

13

Kommentti:
Ruoalla ei leikitä

22

Konsepti, joka
inspiroi vuodesta
toiseen

Hyvä 1/2023 Ruoka

21

Aikamme suurin
ruokamurros

30

Lönkassa
asia on pihvi

Ruoka-
turvaa
10



NÄKÖALOJA



4

Pääkirjoitus:
Paras tae toimitus-
varmuudelle on
avoin puhe

26

Kolumni: Nyt
jos koskaan koti-
mainen ruoka on
arvossaan

32

**Jauheliha saa
biopohjaisen
pakkauksen**

10

Suomalainen huolto- varmuus on uniikki järjestelmä

Globaalin ruokaturvaindeksin mukaan Suomen ruokaturva oli vuonna 2022 maailman paras. Suomalainen huoltovarmuusjärjestelmä on mallikappale, josta vilkuillaan esimerkkiä useammassakin EU-maassa. Näin tekee muiden mukana Ruotsi, joka purki suurelta osin oman järjestelmänsä 2000-luvun alussa. Suomessa siihen ei ole haluttu eikä uskallettu kajota – päinvastoin huoltovarmuutta on parannettu kriisi kriisiltä.

– Elintarvikehuollon kotimaisuus on ollut huoltovarmuutemme ikaikainen lähtökohta. Täällä on ollut vahva tahto säilyttää vankka kotimainen alkutuotanto, ja toisaalta on ymmärretty korkean omavaraisuuden tärkeys Venäjän naapurimaana. Koronapandemia, kuin myös Venäjän hyökkäyssota Ukrainaan ovat osoittaneet, että hyvin toimivassa ruokajärjestelmässämme on myös kriisin kesto, kiittelee maa- ja metsätalousministeriön ruokaosaston osastopäällikkö **Minna-Mari Kaila**.

ALKUPALAT



- 6 Ruoka tulee mikrosta
- 8 Ruokamatkailu nyt

KENTÄLTÄ



- 27 Houkuttelevan kouluruoan resepti
- 30 Lönnkä Bull & Bottlessa asia on pihvi



RUOKATURVA



- 14 Näin tiloilla varaudutaan
- 16 Toimitukset turvataan häiriötilanteissakin
- 18 Kotimainen ruoka on arvossaan

ATRIALAISITTAIN



- 38 120 vuotta maapalloa, ihmisiä ja ruokaa kunnioittaen
- 40 Atria pilotoi tiedeperusteisten luontotavoitteiden ohjeistoa
- 43 Aina aallon harjalla
- 28 Ruokapöytäkeskusteluissa on voimaa, uskoo toimittaja ja juontaja **Marja Hintikka**. Hän haluaa tehdä ruokailutilanteista ilon hetkiä perheelleen.



Atria tuottaa kestävää arvoa

Atria on Pohjois-Euroopan johtavia liha- ja ruoka-alan yrityksiä. Olemme asiakkaidemme, henkilöstömme ja omistajiemme arvostama, vuonna 1903 perustettu yritys. Olemme tehneet ruokaa ihmisille yli 120 vuotta, ja haluamme tehdä sitä tulevaisuudessa. Siksi toimimme maapalloa, ihmisiä ja ruokaa kunnioittaen.

Atrian uusiutuminen ja kasvu perustuvat erinomaiseen kaupalliseen osaamiseen ja tehokkaaseen, vastuulliseen toimintatapaan. Päätuotteemme, hyvä ruoka, tuottaa paremman mielen ja kestävää arvoa kaikille sidosryhmillemme.

Liikevaihtomme vuonna 2021 oli noin 1,5 miljardia euroa ja palveluksessamme oli noin 3 700 liha- ja ruoka-alan osaajaa Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa ja Virossa. Atria Oyj:n osake on listattu Nasdaq Helsinki Oy:ssä vuodesta 1991 lähtien. Atrian vuoden 2022 luvut julkaistaan 22.2. Katso: atria.com

Hyvä ruoka

Näköaloja Atrian kumppaneille 1/2023

Julkaisija: Atria Suomi Oy Atriantie 1, Nurmo • Läkkipäntie 23, Helsinki PL 900, 00060 ATRIA
Puh. 020 472 8111 • www.atria.fi • etunimi.sukunimi@atria.com
Päätötoimittaja: Antti Paavilainen, Atria Suomi Oy
Toimituspäällikkö: Hanne Kortesoja, Atria Oyj
Toimitussihteeri: Paula Ristola, Atria Suomi Oy
Työryhmä: Hanne Kortesoja, Nanna Järvinen, Noora Aaltonen, Kim Westerling, Outi Koskela
Konsepti ja toimitus: Viestintätoimisto Selander & Co. Oy, tuottaja Saara Ignatius
Ulkoasu: Marker Creative Oy
Paino: Grano Oy, helmikuu 2023
Painosmäärä: 7300 kpl
ISSN: 1797-6375
Osoitelähde: Atrian asiakasrekisteri
Kannen kuva: Emmi-Riikka Vartiainen

Paras tae toimitusvarmuudelle on avoin vuoropuhelu

Viime vuosi oli monella tapaa hyvin erikoinen. Ensin kohtasimme merkittäviä rehu- viljojen hintojen nousupaineita, jotka johtuivat vuoden 2021 ennätysheikosta sadosta. Venäjän hyökkäys Ukrainaankin helmikuussa 2022 siivitti vielä viljatuotteiden inflaatiota mutta vaikutti myös muun muassa lannoitteiden, polttoaineiden sekä energian hintojen nousuun nopeasti ja voimakkaasti. Tässä kohtaa haluan osoittaa suuret kiitokset asiakkaillemme yhteistyöhalukkuudesta ja neuvottelujoustavuudesta, jota osoititte erityisesti kevään aikana. Sen ansiosta pystyimme yhdessä sopimustuottajiemme kanssa turvaamaan raaka-ainetarpeet tuotteitamme varten ja huolehtimaan tavarantoimituksista sovittu.

Elämme edelleen maailmanpoliittisesti erilaista ja vaikeasti ennustettavaa aikaa. Tästä syystä sana huoltovarmuus on nostanut päätään monissa yhteyksissä. Elin- tarviketeollisuus määrittellään kansallisen huoltovarmuuden kannalta kriittiseksi toimialaksi yhdessä energian, vesihuollon, kuljetusten ja terveydenhuollon kanssa. Tuoreiden elintarvikkeiden tuotanto edellyttää aivan omanlaistaan, varsin vaativaa koko toimitus- ja tuotantoketjun hallintaa.

Suuret toimijat ovat elintarvikkeiden huoltovarmuuden näkökulmasta avainasemassa. Aina ei juolahda mieleen, että pelkästään atrialaisesta toimitusvarmuudesta kaupalle, foodservice- ja teollisuusasiak- kaille huolehtivat tuhannet suomalaiset

ihän joka ikinen päivä. Tuottajat vastaa- vat maailman mittapuussa erinomaisesta eläintenpidosta. Eri tuotantolaitoksilla työskentelevät jalostavat erinomaisia liha-, lihajaloste- ja valmisruokatuotteita. Logis- tiikan ja kuljetusten ammattilaiset huoleh- tivat, että raaka-aineet ja tavarat siirtyvät oikea-aikaisesti ketjussa eteenpäin oh- tamatta sitä, että lukuisat it-asiantuntijat varmistavat tilaus- ja toimitusjärjestelmien ja tuotantojärjestelmien toimivuuden. Tämänkertaisen lehtemme pääjutussa ker- romme lisää siitä, kuinka atrialaisesta toi- mitusvarmuudesta huolehditaan.

Ei sovi unohtaa, että vaikka suomalaisen ruoantuotannon huoltovarmuudesta on säädetty laissa, se ei automaattisesti turvaa tuoreen ruuan toimituksia poikkeusoloissa. Paras tae toimitusvarmuuden korkean tason pitämiseksi on avoin ja rehellinen vuoropuhelu ketjun toimijoiden välillä aina asiakkaisiin asti. Näin on ollut ja näin haluamme jatkaa. Avoin ja jatkuva yhteys on edellytys sille, että luomme toimijoiden välille luottamuksellisen ilmapiirin, jossa on hyvä toimia, ja jossa ketjun jokainen osa tietää tekevänsä arvokasta työtä arvok- kaan asian puolesta.

Tässä hengessä lähdetään jälleen raken- tamaan meille kaikille hyvää kaupallista vuotta 2023.

Antti Paavilainen

Päätoimittaja
Atria Suomi, johtaja, myynti



”

*Tuoreiden elintar-
vikkeiden tuotanto
edellyttää aivan
omanlaistaan,
varsin vaativaa koko
toimitus- ja tuotan-
toketjun hallintaa.*



HUIPPUUNSA HIOTTU JÄRJESTELMÄ

Suomalainen huoltovarmuus on huippujärjestelmä, joka perustuu kotimaiseen ruokaan.

Suomen omavaraisuusaste on korkea useimpien yleisesti käytettyjen elintarvikkeiden osalta. Suomalaisia elintarvikkeita arvostetaan myös Suomen ulkopuolella, sillä niiden raaka-aineet ovat puhtaita ja ruoantuotannon osaaminen on huipputasoa.

Pitkäjänteisesti kehitetystä järjestelmästä on syytä pitää huolto jatkossakin.

Lähde: Ruokatieto 2022

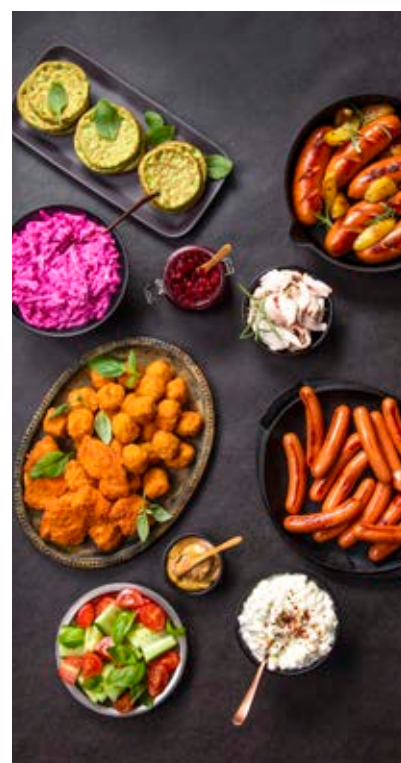
Ruoka tulee mikrosta

Yksi tämän vuoden vahvoista ruokatrendeistä on helppous. Tämä näkyy konkreettisesti siinä, että valmisruoka-annosten kulutus vain kasvaa. Mikrovalmis annos ruokkii yhä useammin koko perheen. Lue lisää valmisruokamurroksesta sivulta 21.

Lähde: Atrian markkinatieto

Mikroaterioiden kulutusten kasvu (2020–2022)

2022	937 748
2021	864 535
2020	792 508



”Ruokatotuuksia” on tarkasteltava uudella tavalla

Liian moni nuori rankaisee itseään ruokavalinnoilla, selviää Ruokasuhde koulutuksen ja työn ulkopuolella olevilla nuorilla -tutkimuksesta.

– On syytä tarkastella uudella tavalla, milaista tietoa tai ”totuutta” ruoasta ja terveydestä välitämme ruokakasvatuksessa ja -viestinnässä, **Sanna Talvia** Itä-Suomen yliopistosta kirjoittaa.

Tutkimuksessa esiin nousi se, että kulttuurissamme ovat vallalla ”oikeanlaiseen” syömiseen ja kehon kokoon liittyvät puheet. Niitä vilisee myös terveyskasvatuksessa ja median ravitsemusuutisoinnissa. Ne voivat kuitenkin lisätä ahdistusta, syyllisyyttä ja epä-tervettä syömiskäyttäytymistä.

Lähde: mustread.fi

KIRJAVINKIT

Keittiössä tuoksuu tutulta

Uutuuskirjoista välittyy tuttuja, perinteisiä makumuistoja.



Kostajan merkki
Christian Rönnebacka, Bazar 2022
Hautalehto-dekkari-sarjan 10. osassa Antti Hautalehto palaa Porvooseen tutkinnanjohtajaksi. Kaverinsa

luona hän löytää jääkaapista Suomen suosituinta leikkelemakkaraa. Sillä on tarinan kannalta merkitystä.

”Antti söi voileivän. Se ei paljon lukijaa lämmittäisi. Mutta kun Antti pistää leipänsä päälle Simonin kaapista löytämänsä Gotleria, syntyy sattumasta kohta, jossa Antti joutuu aika- ja makumatkalle vuosikymmenten taakse. Siinä on siivu tarinankerronnan sielua, mistä hyvää tarina tehdään. Sellainen tarina, joka kestää vuosia, kuten Gotler”, kirjailija selittää.

Dekkarissa tuttu rikollisjärjestö palaa kuvioihin kosto mielessä.



Peppi Pitkätossun keittokirja
Astrid Lindgren, Ingrid Vang Nyman, David Sundin, WSOY 02/2023
Peppi Pitkätossu on maailman vahvin tyttö

mutta myös mestarikokki, joka osaa leipoa parhaat herkut ja joka tietää, mitä kuuluu täydelliseen merirosvoaamaiseen. Kirjailijatahti David Sundin on valinnut yli viisivuotiaalle tarkoitettuun keittokirjaan Pepin parhaimpia keitoksia ja lisännyt niihin hauskoja lisävinkkejä. Varsinaiset reseptit ovat ruotsalaisen tv-kokki Johanna Westmanin käsialaa. Reseptejä tukevat mainiot Peppi-sitaatit ja Ingrid Vang Nymanin klassiset kuvitukset. Kirja kestää aikaa ja neuvoa tulevia keittiömestareita heidän ensimmäisissä luomuksissaan.



Isoäitien herkut
toim. Marita Suontausta, maajakotitalousnaiset.fi/isoaitienherkut
Miten valmistetaan perinteinen karjalapaisti pohjoiskarjalaisittain? Minkälaisista aineksista syntyy eteläpohjalainen klimppivelli? Maa- ja kotitalousnaiset on koontanut digikirjallisen isoäitien reseptiikkaa, joka tuo perinneherkut osaksi nykypäivää. Kirjan tarkoitus on innostaa varsinkin nuoria kokeilemaan perinteisiä herkkuja. Kirja kiertää Suomen maakunnissa ja tutustuttaa tarinoiden, videoiden ja reseptien avulla paikallisiin herkkuihin. Perinnereseptit on muokattu helposti toteutettaviksi myös 2020-luvulla.

Julkaisu on tehty opetus- ja kulttuuriministeriön tuella.

Julkaisu on tehty opetus- ja kulttuuriministeriön tuella.

OMASTA MAASTA: TÄLTÄ NÄYTTÄÄ SUOMEN ELINTARVIKEOMAVARAISUUS

Tuotannon prosentiosuus kulutuksesta

Leipävilja	100
Maito ja nestemäiset maitovalmisteet	96
Naudanliha	85
Sianliha	110
Siipikarjanliha	93
Kananmunat	116
Sokeri	36
Tomaatti	60
Kurkku	93
Porkkana ja nauris	95
Mansikka	66
Vadelma	38
Omena*	24
Herukat	69

Lähde: Ruokatieto, Tietohaarukka 2022. Kantar TNS Agri Oy, Hedelmän- ja Marjanviljelijäin liitto, Kauppapuutarhaliitto, MTK, Tulli, Luonnonvarakeskus, Kasvitieto Oy

*Luku on arvio



Kuva: Sanna Stenvali

Ruokamatkailun trendit nyt

Ruokatapahtumat, autenttiset ruokakokemukset, transformatiivinen matkailu, immersiviset ruokaelämykset, hotellit ruokamatkailukohteina ja ruokatutkimusmatkat kotona. Muun muassa tällaiset asiat ovat olleet pinnalla ruokamatkailussa viimeisimmän Ruokamatkailun Trendiraportin (2022) mukaan.

Raportti on Haaga-Helian tuottaman Hungry for Finland -hankkeen LAB8:ita tilaama ruokamatkailun trendiraportti. Trendiraportti luo katsauksen palvelualan ajan-kohtaisimpiin asioihin, kurkistaa nouseviin ja piileviin trendeihin maailmalla.

Tutustu: hungryforfinland.fi/



Kuva: iStockphoto

Uusi ravitsemuskatsaus tarjoaa näkymiä ravitsemustieteen ajankohtaiseen tutkimukseen

Vuoden 2022 Ravitsemuskatsaus esittelee ravitsemustieteessä tehtävää tutkimusta monesta näkökulmasta. Ruokavalinnoillamme on merkitystä terveyden ja fyysisen hyvinvoinnin lisäksi myös ympäristön ja mielen hyvinvoinnille, ja ekologinen ja sosiaalinen kestävyys liitetäänkin yhä useammin myös ravitsemustieteeseen.

