

**LAPINLEHMÄÄN PERUSTUVAN ERIKOISTUMISEN MAHDOLLISUUDET OSANA
POHJOISIA ELINKEINOJA- LAPPARI-ELINKEINO -HANKE**

**Opintomatka Ruotsin kansalliseen lähiruoka-alan
koulutuskeskukseen ja sen lähialueella toimiviin
jatkojalostusyrittäisiin**

8.-11.11.2022

MATKARAPORTTI



Kuva: Anne Tuomivaara

Anne Tuomivaara

Päivi Soppela

Arktinen keskus, Lapin yliopisto 2022



ARCTIC CENTRE
University of Lapland



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

LAPPARI-ELINKEINO -HANKKEEN OPINTOMATKA RUOTSIIN 8.-11.11.2022

MATKAOHJELMA (pienet muutokset mahdollisia)

TIISTAI 8.11.

Huom! Kellonaika vaihtuu rajalla (Ruotsin aika on yhtä tuntia Suomen aikaa jäljessä)

SA 8.00 Lähtö Arktikumilta

RA 10.30 lounastauko Luulajassa,

- Ravintola Biströn www.bistron.se

11.30 Lähtö Uumajaan

15.00 Saapuminen Uumajaan

- kahvitauko Kulturbageriet www.kulturbageriet.se

17.00 lauttasatamaan, josta otetaan mukaan Suomesta tulevat

17.30 lähtö Örn skjöldsvikiin

19.00 ruokailu Örn skjöldsvikin keskustassa, pizzeria Mamma Mia www.mammamia.nu

- ruokailun jälkeen 30 minuutin matka kaupungin ulkopuolelle hotelli Dockstaan
www.dockstahotell.se

KESKIVIIKKO 9.11. Kaikki ajat Ruotsin aikaa

7.00 Aamiainen hotellissa

8.00 Lähtö kohti Eldrimneriä

12.00 Saapuminen Eldrimneriin, lounas Gårdsrestaurang Torsta www.torsta.se/gardsrestaurang

13.00 - 15.00 Eldrimner-koulutuskeskuksen toiminnan esittely www.eldrimner.com/

15.00 Lähtö Krokomiin

15.15 – 16.30 Ost & Bryggstubua <https://www.facebook.com/profile.php?id=100082203682098>

- tilameijeri, juustoja lehmän ja vuohen maidosta, luomu

17.30 Bussi lauttasatamassa, lauttamatka Norder-saareen

18.00 – 20.00 Tivardsgårdens Meijeri Ab www.tivars.se/

- Yritysesittely ja illallinen

- tilameijeri, oma tilapuoti, leipomo, ravintola ja matkailupalveluita

20.00 Lähtö majoittumaan keskustaan, Hotell Stortorget www.hotellosd.se

TORSTAI 10.11. Kaikki ajat Ruotsin aikaa

8.00 aamupala

9.00-12.00 Eldrimnerin koulutuskeskuksen meijeri Osterian af Jemtland www.osterianafjemtland.se

- toiminnan esittely, Ingela Mårtensson
- Demo juustonvalmistuksesta

12. 00-13.00 Lounas – Gårdsrestaurang Torsta www.torsta.se/gardsrestaurang

13.00- 14.00 Slaktan i Östersund www.slaktarn.se

- teurastamo ja lihajalostamo, luonnonlaiduneläinten lihaa

14.00-16.00 Lähtö Östersundista, matka Junseleen

16.00 – 18.30 Edhe Gård, Junsele [Edhe Gård](#) | [Junsele](#) | [Facebook](#)

- Yrityksen toiminnan esittely ja päivällinen
- maitotila, juustola, tunturikarjan lehmiä

18.30-22.00 Matka Uumajaan

22.00 Majoittuminen Uumajassa Hotelli Aveny

[ProfilHotels Aveny - hotell och konferens i centrala Umeå \(ligula.se\)](#)

PERJANTAI 11.11.

8.00 aamiainen

9.00 lähtö vierailukohteeseen

9.30- 11.00 Familjen Hansen Charkuteri www.hansenchark.se

- teurastamo ja lihan jatkojalostus

11.15-12.00 Uumajan alueen MatSam-lähiuokahankkeen esittely

12.00-13.00 Lounas Smak Bar & Bistro www.smakumea.se

13.00 Tutustuminen Gårdshem-butik - lähiuokakauppaan www.gardshem.se

14.00 RA Paluumatka pohjoiseen alkaa, taukoja tarpeen mukaan

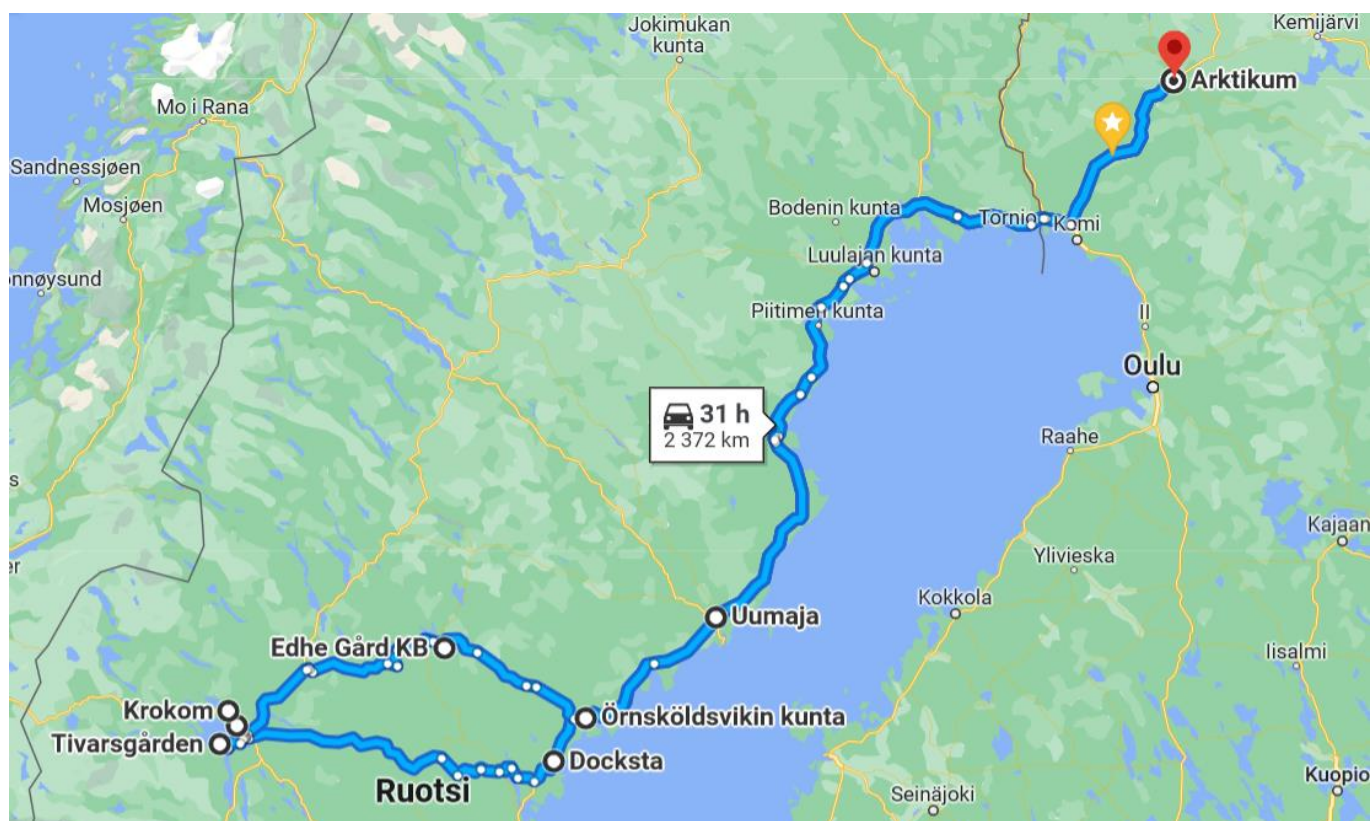
- etelään lähtevillä vapaa-aikaa Uumajassa
- lautta Suomeen lähtee 20.15 RA, terminaaliin tuntia ennen

