

HYVÄÄ

# Patulta

PALVELUTUKKURIEN ASIAKASLEHTI HELMI-MAALISKUU 2024

TALVEN  
SAALIS JÄRVI-  
KALASTA

## **PATU LOUNASKLUBI**

Kokkimaajoukkueen  
talven reseptit ja vinkit

## **PULJONGIN BIOJÄTTEESTÄ**

syntyy vihreää  
energiaa ja luonto  
kiittää

## **GASTROPUB MALLI LAHDESSA**

kutsuu aitojen  
makujen äärelle

# Haluamme auttaa asiak- kaitamme onnistumaan



"Palvelutukkureita kuvataan reiluksi kumppaniksi ja tukuksi, joka auttaa asiakasta onnistumaan sekä tarjoaa räätälöityjä ratkaisuja."

lounaslistojen suunnittelua. Uusimmat, kauteen sopivat reseptit löydät tästä lehdestä, ja kaikki reseptit löytyvät myös Palvelutukkureiden kotisivuilta kuvien ja vinkkien kera.

Oletko jo kokeillut uusia lounaspöytään sopivia uutuuksiamme, Patu Liha-kaalilaatikkaa kauralla ja Patu Kasvis-kaurapaistosta? Merkittävää näissä molemmissa uutuustuotteissamme on se, että riisi on korvattu kotimaisella kauralla. Näin tuotteen makuun on saatu lisää täyteläisyyttä ja tuotteille Suomen lippu.

Hyvää ja kaupallista kevään odotusta!

Jouni Sade

Toimialallamme tehdään useita asiakastutkimuksia, joissa mitataan mm. asiakkaiden tyytyväisyyttä eri toimijoiden toimintaan. Palvelutukkureita kuvataan usein näissä asiakaspalautteissa muun muassa reiluksi kumppaniksi, joustavaksi, rennoksi, läheiseksi ja tukuksi, joka auttaa asiakasta onnistumaan sekä tarjoaa räätälöityjä ratkaisuja. Juuri tätä me haluammekin olla!

Suomen kokkimaajoukkue on valmiina kilpailemaan kultamitaleista helmikuun alussa pidettävissä kokkiolympialaisissa Saksan Stuttgartissa. Palvelutukkurit ovat omalla panoksellaan edistämässä joukkueen menestymistä kisoissa, joissa kokkimaajoukkue osallistuu kahteen eri sarjaan: Hot Kitchen ja Chef's Table. Tämän yhteistyön tuloksena olemme myös tuottaneet reseptiikkaa lounasasiakkaidemme käyttöön helpottamaan



## Sisältö 1/2024

- 3** AJANKOHTAISTA  
Makuja maailmalle: Kokkimaajoukkue valmistuu kisamatkaan.
- 4** PULJONGIN ENERGIA-  
RATKAISU  
Puljongin tehtaan yhteyteen rakennettiin uusi kiertotalousratkaisu ja biokaasulaitos.
- 6** GASTROPUB MYLLY  
LAHDESSA  
kutsuu aitojen makujen ääreen.
- 8** PATU LOUNASKLUBI  
Patu-burgeri toimii myös linjastossa. Ja talven kalansaaliina maistuvat kotimaiset järvikalat.
- 14** TUOTEUUTISIA  
Esittelyssä Patu-tuoteperheen uudet laatikot ja kotimaiset marjat pakastettuina.
- 15** PALVELUTUKKURIEN  
PARHAAT TARJOUKSET  
Kattava valikoima tunnettujen tuotteiden tarjouksia sydäntalven sesonkiin.

### PÄÄTOIMITTAJA

Toimitusjohtaja Jouni Sade  
jouni.sade@palvelutukkurit.fi

### JULKAISUJA

Suomen Palvelutukkurit Oy, Äyritie 8 E, 01510 Vantaa  
puh. 010 338 7820, [www.palvelutukkurit.fi](http://www.palvelutukkurit.fi)

### ULKOASU JA TEKSTIT

Mainostoimisto Pro Image

### PAINOPAikka

PunaMusta Oy

Lehden värilliset hinnat ovat alv 0 % ja mustat hinnat sisältävät alv:n. Hinnat ovat voimassa täysin myyntierin. Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin painovirheiden ja tavaratoimituksen muutosten varalta.

# AJANKOHTAISTA.

TAPAHTUMIA · UUTISIA · MAKUJA · ILMIÖITÄ



## Kokkimaajoukkue valmistautuu Stuttgartin Kokkiolympialaisiin



JOUKKUEENJOHTAJA  
KATJA TUOMAINEN

Suomen Kokkimaajoukkue valmistautuu täyttää vauhtia helmikuun alussa pidettäviin IKA Culinary Olympics -kisoihin. Treenit ovat kiihtyneet harjoitusajan loppua kohti ja joulukuussa sponsorit pääsivät nauttimaan herkullisia harjoituspäivällisiä.

Suomen Kokkileijonien halutaan menestyvän tässä arvostetussa kilpailussa. Kisamatkalle on lähdössä myös sponsoreiden kannustusjoukot, jotka pitävät Suomen lippua korkealla kisakatsomossa. Edessä on kaksi kovaa koitosta: Chef's Table, jossa joukkue valmistaa viidessä tunnissa seitsemän ruokalajin menun kahdelletoista hengelle sekä Hot Kitchen, jossa valmistetaan kolmen ruokalajin kokonaisuus sadalle hengelle.

”Kokkimaajoukkeen toiminta ei olisi mahdollista ilman meidän ihania sponsoreita.”



Culinary Team  
Finland



## RUNEBERGIN PÄIVÄ 5.2.

Kevät on leivonnaisten sesonkiaikaa. Runebergin päivän lisäksi vietetään ystävänpäivää, laskiaista ja Minna Canthin päivää, jolloin myös kahvitellaan.



## ISO 14001

Palvelutukkurit saavat tänä keväänä ISO 14001 -ympäristöjärjestelmän mukaisen sertifiointin.

Haluamme osoittaa sillä, että arvostamme luonnonvarojen vastuullista käyttöä.

Puljongki  
est. 1991



MYYNTIPÄÄLLIKKÖ HARRI AHMAVUORI  
TUNTEE KOKKINA RAVINTOLA-ALAN  
HAASTEET JA ILOITSEE TUOTTEISTA,  
JOTKA HELPOTTAVAT KEITTIÖN ARKEA.



