



Tiedote 10.12.2013

PIENMEIJERIEN KASVUN EDELLYTYKSET - TIEDONVÄLITYSHANKKEEN KUULUMISIA

Keväällä 2012 käynnistyneen valtakunnallisen hankkeen tavoitteena on helpottaa uusien pienmeijerien syntymistä sekä parantaa olemassa olevien yritysten kannattavuutta. Hankkeella halutaan lisätä pienmaidonjalostajien tietämystä, koskien elintarvikelainsäädäntöä, luomumaidonjalostusta, ympäristölainsäädäntöä sekä valvontaa. Pyrkimyksenä on myös perehdyttää elintarvikevalvontaa toteuttavia viranomaisia pienmeijeritoiminnan erityispiirteisiin sekä yhtenäistää elintarvikelainsäädännön tulkintoja. Lisäksi osallistutaan ”European Farmhouse and Artisan Cheesemakers”-verkoston (jäljempänä FACEnet) työhön, jonka tavoitteena on valvonnan yhdenmukaistaminen ja lainsäädännön pienvalmistajille mahdollistamien joustojen toteutumisen edistäminen EU-tasolla.

Hankkeen tuotoksena on verkkosivusto, johon sisällytetään ohjeet tuotannon hyvistä toimintatavoista, maidonjalostustilojen rakenteellisesta suunnittelusta sekä toimintaan nivoutuvasta omavalvonnasta. Verkkoon luodaan elintarvikevalvontaviranomaisia ja pienjalostajia palveleva opas, jossa käsitellään tiloihin, valmistukseen sekä omavalvontaan liittyviä tilanteita, tulkintoja ja esimerkkejä. Sivusto testataan keväällä 2014 ja julkaistaan syksyllä, jolloin aiheen tiimoilta pidetään valtakunnalliset tiedotus- ja koulutustilaisuudet.

HANKKEESSA TAPAHTUNUTTA:

Yhteistyötä EU-tasolla

Hankkeen edustaja osallistui huhtikuussa FACEnet tapaamiseen, mikä järjestettiin Corkissa, Irlannissa. FACEnet on tapaamistensa alkukerroista lähtien jakaantunut pienryhmiksi työstämään tärkeiksi koettuja aihealueita. Työryhmät ovat: markkinointiryhmä, teknologiaryhmä, ruokaturvallisuusryhmä sekä vuohenliharyhmä. Lisätietoja FACEnet toiminnasta saa lehtori Matti Tapailalta (matti.tapaila@hamk.fi). Seuraava FACEnet tapaaminen on lokakuussa 2014 Hollannissa.

Tiedonkeruuta kirjeitse ja haastatellen

Kirjekysely lähetettiin maaliskuussa 2013, aihealueina olivat kannattavuutta parantaneet ratkaisut mm. maidonjalostusprosesseissa, tuotantotiloissa, logistiikassa ja taloushallinnossa. Lisäksi pyrittiin selvittämään mahdollisia lainsäädännön tulkinnan ongelmakohtia sekä esimerkkejä niiden ratkaisuista. Kysely lähetettiin alle 2 miljoonaa litraa vuodessa jalostaville pienmeijereille (55 kpl) sekä kunnallisille valvontaviranomaisille (56 kpl). Vastauksia saatiin kummastakin ryhmästä neljä kappaletta. Näillä kahdeksalla vastauksella ei katsottu saatavan riittävää aineistoa, joten päätettiin jalkautua ja esittää lomakkeen kysymykset kasvatusten pienmeijeriyrittäjille. Haastattelujen tarkoituksena oli lisäksi kerätä hyviä tapausesimerkkejä sekä kehitys- / selviytymistarinoita. Haastateltujen yrittäjien joukossa oli sekä kohtalaisen tuoreita että jo kokeneitakin alalla olevia. Haastattelut tehtiin 30.7. - 2.8.2013 seuraavissa maakunnissa: Häme, Varsinais-Suomi, Kymenlaakso, Uusimaa, Etelä- ja Pohjois-Pohjanmaa, Pohjois-Savo ja Kainuu. Haastatellut yrittäjät eivät olleet vastanneet keväällä lähetettyyn kirjekyselyyn. Kirjekyselyn ja haastattelujen avulla saatu otos, 14 yritystä 55:stä eli 25 % pienmeijereistä, on jo varsin kattava. Viranomaispuolella saanto jäi vajavaiseksi.

Haastattelujen tuloksista mainittakoon, että esimerkkejä hyvistä ja vähemmän hyvistä rakentamis- ja laiteratkaisuista saatiin, samoin kustannussäästöistä. Sen sijaan kuljetuksiin sekä markkinointiin ja myyntiin liittyvät toimintatavat ovat hyvin yritys- ja tilannekohtaisia – niihin on vaikea löytää yleispäteviä ratkaisuja. Yleisimpiä toiminnassa esiintyviä ongelmia kysyttäessä pisimmät listat tulivat seuraaviin toimintoihin liittyen: tuotantopanosten saatavuus, laitteistojen ja tilojen suunnittelu ja



hankinta sekä omavalvonta. Haastattelujen myötä vahvistui käsitys, mitä tulevaan verkko-oppaaseen tarvitaan. Lisäksi esille tuli täysin uusia ja ennalta arvaamattomia tarpeita, joihin pyritään vastaamaan. Lisätietoja haastattelututkimuksesta antaa Johanna Aho.

Hyvän valmistuskäytännön verkko-opas

Verkko-opas on käsikirjoitusvaiheessa ja aineistoa esitellään. Oppaan sisältö on pääpiirteissään seuraava:

- Omavalvontaopas ja valmis omavalvontapohja, jossa ohjataan myös tukijärjestelmien laatimiseen (liittyen esimerkiksi hygieniaan, talousveteen, pesuun - ja puhdistamiseen, tuotteiden pakkaamiseen ja myyntipäälyysmerkintöihin). Tähän liitetään myös valmiita lomakemalleja.
- Esimerkkejä pienmeijereiden pohjapiirroksista, rakenteista ja laitteista.
- Tuotekohtaisesti valmistusprosessi työnkulkukaaviona, tuotekuvausmalli (tuotteen ja sen käyttötarkoituksen kuvaus), HACCP eli vaara-analyysi ja kansallinen hyvä toimintatapa, tuotteelle asetetut vaatimukset (koostumusta koskevat ja mikrobiologiset vaatimukset) sekä tuotteen säilyvyyden tutkiminen. Oppaassa käsiteltävät tuotteet ovat: tuorejuustot, kypsytetyt juustot, jäätelö, hapanmaitotuotteet sekä voi.
- Luomuopas maitojalosteille.
- Opas raakamaidon myynnistä.
- Ympäristöopas.

Näiden lisäksi on toivottu hankintaopasta sekä kannattavuuslaskentaan liittyvää ohjeistusta. Valmiita osia oppaasta esitellään maidonjalostajan ammattitutkintoon valmistavassa koulutuksessa, joka alkoi marraskuussa 2013. Samaan aikaan laaditaan verkkosivuja, jotka julkaistaan Hämeen ammattikorkeakoulun portaalissa syksyllä 2014. Hyvän käytännön opas arvioidaan Evirassa ennen julkaisua.

Hanke rahoitetaan Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta. Käytännön toteutuksesta vastaavat Hämeen ammattikorkeakoulu sekä Hämeen ammatti instituutin Meijerialan yksikkö.

LISÄTIETOJA:

Johanna Aho

puh. 03-6462368 050-5745066 johanna.aho@hamk.fi