

Opinnäytetyö (AMK)

Liiketalous

2019

Johannes Levola

PIENPANIMON PERUSTAMISESSA HUOMIOON OTETTAVAT TEKIJÄT

Johannes Levola

PIENPANIMON PERUSTAMISESSA HUOMIOON OTETTAVAT TEKIJÄT

[Click here to enter text.](#)

Pienpanimoiden määrä on viimeisen muutaman vuoden aikana kolminkertaistunut, ja alkoholilain muuttuminen pienpanimoystävällisemmäksi on tehnyt toiminnasta entistä kannattavampaa. Pienpanimoiden perustamisessa täytyy huomioida monia tekijöitä, ja erinäisten säädösten takia se eroaa huomattavasti sääntelemättömään liiketoimintaan verrattuna.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on koota yhteen keskeiset asiat pienpanimon perustamisessa huomioon otettavista tekijöistä kaikille pienpanimon perustamisesta kiinnostuneille. Työssä tehdään myös Turun alueellisen kilpailutilanteen kartoitus.

Työn tietoperustassa tarkastellaan panimotekniikkaa ja työvaiheita raaka-aineiden hankinnasta aina pästorointiin saakka. Työssä kuvataan myös yleisimpien oluttyyppien ja ottelua pinta- ja pohjahiivaoluihin sekä selvitetään oluiden taustoja ja erityispiirteitä. Tietoperustan tarkoituksena on antaa pienpanimo-alasta kiinnostuneille tietoa keskeisistä pienpanimon perustamisessa tarvittavista resursseista ja tarvittavista luvista.

Työn tulokseksi saatiin koottua yhteen pienpanimon perustamisessa huomioon otettavat asiat. Opinnäytetyön lukija saa työstä neuvoa perustamisessa tarvittavista resursseista sekä tarvittavista luvista. Työn tuloksia voidaan hyödyntää kattavasti pienpanimon perustamisessa. Erityistä hyötyä opinnäytetyöstä saa, mikäli perustaa pienpanimon Turkuun, sillä opinnäytetyössä tarkasteltiin Turun kilpailutilannetta.

ASIASANAT:

pienpanimo, panimo, pienpanimon perustaminen

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Business

2019 | 30 pages

Johannes Levola

FACTORS TO CONSIDER IN ESTABLISHING MICROBREWERY

[Click here to enter text.](#)

The number of microbreweries has tripled over the past few years, and the changes in the alcohol legislations have made the operations even more profitable. There are many factors to be considered when setting up microbreweries, and due to various regulations, it differs significantly from unregulated business.

The aim of the thesis is to collect and present the key issues that have to be taken into account when setting up a microbrewery. The study also includes a survey of the regional competitive situation in Turku.

The knowledge base of the thesis looks into brewing technology and work stages from raw material procurement to pasteurization. The thesis also describes the distribution of the most common types of beer to top and bottom fermented and explains the backgrounds and characteristics of beers. The purpose of the thesis is to provide information on the essential resources and permissions required to establish a microbrewery.

The result is a to-be-considered list when setting up a microbrewery. The reader is advised of the resources needed for the creation and the necessary permits.

The results of the work can be fully utilized in establishing a microbrewery. A special benefit is if one starts a small brewery in Turku, as the thesis analyzes the competitive situation in Turku.

KEYWORDS:

microbrewery, brewery, starting a microbrewery

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	1
2 PIENPANIMOTOIMINNAN ERITYISPIIRTEET	2
2.1 Pienpanimot Suomessa	3
2.2 Laitteiston ja raaka-aineiden hankinta	3
2.3 Oluttyylit	4
2.4 Raaka-aineet	5
2.5 Oluen valmistuksen vaiheet	6
3 PIENPANIMON PERUSTAMINEN	10
3.1 Toimintaympäristön kartoitus	10
3.2 Ennen perustamista huomioon otettavat tekijät	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
3.3 Luvat ja rekisteröinnit	17
3.3.1 Luvan haltijan velvollisuudet ja vastuut	19
3.3.2 Palpa	20
3.4 Pienpanimon markkinointi	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
3.5 Pienpanimo, panimoravintola vai jotain siltä väliltä	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
JOHTOPÄÄTÖKSET	VIRHE. KIRJANMERKKIÄ EI OLE MÄÄRITETTY.
LÄHTEET	24

KUVIOT

Kuvio 1. Oluen valmistusprosessi. (Korpinen & Nikulainen 2014, 19-20)	7
Kuvio 2. Oluen vuosituotannot Turun lähialueilla (Suomen Pienpanimot 2019)	19

TAULUKOT

Taulukko 1. Pienpanimo-alennusluokat	12
--------------------------------------	----

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön aiheena on pienpanimon perustamiseen liittyvät tekijät. Aiheen valinta muodostui henkilökohtaisesta kiinnostuksesta perustaa oma pienpanimo Turkuun, sekä kiintymys pienpanimo-oluihin. Suomen pienpanimoalalta ei ole osoittanut laantumisen merkkejä, jonka vuoksi pienpanimon perustamisesta tarvitaan lisää tietoa. Lisäksi tietoa pienpanimon perustamiseen tarvittavista tekijöistä ei ole julkaistu, ja alati kasvavalla alalla uusien yrittäjien tulisi olla tietoisia siitä, mitä pienpanimon perustamisessa vaaditaan. Opinnäytetyön tavoitteena on käydä läpi kaikki tarvittavat tekijät pienpanimon perustamiseen sekä antaa vinkkejä potentiaalisille uusille pienpanimoiden perustajille alasta ja sen erityispiirteistä. Tavoitteena on myös tarjota helpottavia ohjenuoria aloittelevalle pienpanimoyrittäjälle siitä, mistä tarvittavat raaka-aineet ja välineet kannattaa hankkia, sekä tarjota pienpanimosta haaveilevalle Turun lähiseudun toimintaympäristön kartoitus.

Työn ajankohtaisuudesta kertoo kilpailutilanteen koveneminen sekä pienpanimo-oluiden kysynnän kasvu. Aihetta on käsitelty opinnäytetöissä aiemmin, mutta opinnäytetöitä pienpanimon perustamisessa huomioon otettavista tekijöistä ei ole tehty. Opinnäytetyön teoriaosuus koostuu kirjoitettujen lähteiden lisäksi yritysneuvoja Kyösti Vainikaisen sekä olutasiantuntija Mika Tuhkasen haastatteluista.

Opinnäytetyö on rajattu pienpanimon perustamisen alkuvaiheisiin. Opinnäytetyössä on lisäksi tarkasteltu Turun seudun kilpailutilannetta pienpanimoiden näkökulmasta, sekä PESTE-analyysillä avattu niitä tekijöitä, joihin yksittäinen yritys ei pysty strategiavalinnoillaan vaikuttamaan. Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää tekijät, jotka pienpanimon perustamisessa on otettava huomioon. Työ on tarkoitettu kaikille, jotka ovat kiinnostuneita pienpanimotoiminnasta. Opinnäytetyössä käydään kattavasti oluttyyppien jaottelu, pienpanimon perustamisessa vaadittavat tekijät.

2 PIENPANIMOTOIMINNAN ERITYISPIIRTEET

Joidenkin teorioiden mukaan jo keräilijähminen tunsi oluen valmistuksen salat. Ensimmäiset oluet syntyivät noin kymmenen tuhatta vuotta sitten kaksoivirtainmaassa, nykyisessä Irakissa. Oluen valmistus kehittyi yhdessä maanviljelyn kanssa ja muinaisessa Egyptissä uskotaan olleen mittavia panimoita. Historiansa aikana olut on joutunut taistelemaan suosituimman alkoholijuoman tittelistä yhdessä viinin kanssa, mutta nykyisin olut on vakinaistanut paikkansa maailman suosituimpana alkoholijuomana. Teollisesti sitä tuotetaankin pitkälti yli 100 miljardia litraa vuodessa. (Tikkanen 1999, 8-11)

Tutkimusten mukaan Suomessa on yli 2000 vuoden ajan viljelty ohraa, johon liitetään useasti vahva olut- ja sahtikulttuuri. Oluen valmistusta on käsitelty laajasti Kalevalassa, sekä esim. Väinö Linna ja Aleksis Kivi mainitsee sahdin teoksissaan. Suomessa onkin oma oluenjumala Pellonpekko, ja saunakulttuurimme arvellaan kehittyneeksi ohran mallastustarpeisiin. Olut ja ohra on toiminut veronmaksun välineinä, ja esimerkiksi 1300-luvulla humalan varastamisesta tuomittiin maanlaissa kuolemaan. (Korpinen & Nikulainen 2014, 15)

Maailmassa on eri oluttyyppejä 80, ja oluet jaotellaan pinta- ja pohjahiivaoluihin. Pohjahiivaoluissa käymisen aikana hiiva laskeutuu käymisastian pohjalle, ja pintahiivaoluissa puolestaan hiiva nousee käymisastian pinnalle. Tässä luvussa käsitellään pienpanimotoiminnan erityispiirteitä. Erityispiirteet käsitellään siksi, että potentiaalisten uusien yrittäjien tulisi tietää panimotekniikasta, eri oluttyyleistä raaka-aineista sekä heidän tulisi myös tietää, mistä laitteistot ja raaka-aineet tulisi hankkia. (Panimoliitto 2019; Craftbeer 2019)

Tässä luvussa tarkastellaan panimotoiminnan erityispiirteitä ja panimotekniikkaa. Alalle haluavan on tärkeää tietää, millainen prosessi oluen valmistaminen on, ja oluttyylien tietäminen on valmistusprosessin kannalta välttämätöntä. Raaka-aineiden valinta on liitännäinen oluttyyleihin sekä valmistusprosessiin. Oluen valmistuksessa kaikki olennaiset tekijät vaikuttavat lopputulokseen.

