



© MAPAX er et registrert varemerke i The Linde Group.

Seniori Aterias mat har lang holdbarhet, men ser ut og smaker som om den er nylaget

Naantali Senior Ateria Oy pakker så mange som 14 000 måltider og desserter på en uke, og disse leveres til måltidstjeneste-kunder rundt omkring i Finland. I tillegg til å forlenge lagringstiden, forbedrer bruken av beskyttelsesgasser (beskyttende gasser) kvalitet, kostnadseffektivitet og leveringssikkerhet, sier administrerende direktør Lassi Nurmela.

– Egentlig er det ganske utrolig - selv om maten er blitt lagret i en lengre periode (1 + 9 24-timersperioder), ser den ut og smaker som om den ble tilberedt for et øyeblikk siden. Det er utrolig hvor mye beskyttelsesgassene påvirker produktets holdbarhet og kvalitet, sier Seniori Aterias konsernsjef Lassi Nurmela.

Seniori Ateria er en liten, men voksende virksomhet i Naantali og sysselsetter i dag 15-17 personer. Selskapet tilbereder og leverer ferdiglagede matporsjoner til måltidstjeneste-kunder i byer og kommuner der slike tjenester har blitt utkontraktert. I løpet av en uke transporterer Seniori Ateria 10 000 - 14 000 måltider og desserter rundt i Finland, for eksempel så langt som til Österbotten.

“Bruken av beskyttelsesgasser er virkelig kostnadseffektiv”

Seniori Aterias matporsjoner er utarbeidet etter “Cook & Chill”-metoden, der maten blir tilberedt og deretter lynfrosset i to timer ved -4 til -8 °C, pakket med en blanding av karbondioksid og nitrogen og forseglet med en kondensfri antidugg-film.

Ifølge Nurmela har mat tilberedt etter “Cook & Chill”-metoden en smak nær ekte hjemmelaget mat. Metoden kombinert med beskyttende gasser garanterer en god holdbarhet.

– Vår egen kvalitetskontroll er nøyaktig, og ansvaret for tilberedning og matlaging er fortsatt vårt, forteller Nurmela. Dermed er vi i stand til å sikre at maten beholder sin gode smak og forblir trygg å spise til sin “best før”-dato.

Hvordan har bedriften din hatt nytte av å bruke beskyttende gasser?

– Beskyttende gasser forlenger holdbarheten til fersk mat, slik at fett ikke oksiderer og mikrober ikke er i stand til å vokse. Leveringssikkerheten er også bedre fordi maten kan tilberedes på forhånd, og dette gir også kunden tid til frysing (kjøling) og transport, sier Nurmela.

Med tanke på pålitelighet både når det gjelder levering og kvalitetsfaktorer, er bruk av beskyttende gasser virkelig kostnadseffektiv etter Lassi Nurmelas mening.

– Matproduksjonen er ikke så hektisk og kvaliteten og holdbarheten forbedres, ramser Nurmela opp.

Når det gjelder smaken er kundenes fordommer forduftet.

Før de har smakt på maten kan kundene være ganske kritiske og mange foretrekker mat som er tilberedt lokalt. Når kundene har smakt maten og blitt kjent med konseptet, har de merket seg at maten er hjemmelaget finsk kvalitetsmat. Nurmela legger til at selskapet tilbereder alle retter individuelt og med omhu. Seniori Ateria er også i stand til å ta hensyn til spesielle dietter.

Opprinnelig hadde Lassi Nurmela også de samme fordommene som kundene – først syntes han at beskyttende gass fikk ham til å tenke på den dårlige lukten av kjøttboller pakket i gass. Men ifølge Nurmela er den lukten det gjelder mer relatert til oppskriften.

– Lukt og smak er ikke forbundet med beskyttelsesgassen i det hele tatt. “Disse gassene inneholder de samme elementene som den luften vi puster inn. Derfor trenger våre produkter ikke frigi noen klimautslipp”, ler Nurmela.

Beskyttelsesgasser er en viktig del av produksjonen

Lassi Nurmela er tilfreds med AGAs MAPAX® -løsning og uttaler at beskyttende gasser er en viktig del av Seniori Aterias produksjon. AGA leverer en beskyttende gassblanding til Seniori Ateria, den består av karbondioksid og nitrogen, som selskapet tilføres pakninger med matvarer ved hjelp av fire gasspakkemaskiner. Seniori Ateria har også prøvd andre gassleverandører, men har vært fast kunde hos AGA siden 2008.

Seniori Ateria opererer som måltidstjeneste, håndterer logistikk og tilbyr sine kunder å bruke et tilpasset informasjonssystem.

Les mer:

www.senioriaateria.fi
iq.aga.no/MAPAX_info

For mer informasjon:

Lassi Nurmela, administrerende direktør, Seniori Ateria Oy

Tlf.: +358 44 342 7557

e-postadresse: lassi.nurmela@senioriaateria.fi

Frank Austad, AGA

Tlf.: +49 971 93 781

e-postadresse: frank.austad@no.aga.com

