

## **Leijona Catering - vastuullisuus on kaikkien asia**

Valtion kokonaan omistama Leijona Catering valmistaa ja tarjoaa keskimäärin 70 000 ateriaa päivässä. Sen suurimmat asiakkaat ovat Puolustusvoimat ja Rikosseuraamuslaitos. Mieltiessämme, kehittäessämme ja toteuttaessamme ratkaisuja muun muassa elintapamme ympäristökuormituksen vähentämiseksi niin globaalilla kuin kansallisellakin tasolla, ei ole samantekevään, miten suuret toimijat eri aloilla suhtautuvat vastuullisuuteen. Mitä suuret edellä, sitä pienet perässä. Siksi tarvitsemme esikuvia vastuullisista toimijoista. Leijona Catering on oiva esimerkki ruokapalvelualan vastuullisesta toimijasta.

Käsite vastuullisuus on laaja. Vastuullisuutta voidaan tarkastella sosiaalisen, taloudellisen ja ympäristövastuun sekä eettisten toimintatapojen näkökulmista. Tässä artikkelissa keskitytään pääosin Leijona Cateringin ympäristövastuuseen ja sen toteuttamiseen käytännössä.

### **Strategiasta käytäntöön**

Jotta toiminta olisi aidosti vastuullista, ei riitä, että vastuullisuus on kirjattu organisaation strategiaan. Toiminta ei myöskään muutu vastuulliseksi kirjaamalla se yhdeksi organisaation arvoista. Vastuullisuus on ennen kaikkea tekoja organisaation kaikilla tasoilla, arjessa ja joka päivä. Vasta sitten, kun vastuullisuudesta tulee osa organisaation ajattelu- ja toimintatapaa, tulokset alkavat näkyä konkreettisesti myös mittareissa ja myönteinen kehitys pääsee vauhtiin.

### **Pitkäjänteistä työtä**

Leijona Cateringilla vastuullisuus näkyy niin yrityksen arvoissa, strategiassa kuin tavoitteissakin. Näin pitääkin olla, sillä ilman niitä toiminnan vastuullisuudelta puuttuisi perusta ja uskottavuus. Johtaminen – myös vastuullisuuden johtaminen – on pitkäjänteistä työtä. Leijona Cateringin arvot määriteltiin yrityksen perustamisen yhteydessä vuonna 2012. Yhdeksi arvoksi valittiin vastuullisuus. Ajatus vastuullisuusohjelmasta syntyi vuonna 2017 ja ensimmäinen sellainen valmistui vuonna 2019, jolloin Leijona Cateringin strategiasta johdettiin viisi vastuullisuusteemaa, jotka edistävät kymmentä YK:n kestävän kehityksen 17 tavoitteesta.

Vuoden 2020 alussa Leijona Catering laski Luonnonvarakeskuksen asiantuntemusta hyödyntäen oman hiilijalanjälkensä ensimmäisenä ravintola-alan toimijana Suomessa. Samalla tehtiin päätös kompensoida oman toiminnan päästöt heti ensimmäisestä laskentavuodesta lähtien. Työ päästöjen vähentämiseksi jatkuu tulevana vuosina monin eri keinoin muun muassa ruokahävikkiä vähentämällä ja kasvattamalla kalan ja kasvien osuutta ruokalistoilla.

### **Tiedolla johtamista**

Asioiden johtamiseksi ja toiminnan kehittämiseksi tarvitaan mitattua ja tutkittua tietoa. Leijona Cateringin hiilijalanjäljestä noin 88 prosenttia tulee elintarvikkeista ja loput 12 prosenttia toiminnasta. Elintarvikeostojen hiilijalanjälki muodostuu pääosin raaka-aineista ja niiden prosessoinnista (88,5 %). Säilytyksen, pakkauksen ja kuljetuksen osuus on kunkin vain muutama prosentti.

