

**Voiko elintarvikemyymälä auttaa ratkaisemaan maailman kasvavan ruoantarpeen? Viessmann ja &ever helpottavat elintarvikekaupan ryhtymistä elintarvikkeiden myyjistä myös niiden tuottajiksi.**

- **Vertikaali- eli monikerrosviljelyn avulla voidaan tuottaa hyperpaikallista ruokaa kaupungeissa, päivittäistavarakaupan omissa tiloissa.**
- **Logistiikkakeskuksissa sijaitsevilla vertikaaliviljelmillä kasvatetaan salaatteja ja yrtejä paikalliselle myymäläverkostolle ympäri vuoden ilman kasvinsuojeluaineita tai huonon sadon riskiä.**
- **Myymäläratkaisujen ansiosta salaatit ja yrtit jatkavat kasvua, kunnes ne päätyvät kuluttajien kotiin.**

**Düsseldorf, 16. helmikuuta 2020** – Vuonna 2050 maapallolla asuu 9,8 miljardia ihmistä, joista 6,4 miljardia asuu kaupungeissa. Jo maailman nykyiset 7,3 miljardia ihmistä kuluttavat 1,6 kertaa sen määrän, mitä maapallon luonnonvarat pystyvät tuottamaan. Viljelysmaan ja veden puute haastaa maanviljelijät etsimään uusia ratkaisuja vihannesten tuottamiseksi.

On selvää, että elintarvikkeiden tuottaminen vaatii tulevaisuudessa uusia tekniikoita ja kaupunkien muuttamista viljelmiksi. Samaan aikaan vihannesten kysyntä kasvaa, sillä yhä useammat kuluttajat siirtyvät kasvissyöjiksi tai vegaaneiksi tai vain haluavat syödä entistä terveellisemmin.

Viessmann Refrigeration Solutions ja &ever kehittävät yhteistyössä ratkaisuja vastatakseen näihin maailmanlaajuisiin haasteisiin ja elintarvikekaupan trendeihin. Yrityksillä on kumppanuussopimus uusien, koko arvoketjun pelloilta pöytään kattavan vertikaaliviljelyn käyttöön otosta. Innovaatiot esiteltiin EuroShop 2020 -messuilla Düsseldorfissa helmikuussa.

## **Vihannesten kasvattaminen on mahdollista logistiikkakeskuksissa ja varastotiloissa**

&everin ratkaisut mahdollistavat viljelmien perustamisen kaupungin keskustoihin, missä tilaa on rajoitetusti, esimerkiksi elintarvikekauppioiden logistiikkakeskuksiin ja varastotiloihin. &everin viljelmässä salaatit ja vihannekset kasvavat optimaalisissa olosuhteissa päällekkäin useassa tasossa. Tavallisesta kasvihuoneesta poiketen salaatit ja yrtit eivät altistu ollenkaan luonnonvalolle. Ne kasvavat sen sijaan useassa tasossa LED-valaistuksessa, oikeassa lämpötilassa ja ihanteellisessa kosteudessa.

&ever GmbH:n perustaja ja CSO **Mark Korzilius** kertoo: "Lämpötilahallituissa tiloissa vihannekset kasvavat ravintoaineilla rikastettua vettä sisältävässä kasvualustassa. Tällaisissa ihanteellisissa olosuhteissa ei ole huonoja satoja, sillä kasvu ei ole riippuvaista vuodenajasta, säästä tai ilmasto-olosuhteista." Perinteiseen maanviljelyyn verrattuna tuoreiden salaattien ja yrttien kasvattaminen kuluttaa **90 % vähemmän vettä, eikä kasvinsuojeluaineita tarvita.** "Vertikaaliviljely on myös **20 kertaa**

**tuottavampaa**, sillä kasvaminen jatkuu ympäri vuorokauden ja vuoden. Vertikaaliviljelyssä satojaksot moninkertaistuvat ja **hävikkiä syntyy vähemmän** ihanteellisten kasvuolosuhteiden ansiosta”, Mark Korzilius sanoo.

## **&everin vertikaaliviljelmältä myymälään**

Ensimmäisessä vaiheessa kasvatus siemenistä tehdään vertikaaliviljelmässä, joka on rakennettu elintarvikekauppiaan logistiikkakeskukseen tai varastotiloihin. Siellä kasvamaan lähtenyt salaatti asetetaan kierrätettävälle alustalle ja **salaatti jatkaa kasvuaan 19–22 päivää**.

Vertikaaliviljelmiltä vihannekset kuljetetaan **suoraan elintarvikkeiden vähittäismyymälöihin**. ”Salaattien ja yrttien kasvattaminen lähellä myymälöitä **säilyttää niiden ravintoaineet ja aromin**, koska kasvit eivät kärsi pitkästä kuljetuksesta tai kylmästä”, Korzilius selittää.

