



YRITYSESITTELY

Wan Munde
Jouko Kotilainen

www.sinikasvis.fi

Yaowaman eli Wan



Sinikasvis Ky:n
yrittäjä, jonka
käsien kautta
syntyvät
Sinikasviksen
laadukkaat
marjatuotteet.

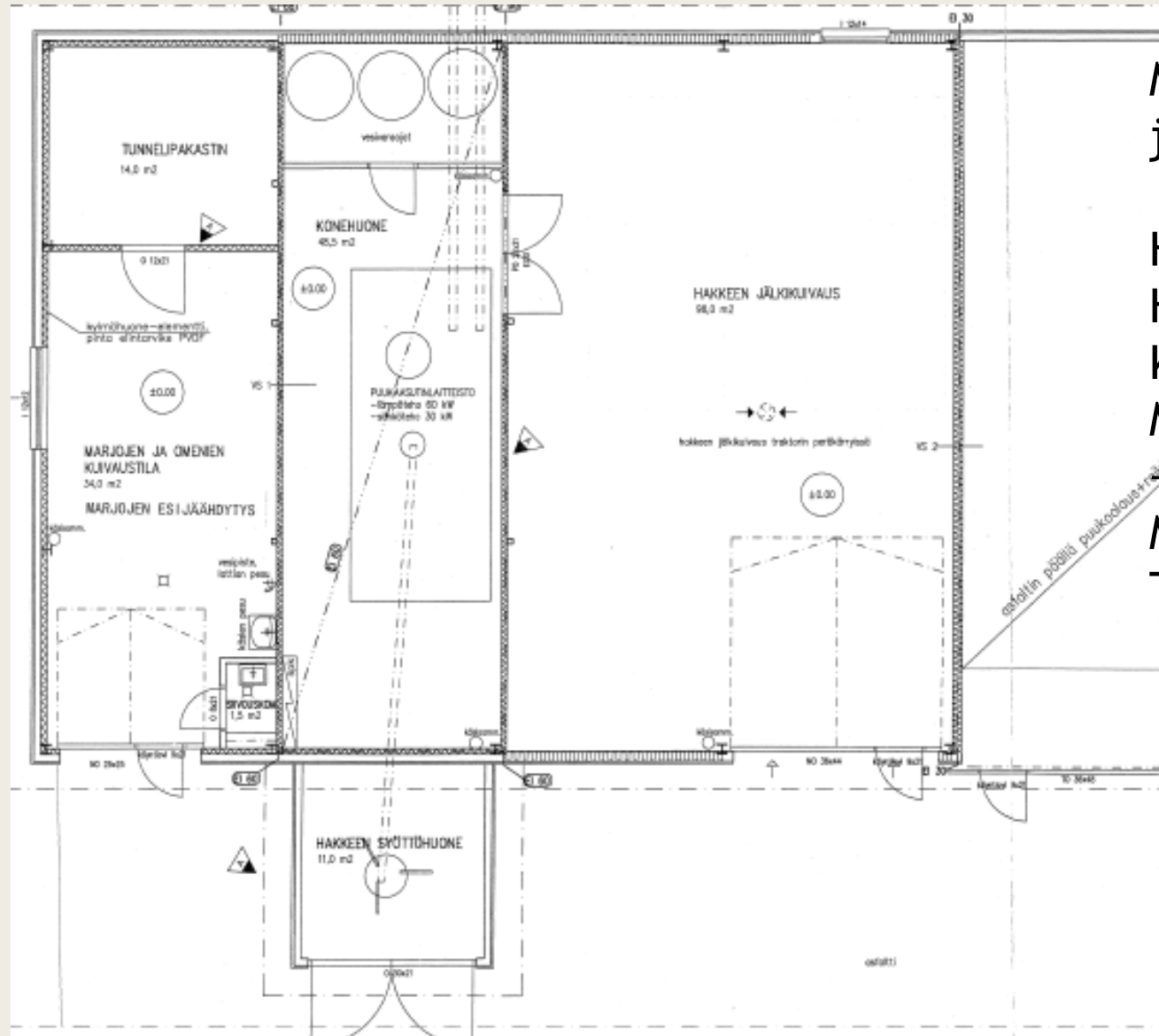
Sinikasvis
-mehukasta marjoista

Sinikasvis

- Perustettu 22.12.2006, muutettu toiminimelle Sinikasvis Ky 2008 alkaen.
- Asiakkaina ammattikeittiöt.
- Työllistää yrittäjät, määräaikaaisia työntekijöitä ja kausityövoimaa.
- Tuotteet marjapakasteita, -jalosteita, mehuja ja kuivat tuotteita.
