

JUUSTOPORTTI

ILMAINEN
LEHTI

OTA MUKAAN!

VUODEN TAUKOPAikka 2022

Palkinnon saajana koko
Juustoportti-liikenneasemaketju

KELLAROIDUT JUUSTOT

Erikoisjuustot valmistuvat
yli 100 vuoden yhteenlasketulla
työkokemuksella

TORJU RUOKAHÄVIKKIÄ

Vähentämällä ruokahävikkiä
säästetään ympäristöä ja rahaa

DONITSILEIVOKSET

Nappaa resepti talteen ja
valmista herkulliset
leivokset

VÄLIPALAVINKKEJÄ

Hyvä välipala aterioiden
välissä auttaa jaksamaan

VÄRITYS- JA PULMAPELI

LAPSILLE MUKAVAA MATKATEKEMISTÄ



Liikenneasemat

- 4 Vuoden taukopaikka
- 6 Monta syytä piipahtaa Juustoportilla
- 8 Välipalavinkkejä moneen makuun
- 10 Tervetuloa Juustoportille



29



Vastuullisuus

- 18 Ihmiset ja eläimet
- 20 Ympäristö ja ilmasto sekä yhteiskunta
- 22 Torju ruokahävikki
- 23 Omaa ruokahävikkiään voi vähentää

Tekijät esiin

- 12 AB-jogurtin samettinen maku kiehtoo edelleen
- 14 Yhteensä yli sata vuotta ammattitaitoa
- 26 Ruokatalo vailla vertaa

Ajankohtaista

- 29 Yhteistyö jatkuu
- 29 Frezza siirtyi Juustoportille
- 29 Mikä on parasta Juustoportissa?
- 31 Kysy meiltä

Reseptit

- 16 Donitsileivokset
- 23 Onnellisten pannukakut
- 25 Juustotarjotin

PÄÄKIRJOITUS

Juustoportin liikenneasemat saivat merkittävän tunnustuksen, kun Tilausajokuljettajat ry valitsi ketjun Vuoden Taukopaikaksi. Arvostamme nimenomaan sitä, että valinta osui koko ketjuun, ei yhteen liikenneasemaan. Se korostaa pitkäjänteistä työtä, jota liikenneasemilla on tehty.

Strategiassamme on linjattu, että haluamme olla omien toimialojemme paras paikka tehdä töitä. Kun yhteistyö sujuu ja on keskimäärin mukavaa tulla töihin päivittäin, se välittyy myös asiakkaille laadukkaina tuotteina ja hyvänä palveluna. Ne luovat pohjan sille, että olemme alan paras brändi asiakkaillemme. Sellaisella liikenneasemalla on mukava pysähtyä, ja sinne suuntaa toisenkin kerran.

Liikenneasemat ovat meille myös näyteikkuna omaan valikoimaamme. Houkuttelevan juustotiskin ohella tarjolla on laaja kattaus omia tuotteitamme ja alueen pientuottajien parasta osaamista. Omien tuotteiden ja palveluiden kehittäminen pitää meidät kiinni ajassa ja tuo sopivasti haasteita.

Kasvu omassa osaamisessamme ja työn sujuvoittaminen tapahtuvat haasteiden kautta.

Kehittyminen kytkeytyy tässä ajassa vahvasti vastuullisuuteen, joka on keino vastata muun muassa ilmastohaasteisiin. Vastuullisuus on ollut vuosien ajan keskeinen osa investointeja. Otimme merkittävän askeleen eteenpäin, kun meijerissä viimeinenkin osa fossiilista polttoaineista vaihdettiin biokaasuun.

Viheästä sähköstä, aurinkopaneeleista, omasta toimintamallistamme (kehitä, pienennä, laske) ja muista vastuullisuuteen liittyvistä asioista voit lukea lisää tämän lehden sivuilta.

Vastuullisuus on työtä, jota tehdään askel kerrallaan. Jokainen onnistuminen kannustaa hakemaan uusia askelmerkkejä. Ilmastoystävällisyys ja hyvä

harkinta tuovat usein säästöjä, jotka säästävät ilmaston ohella myös rahaa. Tulevaisuutta rakennetaan pala kerrallaan, joka päivä.

On hienoa, että olet mukana sillä matkalla.

Timo Keski-Kasari



JULKAISIJA

Juustoportti Oy
Sidosryhmälehti 14
Meijeritie 3
61600 Jalasjärvi
p. (06) 456 6800
etunimi.sukunimi@juustoportti.fi
juustoportti.fi

PÄÄTOIMITTAJA

Timo Keski-Kasari

TOIMITUSKUNTA

Kati Jokiaho
Marjo Keski-Kasari
Jaana Kuusinen
Simo Tolvanen

RESEPTIT JA KUVAT

Juustoportti

VALOKUVAT

Juustoportti

TOIMITUS JA TAITTO

Terhi Rintala
I-print Oy, Anne Vuolle



Charter palkinnonjakokuvassa henkilöt: Marjo Keski-Kasari, Timo Keski-Kasari, Marika Suokko, Seppo Kuusisaari, Kimmo Wirén ja Ari-Pekka Mikkonen

JUUSTOPORTTI VALITTIIN VUODEN TAUKOPIIKKAKSI

Tilausajokuljettajat ry on valinnut Vuoden Taukopaikaksi Juustoportin liikenneasemaketjun, jolla on liikenneasemat Jalasjärvellä, Mäntsälässä, Kärämäellä, Ylöjärvellä ja Kuopiossa. Yhdistys on valinnut vuoden taukopaikan jo vuodesta 1992. Koronan vuoksi valinta jäi

tekemättä muutaman vuoden ajan, kun tilausajotkin vähenivät. Juustoportti-ketju on ensimmäinen tauon jälkeen palkittu.

Juustoportin palveluliiketoiminnan johtaja **Seppo Kuusisaari** on otettu huomioon osoituksesta.

- Kuljettajat ovat tienvarsipalveluiden

suurkuluttajia eli monet heistä nauttivat päivittäiset ateriansa matkan varrella. Heillä on vahva asiakasnäkökulma palveluihin ja niiden laatuun myös asiakkaidensa kautta.

VUODEN TAUKOPIIKKA -titteli on kiitos ja tunnustus hyvin tehdystä työstä tielläliikku-

jien hyväksi.

- Valintaan tuli väli vuosia pandemian aikana, kun matkustusta ei ollut lainkaan. Viime vuonna tilausajomarkkinat palasivat entiselle tasolle. Paikoin matkoja tehdään jopa enemmän kuin vertailukelpoisena vuonna 2019, kertoo yhdistyksen puheenjohtaja **Kimmo Wirén**.

Aiemmista tunnustuksista poiketen Tilausajokuljettajat valitsi nyt palkittavaksi koko Juustoportti-liikenneasemaketjun.

- Juustoportti on tehnyt pitkäjänteisesti hyvää työtä asiakkaittemme eteen. Pysähtyipä missä päin Suomea tahansa, Juustoportti on takuuvarma taukopaikka, Wirén perustelee.

JUUSTOPORTIN palveluliiketoiminnan johtaja Seppo Kuusisaari on kiitollinen palkinnosta.

- Taukopaikkatittelin valinnan tehneet tilausajokuljettajat asiakkaineen ovat suu-

ri ja erittäin tärkeä asiakaskohderyhmä kaikille tienvarsipalveluita tarjoaville yrityksille.

Kuusisaari sanoo, että kisa koronan jälkimainingeissa on ollut kovaa.

- Voimme olla erityisen iloisia siitä, että valinta kohdistui koko Juustoportti-liikenneasemaketjuun. Se on myös merkki siitä, että olemme onnistuneet omannäköisellä konseptillämme. Tuotteet ja palvelut ovat tasalaatuisia - koko ketjumme osalta.

KUUSISAARI kokee, että valinta on kiitos ja tunnustus koko henkilökunnalle hyvin tehdystä työstä.

- Tilausajokuljettajat ry:n valinta tuntuu erityisen hyvältä koko Juustoportti-liikenneasemaketjun henkilöstön vuoksi. Tunnustus saa meidät edelleen kehittämään toimintaamme. Olemme kirjaimellisesti oikealla tiellä.

TAUKOPIIKKA

KAHVILA

RAVINTOLA

HERKKUMYYMÄLÄ

SÄHKÖAUTOJEN LATAUSPISTEET

PYSÄHTYIPÄ MISSÄ PÄIN SUOMEA TAHANSA, JUUSTOPORTTI ON TAKUUVARMA TAUKOPIIKKA.



JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI

Keisarintie 145, 61710 Penttimäki
p. 06 456 6900
jalasjarvi@juustoportti.fi
Juustoportti Jalasjärvi
@juustoportti_liikenneasemat



JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI

Kumitie 2, 33470 Ylöjärvi
p. 044 7938 070
ylojarvi@juustoportti.fi
Juustoportti Ylöjärvi
@juustoportti_liikenneasemat



JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI

Haapajärventie 1, 86710 Kärämäki
p. 044 580 5880
karsamaki@juustoportti.fi
Juustoportti Kärämäki
@juustoportti_liikenneasemat



JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ

Pohjoinen Pikatie 8, 04600 Mäntsälä
p. 044 793 8050
mantsala@juustoportti.fi
Juustoportti Mäntsälä
@juustoportti_liikenneasemat



JUUSTOPORTTI KUOPIO

Naulakatu 2, 70800 Kuopio
p. 044 7938 055
kuopio@juustoportti.fi
Juustoportti Kuopio
@juustoportti_liikenneasemat





MONTA SYYTÄ PIIPAHTAA JUUSTOPORTILLA

Tervetuloa pysähtymään suomalaisen perheyri-tyksen taukopaikkaan! Meiltä löydät maittavat ruoat, kahvit sekä nopeat syötävät niin paikan päällä syötäväksi kuin mukaan otettavaksi.

Myös lahjat ja tuliaisat on helppo valita herkkumyymälän runsaasta valikoimasta. Juustotiskistä löydät Juustoportin mahtavat juustot, joista on tarjolla myös pieniä maistiaisia.

Meillä on kattavat latauskeskittymät sähköautoille, ja jokaisen pisteen yhteydestä on polttonesteen jakelu.

1 VUODEN TAUKOPAIKKA

Voitettiin muuten vuoden 2022 taukopaikka -palkinto! Meille voi tulla ihan asioikseen, vaikkei reissussa olisikaan.

2 HERKKUMYYMÄLÄ

Herkkumyymälän sydän on ainutlaatuinen juustotiskimme, jossa myydään myös täysin uniikkeja juustoja, joita ei saa mistään muualta kuin meiltä. Lisäksi myymälän valikoimaan kuuluvat erilaiset pientuottajien herkut ja kaikki Juustoportin omat tuotteet.

3 KAHVILA

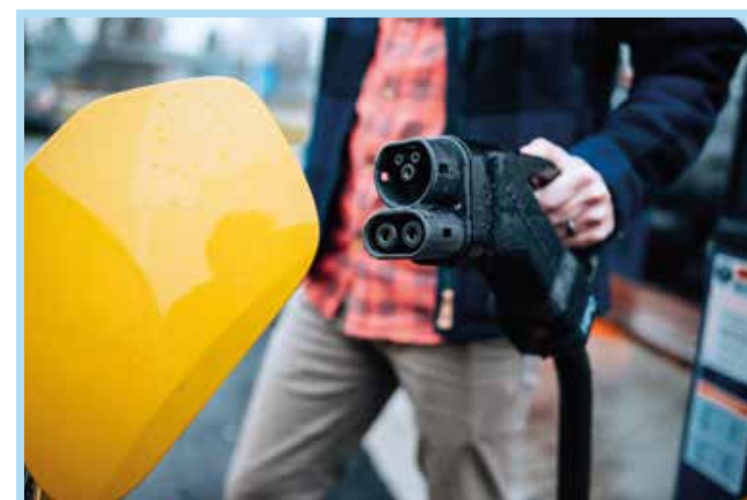
Miltäs kuulostaisi meidän tekemä herkullinen panini pieneen nälkään? Vitriinistämme löytyvät maittavat makeat ja suolaiset herkut! Kahvi on tietysti tuoretta ja wc-tilat puhtaat.

4 RAVINTOLA

Päivittäin on tarjolla runsas ja herkullinen noutopöytä sekä à la carte -listan herkut. Käytämme suomalaista lihaa ja suosimme Juustoportin omia tuotteita. Noutopöydässämme onkin aina tarjolla Juustoportin kuuluisaa leipäjuustoa ja leivän päälle sipaistaan kirnuvoita!

5 SÄHKÖAUTOJEN LATAUSPISTEET

Meillä on kattavat sähköautojen tehollatouskentät ja tarjoamme myös ilmaisia asiointilatauspisteitä asiakkaillemme. Perinteisten polttonesteiden jakelusta vastaa Neste ja St1.



VÄLIPALAVINKKEJÄ MONEEN MAKUUN



FREZZA MAITOKAHVIJUOMA JA KAURAKAHVIJUOMA

Frezza kylmäkahviuomat sopivat herkutteluhetkiin ja toimivat nopeina välipaloina. Frezza on kätevä ottaa mukaan uudelleensuljettavan kierrekorkin ansiosta.

HYVIN PROTEIINIJUOMA

250 ML MINTTU-KAAKAO

Hyvin proteiinijuoma on sokeroimaton ja makeutusaineeton. Proteiinia on 20 g per pakkaus. Helppo välipala säilyy avaamattomana huoneenlämmössä.



VIILI 1 %

200 G

Perinteinen 1 % rasvaa sisältävä viili on raikasta ja kevyttä. Nauti viili sellaisenaan tai lisää loraus Hyvin mehukeittoa ja ripaus granolaa.



HYVIN KREIKKALAINEN JUOTAVA JOGURTTI

250 ML BANAANI

Hyvin juotava jogurtti on sokeroimaton ja makeutusaineeton. Laktoositon banaanijogurtti maistuu perheen pienimmille, mutta on makunautinto myös suuremmille.



RIISIPUURO

300 G

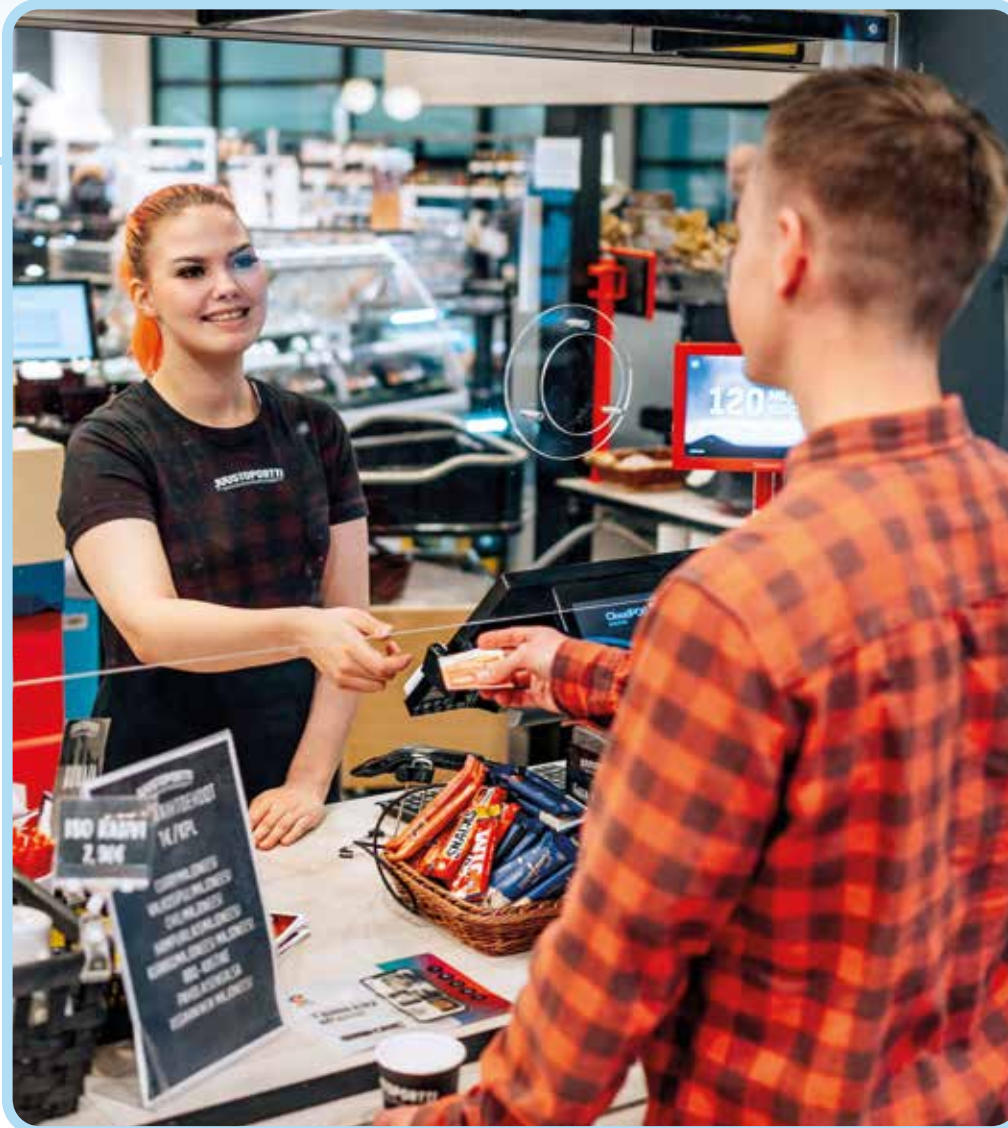
Uusi tapa nauttia herkullisesta puurosta ja mansikkahillosta: Lämmitä puuro mikrossa ja lisää mansikkahillo puuron päälle. Makoisa mansikkahillo sulostuttaa puurohetken ja saa puuron maistumaan myös herkkusuille. Juustoportin puurot valmistetaan ammattitaidolla ja intohimolla omassa ruokatehtaassa Kasvisgalleriassa. Maista ja ihastu!



