

14.12.2010 kello 14.00

Valio jatkaa investointeja Suomeen: Uusi jauhetehtas Lapinlahdelle

Valion hallitus päätti maanantaina uuden jauhetehtaan rakentamisesta Lapinlahdelle. Investoinnin arvo on noin 55 miljoonaa euroa. Rakentaminen alkaa kesällä 2011 ja tuotanto elokuussa 2013. Uusi jauhetehtas on jatkoa 2008 - 2009 tehdylle herajauheen suolanpoistolaitteistolle.

Viime vuosina Valio on investoinut merkittävästi Suomeen. Uusi voitehdas otettiin käyttöön vuonna 2010, tuoretuotemeijerien moderniin valmistusteknologiaan samoin kuin juustonvalmistuksen kehittämiseen Haapavedellä ja Joensuussa on investoitu. Yhteensä Valio on investoinut tuotannon kehittämiseen Suomessa 230 miljoonaa euroa vuosina 2007 – 2010.

Erikoisherajauhetta lastenruokien raaka-aineeksi

- Uudessa jauhetehtaassa pystytään nykyistä paremmin valmistamaan lastenruokateollisuuden raaka-aineeksi tarkoitettuja vähämineraalisia erikoisherajauheita, joiden kysyntä on maailmanlaajuisessa kasvussa, kertoo Voi, levitteet ja jauheet -tulosyksikön johtaja *Reima Luomala*.

Valiossa on kehitetty arvokkaan maitoproteiinin, heran, jatkojalostusta jo usean vuosikymmenen ajan. Valio on tuotemerkillään Valio Demi™ merkittävä toimija vähäsuolaisten (=vähämineraalisten) herajauheiden liiketoiminnassa maailmanlaajuisesti.

Tuotteiden myynnistä vastaava kaupallinen johtaja *Veli-Matti Riitamaa* kertoo päämarkkina-alueiden olevan Eurooppa ja Aasia. Tavoitteena on lisätä nimenomaan vaativille asiakkaille suunnattujen erittäin vähämineraalisten herajauheiden myyntiä.

Valio edelläkävijä myös teollisuustuotteissa

Johtaja *Arto Tikkasen* mukaan nyt päätetty investointi on esimerkki Valion panostuksesta kuluttajatuotteiden lisäksi vaativien teollisuustuotteiden kehitykseen. Investoinnilla varmistetaan myös Itä- Suomelle merkittävän elinkeinon, maidontuotannon, tulevaisuutta.

Valion perustehtävä on turvata maidontuotannon elinkelpoisuus ja omavaraisuus Suomessa. Valion toiminnan ja Valioryhmän maidontuotannon taloudellinen kokonaisvaikutus pelkästään Savossa oli yli 170 miljoonaa euroa vuonna 2009.

Uusien laitosten suunnittelussa Valion lähtökohtia ovat mm. energiatehokkuus, hygienisyys ja elintarviketurvallisuus.

- Suunnittelussa lähdettiin siitä, että vaativiempienkin lastenruoka-asiakkaiden vaatimukset täytetään nyt ja tulevana vuosikymmeninä. Lisäksi haluttiin entistä vähäpäästöisempi ja energiatehokkaampi laitos, kertoo projektin johtaja *Antero Ylitalo*.

Valio Oy:n Lapinlahden tehtaalla valmistetaan Edam- ja Emmental tyyppisiä juustoja noin 27 miljoonaa kiloa Suomen ja ulkomaan markkinoille sekä teollisuuden raaka-aineeksi maito- ja herajauheita noin 33 miljoonaa kiloa.

Lisätietoja investoinnista: tulosyksikön johtaja Reima Luomala puh 050 384 089 ja tehtaanjohtaja Kari Lappi puh 050 384 0427.