

# LEIJONA

CATERING

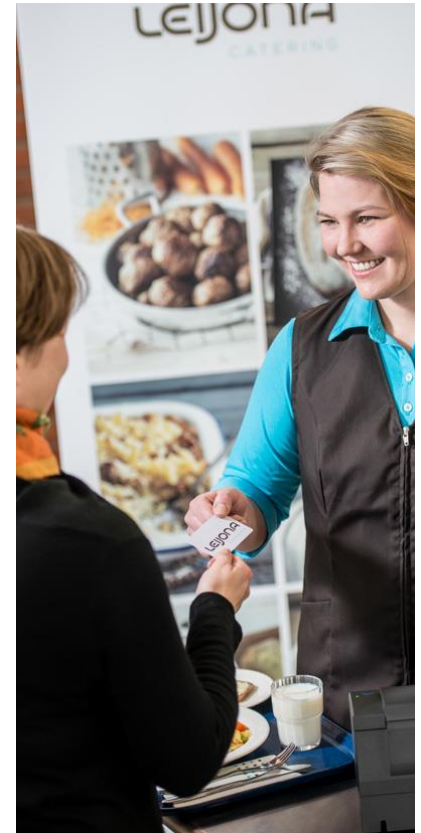
Mika Parviainen  
Kehityspäällikkö  
Leijona Catering Oy

[mika.parviainen@lejonacatering.fi](mailto:mika.parviainen@lejonacatering.fi)

010 4320 136

# Leijona Catering Oy

- Suurimmat asiakkuudet ovat strateginen kumppanuutemme Puolustusvoimat, sekä Rikosseuraamuslaitos
- Toimimme eri puolilla Suomea 60 toimipaikassa ja palveluksessamme on yli 510 alan ammattilaista. Valmistamme asiakkaillemme päivittäin lähes 80 000 ateriaa.
- Liikevaihto oli 73,3 M€ vuonna 2020.
- **Ostamme yli 12 000 tonnia elintarvikkeita vuosittain**



# Hävikinhallinta Leijona Catering Oy:ssä

- **Työkalut**
  - Nykyisin tarjolla jo useita työkaluja hävikin hallintaan ruokapalveluille
  - Digitalisoimme Leijonassa hävikinhallintaamme jo vuonna 2016
- **Kuinka alkuun?**
  - Vaatii ruokapalveluissa uusien prosessien opettelua, pikavoittoja ei tarjolla
  - Kuitenkin jo seurannan aloittaminen ja hävikin näkyväksi tekeminen alkaa vaikuttaa hävikin määriin
- **Prosessin kehittyminen**
  - Alun jälkeen johtamisen merkitys korostuu, vaatii aktiivisia toimenpiteitä
  - Hävikin seuranta vakiintunut osa ruokatuotannon prosessejamme
  - Olemme onnistuneet vähentämään ruokahävikkiä tuotannossamme vuodesta toiseen



# Mitä tulevaisuudessa?

- **Prosessien jatkokehitys**
  - Prosessien & raportoinnin automatisointi, data-analytiikan kehittäminen
  - Juurisyyt läpinäkyvämmäksi paremmalla datan hallinnalla
  - Prosessin tehokkuuden merkitys korostuu, varsinkin kun on jo saavutettu merkittäviä tuloksia!
- **Lisäarvo toimitusketjun alkupäässä**
  - Ruokapalveluiden huomioitava hävikki myös toimitusketjussa, vaikka mitattavuus voi olla haastavaa
  - Ennusteprosessin ja tilaus-toimitusketjun kehittäminen avainasemassa
- **Lisäarvo asiakkaalle**
  - Hävikinhallinnan laajentaminen entistä vahvemmin myös asiakkaan prosesseihin
    - Teknisiä haasteita ratkaistava, mutta ratkaisumalleja työn alla
    - Yhteistyön merkitys korostuu asiakkaan kanssa



LUOMME EVÄITÄ HYVÄÄN ELÄMÄÄN