



Jeppo Potatis Ab – Jepuan Peruna Oy

JEPO – YLI 40 VUOTTA
KOTIMAISEN
PERUNAN HYVÄKSI

Valmistamme
ammattikeittiöille
kypsiä ja raakoja
perunatuotteita

Jeppo Potatis Ab – Jepuan Peruna Oy

- Perustettu **1976**
- Paikallisten sopimusviljelijöiden omistama
- Liikevaihto n. 14.3 milj €, tuotanto 18.5 milj kg
- Tuotantolaitokset: Jepua, Voltti ja Huittinen
- Osakkuudet: SPK Oy (2008), Jepua Biokaasu Oy (2011)
- Sopimusviljeliöitä n. 60 – viljelyksessä n. 900 ha perunaa
- Työllistää väillisesti yli **350** satokauden aikana
- Yli 143.000.000 ruoka-annoksia/vuos



Hallitsemme perunan tuotantoketjun pellostä pöytään saakka.

Jäljitettävyys: pellostä –lautaselle

Hankinta, varastointi, jalostus, markkinointi, myynti ja toimitus



Peruna pitkstä aikaa myötätuulessa:

<https://www.pirkka.fi/artikkeli/ruokatrendit-2019>

- Vastuullisuus
- Ekologisuus
- Terveellisyys

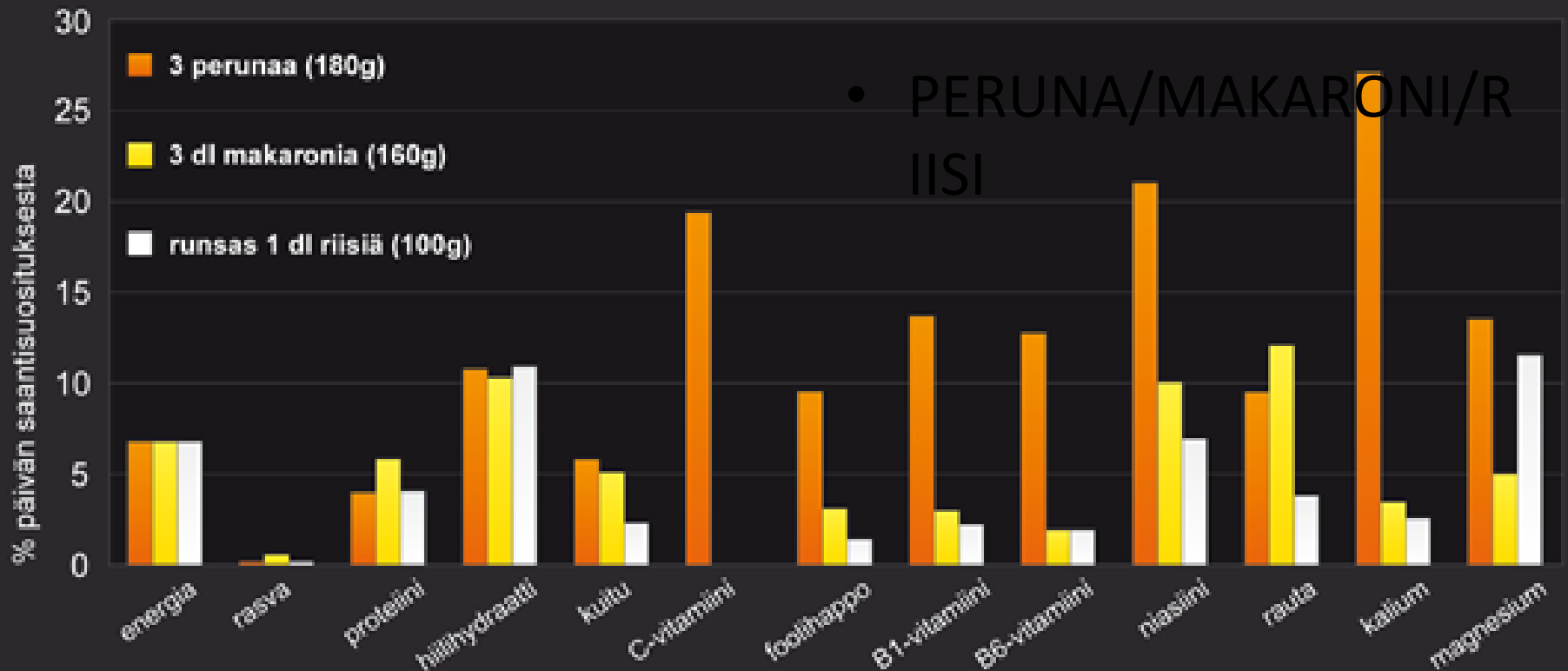
Nyt on oiva tilaisuus kääntää perunan kulutus kasvuun – perunaalan on hyvä toistaa samaa viestiä jotta menee ”läpi” -> kaikki hyötyvät.

Mielipideilmasto on nyt oikea. Hyvä omatunto.

