

Hedelmä-, vihannes- ja kalatuotteet tuoreina ja turvallisesti – valtakunnallisesti kautta vuoden

Caternet Finland Oy on Suomen nopeimmin kasvava hedelmä-, vihannes- ja kalatuotteiden toimittaja. Caternetin oma tuotantolaitos Helsingin Kivikossa täyttää kaikki elintarvikealan viranomaisvaatimukset, ja se pystyy vastaamaan myös kasvaviin vaatimuksiin niin tuotteiden turvallisuuden, toimitusvarmuuden kuin tuotevalikoimankin suhteen.

*- Valmiiksi käsitelty ja pilkotut tuoretuotteemme sallivat keittiön keskittymisen ydintoimintaan, eli herkullisen ruoan valmistamiseen hyvistä raaka-aineista. Toimimme 24 tunnin tilaus-toimitusryhmissä 7 päivää viikossa: tänään tilatut tuotteet ovat asiakkaalla pääsääntöisesti huomenna aivan samoin kustannuksin kuin pidemmällä toimitusajalla, kaupallinen johtaja **Erkki Leppänen** kiteyttää.*

Caternetin sijainti Vuosaaren sataman tuntumassa on ideaali tuoretuotteiden ensiluokkaista laatua ajatellen. Ammattikeittiöiden ja elintarviketeollisuuden tarvitsema tuoretavara juureksia lukuun ottamatta tulee Suomeen ulkomailta yhdeksänä kuukautena vuodessa pitkälti juuri Vuosaaren kautta. Kun myös biojäte jää jo sataman tuntumaan, liikenteen määrä vähenee ja valtakunnallinen jakelu tehostuu. Valmiiksi käsitelty tuoretavara kulkee tiiviimmin, mikä merkitsee ympäristön säästämistä.

Täysin säilöntäaineettomia tuotteita

*- Caternetin korkean hygieniatason tuotantolaitoksessa keinotekoisia säilyvyysaineita ei tarvita lainkaan. Tuotteiden laatu ja säilyvyys syntyvät hyvän lämpötilahallinnan ja tarkan hygienian kautta, kertoo Caternetin tuotteiden ja toiminnan laadusta vastaava laatupäällikkö **Jaakko Repo**.*

Yritys on ottanut uudessa tuotantolaitoksessaan huomioon paitsi nykyiset, myös tulevat viranomaisvaatimukset. Tarkat toimintaprosessit, laadunvalvontapisteet, pakastimeen päivittäin otetut verrokkinäytteet sekä tuotteiden jäljitettävyyys alkulähteille ovat laadunvalvonnan nykypäivää. Caternet valitsee tavarantoimittajansa tarkasti ja varmistaa yhteistyön jatkuvuuden solmimalla pitkiä yhteistyösopimuksia.

Laaja tuotevalikoima tuoreita hedelmiä, vihanneksia ja kalaa

- Caternetin kehittyneet toimintajärjestelmät ja suuret tilat mahdollistavat runsaan tuotevalikoiman. Kutsumme asiakkaamme aina mukaan tuotesuunnitteluun, sillä Caternetin modernissa

*koekeittiössä voidaan testata ja kehittää asiakkaan omia tarpeita vastaavia tuotteita. Valmiin katalogin lisäksi Caternetin ammattilaiset jalostavatkin tuotteita toiveiden mukaiseen käyttövalmiiseen muotoon myös asiakaskohtaisesti, ruokatuotepäällikkö **Maria Hartikainen** kuvailee.*

Kalapuoella Caternetin mahdollisuudet toteuttaa erilaisia tarpeita ovat poikkeuksellisen monipuoliset: asiakas voi vaikuttaa kalojen annoskokoan, ruodottomuuteen tai tilata nahattoman tai nahallisen fileen. Tilaus on helppo jättää Caternetin verkkokauppaan, jonka kautta tavarantasaatavuutta ja liikkumista on myös mahdollista seurata. Asiakas voi valita itselleen toimivimman ja tehokkaimman toimituskanavan, joko suorajakeluna Caternetilta asiakkaalle tai keskusliikejakelulla muun kuorman mukana.

