

För ett levande och hållbart Gotland





INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Innehållsförteckning	2-3
Kärleken till mat - Kärleken till Gotland	4-5
Vi främjar den Gotländska matscenen	6-7
En självklar samarbetspartner	8-9
Vår historia	10-11
Hållbarhet är en självklarhet	12-13
Keges för Gotland	14-15
En del av framtiden	18-19
Hela Gotlands skafferier	20-21
Startskottet på säsongen	22-23

Grönsaker och havets läckerheter	24-25
Kött, ost och delikatesser	26-27
Allt ni behöver och lite till	28-29
Keges kvinnliga krögare	30-31
Keges golfen	32-33
Nose 2 tail	34-35
Vår personal	38-39
Våra kunder	40-41
Våra kunder	42-43
Kontaktuppgifter	44

Ryftes grönsaker hittar du hos Keges!

Ryftes Grönsaker är ett familjeföretag där hela familjen är engagerad. Tillsammans med duktiga odlare och medarbetare kan vi erbjuda ett brett sortiment året runt.

Följ oss på Instagram för
god och grön inspiration!



@ryftes

Ryftes
GRÖNSAKER AB





KÄRLEKEN TILL MAT – KÄRLEKEN TILL GOTLAND

I över 15 år har vi drivit Keges, efter att ha tagit över från vår far Lars Kege Lantz. Sedan 1985 har vi levererat varor till våra kunder på Gotland. I dag står vi stolta som ett lyhört och vaket företag med stor rutin i branschen. Vi äger fortfarande 100 procent av Keges, vi har fortfarande stark lokal förankring och vi står fortfarande för våra grundvärderingar; ärlighet, kvalitet och öppenhet.

Keges har varit en framgångssaga och vi får ofta frågan vad det är som är vårt succérecept och då brukar vi ofta minnas vad pappa sa: Kärleken till mat. Det kommer hela tiden tillbaka till att vi i grund och botten är otroligt intresserade av mat och dryck, och vi vill förmedla det till våra anställda, våra kunder och till slutkonsumenterna. Dessutom älskar vi Gotland. Det må vara en vindpinad kalkstensklädd plats på jorden, men kärleken till ön sitter djupt i våra själar. Det är här vi fötts, här vi växt upp och här vi skapar mening. Keges kommer alltid värna om det lokala, vi hjälper lokalproducenter att nå ut med sina varor och vi hjälper Gotlands företag att växa och bli ännu bättre för att ön ska bli en attraktiv besöksort.

På Keges står vi ödmjuka inför framtiden. Ödmjuka, men stolta. Vi är stolta över vad vi har gjort och vart vi är på väg, att Keges idag är mer än bara en grossist – vi är en partner att vända sig till för att nå ut med sina produkter och en partner att söka råd och inspiration från. Med stor tillförsikt blickar vi mot framtiden och vi hoppas att du vill vara med oss på vår resa.

Tord och Tony Lantz, ägare Keges

AN INITIATIVE FROM
The Coca-Cola Company
SWEDEN

© 2021 The Coca-Cola Company.



**Välj en
flaska av
100%
återvunnen
plast***

*exkl etikett och kork. Återvinn korken tillsammans med flaskan.



**Gäller alla
våra PET-flaskor**



SMAKRIKT FRÅN ITALIEN

Varför välja mellan att äta gott eller nyttigt? Lösningen heter Medelhavsmat, och det finns mycket att välja på.

Medelhavsmaten är ett av världens mest smakrika kök. Ändå är enkelheten ett av dess främsta signum. Med ett fåtal råvaror av hög kvalitet trollas de mest förföriska rätter fram i köket. Rätter som är lätta, fräscha samt välkryddade och ofta har olivolja, vitlök och tomat som bas.

Kärleken till den italienska medelhavsmaten var också anledningen till att vi svenskar fick bekanta oss med äkta, italiensk pasta och gyllene olivolja redan på 70-talet. Det var då Fernando Di Luca kom till Sverige från Italien och startade familjeföretaget Di Luca & Di Luca med varumärket Zeta. Av den enkla anledningen att längtan efter mammas mat blev för stor.

För ytterligare information gå in på www.dilucafoodservice.se



Art.nr.	Produkt	Vikt/ Volym
109495	Extra jungfruolivolja Classico	5 liter
64371	Rapsolja	2 liter
8320	Pesto PET	1,5 kg
12526	Soltorkade tomater strimlade	1,5 kg
41801	Olivmix grekisk urkärnad PET	3,3 kg
68268	Crema di balsamico	540 g

Art.nr.	Produkt	Vikt/ Volym
41517	Paprika grillad	1,6 kg
68049	Balsamvinäger Sigillo rosso	3 l
65170	Kronärtskockor alla Romana	2,45 kg
72523	Matvete Durum Ekologiskt	2,6 kg
107956	Kalamataoliver urkärnade halverade PET	3,3 kg
74420	Casa Di Luca Linguine	3 kg





VI FRÄMJAR DEN GOTLÄNDSKA MATSCENEN

På Keges bryr vi oss om Gotland och vi är stolta över att kunna skapa en levande ö genom våra tjänster. Vi levererar till restauranger, hotell, café, butiker och kommunala verksamheter. Med vårt lager beläget på Gotland kan vi erbjuda en unik service på högsta nivå. Vi värnar om det närodlade och närproducerade och med vårt nätverk med producenter och slutkunder kan vi skräddarsy våra kunders beställningar och leverera hållbart. Vi vill vara våra kunders Gotländska lokala skafferier – Det är till oss på Keges du kan vända dig när du behöver en hållbar helhetslösning för din verksamhet. Vi lyssnar på dig och ger dig ett personligt bemötande för att skapa ett unikt samarbete på Gotland.



Sveriges bredaste sortiment av potatis, lök och rotfrukter | avikonorden.se

EN SJÄLVKLAR SAMARBETSPARTNER

Hos Keges får du som kund både råd och stöd för att kunna göra rätt val för din verksamhet. Vi vill ha en personlig kontakt med dig för att på bästa sätt kunna ge dig rätt service. Vår personal på Keges sitter på stor kompetens och vår övertygelse är att det är genom personliga samtal och möten som den kompetensen kommer våra kunder till störst nytta. Utöver detta vill vi på Keges vara en hållbar partner när vi även pratar om hänsyn till miljön. Hos oss är livsmedels säkerheten viktig, därför är Keges certifierade enligt ISO 14001 och ISO 22000 som visar på vårt goda miljöarbete och att vi håller en hög standard i vår hantering av livsmedel. För att jobba mot FN:s globala mål har vi på Keges ett ständigt ökande sortiment av produkter som tar hänsyn till miljöpåverkan både på land och till havs.

"Mitt i vintern, mitt i sommaren, året runt - Keges kommer alltid rullandes med allt man vill ha i sina rena, fräscha bilar som körs av sina egna, glada chaufförer!"

