

30.3.2022

PARASTA PALKISILTA!**–HANKKEEN LOPPURAPORTTI****SISÄLLYS**

1. Toteuttajan nimi	2
2. Hankkeen nimi, hankenumero ja toteutusaika	2
3. Yhteenvedo hankkeesta	2
4. Raportti.....	2
4.1 Hankkeen tavoitteet.....	2
4.1.1 Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on.....	2
4.1.2 Hankkeen tavoitteet	3
4.2 Toteutus	3
4.2.1 TOIMENPITEET JA AIKATAULU.....	3
4.2.2 RESURSSIT ja toteutuksen organisaatio.....	13
4.2.3 KUSTANNUKSET JA RAHOITUS.....	14
4.2.4 Raportointi ja seuranta	14
4.2.5 Toteutusoletukset ja riskit	16
4.3 Yhteistyökumppanit	16
4.4 Tulokset ja vaikutukset	17
5. Esitykset jatkotoimenpiteiksi.....	23

30.3.2022

1. TOTEUTTAJAN NIMI

Hanke on kolmen poropaliskunnan yhteishanke. Hanketta hallinnoi Sodankylän kunta. Yksityisrahaosuuden maksajana ovat Sattasniemen, Oraniemen ja Syväjärven paliskunnat.

2. HANKKEEN NIMI, HANKENUMERO JA TOTEUTUSAIKA

Parasta palkisilta! Hankenumero 135087. Hankeen toteutusaika 1.8.2020 – 31.3.2022

3. YHTEENVETO HANKKEESTA

Sodankylän poroteurastamon kehittämiseksi ja toiminnan kannattavuuden parantamiseksi on suunniteltu hanke Parasta palkisilta! Hankkeen toimijoina olisivat teurastamon osakaspalkisista Syväjärven, Sattasniemen ja Oraniemen paliskunnat.

Yhteistyöhankeen tavoitteena on selvittää, etsiä ja kokeilla konkreettisia ratkaisuja, kuinka teurastuksen yhteydessä syntyneitä sivuvirtoja voidaan hyödyntää kokonaisvaltaisemmin kaupallisessa tuotannossa. Hankkeessa suunnitellaan ja kokeillaan uusia koneita ja laitteita sivuvirtojen käsittelyyn. Etsitään uusia työtapoja teurastusketjuun sekä suunnitellaan teurastamolle uusia sivuvirtojen hyödyntämisen mahdollistavia rakenteita. Hankkeessa hyödynnetään asiantuntijoita ja paliskuntien välistä yhteistyötä.

Sivuvirtojen talteenoton lisäksi selvitetään, millaisille sivuvirroista valmistetuille tuotteille on kysyntää ja testataan erilaisia tuotantotapoja. Lisäksi selvitetään sopivaa mallia kolmen paliskunnan yhteiselle tilalle, jossa käsiteltäisiin teurastamossa teurastettua tarkastettua lihaa.

Tavoitteena on etsiä yhteistyömalli, jossa resursseja tehokkaasti käyttäen mahdollisesta poron kokonaisvaltaisen hyödyntäminen Sodankylän alueen paliskunnissa. Hanke tukee kestävän kehityksen tavoitteita. Tällä hetkellä tuotetusta raaka-aineesta huomattava osa menee jätteeksi. Löytämällä ja suunnittelemalla asianmukaisia koneita, laitteita sekä rakenteita ja työmuotoja ja markkinoita, voidaan merkittävä osa jätteeksi menevästä raaka-aineesta ottaa hyötykäyttöön. Tarkastetun lihan paloittelu teurastamon läheisyydessä vähentää kuljetuskustannuksia ja tilojen hallinnointi yhteistilana tuo luontaisesti mukanaan synnergiaetuja. Hankkeessa tehtävät kokeilut ja selvitykset ovat julkisia.

4. RAPORTTI

4.1 HANKKEEN TAVOITTEET

4.1.1 YLEMMÄN TASON TAVOITTEET, JOIDEN OSA HANKE ON

Hanke toteuttaa Peloton Pohjoisin -strategiaa ja siinä painopistettä elinvoiman kulmakivet. Hanke tukee poron kokonaisvaltaista hyödyntämistä ja yritysten välisen yhteistyön lisäämistä sekä lähiruoan käytön lisäämistä. Hanke on Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman 2014-2020 sekä Leader Pohjoisin Lappi ry:n Peloton Pohjoisin 2014- 2020 kehittämisstrategian mukainen kehittämisshanke. Hanke toteuttaa Peloton Pohjoisin -strategian Elinvoiman kulmakivet -yrittäjyys ja paikalliset elinkeinot -painopistettä. Leader Pohjoisin Lappi ry:n hallitus on kokouksessaan 2.6.2020 puoltanut hankkeen rahoittamista. Hanke on viety tiedoksi Lapin maakunnan sihteeristön työryhmään 18.8.2020 ja Lapin ELY-keskuksen aluekehitysryhmään 20.8.2020.

30.3.2022

4.1.2 HANKKEEN TAVOITTEET

Yhteistyöhankkeen tavoitteena on parantaa toiminnan kannattavuutta. Hankkeessa selvitetään, etsitään sekä kokeillaan konkreettisia ratkaisuja, kuinka teurastuksen yhteydessä syntyneitä sivuvirtoja voidaan hyödyntää kokonaisvaltaisemmin kaupallisessa tuotannossa. Hankkeessa suunnitellaan ja kokeillaan uusia koneita ja laitteita sivuvirtojen käsittelyyn. Etsitään uusia työtapoja teurastusketjuun ja suunnitellaan uusia rakenteita teurastamolle sivuvirtojen talteen ottamiseksi. Hankkeessa hyödynnetään asiantuntijoita ja paliskuntien välistä yhteistyötä. Hankkeessa selvitetään, millaisille sivuvirroista valmistetuille tuotteille on kysyntää ja testataan erilaisia tuotantotapoja. Tavoitteena on etsiä yhteistyömalli, jossa resursseja tehokkaasti käyttäen mahdollisesta poron kokonaisvaltainen hyödyntäminen Sodankylän alueen paliskunnissa.

Taustasta ja tarpeesta nousevat tavoitteet:

- **Erytystavoitteena on paliskuntien tiedon ja osaamisen lisääminen uusista toimintatavoista ja malleista sivuvirtojen hyödyntämiseksi.**
- Toiminnallisena tavoitteena on uusien koneiden, laitteiden ja rakenteiden suunnittelu ja pilotointi sekä työtapojen testaaminen helpottamaan sivuvirtojen hyödyntämistä.
- Sivuvirtojen markkinan löytäminen reseptiikkaa kehittämällä mm. yhteistyössä Sodankylän kunnan keittöön kanssa, yhteistyötahojen tarpeita kartoittamalla
- Ensisijaisena tavoitteena on sivuvirtojen hyödyntäminen ihmistuotteiksi ja toissijaisesti eläinten ruoaksi
- **Erytystavoitteena on kehittämissuunnitelman laadinta paliskuntien yhteisen elintarvikehuoneiston perustamiseksi sisältäen toimintamallin suunnittelun (tulokset ovat julkisia)**

4.2 TOTEUTUS

4.2.1 TOIMENPITEET JA AIKATAULU

Aikataulu

Parasta palkisilta! –hanke sai rahoituspäätöksen 11.9.2020. Hankkeen alkuperäinen aikataulu oli 1.8.2020 – 31.7.2021. Sodankylän kunta avasi haun hankkeen (50 % työaika), määräaikaista hanketyöntekijästä (haku päättyi ma 28.9.2020 klo 08.00). Ilmoitus oli paikallislehti Sompiossa 23.9.2020, kuntarekry.fi ja mol.fi sivustolla 18.9.2020. Ohjausryhmä esitti hanketyöntekijäksi Jenni Kaaretkoskea (restonomi AMK), jolla on sekä porotalouden ja että elintarvikealan tuntemusta. Hän toimi itsenäisenä poro- ja maatalousyrittäjänä. Varalle ohjausryhmä esitti Pinja Siivolaa (Agrologi AMK). Projektityöntekijän työsopimus alkoi 14.10.2020.

Hankkeelle haettiin muutos- ja jatkoaikaa 31.3.2022 saakka, alkuperäisen aikataulun myöhästymisen, porotalouden poikkeusvuoden ja globaalin koronapandemian takia. Muutos- ja jatkoaikahakemus hyväksyttiin.

Resurssit

Sodankylän kunta toimi hankkeen hallinnoijana, joten sillä oli toteutus- ja rahoitusvastuu. Sodankylän kunta on edistänyt lähiruoan käyttöä monin tavoin. Kunnalla on osaamista hankehallinnoinnista ja lähiruoan hyödyntämisestä julkisessa ruokatuotannossa.

30.3.2022

Hankkeeseen palkataan hanketyöntekijä, joka koordinoi hankkeen toteutuksen, kilpailuttaa asiantuntijat, järjestää kokeilut, tutustumismatkat, hoitaa tiedottamisen, raportoinnin ja avustaa maksatushakemuksen laadinnassa. Hanketyöntekijältä edellytetään porotalous- ja elintarvikealan tuntemusta. Sodankylän kunnan työpanosta hankkeessa olisi 5% kuukaudessa koskien hankehallinnointia. Kustannusarvioon on varattu yhden kuukauden palkkakulu ruokapalvelupäällikölle eri tuotteiden suunnitteluun ja maittavuuden selvittämiseen. Hankkeelle nimetään ohjausryhmä, joka valitsee alussa testattavat jakeet ja ohjaa hanketta sekä siinä tehtäviä toimenpiteitä. Projektissa toimi hanketyöntekijä, Jenni Kaaretkoski, 50% kapasiteetilla (3,63h/päivä).

Taustalla ohjausta antamassa on kahdeksan henkilön ohjausryhmä:

- o Sodankylän kunta, hakijatahon edustaja, Mikko Pyhäjärvi
- o Rahoittajan edustaja, Leader Pohjoisin Lappi ry Annika Kostamo
- o Syväjärven paliskunnan poroisäntä Jari Hannula
- o Sattasniemen paliskunnan poroisäntä Matti Riipi
- o Oraniemen paliskunnan poroisäntä Martti Siivola
- o Markku Ylivaara, sivutuoteasiantuntija
- o Paliskuntainyhdistyksen edustaja Matti Särkelä
- o Asiantuntija ja kouluttaja Pentti Juotasniemi

Ohjausryhmä toimi hyvin aktiivisesti. Flat raten ollessa suppea ja koronapandemian rajoissa, on pyritty kustannuksissa säästämään pitämällä kokoukset Teams –kokouksina. Ohjausryhmän kanssa on käyty myös sähköpostitse keskusteluita.

Kustannusarvioon on varattu kolmen paliskunnan kahdelle osakkaalle palkkio (noin 170h per hlö) työpanokseen teurastamalla ja hankkeen eri vaiheissa avustavissa tehtävissä. Hanketyöntekijän tueksi teurastamotyöhön valittiin kuusi henkilöä toteuttamaan käytännön työpajatyöskentelyä teurastamalla. Jokaisesta paliskunnasta mukaan valittiin ohjausryhmän kokouksessa kaksi henkilöä. Teurastamotyöryhmässä palkkionsaajina toimivat Mari-Anne Penttinen, Tuomas Penttinen, Sami Pulju, Markku Ylivaara, Pauliina Kumpula ja Valtteri Pekkala. Heidän työaikansa hankkeessa jatkui 31.12.2021 saakka. Työryhmä ei pystynyt käyttämään kaikkia tunteja muiden työkiireiden ja muun muassa loukkaantumisen vuoksi. Teurastamalla tehtävien toimenpiteiden loppuun saattamiseksi teurastamotyöhön ohjausryhmän suostumuksella palkattiin hankkeen loppuajaksi 1.1.2022 - 31.3.2022 teurasesimiehet Juhani Pitkänen ja Veli Penttinen.

Hanketyöntekijän kokosi tuekseen myös elintarvikehuoneistotyöryhmän, joka toimi omasta halustaan, ilman korvauksia. Kokouksista ei pidetty aina virallista muistioita, mutta niiden pohjalta laadittiin muun muassa suunnitelma elintarvikehuoneiston toteuttamiseksi, leikkaamotoimintaan tutustumista, lihasaantojen ja paikallisen jalostajan kanssa tehtävän rahtileikkausyhteistyön suunnittelua, sekä kokoonnuttiin miettimään hankkeen eteenpäinviemisen kannalta tärkeitä toimenpiteitä, kuten loppuseminaarin sisältöä. Ryhmässä toimivat hankkeen paliskuntien osakkaita: Jukka Kaaretkoski, Jukka Penttinen, Pentti Kauppi, Asmo Hyötylä, Juhani Maijala ja Risto Kangas.

