

JUUSTOPORTTI

**VASTUULLISUUS
ON HYVINVOINTIA**
– IHMISTEN JA ELÄINTEN

PIDÄ HUOLTA ITSESTÄSI

*Sokeria vähennetty
määrätietoisesti
jo vuosia*

VIETÄ MAUKAS TAUKO
Ajatuksella tehdystä
Á la cartesta löydät
suosikkisi

EKOLOGINEN

JALANJÄLKI

*Valintoja
ympäristö edellä*

**HERKULLISIA RUOKAOHJEITA
JUUSTOPORTIN TUOTTEISTA**

JUUSTOPORTTI
Elämä on valintoja.
Valitse paremmin.

JUUSTOPORTTI.FI



4 Vastuullisuus on hyvinvointia – ihmisten ja eläinten

Euroopan ensimmäinen tuotantoeläinten hyvinvoinnista kertova sertifikaatti Juustoportille.



5 Juustoportin uudessa **HYVIN** jogurtissa ei ole lainkaan lisättyä sokeria tai makeutusaineita.



12

Sisällys

- | | |
|---|---|
| <p>3 PÄÄKIRJOITUS
Mitä me voimme tänään tehdä muiden hyväksi?</p> <p>4 KAIKKI ALKAA HYVINVOINNISTA
Juustoportti pitää huolta ihmisistä</p> <p>5 PIDÄ HUOLTA ITSESTÄSI
Juustoportin pitkäjänteinen työ sokerin vähentämiseksi on onnistunut</p> <p>5 HYVINVOIVA LEHMÄ
Jokaista lehmää kohti käytetään rahaa vuodessa satoja euroja</p> <p>6 HALUAMME PYSYVIÄ TYÖSUHTEITA
Vakaus ja varmuus työelämässä on kaikkien etu</p> <p>8 VASTUU YMPÄRISTÖSTÄ ON MEIDÄN KAIKKIEN
Ekologisen jalanjäljen voi astua myös kevyemmin</p> | <p>10 RESEPTIT
Arjen ja juhlan herkkuja</p> <p>12 MEILLÄ ON TODENNETUSTI HYVINVOIVAT LEHMÄT
Tulevaisuudessa kaikkien Juustoportin merkillä olevien maitotuotteiden maito on peräisin WQ-sertifioituilta maitotiloilta</p> <p>14 VUOHILUOMAN PAPPILAN UUSI AIKA
”Olemme sen pitkään historiaan yksi lenkki lisää”</p> <p>16 VIETÄ MAUKAS TAUKO
Juustoportti palvelee läpi Suomen</p> <p>16 JUUSTOPORTIN TYTÄRYHTIÖ KASVIS GALLERIA JA HELSINGIN MYLLY YHTEISTYÖHÖN
Pellon antimista saadaan entistä parempia herkkuja</p> |
|---|---|

MITÄ ME VOIMME TÄNÄÄN TEHDÄ MUIDEN HYVÄKSI?

Vuosia sitten minua tultiin halaamaan Helsingin rautatieasemalla. Hän oli ollut nuorena Juustoportilla kesätöissä, ja jälleennäkeminen oli riemukas puolin ja toisin. Olin aikoinani luvannut ottaa hänet töihin uudestaan, ja nyt hän sattumalta tavatessamme muistutti asiasta pilke silmäkulmassaan.

Tämä kohtaaminen on yksi esimerkki lukemattomista hetkistä, joita vuosikymmeniä kestänyt sisäsyntyinen tapamme tehdä valintamme ympäristö, ihmiset ja eläimet edellä tuottaa. Meille on ollut aina selvää, että ilman vastuullisia valintoja ei synny hyvinvointia. Tässä lehdessä me haluamme kertoa Juustoportin kolmesta peruspilarista, joihin koko ydinajatuksemme nojaa.

”
Ilman vastuullisia valintoja ei synny hyvinvointia.

ME KANNAMME VASTUUMME IHMISSISTÄ. Haluamme tarjota erityisesti nuorille mahdollisuuden löytää oma paikkansa tässä yhteiskunnassa. Siksi olemme vuosikymmenten aikana tarjonneet jo sadoille nuorille töitä. Työelämä ei tule tutuksi muuten kuin tekemällä. Pyrimme pitkiin työsuhteisiin, sillä vakaus ja varmuus työelämässä on kaikkien etu.

ME OTAMME VASTUUN MYÖS ELÄINTEN HYVINVOINNISTA VAKAVASTI. Maksamme maidosta keskimääräistä korkeampaa tuottajahintaa, ja tuottajat ovat voineet kehittää eläinten hyvinvointia Welfare Quality-mittariston mukaisesti. Työmme on nyt arvioitu, ja kaikki tarkastetut tilat hyväksyttiin WQ-sertifikaattiin mukaan. Olemme ylpeitä ammattitaitoisista tuottajistamme!

