



JUUSTOPORTTI



SISÄLLYS

- 2 **PÄÄKIRJOITUS**
Puhalletaan yhteen hiileen
- 4 **UUTUDET**
Juustoportin laktoosittomat maitotuotteet
- 6 **LEIPÄJUUSTON HISTORIA**
Puoli vuosisataa leipäjuuston makuista historiaa
- 8 **MODERNI LEIPÄJUUSTO**
Leipäjuusto on trendikäs ja monipuolinen raaka-aine
- 10 **RESEPTIT**
Tuoreimmat vinkit arkeen ja juhlaan
- 12 **BACK UP - PERÄÄNNY!**
Juustoportin maidontuottajat Don Höglundin opissa
- 14 **KASVIS GALLERIASSA ON IKUINEN JOULU**
- 16 **JUUSTOPORTIN KAHVILAT**
Maistuvaa ruokaa ja laadukasta palvelua
- 17 **KULTAINEN JUUSTOHÖYLÄ**
Perhemeijerin laadun takaa hyvä maito ja vahva osaaminen
- 18 **TÖISSÄ PERHEITYTYKSESSÄ**
Intohimoa, halua, yritystä ja yhteishenkeä

JULKAISIJA
JUUSTOPORTTI OY
SIDOSRYHMÄLEHTI 7
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:
NANNA RINTALA

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

PUHALLETAAN YHTEEN HIILEEN

Me juustoporttilaiset teemme intohimoisesti töitä sen eteen, että koko ympäristö, asiakkaamme, tuottajamme, eläimet, lähipiirimme ja me itse voimme hyvin. Uskomme enemmän tekoihin kuin puheisiin.

ME JUUSTOPORTILLA HALUAMME ANTAA TAKAISIN YHTEISKUNNALLE. Olemme kiitollisia siitä, että saamme toimia tässä pian satavuotiaassa maassa ja nauttia sen turvallisuudesta, puhtaudesta ja kaikkia kannattelevasta asenteesta. Me uskomme suomalaiseen työhön ja kotimaisiin raaka-aineisiin. Siksi maksamme kaikki veromme Suomeen ja haluamme osaltamme tehdä yhteisestä yhteiskunnastamme paremman paikan.

YHTEISKUNNALLE TAKAISIN ANTAMISESSA on pohjimmiltaan kyse yksilöistä; siitä, että jokainen eläin ja ihminen on tärkeä. Me emme voisi kantaa panostamme yhteiseen pusiin ilman ahkeraa, taitavaa ja motivoitunutta henkilökuntaamme. Onkin tärkeää, että välittäminen on molemmien puoleista: myös työnantajan on sitouduttava työntekijöihinsä täysillä. Jokaisella on oltava mahdollisuus vaikuttaa työyhteisön sisällä.

MEITÄ JUUSTOPORTTILAISIA ON JO YLI 200. Luomme keskimäärin yhden uuden pysyvän työpaikan kuukaudessa - näin on ollut jo parinkymmenen vuoden ajan. Lisäksi saamme joka vuosi saatella kymmeniä nuoria työuran alkuun. Monet kesätyöntekijämme palaavat meille opintojensa jälkeen. Se tuntuu aina yhtä suurelta kunnianosoitukselta; merkiltä siitä, että tuo henkilö on allekirjoittanut arvomaailmamme ja tapamme toimia.

OMAN HENKILÖKUNTAMME LISÄKSI YMPÄRILLÄMME on paljon hienoja yhteistyökumppaneita. Tuottajamme ovat jo kymmenen vuoden ajan saaneet arvokkaasta työstään parempaa korvausta. Kovan työn ja suuren ammattitaidon lisäksi haluamme korvauksella osoittaa kunnioitusta siitä, että he ovat kanssamme edelläkävijöitä lehmien hyvinvoinnin huomioimisessa. Lisäksi tarjoamme tuottajillemme lehmien oloja parantavia eläinlääkäripalveluita sekä koulutusmahdollisuuksia, viimeksi eläinlääketieteen tohtorin **Don Höglundin** johdolla. Hän on maailman johtavia lehmien käyttäytymisen asiantuntijoita ja kiteyttää oppinsa tavalla, joka on helppo allekirjoittaa: "Lehmä on aina oikeassa".

ELÄINTEN JA IHMISTEN HYVINVOINNIN ohella huomioimme kaikessa toiminnassamme luonnon ja ympäristön tarpeet. Kaikki käyttämämme sähkö on peräisin uusiutuvista energialähteistä, kuten myös lähes kaikki lämpöenergia. Haluamme jättää tuleville sukupolville puhtaamman maailman. Ympäristön kunnioittaminen on yksi osa sitä isoa kokonaisuutta, jonka ansioista voimme seistä niiden tuotteiden takana, joita kuluttajille tarjoamme.

YHTEISKUNNALLISEN VÄLITTÄMISEN KETJUSSA ASIAKKAAMME OVAT ERITTÄIN KESKEISESSÄ ROOLISSA. Heidän tiedostava asenteensa mahdollistaa sen, että luonnosta, ihmisistä ja eläimistä välittävälle, vastuulliselle toimintatavallamme on sija markkinoilla. Kiitos siis jokaiselle asiakkaalle, työntekijälle, tuottajalle ja kumppanille, että olette mukana tällä tärkeällä matkalla ja mahdollistatte omilla valinnoillanne näistä tärkeistä periaatteista kiinnipitämisen. Yhdessä voimme rakentaa parempaa huomista!

TIMO KESKI-KASARI, toimitusjohtaja

*Lue lisää valinnoistamme ja teoistamme: **JUUSTOPORTTI.FI/BLOGI***

8

Leipäjuustoa uudella tavalla - lue reseptit ja kokkaa maukkait annokset!



