

OHJEISTO LEIVOSEN PAKKAS- JA VA- RASTOTILOJEN KÄYTTÄJILLE

Maitokuja 4
74700 KIURUVESI

Luonnos 03.05.2010
Henri Huttunen

SISÄLLYSLUETTELO

1	TAUSTAA	2
2	OHJEISTO	3
2.1	Yleiset hygieniaohjeet.....	3
2.2	Työvaatetus	3
2.3	Perehtyminen ennen käyttöä	4
2.4	Puhtaanapito.....	4
2.5	Jätehuolto	5
2.6	Tuhoeläintorjunta.....	5
2.7	Kone- ja laitehuolto	6
2.8	Varastointi.....	6
2.9	Kylmä- ja pakkasvarastointi	6
3	PAKASTIMIEN- JA VARASTOTILOJENHOITAJA	7
4	OHJEISTON PÄIVITTÄMINEN.....	7

Liite 1	Pohjapiirustus (alakerta)
Liite 2	Varastotilojen siivoussuunnitelma
Liite 3	Lämpötilarajat
Liite 4	Vastuualueet

1 TAUSTAA

Yrityspuisto Leivosentilat omistaa Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiö. Yrityspuiston tilojen kokonaispinta-ala on 2343m² jakautuen alakerran tuotanto- ja varastotiloihin (1788m²) sekä yläkerran koulutus- ja toimistotiloihin (468 m²). (ks. Liite 1)

Yrityspuisto Leivosen pakkasvarastojen (103, 106 ja 107) pinta-ala on yhteensä 105,5 m2. Lämpimiä vuokrattavia varastotiloja (104, 105, 114B, 116, 128, 137 ja 139) Leivosessa on noin 300 m2.

Varastoissa voidaan säilyttää mm. marjoja, kasviksia, juureksia, sieniä, lihaa ja kalaa, viljoja jne. kuitenkin niin, että siitä ei aiheudu hygieenistä tai muuta riskiä muille käyttäjille tai tuotteille. Varastojen toimintaa säätelee Elintarvikelaki ja siihen liittyvät asetukset. Pakkasvarastoihin ja tuotantotiloihin yhteydessä oleviin varastoihin ei saa tuoda esimerkiksi multaisia juureksia.

YHTEYSTIEDOT:

Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiö
PL 28, Asematie 28
74701 KIURUVESI

Yrityspuisto Leivonen
Maitokuja 4
74700 KIURUVESI

Toimitusjohtaja

Jukka Linnilä
puh. (017) 2729 791 tai 0400 275 394
sähköposti jukka.linnila@kiuruvesi.fi

Elinkeinotoimi

Jari Mustonen
puh. (017) 2729 083 tai 040 845 2514
sähköposti jari.mustonen@kiuruvesi.fi

Kiinteistönhoitaja

Juhani Väyrynen
puh. 050 3506611

Pakastimien ja varastotilojen hoitaja

Yrittäjät hankkivat itse sesonkien ajaksi tai tarvittaessa. (tuulitunnelin käyttö ja pakkaus)
Omavalvontasuunnitelma vaaditaan.

Kirjanpitäjä

Saara Huttunen
puh. 017 2729 793
sähköposti saara.huttunen@kiuruvesi.fi

Terveystarkastaja

Lassi Huttunen
puh. 0400 940 344
sähköposti lassi.huttunen@ys-yty.fi

2 OHJEISTO

Ohjeisto koskee kaikkia varastotiloja käyttäviä tai niiden kautta toistuvasti kulkevia henkilöitä.

2.1 Yleiset hygieniaohteet

Toimijan on noudatettava hygieenisiä toimintatapoja. Tämä tarkoittaa sitä, ettei toimija saa aiheuttaa hygieenistä riskiä muiden tilojen käyttäjille. Varastotiloissa toimivan henkilön on huolehdittava siitä, että tilojen, koneiden ja laitteiden hygienia säilyy hyvänä ja että ne säilyvät käyttökuntoisina. Henkilökohtaisesta hygieniasta huolehditaan voimassa olevien lakien ja asetusten mukaisesti. Sisätiloissa ja lastauslaitureilla ei tupakoida.

