

JUUSTOPORTTI

NAPPAA
MUKAAN!
ILMAINEN
LEHTI

*Voita lahjakortti
Juustoportin
liikenneasemalle*

TERVETULOA KESÄN HERKUT!

PARHAAT VINKIT
TYÖNHAKUUN

VINKKEJÄ
JUUSTOTARJOTTIMEN
KOKOAMISEEN

MUKANA
RISTIKKO, VOITA
LAHJAKORTTI



PÄÄKIRJOITUS

YHTEISET TAVOITTEET VIEVÄT PERILLE

JUUSTOPORTTI ON KASVUHALUINEN ja kasvukykyinen perheyrittäjä. Kasvu vaatii lapsen uteliaisuutta ja halua oppia uutta. Juustoportilla se on osa meidän DNA:tamme. Kun opitaan uutta, meistä tulee osaavampia ja vahvempia. Parhaisiin lopputuloksiin päästään, kun työyhteisönä voimme ja myös haluamme saavuttaa yhdessä asetetut tavoitteet. Tavoittelemme yhä korkeampaa tuotteiden laatua, panostamme toimitusvarmuuteen ja tuoteturvallisuuteen.

HYVÄ RAAKA-AINE ON KAIKEN PERUSTA.

Se myös haastaa meidän omaa ammatillista osaamistamme. Juustoportilla osaamisen pitää olla selälaisella tasolla, että pystymme tekemään laadukkaasta raaka-aineesta tuotteita, joita kuluttajat haluavat ostaa. Jatkuva ja tavoitteellinen tuotekehitys, tuotteiden korkea laatu sekä henkilökunnan korkea osaaminen ovat Juustoportin kivijalkoja.

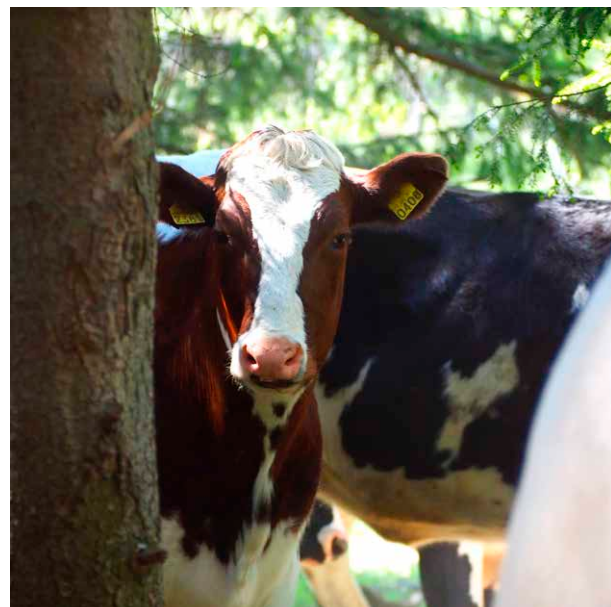
VASTUULLISUUS ON MEILLE TEKOJA, ei pelkästään sanoja. Meille on merkitystä sillä, että pystymme yhdessä vastaamaan tulevaisuuden haasteisiin ja muuttamaan maailmaa. Olemme todella hyvässä vauhdissa omien tavoitteidemme saavuttamisessa. Tärkeintä on lopulta se, että asioiden edistämiseksi tehdään aitoja asioita. Siksi etsimme edelleen omasta toiminnastamme ja ympäriltämme asioita, joissa voimme toimia vastuullisemmin.

Asiat voi aina tehdä vielä vähän paremmin!

TIMO KESKI-KASARI
Toimitusjohtaja

JUUSTOPORTTI

SIDOSRYHMÄLEHTI 16



JUUSTOPORTTI LUKUINA



>70 000 000

kiloa Juustoportilla valmistettuja tuotteita vuodessa.



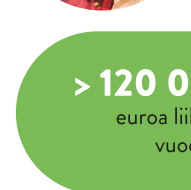
4 000 000

kiloa Kasvisgalleriassa valmistettuja ruoka- tuotteita vuodessa.



2 000 000

kävijää liikenneasemilla vuosittain.



> 120 000 000

euroa liikevaihtoa vuodessa



380

työntekijää.
Kesäisin 480.



SISÄLLYSLUETTELO

- 2 Pääkirjoitus
- 34 Ristikko
- 35 Lasten puuhasivu

AJANKOHTAISTA

- 4 Tavoitteena on turvallinen ja laadukas tuote
- 8 Parhaista raaka-aineista syntyy parasta ruokaa
- 14 Kuulumisia Juustoportilta
- 18 Juustoportti Kärämäki sai kaivattua lisätilaa
- 22 À la carte -lista uudistuu sesonkien mukaan
- 28 Sinustako uusi juustoporttilainen?
- 31 Somessa tapahtuu
- 32 Tällä reseptillä lähtee kesä ja grillikausi hyvin käyntiin!

RESEPTIT

- 9 Punajuuriletut
- 16 Mustaherukka-britakääretorttu
- 26 Nachopeti

TUOTTEET

- 6 Klassikkovälipalat
- 21 Hyvin on sokeroimaton ja makeutusaineeton
- 24 Erikoisjuustot hellivät makunystyröitä
- 30 GET FREZZA

JUUSTOPORTTILAISET ESIIN

- 7 Veli-Matti Luoma-Lammi
- 13 Jenna Mäkyne
- 20 Sanna Kiviaura

VASTUULLISUUS

- 10 Vastuullisuustekoja meille jokaiselle
- 12 Miksi valita Juustoportin Vapaan lehmän maito?

Ota uudet herkulliset reseptit testiin!



JULKAISIJA

Juustoportti Oy
Sidosryhmälehti 16
Meijeritie 3, 61600 Jalasjärvi
p. (06) 456 6800
etunimi.sukunimi@juustoportti.fi
juustoportti.fi

PÄÄTOIMITTAJA

Timo Keski-Kasari

TOIMITUSKUNTA

Kati Jokiaho
Sofia Kukila
Viivi Nisula

RESEPTIT JA KUVAT

Juustoportti

TOIMITUS

Terhi Rintala
Juustoportti

TAITTO

Mainostoimisto Adams Oy

PAINO

Painotalo Scanseri





TAVOITTEENA ON TURVALLINEN JA LAADUKAS TUOTE

TOIMINTAJÄRJESTELMÄ IFS luo puitteet kaikelle Juustoportin toiminnalle. Kun laatu- ja ympäristöpäällikkö **Leena Rajala** ja johtaja **Heikki Rasku** pyytää miettimään, mihin se ei vaikuta, ei vastausta löydy nopeasti.

- Talousosastoon se ei vaikuta suoraan, mutta välillisesti kuitenkin, sillä IFS valvoo, että tuotteet ovat laadukkaita ja hyvin tehtyjä, Heikki Rasku pohtii.

- Helpompaa on sanoa, että IFS vaikuttaa kaikkeen, Leena Rajala lisää.

JUUSTOPORTIN omavalvonta on ollut aina kattavaa. Ensin sitä laajennettiin täyttämään FSSC 22000 järjestelmän vaatimukset ja vuonna 2021 edelleen IFS Foodin vaatimukset. Kansainvälinen elintarviketurvallisuusjärjestelmä koostuu yli 300 vaatimusrivistä.

Kokonaisvaltaisuudesta kertoo se, että vaatimukset kattavat koko toiminnan raaka-aineista valmiiden tuotteiden myyntiin. Keskiössä on tuoteturvallisuus ja laatu. Rajala muistuttaa, että IFS:n vaatimukset eivät ole vain sanoja paperilla, vaan niiden on tarkoitus näkyä lopputuotteessa.

- Pohjimmaisena tavoitteena on turvallinen ja laadukas tuote, Rajala linjaa.

SERTIFIOINTI kestää vuosittain viikon verran. Se vaatii paljon ennakotyötä.

- Valmistautumatta ei voi selvitä hyvin. Periaatteessa pitää olla hyvin valmistautunut koko ajan, sillä joka kolmas auditointi tulee ilman ennakkoaroitusta. Kaiken pitää olla kunnossa, kun auditoija saapuu paikalle, Rasku selvittää. Myös auditoijalta prosessi vaatii paljon, sillä hänen täytyy itse hallita kaikki ne prosessit, joita hän auditoi.

- Meillä on monipuolinen tuotekirjo ja tehdas. Se vaatii auditoijaltakin laajaa osaamista. He ovat huippuammattilaisia, joita ei välttämättä löydy Suomesta.

- Me tuomme aina esille, että auditointi on meille myös oppimisprosessi. Se auttaa miettimään, miten voimme olla vielä parempia, Leena Rajala sanoo.

KUN YRITYS saa IFS Food -sertifikaatin, se kertoo, että elintarvikkeiden tuotanto, pakkaus ja käsittely täyttää korkeita elintarviketurvallisuus- ja laatuvaatimuksia. Monet vähittäiskauppa- ja elintarvikeyritykset vaativat toimittajiltaan sertifikaattia, mikä helpottaa yrityksen pääsyä kansainvälisille markkinoille.

- Se ei ole kuitenkaan ainoa syy tavoitella IFS-sertifikaattia. Yritykset hyötyvät sertifiointista myös siksi, että se auttaa tunnistamaan ja parantamaan sisäisiä prosessejaan.

Sertifiointi myös edellyttää jatkuvaa kehitystyötä, joten se johtaa toiminnan tehostamiseen ja asioiden hallinnan parantumiseen, Heikki Rasku sanoo.

