2007

Ostajan ABC

ABC

Suurtalousuutiset
hankintakäsikirja

SOK

Resta-Mesta oy
ravintolalaitteet

Takuuhuollettu on hyvä vaihtoehto uudelle!

Resta-Mesta on takuuhuollettujen suurkeittiö-, ravintola- ja kylmälaitteiden erikoismyymälä.
Hintamme ovat noin kolmasosasta puoleen vastaavista uusista.
Toimitamme sekä keittiökokonaisuuksia että yksittäisiä laitteita.
Noudamme myös tarvittaessa teille tarpeettomaksi käyneet laitteet.

Myynti, huolto ja vuokraus

Hämeentie 92 00550 Helsinki
Puh. (09) 701 6455
Fax (09) 726 2627
Gsm 0400 710 600
myynti@resta-mesta.fi
www.resta-mesta.fi

Herra Snellmanin HoReCa-palvelut

Hanna 06-7866 265
Susan 06-7866 245
Jarno 09-77495 436

www.snellman.fi

Ken hyvää maistaa, sen aina muistaa.

Vitality

LAATU JA TERVEYS ENSISIJALLE VITALITYN ANNOSTELIJOISTA VAIVATTOMASTI ASEPTISESTI PAKATUISTA TÄYSMEHUISTA. NYT MYÖS FLORIDAN JÄÄTEET

VITA JUOMAT OY
Metsämaantie 45
21420 LIETO
Puh. (02) 4895 300
Fax (02) 4895 322
www.vitajuomat.fi

SUU
Suurtalousuutiset

– Hankintakäsikirja –

Päätoimittaja
Klaus Bremer

Toimittaja
Anja Hiltunen

Ulkoasu
Kalle Repo
Puh. (09) 547 622 34
kalle.repo@boy.fi

Ilmoitusmyynti
Seppo Jääskelä
Puh. (09) 547 622 21
GSM 040 526 6780
seppo.jaaskela@suurtalousuutiset.fi

Tilaajapalvelu
Puh. (09) 547 621
www.suurtalousuutiset.fi

Osoite
Suurtalousuutiset
Nuijamiestentie 5 A
00400 Helsinki
Puh. (09) 547 621
Fax (09) 547 622 46
www.suurtalousuutiset.fi

Painopaikka
I-Print, Vaasa
ISSN 0780-587X

SAFETY **HotHand®**

KEITTIÖ/LEIPOMOKÄSINE

SERTIFIOITUA TURVALLISUUTTA JO **10** VUOTTA

- palosuojattu päälimateriaali
- höyrysulku, erikoislämmöneristeet
- hygieninen, vesipesu 60 °C
- ei allergisoivia materiaaleja
- avainlipputuote

Palveluksessanne

ESSIMA KY

Uusikaupunki
www. essima.com
p. 02-842 1141, fax 02-842 1145

Alu Industrial Coatings & Releco-Coating ovat nyt:

ar alu-releco

Paistopeltien, vuokien, patojen & tuotanto-osien

PINTAKÄSITTELYÄ TEFLON® & NYLON PINNOITTEILLA

Kynttilätie 10, 11710 Riihimäki
Puh. 020 741 4060, Fax. 020 741 4061
w w w . a l u - r e l e c o . f i

Juhlatila ja keittiö kuntoon

Vuokrakalustolla

Astianvuokraus on monelle kesäjuhlia järjestävälle tutuksi tullut palvelu. Myös juhlateltat, saniteettitilat ja ruoanvalmistukseen ja säilytykseen tarvittavat laitteet voi vuokrata.

Teksti: Marjo-Kaisu Niinikoski

Juhlatelttoja vuokraavan Stopteltat Oy:n myyntipäällikkö **Juha Rönkkö** sanoo, että kivuttominta etenkin uusille keitrausyrittäjille on kääntyä suoraan ammattilaisten puoleen ja mielellään ajoissa.

- Isot talot kuten vaikkapa Sodexho ja Amica hoitavat varaukset jo hyvissä ajoin, jopa niin, että sopimukset tehdään jo edellisenä syksynä., Rönkkö sanoo.

Suomessa toimii useampia telttavuokraajia. Stopteltat on tällä hetkellä suurin nimenomaan juhlapalveluihin erikoistunut telttaja kalustevuokraaja.

- Luonnollisesti huippusesonkimme on kesällä, mutta kyllä me voimme toimittaa lämpimiä telttaratkaisuja myös pakkasaikaan, Rönkkö lupaa.

Miten järjestää firman 10-vuotisjuhlat?

Rönkkö sanoo, että suurten tapahtumien järjestäjien lisäksi telttavuokrauksen puoleen kääntyy myös pienempiä keitrausyrityksiä.

- Varsinaisia yksityisasiakkaita meillä on hyvin vähän, mutta sellaisia keitraajia on, jotka ovat jouduttuneet "äkillisesti" suuremman haasteen eteen.

Mitä tällainen vuokralysti sitten maksaa?

- Hinnan muodostuminen ei ole ihan yksiselitteinen asia. Siihen vaikuttavat sellaiset seikat kuten teltan tai katoksen koko, vuokrausaika ja se, mihin päin Suomea teltta pystytetään, Rönkkö vastaa.

- Peruslähtökohta telttojen vuokraukseen on se, että hinta alkaa 4-8 euroa neliöltä.

Stopteltojen varastolta ei anneta asiakkaalle suoraan mukaan 25 neliötä suurempia telttoja. Tämä tarkoittaa sitä, että suurimmalle osalle asiakkaista varusteet toimitetaan suoraan "avaimet käteen" -periaatteella.

Keittiökalusto vuokrapakettina

- Esimerkiksi meiltä löytyy vuokrattavaksi periaatteessa kaikki se kalusto ja laitteisto, mitä ravintola-alalla liikkuu, vastaa Resta-Mesta Oy:n toimitusjohtaja **Seppo Lindeqvist.**

- Yleisimmin kesätapahtumien keitraajat vuokraavat meiltä paketin, joka sisältää kylmäkaapin, pakastekaapin, kylmälasikon, hellan, keittiövaunut, kahvinkeittimen, yleiskoneen, astianperukoneen ja rst-pöytiä, Lideqvist listaa.

Lindeqvist sanoo, että kesätapahtumien keitraajat osaavat herätä jo hyvissä ajoin ennen kauden alkamista.

- Käytännössä kuitenkin useimmiten riittää, kun tekee varauksen muutamaa viikkoa ennen tapahtumaa.

Tuleeko vuokrakeittiö keitraajalle kalliiksi?

- Ei meillä ole koskaan hinnan takia jäänyt tavaraa vuokraamatta, Lindeqvist vastaa.

- Asiakkaan etuna on myös se, että meillä on valmiina kalusto, jolla laitteet toimitetaan valmiiksi paikan päälle ja myös noudetaan pois. Palvelu on vaivatonta, asiakas saa koko paketin ja maksaa siitä palvelusta kertakorvauksen ja sillä siisti, hän lisää.

- Käytettyjen ja takuuhuollettujen laitteiden kanssa on usein turvallisempaa kuin upouusien. Joskus uudet laitteet vain eivät toimi, mutta kun käytetyt on tsekattu ja huollettu ennen toimitusta, asiakas voi luottaa täysin siihen, että kaikki pelaa, Lindeqvist korostaa.

Ammattikeittiö-
suunnittelua
20 vuotta

RP

Suurkeittiö-insinööritoimisto RP Oy
Vattuniemenkatu 23 A - 00210 Helsinki - Puh. 09 671 033
rita.puli@suurkeittiorp.fi
www.suurkeittiorp.fi

Villeroy & Boch

Edustus Suomessa:
Laurentia Oy
Vironkatu 7 F, 00170 HELSINKI
Puh: 09-6811 200 Fax: 09-6811 2011
info@laurentia.fi
www.laurentia.fi

Laadultaan
tunnettua
savukalaa
jo vuodesta 1926

HELSINGIN
KALANSAVUSTAMO OY

Verkkokatu 6, 00580 Helsinki
puh. (09) 751 833 00, fax (09) 751 833 33

metos
kitchen intelligence

Metos Oy Ab
Ahjonkaarre, 04220 Kerava
puh. 0204 3913
fax 0204 39 4360
metos.finland@metos.com
www.metos.com

BIOGON®
elintarvikekaasut:
tuoreutta suoraan
pullosta.

Linde Gas | AGA
Oy AGA Ab | puh. 010 2421 | www.aga.fi

Uusi hankintalaki otettiin käyttöön kesäkuussa

Tarkkuutta tarjouksiin

Uuden hankintalain voimaantulon myötä otetaan käyttöön niin sanotut kansalliset kynnysarvot. Ne ovat alarajana hankintalain soveltamiselle. Hankintalain piirissä olevat hankinnat on kilpailutettava laissa todettuja menettelytapoja noudattaen.

Teksti Laura Siiro

Myös kansallisten kynnysarvojen alle jäävät, niin kutsutut vähäiset hankinnat, on on silti edelleen viisasta kilpailuttaa tai edes hankkia vaihtoehtoja vertaillen. Hankintayksiköt saavat itse valita tarkoituksenmukaisimmat ja hankintoihin parhaiten sopivat menettelytavat. Kuntaliiton asiantuntijan **Leena Piekkolan** mukaan on täysin väärä käsitys, että kaikki vähäiset hankinnat voitaisiin tehdä suorina hankintoina.

Kansalliset ja EU – kynnysarvot

Hankintalain säännökset on jaoteltu koskemaan EU - kynnysarvot ylittäviä ja EU - kynnysarvot alittavia, mutta kansalliset kynnysarvot ylittäviä hankintoja. Hankinnan kokonaisarvo määrittää, mitä säännöksiä sovelletaan.

Tavara - ja palveluhankintojen uudet kynnysarvot tulevat olemaan 15.000 euroa, sosiaali-, terveys- ja joidenkin koulutuspalveluiden osalta 50.000 euroa ja urakoiden 100.000 euroa.

EU - kynnysarvot ovat tavara- ja palveluhankinnoissa 211.000 euroa sekä rakennusurakoissa 5.278.000 euroa. EU - kynnysarvot ylittävistä hankinnoista on ilmoitettava EU:n laajuisesti ja hankintamenettelyt ovat kotimaiset kynnysarvot ylittäviä hankintoja monivaiheisemmat.

Erityisalojen uusi hankintalaki pohjautuu omaan direktiiviinsä.

Palvelut entistä tärkeämpiä

- Vanha laki oli tehty enemmänkin tavarahankintoja ja urakoita ajatellen. Nyt ovat palvelut nousseet yhä tärkeämmälle sijalle. Uusi laki tarjoaakin palvelujen kilpailuttamiseen enemmän työkaluja.

Vanha laki edellytti myös arvoltaan melko vähäisten hankintojen kilpailuttamista, mikä lisäsi työmäärää tarpeettomasti.

- Hankintayksiköt voivat nyt kilpailuttaa kansallisten kynnysarvojen alle jäävät hankinnat omia kevennettyjä hankintamenettelyjä käyttäen. Uuden lain myötä lisääntyy toivottavasti myös neuvottelumenettelyn käyttö silloin, kun ostajalle on hankintaprosessin alkuvaiheessa epäselvää, mikä hankinnan kohde tulee tarkkaan ottaen olemaan, Piekkola selvittää.

Omat säädökset käyttöön

Rahassa mitattuna arviolta 10 prosenttia hankinnoista tulee jäämään uusien, kotimaisten kynnysarvojen alapuolelle. Näitä hankintoja eivät uudet kilpailuttamissäädökset eivätkä vaatimukset ilmoittamisvelvollisuudesta koske.

- Lukumääräisesti tämä tarkoittaa vuositasolla toista miljoonaa hankintaa, joten kyse ei ole vähäpätöisestä asiasta, Piekkola huomauttaa.

Hänen mukaansa näiden hankintojen jättäminen kilpailuttamismenettelyn ulkopuolelle tuo mukanaan merkittäviä kustannussäästöjä.

- Toisaalta, jokaisen pienenkin hankinnan tekemiseen tarvitaan työpanosta, aikaa ja se aiheuttaa kustannuksia, Piekkola muistuttaa.

Hankintatointa tulisikin Piekkolan mielestä uudistaa ensisijaisesti siten, että näitä vähäisiä hankintoja ei tarvitsisi tehdä. Kannat-

tavampaa usean yksittäisen hankinnan tekemiseksi on esimerkiksi pitkäkestoisempi puitesopimus tai -järjestely, jonka puitteissa tilaukset tehdään tarpeen mukaan.

Lakiuudistuksen seurauksena vähäisiä hankintoja tulevat koskemaan yksittäisten hankintayksikköjen omat hankintaohjeet. Piekkola korostaa, että hankintaohjeissa on huomioitava lain vaatimus hallinnon sekä hankintojen avoimuudesta sekä syrjimättömyydestä.

Kilpailu kaikkien etu

- Kilpailun toteutuminen näissäkin hankinnoissa on tottakai myös niin ostajan kuin myyjänkin etu. En uskoisi uuden käytännön johtavan yksittäisten yritysten suosimiseen. Ja varmaankin yrittäjät älähtävät, jos meno äityy aivan mahdottomaksi, Piekkala arvelee.

Vähäisten hankintojen osalta poistuu myös markkinatuomioistuimeen valittamisoikeus.

- Kunnallinen oikaisuvaatimusmahdollisuus koskee kunnallisia hankintoja silloin, kun hankinnoista tehdään kunnallinen päätös, Piekkola selvittää.