TYÖ ELÄINTEN HYVINVOINNIN ETEEN JATKUU. Haluamme tarjota kuluttajalle kanavan tuottaa hyvinvointia suomalaiselle maataloudelle. Ostamalla Juustoportin tuotteen, kuluttaja voi olla varma siitä, että valinta tukee ja kehittää suoraan tuottajien työtä ja eläinten hyvinvointia.

VASTUULLISUUTTA ON MYÖS KUORMITTA TULEVIA SUKUPOLVIA MAHDOLLISIMMAN VÄHÄN. Ympäristö ja ekologiset ratkaisut ovat olleet valintojemme peruslähtökohtia aina. Me haluamme näyttää esimerkillämme, kuinka uusiutuvat energiamuodot ja uudet teknologiat ovat mahdollisuuksia, ja niiden kyytiin kannattaa hypätä mukaan.

Ja miten päättyi tapaaminen Helsingin rautatieasemalla? Meillä on ovi aina auki hyvälle työntekijöille. Mutta tässä tapauksessa paluuta tuskin olisi ollut, sillä Juustoportilta alkanut työura oli muuttunut kunnanjohtajan työksi.

TIMO KESKI-KASARI
toimitusjohtaja



JULKAISIJA
Juustoportti Oy
Sidosryhmälehti 9
Meijeritie 3
61600 Jalasjärvi
p. 06 456 6800
etunimi.sukunimi@juustoportti.fi
JUUSTOPORTTI.FI

PÄÄTOIMITTAJA
Timo Keski-Kasari

TOIMITUSKUNTA
Kati Jokiaho, Marjo Keski-Kasari

RESEPTIT JA KUVAT
Nanna Rintala

VALOKUVAT
Jaana Kuusinen, Suvi Kesäläinen,
Katja Lösonen ja Suomen ilmakuva Oy

TOIMITUS JA TAITTO MEDIAPORRAS OY
Liisa Leinonen, Niina Salo
p. 045 128 7428
info@mediaporras.com



KAIKKI ALKAA HYVINVOINNISTA

Me Juustoportilla haluamme pitää huolta ihmisistä ja eläimistä



Palkkaamme vuosittain toimipisteisiimme 80-90 kausityöntekijää, ja olemme monelle nuorelle ensimmäinen tärkeä kosketus työelämään. Pysyviä uusia työpaikkoja meillä on syntynyt yksi joka kuukausi, jo 20 vuoden ajan.

TYÖTÄ TEKEE MYÖS MAIDONTUOTTAJA. Meille he ovat tärkeitä ja arvostettuja, ja haluamme myös osoittaa sen. Me Juustoportilla maksamme tuottajillemme markkinoita keskimääräistä korkeampaa hintaa. Tällä rahalla luodaan todenmukaisesti hyvinvointia niin tuottajille kuin eläimille.

HUOLEHDIMME IHMISSÄ myös tarjoamalla laadukkaita tuotteita, joissa on entistä vähemmän sokeria, mausta tinkimättä. ■



*Kun syö
HYVIN,
on helppo olla
onnellinen*

Pidä huolta itsestäsi, siksi vähennämme sokeria

JUUSTOPORTIN TUOTTEISSA on vähennetty sokerin käyttöä määrätietoisesti jo vuosien ajan. Uraa uurtava työ on jatkuvaa, jolle selvät periaatteet antavat hyvät suuntaviivat. Keinotekoisia makeutusaineita tai turhia lisäaineita ei tuotteissa ole.

ME HALUAMME OMALTA OSALTAMME vaikuttaa kansanterveyteen vähentämällä sokerin määrää tuotteissamme. Makutottumuksia ei kuitenkaan muuteta yhdessä yössä, vaikka sokerin haitat ovatkin laajasti tiedossa.

INNOVATIIVISUUS JA PERINTEET tekevät tuotekehityksestä hidasta työtä. Jokaisen ainesosan yksityiskohta vaikuttaa kokonaisuuteen. Meille on tärkeää säilyttää tuttu maku, vaikka sokeria vähennetään.

– Aluksi sokeria vähennettiin hyvin varovasti ja maustamattomia tuotteita tarjottiin rinnakkain maustettujen kanssa, muistelee tuoteryhmäpäällikkö **Merja Lehtovaara-Viitala** tuotekehityksen alkuaikojana.

JUUSTOPORTIN UUDESSA sokerittomassa **HYVIN** jogurtissa ei ole lainkaan lisättyä sokeria tai makeutusaineita. Miellyttävä ja raikas maku tulee runsaasta hedelmien käytöstä.

– Hedelmää on tuplasti enemmän kuin tavallisissa tuotteissa, 13,5 %, kertoo Merja Lehtovaara-Viitala.