2.2 Työvaatetus

Pakkas- ja muita varastotiloja käyttävät henkilöt joko suojaavat ulkokengät kenkäsuojilla tai käyttävät sisätiloissa muita kuin ulkokenkiä.

2.3 Perehtyminen ennen käyttöä

Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiö huolehtii käytännössä siitä, että jokainen yrityspuiston pakkas- ja varastotiloihin tuleva toimija on tutustunut etukäteen tähän ohjeistukseen. Muun riittävän perehdytyksen saamisesta on vastuussa jokainen toimija itse. Uusien vuokralaisten kanssa on yleensä tarpeen käydä seuraavat asiat:

- avaimet
- tavaroiden kuljetus
- toimitilat (mm. sähköpääkytkin, taukotilat jne.)
- tiloissa kulkeminen (oma henkilökunta, vierailijat)
- koneiden- ja laitteiden käyttöopastus ja työturvallisuusasiat
- parkkialue
- mahdolliset muut ajankohtaiset asiat

2.4 Puhtaanapito

Toimija on velvollinen siivoamaan kaikki aiheuttamansa sotkut tai velvollinen korvaamaan laiminlyönneistä aiheutuvat kustannukset. Varastotilojen puhdistuksessa käytetään Farmoksen Kraft -pesuainetta (peruspuhdistus pinnat)

Liitteessä 2 on varastotilojen siivoussuunnitelma.

Varastotilassa on seinäteline lastoille ja harjoille. Varastotilaa ei siivota muilla, kuin varastotilassa olevilla siivousvälineillä. Esimerkiksi tuotantotiloista ei saa hakea siivousvälineitä. Tuotantotilan ja varastotilan siivousvälineiden (harjat ja lastat) sekoittumisen estämiseksi tuotantotilassa olevat harjat ja lastat ovat sinivartisia ja varastotiloissa punavartisia. Kaikki siivousvälineet puhdistetaan käytön jälkeen. Lopuksi siivousvälineet laitetaan kuivumaan ilmastavasti niille osoitetuille paikoille.

Pakkasvarastojen sulatus- ja pesu on vähintään kerran vuodessa tai tarpeen vaatiessa. Pakkasvarastot pyritään yhdistämään kiireisimmän marjasesongin jälkeen joulutammikuun aikoihin, jotta toista pakkasvarastoa ei pidetä päällä muutaman lavan takia. Sulatuksesta, pesusta ja pakkasvarastojen yhdistämisestä huolehtii kiinteistöhoitaja.

Varastotiloissa olevat muovilaatikot ovat Yrityspuisto Leivosen asiakkaiden yhteisessä käytössä. Muovilaatikot tulee pestä aina käytön jälkeen ja tarvittaessa ennen käyttöä. Parhaiten muovilaatikoiden pesu onnistuu pesupisteessä olevalla tunnelipesukoneella. Lopuksi muovilaatikot laitetaan niille osoitetuille paikoille pohja ylöspäin. Muovilaatikot kannattaa huuhdella heti käytön jälkeen, jotta siemenet ym. eivät kuivu niihin kiinni. Tunnelipesukoneen käytössä opastaa kiinteistöhoitaja.

Käytännön ohjeita

Ota yhteyttä kiinteistöhoitajaan, jos huomaat, että

- jokin siivousväline on huonossa kunnossa

- sinulla on epävarma tunne siitä, kuinka jokin laite toimii (tuulitunneli, sähköinen haarukavaunu, vaaka, tunnelipesukone)
- sinulla on epävarma tunne siitä, kuinka jokin näistä laitteista pitäisi oikeaoppisesti puhdistaa

2.5 Jätehuolto

Jokainen yrityspuistossa toimiva huolehtii **kaikki** omasta toiminnasta tulevat jätteet asianmukaiseen käsittelypaikkaan.

