



Data ja innovaatiot vihreän siirtymän  
tukena elintarvikealalla

# SIVUVIRTAKYSELYN YHTEENVETO

Kristiina Paju, LHKK



Hanke rahoitetaan osana Euroopan Unionin  
Covid-19 pandemian johdosta toteuttamia toimia.



## Sivuvirtakyselyn tausta

- Tavoitteena kartoittaa Kanta-Hämeen elintarvikealan mikro- ja pk-yritysten sivuvirtoihin liittyviä käytänteitä, haasteita ja mahdollisuuksia DIVA-hankkeen toimenpiteiden suunnitteluun
- **Vastausaika:** 16.11.2021 – 5.1.2022
- Kysely lähetettiin sähköisesti **80** Kanta-Hämeen alueella toimivalle elintarvikealan yrittäjälle – saatiin **8** vastausta (10%)

5. Syntyykö yrityksenne tuotantoprosessissa sivuvirtoja?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

6. Valitkaa toimiala, josta sivuvirtoja syntyy (saa valita ainoastaan yhden toimialan) \*

- Maitotuotteiden valmistus
- Leipomo- ja/tai myllytuotteiden valmistus
- Juomateollisuus (oluet, siiderit, viinit jne.)
- Teurastus, lihan säilyvyyskäsittely ja lihatuotteiden valmistus
- Hedelmien ja kasvien jalostus ja säilöntä
- Kasvi- ja eläinöljyjen ja -rasvojen valmistus
- Muiden elintarvikkeiden valmistus
- Muu

7. Minkälaisia sivuvirtoja teidän tuotantoprosesseissaan syntyy? \*

- Maitohuuhde
- 



## Sivuvirrat elintarvikealalla

**Sivuvirta** (tunnetaan myös nimillä sivutuote tai sivujae)  
syntyy varsinaisen tuotteen valmistuksen yhteydessä

Sivuvirtoja syntyy, koska

1. syntyä ei voida estää,
2. kuluttajat eivät halua tai
3. tuote ei täytä laatuvaatimuksia.

Aikaisemmat selvitykset ovat osoittaneet, että sivuvirrat  
päätyvät elintarvikealalla useimmiten elintarvikkeeksi,  
eläinten ruoaksi, energiaksi (biojätteeseen tai polttoon),  
raaka-aineeksi toiselle yritykselle, lannoitteeksi tai  
muhun käyttöön



JÄVLA SÅS BOLAG TOMATO SAUCE. SAATAVILLA VALIKOIDUISTA K-RYHMÄN KAUPPOISTA.



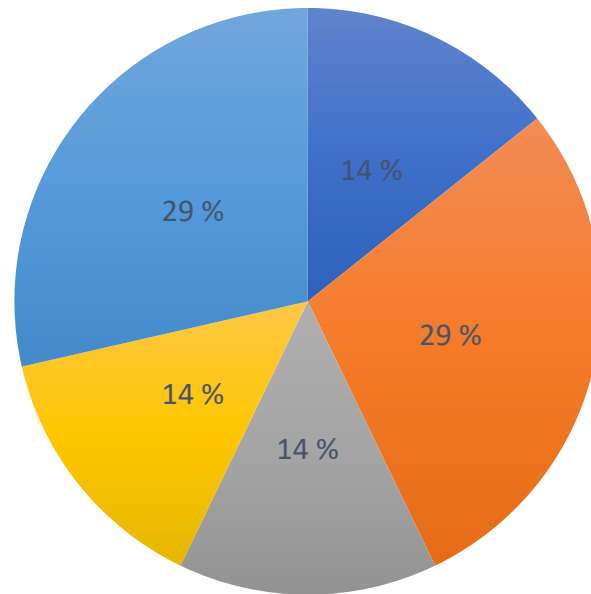
Jävla Sås Bolagin esimerkki sivuvirtojen hyödyntämisestä  
(kuvat: Närpiön vihannes ja K-kauppa)



# Ketkä vastasivat kyselyyn?

## Elintarvikealan yritykset toimialoittain (8)

Yritykset sijoituivat pääosin **Tammelaan (3)** ja **Forssaan (2)**, mutta myös **Hämeenlinna, Janakkala** sekä **Kärkölä (Päijät-Häme)** olivat edustettuna