# Puljongin biojätteestä syntyy vihreää energiaa ja luonto kiittää

**P**ohjois-Karjalan Juuassa sijaitsevan, liemiä ja ravintolakastikkeita valmistavan, Puljongin tehtaan yhteyteen rakennettiin uusi kiertotalousratkaisu ja biokaasulaitos. Kaikki Puljongin valmistusprosesseissa syntyvä orgaaninen jäte muutetaan biokaasuksi ja edelleen höyryenergiaksi, joka kierrätetään takaisin Puljongin käyttöön liemien ja kastikkeiden valmistuksessa. Biokaasulaitoksen ra-

kensi ja sen toiminnasta vastaa Nevel Oy. – Meidän 1991 perustettu tehtaamme uudistui viime keväänä täysin tämän modernin kiertotalousratkaisun ansiosta, ja se toimii nyt noin 80 % uusiutuvalla energialla. Ihan sataan prosenttiin uusiutuvan energian käytössä ei päästä, sillä tuotannossamme tarvitaan esimerkiksi luiden paahtamiseen maakaasua, Harri Ahmavuori kuvailee.



KUVA: NEVEL

**KASTIKEYRITYS PULJONKI TYÖLLISTÄÄ JUUAN TEHTAALLAAN NOIN 50 HENKEÄ. NEVELIN BIOKAASULAITOS RAKENNETTIIN VIEREISELLE TONTILLE.**

– Tämä hanke on oikein malliesimerkki kiertotalousratkaisusta, joka mahdollistaa tuotannossa syntyvän hukan täyden hyödyntämisen. Myös kuljetuksesta syntyvät päästöt ja kustannukset vähenevät, kun tuotannon jätettä ei tarvitse kuljettaa pitkälle, vaan käsittelylaitos sijaitsee naapurissamme. Biokaasulaitoksella syntyviä oheistuotteista voidaan valmistaa lannoitteita maatalouden tarpeisiin, joten luonnon lisäksi myös maatalous kiittää tästä. Olemme kansainvälisen Nestlé-konsernin tytäryritys, ja kestävän kehityksen teemat ovat konsernissa keskiössä. Siksi myös tämä hanke on otettu ilolla vastaan, Ahmavuori toteaa.

### **Laadukkaat liemet ja kastikkeet ammattilaisille**

Puljonki Oy valmistaa ammattilaisille tarkoitettuja laadukkaita liemiä ja kastikepohjia sekä käyttövalmiita kastikkeita, kuten esimerkiksi punaviinikastiketta.

– Meidän tuotteidemme makuprofiili on kehitetty suomalaiseseen makuun. Ne ovat joko sellaisenaan tai vähän tuunattuna mitä parhain apu keittiön kiireessä. Ne ovat nopeasti käytettävissä ja aina tasalaatuisina. Myös annoshinta on helposti laskettavissa tuotteidemme hinnan pohjalta, Harri Ahmavuori luettelee.

– Ja hieno asia on myös mahdollisuus hävikin hallintaan. Tuotteemme valmistetaan ilman lisäaineita ja ne pakataan aseptisesti niin, että ne säilyvät avaamat-



PERINTEISILLÄ RESEpteillä JA MODERNILLA TEKNIKALLA VALMISTETUT TUOTTEET PAKATAAN ASEPTISESTI JA NE SÄILYVÄT VUODEN HUONEENLÄMMÖSSÄ.

tomina vuoden huoneenlämmössä. Niille ei tarvitse varata kallista kylmätilaa ja hukkaa syntyy vähän.

### **Kumppanit arvostavat uudistuksia**

– Olemme saaneet paljon myönteistä palautetta kumppaneiltamme siitä, että olemme kastiketehtaallamme ottaneet konkreettisen askeleen hiilijalanjälkemme pienentämisessä. Esimerkiksi Palvelutukkurit ovat tästä ilahuneet. Omilla alueillaan vahvat tukkurit tuntevat alueidensa elinkeinotoiminnan mahdollisuudet ja haasteet ja osaavat arvostaa sitä, että me olemme luoneet Pohjois-Karjalaan modernia tuotantoa.

– Palvelutukkurien kanssa toiminta on muutenkin tehokasta ja joustavaa. He ovat nimensä mukaisesti Palvelutukkureita ja palvelevat alueidensa asiakkaita yrittäjähenkisesti erittäin hyvin, Harri Ahmavuori kiittää.

"Tämä hanke on malliesimerkki kiertotalousratkaisusta, joka mahdollistaa tuotannossa syntyvän hukan täyden hyödyntämisen."



# Gastropub Mylly kutsuu aitojen, rehellisten makujen äärelle



KEITTIÖMESTARI MARKKU OJALA  
TOIMII GASTROPUB MYLLYN  
RAVINTOLOISIJANA JA MYÖS  
SUOMEN KEITTIÖMESTARIT RY:N  
HALLITUKSEN PUHEENJOHTAJANA.

**K**eittiömestarit **Markku Ojala** ja **Arto Lattu** perustivat Gastropub Myllyn vuonna 2020, perinteiseen ravintolakiinteistöön Lahden Vuorikadulle. Mylly on yhdistelmä ravintolaa, pubia ja baaria. Sen nimen juuret johdattavat paikan historiaan: 1900-luvun alussa ravintolan naapurissa toimi Oululaisen mylly.

Gastropub Mylly on keittiömestareiden omistama ja vetämä. Se edustaa rehellistä, rentoa ja aitoa ruokaa ja tunnelmaa. Rennon pubin ilmapiiri yhdistyy maistuvaan ja korkealuokkaiseen ruokaan, jonka valmistuksessa käytetään laadukkaita raaka-aineita – paljon myös paikallisia tuotteita.

## Ydinbisneksenä lounas ja iltaruokailu

Myllyssä valmistuu rento ja maistuva lounas joka arkipäivä kello 11–15 välillä ja lounaan jälkeen à la carte -annokset ovat saatavilla myöhäisiltan saakka.

– Meillä ei ole kiertävää lounaslistaa, vaan suunnittelemme listan sesonkien mukaan. Pylimme kaikessa välttämään hävikkiä ja koska päivät vaihtelevat, joustava lista antaa meille mahdollisuuden tehokkaaseen hävikintorjuntaan. Tarjoilemme myös lounaan lautasannoksina, mikä sekin mahdollistaa hävikin seuraamisen. Hävikki on merkittävä asia, ja sitä kannattaa todella seurata. Tuloksen viimeisellä rivillä ei ole yhtään prosenttia, siellä on vain euroja, Markku Ojala toteaa.

Myllyssä lähtökohtana ovat laadukkaat raaka-aineet, ammattitaidolla laaditut ja maistuvat reseptit sekä maltilliset hinnat.

– Tietyt tuotteet tulevat meille läheltä. Suosimme kotimaista lihaa. Kasvisruoka on kasvattanut suosiotaan ja meiltä saa



## Rehelistä.

myös annoksia erikoisruokavalioihin. Se on osa palveluamme. Valmistamme lähes kaiken itse, mutta jos löydämme hyvän valmiin tuotteen, joka sopii filosofiaamme, otamme sen käyttöön. Kun työvoima on kallista, joitakin asioita ei kannata tehdä itse. Yksi tällainen on Patun Kievin kana. Se on laadukas, kanan rintafileistä valmistettu tuote, joka on saavuttanut asiakkaidemme suosion. Tarjoamme sitä esimerkiksi juurespyreen ja persiljaöljyn kanssa, Ojala kuvailee.

