

# Caseus

Juustoseura ry:n tiedotuslehti – 70 vuodesta 1961



Kesä 2024

Julkaisija  
Juustoseura ry

Puheenjohtaja  
Juha Kling

Sihteeri  
Lauri Malinen

www.juustoseura.fi

## Juustoseuran matka Brysseliin

MEP Sirpa Pietikäisen vieraana 3.–6. huhtikuuta

**B**rysselin matkaa oli suunniteltu jo edellisellä vuonna, 2023. MEP Sirpa Pietikäinen oli kutsunut Juustoseuran vieraakseen. Matkan 30 paikkaa oli varattu yhtä nopeasti kuin liput Rolling Stonesien konserttiin konsanaan. Olimme siis VIP-matkakajia, joita Pia-Maria Niskala, oli lupautunut kaitsemaan matkan ajan.

Pia-Maria kertoi hotellimme olevan vaatimaton ja usein vierailuilla käytetty, mutta sen sijainti *Naamsepoortin* metroaseman juurella oli hyvä.

- Hotelli *Chambord*: Bussista ulos katsoessa muutamat meistä pelästivät, kun huomasimme, että naapuritalon perustukset oli kaivettu pois ja sen osin puretut ikkunattomat kulissiseinät olivat vahvasti raudoin tuetut.

Lounaspaikkamme oli komean aukion laidalla. Pääruoaksi oli valittu "*Ravioli a' la truffe et pleurotes*", eli sopivasti juustoiset raviolit ja truffeliä.

Lounaan jälkeen siirryimme kohti EU-parlamenttia. Matkalla ei voinut olla havaitsematta, että kesäkuun 6.–9. on EU-vaalit.

Parlamentissa emäntämme, MEP Sirpa Pietikäinen, kertoi meille hyvinkin leppoisaan, joskin asiantuntevaan tapaansa EU:n päätöksenteon pyhän kolminaisuuden toimintaa ja eri instanssien vaikutusmahdollisuuksia päätöksiin. Luennon aikana kävi hyvin

selväksi, että hyvin tuloksiin pääsemisen vaatii kontakteja, uskottavuutta, kielitaitoa, argumentointikykyä ja sitkeyttä.

Näimme koko istuntosalin, johon kokoontuvat ne 705 Meppiä ja lukuisat virkamiehet ja tietty tulkit.

**ILTAOHJELMA** aloitettiin koleassa kevätillassa kävellen. Reittimme hotellilta oli aivan kelpo näköalareitti Brysselin kuuluisia paikkoja taivastellen. Reitin varrelle sattuvat niin kuninkaallinen linna aukioineen kuin useampikin taidemuseo, patsas ja hieno vihreä *Jardin du Mont des Arts*. Iltakävely jatkui kohti päivällispaikkaa välitavoitteena vielä *Manneken Pis* -patsas. Pikkupoika, jonka kaikki Brysselin kävijät haluavat nähdä.

- Väkijoukko tiivistyi, kielisekamelska lisääntyi ja kauppiaiden ikkunoissa näkyi pissaavia poikia yhä useammin, milloin hienosta belgialaisusklaasta, milloin posliinista tai vaikka muovista.

**RUE DES BOUCHERS**, Teurastajankatu, on oiva nimi Brysselin vanhan kaupungin ravintolakadulle. Kohdistimme katseemme "*chez LEON*"- kylttiin – pienehkö vihreä kyltti, joka mainostaa satavuotiasta ruokaravintolaa.

Mitä MEP Sirpa oli meille varannut; Pääruuaksi sinisimpukoita!

Pieni vinkki oli jo ilmassa, kun ahtauduimme paikoillemme ja ryys-



Matkalaiset EU-parlamentissa

timme keittoa. Ympäröivillä pöydillä oli uskomattoman kokoisia mustia kattiloita kukkuroillaan höyryäviä simpukoita, joita väki napsi kuorien välistä kuka milläkin tyylillä, herkutellen... Kyllä olivat hyviä ja tuoreiksikin kehuttiin, koska ravintolaan tuotiin simpukoita sesongin aikana parikin kertaa päivässä.

Kaiken tämän kohinan välissä MEP Sirpa kertoi elämästään ja työstään parlamentin jäsenenä. Mielenkiintoista kuultavaa ja paljon jää mietittäväksi, kuinka niitä neuvotteluja käydään ja päätöksiä väännetään. Kiitokseksi vierailustamme MEP Sirpalle luovutettiin emännyydestään seuran komea esiliina ja puinen plakaatti.

**HYVIN** nukutun yön jälkeen jatkoimme EU:n tutustumista, kohteena *Olaf*, Euroopan petostentorjuntavirasto, jossa pääsemme pääjohtaja Ville Itälän vieraaksi. »

## Puheenjohtajalta

### Arvoisat juuston ystävät



**S**euramme sääntömääräinen vuosikokous pidettiin 12.3.2024 Ravintola Sofiassa Helsingissä.

Kokoukseen osallistui 20 seuran jäsentä, jotka edustivat kuutta alueeseuraa. Kokous järjestettiin hybridi-kokouksena.