Raportointi ja seuranta (kokoukset, ohjausryhmätyöskentely, muu raportointi)

Parasta Palkisilta -hankkeen kesto oli puolitoista vuotta. Loppumaksu, on haettava neljän kuukauden sisällä toteutusajan päättymisestä. Suositellaan kuitenkin, että maksuja haettaisiin useammin. Sodankylän kunnan periaate hankkeen hallinnoijana on hakea maksua vähintään kahdesti vuodessa. Hankkeessa jatkoaikahakemuksia tehtiin yksi, muutoshakemuksia kaksi, sekä maksatuksia kolme. Hankeen ensimmäinen maksatus haetaan vuodenvaihteeseen. Hankeen seurantatiedot oli annettava vuosittain. Ensimmäinen maksatus haettiin

30.3.2022

heti alkuun 2020 vuoden loppuun. Toinen maksatus haettiin 31.8.2021 saakka syntyneistä kuluista ja viimeinen hankkeen päätyttyä 31.3.2022 syntyneistä kuluista.

Hankkeelle haettiin muutosta ja jatkoaikaa 31.3.2022 saakka. Hanke alkoi myöhässä, sekä koronan vuoksi jäi toteuttamatta opintomatka Venäjälle. Säästyneistä varoista katettiin kuluja palkkakustannuksiin. Ohjausryhmän jälkeen muutoshakemus käytettiin kunnanhallituksessa, jonka jälkeen rahoittaja hyväksyi päätöksen. Muutoshakemus haettiin myös 25.10.2021. Hankkeen toteutusaikea ja kokonaiskustannusarvio eivät muuttuneet. Hankkeen toimenpiteiden loppuun saattamiseksi pyydettiin siirtoa ostopalvelujen varoista palkkoihin. Perusteluna muutokselle on, ettei selvitystä koneista ja laitteista tarvitse tehdä, koska mitään sellaista työvaihetta ei ole, joka on nähty tarpeelliseksi tässä kohden koneellistaa. Palkkoihin vastaavasti tarvitaan lisää rahaa, koska työt tulee saattaa loppuun projektityöntekijän toimesta täysipainoisesti ja kaikki toimenpiteet huomioiden. Muutoshakemuksella pyydetään siirtoa myös sisäisesti palkkojen sisällä. Ruokapalvelupäälliköltä palkkoja siirrettiin 1330 euroa kehittämistoimenassistentille ja 1500 euroa projektityöntekijälle, koska leikattu summa riittää Merja Aholan työpanokseen hankkeelle. Toisaalta kehittämistoimenassistentti tarvitsi enemmän palkkavaroja, koska alkuperäisessä kustannusarviossa tämä työpanos on arvioitu alakanttiin.

Hankkeessa on pidetty vuodenvaihteeseen mennessä kymmenen ohjausryhmän kokousta. Ensimmäinen 8.10 kun päätettiin hanketyöntekijän palkkaamisesta ja ohjausryhmän tehtävistä. Seuraavat pidettiin 19.10 ja 14.12. vuonna 2020, sekä 8.2, 8.4 ja 11.8, 29.11 vuonna 2021 ja viimeinen kokous 31.3.2022. Kaikista kokouksista on laadittu esityslistat, pöytäkirjat ja osallistujalistat.

Hankkeen teurastamotyöpajatyöntekijöiden oli pidettävä tuntikirjanpitoa tehdystä työstä. Hankehenkilö piti myös päivittäin tuntikirjanpitoa hankkeen työtehtävistä. Projektityöntekijät pitävät tuntikirjanpitoa ja matkakirjanpitoa työpajoihin osallistumisesta. Hanketyöntekijän tuntikirjanpidot myös liitteenä. Projektin työryhmäläisten tuntikirjanpidot katkaistiin nykyjen loppumiseen kevätkaudelle 2021, koska osa halusi maksut jo ulos. Kaikki eivät hakeneet vielä tunteja maksuun. Työntekijöille kirjoitettiin uudet työsopimukset 1.8.2021 – 31.12.2021. Tunnit tuli toimittaa joulukuun 15.12.2021 mennessä, jotta ne saatiin maksuun 31.12.2021, työsopimukset loppuivat 31.12.2021. Yhden tunnit jäivät toimittamatta vuodenvaihteen maksuun. Kahdelle teurastesimiehelle kirjattiin uudet työsopimukset loppukevätkaudeksi 1.1.2022 -31.3.2022, jotta lopun toimenpiteet teurastamalla saatiin tehtyä. Aikaisemmin maksuun kerkeämätön maksu maksettiin samassa yhteydessä hankkeen lopussa, kuin maksettiin kevätkauden työntekijöille.

KÄYTÄNNÖN TOIMENPITEET MAKSATUSJAKSOITTAIN

1.8.2020 – 31.12.2020

Työt aloitettiin lokakuussa 2020 ja alun toimenpiteiden jälkeen käytännön toteutukseen päättiin marraskuussa 2020. Perustettu työryhmä (paliskuntien kuusi osakasta ja projektityöntekijä) olivat pitäneet työpajoja teurastamalla paliskuntien nykyjen yhteydessä. Valvovan eläinlääkärin kanssa on keskusteltu asiasta. Työpajat on suunniteltu etukäteen ja kirjattu ylös projektityöntekijän toimesta. Suunnitelmaa on tarkennettu aloituspalaverissa teurastamalla. Työpajoja on ollut neljä kertaa, sekä lisäksi ennen työryhmien perustamista pidettiin yksi, jossa Markku Ylivaara ja Jenni Kaaretkoski ottivat nytkemisen yhteydessä verinäytteitä neljästä eri poronvasasta testattavaksi ja laboratorioon lähetettäväksi. Laboratorio tuloksien mukaan veri oli hyvää.

Erilaisia menetelmiä poron pistämiseen testattiin. Teurastamon vanha putkipistin koettiin hankalaksi, koska sen käytössä teroittaminen ja veren laadunvalvonta vaikeutuvat. Pistintä modifioitiin, mutta käytännön tasolla se ei toiminut. Perinteinen tapa veitsipistimen ja letkun ja pienten 5-10 litran tankkien kanssa on todettu hyväksi. Se ei kuitenkaan isoissa määrin ole käytännöllinen, koska vaatii nopeaa jäähdyttämistä.

30.3.2022

Teurastamon hygieniasäädösten mukaan ei saa kulkea likaiselta puhtaalle puolelle toistuvasti. Useaan kertaan säiliöiden kanssa kylmiön puolelle kulkeminen ei onnistu. Parhaaksi käytänteeksi pistämisen onnistumiseen todettiin hyvä lihankäsittelyveitsi. Hanketyöntekijä on tiedustellut kuitenkin vielä muiden tapoja. Sallan poroteurastamon tapa kuulosti toimivimmalta ja sitä lähdetään testaamaan seuraavaksi. Uusi pistin teetetään ja liitetään moderniin tilatankkiin, jolloin saadaan jäähdytys ja imu mukaan. Tilatankkeja on tiedusteltu vuokrattavaksi. Pistin teetetään, kunhan saatiin kuvat. Veren ottamisen menetelmiä oli testattu jokaisella nylkykerralla. Käytänteitä oli hiottu ja pyritty löytämään paras menetelmä. Tulokset prosessin kulusta on aikakalutettu ja saantomääriä mitattu. Veren jäähtymislämpötilaa on tarkkailtu. Työpajojen päätteeksi tulokset on kirjattu ja pohdittu menetelmän kehittämistä. Lainsäädännöllisesti on otettu selville, ettei verta voi jatkojalostaa elintarvikkeina teurastamon tiloissa pidemmälle, mutta veren ottaminen ja pakkaaminen kuitenkin onnistuvat, kunhan on eläinlääkärin lupa.

Keskuskeittiöllä on myös pakattu verta eri tavoilla, jolloin löydettäisiin ratkaisu isompien määrien tehokkaaseen pakastamiseen ja myöhemmin sulattamiseen. Yksi verierä on myös pakattu säilyvyyden tutkimisen seuraamiseksi vuoden ajan, koska kyseessä on sesonkituote ja pakastusaika voi olla pitkä. Reseptejä kokeillaan, kunhan verta saadaan lisää keskuskeittiön käyttöön. Veren testattavuuden tarvetta tutkittiin, sillä periaatteessa sen ollessa lihaan rinnastettava elintarvike, sille ei pitäisi olla jatkuvaa tarvetta. Työpajoja järjestettiin vuodenvaihteen loppuun 2020 neljä, näissä keskityttiin lähinnä veren talteenottamisprosessiin, koska se koettiin haasteellisimmaksi. Jakeista veri on työläin ja aiheuttaa herkän pilaantumisen vuoksi isoimman haasteen sen käsittelyyn. Eläinlääkärin mukaan verenottoprosessi on kuvattava omavalvontaan tarkasti, sekä tehävä laadunvarmistus suunnitelma testauksineen.

Porojen päitä on nyljetty, poskilihoja otettu, pakastettu ja osa työryhmää on myös valmistanut niistä ruokaa ja todenneet ne erittäin maittaviksi. Telineitä poskilihojen ottoon on piirretty ja suunniteltu, koska käytännössä sille tarvitaan oma paikka ja hyvä teline. Osa poskilihoista on pakastettu niiden myöhempää käyttöä varten ravintolakokeille, jotka olivat kiinnostuneita kokeilemanaan niitä. Kokeiluista suunniteltiin kokkien ja Sodankylän ruokapalveluiden kanssa toteutettavaksi yhteistä tapahtumaa. Myös muita jakeita on otettu talteen ruokatapahtumaa varten, kuten sisäelimiä, maksoja ja konttiluita, jotta saadaan testata niiden maittavuutta.

Alustavasti mietittiin, mitä jakeita on järkevää käyttää elintarvikepuolelle ja mitä lemmikkirehu puolelle, vaikka osaa halutaan hyödyntää kumpaankin. Nyt oli saatu selville saantomääriä ja nylkyprosessin toimivuutta. Sesonkituotteena vaihtelua määrissä on paljon ja se tulee olemaan haaste jakeiden toimituksissa. Työmäärän kasvua ja tarvetta lisähenkilöille nylkylinjastoon on punnittu. On pyritty ajattelemaan mitä on konkreettista tehdä. Teurasketjun toimivuutta sivujakeiden oton yhteydessä on pohdittu ja mietitty paljonko lisätyömiehiä niiden työstämiseen tarvitaan. Myös tilojen hyödyntämistä ja toimivuuden parantamista on suunniteltu. Tarvittavat laitteet jakeiden käsittelyyn alkavat hahmottua.

Kysyntäselvityksen kautta toivotaan kuitenkin tarkempaa tietoa useaan seikkaan, kuten esimerkiksi siitä minkä kokoista jaetta lemmikkirehuksi pään jauhamisessa vaaditaan. Myllyn avulla voimme työstää lemmikkirehua vaikeistakin raaka-aineista. Alkava kysyntäselvitys avaa paljon jatkoon työpajojen sisältöä ja suunnitelmaa. Kysyntäselvityksen tueksi on otettu, pakattu ja kuvattu näytteitä, kuten kontteja, saparoita. Näin saatiin konkreettisesti osoittaa lemmikkipuolelle helposti hyödynnettävät ja niin sanotut mahdolliset valmiit raaka-aineet. Kysyntäselvityksen tulokset loivat konkreettisuutta, miten jakeet tulee erotella, käsitellä, pakata ja millaisista määristä puhutaan. Tietojen pohjalta on käytännöllisempää tehdä kokeiluja, kun voitiin opetella suoraan ostajan tavoille. Teuraskausi on kuitenkin ollessa lopuillaan, joten niiden testaamista on jatkettava oletettavasti seuraavana seuraavaan syksyn teurastuskauteen.

Alku hankkeessa oli haastava porojen käsittelykauden ollessa niin pitkällä, eikä työryhmä työskentelyssä voitu vielä hyödyntää koneita- ja laitteita jakeiden käsittelyyn. Suunniteltiin tarvittavat koneet käyttöön seuraa-

30.3.2022

valle teuraskaudelle ensi syksyyn. Työryhmä oli halunnut ajatella ekologisuuden niin pitkälle, että haudattavasta jätteestä päästäisiin eroon kokonaan. Ongelmajakeiden kuten ylijäämäveri ja pötsien sisältö, joka oli suunniteltu hyödynnettävän lietelannaksi tai ainakin kompostoida se. Tältäkin osalta tukisimme kestävän kehityksen tavoitteita. Pötsien sisällön tyhjäämiseen oli suunniteltu puristin, jonka avulla lemmikkirehun raaka-aineeksi erinomainen suolipaketti saataisiin hyödynnettyä.

Seuraavan syksyn teuraskaudelle oli suunniteltu tilatankin vuokraus ja uudenlaisen pistimen hankinta. Tarvittavien pakastustilojen hankinta teurastamolle oli aiheellista, joten siihen suunniteltiin vuokrattavaksi konttia. Teuraslinjaston toimivuutta ja teurastamon tilojen käytännöllisyyttä suunniteltiin toimivammaksi sivuvirtojen hyödyntämistä varten. Teurastamon taakse suunniteltiin lemmikkipuolen jakeiden käsittelyä, joten se vaatii uusien rakenteiden suunnittelua. Suunniteltiin myös murskainta, vinssiä ja puristinta, jotta voitaisiin työstää helposti sivujakeita tarvittavaan muotoon lemmikkirehumarkkinoille. Seuraavaksi tarvittiin asiantuntijoita suunnittelemaan toimivat koneet.

