

**Atria**<sup>®</sup>  
PERHEILOILTA VUODESTA 1903

**10**

Luken Csaba Jansik:  
”Siipikarjanlihan  
kasvua ei jarruta  
mikään.”

**16**

Kana pakettiin  
varmasti ja  
turvallisesti

# Hyvä 2/2024 Ruoka

**32**

Picnicin menestys  
lähtee huippu-  
raaka-aineista

**38**

Kim Herold  
kokkaa  
kaksostensa  
kanssa



Alatalon  
kanatilalla  
ei tingitä  
hygieniasta  
milliäkään

**14**

## NÄKÖALOJA



4

**Pääkirjoitus:**  
Kalikasta kasvoi  
menestyjä

30

**Ravitsemus-**  
suositukset  
uudistuvat, mutta  
millä perusteilla?

43

**Lähtisitkö**  
lounaalle?

# 16

## Turvallisesti, tehokkaasti, varmasti

Suunnitelmallisesti, ilman antibiootteja kasvanut kana saapuu siipikarjatehtaalle Atria Perhetilalta. Tuoteturvallisuus ja toimitusvarmuus ovat tehtaalla ykkösasioita, ja kana onkin kulkenut läpi useammasta ihmisen ja koneen tekemästä tarkastuksesta ennen kuin päätyy pakettiin.

Yhdeltä tilalta tulleet linnut käsitellään yhtenä eränä tehtaassa. Tilatieto päättyy pakkaukseen, jotta kuluttaja ja asiakas tietävät, millä Atria Perhetilalla kana on kasvanut.

Hävikin pienentäminen oli yksi uuden tehtaan tavoitteista. Siinä on onnistuttu, ja Atria Suomen tuotanto- ja teknologiajohtaja **Reijo Äijö** on saanut seurata tyytyväisyydellä hävikin määrästä kertovia lukuja tehtaan käyttöönoton jälkeen.

Käyttöönottoaiheessa on huolehdittu erityisesti toimitusvarmuuden säilymisestä. Lue, mitä matkalla tapahtuu – miten kana päätyy munasta pakettiin?

## ALKUPALAT



- 6 Enemmän herkkuja, vähemmän kasviproteiineja
- 9 Mitä Suomi syö?

## KENTÄLTÄ



- 32 Picnicissä kotimainen liha on arvovalinta
- 35 **Kim Westerling:** "Laatutavaralla, toimitusvarmuudella ja eläinten hyvinvoinnilla on hintansa."



## KANAN VOITTOKULKU



- 10 Luken **Csaba Jansik** tietää syyt kanan kasvuun taustalla
- 23 **Kai Gyllström:** "Kyse on uskosta suomalaisen ruoantuotantoon."

## ATRIALAISITTAIN



- 40 Valmiimman ruoan vahvistamista yritysostoilla
- 41 Kohti hiilijalanjälkitietoa nautanlihapakkauksissa
- 24 K-Citymarket Järvenpään kauppias **Markku Hautala** tarjoilee asiakkailleen onnellisuutta ruoalla.



## Monipuolinen ruokatalo

Atria on Suomen johtava ruokatalo, joka tarjoaa laajan valikoiman tuoreita liha-, kala-, kana- ja kasvituotteita sekä herkullisia valmisruokia. Tuomme suomalaisten ruokapöytiin makuelämyksiä aina grillihetkestä arjen kiireisiin, ylpeinä perinteistämme ja tinkimättömästi laadustamme. Tervetuloa Atrian maailmaan, jossa yli 120-vuotinen historia on täynnä herkullisia makuelämyksiä!

**Katso lisää: [www.atria.com](http://www.atria.com)**

## Hyvä ruoka

*Näköaloja Atrian kumppaneille 2/2024*

**Julkaisija:** Atria Suomi Oy Atriantie 1, Nurmo • Läkkipäntie 23, Helsinki PL 900, 60060 ATRIA Puh. 020 472 8111 • [www.atria.fi](http://www.atria.fi) • [etunimi.sukunimi@atria.com](mailto:etunimi.sukunimi@atria.com)

**Päätöimittaja:** Antti Paavilainen, Atria Suomi Oy

**Toimituspäällikkö:** Marja Latvala, Atria Suomi Oy

**Toimitussihteeri:** Paula Ristola, Atria Suomi Oy

**Työryhmä:** Marja Latvala, Nanna Järvinen,

Noora Aaltonen, Kim Westerling

**Konsepti ja toimitus:** Viestintätoimisto Selander & Co. Oy, tuottaja Hanna Pehkonen

**Ulkoasu:** Marker Creative Oy

**Paino:** Grano Oy, syyskuu 2024

**Painomäärä:** 3 200 kpl

**ISSN:** 1797-6375

**Osoitelähde:** Atrian asiakasrekisteri

**Kannen kuva:** Santeri Jutila, kuvassa Marjo ja Petri Yli-Soini

# Kalikasta kasvoi liharuokien kestromenestyjä

Hei taas, hyvä lukijamme!

Lehtemme tässä numerossa on yksi aihe ylitse muiden. Atrian uusi siipikarjatehdas Nurmossa on valmis, ja nyt se on virallises-tikin vihitty käyttöön. Kerromme tästä laa-jasti sisäsivuilla. Kerromme aiheesta näin isosti siksi, että aihe on niin iso. Se kos-kettaa kaikkia asiakkaitamme niin kaupan kuin ammattikeittiöidenkin puolelta.

Minkä vuoksi Atria on tehnyt 120-vuoti-sen historiansa kalleimman investoinnin? Hintalapussa on iso summa, noin 165 mil-joonaa euroa.

Vastaus on selvä: kananlihan kulutus jatkaa kasvuaan näkemyksemme mukaan pitkälle tulevaisuuteen.

Siipikarjan kulutus alkoi Suomessa kas-vaa suurin piirtein 1990-luvun puolesta-välistä. Muistan, kun kotona syötiin tuol-loin kanaa. Se oli käytännössä kalikka eli kokonainen pakastekana, joka sunnun-taina pantiin uuniin. Sitten lautaselle löy-sivät tiensä koipireisi ja rintaleike. Pikkuhil-jaa kaupan valikoimat alkoivat kehittyä, ja varmaan yhtenä suurimpana innovaationa oli aikanaan kuluttajapakattu siipikarjan fileesuikale. Valmistamisen helppoudessa se löi vertoja jauhelihalle. Jos 20 vuotta sitten ison ruokakaupan valikoimissa oli 15–20 kananlihatuotetta, tänä päivänä niitä on jo yli 100. Ja jos siipikarjan kulutus oli 20 vuotta sitten noin 13,5 kiloa vuodessa hen-kilöä kohti, tänä päivänä olemme jo lähellä 30 kiloa. Näkemyksemme mukaan siipikar-janlihan kulutus kehittyi edelleen, ja tämä näkyy niin ruokakaupassa kuin ravintola-puolellakin.

Kananlihan kasvua kirittää sen helppous ja monikäyttöisyys ruuanlaitossa. Ja toki-han meille suomalaisille maistuvat myös kanapohjaiset leikkeleet. Lisäksi kana on

suosittu proteiininlähde valmisruoissa.

Syömmekin kanaa jo enemmän kuin kes-kimäärin EU:ssa, mutta kuitenkin miltei puolet vähemmän kuin Yhdysvalloissa.

Kananlihan kulutus kasvaa kaikkialla maailmassa. Lehtemme artikkelissa Luon-nonvarakeskus Luken erikoistutkija **Csaba Jasnik** toteaa, että siipikarja on maailman-laajuisesti menestyksekkäin lihalaji. Punai-seen lihaan verrattuna kana nähdään ympäristöystävällisempänä vaihtoehtona, eivätkä sen käyttöä rajoita uskonnolliset-kaan tekijät. Hänen mukaansa sen kulu-tuksen kasvua ei jarruta mikään.

Atrian uusi siipikarjatehdas on siis kysynnän näkökulmasta valmistunut juuri oikeaan aikaan. Voimme olla erittäin tyyty-väisiä lopputulokseen. Meillä on nyt käy-tössämme uusinta teknologiaa ja osaa-mista hyödyntävä moderni tuotantolaitos, joka parantaa merkittävästi tuotannollista tehokkuuttamme. Tehtaan käyttöönotto on sujunut onnistuneesti, eikä se ole aiheut-tanut asiakkaille häiriöitä toimituksiin.

Niin ylpeitä kuin uudesta tehtaasta olemmekin, pitää kuitenkin muistaa, että se on ”vain” yksi osa atrialaista siipikarja-keijua. Ketjun oleellisin osa on sen ensim-mäisissä lenkeissä, Atrian sopimustuo-tantotiloilla. Jokaisella tilalla huolehditaan ympäri vuorokauden siitä, että eläin-ten hoito, ruokinta ja käsittely ovat sovi-tulla, parhaalla mahdollisella tasolla. Tästä voimme olla oikeasti ylpeitä. Luulen, että näin ajattelevat asiakkaammekin.

Oikein hyvää kaupallista syksyä!

**Antti Paavilainen**

Päätoimittaja  
Atria Suomi, johtaja, myynti



”*Siipikarjan kulutus kehittyi edelleen, ja tämä näkyy niin ruokakaupassa kuin ravintolapuolellakin.*”

## ESTEITTÄ KASVAVA KANA

*Suomalaiset syövät kanaa kokonaisena, suikaleena, salaateissa, wrappeissa, friteerattuna, pääruokana, välipalana, kotona ja ravintolassa. Tänä vuonna yhteensä yli 30 kiloa per henkilö.*

*Meille vähempiarvoiset ruhonosat viedään Kaukoitään. Väestönkasvu takaa lihankulutuksen kasvun. Ja kasvu on pitkälti siipikarjanlihaa. Luonnonvarakeskus Luken erikoistutkija Csaba Jasnikin mukaan siipikarjan kasvu ei juuri ole rajoitteita: ympäristöön tai kulutukseen liittyvät tai uskonnolliset syyt eivät ole esteinä, ja eläimiä voidaan kasvattaa yhtä lailla pienimuotoisesti tai ammattimaisesti. Jasnik arvioi siipikarjanlihan olevan tulevaisuudessa suurin lihalaji maailmassa.*



## ALKUPALAT

### Myös nousussa:

- helpot ja nopeat ruokaratkaisut
- puhtaat raaka-aineet ja funktionaaliset ainesosat

Kuva: Stockphoto



Kuva: Freepik

## Nousussa: lohturuoat Laskussa: kasviproteiinituotteet

Epävarmoille ajoille tyyppisesti herkkujen myynti on kasvanut viime aikoina kohonneista hinnoista huolimatta. Kasviproteiinituotteiden myynti taas on laskenut merkittävästi. Niiden hinnat ovat korkeita eläinperäisiin tuotteisiin verrattuna, ja kriisit saavat kuluttajat hakeutumaan tuttujen ruokien äärelle. Kasviproteiinien kulutuksen ennustetaan palaavan kasvu-uralle, kun kuluttajien luottamus yleisen ja oman talouden kehitykseen vahvistuu ja ninnan merkitys ostopäätöksissä vähenee.

Ruokapalveluissa kasvipohjaiset vaihtoehdot lisäävät suosiotaan: kasvisten käyttö ruokalistoilla kasvaa ja monipuolistuu.

Lähde: Luken Maa- ja elintarviketalouden suhdannekatsaus 2024

## Pienenevä pottutuotanto

Perunan tuotantomäärä oli vuonna 2023 pienimpiä sataan vuoteen. Peruna oli aikoinaan tärkeä osa sodasta toipuvan Suomen ruokahuoltoa, ja sen tuotanto oli lähes nelinkertainen viime vuoteen verrattuna. Perunaa viljeli vuonna 2023 vajaa 4 400 tilaa. Perunatilojen määrä on lähes puolittunut viimeisen kymmenen vuoden aikana.

Lähde: Luken Maa- ja elintarviketalouden suhdannekatsaus 2024

## KIRJAVINKIT

### Kertomuksia kanasta ja helppoa kotiruokaa

Näkökulmia kanaan ja arjen ruoat yhdessä astiassa.



**Kana: Kaikki kananpojasta**  
Mikko Takala, Mika Remes, Sami Rekola, Tommi Anttonen  
Readme.fi, 2017  
Yksi lintu, monta herkullista ruokaa. Kanaa

syödään kaikilla mantereilla ja sen maku-maailma on loputon. Kirja kattaa pöydän täyteen kanaruokia Tokiosta Teksasiin, Suomesta Souliin. Herkuttelun ohella tutustutaan maailman parhaisiin kanaravintoloihin, broilerin kiehtovaan historiaan ja tavaataan alan ammattilaisia, jotka huolehtivat siitä, että kanaa löytyy kauppojen hyllyiltä.



**Yhdessä astiassa: Helpompaa ja nopeampaa kotiruokaa**  
Sanna Mansikkamäki  
Readme.fi, 2024  
Unohda keittäminen yhdessä astiassa ja

paistaminen toisessa. Jokainen kirjan ohjeista tehdään yhdellä pellillä, yhdessä pannussa, yhdessä padassa tai yhdessä kattilassa. Arkiruoanlaitto ei ole ollut koskaan helpompaa. Minimivaivalla, maksimimakua.

Tee vaikutus perheeseesi tai vieraisiisi lasagnekeitolla, gnocchipeillä, lempeän tuisella trendikkäällä nuudelikulholla, paistetuilla perunoilla ja possunkyljyksillä tai skoonelaisilla perunoilla ja kalalla.



**Hämeenlinnan kokoinen kana**  
Ville Hytönen ja Minna Mäkipää; Kostasana  
Kustannus, 2023  
Rohtori Riemu on kehittänyt superrehun, jolla voi syöttää

Hämeenlinnan kokoista kanaa. Koska kana on niin suuri, että se peittää jopa aurinгон, sitä on lähes mahdotonta nähdä. Kanan voi havaita vain väärinpäinsuurenuslasin avulla, jonka Rohtori Riemu saa Pöksymieheltä ja Paksumieheltä. Minna Mäkipään kekseliäs ja hauskoja yksityiskohtia sisältävä kuvitus kruunaa Ville Hytösen oivaltavan ja pätkähullun tarinan.

” Lounasruokien hinnat ovat nousseet viime aikoina niin korkeiksi, että olen joutunut vähentämään reilusti lounasruokailua. Ennen kävin joka päivä, mutta nykyisin ehkä noin kaksi kertaa viikossa.

” Kasvisruoka-annokset voisi tehdä aina vegaanisina ja salaattipöydän salaateissa ei tarvita eläinperäisiä aineisosa.

” Vähäsuolaisia ruokavaihtoehtoja ja juoksevat rasvat valmistuksessa voisi olla tarjolla, ei siis kovia rasvoja. Enemmän keittoa.