Kansalliset kynnysarvot alittavia hankintoja ei myöskään tarvitse ilmoittaa uuteen sähköiseen ilmoituskanavaan, HILMAAN.

HILMA tuo sähköä tarjouksiin

Ilmoitusvelvollisuuden laajeneminen on Piekkolan mukaan loistava asia.

Vastikään käyttöön otetun sähköisen ilmoituskanavan HILMAN vuosittaisten ilmoitusmäärän arvioidaan nousevan noin 40.000 ilmoituksen vuositasolle.

Vaikka jatkossa onkin kotimaiset kynnysarvot ylittävien hankintojen osalta pakollista ilmoittaa vain HILMASSA, muistuttaa Piekkola, että hyvä tilaaja informoi edelleen myös muita, tärkeitä tahoja kuten aiemmat tarjoajat.

Suurimmat hankinnat, jotka ylittävät Eu – kynnysarvot, tulee HILMAN lisäksi ilmoittaa www.hankintailmoitukset.fi -osoitteen kautta TED – tietokannassa.

Varaa aikaa suunnitteluun

Puitejärjestelyjen ja –sopimusten tekeminen on Piekkolan mukaan tätä päivää, mutta nyt menettelytapa kirjataan lakiin, mikä selkiyttää asioita.

- Esimerkiksi laki rikolliseen toimintaan syyllistyneen kilpailijan poisrajaamisoikeudesta on ollut vastaavanlaisessa asemassa. Onhan selvää, että tällainen menettely on ollut jo aiemmin käytössä.

Uuden lain pilkulleen tuntemista tärkeämpänä Piekkola pitää sitä, että sekä tarjoaja että ostaja aidosti kohtaisivat. Tässä on hänen mukaansa ollut ja on edelleen suurimmat puutteet hankintaprosessissa. Ostaja ei varaa esimerkiksi riittävästi aikaa, tutustu tarjontaan tai ajattelu hankintaprosessissa ▶▶

FAKTA

Lakia lyhyesti

- Tavara - ja palveluhankintojen uudet kynnysarvo 15.000 euroa
- Sosiaali-, terveys- ja joidenkin koulutuspalveluiden osalta 50.000 euroa
- Urakoiden kynnysarvo 100.000 euroa.
- EU - kynnysarvot tavara- ja palveluhankinnoissa 211.000 euroa **sekä**
- Rakennusurakoissa 5.278.000 euroa.
- Erityisalojen uusi hankintalaki pohjautuu omaan direktiiviinsä ja sen piiriin kuuluvat vesi- ja energiahuollon sekä liikenteen ja postipalvelujen alat.
- Hankintayksiköt voivat kilpailuttaa kansallisten kynnysarvojen alle jäävät hankinnat omia kevennettyjä hankintamenettelyjä käyttäen.
- Kaikki arvoltaan kansalliset kynnysarvot ylittävät hankinnat tulee ilmoittaa julkisesti
- Kansalliset kynnysarvot alittavia hankintoja ei tarvitse ilmoittaa uuteen sähköiseen ilmoituskanavaan, HILMAAN.
- Suurimmat hankinnat, jotka ylittävät Eu – kynnysarvot, tulee HILMAN lisäksi ilmoittaa TED - tietokannassa
- Hankinnan suunnitteluvaiheeseen olisi hyvä varata runsaasti aikaa.
- Tarjouspyynnössä on esitettävä vaatimukset tarjoajien soveltu vuudelle ja hankinnan kohteelle.
- Neuvottelumenettelyn käyttö ei poista tarjouspyynnön laatimis velvoitetta.
- Tarjoajan kannattaa noudattaa huolellisesti tarjouksen pyytäjän ohjeita jos mielii pysyä kilpailussa mukana. Älä lisää esimerkiksi omia ehtoja tarjoukseen, sillä
- Ainoastaan hankkija asettaa ehtoja tarjoukselle, ja myös tarjous ten yhteismitallisuuden takaamiseksi.
- Vähäisten hankintojen osalta poistuu markkinatuomioistuimeen valittamisoikeus.
- Kunnallinen oikaisuvaatimusmahdollisuus koskee kunnallisia hankintoja silloin, kun hankinnoista tehdään kunnallinen päätös.

lähtee harmittavan usein väärästä päästä liikkeelle. Kilpailua saatetaan yrittää estääkin.

- Joskus saatetaan tarjouspyyntöä laadittaessa jopa ottaa jonkin tietyn yrittäjän tuoteluettelo ja tarjouspyyntö laaditaan sitä tutkimalla niin, että muitten tarjoajien on vaikeaa esittää vakavasti otettavaa tarjousta. Hankinnan tekijä on tällöin jo ennen tutustumistaan tarjontaan päättänyt, millaisen tuotteen, tai jopa minkä valmistajan, haluaa.

Sitä saa, mitä tilaa

- Edelliseen liittyen tiedän tehdyn tarjouspyyntöjä, joissa tilaaja on pyytänyt esimerkiksi tietyn valmistajan keittiökalusteita tai huonekaluja, vaikka olennaisempaa olisi tutkia, millaisia ominaisuuksia niihin kalusteisiin halutaan.

Ostajan ammattitaitoa on myös kyky rajata hankinnan osalta sopimattomat tarjoajat pois jo alkuvaiheessa. Tarjouspyynnössä on esitettävä vaatimukset tarjoajien soveltuvuudelle ja hankinnan kohteelle, Piekkola tähdentää.

Hänen mukaansa on turha valittaa, että laki on huono ja monimutkainen, jollei kilpailuttaja ole itse tarkkaan yksilöinyt tarjouspyynnössä, mitä on hakemassa.

- Tässä pätee mitä suurimmassa määrin sanonta: sitä saa, mitä tilaa. Tarkkaan laadittu tarjouspyyntö säästää myös yrityksiltä turhaa vaivaa. Huolellisesti tehty pyyntö kertoo yritykselle heti, onko kyseessä "meidän juttu" ja tällöin mukaan lähtevät vain todella vakavasti otettavat tarjoajat.

Erilaisia neuvottelumenettelyjä

Neuvottelumenettelyä voidaan käyttää esimerkiksi silloin, kun ostaja ei osaa laatia yksiselitteistä tarjouspyyntöä tai hankinnan hinnoittelu ei ole yksiselitteistä. Neuvottelumenettelyn käyttö ei poista tarjouspyynnön laatimisvelvoitetta.

Piekkolan kokemuksen mukaan myös yrittäjillä on parantamisen varaa, etenkin suhteessa tarjouksien laatimiseen.

- Jos mielii pysyä kilpailussa mukana, on parempi noudattaa huolellisesti tarjouksen pyytäjän ohjeita. Tämä ei kuitenkaan aina toteudu käytännössä.

Tarjouksen tekemisessä tarkalleen tilaajan vaatimusten mukaisesti ei ole kysymys mistään ylimääräisen työtaakan kasaamisesta yrittäjän hartioille.

- Jotta tarjouksia voisi vertailla luotettavasti keskenään, pitää niitten olla yhteismitallisesti ja vertailukelpoisesti laadittuja, Piekkola sanoo.

Hänen mukaansa on varsin yleistä se, että tarjoaja oikaisee hinnoittelemalla tuotteensa kovin ylimalkaisesti ja lisäilee omia ehtojaan tarjouksiinsa.

- Kyllä se on ainoastaan hankkija, joka asettaa ehtoja tarjoukselle juuri tarjousten yhteismitallisuuden takaamiseksi, Piekkola kiteyttää.

- Joskus tarjoajat tuntuvat ajattelevan, että laaditaanpa vähän erilainen.

Neuvontapalvelut

Kauppa- ja teollisuusministeriön sekä Kuntaliiton alainen Julkisten hankintojen neuvontayksikkö neuvoo hankintalakia koskevissaasioissa puhelimitse sekä sähköpostin ja intenetin välityksellä osoitteessa www.hankinnat.fi.

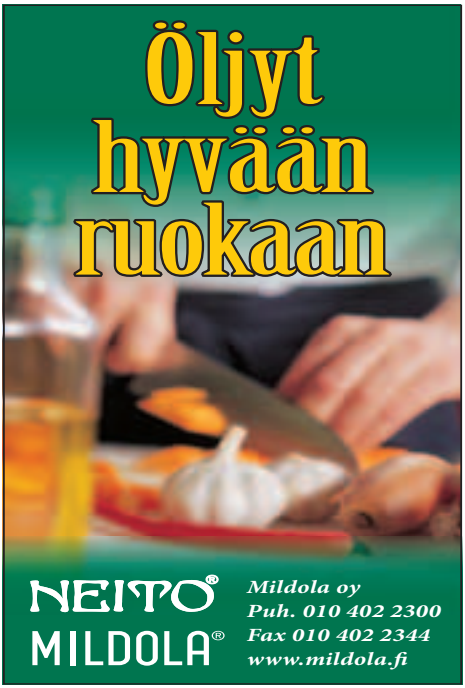
Kysymykset voi lähettää sähköpostiosoitteeseen hankinnat@Kuntaliitto.fi. Niihin pyritään vastaamaan kolmen työpäivän kuluessa.

Hankintayksiköitä ja yrityksiä palveleva neuvontayksikön puhelin, 09 – 7712255, joka päivystää maanantaista perjantaihin klo 9 - 12.

Hyväksytyt
kylmä- ja pakastetilat

puh. 040 508 4803
www.vuokrakontti.fi
vuokrakontti®

Öljyt
hyvään
ruokaan

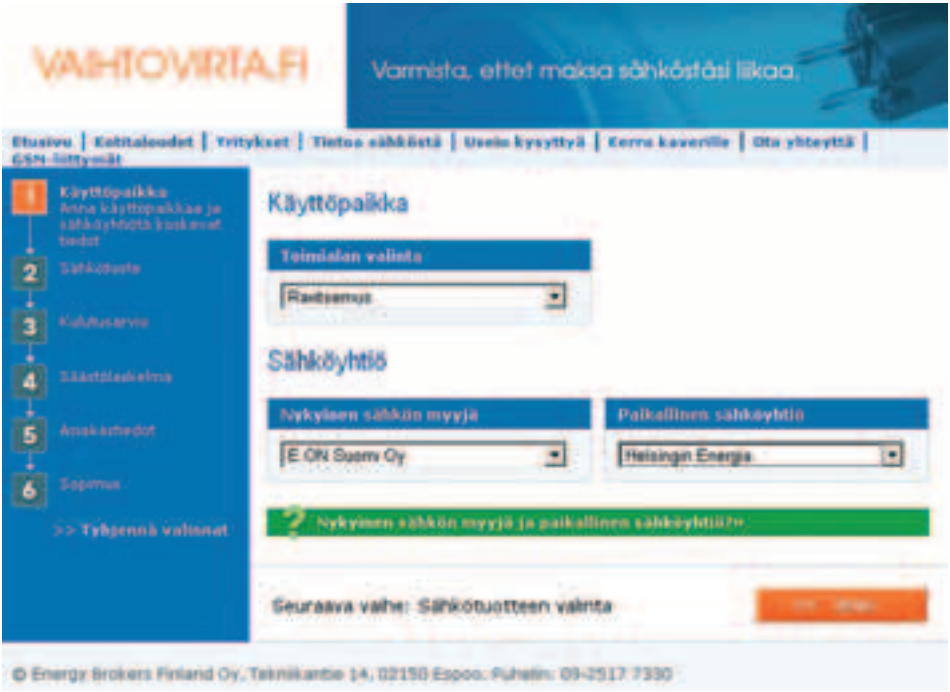


NEITO®
MILDOLA®
Mildola oy
Puh. 010 402 2300
Fax 010 402 2344
www.mildola.fi

Suurkeittiöhygienian ammattilainen

puh. 020 7474 200
www.johnsondiversey.fi

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



Yrittäjä, muista kilpailuttaa

Sähkön hinta halvemmaksi

Tehokkain tapa pienentää sähkölaskua on käyttää sähköpihejä laitteita, niitäkin ajatuksen kanssa. Moni yrittäjä tekeekin niin, mutta samalla, kun muistaa sulkea pakastimen oven huolellisesti, ei huomaa kilpailuttaa eri sähköntoimittajia ja jopa sadat eurot karkaavat pulleampiin taskuihin.

Teksti Pauli Hyvölä

Valtion teknillisen tutkimuslaitoksen tekemän kymmenen vuoden takaisen selvityksen mukaan hotellilta ja ravintolalta kuluu keskimäärin 1,55 kWh:n verran sähköä yhden ruoka-annoksen valmistamiseen. Henkilöstöravintolalta kuluu annosta kohden 0,81 kWh, tienvarsiravintolalta ja kahvilalta 0,50 kWh ja kouluilta 0,56-0,77 kWh.

Jos ravintola valmistaa sata annosta päivässä, vuoden kaikkina

Sähkön hinta nousee vielä

EU:n on tarkoitus luoda alueelleen myös sähköenergiaa koskevat yhteismarkkinat. Suomen kannalta se tulee merkitsemään hintojen eurooppalaistumista, siis nousemista ainakin kuluttajille myytävän sähkön osalta.

Pienteollisuuden sähkönhinnat ovat jo nyt lähellä eurooppalaista keskitasoa vuoden 2003 rajujen hinnankorotusten jälkeen.

Sähköstä on ollut myös pulaa. Lisää sähköä on ostettavissa Venäjältä ja sähköpörssi Nord Poolilta mutta jälkimmäiseltä hyvin kalliilla. Onkin epäilty, että tämän sähköfirmojen poolin hintamekanismi ei toimi kuten pörssin kuuluisi.