Ruoan ympäristövaikutuksia on pitkään tutkittu erillään ruoan ravitsemuksellisesta laadusta. Ravintoaineiden saaminen mukaan tuotteiden elinkaariarviointiin toisi lisää arvokasta tietoa tuotteiden vertailuun. Ravitsemuskatsauksessa tutustutaan, kuinka NEPGa-hanke edistää asiaa etujoukoissa.

Lue uusi Ravitsemuskatsaus: ruokatieto.fi/ruokafakta/ravitsemuskatsaus

Tervetuloa
uuteen sijaintiimme:
Pohjois-Esplanadi 15–17,
"Apteekinkulman"
alakerta



Ravintola Gastrogrill Muré uusiin tiloihin

Uusi vuosi toi mukanaan uuden sijainnin. Ravintola Gastrogrill Muré on avattu uusissa tiloissa Pohjois-Esplanadilla 1. helmikuuta alkaen.

ATRIAN KOKKIBAROMETRI -TUTKIMUS 2022

95%

vastaajista näkee, että tulevaisuudessa ammattitaitoisen työvoiman saatavuus on hankalaa.

Atrian Kokkibarometri on keittiöammattilaisille vuosittain toteutettava tutkimus alalta.

Tavoitteena viennin tuplaaminen

Suomalaisia elintarvikkeita viedään maailmalle 1,8 miljardilla eurolla vuonna 2021. Elintarvikealan Food from Finland -vientiohjelman tavoitteena on kasvattaa elintarvikeviennin arvo 3 miljardiin euroon vuoteen 2025 mennessä.

Lähde: Etl.fi

Atria 120 vuotta: BRÄNDIPUU ON RAKENNETTU

Atrialla on hallussaan kymmeniä, kansainvälisesti arvostettuja ja menestyviä brändejä ja niiden alabrändejä. Lähes kaikilla brändeillä on ykkös- tai kakkosasema markkinoillaan.



1907 (Atrialle 1997)

Helmikuussa 1907 nuori lihakauppias Oskar Lithell avasi kellarimyymälän Ruotsin Kumlassa. Käsikäyttöisen lihamyllyn avulla alkanut toiminta kasvoi lopulta yhdeksi Ruotsin tunnetuimmista elintarvikebrändeistä.



1920 (Atrialle 2015)

Tanskalainen Axel Aalbaek perusti ensimmäisen lihakauppansa Jyllantiin vuonna 1920 ja aloitti makkaroiden ja lihatuotteiden valmistuksen. Yritys erikoistui luomutuotteisiin ja on nykyään yksi Euroopan menestyneimmistä luomuleivänpäällisten tuotemerkeistä.



1932 (Atrialle 1997)

Oskar Lithellin 1900-luvun alussa nopeasti kasvanut perheyrittys on myös Sibylla-tuotemerkin takana. Ensimmäiset hot dogit valmistuivat Lithellin makkaratehtaassa vuonna 1932.



1920 (Atrialle 2005)

Maks & Moorits on Atrian pääbrändi Virossa. Tuotemerkin juuret ovat vuonna 1910 perustetussa virolaisessa AS Valga Lihätööstus -yhtiössä.



1950 (Atrialle 2007)

Teurastaja Aage Jensenin perusti 3-Stjernetin vuonna 1950. Hän kokeili salamin valmistamista pienessä toimipisteessään ja ajoi sitten tavarajunilla ympäriinsä myymässä tekemiään makkaraita.



1963

Suomen arvostetuimpiin elintarvikemerkeihin kuuluva Atria perustettiin vuonna 1963 suomalaisten osuusteurastamoiden keskusliikkeen (TLK) tuotemerkeiksi. Tuotemerkki otettiin konsernin nimeksi vuonna 1994. Nykyisen hahmonsa merkki sai vuonna 2020.



1974 (Atrialle 2007)

Lönnerberga on Atria Ruotsin pääbrändi. Lönnerberga-kinkun resepti juontaa juurensa 1930-luvulle saakka, jolloin jämtlantilainen lihamestari Hugo Hedman kehitti sen.



1970 (Atrialle 2007)



1987 (Atrialle 2008)



1994 (Atrialle 2008)



1996 (Atrialle 1999)

Suomalaisen Liha- ja Säilyke Oy:n tuotteet koottiin 1990-luvulla Forssan-tuotemerkin alle.



1994

Wilhelm-sarjan tuotteet lanseerattiin alun perin vuonna 1994 nimellä Mestari Wilhelm. Vuonna 1999 tuotemerkitä tuli Wilhelm ja se keskittyi A-luokan grillimakkaroihin.

Vuonna 2023 Atria juhlistaa suomalaisilta perhetiloilta 120 vuotta sitten alkanutta ruokamatkaansa, jonka resepti kestää tulevillekin sukupolville: Hyvä ruoka — parempi mieli. Lue lisää historiasta Pöydällä-osiosta.

Maailman paras ruokaturva

Suomalainen huoltovarmuus on uniikki järjestelmä, jonka ydintä on huippuunsa hiottu kotimainen ruoka.

Teksti: Lea Penttilä | Kuvitus: Emmi-Riikka Vartiainen, kuvat: Juho Paavola

Kotimaisuus yhdistetään yhä selvemmin kansalliseen etuun ja laatuun.

80 %:n
omavaraisuusaste on ruoan huoltovarmuuden tärkein tuki.

Kuluttajista **69 %** valitsee ensisijaisesti kotimaisia elintarvikkeita hinnan noususta huolimatta.

88 % haluaa elintarvikke-pakkauksiin selkeät alkuperämaamerkinnot.

Ruokaketjun rooli kansallisen huoltovarmuuden turvaajana on kiteytettävissä yhteen sanaan: elintärkeä. Globaalin ruokaturvaindeksin mukaan Suomen ruokaturva oli vuonna 2022 maailman paras. Vatsamme eivät kurni nälästä kriisienkään aikana. Onneksi maassa on riittänyt viisautta vahvistaa kansallista huoltovarmuutta seesteisinäkin aikoina sekä nivoa se yritysten, julkisen sektorin ja järjestöjen yhteistoiminnaksi.

Suomalainen huoltovarmuusjärjestelmä on nyt maailmalla mallikappale, josta vilkuillaan esimerkkiä useammassakin EU-maassa. Näin tekee muiden mukana Ruotsi, joka purki suurelta osin oman järjestelmänsä 2000-luvun alussa. Suomessa siihen ei ole haluttu eikä uskallettu kajota – päinvastoin huoltovarmuutta on parannettu kriisi kriisiltä.

– Elintarvikehuollon kotimaisuus on ollut huoltovarmuutemme ikaikainen lähdekohta. Täällä on ollut vahva tahto säilyttää vankka kotimainen alkutuotanto, ja toisaalta on ymmärretty korkean omava-

raisuuden tärkeys Venäjän naapurimaana. Koronapandemia kuin myös Venäjän hyökkäyssota Ukrainaan ovat osoittaneet, että hyvin toimivassa ruokajärjestelmässämme on myös kriisin kesto, kiittelee maa- ja metsätalousministeriön ruokaosaston osastopäällikkö **Minna-Mari Kaila**.

Aina ajankohtainen huoltovarmuus

Nopean reagoinnin mahdollistavaan huoltovarmuusrahastoon ja mittavaan huoltovarmuusverkostoon perustuva malli on pitkän kehityksen tulos eikä siitä ole toistaiseksi löytynyt suurempia valuvikoja. – Tilannekuvaa päivitetään yhteistyössä taajaan, jotta heikkoihinkin signaaleihin pystytään reagoimaan ajoissa.

Kaila korostaa varautumisen jatkuvuutta. – Jo kahden hallituskauden ajan on vahvistettu ravinneomavaraisuutta ja energiahuoltoa esimerkiksi tehostamalla ravinekierrätystä, satsaamalla innovaatioihin sekä edistämällä uusien konkreettisten toimien investointeja. Kevään 2022 huol-

tovarmuuspaketista kohdennettiin 100 miljoonaa euroa ruokaketjun tuotantopäätösten omavaraisuuden vahvistamiseen. Siellä oli investointitukia sekä panostuksia tutkimukseen ja tuotekehitykseen. Kohonnut energian hinta on sysännyt vauhtia myös MMM:n tukemiin energiainvestointeihin.

– Elintarvikehuoltovarmuuden parantaminen edellyttää, että vahvistamme edelleen tuotantopanosomavaraisuuttamme.

Eurot tasakasioihin yhteisymmärryksellä

– Vaikka energiapalettimme on monipuolinen ja vahvasti kotimaiseen tuotantoon perustuva eli tasapainoisempi kuin monessa muussa maassa, laittaa akuutti energiakriisi ja raaka-aineiden hintojen nousu lujille niin alkutuotannon kuin elintarviketeollisuudenkin kannattavuuden ja jatkuvuuden.

– Huoltovarmuuden kannalta on ongelmallista, että kaikki ruokaketjun toimijat hakevat nyt vimmaisesti tehokkuutta. >

Kukaan ei halua, että omavaraisuutemme heikkenee tai uudet innovaatiot jäävät toteutumatta. Ehkä epävakaus herättää huomaamaan, että jatkuvuuden hallinnan kannalta on äärimmäisen tärkeää hoitaa varavoimat kuntoon, vaikkei se kaikkein kannattavinta olisikaan.

Kaila painottaa, että ratkaisuja elintarviketuotannon kustannuskriisiin ja ruokamarkkinoiden toiminnan kohentamiseen on pengottava yhteistuumin.

– Tuotannon jatkuvuuden ja uusien innovaatioiden hyödyntämisen vuoksi kaikki tarvitsevat kaikkia. Jokaisen toimijan pitäisi nyt parantaa ymmärrystään kokonaistilannekuvasta sen sijaan, että keskittyä optimoimaan omia lyhyen aikavälin tavoitteita. Keskinäistä luottamusta ketjussa vahvistaisi esimerkiksi markkinatiedon ja muun datan avoin jakaminen, jolloin se olisi kaikkien hyödynnettävissä. Kustannuskriisi on ehkä tuupannut ruoka-alaa tiiviimmäksi, mutta työtä riittää vielä.

– Minua hämmentää se, että huoltovarmuusorganisaatioissa samojen tahojen yhteispeli sujuu hienosti, mutta ruokaketjussa keskustelu on nyt varsin soraäänistä. Kotimaisesta ruoasta on hioutunut huipulaadukas tuote. Meidän on pystyttävä parempaan niin yksituumaisuudessa kuin elintarviketiennissäkin. Yhdessä tekeminen tuo kriisinkestävyyttä.

Osaaminen kiertoon

Sanoina varautuminen ja huoltovarmuus tuovat mieleen tuoteröykkiöt ja ydintähän ne ovatkin. Varmuusvarastoinnista ja maanpuolustuksesta huoltovarmuusajattelu on sittemmin laajentunut yhteiskunnan kriisinkestävyyden varmistamiseen. Kailan mielestä Suomen on oltava aktiivisesti mukana myös globaalien ruokaturvan kehittämisessä ja oman osaamisen verkostoimisessa.

– Pidän kehitys yhteistyöhankkeita hyvin tärkeinä. Suomen huoltovarmuskriisiä todennäköisempiä ovat pakolaiskriisit, ellemmme onnistu globaalien ruokaturvan kehittämisessä. Niissä pöydissä suomalaista osaamista kelpaa tarjoilla.



Minna-Mari Kailan mukaan huoltovarmuustoiminnan vahvana pohjana on ruoka-alan toimijoiden hyvä yhteistyö sekä kuluttajien poikkeuksellisen korkea oman maan antimien arvostus. Hän on pannut merkille, että vaikka tiloilla ja elintarviketeollisuudessa on tehty tasaiseen tahtiin töitä turvallisen, laadukkaan kotimaisen ruuan tuottamiseksi ja kehittämiseksi, moni on tuudittautunut pitämään sitä itsestään selvytenä. – Toivottavasti nykytilanne havahduttaa arvostamaan oman maan tuotantoa. Se on ollut vähän hukassa.

”

Ratkaisuja elintarviketuotannon kustannuskriisiin ja ruokamarkkinoiden toiminnan kohentamiseen on pengottava yhteistuumin.

Minna-Mari Kaila

Ainutlaatuinen huoltovarmuusmalli

- Varhaisinta kansallista varautumista olivat 400 vuotta sitten katovuosien varalle perustetut kruununmakasiinit.
- Ensimmäisen maailmansodan huoltokriisin seurauksena perustettiin 1920-luvulla Valtion viljavarasto sekä valtionyhtiöitä kriittisten tarpeiden, kuten polttoainoiden ja lannoitteiden turvaajiksi.
- 1950-luvulla puolustustaloudellinen suunnittelukunta kokosi jo varmuusvarastoja.
- Huoltovarmuuskeskus (HVK) aloitti toimintansa vuonna 1993.
- Suomen – yritysmaailman, julkisen sektorin ja järjestöjen – muodostama huoltovarmuusorganisaatio on maailmassa ainutlaatuinen. Vain Sveitsissä on käytössä vähän samantyyppinen malli.
- 2000-luvulla huoltovarmuus on materiaalsen varautumisen lisäksi kriisinkestävyyden parantamista ja jatkuvuuden hallintaa.
- Elintarvikealan huoltovarmuudesta vastaavat HVK:n alkutuotanto- ja elintarviketeollisuus- sekä kauppa- ja jakelu-poolit.
- HVK:n toiminta rahoitetaan energiaveron huoltovarmuusmaksulla. Esim. jokaisesta auton tankkauksesta sujahtaa huoltovarmuuteen 0,68 senttiä per litra.

KOMMENTTI: JUHA GRÖHN

Ruoalla ei leikitä

Vain hyvin toimiva yhteiskunta – kansalaiset, yhteisöt, yritykset, kunnalliset ja kansalliset päättäjät – voi vastata vaikeiden aikojen huoltovarmuudesta. Ja toisinpäin: heikko huoltovarmuus vaurioittaa yhteiskunnan toimintaa.

Suomessa huoltovarmuuden toimivuutta ei ennen korona-aikaa ja Venäjän hyökkäyssotaa Ukrainaan ole juurikaan testattu käytännössä. Ruokaa, juomaa, polttoaineita, sähköä, turvaa, lääkkeitä ja peruspalveluita on ollut saatavilla sen verran kuin olemme tarvinneet.

Edes nyt, joulukuussa 2022, emme ole tilanteessa, jossa olisimme joutuneet perushyödykkeiden saatavuudessa todelliseen kriisiin. Hinta, ennen kaikkea energian hinta, täyttää kriisin tunnusmerkit, mutta valoa ja lämpöä on kuitenkin ollut saatavilla, ja toivottavasti on läpi talven.

Varautuminen poikkeusoloihin tehdään hyvinä aikoina. Suomella on tästä hyvät näytöt ruoan tuotannossa. Peruselintarvikkeiden tuotanto, valmistus ja jakelu on suomalaisissa käsissä nyt ja tulevaisuudessa. Tästä on kansallinen tahto.

Poikkeusolotestin ensimmäinen osa tehtiin koronan aikana. Toinen osa alkoi Venäjän hyökättyä Ukrainaan.

Korona-ajasta suoriuduttiin elintarviketuotannossa hyvin. Kaikilla ketjun toimijoilla on ollut varmasti omat pulmansa, mutta ne on selvitetty ilman julkisen vallan apuja. Ketju on pitänyt itse toimintakyvystään huolta. Tämä jos mikä on toimivan järjestelmän tunnusmerkki.

Venäjän hyökkäys Ukrainaan osoitti, kuinka syvän sidoksen Eurooppa oli rakentanut Venäjälle. Nyt näitä sidoksista hankkiudutaan eroon, ja se maksaa. Sota on vaikuttanut paljon ruoan tuotantoon ja hintaan, ja vaikutukset jatkuvat. Suomessa tuotanto on toistaiseksi selvinnyt kohtuullisesti sodan vaikutuksista. Suurin huoli on alkutuotannon tilanne ja jatkuvuus. Inflaatio nostaa edelleen tuotantopanosten hintoja, ja vieraan pääoman hinta on nousussa.

Moni meistä on saanut oivaa ohjausta lapsena. Yksi tutuimmista lausahduksista oli: ”Ruoalla ei leikitä.” Tämä ohje sopii edelleen sekä lasten vanhempien että ruoka-asioista päättävien käyttöön.

Hyvä Ruoka – Parempi Mieli

Kirjoittaja on Atria-konsernin toimitusjohtaja.





