



JUUSTOPORTTI

Sidosryhmälehti 6



SISÄLLYS

- 2 **PÄÄKIRJOITUS**
Elämä on valintoja, valitse paremmin
- 4 **UUTUUEDET**
Vapaan lehmän tuotteet
- 6 **VAPAAAN LEHMÄN MAITOA**
Luhtasen tilan karja lypsää Juustoportille Vapaan lehmän maitoa
- 8 **JUUSTOPORTTI FOOD OY**
Sertifioitu toimintajärjestelmä FSSC 22 000
- 9 **MAITO RAAKA-AINEENA**
- 10 **RESEPTIT**
Tuoreimmat vinkit arkeen ja juhlaan
- 13 **VOITOKKAAT JUUSTOPORTIN JUUSTOT**
- 14 **TYÖVÄLINEENÄ TUNTOSARVET**
Juustoportin tuotekehitysosaston kokeittiossa syntyy uusia tuotteita ja työpaikkoja
- 15 **FINNMILK**
Yhteiset arvot yhteistyön avaimena
- 16 **KAHVILAT**
Maistuvaa ruokaa ja laadukasta palveluja
- 18 **VASTUULLISTA AHKERUUTTA**
Sama arvomaailma kotona ja konttorissa

JULKAISIJA
JUUSTOPORTTI OY
MEIJERITIE 3, 61600 JALASJÄRVI
P. 06-456 6800 I FAX 06-456 6831
ETUNIMI.SUKUNIMI@JUUSTOPORTTI.FI

PÄÄTOIMITTAJA
TIMO KESKI-KASARI

TOIMITUSKUNTA:
KATI JOKIAHO, JAANA KUUSINEN,
MARJO KESKI-KASARI

RESEPTIT:
SEAMKIN RESTONOMI-OPISKELIJARYHMÄ

TOIMITUS JA TAITTO MEDIAPORRAS OY
MARI SIUKONEN, JOHANNA SILTANEN
AALTOSENKATU 27-29
33500 TAMPERE
P. 045-128 7428
INFO@MEDIAPORRAS.COM

ELÄMÄ ON VALINTOJA, VALITSE PAREMMIN

*Voiko yritys pärjätä hyvin niin, että kaikki voittavat?
Me uskomme, että kyllä voi. Elämä on tekoja.*

ME LUPAAMME, että jokaisessa tuotteessamme on vähintään yksi asia paremmin kuin muissa vastaavissa markkinoilla olevissa tuotteissa. Käymme koko tuotetoimimme läpi tämän lupauksen kanssa, mutta yhtenä esimerkkinä mainittakoon kirnuvoi. Meillä kerma hapatetaan, kirnutaan oikealla kirnulla ja tuloksena on kirnupiimää ja aitoa kirnuvoita. Taidamme olla ainoa valtakunnallisen toimija, joka ei valmista voita imelänä voitykillä tisleen kanssa.

ME LUPAAMME tehdä tuotteemme niin hyvin ja vastuullisesti kuin osaamme. Esimerkiksi koko konsernin sähkö on co2 vapaata, sertifioitua ja alkuperämerkittyä vihreää sähköä. Meijerin lämpöenergia tuotetaan 85% hakkeella tai puupelletillä. Molemmat myös työllistävät merkittävästi alueella. Työntekijämme tekevät joka päivä kymmeniä tuhansia tärkeitä päätöksiä laadun eteen. Siksi meillä on normaalia enemmän vakituisia työsuhteita ja sitä kautta hyvin pieni vaihtuvuus. Olemme luo-neet yhden uuden työpaikan lähes joka kuukausi jo parin kymmenen vuoden ajan. Kaikissa toimipaikoissamme on hyvään työsuorituksen innostavia kannusteita, ja koulutus on meillä tärkeässä asemassa. Osaamisesta ja intohimosta on esimerkkinä kaksi kultamitalia kansainvälisissä juustokisoissa muutama kuukausi sitten.

ME LUPAAMME kehittää myös eläinten hyvinvointia ja viljelijöiden toimeentuloa. Olemme pystyneet maksamaan jo yli 10 vuotta vähän parempaa hintaa maidosta kuin markkinajohtaja. Nyt olemme suunnanneet tätä lisähintaa eläinten hyvinvointia parantaviin palveluihin. Esimerkiksi maksamme kaikille tiloillemme eläinlääkärikulut vasikan nupouttamisesta. Tällöin se on vasikalle paljon kivuttomampaa. Tämä on iso askel ja käytännön teko. Viljelijät ovat tällä hetkellä taloudellisesti haastavassa tilanteessa, mutta emme halua että tässä asiassa säästetään. Näin myös kuluttajat voivat Juustoportin tuotteita ostaessaan olla varmoja siitä, että näiden asioiden eteen tehdään oikeita tekoja. Ainakin itselläni on hyvä mieli.

Nämä asiat ovat olleet tärkeitä meille aina. Nyt vain olemme asiasta entistäkin varmempia. Me perheyrittäjien omistajina haluamme osaltamme tehdä tekoja paremman tulevaisuuden eteen. Jos siitä seuraa kannattavaa yritystoimintaa sekä lisää verotuloja ja palveluita valtiolle ja kunnille, niin hyvä niin. Olemme nöyriä, koska tiedämme, että meilläkin on vielä paljon tehtävää. Me laitamme aidosti itsemme li-koon ja teemme tekoja. Sitä ei saa meiltä pois.

