

# JUUSTOPORTTI

*Ratko ristikko ja  
voita lahjakortti!*

**Juustotiski  
on myymälän  
sydän**

**NAPPAA  
MUKAAN!  
ILMAINEN  
LEHTI**

**Juustoportti investoi  
yli 10 miljoonaa**

**Eläinten  
etu edellä**

**Suomi maistuu  
maailmalla!**



## Uskoa tulevaan ja omaan tekemiseen

**Juustoportti toteuttaa parhaillaan** yhtä historiansa suurimmista investointipaketeista. Seuraavien kahden vuoden aikana investoimme yli 10 miljoonaa euroa meijerillemme Jalasjärvelle. Investoinnit kertovat siitä, että nykyisestä maailmantilanteesta huolimatta meillä on uskoa omaan tekemiseemme, henkilökuntaamme ja tuottajiin, joilta saadaan laadukkaasti tuotettua maitoa raaka-aineeksi.

**Henkilöstömme tuo ja toteuttaa** vuosittain lähes tuhat kehitysideoita, jotka sujuvoittavat arkeamme. Näitä ideoita ja oivalluksia syntyy myös Juustoportin omissa arvolupaus- ja sujuvampaan arjen työpajoissa. Vuosittaisista kehitysideoista 650 on asioita, jotka saadaan heti laitettua kuntoon. Loput kehitysajat vaativat vähän enemmän miettimistä, mutta niihinkin tartutaan aina. Se ruokkii ajatusta siitä, että asioita kannattaa nostaa esiin. Henkilöstöllä on aidosti mahdollisuus vaikuttaa työhönsä.

**Juustoporttilaisuuden ydin** on yhdessä tekeminen ja ideoiminen. Uutta syntyy, kun on tahtoa ja halua uudistua. Työmme on osa huoltovarmuutta ja arjen turvallisuutta. Se tuo merkityksellisyyttä siihen, mitä teemme.

**Oman työn arvostus** ja osaamisen kehittäminen ovat olleet strategisia tavoitteitamme. Isojen onnistumisten edellytys on se, että kaikki onnistuvat. Juustoportin kasvun takeena on ollut se, että meistä jokaisen oma osaaminen on lisääntynyt. Kun arvostaa omaa työtään, osaa antaa arvoa myös työ-kaverien osaamiselle. Se tuo ammatillista itsevarmuutta kaikille. Meillä on hyvä porukka, joka vie Juustoporttia eteenpäin!

**Timo Keski-Kasari**  
Toimitusjohtaja

## JUUSTOPORTTI

SIDOSRYHMÄLEHTI 17

### JULKAISIJA

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

### PÄÄTOIMITTAJA

Timo Keski-Kasari

### TOIMITUSKUNTA

Kati Jokiaho  
Viivi Nisula

### RESEPTIT JA KUVAT

Juustoportti

### TOIMITUS

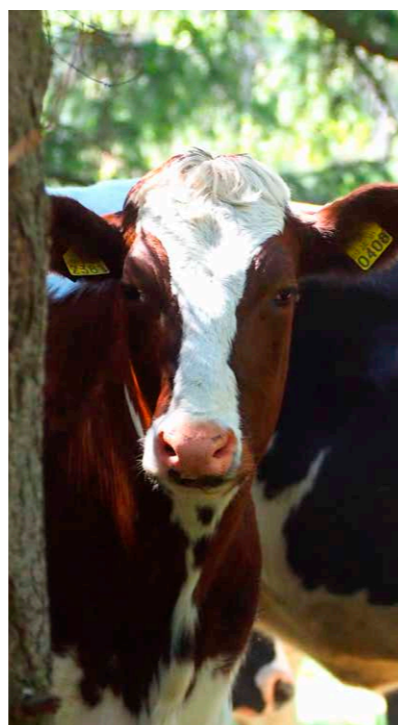
Terhi Rintala  
Juustoportti

### TAITTO

Mainostoimisto Adams Oy

### PAINO

Painotalo Scanseri



# Tervetuloa Juustoportille



## SISÄLLYSLUETTELO

### PÄÄKIRJOITUS

2 Uskoa tulevaan ja omaan tekemiseen

### KUULUMISIA

4 Vastuu siirtyy sukupolvelta toiselle  
6 Presidenttipari vieraili meijerillä  
7 Kuulumisia Juustoportilta

### TEKIJÄT

8 Eläinten etu edellä  
22 Töitä tehdään hyvällä asenteella

### MAKUJA

10 Triplapronssia World Cheese Awards -kilpailusta  
11 Juustotiski on myymälän sydän  
16 Liikenneasemat  
18 Pala Suomea maailmalla  
20 Frezza  
24 HYVIN-tuotteet  
27 Maku tuli turkkilaiseen jogurttiin

### RESEPTIT

14 Vadelmajogurttikakku  
15 Lohi-leipäjuustokääretorttu  
25 HYVIN jogurttimuffinit

### VIIHDY

21 Värityskuva  
26 Ristikko

**RATKO  
RISTIKKO  
JA VOITA!  
s.26**

*Katso hurmaavat reseptit juhlaan!*



Juustoportin omistajahallitukseen kuuluvat Sofia Kukila (vas.), Maria Keski-Kasari, Marjo Keski-Kasari, Hanna Keski-Kasari, Niklas Keski-Kasari ja Timo Keski-Kasari.

## Vastuu siirtyy sukupolvelta toiselle

**A**lto-yliopiston keväällä 2026 julkaisema tutkimus kertoo, että Suomen talous nojaa luultua enemmän perheyrittäisiin. Perheyrittäjät edustavat valtaosaa suomalaisista yrityksistä, sillä peräti 73 prosenttia kaikista yrityksistä on perheomisteisia. Niiden merkitys on erityisen suuri pääkaupunkiseudun ulkopuolella, missä ne työllistävät ja luovat elinvoimaa.

**Juustoportti perustettiin vuonna 1989**, kun Timo ja Marjo Keski-Kasari olivat tehneet agrologiopintojen yhteisen loppuyön kuvitteellisesta yrityksestä, jonka nimenä oli Juustoportti. Juuret ulottuvat kauemmaksi, sillä Timon kotona tehtiin leipäjuustoa jo 1960-luvulta lähtien. Sitä myytiin paikallisiin kauppoihin. Timo on Juustoportin toimitusjohtaja ja Marjo hallituksen puheenjohtaja.

**Perheeseen syntyi neljä lasta** – Hanna, Niklas, Sofia ja Maria. Heistä kolme vanhinta työskentelee nykyisin yrityksen palveluksessa myös operatiivisissa tehtävissä. Marian työpaikka on muualla, mutta hänkin on mukana hallituksessa ja toimii sen sihteerinä.

