JUUSTOPORTTI

Elämä on valintoja.
Valitse paremmin.

JUUSTOPORTTI

SISÄLLYS

2 **PÄÄKIRJOITUS**
Matkalla kohti kestävämpää maailmaa

4 **UUTUUDET**
Juustoportin AB-jogurtit ja luomuleipäjuusto

6 **AB-JOGURTTI**
Perusresepti säilyy - tuote uudistuu

8 **MÄÄ MÄÄ MAAILMALLE**
Juustoportin vuohenjuustoilla on vientiä

9 **JUUSTOPORTTI VOITOKKAANA KISOISSA**

10 **RESEPTIT**
Herkullisimmat vinkit arkeen ja juhlaan

12 **ELÄINTEN HYVINVOINNIN EDELLÄKÄVIJÄ**

14 **JUUSTOPORTTI LÄPI SUOMEN**
Tutustu kahviloihin ja Kasvis Galleriaan

16 **MAUKAS TAUKO NELOSTIEN VARRELLA**
Kärsämäen kahvila avattiin

18 **MUUTOS ON MAHDOLLISUUS**
Juustoporttilaiset haluavat yhdessä eteenpäin

JULKAISIJA
JUUSTOPORTTI OY
SIDOSRYHMÄLEHTI 8
MEIJERITIE 3, 61600 JALASJÄRVI
P. 06 456 6800 | FAX 06 456 6831
ETUNIMI.SUKUNIMI@JUUSTOPORTTI.FI

PÄÄTOIMITTAJA
TIMO KESKI-KASARI

TOIMITUSKUNTA
KATI JOKIAHO, JAANA KUUSINEN, MARJO KESKI-KASARI

RESEPTIT
JUUSTOPORTTI OY

VALOKUVAT
JAANA KUUSINEN

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

MATKALLA KOHTI KESTÄVÄMPÄÄ MAAILMAA

Me juustoporttilaiset tiedämme suuntamme. Kuljemme valitsemaamme reittiä silloinkin, kun viereisellä tiellä olisi hetkellisesti helpompi maasto, sillä ajattelemme aina pidemmälle kuin huomiseen.

ELÄMÄ ON VALINTOJA, VALITSE PAREMMIN – se on iskulause, jonka sanomaa haluamme levittää ympärillemme, toteuttaa itse ja mahdollistaa kaikille. Otamme päivittäin askeleita kohti entistäkin parempia valintoja: teemme ympäristön kannalta kestäviä ratkaisuja, kehitämme osaamistamme, uudistamme työtapojamme, valmistamme maukkaita tuotteita ja huolehdimme eläinten hyvinvoinnista. Joka hetki hieman pidemmälle mennen ja koko ajan itseämme haastaen.

YHTEISESTÄ YMPÄRISTÖSTÄ HUOLEHTIMINEN on meille itsestään selvyys. Se on osa arkeamme ja näkyy kaikessa raaka-aineista tuotantoratkaisuihin. Uutena juttuna Jalasjärven kahvilan pihaan tulee tänä vuonna sähköautojen latauspiste. Seuraavaksi vuorossa ovat Mäntsälän ja Kärsämäen kahvilat. Toisen uuden merkkipaalun saavutamme meijerillä, kun sen katolle nousee aurinkopaneeleja.

MUUTOS PITÄÄ MEIDÄT LIIKKEESSÄ. Se voi olla yhtä lailla uudenlainen energianlähde kuin oman osaamisen päivittämistä. Iso osa juustoporttilaisista on edennyt talon sisällä tehtävästä toiseen pääomanaan utelias mieli, luja tahto ja halu kehittyä. Kannustamme kaikkia tuomaan pöytään omat kehitysideansa, sillä paras tulos syntyy aina yhteistyöllä. Juustoportista ja muutoksesta puhuttaessa ei tietenkään sovi unohtaa makuelämyksiä, joiden kehittämiseksi ponnistelemme päivittäin.

ME USKALLAMME OIVALTAA JA KOKEILLA. 90-luvun alussa Bifi-Soft mullisti jogurttihyllyjen tarjonnan. Sveitsiläisellä hotelliaamiaisella syttynyt idea muuntui todeksi: me olimme Suomen ensimmäinen valmistaja, joka yhdisti asidofilus- ja bifido-hapatteet. Tänä vuonna AB-jogurtti nimellä kulkeva tuote täyttää 25 vuotta. Sen pakkaus on uusi, mutta perusresepti muuttumaton. Samettisen koostumuksen taustalla on omilta tiloiltamme kerätty täysmaito.

ELÄINTEN HYVINVOINTI ON MEILLE SYDÄMEN ASIA. Vapaan lehmän maitotilalliset ovat sitoutuneet huolehtimaan eläimistään poikkeuksellisen korkeiden kriteerien mukaisesti. Keväällä otimme askeleen vielä pidemmälle ja aloitimme tilojen hyvinvointiarvioinnit. Niiden pohjana on mittaristo, jossa tärkeimmän viestin olostaan kertoo lehmä itse. Tavoitteenamme on olla Suomen ensimmäinen yritys, joka saavuttaa WQ-hyvinvointisertifikaatin.

OLEMME KULKENEET SATAVUOTIAASSA SUOMESSA jo yli puoli vuosisataa. Oman polun raivaaminen ja sillä pysyminen tuo haasteensa, mutta se myös palkitsee: saamme luoda omat näköalamme ja vaikuttaa tulevaan.

***Tervetuloa mukaan** – lähdetään yhdessä matkalle kohti kestävämpää maailmaa!*

TIMO KESKI-KASARI, *toimitusjohtaja*

6

TÄYSMAKUA!
Juustoportin tutut AB-jogurtit uusissa pakkauksissa.

MAISTA UUTUUSMAKUJA KAURA JA MUSTIKKA-KAURA!

