

Muovin määrä elintarvikepakkauksissa vähenee ja kierrätysmuovin sekä kasvipohjaisten pakkausmateriaalien käyttö kasvaa

Elintarvikepakkaukset ja niissä käytettävät materiaalit ovat pieni suuri asia arjessamme. Muovi puhuttaa paljon sen ympäristövaikutusten vuoksi. Vaikka yksittäisen tuotteen hiilijalanjäljestä pakkauksen osuus on tavallisesti vain parin prosentin luokkaa, tekee miljoonien ja miljoonien pakkausten yhteisvaikutus materiaalivalinnoista merkittävän.



Pakkauksen tehtävä on suojata ruokaa, varmistaa hygieenisuus sekä parantaa tuotteen säilyvyyttä. Kaikkein suurinta tuhlausta on, jos ruoka pilaantuu ja se heitetään pois. Muovi on ominaisuuksiltaan toistaiseksi paras raaka-aine elintarvikkeiden turvalliseen pakkaamiseen ja ruokahävikin ehkäisemiseen. Siksi sitä pyritään nyt käyttämään entistä ympäristöviisaammin ja tehokkaammin myös Valiolla.

VALIOLLA on tehty pitkäjänteistä työtä tuotteiden ympäristövaikutusten minimoimiseksi. Pelkästään Valion tehtailla ympäri Suomen valmistetaan päivittäin satoja eri tuotteita, ja tuotepakkauksia käytetään vuosittain karkeasti arvioituna miljardin kappaleen verran.

Moni ympäristöystävällinen innovaatio syntyy tavallisten kaupassakävijöiden ansiosta. Kuluttajat ovat jo pitkään toivoneet pakkausmuovin vähentämistä. Vuonna 2020 Valiolla onnistuttiin vähentämään muovin määrää yhteensä 485 000 kiloa, joka vastaa noin 23 miljoonaa kaupan muovikassia. Tämä syntyi monen eri tuotepakkauksen muutoksilla. Esimerkiksi Valion juustoviipaleet ovat nyt aiempaa ohuem-

missa pakkauksissa, ja Valio Grandi® -pillimehuihin vaihdettiin paperipillit muovisten tilalle. Poistamalla Valio PROfeel® -vanukkaiden pakkauksista muovikannet ja lusikat vähensimme pakkausmuovia vuositasona noin 150 000 kiloa. Fiksut, ympäristöviisaat pakkaukset helpottavat myös kodin kierrätysrumbaa: uudistetun juustovii-palepakkauksen voi puristaa pieneksi mytyksi, ja se vie vain vähän tilaa muovinkeräyslaatikossa.

Kierrätetty muovipullo saa uuden elämän juustohyllyllä

KIERRÄTYSMUOVIN monipuolinen hyödyntäminen on tärkeää. Elintarvike-teollisuudessa se on vielä melko uutta. Valio alkoi ensimmäisten joukossa hyödyntää kierrätysmuovia pakkauksissaan vuonna 2019. Kierrätetyt muovipullot kiertävät jatkokäyttöön juustopakkausina; uusista juustovii-palepakkauksista yli puolet on peräisin Suomessa kierrätetyistä muovipuol-loista. Myös Valio MiFU® -tuotepakkauksissa sekä kolmionmuotoisten herkuttelujuustopakkausissa hyödynnetään kierrätysmuovia. Pakkauksista on myös poistettu musta muovi, joka on vaikeasti kierrätettävissä muovin kierrätyslaitoksissa.

Kaikki Valion pakkaukset ovat olleet keräysjärjestelmiin sopivia jo vuodesta 2010. Vuonna 2020 Valion käyttämästä pakkausmuovista 24 prosenttia oli kasvipohjaista, ja kierrätysmuovista valmistettuja pakkausmateriaaleja käytettiin 250 tonnia, mikä vastaa 10,9 miljoonaa puolen litran panttipulloa. Vuoden 2021 aikana muovipikareissa aletaan siirtyä pikkuhiljaa kartonkikierrätykseen sopiviin pikareihin ja näin käytettävän muovin määrä vähenee tulevaisuudessa jälleen merkittävästi.

