



GAVRIELIDES FOODS

FILOS

40
vuotta

Ruokaisat salaattit



Eleftherios Gavrielides

E. Gavrielides Oy 40 vuotta – lyhyt historia

E. Gavrielides Oy, Gavrielides Foods perustettiin vuonna 1986. On aika juhlia 40 ikävuotta vahvempaa kuin koskaan.

Tässä yrityksen tarina perustaja Eleftherios Gavrielideksen kokemana.

Alkutaival

Synnyinkotini on Kyproksella. Kotitalomme alakerrassa oli vanhempieni pitämä liike, yläkerrassa asunto. Opiskelin insinööriksi Lontoossa, josta tieni kulki kohti Suomea.

Suomessa työskentelin Helsingissä insinöörinä. Sivutyönäni opetin kreikan kieltä Helsingin ruotsinkielisessä työväenopistossa. Lukuvuoden loppuksi järjestimme kreikkalaisen illan. Yllätyksekseni ilmeni, ettei suomalaisissa kaupoissa ollut kreikkalaisia elintarvikkeita. Opiskelijani sanoivat minulle puoliksi leikillään: Mikset toisi niitä itse?

Toin maahan yhden lavallisen kalamataoliiveja. Ne myytiin saman tien. Samoihin aikoihin tutustuin Kreikan Moskovan suurlähetystön kaupalliseen konsuliin, jolta sain hyvän perehdytyksen. Vierailin Kreikan suurimman oliivien ja oliiviöljyn tuottajan luona. Toin kokonaisen merikontillisen vihreitä- ja kalamataoliiveja. Gavrielides Foodsin matka oli alkamassa.

Alkuaika maahantuojana

Aloin järjestelmällisesti vierailla mahdollisten

yrittäsiakkaiden luona. Vierailin kaikissa kaupoissa, ravintoloissa, kioskeissa ja hotelleissa, jotka osuivat kohdalleni.

Taktiikkani oli sama kaikissa kaupoissa: Ostin heidän espanjalaisia oliivejaan ja säilytin kuitin. Sitten palasin kauppaan ja pyysin saada tavata elintarvikkeista vastaavan henkilön. Niistä kaupoista, joissa itsenäiset hankinnat olivat mahdollisia, kolme neljästä osti maistettuaan oliivejani. Opin, että Suomessa käytännössä kaikki kaupat kuuluivat johonkin ketjuun.

Vierailin kahdessa ketjussa, joissa minulle sanottiin kohtelias "ei". Suomalaiset eivät syö oliiveja, ja onhan meillä espanjalaiset oliivit, sanottiin. Mainitsin, että ne ovat erilaisia. Suomalaiset kuluttajat eivät tuota eroa huomaa, sain vastaukseksi.

Saatuani kymmenisen kauppaa ostamaan vähintään kahdesti vierailin kolmannessa ketjussa. Ostaja kysyi, miksen tullut heti heidän luokseen. Sanoin olleeni huolissani, että saisin samanlaisen vastaanoton kuin muissa ketjuissa. "Ehkäpä niin ei käy, sillä olemme edistyneempiä".

Hän teki suuren tilauksen. Hän kertoi ketjun vähittäiskauppiaille tulossa olevasta esittelytilaisuudesta, jossa voisin asettaa tuotteitani näytille.

Esittelin oliivejani toistellen yhä uudestaan: "Ne ovat oliiveja, niissä on kivi sisällä." Eräs myyntimies



Hankintajohtaja Nasia Gavrielides-Klemetti (oik.) ja myyntijohtaja Maria Gavrielides-Maksimow (vas.)

lähestyi minua. Ketjun ostaja oli lähettänyt hänet sanoen, että Gavrielideksellä on hyviä tuotteita, muttei tiedä mitään järjestelmästä; ehkäpä voisit auttaa.

Näin yhtiö sai ensimmäisen myyjän.

Kävin uudelleen kahdessa muussa ketjussa. Mainitsin tuotteideni menestyksestä ja kysyin heidän halukkuuttaan ostaa niitä. He halusivat.

Toiminta laajenee

Rohkaistuneena oliivien menestyksestä lisäsin valikoimaa: Oliiviöljyä, kivettömiä ja täytettyjä oliiveja, halvaa, marmeladeja, viininlehtikääryleitä, jättipapuja, pepperoneja, aurinkokuivattuja tomaatteja jne.