Teuraskauden hiljentyessä kysyntäselvitys kilpailutettiin. Kilpailutuksen yhteydessä kilpailutettiin myös hankkeeseen muita asiantuntijoita, mutta ohjausryhmä hyväksyi ainoastaan kysyntäselvityksen tekijän tarjouksen. Redu Edu Oy valikoitui selvityksen tekijäksi. Yhteistyössä selvityksen tekijän kanssa hanketyöntekijä kontakttoi yrityksiä. Työryhmä oli pakannut esimerkkipakkauksiin jakeita, jotta olisi helpompi osoittaa yrityksille mimmoisista jakeista on kysymys. Osalle yrityksistä on myös laitettu suoraan esimerkkikappaleita muun muassa vasan puikkosarvista koiran puruluiksi tai vakuumiin pakattuja poron konttiluita. Hankkeesta ollaan oltu hyvin kiinnostuneita muiden paliskuntien ja yritysten osalta. Saksasta ollaan oltu yhteydessä kiinnostukseen poron sivutuotteet. Keskustelua aiheesta on jatkettu sähköpostitse.

1.1.2021 – 31.8.2021

Vuosi alkoi kysyntäselvityksen toimeksiantosopimuksen laatimisella Redu Edu Oyn kanssa. Työn aloittamiseksi pidettiin teurastamolla aloituskokous yhdessä projektityöryhmän kanssa, johon kysyntäselvityksen tekijä Hannu Pekkala osallistui. Pekkala piti kokousta tarpeellisena tiedonkeruuna työryhmän kokemusten kautta. Maksatushakemusta laadittiin kunnassa heti vuoden alkuun vuoden 2020 loppuun syntyneiden kuluksen osalta. Nykyjen jatkuessa pidettiin myös työpajoja, joissa toimitettiin keskuskeittiölle verta reseptiikan testaamista varten. Keskuskeittiön maittavuustutkimuksen mukaan palaute ruuasta oli ollut erimaista, etenkin vanhusten parissa. Työpajassa tutkittiin myös poronveren jäähtymisnopeutta normaaleissa kylmiöolosuhteissa, kun veri otettiin talteen elintarvikesäiliöihin. Jäähtyminen oli hidasta, minkä vuoksi jäähdyttävän tilatankin käyttö olisi huomattavasti asianmukaisempaa säilyvyyden takaamiseksi. Ilman vispaamista veri myös herkästi jämähtää, vaikka verisuolalioista olisikin, siksi tilatankin jatkuvana pyörivä vispilä olisi asianmukaisempi jatkossa.

Helmikuun alussa Markku Ylivaara ja hanketyöntekijä Jenni Kaaretkoski sopivat tutustumiskäynnin Sallan poroteurastamolle, jossa verentalteenottoa oli myös kehitetty, sekä lemmikkirehu sivuvirtojen talteenottoa tehty. Koronan luomat rajoitukset huomioiden saatiin lupa kahden ihmisen vierailulle. Päivä oli antoisa kaikin puolin, mutta erityisesti huomattiin se, kuinka teurastamon järjestyneisyys vaikutti yleiseen tekemiseen ja asioiden sujuvuuteen. Liitteenä matkaraportti. Sodankylässä uusi valvova eläinlääkäri Aino Pöder sitoutettiin mukaan kokoustamalla yhdessä kysyntäselvitysasiantuntijan Hannu Pekkalan kanssa. Kokouksessa todettiin, että jatkossa yhteistyö eläinlääkärin kanssa on ehdoton, koska hänellä on kaikki tieto ja mahdollisuus tarkistaa lainsäädölliset asiat. Sallan teurastamon tiedon ja uuden valvovan eläinlääkärin toimesta on poskilihojen talteenottoa tarkistettu, eikä se jatkossa onnistu, ellei eläinlääkäri tarkista jokaista päätä erikseen. Tämä ei olisi kustannustehokasta, joten se unohdettiin, kunnes pään lainsäädännöllinen hyödyntäminen olisi helpompaa.

30.3.2022

Kysyntäselvitystä varten yhteiskokouksia teamsin välityksellä pidettiin muun muassa Mush lemmikkiruoka-firman kanssa, jolloin päästiin jakamaan näkemykset oman toiminnan mahdollisuuksista ja heidän toimintansa tarpeista. Palaverissa käytiin läpi pakkaaminen ja logistiikka, sekä laadun kriteerit. Mush halusi jatkossa kehittää kaupallista yhteistyötä paliskuntien kanssa, sillä heidän tarpeensa määrissä ovat merkittäviä. Hanke osallistui myös tulevaisuustyöpajaan (Hacaton), jossa ammattikorkeakoulun opiskelijat ottivat vastaan haasteita selvitettäväkseen. Parasta palkisilta! -hanke esitti teurastamon puolesta haasteen, selvittää ylijäämä poronveren ja mahalaukkujen sisällön hyödyntämis mahdollisuuksia kompostoituna, tai lannoitteena paikallisesti. Ideointi ja tilaisuuden anti ja ideointi oli hienoa, ongelmaksi kuitenkin muodostui tarkistettaessa Ruokaviraston kanta prosessin haasteellisuudesta. Prosessi vaatisi niin suuria investointeja, että tällä hetkellä se ei olisi teurastamatoiminnan kannalta oleellista. Tästä saatiin myös ruokavirastolta lausunto. Sivuvirtatyöryhmän kanssa kokousti teurastamolla kuun loppupuolella, jossa käytiin läpi työpajojen antia ja suunniteltiin seuraavan syksyn toimenpiteitä. Kokouksessa käytiin läpi projektityöntekijän laatimaa toimenpidepohjaa ja täydennettiin tehtyt ja tulevat toimenpiteet, sekä kauden tarpeet. Työpajan power point liitteenä.

Sodankylän kunnanhallitus halusi hankkeesta katsauksen ja esittelyn kokoukseensa. Yleinen näkemys oli, että hanke on hyvin tarpeellinen. Muutos- ja jatkoaikahakemus valmisteltiin ja hyväksyttiin ohjausryhmässä, sekä myöhemmin kunnanhallituksessa, jonka jälkeen syötettiin Hyrrään. Puoltava päätös tuli myöhemmin keväällä. Viimeisissä maaliskuun alun nyky työpajoissa työryhmäläiset talteen ottivat jakeita suunniteltua maistatustapahtumaa varten, sekä lisäksi Sodankylän kunnan keskuskeittiölle toimitettiin lisää verta reseptiikan kokeiluja varten.

Elintarvikehuoneiston toimintamallin suunnittelun aloittamiseksi laadittiin asiantuntija webinaari, johon kutsuttiin kaikkien paliskuntien osakkaat teams -yhteydellä. Webinaarin pohjaksi paliskuntien osakkaille oli laadittu kysely sivuvirtojen ja lihanleikkauksen osalta, jonka tuloksia hanketyöntekijä esitteli webinaarin aluksi osakkaille. Kyselyyn vastasi 42 osakasta. Kyselyn tuloksia käytiin läpi webinaarissa ja ohjausryhmän kokouksessa. Webinaariin puhujiksi pyydettiin yritysasiantuntija, osakeyhtiön perustajaosakas, osuuskunnan perustajaosakas ja asiantuntija jalostustoiminnan ja sivuvirtojen kehittämisestä. Webinaariin osallistui 31 osakasta ja asiantuntijoita teams- yhteydellä. Webinaarin antia pidettiin hyvänä ja kattavana. Keskustelu webinaarissa oli vilkasta, mikä vuoksi loppuaika venyi pidempään. Osuuskunta ja osakeyhtiön perustamiskokemukset olivat selvästi kaikista eniten mielenkiintoisia ja niistä nousikin esille paljon kysyttävää. Omakohtaisten kokemusten kautta asiat on selvästi helpompi omaksua, kuin asiantuntijaluennon aineiston kautta.

Reseptiikan testaamista varten kehitettiin maistatustilaisuus, jota piti siirtää koronan vuoksi parikin kertaa. Maistatustapahtumaan laadittiin kutsut laajasti alueen elintarvikealan yrittäjille ja maistatuksen ohjelma porrastettiin kahteen eri ajankohtaa koronarajoitukset huomioiden. Sivuvirtatyöryhmä työsti kaksi päivää yhteistyössä kokki Martti Kuuselan kanssa erilaisia ruokia eri jakeista. Hanketyöntekijä laati esityksen alkuun vieraille sivuvirtojen hyödynnettävyyden osalta ja kysyntäselvitysten tulosten pohjalta. Ennen maistelua väki kuunteli esityksen. Maistatustapahtumaan laadittiin myös kysely, johon vierailijat saivat lopuksi arvioida maittavuutta ja kertoa tavoistaan hyödyntää sivuvirtoja elintarvikkeena. Paikalle saapuneet elintarvikealan yrittäjät olivat hyvin innoissaan sivuvirta raaka-aineiden hieman jopa unohdetuista mahdollisuuksista. Todettiin, että jalostajien tulisi uskaltaa hyödyntää näitä raaka-aineina jatkossa paremmin, niin käytettävyys parani ja niitä saataisiin markkinoille. Ongelmana on ollut aiemmin talteenoton haasteet, kun ulkoteurastuksista on siirrytty tehokkaaseen laitosmalliseen teurastukseen.

Maistatustilaisuuteen vuokratessa jalostustilassa ei ollut internetyhteyttä mikä vaikutti siihen, ettei kyselyä voitu laatia sähköiseksi, vaan vastaukset kirjattiin käsin ja kansioitiin. Vastauksissa ilmeni, ettei sivuvirtojen käytettävyys ole kovinkaan yleistä, koska niiden saatavuus on haasteellista. Kuitenkin yleinen mielipide oli, että ruoat olivat yllättävänkin herkullisia ja sivuvirtojen hyötykäyttöä elintarvikkeena tulisi nostaa. Veren huono saatavuus harmitti monia. Jälkiruoka oli yllätys, mitä vierailijat saivat arvuutella. Moni arvasi oikein, että kysymyksessä oli verestä valmistettua jäätelöä, jonka rautainen maku paljasti. Tilaisuuteen kutsuttiin koronarajoitukset huomioiden maltillinen määrä alueen yrittäjiä, mutta useiden viime hetken perumisten

30.3.2022

johdosta, jouduttiin väkeä kutsumaan myös extempore henkilöitä maistelemaan. Vierailijoita kävi 30 ja työväkeä kertyi kahdeksan, joten tilaisuuden kokonaisosallistujia määrä oli 38. Paikallislehti Sompio kävi tekevässä jutun tilaisuudesta. Juttu on liitteenä. Aikaisemmin Sompio teki jutun lehteensä myös Sodankylän kunnan hankenurkkaan hankkeen tavoitteista.

Hanke osallistui Leaderin järjestämään Ideakirnu webinaariin, jossa esiteltiin hankkeen vähähiilistä näkökulmaa osallistujille. Poroisäntien kanssa kokoustettiin ja keskusteltiin teurastamolle tulevan kauden tarpeista. Keskusteltiin, mitä investointeja tulevaisuuden talteenotto vaatii ja millaisia rakenteellisia muutoksia tulisi tehdä. Käytiin myös läpi teurastamo olosuhteiden haasteellisuutta ja sen aiheuttamia rajoja talteenoton suhteen. Poroisäntien pyynnöstä tehtiin hinta tiedustelua pakastekonteista ja niiden saatavuudesta. Koska teurastamo on seitsemän kilometrin päässä Sodankylästä, on pakastustilat saatava teurastamon yhteyteen. Myös alan ammattilehteen, Poromieslehteen, hanketyöntekijä laati jutun kysyntäselvityksen tuloksista yhdessä selvityksen laatijan, Hannu Pekkalan kanssa. Sivuvirtatyöryhmästä osa osallistui osaltaan teurastamon kevätsiivoukseen ja huolehti tavaroiden kesävarastoinnista, sekä tulevan kauden toimenpiteiden valmistelusta.

Elintarvikehuoneiston toimintamallin suunnittelun aloitukseen hanketyöntekijä kokosi uuden työryhmän, josta paliskunnasta kaksi jäsentä. Mukaan pyydettiin vanhempaa ja nuorempaa osakasta, sekä olemassa olevia jalostajia /leikkaajia, sekä pelkkiä ruhokauppoja hyödyntäviä osakkaita. Näin saatiin mahdollisimman kattava näkemys paliskuntien erilaisten osakkaiden osalta. Elintarvikehuoneistotyöryhmän aloituskokouksessa laadittiin suunnitelma, miten yhteisen elintarvikehuoneiston toimintamallin laatimista lähdettäisiin viemään eteenpäin paliskunnissa. Hanketyöntekijä laati suunnitelman pohjalta esityksen, joka tulitaisiin esittämään osakkaille paliskuntien kevätkokouksissa. Esitelmä liitteenä. Hanketyöntekijä vieraili kaikkien kolmen paliskunnan kokouksissa pitämässä noin 30-40 minuuttia kestävästä esityksestä asiasta. Jokaisen paliskunnan kokoukseen osallistui 30-40 osakasta. Esitys herätti laajasti kiinnostusta ympäri poronhoitoaluetta ja hanketyöntekijä pyydettiin Paliskuntain yhdistyksen hallituksen kokoukseen esiintymään Rovaniemelle. Siellä kiinnostus nousi entisestään ja hanketyöntekijää pyydettiin esittämään sama asia myöhemmin loppukesästä myös poroisännille järjestettyyn Poroparlamenttiin. Esityksen sisällöstä hanketyöntekijä laati myös lehtiartikkelin Poromies ammattilehteen, joka julkaistiin syksymmällä. Lehtiartikkeli on liitteenä.

