



KESPRO – Lähituotteilla makuja lautaselle 23.10.2024

PARAS KUMPPANI FOODSERVICE- MARKKINASSA

KESPRO

JOTTA ULKONA SYÖMINEN
OLISI SUOSITUMPA.



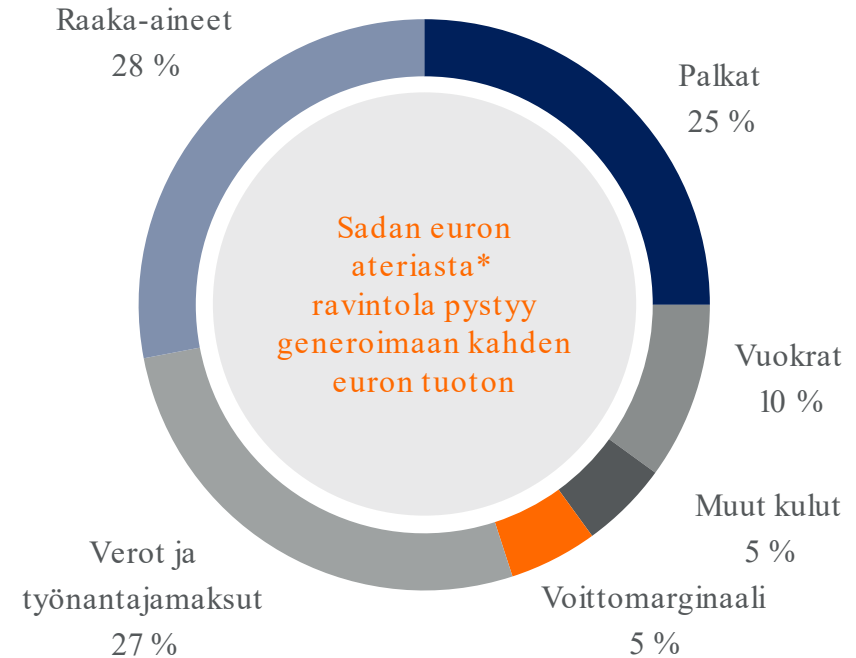
TEHDÄÄN YHDESSÄ
ULKONA SYÖMISESTÄ
ELÄMYKSELLISEMPÄÄ,
VASTUULLISEMPAA JA
SITEN SUOSITUMPAA.



VASTAAMME FOODSERVICE-ALAN HAASTEISIIN

- Emme ole vain suurien asiakkuuksien tukku, vaan autamme kaiken kokoisia asiakkaitamme menestymään.
- Otamme jokaisessa asiakassuhteessamme asiakkaamme liikeidean ja resurssit huomioon.
- Tarjoamme laajan, laadukkaan, varmuudella toimitettavan ja hinnaltaan kilpailukykyisen valikoiman.
- Selvitämme asiakkaamme kanssa yhdessä, miten auttaa häntä menestymään.

RAVINTOLATOIMINNAN KULURAKENNE



HUOMI!

- (≠ työvoimakustannukset = 35-40 % sis. palkat, tuloverot ja työnantajamaksut)
- Hinnasta lähes kolmasosa veroihin



OSANA K-RYHMÄÄ ON
TAUSTALLAMME VAHVA
YRITTÄJÄHENKISYYS.

YMMÄRRÄMME
RAVINTOLAYRITTÄJÄN
ANSAIN TATAPOJA,
LIKETOIMINNAN
KOKONAISUUTTA JA
ELINKEINON
HARJOITTAMISEN ARKEA.





KESPRO LYHYESTI



SUOMI
Turun saaristosta
Lapin käsivarteen,
toimitamme kaikkialle
Suomeen.



Osana K-ryhmää yksi
maailman vastuullisimmista
yrityksistä vuodesta 2005**



Työntekijöitä
550



25 000

tyytyväistä asiakasta fine
dining -ravintoloitsijasta
lippakioskipitäjään



Noutotukkuja
13



Tuotteita

55 000

* K-ryhmä on valittu useana vuonna maailman vastuullisimmaksi tai toiseksi vastuullisimmaksi ruokakaupaksi. K-ryhmä on maailman 74. vastuullisin yritys, Global 100 -lista vastuullisuusarviointi, 28.1.2021, 19.1.2022, 18.1.2023 & 17.1.2024.