Sinä päätät. Elämä on valintoja, valitse paremmin.

TIMO KESKI-KASARI
toimitusjohtaja

*Kerromme näistä valinnoistamme ja teoistamme
myös juustoportti-blogissamme: JUUSTOPORTTI.FI/BLOGI*

4

*Juustoportin uudet
upeat Vapaan lehmän
maitotuotteet.*



6

*Luhtasen tilan
karja lypsää
Juustoportille
Vapaan lehmän
maitoa.*



10

*Kokeile ja ihastu!
Juustoportin
herkulliset reseptit.*



Sertifioitu

Juustoportti Food Oy:n
sertifioitu toimintajärjestelmä
LUE LISÄÄ s.8

Inspecta

Sertifikaatti
nro 8251-01

Maito raaka-aineena

Vuonna 2015 Juustoportti
vastaanottaa yli 35 milj.
litraa maitoa.
LUE LISÄÄ s.9



Palkittua

Voitokkaat Juustoportin
juustot! LUE LISÄÄ s.13



ELÄMÄ ON VALINTOJA. VALITSE PAREMMIN.

*Juustoportin uudet upeat
Vapaan lehmän maitotuotteet.*



Juustoportin Vapaan lehmän maidon tuottajat sitoutuvat monin tavoin eläinsuojelulainsäädäntöä parempaan lehmien huolenpitoon.

VAPAA LEHMÄN
MAITO ON:

100%

vapaasti pihatossa elävien lehmien maitoa

100%

hyvinvointisopimustiloilta kerättyä maitoa

100%

Vapaan lehmän tiloista kuuluu Nautojen terveydenhuollon seurantarjestelmään

100%

tiloista sitoutuu ja saa koulutusta eläinten parempaan kohteluun ja apilanviljelyyn

TUTUSTU VAPAA
LEHMÄN TUOTTEISIIN
JA MAUKKAISIIN
RESEPTIIN

www.juustoportti.fi



Tämän maidon tuottavat lehmät, jotka kulkevat vapaana pihatossa ja saavat syödäkseen myös apilaa.



Maito kerätään keskimäärin 10 kilometrin säteellä meijeristä.



Uusimman teknologian ansiosta maito säilyy pidempään.



Maidon hiilijalanjälki on pienempi. Apilan viljelyyn tarvitaan vähemmän lannoitteita.



Maitoa ei säilytetä pitkään meijerissä. Se jalostetaan tuoreimpana.



Vapaan lehmän maitoon ei ole lisätty mitään.

TUOTEUUTUUKSIA:
UUTUUSTUOTTEISTA LISÄÄ
www.juustoportti.fi

HELMIMOZZARELLA



JUUSTOPORTIN MOZZARELLAT OVAT NYT LAKTOOSITTOMIA! Uutuustuotteena monikäyttöinen helmimozzarella. Paketissa on 100g laktoosittomia mozzarellahelmiä, joita voi käyttää salaattiin, piirakoihin tai koristeluun.

RASVATON JOGURTTI



JUUSTOPORTILTA RASVATONTA AB-JOGURTTIA! Nyt AB-jogurttia tehdään myös rasvattomana kilon pakkaukseen. Jogurtti on laktoositonta ja maustamattomuus tuo monikäyttöisyyttä.



VAPAAAN LEHMÄN MAITOA

*Luhtasen tilan karja lypsää Juustoportille
Vapaan lehmän maitoa.*



LUHTASEN TILAN LEHMÄT VIETTÄVÄT PÄIVÄNSÄ VAPAAAN PIHATOSSA. Ne syövät, lepäävät ja käyvät lypsällä haluamaansa aikaan. Juuri siksi tilalla tuotettu maito päättyy Hirvijärven osuusmeijerin kautta Juustoportin Vapaan lehmän maidoksi.

– Kyllähän täällä näkyy, että meidän lehmät voivat hyvin, sanovat Suvi ja Juha Luhtanen upouutta navettaa esitellessään. Vain hetkeä aiemmin nuoret hiehot ovat juosseet häntä pystyssä rallia navetan leveillä käytävillä.

ALLE KOLMEKYMPPIINEN PARISKUNTA otti Juhan kotitilan hoitoonsa kolme vuotta sitten. Uutta navettaa suunniteltaessa oli alusta asti selvää, että eläinten hyvinvointi on ykkösasia. Tämän vuoksi Luhtaset valitsivat lehmiensä kodiksi pihattonavetan robottilypsyllä. Märkäkorviksi itseään kuvailevat emäntä ja isäntä imivät rakennusvaiheessa itseensä kaiken saatavilla olevan tietotaidon tarkoituksenaan kuulla mahdollisimman monen eri alan asiantuntijan mielipiteitä.

– Eläinlääkäri on meille tärkeä yhteistyökumppani, isäntä kertoo. Kynnys soittamiselle on matala, sillä molemmilla on sama päämäärä. Se että eläimet voivat hyvin.