Kesän aikana kilpailutettiin elintarvikehuoneistonsuunnitteluasiantuntija, joka aloitti työnsä elokuun alussa. Työ on määrä valmistua marraskuun loppuun mennessä. Kesän alussa elintarvikehuoneistotyöryhmä vieraili yhden työryhmäläisen jalostustiloissa Orajärvellä Porotokkka jalostustiloissa. Vierailun ajateltiin antavan hyvää vertailukuvaa elokuussa suunnitellulle jalostamovierailulle Karigasniemen Lumiporon laitoksen tiloihin. Heinäkuussa hanketyöntekijä piti lomaa pari viikkoa. Elokuun alussa toteutettiin reissu Karigasniemeen Utsjoelle Lumiporon tiloihin. Kutsu reissuun välitettiin kaikille paliskuntien osakkaille yhteisten whats app –ryhmien kautta. Mukaan ilmoittautui kahdeksan osakasta ja hanketyöntekijä. Vierailut laitoksissa olivat ajatuksia kehittäviä ja tietoa antavia ja ne koettiin todella hyödyllisiksi. Bussifirma valikoitui sähköpostilla yleisen hintatason selvityksen perusteella.

Ohjausryhmän kokouksen mukaisesti hanketyöntekijä on kontaktoinut kiinnostuneita firmoja yhteistyön aloittamiseksi paliskuntien kanssa tulevaisuudessa. Hanketyöntekijä on etsinyt myös muita uusia kiinnostuneita yhteistyökumppaneita ja ollut heidän kanssaan yhteyksissä teams -kokouksin ja puheluin. Kiinnostus on ollut laajaa ja jopa kansainvälistä, koska Saksasta, Venäjältä ja Mongoliasta on tullut yhteydenottoja. Keskävyyttä ja ekologisuuksi painottaen on myös pyritty löytämään yhteistyökumppaneita, kuten Alvar Pet, jonka visio ekologisuuksi ja paikallisuuden näkökulmasta on lähellä teurastamon tavoitteita ja visioita tulevassa toiminnassa.

Seuraavan syksyn talteenotto työpajojen järjestämiseksi, on pyritty etsimään sopivat työvälineet ja puitteet kokeilujen toteuttamiseksi. Teurastamolle on muun muassa veren talteenottotyöpajoja varten hankittu

30.3.2022

vuokralle 100l tilatankki. Elintarvikehuoneistoasiantuntija aloitti elokuussa työnsä, josta laadittiin toimeksiantosopimus. Aloituskokouksessa käytiin elintarvikehuoneistotyöryhmän kanssa läpi millä aikataululla ja millaista tietoa tulisi osakkaille antaa ja hakea.

1.9.2021 – 31.3.2022

Syyskuun alkuun hanketyöntekijä pyydettiin esiintymään teurasesimiespäiville Rovaniemelle. Teurasesimiespäivät järjestivät Poropeda -hanke. Päivän esitykset olivat mielenkiintoisia, etenkin esitys Läänineläinlääkäri Risto M. Ruuska luennoimasta uuden elintarvikelain muutoksista, jotka vaikuttivat merkittävässä määrin oikeaoppisen talteenoton kehittämiseen. Yhteistyössä Palkiset kaarteessa hankkeen kanssa pidettiin syyskuussa Lihabisnes ilta Vuoman koululla. Palkiset kaarteessa hankkeessa mukana on merkittävä määrä lännen puolen paliskuntia. Ohjelmaan liittyi myös vierailu Hosanojan porotilalla. Siellä leikkaamotilojen rakentaminen on johtanut toiminnan laajenemien jalostuslaitokseksi. Tilaisuuteen yhdessä hanketyöntekijän kanssa osallistui neljä muuta osakasta Parasta palkisilta! -hankkeen paliskunnista.

Syksyn toimenpiteissä vaikuttivat voimakkaasti teurastamohankinnat ja valmistelu verenottojärjestelmän rakentamiseksi, sekä pakkaamiseen liittyvien tarvehankintojen tekemiseksi. Lisäksi agendalla olivat hankinnat pakastustilojen osalta, sekä teurastamon rakenteiden muutokset pakastekontin asentamiseksi ja kulkemisten suojaamiseksi. Teurastamolle oli hankittu syksyä varten 12 metrinen pakastava merikontti, koska vuokraaminen seitsemän kilometrin päästä Sodankylästä ei olisi ollut järkevää työn suorittamisen ja logistiikan järjestämisen näkökulmasta. Vuokralle hommattu tilatankki otettiin myös teurastamon nimiin, hankkeen sijaa, koska minimi vuokra-aika oli vuosi ja hanke olisi ollut jo päättynyt puolta vuotta aikaisemmin. Näin päädyttiin vuokraamaan pakastetilat ja tilatankki suoraan teurastamolta, hankekuukausien ajaksi. Myös sivuvirtojen talteenottoa varten hankittiin pakkaustarvikkeita ja omia laatikoita.

Elintarvikehuoneistosuunnittelun tueksi hanketyöntekijä pyysi kuunasta teurastamon piirustuksia ja selvitti rakennusoikeutta. Osakkaiden mahdollisuudeksi vaikuttaa elintarvikehuoneiston suunnitteluun järjestettiin Tupailta Hotelli Sodankylässä, johon kaikki kolmen paliskunnan osakkaat olivat tervetulleita. He saivat kutsun tilaisuuteen paliskunnan omien viestintäkanavien kautta. Osakkaita mukaan osallistui noin 30. Alkuun käytiin läpi tulevan kauden toimenpiteitä teurastamolla ja lopuksi Hannu Pekkala kertoi elintarvikehuoneistoselvityksen aloittamisen suunnitelmasta. Hän kertoi pohjatietoa selvityksen teosta. Illan päätteeksi keskustelu oli vilkasta (liitteissä muistio).

Tupaillassa osakkaiden toiveena oli saada esitys paliskuntien syyskokouksiin, jonka hanketyöntekijä valmisteli selvityksen tekijän kanssa. Hanketyöntekijä kulki kaikissa kolmessa paliskuntien syyskokouksissa esitelmöimässä eri yhtiömuodoista, rahoitusmahdollisuuksista, haitoista ja hyödyistä, kustannuksista, suunnittelu leikkauspalvelun kuluista, myyntimahdollisuuksista ja yleensäkin eri yhtiömuotojen vaihtoehtojen mahdollisuuksista. Käytännön työn järjestämisestä teurastamolla pidettiin osakkaille teurastamotyöpaja. Tähän kutsuttiin kaikki osakkaat, mutta erityisesti toivottiin osallistuvan osakkaat, jotka aktiivisesti mukana teurastamotyössä. Mukaan oli palkattu asiantuntijoita Sallasta, jotka pitivät eri puheenvuoroja kunnanviraston kokoushuoneessa. Osallistujia oli 32. Päivän päätteeksi siirryttiin myös teurastamolle, jossa katsottiin vielä käytännössä, kuinka toimintaa voi soveltaa oman teurastamon toimintaan.

Työpajan innoittamana kutsuttiin myös Sodankylän teurastamon hallitus koolle tulevaisuuden järjestäytymisen kannalta. Hanketyöntekijä laati päivään esityslistan, jossa tulevan kauden asiat hankintoihin ja huomiointeihin käytiin läpi. Esityslista ja myöhemmin pöytäkirjan laatiminen sai kiitosta muun muassa teurasesimiehiltä, jotka kokivat asioiden selkiytyneen huomattavasti. Myös rahastonhoitaja koki helpotusta, kun tiedosti paremmin tulevat kulut ja osaisi varautua tulevaan. Kokouksessa sovittiin projektin teurastamotyöntekijöiden jakamisesta ryhmiin, jossa parityönä keskityttäisiin syvemmin valittuihin jakeisiin. Pääpainoksi otettiin verentalteenotto elintarvikkeeksi, koipinahkojen talteenotto kenkäteollisuuteen ja teurastuksen sivuvirtojen

30.3.2022

talteenotto lemmikkirehuaineeksi. Kokouksessa sovittiin, että jatkossa ainakin kaksi järjestäytyntä koulusta per kausi on tarpeellista, jotta toimintaa voidaan kehittää systemaattisemmin. Hanke pitää vielä teurastamokauden loppukokouksen huhtikuun alussa, vaikka hanke on jo päättynyt. Näin voidaan paremmin keskustella jatkon tarpeista ja hankkeen käytäntöön viemisestä.

Lokakuussa hanketyöntekijän aika keskittyi lähinnä talteenottotyöpajoihin ja maksatushakeuksen laadintaan kunnassa. Myös Oraniemen paliskunnan syyskokous pidettiin vasta lokakuussa. Kuun vaihteeseen hanketyöntekijä laati myös jutun Poromieslehteen yhteistyön merkityksestä kehittämistoiminnan eteenpäin viemiseksi ja paliskuntien toiminnan eteenpäin viemiseksi. Marraskuussa kertyneitä ylityötunteja täytyi pitää pois. Hanke sai laajaa näkyvyyttä, kun YLE teki tv-jutun Lapin uutisiin ja artikkelin Yle sampille. Haastattelu toteutettiin teurastamolla, jossa myös veren pakkaamista kuvattiin, sekä haastateltiin hanketyöntekijää ja Sattasniemen paliskunnan poroisäntää. (LIITTEET) Elyyn laadittiin myös loppujen toimenpiteiden loppuun saattamiseksi muutoshakemus kulujen siirrosta.

Elintarvikehuoneistotyöryhmä kokousti rahtileikkaus- ja sivuvirtayhteistyön mahdollisuuksien kartoittamiseksi paikallisen poronlihajalostaja Kylmäsen kanssa, jotta saataisiin konkreettisia mahdollisuuksia osakkaille, kun huoneisto suunnittelu on vasta suunnitteluasteella. Hanketyöntekijä laati myös kyselyn osakkaille elintarvikehuoneistosuunnittelijan tueksi, kartoittamalla taustatietoa osakkaiden sivuvirtojen hyödyntämisestä ja lihanleikkausmahdollisuuksista. Hanketyöntekijä laski myös leikkaamon perustamiskustannustietoja ulkoisen asiantuntijan kanssa selvityksen tueksi selvityksen laatijalle, Hannu Pekkalalle. Ohjausryhmän kokous pidettiin kuun vaihteessa, jossa käytiin läpi muutostarpeiden lisämuutoksia loppuajalle.

Hanke esiintyi Perinneruokahankkeen Ohjausryhmän kokouksessa, jossa keskusteltiin, että on tärkeää huolehtia, ettei samankaltaisissa hankkeissa tehdä päällekkäistä työtä. Joulukuussa pidettiin edelleenkin yllä teurastamotyöpaja toimintaan jakeiden talteenoton harjoittelemisessa, kuvaamisessa ja prosessien kehittämisessä. Joulukuun 15.päivään mennessä pyysin projektin teurastamotyöntekijöiltä tunnit ja raportit talteenoton kulusta. Yksi kattava raportti palautui 4.maaliskuuta 2022. Muutoin hanketyöntekijä kokosi aineistoa keskustellen ja kysellen projektiryhmältä ja muilta asiantuntijoilta, itse talteenottoa tekemällä, sekä taustatietoa kirjallisesti hankkien. Näiden tietojen pohjalta oli tarkoitus koota talteenotto-opas, joka jäisi ohjeeksi teurastamotyökäyttöön. Lomapäivät hanketyöntekijä piti 20.12 – 31.12.2021 kunnan esimiehen kehotuksesta.

Vuodenvaihteen jälkeen hanketyöntekijä piti vielä pois kertyneitä lomia ja työn ääreen päästiin taas 10. tammiukuuta. Vuoden alussa perehdyttiin porosta saataviin lihasaantoihin ja pidettiin elintarvikehuoneistotyöryhmän kanssa leikkauspäivä Porotokka Maijalan tiloissa. Leikattavana eri tavoin oli kolme poroa. Jokainen saanto punnittiin erikseen ja niiden pohjalta tehtiin exel -taulukko. Kylmäsen kanssa käytyjen sivuvirta- ja rahtileikkaus neuvotteluiden jatkoksi haluttiin laskea oma näkemys muun muassa poroboxin kokoamisesta ja lihojen arvosta kummankin osapuolen kannattavuutta ajatellen. Yhteistyön taustalla on paikallisesti poron kokonaisvaltainen hyödyntäminen. Ajatuksena olisi leikkauttaa poronlihat Kylmäsellä boxiin, jossa arvo-osat osakas voi itse myydä eteenpäin, mutta niin sanottu teollinen liha jäisi jalostajalle raaka-aineeksi. Malli tukisi myös leikatun lihan myyntiä suunnittelevia osakkaiden suoramyyntiä, sekä myös paikallisen ison poronlihanjalostajan jalosteraaka-aineiden saantia. Sivuvirtayhteistyö mahdollistaa tulevaisuudessa myös laajemmat mahdollisuudet lemmikkirehujakeiden tuotteistamiseen ja yhteistyöhön ammattimaisissa tuotantotiloissa. Maailmantilanne huomioiden elintarvikehuoneistosuunnitelmien toteuttamisen realismi toteutukseen on vaikea. Paikallisen jalostajan kanssa kehittämällä yhteistyöllä pyrittiin löytämään osakkaita nopeasti palvelevaa toimintaa.