Laadukkaan ja hyvän yhteisen tekemisen kautta yritykseen syntyy elintarviketurvallisuuskulttuuri. Se kertoo, että koko henkilöstö kokee asian tärkeäksi.

- Olemme saaneet auditoijalta kiitosta juuri siitä, että henkilökunta on sitoutunut ja ymmärtää kokonaisuuden, Leena Rajala kertoo.

Viimeisimmässä auditoinnissa Juustoportti sai Higher level statuksen IFS-pisteissä. Asiat ovat tutkitusti huipputasolla.

TAKANA ON huolellinen prosessi ennen kuin esimerkiksi Juustoportin uudet maustetut turkkilaiset jogurtit ovat päätyneet kauppojen kylmäkaappeihin. Lähtöpointina on usein myynti ja markkinointi, josta tulee idea. Tuotekehitys käsittelee sitä monessa eri portaassa. Sen jälkeen kehiin astuvat laatu ja tuotanto, osto sekä tuotannonsuunnittelu. Teknisellä puolella on sanansa sanottavana, mikäli tarvitaan investointeja.

- Kun turkkilaiset jogurtit vietiin tuotantoon, niistä ottivat koppia tehdas ja logistiikka. Asia palaa uudelleen myyntiin ja markkinointiin, kun tuote on valmis kuluttajille. Jokaisessa vaiheessa asiaa pohditaan IFS:n kautta.

Heikki Rasku sanoo, että kun turkkilaisten jogurttien kanssa edetään IFS:n linjaaman prosessin mukaan, arki on sujuvampaa.

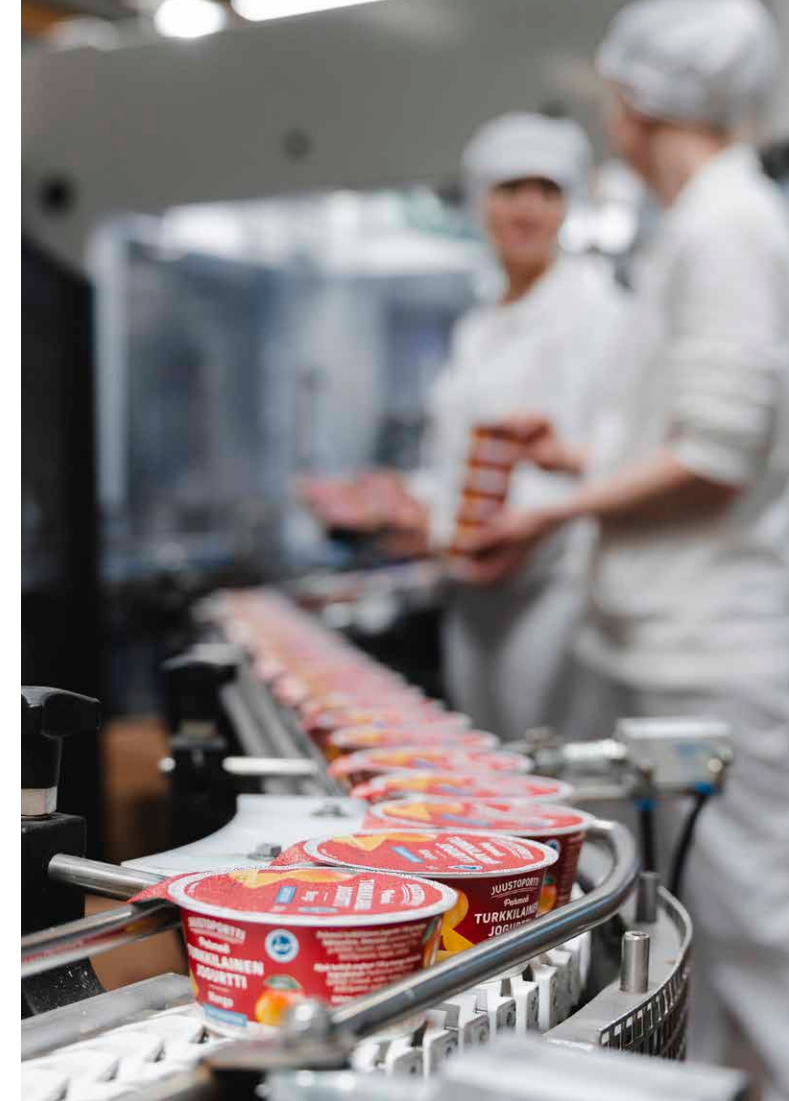
- Erinomaista tuotetta on helpompi toistaa arjessa, kun sen valmistamiseen liittyvät asiat on huomioitu jo etukäteen riittävän monesta eri näkökulmasta.

SERTIFIOINTI nostaa pintaan ja auttaa huomaamaan asioita jokapäiväisessä tekemisessä.

- On hyvä merkki, että työn keskellä tehdään huomioita, ja niistä seuraa tarvittaessa korjaavia toimenpiteitä. Silloin meille on työyhteisönä tärkeää, miten hoidamme työmme, Heikki Rasku painottaa.

- IFS:n kautta on opittu eniten muutosten hallintaa. Isoja ja pieniä muutoksia on kaiken aikaa. Järjestelmä pakottaa miettimään ja myös löytämään niihin ratkaisuja. Kun ennakotyö on lisääntynyt, arjen pulmista selvittään nopeammin eteenpäin, Leena Rajala summaa.

Erinomaista tuotetta on helpompi toistaa arjessa, kun sen valmistamiseen liittyvät asiat on huomioitu jo etukäteen riittävän monesta eri näkökulmasta.



JUUSTOPORTTI

Klassikko VÄLIPALAT

JUUSTOPORTTILAINEN



”
Suomalaiset eivät ole
innokkaita antamaan
hyvää palautetta. Kun ei
tule sanomista, tietää,
että on mennyt hyvin.

VELI-MATTI LUOMA-LAMMI

“Tykkään siitä, että asiat tehdään loppuun asti.”

KIINTEISTÖHUOLLOSSA JUUSTOPORTILLA nykyisin työskentelevä **Veli-Matti Luoma-Lammi** on yksi neljästä työntekijästä, jotka ovat kulkeneet perheyriksen mukana koko sen olemassaolon ajan. Veli-Matti aloitti työt Keski-Kasarin perheen palveluksessa jo vuonna 1983, ennen Juustoportin perustamista. Juustoportti aloitti toimintansa vuonna 1988. Veli-Matti oli rakentamassa yrityksen ensimmäistä rakennusta.

- 2000-luvun alkupuolelle saakka työskentelin pääosin rakentamisessa. Viimeisimmät rakennusprojektit on jo tehty rakennusliikkeiden toimesta, joten niissä en ole enää ollut mukana.

Veli-Matti tekee nykyisin kiinteistöhuoltoa Juustoportin Jalasjärven liikenneasemalla ja meijerikiinteistöissä.

- Teen korjaukset pääosin itse tai hommaan korjaajan paikalle. Ympäristöhuolto kuuluu myös tehtäviin.

YKSI TYÖN PLUSSIA on se, että Veli-Matti ”jenkaa” itse päivänsä.

- Järjestän itse päiväni – mitä teen ja missä järjestyksessä. On kivaa, kun huomaa jotain, josta ei ole vielä ehditty huomauttaa.

Sellainen voi olla vaikka vuotava vessan hana.

- Kierrän wc-tilat pari kertaa viikossa ja varmistan, että

kaikki on kunnossa. Se on näkymätöntä, ennakoivaa työtä ja tärkeää etenkin kesällä. Jos viemäri on tukossa, se menee aina ykköseksi.

Veli-Matti vastaa puhelimeen myös iltaisin ja viikonloppuisin.

- Jos en tule itse, hoidan jonkun toisen paikalle. Asiat täytyy saada etenemään mahdollisimman nopeasti.

OMAA TYÖTÄÄN Veli-Matti tekee paljolti yksin, mutta samaan aikaan työkavereita on keskimääräistä enemmän.

- Lasken sellaisiksi myös ulkopuoliset toimijat, kuten sähkö- ja putkimiehet. Heidän kanssaan olen eniten tekemisissä. Työkaveruus on Veli-Matin mielestä sitä, että omat työt hoituvat niin, että toiset saavat hoitaa omat hommansa.

- Tykkään siitä, että asiat tehdään loppuun asti. Hyvä työpäivä on sellainen, että suoriutuu päivän haasteista, eikä jää työstressiä päälle. Suomalaiset eivät ole innokkaita antamaan hyvää palautetta. Kun ei tule sanomista, tietää, että on mennyt hyvin.

TYÖPAIKKAANSA Veli-Matti arvostaa suuresti.

- Minulla on tämän ohella myös viljelystä. Työnantajalla on aina ollut joustoa, ettei maatöitä ei ole tarvinnut tehdä iltamyöhään tai öisin. Tähän joustoon olen yrittänyt vastata omalta osaltani olemalla myös joustava.

PARHAISTA RAAKA-AINEISTA SYNTYY PARASTA RUOKAA

Juustoportti teki yli 10 miljoonan euron investoinnin Kasvisgallerian uuteen ruokatehtaaseen Kuopioon. Neulamäen alueelle valmistunut 5 000 neliön tehdas korvasi yrityksen vanhat, liian pienet tuotantotilat.

TONTILLE JÄTETTY TILA mahdollistaa tehtaan laajentamisen jopa kaksinkertaiseksi tulevaisuudessa. Tuotanto käynnistyi uusissa tiloissa syksyllä.

- Tuotannon osalta uusi tehdas mahdollistaa sen nelinkertaistamisen, johtaja **Mikko Peltola** kertoo.

