

PORONLIHAN SUORAMYYNIN KEHITTÄMINEN TILATASOLLA

Sanna Marjomaa

Opinnäytetyö
Maaseutuelinkeinot
Agrologi (AMK)

2021

Maaseutuelinkeinot
Agrologi (AMK)

Tekijä	Sanna Marjomaa	Vuosi	2021
Ohjaaja	Kirsi Muuttoranta		
Toimeksiantaja	Porotalouden pedagogiset ratkaisut-hanke		
Työn nimi	Poronlihan suoramyynnin kehittäminen tilatasolla		
Sivumäärä	36		

Opinnäytetyön tavoitteena on löytää uusia kehittämiskohtia ja näkökulmia poronlihan suoramyynnille porotilalla. Opinnäytetyön pohjalta on tarkoitus käytännössä muuttaa porotilan toimintoja. Opinnäytetyö on kohdistettu yksittäiseen porotilaan, mutta siitä voivat saada myös muut suoramyynjät tietoa ja ideoita omaan toimintaansa.

Perustietoa poronlihasta ja sen käsitteistä löytyi internetistä ja Poromies-lehdestä. Lisäksi sain tietoa suoramyynnistä haastatteluilla, jotka oli kohdistettu jo suoramyynjinä toimiville henkilöille. Lisäksi haastattelin muutamaa suoramyynjää suullisesti.

Poronlihan suoramyynnin toteuttamiseen on monenlaisia vaihtoehtoja, joita pyrin avaamaan opinnäytetyössä. Jokainen poromies pystyy toimimaan suoramyynnissä, mikäli niin haluaa. Suoramyyntitoimintaan ei lähtökohtaisesti tarvita kuin myytävä tuote. Lihankäsittelyn voi toteuttaa vaikka keittiön pöydällä.

Avainsanat

kehittäminen, liahuone, poronliha, suoramyynti

Rural Industries
Agrologi

Author	Sanna Marjomaa	Year	2021
Supervisor	Kirsi Muuttoranta		
Commissioned by	Porotalouden pedagogiset ratkaisut-hanke		
Subject of thesis	Development of direct farm level sales of reindeer meat		
Number of pages	36		

The aim of the thesis aim is to discover new ways to improve and find new points of view on direct sales reindeer meat on a reindeer farm. Based on the thesis, the aim is to practically change reindeer farm actions. The thesis is targeted for a single reindeer farm, but other direct sellers can also get information and ideas for their own activities.

Basic information about reindeer meat and it´s concepts were found from internet and Poromies- magazine. In addition, information about direct sales was collected through interviews, which were with people who already work as direct sellers.

There are many options for the direct selling of reindeer meat, and these options were introduced in the thesis. Every reindeer herder can work in direct sales if so desired. Direct sales requires nothing more than the product to be sold. Meat processing can be done even on the kitchen table.

Key words

Development, meat room, reindeer meat, direct sales

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	5
2 PORONLIHAN SUORAMYyntI	7
2.1 Suoramyynti toiminta	8
2.2 Veloitteet	9
2.2.1 Omavalvonta	9
2.2.2 Hygienia	9
2.3 Tuotevastuu	10
2.4 Luutonliha	11
2.5 Suoramyyntitilat	14
2.6 Markkinointi	15
2.7 Pakkaukset	16
3 POROTILAN NYKYHETKI	18
3.1 Lihahuoneen kuvaus	19
3.2 Koneet ja laitteet	20
3.3 Tuotteet	20
3.4 Asiakkaat ja markkinointi	21
4 POROTILAN KEHITTÄMINEN	22
4.1 Lihahuoneen kehittäminen	22
4.2 Koneet ja laitteet	23
4.3 Tuotteet	24
4.4 Pakkaukset	26
4.5 Asiakaskunta ja markkinointi	27
4.6 Hyväksyty elintarvikehuoneisto	28
4.7 Uusi leikkaamo	29
4.8 Rahtileikkaamo	29
4.9 Yhteinen teurastamo/leikkaamo	30
5 POHDINTA	32
LÄHTEET	34

1 JOHDANTO

Elintarvikkeiden ensimmäistä vaihetta kutsutaan alkutuotannoksi. Alkutuotantoon kuuluvat esimerkiksi maidon- ja munantuotanto, lihakarjan sekä porojen kasvatusta, kalastus, kasvien ja viljojen viljely sekä luonnonvaraisten marjojen sekä sienien keräys. (Ruokavirasto 2020a.)

Lainsäädännöllisen määritelmän mukaan alkutuotantoa on tuotteiden tuotanto, kasvatusta, viljely, lypsäminen ja eläintuotannon kaikki vaiheet ennen teurastusta. Elävien eläinten kuljetus ja muiden kuin maidon kuljetus seuraavaan elintarvikkeiden käsittelypaikkaan kuuluvat alkutuotantoon. Lisäksi alkutuotannoksi katsotaan elintarvikelain 22 §:n mukaan vähäinen alkutuotannon tuotteiden luovutus suoraan kuluttajalle. Alkutuotannoksi ei katsota jatkojalostusta, maidon kuljettamista pois alkutuotantopaikalta eikä eläinten teurastamista. (Ruokavirasto 2020a.)

Porot ovat puolivillejä eläimiä. Niiden kasvatusta on erilaista kuin muiden kotieläinten. Porot elävät luonnossa ja saavat ravintonsa valtaosin sieltä. Poronhoito on rajoittunut Suomen pohjoisosiin, poronhoitoalueelle. Poronhoitoalueella on paliskuntia, joissa poromiehet hoitavat karjaansa. (Ruokatieto Yhdistys ry 2021b.)

Vuosisatojen ajan poronhoito on tarjonnut taloudellista toimeentuloa ja elämisen mahdollisuuksia. Pääelinkeinonaan poronhoitoa harjoittaa tuhat henkilöä ja sivuelinkeinonaan toinen tuhat. Poronhoitoon kuuluu paljon liitännäiselinkeinoja, joissa poron rooli on keskeinen. Poronliha, muut porosta saatavat raaka-aineet ja matkailu ovat näistä keskeisemmät. (Paliskuntain yhdistys 2021 a.)

Opinnäytetyöni kertoo poronlihan suoramyynnin kehittämisestä tilatasolla. Tämä aihe on ajankohtainen, koska toimin itse suoramyynninä. Olen työskennellyt myös lihanleikkaajana toiselle suoramyyjälle, joten aihe on todella lähellä omaa elämää. Itseni kehittäminen porotaloudessa ja sen sivutehtävissä kiinnostaa. Siksi

tämä aihe oli mielenkiintoinen valita. Kehittämiskohteeksi valikoituikin oma suoramyntitila. Valikoitu tila toimii alkukantaisesti ja suoramyntiä on pienimuotoisesti.

Opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa kyseiselle tilalle sopivia ja konkreettisia kehittämideoita, jotka voitaisiin toteuttaa tilalla. Opinnäytetyössä pyritään käsittelemään kehittämiskohteita esimerkiksi. Lihankäsittelytilat, materiaalit, tuotteet, markkinointi ja asiakkaat.

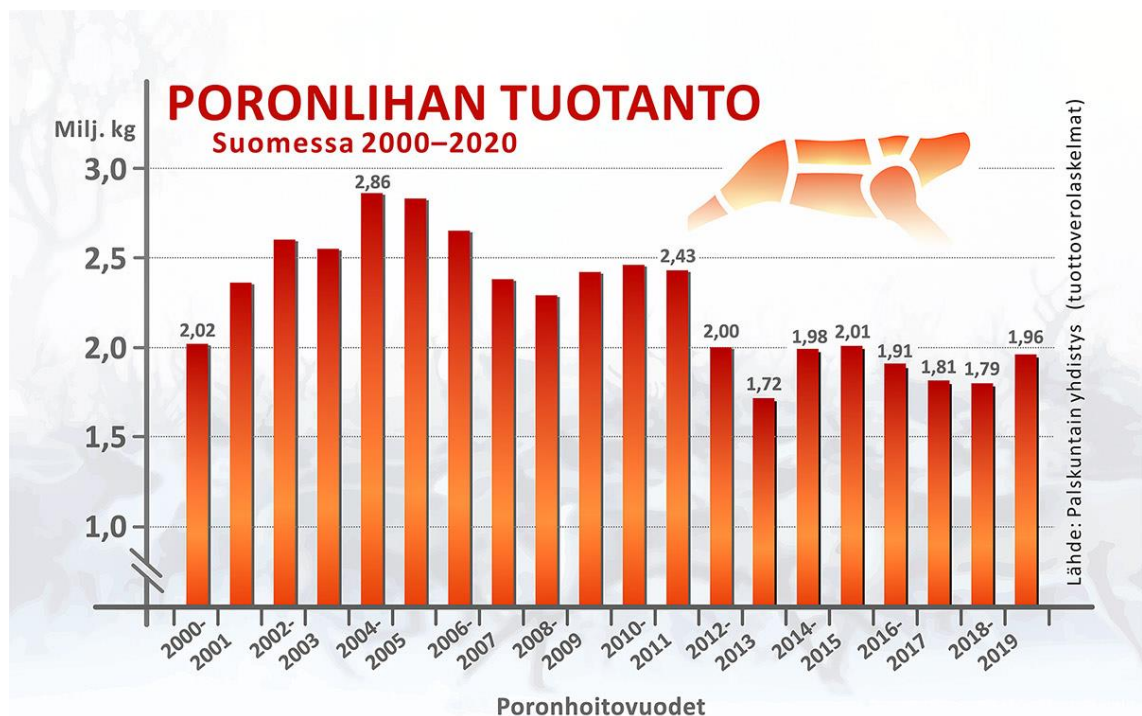
Toimeksiantajana opinnäytetyössäni on Porotalouden pedagogiset ratkaisut -hanke (Poropeda). Hankkeessa luodaan uusi oppimisympäristö 3D-teurastamo.