22.00 SA saapuminen Rovaniemelle



Matkalaiset Eldrimneriin menossa. Sää oli harmaa ja sateinen, mutta matkalaisten mieli innokkaan odottava. Kuva: Ana Belén López Tárraga

Matkareitti:



LAPPARI-ELINKEINO HANKKEEN OPINTOMATKA RUOTSIIN 8.-11.11.2022

Taustaa

Lapinlehmään perustuvan erikoistumisen mahdollisuudet osana pohjoisia elinkeinoja-Lappari-elinkeino -hanketta suunniteltaessa päätettiin, että hanke järjestää yrittäjille opintomatkan Ruotsiin Östersundin Åsiin, jossa sijaitsee Ruotsin kansallinen lähiruoka-alan (artesaaniruoka) koulutuskeskus Eldrimner. Edellisissä lapinlehmiin liittyvissä hankkeissa Eldrimneristä oli jo ollut paljon puhetta, ja tiesimme että koulutuskeskuksen konsepti kiinnostaisi yrittäjiä. Östersund sijaitsee Jämtlannin läänissä. Vierailimme kahdessa kohteessa myös Uumajassa Västerbottenin läänissä ja yhdessä kohteessa Västernorrlandin läänin puolella (kartta).

Östersundiin on pitkä matka Rovaniemeltä (noin 870 kilometriä), joten matka-aika päätettiin käyttää tarkoin ja käydä tutustumassa mahdollisimman monipuolisesti matkareitin varrella ja perillä oleviin pieniin jatkojalostusta tekeviin ruokayrityksiin. Saimme paljon hyviä vinkkejä käyntikohteista Eldrimneristä. Matkan suunnittelu- ja toteutusvaiheessa meillä oli korvaamattomana apuna matkailun restonomi Kristiina Lehtonen, jolla oli Eldrimneriin aiempia kontakteja ja alueen tuntemusta. Hän toimi myös matkan aikana tulkkina ja oppaana.

Matka oli monin tavoin inspiroiva ja antoisa. Ruotsalaiset yrittäjät kertoivat yritystensä alkutaipaleista, tuotteiden kehittämisestä ja myös ongelmista hyvin avoimesti ja mielellään. Yrittäjien kertomuksissa toiminnan aloittamisen tärkeä kumppani on ollut Eldrimner, josta oli haettu opit niin tuotekehitykseen kuin moneen muuhunkin yritystoimintaan liittyvään asiaan. Koimme ryhmämme tervetulleeksi joka paikkaan ja ruotsalaiset yrittäjät jakoivat ideoita ja olivat myös kiinnostuneita yhteistyön mahdollisuuksista. Keski-Ruotsin jylhät maisemat ja maatilojen siistit ja kauniit pihapiirit ihastuttivat matkalaisia. Ruotsissa vanhaa rakennuskantaa on maaseudulla säilynyt hyvin ja sitä vaalittiin ainakin vierailutiloillamme edelleen aktiivisesti käyttämällä ja korjaamalla.

Pitkien bussimatkojen aikana myös ryhmän jäsenet tutustuivat toisiinsa ja verkostoituivat, mistä on varmasti hyötyä ja iloa kaikille tulevaisuudessakin. Osallistujien kesken syntyikin jo matkan aikana keskustelua yritys yhteistyöstä. Mukana olleet maidon jatkojalostajat kehittivät ajatusta yhteistyöstä esimerkiksi myynnissä ja markkinoinnissa, vaikka yritysten maantieteelliset etäisyydet olisivatkin pitkiä. Maidon jatkojalostukseen liittyen on vireillä yritysryhmähankkeita sekä Itä-Suomessa että Lapissa, ja hankkeiden kesken voitaisiin suunnitella vaikkapa pienten toimijoiden yhteisiä messuosallistumisia isoilla valtakunnallisilla messuilla.

Matkan aikana vahvistui jo entisestään pitkään vaalimamme ajatus: ***Tarvitsemme Suomeen saman tyyppisen valtakunnallisen lähiruokatuotteiden jalostamisen koulutuskeskuksen kuin Eldrimner on ruotsalaisille.*** Keskitetty koulutustoiminta on Ruotsissa lisännyt merkittävästi pienten elintarviketuottajien määrää ja ennen kaikkea nostanut tuotteiden laadun ja lähiruoka-tunnettuuden aivan uudelle tasolle.

Seuraavassa opintomatkamme kohteet ja vaiheet päivittäin.

Tiistai 8.11.2022

Matkalle lähdettiin Arktikum-talolta Rovaniemeltä kello 8 tiistai- aamuna. Matkan varrelta poimittiin väkeä vielä Tervolasta ja Haaparannalta. Luulajassa pysähdyttiin syömään lounasta ja Uumajasta otettiin kyytiin vielä yksi Vaasasta lautalla tullut matkalainen. Kun kaikki oli saatu kyytiin, oli hyvää aikaa esittäytyä. Jokainen matkalainen kertoi omasta taustastaan, matkaan liittyvistä odotuksistaan ja näin verkostoituminen saatiin alkamaan. Tämä päivä oli kokonaisuudessaan matkapäivä, jotta päästiin saman päivän aikana mahdollisimman lähelle matkan päämäärää, Östersundia. Illalla saavuttiin Örn skjöldsvikin, jossa ruokailtiin. Örn skjöldsvikin hotellien ollessa täyteen varattuja jatkoimme illallisen jälkeen matkaa majoittumaan hotelli Dockstaan samannimiseen kylään noin puolen tunnin päässä Örn skjöldsvikistä.

Keskiviikko 9.11. 2022

Eldrimnerin koulutuskeskus

Dockstasta lähdettiin ajamaan kohti Östersundia ja Åsin kylää, jossa sijaitsi matkamme pääkohde, Eldrimnerin kansallinen lähiruoka-alan koulutuskeskus. Ryhmä söi lounaan keskuksen lähellä olevan lukion ruokalassa ja sen jälkeen päästiin kuulemaan keskuksen toiminnan esittelyä.

Esittelyn aluksi Eldrimnerin toimintakoordinaattori **Aleksandra Ahlgren** esitteli keskuksen toimintaperiaatteita. Keskuksen päätavoitteita ovat alusta alkaen olleet maaseudulla toimivien pienten yritysten määrän lisääminen ja niiden toiminnan kannattavuuden edistäminen. Maaseudulle on haluttu toiminnan tuloksena tulevan lisää työpaikkoja. Keskeisenä toimintaa ohjaavana tavoitteena on ollut kehittää paikallisten raaka-aineiden jatkojalostusta ja saada se pysymään maaseutukylissä. Kehityksessä on ihan alun alkaen tähdätty huipputuotteiden valmistukseen ja tuotekehitykseen. Tuotteiden halutaan olevan aidosti ruotsalaisista ja jopa yrittäjän omalta maatilalta tulevista lähiraaka-aineista käsityönä valmistettua ruokaa, jonka keskeisiä elementtejä ovat hyvä maku ja mahdollisimman pieni lisäaineiden käyttö. Vaikka osaaminen tuotteiden valmistukseen käydään hakemassa Eldrimneristä, tuotteet valmistetaan maatilojen yhteydessä.

Tuotannon osaamisen halutaan pysyvän jatkojalostajien omissa käsissä. Markkinoinnin keskiössä ovat tuotteita jalostavat pienyritykset omilla kasvoillaan, jolloin pienemmänkin mittakaavan tuotteille saadaan niiden arvoa vastaava hinta. Jalosteiden raaka-aine- ja valmistusketjut ovat läpinäkyviä ja kuluttajien jäljitettävissä. Reseptiikka nojaa paikallisiin perinteisiin, mutta sitä kehitetään innovatiivisesti tuottajien ja kuluttajien tarpeita vastaavaksi.



