

KESÄN 2026 RUOKALISTA

KOKO SUOMEN
RUOKALISTALLA **KESÄN
KUUMIMMAT
MAUT**



”Kesäravintoloiden
helpot ratkaisut
ja tuotteet”

Tom Tapper, kehityspäällikkö
Keittiömestariitiimi
HKFoods Food service



HKFOODS

FOOD SERVICE

#kokosuomenruokalista

KOKO SUOMEN RUOKALISTALLA KESÄN KUUMIMMAT MAUT

Kuu kiurusta kesään, puoli kuuta terassikauteen – vai miten se nyt olikaan. Ravintolakesä 2026 on joka tapauksessa ovella. Olemme koonneet Kesän ruokalistaan tuhdin setin tuotteita, reseptejä, ratkaisuja ja ideoita kesäravintoloiden tarpeisiin.

Tuttuun tapaan tärkeässä roolissa ovat tietenkin grillaus ja burgerit, mutta monipuolisesti ja osin uusilla tavoilla toteutettuna. Mutkattomia makuja ja rentoa tunnelmaa kesälistoille tuovat street food -henkiset raaka-aineet ja reseptit, joihin Keittiömestariitiimimme on hakenut ideoita eri puolilta maailmaa. Uutuustuotteista nousevat esiin esimerkiksi monikäyttöinen porsaas murea fileepihvi sekä Kariniemen paneroitu broilerinfilee.

Ei siis muuta kuin kohti kesää!

Lue lisää seuraavilta sivuilta ja nettisivuiltamme

www.hkfoodservice.fi

MUTKATTOMIA
MAKUJA
KESÄLISTOILLE!

SISÄLTÖ

3 Kesän uutuudet

10 Keittiömestariitiimi jakaa inspiraatiota ja osaamista

11 Parhaat ideat kesälistoille

14 Ruokatrendejä Kaakkois-Aasian katukeittiöistä ja Food Courteista

18 Tulta, hehkua ja uusia ideoita grillikauteen

23 Makkaroiden makoisa juhluvuosi

24 Hodari on ehtaa vappuruokaa!

26 Kotimainen kumppani keittöön ja urheilun huippujen rinnalla

27 HKFoodsin vastuullisuusohjelma

VALMIIKSI LEIKATUT NAUDAN SISÄFILEEPIHVIT

- Naudan takuumureasta sisäfileestä leikatut määräpainopihvit helpottavat keittiön arkea, sillä ne ovat valmiiksi tasakokoisia.
- Pihvit ovat pakattu 2 kpl:n vakuumiin, joten tuotteita saa helposti sopivan määrän sulamaan.
- Paista nopeasti grillissä, parilalla tai pannulla ja tarjoile esimerkiksi Kivikylän Soocien kera.
- Lihapitoisuus 100 %.
- Säilytys alle -18 °C.



3313 HK Naudan takuumurea sisäfileepihvi 2x 150 g pakaste

AINESOSAT: suomalainen naudanliha.
Lihapitoisuus 100 %.

TILAUSYKSIKKÖ 12x 300 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100033132

EAN myyntiyksikkö 6409100133139

TASAKOKOISET NAUDAN ULKOFIILEPIHVIT

- Naudan takuumureasta ulkofileestä leikatut määräpainopihvit helpottavat keittiön arkea, sillä ne ovat valmiiksi tasakokoisia.
- Pihvit ovat pakattu 4 kpl:n vakuumiin, joten tuotteita saa helposti sopivan määrän sulamaan.
- Paista nopeasti grillissä, parilalla tai pannulla ja tarjoile esimerkiksi Kivikylän Soocien kera.
- Lihapitoisuus 100 %.
- Säilytys alle -18 °C



3315 HK Naudan takuumurea ulkofileepihvi 4x 150 g pakaste

AINESOSAT: suomalainen naudanliha.
Lihapitoisuus 100 %.

TILAUSYKSIKKÖ 8x 600 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100033156

EAN myyntiyksikkö 6409100133153

ONNISTUMISVARMA PORSAN FILEEPIHVI

- Nimensä mukaisesti mureaa ja mehevää suomalaista porsaanfileetä noin 120 g:n pihveiksi leikattuna.
- Paista parilalla tai pannulla.
- Onnistumisvarma tuote, joka kestää hyvin myös lämpösäilytystä.
- Lihapitoisuus 100 %.
- Säilytys alle +6 °C.



1601 HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi 10x n. 120 g

AINESOSAT: suomalainen porsaanliha 79%, vesi, jodioitu suola, aromit, happamuudensäätöaineet (E262), hapettumisenestoaine (E301), sakeuttamisaineet (ksantaanikumi).

TILAUSYKSIKKÖ 1,2 kg (10x n. 120 g)

EAN kuluttajapakkaus 2391160100005

EAN myyntiyksikkö 6409100016012

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton

* = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

KESÄN UUTUDET
SIIPIKARJA, FILEET JA PIHVIT

MONIKÄYTTÖISET KYPSÄT SISÄFILEEPIHVIT

- Kariniemen valmiiksi kypsät, lempeästi pippurilla maustetut ja ohueksi nuijitut sisäfileepihvit tuovat helpoutta keittiöön.
- Käytä lämmitettynä tai sellaisenaan esimerkiksi salaatteihin, kastikkeisiin, bowleihin tai vaikka tortillan väliin.
- Säilytys alle -18 °C.



6111 Kariniemen Kananpojan kypsä sisäfileepihvi pintamaustettu 2x 1,5 kg irtopakaste

AINESOSAT: Suomalainen broilerin sisäfilee, vesi, dekstroosi, riisitärkkelys, happamuudensäätöaineet (E261, kaliumlaktaatti, sitruunahappo), jodioitu suola, aromit, maissimaltodekstriini, stabilointiaineet (E450, E451), mausteet (paprika, mustapippuri, rosépippuri). 100 g:aan tuotetta on käytetty 104 g lihaa.

TILAUSYKSIKKÖ 2x 1,5 kg

EAN kuluttajapakkaus 6409100061111

EAN myyntiyksikkö 6409100161118

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
P = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis



HERKULLINEN PANEROITU FILEEPIHVI

- Suomalaisesta broilerista valmistettu mehevä fileepihvi rapealla gluteenittomalla paneroinnilla.
- Yksi pihvi on kooltaan n. 100 g, jolloin se toimii erinomaisesti etenkin hampurilaisen välissä.
- Toimii myös esimerkiksi perunamuusin tai ranskalaisten kanssa.
- Lihapitoisuus 83 %.
- Säilytys alle -18 °C.