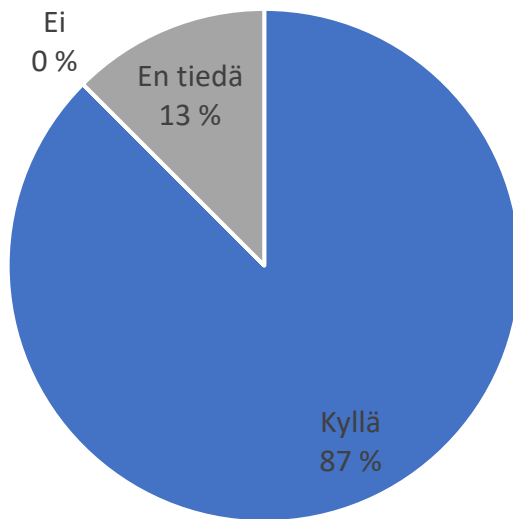


- Maidon jatkojalostus
- Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus
- Teurastus ja lihanjalostus
- Leipomotoiminta ja viljatuotteiden valmistus
- Muiden elintarvikkeiden jalostus



# Sivuvirrat Kanta-Hämeen elintarvikealan yrityksissä

Elintarvikealan yritykset (n=8)

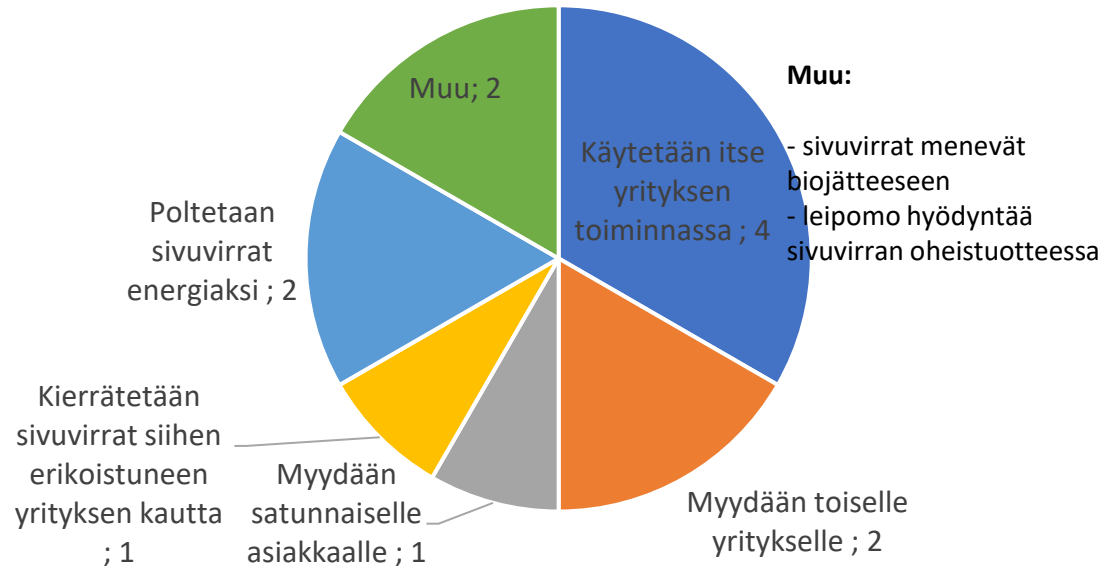


Syntyykö yrityksenne tuotantoprosessissa sivuvirtoja?

- Kypsytetyjen juustojen kanttauspalat
- Kinkkurouhe kinkun kanttauspaloista
- Marjojen puristemassat (sis. siemeniä, kuoria ja muita kiintoaineita)/mäski
- Myyntiin kelpaamattomat väärän muotoiset/kokoiset hedelmät tai hedelmät, joissa on säästä johtuvia virheitä
- Marjojen lajittelutähteet, marjojen siemenet
- Kasvisten lehdet, naatit, kuoret
- Tomaatin ja kurkun lehdet ja versot
- **Mallasjäännös/mäski**
- **Camelinaöljyn puristusrouhe**
- Lajittelujäte
- Lanta (jossa olkia seassa)
- Ei ole selkeitä sivuvirtoja



## Nykytilanne



## Haasteet

- Byrokratia ja lainsäädäntö, ei varmuutta siitä, mitä voi tehdä
- Tietämättömyys siitä, mitä sivuvirralla voisi tehdä (lanta)
- Sivuvirran pieni määrä
- Säilytys ja nopea pilaantuminen – nopeaa jatkojalostamista tarvitaan
- Ei saa korvausta, jos myy energiajätteeksi
- Suuret rahtikulut
- Asiakkaiden löytäminen sivuvirroille