Eldrimnerin koulutuskeskus sijaitsee entisen maatalousoppilaitoksen tiloissa. Kuva: Päivi Soppela

Eldrimnerin toiminnan tavoitteet ovat kiteytettynä

- *lisätä lähiruuan jatkojalostuksen osaamista koulutusten, kurssien ja neuvonnan avulla*
- *tehdä pienimuotoista jatkojalostustoimintaa tunnetuksi ja lisätä artesaaniruuan kysyntää*
- *raivata esteitä pienimuotoisen jatkojalostustoiminnan ja pienyritysten tieltä*

Yhteisesti hyväksyttynä tulevaisuuden tavoitteena on ”10 000 stolta mathantverkare är spjutspetsen för svensk livsmedelsproduktion” eli suomeksi ”10 000 ylpeätä käsityöläisruoan tuottajaa ruotsalaisen elintarviketuotannon kärkenä”.

Eldrimnerin neuvontaa ja koulutuksia järjestetään alkeisryhmille, uutta yritystä perustaville, uusia työntekijöitä palkkaaville ja myös jo pitempään artesaaniruuan parissa toimineille yrittäjille. Kurssitoiminnan teemoja ovat leivonta, marja- hedelmä- ja vihannesjalostus, tilateurastus ja lihanjalostus sekä maidon jatkojalostus pienmeijeritoimintana. Vuonna 2019 kurssipäiviä pidettiin 175 yhteensä noin kuudelle sadalle opiskelijalle. Kurssikokonaisuuksia oli kyseisenä vuonna 58.

Tuotekehityskoulutuksen lisäksi Eldrimnerillä on tärkeä rooli pienten elintarvikejalostajien tukemisessa mm. lainsäädäntöä ja lupakysymyksiä koskevassa neuvonnassa. Lait ja

esimerkiksi tuotantotilojen vaatimukset on tehty yleensä isojen yritysten toiminnan näkökulmasta ja pienillä yrityksillä on monesti hankalaa toteuttaa näitä vaatimuksia. Eldrimneristä tehdään paitsi neuvontaa yrittäjille, myös poliittista vaikuttamista pienten toimijoiden aseman parantamiseksi. Toimintaperiaatteena on jatkuva ja aktiivinen vuorovaikutus pienyrittäjien kanssa, jotta heidän tarpeensa tulevat kuulluksi. Koulutusten piirissä olevilla jatkojalostajilla on mahdollisuus saada neuvontaa myös varsinaisen koulutusjakson jälkeen. Keskuksen kautta voidaan nimetä yrittäjälle tutor-tyyppinen neuvoja, joka neuvoo aloittavaa tuotekehittäjää.

Eldrimner on neuvontajärjestö eikä sillä ole varsinaisesti jäseniä kuten yhdistyksillä. Ruotsin valtio avustaa toimintaa vuosittaisella tuella, mutta tämäkin tuki perustuu hakemuksiin. Lisäksi osa rahoituksesta on hankittava itse hanketoiminnan kautta. Tuloja saadaan lisäksi kurssitoiminnasta ja pienessä määrin myös Eldrimner-sertifikaatin ja leiman käyttöoikeuden myynnistä. Leiman käyttäminen on oikeutettua tuotteissa, jotka on valmistettu artesaaniruuan määritelmän mukaisesti. Leiman käyttö maksaa tuottajalle tuhat kruunua (hieman alle sata euroa) vuodessa. Merkin käyttöoikeus perustuu luottamukseen eikä sen käyttämisestä tarvitse tehdä erikseen selvityksiä. Merkissä on Eldrimnerin tunnus, myyttinen kiehuva pata, josta siinä valmistuva keitto ei tarun mukaan koskaan lopu. Eldrimner Certifierat Mathantverk® -logoa tuotteissaan ja markkinoinnissaan käyttävät yritykset osoittavat, että tuote on aito artesaaniruoka ja tuovat samalla tunnettuutta kaikille korkealaatuisia ruokatuotteita valmistaville pientuottajille.

Eldrimnerin mathantverkin (käsityöläisruoan, artesaaniruoan) määritelmä

- *tuotetaan yksilöllisiä tuotteita, joissa on herkullinen maku, korkea laatu ja selkeä omaleimaisuus*
- *tuotteet valmistetaan pääosin paikallisista raaka-aineista, jotka jalostetaan huolellisesti, pienessä mittakaavassa ja jotka ovat peräisin usein jopa omalta tilalta*
- *valmistuksen osaaminen on jalosteen tuottajan omassa hallinnassa ja ulottuu koko tuotantoketjuun*
- *tuotteet ovat terveellisiä ja tehty ilman tarpeettomia lisäaineita ja niiden tuotantoketju on jäljitettävissä*

Eldrimnerin toimintaa ohjaa ohjausryhmä, jossa on edustajia eri toimialoilta kuten lihajalostus, pienmeijeritoiminta ja leipomoyritykset. Toiminnan näkyvimpiä osia on kilpailutoiminta. Ruotsin Mathantverk-kilpailut (SM- Mathanverk) järjestettiin ensimmäistä kertaa vuonna 1997 ja vuosittaisesta tapahtumasta on ajan myötä kasvanut merkittävä ja maanlaajuinen. Kisojen yhteydessä järjestetään esimerkiksi tuottajaseminaareja, paneelikeskusteluita ja muita oheistapahtumia. Kisojen valtakunnallinen näkyvyys on hyvä ja kisoissa sijoittuminen on hyvin arvostettua. Vuonna 2021 kilpailuun osallistui 175 tuottajaa noin viidellä sadalla eri tuotteella.

Eldrimnerissä voi kouluttautua lyhytkursseilla ja siellä järjestetään myös AMK-tasoisia pitempää koulutusta maatilallisille. Tähän koulutukseen sisältyy puolen vuoden harjoittelu sopivaksi katsotulla jatkojalostustilalla. Koulutuskeskuksessa opiskelevat tulevat pääasiassa Ruotsista, mutta myös muista pohjoismaista on opiskelijoita koko ajan. Eldrimner ylläpitää verkossa mathantverk-tilojen listaa, johon voi tutustua osoitteessa mathantverk.se. Lisäksi keskus julkaisee lähiruokateemoihin liittyviä opaskirjoja ja omaa lehteä.



Eldrimnerin ”äiti” ja tulisieluinen artesaaniruoan puolestapuhuja Bodil Cornell. Kuva: Päivi Soppela

Aleksandra Ahlgrenin jälkeen Eldrimnerin historiasta ja perustamisen vaiheista kertoi paikkaa perustamassa ollut, nyt jo eläkkeelle siirtynyt toiminnanjohtaja ja keskeinen innoittaja **Bodil Cornell**. Hän oli saanut inspiraation vuohenmaidon jatkojalostukseen nuoruuden työharjoittelussaan Norjassa. Erilaisten vaiheiden jälkeen Bodil ja hänen jatkojalostusta harjoittavat yrittäjäkumppaninsa päättivät perustaa Matora-nimisen neuvontajärjestön vuonna 1995. Toiminnan lähtöajatuksena oli jo alun alkaen tuottaa tietoa ja koulutusta pienille sekä aloittaville jatkojalostusyrittäjille ja levittää tietoa pientuottajien jalostamasta ruuasta. Myös termin ”mathantverk” määrittely otettiin tehtäväksi. Suuri elintarviketeollisuus ja ravintolaruokatoiminta päätettiin jättää toiminnan ulkopuolelle. Tavoitteena oli ja on edelleen mahdollisimman hyvä jatkojalostusosaaminen tunnuslauseena ”enemmän osaamista, vähemmän e-koodeja”.

Järjestön koulutuskeskuksen perustamispääoma oli 8 miljoonaa kruunua (noin 800 000 euroa). Jo kahden vuoden päästä perustamisestaan järjestö piti ensimmäiset artesaaniruoan Ruotsin mestaruuskilpailut (SM- Mathantverk). Toiminnan tavoitteeksi laitettiin alusta asti huippulaatuisen lähiruoan jalostaminen ja sen brändääminen myös kuluttajille. Järjestön aktiivihenkilöt hakivat osaamista mm. Ranskasta, Saksasta ja Italiasta. Matora-nimi muutettiin Eldrimneriksi vuonna 2000 ja kansallisen koulutuskeskuksen status saatiin vuonna 2005. Samalla valtio myönsi järjestölle ensimmäisen suuren avustuksen. Tähän mennessä valtio on avustanut Eldrimnerin toimintaa 75 miljoonalla kruunulla (noin 7,5 miljoonaa euroa). Avustus tulee Ruotsin maatalous- ja opetusministeriöltä.