Vuonna 1992 tutustuin saksalaisten elintarvikkeiden parissa toimineeseen mieheen, joka halusi alkaa työskennellä yhtiössämme. Näin yhtiöllämme oli kaksi linjaa: kreikkalainen ja saksalainen.

Näihin aikoihin Suomesta tuli EU:n jäsen ja tuonnin esteet purkautuivat. Meistä tuli ensimmäisiä fetan, halloumin ja saksalaisten lihatuotteiden tuojia. Tiloissamme alkoi myös toimia Kyproksen kunniakonsulaatti. Asiat tapahtuivat kovaa vauhtia...

Molemmat tyttäreni Maria ja Nasia sekä vävyini Petri tulivat mukaan yritykseen. Myöhemmin myös toinen vävyini Thomas liittyi joukkoon.

Tänään

Nykyisin tuomme 7 maasta 55 toimittajalta noin 450 tuotetta. Suurin osa tuotteista on omalla Filos-tuotemerkillämme, mutta edustamme myös pitkäaikaisten toimittajiemme brändejä. Ensimmäisinä maahantuojina olemme päässeet valitsemaan alan parhaat toimittajat, ja luomaan heihin pitkät suhteet. Tuotteiden maku ja laatu ovatkin toimittamamme kulmakiviä.

Vuonna 2008 ostimme pienen tuotantoyrityksen Ca-Sa Välimeren Herkut Oy:n, jonka toimitusjohtajana Petri nykyään toimii. Tällä hetkellä Ca-Sa on moderni tuotantolaitos Nurmijärvellä. Se valmistaa lähes 400 tuotetta, joista suurimman osan omalla tuotemerkillään Casa Gourmet. Vuonna 2026 Ca-Sa täyttää 30 vuotta.

Yhdessä nämä kaksi yhtiötä työllistävät 56 henkilöä. Vuoden 2025 liikevaihto oli yhteensä n. 30 miljoonaa euroa.

Useat asiat ovat muuttuneet vuosien saatossa. Oli aika, jolloin kreikkalaisia tuotteita ei ollut missään kaupassa. Nyt ei ole kauppaa, jossa niitä ei olisi.

Menestyksen takana on nainen!

Jokaisen menestyksen takana on nainen. Tässä tapauksessa hän on vaimoni Ulla, joka on syy



asetumiselleni Suomeen. Olen kiitollinen hänen antamastaan panoksesta yrityksellemme. Mikä tärkeintä, hän osallistui lastemme kasvatukseen yli oman osuutensa mahdollistaen miehelleen keskitymisen projekteihinsa.

Erityiset kiitokset kuuluvat myös kaikille näiden 40 vuoden aikana yhtiössä työskennelleille. Heidän omistautumisensa on ollut ratkaiseva tekijä yhtiön menestykselle.

Lukuisat ihmiset – tutut ja tuntemattomat – ovat auttaneet. Olen hyvin kiitollinen.

Ennen kaikkea olen kiitollinen asiakkaillemme, jotka ovat käyttäneet tuotteitamme kaikki nämä vuodet. Ilman heitä mitään ei olisi saavutettu.

GAVRIELIDES FOODS
Vuodesta 1986



Perunasalaattipohja

Ainekset

1000 g kypsiä perunalohkoja
1 dl Filos sitruuna ekstra-neitsytoliiviöljyä
20 g kevätsipulia
- suolaa ja vastajauhattua musta pippuria
20 g tilliä
20 g persiljaa

Valmistusohje

Paahda perunalohkot uunissa oliiviöljyn, pippurin ja suolan kera. Mausta jäähtyneet perunat pilkokuilla yrteillä ja kevätsipulilla.



Peruna-oliivi-papusalaatti fetajuustolla

Ainekset

- Perunasalaattipohjaa
- Filos vinaigrette-papuja
- Mini luumutomaatteja
- Filos kivettömiä Kalamata-oliiveja
- Filos laktoositonta fetajuustoa

Valmistusohje

Sekoita kevyesti vinaigrette-papu, miniluumutomaatit ja oliivit. Nostele perunasalaatin joukkoon. Feta kuutiot murennetaan perunasalaatin päälle. Näin papu-perunasalaatista saa juhlavamman.