Venäjää taas ei haluta päästää moniin syihin vedoten Suomen sähkömarkkinoille. Suurin huoli taitaa koskea sitä, että ulkomaalaisomistukseen myydyt sähköfirmat eivät enää pystyisi maksamaan osinkojaan ja johtajaoptioitaan suomalaisen pienyrittäjän ja kuluttajan pussista puoliväkivalloin kiskomalla.

noin 220 työpäivänä niitä valmistuu yhteensä 22.000 kappaletta. Kilowatteja kuluu siis 34.100. Se on enemmän kuin yhden sähkölämmitteisen omakotitalon kulutus.

Kun 34.100 kWh:n kulutuksen kertoo esimerkiksi koko maan pienteollisuuden sähkön hinnan keskiarvolla, vuoden sähkölaskuksi ilman mahdollista perusmaksua tulee noin 3000 euroa. Tuosta pystyy kilpailuttamalla tinkimään osan pois.

Energia kohteena

Sähkölaitokset voi laittaa kilpailemaan keskenään pelkästään energian hinnalla. Se muodostaa noin puolet sähkölaskun hinnasta, loppu tulee siirtohinnasta ja veroista. Niitä ei voi kilpailuttaa. Mutta jo energian hinnoissa on suuria eroja. Kaikki eivät tosin voi siirtyä Suomen halvimman sähköfirman asiakkaiksi, sillä se ei voi myydä enempää sähköä kuin itse yhteiseen sähköverkkoon tuottaa tai muualta, esimerkiksi pohjoismaisesta sähköpörssistä Nord Poolista myytäväkseen hankkii.

Mutta kalleimmankaan asiakkaana ei ole pakko olla: moni maakunnan firma, jolla on kapasiteettia enemmän kuin asiakkaita, kalastelee verkkoonsa uusia asiakkaita.

Siirtohintaa ei siis voi kilpailuttaa, vaan se riippuu kantaverkon (“paksut johdot”) osalta Energiamarkkinavirastosta, sen hintasääntelystä, ja paikallisen jakeluverkon osalta paikallisen sähköyhtiön tehokkuudesta tai voitonpyynnistä. Esimerkiksi Fortum, joka osakekannasta liki puolet myytiin enimmäkseen ulkomaalaisille sijoittajille ja joka maksoi osinkojen lisäksi jättioptiot johtajilleen ansiokkaasta sähkön hinnan korottamisesta, perii osaltaan yhtä korkeimmista siirtohinnoista - kun kerran voi. Aiemmin valtion yksin omistama Fortum tuottaa 40% sähköstämme ja omistaa 25% kantaverkosta.

Etsi halvimmat ja pyydä tarjous

Sähkömarkkinoita valvova Energiamarkkinavirasto pitää lukua eri sähköyhtiöiden hinnoista ja tarjoaa www-palvelun, jonka avulla hintoja voi vertailla. Oikeanlaisen laskelman ja tarjouksen saadakseen täytyy tietää kulutuksensa kilowattitunteina ja sulakekoko, esimerkiksi 3 x 50 A. Tämän jälkeen tulee pyytää tarjous ja tehdä sopimus. Jos yritys ei ole tarjoajan toimialueella, siirrosta maksetaan omalle sähköyhtiölle eri laskulla. Ennen kuin vaihtaa toimittajaa, kannattaa tarkistaa perusmaksujen ohella mahdollinen mittarin lukemisesta perittävä hinta.

Tarjouksia kannattaa pyytää useammalta, myös nykyiseltä toimittajalta, sillä yhtiöiden ei ole pakko myydä sähköä kuin vastuualueilleen, ja toisaalta oma toimittaja saattaa haluta pitää asiakkaansa.

Tarjouksia voi hakea myös sähköyhtiöiden kotisivuilta tai esimerkiksi vaihtovirta.fi-palvelusta. Saatu tarjous on myyjää sitova.

Niin kutsuttu pörssisähkö lie pois laskuista ainakin pienasiakkaan osalta: pelkkä energian hinta on nyt ja lähitulevaisuuteen korkeampi kuin monen yhtiön verollinen kokonaishinta.

LISÄTIETOJA

Hintatilastoja: http://www.energiamarkkinavirasto.fi/
Laskuri: http://www.sahkonhinta.fi/
Pörssisähkö: http://www.markkinasahko.com/
Tarjouksia mm.: www.vaihtovirta.fi ja www.vertaa.fi

ePostilokero tuo sähköä ostamiseen

ePostilokero on uusi sähköinen palvelukokonaisuus, jonka ansiosta pienetkin tavarantoimittajat ja julkisyhteisöt pääsevät mukaan tukkuliikkeiden, kaupan keskusliikkeiden ja asiakkaidensa tilausjärjestelmiin.

Teksti ja kuvat Anja Hiltunen

Mikkelin ammattikorkeakoulun YTI-Tutkimuskeskus kehitti 1990-luvulla pk-sektorin sähköiseen asiointiin RuokaRaittinimisen tuotteen. Ohjelmisto välitti tilaustietoja vähittäiskaupan ja tukun sekä yritysten välillä. Yritys ja palvelu myytiin 2002 Servinet Communication Oy:lle, joka kehitti WM-datan ravitsemisliiketoiminnan palvelut –yksikön kanssa tuotteesta uuden, laajennetun tuotteen ja palvelun nimeltään ePostilokero.

ePostilokero välittää tilauksia, laskuja ja lähetysluetteloita sähköisesti kaikkien kaupan keskusliikkeiden ja valtakunnallisten tukkujen ja niiden tavarantoimittajien välillä. Nyt palvelua on laajennettu myös HoReCa-sektorin sähköiseen asiointiin, erityisesti ammattikeittiöiden, SK -tukkujen ja pk-yritysten väliseen sähköiseen asiointiin.

Tietyillä keskusliikkeillä ja julkisella puolella kilpailutuksen edellytys on, että tavarantoimittaja käyttää sähköistä asiointia.

Tilaus näppäimen painalluksella

ePostilokero on palvelu, joka toimii eräänlaisena "kielenkääntäjänä tai tulkkina" esimerkiksi AROMI -tietojärjestelmää käyttävien suurkeittiöiden ja tavarantoimittajien käytössä olevien erilaisten sähköisten tietojärjestelmien välillä. ePostilokerossa on valmiudet asioida sähköisesti kaikkien toimittajien kanssa.

Palvelun suurin etu on siinä, että se säästää aikaa ja vähentää kustannuksia ruokapalveluyksiköiden ja tavarantoimittajien päivittäisissä osto- ja toimitusprosesseissa.

Nykytilanteessa vielä tilaus useimmiten soitetaan, faxataan tai lähetetään sähköpostilla tavarantoimittajalle, ja tuote- ja hintatiedot, ostotilaukset, lähetyslistat ja laskut käsitellään osapuolten välillä manuaalisesti.

ePostilokeroa käytettäessä ostotilauksen voi tehdä yhdellä näppäimen painalluksella, koska käytössä on yksi linkki asiakasverkostoon monien sijasta. ePostilokeron avulla koko ostamiseen liittyvä ketju tilaajan ja toimittajan välillä hoituu sähköisesti tilaamisesta laskun maksuun. Ruokapalveluyksiköiden toiminta tehostuu, kun tuotetiedot ja sopimushinnat ja ostotilaukset, lähetyslistat ja laskut saadaan sähköisesti tilaajan ja toimittajien välillä.

Myös virheiden tekemismahdollisuudet vähenevät, kun tietoja kirjoitetaan tietokoneelle vain kerran.

Sähköisen hankintaprosessin myötä vapautuu aikaa ruokapalveluyksiköissä esimerkiksi ostojen valmisteluun ja tarvelaskentaan sekä reseptiikan- ja tuotantoprosessiin suunnitteluun ja asiakaspalveluun. Ostotilaus voidaan myös tehdä nopeasti näppäintä painamalla silloin, kun ostotarve syntyy.

FAKTA

- **ePostilokero** on monikanavainen palvelu, jolla tavarantoimittajat pystyvät vastaanottamaan asiakkailtaan ostotilaukset ja lähettämään **tilausvahvistuksia**, **kuormakirjoja** sekä **laskuja** sähköisesti.
- Soveltuu myös yrityksille, joilla ei ole tilaustenhallinta- tai toiminnanohjausjärjestelmää. Se soveltuu kaiken kokoisille yrityksille ja on kustannustehokas palvelu myös harvemmin sähköisesti asioivien liikekumppaneiden välillä. ePostilokeron käyttöönotto vaatii ainoastaan tietokoneen ja internet-yhteyden.
- Muuntaa ja välittää eteenpäin mm. laskutusjärjestelmän muodostaman laskuaineiston. Muunnokset voivat tapahtua esim. EDI-laskuksi, verkkolaskuksi tai paperilaskuksi tulostuspalvelun kautta. Näin jokainen laskun vastaanottaja saa vaatimustensa ja valmiuksiensa mukaisen laskun.
- Mahdollistaa kaikkien myyntilaskujen ulkoistamisen. Palvelu on käytännöllinen esimerkiksi tilitoimistolle, joka hoitaa asiakkaidensa myyntilaskutuksen. Laskut ohjautuvat vastaanottajille joko suoraan, vastaanottajan palveluoperaattorin, pankin tai tulostuspalvelun kautta postin välityksellä.
- Huolehtii myös tarvittavista tietomuunnoksista ja tietoturvasta eri järjestelmien ja kumppaneiden välillä.
- **ePostilokero** on kustannustehokas tapa asioida sähköisesti mm. kaupan keskusliikkeiden ja valtakunnallisten tukkujen ja niiden tavarantoimittajien välillä.
- Tuotteen myyjä voi jo nyt toimittaa saatavuudet ja tuotetiedot sähköisesti ostaja-asiakkaalle vaikkapa suoraan Aromi-ohjelmaan. Ohjelma voi tuottaa ostoehdotuksen, josta tilaus lähtee “nappia painamalla”.
- Pienikin toimittaja voi ePostilokeron avulla saada tuotteensa tarjolle kaikille tukuista riippumatta. Voi lisätä itsenäisyyttä ja parantaa katetta sekä mahdollistaa kasvun.
- Järjestelmä auttaa ja myös hyötyy pienten elintarviketoimittajien verkottumisesta ja lisää näin volyymeja ja parantaa saatavuutta sekä toimitusvarmuutta. Seurauksena on, että pienet tuottajat yhdessä voivat saada volyymiasiakkaita esimerkiksi kuntayhtymistä.
- Em. seurauksena auttaa nykyisiä pieniä toimittajia myös säilymään markkinoilla vaikka ostajayksiköiden koko kasvaa esimerkiksi kuntaliitosten tai seutukunnallisesti keskitettyjen hankintojen kautta
- Vaatii useissa tapauksissa jakelun kehittämistä, mm. yhteiskuljetukset

10.000 euroa www-sivuihin vai hakupalvelu?

Vaihtoehto verkkosivuille

Viime aikoina yleistyneet verkko- ja yrityshakupalvelut mahdollistavat ravintoloiden suuremman näkyvyyden verkossa. Kuluttajan kannalta ravintolaoppaat ja muut palvelut ovatkin varsin hyödyllisiä ja helppokäyttöisiä, mutta entä ravintoloitsijan?

Teksti Tom Laurell

Ravintolaoppaaseen ravintolan tietojen laittaminen ei vaadi jo olemassa olevia verkkosivuja. Jotkut opas-palvelut tarjoavat niin kutsuttuja esittelysivuja, jotka ovat palvelun sisällä olevia sivuja, jotka toimivat kuin pienoiskokoiset ravintolan omat verkkosivut.

Sivuihin sisältyy ravintolan perustiedot: osoite, aukioloajat, puhelinnumero, sähköpostiosoite sekä linkki mahdollisille ravintolan omille verkkosivuille. Esittelysivut voivat myös sisältää kuvia, ruokalistan sekä esittelyn ravintolasta.

Tosin aivan kaikista verkossa olevista ravintolaoppaista tällaisia ominaisuuksia ei löydy. Pelkkien perustietojen listaaminen ilman minkäänlaisia kuvia sivustolle, missä on satojen muidenkin ravintoloiden tiedot, ei pysty kilpailemaan alkuunkaan kotisivujen kanssa.

Miten ravintolaoppaat toimivat?

Ravintolaoppaat ovat kaikki omia verkkopalveluja, joten niiden käytännöt poikkeavat hieman toisistaan. Kuitenkin pääperiaate on kaikissa sama. Sivustojen käyttäjät, useimmin tavalliset internetissä liikkuvat asiakkaat, voivat ilmoittaa ja lisätä ravintoloita sivuille, jolloin ravintolasta tulee sivulle näkyviin vain sen välttämättömimmät tiedot.

Joillakin opassivustoilla käyttäjän oikeudet on rajoitettu pelkästään ravintoloiden ilmoittamiseen, jonka jälkeen palveluntarjoaja tarkistaa puuttuuko ravintola tietokannasta ja jos näin on, ottaa hän yhteyttä ravintolaan ja tarjoaa näkyvyyttä ja palveluja. Käyttäjien palveluun ilmoittamille ravin-

toloille ei koidu minkäänlaisia kustannuksia perustiedoista, jotka palveluun laitetaan, mutta jos ravintola haluaa oman esittelysivun tai kattavammat tiedot ruokalistoineen sekä kuvia näkyviin, joutuu palvelusta maksamaan.

Aineiston ravintolat voivat lähettää palveluiden tarjoajille joko sähköpostitse, tai puhelimitse.