Toiminnan alkuvuosina järjestettiin paljon tapahtumia joka puolella Ruotsia. Niiden tarkoituksena oli levittää tietoa koulutuskeskuksesta, mutta myös ennen kaikkea tavata tuottajia ja kysyä heidän toiveitaan ja tarpeitaan toiminnan suunnittelua varten. Vuosina 2007 ja 2009 Eldrimner järjesti erittäin suosittuja Smaklustmässan-tapahtumia eri puolilla Ruotsia. Östersundin valinta keskuksen vakinaiseksi paikkakunnaksi herätti aluksi vastustusta, koska kaiken kansallisen toiminnan oli totuttu olevan lähellä Tukholmaa. Paikka valittiin kuitenkin tarkoituksella maaseutumaisemmasta ympäristöstä Jämtlannista ja nykyään sen sijaintipaikkaa ei pidetä minkäänlaisena ongelmana.

<https://www.eldrimner.com/>



Ost & Bryggstubua

Eldrimneristä lähdimme tutustumaan Krokomin kylässä sijaitsevalle luomumaatilalle, jossa valmistetaan juustoja vuohen ja naudan maidosta. Heti pihatien laidassa meidät vastaanottivat uteliaat, lumessa iloisesti juoksentelevat vuohet. Vuohilla on tilalla mahdollisuus vapaaseen ulkoiluun ympäri vuoden.

Maatila ja karja

Tilan omistaja **Karin Ericson** otti meidät vastaan juustolassa ja kertoi tilan historiasta ja nykyisestä toiminnasta. Tila on perustettu jo 1800-luvulla. Tilan pihapiirissä on vieläkin vanha päärakennus, jossa toimii pieni tilapuoti, sekä kaksi uudempaa taloa. Tilaan kuuluu noin 200 hehtaaria metsää ja kolmisenkymmentä hehtaaria peltoa. Tilalla on tunturikarjarotuisia lehmä 13, muutama jerseyrotuinen lehmä ja seitsemän maitoa tuottavaa vuohta. Lehmät ulkoilevat talvella noin kaksi kertaa viikossa ja laiduntavat toukokuusta syyskuulle. Lehmien maidosta suurin osa haetaan suurempaan meijeriin, ja osa käytetään omien juustojen valmistukseen. Tilalla työskentelee omistajapariskunta, joka on hoitanut tilaa 1970-luvulta lähtien. Krokomin kylässä on kolme maitotilaa ja yhteensä maatiloja 15.

Tilameijeri ja tuotteet

Karin kiinnostui maidon jatkojalostuksesta, koska maito on hänen mielestään monipuolinen ja kiinnostava raaka-aine. Hän kävi Eldrimnerissä maidon jatkojalostuskoulutuksissa 2000-luvun alkuvuosina ja perusti oman tilameijerin vuonna 2009. Meijeritila on saneerattu entiseen navetan yhteydessä olevaan pesutupaan. Karin kertoi saaneensa juustolan alkuvaiheessa paljon apua alueen muilta juustonvalmistajilta. Ericsonit saivat meijerin perustamiseen myös rahallista avustusta. Kuuden lypsypaikan kuttulan perustamiseen avustuksia myönnettiin 50 % kustannuksista, meijerin perustamisen kustannuksista noin 40 % saatiin avustuksina.



Karin Ericson esittelee tilameijeriään. Vasemmalla tulkkimme Kristiina Lehtonen. Kuva: Päivi Soppela

Meijeritiloissa on Hollannista käytettynä ostettu juustokattila ja muut pienjuustolalaitteet sekä kaksi pientä kylmiötä. Maito juustolaan tulee seinän toisella puolella olevasta maitohuoneesta suoraan putkistoa myöten. Juustolan maidolle on maitohuoneessa erillinen pieni tankki. Tilan juustoista osa tehdään pastöroidusta maidosta ja osa pastöroimattomasta. Juustojen laadun kannalta on tärkeää, että maito on tuoretta ja sitä ei tarvitse siirrellä pitkiä matkoja. Karinin neuvo olikin aloittaville maidon jatkojalostajille, että meijerin olisi hyvä olla mahdollisimman lähellä sille maitoa tuottavia eläimiä.

Tilan karjan ruokinta perustuu pelkkään kuivaheinään ja tilalla viljeltyyn ohraan. Tällä ruokinnalla tilalla katsotaan saatavan juuri oikeanlaista maitoa juustoihin. Tilalta myydään

vuohen raakamaitoa keskimäärin 300 litraa kuukaudessa lähialueen asukkaille. Juustoa tuotetaan noin tuhat kiloa vuodessa, yhtä paljon sekä vuohenmaidosta että lehmänmaidosta. Tilan omien vuohien tuotanto ei riitä raakamaidon tuottamisen lisäksi juustonvalmistukseen, joten vuohenmaitoa ostetaan myös tilan ulkopuolelta. Vuohenmaitojuustoja valmistetaan noin kerran viikossa, lehmänmaitojuustoja noin kerran kuukaudessa. Juustonvalmistuksen sivutuotteena syntyvästä herasta tehdään pehmeää mese-juustoa, joka kuuluu ruotsalaiseen ruokaperinteeseen. Juustojen kypsytysaika riippuu vuodenajasta, mutta on vähintään kolme kuukautta.

Osa meijerin tuotteista tehdään vanhoihin, puisiin juustomuotteihin, joista vanhimmat ovat 1800-luvun alkupuolelta; kaikkein vanhimmassa juustomuotissa on vuosileima 1812. Lehmänmaidosta valmistetaan kellarissa kypsennettävää kovaa juustoa. Lisäksi lehmänmaidosta tehdään sinihomejuustoa ja cheddaria. Vuohenmaidosta valmistetaan perinnejuustoa, joka myös varastoidaan kellarissa. Tilan kellari on hyvin vanha ja se on välillä ollut käyttämättömänä, mutta kunnostettu nyt uudelleen kypsytyskellariksi. Kaikki juustotuotteet myydään tilan omassa puodissa.

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100082203682098>



Yli satavuotiaat juustomuotit ovat edelleen toimintakuntoisina käytössä. Kuva: Anne Tuomivaara

Tivars Gård

Seuraava kohteemme Tivars Gårdin tila sijaitsee saarella, joten sinne mentiin lautalla. Maukkaan illallisen jälkeen tilan isäntä **Urban Olofsson** kertoi meille tilan toiminnasta.

Tila

Maatila on perustettu jo 1500-luvulla ja nykyinen isäntäperhe on 15. sukupolvi tilan pidossa. Tivars Gård on monipuolinen maatila, jossa 60 lehmän lypsykarjan hoidon lisäksi järjestetään matkailupalveluita. Karja on rodultaan ruotsinpunaista, aiemmin tilalla on ollut myös tunturikarjaa. Osa maidosta haetaan suureen meijeriin. Tilalla on noin sata hehtaaria peltoa. Karja ruokitaan säilörehulla ja viljalla. Navetta on pihatto, jossa on lypsyasema.

Yritys ja sen tuotteet

Toiminnan keskiössä on ravintola ja sen yhteydessä toimiva tilapuoti. Matkailijoille myydään myös erilaisia aktiviteetteja kuten melonta- ja pyöräretkiä. Matkailijoille ei tilalla järjestetä majoitusta, mutta naapurustossa toimii majoitusta tarjoavia yrityksiä. Saari on kesällä hyvin suosittu käyntikohde ja Tivarsissakin vierailee kesän aikana noin 15 000 matkailijaa. Tilalla työskentelee talviaikaan 3-5 työntekijää, kesällä työntekijöiden määrä on 12-13 henkilöä.