**LEIPÄJUUSTOPAKKAUKSET
UUDISTUIVAT!**



12

Don Höglund opetti Juustoportin maidontuottajia ymmärtämään lehmien käytöstä.



14

Kasvis Galleriassa on ikuinen joul!



Uutuudet

Juustoportin uudet upeat laktoosittomat maitotuotteet. LUE LISÄÄ s. 4



Ihanat reseptit
Arjen ja juhlan herkkuja.
LUE LISÄÄ s. 10



Poikkea kahviloissa
Jalasjärvellä ja Mäntsälässä tapahtuu ympäri vuoden.
LUE LISÄÄ s. 16



ELÄMÄ ON VALINTOJA. VALITSE PAREMMIN.

*Juustoportin uudet
upeat laktoosittomat
maitotuotteet.*



**TUTUSTU KAIKKIIN
JUUSTOPORTIN TUOTTEISIIN
JA MAUKKAISIIN
RESEPTIIN:**

www.juustoportti.fi

TUOTEUUTUUKSIA



KIDESUOLAVOI Laktoositon

KIDESUOLAVOITA PERINTEISIN MENETELMIN.

Juustoportin kidesuolavoi valmistetaan lähellä tuotetuista raaka-aineista valmistusperinteitä kunnioittaen, hapattamalla kerma ja kirnuamalla voiksi aidossa kirnussa. Voitykkiä emme käytä.



PARILOITU JUUSTO Laktoositon

JUUSTOPORTIN PARILOITU JUUSTO on suomalainen ja laktoositon vaihtoehto paistettavalle juustolle. Pariloitu juusto on rakenteeltaan napakka kylmänä. Paistettaessa pannun tulee olla kuuma. Suositellaan tarjottavaksi heti lämpimänä. Kokeile Juustoportin juustoja rohkeasti lisukkeeksi myös lämpimiin ruokiin.

PUOLI VUOSISATAA LEIPÄJUUSTON MAKUISTA HISTORIAA

Martti Keski-Kasari syntyi samana vuonna, jona Ilta-Sanomat perustettiin, kieltolaki kumottiin ja ensimmäiset Eläintarhan ajot ajettiin. 34 vuotta myöhemmin Martti valmistaa tienestin toivossa kasan leipäjuustoja. Siitä alkaa 50 vuoden mittainen tarina nousuineen, laskuineen ja käännteineen.

« 1969 Pohjanmaan ensimmäinen friisiläinen lehmä Isabella Juustoportin nykyisen toimitusjohtajan Timo Keski-Kasarin kanssa kotipihalla.

ON VUOSI 1966. Martti ja Aila Keski-Kasari istuvat tuvassaan Jalasjärven Hirvikylässä ja miettivät rahapula, mistä saada perheelle lisätienestää.

– Tuumasimme yhdessä, että aletaan tehdä juustoa, Martti Keski-Kasari kertoo pariskunnan yksinkertaisesta oivalluksesta. Oivalluksesta, jonka merkityksellisyttä kukaan ei vielä voinut ymmärtää.

Keskustelun päätteeksi Martti kävelee Jalasjärven Osuuskauppaan ja tiedustelee, saisiko kauppialle olla seuraavana päivänä juustoja myyntiin. Kauppias vastaa myöntävästi. Sen suullisen sopimuksen myötä, 10.3.1966, Martti ja Aila paistavat ensimmäiset kaupalliset leipäjuustonsa.

VALMISTUS VAAKALAUDALLA

Vuonna 1966 Martin ja Ailan 12-päisen karjan maitokuningatar on Pohjanmaan ensimmäinen friisiläinen, Isabella. Se lypsää tuotteliaimpana vuotenaan peräti 11 800 litraa. Isabellan ja tilan kaikkien muiden lehmien maito päättyy leipäjuustoksi.

– Juoksutimme maitoa sitä mukaan, kun lypsimme. Aamumaito oli illalla kaupan hyllyllä ihmisten ostettavissa leipäjuustona, Martti muistelee.

Perhe paistaa leipäjuustoa vuoden jokaisena päivänä, myös jouluaattona. Näin kuluu 23 vuotta, sillä ennen nykyisen Juustoportin tehdasrakennuksen valmistamista jokainen kiekko valmistuu Keski-Kasarien tuvassa, käsityönä ja Kosan-kaasun kypsyttämänä.

– Alkuperäinen suunnitelmamme oli lopettaa kesäki, mutta kauppias ei suostunut, Martti hymyilee.

Leipäjuuston viisikymmenvuotiseen historiaan on mahtunut yksi ainoa taukokuukausi, vuonna 1975.

– Lapset olivat pieniä, karjaa paljon, äiti sairasti ja me olimme aivan puhki, Martti kuvailee pakkoloman syitä.

Hengähdystauon aikaan Keski-Kasarit matkustelivat ja sillä välin puhelin soi kotona tauotta. Kauppiaat ja kuluttajat vaativat saada lisää leipäjuustoa. Pariskunta päättää palkata karjakon ja jatkaa.

ETEENPÄIN JA NOUSUUN

Vuonna 1979 lypsykarjan keskikoko Suomessa on kak-

sitoista lehmää, mutta Keski-Kasarien navetassa päitä on jo viisikymmentä. Martti ja Aila myyvät tuotettaan ympäri Suomea; heillä on välittäjä jopa Helsingissä. Martti kuljettaa paketteja ympäri Pohjanmaata ja muualle Suomeen lähetykset kulkevat linja-auton ruumassa.

– Kolmesti viikosta tein juustoejän illalla ja heräsin pakkaamaan sen aamuneljältä. Maito oli niin tuoretta, että juustot säilyivät oikein hyvinä. Kerran viikossa sujautin mukaan vielä laskun.