LUHTASEN TILAN NAVETASSA ON PALJON VALOA, ILMAA JA VETTÄ. Juomapaikat ovat altaita, sillä lehmät tykkäävät juoda avovesistä. Luonnollinen ilmanvaihto on painovoimaista, jotta koneiden hurina ei häiritse eläimiä. Valo taas on tärkeää lehmien hormonitoiminnalle. Yöksi navetta himmenee, muttei pimene. Silloin aremmatkin lehmät voivat mennä

lypsylle. Samaisille arkajaloille käytävien ja vesialtaiden leveys on tärkeää: niillä on vapaus väistää ja ottaa oma tilansa.

– Lepopaikoiksi valitsimme parsipedit. Ne ovat lehmien Hästensejä, Juha kuvailee.

VAPAAAN LEHMÄN MAITOA lypsävän karjan rehuun on sekoitettu apilaa. Se paitsi tekee ruoasta maistuvampaa, myös parantaa maidon rasva-arvoja. Robottilla lehmät käyvät kolmisen kertaa vuorokaudessa. Lypsyn lisäksi se hoitaa lehmän utareet, punnitsee eläimen ja analysoi maidon. Suvi kertoo, että koneen tarjoama tieto haastaa pariskuntaa käyttämään sitä tilan ja eläinten eduksi.

– Vain hyvinvoiva eläin tuottaa hyvin. Ja olisihan se muutenkin kauhea katsella, jos ne voisivat huonosti.

SUVI JA JUHA OVAT YHTÄ MIELTÄ siitä, että lehmä on viisas eläin. Laumassa eläessään ja vapaasti kulkiessaan ne oppivat toisiltaan niin hyvät kuin huonot asiat. Lukon aukaiseminen tai löystyneen ruuvien irrottaminen ei ole tälle porukalle ongelma. Pariskunta on jälkikäteen todistanut kameroilta monta yöllistä pahantekoretkä, joissa tekijät juoksevat kolttojen jälkeen karkuun häntä pystyssä. Usein asialla ovat ensikot eli kerran poikineet nuoret lehmät. Käytös on lajityypillistä. Pihattonavetassa vapaana kulkevilla lehmillä onkin mahdollisuus toteuttaa itseään ikänsä ja luonteensa mukaisesti.

Suvin ja Juhan kaikilla lähes kuudellakymmenellä lehmällä on nimet.

– Kyllä me tunnistetaan jokainen. Nehän on meidän työkavereita, Juha hymyilee. ■



« Vapaan lehmän tuotteisiin on päässyt tutustumaan kaupoissa mm. konsulenttipäivinä.

» Vapaan lehmän maidon lanseeraukseen osallistui myös sosiaalisessa mediassa runoileva, kaksivuotias Rauha Runolehmä.





HYVINVOINTI ON PIENIÄ SUURIA ASIOITA

VAPAA LEHMÄN TILOILLA ELÄIMILLÄ ON TERVEYDENHOITO-SUUNNITELMA. Sen myötä eläinlääkärin akuutit sairauskäynnit ovat suurimmalta osin vaihtuneet ennaltaehkäiseviin terveydenhuoltokäynteihin. Sellainen voi olla vaikkapa nupoutus eli vasikan sarvien alkujen poistaminen. Jotta vasikka ei kärsi tärkeästä toimenpiteestä, tekee sen eläinlääkäri. Hän rauhoittaa eläimen, poistaa aihiot paikallispuudutuksessa ja määrää kipulääkkeitä jälkihoitoon. Juustoportti maksaa nupoutuksesta aiheutuneet eläinlääkärikulut aivan kaikille tiloilleen oli kyse sitten Vapaan lehmän tai tavallisen maidon tuottajasta.

Eläinlääkäri Leena Hietanen kehuu isäntiä ja emäntiä todella kekseliäiksi. Esimerkkinä hän mainitsee sen, kuinka vasikoita on alettu sopeuttamaan karjan joukkoon pareittain tai pienissä ryhmissä.

- Lehmä on kuitenkin laumaeläin. Tällaiset pienet, arkiset oivallukset ovat isojen asioiden rinnalla suuria juttuja eläinten hyvinvoinnille, Hietanen kertoo ja jatkaa kierrostaan Luhtasen tilalla. ■

Emäntä Suvi Luhtanen nimittää eläinlääkäri Leena Hietasta yhteistyökumppanikseen. Heillä molemmilla on sama päämäärä. Se, että eläimet voisivat hyvin.

JUUSTOPORTTI FOOD OY: CERTIFIOITU TOIMINTAJÄRJESTELMÄ FSSC 22 000

JUUSTOPORTTI FOOD OY:N KASVAESSA koottiin kaikki elintarviketurvallisuuteen liittyvät asiat yhdeksi toimintajärjestelmäksi, josta tarvittava tieto on entistä paremmin kaikkien löydettävissä ja helpommin ylläpidettävissä. Tiedot koottiin ensin kirjalliseksi osuudeksi, jonka jälkeen tarvittavat muutokset vietiin koko talon käytäntöön, kattamaan koko valmistusketju raaka-aineista lopputuotteen jakeluun saakka. Toimintajärjestelmä perustuu elintarviketurvallisuuteen liittyvien vaarojen arviointiin ja kaikkien osa-alueiden jatkuvaan parantamiseen. Järjestelmään kuuluu mm. säännölliset sisäiset auditoinnit, joiden avulla toimintaa kehitetään edelleen. Juustoportti Food Oy sai FSSC 22000 sertifikaatin toukokuussa 2015.