Jussi (vas.) ja Jaakko Kortesmäen Siipifarmin lämmitysjärjestelmän toimivuutta turvaa pihan hakepuupino.

Teksti: Hanna Pehkonen | Kuvat: Tuukka Kiviranta

TUOTANTOKETJUN TOIMINTA-VARMUUS PERUSTUU TILOJEN VARAUTUMISEEN

Kotieläintilan riskien lista on pitkä. Kun lista on tehty, voidaan riskeihin varautua. Niin suomalaisilla tiloilla tehdään.

Kotieläintuotantoa koskettavat uhat ovat tuotantosuunnasta riippumatta samankaltaisia.

– Eläintaudit ovat tuotannon pysäyttävä riski, **Jaakko Kortesmäki** sanoo. Hän kasvattaa broilereita veljensä **Jussi Kortesmäen** kanssa Siipifarmi-nimisessä yrityksessä.

Samoilla linjoilla on Isossakyrössä sikalaa pitävä **Antti Hyppönen**. Tiloilla vähenne-

tään eläintautien riskiä samoilla konsteilla: tuotantotiloissa käytetään suojavaatteita ja -jalkineita, joita ei käytetä muualla, huolehditaan haittaeläinten torjunnasta ja pidetään rehuvarastot ja tuotantotilat siisteinä. Rehuja ostetaan vain luotettavaa myyjältä, jonka tiedetään huolehtivan eläintautien ehkäisystä. Tuotantotilat pestään ja desinfioidaan eläinerien välillä. Eläintaudeilta suojautuminen on olennai-

nen osa Atrian sopimustilojen toimintaa.

Eläintauti kotieläintilalla vaikuttaa koko tuotantoketjuun ja pysäyttää tuotannon tilalla, tai Kortesmäen ja Hyppösen tapauksessa osassa tuotantoyksiköitä. Molemmilla tiloilla on huolehdittu siitä, että eläintautitapauksessa taudin leviämisen toisiin osastoihin tai toiseen kasvattamoon pystytään estämään. Sekin on osa varautumista.



Aggregaatti on sähkökatkon sattuessa välttämätön sekä Antti Hyppöselle että Jaakko Kortesmälle (oik.).

”

Pitää uskaltaa ajatella vaikeitakin asioita ja varautua pahimpaan.

Antti Hyppönen



Aggregaatti käynnistyy, jos sähkö katkeavat

Sähköä tarvitaan kotieläintilalla koko ajan. Sekä broileri- että sikatilalla sähkön saannin katkeaminen olisi kriittistä tuotantotilojen ilmanvaihdon pysähtyessä. Lämpötilan ja hengitysilman hiilidioksidi- ja ammoniakkipitoisuuden nousu on kohtalokasta eläimille. Sikatilalla kyse on tunneista, broileritilalla kymmenistä minuuteista.

Sekä Hyppösellä että Kortesmällä on sähkökatkojen varalta aggregaatti, jolla voidaan tuottaa sähköä tilan tarpeisiin. Hyppösellä aggregaattia käytetään traktorilla, Siipifarmin aggregaateissa on oma moottori.

– Varavoimakoneet testataan ja käynnistetään jokaisella kasvatusauolla, Jussi Kortesmäki kertoo.

Hyppönen kertoo investoineensa syksyllä aurinkopaneeleihin, joiden tuotama sähkö kattaisi kesällä tilan kriittisten toimintojen sähkötarpeen. Siipifarmilla taas on pienemmät vara-aggregaatit siltä varalta, että varsinaiset aggregaatit eivät

käynnistyisikään. Tuotantoyksiköissä on hälyttimet, jotka hälyttävät sähköjen katkessa tai lämpötilan noustessa.

Siipifarmilla lämmitetään turpeella ja hakkeella, ja hakepuuta on pihassa vuoden tarpeisiin. Varalämmitysjärjestelmä toimii öljyllä.

Olosuhteiden ylläpidon jälkeen on varmistettava eläinten vesi ja rehu. Hyppösellä on varavesisäiliöt, joiden täyttämiseksi käännytään tilan pelastussuunnitelman mukaan kunnan pelastustoimen puoleen. Siipifarmilla vettä pystytään kuljettamaan tilalle konteissa. Hyppösen tilalla eläinten rehustus perustuu omaan viljaan. Siipifarmin broilerit syövät teollista rehua ja kokoviljaa. Molemmilla tiloilla viljaa on syksyllä kasvukauden päättyessä varastossa vuoden tarpeisiin.

Yrittäjäkin voi sairastua

Eläimet on hoidettava joka päivä, joten työntekijöiden sairastumiseen on varauduttava. Kortesmäkien varautuminen on sitä, että isäntiä, jotka pystyvät tarvittaessa hoitamaan kaikki kasvattamot, on kaksi.

– Kyse ei ole vain sairastumisista, vaan myös työssäjaksamisesta. Näin me pystymme myös pitämään lomia, Jaakko Kortesmäki sanoo. Siipifarmilla suuri osa varautumisesta perustuu kahteen isäntään ja neljään samanlaisilla laitteilla toimivaan kasvattamoon. Tuotanto ei pysähdy, vaikka jompikumpi on poissa remmistä.

Hyppösellä kantava ajatus on se, että pitää uskaltaa ajatella vaikeitakin asioita ja varautua pahimpaan. Isäntä sanoo tilan pyörivän sairastapauksessa kuukaudenkin ilman hänen työpanostaan sikalassa, kunhan hän pystyy johtamaan tilaa.

Tilan työntekijät pystyvät pyrittämään tuotantoa tarvittaessa ilman Hyppöstä, ja toisen sikalan, jonka osakkaana Hyppönen on, yrittäjä tietää Hyppösen sikalan systeemit.

– Valtuutukset tilan hoitoon on tehty niin, että toinen ihminen pystyy hoitamaan tilan, jos minä en pysty. Pitää ajatella, ettei kukaan ole korvaamaton, vaikka onkin yrittäjä, Hyppönen sanoo.

Teksti: Tiina Makkonen | Kuva: Tuukka Kiviranta

TOIMITUKSET TURVATAAN HÄIRIÖTILANTEISSAKIN

Kun koronarajoitukset iskivät keväällä 2020 ja ihmiset alkoivat hamstrata elintarvikkeita, vähittäiskaupan tilausten määrä räjähti lähes yhdessä yössä. Ennakoimattomasta poikkeustilanteesta selvittiin muun muassa toimivan yhteistyön ja ketterästi tilanteisiin mukautuvan suunnittelun avulla.

Kun koronapandemian aiheuttama poikkeustila alkoi, joutui iso osa Atrian toimihenkilöistä etätöihin ja videopalaverien äärelle. Oli koottava nopeasti toimintasuunnitelmien kokonaisuus, jolla pystyttiin vastaamaan äkilliseen kysynnänmuutokseen. Ravintolat ja julkishallinnon toimijat peruivat tilauksiaan. Samalla vähittäiskauppa koki ennennäkemättömän kysyntähuipun.

– Kuluttajien hamstrausinto tuli yllätyksenä. Meidän oli nopeasti selvitettävä, miten pystymme kasvattamaan tuotantoa ja hoitamaan kuljetukset ja logistiikan uudessa tilanteessa. Oli ratkaistava pikaisesti myös se, miten saamme tuotanto-osastolle riittävän määrän raaka-aineita. Se vaati tehokasta yhteistyötä monella taholla, logistiikan suunnittelu-päällikkö **Saija Ylihärtilä** kertoo.

– Juhannuksen toimitushuippua valmistellaan monta viikkoa, nyt samaan oli pystyttävä parissa päivässä. Poikkeustilanne vaati myös priorisointia. Eniten nousi kysyntä valmisruoilla ja sellaisilla tuotteilla, joista ihmiset tekevät peruseruokaa. Oli varmistettava ennen muuta siipikarjatuotteiden, jauhelihan, nakkien ja grillimakkarat saatavuus. – Teimme kaiken, minkä pystyimme. Esi-

Kun toimintamallit ovat kunnossa, sujuvat toimitukset myös poikkeus- ja häiriötilanteissa, kertovat Matti Kuutti, Pekka Korpeinen, Mikko Soini ja Saija Ylihärtilä Atrialta.

”

Lähes sataprosenttinen toimitusvarmuus on meille kunnia-asia.

Matti Kuutti

merkiksi broilerin kasvatusketju kestää 10 viikkoa. Jos kysyntä yhtäkkiä kasvaa rajusti, menee jonkin aikaa ennen kuin tuotannon lisäys näkyy saatavuudessa, ohjauksen ja teollisuusmyynnin johtaja **Pekka Korpeinen** muistuttaa.

Varmoissa käsissä

Atrialaiset antavat onnistumisestaan korona-aikana kiitettävän arvosanan. Selviytymisen avaintekijöitä olivat normaalioloissa kehittyneet varmat toimintamallit ja selkeät sisäiset roolit.

– Meillä on tosi kokemusta porukkaa, tunnemme toisemme ja toistemme työskentelytavat. Poikkeustilanteessa se on merkittävä voimavara. Tieto kulkee ja kaikilla on oma tehtävä hallinnassa, Pekka Korpeinen kiittelee.

– Asiakkaamme kohtaavat kuluttajat ensimmäisinä kriisitilanteissa ja näkevät, miten kuluttajien käyttäytyminen muuttuu. Poikkeustilanne näytti, miten tärkeää on pitää asiakkaat lähellä, jotta saamme nopeasti viestiä kysynnän muutoksista ja pystymme muokkaamaan omaa toimintaamme, menekinsuunnittelupäällikkö **Mikko Soini** sanoo.

Koronahamstrauksen kaltaisiin poikkeustilanteisiin joudutaan äärimmäisen harvoin. Sen sijaan pieniä häiriötilanteita ratkokaan Atrialla lähes päivittäin, sillä tekniikkaa on isossa talossa paljon ja erilaisia toimintoja satoja.

– Laitevikoja tulee, mutta asiakkaillemme se ei yleensä näy. Lähes sataprosenttinen toimitusvarmuus on meille kunnia-asia, lihanohjauksen suunnittelu-päällikkö **Matti Kuutti** painottaa.

KOMMENTTI: JUKKA MÄNTYKIVI

Atrian tietohallinto luo pohjan varmalle toimitusketjulle



Olemme tottuneet siihen, että ruokaa saa aina kaupasta ja sähköä töpselistä. Näiden itsestänselvyyksien taustalla on suuri määrä tekemistä ja siihen liittyvää tiedonhallintaa.

Atrialla on huoltovarmuuden varmistamisessa oma iso roolinsa. Markkinaosuutemme on suuri, ja olemme kriittinen osa pitkää, integroitua toimitusketjua ”pellolta pöytään”. Olemme vastuussa eri sidosryhmille toimintamme laadusta ja jatkuvuudesta. Tuoretuotteiden nopea toimitusketju ei siedä suunnittelemattomia katkoksia. Tuottajiltamme on noudettava sovittu määrä eläimiä päivittäin, tehtaiden linjojen pitää toimia suunnitellusti, asiakkaiden tilaukset on vastaanotettava ajallaan ja Nurmon logistiikkakeskuksesta pitää lähteä keskimäärin yli miljoona kuluttajapakkausta asiakkaillemme joka päivä. Toimitusketjun kokonaisuohjauksen, suunnittelun, operaatioiden, seurannan ja tiukan jäljitettävyyden on toimittava kaikissa tilanteissa.

Toimitusvarmuus tukeutuu pitkälle integroituihin ja automatisoituun toimitusketjun hallintaan ja sen johtamiseen. Atria on vuosikymmeniä panostanut systemaattisesti moderniin teknologiaan ja hyödyntänyt onnistuneesti tietotekniikkaa toiminnan kehittämisessä. Toiminnan integroitua ja automatisoituessa myös tietoturvan merkitys korostuu. Olemme tiukasti riippuvaisia toistemme tekemisistä. Tiedon pitää olla oikein ja ajallaan käytettävissä, mutta vain niille, joille se on tarkoitettu.

Yrityksen tiedon turvaaminen ja liiketoiminnan jatkuvuuden varmistaminen eli kyberturvallisuus on enemmän kuin ajankohtainen aihe. Kyberturvallisuus ei ole erillinen toiminto, vaan se liittyy kaikkeen Atrian tietohallinnon tekemiseen.

Atrian tietohallinnon vastuulla on luotettavan, suojatun ja valvotun IT-järjestelmäkokonaisuuden rakentaminen ja tarjoaminen. Tietoturvasta ja tiedonhallinnasta huolehtiminen on kuitenkin jokaisen työntekijän vastuulla eri vaiheissa toimitusketjua.

Kirjoittaja on Atrian tietohallintojohtaja.



Teksti: Lea Penttilä | Kuvitus: Emmi-Riikka Vartiainen

Oodi kotimaiselle ruualle: VASTUULLISUUS JA HUOLTOVARMUUS KIINNOSTAVAT NYT KAIKKIA

78 prosenttia suomalaisista pitää tärkeänä, että vatsan täyttää kotimainen ruoka. Kotimaisuus linkittyy yhä useammalla vastuullisuuteen, laatuun ja huoltovarmuuteen: 83 prosenttia haluaa ruokaostoksillaan varmistaa omavaraisen ruoantuotannon. Ruoan jäljitettävyyys on hyvin tärkeä ostoperuste kuluttajista yli 60 prosentille.

Kuluttajien tuotevalintoja ohjailevat eniten kotimaisuus, alkuperä ja aitous. Oman maan maitotuotteita ja lihaa arvostaa tärkeimmäksi lähes 80 prosenttia. Eniten alkuperällä on merkitystä 35–79-vuotiaille naisille, pariskunnille ja lapsiperheille. Yhtä suuri osa pitää lihaa hyvänä ja terveellisenä ruokana.

Kotimaisesta ei hevin hellitetä. Kuluttajahintojen noususta huolimatta 69 prosenttia ilmoittaa valitsevansa ensisijaisesti kotimaisia elintarvikkeita. Samoilla lukeilla kotimaisuutta pidetään kansallisen edun, laadun ja turvallisuuden takeena. Peräti 71 prosenttia pitää suomalaisuutta tuotteen hintaa tärkeämpänä. Lähes puo-

let kuluttajista on valmiita maksamaan jopa enemmänkin maatilamerkitystä tuotteista. Ostotensa kautta työllisyyden tukemista miettii 82 prosenttia suomalaisista.

Yhä useampi, nyt jo 52 prosenttia, pätkäilee ostohetkellä myös pakkausten ympäristövaikutuksia. Elintarvikeketjun vastuullisuudessa suomalaiset pitävät tärkeimpinä kotimaisen elintarviketuotannon jatkuvuutta, eläinten hyvinvoinnista huolehtimista sekä korvausten oikeudenmukaista jakautumista tuotantoketjussa.

Lähteet: Taloustutkimuksen Suomi Syö -tutkimus (2022), Kantarin Mind Monitor (2022), S-ryhmän asiakastutkimukset: Hintojen nousun vaikutus ostokäyttäytymiseen 10/2022, K-barometri 05/2022

”

Lähes puolet kuluttajista on valmiita maksamaan jopa enemmänkin maatilamerkitystä tuotteista.

Koukussa kotimaiseen

Sataprosenttisesti asiakkaidensa omistamina osuuskaupat ovat kuluttajan arjen ytimessä.

– Kotimaisuuden korostaminen on arvoistamme tärkeimpiä. Tällaisina aikoina niistä otetaan mitta, kun manuaaleista ei löydy valmiita ratkaisuja. Vaikka toimintamme keskiössä olevan ruuan kotimaisuusaste on tällä hetkellä 80 prosenttia, selviää S-ryhmän asiakaskyselystä, että puolet vastaajista hakee nyt kaupasta edullisempia vaihtoehtoja, jolloin kotimaisuus väistää. Toiselle puolikkaalle on tärkeää valita alkuperältään kotimainen tuote. Meidän tehtävämme on tarjota kattavasti kotimaisia vaihtoehtoja erilaisissa tilanteissa oleville kuluttajille, summaa HOK-Elannon toimitusjohtaja **Veli-Matti Liimatainen**.

S-ryhmän suurimmalla alueosuuskaupalla on yli 650 000 asiakasomistajataloutta, joissa muiden kuluttajien tavoin kotimaisuuden ja huoltovarmuuden merkitys on ajatuksellisella tasolla nousussa. Ajankohtaisten kriisien tuoma epävarmuus patistaa kuitenkin etsimään puskureita, jolloin säästetään eniten rahaa vievistä

pääraaka-aineostoksista.

