

OPINNÄYTETYÖ

**KATJA LILJA
SATU YLISAARI
2012**

**ELINTARVIKEYRITYKSEN
TARVEKARTOITUS JA TUOTANTOTILOJEN
LAITEKUSTANNUSARVIO
LIIKETOIMINTASUUNNITELMAN TUEKSI**



Rovaniemen
ammattikorkeakoulu
University of Applied Sciences
LUC

**HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN
KOULUTUSOHJEMA**

ROVANIEMEN AMMATTIKORKEAKOULU
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Opinnäytetyö

**ELINTARVIKEYRITYKSEN TARVEKARTOITUS JA
TUOTANTOTILOJEN LAITEKUSTANNUSARVIO
LIIKETOIMINTASUUNNITELMAN TUEKSI**

Katja Lilja

Satu Ylisaari

2012

Ohjaajat Jenni Laine ja Marja Tolonen-Martikainen

Hyväksytty _____ 2012 _____

Tekijä	Katja Lilja, Satu Ylisaari	Vuosi	2012
Työn nimi	Elintarvikeyrityksen tarvekartoitus ja tuotantotilojen laitekustannusarvio liiketoimintasuunnitelman tueksi		
Sivu- ja liitemäärä	48 + 2		

Opinnäytetyön taustalla ovat suunnitelmat omien leipomo- ja marja-alan yritysten perustamiseksi. Tavoitteena oli selvittää Lapissa toimivia kilpailevia yrityksiä ja elintarvikkeita myyvien ja valmistavien yritysten kiinnostusta tuotteisiin sekä tuotannossa tarvittavien laitteiden kustannuksia. Selvityksen tarkoitus on olla tukena liiketoimintasuunnitelmia laadittaessa.

Opinnäytetyö koostuu teoreettisesta tietoperustasta, jossa käsitellään elintarvikeyritysten toimintaympäristöä ja tuotantolaitteita. Selvityksemme on toiminnallinen opinnäytetyö, jossa käytettiin laadullisen tutkimuksen menetelmiä. Yritysten määrää selvitettiin yhteystietopalveluiden kautta, kiinnostusta tutkittiin lähettämällä Webropol-kysely ja kustannusarvioon hintoja saatiin laitetoimittajien verkkomyymälöiden sivuilta sekä suoraan laitetoimittajilta. Käytännön tietoa tutkimuskysymysten ratkaisemiseen saatiin avoimilla asiantuntijahaastatteluilla.

Tutkimuksessa selvisi, että kilpailijoita on, mutta selvää rajanvetoa kilpailevista yrityksistä oli vaikea vetää toimintojen monimuotoisuuden vuoksi. Kyselyn tulosten mukaan yritykset arvostavat lähi- ja luomutuotteita ja ovat kiinnostuneita paikallisen yrityksen elintarvikkeista. Laitekustannusten arvioinnin osalta päästiin suuntaa-antavaan tulokseen, vaikka se osoittautui oletettua hankalammaksi.

Author	Katja Lilja, Satu Ylisaari	Year	2012
Subject of thesis	Needs Analysis and Production Premises Appliances Cost Estimate for a Foodstuff Enterprise to support the Business Plan		
Number of pages	48 + 2		

The motivation for this thesis was the authors' wish to establish own bakery and berry produce companies. The objective was to survey competing companies in Lapland, the interest of enterprises that sell and produce foodstuffs in the products and the cost of appliances required in production. The aim of the survey was to provide support for formulating the business plan.

The thesis comprises of a theoretical knowledge base that handles the working environment and production appliances of foodstuff enterprises. This survey is a functional thesis that employed qualitative research methods. The number of companies was established by using directory enquiry services, the companies' interest was investigated using a Webropol questionnaire and prices for the cost estimate were acquired from online stores and directly from companies selling the devices required. Practical information for resolving research questions was obtained using open interviews of experts.

The study showed that competition did exist but it was difficult to strictly define the competing companies due to the diversity of their operations. According to the findings of the study, companies value local and organic products, and are interested in foodstuffs produced by a local company. Concerning the cost estimate for appliances, a rough estimate was achieved, although this task was more ambiguous than first assumed.

Keywords: needs analysis, bakery, berry processing company, cafeteria, appliance

SISÄLTÖ

KUVIO- JA TAULUKKOLUETTELO	1
1 JOHDANTO	2
2 ELINTARVIKEYRITYSTEN TOIMINTAYMPÄRISTÖ SUOMESSA	5
3 KARTOITUS LEIPOMO- JA MARJA-ALAN YRITYKSILLE SEKÄ KAHVILOILLE LAPISSA	10
3.1 LEIPOMO- JA MARJA-ALAN YRITYKSET JA KAHVILAT LAPISSA JA ROVANIEMELLÄ	10
3.2 YRITYSKYSELY	15
4 KARTOITUKSEN TULOSTEN TARKASTELU	20
4.1 KILPAILEVIA YRITYKSIÄ LAPISSA JA ROVANIEMELLÄ	20
4.2 YRITYKSIEN KIINNOSTUS LÄHITUOTTEITA KOHTAAN	21
4.3 ASiantuntijoiden näkemyksiä leipomon, marjanjalostamon ja kahvilan toiminnasta	22
5 LEIPOMON, MARJANJALOSTAMON JA KAHVILAN LAITTEET	25
5.1 KYLMÄ- JA PAKKASVARASTOT	25
5.2 LEIPOMOTOIMINTA	28
<i>5.2.1 Taikinoiden valmistus- ja muokauslaitteet</i>	<i>28</i>
<i>5.2.2 Uunit ja muut kypsennyslaitteet</i>	<i>28</i>
5.3 MARJOJEN JALOSTUS	29
<i>5.3.1 Marjojen esikäsitteilyyn ja kuivaamiseen käytettävät laitteet</i>	<i>29</i>
<i>5.3.2 Hillojen, hyytelöiden ja marmeladien valmistukseen käytettävät laitteet</i>	<i>32</i>
<i>5.3.3 Mehujen ja nektareiden valmistukseen käytettävät laitteet</i>	<i>33</i>
<i>5.3.4 Puristemassan käsittelyyn tarvittavat laitteet</i>	<i>34</i>
5.4 KAHVILA- JA MUUT LAITTEET	35
6 LAITTEIDEN JA KUSTANNUSTEN VERTAILUA	36
7 POHDINTA	41
LÄHTEET	44
LIITTEET	49

KUVIO- JA TAULUKKOLUETTELO

Kuvio 1 Leipomoiden määrä Lapissa ja Rovaniemellä.....	11
Kuvio 2 Marjanjalostajien määrä Lapissa ja Rovaniemellä	12
Kuvio 3 Kahviloiden määrä Rovaniemellä	13
Kuvio 4 Kiinnostus leipomotuotteisiin	16
Kuvio 5 Kiinnostus marjajalosteisiin.....	17
Kuvio 6 Kiinnostus suosituimpiin marjajalosteisiin	18

1 JOHDANTO

Opinnäytetyömme aihe lähti halustamme perustaa oma yritys. Suunnitelmissamme on elintarvikeyritys, jossa kantavana ajatuksena on edistää lähiseudulta saatavien raaka-aineiden hyödyntämistä elintarviketuotannossa. Katjan suunnitelmana on perustaa leipomo, joka tuottaa luomu- ja lähituotteista mahdollisimman pitkälti valmistettuja leipomotuotteita ja Sadun suunnitelmassa on luonnonmarjojen jalostukseen keskittyvä yritys. Toimitilojen tehokkaan käytön ja taloudellisuuden parantamiseksi suunnitelimme yhdistää toimintamme samoissa tiloissa tapahtuviksi. Toimitiloissa toimisi myös pieni yhteisomistuksessa oleva kahvila, jossa myytäisiin omia tuotteita sekä mahdollisesti lähialueen sopivien yrittäjien tuotteita. Yrityksemme toimisi alustavien suunnitelmien mukaan Rovaniemen keskustan tuntumassa, jonne olisi niin paikallisten kuin turistien helppo löytää. Tuotteita ja palveluita on tarkoitus markkinoida myös lappilaisille ruokapalveluita tuottaville yrityksille sekä elintarvikkeita myyville yrityksille. Tutkimuksemme pääaiheita ovat yritysten tarvekartoitus toiminta-alueellamme Lapissa sekä tarvittavien laitteiden kartoitus ja laitehankintojen kustannusarvio. Aiheen valinnalla on suurin merkitys meille itsellemme. Aihe on työelämälähtöinen, koska tutkimuksessa selvitetään tulevien yritysten kannalta perustavanlaatuisia tietoja.

Selvityksemme yhteiskunnallinen merkitys on omalta osaltamme edistää tutkimuksen kautta sekä alueellista pienyrittäjyyttä, että lähi- ja luomuruoan saatavuutta. Marjatutkimusta on tehty runsaasti, mutta tutkimukset käsittelevät enimmäkseen marjojen ravintoarvoja sekä kasvatusta ja viimeaikaisissa tutkimuksissa niiden hyödyntämispotentiaalia. Marjanjalostuksesta käytännön jalostusprosesseista ja -laitteista tietoa on vähän ja sekin hyvin pirstaleista, joten siinä mielessä asian tutkimisella lienee myös yhteiskunnallista merkitystä.

Lähiruoaksi määritellään ruoantuotanto ja -kulutus, jossa käytetään oman alueen (kunta, maakunta tai talousalue) raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Lähiruoaka-ajattelulla pyritään edistämään oman alueensa taloutta ja työllisyyttä sekä korostamaan kestäviä tuotantomenetelmiä koko tuotantoketjussa. (Lähteenmäki-Uutelala 2007, 151.) Lähi- ja luomuruoan suosio on jatku-

vassa kasvussa, eikä tarjonta vastaa tämän päivän kysyntää. Kuluttajilla olisi halua käyttää enemmän lähiruokaa, mikäli sitä olisi helposti saatavilla. (Sitra 2011.) Varsinaisen lähiruokabuumin kuluttajien keskuudessa katsotaan alkaneen vuonna 2010, jolloin paikallisia pieniä yrityksiä alettiin arvostaa (Kurunmäki–Ikäheimo–Syväniemi–Rönni 2012, 25). Lähiruoan aseman vahvistaminen Suomessa nähdään merkittäväksi asiaksi maan hallituksessakin. Hallitusohjelman ruokapolitiikassa se on nostettu yhdeksi tärkeimmistä kehittämiskohteista ja hallituksessa ollaan laatimassa valtakunnallista lähiruokaohjelmaa. (Valtioneuvosto 2012.) Maa- ja metsätalousministeriön teettämän lähiruokaselvityksen (Kurunmäki ym. 2012, 11) mukaan lähiruokaa pidetään yhä tärkeämpänä elintarvikkeen ostoperusteena. Vuonna 2011 suomalaisista 59 % piti lähiruokaa vähintään melko tärkeänä ostoperusteena, kun se vielä 2005 oli 43 %. Selvityksessä todetaan, että lähiruoan saatavuus ja löydettävyyys koetaan usein vaikeampana, kuin muiden elintarvikkeiden. Hintaa koetaan myös usein kalliimmaksi, kuin ns. tavallisen ruoan hinta. Näistä syistä johtuen lähi- ja luomuruoan ostaminen onkin usein tietoinen valinta ja sen hankkiminen vaatii kuluttajalta sekä motivaatiota että vaivannäköä. Lähiruokaselvityksessä todetaan ongelman ratkaisuksi lähiruoan saatavuuden helpottaminen lähiruokaohjelman avulla siitä kiinnostuneille kuluttajille. Myös ravintolakeittiöt käyttäisivät mielellään enemmän lähiruokaa, mutta tuottajien löydettävyyttä sekä sopivien tuotteiden saatavuus ja toimitusvarmuus koetaan niissä ongelmaksi. (Kurunmäki ym. 2012, 12, 31, 50.)

Selvityksessämme etsimme vastauksia seuraaviin kysymyksiin

- Millainen leipomotuotteiden ja marjajalosteiden markkinatilanne on Lapissa?
- Millaiset laitteet leipomon, marjanjalostamon ja kahvilan yhteistoiminta vaatii ja millaisia kustannuksia niistä aiheutuu?

Yrityksen perustamiseen liittyy monenlaisia toimintoja ja selvitettäviä asioita. Ennen yrityksen perustamista on yrityksen kannattavuuden kannalta tärkeää kartoittaa mahdollista asiakaskuntaa sekä kilpailijoita toiminta-alueella. Perustettaessa yritystä, jossa käsitellään ja valmistetaan elintarvikkeita, sopivi-

en laitteiden tarkka selvittely on olennainen tekijä yrityksen sujuvalle toiminnalle. Toimiva ja elintarvikelain määräykset ja asetukset täyttävä elintarvikehuoneisto ilman hyvää alustavaa suunnitelmaa voi tulla erittäin kalliiksi. Tavoitteenamme oli suunnitella kerralla toimiva laitekokonaisuus, joka mahdollistaa osittain koneiden ja laitteiden yhteiskäytön. Hyvin suunniteltuna toimitila voi säästää molemman yrityksen kustannuksia ja mahdollistaa kitkattoman yhteistyön.

Toiminnallisessa tutkimuksessa kartoitimme toiminta-alueella jo toimivia alan yrityksiä ja potentiaalisia yritysasiakkaita sekä yritystoiminnassa tarvittavien laitteiden toimittajia. Pyrimme selvittämään yrityksen taloudellista ja järkevää toimintaa perehtymällä erilaisiin laitevaihtoehtoihin sekä niiden soveltuvuuteen yrityksen tuotantoprosesseissa sekä tuotteiden säilytyksessä. Tutkimuksen keskeiset käsitteet ovat tarvekartoitus sekä leipomotoiminnassa, marjanjalostuksessa ja kahvilassa käytettävät laitteet.

Tarvekartoitusta varten tutustuimme valmiisiin tutkimuksiin elintarvikeyrityksistä sekä selvitimme alan yritysten määrää Lapissa erilaisten yhteystietopalveluiden kautta. Kartoituksessa selvitimme myös kiinnostusta paikallisiin leipomo- ja marjatuotteisiin lähettämällä webropol-kyselyitä Lapissa toimiville ruokapalveluita tuottaville sekä elintarvikkeita myyville yrityksille. Käytimme avointa haastattelua elintarvikealan asiantuntijoille selvittääksemme omiin tarpeisiimme sopivia laitteita. Avoimella haastattelulla tarkoitetaan vapaaehtoista haastattelua tietystä aihepiiristä. Avointa haastattelua käytetään silloin kun haastateltavilla on erilaisia kokemuksia ja erilaista tietoa aiheesta. (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2012.) Tutkimuksessa käytetyt menetelmät ovat laadullisia.

2 ELINTARVIKEYRITYSTEN TOIMINTAYMPÄRISTÖ SUOMESSA

Ruoka-Suomi teemaryhmän vuonna 2008 Savonia-ammattikorkeakoululla teettämän tutkimuksen mukaan elintarvikealan pk-yritysten tärkein markkina-alue on oma maakunta (Mäki 2008, 27). Tutkimuksessa oli mukana elintarvikeyrityksiä jokaisesta Suomen läänistä, Ahvenanmaata lukuun ottamatta (Mäki 2008, 9). Tutkimuksessa olleista yrityksistä 99 % myi ainakin osan tuotteistaan ja 28 % yrityksistä myi kaikki tuotteensa oman maakunnan alueelle. Yli puolet tuotteistaan oman maakunnan alueelle myi 70 % vastanneista yrityksistä. Pääosan tuloistaan oman maakunnan alueelle myymistään tuotteista saavat pienet yritykset kuten leipomoalan, vihannes-, juures- ja peruna-tuotteita sekä marja- ja hedelmätuotteita valmistavat yritykset. Kokonaisy-myynnistä merkittävimmät myyntikanavat olivat myynti suoraan kuluttajille, päivittäistavarakauppaan ja yksityisille ammattikeittiöille. (Mäki 2008, 27–28.) Lähiruokaselvityksen (Kurunmäki ym. 2012, 30) mukaan lähiruoan eri jakelukanavista suurin ja merkittävin on päivittäistavarakauppa. Toiseksi tärkein jakelukanava on ravintolat ja kahvilat -sektori ja varsin merkittäviä ovat myös ruoan erikoismyymälät sekä julkiset laitokset. Erikoismyymälät ovat pieniä, esimerkiksi tila- ja suoramyyntipisteitä, turistikauppoja ja hotellien sekä nähtävyyksien omia myymälöitä, joille viimeaikaisen kehityksen mukaan olisi kysyntää lähiruoan myyntikanavana. Vaikka erikoismyymälät ovat pieniä, niitä on paljon. (Kurunmäki ym. 2012, 30–31.)

Asiakkailta tuleva palaute ja asiakaslähtöisyys koettiin tärkeänä yrityksen kehittämisen kannalta yrityksen koosta riippumatta. Yrityksistä lähes 92 % arvioi kehittävän toimintaansa asiakaspalautteen perusteella ainakin jossain määrin. Pienissä, 1–4 henkeä työllistävissä yrityksissä asiakaspalautteita keräsi ja analysoi noin 70 %. Asiakaspalaute oli useimmiten suullista ja 60 % pienistä yrityksistä käsitteli palautetta keskusteluissa työntekijöiden ja asiakkaiden kesken. Leipomoalalla käytetyimmät markkinakanavat olivat henkilökohtaiset käynnit asiakkaan luona, tuotenäytteet sekä tuote-esittelyt. Marja- ja hedelmätuotteiden valmistajien tärkeimmät markkinointikeinot olivat messut ja näyttelyt, henkilökohtaiset käynnit asiakkaiden luona sekä tuotenäytteet. Internetin käyttö markkinointikanavana on yleisempää yli puolen miljoonan liikevaihtoon ylävillä yrityksillä. Leipomoalan yrityksistä yli 70 % ja marja-

ja hedelmätuotteita valmistavista yrityksistä 85 % jäävät selkeästi alle puolen miljoonan euron, eikä Internet markkinointikanavana ole käytetyimpien markkinointikanavien joukossa. (Mäki 2008, 30–34.)

