

Milla Ketonen

Lihan suoramyyntin aloittaminen luomutilalla

Opinnäytetyö
Syksy 2021
SeAMK Ruoka
Agrologi AMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Agrologi (AMK)

Suuntautumisvaihtoehto: Elintarvike

Tekijä: Milla Ketonen

Työn nimi: Lihan suoramyynnin aloittaminen luomutilalla

Ohjaaja: Teija Rönkä

Vuosi: 2021 Sivumäärä: 40 Liitteiden lukumäärä: 1

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää suoramyynnin asettamia vaatimuksia luomutilalla. Tarkoituksena oli myös miettiä kustannuksia, joita koituisi suoramyyntitoiminnan aloittamisesta.

Tutkimus tehtiin haastattelemalla tiloja, joilla harjoitettiin suoramyyntiä. Heiltä saatiin hyödyllistä tietoa siitä, kuinka he toimivat ja minkälaisia asioita tulisi ottaa huomioon suoramyyntiin liittyen. Tutkimuksesta tuli ilmi, että suoramyyntiä harjoitetaan erikoisilla ja eri rotuihin suuntautuneilla tiloilla eri puolella Suomea.

Tärkeää on sopivan suoramyynnin toimintamallin löytäminen juuri omalle tilalle. Eri toimintamalleilla on myös erilaiset vaatimukset. Mitä enemmän haluaa itse käsitellä lihaa, sitä enemmän koituu myös vaatimuksia toimijalle. Aloitusvaiheessa tulee miettiä, kuinka paljon on valmis uhraamaan omaa aikaa ja tekemään mahdollisia investointeja toiminnan aloittamiseksi. Se ratkaisee jo paljon.

Helpoin ja varmin tapa aloittaa tilalla suoramyynti, on teurastaa naudat pienteurastamolla ja sen jälkeen lihan käsittely ja pakkaus tapahtuisivat leikkaamalla. Tällöin koituu vähiten byrokraattisia vaatimuksia myynnille, koska lihaa ei käsitellä itse lainkaan.

Kustannuksia suoramyynnissä aiheutuu muun muassa kuljetuksista, teurastuksesta, lihan leikkuusta ja pakkauksesta. Myös riittävän tehokkaat kylmälaitteet tulee hankkia lihojen säilytystä varten. Kustannukset yhtä lihakiloa kohden riippuu paljon muun muassa siitä, miten lihaa käsitellään leikkaamalla, kuinka kaukana teurastamo sijaitsee ja hoitaako kuljetukset joku ulkopuolinen vai hoidetaanko ne itse.

Avainsanat: suoramyynti, luomu, naudanliha, elintarvikehuoneisto

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Seinäjoki University of Applied Sciences

Degree programme: Agriculture

Specialisation: Food processing

Author/s: Milla Ketonen

Title of thesis: Starting Direct Selling on Organic Farm

Supervisor(s): Teija Rönkä

Year: 2021 Number of pages: 40 Number of appendices: 1

Beef produced on the farms usually goes to slaughterhouses, through meat industry processes and finally to the markets. Farmers have also a chance to carry out direct selling on their farms. The aim of this thesis was to find out various guidelines for direct selling on an organic farm and indicate the costs caused by direct selling.

It is very important to find the right way for selling beef directly from the farm because that is how the farms can make profit. There are many ways to carry out direct selling and some of ways have more requirements than others. Farmers have to ponder on many issues before starting direct selling, for example how much there is time for the selling process alongside the daily farm work and how much meat is going to be sold.

This research was carried out by interviewing organic farmers who had direct selling on their farms. The interviews showed that direct selling can be done on different sized farms and also different breeds and ways of acting were used. The interviews gave useful information about essential issues that need to be considered before starting direct selling on the farm.

Keywords: direct selling, organic, beef

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ	4
Kuvioluettelo.....	6
JOHDANTO JA OPINNÄYTETYÖN TAVOITE	7
1 TEURASRUHON JA NAUDANLIHAN LAATU	8
1.1 Teurasruhon laatuluokitus.....	8
1.2 Lihakkuusluokan vaikutus tuottajahintaan.....	8
1.3 Rasvaisuuden vaikutus tuottajahintaan.....	9
1.4 Ruhon luokittuminen tilalla	10
1.5 Naudanlihan syöntilaatu.....	10
2 YLEISEN ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNNÖN VAATIMUKSET	12
2.1 Elintarvikkeiden alkutuotanto	12
2.2 Teurastus	12
2.3 Kylmäketju	13
2.4 Elintarvikehuoneisto.....	13
2.4.1 Elintarvikehuoneistoilmoitus.....	14
2.4.2 Laitoshyväksyntä	15
2.4.3 Oiva-raportti	15
2.4.4 Elintarviketurvallisuus	15
2.5 Omavalvontasuunnitelma.....	16
2.6 Lihan käsittely elintarvikehuoneistossa	16
2.7 Lihan merkitseminen	18
2.8 Pakkausmerkinnät.....	18
3 LUOMUTUOTANNON HUOMIOINTI	19
3.1 Luomuelintarvikkeen määritelmä.....	19
3.2 Alhainen jalostusaste	19
3.3 Yleistä luomuvalvonnasta	20
3.4 Luomusuunnitelma.....	21
3.5 Keräily, kuljetus ja teurastus	21

4	AINEISTO JA MENETELMÄT	23
5	TULOKSET	24
5.1	Tilojen taustatiedot	24
5.2	Markkinointikeinot	25
5.3	Myyntitilat	26
5.4	Haastavana koetut asiat.....	26
5.5	Asiakaskunta.....	27
5.6	Palaute	27
5.7	Tuotteet.....	28
5.8	Hinnasto	28
5.9	Suoramyyntiin aiheuttamat kulut esimerkkitilalla.....	29
5.10	Kulut eläinkuljetuksista ja teurastuksesta.....	31
5.11	Kulut leikkaamalla	32
5.12	Muita huomioitavia kuluja.....	33
6	YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET	34
	LÄHTEET	36
	LIITTEET	40

Kuvioluettelo

Kuvio 1 Tuotehinnasto 1	29
Kuvio 2 Tuotehinnasto 2	29

JOHDANTO JA OPINNÄYTETYÖN TAVOITE

Kuluttajia kiinnostaa nykypäivänä yhä enemmän ruoan alkuperä. He haluavat suosia läheltä tulevia tuotteita, jotta niiden ruokaketju olisi mahdollisimman lyhyt. Usein ajatuksena voi myös olla halu tukea paikallista maataloutta ja tuottajaa. Helposti jäljiteltävissä oleva ruoka lisää myös ruoan turvallisuutta. Lähiruoan suosion kasvu houkuttelee tilallisia yhä enenevässä määrin ryhtymään suoramyynnin harjoittamiseen. Taustalla on usein myös tilallisten tyytymättömyyttä tuottajahintoihin.

Alkutuotannon suoramyyni tarkoittaa myyntitapaa, jolla tilallinen voi myydä itse tuottamaansa alkutuotannon tuotetta suoraan kuluttajalle ilman välikäsiä tai vähittäismyyntiin. Suoramyyni maataloilla on kasvattanut suosiotaan vuosi vuodelta lähiruoan arvostuksen noustessa. Lisäksi tuotteen hakeminen suoraan tilalta voi luoda kuluttajalle unohtumattoman elämyksen, jolloin hän pääsee kosketuksiin maatilan kanssa. Suoramyyni luo tuottajalle mahdollisuudet parempaan tuottajahintaan.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää suoramyynnin asettamat vaatimukset eräällä luomutilalla. Tarkoituksena on myös laskea kustannuksia, joita suoramyynnistä aiheutuu. Jos tulokset näyttävät lupaavilta, on mahdollista, että suoramyyntiä voitaisiin toteuttaa tulevaisuudessa.

Tilan väki oli minulle jo entuudestaan tuttu. Tilalla on yhden robotin pihattonavetta ja lisäksi tilalle jäävät omat sonnit kasvatettavaksi teurasikään saakka. Tähän aiheeseen päädyin tilan emännän ehdotuksesta. Suoramyyni aiheena kiinnosti ja se sopii valitsemaani suuntaukseen elintarvikeopinnoissa. Aihe on myös ajankohtainen, sillä lähiruoka ja suoramyyni nostavat päätään jatkuvasti kuluttajien keskuudessa.

1 TEURASRUHON JA NAUDANLIHAN LAATU

Suoramyyntiä tehdessä tilallisella täytyy olla käsitys, kuinka naudan ruho luokitellaan ja kuinka hän itse pystyy toiminnallaan ruhon laatuun vaikuttamaan. Tämä on tärkeää, jotta voidaan tuottaa mahdollisimman hyvää lihaa kuluttajille ja että tuottaja itsekin hyötyisi toiminnastaan taloudellisesti niin hyvin kuin mahdollista. Lihaan vaikuttavat aina tilalla tapahtuva ruokinta, eläimen ominaisuudet ja elinolosuhteet.

1.1 Teurasruhon laatuluokitus

EUROP-luokitusjärjestelmän avulla määritellään ruhon käyttöarvo. Luokituksen perusteella erotellaan erityyppiset naudan ruhot toisistaan. Harjaantunut luokittaja suorittaa ruholle luokituksen aistinvaraisesti tarkkaillen ruhon lihakkuutta ja rasvaisuutta. Paistit, selkä ja lavat ovat ruhon arvokkaimpia osia ja siksi niihin kiinnitetään enemmän huomiota lihakkuusluokkaa arvioidessa. Lihakkuusluokan arvioinnissa käytetään yhteensä 15 eri EUROP-luokkaa, jolloin ruholle annetaan jokin näistä lihakkuusluokista. Lihakkuusluokkia kuvaavat E, U, R, O ja P kirjaimet. Lisäksi luokkia voidaan täsmentää + ja - merkinnöillä. Lihakkuusluokkia ovat: E+, E, E- (erinomainen), U+, U, U- (erittäin hyvä), R+, R, R- (hyvä), O+, O, O- (kohtalainen) ja P+, P, P- (heikko). (Opetushallitus, [viitattu 16.3.2021].)