Martina Jakobsson - Martinas matbil

"Keges hjälper oss framåt med sina proffsiga säljare som alltid är lösningsorienterade. Att dom dessutom sprider en god och glad stämning gör vårt samarbete till så mycket mer"

Sara Howarth - Brödboden Södertorg

"Att jobba med Keges känns familjärt och enkelt. De är snabba och hittar lösningar. Nöjd kund."

Henrik Fredmark - Toftagården

"För oss kändes det självklart att jobba med öns enda fullsortimentsgrossist och vi vill främja det lokala samarbetet. För oss är det just närheten som är det bästa. Vi har ett mycket nära samarbete och jag är inne flera gånger i veckan och tar en kaffe med dem och vi utvecklas tillsammans"

Fredrik Torpa - Lindgården



Sedan 1985 h HELA GOTLAND

Vi har en lång och stolt historia av när

I maj grundas Keges Frys av Lars Kege Lantz och har kunder som GB Glace och Sibyllas gatukök. Samma år blir man medlem i Servicegrossisterna.

Keges landar ett samarbetsavtal med Falcon (sedermera Carlsberg) och kan nu erbjuda kunderna alkoholhaltiga drycker.

Keges flyttar in på Broväg 23 och håller både lager och kontor på adressen. Frysavdelningen är kvar ytterligare ett år på Skarphällsgatan.

1985

1988

1989

1990

1991

1996

Det första datasystemet, Bravo, introduceras i verksamheten för att skapa en bättre överblick på varorna.

Keges Frys köper och genomför en nybyggnation på Broväg 23. Samma år byter man namn till Keges Storkök.

Keges Storkök byter namn till det nuvarande Keges Grosshandel.



Bröd – vilket annat livsmedel kan så enkelt och snabbt förvandlas till så mycket gott?



I Keges fina sortiment hittar du två av Sveriges mest kända varumärken, Fazer och Skogaholm med många goda klassiker som älskats i generationer. Ett gott bröd för dagens alla stunder.



...ar Keges varit

...NDS SKAFFERI

...a kundrelationer och fina samarbeten

Keges ökar sin omsättning med 60 procent. En stor del av detta beror på att ICA Storhushåll stänger sitt lager i Visby.

Den sista december 2008 upphör Servicegrossisterna. Den 1 januari 2009 inleder i stället Keges samarbete med Svensk Snabbmat/Svensk Cater.

Keges genomgår en förvandling gällande certifieringar och miljö/hållbarhetsarbete.

Keges bygger ett nytt frukt och grönt-lager.

1999 2004 2008-2009 2011 2013 2019 2021

Keges grundare, Lars Kege, går i pension. Ett år senare säljer han sina sista aktier i företaget och sönerna Tony och Tord tar över verksamheten.

Bygget av Keges godsterminal färdigställs.

Keges lanserar en satsning på gasbilar.



Arbeta smartare och mer hygieniskt med lösningar från Tork® och skapa en miljö som gästerna vill komma tillbaka till.



Tork Reflex® Dispenser Mini Centrummatad med arkmatning M3

Robust dispenser som ger ett ark i taget för kontrollerad förbrukning. Minskar förbrukningen med upp till 37% jämfört med traditionella centrummatade system. Art. nr. 473177 Vit, 473167 Turkos



Tork PeakServe® Mini Dispenser Continuous™ Handduk, H5

Slimmad dispenser med extra hög kapacitet. Ett ark i taget för bättre hygien och lägre förbrukning. Art. nr. 552550 Vit, 552558 Svart



Tork SmartOne® Twin Mini Dispenser Toalettpapper, T9

Effektiv dispenser med mycket hög kapacitet. Ett ark i taget för lägre förbrukning. Art. nr. 682000 Vit, 682008 Svart

essity Tork an Essity brand

TORK
Think ahead.



Vill ni också ha en professionell broschyr?

Hör av dig till våra annonskonsulter på
040-699 09 00 eller hello@jssverige.se

JS/SVERIGE



HÅLLBARHET ÄR EN SJÄLVKLARHET

Vi är en del av den hållbara besöksnäringen på Gotland och om en kund ska fokusera på hållbarhet börjar det ofta hos oss.

Miljöarbete handlar om att föregå med gott exempel och vi kan inte nog understryka hur mycket vi älskar vårt Gotland – vi lever och arbetar här och vi är rädda om ön. I slutändan har vi ingen mat om jord och mark inte fungerar.

I dag har Keges en vagnpark som går på fossilfria bränslen, vi har rutiner för att ta vissna råvaror och omvandla dessa till gotländsk biogas som våra bilar sedan kan rulla vidare på. Vi har en hållbar lösning där vi istället för att låta lastbilarna gå tomma på hemvägen, tar med oss våra beställda varor från producenterna tillbaka till oss på Keges. På det sättet kan odlare och producenter fokusera på det de är bra på, vi säkrar leveranserna och miljön tjänar på att vi gör färre transporter.

SUSTAINABLE SPEIS

Sustainable Speis är ett EU-projekt som ska stärka Gotland som en hållbar matdestination och skapa reseanledningar året om. Detta ska vi tillsammans göra genom att skapa en bättre, godare och mer hållbar måltidsupplevelse. Keges sitter med i styrgruppen och var en viktig del i framtagandet av projektet. Med start 2019 har Sustainable Speis arbetat med olika former av hållbarhet, särskilt anpassade för Gotland.

NU TAR VI FÖRSTA STEGET MOT HÅLLBART ODLAD JUICE

Vårt mål är att alla frukter och grönsaker vi köper in ska vara hållbart odlade senast år 2030. Idag är God Morgon® Orange och Sweet Orange pressad på hållbart odlade apelsiner.



LÄS MER PÅ [GODMORGON.COM](https://godmorgon.com)

*Enligt massbalansprincipen



*"Att göra Gotland
till en attraktiv plats att
bo och arbeta på är en
hjärtefråga för
Keges"*



Färska pannkakor tillagade i Tingstäde!

Vi tar tillvara på de överblivna äggen och tillagar färdigmat i vår anläggning i Tingstäde! Bl a färska, nygräddade pannkakor av högsta kvalitet! Självklart tillagade med endast svenska råvaror!

Både enkelt och tidsbesparande och vem kan motstå nygräddade pannkakor på menyn? Till frukost eller lunch! Självklart till torsdagsmiddagen! Även perfekt som efterrätt med färska bär och grädde!