Opinnäytetyöni on laadullinen eli kvalitatiivinen. Kirjallisen teorian lisäksi olen haastatellut muita suoramyntijä, joiden avulla olen pyrkinyt perehtymään erilaisiin tapoihin toimia suoramyntissä. Haastattelun lähetin henkilöille, joiden tiesin toimivan suoramyntijä. Haastattelukysymykset lähetin sähköpostitse kuudelle suoramyntijälle, joista neljä vastasi. Muutamaa haastattelin myös suullisesti. Haastattelujen perusteella olen valinnut sopivimmat tavat toimia kehitettävällä tilalla.

2 PORONLIHAN SUORAMYyntI

Ihmisten halu tietää ruuan alkuperä on nostattanut lähiruuan menekkiä. Poronlihan maun ja terveystuokuksien myötä siitä on tullut erittäin haluttua. Nykyään poronlihan kysyntä on paljon suurempi kuin sen saatavuus. Poronlihan tuotanto on kiivaimmillaan alkusyksystä loka- marraskuussa. Mikäli poronlihaa haluaa ostaa suoraan tuottajalta, kannattavinta on tehdä tilaus jo hyvissä ajoin ennen erotusten alkamista. (Paliskuntain yhdistys 2019.)

Poronlihan tuotantomäärä ei ole joka vuosi yhtä suuri. Luonnonolot ja pedot ovat poronlihan tuotannossa suurimmat muuttujat. Kuviossa 1 nähdään, kuinka paljon poronlihan tuotanto on vaihdellut vuosien 2000–2020 aikana. (Paliskuntain yhdistys 2021 b.)



Kuvio 1 Poronlihan tuotanto Suomessa 2000 –2020 (Paliskuntain yhdistys 2020)

2.1 Suoramyynti toiminta

Suoramyyntiksi kutsutaan toimintaa, jossa kuluttaja ostaa tuotteen suoraan tuottajalta. Suoramyyntissä tuotteet voivat olla eläinlääkärin tarkistamia tai tarkastamattomia. Leikatut lihat ja kuivaliha voivat myös olla tarkistettuja tai tarkastamattomia. (Ruokavirasto 2020b.)

Suomessa alkutuottajilla on poikkeuksellinen mahdollisuus myydä poronlihaa ja siitä valmistettua kuivalihaa suoraan tilalta tai teurastuspaikalta tarkistamattomana kuluttajalle. Poronlihan- ja poron kuivalihan myynti ja luovutus on sallittua poronhoitoalueella. (Ruokavirasto 2020b.)

Vuosittain poronhoitoalueella poronomistaja saa myydä tarkastamatonta poronlihaa enintään 5000 kiloa ja 500 kiloa kuivalihaa suoraan kuluttajalle. Poronlihan voi myydä ruhona, leikattuna, pakastettuna, jäädytettynä tai perinteisellä tavalla kuivattuna. Tarkastamattoman poronlihan muunlainen käsittely, kuten jauhaminen tai savustaminen ei ole sallittua suoramyyntitoiminnassa. Kunnan elintarvikevalvontaan tulee tehdä ilmoitus tarkastamattoman poronlihan myymisestä. (Ruokavirasto 2020c.)

Poronhoitoalueella tarkastamatonta poronlihaa voi myydä kuluttajalle myös REKO-lähiruokarenkaassa, ovelta ovelle myyntinä sekä postimyyntinä. Tarkastamatonta poronlihaa saa poronhoitoalueella toimittaa myös asiakkaan osoitteeseen, mikäli se sijaitsee poronhoitoalueella. (Ruokavirasto 2020c.)

Monet suoramyyjät paloittelevat lihat ja leikaavat ne luuttomiksi tai sahaavat jäädytetyt lihat vannesahalla. Vaatimukset ovat korkeammat tiloissa, joissa lihankäsittelyä tapahtuu enemmän. Lihankäsittelyn määrä nostattaa bakteerien lisääntymisen riskiä ja bakteerit pilaannuttavat lihat nopeammin. Lihankäsittelijän täytyy olla tietoinen mahdollisista riskeistä ja häneltä vaaditaan oikeanlaista toimintaa sekä taitoa. (Paliskuntain yhdistys 2013.)

Luuttomaksi leikatusta poronlihasta saa paremman hinnan, kuin ruhosta tai sahatusta lihasta. Kaikkiin tuotemuotojen hintaan sisältyy lihan-, työn- ja materiaalien arvo. Hinta muodostuu siitä, kuinka paljon lihaa käsitellään, paljonko työntun- teja käsittely vie ja millaisiin pakkauksiin lihat pakataan. (Jänkälä 2021.)

2.2 Velvoitteet

Suoramyyjänä toimivalla henkilöllä on vastuu tuotteiden turvallisuudesta, laadusta ja kaikista toimintaan kuuluvien ilmoitusten tekemisestä. Suoramyyjien tärkein velvollisuus on suorittaa oma-avalvontaa. (Ruokavirasto 2019.)

Oma-avalvontasuunnitelma on tehtävä kirjallisena ja sitä tulee noudattaa sekä sen noudattamisesta on pidettävä kirjaa. Oma-avalvontasuunnitelmassa pitää olla kuvattuna elintarviketurvallisuus myös riskien hallinta tulee olla huomioituna. Liha määrät ja käsittely menetelmät vaikuttavat oma-avalvontasuunnitelman sisältöön sekä laajuuteen. (Ruokavirasto 2019.)

2.2.1 Oma-avalvonta

Jokaisen elintarviketyöntekijän tulee osata toimia omalla alallaan. Raaka-aineiden ja käsittelyn merkitys vaikuttaa tuotteisiin, joten suoramyyjän tulee tuntea riskit. Suoramyyjän tulee kehittää omaa ammattitaitoansa ja tuotteitansa niin, ettei kuluttajille koidu siitä vaaraa. Oma-avalvontasuunnitelman avulla pyritään ennalta ehkäisemään ja minimoimaan riskit niin ettei vaaraa synny. (Ruokatieto Yhdistys ry 2019.)

Oma-avalvontasuunnitelma tehdään omaan toimintaan sopivaksi. Sen tarkoituksena on edesauttaa elintarvikkeiden turvallisuutta, niiden säilyvyyttä ja säädösten mukaisuutta. Oma-avalvontasuunnitelma on tärkeä olla kirjallisessa muodossa. Koko henkilökunnan tulisi tuntea se ja myös osata toteuttaa sitä. Oma-avalvontasuunnitelmassa tulee kirjata ylös erilaisia mittaustuloksia. Oma-avalvontasuunnitelmaa on hyvä aika ajoin päivittää. (Ruokatieto yhdistys ry 2021a.)

2.2.2 Hygienia

Elintarviketiloissa hygieniasta on todella tärkeä pitää huolta. Hygieniapassi tulee olla suoramyyjillä, jotka työskentelevät yli kolme kuukautta pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa. Hygieniapassin pitää olla elintarviketurvallisuusviraston hyväksymä. Kaikkien poronlihan kanssa työskentelevien

suoramyyjien ja työntekijöiden on osattava käsitellä elintarvikkeita ja seurata sekä täyttää omavalvontasuunnitelmaa. Suoramyyjän vastuulla on työntekijöiden ohjaaminen ja kouluttaminen työtehtäviin. (Ruokavirasto 2019.)