TUKKU- JA LOGISTIIKKAVERKOSTO

ASIAKKAIDEMME MENESTYS ON AINA TOIMINTAMME LÄHTÖKOHTANA



NOUOTUKUT PALVELEVAT

- Kattavan 13 noutotukun verkoston ansiosta yhteistyö Kespron kanssa on helppo aloittaa. Mahdollisuus kerätä ja noutaa tuotteet itse tai tilata ne toimipaikkaan.
- Palvelut räätälöidään paikallisiin tarpeisiin. Valikoimassa huomioidaan sesongit, tapahtumat sekä paikallisten tuottajien tuotteet.
- Joustavat maksutavat- myös käteisellä.
- Valtaosa noutotukuista on remontoitu energiatehokkaiksi kylmälaitteiden ja valaistuksen osalta.

NOUTO TUKKUNVERKOSTO

Joensuu

kespro.joensuu@kesko.fi
01053 39741
Raatekankaantie 4, 80100, Joensuu

Jyväskylä

kespro.jyvaskyla@kesko.fi
0105337650
Vasarakatu 13, 40320 Jyväskylä

Kotka

kespro.kotka@kesko.fi
01053 31200
Jumalniementie 2, 48600 Kotka

Kouvola

kespro.kouvola@kesko.fi
01053 38005
Kaitilankatu 18, 45100 Kouvola

Vaasa

kespro.nt.vaasa@kesko.fi
01053 24751
Rinnakkaistie 29, 65350 Vaasa

Kuopio

kespro.kuopio@kesko.fi
01053 24632
Tehdaskatu 14, 70620 Kuopio

Oulu

kespro.oulu@kesko.fi
01053 30384
Rautasepätie 1, 90400 Oulu

Pori

kespro.pori@kesko.fi
01053 29870
Siltapuistokatu 9-15, 28100 Pori

Rovaniemi

kespro.rovaniemi@kesko.fi
01053 36061
Teollisuustie 1, 96320 Rovaniemi

Lahti

kespro.lahti@kesko.fi
01053 37408
Alhonkatu 4, 15610 Lahti

Tampere

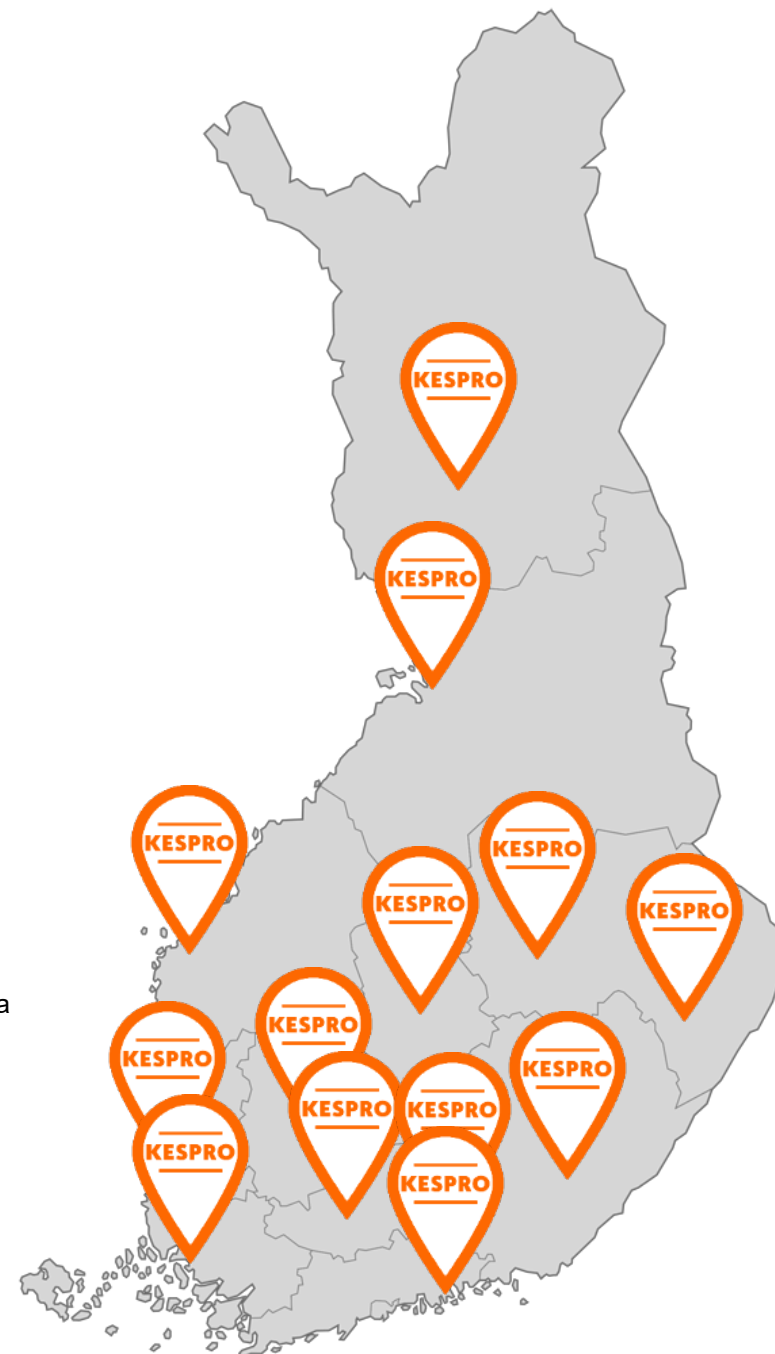
kespro.tampere@kesko.fi
01053 25540
Mäntyhaantie 16, 33800 Tampere