HYVIN MANSIKKAINEN PILLIMEHU

200 ML

Nämä sokeroimattomat ja makeutusaineettomat mehut miellyttävät niin lapsia, kuin vanhempia. Hiilihydraatteja mansikkaisessa mehussa on 4,3 g/100 grammassa. Mehut valmistetaan Juustoportilla Jalasjärvellä.



LEIPÄJUUSTO

140 G

Kansallisherkuksikin kuvattu leipäjuusto on maistuvaa sellaisenaan, kylmänä tai lämmitettynä. Leipäjuusto sisältää reilusti proteiinia, joten se pitää hyvin nälän loitolla.



KAURAVÄLIPALA MANSIKKA

150 G

Juustoportin mansikkakauravälipala on täyteläinen ja pehmeä, se maistuu makoisalta ihan sellaisenaan. Juustoportin kauratuotteiden raaka-aineena käytetään suomalaista kauraa ja tuotteet valmistetaan Jalasjärvellä, Etelä-Pohjanmaalla. Kauravälipala on maidoton, gluteeniton ja vegaaninen.

JOGURTIRAHKA

150 G

Maistuva välipala koostuu jogurtista ja rahkasta, siis jogurttirahkasta.



AB-JOGURTTI LAKKA

400 G

Klassikkotuote! Juustoportin lakka AB-jogurtti on paksun samettista, maultaan herkullista ja se valmistetaan suomalaisesta maidosta ja pohjoisen soiden lakoista. Juustoportin AB-lakkajogurtti viettää 30-vuotissyntymäpäiviä tänä vuonna.

TARVITSETKO KOKOUS- TAI KOULUTUS- TILAA?

Tiesitkö, että jokaiselta Juustoportin liikenneasemalta löytyy kokoustila? Joillakin liikenneasemilla, kuten Ylöjärvellä, on erikokoisia tiloja, joista voi valita omaan tarkoitukseen parhaiten sopivan.

Osoitteesta www.juustoportti.fi/liikenneasemat löydät tietoja valmiista kokouspaketeistamme. Tiloja voi varata koko päiväksi, puoleksi päiväksi tai tietyksi ajaksi. Tarjoiluvaihtoehdot räätälöidään yhdessä sen mukaan, mikä teille sopii parhaiten.

Tilan varaaminen on helppoa nettisivujemme www.juustoportti.fi/liikenneasemat kautta. Voit myös soittaa suoraan liikenneasemille:

- **JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI**
puh. 06 456 6900
- **JUUSTOPORTTI KUOPIO**
puh. 044 793 8055
- **JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI**
puh. 044 580 5880
- **JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ**
puh. 044 793 8050
- **JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI**
puh. 044 793 8070

*Tervetuloa
kokoustamaan
Juustoportille!*

ESIHENKILÖT OVAT AVAINASEMASSA

Juustoportilla on viisi liikenneasemaa eri puolilla Suomea. Kun yhtenäistä työkulttuuria ja uusia asioita juurrutetaan eri yksiköihin, esihenkilöt ovat avainasemassa.

- Palveluliiketoiminnassa esihenkilön rooli on keskeinen. Kun pihaan kaartaa linja-autollinen asiakkaita, esimies sujuvoittaa koko työyhteisön työskentelyä. Hän tsemppaa, kannustaa, ohjeistaa ja jakaa työtehtäviä sekä on kii-reakkana itse asiakaspinnassa, **Seppo Kuusisaari** antaa esimerkkejä.

Juustoportin yhtenä strategi-

sena tavoitteena on kehittää esihenkilötyötä.

- Esihenkilö tekee yhdessä henkilökuntansa kanssa päivittäin monia sellaisia päätöksiä, joilla ohjataan koko liikenneaseman työtä. Siihen tarvitaan tukea ja hyviä valmiuksia selviytyä kiirehuipuista.

Esihenkilö on myös oman yksikönsä keskeinen hengen luoja.

- Koko työyhteisö voi hyvin, kun ilmapiiri on sellainen, että asioita uskalletaan ottaa esille ja niistä voidaan keskustella. On tärkeää, että tieto kulkee molempiin suuntiin. Arjen onnistumisista on tärkeää antaa hyvää palautetta. Yhtä tärkeää

on miettiä, voiko jonkun asian hoitaa paremmin tai sujuvammin.



Sami Hiltunen toimii keittiömestarina Kuopiossa ja Tiina Laaksonen päällikkönä Mäntsälässä.

Kiinnostuitko?



Osoitteesta www.juustoportti.fi/tyopaikat löydät tällä hetkellä avoimet työpaikat.

Voit myös jättää avoimen hakemuksen, jolla voit hakea töihin Juustoportti-konsernin eri toimipaikkoihin. Täytä hakemus huolellisesti. Käsittelemme hakemukset luottamuksellisesti ja säilytämme niitä kuusi kuukautta.

Mikäli sopivaa työtä on tarjolla, otamme sinä aikana sinuun yhteyttä.



TERVETULOA JUUSTOPORTILLE



JUUSTOTISKI

Juustoportin myymälän sydän on juustotiski, jossa on kymmeniä erilaisia juustoja. Jokainen niistä on tehty käsityönä juustolassamme Jalasjärven liikenneaseman yhteydessä. Juustoja löytyy vuohenmaidosta ja lehmänmaidosta, voimakkaampana tai miedompana – jokaiseen makuun. Juustojen kaveriksi on etsitty parhaat hillot ja keksit.



SÄNÄRIT JA PANINIT

Suuren suosion saaneet Juustoportin täytetyt ja lämmitetyt leivät eli paninit ja sänärit valmistetaan käsityönä liikenneasemillamme. Makuuvaihtoehtoja on monia, tule valitsemaan mieleisesi. Nappaa mukaan tai herkuttele paikan päällä!



HYVIN-MUKIT

Toivotut ja HYVIN suositut Hyvin-mukit ovat myynnissä Juustoportin liikenneasemilla. Nämä kauniit ja uniikit mukit on tehty yhteistyössä Arabian kanssa, ja mukien kuvitus on Hyvin-tuotteista tuttua maailmaa. Mukeja on saatavilla vain Juustoportin liikenneasemilta.



AB-JOGURTIN SAMETTINEN MAKU KIEHTOO EDELLEEN

Juustoportin AB-jogurttia on valmistettu jo 30 vuoden ajan. **Timo ja Marjo Keski-Kasari** muistavat hyvin sen hetken, jolloin AB-jogurtin tarina alkoi.

- Olimme Sveitsissä ja hotellin aamupalalla molemmat nostivat päänsä yhtä aikaa ylös. Paikallinen jogurtti oli niin hyvää, Timo Keski-Kasari kertoo.

Samettinen ja täyteläinen jogurtti vakuutti jo ensimmäisellä lusikallisella.

- Saman tien aloimme pohtia miten tämä on tehty ja onnistuisiko sen tekeminen myös meiltä, Marjo Keski-Kasari jatkaa.

SUOMESSA ei ollut 1990-luvulla tarjolla keskieurooppalaiseen tapaan valmistettuja jogurtteja. Niiden valmistamista ei pidetty edes mahdollisena.

Juustoportti päätti ryhtyä ensimmäisenä valmistamaan Bifisoft-jogurtteja. Keski-Kasarit haastattelivat alan osaajia ja hankkivat tietoa. Paksun rakenteen saavuttamiseksi jogurtti päätettiin valmistaa täysmaidosta. Todellinen läpimurto oli se, että Juustoportti oli Suomen ensimmäisiä teollisia valmistajia, joka yhdisti asidofilus- ja bifido-hapatteet.

Läpimurto vaati useampia koekeittoja Juustoportin Jalasjärvellä sijaitsevan liikeneaseman kellarissa. Onnistuminen ei tapahtunut ensimmäisellä kertaa, sen Timo Keski-Kasari myöntää hymyillen.

- Yksi opetuksista oli se, että ei saa sekoittaa. Alussa en malttanut olla tekemättä sitä. Yön aikana ei myöskään saa kurkkia kannen alle kattilaan.