Syksy 2024 meni muutossa ja tuotannon ylösajossa uusissa tiloissa. Alkuvuonna 2025 tuotanto saatiin täysillä käyntiin.

- Pientä kehitettävää riittää aina. Sen suuntaan projektit etenevät hyvin. Kapasiteetti on kasvanut merkittävästi. Peltola on tyytyväinen Kasvisgallerian uusiin tiloihin. Ne muuttuivat merkittävästi uuden tehtaan myötä.
- Linjojen virtaukset ovat selkeämmät, ja hallissa on korkeutta merkittävästi enemmän. Myös varastopaikat on hyödynnetty tilatehokkaasti.



Mikko Peltola

SYKSYLLÄ alkoi jo tulla asiakkaille uusia valmisruokatuotteita uuden tuotantolinjan myötä. Kasvisgalleriassa valmistetaan kaikki Juustoportin laadukkaat valmisruoat.

- Uutuuksista voi mainita esimerkiksi kanakebabin riisillä ja makkarakeiton.

Suurin osa tuotannosta menee tällä hetkellä vähittäiskauppaan. Kasvisgalleriassa on jo aikaisemmin valmistettu erilaisia keittoja sekä juuressoseita.

- Uusi tehdas on tuonut mukanaan uusia tuotantomahdollisuuksia, ja tuotanto on sujuvampaa, kun linjat on saatu suunnitella alusta alkaen uuteen tehtaaseen.

VÄHITTÄISKAUPAN lisäksi Kasvisgallerian tuotteita löytyy monesta noutopöydästä tai osana ravintola-annosta. Kasvisgalleria on merkittävä sopimusvalmistaja vähittäiskaupan lisäksi myös Foodserviceen ja teollisuuteen.

- Vahva, oma tuotekehitys on ollut Kasvisgalleria kivijalka koko toimintamme ajan. Uskomme, että parhaista raaka-aineista syntyy parasta ruokaa. Ruoan maukkaus, korkea laatu ja turvallisuus ovat meille sydämen asia.

”
Ruoan maukkaus,
korkea laatu ja
turvallisuus ovat meille
sydämen asia.



RESEPTIT



Punajuuriletut

N. 12 ISOA LETTUA | VALMISTUSAIKA: NOIN 30 MINUUTTIA

Mehevät ja reunoilta rapeat punajuuriletut maistuvat yrttisen jogurttikastikkeen kanssa.

500 g Juustoportin punajuurisosesta

3 kananmunaa

2 dl vehnä jauhoja

1 dl Juustoportin Vapaan lehmän kevytmaitoa

1 tl suolaa

mustapippuria

YRTTIKASTIKE:

150-200 g Juustoportin turkkilaista jogurttia

1,5 dl yrttejä (lehtipersilja, ruohosipuli, minttu)

riipaus sormisuolaa

Juustoportin kirnuvoita paistamiseen

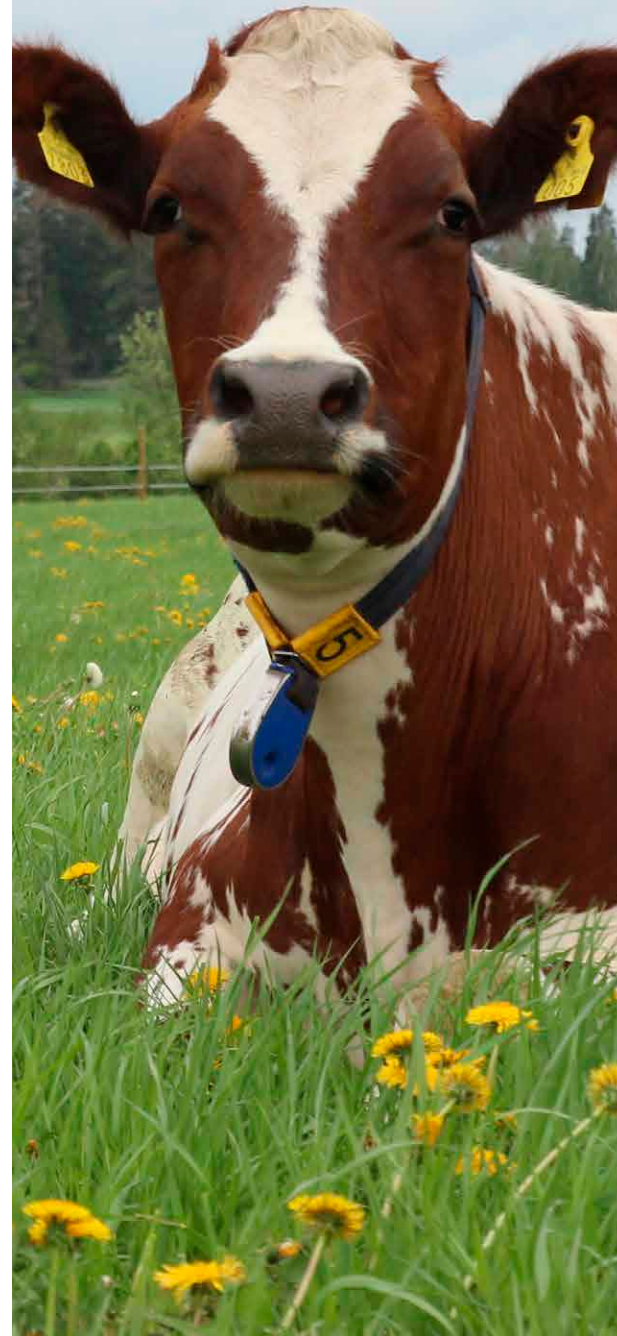
1. Sekoita kaikki ainekset punajuurisoseen joukkoon. Anna seoksen turvota noin 15 minuuttia.
2. Valmista sillä aikaa kastike. Hienonna yrtit, sekoita jogurtin joukkoon, mausta suolalla ja nosta jääkaappiin maustumaan.
3. Sulata pannulla nokare voita ja kaada pannulle noin 0,75 dl taikinaa. Taikina on aika paksua, joten 15 cm kokoiset letut saa paistettua isommallakin pannulla. Levittele taikina tasaiseksi ohuehkoksi kerrokseksi pannulle lastan avulla ja paista suht kovalla lämmöllä, kunnes letun pinta alkaa hyyytä. Paista lettu toiselta puolelta ja nosta tarjoiluastialle odottamaan.
4. Tarjoa lämpöiset punajuuriletut raikkaan kastikkeen kanssa.



MIKSI VALITA JUUSTOPORTIN VAPAA LEHMÄN MAITO?

- Juustoportin Vapaat lehmät elävät pihatoissa
- Juustoportin Vapaat lehmät ulkoilevat ympäri vuoden
- Juustoportin Vapaat lehmät pääsevät kesäisin laitumelle
- Juustoportin Vapaan lehmän maitotilat kuuluvat nautojen terveydenhuollon järjestelmään (Naseva)
- Juustoportin Vapaan lehmän maitotilat ovat sopimustiloja, jotka ovat sitoutuneet kehittämään eläinten hyvinvointia
- Juustoportin Vapaiden lehmien hyvinvointi on edistynyt tai erinomainen –tasolla Welfare Quality®-auditoinneissa
- Juustoportin Vapaan lehmän maidon ja maitotuotteiden hiilijalanjälki on laskettu
- Juustoportin Vapaan lehmän maito on läheltä kerättyä
- Juustoportin Vapaan lehmän maito on perheyriksen jalostamaa

Juustoportin Vapaat lehmät elävät pihatoissa, ulkoilevat ympäri vuoden ja pääsevät laitumelle kesäisin.



JUUSTOPORTTILAINEN



”Tykkään siitä, että päivät ovat erilaisia ja työtehtävät monipuolisia. Ympärillä on mukavia ihmisiä ja toimiva tiimi!”

JENNA MÄKYNEN

“Välivuosi vei opiskeluhaaveet uusille urille.”

JENNA MÄKYNEN tuli Juustoportille kesätöihin vuonna 2016. Ensimmäinen kesä kului leipäjuustopakkaamossa. Kesän jälkeen työt jatkuivat lukion ohella. Kirjoitettuaan ylioppilaaksi keväällä 2017 Jenna työskenteli Juustoportilla välivuoden ajan.

- Lukiossa haaveilin sosionomiopinnoista, mutta välivuoden aikana innostuin elintarvikealasta.

Jenna pääsi Seinäjoen Ammattikorkeakouluun opiskelemaan bio- ja elintarvike tekniikkaa. Työt jatkuivat opintojen ohella ja kesäisin.

- Työharjoittelun tein muualle, mutta syksyllä 2023 palasin Juustoportin tuotantoon pakkaamaan jogurtteja ja piimää. Kesällä 2024 alkoi nykyinen tehtävä tuoteryhmäassistenttina.

JENNA sanoo, että työskentely Juustoportilla on aina ollut kotoisa.

- Leipäjuustopakkaamon lisäksi olen työskennellyt eri osastoilla mm. pakaten mozzarellaa, kermajuustoa, kellaroituja juustoja sekä jogurtteja ja hapanmaitotuotteita. Ammattikorkeakouluopintojen aikana Jenna pääsi uudelle osastolle jogurtin ja hapanmaitotuotteiden valmistukseen.

Siellä työskentelystä hän teki raportin opintoihin liittyen.

- Olin työskennellyt vain tuotteiden pakkaajana, joten valmistuspuoli toi uutta osaamista. Nykyiseen tehtävään pääsin Juustoportin sisäisen haun kautta, kun haettiin vanhempainvapaan sijaista.

