

Tiedolla ja osaamisella kasvuun -yhteistyöhanke

Liikkuva teurastamo -selvitys

Lammastalous

Lammas on monipuolisesti hyödynnettävissä oleva tuotantoeläin, josta saatavien tuotteiden myynti tapahtuu tyypillisesti lyhyen ketjun kanavien kautta. Lammasalalla on myös totuttu ajattelemaan niin, että eläinten hyvinvointi, yrittäjän hyvinvointi ja asiakkaiden hyvinvointi liittyvät kiinteästi toisiinsa. Lammasketjun kannattavuuden parantaminen ja kilpailukyvyyn kehittäminen näistä lähtökohdista tarkasteltuina kiinnostavat alalle suuntautuneita ammattilaisia.

Lotta Heikkilän toimittamassa MTT:n raportissa 154 (*Ruoka lähellä, kuluttaja kaukana? Näkökulmia lähiruoan kysynnän ja tarjonnan kohtaamiseen*) todetaan, että kuluttajien lähiruokaan liittämät odotukset ovat moninaisia. Ne liittyvät hintaan, makuun, alkuperään, pienimuotoisuuteen, käsityömäisyyteen sekä lyhyeen ketjuun ja etäisyyteen. Lähiruokayrittäjien kuluttajille tarjoamat hyödyt liittyvät pääasiassa makuun ja laatuun. Vähemmälle painoarvolle jäävät elämyksiin ja palveluihin liittyvät hyödyt. Monille kuluttajille jääkin usein epäselväksi, mitä he hyötyvät lähiruokayrittäjien tarjoamasta. Uusia liiketoimintamahdollisuuksia voi lähiruokayrittäjille aueta esimerkiksi uudesta teknologiasta, oman osaamisen myymisestä sekä sivuvirtojen ja erilaisten yhteistoimintamuotojen hyödyntämisestä. Tulokset osoittavat lisäksi myös, että lähiruokaa päätyy sekä Suomessa että ulkomailla kuluttajien lautasille lukuisia erilaisia tarjontakonsepteja pitkin aina vähittäiskaupasta verkkokauppaan ja erilaisista suoramyyntin muodoista myymäläautoihin. Yrittäjien onkin oleellista pohtia, kuka on heidän maksava asiakkaansa ja mitä kanavaa pitkin he ovat tehokkaimmin saavutettavissa.

Hyvä lammas! -hankkeessa vuosina 2009-2012 rakennettiin kasvavalle ja kehittyvälle suomalaiselle lammastuotannolle erityisesti ns. lyhyiden ketjujen toimintaa silmällä pitäen lammastalouden kumppanuusverkosto, ja luotiin vastuulliseen toimintatapaan perustuva asiakaslähtöinen toimintamalli. Lammastilojen keskeisille prosesseille laadittiin laadunhallintamittarit sekä kartoitettiin ja vakioitiin näihin liittyvät neuvonta- ja terveydenhoitopalvelut. Hankkeen toimintasäde ulottui Pirkanmaan, Satakunnan ja Varsinais-Suomen sekä niiden rajamaakuntien alueelle.

Hyvä lammas! -hankkeen toimijat ovat hankkeen päätyttyä keskuudessaan edelleen kehittäneet lammasketjuun toimintamallia, jossa erilaisten asiakkaiden vaihtelevat ja kausittaiset tarpeet olisi mahdollista täyttää kustannustehokkaasti ja joustavasti. On todettu, että yhteisen brändin takana toimiva markkinointiyhtiö ja sen kanssa saumattomasti yhteen toimiva liikkuvan teurastamon ja liikkuvan leikkaamon, pakkasvarastoinnin ja tuotekehityksen yhdistelmä loisivat vakautta lammastilojen talouteen sekä antaisivat erinomaisen pohjan lammastalouden kehittämiseksi edelleen. Dokumentaatioalustaksi ja toimijoiden päivittäiseksi työkaluksi on kaavailtu digitaalista tietojärjestelmää. Järjestelmästä saisi vaivattomasti tarpeelliset seurantatiedot ja yhteenvedot sekä sisäisiin että ulkoisiin tiedontarpeisiin aina kuluttajille suunnattuihin älykkäisiin pakkausmerkintöihin asti. Tämäkin olisi valtava muutos ja helpotus lampurin päivärutiineissa nykyisiin käytettävissä oleviin sekalaisiin järjestelmiin verrattuna.

Erityisesti edellä esitellyn toimintakonseptin eteenpäin viemiseksi sekä Hyvä Lammas! -hankkeen toimijoiden lähiteurastusmahdollisuuksiin liittyvän kiinnostuksen ansiosta Tiedolla ja osaamisella kasvuun – elintarvikealan yhteistyöhankkeen avulla on tehty seuraava selvitys liikkuva teurastamon käyttöönottamisen haasteista.

Lammasteurastus

Lammas on pakoeläin ja sellaisena helposti stressaantuva. Joutuminen vieraaseen ympäristöön ilman oman lauman antamaa turvan tunnetta on sille ankara haaste, joka aiheuttaa sen elimistössä nopeasti erilaisia fysiologisia muutoksia. Elämän jälleen tasaantuessa nämä muutokset palautuvat, mutta teuraassa muutokset jäävät vaikuttamaan ruhoon aiheuttaen elintarvikkeen laadun heikkenemistä.