– Positiivista on kuitenkin se, että vaikka kotimaisten tuotteiden keskihinta on noussut, niiden osuus myynnistä on pysynyt lähes ennallaan. Tuoteryhmien sisällä valitaan nyt edullisempia tai erilaisia vaihtoehtoja.

– Kulustrendit heiluttelevat kysyntää ja kotimaisuuden vahvuus aaltoilee niiden mukaan. Esimerkiksi täyssuomalaisten perusmaitojen kulutus vaihtuu osin kauramaitoihin ja ulkomaista alkuperää oleviin kasviperäisiin tuotteisiin. Panimojuomaisakin valikoiman monipuolistuminen lisää tuontituotteiden osuutta. Aika näyttää, miten hyvin kotimainen teollisuus pystyy vastaamaan vauhdikkaastikin muuttuviin kuluttajatarpeisiin.

Suurimpana suomalaisen ruuan myyjänä S-ryhmä uskoo ruoka-alan vahvistuvan yhdeksi Suomen kasvun veturiksi.

– Kannamme ruokaketjussa vastuumme kotimaisuuden kiinnipidosta jokaiselle kuluttajalle sopivalla valikoimalla. Poikkeusoloissa tilanteen päälle kampeamisessa auttaa joustavuus hintaneuvotteiluissa. >



Kuva: Lari Lappalainen

Kampanjointi kotimaisen ruuan puolesta, Kotimaista-tuotesarja, S-mobiiliin Omat ostot -palvelun kotimaisuuslaskuri, kotimaisuutta korostavat hyllynreunaetiketit, tulevaisuusvalmennukset ruoantuottajille – Veli-Matti Liimatainen näkee S-ryhmällä olevan monia keinoja kuluttajien kotimaisuuteen ohjaamisessa.



Esa Kiiskinen kertoo kaikkien asiakasryhmien arvostavan suomalaista maitoa. – Lihankin kotimaisuusaste lähentelee sataa. Teen kaikkeni, jotta lihan hinta on kohdallaan niin koko ruokaketjussa kuin kuluttajallekin, tuleehan omankin kauppani liikevaihdosta 10 prosenttia lihasta.

”Lähituottajat, tervetuloa!”

Kotimaisen ruuantuotannon ja lähiruuan puolesta puhuminen on K-ruokakaupoille äärimmäisen tärkeää – siitä viestii myös maan laajin paikallisten tuotteiden valikoima.

– Hyllytilan järjestäminen lähituotteille on tapamme kantaa vastuuta alkutuotannosta, työpaikoista ja kulttuurista. Moni paikallinen pieni toimija saa tuotteensa ensimmäisenä myyntiin nimenomaan K-kaupan hyllylle. Yhteistyö on helppo aloittaa, sillä paikalliset tuottajat ja asiakkaidensa mieltymykset hyvin tunteva kauppias voi ostaa tuotteita valikoimiinsa suoraan tiloilta. Toki lähiruua ja pientuottajien tuotteilla on tärkeä sijansa myös Keskon valikoimissa, toteaa Keskon hallituksen puheenjohtaja **Esa Kiiskinen**.

Konkreettinen esimerkki kotimaisuuteen kannustamisesta ovat jo kohta kymmenen vuoden ajan K-kaupoissa järjestetyt lähiruokatreffit. Tilojen kuulumisista ja tuottajien tapaamisista innostuneiden asiakkaiden suuri määrä pääsi yllättämään jopa yli 30 vuotta alalla olleen Espoon Sellon citymarketin kauppias Kiiskisen.

– Muidenkin kuin vakiasiakkaidemme kiinnostus viljelijöiden esittelemiin tuotteisiin näkyi tuona viikonloppuna 20 prosentin myynnin kehityksenä.

Oman maan tuote poimitaan ostoskoriin yhä useammin omavaraisuuden ja huoltovarmuuden tukemiseksi. Tuoreen K-barometrin mukaan 79 prosenttia asiakkaista haluaa tukea ostoksillaan kotimaista tuotantoa ja 58 prosenttia kertoo ostavansa ruokansa mieluiten pientuottajilta.

– K-ryhmässä kotimaisuuteen panostaminen on arvovalinta, johon huoltovarmuus liittyy olennaisena osana. Siksi avasimme ensimmäisenä tavarantoimittajana ruokaketjun hintaneuvottelut keväällä 2022. Istumme koska tahansa eri foorumeiden neuvottelupöytiin, onhan 80 prosenttia ruokamyynnistämme suomalaista. Ei me sillä 20 prosentilla pitkään pärjättäisi, Kiiskinen tiivistää.

Itte tehtyä suomalaisella sydämellä

Vuonna 1880 perustetulle Antellin perheyhtiölle suomalaisen ruokatuotannon elinvoimaisena pysyminen on kaikki kaikessa.

– Tuoteturvallisuus on ykkösasia, emme tingi kotimaisuudesta missään tilanteessa. Olemme keskittäneet hankintamme vastuullisesti toimivalle tukkurikumppanille ja muutamalle valikoidulle suomalaiselle suoratoimittajalle. Heidän kanssaan pärjäämme hyvin poikkeusoloissakin, avaa hankintastrategian ydintä Ykköshankintojen ostoyhteenliittymään kuuluvan Antellin ostojohtaja **Meivi Pietarinen**.

Ympäri Suomen noin 70 henkilöstöravintolassa lounaita tarjoava Antell edellyttää yhteistyökumppaneiltaan kanssaan samanhenkistä toimintaa.

– Työllistämme ja maksamme veromme Suomeen. Talouteen ja kannattavuuteen liittyvät toimintatapamme ovat eettisiä ja läpinäkyviä.

– Patoihimme pääsevät pääasiassa Suomessa tuotetut, valmis- tai käsitellyt raaka-aineet. Maidon ja lihan lisäksi täysin kotimaisia ovat esimerkiksi vapaan kanan munat, voi, muikut, ahvenet, tuoreet juurekset sekä paikallistoimittajien tuotteet. Emme hyväksy geenimuunneltuja ainesosia tai atsovärejä.

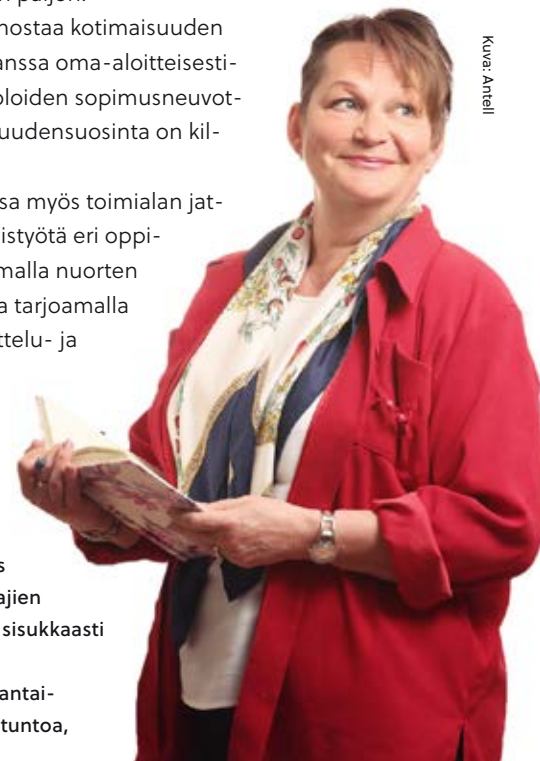
Pietarinen iloitsee siitä, että ruokien alkuperä kiinnostaa lounastajia nyt poikkeuksellisen paljon.

– Henkilökuntamme nostaa kotimaisuuden puheeksi asiakkaiden kanssa oma-aloitteisesti. Myös uusien ravintoloiden sopimusneuvotteluissa jämpä kotimaisuudensuosinta on kilpailuvallttimme.

Antell tuntee vastuunsa myös toimialan jatkumosta tekemällä yhteistyötä eri oppilaitosten kanssa ja tukemalla nuorten työelämään sijoittumista tarjoamalla alan opiskelijoille harjoittelu- ja työpaikkoja.

Oululaisen yhtiön omin sanoin, itte tehtyä laadukas ruoka pysyy luottotoimittajien turvin poikkeusoloissakin sisukkaasti suomalaisena.

– Jos toimisimme toisin, kantaisimme siitä huonoa omaatuntoa, Meivi Pietarinen kiteyttää.



Kuva: Antell



Valmisruokaistuminen on myyntikiloissa mitattuna 4–5 kertaa suurempi muutos kuin kasvisruoan kasvu on ollut suurimmillaan. Toisen maailmansodan jälkeen ei ole koettu näin suurta ruokakulttuurin muutosta, Atria Suomen tutkimuspäällikkö Jukka Saarenpää sanoo.

Teksti: Hanna Pehkonen | Kuva: Juho Paavola

AIKAMME SUURIN RUOKAMURROS

Helppouden hakeminen ruuanlaitossa on trendi, joka lisää valmisruokien menekkiä.

Se on suurin ruokakulttuurin muutos sitten toisen maailmansodan.

Valmisruokien myynti on kasvanut selvästi jo kymmenen vuoden ajan. Atria Suomen tutkimuspäällikkö **Jukka Saarenpää** tosin puhuu mieluummin helposta ruuasta, joka kattaa laajemman osan elintarvikkeista.

– Ihmisten suurin motivaatio kokata on se, että he kokkaavat jollekin toiselle ihmiselle. Sitä tehdään entistä vähemmän. Vaikka julkisessa keskustelussa painotetaan yhteisiä arvoja, ihmisillä painottuvat yksilökeskeiset arvot, Saarenpää sanoo.

Muitakin syitä on. Helppouden hakeminen ruuanlaitossa on aiempaa hyväksyttävämpää.

– Perheen äiti ei enää hae hyväksyntää ruuanlaiton kautta. Toisaalta miesten osuus ruokahuollosta kasvaa. Ja miehet ovat aina hyväksyneet valmisruuan.

Yksinelävien määrä kasvaa. Kun tähän yhdistetään pahimman korona-ajan jälkeinen epäsuunnollisuus siinä, tehdäänkö töitä kotona vai työpaikalla, on entistä vähemmän syitä laittaa ruokaa kotona.

– Kokkaamiseen liittyy halu tehdä ruo-

kaa valmiiksi pari- tai kolmeksi päiväksi. Nyt ei tiedetä etukäteen, ollaanko lähipäivinä kotona syömässä vai työpaikalla, Saarenpää sanoo.

Laatua arvostetaan valmisruoassakin

Ruuasta ei pysty nykyään säästämään samalla tavalla kuin aiempina vuosikymmeninä. Suomalaisten tuloista 11–13 prosenttia kuluu ruokaan, kun vielä 1970-luvulla osuus oli yli 20 prosenttia. Kun ruuan tekeminen itse ei tuo säästöjä, on valmisruokaan helppo tarttua.

Kuluttajat arvostavat laatua, ja se näkyy valmisruokahyllyllä. Laadukkaampien valmisruokien kysyntä ja tarjonta on kasvanut. – Aiemmin markkinassa menestyivät vain kahdesta kolmeen euron hinta-alueella olevat mikroateriat, mutta nyt on olemassa markkina myös viiden euron annoksille, Jukka kertoo.

Kasvisruuan kysynnässä ei ole tapahtunut ennustettua myynnin räjähdystä, vaan

Valmisruoka (EUR)

2022	937 748
2021	864 535
2020	792 508

Lähde: Atrian markkinanäkemykset

Muutos vuodesta 2020

15,5%

se on laskenut viimeisten puolentoista vuoden ajan. Saarenpää uskoo kysynnän kuitenkin kääntyvän kasvuun, sillä kuluttajapohja tuotteille on olemassa.

– Kasvisruokaistumisella on kuluttajapsykologinen tarve, mutta markkina ja toimijat eivät ole löytäneet oikeita keinoja sen täyttämiseen.

Kuvat: Atria

INSPIRAATIOTA JO 20 VUODEN AJAN

Atria 100 Nuorta Kokkia luotiin 20 vuotta sitten Atrian 100-vuotisjuhlavuoden tekona. Onnistunut konsepti kukoistaa yhä ja kasvattaa nuoria kunnianhimoisia ravintola-alan tekijöitä. Nyt Atrian 120-vuotisjuhlan kunniaksi ohjelma jalkautetaan kouluihin saakka.



Ravitsemisalalla ainutlaatuinen koulutusohjelma syntyi aikanaan palosta ruoka-alaan.

– Halusimme puhua suomalaisen ruokahetken puolesta, kertoo Atrian markkinointi- ja markkinatiedon johtaja **Pasi Luostarinen**, joka oli perustamassa ohjelmaa.

Atrian 100-vuotisjuhlavuoden teoiksi luotiin kolme kokonaisuutta: ruokavaikuttajille suunnattu tulevaisuuden ruokaseminaari, kuluttajille suunnatut pallogrillauksen SM-kisat ja kolmanneksi ruoka-alan tulevaisuuden tekijöille Atria 100 Nuorta Kokkia. Viimeisin elää yhä.

Koulutusohjelman avulla Atria halusi tukea nuoria kokkeja alan liiketoimintapuolen ymmärtämisessä. Lisäksi Atria halusi auttaa verkostoitumisessa ja inspiroida nuoria urillaan eteenpäin. Atria tarjosi puitteet ja kokosi opinnäköiset nuoret kokit sekä alalla jo nimeä tehneet vaikuttajat yhteen.

– Me kuuntelimme oppilaita ja heidän toiveitaan, jotta osasimme antaa heille juuri oikeanlaisia eväitä, kertoo Luostarinen, joka vaikutti ohjelmassa vuoteen 2007 asti.

– Alkujaan haimme koko matkailu- ja ravintola-alalta 100 nuorta kokkia kurssittaaksemme heidät. Ensimmäisenä vuonna hakijoita oli lähes 400 ja kurssitimme 97 kokkia.

Juhlavuodeksi suunniteltu kurssi oli suurmenestys, joten se sai jatkoa. Koulutusohjelma vakiintuikin vuosiksi noin 80–90 nuoren kokin kolmeksi kaksipäiväiseksi yhteiskurssiksi.



Pasi Luostarinen

--- KOMMENTTI: TOMMI TUOMINEN ---

Omanlaisille urapoluille onnistuneesti



Kun itse aloittelin omaa kokinuraani, oli tärkeää, että pääsin töihin isoon, osaavaan porukkaan, jossa ihmiset olivat vastaanottavaisia. Koin itseni hyödylliseksi, minua kannustettiin ja tunsin kuuluvani joukkoon. Sain alalle kipinän, joka hehkuu edelleen täysillä.

Arvostan sitä että Atria on tarjonnut uransa alkutaipaleella oleville nuorille jo 20 vuoden ajan mahdollisuuden päästä mukaan Atria 100 Nuorta Kokkia -koulutusohjelmaan. Sen avulla nuoret voivat kokea samanlaisia fiiliksiä kuin minä aikamani. He saavat monipuolisia eväitä, joiden avulla voivat luoda omalaisensa urapolun. Siitä on saatu vuosien aikana hienoja näyttöjä.

Koulutusohjelma on kehittynyt ajan mukana ja nostanut esiin ajankohtaisia teemoja. Yhtiö on sitoutunut ohjelmaan ja sen kehittämiseen pitkäjänteisesti. Uusiin avauksiin on lähdetty mukaan rohkeasti. Nykyään tuomme esiin monenlaisia työnkuvan malleja. Kaikkien ei tarvitse tavoitella työllään lähes ympärivuorokautisesti omistautuneen huippukokien uraa, vaan tarjolla on leppoisampiakin vaihtoehtoja menestystä alalla.

Kouluttamalla nuoria Atria tekee tärkeää työtä ravintola-alan houkuttavuuden puolesta. Alan nousun kannalta on olennaisen tärkeää, että saamme lisää ammattitaitoisia osaajia Suomeen. 2020-luvulla tarvitaan ennen muuta uteliasta asennetta ja halukkuutta oppia monenlaisia taitoja. Mitä useammalta alalta on osaamista, sen parempi.

Parhaat palkinnot työstäni koulutusohjelman johtajana ovat tulleet entisiltä koulutetuilta. He kertovat, miten arvokkaaksi koulutusohjelmaan osallistuminen on omalla työuralla osoittautunut. He ovat saaneet verkostoja ja ideoita, joita ovat voineet hyödyntää myöhemmin. Minulle se on viesti siitä, että olemme onnistuneet.

Tommi Tuominen on huipputasoinen suomalainen kokki ja ravintoloitsija. Hän on johtanut jo useita vuosia Atria 100 Nuorta Kokkia -koulutusohjelmaa.