Klicka här om du vill veta mer ▼

www.gotlandsagg.se/fardigmat



KEGES FÖR GOTLAND

På Keges arbetar vi för hela Gotland. Genom våra samarbeten med lokalproducenterna och kultur- och nöjeslivet fungerar vi som spindeln i nätet och har möjlighet att främja samarbeten över hela ön. Vi gör det genom att hålla evenemang och nätverksträffar och vi gör det genom att vara en aktiv del i det gotländska samhället genom att i första hand välja samarbetspartners som verkar på Gotland. Vi sponsrar såväl elitidrotten som mindre föreningar på ön. Det gör att pengarna stannar kvar i den lokala ekonomin och bidrar till en levande ö året runt. Det är viktigt för oss att Gotland fungerar, att det inte bara är en semesterö och ett ställe för turister att besöka på sommaren – det ska finnas meningsfulla sysselsättningar för ungdomar, en fungerande sjöräddning och att olika organisationer kan fortsätta verka på Gotland, det är en viktig del av ö-livet här. Kan vi hjälpa till med det, så är valet självklart för oss.

ATT LEVA OCH BO PÅ GOTLAND

Vi älskar vår ö – och vi vill gärna sprida ordet till så många som möjligt om hur fantastiskt det är här. Gotland har fin natur, bra arbetsmöjligheter och en unik matscen med prisade restauranger, caféer och hotell. Att göra Gotland till en attraktiv plats att bo och arbeta på är en hjärtefråga för Keges, för att vi alla ska kunna ha ett bra liv tillsammans.



Nyhet! Gotländska ägg för både klimat och öga!

Alla våra gotländska ägg är både värpta och paketerade här på ön och hela äggproduktionen är 100% klimatneutral!

Vi har dessutom nyligen lanserat ägg från höns som går utomhus och som numer får ett sojafritt foder, vilket innebär en betydligt lägre klimatbelastning!

Bonus är att blomväxterna i fodret gör att äggulan får en vacker gul färg! Extra trevliga som frukostägg eller som ägghalvor!

Klicka här om du vill veta mer ▼

www.gotlandsagg.se/nu-sojafritt-foder-for-bättre-miljö



REKAL

Shining Everyday™

Vi är specialister på hygien och rengöring och oavsett om din profession är att driva restaurang, ta hand om patienter eller framställa dryck så finns vi här för att hjälpa dig med dina utmaningar.



FULLSERVICE

Av oss får du regelbundna besök där vi kontrollerar att dina system och utrustningar fungerar, samtidigt som vi ger dig kunskap om våra olika produkters funktioner och användningsområden.



HELTÄCKANDE SORTIMENT

I vår egen produktionsanläggning utvecklar och producerar vi produkter med fokus på effektivitet och miljö. Förutom våra egna produkter erbjuder vi ett heltäckande sortiment av tillbehör, papper och engångsmaterial.



LEVERANS DAGEN EFTER

Tack vare vår lokala förankring kan vi direktleverera dina produkter ofta redan dagen efter du har lagt din beställning.

Följ oss i sociala medier!



Vill du veta mer? Tveka inte
på att kontakta oss!

Telefon: 0158-339 00
Hemsida: www.rekal.se



SÄG HEJ TILL GREEN CUISINE!

Vårt nya sortiment med stor variation av goda, smakrika och växtbaserade produkter.

Vegetarisk mat är långt förbi att vara en trend.

Vi står inför en ny vardag där allt fler vuxna och barn idag är medvetna och efterfrågar hälsosamma hållbara alternativ på matbordet.

Därför lanserar vi Green Cuisine - ett sortiment med stor variation av goda, smakrika och växtbaserade produkter med nya innovativa protein som till exempel ärtor.

Helt enkelt, det nya sättet att äta gott!



"För mig är Green Cuisine ett nytt sätt att tänka kring att äta gott - oavsett om det är till barn eller vuxna kan du enkelt kombinera och tillaga rätter som levererar smak, näring och riktigt härlig mättnad."

Kenneth Nilsson
Nordisk Innovationskock

TESTA NYA KOMBINATIONER: SPENATPINNAR MED MANGO- SALSA & CHILIMAJO

Lakto-vegetariska Spenatpinnar fyllda med krämig spenat. Enkla att tillaga till många gäster!

Skiva avokado och tillaga Spenatpinnarna enligt anvisning på förpackningen. Värm tortillabröden. Montera ihop rätten genom att lägga sallad på tortillas tillsammans med avokado, mangosalsa, chilimajo och Spenatpinnar.

SVINNSMART NYHET!



SPENATPINNAR 28g 96016234



QUINOA- OCH GRÖNKÅLSBIFFAR 75g 96016696



Hitta recept, tips
och se hela sortimentet på
FINDUSFOODSERVICES.SE



Yrkes- & Profilkläder

Kontor & Städ

Möbler & Inredning

Tryck & Brodyr

0498 - 20 27 00

Skarphällsgatan 13, 621 41 Visby | info@foretagsspecialisten.se


**HALFEDE
MUSTERI**

Lokalproducerade drycker



EN DEL AV FRAMTIDEN

Keges har en unik position inom det gotländska näringslivet med alla våra kontakter, kunder och samarbetspartners. Efter drygt 35 år i branschen har vi samlat på oss en enorm erfarenhet. Vi vill dela med oss av vad vi lärt oss under åren och underlätta för nästa generation. Keges har ett nära samarbete med skolorna på Gotland. Vi hjälper till att ordna praktikplatser, ger möjlighet för elever att arbeta på våra event som ett första steg in i branschen och främjar nätverkande. Många elever från Gotlands restaurangutbildningar träffar sina första arbetsgivare genom oss på Keges och våra mässor och event. På våra mässor samlar vi branschfolk till exempel krögare, framtidens kockar, servicepersonal och leverantörer för spännande möten.