Lastauksessa, kuljetuksessa ja olosuhteiden muuttuessa eläin stressaantuu. Käyttäytymisen muutoksella ja fysiologisilla muutoksilla lammas pyrkii välttämään olosuhdemuutoksen aiheuttamia haitallisia vaikutuksia. Kuljetuksen aiheuttamia muutoksia on tutkittu lampaan kohdalla tarkemmin ja todettu, että mm. eläimen ikä, kunto ja kuljetusaika, vedensaanti ja lepoaika kuljetuksen jälkeen vaikuttavat kuljetuksen aiheuttamien muutosten suuruuteen ja palautumisaikaan. Mikäli teurastus voitaisiin suorittaa lähimpänä maatilaa olevassa teurastamossa, kuljetusmatka lyhenisi, mikä puolestaan näkyisi eläinten parempana hyvinvointina ja parempana lihan laatuina. Lampaista teurastetaan jo nyt Suomessa pääosin pienissä ja keskisuurissa teurastamoissa. Näiden lukumäärässä tapahtuu koko ajan vaihtelua lisääntyneen teurastuspalveluiden kysynnän, yritysjärjestelyjen, toimitilojen vanhentumisen, yrittäjien ikääntymisen, taloudellisten tai muiden syiden johdosta - toimialan kokoon nähden runsaasti. Muutokset alalla tarkoittavat kuitenkin usein teurastamatkojen pidentymistä ja teurastusaikojen venymistä viikkoja, joskus kuukausiakin optimiksi lasketun ajan yli, kunnes tilanne taas vakiintuu joksikin aikaa asiakassuhteiden muodostuessa uudelleen.

Liikkuva teurastamo mahdollistaisi eläinten pysymisen koko elämänsä ajan tutussa ympäristössä. Teuraskuljetustarpeen poistuessa yksi merkittävä stressinaiheuttaja karsiutuisi kokonaan. Käsitteily tutuissa ryhmissä auttaisi eläimiä pysymään levollisina ja rauhallisina. Liikkuva teurastamo saattaisi ainakin käynnistysvaiheessa tarjota avun myös muuttuvaan teurastuspalvelutarjontaan eri osissa maata.

Aiheesta löytyy muun muassa seuraavia tutkimuksia:

Skog Eriksen, Marit ym. (2013) Mobile abattoir versus conventional slaughterhouse—Impact on stress parameters and meat quality characteristics in Norwegian lambs.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S016815911300230X>

Zhong, R.S. ym. (2011) The effects of road transportation on physiological responses and meat quality in sheep differing in age. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21680786>

Håkansson, N. ym. (2012) A strategic analysis of slaughterhouses and animal transportation in Sweden.

https://people.ifm.liu.se/unwen/sjv%20rapport%202012/H%C3%A5kansson%20et%20al%202012_Strategi%20analysis%20of%20slaughterhouses%20and%20animal%20transportation%20in%20Sweden_Doctoral%20Thesis_Manus.pdf

On myös oleellista tietää, että Suomessa on olemassa yksi laitoshyväksytty lammas- ja vuohiteurastamo, Kometos Mobile-teurastamo Kauhajoella, laitosnumerolla 232-4. Se ei liene ollut koskaan kentällä työtilana, mutta siinä on riittävä varustelu Suomen lainsäädännön vaatimaksi teurastamoksi.

Lampaan/karitsan teurastusprosessi on kuvattu alla olevassa taulukossa.

Tarvittava resurssi	Käsittelyvaihe	Tuotos ja jäteosio /-t
sähkö, vesi	tainnutus	jätevesi
-"-	verenlasku	veri ja jätevesi
-"- suola	vuodan poistaminen	vuota ja jätevesi
sähkö, vesi	pään leikkaaminen	pää, jätevesi
-"-	sisäelinten poistaminen	veri, suolet, mahat (mahdollinen hyötykäyttää, mutta kallis puhdistaa), sydän, maksa, keuhkot, rasva, jätevesi
sähkö, jäähditys +7 asteeseen	tarkastus	hylkyosat
sähkö, jäähditys, vesi	ruhon paloittelu	selkäydin ja nielurisat, rasva, veri, luut, jätevesi
sähkö, vesi	teurastamon puhdistaminen	jätevesi

Taulukossa mahdollisesti hyödynnettävät on merkitty sinisellä, lemmikkiruoka mustalla ja riskimateriaali ruskealla (yleensä lampaalla koko suolipaketti, mutta ainakin sykkyräsuoli, perna ja yli 1 vuotiaiden lammaseläinten kallo aivot ja silmät mukaan luettuina, risat eli tonsillat sekä selkäydin). Riskimateriaalit tulee toimittaa luokan 1 käsittelylaitokseen. Nuorten eläinten pää on 3 luokan sivutuote.

Lisätietoja myös teoksessa *Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä* (Ruoka-Suomi teemaryhmän julkaisu 1/2008): <https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evilasta/lomakkeet-ja-ohjeet/sivutuotteet/ohjeet/pienteurastamo-opas.pdf>

Teurastaminen konttiteurastamossa

Tutustumismatka Ruotsiin 22.-25.1.2017, matkan raportti

Tiistai 23.1.

Tutustumiskohteena oli Kometos Oy:n valmistama Mobile Slaughter House/Mobile abattoir työssään Hälsingestintan Ab:n lihakarjatilalla Väderstadissa. Paikalla ryhmäämme isännöimässä olivat teurastusyksikön johtaja Mikael Sundin sekä markkinointipäällikkö Christian Öhlin. Päivän urakka oli 28 naudan teurastaminen.