Ruho arvioidaan silmämääräisesti myös EUROP-rasvaisuusluokkien mukaan. Rasvaisuusluokkia ovat: 1 rasvaton (rasvaton tai hyvin ohutrasvainen ruho), 2 ohutrasvainen (ruho läpikuultavan rasvakerroksen peittämä), 3 keskirasvainen (rasvakerros peittää paisteja ja lapoja lukuun ottamatta punaisen lihan lähes kokonaan), 4 rasvainen (rasvakerros peittää punaisen lihan kokonaan, lukuun ottamatta paisteja ja lapoja, jotka ovat osittain näkyvissä) ja 5 erittäin rasvainen (koko ruho on rasvakerroksen peittämä). (Lihateollisuuden tutkimuskeskus 1997.)

1.2 Lihakkuusluokan vaikutus tuottajahintaan

Tuottajahinta määräytyy EUROP-luokituksessa sen mukaan, mihin luokkaan ruho EUROP-luokituksessa arvioidaan ja mihin ruholuokkaan ruho kuuluu, eli onko se

sonni, hieho vai lehmä. Lisäksi myös ruhon paino vaikuttaa saatavaan tuottajahintaan, esimerkiksi 129,5 kg painavan sonnin ruhon kilohinta on E+ -luokassa 1,66 e/kg, kun taas 430 kg painavan sonnin ruhon kilohinta E+ luokassa on 3,61 e/kg. (Atria Tuottajat Oy 2.8.2020.) Ruhosta, jossa on enemmän lihaa, maksetaan myös tuottajalle enemmän. Ruhon luokituksella on tärkeä rooli tuotannonohjauksessa, jatkojalostuksessa ja hinnoittelun apuvälineenä. Kasvattaja hyötyy myös siitä, koska hän näkee ruhon luokituksesta, täytyykö jotain tehdä toisin kasvatuksessa, jotta päästään parempaan taloudelliseen tulokseen. (Foodwest, [viitattu 16.3.2021].)

1.3 Rasvaisuuden vaikutus tuottajahintaan

Ruhon rasvaisuudella on myös vaikutusta saatuun tuottajahintaan. Mitä enemmän ruhossa on rasvaa, sitä enemmän siitä tulee rasvaisuusvähennyksiä. Lehmän ruhosta ensimmäinen rasvaisuusvähennys tulee, jos rasvaisuusluokka on 4-, 4 tai 4+, jolloin vähennys on -0,40 e/kg. Jos rasvaisuusluokka on 5-, 5 tai 5+, on vähennys tällöin -0,60 e/kg.

Hieholla ensimmäiset rasvaisuusvähennykset tulevat, jos rasvaisuusluokka on 3-, 3, 3+, jolloin vähennys on -0,15 e/kg. Rasvaisuusluokan ollessa 4-, 4 tai 4+ on vähennys -0,40 e/kg ja 5-, 5 ja 5+ rasvaisuusluokissa vähennys on -0,60 e/kg.

Sonneilla rasvaisuusvähennykseen vaikuttaa lisäksi teuraspaino. Teuraspainoltaan alle 290 kg oleville sonneille ensimmäiset vähennykset tulevat rasvaisuusluokan ollessa 3-, 3 tai 3+, jolloin vähennys on -0,15 e/kg. 4-, 4 ja 4+ rasvaisuusluokissa vähennys on -0,40 e/kg ja 5-, 5 ja 5+ luokissa vähennys on -0,60 e/kg. Sonnin teuraspainon ollessa 290-320 kg, on rasvaisuusvähennys 3-, 3 ja 3+ rasvaisuusluokissa -0,10 e/kg. 4-, 4 ja 4+ luokissa vähennys on -0,40 e/kg ja 5-, 5 ja 5+ luokissa vähennys on -0,60 e/kg. Teuraspainoltaan yli 320 kg painaville sonneille rasvaisuusvähennyksiä tulee, kun rasvaisuusluokka on 4-, 4 tai 4+, jolloin vähennys on -0,15 e/kg. Rasvaisuusluokissa 5-, 5 ja 5+ vähennys on -0,60 e/kg. (Atria Tuottajat Oy 2.8.2020.)

1.4 Ruhon luokittuminen tilalla

Viimeisen 12 kuukauden aikana tilan sonnit ovat keskiarvoltaan luokittuneet lihakuudeltaan O ja R- välille, riippuen paljon siitä onko sonni maitorotuinen vai risteytys, sillä risteytyksillä lihakuusluokassa päästään parempiin tuloksiin. Rasvaluokka maitorotuisilla sonneilla on 2 ja risteytyksillä 2+. Hiehoilla lihakuus on O ja R- välillä. Myös risteytyshiehot pääsevät parempiin tuloksiin lihakuudessa kuin maitorotuiset hiehot. Rasvaluokka maitorotuisilla hiehoilla on 3 ja risteytyksillä 3-. Lehmillä lihakuus on ollut P+ ja rasvaluokka 3. Teuraspainoltaan tilan sonnit ovat keskimäärin noin 345 kg, hiehot 230 kg ja lehmät 285 kg.

1.5 Naudanlihan syöntilaatu

Naudanlihan syöntilaatua ei arvioida EUROP-luokitusjärjestelmällä. Sen sijaan syöntilaatua voidaan mitata kuluttajatytyväisyysarviointien avulla sekä myös mitaamalla instrumentaalisesti leikkuuvoimatestiä hyödyntäen. Aistinvarainen arvio tapahtuu siihen koulutetun henkilön toimesta. Aistien avulla saaduissa tuloksissa ilmenee suurempaa vaihteluväliä, kuin leikkuuvoimatestillä saaduissa tuloksissa. Aistinvarainen arviointi on kuitenkin korvaamaton, kun halutaan tietoa esimerkiksi lihan mausta ja suutuntumasta, sillä näitä ei pystytä mittauksien avulla selvittämään. (Pesonen 2015, 7.)

Naudanlihan laadun pitäminen tasaisena voi olla hyvin haastavaa, sillä siihen vaikuttavat päivittäin tehdyt päätökset, joilla pyritään tiettyyn lopputulokseen. Kun eläinaines saadaan pysymään tasaisena, myös syöntilaadusta tulee tällöin tasainen. Syöntilaatuun vaikuttavat ihmisen omat mieltymykset ja kokemukset, joten lihan laatua kokonaisuutena voi olla haastavaa määritellä. Ruhon luokituksessa keskimääräistä paremmaksi ja rasvaluokan ollessa noin 3, voidaan syöntilaatua pitää jo hyvänä. Korkeiden teuraspainojen tavoittelu ei ole kannattavaa syöntilaadun kannalta. Syöntilaatua ei harmillisesti huomioida lopputuotteen hinnassa, sillä tuottaja saa tilinsä vain tuotettujen kilogrammojen perusteella.

Naudanlihan syöntilaadun tärkeimpinä ominaisuuksina pidetään makua, mureutta ja mehukkuutta. Mureutta pidetään näistä tärkeimpänä ominaisuutena, sillä se saa

kuluttajat ostamaan lihaa yhä uudelleen. (Pesonen 2016, 3.) Eläimen perimällä ja ympäristöllä on yhteisvaikutus lihan mureuteen, kuten myös teurastusta ennen ja sen jälkeen tapahtuvilla toimenpiteillä (Pesonen 2016, 32).

2 YLEISEN ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNNÖN VAATIMUKSET

2.1 Elintarvikkeiden alkutuotanto

Karjan kasvattaminen on alkutuotantoa, kuten ovat myös maidontuotanto, munantuotanto, viljan, kasvien ja sienten viljely, kalastaminen ja kalojen viljely, metsästäminen ja luonnon omien sienten ja marjojen kerääminen. Kaikkien alkutuotannosta saatavien tuotteiden pois kuljettaminen tilalta jollekin käsittelypaikalle laskeetaan alkutuotannoksi, poikkeuksena tästä on kuitenkin maito. Myös eläinkuljetukset teurastamolle kuuluvat vielä alkutuotantoon. Nämä kaikki edellä mainitut kuuluvat elintarvikkeiden alkutuotantoon. Alkutuotannoksi voidaan myös katsoa toiminta, jossa kuluttaja saa alkutuotannon tuotteita suoraan tuottajalta, kunhan toiminta on elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä (Ruokavirasto 12.2.2020.) Tähän toimintaan ei mukaan lukeudu liha, koska se on helposti pilaantuva tuote ja siksi elintarviketurvallisuudeltaan riskialtis (Aitoja makuja, [viitattu 28.4.2021].) Alkutuotannosta saatavien tuotteiden jatkojalostusta ei enää lueta alkutuotannoksi. Se on toimintaa, joka vaatii elintarvikehuoneiston, ja sitä varten täytyy tehdä elintarvikehuoneisto ilmoitus tai hakea laitoshyväksyntää.

2.2 Teurastus

Lihan teurastus täytyy tapahtua hyväksytyssä teurastamossa. Ainoastaan niissä voidaan tehdä virallinen lihantarkastus teuraalle. Lihantarkastuksen suorittaa tarkastuseläinlääkäri. Teurastamoiden ja pienteurastamoiden valvonnasta ja lihantarkastuksesta on vastuussa Ruokavirasto. On kuitenkin mahdollista, että kunta hoitaa pienteurastamon valvonnan, kunhan siitä sovitaan Ruokaviraston kanssa (Ruokavirasto 17.12.2019.)

Teurastuksen, tarkastusten ja lihanleikkaamon jälkeen liha toimitetaan palautuksena takaisin tilalle siellä tapahtuvaa mahdollista lihankäsittelyä ja lihanmyyntiä varten. Tilalla on myös mahdollista suorittaa eläimen teurastus, mutta se vaatii hyväksynnän hakemista pienteurastamoksi. Tilalla tulee olla kirjanpidossa teurastamolta

saadut erätiedot. Näistä tiedoista selviää eläimen teurastuspaikka ja lihan alkuperä. (Ruokavirasto 11.1.2021.)

2.3 Kylmäketju

Lihan kylmäketjun säilyttäminen on tärkeää, jotta lihan laatu pysyy turvallisena ja mahdollisimman hyvänä. Lihan kuljetukset ovat kriittisiä vaiheita kylmäketjun säilymisen kannalta, ja niihin tulee kiinnittää erityisesti huomiota.