Sivustojen täydentäminen on suunniteltu tietotekniikan perustaidot omaaville käyttäjille ja käyttöliittymät ovatkin kohtuullisen selkeitä. Erikoista oli, että yhdeltäkään sivustolta löytynyt kunnollisia ohjeita ravintoloille verkkopalveluiden ostoa ajatellen.

Perustiedot maksuttomia – laatu maksaa

Ravintolaopas-palveluita tarjoavat verkossa muun muassa ravintolaopas.net, ravintolakeskus.fi, vapaa-aikavirasto.com sekä yrityshaun muodossa 020300200.com.

020300200.com –internet hakupalveluun on listattu 3674 ravintolaa yhteystietoineen. Palvelun tarjoaa Directa, jolla on yhteistyötä kaupparekisterin kanssa. Directa pyrkiikin listaamaan kaikkien Suomen ravintoloiden perustiedot ja ne ovat ravintoloille täysin maksuttomia. Jos ravintola kuitenkin haluaa kattavamman tietopaketin itsestään, täytyy sen maksaa niistä. Directalla pakettiin kuuluu kynnysraha, joka velotetaan kun palvelu aloitetaan, sekä sen jälkeen hakuosumien määrän perusteella tapahtuva velotus.

- Vain hakuosumista veloittaminen on mielestämme reilua, sillä silloin jokin pieni yritys ei joudu maksamaan itseään kipeäksi, jos sitä ei haeta, Directan toimitusjohtaja **Ville Komppa** kertoo.

Sekä ravintolakeskus.fi:ssä että ravintolaopas.netissä on molemmissa käyttäjän mahdollista lisätä ravintolan tietoja verkkoon. Jälkimmäisessä se tosin lähinnä tarkoittaa tietokannasta puuttuvan ravintolan ilmoittamista. Mikäli ravintola haluaa laajempaa tietoiskua, on molemmilla yrityksillä tarjottavanaan maksullisia paketteja. Ravintolakeskuksessa “peruspaketti”, joka sisältää yhteystiedot, kuvia, logon, ynnä muuta sellaista, maksaa 179 euroa vuodessa. Ravintolaoppaassa taas peruspaketille hintaa kertyy 890 euroa per vuosi.

Paketit eivät tietenkään ole suoraan vertailukelpoisia. Luksusta haluaville kaikilla “herkuilla”, muun muassa kuva-gallerialla, varustetun paketin saa ravintolaopas.net –sivuilta hintaan 1700 euroa vuodelta.

Ravintolakeskus.fi ei vaadi ravintolaa ostamaan palveluita, mutta tosiasia on, että ilmaisella, pelkät perustiedot sisältävällä ilmoituksella ei paljoa muista ilmoituksista erotu.

Vapaa-aikavirasto.comin palvelusta löytyvät ravintolatiedot taas ovat pääosin lähtöisin ravintoloiden omilta kotisivuilta, kuntien ja kaupunkien verkkosivuilta sekä käyttäjien tiedottamia. Käyttäjät voivat perustietojen lisäksi ilmoittaa ravintolan kotisivun, mikäli sellaista on. Se lisää ravintolan näkyvyyttä ja mielenkiintoa huomattavasti.

Millekään edellä mainituista sivustoista ei tarvitse rekisteröityä etsiäkseen tietoa ravintoloista.

Onko oppaista todellista hyötyä ravintolalle?

Internetin käytön laajentuessa jatkuvasti ja uusien palveluiden siirtyminen verkkoon aiheuttaa sen, että näkyvyyttä haluavan yrityksen pitää pysyä mukana myös tällä uudella mainonnan sektorilla. Nykyään yhä useammin ruokapaikka katsotaan etukäteen kotikoneelta kuin lähdetään ulos etsimään kivan näköistä paikkaa. Siksi oman ravintolan näkyvyys verkossa, joko kotisivujen, ravintolaoppaan tai muun vastaavan avulla, onkin tärkeää.

Ravintolaopas ja omat kotisivut eivät sulje toisiaan pois, vaan oppaassa voi olla linkki ravintolan omille kotisivuille, mikä lisää kävijämääriä ravintolan omilla kotisivuilla, siis näkyvyyttä, ja tiedon tarjoamisen mahdollisuuksia entisestään.

Maksuton palkanmaksupalvelu

Palkka.fi paperisotaa vastaan

Internetistä löytyvä Palkka.fi palvelu on verohallinnon, Kelan ja vakuutusyhtiöiden tarjoama ja ylläpitämä pientyönantajien maksupalvelu, jonka avulla voi hoitaa kaikki palkanmaksuun liittyvät rutiinit ja jättää vaikkapa ALV-ilmoitukset. Niitä, jotka eivät ole aiemmin maksaneet palkkoja, palvelu opastaa seikkaperäisesti.

Teksti Pauli Hyvölä

Maksuton palvelu on tarkoitettu erityisesti sellaisille palkanmaksajille, jotka maksavat harvoin palkkoja eivätkä välttämättä ole selvillä kaikista työnantajavelvoitteista. Palkkoja laskevan palkka.fi-palvelua käyttäessään ei tarvitse tietää esimerkiksi työntekijän palkasta perittävien työttömyys- tai työeläkevakuutusmaksujen prosentteja. Palvelu myös muistuttaa käyttäjää vaikkapa siitä, että tapaturmavakuutus on aina otettava ennen kuin työntekijä aloittaa työnsä.

Palvelua voi käyttää tehokkaimmin kirjautumalla ja tunnistautumalla käyttäjäksi vaikka verkkomaksutunnuksin. Täyttämällä ja tallentamalla työnantajatiedot pääsee käyttämään kaikkia palvelun sisältämiä toimintoja. Annetut tiedot tallentuvat tietokantaan ja ovat käytettävissäsi myös seuraavilla kerroilla. Palveluun antamasi tiedot muodostavat arkiston, jossa tiedot säilytetään 11 vuoden ajan, tai oikeammin, kuluvan vuoden ja seuraavan kymmenen vuoden ajan.

Palveluun voi tutustua ja sen toimintoja voi käyttää myös niin sanottuna vierailijana. Silloin voi täyttää työnantaja- ja työntekijätiedot, laskea palkan palkanlaskentaohjelman avulla ja tulostaa palkkalaskelman. Jo tästä on monelle vain satunnaisesti palkkoja maksavalle hyötyä, vaikka vierailijana annetut tiedot eivät tallennu, vaan häviävät istunnon päättyessä.

Perustaidoilla pitkälle

Todennäköisesti palkka.fi:n kynnys ole lainkaan korkea, jos jo toimii yrittäjänä ja tietää, mitä eläke- ja vakuutusmaksuja tulee suorittaa ja miten esimerkiksi AY-jäsenmaksut tilitetään sekä jo omaa vakuutukset. Näin etenkin, jos työntekijöitä on vähän ja tulee tun-

FAKTA

Palkka.fin avulla voit

- Laskea työntekijän palkan sivukuluineen
- Tehdä tarvittavat kuukausi-, vuosi- ja muut ilmoitukset verottajalle ja vakuutusyhtiöille
- Toimittaa kotitalousvähennykseen oikeuttavat tiedot suoraan verottajalle
- Tulostaa työntekijälle palkkalaskelman ja –todistuksen
- Tulostaa kirjanpidon tarvitsemat palkkayhteenvedot
- Tehdä vakuutushakemuksia
- Hoitaa alv-ilmoituksen (vero.fi palvelun avulla)
- Lähettää palkanmaksutietoja Kelan etuuksiin
- Arkistoida palkkatiedot 11 vuoden ajan (ei Kelan tietoja)

Laatia maksutoimeksiannot:

- Työntekijälle palkanmaksusta
- Verottajalle ennakonpidätys- ja sosiaaliturvamaksuista
- Eläkevakuutusyhtiölle eläkevakuutusmaksusta

tea vain yhden alan työehtosopimus. Palkka.fi on TES-riippumaton, eli ei tunne niitä.

Ideansa mukaan palvelu sopii hyvin ainakin satunnaiselle palkanmaksajalle, myös kotitalouksille, joiden ei tarvitse huolehtia eläkkeistä ja vakuutuksista. Erityisen hyvin ohjelma sopii sellaiselle, joka tekee työtä useasta paikasta, sillä palvelu aukeaa mistä tahansa koneesta vaikka ulkomailla oltaessa.

Tietokonetaitojakaan ei tarvitse enemmälti olla, vaan Palkka.fin parissa pärjää perustaidoilla. Jos kysyttävää tulee, voi turvautua palvelumaksuttomaan puhelinneuvontaan. Palvelun yleisneuvontapuhelin palvelee suomeksi numerossa 010 193 530 arkipäivinä 8.00 – 16.15 -välillä.

Hyödyt riippuvat kaikkiaan siitä, kuinka on asiat hoitanut aiemmin ja paljonko niistä on vaikkapa tilitoimistolleen maksanut. Muutenkin hyödyt pitää jokaisen harkita itse palveluun tutustumisen jälkeen. Palvelun voi ottaa käyttöön kesken vuodenkin, sillä jo maksetut summat voi ja pitääkin kirjata tietokantaan pohjaksi jos haluaa käyttää palvelusta automaattisesti lähetettäviä ilmoituksia.

Palkka.fi:stä saatavat tulosteet

- Kirjanpitotosite (pdf)
- Lakisääteisen tapaturmavakuutuksen hakemus (pdf)
- Lakisääteisen tapaturmavakuutuksen muutosilmoitus (pdf)
- Lakisääteisin tapaturmavakuutuksen palkkailmoitus (pdf)
- LEL–palkkailmoitus (pdf)
- Matalapalkkatukierittely (pdf)
- Palkkatodistus (pdf)
- Palkkalista (pdf)
- Sopimustyönantajan kuukausi-ilmoitus (pdf)
- Sopimustyönantajan vuosi-ilmoitus (pdf)
- Tael–palkkailmoitus (pdf)
- TEL -työsuhdeilmoitukset (pdf)
- TEL vuosi-ilmoitus (pdf)
- Tilapäisen työnantajan kuukausi-ilmoitus (pdf)
- Tilastolista (pdf)
- Tilitystosite (pdf)
- TyEL-muutosilmoitus (pdf)
- TyEL-työsuhdeilmoitus (pdf)
- TyEL-vakuutushakemus (pdf)
- Valvontailmoitus verottajalle (pdf)
- Verottajan vuosi-ilmoitus (pdf)

Älä täytä kaappeja turhilla purkeilla

Kiperän paikan kemikaalit

Keittiön laitteiden ja tekstiilien puhdistamiseen on tarjolla jos jonkinlaisia erikoiskemikaaleja. Toisinaan saattaa vanha, luonnonmukainen konsti osoittautua edullisemmaksi ja paremmaksi kuin pussillinen uusia.

Teksti Laura Salama

Markkinat tarjoavat monenlaisia aineita keittiön kodinkoneiden peruspuhdistukseen ja kenellä tahansa saattaa mennä sormi suuhun oikeaa ainetta valittaessa. Aiheeseen kannatta perehtyä, sillä keittiön laitteiden säännöllinen peruspuhdistus pidentää niiden käyttöikää ja parantaa esimerkiksi niillä valmistutettujen juomien ja ruokien makua.

Kahvinkeittimen puhdistus

Kahvinkeittimen puhdistus on ajankohtaista, kun keittimen ääni on muuttunut, voimistunut tai kahvin keittoaika on pidentynyt.

Marttaliitto suosittaa kahvinkeittimen puhdistamista liuoksella, jossa on puolet väkiviinaetikkaa ja puolet vettä. Kun puolet liuoksesta on keittynyt pannuun, pysäytetään keitin hetkiseksi ja napsautetaan taas päälle 5 – 10 minuutin kuluttua. Joissakin kahvinkeittimissä on etikan tai kalkipoistoaineen käyttö kokonaan kielletty.

Tuotteita keittimen puhdistukseen löytyy muun muassa Farmokselta, jonka E2 Coffex – valmiste on tarkoitettu usein toistuvaan kahvinkeittimien ja kahvisäiliöiden pesuun. Moccamasterilla taas on tarjolla Clean Drop – kahvinkeittimien puhdistusaine.

Uuninpuhdistuaineet

Kotikäyttöön tarkoitetun uunin huollossa perusaisia on pyyhkiä sen pinnat usein, jolloin vältytään käyttämästä järeämpiä puhdistusaineita liian usein.Jos niitä tarvitaan, MT – Exima Oy:n MT – 099 sopii rasvanpoistoon ja uuninpuhdistukseen ja on tehokas erityisesti maitorasvojen poistossa.

Foxtel – tuotteissa on saatavilla uuninpuhdistussprayta, samoin K2R –Oy:llä. Berneriltä puolestaan löytyy Clean Jet - grillin- ja uuninpuhdistusaine ja Farmokselta Pesetti Grill.

Farmoksen Oven Wash ja Oven Rinse uuninpuhdistus- ja huuhtelutuotteet soveltuvat puolestaan itsepeseville uuneille.

Eroon viemäriongelmista

Viemärinavausaineet luokitellaan ongelmajätteiksi, joten niiden käyttämistä “ varmuuden vuoksi “ on syytä välttää. Putkistojen käyttökunnossa pitämiseksi kannattaa tietää, mitä viemäreihin saa laittaa kuin pähkäillä tukkeutuneen tiskitai wc – altaan kanssa.

Spraypack Finlandilla on oma viemärinavausliuoksensa ja Mr Muscle -tuoteperheestä samaan tarkoitukseen löytyy oma aineensa.