Tavalliseen työpäivään kuuluu muun muassa näytteiden lähettämistä, tuotespesifikaatioiden kirjoittamista, pakkaus-suunnitteluprojektien koordinoimista ja tuotetietojen ylläpitämistä erilaisissa järjestelmissä.

- Tykkään siitä, että päivät ovat erilaisia ja työtehtävät monipuolisia. Ympärillä on mukavia ihmisiä ja toimiva tiimi!

TYÖKAVERIT ovat tärkeä osa työpäivää.

- Heiltä saa apua ja tukea tarvittaessa. Tauolle on mukava mennä yhtä aikaa ja jutella muustakin kuin työasioista. Vaikka tässä työtehtävässä on osittainen etätömahdollisuus, on toimistolle aina mukava tulla, kun näkee työkavereita!

Jennan mielestä hyvän työpäivän aikana on sopivasti tekemistä – pienen paineen alla saa parhaiten aikaiseksi.

- Hyvään työpäivään kuuluu lounastauko työkavereiden kanssa ja yhdessä nauramista kahvitauolla.

KUULUMISIA JUUSTOPORTILTA

PITKÄ ODOTUS PALKITTIIN

JUUSTOPORTIN meijerin välittömässä läheisyydessä Jalasjärvellä käynnistyvät tänä vuonna valtateiden 3 ja 19 liittymäjärjestelyt. Alueen tieverkostoa rakennetaan jo tänä vuonna Kurikan kaupungin toimesta.

Väylävirasto toimii liittymäjärjestelyjen rakennuttajana. Hankkeessa muutetaan valtateiden 3 ja 19 liittymä kevennetyksi yksiramppiseksi eritasoliittymäksi.

HANKKEEN tavoitteena on parantaa liittymän välityskykyä, järjestellä maankäyttöliittymiä sekä erottaa paikallinen liikenne valtakunnallisesta, pitkän matkan liikenteestä.

Näin pystytään parantamaan sekä liikenteen sujuvuutta että turvallisuutta. Nämä tavoitteet vaikuttavat myönteisesti myös Juustoporttiin.

KOKONAISKUSTANNUSARVIO on 8,4 miljoonaa euroa. Kivistönkylässä olevalle risteysalueelle on odotettu uusia liikennejärjestelyjä 40 vuoden ajan. Rakentaminen tapahtuu vuosina 2026-2027. Rakentamissuunnittelu valmistuu jo tämän vuoden aikana.



IRENE PUKEUTUI PENKKAREISSAAN JUUSTOPORTIN MAITOPURKIKSI

JALASJÄRVEN LUKION penkkaripukujen joukosta erottui tänä keväänä Irene Hongiston yllä ollut Juustoportin maitopurkki.

- Mä juon ihan mielettömän paljon maitoa ja rakastan sitä. Olen meidän perheessä ainoa, jolla on laktoosi-intoleranssi. Tätä tölkkiä on meillä sanottu Irenen maidoksi. Siksi juuri se oli itsestään selvä valinta.

Irenen äiti Marianne on tekstiilialan yrittäjä. Äidin avustuksella rakennettiin tölkki.

- Ensin tehtiin pahvinen tukiranka. Sen asetti maitopurkin oikein olkapäille. Vahvalle purjekankaalle piti vähän ruuduttaa kuviota, että mittasuhteet tulivat varmasti oikein. Sen jälkeen maalattiin kuvat. Tekstit liimattiin, koska niitä olisi ollut vaikea maalata valkoisella.

PENKKARIPUVUN tekeminen vaati suunnittelua ja vei aikaa.

- Idea muhi pidempään, mutta toteuttaminen vei lopulta kolme päivää. Yksin en olisi saanut aikaan ihan tällaista. Äiti auttoi tukirakenteen ja ompelamisen kanssa. Minulle jäivät kaikki maalaukset. Penkkaripuku sai ansaittua huomiota.

- Pidän siitä, että tämä on varmasti uniikki. Toista samanlaista ei tule heti vastaan.



VIINITARHURIN JUUSTOLLE SARJAVOITTO JYVÄSKYLÄN JUUSTO-KILPAILUSSA

JUUSTOPORTIN Viinitarhurin juusto voitti maustettujen, kypsytettyjen juustojen -sarjan marraskuussa 2024 Jyväskylässä. Valtakunnallisen laatuarvioinnin järjestivät Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys, Suomen Pienjuustolayhdistys ja Juustonvalmistajain säätiö. Laatu kilpailu järjestetään joka toinen vuosi.

KILPAILUUN osallistui lähes 100 suomalaista juustoa, ja juustoja arvioitiin 15 kilpailusarjassa. Ehdokkaita arvioi neljän juustoasiantuntijan raati. Se pisteytti juustoja kolmessa kategoriassa, jotka olivat ulkonäkö, rakenne sekä maku ja haju. Lopullisissa pisteissä painotettiin kunkin juustoryhmän tärkeimpiä ominaisuuksia, joista maku on kuitenkin aina tärkein.

VÄHINTÄÄN kahdeksan kuukautta kypsynyt Viinitarhurinjuusto on monikerroksinen ja voimakas. Kellaroinnin aikana sitä harjataan säännöllisesti Torresin Sangre de Toro -punaviinin ja yrttien seoksella, josta juusto saa ominaisen yrttien, viinin ja kermanen pähkinäisen tuoksun. Juustoportin pitkään kypsytetyt erikoisjuustot valmistetaan käsityönä Jalasjärven Liikenneaseman yhteydessä olevassa näyttöjuustolassa. Samaishassa pihapiirissä sijaitsee myös aito juustokellari, jossa nämä suomalaisesta maidosta valmistetut erikoisjuustot kypsytetään.

JUUSTOPORTIN MEIJERI SIIRTYI UUSIUTUVALLA SÄHKÖLLÄ TUOTETTUUN PROSESSI-LÄMPÖÖN

JUUSTOPORTIN meijeri Jalasjärvellä pienentää lämmöntuotannon päästöjä siirtyessään tuottamaan prosessilämmön kokonaan uusiutuvalla energialla. Kiinteistön viereen on valmistunut sähkökattila, joka tuottaa koko meijerin tarvitseman prosessilämmön. Steriloinnissa tarvittava höyry on tuotettu lähialueen biokaasulla jo reilun vuoden ajan.

- Näiden muutosten jälkeen emme enää käytä haketta, pellettiä tai kevyttä polttoöljyä. Raskasta polttoöljyä emme ole koskaan käyttäneetkään, kertoo vastuullisuudesta vastaava johtaja Niklas Keski-Kasari.

- Jätämme vielä prosessilämmön ja höyryntuotannon kevytpolttoöljyllä toimivat varajärjestelmät toimintakuntoisiksi. Siten turvaamme huoltovarmuuden ja mahdollistamme maidon vastaanoton mahdollisissa pitempiaikaisissa häiriötilanteissa, jatkaa tekninen päällikkö Teemu Arvola.

JUUSTOPORTTI on sitoutunut ilmaston lämpenemisen rajoittamiseen 1,5 asteeseen. Tämän mukaisesti tavoitteenamme on, että vuoteen 2030 mennessä vähennämme oman toimintamme (scope 1 ja 2) hiilidioksidipäästöjä koko Juustoportti-konsernissa 38 %.

Sen lisäksi sitoudumme mittaamaan ja vähentämään ketjussa syntyviä (scope 3) päästöjä. Tämä tavoitteemme on ulkopuolisen toimijan hyväksymä Science Based Target -aloitteen mukainen tavoite. Se tarkoittaa, että ilmastotavoite on tieteeseen, uusimpaan tutkimukseen ja hyväksyttyihin menetelmiin perustuva sekä Pariisin ilmastopimuksen mukainen.

- Tämä askel on avuksi 38 % päästövähennystavoitteessa. Muita vähennyksiä haemme esimerkiksi turhan veden käytön vähentämisellä ja biojätteen syntymisen estämisellä eli ihan arkipäivän asioilla. Niiden tavoittelemisen on järkevää ja tuttua jokaiselle ihan arkipäivässäkin, toteaa Niklas Keski-Kasari.



RESEPTIT

Mustaherukka-britakääretorttu

ANNOKSIA: 10 PALAA | VALMISTUSAIKA: 40 MIN + TAIKINAN JÄÄHTYMINEN

POHJA:

125 g huoneenlämpöistä Juustoportin kirnuvoita
1 dl sokeria
2 munankeltuista
1 ½ dl vehnä jauhoja
1 rkl vaniljasokeria
2 tl leivinjauhetta
1 dl Juustoportin Vapaan lehmän kevytmaitoa

MARENKI:

2 munanvalkuaista
1 dl sokeria
1 dl mantelilastuja

TÄYTE:

2 dl Juustoportin kuohukermaa
1 prk (150 g) Juustoportin Pehmeä turkkilainen jogurtti mustaherukka
1 dl (pakastettua) mustaherukkaa
4 passionhedelmää

1. Erottele munanvalkuiset puhtaaseen, kuivaan kulhoon ja jätä keltaiset odottamaan pohjan valmistusta. Vatkaa valkuiset jämäkäksi ja kiiltäväksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen samalla vatkatien.
2. Vatkaa toisessa kulhossa huoneenlämpöinen voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää keltaiset yksitellen hyvin sekoittaen.
3. Sekoita vehnä jauhot, vaniljasokeri ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos ja maito taikinaan vuorotellen kevyesti sekoittaen.
4. Levitä taikina tasaisesti leivinpaperialla vuoratulle uunipellille. Levitä taikinan päälle marenkivaahdot ja ripottele pinnalle mantelilastut. Paista pohjaa 175-asteisessä uunissa 20 minuuttia, tai kunnes marenki on kauniin vaaleanruskeaa. Anna pohjan jäähtyä täysin ennen täyttämistä.
5. Vatkaa kerma kiinteäksi vaahdoksi ja sekoita joukkoon jogurtti. Lisää vaahtoon riivityt tai sulatetut marjat. Halkaise passionhedelmät ja lusikoi kahden hedelmän sisus kerma-jogurttiseokseen.
6. Laita leivinpaperialla brita-pohjan pinnalle ja kiepauta pohja toisen uunipellin avulla niin, että marenkipuoli on alaspäin. Poista leivinpaperialla torttupohjasta.
7. Levitä pohjan pinnalle täytöseos tasaisesti. Kääri torttu varovasti rullalle ja siirrä tarjoiluvadille. Laita tortun pinnalle koristeeksi passionhedelmää ja marjoja juuri ennen tarjoilua.

