

# Puhdasta tuoretta lähiruokaa Piikkiöstä

Uuno Lindroosin aloittama avomaaviljely käynnisti Lindroosin Puutarhan toiminnan Piikkiössä jo vuonna 1940. Ensimmäiset kasvihuoneet rakennettiin 1950-luvulla.

Tänä vuonna 80 vuotta täyttävän Lindroosin Puutarhan kasvihuoneita on sittemmin laajennettu moneen otteeseen. Tällä hetkellä yrityksellä on yhteensä 11500 neliön kasvihuoneet. Viimeisin laajennus valmistui 2015 ja se toi kerralla 40 prosentin lisäyksen viljelyalaan.

Lindroosin Puutarhan päätuotteita ovat ympärivuotisesti tuoreina viljellyt salaattilajikkeet ja yrtit, tomaatit ja kurkut. Lisäksi kasvatetaan kausituotteita, kuten erivärisiä paprikoita.

- Salaatit ovat päätuotteitamme. Suositun jääsalaatin lisäksi viljelemme muun muassa lehti- ja roomansalaattia, keräsalaattia, tammenlehti- ja frisesalaattia, rucolaa ja salanovaa, yrittäjäveljekset Jussi ja Ismo Lindroos kertovat.

Toistaakymmentä yrttilajiketta viljellään myös ympärivuotisesti - hieman sesongit huomioiden.

- Basilikaa, tilliä ja persiljaa menee aina, mutta näin pääsiäisen aikaan paljon esimerkiksi myös minttua ja rosmaariinia, sanoo Ismo Lindroos.

Pinta-alasta puolet on salaattia, seuraavaksi eniten lasin alla kasvaa tomaattia, jota myydään vuositasona 150 tuhatta kiloa. Paprikaa ja kurkkua viljellään kesäksi.

Monia työväiteitä on automatisoitu. Salaatit ja yrtit kasvavat Kekkilän turvepakuissa kourissa, jotka siirtyvät automaattisesti eteenpäin eri kasvuvaiheissa. Kasvihuoneissa on myös automaattinen kastelujärjestelmä sekä lämmönsäätö- ja tuuletusjärjestelmät.

Tomaattien ja kurkkujen hoito, poi-



**Lindroosin Puutarha**  
puhdasta tuoretta lähiruokaa

**Lindroosin Puutarhasta myydään vuositasona noin kaksi miljoonaa salaattia ja 500 000 yrttiä. Eri lajeja on lähes kymmenen, Jussi ja Ismo Lindroos ja myyntipäällikkö Marjut Ruusum kertovat.**

mintu sekä tuotteiden pakkaus on kuitenkin edelleen käsityötä.

## Tuoretta ilman välikäsiä

Lindroosin Puutarha toimittaa tuotteitaan suoraan noin 70 kauppaan pääkaupunkiseudulla ja Varsinais-Suomessa.

- Salaatit ja yrtit ovat kauppoissa taatusti tuoreita: kuljetamme ne omalla kuljetuskalustolla ja omissa kierrätyslaatikoissamme Turun seudun kauppoihin lähes joka päivä, veljekset kertovat.

Puolet tuotteista menee nykyisin Helsingin suuntaan, jossa kaupat saavat tavaraa joka toinen päivä.

- Uusin 5000 neliön kasvihuone tehtiin oikeastaan pelkästään pääkaupunkiseudun lisääntyneen myynnin takia, Jussi Lindroos toteaa.

Lindroosin Puutarha jatkaa edelleen perinteitä myymällä tuotteitaan myös Turun kauppatorilla, vaikka liikevaihdos sillä ei olekaan suurta merkitystä.

- Meillä on siellä niin paljon vanhoja asiakkaita, että heitä halutaan palvella. Uutta on suoramynti Piikkiön kasvihuoneelta arkin klo 7-15 ja lauantaan 7-12.

- Sitä emme ole vielä paljon mainostaneet, mutta varsinkin nyt koronakriisin aikana on tullut uusia asiakkaita, mainitsee Lindroos.

Myynti ja tuotanto ovat nyt hyvässä balanssissa.

- Ihan heti emme suunnittele lisäinvestointeja. Pidemmän aikavälin suunnitelmassa on kuitenkin uusi tomaattihuone, jotta paprikalle saadaan lisää tilaa, yrittäjäveljekset kertovat.

**Lindroosin Puutarha Oy**  
Rungontie 105, 21500 Kaarina  
[www.lindroosinpuutarha.fi](http://www.lindroosinpuutarha.fi)

**Myyntipäällikkö Marjut Ruusum**  
[marjut.ruusum@aol.fi](mailto:marjut.ruusum@aol.fi) | 040 517 1205

**Jussi Lindroos**  
[lindroosinpuutarha@elisamet.fi](mailto:lindroosinpuutarha@elisamet.fi) | 040 551 7670

**Ismo Lindroos**  
[lindroos.ismo@elisamet.fi](mailto:lindroos.ismo@elisamet.fi) | 0400 848 921