- Kun tulemme töihin, emme ole ensisijaisesti perhe. Perheasiat käsitellään erikseen.

Töissä olemme perhe, joka tekee töitä, **Niklas Keski-Kasari** määrittelee.

- Me emme ole isä, äiti ja lapset. Työkavereina olevia aikuisia lapsia on kohdeltava tasaveroisina aikuisina, Marjo jatkaa.

- Seuraava sukupolvi tuli mukaan yritykseen kymmenen vuotta sitten. Yhtäkään isoa päätöstä ei ole sen jälkeen tehty heidän yli. He ovat kuitenkin ne, jotka joutuvat niiden päätösten kanssa elämään myöhemmin, Timo linjaa.

**Juustoportin omistajastrategian mukaisesti** Hanna, Niklas, Sofia ja Maria ovat mukana osakkaina ja hallituksessa.

- Työskentelyssä on ollut keskeistä se, että meidän on täytynyt oppia puhumaan asioista. Heillä on omia vahvuksiaan ja meillä kokemusta. Olemme oppineet kuuntelemaan, keskustelemaan ja arvostamaan toisiamme. Jos näin ei olisi tapahtunut, Juustoportti ei olisi siinä pisteessä, missä se on nyt, Timo ja Marjo analysoivat.

Hallitus toimii kuten minkä tahansa muun yrityksen hallitus.

- Kokouksissa noudatetaan kokouksen kulkua, asiat dokumentoidaan ja päätökset tehdään asianmukaisesti. Jokainen valmistautuu kokoukseen perehtymällä materiaaliin huolellisesti.

**Keski-Kasarit korostavat sitä**, että seuraava sukupolvi on saanut aidosti valita, ovatko he mukana perheyrittäisessä.

- He olisivat voineet valita toisinkin.

Niklas antaa vanhemmilleen kiitosta siitä, että valinnan on saanut tehdä itse.

- Jos leikkittelen sillä ajatuksella, että olisin tehnyt toisenlaisia valintoja, päädyn aina kuitenkin siihen, että minulle tämä on se oikea ratkaisu. Juustoportti on jo yrityksenä sillä tasolla, että sydän täytyy sykkiä sille aidosti. Se vaatii omistautumista, ei pelkkää omistamista.

Tärkeää on myös se, että vastuuta ei tarvitse kantaa yksin.

- Mulla on upeat sisarukset, joiden kanssa jaan tämän vastuun.



”Perheyrittäisessä työskentely näkyy arjessa ennen kaikkea ihmisläheisyytenä ja totta kai siinä, että omistajaperhe on mukana tekemisessä sekä moikattavissa ihan tavallisina työpäivinä.”

**Simo Laine, kehitys- ja palvelupäällikkö**



”Perheyrittäjien arvoja kuvastaa se, että työntekijälle annetaan mahdollisuuksia. Olen saanut opiskella oppisopimuksella kaksi eri tutkintoa. Minua on kuunneltu, mihin suuntaan olen halunnut tehtävissäni suuntautua.”

**Anu Lohikoski, logistiikkatyöntekijä**



”Parasta on se, että keskusteluväylä on avoinna joka suuntaan. Minulla on yhtä pieni kynnys mennä juttelemaan tuotannon työntekijälle kuin soittaa hallituksen puheenjohtajalle tai nykikäistä toimitusjohtajaa hihasta pikku jutustelulle.”

**Jaakko Sauvola, kehityspäällikkö**

# Presidenttipari vieraili meijerillä

**J**uustoportti sai arvovieraita, kun Tasavallan presidentti **Alexander Stubb** ja hänen puolisonsa **Suzanne Innes-Stubb** vierailivat Jalasjärvellä. Presidenttipari tutustui tuotantokierroksella muun muassa jogurtin pakkaukseen ja kohtasi meijerin henkilökuntaa.

## Presidenttipari tapasi omistajaperhettä.

Yhdessä keskusteltiin suomalaisesta ruoantuotannosta, kotimaisen yrittäjyyden merkityksestä ja kasvusta.

- Oli ilo jakaa arkeamme ja kuulla presidenttiparin näkemyksiä näistä meille tärkeistä aiheista, **Timo** ja **Marjo Keski-Kasari** kertovat.

## Presidentti rohkaisi jatkamaan kasvua ja pitämään yllä yhdessä tekemisen meininkiä.

**Henkilöstöpäällikkö Kirsi Rytönen** piti presidenttiparille puheen koko henkilökunnan puolesta.

- Työmme on osa huoltovarmuutta ja arjen turvallisuutta – ja tämä tekee työstämme syvästi merkityksellistä.

Merkityksellisyys näkyy Rytöksen mukaan myös siinä, että Juustoportilla on vahva me-henki ja pitkiä työuria.

- Samalla meillä on jatkuvaa halua kehittää ja uudistua.

Juustoporttilaisuuden ydin on yhdessä tekeminen ja ideoiminen.

- Meillä on tietoa, taitoa ja tahtoa oppia ja uudistua joka päivä.

**Presidenttipari tutustui myös** jalasjärveläiseen Ala-Marttilan tilaan, josta maito tuodaan Juustoportin meijerille. Siellä heille esiteltiin maatilan arkea ja tilalla olevaa biokaasun tankkausasemaa.



## 10 miljoonan investointipaketti

**Juustoportti investoi parhaillaan** yli kymmenen miljoonaa euroa Jalasjärven meijeriinsä. Investointipaketissa on kyse kolmesta eri investoinnista, joista ensimmäisenä valmistuvat pesu- ja käyttöhyödyke-keskukset. Jatkossa meijerin jäähdytysenergiaa tuotetaan hiilidioksidilla, mikä vähentää yrityksen hiilijalanjälkeä.

**Nykyisiä tehdaslinjoja** modernisoidaan, mikä tehostaa tuotantoa. Kolmas ja viimeinen investointi on uusien varasto- ja tuotantotilojen

rakentaminen, mikä alkoi keväällä 2026 valmistevilla töillä.

**Niklas Keski-Kasari** painottaa, että investoinnit ovat sijoituksia tulevaan.

- Näillä luodaan edellytyksiä kasvulle. Uskomme omaan tekemiseemme, henkilökuntaamme ja tuottajiin, joten uskalsimme lähteä viemään investointeja eteenpäin.