Pulveri- ja hiutalemaisista tuotteista mainittakoon Kleen Fry - matin Rahrfrei Pulver kaikenlais-

ten viemärien aukaisuun ja MT - Exima Oy:n MT - 301 samaan tarkoitukseen soveltuvana.

Tekstiilien tahranpoisto

Perinteisiä tekstiilien tahranpoistoaineita ovat muun muassa sappisaippua ja mäntysuopa. Ensin mainittua saa ainakin Helsingin Hakaniemen hallin Saippuakauppiaasta, jälkimmäistä eli Havu mäntysuopaa valmistaa Henc-. kell Norden. Farmoksen L109 puolestaan on vetyperoksidipohjainen valkaisu – ja tahranpoistoaine.

Erilaisia pesutehostimia käytetään erittäin likaista tai hankalaa pyykkiä pestessä. Farmoksen L5002 pesutehostin soveltuu puuvilla- ja polyesteritekstiilien sekä öljykyllästettyjen tekstiilimattojen pesuun.

Farmoksen L5003 Solven on tarkoitettu likaisten työvaatteiden ja mattojen pesuun, L5004 pesutehostimeksi erittäin likaisen pyykin pesuun. MT Exima Oy:llä on omat tahranpoistoaineensa tuotenimikkeillä MT – 066 sekä MT – 060.

Hopeat hohtamaan

Hopeankiillotusaineita on sekä täyshopealle että myös hopeoiduille esineille sopivia. Johnsonin Silverquick on nestemäinen täyshopean puhdistusaine, SC Johnson hopeakiilto taas emulsiomainen puhdistusaine sekä hopea- että hopeoiduille esineille.

Hagerty - tuotteista löytyy useampaa tuotemerkkiä hopean puhdistukseen. Myynnissä on Silver bath-, Silver polish-, Silver clean-, Silver care- ja Silver foam - tuotteita. Viimemainittu sopii erikoisen hyvin ruokailuvälineitten kunnossapitoon sekä myös ruostumattoman teräksen puhdistukseen.

Hitech Chemicals Fundland Oy:llä on tarjolla ZEP 7 – 11 emulsiopuhdistusaine, joka hopeaesineitten lisäksi soveltuu muun muassa ruostumattomasta teräksestä, kromista ja alumiinista tehtyjen esineitten hoitoon.

NYT!

Tilaa uudistunut STU

Tarjous voimassa 14.11.2007 saakka

Tarjoushinnat vain uusille tilaajille. Tilaus alkaa seuraavaksi ilmestyvästä numerosta. Nimi -ja osoitetietoja voidaan käyttää suoramarkkinointiin

HUIPPU TARJOUS!

3 nroa 9,90 €

Ammattilehden tilaushinta on verovähennyskelpoinen!

Postimaksu on jo maksettu

Suurtalous-uutiset
Vastauslähetys
Tunnus 5007538
00003 Helsinki

Tilaan Suurtalousuutiset:

- ☐ 3 numeroa 9.90 €
- ☐ Kestotilaus (12 kk jatkuva) 54 €
- ☐ Määräaikainen (12 kk) 59 €

Tilaajan yhteystiedot

Nimi

Lähiosoite

Postinumero Postitoimipaikka

Puhelin

STU 9/2007

FAKTA

- Terveiden henkilöiden ruokavaliossa rasvaa voi olla 30–35% energiasta, edellyttäen, että tyydyttyneen rasvan määrä ei nouse yli 10 %:n.
- Kaksi kolmasosaa nauttimastamme rasvasta on piilorasvaa.
- Rasvan saannin rajoittamisesta alle 25 % energiasta ei ole terveydelle lisähyötyä
- Omega-3-rasvahappojen ensisijaisia lähteitä ovat ruokaöljyt ja rasvaiset kalat. Ruokaöljyistä parhaita lähteitä ovat rypsi-, pellava-, soija- ja camelinaöljy, kaloista lohi, siika, tonnikala ja silakka
- Omega-6:n lähteitä ovat pähkinät, kasviöljyt ja niistä tehdyt margariinit.
- Kasvimargariinia leivän päällä ja kaksi ruokalusikallista öljyä salaatinkastikkeena turvaa monityydyttymättömien rasvahappojen saannin.
- Rypsiöljyssä monityydyttymättömien rasvahappojen suhde on erittäin hyvä.

LÄHTEITÄ & LISÄTIETOJA

www.margariinitiedotus.fi
www.rty.fi
www.mmm.fi/ravitsemusneuvottelukunta

Lisää kalaa ja kasviöljyjä

Osta omegaa – pidät asiakkaasi terveinä

Suomalaisten tulisi edelleen kiinnittää huomiota ravinnosta saamansa rasvan laatuun. Viime aikoina huomioon ovat nousseet erityisesti omega-3- rasvahapot.

Teksti Anja Hiltunen
Kuva Anita Polkutie

Saamme ravinnosta liikaa tyydyttyneitä, kovia rasvoja. Suositusten mukaan terveiden henkilöiden ruokavaliossa rasvaa voi olla 30–35% energiasta, edellyttäen, että tyydyttyneen rasvan määrä ei nouse yli 10 %:n. Suomalaiset saavat rasvasta noin 34 % energiastaan, ja tyydyttyneen

www.messumatkat.fi
Tradetours
messumatkanjärjestäjä jo 27 vuotta
Katso alasi messut ja messumatkat netistä
www.messumatkat.fi

Matkatoimisto Tradetours Oy Köydenpunojankatu 3 - 00180 Helsinki
puh.09-622 9800 fax.09-622 98062 trade.fairs@tradetours.fi

DAVANTI
uudistamme keittiösi

WWW.DAVANTI.FI

Ravintolalaitteet Kylmätilat Kalusteet
Myynti Keittiösuunnittelu Huolto

DAVANTI FINLAND OY
Vinssikatu 5, 15700 Lahti
puh. 020 7434 000
davanti@davanti.fi

rasvan osuus siitä on noin 14,5 %. Kaksi kolmasosaa nauttimastamme rasvasta on piilorasvaa.

Omegat ja terveys

- Ravinnon rasvoista tekee mutkikkaan asian se, että pitää samaan aikaan tarkastella sekä rasvan laatua että määrää. Rasvojen kohdalla ei päde, että mitä vähemmän, sen parempi, toteaa dosentti **Arja Erkkilä** Kuopion yliopiston Kansanterveystieteen ja kliinisen ravitsemustieteen laitoksesta.

- Kansanterveydellisesti ajatellen kaikkein tärkein asia rasvoista puhuttaessa on se, että vähennetään kovan, eläinperäisen rasvan käyttöä, varotaan piilorasvoja, ja lisätään sen sijaan pehmeiden, näkyvien rasvojen, kuten ruokaöljyjen ja öljyistä tehtyjen margariinien käyttöä.

Ihminen tarvitsee rasvaa muun muassa energian ja rasvaliukoisten vitamiinien lähteenä ja hormonien rakennusaineeksi. Rasvan saannin rajoittamisesta alle 25 % energiasta ei ole terveydelle lisähyötyä, koska on vaara, että muun muassa vain ruoasta saatavien välttämättömien rasvahappojen saanti jää liian niukaksi.

Monityydyttymättömiä rasvahappoja on useita, mutta keskusteluissa tärkeimmiksi ovat nousseet omega-3-sarjaan kuuluva ALA (alfalinoleenihappo) ja omega-6-sarjaan kuuluva LA (linolihappo).

Vaikutusta myös mieleen

Omega-3-rasvahapoista puhutaan ehkä yleisimmin sydän- ja verisuonitautien, diabeteksen ja mielialan yhteydessä. Luotettavaa tutkimusnäyttöä on sen verran, että esimerkiksi suomalaiset tutkijat pystyvät varovaisiin toteamuksiin omega-3:n merkityksestä mielialan säätelyssä. ▶▶

Kolmosta ja kuutosta oikeassa suhteessa

Omega-3- ja omega-6-rasvahapot vaikuttavat elimistössä eri tavoin. Kun omega-3 esimerkiksi lievittää tulehduksen oireita, omega-6 puolestaan voi edistää niitä. Onkin tärkeää, että ravinto sisältäisi näitä oikeassa keskinäisessä suhteessa.

- Omega-3- ja -6-rasvahapot kilpailevat elimistössämme. Länsimainen dieettimme sisältää omega-6:ta enemmän kuin ennen ihmisen eläessä keräilytaloudessa, Arja Erkkilä toteaa.

Noin 10 000 vuotta sitten ruokavaliossamme oli yhtä paljon kumpaakin. Viimeisen 150 vuoden aikana omega-6:n saanti on noussut niin, että suhdeluvuksi on tullut 20–30:1. Lisääntynyt omega-6:n saanti ruokavaliosta aiheuttaa vahingollisia muutoksia rasvahappojen aineenvaihdunnassa. Tasapainoinen kolmosen ja kuutosen suhde on tärkeää erityisesti sydänterveyden kannalta.

Omega-3-rasvahapoille on viralliset saantisuositukset, ja omega-3-rasvahapoista pitäisi saada 1 % energiasta. Saanti on tällä hetkellä alarajoilla, eli lisäämisen varaa on, Erkkilä mainitsee.

Lisää kalaa ja kasviöljyjä

Pehmeiden rasvahappojen saantia on varsin helppo lisätä. Omega-3-rasvahappojen ensisijaisia lähteitä ovat ruokaöljyt ja rasvaiset kalat. Ruokaöljyistä parhaita lähteitä ovat rypsi-, pellava-, soija- ja camelinaöljy. Myös näistä tehtyjä margariineja kannattaa käyttää, Erkkilä muistuttaa. Rypsiöljyssä monityydyttymättömien rasvahappojen suhde on erittäin hyvä.

Kaloista esimerkiksi tutut lohi, siika, tonnikala ja silakka sisältävät paljon omega-3-rasvahappoja. Jonkin verran niitä on kuhassa, muikussa ja järvikaloissa. Kalaa kannattaisi käyttää ylipäätään vaihdellen.

Omega-3-rasvahappoja on nimenomaan kalan lihassa. Esimerkiksi kalanmaksaöljy ei ole samanlainen lähde. Pähkinät sisältävät sekä omega-3:a että omega-6-rasvahappoja. Omega-6:n muista lähteistä yleisimpiä ovat kasviöljyt ja niistä tehdyt margariinit. Sitä saa myös vihanneksista, lihasta ja maitotuotteista.

Kun noudattaa ylipäätään rasvojen päivittäisiä käyttösuosituksia, eli leivän päällä kasvimargariinia ja kaksi ruokalusikallista öljyä vaikkapa salaatinkastikkeena, turvaa jo hyvin monityydyttymättömien rasvahappojen saantinsa. Erkkilä haluaa lisätä joukkoon vielä kalan pari kertaa viikossa nautittuna.

VALIOJÄÄTELÖ

Aina hyvää seuraa.

Asiakaspalvelu/Laskutus:
Suomen Nestlé Oy
Puh. 010 395 1600

Tilaukset: Valion puhelinmyynti

Valio Oy Helsinki, Tampere
ja Kouvola 010 381 190

Valio Oy Jyväskylä 010 381 186

Valio Oy Oulu 010 381 194

ECOLAB

Yhteistyökumppaninne suurkeittiöiden, hotellien, ravintoloiden, laitossiivouksen, pesuloiden ja elintarviketeollisuuden puhdistusjärjestelmissä.

Oy Ecolab Ab
PL 80 (Pilspanportti 10)
02201 Espoo
Puh. 020 7561 400
Fax 020 7561 498

Myyntipalvelu 0800 1 396 55
Fax 020 7561 499
e-mail: fi-tilaukset@ecolab.com

Arvo Kokkonen Oy

Tuoreet tuontikalat
Elävät äyriäiset:
hummerit
osterit
simpukat
ym.

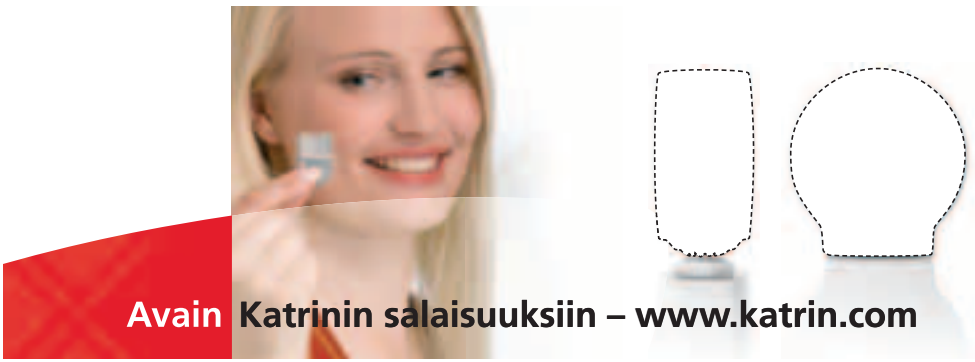
www.arvokokkonen.fi
puh. 278 6070 • fax 2786 0711

Asiakaskin viihtyy kahvilaitemarkkinoilla

Abra haastaa kahdella kärjellä

Sodexhon nykyisin omistama Abra Nordic Vending on alle neljässä vuodessa kasvanut kolmen hengen yrityksestä yli 3 miljoonan euron ja 40 henkilön toimijaksi. Yritys on edennyt kahdella kärjellä: automaattien osalta Abra on palveluyritys, ammattilaisten käyttämien HoReCa-kahvilalaitteiden osalta on edetty maahantuojan roolissa laite edellä.

