



© MAPAX är The Linde Groups registrerade varumärke.

# Seniori Aterias mat håller längre men ser ut och smakar som nylagad mat

Seniori Ateria Oy från Nådendal packar per vecka upp till 14 000 måltider och efterrätter som sedan levereras till hemtjänstklinter runtom i Finland. Förutom förlängd hållbarhet förbättrar skyddsgasen även kvaliteten, kostnadseffektiviteten och leveransgarantin, säger vd Lassi Nurmela.

– Det är fascinerande att samtidigt som maten håller längre (11 dygn), ser den ut och smakar som om den är nylagad. Det är otroligt hur skyddsgaserna säkerställer hållbarhet och kvalitet, säger Seniori Aterias vd Lassi Nurmela.

Seniori Ateria är ett litet men växande företag från Nådendal som för tillfället har 15-17 anställda. Företaget producerar och levererar färdiga måltidsportioner till hemtjänstens klienter i städer och kommuner där måltidstjänsterna har lagts ut på entreprenad. Under en vecka transporterar Seniori Ateria 10 000-14 000 måltider och efterrätter till orter runtom i Finland, ända upp till Österbotten.

## ”Användning av skyddsgaser är verkligen lönsamt”

Seniori Aterias matportioner produceras med cook & chill-metoden, där maten tillreds och sedan kyls ner i två timmar till mellan -4 och -8 °C, förpackas i en gasmix av koldioxid och kväve

Enligt Nurmela kommer man med cook & chill-metoden närmast den smak som hemlagad mat har efter tillredning. Denna metod i kombination med skyddsgaser garanterar en bra hållbarhet.

Vår interna kontroll är noggrann och ansvaret för produktionen och tillredningen ligger på oss, berättar Nurmela. På så sätt kan vi garantera att maten hålls god och säker till bäst före-datumet.

Hur har ert företag gynnats av användningen av skyddsgaser?

– Skyddsgaserna förlänger matens hållbarhet genom att fetterna inte härsknar och mikroberna inte börjar växa. Leveransgarantin uppfylls lättare när maten kan produceras på förhand och det dessutom finns spelrum kvar för kunden när det kommer till inpackning och transport, säger Nurmela.

När det gäller leveransgaranti och kvalitetsfaktorer är användning av skyddsgaser mycket lönsamt enligt Lassi Nurmela.

– Tillredningen av maten blir inte så hektisk, kvaliteten säkras och hållbarheten förlängs, säger Nurmela.

# Kundernas fördomar försvinner när de smakar maten

Kunderna kan vara väldigt kritiska innan de smakar på maten: många skulle hellre vilja ha närproducerad mat. Men när kunderna smakat på maten och bekantat sig med konceptet märker de ändå att maten är finländsk husmanskost av hög kvalitet, säger Nurmela och tillägger att företaget tillreder all mat enskilt och med största omsorg. Seniori Ateria kan även leverera specialdieter.

Till en början hade Lassi Nurmela samma fördomar som kunderna – det första han tänkte på när han hörde skyddsgasförpackning var illaluktande köttbullar. Men den lukten har egentligen att göra mer med receptet, säger Nurmela.

– Skyddsgaserna avsöndrar inga lukter eller smaker. De innehåller samma ämnen som luften vi andas. Våra produkter avger alltså inga växthusgaser, skrattar Nurmela.

## Skyddsgaserna är en viktig del i produktionen

Lassi Nurmela är nöjd med AGAs lösning med MAPAX® och konstaterar att skyddsgaserna är en väsentlig del i Seniori Aterias produktion. AGA levererar en skyddsgasblandning som består av koldioxid och kväve, som Seniori Aterias sedan tillsätter i maten med hjälp av fyra gasförpackningsmaskiner. Seniori Ateria har även prövat andra gasleverantörer men varit AGAs kund sedan 2008.

Seniori Ateria sköter måltidstjänsten och logistiken samt erbjuder ett skräddarsytt datasystem åt kunderna.

### Läs mera på:

[www.senioriateria.fi](http://www.senioriateria.fi)

[iq.aga.se/MAPAX\\_info](http://iq.aga.se/MAPAX_info)

### För mer information:

**Lassi Nurmela, vd, Seniori Ateria Oy**

Tel. +358 44 342 7557

E-post: [lassi.nurmela@senioriateria.fi](mailto:lassi.nurmela@senioriateria.fi)

**Ritva Poutanen, Key Account Manager, Oy AGA Ab**

Tel. +358 40 010 0008

E-post: [ritva.poutanen@fi.aga.com](mailto:ritva.poutanen@fi.aga.com)