### **Käytännön tekoja**

Tutkimus- ja mittaustulosten perusteella on helppo todeta, että käytetyillä elintarvikkeilla on suuri vaikutus kokonaishiilijalanjälkeen. ”Emme tietenkään luovu kokonaan tai kertarysäyksellä esimerkiksi maitotaloustuotteiden tai punaisen lihan käytöstä, vaan muutoksia tehdään vähitellen ja tarkasti asiakkaita kuunnellen”, painottaa palvelupäällikkö Liisa Pihlaja. ”Olemme viime vuosina lisänneet kasviproteiinia ruokalistoilla ja vähentäneet punainen lihan osuutta. Kasvisruokaa tarjoamme tällä hetkellä kaksi kertaa viikossa lounaalla tai päivällisellä.

Asiakastyytyväisyysseurantamme osoittaa, että harkitut muutokset on otettu hyvin vastaan”, Liisa Pihlaja jatkaa.

Leijona Catering tekee myös läheistä yhteistyötä elintarviketeollisuuden kanssa useissa kehitysryhmissä. Yhdessä kehitetään muun muassa raaka-aineita, niiden pakkauksia ja kuljetuksia. Yhteistyö auttaa tarjoajia kehittämään ratkaisuja, jotka täyttävät paremmin Leijona Cateringin varsin laajat vastuullisuuskriteerit.

”Koska olemme suuri toimija ja tarjoamme samaa ruokaa samaan aikaan Etelä-Suomen Dragsvikistä Lapin Sodankylään, on myös saatavuus varmistettava. Näin ollen aivan kaikki ympäristökuormituksen pienentämiseen tarjolla olevat ratkaisut eivät ole mahdollisia tai helposti toteutettavissa”, Liisa Pihlaja muistuttaa.

Yksi aivan keskeinen asia vastuullisen toiminnan suunnittelussa on ruokalista. ”Ruokalistasuunnittelu on kaiken a ja o”, painottaa Liisa Pihlaja. Huonosti suunniteltu ruokalista aiheuttaa monenlaista hukkaa ja sählinkiä tekemiseen alkaen raaka-aineiden tilaamisesta aina ruoan tarjoiluun. Tämä lisää osaltaan myös ympäristön kuormitusta. Hyvässä ruokalistassa on huomioitu asiakkaat, jotta valmistetulle ruoalle on myös kysyntää.

### **Ruokahävikki kuriin**

Ruokahävikin pienentämiseksi Leijona Catering kouluttaa henkilöstöään. Ruokahävikistä viestitään myös asiakkaille ja ruokailijoille. Liisa Pihlaja kertoo, että ruokahävikkiä mitataan hävikkilajeittain, kuten esimerkiksi lautashävikki ja tarjoiluhävikki. Puolustusvoimiin liittyvänä erityispiirteenä seurataan myös maastoruokailun hävikkiä.

Leijona Cateringin omassa toiminnassa ruokahävikin pienentäminen perustuu siihen, että valmistetaan maistuvia ruokia, käytetään raaka-aineet tarkasti ja valmistetaan ruokaa tilausten mukaisesti ennakoimalla ja jaksottamalla aikataulujen mukaan.

### **Koulutusta ja tiedon jakamista verkostoissa**

Leijona Catering kouluttaa jatkuvasti henkilöstöään ja vastuullisuus on osa koulutusta. ”Jokaisen omaan työhön liittyvää vastuuta ja vastuullisuusasioita mietitään kunkin työntekijän kanssa yhdessä. Näin osallistamalla ihmiset sitoutuvat paremmin vastuulliseen toimintaan ja ymmärrys siitä, että jokaisen työllä on merkitystä myös vastuullisuuden kannalta, korostuu”, Liisa Pihlaja kertoo.

”Energian ja veden kulutuksia seurataan kuukausittain. Uusissa keittiölaitteissa yleistyvät laitekohtaiset kulutusmittarit. Työntekijöille opastetaan laitteiden käyttöä, kuten milloin ne olisi fiksua kytkeä päälle, niiden kapasiteetteja, täyttömääriä ja oikeaa puhdistusta. Käyttäjien toiminnalla on vaikutusta”, Liisa Pihlaja toteaa ja jatkaa: ”Me haluamme, että myös osa-aikainen keittiöapulainen ei ole meillä vain tiskaamassa, vaan haluamme pohtia yhdessä hänen kanssaan, mitä hänkin voi työssään tehdä Leijona Cateringin vastuullisuuden eteen.

