



Tervetuloa!

Virginon uuden tuotantolaitoksen avajaiset
15.1.2008



Ohjelma:

- 15 – 15.50 oma tilaisuus medialle. Päätteeksi cocktailpala.
- Varsinainen kutsuvierastilaisuus 16.00 alkaen
 - Olette tervetulleita jäämään varsinaiseen tilaisuuteen!
- Hallituksen puheenjohtaja Jan Fazer avaa tilaisuuden
- Puheenvuorot
- Toimitusjohtaja Perttu Korolainen esittelee uuden tuotantolaitoksen
- Tarjoilusta vastaa Fazer Amican keittiömestari Atte Kuuskoski
 - Atte on loihtinut herkullisen menun, jossa Virgino on merkittävässä roolissa



Tilaisuuden annista

- Kunniavieraana ja tilojen käyttöön vihkijänä maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila
- Ylilääkäri, tohtori Ari Palomäki esittelee tutkimuksensa rypsin vaikutuksista kolesteroliin
 - Kiinnostavia tuloksia, jotka paitsi tukevat aiempia löydöksiä, myös tuovat uutta näkökulmaa ja antavat aiheita uusiin tutkimuksiin
- Kaupallinen neuvos Seppo Koivula edustaa kokemusta ja näkemystä kansainvälisestä viljakaupasta
- Agronomi, maanviljelijä Axel Holmberg on pitkäaikainen sopimusviljelijä ja aktiivinen toimintatapojen kehittäjä



Yritys Virginon takana

- Hämäläisten viljelijöiden perustama vuonna '94
- Aktiivista tutkimus- ja kehitystoimintaa alusta lähtien
- Kesällä 2005 uudet pääomistajat
 - Omistaja sitoutunut kotimaiseen elintarviketeollisuuteen ja sen kehittämiseen
- Virginoa myydään valtakunnallisesti, kaikissa kotimaisissa ketjuissa (Kesko, SOK, Tradeka)
- Osuus öljymarkkinoista 10%
 - Luomu Virginon markkinaosuus 2,5%
- Terveelliset, turvalliset tuotteet kiinnostavat kuluttajia; viime vuodet kapasiteetti ollut täyskäytössä
- Vuoden 2007 kasvu +15%, LuomuVirgino +30%
- Ainoalaatuinen tuote kiinnostaa myös vientimarkkinoilla
- Luomurypsin saatavuus pullonkaula



Valmistusprosessi

- Öljyn valmistukseen voidaan käyttää
 - Utto (heksaani) tai puristus korkeassa lämpötilassa ja raffinointi
 - Kylmäpuristus
- Virginon valmistukseen käytetty kylmäpuristus on öljylle hellävarainen
- Öljy irrotetaan rypistä huoneenlämmössä mekaanisesti puristamalla
 - Ei anna anteeksi virheitä raaka-aineessa
 - Ei jätettä, kemikaaleja tai päästöjä
- Luonnollinen molekyyli rakenne säilyy muuttumattomana
- Kylmäpuristuksessa säilyvät:
 - Rasvahappokoostumus
 - Vitamiinit
 - Luonnon antioksidantit
 - Lesitiini
- Rypsiöljy on terveellisin kasviöljy



Uusi tuotantolaitos

- Täysin uudet tilat Rastikankaalla
 - Suunniteltu juuri näihin tarpeisiin ja tarvittaessa laajennettavissa
 - Kaikki saman katon alla
 - Ihanteellinen sijainti tuottajien keskellä ja kuljetusreittien varrella
- Ei valmista pakettiratkaisua, vaan kaikki suunniteltu tänne
- Kuluttaja saa erinomaisen, tasalaatuisen tuotteen
- Vastuullista tuotantoa suomalaisesta raaka-aineesta
- Kaikki hyödynnetään, tehdas jopa lämpenee rypsiöljyllä