” Hyvän lounaspaikan ruokalista vaihtelee, ja välillä se tarjoaa kaksi vaihtoehtoa jotain kokeiluja, ja kysyy näistä myös palautetta.

” Lounaan taso on laskenut inflaation myötä. Kalaa ei juurikaan ole tarjolla vaan ainoastaan halvempia raaka-aineita.

” Meluisa ja hälyisä ympäristö ei tuo kaivattua rentouttavaa taukoa työpäivän keskelle.

## LOUNAASTA SANOTTUA

*Atrian lounastutkimuksessa selvitettiin kuluttajien lounaskäyttäytymistä ravintoloissa, henkilöstöravintoloissa ja opiskelijaravintoloissa. Yli 600 vastaajan joukosta löytyy erilaisia kriteerejä lounaspaikan ja lounaan valintaan.*

” Vältän kuin ruttoa lounaspaikkoja, joissa mennään terveyskäri edellä. Niissä ruoan laatu ei oikein vastaa sitä mitä haluan.

” Torstaisin ei ole pakko olla hernekeittoa.

” Enemmän ravintoloita, joista voi ostaa hävikkiruokia kotiin!

” Vaihtoehtoja ei tarvitse olla niin paljon, kunhan sieltä löytyy perusjutut ja maku on hyvä. Bufftlounaalla oikaistaan liian usein.

Lähde: Atrian lounastutkimus 2024, avoimet vastaukset

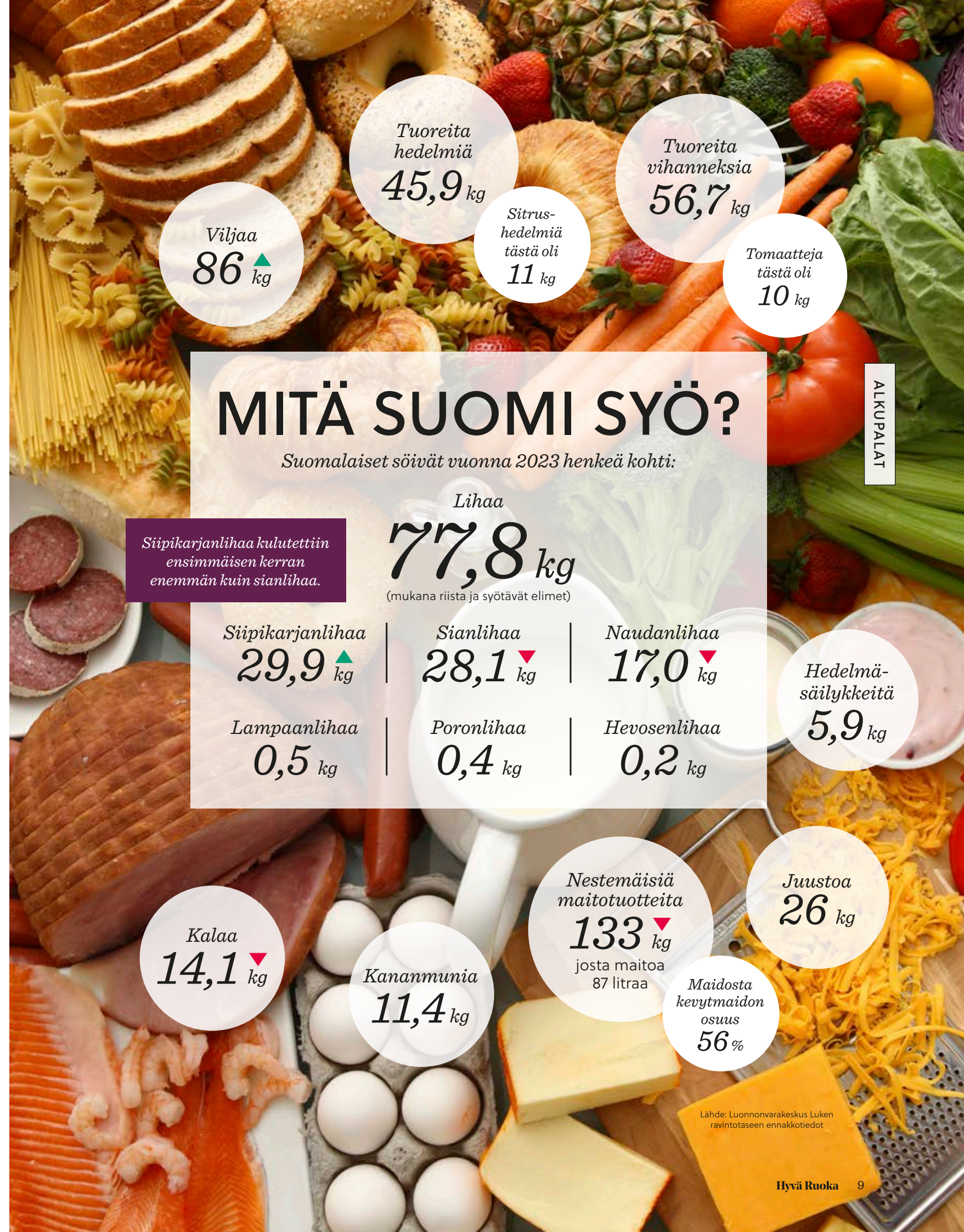
## Monipuolinen terveispommi

Kotimaisilla omenoilla päästiin tänä vuonna herkuttelemaan poikkeuksellisen aikaisin, jo elokuun alussa. Omenasesonki on historiallisen aikainen, sillä kevään helteet vauhdittivat omenoiden kukintaa ja omenoiden kehitysikin eteni nopeasti.

Viime vuoden sadostakin saatiin nauttia tänä vuonna ennätysellisen pitkään: kotimaista omenaa sai joistakin kaupoista vielä kesäkuussa.

Tämän vuoden omenasadosta odotetaan tavanomaista. Se tarkoittaa seitsemästä kahdeksaan miljoonaa kiloa monipuolista, terveellistä ja ilmastoystävällistä kotimaista omenaa.

Lähde: Hedelmän- ja marjanviljelijäin liitto, Puutarha-Sanomien



# MITÄ SUOMI SYÖ?

Suomalaiset söivät vuonna 2023 henkeä kohti:

Siiplikarjanlihaa kulutettiin ensimmäisen kerran enemmän kuin sianlihaa.

**Lihaa**  
**77,8 kg**  
(mukana riista ja syötävät elimet)

Siiplikarjanlihaa  
**29,9 kg**

Sianlihaa  
**28,1 kg**

Naudanlihaa  
**17,0 kg**

Lampaanlihaa  
**0,5 kg**

Poronlihaa  
**0,4 kg**

Hevosonlihaa  
**0,2 kg**

Hedelmä-  
säilykkeitä  
**5,9 kg**

Kalaa  
**14,1 kg**

Kananmunia  
**11,4 kg**

Nestemäisiä  
maitotuotteita  
**133 kg**  
josta maitoa  
87 litraa

Juustoa  
**26 kg**

Maidosta  
kevytmaidon  
osuus  
**56%**

Lähde: Luonnonvarakeskus Luken ravintotaseen ennakkotiedot



## Maatilojen määrä vähenee tasaisesti

Maatilojen määrä  
vuonna 2010 : vuonna 2023  
**60 000** : **42 000**

Lähde: Luken Maa- ja elintarviketalouden suhdannekatsaus 2024



## Pitkä sienisesonki

Sienten satokausi on pitkä, kevään lumien sulamisesta uuden lumen tuloon. Monen sienestäjän metsäretket alkavat kuitenkin kantarellien ilmestymisestä heinäkuussa.

Kohmeisia suppilovahveroja saatetaan kerätä vielä ensimmäisten pakkasoiden jälkeenkin. Siinä välissä kerätään mustatorvisieniä, tatteja, haperoita, rouskuja ja kääpiä – mutta vain niitä sieniä, jotka sienestäjä varmasti tunnistaa!

Sitten suolataan, pakastetaan, kuivataan ja marinoidaan. Sieniruokien mukana päivällispöytään saa ripauksen metsäretkeä.

Lähteet: Suomen Sieniseura, Martat



SIIPIKARJANLIHA

# Siipikarjan kasvua ei pysäytä mikään

*Siipikarjanlihan kulutus kasvaa koko maailmassa. Kehittyvissä maissa se täyttää vatsat, kehittyneissä vaatimukset terveellisyydestä ja pienistä ympäristövaikutuksista.*

Teksti: Hanna Pehkonen | Kuvat: Juho Paavola

Maailmassa kulutettiin vuonna 2023 siipikarjanlihaa 139 miljoonaa tonnia. OECD-FAO:n ennusteen mukaan määrä on 160 miljoonaa tonnia vuonna 2033.

– Peruslähtökohta, jonka päällä koko kasvu lepää, on väestönkasvu, sanoo Luonnonvarakeskus Luken erikoistutkija **Csaba Jansik**. Siellä, missä väestö kasvaa, kasvaa kaikkien lihalajien kulutus.

– Siipikarja on maailmanlaajuisesti menestyksekkäin lihalaji, koska sitä eivät rasita mitkään uskonnolliset tai ympäristöön tai kulutukseen liittyvät tekijät. Sen kasvua ei jarruta mikään.

Kasvua tukee se, että siipikarjankasvatusta voi harrastaa pienimuotoisena tai ammattimaisesti suuressa mittakaavassa. Myös tuotannon kasvattaminen on nopeampaa kuin eläinlajeilla, joilla kasvatajat ovat pidempiä.

Jansik arvioi siipikarjanlihan olevan tulevaisuudessa suurin lihalaji maailmassa. Ennusteiden mukaan vuonna 2032 kaikesta lihavalkuaisesta 41 prosenttia tulisi siipikarjanlihasta. Suomalaista kuplaa hän kopauttaa muistuttamalla, että siipikarja on muutakin kuin broileria. Euroopassakin on maita, joissa tuotetaan ja kulutetaan paljon kalkkunaa.

#### Ympäristön ja terveyden puolella

Eurooppalaisissa ja muissa kehittyneissä maissa siipikarjanlihan kasvun syyt ovat toisenlaiset kuin kehittyvissä maissa. Niissä keskustellaan lihankulutuksesta eettisistä sekä ympäristön ja terveellisyysnäkökulmista.

– Eettiset näkökohdat vaikuttavat kaikkien lihankulutukseen, mutta ympäristö- ja terveystieteelliset näkökohdat vain punaisen lihan kulutukseen.

Jansik ei pidä massojen muuttumista vegaaniseksi realistisena.

– Kun kuluttajat muuttavat valkuaisten kulutuksensa rakennetta kasvipainotteisemmaksi, ensin jää pois punainen liha. Sen vaihtoehtoja ovat kasvis, kala ja kana. Kanaa ei aina edes mielletä lihaksi, vaan vain terveellisemmäksi vaihtoehdoksi.

Maku, helppous ja monipuolisuus tukevat kanan kasvua. Se on valmisruokien suosituin proteiininlähde.

– Kuluttaja ei edes huomaa syövänsä kanaa, kun ostaa sitä valmisruoassa.

#### Kotimaista ja tuontia

Siipikarjanlihan kulutus Suomessa alkoi näkyä tilastoissa 1970-luvulla, jolloin teollinen tuotanto alkoi. Kulutus lähti kasvuun 1970- ja 1980-lukujen vaihteessa ja kiihtyi 2010-luvun alussa. Niihin aikoihin taisi alkaa keskustelu lihasta, ympäristöstä ja terveydestä, Jansik pohtii. Vuonna 2023 siipikarjanliha ohitti sianlihan kulutustilastoissa.

Jokaisen suomalaisten ennustetaan syövänsä kanaa tänä vuonna keskimäärin 30,6 kiloa. Kulutuksen arvioidaan kasvavan yhdestä kolmeen prosentin vuosivauhtia.

Osa kulutuksesta on ulkomailla tuotettua lihaa. Suomeen tuotiin siipikarjanlihaa viime vuonna 11 500 tonnia, enimmäkseen EU:n alueelta. Tuonnin arvo oli 42,5 miljoonaa euroa.

Suomessa ei ole koko ajan pystytty vastaamaan kasvaneeseen kysyntään, Jansik sanoo. Tulevaisuudessa ongelmia ei pitäisi olla, hän arvelee. Teurastamokapasiteettia on kasvatettu, on otettu käyttöön uutta teknologiaa ja jätetty tehtäisiin kasvunvaraa.

Nykyinen kapasiteetti riittää kattamaan kasvavan kulutuksen tarpeet myös alkutuotannossa, Jansik sanoo. Hänen mukaansa nykyinen vuosittainen seitsemän tuotantoerän sykli voitaisiin tarvittaessa nostaa kahdeksaan.

Tuontilihaa kulutetaan lounasravintoiloissa ja laitusruokaloissa. Valmisruokiin sitä saattavat käyttää valmistajat, joilla ei ole siipikarjanlihan tuotantoa Suomessa.

#### Siipiä ja varpaita

Kyllä Suomesta viedäänkin: Viime vuonna siipikarjanlihan viennin arvo oli 11,5 miljoonaa euroa ja lihaa lähti maasta yli 7 000 tonnia. Euromääräisesti eniten vietiin Viroon, Etelä-Koreaan ja Ruotsiin.

Jansik näkee viennissä paljon mahdollisuuksia.

– Tällaisesta laadusta maksetaan kovaa hintaa maailmalla, esimerkiksi USA:ssa.

Suomessa huippulaatua saa tavallisella hinnalla, Jansik sanoo. Hän arvioi Baltian maissa ja Pohjoismaissa olevan kysyntää luuttomille leikatuille arvo-osille ja Kaukoidässä erilaisille ruhonosille.

– Kulutuskuultuuri on Kaukoidässä erilainen kuin Euroopassa. Siellä suositaan meille vähempiarvoisia ruhonosia: siipien osia, jalkoja, varpaita ja sisäelimiä.

Vientiluvat Etelä-Koreaan ja Kiinaan avaavat uusia mahdollisuuksia.

– Koreassa maksetaan meillä vähempiarvoisista ruhonosista paljon enemmän kuin Afrikassa, jonne niitä on myyty tähän asti. Ja Kiinassa maksetaan enemmän kuin Koreassa.

Jansik näkee siipikarjanlihan tuotannon tulevaisuuden Suomessa valoisana, kuuluhan se niihin tuotantosuuntiin, joiden kannattavuus ei ole suurelta osin tukien varassa. Toisaalta se tarkoittaa sitä, että tuotantosuunta on markkinoiden hintakehityksen armoilla. Kyse on pitkälti siitä, arvostaako kuluttaja kotimaista broilerinlihaa jatkossakin.

