



© MAPAX on Linde Groupi registreeritud kaubamärk

Seniori Ateria toit säilib kauem, kuid näeb välja ja maitseb justkui värskelt valmistatud

Naantali ettevõtte Seniori Ateria Oy pakendab igal nädalal kuni 14 000 einet ja magustoitu, mis tarnitakse klientidele üle terve Soome. Tegevjuht Lassi Nurmela kinnitab, et lisaks pikemale säilivusajale tõstab toidugaaside kasutamine ka toodete kvaliteeti, kulutõhusust ja tarnekindlust.

– Tegelikult on üsna imeline, et kuigi toit säilib kauem (1+9 päeva), näeb see endiselt välja ja maitseb justkui värskelt valmistatud. Seniori Ateria tegevjuht Lassi Nurmela sõnul on toidugaaside mõju toote säilivusajale ja kvaliteedile lausa uskumatu.

Seniori Ateria on väike ja kiiresti kasvav Naantali ettevõtte, kus täna töötab 15–17 inimest. Ettevõtte valmistab ja tarnib valmislootud kodusel hooldusel klientidele linnades ja omavalitsustes, kus teenust sisse ostetakse. Seniori Ateria tarnib nädalas presidendi suvekoduks olevast linnast 10 000–14 000 einet ja magustoitu üle terve Soome.

„Toidugaaside kasutamine tasub tõesti ära“

Seniori Ateria eined valmistatakse cook&chill meetodil – toit jahutatakse kahe tunni jooksul pärast valmistamist alla kahe või viie kraadini, pakendatakse süsihappegaasi ja lämmastiku gaasisegusse ja suletakse udukindla antifog kilega.

Nurmela sõnul annab cook&chill meetod kodutoidule lähima võimaliku maitse, täpselt sellise nagu valmistamise hetkel. Koos toidugaasidega tagab meetod ka hea säilivuse.

Nurmela kinnitab ühtlasi, et ettevõttesisene kvaliteedikontroll on range ja vastutus tootmise ning küpsetamise eest jääb neile. Sedasi tagatakse toidu hea ja ohutu säilimine kuni säilivustähtajani.

Kuidas teie ettevõtte toidugaasidest kasu saanud on?

Lassi Nurmela hinnangul tõestab suurem tarnekindlus ja kvaliteedikasv toidugaaside selget tasuvust.

„Toidugaasid pikendavad toortoidu säilivust sedasi, et rasvad ei oksüdeeru ja mikroobid ei saa kasvada. Tarnekindlus paraneb, sest eined saab valmistada pikema ajavaruga sedasi, et ka kliendile jääb pakendamiseks ja transpordiks piisav ajavaru. Einete tootmine sujub samuti rahulikumalt, kvaliteet tõuseb ja säilivusaeg pikeneb,“ selgitab Nurmela.

Klientide eelarvamused kaovad maitsemisel

Enne maitstmist võivad kliendid olla üsna kriitilised. Paljud neist eelistaksid lähemal valmistatud toitu. Nurmela kinnitab, et pärast maitstmist ja kontseptsiooniga tutvumist märkavad nad aga, et toit on kvaliteetne Soomes valmistatud kodutoit ja rõhutab, et ettevõtte valmistab kõik eined ükshaaval ja hoolikalt. Seniori Ateria arvestab ka tootumisalaste erinõuetega.

Algselt oli Lassi Nurmela sama skeptiline kui kliendid. Toidugaasidega seoses meenusid esimesena pakendatud ja halvalõhnalised lihapallid. Nurmela sõnul tuleneb see lõhn aga tegelikult toote enda koostisest.

Toidugaasid on lõhna- ja maitsevabad. Need on sarnase koostisega kui meie sissehingatav õhk. Nurmela viskab isegi nalja, et seetõttu on nende tooted ka keskkonnasõbralikud.

Toidugaasid on oluline osa tootmisprotsessist

Lassi Nurmela on AGA MAPAX® lahendusega rahul ja tõdeb, et toidugaasid on oluliseks osaks Seniori Ateria tootmisprotsessist. AGA tarnib ettevõttele süsihappegaasist ja lämmastikust koosneva toidugaasisegu, mille ettevõtte lisab einetele spetsiaalse gaaspakendamise masinaga. Ettevõtte on katsetanud ka teiste gaasitarbijatega aga on alates 2008. aastast jäänud AGA kliendiks.

Seniori Ateria on toitlustaja, tegeleb logistikaga ja annab klientidele juurdepääsu ka spetsiaalselt kohandatud infosüsteemile.

Loe lisa:

www.senioriaateria.fi
ig.aga.ee/MAPAX_info

Lisainformatsioon:

Lassi Nurmela, tegevjuht, Seniori Ateria Oy

Tel: +358 44 342 75 57

E-post: lassi.nurmela@senioriaateria.fi

Ritva Poutanen, võtmeklientide müügijuht, Oy AGA Ab

Tel: +358 40 010 00 08

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