6709 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileepihvi n. 100 g 2x 2 kg kypsä pakaste

AINESOSAT: suomalainen broilerin filee, vesi, korppujauho (riisi), kikhernejauho, maissitärkkelys, jodioitu suola, väri (E160c, E100), stabilointiaineet (E450, E451, muunnettu tärkkelys), herneproteiini, rypsiöljy, happamuudensäätöaine (E640).

TILAUSYKSIKKÖ 2x 2 kg

EAN kuluttajapakkaus 6409100067090

EAN myyntiyksikkö 6409100167097

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
P = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

KAIKILLE MAISTUVA KLASSIKKOKASTIKE

- Perinteinen jauhelihakastike on takuuvarmasti kaikille maistuva arkiruoka.
- Erinomainen tarjottava niin perunoiden, pastan kuin riisinkin kera.
- Sydänmerkkikriteerit täyttävä tuote.
- Säilytys alle + 6 °C.



6954 HK Jauhelihakastike 3 kg

AINESOSAT: vesi, jauheliha 30 % [broilerinliha (Suomi), naudanliha (Suomi)], laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton **maito**, vesi kasviöljyt (rapsi, rypsi), muunnetut tärkkelykset (maissi, tapioka), emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], sipuli, tomaattisose, muunnettu tärkkelys (maissi, peruna), rypsiöljy, valkosipuli, jodioitu suola, väri (E150c), aromi, mausteet (mustapippuri, valkopippuri, laakerinlehti, maustepippuri).

TILAUSYKSIKKÖ 3 kg

EAN myyntiyksikkö 6409100069544

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
P = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

PERINTEINEN JAUHELIIHAKUITTO

- Maukas suomalaisesta naudanjauhelihasta ja juureksista tehty perinteinen, kirkaslieminen jauheliuhakeitto.
- Sydänmerkkikriteerit täyttävä tuote.
- Säilytys alle + 6 °C.



6871 HK Jauheliuhakeitto 3 kg

AINESOSAT: peruna (Suomi), vesi, naudan jauheliha 15 % (Suomi), keltainen porkkana, porkkana, palsternakka, kasvisfonditiiviste (vesi, kasvismehutiivisteet (porkkana, sipuli, purjosipuli), suola, luontainen aromi, sokeri, aromit, palsternakka, muunnettu maissitärkkelys, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), sakeuttamisaine (ksantaanikumi), valkosipulijauhe, auringonkukkaöljy), jodioitu suola.

TILAUSYKSIKKÖ 3 kg

EAN myyntiyksikkö 6409100068714



vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
P = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

KEITTIÖMESTARITIIMI JAKAA INSPIRAATIOTA JA OSAAMISTA

Hyvät naiset ja herrat, saammeko esitellä HKFoodsin Keittiömestariitiimin!
Tässä on todella kova kattaus keittiötaustaisia ammattilaisia, joiden työkokemus ja erikoisosaaminen täydentävät toisiaan.

Keittiömestariitiimiläiset tekevät tärkeää työtään moninaisissa tehtävissä tuotekehityksen, ruokatrendien, reseptiikan, markkinoinnin ja myynnin parissa. Tiimin vahvuus on erityisesti laajassa osaamisessa ja verkostoissa, jotka ovat hyödynnettävissä suoraan tai välillisesti HKFoodsin asiakkaiden eduksi.

- Johdamme HKFoodsin ruokakulttuuria ja keittiöosaamista tavoitteenamme uudet ruokaelämykset niin maun, estetiikan kuin ravitsemuksen osalta, kiteyttää Sami Rekola.

Keittiömestariitiimi jakaa inspiraatiota ja gastronomista asiantuntijuutta food service -alan ammattilaisille yhteisissä työpajoissa ja tilaisuuksissa. Voit tavata tiimiläisiä myös messuilla ja tapahtumissa osana HKFoods Food Servicen tarjontaa.

Tutustu Keittiömestariitiimin parhaisiin kesäresepteihin seuraavilla sivuilla !

LUE LISÄÄ VERKKOSIVUILTAMME >>

"JAAimme TIETO-
TAITOAMME HKFOODSIN
TUOTTEISTA, RUOKAKULTTUURISTA,
UUSISTA VALMISTUSMENETELMISTÄ
JA INNOVAATIOIDEN
HYÖDYNTÄMISESTÄ."

Sami Rekola, Head of Gastronomy
Keittiömestariitiimi



KEITTIÖMESTARITIIMI ESITTELEE PARHAAT IDEAT KESÄLISTOILLE

Suomen suvessa nautitaan mutkattoman maittavasta ruuasta. Paketoimme testatusti toimivat reseptit ja tuotteet kesäravintoloille - poimi parhaat vinkit omaan käyttöösi!

Hyödynnä kesän ruokalistoilla monipuolisesti eri raaka-aineita ja sesongin kasviksia. Muista myös valmiiksi kypsät tuotteet, kuten onnistumisvarmat Kariniemen gluteenittomat, paneroidut kanatuotteet ja HK:n kypsät ribsit.

LUE LISÄÄ VERKKOSIVUILTAMME >>



Leivitettyä kanaa, rapeaa perunaa ja melonia >>



Kanasando paneroidusta fileepihvistä >>



Loaded Snacks: Kariniemen suikero-kanakori >>



Porsaan fileepihvi, maustevoi, Mac & cheese-fritterit ja pikkelöidyt kasvikset >>





KARINIEMEN PANEROIDUT GLUTEENITTOMAT - VARMAA RAPEUTTA, TASAISTA LAATUA

Helppo
valmistaa,
luotettava
lopputulos.

LATAA RESEPTIT VERKKOSIVUILTAMME:

[Kananpojan fileepihvi, grillattua
sydänsalaattia ja supremekastiketta >>](#)

[Kanasando paneroidusta fileepihvistä >>](#)

[Leivitettyä kanaa, rapeaa perunaa ja melonia >>](#)

[Loaded Snacks: Kariniemen suikero-kanakori >>](#)

KARINIEMEN PANEROIDUT JA GLUTEENITTOMAT TUOTTEET



UUTUUS!