Kilpailu markkinoilla koetaan haastavaksi ja kaikkia elintarvikeyrityksiä kilpailu koskettaa lähes yhtä paljon yrityksen sijainnista riippumatta. Kaupungissa sijaitsevista yrityksistä peräti 81 % kokee omaavansa kilpailijoita. Kaupunkien läheisellä maaseudulla kilpailu koettiin vähäisimmäksi, mutta sielläkin 67 % yrityksistä kokee kilpailijan uhkaavan toimintaa. Siitä huolimatta kaikilla tutkimukseen osallistuneilla yrityksillä oli vahva usko toiminnan jatkumiseen, joskin alle 3 vuotta toimineissa yrityksissä kilpailutilannetta pidettiin kaikkein eniten toiminnan jatkuvuutta uhkaavana. Pienet, alle 200 000 euron liikevaihtoon yltävät yritykset kokivat kilpailijoihinsa toiset pienet yritykset, kun taas yli 200 000 euroon yltävistä ja yli miljoonaan euroon yltävistä yrityksistä useat kokivat kilpailijoihinsa suuret yritykset. (Mäki 2008, 36–38.) Uusien yritysten tulo markkinoille koetaan vahvimmin uhkana kilpailulle. Toisaalta, paikallisille elintarvikkeille on kysyntää enenevässä määrin, mutta joillakin tuotteilla voi olla liian pieni kysyntä teollista tuotantoa varten. Tämä taas tarjoaa uusia mahdollisuuksia pienille yrityksille. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 10, 31.)

Erikoistuminen ja uusien innovatiivisten tuotteiden kehittäminen ja tarjoaminen asiakkaille oli Ruoka-Suomi teemaryhmän tutkimuksen mukaan melko yleistä kaikilla elintarviketoimialoilla. Yli puolet yrityksistä panosti jossain määrin erikoistuotteisiin. Erikoistuotteita olivat muun muassa luomutuotteet, funktionaaliset elintarvikkeet ja erityisruokavaliotuotteet. Erikoistuotteisiin panostivat eniten toimialaryhmistä ryhmä muut, juomien valmistajat, maitotuotteiden valmistajat sekä marja- ja hedelmätuotteiden valmistajat. Erikoistuotteet olivat enimmäkseen pienten yritysten myyntivalttina, kun taas suuremmista yrityksistä alle puolet valmisti erikoistuotteita. (Mäki 2008, 41.)

Tuotteiden ja toiminnan hyvä laatu koettiin yrityksissä merkittävämpänä kilpailuvalttina kuin hinta. Yrityksen tai tuotteiden maineen, palvelun joustavuuden, tuotteiden raaka-aineen, ammattitaitoisen henkilöstön, mahdollisuuden nopeisiin toimituksiin ja paikallisuuden koettiin olevan merkittävimmät ylivoimatekijät tai vahvuudet verrattuna tärkeimpiin kilpailijoihin, vaikka toimiala-

kohtaisia eroja oli jonkin verran. Paikallisuuden koki eniten merkittäväksi vahvuudeksi liikevaihtoluokaltaan pienimmät yritykset. Paikalliset raaka-ainetoimittajat sen sijaan koettiin merkittäväksi vahvuudeksi kilpailijoihin nähden sekä liikevaihtoluokaltaan pienimpien että suurimpien yritysten toiminnassa. Vähiten merkitystä paikallisilla raaka-ainetoimittajilla oli keskitason liikevaihtoluokissa. Paikallisuuteen ja lähiruokaan panostamisen tärkeyden sekä alueellisesti että valtakunnallisesti yrittäjät mainitsivat usein avoimessa kyselyssä. Merkittävimiksi yritystoimintaa rajoittaviksi tekijöiksi yrittäjät mainitsivat viranomaissäädökset ja neuvotteluvoiman puutteen markkinoille pääsyssä. (Mäki 2008, 43–47.) Yritysten neuvotteluvoimaa vähentävät erityisesti vähittäiskaupan ketjuuntuneisuus ja ketjuliikkeiden vakiintuneet toimitussuhteet sekä maailmanmarkkinoilta määräytyvät hinnat. Ongelmia voivat aiheuttaa myös toimitusvarmuuden ja tuotteiden riittävyys kaupan tarpeeseen. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 10, 33). Asiakkaiden riittämättömyys, tuotteiden vähäinen menekki, riskinottokyvyn puute, raaka-aineiden saantivaikeudet, rahoituksen riittämättömyys sekä kuljetuksen ja logistiikan toimivuusongelmat nähtiin myös melko merkittävinä yritystoimintaa rajoittavina tekijöinä. Rahoituksen riittämättömyyden koettiin rajoittavan muutamien muiden toimialojen ohella leipomoalan sekä marja- ja hedelmätuotteita valmistavien yritysten menestymistä kilpailussa. Viranomaissäädösten koettiin rajoittavan erityisesti pienten yritysten toimintaa. Pienet yritykset kaipaivat rahoitusta, jotta voisivat muun muassa saattaa toimitilansa viranomaissäädösten vaatimusten mukaiseksi. (Mäki 2008, 47 – 49.)

Suomessa on noin 3000 elintarviketeollisuuden yritystä, jotka koostuvat enimmäkseen pienistä, alle 20 henkilöä työllistävästä yrityksistä (Mäkipeska–Sihvonen 2010; Ruokatieto 2012). Näistä noin kolmannes on leipomoita, mutta merkittävä osuus on myös teurastamo- ja lihanjalostusyrittäjillä sekä marjojen, vihannesten ja hedelmien jalostajilla. Elintarvikealan kehitysnäkyvät tällä hetkellä eivät ole kovin lupaavat, sillä alalta lopettaa enemmän yrityksiä kuin niitä perustetaan. Paikallisen ruoantuotannon haasteina ovat muun muassa paikallisen tarjonnan vähäisyys ja epätasaisuus, erikoistumisen puute, logistiikan kalleus niin tuottajalle kuin jakelijalle, jakelijoiden byrokratia sekä varastointiongelmat. (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 60.)

Leipomoalalla yrityskenttä on varsin perheyrittäjävaltainen ja suurin osa yrityksistä alalla on pienimuotoisia, 1–4 henkilön työllistäviä. Pienimuotoisen (kotileipomon) aloittamiskynnys on varsin alhainen, mutta kokonaan uuden leipomon perustaminen korkeampi johtuen kalliista investoinneista. Leipomon oman kahvilamyymälän perustaminen tai ryhtyminen alihankkijaksi suurille yrityksille voi olla kannattava ratkaisu. Nykyisin myös päivittäistavarakaupoilla on halua lisätä paikallisten tuotteiden tarjontaa valikoimissaan. (Hyrylä 2011, 11, 16, 20, 28.)

Viime vuosina markkinoilla on tapahtunut muutosta kuluttajien alkaessa suosia paikallisten ja alueellisten leipomoiden tuotteita suurten leipomoiden sijaan. Kuluttajat arvostavat paikallisuutta, lähiruokaa ja kotimaisuutta. Kestävän kehityksen trendi innoittaa kuluttajia tutkimaan tuotteiden ekologisuutta, terveellisyttä, lisäaineettomuutta, aitoutta ja puhtautta. Tämä on osaltaan edistämässä paikallisia pieniä leipomoyrityksiä, joiden tuotteissa ilmenee tuotannon läpinäkyvyys pellolta pöytään. Lisäksi luomutuotteiden kysynnän kasvu ja lähiruokatrendi ovat nostaneet paikallisten ja erikoistuotteiden arvostusta. Kuluttajien halukkuus maksaa enemmän hyvinvoinnista ja käyttömukavuudesta näkyy niin ikään ostokäyttäytymisessä. Käsityön leima tarjoaa pienille leipomoille erottumiskyvyn standardituotteisiin verrattuna. (Hyrylä 2011, 22,25, 33, 42–43, 45, 48.)

On huomioitava, että leivän myynti on laskenut viime vuosina. Leipä on kuitenkin maailman vanhimpia ruokalajeja ja suomalaisessa ruokapöydässä leipomotuotteilla on ollut aina vahva asema kuuluen sekä arkeen että juhlaan. Leipomoalan haasteina koetaan olevan markkinakanavien keskittyminen, muuttuvat kulutustottumukset, tuotannon tekijöiden kohoavat hinnat sekä keskimäärin vaatimaton kannattavuus. Tukea haasteisiin voisi saada korostamalla hinnan sijasta tuotteen muita ominaisuuksia, paneutumalla tuotteen korkeaan laatuun, pyrkimällä erikoistumaan ja verkostoimalla liiketoimintaa. (Hyrylä 2011,20, 43, 47, 49.)

Suurin osa kasvisalan (johon myös marja-ala luetaan) yrityksistä ovat pieniä, alle 20 henkilöä työllistäviä yrityksiä (Ruokatieto 2012). Vähittäiskaupan ja ammattikeittiöiden hankintojen keskittäminen ovat hankaloittaneet pienten

yri­tysten pääsyä niiden valikoimiin (Hyrylä 2007, 36). Marja-alan tuotteet ovat melko perinteisiä ja perustuotteiden jalostusaste on matala. Marjoista valmistetaan enimmäkseen hilloja, mehuja, marmeladeja ja alkoholituotteita (Roininen–Mokkila 2007, 26). Osittain matalasta jalostusasteesta johtuen kasvis­tuotteiden hintatasokin on yleensä alhainen. Alan kilpailutilannetta ovat kiristäneet tuotannon ylikapasiteetti ja tuontituotteet sekä kauppojen omat merkit. (Hyrylä 2007, 36.)

Pysyäkseen markkinoilla kasvisyri­tysten tulisi seurata aktiivisesti markkina­trendejä ja kuluttajan ostopäätöksiin vaikuttavia tekijöitä. Ruoan maku, turval­isuus, terveellisyys ja eettisyys ovat yhä tärkeämpiä kuluttajien arvostamia tekijöitä. Perustuotteissa kilpailukyvyn ylläpitäminen edellyttää tuotantopro­sessien, logistiikan sekä laatu­ketjun hallintaa ja jär­keistämistä. Pienten yri­tysten vahvuutena voi olla erikoistuminen. Ympäristökysymysten, lähiruoan ja luomutuotannon hallinta voivat mahdollistaa riittävän volyymin pienen yri­tyk­sen menestymiseksi pienilläkin asiakassegmen­teillä. (Hyrylä 2007, 37–38.)

Viime vuosina on muun muassa Sitran (Roininen–Mokkila 2010) toimesta tutkittu marjojen sivuvirtojen hyödyntämismahdollisuuksia erilaisten marjauut­teiden ja -fraktioiden valmistuksessa. Marjojen mehunpuristuksessa syntyy puristemassaa, jota kutsutaan yleisesti marjojen sivuvirraksi. Massa sisältää runsaasti bioaktiivisia ainesosia, joiden hyödyntämistä on alettu kehittää (Hyrylä 2007, 29). Puristemassaa voitaisiin selvityksen mukaan hyödyntää val­mistamalla fenolifraktioita, siemenöljyä ja kuitufraktioita ja saada näin marjan terveysvaikutukset hyötykäyttöön koko marjasta. Puristemassaa voitaisiin käyttää myös sellaisenaan jauhettuna ja kuivattuna esimerkiksi hapanleivon­nassa antamassa leivälle uudenlaisia makuja ja aromeja sekä ravitsemuksel­lista lisäarvoa. Puristemassa soveltuisi myös erilaisten käymistuotteiden ja etikoiden raaka-aineiksi sekä hillon, hyytelön ja jälkiruokakastikkeiden raaka­aineeksi. (Roininen–Mokkila 2007, 28, 35–36.)

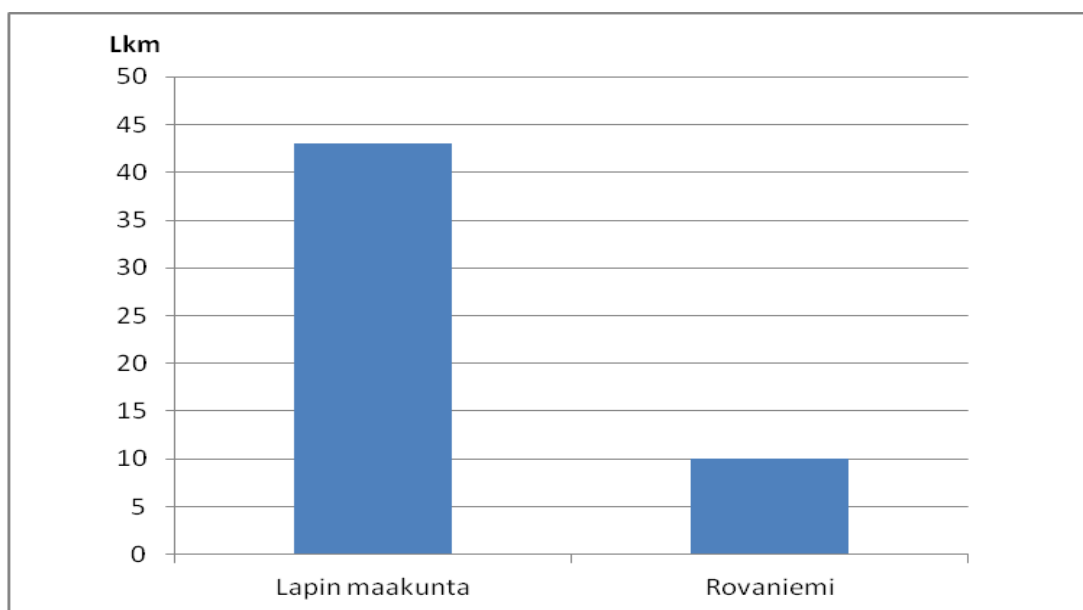
3 KARTOITUS LEIPOMO- JA MARJA-ALAN YRITYKSILLE SEKÄ KAHVILLOILLE LAPISSA

3.1 Leipomo- ja marja-alan yritykset ja kahvilat Lapissa ja Rovaniemellä

Yritystoimintaa suunnitellessa on hyvä kartoittaa toiminta-alueen kohderyhmät, ostovoima ja tarve palveluille tai tuotteille. Kysynnän arviointi ei ole helppoa, sillä asiakkaat saattavat ilmoittaa kysyttäessä kiinnostuksensa, mutta eivät todellisuudessa olekaan halukkaita maksamaan tuotteesta pyydettyä hintaa. Markkinatilanteesta voidaan saada kuitenkin kuva kartoittamalla tarkemmin alalla jo toimivien yritysten määrä toiminta-alueella sekä potentiaalisten asiakkaiden määrää. Tarvekartoitusta tehtäessä kannattaa myös hyödyntää yritysneuvojen asiantuntemusta oman toimintaympäristön yritystoiminnasta. (Socom 2011.)

Kartoitimme selvitystämme varten Lapin maakunnassa toimivia samantyyppisiä yrityksiä, mutta lähiruokamarkkinoiden uhkana voivat olla myös esimerkiksi luomutuotteet, Reilun kaupan tuotteet, trendiruokat ja erikoisruokien nettikaupat, jotka kilpailevat samoista markkinoista (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 10.) Sitran kuluttajatutkimuksen mukaan kuluttajat haluaisivat tulevaisuudessa ostaa lähiruokaa enemmän Internetistä, lähi- ja luomuruokaan erikoistuneista kaupoista ja suoraan tuottajalta (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 52).

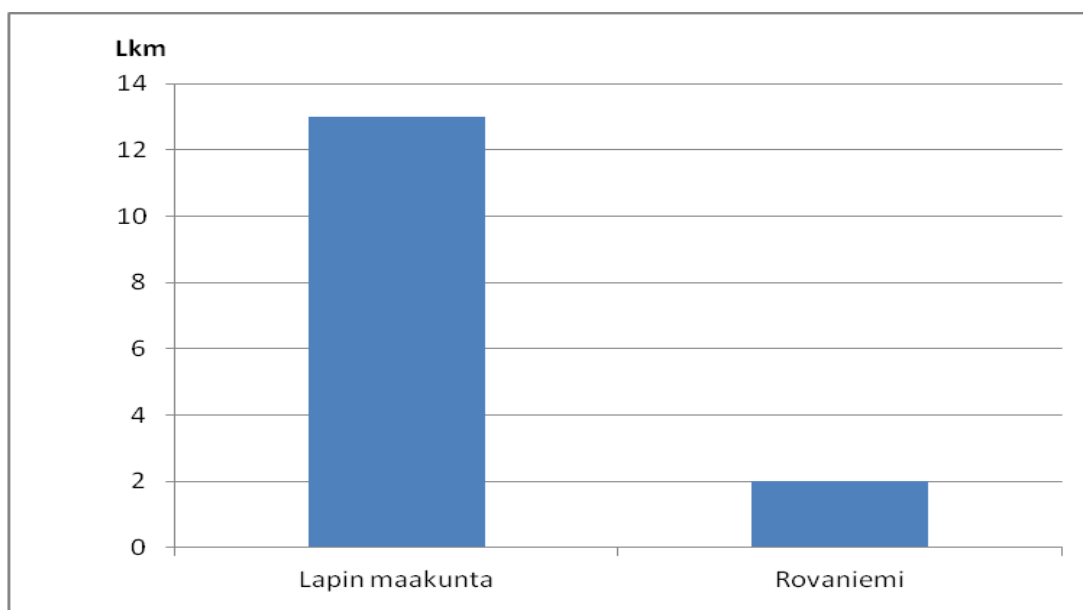
Yritysten määrää suunnitellulla toimialueellamme Lapissa sekä erikseen Rovaniemellä selvitimme tutkimalla erilaisia Internetistä löytyviä yhteystieto- ja hakupalveluita (kuviot 1–3; Fonecta 2012a; Aitojamakuja 2012a; Suomen yritykset 2012; Fonecta 2012b; Aitojamakuja 2012b; Aitoluonto 2012; Fonecta 2012c). Erotimme kuvioissa Lapin maakunnasta erikseen tarkasteltavaksi Rovaniemen alueen, sillä pohdimme myös mahdollisuutta keskittyä pelkästään Rovaseudun yritys- ja kuluttaja-asiakkaisiin.