Lähteet: OECD-FAO Agricultural Outlook 2024-2033; Elintarviketeollisuusliitto ETL:n vienti- ja tuontitilastot; Tulli, ULIAS tietokanta

”

*Kanaa ei aina edes mielletä lihaksi, vaan vain terveellisemmäksi vaihtoehdoksi.*



*Eurooppalaisissa ja muissa kehittyneissä maissa siipikarjanlihan kasvun syyt ovat toisenlaiset kuin kehittyvissä maissa.*

Marjo (vas.) ja Petri Yli-Soinin tilan kanat saavat parasta mahdollista hoitoa koko sen ajan, minkä viettävät tilalla.

Teksti: Pirjo Latva-Mantila | Kuvat: Santeri Jutila

# TÄYTTÄ PÄIVÄÄ KANOJEN HYVINVOINNIN ETEEN

*Alatalon tilalla Nurmossa aloitettiin siipikarjan kasvatus jo 48 vuotta sitten. Nykyinen isäntä Petri Yli-Soini on laajentanut toimintaa, mutta kanojen hyvinvoinnista ei ole tingitty piiruakaan.*

*Eläinten hyvä hoito on hänelle kunnia-asia.*

**Petri Yli-Soini** on vastannut Alatalon tilan kanaloista ja muista töistä jo 24 vuoden ajan ja oppinut, että maanviljelijä todella on säiden armoilla. On koettu tulipalopakaset, hirmuhelteet ja sadekaudet. Kun sukupolvenvaihdos tehtiin 2001, seuraavana suvena Suomen ylle pysähtyi trooppinen säärintama: ilma oli kostea ja lämpömittari kipusi lähes 35 asteeseen. Siitä tuli oikea tulikoe nuorelle kanatilan isännälle.

– Silloin sanottiin, että maapallolla on nyt niin kuuma kuin voi olla. Asettihan se omat haasteensa kanankasvatukselle, mutta niin vain selvittiin, tuumaa isäntä, joka oli neljävuotias, kun ensimmäiset kanat vuonna 1976 tulivat kotitalalle.

Petri Yli-Soini on Alatalon 15. isäntä. Tilan historiaa on selvitetty vuoteen 1626 asti.

## Munasta kanaksi

Kolmessa kanalassa kipittää yhteensä 75 000 lintua, joita Petri Yli-Soini hoitaa yhdessä puolisonsa **Marjo Yli-Soinin** kanssa. Myös 80-vuotias Matti-isä on edelleen apuna lintujen hoidossa.

Yli-Soinit asuvat kanaloiden naapurissa, muutaman sadan metrin päässä. Työmaalle on sekä näkö- että nettiyhteys, mutta kanojen hoito vaatii joka päivä myös fyysistä läsnäoloa.

Viiden viikon kasvatusjakso alkaa, kun aamulla kuoriutuneet untuvikot saapuvat tilalle. Munat ovat peräisin munitukseen erikoistuneilta Atrian sopimustiloilta.

– Munat kerätään ja toimitetaan Atrian hautomolle, jossa niitä haudotaan kolmen viikon ajan. Untuvikot tuodaan meille ja

muille tiloille heti kuoriutumisen jälkeen, ja ne ovat silloin vain muutama tunnin ikäisiä, Yli-Soinit selvittävät.

Aina ennen uuden kasvatuserän saapumista kanalat on pesty ja desinfioitu perusteellisesti. Lattialla on turvepehku, jonka päälle vesijohtojen viereen on levitetty paperit ja niiden päälle rehua. Sadan kappaleen laatikoissa tilalle matkustavat untuvikot kaadetaan papereiden päälle, ja ne alkavat saman tien opetella syömistä ja juomista.

Isäntäväki käy ensimmäisen päivän aikana useita kertoja varmistamassa, että tulokkaat saavat hyvän alun.

– Untuvikot ovat tosi uteliaita ja tutustuvat innoissaan toisiinsa ja meihin, Marjo Yli-Soini kuvailee.



Marjo ja Petri Yli-Soini tekevät tilan kaikki työt yhdessä. Uusperheen neljästä lapsesta kolme on jo muuttanut pois kotoa, nuorimmainen on vielä lukiossa.



- 0500** Yksivuotias dandiedinmontinterrieri Alma herättää emäntä Marjon.
- 0700** Uusi herätys, kahvinkeitin päälle ja puuro kiehumään. Odotellessa tarkistetaan iPadista, miltä kanaloissa näyttää.
- 0800** Aloitetaan kierrokset kolmessa kanalassa. Tarkkaillaan 2,5-viikkoisten lintujen vointia silmämääräisesti ja poistetaan elinkelvottomat yksilöt.
- 0900** Irrotetaan jättipuhaltimien kansia ja valmistaudutaan ilmanvaihdon lisäämiseen.
- 0930** Analysoidaan tuotannonseurannasta saatavia tietoja, kuten rehun ja viljan kulutusta, vedenjuontia ja painon kehitystä.
- 1030** Piipahdetaan Koskenkorvalla A-Rehun kaupassa hankkimassa täydennysiä, kuten saippuaa ja hengityssuojaimia.
- 1130** Lounastauko, samalla soitetaan pari puhelua, muun muassa tulevasta kanalan oviremontista.
- 1230** Peltotyöt on saatu kunnialla päätökseen, joten irrotetaan paripyörät traktorista.
- 1400** Marjo leikkaa nurmikot päärakennuksen ympäriltä.
- 1600** Toinen kierros kanaloissa alkaa, varmistetaan, että kaikki toimii.
- 1800** Tulevana viikonloppuna on koiranäyttely, joten Marjo vie Alman trimmaukseen. Petri jää tutkimaan kanaloiden parametreja sekä kirkkoneuvoston esityslistaa.
- 2300** Kanaloiden kuulumiset tarkistetaan iPadilta ennen nukkumaanmenoa. Kaikki on hyvin, joten nukkumatti voi saapua.



ZZZZZZ

## Valppautta ja varallaoloa

2,5 viikon ikäisenä kanat painavat jo yli 700 grammaa, ja viidessä viikossa painoa kertyy liki 2,5 kiloa.

Valppautta ja jatkuvaa varallaoloa vaa-ditaan koko kasvatuksen ajan. Isännän mukaan joka hetki jonkun on oltava huutohollin päässä.

– Tosi paljon seurataan vedenjuontia, sillä se kertoo miten kana syö. Ruokintaa ja ilmanvaihtoa säädetään sen mukaan, miten kanat kasvavat.

Kasvatuksessa kaikki asiat tehdään huolellisesti ja aina samalla tavalla. Jos jokin, pienikin asia menee rikki, se korjataan heti eikä tunnin päästä. Kanalat on automatisoitu niin, että vikailmoitukset saapuvat herkällä seulalla puhelimeen.

– Jos esimerkiksi rehunkuljetin vuotaa, rehua voi päästä maahan, mikä houkuttelee villilintuja ja jrsijöitä, jotka levittävät erilaisia sairauksia. Siksi vika on korjattava välittömästi.

Petri Yli-Soini on ensimmäiseltä ammatiltaan eläinlääkäri, ja tilanpidon rinnalla

hän toimi Atrialla eläinlääkärinä yli kymmenen vuotta. Nykyistään työtään hän tarkastelee usein mikrobien näkökulmasta. Hygieniasta ei tingitä millin vertaa ja kemi-kaalien käytön pitää perustua tieteeseen.

Kanalaan kun mennään, kaikki vaatteet alushousuja lukuun ottamatta riisutaan pois ja vaihdetaan suojahaalariin. Käsissä on kertakäyttöhanskat ja päässä lakki, sillä siipikarjalle vaaralliset virukset voivat elää pitkään myös hiuksissa.

Juuri pitkälle viety huolellisuus ja hyvä hygienia ovat tae sille, että enempiä Alatalon kuin muitakaan Atrian kanoja ei tarvitse lääkittää antibiooteilla.

– Missään muualla maailmassa ei kanoilla ole tarttuvia tauteja yhtä vähän kuin Suomessa. Meillä on pitkä tautien vastustamisen perinne. Samalla kun on alettu torjua salmonellaa, on torjuttu kaikkia muitakin eläintauteja.

– Ennaltaehkäiseviä toimia tehdään ketjun joka vaiheessa. Tätä on tehty johdonmukaisesti ja järjestelmällisesti jo 40 vuotta, Petri Yli-Soini tietää.

## Jäljet johtavat tilalle

Kun kanat viiden–kuuden viikon ikäisinä lastataan kahdeksaan täysperävaunu-rekkaan ja kuljetetaan Atrian tehtaalle, samana tai seuraavana päivänä kaupasta saa jo Alatalon tilan kanaa. Jäljet todella johtavat sille tilalle, jonka nimi pakkauksen painetaan.

Yli-Soinit tuntevat työstään suurta ylpeyttä, mutta vain hetken, sillä seuraavat tehtävät odottavat jo kanalan ovella: Turpeet viedään pois ja tehdään perusteellinen siivous lattiasta kattoon. Lopuksi tilat vielä desinfioidaan. Vakituinen työnkijä hallitsee pesut ja kaikki muutkin hommat. Apuna häärää AMK-harjoittelija Antti.

Noin kahden viikon kasvatustauon aikana tehdään myös tarvittavat remontit.

– Jos ehditään, siinä pidetään parin päivän huiloohetki. Muutenhan meidän työ on sellaista, että joka päivä on yksi ja sama tiistai, isäntä nauraa.



Teksti: Hanna Pehkonen | Kuvat: Tuukka Kiviranta

# PRIIMAA OVAT NIIN ALKUTUOTANTO, PROSESSI KUIN TUOTEKIN

*Atria Perhetilat huolehtivat siitä, että tiloilla kasvaa hyvinvoivia eläimiä, eikä kasvatuksessa käytetä antibiootteja. Uudella siipikarjatehtaalla ykkösasioita ovat asiakkaan ja kuluttajan tarpeiden mukainen, turvallinen ja laadukas tuote, joka pystytään jäljittämään Atria Perhetilalle asti.*



*Kanan taival munasta kaupan hyllyyn ja sieltä keittiöön kestää noin 60 päivää.*

Kanan matka alkaa nuorikkotilalta, jossa emonurikoita kasvatetaan 18-viikkoisiksi. Sitten ne siirretään munittamoon.

Munat siirretään munittamosta hautomoon haudottavaksi 21 vuorokauden ajaksi. Kuoriutuneet untuvikot kuljetetaan Atrian sopimustiloille puhtaissa ja turvallisissa laatikoissa.

Kana syö kasvatusaikana kotimaista vil-

jaa, valkuisrehuja, kivennäisiä, hivenaineita ja vitamiineja yhteensä 3,6 kiloa.

Eri parvia ei sekoiteta eikä harvenneta kasvatusaikana, vaan yksi lintuparvi saapuu, kasvaa ja lähtee yhdessä. Mitä vähemmän siirtelyä ja muutoksia parvessa on, sitä vähemmän on stressiä linnuille. Eri kasvatuserien välissä tilat pestään ja desinfioidaan ennen uuden parven saa-

pumista. Se vähentää eläintautien riskiä merkittävästi.

Kasvattamon lattian kuiva turvepehku on avain lintujen hyvinvointiin – jalkapohjat pysyvät terveinä, ja linnut pystyvät toteuttamaan pehkuun luontaista käyttäytymistään kuopsuttamisineen ja kylpemisineen.

Eläimen tarpeiden mukaisilla olosuh-

teilla ja rehustuksella, hygienialla ja johdonmukaisella eläintautien torjuntatyöllä on saatu aikaan terveet ja hyvinvoivat eläimet sekä kansainvälinen ihme: antibioottivapaa tuotanto\*. Eläinten Terveys ETT ry:n mukaan tuotantopolven lintuja ei ole lääkitty Suomessa antibiooteilla 14 vuoteen.

Kun antibiootteja käytetään eläintuotannossa vain tarpeeseen, valvotusti ja

varoaikojä noudattaen, minimoidaan riski antibioottiresistenttien bakteerikantojen syntymiselle.

Tuotanto on hyvin suunnitelmallista: Lintujen kasvatuserien saapuminen tiloille ja 35–38 päivää myöhemmin tehtaalle on aikataulutettu tarkasti.

Tilalla ammattilaiset keräävät linnut kuljetuslaatikoihin. Lintujen kuljetusaika

tilalta tehtaalle on lyhimmillään vain 10 minuuttia. >

\* Lähde: Eläinten Terveys ETT ry:n tilasto Antibioottien käyttötarve broilerintuotannossa 2007-2023

*Selvä parannus aiempaan on se, että nyt file-paketteihin saadaan tarkasti siinä luvattu kappalemäärä fileitä, eikä vain pakkauksessa luvatun painon verran.*

Atria

Tehtaalle tulee päivän ajan lintuja neljästä seitsemään tilalta. Yhdeltä tilalta voi tulla lintuja useammasta kanalarakennuksesta.

Kun kanat on purettu rekasta tehtaalle, rekka pestään ja desinfioidaan, ja se jää odottamaan tehtaalta palautuvia tyhjiä laatikoita, jotka on myös puhdistettu ja desinfioitu. Näin minimoidaan eläintautien riski.

Linnut puretaan laatikoissaan navettaan, jonka valaistus, lämpötila ja hiilidioksiditaso ovat tarkkaan kontrolloituja, jotta olosuhteet olisivat linnuille mah-

dollisimman hyvät. Lintujen hyvinvointiin on kiinnitetty prosessin ja logistiikan suunnittelussa erityisen paljon huomioita: on arvioitu kohdat, joissa lintu voisi stressaantua, ja pyritty minimoimaan stressitekijät.

Kana ja sen osat kulkevat tehtaassa monen seulan läpi: tarkastuksia tehdään koneellisesti ja ihmissilmällä. Tuotteen laatu ja elintarviketurvallisuus taataan tarkastuksilla.

Jäähdytys kolmeasteiseksi takaa lihan säilyvyyden ja elintarviketurvallisuuden.

Tehtaan henkilötyövaltaisn vaihe on

fileiden ja reisikoipien tarkastaminen käsin. Se tehdään paloittelun jälkeen.

Monipäävaalta sopivan kokoiset osat päätyvät pakettiin. Näin esimerkiksi puolen kilon pakettiin päätyy tuotetta mahdollisimman tarkasti puoli kiloa. Selvä parannus aiempaan on se, että nyt filepaketteihin saadaan tarkasti siinä luvattu kappalemäärä fileitä, eikä vain pakkauksessa luvatun painon verran.

Pakkauskone tekee muovifilmistä pakkauksen, joka tarkastetaan röntge-nillä ja metallinpaljastimella. Sitten pakkaus on valmis logistiikan varastoon.