**6709 Kariniemen Kananpojan paneroitu
fileepihvi n. 100 g kypsä pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg
EAN kuluttajapakkaus 6409100067090
EAN myyntiyksikkö 6409100167097



**7733 Kariniemen Kananpojan paneroitu
paistileike pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 6409100077334
EAN myyntiyksikkö 6409100177331



**7941 Kariniemen Kananpojan sisäfilee
paneroitu kypsä pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 6409100079413
EAN myyntiyksikkö 6409100179410



**7711 Kariniemen Kananpojan paneroitu
fileepihvi kypsä pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 6409100077112
EAN myyntiyksikkö 6409100177119



**7241 Kariniemen Kananpojan
paneroitu fileebites kypsä pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 6409100072413
EAN myyntiyksikkö 6409100272418



**6927 Kariniemen Kananpojan gluteeniton
paneroitu snacks pakaste n. 10 g**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 6409100069278
EAN myyntiyksikkö 6409100169275

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteniton Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis



PORSAANLIHAA KESÄLISTOILLE



UUTUUS!



1601 HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi 10x n. 120 g

TILAUSYKSIKKÖ: 1,2 kg (10x n. 120 g)
EAN kuluttajapakkaus 2391160100005
EAN myyntiyksikkö 6409100016012



4626 HK Amerikan Pekoni® n. 20 g/viipale

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka
EAN kuluttajapakkaus 2391462600005
EAN myyntiyksikkö 6409100146269



7633 HK Leivitetty Porsaan fileeleike pakaste n. 135 g

TILAUSYKSIKKÖ: 18x 135 g,
2x 2,45 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 6409100076337
EAN myyntiyksikkö 6409100276331



7917 HK Viljaporsaan ribs kypsä pakaste n. 450 - 550 g

TILAUSYKSIKKÖ: 4x n. 1,5 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 2391791700001
EAN myyntiyksikkö 6409100279172



3929 HK Viljaporsaan fileelehtipihvi 150 g pakaste

TILAUSYKSIKKÖ: 20x 150 g/ltk
EAN myyntiyksikkö 6409100239299



1963 HK Viljaporsaan ulkofileeleike nuijittu n. 180 g

TILAUSYKSIKKÖ: 10x 180 g/vac.
EAN kuluttajapakkaus 2391196300004
EAN myyntiyksikkö 6409100119638

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton * = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

MEHEVÄÄ KOTIMAISTA POSSUA KESÄLISTOILLE

Murea ja mehukas porsaanliha on monipuolinen raaka-aine kesän annoksiin, kuten grillattavaksi, perinteisiin pihviannoksiin tai erilaisiin leipiin. Porsaanliha on helppo kypsentää ja annoksen voi viimeisteillä erilaisilla kastikkeilla, mausteilla tai maustevoilla.

LATAA RESEPTIT VERKKOSIVUILTAMME:

Porsaan fileepihvi, fondant-perunaa ja Sauce Robert >>

Porsaan fileepihvi, maustevoi, Mac & cheese -fritterit ja pikkelöidyt kasvikset >>

Porsaanfileeleipä haudutetulla sipulilla >>

"OTA ENEMMÄN IRTI KOTIMAISESTA POSSUSTA!"

Nick Wennström, Master Butcher
Keittiömestartiimi

RUOKATRENDEJÄ KAAKKOIS-AASIAN KATUKEITTIÖISTÄ JA FOOD COURTEISTA

HKFoodsin Keittiömestariitiimiläiset tekivät opintomatkan Singaporeen, Aasian autenttisten makujen ja täyteläisten tuoksujen äärelle. Katukeittiöistä, kauppahalleista ja ravintoloista löytyi roppakaupalla ideoita myös tuliaisiksi Suomeen.

Singapore on portti Aasian markkinoille. Kaupungissa voi kokea kaikki Aasian keittiöt ja tutustua maanosan elämäntapojen monimuotoisuuteen. Tarjolla on huikea valikoima klassisia aasialaisia katukeittiöitä ja autenttisia ruokia, erityisesti kiinalaisilla ja intialaisilla alueilla.

Monet kansainvälisesti tunnetut ruokakonseptit ovat saaneet alkunsa ja inspiroituneet Singaporen katukeittiöistä sekä Hawker- ruokakeskittymistä.

– Katukeittiöiden valtavaa tarjontaa on mahdoton tiivistää muutamaan annokseen, mutta ainakin maustettu porsaannahka ja grillatut vartaat kastikevalikoimineen jäivät ehdottomasti mieleen, kertoo kehityspäällikkö **Tom Tapper**. – Myös Food Courteista löytyy jokaiselle jotakin. Esimerkiksi frittikana ja munakasriisi tai Chicken Floss -sämpylät ovat esimerkkejä herkuista, joista saimme ideoita myös kotimaan kamaralla kokeiltavaksi.

**”KOKOSIMME
TUOREIMMAT
IDEAT MAAILMAN
TRENDEISTÄ!”**

Tom Tapper
Kehityspäällikkö
Keittiömestariitiimi





FOOD COURT

Singaporen food courtit ovat näyttäviä ja monipuolisia. Ne tarjoavat tuoretta, paikan päällä valmistettua ruokaa ja ovat elämyksellisiä kohtaamispaikkoja. Nämä ovat kaiken kansan ravintoloita, missä samaan pöytään mahtuvat kaikki pankkiirista kadunmieheen. Ravintolat ovat erikoistuneet omiin annoksiin, joissa on korkeintaan muutama kastikevaihtoehto. Ravintoloiden ruokalistat ovat selkeitä, visuaalisia ja ruoka valmistuu todella nopeasti. Suosituimpiin ravintoloihin kannattaa valmistautua jonottamaan hetken aikaa. Singaporen ruokahallien tarjonta on tunnustettu jopa Michelin-tasolle asti. Hawker-kulttuuri on UNESCO:n aineetonta kulttuuriperintöä.

KESKEISET OPIT:

- Selkeä fokus muutamaan annokseen
- Perusannoksia voi tuunata muutamalla kastikevaihtoehdolla
- Ruokalistojen visualisointi helpottamaan ruokien valintaa
- Esivalmistelun merkitys, ruoka valmistuu nopeasti asiakkaan edessä

IDEOITA:

- Broilerinkoipi ja luulliset osat mureaksi haudutettuna ja paahdettuna
- Kananmunan monipuolinen käyttö, paistettuna, munakkaana, kokkelina, friteerattuna
- Porsaankamara rapeaksi paahdettuna

FOOD COURTIN MONIPUOLINEN KANANMUNAN KÄYTTÖ TARJOAA MONIA MAHDOLLISUUKSIA ANNOSTEN KEHITTELYYN.