Kylmäketjun tulee olla katkeamaton prosessi, joka alkaa, kun ruhoa aletaan teurastuksen jälkeen jäähdyttämään. Kylmäketju jatkuu teurastuksen jälkeen lihanleikkamoon. Siellä tehdään lihan paloittelu ja pakkaus +4-+12 ° C-asteen lämpötilassa (Lihatiedotus, [viitattu 22.2.2021].) Lihan kuljetukseen täytyy käyttää jäähdytyslaitteistolla varustettua ajoneuvoa. Lämpötilanseurantajärjestelmän avulla tarkkaillaan sitä, että lämpötila pysyy oikeana kuljetuksen aikana. Lämpötilanseurantajärjestelmä ei ole kuitenkaan pakollinen tilanteessa, jossa kuljetukset kestävät alle kaksi tuntia (L 6 20.12.2011/1367.) Raa'an lihan kuljetuslämpötilan vaatimuksena on enintään 7 °C, raakalihavalmisteen enintään 4 °C ja jauhelihan enintään 2 °C (Ruokavirasto 24.1.2018, 40.)

Lihat tulee siirtää heti tilalle saapumisen jälkeen niille tarkoitettuun säilytystilaan. Säilytys- ja myyntilämpötiloille on säädetty vielä erikseen tietyt lämpötilavaatimukset, jotka tarkoittavat olosuhdelämpötilaa. Jauheliha on säilytettävä ja myytävä enintään 4 °C:ssa ja raaka liha enintään 6 °C:ssa (Ruokavirasto 24.1.2018.)

2.4 Elintarvikehuoneisto

Suoramyynti luetaan elintarvikeyrityksen pitämiseksi. Elintarvikeyrityksen pitäminen on toimintaa, joka liittyy elintarvikkeiden tuotantoon, jalostukseen ja jakeluun. Elintarvikeyritys tarvitsee normaalisti fyysisen sijaintipaikan eli elintarvikehuoneiston. Elintarvikehuoneistona voi toimia jokin rakennus, huoneisto tai jokin osa niistä, sisä- tai ulkotila. Siellä elintarviketta voidaan valmistaa, säilyttää, tarjoilla, kaupata tai käsitellä jotenkin muutoin. Verkkokauppaa, jossa myydään elintarvikkeita, pidetään

myös elintarvikehuoneistona. Alkutuotantopaikkaa ei kuitenkaan lasketa elintarvikehuoneistoksi (Ruokavirasto 4.3.2021.) Myyntiautot, kioskit, kojut ja telttakatokset ovat liikkuvia elintarvikehuoneistoja. Ne ovat siirrettäviä tai väliaikaisia elintarvikkeen myynti- tai käsittelytiloja (Ruokavirasto 7.7.2018.)

2.4.1 Elintarvikehuoneistoilmoitus

Elintarvikehuoneistosta täytyy tehdä joko elintarvikehuoneistoilmoitus tai hakea sille laitoshyväksyntä. Lihan myyminen tilalta vaatii elintarvikehuoneistoilmoituksen. Se tehdään kunnan elintarvikevalvontaan. Hyväksytyssä teurastamossa tapahtuneen eläimen teurastuksen jälkeen voi lihan ottaa palautuksena takaisin tilalle myyntiin. Elintarvikehuoneistoilmoituksen lisäksi tulee tässä tilanteessa kuulua säännöllisen elintarvikevalvonnan piiriin. Tämä johtuu siitä, että toiminta on vähittäismyyntiä, eikä luokitella enää vähäriskiseksi. Jos teurastuksen jälkeen liha kulkeutuu lisäksi hyväksytyyn leikkaamon kautta tilalle myyntiin, vaaditaan edelleen elintarvikehuoneistoilmoituksen tekeminen ja elintarvikevalvontaan kuulumisen. Jos lihat saapuvat leikkaamolta tilalle pakattuina, eikä tila käsittele lihoja enää itse, toiminnan katsotaan olevan tukkukauppaa (Ruokavirasto 8.5.2020, 6.) Jos elintarvikkeen valmistus- ja myyntitila sijaitsevat samalla valvontayksiköllä, riittää yksi ilmoitus. Toimija saa todistuksen elintarvikehuoneistoa koskevasta ilmoituksesta, kun viranomainen on sen käsitellyt (Ruokavirasto 7.7.2018, 5.)

Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta tehdään elintarvikehuoneistoilmoitus neljä viikkoa ennen kuin toiminta aloitetaan. Ilmoitus tehdään sen alueen elintarvikevalvontaan, jossa liikkuvalla elintarvikehuoneistolla on tarkoitus liikkua. Tulevasta myyntipäivästä on myös ilmoitettava paikalliseen elintarvikevalvontaan neljää arkipäivää ennen myyntipäivää, jos siirrytään uudelle paikkakunnalle. Ilmoituksen voi tehdä lomakkeella tai muulla tavalla, kuten puhelimitse, kunhan annetaan tarvittavat tiedot (Ruokavirasto 9.4.2021.) Jos tiedottaminen jää tekemättä, voi elintarvikevalvontaviranomainen tulla tekemään tarkastuksen, josta aiheutuu lasku toimijalle. Jos kuitenkin liikutaan vain sen kunnan valvonta-alueella, jonne toimija on alun perinkin tehnyt ilmoituksen liikkuvasta elintarvikehuoneistosta, ei tiedottamista tässä tapauksessa

vaadita (Ruokavirasto 7.7.2018, 6.) Elintarvikevalvontaviranomainen valvoo toimijan liikkuvaa elintarvikehuoneistoa tehdyn valvontasuunnitelman mukaan. Valvontasuunnitelman olisi hyvä sisältää tietyn määrän tarkastuksia. Elintarvikevalvontaviranomainen voi vaatia toimijaa esittelemään ilmoitettua liikkuvaa elintarvikehuoneistoa ja samalla viranomaisen voi tutkia, onko omavalvontasuunnitelma riittävä (Ruokavirasto 7.7.2018, 8.)

2.4.2 Laitoshyväksyntä

Elintarvikehuoneistoon täytyy hakea laitoshyväksyntää siinä tapauksessa, jos siellä on tarkoituksena käsitellä elintarvikkeita, jotka ovat peräisin eläimistä. Laitoshyväksyntää haetaan kunnan elintarvikevalvonnasta (Ruokavirasto 29.4.2021.) Laitoshyväksyntää ei kuitenkaan tarvita tilanteessa, jossa toimija valmistaa tuotteita elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä alkutuotannon tuotteista. (Kuusamo, [viitattu 28.4.2021].) Laitoshyväksyntää tulee hakea ennen kuin toiminta aloitetaan ja toiminnan saa aloittaa vasta sitten, kun laitos on hyväksytty (Ruokavirasto 4.6.2020).

2.4.3 Oiva-raportti

Oiva-raportti on myyntipaikassa asiakkaiden nähtävänä oleva raportti, joka on tehty liikkuvan elintarvikehuoneiston tarkastuksen yhteydessä. Tilanteessa, jossa elintarvikehuoneisto sijaitsee myös toimijan kotona, julkaistaan asiakkaiden näkyville vain liikkuvasta elintarvikehuoneistosta tehty Oiva-raportti, sillä kotona olevista elintarvikehuoneistoista ei julkaista saatuja tuloksia valvonnoista. (Ruokavirasto 7.7.2018.) Oiva-raportin tarkoituksena on kertoa kuluttajalle, kuinka hygieenistä toiminta on ja kuinka turvallisia myytävät tuotteet ovat (Oiva 16.10.2019).

2.4.4 Elintarviketurvallisuus

On ilmeisen tärkeää, ettei elintarvikkeiden turvallisuus kärsi. Tästä syystä elintarvikehuoneiston sekä alkutuotantopaikan on oltava hyvin suunniteltuja, rakennettuja ja

sijoitettuja. Tilat tulee hoitaa ja pitää kunnossa asianmukaisesti. Elintarvikehuoneistoa ei tule käyttää asumistarkoitukseen eikä mihinkään sellaiseen, joka voisi olla vaaraksi elintarvikkeelle. Elintarvikehuoneistossa tulee olla riittävät työskentelytilat toiminnan suuruuteen nähden. (L 10 30.12.2008/1137).

2.5 Omavalvontasuunnitelma

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on elintarvikealan toimijalla eli tilalla, jossa tapahtuu suoramyyntiä. Vaatimusten täyttymisen toimija pystyy varmistamaan laaditulla omavalvonnalla. Tilalle tulee tehdä elintarvikelain vaatima omavalvontasuunnitelma. Omavalvonta toimii elintarvikealalla toimijan omana järjestelmänä, jonka avulla voidaan hallita mahdollisia riskejä, jotka voisivat vaarantaa elintarviketurvallisuutta. Omavalvontaa tulee noudattaa ja sen noudattamisesta on pidettävä kirjaa. Kunnan valvontaviranomaisen tehtävänä on arvioida laaditun omavalvonnan riittävyyttä. (Ruokavirasto 19.11.2018 a.)

Omavalvonnan on pidettävä sisällään kirjaukset omavalvonnan toteuttamisesta sekä mittauksista, selvityksistä, tutkimuksista ja tehdyistä toimenpiteistä. Lisäksi sen tulee sisältää ilmoitukset viranomaisille. Omavalvonnan tallenteita täytyy säilyttää vähintään vuoden verran siitä, kun elintarvikkeen viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päivä on mennyt umpeen. Jos näitä päiviä ei elintarvikkeelle ole laitettu, on tallenteita säilytettävä vähintään vuosi elintarvikkeen käsittelystä (L 5 22.1.2010/46.)

2.6 Lihan käsittely elintarvikehuoneistossa

Tilalla tapahtuva lihan käsittely, kuten jauhaminen, suikalointi ja pakastaminen vaatii ilmoitetun elintarvikehuoneiston. Tällaiseksi voi riittää kotikeittiö, jolloin on kuitenkin huolehdittava erityisen hyvin elintarvikehygieniasta. Lihan pakastamiseen tulisi myös olla riittävän tehokkaat pakastimet. Normaalien pakastimien teho ei kuitenkaan riitä lainsäädännön vaatimukseen, mutta niiden avulla lihaa voidaan jäädyttää. Täytyy kuitenkin muistaa, että jäädytettyä lihaa ei voi myydä pakasteena. (Ruokavirasto 11.1.2021.)