12

ELÄINTEN HYVINVOINNIN EDELLÄKÄVIJÄ
Lehmä osaa kertoa olostaan.

18

MUUTOS ON MAHDOLLISUUS
Juustoportilla mennään yhdessä eteenpäin.

Uutuudet
Luomuleipäjuusto
LUE LISÄÄ s. 5

Ihanat reseptit
Arjen ja juhlan herkkuja
LUE LISÄÄ s. 10

Kärsämäen kahvila
Maukas tauko Nelostien varrella
LUE LISÄÄ s. 16

JUUSTOPORTTI

TÄYSMAKUA!

Aito jogurtti valmistetaan hitaasti hapattamalla yön yli. Näin syntyy samettinen, luonnollinen ja herkullinen Juustoportin AB-jogurtti.

UUTUUS! Valmistettu täysmaidosta

UUDET PAKKAUKSET!

Löydät tutut Juustoportti AB-jogurtit uusissa pakkauksissa.
Maista uutuusmakuja kaura ja mustikka-kaura!

RUOKAA OMASTA MAASTA

TUOTEUUTUUS

LUOMULEIPÄJUUSTO

LEIPÄJUUSTOA, RUISNAPPEJA JA PAHOLAISENHILLOA

VALMISTUSAIKA: 15 MIN

Juustoportin luomuleipäjuustoa
Paholaisenhilloa
Ruisnappeja

1. Leikkaa leipäjuusto kuutioiksi.
2. Kokoa cocktailpalat: ruisnapin päälle n. 1 tl paholaisenhilloa, aseta päälle leipäjuusto.
3. Tarjoile ja nauti.

MAISTA UUTUUSMAKUJA!

"Mun aamupalasuosikki on uusi lempeä kaurajogurtti. Suosittelen maistamaan!"

HENNA NURMELA
Juustoportin tuotekehityskoordinaattori

Juustoportin historiassa on yhden kerran käynyt niin, että ostohalukkaat kauppiaat saivat kiltisti odottaa vuoroaan puolikin vuotta. ***Bifi-Soft*** *mullisti vuonna 1993 suomalaisten jogurttihyllyjen tarjonnan.*

AB-jogurtti

JUUSTOPORTTILAISIA TARINOITA on piirtynyt aikakirjoihin jo yli puoli vuosisataa.

– Meidän meno on vauhdikasta ja eteenpäin menevää, joten täällä sattuu ja tapahtuu väistämättä, kertoo Juustoportin toimitusjohtaja **Timo Keski-Kasari** hymyillen.

Yksi tarinoista sai alkunsa Sveitsissä 25 vuotta sitten. Timo ja **Marjo Keski-Kasari** istuivat hotelliaamiaisella ja avasivat purkilliset samettista, lohkeavaa paikallista jogurttia. Idea iski ensimmäisellä lusikallisella.

– Totesimme yhdestä suusta, että kyllä näin hyvän jogurtin tekemisen täytyy onnistua Suomessakin.

ONNEKAS EPÄONNISTUMINEN

90-luvun alun Suomi oli suljettu maa. Ihmiset reissasivat kyllä ulkomaille ja pääsivät uudenlaisten tuotteiden makuun, mutta samojen herkkujen matka suomalaiskauppojen hyllyihin oli tuontilupasysteemin vuoksi hankala. Kotimaista jogurttia taas pidettiin happamana ja vetisenä ja sen mielipiteen Keski-Kasarit halusivat uudella tuotteellaan saada kumottua. Paksun rakenteen saavuttamiseksi jogurtti päätettiin valmistaa täysmaidosta.

Juustoportti oli Suomen ensimmäinen valmistaja, joka yhdisti asidofilus- ja bifido-hapatteet. Koska idea oli maata mullistava, ei Suomessa myöskään ollut tietotaitoa hapatteen käyttäytymisestä.

Ensimmäinen erä meni pilalle. Syypää oli itse toimitusjohtaja, joka kävi yön aikana tämän tästä kurkkimassa kattilaan. Kannen liikuttelusta aiheutuneet tärähdykset estivät oikeanlaisen rakenteen syntymisen – pulma, jonka kanssa moni muukin oli taistellut aiemmin.

– Me opimme kerralla kantapään kautta tekemään oikein, Marjo muistelee.

KULTAA JA KYSYNTÄÄ

Bifi-Soft-nimellä vuonna 1993 markkinoille tullut AB-jogurtti oli menestys heti ensimetreiltä.

MAKUJA SUOMEN LUONNOSTA

Käytämme valmistuksessa kotimaista tyrniä ja lakkaa.

PUHDAS JA TURVALLINEN

Juustoportin AB-jogurtin massaan ei lisätä sakeutusaineita.

AINUTLAATUINEN RAKENNE JA MAKU

Bifi-Soft voitti Vuoden Suomalainen Elintarvike -palkinnon 1993.

SAMETTINEN NAUTINTO

Täysmaito on vanilja, täys- ja pikarijogurttiemme herkullisen koostumuksen salaisuus.

MULLISTAVA OIVALLUS

Juustoportti yhdisti ensimmäisenä Suomessa asidofilus- ja bifido-hapatteet.

KOLMANNES VÄHEMMÄN SOKERIA

Perusresepti on säilynyt muuttumattomana, mutta vähensimme sokeria kuluttajien pyynnöstä.

– Valmistimme päivittäin kahvilan kellarissa parin sadan litran erän ja veimme satsin heti jäähtymisen jälkeen myyntiin. Palaute oli todella positiivista.

Sitten alkoi tapahtua. Valmistus siirtyi nykyisiin tuotantotiloihin ja tuote voitti loistavan makunsa ja ainutlaatuisen rakenteensa ansiosta Vuoden Suomalainen Elintarvike -palkinnon.

– Puhelimet kävivät kuumana, kun kauppiaat soittelivat ihmisten haluavan *"sitä jogurttia, joka ei ole jogurtti, mutta kuitenkin on jogurtti"*.

