

LIITE 10 Tuotteet, tuotanto, tuotantokapasiteetti, prosessit, laitteistot, rakenteet ja niiden sijainti tontilla

Tuotteet

Tuotteet ovat pääasiassa kotimaisista raaka-aineista tehtyä ruokaa kouluihin, päiväkoteihin, hoivaan, liikenneasemille, lounasravintoloille ja koteihin. Raaka-ainehankinnan kotimaisuusaste n. 80 %.

Vakuumiin pakatut ja kypsennetyt ruoat ovat hyvin säilyviä ja vaivattomia käyttää. Käytössä oleva autoklaavi-kypsennysmenetelmä mahdollistaa pitkät säilyvyysajat (jopa 6 kk viileässä).

Suurimmat tuoteryhmät ovat keitot, perunasose ja sen johdannaiset, kiusaukset, pastat, kastikkeet ja puurot. Yhteensä erilaisia tuotteita on noin 300 kpl. Pääraaka-aineina on peruna, juurekset, liha, kala, erilaiset pastatuotteet, tomaattimurska ja -pyre, kerma, voi ja kasvisrasvatuotteet.

Tuotantokapasiteetti

v. 2023 valmistusmäärä oli n. 5,1 milj.kg. Arvioitu kasvuennuste 2024-2026 on n. 10 % vuositasolla.

Osa liikevaihdon kasvusta tulee muusta liiketoiminnasta kuin Pyhännällä valmistettujen tuotteiden myynnistä (mm. välitystuotteet ja ulkoistetut palvelut kuten hoivan keräilyt).

Tuotantomäärät olivat v. 2024 alkupuolella n 25000 kg / pv. Tuotanto tehdään pääosin arkipäivisin, kahdessa 8 tunnin vuorossa klo. 06.00-22.00 välisenä aikana.

Prosessit ja laitteistot

Tuotantolinjoja on tällä hetkellä käytössä 5 kpl ja yksi linja on varalla ja tuotekehityksen käytössä koe-erien valmistuksessa.

Linjat muodostuvat:

- ns. satsaamoista, missä tehdään sekoituserät erillisissä sekoittimissa
- pakkauslinjoista missä sekoituserät pakataan pakkauksiin ja kypsytysvaunuihin
- kypsyyslaitteistoista (autoklaavit), missä tuotteet kypsytetään haluttuun lämpötilaan ja missä tehdään vesijäähdytys

Näiden lisäksi tehtaalla on erilaisia laitteistoja mm. perunamuusia, keittoja ja kastikkeita varten (keittotankit, kuutiokone, homogenisaattori, useita sekoittajia, useita annostuslaitteita, useita pumppuja).

Autoklaaveja on 5 kpl, mistä uusin on otettu käyttöön syksyllä 2021. Autoklaavien lukumäärä kasvaa tuotantomäärän kasvaessa lähivuosina.

Autoklaavikypsytyksen jälkeen tuotteet jäähdytetään ensin vedellä ja lopuksi tarvittaessa kylmällä ilmalla erillisessä jäähdyttämössä. Jäähdytysvettä varten on erillinen 80 m³ vesisäiliö, jonka avulla osa jäähdytysvedestä saadaan kierrätettyä. Jäähdytysjärjestelmässä on suodattimet sekä paine-ero anturit, millä tarkkaillaan suodattimien puhtautta. Vuosien 2024-2025 aikana parannetaan jäähdytyslaitteiston tehokkuutta sekä mahdollisesti rakennetaan uusi lämmöntalteenottojärjestelmä.

Prosessin lopuksi kypsät tuotteet laatikoidaan, ajetaan metallinilmaisimen läpi ja viedään kylmävarastoon. Vuoden 2024 aikana otetaan käyttöön röntgenlaite, joka sijoitetaan laatikoinnin yhteyteen.

Rakenteet

Tontilla on n. 8000 m² tehdashalli, mistä laajennusosa on n. 5100 m². Laajennusosa otettiin käyttöön ympäristöluvan hyväksymisen jälkeen 2.5.2021

Rakennuksen runko on metallipalkkeista. Katon rakenteet ovat liimapuupalkkeja.

Sisäseinät ja -katto on rakennettu polyuretaani elementeistä, mitkä ovat yleisiä elintarviketeollisuudessa.

Lattia on betonia, mikä on päällystetty epoksi-pinnoitteella.