Elintarvikkeiden kanssa työskennellessä käytetään niihin tarkoitettuja puhtaita työvaatteita. Vaatetukseen kuuluvat kengät, takki, housut, hanskat ja päähine, joka peittää hiukset. Tarvittaessa voi käyttää esiliinaa sekä hihansuojia. Vaateuksessa on tärkeintä, että niitä käytetään vain lihankäsittelyssä. (Euroopan maa-seudun kehittämisen maatalousrahasto & Paliskuntain yhdistys 2013, 10.)

2.3 Tuotevastuu

EU ja kansallinen lainsäädäntö tarkkailevat ja määrittelevät elintarvikkeiden valmistusta. Vastuulliseen toimintaa ajatellaan kuuluvan lainsäädännön ylittävä toiminta, jolloin puhutaan vapaaehtoisesta yritysvastuusta. Elintarviketuotannossa on elintarviketurvallisuusjärjestelmiä, joita määrää standardien mukaiset sertifiointit. Yrityksen kerrotaan huolehtivan tuoteturvallisuudesta sertifikaatilla. Tuotteita suunniteltaessa ja kehittäessä on hyvä huomioida terveellisyys ja ravitsemuksellinen laatu. (Atao oy 2019.)

Kuluttajille laatu on todella tärkeä asia. Kuluttajilla on mielikuva tuotteista. Mielikuvan täytyessä kuluttaja kokee laadun hyväksi. Tuotteen laadulla pyritään tyydyttämään asiakkaan odotukset. (Pekkala 2016, 7)

Poronlihan suoramyyjillä on erilaisia tapoja leikata ja pakata lihat. Lihat voidaan myydä ruhona, luuttomaksi leikattuna, pakastettuna, tuoreena tai kuivattuna. Muunlainen jalostaminen, kuten jauhaminen tai savustaminen eivät kuulu enää suoramyyntiin. Tuoreen poronlihan myyminen on sallittua niin, että lihan luovutus ja myyminen tapahtuu poronhoitoalueella. (Ruokavirasto 2020c.)

Ruhomyynnillä tarkoitetaan kokonaista poroa, kuviossa 2 nähdään useampi poron ruho roikkumassa kylmähuoneessa. Ruhomyynnissä poronlihat myydään kokonaisena tai raakapaloina. Raakapaloittelussa ruhosta erotellaan lavat, paistit, kyljet, mahdollisesti fileet ja selkäranka, joka voidaan katkaista kahtia. Kuluttajan ostaessa poronruhon jatkokäsittely jää kuluttajan vastuulle. Suoramyyjän vastuulla on kuitenkin oikeaoppinen teurastaminen, ruhon jäädyttäminen ja säilyttäminen. (Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto & Paliskuntain yhdistys 2013.)



Kuvio 2 Kylmähuoneessa poron ruhoja.

2.4 Luutonliha

Luuttomaksi leikattu liha on käyttövalmis ruuanvalmistukseen. Siitä on poistettu kaikki ylimääräinen, kuten luut ja kalvot. Paisti on arvostettu osa porossa. Kokonainen paisti voi olla luullinen tai luuton. Kuviossa 3 on kokonainen luuton paisti. (Hangasvaara 2020.)



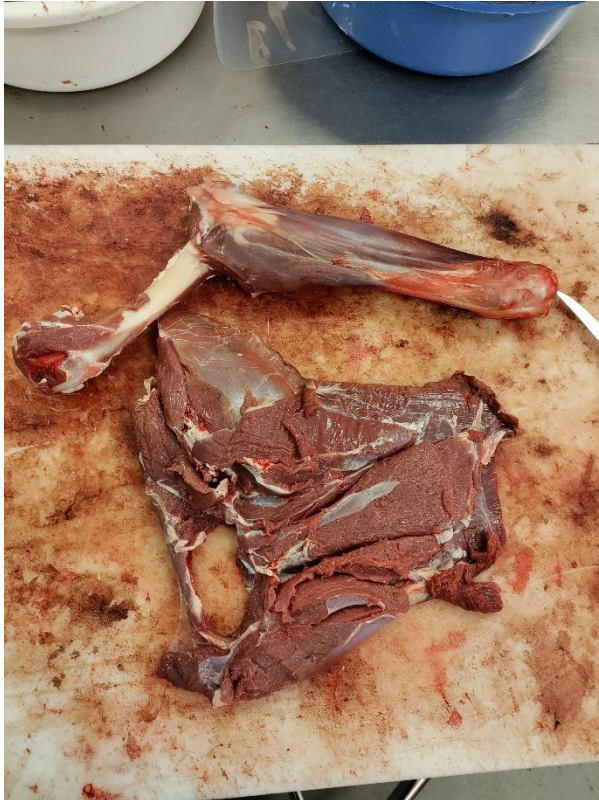
Kuvio 3 kokonainen luuton paisti

Luullisessa paistissa, paistin sisään jää putkiluu. Luuttomaksi leikattu paisti voidaan erotella viiteen osaan sisä-, ulko-, paahto-, kulma- ja potkapaisteihin. Kulma- ja potkapaistista tehdään yleisemmin käristystä. (Hangasvaara 2020.) Kuviossa 4 on luuttomaksi leikattuja poron ulkopaisteja.



Kuvio 4 laatikossa poron ulkopaisteja.

Leikatusta lavasta poistetaan lehti- ja putkiluu. Kuviossa 5 on leikkuupöydällä luuton lapa, josta on poistettu lehtiluu ja vieressä on potka. Lapa soveltuu hyvin käristykseen, pataruokiin sekä keittoon. Lavassa on paljon kalvoja, joten se vaatii pitemmän kypsennys ajan kuin esimerkiksi paisti. (Hangasvaara 2020.)



Kuvio 5 luuton lapa ja potka

Harva suoramyyjä leikkaa kylkeä luuttomaksi. Luuton kylki soveltuu hyvin jauhelihaksi, mutta sitä ei saa suoramyynnissä valmistaa. Asiakkaan tulee itse jauhaa jauhelihaansa. Kylki soveltuu käristykseen ja kyljestä tulee myös todella hyvä, kun kokonaisen luuttomaksi leikatun kyljen päälle tekee täytteen ja pyörittää sen rullalle. Yleisemmin kyljestä tehdään keittoluita, sillä sen luuttomaksi leikkaaminen on työlästä. Luullisen kyljen voi myös sahata ripseiksi tai kuvalihaksi soveltuviin paloihin. (Hangasvaara 2020.)

Fileet ovat porossa kaikista arvostetumpia osia ja niiden hintakin on korkein. Poronvasan fileet eivät ole kovin isot. Kuviossa 6 on vakuumpussiin pakattu poron

sisäfilee. Puhdistetut sisäfileet painavat noin 80–150 grammaa ja ulkofileet noin 300- 1200 grammaa. Joskus asiakas haluaa, että fileet jätetään selkärankaan kiinni, jotta keittoluissa olisi enemmän lihaa. Pihvikiekoissa fileet ovat rangassa kiinni, jolloin ranka sahataan vannesahalla näteiksi kiekkoiksi. (Satokangas 2021.)



Kuvio 6 poronsisäfilee vakuumissa

2.5 Suoramyyntitilat

Suoramyyntitilojen tulisi olla mahdollisimman optimaaliset käytännön työn ja hygienian kannalta. Suoramyyntitilojen vaatimustaso riippuu toiminnan laadusta sekä määrästä. (Palojärvi & Paliskuntain yhdistys 2020, 7).

Lihankäsittelytiloissa pinnat joutuvat kovaan kulutukseen, joten pintamateriaalien tulisi kestää kulutusta ja niiden tulisi olla helposti puhtaana pidettäviä. Puumateriaalin käyttöä lihankäsittelytiloissa ei suositella, sillä se ei ole hygieeninen ratkaisu. (Palojärvi & Paliskuntain yhdistys 2020, 8.)

Lattian tulisi olla helposti puhdistettava ja ehjänä pysyvistä materiaalista valmistettua. Nykypäivän leikkaamotiloihin ei suositella laattaa materiaaliksi, sillä se on

jo vanhanaikainen materiaali. Lattiamateriaaliksi suositellaan erilaisia massoja, kuten epoksia, akryyliä tai pinnoitettua betonia. Lattiamateriaalia valittaessa kannattaa huomioida kuinka liukas materiaali on. (Palojärvi & Paliskuntain yhdistys 2020, 8.)