Timo kirjasi tilauksia käsin ruutuvihkoon. Jonotusaika saattoi olla jopa puoli vuotta.

HUTIT JA HITIT

Bifi-Softin palkintovuodesta on nyt kulunut neljännesvuosisata ja myynti kasvaa edelleen. Nimi on muuttunut Isabellan kautta Juustoportin AB-jogurtiksi, mutta resepti pysyy: tuote valmistetaan edelleen täysmaidosta ja samoista hapatteista kuin alkuaikoina.

Tyrni ja mustakirsikka ovat kuuluneet makutarjontaan alusta asti, mutta valikoima on jatkuvan tuotekehityksen alla. Timo kehuu puolukka-fariinisokeria täydelliseksi makuyhdistelmäksi. Se ei kuitenkaan koskaan päässyt tuotantoon, niin kuin ei kokeiluista taatusti erikoisin: meetwursti-jogurtti.

Juustoporttilaiset seuraavat maku- ja ruokavaliotrendejä herkeämättä pitäen samalla tiukasti kiinni omasta linjastaan.

– Vaati kanttia olla lähtemättä mukaan kevytbuumiin, mutta aspartaami ei vain ollut meidän näköinen juttu, Timo kuvailee arvojen tärkeyttä päätöksenteossa.

Reilu kymmenen vuotta sitten lähiruoka ja luomu nousivat kaikkien huulille. Asiat, joiden takana Juustoportti oli seissyt koko olemassaolonsa ajan.

– Yhtäkkiä me oltiin muotia.

PERINTEET JA TRENDIT

Periaatteista ja perinteistä kiinnipitäminen eivät estä kehittymästä. Tämän päivän kuluttajat kaipaavat viljapitoisia vaihtoehtoja ja siksi kauppoihin saapui keväällä kaksi uutuusmakua: kaura ja kaura-mustikka.

Marjo Keski-Kasari palaa muisteloissa alkuaikoihin. Aikoihin, jolloin hän työskenteli jogurtin tuotannossa. Keitti, purkitti ja pakkasi.

– Olihan se hienoa sanoa aamupalalla, että nyt lapset syötte jogurttia, kun äiti on sen itse teille tehnyt.

Jos tuossa samassa aamiaispöydässä istuttaisiin tänä vuonna, olisi kaikki kuin ennen, muttei kuitenkaan. AB-jogurtit ovat saaneet uudet pakkaukset, makuvalikoima on päivittynyt ja täydentynyt maustamattomalla täysjogurtilla. Ja koska klassikko seuraa aikaansa on koko valikoiman sokeripitoisuutta pienennetty – mausta ja periaatteista tinkimättä. ■

VIELÄKÖ MUISTAT?
Bifi-Soft mullisti jogurttihyllyjen tarjonnan 90-luvulla.

TUTUSTU AB-JOGURTTEIHIN
JUUSTOPORTTI.FI/JOGURTIT

Suomenvuohi on alkuperäisrotu, jonka säilymiselle Jokiniemen kartanolla on suuri merkitys.

MÄÄ MÄÄ MAAILMALLE!

JUUSTOPORTIN VUOHENJUUSTOILLA ON VIENTIÄ

Kuvat: Carin Grytenfeld & Jaana Kuusinen

Pilke silmäkulmassa sutkautetut sanat kehittyivät nopealla tahdilla todellisuudeksi: Jokiniemen kartanon mailla määkii tämän vuoden loppuun mennessä tuhat lypsävää suomenvuohta.

JUUSTOPORTTI OLI KUTSUNUT luomumaidon tuottajat kylään Jalasjärvelle. Lähtökahvittelun lomassa toimitusjohtaja **Timo Keski-Kasari** mainitsi ohimennen, että yrityksen vuohenjuustoilla olisi valtavasti vientiä maailmalla, mutta raaka-aineesta on pulaa.

– Laskimme leikkiä, että kai me maidontuottajina vuohiakin osaamme hoitaa, **Nils Grotenfelt** muistelee.

TIMO JÄRJESTI miehille mahdollisuuden tutustua vuohitilan arkeen.

– Se oli todella mielenkiintoista. Kaikkialla oli puhdasta ja ilma tuoksui raikkaalle. Nils muistelee ensikosketustaan uuteen maailmaan.

Vuohelan ovi sulkeutui ja alkoi neljän tunnin kotimatka kohti Loviisaa. Päätös vuohenmaitotuotannon aloittamisesta oli lyöty lukkoon ennen kotipihaa.

TUHAT SUOMENVUOHTA

Kaiken alkuun sysänneet kilometrit ajettiin vuoden 2015 joulukuussa. Ensimmäiset viisisataa vuohta saapuivat Loviisaan jo vuoden kuluttua päätöksestä. Ennätysvauhdin mahdollisti viljelijäyhteistyö: Jokiniemen kartanolla on viisi omistajaa. Oma osansa aikatauluun on paljon parjatuilla maatalousbyrokraateilla. Tai oikeammin heidän positiivisella asenteellaan, ammattitaidollaan ja joustavalla yhteistyöllä.

Tämän vuoden loppuun mennessä kartanon mailla määkii tuhat lypsyvuohta. Kaikki eläimet ovat kotoisin Pohjanmaalta.

– Ne ovat suomenvuohia. Ajatus alkuperäisrodun säilyttämisestä kiehtoi meitä, Nils kertoo.

POIKKEUKSELLINEN RAAKA-AINE

Nils Grotenfelt kiittelee vuolaasti Juustoportin tekemää pitkäjänteistä työtä vuohenmaitotuotteiden viennin eteen. Sillä on valtava merkitys ruohonjuuritason työllisyystilanteelle ja tilojen kannattavuudelle.

Jokiniemen kartanon omistajien tavoitteena on miljoonan vuohenmaitolitran vauhti. Määrä tuplaa Juustoportin kapasiteetin.