Liikkuva teurastamo -laitos on koottu neljästä rekan perävaunusta ja sen pääosat ovat teurastus- ja ruhonjäähdytysyksiköt. Mukana kulkevat myös sosiaalitalat sekä koneille ja laitteille varattu tila. Teurastamon ja jäähdyttämön kokoamisratkaisuna on käytetty sandwich-rakenteisia elementtejä, joissa on elintarvikehuoneistoon hyväksytty sisäpinnoite. Vaunut saadaan tilalla asettumaan sopivaan asentoon pohjasta laskettavien hydraulijalkojen avulla. Laitteisto on kohtalaisen vaativa alustan suhteen, sillä kallistus voi olla enintään 5%.

Tekniseen laitteistoon kuuluvat aggregaatti, vedenpuhdistuslaitteisto sekä kylmävaraston jäähdytyskone. Myös tilan omaa virtaa voidaan käyttää ja samoin tilan omaa vettä, jos se on talousvesilaatuista. Rekassa mukana tuotua puhdasta vettä voidaan myös käyttää. Virran kulutus on huomattava ja se vaihtelee vaadittavan jäähdytystehon mukaan.

Eläin saapuu tainnutettavaksi laitoksen mukana seuraavaan, irto-osista koottavaan aitaukseen. Aitauksen hyväksytyt liikkuvan teurastamon navetaksi, jolloin kunkin tilan omaa navettaa ei tarvitse erikseen hyväksyttää. Aitaukseen otetaan eläimiä noin 5 kpl/kerta. Eläin kävelee tainnutettavaksi noin 15 metrin matkan porteilla avattavaan ja suljettavaan rekan peräosaan, joka on laskettu maahan. Tainnutustila on kahteen suuntaan auki, joten eläin näkee koko ajan vapaan ilmatilan edessään. Lisäkorkeus ruhon nostoa varten saadaan hydraulisesti kohoavalla katolla. Tainnutus tehdään pulttipyssyllä. Veri laskee umpisäiliöön.

Teurastuksia tehdään yleensä 20-30 nautaa päivässä ja jäähdytystila riittää 30 ruholle. Vuonna 2016 nautoja teurastettiin yhteensä noin 6000. Yksikön mukana kulkee eri puolilla Ruotsia viisi työntekijää, kuljettaja ja tarkastuseläinlääkäri.

Teurastuksen aikana rekan ulkopuolelle siirtyvät omista seinämien luukuistaan vuodat kylmävesiastian ja kompostoitava teurasjäte traktorin kauhaan ja siitä täytyttyään pihalla olevaan avoimeen konttiin. Kontti peitetään päivän päätteeksi. Kun teurastus on käynnissä, luukkujen peittona on muovisoivot. Tämä aiheuttaa kesällä ongelmia, sillä jätekontin houkuttelemat kärpäset tunkevat luukuista myös autoon. Vuodan ja erityisesti jätteiden käsittelyn ja hyödyntämisen kehittäminen on Hälsingestintanilla lähiajan tavoitteena.

Hälsingestintanilla on käytössään seurantajärjestelmä, jossa eläimen numero yhdistetään Hälsingestintanin omaan koodiin, joka koodi seuraa eläimen eri osien mukana kaikessa hyödyntämisessä (vuotaan jää toinen korvamerkki, ruhoa seuraa toinen). Tämä on erityisen tärkeää jäljitettävyyden takaamiseksi. Tavoitteena kun on käyttää kaikki eläimestä saatava materiaali jotenkin hyödyksi ja myös pystyä osoittamaan se.

Mikrobitoiminta kaikkineen on teurastuksessa aina haaste. Eri asioiden hallintaan on olemassa laaja kirjo käytettävissä olevaa tekniikkaa, mutta mikä on milloinkin tarkoituksenmukaista ja kustannustehokasta – siihen kerätään koko ajan lisää tietoa ja kustannuksiin ja hyötyyn sidottua käyttökokemusta. Tällä hetkellä tilalle ei jää mitään teurastusjätettä huolehdittavaksi vaan kaikki viedään ennemmin tai myöhemmin muualle käsiteltäväksi.

Jäähdyttäminen alkaa tilalla ja jatkuu ajon aikana. Toinen jäähdytysyksikkö (auto) on sillä välin tilalla ”ottamassa vastaan” ruhot. Seuraavaksi käyttöön saadaan uusi teurastusyksikkö, jolloin maa voidaan jakaa kahteen toiminta-alueeseen, eteläiseen ja pohjoiseen.

Päivä alkaa siirtymisellä kohdetilalle ja yksiköiden sijoittamisella paikalleen. Päivän jälkeen työskentelytilojen pinnoille levitetään pesuvaaho ja ne pestään matalapainepesureilla.

Liikkuva teurastamo -toimintatapa on Euroopassa uusi, joten Hälsingestintanissa seurataan tiiviisti EFSA:n (Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen) työskentelyä ja lausuntoja.

Keskiviikko 24.1.

Päivän isäntänä toimi puolustusvoimilta yksityissektorille siirtynyt yritysconsultti Henrik Viken, joka vuonna 2010 tapasi Britt Marie Stegsin ja päätyi keskusteluiden jälkeen Hälsingestintanin toimitusjohtajaksi.