## Turvallinen tehdas sitoutuneelle henkilöstölle

Siipikarjatehdas otettiin käyttöön vaiheittain. Se pidensi muutosvaihetta, mutta pienensi riskiä toiminnan katkoihin.

– Tehtaan käyttöönottovaiheessa oli viikoittain muutoksia. Se on ollut henkilöstölle iso ponnistus, logistiikka- ja tuotantojohtaja **Tommi Leikkari** sanoo. Hän korostaa, ettei tehdashanke ole ollut vain tekninen projekti, vaan on ollut erittäin tärkeää, että henkilöstö on sitoutunut hankkeeseen.

Leikkari toteaa tyytyväisenä, että tehtaassa on välttytty vakavilta tapaturmilta. Sen eteen on tehty töitä: työturvallisuudelle on ollut tehdasprojektissa oma vastuuhenkilö, ja työturvallisuuden näkökulmasta tehtiin perusteelliset riskienarviointit ennen tuotannon aloittamista. Henkilöstöä myös perehdytettiin uuteen tehtaaseen tutustumiskierroksilla etukäteen. Koska työ tehtaalla on hyvin fyysistä, suunnittelussa on panostettu erityisesti työergonomiaan.

Atria

Uusi tehdas on aiheuttanut muutoksia koko ketjussa, ja tuottajat tulivat mukaan tehtaan teuras-tamon käyttöönoton suunnitteluun. Uusien lastauslaatikoiden käyttöönotto on vaatinut uuden opettelua tiloilla ja lastauksessa. Tehtaan iso kapasiteetti rytmittää lintujen toimituksia tiloilta.

Uudessa tehtaassa kerätään tietoa eläimistä, jotka sinne saapuvat. Kasvattajat saavat tiedon kasvatus-tulok-sistaan ja pystyvät kehittämään niiden avulla tuotantoaan. Tehtaalla kerätty tieto hyödyttää koko ketjua.

*Jokaisesta Suomen ruokakaupasta löytyy jokin Nurmossa tuotettu kanatuote.*



## Hävikin minimointia

Hävikin pienentäminen oli yksi uuden tehtaan tavoitteista. Laittevalinnoissa on oltu tarkkoja, ja sopimuksissa valmistajien kanssa on määritelty, millaisissa rajoissa hävikin on pysyttävä. Leikkaamohävikkiä on saatu pienennettyä sillä, että kukin lintu saadaan leikattua optimaalisesti sen koon mukaan, ja arvokkaammat osat saadaan pakkaukseen, eivätkä ne päädy arvottomien osien mukana muualle.

– Olen seurannut tyytyväisyydellä lukemia, Atria Suomen tuotanto- ja teknologiajohtaja **Reijo Äijö** luonnehtii tavoitteen täyttymistä.

Äijö pitää merkittävänä asiana sitä, ettei hanke ole aiheuttanut toimitusvarmuuteen ongelmia, ja kiittelee sekä projektin toteutukseen osallistuneita että tuotannon henkilökuntaa tästä.

Elintarvikehygienian ja -turvallisuus ovat luonnollisesti tuotannon tärkeimpiä asioita.

– Vanhassa tehtaassa tuotanto kasvoi isoksi vanhoihin seiniin, ja elintarvike-turvallisuudesta huolehtiminen vaati ylimääräistä työtä. Uusi tehdas on suunniteltu puhtaalta pöydältä, eikä vastaavanlaista ylimääräistä vaivaa enää vaadita.

75 prosenttia tehtaassa käytetystä energiasta otetaan talteen. Sillä lämmitetään vettä lämpöakkuihin päivän aikana, ja vesi käytetään pesuihin yöllä. Vuorokaudessa on kaksi kahdeksan tunnin työvuoroa ja yöllä tehdään pesu. Koneita ja laitteita huolletaan pääasiassa viikonloppuisin.



Tehtaalla valmistetaan päivässä noin 140 tonnia kuluttajapakattuja ja Foodservicen tuotteita. Toimituksissa kana kulkee kauppoihin ja ravintoloihin muiden tuotteiden mukana.

Atrian Nurmon tehtaalla logistikasta lähtee keskimäärin 40 rekkaa vuorokaudessa. Niistä jokaisessa on mukana kanaa.

Kanatuotteita tilataan normaali-tilausrytmissä, ja merkittäviin lisäyksiin voidaan reagoida kymmenessä viikossa.

*Nopeimmillaan kana on paketissa neljässä tunnissa. Usein tuote kuitenkin vaatii laadunvarmistusta käsinleikkauksella, maustamista tai lajittelua.*



#### JÄLJITETTÄVYYS:

Yhdeltä tilalta tulleet linnut käsitellään yhtenä eränä tehtaassa. Kun ne päätyvät metalliseen varasto- ja kuljetusastia molaan, siihen kiinnitetään sähköinen tunnistus, jossa tilatieto kulkee muiden prosessissa kertyvien tuotetietojen mukana. Sama tieto päätyy pakkaukseen, jotta kuluttaja ja asiakas tietävät, millä Atria Perhetilalla kana on kasvanut.



#### KOMMENTTI

## Miksi Atria tekee jättimäisen investoinnin siipikarjatehtaaseen?

Atrian historian suurin yksittäinen investointi nojaa vahvasti yhtiön strategiaan, jonka yksi painopiste on "voitamme siipikarjassa". Investointi on yksi askel, joka vie meitä kohti visioitamme, asemaa johtavana pohjoismaisena ruokatalona.

Puhtaasti laskennalliset perustelut investoinnille ovat vahvat: siipikarjankulutuksen kasvun ennusteet ovat positiiviset sekä Suomessa että vientimarkkinoilla. Kun takaamme, että pystymme vastaamaan kasvavaan kysyntään, voimme olla paras kumppani asiakkaillemme.

Kyse on kuitenkin muustakin. Suomalainen huoltovarmuus vaatii investointeja, ja Atria ottaa siitä omalta osaltaan vastuuta.

Kyse on myös uskosta suomalaisen ruoantuotantoon. Miljoonainvestointia ei tehtäisi, jos ei uskottaisi, että suo-

malaisella ruoantuotannolla ja tuotantoketjulla on vakaa tulevaisuus. Investointi on myös yksi tapa olla paras kumppani omistajatuottajillemme, takaahan se siipikarjan laadukkaan käsittelyn viimeisintä teknologiaa käyttäen jatkossakin.

Tuotannolliset perustelut investoinnille liittyvät vanhan siipikarjatehtaan elinkaareen, joka oli tullut jo tiensä päähän. Tarvittiin uutta teknologiaa ja uusia tiloja.

Olemme tehneet ruokaa ihmisille jo 120 vuotta ja haluamme tehdä sitä tulevaisuudessakin. Se vaatii investointeja, joskus myös sen yrityksen historian suurimman.

**Kai Gyllström**

Atria Oyj:n toimitusjohtaja





Teksti: Lea Penttilä | Kuvat: Juho Paavola

# FRITTIKANA HURMAA SUSHIKUJALLA

*Järvenpään K-Citymarketissa kana ja kala sparraavat toisiaan ja nauttivat tasaväkisesti herkkusuiden suosiosta, sillä kummankin annetaan loistaa omissa uniikeissa trendiversioissaan.*

Vanhempiensa luotsaamassa kuusankoskelaisessa K-supermarket Toripäivässä 1980-luvulla lihanleikkaajana aloittanut **Markku Hautala** tuskin arvasi, että hänestä sukeutuu jonain päivänä tehtailla. Noin häntä voi kuitenkin pilke silmäkulmassa tituleerata lähes 40 vuoden, parin menestyksekkään kauppapaikan, yhden konkurssin ja 17 vuoden Citymarket-kippariuden jälkeen. Hän pyörittää marketissaan satapäisen ruokapuolen henkilökuntansa

kanssa peräti kahdeksaa herkkutehdasta. – Kun neljä vuotta sitten yli 30-vuotiaan marketin talotekniikka oli nähnyt loistonsa päivät, päätimme ison remontin yhteydessä uudistaa myös toimimattomia peruselementtejäme tavallista rouheammin. Mitä tavan ulkomaisten kauppojen tutkimusraportin jälkeen hollantilaisen ruokamarketin toteutus vei mennessään. Nälkä taisi kasvaa syödessä, olihan arvostettu ruokakauppa-alan asiantuntijaorganisaatio IGD

valinnut Citymarketimme maailman parhaaksi ruokakaupaksi vuonna 2019. Valtava uteliaisuus ja tutkimusmatkailijan mieli hivuttivat riman lähes itseltäkin saavuttamattomiin korkeuksiin, kauppias Markku Hautala myhäilee.

– Uudistusten ydin oli se, miten voimme palvella asiakkaita vieläkin paremmin. Ymmärsimme, että meidän on rakennettava osaamistasomme yläpuolella oleva kauppa ja varmistaa, että lopputulos on

## Herkkutehdaskimara

- Aidon avotulen Liekki-keittiö
- Raito-sushi huippuroboteineen
- Frittikana
- Gelato
- Mozzarella
- Tandooriuunin tuotteet
- Kalankäsittelytehdas
- Täytettyjen patonkien tehdas

varmasti parempi kuin asiakkaat osaavat pyytää. Tunnelmaa ja iloa asiointiin tuovat esimerkiksi huippuammattilaisten kanssa hartaasti hiottu rauhallinen värimaailma, eri osastojen valoteemat, akustoidut kylmäkoneet sekä kaikkien tuorepuolen koneiden ja kalusteiden kytkeminen maan alta, jotta asiakkaillamme on levollinen näkymä.

Hautala näkee kaupansa alustana, joka ottaa huomioon asiakkaat, henkilökunnan ja tavarantoimittajat nyt, mutta miettii asioita myös viisi vuotta eteenpäin.

– Alusta on mahdollistavampi kuin mitä osamme ja mihin pystymme tällä hetkellä.

– Uudistuseitoa puntaroidessamme muotoutui ajatus groceterysta – grocery storen (ruokakauppa) ja factoryn (tehdas) liitosta. Groceterysta tavallaan jalostimme täällä vuosia sitten ensimmäisenä toteutettua, nyt jo ympäriinsä marketteihin levinnyttä grocerantia eli ruokakaupan ja ravintolan yhdistelmää. Kaupassamme tehdään nyt entistä enemmän ruokaa myös aivan uudella tavalla, esimerkiksi oikealla tulella hiiligrillein ja tandooriuunein. En tiedä toista pohjoismaista kaupaa, jossa ruokaa valmistettaisiin avotulella.

Hautalan mukaan avotuliruokiin päädyttiin osin käytännön syistä.

– Meitä harmitti vanhuksille kotiin tarjottavan ruuan heikko laatu. Halusimme tarjota laadukkaampia annoksia suurin piirtein samaan hintaan. Toinen pointti oli asiakkaiden kiireisen arjen helpottaminen Liekki-keittiömme monipuolisilla ruoilla. Vakioherkkujen lisäksi asiakkaamme saavat konsulenttipäivinä esimerkiksi tulella paistettuja raakamakkaraita joko Delissäme tai kotona syötäväksi. >



– Liekki-avotulikeittiössämme maistatamme asiakkailamme loka-marraskuusta lähtien esimerkiksi kalkkunaa vaihtoehdoksi joulupöytään. Näin ruokakulttuuri muuttuu vähitellen kokemuksen ja koulutuksen kautta, uskoo kauppias Markku Hautala (yläkuvasa oikealla).





”

*Jokainen osastomme on suunniteltu harkitusti tuotesijoittelua, valaistusta ja äänimaailmaa myöten.*

> Vastuullisuuden Hautala näkee kehittyvän tulevaisuuden liikemaailmassa kuin toiseksi ilmaksi, siksi siihenkin panostettiin.

– Rakensimme järjestelmän hävikkipörylän pohjalta. Toistamme laivojen buffista tuttua kiertoa, jossa aamupalalta jääneet ruuat siirtyvät lounaalle ja lounaalta jääneet siirtyvät iltapaloihin eli ennen kuin tuotteet vanhenevat, pystymme käyttämään ne uudelleen lämpimäksi ruuaksi tai jalostamaan toiseksi sortiksi.

#### Lyhyt matka tehtaasta ostoskoriin

Hautalan henkilökunta lienee jo tottunut siihen, ettei kauppias muhittele ideoitaan kauaa myssyynsä alla, vaan etsii niille toteutuskeinot konstilla tai kolmannella. Niin kävi esimerkiksi mozzarellatehtaan kanssa. Pehdyttyään vuosikautia mozzarellan saloihin Hautala suuntasi toscanalaisen pikkukylän juustofirmaan, josta löytyi tarpeeksi pienikokoinen valmistuskoneisto sekä Järvenpäähän koulutusvisiitille lupautunut juustomestari.

– Nyt meillä on Pohjoismaiden ainoa yhdistetty gelato- ja mozzarellatehdas. Samaten maankuuluja susheja pyöräyttävän tehtaan uniikkeihin loihdintoihin on lennätetty korvamerkittyjen riisien lisäksi guruja Japanista saakka. Iloksemme kaupunginjohdokin on huomion mittavat panostuksemme: ruokakauppakisan MM-kullasta palkinnoksi annetun nimikkokaudun myötä osoittemme on nyt Sushi-kuja 1.

Hautala painottaa tuoreuden olevan tuotteissa a ja o. Monien makujen mozzarellakin on parhaimmillaan vain muutamien tunnin vanhaa. Tuoreus korostuu myös kaloissa ja lihoissa.

#### Paalupaikalla muuntuva kana

– Suositun frittikanan salaista reseptiikkaa hieroimme huippukokkien kanssa neljä kuukautta vuonna 2016. Erityisen murean kanan valmistus Kentucky Fried Chicken -painekeittimellä kestää yli vuorokauden,

jotta liha irtoaa luusta kevyesti. Kana leivitetään pankojauholla eli japanilaisella korppujauholla, joka kehkeytyy friteeratessa ihanan rapeaksi pinnaksi.

– Raakabroileri- ja frittikanakonseptin yhdistelmällä pystymme volyymiltaan suuriin, mutta hävikiltään minimaalisiin ostoihin. Frittikanan lisäksi myymme kaupan parhaalta paikalta todella paljon tuoretta broileria, sillä hävikittömyys mahdollistaa jatkuvan tarjoushinnan. Palveluahan sekini on, että asiakkaamme voivat käyttää aikansa hintatietojen sijaan inspiraatioiden seurantaan.

– Itsemaustettava tuore broileri on räjäyttänyt myynnin ja myy nyt moninkertaisesti edelliseen vuoteen verrattuna. Myös leikkeleissä terveelliset kana ja kalkkuna kasvavat kohisten. Osasyynä on kalan kallistuminen. Naudanliha siirtyi arki-ruuista juhlaruokiin ja porsaanliha odottaa paluutaan, näin uskon. Lähivuosina asiakas ostanee valmiin uuniin laitettavan annoksen, eikä pelkkää raaka-ainetta.