Kuvio 1. Leipomoiden määrä Lapissa ja Rovaniemellä. (Fonecta 2012a; Aitojamakuja 2012a; Suomen yritykset 2012)

Leipomot ovat jakautuneet pienistä mikroyrityksistä suurleipomoihin. Rovaniemen alueella toimii kuusi pientä perinteistä leipomo-konditoriaa, joista puolella toimii kahvio toimitiloissaan. Lisäksi kolmella on toiminnassaan pitopalvelua tai majoitusta. Yhden yrityksen leipomotoiminta on varsin pientä kotitiloissa tapahtuvaa. Alueella on kaksi isoa leipomoa, jotka ovat keskittyneet rukiisten ja vaaleiden ruokaleipien valmistukseen, lisäksi yrityksissä tuotetaan kahvileipiä, konditoriatuotteita ja leivonnaispakasteita. (kuvio 1; Fonecta 2012a; Aitojamakuja 2012a; Suomen yritykset 2012.)

Mualla Lapin alueella toimivia pieniä perinteisiä leipomo-konditorioita oli 22 yritystä. Tosin vain noin puolella niistä oli toimivat Internet-sivut, joten selkeyttä heidän toiminnan laajuudestaan emme saaneet. Leipomo-konditorioita, joilla oli toiminnassaan mukana pitopalvelu tai majoitustoimintaa oli neljä yritystä. Muun maakunnan isoja leipomoita oli kolme yritystä. Lisäksi joukossa oli kolme yritystä, joiden pääasiallinen toiminta koostui muusta kuin leipomotoiminnasta. (kuvio 1; Fonecta 2012a; Aitojamakuja 2012a; Suomen yritykset 2012.)



Kuvio 2. Marjanjalostajien määrä Lapissa ja Rovaniemellä. (Fonecta 2012b; Aitojamakuja 2012b; Aitoluonto 2012)

Rovaniemellä toimivista marjanjalostajista toinen on pieni yritys, joka keskittyy yrteihin ja yhteen marjajalosteeseen. Toinen, huomattavasti suurempi yritys, markkinoi ensisijaisesti pakastemarjoja ja marjatiivisteitä. Pakastemarjoja valmistetaan sekä kuluttaja- että suurtalousasiakkaille ja marjatiivistettä lähinnä suurtalouksille. Marjanjalostus on osa suurempaa elintarvikeyritystoimintaa. Molempien yritysten tuotteita on myynnissä useissa jälleenmyyntipisteissä Lapissa ja isommalla yrityksellä on myös oma myymälä. (kuvio 2; Fonecta 2012b; Aitojamakuja 2012b; Aitoluonto 2012.)

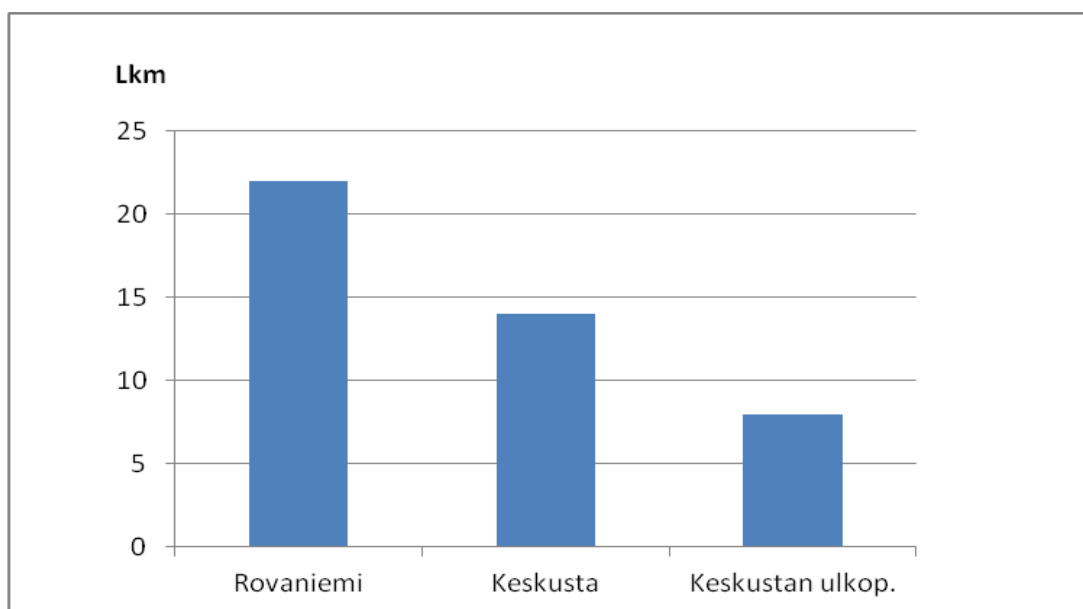
Muualla Lapin maakunnassa eräs yrityksistä valmistaa marjojen siemenöljyä, uutteita ja aromeja kosmetiikka- ja elintarviketeollisuudelle. Yhden marjanjalostamon toiminta on osa isompaa kokonaisuutta, johon kuuluu marjanjalostamon lisäksi kaksi ravintolaa. Marjajalosteita yrityksellä on usean tyyppiä. Myös näillä yrityksillä on jälleenmyyntiä Lapissa ja muualla Suomessa sekä toisella oma paikallinen myymälä. (kuvio 2; Fonecta 2012b; Aitojamakuja 2012b; Aitoluonto 2012.)

Lapissa on seitsemän pienehköä, pelkästään marjan tai marjan ja yrttien jalostusta harjoittavaa yritystä. Useimpien valikoimiin kuuluvat hillot, hyytelöt, mehut ja siirapit tai joitakin niistä. Muutamalla on tavanomaisimpien jalosteiden lisäksi valikoimissaan marmeladimakeisia, kastikkeita, konvehteja sekä

alkoholi- ja erikoisjuomia. Yrityksistä viidellä on oma myymälä ja yhdellä myymälän yhteydessä kahvila. (kuvio 2; Fonecta 2012b; Aitojamakuja 2012b; Aitoluonto 2012.)

Lapissa on Rovaniemen lisäksi kaksi muuta isoa yritystä, joiden toimintaan sisältyy useanlaisten elintarvikkeiden jalostus. Toinen on koko maan laajuinen yritys, jolla on toimipiste myös Lapissa. Lapin toimipisteessä valmistetaan muita elintarvikkeita kuin marjajalosteita, mutta yritys valmistaa toisaalla lappilaisista marjoista tehtyjä jalosteita. Yritys myy marjatuotteita omassa tehtaanmyymälässään Lapissa ja niitä on saatavissa myös useissa elintarvikemyymälöissä. Toinen yrityksistä myy liha- ja kalajalosteiden ohella ensisijaisesti marjoja sellaisenaan, mutta valmistaa myös hilloa, survosta, kastiketta ja mehua. (kuvio 2; Fonecta 2012b; Aitojamakuja 2012b; Aitoluonto 2012.)

Suurin osa yrityksistä käyttää valmistuksessaan lappilaisia ja suomalaisia marjoja, mutta ainakin yksi suuremmista yrityksistä käyttää myös Suomen ulkopuolelta tuotua marjaa tuotteissaan. (kuvio 2; Fonecta 2012b; Aitojamakuja 2012b; Aitoluonto 2012.)



Kuvio 3. Kahviloiden määrä Rovaniemellä. (Fonecta 2012c)

Kahviloiden kartoituksessa emme huomioineet huoltoasemilla sijaitsevia kahviloita, koska yrityshaussa useimpien huoltoasemien yhteydessä ei ollut mainintaa kahvilasta ja niistä useimmat sijaitsevat keskustan alueen ulkopuo-

lella. Keskustan alueen ulkopuolella sijaitsevien oppilaitosten kahvilat jätimme myös huomioimatta, koska niiden palveluita käyttävät pääasiassa kyseisten oppilaitosten opiskelijat, ne ovat auki yleensä vain arkisin ja menevät kiinni varhain iltapäivällä. (kuvio 3; Fonecta 2012c.) Oman kahvilamme suunnittelimme perustettavan Rovaniemen keskustan alueelle.

Keskustan alueella sijaitsevista kahviloista suurin osa on salaatteja, pikkusuolaisia, smootheja, erikoiskahveja ja muita erikoisjuomia tavallisen kahvin ja makeiden leivonnaisten lisäksi tarjoavia kahvila-ravintoloita. Muiden kahvilapalveluiden lisäksi lounasta tarjotaan keskustan kahviloista kolmessa. Itse valmistettuja leivonnaisia tarjoaa kaksi kahvilaa ja yksi kahvila myy myös luomumarjoja. Muutamilla kahviloilla on myös anniskeluoikeudet. Perinteisiä kahviloita, jossa tarjotaan vain oman leipomon paikan päällä valmistamia leivonnaisia ja tavanomaisia juomia, on Rovaniemen keskustassa vain yksi. Kahviloista kolme korosti paikallisia tuotteita. (kuvio 3; Fonecta 2012c.)

Ketjun konseptien mukaan toimivia kahviloita keskustassa on viisi ja ne perustuvat nopeasti valmistettaviin tai valmiisiin pikkusuolaisiin sekä makeisiin leivonnaisiin. Kahviloista suurin osa on avoinna arkisin myöhäiseen iltapäivään tai alkuiltaan saakka ja lauantaisin keskustan kauppohenkilöiden mukana. Kahviloista kolme on avoinna melkein päivittäin myöhäiseen iltaan tai yöhön asti. (kuvio 3; Fonecta 2012c.)

Keskustan ulkopuolella sijaitsevista kahviloista lounasta tarjoilevat kolme yritystä ja ne toimivat myös tilausravintoloina. Muutoin niissä on tavanomaiset kahvilapalvelut ja yksi toimii talvikautena ainoastaan tilausravintolana. Avoinna ne ovat normaalisti joka päivä alkuiltaan saakka. Kahviloista kolme toimii asutusalueilla kaupungin reunamilla ja kaksi niistä on pub-tyyppisiä, ilta- ja yöpainotteisia kahviloita, joista voi kahvin lisäksi tilata pikkusuolaisia tarjottavia ja alkoholijuomia. Yksi kahvila on tavanomainen salaatti-voileipäkahvila ja yhdestä ei saatu riittävästi tietoa. (kuvio 3; Fonecta 2012c.)

3.2 Yrityskysely

Kuten aikaisemmin on jo todettu, päivittäistavarakaupan lisäksi merkittäviä lähiruoan jakelukanavia ovat ravintolat ja kahvilat, ruoan erikoismyymälät sekä julkinen sektori. Halusimme selvittää erityisesti ravintoloiden ja kahviloiden kiinnostusta tuotteitamme kohtaan.

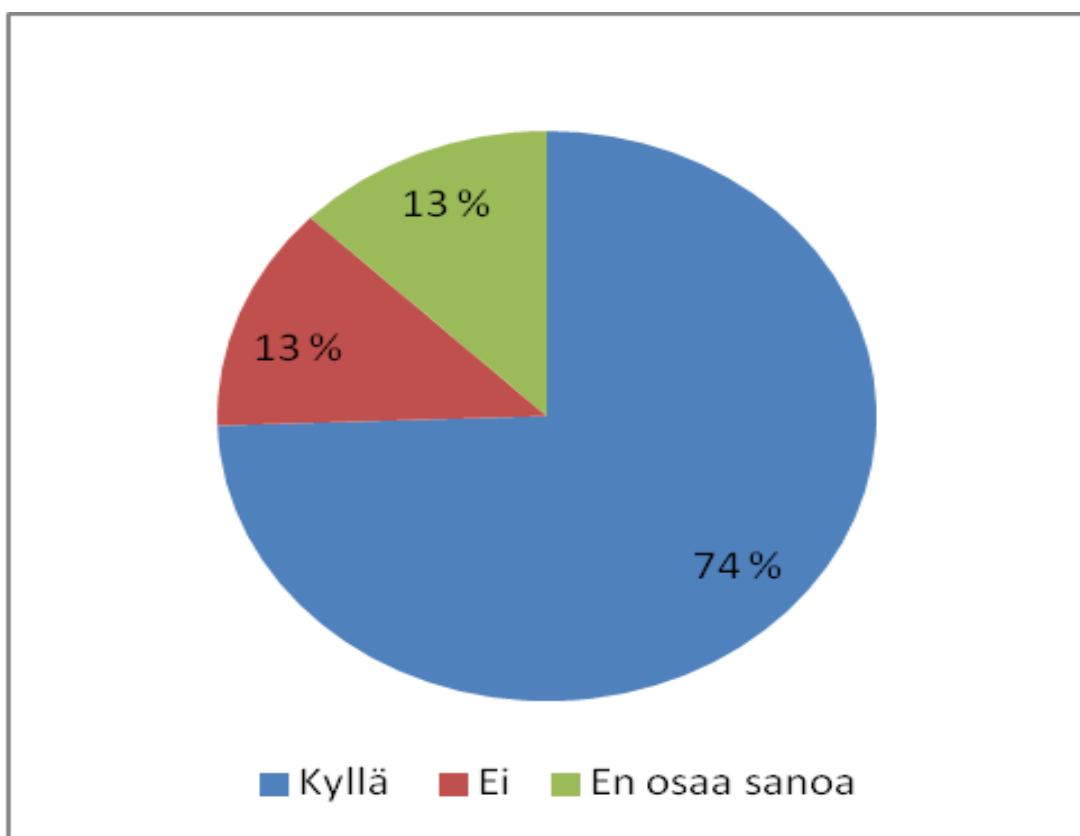
Lähetimme webropol-kysely (liite 1) lappilaisille elintarvikkeita myyville ja valmistaville yrityksille. Kyselyitä lähetettiin 214 ja vastauksia saatiin 48, jolloin kyselyyn vastasi 22,4 % yrityksistä. Koko Lapin alueella kysely lähetettiin ensisijaisesti tunturikeskusten läheisyydessä oleville hotelleille, ravintoloille, pito- ja juhlapalveluita järjestäville yrityksille sekä muutamille elintarvikkeita myyville yrityksille. Näillä alueilla käy sesonkiaikoina runsaasti sekä kotimaisia että ulkomaisia turisteja ja ne ovat suosittuja kokous- ja pikkujoulupaikkoja, joten paikallisilla ruokatuotteilla arvioimme olevan siellä kysyntää. Kysely lähetettiin myös muutamille ravintoloille, hotelleille ja pitopalvelua harjoittaville yrityksille Rovaniemen lähikunnissa.

Yrityksistä karsimme pois sellaiset, joiden sijainnin katsoimme aiheuttavan ongelmia logistiikan suhteen. Rovaniemen alueella tavarantoimitus asiakkaalle on helpompaa, joten kysely lähetettiin kaikille hotelleille, ravintoloille, kahviloille, pitopalveluille ja elintarvikkeita myyville yrityksille, joiden sähköpostiosoitteet saimme selvitettyä. Ainoastaan etniset ja pikaruokaravintolat jätettiin kyselyn ulkopuolelle niiden täysin omastamme poikkeavan liikeidean vuoksi. Yritysten sähköpostiosoitteita etsimme Internetin yhteystietopalveluista. Kysely lähetettiin kaiken kaikkiaan kolme kertaa, kahdesti keväällä ja viimeisen kerran alkusyksystä. Kolmanteen kyselykertaan päädyimme heikon vastausprosentin vuoksi.

Kyselyyn vastattiin anonyyminä, mutta tulevasta yhteistyöstä kiinnostuneita pyydettiin jättämään yhteystietonsa kyselyn loppuun ja 13 yritystä toivoi yhteydenottoa, kun toiminta on käynnistymässä. Yhteystietonsa jättäneistä hotelleista oli viisi, elintarvikkeita myyviä yrityksiä yksi, ravintola- ja pitopalveluita kuusi ja yksi matkailu- ja ravitsemispalveluita järjestävä yritys. Tunturikeskus-

ten läheisyydessä toimivia yrityksiä oli kuusi, Rovaniemen lähikunnissa sijaitsevia yrityksiä kolme ja rovaniemeläisiä yrityksiä neljä.

Kyselyllä pyrimme selvittämään yritysten kiinnostusta tuotteitamme kohtaan (kuviot 4–5) ja sitä, millaisille tuotteille asiakkailta olisi tarvetta. Kysymyksissä annettiin erilaisia vaihtoehtoja, jotta vastauksista saataisiin selkeä suunta yritysten tarvitsemista tuotteista. Lisäksi kyselyssä oli runsaasti avoimia kysymyksiä muiden vaihtoehtojen esilletuomiseen. Avoimien vastausten kautta saimme paljon yksityiskohtaista lisätietoa asiakkaiden tarpeista. Enimmillään 48 vastaajasta yksittäiseen valintakysymykseen vastasi 47 ja vähimmillään 41 vastaajaa. Avoimiin kysymyksiin vastauksia saatiin enimmillään 32 ja vähimmillään 8.

