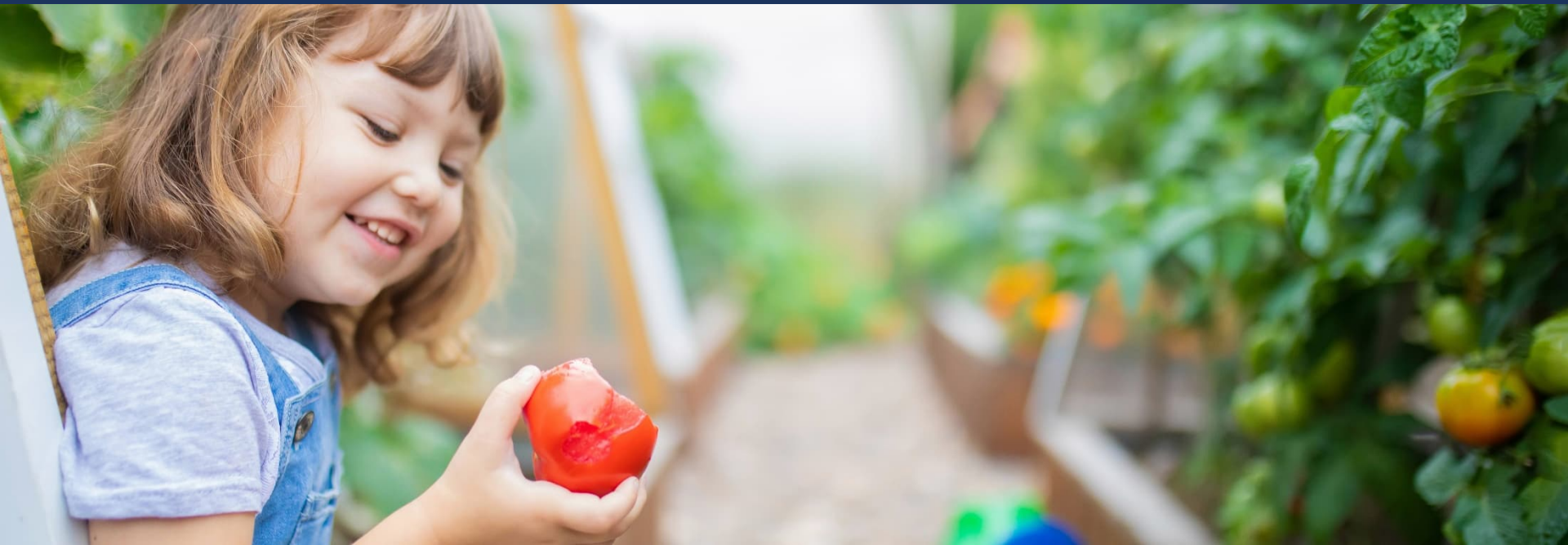


Lisää kotimaista kalaa ammattikeittiöiden tarjontaan 29.10.2024

ESPOO ▶ CATERING



Toimintamme



Espoon kaupungin
omistama
In house yhtiö



40,0 m €
lv



52 000
lounasta/pv

Kilon Keittiö
44 000 ateriala/pv

8 kpl
tuotantokeittiötä
8 000 ateriala/pv





460
työn-
tekijää



300
keittiötä
tai
palvelupistettä

ESPOO ▶ **CATERING**

Tuotteemme

- Raakaa kalaraaka-ainetta 
- Kypsää kalaraaka-ainetta 
- Kalapihvejä, -pyöryköitä ja -puikkoja
- Kuljetuskohteiden määrät vaihtelevat riippuen kalaraaka-aineesta
- Lisää laadultaan ja hinnaltaan sopivia kypsiä kalaraaka-aineita
 - Kotimaisesta järvikalasta ja Itämeren kalasta
 - Kastikkeet, keitot, laatikot/kiusaukset, tortillatäytteet, kalapurilaiset jne.



Vastuullisuus – kotimaisuus

- ✓ Noudatamme WWF:n kalaoppaan suosituksia
 - Pyynti kestävästä kalakannoista
 - Kestävillä pyyntimenetelmillä
 - MSC- ja ASC-sertifioidut tuotteet
- ✓ Haluamme tietää
 - ✓ Kalan alkuperämaan ja pyyntialueen
 - ✓ Tuotteen valmistusmaan ja valmistajan
- ✓ Haluamme lisätä kotimaisen järvikalan ja Itämerestä pyydetyn kalan osuutta
- ✓ Asiakkaiden tyytyväisyys kalaruokiin – tuotekehitysyhteistyö
- ✓ Toimitusvarmuus – volyymit

4.11.2024



Kiitos

Regina Ekroos

Hankinta- ja kehityspäällikkö, Espoo Catering Oy

regina.ekroos@espoo catering.fi / +358 50 589 8041

ESPOO ▶ CATERING