Jokainen keitetty erä lisäsi tietotaitoa ja johdatti lähemmäs haluttua lopputulosta. Kellarissa keitettiin päivittäin parinsadan litran erä. Kun se oli jäähtynyt, jogurtti pakattiin lasipurkkeihin ja vietiin myyntiin.

- Emme halunneet tehdä pelkästään tavallisimpia makuja. Meillä oli esimerkiksi kiivi ja mandariini vakiomakujen rinnalla, Marjo Keski-Kasari kertoo.

- Mustakirsikka, kahvi, tyrni ja lakka ovat valmistuksessa edelleen, Timo Keski-Kasari jatkaa.

Juustoportilla haettiin jo 30 vuotta sitten oikeita makuja. Mustakirsikka löytyi Sveitsin matkoilla. Lakat poimitaan edelleen Lapista.

- Kahvi keitetään ja tislataan sen jälkeen. Sillä tavalla kahvijogurtissa on aito kahvin maku.

LASIPURKKEIHIN PAKATTU jogurtti sai nopeasti positiivisen vastaanoton kahvilassa. Sitä lähetettiin myös kauppoihin myyntiin, minkä myötä jogurttia alettiin pakata koneellisesti.

Juustoportin Bifisoft-hapanmaitovalmiste valittiin Vuoden Suomalaiseksi Elintarvikkeeksi vuonna 1993.

- Kysyntä räjähti, mihin emme olleet varautuneet. Se on ollut ainoa tilanne, jolloin emme ole pystyneet vastaamaan kauppa-liikkeiden kysyntään. Täytyi sanoa, että laitamme teidät jonotuslistalle. Osa kauppiasta joutui odottamaan vuoroaan puolikin vuotta.

Tuotanto täytyi nostaa uudelle tasolle. Juustoportti hankki entisen ompelimon, johon remontoitiin meijeritilat.

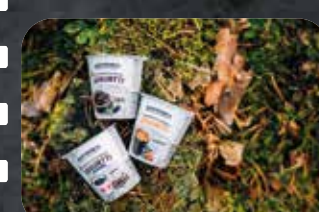
- Tila tuntui sillä hetkellä meidän tarpeisiin hurjan suurelta, mutta sitä ryhdyttiin remontoimaan nopeasti. Kaikki piti rakentaa uusiksi elintarviketeollisuuden tarpeisiin.

Juustoportilla on valmistettu AB-jogurttia jo vuosikymmenien ajan.

- Olemme valinneet perinteisen valmistustavan, jossa ei hoppuilla, vaan annetaan jogurtin hapantua rauhassa yön yli. Silloin siitä tulee samettisen pehmeää ja erityisen hyvää.

Timo Keski-Kasari sanoo, että valmistusta voitaisiin tuki vauhdittaa ja tehostaa, mutta näin maku on paras.

- Olemme ylpeitä jogurtistamme. Toivotavasti se maistuu sinulle yhtä hyvin kuin meille!





YHTEENSÄ YLI SATA VUOTTA AMMATTITAITOA

Jalasjärvellä olevassa juustokellarissa kypsyvät Juustoportin erikoisjuustot. Ammattitaitoisen mutta pienen työporukan käsissä valmistuu vuosittain tuhansia juustokiekkoja. Jokaisesta huolehditaan kuukausien ajan ennen kuin ne päätyvät hertkuttelijoiden lautasille.

JUUSTOPORTIN erikoisjuustojen valmistus alkoi vuonna 1995, jolloin sveitsiläinen juustomestari **Edi Wägeli** alkoi työskennellä Jalasjärvellä. Wägeli toi tullessaan sveitsiläisen juustonvalmistuksen pitkät perinteet ja ryhtyi niiden pohjalta kehittämään Juustoportille omia juustoja. Juustokellarin nykyisistä työntekijöistä **Antti Seilo, Anssi Haikola, Ville Kuivinen ja Aki Hulkko** ovat hänen kouluttamiaan.

- Edi opetti juustonvalmistuksen perusteet. Huolellinen ja tarkka työ opeteltiin yhdessä, Aki Hulkko sanoo.

Yksi keskeisistä opeista oli se, että kärsivällisyys on juustontekijälle tärkeä ominaisuus. Mikään ei tapahdu silmän-

räpäyksessä. Viidentuhannen litran katilassa keitetään juustoa viitenä päivänä viikossa. Sen jälkeen kiekot upotetaan ensin suolaveteen ja siirretään sitten kellariin kypsymään.

- Juustot kypsyvät kellarissa kuukausien ajan. Brandy-pähkinä kypsyä jo nopeammin, mutta esimerkiksi vuohen Grand Reserve vaatii enemmän aikaa, Antti Seilo kertoo.

Nuoria juustoja harjataan ensimmäisen parin viikon aikana päivittäin. Sen jälkeen harjaaminen jatkuu pari kertaa viikossa siihen saakka, että kiekot ovat kypsyneet valmiiksi. Aika tekee tehtävänsä, mutta aromit kehittyvät oikeaan suuntaan vasta kuukausien pitkäjänteisen työn tuloksena.

- Harjaamme, käänämme ja ruiskutamme suolavettä. Alkuvaiheessa juustoja pestään ja loppuvaiheessa vahataan, Anssi Haikola kertoo työvaiheita.

Joulupöydän juustolautasen herkkupaloja ryhdytään valmistamaan viimeistään pääsiäisen aikoihin, jotta ne saavat tar-

peeksi aikaa kypsyä.

- Juustonvalmistuksessa kiinnostavaa on koko pitkä prosessi. Se, että kestää useita kuukausia ennen kuin joku tietty juusto on valmis, **Eetu Haikola** sanoo.

Juustomassan leikkaus vaatii tarkkuutta, että rakeesta tulee oikean kokoinen.

- Raekoot vaihtelevat eri juustoilla.

JUUSTOKELLARIN työntekijöillä on yhteensä yli sadan vuoden työkokemus. Antti Seilo on 34 vuoden aikana ehtinyt valmistaa myös leipäjuustoja, mozzarellaa ja fetaa. Juustokellarissa hän on työskennellyt yli 20 vuotta.

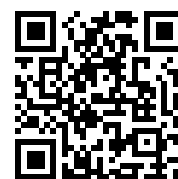
- Edi Wägeli toi Sveitsistä myös kirnulin valmistuksen. Sitäkin olen tehnyt.

Anssi Haikolalla on työvuosia kasassa 27. Hän aloitti Juustoportilla rakennustöissä ja oli tekemässä juustokellaria. Harva voi sanoa, että on rakentanut oman työpaikkansa.

- Juustokellariin siirryin lähes 19 vuotta sitten nuoremman pojan hoitovapaan jäl-



*Käy
kurkkaamassa
Juustoportin
menoa*



keen. **Keski-Kasarin Timo** ohjeisti silloin, että juuston ja lasten hoito vastaavat toisiaan. Molempia pitää kohdella hyvin, Anssi Haikola naurahtaa.

Aki Hulkko tuli töihin 16 vuotta sitten ja valmisti ensin mozzarellaa. Kun Edi Wägeli oli jäämässä eläkkeelle, juustokellariin haettiin uusia osajia. Hulkko päätyi haastatteluun ja sen jälkeen pari vuodeksi Wägelin oppiin. Tämän ajatuksena oli, että ainakin 80 prosenttia osaamisesta perustuu kokemukseen.

- Edi opetti luottamaan omiin vaistoihin. Aistinvarainen havainnointi on keskeinen osa meidän työtämme.

Juustokellarin nuorimmat osajat **Tuomas Soini** ja Eetu Haikola ovat olleet kuutisen vuotta töissä. Molemmat ovat valmistaneet Hämeenlinnasta meijerialan koulusta. Kun mukaan lasketaan vielä juustokellarin esimies Ville Kuivinen, saadaan kokoon yli sadan vuoden kokemus juustonvalmistuksesta.



JOKAISELLA ON OMAT SUOSIKKINSA

Aistinvarainen havainnointi tar-koittaa esimerkiksi sitä, että kiekoista maistetaan pieniä paloja lähes päivittäin. Tälläkin hetkellä kellarissa kypsyä tuhansia juustokiekkoja, joten testattavaa riittää. Myös juustonvalmistajan oma maku voi muuttua ajan saatossa.

- Minulla meni pitkään, että innostuin todella vuohenjuustoista. Nyt ne ovat ykkösiä, Antti Seilo sanoo.

Aki Hulkko on aina pitänyt Viini-

tarhurin juustosta. Se on myös Eetu Haikolan suosikki.

- Sen maku vain miellyttää eniten.

Tuomas Soini vannoo brandy-pähkinän nimeen.

- Se on Juustoportin juustoista paras.

Anssi Haikolan suosikkeja ovat kaikki kittikellarissa kypsytyt.

- Niitä ovat esimerkiksi vuohenmaidosta tehdyt Vuohen GR Grand Reserve ja Vuoden Vuoristo sekä lehmänmaidosta tehdyt Pappila- ja Keisari-juustot.



