



Juvenes

100 % suomalainen

Lisää kotimaista kalaa ammattikeittiöiden tarjontaan

Kotimaisen kalan käytön positiiviset puolet

- Hiilijalanjälki
- Kotimaisuus
 - Työllistäminen, huoltovarmuus
- Toive kalan käytöstä kasvaa
 - Ravitsemussuositukset, terveellisyys, kalankäytön monipuolisuus, ilmastoasiat
- Lyhyet toimitusmatkat



Huomioitavat asiat kotimaisessa kalassa

- Makumaailma
 - Asiakasryhmänä opiskelijat, henkilöstöravintola-asiakkaat – ”kalan maku”
- Rakenne
 - Kala toivotaan ”kalana” eli selkeänä rakenteena
 - Ei ”teollinen” ulkonäkö, vaan kotikutoisuus
 - Väri (harmaus)
- Hintapiste
 - Opiskelijaravintolan hintapiste
- Tuotteen koko ja ravitsemukselliset asiat
 - Opiskelijaravintoloissa annoskoko ”jaollinen” 120 grammaan
 - Ravitsemuskriteerit (sydänmerkkikriteerit) selkeä plussa
- Valtakunnallisuus ja saatavuus
 - Jakelukanavat, saatavuus valtakunnallisesti
 - Tuotteen saatavuus säännöllisesti
- Viestintä
 - Kerro tuotteesi hyvät puolet, jotka on helposti viestittävässä myös loppuasiakkaalle
- Pakkauskoko



Juvenes

100 % suomalainen