Kokouksen puheenjohtajaksi valittiin Osmo Kuro ja sihteeriksi yhdistyksen sihteeri Lauri Malinen. Vuosikokous hyväksyi vuoden 2023 toimintakertomuksen ja tilinpäätöksen toiminnantarkastaja Janne Ollikaisen lausunnon kuulemisen jälkeen. Tilivelvollisille kokous myönsi vastuuvapauden.

Hallituksen esitys jäsenmaksuista kuluvalle vuodelle hyväksyttiin yksimielisesti. Vuoden 2024 jäsenmaksut ovat jäseneltä 70 € ja puolisojäseneltä 35 €. Seuran liittymismaksu on 20 €.

Kokous hyväksyi myös vuoden 2024 toimintasuunnitelman. Huhtikuussa toteutetaan opintomatka Brysseliin ja EU- parlamenttiin. Toinen opintomatka on tarkoitus järjestää elo-syyskuun vaihteessa Sloveniaan. Muu toiminta pohjautuu edelleen vahvasti alueeseurojen järjestämiin tapahtumiin.

Hallituksen jäsenten lukumäärä vahvistettiin viideksi. Erovuorossa olleet Juha Kling Helsingistä ja Matti Laine Sipoosta valittiin uudelleen.

Hallituksen esitys yhdistyksen stipendirahaston säännöiksi hyväksyttiin yksimielisesti.

Seuran hallitus on kokouksessaan 17.1.24 päättänyt kutsua Juustoseuran kunniajäseneksi Tuomo Hirvosen Turusta. Kunniajäsenyys julkistettiin vuosikokouksessa. Tuomo Hirvonen on seuramme kunniajäsen nro 3.

Kokouksessa läsnäolleelle, pääseuran edelliselle puheenjohtajalle Osmo Kuroalle luovutettiin aiemman puheenjohtajan tunnus, viininpunaisella silkkinauhalla varustettu seuran tunnusrenkas.

Muut aiemmat puheenjohtajat, Esko Uusi-Rauva ja Antti Hemmi, tulevat saamaan kyseisen tunnuksen myöhemmin.

Kokouksen jälkeen kuultiin teknologiajohtaja Matti Harjun esitelmä ”Oppipojasta mestariksi – Juustonvalmistuksen kehitys Suomessa”. Mielenkiintoinen aihe ja esitys synnytti vilkasta keskustelua.

Hallituksen järjestäytymiskokouksessa Juha Kling valittiin jatkamaan hallituksen puheenjohtajana, Lauri Malinen sihteerinä ja Matti Laine rahastonhoitajana. Turku Oiva jatkaa varapuheenjohtajana ja Jarmo Immonen vastaa edelleen yhdistyksen verkkosivuista.

Hyvää kesän alkua kaikille

Juha Kling, Puheenjohtaja

»

Pääjohtaja Itälä esitteli virastonsa toimintaa yleisellä tasolla osana EU:n virastoja ja erityisesti Olafin toimintaa rikollisen toiminnan estämisessä tapauksissa, joissa käytetään EU-rahaa tai vältellään EU-tulleja ([antifraud.ec.europa.eu](http://antifraud.ec.europa.eu)). Tehtäväkuva tuntui laajalta ja merkitykselliseltä, tarkoitushan heillä on valvoa, että rahat käytetään tai kerätään oikein.

Toimistopäivä jatkui, ja pääsimme kuulemaan tiedottajien, Unna Leppänen ja Marjo Hakkarainen, esitystä Suomen pysyvän EU edustuston toiminnasta (=EUE). Edustusto toimii kuin Suomi pienoiskoossa ([finlandabroad.fi](http://finlandabroad.fi)).

Unnan ja Marjon esityksissä käytettiin usein sanaa Coreper, jolla kuvattiin eri neuvotteluryhmien päivittäistä toimintaa.

– *Coreper (Comité des Représentants Permanents), jäsenmaiden pysyvien edustajien eli EU-suurlähettiläiden komitea.*

**JATKOIMME** matkaamme kohti Euroopan historian taloa.

Historian talo sijaitsee vanhassa Leopold-puistossa, entisessä kuninkaallisessa eläintieteellisessä puutarhassa – meitäkin tervehti puiston käytävillä muutaman afrikanhanhen komea parvi ([visiting.europarl.europa.eu](http://visiting.europarl.europa.eu)). *Talo tarjoaa vierailijoille mahdollisuuden tutustua Euroopan historiaan interaktiivisen näyttelyn ja monipuolisten opetusohjelmien kautta.*

Jo näyttelyn aikana kävi ilmi, että pienten yrityskohtien yli painoivat joka kerroksessa erilaiset kuvaukset sodista ja niiden vaikutuksista. – Sodat uuvuttivat jo täälläkin.

Ylemmissä kerroksissa näkymät olivat jo tumpaa katsottavaa. Seitsemänkymmentäluvun elämää, aktivismia.

Suomi välähteli siellä ja täällä, alkaen Kalevalan ensipainoksesta, Talvisodan kuvauksiin ja ylimpien kerrosten elämää kuvaavissa vitriineissä. Löytyipä hyllystä Koskenlaskija-sulatejuustoa ja useamman panimon virvoitusjuomakoreja.