TULEVAISUUDESSA Valio jatkaa muovin vähentämistä ja kierrätysmuovin määrän kasvattamista sekä kasvipohjaisten materiaalien suosimista pakkauksissaan. Myös kiertotalous-ajattelu kasvattaa jatkossa merkitystään. Valion tavoitteena on vähentää muovin määrää 20 prosenttia vuoteen 2025, lisätä entisestään kasvipohjaisia pakkausmateriaaleja sekä tehdä kierrättämisestä entistä helpompaa esimerkiksi pakkausmerkintöjen avulla. Valiolle on tärkeää jatkossakin taistella ruokahävikkiä vastaan, ja tässä pakkaus on avainasemassa. Valion pyrkimyksenä on vähentää muovin määrä minimiin tuotteen säilyvyyttä vaarantamatta.



Arvoisat juustonystävät

Seuramme sääntömääräinen vuosikokous pidettiin 2.3.2022 Helsingissä Hotelli Arthurin Aurola-salissa.

Kokous järjestettiin Covid-19-pandemian edelleen jatkuessa hybridikokouksena. Läsnä oli 10 jäsentä ja etäyhteydellä kokoukseen osallistujia oli 13. Kaikkiaan edustajia oli 11 alueeurasta.

Kokouksen puheenjohtajaksi valittiin **Pentti Moisio** ja sihteerinä toimi yhdistyksen asiamies **Lauri Malinen**.

Vuosikokous hyväksyi vuoden 2021 toimintakertomuksen ja tilinpäätöksen toiminnantarkastaja **Eino. A. Lindforsin** lausunnon kuulemisen jälkeen. Tilivelvollisille kokous myönsi vastuuvapauden.

Yhdistyksen talous on saatu hyvin tasapainoon ja hallituksen esitys jäsenmaksujen pitämisestä ennallaan vuonna 2022 hyväksyttiin.

Hallituksen jäsenten lukumäärä vahvistettiin viideksi. Erovuorossa ollut Lauri Malinen valittiin uudelleen. Uusiksi hallituksen jäseniksi valittiin **Turkka Oiva** Turusta ja **Jarmo Immonen** Kuopiosta.

Kokous hyväksyi myös vuoden 2022 toimintasuunnitelman. Syksyllä on suunnitteilla niin opintomatka kuin viime vuodelta siirtynyt 60-vuotisjuhlakin. Muuten toiminta pohjautuu vahvasti alueeurojen järjestämiin tilaisuuksiin.

Kokouksessa käytiin myös varsin vilkas ja idearikas keskustelu seuramme ja sen toiminnan kehittämisestä. Tästä uusi hallitus sai hyvät "eväät" alkaneelle kaudelle.

Vuosikokouksen jälkeen pidetyssä hallituksen kokouksessa **Juha Kling** valittiin jatkamaan hallituksen puheenjohtajana, Lauri Malinen asiamiehenä ja **Matti Laine** rahastonhoitajana. Turkka Oiva valittiin varapuheenjohtajaksi ja Jarmo Immonen vastaamaan yhdistyksen verkkosivuista.

Juuston makuista kevättä!

Juha Kling
Puheenjohtaja

TEKSTI: HEIKKI KAUPPI,
HÄMEENLINNAN JUUSTOSEURAN
PUHEENJOHTAJA

Suomessa kehitetty ja valmistettu maailmanluokan juustolakoneita

Juustonvalmistuksella on Suomessa pitkät perinteet. Sveitsissä Emmejoen laaksossa kehitetyn Emmentaljuuston valmistus Suomessa alkoi vuonna 1856 kun **Rudolf Klossner** valmisti ensimmäisen emmental-tahkojuuston Sippolan kartanomeijerissä. Emmentalin valmistustekniikka säilyi lähes sadan vuoden ajan hyvin käsityövaltaisena ja fyysisesti raskaana.

1950-LUVUN alussa maitomäärien kasvun myötä oli mahdollista lisätä juuston tuotantoa merkittävästi. Juustonvalmistuksen mekanisoinnille syntyi aito markkinatarve. Emmental-juuston valmistusprosessin ja mekanisoinnin kehittämisen keskeinen alkuunpanija oli agronomi **Eero Syrjänen**. Hän yhdessä tekniikko **Walfred Paavolan** kanssa kehitti SP-menetelmän tunnetun tahkoemmentalalin valmistusmenetelmän. Kehitystyön tuloksena syntyi menetelmään liittyen kymmenkunta suomalaista ja kansainvälistä patenttia. Vuonna 1951 Hankkija osti kaikki nämä patenttioikeudet ja siitä eteenpäin menetelmän laitteiden suunnittelusta ja valmistuksesta vastasi Hankkijan tytäryhtiö MKT-Tehtaat Oy.

