

# KESKI-SUOMEN PIENTEURASTAMOSELVITYS

Maitoa ja naudanlihaa Keski-Suomesta -  
koulutushanke

Hanna Kaihlajärvi

Toukokuu 2010



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU  
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## SISÄLTÖ

1 JOHDANTO.....	3
2 ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUSTA JA KÄSITTELYÄ KOSKEVIA LAKEJA, ASETUKSIA JA OHJEITA.....	4
2.1. Elintarvikelainsäädäntöön liittyviä lakeja ja asetuksia .....	5
2.2. Ympäristölupa .....	6
2.3. Rakennuslupa.....	7
3 TEURASTUKSESSA MUODOSTUVAT SIVUTUOTTEET .....	7
4 KESKI-SUOMEN PIENTEURASTAMO KYSELYN TULOKSET.....	8
5 NAUDANLIHAN TILAMYNNIN MAHDOLLISUUDET .....	18
6 YHTEENVETO .....	19
LÄHTEET.....	21
LIITTEET .....	23
Liite 1. Keski-Suomen pienteurastamo kysely .....	23
KUVIO 1. Naudan teurastuksessa muodostuvien tuotteiden hyödyntäminen (Lehto, 2008, 9.).....	8
KUVIO 2. Lampaan teurastuksessa muodostuvien tuotteiden hyödyntäminen (Lehto, 2008, 9.).....	8
KUVIO 3. Tilojen tuotantotapa .....	9
KUVIO 4. Lihantuotannon sopimuksellisuus teurastamon kanssa .....	10
KUVIO 5. Teurastamotoiminnan osalta merkittävimäksi koettavat tekijät .....	10
KUVIO 6. Vastaajien sitoutuminen toimittamaan teuraita pienteurastamolle.....	11
KUVIO 7. Kiinnostus pienteurastamotoimintaan ja siihen liittyviin toimiin .....	11
KUVIO 8. Vastaajien investointihalukkuus .....	12
KUVIO 9. Pienteurastamotoiminnan päätoimisuus.....	13

KUVIO 10. Kiinnostus teurastaa eri eläinlajeja .....	13
KUVIO 11. Pienteurastamotoiminnan yritysmuoto .....	14
KUVIO 12. Pienteurastamoketjussa toimiminen .....	14
KUVIO 13. Lähiruoan menekkiin vaikuttavien tekijöiden merkityksellisyys .....	15

## 1 JOHDANTO

Kiinnostus keskisuomalaisen naudanlihan pienteurastamon, pienleikkaamon, suoramarkkinoinnin ja jatkojalostuksen eteenpäin viemiseen on tullut alueen naudanlihantuottajilta. Yksilölliseen tuotantoon ja laatuun panostavat yrittäjät haluavat tuottaa lähiruokaa, jonka merkitys korostuu maailmassa tapahtuvien erilaisten kriisitilanteiden kautta. Lihan tuottamisen kannattavuus on myös kovassa paineessa, koska ulkomainen tuontiliha on kova kilpailija Suomen elintarvikemarkkinoilla.

Suomessa lihaa jalostava teollisuus on kansainvälistymisen lisäksi keskittynyt muutaman suurteurastamon varaan. Eläinten kuljetusmatkat ovat pidentyneet entisestään ja kuluttajien suhtautuminen siihen on hyvin kriittistä. Myös elintarvikkeiden turvallisuus nousee voimakkaasti aika ajoin esille esimerkkinä BSE eli hullun lehmän tauti. Kuluttajat ovat alkaneet arvostamaan niin eläinten kuin elintarvikkeiden mahdollisimman lyhyttä kuljettamista ja tarkkaa tietoa siitä, millaisen elintarvikeketjun kautta liha on kulkenut.

Elintarvikkeiden valmistuksessa, eläinten kasvatuksessa, teurastuksessa, leikkaamisessa ja jatkojalostamisessa on erilaisia käsittelyvaiheita, jotka voivat aiheuttaa terveydellisiä vaaroja kuluttajalle. Muun muassa näiden syiden takia elintarvikkeiden valmistus ja käsittely on lainsäädännöllisesti hyvin tarkkaan säädeltyä. EU:n alueella kaikkia jäsenmaita koskettavaa elintarvikkeiden valmistusta koskevaa lainsäädäntöä on tiukennettu samoin kuin Suomen kansallisia elintarvikesäädöksiä on tarkennettu. Samoista asioista on säädetty monessa eri paikassa ja niiden seuraaminen ei ole kovinkaan helppoa.

Marjatta Rahkion (2009) tekemän lihantarkastuksen kehittämistarveselvityksen mukaan liha-alan pienyritykset kokevat tarkastusmaksut tuotettua lihakiloa kohti kohtuuttoman suuriksi verrattuna suuriin lihataloihin. Esimerkiksi Ruotsissa tarkastuksesta vastaa valtio ja siellä pienten yritysten tarkastusmaksuja tuetaan valtion varoista useilla miljoonilla kruunuilla vuosittain. Lihantarkastustoiminnan kehittämistä pohtivan selvitysmiehen on tarkoitus antaa esityksensä Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttilalle toiminnan uudistamisesta toukokuun

2010 loppuun mennessä. Anttila pyrkii kohtuullistamaan ja yhtenäistämään lihantarkastuksen kustannuksia.