Viken kuvaa lihabisnestä alana monella tavalla haastavaksi yritystoiminnan muodoksi. Vaikeuksia aiheuttavat esimerkiksi käänteinen logistiikka, kun yhdestä ruhosta tehdään monta osaa ja arvo-osia on kokonaisuudesta vain pieni määrä. Raakakypsytettujen osien paras käyttöaika on 28 vuorokautta teurastuksesta. Kuluttajat haluavat kuitenkin tasaista tarjontaa eli koko valikoiman joka päivä. Yllätys oli aikanaan alalle sekin, että Ruotsin liittyttyä Euroopan Unioniin kuluttajat eivät automaattisesti alkaneetkaan tukea kansallista tuotantoa vaan halpatuonti otti nopeasti markkinoita haltuunsa. Eriyttävä markkinointi ja tuotteistaminen puuttuivat lähes kokonaan. Silloin Britt Marie Stegs lähti etsimään laatutekijöitä siitä lihasta, jollaista hän oli lapsuudestaan asti tottunut nauttimaan maatilalla. Hän tunsu viljelijöiden erilaisuuden tavassaan hoitaa, ruokkia ja kasvattaa eläimiään. Hän tiesi tilojen vahvuudet ja heikkoudet, eri karjarotujen ominaisuuksien vaikutukset lihaan, ja lisäksi hän tiesi, että usein vasta raakakypsyttäminen tekee lihasta mureaa. Näiden tekijöiden avulla hän loi yrityksen ja brändin Hälsinglandilainen Pikkutyttö – Hälsingestintan.

Yritys toimi aluksi hyvin paikallisesti ja toimintaideana oli tarjota lähellä kasvatettua, tietyn tilan rotukarjan tuottamaa, raakakypsytettua lihaa. Vuosien varrella tuotteistaminen eteni kohti Premium Quality Beefiä. Kun Henrik Viken tuli yritykseen, liikevaihto nousi 9 miljoonasta eurosta 15 miljoonaan euroon. Ratkaiseva toimintatapaero isoihin lihataloihin tuntuu olevan, että isot yritykset eivät halua kuluttajan saavan suoraa keskusteluyhteyttä tuottajatilalle. Lihanmyynti Ruotsissa on ollut kahden ison yrityksen hallussa ja Euroopan isot ruokaskandaalit ovat heijastuneet Ruotsiin siten, että osa kuluttajista ei enää luota isoihin ”taloihin”. Hälsingestintanin brändin rakentamisessa on ollut aina tärkeää se, että yritys voi kertoa lihan ostajalle luotettavasti, miltä tilalta liha on peräisin.

Isot yritykset palvelevat mielellään kulutuskolmion alinta ja keskimmäistä osiota: low- ja medium-tasoa. Siellä ratkaisee määrä ja hinta. Kolmion kärkeä, high quality -laatua, jota luonnehtivat korkea hinta ja laatu ei haluta nähdä kovin erilaisena omaan tuotantoon verrattuna, koska huippuunsa hiotun laadun saavuttaminen ja eriyttäminen muusta tuotannosta nähdään isoille toimijoille liian kalliina toimenpiteenä. Kärkikolmioon tarjotaan siis medium-laatua, mutta tuotteistetaan se ulkoisilla keinoilla ”tuntumaan” asiakkaasta high quality -laadulta. ”Differentiated markets refer to everything that makes the consumer pay more.” Eli erilaistetuilla markkinoilla voidaan myös viitata mihin tahansa tekijään, jolla saadaan kuluttaja maksamaan tuotteesta lisähintaa.

Kulutuskolmion kärki nähtiin alusta asti Hälsingestintanin toiminta-alueena. Kyseessä ei vielä ole luksustuotealue vaan laadunvalvonnan ja tuotannon hallinnan avulla saavutettu asiakkaiden luottamus – ja lisähinta. Naudanlihamarkkinoilla jaettavaa oli arvo-osien puolella 8-9 % markkinoista, mutta nähtiin, että jos pystytään viemään koko nauta kolmion kärkimarkkinoille, jaettavaa on 20-25% koko toimialan myynnistä. Huomattavaa on, että tällä toimintatavalla, laadun tekijöiden tunnistamisella ja niiden varmistumisen vaatimisella alkutuotannossa, raha myös palautuu koko ketjuun eikä jää vain jalostajan tai markkinoijan toiminnan katteeksi.

Lihateollisuus ei kuitenkaan ole halukas luovuttamaan koko kärkikolmiota pois noin vain. Toistaiseksi Ruotsin kahdella isoimmalla lihatalolla Scanilla ja Danish Crownilla ei ole kummallakaan premium-brändiä. Tämä johtuu paljolti siitä, että vaikka Scan markkinoisi jotain erää ”erittäin hyvänä” he eivät saa markkinoilta lisähintaa. Kuluttaja kysyy, miksi siitä pitäisi maksaa enemmän, eikä siis maksa. Mutta mitä teki Toyota, kun he halusivat osuutensa kulutuskolmion huipusta? He kehittivät sinne aivan oman merkin, Lexuksen.

Miten naudanlihamarkkinoilla voi erilaistua kohti huippua? Voi valita ”parhaan rodun” – joka on monien mielestä Aberdeen Angus, mutta se ei yksin riitä kolmion huipun lisähinnan perusteeksi. Voi myydä tuotteensa suoraan kuluttajille, mutta lähiruoka ei ole tuotteen laatutae. Voi sitoutua luomutuotantoon, mutta sekin takaa vasta valvonnan, ei tasaista laatua tai huippulaatua.