**Investointipakettiin sisältyvien** investointien pitäisi olla valmiina vuonna 2028.

## Proteiinille on kysyntää

**Juustoportin proteiinikeittojen** ohkeen on lanseerattu proteiinipurojen sarja. Ajatus niiden kehittämisestä lähti siitä, että mikrokeittojen ja -puurojen proteiinipitoisuudet olivat todella matalat.

- Proteiininsaanti on ihmisille tärkeää, ja se auttaa pitämään nälän pois pidempään. Maitotaloustuotteissa on ns. proteiinibuumi ollut nähtävillä jo pidempään. Lähdimme selvittämään kuluttajien kiinnostusta proteiinilisätyihin keittoihin ja puuroihin, **Timo Pajunen** kertoo.

Kuluttajatutkimuksen perusteella kysyntää oli. Haasteeksi jäi enää tuotekehitys.

- Tavoitteeksi asetettiin vaatimatonta se, että tuotteiden on oltava vähintään yhtä hyviä kuin markkinoilla jo olevat ns. normaalit vastaavat. Kuopiossa Kasvis Gallerialla otettiin



haaste vastaan, ja tuotteet pärjäisivät kuluttajatutkimuksessa kilpailijoille erinomaisesti.

**Kuluttajat ovat löytäneet** sekä keitot että puurot todella hyvin. Sarjoja on jo laajennettu. Proteiinikeittoja ja -puuroja on neljä molempia.



## Kesäksi töihin

**Juustoportilla oli tänä vuonna** ennätysmäärä kesätöihin hakeneita. Hakemuksia tuli lähes 2000. Kesäksi töihin palkattiin satakunta kesäläistä. Tarjolla oli erilaisia tehtäviä eri puolilla Suomea - meijerillä, liikenneasemilla ja Kasvis Galleriassa.

- Olemme iloisia siitä, että Juustoportti kiinnosti kesätyöpaikkana niin monia. Vaikka kaikkia emme voineet palkata, luimme huolellisesti läpi jokaisen hakemuksen, **Niklas Keski-Kasari** sanoo.



## Uusi lista kesäksi

**Juustoportin À la carte -lista** uudistuu sesongeittain. Uudet listat saadaan keväällä toukokuussa ja syksyllä syys-lokakuussa. Eri vuodenaikoina suomalaiset haluavat syödä hiukan eri tavoin. À la carte -listalta on nostettu myös esiin erikseen neljä keittiömestarin suosittelamaa annosta, joissa tämän kesälistan maut korostuvat erityisen herkullisesti. Päivittäin on tarjolla herkullinen noutopöytä, jonka tarjonta löytyy osoitteesta [www.juustoportti.fi](http://www.juustoportti.fi).

# Eläinten etu edellä

Porren tila Kurikassa on yksi Juustoportin maidontuottajista. Vesa Porre ja Satu Sillanpää Porre kokevat, että Welfare Quality -auditointi on ollut hyvä työkalu eläinten hyvinvoinnin kehittämiseen. Tuloksia käydään läpi keskustelemalla ja he saavat vinkkejä siitä, mitä voisi kehittää.



**E**ssi Wallenius on tehnyt yhteistyötä Juustoportin kanssa vuodesta 2016 lähtien, jolloin ensimmäiset eläinten hyvinvoinnin auditoinnit maitotiloilla käynnistyivät. Welfare Quality -auditointi on järjestelmällinen, riippumaton ja dokumentoitu prosessi, jossa arvioidaan toimintaa ennalta määrättyjen kriteerien pohjalta. Sen ensisijainen tarkoitus on kehittää toimintaa, varmistaa laatu ja tunnistaa kehityskohteita. Auditointi tehdään yleensä 15–27 kuukauden välein riippuen tilan aiemmasta tuloksesta. Hyvä hyvinvointitulos voi pidentää auditointiväliä, kun taas heikompi tulos lyhentää sitä.

- Näin järjestelmä kannustaa pitkäjänteiseen hyvinvoinnin kehittämiseen.

**Welfare Quality -auditoinnissa keskitytään** eläinten hyvinvoinnin kokonaisvaltaiseen arviointiin ja niiden käytäytymisen pitkäjänteiseen havainnointiin.

- Moni tila kertoo saavansa käynnistä uusia näkökulmia oman tuotannon kehittämiseen.

**Vesa Porre** vahvistaa sen.

- Auditoinnin kanssa pidetään aina hyvähenkinen loppupalaveri, jossa käydään läpi, miltä navetassa näytti, mitä voisi parantaa ja mikä on jo hyvin.

- Kyse on nimenomaan vuoropuhelusta, jossa jutellaan siitä, mihin ollaan tyytyväisiä ja mitä voisi vielä kehittää, **Satu Sillanpää Porre** lisää.

**Kun eläimiä tarkkailee rauhassa**, auditointi alkaa usein nähdä syy-seuraussuhteita. Esimerkiksi tietäytyypillisillä lehmillä voi olla haasteita jonkin navetan rakenteen kanssa, vaikka muilla eläimillä ongelmaa ei näkyisi.

- Näiden havaintojen avulla voidaan kohdentaa tilan rajallisia aika- ja talousresursseja tehokkaasti juuri siihen hyvinvoinnin osa-alueeseen, mikä vaikuttaa eniten eläinten

arkeen ja samalla myös tuotannon toimivuuteen. Essi Wallenius kokee, että auditoinnin työssä on välillä vähän salapoliisityön tuntua.

- On erittäin palkitsevaa, kun eläinten käyttäytymistä seuraamalla löytyy selitys tilan haasteelle ja voidaan auttaa tuottajaa löytämään ratkaisu.

**On myös todella palkitsevaa**, kun tuottaja laittaa myöhemmin viestiä tai kuvia siitä, miten tehty muutos on vaikuttanut käytännössä ja miten lehmien käyttäytyminen on muuttunut parempaan suuntaan. Silloin auditointi näkee

konkreettisesti, että havainnoilla ja pienilläkin muutoksilla voi olla suuri merkitys eläinten arjessa.

- Kun samoilla tiloilla käydään vuosien ajan, arvioinnit toimivat aidosti tilan kehittämisen tukena ja muutosten vaikutuksia pystytään seuraamaan pitkällä aikavälillä.

- Itse koen, että meillä on yhteinen tavoite eli eläinten hyvinvointi ja tilan toiminnan kehittäminen, Vesa Porre sanoo.

**Kehitystyötä tehdään** toki myös tilan omista lähtökohdista. Porrella on jo muutampia vuosia ollut imettäjälehmä. Vasikat kasvavat imettäjän maidolla. Imettäjälehmät

ovat myös eräänlaisia hoitotätejä, jotka opettavat vasikat lehmiksi.

