

Aina jotain uutta – Aina jotain hyvää
Alltid något nytt – Alltid något gott

Fresh Servant Oy Ab

Anssi Vuorinen
MMT, agronomi

Laatu- ja kehityspäällikkö / Kvalitets- och utvecklingschef
20.11.2024



Fresh



Fresh Servant perustettiin 1995

Fresh Servant grundades i 1995

Alun perin olimme osa Snellmannia. Toimitimme Pietarsaaren alueella paikallisia tuoreita kasviksia kauppoihin ja ravintoloille. Tunnistimme tarpeen tuoretuotteille, valmiiksi pestyille ja leikatuille kasviksille.

Lähdimme vastaamaan tarpeeseen

Ja rakentamaan Fresh Servantista kasvisalan pioneeria Suomessa. Toimme kuluttajamarkkinoille salaattiat, salaattisekoituksia, wokkivihanneksia, salaattibaareja ja ravintoloiden sekä hotellien keittiöihin arkea helpottavia tuoretuotteita.

Ruokarevoluution edelläkävijä

Haluamme mullistaa nykyisen ruoka-ajattelun ja tehdä arjen lautasista värikkäämpiä. Missiomme on tuoda ihmisille aina jotain uutta ja aina jotain hyvää.

Brändit

Hetki-brändi on tunnetuin brändimme

Hetki är vår mest kända brand

Ensimmäiset Hetki-tuotteet lanseerattiin vuonna 2011

Valmissalaatit, vihanneškoitukset, wokkimixit, salaattipussit, lämpimät ateriat

Lisäksi meillä on kaupoissa Salaattimestari-salaattibaareja ja Deli-tuotteita kuten täytettyjä leipiä, tuorepuuroja ja jälkiruokia

Toimitamme tuotteita niin kaupan palvelutiskeille kuin hotellien ja ravintoloiden keittiöillekin

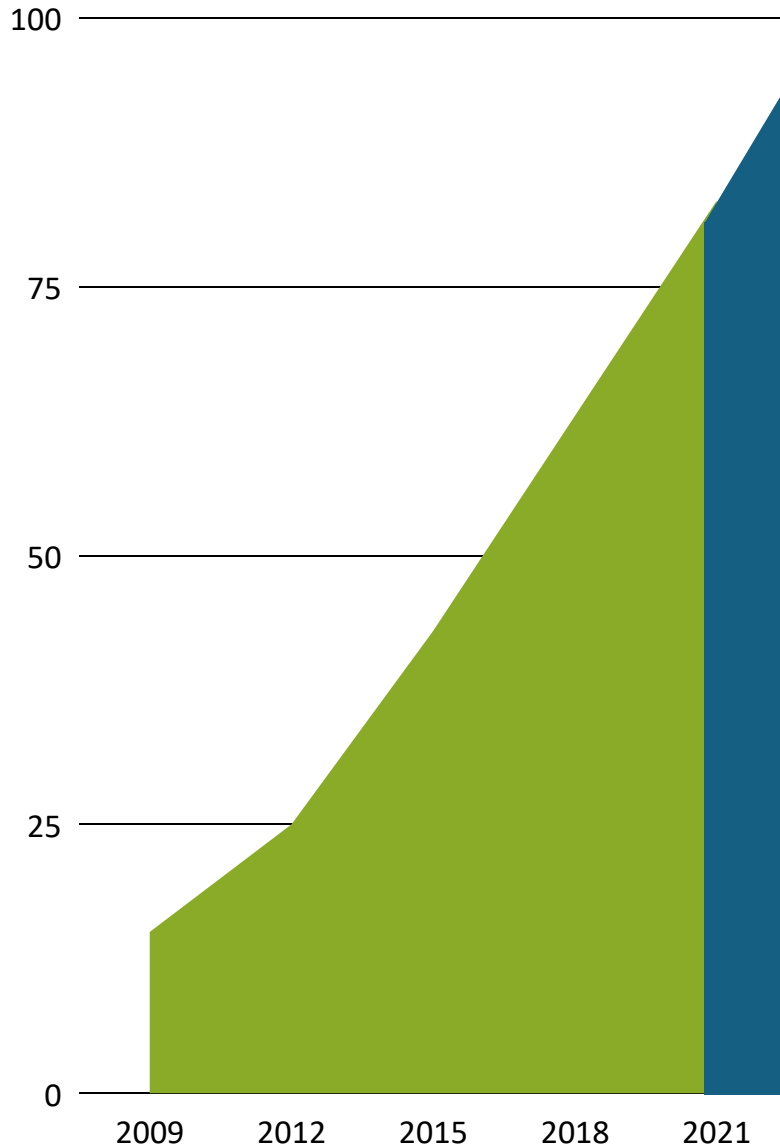
Toimitamme myös kokonaisia hedelmiä ja vihanneksia kauppojen hyllyille



