

Põltsamaa tehase uus peatükk

Aiandusfoorum 2026



Ehtne ja hea!



1920

Asutati ETK Põltsamaa tehased ja alguse sai veiniproduktide. Alustati sigurikohvi, puuviljasiirupite ja mahlade tootmisega.

1993

Pärast Eesti taasiseseisvumist erastati tehas ja 1993. aastal sündis AS Põltsamaa Felix ja tunnuslause Ehtne ja hea!

2026

Alates 1. mai 2026 kuulub Põltsamaa tehas Svensky Kaubanduse AS gruppi. Tehas opereerib uue nime, Aromella OÜ, all.



1960

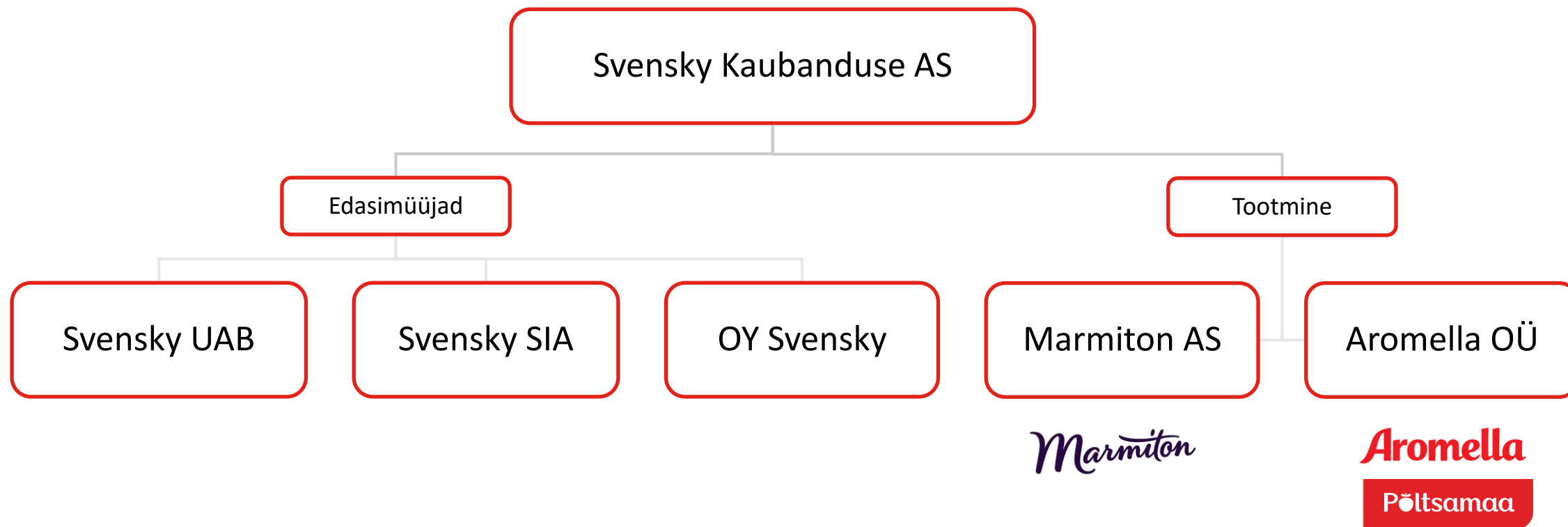
Põltsamaa tehasest sai Nõukogude Liidu innovaativsemaid toidutööstusi, mil alustati tuubitoitude valmistamist. Põltsamaa tehasest sai kosmosetoitude valmistaja.

2018

AS Põltsamaa Felix ja AS Kalev ühinesid ning ettevõtte nimeks sai Orkla Eesti AS. Tooted läbisid suhkru- ja soolavähendamise kuuri ning said uudse moodsa väljanägemise.