Kiinteistön takapihalla on katoksellinen jätekatos, jossa on kaksi 600 litran kannellista sekajäteastia sen tyhjennyksestä vastaa ERKKI KASTARINEN KY, jonka kanssa on tehty sopimus astian tyhjentämisestä kerran viikossa. Sekajäteastian puhtaudesta vastaa kiinteistönhoitaja. Astia pestään ja desinfioidaan tarvittaessa, vähintään neljä kertaa vuodessa. Sekajäteastiat ovat tarkoitettu kiinteistönhoidosta tuleville sekajätteille.

Muiden jätteiden (erityisesti biojätteen ja pahvin) keräyspisteet järjestetään koulutusten yhteyteen ja niiden aikana. Näihin keräyspisteisiin saa laittaa ensisijaisesti vain koulutuksista tulevat jätteet. Kiinteistönhoitaja vastaa kiinteistön jätehuoltoa koskeviin kysymyksiin.

2.6 Tuhoeläintorjunta

Jokainen toimija huolehtii, että tilojen puhtaanapito, saapuvan tavaran vastaanotto, varastokierto ja ilmanvaihto hoidetaan niin, ettei tiloihin pääse tuholaisia. Jos tuholaisia havaitaan, ne pyritään tunnistamaan. Tunnistuksessa apua saa terveystarkastajalta tai tuholaisien torjuntaan erikoistuneista yrityksistä. Havaituista tuholaisista tehdään ilmoitus kiinteistönhoitajalle. Jos tuholaisien, esim. muurahaisten, kulkureitti on selkeästi yhteisiin tiloihin, torjunta tapahtuu kiinteistönhoitajan toimesta. Jokaisen toimijan vastuulla on pitää vuokraamansa lavapaikat siinä kunnossa, etteivät ne houkuttele tuholaisia.

Tunnistuksen jälkeen selvitetään esiintymisen laajuus, hävitetään tuholaiset esim. torjunta-aineen avulla, hävitetään saastuneet elintarvikkeet asianmukaisesti ja puhdistetaan ja tarvittaessa desinfioidaan tilat. Hiirien torjuntaan on tällä hetkellä käytössä ullakolla olevat hiirenloukut (jotka kiinteistönhoitaja käy tarkastamassa säännöllisin väliajoin) ja hiirenmyrkyt.

Tehdyistä torjunnoista ja käytetyistä aineista kiinteistönhoitaja tekee kirjaukset siihen tarkoitettuun lomakkeeseen.

Tuhoeläintorjunnan vastuuhenkilönä toimii kiinteistönhoitaja, joka tarvittaessa suorittaa kiinteistön tiloissa yleisen myrkytysoperaation tai kutsuu paikalle tuholaisien torjuntaan erikoistuneen yrityksen. Hän myös desinfioida tarvittaessa yrityspuistontilat.

Käytännön ohjeet:

- pidä ovet ja ikkunat suljettuina
- poista jätteet tiloista päivittäin
- huolehdi kaikkien tilojen puhtaudesta ja
- säilytä elintarvikkeet pakattuina varastoissa.

2.7 Kone- ja laitehuolto

Käyttäjän vastuulla on ilmoittaa kiinteistöhoitajalle, mikäli jokin kone tai laite hajoaa tai siitä kuuluu esim. kummallinen ääni.

Yrityspuistossa on erillinen astianpesuosasto tuotantotilojen läheisyydessä (ks. liite 1). Tunnelipesukoneen (Metos) pesu- ja huuhteluaineiden annostelu tapahtuu automaattisesti suoraan kanistereista. Pesuveden lämpötila on säädetty + 60 C:een ja huuhteluveden lämpötila +85 C:een. Astianpesukoneen pesuaineena on Soft 100 ja huuhteluaineena Bright.

Tunnelipesukoneen lämpötilat merkitään pesutilassa olevaan listaan. Astianpesukone huuhdellaan sisältä jokaisen käytön jälkeen. Tarkemmat pesuohjeet ovat pesutilan seinällä.

Jos huomaat astianpesukoneen käytön kanssa jotain ongelmia tai pesu- ja huuhteluvesien lämpötilat ovat mittareiden mukaan liian korkeita tai alhaisia, ota yhteys kiinteistöhoitajaan. Muista tarkistaa aina astioiden puhtaus silmämääräisesti pesun jälkeen!