– Todella harvan maataloustuotteen kysyntä on suurempi kuin tarve, kertoo Nils uudenlaisesta tilaisuudesta. ■

JUUSTOPORTTI VOITOKKAANA KISOISSA

JUUSTOMME VOITTIVAT USEITA SARJOJA

Palkintoja saivat Leipäjuusto, Julia, sekä Keisarin juusto, jotka voittivat oman sarjansa. Lisäksi yleisö äänesti kaikkien juustojen joukosta suosikikseen Keisarin juuston. Vuohenjuustomme voittivat Vuoden Juustoteko -palkinnon. Se myönnetään suomalaisesta maidosta valmistetulle ja kilpailukykyä parantavalle juustolle.

Joka toinen vuosi järjestettävästä kisasta vastaavat Suomen Juustonvalmistajien Yhdistys, Pienjuustolayhdistys sekä Juustonvalmistajien säätiö.

2016 **MAUSTAMATTOMAT TUOREJUUSTOT -SARJAN PARAS JUUSTO** Juustoportti Leipäjuusto original

2016 **KITTIJUUSTOSARJAN PARAS JUUSTO SEKÄ YLEISÖÄÄNESTYKSEN SUOSIKKI** Juustoportti Keisarin juusto

2016 **HÖYLÄTTÄVÄT MAITO -KASVIÖLJYVALMISTEET-SARJAN VOITTAJA** Julia 17 rypsiöljyvalmiste

2016 **VUODEN JUUSTOTEKO** Juustoportti Oy vuohenjuustot

2016 **MAASEUDUN TULEVAISUUDEN 100-VUOTISJUHLAN KULTAINEN KUOKKA -MAINOSKILPAILUN VOITTO FOLK FINLANDIN TEKEMÄLLÄ** Juustoportin "Maitolasit"-mainos

VIIDEN TÄHDEN TUOTTEET Juustoportin Vuohen Viinitarhuri ja Vuohen GR Grand Reserve ovat pokanneet palkintoja kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailuissa. Juustojen menestys lisää raaka-aineen tarvetta entisestään. Erityisen kovaa kysyntä on Keski-Euroopassa. ■

Hurmaava MINTTUSUKLAA KAKKU

14 - 16 ANNOSTA I YLI 60 MIN

POHJA

100 g	Juustoportin kirnuvoita
100 g	tummaa suklaata
0,75 dl	vehnäjauhoja
0,5 dl	kaakaojauhetta
1	kananmuna
1 dl	fariinisokeria
100 g	Pätkistä rouhittuna

TÄYTE

5 dl	Juustoportin kuohukermaa
2 rkl	minttulikööriä TAI minttuaromia
1 dl	Juustoportin Vapaan lehmän maitoa
50 g	valkosuklaata
1	limen mehu
5	liivatelehteä

vihreää elintarvikeväriä

KUORRUTE

140 g	valkosuklaata
1 dl	Juustoportin kuohukermaa

KORISTELU

Polkkakarkkeja
Suklaata
Mintunlehtiä

1. Sulata voi ja suklaa vesihauteessa.
2. Vaahdota kananmuna ja fariinisokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
3. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vaahtoon vuorotellen sulan voi-suklaaseoksen kanssa.
4. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun irtopohjavuokaan ja paista +200 °C n. 15-20 minuuttia. Kakku saa jäädä sisältä kosteaksi. Siirrä pohja jäähtymään.
5. Liota liivatelehtiä n. 5 minuuttia kylmässä vedessä.
6. Raasta limen kuori. Purista limemehu kuppiin ja säästä raastettu kuori koristelua varten.
7. Kuumenna kattilassa 1 dl kermaa ja maitoa. Purista liivatteista ylimääräinen vesi pois ja sulata kerma-maitoseoksen joukkoon. Lisää valkosuklaa ja kuumenna kunnes suklaa on sulanut. Lisää lopuksi minttulikööri tai minttuaromi sekä limemehu ja sekoita hyvin. Siirrä seos jäähtymään.
8. Vatkaa 4 dl kermaa vaahdoksi.
9. Yhdistä kermavaahto ja kerma-suklaaseos keskenään varovasti sekoittaen.
10. Siirrä suklaakakkupohja tarjoilulautaselle. Puhdista irtopohjavuoan reunukset ja aseta vuoka takaisin kakun ympärille. Voit halutessasi käyttää reunakalvoa tai leivinpaperia suojataksesi vuoan. Reunan suojaamalla kakusta tulee siistimpi.
11. Kaada seos suklaapohjan päälle ja anna jähmettyä 2-4 tuntia tai yön yli.
12. Koristele kakku haluamallasi tavalla.

Raikas minttusuklaakakku on juhlapöydän hurmaava keskipiste. Tätä herkkua on vaikea vastustaa!

SAMETTINEN PORKKANA-BATAATTIKEITTO

4 ANNOSTA I ALLE 40 MIN

500 g	porkkanoita
400 g	bataattisosetta
1 dl	Juustoportin kuohukermaa

suolaa, pippuria ja timjamia

1. Kuori porkkanat, paloittele ja keitä kypsiksi kattilassa. Lisää keitinveteen 1 tl suolaa.
2. Kun porkkanat ovat kypsiä, kaada keitinliemi talteen ja jätä porkkanat kattilaan.
3. Lisää kattilaan bataattisose ja soseuta ainekset sauvasekoittimella.
4. Lisää kerma ja keitinlientä saadaksesi haluamasi koostumuksen, sekoita tasaiseksi.
5. Lisää mausteita makusi mukaan ja tarjoile keitto jogurttisämpylöiden kanssa.