Vinkki!

Pohjan voit tehdä valmiiksi edellisenä päivänä, mutta täytä se vasta vähän ennen tarjoilua, jotta marenki säilyy rapeana.

Näillä
onnistut!





JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI SAI KAIVATTUA LISÄTILAA

JUUSTOPORTIN KÄRSÄMÄEN liikenneaseman laajennus valmistui kaikilta osin kesäksi 2025. Viimeisenä saatiin valmiiksi lastenhoitohuone ja imetys/pukeutumistila, jossa huomioitiin laajemmin lapsiperheiden tarpeet. Tilaa saa käyttää ilmaiseksi.

- Siellä on tilaa sen verran, että esimerkiksi juhla-vaatteiden vaihto onnistuu, Juustoportin palveluliiketoiminnan johtaja **Seppo Kuusisaari** vinkkaa.

Ravintolaa laajennettiin noin sadalla neliöllä, mikä toi 60 lisäpaikkaa laajennusosaan. Uusi kabinetti on suoraan ravintolan yhteydessä.

- Kabinettia voidaan nyt hyödyntää monipuolisemmin. Se tuo omalta osaltaan lisäpaikkoja kiirehuippuihin. Sellaisia Kärsämäellä ovat lauantait kaikkina vuodenaikoina, jolloin Lapissa on mökkivaihto. Silloin tiellä kulkijoita riittää molempiin suuntiin.

LISÄTILAA saatiin myös tavarantoimitukseen ja varastoointiin. Juustokylmiö löysi uuden paikan.

- Henkilökunnan työskentelyolosuhteita parantavat asiat näkyvät parempana asiakaspalveluna. Myös uusi tilava tiskiasento parantaa niin läpäisykykyä kuin henkilöstön työtyytyväisyyttä.

Ruokalinjasto muuttui kaksipuoleiseksi. Aikaisemmin vain salaattipöytä oli sellainen.

- Asiakkaille varmasti näkyy eniten tilan laajeneminen. Kun tilaa on enemmän, ei tarvitse jonottaa ja matka jatkuu sujuvammin.

Kärsämäellä on laaja valikoima sähkölatauspisteitä. Auto latautuu kätevästi ruokailun aikana.

- Kun ajetaan Lappiin, sillä on merkitystä. Myös perinteisiä polttoaineita on hyvin tarjolla.

LAAJENNUS saatiin suurelta osin valmiiksi jo viikolla 8.

- Oli ilo huomata, että laajennuksesta saatu hyöty näkyi heti sen viikon asiakasmäärissä. Paikat tulivat heti käyttöön, Kuusisaari iloitsee.

Seppo Kuusisaari on tosi tyytyväinen remonttiin. Hyvä yhteistyö kiinteistön omistavan Kärsämäen kunnan kanssa saa kiitosta. Kustannuksiin on osallistuttu yhdessä.

- Henkilökunta ja asiakkaat ovat olleet poikkeusolosuhteissa 3-4 kuukautta, sillä yksikkö on ollut koko remontin ajan auki. Kun tiedetään, että tilanne paranee, remontin keskellä eläminen ei haittaa yhtä paljon. Nyt päästään nauttimaan sen tuomista eduista!

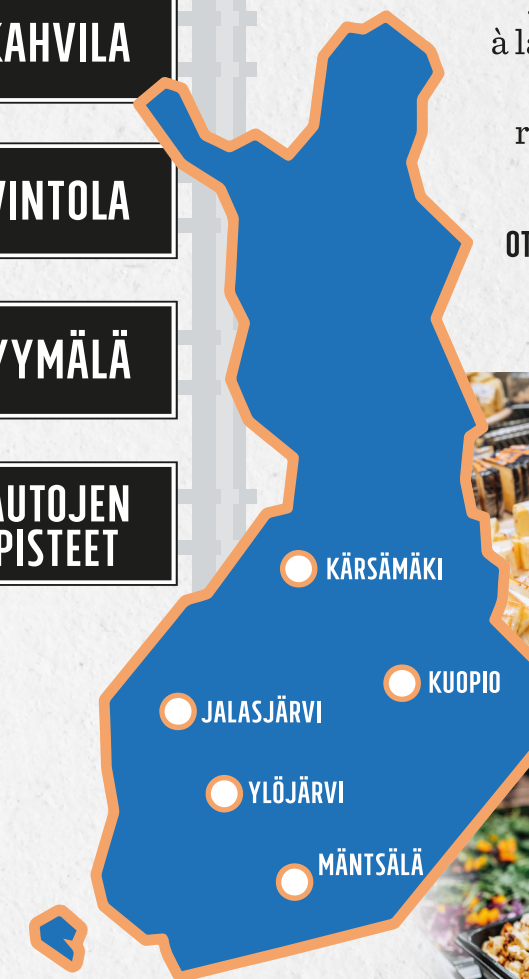
JUUSTOPORTTI

PYSÄHDY PERHEYRITYKSEN TAUKOPAIKKAAN

HELPPOA JA MUTKATONTA

Meille on helppo tulla, nopeat pysähdykset onnistuvat isollakin porukalla vaivattomasti ja vatsan saa täyteen noutopöydästä tai à la carte -listalta. Tuliaiset kotiinviemisiksi löytyvät juustokaupasta. Voit varata ryhmällesi myös kokous- ja kabinettitilat tarjoiluineen.

OTA YHTEYTTÄ JA KATSOTAAN YHDESSÄ PALVELUT SEKÄ TARJOILUT JUURI TEILLE SOPIVIKSI!



JALASJÄRVI

Keisarintie 145,
61710 Penttimäki
puh. 06 456 6900
jalasjarvi@juustoportti.fi

YLÖJÄRVI

Kumitie 2,
33470 Ylöjärvi
puh. 044 793 8070
ylojarvi@juustoportti.fi

KÄRSÄMÄKI

Haapajärventie 1,
86710 Kärsämäki
puh. 044 580 5880
karsamaki@juustoportti.fi

MÄNTSÄLÄ

Pohjoinen Pikatie 8,
04600 Mäntsälä
puh. 044 793 8050
mantsala@juustoportti.fi

KUOPIO

Naulakatu 2,
70800 Kuopio
puh. 044 793 8055
kuopio@juustoportti.fi

Aukioloajat osoitteesta: juustoportti.fi/liikenneasemat

JUUSTOPORTTILAINEN



”

Keittiöllä riittää tekemistä. Tylsistyisin, jos pitäisi vaan pyöritellä peukaloita.

SANNA KIVIAURA

“Työkaverit vaikuttavat paljon siihen, miten työssä viihtyy.”

SANNA KIVIAURA työskentelee Mäntsälän Juustoportilla keittiön vuoropäällikkönä.

- Olin töissä samassa rakennuksessa ennen Juustoporttia toimineessa kahvila-ravintolassa. Juustoportti palkkasi sitten sen yrityksen työntekijöitä. Sanna aloitti Juustoportin työntekijänä maaliskuussa 2007, kokkina. Arjessa on edelleen paljon samoja työtehtäviä, mutta vuosien mittaan Sannalle on kertynyt enemmän vastuuta keittiön toiminnasta.

- Olen saanut itse vaikuttaa työtehtäviin ja minulle on tullut enemmän vastuualueita pelkän suorittavan kokintyön lisäksi. Nyt teen enemmän myös suunnittelu- ja toimistotyötä. Keittiöllä Sannan perustoihin kuuluu ruoanvalmistusta, varastonhallintaa ja puhtaanapitoa.

- Lisäksi vastaan keittiön tavarantilauksista ja lounaslistan suunnittelusta. Tavallisena työpäivänä valmistan yleensä lounasbuffetin ja huolehdin siitä päivän ajan. Sen jälkeen alkaa seuraavan päivän lounaan esivalmistelu.

TYÖSSÄÄN Sanna pitää siitä, että saa tarjota asiakkaille maistuvaa ruokaa ja voi hyödyntää sen valmistamiseen omaa osaamistaan.

- Pidän myös siitä, että voin kokeilla uusia reseptejä, ideoita ja tuotteita ruoanvalmistuksessa. Keittiöllä riittää tekemistä. Tylsistyisin, jos pitäisi vaan pyöritellä peukaloita. Ja parhaat työkaverit mahdollistavat sen että meillä on hyvä meininki!

Työilmapiirillä on todella suuri merkitys.

- Hyvää työilmapiiriä ei voi liikaa korostaa. Työkaverit vaikuttavat paljon siihen, miten työssä viihtyy. Hyvän työpäivän kruunaa se, että Sanna näkee tyytyväisiä asiakkaita ja saa kaikki päivän tehtävät tehtyä.