2.1 Pienpanimot Suomessa

Ensimmäinen pienpanimoaalto tuli Suomeen EU-jäsenyyden myötä vuonna 1995, ja samalla Alkon valmistusmonopoli purettiin. Panimoiden määrä nousi yli kolmeenkymmeneen, ja kääntyi laskuun vuosituhannen vaihteessa. Määrä pysyi parissakymmenessä vuoteen 2012 asti. Vuosien 2012-2015 aikana syntyi 12 uutta panimoa. Pienpanimoiden määrä on yli kolminkertaistunut tämän jälkeen. Kirjoitushetkellä Suomessa toimii 105 pienpanimoa. (Suomen Pienpanimot 2019; Jylhä 2016, 8-9)

Pienpanimoaalto rantautui Suomeen Isosta-Britanniasta, Suomen ensimmäinen panimoravintola perustettiin Helsingin Kappeliin 1993, joka oli varsinaisesti Suomen ensimmäinen pienpanimo. Samana vuonna Turussa perustettiin Kaskenmäen Panimo, jonka tuotteet toimivat edelleen ravintola Uuden Apteekin yhteydessä. Pienpanimoksi laskeaan Suomessa sellainen panimo, jonka vuosituotannollinen määrä on kalenterivuoden aikana korkeintaan 15 miljoonaa litraa. (Korpinen & Nikulainen 2014, 16; Laki alkoholi- ja alkoholijuomaverosta. 10.4.2015/383, 9 §)

Mika Tuhkasen mukaan nykyinen pienpanimoaalto eroaa vuosituhannen vaihteen pienpanimoaallostaa. Vuosituhannen vaihteessa pienpanimotoimintaan lähteneistä vain viidesosalla on enää voimassaolevaa liiketoimintaa. Tuolloin ongelmana oli Tuhkasen mukaan se, että olutta ei valmistettu sellaisella intensiteetillä ja intohimolla mitä nykyisen uuden pienpanimoaallon mukana tulleet yrittäjät harjoittavat. Tuhkasen mukaan pienpanimoaalto ei ole osoittanut hiljenemisen merkkejä, ja tilaa on vielä uusillekin toimijoille. Uudet yrittäjät suhtautuvat Tuhkasen mukaan oluen panemiseen suurella intohimolla, ja heidän vahvuutenaan on se, että he jakavat tietotaitoa toisillensa.

2.2 Laitteiston ja raaka-aineiden hankinta

Oluenpanija Mika Tuhkasen mukaan hintahaarukka panimolaitteiston investoinnissa on suuri. Halvimmillaan olutlaitteiston valmistaa itse tai käyttämällä esimerkiksi vanhoja suurkeittiöiden keittimiä tai vanhoja meijerilaitteistoja. Tällöin hinnaksi tulee enintään muutama kymmentä tuhatta euroa. Laitteistoja myy käytettynä edullisesti myös Seegräber Saksasta. Seegräberin [www-osoite on www.seema.de](http://www.seema.de). Tuhkasen mukaan valmiita itäeurooppalaisia ja aasialaisia laitteistoja saa noin 50 000 euron hintaan. Laadukkaimmat laitteistot valmistetaan Tuhkasen mukaan Saksassa ja Yhdysvalloissa. Tuhkasen

suosittelee mallastoimittajaksi suomalaista Viking Maltia. Juomatarvike-tukuista Tuhkanen suosittelee belgialaista Brouwlandia ja ruotsalaista Humlegårdenia.

Suomen suurin juomatarviketukku Lappo myy laitteistoja, raaka-aineita ja tarvikkeita Suomen sisällä. Juomatarviketukku Lappo Oy on Piikkiössä vuonna 2012 perustettu juomatarvikkeiden verkkokauppa, joka toimii osoitteessa www.lappo.fi. Lappo mainostaa itseään lähes välttämättömänä jokaiselle juomanvalmistajalle, ja kuvailee itseään huo-kean hintaisena sekä helppokäyttöisenä apuvälineenä kaikenkokoisille juomanvalmistajille. Muita suomalaisia juomatarviketukkuja on Panimonurkka sekä Viinitalo Melkko. (Lappo 2019)

2.3 Oluttyylit

Oluella on olemassa useita eri tyyllilajeja, jotka vaihtelevat hyvin paljon niin maultaan, väriltään kuin hieman raaka-aineiltaan. Lähdetessä valmistamaan olutta on olennaista tietää mitä oluttyyliä valmiin tuotteen halutaan edustavan. Tyyllilajista riippuen oluen väri ja humalalointi eroavat hyvinkin paljon toisistaan. Esimerkiksi väriä voidaan hallita maltaan avulla. Mikäli oluesta halutaan vaalea käytetään vaaleita maltaita, jos taasen tavoitellaan tummempaa väriä korvataan osa maltaasta tummemmalla. Karkeasti lajiteltuna oluet voidaan jakaa pinta- ja pohjahiivaoluihin, jotka jakautuvat edelleen useampaan tyyllilajiin.

Pintahiivaoluet hallitsivat olutmaailmaa pitkään ja ovat huomattavasti pohjahiivaoluita vanhempia. Nykyisin tilanne on kuitenkin kääntyneet pääläelleen, ja pintahiivaoluet kuuluvat selkeään vähemmistöön oluentuotannossa. Pienpanimobuumi on kuitenkin lisännyt kiinnostusta pintahiiva-oluita kohtaan.

Pintahiivaoluet tunnetaan yleisesti ale-tyyppisinä oluina tiettyjä poikkeuksia lukuunottamatta. Näistä tunnetuimmat ovat India pale ale, American pale ale, Bitter ale. Bitter on tunnetuin ja yleisin brittiläinen oluttyyppi, ja erityyppiset pale alet ovat suuressa suosiossa pienpanimoiden keskuudessa.

Portterit, stoutit ja vehnäoluet ovat myös tunnettuja pintahiivaoluttyyppejä. Porterit ja stoutit ovat keskitäyteläisiä ja maultaan paahtuneita, ja niiden alkoholiprosentit ovat hie-

man vahvempia. Niiden ero löytyy siitä, että stouteissa käytetään paahtuneempia maltaita. Tästä syystä stoutit ovat portereita tummempia, ja paahtuneisuus on aromeissa keskeisemmin esillä. Vehnäoluissa maltaista vähintään puolet tulee olla vehnämallasta. Mausta ja tuoksusta nousevat usein esille banaanisuus, neilikkamaisuus sekä pippuriisuus.

Baltian ja Skandinaavian alueelta tulee myös suomalaisille tärkeä pintahiivaolut Sahti. Sahlille on myönnetty EU:n nimisuoja aitona perinteisenä tuotteena. Sahti käytetään leiviniivalla, ja raaka-aineena käytetään mallastettua ohraa ja ruista, toisinaan käytetään myös vehnää ja kauraa. Tyypillisesti mausteena käytetään katajaa, jonka oksien lävitse vierre suodatetaan. Sahdin valmistuksessa käytetään niukasti humalia tai ei lainkaan. Sahtia pääsääntöisesti valmistetaan Suomessa, Virossa ja Ruotsissa. (Korpinen & Nikulainen 2014, 23-34)

Pohjahiivaoluen osalta on olemassa vain muutama perusoluttyyppi, se kuitenkin on yleisin oluttyyli. Valtaosa maailmalla valmistetusta oluesta on vaaleaa lageria. Humalointi on usein lagereissa hillittyä. Tyypillisesti valmistuksessa käytetään ohramallasta tai mallastamatonta ohraa. Lagerit jaotellaan vaaleisiin ja tummiin lagereihin. Vaalea lager on yleensä maultaan hillitty ja kevyt ja tummassa lagerissa esiin nousee karamellisuus, suklaamaisuus sekä pähkinäisyys.

Pilsner on myös hyvin yleinen pohjahiivaolut, joka on hyvin lähellä vaaleaa lageria. Pilsnerin erottaa vaaleasta lagerista voimakkaampi humalointi. Tyypillisiä ominaisuuksia pilsnerille ovat runsas maltaisuus, voimakas humalointi sekä kullankeltainen väri. Pilsner Urquel on oluttyylin tunnetuin olut. Muita tunnettuja pohjahiivaolut-tyyppejä on esimerkiksi erinäiset savuoluet sekä erilaiset bockit. (Korpinen & Nikulainen 2014, 23-34)

Oluenvalmistaja Mika Tuhkasan mukaan mikään oluttyyli ei ole toistaan helpompi. Mikäli hyvää olutta haluaa valmistaa, tulee tuotantoprosessin kaikki kohdat hoitaa huolellisesti. Hänen mukaansa hyvin voimakkaat maut peittävät mahdollisia käymisvirheitä. Tällöin oluen valmistaja saa hieman makuvirheitään anteeksi. Tuhkanen kuitenkin mainitsee, että kevyet pintahiivaoluet on nopeimmin valmistettavissa.