KATSO JOGURTTISÄMPYLÖIDEN OHJE
JUUSTOPORTTI.FI/RESEPTIT

HELPPO SUKLAAPIIRAKKA

4 ANNOSTA I ALLE 60 MIN

2,5 dl	vettä
200 g	Juustoportin kirnuvoita
4 rkl	kaakaojauhetta
1 tl	suolaa
5 dl	vehnäjauhoja
5 dl	sokeria
2 tl	vanilliinisokeria
1,5 tl	soodaa
1 prk	mustakirsikka AB-jogurttia
2 kpl	munia

KUORRUTUS

2 rkl	Juustoportin Vapaan lehmän maitoa
100 g	Juustoportin kirnuvoita
200 g	tomusokeria
1 rkl	kaakaojauhetta

1. Mittaa vesi, voi, kaakaojauhe ja suola kattilaan. Kiehauta ja nosta jäähtymään.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään.
3. Lisää jauhoseokseen jäähtynyt kaakaoliemi, AB-jogurtti ja kananmunat.
4. Sekoita taikina tasaiseksi ja kaada uunipannulle voidellun leivinpaperin päälle.
5. Paista 200 °C noin 20 min.
6. Valmista kuorrutus, kun piirakka jäähtyy.
7. Mittaa maito ja voi kattilaan, kiehauta ja jäähdytä seos.
8. Sekoita jäähtyneeseen seokseen tomusokeri ja kaakao.
9. Levitä seos jäähtyneen piirakan päälle. Pinnalle voi ripotella suklaarouhetta koristeeksi.

Houkuttelevan värinen porkkana-bataattikeitto sopii hyvin alkukeitoksi tai kevyeksi lounaaksi.

Mustakirsikka AB-jogurtilla maustettu suklaapiirakka tuo kahvipöytään herkullisen säväyksen!

ELÄINTEN HYVINVOINNIN EDELLÄKÄVIJÄ

Vapaan lehmän maitotilalliset ovat sitoutuneet huolehtimaan eläinten hyvinvoinnista poikkeuksellisen korkeiden kriteerien mukaisesti. Keväällä Juustoportti otti askeleen vielä pidemmälle ja aloitti tilojen hyvinvointiarvioinnit. Niiden pohjana on mittaristo, jossa tärkeimmän viestin olostaan kertoo eläin itse.

LYHENNE WQ tulee sanoista Welfare Quality eli hyvinvoinnin laatu. Se on eläinten hyvinvoinnin mittaustyökalu, jonka kehittivät yhteistyössä kymmenet eurooppalaiset ja eteläamerikkalaiset instituutit ja yliopistot. Tutkijat halusivat luoda koko eläintuotantoketjua hyödyttävän mittariston, joka toimii sekä tiloilla että teurastamoissa niin naudoille, sioille kuin siipikarjalle.

WQ-mittaristo pohjaa vahvaan tieteelliseen näyttöön ja hyvinvointimittausten luotettavaan toistettavuuteen. Toistettavuus tarkoittaa sitä, että ryhmä asiantuntijoita päätyy yhdellä tilalla lähes samoihin tuloksiin eri ajankohtina.

– Juomakippojen määrä on helppo laskea, mutta tästä mallista poikkeuksellisen tekee se, että myös eläinten tunnetilan ja laumakäyttäytymisen mittaaminen on luotettavaa, kertoo Suomen ainoa sertifioitu nautojen WQ-auditoija, tuotantoeläinten hyvinvoinnin konsultti **Essi Wallenius**.

ELÄIN KERTOO OLOSTAAN ITSE

Eläin osaa kertoa paljon omasta hyvinvoinnistaan. WQ-käynneillä asiantuntija keskittyykin eläimestä mitattaviin tekijöihin: arvioinnissa ei lasketa pintaalaa tai kuivikkeen määrää, vaan tilan toimitapojen toimivuutta arvioidaan eläintä tarkkaillen. Esimerkiksi lehmän makuuparren mittaamisen sijaan auditoija mittaa aikaa, jonka eläin tarvitsee mennäkseen märehtimään. Hän myös seuraa, törmääkö eläin makuulle mennessään parsirakenteisiin, onko sillä epämukavasta makuualustasta kieliviä ihovaurioita ja makaako se parressa takaosa lantakäytävän puolella.

– Tilan suoriutuminen on kiinni eläimestä eikä senteistä, Essi tiivistää.

Tulosten perusteella tila voi kehittää toimintaansa sen mukaisesti, mitä eläin ympäristöstään viestii.

ISO ASKEL MAAILMANLAAJUISESTIKIN

Juustoportti on ensimmäinen suomalainen yritys, joka toimii määrätietoisesti hyvinvointiarviointien liittämiseksi osaksi tuoteperhettä. Tavoite on merkittävää edelläkävijyyttä maailman laajuisestikin katsottuna: WQ-sertifikaatin käyttöoikeuksia on myönnetty tähän mennessä vain Espanjassa ja Itävallassa.

Otanta Juustoportin Vapaan lehmän maitotiloista on nyt pilottiauditoitu. Se on WQ-komitean vaatima esivaihe, jonka läpäistyään yritys voi tavoitella hyvinvointisertifikaatin käyttöoikeutta. Pilottiauditointien tuloksista komitea näkee Juustoportin sopimustilojen tämän hetkisen tason. Niiden perusteella komitea laatii Juustoportin kanssa kehitystavoitteet ja asettaa vaatimukset, joita noudattamalla se myöntää WQ-sertifikaatin käyttöoikeuden.

Samalla Juustoportin sopimustilat sitoutuvat säännöllisiin WQ-arviointeihin.

– Kaikkien yhteinen halu on se, että eläimillä on todistetusti hyvä olla. ■

Juustoportti kulkee ensimmäisenä suomalaisyrityksenä kohti hyvinvointisertifikaattia.