Keski-Suomen pienteurastamoseelvityksen toteutti Jyväskylän ammattikorkeakoulun Luonnonvarainstituutin hallinnoima Maitoa ja naudanlihaa Keski-Suomesta - koulutushanke. Pienteurastamoseelvitys toteutettiin internet-kyselynä. Kyselystä laitettiin keskisuomalaisille emolehmätilyrittäjille 166 sähköpostikutsua tai kirjettä, jossa kerrottiin sähköinen osoite avoimeen internet-kyselyyn. Samalla kyselyllä haluttiin selvittää myös Keski-Suomen alueen lampaanlihan tuottajien kiinnostus alueelle mahdollisesti perustettavaan pienteurastamoon, koska suurteurastamot eivät ole kiinnostuneita lampaan teurastamisesta. Kyselystä tiedotettiin kirjeitse 34:lle lammastila yrittäjälle. Keskisuomalaisten emolehmätilojen yhteystiedot saatiin tätä kyselyä varten Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskukselta. Lammastilojen yhteystiedot saatiin Keski-Suomen lampureiden jäsenluettelosta. Kysely toteutettiin maaliskuun 2010 aikana. Vastauksia palautui määräaikaan mennessä 58 kpl, joten vastausprosentiksi saatiin 29 %, joka on normaali vastausprosentti kyselytutkimuksissa.

Kyselyn tavoitteena oli selvittää pienteurastamotoiminnasta, lihan pienleikkaamosta, lihan jatkojalostuksesta ja lihan suoramarkkinoinnista kiinnostuneet keskisuomalaiset lähiruoan tuottajat. Suomessa toimii tällä hetkellä 35 pienteurastamo, jotka teurastavat nautoja, kavioläimiä ja/ tai lampaita. Niistä kuitenkin yksikään ei sijaitse Keski-Suomen ELY-keskuksen alueella.

## 2 ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUSTA JA KÄSITTELYÄ KOSKEVIA LAKEJA, ASETUKSIA JA OHJEITA

Tässä selvityksessä keskitytään pienteurastamoihin, joissa elintarvikelain (L23/2006) mukaan voidaan teurastaa nauta- ja kavioläimiä, lampaita ja vuohia enintään 20 eläinyksikköä viikossa ja 1000 eläinyksikköä vuodessa. Nauta- ja kavioläimet vastaavat 1,0 yksikköä ja lampaat sekä vuohet vastaavat 0,1 yksikköä.

Pienleikkaamolla tarkoitetaan tässä selvityksessä laitoksen (37/EEO/2006) 3§:n 1 momentin kohdan 7 mukaista pienleikkaamoa, jossa käsitellään viikossa enintään 5 000 kiloa luutonta lihaa.

Pienteurastamon hyväksyy ja sitä valvoo kunnan valvontaviranomainen eli kunnan eläinlääkäri ja terveystarkastaja. Kunnan viranomaisia valvoo edelleen aluehallintovirasto (AVI).

## 2.1. Elintarvikelainsäädäntöön liittyviä lakeja ja asetuksia

Suomessa noudatettava elintarvikelainsäädäntö on kooste osittain EY:n ja osittain kansallisella tasolla säädettyjä asetuksia. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksesta (EY) 852/2004 tulevat perushygieniavaatimukset, jotka koskevat kaikkia laitoksia. Lisäksi EY:n tasolla määritellään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa (EY) 853/2004 ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) 854/2004. Valvonta-asetus sisältää viranomaisia koskevia määräyksiä. Lisäksi rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen varmistamiseksi suoritetusta valvonnasta on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksesta (EY) 882/2004.

Suomen elintarvikelaki (L23/2006) sisältää elintarvikkeita, niistä annettavia tietoja ja elintarvikehuoneistoja sekä alkutuotantopaikkoja koskevat perusvaatimukset. Lisäksi elintarvikelaki määrittelee elintarvikealan toimijoita koskevia velvoitteita sekä viranomaisvalvontaa koskevia säännöksiä.

Tärkein asetus pienteurastamolle tai -leikkaamolle on elintarvikelain nojalla annettu asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta, kansallinen laitoksen (37/EEO/2006), joka tuli voimaan 1.10.2006. Siinä tärkeimpänä tuotantorakennuksen suunnittelua ohjaavana sääntönä on likaisen ja puhtaan puolen erottaminen toisistaan.

Elintarvikelaki edellyttää, että elintarvikealan toimijan on laadittava omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelma koostuu kolmesta osasta:

1. tukijärjestelmästä, johon liittyvien toimien avulla on tarkoitus turvata laitoksen elintarviketurvallisuus ja laitoksen toiminnan hygieeninen taso.

2. HACCP-järjestelmästä (Hazard Analysis Critical control point) eli vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet järjestelmästä
3. henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutuksesta

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran toiminnan päämääränä on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, edistää eläinten terveyttä ja hyvinvointia, huolehtia kasvin- ja eläintuotannon edellytyksistä sekä kasvinterveydestä.

Teurastettavia eläimiä koskevasta ketjuinformaatiosta säädetään Euroopan parlamentin eläinperäisiä elintarvikkeita koskevassa hygienia-asetuksessa (EY853/2004) ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY854/2004). Lisäksi maa- ja metsätalousministeriön alkutuotantoasetus (A134/2006), laitosasetus (37/EEO/2006) sekä lihan tarkastusasetus (38/EE/2006) määrittelevät elintarvikeketjua koskevia vaatimuksia. (Eviran ohje 16005/2, 2010.)

Eviran ohjeen mukaan ketjuinformaatio tarkoittaa sitä, että alkutuotannon toimijan (tuottaja, eläimen omistaja, tallinpitäjä tms.) on toimitettava eläimiä ja niiden tuotantoa koskevia tietoja teurastamoon, pienteurastamoon tai poroteurastamoon silloin, kun tilalta lähetetään eläimiä teurastettavaksi. Teurastamo ei saa vastaanottaa sellaisia eläimiä, joista ei ole toimitettu asiaankuuluvia tietoja. Ketjuinformaatioon kuuluu myös teurastamolta tuottajalle lihan tarkastuslöydöksistä annettava palaute. Tuottaja voi hyödyntää ketjuinformaatiota eläinten terveydentilan ja niiden kasvatusolosuhteiden parantamisessa. Lainsäädännössä ketjuinformaatiota koskevia vaatimuksia asetetaan alkutuotannon toimijalle, teurastamolle, teurastamoa valvovalle tarkastuseläinlääkärille ja Eviralle. (Eviran ohje 16005/2, 2010.)