2.4 Raaka-aineet

Perinteinen länsimainen oluen pääraaka-aineet ovat yhä useimmiten vesi, mallastettu tai mallastamaton vilja, humala ja hiiva. Nämä perusraaka-aineet mainittiin jo saksalaisessa

oluen puhtauslaissa (Reinheitsgebot) 1500-luvulla. Valtaosa nykyajan oluista valmistetaan kyseisellä raaka-ainepohjalla. Ohra on yleisin mallastamaton vilja, mutta ohran ohella käytetään lähinnä vehnää, ruista, kauraa, riisiä ja maissia. Edellämainittujen lisäksi käytetään spelттіä, tattaria, hirssiä ja durraa. (Korpinen & Nikulainen 2014, 19)

Suomessa käytettävä raakavesi voidaan käytännössä jakaa kahteen ryhmään: pinta- ja pohjaveteen. Pintavettä käytetään huomattavasti pohjavettä enemmän ja sen osuus on 70%. Pintavesi saadaan joko järvestä tai joesta. Laadullisesti se on lähes poikkeuksetta pohjavettä huonompaa. Lisäksi pintaveden laatu vaihtelee huomattavasti vuodenajan mukaan. Pohjaveden laatu taasen pysyy muuttumattomana läpi vuoden. Pintavettä käytettäessä on parempi vaihtoehto ottaa vesi suurista vesistöistä, joissa veden sekoittuminen on tehokkaampaa ja tätä kautta laatuvaihtelut pienempiä. (Enari 1993, 46)

Yhden olutlitran tuottamiseen vettä kuluu noin 5-10 litraa. Suurin osa tarvittavasta vesimäärästä käytetään pesuihin, höyrystykseen ja jäädytykseen. Itse oluen valmistuksessa käytettävälle oluelle on asetettu tarkat laatuvaatimukset, jotka ovat lähes samat kuin hyvälle juomavedelle asetetut vaatimukset. (Enari 1993, 53)

Veden pH-pitoisuus on yksi merkittävimmistä tekijöistä oluen valmistuksessa. Vesi muodostaa yli 90% valmiista oluesta. Veden pH-arvoa voidaan alentaa esimerkiksi lisäämällä siihen happoa, kuten fosforia tai maitohappoa. (Lappo 2019)

On sanottu, että humala on oluen sielu ja se antaa oluelle sille tyypillisen katkeran maun. Lisäksi humalalla on positiivinen vaikutus oluen säilyvyyteen sekä vaahtoon. Samalla se myös tasapainoittaa maltaan makeutta ja kirkastaa oluen väritystä. Humalan merkitys oluen valmistusprosessissa on siis erittäin merkittävä, vaikka raaka-aineena sen osuus on hyvin vähäinen. Pääasiallisesti humalaa viljellään Euroopassa ja Amerikassa. Tunnetuimpia humaloita ovat Hallertaun, Saaz ja Spalt. Edellä mainitut humalat ovat aromiltaan hyviä, mutta niiden katkeropitoisuus jää suhteellisen alhaiseksi. Nykyisin myös korkea katkeroainepitoiset humalat kuten Northern Brewer ovat nostaneet suosiotaan. Näiden humalien aromia ei kuitenkaan pidetä yhtä hienona. (Enari 1993, 60-61 ; Mikkola 2015)

2.5 Oluen valmistuksen vaiheet

Oluen valmistuksen tunteminen on olennainen osa pienpanimon toimintaa. Tarvittava tieto- ja taitotaso saavutetaan esimerkiksi kotimaisien kurssien avulla. Hämeen ammatti-

instituutti tarjoaa toisen asteen tutkinnon elintarvikejalostuksen ammattitutkinnosta, jossa pääaineena on alkoholijuomien valmistus. Suomessa myös Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä Keuda järjestää myös oluen valmistukseen liittyviä kursseja. Keudan tiloissa toimii myös oikea panimo, jonka nimi on Keudan Panimo. Lisäksi Euroopassa on useita korkeakouluja, joissa voi opiskella itsellensä esimerkiksi panimomestarin tittelin. Lähin panimokorkeakoulu löytyy Kööpenhaminasta. (Hämeen ammatti-instituutti 2019)

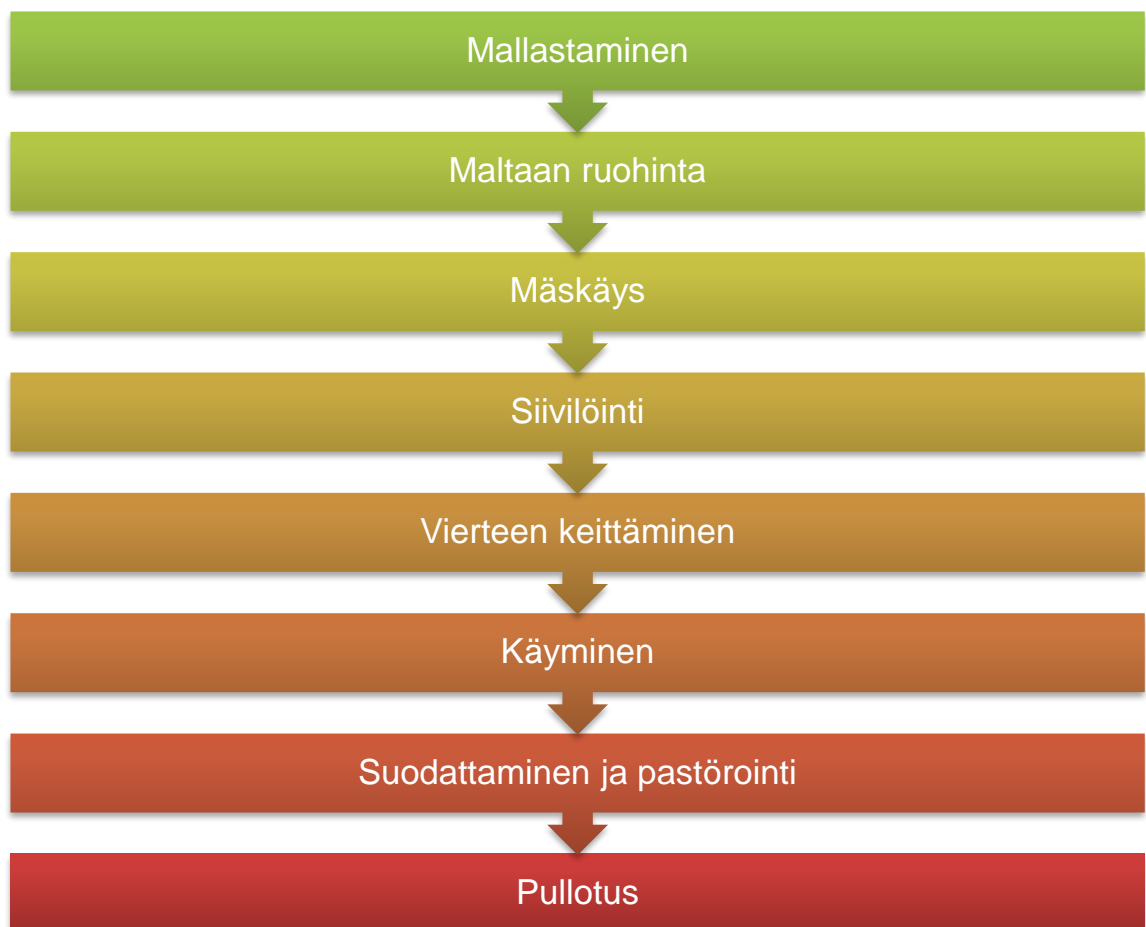
Ensimmäinen työvaihe on oluen mallastaminen. Mallastamisessa vilja mallastetaan eli liotetaan vedessä, idätetään ja kuivataan. Kuivaamislämpötilalla voidaan vaikuttaa oluen väriin ja makuun. Kevyempiä ja alhaisemmissa lämpötiloissa kuivattuja maltaita käytetään vaaleiden oluiden valmistamiseen, ja tummissa pitempään ja korkeammassa lämpötiloissa kuivattuja maltaita tummien oluiden valmistamiseen. Mallastamisen tarkoitus on käynnistää viljan tärkkelystä pilkkovat entsyymit.

Toisena työvaiheena on rouhinta, jonka jälkeen tapahtuu mäskäys. Rouhinnan tarkoitus on rikkoa viljan rakennetta, jotta niiden sisältämä tärkkelys liukenee tehokkaammin veteen. Mäskäyksessä kuuman veden avulla saadaan tärkkelys muuttumaan käymiskelpoisiksi sokereiksi. Mäskin kiintoaineet erotellaan muista kiintoaineista siivilöimällä sokeripitoinen neste, ns. vierre.

Vierrettä keitetään ja siihen lisätään humalia, jotka antavat oluelle aromikkuutta ja katkeruutta makeuden rinnalle. Keittämisen jälkeen kiinteät jäännösaineet ja saostuneet proteiinit poistetaan vierteestä suodattamalla. Humalaa voidaan lisätä vierteeseen myös keittämisen jälkeen, jota kutsutaan kuivahumaloinniksi. Kuivahumaloinnissa saadaan katkeruuden rinnalle lisää humalan tuoretta aromia.

Neljäntenä vaiheena on oluen käyttäminen, jossa vierre jäähdytetään ja siirretään käymistankkiin. Vierteeseen lisätään hiivaa, jonka tarkoitus on käyttää sokerit etanoliksi ja hiilidioksidiksi. Pääkäyminen tapahtuu käymistankissa, joka pintahiivaoluilla kestää 2-7 päivää. Tämän jälkeen olut kypsyy jälkikäymistankissa viileässä muutamasta päivästä pariin viikkoon. Pohjahiivaoluilla käyminen kestää muutaman päivän kauemmin, ja ne käytetään kellarilämpötilassa, hieman viileämmässä kuin pintahiivaoluilla. Jälkikäyminen tapahtuu jopa lähes nollassa asteessa. Pohjahiivaoluilla jälkikäyminen voi kestää jopa viikkoja tai kuukausia, riippuen oluen vahvuudesta.

Viimeisinä työvaiheina on suodattaminen ja pastörointi. Suodattaminen tehdään jälkikäymisen päätyttyä, ja sen tarkoituksena on parantaa oluen kirkkautta ja säilyvyyttä. Pastöroinnissa oluesta poistetaan mikrobeja, jotka ovat haitallisia oluen säilyvyyden kannalta. Pastöroinnissa valmis olut kuumennetaan muutaman sekunnin ajaksi 72-asteen lämpötilassa, jonka jälkeen olut on valmista pulloitettaviksi. Kaikkia oluttyyliä ei kuitenkaan suodateta tai pastöroida. Erityisen suosituttua suodattamisen ja pastöroinnin väliin jättäminen on erityisesti pienpanimoiden keskuudessa. Alapuolella on prosessikaavio, joka selkeyttää oluen valmistuksen vaiheita. (Korpinen & Nikulainen 2014, 19-20)



Kuvio 1. Oluen valmistusprosessi. (Korpinen & Nikulainen 2014, 19-20) Jokaisessa vaiheessa on tärkeää huolehtia hygieniasta ja erityisesti mikrobiologisesta puhtaudesta. Kuten missä tahansa elintarviketeollisuutta harjoittavassa tehtaassa, myös panimossa mikrobeilla eli pieneliöillä on suuri merkitys. Oluen tuotannossa panimohiiva on välttämätön mikrobi, mutta kaikki muut mikrobit ovat tarpeettomia ja usein myös haitallisia oluen tuotannossa. Myös panimohiiva on haitallinen, jos se esiintyy valmiissa

tuotteessa. Panimoteollisuuden kannalta muita haitallisia mikrobeja ovat homeet ja bakteerit. Lisäksi levät ja syanobakteerit tunnetaan vesistöjen pilaajina ja ne saattavat vaikuttaa veden makuun negatiivisesti.