SERTIFIOINNIN JÄLKEEN ON ALOITETTU TOISEN KEHITYSVAIHEEN TOTEUTTAMINEN KÄYTÄNTÖÖN; toiminnan ohjausjärjestelmä. Silloin koko toiminta on saman ohjausjärjestelmän sisällä raaka-aineen hankinnasta, valmistuksesta ja omavontakirjauksista, myyntiin ja laskutukseen saakka. Käytössä oleva FSSC 22 000 toimii pohjana rakenteilla olevan toiminnanohjausjärjestelmän kehittämisessä. Perusteellisesti tehty työ palkitsee hyvin toimivana ja palvelevana työvälineenä tulevaisuudessakin. ■

Inspecta

► **Sertifikaatti**
nro 8251-01

Lue lisää aiheesta
www.juustoportti.fi
» Media ja julkaisut



MAITO RAAKA-AINEENA

Vuonna 2015 Juustoportti vastaanottaa yli 35 miljoonaa litraa maitoa.

Tuoreen lehmänmaidon lisäksi määrä koostuu erikoismaidoista, kuten vuohen maito, luomumaito ja Vapaan lehmän maito.



LOHI-MÄTIPIIRAKKA

8 ANNOSTA | VALMISTUSAIKA:
YLI 1H, LISÄKSI HYYTYMINEN 2-4H

POHJA

150 g Maalahden limppua
75 g Juustoportin kirnuvoita

TÄYTE

5 Liivatelehteä
200g Kylmäsavulohta
1 Punasipuli
1 dl Ruohosipulia
1 prk Juustoportin Vapaan lehmän
kuohukermaa
1 prk Juustoportin Vapaan lehmän
kevytkermaviiliä
2 rkl Sitruunamehua
100 g Mätiä

KORISTELUUN

Ruohosipulia
Sitruunaa

1. Hienonna limppu monitoimikoneessa.
Lisää joukkoon sulatettu voi.

2. Peitä irtopohjaisen, halkaisijaltaan 24 cm:n kokoi-
sen vuon pohja leivinpaperilla. Taputtele leipäseos
pohjalle.

3. Valmista täyte. Liota liivatelehtiä kylmässä vedes-
sä n. 5 min. Laita mäti siivilään valumaan ja hienon-
na kylmäsavulohi. Leikkaa punasipuli aivan pieniksi
kuutioiksi ja hienonna myös ruohosipuli. Vaahdota
kerma ja lisää valmiin vaahdon sekaan kala, sipulit,
kermaviili ja valutettu mäti. Purista liivateet kuiviksi
ja liuota ne kiehuvan kuumaan sitruunamehuun.
Kaada liivateseos hieman jäähtyneenä ohuena nau-
hana täytteen joukkoon koko ajan sekoittaen.

4. Kaada täyte vuokaan ja peitä tuorekelmulla tai
alumiinifoliolla.

5. Anna lohi-mätipiirakan hyytyä 4 - 5 tuntia tai yön
yli. Irrota piirakka vuoasta ja koristele ruohosipulilla
ennen tarjoilua.

TÄYTELÄINEN
MANGO-BANAANIPIRTELÖ

3 ISOA LASILLISTA

VALMISTUSAIKA: ALLE 10MIN

450 g Säilykemangoviipaleita
1 iso Banaani
2 tl Sokeria
½ tl Vaniljasokeria
n. 300 g Vaniljajäätelöä
2-3 dl Juustoportin Vapaan lehmän
kevytmaitoa

1. Soseuta mangoviipaleet ja banaani sauva-
sekoittimella tai blenderissä.
2. Lisää joukkoon sokerit, maito ja vaniljajää-
telö pieninä paloina.
3. Sekoita kaikki ainekset hyvin keskenään.
4. Tarjoile kylmänä ja nauti.

VALKOSUKLAA
-MUSTIKKAMOUSSEKAKKU
JA PASSIONHEDELMÄÄ

10-12 ANNOSTA | VALMISTUSAIKA:
1H, LISÄKSI HYYTYMINEN 2-4H

POHJA

200g Tummaa täytekeksijä (esimerkiksi Dominoita)
30g Sulatettua Juustoportin Kirnuvoita

VALKOSUKLAAMOUSSE

3 Liivatelehteä
1 dl Juustoportin Vapaan lehmän täysmaitoa
2 tl Vaniljasokeria
100g Valkosuklaata
2 dl Juustoportin Vapaan lehmän kuohukermaa
1 dl Juustoportin AB Vaniljajogurttia
Kerrosten väliin yksi paseerattu passionhedelmä

MUSTIKKAMOUSSE

2 Liivatelehteä
200g Mustikoita
100g Valkosuklaata
2 dl Juustoportin Vapaan lehmän kuohukermaa
1 dl Juustoportin AB Vaniljajogurttia

KORISTELUUN

1 Passionhedelmä
0.5 dl Tuoreita mustikoita tai pensasmustikoita
Tummaa suklaata rouheena



1. Aseta leivinpaperi irtopohjavuon pohjalle (halkaisija 22cm). Irtopohjavuon halkai-
sija vaikuttaa kakun korkeuteen: pienemmällä vuoalla tehdessä kakusta tulee korkeam-
pi, suuremmalla matalampi. Käyttämällä reunakalvoa saat kakun reunasta siistin.

2. Hienonna keksit muruiksi ja sekoita joukkoon voisula. Painele massa irtopohjavuon
pohjalle siten, että jätät reunalle n. 1 cm tyhjää.

