

LAPPARI ELINKEINO -HANKE

Lapinlehmän maidon tuotekehityspaja

Hapanmaitotuotteet

18.-19.11.2021



Ritva Pesonen

Anne Tuomivaara

Lapinlehmän perustuvan erikoistumisen mahdollisuudet osana pohjoisia elinkeinoja -hanke (Lappari-elinkeino)

HANKKEESTA

Lapinlehmään perustuvan erikoistumisen mahdollisuudet osana pohjoisia elinkeinoja -hankeessa (Lappari-elinkeino) tutkitaan pohjoisiin alkuperäisrotuihin kuuluvan lapinlehmän maidon ja lihan ominaisuuksia ja tuotetaan uutta tietoa lapinlehmän pidosta sekä sen muista erityispiirteistä verrattuna valtarotuihin. Saatuja tuloksia hyödynnetään lapinlehmään liittyvien tuotteiden ja palveluiden kehittämisessä.

Lapinlehmän maidon tuotekehityspajat kuuluvat hankkeen työpakettiin 2: Lapinlehmän maidon ja lihan jatkojalostus, prosessiominaisuuksien tutkiminen ja testaaminen, lapinlehmäjalosteiden hinnanmuodostus ja markkinoinnin mahdollisuudet.

Lapinlehmän maidon tuotekehitystyöpajoja järjestetään kaksi, molempien kesto on kaksi päivää ja koulutusta 8 tuntia/päivä, yhteensä neljä koulutuspäivää.

SUUNNITTELU, KILPAILUTUS JA HANKINNAT

Työpajojen suunnittelu aloitettiin jo keväällä 2021. Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappian työelämä- ja yrityspalveluyksikkö/hankepalveluyksikkö kilpailutti Lapinlehmään perustuvan erikoistumisen mahdollisuudet osana pohjoisia elinkeinoja -hankkeen asiantuntijaluennot. Hankintamenettelynä käytettiin kevyttä rajoitettua menettelyä. Tarjouspyyntöasiakirjat lähetettiin 27.4.2021 sähköpostitse kolmelle eri palveluntarjoajalle. Tarjousten avaustilaisuus pidettiin 17.5.2021. Läsnä olivat Ammattiopisto Lappian projektipäällikkö Ritva Pesonen ja hankintakoordinaattori Riitta Räisänen. Kouluttajaksi lapinlehmän maidon tuotekehityspajoihin valittiin Johanna Jeesaa tmi. Johanna Aho.

Koulutustilaksi varattiin Ammattiopisto Lappian Tornion toimipaikasta opetuskeittiö ja teoriantilat. Koulutusta varten tehtiin myös hankintoja; suojavarusteita ja tuotteiden pakkausmateriaaleja sekä lapinlehmän maitoa. Lapinlehmän maidosta osa saatiin Ammattiopisto

Lappian Louen toimipaikan opetusnavetasta ja osa Torniolaiselta Veikkolan tilalta. Separaattori vuokrattiin torniolaiselta Ilmari Majurilta. Koulutuksessa tarvittava pH -mittari hankittiin Ammattiopisto Lappian Louen toimipaikan kalustoon ja sitä voidaan myöhemmin käyttää muussakin opetuksessa ja koulutuksissa. Tarkka vaaka hapatteiden punnitsemiseen saatiin lainaksi Anne Tuomivaaralta. Koulutuksessa tarvittavat hapatteet hankki kouluttaja Johanna Aho. Muut tarvittavat välineet ja laitteet löytyivät koulutukseen varatusta opetuskeittiöstä.

Koulutusta markkinoitiin hankkeeseen osallistuville mm. hankkeen facebook -sivujen kautta sekä kohdennetuilla sähköpostiviesteillä. Ilmoittautumisten vastaanotosta vastasi hankkeen projektikoordinaattori Anne Tuomivaara.

Medialle koulutuksesta tehtiin tiedote 16.11.2021, jonka tekemiseen osallistui Ammattiopisto Lappian viestintä- ja markkinoitipalveluista tiedottaja Eija Hiukka.