Seinien tulisi olla ainakin roiskutuskorkeudelle asti helposti puhdistettavaa materiaalia. Pinnoitettu pelti toimii hyvänä materiaalina seinissä kuin myös katossa. Kattomateriaalina ei kannata käyttää epätasaista pintaa. Sillä epätasainen materiaali kerää yleensä pölyä ja voi myös varista helposti, jolloin tuoteturvallisuus kärsii. (Palojärvi & Paliskuntain yhdistys 2020, 8.)

Lihankäsittelytiloissa vettä käytetään paljon, joten tasot ja hyllyt kastuvat helposti. Tämän takia tasojen ja hyllyjen materiaalina on hyvä käyttää ruostumatonta terästä. Leikkuupöydän päälle laitettava muovikansi on lihanleikkuutiloihin erittäin käytännöllinen. Kaikkien lihan kanssa kosketuksissa olevien materiaalien tulisi olla elintarvikekäyttöön sopivia. (sileitä, myrkyttömiä ja desinfioitavissa.) Avoimet hyllyt hankaloittavat tilan puhtaanapitoa, joten niiden käyttö kannattaa minimoida leikkuutiloissa. (Palojärvi & Paliskuntain yhdistys 2020, 8.)

2.6 Markkinointi

Markkinoinnilla tarkoitetaan toimenpiteitä, joilla pyritään saamaan lisää asiakkaita. Markkinointi on asiakaslähtöistä myyntiä ja mainontaa. Markkinoinnilla pyritään vastamaan kilpailijoita paremmin, asiakkaiden tarpeisiin. (Arjanne, Töyli & Valtari 2020, 4.)

Monetkaan poronlihan suoramyyjät eivät enää markkinoi tuotteitaan. Suoramyynnin aloittaessa piti ”markkinoida” tuotteita. Sukulaisten ja silloin olemassa olevien asiakkaiden välityksellä sana levisi ja uusia asiakkaita tuli sitä kautta. Nykyään poronliha on niin suosittua, että tuotannon määrä ei pysy kysynnän mukana. Asiakaskunta alkaa olla niin vakiintunutta, ettei markkinointia tarvitse. (Satokangas 2021.)

Poronlihan myyntiin on käytössä tuottajien omia ja yhteisiä verkkosivuja, joissa he myyvät tuotteitaan. Pientuottajien resurssit eivät välttämättä riitä yksin markkinointiin ja verkkokauppaan, tällöin yhteinen verkkosivu olisi järkevämpi vaihtoehto. Yhteismyynti verkkokaupasta ei koidu tuottajalle kiinteitä kustannuksia. Laajemman asiakaskunnan tietoisuuteen pääsee yleensä helpommin valmiin verkkokaupan kautta, kuin oman verkkokaupan. (Lavia 2020.)

Markkinoinnin aloittaminen on helpompaa, kun tutustuu yrityksen kilpailukeinoihin. Markkinoinnissa on tärkeää osata valita oikeanlainen markkinointikanava. Oikeanlaisella valinnalla yritys voi menestyä ja löytää asiakkaita. Ensimmäisenä tulee miettiä, kenet haluat tavoittaa ja ketä tuotteet houkuttelevat. (Markkinointikanavien esittely 2021, 2.)

2.7 Pakkaukset

Elintarvikkeille tarkoitetuille pakkauksille on tarkemmat vaatimukset kuin muiden tuotteiden pakkauksille. Elintarvikepakkaukset eivät saa sisältää tietynlaisia raskasmetalleja ja niiden on täytettävä pakkauksiin koskevat perusvaatimukset. Pakkauksen valmistaja on vastuussa vaatimustenmukaisuudesta. Kaikenlaisiin pakkauksiin kuuluu tuottajavastuu. Sillä tarkoitetaan, että tuotteen pakkaajalla tai tuovalla taholla on vastuu huolehtia pakkauksen jätehuollon kustannuksista. Pakkauksella tarkoitetaan tuotetta, jolla säilytetään tai suojataan ainetta tai esinettä, helpotetaan aineen tai esineen esillepanoa sekä mahdollistetaan aineen tai esineen käsittelyä tai kuljetusta. (Tukes 2021.)

Pakkausmerkintöjen tarkoituksena on antaa tärkeitä tietoja tuotteesta, jonka avulla kuluttaja tekee päätöksiä. Elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin kuuluu laakisääteiset- ja vapaaehtoiset pakkausmerkinnät (Ruokatieto yhdistys ry, 2020a.)

Elintarvikelaissa määritellään näin:

”Elintarvikkeiden pakkauksessa tulee olla sen mukaan, kuin tässä asetuksessa säädetään tai sen nojalla määrätään, sekä ottaen huomioon säädetyt tai määrätyt poikkeukset, ainakin seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi;
- aineosaluettelo;
- sisällön määrä;
- vähimmässäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta;
- valmistajan, pakkaajan tai Suomessa toimivan myyjän nimi, toiminimi tai aputoiminimi sekä osoite;
- alkuperämaa tai- alue, jos sen puuttuminen voi johtaa ostajaa harhaan elintarvikkeen alkuperän suhteen;
- elintarvike-erän tunnus;
- säilytysohje tarvittaessa;
- käyttöohje tarvittaessa;
- varoitusmerkinnät tarvittaessa; ja
- juoman sekä kiinteän elintarvikkeen alkoholipitoisuus, jo se on juomassa enemmän kuin 1,2 tilavuusprosenttia ja kiinteässä elintarvikkeessa enemmän kuin 1,8 painoprosenttia.” (Asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä 794/1991. 6§)

Pakkauksessa voi olla paljon muitakin merkintöjä. Erilaisia merkkejä on esimerkiksi elintarvikkeiden alkuperälle, ympäristöystävyydelle, uusiokäytölle sekä energiankulutukselle. (Ruokatieto yhdistys ry 2020b.) Kuviossa 7 on kylmäsavurulla pakkaus, jossa näkyy esimerkki etiketistä.



Kuvio 7 näkyy esimerkki etiketistä ja sen tiedoista.

3 POROTILAN NYKYHETKI

Porotila sijaitsee Poikajärven paliskunnassa, Porokarin kylässä. Poikajärvessä poroerotukset alkavat lokakuun alusta ja kestävät joulusta tammikuulle. Tämä aika on poronlihan tuotannon aikaa ja kiireisin aika vuodesta. Poroerotuksissa valitaan elämään ja teuraaksi menevät porot. Suurin osa teurasporoista on vassoja ja joukossa on vain muutamia raavaita.

Porotilalta teurasporoja tulee vuodesta riippuen noin 50–70 kappaletta. Suoramyyntinä lihaa menee tarkastamattomana noin 10–15, joista noin 4–5 menee ruhona ja loput vannesahalla sahattuna. Ruhon raakapaloittelu, vannesahaaminen ja pakkaaminen kestää noin 40 minuuttia. Loput teurasporot myydään liikkeeseen tai ne myydään toisille suoramyyjille elävänä.

Teurasporot teurastetaan kentäteurastamossa erotuspaikalla, joten niitä ei tarvitse kuljettaa elävänä ollenkaan. Elävänä kuljetuksen jäädessä pois, porojen tapaturmat ja mustelmat vähenevät.

Erotuspaikalla teurastetut eläimet eivät ole eläinlääkärin tarkistamia. Kentäteurastamosta ruhot kuljetetaan porotilan roikotushuoneeseen. Roikotushuoneessa ruhot roikkuvat yksi – kaksi vuorokautta. Roikottamisen jälkeen ruhot raakapaloitellaan ja laitetaan pakkaseen jäätymään. Lihojen jäädyttyä ne pienitään vannesahalla asiakkaan haluamalla tavalla. Pienityt luulihat pakataan pusseihin, joissa lukee lihan osa esimerkiksi potkatiekkoja. Tilalta myydään vain kokonaisia tai puolikkaita ruhoja sekä vähäisissä määrin vannesahalla pienittyjä luulihoja. Luuttomaksi leikattua lihaa ei ole ollut mahdollista myydä ajan puutteen ja liahuoneen koon vuoksi.

Rajoittavia tekijöitä suoramyyntissä on lihankäsittelytilan koko ja ajanpuute leikkaamiseen. Suoramyyntitoiminnassa porotilalla työskentelee pääsääntöisesti yksi henkilö. Ruhojen raakapaloittelu ja vannesahalla sahaaminen ei vie yhtä pal-

jon aikaa kuin luuttomaksi leikkaaminen. Tämän vuoksi yksi henkilö pystyy toimimaan hyvin lihankäsittelyssä. Kiireisimpinä aikoina tila työllistää kaksi henkilöä. Kummallakin lihankäsittelijällä on voimassa olevat hygieniapassit sekä työkokemusta muista lihankäsittely paikoista. Itse työskentelen tällä hetkellä lihanleikkajana toiselle suoramyijälle.