TIESITKÖ?

Juustokellarin yhteydessä on maailman suurin muovisten härkien kokoelma. Niitä ruvettiin keräämään puolivahingossa, kun Viinitarhurin juustoja alettiin valmistaa. Juustoja harjataan Sangre de Toro -punaviinillä, jonka pulloa koristaa muovinen härkä.

Vuosien saatossa härkäfiguureja on kertynyt 15 – 20 000. Alkumetreiltä lähtien jokainen on tallessa.

Ainekset

3 dl	Juustoportin kuohukermaa
3 dl	fariinisokeria

300 g digestive keksejä
150 g Juustoportin kirnuvoita
1 tl kardemummaa
1 rkl Juustoportin Vapaan lehmän kevytmaitoa

2 dl keitettyä kinuskia
250 g mascarponea
1 prk Juustoportin AB-jogurtti 150 g vanilja
2 dl Juustoportin vispikermää
0,5 dl tomosokeria
4 liivatetta

150 g valkosuklaata
250 g mascarponea
1 prk Juustoportin AB-jogurtti 150 g vanilja
2 dl Juustoportin vispikermä
0,5 dl tomusokeria
1 tl vaniljasokeria
4 liivatetta

1	kananmuna
0,5 dl	rypsiöljyä
0,5 dl	Juustoportin vispikermaa
1,25 dl	vehnäjuuhoja
0,5 dl	sokeria
1 tl	vaniljasokeria
0,5 tl	leivinjauhetta
0,5 tl	kardemummaa

25 g valkosuklaata
keitetty kinuski
popcornia
koristerakeita
vaahtokarkkeja

Näillä onnistut



Ohje

1. Lisää kuohukerma ja fariinisokeri kattilaan, keitä noin 10-12 minuuttia.
2. Nosta jääkaappiin kylmään.

1. Sulata kirnuvoi ja murskaa keksit.
2. Yhdistä keskenään keksimurska, kirnuvoi, kardemumma ja kevytmaito.
3. Suihkuta vuokaspray neliön malliseen reunavuokaan koko n. 22 x 25 cm tai vaihtoehtoisesti saman kokoinen pelti, johon lisätään leivinpaperi.
4. Painele keksitäyte tasaisesti pohjalle.
5. Laita jääkaappiin kylmään.

1. Vatkaa keitetty kylmä kinuski kevyeksi vaahdoksi.
2. Laita liivatteen kylmään veteen.
3. Yhdistä keskenään kinuski, mascarpone, vaniljajogurtti ja tomusokeri, vatkaa seos tasaiseksi.
4. Vispaa toisessa kulhossa vispikerma vaahdoksi.
5. Lämmitä tilkka vettä ja lisää liivatteen, anna hetken jäähtyä.
6. Sekoita liivaseos kinuskitäytteen joukkoon.
7. Lisää vispikermavaahto käännellen joukkoon.
8. Kaada kinuskitäyte keksipohjan päälle ja nosta kylmään hetkeksi aikaa ennen valkosuklaatäytettä.

1. Sula valkosuklaa ja anna jäähtyä.
2. Laita liivatteen kylmään veteen.
3. Yhdistä keskenään huoneenlämpöinen mascarpone, valkosuklaa, vaniljajogurtti, tosusokeri ja vaniljasokeri, vatkaa seos tasaiseksi.
4. Vispaa toisessa kulhossa vispikerma vaahdoksi.
5. Lämmitä tilkka vettä ja lisää liivatteen, anna hetken jäähtyä.
6. Sekoita liivataseos valkosuklaatäytteen joukkoon.
7. Lisää vispikermavaahto käännettäen joukkoon.
8. Kaada valkosuklaatäyte kinsukiäytteen päälle ja nosta kylmään 3-4 tunniksi.

1. Sekoita donitsien aineet keskenään.
2. Suihkuta vuokaspray minidonitsivuokaan.
3. Kaada taikina pursotuspussiin ja täytä donitsivuoka.
4. Paista 175 asteessa, keskitaso n. 8-10 min.

1. Lämmitä kattilassa jäljelle jäänyt kinuski ja lisää joukkoon 25 g valkosuklaata.
2. Pippaa minidonitsiit kinuskiäytteeseen ja ripottele pinnalle koristerakeita.
3. Leikkaa hyytynyt donitsileivospohja 16 osaan.
4. Koristele leivokset minidonitseilla, popcornilla, vaahdotkarkeilla ja koristerakeilla.

VASTUULLISUUDEN KESKIÖSSÄ



1 YKSI UUSI TYÖPAIKKA JOKA KUUKAUSI JO YLI 30 VUODEN AJAN.



2 TURVALLISET TUOTTEET.
Tuotantolaitoksissa on sertifioitu elintarviketurvallisuusjärjestelmä IFS Food, jonka vaatimusten mukaisesti koko ruokaketjun tuoteturvallisuus ja laatu varmistetaan.

IHMISET JA ELÄIMET

Tuemme ihmisten ja eläinten hyvää oloa. Olemme paras paikka tehdä töitä, kehitämme ihmisten hyvinvointia tukevia tuotteita ja palveluita sekä edistämme eläinten todennettua hyvinvointia.

3

ENSIMMÄINEN SOKEROIMATON JA MAKEUTUSAINEETON HYVIN-TUOTEPERHE.

Hyvin-tuotteet ovat vähentäneet suomalaisten sokerin kulutusta jopa miljoonalla kilolla!



KAIKESSA TOIMINNASSAMME HUOLEHDIMME MYÖS NÄISTÄ:



ENSIMMÄISET ELÄINTEN HYVINVOINTIIN KESKITTYVÄT VAPAA LEHMÄN TUOTTEET.

Juustoportin Vapaat lehmät elävät vapaana pihatossa ja ulkoilevat ympärivuotisesti, sekä pääsevät kesäisin laitumelle. Juustoportin Vapaan lehmän maito on eläinten hyvinvointivalvottua maitoa, Welfare Quality® edistynyt tai erinomainen -tasolla.

Tiloilla on säännölliset ja neuvonnalliset auditoinnit, sekä nautojen terveydenhuoltosopimus Naseva. Tuoteperhe on ollut hiilineutraali jo vuodesta 2019.

4

5

EUROOPAN ENSIMMÄINEN SERTIFIOITU WELFARE QUALITY® -MEIJERI.

Welfare Quality® perustuu tieteelliseen näyttöön ja on yliopistojen yhteistyönä kehitetty. Mittaa hyvinvoinnin eläimestä, ei niinkään resursseista. Käynnit ovat neuvonnallisia ja tavoitteellaan kehitystä.



LAIT JA VELVOITTEET, HYVÄ HALLINTO, TALOUDELLINEN ARVO

VASTUULLISUUDEN KESKIÖSSÄ



1

PERHEYRITYS, JONKA VEROT SUOMEEN.

Juustoportti on yli 30 vuotta vanha perheyrittäjä, jonka tarina on alkanut jo vuonna 1965 Jalasjärvellä. Toimintamme kulminoituu vastuullisuuteen ja jatkuvaan tuotekehitykseen. Haluamme olla näyttämässä suuntaa kohti parempaa huomista. Paikallaan pysyminen ei ole meille vaihtoehto.



3

KESKIMÄÄRÄISTÄ KORKEAMPI TUOTTAJAHINTA.

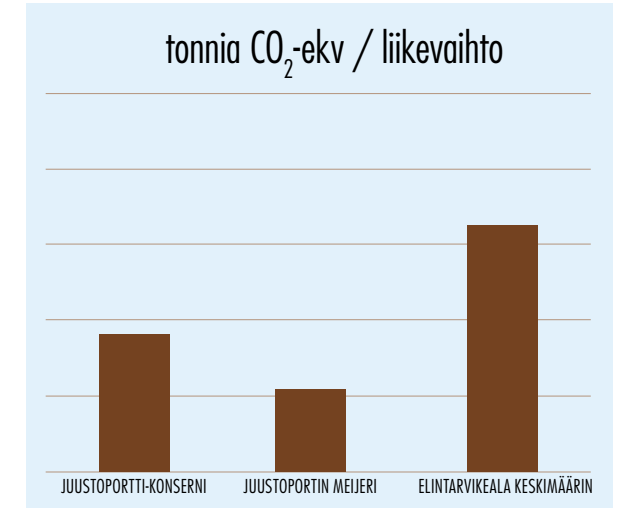
Olemme maksaneet keskimääräistä korkeampaa tuottajahintaa maidostamme jo vuosien ajan ja tukeneet hyvinvointia parantavissa investoinneissa.



1

HIILIJALANJÄLKI LASKETTU.

Hiilijalanjäljen pienentämiseksi toimintamallimme on jatkuva; pienennä, laske, toimi –samaa toistetaan. Hiilijalanjäljen on laskenut Luke.