Konseptin luomisessa olivat mukana suunnittelutoimisto Pluton vetäjä **Mikko Leisti** ja ravintoloitsija **Jyrki Sukula**, joka toimi koulutusohjelman johtajana. Atriassa ohjelman syntyyn vaikutti vahvasti oppilaiden kesken "äiskäksi" kutsuttu **Erja Mäntysalo**, hän työskentelee Atriassa markkinointi- ja tuotekehitysjohdon assistenttina.

– Näen että ohjelma täyttää yhä sen alkuaikoina luodut lupaukset, Luostarinen sanoo.

Koulutusohjelma vetää vuodesta toiseen

Atria 100 Nuorta Kokkia -koulutusohjelman nykyinen rehtori ja Atrian markkinointisuunnittelija **Sofia Lind** on vetänyt koulutusohjelmaa vuodesta 2018 lähtien. 15 vuoden aikana maailma on muuttunut paljon, ja nuorten kokkien pelikenttä on erilainen kuin koulutusohjelman perustamisen aikaan. Aloittaessaan rehtorina Lind veti läpi mittavat uudistukset: koulutus- >

Atria 100 Nuorta Kokkia

- Perustettiin 20 vuotta sitten Atrian 100-vuotisjuhlavuoden tekona, sittemmin se on järjestetty siitä lähtien.
- Tavoitteena on antaa nuorille kokeille inspiraatiota ja eväitä oman uran rakentamiseen, auttaa henkilöbrändin rakentamisessa, luoda mahdollisuuksia verkostoitumiseen ja osoittaa ruoka-alan moninaiset uramahdollisuudet.
- Kautta ohjelman historian sen luennoitsijat ovat olleet alalla tunnettuja tekijöitä, joiden inspiroivat puheenvuorot ovat saaneet vuodesta toiseen kiitosta oppilailta.
- Ohjelma uudistettiin vuonna 2018, jonka jälkeen ohjelmassa on kouluttautumisen lisäksi myös tehty ruokaa aidoissa ravintolatilanteissa, kuten esimerkiksi pop uppeja huippukokkien opastuksella.



Sofia Lind

ohjelma muokattiin vastaamaan entistä paremmin tämän päivän kokkien tarpeita.

- Suurin muutos on ollut se, että nykyisessä koulutusohjelmassa on luentojen lisäksi myös kokemista ja tekemistä. Aikaisemmin koulutusohjelma koostui luentopäivistä. Nyt teemme kurssin aikana monenlaisia vierailuja, ja lopuksi koko koulutusohjelman anti kiteytyy pop up -ravintoloihin, jotka opiskelijat toteuttavat jouk-

” *Maailma on muuttunut ja nuorten kokkien pelikenttä on erilainen kuin esimerkiksi 20 vuotta sitten. Koulutusohjelmassa pyritään vastaamaan tämän päivän kokkien tarpeisiin.*

kieina. Tämän kaiken mahdollistamiseksi olemme pienentäneet osallistujajoukkoa, Lind kertoo.

Koulutusohjelmaan valitaan nykyään parikymmentä 18–30-vuotiasta ruoka-alan ammattilaista. Uudistuksen myötä myös koulutusohjelman yläikärajaa nostettiin.

- Moni löytää oman alansa vasta hie- man myöhemmin. Liian matalalla ikärajalla rajaisimme useita huipputyyppejä pois. Koulutusohjelman asiat on myös helpompi sisäistää, kun on jo hie- man kokemusta ja näkemystä taustalla.

- Lind iloitsee, että koulutusohjelma vetää ja kurssilaisien taso on varsin korkea. Hakemuksia tulee 10-kertaisesti valittuihin nähden.

Idea, tuote ja minä

Lind kertoo, että uudistuksista huolimatta koulutusohjelma pyörii yhä samojen teemojen ympärillä kuin sen perustamisen aikaan: idean, tuotteen ja kokien oman minän.

- Olemme edelleen halunneet satsata siihen, että kurssilaiset saavat monenlaisia vinkkejä oman liikeidean rakentamiseen ja liiketoiminnan kehittämiseen, Lind kertoo.

Puhujina ja inspiraation lähteinä ovat olleet esimerkiksi yrittäjä ja konseptimuotoilija **Kalle Ruuskanen**, joka on yksi koulutusohjelman pitkäaikaisimmista luennoitsijoista, sekä ääniguru **Lauri Domnick**, jonka äänimaiseman merkitystä ja sillä vaikuttamista avaava puheenvuoro on kerännyt oppilailta huippupisteet vuodesta toiseen.

Tuote-osion puitteissa opiskelijat pääsevät esimerkiksi tutustumaan tiloille siihen, kuinka suomalaista lihaa tuotetaan. Minä-osiossa saadaan paitsi vinkkejä oman henkilöbrändin kehittämiseen, myös eväitä pitkän ja antoisan uran luomiseen.

- Inspiroivien uratarinoiden avulla olemme pyrkineet tuomaan näkyväksi sen, kuinka monenlaisia urapolkuja ravintola-alalla voikaan rakentaa. Esimerkiksi kou-

lutusohjelmassa luennoinut **Alex Nurmi** osallistui aikoinaan itse Atria 100 Nuorta Kokkia -kursseille, nykyään hän on yrittäjä ja työllistää itsensä ruokastylistinä.

Atrian 120-vuotisjuhlavuosi on merkivuosi myös ohjelmalle

Atria juhlii tänä vuonna 120-vuotisjuhlavuottaan ja samalla Atria 100 Nuorta Kokkia -koulutusohjelma 20-vuotisjuhlansa. Sen kunniaksi on parhaillaan käynnissä oppilaitoskiertue Oulussa, Seinäjoella, Turussa ja Helsingissä.

- Menemme ammattikouluihin kokkiopiskelijoiden pariin ja yläkouluihin yhdeksäsluokkalaisten pariin. Tommi Tuominen avaa omaa uratarinaansa ja vetää master class -kurssin, jonka jälkeen opiskelijat ja koululaiset pääsevät kokkaamaan Tommin ohjauksessa, Sofia Lind avaa juhlavuoden ohjelmaa.

Tavoitteena on inspiroida koululaisia ja opiskelijoita alalle ja alalla pysymiseen. Varsinainen Atria 100 Nuorta Kokkia -koulutusohjelma toteutetaan tuttuun tapaan syksyllä, haku siihen on toukokuussa.

Ravintola-alasta puhuttaessa ei voi välttyä keskustelulta työvoimapulasta. Vaikka koulutusohjelma ei ole suora ratkaisu työvoimatilanteeseen, on sen välillinen merkitys suuri.

- Me haluamme inspiroida ja tukea nuoria ammattilaisia, jotta he voivat saada alasta yhä enemmän irti, ja rakentaa itselleen antoisan ja pitkänkin urapolun, Lind kertoo.

Lind on itse käynyt koulutusohjelman vuonna 2005 ja muistaa yhä elävästi esimerkiksi **Helena Puolakan** inspiroivan puheenvuoron sekä oman valtavan palonsa alaa kohtaan.

- Olin tuolloin ensimmäisen vuoden restonomiopiskelija, enkä olisi osannut kuvitellaakaan, että olen jonain päivänä tässä. Mutta muistan sen, kuinka mielisäni ja onnellinen olin, kun pääsin mukaan koulutusohjelmaan.



Haku seuraavaan Atria 100 Nuorta Kokkia -koulutusohjelmaan käynnistyy toukokuussa. atria.fi/100nuortakokkia

Intohimosta ruoka-alaan

Ravintola Palacen pastry-kokkina työskentelevä **Annika Arolainen** on yksi viimeisimmän 100 Nuorta Kokkia -koulutusohjelman nuorista menestyjistä. Koulutusohjelmaa hän kiittelee erityisesti monipuolisen tiedon tarjoamisesta ja inspiroivista puheenvuoroista.

- Ohjelma oli hyvin avartava ja antoisa. Saimme esimerkiksi valtavan määrän tietoa lihantuotannosta. Sikalavierailulla näimme konkreettisesti sen, mistä liha tulee. Puhujat olivat loistavia ja puheenvuorot tarjosivat uusia ajatuksia, ideoita, tsemppiä, rohkaisua ja ylipäättään motivoivat minua. Useilla luennoilla kirjoitin kynä sauhuten kaiken ylös, Arolainen kertoo.

- Oli hienoa kuulla, miten tällä alalla voi rakentaa toimivan bisneksen. Erityisen hienoa oli se, että pääsin tutustumaan ja verkostoitumaan muiden tekijöiden kanssa. Koskaan ei tiedä, onko joku heistä tulevaisuuden yhtiökumppani.

Arolainen valmistui vuonna 2017 ravintolakoulu Perhosta ja perusti sen jälkeen pian oman pitopalveluyrityksen. Lop-

puvuodesta 2022 hän haki ja pääsi Palaceen, jossa työskenteleminen oli ollut hänen unelmansa jo pitkään.

- Palacessa työskennellessäni olen halunnut keskittyä täysillä siihen, että voin tehdä kahden Michelin-tähden tasoista ruokaa, Arolainen kertoo.

Arolaisen mukaan Atria 100 Nuorta kokkia -koulutusohjelman parasta antia oli juuri opiskelijoiden motivoiminen.

- Ruoka on muutakin kuin kotiruoan ja ravinnon tuottamista – ja se on aivan huippua! Ruoka voi olla hauskaa ja sen parissa voi kehittyä hyvin pitkälle. Uskon, että ohjelman nostattaman motivaation avulla alalla saadaan pidettyä hyviä tekijöitä.

- Tämä ravintola-ala on intohimoala. Vallitsevaa työvoimapolua ei saada ratkaistua ilman, että alalle saadaan intohimoisia tekijöitä, hän toteaa.

Annika Arolainen kiittää tällä hetkellä **Tommi Tuomisen** apukokkina Atria 100 Nuorta Kokkia 120-vuotisjuhlavuoden kunniaksi järjestetyllä oppilaitoskiertueella.



Biopohjainen tarkoittaa sitä, että materiaali on tehty uusiutuvista raaka-aineista.

Teksti: Hanna Pehkonen

BIPOHJAINEN MUOVI PIENENTÄÄ PAKKAUKSEN HIILIJALANJÄLKEÄ

Atrian vakuumpakattu jauheliha myydään jatkossa biopohjaisessa pakkauksessa.

Jauhelihapakkauksen hiilidioksidipäästöt pienenevät 48 prosenttia, kun fossiiliseen raaka-aineeseen perustuva muovi korvataan biopohjaisella muovilla.

– Vakuumpakattu jauheliha on suurimpia tuoteryhmiämme. Uudella pakkauksella mennään markkinaan heti isosti, Atrian pakkauskehityspäällikkö **Jarmo Marttala** kertoo. Pakkauksiin käytetyn fossiilisen muovin määrä vähenee uuden pakkauksen myötä noin 120 000 kiloa vuodessa.

Pakkausmateriaalin raaka-aine vaihtelee saatavuuden mukaan. Aluksi se on suomalaisista mäntyöljyjä, mutta jatkossa se voi olla myös muuta uusiutuvaa raaka-ainetta. Muovinjalostajayritys tekee raaka-aineesta

muovigranulaattia, josta valmistetaan pakkauskalvoa Valkeakoskella. Uudistuvan pakkauksen pakkausmateriaalista 60 prosenttia on biopohjaista.

– Pakkauksen hiilijalanjälki ja biopohjaisuus on monimutkainen asia, johon liittyy monia termejä. Haluamme olla mahdollisimman ymmärrettäviä ja selkeitä, joten pakkauksessa ohjataan Atrian verkkosivuille, josta kuluttaja pääsee lukemaan tarkemmin asiasta.

Vastuullisuus maksaa

Biopohjainen pakkaus on kalliimpi kuin fossiilisesta raaka-aineesta tehty. Tuotteen hinnoitteluun uusi pakkaus ei kuitenkaan vaikuta. Fossiilisten raaka-aineiden käytön

vähentäminen on osa Atrian pakkausstrategiaa, joka tukee Atrian tärkeintä tavoitetta: hiilineutraalia ruokaketjua.

– Uusi pakkaus on yksi ratkaisuksista, joilla pyrimme saavuttamaan hiilineutraalisuustavoittemme. Olemme valmiita maksamaan vastuullisuudesta.

Pakkauksen ominaisuudet eivät muutu muovin vaihtuessa. Pakkaus on yhtä kestävä kuin ennenkin, ja sen voi kierrättää muovinkeräyksessä.

– Uudet pakkaukset tulevat kauppoihin helmi–maaliskuun vaihteessa. Käytämme vanhat pakkaukset ensin pois, jottei synny hävikkiä.

Teksti: Pirjo Latva-Mantila | Kuvat: Juho Paavola

MISTÄ ON HOUKUTTELEVA KOULURUOKA TEHTY?

Suomessa on tarjottu maksutonta kouluruokaa vuodesta 1948 lähtien eli 75 vuotta. Kouluruokajärjestelmämme on ainutlaatuinen koko maailman mittakaavassa. Nyt sen kehittämisessä keskitytään osallistamiseen.



Suomalaisen kouluruokailun juuret ovat syvällä historiassa. Koulujen merkitys lasten ja nuorten ravitsemuksessa nähtiin Suomessa jo 1800-luvulla. Vuonna 1943 kouluruokailusta säädettiin laki ensimmäisenä maana maailmassa. Viiden vuoden siirtymäajan jälkeen 1948 jokaisen Suomen koulun piti tarjota kaikille oppilaille lämmin ateria.

Myöhemmin lakiin kirjattiin myös se, että aterian tulee olla riittävä ja sen on katettava kolmasosa oppilaan tarvitsemasta päivittäisestä energiantarpeesta.

Maa- ja metsätalousministeriön kouluruokakoordinaattori **Virpi Kulomaa** kertoo järjestelmän ainutlaatuisuuden olevan juuri lainsäädännössä, joka takaa yhdenvertaisen aterian kaikille ja antaa ruokailulle raamit.

– Suomalaisesta kouluruokailusta otetaan oppia maailmalla. Toisin kuin muualla maailmassa, meillä kouluruoka on maksutonta ja siinä on otettu huomioon ravitsemuksellisuus, kestävä kehitys ja vastuullisuus: ruualle ja raaka-aineille on tarkat laatukriteerit.

Kouluruokailua on kehitetty kaikki nämä vuodet. Joulukuussa 2022 julkaistussa Kouluruokaohjelmassa on tavoitteena muun muassa lisätä kouluruuan arvostusta, ruokailuun osallistumista sekä kehittää käytäntöjä.

Kulomaan mukaan haasteena on se, etteivät kaikki oppilaat osallistu kouluruokailuun. Kouluterveyskyselyn mukaan jopa kolmasosa jättää sen väliin.

– Tilanne vaihtelee paljon maakunnittain ja jopa kouluittain. Tämä onkin yksi tärkeimmistä kehittämiskohteista.

Kouluruokailun houkuttelevuutta pyritäänkin nyt parantamaan.

– Esimerkiksi opettajien osallistuminen ruokailuun on tärkeää, samoin se, että tarjolla on eri ateriovaihtoehtoja. Suositusten mukaan pääruokavaihtoehtoja pitäisi olla kaksi, joista toisen olisi oltava mieluiten kasvisruoka.

Kulomaa toivoo, että myös ruokailuti-



- Maksuttomaan kouluruokaan ovat oikeutettuja tasavertaisesti kaikki esi- ja perusopetuksen oppilaat sekä toisen asteen opiskelijat.
- Noin 900 000 lasta ja nuorta nauttii kouluruokaa päivittäin.
- Miten muualla? Myös Ruotsissa tarjotaan maksuton kouluruoka kaikille oppilaille.

Kuvauspäivänä Hyökkälän koulussa tarjottiin välipalaksi luumurahkaa, maitoa ja hedelmä. Manna Turpeinen (edellisellä sivulla), yksi iltapäiväkerhon ohjaajista tarjoili välipalaa. Kyseisellä viikolla koulun välipalalistalla oli erilaisia leipiä, hedelmiä ja kasviksia sekä juustoa, maitoa, kiisseliä ja juurttia.

laan ja itse ruokailuun kiinnitettäisiin huomiota. Meluisa tila, kiireinen ilmapiiri, liian kauan kestävä jonotus, huono asiakaspalvelu tai liian lyhyt ruokatauko voivat vähentää ruokailun houkuttavuutta.

– Olisi valtavan tärkeää selvittää paikallisesti ja kysyä nuorilta syitä, miten ruokailusta voitaisiin tehdä viihtyisämpi.

Suora yhteys hyvinvointiin

Kaikki tutkimukset osoittavat, että kouluruokaan on kannattanut satsata: sillä on suora yhteys lasten ja nuorten hyvinvointiin.

