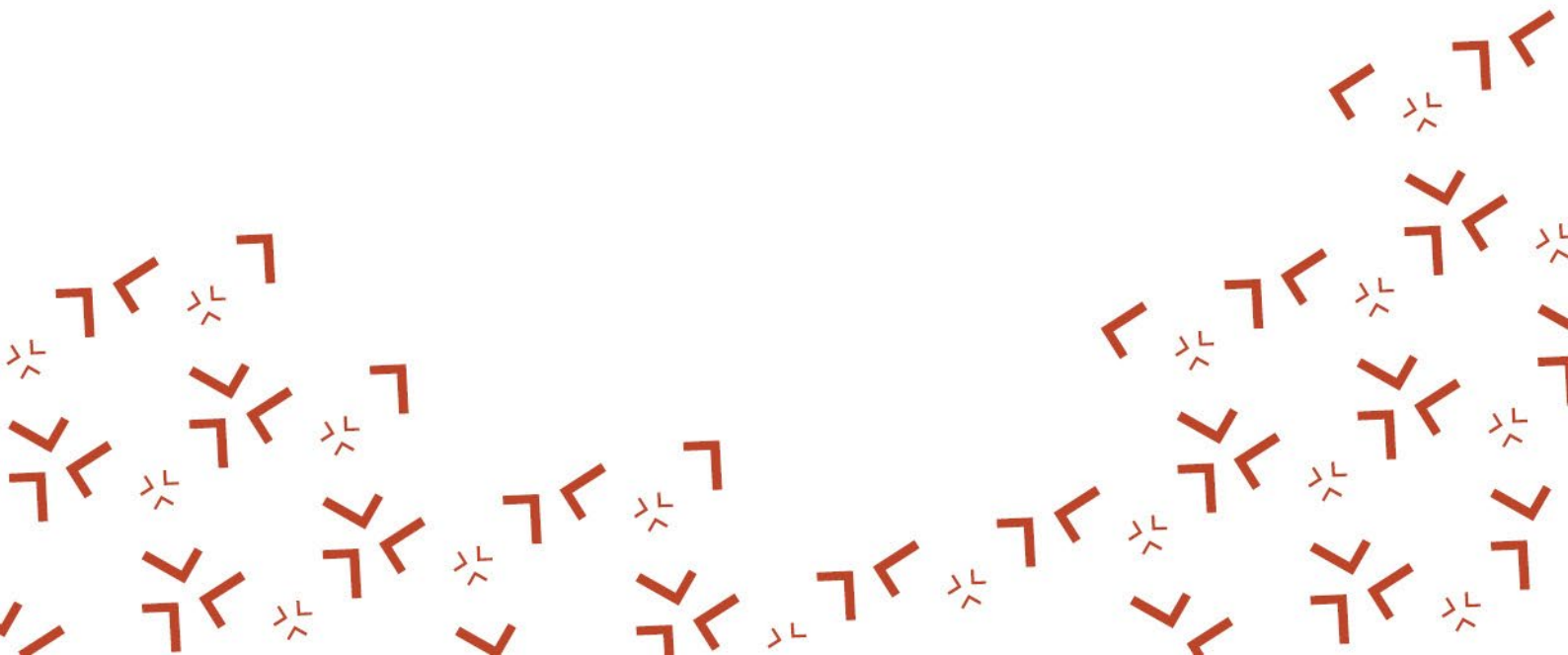


Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Majuri, K. & Muuttoranta, K. 2021. Rajat ylittävää koulutusta. *Poromies*. 90 (2), 58-59.





RAJAT YLITTÄVÄÄ KOULUTUSTA

Teksti ja kuvat **Kirsi Muuttoranta** ja **Karoliina Majuri**

Delegointi on tärkeä taito monessa tehtävässä. Voiko poromies delegoida? Mitä ja kenelle? Voisiko joku olla apuna teurastuksessa ja lihankäsittelyssä? Kenet huolisit kaveriksi tai tuuraamaan itseäsi?

Poronhoitajalla on harvoin ajankäyttöongelmia. Erotuskaudella jo pelkkä porojen käsittely vie täyden työajan. Joissakin tilanteissa on hyvä ratkaisu myydä porot elävinä ostoliikkeelle. Oma teurastus- ja lihankäsittelytyö mahdollistaa tuottajalle poron arvonlisäyksen.