Spiraalipakastus – tuoreen veroista kalaa ympäri vuoden

Tuoreen kalan saanti on kausiluonteista, ja Caternetin spiraalipakastus tarjoaa ainutlaatuisen tavan tarjota tuoretta kalaa vuoden ympäri täydellisellä toimitusvarmuudella, tasaisella laadulla ja selkeällä hinnoittelulla. Spiraalipakastuksessa kala pakastetaan nopeasti - 38 asteeseen, minkä jälkeen se glaseerataan: pakastetut fileet saavat vesisuihkun, jolloin niiden päälle muodostuu ohut, hapelta suojaava jääkerros. Nopean jäätyamisen ansiosta kalan sisään ei muodostu jääkiteitä, jotka rikkoisivat solurakenteen. Kalan oma kosteus säilyy, ja sen rakenne säilyy tuoreen kaltaisena pakastamisesta huolimatta.

- Esimerkiksi kuhan sesonki kestää vain muutaman viikon. Kuha fileoidaan tuoreeltaan ja irtopakastetaan vielä samana päivänä. Näin ravintolat ja muut asiakkaat saavat tuoreen veroista kuhaa silloinkin, kun tuoretta kalaa ei ole saatavilla, eikä keittiössä tarvitse laatia ruokalistoja kalenterin tai kalaonnen mukaan. Myös hinnoittelu on erinomaisesti ennustettavissa. Caternet seuraa tiiviisti aikansa trendejä sekä etsii ja ideoi uusia mahdollisuuksia. Spiraalipakastus on esimerkki toimintatavasta, joka on maailmalla yleisesti käytössä, mutta Suomessa vielä hyvin harvinainen, Hartikainen tiivistää.

Caternet tukee ja vie lähiruoka-ajattelua eteenpäin

Caternet on omalla toiminnallaan aktiivinen myös lähiruokasuhteen ja vie ajatusta eteenpäin Helsingin, Jyväskylän ja Oulun toimipisteiden ympärille rakennetun kotimaisten tuoretuotteiden osto-organisaation kautta. Osto-organisaatio toimii ainutlaatuisena, tehokkaana ja turvallisena jakelukanavana kotimaisille viljelijöille ja kalastajille, turvaten tuoretuotteiden saumattoman logistiikan luonnosta ruokapöytään. Caternet auttaa ratkaisemaan lähiruokasaatavuuden ja logistiikan kaikille asiakkailleen.

Käsitteenä lähiruoka on toistaiseksi melko vakiintumaton ja epätarkasti määritelty. Yksi määritelmä on se, että lähiruoka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, jossa käytetään lähialueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia.

- Maantieteellisesti Suomessa lähiruoksi lasketaan pääsääntöisesti kotimainen ruoka, mutta tuotteista ja ajankohdasta riippuen Pohjoismaissa tai jopa EU:n alueella tuotettu ja kulutettu ruoka on lähiruokaa – etenkin jos katsotaan lähiruokaa ekologisen tehokkuuden näkökulmasta. Raaka-aineiden tuotantotapa ratkaisee ympäristövaikutukset, ja usein ympäristöystävällisintä on tuottaa ruoka siellä, missä se saadaan tuotettua pienimmillä resursseilla, kuten lämpimillä alueilla. Lähiruoka yhdistetään usein myös sosiaaliseen, taloudelliseen ja kulttuurilliseen kestävyYTEEN. Kotimaisuus on tärkeä elementti sesonkiaikoina ja alueelliset ruokaperinteet monesti myös tukevat lähiruuan käyttöä, Repo kertoo.

Caternet Finland Oy

- Suomen nopeimmin kasvava tuoretuotteisiin erikoistunut yritys, joka valmistaa ja toimittaa käyttövalmiita tuotteita tuoreista kaloista, hedelmistä ja vihanneksista valtakunnallisesti
- Asiakkaita: henkilöstöravintolat, julkisen sektorin ruokahuolto, hotellit, ravintolat, kahvilat, keskusliikkeet, tukkuliikkeet, vähittäiskaupat ja elintarviketeollisuus
- Päivittäin Caternetin toimittamia tuoretuotteita nauttii miljoona suomalaista
- Perustettu vuonna 1994, yhtiöiden yhteenlaskettu liikevaihto oli 2010 oli noin 28 M€
- Työllistää suoraan yhteensä noin 120 henkilöä 7500 m2 korkean hygienian tuotantolaitoksessaan Helsingin Kivikossa sekä Oulun ja Jyväskylän toimipisteissä
- Caternetissa on käytössä ISO 9001 -laadunhallintajärjestelmä ja ISO 22000 - tuoteturvallisuusjärjestelmä