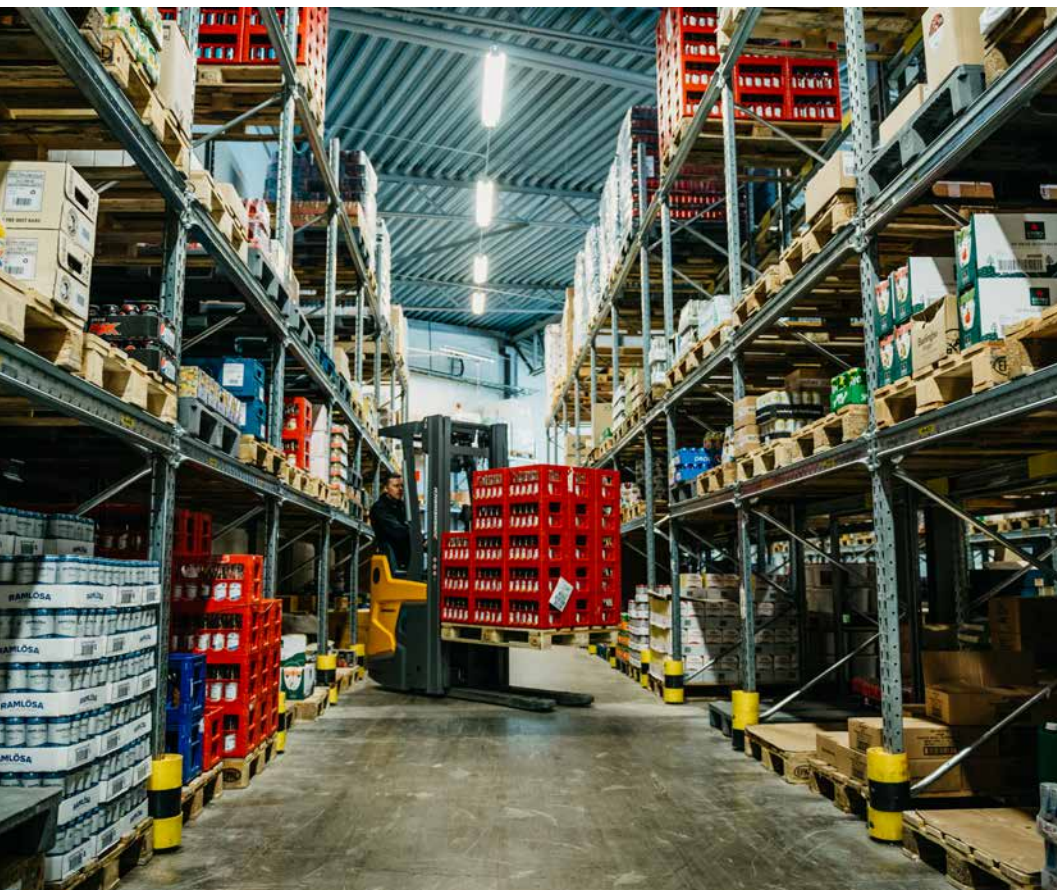
I MJÖHULT ÄR MAN SÖT AV NATUREN
- DET ÄR SEN GAMMALT!

100% frukt, 100% Kullamust!

Kullamust 

"Hantverk och tradition på tillvaratagen frukt sedan 1929"

HELA GOTLAN



På Keges har vi valt att arbeta dynamiskt med vårt sortiment, det innebär att vi inte har ett fast sortiment utan hela tiden lyssnar in vad våra kunder behöver för att möta deras efterfrågan. På detta sätt kan vi skräddarsy leveranser till våra kunder, även de med unika koncept och inriktningar. Vi har ett brett sortiment med tiotusentals artiklar och vårt mål är att kunna erbjuda de senaste influenserna och det våra kunder efterfrågar. Vi vill vara hela Gotlands skafferi och vi är serviceinriktade ut i fingertopparna för att erbjuda den bästa helhetslösningen för kunden.

Bland Keges sortiment kan du hitta allt från lokala råvaror till den färskaste fisken, det ädla köttet och ett rikt utbud av dryck. Att vi arbetar så nära producenterna ger oss smakfulla fördelar – till exempel att maten är närproducerad och av mycket hög kvalitet. Våra gotländska leverantörer tar fram råvaror av yttersta klass, oavsett om det handlar om grönsaker, ost, kött eller marmelad. Vi har i stort sett alltid ett närproducerat alternativ för dig som vill ge din meny en extra krydda och vi kör alltid råvarorna direkt från producenten till vårt lager och sedan vidare till dig.

DS SKAFFERI



Vårt svenska skafferi

Vi är Lantmännen. 20 000 svenska bönder som plöjer, harvar, sår och skördar. Allt från vete, havre, råg och korn, till bönor och ärtor. Så oavsett vilken av våra produkter du väljer, så väljer du att stötta det svenska lantbruket och hjälper till att fylla det svenska skafferiet för en lång tid framöver.



FRÅN
SVERIGE

I vår egen pastafabrik i Järna tillverkar vi pasta gjord på 100% durumvete - odlat i Sverige.

I Laholm gräddar vi våra pannkakor - gjorda på mjölk, ägg och mjöl från Sverige.

FRÅN
SVERIGE



*"Både kunder och
leverantörer kommer
på besök, får träffa
varandra och
nätverka."*



STARTSKOTTET PÅ SÄSONGEN

Vi strävar alltid efter att ge våra kunder det de vill ha. Att hålla örat mot marken, upptäcka nya trender och knyta kontakter med nya producenter och leverantörer är mycket viktigt. Därför håller vi varje år Keges vårmässa – ett startskott på säsongen där branschen kan träffas. Mässan är ett mycket uppskattat event som vi håller i Visby och våra samarbetspartners lyfter ofta fram detta som en av årets höjdpunkter. Både kunder och leverantörer kommer på besök, får träffa varandra och nätverka. Keges roll som spindel i nätet när det kommer till den gotländska matscenen kommer här till sin rätt där vi hjälper till att skapa informella möten mellan branschfolk och andra intresserade. Här får också alla chansen att visa upp sig och sina produkter, mässan fungerar därför som en stor inspirationsdag där våra kunder kan hitta ny inspiration och se nya detaljer som sedan sätter tonen för sommarsäsongen på Gotland.



Kronfågel

VÄLJ *klimatsmart* KYCKLING

Kyckling är det moderna, hälsosamma och klimatsmarta köttet. Nästan allt gott du vill laga kan du laga med kyckling. Kyckling passar bra i alla typer av måltider. Men det är alltid gott, magert och rikt på protein. Och visste du att kycklingkött faktiskt är 10 gånger bättre för klimatet än vad nötköttet är? Så ett enkelt proteinbyte är egentligen allt som krävs för laga något enkelt och gott – både för magen och miljön.



Följ oss på Instagram!
@kronfagelfoodservice

För recept och inspiration – se kronfagel.se/foodservice

"Vi på Keges arbetar med
event och personliga möten
mellan de lokala
producenterna och våra
kunder"



NORDSJÖFISK AB

Fisk och skaldjur
från västkusten



**TAGE
LINDBLOM**
EST 1922



Pizza och pizzatillbehör.
Antipasti, smaksättare
och växtbaserat.
Ost m m.

AB Tage Lindblom
Ynglingavägen 1, 177 57 Järfälla
Tel vxl: 08-564 705 10
www.tagelindblom.se

Följ oss på:
  

FRUKT OCH GRÖNT

Gotland har fantastiska odlare som förser vår ö med härliga grönsaker året om. Odlingssäsongen sträcker sig från glasrabarber i februari till olika sorters kål hela året. Vi kompletterar vårt utbud genom ett gott samarbete med en av Sveriges största importörer av frukt och grönt för att också kunna erbjuda exotiska frukter och grönsaker. Vi får leveranser varje dag och kan ständigt hålla en hög kvalitet på vårt gröna utbud.

Vi på Keges arbetar med event och personliga möten mellan de lokala producenterna och våra kunder. Detta för att utveckla utbudet på vår ö och skapa förståelse för vad som efterfrågas och sedan kunna erbjuda det odlat på Gotland.