JUUSTOPORTTI Hyvin

HYVIN ON SOKEROIMATON JA MAKEUTUSAINEETON

Juustoportti Hyvin on juuri sinulle, joka haluat nauttia välipalasi sokeroimattomana ja ilman makeutusaineita. Hyvin-tuotteita on laaja valikoima arkeen ja aktiivisiin hetkiin. Hyvin-tuotteet valmistetaan suomalaisten Welfare Quality -hyvinvointivalvottujen tilojen maidosta Juustoportin omassa perhemeijerissä Jalasjärvellä.



Valitse Juustoportti Hyvin, kun haluat nauttia sokeroimattoman ja makeutusaineettoman välipalan, joka maistuu hyvältä.



Annosten ulkomuoto viimiestellään niin, että ne näyttävät Juustoportin annoksilta.

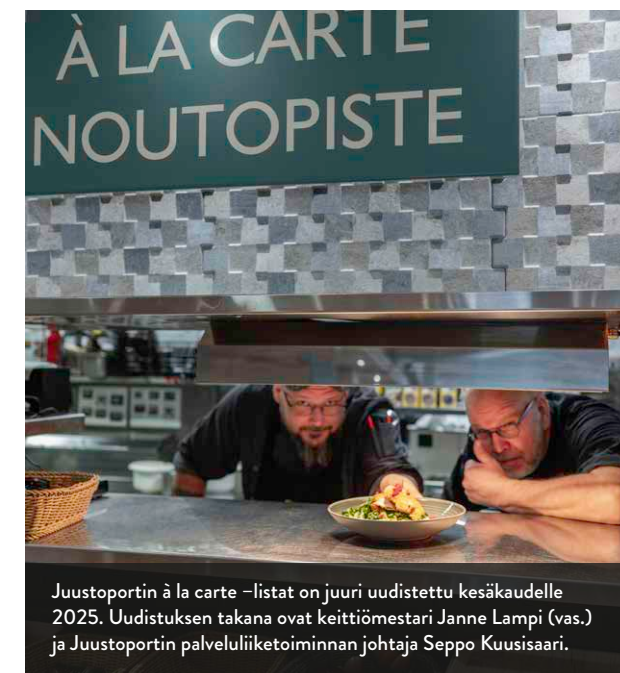
”
Meille on tärkeää,
että annokset
ovat leimallisesti
Juustoportin omia.



Uudistuksen yhteydessä jokainen annos valmistetaan, kuvataan ja siitä laaditaan tarkka annoskortti. Se varmistaa, että annokset ovat yhtä laadukkaita kaikilla liikenneasemilla. Annoksen osat ja ruoka-aineiden määrät kirjataan tarkasti annoskorttiin.



Kaikkia annoksia ei vaihdeta listojen vaihtuessa. Annosta voidaan uudistaa vaihtamalla kasvis- tai vihanneslisuke paremmin sesonkiin sopivaksi.



Juustoportin à la carte -listat on juuri uudistettu kesäkaudelle 2025. Uudistuksen takana ovat keittiömestari Janne Lampi (vas.) ja Juustoportin palveluliiketoiminnan johtaja Seppo Kuusisaari.

À LA CARTE -LISTA UUDISTUU SESONKIEN MUKAAN

KESÄN KYNNYKSELLÄ Juustoportin liikenneasemille saatiin uusi à la carte -lista. Se uudistuu sesongeittain – keväällä toukokuussa ja syksyllä syys-lokakuussa.

- Suomalaiset haluavat syödä eri vuodenaikoina hiukan eri tavoin. Kyse on myös siitä, että eri vuodenaikoina on käytettävissä hiukan erilaisia raaka-aineita. Kesäkaudella syödään mielellään kevyemmin, tuoreet kasvikset ja vihannekset ovat suosiossa, keittiömestari **Janne Lampi** perustelee.

À la carte -listan lisäksi Juustoportilla on Keittiömestari suosittelee -lista, johon nostetaan kuusi suositusannosta.

- Keittiömestarin suosituksista voi löytää esimerkiksi Kalastajan lohisalaatin ja Keittiömestarin grillipihvin, palveluliiketoiminnan johtaja **Seppo Kuusisaari** kertoo.

KUUSISAARELLA on pitkä työkokemus ruokalistojen laadinnasta ja uudistamisesta. Kun Lampi tuli Juustoportin

palvelukseen puolitoista vuotta sitten, hänestä tuli Kuusisaaren aisapari.

Kun listaa uudistetaan, tukeudutaan tietoon siitä, mitkä annokset ovat suosittuja.

- Koko listaa ei koskaan uusita. Yksittäisiä annoksia voidaan uudistaa myös niin, että perusannos säilyy, mutta kasvis- tai juureslisäke vaihtuu, Kuusisaari sanoo.

À la carte -listan klassikko on Juustoportin pippuripihvi.

- Sen päällä on pala Juustoportin Brandy-pähkinäjuustoa. Se tuo annokseen omaleimaisuutta.

Asiakkaiden keustosuosikkeja ovat myös Vuodenjuustobroileri ja hampurilaisateriat.

OMAN RUOKATALON tuotteita hyödynnetään listaa kehitettäessä. Kesäkaudella Halla-juusto näkyy annoksissa.

- Kesälistalla on myös vuohenjuustotomaattikeitto. Koko naisuutena kesäkauden annokset ovat kevyempiä, ja niissä

hyödynnetään sesongin juureksia ja vihanneksia.

- Kermainen lohikeitto taas on talven keustosuosikki. Suomalaiset pitävät keitoista erityisesti talviaikaan, Lampi lisää. Lohikeitossa käytetään Juustoportin omaa kermää.

- Meille on tärkeää, että annokset ovat leimallisesti Juustoportin omia.

ASIAKASPALAUTETTA tulee, kun listaa uudistetaan. On hyvä, että mielipiteitä tuodaan esiin.

- Uusi lista herättää aina kiinnostusta, mutta asiakkaat saattavat myös toivoa jonkun listalta poistuneen annoksen paluuta. Tieto pistetään korvan taakse seuraavaa uudistusta varten. À la carten lisäksi Juustoportilla on arki- ja viikonloppulounailla viikoittain vaihtuvat ruokalistat. Niissä on pientä vaihtelua liikenneasemien välillä.

- Asiakskunta vaikuttaa. Lista kiertää 3-4 viikon välein, Kuusisaari arvioi.

- Jokaisella liikenneasemalla on omia suosikkejaan lounaslistoilla, Lampi jatkaa.

Yksiköt päivittävät reseptejä omaan reseptipankkiin, mistä ne ovat kaikkien liikenneasemien käytettävissä.

UUTTA À LA CARTE -LISTAA edeltää pallotteluvaihe, kuten Janne Lampi sanoo.

- Se on minulle mielenkiintoinen vaihe. Aluksi kerätään ideoita ja kirjataan niitä ylös. Pallotteluvaiheessa on tärkeää, että ideoita voi heitellä ilmaan, eikä niitä ammuta heti alas.

Joskus loistoidea syntyy jonkun huonomman jäljiltä.

Kun mukana on useampia ihmisiä, kertyy näkökulmiakin enemmän.

- Kriittisyyttäkin tarvitaan, sillä ruokalistalla olevien annosten täytyy toimia. Niiden pitää sopia Juustoportin tapaan ja tyyliin tehdä asioita.

Omat reunaehdonsa asettaa se, että liikenneasemalla palvelaan matkalla olevia ihmisiä. Annoksen täytyy olla hinnaltaan sopiva, valmistua sujuvasti ja olla maultaan hyvä.

- Osalla asiakkaista matkan on jatkuttava nopeasti. Siksi vitriinituotteina löytyy omakekoisia lämpimiä leipiä. Ne pysyy myös nappaamaan mukaan, jos ruokailuun ei ole aikaa, Kuusisaari sanoo.

TUOTEKEHITYSPÄIVIÄ on ennen uusien listojen julkaisua kaksi. Ensimmäisenä päivänä testit ja kokeilut saatetaan valmiiksi annoksiksi. Toisena päivänä valmistetaan kaikki annokset ja kuvataan ne. Liikenneasemia varten laaditaan annoskortit, joihin raaka-aineet kirjataan tarkasti. Valmistusohjetta täydentää kuva siitä, millaiselta annos näyttää.

- Se takaa tasalaatuisuuden. Annos näyttää ja maistuu samalta siitä riippumatta, missä ja kuka sen on valmistanut, Kuusisaari linjaa.

Keskeisenä tavoitteena on tehdä Juustoportin näköisiä à la carte -listoja.

- Maut ovat tärkeitä, mutta satsaamme myös esillepää-noon. Siihen, että annoksissa on Juustoportin omaa tyyliä.

ERIKOISJUUSTOT HELLIVÄT MAKUNYSTYRÖITÄ

Juustoportin pitkään kypsytetyt erikoisjuustot ovat suomalaisesta maidosta valmistettuja maukkaita juustoja. Ne valmistetaan käsityönä Jalasjärven liikenneaseman yhteydessä olevassa näyttöjuustolassa ja kypsytetään aidossa kivikellarissa. Juustoista löytyy makuja moneen mieleen, omat suosikit voi löytää rohkeasti kokeilemalla.



VINKKEJÄ JUUSTO- TARJOTTIMEN KOKOAMISEEN

- ✓ Valitse tarjottimelle 3-5 erilaista juustoa, joista 2-3 kellaroitua erikoisjuustoa.
- ✓ Varaa juustoja 20-50 g / hlö riippuen onko juustotarjotin pääroolissa vai osa tarjoilua.