Jos palautusliha saapuu tilalle valmiiksi leikattuna ja pakattuna ja se myydään kulluttajalle eteenpäin teurastamalla tehdyssä pakkauksessa, ei toiminta vaadi tällöin erillisiä myyntitiloja. Kun käsitellään pakattuja lihoja, ei toimijalta vaadita myöskään hygieniapassia. Tilalla täytyy kuitenkin olla lihoille riittävät kylmäsäilytystilat, jolloin voidaan varmistua siitä, ettei kylmäketju pääse katkeamaan ja elintarviketurvallisuus säilyy (Ruokavirasto 11.1.2021.)

Jos liha saapuu teurastamolta tilalle puoliruhona, tulee toiminnalle tällöin enemmän vaatimuksia. Puoliruhon käsittely edellyttäisi riittävät tilat käsittelyyn ja säilytykseen. Tämä tarkoittaa sitä, ettei kotikeittiö täytä enää vaatimuksia. Puoliruhon käsittelyssä tulee myös huomioida naudanlihan merkitsemiseen liittyvät vaatimukset. Myös pakkausmerkinnöissä on noudatettava siihen liittyvää lainsäädäntöä. (Ruokavirasto 11.1.2021.)

Lihan pakastamisella ja jäädyttämisellä pidennetään lihan säilyvyyttä ja vähennetään ruokahävikin syntymistä. Pakastaa voidaan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. On tärkeää, ettei liha pääse sulamaan missään vaiheessa ennen lopullista sulatusta, jolloin se otetaan käyttöön. Tällä estetään bakteerien lisääntyminen lihassa ja vältetään ruokamyrkytykset. Kylmäketjun tulisi muutenkin olla katkeamaton siihen saakka, kunnes se sulatetaan, jolloin voidaan varmistua ruokaturvallisuudesta. (Ruokavirasto 20.4.2016, 4.) Pakastaminen ja jäädyttäminen ovat molemmat jäädytysmenetelmiä, mutta pakastaminen on näistä nopeampi keino. Pakastetun lihan lämpötila täytyy pysyä jatkuvasti -18 °C:ssa, jotta lihan laatu säilyy ja sitä voidaan myydä pakasteena. Pakastukseen tarvitaan siihen soveltuvat tehokkaat laitteistot, jolloin lämpötila saadaan pysymään oikeana. (Ruokavirasto 20.4.2016, 5.)

Lihaa saa jäädyttää ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Lihan jäädyttäminen on hitaampi jäädytysprosessi ja sillä ei ole niin paljon säännöksiä kuin pakastamisella. Tärkeää on kuitenkin, että lämpötila pysyisi jatkuvasti vakaana, jotta laatu säilyisi. Suositeltavaa myös olisi, ettei jäädytykseen tarkoitettuun laitteeseen säilytettäisiin samaan aikaan jo jäädytettyjä lihoja, jolloin vältettäisiin laitteen kapasiteetin ylikuormitus. Pääsääntönä on, mitä nopeammin liha saadaan jäätyämään, sen parempana sen laatu säilyy. (Ruokavirasto 20.4.2016.)

2.7 Lihan merkitseminen

Teurastusvaiheessa tulee merkata käsitelty naudanliha. Se on pakollista Euroopan Unionin alueella. Myös omavalvontasuunnitelmassa täytyy olla kuvaus pakollisesta naudanlihan merkintäjärjestelmästä. Merkintöjä tehdään ruhoihin ja ruhojen neljänneksiin sekä myös leikeltujen ja jauhettujen lihojen pakkauksiin. Ruhoihin ja ruhojen neljänneksiin tehtäviä merkintöjä ovat tunnistusmerkintä, alkuperämerkintä, teuras-tettu- merkintä ja teurastuspäivämäärä- merkintä. Merkintöjen jälkeen lihaa voidaan leikata leikkaamossa ja tehdä siellä naudanlihaerät. (Ruokavirasto 20.12.2010, 3.)

2.8 Pakkausmerkinnät

Usein leikkaamoilla on mahdollista lisätä pakkauksiin pakkausmerkinnät. Näissä pakkausmerkinnöissä täytyy olla tietyt asiat, jotta tuotetta voidaan myydä. On tärkeää, että pakkausmerkinnässä olevat tiedot ovat oikeita ja helposti luettavissa. Pakkausmerkinnöissä vaadittuja tietoja ovat tuotteen nimi, ainesosaluettelo, mahdollisia allergioita aiheuttavat aineet, pakkauksen sisältämä määrä, päiväysmerkintä ja säilytysohje ja käyttöohje, jos ovat tarpeellisia. Lisäksi pakkausmerkinnän tulee sisältää toimijan nimen, elintarvikkeen lähtöpaikan, sillä kyseessä on naudanliha, erätunnuksen ja tunnistusmerkin. Myös ravintoarvoilmoitus tulee olla tarvittaessa. (Ruokavirasto 8.2.2018, 66, 68, 70, 71, 72, 73.)

3 LUOMUTUOTANNON HUOMIOINTI

3.1 Luomuelintarvikkeen määritelmä

Jotta elintarviketta voi kutsua luomuelintarvikkeeksi, täytyy elintarvikkeen koostua vähintään 50 % maatalousperäisistä ainesosista (Ruokavirasto 2018, 19). Lisäksi näiden ainesosien tulee koostua 95 % luonnonmukaisesti tuotetuista ainesosista. 5 % saa olla tavanomaisista maataloustuotteista, mutta näille on kuitenkin tietyt edellytykset. Edellytyksenä on, että maataloustuotteen tulee sisältyä komission hyväksymään luetteloon tai tälle tuotteelle on olemassa erillinen lupa. (Ruokavirasto 31.1.2019.)

Luomuelintarvikkeiksi luetaan ne, jotka ovat luonnonmukaisesti tuotettuja eläviä eläimiä, jalostamattomia maatalouden tuotteita tai jalostettuja elintarvikkeita. Eläviin eläimiin kuuluvat ihmisen ravinnoksi tarkoitetut eläimet, kuten luomusika, -nauta, -siipikarja ja -lampaat. Jalostamattomia luomutuotteita ovat muun muassa meijerituotteet, liha, kasvikset, juurekset ja vilja. Jalostettuja luomutuotteita ovat muun muassa liha- ja vihannesjalosteet ja jalostetut maitotuotteet. (Ruokavirasto 2018a, 6.)

3.2 Alhainen jalostusaste

Alhaisen jalostusasteen valmistuksessa tilalla valmistetaan itse luonnonmukaisesti tuotettuja maataloustuotteita elintarvikkeeksi. Tämä pitää sisällään tuotteiden käsittelyn, pakkaamisen ja merkitsemisen luomuelintarvikkeeksi. Kaikki tuotannossa käytetyt raaka-aineet tulee siis olla peräisin tilan omasta luomutuotannosta. (Ruokavirasto 21.11.2018.) Tässä tapauksessa alhainen jalostusaste tarkoittaisi tilalle saapuvien valmiiksi pakattujen palautuslihojen myyntiä sekä pakkaamattomien palautuslihojen pakkaamista ja niiden myyntiä sekä lihan leikkaamista ja jauhamista luomuhyväksytyssä leikkaamossa. Lisäksi tuotteet tulee merkitä pakkaamisen jälkeen luomutuotteiksi.

Alhaisen jalostusasteen valmistustoiminnan aloittaminen tulee ilmoittaa maataloustuotannon valvontaan. Toimintaa valvoo tällöin ELY-keskus. Alhaisen jalostusasteen toiminta tarkastetaan luomutuotannossa perinteisten tuotantotarkastusten yhteydessä, joita tehdään vuosittain. Jos valmistustoiminnassa käytetään tilan ulkopuolelta peräisin olevaa ainesosaa, muuttuu toiminta tällöin maataloustuotannon valvonnasta luomuelintarvikkeiden valvontaan, jota valvoo Evira. (Uutta kasvua luomusta, [viitattu 19.1.2021].) Joissain tilanteissa ELY-keskus voi kuitenkin katsoa tapauskohtaisesti, kuuluuko valmistustoiminnan valvonta ELY-keskukselle vai Ruokavirastolle. Tällainen tilanne voi olla esim. jonkin raaka-aineen hankkiminen toiselta luomutilalta. Tässä tapauksessa ELY-keskus voi katsoa valmistustoiminnan valvonnan olevan edelleen ELY-keskukselle kuuluvaa. (Ruokavirasto 2018b, 21.) Vaikka toimijan ei tarvitse kuulua luomuelintarvikevalvontaan, on luomulainsäädäntöä kuitenkin noudatettava. (Ruokavirasto 2018a, 9.)

Alhaisen jalostusasteen valmistuksen aloittaminen täytyy ilmoittaa täydennyslomakkeella 1e. Täytetyt lomakkeet toimitetaan omassa maakunnassa sijaitsevalle ELY-keskukselle.

3.3 Yleistä luomuvalvonnasta

Luomuvalvontaan tulee ilmoittautua, jos tilalla:

- viljellään tai tuotetaan luonnonmukaisia tuotteita
- valmistetaan
- teetetään alihankkijalla
- pakataan
- varastoidaan
- markkinoidaan luomutuotteena
- myydään verkkokaupassa

Ilmoittautumisen jälkeen tulee Ruokavirastolta saada vielä luomutodistus.

3.4 Luomusuunnitelma

Tilan omien lihojen jalostus edellyttää kuvausta luomusuunnitelmassa. Luomusuunnitelma laaditaan ennen alhaisen jalostusasteen valmistustoiminnan aloittamista ja ennen valvontaan liittymistä. Luomusuunnitelman laatimisen tarkoituksena on, että toimija pystyy tunnistamaan valmistustoiminnan riskit ja kuinka välttää valmistustoimintaan liittyviä riskejä eri toimenpiteillä. Se on siis kuvaus siitä, kuinka tilalla pysytään noudattamaan luomutuotantoon liittyviä ehtoja. Tilan tulee noudattaa ja päivittää luomusuunnitelmaa. Siihen tehdään myös tarvittaessa muutoksia, jos suoramyyntitoiminnassa tapahtuu muutoksia, tästä esimerkkinä tuotteen poistuminen valikoimasta. Luomusuunnitelman tulee sisältää:

- toiminnan kuvauksen
- kirjanpidon
- tuotteiden koostumuksen
- erilläänpidon
- pakkausmerkinnät
- kuljetusjärjestelyt
- mahdolliset alihankinnat
- luomumerkinnät

Luomusuunnitelman voi halutessaan sisällyttää omavalvontasuunnitelmaan. Ajan tasalla oleva suunnitelma esitetään vuosittain tarkastajalle. (Ruokavirasto 19.11.2018b.)

