Kesantopellossa iti yritysidea

PIEKSÄMÄKI | Virtasalmen Viljatuote Oy:n pitkäjänteinen työ on tuottanut tulosta. Vuoden gluteeniton yritys on Keliakialiiton merkittävin tunnustuspalkinto.

ARJA REINIKAINEN

ARJA REINIKAINEN



Sari ja Petri Karjalainen ovat pitkäjänteisellä työllä kehittäneet yrityksestään johtavan gluteenittomien myllytuotteiden valmistajan.

VILJELIJÖIDEN 1990-luvun kirosana, kesannointipakko, käänsi virtasalmelaisen maanviljelijän **Petri Karjalaisen** tilan aivan uusille urille.

– Kun luvan perästä sai viljellä kesantopellossa satoa tuottavia kasveja, päätin kokeilla myös tattaria. Kesä oli suosiollinen, ja tattarista tuli hyvä sato. Piti alkaa miettiä, mitä siitä voisi tehdä, kertoo Karjalainen.

Tänä päivänä Karjalaisten Virtasalmen Viljatuote Oy on johtava gluteenittomien viljatuotteiden valmistaja Suomessa. Tuotevalikoimaan kuuluu yli 30 gluteenitonta tuotetta, joiden valmistamiseen tarvitaan yli puoli miljoonaa kiloa raaka-ainetta.

Yritys on tänä vuonna siirtynyt toiminnassaan kokonaan gluteenittomaksi. Keliakialiitto valitsi sen Vuoden gluteenittomaksi yritykseksi Gluteeniton elämä -messujen yhteydessä marraskuussa.

> **Yritys on tänä vuonna siirtynyt toiminnassaan kokonaan gluteenittomaksi.**

TUNNUSTUS tuli sopivasti, sillä yrityksellä on meneillään 20-vuotisjuhlavuosi.

– Olen hyvin otettu yrityksemme saamasta huomiosta. Erityisen tyytyväinen olen siitä, että tämä on ensimmäinen kerta, kun Vuoden gluteenittomaksi yritykseksi valitaan nimenomaan myllytuotteisiin erikoistunut toimija, toteaa toimitusjohtaja Petri Karjalainen.

Gluteenittomien tuotteiden kysyntä kasvaa koko ajan.

– Vilja-allergikkojen lisäksi gluteenittomat tuotteet kiinnostavat muitakin omasta terveydestään ja hyvinvoinnistaan huolta pitäviä, **Sari Karjalainen** toteaa.

UUSIEN tuotteiden saaminen kaupan hyllylle vaatii pitkäjänteistä työtä.

Virtasalmen Viljatuotteen tuotteita on saatavilla S-kaupoissa ja Keskon myymälöissä sekä Viljatuotteen verkkokaupassa.

SOK:n valikoimissa on 12 ja Keskon kymmenisen eri tuotetta. Valikoimiin kuuluu erilaisia jauhoseoksia, tattari-, riisi-, maissi- hirssi- ja tef-tuotteita sekä muroja ja myslejä.

Tuotekehittelyssä Karjalaiset ovat käyttäneet apuna muun muassa Ruralia-instituutin asiantuntijoita.

MYLLYTUOTTEIDEN valmistaminen on vaatinut mittavia investointeja. Aivan lähiviikkoina Karjalaiset avaavat oman tilamyymälän, jonka yhteydessä on toimisto ja neuvottelutilat. Tuotantotilaa on yhteensä noin tuhat neliötä.

Yritys työllistää yrittäjien itsensä lisäksi kuusi työntekijää.

Yrityksen pyörittämisen ohella Petri Karjalainen viljelee kotitilansa noin 140 hehtaarin kasvinviljelytilaa. Myös viljely siirtyy ensi kesästä lähtien kokonaan gluteenittomaksi.