2

SCIENCE BASED TARGETS (SBTi) ELI TIETEeseen PERUSTUVAT TAVOITTEEMME ON HYVÄKSYTTY.

Juustoportti konsernina on sitoutunut toimiin omien tavoitteidensa saavuttamiseksi vuoteen 2030 mennessä. -> SBTi on hyväksynyt tavoitteet.

YHTEISKUNTA

Kehitämme ja kiritämme omaa ja suomalaisen ketjun toimintaa huolehtien sen vastuullisuudesta. Luomme arvoa sidosryhmille ympärillämme, tarjoamme työpaikkoja ja tavoittelemme kannattavaa kasvua. Parannamme avointa ja läpinäkyvää viestintää vastuullisuudesta.

YMPÄRISTÖ JA ILMASTO

Toimimme ympäristön hyväksi – Pienennämme hiilijalanjälkeämme ja suurennamme kädenjälkeä. Kartoitamme ja edistämme luonnon monimuotoisuutta, kehitämme resurssitehokkuutta ja huolehdimme vastuullisesta hankinnasta. Panostamme vähäpäästöiseen liikenteeseen.



2

LÄHIYMPÄRISTÖLTÄ OSTETUT PALVELUT.

Tuotteissamme oleva Hyvä Suomesta -merkki on suomalaisten pakattujen elintarvikkeiden alkuperämerkki. Se kertoo suomalaisesta raaka-aineesta ja työstä. Olemme myös Suomalaisen työn liiton jäseniä ja toimimme yhdessä suomalaisien työn puolesta, sekä viestimme suomalaisesta osaamisesta. Tuotteissa ja palveluissa tämä näkyy Avainlippu-tunnusena.



4

SUURIMPIA NUORTEN TYÖLLISTÄJIÄ ALUEILLAAN.

Monen nuoren työpaikka, kesäisin jopa 100 kesäläistä.

3



VÄHÄPÄÄSTÖINEN ENERGIA.

Emme ole ikinä käyttäneet kivihiiltä tai raskasta polttoöljyä. Sähkön osalta valitsimme vihreän sähkön, joka on peräisin uusiutuvista energialähteistä ja tehdastilojen lämpö tuotetaan bioenergialla, kuten lähialueen pelletillä. Meijerillä tarvittavan höyryn valmistamme lähialueen biokaasulla. Meillä on käytössä aurinkovoimaloita, joiden tuottamalla energialla saadaan tasattua kesän kulutushuippuja.



4

VÄHENNÄMME VEDENKULUTUSTAMME 25 % PER TUOTETTU KILO VUOTEEN 2030 MENNESSÄ.

5



VAPAA LEHMÄMME LAIDUNTAVAT, MIKÄ LISÄÄ LUONNON BIODIVERSITEETTIÄ.

Laiduntaessaan lehmät houkuttelevat mukanaan esimerkiksi hyönteisiä, lantakuoriaisia ja näin myös lintuja. Usein laitumilla on myös pesä- ja suojapaikkoja, jotka hyödyttävät pesänrakennuksessa ja suojapaikkoina erilaisia hyönteisiä ja eläimiä. Kukkakadot ja hyönteishotellit puolestaan tarjoavat hyönteisille paikan yöpyä, pesiä tai talvehtia ja samalla puut ja kukat hyötyvät pölyttäjästä.

TORJU RUOKAHÄVIKKI

Ruokahävikki on syömäkelpoista ruokaa, joka syystä tai toisesta ei päädy syötäväksi, vaan se heitetään pois. Hävikkiä syntyy jokaista suomalaista kohti keskimäärin jopa 25 kg vuodessa. Hävikin vähentäminen kannattaa, sillä poisheit-

ty ruoka aiheuttaa loven lompakkoon ja kuormittaa ympäristöä. Ruoka on parasta syötynä.

Me Juustoportilla osallistumme yhteisiin talkoisiin ruokahävikin vähentämiseksi. Olemme asettaneet tavoitteeksi vähentää

oman toimintamme ruokahävikin määrää 63 % vuoteen 2030 mennessä.

Yritämme tehdä myös asiakkaillemme ruokahävikin hallinnan hieman helpommaksi:



Ultrapuhtaan pakkauslinjan avulla maidossamme on pidemmät päiväykset, jolloin hävikkiä syntyy luontaisesti vähemmän.



Jogurttimme pakataan taiteltaviin pakkauksiin, jotka helpottavat jogurtin hyödyntämistä aivan viimeiseen pisaraan saakka ja näin vähentävät hävikkiä jopa 40 %.



Valmistamme tuotteita erikokoisiin pakkauksiin, jolloin niistä voi valita itselleen juuri sopivan kokoisen tuotteen.



Näiden lisäksi panostamme tuotannossamme tarkkaan ja turvalliseen pakkaamiseen, jolloin tuotteet säilyvät hyvinä ja laadukkaina aina parasta ennen päivään saakka – usein myös pidempään.

OMAA RUOKAHÄVIKKIÄN VOI VÄHENTÄÄ

1.

SUUNNITTELE ETUKÄTEEN

Parhaiten vältät hävikkiä, kun suunnittelet ostoksesi ja ruokalistasi etukäteen. Näin vähentyy syömättä jääneen ruuan määrä.

2.

ARVIOI TUOTTEITA AISTINVARAISESTI

Ruokaa on aina hyvä arvioida katsoamalla, haistamalla ja maistamalla. Tällä tavoin voit myös pelastaa tuotteet, jotka todellisuudessa ovat vielä syömäkelpoisia. Haista ja maista, älä heitä automaattisesti rosksiin!

3.

VALITSE ITSELLESI SOPIVA PAKKAUSKOKO

Monesta tuotteesta löytyy useita eri pakkauskokoja, jotta voit valita juuri sopivan koon omiin tarpeisiisi.

4.

SÄILYTÄ RUOKAA TARKOIN

Kylmätuotteet eivät helteessä tai huoneenlämmössä juuri viihdy. Huolehdi siis, että tuotteet säilyvät kylminä kauppareissun loppuun asti, eivätkä ne jää pöytään pitkäksi aikaa ruokaillessa. Maitotuotteille paras paikka on reilusti jääkaapin hyllyillä. Jääkaapin ovi on usein liian lämmin paikka säilytykseen.

PARASTA ENNEN VS. VIIMEINEN KÄYTTÖPÄIVÄ

Kaikissa elintarvikkeissa on säilyvyydestä kertovat merkinnät. Merkintöjä on kuitenkin kahdenlaisia: parasta ennen ja viimeinen käyttöpäivä.

Viimeinen käyttöpäivä on päivä, jonka jälkeen tuotetta ei enää saa käyttää. Se merkitään tuotteisiin, jotka ovat mikrobiologisesti helposti pilaantuvia tuotteita, kuten jauheliha ja tuore kala.

Sen sijaan **parasta ennen** -päiväyksen jälkeen elintarvikkeen voi käyttää, mikäli se aistinvaraisesti ar-

vioiden on käyttökelpoinen. Tuotetta voi hyvin käyttää, kun se on arvioitu hyväksi näkö-, hajun ja makuaistien. Älä heitä automaattisesti rosksiin, vaikka parasta ennen -päiväys olisi jo mennyt!

Tuotteita voi parasta ennen -päiväyksen jälkeen käyttää esimerkiksi leivontaan ja ruuanlaittoon. Maidosta valmistuu pannukakku. Jogurtit tai rahkat voi kaataa smoothieen. Juuston loput voi raastaa lämpimien voileipien päälle, pizzaan tai vaikka uuniruuan kuorrutukseksi.

JOS JÄÄKAAPISSA ON maitoa, kermaviiliä tai kirnuvoita, joiden päiväykset ovat käymässä vähiin, pystyt vielä hyödyntämään tuotteita monella tapaa. Tässä yksi herkullinen resepti. Lisää löydät osoitteesta www.juustoportti.fi/reseptit.

ONNELLISTEN PANNUKAKUT n. 20 kpl



AINEKSET

- 3 kananmunaa
- 3 rkl fariinisokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 5 dl vehnä jauhoja
- 3 tl leivinjauhetta
- ½ tl suolaa
- 2 dl Vapaan lehmän kevytmaitoa
- 1 prk Juustoportin kermaviiliä
- 50 g Juustoportin kirnuvoita (+lisäksi paistamiseen)

OHJE

1. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
2. Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään, lisää vaahtoon vuorotellen jauhoseosta ja nesteitä, niin että saat paksun taikinan.
3. Anna seoksen turvota hetken.
4. Kuumenna pannu ja laske sen jälkeen levyn lämpötilaa puolella, sillä pannukakut palavat helposti sokerin vuoksi. Käytä paistamiseen kirnuvoita.
5. Annostele taikinaa pannulle paksuksi kerrokseksi ja paista haluamasi kokoisia pannukakkuja. Nauti pannukakut esimerkiksi marjojen tai vaahterasirapin kanssa.