Matkan kolmas päivä alkoi bussiajelulla kohti juustolaa... Maatila sijaitsi noin 50 kilometrin päässä keskustasta Bruggen suuntaan. Moottoritietä poikettiin Sint-Lievens-Houtemin kylään, jossa vierailukohteemme oli *BIO-Geitenboerderij De Volle Maan*. Juustola tuottaa luomuvuohenjuustoa ja muita vuohenmaitotuotteita.

Pienessä tihkusateessa puikkelehdimme maatalan konekatoksen alle tihkulta suojaan. Meidät otti vastaan talon emäntä Kathelijne, joka lyhyesti kertoi talon taustoista ja hetken päästä talon isäntä,

Bart, ehti töiltään paikalle. Hän oli varautunut jo pidempään esittelyyn ja kertoi innokkaasti perheen ajatusmaailmasta ja tilan toiminnoista.

Heillä kummallakin oli aiemmin ollut jo toiset ammatit, mutta haave maatilasta oli kytenyt jo kauan, jonka tuolloin päättivät toteuttaa. Alku oli pieni, 18 vuolta, tänään 700! Päivittäin tuotettu maitomäärä on noin 1000 litraa.

Isäntä Bart kertoi värikkäästi perheen ja tilan ajatusmaailmasta. Meille selvisi myös miksi konevajassa katon rajassa oli hyvinkin koirankopin koiran linnunpönttö – se oli rakennettu tornipöhlölle!

Hänen esityksestään selvisi, että asioita on mietitty vähän uudelta kantilta, vai olisiko ehkä parempi kirjoittaa, palattu juurille...

Maatalouden hiilidioksidipäästöistä heillä oli vahva näkemys; sitä pitää vähentää. He ovat siirtyneet myös aurinkokeräimien käyttöön energian tuottamisessa ja lisäksi niin avoimilla pelloilla kun asuivatkin, niin puiden ja pensaiden istuttamisella he pyrkivät lisäämään tilan hiilidioksidin sidontaa. Veden käyttö liittyy maidon tuottamiseen kiinteästi ja isäntä kertoi heidän toimistaa ja he ovat vesiomavaraisia jopa kolme kuukautta.

Kun vuohet, pukit ja hellyttävät kilit oli nähty, saimme maukkaan juustovoileipälounaan. Talon tuotteiden ja naapuruston leipomon leivistä oli loihdittu oikein makujen sinfonia, joka kelpasi jo hieman viluisille matkalaisille. – Taas kerran jäi ihmyttämään se käsityön määrä...

Iltapäiväksi kiirehdimme bussillamme juuksujalkaa Suomen Merimieskirkolle Brysselin keskustaan. Isäntänämme siellä oli johtaja, merimiespastori, Jaako Heinimäki.

Belgian oluet ja juustot oli vierailun teemana. – Molemmat lämmittävät myös juustoseuralaisia.

Lähes rupattelumaisen ja vetävän esityksen yhteydessä selvisi, niin merimieskirkon, kuin Heinimäen tehtävät ja Chimay- ja Leffe-oluiden yhtäläisyydet ja erot. Samalla kun kuuntelimme luostari laitoksen toiminnasta alueella, maistelimme yhtä lailla Chimey-oluella pintamarinoitua juustoa ja reilun vuoden vanhaa Oud Brugge -goudajuustoa.

– Mukavan tuokion jälkeen kiitimme isäntää ja ojensimme hänellekin Juustoseuran komean kyltin ja esiliinan vakuudeksi tulevia vastaavia esityksiä varten.

*Aux Armes de Bruxelles*, (1921) ([auxarmesdebryxelles.com](http://auxarmesdebryxelles.com)) oli valikoitunut illallispaikaksemme.

Kolmekymmenpäinen joukkomme marssitettiin ravintolakadulle. Suunta oli siis tuttu, mutta harva meistä taisi huomata ravintolan oven pielessä tummanpunaista Michelin-suositusta.



Perjantai-illan valojo keskustassa

Juustoseuran pj. Juha Kling kiittää MEP Sirpa Pietikäistä vierailusta EU-parlamenttiin



Ruokailun yhteydessä puheenjohtaja kiitti ryhmämme opasta ja kaitsijaa, Pia-Maria Niskalaa hyvin tehdyistä matkavalmisteluista, luistavasti sujuneesta matkasta ja erinomaisesti valituista kohteista.

Suurkiitos vielä kerran kaikille matkamme isännille ja emännille, he tekivät matkastamme kokemuksen!

Juustoseuran kiitokset Pääjohtaja Ville Itälälle Euroopan petosten-torjuntavirastossa (OLAF)



Janne Ollikainen tervehtii vuohia



Puheenjohtajan kiitokset erinomaiselle oppaalamme Pia-Maria Niskalalle

Merimiespastori Jaako Heinimäki kertoo Merimieskirkon toiminnasta Brysselissä ja esittelee Juustoseuralle luostarioluita ja juustoja



Puheenjohtaja Juha Kling kutsuu Tuomo Hirvosen kunniajäseneksi.