Teksti Pauli Hyvölä



Muistilista juoma-automaatin hankkijalle

- Selvitä käyttäjämäärä
- Käytön jakautuminen päivän ajalle ja onko kulutushuippuja
- Laitteen sijoituspaikka, huomioi veden- ja sähkönsaanti
- Millaisia juomia halutaan (erikoiskahvit, tee, kaakao, vesi)
- Käyttäjien ikärakenne. Vaikuttaa laitteiden asetuksiin ja juomavalikoimaan.
- Käytössä oleva rahan määrä ja sopivat rahoitustavat
- Ota selvää hinnoitelusta. Huomioi myös hinnoittelun läpinäkyvyys, mm. mitä hintaan sisältyy.
- Selvitä takuuehdot.
- Kahvin ja tarvikkeiden saatavuus ja toimitusajat omalle paikkakunnalle sekä tilaustapa
- Minne sijoitat vanhan laitteen
- Tarvitaanko kolikkolukko
- Tarvitaanko esimerkiksi kokouskahvia ajoittain
- Kuka vastaa laitteesta

Käytännössä jako tarkoittaa, että Abra huolehtii esimerkiksi toimistokäyttöön tarkoitettujen kahvi-, ruoka-, välipala- ja vesiautomaattien ja tarvikkeiden myynnistä ja tekee sopimukset asiakkaiden kanssa. Vaikkapa kahviloiden ammattilaitteet toimittaa jälleenmyyjä, jonka päämiehenä Abra toimii. Abran edustamia Coffee Queen -laitteita toimittaa Suomessa esimerkiksi Dieta ja Electrolux, suomalaisomistuksessa ollessaan myös Metos.

- Meidän roolimme maahantuojana on esimerkiksi antaa jälleenmyyjälle käyttökoulutus. Se on erittäin tärkeää, sillä väärällä tavalla käyttäen ja valmistaen ei synny hyvää kahvia, Abran toimitusjohtaja **Leena Mäki** huomauttaa.

Moni on tietämättään jo testannut Abran laitteita: niitä löytyy nykyään vaikkapa R-kioskeilta.

Abra on tullut varsin kovasti kilpailulle mutta samalla kasvavalle alalle.

- Voi sanoa, että olemme tulleet haastajaksi etenkin automaattipuolella. Muut olivat toimineet niiden parissa jo pitkään, kun me vielä toimimme HoReCa- laitteiden parissa. Nyt olemme mukana koko kilpailussa, HoReca-asiakkaista vastaava myyntipäällikkö **Kirsi Kontturi** sanoo.

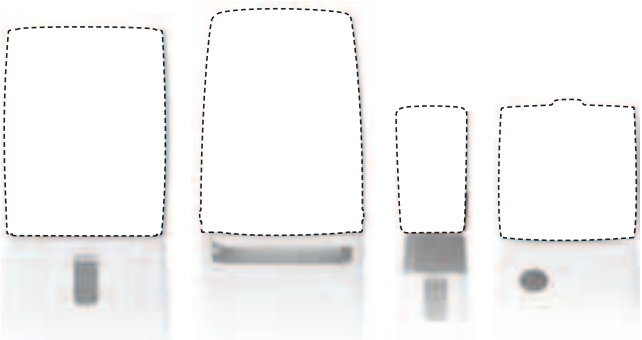
Räätälöityä kahvia

Abra oli aiemmin yksinomaan maahantuontiyritys, joka toimi päämiehensä ja laitevalmistajansa mukaan Coffee Queen Finland Oy:n nimellä. Yhteys laitevalmistajaan ei ole katkennut uuden omistajan myötä. Vaikka Abran laitetoimittaja on pohjoismaiden markkinajohtaja 70%:n osuudellaan, se ei ole johtanut tiukkoihin, tuotannon suunnasta laadittuihin laitekonsepteihin vaan laitteita voidaan räätälöidä. Sama koskee myös kahvia ja muita tuotteita.

- Olemme yhteistyössä kotimaisten paahtimoiden kanssa, ja siksi pystymme tarjoamaan vaihtoehtoja myös juomien osalta. Mäki lisää. Abra toimittaa myös Reilun kaupan kahvia, jonka menekki esimerkiksi seurakunnissa on lisääntynyt.

- Näiden lisäksi olemme kiinnittäneet huomiota sopimustemme ja hintojemme läpinäkyvyyteen, Leena Mäki sanoo.

Coffee Queenin uutuus on 400 kuppia tunnissa valmistava Tower, jolla voi korvata tavanomaisen ▶▶



KATRIN®

Metsä Tissue Oyj
PL 300, 35801 Mänttä
Asiakaspalvelu:
010 464 7999
www.katrin.com

säiliökeittimen. Eroksi tavanomaisiin laitteisiin Towerilla pystyy valmistamaan kahvia samaan aikaan kumpaankin termoskannuun. Siinä on myös kuumavesihana. Säiliöitä voi hankkia tarvittavan määrän ja ne ovat siirrettävissä esimerkiksi kokoustilan eri puolille. Uudella tavalla ajatellun laitteen avulla saadaan aikaan suuri volyymi samalla kun asiakasvirtaa voidaan hajauttaa useaan pisteeseen.

Muistilista kahvilaitteen hankkijalle

- Laske käyttäjä- tai asiakasmäärä ja huomioi kiirehuiput
- Kahvikupin koko vaikuttaa menekkiin. Yksi pannullinen riittää kenties vain kymmenelle asiakkaalle. Automaatti voidaan säätää tarpeen mukaan.
- Miten palvelet teen- ja kaakaonjuojia. Erilliset kannut ja lämpölevyt ovat epäkäytännöllisiä.
- Ota huomioon kahvin valmistukseen kuluva aika. Pelkästään suodatus vie kuusi minuuttia. Automaatista saa kupillisen alle puolessa minuutissa, myös termoskannuun.
- Nopeampi suodatus: enemmän jauhetta ja enemmän raaka-ainekuluja.
- Isolla keittimellä voi aina keittää pieniä määriä, pienellä ei isoja.
- Onko alueesi vesi kalkkipitoista. Silloin tarvitaan suodatin.
- Tarvitaanko vesi- ja voimavirta- ja viemäriliitynnät. Myös sakanerotin voi olla tarpeen.
- Huolehdi kalkinpoistosta myös etukäteen jos alueesi vesi on kalkkipitoista.
- Järjestä laitteelle huolto. Laitteen toimittaja yleensä kykenee ja haluaa huoltaa toimittamansa keittimet.
- Mieti sopiva rahoitusvaihtoehto: osto, vuokraus vai leasing.
- Laadukas keitin kestää 10-15 vuotta. Tunnettuihin merkkeihin saa osia ja huollon myös tulevaisuudessa.

kopal
Suurkeittiölaitteet, kalusteet, ruoankuljetusjärjestelmät, suunnittelupalvelu
KOPAL KEITTIÖT OY
Läkkisepäntie 9 00620 HELSINKI
Puh. (09) 757 0600 Fax (09) 757 0611
kopal@kopal.fi www.kopal.fi

RST-Suurkeittiökalusteet
- Pöydästöt
- Höyrykuvut
- Maidon- ja rasvan annostelijat
- Vaunut
- RST-tilaustyöt
- Itsepalvelulinjastot

MALMIsteel®
RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN TAITAJA
Tuulilasintie 26, 00770 Helsinki
Puh. 09-350 5640, fax 09-350 56 414
www.malmi-steel.fi

Nyt on aika laittaa hygienia-asiat kuntoon!

Uuden sukupolven desinfiointiaineet
• tehokkaat • turvalliset käyttää • alkoholiton.

Valmistaja / Tillverkare: Soft Protector Oy,
PL 100, 02761 Espoo puh. 09-887 0430 info@hygisoft.com

www.hygisoft.com

SEFO • KONSULTOINTI

Tiiviit ja selkeät kirjaset hygienia-osaamistestiin valmistautujalle suomeksi, ruotsiksi, englanniksi ja kiinaksi

Hygieniakoulutukset ja -testit eri kielillä

Hygieniapassit tutkintotodistuksella

Omavalvonnan kehittämisen ohjaus HACCP, ISO 9001

Lisätiedot

www.sefo-konsultointi.fi
marja.laukkanen@sefo-konsultointi.fi
puh. 0505635811, (09) 7260270

Ainoa laatuaan Suomessa!

Aito ja ainoa merisuolapohjainen mineraalisuola. Luonnollinen valinta, jos haluat vähentää natriumin (NaCl) määrää ruoassa tinkimättä hyvästä mausta.

AKZO NOBEL SALT
Tammasaarenkatu 1
00180 Helsinki
puh. 020 7515 500
www.jozo.fi

Aitokka Oy
Poronliha ja poronlihatuotteet, villisianliha, lampaanliha, sianliha, savulihatuotteet, makkarat, kuivattu liha
Jyrkkäkoskentie 13
93100PUDASJÄRVI

Ahosmäki Oy
Peruna, vihannekset, muut elintarvikkeet
Kuljettajankatu 13
20780 Kaarina

Alajärven
Vihannes Oy
Vihannekset, hedelmät, juurekset, marjat
Työpajankatu 2
00580 HELSINKI

Apetit KalaOy/Kuopion
kalatukku Oy
Kala, kalatuotteet
Mastotie 7
70460 KUOPIO
puh. 017- 266 8600
fax017-266 8620
Sähköposti:
apetit.kala@apetit.fi

Ateriamestarit Oy
Lännen Tehtaat/Apetit ja Raisio Catering SK-tuotteet.
Leipomotuotteet, jälkiruoat, hillot, täytteet, marmeladit, marja- ja hedelmäpakasteet, kalapakasteet, lihapakasteet, kana ja broilerpakasteet, pizzat, kasvisruoat, vihannespakasteet, viljatuotteet, ravintorasvat, perunatuotteet.
PL 150 (Raisionkaari 55)
21201 Raisio
Puh. (02) 4437 700
Fax (02) 4437 722
www.ateriamestarit.fi
Myyntipalvelu
Puh. (02) 4437 720
Toimitusjohtaja/
Myyntipäällikkö
Marjo Lehtinen
(02) 4437 701, 044 7437 701
Avainasiakaspäällikkö
Jorma Kurila
(02) 4437 711, 044 7437 711
Avainasiakaspäällikkö
Outi Lairila
044 7437 712
Asiakaspalvelupäällikkö
Liisa Hervonen
044 7437 713
Markkinointipäällikkö
Matti Raikunen
(02) 4437 710, 044 7437 710
Alue-edustajat:
Helsinki
Sari Liljeqvist,.
044 7437 736
Seija Tura, 044 7437 733
Jyväskylä
Päivi Porokuokka,
044 7437 737
Itä-Suomi
Kari Saastamoinen,
044 7437 730
Porvoo
Nils-Erik Ekholm,
044 7437 734
Kuopio
Hannu Koponen,
044-7437 739
Turku
Päivi Tauriala-Ahlroos,
044 7437 735
Oulu
Risto Schönberg,
044 7437 732

Tuotteet:
Apetit-tuotteet
tuotepäällikkö
Hanna Pere, (02) 8397 4353, 050 5214 353
Peruna- ja viljatuotteet
tuotepäällikkö Kirsi Linnasaari
(02) 4432 491,
0500 7380 66
Ravintorasvatuotteet
tuoteryhmäpäällikkö
Irmeli Immonen
(02) 4432 785,
0500 3210 61
Myyntipalvelu:
Puhelinmyyjä
Maarit Aaltonen
(02) 4437 723,
Fax (02) 4437 722
Puhelinmyyjä
Leila Konttila
(02) 4437 724,
Fax (02) 4437 722

Atria Oy
Liha, lihajalosteet, valmisruoat, salaatit
PL 900
60060 ATRIA

BakeMark Oy
Leivontatuotteet, pakasteleivonnaiset
Liikkalankuja 6
00950 HELSINKI
Puh. 010 3910 200
Fax 010 3910 213

Biofincon Oy Ab
Lisäaineet, apuaineet
PL 22, 15141 LAHTI

Beveg
Kala-, marja - ja sienisäilykkeet sekä säilövihannekset
02-5789 318
p/F 02-5722 198

Bonne Juomat Oy
Täysmehut, tiivisteet, mehujuomat
Mäntynummentie 8
08500 Lohja
puh. 019-382 2233

Börje Norrgård Oy Ab
Perunahiutaleet, kurkkusalaatit
Ehrsvägen 6
64230 NÄRPIÖ

Caternet Finland Oy
Kala- ja äyriäistuotteet, hedelmät, vihannekset, pakasteet, säilykkeet, maitotaloustuotteet
Kyläsaarenkatu 14
00580 Helsinki
09-7744 770 (arkisin klo 08.00-16.00)
Sähköpostiosoite:
caternet@caternet.fi

Chips Abp
Perunatuotteet
Strandgatan 6
AX-22100 MARIEHAMINA
Puh. +358 (0)18 25800
Faksi +358 (0)18 25801
Sähköposti: info@chips.fi

Europicnic Oy
Paistotuotteet, kakut
jälkiruoat
Itälahdenkatu 27 A
00210 HELSINKI

Felix Abba Oy Ab
-Felix kastikkeet
-Felix vihannessäilykkeet
-Abba sillit
-Ahti silakat
-Felix levitteet
Anssi Lehtonen
PL 683 20361 Turku
02-361
info@felifabba.fi

Hautaniemen Juustola
Juustot
Kristiinantie 16
64350 KARIJOKI

Heinon Tukku Oy
Niittytie 12
01510 Vantaa
Pikatukut:
Niittytie 12
01510 Vantaa
Vanha talvitie 2
00580 Helsinki
Toimitustukut:
Orionintie 18–20
02200 Espoo
Juhana Herttuan puistokatu 3
20200 Turku
Kurikantie 12
33960 Pirkkala