Lihatalojen ja elintarvikeketjun tehdaslinjojen tavoitteena on palvella kulutuskolmion alinta ja keskimmäistä sektoria tehokkaasti: niin paljon tavaraa läpi kuin mahdollista. Meneillään onkin ”kilojen metsästys” eli maksimimäärän tavoittelu. Tästä seuraa se, että hyvillä kasvattajille maksetaan heidän tilojensa aikaansaannoksiin nähden liian vähän ja heikommille kasvattajille taas heidän tuotantolaatuunsa nähden liian paljon. Lihatalot ja elintarvikeketju eivät myöskään valista kuluttajia lihatalouden erikoispiirteistä ”kerralla on aina käsittelyssä koko ruho” tai kohota heidän asiantuntemustaan korkealaatuisesta lihasta, koska tarjolla on paljon muutakin, joka sekin on kuitenkin myytävä.

Muutoksen polku on jo nähty viinissä, oliiviöljyssä, suklaassa ja kahvissa. Nyt on naudanlihan vuoro.

Kuluttajat haluavat hyvää naudanlihaa. Vähittäiskaupat haluavat profiloitua korkealaatuisen naudanlihan ostopaikkoina: lihaa ostavat asiakkaat ovat kaupalle yleensä tuottoisia asiakkaita. Mutta lihan ostaminen tänä päivänä muistuttaa jossain määrin arpajaisia. Kuluttajat alkavatkin olla valmiita maksamaan laadusta enemmän. Kuluttajat haluavat tietää naudanlihan alkuperästä ja vakuuttua eläimen hyvästä kohtelusta.

Vuonna 2012 Hälsingestintanin myynti alkoi olla 6000 ruhoa. Yhteistyötiloilta ei kuitenkaan löytynyt tarpeeksi nautoja yrityksen seuraavaan kasvuloikkaan. Yritys tiedusteli Scanin ja Danish Crownin halukkuutta teurastaa Hälsingestintanille laadukkaita ruhoja noin 12 000 kpl/vuosi. Tämä olisi sopinut kummallekin yritykselle, mutta ne eivät olisi olleet halukkaita kertomaan, miltä tiloilta naudat ovat peräisin. Tämä toimintatapa olisi tuhonnut Hälsingestintanin yhden perusajatuksen eli teurastettavien eläinten jäljitettävyyden. Toiminta Scanin tai Danish Crowninkanssa olisi vaarantanut brändin, jota oli rakennettu jo noin 10 vuoden ajan.

Johtopäätöksenä oli alkaa suunnitella koko arvoketjun haltuunottoa ja niin laajaa toimintaa, että kuluttajat huomaisivat uuden toimijan ja haluaisivat ostaa sen tuotteita. Ensiksi tuli suunnitella ja tilata ensimmäinen suuren kokoluokan liikkuva nautateurastamo. Lisäksi haluttiin tutkimuksen keinoin osoittaa, että tilalla tapahtuva teurastus on eläimille stressitön, ja se näkyy myös lihan laadussa. Mukaan ketjuun otettaisiin vain parhaat tuottajat. Jäljitettävyyden tuli järjestää niin, että kuluttaja siitä vakuuttuu.

Neuvottelut viranomaisten kanssa ovat oma lukunsa. Aluksi Livsmedelsverket takertui kysymykseen liikkuvuudesta: he halusivat tietää, millä alueella teurastamo toimii. Vastaus oli koko Ruotsissa ja se aiheutti jonkin verran neuvotteluja. Samoin kysymyksen herätti vaatimus teurastamon navetasta. ”Pitää olla paikka, jossa eläin viivähtää ennen teurastusta.” Tätä kirjainta noudatetaan kuljettamalla liikkuvan teurastamon mukana koottavaa aitausta, joka toimii kulkureittinä tainnutustilaan. Parhaillaan on meneillään pohdinta

Google Glasses -älylasien käyttämisestä eläinlääkäriin Ante mortem- ja Post mortem -tarkastuksissa. ELT Jan Hultgren Sveriges Lantbruksuniversitet -yliopistosta on tekemässä aiheesta selvitystyötä.

Yhden rekan toiminta-alue on noin 200 kilometriä, käsittelytahti 100-120 eläintä viikossa, ja tiloja tähän määrään tarvitaan noin 30 kappaletta. Tiloista 30% on luomutiloja, 70% ei ole. Brändejä on vain yksi: jos kuluttaja kysyy lisätietoja, Hälsingestintan voi sen kertoa, koska jäljitettävyyden on yksi yrityksen toimintaperiaatteista. Kuluttaja voi saada myös luomukasvatettua lihaa. Lihan myyntipakkauksen QR-koodin avulla voi mm. saada tietoja tilasta, kuulla kasvattajan ajatuksia toiminnastaan ja saada reseptejä. Tiloja ei tällä hetkellä varsinaisesti rohkaista luomutuotantoon. Hälsingestintanilla itsellään on 750 nautaa omistuksessaan. Ne toimivat tuotannon puskureina, ja niillä tuodaan uusia avauksia erityisesti karjan risteytysjalostukseen ja pystytään esittelemään toimintaa läpinäkyvästi ulkopuolisille. Hälsingestintanin oma karja toteuttaa jalostusohjelmaa, jossa käytetään hyväksi uusia tekniikoita eläinvalinnassa (geenitutkimus). Muuten tuotanto tapahtuu sertifioituilla tiloilla, joissa eläinten hyvinvointi on korkealla tasolla. Hyvä käsittely on tärkeää, soijaa ei käytetä valkuaisrehuna, antibiootteja ei käytetä säännöllisesti vaan todettuun tarpeeseen, kasvuhormoneja ei käytetä kasvun kiihottajana. Sonnin valinta on erittäin tärkeä hetki karjatilalla elämässä ja siihen kiinnitetään suurta huomiota. Jokaisella tilalla on oma jalostusohjelma. Eläimet teurastetaan vain liikkuvassa teurastamossa. Liha raakakypsytetään kokonaisina ruhoina. Lihanleikkuu suoritetaan ainutlaatuisista jäljitettävyyttä hyödyntäen. Koko toiminta on läpinäkyvä ja avointa. *Value-based selling* eli markkinointi korostaa korkeaa laatua korkeamman hinnan perusteena, ja eettisiin periaattein perusteltu lihabrändi on tarkoitus laajentaa kansainväliseksi.