- Seuraamalla imettäjälehmä ne oppivat jo viikon vanhoina syömään rehua ruokintapöydältä. Imettäjäosastolta siirrytään aikanaan viereiseen vieroituskarsinaan, jossa opetellaan ryhmätöitä ja toisten huomioon ottamista muiden samanikäisten kanssa, Satu Sillanpää Porre kuvailee.



Essi Wallenius.



## WELFARE QUALITY® -AUDITOINNIT

Auditointiin kuuluu huolellinen valmistelu, tilakäynti, eläinten hyvinvoinnin arviointi, palautekeskustelu tuottajan kanssa, tulosten laskenta sekä raportointi tilalle. Auditointi tekee aina koulutettu ja hyväksytty auditointi.

## ELÄINTEN HYVINVOINTI

Arviointi perustuu eläinten havainnointiin. Silloin tarkastellaan esimerkiksi eläinten käyttäytymistä, lepoa, puhtautta, liikkumista ja ihmisen sekä eläimen välistä vuorovaikutusta. Sitä, miten eläimet todellisuudessa voivat.

## ENSIMMÄISENÄ EUROOPASSA

Juustoportti oli ensimmäinen eurooppalainen meijeri, joka sai Welfare Quality -sertifikaatin jo vuonna 2017. Kaikki tilat auditoidaan säännöllisesti, ja moni niistä hyödyntää auditoinneista saatua tietoa oman toimintansa kehittämiseen.

RUOKAA  
OMASTA  
MAASTA



# JUUSTOPORTIN KANSAINVÄLISESTI PALKITUT ERIKOISJUUSTOT



## Juustotiski on myymälän sydän

Mikä erottaa Juustoportin liikenneaseman kaikista muista taukopaikoista? Tietenkin juustotiski, jolla pääsee testaamaan omia makunystyröitään Juustoportin erikoisjuustojen parissa. Liikennemyymälöissä on tarjolla sellaisia juustoja, mitä muualta ei saa.

**Juustokupujen alla on on maistiaisia** yli kahdestakymmenestä Juustoportin omasta juustosta, jotka on valmistettu Jalasjärvellä.

- Kaupoista saa valmiiksi rasioihin pakattuna kolmea erikoisjuustoa. Ero on huomattava! **Anne Takala** sanoo.
- Mukana on myös koe-eriä. On aina hienoa, jos asiakkailta saadaan niistä palautetta, **Marika Suokko** jatkaa. Juustot tulevat liikennemyymälöihin kiekkoina, ja ne leikataan siellä paloiksi.

**Juustotiskillä erottuu suosikkeja.**

- Paprikajuusto, Viinitarhurin juusto ja Brandy-pähkinä ovat kolmen kärki. Myös Vuohen Grand Reserve ja Ruohosipuli-valkosipulijuusto ovat suosittuja, Anne Takala luettelee.

*Juusto on aina  
hyvä ja mieluinen  
tuliainen!*



Marika Suokko ja Anne Takala kannustavat tutustumaan juustotiskin tarjontaan.



Paprikajuustoa ja Ruohosipuli-valkosipulijuustoa voi maistella vain Juustoportin liikenneasemilla.

- Maistiaisia on aina tarjolla. On helpompi ostaa juustoa, kun on saanut maistaa ja tietää, pitääkö siitä, Marika Suokko sanoo hymyillen.

Lahjapakkauksen voi koota myös tiskissä olevista erikoisjuustoista.

- Syötävät lahjat ovat suosittuja. Ne tekevät arjestakin juhlaa, kun juustot kootaan juustotarjottimelle.

### VINKIT JUUSTOTARJOTTIMELLE:

- Juustotarjottimelle valitaan 3-5 erilaista juustoa, n. 50 g henkilöä kohden eri juustolaatuja.
- Juustot tarjoillaan huoneenlämpöisinä.
- Juustojen seuraksi voi asetella hedelmiä, marjoja, makeisia, keksejä ja hilloa.

# Kiva, kun kävit meillä!



Herkullinen lounas :)



Tuliaset Juustokaupasta!



Pysähdy burgerille!

Toivottavasti pysähdyksesi toi pienen hyvän hetken päivääsi – ehkä kupin hyvää kahvia, maukkaan aterian tai mukaan tarttuneita paikallisia herkkuja. Meillä on ilo tarjota sujuva tauko ja ripaus nautintoa matkasi varrelle.

## Turvallista matkaa ja nähdään taas!

“

### Työpäivän tauko

Aamun tapaamisten välissä oli hetki aikaa, ja päätin pysähtyä Juustoportille. Kahvi oli tuoretta ja vitriinissä riitti valinnanvaraa isompaan ja pieneenpään nälkään, jopa lämmitettynä mukaan otettavaksi. Tuulilasipesuneste oli rapakelissä lähes loppunut, onneksi sitä löytyi mukaan otettavaksi, vieläpä tarjouksesta. Kun iso kahvikuppi oli kädessä ja näkyvyys taas kirkas, oli helppo jatkaa matkaa. Yksi pysähdys, kaksi vaivaa ratkaistu.

“



### Matkalla lasten kanssa

Takapenkillä riitti ääntä jo ennen pysähdystä, mutta Juustoportilla tunnelma tasoittui nopeasti. Lapset löysivät leikkipaikan ja omat suosikkinsa ruokalistalta. Kun kaikki saivat hetken hengähtää, matka jatkui paljon kevyemmin. Hetken kaikki on järjestyksessä.

“

### Herkkujen ystävä



Aikeena oli vain käydä WC:ssä, mutta juustotiskiltä tuli kutsu, jolle oli mahdoton sanoa ei. Maistoin paria uutta juustoa ja löysin sellaisen, jota en ole muualla nähnyt. Maistaminen tekee valinnasta helppoa. Herkkukaupasta löytyy paljon muitakin mielenkiintoisia tuotteita, joiden avulla kokoon vaikka miten upean juustolautasen. Myymälässä on myös laaja valikoima Juustoportin muita tuotteita aina lakkajogurtista omenamehuun! Kaikenlaista herkullista lähti kotiin viemiseksi ja näin matka maistuu mielissäni pitkään.

“

### Kokous Juustoportilla

Työporukan palaveri järjestyi Juustoportin kokoustiloissa, ja kaikki oli valmiiksi mietitty: tilat, tarjoilut sekä muut järjestelyt. Kahvit ja makeat maistuivat tauolla, herkullisen lounaan söimme noutopöydästä. Lähtiessä kaikilla oli hyvä fiilis tapaamisesta ja päivä oli kokonaisuudessaan tuottelias.

