



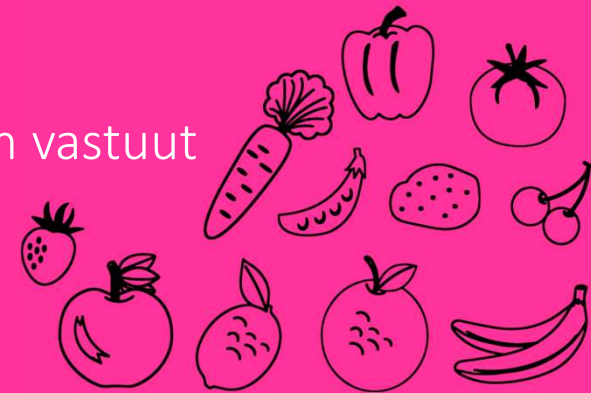
KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

Hyvinvointia ravinnosta

Elintarviketoimijan jätehuolto ja toiminnanharjoittajan vastuut

Jyrki Karppinen tuotantopäällikkö

4.10.2023





19 000

n. annosta/vrk

Päiväkoti-, koulu- ja oppilaitosruokailu

Sairaala- ja asumispalveluruokailu

Makunne Ravintolat-Kahvilat

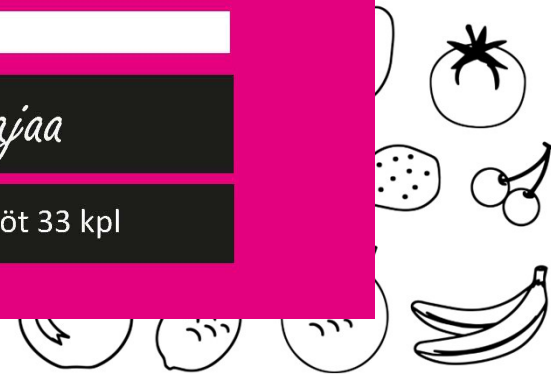
Makunne Kotiateria- ja kauppakassipalvelut

Makunne Juhlapalvelut

Ravitsemustietopalvelut

200 hyvinvoinnin rakentajaa

Valmistuskeittiöt 7 kpl | Palvelukeittiöt 33 kpl





13 941 500 €

Liikevaihto

Yhtiön liikevaihto oli 519 626 €
enemmän kuin konsernin
liikevaihto vuonna 2021



*Vertailussa huomioitava tytäryhtiösulautuminen vuonna 2022

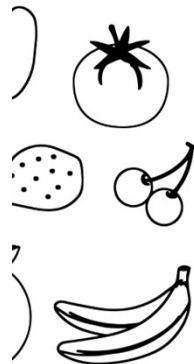
Liikevaihdon jakauma 2022



Omistaja-asiakkaat:

Kotkan kaupunki
Kymenlaakson hyvinvointialue
Kotkan-Haminan seudun koulutuskuntayhtymä

Haminan kaupunki
Miehikkälän kunta
Virolahden kunta





MENESTYMME 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.



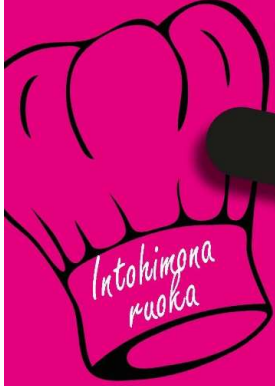
YHDESSÄ ASIAKKAIDEN KANSSA

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



STRATEGIA 2025

Kymijoen Ravintopalvelut Oy



Energian-
kulutuksen
vähentäminen



Vastuulliset
hankinnat



Ruokahävikin
vähentäminen



Punaisen
lihan
vähentäminen

VISIO

Olemme Suomen vastuullisin ja kilpailukyysisin 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

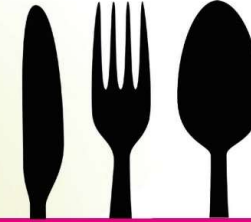
Hyvinvointia ravinnosta



Ruokaa sydämellä



Vastuullisuustyötä ohjaavat painopisteet



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

JÄTELAKI UUDISTUI – MITÄ SE TARKOITTA KYMIOEN RAVINTOPALVELUILLE?



Jätelain ja sitä täydentävien asetusten tavoitteena on vähentää jätteen määrää ja lisätä uudelleenkäyttöä ja kierrätystä. Uusi jätelaki toi mukanaan uusia velvoitteita ravintoloille ja muille elintarvikealan toimijoille.