Tällä hetkellä naudanlihan hinta Ruotsissa on noussut. Moni asia siihen varmasti vaikuttaa, mutta myös meneillään oleva huippulaadun uudelleenhinnoittelu ja markkina-asemien puolustaminen. Esimerkkinä karjankasvattaja Eva-Lisa, joka oli kaksikymmentä vuotta Scanin sopimustuottaja, kunnes Hälsingestintan tarjosi hänen laadukkaista teuraseläimistään 25% paremman kilohinnan. Scanista soitettiin heti perään ja sanottiin, että maksoipa Hälsingestintan mitä tahansa niin he ovat valmiit maksamaan aina 2 Skr enemmän /kg. Eva Lisaa ei tämä taktiikka kuitenkaan miellyttänyt vaan hän siirtyi Hälsingestintanin tuottajaksi.

Toimintakonseptia ollaan viemässä keväällä 2017 myös Ranskaan, laatu-tietoiseen ruokakulttuuriin. Siellä on tarkoitus ottaa käyttöön sama ohjelma:

Le Boeuf Ethique

- farmer certification concept
- slaughtery designed process description
- custom value proposition
- farmer value proposition and selection criteria
- employee education and training
- track & trace brand protection
- contract structure and campaign concepts
- press release program – animal welfare & environmental improvements
- project management

Ranska on todella kiinnostava maa, koska tuottajat ovat ylpeitä tekemisestään ja premium-efekti voidaan maksimoida. Sama koskee Japania ja Italiaa. Näin toimien maatilalle jäävä arvonnlisäosuus kasvaa.

Sopivan henkilökunnan löytäminen rekkaan oli ensimmäinen iso kysymys. Kaikki (paitsi yksi) työskentelevät kokoaikaisesti ja kokonaan Hälsingestintanin leivissä. Kansallisuuksia on Ruotsista, Slovakiasta ja Romaniasta. Tiiminvetäjät Michael ja Javier työskentelevät vuoroviikoin ja rekkaryhmä (4 henkilöä) puolestaan tekee yhteen mittaan kaksi viikkoa töitä sunnuntai-illasta perjantai-iltaan. Sitten on viikko vapaata. Työtahti on siis 5-6 eläintä tunnissa, 20-30 eläintä päivässä sekä siivous.

Rekan toiminta on jo varattu seuraavaksi vuodeksi. ("Most expensive thing is to have a factory that is not working.") Neljä viikkoa teurastusta aiemmin rekan henkilökunta ja eläinlääkäri tietävät pääpiirteissään millä suunnalla tullaan työskentelemään. Samoin karjankasvattaja saa tiedon viikon tarkkuudella neljä viikkoa aiemmin. Kaksi viikkoa ennen teurastusta aikataulu täsmentyy päivän tarkkuudeksi. Myynnin ihmiset tietävät 5-6 viikkoa aiemmin, mitä milloinkin on tulossa myyntiin. Henkilökunnasta muutamalla on EUROP -luokittelijakoulutus, tainnuttajilla tainnutuskoulutus ja kaikilla teurastamisen ammattikoulutus takanaan.

Hälsingestintanin asiakaskuntaan kuuluu sekä kaupungeissa että maaseudulla asuvia miehiä ja naisia, ja he ovat useimmiten keskituloisia ja iältään 28 - 60 -vuotiaita.

Vientikokemusta on hiukan – tosin sattumalta ja tuttavuuksien kautta – Portugalin Algarveen supermarketketjuun viime syksynä. Portugalissa naudanlihan kuluttajahinta on hyvin alhainen ja kallein liha tuodaan Argentiinasta. Mielenkiintoista on nähdä, miten kulutustottumus muuttuu, kun annetaan asiakkaille valittavaksi uusi laatutaso. Konsepti on tarkoitus viedä toistaiseksi vain Ranskaan ja myöhemmin ehkä Suomeen.

Teurastuskustannus on nyt 70 cent/kg ja se sisältää kaiken (myös jätemaksut, joka on 20 cent/kg). Isot teurastamot teurastavat tällä hetkellä kustannusten ollessa noin 20 cent/kg. Jätteiden paremmalla hyödyntämisellä, täydellä volyymillä sekä logistiikkaa parantamalla Hälsingestintanille olisi mahdollista päästä kustannukseen 40 cent/kg. Jätteen hyödyntäminen biopolttoaineeksi kiinnostaa erityisesti ja tämä nähdään myös teknisesti mahdollisena ja taloudellisesti järkevänä aivan lähitulevaisuudessa (toukokuu 2017)

Tällä hetkellä 10-20% liikkuvan teurastamon teurastamista eläimistä ei myydä Hälsingestintanin konseptin alla. Sopimusmaatilojen annetaan ottaa ruhoja myytäväksi myös omalla merkkillään asiakkaille. Osa teurastuksista on rahtia ulkopuolisille ja sen hinta on 3€/kg.