“

### Valinnan vaikeus

Saavuimme Juustoportille koko porukan vatsat muristen. Jonoissa ei tarvinnut seistä, mutta valinnanvaikeus iski heti: toisella silmä kulki kohti à la carte -listan klassikoita, toisella noutopöydän runsaita vaihtoehtoja. Lopulta päätökset alkoivat syntyä yksi kerrallaan, joku löysi juuri oikean lämpimän annoksen listalta, toinen innostui noutopöydän monipuolisuudesta. Kun vihdoinkin istuimme alas lautaset täynnä, hiljaisuus laskeutui pöytään tavalla, joka kertoo vain yhdestä asiasta: kaikille löytyi täydellinen vaihtoehto. Ja matka jatkui huomattavasti paremmalla tuulella.



“

### Kesän jäätelöhetki

Aurinko porotti ja fiilis oli puolittain lomalla, puolittain matkanteossa. Iso tie kulkee vieressä ja pihaan on helppo kääntyä. Parkkipaikalta pääsee suoraan sisään ja pysähdys sujuu mutkattomasti. Pehmis kahvilasta teki pysähdyksestä pienen juhlahetken jokaiselle matkalaiselle tässä autossa. Siinä seistessä tuli tunne, että koko reissu hidastui juuri sopivasti – ja matkaa oli taas ilo jatkaa. Juustoportti on juuri tätä hetkeä varten.

“

### Porukalla liikkeellä

Olimme matkalla isolla porukalla, ja kun bussi kaartoi pihaan, kaikki sujui ripeästi. Juustoportilla on tilaa, helppo tulla ja ruoka järjestyy kerralla koko porukalle. Kun tulosta on ilmoitettu etukäteen, kaikki sujuu mutkattomasti ja matka rullaa paremmin kohti määränpäätä.

“

### Sähköllä eteenpäin



Kytetään auto lataukseen ja poiketaan latauksen ajaksi sisään. Juustoportilla hetken voi käyttää syömiseen, kahviin tai kierrokseen herkkukaupassa. Kun lataus ja tauko rytmittyvät yhteen, pysähdys tuntuu luonnolliselta osalta matkaa. Oli helppo huomata, miksi tehokkaat latauspisteet ovat matkalla niin isossa roolissa. Kun pysähdyksessä voi hoitaa useamman asian kerralla, matka jatkuu huolettomammin.

“

### Juustoportti-fani

Huomasin ajavani pihaan melkein automaattisesti. Tuttu tunnelma, ystävällinen palvelu ja hyvä ruoka tekevät Juustoportista taukopaikan, johon vain luottaa. On helppo ymmärtää, miksi se on valittu vuoden taukopaikaksi – kun kävin, muistin taas syyn. Juustoportti on pysähdyspaikka, joka valitaan, ei vain ohimennen löydetä.



## Vadelmajogurttikakku

ANNOKSIA: 10 palaa  
VALMISTUSAIKA: 40 min + kakun hyytyminen 8 tuntia

### AINEKSET

#### POHJA:

200 g (12 kpl) suklaakeksejä  
50 g Juustoportti kirnuvoita

#### TÄYTE:

2 dl vadelmia  
1 (luomu) sitruuna  
2 prk (á 150 g) Juustoportti Pehmeä turkkilainen vadelmajogurtti  
2 dl Juustoportti vispikermaa  
3 rkl tomusokeria  
7 liivatelehteä

#### KIILLE:

2 dl vadelmia  
3 rkl vettä  
1 rkl tomusokeria  
2 liivatelehteä

#### KORISTEESI:

1 dl vadelmia  
marenkeja ja sitruunamelissaa koristeluun

#### VALMISTUSOHJE:

- Murena keksit. Sulata voi ja sekoita se murun joukkoon. Painele keksiseos leivinpaperin päälle irtopohjavuon pohjalle. Siirrä pohja jääkaappiin täyteen valmistamiseen ajaksi.
- Soseuta vadelmat. Jos käytät ulkomaalaisia vadelmia pakasteena tai tuoreena, keitä niitä ensin kattilassa 2 minuuttia. Paseeraa marjasose siivilän läpi

- kulhoon niin, että siemenet jäävät siivilään.
- Pese ja kuivaa sitruuna. Raasta sitruunan keltainen kuoriosia (1 rkl) raastimen pienellä terällä ja sekoita se vadelmasoseeseen. Lisää joukkoon vadelmajogurttit.
- Purista sitruunan mehu (3 rkl) pieneen kattilaan.
- Vispaa kerma kiinteäksi vaahdoksi ja mausta tomusokerilla.
- Laita liivateet likoamaan runsaaseen kylmään veteen 5 minuutiksi. Purista ne kuiviksi ja lisää liivateet yksi kerrallaan kattilassa kiehuvaan sitruunamehuun. Sekoita tasaiseksi. Valuta liivateesose ohuena nauhana jogurtin joukkoon koko ajan sekoittaen.
- Lisää kermavaahto jogurttiseokseen ja sekoita tasaiseksi.
- Ota pohja kylmästä ja levitä jogurttitäyte vuokaan.
- Soseuta vadelmat ja vesi, siivilöi sose kattilaan. Mausta tomusokerilla. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 minuuttia. Purista liivateet kuiviksi ja lisää ne kattilassa kiehuvaan vadelmasoseeseen. Kiehauta niin, että liivateet liukenevat. Ota seos liedeltä sivuun jäähtymään 5 minuutiksi.
- Levitä vadelmakiille jogurttitäyteen pinnalle lusikalla. Laita kakku jääkaappiin jäähmettymään vähintään 8 tunniksi.
- Koristele kakku.