## Uutta virtaa liiketoimintaan

- Oheistuote & osittain tai kokonaan uusi tuote raaka-aineesta
  - Yhteistyötä energiantuottajien kanssa (biomassa, lanta)
  - Uudenlaiset asiakkuudet
- 





Data ja innovaatiot vihreän siirtymän  
tukena elintarvikealalla

# Miten tärkeänä näette sivuvirrat liiketoiminnan luomisen kannalta?



Hanke rahoitetaan osana Euroopan Unionin  
Covid-19 pandemian johdosta toteuttamia toimia.





## Mistä kiertotalouden osa-alueesta yrittäjät haluaisivat tietää enemmän?

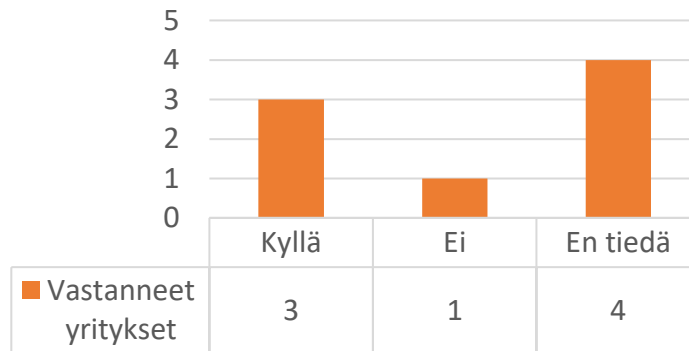


Kyselyssä kartoitettiin yrittäjien valmiutta yhteistyöhön toisten yrittäjien kanssa:

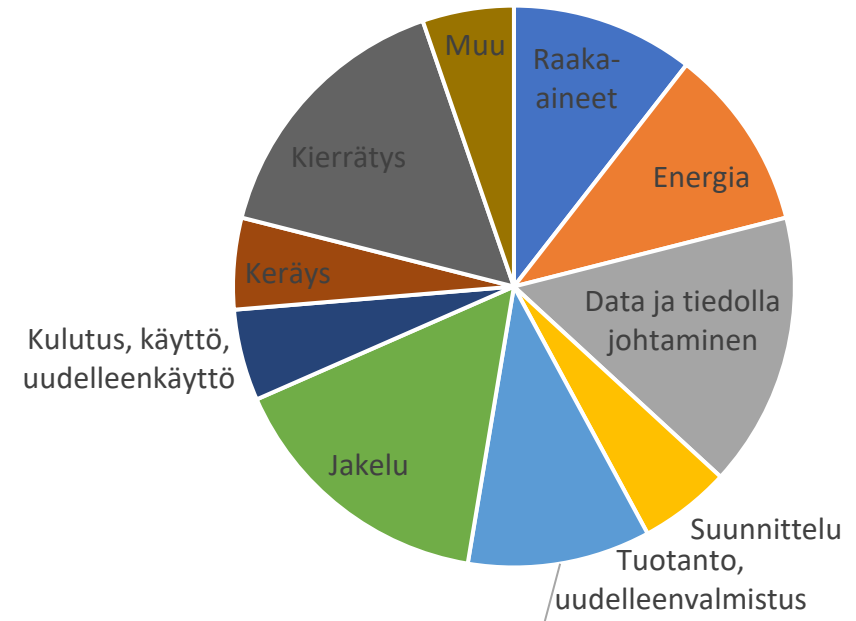
24. Lähtisittekö mukaan Kanta-Hämeen sivuvirtafoorumin/markkinapaikan kehittämiseen yhdessä muiden yrittäjien kanssa? \*

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

### Valmius sivuvirtoihin liittyvään yhteistyöhön



### Kiertotalouden osa-alueet (modifioitu)





Data ja innovaatiot vihreän siirtymän  
tukena elintarvikealalla

 @DIVA\_hanke

 @divahanke

[www.divahanke.net](http://www.divahanke.net)

# KIITOS!



Kristiina Paju  
DIVA-projektipäällikkö  
Lounais-Hämeen koulutuskuntayhtymä  
[kristiina.paju@lhkk.fi](mailto:kristiina.paju@lhkk.fi)  
040 5634 965



Hanke rahoitetaan osana Euroopan Unionin  
Covid-19 pandemian johdosta toteuttamia toimia.