Hetki-tuotteet on suunniteltu
lisäämään hyvinvointia
Hetki-produkter är mat som
ökar välmående

Meillä Freshillä hyvinvointi näkyy
erityisesti ruoan kautta. Meille
hyvinvoinnissa keskeistä on
ravitsemus, hyvästä ruoasta
nauttiminen, ruoan valmistuksen
helppous ja ruokailuun liittyvät
sosiaaliset tilanteet.





Fresh Servant on voimakkaasti kasvava ja
kehittyvä elintarvikealan yritys
Fresh Servant växar och utvecklar kraftigt

Hetki-salaatit on markkinajohtaja kuluttajapakatuissa
salaattiaterioissa, joiden osuus valmisruoasta on noin
10 %.

Liikevaihtomme on kasvanut 87 miljoonaan euroon ja
tavoittelemme kasvua jatkossakin.

Toimitamme noin miljoona tuotetta viikossa
asiakkaillemme.

Työntekijöitä meillä on noin 550.

Freshin tuotannon erityispiirteitä

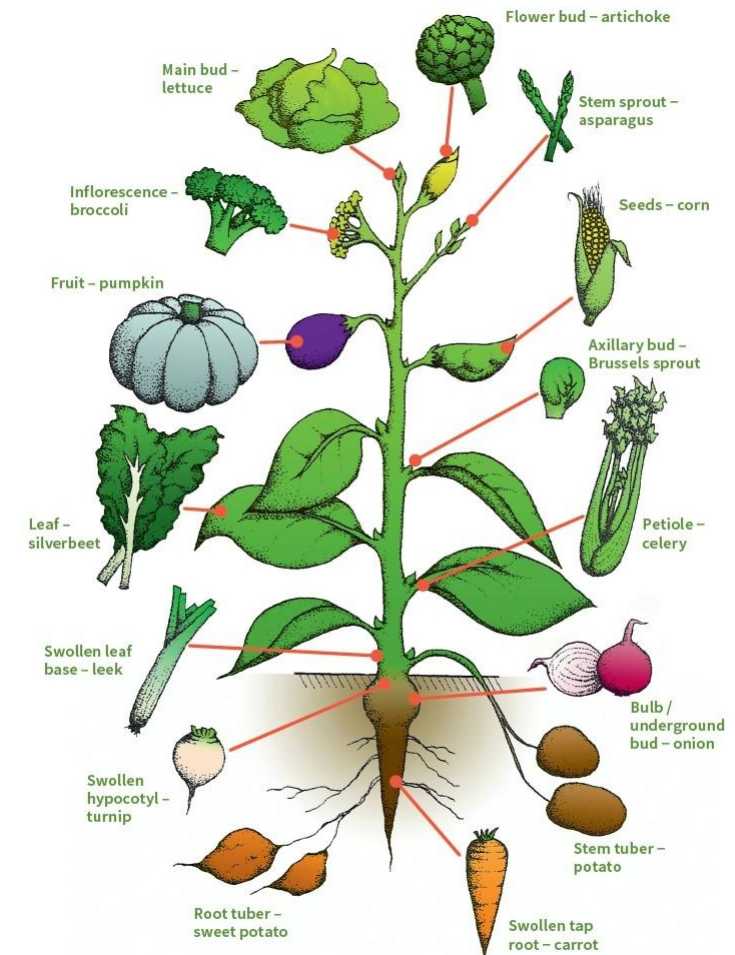
Särskilda saker i produktion på Fresh



- Kasvikset menevät syötäväksi pestynä ja pilkottuna:
 - Raaka-aineen **laadun** pitää olla hyvää.
 - *Listeriaa* ja *salmonellaa* ei saa olla, koska pesu ei poista niitä kokonaan.
- Kasvikset kuoritaan ja leikataan koneellisesti:
 - **Tasakokoisuus** ja **tasalaatuisuus** on tärkeää.
- Säilyvyysajat lopputuotteilla ovat tyypillisesti 6-10 päivää.
 - Suojakaasun ja pakkauksen avulla saadaan riittävä säilyvyys.
- Nopea varastonkierto – tuoreet raaka-aineet pyritään käyttämään viikon sisällä saapumisesta.
- Kuljetuspakkauksien materiaalista ei saa irrota mitään (muovipalat, puu, metalli)
- Emme pese multaisia juureksia: otamme vain pestyjä juureksia vastaan.
- Lähes kaikkia tuotteita (n. 300 kpl) valmistetaan joka päivä.