– Toivon, ettei kouluruokaa nähtäisi säästökohteena, vaan mahdollisuutena, johon kannattaa panostaa. Jos siitä säästetään, sitten säästetään väärästä paikasta.

Kulomaan toinen toive on se, että kouluruokailun tärkeydestä ja merkityksestä jaettaisiin tietoa laajemmin kuin nyt tehdään.

– Ettei jaettaisi pelkkää ruokalistaa. Olisi todella tärkeää nähdä kouluruuan merkitys laajemmassa mittakaavassa osana kansallista terveyden ja hyvinvoinnin kehittämistä.



”

Toisin kuin muualla maailmassa, meillä kouluruoka on maksutonta ja siinä on otettu huomioon ravitsemuksellisuus, kestävä kehitys ja vastuullisuus.

Kouluruokakoordinaattori Virpi Kulomaa vieraili Hyökkälän koululla välipala-aikaan. – Välipalan tarjoamisen tavoitteena on jaksaminen, kun lounaasta on kulunut aikaa. Siksi välipalan tulee olla terveellinen ja täysipainoinen, sanoo Kulomaa. Hän näkee äärimmäisen tärkeänä kehittää kouluruokailua yhä viihtyisämmäksi.

Tavoitteena välipala jokaiselle

Nyt etsitään ratkaisuja myös siihen, miten maksuton välipala saataisiin osaksi kouluruokailua jokaiseen kouluun. Kouluruokasuosituksen mukaan maksuton välipala kuuluisi kaikille niille, joilla oppitunnit jatkuvat kolme tuntia ruokailun jälkeen.

– Kuitenkin vain 25 prosenttia kunnista tarjoaa maksuttoman välipalan. 7 prosenttia tarjoaa välipalan kaikille oppilaille. Joissakin pienemmissä kunnissa, joissa koulumatkat ovat pitkiä, kaikki oppilaat saavat välipalan. On ymmärretty se, että lapsen koulupäivä jatkuu vielä koulun jälkeen.

Jos koulussa järjestetään ohjattua aamu- ja iltapäivätoimintaa, perusopetuslain mukaan siihen osallistuville lapsille on tarjottava välipala.

– Välipalakäytäntö pitäisi ehdottomasti saada selkeämmäksi ja yhdenmukaiseksi, sillä nyt se eriarvoistaa perheitä. Tässä asiassa pitäisi kuunnella lapsia ja nuoria sekä koteja.

Suomessa on tavoitteena mahdollistaa jokaiselle lapselle ja nuorelle maksuton harrastus koulupäivän yhteydessä. Kulomaa muistuttaa, että tällöin myös maksuttoman välipalan tarve kasvaa.



Hyökkälän koulussa Tuusulassa tarjotaan välipala noin 50 iltapäivätoimintaan osallistuvalla alakoululaiselle päivittäin. Kuvassa keittiöesimies Anna-Liisa Hedman.

ASIA ON PIHVI



Korona kirkasti helsinkiläisen Lönnka Bull & Bottlen konseptin: Lönnrotinkadulle hankittiin kypsytyskaappi ja ruokalistalla keskitytään lihaan.

Ravintola syntyi uudelleen, iloitsee CMB-ketjun ravintolatoimenjohtaja **Maarit Karjalainen** Lönnka Bull & Bottlessa. Konseptia hiottiin myyntidata mielessä, ja sen jälkeen kaikki Lönnkassa on tähdännyt vain yhteen asiaan: täydelliseen pihviin. Kotiruoka tai perusjutut eivät vetäneet korona-aikana.

– Pysähdyimme sulkuaikana miettimään Lönnkan ideaa. Tuntui, että kysyntä ja asiakaskunta olivat muuttuneet. Lönnkan ydinidea on pihvi. Mitä meidän pitää tehdä, että olemme siinä ykkösiä? Benchmarkkauksen jälkeen totesimme, että dry aging-kaappi pitää olla, Karjalainen kertoo.

Hän kertoo, että koko liikeidea rakentuu nyt kypsytyskaapin ympärille. Lönnkassa käy paljon yritysasiakkaita ja tosissaan herkuttelevia ihmisiä, jotka haluavat elämyksiä ja nautintoja. He ovat Karjalaisen mukaan valmiita käyttämään vähän enemmän rahaa, kun lähtevät ulos.

Keittiömestari **Jussi Saarinen** nostaa kaapin avulla pihvit ja muut ruhonosat uudelle tasolle. Saarinen aloitti sen jälkeen kun Lönnkan nimeen lisättiin Bull & Bottle ja liikeideaa terävöitettiin. Pihviravintoloiden konkari tuli taloon uuden liikeidean vetämänä.

– Liha, viini, kaappi – siinä ovat vahvuusalueeni, Saarinen toteaa.

Ravintolatoimenjohtaja iloitsee onnis-

tuneesta konseptin muutoksesta: hän sai runsaasti hakemuksia keittiömestarin tehtävään jäätävän henkilöstöpulan aikana.

– Kun liikeidea on kristallia, on se haluttava myös henkilökunnalle. Lisäksi olemme tuoneet ammattitaitoisimpia tarjoilijoita muista ravintoloistamme Lönnkaan, Karjalainen kertoo.

Tavoitteena on, että porukka nivoutuu yhteen.

– Kun syntyy hyvä jengi, porukka sitoutuu ja pysyy yhdessä. Haluamme, että meillä on hymyä tiskin molemmin puolin, ja asiat ovatkin hyvin, kun paikka on houkutteleva yhtä aikaa sekä vieraille että henkilökunnalle, Karjalainen summaa.

Eri ravintoloidensa ansiosta CMB pystyy tarjoamaan työntekijöilleen kokoaikaista työtä. Uudenlainen palvelukonsepti vaatii uutta osaamista: liha ja laatuviini esitellään vieraille huolella.

– Koko palvelumalli muuttui, ja konsepti vaatii tarjoilijalta paljon enemmän ammattitaitoa. Tarjoilijalle on mahtavaa oppia uutta, Karjalainen kuvailee.

Yksi Lönnkan menestystekijä on pöytäva-
rausjärjestelmä, jonka ansiosta kaikki pai-
kat myydään ennakkoon. Tämän päivän
ravintola-asiakas haluaa olla varma, että
saa pöydän, kun lähtee ulos. >



Ravintolatoimenjohtaja Maarit Karjalainen on tuttu näky myös Lönnka Bull & Bottlen salissa. Hän toteaa, että uuteen liikeideaan kuuluu palvelun uppreidaus. "Pöytään mennään erilaisella asenteella, kun tiedetään, että ruoka on järjettömän hyvää."



Lönnkan menu on rakennettu niin, että mitään ei mene hukkaan. Kun sisäfileen keskiosasta leikataan kahdelle hengelle tarjottava 500 gramman filee, saadaan sen hännistä ja muista pikkupaloista tartar.



Keittiön oivallus:

Liha kuivuu dry age -kaapissa, mutta entrécôten pinnasta raaputetusta kuvasta osasta syntyy hyvä ragu. Siitä Saarinen tekee dry aged toastin, jossa grillatun itse leivotun leivän päälle tulee ragu ja lisukkeet. Miten fiksu: ragu keitetään suuri määrä kerralla ja siinä voi hyödyntää myös salaattipöydän ylimääräiset tomaatit ja sipulit. Näin tienataan kate-euroja ja tehdään nollahävikkiä!

Haasteet ja niiden kamppailu

Lönkan ja muiden ruokaravintoloiden toimintaa rasittaa haastava lounaskauppa.

– Helsingin ydinkeskustassa lounasvoilyymi on tippunut enemmän kuin 30 prosenttia, ja lounas on jouduttu miettimään kokonaan uusiksi. Lounassetelillä ei enää saa ateriaa, Karjalainen toteaa.

Lönkka on leimallisesti iltaravintola, mutta Jussi Saarisen mukaan lounaalla kannattaa olla auki jo siksikin, että keittiössä riittää tekemistä: siellä pilkotaan vihannekset ja keitetään kastikkeet viikonlopulle. Lounaalla liikkuu viikon pihvi. – Ilahduttavaa on, että ihmiset osaavat nykyään syödä muutakin kuin sisä- tai ulkofilettä.

– Viikon pihvi- ja kalalounaat toteutamme vaihtuvista ruhonosista ja raaka-aineista. Kun osaava kokki tekee ja osaava tarjoilija kertoo, ihmisillä on mahdollisuus maistaa ja oppia uutta. Moni toteaa, että olipa hyvää!

Saarisen keittiötyön ytimessä on dry age -kaappi, johon hän lataa kotimaista lihaa.

– Kun meillä on kaappi, emme osta valmiiksi riiputettua lihaa. Kun aloitin, lähdin nollista: soitin Atrialle ja aloin täyttää kaappia. Olen luonut siihen oman kierron, joka toimii meidän käytössämme. Riiputusaika on kuukausi, Saarinen kertoo.

Hän naurahtaa varoittaneensa linja-johtajaa täyttäessään kaappia ensi kertaa. Ajan myötä laskutuksessa on kuitenkin päästy saamapuolelle: lihan riiputus omassa kaapissa on keino säästää. Tavalli-

sesta entrécôtesta tulee kuukaudessa dry aged, ja riiputus maksaa itsensä takaisin.

– Emme ota valmiiksi leikattua lihaa, vaan putsamme ja leikkaamme kaikki lihat itse keittiössä. Näin saamme lihasta kaiken käyttöönsä ja asiakas saa joka päivä vastaleikatun pihvin annokseensa. Sillä on työllistävä vaikutus, ja tarjoamme tuoretta laatua, kun leikkaamme saman illan lihat iltapäivällä, Saarinen kertoo.

Ihan vähäinen ei ole sekään hyöty, että kokonaiset ruhonosat ja kypsytyskaappi tarjoavat haastetta tekijöille: saa käyttää veistä ja aivojaan.

Saarinen paljastaa Lönkan avainsanan: – Kotimaisuus on avainsana, jolla saamme kustannusrakennetta oikeaksi. Vieraamme luottavat kotimaiseen ja keittiö tietää aina lihan alkuperän sekä tuoreuden.

Konseptin kehittäminen

Kun ravintolan kohderyhmää rajattiin, fokuksessa oli keskioston kasvattaminen. Laadukas liha ja sille mietityt paremmat punaviinit ovat taikakonsti, jolla Lönkka Bull & Bottle on saatu kukoistamaan. – Herkuttelijat haluaa kaiken tasokkaana, ruokaan sopivaksi mietittynä, joten laajensimme viinilistaa, Karjalainen sanoo.

Keskiostos on noussut myös menujen ansiosta.

– On tärkeää, että menu lukee listassa ja siihen saa tutustua rauhassa, Karjalainen huomauttaa. Matkan varrella on linjattu myös se, kuuluuko hampurilainen listalle.



Jussi Saarisella on vahva rutini kypsytyskaapin, eri ruhonosien ja niiden leikkaamisen kanssa. Raakakypsytys perustuu siihen, että kun kosteus haihtuu, liha tiivistyy ja maku vahvistuu. Ratkaisevaa on lihan rasvapitoisuus.

– Järjettömän hyvä hampurilainen kannattaa olla. Emmehän halua rajata pois vieraita, jotka haluavat sen; se voi olla esimerkiksi teineille ainoa oikea ruoka ravintolassa, Karjalainen toteaa.

Konseptin muutoksesta huolimatta käytössä ovat yhä kauden raaka-aineet. Saarisen keittiössä osataan pelata kasvis-ten kanssa ja lisukkeet vaihtuvat sesongin mukaan. Hän kertoo vastikään esivalmistelleensa seitsemän kasvislisuketta vuo-

”

Kun osaava kokki tekee ja osaava tarjoilija kertoo, ihmisillä on mahdollisuus maistaa ja oppia uutta. Moni toteaa, että olipa hyvää!

ronsa aikana, ja kollega voi valita niistä jokaiselle lautaselle passelin. Kaikki viimeistellään tuoreena tilauksesta.

– Kasviksen tekstuurilla on väliä. Kaiken pitää olla tikissä, lisukkeista kastikkeisiin. Miiksi meillä olisi osaavia kavereita tekemässä pihviä, jos saidit ja soosit olisivat pielessä?

Lisäksi Lönkassa on aina vegaaninen vaihtoehto. Saarinen suosii sitä, että kasvisversio tehdään suoraan vegaaniseksi. Se voi olla seurueen ravintolan valintaperuste.

Saarisen säästövinkit:

Kustannusten nousun takia jokainen kokki joutuu miettimään työtapaansa uusiksi. Keittiömestari Jussi Saarinen vinkkaa:

- **Käytä vain tarpeen mukaan:** Keittiössä pannaan tiskikone tai uuni päälle vasta, kun sille on oikeasti käyttöä. Erikoislaitteita kuten jäähdytyskaappia ei kannata käynnistää kuin tarpeeseen.
- **Kohteile laitteita hyvin ja ne kestävät paremmin:** Meillä on modernit laitteet, jotka huolletaan ja käydään läpi ennen kiireistä sesonkia. Säästämme myös säännöllisellä pesulla: lika kuluttaa laitetta ja energiaa. Esimerkiksi uunit pestään kerran viikossa käsityönä, emme käytä pitkiä automaattipesuja.

KOLUMNI

Kim Westerling



Kuva: Eero Kohho

Nyt jos koskaan on kotimainen ruoka arvossaan

Elämme edelleen eriskummallisia aikoja, vaikka pandemia on ollut hiipumaan päin ja asiakkaat ovat palanneet ravintoloihin. Maailman ikävät tapahtumat ovat aiheuttaneet korkean inflaation ja ruoan kallistumisen. Tämä koettelee ravintola-alan kannattavuutta ankarasti.

Parikymmenen vuoden ravintola-alan kokemuksella tiedän, miten tärkeää annoskatteiden laskeminen on ja millaiset painit edeltävät tuloksen muodostumista. Näiden perustavanlaatuisien asioiden kanssa ravintoloissa tehdään töitä joka päivä, viimeisten vuosien aikana merkitys on vain kasvanut.

Nyt jos koskaan on tärkeää varmistaa ammattilaisten osaamisen jatkuva kehittäminen ja päivittäistyön hyvä suunnittelu. Meillä Atrialla on paljon kenttäkokemusta ja osaamista auttaa ravintolatoiminnan tuloksellisessa edistämässä aina raaka-aineiden käytön suunnittelusta tarkkaan hinnoitteluun. Oikeiden raaka-aineiden valinnalla on iso vaikutus tulokseen.

Kaikesta huolimatta ravintola-ala kuitenkin kehittyä ja ravintolasyömisestä uudet muodot, kuten nopea syöminen, take away ja kotiinkuljetuspalvelut ovat tarjonneet alalle uusia kasvun mahdollisuuksia. Olemme Atrialla muutoksessa vahvasti mukana ja kehitämme tuotteitamme vastaamaan näitä uusia tarpeita.

Näinä poikkeuksellisina aikoina kotimaisen ruoan arvostus on korostunut. Tuoreen Kokkibarometri-tutkimuksemme mukaan jopa 91% keittiöammattilaisista näkee kotimaisen ruoan arvostuksen nousevan. Ruuantuotannon ja elintarviketeollisuuden rooli kansallisen huoltovarmuuden turvaajana on tavallistakin suurempi. Me Atrialla voimme todella vaikuttaa tähän, koska koko tuotantoketju on omassa käsissämme. Atria Perhetilojen tuotteet ovat aina 100-prosenttisesti kotimaisia. Muista kertoa alkuperästä myös asiakkaillesi – suomalaista ruokaa ei ole syytä myydä salaa.

Juhlimme yrityksenä tänä vuonna jo 120-vuotista taivaltamme ja tavoitteemme on tulevaisuudessakin olla luottamuksesi arvoinen. Meille on kunnia-asia, että tuotteidemme laatu vastaa odotuksia ja tilauksesi on perillä ajallaan.

Jatketaan yhdessä hienoa kehitystyötä!

Kirjoittaja on Atria Foodservicen myyntijohtaja.

”

Nyt jos koskaan on tärkeää varmistaa ammattilaisten osaamisen jatkuva kehittäminen ja päivittäistyön hyvä suunnittelu.



SELFIESSÄ

KAUPASSA EI KEVENTYNYTTÄ KORJA KAVAHDETA

Haastava maailmantilanne on saanut monet suomalaiset varautumaan. Kaupassa tämä tarkoittaa suunnitelmallisempaa ostokäyttäytymistä ja jopa keventynyttä ostoskorja. Kysyimme, miten kauppiat näkevät tilanteen?