KELLAROIDUT ERIKOISJUUSTOT

- Pehmeät ja aromikkaat: Brandy-pähkinäjuusto, Kantarellijuusto, Pappilan juusto
- Kovat, vahvat ja vivahteikkaat: Viinitarhuringjuusto, Kellarimestarin juusto, Tilsit
- Maustetut: Ruohosipuli-valkosipulijuusto, Paprikajuusto

VUOHEN ERIKOISJUUSTOT

- Pehmeät ja samettiset: Vuohen Hawarti, Vuohen Brandy-pähkinäjuusto
- Kovat, vahvat ja kermaiset: Vuohen Grand Reserve -juusto, Vuohen Vuoristokuusto, Vuohen Viinitarhuringjuusto
- Maustetut: Vuohen valkosipulijuusto, Vuohen Pippurijuusto

MUUT JUUSTOT

- Leipäjuusto
 - Isabella kermajuusto
1. Kellaroidut juustot otetaan huoneenlämpöön 30-60 min ennen tarjoilua. Näin juustojen maut ja aromit tulevat parhaiten esiin.
 2. Juustot on hyvä asetella tarjolle myötöpäivään miedosta vahvaan ja jokaiselle juustolle kannattaa laittaa oma juustoveitsi, että maut eivät sekoitu.
 3. Juustot voi myös leikata valmiiksi sopiviin annospaloihin, jolloin esille laitossa voi leikitellä erilaisilla muodoilla. Lisäksi vieraan on helppo ja nopea poimia valmiiksi annospaloihin leikatut juustot omalle lautaselle.

Erilaiset leivät, keksit, hedelmät sekä hillot ovat perinteisiä juustojen kanssa tarjottavia lisukkeita. Kannattaa rohkeasti yhdistellä juustojen kanssa erilaisia ja uusia makuja.

- Hapanjuurileipä, patonki, ruislastut, siemennäkkäri
- Viikunahillo, kirsikkahillo, aprikoosihillo, appelsiinimarmeladi, mustaherukkahyytelö
- Erilaiset makuhunajat
- Hedelmät ja marjat: Viikunat, viinirypäleet, päärynäviipaleet, omenaviipaleet, mustikat, mansikat, vadelmat
- Suklaa, marmeladi, toffee
- Erilaiset pähkinät ja mantelit

JUOMASUOSITUKSET

- Valkoviini: Chardonnay tai Riesling
- Punaviini: Pinot Noir tai Merlot
- Makeat jälkiruokaviinit
- Myös vahvat oluet sopivat juustojen kanssa nautittavaksi
- Alkoholiton: Hyvin omenamehu



Juustopakkaus on huomaavainen tapa muistamiseen, sillä syötävät lahjat ovat mieleisiä ja tulevat varmasti käyttöön.





RESEPTIT

Nachopeti

ANNOKSIA: 4 HLÖ:LLE | VALMISTUSAIKA: 15 MIN

Nachoja
2 prk Juustoportin Crème Fraîche (150 g)

TOMAATTISALSA:
200 g kirsikkatomaatteja
1 punasipuli
1 lime
oliiviöljyä
kokonainen chili
suolaa
pippuria

1. Pilko tomaatit ja sipulit kuutioiksi. Hienonna chili. Voit halutessasi poistaa siemenet, jolloin maku on miedompi.
2. Sekoita kulhossa kaikki aineet keskenään, purista limen mehu, lorauta mukaan öljyä ja lisää vielä suolaa ja pippuria oman makusi mukaan.
3. Levitä nachot tarjoiluastialle ja lusikoi päälle Crème Fraîche ja tomaattisalsa. Koristele annos lopuksi persijalla tai korianterilla.

*Näillä
onnistut!*



JUUSTOPORTTI

TÄYTTÄ MAKUA





SINUSTAKO UUSI JUUSTOPORTTILAINEN?

JUUSTOPORTIN KASVU näkyy vahvasti rekrytoinnissa.
- Rekrytointi on menossa koko ajan isommin tai pienemmin. Kesätöiden osalta se käynnistyy vuositteittain joulun tienoilla, henkilöstöasiantuntija **Brita Maunuksela** kertoo.

Koko konsernissa työntekijöitä on tällä hetkellä yli 400. Kesätyöntekijöiden määrä on noin sata. Se jakaantuu eri puolille Suomea liikenneasemien kautta. Kasvisgalleria Kuopiossa ja Juustoportin meijeri Jalasjärvellä palkkaavat myös paljon kesätyöntekijöitä.

- Kasvisgallerian sesonkia on syksy. Liikenneasemilla kesä, loma-ajat ja viikonloput ovat kiireisiä aikoja, Brita Maunuksela antaa esimerkkejä.

JUUSTOPORTILLE on mahdollista työllistyä myös avoimen haun kautta. Monia uusia osaajia on löydetty sen kautta, jolloin työntekijätarpeesta ei ole tarvinnut avata julkista hakua.

- Avoin hakemus säilyy meillä aktiivisena 6 kk. Sinä aikana voimme ottaa yhteyttä, jos jotakin sopivaa tulee vastaan. Mikäli saa puhelun rekrytoijalta, Maunuksela kannustaa olemaan valmis keskustelemaan tehtävästä ja mahdollisesta haastattelusta.

- Valmistaudu haastatteluun ja pidä sovitusta aikataulusta kiinni. Varaudu vastaamaan yleisimpiin kysymyksiin osaamis-tasi koskien.

OMIA VAHVUUKSIA ja osa-alueita, joissa olisi kehittymisen varaa, kannattaa miettiä jo etukäteen. Työhaastattelussa pitää uskaltaa kehua itseään – olet päässyt jo pitkälle, kun olet haastattelussa!

- Ole haastattelussa oma itsesi! Persoonallisuus saa näkyä haastattelussa ja CV:ssä. Sopivan tuntuinen persoona, jolla on oikea asenne ja motivaatio voi työllistyä, vaikka osaaminen ei olisikaan aivan nappiin.

Maunuksela muistuttaa, että rekrytointiprosessit ottavat usein aikaa.

- Mikäli mietityttää, missä vaiheessa haku etenee, voi tiedustella siitä haun yhteyshenkilöltä. Soittaminen on myös loistava mahdollisuus osoittaa kiinnostusta työtehtävää kohtaan.

Juustoportilla on monia innostavia työtehtäviä auki vaihtelevasti ympäri vuoden. Ota meidät seurantaan:



BRITAN PARHAAT VINKIT TYÖNHAKUUN

- **Ota selvää kiinnostavasta työnantajasta ja tehtävästä.** Useimpien yritysten (kuten Juustoportinkin) nettisivuilta löytyy valtavasti tietoa, johon kannattaa tutustua etukäteen ja kohdentaa hakemus yritys- ja tehtäväkohtaisesti.
- **Osoita hakemuksessasi motivaatiosi.** Miksi juuri sinä olisit hyvä työntekijä meille? Mitä annettavaa sinulla on hakemaasi työhön?
- **Muista tuoda saavutuksesi esiin!** Kerro, mitä sait aikaan aiemmissa työpaikoissasi. Jos työhistoriaa ei vielä ole tai se on eri alalta, muista mainita työharjoittelujaksot, harrastuneisuus ja kiinnostuksen kohteet.
- **Panosta myös helposti täytettäviin hakemuksiin.** Muutaman lauseen hakemuksella harvemmin etenee haastatteluun. Huomioi myös oikeinkirjoitus.
- **Lisää hakemukseen päivitetty CV.** Sopivan informatiivinen CV kertoo sinusta paljon rekrytoijalle. Muista listata työkokemuksesi uusimmasta alkaen. Tallenna CV myös puhelimen tiedostoihin, niin voit lisätä sen hakemukseesi, vaikka tekisitkin hakemuksen puhelimella.



Brita Maunuksela



Kiinnostuitko?

Osoitteesta www.juustoportti.fi 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.

GET FREZZA



SEURAA MEITÄ SOMESSA!



@juustoportti

@juustoportti_liikenneasemat

Pysy ajantasalla Juustoportin uutuustuotteista
ja tuoreimmista kuulumisista!



TÄLLÄ RESEPTILLÄ LÄHTEE KESÄ JA GRILLIKAUSI HYVIN KÄYNTIIN!

JUUSTOPORTTI aloitti yhteistyön kokki **Harri Syrjäsen** kanssa vuonna 2023. **Meri-Tuuli Virevesi** sanoo, että Juustoportin tuotteiden ystäville haluttiin tarjota käyttövinkkejä kiinnostavalla tavalla. Siinä etsittiin sopivaa yhteistyökumppania.

- Harri Syrjäsen kokkausvideot olivat meistä todella onnistuneita. Reseptit olivat herkullisia, mutta silti nopeasti ja helposti toteutettavia. Videot olivat lisäksi hauskoja. Ehdotimme yhteistyötä Harrille, ja iloksemme hän innostui Juustoportin tuotteista.

VIREVEDEN tehtävänä on suunnitella, mille Juustoportin tuotteille toivotaan reseptejä. Siinä huomioidaan erilaiset se-

songit, juhla- ja uutuustuotteet.

