

# VUOSIKERTOMUS 2025

HYVINKÄÄN RAVITSEMISPALVELUT OY



## YHTIÖN TOIMINTA-AJATUS JA HALLINTO

Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy on Hyvinkään kaupungin, Hus-yhtymän (HUS) sekä Keski- Uudenmaan Hyvinvointialueen (Keusote) yhdessä omistama sidosyksikköasemassa oleva sisäinen osakeyhtiö. Hyvinkään kaupunki omistaa osakeyhtiöstä 51 %, HUS 40 % ja Keski- Uudenmaan hyvinvointialue (KeuSote) 9 %. Yhtiö on perustettu vuonna 2013, mutta toiminta yhtiössä aloitettiin vasta vuoden 2015 alussa.

Yhtiö toimii Hus-yhtymältä vuokratuissa tuotantotiloissa Hyvinkään sairaalan yhteydessä.

Yhtiöllä on kolme pääasiakasta: Hyvinkään kaupunki, Hus- yhtymä ja Keusote. Tehtävänä on tuottaa ruokapalveluita ja toimialaan liittyviä asiantuntijapalveluita Hyvinkään kaupungin kouluille ja päiväkodeille, Keusoten ja HUS:n Hyvinkään sairaalassa hoidettavana oleville potilaille sekä Hyvinkään sairaalassa työskentelevälle henkilöstölle. Aterioita valmistetaan arkipäivisin noin 9000 annosta. Viikonloppuisin aterioita valmistetaan potilaille sekä sairaalan henkilöstölle ja niiden määrä on noin 1500 annosta päivässä.

Yhtiön hallituksessa on Hyvinkään kaupungilla kaksi edustajaa, Hus- yhtymällä kaksi ja Keski- Uudenmaan hyvinvointialueella yksi. Hallitus kokoontui seitsemän (7) kertaa toimintavuonna 2025.

## VUODEN 2025 TOIMINTA JA TAVOITTEET

Tilikausi 2025 asetti toiminnalle ja taloudelle omat haasteensa, niin kuin muutamana edellisenäkin vuonna. Tällä tilikaudella eniten haasteita toiminnassa aiheutti liikevaihdon lasku eri asiakassektoreilla. Suurimpana syynä tähän olivat varmasti toiminnalliset muutokset ja säästötavoitteet asiakkaidemme omien organisaatioiden toiminnassa. Yhtiössä pyrittiin kuitenkin mahdollisuuksien mukaan jatkamaan edellisenä vuonna aloitettuja kehittämistoimenpiteitä sekä suunniteltuja uusia kehittämistoimenpiteitä talouden ja prosessien osalta. Vuodelle 2025 kirjattuja tavoitteita ei kuitenkaan kaikkia pystytty täysin toteuttamaan suunnitelman mukaisesti.

Taloudellisesti vuosi asetti omia haasteitaan, mutta esimerkiksi elintarvikekustannuksien osalta pystyttiin kuitenkin huomioimaan muuttuneet tilausmäärät ja saatiin myös vähennettyä hävikkiä tilaus- ja toimitusprosessissa. Hinnoittelu tapahtuu vuosittain touko-kesäkuussa eikä silloin vielä pystytty arvioimaan kaikkia hintoihin kohdistuvia korotuksia. Tilikauden aikana kustannuksissa tapahtui jonkin verran korotuksia, mutta muutoksiin pystyttiin kuitenkin reagoimaan hyvin ja tarvittavilla toimenpiteillä saatiin kustannukset pidettyä hallinnassa.

Yhteistyön kehittämistä jatkettiin Hyvinkään kaupungin, HUS:n sekä Keusoten kanssa. Yhteyksiä hoidettiin aktiivisesti niin lähi-, kuin etätapaamisinakin. Tämä varmisti sen, että yhteistyötä pystyttiin hoitamaan tehokkaasti ja joustavasti kaikkien asiakasryhmien kanssa. Osastokiertoja tehtiin kuluneen vuoden aikana totuttuun tapaan ja se mahdollisti ajatusten vaihdon ruokapalveluiden ja osastojen käytänteisiin sekä kehittämistarpeisiin liittyen. Hyvinkään ateria- ja puhtauspalveluiden kanssa tehtiin tiivistä yhteistyötä asiakastytyväisyyden ja ruokalistojen kehittämisessä. Oppilaista muodostettu makuraati kokoontui 2 kertaa vuoden aikana.