Retkeläisillä oli aikaa myös tutustua Tivars Gårdin tilamyymälän runsaaseen juustovalikoimaan. Kuvat: Anne Tuomivaara

Tilalla alettiin tehdä juustoa, kun aasialaisen maitojauheen tuonti Eurooppaan romahdutti maidon tuottajahinnan. Tilan meijerissä tuotetaan juustoa noin 4000 kiloa vuodessa, josta noin 90 % myydään suoraan tilamyymälästä. Muuta myyntiä on jonkin verran vähittäiskauppaan ja ravintoloihin. Tilan isäntä tekee juustot yksin. Juustovalikoima käsittää noin 12-14 erilaista juustoa, joista esimerkiksi halloumi-tyyppinen grillijuusto on hyvin suosittua. Juustonvalmistuksen sivutuotteena syntyvä heraa käytetään satunnaisesti glögijuomiin, mutta muuten se menee jätteeksi. Ravintolassa käytettävät marjajalosteet tehdään itse ja marjat niihin ostetaan lähialueen poimijoilta sekä kerätään itse. Tilan jalosteita myydään myös jonkin verran reko-ryhmissä.

Tilamyymälään tutustumisen ja pienten ostosten jälkeen palasimme lautalla mantereelle ja majoitumme Östersundin keskustassa olevaan hotelli Stortorgetiin.

<https://www.tivars.se/>

Torstai 10.11.

Osterian af Jemtland (Eldrimner)

Yritys

Jatkoimme tutustumista Eldrimneriin torstaina heti aamusta. Tällä kertaa vierailimme koulutuskeskuksen juustomeijerissä. Tilaa vuokraava Osterian af Jemtland-yrityksen omistaja **Ingela Mårtensson** kertoi meille yrityksensä toiminnasta, jonka jälkeen saimme demo-esityksen juustonvalmistuksesta resepteineen ja pääsimme näkemään ja osa myös itse tekemään sen muutamia vaiheita.



Eldrimnerin tuotekehitysmeijeri on pieni mutta toimiva. Silti Ingelan mukaan moni asia tehtäisiin toisin, jos meijeriä alettaisiin suunnitella nyt uudelleen. Kuva: Päivi Soppela

Osterian af Jemtland-yritys on perustettu vuonna 2005. Ingela oli sitä ennen työssä Tivars Gårdissa, jossa hänellä syttyi innostus oman juustolan perustamiseen. Ingela on kouluttautunut Eldrimnerissä ja tekee vieläkin joitakin juustoja vanhoilla Eldrimnerin resepteillä. Yrityksessä on omistajan lisäksi yksi tuntityöntekijä. Juustolassa tehdään juustoja omilla resepteillä, mutta yrityksessä on kehitetty myös matalan kynnyksen koulutustuotteita juustonvalmistuksesta kiinnostuneille kuluttajille. Ingela järjestää tiettyinä, ennakoon markkinoituina päivinä juustonvalmistuksen alkeiskursseja teemalla ”opettele tekemään itse oma juustosi”. Koulutustuotetta myydään ryhmille ja yksityishenkilöille. Yksi koulutus kestää kolme tuntia ja maksaa noin 90 euroa. Juustonvalmistuksen päätteeksi Ingela järjestää kurssilaisille juustomaistiaiset omista juustoistaan.



Ingela kertoo parhaillaan valmisteilla olevan juuston työvaiheista ja reseptistä. Kuva: Anne Tuomivaara

Meijerirakennus on 30 vuotta vanha ja Ingelan mukaan moni asia tehtäisiin nyt toisin, jos oltaisiin rakentamassa uutta meijeriä. Yksi huono ratkaisu on hänen mielestään ollut aikoinaan kylmiöiden rakentaminen ulkoseinää vasten, koska näin kylmiöt ovat enemmän alttiita sään vaihteluille, lämpötila ei ole aina vakaa eivätkä ne ole kovin energiatehokkaita. Meijeritilassa on kaikki peruslaitteisto juustojen valmistukseen. Juustolan ulko-ovesta pääsee muutamalla askeleella osittain maan alla olevaan juustojen kypsytyskellariin. Naapurisalisissa on leipomoalan tuotekehityskeittiö, jossa oli vierailumme aikanakin meneillään tuotekehityskoulutus.



Ingela esittelee yrityksessään valmistettua punahomejuustoa. Kuva: Anne Tuomivaara



Yksi yrityksen erikoistuotteista on kuusenkaarnalla kehystetty juustokiekko. Kaarnakuori antaa juustoon metsäistä makua. Kuva: Anne Tuomivaara

Tuotteet ja markkinointi

Juustoihin käytettävä lehmänmaito tulee suoraan samalla kylällä sijaitsevalta luomumaatilalta viileähuoneeseen ja se käytetään heti. Lisäksi ostetaan maitoa vuohitilalta. Juustolan valikoimiin kuuluu kymmenen erilaista juustoa. Juustonvalmistuksesta jäävä hera keitetään ajoittain mese-levitteeksi. Mese on alueella suosittua perinneruokaa, jota käytetään paitsi levitteenä myös ruuanvalmistuksessa ja leivonnassa makeuttajana. Mesen valmistus vaatii paljon energiaa, koska keittoaika on hyvin pitkä. Tämän vuoksi mesestä tuotteena on vaikeaa saada kovin kannattavaa.



Opintomatkalaiset pääsivät juustolassa myös tositoimiin. Juustomassaa siivilöitiin valumaan. Kuva: Anne Tuomivaara

Juustot markkinoidaan omassa kaupassa ja myydään hotelleihin ja ravintoloihin. Tehokkaimmaksi myynninedistäjäksi Ingela on havainnut yrityksiin suoraan viedyt maistiaiset. Varsinaisesti markkinatapahtumissa tuotteita myydään harvoin, mutta aina jouluksi tehdään tuotteista joululajitelmalaatikko kuluttajille. Ingela kokee some-näkyvyyden hyvin tärkeäksi paitsi omalle yritykselleen, myös koko artesaaniruoka-alalle. Hienot ruokatuotteet on tärkeää saada esille kovassa kilpailutilanteessa mahdollisimman monella tavalla. Ingela suositteli Ruotsissa hyvin suosittua ja maatalouden näkyvyyttä nostavan somepersoonaa Bondbönas blogg-facebook-tilin seuraamista hyvänä esimerkkinä maaseudun brändityöstä. Ingelan oma yritys näkyy sekä facebookissa että Instagramissa.

Esittelyn aikana juustokattila jo oli porisemassa tuntityöntekijä Anitan valvonnassa. Massan kuumennuttua tarpeeksi ja pH:n muututtua sopivaksi myös ryhmämme halukkaat pääsivät mukaan juustonvalmistukseen. Juustomassa siivilöitiin pois kattilasta ja laitettiin muotteihin. Valumisen aikana Ingela tarjosi meille kahvit ja monta erilaista juustoa sisältäneet juustomaistiaisat. Myös meseä oli tarjolla samoin kuin perinteistä kuivattua ohutta rieskan tyyppistä leipää, tynnbrödiä. Tuotteet olivat todella herkullisia.

Juustonvalmistuksesta innostuneimmat retkeläiset pyysivät saada jäädä katsomaan prosessin etenemistä ja tulemaan mahdollisesti mukaan työskentelyyn. Se sopi Ingelalle mainiosti ja hän myös lupasi kertoa tälle pienelle porukalle tarkemmin reseptiikasta ja tuotteistaan. Koska retkiaikataulun mukaan meidän piti lähteä lounaalle ja sieltä uuteen kohteeseen päätettiin, että juustonvalmistuksesta kiinnostuneet jättävät seuravan kohteen väliin ja heidät haetaan iltapäivällä juustolasta mukaan.

<https://www.osterianafjemtland.se/>

<https://www.facebook.com/osterianafjemtland>

@osterianafjemtland

Slaktar'n i Östersund

Yritys

Yrityksen myymälätila sijaitsee aivan Östersundin ydinkeskustassa keskustorin laidalla. Varsinainen asiakkaille näkyvä liiketila on pieni puoti, jossa on myös muutama ravintolapöytä. Yrityksen toimitusjohtaja ja osaomistaja **Johan Danielsson** esitteli meille yritystään jatkojalostustöidensä lomassa. Johan kertoi tullessaan alalle työskennellyään ensin kaupan alalla. Hän oli työssä lihakaupassa Östersundissa vuoteen 2015, jonka jälkeen lähti Italiaan opiskelemaan liha-alaa. Teurastamo Johan ei sieltä tultuaan perustanut, koska joku muu oli ehtinyt perustaa sellaisen Östersundiin vuonna 2017. Sen sijaan Johan päätti keskittyä jatkojalostukseen. Pian kymmenen maatalousyrittäjää perustikin yhteisen yritysryhmän Slaktarnin, jotka myivät ensin lihaa laatikoittain Rekossa.