Jos oluen tuotannossa tarpeettomat mikrobit pääsevät mukaan prosessiin tai tuotteeseen on tapahtunut mikrobiologinen kontaminaatio eli saastuminen. Tauteja aiheuttavista mikrobeista käytetään nimeä patogeeni. Tunkeutuessaan ihmisen solukkoon patogeenit aiheuttavat infektion eli tartunnan.

Oluen valmistuksessa potentiaalisia kontaminaation kohteita on suhteellisen paljon. Raaka-aineet kuten mallas, vesi, panimohiiva ovat kaikki arkoja kontaminaatiolle. Kuten myös laitteistot, putkistot, ammeet, tankit, suodattimet, täyttökoneet ja pullot.

Kontaminaatioita pyritään estämään puhdistuksen ja desinfioinnin avulla. Toimenpiteet tehdään ennaltaehkäisevästi ja niiden huolellinen toteuttaminen takaa biologisesti puhtaan prosessin ja hyvälaatuisen tuotteen. Puhdistuksessa on tärkeää muistaa, että mikrobit mahtuvat mikroskooppisen pieniin koloihin ja rakoihin. Kohde joka näyttää silmämääräisesti puhtaalta, ei välttämättä olekaan biologisesti puhdas. Puhdistus voidaan eritellä neljään eri vaiheeseen: mekaaninen puhdistus, pesu, desinfiointi ja sterilointi. Nykyään näitä vaiheita myös yhdistellään, joka säästää aikaa sekä työvoimaa. (Enari 1993, 179-188)

3 PIENPANIMON PERUSTAMINEN

Tässä kappaleessa käsitellään pienpanimon perustamista, ja siihen liittyviä toimintoja. Yrityksen perustamisessa on monta eri huomioon otettavaa tekijää, jotka tulee hoitaa suunnitelmallisesti. Huolimattomuus heikentää huomattavasti pienpanimon menestymismahdollisuuksia. Yritysneuvonta Potkurin yritysneuvoja Kyösti Vainikainen opastaakin pienpanimosta haaveilevia selvittämään tarvittavat asiat mahdollisimman tarkasti, jottei yllätyksiä tule matkan varrella. Hänen mukaansa hyvän toimeentulon saaminen pienpanimon kautta vaatii ponnisteluja, mutta tie on kuitenkin mahdollinen.

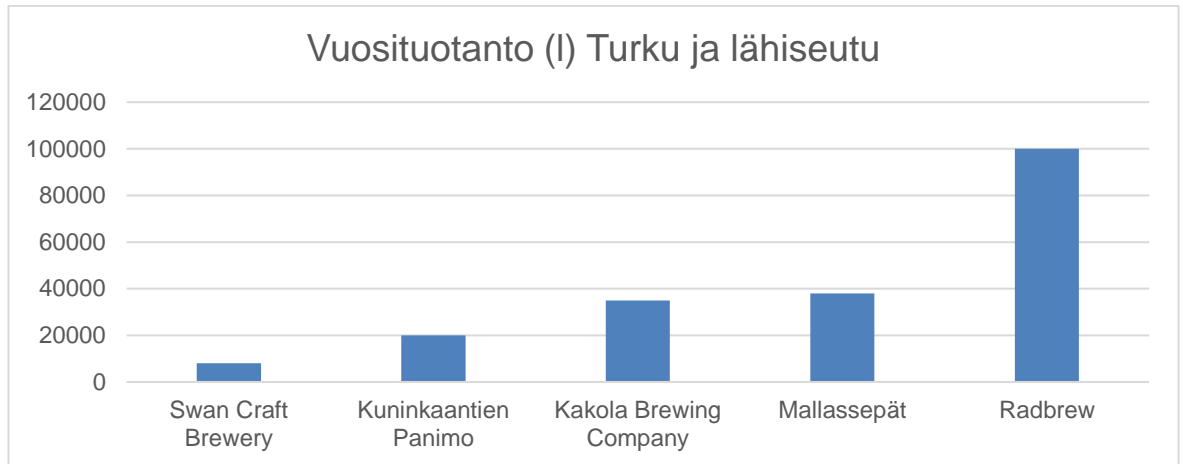
3.1 Toimintaympäristön kartoitus

Tarkastelen pienpanimoiden toimintaympäristön kartoitusta kilpailutilanteen kartoituksella sekä PESTE-analyysin avulla. Pienpanimon perustamista haaveilevan on tärkeää tehdä toimintaympäristön kartoitus, jolla saadaan tärkeää tietoa pienpanimon perustamisesta tietylle alueelle. Alati muuttuvan toimintaympäristön kartoitus on tärkeää informaatiota aloittelevalle pienpanimoyrittäjälle.

Yritysneuvonta Poturin yritysneuvoja Kyösti Vainikaisen mukaan Turussa paikallisuus ei ole erityisen tärkeää kuluttajien näkökulmasta. Hän kuitenkin mainitsee esimerkiksi Kakolan Panimon tuotteet sijaintinsa perusteella otolliseksi esimerkiksi ulkopaikkakuntalaisten sekä turistien tuotteiksi.

3.1.1 Kilpailutilanteen kartoitus

Turussa on vain yksi pienpanimo joka myy tuotteitansa vähittäistavarakauppoihin, ja tämän yrityksen nimi on Kakola Brewing Company. Kuitenkin Naantalissa olutta panee Mallassepät, Kaarinassa Radbrew ja Kuninkaantien Panimo, sekä Salossa Swan Craft Brewery. Tästä syystä Turussa olisi tilaa myös muille olutvalmistajille, jotka valmistavat aidosti turkulaista olutta.



Kuvio 3. Oluen vuosituotannot Turun lähialueilla (Suomen Pienpanimot 2019) Lähtötilanne on äärimmäisen hyvä, kun vertaa Turkua alueena esimerkiksi Poriin. Porissa toimii neljä pienpanimoa, jotka muodostavat vuosituotannollisesti 400 000 litran vuosituotannon. Tämä on luku on kaksinkertainen Turun ja sen lähiseudun 201000 litran vuosituotantoon verrattuna, vaikka Porilla on puolet pienempi asukaslukumäärä. (Suomen Pienpanimot 2019)

3.1.2 PESTE-analyysi

PESTE-analyysi on tunnetuimpien ympäristötekijöiden huomioimista ja analysointia varten tehty menetelmä. PESTE-analyysissä tarkastellaan sellaisia tekijöitä, joihin yksittäinen yritys ei pysty strategiavalinnoissaan vaikuttamaan. PESTE-nimitys koostuu sanoista Political, Economical, Social, Technological ja Environmental. Analyysin avulla voidaan tarkastella yrityksen toimintaan liittyviä poliittisia, taloudellisia, sosiaalisia sekä teknologisia kysymyksiä. (Juuti ym. 2014, 67)

Poliittisten päätöksentekijöiden laatimat lait ja asetukset vaikuttavat pienpanimotoiminnassa moninaisesti. Esimerkkinä toimii alkoholilainsäädännön muutokset, jotka ovat muuttuneet viimeisten vuosien aikana todella paljon. Vaikkakin uusimmat lainsäädännölliset muutokset ovat pääpiirteittäin vaikuttaneet positiivisesti lainsäädäntöön, sitä ei voi tietää vaikuttavatko tulevat lainsäädännölliset muutokset positiivisesti vai negatiivisesti. Kaikista uusin päätös esimerkiksi alkoholiverotuksessa on 2019 vuoden aikana oluen verotuksen nostaminen 2,7%. Suomessa on Euroopan korkein alkoholivero. (Yle 2018 ; Panimoliitto 2019; Juuti ym. 2014, 67)

Taloudellisten tekijöiden kohdalla tärkeää on suhdanteiden tarkastelu. Vuoden 2019 palkansaajien ostovoima tulee ennusteen mukaan hidastumaan 2,1 prosenttiin tänä vuonna, ja ensi vuonna 1,1 prosenttiin. Kuitenkaan koskaan ei voi tietää, milloin esimerkiksi taantuma tai lama iskee jälleen Suomeen. Yksittäisen kotitalouden käytettävissä olevan rahamäärän muutos vaikuttaa herkästi pienpanimo-oluiden kulutukseen, sillä kotimaiset pienpanimo-oluet eivät ole hinnaltaan lähelläkään halvimmasta päästä. Talouden suhdanteiden vaihtelu vaikuttaa myös mm. yritysten investointi-herkkyyteen, lainansaantiin sekä lainaehtoihin. (Valtioneuvosto 2019; Juuti ym. 2014, 68)