KATUKEITTIÖT

Katukeittiöt ovat Singaporen ruokakulttuurin sydän. Ne elävät nopeudesta, tuoksuista ja jatkuvasta liikkeestä. Annokset ovat yksinkertaisia, mausteisia ja helposti muunneltavia - usein vartaita, nuudeleita tai täytettyjä leipiä. Singapore tarjoaa laajan valikoiman klassisia aasialaisia katukeittiöitä ja autenttisia ruokia. Kiinan ja Japanin vaikutteiden lisäksi koko Kaakkois-Aasian parhaat maut ovat tarjolla Singaporen katukeittiöstä. Runsas kasvien ja maukkaiden liemien käyttö tekevät ruuasta maukasta ja houkuttelevan näköistä.

KESKEISET OPIT:

- Vartaat ja käsin syötävät tuotteet
- Kana monessa muodossa, grillattuna, paahdettuna, haudutettuna
- Japanilaiset ja korealaiset maut valtavirtaa

IDEOITA:

- Broilerin innovatiiviset leikkaukset
- Makkaroiden käyttö esim. pataruissa ja nuudeliannoksissa
- Pitkään haudutetut ruhonosat tarjottuna rapeiden vihannesten kanssa
- Aromikkaat liemet mehustamaan riisiruokia

SINGAPORESSA JA MALESIASSA SYNTYNYT KATUKEITTIÖIDEN JA EDULLISTEN RUOKAKOJILJEN HAWKER-KULTTUURI ON TÄRKEÄ OSA PAIKALLISTA ARKEA.

SINGAPOREN RUOKAKAUPAT

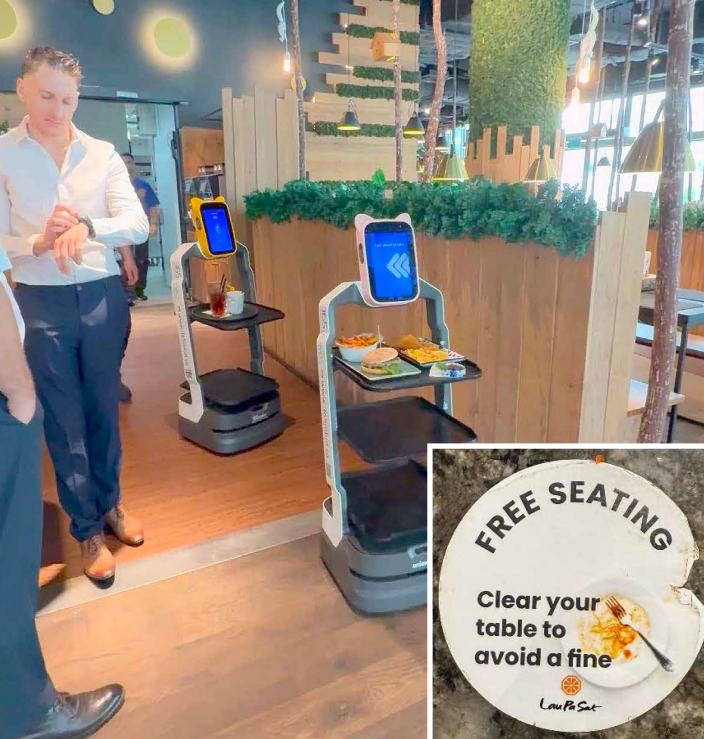
Kaupat ovat pieniä mutta sisällöltään tehokkaita. Tuotteet myydään usein leikkuun tai painon mukaan, ja broileri on ylivoimaisesti tärkein proteiini. Kaupan ja ravintolan raja hämärtyy: valmis, lämmin ja heti syötävä ruoka on keskiössä. Metropoliin kiireinen elämäntyyli on nähtävillä myös kauppojen valikoimissa. Ruokakaupan rooli on täydentävä: nopea aamupala, kevyt illallinen tai viikonlopun kotikokkaus. Tämä selittää vahvan puolivalmiiden ja helposti yhdisteltävien tuotteiden aseman hyllyissä. Singaporelaisen ruokakaupan hyllyiltä löytyy rinnakkain tuoreita yrttejä, kokonaisia mausteeseoksia, valmiita kastikkeita ja puolivalmiita aterioita. Riisi, nuudelit, tofu, kala ja kana ovat peruspilareita, ja niiden ympärille rakentuu lukemattomia variaatioita. Valmis ei tarkoita huonoa: kastikepussit, tahnat ja marinadit ovat arjen oikopolkuja, joilla säästetään aikaa tinkimättä mausta.

KESKEISET OPIT:

- Mix & Match - poimi oma suosikkiateria yhdistelemällä valmiita komponentteja
- Välipalasyöminen on tullut jäädäkseen
- Autenttisuus ja alkuperä esillä
- Huikea valikoima laadukkaita kastikepohjia ja maustesekoituksia

IDEOITA:

- Klassiset eurooppalaiset maut yhdistettynä kaakkois-Aasian klassikkoihin
- Miniateriat ja välipalat komponentteina lounasruuaksi
- Lämpimänä myytävien ruokien esille laittoa kannattaa panostaa
- Grocerant -ajattelu eli ravintolamaiset elementit kaupan sisällä ja no-cook-ratkaisut



TEKNOLOGIA JA HOSPITALITY MINDSET

Singaporessa palvelukulttuuri näkyy ja tuntuu kaikkialla. Palvelu on huomaamatonta, mutta äärimmäisen sujuvaa. Teknologia tukee koke-
musta ilman, että asiakas kokee sitä rasitteena. Puhtaus ja ystävällisyys
ovat itsestäänselvyyksiä. Singapore on tunnettu siisteydestään ja turvalli-
suudesta. Missä muualla voit jättää laukan tai puhelimen ruuhkaisen
ravintolan pöydälle sillä välin kun noudat annostasi? Singapore on maa-
ilman ehdotonta kärkeä tekoälyyn liittyvien investointien, innovoinnin ja
toteutuksen perusteella. Ravintola- ja palvelualalla esimerkiksi varaukset,
valikoimat, tuotetiedot aina maksamiseen sekä jälkimarkkinointiin
saakka ovat usein automatisoitu sujuvaksi osaksi palvelua.