## **Elintarvikemyymälästä kuluttajan lautaselle**

Vähittäismyymälässä vihannekset ovat esillä omilla alustoillaan Viessmannin **erityisissä kylmäkalusteissa**. Myös näissä hyllyköissä olosuhteet eli lämpötila, valaistus ja kosteus ovat ihanteelliset, joten **salaatit jatkavat kasvuaan** vielä 3–4 päivää. Salaattien juuret säilyvät koskemattomina koko prosessin ajan, minkä ansiosta salaatit pysyvät elinvoimaisina ja kasvu jatkuu.

&ever GmbH:n toimitusjohtaja **Henner Schwarz** tiivistää vertikaaliviljelyn edut näin: **”Sadonkorjuu tapahtuu vähittäismyymälässä**. Ostajat poimivat vihanneksensa ostoskoriinsa Viessmannin kylmäkaapista vihannesten juurten ollessa vielä koskemattomia ja vievät vihannekset kotiin. Salaatti jatkaa kasvuaan vielä kotona, ennen kuin sitä käytetään. Hävikkiä ei synny eikä ravintoaineita mene hukkaan. Kuluttajat saavat nauttia laadukkaista, aromikkaista ja tuoreista vihanneksista.”

## **&everin ja Viessmannin osaamisen yhdistäminen**

Viessmann Refrigeration Solutionsin ja &ever GmbH:n välinen yhteistyö alkoi vuonna 2018, kun &ever oli etsimässä kumppania rakentamaan lämpötilakontrolloituja tiloja vertikaaliviljelmille. ”Pystymme tukemaan toisiamme kummankin osapuolen asiantuntemusta hyödyntäen. Viessmannilla on lämpötilakontrolloituihin tiloihin ja kylmäkalusteisiin liittyvää osaamista, kun taas &ever on erikoistunut vertikaaliviljelyprosessiin. Olemme jo toteuttaneet yhdessä hankkeen Kuwaitissa, jossa &everin järjestelmää käytetään salaattien kasvattamiseen kirjaimellisesti keskellä automaata”, Viessmann Refrigeration Solutionsin toimitusjohtaja **Frank Winters** kertoo.

Yritykset esittelivät innovaationsa EuroShop 2020 -messuilla. Viessmannin Tecto SV3 -kylmäkaappi oli varustettu &everin tekniikalla, ja siinä kasvoi salaattia. Kumpikin yritys on innoissaan tästä tuotekehityksestä, sillä se on selkeä edistysaskel sen varmistamiseksi, että planeettamme säilyy asuttavana myös tuleville sukupolville.

## Tietoja &everista:

&ever GmbH on perustettu vuonna 2015 (nimellä Farmers Cut). Yrityksellä on 24 työntekijää mukaan lukien perustaja ja CSO Mark Korzilius sekä toimitusjohtaja Henner Schwarz. Päätoimipaikka on Hampurissa, jossa myös yrityksen ensimmäinen pilottiviljelmä sijaitsee. Ensimmäinen suuri viljelmä perustettiin Kuwaitiin, ja lisää viljelmiä on suunnitteilla muualle.

## Viessmann yrityksenä:

Viessmann Group on yksi johtavista kansainvälisistä lämmitys-, teollisuus- ja kylmäkalusteratkaisujen valmistajista. Perheyritys on perustettu vuonna 1917. Sillä on 12 000 työntekijää, ja konsernin liikevaihto on 2,5 miljardia euroa.

Viessmann Refrigeration Solutions on yksi Euroopan johtavista energiatehokkuudestaan, kestävydestään, helppokäyttöisyydestään ja helppohuoltoisuudesta tunnettujen kaupallisten kylmäratkaisujen ja puhdistilaratkaisujen valmistajista. Viessmannin kylmätuote- ja kylmäpalveluvalikoimaan kuuluu kylmäkalusteita, kylmäjärjestelmiä, kylmä- ja puhdistilaratkaisuja, lisävarusteita sekä niihin liittyviä palveluja. Viessmann Refrigeration Solutions työllistää lähes 1 500 kylmäalan ammattilaista Euroopassa. Tuotteet valmistetaan Viessmannin tehtailla Saksassa ja Suomessa, ja niiden edustajina toimii paikallisia myyntiyrityksiä 18 maassa tukena kattava kumppaniverkosto.

[www.cooling.viessmann.com](http://www.cooling.viessmann.com)

## Yhteystiedot:

Henner Schwarz, toimitusjohtaja, &ever GmbH, puhelin: +49 171 762 1942, sähköposti: [shs@andever.de](mailto:shs@andever.de)

Mark Korzilius, perustaja ja CSO, &ever GmbH, puhelin: +49 172 404 1426, sähköposti: [mark@andever.de](mailto:mark@andever.de)

Jaana Tiura, markkinointijohtaja, Viessmann Refrigeration Solutions, puhelin: +358 50 598 8739, sähköposti: [tiuj@viessmann.com](mailto:tiuj@viessmann.com)