

# AMMATTI- KEITTIÖN UUTUUDET

Atria Foodservice  
Tuoteuutuudet ja -muutokset  
1.5.2025





# Klassikoiden aika

Kesä on yksi ravintola-alan kaupallisimmista sesongeista ja menut kannattaakin suunnitella napakoiksi ja tehokkaiksi toteuttaa. Klassikot toimivat aina, ja Atrian kesän uutuus Kievin Kana on juuri tällainen: kuin mustat vaatteet ja käteinen raha – aina muodissa. Lisäksi on hyvä muistaa leikkeiden eri variaatiot sekä klassikkoleivät, esimerkiksi vanha kunnon Reuben.

Kypsät lihat ja valmiiksi tuoreyrtein maustetut kananfileet ovat täydellisiä raaka-aineita varmistamaan onnistuneen lopputuloksen ja tasalaatuisuuden tilanteessa kuin tilanteessa.



Muista kiinnittää huomiota myös menun tekstiin. Tiedyt kuvailevat ilmaukset, kuten grillattu ja savustettu ovat tutkitusti asiakkaan ostohalukkuutta nostavia hersytyksiä. Aiheesta voit lukea lisää Atrian Lounastutkimuksesta.

Kaupallista ja klassikoiden täyttämää kesää.

**Tomi Nevala**  
Kehityspäällikkö

# Kotimaisuus entistäkin tärkeämpää

- Yli kolmannes pitää lihan alkuperää olennaisena.
- Lähes puolet ovat valmiita maksamaan enemmän suomalaisesta kalasta ja lihasta.
- Myös suomalaisten kasvien käyttö ja lihan antibioottivapaus koetaan tärkeäksi.



# Valmistustavalla on väliä

- Kesä ja grillaus kuuluvat yhteen. Valmistustavan ilmoittamalla voit vaikuttaa myös annosten houkuttelevuuteen.
- Ravintola-asiakkaat kokevat grillauksen kaikista houkuttelevimmaksi ruoanvalmistusmenetelmäksi. Hyödynnä siis grillauksen tenho listallasi!
- Vähiten houkutteleviksi ravintola-asiakkaat kokevat ruoanvalmistukseen liittyvät ilmaukset pintamaustaminen, friteeraus ja ylikypsyttäminen.

## TOP 3 Houkuttelevimmat valmistustavat (Liite 9)



1  
**Grillaus**



2  
**Pitkään  
haudutus**



3  
**Paistaminen**



# Selkeä kieli toimii listoilla parhaiten

- Ravintola-asiakkaat arvostavat listatekstien selkeyttä. Sitä että tietää mitä annos pitää sisällään.
- Englanninkieliset termit suomenkielisen listan seassa koetaan ärsyttäviksi.
- Kuvailevat sanat voivat lisätä listan houkuttelevuutta. Esim. sanat rapea ja paahdettu koetaan houkuttelevina ilmauksina.
- Ravintola-asiakkaat pitävät siitä, että erityisruokavaliomerkinnot ovat selkeästi mukana listoilla, eikä niiden perään joudu erikseen kyselemään.



UUTUUS

# Lounaslistojen ykkössuosikki kanasta

600266 Atria Kypsä Kievin Kana Gluteeniton pakaste 5,4kg/120g



Tässä rakastetussa klassikossa gluteenittoman, rapsakan kuoren alla olevaa kanamurekepihviä mehevöittää herkullinen persilja-valkosipulivoisydän.

Tarjoile tämä kypsä, vain kuumennusta vailla oleva hittituote esimerkiksi sitruunalla maustetun riisin, tai perunamuusin ja neulapapujen kera.

Valmistus: Jäisenä: Asettele pihvit 1/1 65 mm GN -vuokaan jäisenä limittäin. Kuumenna yhdistelmäuunin kiertoilmatoiminnolla 180 °C sisälämpöön 75 °C. Sulatettuna kylmiössä +4 °C, 1 vrk. Asettele pihvit 1/1 65 mm GN-vuokaan limittäin. Kuumenna yhdistelmäuunin kiertoilmatoiminnolla 180 °C sisälämpöön 75 °C.