Martin tapa käydä kauppaa on aina ollut mutkaton. – Eräs kauppias sanoi juustoni olevan niin kallista, että hän halusi lopettaa sen tilaamisen. Totesin, että en sitten tuo. Kuukauden päästä kauppias kertoi, että ihmiset eivät ostaneet tilalle tullutta juustoa ja pyysi tuomaan satsin seuraavana päivänä. Totesin, että selvä, minä tuon huomenna.

JUUSTOPORTIN JUURET JA SIIVET

Juustoportti kirjataan kaupparekisteriin 24.8.1988. On tullut aika siirtää leipäjuuston valmistus tuotantotiloihin ja sulkea kaasuliekki kotona.

– Loppuaikoina valmistimme omassa tuvassa vuosittain 50 000 kiloa juustoa, Martti kertoo uskomattomasta käsityöurakastaan.

Kuluneen puolen vuosisadan aikana suomalaisten pöytiin herkkua on valmistettu kokonaisuudessaan kymmeniä miljoonia kiloja ja Juustoportti onkin Suomen suurin leipäjuuston valmistaja.

Martti ei olisi 50 vuotta sitten voinut ikinä kuvitella, kuinka pitkälle idea juuston paistamisesta koko perheen vielä vie.

– Elämään tarvitaan siivet ja juuret, ilot ja unelmat, pienet ja suuret, mies tuumii.

Unelma perheen elättämisestä leipäjuuston paistamisella otti siivet alleen puoli vuosisataa sitten. Vuosikymmenistä ja valtavista käsien läpi kulkeneista juustokiloista huolimatta Martti ei ole koskaan kyllästynyt leipäjuuston makuun. Hänen lempireseptinsä on edelleen se kaikkein klassisin: juustosoiroja pannulle ja kermaa päälle.

– Leipäjuusto on sama kuin peruna, maistuu aina. ■

1965

Martti ostaa Isabellan, Pohjanmaan ensimmäisen friisiläisen lehmän.

1966

Martti ja Aila paistavat ensimmäiset kaupalliset leipäjuustot.

1972

Martti saa ensimmäisen Vaasan läänin yrittäjyysjussin.

1975

50-vuotisen historian ainoa taukokuukausi.

1979

Karjan keskikoko Suomessa on 12, Martti ja Aila omistavat yli 50 lehmää.

1979

Martti ja Aila myyvät leipäjuustoa ympäri Suomen.

1987

Kotona valmistuu vuosittain 50 000 kg leipäjuustoa.

1988

Juustoportti kirjataan kaupparekisteriin.

1989

Leipäjuuston valmistus siirtyy kotituvasta Juustoportin tehtaalle.

1999

Juustoportti hankkii maailman ensimmäisen konenäköllä varustetun pakkaamrobotin.

2006

Vähälaktoosinen leipäjuusto tulee kauppoihin.

2012

Leipäjuustoperhe täydentyy laktoosittomalla leipäjuustolla.

2016

Juustoportin leipäjuusto täyttää 50 vuotta. Juustoportti on tarjoillut suomalaispöytiin kymmeniä miljoonia kiloja leipäjuustoa.



RAPARPERI-LEIPÄJUUSTOCRUMBLE

4 - 6 ANNOSTA | VALMISTUSAIKA: 60 MIN

TÄYTE

- 4 - 5 raparperin vartta
- 1 rkl raastettua tuoretta inkivääriä
- 3 rkl sokeria
- 3 rkl perunajauhoja
- 200 g Juustoportin leipäjuustoa

CRUMBLE

- 1 ½ dl sokeria
- 100 g Juustoportin kirnuvoita
- 1 ½ dl kaurahiutaleita
- 1 ½ dl vehnä jauhoja

1. Pilko raparperinvarret suupalloiksi ja sekoita niiden joukkoon kulhossa raastettu inkivääri, 3 rkl sokeria ja perunajauhoa. Sekoita lopuksi mukaan kuutioitu leipäjuusto. Laita raparperiseos uuninkestävään vuokaan.
2. Valmista crumble pilkkomalla kylmä voi kuutioksi kulhoon, johon lisää kaurahiutaleet, vehnä jauhon ja sokerin. Nypi sormin murumaiseksi taikinaksi.
3. Murusta taikina raparperitäytteen päälle ja paista 200 °C 30-40 minuuttia kauniin kullankeltaiseksi. Tarjoile vaniljakastikkeen tai jäätelön kanssa.

LEIPÄJUUSTO
ON TRENDIKÄS
JA MONIPUOLINEN
RAAKA-AINE

LEIPÄJUUSTO ON SUOMALAISTEN KANSALLISJUUSTO ja annos sitä kera lakkahillon on yhtä kuin lautasellinen muistoja.

- Kaikki vanhat reseptit ovat herkullisia, mutta leipäjuusto on ennen kaikkea todella monipuolinen raaka-aine, joka on helposti tuunattavissa moderniin malliin, tietää Juustoportin toimitusjohtaja Timo Keski-Kasari.

Leipäjuusto on tätä päivää myös ravintosisältönsä ansiosta. Juustoportin leipäjuusto päihittää proteiinipitoisuudellaan rahkat ja raejuustot mennessä tullen ja on näin ihanteellinen raaka-aine niin fitness-ruokavaliota noudattavalle kuin kasvissyöjille. Miksi siis ostaa patukoita, jauheita tai valmisjuomia, kun proteiininsä voi nauttia myös herkullisen aterian muodossa?

- Ja kun leipäjuuston kaveriksi heittää hieman fariinisokeria ja chiliä pannulle ja pyöryttää kaiken yhteen, pääsee yhtäkkiä aivan uuteen ulottuvuuteen, makustele Juustoportin toimitusjohtaja Timo Keski-Kasari omaa lempireseptiään.

Timo haluaa nostaa perinneherkun jalustalle myös tulevan Suomi 100 v. -juhlan kunniaksi.