Loppuseminaarin järjestelyt siirtyivät koko ajan haastavan koronatilanteen johdosta. Elintarvikehuoneistotyöryhmän suunnitelman mukaan loppuseminaarin anti haluttiin kohdistaa kunnanhallitukselle ja paliskun-

30.3.2022

tien päättäjille yhteistyön ja tiedon välittymisen kannalta. Hanketyöntekijä selvitti saatavuutta ja hintoja paikoista ja esiintyjien mahdollisuudesta osallistua. Teurastamolla keräiltiin nyllyistä tavaraa pakkauksen ja varastoinnin kannalta, sekä opeteltiin koipien nylkyä, käsittelyä ja pakkaamista isommissa määrissä. Myös teurastamon rakenteita suunniteltiin muutettavaksi. Kuun lopussa hanketyöntekijä kävi yhteistyötapaamisella Kolarin kunnan hankeen Luonnontuotealan kasvukoordinaattori projektipäällikön Hanna-Riina Vuontisjärven kanssa. Yhteistyötapaaminen oli heille tärkeä, koska Länsi-Lapin poropuolen kehittäminen tarvitsi uutta näkemystä kehittyäkseen ja Parasta palkisilta! -hankkeen toimenpiteet ja tulokset kiinnostivat kovasti.

Hanketyöntekijä antoi Elyyn vuodenvaihteeseen mennessä toteutuneet annettiin seurantatiedot, sekä vastasi muutamiiin lisäselvityspyyntöihin aikaisemman maksatuksen osalta.

Paikallinen poronlihan jatkojalostaja Kylmänen pyysi hankkeen ja paliskuntien osakkaita kanssaan uuteen neuvotteluun. Neuvottelussa käytiin läpi kummankin osapuolen tarpeet. Etenkin sivuvirtojen hyödyntäminen paikallisesti olisi heille merkittävää, koska heidän tuotantotilansa ovat tällä hetkellä toimimattomina. Heillä olisi myös jatkossa kapasiteettia kehittää toimintaa, muun muassa toimittamalla teurastamolle suolilingon, jota kokeilemassa myös vatsat saataisiin tulevaisuudessa hyötykäyttöön. Yhteistyö olisi sikäli merkittävä, että se herättäisi heidän lemmikkirehujalostustilat toimintaan, loisi töitä kuljetuksen ja jalostuslaitoksen puolella. Tähän he mielellään palkkaisivat poroväkeä, kuten aikaisemmin myös leikkaamon puolelle on tehty. Neuvotteluja sovittiin jatkettavan ja poroboxien leikkausmahdollisuuksia kartoitetaan ennen kevätkokouksia, jotta tietoa mahdollisuudesta osakkaille saataisiin. Onnistuessaan yhteistyö palvelisi leikkaustilojen puutteesta kärsiviä osakkaita, sekä jalostettavan lihan puutteesta kärsivää jalostajaa.

kauden verinäytteet lähetettiin ScanLab laboratorioon tutkittavaksi, sekä Alvar Petin alihankkijalle raaka-aine kokeiluun vielä kaulalihoja ja keuhkoja. Osakkaille esitettiin kutsu loppujen matkavarojen puitteissa järjestetyn vierailuun Kittilän puolen jalostajien luo. Matkaa varten pyydettiin hintatiedot kolmelta paikallisesta yrittäjältä. JBus oli ainoa, joka vastasi tarjouspyyntöön. Vierailu järjestettiin 16. helmikuuta. Loppujen kertyneiden lomien pito hanketyöntekijällä kirjattiin jokaiselle perjantai päivälle hankkeen toteutumisen loppuajaksi. Loppuseminaarin järjestelyt veivät paljon aikaa tilaisuuden suunnittelun, kutsuttavien henkilöiden ja muiden järjestelyiden osalta. Kustutuille lähetettiin alustava kutsu, sekä virallinen kutsu. Kutsuttuja oli noin 40. Jotta seminaari olisi kaikille avoin se striimattiin Evigo Oy:n toimesta. Linkki tilaisuuteen laitettiin ohjelman kanssa jokaisen paliskunnan whats appiin. Koronarajoitusten purkamisen odottaminen ja rahojen riittävyys järjestelyiden suhteen saivat hanketyöntekijän päättämään striimaus ratkaisuun, koska osakkailta paliskunnissa on yhteensä yli 400. Striimauksesta ostettiin myös editoitu versio, joka jää osakkaiden käyttöön. Jotta myös osakkaat saivat esittää kysymyksiä, esitettiin tilaisuuden alkuun vaihtoehtoa lähettää kysymys testivietillä, jonka hanketyöntekijä lukisi tilaisuudessa.

Kylmäsen yhteistyön ja elintarvikehuoneistosuunnitelman mukana esiin nousi huoli leikkaajien saatavuudesta ja poron elintarvike- ja sivuvirtakäsittelyn osaamisesta tulevaisuuteen. Tähän pyrittiin Redu edu Oy:n kanssa yhteistyössä vastaamaan elintarvikealan ammattitutkinnon suorittamisen mahdollisuuksista järjestämällä infotilaisuus kunnantalolla. Tilaisuudessa kerrottiin melko vapaamuotoisesta räätälöidystä koulutusmahdollisuudesta teurastajaksi, lihanleikkaajaksi ja lihanjalostuksen ammattilaiseksi. Tilaisuuteen kutsuttiin kaikki osakkaat whats app -ilmoituksen kautta, sekä ilmoittamalla myös paikallislehti Sompiossa. Paikalle saapui noin 10 henkilöä. Hanketyöntekijä itse estyi sairastuttuaan koronaan, mutta Redu Edu Oy:n Hannu Pekala ja oppisopimuskouluttaja Merja Alaranta hoitivat järjestelyt loppuun. Tilaisuus oli onnistunut ja ilmoitautuneita koulutukseen on tullut jo 11. Tämä on positiivinen onnistuminen tulevaisuuden teurastamon kehittämisen ja elintarvikehuoneiston lihanleikkaamisen ja jalostusosaamisen suhteen. Myös muuta koulutuksellista yhteistyötä ja sen tarpeellisuutta on suunniteltu jatkoon Redu Edu Oy:n kanssa Koronan sairastaminen vei merkittävästi työaikaa hankkeen loppupäästä ja työtä kertyi huomattavasti.

Loppuseminaari järjestettiin Luostolla Hotelli Luostotunturilla kokoustila Kipinässä 17.3 kello 10.00 - 17.00. Liitteenä ohjelma ja osallistujaluettelo. Päivä oli pitkä, mutta erittäin antoisa. Erityisesti koulutuspuolen, logistiikan sekä kuluttajan näkemykset puheenvuorot herättivät kovasti keskustelua ja kiitosta. Ajatuksena oli

30.3.2022

rakentaa tilaisuus, joka palvelisi poron kokonaisvaltaisen hyödyntämiseen liittyvää kokonais- näkemystä, ketjua ja tulevaisuutta Sodankylässä. Päätäjien osalta osallistumisinnostus ei ollut toivotun innokasta, vaikka tilaisuuden sisällön kokoaminen perustui juuri yhteistyön rakentamiseen kunnan ja alueen porotalouden välille – mahdollisesti jopa tuottavuutta tukevaan yhteistyöhön elintarvikehuoneiston perustamisessa.

Maaliskuun loppu kului hanketyöntekijällä talteenotto-oppaan kirjoittamisen parissa. Oppaasta painatettiin kosteuden kestävät versiot jokaisen teurasesimiehen käyttöön teurastamolle. Oppaassa talteenotto ohjeistuksen lisäksi on kerätty liitetiedostoihin tarvittavia myynnillisiä asiakirjoja, omavalvontasuunnitelman sisällön päivittämistietoa, materiaalihankintojen yhteystietoja ja muita tarvittavia lähetysasiakirjoja. Muiden hankkeiden kanssa pidettiin vielä yhteispalaveria, missä suunniteltiin muiden porotalouden elintarvike- ja sivuvirtahankkeiden kanssa tehtävää yhteistä julkaisua Lapin AMK sivustolle. Julkaisu julkaistaan hankkeen päättymisen jälkeen. Hanke osallistui Merja Aholan hankkeen työpajaan leville 23.2.2022. Kyseessä oli työpaja nimeltä Likiruoka Huilaamhaan! Kysymyksessä oli tapahtuma lähiruoan käytön ja myynnin edistämiseksi, johon oli hankkeessa kehitetty digialustaa helpottamaan alueellista tuotteiden kulkemista.

Yhteistyönä myös Taljat Rahoiksi hankkeen kanssa pidettiin taljailta teurastamoiden esimiehille ja poroisännille, sekä kohdennetusti Sodankylän teurastamon nylkijöille ja esimiehille. Hanketyöntekijä välitti heille sähköpostiin teams -kutsun. Illan osiossa yhteistyönä esiteltiin kopinahka ostajien kiinnostusta ja yhteistyön aloittamista sopivan talteenottomallin löytämiseksi. Lisäksi käytiin läpi videoin uuden nylkylinjastotavan omaksumista koipinahkojen talteenoton yhteydessä. Ilta oli erinomainen sysäys ja alku talteenotto-oppaan materiaalin tueksi. Osallistujia oli yli 20. Taljat rahoiksi hankkeen kanssa teetetään myös yhteinen koipinahkojen talteenotto linjastolla opetusvideo, joka virallisesti julkaistaan hankkeen päättymisen jälkeen, mutta esivalmisteltu materiaali esitetään ohjausryhmän kokouksessa. Loppu toimenpiteiksi on laadittu loppuraportti ja loppumaksatus, sekä budjetin päivittäminen.

Myös paikallislehti Sompio tekee jutun hankkeesta kesäkuun alussa, jossa käydään läpi hankkeen tulokset. Kylmänen Oy:n kanssa on käyty puhelinneuvotteluja ja sieltä pyydettiin, että hanketyöntekijä voisi järjestää vielä yhteistyöneuvottelut kesäkuun puolelle ensi syksyn sivuvirtojen ostamista ja työntekijöiden kartoittamista varten. Hanketyöntekijä lupautui tähän, mutta ilman hankerahoitusta. Myös Nahkaaitan myyjän kanssa käytiin neuvotteluja puhelimitse koipinahkojen hyödynnettävyydestä kotimaassa tulevaisuudessa. Esille nousi monia mielenkiintoisia kehitysehdotuksia kotimaan myyntiin, kuten vasankoipilakki, johon hekin ehdottomasti tarvitsisivat materiaalia. Sovittiin että yhteistyö jatkuu Taljat rahoiksi hankkeen kanssa, jolloin voitaisiin myös koipinahkojen osalta nostaa kotimaan kysyntää.

Hanketyöntekijä koostaa hankkeessa tuotetusta aineistosta ja selvityksistä osakkeille infopakettit, jotka poroisännät jakavat paliskuntiin viimeistään kevätkokouksessa. Talteenotto-oppaasta tuotetut vihot jaetaan osakkaille, lisäksi teurastamokäyttöön teetetyt versiot jäävät teurasesimiesten hallintaan teurastamokäyttöön (kestävät kovempaakin käyttöä lujuuden ja kosteutta hylkivän materiaalin vuoksi). Lisäksi osakkaat saavat koosteen hankkeen tavoitteista ja toteutuneista toimenpiteistä ja tuloksista. Koosteeseen on lisättyä myös loppuseminaarilinkki, josta editoidun loppuseminaarin voi katsoa uudelleen.

4.2.2 RESURSSIT JA TOTEUTUKSEN ORGANISAATIO

Hankkeen hallinnointi: Sodankylän kunta, Marja-Leena Heikkilä

Hanketyöntekijä: Jenni Kaarekoski 50% työpanos

o Sodankylän kunta, hakijatahon edustaja, Mikko Pyhäjärvi

30.3.2022

- o Rahoittajan edustaja, Leader Pohjoisin Lappi ry Annika Kostamo
- o Syväjärven paliskunnan poroisäntä Jari Hannula
- o Sattasniemen paliskunnan poroisäntä Matti Riipi
- o Oraniemen paliskunnan poroisäntä Martti Siivola
- o Markku Ylivaara, sivutuoteasiantuntija
- o Paliskuntaryhdistyksen edustaja Matti Särkelä
- o Asiantuntija ja kouluttaja Pentti Juotasniemi

Kirjanpito hoidettiin Monetran kautta, jonka kanssa Sodankylän kunnalla on sopimus kirjanpidon järjestämisestä.