Helsingin kalansavustamo
savukalaa
Verkkokatu 6
00580 Helsinki
Puh 09-751 283300

Helsingin Mylly
Myllytuotteet, jauhot
Puurtajankatu 34
04440 JÄRVENPÄÄ

Herkkumaa Oy
Hillot, mehut, juomat, säilykkeet, muut elintarvikkeet
Tervalammintie 99
14820 TUULOS

HK Ruokatalo Oyj
Liha, lihajalosteet, valmisruoat, salaatit
Kaivokatu 18 PL 50
20521 TURKU

HTS-peruna Oy - HTS-potatis Ab
Perunat, veitsikuoritut perunat, muut perunatuotteet
Lapväärtintie 960
64300 LAPVÄÄRTTI

Hunajainen SAM Oy
Hunaja, hunajatuotteet
Massbyntie 101
01150 SÖDERKULLA

Hätälä Oy
Kalaa, kalatuotteita
Puh 08-5626 000

IceCool Oy
Pakastevihannekset, pakasteleivonnaiset, kala- ja lihapakasteet, Marja- ja vihannespakasteet, riistapakasteet, valmisruoat.
Meijeritie 5A
00370 Helsinki
Puh. (09) 5657 680
Fax. (09) 5657 6868

Ingman Oy
Maito, maitotuotteet
PL 33 (Kotkatie 34)
01151 SÖDERKULLA
Puh. (09) 272 001
Fax (09) 272 1630
Internet: www.ingman.fi
Sähköposti:
etunimi.sukunimi@ingman.fi
SK-myynti:
Jyrkiäinen Marko
myyntipäällikkö
gsm 050-313 8936
Fax 09-272 1630
Haajanen-Somppi Annukka
edustaja, jäätelö, Hki
Puh. 09-272 00 298
gsm 050-564 1525
Fax 09-272 1630
Vuori Kalevi
myyntipäällikkö, sk, jäätelö, Hki
Puh. 09-272 00 258
gsm 050-313 8972
Fax 09-272 1630
Valkonen Jukka
edustaja, Tku
gsm 050-68 973
Fax 02-239 7955
Pekkanen Jonna
edustaja, sk, Lahti
gsm 050-521 5776
Fax 03-787 5522
Pirinen Heikki
edustaja, Kuopio
gsm 050-313 8941
Fax 017-580 0901
Viitanen Päivi
edustaja, Oulu
gsm 050-564 1513
Fax 08-570 7719
Waskinen Vesa
edustaja HoReCa, Helsinki
gsm 050-313 8925
Fax 09-272 1630

Ilmajoen Makkaramestarit Oy
Liha, lihatuotteet, makkarat, luomu
Luovantie 223
60760 POJANLUOMA

IsoMitta
Kastikeainekset, keittoainekset, salaattikastikeainekset, pata-ainekset, liemet, fondit, maitotaloustuotteet, pizza- ja pasta-ainekset, kiisselit, jälkiruoka-ainekset, maitopohjaiset keittopohja-ainekset, kastikepohja-ainekset.
PL 241 01531 Vantaa

Jepuan peruna
Peruna, perunatuotteet
Etelä-Suomi
Heikki Hakkarainen
GSM : +358 (0)400 562 482
Fax : +358 (0)9 571 36400
heikki.hakkarainen@jepuanperuna.fi
Varsinais-Suomi, Satakunta ja Pirkanmaa
Taisto Heikkinen
GSM : +358 (0)50 462 6046
Fax : +358 (0)2 237 7446
Muu Suomi
Jussi Mendelin, toimitusjohtaja
Puh. : +358 (0)6 764 2515
GSM : +358 (0)400 663 919
Fax : +358 (0)6 764 2385

Kasvis Galleria Oy
Alkupalat, marinoidut kasvikset, salaatit, timbaalit, kasvisterriinit, kasvispateet, kasviskakut, röstit, jälkiruoat, pyreet
Vehmasmäentie 172
70870 HILTULANLAHTI

Kalaset Oy
Kalafileet
Välttitie 1
23500 UUSIKAUPUNKI

Kespro
Tuoretuotteet ja pakasteet, teolliset tuotteet ja käyttötavarat, vähittäiskauppatuotteet, pesu- ja puhdistustuotteet, kattaustuotteet, alkoholituotteet
Noutotukut:
Joensuu:
Kaltimontie 10
80100 JOENSUU
Jyväskylä:
Vasarakatu 11
40320 JYVÄSKYLÄ
Kotka:
Jylpyntie 14
48230 KOTKA
Kouvola
Kaitilankatu 16
45100 KOUVOLA
Kuopio
Tehdaskatu 14
70620 KUOPIO
Lahti
Alhonkatu 4
15100 LAHTI
Lappeenranta
Puhakankatu 13
53500 LAPPEENRANTA
Mikkeli
Kölikaari 4
50170 MIKKELI
Oulu
Äimäkuja 2 90400 OULU
Pori
Satakunnankatu 27
28130 PORI
Riihimäki
Konepajankatu 1
11100 RIIHIMÄKI
Rovaniemi Vierustie 18
96100 ROVANIEMI
Savonlinna
Tulliportinkatu 8
57100 SAVONLINNA
Tampere
Mäntyhaantie 16
33800 TAMPERE
Turku
Pitkämäenkatu 11
20250 TURKU
Vaasa
Rinnakkaistie
65350 VAASA
Vantaa Sähkötie 1
01510 VANTAA

Arvo Kokkonen Oy
kalat, kalajalosteet, äyriäiset, pateet, terriinit
PL 12 00771 Helsinki
Puh. 09-2786 070
Fax. 09-2786 0711

Kolatun Vuohijuustola
Vuohenjuustot ja -jogurtit
Kolatuntie 67
31520 PITKÄJÄRVI

Lieksan Laatuherkut Oy
Maitotuotteet, hillot, soseet
Rantalantie 2 81720 LIEKSA

LihaMesta Ay
Liha, lihatuotteet
Meijerintie 10
38460 MOUHIJÄRVI

Lihatukku Harri Tamminen Oy
Liha, lihajalosteet
Valkoisenlähteentie 21
01260 VANTAA

Lihatukku Veijo Votkin Oy
Lihat, makkarat, kinkut, muut lihavalmisteet
Vanha Talvitie 8
00580 HELSINKI
Puh. (09)7743344
Fax (09)7743433

Lindberg Alex F Oy Ab
Makeiset, keksit, mausteet, säilöntäaineet, säilykkeet
PL 92
Heikkiläntie 2 A
00211 Helsinki
FINLAND
Puh. +358-9-6841 070
Fax. +358-9-6820 366
e-mail: afl@afl.fi
Edustajat:
Etelä-Suomi 1: Jyrki Virtanen 0400 500 138
Etelä-Suomi 2: Helena Lehtioksa 0500 431 612
Lounais-Suomi: Raino Sundell 0400 533 204
Kaakkois-Suomi: Pekka Eronen 0400 711 179
Keski-Suomi: Reijo Vinnenmaa 0400 333 967
Pohjanmaa: Carl-Petter Gräsbeck 0400 368 335
Itä-Suomi: Olli Niskanen 040 5156 277
Pohjois-Suomi: Mika Jäntti 0400 632 375

Lejos Oy
HoReCa-asiakkaille tarkoitettuja säilykkeitä, pakasteita, pakasteleivonnaisia ja öljyjä.
Keilaranta 7
02150 ESPOO
PL 78
00101 HELSINKI
09-61561800
Faksi: 09-611875
etunimi.sukunimi@lejos.fi
Edustajat:
Marketta Linnatsalo (Etelä-Suomi), 0400-444828
Katri Kemppainen, (Keski-Suomi) 040-505 2329
Reijo Paunonen (Itä-Suomi), 040-557 1410
Markku Hiito, (Länsi-Suomi) 0400-829 094

Oy Marli Ab
Mehut, juomat
PL 411
20101 Turku
puh. (02) 33261
faksi (02) 240 3420
Marli-palvelu 0800 09090

Martin Kala ja Vihannes Oy
Silakka, siika, lipeäkala
Verstaskatu 4
20360 TURKU

McCain Foods Finland
Perunatuotteet
PL 10
01201 Vantaa

Meira Nova Oy
Hedelmät, vihannekset, liha, lihajalosteet, maitotaloustuotteet, teolliset elintarvikkeet, pakasteet, tupakka, alkoholituotteet ja non food -tuotteet.
Piispankyläntie 4
01730 Vantaa
Puh. 0204 41 151

Telefax 0204 41 3205
Sähköposti:
etunimi.sukunimi@inex.fi

Metro/Wihuri Oy
Aarnio
Elintarvikkeet, käyttötavarat, alkoholituotteet.
Pikatukut: Alajärvi:
Alajärventie 28
62900 ALAJÄRVI
Forssa: Perkiöntie 4
30300 FORSSA
Hamina:
Rimamöljänkatu 4
49400 HAMINA
Helsinki: Atomitie 3
00370 HELSINKI
Hämeenlinna:
Hämeenlinanku 3
13130 HÄMEENLINNA
Iisalmi:
Teräskatu 2
74130 IISALMI
Joensuu:
Teollisuuskatu 14
80100 JOENSUU
Kajaani:
Varistie 2
87400 KAJAANI
Kankaanpää:
Savikatu 4
38700 KANKAANPÄÄ
Kemi:
Raidekatu 7, 94100 KEMI
Kerava:
Jäspilänkatu 17
04250 KERAVA
Kokkola:
Laajalahdentie 16
67100 KOKKOLA
Kouvola:
Tanhuantie 1
45150 KOUVOLA
Kuopio:
Leväsentie 5
70700 KUOPIO
Lahti:
Aniankatu 9
15210 LAHTI
Lappeenranta
Toikansuontie 7
53500 LAPPEEN RANTA
Lieksa:
Kevätniementie 4
81700 LIEKSA
Lohja:
Ratakatu 28
08150 LOHJA
Loimaa:
Lamminkatu 33
32200 LOIMAA
Nivala:
Tiiliruukintie 4
85500 NIVALA
Oulu:
Kansankatu 48
90100 OULU
Pori:
Satakunnankatu 33-35
28130 PORI
Porvoo:
Kisällintie 6
06150 PORVOO
Raahe:
Ouluntie
92100 RAAHE
Rauma: Sahankatu 2
26100 RAUMA
Rovaniemi:
Aittatie 2
96100 ROVANIEMI
Salo: Örninkatu 6
24100 SALO
Seinäjoki:
Yrittäjäntie 12
60100 SEINÄJOKI
Tammisaari:
Koivuniemen teoll. alue
10600 TAMMISAARI
Tampere:
Patamäenkatu 18
33100 TAMPERE
Turku:
Kärsämäentie 82
20360 TURKU
Vantaa:
Valimotie 11
01510 VANTAA
Varkaus:
Käsityökatu 31
78200 VARKAUS
Virrat:
Pirkantie 20
34800 VIRRAT

Mykora Oy
Sienet
Mykorantie 28
27400 KIUKAINEN
Vaihde: (02) 8387 7000
Fax: (02) 8387 7011

Myllyn Paras Oy
Jauhot, hiutaleet, leseet, suurimot, riisit, mannasuurimot, pastatuotteet.
Pakastetuotteet suurkeittiöille, paistopisteille ja leipomoille
raakapakasteina, paistovalmiina, esipaistettuina sekä kypsäpakasteina.
Verkatehtaankatu 6
PL 5
05801 HYVINKÄÄ
puh. vaihde (019) 428 1100
Myynti, HoReCa / Leipomot / Teollisuus
Myynti:
HoReCa-myyntipäällikkö
Sami lehtonen 040 523 6900
SK-myyntipäällikkö
Kirsti Niemi 040 530 2630
ja Myynti 019 428 1175
Lisää HoReCa-tuotteita:
www.myllynparas.fi

Nestlé Oy
Juomat, lastenruoka, liemet ja ateria-ainekset, makeiset, vedet, aamiaismurot, jäätelöt ja maitovalmisteet.
PL 5, 00351 Helsinki
Puh/Tel +358 9 253 22 500

Oles Fast Food Ab Oy
Raakapakastetut kebabvartaat
Karviksgatan 2
68600 Jakobstad
Puhelin: 06-7235 235
GSM: 0500-564 426
Fax: 06-7810079
Email: oles@multi.fi

Patu Palvelutukkurit:
Hedelmiä, vihanneksia ja juureksia myös käyttövalmiina. Kala-, äyriäis-, kasvis-, leipomomuut ruokapakasteet, maito- ja rasvatuotteet, säilykkeet, viljatuotteet, hedelmä- ja marjavalmisteet, mausteet
Rovaniemen Tuoretukku Oy
Aittatie 6
96100 Rovaniemi
Tuoretalo Oy
Tarmontie 3
90530 Oulu
Kala ja Maatuote
Heinonen Oy
Tuottajantie 19
60100 Seinäjoki
Vihannes Pulk-Ka Oy
Neulastie 1
40530 Jyväskylä
Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy
Sähkömestarintie 7
13130 Hämeenlinna
Vihanneskolmio Oy
Kyröläntie 1
15210 Lahti
Kimmon Vihannes Oy
Jalontie 39
25330 Kuusjoki

Pirtintäysi Oy
Mausteseokset, juomat, kuivahedelmät
Kortesuonkatu 26
40700 JYVÄSKYLÄ

J. Reenilä Oy
Salaatinkastikkeet, majoneesit
Pariisintie 686
43270 KALMARI

Rollfoods
Ruokapakasteet, ruokaleipäpakasteet, kahvileipä- ja jälkiruokapakasteet
Kantelettarenkuja 3
00420 Helsinki
Markkinointijohtaja
Matti Louneva
GSM 0400-904 534
toimisto (09) 477 477 33
matti.louneva@rollfoods.fi
Avainasiakaspäällikkö
Paula Levänen
GSM 040-507 2888
toimisto (09) 477 477 63
paula.levanen@rollfoods.fi

Saarioinen Oy
Keitot, salaatit, vihannessäilykkeet, lihaa ja leikkeleitä, välipalat, jälkiruoat.
Järvensivuntie 1, PL 108
33101 TAMPERE

Scanegg Suomi Oy
Kananmunavalmisteet
Piispanristintie 8
20760 Piispanristi
Puh. 02 214 431
Fax 02-2144 333

Santa Maria Finland Oy
Mausteet
Gustav Pauligin katu 5,
PL 15
00991 Helsinki
puh. 09 319 8555
fax 09 319 8500

Skåne Dairy – Helsinki
Maitotuotteet, funktionaaliset elintarvikkeet
Eskolantie 1, 00720
Helsinki
puh: (09) 3478 050

Oy Snellman Ab,
PL 113,
68601 Pietarsaari,
puh. (06) 786 6111,
www.snellman.fi.
HoReCa-myynti
(06) 786 6265,
(06) 786 6245.