Onko toiminnalla olemassa uhkia? Aivan alussa yritys hämmästyti sitä, että tuottajat eivät olleetkaan kiinnostuneita mahdollisuudesta teurastaa eläimet liikkuvassa teurastamossa ja saada siitä lisäarvo, joka on hinnoiteltavissa. "Olimme hiukan ajoissa." Tämä on nyt oikea hetki, kun takana on esimerkiksi ns. hevoselihaskandaali (2013) ja kaikki ympäristökysymykset saavat laajasti huomiota. Hidaste, mutta ehkä ei niinkään uhka on se, että kaikki säädökset on kirjoitettu paikallaan pysyviin laitoksiin. Pahimmista epäselvyyksistä on jo ehkä selvitty – kukaan ei toistaiseksi ole halunnut olla täysin tällaista toimintaa vastaan. Toisaalta lihateollisuusjärjestelmää itseään voidaan pitää jonkinlaisena uhkana: elintarvikeketju ja suuret teurastamot ovat monin tavoin sidoksissa toisiinsa.

Toiminnan aloittamiseen tarvitaan yrittäjä sekä investoijat. Hälsingestintanilla he ovat Britt Marie Stegs, Olof Stenhammar (OMX), Marcus Wallenberg, Antonia Axelsson Johnson (AX Food) ja Family Jochnick (Oriflame). Yrityksen kumppaneina on siis erittäin vahvoja sijoittajia.

Liikkuvan teurastamon riskit

Sivutuotteet

Scrapie on lakisääteisesti vastustettava eläintauti. Klassinen scrapie luokitellaan vaaralliseksi eläintaudiksi ja epätyypillinen scrapie luokitellaan valvottavaksi eläintaudiksi. Scrapie on lampailla ja vuohilla esiintyvä, hitaasti etenevä keskushermoston tauti, joka johtaa aivokudoksen rappeutumiseen ja sairastuneen eläimen kuolemaan. Tautia aiheuttaa solun normaalista prioniproteiinista tai sen esiasteesta väärin laskostunut prioniproteiini (PrPSc). Taudin edetessä PrPSc kertyy erityisesti aivoihin ja selkäyttimeen. Taudin määrittäminen tehdään kuolleen eläimen aivokudoksesta prionia määrittävien TSE-testien avulla.

Euroopan unioni myönsi 8.9.2016 alkaen Suomelle alhaisen riskin luokituksen scrapie-taudille. TSE-riskiaineiden käsittelyyn liittyvät säännöt ovat kuitenkin ennallaan, joten teurastuksessa ja jätteiden lajittelussa ja käsittelyssä on noudatettava erityistä huolellisuutta. Lisätietoja Eviran julkaisusta TSE-toimenpiteet laitoksissa (2016): https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/eviran_ohje_16011_4_fi.pdf

Scrapie-tautia pitää seurata myös jatkossa, jotta Suomi säilyttää myönnetyn luokituksen. Seuranta tehdään tutkimalla löytyykö yli 18 kuukauden ikäisistä, raatokeräilyalueelta kerätyistä lampaiden ja vuohien raadoista scapieta. Lisäksi näytteitä on edelleen tärkeää saada raatokeräilyalueen ulkopuolelta, vaikka vapaaehtoinen scrapie-terveysvalvonta lopetetaan.

Muut sivutuotteet

Sivutuotelainsäädäntö määrää melko yksityiskohtaisesti, miten ja missä toimija voi varastoida eri luokkien sivutuotteet ja miten toimittaa eteenpäin. Osa hyödyntämiskelpoisista sivutuotteista sekoittuu teurastamoilla nykyisellään hyödyntämättömään jätteeseen. Osien hyödyntäminen edellyttäisi puhdistuskustannusten alenemista tai uuden hyödyntämistavan ja markkinoille saatavan tuotteen kehittämistä.

Vesi ja jätevesi

Hygienialainsäädäntöön liittyviä kysymyksiä ovat toimintaa aloitettaessa puhtaan veden saanti, jätevesien käsittely ja jätehuollon järjestely. Liikkuva lammasteurastamo pystyy hoitamaan kaikki nesteet rekkaan sijoitettavilla puhdas- ja jätevesiastioilla.

Eläintaudit

Eläintautien leviämisen kannalta oleellista on, onko tarkoitus teurastaa pysähdyspisteessä vain oman tilan eläimiä vai kuljetetaanko niitä paikalle muiltakin tiloilta.

Tainnutus ja pisto

Eläinten hyvinvointi tainnutuksen ja piston aikana on tarkastelussa elintarvikehygieniakysymysten rinnalla silloin, kun määritetään aluetta, jossa tainnutus ja pisto voidaan suorittaa. Lopetusasetus asettaa vaatimuksia eläinten tainnutukseen ja piston tarkoitettulle tilalle ja alueelle. Mikäli tainnutus ja pisto halutaan tehdä varsinaisen teurastamokontin ulkopuolella, on tapauskohtaisesti selvitettävä ja ratkaistava minkälaisin edellytyksin tämä voisi olla mahdollista.