OLEMME YLPEITÄ SIITÄ, että Juustoportin pitkäjänteinen työ sokerin vähentämiseksi on onnistunut. Nykyään maustamattomia jogurtteja myydään maustettujen jogurttien kohdalla sokeripussin suuta on saatu pienemmälle.

– Meidän maustettujen jogurttien sokerimäärä on nykyään alle 10 %, ja maku on pysynyt sopivasti ennallaan, sanoo tuoteryhmäpäällikkö Merja Lehtovaara-Viitala tyytyväisenä.

HYVIN TUOTESARJAAN ON tulevaisuudessa tulossa jogurtin lisäksi myös muita hyvinvointia tukevia tuotteita. ■

YTIMESSÄ HYVINVOIVA LEHMÄ



MEILLÄ JUUSTOPORTILLA toimintamme lähtökohta on, että meillä ihmiset ja eläimet voivat hyvin.

MAKSAMME MAIDOSTA TUOTTAJALLE markkinoita korkeampaa hintaa, näin tuottajat voivat tehdä parannuksia eläinten hyvinvointiin. Jokaista lehmää kohti käytetään rahaa vuodessa satoja euroja.

LISÄRAHALLA ON uudistettu ja parannettu eläinten olosuhteita vastaamaan mahdollisimman hyvin niiden luontaista käyttäytymistä. Vapaan lehmän tiloilla lehmillä on mahdollista päästä ulkoilemaan ulkoilutarhoihin kesät ja talvet, oman mielensä mukaan.

KORKEAMMAN TUOTTAJAHINNAN ansiosta tuottajat voivat kehittää työtään ja tilojaan parempaan suuntaan. Hyvän kierre kasvaa ja se näkyy myös tuottajien työhyvinvoinnin kasvuna.

ELÄINTEN HYVINVOINNIN mittaristona käytämme ensimmäisenä Suomessa Welfare Quality-työkalua. Se perustuu vahvaan kansainväliseen tieteelliseen näyttöön, ja jatkuvaan seurantaan ja opastukseen tiloilla. Sivulla 12-13 kerromme lisää siitä, kuinka Juustoportin vastuullisuus näkyy eläintiloillamme. ■



UUTUUS!



Kun haluat voida

HYVIN,

lisää tarpeellinen ja poistaa kaikki turha. Siksi me Juustoportilla olemme kehittäneet

HYVIN

-tuoteperheen, joka keskittyy olennaiseen.



SOKEROIMATON - EI MAKEUTUSAINEITA
TUPLASTI ENEMMÄN HEDELMÄÄ - MAKEUSTESTIVOITTAJA

* foodwest Sokeroimattomat jogurtit hallitesti 9/2017



HALUAMME PYSYVIÄ TYÖSUHTEITA

*Kun asiat
ovat
HYVIN,
on helppo
hymyillä*



Kun bussilasteittain ihmisiä kaartaa yhtä aikaa Juustoportin kahvilan pihaan Jalasjärvellä, alkaa kahvilan tiskin takana koneisto pyörimään. Saumaton yhteistyö näkyy täydelle tuvalle iloisena ja ammattitaitoisena palveluna.

– Meidän ei tarvitse huudella toisillemme ohjeita, jokainen tietää mitä tehdä. Se on uskomaton tunne, kun työ sujuu ja asiakkaat saadaan palveltua, sanoo kahvilatyöntekijä **Joanna ”Ninnu” Salmi**.

JUUSTOPORTIN KAHVILASSA palvelee kesäisin kausiapuna parikymmentä kesätyöntekijää. Yksi heistä oli Ninnu. Nykyään työsuhte on vakituinen, ja ura Juustoportilla tuntuu hyvältä.

ENSIMMÄINEN KESÄ jäi mieleen nopea-tempoisena. Työtä ja vastuuta sai heti.

– Siitä kesästä on hyvät muistot. Perhdytyspäivästä lähtien jäi tunne siitä, että minut otettiin hyvin vastaan ja täällä pidetään hyvä huoli työntekijöistä.

Ninnulle oli päivänselvää, että tulevaisuus on Juustoportilla.

– Hyvä työyhteisö on valtava voimavara, hän sanoo.

NINNU ON NYKYÄÄN yksi juustonleikkaajista. Leikkuupäivinä käsien kautta kulkee jopa satoja kiloa juustoa suurissa kiekkoissa. Vaikka työ on hyvin fyysistä, hyvässä porukassa siitä saadaan leikki-mielinen kilpailu.

– Ne on meidän juustonleikkaajien tähtihetkiä kun kysellään muilta, että paljonko leikkasit, nauraa Ninnu.

JUUSTONTEKIJÄN SYDÄN SYKKII LAADULLE

EIPÄ ARVANNUT ANTTI SEILO 30 vuotta sitten rakenteilla olevan Juustoportin valukökässä ollessaan, että siinä samalla tuli valaneeksi vuosikymmeniä kestäneen työsuhteen perustuksia.

