



Alla ja oikealla valmiita perunatuotteita, ylhäällä tuotannosta ylijäävää perunaa.

## Perunasta saisi irti enemmän

Ennen kuin peruna päätyy asiakkaan lautaselle ravintolassa, siitä on leikattu paljon pois. Sama, missä päin Suomea ruokailija sattuu olemaan, suurella todennäköisyydellä hänen perunankuorensa ovat edelleen Kristiinankaupungissa.

Vuosittain 35 miljoonaa kiloa perunaa tuodaan kristiinankaupunkilaisen Öströmin Perunatuotteen porteista sisään. Tehtaassa perunat pestään ja tarkastetaan, minkä jälkeen isot koneet kuorivat perunat. Asiakkaan tarpeen mukaan perunat voidaan myös leikata haluttuun kokoon ja muotoon, minkä jälkeen ne voidaan esikeittää hygieenisesti monen kilon pakkausissaan. Tehtaan porteista rekat vievät nämä perunatuotteet esimerkiksi suurkeittiöihin ja ravintoloihin, joissa ne tarjoillaan herkullisesti loppuun asti valmistettuina nälkäisille ruokailijoille.



Toimitusjohtaja Sami Öström esittelee valmistustuotteita.

Perunoiden kuorinnassa ja muussa käsittelyssä perunoista poistetaan kuitenkin lähes puolet, koska lopputuotteiden täytyy näyttää virheettömiltä, ta-

salaatusilta ja tasakokoisilta. 35 miljoonasta kilosta perunaa saadaan 20 miljoonaa kiloa lopputuotetta.

Eivät perunankuoret ja muut poistetut osat nytkään hukkaan mene: ne syötetään rehuna eläimille. Mutta varmasti niistä voisi saada jotain arvokkaampaa myytävää.

”Sivuvirtojen hyötykäytön kehittäminen kiinnostaa vain, jos sivuvirtojen hyödyntämisestä saadaan kannattavaa liiketoimintaa. Tähän ei ole vielä päästy”, kertoo Sami Öström, Öströmin Perunatuotteen toimitusjohtaja.

Öström näkisi kyllä mahdollisuuksia. Mahdollista olisi muun muassa energiantuotantoon kelpaavan biokaasun tuotanto joko suoraan tai syöttämällä perunankuoret ensin karjalle ja sitten valmistamalla biokaasua eläinten lannasta. Perunankuoret kelpaavat myös muille eläimille, kuten kaupallisesti kasvatetuille toukille.

Perunan hyvä ravintosisältö voisi antaa kaupallisesti vieläkin suurempia mahdollisuuksia, sillä sadassa grammassa poistettuakin osaa on proteiinia noin 1,6–1,9 grammaa. Perunan proteiinin aminohappokoostumus on erinomainen ja ihmisen tehokkaasti hyödynnettävissä. Perunan kuoret ovat myös terveellinen hiilihydraattien, kuitujen, vitamiinien ja kivennäisaineiden lähde, vaikka suurin osa perunasta onkin vettä.

Perunantuotannon sivuvirtojen hyödyntäminen edellyttää kuitenkin kumppaneita. ”Meidän päätyömme on varsinaisten tuotteiden kehittäminen, koska se on yrityksen toiminnan kannalta tärkeintä ja joku ratkaisu on jo olemassa sivuvirtojen hyödyntämiseen. Mutta suhtaudumme erittäin myönteisesti siihen, jos kumppaneiden kanssa löydetään ratkaisuja myös sivuvirtojen nykyistä paremmaksi hyödyntämiseksi”, Öström sanoo.

## Öströmin Perunatuote Oy

Kristiinankaupungissa toimiva Öströmin Perunatuote Oy kuorii, paloittelee ja esikeittää perunoita suurkeittiöiden, ravintoloiden ja elintarviketeollisuuden tarpeisiin.

Vuodessa se valmistaa 20 miljoonaa kiloa perunatuotteita, joita varten tarvitaan 35 miljoonaa kiloa perunaa.

Vuonna 1991 perustetulla perheyhtiöllä on noin 50 vakituista työntekijää, 45 sopimusviljelijää sekä useita alihankintayrityksiä.

## Uutta liiketoimintaa luonnosta

Luomme uutta liiketoimintaa maanviljelijöille, metsänomistajille ja kalanjalostajalle vajaasti käytetystä tai kokonaan hukkaan menevästä tuotannosta.

Tuomme yhteen maa-, metsä- ja kalatalousyrittäjien lisäksi tutkijat ja jalostusyrietykset. Kehitämme Business Kristinestadissa KristinaEco Living Lab -toimintaympäristöä Kristiinankaupungin seudulle.