3.1 Lihahuoneen kuvaus

Lihahuone on kaksiosainen ja aika pelkistetty. Etuosassa on tangot, joihin ruhot laitetaan roikkumaan. Roikotushuoneen pinta-ala on 15 neliötä. Roikotushuoneessa ei ole minkäänlaista lämmönsäätelymahdollisuutta. Kovilla pakkasilla käytössä on patteri, joka estää ruhojen jäätyksen. Tilassa on myös pöytätaaso ja vannesaha. Lihahuoneen takana on erillinen huone, joka toimii varastona ja sen pinta-ala on myös 15 neliötä. Takatilassa on kaksi pakastinta, joihin raakapaloitellut lihat laitetaan jäätymään.

Lihahuoneen seinien ja katon materiaalina on vaneri. Vaneri on helppo pitää puhtaana, mutta se ei ole hygieenisin vaihtoehto. Lattiamateriaalina toimii betoni. Betonissa on koloja, joten puhtaanapito on haastavaa. Betonin päälle on tarkoituksena saada jonkinlainen pinnoite, ettei vesi jäisi koloihin asumaan. Kuviossa 8 nähdään lihuone nykyisessä muodossaan sekä siellä olevat roikotustangot.

Lihahuoneeseen ei tule juoksevaa vettä, joten siivoaminen on hieman monimutkaisempaa. Vesiletku pitää vetää talorakennuksesta lihuoneeseen, jotta siivoaminen onnistuu.



Kuvio 8 Lihahuone nykyisessä muodossa.

3.2 Koneet ja laitteet

Lihahuoneessa on vannesaha, jolla poronlihojen pienennys on tehty tähän asti. Vannesaha on iso ja painava, joten sen liikuttaminen on todella vaikeaa. Terän säätö on myös monimutkainen, nykyaikaisiin vannesahoihin verrattuna. Vannesahan lisäksi käytössä on kaksi pakastearkkua, joihin raakapaloitellut lihat laitetaan jäätymään. Muita koneita lihankäsittelyssä ei ole käytetty.

Varastossa on etikettivaaka, mutta se ei ole ollut käytössä koskaan. Valmiina on myös pakaste ja kylmähuoneen elementit ja koneet. Elementtejä ei ole vielä pystytetty, kun niille ei ole vielä löytynyt sopivaa paikkaa ja lihanmyyntimäärään nähden pakkahuonetta ei ole tarvittu.

3.3 Tuotteet

Myytävänä on kokonainen tai puolikas vasa tai raavas. Asiakas saa valita haluaako ruhon kokonaisena, raakapaloiteltuna vai vannesahalla sahattuna. Sahattavat ruhot raaka paloittellaan ja laitetaan pakkaseen jäätymään.

Jäätyneet osat sahataan niin, että lavat ja paistit jäävät kokonaisiksi ja potkat sahataan kiekkoiksi. Asiakkaan toiveiden mukaan lavat ja paistitkin voidaan sahata pienempiin osiin. Selästä, kaulasta ja kyljistä tulee yleisimmin keittolihaa, mutta asiakkaan toiveiden mukaan nekin voidaan jättää isommiksi paloiksi. Yleensä fileet irrotetaan selkärangasta, koska fileet ovat arvokkainta lihaa porossa. Joskus asiakas kuitenkin haluaa, että fileet jätetään selkärankaan kiinni. Silloin selkärangasta voidaan tehdä pihvikiekkoja tai keittoluuhun jää enemmän lihaa.

Tuotteet pakataan elintarvikkeille tarkoitettuihin pakastepusseihin. Tuotepusseihin kirjoitetaan tussilla tuotteen nimi. Lopuksi kaikki tuotteet pakataan isompaan säkkiin. Elintarvikesäkkiin kirjoitetaan asiakkaan nimi, jotta oikeat tuotteet päätyvät oikealle asiakkaalle.

3.4 Asiakkaat ja markkinointi

Nykypäivänä asiakkaina on vain tuttuja ja sukulaisia, jotka ovat ostaneet poronlihaa useampana vuonna. He kyselevät ja varaavat lihat hyvissä ajoin ennen erotuskauden alkamista. Muutamia ostajia on tullut lisää sukulaisen kautta, joka on mainostanut tilan poronlihaa.

Markkinointia ei ole tehty ollenkaan, koska suoramyynnissä resurssit ovat rajoitetut. Yleensä asiakkaat ovat itse hakeneet valmiit tuotteet tilalta. Joskus tuotteet on viety Rovaniemelle omien menojen mukaan ja asiakas on sieltä noutanut lihat.

4 POROTILAN KEHITTÄMINEN

Toimintaa voisi jatkaa entiseen malliin, jolloin työmäärä ja aikataulutus olisi sama. Tuotteet olisivat entiseen malliin sahattuja ja lihojen myyntimäärä sama kuin nykyään.

4.1 Lihahuoneen kehittäminen

Nykyiset lihankäsittelytilan materiaalit voisi vaihtaa peremmin puhtaana pidettävään ja vettä hylkiviin materiaaleihin, jolloin hygieniatasokin paranisi. Lihankäsittelytilojen pinnat joutuvat kovaan kulutukseen, joten niiden tulee myös kestä kuluusta. Lihankäsittelytiloihin seinien ja katon materiaaliksi suositellaan pinnoitettua peltiä. Lattiamateriaalina suositetaan erilaisia massoja, kuten epoksia, akryyliä tai pinnoitettua betonia. Vesijohtojen ja vesipisteen rakentaminen on tärkein ja helpottavin asia lihahuoneeseen. Juokseva vesi turvaa puhtaanapidon ja hygienian lihahuoneessa.

Epoksinnoituksen määrä riippuu lattian kunnosta. Sen suositeltu määrä on 150 – 250 grammaa neliölle. Epoksinnoitetta myydään vähintään 10 kilon purkeissa, jonka hinta on 258,90 euroa. 15 neliön lihahuoneen lattian kunto on melko heikko, joten suurin määrä massaa olisi tarpeen. Lihahuoneen epoksinnoituksen määräksi tulisi kokonaisuudessaan 3,750 kilogrammaa ja hinnaksi 97,08 euroa.

Lihahuoneen seiniin asennettaisiin pinnoitettu pelti. Tarjouspyynnön perusteella niiden hinnaksi määriteltiin 9 euroa neliölle. Seinien pinta-ala on 44 neliötä, joten huoneen peltien hinnaksi tulisi 396 euroa.

Vesijohtojen vetäminen lihahuoneeseen on haastavampaa. Vesiliitäntän saamiseksi lihahuoneeseen vesijohto pitää kaivaa maan alle. Vesijohtojen liitäntä tulisi päärakennuksesta, joka on noin 30 metrin päässä lihahuoneesta.

Lihahuoneessa on rosterinen pöytätaaso, joka toimii laskutasona lihalaatikoille. Nykypäivänä, lihaa ei leikata tai käsitellä pöytätasolla ollenkaan. Mikäli lihaa aletaan leikkaamaan luuttomaksi, pöytätaason päälle olisi hyvä laittaa elintarvikkeille

soveltuva muovikansi. Muovikansi helpottaisi pinnan puhtaanapitoa ja se ei ole liian liukas alusta lihankäsittelyyn. Lihahuoneen ainoa kone on vannesaha, jolla pienitään lihat nykyhetkellä. Vannesaha on iso ja terän säätäminen on vaikeaa. Nykypäivänä vannesahat ovat pienempi rakenteisia ja terän säätäminen on tehty helpommaksi. Lihahuone on melko pieni, joten pieni helppokäyttöinen vannesaha olisi hyvä ja käytännöllinen ratkaisu.

4.2 Koneet ja laitteet

Uusien ja käytännöllisempien koneiden hankinta helpottaisi lihan käsittelyä ja mahdollisesti säästäisi aikaa. Vannesahoja on erilaisia ja teriä löytyy erilaisiin käyttötarkoituksiin. Pöytämallin saha on kevyt ja helposti siirrettävissä. Pöytämallin sahan voisi siirtää pois, kun sitä ei tarvitse. Lattiamallin saha vie vähän enemmän tilaa, mutta sen voisi sijoittaa haluamaansa kohtaan lihahuonetta ja myös pöytätilaa säästyisi leikkaamiselle sekä pakkaamiselle. Lihahuonetta ajatellen lattiamallin vannesaha olisi käytännöllisempi. Lihahuoneessa on kuitenkin toimiva vannesaha, joten uuden hankkiminen ei ole vielä ajankohtainen.