Sosiaaliset ja kulttuuriset tekijät viittaavat lähinnä erilaisiin trendeihin, ajatusmalleihin, käytänteisiin ja tapoihin. Nyt vallalla oleva pienpanimoaalto ei ole osoittanut laantumisen merkkejä, mutta koskaan ei tiedä, kuinka trendit muuttuvat. Mikäli esimerkiksi yleisellä tasolla juomakulttuuri muuttuisi entisestään oluenmaistelu-kulttuuriksi, on tällöin muutos iso. Suomessa pienpanimot kuitenkin valmistivat yhteensä 21,7 miljoonaa litraa olutta vuonna 2018. Tästä osuudesta Laitilan Wirvoitusjuomatehdas valmisti noin 10 miljoonaa litraa, toiseksi suurin pienpanimo Nokian Panimo 4,3 miljoonaa litraa ja kolmanneksi suurin Saimaan Juomatehdas valmisti n. 900 000 litraa. Loput 102 pienpanimoa valmisti yhteensä n. 6,5 miljoonaa litraa olutta. Johtopäätöksenä tästä voidaan todeta, että valtaosa pienpanimoista taistelee pienien tuotantokapasiteettien kanssa, ja joiden vuosituotantoon vaikuttaa äärimmäisen paljon kuluttajien päätökset ostaa kotimaista pienpanimo-olutta. Panimoaalto saattaa olla jo nyt ylikuumentunut. Määrällisesti panimoiden määrä on muutamassa vuodessa kolminkertaistunut. Kukaan ei kuitenkaan osaa sanoa kuinka monta pienpanimoa Suomessa on esimerkiksi muutaman vuoden kuluttua. Täten on mahdollista, että uudet panimot eivät selviä toiminnan kannattamattomuuden takia. Kilpailutilanne voi myös muuttua radikaalisti Turun seudulla seuraavan parin vuoden sisällä. (Suomen Pienpanimot 2019; Kankare 2019; Juuti ym. 2014, 68)

Teknologian kehittyminen on luonut panimoalalle helpotuksia. Vaikkakin markkinointi on rajoitettua, kuitenkin markkinointia voidaan harrastaa esimerkiksi Facebookissa. Samalla jakeluverkostojen paraneminen teknologisen kehityksen myötä on parantunut, ja esimerkiksi sähköiset lupa-asiat ja ilmoittelu on helpottunut teknologisen kehityksen myötä. Teknologinen kehittyminen tarkoittaa samalla helpotuksia myös esimerkiksi tuotantoprosessissa, ja esimerkiksi etikettikoneet ovat arkipäivää suomalaisissa pienpanimoissa. (Juuti ym. 2014, 70)

Ympäristötekijöillä voi olla pienpanimo-alalla merkitystä. Suomalainen olut on parhaimmillaan ekologista lähijuomaa. Suomen panimo- ja virvoitusjuomateollisuudessa ympäristöystävällisyys on kansainvälisesti huipputasolla. Tehokkailla valmistusprosesseilla päästään tilanteeseen, jossa yhden olutlitran valmistus kuluttaa n. 2.5 litraa vettä. Suomen Palautuspakkaus hallinnoi kierrätettävien pakkausten kierrätyksestä. Laitilan Wirvoitusjuomatehdas pyrkii tuotannossaan mahdollisimmaan pieneen hiilijalanjälkeen. Laitilan Wirvoitusjuomatehtaalla toimii tuuli- ja aurinkosähköllä. Greenpeace valitsikin Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan Suomen ympäristöystävällisimmäksi panimoksi vuonna 2016, ja tulevaisuus näyttää kuinka tärkeä elementti ympäristöystävällisyys on pienpanimoiden näkökulmasta. (Laitilan Wirvoitusjuomatehdas 2018; Panimoliitto 2019; Juuti ym. 2014,72)

3.2 Käytännön perustamistoimet

Osakeyhtiö on luontevin vaihtoehto pienpanimolle, sillä yrittäjällä ei ole henkilökohtaista vastuuta osakeyhtiön veloista. Osakeyhtiön voi perustaa yksin tai useamman kanssa, siten että jokainen on vastussa oman sijoituksensa verran. Osakeyhtiö on otollinen myös rahoittajien näkökulmasta, esimerkiksi osakkeiden myymisessä sekä joukkorahoituksessa. Osakeyhtiö mahdollistaa myös potentiaalisen kasvun. Verotuksellisesta näkökulmasta osakeyhtiö on järkevä ratkaisu. (Yrittäjät 2019)

Osakeyhtiön voi perustaa kuka tahansa luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö. Sen voi perustaa yksin tai yhdessä useamman kanssa. Osakeyhtiön ainoa pakollinen toimielin on hallitus, joka huolehtii yhtiön hallinnosta ja toiminnan asianmukaisesta järjestämisestä. Hallitus voi valita yhtiöön toimitusjohtajan, joka hoitaa yhtiön juoksevia asioita hallituksen linjausten mukaisesti. Osakkeenomistajat käyttävät päätösvaltaansa yhtiökokouksessa, joka tulee pitää kuuden kuukauden kuluessa tilikauden päättymisestä. Tarkemmin yhtiökokouspäättövaltaa määrittää osakeyhtiölaki.

Aikaisemmin yksityisen osakeyhtiön perustamiseen on vaadittu 2 500€ vähimmäispääoma. Lakimuutoksen myötä tämä kuitenkin poistuu 1.7.2019 alkaen ja sen jälkeen yksityinen osakeyhtiö voidaan perustaa kokonaan ilman omaa pääomaa. Osakeyhtiön perustamisen vaiheet ovat seuraavat: perustamissopimuksen ja yhtiöjärjestyksen laatiminen, osakkeiden merkintä, pankkitilin avaaminen, osakkeiden maksaminen ja kaupparekisteriin ilmoittaminen. Juridisesti osakeyhtiö syntyy, kun se merkitään kaupparekisteriin. (Holopainen 2019, 29-31, 42)

Ennen toiminnan aloittamista pienpanimon perustamisesta kiinnostuneen tulee miettiä rahoituksen järjestämistä. Rahoitus on hyvin keskeinen osa varsinaista liiketoimintaa, eikä sitä tulisi käsitellä erillisenä kysymyksenä. Rahoitus toimii investointien mahdollistajana, eikä ennen rahoitusta voi olla investointeja. Tämän vuoksi rahoitukseen ja investointeihin liittyvät kysymykset kulkevat käsi kädessä. Yrityksen tarkoitus on tuottaa omistajilleen lisäarvoa. Teoreettisesti tämä tapahtuu siten, että tehdään investointeja, jotka tuottavat enemmän kuin niiden rahoittamisesta aiheutuu kustannuksia. Jos yritys epäonnistuu voittoa tuottavissa investoinneissa se syö omistajien varoja, eikä sen olemassaolo ole enää perusteltavissa. (Leppiniemi ja Puttonen 2002, 17)

Maaseudulla toimiva yritys voi hakea Leader-rahoitusta investointihankkeeseen. Suomesta 95% katsotaan maaseuduksi. Yritysneuvoja Kyösti Vainikaisen mukaan tällaisia alueita Turun seudulla ovat esimerkiksi Parainen ja Kaksikerta. Tukea myönnetään 20% investointikustannuksista, ja poikkeuksellisesti sitä voidaan myöntää 35%, mikäli yritys toimii elintarvikkeiden jatkojalostuksessa. Turun seudulla leader-rahoitusta hallinnoi Varsin Hyvä ry. Tuen minimimäärä on 2000 euroa, ja esimerkiksi 100 000 euron laitteistohankinnoista myönnetään 20 000 euroa rahoitusta. (Varsin Hyvä 2019; Yritystulkki 2019)

Pienpanimon perustaminen vaatii huomattavasti pääomaa johtuen investoinneista laitteistoon. Harvalla löytyy omasta takaa riittävästi tarvittavaa pääomaa. Yleensä kuitenkin katsotaan, että omaa pääomaa tulisi olla 20 %. Itse sijoitettu pääoma luo kuitenkin uskottavuutta hankkeeseen, mikä on tärkeää ulkopuolisia rahoittajia etsittäessä. Useimmiten ulkopuolista rahoitusta lähdetään hakemaan pankkilainalla. Tällöin tulee kuitenkin huomioida tarvittavat vakuudet ja niiden riittävyys. Vaihtoehtoisesti yritys voi rahoittaa laitehankinnat leasingrahoituksella tai tekemällä pitkäaikaisen investointirahoitussopimuksen. (Holopainen 2019, 200)

Suomessa aloitteleva yrittäjä voi hakea yritystoiminnan aloittamiseen liittyviin investointeihin lainaa sekä takauksia Finnveralta. Finnveran voi toimia yrityksen ainoana rahoittajana ja sen tarjoamien lainojen alaraja on nykyisin 10 000€ ja yläraja 50 000 €. Finnvera voi myös toimia pankkilainojen osatakaajana, jos yrityksen omat vakuudet eivät ole riittäviä. Takausosuus voi olla enintään 80% ja takauksen maksimisumma 80 000€. (Holopainen 2019, 213-214)

Yritykset voivat myös hakea erilaisia tukia. EU:n rakennerahastot sekä työ- ja elinkeinoministeriön hallinnoimat Ely-keskukset myöntävät tukia erilaisissa tilanteissa. Tukien muotoja ovat muun muassa yrityksen kehittämisavustus ja yrityksen toimintaympäristön kehittämisavustus. Lisäksi niin sanottu starttiraha on harkinnanvarainen tuki, jonka tarkoitus on turvata yrittäjän toimeentulo. Starttiraha vastaa suuruudeltaan peruspäivärahaa ja se myönnetään enintään 12 kuukaudeksi. (Holopainen 2019, 200-224)

Lisäksi yritys voi hakea ulkopuolista rahoitusta pääomasijoittajilta. Useimmiten pääomasijoitukset tehdään merkitsemällä yrityksen osakkeita. Vaihtoehtoisesti muun muassa vaihtovelkakirjalainat ja muut välirahoitusinstrumentit saattavat tulla kysymykseen. Pääomasijoitusten koko vaihtelee kymmenistä tuhansista miljooniin euroihin. Pääomasijoittajat tulevat yrityksen sijoittajiksi sovitulla omistusosuudella, joka usein määräytyy sijoituksen riskin mukaisesti. Isompi riski vaatii isomman omistusosuuden, jotta sijoitukselle saisi riittävän tuotto-odotuksen. Myös niin sanotut bisnesenkelit ovat pääomasijoittajia.