LAPINLEHMÄN MAIDON TUOTEKEHITYSPAJA: TOTEUTUS, SISÄLTÖ JA OSALLISTUJAT'

Lapinlehmän maidon ensimmäinen tuotekehityspaja järjestettiin Ammattiopisto Lappian Tornion toimipaikan opetuskeittiössä 18.-19.11.2021. Kahden pajapäivän yhteisenä teemana olivat hapanmaitotuotteet.

Lapinlehmän maidon kahteen ensimmäiseen tuotekehityspajaan osallistui 13 kurssilaista ja kaksi hankkeessa työskentelevää. Pajan toisena päivänä mukaan tulivat lisäksi hankkeen johtaja Päivi Soppela ja tutkija Nuccio Mazzullo.

Lapinlehmän maidon tuotekehityspäivien ohjelma oli tiivis. Aluksi opiskeltiin teoriaa aiheena:

- maito hapanmaitotuotteiden raaka-aineena
- hapatteiden ominaisuuksista ja käytöstä
- hapanmaitotuotteiden prosessivaiheet ja niiden merkitys
- tuotteistaminen; lisäaineiden ja entsyymien mahdollisuudet

Teoriaosuuden jälkeen ensimmäinen koulutuspäivä koostui käytännön maitotuotteiden valmistuksesta. Työohjeen mukaan valmistettiin viiliä, jogurttia, kefiiriä, piimää, smetanaa ja rahkaa eri hapatteiden avulla.

Toisena koulutuspäivänä jatkettiin hapanmaitotuotteiden valmistusta ja pakattiin tuotteet sekä järjestettiin aistinvarainen arviointi valmiille tuotteille maistelemalla ja arvioimalla tuotteiden ulkonäköä ja rakennetta.

Toisen koulutuspäivän teorialuentojen aiheena olivat:

- jogurtin, viilin ja rahkan reseptiikka
- hapanmaitotuotteiden laatutekijät, virheet ja niiden syitä
- tietoa tiloista, laitteista ja hinnanmuodostuksesta
- omavalvonta ja viranomaisvaatimukset
- tuotekehityksen ja markkinoinnin mahdollisuudet

Toisen koulutuspäivän loppupuolella median edustajilla oli mahdollisuus tulla paikan päälle tutustumaan lapinlehmän maidon jatkojalostukseen. Paikalle tuli toimittajat Yle Kemistä, Lounais-lappi lehdestä ja Kotikulma - lehdestä. Yle Kemi teki jutun radioon ja Lapin televisiouutisiin 23.11.2021. Kotikulma lehti teki jutun lehteen keskiviikon 24.11.2021 numeroon ja Lounais-lappi 1.12.2021 ilmestyneeseen lehteen. Lappian viestintätiimin juttu pajasta ilmestyi tammikuussa 2022 ja jaettiin lähinnä talon omille kanaville ja uutiskoosteisiin.



ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto



Luke
LUONNONVARAKESKUS



LAPPIA



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

LAPINLEHMÄN MAIDON TUOTEKEHITYSPÄIVÄ: OSALLISTUJIIEN PALAUTE

PALAUTEKOOSTE MARRASKUUN 2021 MAITOTYÖPAJASTA

koonnut Anne Tuomivaara

(pajapäivät Ammattiopisto Lappian Tornion kampuksella 18.-19.11.)

1. kysymys

Minkä kouluarvosanan (4-10) annat maitotyöpajan sisällölle? Voit perustella arvosanaasi sanallisesti.

Arvosanojen keskiarvo 9,06

Arvosanoja 12 kpl

2. kysymys

Minkä kouluarvosanan (4-10) annat maitotyöpajan kouluttajalle? Voit perustella arvosanaasi sanallisesti.

Keskiarvo 9,4

Arvosanoja 13 kpl

3. kysymys

Minkä kouluarvosanan (4-10) annat maitotyöpajan koulutustilalle (keittiö ja teoriatila, muut tilat)? Voit perustella arvosanaasi sanallisesti.

Keskiarvo 8,42

Arvosanoja 12 kpl

4. kysymys

Minkä kouluarvosanan (4-10) annat hankehenkilöstön toiminnalle maitotyöpajan aikana? Voit perustella arvosanaasi sanallisesti.