Tilausyksikkö: 5,4 kg  
Pakkaus: pahvilaatikko

GTIN 6407800026331  
VALO

KP  
ME

Ravintosisältö / 100 g

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Energia                | 1077 (256kcal) |
| Rasva                  | 19g            |
| josta tyydyttynyttä    | 8,5g           |
| Hiilihydraatit         | 12g            |
| josta sokereita        | 0,9g           |
| Ravintokuitu           | 0,3g           |
| Proteiini              | 11g            |
| Suola                  | 0,95g          |
| 100g:ssa laktoosia 0 g |                |

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** broilerinliha (53 %), valkosipuli-yrttivoi 20 % ((laktoositon voi (kerma, suola), gluteeniton jauhoseos (riisijauho, peruna-, tapioka- ja maissitärkkelys, dekstroosi, sokeri, hiiva, suola, psylliumkuitu), persilja, valkosipuli, sitruunamehu), vesi, gluteeniton jauhoseos (riisijauho, peruna-, tapioka- ja maissitärkkelys, dekstroosi, sokeri, hiiva, suola, psylliumkuitu), rapsiöljy, laktoositon voi (kerma, suola), suola, mineraalisuola (suola, kaliumkloridi).

**Elintarvikenimi:** kypsä valkosipuli-yrttivoilla täytetty paneroitu broilerimurekepihvi

**Säilytys:** -18 °C

**Atria®**  
PERHETILOILTA VUODESTA 1903

Suomalaista  
antibioottivapaata  
kanaa



# Paremman mielen lounas

- Yksittäinen ateria on suositusten mukainen ja täysipainoinen, kun se sisältää korkealaatuista kasviproteiinia, kalaa, siipikarjaa, kananmunaa tai punaista lihaa sisältävän pääruoan.
- Muista meidän uutuudet 3 erityyppistä proteiinivaihtoehtoa kun suunnittelet ruokalistaa.



# Kalkkunasta vaihtelua

Kalkkunanliha on paitsi maukasta myös erittäin terveellistä. Se sisältää runsaasti huippulaatuista proteiinia, mutta vähän rasvaa. Rasva on koostumukseltaan suurimmaksi osaksi pehmeää rasvaa. Kalkkuna on myös oiva kivennäis- ja hivenaineiden esimerkiksi sinkin, seleenin ja fosforin sekä vitamiinien kuten b-ryhmän vitamiinien lähde.

Kalkkuna on mitä monikäyttöisin raaka-aine. Se soveltuu lähes kaikkeen siihen mihin kana tai possu. Kalkkunasta valmistat niin keitot, kastikkeet, padat kuin paljon muuta.

Kalkkunan vaalea liha on luonnostaan mehevää ja maukasta. Mietona lihana kalkkuna kestää myös reilumman maustamisen ja taipuu näin eri makumaailmojen mausteisiin ruokiin.

Atria kalkkuna on aina suomalaista, suomalaisilla sopimustiloilla kasvanutta laadukasta kalkkunaa. Sen tuottajat ovat eettisen kasvattamisen periaatteisiin sitoutuneita ammattilaisia. Suomessa syntyneet ja kasvaneet kalkkunat saavat erinomaista hoitoa ja ovat siksi terveitä.



**Meille Atrialla hyvän ruoan tuottaminen  
turvallisesti ja vastuullisesti on kunnia asia.**

← Katso tuotteet QR-koodin takaa

Terveellistä ja maukasta



# Tuotevalikoiman muutokset

## Takaisin valikoimaan:

7413 Atria Wilhelm Grillimakkara n 6kg

8295 Atria Palvikinkku 20g/2x10g

615049 Atria Ranch Coleslaw 3kg

Toimituksessa 1.5.2025 – 31.8.2025.

Toimituksessa ennakkotilauksella tapahtumiin 1.5.2025 – 31.8.2025.

Toimituksessa 1.5.2025 – 31.8.2025.