4.2.3 KUSTANNUKSET JA RAHOITUS

Kustannukset ja rahoitus

Hankkeen rahoittaa Leader Pohjoisin Lappi ry. Kustannusarvio 100 000€, josta 80 000€ on julkista tukea ja 20% paliskuntien osuus. Jokainen poropaliskunta sitoutuu maksamaan hankkeen yksityisrahoitusosuutta enintään 6 667€. Yksityinen rahoitusosuus laskutetaan syntyneiden kulujen suhteessa.

Tukea myönnetään 64 000,00 euroa (Euroopan unionin osuus + valtion osuus). Myönnettävä tuki ja muu julkinen rahoitus yhteensä ovat 80.0 prosenttia hankkeen tukikelpoisista kustannuksista. Tuen määrää (EU+valtio) laskettaessa on huomioitu muu julkinen rahoitus. Tuki myönnetään vuoden 2020 talousarvion myöntämisvaltuuskiintiöstä momentilta 30.10.64 EU:n osallistuminen maaseudun kehittämiseen ja valtion rahoitusosuus EU:n osaksi rahoittamasta maaseudun kehittämisestä.

RAHOITUSSUUNNITELMA

Julkinen tuki 80%	80 000
EU ja valtion 80%	64 000
Kuntien osuus 20%	16 000

Yksityinen rahoitus 20%	20 000
Oraniemi	6 667
Sattasniemi	6 667
Syväjärvi	6 667

4.2.4 RAPORTOINTI JA SEURANTA

KILPAILUTUKSET ja HINTATASON SELVITYKSET

- Kysyntäselvitys

30.3.2022

- Kone- ja laiteasiantuntija
- Elintarikehuoneistoasiantuntija
- Elintarvikehuoneistoasiantuntija kilpailutettiin toisen kerran
- Kuljetukset matkoille
- Veritankin hankinta/vuokraus
- Laitteiden, kuten saumaaja
- Pakastetilojen kilpailutus
- Konttihankinnan hintatason selvitys paliskunnille
- loppuseminaarin esiintyjät (Kasvun kaverit esitys)

Hankkeessa on tehty joulukuun alussa kaksi kilpailutusta, jossa on tehty kirjalliset tarjouspyynnöt ja ne on lähetetty seitsemälle potentiaaliselle taholle. Tarjouspyyntöön sai tarjota kumpaakin, tai vain erikseen toiseen. Kaksi tahoa ilmoitti suoraan sähköpostitse, että jättää osallistumatta tarjouspyyntöön vallitsevan työtilanteen vuoksi. Kysyntäselvityksen tarjouspyyntöön tuli yksi tarjous, joka hyväksyttiin ohjausryhmässä. Tästä laadittiin toimeksiantosopimus. Kone- ja laitepuolen tarjouspyynnön vastauksia tuli kaksi, joista kumpaakaan ei ohjausryhmä hyväksynyt, vaan vetosi oikeuteen olla hyväksymättä kumpaakaan tarjousta. Ohjausryhmä näki tilanteen tarvitsevan vielä aikaa ja kysyntäselvityksen tulokset ennen kuin koneita edes lähdetään suunnittelemaan tarkemmin tarvittavia koneita. Selvitys maksetaan kerralla sen valmistuttua maaliskuun 2021 lopussa.

Kesän alussa 2021 kilpailutettiin hankkeelle elintarvikehuoneistoasiantuntija. Tarjouspyynnöt laitettiin kohdennetusti viidelle eri asiantuntija taholle. Kaksi vastasi määräaikaan mennessä tarjouspyyntöön. Ohjausryhmän kokouksessa 11.8 käsiteltiin tarjouksia ja päädyttiin Redu Edu Oyn tarjoukseen ja kunnasta esimies Ari Pesonen allekirjoitti valinnan. Valintapäätös ilmoitettiin sähköpostitse osallistuneille. Työstä laadittiin toimeksiantosopimus. Elokuun loppuun myös pidettiin aloituspalaveri kunnan kokoushuoneessa kootun työryhmän kanssa, joka linjasi aikataulua ja tavoitteita asiantuntijatyön kululle.

Tutustumismatkoista on laadittava matkakertomukset, jotka toimitetaan ELY-keskukseen viimeistään sen maksatushakemuksen yhteydessä, jossa matkan kustannukset haetaan hyväksyttäväksi. Hankkeessa ei tehty kaudella 2020 tutustumismatkoja. Mikäli korona tilanne sallii, kotimaanmatkaa eri lihanleikkaamoihin ja jalostajille suunnitellaan pidettäväksi keväällä porotöiden helpottuessa. Venäjän matkaa ei tulla toteuttamaan vallitsevan koronatilanteen johdosta.

Keväällä 2021 toteutettiin päivän vierailu koronatilanteen puitteissa Sallan poro teurastamolle. Sallan teurastamolla on itseohjautuvasti jo viety sivuvirtojen käsittelyä pidemmälle, joten koimme tärkeäksi vaihtaa ajatuksia suunnitelmista ja tarkastella heidän rakenteitaan. Reissusta on laadittu raportti ja se on käsitelty ohjausryhmän kokouksessa. Raportti liitteenä.

Kesän alussa elintarvikehuoneistotyöryhmän kanssa kokoustettiin Sodankylän Orajärvellä Juhani Maijalan Porotokan jalostuslaitoksen tiloissa, vertailunäkökulman saamiseksi tulevan Lumiporon jalostuslaitoksen vierailua varten. Päivän aikana laadittiin laskelmia, mietittiin rakenteita ja käytäntöä, jotka kirjattiin muistioksi. Porotokan vierailulle osallistuivat paliskunnista koottu elintarvikehuoneistotyöryhmä.

30.3.2022

Lumiporon jalostuslaitokseen toteutettiin vierailu 6.-7.8.2021. Kuljetuksen hintataso selvitettiin paikallisista kuljetusfirmoilta sähköpostitse, josta jbus valikoitui edullisimpana. Kaikille osakkaille laadittiin kutsu mahdollisuudesta osallistua reissuun. Reissulle laadittiin ohjelma ja muistiinpanoja kirjattiin vierailun aikana. Kumpanakin päivänä pidettiin palaverit tavoitteiden kirjaamisesta ja konkreettien havainnoinnista. Paliskuntien osakkaat saivat kutsun ja ilmoittautuneet otettiin mukaan. Reissusta laadittiin raportti, joka esiteltiin ohjausryhmän kokouksessa. Raportti kuvineen liitteenä.

Kittilän puolen jalostajien luo järjestettiin 16.2.2022 päivämatka tutustumaan alueen jalostajien Levifoodin ja Niliporon toimintaan. Kummastakin firmasta oli varattu useamman tunnin yritysesittely: Kuljetukseksi valikoitui paikallinen jbus, joka ainoana vastasi tarjouspyyntöihin. Lähtö oli 9.00 Sodankylästä ja paluu 19.00. Mukaan osallistui seitsemän osakasta.

Loppuseminaariin kilpailutettiin ostopalveluna elintarvikehuoneistomallinnos yritykseltä Kasvun kaverit, kun kahdelta aikaisemmin kysytyltä ei edes tarjousta saatu. Aikaisemmin kysyttiin Hilkka Aholalta ja Minna Sinkkoselta, mutta kokonaisvaltainen osaamisen puute asian tiimoilta ja ajanpuute saivat heidät kieltäytymään. Hilkka Ahola on muun muassa suunnitellut Rovaniemellä sijaitsevan Pokan tilat. Ammattitaitoista mallinnoksen ja ohjekustannuslaskelman tekoa ei tuntunut muualta löytyvän, joten ainoana tarjouksen antajana Kasvun Kaverit valikoitui tekijäksi. Apunaan he käyttivät mallinnoksen laatimisessa pitkän linjan poronlihajalostajaa Hannu Lahtelaa. Korona ja työajan riittämättömyys, sekä haastava aihe olivat suurin ongelma kilpailutuksen onnistumisessa.

4.2.5 TOTEUTUSOLETUKSET JA RISKIT

Hankkeessa toteutetaan tutustumismatka Venäjälle, jossa on kokemusta poron kokonaisvaltaisemmasta hyödyntämisestä. Matkalle osallistuu 15 osakasta ja hanketyöntekijä ja tavoitteena on uusien ideoiden ja toimintamallien löytäminen poron kokonaisvaltaiseen hyödyntämiseen. Venäjän matka on vallitsevan Koronatilanteen vuoksi peruttu. Kulkemisrajoitukset ja turvallisuus täytyy ottaa ensisijaisesti huomioon. Hankkeen lopussa maailmantilanteen muuttuessa kaikki Venäjä yhteistyö katkaistiin välittömästi.

Riski oli myös hanketyöntekijän työajan riittämättömyys, joka vaikutti merkittävästi työn suorittamiseen loppua kohden.

4.3 YHTEISTYÖKUMPPANIT

- Mush Oy
- Alvar pet
- Eläinlääkäri Pöder
- Redu Edu Oy
- Englanti lemmikkieläinruoka kontakti
- La cotra kylmäkuljetuspalvelu
- Lapin gourmetkokit
- Martti (kokki)
- Sallan Kuusela paliskunta
- Konttivuokraus Oy

30.3.2022

- Larun tilasäiliö Oy
- Kylmänen Oy
- Veljekset Rönkä Oy
- Lapin paliskunta
- Luonnontuoteala kasvukoordinaattori -hanke / Hanna-Riina Vuontisjärvi
- Kasvun kaverit Oy
- Mongolia Tsaatan Gutal – kenkätehdas
- Paliskuntain yhdistys
- Nahkaaitta
- Finnvacum
- Venäjä (välittäjä Arvid Legend)
- Sallan Paliskunta
- Evigo Oy
- Konttivuokraus
- Vilart
- Hotelli Luostotuntuturi

4.4 TULOKSE

4.5 T JA VAIKUTUKSET

Hankkeen tulokset olivat merkittäviä. Talteenotto-oppaan ohjeistuksella veren, lemmikkirehun, koipinahkojen ja konttiluiden talteenotto vähentää teurastuksen yhteydessä syntyvää sivuvirtaa merkittävästi. Jäljelle jäävät jakeet ovat vatsa, suolipaketti, sekä pää. Päämyllyn ja suolirummun pidemmälle vievään kehittelyyn ei päädytty lähteä, koska toinen hanke on samanaikaisesti keskittynyt juuri näiden jakeiden työstämiseen. Toisen hankkeen tarkoituksena on saada jakeet ruoaksi lemmikkirehupuolelle ja husky- ja kettutarhoille, sekä kehittää laitteita niiden käsittelyyn. Talteenotto-oppaassa on käyty läpi laajasti prosessien vaiheita, talteenotosta pakkauksien kirjaamiseen. Lainsäädäntöä on myös pyritty avaamaan, jotta ymmärretään talteenottoa säätelevien lakien merkitykset. Oppaan tueksi on tuotettu opetusvideo, sekä kysyntäselvitys, jossa avataan myös sivutuotepuolen kokonaismääriä. Erityistavoitteena hankkeessa oli paliskuntien tiedon ja osaamisen lisääminen uusista toimintatavoista ja malleista sivuvirtojen hyödyntämiseksi. Tämän tiedon ja osaamisen tueksi on tehty ja järjestetty:

- Työpaja työskentelyn pohjalta tuotettu talteenotto-opas
- Teetetty sivuvirtojen kysyntäselvitys
- Työskentely työpajoissa teuraslinjastolla
- Teurastamotyöpaja sivuvirtojen talteenotosta, kunnantalo ja teurastamo (Sallalaiset asiantuntijat)
- Teurastamotoimikunnan kokouksen- järjestäytymisen
- Elintarvikealan osaajaksi infotilaisuus / yhteistyössä Redu edu Oy:n kanssa
- Sallan poroteurastamovierailu
- Kittilän poroteurastamon ja jalostajien luona vierailu
- Maistatustilaisuus
- Maittavuuskysely ja muut kyselyt
- Yhteistyössä Taljat rahoiksi -hankkeen kanssa tuotettu koipinahkojen talteenotto linjastolla opetusvideo
- Yhteinen taljailta webinaari teurasväelle Taljat rahoiksi hankkeen kanssa
- Kaikille striimattu loppuseminaari

30.3.2022

Lisäksi hanke on ollut laajasti esillä julkisuudessa ja saattanut näin tietoa ympäri poronhoitoaluetta, kuten julkisesti rahoitetun hankkeen kuuluukin:

- Sompio pakallislehteen kaksi juttua ja kolmas tulee hankkeen päätyttyä
- Yle tv-juttu Lapin uutisissa ja Yle Sapmi artikkeli netissä
- Poromieslehti kolme juttua
- Lapin keinon sivuilla hanke esittely
- Juliste kunta
- Suunniteltu yhteisjulkaisu Lapin AMK Theseus palvelussa (you tube opetusvideo yhteistyössä) → toteutuu hankkeen jälkeen
- Hakcaton AMK haaste (pötsin sisällöstä lannoitetta)
- Ideakirnu / Porotalouden vähähiilisyys webinaari esiintyminen
- Palkiset kaarteessa yhteistyö lihailta esiintyminen
- Teurasesimiespäivät esiintyminen /Poropeda
- Perinneruokahanke esiintyminen
- Taljailta / Taljat rahoiksi hanke esiintyminen
- Paliskuntain yhdistyksen hallituksen kokous
- Poroparlamentti puheenvuoro
- Luonnontuotealan kasvukoordinaattori hanke, yhteistyötapaaminen, Hanna Vuontisjärvi

