



Tukun ja kotimaisten pientuottajien yhteistyö



Kespro on *paikallinen* tukku



Kespro on Suomen johtava hotelli-, ravintola- ja catering-toimialan (foodservice) tukkukauppa.

Toimimme valtakunnallisesti ja noutotukkuja on 14. Asiakkaita on 25 000. Kespro on osa K-ryhmää.

Kaikkea toimintaamme ohjaa vastuullisuus ja asiakasymmärrys.



Järkevä ja vastuullinen *kuluttaminen* kasvussa

Suomalaiset ravintolat uskovat kotimaisuuden ja sesonginmukaisuuden vetovoimaan tulevaisuudessakin.

Kiinnostus ruoan alkuperään ja historiaan sekä paluu takaisin perusasioiden äärelle lisääntyy entisestään.

Ravintolat haluavat tarjota asiakkailleen elämyksiä ja *tarinoita*.

MINKÄLAISET ASIAT YLEISTYVÄT RAVINTOLOIDEN
TARJONNASSA JA TOIMISSA TÄMÄN ILMIÖN MYÖTÄ?

55%

Pienten &
paikallisten
tuottajien tuotteet

54%

Kotimaiset
vähemmän
hyödynnetyt kalat

Laajennamme valikoimaamme *asiakkaiden toiveiden* mukaan

Ravintola-asiakkaalta tulee toive saada lähiruokatuote samalla kuljetuksella muun kuorman kanssa.

Toiveen voi esittää myyntivastaavalleen tai tukussa asioinnin yhteydessä.

Käymme kaikki toiveet läpi ja pohdimme yhdessä tavarantoimittajan kanssa onko yhteistyö mahdollinen toteuttaa ja onko siitä kaikille osapuolille hyötyä.

Lyhyellä esitieto-lomakkeella selvitämme onko elintarviketurvallisuuteen liittyvät asiat kunnossa.

Pientuottajat toivovat yleensä apua logistiikan hoitamiseen, etenkin pidempien matkojen toimituksiin.

Usein myös toivotaan lisää asiakaskuntaa ja mahdollisuutta valtakunnalliseen levitykseen.

Kespro toivoo pientuottajilta aktiivista markkinointia ja myyntiä. *Tarinoiden kerrontaa.*