STC-Scandinavian Trading Company Ltd
Brasilialainen liha, siipikarja
Päiväläisentie 2
00390 HELSINKI

Suomen Spar Oyj
Elintarvikkeet, tuoretuotteet, pakasteet, teolliset tuotteet, käyttötavarat, vähittäiskauppatuotteet, pesu- ja puhdistustuotteet
PL 140 / Tiilenpolttajankuja 5
01720 Vantaa
Puhelinvaihde: 020 5321
Faksi: 020 532 6023

Tuko Logistics Oy
Kotimaisia ja ulkomaisia teollisia ja tuoreita elintarvikkeita, hedelmiä, vihanneksia, pesu- ja puhdistusaineita sekä käyttötavaroita.
Vähittäiskauppa- kuin suurkeittiötuotteet.
Jakelukeskus, pääkonttori
Tervahaudankatu 7
04200 Kerava
Puh. (09) 25 351
Sähköpostiosoitteet:
etunimi.sukunimi@tuko.fi.
Helsinki:
Hedelmä- ja vihannestuotteiden jakelukeskus
Kyläsaarenkatu 25
00580 Helsinki
Puh (09) 25351
Sähköpostiosoitteet:
etunimi.sukunimi@tuko.fi.
Oulu:
Tuoretuotteiden alueellinen jakeluterminaali
Mallastie 1, 90520 Oulu
Puh (08) 886 4561
Fax (08) 886 4560
Sähköpostiosoitteet:
etunimi.sukunimi@tuko.fi.

UBFFOODSOLUTIONS
Unilever
Suurkeittiömarkkinoille tarkoitetussa valikoimassa on margariineja (Flora, Becel), suurusteita (Maizena), mausteita (Knorr) ja liemijauheita (Knorr). Sen lisäksi tuoteryhmiin kuuluvat käyttövalmiit tuotteet kuten kastikkeet (Knorr, Garde d'Or), pakastetuotteet ja jälkiruoat (Ambrosia).
Vähittäiskaupan päätuoteryhmät ovat margariinit Flora, Becel, Becel pro.activ, Lätta, Flora Culinesse, tuorejuustot (Crème Bonjour), kermahyllyn Flora tuotteet (mm. Flora Ruoka), kulinaarituotteet (mm. Knorr) sekä teet (Lipton).
Hitsaajankatu 4 B / PL 68
00810 HELSINKI / 00811 HELSINKI
Vaihde: (09) 7590 61
Fax: (09) 7590 6418
Suurkeittiöyksikön johtaja
Lenita Ingelin
Puh. (09) 7590 6441
Myyntipäällikkö Kari Vuorela
Puh. (09) 7590 6554
Myyntiedustajat
Antti Pasanen
Helsinki / Länsi-Uusimaa
GSM: 0400 449 604
Fax: (09) 8031584
Esa Kukkola
Kouvola / Kymenlaakso /
Etelä-Karjala, Lahti
GSM: 0400 529 534
Fax: (05) 375 1023
Leif Gustafsson
Turku / Länsi-Suomi
GSM: 0400 520 838
Fax: (02) 432 9585
Jyrki Laakso
Tampere / Pirkanmaa
GSM: 040 532 2227
Fax: (03) 367 7604
Tarmo Peltomaa
Pori, Rauma /
Länsi-Suomi
GSM: 0400 878 478
Fax: (02) 637 0179
Heikki Vilppunen
Jyväskylä / Keski-Suomi
GSM: 0400 675 841
Fax: (014) 261 906
Maija-Liisa Syrjälä
Joensuu / Pohjois-Karjala / Mikkeli
GSM: 0400 675 843
Fax: (013) 223 636
Teija Savolainen-Lipponen
Kuopio / Kajaani
GSM: 050 404 0106
Fax: (017) 362 3301
Arto Malkakorpi
Vaasa / Pohjanmaa
GSM: 0400 582 104
Fax: (06) 321 5505
Anna-Maria Kallinen
Oulu / Kuusamo
GSM: 0400 531 501
Fax: (08) 540 1482
Sari Tapaninen
Rovaniemi / Lappi
GSM: 040 522 0349
Fax: (016) 365 860
Ravintolamyynti:
Tapani Vettainen
Pääkaupunkiseutu
GSM: 050 404 0107
Fax: (09) 294 7546Säh
Jukka Puuras
Helsinki / Itä-Uusimaa, Lahti
GSM: 0400 725 215
Fax: (09) 694 3513
Jyrki Heinonen
Tampere / Pirkanmaa
GSM: 0400 832 821
Fax: (03) 368 4283
Avainasiakasmyynti
Harri Ahmavuori
Avainasiakaspäällikkö
GSM: 040 504 3330
Fax: (09) 7590 6418
Panu Korhonen
Avainasiakaspäällikkö
GSM: 0400 846 866
Fax: (09) 7590 6418
Janne Mäkinen
Avainasiakaspäällikkö
GSM: 0400 445 192
Fax: (09) 872 8975
Risto Ylitapio
Avainasiakaspäällikkö
GSM: 0400 487 024
Fax: (09) 7590 6418
Eljas Tuovinen
Myyntipäällikön assistentti
GSM: 0400 345 355
Fax: (09) 694 8161
KOEKEITTIÖ
Puhelinpalvelu:
0800-1-64882
Asiakas- ja tuotekouluttajat:
Tuula Korkalainen
Puh. (09) 7590 6449
Jaana Mattila
Puh. (09) 7590 6445
Esa Vainikainen
Puh. (09) 7590 6447

Valio
Maito, maitotuotteet
Helsingin myynti
PL 10
00039 VALIO
Käyntiosoite: Meijeritie 6
00370 HELSINKI
Puhelin: 010 381 121
Fax: 010 381 2631
Kouvolan myynti
PL 11
45201 KOUVOLA
Tehontie 31
Puhelin: 010 381 126
Fax: 010 381 4955
Tampereen myynti
PL 60
33101 TAMPERE
Vihiojantie 3
Puhelin: 010 381 124
Fax: 010 381 4304
Turun myynti
PL 120
20101 TURKU
Rieskalähteentie 70
Puhelin: 010 381 125
Fax: 010 381 4752
Jyväskylän myynti
PL 177
40351 JYVÄSKYLÄ
Laukaantie 9
Puhelin: 010 381 122
Fax: 010 381 3900
Seinäjoen myynti
PL 97
60101 Seinäjoki
Osmankatu 2 E 6
Puhelin: 010 381 127
Fax: 010 381 5150
Oulun myynti
PL 351
90101 OULU
Kangaskontiontie 2
Puhelin: 010 381 128
Fax: 010 381 5606

Vihannespörssi
Vihannekset, juurekset, hedelmät marjat, sienet
Vanha talvitie 18
00580 Helsinki
09-8621 0100
Turku
Jari Laukkarinen
puh. 02 512 7770
Markus Aho
puh. 02 512 7760
Kari Honkanen
puh. 09 8621 0129

Vita Juomat Oy
Täysmehutuotteet, jäätee
Metsämaantie 45,
21420 Lieto
Puh. (02) 4895 300
Fax (02) 4895 322

Vitario Oy
Tuoresalaatit, raasteet
Kyröntie 44
321800 KYRÖ

Ykköstukku Oy
Hillot ja marmeladit, ketsupit ja sinapit, mehut ja tortuntäytteet, muut elintarvikkeet
90460 Oulunsalo

Ammattiasujen ammattilainen
PROSTYLE
Hämeentie 15, PL 41
00501 HELSINKI
Puh. 09-701 2700
Fax 09-730 789
Www.prostyle.fi
myynti@prostyle.fi

Trendikkäät laatutuotteet ammattilaisille

Standa
Standa Oy
Varastokatu 3, 33100 Tampere
puh. 010 387 1600 • fax 010 387 1601
e-mail: sales@standa.fi • www.standa.fi

AJAN HENGESSÄ.

Ideasi toteutuvat E. Ahlströmilla.

Mikä suunnitelmasi onkin, meiltä löydät oikean ratkaisun – herkullisia trendituotteita ja ajattomia klassikoita, niin saliin kuin keittiöön. Tutustu uutuuksiimme osoitteessa www.eahlstrom.fi

Terassikausi lähestyy! Siirrä asiakkaasi tyylillä kevääseen upeilla Schönhuber Franchi Outdoor - terassikalusteilla.

POSLIINIT • LASIT • ATERIMET • TARJOILUVÄLINEET • KEITTIÖTARVIKKEET KEITTIÖN PIENLAITTEET • KALUSTEET • LIIKELAHJAT • ASTIAVUOKRAUS

TÄYDEN PALVELUN KEITTIÖ- JA KATTAUSTARVIKETUKKU.

E Ahlström

VUODESTA 1913

Elimäenkatu 29, 00510 Helsinki,
puhelin (09) 148 8998, asiakaspalvelu@eahlstrom.fi

VALIO

ANNA ELÄMÄN MAISTUA

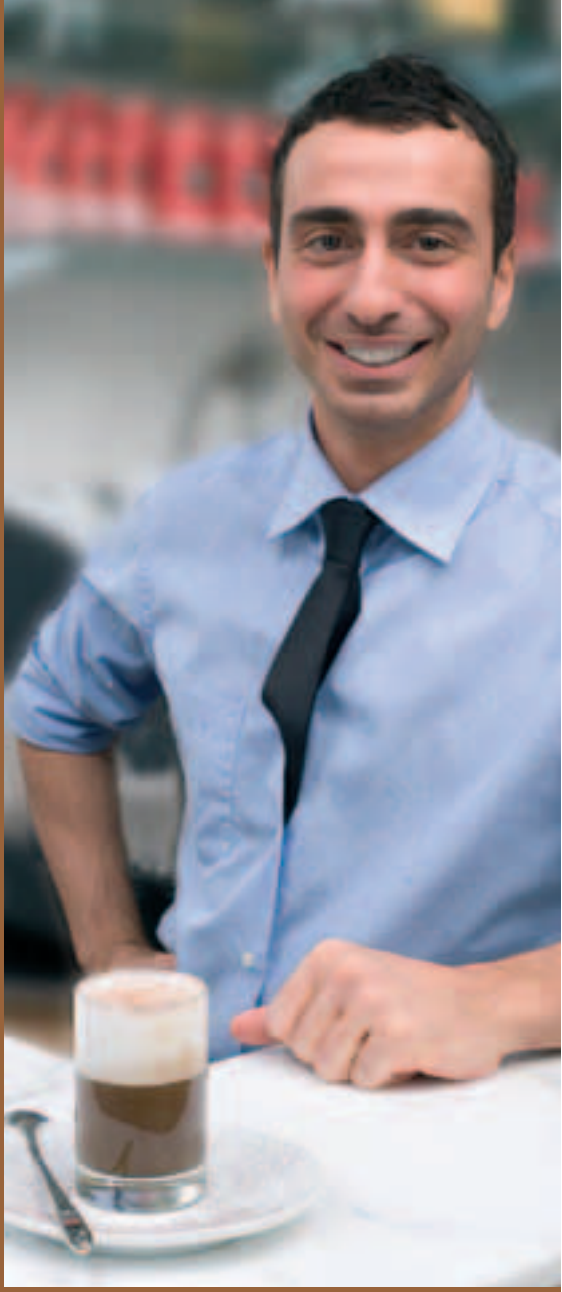
Maito kahvin ammattilaisille.

Valion maustamaton ja laktoositon kahvimaito on kehitetty yhdessä **Pauligin kahviasiantuntijoiden kanssa.**

Helposti vaahtoutuvana se antaa kahville aidosti pehmeän ja täyteläisen maun ja sopii erittäin hyvin erikoiskahvien valmistamiseen.

Maidon vaahdosta tulee pienikuplaista ja pehmeää, jolloin sitä on helppo käsitellä. Maito valkaisee kahvia hyvin ja sopiikin myös tavallisen suodatinkahvin seuraksi.

www.valiokanava.fi



Valio kahvimaito 1 l, laktoositon UHT
Tuotenumero 30
6 408430 000302
me 12 kpl

Valio kahvimaito 5 dl, laktoostion
Tuotenrumero 132
6 408430 001323
me 10 kpl