- Tuotteita tulee ja menee, mutta leipäjuusto on ollut osa tarinaamme satoja vuosia. Se on suomalaisten oma feta ja mozzarella. Ollaan ylpeitä siitä, mitä meillä on! ■

PROTEIINIVERTAILU / 100G

Broiler fileeleike naturell	23 g
Cashewpähkinä	20 g
Juustoportti pariloitu juusto	19 g
Naudan jauheliha	19 g
Juustoportti leipäjuusto	18 g
Sika-nauta-jauheliha	17,6 g
Kirjolohifile	16,8 g
Raejuusto	13 g
Rahka	10 g

KANA-LEIPÄJUUSTOPASTA

4 - 6 ANNOSTA | VALMISTUSAIKA: ALLE 30 MIN

- 400 g pennepastaa
- 1 rkl öljyä
- 400 g broilerin jauhelihaa
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 tl suolaa
- 1 tl kurkumaa
- ½ tl juustokuminaa
- ½ tl rouhittua mustapippuria
- 3 dl Juustoportin kuohukermaa
- 200 g Juustoportin leipäjuustoa
- ½ tl sitruunan mehu
- 1 dl silputtua lehtipersiljaa

1. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Kuumenna öljy paistinpannussa ja paista jauheliha kypsäksi.
3. Lisää suola, kurkuma, juustokumina ja mustapippuri.
4. Purista mukaan valkosipulinkynsi.
5. Lisää kerma, sekoita hyvin ja anna hautua miedolla lämmöllä 1-2 minuuttia. Kuutioi leipäjuusto n. 1x1 cm kuutioiksi ja sekoita mukaan kastikkeeseen. Lisää sitruunamehu ja tarkista maku. Lisää silputtu lehtipersilja ja lopuksi sekoita kastike valutetun pastan joukkoon.

Juustoportin leipäjuusto
päihittää rahkat ja raejuustot
proteiinipitoisuudellaan
mennessä tullen!



KULUTTAJIEN VALITSEMAT, UUDISTETUT PAKKAUKSET!



LAKTOOSITON
LEIPÄJUUSTO



VÄHÄLAKTOOSINEN
LEIPÄJUUSTO



ALKUPERÄINEN
LEIPÄJUUSTO



KEVYT 12 %
LEIPÄJUUSTO

MOZZARELLA-TOMAATTI-SIPULI-KERROSLEIPÄ

VALMISTUSAIKA: ALLE 30 MIN

Hyvää leipää
Voita
Juustoportin valmiiksi viipaloitua mozzarellaa
Tomaatteja siivuina
Punasipulia siivuina
Basilikaa
Rucolaa

1. Voitele yhtä kerrosleipää varten aina kaksi leipää voilla molemmiin puolin.
2. Levitä toisen leivän päälle ensin rucolaa, sitten runsaasti juustoa, tomaatit, sipulit, basilikanlehdet, suolaa ja pippuroi, taas runsaasti juustoa ja toinen leipä kanneksi päälle.
3. Kuumenna voileipägrillissä tai paistinpannalla niin, että laitat toisen pannun päälle "prässiksi" ja käännä leivät kerran.
4. Puolita leivät ja nauti!

ÄLÄ POLTA SUUTA!

KANAA JA PARILOITUA JUUSTOA NYTYISSÄ

4 ANNOSTA | VALMISTUSAIKA: 60 MIN

- | | |
|-------|--|
| 4 | broilerin ohutta rintaleikettä tai luutonta reisipalaa |
| 4 | Juustoportin pariloitua juustoa |
| 8 | siivua pekonia |
| 2 rkl | oliiviöljyä |
| 1 rkl | kapriksia |
| 1 | valkosipulinkynsi |
| ½ | lehtipersiljaa |
- suolaa ja mustapippuria sekä öljyä paistamiseen

1. Hienonna kaprikset, valkosipulinkynsi ja lehtipersilja ja sekoita yhteen öljyn kanssa.
2. Suolaa ja pippuroi kananpalat. Levitä kaksi pekoninpalaa vierekkäin ja niiden päälle aina yksi kananpala. Lusikoi päälle mausteseosta ja sen päälle pariloitu juustoviipale. Kiedo kananpala pekonin avulla nytyiksi, jonka kiinnität puuvillalangalla. Valmista loput nytyt samalla tavalla.
3. Paista nytytteihin pintaväri melko reilulla lämmöllä paistinpannalla ja loppukypsennä 200 °C uunissa n. 15–20 min. Voit laittaa uuniin jo 15 minuuttia aikaisemmin perunalohkoja ja vaikka parsaa, joiden päälle sitten asetat nytyt. Voit myös grillata nytyt kokonaan grillissä. Käytä silloin alla leivinpaperialla vuorattua folionpalaa, niin säästyt liekeiltä, joita pekonin rasva saa muuten aikaan.

MANZIKKAGAZPACHO JA MOZZARELLAVARTAAT

6 ANNOSTA | VALMISTUSAIKA: ALLE 30 MIN

MANZIKKAGAZPACHO

- | | |
|-------|--------------------------|
| 500 g | tuoreita mansikoita |
| 2 | isoa ja kypsää tomaattia |
| ½ | punasipuli |
| ½ | valkosipuli |
| ½ | punainen paprika |
| ½ | sitruunan mehu |
| 1 tl | ruokosokeria |
| 2 rkl | neitsytoliiviöljyä |
- suolaa, mustapippuria



MOZZARELLAVARTAAT

- | | |
|-------|---|
| 120 g | Juustoportin minimozzarellapalloja tai Helmimozzarellaa |
|-------|---|
- tuoretta basilikaa

1. Pilko mansikat, tomaatit, sipulit ja paprika pieniksi paloiksi. Soseuta ainekset blenderissä tai sauvasekoittimella.
2. Lisää sitruunamehu ja sokeri. Soseuta.
3. Painele sose terässiivilän läpi, jotta saat sileää juotavaa keittoa.
4. Mausta oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla. Laita kylmään odottamaan. Keittoa voit myös tarvittaessa jatkaa kylmällä vedellä tai voit sekoittaa mukaan jäämurskaa ennen tarjoilua.
5. Laita pikkuisiin vartaisiin vuorotellen mozzarellahelmiä ja basilikaa. Kaada ihanan hapokas ja raikas mansikkacazpacho tarjolle kauniisiin laseihin ja asettele makuelämyksen kruunaavat mozzarella-basilikavartaat lasien päälle.