– Ilta ruokailu on meillä liiketoimintana merkittävämpi, noin 70 % ruokatarjonnastamme. Illalla tarjolla voivat olla samat raaka-aineet kuin lounaalla. Niitä jalostetaan kuitenkin lisää, haudutetaan ja maustetaan ja vaikkapa kermaa ja voita käytetään enemmän.

### Tapahtumat ja catering täydentävät toimintaa

Myllyn kivet jauhoivat entisaikaan myöhään yöhön. Myös Myllyssä on mahdollisuus nauttia hyvästä seurasta ja juomasta pitkälle iltaan.

– Järjestämme säännöllisesti myös erilaisia tapahtumia ja hoidamme asiakkaidemme toiveiden mukaisesti kaikenkokoiset catering-tilaisuudet yksityisjuhlista isoihin

yritystapahtumiin, Ojala toteaa.

### Patu-yhteistyössä ravintola ei ole varasto

– Minulle on tärkeää, että yhteistyötuklamme on kasvot. Pelkästään sähköposteilla on hankalaa toimia. Palvelutukku Kolmiossa yhteyshenkilöllämme Teemu Ikosella on keittiötausta ja hän ymmärtää liiketoimintamme. Voimme keskustella eri tilanteista ja saamme häneltä usein hyviä suosituksia tuotteista. Lisäksi Kolmio on hankkinut meitä varten tuotteita, joita olemme erityisesti toivoneet, Ojala kiittää.

– On tärkeää, että yhteispeli toimii myös kuljetuksissa hyvin. Saamme toimitukset aina klo 8.00, sillä meille on tärkeää saada kuorma heti aamusta ja niin usein kuin tarvitsemme. Ravintolan ei kuulu olla varasto. Kuljettaja purkaa kuorman valmiiksi keittiömme säilytystiloihin, mikä on tärkeä osa yhteistyötä. Se säästää meidän aikaamme. Hyvä asia ovat myös murtopakkaukset, sillä myös niiden avulla voidaan pitää hävikkiä kurissa, Markku Ojala tiivistää.

**GASTROPUB MYLLYN** ANNOKSET NÄYTTÄVÄT JA MAISTUVAT HERKULLISELTA. SISÄPIHAN KATETULLE JA LÄMMITETYLLE TERASSILLE PÄÄSEE MYÖS TALVIAIKAAN VIIHTYISÄN TELTAN SUOJIIN.



**GASTROPUB MYLLY** ON SAANUT NIMENSÄ ALUEELLA AIKOKAAN TOIMINEEN MYLLYN MUKAAN.

# Burger perjantai



Suomen kokkimaajoukkue rakensi  
herkullisen burgerin Patu-tuotteista  
– myös linjastoon.

TESTAA  
PATU-  
BURGER!



## TUUNAUŠVINKKI

Voit "tuunata" burgeria ylös  
vaikkapa paistetulla kanan-  
munalla tai parilla rapeaksi  
paistetulla pekonin siivulla.

LAADUKKAAT PATU-TUOTTEET BURGERISSA



## Patu Burger

Patu Amerikanhampurilaissämpylä  
 Patu täyslihapihvi à 120 g  
 Patu Gouda juustoviipaleet  
 Marinoitua punasipulia  
 Myrtyisen kurkkua  
 Tomaattia  
 Jääsalaattia  
 Patu kastikkeita maun mukaan, esim. Valkosipulimajoneesi,  
 Sweet chili majoneesi, Herkkukastike, Burgerikastike  
 Patu grillitasku  
 Lisäkeperunaa, kuten ranskalaisia, bataattiranskalaisia tai  
 ristikkoperunoita

**MARINOITU PUNASIPULI:**  
 2 kg suikaloitua punasipulia  
 2 dl punaviinietikkaa  
 4 dl sokeria  
 4 dl rypsiöljyä  
 suolaa ja mustapippuria

Sekoita ensin marinadi ja lisää suikaloitu punasipuli. Anna maustua ja sipulien kypsä vähintään 24 h.

## 1 Sämpylät

Sämpylät kannattaa lämmittää ja pitää lämpösäilytyksessä n. 60 asteisessa uunissa 50 % höyryssä omassa pussissaan. Näin vältyt kuivilta ja koppuraisilta sämpylöiltä, ja saat varsinakin buffetrunkailuun täytöt nopeasti pöytään!

## 2 Pihvit

Paista pihvejä hyvä määrä jo "eteen", ja lämpösäilytys joko uunissa tai lämpökaapissa GN-pakissa, jossa on vahvaa lihalientä. Kun käytät säilytyksessä lihalientä, sinun ei tarvitse paistovaiheessa laittaa pihveihin suolaa ja/tai mustapippuria! Lihaliemi estää pihvejä kuivumasta ja ne saavat myös lisää makua lihaliemestä.

## 3 Juusto

Mikäli pidät pihvejä lämpösäilytyksessä, **ÄLÄ LAITA JUUSTOA SÄILYTYKSEN AJAKSI, VAAN VASTA ESILLE LAITETTAESSA!** Mikäli kaikki pihvit eivät menekään, voit käyttää ylimääräiset pihvit vielä myöhemmin.

## 4 Lisukkeet

Voit leikata tomaatit siivuksiksi ja Myrtyisen kurkut pitkittäin jo edellisenä päivänä. Muista, että tomaatti ja Myrtyiset valuttavat nestettä astian pohjalle, joten astiaan on hyvä laittaa ritilä, jotta alimmat tuotteet eivät "lillu" nesteessä.

**VINKKI!** Buffettiin ei kannata kasata valmiita hampurilaisia, vaan laittaa kaikki komponentit tarjolle erikseen kauniisti ja helposti otettaviksi. Näin jokainen asiakas voi kasata sellaisen hampurilaisen kun itse haluaa, ja voit lisätä komponentteja lisää tarpeen mukaan. Sämpylät kannattaa laittaa taskuihin jo valmiiksi sekä kastikkeet heti sämpylöistä seuraavaksi, ennen pihvejä.



# Talven kalansaaalis

*Järvikala  
on kotimainen  
ja ekologinen  
lounas-  
vaihtoehto!*

## JÄRVIKALAMUREKE

kannattaa valmistaa jo  
edellisenä päivänä, yön aikana  
rakenne ja maut tasoittuvat.

NÄYTTÄVÄ LAUTASANNOS JÄRVIKALASTA

# Järvikalamureke, ratatouille ja hollandaise

25 annosta

## MUREKE

2 kg jauhettua järvikalaa (hauki, särki, ahven, lahna jne)  
1,5 l kermaa  
15 kpl kananmunia  
tuoretta tilliä  
suolaa  
mustapippuria

## RATATUILLE

400 g munakoisoa  
400 g kesäkurpitsaa  
400 g paprikaa  
200 g sipulia  
500 g tomaattia  
Lisäkkeeksi keitettyä perunaa tai perunamuusia

Mittaa isoon asiaat kerma, suolaa 1,6 % kalan määrästä, riko sekaan kananmunat ja vatkaa rakenne rikki. Lisää joukkoon jauhettu kala ja erittäin pieneksi hakattu, tuore tilli. Sekoita huolellisesti, jotta suola jakautuu tasaisesti koko massa.