Kaikki astianpesukoneessa ilmenneet häiriöt ilmoitetaan kiinteistöhoitajalle.

2.8 Varastointi

Varastotilojen vuokraus tapahtuu Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiön kirjanpitäjän Saara Huttusen kautta. Toimija on velvollinen ilmoittamaan jokaisen kuun lopussa kirjanpitäjälle, mikäli varastossa olevissa lavapaikkojen määrissä on tapahtunut muutoksia. Varastotiloja vuokrataan lavakohtaisesti.

Jokainen toimija huolehtii omien lavapaikkojen siisteydestä ja järjestyksestä sekä kylmävarastojen lämpötilaseurannasta omien suunnitelmiensa mukaisesti. Varastoitavat tavarat tulee merkitä yrityksen nimellä ja yhteystiedoilla.

Varastotiloissa käytössä olevat haarukkanostovaunut ovat tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön, käyttäjä on aina vastuussa haarukkanostovaunun puhtaudesta.

Yhteisissä varastotiloissa säilytettävät tavarat, joiden säilytyksestä ei ole sovittu vuokranantajan kanssa, poistetaan tiloista kiinteistöhoitajan toimesta.

2.9 Kylmä- ja pakkasvarastointi sekä tuulitunneli

Kylmä- ja pakkasvaraston käyttäjiltä vaaditaan **hygieniaosaamistodistus**, sekä voimassa oleva **salmonellatodistus**. Kopiot todistuksista toimitetaan Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiön Saara Huttuselle.

Kylmä- ja pakkasvarastoissa on käytössä rekisteröivä lämpötilanmittaus. Jokainen toimija seuraa käyttämiensä kylmävarastojen lämpötiloja. Jokainen, joka huomaa lämpötilapoikkeaman, on velvollinen ilmoittamaan siitä välittömästi kiinteistöhoitajalle. Liitteessä 3 on varastojen ja elintarvikkeiden lämpötilarajat. Rekisteröivä lämpötilanmittaus laite tulostaa automaattisesti lämpötilakäyrät joka maanantai alakerran toimistoon.

Tuotteiden jäädytystä tai pakastamista **ei saa tehdä kylmävarastossa**, jossa jo säilytetään kylmiä tai pakastettuja tuotteita. Mikäli varastoon viedään pieniä määriä pakastamatonta elintarviketta, on varmistettava manuaalisin mittaustuloksien avulla muiden tiloissa olevien elintarvikkeiden lämpötila on vähintään -18 C.

Tuotteiden jäädytys ja pakastus tapahtuu tuulitunnelissa. Tuulitunnelia voi vuokrata Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiöstä Saara Huttusen kautta tai suoraan sähköisen varausjärjestelmän kautta, jonka käyttö koulutuksesta vastaa Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiö.