Hankkeen toiminnallisena tavoitteena oli uusien koneiden, laitteiden ja rakenteiden suunnittelu ja pilotointi, sekä työtapojen testaaminen helpottamaan sivuvirtojen hyödyntämistä. Koneiden ja laitteiden hankinnassa ei tehty muita prototyyppejä, kuin tilatankin modifiointi verentalteenottojärjestelmäksi, ostamalla ja teettämällä siihen lisäosia. Hankkeessa kokeiltiin erilaisia pistimiä teettämällä niihin erilaisia päitä, jolloin saatiin käytännön kokemusta niiden toimivuudesta. Lisäksi hankittiin ja kokeiltiin erilaisia pakkausmenetelmiä, kehitettiin oma jäljittämisyjärjestelmä veren omavalvontasuunnitelman tueksi. Uusi saumaaja ja laadukas pakaste laatuisten etikettien tekoon tarkoitettu etikettikone on hankittu varastokirjanpidon tueksi. Asianmukainen talteenotto ja usean eri paliskunnan kirjanpito vaatii kokeilujen mukaan asianmukaisen kirjaamisjärjestelmän. Verentalteenotto vaatii lainsäädännöllisesti erilliset tilat. Siihen hanke on esittänyt ratkaisua ostettavan konttielintarvikehuoneiston kautta, jolloin veren talteenotolle saataisiin tulevaisuudessa asianmukaisemmat tilat, tai ainakin siihen saakka, jos elintarvikehuoneisto teurastamon yhteyteen päätetään rakentaa. Konttiratkaisu olisi helppo ja nopea vaihtoehto saada veren talteenotto asianmukaisemmaksi.

Sivuvirtojen talteenottojärjestelmän tueksi teurastamolle hankittiin 12 metrin merikontti, jonka rakenteille on teetetty kehikko/alusta, sekä kulku- ja lastauslaituri. Kehikko ja kontti odottavat valmiina paikalleen laittoa kesän alkuun. Samalla asennetaan suojaavat seinät honkajoen kontin erottamiseksi sivuvirtajakeiden kuljetuksen tieltä. Sivuvirtajakeille on hankittu omalla värikoodillaan olevat laatikot ja valkoiset elintarvikepuolen laatikot hankitaan kesän aikana. Seuraavalle kaudelle Kylmänen Oy on lupautunut antamaa myös omistamansa suolilingon teurastamon käyttöön, jos halukkuutta vatsojen ja suolien pesun kokeiluun löytyy.

Yhtenä tavoitteena oli myös sivuvirtojen markkinan löytäminen, muun muassa reseptiikkaa kehittämällä yhteistyössä Sodankylän kunnan keittiön kanssa, sekä muiden yhteistyö tahojen tarpeita kartoittamalla. Hankkeessa tuotetun kysyntäselvityksen ja hanketyöntekijän kontaktien kautta etsittiin ensisijaisesti yhteistyökumppaneita, joiden tarpeisiin teurastamolla tehtävän talteenoton puitteissa voidaan vastata. Teurastamolla tehdyssä talteenotetuista elintarvikkeista, kuten verta on toimitettu paikallisesti muun muassa Lapin Gourmet

30.3.2022

kokeille ja kunnan keskuskeittiölle. Isoimmaksi ongelmaksi niin ihmisravinnon jakeissa, kuin lemmikkirehupuolella oli löytää tuotteiden väljalostaja, joka käsittelee ja pakkaa jakeet kuten elintarvike- ja rehupuolen lainsäädännön puitteissa kuuluu tehdä. Sellaisenaan teurastamo voi toimia raaka-aineen talteenottolaitoksena. Tuotteiden käsittely ja jatkojalostus vaatii elintarvikehuoneiston ja rehupuolelle sivuvirtojen käsittelylaitoksen.

Maistatustilaisuuteen reseptiikan kehittämisen yhteydessä mietittiin yhdessä ammattikokkien kanssa, kuinka suomessa elinten ja veren hyödynnettävyys on laskenut verrattuna Keski-Euroopan ruokakulttuuriin. Maistatustilaisuuden reseptien ja maistelun tuloksena nousi ylös selkeästi se, että saatavuus ja käytettävyys vaativat entistä enemmän nostoa. Maittavuuskyselyn seurauksena paikalliset kauppiat ja jalostajat kiinnostuivat tuotteista, etenkin niiden antaman uuden ekologisen ja terveellisen näkökulman vuoksi. Sodankylän kunnan keskuskeittiölle toimitettujen verien testaaminen uuden keittiön uuden reseptin mukaan oli menestys. Se ei ainoastaan ole huippu ravinteikasta ravintoa, vaan se myös toi etenkin vanhemmalle väelle kunnon kotiruoan mieleen. Maittavuuskysely osoitti, että myös koululaisille verikakku oli maistunut erinomaisesti. Raaka-aineena veri on helppo ja etenkin nykyisen huoltovarmuuden nimissä ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola piti tärkeänä, että kaikki mahdollinen veri otetaan talteen. Kysyntäselvityksen perusteella myös muut alueelliset keskuskeittiöt ostaisivat mielellään verta käyttöönsä isojakin määriä. Kylmänen Oy:n kanssa on myös alustavasti käyty neuvotteluja verituotteen kokeilusta ensi syksyyn. Kysymyksessä olisi luultavimmin poroverimakara.

Eläinruokafirmoille lähetettiin näytteitä valmiista tuotteista ja muusta kerätystä materiaalista käytiin neuvotteluja ja kokeiluja. Ongelmalliseksi Suomessa lemmikkirehupuolen tuotannon tekee jalostuslaitosten puuttuminen. Pienemmät firmat käyttävät elintarviketeollisuuden sivutuotteita valmistaen ne samoissa tiloissa, lisäksi suurempien määrien vastaanottokyky on heillä haasteellinen. Pienemmillä firmoilla brändi ja läpinäkyvyys näkyy kuitenkin olevan merkittävää, joka kiinnostaisi myös porotalouden maineen kehittämisen kannalta. Sodankylän poro teurastamolla talteenotetut määrät ovat suuria ja varastointitilat rajalliset, joten tarvan tulisi liikkua kontista suhteellisen nopeaa. Yhteistyökumppaneiden löytyminen rajoittui siis senkin vuoksi isoihin toimijoihin, kuten Mush, jolla on kapasiteettia ottaa suuria määriä ja järjestää kuljetus nopeaa. Myöhemmin myös Kylmänen Oy halusi mukaan virittelemään heidän koiranruokabrändi Haukkua taas toimintaan, koska heillä on asianmukaiset tilat paikallisesti Sodankylässä. Lemmikkiruokatehtaita kuitenkin tuntuu nousevan suomeen lisää merkittävää tahtia. Jakeiden erottelu eri ostajille on tulevaisuudessa myös mahdollista, näin voidaan yksittäisestä jakeesta saada parempaa hintaa, mutta työtä sen talteenotto ja varastointi vaatii enemmän. Hankkeessa teetetty kysyntäselvitys ja luodut kontaktit takaavat tulevaisuuteen hyviä yhteistyökumppaneita, joiden kanssa kontaktia ja yhteistyötä tulee jatkaa.

Hankkeessa keskityttiin tiettyihin jakeisiin kysynnän kautta kaupallisista syistä, kustannustehokkuutta ajatellen, sekä talteenoton toimivuuden näkökulmasta. Veri ja koipinahat ihmistuotteiksi ja pehmytkudokset ja luut lemmikkirehuraaka-aineeksi. Jo näiden talteenotto ja myynti on rahallisena tulona hyvin merkittävä (yli 100 000e). On tärkeämpää keskittyä talteenottamaan näitä jakeita laadukkaasti yhtenäisesti. Hanketyöntekijä koki talteenoton prosessien tarpeen olla yksinkertainen toimiakseen useamman paliskunnan yhteistointimintana. Yhteisen teurastamotoiminnan etu on kuitenkin suuret volyymit ja Sodankylässä erioimainen sijainti. Liian monimutkaisen suunnitelman laatiminen olisi voinut estää käytäntöön viemisen toteutettavuuden. Pienin askelin liikkeelle lähtö edesauttaa kehityksen kulkua eteenpäin. Uusien henkilöiden palkkaaminen työn tekemiseen, teuraslinjaston muutoksien omaksumiset ja yhteistyökumppaneiden kanssa kauppasopimusten laadinta ovat nyt avain asemassa.

Hankkeessa tehtiin useampia selvityksiä paliskuntien yhteisen elintarvikehuoneiston perustamiseksi ja sen erilaisten toimintamallien mahdollisuuksia selviteltiin. Hankkeessa esitettiin ratkaisua muuttaa alkutuotannon toimintamallia niin, että teurastamopalvelun yhteydessä osakkaita palvelisi myös leikkuupalvelu ja elintarviketeollisuuden sivuvirtojen käsittelytilat. Leikkaaminen vaatii omaan erillisen yritystoimintansa toimiak-

30.3.2022

seen. Hankkeessa asiantuntija teki aiheesta selvityksen, sekä hahmotteli mahdolliselle osuuskunnalle/osakeyhtiölle liiketoimintamallia. Lopuksi hankkeessa teetettiin myös mallinnos piirrokset mahdollisen huoneiston mallista teurastamon yhteydessä. Mallinnosta on mahdollista muuttaa pienemmäksi ja isommaksi tarpeen mukaan. Lisäksi esitys sisältää arvion tämän hetkisestä kustannusrakenteesta. Taustatöiksi hanketyöntekijä selvitti piirustukset ja rakentamisoikeudet. Kaikkien töiden taustalla on asiantuntijaesityksiä, keskusteluita, kyselyitä, työpajoja, vierailuita ja kokouksia.

Järjestetyt tilaisuudet:

- Elintarvikehuoneisto webinaari osakkaille
- Esiintyminen kolmen paliskunnan kevätkokouksessa
- Elintarvikehuoneistotupailta osakkaille – hotelli Sodankylä
- Esiintyminen kolmen paliskunnan syyskokouksessa
- Kysely osakkaille poronliha ja sivuvirtojen myynnistä taustatyöksi
- Kysely poronlihaboksin sisällöstä some / Instagram / #livingwithreindeer
- elintarvikehuoneistotyöryhmä
 - o Maijala/Porotokka tutustuminen ja lihanleikkausilta saantojen selvittämiseksi
 - o kevätkokous esitys
 - o poronlihasaannot leikkausilta
 - o Kylmänen Oy yhteistyökokoukset
 - o loppuseminaari esiintymiset

Lisäksi useampaan leikkaamoon ja jalostamoon on hankkeen aikana tutustuttu:

- Jaana Hangasvaara / Hosanosajan porotila
- Lumiporo /Utsijoki
- Levifood/ Kittilä
- Kittilän poroteurastamo
- Niliporo leikkaamo ja ravintola
- Porotokka / Juhani Maijala

Elintarvikehuoneistosuunnitelma herätti voimakkaan huolen osaavien leikkaajien tarpeesta paliskunnissa. Hanke haki ratkaisua tulevaisuuden haasteeseen ja ryhtyi yhteistyössä Redu Edu Oyn kanssa ohjaamaan osakkaita kouluttamaan itseään teurastuksen, lihaleikkauksen ja jalostuksen pariin. Tuloksena järjestettiin yhteinen info tilaisuus ja some-kampanja, joka poiki elintarvikealan ammattiosaaja koulutukseen 11 hakijaa hankkeen paliskunnista.

Huoneistoselvityksen tulosten perusteella yhtenäinen linja huoneiston perustamiseen on haastava. Mahdollisuudet koota osakeyhtiö tai osuuskunta on mahdollinen. Yhteisen teurastamon yhteyteen rakennettava laitos täytyy kuitenkin ensin hyväksyttävä muilla osakkailla. Mahdollisuutta aloittaa toiminta muualla on helpoin. Tämän hetkiset rakennuskustannukset ovat haasteelliset ja epävarmat maailman tilanteesta johtuen. Valmiit selvitykset antavat tässä kohden kuitenkin aikaa ja mahdollisuutta miettiä ratkaisua monesta näkökulmasta. Osakkaille on haluttu kuitenkin esittää ratkaisua leikkaamokonttien hankkimisesta, sekä myös alustavasti

30.3.2022

suunnitellusta yhteistyöstä poroboxien leikkauttamisella Kylmänen Oy:lla. Tämä antaisi helpomman mahdollisuuden kokeilla suoramyyntiä ja markkinoita ensin, vaikka pienemmissä määrin. Markkinoiden haasteet tuntuvat pelottavan osakkaiden myyntihaluja. Sen vuoksi tulevaisuuden hankkeissa olisi hyvä keskittyä myyntiin ja markkinointitaitoihin, sekä moderneihin myyntikanaviin. Myös logistiikka tulee olemaan alueella haastava paikallisen yrityksen, Lacotran lopettaessa toimintansa. Porotalouden kestävyys laskeminen leikatulle lihalle olisi tulevaisuuden hankkeiden hyviä aihioita.