Kypsennä mureke murekevuossa hyvin vesi-tiiviisti kelmuttertuna 100-asteisessa höyryssä mittarin kanssa sisälämmöltään vähintään 68-asteeseen ja jäähdytä. Leikkaa hyvin jäähtynyt mureke jo valmiiksi annosviipaleiksi.

Pese ja pilko kaikki kasvikset n. 3 x 3 cm paloiksi. Kypsennä kasvikset ratatouilleksi oliiviöljyssä isossa laakeassa kattilassa, kippipannulla tai vaikka uunissa. Mausta suolalla sekä mustapippurilla. Jos tarvitset lisää hapokkuutta, käytä vaaleaa balsamicoa tai valkoviini-etikkaa.

## VINKIT!

1

Murekkeen voit valmistaa jo edellisenä päivänä. Yön aikana rakenne asettuu aloilleen ja maut tasaantuvat. Myöskin murekkeen käsittely eli leikkaaminen ja siirtäminen on huomattavasti helpompaa.

2

Mureke tulee kypsentää vähintään 68-asteiseksi. Mitä suurempi murekkeen sisälämpö on, sitä kiinteämpää murekkeesta tulee. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, murekkeesta saattaa tulla kuivaa.

3

Ratatouillen kasvikset voit pilkkoa jo etukäteen valmiiksi edellisenä päivänä.

4

Muista "itkettää" munakoisot ennen käyttöä, jotta ylimääräinen ja kitkeränmakuinen neste poistuu munakoisosta.

5

Voit hyvin käyttää valmiita hollandaisekastikkeita. Ne kestävät lämpöä, toisin kuin itse tehdyt.

6

Voit "tuunata" hollandaisekastiketta esim. ruohosipulilla tai vaikka pienellä määrällä Dijon-sinappia.



## Bataattia ja linssimuhennosta

40 annosta

### BATAATTI

5 kg bataattia  
oliiviöljyä  
suolaa  
mustapippuria

### LINSSIMUHENNOS

1 l belugalinsejä  
5 kpl sipulia  
5 kpl punaista chiliä  
5 kpl valkosipulin kynnä  
4 kpl varsisellerin vartta  
1 kg tomaattimurskaa  
1 l kasvislientä  
1 tl muskottipähkinää jauhattuna  
3 tl jeeraa jauhattuna  
2 tl fenkolinsiemeniä jauhattuna  
2 tl korianterinsiemeniä jauhattuna  
2 tl jauhattua inkivääriä  
2 tl mustapippuria jauheena  
suolaa, öljyä

Kuori bataatit ja leikkaa n. 3 x 3 cm kuutioksi. Mausta kuutiot suolalla, mustapippurilla sekä oliiviöljyllä. Paahda 200-asteisessa uunissa n.15 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä, mutta vielä napakoita. Jäähdytä. Kuori sipulit, pese varsiselleri ja chili. Kuutioi sipuli ja varsiselleri pieneksi, murskaa ja hienonna valkosipuli ja chili. Kuumenna tilkka öljyä kattilassa, ja freesaa kasvikset. Pyörittele pari minuuttia ja lisää kuivat mausteet. Jätä suola vielä tässä vaiheessa pois ja lisää se vasta lopussa. Friesaa mausteiden kanssa, kunnes kasvikset ovat pehmeitä. Lisää kattilaan linssit, kasvisliemi sekä tomaattimurska ja anna porista kevyesti, kunnes linssit ovat kypsiä n. 20 minuutin kuluttua. Mausta suolalla ja tarkista maku!

### VINKIT!

1

Voit käyttää myös muita linssejä kuin belugaa. Mustat belugalinssit kestävät kuitenkin kypsennystä parhaiten, eivätkä mene niin helposti puuroksi kuin punaiset linssit. Vihreät linssit kestävät kypsennystä paljon paremmin kuin punaiset ja lähes yhtä hyvin kuin mustat belugalinssit.

2

Bataatit voit valmistaa jo edellisenä päivänä. Voit käyttää myös muuta kuin bataattia, kuten vaikkapa intialaista paneerjuustoa!

3

Mahdollisesti yli jäänyt linssimuhennos toimii loistavasti seuraavana päivänä lounaskeiton pohjana!

4

Linssimuhennoksessa kuuluu olla voimakkaasti makua, mutta sen ei kuulu olla tulista. Voit käyttää myös muita mausteita, kuten neilikkaa ja/tai sinapinsiemeniä. Maustesuhteita voit myös muuttaa oman maun mukaan.

5

Kypsennä linssit aina kypsiksi kunnolla keittämällä, jolloin niiden valkuaisaine lehtiin tuhoutuu eikä se pääse aiheuttamaan ikäviä vatsaongelmia.

*Intialaisten  
makujen  
innoittama  
kasvisruoka!*



GN-VUOKA PATUN  
ASTIAMALLISTOSTA

## **LINSSIMUHENNOSTA**

kannattaa maustaa reilusti ja  
rohkeasti – ei kuitenkaan tulisesti!

# TUOTEUUTISET

## HERKULLISET, UUDET PATU-LAATIKOT LOUNAALLE

Patun tuoteperheeseen on tullut kaksi uutta lounaslaatikkoa: Lihakaalilaatikko ja Kasviskaalipaistos. Molemmissa riisi on korvattu kotimaisella kauralla. Maku on täyteläinen ja tuotteet saivat Suomen liput.



UUTUUS!

**135413**  
PATU LIHAKAALI-LAATIKKO KAURALLA  
2 KG, KYPSÄ  
ME 2 DYNO  
EAN 6430030381000  
G, M, S, K



UUTUUS!

**135414**  
PATU KASVIS-KAURAPAISTOS 2 KG,  
KYPSÄ  
ME 2 DYNO  
EAN 6430030381024  
G, M, S, K



### TARJOUSTUOTTEIDEN MERKIT:

L – LAKTOOSITON  
G – GLUTEENITON  
S – SOIJATON  
VE – VEGAANINEN

VL – VÄHÄLAKTOOSINEN  
M – MAIDOTON  
K – KANANMUNATON



UUTUUKUDET!