Vertailin vannesahojen ominaisuuksia ja hintoja. Parhaiten lihankäsittelytilaan sopisi vannesaha Savolia 300SC, jonka hinta uutena on 2200 euroa. Se on pienikokoinen ja painaa 72 kiloa. Tuotteen kuvauksessa kerrotaan, että sillä pystyy sahaamaan niin jäiset, kuin sulatkin lihat ja luut. Vannesaha on turvallinen ja CE-hyväksytty. Moottorina toimii voimavirralla ja sen teho on 1,1 kilowattia.

Toiminnan kehittyessä vakuumikone ja etikettivaaka olisivat hyviä investointeja. Vakuumikoneella tuotteet saadaan kauniisti pakattua vakuumpussiin. Etiketillä varustettu tuotepakkaus olisi esteettisesti kauniimpi. Etikettiin saisi esille kaikki tärkeimmät tiedot, joita tuotteessa pitäisi olla. Tuotepakkauksessa kerrotaan mikä, osa, paino, hinta ja pakkauspäivä.

Vakuumikoneita on erikokoisia ja eritehoisia käyttöasteen mukaan. Pienimpään malliin mahtuu yksi vakuumpussi kerrallaan, joten se on liian hidaskäyttöinen tuotannon

kasvaessa ja niiden arvo on 1590 eurosta ylöspäin. Tuotannon alussa toimisi hyvin vakuumikone, johon menee vähintään kaksi vakuumipussia kerrallaan eli saumauspalkin tulisi olla vähintään 500 millimetriä pitkä. Lavezzini CVE 500 olisi juuri tällä saumauspalkilla ja se soveltuu ammattikäyttäjien tarpeisiin. Uutena sen hinta on 2990 euroa sisältäen arvonlisäveron.

Nykypäivänä etikettivaakoja on monenlaisia ja erilaisilla toiminnoilla. Osassa on nykypäivänä kosketusnäyttö ja osassa manuaaliset napit. Käyttötarkoitus vaa-oilla on kuitenkin sama eli punnita tuote ja tulostaa etiketti.

Etiketille voidaan tulostaa mm.

- yrityksen logo
- tuoteseloste
- mainosviesti
- alkuperämerkinnät
- säilytysohjeet
- laitostunnus

4.3 Tuotteet

Haastatteluissa suoramyymijille jokainen vastasi leikkaavansa lihat luuttomaksi saadakseen paremman tuoton lihalle. Kuluttajat haluavat valmiin tuotteen pannulle (Hangasvaara 2020).

Tulevaisuudessa tavoitteena on alkaa myymään myös luuttomaksi leikattua lihaa, jolloin tuotevalikoima laajenisi ja asiakkaat voisivat valita itselleen sopivimmat tuotteet. Luuttomaksi leikatusta lihasta saisi myös paremman tuoton, mutta työtuntien määrä kasvaisi.

Monella suoramyymijällä on myynnissä porobokseja. Niissä on tietty määrä erilaisia tuotteita kuten luutonta paistia, lapaa, fileetä, keittoluita ja potkakiikkoja. Pelkkien poroboksien tekeminen ja myyminen selkeyttäisi lihanleikkaamista, mutta se myös saattaisi rajata asiakaskuntaa. Osa asiakkaista haluaa poronlihaa juuri tietynlaisessa muodossa, joten boksen sisältö ei välttämättä vastaakaan asiakkaan

toivomuksia. Tämä voi johtaa siihen, että asiakas ostaa lihansa toiselta suoramyymyjältä.

Lihankäsittelytilojen uusimisen jälkeen suoramyyntiä voisi kasvattaa. Tarkoituksena on saada kaikki 50 – 70 tarkastamatonta teurasporoa myytyä suoramyynnillä. Suoramyynnin lisääntyminen tarkoittaisi työmäärän kasvamista.

Nykypäivänä yhden ruhon raakapaloittelu kestää noin 20 minuuttia, vannesahalla pienentäminen ja pakkaaminen noin 20 minuuttia eli yhden poron käsittelyyn kuuluu aikaa noin 40 minuuttia. Pakkas- ja kylmähuoneen rakentamisen jälkeen myös tällä mallilla jatkaminen voisi onnistua isommissakin poromäärissä. Ajallisesti vannesahalla sahaaminen olisi nopein tapa käsitellä lihat.

Raakapaloittelu veisi tulevaisuudessakin saman verran aikaa, mutta luuttomaksi leikkaamisen ja pakkaamisen aika kasvaisi. Arviolta yhden poron luuttomaksi leikkaaminen ja pakkaaminen kestäisi yhdeltä henkilöltä noin 30–40 minuuttia. Tämä tarkoittaisi, että työaika kasvaisi 20–30 minuutilla.

Ensimmäisessä leikkumallissa tehtäisiin pienimuotoinen luuttomaksi leikkaaminen, jolloin ainoastaan fileet ja paisti leikattaisiin luuttomiksi. Lavat, potkat, kuljet ja kaula jäisivät luulihaksi. Lavasta sahattaisiin potka irti ja potkista sahattaisiin potkakiekkaja. Kaula ja selkäranka voitaisiin sahata luulihaksi. Kylki sahattaisiin luulihaksi tai isommiksi paloiksi, jolloin se soveltuisi kuivalihaksi tai ripseiksi.

Toisessa leikkumallissa kaikki poron osat leikattaisiin luuttomiksi. Paisteista ja lavoista tulisi käristyspaloja. Fileet putsattaisiin. Kyljet leikattaisiin luuttomiksi ja pakattaisiin kokonaisuena, jolloin asiakas saa tehdä niitä mitä itse haluaa. Kaula, potkat ja fileistä tulevat ”ylijäämälihat” pienittäisiin, jolloin asiakas saa tehdä niistäkin haluamaansa ruokaa. Asiakkailla olisi mahdollisuus ottaa luut mukaan, jos ne haluavat. Kuviossa 9 on kuvituskuva poronruhon osista.



Kuviossa 9 kuvituskuva poronruhon osista (Paliskuntain yhdistys 2021)

Alussa kuitenkin myytävänä olisi vain kokonaisia tai puolikkaita poroja, eikä palamyyntiä lähtökohtaisesti ollenkaan. Palamyynnissä tietyt palat menevät myydiksi paremmin kuin toiset. Huonommin myyvät palaset jäisivät pakkaseen pidemmiksi ajoiksi. Tuotteiden vaihtuvuus olisi tehokkaampaa, kun palamyynnin jättää pois.

Suoramyyntin muuttuessa luuttomaksi leikkaamiseen tilalla työskentelisi kaksi henkilöä, jolloin ruhoon käytetty aika pienentyisi jonkin verran. Myös ulkopuoliselle lihanleikkaajana työskentelyn määrää joutuisi vähentämään, koska lihanleikkuun ajankohta olisi molemmilla tiloilla sama.

4.4 Pakkaukset

Luuttomaksi leikatut tuotteet on tarkoitus alkaa pakkaamaan vakuumpusseihin. Vakuumpakkauksessa tuote on paremmin esillä ja se on paljon siistimpi tapa pakata kuin tavallisessa muovipussissa. Vakuumpakkauksessa säilyvyys on parempi, kuin tavallisessa pussissa. Vakuumpussi estää myös tuotteen kuivumisen.

Nykyisessä työpaikassani valmiit porot pakataan pahvilaatikkoon. Kuviossa 10 pakkashuone on täynnä pahvilaatikoita, joihin on pakattu poronlihaa. Pahvilaatikkoon pakatut lihat menevät pieneen tilaan, kuin muovipussiin pakatut.



Kuvio 10 pakkahuoneeseen pakatut poronlihat laatikoissa.

4.5 Asiakaskunta ja markkinointi

Tulevaisuudessa kun kaikki omat lihat pystytään käsittelemään omassa tiloissa ja lihan saatavuus kasvaa, niin on aika miettiä markkinointia. Kuluttajien saavuttamiseksi markkinointi on tärkeää. On tärkeää miettiä, minkälaisia markkinointikanavia käyttää oikeanlaisten asiakkaiden löytämiseksi.