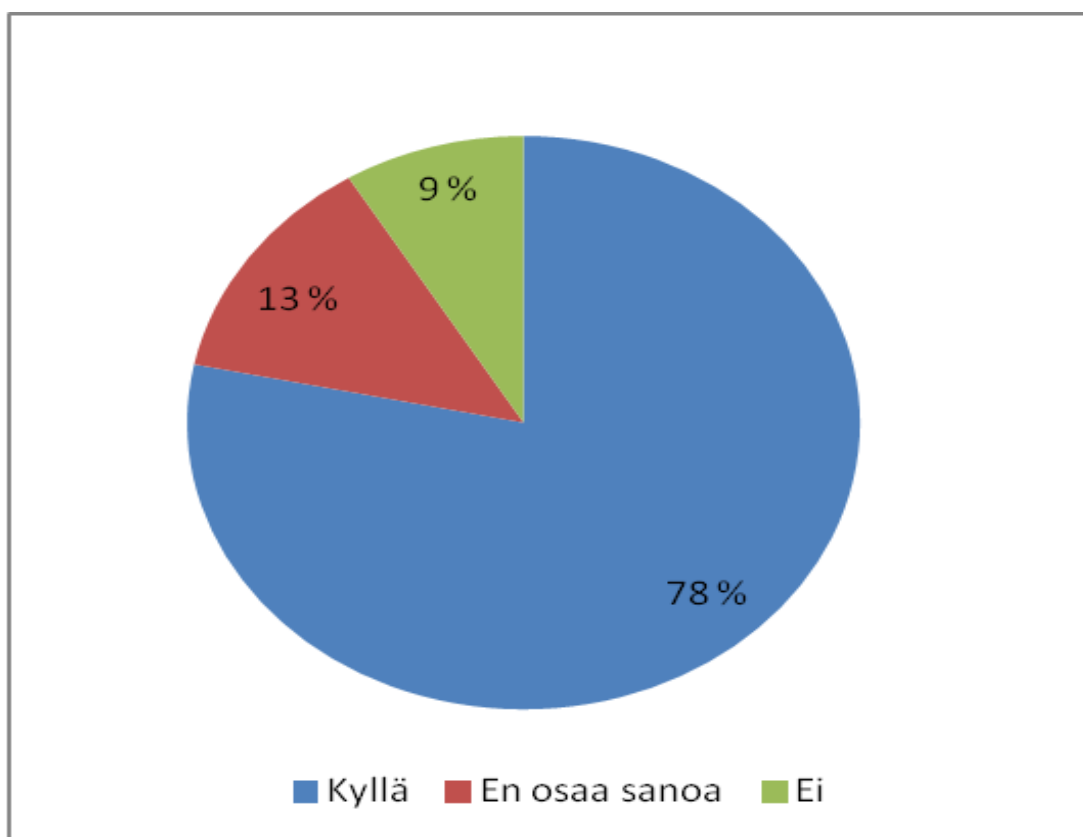


Kuvio 4. Kiinnostus leipomotuotteisiin (n=47).

Avoimeen kysymykseen, jossa tiedusteltiin suolaisen ja/tai makean leivonnaisen tarvetta vastasi 32. Suolaisille piirakoille sekä erityyppisille leiville oli runsaasti kiinnostusta. Makeiden leivonnaisten kohdalla erittely toivottujen leivonnaisen ominaisuuksista oli hajanaisempaa, mutta molemmissa korostettiin usein lappilaisuutta ja perinteisyyttä. Jonkin verran

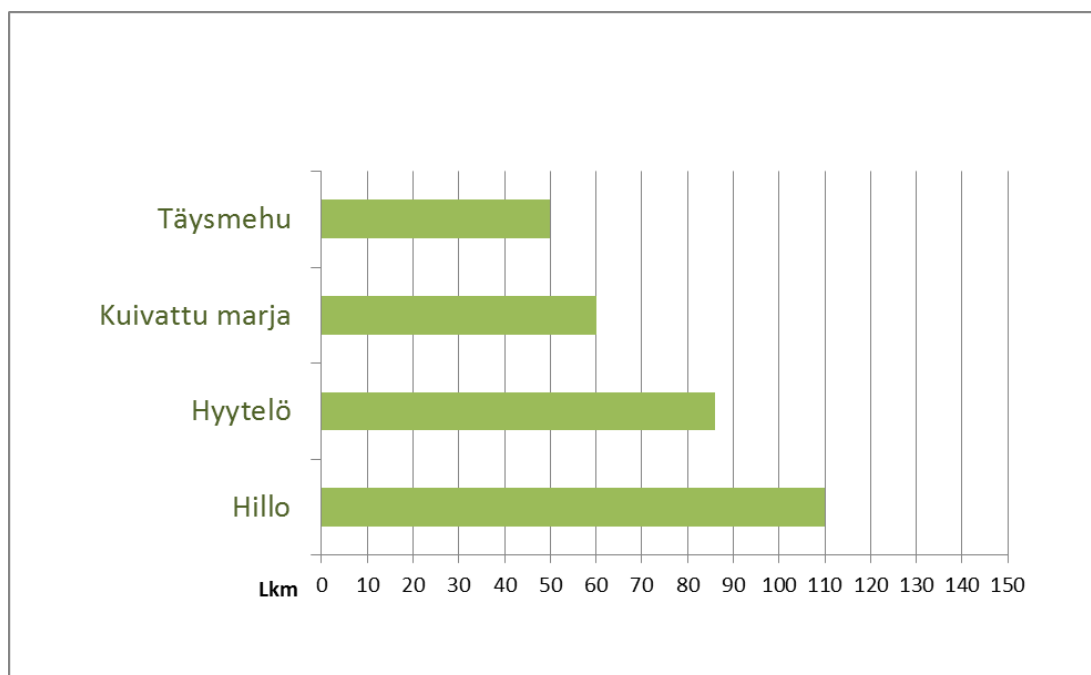
toivottiin myös erikoistuotteita kuten gluteenitonta vaihtoehtoa. Vain muutama mainitsi hinnan olevan merkittävä tekijä tuotteen valinnassa.

Kysymykseen toimitettavan leivontatuotteen muodosta vastanneita oli 44 ja vastanneista 82% toivoisi valmiin leivonnaisen ja 66% raakapakasteen. Kiinnostuksesta suunnitella leipomon kanssa juuri yrityksen tarpeisiin sopiva leivonnainen ilmaisi yli puolet vastanneista (54%). Kysymykseen vastasi 46 yritystä.



Kuvio 5. Kiinnostus marjajalosteisiin (n=46).

Vastaajista suurin osa oli kiinnostunut lappilaisista marjajalosteista. Kysymykseen vastasi 46 yritystä. (kuvio 5).



Kuvio 6. Kiinnostus suosituimpiin marjajalosteisiin (n=42).

Monivalintakysymyksessä (kuvio 6; ks. liite 1, kysymys 6) vastaajat saivat valita eri marjalaaduista valmistettavia eritavalla jalostettuja tuotteita. Selkeästi eniten kiinnostusta herättivät perinteiset mustikka-, puolukka- ja lakkahillot. Myös hyytelöstä, kuivatuista marjoista ja täysmehuista oltiin kiinnostuneita ja suosituimmat marjat vaihtelivat tuotteittain. Tuotevaihtoehtoina olivat kuivattu marja, marjajauhe, hillo, hyytelö, paistonkestävä marmeladi, täysmehu, täysmehutiiviste ja nektari. Kaikki tuotteet saivat kannatusta, mutta ero suosituimpiin tuotteisiin oli selkeä. Kokonaisuudessaan suosituimmat marjat olivat mustikka ja karpalo, mutta kovin suuria eroja ei marjojen suosituimmuudessa ollut.

Pakkauskokotoiveisiin vastasi 41 yritystä. Yhden kilon pakkauskoko valittiin useimmin muissa tuotteissa paitsi kuivatulla marjalla, marjajauheella ja nektarilla, joita toivottiin enimmäkseen pienissä pakkauksissa. Tosin vastauksissa oli hajontaa erityisesti hillon, hyytelön ja paistonkestävän marmeladin pakkauskokotoiveissa. Muutama vaihtoehtoista poikkeava kokoehdotus mainittiin avoimessa kysymyksessä, johon saatiin 8 vastausta.

Avoimissa vastauksissa toivottiin myös muun muassa sienijalosteita, marjakastikkeita, juomia, makeisia, paseerattua ja soseutettua marjaa, matkamuis-

totuotteiksi soveltuvia pieniä pakkauksia ja yrttijalosteita. Useat vastaajat olisivat myös halukkaita ostamaan pakastettua marjaa. Avoimeen kysymykseen vastasi 14 yritystä.

Pyysimme yrityksiltä vielä ideoita ja ehdotuksia leipomo- ja marjatuotteisiin liittyen ja vastauksista nousi erityisesti esille edustavan ja mielenkiintoa herättävän pakkauksen ulkonäön huomioiminen kuluttajamyyntiä sekä yrityslahjoja silmällä pitäen. Pakkauskokojen toivottiin olevan pieniä, koska turistit ostavat niitä mieluiten tuliaisiksi. Paikallisuutta ja perinteitä haluttiin korostettavan tuotteissa. Myös käyttöohjeita, reseptejä ja paikallisuutta korostavia tarinoita toivottiin asiakasmyyntituotteisiin. Kuluttajamyyntiin toivottiin sekä leipomo- että marjatuotteita. Ehdotuksia ja ideoita antoi 12 vastaajaa.

4 KARTOITUKSEN TULOSTEN TARKASTELU

4.1 Kilpailevia yrityksiä Lapissa ja Rovaniemellä

Perehtyessämme Internetissä erilaisiin yhteystietoja tarjoaviin palveluihin, havaitsimme, että eri palvelutuottajien tiedot yrityksistä eivät olleet yhtäpitäviä. Yrityksistä teimme koosteen eri yhteystietopalveluiden Internet-sivuilta löytyneistä tiedoista, jotta saisimme mahdollisimman kattavan kuvan toimialueellamme toimivista yrityksistä. Yritysten määrä ei ole tästä syystä täysin luotettava.

Kaikki samanlaisia palveluja tai tuotteita tarjoavat yritykset kilpailevat samoista (asiakkaiden) tarpeista (Impiö 2012), joten kovin tiukkaa rajanvetoa kilpailijoista on vaikea tehdä. Lapissa toimii kuitenkin erikokoisia, eri tavalla toimivia ja eri kohderyhmille suunnattuja elintarvikealan yrityksiä, joten päätimme vetää karkean rajan siihen, mitkä yritykset ovat todennäköisimpiä kilpailijoitamme.

Oma toimintakonseptimme pohjautuu paikallisiin raaka-aineisiin, perinteisiin ja tietyllä tavalla kotikutoisuuteen, joten potentiaaliset kilpailijamme määrittelimme näissä raameissa. Isot massatuotanto- ja ketjukonsepti-ajatuksella toimivat yritykset suljimme ulkopuolelle todennäköisimmistä kilpailijoistamme, sillä niiden pääasialliset kohderyhmät poikkeavat ainakin jossain määrin tavoittelemastamme kohderyhmästä. Kohderyhmä voidaan lyhyesti määritellä ihmisjoukoksi, jota yhdistää yhteinen tekijä, esimerkiksi elintavat (Suomen mediaopas 2012). Omaksi pääkohderyhmäksemme olemme ajatelleet paikallisuutta, lähiruokaa ja perinteitä arvostavat loppukuluttajat, jotka ovat valmiita maksamaan hieman tavanomaisia tuotteita enemmän yksilöllisistä ja paikallisista tuotteista. Toiseksi pääkohderyhmäksi määrittelimme ulkomaiset turistit, jotka haluavat tutustua paikalliseen ruokaan ja viedä sitä myös tuliaisina kotimaahansa.

Yrityskartoituksen (kuvio 1; Fonecta 2012a; Aitojamakuja 2012a; Suomen yritykset 2012) perusteella Rovaniemen alueella toimivista kymmenestä lei-

pomosta pääasiallisia kilpailijoita arvioimme olevan seitsemän ja muualla Lapissa olevista 32 yrityksestä kilpailijoiksi arvioimme viisi leipomoalan yritystä. Marjanjalostamoita (kuvio 2; Fonecta 2012b; Aitojamakuja 2012b; Aitoluonto 2012) Lapissa on huomattavasti vähemmän kuin leipomoita, mutta suurin osa niistä voidaan katsoa selkeästi kilpailijoiksi. Mielestämme Rovaniemen alueelta ei löydy merkittävää kilpailijaa tulevalle marjanjalostamolle, sillä kahden toimivan jalostamon tuotteet poikkeavat merkittävästi suunnitteilla olevan yrityksen tuotteista. Muualla Lapissa sen sijaan kilpailijoiksi näemme 11 yrityksestä yhdeksän. Marjatuotteiden kohdalla myös muualta Suomesta Lappiin tuotavat vastaavanlaiset marjajalosteet voivat viedä markkina-alaa suunnitellulta yritykseltä. Toisaalta, kuivattua marjaa ei myynyt kartoituksen mukaan yksikään yrityksistä ja yrityskyselyn mukaan sillä olisi kysyntää.

Rovaniemellä kahvilapalveluita (kuvio 3; Fonecta 2012c) tarjoavista yrityksistä tutkimukseen otettiin mukaan 22 yritystä, koska muiden kahviloiden sijainti, aukioloaika ja toimintatapa poikkesivat merkittävästi suunnitellun kahvilan vastaavista. Keskustassa sijaitsevasta 14 kahvilasta kilpailijoiksi koimme selkeästi yhdeksän kahvilaa. Keskustan ulkopuolella toimivista kahdeksasta kahvilasta kaksi sijaitsee turistien suosimalla alueella, joten niiden katsomme olevan kilpailijoitamme.

4.2 Yrityksien kiinnostus lähituotteita kohtaan

Kyselyyn vastanneista noin kolme neljäsosaa ilmoitti olevansa kiinnostuneita sekä leipomo- että marjatuotteista. Leipomotuotteista kiinnostuneiden vastauksissa oli selkeästi havaittavissa tarve aamiaispöydässä tarjottavista leivonnaisista sekä vitriinimyyntiin menevistä tuotteista. Toivotuimpia olivat suolaiset piirakat ja erilaiset leivät aamiaispöytään. Vitriinituotteista kiinnostivat eniten sekä suolaiset piirakat että pullat, viinerit ja munkit. Kiinnostusta sekä raakapakasteille että valmiille leivonnaisille oli melko tasaisesti ja yli puolet vastanneista haluaisi suunnitella leipomon kanssa yhdessä yritykselle sopivan tuotteen. Myös lappilaisia marjaleivonnaisia toivottiin. Asiantuntijahaastatteluista saamamme tiedot tukevat tuloksia raakapakasteiden sekä ns. tavallisen pullan suosion osalta (Saukkoriipi 2012; Pekkala 2012). Leipomoalan

toimialaraportissa myös viitataan raakapakasteiden kasvavaan suosioon ammattikeittiöissä (Hyrylä 2011, 24–25).

Marjajalosteista suosituimmiksi osoittautuivat hillo, hyytelö, kuivattu marja ja täysmehu. Toiveet pakkauksen koosta vaihtelivat suuresti, tuotteesta ja vastaajasta riippuen. Pakastemarjoja olisi usea myös valmis ostamaan. Avoumissa vastauksissa annettiin runsaasti erilaisia ehdotuksia sienistä yrttijalosteisiin. Pakastemarjojen myynti ei sovi suunnitellun yrityksen liikeideaan, mutta sieni- ja yrttivalmisteita voitaisiin harkita myöhemmässä vaiheessa. Tämä edellyttää sitä, että tuotteilla olisi todellista kysyntää, eivätkä niiden jalostukseen tarvittavat laitteet aiheuttaisi kalliita lisäinvestointeja. Marjajauheen ja paistonkestävän marmeladin kohdalla kiinnostus jäi vähäiseksi, joten niiden valmistuksen aloittamista on tämän selvityksen pohjalta syytä harkita tarkoin.

Vastauksista kävi ilmi lappilaisuuden korostamisen tärkeys sekä leipomottä marjatuotteissa. Kuluttaja-asiakkaille ja yrityslahjoiksi toivottiin valmistettavan pakkauksia, joissa on kiinnitetty erityisesti huomiota pakkauksen ulkonäköön. Pakkausten tulisi olla pienikokoisia, persoonallisia, eri tavoin paikallisuutta ja perinteitä korostavia sekä matkalaisten helppo kuljettaa.

Kyselyn vastausten ollessa anonyymejä, emme voineet vertailla sitä, millaiset yritykset olivat mistäkin tuotteista kiinnostuneita. Tosin erityisesti avointen vastausten sisällöstä voimme päätellä jossakin määrin, millaista yritystä vastaaja edustaa.

4.3 Asiantuntijoiden näkemyksiä leipomon, marjanjalostamon ja kahvilan toiminnasta

Selvitystä varten haastattelimme kahta yritysmaailman asiantuntijaa Rovaniemen Kehitys Oy:ssä sekä kahta elintarvikealan asiantuntijaa Rovaniemen ammattiopistossa. Asiantuntijahaastatteluista saimme uusia näkökulmia siihen, millaisia asioita kannattaa ottaa huomioon, ennen kuin päättää yrityksen toimintamuodosta ja -paikasta sekä tarvittavista resursseista.