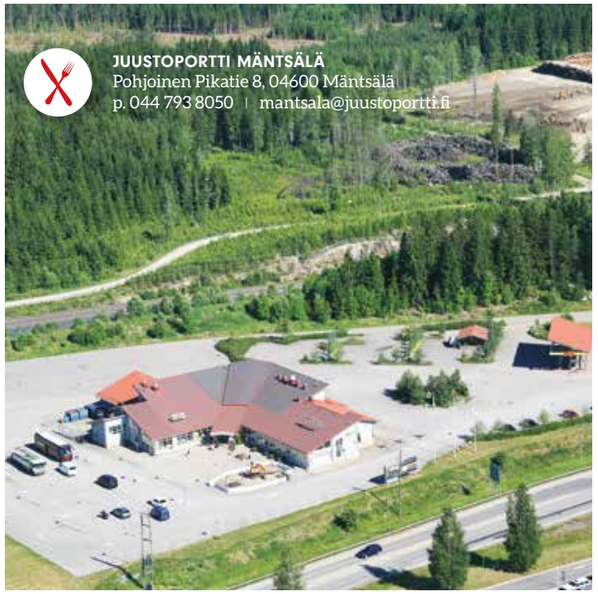
VAPAAN LEHMÄN MAITO ON 100 %

- vapaasti pihatossa elävien ja ulkoilevien lehmien maitoa.
- hyvinvointisopimustiloilta kerättyä.
- tiloilta, jotka kuuluvat Nautojen terveydenhuollon seurantajärjestelmään.
- tiloilta, jotka ovat sitoutuneet ja saaneet koulutuksen eläinten parempaan kohteluun ja apilanviljelyyn.
- GMO-vapaata.
- ympäristöystävällisemmin tuotettua.
- perheyrityksen jalostamaa.
- tiloilta, joiden tuottajat saavat Juustoportilta keskimääräistä korkeampaa tuottajahintaa.
- lehmistä, jotka saavat apilapitoista rehua.
- läheltä kerättyä.

LUE LISÄÄ: JUUSTOPORTTI.FI

JUUSTOPORTTI LÄPI SUOMEN

Juustoportin kahviloissa voit vierailla Jalasjärvellä, Mäntsälässä ja Kärsämäellä. Tytäryhtiö Kasvis Galleria Kuopiossa on nimensä mukaisesti herkullisten kasvistuotteiden koti.



JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ
Pohjoinen Pikatie 8, 04600 Mäntsälä
p. 044 793 8050 | mantsala@juustoporttr.fi

Helppo tulla, helppo olla

JÄRJESTÄ TILAISUUTESI MÄNTSÄLÄN JUUSTOPORTISSA

OLETKO JÄRJESTÄMÄSSÄ JUHLIA TAI TILAISUUTTA? Mäntsälän Juustoportti taipuu juuri tarpeidesi mukaiseksi: voit varata yhtä hyvin kymmenen hengen kabinetin kuin 80 hengen salin tai jotain siltä väliltä. Isoon saliin on mahdollista järjestää oma sisäänkäynti. Seurueesi voi ruokailla ja kahvitella linjastollamme ja halutessasi järjestämme erillisen tarjoilun. Tarjoamme myös ajantasaisen audiovisuaalisen tekniikan.

Tuokio herkkumyymälässä juustoihin tutustuen tuo päivään mukavan lisän ja jättää suuhun taatusti hyvä maun. Meillä tilaisuutesi on tunnettua Juustoportin laatua – tervetuloa palveltavaksi!

OTA YHTEYTTÄ, NIIN RÄÄTÄLÖIDÄÄN YHDESSÄ TARPEIDESI MUKAINEN KOKONAISUUS!
p. 044 793 8051 | mantsala@juustoportti.fi ■

KASVIS GALLERIA OY
Satulasepänkatu 4, 70700 Kuopio
p. 020 741 4414

Herkullisten kasvistuotteiden koti

JUUSTOPORTIN KASVIS GALLERIA

KASVIS GALLERIA on Juustoportin kuopiolainen tytäryhtiö, jonka tarina alkoi porkkanaraasteesta ja kehittyi rakkaudesta ruokaan. Yritys myy kasvistuotteita ammattikeittiöihin ja vähittäiskaupoille.

Kasvis Galleriassa on ikuinen joulu – onhan se laatikkoineen yrityksen tärkein sesonki. Samaan aikaan kasvisruokabuumi on tehnyt Kasvis Gallerian tuotteista kysyttyjä ympäri vuoden niin kodeissa kuin ravintoloissa. Kasvis ei ole enää pelkkä lisäke, vaan muuntuu kokonaiseksi ruokalajiksi.

JOKO MUUTEN OLET MAISTANUT Juustoportin ja Kasvis Gallerian tuotteet yhdistävää Atrian Samettista Tomaatti-leipäjuustokeittoa? ■

Kohti kestävämpää maailmaa

JALASJÄRVEN JUUSTOPORTTI NÄYTTÄÄ SUUNTAA

JALASJÄRVEN KAHVILA ON AINA OLLUT SUUNNANNÄYTTÄJÄ. Siellä näet Juustoportin uutuustuotteet ensimmäisenä. Myymälän suuressa juustonäyttelyssä puolestaan voit maistella erikoisjuustoja. Viime vuonna valmistunut showroom kertoo Juustoportin tarinan videon, esineiden ja kuvien avulla. Lapset saavat laskea liukua ja tietysti lypsää Isabellaa; lehmää, jonka maidosta koko Juustoportin tarina lähti liikkeelle yli puoli vuosisataa sitten.

