

Sveitsiläinen suklaa sulaa erikoismuotteihin Porissa

# Herkkää ja herkullista jumalten ravintoa

## ■ Pori

Marjatta Honkasalo

Suklaa tuoksu jo eteisessä. Nyt tietää olevansa oikeassa paikassa, vaikka on saanut Deli Suissen ovea Porin puuvillatehtaan piha-alueelta vähän etsiskellä.

Viimeistään siinä vaiheessa pääsee sisään suklaan maailmaan, kun juttelee pientä suklaayritystä pyörittävän Prisca Kuuri-Riutan kanssa. Hän on Deli Suisse Oy Ltd:n toimitusjohtaja ja tuo maahan suklaata Sveitsistä ja Belgiasta. Porissa suklaamassasta tehdään erikoistuotteita yrityksille ja yksityisille.

Pienessä 2,5 henkeä työllistävässä yrityksessä elettiin joulun alla vuoden kiireisintä aikaa. Jouluksi oli valmistumassa iso tilaus. Muuan hotelli oli tilannut 700 suklaista joulukuusta lahjoitettavaksi jouluaasiakkaille.

Suklaantekijän yöuni jää vähiin

Joulu on suklaantekijän ehdottomasti kiireisin sesonki. Työtä tehdään melkein ympä-

ri vuorokauden.

– Eräänäkin joulunaluspäivänä tulin töihin aamulla puoli kahdeksalta ja lähdin kotiin puolen yön aikaan. Mutta juhannuksena minulla ei ole mitään tekemistä, Prisca Kuuri-Riutta nauraa.

Joulun jälkeen työtä riittää, kun valmistaudutaan hämmessuille. Sitten seuraavat ystävänpäivä, naistenpäivä ja pääsiäinen. Keväällä suklaata ostetaan lahjaksi äidille ja ylipöppiläjuhlien koristukseksi. Hämmakeissesonki ajoittuu kesään.

Kesällä on tosin jopa Suomessa aikoja, jolloin suklaata ei voi tehdä, kun on liian lämmin. Suklaa sulaisi käsiin. Nytkin Deli Suissen pienten tuotantotilojen ikkunoissa on voipaperit.

– Tämä työ ei kestä aurinvaloa. Suklaa on niin herkkää vahingoittumaan valosta ja lämmöstä.

Herkkää ja hankala kuin nainen

Prisca Kuuri-Riutta vertaa suklaata naiseen.

– Sitä pitää osata käsitellä



MIKAVUORIO

■ Joulusesongin mentyä on ohi, miettili suklaantekijä jo kevättä ja pääsiäistä. Pääsiäispupu on yksi Prisca Kuuri-Riutan suosikeista.

kuin naista, silloin se toimii hyvin. Jos et ole kärsivällinen ja rauhallinen, kaikki onnistuu, mutta jos hosut, ei tule mitään. Sen takia kai suklaamestarit ovat usein miehiä.

Suklaan tuoksussa työskentely vie isomman suklaanhimon, mutta makea maistuu myös tekijälle.

– Mutta minusta on tullut nirso. Haluan vain parasta suklaata ja tuoreena. Hyvän aterian päälle kahvin kanssa suklaa on taivaallista.

Myös lapset ovat suklaayritykselle hyviä laadun mittareita.

– Hekin ovat aika nirsoja.

Sveitsi on muutakin kuin Lindt ja Toblerone

Prisca Kuuri-Riutta on syntynyt ja kasvanut hyvän suklaan maassa, Sveitsissä. Suomessa ja Porissa hän on asunut 13 vuotta, ja oikeastaan vasta vuoden suklaantekijänä, kun suklaakoneet olivat sattumalta sopivasti myynnissä. Nytkin yrityksessä on menossa siirtymävaihe, sillä vuoden alusta Heli Ollila ottaa vastuun suklaantuotan-

nosta tuotenimellä Helin Delit.

– Olen ollut mukana tuotannossa ja opiskellut alaa Priscan opastuksella. Muuten elintarvikeala on minulle tuttua, koska olen saanut kokin ja tarjoilijan koulutuksen, Heli Ollila kertoo.

Prisca Kuuri-Riutta keskittyy vastaisuudessa maahantuontiin ja markkinointiin. Maahantuonnista suklaabusiness alkoikin.

– Huomasin, että Suomessa tunnetaan sveitsiläisistä suklaista vain Lindt ja Toblerone. Ne ovat isoja ja hyviä, kuten Fazer Suomessa, mutta maassa on paljon pieniä hyviä suklaantuottajia. Aloitin tuoda erikoissuklaita Suomeen. Pian huomasin, että täällä on kysyntää myös yksilöllisille tuotteille.

Markkinarako löytyi yrityksistä, jotka haluavat muistaa asiakkaitaan omalla logolla tai jollakin yrityksen tuotemaailmaan liittyvällä suklaalla.

– Nykyisin halutaan antaa lahjaksi ja tarjota jotakin pientä ja yksilöllistä. Räätilöidyt tuotteet ovat meidän

valtimme, Prisca Kuuri-Riutta sanoo.

Golfpaloista dinosauruksiin

Muotteja tuodaan mm. Italiasta, Yhdysvalloista ja Hollannista. Tarpeen mukaan muotti teetetään juuri sellaiseksi kuin asiakas haluaa.

– Muotteja meillä on jo 2 700. Jos jotakin ei löydy, me etsimme ja löydämme sen, Prisca Kuuri-Riutta vakuuttaa.

Hienoin suklaa on runsaasti kaakaota sisältävää tummaa suklaata. Montien makuun on kuitenkin enemmän makeampi maitosuklaa, ja valkosuklaallakin on ystäväänsä. Osa suklaaerkuista saa tryyffellitaytteen, joka sekin tehdään itse.

Pääosa suklaasta menee suoraan yrityksiin tai yksityisille tilaajille, mutta osa myydään Porin Ison Karhun myymälässä.