Turku

kespro.turku@kesko.fi
01053 21700
Pitkämäenkatu 11, 20250 Turku

Lappeenranta

kespro.lappeenranta@kesko.fi
01053 31016
Hyrymäenkatu2, 53550 Lappeenranta



KESKUSVARASTO, TERMINAALIT JA LOGISTIIKKA



Keskusvarasto KV1 Hakkila, Vantaa

- Pinta-ala 30 000 m² (laajennettu 2019)
- Lavapaikat 26 000 kpl

Pakastevarasto Viinikankaari , Vantaa

- Pinta-ala 8 300 m²
- Lavapaikat 9 100 kpl



Kuljetukset keskusvaraston ja terminaalien välillä

Kuljetukset tehdään esimerkiksi tilavalla Ekorekalla, jonka käyttö pienentää kuljetuksesta johtuvia päästöjä jopa 30 % aikaisemmasta.

K-ryhmän ja Kespron yhteiset alueterminaalit

- Maarianhamina
- Turku
- Tampere
- Pori
- Mikkeli
- Jyväskylä
- Kuopio
- Seinäjoki
- Oulu
- Kerava



Kuljetukset asiakkaalle

Suurin osa Kespron asiakkaista saa toimituksensa paikallisja kaupunkijakeluun sopivalla kuormaa autolla alueterminaalista tai paikallisesta noutotukusta.

TUOTTEET JA HANKINTA

SEKÄ YLEISTUKKU ETTÄ ERIKOISTUKKU- VALIKOIMAT

ALAN LAAJIN VALIKOIMA

- Kespron kymmenien tuhansien tuotteiden valikoima edellyttää tavarantoimittajien kanssa tiivistä yhteistyötä.
- Käytössämme on hyvien työvälineiden lisäksi laadukasta tietoa asiakkaistamme ja heidän tarpeistaan.
- Vastuullisten hankintapäätösten tekemisen taustalla ovat pitkä kokemus, hyvät toimintaprosessit ja paljon tietoa. Tarjoamme asiakkaillemme laajan vastuullisuusmerkittyjen omien tuotemerkkien valikoiman.
- Valvomme ja kehitämme toimitusketjujen vastuullisuutta tavarantoimittajien tehdasauditoinneilla ja vastuullisuuskoulutuksilla.



KESPRON VALIKOIMISTA MYÖS ERIKOISTUKKUTUOTTEET



Tarjolla satoja laadukkaita kotimaisen lihateollisuuden tuotteita. Valikoidut tuontilihat auditoiduilta lihataloilta.

Ruhoina, paloina, paloituina tai jauhattuina. Sisältää myös Reinin Lihan tuotteita.



Suomen suurin vihannesten ja hedelmien tukkuvalikoima ulkomaisissa ja kotimaisissa tuotteissa.

Hankinnan vastuullisuuden ja tuotteiden laadun kriteerit korkealla tasolla. Varasto inventoidaan jatkuvasti päivän aikana tuotteiden korkeatasoisen laadun varmistamiseksi.

Erikoistukku-
tuotteet
tilattavissa
Kespronetistä



Markkinoiden asiakaslähtöisin kalavalikoima – kattaa vastuulliset kotimaiset ja ulkomaiset tuotteet.

