

Elintarvikkeiden laatu vaatii toimivan logistiikan

Petri Muje, projektipäällikkö, Teollisuuden ja luonnonvarojen osaamisala, Lapin ammattikorkeakoulu

Lapin puhtaasta luonnosta saadaan ensiluokkaisia raaka-aineita, joita pyritään myös jalostamaan paikallisesti yhä enenevässä määrin. Toimiva elintarvikejalostus vaatii toimivan logistiikan – elintarviketuottajien tulee saada tuotteiden raaka-aineet luotettavasti ja toisaalta myös pystyä toimittamaan valmiit tuotteet markkinoille joustavasti. Tuotteiden korkean laadun takaavat toimivat kuljetusratkaisut ovat ensiarvoisen tärkeitä Lapin pk-sektorin tuottajille, joiden tuotteet ovat suurteollisuuteen verrattuna pienten tuotantomäärien ja korkeiden yksikkökustannusten vuoksi hinnakkaampia. Valtakunnallisessa ja globaalissa kilpailussa logistiikan tulee toimia kustannustehokkaasti Lapissa, Lappiin ja Lapista. Kilpailuetuna ovat lappilaisille tuottajille hinnan asemasta arktiset raaka-aineet, Lappi-brändi ja korkea tasainen laatu.

Lapin olosuhteet haastavat yrittäjän

Lapin elintarviketuotannon perustana oleva paikallisten raaka-aineiden tuotanto ja osin myös jalostus tapahtuu harvaan asutuilla maaseutualueilla. Tämä tosiasia edellyttää koko maakunnan käsittävää toimivaa infrastruktuuria ja riittävää kuljetuskalustoa. Pienet tuotantomäärät vähentävät tarjolla olevaa kuljetuskapasiteettia ja vähentävät kilpailua – tämä nostaa kuljetusten kustannuksia ja edellyttää pienten toimijoiden välistä yhteistyötä. Harvaan asutun seudun kuljetuskaluston muunneltavuus on tärkeää – usein pientuottajien tuotteet toimitetaan maakunnasta tukkureiden tai kuljetusliikkeiden välivarastoihin, joista ne kuljetetaan yhteiskuljetuksissa isommissa erissä tuotteesta riippuen jakelukeskuksiin tai suoraan käyttäjille.

Elintarvikkeiden kuljetukset vaativat pitkälle erikoistunutta kuljetuskalustoa. Elintarvikkeiden kuljetusten vähimmäistaso on määritetty elintarvikelainsäädännössä, jossa on säädöksiä mm. erilaisten elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloille ja kuljetuskaluston teknisille vaatimuksille. Esimerkiksi kylmäsäilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuskalustossa tulisi olla lämpötilan seurantajärjestelmä, jos kuljetus kestää yli kaksi tuntia. Helposti pilaantuva kala tulisi myös kuljetusten aikana pystyä säilyttämään sulavan jään lämpötilassa eli käytännössä alle +3 asteen lämpötilassa. Hyvän hygieenisen laadun ylläpito vaatii myös kuljetuskaluston helppoa puhdistettavuutta. Elintarvikekuljetuksia hoitavien yritysten tulee elintarvikejalostusta

harjoittavien yritysten tavoin myös laatia omavalvontasuunnitelma ja huolehtia henkilökunnan riittävästä elintarvikehygieenisestä osaamisesta. Kuljetusyrietykset ovat usein erikoistuneet esim. maidon tai muiden helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksiin. Mm. eri elintarvikeryhmien erilaisista lämpötilavaatimuksista johtuen voi erilaisia elintarvikkeita sisältävien yhteiskuormien teko olla haasteellista.

LaaTu-hanke edistää elintarvikeketjun toimivuutta

Säädökset tutuiksi – Laadun ja turvallisuuden kehittäminen elintarvikeketjussa (LaaTu) -hanke on Lapin ammattikorkeakoulun vetämä maakunnallinen, koko Lappia koskevakehittämishanke. Rahoitusta hankkeelle on myöntänyt Lapin ELY-keskus EU:n maaseuturahastosta.

Lapin elintarvikejalostuksen kehittyminen liittyy vahvasti arvokkaiden paikallisten raaka-aineiden hyödyntämiseen. Arktisuus, paikallisuus ja tuotteiden alkuperän jäljitettävyys ovat elintarvikealan nousevia trendejä. Maineen rakentaminen vaatii pitkäjänteisyyttä, mutta se voidaan menettää hetkessä, mikäli tuotteiden elintarvikehygieeninen laatu ei vastaa odotuksia. Elintarvikesäädösten tuntemus ja noudattaminen luovat hyvän pohjan elintarvikehygieenisesti moitteettomien ja laadukkaiden tuotteiden valmistukselle.

LaaTu-hankkeen suunnittelu ja toteutus on yrittäjälähtöistä ja käytännönläheistä. Siinä keskitytään logistiikkaan ja varastointiin liittyvien säännösten ohella myös mm. tuotantohygieniaan, työntekijöiden hygieniaosaamiseen ja luomuun liittyvään lainsäädäntöön. Koulutuksissa paneudutaan myös elintarvikelainsäädännössä pienille yrityksille annettuihin joustoihin, joiden avulla mikro- ja pk-yritysten toimintaa pyritään helpottamaan elintarvikehygieniaa vaarantamatta.

Kouluttajina toimivat Lapin ammattikorkeakoulun elintarvikealan opettajat, joiden ohella täydentävää asiantuntemusta hankitaan aina tarpeen mukaan elintarvikevalvonnan ja -tuotannon erityisasiantuntijoilla. Koulutusosioita räätälöidään esim. raaka-ainepohjaisesti ja niitä toteutetaan tarpeen mukaan eri puolilla Lappia.

LaaTu-hanke toteutetaan 1.11.2016–31.12.2017 välisenä aikana. Nyt hankkeessa on menossa koulutusten suunnitteluvaihe – kiinnostuneet henkilöt, organisaatiot ja yhteistyöhankkeet voivat vielä vaikuttaa hankkeen koulutusosioiden sisältöön, toteutusajankohtiin ja -paikkoihin. Lisätietoja hankkeesta saa projektipäällikkö Petri Mujelta sähköpostitse (petri.muje(ät)lapinamk.fi) ja puhelimitse (puh. 040 768 6502).