Kahvilatoimintaa suunnitellessa tulisi huomioida, että Rovaniemen keskustassa on asukaslukuun nähden paljon kahviloita ja kilpailu on kovaa. Ydinkeskustan vuokrat ja kahvilan alkuinvestoinnit sekä muut kiinteät kustannukset ovat suuria ja keskiostoshinta pieni, joten tuotteita tulisi myydä paljon, jotta kulut saataisiin katettua. Kuluja on toiminnan alkaessa paljon ja tuloja vähän, joten on turvallisempaa aloittaa pienestä ja katsoa mihin resurssit riittävät jatkossa. Kahvilan aukioloajat vaativat myös riittäviä henkilöstöresursseja, eikä ensimmäisinä vuosina kannattaisi harkita vieraan työvoiman ottamista töihin, jotta saataisiin yrityksen kannattavuus jäämään plussan puolelle. Harkittaessa kahvilan perustamista keskustaan, sen tulisi sijaita ydinkeskustassa kävelykadulla, mikäli aikomuksena on suunnata tarjontaa turisteille. On myös huomioitava, että kahvila on ns. kestopuositus yritystä suunnittelevien keskuudessa, joten sen toiminnan aloittamista on syytä harkita. Toimintakonseptin tulee siten olla tarkoin mietitty. Toisaalta, kahviloissa käy asiakkaita joka päivä ja kahvin myynnillä saa hyvän katteen. Mikäli toimintaan on yhdistetty pienimuotoinen myymälä, ihmiset voivat ostaa myymälän tuotteita mukaansa. Kahvilan valikoimissa olisi oltava ainakin ns. peruspullaa ja täytettyjä sämpylöitä. Leipomon ja kahvilan kannattavuutta edesauttaa jokin vahvuus, joka lisää myyntiä, vaikka toimipaikka ei olisikaan aivan kävelykadun varrella. (Impiö 2012; Saukkoriipi 2012.)

Ammattikeittiöille suuntautuessa on huomioitava, että se sitouttaa tiettyihin toimitusmääriin tietyillä hinnoilla ja päätöksenteko on kankeaa. Lisäksi tilojen tulee olla riittävän isot. Ammattikeittiöillä tarkoitamme sekä julkisia suurtaalouskeittiöitä että ravintoloiden keittiöitä. Keskustan ulkopuolelta on kannattavaa etsiä edullisempia tiloja tuotantoa varten. Tilojen on sijaittava jo olemassa olevien jakelulinjojen varrella, jotta jakelu asiakkaille hoituisi luontevasti. Yrittäjälle voisi tulla kalliiksi, mikäli kuljetusyritys joutuisi uudelleen organisoimaan jakelualueensa. Ammattikeittiöille valmistamisen yksittäisen työn määrä on vähäisempää, koska pakkauskoot ovat suurempia ja tilausmäärät isompia, kuin esimerkiksi vähittäiskaupassa. Ammattikeittiöille myydessään pienen yrityksen on mahdollista saada myytyä koko vuoden tuotanto samalle ostajalle, mutta tämä edellyttää riittävän suuria määriä ja toimitusvarmuutta. (Impiö 2012; Saukkoriipi 2012; Pekkala 2012.)

Yhtenä myyntikanavana voisi toimia myös vähittäiskauppa. Vähittäiskaupan puolella yrittäjä voi olla heikossa asemassa, kun neuvotellaan hinnoista, koska kaupalla on paljon muitakin vaihtoehtoja, mistä ostaa vastaavanlaisia tuotteita. Myös Sitran (Mäkipeska–Sihvonen 2010, 9) selvityksessä todetaan kaupan aseman elintarvikeketjussa parantuneen, koska se pystyy kilpailuttamaan tuotantoa entisiä tiukemmin. Mikäli yrityksellä on tarjota jotain sellaista, mitä muilla ei ole, sillä on vapaammat kädet hinnoittelun suhteen. Keskityessään vähittäiskauppaan elintarvikeyrittäjä pystyy myös itse markkinoimaan erilaisissa tapahtumissa, joissa voi luoda uusia asiakassuhteita. (Saukkoriipi 2012; Pekkala 2012.)

Erikoistuotteet voivat olla yrityksen vahvuutena, mutta yksistään niiden varaan ei voi rakentaa toimintaa. Yrityksen kannattaisi kehittää jokin volyymituote, jota myytäisiin esimerkiksi ammattikeittiölle tai vähittäiskaupalle viikoittain tietty määrä ympäri vuoden. Volyymituotteilla on tarkoituksena kattaa yrityksen kiinteät kulut ja ne antavat mahdollisuuden valmistaa rinnalla myös erikoistuotteita. Tuotanto lähtee aina asiakkaan tarpeista valmistamalla sitä, mitä asiakas tarvitsee ja mistä se on valmis maksamaan. Jatkuva tuotekehitys ja kannattamattomien tuotteiden karsiminen pois valikoimista ovat yrityksen kannattavan toiminnan edellytyksiä. (Saukkoriipi 2012; Pekkala 2012.)

Haastateltavilla oli hieman tosistaan eriäviä mielipiteitä kannattavasta toimintamuodosta, mutta kaikki olivat yhtä mieltä siitä, että aloittavan yrityksen resurssit eivät riitä sekä kahvila- että vähittäismyyntiin ja yhtä aikaisesti tuotteiden valmistamiseen ammattikeittiöille.

5 LEIPOMON, MARJANJALOSTAMON JA KAHVILAN LAITTEET

5.1 Kylmä- ja pakkasvarastot

Elintarvikelainsäädäntö edellyttää elintarvikeyrityksiltä riittäviä ja asianmukaisia raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden varastointimenetelmiä ja -tiloja. Elintarvikelain mukaan elintarvikkeet on siirrettävä välittömästi saapumisen jälkeen asianmukaiseen säilytystilaan tai varastointi- ja myyntipaikkaansa. Elintarvikkeiden sijoituspaikkojen valinnassa on huomioitava sen vaatima lämpötila, kosteus ja tuotteen hajuserkkyys. Tarvittavia varastotiloja ovat kuivatavaravarastot, viileät varastot, kylmävarastot sekä pakkasvarastot. Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytyksessä on huomioitava, että ne eivät saa olla kosketuksissa toisiinsa. Säilytyksessä noudatetaan tuoteryhmäkohtaisia lämpötiloja ja säilytysohjeita. Varastoinnin ohjaus ja valvonta sisällytetään yrityksen omaavaltasuunnitelmaan.(Evara 2012c.) Koska opinnäytetyömme tarkoitus on kartoittaa elintarvikeyrityksessä tarvittavia laitteita, jätimme kartoituksen ulkopuolelle elintarvikehuoneistoon kiinteästi kuuluvat lämpimät varastotilat ja keskityimme ainoastaan kylmälaitteisiin.

Elintarvikkeiden asianmukaisella ja hygieenisellä säilönnällä pyritään ehkäisemään sellaiset mikrobiologiset tai entsyymaattiset muutokset, jotka voivat aiheuttaa elintarvikkeen pilaantumisen. Säilönnässä ja käsittelyssä pyritään säilyttämään raaka-aineen ja valmiin tuotteen ravintoarvo, maku ja aromit mahdollisimman muuttumattomana.(Saarela–Hyvönen–Määttä–von Wright 2010, 280.)

Elintarvikkeet vaativat kylmäsäilytystä tai kylmäkäsittelyä, jotta ne säilyisivät hyvälaatuisina niiden käyttöön asti. Kylmäsäilytyksessä ja kylmäkäsittelyssä elintarvikkeen pilaantumista aiheuttavien mikrobien toiminta ja muut tapahtumat hidastuvat, mutta eivät kuitenkaan pysähdy kokonaan. Tästä syystä kylmäsäilytysaika on rajoitettu. (Jokinen–Laine–Lampi 2003, 123.)

Kylmäkaappien ja kylmähuoneiden lämpötila on nollasta kahdeksaan astetta ja ne on tarkoitettu elintarvikkeiden lyhytaikaiseen säilytykseen. Joidenkin laitteiden lämpötilaa voidaan laskea jopa kahteen miinusasteeseen, jolloin ne

soveltuvat lihan ja kalan säilytykseen. Pakastekaapeissa ja pakastehuoneissa säilytetään pakasteita ja jäädytettyjä tuotteita. Niiden lämpötila on -18 asteen ja -26 asteen välillä. (Jokinen ym. 2003, 127–129.)

Jäähdytyskaappien jäähdytystehon pitäisi riittää alentamaan ruoan lämpötilan $+60$ asteesta kahdeksaan asteeseen neljässä tunnissa. Näin tuotteelle saadaan lyhyt eli 1-2 vuorokauden säilytysaika. Pikajäähdytyskaapeissa jäähdytysteho on suurempi, jolla päästään lyhyempään jäähdytysaikaan ja näin tuotteille saadaan pidempi säilytysaika. Näissä kaapeissa voidaan esimerkiksi 10–50 kiloa $+70$ asteista tuotetta jäähdyttää kolmeen asteeseen 1,5 tunnin aikana. (Jokinen ym. 2003, 135–138.)

Jäädyttäminen tehdään elintarvikkeelle, joka on säilytystarkoituksessa jäädytetty tai myydään jäätyneenä, mutta tässä tapauksessa se ei täytä pakastetulle elintarvikkeelle asetettuja ehtoja (Evira 2010a). Jäädytettävä elintarvike on ensin jäähdytettävä ja tämän jälkeen tuote voidaan jäädyttää tai pakastaa (Jokinen ym. 2003, 139). Jäädyttämisen tulee tapahtua 24 tunnin kuluessa 18 miinusasteeseen. Elintarvikkeiden jäädyttäminen on sallittua esim. suurtauluskeittiöillä ja leipomoissa jos niillä on tätä varten asianmukaiset laitteet ja tilat. Jäädytettyjen elintarvikkeiden pakkauksiin merkitään nimen lisäksi selkeästi sana jäädytetty sekä säilytysohje tuotteelle. Jäädytettyjä tuotteita myytäessä osittain tai kokonaan sulatettuina tulee mainita tuotteen olevan ollut jäädytetty. Pakasteiden varastointi-, kuljetus- tai myyntitila ei sovellu elintarvikkeiden jäädyttämiseen. Pakastetuksi voidaan kutsua elintarviketta, jossa tuotteen jäätyminen tapahtuu mahdollisimman nopeasti. Näin pakastettua tuotetta saa myydä pakastettuna. Jäädytetyt ja pakastetut elintarvikkeet tulee säilyttää -18 asteen lämpötilassa tai sitä kylmemmässä. (Evira 2010b.)

Pakastaminen säilyttää muita säilöntämenetelmiä paremmin elintarvikkeen maun, aromin, värin ja ravintoarvon. Jossain määrin se muuttaa aina elintarvikkeen rakennetta ja erityisen paljon tähän vaikuttaa elintarvikkeen sisältämä neste ja nesteen sitoutumistapa. Oikealla pakastusmenetelmällä muutokset voidaan minimoida. Teollisessa tuotannossa elintarvikkeiden pakastuksen lämpötilalle ja pakastusnopeudelle on elintarvikelaissa omat asetuksensa. Pakastusnopeuteen ja menetelmän valintaan vaikuttavat pakastettavan

elintarvikkeen ominaisuudet, eikä oikein pakastetussa elintarvikkeessa ole mikrobi- tai entsyymitoimintaa. Elintarviketeollisuudessa yleisimmin käytössä olevat menetelmät perustuvat ilmavirtapakastukseen, jossa -40 asteinen liikkuva ilmavirta pitää tuotteet erillään, eivätkä esimerkiksi marjat tai raakapakasteet takerru toisiinsa. (Saarela ym. 2010, 281- 282.)

Pakastekaapeissa ja pakastehuoneissa pakastuksen alkaessa lämpötila on 30 ja 35 pakkasasteen välillä, jolloin täytetään asetusten edellyttämä aika pakastukselle. Säilytyslämpötila näissä laitteissa on -18 ja -22 asteen välillä. Pakastettujen tuotteiden säilytysaika on käytännössä 3–4 kuukautta. Vähärasvaiset tuotteet säilyvät 6–10 kuukautta ja marjat noin vuoden. (Hautakangas–Tuominen 1996, 58–60.)

Leipomon suunnittelussa sovelletaan jäähdytettyihin varastotiloihin elintarvikelain nojalla annettuja eri elintarvikkeita koskevia säädöksiä, terveydenhoitolakia ja -asetusta sekä pakasteasetusta. Säädösten lämpötilavaatimuksien johdosta vaaditaan vähintään 2–3 erillistä kylmäsäilytystä helposti pilaantuville elintarvikkeille. Pakastamiseen ja jäädyttämiseen tarvitaan erilliset jäähdytys- ja pakastus- tai jäähdytys- ja säilytystilat. (Alkula 1997, 141.)

Pakastaminen on turvallisin tapa varastoida myöhemmin käytettävät marjat. Peusa ja Piilo (2006,18) toteavat, että käsiteltäessä pieniä määriä raaka-ainetta on kannattavampaa hankkia pakastustilat ostopalveluna, kuin rakentaa omia pakastamotiloja. Luonnonmarjat ostetaan joko tuoreena suoraan poimijoilta tai välittäjiltä, tai pakastamoista valmiiksi pakastettuina. Marjalajien vuosittainen saatavuus on pitkälti riippuvainen sääolosuhteista. Tämä vaatii etukäteissuunnittelua ja hyviä verkostoja toimittajiin sekä pakastevarastoihin, jotka takaavat raaka-aineen saannin myös huonoina satovuosina. (Peusa–Piilo 2006, 18.)

5.2 Leipomotoiminta

5.2.1 Taikinoiden valmistus- ja muokkauslaitteet

Monitoimikoneella voidaan tehdä monia keittiössä tarvittavia toimia, kuten hienontaa, soseuttaa, raastaa, viipaloida, suikaloida ja sekoittaa. Monitoimikoneen kulhon tilavuus on noin viisi litraa. (Alkula 1997, 41–42.)

Yleiskoneet soveltuvat erilaisten massojen sekoittamiseen, vaahdottamiseen ja vaivaamiseen. Kulhon tilavuudet ovat yleensä kymmenestä litrasta sataan litraan. Esimerkkinä yleiskone, jonka kulhon tilavuus on 20 litraa. Sillä voidaan sekoittaa taikina, jossa nestettä on noin kolme litraa tai vaahdottaa kermaa neljä litraa. (Jokinen ym. 2003, 38–40.)

Taikinakoneet on suunniteltu erityisesti hiiva- ja leipätaikinoiden tekoon. Kaulintakoneita käytetään esim. wienertaikinoiden kaulintaan jolloin taikina syötetään puuvilla- tai tekokuituvalmisteisen kuljettimen päällä kahden pyörivän telan välissä. Pullanpyörityskoneessa voi tehdä erikokoisia pullia ja sämpylöitä. (Alkula 1997, 41–42.)

Nostatuskaapissa leivonnaiset kohotetaan ennen paistamista. Lämpötilaa voidaan säätää nollan ja +60 asteen välillä. Lisäksi niissä voi olla höyrystin, jolla saadaan leivonnaisen rakennetta parannettua. Kosteutta voidaan säätää nollan ja sadan prosentin välillä. (Jokinen ym. 2003, 46–47.)

5.2.2 Uunit ja muut kypsennyslaitteet

Yhdistelmäuunilla on keittiössä monia toimintoja. Sillä voi mm. hauduttaa, höyryttää, grillata, paistaa ja keittää. Perustoiminnot ovat monissa uuneissa samankaltaisia, mutta lisätoiminnoissa on runsaasti erilaisia vaihtoehtoja. Monipuolisimmissa uuneissa on valmisohjelmia ja ohjelmointimahdollisuus, joilla voidaan tallentaa reseptit ja kypsennysohje. (Jokinen ym. 2003, 73–80.)

Leipomouunin ero muihin uuneihin on, että sen paistovaunu pyörii uunin sisällä paistumisen aikana. Yhdistettynä kiertoilman kanssa se takaa tasai-

semman paiston. Vesihöyryllä saadaan leivonnaisiin rapea kuori ja kiiltävä pinta. Paistolämpötilaa pystytään säätämään +50 ja +300 asteen välillä. (Jokinen ym. 2003, 90.)

Munkinkeitin on samankaltainen rasvakeitin kuin muutkin, mutta sen rasva-allas on laajempi ja matalampi. Siinä tuote kypsennetään kuumassa rasvasa. Näin kypsyminen tapahtuu nopeasti antaen tuotteelle kauniin ja rapean pinnan. Vastukset kuumentavat rasvan +160:sta 190 asteeseen. (Jokinen ym. 2003, 117–118.)

5.3 Marjojen jalostus

Marjanjalostuksessa toimintatapojen ja menetelmän valitaan vaikuttavat muun muassa haluttu lopputuote, pakkaustapa ja laatuksiteerit. Valmistus- ja prosessitapaan vaikuttavia tekijöitä ovat raaka-aineen hankintatapa ja laatu, tarvittava päivittäinen kapasiteetti, valmistusprosessissa syntyvät sivuvirrat (kuoriosat ja siemenet) ja niiden hyötykäyttö, asiakkaiden vaatimukset sekä pakkausratkaisut. Marjanjalostuksessa syntyy tähteitä kohtalaisen vähän. Mikäli marjat puhdistetaan itse, syntyy lajittelu- ja kunnostustähteitä. Hankittaessa marjat valmiiksi puhdistettuina jäännöksenä syntyy etupäässä vain puristemassaa, joka voidaan jatkojalostaa valmiiksi tuotteeksi esimerkiksi leipomoiden tarpeeseen tai täytemassana soseisiin ja hyytelöihin. Massaa voidaan käyttää myös esimerkiksi alkoholituotteiden ja siemenöljyn valmistukseen. (Peusa–Piilo 2006, 18, 22–23.)

5.3.1 Marjojen esikäsittelyyn ja kuivaamiseen käytettävät laitteet

Ennen jatkojalostusta marjoista puhdistetaan poiminnan mukana tulleet roskat. Tässä voidaan käyttää apuna erilaisia tärstimisiä, sihtejä, metallinerottimia sekä optisia erottelijoita, jotka tunnistavat poikkeavan väriset marjat. (Saarela ym. 2010, 153.) Marjat ovat helposti pilaantuvia raaka-aineita, joita voidaan säilyttää poiminnan jälkeen korkeintaan vuorokauden jäähdyttämättä tai pakastamatta (Peusa–Piilo 2006, 19). Näin ollen marjat tulevat usein jatkojalostukseen vasta pakastamisen jälkeen. Marjojen ensiostajalle on Arktiset Aro-

mit ry:ssä laadittu omavalvontasuunnitelma luonnontuotteiden ostotoimintaan (Arktiset Aromit 2012).