– Olin töissä toisella työnantajalla silloin. **Pekka Keski-Kasari** tuli minulle asiakkaaksi ja vinkkasi, että Juustoportilla tarvittaisiin työntekijää. Sille tielle jäin, sanoo Antti.

TYÖ JUUSTOLASSA ON paluuta juurille, sillä Antin lapsuudenkodissa tehtiin leipäjuustoa vuosikymmeniä.

– Se oli helppo ja luonteva aloitus, sanoo Antti.

KOLME VUOSIKYMMENTÄ Juustoportin työntekijänä on samalla talon yksi pimmistä työurista. Antille vuodet ovat olleet antoisia, erilaisia työtehtäviä on ollut paljon. Juustoportin tuotteiden vienti Eurooppaan on tulosta myös juustontekijän ammattitaidosta. Laadukkaat tuotteet ja jatkuva tuotekehitys ovatkin Antille työn tärkeintä ydintä ja hän tekee nyt sitä, mistä eniten pitää.

– Sydän on tuolla Pentinmäessä, siellä missä kestojuustoja valmistetaan. Haluan kehittää sitä eteenpäin, sanoo Antti. ■



*Laadukkaat
tuotteet ja jatkuva
tuotekehitys ovat Antille
työn tärkeintä ydintä.*



EKOLOGISEN JALANJÄLJEN VOI ASTUA MYÖS KEVYEMMIN

Vastuu ympäristöstä on meidän kaikkien

Mielestämme tulevilla sukupolvilla on oikeus puhtaaseen luontoon. Olemmekin jo vuosikymmeniä tehneet valinnat ympäristö edellä. Olemme ylpeitä tehdystä työstä ja rohkeudestamme olla suunnannäyttäjiä. Ympäristöystävälliset valinnat eivät tarkoita ankeutta!

Ympäristön hyvinvointia edistäviä ratkaisuja:

VIENTITEHDAS

Vastuullisesti tuotetut, laadukkaat ja maukkaat tuotteet ovat vientivaltti myös ulkomaisilla markkinoilla. Uskomme, että myös pieni toimija voi näyttää oikean suunnan suuremmille ja olla esimerkkinä siinä, miten terveellistä ruokaa voidaan tuottaa ympäristöä kunnioittaen.

LYHYT KERÄILYREITTI

Suurin osa maitotiloistamme sijaitsee reippaan kivenheiton päästä meijeristämme, joten maitoa kuljetetaan mahdollisimman vähän.

UUSIUTUVA ENERGIA

Olemme asentaneet meijerin katolle 500 aurinkopaneelia, joiden huipputeho on yhteensä 150 kW. Tämä tarkoittaa keskimäärin kuuden sähkölämmitteisen omakotitalon vuotuista energiankulutusta. Tulevaisuudessa paneelien määrä tuplataan.

KAURAJUOMA

Talvella 2018 perinteikkään meijerin viereen Jalasjärvelle avattu tehdas valmistaa kaurajuomaa, suomalaisesta kaurasta tehtynä. Uudet innovaatiot eivät syö vanhoja, vaan tuovat enemmän valinnanvaraa.