Filos jättipapuja vinaigrette-kastikkeessa 2kg



EG2307
ME: 6 KPL

6 416710 230103
Aimo: 8090081
Kespro: 21998102
MeiraN: 39290
Metro: 6416710230103
Patu: 138523



Filos Kalamata-oliivi kivetön
3/1,5kg large



EG123
ME: 6 KPL

6 416710 010040
Aimo: 8021412
Kespro: 20013085
MeiraN: 94831
Metro: 6416710010040
Patu: 101867



Filos laktoositon fetajuusto PDO
800g



EG3114
ME: 4 KPL

6 416710 301186
Aimo: 8074931
Kespro: 21744145
Patu: 127005





Papu-colesalaatti

Ainekset

- Kaali-porkkanaraastetta
- Filos vinaigrette-papuja
- Tilliä, persiljaa ja kevätsipulia

Valmistusohje

Laita kaali-porkkanaraaste ja vinaigrette-pavut tarjoilu-astiaan. Sekoita kevyesti ja mausta tuoreilla yrteillä.

Filos original ekstra-neitsyt-
oliiviöljy 5l



EG654
ME: 4 KPL



6 416710 030260
Aimo: 8049873
Kespro: 21574361
MeiraN: 26152
Metro: 6416710030260
Patu: 114603



Filos original ekstra-neitsyt-
oliiviöljy 500ml



EG601
ME: 6 KPL



6 416710 030116
Aimo: 8059331
Kespro: 20552866
Metro: 6416710030116
Patu: 112461



Filos Deluxe sitruunanmakuinen
ekstra-neitsytoliiviöljy 250ml



EG6490
ME: 6 KPL



6 416710 030499
Aimo: 8065674
Kespro: 21614833
MeiraN: 36473
Metro: 6416710030499





Broilerisalaatti paahdetulla curryllä ja ananaksella

Ainekset

- Jyväpastapohjaa
- Broilerin reisipaloja
- Currya
- Tuoretta ananasta
- Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria

Filos orzo jyväpasta 500g

Melissa orzo jyväpasta 3kg

Valmistusohje

Leikkaa reisipalat kuutioiksi tai suikaleiksi, kypsennä uunissa tai pannulla öljyssä suolan, curryn ja pippurin kera. Tarjoile jyväpastapohjan ja ananaspalojen kanssa. Viimeistele annos yrteillä ja chilirenkailla.



EG910
ME: 12 KPL



6 416710 060069
Aimo: 8078715
Kespro: 21764825
MeiraN: 35345
Metro: 6416710060069
Patu: 132262



ML5731
ME: 3 KPL



5 201193 157310
Aimo: 8028798
Kespro: 20863030
MeiraN: 42850
Metro: 5201193157310
Patu: 108945



Filos original ekstra-neitsyt-
oliiviöljy 3l



EG650
ME: 4 KPL



6 416710 030239
Aimo: 8029785
Kespro: 20963511
Patu: 132412



Bulgur-kvinoa-salaatti halloumilla

Ainekset

- Filos bulgur & kvinoa
- Porkkanaa ohuina vinohalkiviipaleina
- Lehtipersiljaa
- Filos halloumi-kuutioita kevyesti paahdettuna
- Filos ekstra-neitsytoliiviöljyä

Filos bulgur&kvinoa 500g



EG903
ME: 10 KPL



6 416710 060038
Aimo: 8072447
Kespro: 21531938
Metro: 6416710060038
Patu: 120970



Valmistusohje

Keitä bulgur & kvinoa pakkauksen ohjeen mukaan. Sekoita mukaan ohuet porkkanaviipaleet ja halloumi-kuutiot. Mausta oliiviöljyllä. Koristele lehtipersiljalla.

Filos laktoosittomat halloumi-kuutiot PDO 500g



EG3056
ME: 12 KPL



6 416710 301384
Aimo: 8081515
Kespro: 21844248
Patu: 133096



Filos Deluxe luomu ekstra-neitsytoliiviöljy 500ml



EG630 FI-EKO-201
ME: 6 KPL



6 416710 030208
Aimo: 8059590
Kespro: 21200695
Metro: 6416710030208
Patu: 102171





Kasvis flat bread

Ainekset

- Elviart arabialainen leipä
- Kalas cheese mix feta juustolevitettä
- Royal aurinkokuivattuja tomaattisuikaleita mausteliemessä
- Royal viipaloitua pepperonia
- Lehtikaalia
- Tuoretomaattikuutioita

Valmistusohje

Käytä erilaisia täytteitä mielesi mukaan. Hyviä kostuttajia ovat tzatziki, feta- ja munakoisolevitteet, hummukset ja salsat. Voit valmistaa tarjoilut etukäteen täyttämällä leivät tai laittamalla erilaisia täytevaihtoehtoja valmiiksi pieniin purkkeihin.