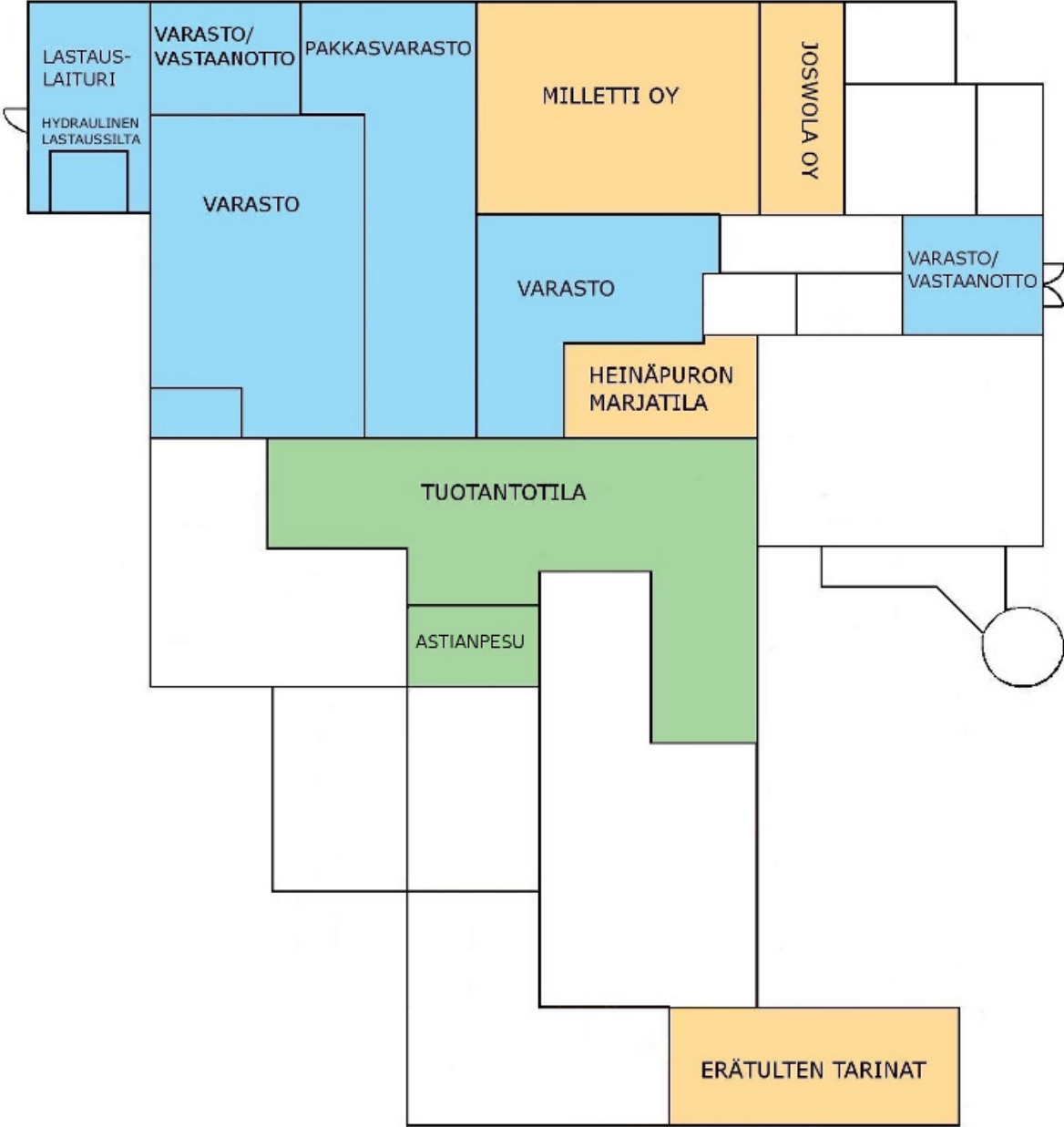
3 PAKASTIMIEN- JA VARASTOTILOJENHOITAJA

Yrittäjät hankkivat itse marjasesongin ajaksi tai tarvittaessa ns. pakastimien- ja varastotilojen hoitajan ja tekevät toiminnasta keskenään kirjallisen sopimuksen. Pakastimien- ja varastotilojen hoitajan työtehtäviin on kuulunut marjojen vastaanotto, pakastus ja pakkaus. Pakastimien- ja varastotilojen hoitajalta vaaditaan hygieniaosaamistodistus, voimassa oleva salmonellatodistus sekä omavalvontasuunnitelma ennen toiminnan aloittamista. Kopiot todistuksista, sekä terveystarkastajan hyväksyntä omavalvontasuunnitelmasta toimitetaan Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiöön.

Osoite
Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiö
PL28 Asematie 28
74701 KIURUVESI

4 OHJEISTON PÄIVITTÄMINEN

Ohjeisto käydään läpi vuosittain yrittäjien kanssa ja siihen tehdään tarvittavat muutokset. Muutostarpeita voi tulla esimerkiksi lainsäädännön ja muiden elintarvikemääräysten muutosten vuoksi, tilojen käytön muuttumisen tai tilojen käytössä havaittujen epäkohtien vuoksi. Ohjeiston päivittämisestä vastaa Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiö. Yrityspiisto Leivosen toiminnan vastuualueet ja tehtävät on kuvailtu liitteessä 4.