Kuivaaminen on vanha tapa säilöä elintarvikkeita ja se sopii monenlaisille elintarvikkeille. Kuivaamisen etuna ovat suhteellisen yksinkertaiset laitteet, pieni raaka-aineen hävikki, pienet pakkauskustannukset, eivätkä valmiit tuotteet vaadi kylmätiloja. Valmiin tuotteen etuna on pieni tilavuus, jolloin varastointi- ja kuljetuskustannuksetkin ovat kohtuullisia ja tuotteet säilyvät pitkään ilman lisäaineita. Valmis tuote on tasalaatuista, sitä on saatavilla ympäri vuoden ja tuotteiden ravintoarvo on yhtä hyvä kuin muita säilöntämenetelmiä käytettäessä. Suomessa kuivaamista käytetään vähemmän kuin muualla Euroopassa. (Ijäs–Välimäki 2010,65; Saarela ym. 2010, 292.)

Kuivaamisessa haihdutetaan raaka-aineen sisältämää vettä, kunnes riittävä veden haihtuminen tuotteesta aiheuttaa kemiallisten ja mikrobiologisten reaktioiden huomattavan hidastumisen tai lakkaamisen. Mikrobien kasvun minimoiminen valmistusprosessin jokaisessa vaiheessa tuoreesta raaka-aineesta loppukäyttöön saakka on tärkeää. Tuotteen aromi- ja vitamiinitappioita kuivausprosessissa vähennetään käyttämällä kuivauksessa riittävän alhaista lämpötilaa. Liian korkeassa lämpötilassa kuivatut tuotteet myös palautuvat liotettaessa huomattavasti alkuperäiseen muotoonsa. Kuivatut elintarvikkeet säilyvät käyttökelpoisina vähintään vuoden, mikäli ne on kuivattu ja pakattu oikein. (Saarela ym. 2010, 293.)

Kuivausprosessissa sopivan lämmön vaikutuksesta vesi haihtuu raaka-aineesta. Lämmönsiirtoon käytetään useimmiten kierrätettävää ilmaa, jonka ansiosta ilmavirta siirtyy raaka-aineen pintaan ja vesi poistuu vesihöyryinä pinnan kautta, eikä raaka-aine kiehu omassa nesteessään. Kuivumiskäyttäytyminen on erilainen kaikilla raaka-aineilla ja sopivan kuivumisnopeuden sekä kuivumisajan selvittäminen onkin Saarelan ym.(2010, 293) mukaan aikaa ja vaivaa vaativa vaihe tuotekehittelyssä.

Kasvisten kuivaamiseen käytetään useimmiten ilmakehän kuivausmenetelmää. Ilmakehän kuivaus voi olla lämminilmakehän kuivausta, jossa kierrätettävää ilmaa lämmitetään kuivauksen tehostamiseksi. Toisessa menetelmässä kierrätetään kyl-

mää, lämmittämätöntä ilmaa. Ilmakuivauslaitteita voidaan käyttää niin, että laitteet täytetään pienemmissä erissä ja kuivataan. Ilmakuivauslaitteet voivat toimia myös siten, että laitteeseen syötetään koko ajan uutta raaka-ainetta ja poistetaan kuivatettua tuotetta jatkuvatoimisesti. Ilmakuivausta käytetään kaappi- ja lavakuivureissa. (Saarela ym. 2010, 293.)

Kaappikuivureissa suositellaan ilmaa puhallettavan sekä ylä- että alakautta kuivausritilöille. Tällöin raaka-aine kuivaa tasaisemmin ja tarvittaessa ritilähyllyjen paikkaa voidaan kuivatuksen aikana vaihtaa tai poistaa kuivurista jo kuivuneet tuotteet. Kaappikuivurit soveltuvat 100–1000 kilon raaka-aine -erien kuivaukseen. Kuivauslämpötila on yleensä korkeimmillaan noin 40 astetta. Lavakuivuri on edullinen ja varmatoiminen, mutta sopii parhaiten esikuivatetun tuotteen lopulliseen kuivaamiseen. Pakkas-, ja tyhjiökuivauslaitteissa tuotteessa oleva vesi poistetaan jäädytetystä raaka-aineesta muuttamalla se suoraan kiinteästä olomuodosta höyryksi. Pakkasmenetelmän etuna lämpökuivaukseen verrattuna on se, että valmis tuote palautuu täydellisemmin ennalleen ja säilyttää aromiaineet sekä ravintoaineet paremmin. Menetelmän haittana on tarvittavan laitteiston kallis hinta ja pakkaskuivatun tuotteen vaatimat erikoispakkauksen. Ekstruuderimenetelmää käytetään kuivatavien raaka-aineiden jälkikuivaukseen, kun raaka-aine on ensin kuivattu muulla menetelmällä 15–35 prosentin kosteuteen. Laite vaatii tarkat säädöt optimaalisen tuloksen takaamiseksi ja usein tuote on vielä loppukuivattava toisella laitteella. Menetelmällä tuotteista voidaan saada rakenteeltaan pakkaskuivatun veroista, mutta kustannukset jäävät yleensä alhaisemmiksi. (Saarela ym. 2010, 293–295.) Muita kuivauslaitteita ovat muun muassa sumutuskuivaimet, leiju- ja pyörrekuivaimet, valssikuivaimet, infrapunakuivaimet ja rumpukuivauslaitteet, joita harvemmin käytetään pienissä marjajalostamoissa. Laitteita voidaan kuivatusprosessissa yhdistellä parhaan mahdollisen tuloksen saamiseksi. Tällaisia yhdistelmäkuivureita ovat esimerkiksi kaappikuivuri ja infrapunakuivuri, rumpukuivuri ja infrapunakuivuri, lämpökuivaus ja pakkaskuivaus. (Peusa–Piilo 2006, 25.)

Kuivattu tuote on jäähdytettävä heti kuivauksen jälkeen, jotta se ei ime kosteutta ilmasta. Jatkokäsittelyä varten tarvitaan murskaamiseen, hienontamiseen ja/tai lajitteluihin erikoiskoneita. Kuivaamisen jälkeen tuotteesta poiste-

taan joko koneellisesti tai käsin kaikki siihen kuulumaton, esimerkiksi marjakasvin lehdet ja varren palaset. Käsittelyn jälkeen valmis tuote pakataan joko sellaisenaan tai esimerkiksi jauhettuna. (Saarela ym. 2010, 297.)

5.3.2 Hillojen, hyytelöiden ja marmeladien valmistukseen käytettävät laitteet

Elintarvikelaissa (2003/474) asetetaan vaatimukset erilaisten hillovalmisteiden nimille niiden valmistusmenetelmän, valmistusaineiden sekä marja- tai hedelmä- ja sokeripitoisuudelle. Säädökset ovat hyvin yksityiskohtaisia, mutta koska niillä ei tässä yhteydessä ole keskeistä merkitystä, käsittelemme vain oleelliset huomioonotettavat seikat. (Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista 2003/474.)

Hillon tulee sisältää raaka-aineesta riippuen hedelmälihaa ja/tai sosetta vähintään 16–35 % tuotteen loppupainosta. Yleisimmin käytetyistä luonnonmarjoista valmistettujen hillojen hedelmälihan tai soseen vähimmäispitoisuus lopputuotteesta on 35 %. Marjoista ja hedelmistä ei saa poistaa nestettä ja sokeripitoisuus on 40–75 % lopputuotteen painosta. Erikoishillossa hedelmälihan tai -soseen vähimmäispaino lopputuotteessa on 45 % ja hyytelössä tai erikoishyytelössä käytettävän mehun ja/tai vesiuutteen määrän on oltava vähintään sama kuin hilloissa hedelmälihan tai soseen määrästä on säädetty. Määrä lasketaan valmistuksessa käytetyn veden painon vähentämisen jälkeen. Marmeladissa käytettävän hedelmän tai marjan määrän on oltava vähintään 20 prosenttia lopputuotteesta. (Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista 2003/474.)

Hillojen, hyytelöiden ja marmeladien valmistusperiaatteet eivät poikkea paljoa toisistaan. Valmistusvaiheet ovat pääpiirteissään samat kaikille, mutta valmistuksessa käytettävät laitteet vaihtelevat raaka-aineen rakenteen ja valmistusmäärien mukaan. Kiinteitä hilloja voidaan valmistaa avokattiloissa, vaakuumikattiloissa sekä jatkuvatoimisilla laitteistoilla. Panoskattilamenetelmässä hillo keitetään normaalissa ilmanpaineessa tai alipaineessa, jolloin puhu-

taan vakuumikeitosta. (Saarela ym. 2010, 289–290.) Yleisimpiä pienissä marjanjalostamoissa tarvittavia laitteita ovat sekoittava keittopata, annostelija ja purkin suljentalaitteet (E-Soft 2002).

5.3.3 Mehujen ja nektareiden valmistukseen käytettävät laitteet

Elintarvikelaki asettaa vaatimukset hedelmä- ja marjavalmistusten nimille niiden valmistustavan tai valmistusaineiden perusteella (2003/473). Täysmehu on käymiskykyinen, mutta ei käynyt nestemäinen tuote, jossa voi olla yhtä tai useampaa hedelmää tai marjaa. Väriin ja aromiin on oltava tunnusomaisia kyseisen hedelmän tai marjan täysmehulle, eikä se saa sisältää lisättyä vettä tai muita valmistusaineita. Tiivisteestä valmistettu täysmehu saa sisältää useampaakin marjaa/hedelmää. Mehuun on palautettu sama määrä vettä, joka siitä on aiemmin poistettu ja aromia saa käyttää. Täysmehutiiviste valmistetaan poistamalla täysmehusta vähintään 50 % vedestä. Nektari on käymiskykyinen, mutta ei käynyt tuote, joka valmistetaan lisäämällä vettä sekä sokereita edellä mainittuihin tuotteisiin, soseeseen tai niiden seokseen. Sokeita saa valmiin tuotteen painosta lisätä enintään 20 %. (Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmis-teista 2003/473.)

Marjamehujen ja -nektareiden valmistusmenetelmiä ovat kylmäpuristus, kuumennus ja kylmäpuristus sekä entsyymikäsittely ja kylmäpuristus. Esikä-sittelyssä marjat murskataan, jonka jälkeen mehu erotetaan puristamalla tai linkoamalla. Mehuun lisätään sokerit sekä mahdolliset lisäaineet ja se pastö-roidaan. Raaka-aine voidaan myös kumentaa riippuen halutusta lopputulok-sesta. Käsittelyn jälkeen mehu pakataan pulloihin tai kanistereihin ja varas-toidaan joko kylmässä, huoneenlämmössä tai pakasteessa. (Peusa–Piilo 2006, 7-8.)

Ennen laitteiden valintaa on selvitettävä käytettävät valmistusmenetelmät ja reseptiikka. Pakkauskoneet valitaan pakkaustavan ja kuljetuspakkausvaati-musten mukaan. (Peusa–Piilo 2006, 21.) Mehujen valmistuksessa käytettäviä

laitteita ovat marjamurskain, keittopata, puristuslaite, suodatuslaite, pastörointilaitte sekä pulloitus- ja korkituslaite (E-soft 2002)

Elintarvikelainsäädännön asetusten mukaisesti marjavalmistamisessa voidaan käyttää useita erilaisia lisäaineita tuotteen rakenteen ja säilyvyyden parantamiseksi (Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeissa ja alkoholi-juomissa käytettävistä muista lisäaineista kuin makeutusaineista ja väreistä 752/2007). Useat marja- ja kasvisvalmistisiin käytettävät säilöntä- ja happamuudensäätöaineet ovat luonnossa yleisesti esiintyviä heikkoja happoja ja sakeuttamisaineena yleisesti käytetty pektiini on hiilihydraatti, jota esiintyy kaikissa kasvikunnan tuotteissa (Peusa–Piilo 2006, 14–16).

5.3.4 Puristemassan käsittelyyn tarvittavat laitteet

Marjojen puristuksessa syntyy 20–50 % puristemassaa riippuen käytettävistä laitteista ja siitä käytetäänkö entsyymejä vai ei (Pekkala 2012; Strebel 2012; Roininen–Mokkila 2007, 30). Kuitupitoinen puristemassa käsitellään käyttötarkoituksen mukaisesti. Ellei jatkokäsittelyä suoriteta heti puristuksen jälkeen, säilyvyys varmistetaan pakastamalla, kuivaamalla tai lisäaineilla. Ennen käyttöä massa hienonnetaan tasalaatuisiksi jauhamalla se joko tuoreena tai kuivatuna. Sekä tuoreen että kuivatetun massan voi hienontaa esimerkiksi tappimyllyllä ja kuivatun massan hienontamiseen käy muun muassa vasaramylly. Myös erilaisia vilja- ja yrttimyllyjä voidaan käyttää jauhamiseen (Myllyposti 2012; Drink Consult Finland Oy 2012). Marjojen puristemassan kuivaamiseen soveltuvat samat menetelmät kuin kokonaisten marjojen kuivaamiseen. Kuivaamisen etuina ovat hyvä säilyvyys ja pieni varaston tarve sekä pienet kuljetuskustannukset. Lisäksi se mahdollistaa raaka-aineen kokonaisvaltaisen hyötykäytön. Jauhettua puristemassaa voidaan käyttää kuivatuksen jälkeen raaka-aineena leipomotuotteissa tai sellaisenaan täytemassana soseissa ja hyytelöissä. Pelkästä massastakin voidaan valmistaa hillon tai hyytelön kaltaisia tuotteita, joita voidaan käyttää muun muassa leivonnaisen hillotäytteenä tai ihan sellaisenaan. Sitä käytetään myös alkoholijuomissa ja viinietikoissa tai siemenistä voidaan puristaa ravinteikasta siemenöljyä. (Peusa–Piilo 2006, 24–27; Roininen–Mokkila 2007, 35–36.)

5.4 Kahvila- ja muut laitteet

Padoilla kypsennettäessä ruoka kypsyy padan vaipassa olevan vesihöyryn avulla. Höyryn lämpötila on 110–120 asteista. Monissa padoissa on myös jäähdytys toiminto. Sekoittavissa padoissa on sekoitinmela, joka tehostaa ruoan kypsymistä, koska kylmempi ruoka padan keskeltä siirtyy kuumemmille reunoille samalla estäen ruoan palamista padan reunoihin. Padoissa on kalistus, joka helpottaa niiden tyhjentämistä. (Jokinen ym. 2003, 53–61.)

Mikroaaltouunia käytetään kypsennykseen, kuumentamiseen sekä sulattamiseen. Tehot voivat olla 800 wattista aina 1300 wattiin. Yksinkertaisimmissa malleissa on vain ajan ja tehon valitsin. Monipuolisemmissa on digitaalisia säätöjä. (Jokinen ym. 2003, 92–95.)

Sähköliesi koostuu keittotasosta ja jalustasta. Lieden keittolevyt, joita on yleensä 2–6, voivat olla neliön, suorakaiteen tai pyöreän muotoisia. Keittolevyjen materiaali on yleisimmin valurautaa. Saatavilla on kromipinnoitetusta tai kiillotetusta teräksestä tai keraamisesta massasta valmistettuja levyjä. Ne ovat nopeita ja energiaa säästäviä, mutta kalliimpien hintojen vuoksi ne eivät ole vielä kovin yleisiä. (Jokinen ym. 2003, 97.)

Kupuastianpesukone on varsin tehokas ja ergonominen. Koneessa on yksi pesuallas jossa pestään ja huuhdellaan astiat. Pesukorit työnnetään koneeseen toiselta sivulta ja otetaan pois toiselta. Kupukansi on ylösnostettava ja pesu käynnistyy automaattisesti laskemalla kupu alas. (Jokinen ym. 2003, 199–200.)

Välttämättömiä laitteita elintarvikkeita valmistavissa yrityksissä ovat myös punnitusvaaka ja jääkaappi sekä kahvilassa kahvinkeitin, konditoriasakko, kassakone sekä maksupäätte. Näistä laitteista emme katsoneet tarpeelliseksi tehdä tarkempaa selontekoa niiden toiminnasta.

6 LAITTEIDEN JA KUSTANNUSTEN VERTAILUA

Tietoperustaa kirjoittaessa selvitimme kirjallisuuden avulla millaisia laitteita markkinoilla on tarjolla ja millaisia ominaisuuksia laitteilla on. Tutkimme myös laitetoimittajien Internet-sivuja ja keskustelimme kahden laitetoimittajan edustajan kanssa.

Saadaksemme käytännön tietoa leipomossa ja marjanjalostuksessa tarvittavista laitteista, haastattelimme Rovaniemen Kehitys Oy:n koordinaattoria ja Lapin ammattiopiston elintarvikealan kahta opettajaa, joilla molemmilla on yrittäjätausta. Samalla tutustuimme Lapin ammattiopiston elintarvikealan toimipisteeseen, jossa on sekä leipomo että marjanjalostuksessa käytettävä tila ja laitteet. Kävimme kaikki leipomo- ja marjanjalostuslaitteet läpi ja saimme runsaasti kokemuksen tuomaa tietoa siitä, mitä pienen yrityksen kannattaa hankkia ja mitkä ovat tarpeettomia. Oppilaitoksen leipomotiloissa on kaikki teollisessa leivonnassa tarvittavat laitteet ja marjanjalostustilassa kattavasti marjanjalostuslaitteita.

Haastattelussa saamiemme tietojen ja omien pohdintojemme tuloksena päädyimme harkitsemaan seuraavia laitteita:

Taulukko 1. Laitteiden keskihintoja (ks. liite 2).