HAVETS LÄCKERHETER

Keges samarbetar med bra leverantörer och har tillgång till det absolut bästa som havet har att erbjuda. I vårt sortiment kan du hitta allt från svenska produkter som strömming, kaviar och inlagd sill till färsk fisk från världens alla hörn, allt med en utgångspunkt på hållbart fiske.

Fisk och skaldjur är gott, enkelt och nyttigt. Ur näringssynpunkt är havets läckerheter några av våra viktigaste och bästa livsmedel och att vi dessutom har lokala producenter som förädlar råvaran här på ön är en stor fördel för vår miljö.

SIKA BUBBLE

För dig som går långt för andra

Se hele sortimentet på www.sikafootwear.se

50018 / LEAP





SIKA HIGHLINE

- Extra halkhämmande
- BOA® Fit System
- ESD-godkänd
- PVC-fri

202220 / PRIMO



KÖTT – LIVETS GODA



Genom nära samarbeten med både lokala och nationella leverantörer kan Keges erbjuda ett brett och smakrikt sortiment av kött och chark. Självklart lyfter vi gärna fram de unika gotländska köttbönderna som producerar fantastiska lamm-
mdetaljer vars motsvarighet du inte kan hitta någon annanstans och gotländska specialdetaljer från våra lokala nötdjur. Vi tar in kött från världens alla hörn och har samarbeten med leverantörer som importerar kött från bland annat Finland, Kanada, USA och Australien. För att kunna tillmötesgå våra kunders högt ställda krav har vi också ett nära samarbete med Johan i Hallen & Bergfalk.

BJUD PÅ NÅGOT SOM ALLA ÄLSKAR!

*Med våra premiumbröd kan du skapa smakupplevelser
som dina gäster gärna betalar lite extra för.*



OST, MEJERIER OCH DELIKATESSER



Vi älskar ost! Det märks framförallt i vårt sortiment där vi genom lokala samarbetspartners kan erbjuda exklusiva delikatessostar från Gotland och med internationella importörer som levererar unika ostar från hela världen.

Vi är också stolta över vårt samarbete med Arla Foods som är huvudleverantör av både mjölkprodukter och ostar och som gör att vi kan erbjuda väldigt korta leveranstider på produkter från det gotländska mejeriet.

På Keges har vi samarbeten som gör att vi tar in delikatesser, bland annat skinkor, oliver, choklad och kryddor av högsta klass.



För oss på Stora Tollby Gård är det självklart att jord, vatten och luft inte får skadas eftersom det är därifrån allt levande hämtar sin mat för all framtid. Vår miljöpåverkan måste därför alltid sättas i relation till den nytta som den gör genom att vi skall producera bra mat.

www.storatollbygard.se

ALLT NI BEHÖVER, OCH LITE TILL



På Keges har vi allt som er verksamhet behöver. Förutom alla råvaror som vi nyss räknat upp erbjuder vi också vin och sprit, samt allt som en restaurang kan tänkas behöva i form av dukning, servetter och mycket mer. Keges har sålt och distribuerat alkoholhaltiga drycker sedan 1995 och har nära och långtgående samarbeten med leverantörerna. På Keges har vi alla råvaror till tallriken och även gott till glasen, där vi har allt från en härlig lokalproducerad öl eller läsk till det den mest avancerade baren kan tänkas behöva.

*"På Keges har vi alla råvaror
till tallriken och även
gott till glasen."*



HELA
VÄRLDENS
FAVORIT-
MAJONNÄS!



DET FINNS MÅNGA ANLEDNINGAR
TILL ATT ÄLSKA HELLMANN'S!



Följ oss på instagram för mer nyheter och inspiration @unileverfoodsolutionsse



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



KEGES KVINNliga KRÖGARE

På Gotland har vi duktiga kvinnliga krögare. För att lyfta fram dem har vi under flera år anordnat Keges kvinnliga krögare, ett event för kvinnor inom krog- och restaurangbranschen på Gotland.

Eventet är mycket uppskattat som nätverksträff, social sammankomst och framförallt som ett tillfälle att njuta av mycket god mat och dryck



DET SKA VARA ENKELT ATT DELA DET GODA!

Upptäck hela Fontanas
sortiment på fontana.se

FONTANA
— EST. 1978 —

”DET ÄR FANTASTISKT ROLIGT”

Ann-Sofie Selling har drivit Crêperi & Logi på Gotland sedan 2006. Tillsammans med sin kompanjon Mattias har hon sedan utvecklat verksamheten till Stockholm, Åre och Göteborg. Ann-Sofie har också varit med på Keges kvinnliga krögare, ett event som hon uppskattar mycket.

– Det är otroligt bra att Keges lyfter fram kvinnliga krögare på ön. Känslan är att det är väldigt många kvinnliga krögare här, det är nog ett bra och inkluderande klimat på Gotland, säger hon. Hon beskriver först och främst träffarna som bra ur nätverkssynpunkt, men också att det är fint att komma iväg för njutning och avkoppling.

– Vi har varit på Grand Hotell, haft champagnefrukost och mycket mer. Vi har väldigt kul ihop när vi ses. Det är fantastiskt roligt att få åka iväg på ett sådant arrangemang. Ann-Sofie har arbetat med Keges sedan man öppnade för över 15 år sedan. Det personliga bemötandet och servicen är det hon uppskattar mest, och Keges kvinnliga krögare följer samma mönster, menar hon.

– Det är ju en del av samarbetet att vi arbetar nära varandra, lär känna varandra och har en personlig kontakt. Så på det sättet är eventet också bra för den fortsatta verksamheten.



STORSÄLJARE FRÅN CARLSBERG

Vid frågor kontakta din lokala säljrepresentant

Carlsberg
Sverige



Barlingbo
Bryggeri

BRYGGT PÅ GOTLAND

*"Starka band
knyts och det är en härlig
avslutning av
säsongen"*

KEGES GOLFEN

Keges Golfen är ett återkommande evenemang hos oss som vi arrangerat i 15 år. Det är en populär dag då vi samlar krögare, leverantörer och samarbetspartners för att umgås på ett avslappnat sätt i en härlig miljö. Vi bjuder på mycket skratt, härlig mat och dryck under bar himmel. Starka band knyts och det är en härlig avslutning av säsongen, där vi njuter av den sista sommarvärmen i september. Det är en fullsatt tävling med 36st tvåmannalag och ett 20-tal leverantörer som medverkar med olika happenings. Hela dagen avslutas med en fantastisk middag och som tradition bjuder natten alltid på den anrika putt-tävlingen på G:a Masters.