- Raaka-aineet pääosin omilta viljelyksiltä ja omien poimijoiden poimimia. Metsämarjat Ylä-Savon, Kainuun ja Pohjois-Karjalan metsistä.
- Investointeja tehty vuodesta 2007 lähtien, mm. tuotantotila, kylmiöt, tuulitunnelit, pakastevarastot, pakkaustilat.
- Energiaomavaraisuus saavutettu.
- Suunnitteilla sukupolvenvaihdos.



Investoinnit energiaomavaraisuuteen 2015->

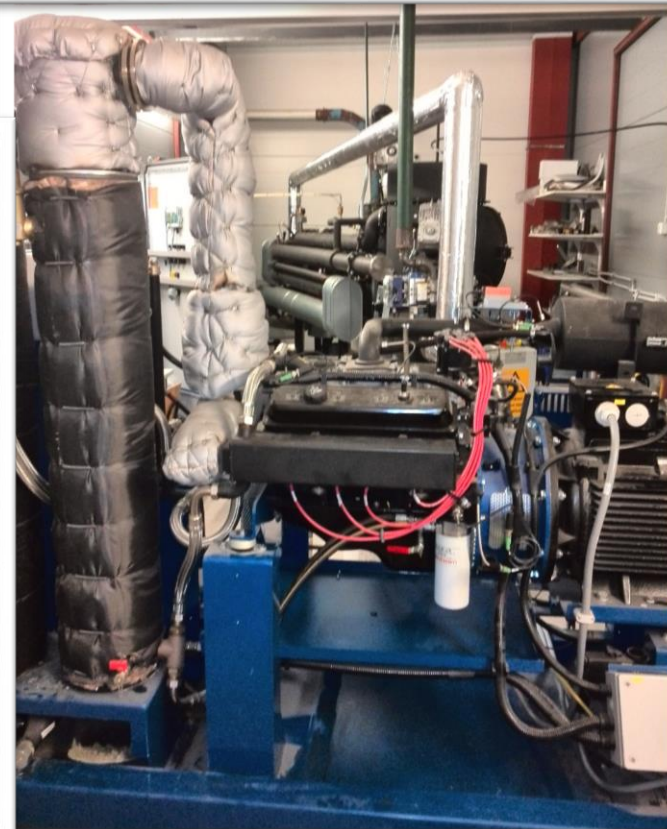
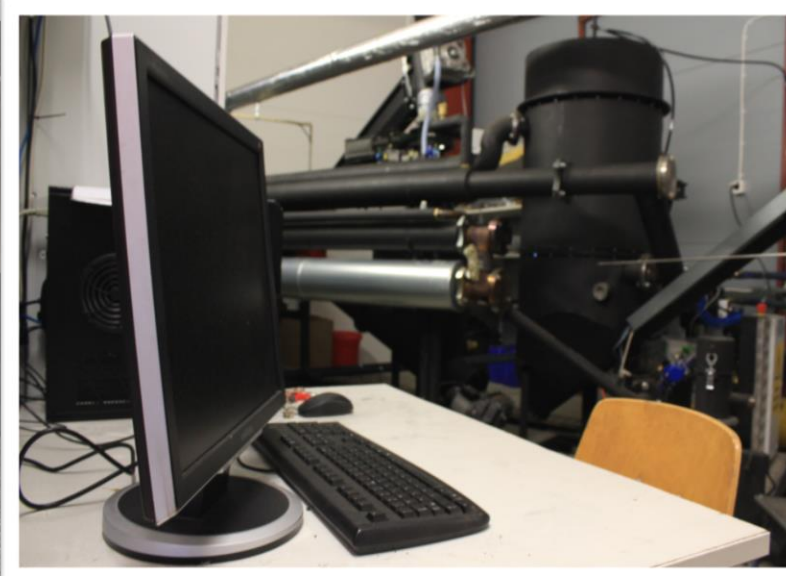
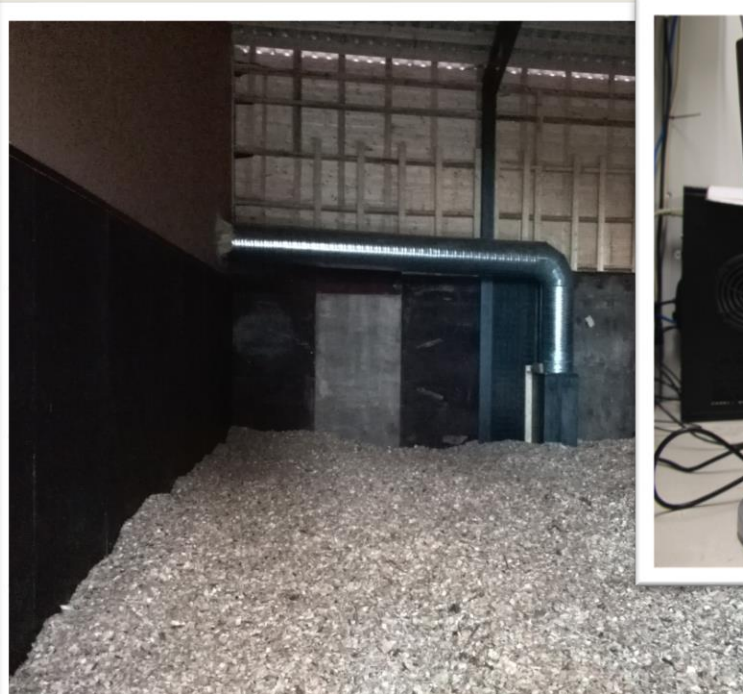