Jeppo Potatis Ab – Jepuan Peruna Oy

**JEPO – YLI 40 VUOTTA
KOTIMAISEN
PERUNAN HYVÄKSI**
Valmistamme
ammattikeittiöille
kypsiä ja raakoja
perunatuotteita

TERVEELLISYYS



Useita vitamiineja ja kivennäisaineita saadaan perunasta enemmän kuin saman energiamäärän sisältävästä annoksesta vehnämakaronia tai valkoista riisiä. (Lähde: KTL/Minna Similä).

Jäljitettävyys



Jäljitettävyys

Tärkeä asia toiminnan kehittämiselle ja laadun takeena ovat pitkäaikaiset ja luotettavat sopimusviljelijät.

Siirrymme käyttämään suurimmassa osassa tuotepakkauksistamme viljelijäkoodia, jonka avulla pystytte nettisivuiltamme katsomaan kyseisen perunatuotteen sopimusviljelytilan, jolta perunat ovat peräisin. Tätä tietoa voitte käyttää esim. tiedotteena lounaspöydässänne tai muulla haluamallanne tavalla. J- tai S-kirjaimella alkavan viljelijäkoodin löydät tuotteen päiväystietojen yhteydestä.



Syötä J- tai S-kirjaimella alkava viljelijäkoodi

Hae viljelijä

Kolme kiperää kysymystä

- Miksi perunamarkkinat eivät toimi?
 - Mitä pitäisi tehdä?
 - Kuka voi tehdä?
-
- ✓ Hintaneuvottelu on aina tarkan harkinnan paikka. Tilannekuva kuntoon ensin.
 - ✓ ”Vertaistuki”. Tukea heikoille lenkeille.
 - ✓ ”Ruotsin malli” – neutraali alan järjestö tuottaa hinnoittelupäätöksiä tukevaa taustamateriaalia -> parempi itseluottamus

Jeppo Potatis Ab – Jepuan Peruna Oy

**JEPO – YLI 40 VUOTTA
KOTIMAISEN
PERUNAN HYVÄKSI**

Valmistamme
ammattikeittiöille
kypsiä ja raakoja
perunatuotteita

- **Peruna-alan yhteishenki ja yhteiset päämäärät – tiedostetaan syyt**
- **Systemaattinen työ askel kerrallaan**
- **Hyvin valmistellut faktat taustalle – ”maaperä” on tällä hetkellä oikea kun osaamme perustella**

Hyödynnetään perunan suosiota kun kiinnostusta mediassa ja kuluttajilla on!

KIITOS!

Jeppo Potatis Ab – Jepuan Peruna Oy

**JEPO – YLI 40 VUOTTA
KOTIMAISEN
PERUNAN HYVÄKSI**

**Valmistamme
ammattikeittiöille
kypsiä ja raakoja
perunatuotteita**

JEPO tuotteet ja tuotantolaitokset



- **JEPO Kypsä peruna (Jepua, Uusikaarlepyy)**
 - Valmistetaan Sous Vide –menetelmällä
 - Perunat kuoritaan, pilkotaan ja pakataan vakuumpussiin – (kartonki /kontti).
 - Tuotteet kypsennetään pakkauksessaan
 - Nopea jäähditys ja säilytys viileässä takaavat säilyvyyden (30 pv)
 - Perunat ovat lyhyen kuumennuksen jälkeen valmiita tarjottaviksi
 - Voidaan käyttää myös sellaisenaan, esimerkiksi perunasalaateissa
 - Lisäaineettomia
- **JEPO Raaka peruna (Voltti, Kauhava ja Huittinen)**
 - Perunat veitsikuoritaan, pilkotaan ja pakataan (muovipussi, sursäkki, kartonki /kontti).
 - Säilyvyys 1+5 päivää
- **Tuotemerkit: JEPO-tuotesarja ja Metro-tuotesarja**
- **Muita tuotteita:** multaperuna, pesty peruna, siemenperunoita, luomuperuna

Tuotteiden turvallisuus ja tasalaatuisuus



- JEPO kantaa vastuun tuotannostaan ja tuotteistaan
- JEPO:n perunatuotteet täyttävät laatuvaatimukset
- JEPO-perunat ovat aina kotimaisesta raaka-aineesta, perunanviljelijöiden omistama yritys
- Tarkoin valitut lajikkeet käyttötarkoituksen mukaan
- Täysin lisäaineeton kypsä tuote. Kypsan perunavalmisteen tuotantoprosessissa ei käytetä lisäaineita, vain puhdasta vettä
- Huolehdimme ympäristöasioiden hoidosta vastuullisesti
- Prosessissa syntyvät sivutuotteet käsitellään ympäristöystävällisesti, joten ympäristökuormituksemme on pienin mahdollinen
- Myös tuotantolaitoksen tarvitsema energia tuotetaan kotimaisella raaka-aineella (hake, puupelletit)
- JEPO:n toimitusvarmuus on hyvä