## Tuomo Hirvosesta Juustoseura ry:n kunniajäsen

Juustoseura ry:n vuosikokouksessa 12.3.2024 ravintola Sofiassa Helsingissä Tuomo Hirvonen Turun juustoseurasta kutsuttiin seuran kunniajäseneksi. Hirvonen on seuran historiassa kolmas kunniajäsen.

Tuomo Hirvosen meriitit ovat laajasti koko Suomen juustoseuran tiedossa. Hän on ollut jäsenenä eri juustoseuroissa yli 40 vuotta. Hänen aktiivinen ja tuloksellinen toimintansa on monin tavoin jättänyt jälkensä mm. Turun Juustoseuran toimintaan. Hyvänä kyntäjänsä hänen kirjoittamansa vuosikertomukset ovat tarkkoja ja hyvin monipuolisesti seuran toimintaa kuvaavia. Innokkaana kuvaajana Tuomo liittää kaikkiin juttuihin valokuvat olennaisista tapahtumista. Tuomo oli pitkään Turun juustoseuran sihteerinä ja nyt viime vaiheissa puheenjohtajana.

Myös Juustoseura ry on saanut Tuomolta näytteet hänen kirjallista kyyvistä, kun hän on toimittanut seuran 60-vuotisjuhlavuoden erityispainoksen JUHLACASEUKSEN.

Lämpimät onnittelet Tuomolle!

## Herkkujuustolan Uniikki-juusto on nyt kypsytynyt

**E**dellisessä Caseuksessa kerroimme juustoseuralaisten syyskuussa 2023 Herkkujuustolassa Sastamassa valmistamasta juustosta. Tällöin valmistettu juustotahko jätettiin Peter Dörigin hoiviin kypsymään.

Tämä puolikova, kittikuorinen ja Uniikki-nimen saanut juusto kypsyy syksyn ja talven aikana ja pakattiin 5 kuukauden ikäisenä. Lopputuloksena oli erinomainen, herkutteluun sopiva voimakasmakuinen juusto kaikille sen valmistukseen osallistuneille.



## Juustoseura ry:n esiliina

**JUUSTOSEURAN** tunnuksella varustettuja esiliinoja on edelleen tilattavissa. Tilausohje löytyy seuran kotisivuilta [www.juustoseura.fi](http://www.juustoseura.fi).



Esiliinan hinta  
**40 €**



## Pikkujoulumatka Ahvenanmaalle – tule mukaan!

Lähde mukaan Juustoseura ry:n Pikkujoulumatkalle Ahvenanmaalle 29.11.-1.12.2024.

**MATKAOHJELMA** ja ilmoittautumishojheet löytyvät kotisivuilta [www.juustoseura.fi](http://www.juustoseura.fi)

Seuraa Juustoseuran kotisivuja ja tapahtumakalenteria [www.juustoseura.fi](http://www.juustoseura.fi)

## Peltola Bluen Tarina on ainutlaatuinen

**P**eltolan Bluen juuret ovat Peltolan tilan maassa Rautalammin Vaajasalmen kylällä. Tila on ollut suvun hallinnassa vuodesta 1847 ja omistuksessa vuodesta 1917. Tilalla on aina pidetty lehmä. Vuosikymmenten aikana eri isännät ovat laajentaneet tilaa ja lypsylehmien määrä on kasvanut. Nykyinen isäntä Matti Kärkkäinen aloitti juuston ja jäätelön valmistuksen oman tilan maidosta v. 93.

**IDEA MAIDONJALOSTAMISESTA** oli monen tekijän summa. Matin isä toimi usean vuoden Suomenjoen ympäristön osuusmeijerin eli nykyisen Maitomaan hallituksessa vuosia. Kotona puhuttiin paljon maidosta ja sen jalostamisesta. Aihe oli kiinnostava. Matin opiskellessa 80-luvulla Etelä-Pohjanmaalla agrologiksi hän näki siellä pieni-muotoista maidonjalostusta, kuten leipäjuuston valmistamista. Hän ymmärsi, että myös Suomessa maitoa voi jalostaa pienimuotoisesti. 90-luvun alussa Matti palasi takaisin Savoan. Tällöin alkoi Kuopion ravintolakoulu Savonian ja Muuruveden maatalousoppilaitoksen yhteisprojekti maatalojen kouluttamiseksi jatkojalostamaan omia tuotteita mm. ravintoloille. Idea Peltolan Juustolasta oli syntynyt. Maatilalla tehtiin sukupolvenvaihdos 1992 ja Peltolan Juustola perustettiin 1993. Tuotevalikoimaan kuului alussa jäätelö, tuorejuusto ja juustolevite. Suomalaiset eivät tuolloin vielä olleet tottuneet tuorejuustoihin. Edam-juusto

piti pintansa ja se löysi useimmin kaupassa kuluttajien koriin, vaikka tuorejuustoja esiteltiinkin. Jos haluttiin poiketa tutusta ja turvallisesta, valittiin emmentalia, sinileimaisena. Tuorejuustojen ja -levitteiden valmistamisesta luovuttiin v. 95.