Alun perin tavoitteena oli perustaa Östersundiin ravintolan, jatkojalostamon ja lihakaupan yhteiset toimitilat. Uusia tiloja oltiinkin jo valmistelemassa hieman keskustasta sivummalle mm. hyvän asiakasparkkipaikan ja laajemman liiketilan vuoksi, mutta koronapandemia alkoi ilmetä juuri kun tätä liiketilaa oltiin avaamassa. Yrityksen tuotteiden myynti ravintoloihin tyrehtyi ja oli etsittävä uusia keinoja pitää yritys toiminnassa. Yrittäjät päätyivät siirtämään jatkojalostuksen muihin tiloihin ja perustamaan pienen puodin keskusta.



Slaktarnin toimitusjohtaja Johan Danielsson. Kuva: Anne Tuomivaara

Tuotteet ja toiminta

Östersundin ydinkeskustassa toimivassa lihakaupassa myydään tuoreen lihan ja omien lihajalosteiden lisäksi italialaisia viinejä asiakkaille paikan päällä nautittavaksi. Viinin kanssa on mahdollista ostaa pientä syötävää. Pulloittain ulos asiakkaille viiniä ei saa myydä. Yrityksessä työskentelee henkilö, joka on viiniasiantuntija ja pystyy suosittelemaan oikean viinin asiakkaille. Puotia pidetään avoinna iltaisin kello yhteentoista, joten myös ilta-aikaan asiakkailta on mahdollisuus tulla viihtymään ja ostoksille.



Slaktarnin myymälän lihatiskissä pääroolissa on tunturikarjan liha ja siitä tehdyt jalosteet, mutta muutakin lähellä tuotettua lihaa myydään. Kuva: Anne Tuomivaara

Yrityksen palveluihin kuuluu myös pitopalvelu, jossa valmis, omiin jalosteisiin perustuva ruoka tuodaan tilauksesta erilaisiin tilaisuuksiin. Toimintoihin kuuluvat myös erilaiset lyhytkurssit. Niillä on mahdollista oppia esimerkiksi ruhon käsittelyä ja makkaroiden valmistamista. Kurssin aikana tehdään asiakkaan toiveen mukaisesti erilaisia makkaroita, jotka asiakas saa luonnollisesti mukaansa. Makkarakurssilla valmistetaan kahta erilaista makkaraa asiakkaan valitsemien reseptien ja kurssin päätteeksi syödään kolmen ruokalajin illallinen. Kurssin hinta on noin 120 euroa.

Yrityksessä valmistetaan myös lihajalosteita rahtityönä asiakkaan resepteillä tai vaihtoehtoisesti Slaktarnin perusresepteillä, joita on mahdollista säätää esimerkiksi tulisuuden ja maustamisen osalta. Kausituotteena joulun alla on tilattavissa jouluruokien laatikko, joka sisältää luonnonlaidunnettujen tunturikarjanautojen lihaa, paikallisten ulkoilevien porsaiden lihaa ja valmiita jalosteita kuten ruotsalaiseen joulupöytään olennaisesti kuuluvia lihapullia, erilaisia pateita, makkaroita ja sinappia. Muilta tuottajilta laatikossa on mukana myös mm. silliä ja suklaatryffeileitä. Laatikon hinta (v. 2022) on noin 120 euroa. Joulupöytään voi ostaa myös nitriittittömiä joulukinkkuja lähialueella kasvatetuista porsaista.



Tunturikarjan brändiä hyödynnetään yrityksen tuotteiden markkinoinnissa monella tavalla. Kuva: Anne Tuomivaara

Yrityksessä valmistetaan monenlaisia lihatuotteita, joiden markkinoinnissa pidetään voimakkaasti esillä lähituottajia ja sitä, että yrityksessä tiedetään tuotteisiin käytettävien eläinten taustat ja niiden tuotannon vastuullisuus. Eläimet teurastetaan 120 kilometrin päässä olevalla pienteurastamolla. Lihatuotteisiin käytetään lehmii, hiehoja ja härkiä. Lihan alkutuottajalle lihasta maksetaan keskimäärin 50 kruunua (noin 5 euroa) kilolta.

Luonnonlaidunnuksen suosiminen eläinten ja luonnon hyvinvoinnin eduksi kuuluu liharenkaan periaatteisiin. Slaktarnin jatkojalosteissa käytettävä naudanliha on peräisin kesäisin luonnonlaitumilla ja talvella pihatoissa ulkoilevista tunturikarjarotuisista eläimistä. Eläinten hyvinvointi ja luonnonlaidunnus on nostettu markkinoinnin kärjeksi. Myös tunturikarjarotu on voimakkaasti esillä markkinoinnissa. Lihan laatukysymykset ovat kiinnostaneet yrittäjiä alusta alkaen ja yhdessä SLU:n (Sveriges lantbruksuniversitet, Ruotsin maatalousyliopisto) kanssa liharenkaaseen kuuluneet maatilalliset aloittivatkin tutkimuksen laidunnuksen vaikutuksesta eläinten lihan omega-rasvahappojen koostumukseen. Metsälaitumilla kulkevat tunturikarjan naudat saavat kesäisin omega-3-rasvahappoja hyvin ravinnostaan, koska niitä on erityisesti vihreässä kasvillisuudessa, kuten ruohossa ja luonnonkasveissa. Ravinnosta saatavien omega-3-rasvahappojen on eläimillä todettu laskevan omega-6-rasvahappojen määrää kudoksissa, ja parantavan omega-3/omega-6-rasvahappojen keskinäistä suhdetta. Tutkimuksessa saatiin viitteitä siitä, että laidunnus parantaa tunturikarjan lihan rasvahappokoostumusta. Lisäksi tutkimuksessa selvisi, että luonnonlaidunten maaperän mikrobisto on eläinten terveydelle hyvin edullinen ja eläinten laidunnus ylläpitää hyvää mikrobistoa. Luonnonlaidunnuksen tiedetään myös ylläpitävän luonnon monimuotoisuutta sekä lisäävän hiilen sitomista kasvillisuuteen.

Slaktarnilta lähdettyämme haimme Eldrimnerin meijeriin jääneet ryhmäläiset mukaan ja suunnistimme ylämaihin kohti seuraavaa vierailupaikkaa, Edhe Gården tunturikarjatilaa. Kova lumisade ja paikoin auraamattomat tiet viivytivät matkantekoa, mutta saavuimme kohteeseen vain puolisen tuntia myöhässä.

<https://www.slaktarn.nu/>

<https://www.slu.se/>

Edhe Gård

Tila

Tämä vierailukohtemme sijaitsee tunturimaisissa maisemissa Västernorrlandin läänissä. Paikan valintaan vaikutti paitsi Eldrimnerin yhteyshenkilöiden lämpimät suositukset, myös sen sijainti yhden Uumajaan menevän reitin varrella.

Tunturikarjatilaa pitävät nuoret viljelijät **Amira ja Gustav Karlsson**. Tilalla asuvat ja työskentelevät lisäksi Gustavin vanhemmat. Myös Gustavin sisar **Karin Hedman** työskentelee tilameijerissä. Tilan pihapiiri on todella kaunis ja hyvin hoidettu, vanhoja, jopa 1600-luvulta olevia rakennuksia on kunnostettu ja laajennettu suurella huolella ja perinteitä kunnioittaen, osa tilan rakennuksista on suojeltuja. Tila on alun perin perustettu jo 1400-luvulla.



Edhe Gårdin nuoret viljelijät ja Gustav ja Amira Karlsson. Kuva: Anne Tuomivaara

Tilan toimintoihin kuuluvat lypsykarjan pito, meijeritoiminta ja leipomo. Karja on puhdas tunturikarja ja sen pääasiallisesta hoidosta vastaa Amira. Gustavin sisko Karin on meijerityönsä ohessa Amiralla apuna navetalla aina tarvittaessa. Karjanhoidossa on myös kausiapulaisia. Gustavin työskarkaa ovat konetyöt, rehunteko ja rakennusten huolto, kunnostaminen ja uudisrakentaminen. Gustav on ammatiltaan kirvesmies ja käy myös lähialueella ulkopuolisten palkkaamana rakennustöissä. Tilalle oli juuri vierailuviikollamme valmistunut uusi pihatto, jossa tilan sonnit kasvatetaan lihaksi. Tilalla on tehty sukupolvenvaihdos kaksi vuotta sitten.