JUUSTOPORTTI Hyvin

KAIKKI HYVIN-TUOTTEET OVAT
SOKEROIMATTOMIA JA MAKEUTUSAINEETTOMIA



JOGURTIT • MEHUT • MEHUKUITOT • KAAKAOJUOMAT • JUOTAVAT JOGURTIT
PROTEIINIRAHKAT • PROTEIINIJUOMAT • PROTEIINIVANUKKAAT

JUUSTOTARJOTIN HOUKUTTELEE MAISTAMAAN



VIINITARHURIN JUUSTO

Viinitarhurin juustossa näkyy aidon käsityön ja osaamisen jälki. Siitä me olemme erityisen ylpeitä. Maultaan Viinitarhurin juusto on monikerroksinen ja voimakas, juuri niin kuin juuston kuuluu. Viinitarhurinjuustoa harjataan kypsytyksen aikana Torresin Sangre de Toro -punaviinin ja yrttien sekoituksella, josta juusto saa ominaisen yrttien, viinin ja kermanen pähkinäisen tuoksun.



VUOHEN GRAND RESERVE -JUUSTO

Vuohen Grand Reserve GR on vuohenmaidosta valmistettu pitkään kypsytetty juusto. Se on vaa-
lea, kova, maukas ja vivahteikas juusto, jonka tuoksusta voi erottaa pähkinää, vaniljaa ja kermää. Vuohen Grand Reserve on palkittu kultamitalilla Tirolessa kansainvälisessä premium-juustojen kilpailussa.



BRANDY-PÄHKINÄJUUSTO

Juustoportin Brandy-pähkinä juusto on todellinen makuelämys, joka maistuu täyteläisen aromikkaiden ja myös maultaan miedomprienkin juustojen ystäville. Brandy-pähkinäjuusto on yksi maailmanmestarijuustoistamme, sillä se on voittanut World Cheese Awards -juustokilpailussa kultamitalin. Brandyllä ja pähkinäaromilla maustettu juusto on juustotarjottimen herkkä, jonka kypsytyks tapahtuu osittain brandyaltaassa.



Juustoportin pitkään kypsytytetyt erikoisjuustot ovat suomalaisesta maidosta valmistettuja maukkaita juustoja. Nämä juustot valmistetaan käsityönä Jalasjärven liikenneaseman yhteydessä olevassa näyttöjuustolassa ja kypsytetään aidossa juustokellarissa.

Menestyksen salaisuus ovat Juustoportin pitkät perinteet juustojen valmistajana, henkilöstön korkeatasoinen

osaaminen sekä laadukkaat raaka-aineet. Erikoisjuustoista löytyy makuja monen mieleen, omat suosikit voi löytää rohkeasti kokeilemalla. Useita kuukausia kellaroidut juustot sopivat erityisen hyvin salaatteihin ja juustotarjottimelle, mutta toimivat myös ruuanlaitossa ja leivonnassa.

Suurimpaan intohimoon voi syödä sellaisenaan suoraan rasiasta.



RUOKATALO VAILLA VERTAA

Kasvis Gallerian historia on juurevan suomalaisen perheyriksen tarina. Juustoportin historia alkaa Isabel-la-lehmästä. Kasvis Gallerian juuret ovat porkkanan ja mustaherukan viljelyssä Kuopion Vehmasmäessä. Niistä oli lyhyt matka siihen, että Peltolan kodin puu-uunissa paistettiin ensimmäiset laatikot joulukuksi 1988.

Kun tuotanto kasvoi, uunia lämmitettiin parhaimmillaan neljä kertaa vuorokaudessa. Lisääntynyt lämmitys toi Peltolan perheen kotiin melko lämpimät olivat, ja lopulta talon piippukin pääsi halkeamaan. Oli haettava uusia ratkaisuja. Oman tilan rakennukset palvelivat kuitenkin tuotantotarkoituksina vuoteen 2000 saakka, jolloin yritys sai uudet tuotantotilat. Nimi Kasvis Galleria oli otettu käyttöön viisi vuotta aikaisemmin.

Toiminnan laajenemisesta kertoi se, että ruokatalon oli jälleen muutettava uu-

siin tuotantotiloihin vuonna 2005. Vuosina 2005–2009 tuotannossa oli jo 350 erilaista tuotetta, joista parhaimpia tarjottiin aina Linnan juhlissa asti. Tuotteiden korkea laatu keräsi palkintoja.

Kasvis Galleriasta tuli osa Juustoportti-konsernia vuonna 2010, kun se osti enemmistöosakkuuden yrityksestä. Omistajina säilyivät myös Kasvis Gallerian perustajat **Tarja ja Heikki Peltola** sekä heidän eläköidyttyään Kasvis Gallerialla nykyään johtajana toimiva **Mikko Peltola**.

- Tasaisen kasvun ovat mahdollistaneet innovatiivinen tuotekehitys, matala kynnys uusien asioiden kokeilemiseen ja kokonaisvaltainen toiminnan kehittäminen yhdessä henkilökunnan kanssa, Mikko Peltola sanoo.

KASVIS GALLERIA valmistuu miljoonia kiloja keittoja vuosittain. Monipuolinen ruokatalo on vahva sopimusvalmistaja,

joka palvelee laajasti teollisuutta ja ammattikeittäjiä. Nopea ja tehokas tuotantoprosessi mahdollistaa suuren määrän valmistamisen lyhyessäkin ajassa.

- Käsien tekeminen on vaihtunut tehokkaaseen, mutta edelleen laadukkaaseen linjastotyöskentelyyn. Laatusertifikaatit kertovat, että asiat tehdään huolellisesti ja oikein, Peltola linjaa.

Asiantuntemus takaa sen, että tuotteet valmistuvat herkullisina ja laadukkaina. Se on Kasvis Gallerian vahvaa osaamista.

- Maku ja visuaalisuus ovatkin osa pitkälle hiottua ammattitaitoa, ja samalla yrityksen luotettava tavaramerkki asiakkailleen.

Nykyään herkullisten kasvisruokien parissa työskentelee noin 30 ruoka-alan ammattilaista - sesonkien aikana väkimäärä jopa tuplaantuu.



OAT OF THIS WORLD



**FREZZA
ON NYT OSA
JUUSTOPORTTI-
PERHETTÄ!**

GET FREZZA



FREZZA SIIRTYI JUUSTOPORTILLE

Paulig myi keväällä 2023 Frezza-brändin Juustoportille, sillä se halusi itse keskittyä kuumiin kahveihin eli suodatin- ja papukahvin myyntiin kaikissa kanavissa.

- Kylmien kahvijuoimien suosio kasvaa vahvasti ja olemme tyytyväisiä, että Frezza-brändi on löytänyt uuden kodin Juustoportilta, totesi Pauligin Suomen ja Baltian liiketoiminta-alueesta vastaava johtaja **Lenita**

Ingelin.

Frezza-brändi ja -liiketoiminta tukevat toimitusjohtaja **Timo Keski-Kasarin** mukaan Juustoportin uutta strategiaa hyvin.

**Tässä lehdessä
olemme hyödyntäneet
Frezza-brändin värimaailmaa
ja fontteja.**

**Se toivottaa Frezzan
tervetulleeksi Juustoportin
tuoteperheeseen!**

- Välipalaistuminen on kasvava trendi. Frezzan pääraaka-aine on maito ja kevään uutuukissa on käytetty kauraa. Näistä meillä on paljon kokemusta. Olemme innoissamme, että voimme jatkaa Frezzan menestystarinaa.

YHTEISTYÖ JATKUU

Juustoportin ja 100 metrin aitojen Suomen ennätyksen haltija **Anni-Mari Kortteen** yhteistyö jatkuu vuonna 2023. Juustoportti ja Korte käynnistivät yhteistyönsä vuonna 2022. Juustoportin tuotteet ovat pika-aiturilla päivittäisessä käytössä.

- Maitotuotteiden suurkuluttajalle tällainen yhteistyö on mieluista, kiittää Korte.

Juustoportin markkinoinnista vastaa ja johtaja **Niklas Keski-Kasari** sanoo Kortteen olevan Juustoportille mainio yhteistyökumppani.

- Tuntuu hyvältä, että tuotteemme ovat mukana huippu-urheilijan arjessa. Olemme innolla mukana yhteistyössä ja toivomme menestystä kisakauteen.

HELSINGFORS IFK:TA edustava Anni-Mari Korte on kaikkien aikojen nopein suomalainen aitaajuksija, jonka Suomen ennätys 100 metrillä on kelloitettu aikaan 12,72. Tämän kauden tavoite on rikkoa neljä vuotta vanha Suomen ennätys. Takana on onnistunut harjoituskausi, jonka aikana Korte juoksi halliennätyksensä. Se lupaa hyvää ulkoradoille.

