

Piirakkamestarin lihapiirakat valtasivat maan

Lihapiirakka on se perinteinen suomalainen pikaruoka. Katugrillien ruokalistojen kulmakivi, jota ei hampurilaispaikoista saa.

- Harmittavasti vain vanhanajan katugrillit ovat vähitellen häviämässä Suomesta, toteaa myyntijohtaja Antti Väntsi Turun Eines Oy:stä, joka valmistaa suuren osan Suomen grilleissä myytävistä lihapiirakoista.

Nykyisin tosin jo noin 65 prosenttia Piirakkamestarin tuotimella myytävistä Turun Eineksen lihapiirakoista myydään vähittäiskaupoissa suoraan kulluttajille. Vuonna 2007 alkanut valtakunnallinen vähittäismyynni on kasvanut tasaisesti joka vuosi.

Kaupan keskittyminen on kasvattanut volyymeja ja helpottanut myös yrityksen logistiikkaa.

- Kesko ja S-ryhmä ovat tänä päivänä suurimmat asiakkaamme. Myös grilleille tuotteemme markkinoidaan tukkuliikkeiden kautta, kertoo Väntsi.

Turun Eines Oy valmistaa omina tuotteinaan neljää erilaista lihapiirakkaa, mutta iso osa tuotannosta valmistetaan myös eri private label -tuotteiksi.

Perinteisen lihapiirakan ja sen eri versioiden, sekä toisen suosikin Pita-Kebabin, lisäksi yrityksen tuotevalikoimaan kuuluvat tuoreet gluteenittomat lihapiirakat ja riisipiirakat, sekä kausituotteena esimerkiksi myös gluteeniton mämmi. Gluteenittomat tuotteet valmistetaan Aurassa, Kauppahuone Suloiset Oy:n tehtaalla.



Turun Eines Oy valmistaa neljää erilaista lihapiirakkaa. Tuotteisiin kuuluu myös kasvispiirakka Vihis.

Einesruokailun historiaa

Turun Eines Oy:n perusti Leevi Jokinen, joka alun perin piti elintarvikeliikettä Turun Verkatehtaankadulla 1960-luvulla. Hän hankki ensimmäisten joukossa mikroaaltouunin ja ryhtyi lämmittämään sillä lihapiirakkoita ruokatuntiaan viettäville verkatehtaan työntekijöille.

Suuren suosion saanut eines johti lopulta oman tehtaan perustamiseen. Vuonna 1980 yri-



**Turun Eines Oy
Verstaskatu 12
20360 TURKU**

**puh: 029 193 2500
piirakkamestari@turuneines.fi**

www.turuneines.fi



Pita-Kebabista on muodostunut Turun Eineksen toinen vahva suosikkituote.

tyks muutti nykyiseen osoitteeseen Turun Runosmäkeen, jossa toimintaa on edelleen laajennettu. Runosmäessä Turun Eines Oy työllistää 14 henkeä. Yrityksen liikevaihto oli 1,8 miljoonaa vuonna 2018.

Toimitusjohtajana aloitti vuoden 2018 marraskuussa jo perheen kolmannen polven edustaja Valter Väntsi.

- Seuraavan vuoden aikana on tarkoitus investoida uusiin koneisiin, ja tuotantoa tehostamalla olemme saaneet lisättyä kannattavuuttakin. Panostamme myös markkinointiin ja mainontaan. Osa pakkauksistamme on jo uusittu, ja kesäksi valmistuu kolme mainosvideota, kertoo uusi toimitusjohtaja.

Tuotanto nojaa kuitenkin

edelleen vahvoihin perinteisiin. Piirakkamestarin lihapiirakat valmistetaan samalla reseptiikalla kuin Leevi Jokisen aikana lähes 50 vuotta sitten.

Ne tunnetaan varsinkin maukkaasta ja runsaasta täyteestään, joka tehdään aina suomalaisesta lihasta. Liha käsitellään itse yrityksen lihanjalostuslaitokseksikin luokitellussa tehtaassa.

- Me kilpailemme tuotteidemme laadulla. Vähintään kolmasosa Piirakkamestarin lihapiirakan painosta on täytettä, myyntijohtaja Antti Väntsi linjaa.

Grillit valitsevat Piirakkamestarin lihapiirakan senkin vuoksi, että sen voi kuumentaa piirakan hajoamatta perinteiseen tapaan myös höyryssä.