VÄLKOMMEN TILL NACKA KÖTTPRODUKTER

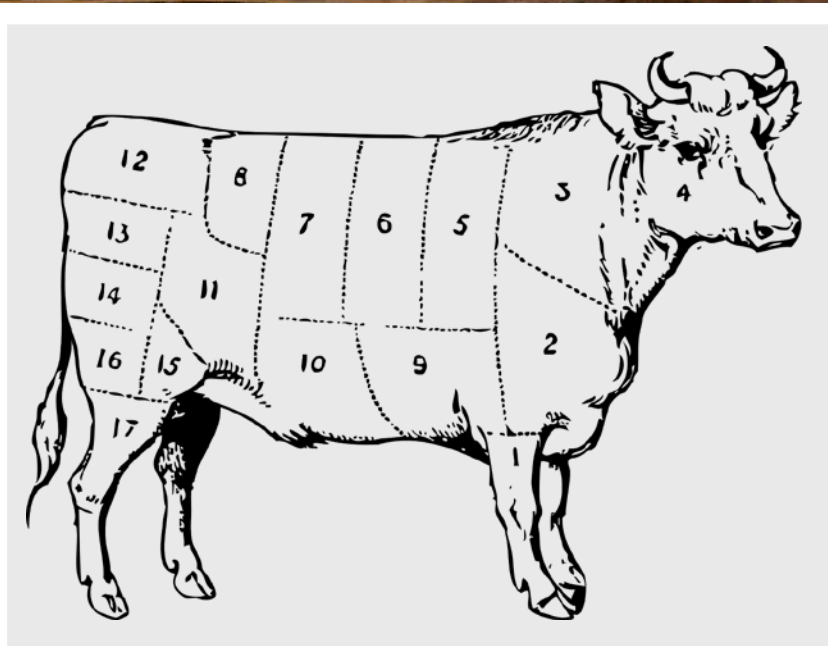
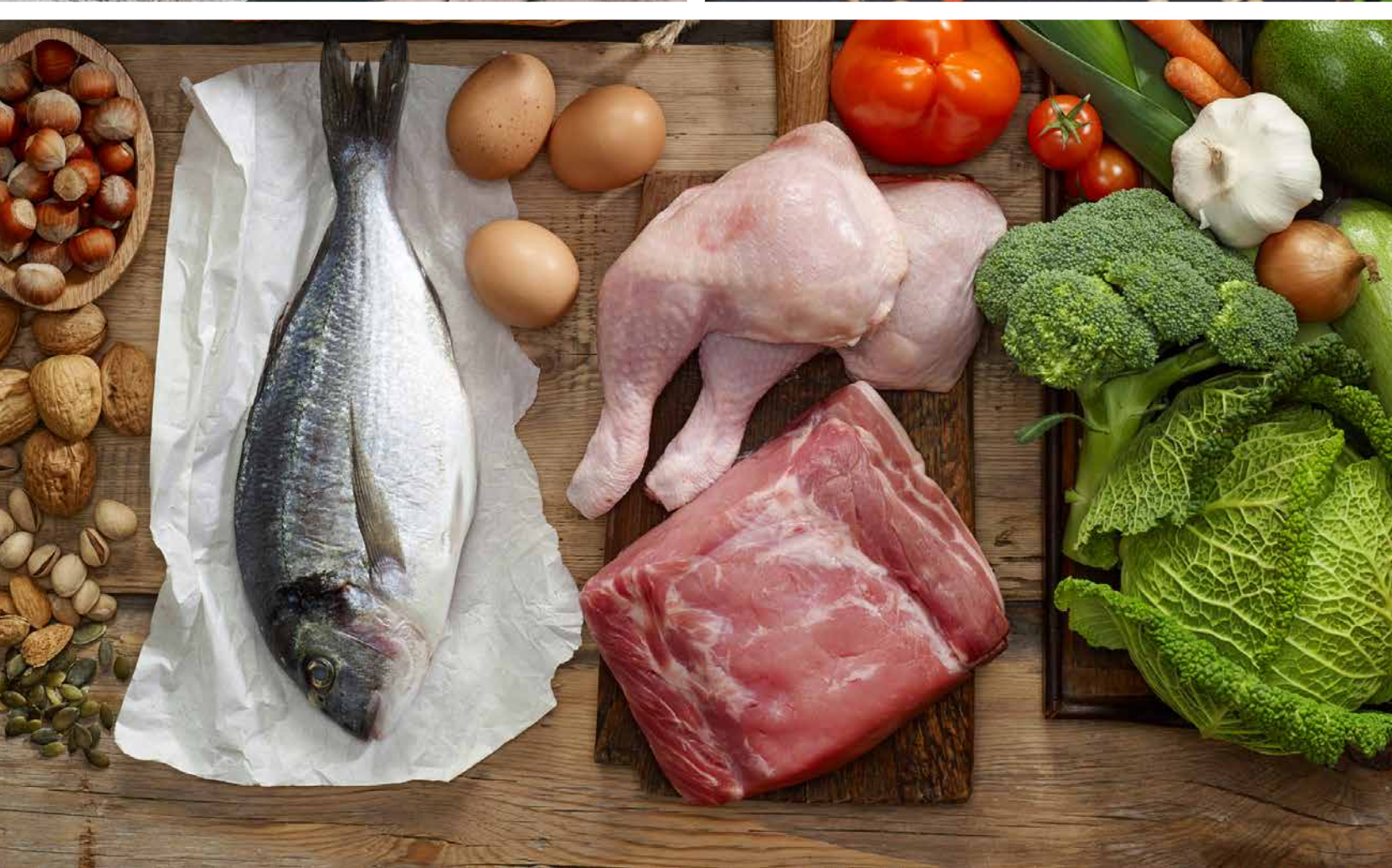
Hamburgerproducenten som tänker på framtiden och tillverkar med miljöansvar Vi har funnits sedan början av 1980-talet och tillverkar hamburgare av högsta kvalité.



**NACKA
KÖTTPRODUKTER**



www.nackakott.se



VÄLKOMMEN TILL NOSE 2 TAIL

Att använda hela djuret vid matlagning är en konst och vi på Keges har anordnat ett utmanande event för att kockarna skall inspireras. Till vårt arrangemang "Nose 2 tail" bjuder vi in kockar från Gotlands restauranger till en spännande mattävling. De blir indelad i lag om tre kockar från olika restauranger och en elev från restaurangskolan och tillsammans skapas det en härlig middag. Tävlingen har varit på lamm, gris, nöt, kalkon och fisk där lagen komponerar varsin tvårättersmeny utifrån den valda huvudråvaran. Vi låter elever från restaurangskolan vara med i lagen för att ytterligare hjälpa ungdomarna att komma in i branschen och skapa värdefulla kontakter.

Nose 2 tail kretsar kring hållbarhet, nätverkande och teambuildning och är ett mycket uppskattat event. Att få samarbeta med en kollega från en annan restaurang är både inspirerande och kunskapshöjande. Dagen avslutas med en middag där tävlingsbidragen avsmakas med god dryck.





— EXPLORE QUALITY —

NORVIDA



Styckdetaljerna väljs ut enligt ...



Smakrikt premiumkött från den gröna ön



... "Selected by eye"-principen

Vårt nya premiumnötkött – Stockman's, kommer från gräsuppfödda stutar och kvigor, och representerar det absolut bästa Irland har att erbjuda i köttväg.