Poromiesten itse myymän lihan määrä on ollut jatkuvassa nousussa. Teurastuksesta ja lihojen käsittelystä saa omalle työlle korvausta, joka lisää tuloja. Kannattavuuden parantaminen voi tapahtua yöunien kustannuksella: lihojen leikkaamiseen, käsittelyyn ja myyntiin menee työaika, jota ei sesonkikaudella juuri ole.

Porojen kokoamisessa tarvitaan kovan luokan ammattilaisia, jotka osaa- vat liikkua maastossa ja tuntevat porot. Erotuspäivinä tullaan aidalle vaikka pää kainalossa. Lihanjalostaminen jää tärkeysjärjestyksessä toiseksi, kun pitää tehdä päätöksiä oman poroelon jalostamisesta. Teurasesimies joutuu

sumplimaan nykypäivät ja välillä on vaikea saada porukka kasaan.

Oman porokarjan hoito on ensisijaista työtä, jota ei halua ulkoistaa jollekin toiselle. Mutta voisiko teurastustyöhön ja lihankäsittelyyn saada apua? Minkä kiven alta voi löytää sen henkilön, jonka työn jälkeen voi luottaa? Olisiko sellainen mahdollista saada omasta porukasta tai sen ulkopuolelta?

Ruotsin puolella tilanne on pitkälti samanlainen. Siellä lähes kaikki poroteurastamot ovat yksityisessä omistuksessa, mutta poromiehet osallistuvat teurastustyöhön. Työvoimaa tarvitaan rajan toisella puolella aivan kuten Suomessakin.

Koulutuksella haetaan ratkaisua porotalouden työvoimapulaan. Ruotsin puolelta on toivottu teurastus- ja lihankäsittelykoulutusta, jotta ettotöihin osallistumattomat poroperheiden jäsenet saataisiin teurastamoille. Elinkeinon ulkopuolinen työvoima voisi olla myös tarpeen. Yhdistimme voimat kahta puolen rajaa ja rakensimme avoimen mahdollisuuden kouluttavaa porotalouden sadonkorjuuseen.

Maksuton koulutus on tarkoitettu kaikille kiinnostuneille, jotka voisivat toimia sesonkityöläisinä teurastamoilla ja lihanleikkauksessa. Webinaarit ja etäopetus ovat avoimia tilaisuuksia. Käytännön jaksolle syksyllä 2021 valitaan 15 + 15 henkilöä Suomesta ja Ruotsista. Tavoitteena on löytää henkilöitä, jotka voisivat parhaassa tapauksessa aloittaa jopa yritystoiminnan alalla.

Alueellisista teurastamoista ja suoramyyntistä ei tule luopua, vaikka se kuormittaa sesongin aikana. Sen sijaan tulisi etsiä keinoja tasoittaa elinkeinon työn määrää ja jakautumista. Renkejä käytetään erotuksissakin, miksi ei myös teurastamolla?



Koronan salliessa käytännön taitoja opetellaan SAKKin poroteurastamolla.



Karoliina Majuri työskentelee projektipäällikkönä Lapin ammattikorkeakoululla POROPEDA-hankkeessa. Teurashygienia ja eläinten hyvinvointi ovat avainsanoja, joista Karoliinan moottori hyrähtää käyntiin.



Kirsi Muuttoranta työskentelee lehtorina Lapin ammattikorkeakoululla. Hän stressaa sitä, että poroille aiheutettaisiin stressiä. Puhuu teurastuksesta vaikka koko matkan Rovaniemeltä Inariin. Kävelen.

Lisätietoja ja ilmoittautumiset
kirsi.muuttoranta@lapinamk.fi

Seuraa webinaaritarjontaa
www.lapinamk.fi/renresurs tai
 FB-ryhmästä 'RenResurs'.

Resurspool för entreprenörskap inom rennäringen med binäringar: Kvalitet i slakt och styckning eli RenResurs-hankkeessa ovat mukana Sápmi Innovation AB, Lapin ammattikorkeakoulu ja Luulajan teknillinen yliopisto.

Hanketta rahoittavat EU Interreg Pohjoinen Sápmi, Region Norrbotten ja Lapin Liitto.