

## Jäätelökesä syntyy vähin jättein

Suomen Nestlén Turengin jäätelötehdas on maailman huippua tuotantojätteen synnyn vähentämisessä.

**T**uotantolinjoilla vilistää tuttuja jäätelöitä. Tuossa anostellaan Geisha-tuuttia, tuolla taas kalevalaishenkistä Ainoa. Tällä linjalla juuri 80 vuotta täyttänyt syntärisankari, Pingviini, pääsee litran pakkaukseensa. Tämän kesän herkkuhetkiin on alettu valmistautua Janakkalan Turengissa jo tammikuussa. Kesäisin suomalaiset hotkivat jäätelöä sellaiseen tahtiin – noin 12 litraa vuodessa per suu, neljänneksi eniten maailmassa – etteivät Turengin jäätelötehtaan 8 jäätelölinjaa ja yli 200 työntekijää ehtisi täyttää kauppojen pakastealtaita ja yli 200 jäätelökioskia, ellei kesäsesonkiin otettaisi ennakkoa.



▲ Turengin tehdaspäällikkö Arto Seppä-Lassila maistaa ja tarkistaa joka aamu edellispäivänä valmistetut jäätelöerät. Hän arvioi syövänsä vuodessa 80 litraa jäätelöä, eikä ole vielä kyllästynyt.

Jäätelöä on valmistettu Turengissa jo vuodesta 1962. 11 vuotta sitten jäätelönteko siirtyi Valiolta Suomen Nestlélle. Nykyisin tehtaalla valmistetaan 18 000 tuuttia tunnissa, 135 eri tuotetta. Ne kehitetään Turengissa juuri suomalaiseseen makuun sopiviksi.

Suomen Nestléllä on 468 tehdasta 88 maassa. Turenki on Nestlén kansainvälinen osaamiskeskus.

”Suomi on nyt jäätelöalan maailmankartalla, ja se johtuu meidän saavutuksistamme Turengin tehtaalla”, kehaisee tehdaspäällikkö **Arto Seppä-Lassila**.

Turenki on noussut Nestlén tehdasverkoston parhaimmiston työ- ja tuoteturvallisuudessa, toimintavoivoissa ja ympäristöansioissa.

Nyt jo 98 prosenttia prosessissa syntyvästä palautusmassasta kiertää prosessissa uudelleenkäyttöön, kun aikaisemmin määrä oli 60 prosenttia. Kartonki- ja paperijätteen kierrätyksessä tehtaan kumppanina toimii Paperinkeräys Oy. Turenki on onnistunut myös vähentämään energian- ja vedenkulutustaan.

”Olimme ensimmäisiä tehtaita Nestléllä, joka ei vie kaatopaikalle mitään. Saavutimme sen toissa syksynä”, Seppä-Lassila kertoo.

Hävikkiä on linjoilla saatu vähenemään toimintatapoja muuttamalla. Koneiden häiriötilanteita tulee enää hyvin harvoin. Hienojen saavutusten takana on loistava, osaava henkilöstö.

Tehtaalla on Tilalta tuuttiiin -arvoketju, jossa hävikki minimoidaan koko matkalta.

”Olemme puolittaneet hävikin vuodesta 2008. Nyt hävikkiprosentti alkaa ykkösellä, kun se aiemmin alkoi viitosella”, Seppä-Lassila sanoo. Tarkkoja lukuja hän ei voi kilpailutilanteessa paljastaa.

”Tällä Geisha-linjalla meillä on ollut yksi nollahävikkipäiväkin”, hän esittelee.

Hävikkiä syntyy, jos jäätelöt eivät täysin täytä laatukriteerejä. Jos esimerkiksi jossain tuutissa kansi ei ole kunnolla puristunut kiinni, työntekijä heittää tuutin pois. Se laitetaan astiaan, jossa lukee: ”Luokan 3 maitopohjainen sivutuote, ei ihmisravinnoksi.”

”Olemme voineet ottaa käyttöön jo pienemmät roskikset. Sillä on työntekijöihin psykologinen vaikutus”, Seppä-Lassila sanoo.

Hävikkisi päätyneet jäätelöt puristetaan ruuvissa tehtaan omalla bioasemalla. Pakkauskuitujäte ja muu yhdyskuntajäte menevät Ekokemille energiahyötykäyttöön.

Nestemäisestä osuudesta valmistetaan jäädyttämällä eläinrehua sikaloille. Possutkin pääsevät siis herkuttelemaan jäätelömassalla. ■