Arvo Kokkonen Oy

KESTÄVÄN KEHITYKSEN KALAKAUPPAA JO YLI 40 VUODEN KOKEMUKSELLA



AK Seafood

Arvo Kokkonen Oy



1979

Arvo Kokkonen aloittaa katkarapujen maahantuonnin

1983

Yritys muuttaa suurempiin tiloihin Helsingin Tattarisuolle

1986

Elävät hummerit ja osterit lisätään valikoimaan

JO 40 VUOTTA KALA-ALAN OSAAMISTA

Tarinamme alkoi 1970-luvulla, kun kansainväliset vaikutteet hiipivät suomalaisten ruokalistalle. Ensimmäinen suurempi etninen ruokabuumi olivat pizzat, joiden täytteeksi kaivattiin tuon ajan mittapuulla harvinaisia aineksia kuten katkarapuja ja sinisimpukoita. Niiden maahantuonnista innostui Arvo Kokkonen, joka vuonna 1979 perusti nimeään kantavan yrityksen Vantaalle yhdessä vaimonsa Pirkon kanssa.

Neljässäkymmenessä vuodessa toiminta on laajentunut melkoisesti ja katkaravut ovat saaneet seurakseen mitä eksoottisimpia lajikkeita, joista on paljon muuhunkin kuin pizzojen täytteeksi. Olemme edelleen perheyritys, jonka toimintaa jatkavat Arvon ja Pirkon pojat Marko ja Jari. Ennakkoluulottomuus on meille yhtä tärkeää kuin se oli vuonna 1979. Olemme kala-alan pioneeri, joka tuo uusimmat ja herkullisimmat trendit suomalaisten lautasille myös tulevaisuudessa.

Maistuisiko loimutettu siika, mustekala punaviinikastikkeessa tai kala-äyriäisvartaat?

Nettisivuiltamme löydät nämä ja monet muut herkulliset reseptit.



NEERLANDIA-URK
SINCE 1972

We care for fish

Neerlandia Urk is a modern and well equipped company for production of fresh and frozen seafish, edible molluscs and crustaceans. Producing under certifications by BRC, IFS, MSC and ASC.

Neerlandia Urk is specialised in flatfish, like soles, plaice, turbot, lemon sole, dab and flounder and in roundfish like cod, haddock, salmon, whiting, red gurnard and sea-bream. We also do some oysters, mussels, prawns, shrimps, langoustines as well as squid and octopus.

All these items are produced into filets fresh or frozen, packed in boxes, plastic bags or cartons for the whole range of the foodstuff market: wholesalers, distributers and supermarkets.

Neerlandia Urk is exporting all over Europe and into South East Asia and North America.

www.neerlandia.com





1994

Muutto uusiin tiloihin Vaaralaan, mikä mahdollistaa tuorekalojen käsittelyn laajemmin

1995

EU-jäsenyys mahdollistaa valikoiman laajentamisen

2001

Sushien valmistus alkaa Vaaralassa

2006

Toiminnan linjaksi vastuullisuus ja kestävän kalastuksen edistäminen

TIEDOLLA JA TAIDOLLA

Arvo Kokkonen Oy on täyden palvelun kalatukku, joka tunnetaan laadusta, tuoreudesta ja erittäin laajasta valikoimasta. Joka päivä toimitamme tuhansia kiloja kalaa, äyriäisiä, mätiä ja muita merenherkkuja ravintoloihin, kauppoihin ja keskus- ja tukkuliikkeisiin.

Tuotantolaitoksemme sijaitsee Vantaan Vaaralassa, josta on lyhyt matka satamiin, lentokentälle ja kaikille suurimmille maanteille. Vuonna 2009 laajennetussa ja modernisoidussa rakennuksessa meillä on 2 500 m²:n tuotantotilat, 3 000 m³:n pakastevarasto ja 1 500 m³:n tuorevarasto.

Toimitamme tuotteitamme kaikkialle Suomeen nopeasti ja kylmäketjun katkeamatta. Lisäksi meillä on Vaaralassa tehtaanmyymälä, joka palvelee myös yksityisasiakkaita. Etukäteen tilaamalla saat meiltä juuri sitä mitä haluat.

Tutustu koko tuotevalikoimaan nettisivuillamme!

www.arvokokkonen.fi

FRIEND OF THE SEA

FARMED RESPONSIBLY asc CERTIFIED ASC-AQUA.ORG

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org

Vastuullisuudesta tinkimättä

Meille on tärkeää toimia eettisesti ja kestävän kehityksen mukaisesti ja pitää huolta kalakantojen säilyvyydestä. Seuraamme EU:n suosituksia pyyntikiintiöistä ja hankimme kaikki tuotteemme sertifioiduista laitoksista.



Cavi·art®

Delicious seaweed caviar

JENS MØLLER PRODUCTS

www.cavi-art.com





2008
Yrityksessä tehdään sukupolvenvaihdos

2010
MSC-sertifikaatti

2011
Friend of the Sea -sertifikaatti

2012
Luomu-sertifikaatti

LAATUA JA TÄSMÄLLISYYTTÄ

Meiltä saat monipuolisimman kala- ja äyriäisvalikoiman kaikkiin tilanteisiin. Toimitamme tuotteet kokonaisina, paloina, fileinä, viipaleina, suikaleina, marinoituina tai esivalmistettuina juuri niin kuin asiakkaamme toivoo.