Hankkeen suora hyöty kohderyhmälle – Paliskunnille Leader-rahoitus oli uusi väline elinkeinon kehittämiseen. Hanke lisäsi kehittäjäosaamista ja lisäsi tietämystä elinkeinojen kehittämismahdollisuuksista. Hanke loi uusia yhteistyöverkostoja ja käytännön tason osaamista sivuvirtojen talteenottoon teurastamotasolla. Hankkeessa tehty opas elintarvikkeiden, lemmikkirehun ja koipinahkojen talteenotto-opas teurastamotyöhön, on kaikkien saatavilla lisäten tietoa koko poronhoitoalueella. Hankkeessa tuotettua tietoa on jaettu laajasti Porotalousyrittäjille mm. Poromies -lehden kautta ja seminaareissa. Hanke on välillisesti hyödyttänyt tuhansia porotalousyrittäjiä ja herättänyt heidän kiinnostustaan sivuvirtojen hyödyntämisen mahdollisuuksiin osana kiertotaloustoimintaa.

Hankkeessa on luotu paliskuntien sisälle uutta työtä osakkaille perinteisen teurastamotyön yhteyteen. Hanke on myös kehittänyt teurastamolla toimivan teurasketjun toimintaa uusilla työtavoilla, työvälineillä ja osaamisasteen nostamisella. Osakkaille ja paliskunnille kokonaisuutena on esitetty uusia tuotanto mahdollisuuksia ansaintarakenteen nostamiseen. Kehitettyjen menetelmien käyttöönotto ja myynti tulevat suoraan vaikuttamaan poronhoitajien teurastamokustannusten laskuun ja suoraan poronhoitaja kohtaisesti kohdistuva myynti tulorakenteen nousuun. Lisäksi hanke lisäsi kolmen paliskunnan yhteistyötä ja johti siihen, että palkkausmalleja teurastamotyössä yhtenäistettiin ja yli paliskuntarajojen harjoitettavaa työtä voitiin paremmin toteuttaa ikääntyvän ja vähenevän työvoiman puitteissa.

Inspiraatio ja kumppanuus – Hankkeen erityisyytenä on monitasoinen yhteistyö.

Poron kokonaisvaltainen hyödyntäminen Sodankylän alueella oli hankkeen perusajatus. Hankkeessa yhteistyötä kehitettiin elintarvikkeiden osalta Sodankylän keskuskeittiön kanssa reseptiikan ja maittavuuden testaamisessa. Maistatustilaisuuden ja maittavuuskyselyt osoittivat, että jo hieman unohdetut perinteisille raaka-aineille porosta, kuten verestä olisi huomattava kysyntä. Etenkin vanhuksien ja lasten parissa sen terveysvaikutukset katsottiin merkittäviksi. Paikalliset lihan jalostajat ja kauppiat innostuivat monen perinteisen tuotteen uudelleen nostamisesta markkinoille ja sekä uusien kehittämisestä. Selkeästi tieto raaka-aineiden saatavuudesta nostaa sen käyttöhaluja.

Lemmikkirehuraaka-aineen saanti nosti paikallisen lihanjalostajan haluja herättää henkiin myös yrityksen lemmikkirehupuoli. Asianmukaisten talteenottomallien luominen ja ekologinen näkökulma saivat ympäri Suomea rehualan yritykset kiinnostumaan. Tämän päivän lemmikkirehulaitokset haluavat kotimaista, allergisoimatonta ja kestäväällä tavalla tuotettua raaka-ainetta, mitä poro merkittävässä määrin on.

Laajemmassa kuvassa yhteistyöhalukkuus kontakteilla Saksasta, Englannista, Venäjältä ja jopa teurastamolla vierailu Mongolialaisen kenkätehtaan toimesta osoitti, että Suomessa tuotetaan laadukkaita, kiinnostavia ja määrällisesti merkittävästi materiaalia porosta. Hakkeen loputtua Mongolia yhteistyön kehittämistä on jatkettu systemaattisesti, toivoen että ensi kautena koipinahkoja voidaan jo lähettää sinne. Kansainvälisen kaupan yhteydessä määrät nousevat suuriksi ja yhteistyötä ympäri poronhoitoaluetta tullaan tarvitsemaan ja kehittämään. Hanke on innostanut kotimaassa myös käsityöalan yrittäjiä, sekä biolääkepuolta.

30.3.2022

Huomionarvoista on se, että uutta teurastamoa suunnittelevat naapuripaliskunnat tulevat tulevaisuudessa huomioimaan Parasta palkisilta! -hankkeen talteenottomallien vaatimat asianmukaiset tilat teurastamon rakentamisen yhteydessä. Myös olemassa olevien poronhoitoalueen teurastamoilla ollaan lähdetty kiinnostuneina kokeilemaan markkinoita ja talteenoton kehittämistä. Muita samantyyllisiä hankkeita on haettu ja Parasta palkisilta! -hankkeen tulokset ovatkin toimineet erinomaisena kasvualustana heille.

Innovaatio / uutuusarvo – Hankeen uutuusarvo perustuu laaja-alaiseen ja monitasoiseen yhteistyöhön.

Hankkeessa on yhteistyötä kehitetty ja annettu porotalouden toiminnalle näkyvyyttä ympäri poronhoitoalueen, sekä yleisesti Suomessa, mutta myös kansainvälisesti. Merkittävimpiä uutuusarvona hanke toi kuitenkin alueellisen yhteistyön poropaliskuntien kesken. Uusien innovaatioiden esille nostaminen, keskustelun herättäminen ja elinkeinon nykyaikaistaminen. Hanke on ensimmäisiä poropaliskuntien yhteishankkeita, joissa kehittämisen kohteeksi on otettu yhteinen teurastamotoiminta. Lisäksi yhteisen elintarvikehuoneiston suunnittelu leikatun lihan ja eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelyyn, nostivat esille seikkoja alkutuotantoasteen nostamisesta paliskuntatasolla. Tämän kaltainen kehitystyö herättää elinkeinoa kehittämään toimintaansa myös yleisellä tasolla, eikä ainoastaa yksittäisen porotalousyrittäjän näkökulmasta. Yhteisön toimintaa kehittämällä säästetään resursseja ja tehdään töistä kustannustehokkaampia.

Tuloksellisuus – Hanke onnistui loistavasti. Se täytti sille asetetut tulokset ja tavoitteet.

Hankkeen tuloksien kautta paliskunnat voivat kasvattaa tulevaisuudessa tulojen rakennettaan niin, että siitä on suora hyöty rahallisesti yli 400 osakkaalle. Osakkaat maksavat porokohtaisessa hoitomaksuissaan teurastamon kuluja paliskunnille. Teurastamon tulojen rakenteella voi suoraan minimoida kulurakennetta, joka pienentää porokohtaista kuluja. Teurastamolle kehitettyjen talteenottomallien ja markkinoiden selvittämisen myötä, poron teurastamisen yhteydessä syntyvät sivuvirrat (50% kokonaiskapasiteetista) voidaan ottaa hyötykäyttöön myymällä ne materiaaliksi ihmisille ja lemmikeille suunnattuihin tuotteisiin. Kaiken kaikkiaan hanke onnistui löytämään teurastuksen yhteydessä syntyneille sivuvirroille kannattavuutta lisäävät markkinat, talteenottomallit, sekä vähentämään jätteen määrää merkittävästi.

Yhteinen elintarvikehuoneistoselvitys on laaja ja sen pohjalta toiminnan eteenpäin kehittäminen on helppoa. Selvitysten tukena teetetyt kuluttajatutkimukset helpottavat tulevaisuuden visiointia. Hankkeen toimenpiteinä myös 11 nuorta aikuista nuista alueen poronhoitajaperheistä saatiin innostettua hakemaan ja sitoutumaan Redu Edun järjestämään ammattitutkintoon teurastajaksi, lihaleikkaajaksi ja jalostajaksi poropuolelle. Tämä tukee tulevaisuuteen visioitua lihaleikkaustilan ammattimaista työvoimaa, sekä edistää porotalouden osaamista.

Lisäksi teurastamolla jo aloitettujen ekologisten toimenpiteiden jatkona hanke toimi erinomaisesti. Teurastamolla on investoitu aikaisemmin muun m

muassa maalämpöön. Jätteen minimoinnilla on suora ekologinen hyöty, koska sen hävittäminen on kallista logisten kustannusten paineessa, sekä osan jätteen hautaaminen ehkä tulevaisuudessa ongelmallista. Myös kulttuurillisesta kiertotalouden näkökulmasta paluu hyödyntämään poro kokonaisuudessaan onnistuttiin

30.3.2022

loistavasti. Parikymmenen vuoden takainen siirtymä teolliseen teurastamiseen muutti käytänteistä niin paljon, että jätettä alkoi syntyä. Nyt porotalouden yrittäjät voivat taas iloisesti todeta, että poro hyödynnetään lähes sarvesta sapaeroon, laadukkaasti ja kestävästi Sodankylän alueella.

Kaiken kaikkiaan hanke onnistui löytämään teurastuksen yhteydessä syntyneille sivuvirroille kannattavuutta lisäävät markkinat, talteenottomallit, sekä vähentämään jätteen määrää merkittävästi. Hankkeen kautta poron kokonaisvaltaisen hyödyntäminen on todellakin mahdollista Sodankylän alueella. Paikallinen yhteistyö tulee olemaan tulevaisuuden huoltovarmuuden ja kuljetuskustannusten vuoksi merkittävä seikka. Myös lihanleikkausyhteistyö voi edistää paikallisesti kummankin ison jalostajan ja pienen alkutuottajan taloutta. Osakkaat saavat hankkeesta suoraa hyötyä uusilla ansaintamahdollisuuksilla sivuvirtatyö parissa, sekä niiden myynnistä tuleen tulon jakamisella. Hankkeen työ tukee myös porotalouden kaupankäynnissä yleistä hinnan nousua, koska kehittää uudenlaista kilpailevaa toimintaa isojen lihanjalostajien rinnalle.

Siirrettävyys – Hankkeen tulokset on hyödynnettävissä koko poronhoitoalueella ja soveltuvin osin Ruotsin, Norjan ja Venäjän poronhoitoalueella. Koronan vuoksi rajanylittävä yhteistyö ei toteutunut. Vallitsevasta maailman poliittisen tilanteen kärjistyessä myös Venäjä yhteistyö katkaistiin hankkeen lopussa.

5. ESITYKSET JATKOTOIMENPITEIKSI

Jatkotoimenpiteiden kannalta on olennaista, että teurastamatoimikunnan toimintaa jatketaan ja ylläpidetään systemaattisena kehitystyönä. Paliskuntien hallitusten tulee miettiä korvaukset työntekijöille niin, että se motivoi hyvään ja tuottavaan työhön. Myös olemassa olevan nykylinjaston palkkaukseen tulee kiinnittää huomiota, koska talteenottotyöt tulevat vaikuttamaan kaikkien työpanokseen. Yhtenäistä palkkausta kolmen paliskunnan nylkijöille suositellaan, jotta tulevaisuudessa voidaan hyötyä yhä enemmän yli paliskuntarajojen tehtävästä työstä.

Talteenottotyöskentelyyn tulee valita paliskunnittain useita henkilöitä, jotta nykyjen kiireissä on särkevävara toiminnalle. Kauden ensimmäiset nylt on hyvä ottaa hankkeen projektityöntekijöiden ja hanketyöntekijän kanssa yhteistyössä harjoittelupäiväksi, jolloin uusia henkilöitä voi opastaa työhön.

Yhteistyökumppaneiden kanssa täytyy olla kontaktissa hyvissä ajoin ennen kauden alkua ja tehdä sopimukset valmiiksi. Ennen kauden alkua tulee myös hommata tarvittavat materiaalit pakkaamiseen ja varastointiin (katso talteenotto-opas!) Investointien tekemiseen kannattaa miettiä avustusten hakemiset jo heti kevättalvesta. Kontaktihenkilö/t kaupankäyntiin tulee valita.

Elintarvikehuoneistosuunnitelma tulisi paliskunnan johdon viedä kunnanhallitukselle käsiteltäväksi, jossa voidaan kartoittaa, voisiko kunta lähettää tukemaan tuottavuutta lisäävää investointia elinkeinolle, sekä mahdollisesti investoimaan tilaan, joka olisi tulevaisuudessa opiskelemaan lähteneille nuorille lihanleikkaajille työpaikka. Näin saataisiin alueellinen rahtileikkauspalvelu, joka tukisi alueellista lihanmyynnin kehitystä niin, ettei kaiken poroväen tarvitsisi investoida omaa tilaa ja sitouttaa aikaansa lihanleikkaamiseen. Kunta on aikoinaan ollut mukana myös teurastamon hankinnassa.