3.5 Keräily, kuljetus ja teurastus

Eläinten kuljetuksen aikana voidaan kerätä sekä luomutuotannon eläimiä sekä tavanomaisen tuotannon eläimiä samanaikaisesti. Tällöin on kuitenkin erityisen tärkeää huolehtia siitä, etteivät eläimet pääse sekoittumaan. Toimijan täytyy pitää kuljetuksiin liittyvät tiedot viranomaisten saatavilla, jolloin voidaan varmistaa eläinten oikea alkuperä. (Ruokavirasto 2018a, 16.) Tilan tulee tehdä teurastamon kanssa

alihankintasopimus, jotta voidaan varmistua luomuehtojen täyttymisestä ja myös tuotteiden erillään pidosta. Tämä toiminta täytyy kuvata luomusuunnitelmaan. Luomusuunnitelmaan ilmoitetaan myös alihankinnan sijainti, koska sitä tullaan valvomaan. (ProAgria 2016, 78.)

4 AINEISTO JA MENETELMÄT

Tässä opinnäytetyössä tutkimusmenetelmänä on kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus. Kvalitatiivisen tutkimuksen tavoitteena on ymmärtää tutkittavaa aihetta kokonaisvaltaisesti haastateltavan näkökulmasta. Sen avulla pystytään ymmärtämään aihetta ja sen yksityiskohtia paremmin. Laadullinen tutkimus tuottaakin hyvin yksityiskohtaista tutkimustietoa, jonka taustalla on haastateltavan omia kokemuksia aihepiiristä. (Järvenpää 2006, 8.)

Yksi laadullisen tutkimuksen muodoista on haastattelut. Tässä opinnäytetyössä haastattelumenetelmänä on käytetty puolistrukturoitua haastattelua. Puolistrukturoidussa haastattelussa esitetään samat kysymykset samassa järjestyksessä kaikille haastateltaville. Tämä haastattelumuoto valittiin, koska haluttiin esittää tarkat kysymykset ja saada tietoa juuri oikeista asioista opinnäytetyön kannalta. (Kvali-MOTV, [viitattu 22.6.2020].)

Haastattelulomake laadittiin tarkoin ennen haastattelujen suorittamista (Liite 1). Tavoitteena oli tehdä haastattelulomakkeesta mahdollisimman selkeä, jolloin haastateltavien olisi helppo niihin vastata ilman väärinymmärryksiä. Haastateltavat saivat tutustua haastattelukysymyksiin etukäteen, jolloin heillä oli mahdollisuus pohtia kysymyksiä ensin itse rauhassa. Haastatteluita tehtiin kasvokkain sekä puhelimitse. Haastatteluihin vastattiin anonyymisti.

Lisäksi selvitin tarkemmin suoramyynnistä aiheutuvia lisäkuluja eräältä haastattelevaltani tilalta.

5 TULOKSET

5.1 Tilojen taustatiedot

Haastattelin yhteensä neljää tilaa. Tilat sijaitsivat Etelä- ja Pohjois-Pohjanmaalla, Päijät-Hämeessä ja Keski-Suomessa. Näistä kaikki olivat luomutiloja, joilla oli suoramyyntiä omalta tilaltaan. Osalla tiloista päätuotantosuuntana oli maidontuotanto ja osa keskittyi pelkästään naudanlihantuotantoon. Kahdella tilalla rotuna oli ylämaankarja. Suurimmalla osalla tiloista suoramyyntiä oli ollut neljästä kuuteen vuotta, ainoastaan yhdellä tilalla suoramyyntiä oli ollut jo yli kymmenen vuotta. Eläimiä lähti tiloilta teuraaksi hieman vaihtelevissa määrin. Yhdellä tilalla teurastettavien eläinten määrä vuodessa oli viidestä kymmeneen kappaletta, kun taas toisella tilalla se oli yli 20 kappaletta/vuosi. Suoramyynti oli kahdella tilalla lihan ainoa myyntikanava ja kahdella muulla tilalla lihaa meni myytäväksi myös kauppoihin.

Hieman erilaiset syyt olivat johtaneet tiloilla suoramyynnin aloittamiseen. Yhtenä syynä oli ollut pitkään jatkunut kiinnostus suoramyynnin aloittamisesta. Ajatus oli saanut vahvistuksen tilalla pidettyjen avoimien ovien päivänä, joka osoittautui hyvin suosituksi. Toisella tilalla syynä oli ollut luomutuotantoon siirtyminen, joka sai aikaan myös suoramyynnistä kiinnostumisen. Taustalla oli myös tilallisen aiempi koulutus kaupallisesta alasta, joka antoi lisää puhtia aloittamiseen. Kolmannella tilalla ajatus lähti siitä, kun lähitöllä sijainnut ja suoramyyntiä tehnyt tila lopetti karjanpidon ja näin ollen myös lihan myynnin. Tila päätti siis aloittaa suoramyynnin, koska asiakkaitakin oli jo valmiiksi lähialueella. Neljännellä tilalla suoramyynti nähtiin ainoana vaihtoehtona, sillä suuret teurastamot eivät ota vastaan ylämaankarjaa.

Suurimmalla osalla tiloista tilamyyntiin osallistui enemmän, kuin yksi henkilö, varsinkin jos kyseessä oli pariskunta. Töitä jaettiin usein keskenään. Tilamyyntityöhön yleisesti kuuluu kirjanpitoa, tilausten hoitamista, yhteydenpitoa, joissain tapauksissa naudan vienti teurastamolle ja lihan haku leikkaamolta, lihojen varastointia ja itse myyntityötä.

5.2 Markkinointikeinot

Tiloilla oli panostettu markkinointiin vaihtelevissa määrin. Yhdellä tilalla suoramyyn- tiä tehtiin pienemmässä mittakaavassa ja asiakkaat olivat lähes vakiintuneet. Tässä tilanteessa tila koki, että ei tarvitse toiminnalleen sen suurempia markkinointikei- noja, koska asiakkaita oli heillä jo tarpeeksi. Toisella tilalla markkinointiin taas puo- lestaan panostettiin hyvinkin paljon. Tilallisella oli taustaa kaupalliselta alalta ja markkinointi oli tästä syystä hyvin mieleistä ja tuttua puuhaa. Heillä oli alussa vai- keuksia herättää ihmisten mielenkiinnon suoramyyn- tiä kohtaan, mutta kokivat nyt, että markkinoinnilla oli ollut suuri merkitys ihmisten kiinnostuksen heräämisessä, sillä nyt asiakkaita oli jo tarpeeksi. Kolmannella tilalla kaikki alkoi hyvin menestyk- sekkäästä avoimien ovien päivästä, jolloin kiinnostuneita vierailijoita tuli paljon. Avoimien ovien päivää oli mainostettu, minkä ansiosta saavutettiin paljon kiinnostu- neita ihmisiä.

Suurin osa tiloista oli tehnyt omalle maatilalleen Facebook-sivun, sillä sen koettiin olevan nykypäivää. Kun suoramyyn- titoiminnasta kiinnostuneet henkilöt tykkäävät ti- lan Facebook-sivusta, tulee heille näkyviin tilojen tekemät päivitykset. Tällä tavalla tavoitetaan paljon ihmisiä Facebookin kautta. Osa tiloista oli luonut myös Instagram- tilin. Siellä he toimivat aktiivisesti lisääillen paljon kuvia tilan arjesta ja muusta toimin- nasta. Kuvia lisättiin myös myytävistä lihoista ja suoramyynnin aukioloajoista. Valo- kuvissa käytettiin hyvin merkityksellisiä hashtageja eli aihetunnisteita, joiden avulla muiden Instagram-käyttäjien on hyvin helppo löytää nämä aiheeseen liittyvät kuvat ja päätyvät näin tilan sivuille.

Verkkosivut löytyivät myös kolmelta tilalta. Niiden eteen oli nähty paljon vaivaa, sillä oli haluttu tehdä mahdollisimman selkeät ja houkuttelevat verkkosivut, jotta niitä olisi ihmisten miellyttävä ja helppo käyttää. Suoramyyn- tiin liittyvien tietojen lisäksi verk- kosivuilta löytyi myös esimerkiksi historiaa tilasta ja mahdollisesta muusta toimin- nasta, jota tilalla harjoitettiin.

Kolmella tilalla oli otettu käyttöön Google My Business-tili. Se on ilmainen yrityspro- fiili, jonka avulla ihmisten on helpompi löytää yritys Googlen hausta ja myös Map-

sista. Google My Businessin ansiosta ihmisten on helpompaa esimerkiksi löytää yrityksen puhelinnumero Googlen hausta ja yhteydenotto onnistuu vielä vaivattomammin.

5.3 Myyntitilat

Kahdella tilalla neljästä oli erilliset myyntitilat lihojen myyntiä varten. Toisella tilalla myyntitilat sijaitsivat idyllisessä maalaistalossa, joka oli ennen toiminut asuinrakennuksena. Toisella tilalla taas myyntitilat sijaitsivat tilan vanhassa tallirakennuksessa. Kummallakin tilalla myyntitiloihin oli hankittu kylmäkaappeja myytäviä lihoja varten sekä lihojen pakastukseen sopivat pakastimet. Näistä toisella tilalla oli hankittuna myös kylmävitriini, josta asiakkaiden oli helppo nähdä, miltä myytävä liha näyttää. Myyntitiloista lihaa myytiin tiettyinä päivinä sovittuun kellonaikaan. Myyntiajat olivat kerrottuina tilojen verkkosivuilla tai sosiaalisessa mediassa, toinen tila laittoi myös lehteen ilmoituksia aukioloajoista silloin tällöin. Näiltä tiloilta onnistui hakea lihaa myös aukioloaikojen ulkopuolella, jos lihaa vielä oli jäljellä ja kellonajasta oli sovittu etukäteen. Kummallekin tilalle onnistui tehdä myös varauksia ja se oli hyvin suotavaa, sillä näin asiakas sai varmasti haluamaansa lihaa.