Varastotilojen puhdistussuunnitelma (puhdistuksesta vastaa varaston käyttäjä)

PUHDISTUSKOHDE	PESUAINE/ ANNOSTUS	PUHDISTUSMENETELMÄ JA VÄLINEET	TIHEYS	HUOMIOITAVAA
kuiva-ainevarastot	Kraft 2,5 dl / 5 l	Pyysi hyllyt siivouspyyhkeellä tai pese harjalla. Huuhdotaan ja kuivataan siivouspyyhkeellä. Poista irtolika ja roskat lattialta. Pyysi lattiat lattiapyyhkeellä tai pese lattiaharjalla. Huuhdo ja kuivaa pyyhkimällä. Seinät pyyhitään puhtaalla lattiapyyhkeellä ja huuhdotaan pyyhkimällä.	Tarvittaessa, sekä loppusiivouksen yhteydessä eli ennen seuraavaa käyttäjää	Muista hyllyjen kiskot, ovien tiivisteet ja ovenkahvat. Puhdistusaine ja sankko löytyvät siivouskaapista. (Pesupisteen edessä)
pakkasvarastot	Kraft 2,5 dl / 5 l	Poista irtolika ja roskat lattialta. Pyysi lattiat lattiapyyhkeellä tai pese lattiaharjalla. Huuhdo ja kuivaa pyyhkimällä. Seinät pyyhitään puhtaalla lattiapyyhkeellä ja huuhdotaan pyyhkimällä.	Tarvittaessa, sekä loppusiivouksen yhteydessä eli ennen seuraavaa käyttäjää	Puhdistusaine ja sankko löytyvät siivouskaapista. (Pesupisteen edessä) Pakkasvarastossa omat punavartistet harjat ja las-tat
lämminvarastot	Kraft 2,5 dl / 5 l	Poista irtolika ja roskat lattialta. Pyysi lattiat lattiapyyhkeellä tai pese lattiaharjalla. Huuhdo ja kuivaa pyyhkimällä. Seinät pyyhitään puhtaalla lattiapyyhkeellä ja huuhdotaan pyyhkimällä.	Tarvittaessa, sekä loppusiivouksen yhteydessä eli ennen seuraavaa käyttäjää	Puhdistusaine ja sankko löytyvät siivouskaapista. (Pesupisteen edessä) Lämminvarastoihin omat punavartistet harjat ja las-tat

muovilaatikat		Poista irtolika ja roskat. Huuhtelee vedellä ennen kuin esim. marjojen siemenet kuivuvat kiinni pohjaan. Pese tunnelipesukoneella pesupisteessä. Palauta pohja alaspäin laatikoille osoitetulle säilytyspaikalle.	Aina käytön jälkeen.	Opettele tunnelipesukoneen käyttö ja hyvät käytännöt (loppu huuhtelu sisältä ym). Likaisista muovilaatikoista veloitaan pesumaksu 0,2€ kpl + alv sekä työtunnit + alv.
---------------	--	---	----------------------	--

LÄMPÖTILARAJAT

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009	
Kylmiö	+ 6 °C, huomioi raaka-aine
Pakastin	- 18 °C
Tuote	Säilytys ja kaupanpito
• jauheliha	+ 4 °C
• tuoreet kalastustuotteet	0 – 3 °C
• suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet	0 – 3 °C
• suolattu mäti	0 – 3 °C
• keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	0 – 3 °C
• Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely	+ 8 °C
• Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat	+ 6 °C
• pakastettavat tuotteet	- 18 °C
Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.	