Yrityksen rahoituksen saantia voi edistää myös joukkorahoituksella. Yleensä joukkorahoitus järjestetään kampanjana internetissä toimivien palvelualustojen kautta. Tarvittava rahoitus kerätään pieninä summina suurelta yleisöltä. Joukkorahoitusta ei saa Suomessa kerätä lahjoitus pohjalta vaan osallistumisesta on saatava vastiketta. Vastineeksi voi joukkorahoitukseen osallistuja voi saada esimerkiksi osakkeita. Rahoituksen lisäksi joukkorahoituskampanjan voi toimia myös markkinointitapahtumana. Hyvin suunnitellulla joukkorahoituskampanjalla yritys saa runsaasti näkyvyyttä. (Holopainen 2019, 232-234)

Ennen pienpanimon perustamista on myös hyvä tutustua Suomessa perittäviin veroihin pienpanimoiden näkökulmasta. On hyvä tietää toiminnan aloittamisen yhteydessä pienpanimoiden verotuksesta. Pahimmassa tapauksessa aloitteleva pienpanimo voi epähuomiossa laiminlyödä jonkun veron maksamisen. Tällöin verohallinto voi takaisinperiä laiminlyödyt verot kerralla.

Suomessa käytössä on kulutusvero, joka peritään arvonlisäverona. Myyjäyritys sisällyttää arvonlisäveron myymänsä tavaran tai palvelun myyntihintaan. Suomessa kaikki elinkeinotoiminta on arvonlisäverollista liiketoimintaa muutamia poikkeuksia lukuun ottamatta. Yrityksen ostaessa yritykseltä ostaja yritys voi vähentää arvonlisäveron, jos tavara tai palvelu on hankittu arvonlisäverollista liiketoimintaa varten. Jos harjoitettu liiketoiminta on vähäistä, yritys vapautuu kokonaan arvonlisävelvollisuudesta. Vähäiseksi liiketoiminnaksi katsotaan, jos liikevaihto jää viimeisten 12kk aikana alle 10 000€. Lisäksi arvonlisähuojennuksen voi saada, jos liikevaihto on alle 30 000€. (Holopainen 2019, 115-117)

Tämän lisäksi yritys maksaa voitoistaan veroa. On tärkeää huomata, ettei kirjanpidollinen tulos ei aina vastaa verotettavaa tulosta, sillä kaikki tulot eivät ole veronalaisia eivätkä kaikki kulut verovähennyskelpoisia. Esimerkiksi edustuskuluista saa verotuksessa vähentää 50%, mutta kirjanpidollisesti ne kirjataan kokonaisuudessaan. Osakeyhtiön tuloa verotetaan suhteellisesti ja verokantana toimii 20%. Lisäksi on hyvä huomata, että jos osakas nostaa osakeyhtiöstä palkkaa tai osinkoa häntä verotetaan ansiotuloveron mukaisesti. (Holopainen 2019, 166-171)

Suomessa valmistetuista tai maahantuoduista alkoholijuomista maksetaan alkoholiveroa. Veroa maksavat alkoholi juomien valmistajat ja maahantuojat. Tuotteet jaotellaan alkoholipitoisuuden mukaan eri ryhmiin ja niissä on erilainen verokanta. Oluen osalta yli 2,8% etyylialkoholia sisältävistä tuotteista maksetaan alkoholiveroa 0,365€ senttilitralla etyylialkoholia. Tällöin esimerkiksi 0,33l kokoisen, vahvuudeltaan 6% tuotteen alkoholi-veroksi tulee 0,72€.

Verohallinto mahdollistaa pienille riippumattomille pienpanimoille mahdollisuuden saada 10-50% alennus alkoholiverosta. Alennuksen tarkoitus on parantaa pienpanimoiden toimintaedellytyksiä sekä luoda lisää työpaikkoja. Näiden lisäksi elvyttää perinteistä oluenuotantoa, sekä tarjota maatalouksille mahdollisuuden lisätoimeentuloon.

Vuosituotanto (l)	Alennus
<500 000	50 %
500 000 - 3 000 000	30 %
3 000 000 - 5 500 000	20 %
5 500 000 - 10 000 000	10 %

Taulukko 1. Pienpanimo-alennusluokat (Verohallinto 2019)

Riippumattomuudella tarkoitetaan oikeudellista sekä taloudellista riippumattomuutta muista oluidentuottajista. Panimoiden tulee toimia konkreettisesti erillään muista panimoista, ja ne eivät saa harjoittaa lisenssivalmistusta. Alennuksen saadakseen panimolla ei saa esimerkiksi olla toisen oluenuvalmistajan kanssa taloudellista tai oikeudellista riippuvuutta. Alennuksen saajan tulee esittää verohallinnolle selvitys riippumattomuudestaan.

Panimoilla on oikeus kuitenkin tehdä yhteistyötä muiden panimoiden kanssa oluen tuotannossa tai muussa siihen liittyvässä toiminnassa. Panimot voivat tehdä yhteistyötä esimerkiksi oluenuvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden, kuten hiivan tai humalan yhteishankinnassa. Lisäksi on mahdollista käyttää yhteisiä markkinointi- ja jakelupalveluita

siten, että kaikilla on oikeus tuotantomääränsä perusteella määräytyvään veroalennukseen. (Verohallinto 2019)

3.3 Pienpanimon markkinointi

Alkoholin markkinointi on laissa rajoitettu siitä johtuvien haittojen vähentämiseksi. Mietojen alle 22 tilavuusprosenttisten alkoholijuomien kohdalla suora tai epäsuora mainonta ja muu myynninedistämistoiminta on yleisesti ottaen sallittua. Alkoholilaissa asetetaan kuitenkin useita rajoituksia markkinoinnille, ja esimerkiksi mainontaa ei saa toteuttaa esimerkiksi yleisellä paikalla eikä se saa kohdistua alaikäisiin, tai muutoin olla hyvän tavan vastaista. (Valvira 2008)

Sosiaalisen median osalta hyvä nyrkkisääntö pienpanimon markkinoinnissa on, että sellaista aineistoa ei ole sallittua laittaa internetissä nähtäville, jota ei voitaisi julkaista Helsingin Sanomien päivälehden etusivulla (pois lukien hinnastomuutokset). Sosiaalisessa mediassa mietojen alkoholijuomien sponsoroidut mainokset ovat pääpiirteittäin sallittuja. Markkinoinnin toimeenpanijan tulee kuitenkin varmistaa, että mainonta on kohdistettu täysi-ikäisille henkilöille, ja että jakamismahdollisuus tulee olla poistettu. (Valvira 2018, 31, 50)

Olutfestivaali Suuret Oluet Pienet Panimot tarjoaa loistavan mahdollisuuden pienpanimon markkinointiin. Suuret Oluet Pienet Panimot (SOPP) on suomen kattavin olut- ja pienpanimotapahtuma, joka järjestetään kuudessa kaupungissa vuosittain. SOPP-tapahtumissa on paikkakunnasta riippuen 10-40 pienpanimoa, ja juomavalikoima kattaa sadasta kolmeensataan erilaista pienpanimo-olutta. Tapahtumassa käytetään oikeita lauseja, sekä maisteluun voi ostaa myös desilitran kokoisia juomalaseja. Suomessa järjestetään myös muita pienempiä olutfestivaaleja, joissa omia tuotteita voi markkinoida kätevästi. Näitä on esimerkiksi Sour Spring Break Helsingin Kulttuuritehdas Korjaamossa, Olutsatama Jyväskylässä, Beer Camp Finland Mathildedalissa, Craft Beer Helsingissä sekä Pub Winstonin Pienpanimo-olutjuhla Porissa. Näiden lisäksi ympäri Suomen on myös muita olutfestivaaleja, ja esimerkiksi vuonna 2018 erinäisiä olutfestivaaleja oli Suomessa yhteensä 17. (Olutposti 2019; Suuret Oluet Pienet Panimot 2019; Humalablogi 2018)

Joukkorahoituskampanja on samalla myös loistava markkinointikampanja. Hyvänä esimerkkinä loistavasta joukkorahoituskampanjasta toimii suomalaisen joukkorahoitus-alusta Invesdorissa tehty Pyynikin Käsityöläispanimon joukkorahoituskampanja. Pyynikin käsityöläispanimo tavoitteena oli kerätä reilun miljoonan rahoitus, mutta lopulliseksi rahoitussummaksi tuli 1 325 060 euroa 408 sijoittajalta. (Invesdor 2016)

3.4 Pienpanimo vai panimoravintola

Pienpanimotoimintaa voidaan myös harjoittaa panimoravintolan kautta. Panimoravintola vaatii kuitenkin huomattavasti suuremmat resurssit, ja pienpanimon ohella täytyykin samalla pyörittää ravintolaa. Panimoravintolalle sijainti on elintärkeä, kun taas pienpanimolle sijainti on toissijainen asia. Panimoravintola kuitenkin tarjoaa suurena hyötynään sen, että se luo oluen myynnille kivijalan, sekä halutessaan se voi myydä oluttaan vain ravintolassaan, jolloin pienpanimotoiminta on sidoksissa pelkästään ravintolapuoleen. Mikäli panimo on vain pienpanimo, on tällöin tuotteeseen keskityttävä täysin erilaisella intensiteetillä verrattuna panimoravintolatoimintaan.

Panimoravintolan varjopuolena on se, että itse oluen paneminen saatetaan laittaa tärkeysjärjestyksessä pienemmäksi kuin ravintolapuoli. 2000-luvun taitteessa Suomeen tuli varakkaiden ravintoloitsijoiden toimesta pienpanimoaalto koko Suomeen. Näistä noin 50 pienpanimosta on enää kymmenenkunta jäljellä. Tällöin ei pienpanimotoimintaa kohdeltu yhtä kunnianhimoisesti, mitä nykyiset toimijat tekevät.