Kahdelle muulle tilalle ei ollut rakennettu erillisiä myyntitiloja. Näistä toisella tilalla myynti sen sijaan tapahtui suoraan omasta pakettiautosta styroksilaatikoista, johon myytävät lihat olivat nosteltu tilalle saapuneesta kylmäautokuljetuksesta. Asiakkaat tulivat ostamaan varaamia lihoja autosta saman päivän aikana, kun kylmäauto oli lihat sinne tuonut. Toisella tilalla puolestaan oli käytössään oma kylmäauto. Sillä haettiin lihat leikkaamolta ja lähdettiin itse saman tien toimittamaan asiakkaiden varaamia lihoja sovituille jakopaikkakunnille, joista sitten asiakkaat saivat itse noutaa varaamansa lihat suoraan kylmäautosta.

5.4 Haastavana koetut asiat

Tiloilla haastavana pidettiin osittain samoja asioita. Tiloilla, joilla oli ilmoitetut elintarvikehuoneistot, pitivät haastavana luomutuotannon aiheuttamaa byrokratiaa, sillä dokumentointi on tarkkaa ja kirjanpito tulee olla kunnossa. Kaksi muuta tilaa, joilla

ei myyntiauton lisäksi ollut muuta elintarvikehuoneistoa tai myyntitilaa, eivät juuri pitäneet byrokratiaa suoramyyntiä hankaloittavana asiana. Harmillisena asiana pidettiin kuitenkin sitä, että tilalla täytyisi olla nimenomaan hyväksytyt teurastamo ja elintarvikehuoneisto, jotta eläimet saisi itse teurastaa ja lihat käsitellä. Tämä taas vaatisi tilalle investointeja. Asiakkaan näkökulmasta haastavana pidettiin sitä, ettei aina pystytä tarjoamaan sellaista lihaa, jota asiakas haluaisi. Osalle tiloista ihmisten kiinnostuksen herättäminen suoramyyntiä kohtaan oli alussa hyvin vaikeaa.

5.5 Asiakaskunta

Yleisesti ottaen minkään tilan asiakaskunta ei ollut erityisemmin profiloitunut. Asiakkaana saattoi olla hyvinkin nuoria, perheellisiä ja eläkeläisiä. Ainoastaan eri asiakkaiden ostamat tuotteet vaihtelivat suuresti, esimerkiksi perheellisten keustosuosikina oli jauheliha, jota saattoi mennä kaupan suuriakin määriä, kun taas pariskunnat tai eläkeläiset ostivat arvokkaitakin lihoja. Myös vuodenaikojen vaihtelulla oli merkitystä siinä, minkälaista lihaa asiakkaat halusivat. Suurin osa suoramyyntitilojen asiakkaista oli paikallisia tai lähtöisin lähikunnista. Kaukaisimmat asiakkaat olivat usein lomalaisia, jotka olivat saapuneet loma-asunnolleen ja halusivat sinne ostaa lihaa suoramyynnistä.

5.6 Palaute

Jokaisella tilalla oli saatu hyvää asiakaspalautetta. Erityisesti asiakkaat pitivät kaupankäynnistä, koska se tapahtuu tilalla, jolloin he näkevät samalla maatilalla eläimiä ja saavat tutustua tilan väkeen. Lisäksi asiakkaat pitivät lihan makua ja laatua parempana, kuin kaupantiskiltä saatavan lihan ja he arvostavat myös tietoa lihan alkuperästä. Tilat, jotka myivät ylämaankarjan lihaa, saivat myös palautetta lihan hyvästä ja ehkä jopa hieman riistaisesta mausta. Se toi hyvää vaihtelua normaalille kaupasta saatavalle naudanlihalle. Osalle asiakkaista tärkeitä olivat tilalta saadut neuvot lihan valmistuksesta kaupankäynnin yhteydessä, varsinkin arvokkaampien lihojen suhteen. Todella harvoin palautetta on saatu lihan hinnasta, jota asiakas on pitänyt korkeana.

5.7 Tuotteet

Tilojen tuotevalikoimaan kuului hyvin laajasti erilaisia tuotteita. Toisilla valikoima oli hyvinkin laaja ja osalla pienempi. Kaikkia tiloja yhdisti kuitenkin se, että asiakkaiden keustosuosikkina on pysynyt jauheliha ja sitä tiloilta pyrittiinkin tarjoamaan. Myös arvolihat olivat menneet hyvin kaupaksi. Vuodenaikojen välillä huomaa kuitenkin eroja esimerkiksi fileiden menekissä, sillä kesäisin niitä ostetaan paljon grillaukseen. Lihan lisäksi myynnissä oli kahdella tilalla omia kaurahiutaleita, toisella tilalla oli kuitenkin päätetty myydä kaurahiutaleet ei-luomuna, sillä luomumerkintä maksaa ja kaurahiutaleiden myynti ei kata merkintöihin kuluvia kustannuksia. Yhdellä tilalla myytiin jauhotuotteita sekä kaurahiutaleita, jotka olivat peräisin toiselta tilalta. Minäkään tilan tuotteita ei ollut muualla myynnissä haastatteluhetkellä. Ainoastaan yhden tilan ylämaankarjan lihasta tehtyä burgerpihviä myytiin paikallisessa ravintolassa.

5.8 Hinnasto

Tässä kahden haastatellun tilan tuotehinnastoa:

Tila 1.

Tuotteen nimi	Hinta e/kg
Tavallinen jauheliha	13 e
Paistijauheliha	14 e
Ulkofile	29 e
Entrecote	27 e
Picanha	23 e
Luullinen liha	13 e
Sisäfile	39 e
Sisäpaisti	22 e
Paahtopaisti	22 e
Brisket	16 e
Maksa jauhettuna	12 e
Maksa palana	10 e
Sydän, kieli, munuaiset, keuhkot, häntä	10 e
Grillimakkara	6,50 e
Nakit	3,50 e
Balkan	9,50 e

Lenkkimakkara	8,50 e
---------------	--------

Kuvio 1 Tuotehinnasto 1

Tila 2.

Tuotteen nimi	Hinta e/kg
Jauheliha 8 % , 2 kg pakkaus	15 e
Jauheliha 8 % 0,6 kg pakkaus	17 e
Ulkofile	30 e
Entrecote	27 e
Ribs	10 e
Karjalanpaistikkuutiot	19 e
Brisket	16 e
Sisäfile	50 e
Lehtipihvit	28 e
Paistisuikaleet	19 e
Nyhtöliha	16 e
Luullinen liha	14 e
Sydän	10 e
Maksa	10 e
Osso Bucco	13 e
Arvopaisti	26 e

Kuvio 2 Tuotehinnasto 2

5.9 Suoramyyntiin aiheuttamat kulut esimerkkitalalla

Eläimen matka kohti suoramyyntiä alkaa kuljetuksesta teurastamolle. Kuljetus tapahtuu valitulla eläinkuljetusfirmalla. Eläimen kuljetus teurastamolle voi tapahtua myös tilan omasta toimesta, kunhan tilalla on eläimen kuljetukseen sopiva kalusto. Oman kaluston hankkiminen vaatii investointia, mutta myös ulkopuoliselta hankitulla eläinkuljetuksella on hintansa, varsinkin jos eläin kuljetetaan pienteurastamolle.

Teurastus ja lihankäsittely voisi tapahtua Atrialla, jonne tilan eläimet tälläkin hetkellä menevät tai sitten valitulla pienteurastamolla. Usein suoramyyntitalat valitsevat teurastuspaikaksi pienteurastamon, sillä ne tarjoavat yksilöllisempää palveluntarjontaa

ja lisäksi useissa pienteurastamoissa lihanleikkaus ja myös pakkaus tapahtuu samassa paikassa. Suuremmilla teurastamoilla ei myöskään ole niin hyvät mahdollisuudet tarjota rahtiteurastuksia, jolloin pienteurastamo olisi parempi vaihtoehto.

Noin 100 km etäisyydellä tilasta sijaitsee pienteurastamo, jossa tapahtuu teurastuksen lisäksi lihan leikkaaminen ja pakkaaminen. Kyseisellä pienteurastamolla on myös lupa tehdä pakkauksiin luomuleimat. Tämä pienteurastamo voisi siis olla hyvä vaihtoehto suoramyyntiä varten tapahtuviin teurastuksiin ja ruhon jatkokäsittelyyn.

Eräältä suoramyyntiä harjoittavalta tilalta saamani henkilökohtaisen tiedonannon mukaan yhden eläimen kuljettaminen 100 km päähän teurastamolle eläinkuljetusfirmalla maksaisi noin 305 e sisältäen alv:n. Kyseinen tila sijaitsee lähes saman matkan päässä pienteurastamosta, kuin opinnäytetyötä koskeva tila eli kuljetusmatkassa ei olisi juurikaan eroa. Hintaan vaikuttaa myös matkan lisäksi kuljetettavien eläinten määrä. Tämä tila ainoastaan teurastutti eläimet kyseisellä teurastamolla, jonka jälkeen ruho kuljetettiin rahdilla lihaleikkaamoon kahden tunnin ajomatkan päähän. Siellä tapahtui lihanleikkaus ja pakkaus. Lihan käsittelystä ja pakkauksesta aiheutuvien kulujen lisäksi maksettiin myös rahdista, joka toi ruhon teurastamolta leikkaamolle. Tilalta lähdettiin itse hakemaan valmiit lihat autolla ja kuomullisella kärryllä leikkaamolta, kun ne olivat valmiita. Näin säästettiin rahtikuluissa.