1. Miten ruoanhintojen nousu on näkynyt asiakkaittenne ostokäyttäytymisessä?
2. Miten teidän arjessanne on ylläpidetty tekemisen meininkiä mullistusten keskellä?



SAMULI AHOLA
Kauppias, K-Supermarket Haapajärvi

1. Asiakkaat ovat koko ajan entistä hintatietoisempia ja seuraavat hintoja tarkkaan. Tämä näkyy monella tavalla ostokäyttäytymisessä. Tarjoustuotteet kiinnostavat asiakkaita aiempaa huomattavasti enemmän. Eri kauppojen tarjoustuotteita verrataan toisiinsa ja tietyt asiakkaat kiertävät aktiivisesti kauppooja tarjousten perässä. Samasta tuotteesta siirtyään halvempaan tuotteeseen. Kaupan omat merkit kuten Pirikka ja K-Menu ovat nostaneet suosiotaan ja näkyvät asiakkaiden ostoskorissa. Myös kaupan punalaputetut tuotteet kiinnostavat entistä enemmän. Kokonaisuutena asiakkaat hakevat ruokalaskussa säästöjä monella tavalla.

2. Me uskomme oimiin vahvuksiimme toimia haastavissakin olosuhteissa. Vahvuksiimme ovat erinomainen asiakaspalvelu, joustavuus ja ketterä reagoitakyky muuttuvissa tilanteissa. Näiden lisäksi haastavina aikoina painotamme aina kaupan perusasioiden tärkeyttä. Kun perusasiat hoidetaan erinomaisesti, vahva kivijalka kestää myös paremmin osumia. Taikatempu tai erilaiset kikat eivät luo pitkäjänteistä toimintaa. On myös tärkeää pitää mieli virkeänä ja nähdä asiat isossa mittakaavassa. Pitkässä juoksussa pärjäävät parhaiten ne, jotka tiedostavat vaikeudet, mutta näkevät jo paremman ajankin koittavan tulevaisuudessa.”



MATTI SUOMINEN
Kauppias, K-Citymarket Seinäjoki, Ideapark

1. Asiakkaamme ovat kiinnittäneet varmasti aiempaa enemmän huomiota siihen, mitä päivittäistavaroita he ostavat ja mitä nämä tuotteet maksavat. Suomalaiset ovat aina olleet kiinnostuneita tarjouksista, mutta nyt tarjoustuotteet kiinnostavat entistä enemmän. Moni suunnittelee tarkemmin ostoksiaan ja tekee ruokaa enemmän itse alusta alkaen. Meidän kaupamme laaja tuotevalikoima eri hintaluokkineen mahdollistaa monenlaiset valinnat moniin eri ruokahetkiin.

3. Pyrimme aina muokkaamaan valikoimaamme paikallisten asiakkaiden tarpeiden ja toiveiden mukaan, näin teemme vastaisuudessakin. Tässä maailmantilanteessa on tärkeää tuoda esiin suomalaista ruokaa ja sen tuottajia. Liikeideamme on se, että haluamme olla maailman suomalaisin kauppa. Ovathan tässä lähellä myös Valion ja Atrian tehtaat, joten täällä ymmärretään hyvin ostopäätösten vaikutukset esimerkiksi alueen hyvinvoinnille ja työllisyydelle.

Marja Hintikka on tv-toimittaja, juontaja ja somevaikuttaja, joka haluaa luoda ruokapöydästä ilon paikan perheelleen.



Teksti: Mariaana Nelimarkka

LÖYDÄ YHDESSÄ SYÖMISEN TAIKA

” Yhdessä syömisessä on taikaa. Ruokapöydässä ollaan perustarpeen äärellä. Olemme aitoina läsnä itsellemme ja toisillemme kun syömme, ja se avaa portin vuorovaikutukselle. Pöydässä lapset alkavat helposti puhumaan päivän tapahtumista ja tunteistaan.

Meillä kokoonnutaan syömään yhdessä aina kun vain pystymme. Useimmiten se tarkoittaa yhteistä aamiaista, usein myös illallista tai iltapalaa.

Toivon, että ruokapöytä on meidän perheessämme mutkaton ja turvallinen paikka, jossa on kiva olla yhdessä. Silloin ruokakin maistuu paremmalta. Siinä olen tiukka, että pöydässä kenelläkään ei ole älylaitteita. Ruokapöytä on ihmisten välisen vuorovaikutuksen paikka.

Syömisessä yhtä tärkeää kuin itse ruoka on ruokarytmi. Pidän kiinni rytmistä, jotta lasten kehot oppisivat nälkä- ja kylläisyysvaihtelun. Olen kiitollinen, että omassa lapsuudenkodissani siitä pidettiin huoli - minun on aikuisenakin helppo pitää kiinni terveellisestä syömisestä, ja haluan jatkaa tätä perinnettä. Ruokarytmi on lahja, jonka voin antaa lapsilleni!

Koska lapsemme ovat aika pieniä, aikuisilla on vetovastuu keskustelussa. Kyselemme päivän tapahtumista välillä vähän

tarkemminkin. Saatan kysyä, mistä olet erityisen iloinen tänään. Toki ruokapöydässä voi puhua vaikeistakin asioista, ja joskus tulee esiin harmitus tai haaste. Yritän kuitenkin opettaa lapsia näkemään valon jokaisessa päivässä.

Koska ruokapöytä on oiva paikka opettaa myös ruoan arvostusta, yhteinen ruokailu on hyvä hetki osoittaa kiitollisuutta ruoasta, jota saamme syödä. Ruokahetkessä tärkeintä ei silti ole se, mitä syödään, vaan yhdessäolo. Se voi olla mukava iltapalaketki, jossa kohtaamme toisemme. Muista kiittää itseäsi siitä, että jaksoit rakentaa sen – paitsi että perhe tuli ravitua, luotiin henkistä hyvää oloa! Ruokahetket voivat olla perheen ainoita yhteisiä kokoontumisia, niitä kannattaa arvostaa.

Ruokapöytäkeskustelut ovat häkellyttävän iso juttu, ja myös mielenterveyden asiantuntijat todistavat niiden voimasta. Ruokahetken voiman näkeminen ja sen pyhittäminen on tärkeää myös siksi, että

lapset seuraavat perässä, mitä aikuiset tekevät. He ottavat mallia, jos hotkit itse ruokasi puhelin kädessä.

Syöminen on meilläkin välillä kaaosta ja lihapulla lentää, mutta en mieli, onnistuiko ruokahetki, vaan ajattelen kuten Jorma Uotinen sanoo: pyhä pyrkimys riittää. Se, että yrittää luoda hyviä yhteisiä ruokahetkiä.

Yhdessä syöminen on enemmän kuin vain syömistä. Kunpa kaikissa perheissä ymmärrettäisiin, millaisen mahdollisuuden tunteiden välittämiseen sekä syvään vuorovaikutukseen se tarjoaa.

Olen todella innostunut Atrian ja Lasten Kummien ruokapöytäkeskustelu-kampanjasta. Kampanjan noppa on hyvä: sen joka sivulla on kysymys. Millaisia tunteita sinulla on ollut tänään? Kuka sai sinut hymyilemään? Olen ilahtunut, että ruokapöytäkeskusteluiden voimasta puhutaan. Jutellaan jatkossakin lastemme kanssa ruokapöydässä!”

Lisää tietoa mielenterveyden tukemisen arkisista keinoista

Vuoden alussa alkanut Lastenkliniikoiden Kummien ja Atrian yhteistyö haluaa suunnata huomion Kummien Mielen tila-kampanjaan ja kerätä sille varoja.

Yhteistyön avulla halutaan myös lisätä tietoisuutta mielenterveyden tukemisen arkisista keinoista.

Syksyllä lanseerattiin Ruokapöytäkeskustelut-niminen verkkosivusto, joka on suunnattu perheille. Ruokapöytäkeskuste-

lujen avulla vanhempia halutaan rohkaista käymään lastensa kanssa kaikenlaisia keskusteluja, ja samalla pyritään ennaltaehkäisemään lasten ja nuorten mielenterveysongelmia. Kampanja näkyy myös ruokakaupoissa lapsiperheiden suosituimmista ruokapakkauksissa.

Atria on sitoutunut lahjoittamaan Kummien tekemään lasten ja nuorten mielenterveystyöhön 60 000 euroa.

KOKKAA LAATIKON ULKOPUOLELTA



Kuvat: Juho Paavola

SUKURESEPTIEN AIKA ON NYT: TYTINÄ 2.0

Vahva muistikuva lapsuudestani on muurin porstuassa lionneet possun päät, joita serkkuni kanssa suimme partahöylällä. Päistä hän valmisti yhtä lukuisista bravuureistaan: perinteistä lihahyytelöä eli alatoopia eli tytynää. Se sulii mitä maukkaimmin huulen alle yhdessä leivinuunissa paistetun kakon ja reippaan voikuorrutuksen kanssa (verisuoniosasto O-hoy!).

Nyt kun pakon sanelemana raaka-aineiden hinnat ovat nousussa, kannattaa kaivaa vanhat sukureseptit esiin. Vanha kansa jos kuka osasi nykyäänkin niin muodikkaan nose-to-tail -ajattelun eli eläimen täydellisen hyödyntämisen viimeiseen palaan saakka.

Kokonainen possun pää saattaa olla raffi ilmestys kotikeittiössä, mutta perinteen kulmaan pääsee kiinni myös esimerkiksi possun kielillä, potkalihoilla tai kasslerilla.

Tässä reseptissä olemme piilottaneet possun korvat ja kielet terriiniin, posket glasyyrin alle ja loput herkulliset lihan osat

rilletteen, joka maistuu erinomaiselta esimerkiksi saaristolaisleivän tai yllä mainitun perinnekakon päällä. Koska osa tämänkertaisista tuotteista on hieman hankalammin saatavilla, jokaisen reseptin alta löytyvät myös helpommin saavutettavat tuotevaihtoehdot.

P.S. Ja heille, jotka eivät suostu tunnustamaan tytynän arvoa: Myös Michelin-palmitun ravintola Finnjävölin menulta löytyy tämä kyseinen herkku, tokikin heidän näköisekseen tuunattuna.

Tommi Nevala on Atria Suomen Foodservicen kehityspäällikkö. Urallaan Tomi on kolunnut niin Englannin kuin Helsinginkin parhaita ravintoloita ja saavuttanut myös tiimigrillauksen Guinness World Recordin vuonna 2017. Harrastuksenaan Tomi taiteilee sokeritöitä. Tällä palstalla Tomi antaa mielikuvituksensa lentää ja kokkaa laatikon ulkopuolelta, joskus äkkiväärästäkin.

Rillette:

- 1 kpl Possun pää
- suolaa
- mustapippurirouhetta
- yrttejä hienonnettuna, esim. ruohosipulia ja persiljaa

Paahda tai hauduta possun pää kypsäksi matalassa lämmössä. Irrota posket myöhempää käyttöä varten. Puhdista pää lihoista ja laita sekoitusastiaan. Mausta lihat suolalla ja pippurilla sekä yrteillä. Painele liha pitkittäin kelmun päälle, rullaa ja kiristä tiiviiksi pötköksi. Jäähdytä ja leikkaa.

Rillette onnistuu erinomaisesti myös esimerkiksi näistä:

- 2732 Atria Viljaporsaan Potkaliha 1 x n. 4 kg
- 2195 Atria Leppäsavustettu Viljapossun Kasleri raaka 1 x n. 2,5 kg

Glaseeratut possunposket:

- possun posket
- haluamaasi glaseerauskastiketta, esim. punaviinikastike, Korea BBQ tai makuhunaja
- sormisuolaa
- mustapippurirouhetta
- yrttejä hienonnettuina

Puhdista possun päästä irrotetut posket rasvasta ja kalvoista. Valele poskien pinta haluamallaan kastikkeella ja mausta. Koriste esimerkiksi hienonnetuilla yrteillä tai syötävillä kukkasilla. Halutessasi voit tarjoilla possunposket myös lämpiminä.

Mikäli possuposkia on hankala saada, kannattaa kokeilla esimerkiksi:

- 2732 Atria Viljapossun Potkaliha 1 x n. 4 kg
- 6630 Atria Kypsä Viipaloitu Viljapossun Rinta pakaste n. 3 kg / n. 1 kg

Possunkorvateriini:

- possun raakoja korvia
- possun kieliä
- kanelitankoa
- tähtianiksia
- kokonaisia neilikoita

- laakerinlehtiä
- soijaa
- seesamiöljyä
- appelsiinin- ja sitruunan kuorta
- vettä

Muuta:

- paahdettuja paprikoita
- 7–8 kpl liivatelehtiä
- 1 l haudutuslientä

Laita kaikki aineet suureen kattilaan ja lisää vesi niin että raaka-aineet peittyvät. Hauduta noin kolme tuntia, kunnes kielet ovat kypsiä. Lisää tarvittaessa vettä. On tärkeää, että raaka-aineet ovat runsaassa vedessä koko hauduttamisen ajan. Puhdista korvat ja kielet vielä lämpiminä. Viipaloit kielet. Siivilöi haudutusliemi, tarkista maku. Sulata liotetut liivatelehdet haudutusliemen joukkoon. Vuoraa terriinivuoka tuorekelmulla. Asettele kielet, paahdetut paprikat ja korvat kerroksittain vuokaan ja valele liivate-haudutusliemellä. Hyydytä terriini kylmässä ja viipaloit tarjolle.

Possunkorvat voivat olla saatavuudeltaan kiven alla, joten voit käyttää lisäksi seuraavia tuotteita:

- 2392 Atria Viljapossun Kassler Tryffeli n. 2,8 kg. Et tarvitse lihaan erillisiä mausteita. Puhdista kypsä liha rasvasta ja käytä terriiniin.
- 2400 Atria Possun Sisäfilee Naturell 5 x n. 500 g. Pintapaista, mausta ja kypsennä filee etukäteen. Paina kokonaisena terriinivuokaan, saat pomminvarman efektin aikaiseksi!

Muuta:

- 9416 Ridderheims Tante Juliette Puna-sipuli-Cumberlandkastike 6 x 220 g
- Gurmantti nokkospesto
- paahdettu sipulirouhe
- Gochujang majoneesi

Astiat ja välineet E. Ahlström: Baguette Gold -ruokahaarukka 20 cm / Pintinox, Baguette Gold -ruokalusikka 20 cm / Pintinox, Kivipestyt rst aterimet / Palace Martellato, Pintinox, Munakuppi jalallinen ø 5 cm / Contacto, Lautanen, Schönwald Purity, Tarjotin, American Metalcraft



Kuivaa ja tarvittaessa puhdista kielet ja korvat.



Laita pataan ja lisää mausteet, soija ja seesamiöljy, hauduta kypsäksi.



Kuori kielestä kalvo ja puhdista korvat.



Valmistele terriinivuoka. Kokoa terriini kerroksittain, hyydytä haudutusliemellä. Anna jäähtyä.



Viipaloit esille.



ATRIA — 120 VUOTTA MAAPALLOA, IHMISIÄ JA RUOKAA KUNNIOITTAEN

*Vuonna 2023 Atria juhlistaa suomalaisilta perheiltä 120 vuotta sitten alkanutta ruokamatkaansa, jonka resepti kestää tulevillekin sukupolville:
Hyvä ruoka — parempi mieli.*

Atrian ruokamatka alkaa Pohjois-Savon ja Etelä-Pohjanmaan tiloilta. Savolaiset talonpojat perustavat Kuopiossa vuonna 1903 ensimmäisen suomalaisen osuustoiminnallisen liha-alan yrityksen, Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnan. Se aloittaa pian myös lihanjalostajana, jonka makkaroitaa myydään Kuopion kauppahallissa. Pohjalaiset viljelijät puolestaan perustavat Seinäjoella vuonna 1914 Suomen merkittävimpiin osuusliikkeisiin kuuluneen Karjanmyyntiosuuskunta Itikan. Myös se aloittaa makkarin ja syltyn tekemisen niin, että ne löytyvät pian ostajansa myös oman maakunnan ulkopuolelta. Ruotsinkieliset juurensa Atria saa 1990-luvulla, kun perin-

teinen vuonna 1934 perustettu Osuuskunta Pohjanmaan Liha, Österbottens Kött tulee osaksi Atriaa.

Noista Atrian vankkoista juurista on 120 vuoden aikana kasvanut arvostettu ja menestyvä suomalainen ja pohjoiseurooppalainen ruokatalo. Meitä atrialaisia ruoka-alan osaajia on yhteensä jo noin 4 400 henkilöä Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa ja Virossa. Meitä yhdistää hyvän ruoan tekeminen kaikkiin ruokahetkiin – olemme mukana ihmisten arjessa ja juhlassa, elämän hetkissä. Tätä me haluamme tehdä tulevaisuudessakin. Siksi toimimme maapalloa, ihmisiä ja ruokaa kunnioittaen.