3. Valmista ensin mustikkamousse. Liota liivateet kylmässä vedessä kunnes ne peh-
menevät. Kuumenna mustikat kattilassa ja paseeraa ne sitten tiheän siivilän läpi. Kaada
mustikoista saatu seos takaisin kattilaan ja purista liivateista ylimääräinen vesi pois.
Lisää liivateet kattilaan ja kiehauta mustikka-liivateseosta kunnes liivateet ovat täysin
sulaneet. Siirrä seos jäähtymään. Sulata valkosuklaa varovasti vesihauteessa tai mikros-
sa enintään 30 sekuntia kerralla, lämmityskertojen välissä hyvin sekoittaen. Vaahdota
kerma. Sekoita mustikka-liivateseos kolmessa erässä valkosuklaan joukkoon. Sekoita
suklaa-mustikkaseos vaniljajogurtin kanssa. Nostele mustikka-suklaaseos varovaisesti
kerman joukkoon ja kaada irtopohjavuon pohjalle.

4. Siirrä vuoka kylmään jähmettymään passionhedelmän paseeraamisen ja valkosuk-
laamoussen valmistamisen ajaksi.

5. Paseeraa passionhedelmä tiheän siivilän läpi ja ota passionhedelmästä saatu hedel-
mäliha talteen. Lisää passionhedelmä mustikkamoussekerroksen päälle vasta ennen
valkosuklaamoussekerroksen lisäämistä, jolloin mustikkamoussekerros on hyytynyt.

6. Valmista valkosuklaamousse. Liota liivateet kylmässä vedessä kunnes ne pehmene-
vät. Lisää maito, vaniljasokeri ja valkosuklaa kattilaan ja kuumenna varovaisesti, kunnes
valkosuklaa on täysin sulanut. Purista liivateista ylimääräinen vesi pois, lisää kattilaan
ja nosta suklaa-maitoseoksen lämpötilaa, kunnes liivate on täysin sulanut. Siirrä seos
jäähtymään. Sekoita suklaaseos vaniljajogurtin kanssa tasaiseksi. Vaahdota kerma ja
nostele jäähtynyt suklaa-maitoseos kerman joukkoon varovaisesti. Kaada täyte kakku-
pohjan päälle ja siirrä kakku hyytymään neljäksi tunniksi tai yön yli.

7. Koristele kakku juuri ennen tarjoilua passionhedelmällä, suklaalla ja mustikoilla.



MONELLA TAPAA PAREMPI LEIPÄ- JUUSTO.



Mainiota sellaisenaan,
lakkahillon kanssa
klassikkoherkku.



Proteiini-rikas
salaattijuusto.



Briljantti burgerissa
ja lämpimissä
ruokalajeissa.

Juustoportin Leipäjuusto on maineikasta, eikä syyttä. Se tehdään tuoreesta ja homogeenimattomasta lähimaidosta. Siinä on liki kaksi kertaa enemmän proteiinia kuin rahkassa. Suolaa leipäjuustossa on vain kolmannes fetaan verrattuna. Sitä saa myös täysin laktoosittomana versiona.

JUUSTOPORTTI
Elämä on valintoja.
Valitse paremmin.



JUUSTOPORTTI VOITTI KULTAA

Sveitsi, Ranska, Itävalta, Italia,
Espanja, Saksa ja muutamat muut kilpailivat
siitä, kuka tekee parhaat juustot.
Juustoportti voitti kultaa.



VOITOKKAAT JUUSTOPORTIN JUUSTOT!



TIROLI, ITÄVALTA

Juustoportti on voittanut Tirolissa 6-8.11.2014 kansainvälisessä premium-juustojen Käsiade- kilpailussa kaksi kultaa. Mukana kilpailussa olivat mm. Sveitsi, Ranska, Itävalta, Italia, Espanja ja Saksa. Vuohenjuustojen sarjassa kultamitalin saivat Juustoportin Vuohen Grand Reserve ja Vuohen viinitarhuri.

Me juustoporttilaiset iloitsemme juustojemme menestyksestä ja toivomme suomalaisten juustojen arvostuksen pysyvän ansaitsemallaan korkealla tasolla. Mielestämme suomalaisten on pidettävä yhtä taataksemme monipuolisten juustojen valmistuksen Suomessa jatkossakin. Pitkät perinteet juustojen valmistajana, henkilöstön osaaminen sekä laadukas raaka-aine ovat Juustoportin menestyksen salaisuus.

Menestyksen salaisuus:
*pitkät perinteet,
laadukkaat raaka-aineet
ja ammattitaito.*

TURKU, RUOKAMESSUT

Lokakuussa järjestettiin Turun ruokamessujen yhteydessä Suomen Juustonvalmistajain yhdistys ry:n, Suomen Pienjuustolayhdistys ry:n ja Juustonvalmistajain Säätiön valtakunnallinen juustojen laatukilpailu. Kittijuustojen sarjassa parhaana palkittiin Juustoportin Vuohen Viinitarhurin juusto ja Juustoportin Laktoositon leipäjuusto voitti oman sarjansa; maustamattomat tuorejuustot. Kilpailuun osallistui lähes kaksikymmentä kotimaista juuston valmistajaa, yli 130 suomalaisella juustolla. Kilpailun taso oli edellisten vuosien tapaan korkea. ■

TYÖVÄLINEENÄ TUNTOSARVET

*Juustoportin tuotekehitysosaston koekeittiössä
syntyy uusia tuotteita ja työpaikkoja.*



– **TÄÄLLÄ TUOKSUU VIELÄ MAALI**, sanoo tuotekehittäjä **Henna Nurmela** kävellessään uututtaansa kiiltävän laboratorion läpi kohti koekeittiötä.