Põltsamaa tehas on osa Svensky grupist



Tootmisliinid Põltsamaa tehases



Valmistoiduliin

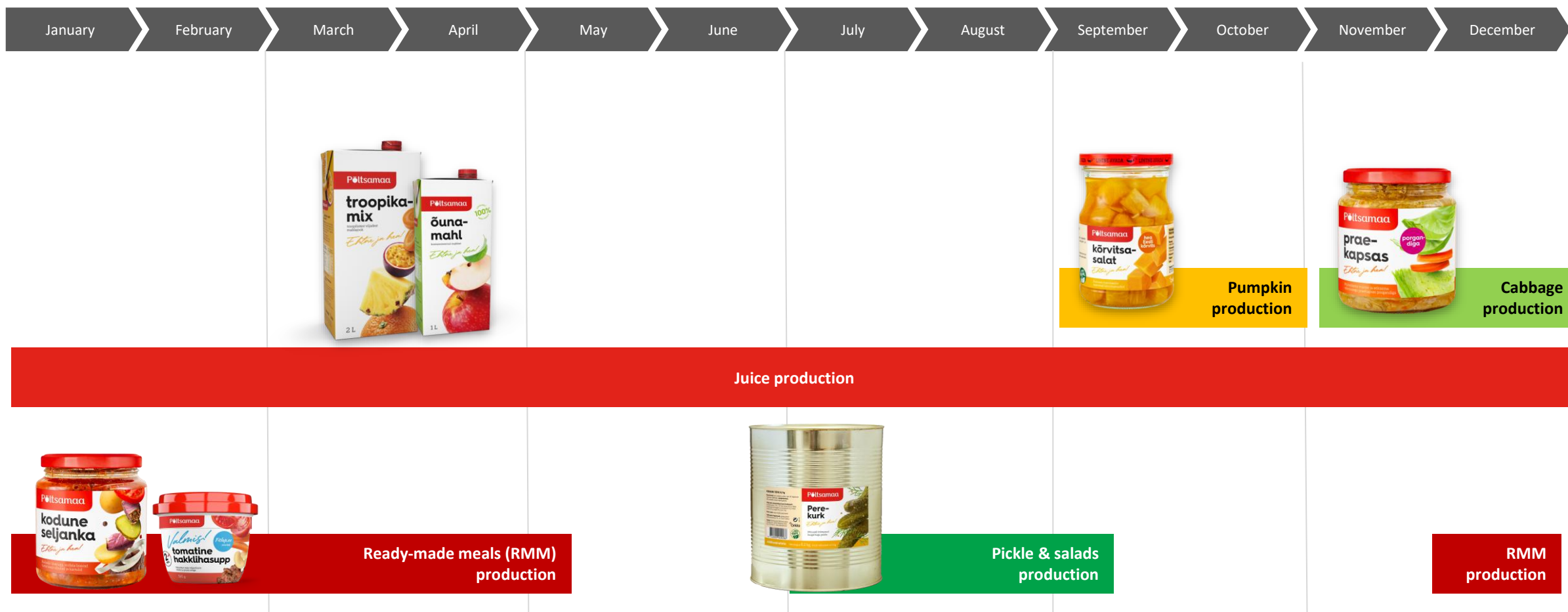


Köögiviljaliin



Mahlaliin

Tootmise aastaring



Põltsamaa tehas töötleb aastas enam kui 2,7 tuhat tonni köögivilju

	AASTANE MAHT (tonnides)	KESKMISE KAALU JÄRGI*	VEOKITES
 Kurk	~1000	4 000 000 kurki	50 veokit     
 Kõrvits	600	120 000 kõrvitsat	30 veokit   
 Kapsas	600	300 000 kapsapead	30 veokit   
 Kartul	220	1 470 000 kartulit	11 veokit 
 Peet	200	670 000 peeti	10 veokit 
 Porgand	100	1 000 000 porgandit	5 veokit 

Lisaks töötlemise teisi köögiviljasaaduseid nagu suvikõrvits, sibul, paprika, herned jne.

* Hinnanguline tükkide arvutus on tehtud illustreerimise eesmärgil. Arvutuste aluseks on võetud köögiviljade keskmised kaalud: kurk 250g, kõrvits 5kg, kapsas 2kg, kartul 150g, peet 300g, porgand 100g.

Üle 80% meie tehases töödeldavast köögiviljast pärineb Eesti kasvatajatelt

Meie eesmärk on vääridada Eesti köögivilja, mistõttu eelistame alati Eestis kasvatatud toorainet ning mitme kultuuri puhul katame vajaduse peaaegu täielikult kohalike kasvatajate toodanguga. 2026. aastal tuleb rohkem kui 80% köögiviljast Eesti kasvatajatelt. Sortide osas oleme üsna kindlameelsed. Võtke meiega ühendust ja räägime täpsemalt.

