

# Kyrön Lämpökeskuksen osastolla lähiruokaa & energiaa!

## Nauti lähiruokaa hyvällä omatunnolla!

Lähiruoan valtti on sen jäljitettävyyys. Kun tiedämme nauttimamme ruoan alkuperän, tunnemme myös sen valmistusolosuhteet. Tämän lisäksi, kun kuljetus- ja säilytysaika on lyhyt, ei tarvita lisäaineita eikä moninkertaisia pakkauksia, tämän lisäksi ruoan maku on parempi ja sen laatu korkeampi kuin kaukaa tuotetun.

Sen lisäksi, että lähellä tuotettu ruoka on tuoretta, on lähiruoan valtti tulevaisuudessa myös sen tuottamiseen käytetty energia. Ruoantuotannossakin käytetään tänä päivänä yhä entistä enemmän uusiutuvaa kotimaista energiaa.

## Ympäristöä ei kuormiteta turhaan

Kyrö Lämpökeskus on aidosti suomalainen vaihtoehto puhtaan, uusiutuvan energian tuottamiseen. Kyrö Lämpökeskuksen tavoitteena on ennen muuta vähentää ympäristön kuormitusta tuottamalla energiaa vastuullisesti Kyrössä valmistetuilla laitteistoilla. Valmistuksessa käytetään asiaan perehtyneitä ja koulutettuja paikallisia asiantuntevia työntekijöitä. Laitteistojen ylläpito, asennus ja huolto kuuluvat myös Kyrön Lämpökeskuksen ydinosaamiseen, kunnossapito lisää laitteistojen käyttöikää.

## Vastuullisuus on tulevaisuuden kilpailuetu

Kestävään kehitykseen pohjautuva vastuullinen liiketoiminta ja ympäristövastuu tuovat yritykselle tulevaisuudessa selkeää kilpailuetua. Ratkaisut joissa tuottajat kertovat myös energian tuottamisen lähteet ovat yksi merkittävimmistä tulevaisuuden toimintamalleista, joiden merkitys kasvaa koko ajan. Tulevaisuuden kilpailuetuna tuleekin nähdä enemmän vastuulliset ratkaisut kuin alhaiset tuotantohinnat.

Hyvä tuote ja vastuullisuus voivat muodostaa eheän kokonaisuuden, jossa kaikki elementit viestittävät samaa: Yksityiskohtien tulee tukea kokonaisuutta. Kokonaisvaltaisesti yksityiskohdat mietityssä tuotteessa on taikuutta - se sytyttää ja puhuttaa aitoudellaan.

**Lähiruokaa & Energiaa – teema perustuu vahvaan yhteistyöhön ja kumppanuuteen, jossa Kyrön Lämpökeskus tarjoaa LEPAAN 50-vuotisjuhlanäyttelyssä 14-16. elokuuta Hattulassa.**

**Kyrön Lämpökeskuksen osastolla esittelemme, mitä uusiutuvan energian tuottaminen on Lepaalla – ja mitä se voisi tarkoittaa monen muun suomalaisen kohdalla.**

**Osastolla U152 myös tapahtuu, sillä siellä on tarjolla Kyrön Lämpökeskuksen laitteistojen energialla tuotettuja, vastuullisesti valmistettuja lähiherkkuja – raikasta salaattia, kauden tuoreita vihanneksia, viljasta valmistettua leipää. Raikas salaatti on osastolla tarjolla päivittäin kello 11.00 alkaen niin kauan kuin päivän lounasta riittää.**

Lisätietoja voi kysyä:

Juha Eskola, toimitusjohtaja, puh. 0500 - 780 112 tai juha.eskola@kyrotekniikka.fi  
Juha Toriseva, tuotanto, puh. 040 - 8286 591 tai juha.toriseva@kyrotekniikka.fi