Kuluja esimerkkitalalla (sisältävät alv:n)

Kuljetus ja teurastus

- Eläinkuljetus teurastamolle 305 e
- Naudan teurastus 426 e
- Rahtikuljetus teurastamolta leikkaamolle 105 e

Lihan käsittely

- Jauhaminen 1-1,99 kg pakkauksiin 1,48 e/kg
- Kalvonpoisto ja putsaus 0,37 e/kg

- Leikkuuluokka 1 alle 200 kg 235,6 e
- Leikkuuluokka 2 alle 200 kg 248 e
- Osiin jakaminen 0,62 e/kpl
- Suikalointi ja kuutiointi 2,05 e/kg
- Pakkaaminen 0,62 e/kg
- Pakastus 0,37 e/kg
- Vakuumpussit 0,18e/kpl
- Tarrat pakkauksiin 2000 kpl 235,6 e

5.10 Kulut eläinkuljetuksista ja teurastuksesta

Jos esimerkkitalan suoramyynnistä aiheutuvia kustannuksia hyödynnettäisiin tässä opinnäytetyössä, tulisi kustannuksia kuljetuksesta teurastamolle, teurastuksesta ja mahdollisesti siitä, jos ruho joudutaan kuljettamaan erikseen vielä leikkaamolle, joka sijaitsee eri paikassa. Käytän esimerkkitalan kustannuksia, sillä esimerkkitala sijaitsee samalla paikkakunnalla, kuin opinnäytetyötä koskeva tila, joten etäisyydet ovat lähes samat teurastamolle.

Eläinkuljetus teurastamolle maksoi 305 e ja teurastus 426 e. Kustannuksia lisäsi vielä se, että ruho jouduttiin rahtikuljetuksella viedä leikkaamolle, koska leikkaamo sijaitsee eri paikassa. Tämä kuljetus kustansi 105 e. Kustannukset kuljetuksille ja teurastukselle yhteensä: $305 \text{ e} + 426 \text{ e} + 105 \text{ e} = 836 \text{ e}$

Teurasruho sisältää liharotuisilla naudoilla luita noin 20 % ja muita lähes arvottomia paloja noin 15 % eli lihan saanto ruhopainosta on noin 65 %. Näin ollen myytäväksi kelpaavaa lihaa saataisiin 227,5 kg ja näitä lihakiloja kohden kuluja tulisi $836 \text{ e} / 227,5 \text{ kg} = 3,67 \text{ e/kg}$.

Koska tämä 3,67 e/kg kulu lihakiloa kohden on vasta kuljetuksista ja teurastuksesta aiheutuvaa, täytyy vielä lisäksi huomioida kulut, jotka tulevat lihan leikkaamisesta ja pakkaamisesta.

5.11 Kulut leikkaamalla

Tässä esimerkkinä, mitä kuluja tulisi jauhelihalle:

Jauhelihaan käytettävän leikon irrottaminen ruhosta maksaa noin 1 e/kg, lihan jauhaminen 1,48 e/kg, vakuumpussi 0,18 e/kpl ja etiketti logolla varustettuna 0,20 e/kpl. Jos jauheliha halutaan lisäksi pakastettavan leikkaamalla, tulee pakastukselle hintaa 0,37 e/kg. Kulut yhtä kiloa jauhelihaa kohden ovat $1 \text{ e} + 1,48 \text{ e} + 0,18 \text{ e} + 0,20 \text{ e} = 2,86 \text{ e}$.

Kun kuljetuksista ja teurastuksesta aiheutuvat kulut ja leikkaamolta aiheutuvat kulut lasketaan yhteensä, tulee kustannuksia yhdelle kilolle jauhelihaa $3,67 \text{ e} + 2,86 \text{ e} = 6,53 \text{ e/kg}$.

Tässä esimerkkinä, mitä kuluja tulisi suikaleille/kuutioille:

Lihan suikaloinnille ja kuutioinnille tulee hintaa leikon irrottamisesta ruhosta, joka maksaa noin 1 e/kg, kalvonpoisto ja putsaus 0,37 e/kg, suikalointi ja kuutiointi 2,05 e/kg, pakkaaminen 0,67 e/kg ja vakuumpussi 0,18 e/kg. Jos suikaleet/kuutiot halutaan pakastaa leikkaamalla, tulee lisähintaa 0,37 e/kg. Leikkaamolta aiheutuvat kulut yhtä kiloa suikaleita/kuutioita kohden ovat siis yhteensä 4,64 e/kg

Kun kuljetuksista ja teurastuksesta aiheutuvat kulut ja leikkaamolta aiheutuvat kulut lasketaan yhteensä, tulee kustannuksia yhdelle kilolle suikaleita/kuutioita $3,67 \text{ e} + 4,64 \text{ e} = 8,31 \text{ e/kg}$.

5.12 Muita huomioitavia kuluja

Vakuumpakkauskojien teettämisessä on eroja, sillä pienempien pakkausten teettäminen on kalliimpaa, kuin suurempien pakkausten. Esimerkkitalalla jauhelihat olivat pakattuina yhden kilon vakuumpakkauksiin. Kalliimpaa on myös se, jos pakataan luullista lihaa, jolloin tarvitaan paksumpi vakuumi, jotta varmistutaan pakkauksen kestävydestä.

Ennen suoramyynnin aloittamista olisi hyvä hankkia tarpeeksi tehokkaat kylmälaitteet elintarvikehuoneistoon, jotta lihat pysyisivät varmasti tarpeeksi kylminä. Varsinkin pakastettujen lihojen tulisi olla jatkuvasti -18 °C:ssa, että niiden laatu säilyisi parhaimmillaan. Tavanomaiset kylmälaitteet eivät välttämättä ole tähän tarkoitukseen tarpeeksi tehokkaita.

Suoramyyntitoiminnasta voi laittaa halutessaan mainoksia lehteen. Osa mainoksista voi olla hyvinkin kalliita riippuen lehdestä, mainoksen koosta ja mainoksen sijainnista lehdessä. Esimerkkitalalla mainos paikalliseen lehteen maksoi 200 e. Pienempi mainos sen sijaan maksoi 75 e. Oman logon suunnittelu lihapakkauksiin on myös mahdollista. Esimerkkitalalla tällaisen teettäminen maksoi 500 e.

Myös sähkönkulutus nousee jonkin verran, jos lihat pakastetaan. Lihojen pakastus vaatii riittävän tehokkaat kylmälaitteet, joten normaalit kotitalouden pakastimet eivät ole riittäviä tähän tarkoitukseen. Suoramyyntin aloitusvaiheessa tulisi siis hankkia kyllin tehokkaat pakastimet.

6 YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Lähiruoan suosio on kasvussa kuluttajien keskuudessa. Näin ollen moni myös löytää tiensä suoramyyntitoimintaa harjoittavien tuottajien luokse. Suoramyyntillä on mahdollista päästä parempiin tuottajahintoihin, kunhan ensin on löydetty järkevin toimintatapa juuri omalle tilalle. Lihoilla tulisi olla siis riittävä hintataso, jotta toiminta olisi oikeasti kannattavaa. Mitään lihaa ei kannata myydä alle 10 euron, jos halutaan varmasti kattaa kustannukset. Kannattavuuslaskelmien tekeminen on siis hyvinkin suotavaa. Omalle työlleen kannattaa laskea myös palkkaa, varsinkin jos myynti osoittautuu aikaa ja resursseja vieväksi. Toiminnan aloittaminen vaatii myös perehtymistä lakisääteisiin asioihin.

Suoramyyntin aloittamista pohtiessa täytyy ottaa huomioon paljon erilaisia asioita. Aina tulee miettiä tilakohtaisesti, mikä toimintamalli olisi paras suoramyyntin toteuttamiselle juuri omalle tilalle. Toimintamallin valintaan vaikuttaa se, kuinka laajaa toiminnasta suunnitellaan ja mikä olisi mahdollisesti kysynnän laajuus. Näitä asioita voi olla kuitenkin vaikea ennustaa etukäteen.

Suoramyyntin aiheuttamien vaatimusten määrä riippuu paljon siitä, mikä toimintamalli suoramyyntille valitaan. Mitä enemmän tilalla halutaan tehdä itse, sitä enemmän on myös suoramyyntin aiheuttamia vaatimuksia. Oman tilateurastamon perustamisella on mahdollisten investointien lisäksi paljon vaatimuksia verrattuna siihen, kuin jos lihat tulisivat valmiiksi leikattuina tilalle. Vielä vähemmän vaatimuksia on silloin, kun lihoja ei itse käsittele laisinkaan, vaan ne tulevat valmiiksi pakattuina tilalle. Toimintaa siis yksinkertaistaa paljon se, jos lihaa myytäisiin leikkaamolta tulleissa, valmiiksi pakatuissa vakuumpakkauksissa. Yksinkertaisin toimintamalli voisi olla helpoin ja varmin tapa aloittaa suoramyynti.

Liha on helposti pilaantuvaa ja tästä syystä se lasketaankin riskialttiiksi tuotteeksi, jonka myyntiä säädellään tarkoin. Suoramyyntistä aiheutuva byrokratia asettaa omat haasteensa myyntille. Osalla haastatelluista tiloista byrokratian vaatimukset koettiin työllistävänä ja hiukan stressaavana, etenkin niillä tiloilla, joilla oli elintarvikehuoneistot. Jos mahdollista, toiminnan kannattaa suunnitella niin, että byrokratiaa

olisi mahdollisimman vähän. Ainakin jo se, että lihat pakattaisiin valmiiksi leikkamalla, vähentää jo huomattavasti byrokratian määrää. Mitä vähemmän lihaa itse käsitellään, sitä vähemmän on myös vaatimuksia.

Tilan tulee laatia elintarviketuotannon luomusuunnitelma ennen suoramyynnin aloittamista, joka sisältää muun muassa kaikki toimenpiteet, joilla tila varmistaa luomusäädösten noudattamisen ja täydelliset kuvaukset tilan yksiköistä ja toiminnasta.

Eläimen myyminen suurteurastamolle on helppoa ja vaivatonta. Kun tarkoituksena on aloittaa suoramyyni ensin pienimuotoisena, myytäisiin suurin osa eläimistä yhä suurteurastamolle ja vain osa teurastettaisiin valitulla pienteurastamolla, josta lihat tulisivat takaisin tilalle myytäväksi. Tärkeää on löytää hyvät yhteistyökumppanit, jotta kuljetus, teurastus, leikkuu ja pakkaus sujuisivat niin kuin pitääkin.