Vårt gräsuppfödda kött kommer från djur som är uppfödda på gårdar där kunskapen om hållbar produktion är en garant för friska djur. Djuren, som är maximalt 36 månader gamla vid slakt, väljs noggrant ut på gården enligt principen "Selected by eye", och utifrån Norvidas kvalitetskrav för premiumkött.

Våra styckmästare gör ett urval av de bästa detaljerna, där varje detalj är noggrant putsad och förpackad. Allt för att garantera en hög kvalité, vid varje tillfälle vi levererar produkten.

Stockman's urvalsprocess borgar för ett kött med en karaktäristisk "smak av gräs" och en naturlig uppfödning som gör att du med ett gott samvete, kan njuta av mörkt premiumkött, vare sig det handlar om traditionella styckdelar eller våra premiumhamburgare av entrecote, högrek och Angus.



Krämigt gott för alla



Våra gräddalternativ Rama Professional och Flora Plant, är resurser i köket som ger ett pålitligt resultat gång på gång. Flora Plant är 100% växtbaserat och tillsammans med vårt sortiment av ostalternativ från Violife kan du skapa krämiga rätter utan att oroa dig för allergier eller specialkost.

”FANTASTISK STÄMNING – VI ÄR EN FAMILJ”



Kicki Sortti har arbetat som innesäljare på Keges sedan 2009. I den dagliga driften har hon kontakt med kunderna, både via telefon och mail, och även personliga möten.

– Vi jobbar med service och det är fantastiskt att känna att det jag gör hjälper någon annan, säger Kicki. Ingen dag är den andra lik, det finns alltid något att lösa. Med runt 40 anställda på flera olika avdelningar kan det vara svårt att få en bra sammanhållning, men på Keges har vi lyckats.

Vad är det bästa med jobbet på Keges?

– Vi är en hel kedja och för att allt ska fungera måste man komma bra överens, från att kunden kontaktar oss till att vi packar varor och kör ut dem. Vi är en familj här och det känns därför som ett kontorsjobb utöver det vanliga.

”DÄRFÖR MAN HAR VARIT KVAR SÅ LÄNGE”

Patrik Nordberg har arbetat på Keges sedan 1999 och har gått från att vara på golvet och plocka varor till att vara lagerförman och ställföreträdande lagerchef. Han beskriver Keges som en arbetsplats som tillåter personalen att växa.

– Det är väldigt roligt att arbeta här och det är ständigt nya utmaningar. Har man inte kompetensen så hjälper Keges till så att man får det, oavsett om det gäller hjälp med körkort, utbildningar inom personalvård eller annat, säger han.

Hur känns det att ha en arbetsgivare som satsar på personlig utveckling för personalen?

– Det känns bra så klart, det är nog därför man har varit kvar så länge. Vi har en väldigt liten ruljans på personalen och det är nog ett gott tecken, att det är en arbetsplats som man trivs på.

Skulle du rekommendera andra att söka sig till Keges?

– Absolut, det är en väldigt bra och hjärtlig stämning. Det enda jag tycker är synd är att vi har så mycket som är säsongsbetonat. Det hade varit roligt om det var mer jämnt fördelat över året!



”ETT BETYDELSEFULLT ARBETE”



Ludvig Molin har arbetat på Keges sedan 1999. Som chaufför ansvarar han för distributionen av varor främst i Visby innerstad. Som anställd i över 20 år har han sett Keges växa sig till den stora aktör man idag är på Gotland.

– Det är jättekul att se hur vi har utvecklats under åren. Det känns väldigt betydelsefullt att arbeta på Keges, då vi får hjälpa våra kunder att bedriva sin verksamhet och utan vårt goda samarbete hade vi inte haft Keges. På så vis hjälper vi varandra att skapa en levande matscen på vår ö, säger han.

– Det är bra arbetsuppgifter och bra kollegor och när man kommer ut till kunderna så är de också väldigt trevliga.

Det gör mycket att man har roligt på jobbet och är uppe och rör på sig mycket. Jag trivs jättebra.

”Det är jättekul att se hur vi har utvecklats under åren.”

Skulle du rekommendera andra att arbeta på Keges?

– Absolut, och det har jag gjort. Jag började här som sommarjobbare och trivdes så bra att jag blev kvar och jag har inte ångrat det alls och därför rekommenderar jag andra att söka jobb här. Det är en väldigt bra arbetsplats där man hjälps åt och jag är stolt över att jobba på Keges.

**BYGGA NYTT ELLER
BYGGA OM?**

Vi kan hjälpa dig med nyproduktion, renovering eller mur- och putsarbeten över hela ön.



”VÄLDIGT BRA OCH PERSONLIGT”



Luqaz Ottosson har sedan 2017 drivit restaurang ROT på östra Gotland. En liten och personlig restaurang som satsar på det lokala. Samarbetet med Keges har funnits sedan starten.

– Jag har arbetat med Keges sedan jag kom till ön 2009 och det finns ingen anledning att sluta med det, det blir snarare bara bättre och bättre, säger Luqaz.

Vad hjälper Keges dig med?

– Allt egentligen. Jag köper basvaror av dem, men det gäller i stort sett allt som jag behöver – då hör jag av mig till Keges och de lyckas oftast hjälpa mig med det.

Hur upplever du servicen?

– Väldigt bra och väldigt personlig. Jag åker ju dit mycket och har en härlig kontakt med allt från säljarna till förarna. Man känner alla på lagret och det är trevligt att komma dit. Det känns familjärt och fint.

Det lokala är viktigt för dig, påverkar det även ert samarbete?

– Det hjälper så klart att Keges brinner lika mycket för det lokala som jag gör, sedan känns det så klart bra att samarbeta med en lokal grossist!

”VI HAR EN VÄLDIGT BRA DIALOG”



År 2015 tog Frida Domnauer över klassiska Lindgården tillsammans med tre kollegor. Samtidigt inledde de ett samarbete med Keges som nu är huvudleverantör gällande allt från mat, grönsaker, alkohol och förbrukningsmaterial.

– Vi är otroligt glada över samarbetet vi har med Keges och hur de är lyhörda gentemot våra behov. Vi har en väldigt bra dialog där vi känner att vi kan påverka dem i till exempel hållbarhetsfrågor så att de möter de behov vi har, säger Frida.

Lindgården erbjuder både restaurang och hotell och har gjort så sedan 1968. Frida beskriver det som en institution på Gotland. Nu är de fokuserade på hållbarhetsarbetet och satsar mycket på det lokalproducerade.

– Där har vi stor hjälp av Keges. Först och främst är det viktigt för oss att samarbeta med en leverantör som finns på Gotland. Sedan är det positivt att Keges har bra relationer med de producenter som finns på ön, vi arbetar också mycket för att skapa nära relationer med dem, säger Frida.