Hautala listaa Citymarkettinsa kolme myydyintä tuotetta: sushi, Liekki-buffa ja irtokarkki.

– Liekki- ja lihaherkkujen myynti kasvaa sitä mukaa kuin itse opimme tekemään niitä tarpeeksi tehokkaasti, vaihtelevasti ja mielenkiintoisesti. Avotulikeittiömme tarjoaa myös tavarantoimittajille uutuuksiensa markkinointi- ja asiakkaille niihin tutustumispaikan.

#### ”Yhet puheet”

– Kauppiaana arvostan valtavasti paitsi huippulaatuisia kotimaisia raaka-aineita myös sitä, että Atrian kanssa yhteistyössä sana pitää, eli kymenlaaksoisittain sanoen on yhet puheet. Tuotteiden tasalaatuisuus ja tavarantoimittajan luotettavuus ovat laatukaupalle kaikki kaikessa. Meillä on myös yhteinen hyödyllinen tahotila: molemmat panostamme broileriin, jotta asiakas voittaa aina ensin.

Tuotekehitykseen Hautala lähettää mausteisia terveisiä.

– Meillä on hyvin tekemisen, muttei maustamisen kulttuuria. Suomessa kannattaisikin keskittyä meidän jäätävän hyvän raaka-aineen tuotantoon ja noukia siihen maut mahtavista maustemaista. Esimerkiksi avotuligrillillä teemme thaimaalaisten reseptein, opein ja maustein red currya Atrian huikeaan broileriin. Suomalaisilla kuluttajilla testatuilla tuotteilla olisi sitten hyvä valloittaa myös vientimarkinat.

Asiakkailleen onnellisuutta ruuan kautta tarjoileva Hautala tunnustautuu herkkupuksi myös vapaa-aikanaan. Kotona uuni lepää puolet vuodesta grillin hehkuttaessa kasvisten ohessa raakamakkaroit ja erilaisia kanaherkkuja, unohtamatta seitsemänvuotiaan pojan juustonakkeja.

– Liekki on arkkime pelastus, mutta nautin yli kaiken isolle vierasjoukolle kokkaamisesta. Ja kesälomalla suuntasin tuttuun tapaan perheen kanssa Italiaan napsimaan tuliaisiksi uusia ideoita ja makunautintoja.

Teksti: Lea Penttilä | Kuva: Ronnie Hole

## ”Kanaruokien kanssa ei voi epäonnistua”

– Kana on nokittanut muut lihalajit 2020-luvun aikana ja on nyt S-ryhmässä valintapöytälihoista volyymiltään suurin. Vuosittain myymme tuoreita siipikarjatuotteita noin 3,5 miljoonaa kiloa enemmän kuin viisi vuotta sitten. Kiloissa mitattuna tänä vuonna kolmen kärjen muodostavat koipireisi, fileesuikale ja fileeleike, päivittää kulutuskuulumisia S-ryhmän marketkaupan tuoteryhmäjohtaja **Kim Strömsholm**.

– Suomalaiset ovat mieltyneet marinoituihin kanoihin, mutta ero maustamattomiin tuotteisiin kuroutuu koko ajan pienemmäksi marinoituvaihtoehtojen laajentumisesta huolimatta. Kanatuotevalikoima monipuolistuu vauhdilla samalla kun uudet maustamistavat lipuvat tänne maailman keittiöistä. Yksi syy mieltomakuisen kanan suosion takana onkin sen varioitavuus rohkeammallakin maustamisella. Etenkin nuoret kuluttajat nauttivat esimerkiksi ilmiöksi nousseista siivistä tulisten kastikkeiden kanssa.

Strömsholmin mukaan kana ei tee poikkeusta ravintolamaailman trendien heijastuessa nykyään hyvin nopeasti myös vähittäiskaupan tarjontaan.

– Kanaravintoloiden suosio on pantu merkille meilläkin. Aterioiden lisäksi kana pysyy mukana myös välipalabuomissa. Moniin makumaailmoin tai puuva ja keveys mielletty kana on salaattierioissa ja wrappeissa ylivoimaisesti suosituin raaka-aine. Sen sijaan täytettyjen leipien, pizzojen ja hamurilaisten täyteenä punainen liha pistää vielä kanalle kamppoihin.

– Grillimurkinoihin kanamakkarat tuovat jo mukavasti vaihtelua, mutta jauhelihoissa nautta selättää vielä kanan: jokaista myytyä kanan jauheliha-kiloa kohti myydään kymmenen kiloa naudan jauhelihaa. Tämä selittynee osin tottumuksilla, osin naudanlihan vahvemmalla maulla. Jos huomioidaan samantapaisesti käytettävien kanasuikaleiden kulutus, kaventuu ero naudan jauhelihaan merkittävästi.

Strömsholm kiittelee kanaa myös omien ruoanlaittotaitojensa vinkkelistä.

– Kanaruokien kanssa ei voi oikeastaan epäonnistua köykäisempikään kokki. Osaltaan toki kokkauspainetani keventää perheemme kolme aina nälkäistä teinipoikaa, joille lihan määrä on tärkeämpää kuin kulinaariset ominaisuudet. Suosikkituotteeni on kanan sisäfilee. Se on nopea, maukas, helposti tuunattavissa ja onnistuu aina.



# JUHLALLISESTI KÄYTÖSSÄ

*Naps vain, ja Atrian uusi siipikarjatehdas oli virallisesti avattu. Kutsuvieraita hellittiin elokuisena torstaina viisailloilla sanoilla ja hyvällä ruoalla. Maa- ja metsätalousministeri Sari Essayahille nauhaa pitelivät toimitusjohtajat: Atria Suomen Mika Ala-Fossi ja konsernin Kai Gyllström.*



## MIKA ALA-FOSSI Toimitusjohtaja, Atria Suomi

” Tämä ei ole vain iso investointi Atrialla. Tämä on iso investointi koko siipikarjaketjuun Suomessa ja erityisesti Etelä-Pohjanmaalla ja Pirkanmaalla. Tästä investoinnista hyötyy koko ympäröivä yhteiskunta ja viimekädessä suomalaiset kuluttajat.

Atria on edelläkävijä siipikarjatuotannossa. Atrialla on oma siipikarjan rehuja valmistava tehdas, nuorikkokasvattamot, hautomo ja osaavat sopimustuottajat.

Olemme ensimmäisenä maailmassa tuoneet tilakohtaisen jäljitettävyyden kuluttajapakkauksiin. Tämä on asia, johon isotkaan kansainväliset yritykset eivät ole pystyneet. Voidaan varmasti sanoa, että jos paketissa lukee prantättynä, että Latva-Kiviniemen tila, Jalasjärvi, niin kanat on ihan varmasti Jalasjärveltä kotoisin. Ja se kertoo samalla, että tuottajat ovat omalla nimellään mukana tässä koko sydämellään ja osaamisellaan, sukupolvesta toiseen uskossa suomalaiseseen puhtaaseen ruoantuotantoon.



## SARI ESSAYAH Maa- ja metsätalousministeri

” Ruoantuotantomme korkea taso näkyy eläinten ja ihmisten hyvinvointina, ja haluan tänään kiittää Atriaa pitkäjänteisestä työstä antibioottiresistenssin ehkäisemisessä. Kuulemani mukaan yhdelläkään Atrian kanatilalla ei ole tarvittu ainuttakaan antibioottikuuria yli kymmeneen vuoteen.

Kiitoksen arvoista on myös atrialaisten tuotteiden tilajäljitettävyyden sekä soijan vähäinen käyttö rehustuksessa. Suomalaisesta siipikarjanlihasta saa olla ylpeä sen turvallisuuden vuoksi. Eläinten poikkeuksellisen hyvän terveyden selittyä eläinten erinomaisilla elinolosuhteilla, asianmukaisella ruokinnalla ja huolellisella hygienialla sekä

pitkäjänteisellä eläintautien ehkäisytöillä. On äärimmäisen tärkeää, että antibiootteja ei käytetä turhaan.

Valtiolla on tärkeä rooli erityisesti viranomaisyhteistyössä ja korkean tason vaikuttamisessa uusien markkinoiden avaamiseksi. Mutta kaiken ytimessä ovat vientihaluiset yritykset, eikä tätä voi liikaa korostaa. Yritykset yhdessä alkutuottajien kanssa tekevät laadun. Ja yrityksistä nousee tahto viedä Suomea maailmalle. Elin- ja elintarvikkeiden viennin monipuolistamista ja kasvua tukevia hankkeita edistämällä vahvistetaan elintarviketuotannon kannattavuutta ja valmiutta kohdata häiriötilanteita.

## SEPPO PAAVOLA Hallituksen puheenjohtaja, Atria Oyj

” Investointi on Atrian historian suurin, ja se on hyvin merkittävä pitkälle tulevaisuuteen. Atrian nykyisessä strategiassa on tunnistettu merkittävimpinä kasvualoina valmisruoka ja kananliha.

Investointi on edennyt erittäin hyvin. Alkuperäinen investointisumma on ylittynyt vain lievästi, ja aikataulun osalta on päästy jopa suunniteltua ripeämpään käyttöönottoon. Haluan kiittää kaikkia tämän tehtaan suunnitteluun, toteutukseen ja käyttöönottoon osallistuneita erinomaisesti hoidetusta työstä.



## JUHA KIVINIEMI Broilerituottaja Atria Perhetilalta

” Kanaa kuluu ruokapöydissä yhä enemmän, ja helppouden, nopeuden ja ravitsevuuden lisäksi kanan täytyy olla tuotettu ympäristöystävällisesti ja eläinten kohtelun tulee olla ensiluokkaista. Meille tuottajille tämä on päivän selvää, ja sen me osaamme.

Tuottajat ottivat mielissään vastaan tiedon uudesta teurastamosta. Voi sanoa, että sitä oli jo hieman odotettukin. Eläimen hyvinvointi takaa kannattavan tuotannon. Kun olen tuottajakollegoiden kanssa keskustellut, voi sanoa, että meistä tuntuu hyvältä, kun pääyhteistyökumppani panostaa näin merkittävästi alaamme. Se luo tunteen, että meidän tekemisemme on tärkeää ja sitä arvostetaan. Se hitsaa meitä yhä tiiviimmin yhteen.

Se luo myös tunteen jatkuvuudesta sekä varmuutta tulevaisuudesta näinä epävarmoina aikoina. Ja antaa se myös meille tiloille mahdollisuuden kehittyä alan mukana, ja siten lisää mielekkyyttä panostaa omaan toimintaansa.



Teksti: Hanna Pehkonen

# SUOMALAISTEN LAUTASILLE SUOSITELLAAN LISÄÄ KASVIKSIA JA KALAA

*Syksyllä julkaistavat kansalliset ravitsemussuositukset näkyvät ruokapalveluiden ruokalistoilla ensi vuonna. Punainen liha ja lihajalosteet vähenevät, ja kasvien ja kalan määrä kasvaa.*



Foodwest Oy:n ravitsemus-asiantuntija **Sara Pohjavuori** on ollut mukana kommentoimassa kansallisia ravitsemussuosituksia. Hän kertoo, että uusissa ravitsemussuosituksissa painotetaan kasvien osuutta, mutta myös muut proteiiniinlähteet kuten kala, liha, kananmuna ja maitovalmisteet mahtuvat terveelliseen ruokavalioon. Sitä katsotaan suosituksissa kahdelta kantilta: Ensimmäiseksi haetaan terveyttä edistävää ruokaa,

mutta ekologisesti kestävä ruokavalio huomioidaan aiempaa laajemmin.

Kansalliset ravitsemussuositukset perustuvat pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin, jotka julkaistiin viime vuoden kesäkuussa. Niiden tiedepohjaa sovelletaan suomalai-

siin suosituksiin, mutta huomioon otetaan myös suomalainen ruokaympäristö.

Kansallisissa ravitsemussuosituksissa suositellaan kasvispainotteisempaan ruokavalioon siirtymistä. Se ei tarkoita kasvisruokavaliota, vaan kasvien määrän lisäämistä ja monipuolista eri proteiinien, kuten kalan ja eri lihalajien käyttöä, Pohjavuori sanoo. Suosituksissa kehoitetaan myös käyttämään mahdollisuuksien mukaan kotimaisia raaka-aineita.

Suomalaiset miehet syövät keskimäärin 800 grammaa punaista lihaa viikossa ja naiset 400 grammaa. Miesten viikottainen lihansyönti ylittää vanhojen, vuodesta 2014 voimassa olleiden, ravitsemussuosituksien 500 gramman ohjeen. Uusissa suositus on 350 grammaa.

Pohjavuori näkee kuitenkin kehityksessä hyvää:

– Suomalaisten ruokailutottumukset

ovat kehittyneet parempaan suuntaan viimeisten vuosien ja vuosikymmenten aikana. Lihan määrä on pienentynyt ja kasvien osuus kasvanut, vaikka suositusten mukaiselle tasolle ei ole vielä päästy.

## Suosituksien muuttavat ruokalistojat

Ruokapalveluilla on merkittävä rooli kansallisten suositusten jalkauttamisessa, Pohjavuori sanoo. Ruokapalvelut tavoittavat suuren joukon ihmisiä ja pystyvät muokkaamaan heidän ruokavalintojaan. Ruokapalvelut voivat ohjata ruokailijoita valitsemaan monipuolisemmin ja enemmän kasviksia esimerkiksi ruokien sijoittelulla linjastossa.

Ravitsemussuositukset on huomioitava ruokalistasuunnittelussa. Ruokapalveluiden pitää arvoida ruokalistoilta olevien aterioiden ilmastovaikutukset ja niiden mahdollinen pienentäminen. Näin ilmas-

## Kansainvälinen tutkimustieto ei kuvaa suomalaista tuotantoa

Atrian tutkimus- ja kehitysjohtaja **Anu Saranpää** toivoo, että Suomen kansallisissa ravitsemussuosituksissa olisi hyödynnetty ympäristökestävyyden arvioinnissa ajantasaista suomalaista tai pohjoismaista tutkimustietoa.

– Ruoan ympäristövaikutusten arviointi pohjautuu pohjoismaisten ravitsemussuosituksien yhteydessä tehtyihin kansainvälisiin ympäristökatsauksiin ja -tutkimuksiin. Nämä tutkimukset perustuvat kansainvälisiin tuloksiin, jotka eivät sellaisenaan kuvaa suomalaista tai pohjoismaista ruoantuotantoa tai sen tilannetta. Lisäksi tutkimusten tilannekuva on jo useamman vuoden takaa, hän sanoo.