Pienpanimo voi halutessaan laajentaa liiketoimintaansa muutoinkin kuin tuotantokapasiteettia lisäämällä. Tällöin esimerkiksi panimomyymälä pienpanimon yhteydessä on hyvä ja yleinen tapa kasvattaa myyntiä. Panimomyymälät tulivat sallituiksi 2018-vuoden alkoholilain myötä. Alkoholilaki muuttui siten, että alle 500 000 litran vuosituotannolliset pienpanimot voivat myydä suoraan alle 12 tilavuusprosenttia sisältäviä käymisteitse valmistettuja alkoholijuomia suoraan kuluttajille panimosta. Moni pienpanimo nyt lisääkin myyntiään panimomyymälän kautta. (Alkoholilaki. 28.12.2017/1102, 3§)

Mikäli panimomyymälä haluaa vielä laajentaa panimoravintolan tapaiseksi, on tällöin anniskelumyymälä oiva vaihtoehto. Anniskelumyymälässä on panimomyymälää laajennettu siten, että panimomyymälän yhteydessä on alkoholin vähittäismyyntiluvat, ja täten panimomyymälän yhteydessä on esimerkiksi terassibaari. Turussa anniskelumyymälää pitää kesästä 2019 lähtien Kakola Brewing Company Kakolanmäellä. (Kakola 2019)

3.5 Luvat ja rekisteröinnit

Alkoholilain mukaan oluen valmistus kaupallista toimintaa varten on luvanvaraista liike-toimintaa. Täten kaupallista valmistusta saa harjoittaa ainoastaan Valviran valtuuttama toimija. Lähtökohtaisesti valmistuslupa myönnetään toistaiseksi, ellei hakija vartavasten ole hakenut määräaikaista lupaa tai Valvira katsoo perustellusta syystä että lupa on myönnettävä maksimissaan yhden vuoden ajaksi. Toistaiseksi voimassa oleva lupa on siihen asti kun luvan haltija täyttää valmistusluvan edellytykset taikka ilmoittaa toiminnan lopettamisesta. Luvan haltija vastaa siitä, että hänellä on luvan mukaiseen toimintaan tarvittavat edellytykset sekä luotettavuus. Tarvittaessa Valvira voi mitätöidä valmistusluvan joko pysyvästi tai määräajaksi, mikäli luvalla saatuja ehtoja tai rajoituksia noudateta. Valvira perii vuosittain alkoholijuomien valmistuksesta valvontamaksun, jonka suuruus määräytyy sosiaali- ja terveysministeriön asetusten mukaisesti. Maksu koostuu perusmaksusta sekä toiminnan laajuuteen perustuvasta lisämaksusta. Vuosittainen valvontamaksun suuruus on vähintään 390€ ja korkeintaan 18 000€. (Valvira 2018)

Ravintoloitsija Mika Tuhkasen mukaan vaadittavien ilmoitusten siirtyminen sähköiseen muotoon on helpottanut yrittäjän arkea. Hän toivoisi kuitenkin, että ohjeistukset ja tulkin-tojen tulisi olla samanlaisia jokaisessa paikassa, ja niiden tulisi myös olla selkeämpiä. Tuhkasen mukaan lainsäädännölliset asiat ovat menneet viimeisimpien vuosien aikana hyvään suuntaan. Eniten uudistamista ja selkeyttämistä kaipaisi markkinointiin liittyvät ohjeistukset ja lainsäädäntö. Tuntuu esimerkiksi erikoiselta, että pienpanimo joutuu poistamaan sosiaalisen median sivuiltaan kuluttajapalautteet, joissa kehuaan pienpanimon oluen makua.

3.5.1 Luvan haltijan velvollisuudet ja vastuut

Panija vastaa myyntiin valmistamansa alkoholijuoman laadusta ja koostumuksesta, sekä pakkausmerkintöjen ja muun markkinointimateriaalien säännösten ja määräysten mukai-suudesta. Mikäli säännöksiä ja määräyksiä ei noudateta, Valvira voi poistaa alkoholijuo-man markkinoilta. Luvanhaltija on kirjanpitovelvollinen alkoholipitoisista raaka-aineista,

puolivalmisteista ja tuotteista. Lisäksi luvanhaltijan tulee toimittaa Valviralle valmistus-, tuote- ja toimitustiedot raportointiohjeiden mukaisesti.

Alkoholijuoman valmistajan tulee tehdä Valviralle ilmoitus seuraavista:

- tuoteilmoitus (tuotteen valmistaja tai maahantuoja)
- valmistusilmoitus (valmistaja)
- toimitusilmoitus/nollailmoitus (kaikki toimijat)

Lisäksi luvanhaltijan velvollisuuksiin kuuluu omavalvonta osana yrityksen toimintaa, joka on kirjattu myös elintarvikelakiin. Omavalvontaa toteutetaan omavalvontasuunnitelman kautta, jossa määritetään keinot laadun ylläpitämiseksi. Jokaisen työntekijän tulee olla tietoinen omavalvontasuunnitelmasta. Valvontasuunnitelman on katettava kaikki työvaiheet, käytetyt työvälaineet, koneet sekä valmistettavat lopputuotteet. Elintarvikelain lisäksi alkoholijuomien valmistajan omavalvontaa tarkentaa alkoholilaki. Alkoholijuoman valmistajan tulee omavalvontasuunnitelmassa kuvata riskit haitallisten vaikutusten syntymiseen, lain noudattamisen toteuttamiseen, sekä havaittujen puutteellisuuksien korjaamiseen. (Valvira 2015)

3.5.2 Palpa

Suomessa pantillisten juomapakkausten palautusjärjestelmää hallinnoi Suomen Palautuspakkaus Oy eli Palpa. Juomapakkausten palautusjärjestelmän ylläpitäjänä sen tehtävänä on järjestää palautusjärjestelmään kuuluvien pakkausten talteenotto sekä niiden kierrätys tai uudelleenkäyttö. Samalla Palpa vastaa myös järjestelmään kuuluvien panttien hallinnoimisesta. Se on voittoa tavoittelematon yritys, jonka omistajina toimivat panimit sekä keskusliikkeet. Palpan toiminnan valvojana toimii ELY-keskus. Suomessa toimii myös muutamia muita juomapakkausten ylläpitäjiä, mutta Palpa on näistä ylivoimaisesti suurin.

Palpan jäseniksi voivat liittyä kaikki juomien valmistajat sekä maahantuojat. Jäsenyydestä maksetaan jäsenmaksu, jonka suuruus määräytyy pakkaustyypin mukaan. Riippuen onko kyseessä lasipullo, muovipullo vai alumiinitölkki. Jäsenmaksun lisäksi tuotteista maksetaan pullo- tai tölkkikohtaiset rekisteröinti-, pantti- ja kierrätysmaksut.

Jäseniksi liittymällä juomien valmistaja tai maahantuojaa saa vapautuksen juomapakkausveron maksamisesta. Suomessa juomapakkauksista tulee maksaa juomapakkauusveroa, joka on 0,51 €/litra. Verotuksellinen etu on siis merkittävä. Toki Palpan jäsenyysskin tulee maksamaan tuhansia euroja vuodessa, mutta jäsenyys tulee lähes aina taloudellisesti kannattavammaksi vaihtoehdoksi. Ilman jäsenyyttä yrittäjän tulee veron maksamisen lisäksi järjestää juomapakkausten palautusjärjestelmä itse, josta muodostuu myös lisäkuluja. Palpan jäsenenä juomien valmistajan tai maahantuojan vastuulle jää huolehtia juomapakkausten pantti- ja muista merkinnöistä, rekisteröidä tuotteensa Palpan palautusjärjestelmään sekä tehdä myynti-ilmoitus kuukausittain Palpalle. Palpa hoitaa yrittäjän puolesta kaikki juomapakkausten palauttamiseen sekä kierrättämiseen liittyvät asiat sekä toimittaa jäsentiedot ELY-keskukselle veroetujen saamiseksi.

Aloittavan pienpanimon tuleekin ehdottomasti liittyä Palpan jäseneksi. Jäsenyys tarjoaa pienpanimolle taloudellisia etuja ja samalla helpottaa yrityksen arkea ja jättää enemmän aikaa keskittyä yrityksen muihin tehtäviin. (Suomen Palautuspakkaus Oy 2019)

YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Opinnäytetyön tavoitteena oli käydä läpi pienpanimon perustamisessa huomioon otettavia tekijöitä. Opinnäytetyön aluksi esiteltiin pienpanimoalaa Suomessa. Sen jälkeen käsiteltiin lyhyesti oluen historiaa ja erilaisia oluttyylejä. Tämän jälkeen käsiteltiin raaka-aineita ja oluen valmistuksen vaiheita. Kolmannessa luvussa käsiteltiin pienpanimon perustamiseen liittyviä asioita. Luvussa käsiteltiin esimerkiksi toimintaympäristön kartoitusta, pienpanimon markkinointia sekä käytännön perustamistoimia.

Opinnäytetyö toteutettiin laadullisena eli kvalitatiivisena tutkimuksena. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tyypillistä on esimerkiksi ihmisen hyödyntäminen tiedon keruun välineenä, aineiston yksityiskohtainen tarkastelu sekä tutkimussuunnitelman muotoutuminen tutkimuksen edetessä. Tässä opinnäytetyössä haastateltiin yritysneuvojaa sekä olutasantuntijaa. (Hirsjärvi ym. 2018)

Opinnäytetyöstä heräsi kirjoittajalle huomioksi se, että pienpanimomarkkinoilla on yhä tilaa uusille toimijoille, vaikkakin ala saattaa olla jo ylikuumentunut. Turkua pidetään aktiivisena ravintolakaupunkina, ja aidosti turkulaisia käsityöläispanimoita on vähän. Yhtenä huomiona yllätti investointien suuruus. En ajatellut, että panimolaitteistot maksavat niin paljon. Intohimolla ja palolla alaa kohtaan pääsee pitkälle, ja kova työ on tie menestykseen panimoalallakin.