Ketjuinformaatiovaatimukset ovat astuneet voimaan eri eläinlajeille vaiheittain siten, että vuoden 2010 alusta tietojen toimitusvaatimus koskee luonnonvaraista riistaa lukuun ottamatta kaikkia teurastettavaksi toimitettavia eläinlajeja.

## 2.2. Ympäristölupa

Ympäristösuojelulain (L 86/2000) ja ympäristönsuojeluasetuksen (A 169/2000) mukaan pienteurastamotoiminnalta vaaditaan ympäristölupa. Ympäristölupaehtojen

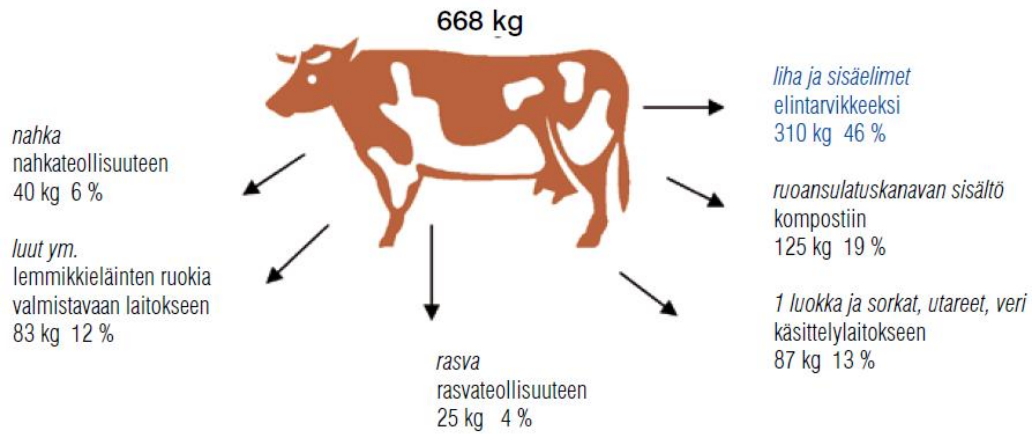
tulee perustua parhaaseen käyttökelpoiseen tekniikkaan (BAT, Best Available Techniques). Parhaalla käyttökelpoisella tekniikalla tarkoitetaan mahdollisimman tehokkaita ja kehittyneitä tuotanto- ja puhdistusmenetelmiä. Kunnan ympäristönsuojeluviranomainen myöntää luvat teurastamoille, jonka tuotantokapasiteetti on vähintään 5 tonnia mutta alle 50 tonnia ruhoja päivässä. Lihaa ja lihatuotteita käsittelevälle laitokselle myöntää kunnan ympäristönsuojeluviranomainen luvan, jonka tuotantokapasiteetti on vähintään 400 mutta alle 22 500 tonnia vuodessa.

### 2.3. Rakennuslupa

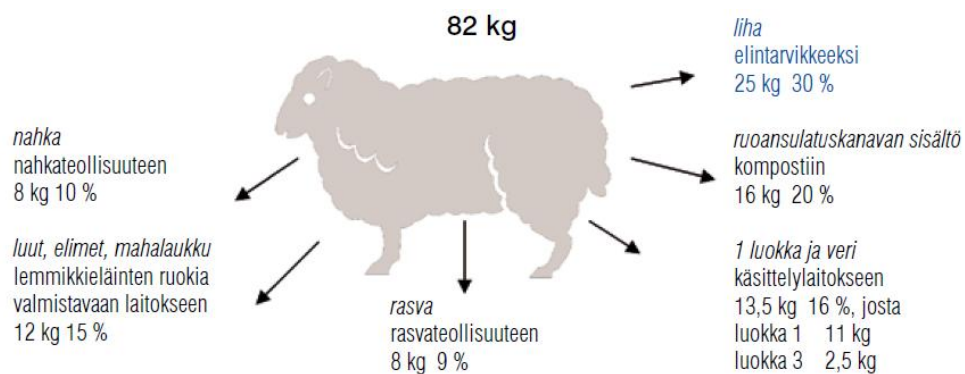
Pienteurastamolle on haettava rakennuslupa kunnan rakennusvirastosta. Hakemukseen tulee liittää selvitys rakennuspaikan omistussuhteista. Lisäksi on oltava asemapiirustus ja pääpiirustukset, jotka sisältävät julkisivu, leikkaus- ja pohjapiirustukset. Ennen rakennusluvan myöntämistä, luvan hakijan tulee hankkia kunnan terveystarkastajalta, ympäristösihteeriltä ja palotarkastajalta lausunnot.

## 3 TEURASTUKSESSA MUODOSTUVAT SIVUTUOTTEET

Liha teurastuksessa arvo-osia on hyvin vähän. Pienteurastamon toiminnalle on tärkeää, että sivutuotteita ja jätteitä syntyisi mahdollisimman vähän ja että syntyvät sivutuotteet pystyttäisiin hyödyntämään mahdollisimman tehokkaasti. Sivutuotteet jaetaan kolmeen luokkaan ihmisille ja eläimille aiheuttavan tautiriskin perusteella. Luokan I eli suurimman riskin sivutuotteet (esim. naudoilla yli 12 kk ikäisten eläinten kallo ja yli 30 kk ikäisten eläinten selkäranka) on hävitettävä eli toisin sanoen toimitettava Honkajoelle. Eri luokkiin kuuluvien sivutuotteiden keräämiseen ja säilytykseen tarkoitetut astiat on oltava selvästi erotettavissa elintarvike käyttöön menevistä tuotteista. Esimerkkeinä sivutuotteista rasvaa voidaan käyttää energian lähteenä, luita voidaan käyttää lemmikkieläinten ravinnoksi ja nahkoja ja vuotia nahkateollisuuden tarpeisiin. (Lehto, 2008, 6.)