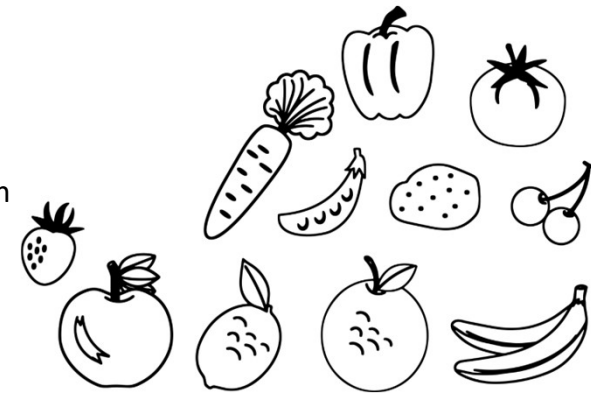
Jätelain uudistukset tulivat voimaan 19.7.2021 ja siinä yhteydessä myös elintarvikelaki koki muutoksen. Täydentävät asetukset kuten jäteasetus, pakkausjäteasetus uudistuivat vuoden 2021 lopulla. Uudistusten tavoitteena on tehostaa kaikkien toimijoiden, myös elintarvikealalla toimivien yritysten jätteiden lajittelua ja kierrätystä. Hävikkiruuan määrään toimijat joutuvat kiinnittämään lisähuomiota.

Kapyysi (keskuskeittiö Kotka)

- jätteet lajiteltu 2010 vuoden alusta alkaen; biojäte, energia, pahvi, metalli, lasi, posliini, tietosuoja, (muovi) ja paristot/akut ja rasva
- jättejakeita seurataan vuosittain ja suhteutetaan tuotettuihin ruokakiloihin
- biojätteestä tehdään biokaasua

Muut tuotanto ja palvelukeittiöt (kuuluu kiinteistöjen jätehuoltoon missä olemme vuokralla)

- jätteet lajiteltu; biojäte, energia, pahvi, metalli, lasi, tietosuoja, (muovi) ja paristot/akut
- biojäte punnitus aloitettu 2023 eri toimipisteissä ja kirjaukset toimipaikkakohtaisesti taulukkaan



ELINTARVIKEJÄTTEEN MÄÄRÄN VÄHENTÄMINEN



Elintarvikealan toimijan on huolehdittava siitä, että toiminnassa syntyy mahdollisimman vähän elintarvikejätettä. Toimijan pitää luovuttaa käyttämättä jääneet luovutushetkellä syömäkelpoiset elintarvikkeet uudelleen jakeluun, ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarviketurvallisesti kohtuullisin kustannuksin. Tässä vaiheessa elintarviketta ei luokitella vielä jätteeksi.

Joissain tapauksissa kustannukset elintarvikehävikin luovuttamisesta voivat nousta kohtuuttoman suuriksi, ts. ylittävät selvästi luovutettujen elintarvikkeiden arvon ja hävikin asianmukaisen jätehuollon järjestämisestä aiheutuvat kustannukset, silloin toimijan ei tarvitse luovuttaa elintarvikkeita uudelleenjakeluun. Tällöin toimijan pitää pystyä osoittamaan, mistä kohtuuttomaksi arvioidut kustannukset muodostuvat.

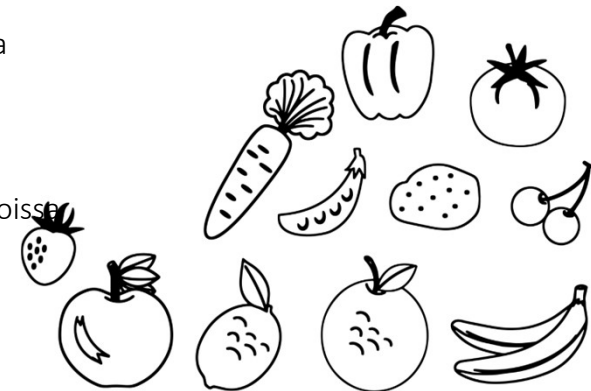
Toimija saa itse valita, kenelle ja miten käyttämättä jääneet elintarvikkeet luovutetaan niin, että luovutus ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Vastaanottaja voi olla esimerkiksi yksityishenkilö, hyväntekeväisyysjärjestö tai muu yhteisö. Hävikkiruokasovellus RESQ Club, digitaalinen hävikkiruoan markkinapaikka, on helppo ja nopea tapa ehkäistä jätteen syntymistä. Luovutuspaikaksi kelpaa esim. ravintola tai muu elintarvikkeen valmistustila. Toimijan ei tarvitse rakentaa erillistä tilaa elintarvikkeiden luovutusta varten.