### OSTOSLISTALLE:

Juustoportti Kirnuvoi 200 g laktoositon  
Juustoportti Pehmeä turkkilainen vadelmajogurtti 150 g  
Juustoportti Vispikerma 2 dl laktoositon UHT



## Lohi-leipäjuustokääretorttu

ANNOKSIA: 10 palaa  
VALMISTUSAIKA: 30 min + yön yli

### AINEKSET:

16 paahtoleipää  
TÄYTE:  
1 rs (350 g) Juustoportti Pehmeä Crème Fraiche ranskankerma  
200 g lämminsavulohta  
1 (luomu) sitruunan mehu  
1 ruukku tilliä  
2 rkl (10 g) piparjuurta raastettuna  
1/2 tl suolaa  
1/4 tl mustapippuria  
1 pkt (140 g) Juustoportti laktoositonta leipäjuustoa  
1 nippu (250 g) parsaa  
2 kevätsipulinvartta  
PINNALLE:  
1 pkt (140 g) Juustoportti laktoositonta leipäjuustoa  
1 ruukku herneenversoja  
1 pss (75 g) salaattisekoitusta

#### VALMISTUSOHJE:

- Leikkaa leivistä ohuet reunat pois ja laita leivät leivinpaperille. Kauli ne litteiksi.
- Mittaa kulhoon 2 dl pehmeää ranskankermaa. Murena joukkoon savulohi. Pese ja kuivaa sitruuna. Raasta sitruunan keltainen kuoriosia (1 rkl) raastimen pienellä terällä ja purista mehu (3 rkl). Hienonna tilli, kuori ja raasta piparjuuri. Lisää ainekset kala-

- ranskankermaseokseen, mausta suolalla ja pippurilla ja sekoita tasaiseksi.
- Levitä täyte leipien pinnalle.
- Leikkaa leipäjuusto ohuiksi siivuksiksi.
- Huuhtelee parsat ja leikkaa varsista muutaman sentin mittainen kuiva ja kova tyvi pois. Ota 4 parsaa sivuun koristelua varten. Laita loput parsat muutamaksi minuutiksi kiehuvaan veteen, siivilöi ja jäädytä heti kylmällä vedellä. Kuivaa parsat. Hienonna kevätsipulinvarret.
- Laita leipäjuusto, ryöpätyt parsat ja sipulinvarret täyteen päälle ja kääri leipäsiivut täytteen leivinpaperin avulla napakalle rullalle. Laita rulla jääkaappiin vetäytymään seuraavaan päivään.
- Lusikoi loppu ranskankerma harsokankaalla vuorattuun siivilään, laita siivilä kulhon päälle ja jääkaappiin. Anna ranskankerman valua seuraavaan päivään.
- Ota leipäjuustotorttu leivinpaperista tarjoiluastian. Levitä valunut ranskankerma tortun pinnalle.
- Vuole parsat ohuiksi suikaleiksi kuorimaveitsellä tai juustohöylällä. Pilko leipäjuusto kuutioiksi. Koriste voileipätorttu parsasiivulla ja salaattisekoituksella.
- Yhdistä loput versot, salaattit ja leipäjuustopalat salaattiksi ja laita tarjolle leipäjuustokääretortun kanssa.



### OSTOSLISTALLE:

Juustoportti Crème Fraiche 350 g laktoositon  
Juustoportti leipäjuusto 140 g laktoositon



## Pysähdy perheyrittäjien 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!

TAUKOPAIKKA

KAHVILA

RAVINTOLA

HERKKUMYYMÄLÄ

SÄHKÖAUTOJEN  
LATAUSPISTEET

## LIIKENNEASEMAT

### JALASJÄRVI

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

### YLÖJÄRVI

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

### KÄRSÄMÄKI

Haapajarventie 1,  
86710 Karsamäki  
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/  
likenneasemat](http://juustoportti.fi/likenneasemat)



# Pala Suomea maistuu jatkossa yhä useammalle

Suomen ruokaviennille on asetettu kunnianhimoinen tavoite. Viennin pitäisi kaksinkertaistua vuoteen 2031 mennessä. Tavoitteen tueksi maa- ja metsätalousministeriö on käynnistänyt ruokaviennin vertaisyhteisön, jossa Juustoportinkin on mukana.



## Mukana olevat yritykset vastaavat noin puolesta Suomen ruokaviennistä

**Vertaisyhteistyöpilotti on** osa ruoka-alan kasvuohjelmaa ja pitkäjänteistä työtä Suomen ruokaviennin edistämiseksi. Mukana olevat yritykset jakavat kokemuksiaan ja rakentavat yhdessä uusia tapoja kasvattaa suomalaisen ruoan kansainvälistä menestystä. Juustoportin Export manager **Jussi Mylläri** on hyvillään siitä, että Juustoportti on yksi mukaan valituista 14 yrityksestä.

- Nämä yritykset vastaavat yhteensä noin puolesta Suomen ruokaviennistä, joten kyseessä on poikkeuksellisen merkittävä ryhmä suomalaisessa elintarvikeviennissä.

**Tavoitteena on vahvistaa** yritysten vientiosaamista ja luoda uudenlaista yhteistyötä yritysten välille. Osallistujat pääsevät jakamaan näkemyksiä, ratkaisemaan haasteita ja rakentamaan viennin kasvupolkuja.

**Maa- ja metsätalousministeriön** erityisasiantuntija **Anni Savikurki** on kuvannut vertaisyhteisöä juuri sellaiseksi uudenlaisiksi tekemiseksi, jota tarvitaan ruokaviennin kasvattamiseksi.



## Työ ei lopu siihen, että tuote pääsee hyllyyn ulkomaisessa kaupassa

**Kansainvälinen kauppa** konkretisoituu, kun oma tuote löytyy ulkomaisen kaupan hyllyltä.

- Yksi vientityön parhaista hetkistä on nähdä omia tuotteita kaupassa ulkomailla. Siinä konkretisoituu kaikki se työ, jota on tehty tuotekehityksestä ja tuotannosta aina asiakassuhteiden rakentamiseen asti.

**Jussi Mylläri painottaa**, että samalla hyllypaikka on vasta yksi etappi pitkässä ketjussa.

- Työ ei lopu siihen, että tuote pääsee hyllyyn. Lopulta ratkaisee aina se, löytääkö paikallinen kuluttaja tuotteen ja haluaako hän ostaa sitä uudelleen.

**Ruokaviennin vertaisyhteisö** tarjoaa Juustoportille mahdollisuuden oppia muilta vientiyrityksiltä ja kehittää omaa toimintaa entistä vahvemmaksi kansainvälisillä markkinoilla.

- Tavoite on tietenkin se, että meidän tuotteitamme löytyy yhä useammasta kaupasta ulkomailla ja kuluttajat löytävät meidän tuotteemme. Hienointa olisi, jos niistä tulisi osa paikallisten ihmisten arkea.



## Juustoportin tuotteita löytyy jo kaupan hyllyltä monesta maasta

**Juustoportille vienti** on jo pitkään ollut konkreettinen osa arkea. Tuotteita löytyy muun muassa Keski-Euroopasta, Iso-Britanniasta ja Baltiasta.