**136021**  
PATU PUOLUKKA 2,5 KG  
PAKASTE, ME 2 PSS  
EAN 6405019701230  
L, G, M, S, K



**136023**  
PATU MUSTAHERUKKA 2,5 KG  
PAKASTE, ME 2 PSS  
EAN 6405019701292  
L, G, M, S, K



**136022**  
PATU MUSTIKKA 2,5 KG  
PAKASTE, ME 2 PSS  
EAN 6405019701216  
L, G, M, S, K



**136024**  
PATU VADELMA 1 KG  
PAKASTE, ME 1 DYNO  
EAN 6405019701223  
L, G, M, S, K



## Suomen marjasato talteen Patun pakkasvarastoihin!

**Kotimaiset marjat Patu-tuoteperheeseen**  
Metsiemme aarteet, mustikka ja puolukka tulevat täydentämään Patun tuoteperhettä. Seurakseen ne saavat suomalaisten rakastaman vadelman ja raikkaan mustaherukan. Täydellinen marjaperhe vaikkapa aamiaistarjoiluun, jälkiruokiin ja leivonnaisiin.



# MUNKKIBAARIN HERKUT

**FAZER  
BERLIINIMUNKKI**  
12 x 115 g  
PATU: 114058



**FAZER  
OMENAMUNKKI**  
12 x 92 g  
PATU: 132693



**Dumle**

**FAZER  
DUMLE -MUNKKI**  
12 x 106 g  
PATU: 130135



**Omar**

**FAZER  
OMAR -MUNKKI**  
12 x 100 g  
PATU: 107425



# PATU TARJOUKSET



| FAZER LEIPOMOT OY                                                                        | ME | HINTA/ME<br>(SIS. ALV) | HINTA/<br>YKSIKKÖ |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-------------------|
| 107425 Fazer Omar munkki 100 g myymäläsulatus, kypsä, sulatettava pakastemunkki, L, S    |    | 12                     | 15,73             |
| 114058 Fazer Berliinimunkki 115 g myymäläsulatus, kypsä, sulatettava pakastemunkki, L, S |    | 12                     | 13,68             |
| 130135 Dumle munkki 106 g myymäläsulatus, kypsä, sulatettava pakastemunkki, L, S         |    | 12                     | 15,73             |
| 132693 Fazer Omenamunkki 92 g myymäläsulatus, kypsä, sulatettava pakastemunkki, L, S     |    | 12                     | 10,94             |



FAZER OMAR MUNKKI  
100 G, KYPSÄ, SULATET-  
TAVA PAKASTEMUNKKI  
L, S

**1,15** kpl  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



| LANTMÄNNEN UNIBAKE<br>FINLAND OY                               | ME | HINTA/ME<br>(SIS. ALV) | HINTA/<br>YKSIKKÖ      |
|----------------------------------------------------------------|----|------------------------|------------------------|
| 110079 Myllyn Paras Gluteeniton Runebergin Levykakku 2 kg L, G |    | 1 kpl                  | 37,90 kpl<br>43,21 kpl |
| 104251 Myllyn Paras Runebergin Torttu 90 g L                   |    | 54 kpl                 | 110,19                 |
| 135741 Vaasan Laskiaispulla 100 g L                            |    | 16 kpl                 | 30,83                  |



MYLLYN PARAS GLUTEENI-  
TON RUNEBERGIN  
LEVYKAKKU 2 KG  
L, G

**37,90** kpl  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



| VALIO Oyj                                                            |  | ME    | HINTA/ME<br>(SIS. ALV) | HINTA/<br>YKSIKKÖ      |
|----------------------------------------------------------------------|--|-------|------------------------|------------------------|
| 107645 Valio Viola® 1,5 kg<br>maustamaton tuorejuusto<br>laktoositon |  | 1 kpl |                        | 16,95 kpl<br>19,32 kpl |
| 107630 Valio pehmeä maitorahka<br>5 kg<br>laktoositon                |  | 1 kpl |                        | 19,95 snk<br>22,74 snk |
| 129035 Valio Hyvä suomalainen<br>Arki® juustoraaste e700 g<br>L      |  | 8 kpl | 45,51                  | 4,99 pss<br>5,69 pss   |
| 109976 Valio Koskenlaskija®<br>2,5 kg juustokastike<br>laktoositon   |  | 1 kpl |                        | 25,95 snk<br>29,58 snk |
| 135103 Valio lemon curd täyte<br>2,5 kg<br>laktoositon               |  | 1 kpl | 14,12                  | 4,95 kg<br>5,65 kg     |
| 132461 Gold&Green® Nyhtö-<br>kaura® 1,5 kg Maustamaton<br>VE         |  | 2 kpl | 45,58                  | 19,99 pkt<br>22,79 pkt |



VALIO VIOLA® 1,5 KG  
MAUSTAMATON TUORE-  
JUUSTO LAKTOOSITON

**16,95** kpl  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

**Huhtamäki**



| HUHTAMÄKI Oyj                                                          |  | ME     | HINTA/ME<br>(SIS. ALV) | HINTA/<br>YKSIKKÖ    |
|------------------------------------------------------------------------|--|--------|------------------------|----------------------|
| 130606 Huhtamäki Future Smart<br>kartonkinen kuumakuppi<br>55 x 360 ml |  | 16 kpl | 91,07                  | 4,59 pss<br>5,69 pss |
| 114570 Huhtamäki Future Smart<br>kartonkinen kuumakuppi<br>80 x 250 ml |  | 20 kpl | 111,35                 | 4,49 pss<br>5,57 pss |
| 129316 Huhtamäki Kirkas Polarity lasi<br>50 x 300 ml                   |  | 16 kpl | 63,29                  | 3,19 pss<br>3,96 pss |
| 131722 Huhtamäki Kirkas Polarity lasi<br>50 x 400 ml                   |  | 16 kpl | 71,22                  | 3,59 pss<br>4,45 pss |
| 130144 Huhtamäki Kirkas Polarity lasi<br>50 x 500 ml                   |  | 16 kpl | 79,16                  | 3,99 pss<br>4,95 pss |
| 126225 Huhtamäki Polarity reiällinen<br>kupukansi 100 x 95 mm          |  | 20 kpl | 98,95                  | 3,99 pss<br>4,95 pss |
| 133496 Huhtamäki Kuitukansi<br>50 x 80 mm                              |  | 30 kpl | 129,83                 | 3,49 pss<br>4,33 pss |
| 134213 Huhtamäki Kuitukansi<br>50 x 90 mm                              |  | 24 kpl | 103,86                 | 3,49 pss<br>4,33 pss |



HUHTAMÄKI FUTURE SMART  
KARTONKINEN KUUMAKUPPI  
55 X 360 ML

**4,59** pss  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %.  
Mustat hinnat sisältävät alv:n.

# PATU TARJOUKSET



| HKSCAN FINLAND OY                                                                                 | ME                                                                                  | HINTA/ME (SIS. ALV) | HINTA/YKSIKKÖ               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| 124118 Kariniemen Kananpojan Koipireisi luuton, nahalla, miedosti suolattu n. 4 kg L, G, M, S, K  |  | 1 kpl               | 7,69 kg<br>8,77 kg          |
| 102974 Kariniemen Kananpojan rintaleike marinoitu n. 4 kg L, G, M, S, K                           |  | 1 kpl               | 6,79 kg<br>7,74 kg          |
| 103024 HK Viljaporsaan Kinkku ilman sisäpaistia luuton, nahaton, rasvaton n. 5,2 kg L, G, M, S, K |  | 1 kpl               | 7,69 kg<br>8,77 kg          |
| 103214 HK Viljaporsaan Ylikypsä kylki n. 2,5 kg L, G, M, S, K                                     |  | 1 kpl               | 10,95 kg<br>12,48 kg        |
| 125585 HK Murekemassa 2 kg L, G, M, S, K                                                          |                                                                                     | 1 kpl               | 16,84<br>7,39 kg<br>8,42 kg |