Henkilöstöravintolan asiakasmäärä kasvoi 4,9 % edellisestä vuodesta. Järjestimme henkilöstöravintolassa myös muutamia teemapäiviä vuoden 2025 aikana ja ne saivat hyvää palautetta asiakkailta, joten niitä jatketaan tulevaisuudessakin.

Tavoitteenamme oli jatkaa vuonna 2025 jätemäärää vähentämistä potilaiden lautasella palautuvan hävikin osalta. Lautasella palautuvan ruokahävikin määrä kuitenkin lisääntyi edellisestä vuodesta 11 g/ateria, joten tämän tavoitteen osalta jatkamme edelleen toimenpiteitä yhteistyössä osastojen kanssa vuonna 2026. Vuonna 2024 hankimme käyttööme Hävikkimestari - palvelut, joka on integroitu Aromi-toiminnanohjausjärjestelmämme. Vuosi 2025 oli siis ensimmäinen kokonainen vuosi, kun saimme seurattua

hävikkiä tarkasti ja lähes reaaliajassa. Se auttoi meitä kehittämään toimintaamme ja vähentämään hävikistä aiheutuneita kustannuksia. Elintarvikekustannusten osuus olikin vuoden 2025 osalta 1,9 % edellisestä vuodesta pienempi. Potilasaterioiden osalta tätä ohjelmaa ei meidän toimintaympäristössämme vielä pystytä hyödyntämään, mutta tulevaisuudessa toivottavasti saamme sen toimimaan myös potilasaterioista syntyvän hävikin osalta.

Henkilöstökustannusten osalta kasvu tuli lähes kokonaisuudessaan palkkoihin kohdistuneista korotuksista, joten asetettuun tavoitetasoon ei tältä osin päästy. Henkilöstön määrässä tai työtunneissa ei kuitenkaan tapahtunut kasvua, vaan ne saatiin pidettyä edellisen vuoden tasossa.

Asiakastyytyväisyyskysely järjestettiin ruokasalissa ruokaileville asiakkaille sekä osaston potilaille koko Hyvinkään sairaalassa. Potilaskyselyt eriytimme edellisen vuoden tapaan KeuSoten ja Hus:n potilaille erikseen, jotta pystyimme antamaan eri asiakasryhmille tarkemman raportin asiakastyytyväisyydestä ja mahdollisuuksista kehittää erilaisten asiakasryhmien tarpeita.

Ruokasalissa tehtyyn asiakastyytyväisyyskyselyyn saimme runsaasti vastauksia ja hyviä kehittämisideoita. Kehittämisideoita vietiin myös käytäntöön ja niillä saatiin parannettua ruokasalin toimintaa asiakaslähtöisemmäksi. Keskiarvoksi ruokasalin asiakastyytyväisyyskyselystä saimme 3,1. Potilaille järjestetyn asiakastyytyväisyyskyselyn keskiarvo oli HUS:n potilailta 3,1 ja KeuSoten potilailta 3,3. Arviointiasteikko oli potilailta ja henkilöstöravintolassa 1–4. Asiakastyytyväisyyskyselyiden tuloksia pystymme hyödyntämään jatkossa tuotannon ja asiakaspalvelujen kehitystyössä.

Näillä toimenpiteillä saavutettiin useat toimintasuunnitelmassa päätetyt tavoitteet, mutta muutama tavoite jäi vielä saavuttamatta ja niitä jatketaan vuonna 2026. Tavoitteista siirtyi jatkaviksi tavoitteiksi vuodelle 2026 potilailta lautasella palautuvan hävikin vähentäminen ja yritysesittelyn tekeminen viestinnän apuvälineeksi.

