



© MAPAX ir The Linde Group registruota preču žymė.

Seniori Ateria maistas išsilaiko ilgiau, tačiau būna šviežias ir skonis – lyg ką tik paruošto

„Seniori Ateria Oy Nantolio mieste per savaitę supakuoja iki 14 000 patiekalų ir desertų, kurie pristatomi klientams į namus visoje Suomijoje. Be ilgesnio galiojimo termino apsauginių dujų naudojimas gerina kokybę, išlaidų efektyvumą ir tiekimo saugumą,“ – tvirtina vykdomasis direktorius Lassi Nurmela.

„Tiesą sakant, išties stebina tai, kad net jei maistas galioja ilgiau (1+9 dienos), jis atrodo šviežias ir skonis – kaip ką tik pagaminus. Neįtikėtina, kaip apsauginės dujos daro įtaką produkto galiojimui ir kokybei,“ – sako Seniori Ateria vykdomasis direktorius Lassi Nurmela.

Seniori Ateria yra nedidelė, bet auganti įmonė Nantolio mieste, kurioje šiuo metu dirba 15-17 žmonių. Bendrovė gamina ir tiekia paruoštą maistą klientams į namus visoje Suomijoje. Per vieną savaitę Seniori Ateria išveža 10 000 – 14 000 patiekalų ir desertų porcijų po visą Suomiją, net į Pohjanmaa.

„Apsaugines dujas išties verta naudoti“

Seniori Ateria maistas ruošiamas cook & chill metodu, pagal kurį maistas gaminamas ir tada greitai per dvi valandas atvėsina iki aštuonių arba iki keturių laipsnių, supakuojamas anglies dioksido-azoto mišinyje ir supakuojama į plėvelę su antifog efektu.

Pasak Nurmelos, cook & chill metodu paruoštas maistas labiausiai primena autentišką naminį maistą, todėl jo skonis yra lyg ką tik pagaminto. Šis metodas kartu su apsauginėmis dujomis užtikrina ilgą galiojimo laiką.

„Mes esame atsakingi už maisto galiojimo laiką ir jo kokybę, todėl mes griežtai kontroliuojame visą gamybos procesą,“ – sako Nurmela. Taip mes galime užtikrinti, kad maistas iki galiojimo datos pabaigos išliks geras ir saugus.

Kokia naudą gauna jūsų įmonė naudodama apsaugines dujas?

„Dėl to, kad apsauginėse dujose riebalai negali oksiduotis, o mikroorganizmai negali dauginti, jos ženkliai pratęsia šviežio maisto galiojimo laiką. Tiekimo saugumas ir toliau bus geriausias, nes maistą galima paruošti iš anksto, ir klientui nereikia sukti galvos dėl pakavimo ir gabenimo,“ – sako Nurmela.

Dėl tiekimo saugumo ir kokybinių aspektų, apsaugines dujas, Lasi Nurmelos nuomone, išties verta naudoti.

„Patiekalų gamyba taip pat nėra karštligiška, kokybė gerėja ir pailgėja galiojimo laikas,“ – vardija Nurmela.

Išankstinės klientų nuostatos išsisklaido ragaujant

„Klientų nuostatos prieš degustaciją gali būti gan kritiškos – daugelis norėtų ką tik pagaminto maisto. Kai klientai paragauja maisto ir susipažįsta su koncepcija, jie vis dėlto sutinka, kad maistas yra aukštos kokybės – naminis maistas,“ – sako Nurmela, ir priduria, kad įmonė gamina visus patiekalus individualiai ir su meile. Seniori Ateria taip pat atsižvelgia ir į specialias dietas.

Iš pradžių Lassi Nurmela taip pat turėjo tokių pačių išankstinių nuostatų, kaip klientai – pirmiausia apsauginės dujos asocijavosi su blogo kvapo kukuliais, tačiau toks kvapas, anot Nurmelos, labiau susijęs su receptūra.

„Apsauginės dujos nesuteikia kvapų ar skonių. Jų sudėtis tokia pati kaip oro, kuriuo kvėpuojame. Taigi mūsų produktai neišskiria jokių šiltnamio efektą sukeliančių dujų,“ – juokauja Nurmela.

Apsauginės dujos yra neatskiriama gamybos dalis

Lassi Nurmela yra patenkintas AGA MAPAX® sprendimu ir tvirtina, kad apsauginės dujos yra neatskiriama Seniori Ateria gamybos dalis. AGA tiekia Seniori Ateria anglies dioksido ir azoto apsauginių dujų mišinį, kuriame įmonė pakuoja maistą. Seniori Ateria išbandė ir kitus dujų tiekėjus, tačiau liko AGA klientu nuo 2008 m.

Seniori Ateria teikia maisto tiekimo paslaugas, rūpinasi logistika ir taip pat siūlo savo klientų poreikiams pritaikytą informacinę sistemą.

Taip pat skaitykite:

www.senioriateria.fi
iq.aga.lt/MAPAX_info

Papildoma informacija:

Lassi Nurmela, vykdomasis direktorius, Seniori Ateria Oy

Tel. +358 44 342 7557

El. paštas: lassi.nurmela@senioriateria.fi

Ritva Poutanen, svarbių klientų skyriaus vadovė, Oy AGA Ab

Tel. +358 40 010 0008

El. paštas: ritva.poutanen@fi.aga.com