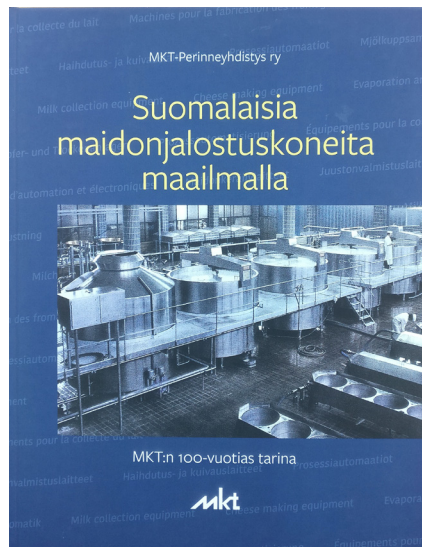
SP-MENETELMÄ käsitti tahkoemmentaljuuston valmistusprosessin ja laitteet juustonkeitosta kellarointiin. Laitteistot valmistettiin juustokattiloita myöten ruostumattomasta teräksestä. Menetelmän käyttöönotto merkitsi huomattavaa juustontuotannon

tehostumista, tuottavuuden kasvua ja yksikkökustannusten laskua.

SP-MENETELMÄN laitteiden suunnittelu ja valmistus MKT-Tehtaat Oy:ssä oli alkusysäys yrityksen voimalliselle juustolakoneiden kehittämiseksi. Emmentali-tyyppisten juustojen valmistamiseen kehitettiin vuosien mittaan useita uusia laitesukupolvia, joilla saavutettiin arvostettu asema ja menestys kansainvälisillä markkinoilla. Kehitystyö tapahtui kiinteässä yhteistyössä asiakkaiden, suomalaisten ja ulkomaisten juustoloiden kanssa, ja se johti merkittävään vientitoimintaan.

Vuosien mittaan laitekehitys laajeni myös muiden kuin emmentali-tyyppisten juustojen valmistuslaitteisiin. Kehitettiin laitteita ja mekanisoituja tuotantolinjoja mm. edam-tyyppisille ja muille puolikoville juustoille. Uraaurotavaa työtä tehtiin myös esimerkiksi raejuuston valmistuslaitteiden kehittämisessä.

MKT-KIRJAINYHDISTELMÄ säilyi yrityksen eri omistajavaihdosten ja rakennemuutosten myötä yritysten nimissä vuoteen 2013 saakka. Vuonna 2017 perustettiin entisten työntekijöiden toimesta MKT-Perinneyhdistys ry vaalimaan MKT-Tehtaat Oy:n perinteitä. Yhdistys julkaisi vuonna 2019 jäsentensä yhteistyönä kirjoittaman kirjan "Suomalaisia maidonjalostuskoneita maailmalla", jossa käydään läpi ja kuvataan jälkipolville yrityksen 100-vuotista historiaa.



Oluiden ja juustojen voittamaton liitto

Olut on juustolle täydellinen pari, sillä molempien makupariteista voi löytyä esimerkiksi pähkinäisyyttä ja karamellisuutta. Oluen hiilihappo ja katkeruus sekä joidenkin oluiden happamuus leikkaavat juustojen rasvaisuutta, ja mallas tuo lempeän makeaa kontrastia suolaisuuteen.

On vain osattava löytää oikea olut kullekin juustolle.

OLUEN JA JUUSTON yhdistelyyn löytyy joitakin hyväksi havaittuja nyrkkisääntöjä.

Tärkeintä on pitää mielessä, että mitä voimakkaamman makuinen juusto, sitä runsaamman ja ryhdikkäämmän oluen se vaatii kumppanikseen. Ja sama toisin päin: miedoille juustoille sopiva olut löytyy useimmiten olutvalikoiman lempeämmästä, usein vaaleammasta päästä.

Avainsana on tasapaino. Parhaassa yhdistelmässä olut tuo juuston parhaat puolet esiin eikä jyrää makuja alleen.

YKSI KLASSISIMMISTA olut-juustopareista on Cheddar ja IPA. Pitkään kypsytetty Cheddar saa arvoisensa kumppanin aromikkaasta ja karamellisesta IPA-oluesta. IPA on voimakkaasti humaloitu pintahiivaolut, joita löytyy jo iso ja hyvä valikoima markettienkin hyllyiltä.

Pähkinäiset juustot, kuten Gouda ja Manchego, pääsevät oikeuksiinsa sellais-

ten oluiden kanssa, joiden mallasrungossa on keksimäisyyttä, karamellisuutta ja pähkinäisyyttä. Kokeile vaikka American brown alea, amber alea tai luostarioluita. Suomalaisen suuhun sopiva lempeän maltainen tumma lager on myös usein sointuva valinta.