Suomen heräillessä lamasta, jäätelö- ja sorbettikauppa käynnistyi toden teolla. Alkususäys tuli 95 tehdystä hotelli-ravintola Vaakunan 10-kerroksen jättiremontista. Keittiömestari Timo Melto toivoi uuteen ravintolamaailmaan lukuisia jäätelö- ja sorbettimakuja. Yhdessä kehitettynä ne saivat hyvän vastaanoton ja tämä käynnisti uusien asiakkaiden ryntäyksen Helsingissä. Maine levisi yksilöllisten, räätälöityjen jäätelöiden ja sorbettien valmistajana. Asiakkaita oli pian kymmeniä. Peltolan juustola valmistaa kymmenen vuotta vain jäätelöitä ja sorbetteja. Valikoima kasvoi n. 400 erilaiseen jäätelö- ja sorbettimakuun tai -variaatioon.

**2006 KIRNUVOISTA** tuli ravintoloissa pula, kun äkillisesti lopettanut pienjuustola ei sitä enää toimittanutkaan. Juustolassa luvattiin aloittaa voion valmistus. Voin kehittämisyhteistyössä oli suurena apuna Crowne Plazan keittiöpäällikkö Marko Alander. Hän opasti ja ohjasi kärsivällisesti kunnes lukuisista näytteistä saatiin se oikeanlainen kirnuvoio. Kirnuvoion suosio ravintolamaailmassa on suuri tänäkin päivänä. Kirnuvoioita löytyy eri suolapitoisuuksilla, sekä mm. gourmetsuolalla höystettynä.

**2007 MATTI** tapasi suomalaisen sinihomejuuston Auran moniosaajan Tapio Kurosen. Hän oli juuri jäänyt eläkkeelle Valio Äänekosken tehtaanohtajan paikalta. Syntyi idea sinihomejuustosta oman tilan maidosta. Suurena sinihomejuuston ystävänä tässä toteutuisi haave omasta juustosta. Lisäksi kypsytysaika ei olisi liian pitkä ja kysyntää tuntui olevan.

Häämatkalla 1994 Matti oli puolivahingossa päässyt tutustumaan Roquefortin valmistukseen ja kalkkikivivuoren sisään louhittuihin juustokellareihin. Se jäi ikuisesti mieleen ja makumuistoihin.

**PELTOLA BLUEN** hienon maun salaisuus on sveitsiläisten juustomestareiden filosofian mukaisesti vain ja ainoastaan oman tilan maito.

Tilalla lehmien ruokinta perustuu tilalla kasvatettuun puna-apilapitoiseen säilörehuun. Puna-apila vaikuttaa maidon makuun ja koostumukseen lisäämällä mm. omega-3-happojen määrää.

Peltola Blue valmistetaan tästä erityisestä maidosta ja sen valmistus on hyvin pitkälle käsityötä. Peltolan Juustomestarit tekevät tinkimätöntä, kokemukseen perustuvaa työtä 8 viikon ajan, jonka jälkeen Peltola Blue on valmista nautittavaksi.

Juustosta n. 70 % menee ravintoloille ja loput 30 % kuluttajille.



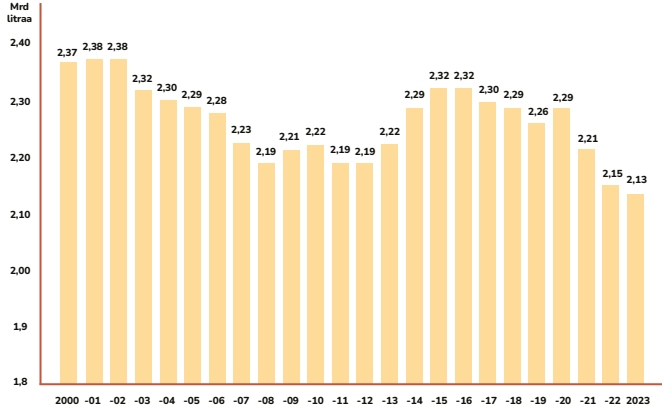
PELTOLAN

# Maito- ja juustotilastoja 2023

**SUOMESSA** toimii noin 60 juustolaa. Suurimpien juustoloiden vuosituotanto on yli 10 000 tn, pienimmät ovat tilajuustoloita. Juustoa valmistetaan lehmän maidon lisäksi myös vähäisiä määriä vuohen maidosta.