Leijona Cateringin ravintolapäälliköillä on viikoittain verkkotapaaminen, jossa vaihdetaan ajatuksia ja kokemuksia myös vastuullisuusasioista. Osaamista ja tietoa jaetaan myös erilaisissa

osaajaverkostoissa, joihin voi liittyä vuodeksi kerrallaan. Yhdessä tehden näkökulmat laajenevat ja uudet ideat ja oivallukset saadaan nopeasti ja suoraan kaikkien saataville.

Ravintolapäälliköt ovat tehneet muun muassa vastuullisuusvideoita. Itse tekeminen sitouttaa ja ohjaa ajattelemaan asiaa perin pohjin. Näin vastuullisuudesta tulee normaali ja tärkeä osa arjen työtä, tekemistä ja omaa ajattelua.

### **Vastuullisuus on kaikkien asia -myös asiakkaiden**

Vastuullisuus on kaikkien asia. Siksi yhteistyö palveluketjun eri toimijoiden kesken on tärkeää. Leijona Catering on olemassa asiakkaitaan ja heidän asiakkaitaan varten. Siksi asiakaskuuntelu on jatkuvaa ja palautetta kerätään säännöllisesti. Vastuullisuudesta asiakkaita ja henkilöstöä kohtaan kertoo myös se, että asiakas- ja henkilöstötyytyväisyys kuuluivat vuonna 2020 yhtiön henkilöstön palkitsemiskriteeristöön.

Asiakkaita siis kuunnellaan eikä esimerkiksi kasvisruokaa tuputeta. Aterioiden energia- ja ravintoainesisällöstä huolehditaan, olipa ruoka mitä tahansa. Myös toiveita kuunnellaan, vaikka esimerkiksi ruokailutottumuksissa on eroja jo maantieteellisistäkin syistä johtuen. ”Kun Etelä-Suomessa on jo kevät pitkällä ja ruokamieltymyksetkin hienosäätyvät sen myötä, niin Sodankylässä voi olla vielä metri lunta”, kuvaa palvelupäällikkö Liisa Pihlaja.

Etenkin nuoret ruokailijat ovat Pihlajan mukaan jo varsin ympäristötietoisia, joten kun ruokalistoihin tehdään asteittaisia muutoksia asiakkaita kuunnellen, palaute on ollut myönteistä.

Leijona Catering haluaa olla vastuullisuuden edelläkävijä alallaan. Siksi uusia vastuullisuuteen liittyviä kehitysprojekteja on koko ajan meneillään. Yhtiöön on hiljattain palkattu vastuullisuuspäällikkö vahvistamaan vastuullisuustyön toteutusta ja kehittämistä osana organisaation arkea.

### **Viestintä - ei viimeinen eikä vähäisin**

Koska vastuullisuus on Leijona Cateringin strateginen valinta ja tavoitteiden saavuttamiseen vaikuttavat kaikki palveluketjun toimijat, on johdonmukainen, helposti ymmärrettävä ja tavoitteellinen viestintä keskeinen työkalu, jotta tavoitteet saavutettaisiin.

Se, että Leijona Cateringin ostojen ja toimipaikkojen yhteenlaskettu hiilijalanjälki on 30 832 hiilidioksidiekvivalenttonnia ei kerro numerona monellekaan vielä kovin paljon. Sen sijaan, kun viestitään ”Ota, mitä syöt, syö, mitä otat” -otsikon alla, että yksi lihapulla (15 g) ruokahävikkiin per ruokailija tarkoittaa vuodessa 285 000 kiloa tai yhdeksää rekka-autollista, niin viesti on jo varsin selkeä ja saa aikaan haluttua toimintaa.

Leijona Cateringin iskulause ”Luomme eväitä hyvään elämään” on varsin osuva. Se huokuu vastuullisuutta laajasti ymmärrettynä – vastuuta ihmisistä, yhteiskunnasta, ympäristöstä ja myös eettisesti kestävästä toiminnasta taloudellisia näkökulmia unohtamatta. Kun päätös on tehty ja vastuullisuus on valittu, on aika toimia. Juuri näin Leijona Catering on tehnyt tiedostaen, että vastuullisuus ei ole projekti, jolla on loppupiste, vaan muuttuva ja kehittyvä tapa toimia tänään ja huomenna.

Teksti: Juha Jokinen