BIOENERGIA

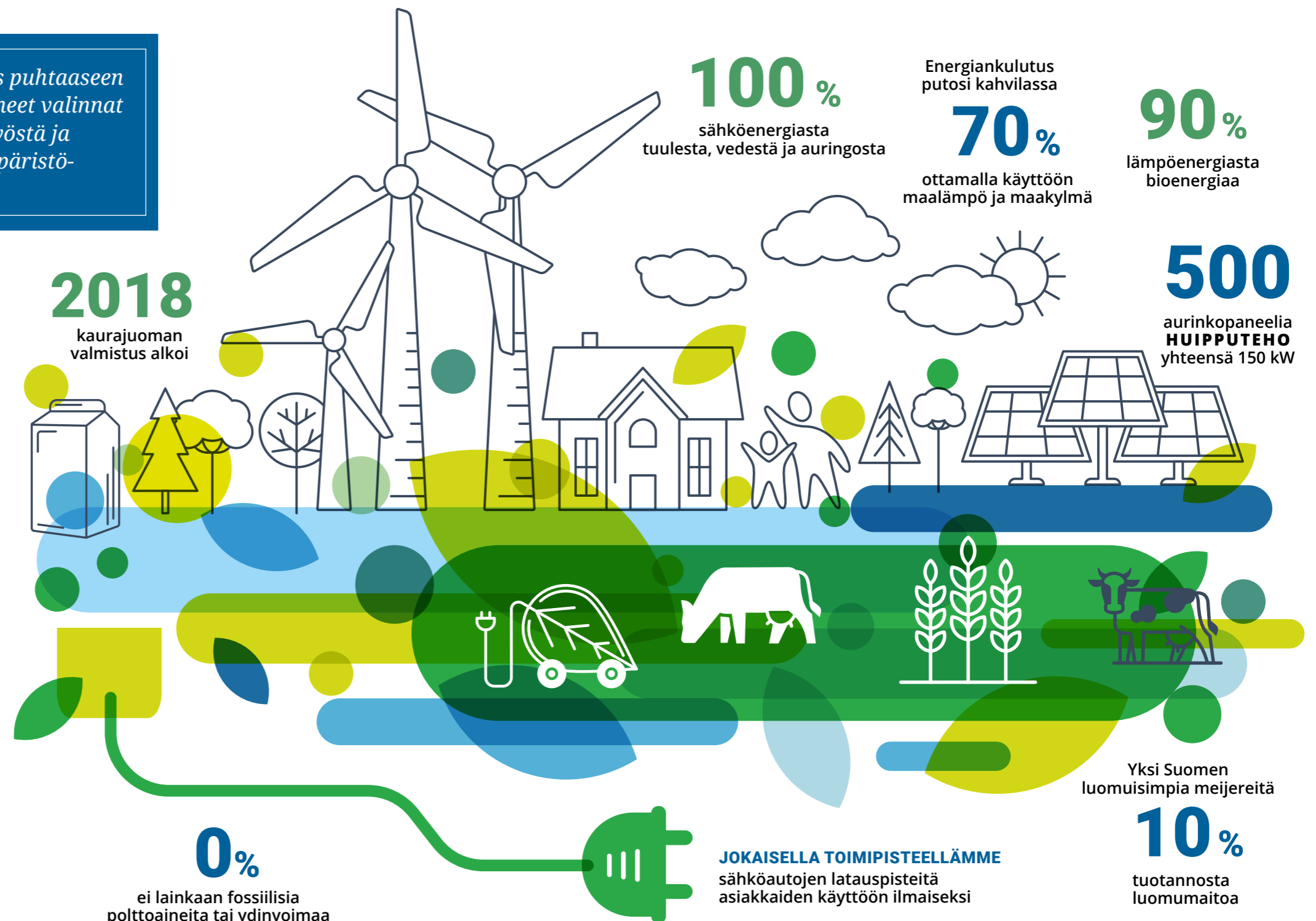
100 % käyttämästämme sähköenergiasta on peräisin tuulesta, vedestä ja auringosta. Lämpöenergiasta 90 % tuotetaan uusiutuville luonnonvaroilla; hakkeella ja pelletillä. Ne tulevat läheltä meitä, ja samalla niiden tuotanto työllistää lähiseudun ihmisiä.

ENERGIANSÄÄSTÖ

Paras energiansäästö on käyttämätön energia. Esimerkiksi Jalasjärven kahvilassa tehtiin remontti, jossa otettiin käyttöön maalämpö ja maakylmä. Energiankulutus putosi 70 %.

SÄHKÖAUTOT

Uskomme siihen, että tulevaisuuden onnistuneet muutokset tarkoittavat tämän päivän keksintöjen tukemista. Siksi tarjoamme jokaisella toimipisteellämme sähköautojen latauspisteitä asiakkaiden käyttöön ilmaiseksi.



Kaurainen UUNIPANNARI

- 1 l Juustoportin kaurajuomaa
- 4 kananmunaa
- 2 dl spelttijauhoja
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl suolaa
- ½ dl sokeria
- 2 rkl öljyä

Sekoita pannaritaikina vispilöimällä munat kaurajuomaan. Lisää sokeri ja suola sekä jauhot muutamassa erässä aina hyvin sekoittaen. Kun taikina on sileää, lisää öljyä.

Kumoa taikina leivinpaperin päälle uunipannulle ja paista 225 asteessa 30 minuuttia. Tarjoa hillon tai marjojen kanssa.



PANNUBROILERI MOZZARELLALLA

4 ANNOSTA

- 4-5 broilerin ohutleikettä (480 g)
- 2 rkl öljyä
- 1 pieni sipuli
- 1 valkosipulin kynsi
- 1 tlk maustettua tomaattimurskaa
- 175 g Juustoportin Vapaan lehmän viipaloitu mozzarella 17 % suolaa, mustapippuria
- n. 1 dl basilikan lehtiä

- Suolaa ja pippuroi broilerin leikkeet. Ruskista pannulla kuumennetussa öljyssä. Nosta pois pannulta odottamaan.
- Pehmittele seuraavaksi pannulla hienonnettua sipulia ja valkosipulia muutama minuutti. Lisää tomaattimurska 2/3 basilikasta silputtuna ja mausta suolalla ja pippurilla.
- Nostele broilerinleikkeet kastikkeen päälle. Mikäli paistinpannusi ei ole uuninkestävä, voit koota ruoan myös uunivuokaan. Laita jokaiselle leikkeelle basilikan siivu ja pinnalle muutamia mozzarellan siivuja.
- Paista uunissa 200° n. 15 min, kunnes juusto saa hiukan kullanuskeaa väriä. Tarjoa pastan, riisin tai perunoiden kera.