Karja

Pääsimme tutustumaan navettaan, lypsylehmiin ja nuorkarjan osastoon. Näimme myös meijeritilat ikkunan takaa vieraillessamme vanhaan riihirakennukseen tehdyssä tilapuodissa. Karjan roduksi on valikoitunut tunturikarja, koska tilallisten mielestä sen maidosta tulee ylivoimaisesti paras juusto. Karjaa ruokitaan pelkästään kuivalla heinällä ja omalla ohralla, mikä sekin vaikuttaa parantavasti juuston laatuun. Karjaa lypsetään vain kesäkaudella ja koko karja laitetaan umpeen marraskuun alkupuolella. Keväällä syntyy lyhyen ajan sisällä noin 25 vasikkaa. Lypsy ja meijeritoiminta aloitetaan uudelleen yleensä huhti-toukokuussa. Sonnivasikat kasvatetaan lihaksi omalla tilalla ja lehmävasikoista tulee lypsylehmiä. Karja laiduntaa koko kesäkauden. Isännän mukaan kaikki ruokintaan ja hoitotapaan liittyvät valinnat, kuten laidunnus ja vain kesällä tapahtuva lypsy on tehty eläinten hyvinvointia ajatellen.

Lihaksi kasvatettava karja syö vain kuivaa heinää ja laidunta. Tilalla on sekä maisemanhoitoalueena hoidettavia luonnonlaitumia että viljeltyjä laitumia. Nuorkarja saa talvella kuivaa heinää ja ohraa, ja kesällä nekin ovat laitumella. Tilan peltoja lannoitetaan kiertävällä systeemillä, jossa ensimmäisenä vuonna laitetaan lannoitteeksi nautojen virtsa, seuraavana karjanlanta ja sitä seuraavana keinolannoite. Näin maan viljavuus ja humuspitoisuus pysyy hyvänä ja ravinnetasapaino kunnossa. Pellot uudistetaan viiden vuoden välein.

Tilalle ostetaan ulkopuolelta kuukauden ikäinen sonni siitoskäyttöön joka vuosi. Niitä on tilalla yhtä aikaa kaksi, joista viimeksi tullut astuu ensimmäisenä vuonna hiehot ja vasta seuraavana vuonna lehmät. Tämän jälkeen samaa siitossonnia ei enää käytetä astutukseen. Karja laiduntaa koko kesäkauden ja lehmät pääsevät ulos myös talvella aina kun lämpötila on alle 10 pakkasasteen. Hiehoille on oma erillinen tilansa ja myös pienemmille vasikoille on omat, väljät olkikuivitetut karsinat navetan eri osastossa. Vasikkalan tilat pystytään muuttamaan kevään poikimasesonkina helposti lypsylehmien poikimakarsinoiksi. Syntyvät vasikat saavat olla noin viisi päivää emonsa kanssa, vieroitus tehdään vähitellen kolmen päivän aikana. Tilan navettarakennus on vanha, mutta erittäin hyvässä kunnossa ja logistisesti järkevästi suunniteltu. Ilma navetan sisällä oli raikas ja lehmät ja vasikat olivat virkeitä ja hyväkuntoisia.

Tilalla ei tehdä varsinaista karjantarkkailua, mutta karjanpitoa aloitettaessa todettiin, että karjan maidon keskimääräinen rasva- ja valkuaispitoisuus on korkea. Tilallisten tavoitteena karjan suhteen eivät ole korkeat tuotosluvut ja maksimoidut maitokilot, vaan terveet ja hyvinvoivat eläimet ja korkealaatuinen maito. Karjan eläimistä saadaan alkuperäisrotutukea.



Edhe Gårdissa on puhdas tunturilehmäkarja. Nuorkarjan osasto on tilava ja raikas. Kuva: Päivi Soppela

Tilameijeri ja muut toiminnot

Maitoa karjasta saadaan 200-300 litraa päivässä. Tilan maidosta tehdään juustoja, piimää ja voita myyntiin ja kaikki muu maito käytetään oman perheen tarpeisiin jugurtina, kermana ja viilinä. Maitoa ei myydä isolle meijerille lainkaan.

Lehmien umpeenlaiton vuoksi meijeriä ei pyöritetä talvella ollenkaan, vaan silloin keskitytään leipomon toimintaan ja muihin töihin. Tilalla ollaan aloittelemassa tilausravintola- ja majoitustoimintaa ja meidän ryhmämme (16 henkilöä) olikin ensimmäinen suuri vierailija- ja ruokailijatilaisryhmä tilalla.

Tilakierroksen päätteeksi menimme päärakennukseen, missä Gustavin äiti **Lorayne Karlsson** oli valmistanut meille erittäin runsaan ja herkullisen illallisen, jonka pääruokana söimme tunturikarjan lihasta tehtyä keittoa. Lisäksi tarjolla oli juustolautanen tilameijerin omista juustoista. Aterian kruunasivat valtavat ja erinomaisen maukkait kakut, joita amerikkalaissyntyinen Lorayne oli valmistanut synnyinmaansa tapaan.



Edhe Gårdin innovaatio juustontuotannon sivuvirralla on useamman eri juuston murujen yhdistäminen fondue-juustotuotteeksi. Kuva: Anne Tuomivaara

Edhe Gårdilla ei ole omia kotisivuja, mutta se löytyy facebookista

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100080516370072>

Edhe Gårdista lähdimme kohti Uumajaa, jossa yövyimme.

Perjantai 11.11.

Viimeisenä matkapäivänä menimme tutustumaan jonkun matkaa Uumajan ulkopuolella sijaitsevaan Familjen Hansens Charkuteri-yritykseen, jonka omistaja **Michael Engsig Hansen** esitteli meille yritystä. Yrityksen suomalaislähtöinen työntekijä **Dan Fellman** oli mukana esittelykierroksella.

Yritys ja sen omistaja

Michael Engsig Hansen on tanskalainen maahanmuuttaja, joka tuli Ruotsiin ravintolatöihin vuonna 1998. Ravintola-alalla työskennellessään hän pani merkille, että korkealaatuisia makkaroita on tarjolla Ruotsissa vähän. Michael paneutui tarkemmin mm. Välimeren alueen tapoihin tehdä lihajalosteita ja alkoi luoda omaa reseptiikkaa. Hän perusti yrityksen, jossa aluksi oli yksi työntekijä hänen lisäkseen. Alussa yrityksellä oli liiketila Uumajan keskustassa, mutta sittemmin toiminta siirtyi kaupungin ulkopuolelle entisen vihannesjalostamon tiloihin, joka saneerattiin ja hyväksyttiin lihanjalostukseen sopivaksi. Jalostamon saneeraus ja ilmakeinavaishuoneen rakentaminen maksoivat yhteensä noin 750 000 euroa.

Yrityksessä on neljä työntekijää omistajan lisäksi. Paikallinen ruokapiiri omistaa osan yrityksestä ja osakkaina on myös muutamia pienyrityksiä. Laajennettu omistajapohja takaa yrityksen toimivalle johdolle mahdollisuuden keskittyä tuotteiden tuottamiseen ja uusien reseptien kehittämiseen. Yrityksessä tehdään vain jatkojalostusta, näissä tuotantotiloissa ei tehdä teurastamista tai ruhojen paloittelua.



Yrityksen omistaja Michael Engsig Hansen esitteli meille koko tuotantolaitoksen. Kuva: Päivi Soppela

Tuotteet

Yritys on alun perin perheyritys, joka ostaa kaiken raaka-aineensa lähitiloilta. Jalostamossa tehdään tuotteita naudan-, sian- ja lampaanlihasta. Näistä sianlihan saatavuus alueella on heikentynyt niin, että yrittäjä on joutunut harkitsemaan jopa sen ostamista Suomesta. Nautatuotteet menevät pääasiassa ravintoloihin, mutta yritys pyrkii keskittymään ilmakeivattuihin tuotteisiin kuten keustomakkaraan ja kinkkuun. Syynä tähän on hyvä säilyvyys ja se, että ilmakeivattujen tuotteiden markkinoilla kilpailu on vähäisempää.