KUVIO 1. Naudan teurastuksessa muodostuvien tuotteiden hyödyntäminen (Lehto, 2008, 9.)



KUVIO 2. Lampaan teurastuksessa muodostuvien tuotteiden hyödyntäminen (Lehto, 2008, 9.)

#### 4 KESKI-SUOMEN PIENTEURASTAMO KYSELYN TULOKSET

Vuonna 2009 oli Keski-Suomessa maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskuksen Tiken mukaan 3493 tilatukea hakenutta maatilaa. Näistä 169 (4,8 %) maatilaa ilmoitti päätuotantosunnaksi emolehmätuotannon. Muita nautakarjatilajoja oli 181 ja lypsykarjatilajoja oli 719. Lammas- ja vuohitalous oli päätuotantosuuntana 49 maatilalla.

Keski-Suomen pienteurastamo kysely lähetettiin kahdelle sadalle keskisuomalaiselle emolehmä- ja lammastilalle. Keskisuomalaisten emolehmätilojen yhteystiedot saatiin tätä kyselyä varten Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskukselta ja yhteystietoja oli 166 kappaletta. Kysely lähti lisäksi 34:lle Keski-Suomen alueen lammastilalle, joiden yhteystiedot saatiin Keski-Suomen lampureiden

jäsenluettelosta. Kyselyyn vastasi 58 maatilayrittäjää, joten vastausprosentiksi saatiin 29 %. Kyselyyn vastattiin tasaisesti ympäri Keski-Suomea. Suurin osa vastaajista, 60% (35 vastaajaa) ilmoitti päätuotantosuunnaksi emolehmätuotannon ja lammastiloja vastaajista oli 31 % (18 kappaletta) .

Kyselyyn vastanneista suurin osa, 76 % harjoittaa maataloutta tavanomaisena viljelynä. Vastaajista peltoviljelyä luomuna harjoitti 14 % ja 75% heistä oli lampaanlihan tuottajia. Kyselyyn vastanneet luomukotieläintuotantoa harjoittavat tilat olivat kaikki emolehmätiloja.

	Tilan tuotantotapa	Lukumäärä	Prosentti	20%	40%	60%	80%	100%
1.	tavanomainen viljely	44	75,86%					
2.	peltoviljely luomuna	8	13,79%					
3.	luomu kotieläintuotanto	5	8,62%					
4.	Jokin muu, mikä	1	1,72%					



### KUVIO 3. Tilojen tuotantotapa

Tiloilta lähtevistä vasikoista välitykseen menee 32% Saarioisten Lihanjalostuksen kautta, 25% A-tuottajien kautta ja 18 % LSO:n kautta. Lopuilla välityksen hoitavat tilat itse suoraan tilalta tilalle.

### *Kysymys 7. Oletteko lihatuotannon sopimustuottaja?*

Kyselyn mukaan lihatuotannon sopimustuottajia oli vastaajista 59 %.




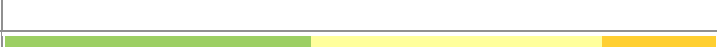

Emolehmätuotannossa teuraseläimet jakaantuivat tasaisesti Saarioisen, A-tuottajien ja LSO:n kesken. Sopimustuotanto edellytti vain harvoissa tapauksissa kaikkien teuraseläinten lähettämistä sopimusteurastamoon.

	Lihantuotannon sopimuksellisuus	Lukumäärä	Prosentti	20%	40%	60%	80%	100%
1.	kyllä	34	58,62%					
2.	ei	24	41,38%					

KUVIO 4. Lihantuotannon sopimuksellisuus teurastamon kanssa

*Kysymys 9. Kuinka paljon teille on merkitystä teurastamotoiminnan osalta seuraavilla asioilla*

Teurastamotoiminnan osalta merkittävimäksi tekijäksi koettiin kilpailukykyinen hinta. Seuraavaksi tärkeimmäksi nousi teuraiden noutaminen sovitun aikataulun mukaisesti. Palautuslihan saantimahdollisuudella oli suurteurastamon osalta vähän merkitystä.

kilpailukykyinen hinta	
teuraiden noutaminen sovitun aikataulun mukaisesti	
eläinten kuljetusmatka	
palautuslihan saantimahdollisuus	
saamanne asiakaspalvelun laatu	

 hyvin paljon merkitystä  melko paljon merkitystä  vähän merkitystä  ei lainkaan merkitystä

KUVIO 5. Teurastamotoiminnan osalta merkittävimäksi koettavat tekijät

*Kysymys 10. Olisitteko valmis toimittamaan teuraita keskisuomalaiselle pienteurastamolle ja/ tai lihan jatkojalostajalle?*

Suurin osa vastaajista, 82% olisi valmis toimittamaan teuraita keskisuomalaiselle pienteurastamolle. Puolet vastaajista olisi lisäksi valmis sitoutumaan sopimustuottajiksi. Sitoutuneita tuottajia on tärkeä saada pienteurastamotoimintaan

riittävästi, sillä mikäli ostajia on, täytyy myös lihaa olla tarjolla säännöllisesti eri vuodenaikoina.