- Juustoportti-brändillä myydään kellaroituja juustoja Saksaan ja Hollantiin sekä leipäjuustoa Viron merkittävimpiin kauppaketjuihin. Friendly Viking's -kauratuotteiden päämarkkina-alueet ovat Saksassa ja Itävallassa. Tuotteita löytyy esimerkiksi Edekasta ja Rewestä. Frezzaa myymme myös Virossa, Jussi Mylläri luettelee

**Myllärielle vientityössä** kiinnostavinta on sen monipuolisuus.

- Saan hyödyntää kieliä, elintarviketalouden substanssia ja ihmishuhdetaitoja päivittäin. Työ yhdistää koko organisaation, koska yhteistyötä tehdään tuotekehityksen, hankinnan, tuotannon, logistiikan, markkinoinnin ja myynnin kanssa.

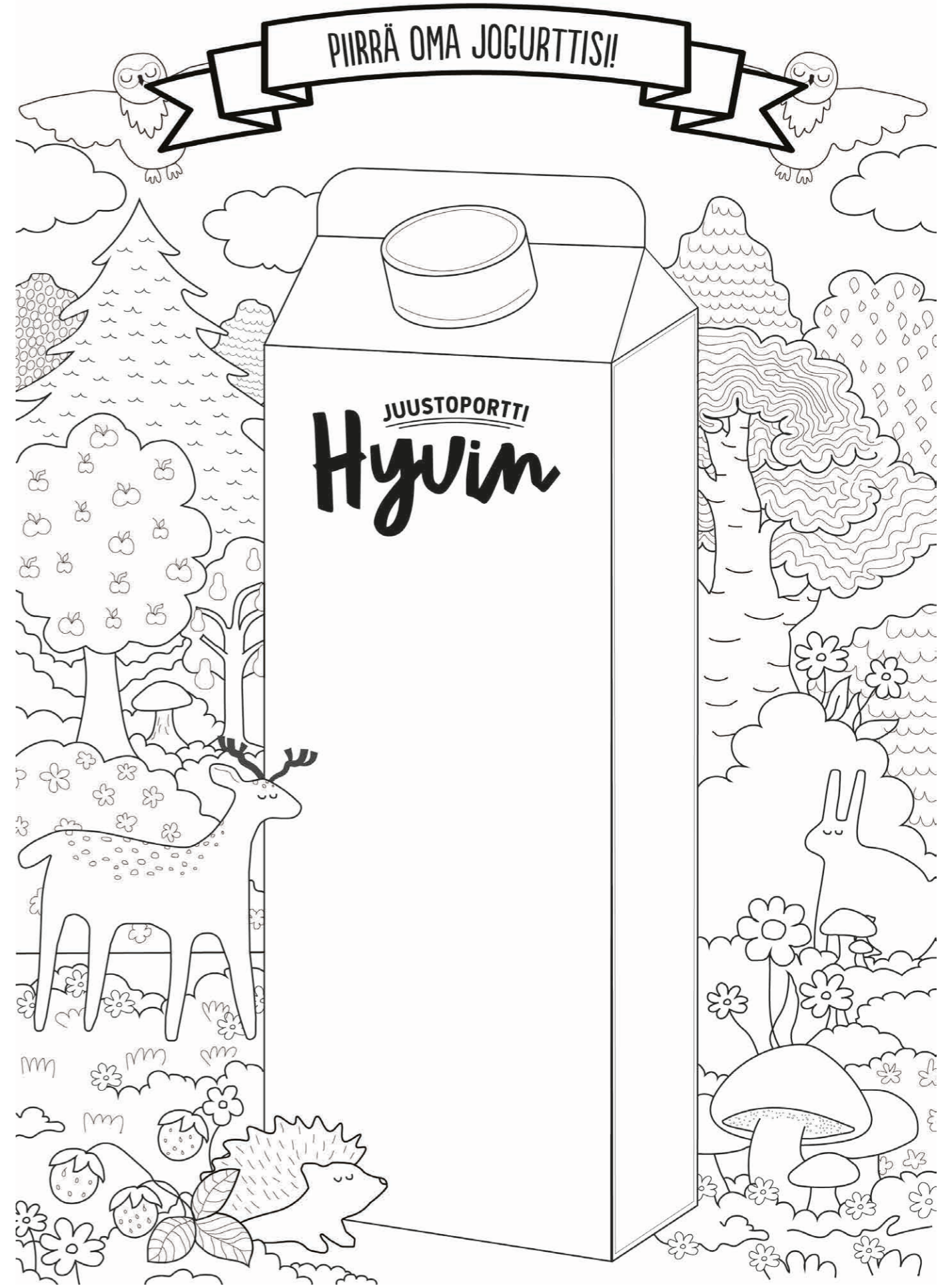
**Mukanaolo ruokaviennin** vertaisyhteisössä kertoo Myllärin mukaan siitä, että Juustoportilla nähdään olevan osaamista, josta on hyötyä myös suomalaisen ruokaviennin laajemmassa kehittämisessä.



# GET FREZZA



PICK YOUR FAVOURITE COOL COFFEE DRINK





## Töitä tehdään hyvällä asenteella

**J**uustoportin henkilöstöpäällikkö **Kirsi Rytkönen** silmäili tyytyväisenä viimeisimmän työhyvinvointikyselyn tuloksia. Tulokset olivat konsernitasolla todella hyvät.

- Erityisen paljon iloitsen siitä, että eNPS-luku nousi merkittävästi. Se kertoo, miten todennäköisesti vastaaja suosittelee Juustoporttia työnantajana. Suosittelevien määrä tuplaantui edellisestä kertaan nähden.

**Mikä ilahduttaa henkilöstöpäällikköä?** Siihen Kirsi Rytkönen on helppo vastata.

- Meidän toimintakulttuuriimme kuuluu toistemme auttaminen ja tukeminen. Työkavereiden arvostava kohtaaminen näkyy meillä jokapäiväisessä arjessa. Se ei ole vain juhlapuheissa.
- Arjen pienillä teoilla on iso merkitys.
- Tervehtiminen luo tunteen, että sinut on huomattu. Meillä myös kysytään usein, mitä sinulle kuuluu. Kysymisen lisäksi kuunnellaan, mitä

työkaveri vastaa. Olemme sillä tavalla läsnä. Yhteisöllisyys näkyy siinä, että myös uudet työntekijät otetaan hyvin mukaan.

- Kaikilla meillä on toive, että tuleme kohdatuiksi ja kuulumme jonnekin. Tässä ajassa työn jatkuvuus luo myös turvallisuuden tunnetta.

**Juustoportti on kasvanut työyhteisönä.** Konsernissa on 420 työntekijää, joista noin 250 työskentelee Jalasjärvellä meijerin yhteydessä. Kesäisin määrä kasvaa, sillä Juustoportti työllistää ahkerasti nuoria.