## Tauolle jäävät tuotteet:

617300 Atria Eggie Pala 1,2kg

7397 Atria Mustamakkara n 6kg

5768 Jauhelihapihvi 2,5kg/63g

Paras arvaus seuraavasta sesongista 1.8.2025 – 31.5.2026. Tauolla 1.6.2025 – 31.7.2025.

Paras arvaus seuraavasta sesongista 1.9.2025. Tauolla 1.5.2025 – 31.8.2025.

Paras arvaus seuraavasta sesongista 1.8.2025. Tauolla 1.6.2025 – 31.7.2025.

## Poistuvat tuotteet:

617019 Atria Meetvurstikuutio 1,2kg

1705 Atria Yrttitäyte kanapuikko pakaste 5kg/65g

615177 Atria Kirjolohi perunasalaatti 1,5kg

4673 Atria Agnus Naudan Sisäfileepihvi pakaste 4kpl n720g/n180g

617309 Atria Artesaani Kanavursti Lempeä Jalonepno 1,2kg/40g

Poistuu valikoimasta 30.4.2025.

Poistuu valikoimasta 30.4.2025.

Poistuu valikoimasta 30.4.2025.

Poistuu valikoimasta 30.4.2025.

Poistuu valikoimasta 30.4.2025.



# Panosta nopeaan syömiseen



## YLLÄTÄ UUDELLA JA EROTU VALIKOIMALLA

Asiakkaat kaipaavat monesti vaihtelua tarjontaan ja valikoiman moninaisuus on tärkeä osa kiinnostavana pysymistä.

Kokeile siis erilaisia teemoja, makuyhdistelmiä tai vaikka sesongin herkkuja, joita nopean syömisen tuotteissa harvemmin käytetään.



## MAUSTA ROHKEASTI

Monet raaka-aineet kaipaavat pientä suolaa noustakseen esiin ja esimerkiksi kasviksia voi maustaa kevyesti pienellä suolalla ja mustapippurilla. Uusia makumaailmoja saa luotua helposti maustamalla itse hapankermoja ja majoneeseja sekä erilaisilla tahnoilla, hummuksilla tai vaikkapa mausteisilla chutneilla.



## PANOSTA ESILLELAITTOON

Ostopäätös uudesta tuotteesta tehdään monesti silmillä eli voileipien esillelaittoon kannattaa nähdä hieman vaivaa. Runsaat esillelaitot puhuttelevat myös yleensä minimalismia paremmin. Runsauden tuntua vitriineihin saa helposti esimerkiksi pienillä korokkeilla ja kasaamalla leipiä päällekkäin. Muistathan myös nimetä tuotteet niin, että ne ovat asiakkaalle helposti tunnistettavia ja ymmärrettäviä.

# Hyvän mielen nopea syöminen

- Nopeassa keittiössä tekemisen on oltava suoraviivaista, rentoa, rouheaa, runsasta ja selkeää, joten karsimme turhat työvaiheet pois ja varmistamme, että kuka tahansa osaa valmistaa tuotteemme yksinkertaisia ohjeita noudattamalla. Asiakkaat valitsevat tuotteemme korkeatasoisten raaka-aineiden ja toimivien makuyhdistelmien vuoksi, sillä laatu on se, mikä saa asiakkaat palaamaan. Tehokkuus syntyy monen tekijän summasta, kuten valmistusajasta, raaka-aineiden hinnoista ja valmiin tuotteen säilyvyydestä, ja olemme hioneet reseptiikan huomioimaan nämä kaikki tekijät. Näin varmistamme, että tuotteemme viedään käsistä eikä jää käsiin.
- Nopean syömisen reseptit sisältävät laajasti eri tuoteryhmien tuotteita.

Nappaa esite mukaan  
FFCR messuilta





# YHTEINEN MENESTYS, PAREMPI MIELI

Me Atrialla varmistamme, että löydät valikoimastamme aina tarpeisiisi sopivan kotimaisen, laadukkaan sekä eläinten ja ympäristön hyvinvointia kunnioittaen tuotetun vaihtoehdon. Kanssamme voit aina tarjota asiakkaillesi hyvää ruokaa, joka on paremman mielen puolella.