## HENKILÖSTÖ

Sairauspoissaolojen määrä nousi edellisestä vuodesta. Vuonna 2025 sairauspoissaolojen määrä oli 21,5 päivää per työntekijä (2024: 16,6). Pitkiä yli 6 päivää kestävien sairauslomien osuus kokonaismäärästä oli 61,3 %. Suuri osa sairauslomista aiheutui tuki- ja liikuntaelin sairauksista, joiden määrä oli 44 % kaikista sairauslomista. Lisäksi pitkistä työtaturman aiheuttamista sairauslomista kertyi 177 sairauslomapäivää, mikä on 24 % kaikista pidetyistä sairauslomista.

Työterveyshuollon kanssa tehtiin sairauspoissaolojen ja muiden työkykyä ylläpitävien toimien osalta tiivistä yhteistyötä varhaisentuen mallia noudattaen.

Yhteistoimintaneuvottelukunta kokoontui vuoden 2025 aikana yhteensä 2 kertaa. Yhteistyö työnantajan ja henkilöstön edustajien välillä sujui hyvässä hengessä.

Työhyvinvointikysely toteutettiin lokakuussa 2025. Siihen vastasi 74 prosenttia henkilöstöstä.

Työhyvinvointikyselyn keskiarvo oli 3,8 kun se vuonna 2024 oli 4,0.

Henkilöstölle järjestettiin koko vuoden ajan kerran kuussa työterveysfysioterapeutin ohjausta ja tukea työergonomiaan liittyvissä kysymyksissä. Tämä oli jo edellisten vuosien aikana koettu henkilöstön keskuudessa erittäin positiivisena ja hyvänä tapana saada ohjausta omasta hyvinvoinnista ja työergonomiasta huolehtimiseen. Hyvinvoiva henkilöstö on yritykselle erittäin tärkeä ja jatkossakin meidän tulee panostaa entistä enemmän henkilöstön kokonaisvaltaiseen työhyvinvointiin, osaamisen sekä erilaisten palkitsemismenetelmien kehittämiseen.



Tilikauden lopussa 31.12.2025 Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy:n palveluksessa oli yhteensä 35 vakituista työntekijää. Naisten osuus koko henkilöstöstä oli tilikauden lopussa 30 (83 %) ja miesten 6 (17 %). Henkilöstön keski-ikä vuoden viimeisenä päivänä oli 45,7 vuotta.

## AVAINLUVUT

Tilikauden liikevaihto oli 4 929 390 euroa. Edelliseen vuoteen nähden yhtiön liikevaihto kasvoi 38 481 eurolla. Yhtiön tulos oli tällä tilikaudella positiivinen, tilikauden voitto oli 53 534 euroa.

Materiaali- ja palvelukulut laskivat hiukan edellisestä vuodesta. Materiaali- ja palvelukustannusten osuus tilikaudella oli 41,8 % liikevaihdosta (2024; 43,1 %), tässä laskua 1,3 % edelliseen vuoteen verrattuna. Elintarvikekustannukset osuus liikevaihdosta oli 32,5 % (2024; 34,4 %).

Henkilöstökulujen osuus liikevaihdosta oli 36,7 % (2024; 35,9 %), jossa on huomioitu sekä vakituisen henkilöstön että vuokratyön käyttö. Liiketoiminnan muiden kulujen osuus liikevaihdosta oli 20,9 %, josta toimitilakulujen osuus oli 17,6 %.

Yhtiö omavaraisuusaste prosentti nousi tilikauden aikana, ollen nyt 66,1 % (2024: 64,9 %). Yrityksen maksuvalmius säilyi hyvällä tasolla koko tilikauden ajan.