- Työpaikan ilmapiiristä on säilynyt jotain olennaista, vaikka työyhteisö on laajentunut. Tervehtiminen on siitä hyvä esimerkki. Toivon, että se säilyy aina.
- Turvallisesta ilmapiiristä kertoo se, että voidaan nostaa esiin epäkohtia, tehdä parannusehdotuksia ja raportoida läheltä piti – tilanteita.
- Kun tohtii sanoa, työ kehittyy ja laatu paranee. Se kertoo myös

“

**Monelle parasta työssä ovat mukavat työkaverit. He ovatkin keskeinen osa työssä viihtymistä.**



vahvasta vastuusta ja sitoutumisesta. Siitä, että työllä on merkitystä.

**Rytkönen on hyvillään siitä,** että juustoporttilaiset ovat terveellä tavalla ylpeitä omasta työstään.

- Työ halutaan hoitaa mahdollisim-

man hyvin. Meillä ihmiset ovat asiantuntijoita omassa työssään, ja heidän annetaan olla sitä. Heiltä kysytään asioita, uskotaan heidän mielipiteitään ja annetaan kehuja. Myös toimitusjohtaja sanoittaa usein ääneen sitä, että hän arvostaa henkilöstöä.

On tärkeää kannustaa, mutta myös ohjata tekemään asioita toisin, kun siihen on aihetta.

- Hyvän työyhteisön merkki on se, että uskalletaan nostaa asioita esiin ja niihin haetaan yhdessä ratkaisuja.

**Työhyvinvointikyselyissä nousee säännöllisesti esiin** työkavereiden merkitys.

- Vastauksissa näkyy, että monelle parasta työssä ovat mukavat työkaverit. He ovatkin keskeinen osa työssä viihtymistä.
- Vahva sitoutuminen työyhteisöön näkyy kehitys- ja kehittämismyönteisyytenä.

- Moni miettii säännöllisesti, voisiko jonkun asian tehdä toisin tai paremmin. Muutos ja työn murros ovat kovia tällä hetkellä. Kun säilyy tahto kehittyä, sen rinnalla pysyy hallinnan tunne. Kokemus siitä, että voin vaikuttaa siihen, millaiseksi työni muotoutuu jatkossa.

JUUSTOPORTTILAINEN

## Niko Kituniemi

**“Tärkeintä on se, että on oma motivaatiota työntekoon”**

**Niko Kituniemi tuli ensimmäisen kerran** töihin Juustoportille kesällä 2017 maidon jälkipakkaukseen. Opiskelujen ohessa sai palata töihin monta vuotta. Kun amk-opinnot Rovaniemellä olivat loppusuoralla, iski motivaatiopula omaa alaa kohtaan.

- Olin aina harrastanut liikuntaa monipuolisesti, mutta en tiennyt, haluaisinko työskennellä liikunnanohjaajana. Halusin, että työhön on motivaatiota ja kipinää.
- Esimies kysyi tuurauksen yhteydessä, haluaisiko Niko tulla M-pikarille töihin.
- Aloitin vakituisena tammikuussa 2022. Oli helppo tulla, kun tiesin paikat ja suuren osan henkilöstöstäkin. Oman elämän suunta selkiytyi.

**Motivaatio ja kipinä työhön** pitää olla.

- Kun liikunnasta ei tullutkaan päivätö, kipinä harrastamiseen säilyi vahvana. Nyt se on tuntunut tärkeältä henkireiältä. Joukkueurheilu on muovannut minua monella tavalla. Niistä opeista on hyötyä työelämässäkin.
- Nikolle tärkeintä on se, että työntekoon on omaa motivaatiota.
- Työkaverit vaikuttavat siihen paljon. Kaikilla on joskus huono päivä. Silloin toisten eleet voivat piristää, kun oma perusasenne on myönteinen.

# JUUSTOPORTTI Hyvin



JUUSTOPORTIN HYVIN-TUOTTEET  
OVAT SOKEROIMATTOMIA JA  
MAKEUTUSAINEETTOMIA

## Sokeroimattomat HYVIN jogurttimuffinit

ANNOKSIA: 8 kpl  
VALMISTUSAIKA: 20 min +  
paistaminen ja kuorutus 30 min

### AINEKSET:

- 1 kypsä banaani
- 50 g Juustoportti kirnuvoita
- 3 kananmuna
- 3 dl Juustoportti Hyvin sokeroimaton banaanijogurtti
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1/2 dl mantelijauhetta
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl kardemummaa

### LISÄKSI:

- 2 kiiviä
- 1/2 mango
- 2 dl Juustoportti kuohukermaa
- 1 dl Juustoportti Hyvin jogurtti banaani laktoositon

### VALMISTUSOHJE:

- Kuumenna uuni 180-asteiseksi.
- Kuori banaani ja muussaa se soseeksi. Sulata voi.
- Riko munat kulhoon, sekoita joukkoon jogurtti ja voisula. Yhdistä kuivat ainekset ja lisää ne taikinaan.
- Lusikoi taikina muffinivuokiin. Paista uunissa noin 20 minuuttia, tarkista muffinien kypsyyss cocktailtikulla. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, muffini on kypsä.
- Kuori hedelmät ja leikkaa ne ohuiksi siivuiksi. Tee pienellä piparkakkumuotilla hedelmäsiivuiista koristeita.
- Vispaa kerma kiinteäksi vaahdoksi. Sekoita joukkoon jogurtti. Levitä kermavaahto-jogurttiseos jäähtyneiden muffinien päälle kuorutukseksi. Lisää pinnalle hedelmäpalakoristeet.



### OSTOSLISTALLE:

- Juustoportti Kirnuvoi 200 g
- Juustoportti Kuohukerma 3,3 dl laktoositon
- Juustoportti Hyvin jogurtti 1 kg banaani laktoositon



# Ristikko

Ristikon ratkaisuiden kesken arvomme 5 kpl 20€ lahjakortteja Juustoportin liikenneasemille. Lähetä ratkaisulauseet sähköpostilla osoitteeseen info@juustoportti.fi 31.12.2026 mennessä ja olet mukana lahjakorttien arvonnassa. Voittajiin ollaan yhteydessä henkilökohtaisesti tammikuussa 2027.

www.sanaris.fi / laadinta Teemu Pallonen, ulkoasu Petri Lehtinen ja Heli Kärkkäinen

# Maku tuli TURKKILAISEEN JOGURTTIIN

*Uutuus*



# JUUSTOPORTTI

# JUUSTOPORTTI

RUNSAASTI HERKULLISTA  
MAKUA JA RUNSAASTI  
PROTEIINIA

UUTUUS!



MAISTA JUUSTOPORTIN  
PROTEIINIKEITOT