Toimitusvalmius pienteurastamolle	Lukumäärä	Prosentti	20%	40%	60%	80%	100%
1. kyllä	46	82,14%					
2. ei	2	3,57%					
3. en osaa sanoa	8	14,29%					

KUVIO 6. Vastaajien sitoutuminen toimittamaan teuraita pienteurastamolle

*Kysymys 13. Jos olette kiinnostuneet pienteurastamotoiminnasta, olisitteko valmis Suomessa on 35 pienteurastamoa, mutta Keski-Suomessa ei ole yhtään nautaa tai lammasta teurastavaa pienteurastamoa. Vastaajista 84 % olisi valmis ottamaan lihan palautuksena pienteurastamolta ja markkinoimaan sen sitten itse. Myös yli kolmannes vastaajista olisi valmis toimimaan elintarvikkeiden suoramarkkinointi yrityksessä osakkaana.*

Pienteurastamossa...	Lukumäärä	Prosentti	20%	40%	60%	80%	100%
1. osallistumaan pienteurastamon lihatuotteiden markkinointikustannuksiin	11	22,45%					
2. ottamaan pienteurastamolta lihan palautuksena ja markkinoimaan sen itse	41	83,67%					
3. jatkojalostamaan lihaa	10	20,41%					
4. toimimaan elintarvikkeiden suoramarkkinointi yrityksessä osakkaana	18	36,73%					

KUVIO 7. Kiinnostus pienteurastamotoimintaan ja siihen liittyviin toimiin

*Kysymys 14. Missä toivoisitte pienteurastamon ja/tai lihan jatkojalostamon Keski-Suomessa sijaitsevan?*

Pienteurastamon sijaintipaikkaan vaikutti selkeästi vastaajan kotipaikkakunta. Kuitenkin tärkeimmäksi koettiin, että niin pienteurastamo, pienleikkaamo kuin

jatkojalostustilat olisivat suhteellisen lähellä Keski-Suomen tiheimpään asuttua aluetta eli Jyväskylää.

*Kysymys 15. Olisitteko valmis investoimaan*

Keski-Suomesta löytyy yrittäjiä, jotka olisivat kiinnostuneita investoimaan pien- tai siirtoteurastamoon, lihan pienleikkaamoon tai lihan jatkojalostustiloihin. 67 % vastaajista ei ole innostunut ollenkaan investointi ajatuksista.

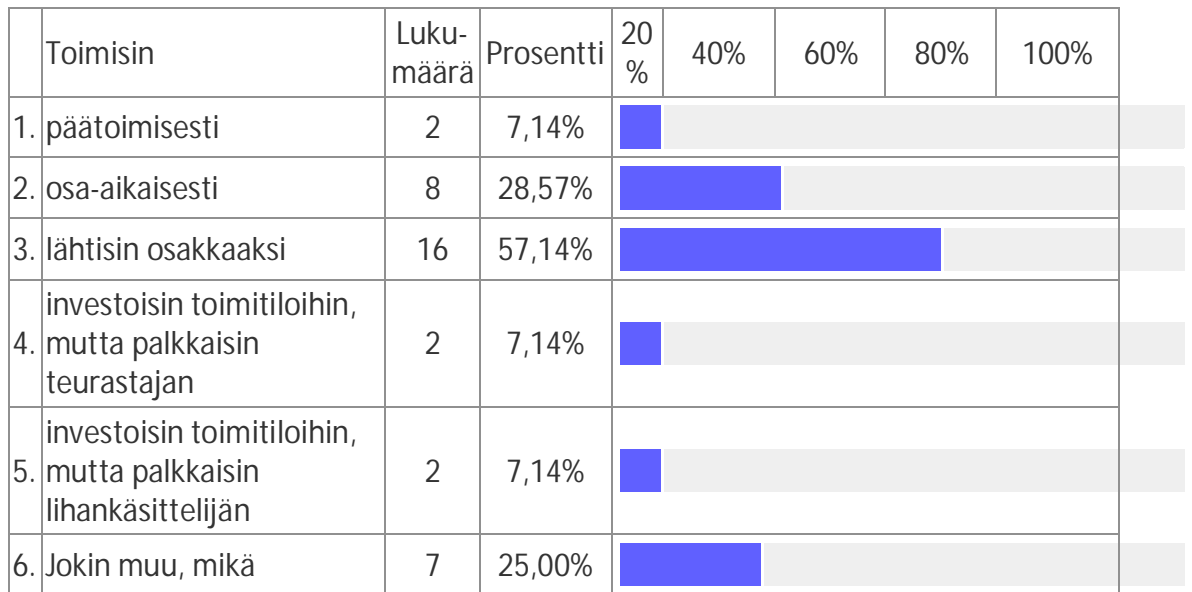
Investoisin	Lukumäärä	Prosentti	20%	40%	60%	80%	100%
1. pienteurastamoon	5	9,26%					
2. siirtoteurastamoon	3	5,56%					
3. lihan pienleikkaamoon	4	7,41%					
4. lihan jatkojalostustiloihin	4	7,41%					
5. en ole kiinnostunut investoinnista	36	66,67%					

**KUVIO 8. Vastaajien investointihalukkuus**

Siirtoteurastamolla tarkoitetaan liikkuvaa, kuljetusautossa toimivaa teurastamoja ja teurastus tapahtuu tilalla, eikä eläintä tarvitse kuljettaa erikseen. Lisäksi kaksi vastaajaa oli kiinnostunut hätäteurastuksesta.

*Kysymys 16. Pienteurastamo, pienleikkaamo ja/ tai lihan jatkojalostustoiminnan päätoiminen yrittäminen*