MONITOIMITILA, uudisrakennus, johon sijoitettu:

Hakkeen jälkikuivaustila,
Hakkeen syöttöhuone,
Konehuone puukaasutinlaitteistolle,
Marjojen ja omenien kuivatustila
+kuivatuskaappi
Marjojen esijäähdytys
Tunnelipakastin

Spanner - puukaasutinlaitteisto





Miten Spanner toimii:

- Sinikasviksen käyttämä yhdistetty sähkön- ja lämmöntuotantolaitteisto perustuu saksalaisen Spannerin puukaasutustekniikkaan.
- Kaasuttimessa puuhake hiiltyy ja kaasuuntuu korkean lämpötilan ja niukan happipitoisuuden ansiosta. Syntyvä kaasuseos sisältää muun muassa häkää, vetyä ja metaania.
- Jäähdytetty ja puhdistettu kaasu syötetään poltettavaksi generaattoria pyörittävään kaasumoottoriin, mistä saadaan sähköä.
- Lämpöenergiaa saadaan prosessin eri vaiheiden jäähdytyksestä. Lämpö siirretään hyötykäyttöön veden avulla.



Aurinkopaneelit monitoimintilan katolle



Sinikasvis
-mehukasta marjoista



2018-19
Laajennus-
investointi
aurinko-
sähköön.
Paneelit
asennettu
itä-länsi-
suuntaan.

Kiitos!

Kestävästi ja vastuullisesti eteenpäin!

- *"Kestävä kehitys on kehitystä, joka tyydyttää nykyhetken tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuuksia tyydyttää omat tarpeensa. Mikäli haluamme myös tulevaisuudessa kestävästi tuotettua, turvallista, terveellistä ja maukasta ruokaa, sitä on tuotettava ja käytettävä jo tänään".*
- www.sinikasvis.fi