Suolaisen ja makean täydellisyyttä hiovapa liitto syntyy esimerkiksi nauttimalla sinihomejuustoa ja makean maltaista, tuhtia portteria tai stoutia. Portteri on tumma, usein alkoholipitoisuudeltaan vahva pintahiivaolut, jonka makumaailma on yhdistelmä paahteisuutta, tummia kuivattuja hedelmiä, usein myös ripaus kahvia tai lakritsimaisuutta. Myös vahva barley wine, joka toimii hienosti jälkiruokaoluenä, on kuin tehty sinihomejuustolle. Jos pitää rapsakkaasta humaloinnista, kannattaa lasiin kaataa myös sinihomejuuston kanssa IPA-olutta.

Kermaiset, lempeän täyteläiset juustot saavat pirteän ja hauskan juomaparin hapanoluista. Savuoluista taas löytyy mielenkiintoisia kumppaneita vaaleille, keveämmille juustoille.

Vuohenjuusto rakastaa vaaleaa saksalaistyyppistä vehnäolutta.

JUUSTOJEN JA OLUIDEN seuraan sopivat tietysti myös erilaiset lisukkeet, kuten laadukas leipä. Monien oluiden viljainen mallaspohja käy käsi kädessä leivän makujen kanssa. Voit kokeilla myös erilaisia pikkelsejä ja hillokkeita.

Kannattaa muistaa, että parhaat makuparit löytyvät uteliaasti kokeilemalla!

TEKSTI: MARIA MARKUS,
TOIMITTAJA JA OLUTSOMMELIER
KUVA: LIISA TAKALA



Pj Juha Kling vierailulla Turussa

Pandemian keskeyttämää toimintaa päästiin Turun Juustoseurassa jatkamaan syyskuun lopulla järjestetyllä veljesillalla senioritalo Yrjänässä.

Tilaisuuteen osallistui 24 henkilöä, joiden joukossa oli muun muassa pääseuran puheenjohtaja **Juha Kling** Helsingistä ja Jordkällaren yrittäjä **Daniel Lindström** Paraisilta.

Puheenvuorossaan Juha Kling kertoi Juustoseuran hallituksen supistuneen kolmen henkilön "troikaksi", mutta tavoitteena on elvyttää seura entiseen vointiinsa. Merkkejä toipumisesta on jo näkyvissä, sillä uusia yhteistyökumppaneita on löytynyt. Kling sanoi nauttineensa veljesillan vapautuneesta ilmapiiristä ja esitti myöhemmin kirjallisen kiitoksensa siitä, että hänet oli kutsuttu alueseuran tilaisuuteen.



Turun paikallisseuran pj Turkka Oiva luovutti alueseuran viirin Juha Klingille.

Ernst Wendt 90 vuotta

Turun Juustoseuran pitkäaikainen jäsen DI **Ernst Wendt** täytti 90 vuotta 8.6.2021. Hänen aktiivista osallistumistaan Juustoseuran tilaisuuksiin ei ole ikä haitannut.

Tunnustukseksi kulinaarisesta harrastuksesta ja kiitokseksi esimerkillisestä veljeydestä hänelle myönnettiin Turun Juustoseuran pöytäviiri. Sen juhllallinen luovutus tapahtui syyskuun 29. päivänä pidetyssä veljesillalla.

"JUUSTOSEURA SUOSITTELEE"

– kilven haltijat

PÄÄKAUPUNKISEUTU

- Cheese Witches, Loviisa
- Food Market Herkku, Helsinki keskusta
- Food Market Herkku, Tapiola
- Food Market Herkku, Itäkeskus
- Juustoliike Lentävä Lehmä, Helsinki
- K-Citymarket Helsinki Ruoholahti
- K-Citymarket Järvenpää
- K-Citymarket Sello, Espoo
- K-Citymarket Vantaa Jumbo
- K-Citymarket Vantaa Tammisto
- K-Supermarket Arabia, Helsinki
- K-Supermarket Hertta, Helsinki
- K-Supermarket Konala, Helsinki
- K-Supermarket Mankkaa, Espoo
- K-Supermarket Munkki, Helsinki
- K-Supermarket Mustapekka, Helsinki
- K-Supermarket Saari, Helsinki
- K-Supermarket Seilori, Espoo
- K-Supermarket Vuosaari, Helsinki
- Prisma Jumbo, Vantaa
- Prisma Kannelmäki, Helsinki
- Ravintola Kuu, Helsinki
- Ravintola Tila, Sipoo
- Rolling Cheese, Helsinki
- S-Market Nikkilä, Sipoo
- S-Market Vallila, Helsinki