Tarjoile raikkaan salaatin kera.



UUTUUS!

Kesäpäivän samettinen ihanuus!

BACK UP – PERÄÄNNY!

Lehmiä ohjaavan ihmisen pitää muuttaa omaa käytöstään, ei lehmän. Äänettömyys, rauhallisuus ja eläimen ymmärtäminen ovat käsittelyn ässiä ja maltti valttia.



SAARA MARTTILA SAI TONKKAPOSTIN MUKANA KUT-SUN osallistua Juustoportin järjestämälle lehmien käsittelykurssille.

– Totta kai tartuin tilaisuuteen! Itsensä ravistelu on aina hyvää, koska arjessa urautuu helposti, Saara kertoo.

Marttilan tilalla Jalasjärvellä on noin 140 lehmää, jotka käyvät lypsillä kahdella robottikoneella. Eläinten ohjailu on siis jokapäiväistä hommaa ja sitä myöten kurssin opit entistäkin tervetulleempia.

LEHMÄ ON AINA OIKEASSA

Koulutusta veti eläinlääketieteen tohtori **Don Höglund**, amerikkalainen lehmien käyttäytymisen asiantuntija. Hänen sanomansa ydin on eläimen käytöksen ymmärtäminen. Kun ihminen osaa lukea reaktioita, hän voi sopeuttaa käyttöksensä niiden mukaiseksi. Lähtökohta on se, että lehmä on aina oikeassa.

Kurssilaiset kävivät läpi kolmen päivän tehopakettin teoriaa ja käytännön harjoituksia.

– Tuli monta uutta väläystä ja oivallusta ja samalla myös vahvistusta omille ajatuksille, Saara summaa kokemustaan.

Kaiken A ja O on rauhallisuus. Lehmien reaktiot ovat luonnollisia, vuosisatojen muovaamia. Niinpä ihmisen tehtävänä on toimia eläimen kannalta palkitsevilla tavalla.

Kun ihminen lähestyy lehmää, voi se tuntua eläi-

mestä uhkaavalta. Askel taaksepäin on sille jo itsensä palkinto ja se jatkaa taas haluttuun suuntaan.

– Jos haluat lehmän kulkevan tiettyyn paikkaan, älä ylitä sen turvarajaa.

Muita takataskuun jääneitä avainsanoja ovat kii-reettömyys, rauhallisuus, äänettömyys ja se, että maltti on valttia. Tärkeimpänä yksittäisenä oivalluk-sena Saara pitää sanaparia ”Back up”. Siis peräänny!

LEHMÄN ELO JA OLO

Lehmien oikeanlainen käsittely tekee arjen perus-työstä helpompaa ja turvallisempaa, mutta ennen kaikkea se edistää eläinten hyvinvointia.

– Varmasti tämä näkyy lehmien olossa, leppoinen tunnelma on tärkeä, Saara sanoo.

Saaran mielestä eläimen ymmärtäminen tekee yhteiselosta hedelmällisempää ja hän käyttääkin kurs-silta saamiaankin vinkkejä päivittäin. Saara kiittelee erityisesti sitä, että osaa nyt tiedostaa oman käytök-sensä vaikutuksen.

Juustoportti aikoo kutsua Don Höglundin Suomeen jatkossakin. Saaralla on terveisiä kaikille, joiden tonk-kapostiin kutsu kolahtaa:

– Kurssin opeista voi poimia ne omassa työssä toi-mivat vinkit. Kannattaa mennä!

Niinhän se on, että uudet kokemukset, tiedot ja taidot ovat niitä harvoja asioita, joista ei kannata pe-rääntyä. ■



"Tuli monta uutta väläystä ja oivallusta ja samalla myös vahvistusta omille ajatuksille."

– Saara Marttila





"Kaiken alku on ollut rakkaus ruokaan.

Me tunnemme kasvien sielunelämän ja sen monivivahteisuuden."

- Mikko ja Tarja Peltola



KASVIS GALLERIASSA ON IKUINEN JOULU



Juustoportin tytäryhtiö Kasvis Galleria valmistaa makuelämyksiä niin kuluttajien kuin ravintola-asiakkaiden lautasille. Tuotevalikoima on monipuolinen ja laadukas: mottona on yksinkertaisesti tehdä herkullista ruokaa.



TOUKOKUUSSA KUOPIOLAISEN KASVIS GALLERIAN JOULU-VALMISTELUT ovat pidemmällä kuin useimmilla ihmisillä viikkoa ennen aattoa.

- Joulun suunnittelu alkaa meillä tammikuussa. Kesällä alamme täyttää pakastevalastoja ja vuoden kolme viimeistä kuukautta koneemme käyvät tauotta ympäri vuorokauden, kertoo Kasvis Gallerian tuotantovastaava **Mikko Peltola**.

Mikko Peltola on työskennellyt vanhempiansa perustamassa yrityksessä vakituisesti pian kymmenen vuotta. Kasvien jatkojalostamisen ympärille keskittyvä liiketoiminta on ollut osa hänen elämänsä syntymästä saakka.