## TULOSLASKELMA

Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy	Vuosi 2025	Vuosi 2024	Vuosi 2023	Vuosi 2022	Vuosi 2021	MUUTOS 2024/2025
Liikevaihto €	4 929 390 €	4 890 909 €	4 830 470 €	4 760 545 €	4 761 850 €	38 481 €
Liiketoiminnan muut tuotot	0 €	0 €	400 €	960 €	1 440 €	0 €
Vuokratyö	100 870 €	82 408 €	208 960 €	196 073 €	136 991 €	18 462 €
Materiaalit ja palvelut €	2 059 278 €	2 108 537 €	2 303 728 €	2 242 655 €	2 145 706 €	-49 259 €
Mykate €	2 870 111 €	2 782 372 €	2 527 142 €	2 518 850 €	2 617 584 €	87 739 €
<b>Mykate%</b>	<b>58,2 %</b>	<b>56,9 %</b>	<b>52,3 %</b>	<b>52,9 %</b>	<b>55,0 %</b>	<b>1,3 %</b>
Henkilökulut €	1 705 517 €	1 671 138 €	1 493 767 €	1 437 441 €	1 469 701 €	34 380 €
<b>Hiö%</b>	<b>34,6%</b>	<b>34,2%</b>	<b>30,9%</b>	<b>30,2%</b>	<b>30,9 %</b>	<b>0,4 %</b>
Palkkakate €	1 164 594 €	1 111 234 €	1 033 375 €	1 081 409 €	1 147 883 €	53 360 €
<b>Pkate%</b>	<b>23,6%</b>	<b>22,7%</b>	<b>21,4%</b>	<b>22,7%</b>	<b>24,1 %</b>	<b>0,9 %</b>
Käyttökulut €	1 029 920 €	1 013 389 €	975 523 €	823 149 €	809 540 €	16 531 €
Käyttökate €	134 673 €	97 845 €	57 852 €	258 260 €	338 343 €	36 829 €
<b>Kkate%</b>	<b>2,7%</b>	<b>2,0%</b>	<b>1,2%</b>	<b>5,4%</b>	<b>7,1 %</b>	<b>0,7 %</b>
Poistot ja rahoituskulut €	67 677 €	64 275 €	69 807 €	73 441 €	79 878 €	3 402 €
Tulos €	53 534 €	31 291 €	-21 180 €	144 421 €	204 532 €	22 243 €
<b>Tulos%</b>	<b>1,1 %</b>	<b>0,6 %</b>	<b>-0,4 %</b>	<b>3,0 %</b>	<b>4,3 %</b>	<b>0,4 %</b>

## KEHITTÄMISKOHEET JA RISKIENHALLINNAN PAINOPISTEET

Yhtiöön kohdistuvat riskit ja niihin varautuminen ovat yrityksessä jatkuvaa toimintaa. Yhtiön merkittävimpiä riskejä olivat vuoden 2025 aikana muuttuvan toimintaympäristön lisäksi oikea hinnoittelu, raaka-aineiden hinnanmuutokset, henkilöstökustannukset sekä tuotantolaitteiden kunnossapitoon liittyvät ongelmat.

Operatiivisista riskeistä elintarviketurvallisuus, jäljitettävyys ja hyvän hygieniakäytännön mukainen toiminta olivat suurimpia riskejä yhtiön toiminnassa.

Aikaisemmin tunnistetut riskit ovat edelleen olemassa ja niihin varaudutaan suunnitelman mukaisesti. Taloudellisiin riskeihin varaudutaan mm. luomalla selkeät hinnoittelun periaatteet ja noudattamalla mahdollisimman tarkasti hankintasopimuksia. Hävikkiin tulee edelleenkin kiinnittää huomiota ja sen vähentämiseksi tulee tehdä aktiivisesti työtä koko ajan.

Tuotantolaitteiden osalta on aikaisemmin tehty toimintasuunnitelma, jotta tunnistetaan tuotannossa avainasemassa olevat laitteet ja pystytään toimimaan keskeytyksettä myös laiterikon sattuessa. Tuotantolaitteiden kunnossapidosta voidaan parhaiten huolehtia säännöllisillä huolloilla ja laitteiden asianmukaisella käytöllä. Laitekannan kartoituksella ja kalustoinvestointisuunnitelmalla olemme tehneet suunnitelman ja aikataulutuksen kalustoinvestoinneille tulevaisuuden tarpeet huomioiden.