- Videoita toivomme sekä uutuustuotteille, ja huomioimme myös Harrin omat suosikit Juustoportin valikoimasta. Nostamme resepteihin Juustoportin uutuustuotteiden lisäksi myös klassikotuotteitamme, kuten leipäjuuston ja ajankohtaisia tuotteita, kuten Halla-juuston. Virevesi sopii reseptien tarkemmat sisällöt Harri Syrjäsen kanssa ja varmistaa, että hänellä on kaikki tarvittavat tiedot tuotteista. Syrjäselä on toivottu esimerkiksi helppoja arkireseptejä, juhla- ja uutuustuotteita sekä grillausvideoita Halla-juustolle.

- Kun olemme valinneet sopivat Juustoportin tuotteet sekä reseptin ajankohdan ja sesongin, olemme antaneet Harrille vapaat kädet suunnitella reseptiä.

HARRI SYRJÄNEN tunnetaan idearikkaista resepteistään. Halla-juuston ympärille hän on ideoinut jo useampia reseptejä. Grillikauden lähestyessä hän loi Juustoportille reseptin Halla-juusto burgerista.

- Reseptin kehittäminen lähti pääraaka-aineesta eli Halla-juustosta. Halusin tavoitella täyteläisyyttä ja Lähi-idän mausteisuutta. Siksi mukana on juustokuminaa ja minttua. Tällä reseptillä lähtee kesä ja grillikausi hyvin käyntiin!

Harri Syrjäsellä on vankka kokemus reseptiikasta.

- Joskus uusi resepti menee ykkösellä sisään, joskus se vaatii enemmän hienosäätöä. Kun asiat loksahdavat kohdilleen, tietää heti, että resepti toimii. Toisinaan tarvitaan viilaamista, että lopputulos on hyvä. Kaikki lähtee kuitenkin aina pääraaka-aineesta. Muu kehittyy sen ympärille.

JUUSTOPORTIN tuotteista Harri Syrjäsen suosikkeja ovat ruoanvalmistusjogurtit.

- Ne ovat hyviä ja täyteläisiä.

Creme fraiche saa myös kiitosta ja palkitut erikoisjuustot, kuten Viinitarhurin juusto.

- Ja kirnuvoi on ihan huippu!

SYRJÄNEN kuvailee Juustoporttia sympaattiseksi yhteistyökumppaniksi.

- Tuotteet ovat hyvin viilattuja ja pitkälle vietyjä. Kirnuvoi on hyvä esimerkki siitä, että tuotteita tehdään edelleen käsitöinä – samoin erikoisjuustot. Perinteisiä valmistusmenetelmiä kunnioitetaan, ja se näkyy lopputuloksessa.

Juustoportin laaja tuotevalikoima antaa Syrjäsen mukaan hyvän pohjan yhteistyölle.

- Sisällöistä tulee monipuolisempia ja kiinnostavampia, kun on laajempi valikoima, mitä voidaan hyödyntää. Vaihtoehtoja on niin paljon enemmän.

SYRJÄNEN reseptivideot ovat keränneet valtavasti katseita ja tykkäyksiä niin hänen omilla sosiaalisen median tileillään kuin Juustoportin tileillä. Meri-Tuuli Virevesi uskoo, että Juustoportin tuotteiden ystävät ovat saaneet tästä yhteistyöstä paljon iloa.

- Olemme erittäin iloisia, että yhteistyö Harri Syrjäsen kanssa jatkuu jo kolmatta vuotta. Syrjäsen reseptivideot tarjoavat käyttövinkkejä tuotteistamme hausalla tavalla. Reseptit ovat helposti toteutettavia ja ennen kaikkea herkullisia.



Meri-Tuuli
Virevesi



Harri Syrjänen

Halla-burgerit

2 pkt Juustoportin Halla-juustoa
1 prk Juustoportin Crème Fraîche
2 hampurilaissämpylää
2 tomaattia
1 avocado
1/2 kurkku
1 lime
1/2 dl etikkaa
2 rkl sokeria
2 dl vettä
nippu minttua
1 dl öljyä
1 tl chilipulveria
1 tl savupaprika jauhetta
1 tl juustokuminaa
Suolaa ja mustapippuria

1. Valmista ensin kastike. Sekoita Juustoportin Creme Fraichen joukkoon limen kuorta, 1/2 limen mehu, hakattua minttua ja 1 tl sokeria. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Leikkaa kurkku pitkittäin ohuiksi siivuiksi mandoliinillä tai veitsellä. Sekoita marinadiin etikkaa, sokeri ja vesi. Laita kurkku sekaan ja sekoita. Anna marinoitua vähintään 30 min.
3. Valmista maustekastike Hallalle. Sekoita keskenään öljyä, chilipulveria, savupaprikaa ja juustokuminaa.
4. Lämmitä grilli. Leikkaa Halla juusto siivuiksi ja grillaa kaunis pinta. Pensselöi maustekastike pintaan ja kääntelet hetki. Sitten kaikki on kasausta vaille valmista!

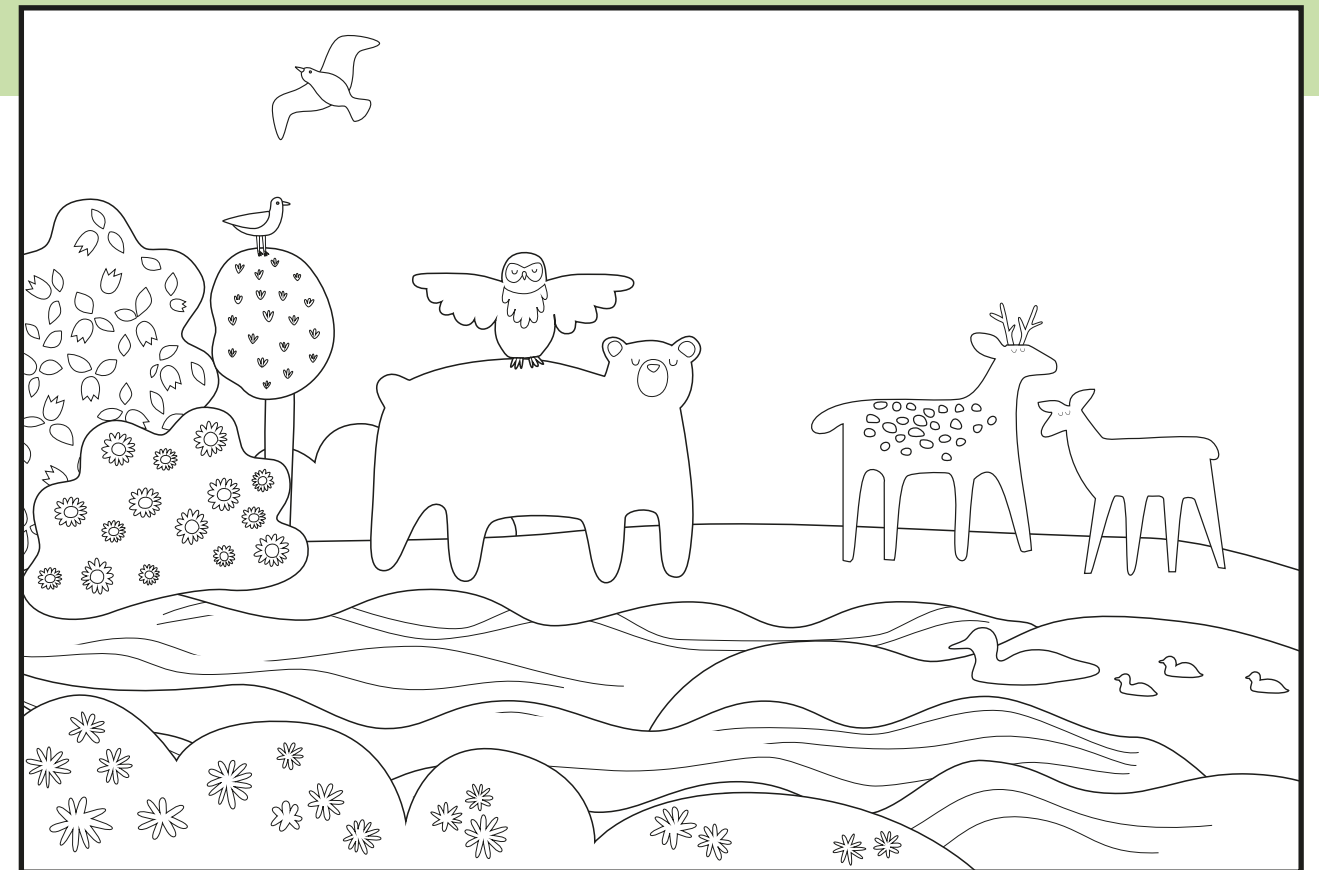
RISTIKKO



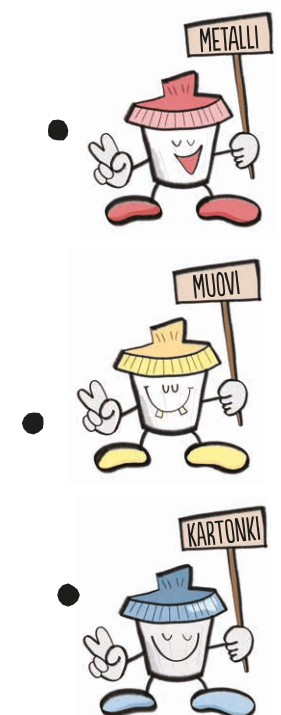
www.sanaris.fi / laadinta Erkki Vuokila, ulkoasu Heli Kärkkäinen

LASTEN PUUHASIVU

VÄRITÄ



YHDISTÄ OIKEAAN KERÄYSASTIAAN



JUUSTOPORTTI

Maku tuli
**TURKKILAISEEN
JOGURTTIIN**



Maista pehmeä uutuuus