KESKEISET OPIT:

- Helppous ennen kaikkea - ei turhaa säätöä, esimerkiksi tilaukset ja maksut vaivattomasti ja helposti digitaalisesti
- Teknologia, kuten WhatsApp, AI ja erilaiset näytöt palvelun tukena, unohtaa omat apit, niitä on jo muutenkin liikaa
- Asiakasvirran ja -kokemuksen optimointi
- Suorastaan silmiinpistävä siisteys

IDEOITA:

- Teknologia auttaa ja ohjaa, mutta ihmiset tuottavat tunnetta palveluun
- Tee ostamisesta mahdollisimman helppoa
- Keraa palautetta asiakasymmärryksen kehittämiseen
- Siisteys ja huolellisuus kantavat aina pitkälle

RAVINTOLAT

Ravintolat ammentavat tarjontaa vahvasti paikallisesta kulttuurista, mutta esittävät sen modernisti ja rennosti. Tarinat, valmistusmenetelmät ja raaka-aineiden alkuperä ovat keskiössä - fine dining ja arkiruoka lainaavat ideoita toisiltaan taitavien ravintola-alan ammattilaisten käsissä. Singaporelaiset ravintolat ovat nousseet lyhyessä ajassa maailman huipulle, ja syy on selvä: tinkimätön laatu, vahva identiteetti ja kyky yhdistää perinne moderniin ilmaisuun. Kaupunki tarjoaa yhtä aikaa ultra fine dining -elämyksiä ja syvää kulttuurista juurevuutta. Siirtomaa-aikojen vaikutukset näkyvät kulttuurin monipuolisuutena. Länsimaisia elementtejä yhdistellään hienosti kiinalaiseen, malai- ja intialaiseen vaikutteet ovat läsnä ravintolatarjonnassa. Yllättävää kyllä tai ei, mutta myös ruotsalainen supertähtikeittiömestari Björn Frantzén isännöi kaupunkivaltiossa kahta ravintolaa.

KESKEISET OPIT:

- Kulttuuri ja tarinat osana annosta
- Pelkkä laadukas ruoka ei riitä, ravintolakokemus on kokonaisuus
- Rentous, jaettavuus ja elämyksellisyys
- Kilpailutilanne kannustaa kehittämään persoonallista tarjoamaa

IDEOITA:

- Perinteiset reseptit uudelleen tulkintoina
- Kana myös fine dining -tasolla
- Jaettavat annokset
- Katukeittiön inspiroivat annokset
- Valmistusmenetelmien näkyväksi tekeminen



KONSEPTIT TOP 8

Bread Talk - näyttäviä suolaisia ja makeita leivonnaisia astetta paremmasta paistopisteestä

Servus - tyylikkäästi digitalisoitu oluhuone ja sujuvaa tilaamista WhatsApp-ohjauksella

Paulaner - Modernisoitu saksalaisravintola. Tapastyyliin toteutettu Oktoberfest-henkinen ruoka, mikropanimo ja olutbrändin lippulaivaravintola

Food Republic - ruokakojukeskittymä, jota ei voi ohittaa. Kaakkois-Aasian parhaat eväät saman katon alla

Yard Bird - dry aged pihviravintola ja rapeaa kanaa tyylikkäästi toteutettuna

Candlenut - Peranakan-keittiön lippulaiva, joka nostaa perinteiset maut Michelin-tasolle.

Yi by Jereme Leung - Modernia kiinalaista keittiötä, jossa klassiset tekniikat ja esteettisyys kohtaavat.

Burnt Ends - Avotulella tehtyä modernia keittiötä, rentoa, mutta äärimmäisen tarkkaa.

MAUT JA RAAKA-AINEET TOP 6

1. Peranakan Cuisine - mustaksi fermentoitu kepayang-pähkinä
2. Rendang curry - mailman parhaaksi ruuaksi väitetty
3. Kimchi Fried Rice - yksinkertainen umamielämys
4. Chicken & Pork Floss - höttöistä mutta maukasta kuivattua pulled-lihaa
5. Tuhatvuotinen kanamuna - täyteläinen ja herkullinen
6. Grillattu joint wing- kanansiipi - mehukas ruhonosa avotulella kypsennettynä

KOIPi IS BACK!
BROILERIN
LUULLISET PALAT
TOIMIVAT
AINA.



**”LIEKKIEN
LOIMUSTA INSPIRAATIOTA
KESÄKAUTEEN!”**

Janne Leppänen, keijuasiakaspäällikkö
Keittömestariitiimi
HKFoods Food service

TULTA, HEHKUA JA UUSIA IDEOITA GRILLIKAUTEEN

Kesätuulella tuntuu jo grillauksen tuoksu! Rentoa herkuttelua ja hyvää tunnelmaa ruokalistoilta tuovat street food -henkiset raaka-aineet ja reseptit. Lisukkeena toimivat uuden sadon raaka-aineet, jotka kaipaavat vain kevyen käväisyn grillissä.

HKFoods tarjoaa grillikauden tueksi laadukkaat raaka-aineet ja laajan valikoiman reseptejä.

Laita grilli kuumaksi ja tsekkaa parhaat ideat seuraavilta sivuilta

[LUE LISÄÄ VERKKOSIVUILTAMME >>](#)



Käy katsomassa myös HKFoodsin nettisivuilta huippukokkien parhaat annokset avotulella, hiilillä tai savustamalla valmistettavaksi.

Bad Bone Tomahawk on HellFire >>

Kimchillä glaseerattua rotukarjan Flanksteakia, omena-kurkkusalaattia ja grillattua gem-salaattia >>