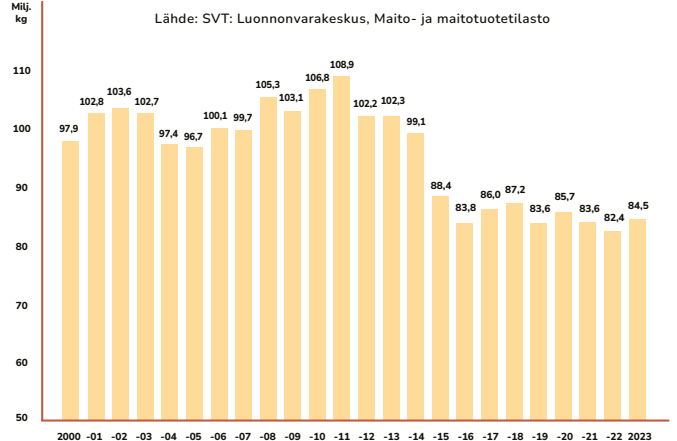
## Vastaanotettu maitomäärä

Lähde: SVT: Luonnonvarakeskus, Maito- ja maitotuotetilasto



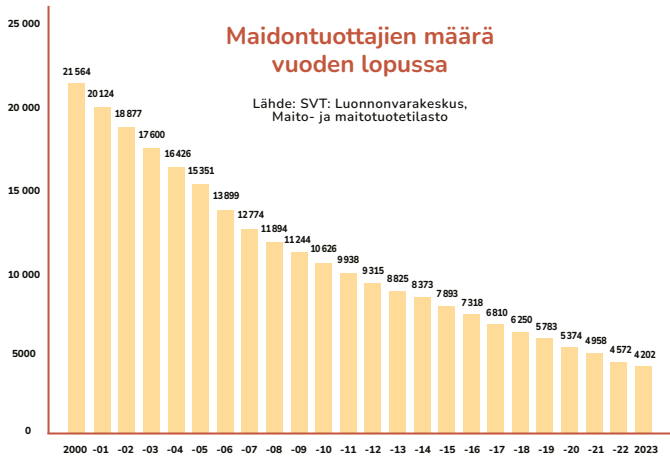
## Juuston tuotanto

Lähde: SVT: Luonnonvarakeskus, Maito- ja maitotuotetilasto



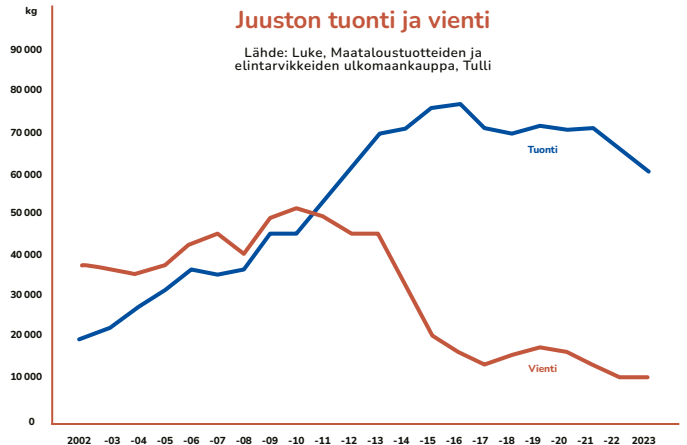
## Maidontuottajien määrä vuoden lopussa

Lähde: SVT: Luonnonvarakeskus, Maito- ja maitotuotetilasto



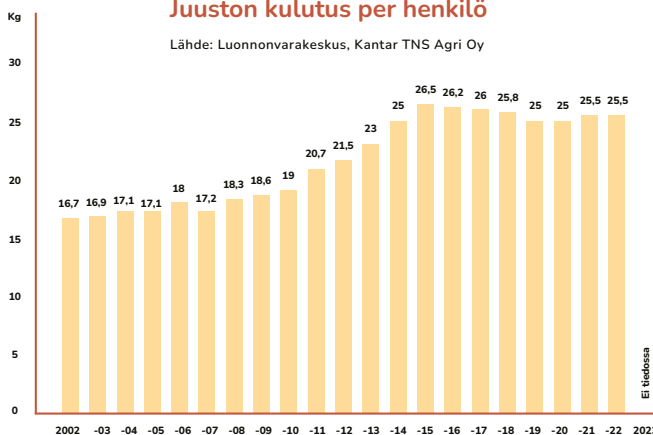
## Juuston tuonti ja vienti

Lähde: Luke, Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden ulkomaankauppa, Tulli