Keskiarvo 8,73

Arvosanoja 12 kpl

- yksi vastaaja antoi kaksi arvosanaa, yksi vastaaja ei antanut arvosanaa

5. kysymys

Toimivatko maitotyöpajan yleiset käytännön järjestelyt mielestäsi

huonosti	0	0 %
----------	---	-----

melko huonosti	0	0 %
melko hyvin	1	9,1%
hyvin	5	45,4 %
erinomaisesti	4	36,4 %
perustelut arviolleni - Hyvin - aamulla puuttuivat opasteet, joka hankaloitti työpajatilojen löytämistä.	1	9,1%

6. kysymys

Oliko maitotyöpajan tiedottaminen etukäteen ja pajapäivien aikana

huonoa	0	0 %
melko huonoa	0	0 %
melko hyvää	1	8,3%
hyvää	5	41,7 %
erinomaista	5	41,7 %
perustelut - Huonosti tehty lomake, ei voi valita useaa kohtaa, antaa arvostelua ja perustelua	1	8,3%

7. kysymys

Olivatko työpajan yhteydessä järjestelyt ruokailut ja majoitusmahdollisuudet

huonot	0	0 %
melko huonot	0	0 %
melko hyvät	1	8,3%
hyvät	6	50 %
erinomaiset	5	41,7 %
perustelut	0	0 %

8. kysymys

Koetko saaneesi maitotyöpajasta hyötyä yrityksellesi tai sinulle henkilökohtaisesti? Voit perustella sanallisesti.

kyllä koen hyötyneni	12	100 %
en koe hyötyneni	0	0 %
en osaa sanoa	0	0 %
perustelut	0	0 %

9. kysymys

Aiotko hyödyntää työpajassa saamiasi oppeja omassa yritys- tai muussa toiminnassa? Voit valita useita vaihtoehtoja.

kyllä aion yritystoiminnassa	4	33,3 %
kyllä aion muussa toiminnassa	9	75 %
en aio hyödyntää	0	0 %
en osaa sanoa	1	8,3%
lisäkommentti - otan tuotekortit käyttöön	1	8,3%

10. kysymys

Lisäikö työpaja kiinnostustasi lapinlehmää ja sen maidon jatkojalostamista kohtaan?

kyllä lisäsi	9	75 %
ei lisännyt	0	0 %
kiinnostus pysyi saman kuin ennen työpajaa	2	16,7 %
en osaa sanoa	0	0 %
lisäkommentti - Minua kiinnosti maidon jatkojalostaminen yleensä, lapinlehmän maito ei välttämättä anna minun toimintaan lisäarvoa	1	8,3%

11. kysymys

Aiotko osallistua Lappari-elinkeino -hankkeen muihin työpajoihin?

kyllä melko varmasti	7	58,3 %
aivan varmasti	2	16,7 %
en todennäköisesti osallistu	0	0 %
en osallistu	0	0 %
en tiedä vielä osallistunko	3	25 %

12. kysymys

Lappari-elinkeino -hanke jatkuu kesään 2023 saakka. Mitä toiveita ja evästyksiä sinulla on hankkeen toteuttajille?

- Koulutusajankohdat ois passeleita touko- ja marraskuulle.
- Mahdollisimman aikaisin tulevien pajojen ohjelma ja ajankohtien julkaisu
- Tiivis yhteistyö ammattiopisto Lappian kanssa, sitten kun lapinlehmät saapuvat sinne!
- Tämän tyyliset kurssit ovat todella loistavia.
- Muita vastaavia kursseja maidon jatkojalostamisesta, välineiden käyttöä jne.
- Voitasiko yhdessä, tai jonkun osaajan kanssa, pohtia markkinointia, hinnoittelua, ylipäättään kaupallistamista Lapparin maitotuotteille
- Pakastekuivaus on tulevaisuuden säilöntämuoto. mm. Kajaniin on tulossa jo tehdas ja yrityshankkeita on asiaan liittyen meneillä sillä alueella, sekä Kao:n oppilaitokselle on hankittu oma pieni laite millä voi tehdä koe eriä. Onko Lappi alueena ja hankkeissa ollenkaan hereillä tässä asiassa? Toivoisin pakastekuivaus mahdollisuutta myös tälle alueelle.
- Suomesta puuttuu myös kosmetiikan turvallisuus selvityksen tekijöitä, niitä ei löydä mistään ja ne harvat mitä on perivät selvityksestä järjettömiä hintoja, kun ei ole tekijöitä.