Suurimmat haasteet pienpanimoalasta haaveilevalle tulee liiketoiminnasta. Nykyisin olutta tehdään jopa liiankin intohimoisesti, ja usein liiketoiminta unohtuu aloittavalla olutvalmistajalla. Niiden tulisi olla balanssissa toistensa kanssa, siten että olutta valmistetaan ja liiketoimintaa harjoitetaan. Kuluttajat haluaa jatkuvasti uusia oluita, jonka vuoksi kauppojen oluthyllyt muuttuvat jatkuvasti. Kilpailu on kovaa oluthyllyillä, ja tuotteet jotka eivät liiku poistuu oluthyllyiltä.

Tämän tutkimuksen tuloksena saatiin listaus pienpanimon perustamisessa huomioon otettavista tekijöistä. Se toimii oppaana jokaiselle pienpanimoalasta haaveilevalle. Pienpanimon perustamisessa täytyy huomioda monta osa-aluetta, ja yhdenkin laiminlyönti on kohtalokasta yrityksen menestymisen kannalta. Lisäksi opinnäytetyö esittelee pienpanimon perustamisessa tarvittavat resurssit sekä tarvittavat luvat. On tärkeää, että pienpanimon perustamista harkitsevat saavat kokonaiskuvan pienpanimon perustamisessa huomioon otettavista tekijöistä.

Pienpanimoliiton entinen puheenjohtaja Mika Tuhkanen vertaa ammattia kokon ammattiin. Vaikuttaa ulkopuolisten silmään todella fiiniltä ja siistiltä asialta, mutta todellisuudessa oluen paneminen on asioiden toistoa ja tarkkaa työtä. Tuhkanen näkee alan kaikkea muuta kuin helppona alana. Pitää tietää mitä tekee, ilmaiseksi ei saa mitään ja työ ja kilpailu on kovaa. Pitää myös olla tosissaan hommassa mukana nöyrästi. Hän sanookin vitsikkäästi pilke silmäkulmassa: ”Älä vaan koskaan rupea yrittäjäksi. Älä ainakaan panimoyrittäjäksi. Ja jos rupeat panimoyrittäjäksi, älä ainakaan koskaan jätä omaa leipätyötäs!”

LÄHTEET

Craftbeer. Beer styles. Viitattu 10.5.2019. <https://www.craftbeer.com/beer-styles>

Enari, T-M. & Mäkinen, V. 1993. Panimotekniikka. Porvoo: Kirjapaino t-t.

Finlex. Alkoholilaki. 2017. 28.12.2017/1102. Viitattu 5.6.2019. Saatavilla: <http://finlex.fi/fi/laki/ajan-tasa/2017/20171102?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=15%20000%20000%20litraa#L2P9>

Finlex. Laki alkoholi- ja alkoholijuomaverosta. 2015. 10.4.2015/383. Viitattu 23.5.2019. Saatavilla: <http://finlex.fi/fi/laki/ajan-tasa/1994/19941471?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=Laki%20alkoholi-%20ja%20alkoholijuomaverosta>

Hämeen ammatti-instituutti. Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto, alkoholijuomien valmistus. Viitattu 6.6.2019. Saatavilla: <https://hami.fi/ammattitutkinto/alkoholijuomien-valmistus/>

Hesso, J. 2013. Hyvä liiketoimintasuunnitelma. Vantaa: Hansaprint Oy.

Hirsjärvi, S.; Remes, P. & Sajavaara, P. 2018. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Holopainen, T. 2019. Yrityksen perustamisopas. Turenki: Hansaprint Oy.

Humalablogi. Vuoden 2018 olutfestivaaleja. Viitattu 11.5.2019. Saatavilla: <https://suuretoluet.fi/kotimaiset-pienpanimot-esittaytyvat-jalleen-suuret-oluet-pienet-panimot-festivaaleilla/>

Invesdor. 2016. Pyynikin käsityöläispanimo Oy – kasvupanimo. Viitattu 10.5.2019. Saatavilla: <https://www.invesdor.com/fi/pitches/864>

Juuti, P.; Laukkanen, T.; Puusa, A. & Reijonen, H. 2014. Akatemiasta markkinapaikalle. Viro: Print Best

Jylhä, J-P. 2016. Juomien suomi. Viro: Print Best.

Kakola. Panimo. Viitattu 7.5.2019. Saatavilla: <https://www.kakola.fi/palvelut/panimo/>

Kankare, M. Suomen suurimmilla pienpanimoilla menee hyvin – Laitilan Wirvoitusjuomatehdas onnistui Ruotsissa, Nokian Panimo hakee kasvua kotimaasta. Markkinointi ja mainonta 2019. Viitattu 13.5.2019. Saatavilla: <https://www.marmai.fi/uutiset/suomen-suurimmilla-pienpanimoilla-menee-hyvin-laitilan-wirvoitusjuomatehdas-onnistui-ruotsissa-nokian-panimo-hakee-kasvua-kotimaasta-6762031>

Korpinen, S & Nikulainen, H. 2014. Suomalaiset pienpanimot. Jyväskylä: Kirjakaari

Laitilan Wirvoitusjuomatehdas. 2018. Suomen ympäristöystävällisin panimo investoi merkittävästi aurinkosähköön. Viitattu 7.5.2019. Saatavilla: <https://laitilan.com/2018/03/suomen-ymparistoystavallisin-panimo-investoi-merkittavasti-aurinkosahkoon/>

Lappo. Vesi – neljäs elementti. Viitattu 14.5.2019. Saatavilla: <https://www.lappo.fi/page/57/vesi--neljas-elementti>

Lappo. Yritys. Viitattu 24.5.2019. Saatavilla: <https://www.lappo.fi/page/5/yritys>

Leppiniemi, J. & Puttonen, V. 2002. Yrityksen rahoitus. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Mikkola T. Mitä humala tekee oluelle? 2015. Viitattu 16.5.2019, Saatavilla: <https://sinebrychoff-asiakas.fi/mita-humala-tekee-oluelle/>

Olutposti. Tapahtumakalenteri. Viitattu 11.5.2019. Saatavilla: <https://olutposti.fi/tapahtumakalenteri/>

Panimoliitto. Alkoholivero. Viitattu 8.5.2019. Saatavilla: <http://www.panimoliitto.fi/verotus/alkoholivero/>

Panimoliitto. Oluttyypit. Viitattu 10.5.2019. Saatavilla: <http://www.panimoliitto.fi/juomat/olut/oluttyypit/>

Panimoliitto. Ympäristö. Viitattu 6.5.2019. Saatavilla: <http://www.panimoliitto.fi/vastuullisuus/ymparisto/>

Suomen Palautuspakkaus Oy. Tietoa Palpan jäsenyydestä. Viitattu 16.5.2019, Saatavilla: <https://www.palpa.fi/juomaalalle/tietoa-palpan-jasenyystesta/>

Suomen Pienpanimoiden www-sivut. Viitattu 15.5.2019. Saatavilla: <https://www.suomenpienpanimot.fi/>

Suuret Oluet Pienet Panimot. Kotimaiset pienpanimot esittäytyvät jälleen. 2019. Viitattu 11.5.2019. Saatavilla: <https://suuretoluet.fi/kotimaiset-pienpanimot-esittaytyvat-jalleen-suuret-oluuet-pienet-panimot-festivaaleilla/>

Tikkanen, U. 1999. Suomalaisen Olutkirja. Hämeenlinna: Karisto Oy.

Valtioneuvosto. Ostovoiman kasvu jatkuu. Viitattu 5.5.2019. Saatavilla: https://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset_publisher/ostovoiman-kasvu-jatkuu?_101_IN-STANCE_3wyslLo1Z0ni_groupId=10623

Valvira. 2008. Markkinointi. Viitattu 15.5.2019. Saatavilla: <https://www.valvira.fi/alkoholi/maiononta>

Valvira. 2015. Omavalvonta. Viitattu 7.5.2019. Saatavilla: https://www.valvira.fi/alkoholi/luvanhaltijan_velvollisuudet_ja_vastuut/omavalvonta

Valvira. Alkoholin valmistus. Päivitetty 20.3.2018. Viitattu 27.4.2019. Saatavilla: https://www.valvira.fi/alkoholi/alkoholin_valmistus

Valvira. Ohje alkoholin markkinoinnista. 2018. Viitattu 17.5.2019. Saatavilla: http://www.valvira.fi/documents/14444/221693/Alkoholin_markkinoinnista.pdf/ac0ffcc8-1719-50d1-f7e5-f078c15a40a2

Valvira. Raportointi. Viitattu 10.5.2019 Saatavilla: https://www.valvira.fi/alkoholi/luvanhaltijan_velvollisuudet_ja_vastuut/raportointi

Varsin Hyvä. Yrityksen investointituki. Viitattu 11.6.2019. Saatavilla: <http://www.varsinhyva.fi/yrityksille/mihin-voi-saada-tukea-ja-kuinka-paljon/yrityksen-investointituki/>

Verohallinto. Pienpanimoalennus Suomessa. 2019. Viitattu 25.4.2019. Saatavilla: <https://www.vero.fi/syventavat-vero-ohjeet/ohje-hakusivu/48587/pienpanimoalennus-suomessa/>

Yle. Näin alkoholiveron korotus näkyy hinnoissa ensi vuonna – suosituksen viinipullon hinta nousee 13 senttiä. Viitattu 4.5.2019. Saatavilla: <https://yle.fi/uutiset/3-10439555>

Yrittäjät. Valitse oikea yhtiömuoto. Viitattu 23.5.2019. Saatavilla: <https://www.yrittajat.fi/yrittajan-abc/perustietoa-yrittajyydesta/yrityksen-perustaminen/valitse-oikea-yhtiomuoto-565987>

Yritystulkki. Leader rahoitus. Viitattu 11.6.2019. Saatavilla: <https://www.yritystulkki.fi/fi/alue/tredea/toimiva-yrittaja/rahoitus/leader/>