Oppilas- ja henkilöstöravintolat sekä tuotantokeittiöiden ravintolat

- tarjoilusta jäänyt hävikkiruokaa myydään asiakkaille ruokailun päätyttyä litran kertakäyttöisiin astioihin
- hävikkiruoan myynti eri toimipisteissä on sovittu aina erikseen toimipisteen kanssa miten myynti järjestetään niin, että kaikki asiat tulee huomioiduksi esim. turvallisuus näkökohdat
- elintarviketurvallisuus on varmistettu niin, että me myymme ”**kylmän-kylmänä ja lämpimän-lämpimänä**” ja myyntihetkellä tuote täyttää vaatimukset, mutta sen jälkeen vastuu on asiakkaalla ostetusta ruoasta
- tästä jäänyt ylijäämä kirjataan ja hävitetään biojätteenä
- emme koskaan pääse 0 tulokseen, kun asiakkaille on palvelukuvauksen mukainen ruoka oltava tarjolla

Koko toiminta

- kaikilla toimipisteillä on käytössä ”vararuoat”, mitkä on teollisuuden valmisruokia / säilykkeitä
- ruokailija määrä seurataan päivittäin ja pyritään asiakasmuutoksiin reagoimaan mikäli saamme ne ajoissa
- ruokalista ja tuotetilaukset – hävikin vähentämiseen
- muut kuin oppilas- ja henkilöstöravintolat asiakkaat itse hoitavat syntyneen tarjoilu- ja biojätteen



KIRJANPITO JA TIETOJEN ANTAMINEN ELINTARVIKEJÄTTEESTÄ



Vuoden 2022 alusta lähtien toimijoiden on kiinnitettävä yhä enemmän huomiota elintarvikejätteen määrän vähentämiseen. Toimijoiden on pidettävä aikajärjestyksen mukaista kirjaa, josta selviää seuraava asiat:

-elintarvikejätteen kokonaismäärät (kg tai t) , pääasialliset jätelajit, joista elintarvikejäte koostuu (mahdollisuuksien mukaan jätenimikkeet), arvio jätteen käytöstä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen kokonaismäärästä (kuinka paljon syömäkelpoista elintarviketta on laitettu bio- tai sekajäteastiaan).

-jätteen vastaanottaja ja käsittelytapa (esim. mädätys tai kompostointi), jos jäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi, tiedot on säilytettävä joko sähköisenä tai paperisena 6 vuotta

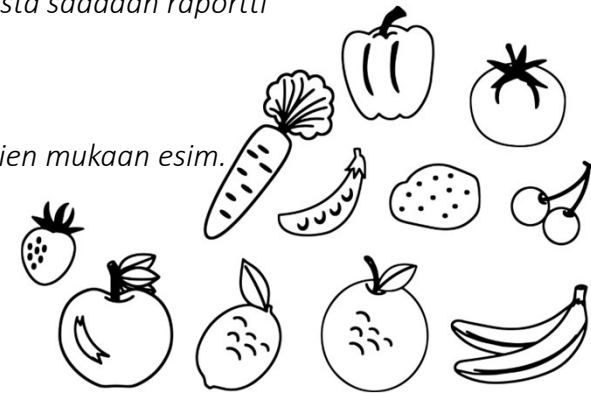
Velvollisuus kirjanpitoon koskee mm. elintarviketeollisuutta, kauppaa sekä ravintola- ja majoitustoimintaa. Sen sijaan ruoka-apua tarjoavat hyväntekeväisyysjärjestöt tai muut yleishyödylliset yhteisöt sekä pienimuotoinen toiminta jää suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan ulkopuolelle. Kirjanpitotietoja ei toimijan tarvitse lähettää valvovalle viranomaiselle, mutta kirjanpito täytyy pystyä todentamaan, jos valvontaviranomainen sitä pyytää nähtäväksi.

Kapyysi (keskuskeittiö Kotka)

- jättejakeet seurataan vuosittain ja suhteutetaan tuotettuihin ruokakiloihin
- biojäte on kirjattu kuukausittain seuranta taulukkoon
- biojäte mikä tulee tuotantolaitoksesta kerätään sieltä koneellisesti suljetulla järjestelmällä – ei syömäkelpoista
- vanhentuneet elintarvikkeet ”varastohävikki” menee biojätteeksi – ei syömäkelpoista – elintarviketurvallisuus
- varasto hävikki kirjataan tuotannonohjausjärjestelmään tuotetasolla / syykoodilla / kiloittain – tästä saadaan raportti tuotekohtaisesti kiloissa että euroissa. Tätä asiaa seurattu 2010 vuodesta lähtien.