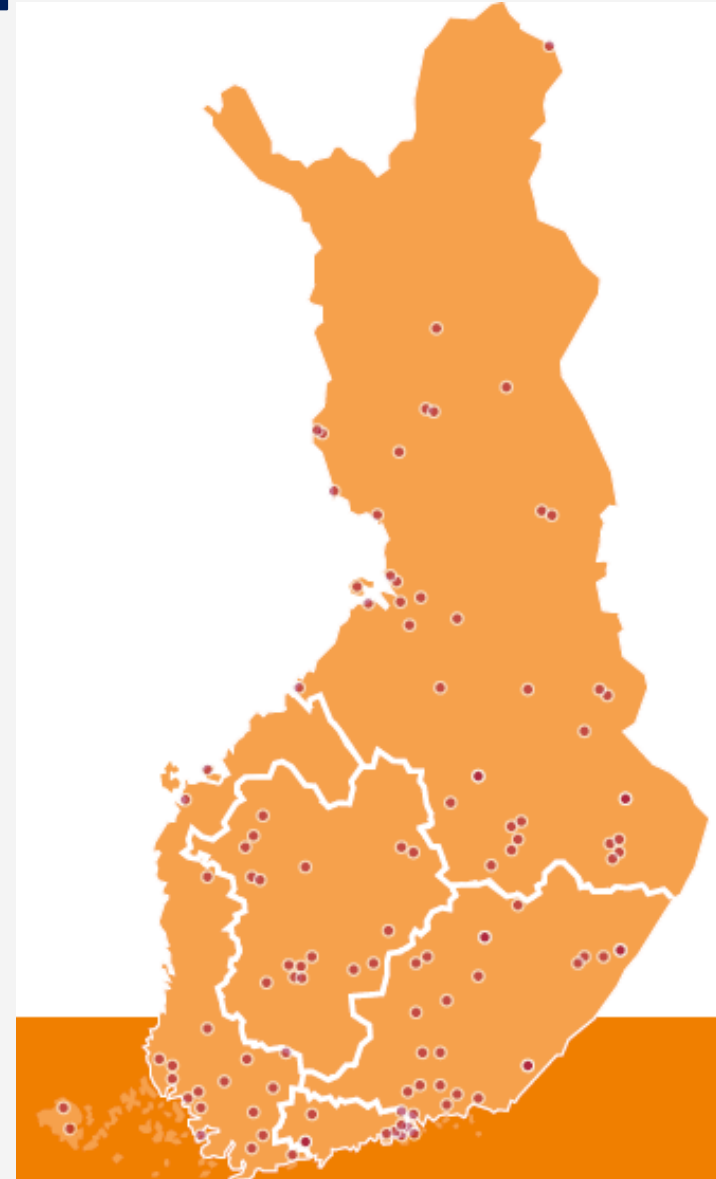
Kespron *Pientuottaja*-konsepti

Mukana 155 kotimaista paikallista pientuottajaa

- 65% valtakunnallisessa valikoimassa
- 35% paikallisessa valikoimassa

- 13 lihatilaa tai jalostamo
- 8 kalajalostamo
- 8 juustola
- 11 vihannestila
- 27 pienpanimo
- 14 myllyä
- 12 leipomo
- Uusia 2017 34 kpl, 2018 35 kpl

- Linkki Kespron pientuottajat karttaan
- <https://www.google.com/maps/d/edit?mid=zjhhLthGeQDg.kgwPqb8h3kYE&usp=sharing>



Haluamme tarjota asiakkaillemme mahdollisuuden joustavaan, rikastettuun valikoimaan, joka nostaa esille kotimaiset, alueensa ruokakulttuuria hyödyntävät ja ylläpitävät tuottajat.

Nostamme kotimaisia Pientuottajia esiin omassa markkinoinnissamme.

Messuilla meillä on oma osasto paikallisille Pientuottajille.



Suomalaisen kalan arvostuksen lisääminen #kalkuttaa Kala-Esplan toimintajuttaja



PIENTUOTTAJA-YHTEISTYÖN EDUT KESPRON ASIAKKAALLE

- tarjoaa mahdollisuuden edistää alueellista tuotantoa
- antaa tilaisuuden tukea paikallista yrittäjyyttä ja työllisyyttä
- antaa tuottajille kasvot ja tarjoo niille tarinat
- tarjoaa tarkempaa tietoa tuotteen alkuperästä ja mahdollistaa yhteyden suoraan tuottajaan
- lisää väriä myyntipöytä

Mais MESSU

horeca-asiakkaitakin on ollut toimituslistoilla toiminnan alusta lähti.
– Yhteistyö Kespron kanssa on kuitenkin meille se tärkeä linkki, jota tarvitsemme ravintoloiden kanssa toimimiseen. Horeca-bisnes kasvaa ja kehityy, ja Kespro on sinä meillä erittäin vahva ja hyvä kumppani. Haluamme aina ajatella asiakkaitamme ja helpottaa heidän työtään. Siksi on fiksoa, että maun tilauksen yhteydessä he voivat tilata myös meidän tuotteemme samaan luokkaan.
Mitä asiakkaat ovat pitäneet Kala-Esplan tuotteista? Vesa Lappi kertoo tehneensä pienimuotoista asiakasryhmiä horeca-ammattilaisten keskuudessa. Miksi keittiömestari haluaisi ostaa kalavalkoimasta, jonka tuotteet ovat hintailtaan erittäin yllätyksiä?
– Kaikilta tuli vastaus, että meidän tuotteita riittää vähempikin määrä yliveriäisen maun saamiseen. Meidän valmistusmenetelmämme saavat aikaan sen viipyvän syvän makumaailman, joka jättää unohtumattoman jäljen makumuistiin. Laatuja arvostetaan.



Yrittäjä Simo Lamoni myydessä maustussauhaa menestyneisiin resepteihin erikoistuneen.

Suomenparveksi Salossa toimiva maustustehtävä valmistaa, myy ja markkinoi viikollisesti alkuperäisiä lehdämisiä myllytuotteita. Bekkalan tilan tuotannon kummit yrittäjät, kirkkokat, kummit, emole ja -lede.
Lomamömpelien erikoistuotteita Bekkalan tilalla lähiseudulta tuotetaan lähelle ja kassa. Myymälä on helikopteri-välitietokappale ja horeca-tuotteita myytävänä. Viikko-kappale Bekkalan tilan tuotteita on saatavilla ruokakaupoista ja paikallisissa myymälöissä.
– Annan tänään työni väen kättäni kättäni. Bekkalan tilan tilat Simo Lamoni.
146 VUOTTA ennen sen omistajansa ollella Bekkalan tilalla tuotettiin sukupolvenvalta neljä vuotta sitten. Hänenkin nimi Simo Lamoni. Tuotteen nimi on ollut ja onkin.