Leipomo	<u>Keskihinta</u>
- yleiskone, 5 litraa	860,00*
- yleiskone 20, litraa	4 004,00*
- yhdistelmäuuni, digitaalinen	8 925,00*
- yhdistelmäuuni, manuaalinen	6 004,00
- leipomouuni	11 530,00
- arinauuni	23 150,00
- munkinkeitin	1 434,00*
Marjanjalostamo:	<u>Keskihinta</u>
- infrapunakuivuri	6 938,25
- kaappikuivuri	3 890,00*

- sekoittava pata	12 087,00*
- pullotussuutin lasipurkin täyttämiseen	148,00*
- keskipakomurskain	1 094,00*
- vesipainepuristin	647,00
- pakkapuristin	2 503,00*
- pastörintilaite	4 905,00*
- pullotuslaite	415,00*
- paseerauslaite/sosepuristin	1 972,50*
- mylly marjajauheen tekoon	1 130,00*

Kahvila- ja muut laitteet:	<u>Keskihinta</u>
- kylmähuone	4 493,00*
- jääkaappi	2 740,00*
- jäähdytys- ja pakastuskaappi	7 900,00*
- pakastehuone	4 577,00*
- mikroaaltouuni	609,00*
- tasoliesi	1 774,00*
- kupuastianpesukone	3 043,00*
- kahvinkeitin	388,00*
- konditoriasikko	2 767,00*
- punnitusvaaka	333,00*
- kassakone	439,00*
- maksupääte	380,00*

Kustannusten keskiarviohinta perustuu tähdellä (*) merkittyihin laitteisiin.

Leipomoon valitaan yksi uuni, mutta vertailujen vuoksi olemme ottaneet hintoja neljästä erilaisesta uunista. Arinauuni olisi kokemuksen mukaan ihanteellisin vaihtoehto leipomon uuniksi. Leipomouuni, jossa olisi nostatuskaappi, sopisi hyvin leipomoon, jos tarkoituksena olisi enimmäkseen leipoa leipää. Nykyiset yhdistelmäuunit ovat ominaisuuksiltaan varsin monipuolisia ja energiaa säästäviä, joten tämän vuoksi mietimme myös perinteisten leipomouunien sijaan sellaisen hankintaa. Tällöin ei tarvitsisi erillistä nostatuskaappia. Arinauuniin verrattuna säästäisimme energian kulutuksessa, koska arinauuni

on pidettävä koko ajan päällä hitaan lämpenemisen vuoksi. Yhdistelmäuuni kuumenee nopeasti jolloin sitä ei tarvitse pitää päällä tarpeettomasti.

Munkinkeitin tarvitaan, jos munkinpaistoa tehdään paljon. Satunnaista paistoa varten sitä ei ole kannattavaa hankkia, vaan munkit voidaan paistaa esimerkiksi kattilassa.

Yleiskoneita on oltava kaksi, pienempi pienien massojen valmistukseen ja isompi isojen määrien valmistukseen. Huomioitava on myös taikinakoneen mahdollinen hankinta, jos tarkoituksena on valmistaa enemmän leipiä.

Suomessa marjanjalostukseen tarvittavien laitteiden myynti laajemmassa mittakaavassa on vähäistä ja siihen keskittyneitä yrityksiä on kaksi. Osittain yrityksillä on myynnissä samoja tai hyvin samankaltaisia laitteita. Osittain laitteet poikkeavat toisistaan merkittävästi esimerkiksi koon ja tehokkuuden suhteen, jolloin hintaerotkin voivat olla merkittäviä.

Marjojen puhdistamiseen käytettävät laitteet ovat kalliita ja niitä käyttävät vain isot yritykset, jotka käsittelevät vuosittain jopa miljoonia kiloja marjaa. Mehujen, nektareiden ja kastikkeiden valmistuksessa voidaan tosin käyttää puhdistamatonta marjaa. Puhdistamaton marja joko puristetaan puristimen läpi tai paseerataan paseerauslaitteessa, jolloin laite erottelee roskat pois massasta. (Hirvonen 2012.) Puhdistettua marjaa tarvitaan hilloon sekä kuivattavaan marjaan, joten pienen yrityksen on joko ostettava marjat puhdistettuna tai puhdistettava ne itse esimerkiksi sihtejä tai muita apuvälineitä käyttäen.

Infrapunakuivureita on tehoiltaan ja täyttömääriltään erikokoisia. Kuivurissa on jokaisen kuivaustason alla infrapuna-lämpövastukset, jolloin haihtumislämmönsäätö on tasainen jokaisella kuivaustasolla. (Myllyposti 2010a; Juonen 2012.) Vertailussa olevan kaappikuivurin toiminta perustuu lämpöpumpputekniikkaan, jossa raaka-aineesta vapautuvan kosteuden haihduttamiseen tarvittava lämpöenergia saadaan energiaa kierrättämällä, eikä lämpövastuksia tarvita. (Drink Consult Finland Oy 2012). Vertailussa olevan infrapunakuivurin enimmäistäyttömäärä on 70 kiloa ja kaappikuivurin 100 litraa. Kuivatusajat vaihtelevat kuivattavan marjan nestepitoisuuden mukaan, joten

niiltä osin laitteita on hankala vertailla. Vertailussa oleva infrapunakuivuri käyttää 9 kilowattia tunnissa sähköä, joten kaappikuivuri on sen erilaisen kierrätettävän lämpöenergian ansiosta energiatehokkaampi.

Marjojen murskaamisen jälkeen niiden mehuksi puristamiseen voidaan käyttää muun muassa vesipainepuristinta ja pakkapuristinta. Vesipainepuristimen toiminta perustuu säiliön keskellä olevaan sisäkalvoon, johon johdetaan vettä suoraan vesiletkusta niin, että kalvo puristuu veden paineesta säiliön reunoja kohti ja puristaa mehun irti marjoista. Pakkapuristimen teho perustuu nimensä mukaisesti hydrauliseen puristuspaineeseen ja entsyymejä käytettäessä mehun saanto on jopa 80 % (Strebel 2012). Pakkapuristimen hinta on melkein nelinkertainen vertailuun valitun 20 litran vesipainepuristimeen nähden. Vesipainepuristinten suurimmat koot, esimerkiksi 160 litran puristin on lähes samanhintainen kuin pakkapuristin (Myllyposti 2009b). Pakkapuristimessa ei ole samalla tavalla tiettyä enimmäiskilo- tai litramäärää kuin vesipainepuristimessa, vaan marjamassalla täytettyjä kehikoita voidaan pinota päällekkäin ja sopiva täyttömäärämäärä löytyy vain kokemuksen kautta (Pyhäjärvi-instituutti 2010). Useat mehuja paljon valmistavat ja mehustuspalveluita tarjoavat yritykset käyttävät pakkapuristimia.

Mehun pastörointi voidaan pieniä määriä käsiteltäessä suorittaa kuumentamalla mehu +80 asteiseksi padassa, mutta laitteita myyvillä yrityksillä on tarjolla myös siihen tarkoitukseen sopivia laitteita, jotka helpottavat suuresti työskentelyä. Vertailtavien laitteiden hinnoissa oli suuri ero, vaikka käytännössä niiden toiminta ei vaikuta eroavan paljoa toisistaan. Kalliimman laitteen kapasiteetti on jonkin verran suurempi, mutta edullisemman laitteen kapasiteetti on riittävä pienelle yritykselle. (Pekkala 2012; Noranmaa 2012; Drink Consult Finland Oy 2012).

Marjojen paseeraukseen ja kuivatun marjan jauhamiseen käytettäviä laitteita on useanlaisia ja sekä tehot että hinnat eroavat suuresti toisistaan. Laitteita myydään sekä erillisenä että yhteen moottoriosaan sopivina lisälaitteina. Vertailuun otettiin sekä erilliset laitteet että yhteen moottoriosaan liitettävät laitteet. Hintaeroa laitteille muodostui yli tuhat euroa, mutta kalliimmassa vaihtoehdossa kertatäyttömäärätkin ovat suurempia.

Kylmäsäilytykseen ja -käsittelyyn tarvittavien laitteiden lopulliseen määrään vaikuttavat valitut valmistustavat ja -määrät, joten tarkkaa hinta-arvioita kylmälaitteista ei tässä vaiheessa voitu tehdä. Niiden hintataso on pakastehuonetta lukuun ottamatta melko tasainen. Yksi pata, astianpesukone, tasoliesi ja mikroaaltouuni riittävät molempien yritysten yhteiseen käyttöön, mutta punnitusvaakoja tulemme tarvitsemaan useamman.

Kahvilasta olemme suunnitelleet pientä ja vain peruslaitteet vaativaa, joten valitsimme vertailuun ainoastaan kahvinkeitin, konditoriasikon, kassakoneen ja maksupäätteen. Kahvilan laitteiden hinnoissa ei ollut kovin merkittäviä eroja ja niissä on runsaasti vaihtoehtoja, joten niiden keskihinnat antavat melko luotettavan suunnan lopullisista hinnoista.

Haastateltavilta saimme ehdotuksen, että laitteet kannattaa hankkia käytettynä aina kun se on mahdollista. Käytettyjä laitteita myydään jopa alle puoleen hintaan verrattuna uusiin laitteisiin ja niiden soveltuvuus jalostukseen on useimmiten aivan yhtä hyvä kuin uusien laitteiden. Toki käytettyjä laitteita hankkiessa on mietittävä, mitä laitteita käytetään eniten ja minkä laitteen rikkoutuminen tai huono toiminta aiheuttaisi merkittäviä tappioita tuotannossa. (Saukkoriipi 2012; Pekkala 2012; Mursu 2012.)

Kerätyt hinnat ovat suuntaa-antavia, koska osa hinnoista on hankittu toimittajien verkkokauppojen sivuilta. Osa hinnoista on saatu laitetoimittajien edustajilta. Sekä valmistusmäärät että käytettävissä olevat tilat määrittelevät sen millaisia laitteita tarvitaan. Toimintamme tarkennuttua ja tilojen löydyttyä voimme tehdä lopullisen päätöksen tarvitsemistamme laitteista. Näiden tietojen pohjalta voimme lähettää laitetoimittajille tarjouspyynnön ja näin saamme realistisen hinnan laitekokonaisuuksille, käytettyjä laitteita unohtamatta. Tässä vaiheessa riittää karkea arvio laitteiden hinnoista, jotta kykenemme hahmottamaan hintatasoa. Saatujen hintojen perusteella laitekustannukset leipomon osalta olisivat noin 30 000 euroa ja marjanjalostamon osalta reilu 40 000 euroa. Hinnoissa on huomioitu kahvilan laitteet sekä yhteiskäyttöön tulevat laitteet molempien osalta.

7 POHDINTA

Opinnäytetyömme tavoitteena oli selvittää Lapin alueen markkinatilannetta leipomotuotteiden ja marjajalosteiden osalta sekä leipomossa, marjanjalostamossa ja kahvilassa tarvittavien laitteiden kustannuksia. Työmme lähtökohтана oli ajatus omista yrityksistä, joiden toiminta perustuisi pääosin omalta alueelta saatavien raaka-aineiden jalostamiseen.

Yhteystietopalveluiden kautta löysimme mahdollisia kilpailijoita, mutta totesimme, että samantyyppisiä yrityksiä oli varsin vähän. Varsinainen rajanveto merkittäviin kilpailijoihin oli vaikea tehdä, sillä Lapissa toimivilla leipomo- ja marja-alan yrityksillä voi yhtäaikaaisesti olla muunkinlaista toimintaa. Elintarvikkeiden jalostus saattaa kattaa vain murto-osan koko yrityksen toiminnasta tai he voivat toimia esimerkiksi alihankkijana toisille yrityksille.

Kartoituksessa totesimme vastanneitten yritysten olevan kiinnostuneita tulevien yritysten tuotteista. Vastausprosentti ei ollut kovin suuri, mutta omalta kannaltamme koimme sen riittäväksi. Toiminta on tarkoitus aloittaa pienin resurssein, joten alkuvaiheessa ei olisi edes mahdollista toimittaa tuotteita kaikille yrityksille, joille kysely lähetettiin. Kyselyn tuloksissa rohkaisevaksi koimme sen, että jopa 13 yritystä jätti yhteystietonsa ja osoitti kiinnostusta yhteistyöhön.

Tavoitteenamme oli laatia arvio tuotannon laitekustannuksista ja tulosten perusteella saimme mielestämme varsin hyvän yleiskuvan erilaisten laitekoko-
naisuuksien kustannuksista. Työssä esiteltyä kustannusarviota voidaan pitää kustannusten keskiarvona.

Sopivien laitteiden löytämisen koimme haasteelliseksi, koska laitteiden ominaisuudet ja hinnat voivat poiketa toisistaan paljonkin. Jonkin verran meillä on kokemusta suurtalouslaitteiden käytöstä ja toiminnasta, mutta pelkkien teknisten tietojen perusteella meillä ei ole riittävästi taitoa ja kokemusta vertailla niitä. Käytimme haastateltavien asiantuntemusta apuna laitteiden valinnassa. Leipomoalan laitteita on Suomessa huomattavasti helpompi löytää, kuin marjanjalostuksessa tarvittavia laitteita. Käytettyjen laitteiden löytäminen

on aina hieman sattumankauppaa, koska kaikki laitteet eivät edes päädy välittäjille, vaan esimerkiksi lopettava yritys voi myydä ne suoraan ostajille. Internetissä olevien käytettyjen laitteiden hintoja ei ole saatavissa vaan ne yleensä neuvotellaan tapauskohtaisesti erikseen. Jatkossa suunnittelu on helpompaa, sillä selvityksen tuloksena osaamme arvioida millainen on yksittäisten laitteiden hintahaarukka. Totesimme, että kovin tarkkaa arviota tässä vaiheessa olisi ollut mahdotonta edes laatia, sillä siihen tulevat vaikuttamaan yritysten lopullinen toimintatapa, tuotantomäärät, tilat ja asiakaskunta.

Saatujen tulosten pohjalta olemme pohtineet tulevien yritysten lopullista toimintatapaa. Valinta on tehtävä ammattikeittiöiden ja vähittäiskaupan välillä, sillä aloittavan yrityksen resurssin eivät riitä molempien tarpeisiin vastaamiseen.

Päädyttäessä valmistamaan tuotteita ammattikeittiöille, olisi löydettävä riittävän isot tilat, palkattava työntekijöitä ja investointikustannukset nousisivat. Lisäksi sopimukset sitouttaisivat tiukkoihin toimitusehtoihin ja logistiikan sujuvuus edellyttäisi tarkkoja suunnitelmia. Ammattikeittiöiden etuina olisivat toisaalta suuret toimitusmäärät, jolloin yrityksellä olisi mahdollista saada myytyä kerralla koko vuoden tuotantonsa. Tuotantoprosessit myös yksinkertaistuisivat ja tehostuisivat, sillä tuotevalikoima olisi suppeampi ja pakkaukset suuremmat, kuin kuluttaja-asiakkaille valmistettaessa. Myytäessä isoihin vähittäiskauppoihin, ongelmaksi voi muodostua kauppojen nykyinen ketjuuntumisen aiheuttamat rajoitukset ja tiukka hintapolitiikka. Vähittäiskaupan puolella on myös pieniä elintarvikeliikkeitä sekä erikoiskauppoja, jotka voivat vapaammin ottaa valikoimiinsa pienen yrityksen tuotteita.

Harkittaessa tuotteiden valmistusta suoraan kuluttaja-asiakkaille, voisi toimintaan sisällyttää kahvilan. Tällöin riskit jäisivät pienemmiksi, koska ei tarvittaisi palkattua työvoimaa ja investointikustannukset olisivat pienemmät. Toiminnan vakauduttua toimintaa olisi helpompi lähteä kasvattamaan, mikäli kysyntää riittäisi. Haittapuolena kahvilan perustamisessa Rovaniemen keskustaan, on kahviloiden runsas lukumäärä ja kalliit vuokrat. Omien tietojemme mukaan Rovaniemen kahviloissa käytetään kuitenkin paljon teollisia puolivalmisteita ja pakasteleivonnaisia. Omissa suunnitelmissamme olisi persoonallinen, ko-

toisa kahvila, josta saa paikanpäällä alusta alkaen valmistettuja tuotteita, joiden raaka-aineiden jäljitettävyys on helppoa. Vahvuutenamme olisi yhteistyö, joka antaa mahdollisuuksia erikoistua.

Erikoistuotteilla voi saada aseman markkinoilla, mutta volyymituotteet varmistaisivat tasaisen ja varman tulonlähteen yritykselle. Sekä ketjuihin kuuluvat kaupat, hotellit että ravintolat voivat hankintojen keskittämisestä huolimatta ottaa pieniä määriä tuotteita muilta toimittajilta. Tämä voisi antaa pienelle yritykselle yhden markkinakanavan volyymituotteiden myyntiin.

Mielestämme saimme vastauksen asetettuihin tutkimuskysymyksiin. Tuloksia tullaan hyödyntämään yritysten suunnittelua jatkettaessa. Saadut tulokset vahvistavat alkuperäistä ajatustamme yritystoiminnan muodosta ja näin ollen laitekustannusarvio vastaa suunniteltua toimintaa. Selvitys lähti omista tarpeistamme, joten vastaavanlaista tutkimusta ei aikaisemmin ole tehty. Siitä johtuen tuloksilla ei ole vertailukohteita eikä tuloksia voida yleistää.