Asiakas voi keskittää kaikki seafood-tuotteiden hankintansa Kesproon. Sisältää myös Kalatukku E. Erikssonin tuotteita.



Tarjoaa monipuolisen ja laajan, tuhansien tuotteiden valikoiman ravintoloille ja ammattikeittiöille.

Astiatukun ammattilaiset tarjoavat kattavat ratkaisut niin salin kuin keittiönkin puolelle. Villeroy & Boch ja Figgjo –astiatot saavissa vain Kesprosta.

KESPRO PALVELUT

FOODSERVICE-TUKKURISTA PALVELUIDEN ALUSTAKSI

KESPRO PALVELUT

- Kespro toimii ravintoloille suunnattujen palveluiden alustana, joita hyödyntämällä ravintoloitsija voi helpottaa arkeaan ja parantaa liiketoimintansa kannattavuutta.
- Kespron palveluvalikoimasta löytyy monipuolinen tarjontafoodservice-alaan keskittyviä palveluja–henkilöstövuokrauksesta tuotekehityskeittiöön, työterveyteen tai esimerkiksi kassajärjestelmiin.
- Tarjonta koostuu sekä Kespron omista että kumppanien tarjoamista palvelukokonaisuuksista.

Mukana jo
30 palvelua





FOODSTERI

- Foodsterion tuotekehityskeittiö, jossa ravintola voi testata uutta ja hakea inspiraatiota Kespron tuotekehityksen asiantuntijoiden opastuksessa.
- Mahdollistaa ravintoloiden palvelujen, ruokalistojen ja tuotteiden konseptointia.
- Moderni ja monipuolinen keittiövarustelu.
- Tarjoaa tilat, tuotteet ja sparrailun saman katon alta!
- Foodsterilöytyy K-Kampukselta Helsingistä, Oulun noutotukusta ja Lahden noutotukusta.

VASTUULLISUUS

VASTUULLISUUS- STRATEGIA OHJAA TYÖTÄMME

VASTUULLISUUSSTRATEGIAN PAINOPISTEALUEET



Ilmasto ja luonto

Hiilineutraali K

Suojaamme luonnon
monimuotoisuutta

Vahvistamme kiertotaloutta



Arvoketju

Varmistamme toimitusketjun
vastuullisuuden

Kannustamme asiakkaitamme
tekemään vastuullisia valintoja

Luomme lisäarvoa
yhteiskunnalle



Ihmiset

Autamme työntekijöitämme
voimaan hyvin ja
menestymään

Edistämme monimuotoi-
suutta, mukaanottamista
ja yhdenvertaisia
mahdollisuuksia



Hyvä hallinto

Sitoudumme K Code of
Conductiin

Viemme vastuullisuustavoitteet
osaksi palkitsemista

Kehitämme vastuullisuus-
osaamista

Hyödynnämme dataa
vastuullisesti ja eettisesti ja
luomme sillä lisäarvoa

KESKO ON YKSI MAAILMAN VASTUULLISIMPIA KAUPAN ALAN TOIMIJOITA

Vastuullisuus
todennettu lukuisissa
puolueettomissa
arvioinneissa



Member of
**Dow Jones
Sustainability Indices**
Powered by the S&P Global CSA



Kespron ISO 9001 –laadunhallintajärjestelmä

- Noudatamme selkeitä ja ennalta sovittuja toimintatapoja, joiden ansiosta olemme luotettava kumppani.
- Järjestelmä parantaa asiakasymmärrystä, johtajuutta, ihmisten täysipainoista osallistumista, prosessimaista toimintaa, toiminnan jatkuvaa kehittämistä, tiedolla johtamista ja kumppanisuhteiden hallintaa.



KESPRON VASTUULLISUUDEN TEEMAT



Ruokahävikin vähentäminen

Edistämme foodservice-alan tietoisuutta ruokahävikin synnystä. Tarjoamme hävikin vähentämiseen työkaluja esimerkiksi tutkimusdatan, reseptiikan ja oikeiden tuoteratkaisujen avulla.



Tuoteturvallisuus ja vastuullinen hankinta

Laatu- ja tuotekehitys- sekä hankintayksikkömme varmistavat, että tuotteet ovat käyttäjilleen turvallisia ja täyttävät laatulupaukset. Riskimaatoimittajien sertifiointit varmentavat sosiaalisen vastuun toteutumista. Menu-tuotteiden hankintaa ohjaavat Keskon kestävä kehityksen linjaukset.