Yhteisestä ympäristöstä välittäminen on aina ollut keskeinen osa Juustoportin arvomaailmaa ja arkea. Tänä vuonna yritys ottaa taas yhden askeleen pidemmälle: Jalasjärven kahvilan pihaan tulee sähköautojen latauspiste. Latauspisteitä on lähivuosina tulossa myös muiden kahviloiden yhteyteen. Tervetuloa Jalasjärvelle - lähdetään yhdessä matkalle kohti kestävämpää maailmaa! ■

JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI
Keisarintie 145, 61710 Pentinmäki
p. 06 456 6900 | jalasjarvi@juustoportti.fi

Juustoporttiperheen uusin tulokas

VIETÄ MAUKAS TAUKO KÄRSÄMÄELLÄ

JUUSTOPORTIN KÄRSÄMÄEN KAHVILA aukesi maaliskuussa Nelostien varrelle. Tutustu tulokkaaseen paremmin, lue juttu seuraavalta sivulta! ■

JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI
Haapajärventie 1, 86710 Kärsämäki
p. 044 580 5880
karsamaki@juustoportti.fi

s.16 TUTUSTU KÄRSÄMÄEN KAHVILAAN!

Kuvat: Suomen Ilmakuva Oy

Työpari Sofia Kukila ja Seppo Kuusisaari Kärsämäen avajaisissa.

"Me haluamme olla paras taukopaikka ruokaan satsaaville ihmisille."

Kuvat: Sofia Kukila & Seppo Kuusisaari

KÄRSÄMÄEN KAHVILA AVATTIIN

MAUKAS TAUKO NELOSTIEN VARRELLA

TULEVAISUUDESSA Juustoportilla on kymmenkunta liikenneasemaa ympäri Suomea. Niistä kolmas avasi ovensa maaliskuussa Kärsämäellä, Nelostien varrella.

– Me haluamme olla paras taukopaikka ruokaan satsaaville ihmisille, kertoo projektivastaava **Sofia Kukila**.

Sofian työpari, palveluliiketoiminnan kehityspäällikkö **Seppo Kuusisaari** jatkaa Juustoportin olevan enemmän kuin perinteinen liikenneasema.

– Meillä rauhoittuu ja viihtyy. Marketin sijaan olemme herkkumyymälä tien päällä.

"ME KAIKKI HALUAMME, ETTÄ ASIAKAS JATKAA MATKAANSA TYYTYVÄISENÄ"

Juustoportti satsaa laatuun sekä tuotteissa että palvelussa. Asiakas voi maistella ja haistella, kokeilla ja kysellä. Työntekijät ovat asiantuntijoita, jotka tuntevat tuotteet ja osaavat auttaa mieleisten herkkujen löytymisessä.

Kärsämäen kahvilan henkilökunnan koulutus kesti kolme intensiivistä viikkoa. Ryhmä haki oppia niin meijeristä kuin juustolasta sekä Jalasjärven ja Mäntsälän kahviloista. Kärsämäkeläisessä huvilassa pidetyssä avauskoulutuksessa porukka loi omat tavoitteensa ja nostatti tiimihenkeä.

– Palveluhengen pitää olla sisäsyntyistä eikä ulkoa kaadettuja määräyksiä, Sofia kertoo Juustoportin filosofiasta.

Ryhmätyöt ja keskustelu synnyttivät monia oivalluksia, joilla yhdessä päätetyt tavoitteet siirtyvät käytäntöön.

– Me kaikki haluamme, että asiakas jatkaa matkaansa tyytyväisenä.

"ME OLEMME SE ERILAINEN VAIHTOEHTO, MAUKAS TAUKO NELOSTIEN VARRELLA"

Sofia ja Seppo kiittelevät Kärsämäen kuntaa, jonka kanssa yhteistyö on ollut erittäin jouhevaa. Liikenneaseman rakennus on eläväinen keskus, josta löytyy palveluita Alkosta kirjastoon. Luonnollisesti tarjolla on myös Pentikin tuotteita, tällä kertaa Juustoportin oman myymälän puolella.

Kärsämäen kahvila on otettu vastaan todella mukavasti, kävijöitä on riittänyt.

– Olemme heti alkumetreillä saaneet palkata lisää henkilökuntaa, Seppo kertoo positiivisesta lähdöstä.

Seppo ja Sofia kyselevät paljon suoraa palautetta kahvilan asiakkailta. Se on ollut mainiota, mutta molemmat toteavat hymyillen, että nälkä kasvaa syödessä. Juustoportti haluaa tarjota mahdollisimman monelle matkaajalle mahdollisuuden viihtyisään ja maukkaaseen taukoon.

– Me olemme se erilainen vaihtoehto, maukas tauko Nelostien varrella. Tervetuloa testaamaan! ■

”Onnistunein lopputulos syntyy yhteistyöllä.”
LEENA RAJALA
laatu- ja ympäristövastaava

”Me haemme koko ajan parempia ratkaisuja.”
MARKO VIITALA
tehdaspäällikkö

MUUTOS ON MAHDOLLISUUS

”Haluan haasteita ja kehittymismahdollisuuksia.”
SOILE OJANIEMI
maidon yhteiskäsittelijä

”Meitä kannustetaan kokeilemaan.”
JANNE LEHTINEN
projektipäällikkö

SOILE JAKSAA PAREMMIN SAADESSAAN OPPIA UUTTA

Soile Ojaniemi kuvaa työpistettään Juustoportin lennonjohdoksi. Maidon yhteiskäsittelijät ottavat kuljetukset vastaan ja päättävät sen jatkosta kaikin tavoin. Pestiin ei ole oikotietä ja niinpä Soilenkin matka nykyiseen asemaan on ollut pitkä ja vaatinut monta kehitysaskelta.

– Aina jaksaa paremmin, kun on, mitä oppia, Soile kuvaa tiedonjanoista luonnettaan.

Yrityksen jatkuva kasvu on tuonut mukanaan monta merkittävää, pitkäjänteistä muutosta. Samaan aikaan talon mutkaton työkulttuuri mahdollistaa nopeatkin uudistukset.

– Jos huomaamme parannettavaa, juttelemme oman porukan kanssa ja sovimme yhdessä uudesta toimintatavasta. Vuorovaikutus on tärkeää uuden luomisessa.

Soilen mielestä muutos on hyvä monessakin mielessä: se mahdollistaa kasvun ja säilyttää mielenkiinnon omassa työssä.