Oink 'n Slurp >>

Fermented Wingman >>

Naudan kieltä BBQ Ponzu, Furikakea ja tuore kimchiä >>

Street Food Chicken Taco >>

Garam style Koipinuija-pekoniääröt liekkilaudalla >>

Brasan Bibimbap >>

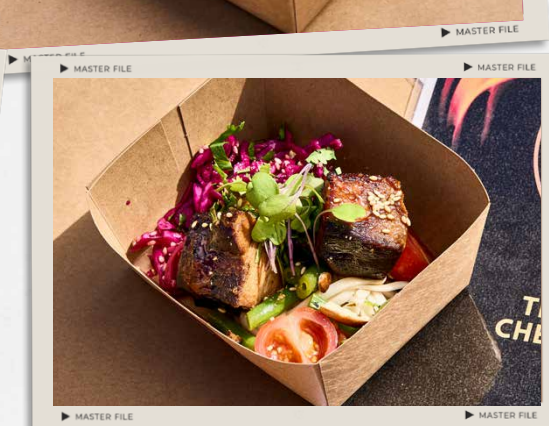
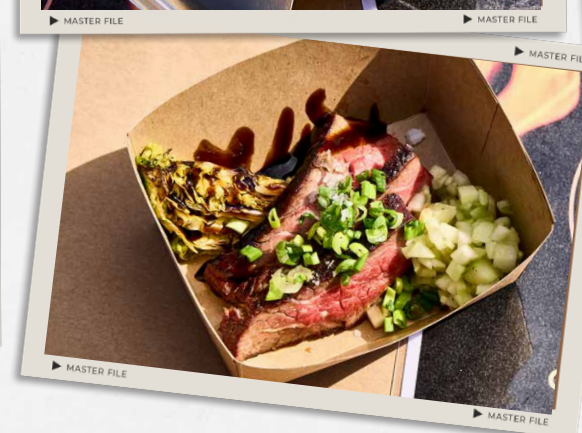
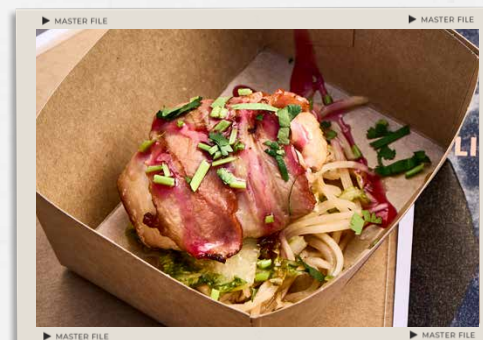
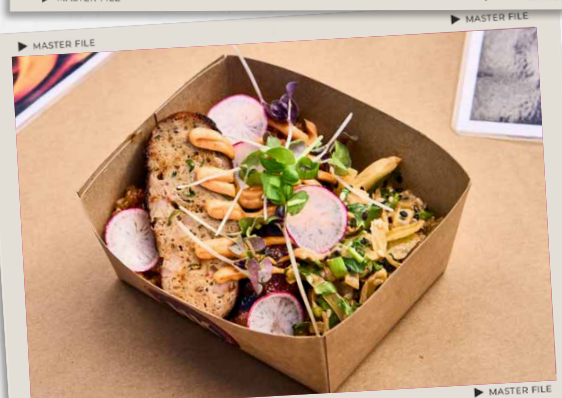
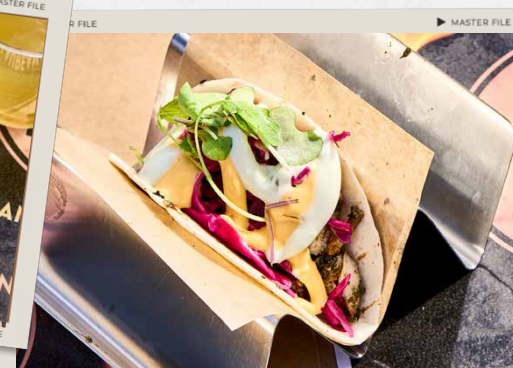
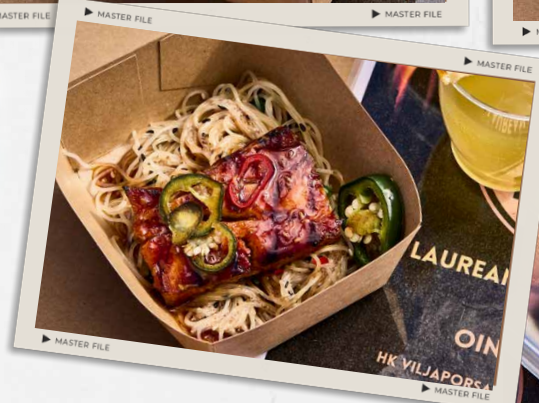
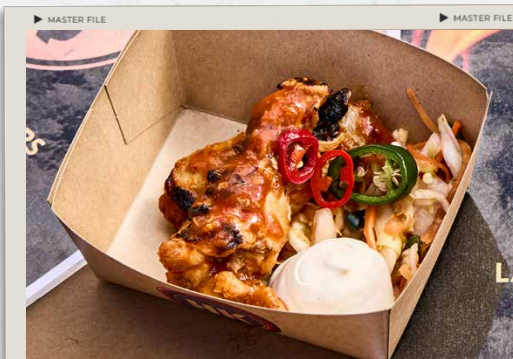
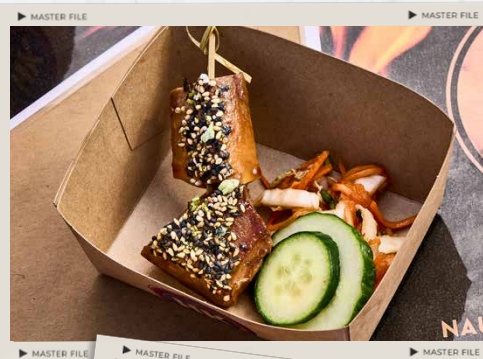
Grillattua marmori entrecotea, chimichurria ja madeirakastiketta >>

Ramen-sesamiburger ja kirsikka-BBQ-kastiketta >>

Porsaankylkeä udon-nuudeleilla ja aasialaisilla mauilla >>

Lohikäärmemakkaraa, sticky rice ja varhaiskaalia >>

Possua Vietnamese BBQ, vihreää mangosalaattia Gỏi Xoái, rapeaa valkosipulia sekä umamilientä >>



TUOTTEITA KESÄN GRILLAUKSEEN



7453 HK Viljaporsaan niska kypsä

TILAUSYKSIKKÖ: n. 3 kg /vac.
(3x n. 1 kg)

EAN kuluttajakaus 2391745300004
EAN myyntiyksikkö 6409100074531



2474 Kariniemen Kananpojan siipipala maustamaton

TILAUSYKSIKKÖ: n. 15 kg/säkki

EAN kuluttajakaus 2391247400004
EAN myyntiyksikkö 6409100224745



1190 HK Viljaporsaan luuton kylki nahalla

TILAUSYKSIKKÖ: n. 4,8 kg/vac.

EAN kuluttajakaus 2391119000004
EAN myyntiyksikkö 6409100011901



1611 HK Viljaporsaan kylki luuton nahaton

TILAUSYKSIKKÖ: n. 4,5 kg/vac.