- Alun perin olimme maatilayritys. Vuosien 1990 ja 2000 välillä sekä viljelimme että jatkojalostimme kasviksia elintarvikehuoneeksi muunnetussa maitohuoneessamme, muistelee Mikon äiti **Tarja Peltola** yrityksen alkuaikojia.

TARINAN JUURET

Kasvis Gallerian ensimmäinen tuote oli porkkanaraaste. Hotelli Rauhalahdessa työskenteli noihin aikoihin edistysellinen keittiömestari **Juha Halminen**, jonka filosofian mukaan hänen henkilökuntansa tuli saada keskittyä herkullisten annosten kokoamiseen eikä valmisteluihin. Niinpä hän päätyi tilaamaan laadukkaita puolivalmistustuotteita Peltoloilta.

Vuonna 2000 toiminta oli paisunut niin, että perhe rakensi uudet tuotantotilat Vehmasmäkeen ja siirsi valmistuksen pois kotipiiristä.

- Kotituvan uuni oli vuosien varrella kovilla. Kerran teimme tuvassa laatikoita myyjäisiin, lämmitimme uunin monta kertaa ja piippuhan siinä halkesi. Se lanttulaatikon tuoksu levisi koko kylään, Tarja hymyilee muistoille.

Uusissa toimitiloissa Kasvis Galleria jatkoi aiemmin muotoutunutta linjaa eli se vastasi pääosin ravintolaketjujen tarpeisiin ja toimi niiden alihankkijakeittinä. Pääsanomakin oli ja pysyi: Peltolat haluavat tarjota ihmisille herkullista ja laadukasta ruokaa.

- Kaiken alku on ollut rakkaus ruokaan. Me tunnemme kasvien sielunelämän ja sen monivivahteisuuden. Kukakaali, punajuuri ja porkkana käyttäytyvät erilailla, Tarja kertoo.

Tarjalle rakkain kasvis on porkkana. Se sama, josta kaikki sai alkunsa.

UUDEN AIKAKAUDEN SIEMEN

Peltoloiden tietämys, tuntemus ja omistautuminen veivät yritystä jatkuvasti eteenpäin. Viisitoista vuotta ensimmäisen porkkanaraaste-erän myymisestä tuli aika vaihtaa isompiin tiloihin jo toistamiseen. Vähittäiskauppapuoli kiinnosti, mutta kokemus puuttui.

Sopiva kumppani löytyi vuonna 2010 ja Peltolat myivät osan Kasvis Galleriasta Juustoportille. Samaan aikaan Mikko alkoi ottaa isompaa vastuuta liiketoiminnasta. Yritys teki miljoonainvestoinnin ja volyymit kasvoivat.

- Siirryimme kohti tuotekehitysmyyntiä: asiakkaalla on toive ja tarve ja me vastaamme siihen, Tarja kertoo yrityksen toimintatavasta.

PORKKANAA EIKÄ KEPPIÄ

Juustoportti ja erityisesti sen toimitusjohtaja **Timo Keski-Kasari** ovat tuoneet kasvisgallerialaisille roppakaupalla vähittäiskaupan asiantuntijuutta. Yhdessä yrittäjät haistelevat tulevia tuulia lukien tutkimustietoa, seuraten suuren maailman ruokatrendejä ja tarkkaillen sitä, mihin päin suomalaisten maku kehittyy.

Juustoportti oli vuosien varrella tehnyt jo aiemmin yhteistyötä Atrian kanssa. Niinpä kaikkien yhtiöiden edustajat kokoontuivat saman pöydän äärelle ja alkoivat pohtia mahdollisuuksia. Syntyi idea samettisista keitoista, joiden valmistamiseen Kasvis Gallerian tuotantotiloissa oli hyvät valmiudet.

- Lanseeraus oli valtavan suuri ja kuluttajat ovat tykänneet tuotteesta! Tämä oli yhteisen ponnistelun tulos, johon ei olisi yksin voinut päästä, Tarja sanoo.

- Juustoportti on ollut loistava yhteistyökumppani! Me yritämme sinnitellä heidän rinnallaan ja viime vuonna myynti kasvoikin 35 prosenttia, Mikko nauraa yritysten tervehenkistä piiskausta toinen toistaan parempaan suoritukseen.

Tunnin rupattelun jälkeen Tarjan ja Mikon on aika lähteä jatkamaan jouluvalmisteluja. Tarja kertoo silloin tällöin hätkähtävänsä miettimään, kuinka monen kodin jouluruokailuun hän saa tuotteiden myötä osallistua, sillä moni suomalainen tekee laatikkonsa juuri Kasvis Gallerian soseesta. Peltolan perheen pöytään laatikot tulevat omalta valmistuslinjalta ja lempilaatikko on, mikäpä muu, kuin porkkanalaatikko. ■

JUUSTOPORTIN KAHVILAT

Jalasjärven ja Mäntsälän kahviloissa kannattaa pysähtyä!



JALASJÄRVEN KAHVILA

- *Taukopaikka lisämausteilla!*

JUUSTOPORTIN JALASJÄRVEN KAHVILASSA näet Juustoportin uutuustuotteet ensimmäisenä ja myymälän suuressa juustonäyttelyssä pääset maistelemaan erikoisjuustoja. Tämän kaiken lisäksi kesällä 2016 tiloihin valmistuu showroom, jonka näyttelyssä pääset tutustumaan Juustoportin tarinaan esineiden ja videon välityksellä. Esillä ovat myös Viinitarhurin juuston harjaukseen käytettyjen Torresin punaviinipullojen härkäfiguurit. Juustoportin Torresin härkien kokoelma on maailman suurin! Pienoismaailisessa juustokellarissa on esillä Juustoportin erikoisjuustokiekkkoja ja halutessasi voit nuuhkaista erikoisjuustojen valmistuksessa tarvittavan kitin tuoksua.