Ensimmäisenä kertoisin jo olemassa oleville asiakkaille, miten tuotevalikoima on muuttunut ja nyt lihaa on enemmän saatavilla, kuin aikaisempina vuosina. Uskon sanankiirivän, mikäli asiakkaat ovat tyytyväisiä tuotteisiin. Toinen askel olisi markkinoida netissä, sillä nykypäivänä ihmiset ovat sosiaalisen median tavoitettavissa. Tuotteiden markkinointi omassa sosiaalisessa mediassa ja nettisivujen tekeminen olisi nykypäiväinen valinta. Nettisivujen perustaminen ja ylläpitäminen toisi pieniä lisäkuluja.

4.6 Hyväksytty elintarvikehuoneisto

Eläimistä tuotettavia elintarvikkeita käsitellään elintarvikehuoneistoissa. Elintarvikehuoneistojen on oltava elintarvikelainsäädännön mukaan hyväksytyjä laitoksia. Valvontaviranomainen tarkistaa ja hyväksyy laitoksen ennen toiminnan aloittamista. (Ruokavirasto 2021.)

Euroopan parlamentti ja neuvosto ovat säädelleet eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä asetuksessa (EY) 853/2004 sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa elintarvikehygieniasta. (Ruokavirasto 2021.)

Tarkastettu poronlihalla tarkoitetaan lihaa, jonka eläinlääkäri on tarkistanut. Eläinlääkäri tarkistaa eläimen ennen teurastusta ja teurastuksen jälkeen. Eläinlääkäri tarkistaa, ettei eläimessä ole eläintauteja tai ihmisiin tarttuvia tauteja. hyväksytyihin poronruhoihin laitetaan leima, joka kertoo hyväksynnän. Leimassa pitää lukea sana poro ja tarkastuseläinlääkärille määrätty numero. Tarkastettua poronlihaa saa myydä vähäisissä määrin suoramyynnillä kauppoihin. (Asetus poronlihan tarkastuksesta 499/1991 3§. 11§. 12§)

”Poronlihan tarkastus suoritetaan poroteurastamossa tai lihantarkastuslain (160/60 5§:1 momentissa tarkoitettussa hyväksytyssä teurastamossa niissä teurastettujen porojen osalta taikka kunnallisessa lihantarkastamossa” (Asetus poronlihan tarkastuksesta 499/1991 4§)

Tarkistetun poronlihan käsittelyä ei ole rajoitettu, kun toiminta tapahtuu elintarvikehuoneistossa. Elintarvikehuoneiston pitää olla asianmukainen. (Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto & Paliskuntain yhdistys 2013)

Suoramyyntitilojen remontoinnin ja teurasporojen leikkaamisen vakiintuessa, voisi tulevaisuudessa ajatella hyväksytyä elintarvikehuoneistoa ja tarkastettuja ruhoja. Tarkastetut ruhot voisi jalostaa pitemmälle esimerkiksi jauhelihan ja käristyksen tekeminen olisi mahdollista.

4.7 Uusi leikkaamo

Yksi mahdollisuus on rakentaa ihan uusi lihanleikkuutila. Omien teurasporojen määrä ei kuitenkaan vaadi uusien tilojen investointia, koska vanhan leikkuutilan pystyy remontoimaan sille tuotantomäärälle sopivaksi.

Uuden leikkuutilan rakentamiselle vaadittaisiin suurempi määrä leikattavia ruhoja, jotta investoinnit pystyttäisiin kuolettamaan mahdollisimman pian. Uusien tilojen rakentaminen on liian kallis investointi tähän hetkeen.

4.8 Rahtileikkaamo

Rahtileikkaamo on hyväksytty elintarvikehuoneisto, jossa voi käsitellä tarkistettua ja tarkistamatonta lihaa. Tarkistamaton ja tarkistettu liha eivät saa olla yhtä aikaa nollassa tai leikkuutiloissa. Ne tulee käsitellä ja säilyttää niin, etteivät ne ole kosketuksissa toisiinsa. Rahtileikkaamon ja hyväksytyn elintarvikehuoneiston erona on se, että asiakkaat voivat tuoda leikattavaksi tai leikata omat lihansa rahtileikkaamossa. (Hangasvaara 2020.)

Uusi jalostamo valmistui vasta. Jalostamossa on kokeiltu vasta pieniä määriä erilaisia tuotteita. Kylmäsavurullaa, lämminsavua ja erilaisia makkaroita on tehty omilla poronlihoilla. Asiakkaat ovat tuoneet jo pieniä määriä lihoja, jotka leikataan rahtileikkaamossa ja jalostetaan asiakkaiden haluamalla tavalla. Jalostamo on tarkoitus saada pyörimään ympäri vuoden. (Hangasvaara 2020.)

Rahtileikkaamon vuokraaminen tai leikkuupalveluiden ostaminen voisi olla yksi mahdollisuus. Rahtileikkaamon vuokraaminen voisi toimia, jos leikattavia poroja olisi kerralla vähintään 15 – 20. Pienemmän ruho määrän takia ei kannattaisi vuokrata rahtileikkaamoja ja kuljettaa ruhoja 30 kilometrin päähän. Vuokraamisen hyviä puolia olisi, ettei omia tiloja tarvitsisi remontoida ja leikkaamotilan ylläpitäminen ei veisi kustannuksia ympärivuoden. Ongelmana olisi teurasporojen saaminen. Harvasta erotuksesta tulee kerralla kahtakymmentä teurasporoa. Mikäli

haluaa leikata teurasporot vuokratessa leikkaamossa, pitäisi niitä kerätä pitemmällä aika välillä ja teurastaa ne samanaikaisesti. Porojen kerääminen toisi taas ruokinnassa lisäkustannuksia.

Leikkuupalveluiden ostaminen voisi toimia pienemmälle ruho määrälle. Leikkuutyön ostaminen maksaa paikasta riippuen 2,5 – 4 euroa kilolta. Teurasvasan keskipaino on noin 23 kiloa, joten leikkuun hinnaksi tulisi 57,5 euroa. Mielestäni leikkuutyön hinta ei ole kovinkaan kallis. Leikkuupalvelun ostaminen olisi järkevää, kun ruho määrä on pieni.

4.9 Yhteinen teurastamo/leikkaamo

Poromiesten yhteinen teurastamo ja leikkaamo on myös yksi suoramyynnin vaihtoehto. Siinä useampi suoramyymjä toimii samoissa tiloissa. Jokainen tiloissa toimiva suoramyymjä myy lähtökohtaisesti omat lihansa ja heillä on omat asiakkaansa. Markkinointi on myös jokaisen omalla vastuulla, suoramyymjät tekevät sen haluamiaan kanavia käyttäen. Käytännössä yhteistä on vain tilat, jossa he toimivat. (Jänkälä 2021.)

Poikajärven paliskunnan alueella sijaitsee Osuuskunta Kotaporo, johon kuuluu osa palkisen osakkaista. Näiden osakkaiden tappoporot menevät Kotaporoon ja-lostettavaksi. Tämän vuoksi suoramyymti kiinnostusta ei palkisessa ole kovinkaan paljon.

Tilan teurasporot nyljetään nykyään kenttäteurastamossa, jossa useampi poromies nylkee samanaikaisesti. Tällöin nylkemisessä on enemmän porukkaa ja se sujuu jouhevammin. Poronruhojen annetaan jäähtyä tangoissa. Jäähtymisen jälkeen ruhot lastataan autoihin. Mahdollisuuksien mukaan useamman poromiehen ruhot kuljetetaan samassa autossa, jokaisen omaan lihahuoneeseen.

Yhteisen teurastamon rakentaminen ei olisi järkevää, sillä Poikajärnessä erotukset ovat melko pieniä. Erotusten teurasmäärät ovat suhteellisen pieniä. Sellaiset teurasmäärät pystytään hyvin nylkemään kenttäteurastamossa. Suurin osa poro-

miehistä myy teurasporonsa liikkeeseen tai toisille suoramyyjille. Leikattavien ruhojen määrä rajoittuu käytännössä omiin teurasporoihin, jolloin yhteiseen leikkaamotilaan ei ole järkevä investoida. Tulevaisuudessa sekin on mahdollinen ajatus, mikäli poromiesten kiinnostus suoramyyntiä kohtaan kasvaa.