KARINIEMEN KANAN-  
POJAN KOIPIREISI  
LUUTON, NAHALLA,  
MIEDOSTI SUOLATTU  
n. 4 KG  
L, G, M, S, K

**7,69** kg  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



| APETIT OY                                                                                                            | ME                                                                                    | HINTA/ME (SIS. ALV) | HINTA/YKSIKKÖ                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| 130435 Apetit Wok Lehtikaali-kasvis 1,5 kg, pakaste (keltainen porkkana, palsternakka, porkkana, lehtikaali, lanttu) |  | 3 kpl               | 13,64<br>3,99 pss<br>4,55 pss |
| 103414 Apetit Aurinkokasvikset 1,5 kg pakaste (porkkana, keltainen porkkana, papu)                                   |                                                                                       | 3 kpl               | 14,34<br>4,19 pss<br>4,78 pss |
| 136082 Apetit Pizzapohja Kastikkeella 1/2 GN, 12 x 390 g, pakaste L, M, K                                            |  | 1 ltk               | 21,45 ltk<br>24,45 ltk        |
| 128777 Apetit Haukipihvi 4 kg, n.100 x 40 g L, G, M, S, K                                                            |                                                                                       | 1 kpl               | 43,32<br>9,50 kg<br>10,83 kg  |



APETIT WOK  
LEHTIKAALI-KASVIS  
1,5 KG, PAKASTE

**3,99** pss  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



| ARLA OÜ                                                            | ME | HINTA/ME<br>(SIS. ALV) | HINTA/<br>YKSIKKÖ             |
|--------------------------------------------------------------------|----|------------------------|-------------------------------|
| 130718 Arla Pro Kermarahka<br>5 kg laktoositon<br>L, G             |    | 1 kpl                  | 24,90 kpl<br>28,39 kpl        |
| 133652 Arla Pro Crème Fraîche<br>sitruuna-tilli laktoositon 1,8 kg |    | 1 kpl                  | 9,85 kpl<br>11,23 kpl         |
| 112323 Arla Laktoositon AB<br>marjajogurtti 5 kg<br>L, G           |    | 1 kpl                  | 15,95 kpl<br>18,18 kpl        |
| 111590 Arla Pro Mozzarellaajuusto<br>22 % 2,3 kg<br>VL, G          |    | 8 kpl                  | 149,09<br>18,64 pkt           |
| 136084 Arla Pro Burger Blue viipale 300 g<br>L, G                  |    | 10 kpl                 | 63,73<br>5,59 pkt<br>6,37 pkt |

**UUTUUS 1.2.**



ARLA PRO KERMARAHKA  
5 KG LAKTOOSITON  
L, G

**24,90 kpl**  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



| UNILEVER FINLAND OÜ                                                   | ME    | HINTA/ME<br>(SIS. ALV) | HINTA/<br>YKSIKKÖ      |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|------------------------|------------------------|
| 102575 Knorr Umami 1 kg<br>L, G, M, S, K, VE                          | 3 kpl | 57,63                  | 16,85 kpl<br>19,21 kpl |
| 102320 Knorr Liha- ja Grillausmauste<br>1,2 kg<br>L, G, M, S, K, VE   | 3 kpl | 61,22                  | 17,90 kpl<br>20,41 kpl |
| 101830 Hellmann's Täysmajoneesi 5 kg<br>L, G, M, S                    | 1 kpl |                        | 26,95 kpl<br>30,72 kpl |
| 118263 Knorr Ruskea Peruskastike<br>3,75 kg/50 L<br>L, G, M, S, K, VE | 1 kpl |                        | 44,95 kpl<br>51,24 kpl |



KNORR UMAMI 1 KG  
L, G, M, S, K

**16,85 kpl**  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

# PATU TARJOUKSET



| NAAPURIN MAALAISKANANPOJAN PAISTILEIKE, MIEDOSTI SUOLATTU                                         | ME | HINTA/ME (SIS. ALV) | HINTA/YKSIKKÖ        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------|----------------------|
| 114665 Naapurin Maalaiskananpojan paistileike, miedosti suolattu n. 3 kg, L, G, M, S, K           |    | 1 kpl               | 7,85 kg<br>8,95 kg   |
| 119403 Naapurin Maalaiskanan nahallinen rintafilee n. 165 g, maustamaton n. 3,3 kg, L, G, M, S, K |    | 1 kpl               | 10,49 kg<br>11,96 kg |
| 114662 Naapurin Maalaiskanan paistisuikale maustamaton n. 3 kg, L, G, M, S, K                     |    | 1 kpl               | 7,45 kg<br>8,49 kg   |



NAAPURIN MAALAISKANANPOJAN PAISTILEIKE, MIEDOSTI SUOLATTU  
n. 3 KG  
L, G, M, S, K

**7,85 kg**  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



| ATRIA SUOMI OY                                                            | ME | HINTA/ME (SIS. ALV) | HINTA/YKSIKKÖ                 |
|---------------------------------------------------------------------------|----|---------------------|-------------------------------|
| 100470 Atria Hiillos Grillimakkara 400 g L, G                             |    | 10 kpl              | 22,69<br>1,90 pkt<br>2,27pkt  |
| 100368 Atria Coleslaw Salaatti 3 kg L, G                                  |    | 1 kpl               | 15,05<br>4,40 kg<br>5,02 kg   |
| 100376 Lithells Kypsä Viipaloitu Naudan Paahlepaisti pakaste n. 2 kg L, G |    | 3 kpl               | 19,80 kg<br>22,57 kg          |
| 119866 Atria Karjalanpaisti 4 kg L, G                                     |    | 1 kpl               | 46,74<br>10,25 kg<br>11,69 kg |