Lapset pääsevät leikkimään upouuteen liukumäkeen ja lypsämään Isabella-lehmää. **Tulehan tutustumaan Jalasjärven Juustoporttiin!** ■

Tervetuloa verkkokauppaan!

JUUSTOPORTTISHOP.FI

LAAJENNAMME VALIKOIMIA YMPÄRI VUODEN.
KÄYHÄN TUTUSTUMASSA JA OSTOKSILLA!



MÄNTSÄLÄ - Tapahtumien näyttämö!

HYMYILEVÄN MOTORISTIN KEVÄTPÄIVÄ 2016

Järjestyksessään 40. Hymyilevän motoristin kevätpäivä (HMKP) 2016 vietettiin tänä vuonna 14.5. Mäntsälässä. Tapahtuma järjestetään vuosittain eri paikkakunnilla ja tänä vuonna pääpaikkana oli Mäntsälän keskustaan rakennettu suurlava. Tapahtuma alkoi siitä, että kaikki motoristit kokoontuivat Juustoportin piha-alueille. Kokoontumiseen oli varattu pari tuntia, jonka jälkeen pyörät ajoivat letkassa kohti Mäntsälän keskustaa. Sateisen ja viileän sään vuoksi paikalle saapuivat todelliset motoristit, joita heitäkin oli todella paljon ja päivä onnistui mainiosti.

Juustoportti Mäntsälän tunnettuus on lisääntynyt todella paljon juuri erilaisten tapahtumien myötä ja tämän myötä kauppakin käy hyvin. Henkilökunnalle tapahtumat ovat iso puristus: venymistä sekä oikeaa asennetta tarvitaan, mutta onneksi kaikki on sujunut hyvin. Piha-alue on ollut myös esimerkiksi Mäntsälän Rallin katsastus- ja lähtöalueena, SM-enduroiden kilpailukeskuksena, Päijänteen ympäriajon taukopaikkana ja monessa muussa käytössä.

Iso osa tapahtumiin osallistuvista ovat ensikertaa Juustoportilla ja todella innoissaan erilaisesta liikenneasemasta. Monet palaavat ohikulkumatkallaan toisen, kolmannen ja useammankin kerran.

Kesäterveisin Pasi ja Mäntsälän väki. ■

1 Tällä Harrikalla työmatkat talttuivat kaverinkin kanssa. 2 Hymyilevä Motoristi -tapahtuma kokosi motoristit Juustoportin pihaan. 3 Perjantaina 11.3. Helsingissä kansanedustajille järjestetyn traktorimarssin osallistujat pysähtyivät matkan varrella Juustoportilla. 4 Eläkkeelle jääneen Sepon suuriin saappaisiin astunut Teemu on Station Juustoportin uusi keittiön vuoropäällikkö. Äitiänpäivänä Teemu hoiteli gourmetkokin hommia.



Juustoportti palkittiin: KULTAINEN JUUSTOHÖYLÄ

PERHEMEIJERIN LAADUN TAKAA HYVÄ MAITO JA VAHVA OSAAMINEN. Juustopöytä ry jakaa vuosittain Kultainen Juustohöylä -palkinnon. Palkinto on huomionosoitus; tapa kannustaa, kiittää, nostaa esille ja palkita suomalaisessa juustomaailmassa kunnostautuneita. Palkittava voi olla yksityishenkilö, yhteisö, yhtiö tai taho, joka on ansainnut Juustopöydän kiitoksen. Palkintoa on jaettu syksyisin vuodesta 2010 lähtien.

Juustopöytä ry:n historian kuudes Kultainen Juustohöylä -palkinto luovutettiin Juustoportin yrittäjäpariskunnalle **Marjo ja Timo Keski-Kasarille** Viini, Ruoka ja Hyvä elämä -messuilla perjantaina 23.10.2015 Helsingin Messukeskuksessa. Palkinnon luovuttivat Juustopöydän hallituksen jäsenet **Tiina Lehtosaari ja Leena Korkalainen.**

- Juustopöytä ry:n Kultainen Juustohöylä -palkinnolla haluamme nostaa esiin upeaa suomalaista juusto-osaamista. Tänä vuonna halusimme antaa Juustohöylä-palkintomme jalasjärveläiselle Juustoportille. Arvostamme sitä, että Juustoportti tuottaa maistuvia suomalaisia juustoja, on aktiivinen tuotekehittäjä ja on saanut arvostusta myös kansainvälisesti, kertoo Tiina Lehtosaari. ■



Vapaan lehmän maito on Vuoden Suomalainen Elintarvike-finalisti!



"Kun työnkuvaan tulee uusia juttuja, mielipidettämme kuunnellaan todella paljon."
- Jussi Perälä

INTOHIMOA, HALUA, YRITYSTÄ JA YHTEISHENKEÄ



"Kun teen työni hyvin, turvaan oman ja työkaverin työpaikan." - Anu Lohikoski



"Tulevaisuus näyttää hyvältä. Mä toistan itseäni, mutta täällä on mahtavat työkaverit ja hyvä olla töissä."
- Matleena Perälä

Juustoportin toimitiloista löytyy yhtä monta tarinaa kuin on työntekijää. Tarinoita yhdistää kuitenkin halu mennä eteenpäin ja löytää ratkaisuja. Perhey yrityksessä kaikilla on kasvot ja jokaisella oma tärkeä paikkansa ja äänensä.



ANU LOHIKOSKEN HOITOVAPAA PÄÄTTYI eikä koulutusta vastaavaa merkonomin työtä löytynyt mistään.

- Soitin Timolle ja kysyin, että oliskos mitään. Kaksi viikkoa myöhemmin löysin itseni täältä, kertoo Anu kuudentoista vuoden takaista suorasukaista ensikosketustaan työnantajansa.