Ilmakeivatut makkarat ja kinkut kuivataan sitä varten saneeratussa suuressa hallitilassa. Ilmakeivaus vähentää tuotteiden painoa 30 %. Kuivattavat salamituotteet ovat ennen kuivaamoon vientiä kaksi vuorokautta maitohappokaapissa, josta ne siirretään kuuden viikon kuivaukseen. Tämä käsittely takaa tuotteille 6-12 kuukauden säilyvyyden, vaikka nitriittimäärät resepteissä lasketaan todella pieniksi. Myös suolapitoisuutta pyritään vähentämään. Makkaroiden maustamiseen käytetään suolan lisäksi reseptin mukaan mausteita kuten esimerkiksi chiliä, viskiä ja tryffelisientä.

Tällä hetkellä tuotannossa on kahdeksan päätuotetta ja lisäksi sesonkien mukaan pysytään valmistamaan noin 20 muuta tuotetta. Tuotteet ovat lähituotteita ja raaka-aineen alkuperä tiedetään. Lopullisissa tuotteissa on kuitenkin useamman eri tilan lihoja. Vuoden aikana yritykseen ostetaan sisään noin 30-40 tonnia ja nautaa noin 10 tonnia. Porsaanlihan ostomäärät tuplaantuvat ensi vuonna, jos raaka-ainetta vain on saatavilla.



Kuivaushallissa oli valmistumassa monenlaisia makkaroita. Kuva: Anne Tuomivaara

Markkinointi

Uumajan alueen yritykset saavat paljon markkinointiapua Visit Umeåltä, joka esittelee lähiruoan tuottajia ja jatkojalostusyhtiöitä sivuillaan näyttävästi. Tämän yrityksen pääasiakkaita ovat ravintolat, tukkuliikkeet ja vähittäiskaupat. Hinta tuotteilla on keskimäärin 30 % korkeampi kuin vastaavilla bulkkituotteilla. Jalostuslaitoksen yhteydessä olevassa myymälässä vähittäisasiakkaita käy syrjäisen sijainnin vuoksi vähän eikä heitä edes pyritä houkuttelemaan paikalle. Tuotteiden päämarkkina-alue on Uumajan seutu, mutta kauppaa tehdään koko Ruotsin alueella. Yrityksen jalosteita lähtee ravintoloihin ja vähittäisliikkeisiin päivittäin, tukkuliikkeeseen noin kerran viikossa.

Yrittäjät olivat pari viikkoa ennen käyntiämme voittaneet lihajalostajien Ruotsin mestaruuden kahdella tuotteellaan. Voitot tulivat salamisarjassa ja ilmakeiväisen lihan sarjassa. Voittoa on jo hyödynnetty markkinoinnissa ja sen ansiosta on saatu paljon medianäkyvyyttä.



Lihajalosteiden Ruotsinmestaruuden voittoruusuke oli näyttävästi esillä lihamyymälässä. Kuva: Päivi Soppela

Pääsimme kiertämään yrityksen koko tuotantotilan. Laitoksen koneistus oli monipuolista ja uudenaikaista ja tilat olivat erittäin tilavat ja tarkoituksenmukaiset. Eri työvaiheille oli oma hallinsa, ja kuivaustilan laajuus ja tuotevalikoima olivat hämmästyttäviä. Meille esiteltiin kaikki osastot ja omistaja vastasi hyvin avoimesti kaikkiin esittämiimme kysymyksiin. Lopuksi menimme takaisin myymälän puolelle maistiaisille ja ostoksille. Tuotteet olivat erittäin maukkaita ja niinpä salamikassi tai useampikin lähti lähes jokaisen retkeläisen mukaan.

<https://hansenchark.se/>

MatSam- projekti

Reissun viimeinen varsinainen vierailukohde oli Uumajan keskustassa ostoskeskuksen rakennuksessa sijaitsevan yritystalon toimitila. Meidät toivotti tervetulleeksi paikan toimitusjohtaja **Gabrila Walhström**. Toimitila on suunniteltu yrittäjien verkostoitumis- ja tapahtumatilaksi. Viihtyisissä ja rennosti kalustetuissa tiloissa on mahdollista pitää kokouksia, työpajoja, seminaareja ja myös pienempiä kokouksia. Tilat omistaa Uumajan kunta.



Christin Wessman esitteli meille Uumajan alueen MatSam-lähiruokaprojektia keskellä ostoskeskuksen vilinää sijaitsevassa alueen yritysten kokous- ja tapahtumatilassa. Kuva: Päivi Soppela

MatSam-projektia meille tuli esittelemään **Christin Wessman**, joka on Vännaksen kunnan elinkeinokehittäjä. Projektin tavoitteena on lisätä alueen kolmen kunnan lähiruoan tuottajien mahdollisuuksia lisätä tuotteittensa menekkiä. Hankkeessa halutaan verkostoida jatkojalostajat, alkutuottajat ja markkinoijat yhteen järjestämällä muun muassa erilaisia markkinointitilaisuuksia, työpajoja, seminaareja, opintomatkoja, messuja ja perustamalla pilottipuoteja.

Projektin alussa on kysytty tuottajilta ja jatkojalostajilta, minkä verran heillä on halukkuutta viedä tuotteitaan isoihin kauppoihin. Kaupan puolelle tehtiin myös tiedusteluja lähiruoan ostohalukkuudesta ja tutustutettiin kaupan edustajat ja tuottajat toisiinsa. Ongelma tuotteiden kauppoihin saamisessa on ollut se, että kaupan porras ei tunne tuottajia ja heidän tuotteitaan. Hankkeessa lähiruoan tuottajia ja kaupan edustajia on saatu yhteistyöhön ja jalostajat ovat saaneet tuotteitaan esille kauppoihin.

Projektissa on järjestetty matalan kynnyksen teemakeskustelutilaisuuksia. Niitä on pidetty kauppahalleissa, ostoskeskuksissa, ravintoloissa, paikallisissa ruokakaupoissa ja mukaan keskusteluihin on pyritty saamaan toimijoita mahdollisimman laajalti. Keskusteluissa on ollut mukana kaupan ja tuottajien lisäksi myös esimerkiksi poliitikkoja ja tutkijoita. Tavoitteena on ollut verkostoitumisen lisäksi levittää tietoa lähiruokatuotannosta mahdollisimman laajalle yhteiskuntaan. Projektissa on järjestetty myös ”bisnes to bisnes”-messuja, jossa tuottajat ovat tehneet tuotteitaan tutuiksi ravintoloille. Tiedottamisen tueksi on valmistettu yhteensä seitsemän erilaista lähiruokaa tuottavia yrittäjiä esittelevää lyhytfilmiä, joita on esitetty televisiossa, sosiaalisen median kanavilla ja muussa mediassa.

MatSam-hanke on ollut menestyksekkäs ja se on saanut alueella hyvän vastaanoton ja paljon näkyvyyttä. Hanke on päättymässä, mutta sille on suunnitteilla jatkoa. Lopuksi Christin vielä totesi, että valtakunnallisesti Ruotsissakin on tehty lähiruokastrategia, mutta sen käytännön toimet ja saavutukset ovat valtakunnan tasolla olleet melko vähäisiä. Siksi paikallisilla projekteilla koetaan olevan alueellisesti suuri merkitys.

<https://www.facebook.com/projektmatsam/>

<https://vannas.se/kommun-och-politik/hallbar-utveckling-och-projekt/matsam---projekt-for-lokal-mat>

Kauppakeskuksen ravintolassa nautitun lounaan jälkeen ryhmän jäsenillä oli mahdollisuus tutustua naapurikorttelissa sijaitsevaan Gårdshem-putiikkiin, joka on ostoskeskuksen sisällä sijaitseva pieni lähiruokakauppa. Putiikissa myytiin paikallisia ja yleensä ruotsalaisia ruokia, juomia ja käsitöitä. Kello 14 suunnistimme takaisin kohti Haaparantaa ja Suomea.