Kostuta leipä vedellä kevyesti, niin se on helpompi taittaa tai rullata. Kevyesti öljyttynä taitetut tai käärityt leivät paistetaan pannulla, parilassa tai grillissä.

Kalas cheese mix feta juustolevite
1kg



OL150
ME: 6 KPL



5 201050 131736
Aimo: 8059049
Kespro: 21497346
MeiraN: 39599
Metro: 5201050131736
Patu: 141101

Royal aurinkokuivattu tomaattisuikale mausteliemessä 2,4/1,3kg



TS4572
ME: 3 KPL



5 201194 017149
Aimo: 8083557
Kespro: 21859900
MeiraN: 37901
Metro: 5201194017149
Patu: 135803

Royal viipaloitu pepperoni
2,36/1,3kg



TS4098
ME: 3 KPL



5 201194 000202
Aimo: 8064433
Kespro: 21318815
MeiraN: 949115
Patu: 101879



Anari ricotta -juusto ananas-chilihiillokkeella

Casa Gourmet Ananas-chili-
hiilloke 1kg



CS1002
ME: 6 KPL



6 405184 100203
Kespro: 22095441
MeiraN: 42611



Elviart arabialainen leipä 27cm
6kpl/500g, pakaste



EV3211
ME: 18 KPL



5 201155 000852
Aimo: 8087730
Kespro: 21970667
MeiraN: 1007777
Metro: 5201155000852



Casa Gourmet jalapeno-
hiilloke 1kg



CS831
ME: 6 KPL



6 405184 831008
Aimo: 8089837
Kespro: 22021894
MeiraN: 40068
Metro: 6405184831008
Patu: 139582



Filos anari ricotta -juusto 750g



EG3048
ME: 10 KPL



6 416710 300837
Aimo: 8059690
Kespro: 21522399
MeiraN: 23413
Metro: 6416710300837
Patu: 108955

Casa Gourmet chili-paprika-
hiilloke 1kg



CS728
ME: 6 KPL



6 405184 728001
Aimo: 8086462
Kespro: 21926141
MeiraN: 38034
Metro: 6405184728001
Patu: 135313



Filos Deluxe vaalea sitrus
balsamickastike 250ml



EG684
ME: 6 KPL



6 416710 510076
Aimo: 8059607
Kespro: 21273755
MeiraN: 42609





CASA GOURMET

Ca-Sa Välimeren Herkkut Oy 30 vuotta

Ca-Sa Välimeren Herkut Oy perustettiin vuonna 1996. Perustajan oli sisilialainen Carmelo Saglimbeni ja hänen vaimonsa Marja. Liikeideana oli myydä välimerellisiä tuotteita suomalaisille kuluttajille suoraan kaupasta. Ensimmäinen myyntipaikka oli Leppävaaran Maxi-Market, jossa Carmelo maistatti ja myi marinoimiaan oliiveja, artisokkia, herkkusieniä ynnä muita herkuja. Tuotteita kehitettiin päivittäin asiakkailta saadun palautteen perusteella, ja tämän työn tuloksena osa resepteistä on säilynyt samana jo 30 vuoden ajan. Herkut valmistettiin aamupäivisin valmistuskeittiössä ja ilta-päivällä ne myytiin kaupassa.

Pian aloittamisen jälkeen toiminta laajeni Kannelmäen Maxi-markettiin ja muutamaan muuhun myymälään. Tuotteiden menekki huomattiin myös ketjutasolla, minkä johdosta Elanto pyysi toimittamaan tuotteita myymälöiden sijasta heidän keskusvarastoonsa Kilon, josta tuotteet jaettaisiin pääkaupunkiseudun myymälöihin. Tämähän toki onnistui, ja niin valmistuskeittiöllä oli entis-

tä enemmän tekemistä ja toiminnan painopiste muuttui esittelyiden pitämisestä vahvemmin tuotteiden valmistukseen.

Keskusliikkeillä oli käytössään sähköinen tilausjärjestelmä, johon he pyysivät myös Ca-Sa Välimeren Herkuja liittymään. Ongelmana oli, että siihen saakka yrityksen toiminta oli pyörinyt paperipohjalta. Onneksi asiakkaalla oli tähän apua tarjolla ja heidän suosituksesta eräänä päivänä ovelle tuli mies tietokoneen kanssa, asensi tarvittavat yhteydet ja ohjelmat, opasti käyttäjiä ja voilà – yritys oli siirtynyt tietokoneaikaan.

