



# LÄHITUOTTEILLA MAKUA LAUTASELLE - VERKOSTOITUMISTAPAHTUMA

- Paikallisten tuotteiden kysynnän ja tarjonnan kohtaamiseksi –  
23.10.2024

Hannu Pöyhönen

24.10.2024

Break Sokos Hotel Tahko / keittiötoiminnot  
Kuopio Wine Festival  
Ravintola Wanha Satama & Bona BBQ  
Paikallinen valikoima ja tuotekehitys, ruokalistat  
PeeÄssä ja Keittiöakatemit

- PeeÄssä alkaen vuodesta 2008
- Keittiöpäällikön roolissa vuodesta 2019
- Chef Rôtisseur –arvonimi vuonna 2022



**HANNU PÖYHÖNEN**

Keittiöpäällikkö

Chef Rôtisseur

Puh: 050 388 3277

S-posti: hannu.poyhonen@sok.fi

**PeeÄssä haluaa tiivistää kumppanuuttaan pohjoissavolaisten elintarvikealan yritysten kanssa, kasvattaa lähituotteiden tarjontaa myymälöissä sekä ravintoloissa ja tehdä tuotteita asiakasomistajille tutummiksi Tiältä päin - lähiruokakonseptillaan**

**TIÄLTÄ PÄIN TAPAHTUMAT  
PRISMA LÄHITUOTTAJAPÄIVÄT**

**TIÄLTÄ PÄIN ILTA, PEEÄSSÄ**

**MARA TIÄLTÄ PÄIN ILTASSA 2025**

**LISÄKINÄKYVYYS SEKÄ VIESTIMINEN ESIM. BUFFET PÖYDISSÄ,  
HYLLYISSÄ SEKÄ MARKKINOINNISSA LAAJASTI SOME & MUUT.**

# TIÄLTÄPÄIN- LÄHRUOKAKONSEPTI PeeÄssä



# PAIKALLISET TOIMIJAT NYKYHEIKI SEKÄ MAHDOLLISUUDET TULEVAISUUDESSA MaRa



## LÄHITOIMITTAJIA NOIN 20 (8/2024) PEEÄSSÄ HANKETYÖRYHMÄ, PAIKALLISTEN TOIMIJOIDEN TUKEMINEN

PEEÄSSÄ UNIIKIT KONSEPTIT & TAPAHTUMAT  
- VALIKOIMA "OMISSA KÄSISSÄ"

### Unikit konseptit:

Hillside Tahko, Ehta, Wanha Satama, Bona BBQ,  
Leiketupa Sokos, Puijonsarvi Conference

### Tapahtumat esimerkiksi:

Kuopio Wine Festival, Tahko Oktoberfest, Tahko  
Luontofest

### Hotellien aamiaiset / paikalliset tuotteet

### TUOTEKEHITYS & YHTEISTYÖ MAHDOLLISUUDET

- Keittiöakatemia – Yritysesittelyt
- Ruokalistat
- Tuotetestaukset
- Kampanja/ Sesonkimenut
- Juhlapyhät



## YHTEYDENOTTO PUOLIN JA TOISIN

Huomioitavaa aikataulusta – ennakointi  
Esimerkiksi KWF 2025 suunnittelu 11/2024  
Ruokalista materiaali 2kk ennen käyttöönottoa  
Juhlapyhät esim. joulun suunnittelu keväällä

## TUOTEAVAKSEN PROSESSI

Toimittajan avaus / SOK valikoimahallinta  
Ean koodi, toimitusyksikkö/me, hinta alv 0%  
Toimitusaikataulut ja –varmuus

### Mahdollisuus MeiraNova valikoimiin

Yhteydenotto Ok Pee Ässältä Sok- MaRa tuotekehitys /  
ketjuohjaus

# ETENEMINEN YHTIESTYÖHÖN



# MITÄ HYÖTYJÄ PAIKALLISUDESTAJA LÄHTÖMTTAJISTA?



- LAATU JA LAADUN KEHITYS
- TUOTEKEHITYS
- RAVINTOLAN HOUKUTTELEVUUS
- VASTUULLISUUS
- JOUSTAVAT TOIMITUKSET
- TUOTTEELLA "KASVOT"
- ASIAKASKOKEMUS/TYYTYVÄISYYS
- RÄÄTÄLÖIDYT TUOTTEET RAVINTOLAL
- TUOTTEEN TARINALLISTAMINEN
- NÄKYVYYS / MARKKINOINTI
- MYYNNIN KASVU
- SUOSITTELUN HELPPOUS

#tunteella #ylpeästi  
#toimeliaasti #yhdessä

---

# KYSYMYKSIÄ

MARA  
HANNU PÖYHÖNEN  
Keittiöpäällikkö

Puh: 050 388 3277  
S-posti: hannu.poyhonen@sok.fi

KAUPPA  
TIMO HEISKANEN  
Kenttäpäällikkö

Puh 044 719 7566  
S-posti: timo.heiskanen@sok.fi



# KIITOS!