Pientuottajayhteistyö

Yhteistyö suomalaisten pientuottajien kanssa kehittää tuottajien liiketoimintamalleja ja edistää suomalaisen ruoan tuotantoa, arvostusta ja saatavuutta.



Ympäristö

Pyrimme minimoimaan ympäristövaikutuksiamme. Kesko Logistiikka pyrkii vähentämään kuljetuksista aiheutuvia päästöjä ja energiankulutusta. Haluamme vähentää toiminnassamme syntyvää muovia, esimerkiksi omien merkkien pakkauksissamme.



K Code of Conduct

K Code of Conductin avulla varmistetaan, että kaikilla Keskosssa on sama näkemys arvoista ja periaatteista, jotka ohjaavat päivittäistä työtä. Edellytämme että myös Kespron tavarantoimittajat ja yhteistyökumppanit sitoutuvat K Code of Conductin mukaiseen toimintaan.

PIENTUOTTAJA- YHTEISTYÖ

- Kespron pientuottaja yhteistyömalli tarjoaa Kespron asiakkaille mahdollisuuden tukea alueellista ruokatuotantoa, yrittäjyyttä ja työllisyyttä.
- Pientuottaja-malli tarjoaa ravintolalle tarkempaa tietoa tuotteen alkuperästä ja mahdollistaa yhteyden suoraan tuottajaan.
- Kespro auttaa pientuottajia tuotteiden konseptoinnissa ja liiketoiminnan kehittämisessä.
- Pientuottajat antavat tuotteille kasvot ja tarinat, toimintamalli rikastaa alueensa ruokakulttuuria.
- Yhteistyömallissa mukana jo 180 suomalaista pientuottajaa.
- Mukana on esimerkiksi nautatiloja ja teurastamoja, kalastusyrityksiä, juustonvalmistajia, vihannestuottajia, pienpanimoja, myllyjä, leipomoja jne.



Kespron Pientuottaja-konsepti edistää paikallisten tuotteiden saatavuutta

- Lähiruokatuotteiden ja paikallisten pientuottajatuotteiden kysyntä on kasvanut merkittävästi viime vuosina.
- Pientuottaja-yhteistyö aloitettiin vuonna 2016 Kespron asiakkailta tulleen palautteen perusteella.
- Kespro haluaa tarjota valikoimassaan monipuolisesti vastuullisia tuotteita.
- Kespron pientuottaja yhteistyömalli tarjoaa Kespron asiakkaille mahdollisuuden tukea alueellista ruokatuotantoa, yrittäjyyttä ja työllisyyttä – samalla alueellista ruokakulttuuria!



PIENTUOTTAJA

Paikallisesti tuotettu

KESPRO

Laajennamme valikoimaamme **asiakkaiden toiveiden** mukaan

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

Toiveen voi esittää myyntivastaavalleen tai vaikkapa tukussa asioinnin yhteydessä.



Käymme kaikki toiveet läpi

ja pohdimme yhdessä tavarantoimittajan kanssa onko yhteistyö mahdollinen toteuttaa ja onko se kaikille osapuolille järkevästi toteutettavissa.

Lyhyellä esitieto-lomakkeella selvitämme onko elintarviketurvallisuuteen liittyvät asiat kunnossa.

Asiakas voi varmistua siitä, että tuotteet ovat kunnossa!

Yhteistyö tavarantoimittajien kanssa on joustavaa

Prosessia on kehitelty ja helpotettu niin, että saamme uuden toimittajan ketterästi Kespron rattaille.

Kespro tarjoaa pientuottajille helpotusta logistiikkaan, potentiaalinen laajempaan asiakaskuntaan sekä suurempaa näkyvyyttä.