Näin tarina jatkui aina vuoteen 2008 saakka, jolloin Carmelo päätti muuttaa takaisin Sisiliaan ja etsi toiminnalle jatkajaa. Hän mainitsi asiasta Elefheriokselle vieraillessaan E. Gavrielides Oy:ssä ostamassa oliiveja. Samaan aikaan Gavrielidesilla uusi sukupolvi oli vähitellen tulossa yritykseen mukaan ja aika oli siksi otollinen toiminnan laajentamiselle. Tästä alkoi lyhyt neuvottelu, jonka päätteeksi yrityksen omistus siirtyi E. Gavrielides Oy:lle.

Ca-Sa Välimeren Herkkujen toiminta jatkui aluksi entisellään Espoon Tontunmäessä sijainneessa valmistuskeittiössä. Pian muutoksen jälkeen saimme vieraaksi terveystarkastajan, joka hetken aikaa tiloja tutkittuaan totesi, että vaikka tiloissa oli tehty töitä viimeiset 10 vuotta, ne eivät vastanneet enää nykypäivän vaatimuksia. Niinpä tiloista siirryttiin Klaukkalaan vuonna 2010. Siellä tuotantotiloina toimi juuri lopettaneen tehtaan ruokalatila seuraavan 5 vuoden ajan.

Klaukkalassa tuotevalikoima laajeni marinoiduista vihanneksista erilaisiin kastikkeisiin. Uusi tuotealue kasvoi nopeasti ja niinpä tilat kävivät pian ahtaiksi. Vuonna 2015 oli edessä muutto Espoon Juvanmalmille, ensimmäisiin varsinaisiin elintarviketuotantotiloihin. Vuosina 2015-2021 kasvu oli nopeaa; tuotantotiloja laajennettiin kolmessa osassa rakennuksen sisällä, kunnes laajeneminen ei ollut enää mahdollista. Oman toimitilan rakentaminen oli ollut mielessä jo pitkään, ja nyt oli tullut aika toteuttaa se.

Rakentaminen Nurmijärven Ilvesvuoreen alkoi elokuussa 2021 ja rakennus otettiin vastaan kesällä 2022. Uudessa rakennuksessa on noin 2000 m² modernia tuotantotilaa, mikä mahdollisti yrityksen kasvun jatkumisen sekä laatu- ja ympäristösertifikaattien saamisen. Ca-Sa Välimeren Herkut Oy on muuttunut käsityökeittiöstä tehtaaksi, jossa tuotantoa tehdään moderneilla koneilla laajalle asiakaskunnalle niin Suomessa kuin ulkomailla.

Kasvu jatkuu, ja haluamme lämpimästi kiittää asiakkaitamme, yhteiskumppaneitamme ja koko osaavaa henkilökuntaamme.

CASA GOURMET

*Kuuntelemme, kehitämme,
valmistamme*



Yhteystiedot:

www.valimerenherkut.fi

Petri Klemetti

Toimitusjohtaja

+358 40 521 8132

petri.klemetti@valimerenherkut.fi

Jani Vallineva

Liiketoiminnan kehityspäällikkö

+358 50 402 0586

jani.vallineva@valimerenherkut.fi

Kari Suomaa

Tuotekehittäjä

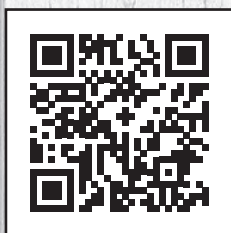
+358 44 491 4515

kari.suomaa@valimerenherkut.fi



Tutustu resepti- vihkoihimme

Reseptivihkot saatavilla
nettisivuiltamme:
www.filos.fi/ammattilaiset/



HoReCa

Matti Eskelinen
Aluemyyntipäällikkö
+358 50 563 4193
matti.eskelinen@egavrielides.fi

Signe Närhinsalo
Aluemyyntipäällikkö
+358 44 275 4933
signe.narhinsalo@egavrielides.fi
Tuire Virkkula
Aluemyyntipäällikkö
+358 44 087 0056
tuire.virkkula@egavrielides.fi

Maria Gavrielides-Maksimow
Sales Director
+ 358 40 5321 677
maria.gavrielides@egavrielides.fi

Seuraa meitä somessa:



FilosFoods



Filos.fi



GavrielidesFoods



GavrielidesFoods.fi



E-Gavrielides-Oy

Drop-in kivikomposiitti-
taso & Frostfire-astiat:

PK-MYYNTI

www.pkmyynti.fi

GAVRIELIDES FOODS

Vuodesta 1986