– Vehnäparvi löydettiin apulisen muonilta. Sekä välttyi oljo ja viikollisesti. Suomessa ei tuotettu vielä, mutta apulinen edes paria oluolamassa.
– Simo Lamoni onkin luonut alkuperäisiä 'parvi'-lede, emole ja -lede.
– Näin voimme sanoa. Toinen oli 13 vuotta vanha ja kertaa muonilla sovitettiin tuotteen maustamiseen.
Speltti välttää maun aineensa muonin tavoin ruokamallista. Pöytänsä ja kuumallista apulinen hyötyä syövänsä vehnäkuitun ja jaloitetta. Lomamömpelissä on myytävänä muonin vuotta sitten. Silloin tuotettiin siirtymästä piti muonina vuosi takaisin.
– Alla paljon on tuotettu kassa alkuperäistä. Eikä muonilla ollut tuotetta. Tuotteen nimi on ollut, jotka eivät olleet horeca-asiakkaita edes kassa.
– Lomamömpelien erikoistuotteita.

siitä kertalaakista sekä toimitusjohtajan että asiakkaiden suosikin. Raparperisortti on myös vegaanin valinta.
Raaka-aineiden kanssa tavoitellaan täydellisyyttä. Tarjalla olevista vaihtoehdoista halutaan löytää paras mahdollinen. Niinpä lakritsajäätelön lakritsijuurin tulee Etelä-Italian Calabrian alueelta ja pistaattit pöytämaun käsin Etelä-Tulivuoren jangalista. Vaniljajäätelössä käytetään aina pelkistään tuoretta vaniljaa, joka on äärimmäisen hieno ja herkkä tuote Madagaskarin saarelta.
– Tietenkin mukana on myös kausimakuja, joita saatetaan tehdä yksi tai kaksi kausi vuodessa tai tietyille ravintoloille. Hetken aikaa mukana oli esimerkiksi talvioma, jota saimme suoraan tuottajalta Ahvenanmaasta, Petri Laukontaus kertoo.
– Meillä on vähän periaatteena mennä sietä mää sietä on korhin. Aina ei ole ihan helppoa, mutta kun parhaaseen pyritään. Vegoasiin marjajäätelöhön teemme itse kauramaidon. Ei olisi kovinkaan kestävä ajatus tuoda jotain raaka-ainetta silloin kauempana, jos pystytään suosiimaan lähi- tai omaa tuotantoa.
Laukontaus kotona itseään jäätelöäntäilijä, jonka intohimoinen pyrkimys mitälänsäntä saattaa josain vuuressa tulla liiankin haasteelliseksi. Jatkuvasti erikoistava tuotanto vastasi jo enemmän komeita ja laitteita, mutta toistaiseksi kaikki sujau näinkin. Onneksi jakehan



saatit kumppaniksi Kespro, jonka herkuja voidaan toimittaa miinin 5
– Emme olisi millään saaneet tällä maan järkellä kustannuksilla ilma kuittelee.
– Tistaina kun tilaat, keskiviikko lesi mahavia makuelämyksiä.
Tavoitteena on tehdä maailman ja karjan maidosta. Lamkontauskella ja ajatusta Suomessa jäätelön kotimaa
– Suomessa on aina tehty hyvää ja rebellisesti ylempiä siitä. Haluan näy eteen teemme kaikemme, että tulen nen jäätelö kuin mahdollista. /O/ tu

OSTA JA KOKEE!
21495723 Suomen Jäätelö Kuusijäät
21516691 Suomen Jäätelö Mansikkaj
21516692 Suomen Jäätelö Kuusijäät
21516693 Suomen Jäätelö Vehnäjäät
21516694 Suomen Jäätelö Raparperi
21516695 Suomen Jäätelö Raparperi



www.kespro.com

www.kespro.com/tuotteet/pientuottajat

Lisätietoja:

Etta.Tuokkola@kesko.fi