Korte on edustanut Suomea useita kertoja arvokilpailuissa. Hän aikoo jatkaa uraansa vielä olympiavuoden 2024.



MIKÄ ON PARASTA JUUSTOPORTISSA?

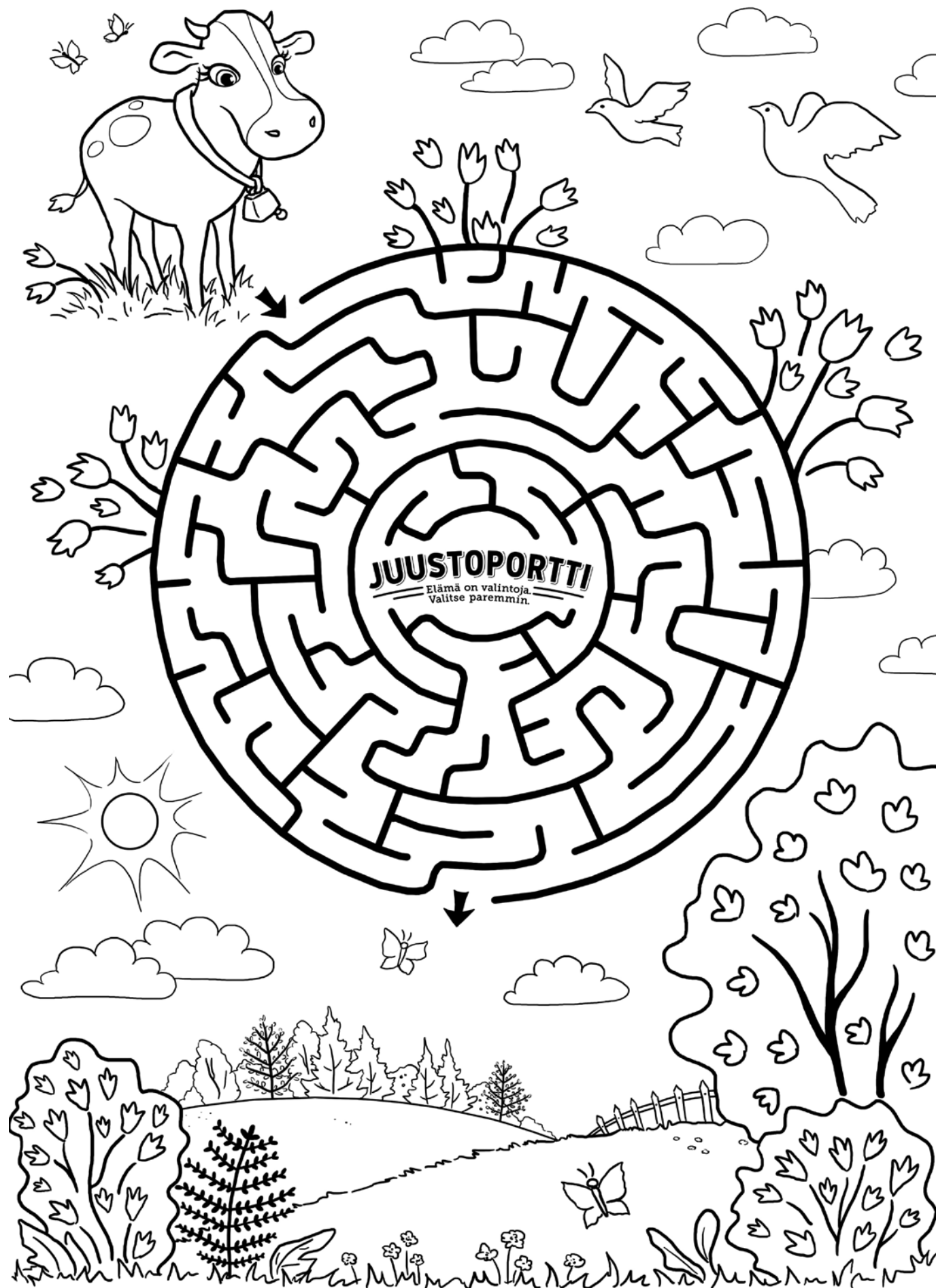
VASTAA JA VOITA 50 EURON LAHJAKORTTI!



ARVOMME VASTAAJIEN KESKEN 50 EURON LAHJAKORTIN JUUSTOPORTIN LIIKENNEASEMILLE. LÄHETÄ VASTAUKSESI 31.8. MENNESSÄ SÄHKÖPOSTILLA INFO@JUUSTOPORTTI.FI JA LIITÄ MUKAAN YHTEYSTIETOSI.

VOITTAJALLE ILMOITETAAN HENKILÖKOHTAISESTI.

VÄRITÄ KUVA JA OHJAA LEHMÄ LAITUMELLE



KYSY MEILTÄ!



MIKSI JUUSTOPORTIN MAIDOISSA ON PIDEMMÄT PÄIVÄYKSET?

Vastaus: Juustoportin maidoissa on pidemmät päiväykset kuin mihin olemme aikaisemmin ns. perusmaidoissa totuneet. Tämä perustuu Juustoportilla käytössä olevaan uusimpaan mahdolliseen tuotantotekniikkaan. Maito pakataan ultrapuhtaalla pakkauslinjalla, eikä siihen lisätä mitään.

LÄHIKAUPASTANI EI SAA SELLAISIA JUUSTOPORTIN TUOTTEITA, JOITA HALUAISIN. MITÄ ASIALLE VOISI TEHDÄ?

Vastaus: Ota yhteyttä omaan lähikauppaasi ja pyydä heitä tilaamaan haluamiasi tuotteita. Monissa kauppaliikkeissä merkitään hyllyyn asiakkaiden toiveiden perusteella hankittuja tuotteita. Kaupat kuuntelevat mielellään asiakkaidensa toiveita.

Osoitteesta www.juustoportti.fi löydät yhteystietomme. Siellä on myös lomake, jonka kautta voit olla meihin helposti yhteydessä.

Arvostamme mielipidettäsi ja kuulemme sen mielellämme.



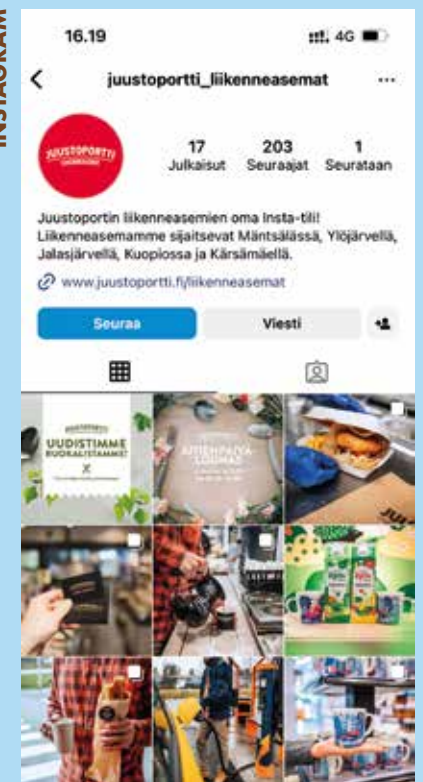
Juustoportin liikenneasemien esimiehet kokoontuivat toukokuussa Himoksella. He haluavat yhdessä palvelu tiellä liikkuja mahdollisimman hyvin, onhan Juustoportti-liikenneasemat valittu Vuoden Taukopaikaksi.

Joko seuraat meitä somessa?

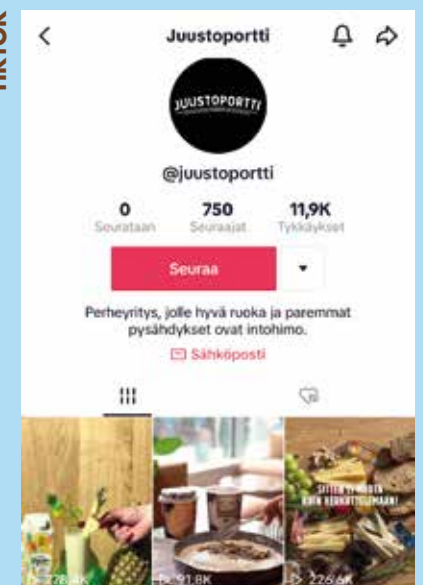
FACEBOOK



INSTAGRAM



TIKTOK



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



HALLA YLLÄTTI GRILLAAJAN.



JUUSTOPORTTI

Juustoportin Halla-juusto on suomalainen vaihtoehto pannuun, parilaan tai grilliin. Herkullinen uutuus sopii salaatteihin, lisukkeeksi tai paneroituna.