EAN kuluttajakaus 2391161100004
EAN myyntiyksikkö 6409100116118



2471 Kariniemen Kananpojan koipireisi luuton nahalla miedosti suolattu 180-220 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 4 kg/vuoka,
vähintään 17 kpl

EAN kuluttajakaus 2391247100003
EAN myyntiyksikkö 6409100024710



Possua Vietnamese BBQ, vihreää mangosalaattia Gỏi Xoái,
rapeaa valkosipulia sekä umamilientä >>

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton * = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis



Grillattua marmorit entrecotea, chimichurria
ja madeirakastiketta >>

TUOTTEITA KESÄN GRILLAUKSEEN



1625 HK Viljaporsaan kassler

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2,3 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391162500001

EAN myyntiyksikkö 6409100116255



3046 HK Naudan entrecôte yli 2,2 kg

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2,6 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391304600002

EAN myyntiyksikkö 6409100130466



3576 HK Viljaporsaan Spare ribs

TILAUSYKSIKKÖ: 2x n. 1,1 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391357600004

EAN myyntiyksikkö 6409100135768



2253 Kariniemen Kalkkunan paistileike marinoitu n. 80 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2,3 kg/vuoka,
vähintään 24 kpl

EAN kuluttajapakkaus 2377225300009

EAN myyntiyksikkö 6407720122533



3882 Tamminen Rotukarja naudan flanksteak

TILAUSYKSIKKÖ: n. 700 g/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2356918600008

EAN myyntiyksikkö 6409100138820



7950 HK Porsaan kypsä luuton ribs BBQ pakaste

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 3 kg

EAN kuluttajapakkaus 6409100079505

EAN myyntiyksikkö 6409100179502

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahlilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton ❄️ = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

TUOTTEITA KESÄN BURGEREIHIN



6601 HK Naudan burgerijauheliha

Rasvaa 20 %

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391660100000

EAN myyntiyksikkö 6409100166014



**3422 Tamminen Rotukarja
smash burger 90 g**

Rasvaa 25 %

TILAUSYKSIKKÖ: 12x 90 g/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 6405244068948

EAN myyntiyksikkö 6409100134228

We ♥ BRGR

Harva annos taipuu niin moneen
käyttöön kuin hampurilainen -
ikonista pikaruokaa voi nauttia yhtä
lailla lounaaksi kuin päivälliseksi,
aamiaiseksi tai yöpalaksi.

**"RAKENNA
KEITTIÖSI SIGNATURE-
BURGER HKFOODSIN
RAAKA-AINEISTA"**

Sami Rekola
Head of Gastronomy
Keittömestariitiimi



TAMMINEN



**3944 Tamminen Rotukarja
burgerpihvi 100 g**

Rasvaa 17 %

TILAUSYKSIKKÖ: 10x 100 g,

EAN myyntiyksikkö 6405244685312



**3402 Tamminen Rotukarjan
burgerpihvi 140 g**

Rasvaa 17 %

TILAUSYKSIKKÖ: 10x 140 g,

EAN myyntiyksikkö 6405244686807



**6449 HK Nauta hampurilaispihvi 75 g
pakaste**

Rasvaa 20 %

TILAUSYKSIKKÖ: 60x 75 g

EAN myyntiyksikkö 6409100064495



**6450 HK Nauta hampurilaispihvi 110 g
pakaste**

Rasvaa 20 %

TILAUSYKSIKKÖ: 40 kpl, 4,4 kg/ltk

EAN myyntiyksikkö 6409100064501



7303 HK Vegeburgerpihvi 100 g, pakaste

TILAUSYKSIKKÖ 3 kg/ltk

EAN myyntiyksikkö 6409100073039

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP=Runasproteiininen P=Proteiinipitoinen M=Maidoton L=Laktoositon G=Gluteeniton * =Pakastetuote V=Vegaani K=Kasvis

MAKKAROIDEN MAKOISA JUHLAVUOSI

50
1976-2024
HK KABANOSSI®

HK Kabanossi® on ollut erottamaton osa suomalaista grillikesää ja ruoanlaittoa jo viisi vuosikymmentä. Kabanossin tarina alkoi, kun sen resepti kirjoitettiin kertakäyttölautasen pohjaan Helsingissä vuonna 1966. Herkullinen Kabanossi-grillimakkaravalikoima sisältää rakastettuja klassikoita.

HK
MAAKARIT®
10
vuotta

HK Maakarit®-tuotesarja on ehtinyt kymmenen vuoden ikään. Maakarit-sarjan artesaanimakkarat valmistetaan perinteisiin kädentaitoihin luottaen. Suomalainen liha, aidot mausteet ja lempeä leppäsavu takaavat parhaat maut.

KABANOSSI®
ON SUOMALAISEN
GRILLIKULTTUURIN
KLASSIKKO!

Janne Leppänen, ketjuasiakaspäällikkö
Keittiömestari
HKFoods Food Service



HK
KABANOSSI
Maakarit®



5409 HK Kabanossi® Original 100 g/kpl

TILAUSYKSIKKÖ: 5x 400 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100054090

EAN myyntiyksikkö 6409100154097



5024 HK Kabanossi® Juusto 90 g/kpl

TILAUSYKSIKKÖ: 5x 360 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100050245

EAN myyntiyksikkö 6409100150242



5253 HK Kabanossi® Grillibalkan 80 g/kpl

TILAUSYKSIKKÖ: 6x 400 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100052539

EAN myyntiyksikkö 6409101152535



5274 HK Maakarit® Huberin huilu n. 110 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 2391527400007

EAN myyntiyksikkö 6409100052744



6444 HK Maakarit® Baijerin Günther n. 26 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 2391644400003

EAN myyntiyksikkö 6409100064440



5606 HK Maakarit® Bratwursti n. 63 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 2391560600006

EAN myyntiyksikkö 6409100056063

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton PK = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

HODARI ON EHTAA VAPPURUOKAA!



Tarjoile asiakkaillesi herkullinen hodaribuffet

Hodaribuffet antaa mahdollisuuden lukuisiin variaatioihin. Perinteiset HK nakit, HK Rollerimakkarat tai HK Kabanossit toimivat pohjana, joita voi tuunata monipuolisesti kastikkeilla, pikkelöidyillä kasviksilla ja kuivatuilla sipuleilla. Helposti annosteltavat täytteet ja lisukkeet mahdollistavat näyttävän esillepanon ja joustavan tarjoilun isoillekin ryhmille.

HALUATKO VAIHTELUA HODAREIHIN?

Kurkkaa netistä mausteisella jauhelihakastikkeella täydennetty Coney Island hot dog ja muut reseptit!