Vihannesraaka-aineet Freshillä Grönsaksråvaror i bruk på Fresh

- Kurkku, kaali ja jääsalaatti ovat koko ajan kotimaista
- Kesällä kaikki tomaatit ovat kotimaisia, talvella tuotantoon käytetään ulkomaista (hinta/saatavuus)
- Porkkana ja sipuli on syksystä kevääseen kotimaista (saatavuus)
- Jäävuorisalaatti on suurivolyymisin raaka-aine: lähes kokonaan ulkomaista (kotimaisen saatavuus kesällä vähäistä, paljon laatuvariahtelua)



Tasalaatuisuus

Jämnhet

- Olemme tehneet omat spesifikaatiot tuoreille raaka-aineille.
- Suurin osa noudattaa laatuluokan I normaaleja vaatimuksia.
- Tietyillä tuotteilla tarkempia vaatimuksia: esim. porkkanan pitää olla tarpeeksi pitkää kuorintakoneeseen ja sipulin tarpeeksi suurta.
- Satokausi aiheuttaa laatuvaihtelua. Jos tuote kuitenkin on liian pientä tai esim. tomaatti vihreää, ei kannata toimittaa erää meille, koska emme pysty käyttämään niitä.



Koko ja tasalaatuisuus <u>Storlek och jämnhet</u>	Sipulien tulee olla muodoltaan ja kooltaan tasalaatuisia Lökarna ska vara enhetliga till form och storlek
Tuotteen/vihammeksen koko/paino Produktens/grönsakens storlek/vikt	Kokoluokka <u>70-90 mm</u> Storleksklass <u>70-90 mm</u>
Tuotteen mitat <u>Produktens storlek</u>	Halkaisija (<u>width</u>) <u>70-90 mm</u> , korkeus (<u>height</u>) min 60 mm Diameter (<u>width</u>) 70-90 mm, <u>höjd</u> (<u>height</u>) min 60 mm
	
Rakenne Struktur	Kiinteä ja tiivis, ei pehmeä Fast och kompakt, inte mjuk
Lisätiedot Ytterligare information	Tuotteen on kestävä kuljetusta ja käsittelyä. Tulee saapua tavarantoimitukseen hyväksyttävässä kunnossa. Produkten måste tåla transport och hantering. Skall vara i godtagbart skick vid mottagandet.
<i>Fyysiset ominaisuudet:</i> <i>Fysiska egenskaper:</i>	
Maaperää tai hiekkaa <u>Jord eller sand</u>	Irtonainen maa-aines: Ei sallittu <u>Lös jord: inte tillåtet</u>
Fyysiset vauriot (tummentumat, kolhut, halkeamat jne.) Fysiska skador (mörka delar, skador, sprickor osv.)	<2 % sipuleista <2 % av lökarna
Väri Färg	Typillinen punainen kuori, valkoinen sisus <u>Typiskt rött skal, vit inuti</u>
Ylimääräinen kosteus Överflödigt fukt	Tuotteissa ei saa olla irtonaista vettä Vattendroppar får inte förekomma
Hyönteiset (toukat, lierot, muut hyönteiset) Insekter (larver, maskar, andra insekter)	<1 <u>hyönteinen</u> per lava <1 insekt per lastpall
Vierasateriaali, joka ei ole peräisin	Ei sallittu

Laatujärjestelmät / Kvalitetssystem



- Noudatamme Freshillä tuotannossa BRCGS-laatujärjestelmää, joka tarkoittaa, että tuotantoon menevien raaka-aineiden viljelijöillä pitää olla jompikumpi näistä:
 - IP Sigill Frukt&Grönt (myös Lidl vaatii 2024 alkaen)
 - Global GAP
- Jäljitettävyyden tarkkuuteen tulee koko ajan lisää vaatimuksia asiakkailtamme ja viranomaisilta.
- Nykyään tuoteturvallisuus- ja laatujärjestelmät ovat hyvin tärkeitä myös alkutuotannossa.



TACK FÖR ERT INTRESSE!