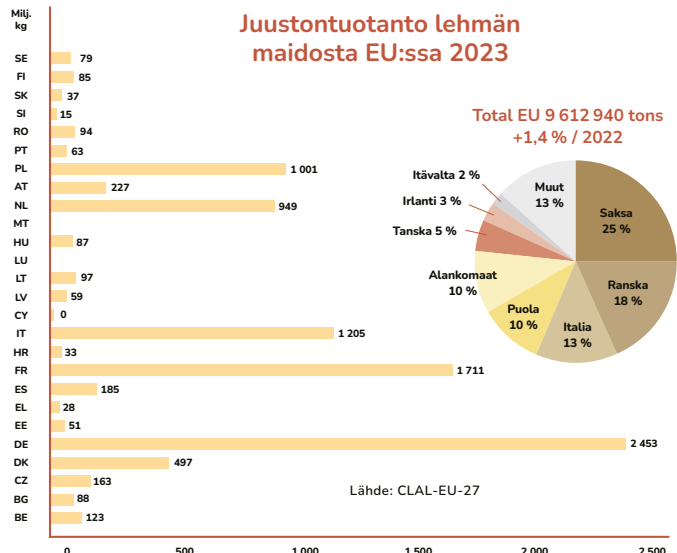


## Juuston kulutus per henkilö

Lähde: Luonnonvarakeskus, Kantar TNS Agri Oy



## Juustontuotanto lehmän maidosta EU:ssa 2023





## Perinne parantaa makua: 40 vuotta juustoleipää Vaalasta

**V**aalalan Juustolan perusti Eero Haapala Utajärvelle 40 vuotta sitten vuonna 1984. Tuotanto siirtyi Vaalalan nykyiselle paikalle 80-luvun lopussa. Eero Haapalan luovuttua omistuksesta yhtiön omistus siirtyi sen työntekijöille. Omistajanvaihdoksen myötä yhtiö siirtyi kasvu-uralle ja 2000-luvulle tultaessa Vaalan tuotteet lähtivät jo valtakunnalliseen jakeluun. Tänäpäin Vaalan Juustola on Suomen suurimpia juustoleivän tuottajia; tuotantokapasiteetti on yli 720 000 kiloa vuodessa. Yhtiö on erikoistunut juustoleivän valmistukseen.

”Vaikka olemme valtakunnallisia toimijoita, meillä oli alun perin ja on edelleen vahva lähituotteen leima, josta olemme ylpeitä”, kertoo toimitusjohtaja Niina Seppänen. ”Juustolaan tuleva maito toimitetaan lähitiloilta, ihan tästä ympäriltä olevilta tiloilta”

Niina Seppänen on yhtiön toimitusjohtaja ja osakas. Hän vastaa yhtiön hallinnosta, myynnistä, markkinoinnista ja hankinnoista. ”Henkilöstön

osaaminen ja ammattitaito on tuotteidemme laadun tae lähellä tuotetun raaka-aineen lisäksi”, Niina painottaa. ”Vaikka tuotanto on jo nykyään pitkälti automatisoitu, tuotannon tekijöillä tulee olla kokemusta ja näkemystä tuotteen valmistuksesta myös perinteisin menetelmin”, hän jatkaa. Perinteitä arvostavassa yhtiössä työn kautta oppiminen on tärkeää.

Vaalalan Juustolan tuotteita saa kautta maan. ”Teemme juustoleipää omilla Haapalan Juustoleipä ja Erätuli -tuotemerkeillämme”, Niina mainitsee.

### Laadun takana kokeneet tekijät

**KARI HYYRYLÄINEN** on ollut tuotantopäällikkönä jo pitkään. Tuotantovaiheet ovat tarkasti hallussa aina raaka-aineen hankinnasta työvuorolistoihin ja koko tuotannon suunnitteluun.

”Tulin juustolaan jo 90-luvun alkupuolella armeijasta päästyäni kesätöihin”, Kari muistelee. ”Aloitin tuotantopuolella ja vuosien varrella olen ollut mukana kehittämässä tuotannon automatisointia.” Kari aloitti juustonteon

siltoin, kun kaikki työvaiheet pakkausta lukuun ottamatta tehtiin vielä käsin. Tuolloin tuotteen oikea koostumus oli pitkälti juuri juustomassan valmistajan hyppysissä.

Vaikka nykyaikana tuotanto on pitkälti automatisoitu ja koneellistettu, pyritään Vaalan Juustolassa siihen, että lopputuloksena on perinteisin menetelmin valmistetun juustoleivän rakenne ja ennen kaikkea maku. ”Olisihan se hienoa nähdä joku päivä, että olemme Suomen suurin juustoleivän valmistaja”, Kari lohkaisee. Ja totta puhuen kaukana se ei ole!

Vaalalan Juustola juhlii ”pyöreitä” erilaisissa tapahtumissa ja tietysti maittavilla tuotteillamme.

Vaalalan Juustola Oy  
Puusepätie 4, 91700 Vaala  
Puh. 044 5121718  
[www.vaaalanjuustola.fi](http://www.vaaalanjuustola.fi)

*Vaalalan*  
**JUUSTOLA**

# "JUUSTOSEURA SUOSITTELEE – REKOMMENDERAR" Kilvenhaltijat



## JUUSTOMYYMÄLÄT

<b>Helsinki</b>	Juustoliike Lentävä Lehmä
<b>Jalasjärvi</b>	Juustoportti Jalasjärvi
<b>Kuopio</b>	Ykkösherkku Kuopion Kauppahalli
<b>Laitila</b>	Saloniemen Tila
<b>Loviisa</b>	Cheese Witches
<b>Parainen</b>	Jordkällaren
<b>Sastamala</b>	Juustotupa
<b>Tampere</b>	Juustosoppi Kauppahalli

## RAVINTOLAT

<b>Helsinki</b>	Ravintola Kuu
<b>Hämeenlinna</b>	Ravintola Vanajanlinna Street Vintti Wine & Dine
<b>Jyväskylä</b>	Ravintola Pöllöwaari
<b>Kittilä</b>	Ravintola Renna, Sirkka
<b>Naantali</b>	Ravintola Trappi
<b>Oulu</b>	Ravintola Hugo Ravintola Uleåborg 1881
<b>Pori</b>	Ravintola Raatihuoneen Kellari
<b>Porvoo</b>	Ravintola Salt
<b>Tampere</b>	Ravintola Astor
<b>Turku</b>	Laivaravintola Svarte Rudolf
<b>Vaasa</b>	Ravintola Strampen
<b>Vuokatti</b>	Ravintola Kippo