17.3.2010

VASTUUALUEET

Nimike	Kiuruveden kaupungin elinkeinotoimi	Elintarviketilojen vuokralaiset	Varastotilojen vuokralaiset	Talon isännöinti	Hankkeet 2008-2010
	Jari Mustonen, Kaisa Korhonen, Jukka Jaakkola	Elintarvikeyrittäjät n.5 kpl	Varastotilojen käyttäjät n.10 kpl	Kiuruveden Kehittämisosakeyhtiö/ Jukka Linnilä, Saara Huttunen ja Päivi Pasanen	Elintarvike-Futuria –hanke, HerbaCentria -hankeosio
Vastuualueet ja tehtävät	Leivosen nettisivujen ylläpito (markkinointi)	Oman tuotantotilan ja vuokralla olevien tilojen puhtaanapito (varastot ym)	Vuokralla olevien tilojen puhtaanapito (varastot ym)	Yrittäjien perehdyttäminen turvallisuussuunnitelmaan ja turvallisuussuunnitelman päivittäminen	Konsultointi
	Toiminnan kehittäminen yhdessä terveystarkastajan, yrittäjien, kehittämisosakeyhtiön ja muiden asiantuntijoiden kanssa	Yhteisen tuotantotilan sekä yleisten tilojen ja laitteiden puhtaanapito käytön jälkeen (käytävät, vaa'at, ym)	Yleisten tilojen ja laitteiden puhtaanapito käytön jälkeen (käytävät, vaa'at, ym)	Yrittäjien perehdyttäminen toimintaohjeistoon	Erytyiskysymykset
	Toimintaohjeiston päivittäminen vuonna 2011	Voimassa oleva hygieniaoasaamistodistus ja salmonellatodistus	Vuokrasopimuksen noudattaminen	Vuokrasopimukset ja avaimet	Rekisteröivien lämpötilakäyrien seuranta vuoden 2010 loppuun asti.
		Omavalvontasuunnitelman laatiminen omaan tuotantotilaan ja sen päivittäminen	Epäkohtien ja puutteiden ilmoittaminen kiinteistöhoitajalle	Varastotilojen lavapaikkojen varaukset (kui-va-aine varasto, pakkasvarasto ja normaalivarasto)	
		Omavalvontasuunnitelman, vuokrasopimuksen ja toimintaohjeiston noudattaminen	Pakkasvaraston ja varastotilojen toimintaohjeiston noudattaminen	Leivosen nettisivujen tietojen päivittäminen tarvittaessa Kiuruveden kaupungin elinkeinotoimelle Kaisa Korhoselle (markkinointi)	
		Epäkohtien ja puutteiden ilmoittaminen kiinteistöhoitajalle		Laskutus	

17.3.2010

			Toiminnan kehittäminen yhdessä terveystar- kastajan, yrittäjien, elinkeinotoimen ja mui- den asiantuntijoiden kanssa	
			Varausjärjestelmän käytön perehdyttäminen yrittäjille	
			Kiinteistöhoitaja	
			Juhani Väyrynen	
			Kiinteistön kunnossapito	
			Siivouspalvelut: Wc:t, käytävät, portaikot, toimistot, ruokala, kahvihuone, pukuhuoneet, siivous- komerot	
			Siivousaineiden- ja välineiden hankinta kes- kusvarastolta tarvittaessa	
			Koneiden- ja laitteiden kunnossapito niiltä osin kuin mahdollista. Esimerkiksi kutterin – ja vihannesleikkurinterien teroittaminen.	
			Yhteisen jätehuollon toimivuudesta huoleh- timinen	
			Tuhoeläintorjunta	
			Toimintaohjeiston noudattaminen	
			Yleisten tilojen ja laitteiden puhtauden tark- kailu	
			Lämpötila hälytyksiin vastaaminen	
			Pakkasien käytön optimointi. Pienipakkanen pois päältä sesongin ulkopuolella n. 4kk	
			Pakastimien sulatus ja pesu kerran vuodessa tai tarvittaessa.	

17.3.2010

			Pakastimien ja varastotilojen hoitaja	
			-ei nimettyä henkilöä	
			Siivoussuunnitelman ja toimintaohjeiston noudattaminen	
			Epäkohtien ja puutteiden ilmoittaminen asiasta vastaavalle henkilölle	
			Yrityspuisto Leivosen laitteiden huolto	
			Hane Huoltopalvelu Oy, (Raimo Kekäläinen Iisalmi, yritys Pielavesi) 0400 - 132 744	
			Yrityspuisto Leivosen pakkasvarastojen, jäähilekoneiden ja kylmiöiden huolto	
			Hane huoltopalvelu Oy, (Raimo Kekäläinen Iisalmi, yritys Pielavesi) 0400 – 132 744	