



PIELISPAKARI

Ilman ei voi elää

Karjalaiset perinnetuotteet vahvalla asenteella!



Pielispakarin *tarina*



Karjalainen ruokakulttuuri, perinteinen käsillä tekemisen taito, palava kokeilunhalu ja vahva usko omaan tekemiseen – näistä aineksista on Pielispakari tehty.

Kaikki alkoi pienestä kotileipomosta vuonna 1992. Vuosien varrella Nurmeksessa sijaitseva yrityksemme on kasvanut merkittäväksi leipomotoimijaksi, jonka karjalaisia ruokaperinteitä kunnioittavat leipomotuotteet on otettu asiakkaiden keskuudessa ilolla vastaan. Tänä päivänä toimitamme maku-maailmaa rikastavia herkkuja kaikkialle Suomeen.

Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppaketjut, tukku-liikkeet sekä Food Service -toimijat. Vastaamme jokaisen asiakasryhmämme tarpeisiin asiakkaiden

kanssa yhteistyössä kehitetyllä tuotevalikoimalla. Sidosryhmäkumppanimme ovat alan huippuosaajia ja yhteistyö heidän kanssaan on tiivistä. Vahvuuksiamme ovat erittäin nykyaikaiset tuotantomenetelmät ja -laitteet sekä monipuolisista osajista koostuva henkilökunta, joka tekee aina parhaansa hyvien tuotteiden eteen.

On meillä salaisuksiakin...

Pielispakarin juuret ovat syvällä Pohjois-Karjalassa, Pielisen rantamilla. Tunnumme karjalaiset ruoka-perinteet ja pystymme myös muokkaamaan niitä lempeällä otteella, alkuperää kunnioittaen. Kun tähän lisätään vielä aimo annos innostunutta ja rohkeaa asennetta, on tämän päivän karjalaisten herkkujen reseptiikka kohdallaan!

Omassa leipomomyymälässämme kohtaamme kuluttaja-asiakkaamme kasvotusten. Asiakkailta tuleva suora palaute on tärkeää.



Meille hyvä toimitusvarmuus on sydämen asia. Huolehdimme siitä, että tuotteemme ovat aina perillä asiakkaallamme sovitussa aikataulussa.

Henkilökunnassamme on pitkän linjan osaajia ja tulevaisuuden tekijöitä – hyvä sekoitus kokemusta ja tuoreita ajatuksia.

Kuljetus WEEMAN

www.weeman.fi

Kuljetus Weeman Ky on kokenut kuljetusalan ammattilainen jo vuodesta 1965. Toimintamme painopiste on pakaste-, kylmä- ja kuivatuotteiden jakelussa sekä terminaalilogistiikassa. Meiltä saatte kuljetuspalvelut missä tahansa kokoluokassa pääasiassa Itä-Suomen alueella, tarvittaessa myös muualle Suomeen.

Kuljetuskalustomme on sekä modernia että ympäristöystävällistä, ja autojemme liikkeitä sekä kuormatilojen lämpötiloja voimme seurata reaaliajassa nykyaikaisen ajoneuvopäätejärjestelämme avulla.

Tavoitteenamme on tarjota asiakaskohtaisesti suunniteltuja logistisia ratkaisuja sekä solmia pitkäaikaisia asiakaskumppanuuksia kuten Pielispakari Oy:n kanssa.

Kapasiteettia aina
100 miljoonaa
piirakkaan saakka!



 **BAKELS**

LEIPOMORAAKA-AINERATKAISUT JO VUODESTA 1904



finnbakels.fi
010 4249 700
bakels@finnbakels.fi



Karjalaisuus ja piirakkaperinteet ovat meillä verissä. Uskallamme myös uudistua. Tästä esimerkkinä on trendikäs vegepiirakka.

Nykyaikaiset tuotantolinjastomme auttavat meitä palvelemaan asiakkaitamme entistä nopeammin ja monipuolisemmin. Tietenkin laadusta tinkimättä!

Vuosien saatossa kahden henkilön uutterasta työstä alkunsa saanut Pielispakari on kasvanut lähes sata ihmistä työllistäväksi yritykseksi. Vuoden 2019 lopussa tapahtuneiden investointien myötä pystymme vastaamaan jatkuvasti kasvavaan kysyntään. Kasvaneen kapasiteetin lisäksi uudet tuotantotilat ja -laitteet lisäävät paitsi tehokkuuttamme myös muuntautumiskykyämme. Linjastolla valmistuvien perinteisten piirakoiden ohella voimme valmistaa tuotteita erilaisilla täytteillä ja vastata mm. vegaanituotteiden kysyntään. Uusitut varastotilamme mahdollistavat suurtenkin eräkokojen käsittelyn.



Uusilla tuotantolinjastoilla olemme huomioineet työntekijöiden ergonomian ja kaikki raskaimmat työvaiheet on pystytty automatisoimaan. Uuden tekniikan myötä myös hiilijalanjälkemme on huomattavasti entistä pienempi.



Tuotannon kehittämispalvelut

Investointien 3D suunnittelu, prosessien ja työmenetelmien kehitys



Progressum Oy
Jouni Kohvakka
puh. +358 40 966 9086
jouni.kohvakka@progressum.fi
progressum.fi

Yhteistyöllä parasta

Paras lopputulos syntyy tiiviissä yhteistyössä asiakkaiden ja yhteistyökumppanien kanssa.



