

LIITE 8A. Yleiskuvaus toiminnasta

Yleiskuvaus toiminnasta

Maustajan toiminnan alku juontaa vuoteen 1972, Pyhännän Einestuuete Oy:hyn. Tällöin Pyhännän kunta perusti yhtiön, joka tulisi työllistämään pyhäntäläisten puutyömiesten vaimoja ja jalostaisi lähiseudulta saatavia raaka-aineita. Vuonna 2021 Maustaja on Pohjoismaiden suurin ja maailman pohjoisin elintarvikkeiden sopimusvalmistaja ja yhtiön omistavat kotimaiset sijoittajat.

Maustaja Oy on elintarvikkeiden sopimusvalmistaja ja tuottaa erilaisia maustekastikkeita kuten ketsuppia, sinappia, salaattinkastikkeita, ja majoneeseja sekä hilloja asiakkailleen eli kauppaketjuille, tukkukaupoille, markkinointiyhtiöille sekä elintarviketeollisuudelle. Toiminnan laajentuessa valmistettaviin tuotteisiin tulee myös hedelmä-, marja- ja vihannespohjaisia välipalatuotteita, vanukkaita ja soseita.

Maustekastikkeiden tuotanto on pääosiltaan keskeytyvää kolmivuorotyötä, vaihdellen tuotantolinjoittain tuotekysynnän mukaan. Tuotteiden pakkausta tehdään tuotantotilanteen mukaisesti eri pakkaustuotelinjoilla ja vaihdellen eri vuorotyömuodoissa, pääosin kuitenkin keskeytyvänä kaksi- tai kolmivuorotyönä.

Tuotanto tehdään suljetuissa keittimissä ja jälkikypsytyssäiliöissä, joista tuote siirretään putkistolla erillisiin irtosäiliöihin tai pakkauskoneiden puskurisäiliöihin. Tuote pakataan pakkauskoneilla asiakastilauksen mukaiseen pakkaukseen, kuten esimerkiksi annospussiin, tuubiin tai pulloon. Tuote siirretään pakkauskoneelle irtosäiliöstä tai puskurisäiliöstä pumppaamalla se pakkauskoneen käyttösäiliöön, josta tuote pakataan. Tuotantomäärä on noin 40 000 kg päivässä, jonka odotetaan kasvavan noin 50 000 kg päivässä, kun tuotannon laajennusosa otetaan käyttöön.

Tuotteiden raaka-aineina käytetään esiprosessoituja tuotteita kuten pastöroitua tomaattipastaa, kasviöljyä, kuivattuja mausteita, nestesokeria, etikkahappoa sekä viinietikkaa, puhdistettuja ja pakastettuja marjoja sekä muita erialisia nesteitä ja jauheita. Raaka-aineet tulevat tehtaalte pääasiassa laatikko- ja säkkitavarana sekä tynnyreissä ja muovisissa 1 m³ konteissa. Nestemäisiä raaka-aineita kuten kasviöljyjä toimitetaan myös irtotavaratoimituksina säiliöautoilla. Raaka-aineet annostellaan keittimille annosteluspilon kautta manuaalisesti, suoraan keittimeen lisäämällä tai ne siirretään sinne putkistoa pitkin pumppaamalla.

Tuotantolaitoksen käyttämä lämpöenergia hankitaan Latvaenergia Oy:ltä teollisuushöyrynä. Lämpöenergia tuotetaan valtaosin kiinteästä polttoaineesta, puuhakkeesta. Varaenergiana kattilalaitos käyttää kevyttä polttoöljyä. Laitoksen syöttöveden toimittaa Pyhännän Vesi Oy. Maustajan oma höyryntuotanto on ajettu alas, eikä Maustajan kattilaa ole käytetty enää vuoden 2020 jälkeen. Kattila tullaan purkamaan sekä sen polttoainesäilö poistamaan alueelta.

Tuotantoa tehdään 220 päivänä vuodessa, lisäksi tuotantoa voidaan tehdä satunnaisina viikonloppuina tai muina aikoina lisävuorojärjestelyillä. Maustaja tulee laajennuksen käyttöönoton jälkeen työllistämään noin sata henkilöä. Laajennuksen osalta on arvioitu, että ensimmäisenä vuotena siellä on tuotantoa yhdessä vuorossa. Tuotannon vakiinnuttua tuotantolinjalle tullaan toimimaan keskeytyvässä kaksivuorossa.

Tuotantolinjojen ja laitteiden puhdistusta tehdään sekä kiertopesulla (cleaning in place) että paikallisesti käsinpesuna. Tarvittavat pesuaineet tulevat muovisissa rahtiaستioissa kuten kanistereissa, tynnyreissä ja konteissa, joista ne annostellaan ja laimennetaan tarvittavaan pesuaineliuoksen käyttöväkevyyteen. Pesukemikaalit varastoidaan lukollisissa ja varoaltaallisissa kemikaalivarastoissa. Käytetty pesuvesi poistuu tehtaalta jätevetenä ja käsitellään kunnallisessa jätevedenpuhdistuksessa. Tehtaalla muodostuvat

muut jätevedet, mukaan lukien saniteettijätevedet johdetaan myös kunnalliselle puhdistamolle.

Tehtaalle tulevat raaka-aineet, pakkaustarvikkeet ja kemikaalit sekä toiminnassa syntyvät jätteet käsitellään ja varastoidaan asianmukaisesti niin, ettei niistä aiheudu päästöjä, jotka voisivat aiheuttaa ympäristö-, terveys- tai viihtyisyyshaittaa.