



© MAPAX ir The Linde Group reģistrēta preču zīme.

Seniori Ateria ēdieni ir ilgāk glabājami, bet izskatās un garšo kā tikko pagatavoti

Nāntali pilsētā izvietotais uzņēmums Seniori Ateria Oy nedēļā iepakoj pat 14 000 ēdienu un saldo ēdienu porciju, kas tiek piegādātas mājas aprūpes pakalpojuma klientiem visā Somijā. – Aizsargatmosfēras izmantošana ne tikai pagarina ēdiena glabāšanas termiņu, bet arī uzlabo kvalitāti, rentabilitāti un piegādes drošību – norāda izpilddirektors Lasi Nurmela (Lassi Nurmela).

– Patiesību sakot, ir diezgan pārsteidzoši, ka lai arī ēdiens ir uzglabājams ilgāk (1+9 diennaktis), tas izskatās un garšo, gluži kā būtu tikko pagatavots. Ir neticami, cik lielā mērā aizsargatmosfēra ietekmē produkta uzglabāšanos un kvalitāti, – saka Seniori Ateria izpilddirektors Lassi Nurmela.

Seniori Ateria ir neliels, taču augošs Nāntali pilsētā bāzēts uzņēmums, kurā šobrīd strādā 15–17 darbinieki. Uzņēmums gatavo un piegādā gatavas ēdiena porcijas mājas aprūpes pakalpojuma klientiem, aptverot pilsētas un pašvaldības, kurās ēdienu piegāde uz mājām ir ārpalpojums. Vienas nedēļas laikā Seniori Ateria no Somijas prezidenta vasaras rezidences pilsētas uz daudzām Somijas vietām, t.sk. Pohjanmā reģionu, aizved 10 000–14 000 ēdienu un saldo ēdienu porciju.

“Aizsargatmosfēru izmantošana ir patiešām izdevīga”

Seniori Ateria ēdiena porcijas pagatavo, izmantojot cook&chill metodi, atbilstoši kurai ēdienu vispirms pagatavo, un pēc tam ātri, divu stundu laikā, atdzesē līdz temperatūrai, kas zemāka par astoņiem vai četriem grādiem, un ar nenorasojošu antifog plēvi iepakoj oglekļa dioksīda un slāpekļa maisījuma atmosfērā.

Saskaņā ar Nurmela teikto, ar cook&chill metodi pagatavota ēdiena garša ir tuva īsta, mājās pagatavota ēdiena garšai, tātad, ēdiens garšo pēc tikko kā pagatavota ēdiena. Minētā metode kopā ar aizsargatmosfēras izmantošanu nodrošina ēdiena uzglabāšanos.

– Mūsu pašu īstenotā kontrole ir precīza, mēs esam atbildīgi par pagatavošanu un nogatavināšanu, – stāsta Nurmela. – Tā mēs spējam nodrošināt, ka ēdiens līdz pat tā derīguma termiņa beigām saglabājas kvalitatīvs un drošs.

– Ko Jūsu uzņēmums ir ieguvis, pateicoties aizsargatmosfēras izmantošanai?

– Aizsargatmosfēra, novēršot tauku oksidēšanos un mikroorganismu attīstību, pagarina svaigi pagatavoto ēdiena uzglabāšanas termiņu. Uzlabojas arī piegādes drošība, jo ēdienus iespējams pagatavot savlaicīgi, un vēl paliek laiks arī iepakojšanai un transportam, – stāsta Nurmela.

No piegādes drošības un kvalitātes faktoru aspekta raugoties, aizsargatmosfēru izmantošana, pēc Lassi Nurmelas domām, ir patiešām izdevīga.

– Ēdiena pagatavošanā samazinās steiga, kvalitāte uzlabojas un glabāšanas termiņš pagarinās, – Nurmela uzskaita.

Klientu aizspriedumi izplēnē pagaršojot

Klientu sākotnējā nostāja pirms pagaršošanas var būt diezgan kritiska, daudzi dotu priekšroku kaut kur tuvumā gatavotam ēdienam. – Kad klienti ir pagaršējuši ēdienu un iepazīnušies ar koncepciju, viņi tomēr pamana, ka ēdiens ir patiešām kvalitatīvs un atbilst somu izpratnei par mājās pagatavotu ēdienu, – stāsta Nurmela, un piebilst, – Uzņēmums visus ēdienus gatavo individuāli un ar lielu rūpību. Seniori Ateria spēj nodrošināt arī specializēta uztura ēdienu sagatavošanu.

Sākotnēji ar Lasi Nurmelam bija tādi paši aizspriedumi, kā viņa klientiem – dzirdot par aizsargatmosfēru, vispirms prātā iešāvās aizsargatmosfērā iepakotas, slikti smaržojošas gaļas bumbiņas. Taču šis aromāts, kā to apgalvo Nurmela, vairāk ir atkarīgs no receptes.

– Aizsargatmosfēra ēdienā nerada nekādus aromātus vai garšas. Tās sastāvā ir tās pašas sastāvdaļas, kādas ir gaisā, kuru elpojam. No mūsu produktiem neizdalās arī nekādi siltumnīcas efektu radoši izmeši, – smejas Nurmela.

Aizsargatmosfēru izmantošana ir būtiska ražošanas sastāvdaļa

Lasi Nurmela ir apmierināts ar AGA piedāvāto MAPAX® risinājumu un norāda, ka aizsargatmosfēras izmantošana ieņem būtisku vietu Seniori Aterian ražošanā. AGA uzņēmumam Seniori Ateria piegādā no oglekļa dioksīda un slāpekļa maisījuma sastāvošu

aizsargatmosfēru, kuru uzņēmumā pievieno ēdienam, izmantojot četras iepakšanas mašīnas, kas paredzētas ēdienu iepakšanai aizsargatmosfērā. Seniori Ateria ir izmēģinājis arī citus aizsargatmosfēras piegādātājus, taču jau kopš 2008. gada joprojām ir AGA klients.

Seniori Ateria sniedz ēdienu pagatavošanas pakalpojumus, nodrošina loģistiku un piedāvā arī klientu vajadzībām pielāgotu informācijas sistēmu.

Lasīt vairāk:

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

Plašāka informācija:

Lasi Nurmela (Lassi Nurmela), izpilddirektors, Seniori Ateria Oy

Tālr.: +358 44 342 7557

e-pasts: lassi.nurmela@senioriateria.fi

Ritva Poutanena (Ritva Poutanen), lielo klientu apkalpošanas vadītāja, Oy AGA Ab

Tālr.: +358 40 010 0008

e-pasts: ritva.poutanena@fi.aga.com