Tooraine	Tooraine päritolu
 urk	60% Eestist*
 Kõrvits	Pigem Eestist
 Kapsas	Pigem Eestist*
 Kartul	Pigem Eestist
 Peet	Pigem Eestist
 Porgand	Pigem Eestist*



**Impordime toorainet ainult vajadusel ja juhul kui kodumaist toorainet ei ole piisavas koguses või vajalikul ajal saadaval.*

Kvaliteedinõuded ja kontroll

Kvaliteet algab põllult

Vastuvõtul kontrollime vastavust spetsifikatsioonile.

Kogenud kvaliteeditöötajad annavad tagasisidet ja parendusettepanekuid.

Riskipõhiselt teostame täiendavaid analüüse (nt pestitsiidid, raskemetallid).

Kontrollitud tootmisprotsess

Riskihindamisel põhinevate kontrollpunktide pidev seire tagab stabiilse kvaliteedi.

Kõrvalekallete register on aluseks ennetus- ja parendustegevuseks.

Toiduohutus ja kvaliteedikultuur

Kvaliteedi tagamine on kogu organisatsiooni vastutus.

Toiduohutusmeeskond juhib süsteemi ning pidevat parendamist.

Pilk tulevikku

Liigume IFS standardi suunas.

Tarnijate riskihindamine jääb aluseks, et leida parimad koostöö partnerid.



Kestlik mõtteviis on meile südamelähedane

Põltsamaa tehas suunab tootmisest ülejäävad biojätmed biogaasi tootmiseks. Nii sõidavad Tallinna linnatranspordi gaasibussid biogaasi abil.



Aromella järgmised sammud ja pikaajaline visioon

Meie missioon on kirjutada Põltsamaa tehase järgmine edukas sajand.

Meie visioon on luua Põltsamaa tehasest kaasaegne ja uuenduslik Eesti toidutootja, säilitades kvaliteedi, usaldusväarsuse ja traditsioonid, mida tarbijad on hinnanud juba aastakümneid.

Hoiame seda, mis on oluline

- ✓ Põltsamaa kaubamärk jääb ning hoiab oma positsiooni Eesti turul
- ✓ Üleminekuperioodil ja eksportturgudel kasutame Aromella kaubamärki
- ✓ Jätkame Orkla grupile toodete tootmist
- ✓ Tagame tootmises senise kvaliteedi ja usaldusväarsuse
- ✓ Kvaliteet ja traditsioonid on meie tegevuse alus ka tulevikus

Loome väärtust ja võimalusi

- ✓ Svensky grupi tegevus, lisaks Eestile, Lätis, Leedus ja Soomes loob uusi ekspordivõimalusi meie toodangule ning aitab kasvatada köögiviljade kokkuostu- ja tootmiskahte
- ✓ Innovatsioon ja tootearendus on Aromella kasvu keskmes – arendame uusi tooteid ja loome lisandväärtust
- ✓ Pakume Private Label tootmist, olles paindlik ja usaldusväärne partner nii Eestis kui välisurgudel
- ✓ Tehasel on piisavalt maad, hooneid ja taristut, et toetada tulevasi investeeringuid ja tootmise kasvu

Tulevik on homme

- ✓ Toimetame vastutustundlikult aga kasumlikult, et saaksime tagada jätkusuutlikkuse veel järgmised 100 aastat ja enamgi veel
- ✓ Tagame tööd Eesti köögiviljakasvatajatele ja tublidele tootmistöölistele
- ✓ Põltsamaa Tehasepood areneb mini marketiks, kust leiab soodsa hinnaga parima valiku kogu Svensky grupi toodetest
- ✓ Oleme valmis investeerima põllumajanduskasvatajatesse läbi osaluste ostmise

Võtke meiega ühendust

Aromella OÜ

Tallinna mnt 1
Põltsamaa linn,
Põltsamaa vald
Jõgeva maakond 48103
info@aromella.ee
[+372 776 6100](tel:+3727766100)

Koostööpakkumised ja innovatsioonid

Peeter Kalmet - tehasejuht
peeter.kalmet@aromella.ee

Köögiviljahanked

Pille-Riin Karnich - ostujuht
pille-riin.kranich@aromella.ee

Täname kuulamast!