**ATRIA  
FOODSERVICE**

FS-asiakaspalvelu@atria.com  
atriaammattilaiset.fi/foodservice  
Myynti: 010 316 8712, 0800 198 500

 atriafoodservicesuomi  
 atriafoodservice\_suomi  
 Atria Foodservice



## YHTEYSTIEDOT

### Myyntipäälliköt

KAUPALLINEN HORECA  
Jukka Rusi, puh. 040 079 1760

TUKKULIIKKEET  
Juha Paunonen, puh. 040 546 3002

KAUPALLINEN HORECA  
Päivi Inkilä, puh. 040 086 5920

KENTTÄMYNNIN ESIMIES,  
KAUPALLINEN HORECA  
Outi Koskela, puh. 040 162 6990

JULKISHALLINTO  
Sari Turunen, puh. 040 630 1118  
Mika Romppanen, puh. 040 451 4046

### Aluepäälliköt

KESKI- JA ITÄ-SUOMI  
Sanna Taattola, puh. 050 467 2060

ETELÄ-SUOMI  
Janina Leino, puh. 050 595 0598

PÄIJÄT-HÄME, HÄMEENLINNA,  
KYMENLAAKSO, PK-SEUTU  
FS-asiakaspalvelu@atria.com

POHJANMAAN ALUE JA PORI  
Anna-Mari Honkaniemi, puh. 050 341 9782

PIRKANMAAN JA KESKI-SUOMEN ALUE  
Esa Leikas, puh. 050 398 7143

VARSAIS-SUOMI JA LÄNSI-UUSIMAA  
Timo Pöllänen, puh. 040 709 1896

POHJOIS-SUOMI  
Anu Tupitsa, puh. 040 143 7611

ATRIA SUOMI OY, PL 900, 60060 ATRIA

Vaihde puh. 020 472 8111 • Foodservice -myynti puh. 010 316 8712, 0800 198 500  
Sähköposti etunimi.sukunimi@atria.com • [atriaammattilaiset.fi/foodservice](https://atriaammattilaiset.fi/foodservice)

 atriafoodservicesuomi  
 atriafoodservice\_suomi  
 Atria Foodservice



## YHTEYSTIEDOT

### Myyntipäälliköt

KAUPALLINEN HORECA  
Jukka Rusi, puh. 040 079 1760

TUKKULIIKKEET  
Juha Paunonen, puh. 040 546 3002

KAUPALLINEN HORECA  
Päivi Inkilä, puh. 040 086 5920

KENTTÄMYNNIN ESIMIES,  
KAUPALLINEN HORECA  
Outi Koskela, puh. 040 162 6990

JULKISHALLINTO  
Sari Turunen, puh. 040 630 1118  
Mika Romppanen, puh. 040 451 4046

### Aluepäälliköt

KESKI- JA ITÄ-SUOMI  
Sanna Taattola, puh. 050 467 2060

ETELÄ-SUOMI  
Janina Leino, puh. 050 595 0598

PÄIJÄT-HÄME, HÄMEENLINNA,  
KYMENLAAKSO, PK-SEUTU  
FS-asiakaspalvelu@atria.com

POHJANMAAN ALUE JA PORI  
Anna-Mari Honkaniemi, puh. 050 341 9782

PIRKANMAAN JA KESKI-SUOMEN ALUE  
Esa Leikas, puh. 050 398 7143

VARSINAIS-SUOMI JA LÄNSI-UUSIMAA  
Timo Pöllänen, puh. 040 709 1896

POHJOIS-SUOMI  
Anu Tupitsa, puh. 040 143 7611

ATRIA SUOMI OY, PL 900, 60060 ATRIA

Vaihde puh. 020 472 8111 • Foodservice -myynti puh. 010 316 8712, 0800 198 500  
Sähköposti etunimi.sukunimi@atria.com • [atriaammattilaiset.fi/foodservice](https://atriaammattilaiset.fi/foodservice)

 [atriafoodservicesuomi](https://facebook.com/atriafoodservicesuomi)  
 [atriafoodservice\\_suomi](https://instagram.com/atriafoodservice_suomi)  
 Atria Foodservice