

Juttusarja: Alitalon Vihannes – kasviskauppaa kestävästi

Paimion kaupunki on jatkanut aktiivisesti kiertotaloustyötä paikallisten yritysten parissa myös tänä vuonna. Edellisen hankkeen aikana tapahtunut kanssaoppiminen seutukaupunkien kesken synnytti hyviä ja konkreettisia työkaluja kiertotaloustyön edistämiseen. Yksi näistä työkaluista oli yrityssparraukset, joita on jatkettu Paimion elinkeinopalvelujen toimesta.

Sparrausten aikana Paimion kaupungin kiertotaloustiimin edustajat tapaavat yrityksen kanssa, luovat kokonaiskuvan yrityksen toiminnasta onnistumisineen ja kehityskohteineen sekä pohtivat, millaisia tulevaisuuden askelia yrityksessä voitaisiin ottaa kiertotalouden ja yritystoiminnan edistämiseksi. Tässä juttusarjassa esitellään ne yritykset, joiden kanssa Paimion elinkeinotoimi on tänä vuonna suunnitellut kehitystoimia.

Alitalon Vihannes on vuonna 1997 perustettu kasvis- ja vihannestuotteita valmistava yritys. Yritys on viime vuosina käynyt läpi sukupolvenvaihdon, kun alkuperäinen yrittäjäpariskunta on luovuttanut ohjokset tyttärelleen **Satu Uusitalolle**. Yrityksen pääasialliseen asiakaskuntaan kuuluvat ravintolat ja suurtalouskeittiöt, joille yritys valmistaa kasvis- ja vihannestuotteita, kuten raastesekeituksia. Asiakkaille tarjotaan kokonaisvaltaista palvelua, joka kattaa raaka-aineiden hankinnan, tuotteiden valmistuksen ja kuljetuksen Alitalon Vihanneksen toimesta.



Satu Uusitalo on ottanut vanhempiensa perustaman yrityksen johtaakseen. KUVA: Johanna Laapio

Resurssitehokkuutta, kiertotaloutta ja vastuullista energiankäyttöä

Alitalon Vihannes toimii kiertotalouden periaatteiden mukaisesti optimoimalla raaka-aineiden käytön tarkasti, minimoiden näin hävikkiä. Asiakkaille pyritään tuottamaan lisäarvoa ripeällä ja joustavalla palvelulla sekä korkealaatuisilla tuotteilla. Tuotteiden valmistuksessa syntyvä biojäte, kuten kuoret ja kannat, kompostoidaan paikan päällä. Kompostoinnin tuloksena syntynyttä ravinteikasta materiaalia tarjotaan lähialueen viljelijöille maanparannusaineeksi.

Yritys on miettinyt resurssitehokkuutta myös energiankäytössään ja käyttää vastuullista sekä uusiutuvaa energiaa. Tuotanto pyörii maalämmöllä, aurinkopaneeleilla ja kylmimpinä talvikuukausina tarvittaessa omalla puulämmityskattilalla. Tuotteen elinkaaren pidentäminen ja materiaalinkäytön optimointi ovat kiertotalouden peruspilareita, joita moderni teknologia tukee. Uuden tuotannonohjausjärjestelmän tuottaman datan avulla hävikkiä voidaan minimoida aiempaa tehokkaammin.



Salaattisekoituspussi pakattuna valmiina lähtemään asiakkaalle. KUVA: Johanna Laapio

Biojätteen hyödyntäminen uusiksi arvoketjuiksi

Tulevaisuudessa kiertotaloustoiminnan kehittämistä voisi miettiä yrityksessä esimerkiksi biojätteen hyödyntämisen kautta. Mitä jos osa biojätteestä voitaisiin hyödyntää jonkin toisen yrityksen tuotannossa, ja luoda näin uudenlaisen arvoketjun perusliiketoiminnan rinnalle? Tämä vaatisi alkuvaiheessa kartoitustyötä sekä muutoksia lajitteluun, säilöntään, varastointiin ja logistiikkaan. Ehkä yrityksen uusi tuotannonohjausjärjestelmä voisi toimia tukena tämän suunnittelussa. Huolellisella suunnittelulla ja paikallisilla kumppanuuksilla tällainen voisi olla mahdollista.

Kurkkaa Alitalon Vihanneksen nettisivut ja tutustu yrityksen toimintaan tarkemmin: [Alitalon Vihannes Oy - Ympäristöystävällisyys ja lähiruoka](#)



Tämä on Kilpailuetua ja ketteryttä kiertotaloustoimilla -juttusarjan kolmas osa.

Jutun on tuottanut Johanna Laapio.

Lähteet:

Johanna Liipola ja Johanna Laapio, Paimion kaupunki. Kiertotaloussparraus – Alitalon Vihannes 2024.

[Yritys - Alitalon Vihannes Oy](#)

<https://www.alitalonvihannes.fi/mehut-ja-simat/>

[Alitalon Vihannes Oy - Ympäristöystävällisyys ja lähiruoka](#)