Hur upplever ni servicen från Keges?

– Den är väldigt bra. Vi upplever att man lyssnar mycket på oss och försöker lösa det som vi efterfrågar. Kommunikationen generellt fungerar väldigt bra och det gör att samarbetet flyter på.

”VI GÅR ÅT SAMMA HÅLL”



Sedan år 2003 har Rickard Hasselblad drivit Smakrike på Gotland. Ett litet hotell med 60 rum och en mysig restaurang där specialiteterna oftast kretsar kring tryffel.

– Jag är kökschef och ägare och vi har samarbetat med Keges sedan vi öppnade. Det är väldigt roligt, de tar fram artiklarna vi efterfrågar och är väldigt lyhörda och gör sitt bästa, säger Rickard.

”...de tar fram artiklarna vi efterfrågar...”

En stor del av Smakrike handlar om det lokala, och där har Rickard funnit en partner som drar åt samma håll.

– Keges är verkligen lokala och det där går åt båda hållen. Ibland kan vi hitta en leverantör och tipsa Keges om den, och ibland kan Keges ha inlett ett nytt samarbete med någon och tipsar oss, det är väldigt givande.

Hur ser ert framtida samarbete med Keges ut?

– Vi ser fram mot ett långvarigt samarbete, dels för att de gör ett så bra jobb, men också för att de satsar ännu mer på det lokala. Vi går åt samma håll där och det känns väldigt bra. Det behövs verkligen en lokalgrossist på ön.



Stärk er miljö- och kvalitetsprofil

Kaffet är en viktig ingrediens på caféet eller restaurangen. Det handlar om så mycket mer än bara en slät kopp. Vi vill hjälpa dig minska din miljöpåverkan samtidigt som du serverar ett kaffe med hög kvalitet.

Våra kunder ska alltid känna sig trygga och stolta över det kaffe de serverar.

Arvid Nordquist kaffe är inte bara god smak, det är omsorg om miljö och människa, omsorg om kund och framför allt omsorg över upplevelsen i koppen. Tillsammans gör vi skillnad.



Våra produkter bär en eller flera av dessa certifieringar.

Stor smak. Större eftersmak.

”VARIT KUND HOS KEGES I ÖVER 10 ÅR”



Pia Horvarth driver både Stenkyrka Mejeri och Cafeet på Ihre gård och har använt sig av Keges som leverantör i över ett decennium.

– En av de största anledningarna till vårt långa samarbete är att jag uppskattar den lokala förankringen. Sedan har jag också utvecklat en väldigt god relation med Keges under åren och det blir så klart viktigare och viktigare, berättar Pia. På Stenkyrka Mejeri erbjuder Pia både boende och restaurang. Hon har drivit rörelsen sedan 2020 och tillsammans med Keges känner hon att hon hela tiden kan utveckla konceptet.

– Vi har bra koll på varandras verksamheter där de är lyhörda mot oss som kunder så att vi kan utvecklas tillsammans. Vi för ofta dialog kring vad som kan förbättras och hur vi ska arbeta tillsammans på bästa sätt.

Vad hjälper Keges er med?

– De hjälper oss med allt från inspiration till att ge förslag på leverantörer som är av intresse för oss. Vi är ju ganska isolerade på ön och är beroende av input kring vad som händer och vilka trender som finns. Dessutom är Keges väldigt flexibla, jag hade en krog som brann upp 2017 mitt under sommarsäsongen och där var Keges väldigt stöttande och hjälpte till i en situation där jag prövades hårt.

”KEGES LÖSER DET MESTA”



Per Ramström driver Kronholmens restaurang på Visby GK. Avtalet med Keges har funnits under många år, och Per är nöjd med ett samarbete som präglas av både professionalism och respekt.

– Det fungerar jättebra, vi har en väldigt familjär relation med Keges och vi är i kontakt med varandra varje dag på olika sätt. De hjälper oss att hitta produkter till en bra prisnivå och om det är några leverantörer som vi vill arbeta med som Keges inte har arbetat med tidigare så är det aldrig några problem, berättar Per.

Keges hjälper Kronholmens restaurang med allt från leveranser av mat till alkohol och städmaterial.

– Keges förser oss med det mesta. Särskilt positivt med är att vi känner att vi kan påverka åt andra hållet också, om vi behöver något så löser Keges det. Med tanke på vårt geografiska läge är det också otroligt viktigt att allting fungerar och vi kan lita på transporterna, och det kan vi göra med Keges som leverantör.

Samarbetet präglas av en ömsesidig respekt där man drar mot samma mål, säger Per.

– Keges fokuserar mycket på lokala produkter och det gör vi med, vilket är roligt.

”DEN PERSONLIGA KONTAKTEN ÄR VIKTIG FÖR OSS”



Toftagården, två mil söder om Visby, är med sin hotell- och restaurangverksamhet välkänd både på Gotland och fastlandet. Cecilia Werkelin är vd och delägare och när hon tillsammans med en partner tog över gården för tre år sedan fanns redan ett avtal med Keges på plats. Det avtalet förlängdes.

– Vi vill ju jobba med ett gotländskt företag och det är viktigt för oss att ha en leverantör som vi kan lita på. Keges har sitt lager på ön och kan hjälpa oss snabbt om något tar slut, och vi vet att när de säger något så menar de det och håller vad de lovar, säger Cecilia.

”...en leverantör som vi kan lita på.”

Hur upplever ni servicen från Keges?

– Som mycket bra. Keges involveras på ett bra sätt i vår verksamhet och känner till våra kockar. På Gotland är det lite av en alla känner alla-känsla och då gäller det att ha en bra kommunikation mellan leverantör och kunder. Just den personliga kontakten är något som Cecilia lyfter fram i samarbetet med Keges.

– Det är väldigt viktigt för oss. Vi jobbar ju själva med att vara personliga gentemot våra gäster och vi vill ha samma från våra leverantörer. Hos Keges har vi en innesäljare som känner till vår verksamhet och en partner som kan tipsa oss om nyheter och varor som kan vara intressanta för oss. På det sättet hjälper Keges oss att bli bättre.



När livet leker

NÄR DU VILL NJUTA AV SVENSK GLASS!

Vårt glassmejeri ligger i Slöinge, en naturskön del av södra Halland. Det är här våra kor betar. Det är här vi utvecklar och tillverkar vår glass. Det är här vår själ och historia finns. Alltid med smak och njutning i fokus. **För mer info, besök siaglass.se**





KEGES GROSSHANDEL

Telefon: 0498-29 16 50 – E-post: info@keges.se – Order: 0498-29 16 60 – order@keges.se

Post: Box 1459 – 621 25 Visby – Besök: Broväg 23 – 621 41 Visby

Följ oss på Instagram och Facebook: [/Keges Grosshandel](https://www.instagram.com/keges_grosshandel)

www.keges.se