Tuotteemme on kehitetty tiiviissä yhteistyössä asiakkaiden kanssa. Seuraamme trendejä ja kuuntelemme herkästi asiakkaiden toiveita. Meillä tuotekehitys on jatkuva prosessi, joka ei pysähdy koskaan. Teemme valikoimassa oleville tuotteille säännöllistä tuotehuoltoa, minkä lisäksi kehitämme jatkuvasti aivan uusia tuotteita. Hyvä maku ja korkea laatu syntyvät markkinoiden parhaista raaka-aineista, jotka hankimme alan parhailta kumppaneilta. Käytämme mahdollisimman paljon kotimaisia raaka-aineita, minkä ansiosta tuotteet ovat myös turvallisia ja ekologisesti valmistettuja.



Mustikkakukko on suomalainen kahvileipä, joka sopii niin arkeen kuin juhlaan. Pielispakarin karjalainen herkku sulaa suussa!



Pielisen eväspalaset leivotaan perinteitä kunnioittaen ja siivutetaan suuhun sopiviksi!



LEIPURIN®

ASIAKKAALLE RÄÄTÄLÖIDYTT RATKAISUT

leipomoteollisuuden tuotannon
kaikkiin vaiheisiin.



Tiesitkö, että Leipurin on ollut suunnittelusta lähtien mukana **Pielispakarin** nykyisten toimitilojen toteutuksessa? Lue lisää yhteistyöstämme osoitteessa: www.leipurin.com/fi/asiakastarinat/pielispakari



LEIPURIN.COM



Pielispakari Oy
Porokylänkatu 23
75530 NURMES
www.pielispakari.fi



#foodlakepielinen

Carrier Oy toteutti Pielispakarin uuden pakastevaraston ja spiraalipakastamon kylmätekniikan rakentamisen sekä vanhan kylmätekniikan saneerauksen. Spiraalipakastamojen tarvitsema kylmäteho tuotetaan Carrierin Green&Cool-merkkisellä koneikolla ja tilojen jäähdytystä sekä lauhdelämmön hyödyntämistä ohjataan Eckelmann E*LDS-ohjausjärjestelmällä. Järjestelmä toimii tuotannon prosessivaiheiden tarpeiden mukaisesti huolehtien mm. spiraalien jäähdytyksestä ja lämpötiloista aina tuotannon ollessa käynnissä. Tuotannon työntekijät ohjaavat ja valvovat itse järjestelmän toimintaa ja huoltoliikkeen käytössä olevan etäyhteyden avulla häiriötilanteisiin voidaan reagoida nopeasti. Usein vikatilanteet voidaan hoitaa kuntoon etäyhteyden kautta ilman erillistä huoltokäyntiä.

Hiilidioksidikylmälaitoksen tuottama lauhdelämpö otetaan talteen konehuoneessa sijaitseviin varaajiin, joista lämpöä hyödynnetään kiinteistön eri tarpeisiin sekä mm. kylmäjärjestelmään kytkettyjen höyrystimien sulatukseen. Ohjausjärjestelmä huolehtii sulatuksista automaattisesti eikä tuotantoa tarvitse pysäyttää höyrystimiin kertyvän jään vuoksi, sillä kylmäautomaatio sulattaa höyrystimet yksi kerrallaan.

Uuden kylmälaitoksen rakentaminen käytössä oleviin tiloihin oli haastava urakka, joka vaati paljon sekä urakan toteuttajalta että tilojen käyttäjiltä. Hyvin suunniteltuna ja johdettuna projekti oli kuitenkin mahdollista toteuttaa siten, että toiminta tiloissa jatkui lähes normaalisti koko saneerauksen ajan.

Carrier Oy on kylmäalan yritys, jonka pääkonttori sijaitsee Vantaalla ja sivutoimipisteet Lahdessa, Turussa, Tampereella sekä Oulussa.

Yhtiön toimialueena on koko Suomi ja sen liiketoiminta kattaa seuraavat osat: elintarvikemyymälöiden kylmäkalusteet ja -koneikot, valmistavan teollisuuden ja logistiikkakeskusten kylmäkoneikot, huoltopalvelut, projektisuunnittelun, projektien toteutukset "avaimet käteen"-periaatteella sekä ilmastoinnin jäähdytyksen.

Toimitettujen kylmäjärjestelmien kohteet vaihtelevat pienistä päivittäistavaramyymälöistä aina suurikokoisiin teollisuuslaitoksiin ja logistiikkakeskuksiin saakka, joissa jäähdytystehon tarve on enimmillään useita megawatteja. Keskuskoneelliset kylmäjärjestelmät käyttävät kylmäaineenaan hiilidioksidia, mutta erilliskalusteissa voidaan käyttää myös muita ympäristöystävällisiä kylmäaineita kuten esim. propaania.



www.carrier.fi

Carrierin projektitiimin yhteystiedot:

Projektipäällikkö
Jarkko Nyysönen
044 736 1903
jarkko.nyssonen@carrier.com

Projektipäällikkö
Kaspar Anderson
040 147 0012
kaspar.anderson@carrier.com

Projektsuunnittelija
Erika Markkanen
044 556 2841
erika.markkanen@carrier.com