ATRIA HIILLOS GRILLIMAKKARA 400 G L, G

**1,90 pkt**  
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

# Pouttu

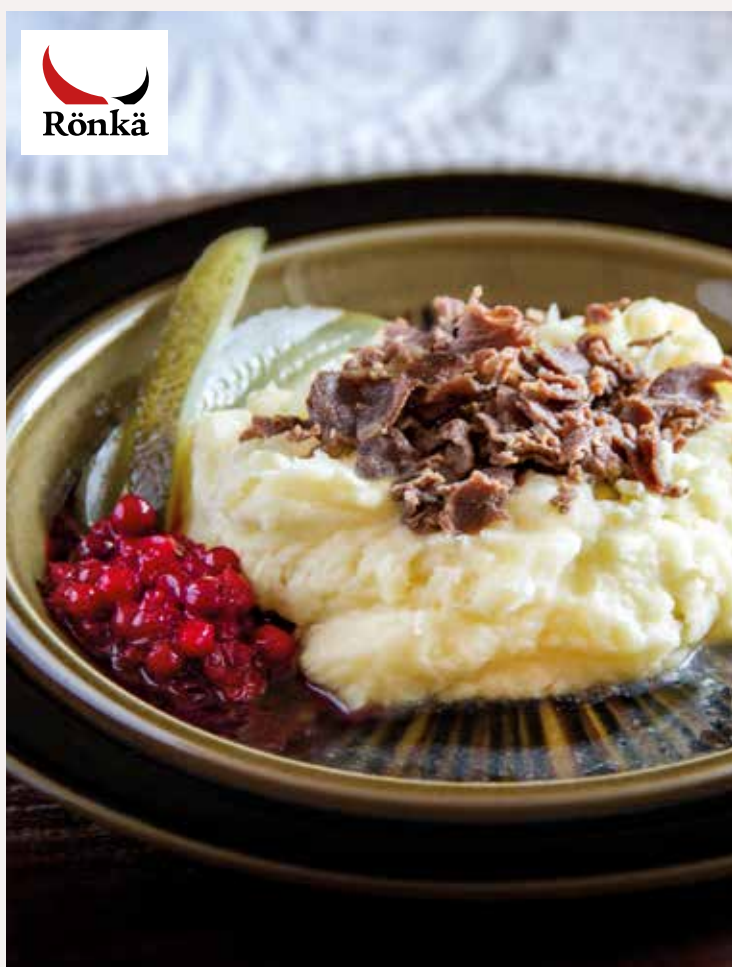
## Ihanaan arkeen maistuvimmat uunimakkarat juustolla tai ilman – Poutulta tottakai!

101498 Grilli-/ uunimakkara kuoreton  
1,28kg L, G

126943 Grilli-/ juusto-uunimakkara kuoreton  
1,28kg L, G

WWW.POUTTU.FI/HORECA | MYYNTI 020 771 9999 | myyntineuvottelijat@pouttu.fi

  
**Rönkä**



### VELJEKSET RÖNKÄ OY

|                                                                   | ME                                                                                    | HINTA/ME (SIS. ALV) | HINTA/YKSIKKÖ                         |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| 135174 Lapinukon Poron paistikäristys 5 kg, pakaste L, G, M, S, K |  | 1 kpl               | 156,75<br><b>27,50 kg</b><br>31,35 kg |
| 114051 Nautakäristys 5 kg Suomi, pakaste L, G, M, S, K            |  | 1 kpl               | 68,11<br><b>11,95 kg</b><br>13,62 kg  |
| 122788 Meri-Lapin Karitsan paisti luuton, n. 1,5 kg L, G, M, S, K |  | 1 kpl               | <b>22,25 kg</b><br>25,36 kg           |
| 136093 Rönkä Naudan maksa-pihvitaikina 0,5 l, pakaste L, M, S, K  |  | 6 kpl               | 30,03<br><b>4,39 plo</b><br>5,01 plo  |



LAPINUKON PORON  
PAISTIKÄRISTYS 5 KG,  
PAKASTE  
L, G, M, S, K

**27,50 kg**

alv 0 %



**Teimme sen, mitä luultiin mahdolltomaksi.**

Todistimme, että gluteenittomilla tuotteilla saa täydellisiä herkkuja.

Tässä on nyt älyttömän hyvä jauhoseos pikkuleipien, kakkujen ja leivän tekoon sekä ruoanvalmistukseen. Passelin kokoisena ja iloisen värisenä.



**Passaa kaikkeen leivontaan**

## ÄLYTTÖMÄN HYVÄ LEIVONTAJAUHO



myllarin.fi



## VAHVA VAIKUTUS VUODESTA 1933

Suomalaisten suosikki Valio Koskenlaskija® on myyntivaltti menussasi. Se tuo herkullista, ainutlaatuista makua uuniruokiin, keittoihin ja pastakastikkeisiin.

**JOKO OLET KOKEILLUT MYÖS NÄITÄ KOSKENLASKIJA® -TUOTTEITA?**

Vahvempaa makua. Valmis juustomuru saa vahvan makunsa Valio Mustaleima™ juustosta.

Cheddaria, kiitos! Koskenlaskija Cheddarsulatejuusto tuo makua ruoanlaittoon ja leivontaan.

Myös tankona. Valikoimasta löytyy myös Koskenlaskija voimakas 1,5 kg sulatejuustotanko.

valio.fi



Valio Koskenlaskija  
2,5 kg maustamaton  
sanko laktoositon  
Patu tuotenro 105043  
Myyntierä 1 kpl



# VIREYTTÄ LOPPUTALVEEN

LÖYDÄ OMA HYVINVOINNIN LÄHTEESI



107238  
Hartwall Novelle Plus  
Multi B+C 0,5l

**130**  
/plo  
(alv 0%)

**148**  
/plo  
(alv 14%)

*Elämän  
janoon*

# Kulta Katriina

ELÄKÖÖN SUOMALAINEN  
KAHVIKULTTUURI



meira.fi

Tilaa Meiran  
Horeca-uutiskirje,  
saat parhaat vinkit  
tuotteista ja palveluista.



# Sinihomejuusto, joka nostaa burgerelämyksen uudelle tasolle



ARLA PRO BURGER BLUE  
VIIPALE 300 G  
PATU 136084

Kermanen, hienostunut ja voimakas sinihomejuusto-viipale. Viipaleet on pakattu kätevästi kolmeen erilliseen 100 g osioon.

arlapro.fi

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART



# Makua, jota mikään ei voi



**BUNGE**

Levitettävämpi ylivoinainen  
**UUTUUS!**



132702  
Eleplant 500 g  
Kasvivoimaa 82 %

**3<sup>10</sup>**  
€/kpl

(alv 0 %, 3,54€/kpl sis. alv)



135872  
Eleplant 400 g  
Kasvivoimaa 75 %

**2<sup>29</sup>**  
€/kpl

(alv 0 %, 2,61€/kpl sis. alv)

**Käytä kuten voita, tuskin huomaat eroa!**



# Santa Marian salsalla pikanttia potkua – miedosta tuliseen.

**Valmiilla salsoilla helpotat ja nopeutat ruuanlaittoa ja luot autenttisia makuja vähemmällä raaka-aineilla.**

Valitse Chunky Salsa kun haluat isompia tomaatinpaloja ja Taco-kastike sileämpään lopputulokseen. Voit olla aina varma korkeasta laadusta.