Markkinointiin on todella tärkeää panostaa, varsinkin silloin, jos tilamyymälän sijainti on hieman syrjäinen. Yhdellä tilalla kuitenkin koettiin, ettei sijainti silti välttämättä koidu ongelmaksi, jos asiakkaat on onnistuttu voittamaan puolelleen ystävällisellä palvelulla ja onnistuneella brändin luomisella. Tietenkin kaupankäyntiä helpottaisi, jos myyntipaikka sijaitsi esimerkiksi ison valtatievarrella ja uusien asiakkaiden voisi olla helpompi poiketa ostoksille.

Lihan suoramyyni voi olla työlästä, mutta kohtaamiset asiakkaiden kanssa ovat todella palkitsevia tilojen mielestä. Haastatelluilla tiloilla kerrottiin, että keskusteluyhteys asiakkaan kanssa tärkeää. Usein asiakkaat esittävät myös kysymyksiä esimerkiksi lihan valistamiseen liittyen ja niihin täytyy osata vastata. Myynnissä olevan henkilön täytyy siis olla lihan valmistukseen myös perehtynyt.

Suoramyynnin aloittaminen tilalla voisi olla mahdollista. Ensin kannattaisi kuitenkin miettiä, millä teurasmäärällä lähdettäisiin suoramyyniin, jotta maatilalla muillekin töille jäisi aikaa. Suoramyyni voi yllättää työn määrällä, riippuen siitä, kuinka paljon tilalla itse tehtäisiin esimerkiksi kuljetuksien suhteen. Myös myyntiajankohdat kannattaa miettiä tarkoin, jotta tilan väellä olisi varmasti järjestettynä aikaa itse myynnille. Suoramyyni aiheuttaa myös paljon erilaista dokumentointia, johon myös helposti kuluu aikaa. Huolellisella suunnittelulla voidaan jo saada näkyvän lisän suoramyynnistä saatuun tulokseen.

LÄHTEET

- Atria tuottajat Oy. 2.8.2020. Teurasnautojen ostohinnasto. [Verkkosivu]. [Viitattu 16.3.2021]. Saatavana: <https://www.atriatuottajat.fi/loginpage/>
- Aitoja makuja. Ei päiväystä. Pienimuotoinen ja vähäriskinen elintarvikkeiden valmistaminen ja myynnin aloittaminen. [Verkkosivu]. [Viitattu 28.4.2021]. Saatavana: <https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus/pienimuotoinen/>
- Foodwest. Ei päiväystä. Ruholuokituksella määritetään ruhon todellinen käyttöarvo. [Verkkosivu]. [Viitattu 16.3.2021]. Saatavana: <https://www.foodwest.fi/2016/03/03/ruholuokituksella-maaritetaan-ruhon-todellinen-kayttoarvo/>
- Järvenpää, E. 2.2.2006. Laadullinen tutkimus. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 15.8.2020]. Saatavana: <http://www.cs.tut.fi/~ihtesem/k2007/materiaali/luento4.pdf>
- Kuusamo. Ei päiväystä. Elintarvikehuoneistot. [Verkkosivu]. [Viitattu 28.4.2021]. Saatavana: <https://www.kuusamo.fi/asuminen-ja-ymparisto/ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/elintarvikehuoneistot/>
- KvaliMOTV. Ei päiväystä. Strukturoitu ja puolistrukturoitu haastattelu. [Verkkosivu]. [Viitattu 22.6.2020]. Saatavana: https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L6_3_3.html
- L 10 30.12.2008/1137. Elintarvikelaki
- L 13 8.4.2011/352. Elintarvikelaki
- L 6 20.12.2011/1367. Elintarvikelaki
- L 5 22.1.2020/46. Elintarvikelaki
- Lihatiedotus. Ei päiväystä. Lihan kylmäketju. [Verkkosivu]. [Viitattu 22.2.2021]. Saatavana: <https://www.lihatiedotus.fi/ruokaa-lihasta/sailytys-ja-kasittely.html>
- Lihateollisuuden tutkimuskeskus. 1997. Ruhojen luokitusohjeet. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 27.3.2021]. Saatavana: <http://www.virtuaali.info/popups/aineisto/luokitusohje03.pdf>

- Oiva. 16.10.2019. Oiva-raportti. [Verkkosivu]. [Viitattu 15.4.2021]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/oiva-raportti/>
- Opetushallitus. Ei päiväystä. Lihan laatutekijät. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 16.3.2021]. Saatavana: <https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/lihan-laatutekijat.pdf>
- Pesonen, M. 2015. Naudanlihan syöntilaatuun vaikuttavat tekijät. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 17.3.2021]. Saatavana: https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/485474/luke-luobio_6_2015.pdf?sequence=6&isAllowed=y
- ProAgria. 2016. Luonnonmukaisen naudanlihan tuotannon hyvät toimintatavat. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 3.6.2021]. Saatavana: <https://www.proagria.fi/sites/default/files/attachment/luomunaudanlihan tuotanto paivitetty 2016 s.pdf>
- Ruokavirasto. 20.12.2010. Naudanlihan merkitseminen ja jäljiteltävyys. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 28.1.2021]. Saatavana: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/liha/ohje_16024_1_fi_2_naudanlihanmerkitseminen.pdf
- Ruokavirasto. 20.4.2016. Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 28.1.2021]. Saatavana: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16049.pdf
- Ruokavirasto. 2018 a. Elintarviketuotannon ehdot. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 6.1.2021]. Saatavana: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/luomun-lomakkeet/luomutuotannon-ohjeet/eviran_ohje_18222_5_fi.pdf
- Ruokavirasto. 2018 b. Luonnonmukaisen maataloustuotannon ehdot. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 19.1.2021]. Saatavana: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/luomun-lomakkeet/luomutuotannon-ohjeet/eviran_ohje_18219_7_fi_050718.pdf
- Ruokavirasto. 24.1.2018. Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 22.2.2021]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/ohje-ilmoitettujen-elintarvikehuoneistojen-elintarvikehygieniasta.pdf>
- Ruokavirasto. 8.2.2018. Maatilan tuotteiden jalostaminen ja myynti. [Verkojulkaisu]. [Viitattu 21.5.2021]. Saatavana: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/pidetyt-esitykset/maatilan-tuotteiden-jalostaminen-ja-myynti_lapinlahti_08022018.pdf

- Ruokavirasto. 7.7.2018. Ulkomyyntiohje. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 15.4.2021]. Saatavana: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/eviran_ohje_16022_5.pdf
- Ruokavirasto. 19.11.2018 a. Omavalvonta. [Verkkosivu]. [Viitattu 7.11.2020]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/kuljetus/kotimaan-kuljetukset/omavalvonta/>
- Ruokavirasto. 19.11.2018 b. Luomusuunnitelma ennen toiminnan aloittamista. [Verkkosivu]. [Viitattu 6.1.2021]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/luomutuotteet/valvonta/valvontaan-liittyminen/luomusuunnitelma/>
- Ruokavirasto. 19.11.2018. Omavalvonta. [Verkkosivu]. [Viitattu 20.11.2020]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/kuljetus/kotimaan-kuljetukset/omavalvonta/>
- Ruokavirasto. 21.11.2018. Luomuelintarvikkeen vähäinen valmistus maatilalla. [Verkkosivu]. [Viitattu 19.11.2020]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/luomumaatilat/luomuelintarvikkeen-vahainen-valmistus-maatilalla/>
- Ruokavirasto. 30.1.2019. Luomuelintarvikkeiden koostumus. [Verkkosivu]. [Viitattu 5.1.2021]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/luomutuotteet/valvonta/koostumus/>
- Ruokavirasto. 20.11.2019. Tietoa elintarvikkeiden säilytysajoista kotikeittiössä. [Verkkosivu]. [Viitattu 23.2.2021]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/henkioloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/lampotila/tietoa-elintarvikkeiden-sailytysajoista/>
- Ruokavirasto. 17.12.2019. Lihantarkastuksen järjestäminen. [Verkkosivu]. [Viitattu 23.2.2021]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/lihantarkastuksen-jarjestaminen/>
- Ruokavirasto. 14.2.2020. Elintarvikkeiden alkutuotanto. [Verkkosivu]. [Viitattu 28.4.2021]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/>
- Ruokavirasto. 8.5.2020. Toiminnasta ilmoittaminen. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 28.1.2021]. Saatavana: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/elintarvikehuoneistot/toiminnasta-ilmoittaminen_taulukko.pdf
- Ruokavirasto. 11.1.2021. Kotiteurastus ja kotieläinten lihan myynti alkutuotantotalta. [Verkkosivu]. [Viitattu 20.11.2020]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/liha-ja-lihavalmisteeet/kotielainten-lihan-myynti-tuotantotalta/>

Ruokavirasto. 4.3.2021. Rekisteröi yrityksesi elintarvikevalvontaan. [Verkkosivu]. [Viitattu 15.4.2021]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvike-ala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/elintarvikehuoneistot/>

Uutta kasvua luomusta. Ei päiväystä. Alhaisen jalostusasteen valmistus. [Verkkosivu]. [Viitattu 19.1.2021]. Saatavana: <http://uuttakasvualuomusta.fi/jalostus/alhaisen-jalostusasteen-valmistus/>

LIITTEET

Liite 1. Haastattelukysymykset

Liite 1. Haastattelukysymykset

1. Kuinka kauan tilamyyntiä on harjoitettu?
2. Mistä ajatus tilamyyntiin on lähtenyt?
3. Mikä on koettu haastavimmaksi asiaksi tilamyynnissä?
4. Onko jokin asia yllättänyt haasteellisuudellaan?
5. Vaikeuttaako luomuun liittyvä byrokratia tilamyynnin harjoittamista?
6. Ovatko asiakkaat profiloituneet?
7. Minkälaista palautetta asiakkaat ovat antaneet? Mitä he arvostavat eniten?
8. Kuinka kaukaa asiakkaita tulee?
9. Minkälaisia tuotteita on myynnissä?
10. Mitkä ovat kysytyimmät lihatuotteet
11. Jääkö arvolihvoja myymättä?
12. Onko eri teurastamoita kilpailutettu?
13. Toiminnan laajuus, myydäänkö tuotteitanne muualla?
14. Montako henkeä tilamyynti työllistää tilalla?
15. Mitkä ovat teille tyypillisimmät työt tilamyynnissä?

