



© MAPAX on Linde Groupin rekisteröity tavaramerkki.

Seniori Aterian ruoka säilyy pidempään mutta näyttää ja maistuu juuri valmistetulta

Naantalilainen Seniori Ateria Oy pakkaa viikossa jopa 14 000 aterialla ja jälkiruokaa, jotka toimitetaan kotipalvelun asiakkaille ympäri Suomea. Pidemmän säilyvyysajan lisäksi suojakaasujen käyttö parantaa laatua, kustannustehokkuutta ja toimitusvarmuutta, toteaa toimitusjohtaja Lassi Nurmela.

– Oikeastaan se on aika hämmästyttävääkin, että vaikka ruoka säilyy pidempään (2+9 vrk), se näyttää ja maistuu heti sitten valmistetulta. Se on uskomatonta, miten suojakaasut vaikuttavat tuotteen säilyvyyteen ja laatuun, sanoo Seniori Aterian toimitusjohtaja Lassi Nurmela.

Seniori Ateria on pieni mutta kasvava naantalilainen yritys, jossa tällä hetkellä työskentelee 15–17 henkeä. Yritys valmistaa ja toimittaa valmiita ruoka-annoksia kotipalvelun asiakkaille, sellaisiin kaupunkeihin ja kuntiin, joiden kotiateriapalvelut on ulkoistettu. Yhden viikon aikana Seniori Ateria kuljettaa presidentin kesäpaikkakaupungista 10 000–14 000 aterialla ja jälkiruoka-annosta ympäri Suomea, muun muassa Pohjanmaalle saakka.

”Suojakaasujen käyttö on todella kannattavaa”

Seniori Aterian ruoka-annokset valmistetaan cook&chill-menetelmällä, jossa ruoka jäähdetetään nopeasti valmistuksen jälkeen, pidetään kahden tunnin ajan alle kahdeksassa tai alle neljässä asteessa, pakataan hiilidioksidi-tyypiseokseen ja suljetaan sen jälkeen höyrystymättömään antifog-kalvoon.

Nurmelan mukaan cook&chill -menetelmällä valmistettu ruoka on lähimpänä aidonmakuista kotiruokaa, sitä miltä ruoka maistuu tekoherkällä. Kyseinen menetelmä yhdistettynä suojakaasuihin takaa hyvän säilyvyyden.

– Omavalvontamme on tarkkaa ja vastuu valmistuksesta ja kypsennyksestä pysyy meillä, Nurmela kertoo. Näin pystymme takaamaan että ruoka säilyy parasta ennen -päiväkseen saakka hyvänä ja turvallisena.

Miten yrityksenne on hyötynyt suojakaasujen käytöstä?

– Suojakaasut pidentävät tuoreruoan säilyvyyttä niin, etteivät rasvat pääse hapettumaan tai mikrobit kasvamaan. Toimitusvarmuus pysyy parempana koska ruokia voi valmistaa etukäteen ja asiakkaallekin jää vielä pelivaraa pakkaamiseen ja kuljetukseen, kertoo Nurmela.

Toimitusvarmuuden ja laadullisten tekijöiden kannalta suojakaasujen käyttö on Lassi Nurmelan mielestä todella kannattavaa.

– Ruokien tuottaminen ei myöskään ole niin hektistä, laatu paranee ja säilyvyysaika pitenee, Nurmela luettelee.

Asiakkaiden ennakkoluulot hälvenevät maistamisella

Asiakkaiden ennakoasenteet ennen maistamista voivat olla aika kriittisiä: monet haluaisivat mieluummin lähellä valmistettua ruokaa. Kun asiakkaat ovat maistaneet ruokaa ja tutustuneet konseptiin, he kuitenkin huomaavat että ruoka on laadukasta, suomalaista kotiruokaa, kertoo Nurmela ja lisää että yritys valmistaa kaikki ruoat yksilöllisesti ja huolella. Seniori Ateria pystyy ottamaan myös erityisruokavaliot huomioon.

Alunperin Lassi Nurmellakin oli samanlaisia ennakkoluuloja kuin asiakkaalla – ensimmäisenä suojakaasuista tuli mieleen kaasuu pakatut, pahalta haisevat lihapullat. Mutta kyseinen haju liittyy Nurmelan mukaan enemmänkin reseptiikkaan.

– Suojakaasuista ei tartu hajuja tai makuja. Niissä on samoja aineksia kuin ilmassa, jota hengitämme. Tuotteistamme ei siis vapaudu mitään kasvihuonepäästöjä, naurahtaa Nurmela.

Suojakaasut ovat olennainen osa tuotantoa

Lassi Nurmela on tyytyväinen AGAn MAPAX® ratkaisuun ja toteaa suojakaasujen olevan olennainen osa Seniori Aterian tuotantoa. AGA toimittaa Seniori Aterialle hiilidioksidista ja tpeestä koostuvan suojakaasuseoksen, jonka yritys lisää ruokiin neljän kaasupakkauksen avulla. Seniori Ateria on kokeillut myös muita kaasuntoimitajia, mutta on pysynyt AGAn asiakkaana jo vuodesta 2008 lähtien.

Seniori Ateria toimii ateriapalveluna, hoitaa logistiikan ja tarjoaa asiakkaidensa käyttöön myös räätälöidyn tietojärjestelmän.

Lue lisää:

www.senioriaateria.fi
iq.aga.fi/MAPAX_info

Lisätietoja:

Lassi Nurmela, toimitusjohtaja, Seniori Ateria Oy

Puh. 044 342 7557

S-posti: lassi.nurmela@senioriaateria.fi

Ritva Poutanen, avainasiakaspäällikkö, Oy AGA Ab

Puh. 0400 100 008

S-posti: ritva.poutanen@fi.aga.com