Kuva: Tuukka Kurmaja



Atria keskittää siipikarjatuotantonsa Nurmon tehtaalle

Atrian historian suurin investointi, siipikarjatuotannon laajennus Nurmon tuotantolaitoksen yhteyteen, etenee suunnitellussa aikataulussa ja budjetissa. Investoinnin myötä Atria Suomen siipikarjan tuotantokapasiteetti lisääntyy noin 40 prosenttia.



Kai Gyllström on nimitetty Atria Oyj:n toimitusjohtajaksi 1. kesäkuuta alkaen – Juha Gröhn jää eläkkeelle

Atrian pitkäaikainen toimitusjohtaja Juha Gröhn jää eläkkeelle 31.5.2023. Atria Oyj:n hallitus on nimittänyt KTM, MBA Kai Gyllströmin Atria-konsernin uudeksi toimitusjohtajaksi 1. kesäkuuta alkaen. Juha Gröhn jatkaa toimitusjohtajana eläkkeelle siirtymisensä saakka.

– Juha Gröhn on ollut Atrian palveluksessa vuodesta 1990 ja hänellä on takanaan merkittävä ura Atrian palveluksessa erilaisissa työtehtävissä. Arvostan sitä tapaa, jolla Atriassa on Juha Gröhnin johdolla tehty vaikeita päätöksiä ja viety yhtiötä eteenpäin yhdessä sovittuun suuntaan, sanoo Atrian hallituksen puheenjohtaja Seppo Paavola.

– Uuden toimitusjohtajan valinnassa kiinnitimme huomiota elintarvikealan osaamiseen ja vahvaan kansainväliseen kokemukseen, jota hänellä on työskentelystä Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa ja Saudi-Arabiassa. Kailla on kokemusta sekä vähittäiskaupan että foodservicen aloilta ja hän on työskennellyt pitkään viljelijöiden omistamassa organisaatiossa, sanoo Paavola.

– Jään hyvillä mielin tehtävästä vaiheesta, kun yhtiön toiminta ja taloudellinen tilanne on toimintaympäristö huomioiden vakaa. Olen kiitollinen kaikesta siitä yhteistyöstä ja sitoutumisesta, mikä on mahdollistanut menestymisemme niin kotimaassa kuin kansainvälisesti vuosien ajan. Atria on vuosien saatossa kasvanut johtavaksi pohjoiseurooppalaiseksi ruokataloksi, ja tätä kehitystä olen saanut olla yhdessä atrialaisten kanssa viemässä eteenpäin, sanoo Atrian eläkkeelle siirtyvä toimitusjohtaja Juha Gröhn.

Kuva: Gabriel Liljevall



Hyvän ruoan tekijäksi

Atrian kevään ja kesän työpaikkojen haku on auki. Meillä tehdään Suomen tunnetuimpia ruokatuotteita pihveistä pinaattilettuihin hyvällä fiiliksellä. Olet osa monipuolista ammattilaisten porukkaa.

Tarjoamme töitä sadoille tekijöille alkutalvesta pitkälle syksyyn. Meillä on useita tehtäviä tuotannossa, joissa sinun ei tarvitse olla valmis osaaja, me opastamme sinut työhön. Alan opinnot tai työkokemus ovat eduksi haettaessa tekniikan huolto- ja kunnossapitotehtäviin sekä henkilöstöravintoloihin.

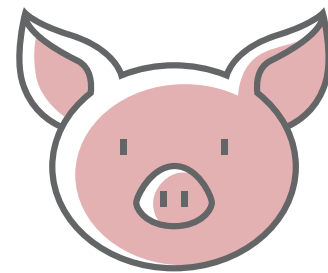
Tule mukaan tekemään laadukasta ja vastuullista suomalaista ruokaa paremman mielen ruokahetkiin!

atria.com/kesätyö



Materiaalitehokkuussitoumuksen toimilla pienennetään ympäristövaikutuksia

Atria liittyi ensimmäisten yritysten joukossa elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumukseen vuonna 2019 ja jatkaa sitoumustaan toimintakaudella 2022–2026. Sitoumus tähtää ympäristövaikutusten vähentämiseen ruoan valmistuksessa, jake- lussa ja kulutuksessa. Atria on sitoumuksessaan määrittänyt konkreettisia materiaa- litehokkuustoimia, joissa keskitytään sekä tuotantoprosessien materiaalitehokkuu- den että tuote- ja pakkausratkaisujen kehittämiseen. Atrian toimet tukevat toimialan yhteisiä tavoitteita. Atria pyrkii tehostamaan raaka-aineiden hyödyntämistä ja vähen- tää materiaali- ja ruokahävikkiä tuotteen kaikissa elinkaaren vaiheissa. Lisäksi Atria on sitoutunut edistämään kuluttajien tietoisuutta ruokahävikin vähentämisen keinoista.



Atria haluaa kaikki sikatilat antibiootti- vapaaseen tuotantoon

Atrian sikaketju on aloittanut siirtymisen kohti laajempaa antibioottivapaata tuotantoketjua lokakuussa 2022 avaamalla antibioottivapaan tuotannon kaikille Atrian sianlihan tuottajille. Konkreettisenä tavoitteena on, että kaikki Atrian sikatilat ovat laadukkaan antibioottivapaan tuotanto- muodon piirissä kolmen vuoden sisällä.

– Uudistuksella pyrimme vastaamaan entistä paremmin asiakkaiden, niin kulut- tajien kuin viennin, tarpeisiin. Vain vastaa- malla toimintaympäristön odotuksiin voi lihaketjumme menestyä, toteaa Atria Sika -ketjun johtaja **Jaakko Kohtala**.



Hiilensidontayhtiö Maanvaalija torjumaan ilmastonmuutosta ja vahvistamaan maatalouden kannattavuutta

Atrian tuottajaosuuskunnat Itikka osuuskunta ja Lihakunta ovat perustaneet yhtiön, Maanvaalija Oy:n, maa- ja metsätilojen hiilensidontan kaupallistamiseksi.

– Yritysten ja yhteisöjen asettamat hiilineutraaliustavoitteet edellyttävät merkittä- vien päästövähennysten lisäksi myös hiilidioksidin sidontaa ilmakehästä. Vapaaehtoi- ssa hiilikompensaatioissa on merkittävää liiketoimintapotentiaalia niin Suomessa kuin kansainvälisesti, kertoo perustetun yhtiön toimitusjohtaja **Risto Lahti**.

Yhtiön tavoitteena on tuoda markkinoille viimeisimpään tieteelliseen tietoon perustuvia, todennettuja ja auditoituja hiilensidontayksiköitä. Hiiltä luotettavasti sito- via toimenpiteitä on tarkoitus ottaa käyttöön suomalaisilla pelloilla ja metsissä. Yhtiön keskeinen tavoite on yhdistää hiiltä sitovat toimenpiteet aktiivisen ruuantuotannon ja metsätalouden kanssa.

Maanvaalijan tavoitteena on aloittaa hiilensidontaan liittyvien toimenpiteiden pilo- tointi yhdessä valikoitujen maatiilojen kanssa kasvukaudella 2023. Hiilensidontatuot- teiden kaupallinen tarjonta käynnistyy myöhemmin, ja tällöin tavoitteena on tarjota hiilensidontasopimuksia myös laajemmin suomalaisille maatalous- ja metsätalo- usyrittäjille.

Yhtiön yhteistyökumppaneina hankkeessa toimivat Climate Analytics Finland Oy (CAF) sekä KPMG Oy Ab.



Atria ostaa osake-enemmistön AB Korv-Görans Kebab Oy:stä

Atria Suomi Oy ostaa 51,0 % prosenttia AB Korv-Görans Kebab Oy:n osakkeista. Korv-Görans Kebab valmistaa pakastet- tuja lihatuotteita ja on Atrian pitkäaikainen yhteistyökumppani kotimaisesta raaka- aineesta valmistettujen kebablastujen, kypsien kanatuotteiden ja muiden liha- tuotteiden sopimusvalmistajana.

Atrian ilmastotavoitteille virallinen hyväksyntä Science Based Targets -aloitteelta

Atria on saanut Science Based Targets -aloitteelta (SBTi) virallisen hyväksynnän päästövähennystavoitteilleen. Tavoitteet perustuvat Pariisin ilmasopimukseen, ja ne pyrkivät rajoitta- maan maapallon lämpenemistä 1,5 asteeseen globaalisti.

SBTi:n hyväksymisissä tavoitteissa Atria sitoutuu vähentämään oman toimintansa (Scope 1 ja 2) kasvihuonekaasupäästöjä 42 prosentilla vuoteen 2030 mennessä vuoden 2020 tasosta. Scope 3:ssa tavoitteen piiriin kuuluvat ostettuihin tavaroihin, raaka-aineisiin ja palveluihin liittyvät päästöt. Atrian Scope 3 -päästöjen vähennystavoite on 20 prosenttia prosessoitua liha- tonnia kohden vuoteen 2030 mennessä.

Scope 1:n ja 2:n hiilidioksidipäästöjen vähentämisessä tär-

keintä on fossiilisten polttoaineiden korvaaminen uusiutuvalla energialla. Esimerkkejä Atrian toimenpiteistä ovat Atria Suo- men tuotantolaitoksilla tuulivoiman käyttöönotto ja aurin- koenergian käytön lisääminen, Atria Ruotsin fossiilisten polt- toaineiden korvaaminen biopohjaisilla polttoaineilla ja Atria Tanskan ja Viron uusiutuvan energian käytön lisääminen.

Atrian tuotteiden elinkaarenaikaiset ympäristövaikutukset painottuvat tuotteiden pääraaka-aineen eli lihan tuotantoon. Siksi alkutuotanto on avainasemassa Scope 3:en liittyvien päästöjen vähentämisessä. Olennaista on jatkaa ja syventää yhteistyötä lihantuottajien kanssa näiden tavoitteiden saavut- tamiseksi.

ENNEN & NYT / Gotler juhlii 60-vuotisjuhlavuottaan

Atria Gotler kinkkumakkara on Suomen suosituin leikkelemakkara. Atria Gotler on sianlihasta valmistettu lihaisa kinkkumak- kara, jossa kinkunpalat tuovat viipaleeseen makua ja ulkonäköä. Tänä vuonna juhli- taan Gotlerin 60-vuotisjuhlavuotta.

Juhlavuoden kunniaksi Atria on lansee- rannut kampanjan, jossa Gotler-rasian ostamalla saa ilmaiseksi 45 kuuntelupäivää BookBeat-sovelluksen Premium-paketilla. Gotler on esillä myös kirjailija Christian Rönnbackan Hautalehto -dekkarisarjan 10. osassa Kostajan merkki. Lue lisää dekkari- rista sivulta 6.



KOHTI VALOA

Kesän puutarhakausi on avattu. Jos tammikuussa puutarhakesää vielä suunniteltiin ja tiloja valmisteltiin, niin nyt kädet kaivetaan aidosti multaan. Kevätkylvöjä tehdään nimittäin kesämielellä jo helmikuusta alkaen. Jotta ensimmäiset pienet itse kasvatetut taimet voivat puskea ulos mullasta, on hyvä muistaa huomioida kasvinsiementen vaatima itämisaika, lämpötila ja valo.

Kylvökalerin ohjeilla ei yksikään taimi jää huomiotta:

- **Helmikuu:** chilit ja paprikat, latva-artisokka, munakoiso, jättisipuli ja juuriselleri
- **Maaliskuu:** kasvihuonetomaatti, purjo, okra, basilikat, timjamit, yrttiselleri
- **Huhtikuu:** keräsalaatti, (amerikan)jäävuorisalaatti, pinaatti, kaalit, avomaantomaatit, kasvihuonekurkku, melonit, laventeli
- **Toukokuu:** avomaankurkku, kesä- ja talvikurpitsat, ruusu-papu, kiinankaali

Lähde: Hyvätykasviyhdistys.fi

Kuva: Urspash

Teksti: Saara Ignatius, kuva: Juho Paavola

"ATRIA ON AALLON-HARJALLA"

Jussi Reinikka on Atria-konkari, mutta Atria Foodservicen kehityspäällikkönä tuore kasvo, hän aloitti pestin marraskuussa 2022. Aiemmin hän on tehnyt pitkän uran kokkina.



– Aloitin Nurmon pääkeittiöllä vuonna 2008. Lisäksi olen työskennellyt Atrian kehitysprojekteissa satunnaisesti, messuilla ja vastannut joidenkin niiden Atrian osastoista, olen myös sijaistanut tätä samaista tehtävää vuonna 2015. Viime vuodet työskentelin muualla, mutta palasin takaisin mielestäni maailman parhaimmalle työnantajalle, Reinikka kertoo.

Reinikan mukaan foodservice-alalla on menty valtavasti eteenpäin viime aikoina, kuten koko Atria-konsernissa.

– Niin kuin jokaisen kansainvälisen organisaation, Atriankin on täytynyt kehittyä – ja sen kyllä huomaa. Esimerkiksi koulutusratkaisut ovat entistä yksilöllisempiä ja asiakkaiden erilaiset tarpeet otetaan huomioon hienosti, hän huomauttaa.

– Kun ympärillä tapahtuu asioita, joihin ei voi varautua, vaaditaan nopeaa muutostykyä. Atria on isona ruokatalona pystynyt muokkautumaan uusiin tilanteisiin äärimmäisen ketterästi, Reinikka sanoo.

Reinikan mukaan siinä on edesauttanut se, että Atrialla on motivoitunut henkilöstö ja ote, jossa pyritään pysymään koko ajan aallon harjalla.

– Meillä on myös huippulaadukkaat tuotteet ja pitkälle viety tuotekehitys. Valmisteilla oleva uusi siipikarjatehdas on osoitus siitä, että haluamme investoida isosti tulevaisuuden asiakastarpeisiin, hän huomauttaa.

Kun puhutaan Atrian tuottamasta lisäarvosta asiakkaille, on Reinikalla selvä vastaus: kotimaisuus!

– On aivan parasta, että Atria-brändin tuotteet ovat 100-prosenttisesti kotimaisia. Kun tietää mitä myy, voi seistä 100-prosenttisesti asian takana. Arvostan puhtaiden ja kotimaisten raaka-aineiden hyödyntämistä ja tämän ilosanoman edistäminen on minulle tärkeää.

Foodservice-kehityspäällikön roolissa Reinikka kokee tärkeäksi hioa yhdessä asiakkaiden kanssa ammattikeittäihin parhaimpia mahdollisia ratkaisuja.

– Tehtävämme on tuottaa ratkaisuja ja toimintamalleja, jotka helpottavat ja kehittävät asiakkaiden omaa työtä ja prosesseja. Esimerkiksi nyt akuutti kysymys on, miten sähkökatkojen aikana toimitaan? Siinä kylmävalmistuksen hienous on edukseen, Reinikka konkretisoi.

Reinikka nauttii kasvokkainkohtaamisista asiakkaiden kanssa.

– Pidän paljon ruokakoulutuksia, kuten uutuustuotteiden esittelyjä, samalla tulee keskusteltua ruoka-alasta muiden kanssa ja jaettua kokemuksia. On upeaa, kun saa luoda asiakkaalle oivalluksia ja ahaa-elämyksiä heidän arkeansa helpottamaan. Näistä keskusteluista saa vinkejä myös omaan työhön, hän iloitsee.

Reinikka pitää myös tärkeänä oman osaamisensa kehittämistä. Kotikeittiössä hän on rohkea kokeilija ja syö myös itse paljon ulkona inspiraatiota saadakseen. – Luovuuden ylläpitäminen on tärkeää, hän sanoo.

Atrialla parasta on Reinikan mukaan se, että Atria on yksi jättimäisen iso tiimi.

– Täällä vallitsee me-henki, eikä kukaan tee yksin asioita. Meillä on monipuolisia huippuosajia. Aina löytyy joku, joka voi tietää tai osaa, menitpä sitten mihin tahansa osastolle.

LISÄÄ MAKUA VUOLAISEMALLA



Atria Vuolut ovat mureita ja maukkaita fileestä vuoltuja viipaleita. Näppäriä kaikkeen kokkailuun, salaattiin, pizzaan tai pastaan. Herkullista myös sellaisenaan ja leivän päällä. Viisi makua suomalaisesta lihasta, kuvassa kanafileet Fajitas, Pehmeä savu sekä Mustapippuri. Rasia vain auki ja nauttimaan.

Atria[®]

PERHETILOILTA VUODESTA 1903