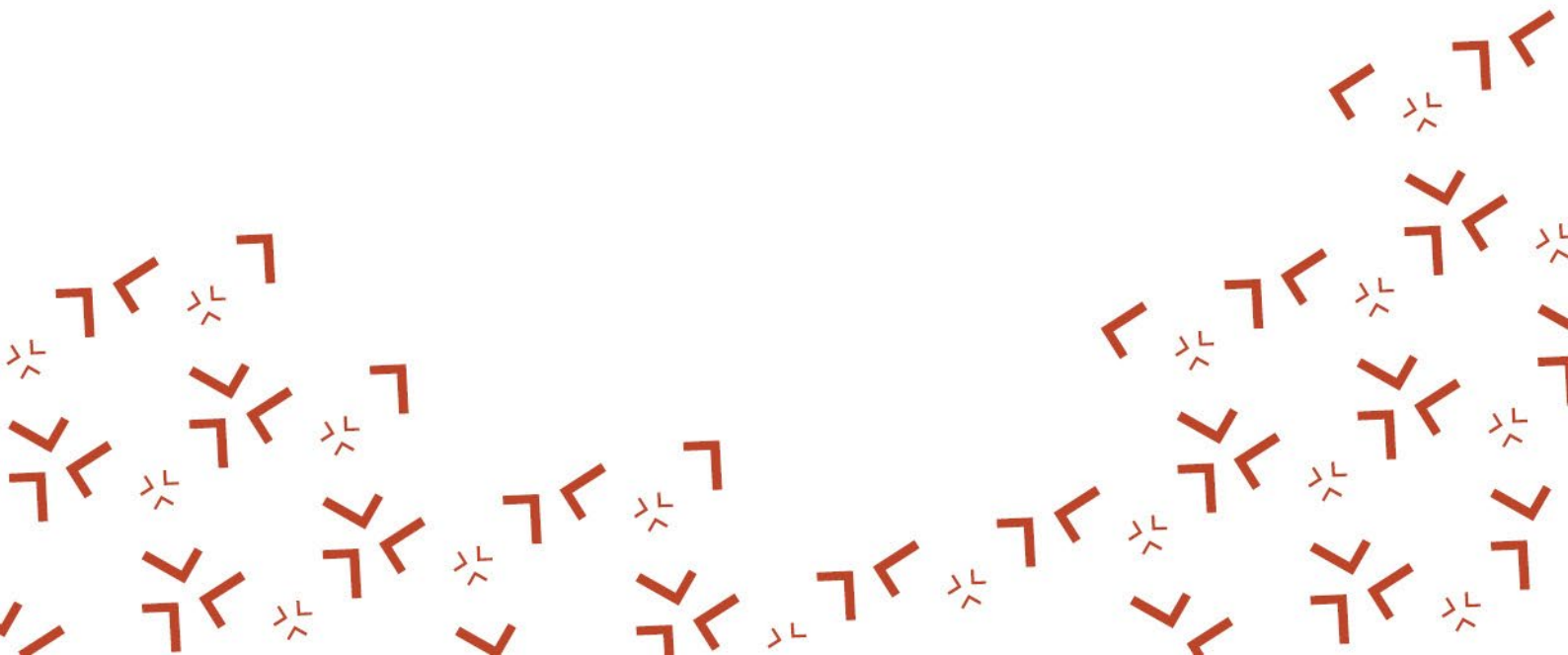


Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Pekkala, H. & Majuri, K. 2022. Lisää osaamista poronlihan tuotantoon. Poromies. 91 (3), 16-17.



LISÄÄ OSAAMISTA PORONLIHAN TUOTANTOON

Teksti **Hannu Pekkala** ja **Karoliina Majuri**. Kuva **Karoliina Majuri**.

REDUlla käynnistyi keväällä oppisopimuskoulutuksella toteutettava elintarvikejalostuksen ammattitutkintoon tähtäävä koulutus. Opiskelun aloitti 14 henkilöä, osa aloittavia yrittäjiä, osa kokeneita yrittäjiä ja osa työntekijöitä.

Koulutukseen hakeutui myös sodankyläläinen Heidi Aikio Poromoision porotilalta, Almanpalosta, Oraniemen paliskunnasta.

Heidi haluaa ammattipätevyuden lihanleikkaustoimintaan vahvistaakseen ja kehittääkseen ammattitaitoaan oman yritystoimintansa edistämiseksi. Leikkaamon on tarkoitus valmistua syksyn sesonkiin. Heidi taustoittaa elintarvikealalle siirtymistään:

– Ajatus omasta leikkaamosta lähti liikkeelle mieheni kanssa siitä, kun mietimme porotilamme tulevaisuutta sekä miten parantaa lihan tuotannon kannattavuutta. Leikkaamo tulee työllistämään mieheni ja minut, tulevaisuudessa ehkä lapsemme.