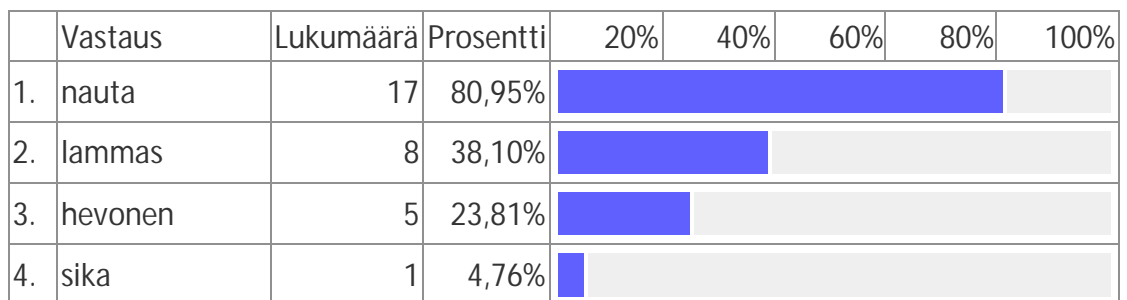
Yli puolet vastaajista lähtisi osakkaaksi pienteurastamo, pienleikkaamo tai lihan jatkojalostustoimintaan. Päätoimiseksi yrittäjäksi ei ole suurta kiinnostusta, mutta osapäiväisesti teurastamotoimintaa 29 % vastaajista voisi harkita tekevänsä. Yritysmuodoista osakeyhtiö sai selvästi eniten kannatusta 57 % ja seuraavaksi eniten osuuskunta 34 %.



KUVIO 9. Pienteurastamotoiminnan päätoimisuus

*Kysymys 17. Mitä eläinlajeja olisitte valmis teurastamaan?*

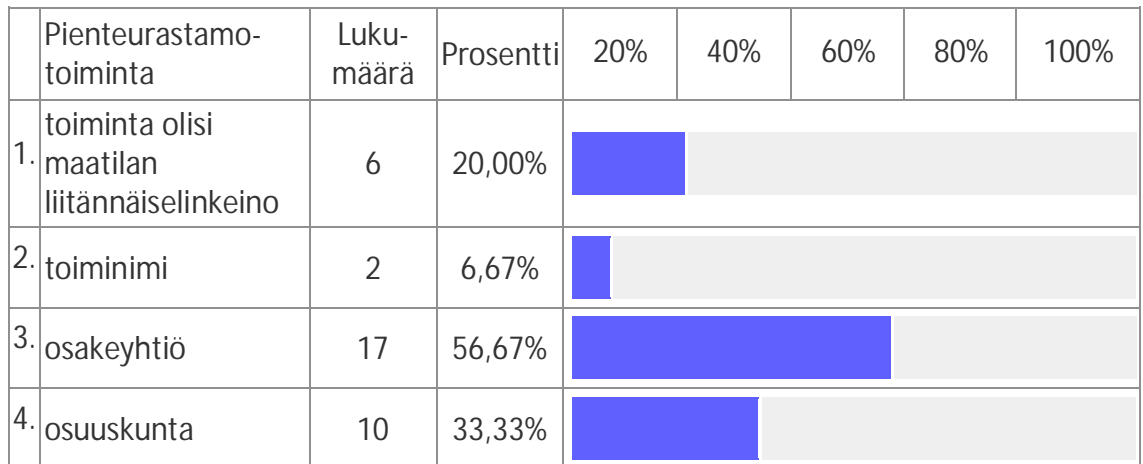
Kyselyyn vastanneista suurin osa oli naudanlihantuottajia, joten teurastuksesta kiinnostuneista vastaajistakin pääosa oli valmis teurastamaan nautoja. Lampaan ja hevosen teurastuksesta kiinnostuneet olivat myös valmiita teurastamaan nautoja.



KUVIO 10. Kiinnostus teurastaa eri eläinlajeja

*Kysymys 18. Minkä yritysmuodon pienteurastamotoiminnalle valitsisitte?*

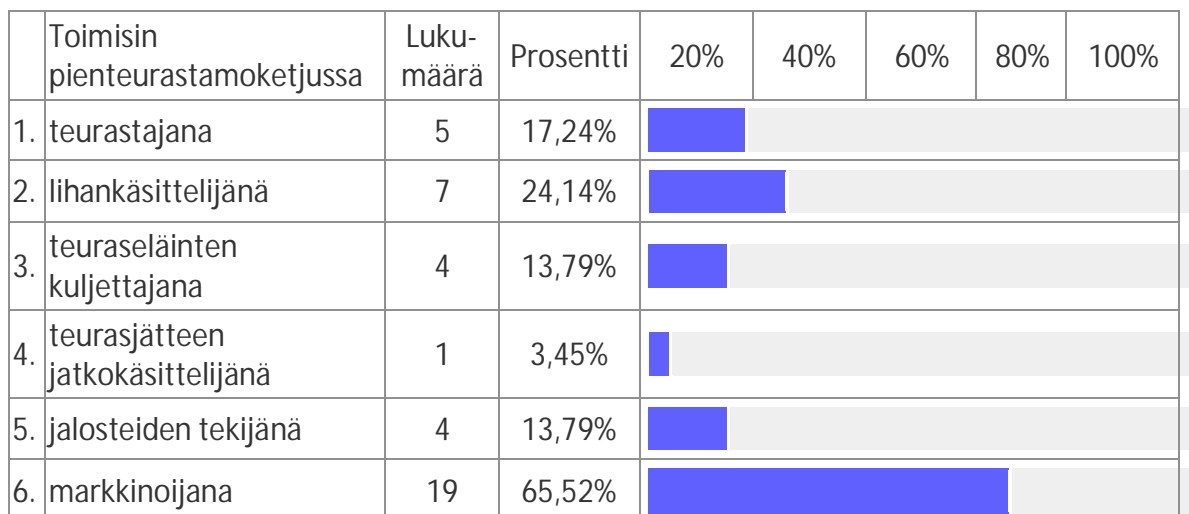
Jos pienteurastamo perustettaisiin alueelle, yhtiömuodoista eniten sai kannatusta osakeyhtiö, 57 %. Kolmannes vastaajista (33 %) perustaisi osuuskunnan ja 20 % kysymykseen vastanneista pyörittäisi pienteurastamotoimintaa maatalan liitännäiselinkeinona.