LISÄÄ HERKULLISIA RUOKAOHJEITA
JUUSTOPORTTI.FI/RESEPTIT

PIKACURRY MUNAKOISOSTA JA LEIPÄJUUSTOSTA

4 ANNOSTA

- 2 rkl öljyä
- 1 rkl raastettua inkivääriä
- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- 1 chili hienonnettuna
- 1 tl kurkumaa
- 1 tl garam masala- mausteseosta
- 1 pieni munakoiso kuutioituna
- 150 g pakastepinaattia
- 150 g Juustoportin leipäjuustoa
- suolaa
- pinnalle korianteria

- Kuumenna öljy pannulla ja pehmittele siinä inkivääriä, valkosipulia ja chiliä muutama minuutti. Lisää kuivat mausteet ja sitten munakoisokuutiot. Paistele n. 5 minuuttia.
- Lisää pinaatti. Kun seos on taas kuumaa, lisää kuutioitu leipäjuusto ja kuumenna nopeasti. Tarkista maku. Ripottele pinnalle persiljaa.
- Tarjoa riisiin tai naanleivän kanssa.



”

Juustoportin leipäjuusto on kuin kotonaan myös intialaisemmassa seurassa. Pikacurry valmistuu pöytään alle vartissa.



MEILLÄ ON TODENNETUSTI HYVINVOIVAT LEHMÄT



Juustoportin maitotiloilla kehitetään eläinten hyvinvointia jatkuvasti Welfare Quality -mittariston mukaan. Työ on tuottanut tulosta. Jokainen Juustoportin auditoitu maitotila on hyväksytty tiukassa, eläinten hyvinvointia mittaavassa kansainvälisessä ja tieteellisessä arvioinnissa, osa jopa erinomaisin arvosanoin.

Juustoportti on ensimmäinen eurooppalainen meijeri, jonka maitotiloille on myönnetty Welfare Quality -sertifikaatti. Se on ainoa eläinten hyvinvointisertifikaatti, joka mittaa maitotilojen teknisten seikkojen lisäksi myös eläinten käyttä-

tymistä. Kansainvälinen, tieteellisesti kehitetty mittaristo tähtää eläinten parempaan hyvinvointiin ja sen kehittämiseen.

JUUSTOPORTIN MAITOTILOILLA Welfare Quality -auditoinnin suoritti sertifioitu ulkopuolinen auditoija **Essi Wallenius**.

Hyvinvoinnin mittaamiseksi tarkasteltiin laajasti eläinten ruokintaa, kasvatusympäristöä, terveyttä ja käyttäytymistä.

KAKSI VUOTTA KESTÄNEESSÄ arvioinnissa tutkittiin tarkasti esimerkiksi eläinten käytöstä laumassa ja ihmisten

Tulevaisuudessa kaikki Juustoportin merkillä olevien maitotuotteiden maito on peräisin WQ-sertifioiduilta maitotiloilta

kanssa. Lehmien elinolosuhteita arvioitiin yksityiskohtaisesti, esimerkiksi juomaveden virtausnopeus mitattiin.

Kohti Euroopan kirkkainta kärkeä

Yksityiskohtainen auditointityö vaatii aikaa, mutta se kannatti tehdä. Juustoportilla on nyt ensimmäisenä ja ainoana Suomessa selkeä näyttö siitä, kuinka tuotantotiloilla olevat lehmät voivat. Ja ne voivat hyvin.

JOKAINEN JUUSTOPORTIN MAITOTILA läpäisi arvioinnin ja tilan arvosana muodostui kokonaisuudesta. Toiseksi kor-

keimpaan, edistykselliseen luokkaan pääsi reilut 40 % tiloista. Osa tiloista saavutti korkeimman, eli erinomaisen luokituksen. Tämä on Euroopan laajuisesti harvinaista.

ME JUUSTOPORTILLA OLEMME tavattoman ylpeitä siitä ammattitaidosta, jolla maitotiloillamme työtä tehdään. Olemme sitoutuneet Welfare Quality -sopimuksessa siihen, että eläinten hyvinvoinnin parantaminen on jatkuva työ. Maksamme tuottajille keskimääräistä parempaa tuottajahintaa, jotta tämä työ olisi mahdollista. WQ-auditoinnit jatkuvat tulevaisuudessakin tiloilla säännöllisesti. Tästä merkkinä Juustoportin tuotteissa löytyy WQ-logo. ■

WELFARE QUALITY (WQ) ON:

- Eurooppalais-eteläamerikkalaisten tutkijoiden kehittämä tuotantoeläinten hyvinvoinnin arviointijärjestelmä
- Mittaa eläimen kasvuympäristöstä, ruokinnasta, terveydestä ja käytöksestä 12:sta eri osa-alueella, joiden painotukset perustuvat vahvaan tieteelliseen näyttöön
- Juustoportin sopimustilat auditoidaan, jotta WQ-merkin saa käyttää
- WQ-logon käyttö edellyttää eläinten hyvinvoinnin jatkuvaa kehittämistä ja tiiviistä seuranta
- Juustoportin sopimustiloille myönnettiin WQ-sertifikaatti ensimmäisenä meijerinä Euroopassa





VUOHILUOMAN PAPPILAN UUSI AIKA

”Olemme sen pitkään historiaan yksi lenkki lisää”

Vuohiluoman keltainen pappila kohoaa komeana mäen päällä Jalasjärvellä. Talo on seissyt paikoillaan jo 1800-luvun lopulta lähtien. Sinä aikana siitä on ollut moneen, viimeksi se toimi päiväkotina. Nyt pappila siirtyi Juustoportille.

Juustoportin meijerin viereisellä mäellä loistaa iloisen keltainen talo. Sen ympärille on rakennettu vuosikymmenten aikana lisää rakennuksia, ja puupintainen suuri talo erottuu ympäristöstään edukseen. Historiallinen pappila oli mäellä ensin, sillä onkin oikeus nousta esille.

– Tämä on ryhdikäs vanha leidi, kuvailee **Marjo Keski-Kasari** osuvasti pappilaa ja sen tunnelmaa.

TALON PARIMETRISET ja koristeelliset puikkunat ahmivat valoa sisäänsä, kuisti on aurinkoa tulvillaan.

– Olen onnellinen, kun tähän kuistiin ei ole aikoinaan kajottu, vaan muutkin ovat ymmärtäneet sen kauneuden, sanoo Marjo ja kävelee korkeista valkoisista pariovista sisään pappilaan.

Sibeliuksen puumerkki

Vuosien saatossa talo on tarjonnut tilansa moneen käyttöön, ja jokainen käyttäjä on jättänyt pintoihin omat jälkensä. Näin teki myös säveltäjäimestari **Jean Sibelius**, joka tarinan mukaan vieraili perheineen pappilassa kesällä 1915.

KYLÄILY OLI ILMEISEN onnistunut. Siitä yhtenä muistona on nimikirjoitus, jonka säveltäjä raapusti pappilan yläkerran kuistin seinään.

– Pahin painajaiseni on, että joku vahingossa maalaa tämän kuistin, kun ajattelee tekevänsä hyvän työn, sanoo Marjo Keski-Kasari katsellen vanhoja puupintoja.

Jean ja **Aino Sibelius** jättivät myös toisenlaisen jäljen Jalasjärven historiaan. Nimittäin pappilassa aikaansa viettäneen perheen kuudesta tyttärestä kaksi nuorinta, **Margareta** ja **Heidi**, rakastuivat lukkarin pojanpoikiin niin pa-

lavasti, että pariskunnat solmivat myöhemmin myös avioliitot.

Kokonaisvaltainen remontti läpi pappilan joka nurkan

Yläkerrassa on jäljellä portaat, jotka eivät vie enää minnekään. Toistasataa vuotta elettyä elämää ja eri käyttäjien vaatimuksia huokuu pappilan seinistä.

– Haluamme olla talon pitkässä historian ketjussa yksi lenkki lisää, jonka jälkeen seuraavan on hyvä tulla tähän, sanoo Marjo Keski-Kasari.

TALO ON AIKONAAN RAKENNETTU hyvin, se ei ole päässyt notkahtamaan. Rakennus remontoidaan silti lattiasta kattoon, kirjaimellisesti.

– Matka on ollut mielenkiintoinen. Ensin ajattelimme, että laitamme vain sisätiloja kuntoon. Mutta kuten tapaa käydä, nyt myös katto on remontissa ja ulkolaudoituksen maalausta mietimme myös, kertoo Marjo.



Vanhan rakennuksen uusi aika aloitetaan maltilla

Pappilalla on ollut käyttöä aina. Sitä ei ole koskaan jätetty kylmilleen. Eikä sitä jätetä yksin nytkään. Hahmotelmia tulevasta on tehty, mutta päätökset tehdään rauhassa ajan kanssa, kuten toistasataa vuotiaan rakennuksen kanssa kuuluu tehdä.

– Vanhat rakennukset kuolevat sinä hetkenä, kun niissä ei enää ole elämää ja kun toiminta lakkaa syystä tai toisesta. Pappila on ollut aktiivisessa käytössä aina. Ja käyttöä sille tulee olemaan myös jatkossakin.

