

Suomalaisille maistuvaa liha- ja kasvisruokaa – miedosti itämaisella säväyksellä

Beofood Oy on nykyaikainen elintarviketuotantolaitos, jonka päätuotteita ovat liha- ja kasvisjalosteet sekä hyvät oheistuotteet; pitaleivät ja kastikkeet.

Beofood Oy:n toimitusjohtaja **Ahmet Basaranoglu** tuli Turkista Suomeen 1970-luvulla ja kouluttautui täällä ammattikokiksi. Tänä päivänä hän soveltaa tuotekehittämissä alueensa ruokaperinteitä suomalaisittain. Yritys on perustettu vuonna 1993 ja vuonna 2002 valmistui Kokkolaan uusi, moderni tuotantolaitos, jota on sittemmin laajennettu.

– Beofood toimii aluksi enemmän pikaruokalapuolella, mutta hyvin pian mukaan tulivat kypsät, HoReCa-sektorin tuotteet. Viime vuosina suuntaus on edelleen voimistunut. Tänä päivänä iso osa asiakkaista edustaa julkishallintoa ja muuta vastaavaa HoReCa-sektoria, kertoo myyntipäällikkö **Pirkko Rahkonen**.

Kasvisruoka kiinnostaa yhä enemmän

Beofoodin lihavalmisteita ovat nautanlihasta tehdyt kebablihalastus ja -suikaleet sekä kypsät jauhelihatuotteet. Lihatuotteiden makumaailma on itämainen, mutta ei tulinen, ja siksi ne soveltuvat hyvin suurkeittiöiden erilaisille asiakkaille. Jauheliha-

tuotteista löytyvät pihvit eri kokoluokissa sekä kätevät nuggetit. Beofood valmistaa lisäksi maukkaita kasvistuotteita, joiden kysyntä on lisääntynyt selkeästi.

– Olen ollut yrityksessä myyntipäällikkönä kolmisen vuotta. Kiertäessäni asiakkaiden luona huomaan, että toki tuttu kebab kiinnostaa

edelleen, mutta kun puhe kääntyy kasvistuotteisiin, ei ole sellaista ruokapalvelupäällikköä tai ravintolakokkia, joita ne eivät kiinnostaisi.

Kasvisruoka on esillä tänä päivänä yhä enemmän myös julkisissa keskusteluissa ja ruokalistoiltoille toivotaan uusia vaihtoehtoja.

– Valmistamiimme kasvistuotteisiin käytetään raaka-aineena palkokasveja, joiden energiapitoisuus on lähellä lihaa. Myös kasvisruokailijan energian ja proteiinin tarve täytyy tyydyttää, ja tuotteillamme suositusarvot täyttyvät helposti. Ruokaisat kasvistuotteet maistuvat myös lihansyöjille, toteaa Rahkonen.

Innovatiivista, terveellistä tuotekehitystä

Tällä hetkellä Beofoodilla valmistetaan kasvistuotteita kikherneestä ja linsistä. Falafel-tuotteita ovat pyörökät, pihvit ja nuggetit. Linsistä valmistetaan puolestaan

viime syksyn uutuustuote Linssi-
pihvi, joka on saanut
hyvän vastaanoton.

– Linssi-
pihvi on
45-grammainen,
juuri oikean
kokoinen eri-
lasiin annok-
siin. Pihvi on
kauniin väri-
nen ja uunissa
lämmitettynä
siihen tulee
kiva, rapea
pinta. Linssi-
ja muitakin
kasvistuot-
teita tulemme
varmasti kehit-
tämään tulevaisuu-
-

Falafelpihvi.

dedessa lisää. Innova-
tiivinen tuotekehitys on
täysin omissa käsissämme.

Testaamme ideoita asiak-
kailla, ja otamme mielellämme vastaan
kommentteja siitä, mihin suuntaan tuot-
teita pitäisi kehittää.

Tärkeä uudistus lihatuotteissa

tehtiin viime vuoden lopulla, kun kypsien lihatuotteiden valmistuksessa luovuttiin natriumglutamaatin käytöstä. Lisäksi sekä liha- että kasvistuotteiden suolapitoisuutta on alennettu. Lukuisissa koemaistiaisissa on havaittu, että sama, herkullinen maku on säilynyt. Lisäksi kaikki Beofoodin valmistamat tuotteet ovat laktoosittomia ja gluteenittomia, mikä helpottaa ruokalistasuunnittelijan työtä.

– Tuotteet ovat kypsiä, helppo-
käyttöisiä pakasteita ja ne ovat tehokkaan
jakeluketjun kautta kaikkien tukkuketju-
jen valikoimissa. Toimimme ISO 22000
-laatujärjestelmän mukaisesti. Lisäpalve-
luna nettisivuiltamme löytyy reseptiikkaa
esimerkiksi ammattikeittiöiden käyttöön,
Rahkonen vinkkaa.

Kotiruokailuun vastaavat tuotteet
löytyvät vähittäispakkauksissa.

Beofood on mukana Gastro 2010
-messuilla osastolla 6k59. Tervetuloa tutus-
tumaan ja käymään maistiaisilla!



Beofood Oy
Asentajantie 10
67600 KOKKOLA
Puh. 020 711 8666
www.beofood.com