KUVIO 11. Pienteurastamotoiminnan yritysmuoto

*Kysymys 19. Voisin toimia pienteurastamoketjussa*

Vastaajista 65 % on valmis toimimaan markkinoijana tuotantoketjun eri vaiheissa. Myös kiinnostusta teurastukseen, lihankäsittelyyn ja teuraseläinten kuljettamiseen löytyy vastaajilta.

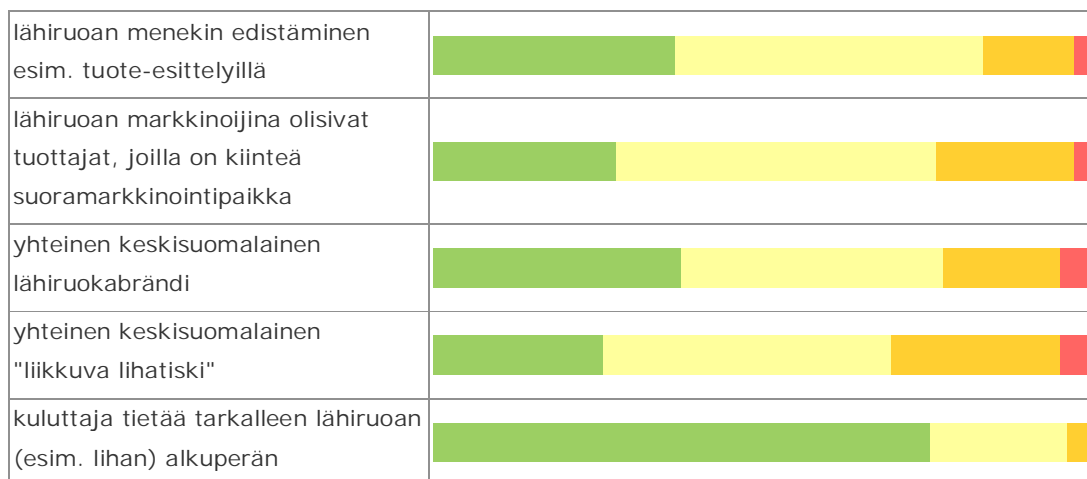


KUVIO 12. Pienteurastamoketjussa toimiminen

*Kysymys 20. Kuinka paljon merkitystä keskisuomalaisen lähiruoan menekille on mielestänne seuraavilla asioilla*

Keskisuomalainen lähiruoka hakee omaa muotoaan. Hyvin merkitykselliseksi koettiin, että kuluttaja tietää lähiruoan alkuperän. Keskisuomalaisen lähiruoan tuote-esittelyt, kiinteä suoramarkkinointipaikka, yhteinen keskisuomalainen lähiruokabrändi ja liikkuva lihatiski koettiin myös melko merkitykselliseksi.

Muina merkityksellisinä asioina lähiruoan menekille vastaajat kokivat tuoreuden, hyvän mielikuvan ja jatkuvan saatavuuden. Myös tuotantoketjun tulee olla toimiva, paikalliselta tuottajalta jatkojalostuksen kautta markkinointiin asti, sitä kautta luodaan hyvä maine lähiruoalle.



hyvin paljon merkitystä melko paljon merkitystä vähän merkitystä ei lainkaan merkitystä

KUVIO 13. Lähiruoan menekkiin vaikuttavien tekijöiden merkityksellisyys

*Kysymys 21. Mitä ajatuksia teillä on keskisuomalaisen pienteurastamo, lihan pienleikkaamo ja lihan jatkojalostustoiminnan eteenpäin viemiseksi?*

Vapaassa sanassa oli paljon positiivista asennetta lähilihan tuottamiseen Keski-Suomen alueella.

- Pienteurastamo ja jatkojalostamo on mielestäni tärkeää saada Keski-Suomeen. Olisimme valmiita toimittamaan eläimiä teurastettavaksi sekä jatkojalostettavaksi ja lähellä toimiva palveluntarjoaja olisi erittäin hyvä lisä lihan suoramyyntiimme. Olemme kiinnostuneita toimimaan mukana kehittämistyössä, mutta voimavaramme eivät riitä toimintaan osallistumiseen.
  
- Kuluttajat ovat valmiita maksamaan lähiruoasta, nyt kauppa ja kuljetus vievät suuren osan lihan hinnasta. Hyvä yrittäjä alalla on kultaakin kalliimpi.
  
- Ensisijaisesti olisi löydettävä sitoutunut yrittäjä. Lisäksi olisi oltava koulutusta ja herättelyä tuottajille lihan markkinointia ajatellen. Brändin rakentaminen ja yhteistyön aikaan saaminen.
  
- Sitoutuneita tuottajia pitäisi saada mukaan toimintaan riittävästi. Tärkeää olisi, että mikäli ostajia on, täytyy myös olla lihaa tarjolla säännöllisesti. Jonka jälkeen markkinointi on tärkeää, jotta asiakkaitakin saadaan. Jo etukäteen olisi hyvä tehdä tiedusteluja kouluihin, työpaikkaruokaloihin, ravintoloihin, vähittäiskauppoihin yms. painottaen lähiruoka-periaatetta, että olisivatko he valmiita ostamaan ja ottamaan tuotteita myyntiin. Ja mikäli ovat, niin mikä olisi hintataso?
  
- Kyllä hengessä mukana, Paikallislihaa, tilan merkillä varustettua Kotilihaa, Luomukotilihaa ja Keski-Suomalaista (tai tilan/teurastamon merkillä varustettua) puhdasta Rotulihaa, mm. suomenkarja, simmental, tai ay, tai muu. Pienen tilan Onnellisen Lehmän lihaa, tai Iloisen Sonnin lihaa. Ja meidän tilalla emäntä olisi innokas jatkojalostuksen suhteen.
  
- Teurastamo pitäisi ehdottomasti olla luomuhyväksytty.
  