Konkreettinen esimerkki on soijan käyttö rehustuksessa, mikä on yksi tekijä ekologisen kestävyyden arvioinnissa.

– Suomalaisessa broilerintuotannossa käytetään jo nykyisin 50 prosenttia vähemmän soijaa kuin Euroopassa keskimäärin. Soijan käyttöä on vähennetty systemaattisesti myös sikojen ruokinnassa, eikä sitä käytetä nautojen ruo-

kinnassa enää ollenkaan. Soijan käyttöä on vähennetty systemaattisesti ja vähennetään edelleen sitä mukaa kuin korvaavia valkuaislähteitä on saatavilla. Lisäksi toimialalla on sitouduttu laajasti sertifioitua tai alkuperältään kestävästi tuotetun soijan käyttöön.

Kestävän ruokajärjestelmän kehittäminen on alan kaikkien toimijoiden yhteinen tavoite, niin teollisuuden, kaupan, viranomaisten kuin kuluttajienkin, Saranpää muistuttaa.

– Kestävän ruokajärjestelmän kehittämisen tulee kuitenkin perustua aina ajantasaiseen ja suomalaista tai pohjoismaista ruoantuotantoa kuvaavaan tutkimustietoon, kun tätä tutkimustietoa on saatavilla.

Pohjoismaisten ja kansallisten ravitsemussuosituksen uudistamisen seuranta on ollut atrialaisten työpöydällä useamman vuoden ajan. Käytössä ovat olleet omat ja yhteistyötahojen asiantuntijat, ja yhteistyötä on tehty muiden elintarvikealan yritysten kanssa.



Kuva: Tuukka Kivimäki

toivaikutuksiin voidaan vaikuttaa jo suunnitteluvaiheessa ja raaka-ainevalinnoissa.

Ravitsemussuositukset ovat Atrian tuotekehityksen taustalla, ja yritys pyrkii tarjoamaan sekä asiakkailleen että kuluttajille heidän tarpeisiinsa vastaavia tuotteita. Kysyntä määrittelee, millaiset tuotteet menestyvät ja pysyvät markkinoilla.

Pohjavuori muistuttaa ilmaisen kouluruoan merkityksestä. On tärkeää, että koululaiset syövät ravitsevan ja suositusten mukaisen lounaan koulussa. Hän mainitsee, että koululounaan pitäisi olla paitsi suositusten mukaista, myös maistuvaa, jotta ruoka tulisi syödyksi.

– Vain syöty ruoka ravitsee, ja jos kouluruoka jää syömättä, syntyy hävikkiä. Koululounas saatetaan korvata epäterveellisillä vaihtoehdoilla.

Suomalaisten suurimmat terveyteen liittyvät ravitsemushaasteet ovat suolan ja tyydyttyneen rasvan liiallinen sekä kuidun liian vähäinen saanti. Pohjavuori korostaa, että yksittäiset ruoka-aineet eivät tee ruokavaliosta terveellistä tai epäterveellistä. Tärkeää on, että ruokavaliosta kokonaisuus on kunnossa ja syöminen monipuolista.

Missä mennään? Kansallisten ravitsemussuosituksien uudistamisesta voit lukea Ruokaviraston sivuilta.



Tietoa hiilijalanjälkilaskennasta:



## Mitkä ravitsemussuositukset?

Kansalliset ravitsemussuositukset on tarkoitettu väestötason ravitsemuksen ja kansanterveyden parantamiseen sekä terveyttä edistävää ja kestävä ruokajärjestelmää koskevaan päätöksentekoon, toimenpiteiden suunnitteluun ja alan tutkimukseen. Lisäksi ne ovat perustana elintarviketeollisuuden tuotekehityksessä, ruokapalvelujen toteuttamisessa ja alan koulutuksessa.

Lähde: Ruokavirasto





Teksti: Lea Penttilä | Kuvat: Juho Paavola

## JOKA PURAISUSSA MAISTUU LAATU JA SUOMALAISUUS

*Vuoteen 1991 juurensa kurkottavassa ravintolaketju Picnicissä klassikoiden ohessa herkuttelijoita piristävät raikkaat ja maukkaat uutuudet. Koko valikoima valmistetaan huolella valituista raaka-aineista paikan päällä ravintoloiden keittiöissä tuoreus-, maku- ja laatutakuulla, kotimaista suosien.*

17 kaupungin 39 Picnic-ravintolassa käy aamuvahaisesta iltaan saakka sama tuttu hyörinä: raaka-ainekuormat muuntuvat monenmoisiksi salaateiksi, täytekiksi patongeiksi ja uuniperunoiksi, lämpimiksi leiviksi sekä smoothieiksi. Suolaisia mukaan napattavia tai ravintolassa nautit-

tavia annoksia ryydittävät erilaiset leivonnaiset ja laadukas, Helsingissä Kaffa Roasteryn paahtimossa paahtettu kahvi.

– Haluamme olla mutkaton, tuttu ja tasalaatuinen valinta hetkeen kuin hetkeen. Olemme auki aamupalasta iltaherkuun ja läsnä siellä, missä ihmiset liikkuvat,

kuten kauppakeskuksissa ja asemapaikoilla. Tämä todentuu joulukuussa myös Seinäjoella, missä ravintolamme avautuu uudessa asemarakennuksessa. Ravintoloissa nautittavat tai nopeasti mukaan napattavat, monipuolisesti ravitsevat tuotteemme pelastavat niin lounasta-



Picnicin annokset suunnitellaan niin, että niistä saa virtaa niin aamuun, työhön, iltaan kuin harrastuksiinkin, kertovat toimitusjohtaja Janina Hallberg ja tuotekehityspäällikkö Kristian Vuojärvi.

”

*Vaatii reseptiikalta ja työntekijöiltä tarkkuutta, jotta annos maistuu samalta niin lounaskiireessä valmistettuna kuin rauhallisempinakin hetkinä.*

Tuotekehityspäällikkö Kristian Vuojärvi

jan kuin matkustajan ja turistinkin päivän. Take away -ostot ovatkin myynnistämme lähes puolet. Voimistuvaa verkkokauppaa-kin kehitämme jatkuvasti, siellä on paljon potentiaalia esimerkiksi kokoustarjoiluissa, toimitusjohtaja **Janina Hallberg** kuvailee toimintaideaa.

Tuotekehityspäällikkö **Kristian Vuojärven** mukaan vakituempaankaan Picnicissä ruokaileva ei pääse kyllästymään valikoimaan.

– Menestys lähtee huippuraaka-aineista

ja luotettavasta reseptiikasta. Ruokien on herautettava makuerhoja tasalaatuisesti. Tämä vaatii reseptiikalta ja työntekijöiltä tarkkuutta, jotta annos maistuu samalta niin lounaskiireessä valmistettuna kuin rauhallisempinakin hetkinä. Jo erilaisilla marinadeilla ja kastikkeilla tututkin suosikkiannokset saavat uuden vivahteen. Saamme kiitosta siitä, että kokeilemme rohkeasti uutuuksia, mutta kuljetamme rinnalla ikisuosikkeja, kuten BBQ-kanapatonkia tai salaateissa kanacaesaria.

### Picnic lyhyesti

- Suomalainen vuonna 1991 perustettu ketju, jolla on 39 ravintolaa 17 eri kaupungissa.
- Paikan päällä, tuoreista raaka-aineista valmistetut täytetyt uuniperunat ja patongit ovat jo kansallisia klassikoita.
- Työllistää vuosittain satoja nuoria. Työelämään on yrityksen kautta päässyt kaikkiaan yli 3 000 nuorta.
- Liikevaihto oli vuonna 2023 22,3 miljoonaa euroa.
- Picnic-yritysryhmään kuuluvat Picnic Finland Oy (ravintoliiketoiminta), Europicnic Oy (hankinta- ja logistiikkaliiketoiminta) sekä La Torrefazione Oy (kahvilaliiketoiminta).



KENTÄLTÄ

> Trendiksikin nousseet helppous ja turvallisuus yhdistyvät brändissämme ja maun ohella ovat meille tärkeitä.

#### Luotettavuusinetti kotimaisuudesta

Pääraaka-aineensa, kanan, perunan ja salaattit Picnic saa ympärivuotisesti tutuilta luottoyhteistyökumppaneiltaan hankintakanaviensa Europicnicin ja Kespron kautta. Hallberg korostaa Picnicin olevan hyvin tarkka yhteistyötahoistaan ja toteaa arvot yhteiseksi nimittäjäksi.

– On aivan yhtä tärkeää miten ruokaa tehdään kuin kenen kanssa sitä tehdään. Raaka-aineiden on oltava tasalaatuisia Helsingistä Rovaniemelle saakka. Kaikki kanamme tulevat Atrialta, perunat län-

sirannikolta, DeliVerden salaattit kasvavat Turun kupeessa ja Helsingissä paahdetta- van kahvin alkuperänkin tunnemme koko matkalta viljelmältä kuppiin. Suosimme suomalaista, mutta tuotekehityksessä teemme valinnat raaka-ainekohtaisesti – siksin että pysyisimme kaikkien lompa-koille sopivina.

Hallberg myöntää, että raaka-ainevalin- toja on perusteltava itselleenkin harva se päivä, eikä kalliimpi kotimainen kana tee poikkeusta.

– Tuntemme vastuumme siitä, että meillä on paljon myös kanta-asiakkaita. Monet katsovat lounaalla annoksensa sisällön huomattavasti tarkemmin kuin vaikkapa illallisravintolassa. Kuluttajille, kuin myös nuorelle henkilökunnallemme,

erityisesti kotimainen liha on samanlainen arvovalinta kuin meille yrityksenäkin. Atrian brändi viestii kaiken oleellisen: puhtauden, maun, laadun, vastuullisuuden ja turvallisuuden. Upeaa lihaa ei tarvitse hunnuttaa annoksissa näkymättömiin.

Kana kiipeää yhä ylemmäs suosionsa orrella myös nopean syömisen tuotteissa. Vuojärvi kiittelee kanan taipuisuutta tuotekehityksessä.

– Liha laadulla on suuri merkitys, myymehän kanaa noin 4 000 kiloa kuukaudessa. Mietomakuisena se muuntuu arkisesta ruokailusta fiinimpään. Terveellisyysmielikuvaviittaa kantava kana päästää oikeuksiinsa suomalaisia miellyt- tävät aasialaiset maun, ja vähärasvaisena se sopii parhaiten myös kylminä tarjoa-

”

*Kuluttajille, kuin myös nuorelle henkilökunnallemme, erityisesti koti- mainen liha on samanlainen arvovalinta kuin meille yrityksenäkin.*

Toimitusjohtaja Janina Hallberg



KOLUMNI

Kim Westerling



Kuva: Eero Korkko

## Alkuperämaa: Suomi

Ravintola-asiakkaat ovat kiinnostuneita ruoan alkuperästä. Lihan tai kalan alkuperää kysytään usein. Ja mikä parasta, tutkimusten mukaan asiakkaat ovat myös valmiita maksamaan kotimaisesta ruoasta enemmän.

Vähintä, mitä kannattaa tehdä, on tietää lihan alkuperä, kun sitä kysytään. Ja kertoa se. Helpointa ja läpinäkyvintä on, kun tieto on näkyvissä ruokalistassa tai tiskillä.

Eikä sekään ole hassumpi ajatus, että hyödyntää asiakkaiden maksuhalukkuuden. Entisenä ravintola-alan ammattilaisena ajattelen, että suomalaisissa ammattikeittiöissä kotimainen laatu otetaan itsestään selvyytenä. Siihen on totuttu, eikä huonompaan ole juuri jouduttu vertaamaan. Kun salmonella ei tarvitse keittiössä jännittää eikä miettiä globaaleja haasteita antibioottiresistenssin vastaisessa taistelussa, kun kotimaisessa tuotannossa ei antibiooteille ole tarvetta, on suomalaisessa lintukodossa hyvä olla.

Suomalainen kana on kansainvälisessä laaturankingissa ihan huipputasoa. Ja se on kaikki sitä huipputasoa, jolle yltyvät tuonnista vain parhaat poiminnat. Mutta onhan laatutavaralla, toimitusvarmuudella ja eläinten hyvinvoinnilla hintansa. Se kotimaisuuden hinta kannattaa ottaa valmiista tuotteestakin.

Älkää siis jättäkö hyödyntämättä sitä kilpailuetua, minkä me teille annamme syöttönä lapaan. Viestikää kotimaisuudesta ruokalistalla, puhukaa siitä ja perehdyttäkää henkilökuntaanne siitä, mitä kotimaisuus tarkoittaa. Jos haluatte tietää atrialaisesta lihasta jotain, me osaamme vastata. Sen takaa atrialainen, alusta asti hallinnassamme oleva ketju. Maalinteko on yhteispeliä.

Atrian asiakkaille tuo arvoa se, että meillä on ravintola-alan ihmisiä töissä. Tuntemme teidän arkenne ja sen, millainen arvo raaka-aineen läpikotaisin tunnetulla tuotantoketjulla siinä on. Me haluamme ja osaamme auttaa asiakkaitamme kaupallistamaan suomalaisen raaka-aineen lisäarvon.

**Kirjoittaja on Atria Foodservicen myyntijohtaja.**

”

*Kotimaisuuden hinta kannattaa ottaa valmiista tuotteestakin.*

Kuvat: Juho Paavola

# KANAN JA KUKKAKAALIN NAIMAKAUPPA

*Kukkakaali on mielenkiintoinen vedenjakaja: toiset rakastavat, ja toiset eivät niinkään. Mitään vikaahan tässä ristikukkaikasvien heimon edustajassa ei ole, mutta turhan moni ylenkatsoo sen etenkin kypsänä herkkää ja omintakeista makua. Paahdettuna kukkakaali saa täysin uudenlaisen makuelementin, joka ”kukki” mahtavasti kermaisena risoton joukossa.*

Moni on kaupassa käydessään nähnyt, miten pakkaamattomista kukkakaaleista revitään lehtiä edullisemman nupun toivossa. Tämä on sekä noloa että turhaa, sillä lehdet voi erinomaisesti käyttää osana ruokaa. Nopeasti kiehausutut ja pähkinävoissa paistetut lehdet ripauksella sitruunan kuorta ja mehua tuovat annokseen sekä väriä että suutuntumaa.

Kukkakaalin keskiön voi puolestaan kuutioida, paahtaa ja sekoittaa risottoon tai pyöräyt-

tää pyreen sekaan. Hävikki nolla ja saanto sata.

Risoton kanssa sopii paremmin kuin hyvin paneerattu rapea Jyväbroilerin filee, joka on valmiiksi maustettu klassisesti persiljalla ja valkosipulilla. Aasialaishenkinen panko antaa kanan kuorutukselle juuri oikeaa rapsahtavuutta ja pitää mehukkuuden tapissaan.