Kespro toivoo pientuottajilta aktiivista markkinointia ja myyntiä sekä **tarinoiden kerrontaa.**

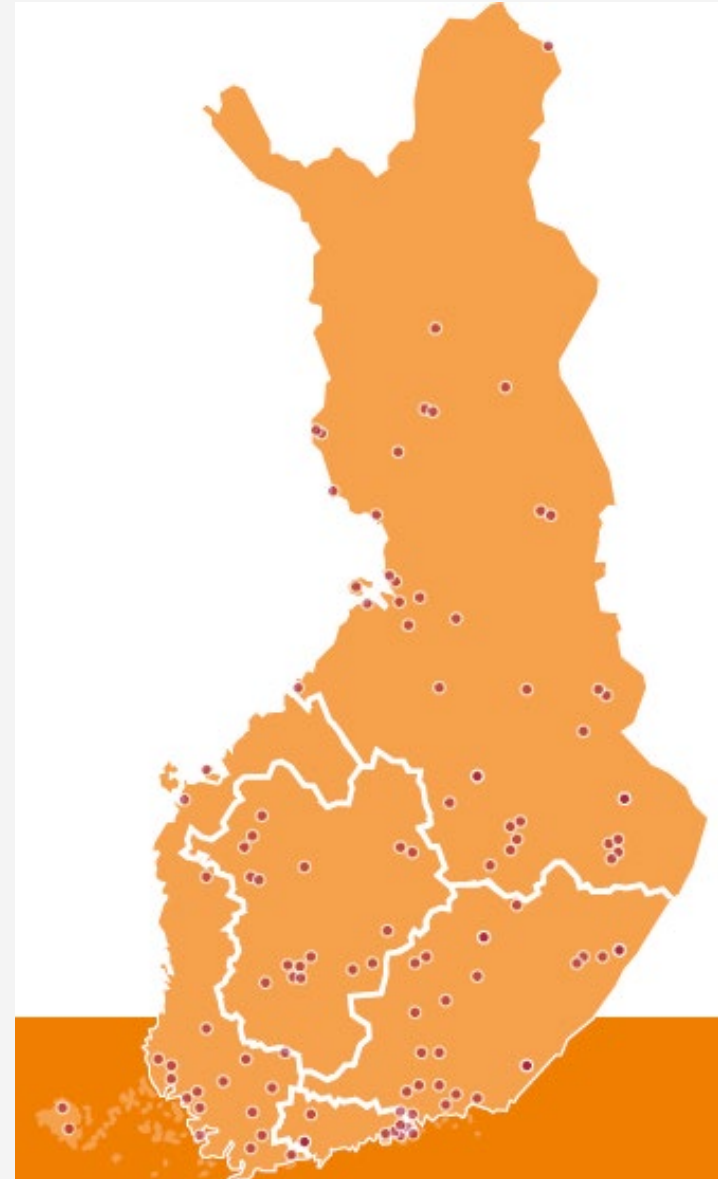
Kespron **Pientuottaja**-konsepti

Mukana 181 kotimaista paikallista pientuottajaa

- 70% valtakunnallisessa valikoimassa
- 30% paikallisessa valikoimassa

Valikoimasta löytyy mm:

- pienjuustoloita
- paikallisia myllyjä
- leipomoita (jauho- ja erikoisleipomoita)
- vihannestiloja
- kalajalostamoita
- säilyketuotevalmistajia sekä
- runsaasti pienpanimoita



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

Nostamme kotimaisia Pientuottajia esiin myös omassa markkinoinnissamme.



Suomalaisen kalan arvostuksen lisääminen laajuttaa Kala-Lapin toimittajajoukkoa.

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



PIENTUOTTAJA-YHTEISTYÖN EDUT KESPRON ASIAKKAALLE

- tarjoaa mahdollisuuden edistää alueellista tuotantoa
- antaa tilaisuuden tukea paikallista yrittäjyyttä ja työllisyyttä
- antaa tuotteille kasvot ja tarjoaa niille tarinat
- tarjoaa tarkempaa tietoa tuotteen alkuperästä ja mahdollisista yhteisten suoraan tuottajien läheisyyden vapautta



Yrittäjä Simo Lammi nauttii maustuksesta merestä myymään reseptin eläntuotteen.

Suomalaisperheellä Salossa toimiva maustajayritys valmistaa, myy ja markkinoi viikollisesti alkuperäisiä keuhkainia myllytuotteita. Kikkalan tilan tuotantoon kuuluvat spelttijahot, härkäkaki, kummit, eväste ja leipä.
 Luomuspeltin erikoistuote Kikkalan tilalla lähes erikoistuotteita lähelle ja kotiin. Myymälänsä on laadusta vakuuttava ja horeca-toimijoita myöten. Viikko-kappale Kikkalan tilan tuotteita on saatavilla ruokakaupoista El-palvelun ja myös Amazonin kautta.
 - Annan tänä päivänä työkseen voinnin kiittäessäsi, Kikkalan tilan tilat Simo Lammi kertoo.
 146 TUOTTAJAN osuus osuutensa ohella Kikkalan tilalla tuotetuista sukupolvenvalvonnasta vuotta sitten, laadun takuuta Simo Lammi. Tällä osuudella on ollut jo useita vuosia.