5 POHDINTA

Opinnäytetyössä käsiteltiin tarkastamattoman poronlihan suoramyynnin kehittämistä tilatasolla. Opinnäytetyössä kartoitin erilaisia vaihtoehtoja suoramyynnin toteuttamiseen. Pyrin valikoimaan parhaat toimintamallit tilalle. Suoramyyjien haastattelujen perusteella suosituin poronlihan käsittelytapa on leikata lihat luuttomaksi. Sen perusteella totesin luuttomaksi leikkaamisen hyväksi vaihtoehdoksi kehitettävälle tilalle. Luuttomaksi leikkaaminen veisi enemmän aikaa kuin nykyinen lihankäsittelymuoto vannesahalla. Aikataluttamisen ja teuraiden määrään kontrollointi olisi erittäin tärkeää pienellä tilalla.

Lihahuonetta täytyisi remontoida, jotta siitä saataisiin paremmin soveltuva lihan käsittelyyn. Lihahuoneen pintojen investoinnit maksaisivat 493.08 euroa yhteensä, kun lattia pinnoitettaisiin epoksimassalla ja seiniin laitettaisiin pinnoitettu pelti. Juoksevan veden saaminen lihahuoneeseen olisi tärkeää ja se helpottaisi huoneen siivoamista sekä hygieniaa. Kylmä- ja pakkahuone pitäisi pystyttää, jotta suoramyynnin resursseja voisi kasvattaa. Vakuumikoneen ja etikettivä`an investoinnit olisivat tärkeitä esteettisesti kauniille pakkaukselle.

Suoramyyjinä toimivia henkilöitä on Suomessa suhteellisen vähän ja toimintamallit ovat melko pitkälle samanlaisia eli poronlihaa myydään luuttomaksi leikattuna. Suoramyyjien määrään nähden lihaleikkuutilojen ratkaisuja on monia. Suurin osa suoramyyjistä toimii, kuitenkin nykyaikana omissa leikkuutiloissa. Uskon, että suoramyynnin alkuaikoina ei ole ollut tietoisuutta muista vaihtoehdoista. Esimerkiksi suoramyyjien yhteinen leikkaamo kuulostaa melko helpolta ja ratkaisukeskeiseltä vaihtoehdolta. Tällainen vaihtoehto vaatii varmasti yhteisöllisyyttä ja halukkaita toimimaan suoramyynnissä.

Mielestäni sain koottua opinnäytetyöhöni keskeisiä vaihtoehtoja toteuttaa suoramyyntiä. Opinnäytetyötä kirjoittaessa ja erilaisiin vaihtoehtoihin tutustuessa sain melko hyvän kuvan siitä, miten suoramyyntiä kannattaa tehdä tilalla.

Jatkotutkimuksina voisi tehdä kartoituksen kehittämistöiden onnistumisesta. Tuotannon ja lihanleikkaamisen rutinoitumisen jälkeen voisi miettiä tuotteiden uudelleen kehittämistä.

LÄHTEET

Arjanne, L., Töyli, P. & Valtari, H .2020, 4. Vinkkejä pienelle ruokayritykselle markkinointiin ja näkyvyyden lisäämiseen. Viitattu 25.11.2021 http://kasvuahameessa.web39.neutech.fi/wp-content/uploads/2019/05/Elintarvikeyrityksen_markkinointivinkit_FIN_web_092018-1.pdf

Asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä. 10.5.1991/794. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/1991/19910794#Pidp448246736>

Asetus poronlihan tarkastuksesta. 8.3.1991. <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/1991/19910499#Pidm45237816859856>

Atao oy. 2019. Tuotevastuu ja elintarvikkeiden valmistus. Viitattu 15.11.2021 <http://vastuullisuusraportti.fi/2016/04/21/tuotevastuu-ja-elintarvikkeiden-valmistus/>

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto & Paliskuntain yhdistys. 2013. Poronlihan suoramyynnin hyvän toimintatavan malli. Viitattu 10.11.2021 https://paliskunnat.fi/ohjeet_oppaat/Poronlihan_suoramyynnin_hyva_toimintatapa_2013.pdf

Hangasvaara, J. 2020. Hosanojan porotila ky. Toimitusjohtaja. haastattelu. 25.11.2020

Jänkälä, M. 2021. Poro Jokela. Suoramyyjä. haastattelu. 1.2.2021

Lavia, A. 2020. Poronlihankaupalle vauhtia verkosta. Poromies-lehti. 1/2020. Viitattu 25.11.2021 <https://poromieslehti.blogspot.com/2020/03/poronlihankaupalle-vauhtia-verkosta.html>

Markkinointikanavien esittely. 2021, 2. Viitattu 25.11.2021 <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/29181/Liite1.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Paliskuntain yhdistys. 2019. Poronlihan on maukasta ja terveellistä. Viitattu 28.5.2019 <https://paliskunnat.fi/poro/pororuoka/poronliha/>

Paliskuntain yhdistys. 2021 a. Poroelinkeinin ekonomia. Viitattu 14.11. 2021 <https://paliskunnat.fi/py/materiaalit/poroelinkeinin-ekonomia/>

Paliskuntain yhdistys. 2021 b. Poronlihan tuotanto. Viitattu 22.6.2021 <https://paliskunnat.fi/py/materiaalit/tilastot/poronlihan-tuotanto/>

Palojärvi & Paliskuntain yhdistys. 2020. Lihankäsittelyn mahdollisuudet. Viitattu 01.06.2020

Pekkala, H. 2006, 7. Porotietokansio. Yleinen osa. Viitattu 19.11.2021 http://apumatti.redu.fi/admin/filecontrol/MS_110.pdf

Ruokavirasto. 2019. Toimijan vastuu ja omavalvonta. Viitattu 28.5.2019 <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/liha-ja-lihavalmisteeet/poronlihan-suoramyyniti/toimijan-vastuu-ja-omavalvonta/>

Ruokavirasto. 2020 a. Elintarvikkeiden alkutuotanto. Viitattu 14.4.2020 <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/>

Ruokavirasto. 2020 b. Poronlihan suoramyyniti. Viitattu 18.3.2021 ja 15.4.2021 <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/liha-ja-lihavalmisteeet/poronlihan-suoramyyniti/>

Ruokavirasto. 2020 c. Tarkastamattoman poronlihan myyniti. Viitattu 13.7.2020 <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/liha-ja-lihavalmisteeet/poronlihan-suoramyyniti/poronlihan-suoramyynititoiminta/>

Ruokavirasto. 2021. Hyväksytyt elintarvikehuoneistot. Viitattu 22.6.2021 <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/elintarvikehuoneistot/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot/>

Ruokatieto yhdistys ry. 2019. Omavalvontavelvoite. Viitattu 29.5.2019 <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/omavalvonta/omavalvontavelvoite>

Ruokatieto yhdistys. 2020a. Pakkausmerkinnät kertovat tuotteesta. Viitattu 5.6.2020 <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/tuoteturvallisuus/ruuan-turvallisuus-suomalaisessa-ruokaketjussa/pakkausmerkinnat-kertovat>

Ruokatieto yhdistys. 2020b. Vapaaehtoiset pakkausmerkinnät. Viitattu 5.6.2020 <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/tuoteturvallisuus/ruuan-turvallisuus-suomalaisessa-ruokaketjussa/pakkausmerkinnat-kertovat-2>

Ruokatieto yhdistys ry. 2021a. Omavalvontavelvoite. Viitattu 9.11.2021 <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/omavalvonta/omavalvontavelvoite>

Ruokatieto yhdistys. 2021b. Poro. Viitattu 14.11.2021 <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/maatilalla-kasvataan-ruokaa/kotielaimet/poro>

Satokangas, H. 2021. Porotila Heikki Satokangas. Suoramyyjä. haastattelu. 1.2.2021

Tukes. 2021. Pakkaukset ja pakkausjätteet. Viitattu 1.2.2021 <https://tukes.fi/keemikaalit/pakkaukset-ja-pakkausjatteen>

Vaakatalo. https://www.vaakatalo.com/cgi-bin/webio2kauppa?Tuotteet/Myym%C3%A4%C3%A4vaaka/_hinnoitteluvaaka/CAS_CL-5200_tarratuloitava_vaaka&naytasivu=204&id=0&saitti=vaakatalo

Vakuumikone Lavezzin CEV 500 <https://www.lihatarvike.fi/Vakuumipakkaukone-Lavezzini-C/ekauppa/pCVE500/>

Kuva poronlihan osista https://www.google.com/search?q=poronruhon+osat&sxsrf=AOaemvIhRKp6j3_Wtk300uy6RT8vtZ0OnA:1636800760827&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahU-KEwjVy6r_IZX0AhWHuosKHf0D38Q_AUoAXoECAE-QAw&biw=1280&bih=577&dpr=1.5#imgsrc=nkZ2RjKqbJy3NM