

Vihreät tuotteet, vihreät arvot

Honkajoen Kirkkokalliolta löytyy valkoisen talvenkin keskellä silmänkantamattomia määriä vihreää kasvistoa. Elintarvike – ja puutarhateollisuuden keskittymäksi muodostuneella alueella sijaitsevan Honkatarhojen kasvihuoneista ja puutarhoista on lähtöisin muun muassa lähes kolmannes koko maan ruokusalaateista. Vihreitä herkkuja tuottava yritys pyrkii väriteeman mukaisesti myös toimimaan vihreiden arvojen mukaisesti.

Honkatarhat muodostaa yhdessä Kyröntarhojen ja Hevi-Kolmion kanssa VihreäKeiju-tuotemerkin. Sen lisäksi Honkatarhojen kanssa samaan konserniin kuuluu myös Champ-herkkusieniä tuottava Mykora. Honkatarhojen toimitusjohtaja Hannu Pitkänen kertoo yhteisen ja näkyvän brändin ja sen alle kootun tuotevalikoiman auttaneen markkinointia ja erottautumista.

- *Mielestäni VihreäKeiju erottuu tuotevalikoimaltaan eduksi ja olemme onnistuneet luomaan omanlaisemme brändin. Pyrimme menemään määrätietoisesti sen kanssa eteenpäin ja kehittämään sekä vahvistamaan sitä. Omien tuotteidemme ohella kasvatamme myös Pirkka-brändin vihanneksia.*

Jääsalaatti, keräsalaatti, lehtisalaatti, mix-salaatti, lollo rosso, tilli ja persilja. Siinä vasta osa tarhojen vihreistä herkuista. Pitkäsen mukaan salaatin tie taimesta ruokapöytään kestää lajista riippuen kuukaudesta kahteen. Honkajoella salaattien ja yrttien parissa työskentelee noin 60 henkeä.

- *Työ on ihan normaalia puutarhatyötä mutta todella isossa mittakaavassa, Pitkänen naurahtaa.*

Ekologisuus arvolistan kärjessä

Ison mittakaavan myötä myös ympäristöasiat nousevat isompaan valoon. Pitkäsen mukaan yhtiöt pyrkivät kohti vihreämpiä arvoja tekniikan kehittämisen ja energiatehokkuuden avulla. Tärkeään rooliin nousee myös paikallinen yhteistyö.

- *Esimerkiksi läheisen Honkajoki Oy:n hukkalämmöllä lämmitetään meidän varaajiamme. Pyrimme kaikella toiminnallamme säilyttämään luontoa mahdollisimman hyvin ja pienentämään hiilijalanjälkeämme. Yksi tärkeä edistysaskel on nyt kehittämissä ja testauksessa olevat biohajoavat salaattiruukut.*

Talvenkin keskellä lämpöä ja valoa tarvitsevat vihannekset vaativat suuret määrät sähköä ja valoenergiaa. Teknologian kehitys mahdollistaa ympäristöystävällisempiä ja säästävempiä ratkaisuja.

- *Pyrimme rakentamaan tulevaa aina niin, että energiantarve vähenee. Olemme esimerkiksi harkinneet valaisuun kokeiltavaksi kestäviä ja kulutukseltaan vähäisempiä ledejä.*

Ekologisuus syntyy Pitkäsen mukaan pienistä tekijöistä. Myös jätteenhuollon, veden käytön ja logistiikan toimivuus ja tehokkuus on tärkeää. Pitkänen myöntääkin, että ekologisuus ja kestävä kehityksen mukainen toiminta on kallista.

- *Kyllähän se maksaa, mutta uskon, että panostuksemme ympäristöarvoihin poikii satavarmasti tuloksia liiketoiminnallisestikin. Suomalaiset osaavat arvostaa vihreitä arvoja ja paikallisesti tuotettuja vihanneksia ja toivottavasti tulevaisuudessa yhä enemmässä määrin. Tietämys ekologisuudesta lisääntyy jatkuvasti ja teemme sen edistämiseksi myös oman osuutemme. Haluamme olla edelläkävijöitä mutta tulosten näkyminen vie myös aikaa, pohtii Pitkänen.*

Paikallinen yhteistyö kehittämisen keinona

Honkajoen kunta ja Kirkkokallion alueen elintarviketekijät ovat ottaneet askeleita kohti kestäväää kehitystä myös ViherCenter -hankkeen kautta. Teollisuusalueen kehittämiseen panostavan hankkeen kautta on suunniteltu muun muassa energiaa säästäviä ratkaisuja ja yhteistyökuvioita. Myös etanolitehtaan ja tuulivoimalan rakentaminen on pilkahdellut esiin.

- *Yritysten välinen yhteistyö ja tutkimushankkeet ovat sujuneet mallikkaasti. Tällainen paikallinen innovointiyhteistyö lisää työmme monimuotoisuutta. Olen myös tyytyväinen kunnan aktiivisuuteen ja myötämielisyyteen, myös Kiukaisten toimipisteemme alueella, toteaa Pitkänen.*

Yhtenä ViherCenter -hankkeen kulmakivenä on ollut elintarviketuotannon sivutuotteiden ja biojätteiden hyödyntämisen parantaminen. Kierrätys luo pohjan salaateille ja ympäristön hyvinvoinnille.

- *Otamme esimerkiksi salaatin leikkaamisesta jäävät osat talteen ja kuljetamme ne Honkajoella sijaitsevalle viherkaatopaikalle, jossa tuotetaan multaa, kertoo Pitkänen.*

Honkatarhojen, Hevi-kolmion ja Kyröntarhojen panostus teknologian kehittämiseen ja vihreään ajatteluun on tuottanut tulosta myös palkintojen muodossa. Yritykset palkittiin muun muassa viime vuonna Kauppapuutarhaliiton kasvihuonevihannesviljelyn vuoden laatutuottaja -palkinnolla. Lähiaikoina yhtiöiden on tarkoituksena laajentaa Marttilan kunnan alueelle.

- *Kaikkia laitoksiamme kehitetään jatkuvasti. Alueellisesti tähän liittyy tietysti myös työvoiman saatavuuskysymys. Kehitämme toimiamme siten, että voimme toimia terveesti ja tehokkaasti kullakin paikkakunnallamme. Pienet sijaintipaikkakuntamme ovat tässä tapauksessa vahvuus, sillä on tärkeää pystyä toimimaan näinkin puhtaassa ympäristössä, kehuu Pitkänen.*