31.12.2020	31.12.2019
VASTAAVAA		
PYSYVÄT VASTAAVAT		
Aineelliset hyödykkeet		
Koneet ja kalusto	185 953,00	273 807,04
Yhteensä	185 953,00	273 807,04
Sijoitukset		
Muut osakkeet ja osuudet	385,00	385,00
Yhteensä	385,00	385,00
PYSYVÄT VASTAAVAT YHTEENSÄ	186 338,00	274 192,04
VAIHTUVAT VASTAAVAT		
Vaihto-omaisuus		
Aineet ja tarvikkeet	476 920,46	228 485,00
Yhteensä	476 920,46	228 485,00
Saamiset		
Pitkäaikaiset		
Muut saamiset	1 146,02	0,00
Yhteensä	1 146,02	0,00
Lyhytaikaiset		
Myyntisaamiset	8 938,36	2 408,75
Saamiset saman konsernin yrityksiltä	8 015 475,67	9 082 034,43
Muut saamiset	48 257,51	23 587,67
Siirtosaamiset	182 687,46	339 808,67
Yhteensä	8 255 359,00	9 447 839,52
Rahat ja pankkisaamiset	4 133,10	16 710,25
VAIHTUVAT VASTAAVAT YHTEENSÄ	8 737 558,58	9 693 034,77
VASTAAVAA YHTEENSÄ	8 923 896,58	9 967 226,81

ESPOO CATERING OY:N TASE

TASE	31.12.2020	31.12.2019
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)	1 657 255,73	992 839,85
Tilikauden voitto (-tappio)	-309 461,26	249 415,88
OMA PÄÄOMA YHTEENSÄ	3 185 830,29	3 080 291,55
VIERAS PÄÄOMA		
Lyhytaikainen		
Saadut ennakot	56 526,16	61 602,77
Ostovelat	2 415 907,13	1 701 317,48
Velat saman konsernin yrityksille	99 749,39	1 570 521,59
Muut velat	474 058,47	453 234,62
Siirtovelat	2 691 825,14	3 100 258,80
Yhteensä	5 738 066,29	6 886 935,26
VIERAS PÄÄOMA YHTEENSÄ	5 738 066,29	6 886 935,26
VASTATTAVAA YHTEENSÄ	8 923 896,58	9 967 226,81