PAPPILAN UUSI LUKU Juustoportin omistuksessa alkaa toden teolla syksyllä, kun remontti valmistuu. ■

Vuohiluoman pappilan kunniaksi



JUUSTOPORTTI

JUUSTOPORTTI PALVELEE LÄPI SUOMEN

Juustoportin viihtyisiä kahviloita on jo Jalasjärvellä, Mäntsälässä, Kärämäellä ja syksystä alkaen Ylöjärvellä. Hyvien liikenneyhteyksien varrelle sijoitetuissa kahviloissa saat laadukasta ruokaa Juustoportin hyvällä palvelulla tarjoiltuna.



Juustoportin liikenneasemilla syöt ja juot nyt entistäkin paremmin. À la carte -listamme on hiottu viimeistä piirtoa myöten, jotta meillä pysähtyvät asiakkaat voivat jatkaa tyytyväisinä matkaansa.

UUSI À LA CARTE -LISTA SEURAA niin ruokatrendejä kuin kausivaihteluitakin, ja annoksissa maistuvat myös Juustoportin omat tuotteet. Listan suunnittelussa yhdistimme keittiöidemme henkilökunnan tietotaidon ja innovatiivisuuden yhteen. Valitsimme tutuista perinteistä parhaat ja uusimmista tuotteista maukkaimmat.

Meille on myös tärkeää, että listalta löytyvät eri puolilla Suomea sijaitsevien liikenneasemien omat suosikit.

NYT JUUSTOPORTIN LIIKENNEASEMILLA pysähtyvä nälkäinen matkalainen voi valita kymmenistä erilaisista annoksista itselleen juuri oikean, sopivasti paikallisen ja taatusti Juustoportin laadulla ja ajatuksella tehdyn ruuan. ■



Uusi à la carte -lista seuraa ruokatrendejä ja kausivaihteluita, annoksissa maistuvat myös Juustoportin omat tuotteet.



JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI
Keisarintie 145
61710 Penttinmäki
p. 06 456 6900
jalasjarvi@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ
Pohjoinen Pikatie 8
04600 Mäntsälä
p. 044 793 8050
mantsala@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI
Haapajärventie 1
86710 Kärämäki
p. 044 580 5880
karsamaki@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI
avataan syksyllä 2018
Kumitie 2
33430 Ylöjärvi
p. 044 7938 070
ylojarvi@juustoportti.fi

Kasvis Galleria Oy
Satulasepänkatu 4
70700 Kuopio
p. 020 741 4414

- JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI
- MEIJERI JA TOIMISTO
- JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI
- JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI
- KASVIS GALLERIA OY
- JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ

JUUSTOPORTIN TYTÄRYHTIÖ KASVIS GALLERIA JA HELSINGIN MYLLY YHTEISTYÖHÖN

Pellon antimista saadaan nyt entistä parempia herkkuja

Kasvis Gallerian ja Helsingin Myllyn yhteistyö yhdistää viljan, kasvikset ja juurekset sekä kahden perheyrittäjän tietotaidon ja perinteet toimivaksi kokonaisuudeksi.

Yhteistyön aloittaminen on tarkoittanut antoisaa ja työteliästä vuotta. Molemmille on avautunut opettavia näköaloja toisen toimialaan.

Vaikka molemmat yritykset saavat työnsä maasta, on toimialoilla paljon eroja, mutta myös paljon yhtäläisyyksiä.

KASVISRUUAN SUOSIO EI NÄYTÄ laantumisen merkkejä, päinvastoin. Uudet innovaatiot ja tuotekehitys saavatkin lisäpotkua kahden vahvan toimijan yhteistyöstä. Näin uusimmat tuulet eivät mene ohi. Niistä saadaan jalostettua suomalaisten suihin sopivia herkkuja, joissa yhdistyvät Suomen suurimman luomuviljan jalostajan ja jatkuvassa kasvussa olevan kasvien ja juuresten jalostajan ammattitaidot. ■

JUUSTOPORTIN UUTUDET

HYVIN-
voinnan salaisuus
on oikea asenne

- Ei lainkaan lisättyä sokeria tai makeutusaineita.



JUUSTOPORTIN MOZZARELLA ON NYT

VAPAAN LEHMÄN MOZZARELLA!

MINIMOZZARELLA 120 G
MOZZARELLA VIIPALEET 175 G

LAKTOOSITON



SUOMALAINEN KAURAJUOMA

• GLUTEENITON

• MAIDOTON

• LISÄTTY VITAMIINEJA
JA KALSIUMIA

• EI KARRAGEENIA

• SOPII VEGAANISEEN
RUOKAVALIOON



**LÖYDÄT MINUT
VAIN KYLMÄSTÄ.**

Suomalainen kaurajuoma.
Vegaaninen ja gluteeniton.

JUUSTOPORTTI

AIDOSTI SOKEROIMATON, EI MAKEUTUSAINEITA
JA TUPLASTI ENEMMÄN HEDELMÄÄ.



JUUSTOPORTTI.FI