Hennan erityisosaamista ovat hapanmaitotuotteet. Jos hän saa kehitettäväkseen uuden jogurttimaun, alkaa työ kirjaimellisesti patojen ja kattiloiden ääreltä. Henna valitsee raaka-aineet, puntaroi tekemisen vaihtoehdot ja hioo reseptiikan kuntoon pieniä koe-eriä keitellen. Kun resepti on hyvä, siirtyy homma nopeasti kokeiltavaksi tuotannon puolelle.

JUUSTOPORTIN TUOTEKEHITYSOSASTO SEURAA tiivistä markkinoilla olevaa tarjontaa sekä kuluttajien toiveita ja vaatimuksia. Idea uuteen tuotteeseen voi olla tuliainen ulkomaanmatkalta, kuluttajan kertoma toive tai asiakkaan pyytämä räätälöity tuote. Tuntosarvet ovat tärkeä työkalu ja Juustoportin vahvuus.

– Kaikki asiat eivät aina mene maaliin saakka. Luopuminen on yhtä lailla tärkeä ammattitaidon osa, Henna kertoo. Kun on puntaroitu, tehtiinkö onnistumisen eteen kaikki mahdollinen, onkin aika jatkaa eteenpäin.

UUSI HYVÄ TUOTE TARKOITTAU UUSIA TYÖPAIKKOJA. Juustoportin tuotekehityksen onnistumisista kertoo paljon se, että jo neljänneksen vuosisadan ajan työpaikat ovat lisääntyneet yhdellä joka kuukausi.

Kaikkien osastojen työntekijät ovat moti-

voituneita kehittämään tuotteita. – Vaikka ihmisillä on kiire, tämä koetaan tärkeäksi. Tuotekehityksen arvottaminen korkealle ei ole jäänyt huomaamatta kuluttajiltakaan. Taloustutkimuksen vuosittaisessa bränditutkimuksessa Juustoportin asiakastyytyväisyysindeksi oli viime vuonna meijerialan korkein.

HENNA NURMELA ALLEVIIVAA MONEEN OTTEESEEN, ETTÄ TUOTEKEHITYS ON TIIMITYÖTÄ. – Kaikkea ei tarvitsekaan tietää itse, vaan apua löytyy aina. Uuden asian kehittäminen on aina lopulta koko talon projekti, hän painottaa.

Tuotekehitysryhmään kuuluu Hennan lisäksi toimitusjohtaja, tuotekehityskoordinaattori, tuotepäällikkö sekä vastuhenkilö niin tuotannon kuin laadunhallinnan puolelta. Tiedonhaku ja kansainväliset yhteydet ovat tärkeä lisä ryhmästä jo löytyvälle asiantuntijuudelle.

– Monesti on napattu laukut kainaloon ja lähdetty Eurooppaan tekemään koeajoja, Henna valottaa talon työtapaa, jossa mennään aina parhaan erityisosaamisen alkulähteille.

HENNAN MATKA TUOTEKEHITTÄJÄKSI on kulkenut talon kaikkien osastojen läpi. Hän on oiva esimerkki sisäinen koulutuksen toimivuudesta. Juuri sen koulutuksen, jonka ansiosta aulan seinällä roikkuu pitkä rivi kunniakirjoja. Juustoportin tuotekehityspuolella tehdään työpaikkoja, makuelämyksiä ja historiaa. ■



Finnmilkin osakkaat Juhani Korkiamäki ja Ari Teppo samaistuivat Juustoportin arvomaailmaan ja maanläheisyyteen.

YHTEISET ARVOT YHTEISTYÖN AVAIMENA

SUOMEN SUURIN NAVETTA toimittaa maitonsa Juustoportille. Finn milk Oy:n osakkaille oli alusta alkaen ehdottoman selvää, että heidän valintansa on joku suomalaisista meijereistä.

– Saimme lehtijutuista vihiä, kuinka hienosti Juustoportin toiminta on kasvanut. Pääsimme käymään tuotantotiloissa, ja asia oli sillä sinetöity, kertoo Finnmilkin yrittäjä **Ari Teppo**. Vierailu osoitti, että yritysten arvomaailma on yhteinen.

– Ihastuimme Juustoportin maanläheisyyteen, Teppo kertoo. Hän ja yhtiökumppanit vakuutuivat tuotevalikoimasta ja pitivät investointeja hyvinä. – Oli myös hienoa, että Juustoportti on perheyrittäjä, jossa pohjalaisuus on iso asia.

FINNMILKIN KUUSISATAAPÄINEN LYPSEKARJA pitää majansa Ylistarossa, joten suurnavetasta toimitettu maito on lähimaitoa. Aivan kuten kaikki Juustoportille tuleva maito.