Muut tuotanto ja palvelukeittiöt (kuuluu kiinteistöjen jätehuoltoon missä olemme vuokralla)

- hävikkiä on seurattu päivittäin toimipisteissä ja siihen pyritään aina vaikuttamaan mahdollisuuksien mukaan esim. tilausmääriä tarkentamalla / vuoropuhelua asiakkaiden kanssa jne.
- lähdetty liikenteeseen nyt vain mikä on biojätteen kokonaismäärä suhteutettuna toimintaan



JÄTTEIDEN LAJITTELUVELVOITTEET TEHOSTUVAT – ERILLISKERÄYS



Jätehuollon järjestämismvastuu on tullut voimaan 1.7.2022 alkaen. Jätehuollon järjestämismvastuun mukaan jätteen haltijan on järjestettävä jätehuolto. Vastuulliseen jätehuoltoon kuuluu jätteen synnyn ehkäisy periaate, tehokas lajittelu ja kestävä jätteenkuljetus.

Lajitteluvuote kiristyi uuden jätelain myötä ja se koskee taajamassa tai asema- ja yleiskaava-alueella olevia elintarviketoimijoita, joilla täyttyvät tietyt viikoittaiset painomäärät syntyvissä jätemäärissä. Lajitteluvuote astuu voimaan, kun yrityksellä kertyy biojätettä vähintään 10 kg, lasipakkauksia 2 kg ja metalleja 2 kg, pahvi-, kartonki- ja muovipakkauksia vähintään 5 kg viikossa sekä muita muoveja kuten kuplamuovia, kirkkaita ja läpinäkyviä kiriste- ja kutistekalvomuoveja 5 kg viikossa. Erilliskeräyksen kg/viikko-velvoiteerajat ovat kiinteistökohtaisia.

Elintarviketoimija voi järjestää jätehuollon yhdessä samassa kiinteistössä olevien toimijoiden ja jätteen haltijoiden kesken tai jos yritys sijaitsee asunto-osake tai kiinteistöyhtiössä. Yritykset voivat ostaa jätehuoltopalveluita vapailta markkinoilta ja valita esimerkiksi jätekuljettajan sekä erilliskeräilylle pakkausjätteille että sekajätteelle. Lisäksi yritysten on jo aiemman lainsäädännön mukaisesti järjestettävä paperin, sähkö- ja elektroniikkaromun sekä vaarallisten jätteiden erilliskeräys.

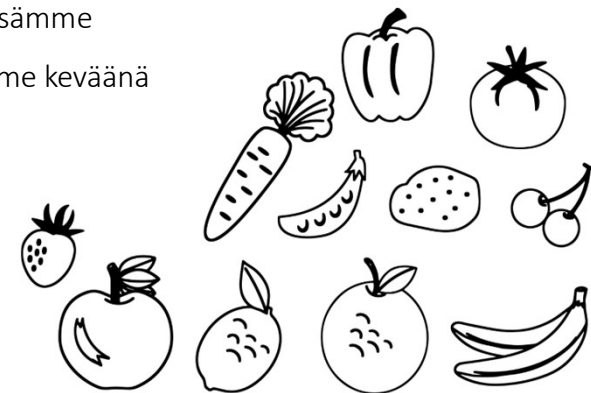
Tämä on meillä toiminnassa huomioitu ja tämän eteen teemme jatkuvasti kehittämistyötä.

Nostoina muutama esimerkki

- olemme olleet mukana Vastuulliset ruokapalvelu hankkeessa missä olemme yhtenä asiana käyneet läpi miten yrityksemme tulisi vielä jatkossa enemmän kehittää jätehuoltoa nyt ja tulevaisuudessa
- olemme nostaneet yhdeksi strategiseksi painopisteeksi myös ruokahävikin pienentämisen yhtiössämme
- asiakkaan kanssa yhdessä mietimme mitä syntyneelle ruokahävikille voi tehdä? esim. olemme viime keväänä varhaiskasvatuksen kanssa tehneet selvityksen ruoista mitä jää paljon hävikkiin
- vastuulliset hankinnatkin vaikuttavat merkittävästi myös jätteiden että ruokahävikin syntymiseen

Kysymys:

Mikä on riittävä taso milläkin toiminnalla? Mihin saatuja jätelukuja (kg/%) suhteutetaan? Nollaan emme pääse.





makunne
MUKAAN

KYMIJOEN RAVINTOPALVELUT OY

Kiitos

Ota meidät seurantaan!



www.makunne.fi