Jyväbroilerin rinnat ovat kooltaan reippaita, joten yhdestä kahden fileen pakkauksesta yhdessä risoton kanssa riittää helposti neljällekin nälkäiselle.

**KOKIN JUONI:** Keitä risottopohja etukäteen lähes kypsäksi ja jäähdytä nopeasti esimerkiksi jäävesikylvyssä. Pohja säilyy jääkaapissa kolmekin päivää vaatien myöhemmin enää nestetilassa kuumennuk-

sen ja viimeistelyn. Näin saat aina ravintolatasoista risottoa kotonakin. Voit myös valmistaa kukkakaalipyreen huoletta etukäteen.

## PAAHDETTUA KUKKAKAALI-RISOTTOA JA PANEROITUA JYVÄBROILERIN FILEETÄ

4–6 hengelle

### Risotto

#### Liemi

- noin 1,5 l kanalientä valmiina
- 1 dl kuohukermaa

Kiehauta kanaliemi ja pidä kuumana risoton keittoa varten.

Liemen määrä riippuu käytetystä riisistä, sillä eri risottoriisit imevät itseensä hieman eri määrän nestettä.

### Risottopohja

- 3 rkl öljyä
- 100 g banaanishalottia hienonnettuna
- 2 kpl valkosipuli solo (yksikyntinen)
- 5 kpl sitruunatimjamin oksia
- 500 g risottoriisiä
- 2 dl valkoviiniä

Kuumenna öljy laakeassa kattilassa ja lisää sipulit sekä timjami. Kuullota miedolla lämmöllä viisi minuuttia ja lisää risottoriisiä. Jatka kuullottamista toiset viisi minuuttia ja lisää viini. Keitä, kunnes viini on lähes haihtunut ja lisää kuumaa kanalientä niin, että riisit peittyvät. Keitä risottopohjaa, kunnes liemi on imeytynyt riisiin ja maistettaessa riisi on vielä napakka. Lisää tarvittaessa kanalientä. Tässä vaiheessa voit jäähdyttää pohjan ja säilyttää kylmässä myöhempää käyttöä varten.

- valmista curry-kukkakaalipyreetä (ohje alla)

- 2 rkl voita
- 1 rkl mascarponejuustoa
- 1 nippu kevätsipulia hienonnettuna
- suolaa
- mustapippuria myllystä
- sitruunanmehua

Lisää risottopohjaan haluamasi määrä kukkakaalipyreetä. Viimeistele voilla, mascarponejuustolla ja kevätsipulilla. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla sekä sitruunanmehulla.

### Curry-kukkakaalipyree

- 400 g kukkakaalin nuppuja ja varsi
- 50 g sipulia kuorittuna ja lohkoktuna
- 2 rkl öljyä
- 2 tl currya
- 1 tl suolaa
- 2 dl kuohukermaa

Irrota kukkakaalin nuput ja varsi. Pyöritä kaalit ja sipulit öljyssä ja mausta suolalla sekä currylla. Paahda 200-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia, kunnes kasvikset ovat läpeensä kypsiä. Jos kaali ja sipuli uhkaavat palaa, voit laskea uunin lämpötilan lopussa 180 asteeseen.

### Kukkakaalin esivalmistelu ja lehdet

- kukkakaalin lehtiä
- 5 dl vettä
- 1 tl suolaa

Kiehauta kukkakaalin lehtiä suolavedessä 4 minuuttia ja jäähdytä välittömästi kylmässä vedessä.

- 50 g voita, paahdettuna

Anna voin kiehua kunnes vaahto ruskistuu ja voista erottuu pähkinäisiä aromeja. Siirrä sivuun liedeltä.

- 0,5 dl suolapähkinöitä
- ½ sitruunan raastettu kuori ja mehu
- suolaa tarvittaessa

Kuumenna paahdettu voi ja lisää kukkakaalin lehdet, pähkinät ja sitruunan kuori sekä mehu. Paista miedolla lämmöllä ja tarkista maku. Lisää tarvittaessa suolaa.

### Jyväbroiler:

- 1 pkt Atria Jyväbroileri Broilerin Filee Persilja-Valkosipuli 390 g
- 2 dl vehnä jauhoja
- 3 kpl kananmunaa
- 2 dl pankojauhoja
- öljyä paistamiseen

Annoksen viimeistelyyn:

- ruohosipulia tai vehnänorasta hienonnettuna
- kirveliä

Leikkaa broilerin fileet reiluiksi paloiksi ja tee perinteinen leivitys: Pyöritä fileepalat ensin vehnä jauhoissa, kasta kananmunaan ja lopuksi pankoon. Paista reilussa öljyssä kypsiksi ja väriltään kauniin kullannruskeiksi.

**Kokoa annos:** Laita risottoa lautasen pohjalle, nostele päälle kukkakaalin lehdet ja pähkinöitä käyttäen paahdettua voita kastikkeena. Viimeistele annos rapeilla fileepaloilla ja yrteillä, esimerkiksi hienonnetulla ruohosipulilla tai kirveillä.



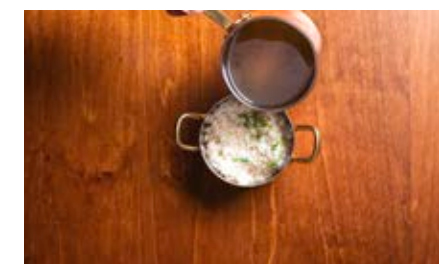
Kerää risoton raaka-aineet valmiiksi ennen ruoanvalmistuksen aloittamista.



Errottele kukkakaalin nuput ja lehdet.



Mausta kukkakaalit ja paahda.



Lisää kanaliemi risoton sekaan vähän kerrallaan.



Viimeistele risotto.



Paista kukkakaalin lehdet pannulla paahdettussa voissa.



Teksti: Mariaana Nelimarkka | Kuva: Eero Kokko

# KIMIN ARKI ON RUOKAA JA TREENIÄ

*Kim Heroldin kasvot ovat tutut mallivuosilta. Niiden jälkeen hän heittäytyi ensin muusikoksi ja kuusi vuotta sitten täysillä liikunnan maailmaan. Lounas Saburo Shokudoussa muistutti malliajoista Tokiossa, jolloin Herold rakastui japanilaiseen ruokaan.*

– Rakastan japanilaista ruokaa. Olin Tokiossa aikaan ennen kännyköitä, joten se oli todellinen Lost in translation -kokemus. Opin muun muassa syömään sushia ja lempiravintolani tarjoili ruokaa teppanyaki-tyyliin, Herold hehkuttaa.

Kim Heroldin puheesta aistii, että hän rakastaa ruokaa, kokkaa mielellään ja syö

kaikkea. Nuorena hän opiskeli kokiksi, mutta on palannut ruoanlaiton pariin vasta lasten myötä.

– Alku kaksosten kanssa oli hurja, wolttasimme ruokaa pari kertaa päivässä. Mutta nyt he ovat jo isompia, 2,5-vuotiaita, ja kokkaamme yhdessä. Keittiöni pelastus on airfryer, jossa kaikesta tulee helposti

hyvää. Se on paras ostokseni hyvän riisi-keittimen rinnalle, Herold paljastaa.

Ruoka näyttölee poikkeuksellista roolia Heroldin elämässä, sillä hän treenaa ja valmentaa muita niin aktiivisesti, että tarvitsee paljon polttoainetta. Airfryer joutuu koviille: Herold syö viisi ateriaa päivässä. Päivällinen on perheen yhteinen ateria.

Herold on kaikkiruokainen. Ruokaihmi-set ovat usein joko suolaisen tai makean ystäviä. Kim Herold kallistuu suolaisen puolelle, ja lempiruokia on paljon Atrian merisuolakanasta lehtipihviin maustevoilla. Silloin tällöin on saatava kunnon entrecôte-pihvi, salaatti ja ranskalaiset, hollandaise-kastikkeella tietysti.

Yli nelikymppisenä Herold on huolissaan myös terveydestään, ja herkkujen syömistä pitää miettiä. Mutta viikonloppuisin mäsätään ja kokataan yhdessä ystävien ja sukulaisten kanssa.

– Jos vaan mahdollista, valitsen aina kotimaista. Lihan kanssa se onnistuu helposti, kalan kanssa ei niinkään.

## Paluu kotiin

Paluu liikunnan pariin oli kuin paluu kotiin, Herold kuvailee. Lapsena hänellä saattoi olla seitsemänkin urheiluharrastusta samaan aikaan. Joinakin päivinä potkuryrkkeilytreenit päättyivät vasta kymmeneltä illalla. Malli- ja rokkivuosina liikunta jäi sivurooliin.

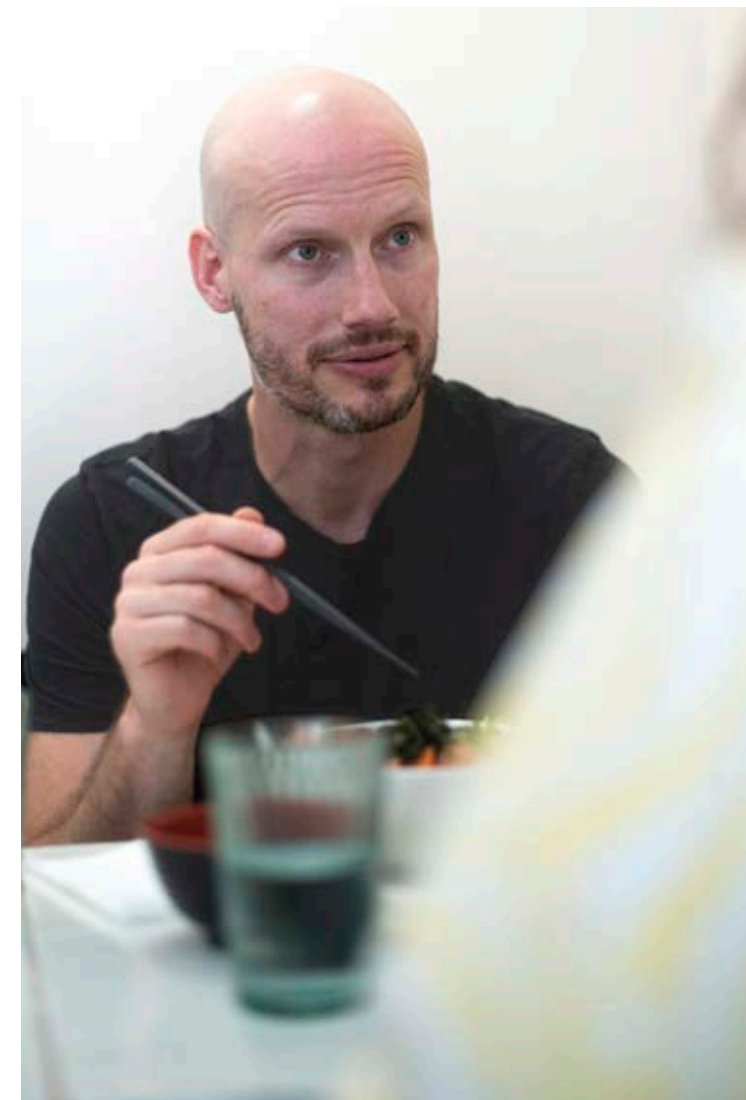
– Löysin brasilialaisen jujutsun rokkiaikojeni lopulla. Kun teen jotain, teen aina täysillä, ja aloin myös kisailta, Herold kertoo.

Liikunta on täyttänyt hiljalleen Heroldin koko elämän, eikä kitara enää soi. Kitaran hän hankki aikoinaan heräteostoksena, ja kun se kulki hänen mukanaan, biisejä alkoi syntyä. Nyt ideat ovat lopussa, ja Herold nauttii musiikin tekemisen sijaan liikunnallisesta arjesta, jonka täyttävät hänen MyBnB-Live-palvelussa ja kuntosaleilla ohjaamansa tunnit, valmennus ja omat treenit.

– Olisi fiksua treenata vain kolmena päivänä viikossa ja pitää välipäiviä, mutta en malta. Palautumisessa minua auttaa urheiluhieronta, ja uni olisi myös tärkeää, Herold toteaa.

MyBnB-Live-palvelussa Herold ohjaa Atrian sponsoroimia lihaskuntotreenejä. Hän kiittelee Atrian roolia pitkäaikaisena kumppanina, joka osaltaan mahdollistaa palvelun tarjoamisen ilmaiseksi. Liikunnan ammattilaisten tavoitteena on pitää suomalaiset liikkeessä, ja neljässä vuodessa

Kim Herold rakastui japanilaiseen ruokaan malliaikoinaan Tokiossa.



MyBnB-Live on kasvanut 150 000 suomalaisen treeni-yhteisöksi.

Treenien lisäksi Atria tarjoaa arkiruokavinkkejä tukemaan aktiivisempaa ja parempaa oloa. Kim Heroldin lempipuuhiä onkin reseptiikan kehittäly.

Herold kannustaa syksyllä uutta treeniintoa hakevaa aloittamaan jotain uutta. Kiipeily, padel ja nyrkkeily ovat Heroldin vinkit, sillä niissä voi kehittyä nopeasti. Tärkeintä on löytää laji, josta itse tykkää.

– Aloittaminen on vaikeinta. Mieti niin, että kun jaksat pari viikkoa tai kuukauden, ja alat edistyä, se innostaa. Sitten jäät taas koukkuun liikuntaan! Tykkään itse dynaamisesta harjoittelusta, nyt kiipeilyn ja käyn salilla.

## Kim Herold

- s. 1979
- Tuli tunnetuksi mallina ja työskenteli maailmalla 1997–2004
- Julkaissut yhteensä viisi albumia, ensin Humanen kanssa ja myöhemmin soolona
- Palasi malli- ja rokkivuosien jälkeen liikunnan pariin vuonna 2018, koulutettu personal trainer
- Ohjaa lihaskuntotreenejä MyBnB-Live-palvelussa ja lukuisia eri tunteja Helsingin saleilla
- Kaksostyttöjen isä

## SYKSYN UUTUUKSIA

Nopeasti  
maukasta

Tänä syksynä Atrian kanan tunnistaa uudesta, vihreästä pakkauksesta. Pakkauksissa on myös uutta tietoa, sillä jatkossa etiketissä lukee fileiden tarkka määrä. Itselleen sopivan Minuuttifileiden määrän

voi valita kahdesta tai kuudesta. Myös marinoitujen tuotteiden reseptit on uudistettu, ja pakkauksissa on nyt Sydänmerkki. Sydänmerkki-tuotteet ovat omassa tuoterhymässään parempia valintoja suolan ja rasvan määrän suhteen.