Ari Teppo kertoo olevansa tyytyväinen valintaan. – Päätöksenteko on lähellä ja tulevaisuuden suunnitelmat hienoja. ■

JUUSTOPORTIN KAHVILAT:

Jalasjärvi ja Mäntsälä, sekä Kasvis Galleria Kuopiossa



JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ

Station Juustoportti Oy
Pohjoinen Pikatie 8
04600 Mäntsälä

WWW.JUUSTOPORTTI.FI/KAHVILA_MANTSALA



Kanta-asiakkaat ovat tyytyväisiä lauantai-lounaaseensa. "Maistuva ruoka ja hyvä sijainti", he summaavat syiksi, jotka saavat palaamaan Juustoportin Mäntsälän kahvilaan aina uudelleen.

SYÖMÄÄN!

Maistuvaa ruokaa, hyvä sijainti

KEITTIÖSSÄ TYÖT ALKAVAT AINA AAMUTUUMAAN. Potut kiehu-
maan ja keitto valmistumaan; tästä päivä alkaa. Pari tuntia myö-
hemmin tulevat ensimmäiset nälkäiset asiakkaat, jotka odottavat
tarjolla olevan maistuvaa kotiruokaa. Ruokalista on kiertävä lou-
naslista ja jokainen kokki voi tuoda ruokaan oman vivahteensa.
Satsaamme ruoan herkullisuuteen ja esimerkiksi perunamuusi
tehdään aina itse. Keittiöllämme ei käytetä jauheita, vaan ylpeänä
voimme kertoa muusin olevan valmistettu ihan oikeasta perunas-
ta ja täydellisen maun kruunaa Juustoportin kirnuvoi. Samoin
listalle valikoidaan keittoja, jotka on mahdollista valmistaa itse.
Lounaan yhteydessä haluamme tarjota asiakkaille mahdollisuu-
den tutustua Juustoportin tuotteisiin. Kirnuvoita on leivän pääl-
le tarjolla aina, ruokajuomana on Juustoportin maitoja ja niiden
lisäksi vielä vaihtuva tuotevalikoima. Lounaalla asiakas saa var-
masti vatsansa täytettyä ja valinnan varaa riittää. Lounaaseen
kuuluvat myös salaattit ja itse tehtyä kotikaljaa. Jälkiruokakahvi
tai -tee päättää lounashetken.

Lounasta tarjoillaan joka päivä kello 10.30-16.00. Päivitetty
ruokalista löytyy internet-sivuiltamme. Sieltä voi näppärästi
tarkistaa, mikäli haluaa tietää mitä tänään ja tulevina päivinä
on tarjolla. **Tervetuloa Mäntsälän Juustoporttiin lounaalle!** ■



JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI

Keisarintie 145
61710 Penttymäki

WWW.JUUSTOPORTTI.FI/KAHVILAT

Kaikkihan Jalasjärven JUUSTOPORTIN TUNTEE?

- **MANNERHEIMINTIETÄ POHJOISEEN NELJÄ TUNTIA** ja siinä se
on, oikealla, kolmostien varrella. Siellä, missä Isabella-lehmä ter-
vehtii tulijaa.

Matkailija pääsee nauttimaan herkkuja niin monipuolisesta
lounaspöydästä, kuin À la carte-listaltakin. Lapset pääsevät lyp-
sämään Isabella-lehman aikuisten herkutella leipäjuustoa lak-
kahillon kera. Juustokellari-myyrmälässä on tarjolla koko maan
laajin valikoima Juustoportin-juustoja.

Maailmalla kultamitalin voittaneet juustot löytyvät paraatipa-
kalta: voit maistaa miltä maistuvat vuohenjuustot, jotka jättivät
taakseen perinteisiä juustomaita, kuten Sveitsi, Saksa, Itävalta tai
Italia. Voit maistella vaikka kaikkia ja valita sitten suosikkisi ko-
tiin ostettavaksi.

Myyrmälästä löytyvät Juustoportin omien tuotteiden lisäksi tär-
keimmät päivittäistavarat, kotimaisten pienten tuottajien erikois-
tuotteita unohtamatta. Saman katon alla kannattaa asioida myös
Pentikillä ja Marimekko-monimerkkimyyrmälässä, kukkakauppa
Roosassa tai TopManin myymälässä. Auton voi tankata Nesteen
tankkauspisteessä. Ryhmiä varten meillä on paljon erilaisia tiloja,
joissa voi pitää juhlia tai järjestää kokouksen. Mikäpä mukavampi
kohde yhdistyksen vuosiretkelle; samalla kertaan pidetään kokous,
syödään hyvin ja lopuksi voi tehdä ostoksia erikoismyyrmälöis-
sämme. **Tervetuloa Jalasjärven Juustoportille!** ■

Kasvis Galleriassa tehdään TYÖTÄ KÄYTÄNNÖN TASOLLA

JUUSTOPORTIN TYTÄRYHTIÖSSÄ KASVIS GALLERIASSA on
arjen huikeiden lisäksi tehty työtä FSSC-ISO 22 000 laatujärjes-
telmän saavuttamiseksi. Valmistelu aloitettiin vuoden 2013
lopulla, ja aiemmin tehty kattava omavalvonta toimi laatu jär-
jestelmän pohjana. FSSC on laajentanut riskinarvioinnin nä-
kökulmaa ja dokumentointia koko tuotantoketjun kattavaksi.
Järjestelmä edellyttää dokumentoitua laatua myös kaikilta ma-
teriaalien ja palvelujen toimittajilta. Laatu järjestelmän luonti
on pitänyt sisällään hyvin mielenkiintoisia vaiheita ja järjestel-
män tarpeellisuus on todettu alkumetreiltä saakka. Laatu järjes-
telmän käytäntöön vienti on toteutunut parhaiten siten, että
ET-ryhmässä on mahdollisimman laajasti väkeä eri osastoilta.
Sertifikaatti saavutettiin vuoden 2014 lopulla. Nyt kun sertifikaatti
on saatu, työtä tehdään käytännön tasolla, laatu järjestel-
mää noudattaen ja kehittäen. ■



