

0502 MOL01 TUOTEPOLITIIKKA

Hyvä maku on Kalaneuvos-tuotteissa ensiarvoisen tärkeää. Kalatuotteiden hyvä maku syntyy puhtaissa vesissä kasvaneesta laadukkaasta tuoreesta kalasta, sopivasta määrästä suolaa ja hallitusta sertifioidusta varastoinnista ja valmistuksesta.

Kuluttaja- ja markkinaymmärrys ohjaa tuotekehitystä

Kalaneuvos brändin tuotteet kehitetään ja valmistetaan Suomessa. Valmiiksi fileoidut, ruoditut ja esikäsitellyt kalatuotteet helpottavat kuluttajan ja asiakkaan ruoanvalmistusta ja auttavat vähentämään ruokahävikkiä, samoin pakkaukset, joissa huomioidaan mm. käyttötarve (tuotteen koko, valmistustapa jne.) Tutkimuksiin perustuva kuluttajaymmärrys, näkemys markkinoista ja markkinoiden muuttumisesta, vuorovaikutus asiakkaan kanssa sekä elintarvikkeiden valmistukseen liittyvä lainsäädäntö ohjaavat tuotekehitystyötä. Kehitämme uudet tuotteet vastaamaan suomalaisten makumieltymyksiä ja vientituotteet vastaamaan kohdemaan makumieltymyksiä, jotka ovat tae laadukkaalle kilpailukyvyille.

Huomioimme uusimmat ravitsemussuositukset tuotekehityksessä. Tuotetietojen ravitsemusväitteet ja ravintosisältömerkinnät auttavat kuluttajaa hyvien ruokavalintojen tekemisessä. Tuoteturvallisuuden varmistaminen on tärkeä osa tuotteiden jatkuvaa tuotekehitystä.

Ympäristövastuu ja jäljitettävyys

Ympäristö- ja ilmastovaikutusten pienentäminen korostuu koko ketjussa kalankasvatuksesta valmistukseen, pakkaamiseen ja kuljetukseen.

Kalan alkuperä on jäljitettävissä. Tuotteiden koostumus kerrotaankin avoimesti tuotetiedoissa. Lisäaineita ja allergeeneja sisältäviä raaka-aineita käytämme vain hyvin harkittuun tarpeeseen. Raaka-aineemme ovat GMO-vapaita ja jäljitettäviä. Luotettava ja selkeä tuotetietous pakkausmerkinnöissä, nettisivuilla ja tuoteviestinnässä auttaa asiakasta ja kuluttajaa hänelle sopivan ruoan ostopäätöksen tekemisessä.

Tuote- ja pakkauskehityksessä huomioimme tuotteiden elinkaarinäkökulman. Kierrätysmerkinnät auttavat kuluttajaa pakkausten ympäristöystävällisessä hävittämisessä ja harkitut pakkauskoot ruokahävikin vähentämisessä.

Haluamme käyttää vastuullisesti tuotettua kestävästä kalakannoista peräisin olevaa kalaa. Pitkän ammattitaidon omaavat kasvattajamme huolehtivat kalojen hyvinvoinnista ja ympäristövaikutusten minimoinnista niin ruokinnan kuin kasvatusolosuhteidenkin osalta. Kehitämme kalatoimittajiemme kanssa yhteistoimintaamme hyvässä hengessä. Viestimme läpinäkyvästi aalloilta ateriaksi - ketjustamme.

Katkeamaton kylmäketju olennaisen tärkeä

Pääraaka-aineet saapuvat Kalaneuvokselle kylmäkuljetuksella perattuina ja jäitettyinä pitkäaikaisilta kalatoimittajiltamme. Osaava henkilöstömme on saanut elintarviketurvallisuuskoulutuksen. Vastaanottotarkastuksen jälkeen kala fileoidaan, ruoditaan ja jatkokäsitellään asiakkaiden haluamalla tavalla jäähdytetyissä tuotantotiloissamme.

Omavalvonnalla varmistamme tuotantotiloille ja kalalle tarkasti määriteltyjen lämpötilavaatimusten toteutuminen. Sisäinen kylmäketju jatkuu pakkaamossa ja lähettämössä sekä valmiiden tuotteiden jatkokuljetuksissa asiakkaille.

Pakkausmerkintöjen säilytysohje (0 - +3°C) ohjaa käyttäjää säilyttämään kalan kylmälaitteen viileimmässä osassa ja nauttimaan sen viimeiseen käyttöpäivään mennessä.