



© MAPAX er et registreret varemærke under The Linde Group.

Maden fra Seniori Ateria har længere holdbarhed, smager og ser ud som nylavet

Ugentligt pakker Seniori Ateria Oy fra Naantali hele 14.000 måltider og desserter, som bringes ud til madservicens kunder overalt i Finland. Ud over længere holdbarhedstid forbedrer brugen af pakning i beskyttende atmosfære kvaliteten, omkostningseffektiviteten og leveringssikkerheden, siger administrerende direktør Lassi Nurmela.

– Det er i og for sig ganske forbausende, at når maden har længere holdbarhed (1+9 døgn), ser den frisk ud og smager som nylavet. Det er utroligt, hvordan beskyttende atmosfære kan påvirke holdbarhed og kvalitet, siger Seniori Aterias administrerende direktør, Lassi Nurmela.

Seniori Ateria er en lille men voksende virksomhed i Naantali. Den beskæftiger i dag 15–17 personer. Virksomheden fremstiller og udbringer færdige måltider til madservicens kunder i de kommuner, hvor madservicen er outsourcet. I løbet af én uge udbringer Seniori Ateria 10. 000–14.000 måltider og desserter til hele Finland.

“Det er yderst rentabelt at anvende beskyttende atmosfære”

Måltiderne hos Seniori Ateria fremstilles efter cook&chill-metoden, hvor maden fremstilles og derefter hurtigt nedfryses i to timer ved minus otte eller fire grader, pakkes i kuldioxid/kvælstof-blandingen og emballeres lufttæt i dugfri antifog-film.

Nurmela mener, at mad fremstillet efter cook&chill-metoden smager næsten som hjemmelavet mad. Denne metode kombineret med pakning i beskyttende atmosfære garanterer en god holdbarhed.

– Vores egen kvalitetskontrol er omhyggelig og vi er ansvarlige for både forberedelse og tilberedning, fortæller Nurmela. Således kan vi garantere, at maden er holdbar og trygt kan spises indtil “bedst før”-datoen.

Hvilken nytte har jeres virksomhed haft af brugen af pakning i beskyttende atmosfære?

– Beskyttende atmosfære forlænger holdbarheden af frisklavet mad, så fedt ikke kan oxidere eller mikrober kan dannes. Leveringssikkerheden forbedres, fordi måltider kan fremstilles forud og kunden får også tid til nedfrysning (køling) og transport, siger Nurmela.

Hvad angår leveringssikkerhed og faktorer, der har indflydelse på kvaliteten, er brugen af pakning i beskyttende atmosfære virkelig rentabel ifølge Lassi Nurmela.

– Produktionsprocessen for mad bliver også mindre hektisk, kvaliteten forbedres og holdbarheden forlænges, tilføjer Nurmela.

Kundernes fordomme forsvinder med smagning

Kundernes indstilling før smagning kan være ret kritisk: mange vil hellere have mad, som er fremstillet i nærheden. Når kunderne har smagt maden og sat sig ind i konceptet, opdager de alligevel, at maden er finsk hjemmemad af høj kvalitet, fortæller Nurmela og tilføjer, at virksomheden fremstiller alle måltider individuelt og med omhu. Seniori Ateria kan også tage hensyn til specielle diæter.

I begyndelsen havde Lassi Nurmela samme slags fordomme som kunden – angående beskyttende atmosfære huskede han først ildelugtende frikadeller, pakket i gas. Men den pågældende lugt skyldes ifølge Nurmela først og fremmest opskrifterne.

– Beskyttende atmosfære har ingen lugt eller smag. Den består af samme materialer som luften, som vi ånder. Vores produkter frigiver ingen drivhusgasser, siger Nurmela og griner.

Beskyttende atmosfære er en del af produktionen

Lassi Nurmela er tilfreds med AGA's MAPAX® løsning og konstaterer, at beskyttende atmosfære udgør en del af Seniori Aterias produktion. AGA leverer en beskyttende gasblanding, der består af kuldioxid og kvælstof og som virksomheden tilføjer måltiderne ved hjælp af fire gasemballeringsmaskiner. Seniori Ateria har også prøvet andre gasleverandører, men har siden 2008 været en trofast kunde hos AGA.

Seniori Ateria driver madservice, sørger for logistikken og tilbyder også et skræddersyet IT-system til sine kunder.

Læs mere:

www.senioriateria.fi
ig.aga.dk/MAPAX_info

Yderligere oplysninger:

Lassi Nurmela, administrerende direktør, Seniori Ateria Oy

Tlf. 044 342 7557

E-mail: lassi.nurmela@senioriateria.fi

Ritva Poutanen, kernekundechef, Oy AGA Ab

Tlf. 0400100008

E-mail: ritva.poutanen@fi.aga.com