Inspecta
Sertifikaatti
nro 8107-01

Lue lisää aiheesta
www.juustoportti.fi
» Media ja julkaisut

KASVISGALLERIA, KUOPIO

Satulasepänkatu 4
70700 KUOPIO

WWW.KASVISGALLERIA.FI



Juustoportin arvoja ei ole tehty tekemällä, vaan ne ovat aina olleet ja heijastuvat kaikkeen.

VASTUULLISTA AHKERUUTTA

Juustoportin omistajapariskunnalla on sama arvomaailma kotona ja konttorissa.



MARJO JA TIMO KESKI-KASARI TEKEVÄT TYÖNSÄ SAMALLA TAVALLA KUIN HALUAVAT ELÄÄ ELÄMÄÄNSÄ. Juustoportin arvoja ei ole tehty tekemällä, vaan ne ovat aina olleet ja heijastuvat kaikkeen, oli kyse sitten eläinten hyvinvoinnista, resepteistä, työtaivoista tai vuorovaikutuksesta yhteistyökumppaneiden kanssa.

YKSI TALON TÄRKEISTÄ ARVOISTA ON VASTUULLISUUS. Se näkyy kaikissa valinnoissa aina alkutuotannosta kuluttajalle asti. Hyvä esimerkki tästä on Juustoportin käyttämä energia. Sähköenergia on tuotettu vain uusiutuvilla energiamuodoilla ja lämpöenergiasta peräti 85% tuotetaan uusiutuvilla luonnonvaroilla: hakkeella ja puupelleteillä.

- Ne tulevat läheltä ja samalla työllistävät aluetta, Timo kertoo.

TOINEN YRITYKSEN KULMAKIVI ON AHKERUUS. - Meillä tehdään töitä, Marjo hymyilee. Hän kertoo, että palaverit voivat olla kiihkeitäkin, koska Juustoportilla on ollaan yhtä suurta perhettä ja sanaillaan kuin sisarusparvessa. Palaverin lopussa kaikki lähtevät ovesta yhteisymmärryksessä tekemään asioita entistä paremmin.

- On lahja, että ympärillämme olevat ihmiset ovat intohimoisia, Timo ja Marjo sanovat yhteistuumin.

JUUSTOPORTIN TYÖNTEKIJÖILLÄ ON OSAAMISTA JA ASENNETTA. Oman työnsä hallitseminen on tärkeä työhyvinvointikysymys ja tietoja täydenne-täänkin jatkuvasti. Puuttuvat opit hankitaan vaivaa säästämättä sieltä, missä erityisosajat ovat. Tälläkin hetkellä paikalla on opettaja Sveitsin meijerikoulusta. Puoli vuotta sitten Juustoportti voitti peräti kaksi "olympiakultaa" kellaroiduilla juustoillaan. Timo sanoo, että mitalit olivat palkinto sekä työntekijöille että koulutusjärjestelmälle.

- Me yhdistämme maailman parhaan asiantunte-muksen omaamme ja muutaman vuoden kuluttua huomaamme, että monen asian syvin tieto istuukin täällä.

VOITTAJAJUUSTOIHIN KITEYTYY KOKO JUUSTOPORTIN ARVOMAAILMA. Marjo ja Timo haluavat, että jokaisella tuotteella on oma erityinen arvonsa muun tarjonnan joukossa. Juustoportin tuotteet ovat enemmän kuin nälän poistaja, ja tuotteita ostavat ihmiset, jotka välittävät ravinnostaan ja sen alkuperästä. Pariskunnalle on tärkeää, että heidän asiakkaansa voivat tehdä valintansa pystypäin tietäen, että koko tuotantoketju on hoidettu hyvin.

- Luomu- ja lähiruoka sekä vastuullisuus ovat nyt trendikkäitä asioita, mutta me olemme aina olleet sellaisia. ■

JUUSTOPORTTI

Elämä on valintoja.
Valitse paremmin.



JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI

Keisarintie 145
61710 Penttinmäki

p. 06-456 6900
Fax 06-456 6945
e-mail: kahvila@juustoportti.fi

AVOINNA:

Arkisin	7.00 - 22.00
Sunnuntaisin	8.00 - 22.00

KESÄISIN

Arkisin	7.00 - 23.00
Sunnuntaisin	8.00 - 23.00

JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ

Station Juustoportti Oy
Pohjoinen Pikatie 8
04600 Mäntsälä

p. 044-793 8050
Fax 019-687 1144
e-mail: mantsala@juustoportti.fi

AVOINNA:

Arkisin	9.00 - 19.00
Sunnuntaisin	9.00 - 19.00

KESÄISIN

Arkisin	9.00 - 20.00
Sunnuntaisin	9.00 - 20.00