Coney Island hot dog - kuuma koira mausteisella jauhelihakastikkeella >>

Hot Dog HK Savubratwurstilla >>

Kimchi makkara hotdog >>

Onion Hot Dog >>

Asia Hot Dog >>

**”NÄYTTÄVÄ
HODARIBUFFET ON
HELPPO TOTEUTTAA!”**

Kira Weckman, Food designer
Keittiömestariitiimi



HODARIBUFFETIN TUOTTEET



6245 HK Mausteinen kuoreton savubratwurst pakaste 80 g

TILAUSYKSIKKÖ: 4x 800 g
EAN kuluttajapakkaus 6409100062453
EAN myyntiyksikkö 6409101262456



6917 HK Krakovanmakkara kuoreton pakaste 80 g

TILAUSYKSIKKÖ: 4x 800 g
EAN kuluttajapakkaus 6409100069179
EAN myyntiyksikkö 6409101269172



5555 HK Aitonakki™ Pitkä n. 70 g/kpl

TILAUSYKSIKKÖ: 2,1 kg/vuoka
EAN myyntiyksikkö 6409100055554



5008 HK Aitonakki™ n. 35 g/kpl

TILAUSYKSIKKÖ: 1,67 kg/vuoka
EAN myyntiyksikkö 6409100050085



6074 HK Popsi® Iso Viitonen 30 g/kpl

TILAUSYKSIKKÖ: 8x 900 g
EAN kuluttajapakkaus 6409100060749
EAN myyntiyksikkö 6409100160746



7564 Mäkitalon Farmi Pikkelöity punasipuli 700 g

TILAUSYKSIKKÖ: 1x 700 g
EAN myyntiyksikkö 6409100075644



7565 Mäkitalon Farmi Pikkelöity punakaali 700 g

TILAUSYKSIKKÖ: 1x 700 g
EAN myyntiyksikkö 6409100075651



7559 HK Coleslaw salaatti

TILAUSYKSIKKÖ: 3 kg/vuoka
EAN myyntiyksikkö 6409100075590



vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton * = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

KOTIMAINEN KUMPPANI KEITTIÖN JA URHEILUN HUIPPUJEN RINNALLA



HKFOODS TUKEE SUOMALAISTA HUIPPUKEITTIÖOSAAMISTA 2026

HKFoods jatkaa Vuoden Kokki -kisojen yhteistyö-kumppanina alkavalla kilpailukaudella. Uusi kilpailukausi tuo mukanaan myös Vuoden Tarjoilija -kumppanuuden, tukien alan huippuosaamista niin keittiössä kun salin puolellakin.

Vuoden Kokki & Vuoden Tarjoilija -finaalit järjestetään **Helsingin Messukeskuksella Viini ja Ruoka -tapahtumassa lokakuussa 2026**, huipentuen uusien Suomen mestareiden kruunaukseen.



HK®-BRÄNDI OLYMPIAKOMITEAN PÄÄYHTEISTYÖKUMPPANIKSI

UUTENA
KUMPPANUUTENA
YHTEISTYÖ
OLYMPIAURHEILUN
KANSSA!

”Hyvänmakuinen, monipuolinen ja ravitseva ruoka on tärkeä osa urheilijan arkea. Se edesauttaa sekä urheilusuorituksia että palautumista urheilusuoritusten jälkeen. HK-brändi on vahvasti läsnä suomalaisten arjessa ja tarjoaa ratkaisuja päivittäisiin ruokahetkiin. On kunnia päästä tukemaan tiiviimmin suomalaisten urheilijoiden arkea seuraavien kolmen vuoden aikana. Haluamme yhteistyön avulla aktivoida myös koko henkilöstömme mukaan aktiiviseen ja hyvinvointia tukevaan liikkumisen arjessa”, sanoo HKFoodsin myynnistä vastaava johtaja **Sari Palokangas**.

[LUE LISÄÄ VERKKOSIVULTAMME >>](#)

HKFOODSIN VASTUULLISUUSOHJELMA NOSTAA LUONNON MONI-MUOTOISUUDEN, TUOTTAJAYHTEISÖN, ELÄINTEN HYVINVOINNIN JA HYVINVOINTIA TUKEVAN RUOAN ENTISTÄ VAHVEKSI ESIIN

Vastuullisuusohjelman 2026–2028 teemat

YMPÄRISTÖ

- Kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen
- Luontokadon ehkäiseminen arvoketjussa
- Jätteen vähentäminen ja pakkausten kierrätykelpoisuuden lisääminen

HYVINVOIVAT ELÄIMET

- Tuotantoeläinten hyvinvoinnin kehittäminen jatkuvan parantamisen periaatteella

HYVÄ HALLINTO JA YRITYSKULTTUURI

- Kestävää ja eettistä toimintaa tukevan kulttuurin edistäminen

IHMISET

- Työturvallisuuden ja työhyvinvoinnin edistäminen
- Kilpailukykyinen ja sosiaalisesti kestävä tuottajayhteisö
- Hyvinvointia tukeva ja turvallinen ruoka

HKFoodsin vastuullisuusohjelma 2026–2028 keskittyy strategiamme, liiketoimintamme ja sidosryhmien kanalta olennaisimpiin vastuullisuusteemoihin. Painopistealueet ovat ympäristö, ihmiset, eläinten hyvinvointi sekä hyvä hallinto ja yrityskulttuuri.

Ohjelman tavoitteet pohjautuvat HKFoodsin kaksoisolenaisuusanalysissä tunnistamiin olennaisiin kestävyysteemoihin ja luovat perustan vastuullisuustyölle. Tavoitteet liittyvät laajasti ilmastoon, luonnon monimuotoisuuteen, kiertotalouteen, tuotantoeläinten hyvinvointiin, henkilöstön työturvallisuuteen ja -hyvinvointiin, kilpailukykyiseen ja sosiaalisesti kestäväan tuottajayhteisöön, hyvinvointia tukevaan ja turvalliseen ruokaan sekä hyvään hallintoon ja yrityskulttuuriin.

Teemoille asetetut tavoitteet ja mittarit auttavat HKFoodsia mittaamaan vaikutustaan sekä edistämään muutosta kohti kestävämpää elintarviketuotantoa, hyvinvoivaa työ- ja tuottajayhteisöä sekä vastuullista ja eettistä toimintaa. Edistymistä seurataan vuosittain Kestävyysarviointikyselyssä.

[LUE LISÄÄ VERKKOSIVUILTAMME >>](#)



Tilaa vinkit täältä
[www.hkfoodservice.fi/
yhteystiedot/tilaa-uutiskirje/](http://www.hkfoodservice.fi/yhteystiedot/tilaa-uutiskirje/)



VIIKON RUOKALISTA AMMATTIKEITTIÖILLE

Keittiöammattilainen, ota ruokasuunnittelun
avuksi viikoittaiset ruokavinkkimme!

HKFOODS | FOOD SERVICE

Väinö Tannerin tie 1, 01510 Vantaa. Asiakaspalvelu 010 570 130

www.hk.fi

www.kariniemen.fi

www.hkfoodservice.fi

www.hkfoods.com