PIENTUOTTAJA-YHTEISTYÖN EDUT KESPRON ASIAKKAALLE

- tarjoaa mahdollisuuden alueellista tuotantoa
- antaa tilaisuuden tukea paikallista yrittäjyyttä ja työllisyyttä
- antaa tuotteille kasvot ja tarjoaa niille tarinat
- tarjoaa tarkempaa tietoa tuotteen alkuperästä ja mahdollisista yhteisten suoraan tuottajien läheisyyden vapautta

Speltti vaputtuu maun aineensa monin tavoin ruokamaidon, pullan ja leivonnaisissa sopivan hyvän sähkään vehnäjähkän ja jaloitettua luomuspeltin osuutensa osuutensa ohella Kikkalan tilalla tuotetuista sukupolvenvalvonnasta vuotta sitten, laadun takuuta Simo Lammi. Tällä osuudella on ollut jo useita vuosia.

Periaatteena on mennä siitä mistä alia on toisella, Petri Laukontaus sanoo.

siitä kertalaakista sekä toimitusjohtajan että asiakkaiden suosikin. Raparperisortti on myös vegaanin valinta.
Raaka-aineiden kanssa tavoitellaan täydellisyyttä. Tarjolla olevista vaihtoehdoista halutaan löytää paras mahdollinen. Niinpä lakritsijäätelön lakritsijuri tulee Etelä-Italiasta Calabrian alueelta ja piastasin pöytämaun kasin Elinan tulivoivon joukosta. Vaniljajäätelössä käytetään aina pelkistään tuoretta vaniljaa, joka on äärimmäisen hieno ja herkkä tuote Madagaskarin saarelta.
 - Tietenkin mukana on myös kausimakuja, joita saatetaan tehdä yksi erä vähittäismyyniin tai tietyille ravintolalle. Hetken aikaa mukana oli esimerkiksi talviomena, jota saimme suoraan tuottajalta Ahvenanmaalta, Petri Laukontaus kertoo.
 - Meillä on vähän periaatteena mennä sieltä mistä sitä on korhin. Aina ei ole ihan helppoa, mutta kun parhaaseen pyritään. Vegaanisien marjajäätelöihin teemme itse kauramaidon. Ei olisi kovinkaan kestävä ajatus tuoda jotain raaka-ainetta silloin kauempana, jos pystytään suosimaan lähi- tai omaa tuotantoa.
 Laukontaus katsoi itseään jäätelöäntäilijäksi, jonka intohimoinen pyrkimys määrittelyihin saattaa jossain vaiheessa tulla liiankin haasteelliseksi. Jatkuvasti erikoistuvaa tuotantoa vastasi jo enemmän koneita ja laitteita, mutta toistaiseksi kaikki enjau näinkin. Onneksi jakehan



Periaatteena on mennä siitä mistä alia on toisella, Petri Laukontaus sanoo.



suatit kumppaniksi Kespro, jonka herkkujen voidaan toimittaa miin 5 - Emme olisi millään saaneet tällä maan järkevillä kustannuksilla ilmu kiittelee.
 - Tistaina kun tilaat, keskiviikko lesi mahtavia makuulämyksiä.
Tavoitteena on tehdä maailman parhaan maidon. Laukontausella on ajatus Suomesta jäätelön kotimaa - Suomessa on aina tehty hyvää ja rehellisesti ylipäätään siitä. Haluan nähdä eteen teemme kaikkomme, että tulen näetä jollain mahdollista. /O/ su

- OSTA JA KOKEILE!**
- 21495723 Suomen Jäätelö Kuusijäät
 - 21516691 Suomen Jäätelö Mansikkaj
 - 21516692 Suomen Jäätelö Kuusijäät
 - 21516693 Suomen Jäätelö Vaniljajäät
 - 21516694 Suomen Jäätelö Suklaajäät
 - 21516695 Suomen Jäätelö Raparperi

Pientuottaja yhteyshenkilö Kesprolla:

Valtteri Kaukovalta

valtteri.kaukovalta@kesko.fi

+358 105324160

KESPRO

JOTTA ULKONA SYÖMINEN
OLISI SUOSITUMPA.