# Kaakao- sesonki on nyt täällä!

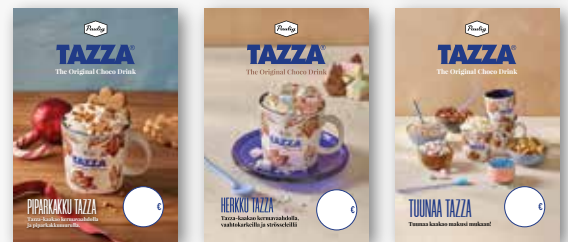
**Paulig Tazza on Suomen tunnetuin kaakaojuoma!\***

Tazzan suosion salaisuus on täyteläinen ja ainutlaatuinen suklaan maku. Kasvata Tazza-myyntiä uusilla houkuttelevilla materiaaleilla.

**VINKKI:** Hemmottele asiakkaitasi tarjoilemalla Tazza-kaakao osana noutopöydän jälkiruokatarjoilua herkullisilla lisukkeilla höystettynä.

Katso vinkit ja tilaa materiaalit: [www.pauligpro.com/fi/tazza](http://www.pauligpro.com/fi/tazza)

\*) Tazza Hot Chocolate Market Research, Taloustutkimus 6/2023.



#kokosuomenruokalista



VIIKON

# PARAS ruokalista rakennetaan HYVISTÄ TEOISTA

"Kariniemen® on suomalaisten mielestä 14. vastuullisin  
brändi tänä vuonna ja parhaiten sijoittunut lihabrändi."

Soile Kähkönen, ravitsemusasiantuntija

**HKSCAN**

FOOD SERVICE

Asiakaspalvelu 010 570 130, hkscanpro.fi  
#hkscanfoodservicesuomi



DAL 1877  
**Barilla®**  
A SIGN OF LOVE



Tagliatelle 6kg



Farfalle 5kg



Fusilli Tricolori 5kg



Fusilli 5kg



Mezze Penne  
Tricolori 5kg



Penne Rigate 5kg

# INSPIROIDU BARILLA- PASTOISTA!



Myynti ja markkinointi Oy Conaxesstrade Finland Ab  
Malmin kauppatie 18, Helsinki, puh. 0207 411 220

# Rouhea uutuus Vaasan Mestarin leipäperheessä

Herkullinen, rapeakuorinen Vaasan Mestarin Maalaisleipä leivotaan ruisjuureen Joutsenon leipomossamme. Peruna tuo leipään ihanaa muhkeutta ja idätetyt rukiin jyvät mukavaa suutuntumaa ja makua.

[www.lantmannenunibake.fi](http://www.lantmannenunibake.fi)

**Vaasan Mestarin  
Maalaisleipä**



Laktoositon | Vegaaninen

Myyntierä: 8x400g

Tuotenumero: 224981

Patu: 135738

GTIN: 6416577026666



# TÄYSIN SUOMALAINEN SIIVU

Antibioottivapaa pekoni possusta tai kanasta.  
Saatavilla myös isommissa 500 g pakkauksissa.



HYVÄ RUOKA, PAREMPI MIELI

# Lounasasiakkaan palveleva kumppani 2024



Culinary Team  
Finland

Olemme  
Kokkimaajoukkueen  
kumppani.

Meitä kuvataan tukuksi, joka auttaa asiakasta onnistumaan ja tarjoaa räätälöityjä ratkaisuja. Juuri tätä me haluammekin olla – palveleva kumppani.

Ota meihin reilusti yhteyttä ja kerro, miten me voimme palvella sinua ja yritystäsi vieläkin paremmin.



[www.palvelutukkurit.fi](http://www.palvelutukkurit.fi)

# PATU TEESIT.

Me Palvelutukkureilla olemme aina toimineet niin, että asiakas on palvelumme keskiössä. Lähiruoka ja alueellinen työllistäminen ovat meille aidosti sydämen asioita. Kiteytimme ajattelumme kulmakivet Patun teeseiksi. Tällaisia ovat Palvelutukkurit:



Lounasasiakkaan valinta

## Lounasasiakkaan valinta

Moni Suomen parhaista lounasravintoloista on valinnut meidät kumppanikseen. Menestyvät asiakkaamme painottavat ostojen merkitystä taloudellisesti kannattavassa lounasruokailussa. Sopimuksen ja hinnoittelun pitää olla kohdillaan.



Kumppani kasvussa

## Kumppani kasvussa

Yhteistyö ei perustu pelkästään hinta-exceleihin, vaan siinä on syvempiä ulottuvuuksia. Kun hankintasopimuksen keskittää meille, syntyy luonnollisesti keskittämisetuja. Meillä on ymmärrystä asiakkaiden liiketoiminnasta yksityisellä ja julkisella sektorilla, teollisuudessa ja kaupassa. Yhteispe-  
lissä on kasvun voima.



Lähiruoka

## Lähiruoka

Tuomme alueiden laadukkaimman lähiruuan asiakkaillemme ja tuemme tuottajia. Ainutlaatuinen vahvuutemme on siinä, että tänään pilkotut kasvukset ja kuoritut juurekset ovat asiakkaidemme pöydissä jo seuraavana päivänä. Tämän mahdollistaa tiivis yhteistyö paikallisten tuottajien kanssa.



Aidosti alueellinen

## Aidosti alueellinen

Paikallinen tukku tuntee oman alueensa ja palvelee optimaalisesti. Tuoreus säilyy ja hävikki pienenee nopeissa toimituksissa. Palvelumme kattaa koko Suomen saaristosta aina maan pohjoisimpia osia myöten. Työllistämme paikallisesti ja sitoudumme alueelliseen elinkeinotoimintaan.



Yrittäjähenkisyys

## Yrittäjähenkisyys

Yhteistyö kotimaisen perheyrittäjien kanssa kiinnostaa. Palvelutukkuri-  
ketjun kautta keskitämme ostojamme ja voimme tarjota asiakkaillemme ketjumme yhteisiä kampanjatuotteita. Lisäksi räätälöimme asiakkaillemme juuri heille sopivan tuotevalikoiman ja toimitukset.



Laaja valikoima

## Laaja valikoima

Tuotevalikoimamme on monipuolinen. Asiakas saa halutessaan yhdellä toimituksella kaikki tarvitsemansa tuotteet, mikä helpottaa varastohallintaa. Tilauksesta myös erikoisempia tuotteita. Nettikauppa palvelee kellen ympäri ja asiakas pystyy tarkastelemaan tilaushistoriaansa vaivattomasti.



Hyvä ja joustava palvelu

## Hyvä ja joustava palvelu

Asiakas on palvelumme keskipisteessä. Vaikka yhä enemmän tilataan digitaalisesti, meiltä saat aina palvelua myös puhelimitse. Annamme vinkkejä ja ideoita vaikka lounaslistan suunnittelussa. Autamme toistoiminnan luomisessa. Nopeat ja joustavat toimitukset ovat meidän aito ja kiitetty palvelulupauksemme.