Ratkaisuja helppoon elämään tarjoaa parissa minuutissa mikrossa valmistuva Atria Kana-Aurajuustorisotto, jossa herkullisen kanan ja Valion aidon Aurajuuston yhdistelmää täydentää raikas kesäkurpitsa. Uuden risot-

tosarjan toinen maku on Atria Metsäsienirisotto, jossa yhdistyvät maukkaat metsäsienet ja täyteläinen valkoviinikastike.

– Risotossa tärkeä laatumittari on riisin oikea kypsyyden, mikä vaatiikin tarkkaa työtä niin kotikeittiössä kuin Atrian isommissakin padoissa. Atrialla varmistamme annoksen mehevyyden vankalla ammattitaidolla, mainitsee Atrian valmisruoan tuoterhymäpäällikkö **Marika Viitala**.



Atria Street Food -tuoteperhe täydentyy tänä syksynä kuluttajien toiveiden mukaisesti herkullisella kasvisvaihtoehdolla, Atria

Halloumi Burrito Sweet Chillillä. Uutuusburrito täynnä halloumia ja lempeää tulusuutta tuovaa sweet chili -kastiketta – nam!

> Lisää uutuuksia atria.fi



## Vahvistusta valmiimpaan ruokaan

Kauppa Gooh-valmisruokayhtiöstä varmistui toukokuussa, kun ruotsin viranomaiset vahvistivat kaupan. Atria osti yhtiön Lantmännen Cerealiaalta.

Gooh! myy noin 5 miljoonaa ateriaa vuodessa myyntipisteissään kaikkialla Ruotsissa. Se on tuoreiden mikroaterioiden Ruotsin markkinajohtaja vähittäiskaupassa noin 25 prosentin markkinaosuudella.

Gooh!-tuotteiden valmistus on aloitettu 2000-luvun alkupuolella yhteistyössä tennetun tukholmalaisen ravintola Operakällarenin kanssa. Tavoitteena oli tuoda vähittäiskauppaan korkeatasoisia valmiita annosruokia.

Atria osti keväällä myös loput Kaivon Liha Kaunismaa Oy:n osakkeista aiemmin omistamiensa lisäksi ja omistaa nyt yrityksen kokonaan.

Kaivon Lihan tuotevalikoima täydentää Atrian valikoimia naudanlihatuotteissa. Yhtiöllä on vahva markkina-asema Suomessa korkealaatuisten hampurilaispihvien ja kebabtuotteiden valmistajana.

## ENNEN &amp; NYT | Wilhelm 30 vuotta

Kun Atria julkisti lihaisien A-luokan tuotteiden sarjan vuonna 1994, sarja kantoi nimeä Mestari Wilhelm. Alkuaikojen mainoskampanjassa sen kuvailtiin tuovan takaisin vanhan hyvän ajan, jolloin arvostettu lihamestari kelpuutti valmistamiinsa herkkuihin vain tuoreinta, hienointa lihaa. Sarjaan kuuluivat grillimakkarat, nakki, lihapyörykkä, lenkki, lihasäilyke – ja sinappi.

Viisi vuotta julkistamisensa jälkeen, vuonna 1999, Mestari Wilhelm uudistettiin. Nimestä jätettiin Mestari-sana pois ja tuotteistoa karsittiin. Jäljelle jäivät vain A-luokan grillimakkarat. Vuonna 2003 Wilhelm nousi suomalaisten ostetuimmaksi A-luokan grillimakkaraksi.

Atria Wilhelm -brändi on säilyttänyt suosionsa. Viime aikoina sitä on kasvattanut myös entinen jääkiekkoliiga **Siim Liivik** vieraineen Wilhelm Nakkioskilla kuvatulla Wet Show -sarjallaan.



> Katso: <https://www.youtube.com/wetshow>

Kohti hiilijalanjälkitietoa  
naudanlihapakkauksissa

Atria toi keväällä lihanauta- ja emolehmätilojensa käyttöön Carbo®-ympäristölaskurin. Laskurin avulla Atrian 1 200 naudanlihan tuotantoon erikoistunutta sopimustilaa voivat laskea oman tilansa ilmastovaikutukset ja selvittää tehokkaimmat toimet niiden pienentämiseksi. Laskuri on kehitetty yhteistyössä Valion ja Luonnonvarakeskus Luken kanssa.

– Atrian tavoitteena on tuoda naudanlihan kuluttajapakkauksiin tuotekohtainen hiilijalanjälkimerkintä. Suomalaiset kuluttajat tiedostavat yhä paremmin ruuan ympäristövaikutukset, ja hiilijalanjäljen merkitseminen on yksi tapa palvella kuluttajia entistä paremmin. Olemme sitoutuneet aktiivisesti vähentämään ympäristövaikutuksia niin omassa tuotannossamme kuin myös koko ruokaketjussa perhetilalta pöytäan, Atrian naudanlihan hankinnasta vastaava johtaja **Sinikka Hassinen** kertoo.

Atrialaisen suomalaisen naudanlihan hiilijalanjälki on 52 prosenttia pienempi kuin kansainvälinen keskiarvo.

Atria Lasten-  
klinikoiden  
Kummien tukena

Atrian ja Lastenkliniikkien Kummien yhteistyö käynnistyi vuonna 2022 Hyvä mieli -joustuu -kampanjan myötä ja jatkuu edelleen. Yhteistyö keskittyy erityisesti ennaltaehkäisevään mielenterveysyöhön. Käytännössä Atrian tuki Kummeille näkyy ahdistuneisuushäiriöiden hoitoon keskittyvän Cool Kids -hoitomenetelmän valtakunnallisessa levittämisessä. Cool Kids -hankkeen piirissä on koulutettu jo yli 500 asiantuntijaa, jotka ovat työllään mahdollistaneet tuen lukuisten lasten ahdistuneisuushäiriöille. Hankkeen alustavien tulosten mukaan jopa 75 prosentilla hoito-ohjelmaan osallistuneista lapsista havaittiin vanhempien arvioimana lieventymistä ahdistusoireissa.

Atrian ja Kummien yhteistyö ei rajoitu vain taloudelliseen tukeen. Yhdessä on kehitetty Ruokapöytäkeskustelut, joita perheet voivat hyödyntää lasten hyvinvoinnin tukena. Ruokapöytäkeskustelut-kampanja on suunnattu erityisesti lapsiperheiden vanhemmille, ja sen tarkoitus on rohkaista vanhempia keskustelemaan lastensa kanssa avoimesti tunteista ja mielen päällä olevista asioista. Hyvä ruokapöytäkeskustelu voi tuoda paremman mielen ja tukea osaltaan mielenterveyshäiriöiden ennaltaehkäisyä.



> Lisätietoa: [atria.fi/ruokapöytäkeskustelut](https://atria.fi/ruokapöytäkeskustelut)

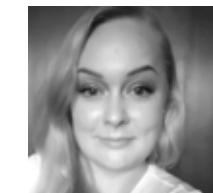
## NIMITYSUUTISIA



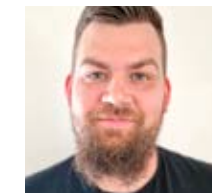
Jonne Kupi



Jari Sutinen



Elina Pölkki



Niko Jourio



Meelis Laande



Ilkka Nykänen

- Vähittäiskaupan asiakkaamme tapaavat uusia kasvoja myyntipäällikkö **Jari Ikosen** ja aluepäällikkö **Ari Perkiön** jäädessä eläkkeelle. **JONNE KUPI** vastaa jatkossa S-ryhmän asiakkuudesta ja **JARI SUTINEN** itsenäisistä asiakkuuksista. **ELINA PÖLKKI** on aloittanut aluepäällikkönä itäisellä pääkaupunkiseudulla vastuullaan liha-valmisteet, valmisruoka, ruokaratkaisut ja deliituotteet. Aluepäällikkö **NIKO JOURIO** palvelee lihaa ja siipikarjaan liittyen läntisellä pääkaupunkiseudulla.
- **MBA MEELIS LAANDE** on toiminut Atria Viron toimitusjohtajana ja Atria-konsernin johtoryhmän jäsenenä huhtikuusta lähtien. Laande on ennen uutta nimitystään työskennellyt Atria Viron kaupallisenä johtajana vuodesta 2012 lähtien.
- **ILKKA NYKÄNEN** on työskennellyt Atrian pääomistajien Itikka osuuskunnan ja Lihakunnan yhteisenä toimitusjohtajana kesäkuusta asti. Nykänen on toiminut aiemmin mun muassa johtajana A-Rehulla ja Atria Tuottajilla, kauppiasyrittäjänä maatalouskaupassa sekä viimeksi liiketoimintajohtajana maatalouskonealalla.



PÖYDÄLLÄ

Uutisia Atrialta

## Miltä näyttää ostoskori naapurimaissa?

### Ruotsi

Ruotsalaiset kuluttajat haluavat elää ja kuluttaa vastuullisesti. Ostopäätöksissä painavat kuitenkin hinta ja haluttomuus maksaa ruuasta liikaa. Ruotsalaiset ovat muuttaneet ostokäyttäytymistään selkeästi. Kuluttajat etsivät tarjouksia ja vertaavat hintaa laatuun, mutta myös omiin tavoitteisiinsa.

Toisaalta ruotsalainen kuluttaja elää hetkessä. Koska tulevaisuutta on vaikea ennustaa, arkea rikastetaan ja siihen tehdään pieniä juhlahetkiä.

– Ruotsin taloutta kuritti viime vuonna historiallisen korkea inflaatio. Ruuan hinta nousi, ja kuluttajien ostovoima heikkeni. Markkinaosuutemme vahvistui makkarossa ja tuoreissa kanatuotteissa vähittäiskaupassa, mutta leivänpäällisissä se laski hieman. Foodservice-markkinoilla asemamme kehittyi erittäin hyvin kanamakkarossa, joissa olemme kategoriamme markkinajohtaja, Atria Ruotsin johtaja **Jarmo Lindholm** sanoo.

### Tanska

Tarjousten ja alennusten suosiminen on tyypillistä tanskalaiselle kuluttajalle. Voimakas inflaatio on kiihdyttänyt kuluttajien hintatietoisuutta entisestään ja vähentänyt merkittävästi premium- ja luomutuotteiden myyntiä. Vaikka terveys- ja vastuullisuusnäkökulmat ovat tanskalaisille kuluttajille tärkeitä, taloudelliset paineet pakottavat ostamaan edullisempia tuotteita. Edullisten ja täyttävien hiilihydraattien, kuten leivän ja pastan, kulutus on lisääntynyt.

Ruokahävikki puhuttaa nyt Tanskassa, ja kuluttajat antavat sosiaalisessa mediassa vinkkejä hävikin pienentämiseksi.

– Yleinen kustannusinflaatio heikensi kuluttajien ostovoimaa. Meillä on hyvä markkina-asema ruokamakkarossa ja salameivänpäällisissä. Myös kokoliha- ja peperonituotteiden myynti kasvoi. 3-Stjernet-brändillä on erittäin vahva asema vähittäiskaupassa, ja se onkin avaintekijä hyvään markkina-asemaamme, Atria Tanskan johtaja **Lise Østergaard** sanoo.

### Viro

Hinta, helppous, monipuolisuus ja terveellisyys sekä vastuullisuus määrittävät virolaisten kuluttajien valintoja.

Tuoteryhmistä kinkkuleikkeleet ja makkarat ovat kasvaneet merkittävästi. Kana- ja kasvistuotteet vastaavat monipuolisuuden ja terveellisuuden tarpeeseen, ja niiden kysyntä onkin kasvanut Virossa.

Muovin käytön vähentäminen pakkausmateriaaleissa, aurinkovoiman hyödyntäminen ja oma sianlihantuotanto ovat Atria Viron keinoja vastata kuluttajien vaatimukseen vastuullisuudesta.

– Virolaiset rakastavat lihaa. Lihan vuosikulutus asukasta kohden on noin 80 kiloa, josta sianlihaa on 40–42 kiloa. Siipikarja on kakkosena 26–28 kilolla. Naudanlihaa kulutetaan vähiten, noin 8 kiloa henkilöä kohden vuodessa, enimmäkseen jauhelihana. Viron suosituin jauheliha on 'Kodune', joka koostuu puoliksi sianlihasta ja puoliksi naudanlihasta. Siihen käytetään huomattava osa naudanlihasta, Atria Viron toimitusjohtaja **Meelis Laande** sanoo.

## LOUNAS KANNATTAÄ

Suomalaisista suurin osa syö arkena lounaan kotona tai ottaa lounasevään mukaan töihin. Vain 13 prosenttia syö lounaan ravintolassa tai henkilöstöravintolassa tai noutaa sen mukaan. Vaihdellen näitä tapoja noudattaa lähes viidennes.

Viidennes työntekijöistä, eli päivittäin reilu 200 000 koko-aikaista työntekijää, jättää työpäivinä lounaan kokonaan syömättä. Ei kannattaisi, sillä kun lounas jää syömättä, vireyshäiriö heikkenee viimeistään kello kahden tai kolmen aikaan. Työpäivästä pahimmillaan kolmasosa jää tehtäväksi puoliteholla.

Kun lounasta ei syödä, iltpäivät saattavat kuluu napostellen makeanhimon ja nälän kasvaessa, tai runsas syöminen painottuu iltaan kotona. Se ei useinkaan edistä terveyttä, ja raskas syöminen illalla voi vaikeuttaa myös unen saamista.

Henkilöstöravintolassa syöty lounas on usein päivän terveellisin ateria, ja lounaalla syödään myös suuri osa päivän kasviksista.

Buffetpöytä on lounastajilla selvästi suosituimpi valinta kuin valmis annos. 27 prosenttia lounassyöjistä on vähentänyt lounasruokailua ravintolassa viimeisimmän vuoden aikana. Selvästi suurin syy tähän on lounaan hinnan nousu. Hintaa tärkeämpiä kriteerejä lounaspaikan valinnalle ovat sijainti ja pääruokien laatu. Myös salaattipöydän laadulla sekä asioinnin sujuvuudella ja nopeudella on merkitystä.

Pääraaka-aineista suosituimmat ovat kala ja kana, joiden jälkeen nautaa ja kasvisruoka ovat yhtä suosittuja.

Lähteet: sydanmerkki.fi, Atria lounastutkimus 2024

# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

## ATRIAN KANA TULEE AIDOILTA PERHETILOILTA

Kaikki kanatuotteemme ovat peräisin aidoilta perhetiloilta, joissa eläinten hyvinvointi on etusijalla. Tilan nimet löydät pakkauksista.



TILAJÄLJITETTÄVÄ

HYVÄ RUOKA, PAREMPI MIELI