Aluksi Anu pakkasi voita. Osasto osastolta Juustoportin koko toiminta kävi tutuksi. Lopulta tarjoutui tilaisuus suorittaa elintarvikkeen valmistajan perustutkinto.

- Nälkä kasvoi syödessä ja sitten lähdin opiskelemaan varastopuolta, logistiikan ammattitutkintoa. Siitä homma rönnsyi niin, että tuli suoritettua trukkikorttia, tulityökorttia ja kaikkea mahdollista, Anu nauraa.

Toimitusjohtaja **Timo Keski-Kasari** kertoo, että Juustoportilla on aina kannustettu ihmisiä kouluttautumaan ja löytämään oma paikkansa.

- Koitamme pyörittää palettia niin, että henkilökunnan toiveet toteutuisivat mahdollisuuksien mukaan. Jos haluaa vaihtaa osastoa, saa vaihtaa. Jos haluaa jäädä, saa jäädä. Jos haluaa kouluttautua, saa kouluttautua.

VAIKUTTAVAA OSAAMISTA

Viisi vuotta sitten parikymppisenä Juustoportilla aloittanut **Jussi Perälä** on juuri ryhtynyt lukemaan lähiesimiestyön ammattitutkintoa.

- Nykyinen hommani on miellyttävää, mutta esimieskoulutus mahdollistaa eteenpäin menemisen.

Varastotyöntekijän hommia tekevä nuorimies kiittelee erityisesti saamiaan perehdytyksiä sekä jokapäiväisiä vaikutusmahdollisuuksia.

- Moni haluaa olla täällä juuri siksi, että asiat ovat omilla käsissä, Timo Keski-Kasari kertoo seikasta, joka on huomioitu yhtiön strategiassa.

Tutkimukset osoittavatkin, että vaikuttamismahdollisuus on heti oman työn osaamisen jälkeen tärkein yksittäinen työviihtyvyyden tekijä.

- Kun työnkuvaan tulee uusia juttuja, mielipidettämme kuunnellaan todella paljon. Kukaan ei tule sanelemaan, että noin ja noin, Jussi kiittelee yrityksen toimintamallia.

YKSI KAIKKIEN JA KAIKKI YHDEN

26-vuotias, ammattikorkeakoulusta agrologiksi valmistunut **Matleena Perälä** on ensimmäisessä oikeassa työpaikassaan.

Matleenan kaikki sisarukset ovat olleet Juustoportilla töissä.

- Olin kuullut tästä paikasta niin paljon hyvää, että päätin hakea, hän kertoo.

Hyvät huhupuheet pitivät paikkansa ja Matleena löysi paikkansa muiden joukosta nopeasti. Perehdytys oli perinpohjainen ja ihmiset kiinnostuneita siitä, kuka hän on ja mistä tulee. Vuoden kuluttua tarjoutui tilaisuus ottaa vastaan uusi haaste ja siirtyä maidon yhteiskäsittelijäksi. Työnkuva on erittäin haastava ja vastuu suuri, mutta Matleena ei epäröinyt hetkeäkään.

- Toivon, että saan tehdä tätä, mutta jos talossa tarjotaan uusia haasteita, tartun mielelläni niihinkin. Haluan kehittyä ja vaikuttaa.

Matleena kiittelee myös sitä, että omistajat pyörivät muun porukan joukossa. Heitä näkee ja heidän kanssaan voi vaihtaa ajatuksia. Siinä piilee perheyriksen syvin olemus: omistajalla on kasvot ja hän osallistuu aktiivisesti yrityksen toimintaan ja päätöksentekoon. Omistaja on osa henkilökuntaa; kokonaisuutta, joka kulkee yhteistä päämäärää kohti.

- Kun teen työni hyvin, turvaan oman ja työkaverin työpaikan, Anu täydentää Matleenan ajatuksia.

SITOUTUMISTA MOLEMMIN PUOLIN

Timo kertoo, että Juustoportti haluaa sitoutua työntekijöihinsä, sillä vastalahjaksi yritys saa osaavia ja motivoituneita ihmisiä.

- Intohimo ja halu on se juttu. Että ihmiset syttyvät ja haluavat olla hyviä omassa työssään, sanoo toimitusjohtaja, joka ei monen muun juustoporttilaisen tavoin ole koskaan ollut muualla töissä.

Matleena, Jussi ja Anu listaavat kaikki hyvän ja avoimen sekä kannustavan ilmapiirin itselleen tärkeäksi asiaksi.

- Meitä pidetään ihmisinä eikä vain puristeta mehuja, Anu hymyilee.

Loistavien työkavereiden ohella Jussi kertoo arvostavansa henkilökunnan yhteisiä päiviä, olivat ne sitten koulutusta tai työhyvinvointitoimintaa.

- Joka vuosi teemme yhteisen isomman reissun ja siitä on pidetty kiinni. On ollut bändiä, seminaaria, Amazing Racea ja kaikkea kivaa ohjelmaa, hän muistelee.

Matleena ei keksi mitään lisättävää työkavereidensa puheisiin.

- Tulevaisuus näyttää hyvältä. Mä toistan itseäni, mutta täällä on mahtavat työkaverit ja hyvä olla töissä. ■

JUUSTOPORTTI

Elämä on valintoja.
Valitse paremmin.



★
**UUODEN
SUOMALAINEN
ELINTARVIKE**

Finalisti

2016

*Vapaan lehmän maito
on Vuoden Suomalainen
Elintarvike -finalisti!*

JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI

Keisarintie 145
61710 Penttinväki

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

AVOINNA:

ma - la	7.00 - 22.00
sunnuntaisin	8.00 - 22.00

KESÄISIN:

ma - la	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:

ma - la	9.00 - 19.00
sunnuntaisin	9.00 - 19.00

KESÄISIN:

ma - la	9.00 - 20.00
sunnuntaisin	9.00 - 20.00