HÄMEENLINNA

- K-Citymarket Hämeenlinna
- Ravintola Vanajanlinna

IISALMI

- K-Citymarket Iisalmi

IMATRA

- Prisma Imatra

JALASJÄRVI

- Juustoportti Jalasjärvi

JOENSUU

- K-Citymarket Joensuu Pilkko

JYVÄSKYLÄ

- K-Citymarket Jyväskylä
- K-Citymarket Seppälä
- Ravintola Pöllöwaari
- Sokos Mestarin Herkku

KAJAANI

- K-Citymarket Kajaani

KOTKA

- Prisma Sutela

KOUVOLA

- Prisma Kouvola

KUOPIO

- K-Citymarket Päiväranta
- K-Supermarket Veljmiies

LAHTI

- Juustomyymälä Juustokellari
- K-Citymarket Laune
- K-Supermarket Hyppyri
- S-Market Sokos Lahti

LAPPI

- K-Market Jounin Kauppa, Äkäslompolo
- K-Supermarket Ounasvaara, Rovaniemi
- K-Supermarket Rinteenkulma, Rovaniemi
- Ravintola Taivas, Sirkka

LAPPEENRANTA

- K-Citymarket Lappeenranta
- Prisma Lappeenranta

OULUN SEUTU

- K-Citymarket Kaakkuri
- K-Citymarket Keminmaa
- K-Citymarket Oulu Raksila
- K-Citymarket Rusko Oulu
- K-Supermarket Kalajoki
- K-Supermarket Pekuri Oulu
- K-Supermarket Toppila
- Prisma Limingantulli

- Prisma Ylivieska
- Ravintola Uleåborg 1881
- S-Market Haapavesi
- Sokos Herkku Oulu

PORI

- K-Citymarket Pori Mikkola
- K-Citymarket Pori Puuvilla
- K-Supermarket City
- K-Supermarket Ruokapori
- Prisma Länsi-Pori
- Prisma Pori
- Ravintola Bucco
- S-Market Herkku
- S-Market Tikkula

PORVOO

- K-Citymarket Porvoo
- K-Supermarket Tarmola
- Ravintola Salt
- S-Market Näsi

RIIHIMÄKI

- K-Citymarket Riihimäki

SEINÄJOKI

- K-Supermarket Seinäjoki
- Prisma Hyllykallio

TAMPEREEN SEUTU

- Juustosoppi Kauppahalli
- K-Citymarket Lielähti
- K-Citymarket Linnainmaa
- K-Citymarket Nokia
- K-Citymarket Pirkkala
- K-Citymarket Turtola
- K-Citymarket Ylöjärvi
- K-Supermarket Hämeenkatu
- K-Supermarket Nekala Suurjako
- K-Supermarket Ratina
- Ravintola Astor

TURUN SEUTU

- Jordkällaren, Parainen
- K-Citymarket Kupittaa
- K-Citymarket Loimaa, Loimaa
- K-Citymarket Länsikeskus
- K-Citymarket Ravattula
- K-Citymarket Skanssi
- K-Supermarket Centrum
- K-Supermarket Hirvensalo



- K-Supermarket Katariina, Kaarina
- K-Supermarket Laitila, Laitila
- K-Supermarket Lieto
- K-Supermarket Manhattan City
- K-Supermarket Nummenpakka
- K-Supermarket Raisio Center, Raisio
- K-Supermarket Rauma, Rauma
- K-Supermarket Reimari
- K-Supermarket Ukko-Pekka, Naantali
- Laivaravintola Svarte Rudolf
- Myllyn Prisma, Raisio
- Prisma Itäharju
- Ravintola Trappi, Naantali
- S-Market Plaza, Salo
- Wiklund Herkku

VAASA

- Ravintola Strampen
- Vaasan Mini-Mani

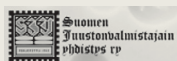
VUOKATTI

- Ravintola Kippo

Juustoseura ry:n kannattajajäsenet ja yhteistyökumppanit



Finnvacum



CHEESE WITCHES



MULTIVAC



viinilehti

WIPAK
GREEN IS THE NEW BLACK

DAT-Schaub Finland

DAYTON
Food solutions provider



Sealed Air

weber

Zammi