Konttiteurastuksen riskinarviointi tilattiin tähän selvitykseen Lammasmaailma Oy:ltä ja arviointi on kokonaisuudessaan luettavissa tämän selvityksen liitteestä.

Viranomaiskannat

Liikkuva teurastamo -aiheen sidosryhmätilaisuus kutsuttiin koolle Eviraan 14.10.2016. Läsnä olivat Susanna Ahlström (pj), Marjatta Rahkio, Maaria Hackzell ja Kirsti Huovinen Maa- ja metsätalousministeriöstä, Satu Raussi Eläinten hyvinvointikeskuksesta, Anne Fagerlund, Sanna Varjus (siht) ja Sari Salminen Evirasta, Pekka Pajukallio Kometokselta sekä Johanna Rautiainen, Jukka Vitikka ja Anu Tuomola Liikkuva teurastamo -selvitysryhmästä.

Tilaisuudessa käytiin lävitse eri tahojen ajatukset otsikon aiheesta. Todettiin, että nykyinen elintarviketurvallisuuslainsäädäntö ei estä liikkuvaa teurastamoita. Lainsäädännön silmissä kyse on tavallisesta teurastamosta. Toiminnan järjestämisessä on kuitenkin useita haasteita, erityisesti liittyen lihantarkastukseen sekä sivutuotteiden ja jätevesien käsittelyyn. Teknisenä ongelmana on isojen ruhojen (nauta) käsittely, joka käytännössä vaatii nostettavan katon, jotta ruho mahtuu roikkumaan linjalla kokonaisuutena. Tarve mahdollisille lainsäädäntöjoustoille tulee esille käytännön kautta, tarvetta on etukäteen vaikea arvioida. Lainsäädännön kansallinen uudelleentarkastelu on mahdollista, mutta joustojen anominen EU:lta on pitkä prosessi. Nykylainsäädännössäkin on jo käytetty joustoja.

Tavoite lampaiden teurastamisesta Suomessa liikkuvassa teurastamossa on viranomaisille uudehko, mutta kaikkia kiinnostava, joten toimintaa aloitettaessa on tärkeitä hakeutua avoimeen ja keskustelemaan tiedonvaihtoon viranomaisten kanssa.

Kannattavuuden arviointia

Liikkuvassa teurastamossa tapahtuva teurastus ei todennäköisesti voi olla yhtä kustannustehokasta kuin vastaavaan päivittäiseen teurastusmäärään pääsevä kiinteä laitos. Teurastushinta lihakiloa kohti on siis korkeampi. Lisähinta näille kiloille tulee saada markkinoilta, todennetun eläimen hyvinvoinnin ja parempilaatuisen lihan perusteella. Hyvä markkina- ja asiakastuntemus, kausimyynnin osaaminen ja onnistunut, brändiä tukeva tuotekehitys tuovat osaltaan vaadittavan lisätuoton toimintakokonaisuudelle, jonka perustana on teknisesti onnistunut liikkuvan teurastamon ratkaisu.

Teurastuksen kustannuksista laadittiin Excel-laskentataulukkopohja, jossa pyrittiin toisaalta havainnollistamaan liikkuvan teurastamon kustannusten ja tuottojen osien suhdetta toisiinsa ja toisaalta haarukoimaan liikkuvan teurastamon teknisen ratkaisun mahdollista hintaa.

Henkilöstökustannukset ovat suurin muuttuva kustannuserä. Laskelman henkilöstökustannukset sisältävät sekä palkan että sivukulut. Teurastuksen henkilöstökustannukset laskettiin vain teurastuspäiville ajatellen, että markkinointiyhtiöllä on osoittaa alan ammattilaisille esimerkiksi lihanleikkuutyötä teurastuksesta yli jäävänä työaikana.

Sähkön kulutus riippuu päivittäisestä teurasmäärästä ja sen vaatimasta jäähdystehosta. Sen osalta laskelma jätettiin täysin ilman lukuarvoja. Excel-laskentataulukko selvityksen liitteenä.

Loppusanat ja visio

Liikkuva teurastamo ei ole ajatuksena Suomessa uusi, mutta syystä tai toisesta sitä ei ole meillä kuitenkaan viety liiketoiminnaksi asti. Selvityksen mukaan asialle ei mitään suurta estettä ole. Riittävän suuri, 2500 - 3000 uuden lampuriverkosto löytyy kyllä 150 km -säteisen ympyrän sisäältä Etelä-Suomesta. Yhteinen tahtotila ja mahdollisen sijoittajatahon löytyminen mukaan sparramaan ja hiomaan markkinointiyrittäjä tulostukseen auttaisivat etenemään edessä aukeavalla polulla.

Kehittyvä suomalainen lyhyiden ketjujen elintarvikemarkkina tarvitsee uusia avauksia ja koko liha-ala sektorina vaihtoehtoisia tapoja toimia. Kyse ei aina välttämättä ole pelkästään yritysten taloudesta vaan laajemminkin valmiudesta tehdä alalla asioita toisin. Kyse on myös suomalaisen elintarvikkeen kiinnostavuudesta koti- ja ulkomaan markkinoilla ja jollain aikavälillä lisäksi yhteiskuntamme ruokaturvasta. Lammastalouden asiakaslähtöinen tuotantoverkosto ja joustavuus kysynnän vaihteluissa liikkuva teurastamo -konseptineen sopisivat näihin tehtäviin mainiosti.

Anu Tuomola

Tiedolla ja osaamisella kasvuun -hanke