– Otimme Pohjoisen Lapin Leaderin Henna Kontsasiin yhteyttä ideamme kanssa ja pidimme lukuisia Teams-palavereita asian tiimoilta hänen kanssaan. Hennan apu paperitöissä ja suunnittelussa oli korvaamatonta. Saimme Leaderilta myönteisen päätöksen ja päätimme alkaa hommiin.

Oppisopimusmuotoinen koulutus mahdollistaa oppimisen käytännössä myös omassa yrityksessä. Edellytyksenä kuitenkin on, että yrittäjällä on käytettävissään työpaikkaohjaaja. Mentorina toimiva työpaikkaohjaaja voi olla toinen kokenut yrittäjä, työntekijä tai muu kyseisen alan ammattilainen. Mentori suunnittelee, järjestää, ohjaa ja arvioi työpaikalla tapahtuvaa oppimista.

Heidin mentorina toimii luontevasti poronlihanleikkaamon uranuurtaja Juhani Majjala, eikä Heidi koe opintojen suorittamista kuormittavana. Nähtäväksi sen sijaan jää miten aika riittää leikkaamolle, porotöihin, Heidin toiseen työhön sekä perheelle.

– Parhaani mukaan yritän multitaskata, eli joustoa varmasti täytyy löytyä itseltä sekä lähipiiriltä. Onneksi tukiverkosto on lähellä ja tarvittaessa sieltä saa myös lisäkäsia apuun, mikäli tilanne vaatii, pohtii Heidi.

– Porotalous on muuttunut entisaajoista. Nykyään ollaan päivät porometsässä ja illat-yöt leikataan lihaa. Tätä Juhani ohjetta Heidi aikoo noudattaa. Ei ole aikaa jäädä 'lepäämään laakereille'. Kausiluonteinen lihanleikkaus on jaksettava. Ajatus siitä, että moni muukin leikkaa yön pikkutunteina lohduttaa mieltä kovasti.

PORONLIHAN TUOTANNON TULEVAISUUDEN NÄKYMÄT

Poronlihan käsittely ja jalostamisen suoramyntiin on lihantuottajil-

le edelleen tehokas tapa parantaa elinkeinon kannattavuutta. Toimimalla itse ruokaketjun pakkaus- ja jalostusvaiheessa alkutuottaja varmistaa osansa tuotteen arvonnoususta. Heidi uskoo poronlihan tuotannon tulevaisuuteen.

– Jos uskoa ei olisi, emme olisi leikkaamoa alkaneet rakentaa. Suomalainen poronliha tulee entistä tärkeämmäksi vallitsevassa maailman tilassa.

Kouluttautuminen alalle lisää osaamista, ja osaaminen tuo varmuutta muutostilanteisiin. Osaaminen ja kyky kehittyä ovat silta yli haasteiden,

Heidi Aikio.



joita myös poronlihan tuotanto on kohdannut viime vuosina. Heidän erityisenä kiinnostuksen kohteena elintarvikealalla ovatkin tuotteiden trendit. Elintarvikealan opintojen tavoitteet Heidillä ovat selvät.

– Tavoitteenani on kehittää poronlihanmyyntiä ja verkostoitua muiden yrittäjien kanssa. Porukassa on voimaa!

Tietoa syvennetään ja osaamista lisätään suorittamalla käytännönläheinen elintarvikejalostuksen ammattitutkinto REDUlla.

Toukokuussa REDUlla oppisopimuskoulutuksena alkaneet elintarvikejalostuksen ammattitutkinto-opinnot kestävät noin 1,5 vuotta. Tutkinto koostuu kolmesta tutkinnon osasta. Ensimmäisessä pakollisessa osassa opintojen aikana syvennytään mm. omavalvontaan, laatuun ja hygieniaan. Toinen tutkinnon osa on joko teurastaminen, lihanleikkaus tai liha-

tuotteiden valmistaminen. Kolmannessa tutkinnon osassa valitaan, halutaanko osaamista syventää elintarvikkeiden myynnin, tuotekehityksen vai pakkaamisen sekä varastoinnin osalta.

Opintojen pääpaino on tekemisessä. Lisäksi siihen kuuluu noin 20 lähipäivää, jossa yhdessä mietitään ammatin tärkeitä asioita ja suunnitellaan yrityksen toimintaa. Opiskelijat tekevät projektityön, jossa kuvaavat yrityksen kehittämisen prosessin valitsemaltaan osa-alueelta.

Tutkinnon osien ammattitaito osoitetaan näytöissä, jossa osaaminen arvioidaan normaalin työntekemisen yhteydessä.

Lisätietoja koulutuksesta:
Hannu Pekkala
Asiantuntija, elintarvikeala
REDU Edu Oy
Jokiväylä 13, 96300 Rovaniemi
P. 040 527 0629



Kuva Vilma Sanaksenaho

Hannu Pekkala työskentelee asiantuntijana REDU Edu Oy:llä. Karoliina Majuri työskentelee asiantuntijana Lapin ammattikorkeakoululla.