



Sesonkikalenteri

Valitse parhaat ja vastuullisimmat herkut sesongit huomioivalla suunnittelulla!

Hevi tarjoaa ravintolakeittiölle rajattomasti mahdollisuuksia, mutta herkkien ominaisuuksiensa ansiosta se myös haastaa. Koska tuoretuotteiden saatavuuteen, makuun, laatuun ja hintaan vaikuttavat sääilmiöiden ohella monet seikat, joita me ihmiset emme pysty muuttamaan, on mahdollisimman kattava optimointi ravintolakeittiön liiketoiminnan kannalta kannattavinta. Avainasemassa on sesonkien mukaan toteutettu keittiöarki: sesonkeja mukailemalla saat käyttöösi laadukkaimmat, tuoreimmat ja hintapisteeltään parhaat raaka-aineet. Näin saat sujuvuutta ja kannattavuutta liiketoimintaasi.

Sesonginmukaiset raaka-aineet ovat usein myös hiilijalanjäljeltään vihreimpiä!



SESONKITUOTTEIDEN TOP 5 -HYÖDYT:

1. Tuotteiden saatavuus on erinomainen

Sesonkien ja satokausien aikana kasvien kasvuolosuhteet ovat optimaalisimmillaan, mikä varmistaa raaka-aineiden erinomaisen saatavuuden.

2. Kasvien laatu on ensiluokkainen

Sesongissa olevat tuotteet erottuvat edukseen elinvoimaisen makunsa, vastustamattoman värinsä ja lyömättömän tuoreutensa ansiosta.

3. Kasvien hintapiste on kannattavimmillaan

Sesongissa olevan kasviksen hintapiste on parhaimmillaan ja sen hävikki pienin: mitä laadukkaampia keittiöön päätyvät raaka-aineet ovat, sitä pienempi osa niistä ja niihin käytetystä rahasta menee hukkaan.

4. Pieni hiilijalanjälki

Sesongissa olevien raaka-aineiden alkuperä on aina mahdollisimman lähellä – siellä, missä niiden kasvuolosuhteet ovat optimaalisimmillaan. Tällöin niiden kuljetukseen ja varastointiin kuluva energia ja päästöt ovat minimissään.

5. Sesongit tuovat vaihtelua tarjontaan

Sesonkien mukainen suunnittelu tuo luonnollista vaihtelua tarjontaan, kun eri raaka-aineiden sesonkien ajankohdat vaihtelevat.

Kespronet-tilauskanavastamme saat aina ajantasaista tietoa sesongin raaka-aineista ja tuoreita ideoita tarjontaan!

Tutustu myös: www.kespro.com



Sesonkikalenteri

EI VALIKOIMASSA	Tuote ei satokaudessa eikä valikoimassa heikon saatavuuden tai epäedullisten ominaisuuksiensa (maku, laatu, hinta) takia.
SAATAVILLA	Saatavilla valikoimasta pääsesongin ulkopuolella. Tuote on varastoitu pääsatokauden aikana tai sen alkuperämaa on pidemmällä.
SATOKAUDEN ALKU/LOPPU	Pääsatokauden alku- ja loppuvaiheessa saatavuus vaihtelevaa. Myös mahdollisia muutoksia alkuperämaissa, lajikkeissa ja hinnoissa.
SESONGISSA	Tuotteen maku, saatavuus, hintapiste ja tuoreus parhaimmillaan. Alkuperämaa aina mahdollisimman lähellä siellä, missä kasvuolosuhteet ja saatavuus ovat milloinkin optimaalisimmillaan.

• Tuote on saatavilla kotimaisena.



VIHANNEKSET	T	H	M	H	T	K	H	E	S	L	M	J
Fenkoli												
Avomaanurkku												
Kurkku	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kesäkurpitsa												
Kurpitsa												
Myskikurpitsa												
Paprikat												
Tomaatti	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sipuli	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sipulinippu												
Kirsikkatomaatti												
Parsa vihreä												
Parsa valkoinen												
Salaatit												
Jäävuorisalaatti												
Pinaatti												
Rucola												
Romaine												
Nokkonen												
Karhunlaukka												
Herneenpalko												



KAALIT	T	H	M	H	T	K	H	E	S	L	M	J
Keräkaali	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Varhaiskaali												
Kukkakaali												
Kyssäkaali	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mustakaali												
Parsakaali												
Punakaali	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ruusukaali												
Savoijinkaali												
Suippokaali												
Varsiparsakaali												
Varsikukkakaali												
Lehtikaali												



SIENET	T	H	M	H	T	K	H	E	S	L	M	J
Herkkusieni	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kanttarelli												
Siitakesieni	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Vinokkaat	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Korvasieni												

Kalenteriin merkityt tiedot pohjautuvat aiemmilta vuosilta saatuun dataan sekä tavarantoimittajilta ja viljelijöiltä saatuun tietoon. Tiedot ovat suuntaa-antavia arvioita, koska tuotetietoihin vaikuttavat mm. sääolosuhteet, kasvitautit, tuholaisten ja markkinatilanne. Aina ajantasaista tietoa tuotteiden saatavuudesta, hinnoista ja sesongeista saat tilauskanavasta, asiakaspalvelusta sekä omalta myyjältäsi.

HEDELMÄT	T	H	M	H	T	K	H	E	S	L	M	J
Appelsiini	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Veriappelsiini	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Greippi												
Verigreippi	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Granaattiomena												
Pikkusitruukset												
Klementiini												
Satsuma	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Persimon												
Mango												
Aprikoosi												
Nektariini												
Persikka												
Kirsikka												
Kiivi												
Päärynä												
Omena												
Kotimainen omena												
Melonit												
Cantaloupe												
Hunajameloni												
Vesimeloni												
Viikuna	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Luumu												
Raparperi												

MARJAT	T	H	M	H	T	K	H	E	S	L	M	J
Mansikka												
Vadelma												
Lakka												
Pensasmustikka												
Puolukka												
Mustikka												
Punaherukka												
Karhunvatukka												

JUUREKSET, BATAATTI JA PERUNA	T	H	M	H	T	K	H	E	S	L	M	J
Lanttu	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Keltajuuri												
Raitajuuri												
Mustajuuri												
Porkkana	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Uuden sadon naattiporkkana												
Punajuuri	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Uuden sadon nippujuurekset												
Mukulaselleri	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Palsternakka	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Retiisi												
Bataatti	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Peruna												
Varhaisperuna												