## KAUPAT

<b>Espoo</b>	K-Citymarket Sello K-Supermarket Lippulaiva K-Supermarket Mankkaa K-Supermarket Tapiola
<b>Helsinki</b>	Aimo Pikatukku, Sörnäinen Food Market Herkku, keskusta K-Citymarket Ruoholahti K-Supermarket Arabia K-Supermarket Hertta K-Supermarket Konala K-Supermarket Munkki K-Supermarket Mustapekka

<b>Huittinen</b>	K-Supermarket Lautturi
<b>Hämeenlinna</b>	K-Citymarket Hämeenlinna Tiiriö K-Supermarket Hätilä
<b>Iisalmi</b>	K-Citymarket Iisalmi
<b>Imatra</b>	Prisma Imatra
<b>Joensuu</b>	K-Citymarket Joensuu Pilkko
<b>Jyväskylä</b>	K-Citymarket Seppälä Sokos Mestarin Herkku
<b>Järvenpää</b>	K-Citymarket Järvenpää
<b>Kaarina</b>	K-Supermarket Katariina
<b>Kalajoki</b>	K-Supermarket Kalajoki
<b>Kotka</b>	Prisma Sutela
<b>Kouvola</b>	Prisma Kouvola
<b>Kuopio</b>	K-Citymarket Kolmisoppi K-Citymarket Päiväranta K-Supermarket Veljemies
<b>Kuusamo</b>	K-Citymarket Kuusamo
<b>Lahti</b>	K-Citymarket Karisma K-Citymarket Laune K-Supermarket Hyppyri S-Market Sokos Lahti
<b>Laitila</b>	K-Supermarket Laitila
<b>Lappeenranta</b>	K-Citymarket Lappeenranta Prisma Lappeenranta
<b>Lieto</b>	K-Supermarket Lietori
<b>Loimaa</b>	K-Citymarket Loimaa
<b>Naantali</b>	K-Supermarket Ukko-Pekka Ravintola Trappi
<b>Oulu</b>	K-Citymarket Kaakkuri K-Citymarket Oulu Raksila K-Citymarket Rusko K-Supermarket Pekuri K-Supermarket Toppila Sokos Herkku Oulu

<b>Parainen</b>	K-Supermarket Reimari
<b>Pori</b>	K-Citymarket Pori Mikkola K-Citymarket Pori Puuvilla K-Supermarket City K-Supermarket Ruokapori Prisma Länsi-Pori Prisma Pori S-Market Herkku S-Market Tikkula
<b>Porvoo</b>	K-Citymarket Porvoo
<b>Raisio</b>	K-Supermarket Raisio Center Myllyn Prisma
<b>Rauma</b>	K-Citymarket Rauma
<b>Rovaniemi</b>	K-Supermarket Ounasvaara K-Supermarket Rinteenkulma
<b>Salo</b>	S-Market Plaza
<b>Seinäjoki</b>	K-Citymarket Seinäjoki Prisma Hytlykallio
<b>Sipoo</b>	S-Market Nikkilä S-Market Söderkulla
<b>Tampere</b>	K-Citymarket Lielähti K-Citymarket Linnainmaa K-Citymarket Pirkkala K-Citymarket Turtola K-Supermarket Hämeenkatu K-Supermarket Ratina Prisma Hämeenkatu
<b>Turku</b>	K-Citymarket Kupittaa K-Citymarket Länsikeskus K-Citymarket Ravattula K-Citymarket Skanssi K-Supermarket Hirvensalo Prisma Itäharju Prisma Länsikeskus S-Market Hansa Herkku Wiklund Herkku
<b>Vaasa</b>	Vaasan Mini-Mani
<b>Vantaa</b>	Aimo Pikatukku, Koivuhaka K-Citymarket Jumbo K-Citymarket Tammisto
<b>Ylivieska</b>	Prisma Ylivieska
<b>Äkäslompola</b>	K-Market Jounin Kauppa

## Juustoseura ry:n kannattajajäsenet ja yhteistyökumppanit

CHEESE WITCHES

DAT-Schaub Finland

DAYTON  
Food solutions provider

DONIER  
GASTRONOMIE

Finnvacum

HELSINGIN  
MEIJERILIIKE

HERKKUJUUSTOLA



JUUSTOPORTTI

KÄPPELIN  
JUUSTOLA

MULTIVAC

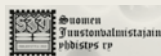
omaco food tech

PELTOLAN



PORLAMMIN

Riitan Herkku



SALONIEMEN  
JUUSTOLA

Sealed Air

TEOLISUUSHANKINTA

thinkflow

Vaalan  
JUUSTOLA

viinilehti

walki  
Westpak

weber

WIPAK  
GREEN IS THE NEW BLACK

Zammi