– Vähemmälläkin olisin päässyt, mutta haluan haasteita ja kehittymismahdollisuuksia.

Soile on jäämässä äitiyslomalle. Hän epäilee nauraen, että luvassa voi olla vieroitusoireita.

– Olen ollut täällä kaksitoista vuotta ja aina vaan on yhtä kiva tulla töihin. ■

”Me juustoporttilaiset uskallamme muuttua, haluamme kehittyä ja menemme yhdessä eteenpäin.”
TIMO KESKI-KASARI, toimitusjohtaja

MARKO TUNTEE JUUSTOPORTTILAISEN HENGEN

Ilman jatkuvaa muutosta on mahdotonta pysyä mukana elintarvikealalla.

– Me haemme koko ajan parempia ratkaisuja, toimivampia tapoja ja uusia tuotteita, kertoo **Marko Viitala**.

Markon kaksikymmenvuotinen ura Juustoportilla on ollut täynnä määrätietoista eteenpäin menemistä. Hän on kokannut kahvilassa ja valmistanut kellaroituja juustoja, mozzarellaa sekä maitoa. Viimeiset kymmenen vuotta Marko on hoitanut erilaisia esimiestehtäviä ja nyt edessä on jälleen uusi askel kehittämispäälliköstä tehdaspäällikköksi. Hän tietää, että muutos voi olla repivää ja raastavaa tai pehmeää ja miellyttävää. Ratkaisevinta on mukana olevien ihmisten asenne.

– Juustoporttilaiseen henkeen kuuluu, että johto on innovatiivinen ja koko henkilökunta suhtautuu uuteen positiivisesti. Siksi täällä on mukava viedä muutoksia läpi, Marko kertoo vahvaan kokemukseensa nojaten.

Meijerialalla jumittajat jäävät jalkoihin. Tuotteet vaihtuvat, pakkaukset muuttuvat ja tekniikka kehittyy. Marko tietää, miten pelissä pysytään mukana jatkossakin.

– Muutos ei saa pysähtyä. Sillä tavalla kehitymme koko ajan. ■

JANNE AMMENTAA UUSIA MAKUJA LAADUKKAISTA JA TURVALLISISTA RAAKA-AINEISTA

Maku. Se on tuotekehityksen tärkein asia, tietää projektipäällikkö **Janne Lehtinen**. Tuore juustoporttilainen on aistinut talon ilmapiirin jo alkumetreiltä asti.

– Täällä on kova into viedä asioita eteenpäin. Kukaan ei aseta rajoitteita ja johto kannustaa kokeilemaan, Lehtinen kertoo.

Tuotekehityspuolella muutos on jatkuvaa. On kuljettava askel edellä ja aavistettava tulevat trendit. Samalla vakiintunut valikoima on jatkuvan tarkastelun alla.

– Pidämme sataprosenttisesti kiinni raaka-aineiden laadusta ja turvallisuudesta, kotimaisuus on tärkeä valintakriteeri, se rajoittaa tiettyjä lähtökohtia, mutta luovalla ennakkoluulottomalla hulluudella voimme sekä pitää kiinni tärkeistä arvoista että tuoda markkinoille uutta.

Jannen omat kauppareissut venähtävät usein ajateltua pidemmiksi. Utelias mieli laittaa tutkimaan hyllyjen tarjontaa laidasta laitaan.

Janne kiittelee työpariaan **Henna Nurmelaa**. He uskaltavat kysyä toisiltaan myös ne kuuluisat tyhmät kysymykset ja haastavat ajattelemaan uusilla urilla. Osansa kehuista saa talon johto, sillä into kehittyä tarttuu kaikkiin työntekijöihin.

– Tämä on hallittua muutosta. Meillä on tuotekehityksessä selkeitä tavoitteita. Uutta on aina se, kuinka pääsemme haluttuun lopputulokseen. ■

LEENA KUUNTELEE MUIDEN ASIANTUNTIJUUTTA HERKÄLLÄ KORVALLA

FSSC 22000 on tylsän kuuloinen rykelmä kirjaimia ja numeroita. Sen taakse kätkeytyy kuitenkin jotain todella tärkeää: sertifikaatti, joka takaa Juustoportin tuotteiden turvallisuuden.

– Sertifikaatin sisältämät vaatimukset ovat normaalia arkeamme, talon tapa toimia. Se kattaa aivan kaiken resursseista raaka-aineisiin ja valmiisiin tuotteisiin, kertoo Juustoportin laatu- ja ympäristövastaava **Leena Rajala**.

Sertifikaatin vaatimukset ovat erittäin korkeat ja sen saaminen määrätietoisen työn tulos.

Tuotteiden turvallisuuden ja laadun varmistaminen vaatii kuitenkin jatkuvaa valppautta: oman toiminnan seuraaminen ja kehittäminen ovat onnistumisen kulmakiviä. Asioita, joihin jokainen juustoporttilainen on sitoutunut.

– Onnistunein lopputulos syntyy yhteistyöllä. Kaikesta tulee aina parempaa, kun jokainen on tuonut mukaan oman asiantuntijuutensa.

Sertifikaatti on myös mainio selkäranka muutoksille.

– Huopaaminen jää ja asiat menevät hallitummin maaliin, kertoo Leena.

Mikäpä sen parempaa Juustoportin kaltaisessa eläväisessä ja kasvavassa yrityksessä. ■

JUUSTOPORTTI

Elämä on valintoja.
Valitse paremmin.

JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI

Keisarintie 145
61710 Pentinmäki

p. 06 456 6900
jalasjarvi@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ

Pohjoinen Pikatie 8
04600 Mäntsälä

p. 044 793 8050
mantsala@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI

Haapajärventie 1
86710 Kärsämäki

p. 044 580 5880
karsamaki@juustoportti.fi

WWW.JUUSTOPORTTI.FI