LÄHTEET

- Aitoja makuja 2012a. Haku. Leipomotuotteet. Lappi. Osoitteessa <http://www.aitojamakuja.fi/haku.php?t1=LEIPOMOTUOTTEET>. Luettu 9.9.2012.
- 2012b. Haku. Marjat ja hedelmät. Lappi. Osoitteessa <http://www.aitojamakuja.fi/haku.php?t1=MARJAT%20JA%20HEDELM%C4T>. Luettu 9.9.2012
- Aitoluonto 2011. Tuotekortit. Marjat. Osoitteessa <http://www.aitoluonto.fi/tuotekortit/102.html>. 20.12.2011.
- Alkula, R.1997. Maaseudun pienleipomo. Työtehoseuran julkaisuja 356. Helsinki: Työtehoseura.
- Arktiset Aromit 2012. Omavalvontasuunnitelma luonnontuotteiden ostotoimintaan. Pdf-tiedosto. Osoitteessa <http://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/10/fid/59/>. Luettu 9.2.2012.
- Dieta 2010. Tuotteet. Osoitteessa <https://www.dieta.fi/fi/tuotteet>. Luettu 26.9.2012.
- Drink Consult Finland Oy 2012. Tarjous. Peter Strebel 28.9.2012.
- E-Soft 2002. E-Soft -hankkeen 1996–2000 koulutusmateriaali ympäristöystävällisesti tuotettujen ruoka-aineiden - IP- ja luomuviljellyt raaka-aineet - käyttämiseksi elintarviketeollisuudessa. Sivukartta. Marjatuotteiden valmistuksessa käytettäviä koneita ja laitteita. Osoitteessa <http://mansikka.netsor.fi/mansikka/index.htm>. Luettu 3.3.2012.
- Evira 2010a. Elintarvikkeet. Hygieniaosaaminen. Elintarvikkeiden jäädyttämien. Osoitteessa http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_hygieneninen_kasittely/elintarvikkeiden_jaahdyttaminen/. 29.9.2010.
- 2010b. Elintarvikkeet. Hygieniaosaaminen. Elintarvikkeiden jäädyttäminen. Osoitteessa http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_hygieneninen_kasittely/elintarvikkeiden_jaadyttaminen. 29.9.2010.
- 2010c. Asiakokonaisuudet. Omavalvonta. Elintarvikkeet. Kuljetus ja varastointi. Osoitteessa http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/elintarvikkeet/kuljetus_ja_varastointi/.8.10.2010.

- Fonecta 2012a. Tuotteet ja palvelut. Leipomot ja konditoriat. Lappi. Osoitteessa
http://www.fonecta.fi/tuotteet-palvelut/Lappi/q_leipomot%20ja%20konditoriat/1/.
Luettu 9.9.2012
- 2012b. Tuotteet ja palvelut. Marjoja. Lappi. Osoitteessa
http://www.fonecta.fi/tuotteet-palvelut/Lappi/q_marjoja/1/.
Luettu 9.9.2012.
- 2012c. Tuotteet ja palvelut. Kahvilat. Rovaniemi. Osoitteessa
http://www.fonecta.fi/tuotteet-palvelut/Rovaniemi/q_kahvilat/1/.
Luettu 9.9.2012.
- Hautakangas, K. – Tuominen, E. 1996. Suurkeittiön koneet ja laitteet. Porvoo: WSOY.
- Hirsjärvi, S. – Remes, P. – Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi
- Hirvonen, U. 2012. Sisä-Savon seutuyhtymän Futuria-elintarvikekehityksen edustajan sähköpostitiedonanto 17.5.2012.
- Hyrylä, L. 2007. Toimialaraportti 3/2007. Kasvisten, vihannesten ja marjojen jalostus. Pdf-tiedosto. Osoitteessa
https://katuwiki.aalto.fi/download/attachments/4620571/13_tem_toimialaraportit_kasvisten_vihannesten_ja_marjojen_jalostus.pdf.
Luettu 17.10.2012.
- Hyrylä, L. 2011. Toimialaraportti 5/11. Leipomoteollisuus. Pdf-tiedosto. Osoitteessa
http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/1371/Leipomoteollisuus2011_web.pdf. 15.11.2011.
- Ijäs, T. – Välimäki, M-L. 2010. Tunne elintarviketekniikka. Helsinki: Otava.
- Impiö, M. 2012. Rovaniemen Kehitys Oy:n yritysneuvojan haastattelu 28.8.2012.
- Jokinen, P. – Laine, H. – Lampi, R. 2003. Ammattikeittiön laitteet ja työvälineet. Porvoo: WSOY.
- Juvonen, J. 2012. Myllypostin edustajan suullinen tiedonanto 3.8.2012.
- Kajaanin ammattikorkeakoulu 2012. Opinnäytetyöpakki. Haastattelu. Osoitteessa
<http://193.167.122.14/Opari/ontTukiKeruuHaastattelu.aspx>.
Luettu 14.4.2012
- Kassakone 2003. Kassakoneet. Osoitteessa
<http://www.kassakone.fi/kassakoneet/index.html>. 26.9.2012

- Kassakonekauppa 2011. Olympia Kassakoneet. Osoitteessa
<http://www.kassakonekauppa.com/kassakonekauppavasen.html>.
Luettu 26.9.2012.
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista 2003/474. Liite 1. Osoitteessa <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2003/20030474>. 6.6.2003.
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista 2003/473. Liite 1. Osoitteessa <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2003/20030473>. 6.6.2003.
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä muista lisäaineista kuin makeutusaineista ja väreistä 752/2007. Osoitteessa <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2007/20070752>. 20.6.2007
- Kurunmäki, S. – Ikäheimo, I. – Syväniemi, A-M. – Rönni, P. 2012. Lähiruokaselvitys. Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012-2015. Tiilaja ja rahoittaja Maa- ja metsätalousministeriö. Osoitteessa: http://www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/muutjulkaisut/65w113c5F/Lahiruokaselvitys_valmis.pdf. Luettu 10.9.2012.
- Lasku-Laite Oy 2012. Laite-Esittely. Osoitteessa <http://www.lasku-laite.fi/laite-esittely>. Luettu 26.9.2012.
- Lähtenmäki-Uutela, A. 2007. Elintarviketurvallisuus. 1. uudistettu painos. Helsinki: Edita.
- Metos 2012. Tuotteet. Osoitteessa <http://www.metos.com/page.asp?pageid=prods&languageid=FI>. Luettu 26.9.2012.
- Mursu, S. 2012. Lapin ammattiopiston leipomoalan opettajan haastattelu 10.9.2012.
- Myllyposti 2009a. Marja/Hedelmä. Ammattikäyttöön. Sivutuotteet. Infra-punakuivurit teollisuuskäyttöön. Osoitteessa <http://www.myllyposti.fi/>. 4.12.2009.
- 2009b. Mehun puristus. Osoitteessa http://www.myllyposti.fi/puristus_koti.html. 4.12.2009.
- Mäki, S. 2008. Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2008. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D 9/2008. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.

- Mäkipeska, T. – Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Liiketoimintaympäristön ja markkinoiden selvitys. Sitran selvityksiä 29. Pdf-tiedosto. Osoitteessa <http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4-sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf>. 28.5.2010.
- Nets Finland 2012. Maksupäätteet. Osoitteessa <http://www.nets.fi/tm/Maksupaatteet/>. Luettu 26.9.2012.
- Noranmaa, O. 2012. Kooste Myllypostin yrittäjän tekemistä hintalaskelmista ja tarjouksista ajalta 26.4. – 29.6.2012.
- Pekkala, H. 2012. Lapin ammattiopiston elintarvikealan tiimivastaavan/opettajan haastattelu 10.9.2012.
- Peusa, J. – Piilo, T. 2006. (toim.) Marjat ja hedelmät prosessissa. Uudenmaan TE-keskuksen ylimaakunnallisen Alma-hankkeen Marakassi-hankkeen opas. Pdf-tiedosto. Osoitteessa http://www.hbsp.net/viikkifoodcentre/julkaisut/oppaat/fi_FI/oppaat/_files/11736978730003213/default/Marjat%20ja%20hedelmat%20prosessissa.pdf. Luettu 9.2.2012.
- Pyhäjärvi-instituutti 2010. Porkkanatiedosto. Porkkanan jalostus. Mehun valmistus. Valmistuslaitteet. Osoitteessa <http://www.pyhajarvi-instituutti.fi/porkkanatiedosto/porkkana/jalostus/index.html>. Luettu 14.10.2012.
- Ravintolakoneet Vaasa Oy 2012. Ravintolakoneet. Osoitteessa <http://ravintolakoneet.com/>. Luettu 26.9.2012.
- Restalaitte 2012. Tuotteet. Osoitteessa <http://www.restalaitte.fi/index.php?item=6>. Luettu 26.9.2012.
- Roininen, R. – Mokka, M. 2007. Selvitys marjojen ja marjasivuvirtojen hyödyntämispotentiaalista Suomessa. Sitran julkaisu. Pdf-tiedosto. Osoitteessa <http://www.sitra.fi/julkaisut/muut/VTTn%20marjaselvitys%20b.pdf>. Luettu 3.10.2012.
- Ruokatieto 2012. Ruokafaktaa. Tietohaarukka. Elintarvikkeet. Elintarvikejalostajat toimialoittain. Osoitteessa <http://www.ruokatieto.fi/WebRoot/1037172/sisaltosivu.aspx?id=173493>. Luettu 7.10.2012.
- Saarela, A-M.– Hyvönen, P. – Määttä, S. – von Wright, A. 2010. (toim.) Elintarvikeprosessit. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.
- Saukkoriipi, R. 2012. Rovaniemen Kehitys Oy:n koordinaattorin haastattelu 4.9.2012.
- Sitra 2011. Trendistä valtavirtaan. Osoitteessa <http://www.sitra.fi/luomu-ja-lahiruoka>. Luettu 22.3.2012.

SK-Laitteet 2012. Tuotteet. Osoitteessa <http://www.sk-laitteet.fi/fi/tuotteet>.
Luettu 26.9.2012.

Socom 2011. Hyvinvointialan yrittäjäksi Etelä-Karjalassa. Ohjeita ja yhteystietoja hyvinvointialan yritystä suunnittelevalle. Pdf-tiedosto. Osoitteessa http://www.socom.fi/dokumentit/Hyvinvointialan_yrittajyys/yrittaja_nopas/yrittajanopas.pdf. Luettu 23.3.2012.

Strebel, P. 2012. Drink Consult Finland Oy:n edustajan puhelinhaastattelu 28.9.2012.

Suomen mediaopas 2012. Sanasto. Kohderyhmä. Osoitteessa <http://www.mediaopas.com/sanasto/kohderyhm%E4/>.
Luettu 30.9.2012.

Suomen yritykset 2011. Haku. Leipomot Lappi. Osoitteessa <http://www.suomenyritykset.fi/hakusanalla/leipomot/maakunnasta/Lappi/>. Luettu 9.9.2012.

Valtioneuvosto 2012. Maa- ja metsätalousministeriön tiedote 6.3.2012. Selvitys antaa eväitä hallituksen lähiruokaohjelmaan. Osoitteessa <http://valtioneuvosto.fi/ajankohtaista/tiedotteet/tiedote/fi.jsp?toid=2213&c=0&moid=2208&oid=352363>. 6.3.2012.

LIITTEET**KYSELYLOMAKE**

Liite 1

Olemme kaksi aikuisopiskelijaa Rovaniemen ammattikorkeakoulusta. Suunnittelemme leipomoa ja marjanjalostamoja samoihin toimitiloihin ja teemme aiheesta tällä hetkellä opinnäytetyötä. Kartoitamme lappilaisten alan yrittäjien kiinnostusta paikallisia leipomotuotteita ja marjajalosteita kohtaan sekä mahdollisuuksia yhteistyöhön. Toivoisimme teidän osallistuvan kyselyymme ja kertovan omia toiveitanne ja ajatuksianne tuotteista ja mahdollisesta yhteistyöstä. Pyydämme vastaustanne X.X.2012 mennessä.

Tarvekartoitus

1. Onko teillä kiinnostusta lisätä valikoimiinne paikallisen leipomon tuotteita?

Kyllä _

Ei _

En osaa sanoa _

2. Millaisille leivonnaisille teillä olisi tarvetta? (suolainen/makea)

3. Millaisessa muodossa toivoisitte tuotteet toimitettavaksi?

Raaka-pakaste_

Valmis leivonnainen_

4. Olisiko teillä mielenkiintoa suunnitella leipomomme kanssa yhteistyössä teille sopiva leivonnainen?

Kyllä_

Ei_

En osaa sanoa_

5. Onko yrityksessänne kiinnostusta lappilaisille marja-jalosteille?

Kyllä_

Ei_

En osaa sanoa_

6. Valitkaa seuraavasta teitä kiinnostavat vaihtoehdot.

	Kuivattu marja	Marjajauhe	Hillo	Hyytelö	Paistonkestävä marmeladi	Täysmehu	Täysmehutiiviste	Nektari
Mustikka								
Puolukka								
Karpalo								
Lakka								
Kaarnikka								

7. Mikä olisi teille sopivin pakkauskoko?

	100g	300g	500g	1000g	3000g	200ml	500ml	1000ml	3000ml
Kuivattu marja									
Marjajauhe									
Hillo									
Hyytelö									
Paistonkestävä marmeladi									
Täysmehu									
Täysmehutiiviste									
Nektari									

8. Muu koko, mikä?

9. Toivoisitko jotain muuta marjajalostetta? Millaista?

10. Ehdotuksia/ideoita leipomo- ja marjatuotteisiin liittyen:

11. Vastaukset käsitellään anonyyminä. Halutessanne voitte jättää yhteystietonne, mikäli haluatte meidän ottavan yhteyttä teihin toiminnan käynnistyessä.

Kiitos ajastanne!

Katja Lilja ja Satu Ylisaari
Hotelli- ravintola- ja talousalan koulutusohjelma
RAMK

Liite 2

Leipomon laitteet

	Yritys 1	Yritys 2	Yritys 3	Yritys 4	Yritys 5
Yleiskone, pieni 5l	1 100,00 €	730,00 €	735,00 €	875,00 €	ei vastaavaa tuotetta
Yleiskone, iso 20 l	4 760,00 €	3 480,00 €	4 020,00 €	3 200,00 €	4 560,00 €
Yhdistelmäuuni, 5-6 tasoa, digitaalinen	9 560,00 €	7 560,00 €	8 980,00 €	ei vastaavaa tuotetta	9 600,00 €
Yhdistelmäuuni, 5-6 tasoa, manuaalinen	5 980,00 €	5 750,00 €	5 900,00 €	5 454,00 €	6 935,00 €
Leipomouuni, sis. nostatusuunin, 10 tasoa	11 530,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Arinauuni, pieni	23 150,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Munkinkeitin, allas 15–22 l	1 530,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	1 952,00 €	820,00 €

(Dieta 2010; Metos 2012; Ravintolakoneet Vaasa Oy 2012; Restalaitte 2012; SK-Laitteet 2012)

Marjanjalostamon laitteet

	Yritys 1	Yritys 2	Yritys 3	Yritys 4	Yritys 5	Yritys 6	Yritys 7
Elintarvikekuivuri, infrapuna 9kW (max 70kg)	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	6 938,25 €	ei vastaavaa tuotetta
Elintarvikekuivuri, kaappi (max 100 L)	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	3 890,00 €
Sekoittava pata, 40–50 l	11 000,00 €	15 270,00 €	9 990,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Pullotussuutin lasip. täyttämiseen (hillon annostelu)	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	148,00 €
Keskipakomurskain marjoille	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	1 000,00 €	1 188,00 €
Puristuslaite, vesipaine 20 L	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	647,00 €	ei vastaavaa tuotetta
Pakkapuristin	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	2 503,00 €
Pastörintilaite	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	6 935,00 €	2 875,00 €
Pullotuslaite	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	450,00 €	380,00 €
Sosepuristin/paseerauslaite 50kg*/100kg**	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	2 115,00 €*	865,00 €**
Mylly marjajauheen jauhamiseen	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	430,00 €*	850,00 €**
Moottoriosia paseerauslaitteelle ja myllylle**	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	1 930,00 €

(Dieta 2010; Drink Consult Finland Oy 2012; Metos 2012; Myllyposti 2012; Ravintolakoneet Vaasa Oy 2012; Restalaite 2012; SK-Laitteet 2012)

Kahvila- ja muut laitteet

	Yritys 1	Yritys 2	Yritys 3	Yritys 4	Yritys 5	Yritys 6	Yritys 7	Yritys 8	Yritys 9
Kylmähuone	4 910,00 €	4 280,00 €	4 820,00 €	ei vastaavaa tuotetta	3 960,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Jääkaappi	2 570,00 €	2 910,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Jäähdytys-pakastuskaappi	8 250,00 €	7 760,00 €	7 690,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Pakastehuone	3 060,00 €	4 760,00 €	5 910,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Mikroaaltouuni 1000–1100 w	575,00 €	525,00 €	615,00 €	539,00 €	790,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Tasoliesi, keittopaikkoja 2, valurauta	1 840,00 €	1 690,00 €	2 290,00 €	1 386,00 €	1 660,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Astianpesukone, kupu, 1-3 pesuohjelmaa	3 010,00 €	3 530,00 €	2 930,00 €	2700,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Kahvinkeitin, 2 lasipannua	490,00 €	340,00 €	413,00 €	250,00 €	445,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Kahvinvalmistuslaite, termoskannulla n. 2L	353,00 €	ei vastaavaa tuotetta	386,00 €	295,00 €	490,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Konditoriasasikko (vitriini)	3 240,00 €	3 850,00 €	tilaustuote	3 658,00 €	4 320,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Punnitusvaaka (max 12–15 kg)	340,00 €	ei vastaavaa tuotetta	410,00 €	230,00 €	350,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Kassakone	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	579,00 €	299,00 €	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta
Maksupääte	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	ei vastaavaa tuotetta	380,00 €	380,00 €

(Dieta 2010; Kassakone 2012; Kassakonekauppa 2012; Laskulaite Oy 2012; Metos 2012; Nets Finland Oy 2012; Ravintolakoneet Vaasa Oy 2012; Restalaitte 2012; SK-Laitteet 2012)