Operatiivisten riskien hallitsemiseksi on laadittu keittiön omavalvontasuunnitelma, jota ylläpidetään jatkuvasti sekä toteutetaan ja valvotaan päivittäisessä toiminnassa. Laatua ja tuotantoa seurataan suunnitelmallisesti sisäisillä auditoinneilla.

Uusia tuotantotapoja tutkitaan koko ajan tuotekohtaisesti siinä tarkoituksessa, että löydetään tehokkaampia ja taloudellisempia tapoja tuottaa aterioita. Toimintatapojen muutokset myös poikkeusoloissa on tärkeää huomioida suunnittelussa, ja sitä varten on tärkeää pitää valmiussuunnitelmamme ajan tasalla. Vuonna 2025 jatkoimme hyvää yhteistyötä valmiussuunnittelussa ja -harjoittelussa Hyvinkään kaupungin ja Keusoten kanssa ja sitä jatketaan vuonna 2026.

Vastuullisuus jatkaa edelleen keskeisenä osana vuoden 2026 toiminnan suunnittelua.

Henkilöstön hyvinvoinnista ja työturvallisuudesta huolehtiminen on erittäin tärkeää, jotta pystymme vaikuttamaan henkilöstön jaksamiseen ja sitä kautta sairauspoissaoloihin. Teemme tiivistä yhteistyötä työterveyshuollon kanssa ja pyrimme yhdessä löytämään ratkaisuja sairauspoissaolojen vähentämiseksi. Henkilöstön osaamisen kehittämiseen meidän tulee panostaa entistä enemmän ja kannustaa henkilöstöä osallistumaan erilaisiin koulutuksiin aktiivisemmin. Henkilöstön saatavuuden osalta meidän tulee panostaa aktiivisesti hyvän työnantajakuvan ylläpitämiseen ja houkuttelevuuden lisäämiseen.

## **YHTEENVETO 2025**

Tilikausi 2025 oli Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy:lle taloudellisesti vakaa ja toiminnallisesti kehittyvä, vaikka muuttuva toimintaympäristö ja asiakasorganisaatioiden säästötavoitteet asettivat omat haasteensa.

### **Taloudellinen suoriutuminen**

Yhtiön taloudellinen tilanne säilyi hyvänä. Liikevaihto kasvoi maltillisesti 4,93 miljoonaan euroon ja tilikauden tulos oli positiivinen, 53 534 euroa. Erityisen merkittävää oli materiaali- ja elintarvikekustannusten hallinta: Elintarvikekustannusten osuus liikevaihdosta laski 32,5 prosenttiin tehostuneen tilausprosessin ja hävikinhallinnan ansiosta. Yhtiön omavaraisuusaste vahvistui ja oli vuoden lopussa 66,1 %.



## **Toiminta ja asiakkuudet**

Yhtiö jatkoi tiivistä yhteistyötä omistaja-asiakkaidensa (Hyvinkään kaupunki, HUS ja Keusote) kanssa.

Henkilöstöruokailijoiden määrä kasvoi lähes 5 %, ja asiakastytyväisyys säilyi hyvällä tasolla (keskiarvot 3,1–3,3 asteikolla 1–4). Vaikka useat kehittämistavoitteet saavutettiin, potilaiden lautashävikin vähentäminen jäi vielä tavoitteesta ja on painopisteenä vuonna 2026.

## **Henkilöstö ja tulevaisuus**

Henkilöstökustannukset nousivat palkankorotusten myötä, vaikka henkilötyövuodet pysyivät ennallaan.

Haasteena olivat lisääntyneet sairauspoissaolot (21,5 pv/hlö), joihin vastataan jatkossa entistä tiiviimmällä työterveysyhteistyöllä ja ergonomiaohjauksella.

Vuoteen 2026 lähdetään vakaalta pohjalta, keskittyen erityisesti:

- **Vastuullisuuden** ja hävkinhallinnan laajentamiseen.
- **Henkilöstön hyvinvointiin** ja työnantajakuvan vahvistamiseen.
- **Toimintavarmuuden** takaamiseen laiteinvestointien ja valmiussuunnittelun kautta.