Tuoretuotteiden ja pakasteiden toimituksen lisäksi olemme jalostustyön ammattilaisia. Omassa keittiössämme aidot käsintehdyt sushit ja herkulliset kalapateet ja -terriinit valmistuvat ammattitaidolla ja ovat valmiita vaikka suoraan juhlapöytään katettaviksi.

Toimintamme avainsanoja ovat toimitusvarmuus ja laatu. Hankimme tuotteet suoraan tuottajilta, jolloin voimme olla varmoja niiden tuoreudesta. Tarkkaan mietityn logistiikan ja luotettavien kuljetusyhtiöiden ansiosta kylmäketju ei katkea ja huippulaatu säilyy asiakkaalle asti.

Tärkeä tekijä laadun takaamisessa on taitava henkilökuntamme sekä tuotannossa että myynnissä. Palveluksessamme on noin 40 kala-alan ammattilaista, joilla on vahva ja monipuolinen osaaminen. Joukostamme löytyy niin keittiömestareita, sushikokkeja, kalamestareita kuin intohimoisia kalaharrastajiakin.

Olemme sitoutuneet toimimaan ISO 9001, ISO 14000 ja ISO 22001 -järjestelmien mukaisesti.

Ne takaavat, että toimintamme on vastuullista ja tuotteemme aina tuoreita ja laadukkaita.

Premium Hardshell
Fresh Live Lobster

Clearwater
remarkable seafood,
responsible choice
clearwater.ca



Canada

WE WISH
ARVO KOKKONEN
HAPPY
ANNIVERSARY

VILSUND
BLUE
PREMIUM LIMFJORD





2013
ASC-sertifikaatti ensimmäisenä suomalaisena yrityksenä

2015
Myymälälle Rotisseurs-kilvet

2015
Nurmeksen Kala Oy liittyy osaksi yritystä

2019
Arvo Kokkonen Oy täyttää 40 vuotta

MYÖS KOTIMAISTA KALAA

Meidät tunnetaan eksoottisista merenherkuista, mutta niiden rinnalla olemme alusta asti tarjonneet suomalaista järvikalaa. Vahvistimme sen saatavuutta ja sitä kautta toimitusvarmuuttamme entisestään, kun Nurmeksen Kala liittyi osaksi yritystämme vuonna 2015. Hankinnan myötä pystyimme lisäämään tuotevalikoimaamme myös oman tuotannon savukalat, jotka valmistetaan Nurmeksessa, Pohjois-Karjalassa.

Itä-Suomen puhtaista vesistä pyydetyt tuoreet kalat ja yli 50 vuoden kokemus kalansavustamisesta perinteiseen tapaan aidolla leppäsavulla täydentävät yrityksemme tuotevalikoimaa ja auttavat vastaamaan asiakkaidemme muuttuviin tarpeisiin. Valikoimaan kuuluvat kaikki kotimaiset järvikalat tuoreina sekä jalosteet, kylmä- ja lämminsavustettu kala ja graavikala.

STELLA POLARIS

SEAFOOD FROM THE ARCTIC

NORWAY

Ensiluokkaisia kylmän veden katkarapuja

A taste of the Arctic



Premium coldwater prawns 100-200/lb 4×2,5 kg EAN 7033221300478
Premium coldwater prawns 150-250/lb 4×2,5 kg EAN 7033221300492
Coldwater prawns 250-350/lb 4×2,5 kg EAN 7033221300515
Coldwater prawns 350-500/lb 4×2,5 kg EAN 7033221301178

Ensiluokkaiset *Pandalus borealis* -katkaravut pyydetään Svalbardia ympäröivistä arktisista vesistä. Alhaisen veden lämpötilan ansiosta katkaravut kasvavat ja kypsyvät hitaasti. Näin pystymme tarjoamaan asiakkaillemme tuoreita, kiinteälihaisia ja väriltään luonnollisen punaisia katkarapuja.

Pyydystämme katkaravut kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti ja ne ovat MSC-sertifioituja.

Tutustu verkkosivuihimme ja lue meistä lisää:

stellapolaris.no

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org





AK Seafood
Arvo Kokkonen Oy

Arvo Kokkonen Oy

Kuussillantie 16 • 01230 Vantaa • Puh. (09) 278 6070
info@arvokokkonen.fi • www.arvokokkonen.fi



Tehtaanmyymälämme palvelee Vantaan Vaaralassa niin kuluttajia kuin yritysasiakkaitakin. Voit tilata kaikkia tuoretuotteitamme ennakkoon ja noutaa ne myymälän aukioloaikana. Tervetuloa!

Avoinna torstaisin klo 11–18 • perjantaisin klo 11–18 • lauantaisin klo 10–15
Puh. (09) 2786 0735

JS/SUOMI • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • www.jssuomi.fi