- Yhteydenottoja lihantuottajiin sekä maitotiloille. Häätäteurashomma on asia mitä kautta asia varmaankin rupeaisi tiloja kiinnostamaan jos sitä puolta käytettäisiin etuna tiloille. Vaikka siten, että tila sais lihan itselle.
  
- Liikkuva teurastamo olisi hyvä. Saisi häätäteurastuksen.

- Hyvin synkkiä ajatuksia, kun tietää millainen tämä EVIRAn pienyritystoimintaan kohdistuva suhteeton valvontajärjestelmä on. Mihinkään ei voi luottaa. Lähes joka vuosi määrätään uusia investointeja tai niihin painostetaan lopettamisen uhalla. Tiedän monta pienleipomoa ja kananmunatuottajaa, jotka ovat joutuneet lopettamaan kohtuuttomien EVIRA-säädösten johdosta. Maksuista puhumattakaan. Joten suhtaudun hieman kyynisesti tällaisen teurasyrityksen toimintamahdollisuuksiin. Nimimerkillä "kokemusta on - varsinkin EVIRasta"

- Pitää löytää teurastamolle, leikkaamolle ja jatkojalostustoiminnalle yksi yhteinen paikka, sopiva yritysmuoto ja sopivan kokoinen porukka sekä ammattitaitoinen vetäjä - tuottajia kyllä löytyy. Yhteinen kokoontuminen? Lihan hinta on tosi surkeassa jamassa.

- Teurastus ei ole bisnes ! Kate tehdään leikkaamalla ja markkinoimalla tuote suoraan. Mahdollisimman vähillä "välikäsilä". Toivotan onnea ja kannustan eteenpäin selvityksessä. Olen sitoutunut hyvään yhteistyöhön jo yli kymmenen vuoden ajan 65 kilometrin sijaitsevan lammasteurastamon kanssa.

- Myymme tuottamamme karitsanlihan suoraan asiakkaille tuoreena tai säilykkeinä. Eriyisen tärkeänä pidämme sitä, että lihan on palasteltu ja pakattu toiveidemme mukaan ja kylmäketju teurastamolta toimii vähintään Jyväskylään saakka. Mieluiten samassa yhteydessä pitäisi olla myös mahdollisuus teettää säilykkeitä ja makkaroita. Myös taljojen suolauksesta olisi hyvä pitää huolta!

- Suoraan tilalta olevalle lihalle tuntuisi olevan kysyntää ????? Sitoutuneet yrittäjät kaikkiin osiin ketjua. Tärkeimpänä osana esim. yrittäjäpariskunta joka hoitaa lihan leikkuun ja markkinoinnin.

- Juuri aloittaneena lihantuottajana kiinnostus kohdistuu tällä hetkellä vain oman toiminnan tehostamiseen, sekä taloudellisen toimeen tulon turvaamiseen tulevaisuudessa. Kun oma toiminta on riittävissä tasapainossa, voisi joskus

tulevaisuudessa harkita suurempaa kiinnostusta pienteurastamoja kohtaan. Tällä hetkellä panokseni jäisi vain lihan tuotantoon nykyisessä mittapuussa. Paikallis/lähi ruoan merkitystä olisi hyvä lisätä kuluttajille!

- Teurastus ja leikkaus omien eläinten osalta olisi ilman muuta parempi tehdä lähiseudulla. Tällä hetkellä omat naudat lähetetään Vammalaan. Puolet lihasta menee Etelä-Suomeen puolet Keski-Suomeen. Aloittavien suoramyyjien olisi helpompi aloittaa kun olisi toimiva pienteurastamo alueella.

- Olisi hyvin tärkeää että Keski-Suomessakin olisi oma pienteurastamo ja jatkojalostus mahdollisuus, jotta voisimme toimia lammastalousyrittäjinä kannattavasti ja myydä lähiruokana omat tuotteemme...

## 5 NAUDANLIHAN TILAMYNNIN MAHDOLLISUUDET

Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoimat Maitoa ja Naudanlihaa Keski-Suomesta ja Aitoja makuja ja Elinvoimaa –koulutushankkeet järjestivät yhdessä ”Naudanlihan tilamyynnin mahdollisuudet” koulutuspäivän Toivakassa 8.4.2010. Koulutuspäivässä paneuduttiin keskisuomalaisen lähilihan visioon. Keski-Suomen suurena puutteena nähtiin, että alueella ei ole yhtään nautaa, lammasta ja hevosta teurastavaa pienteurastamoja. Suurteurastamot määrittelevät alueen lihantuotanto markkinat.

Yrittäjä Tarja Simola, Simolan villisikatilalta painotti puheenvuorossaan, että uuden yritystoiminnan aloittaminen ei ole helppoa ja varsinkin markkinoinnin käynnistäminen ei tapahdu hetkessä. Yrittäjien pitää arvostaa omaa tuotettaan ja asenne lähilihan myymiseen on aivan yhtä tärkeä kuin lihapaketin ulkoasu. Tärkeitä ovat myös tarinat, jotka liittyvät tuotantoon, yrittäjiin ja alueeseen. Lähilihaa pitää myydä tunnelmien ja mielikuvien kautta ja yrittäjien tulee olla palvelualttiita, rehellisiä, hymyileviä ja ystävällisiä.

Simola esitti myös, että suoramyyntipaikkojen maisemaan, pihapiiriin, teiden kuntoon, rakennuksiin ja yrittäjän olemukseen on tärkeä kiinnittää jatkuvasti huomiota. Tyytyväiset asiakkaat ovat paras markkinoija. (Simola, 2010.)

Koulutuspäivän tavoitteena oli tehdä visio keskisuomalaisen lähilihan tavoitetilasta. Vision lähtökohta on luoda keskisuomalaiselle lähilihalle riittävän suuret markkinat ja vetovoimaiset markkinapaikat. Yrittäjien verkottuminen on äärimmäisen tärkeää, sillä kukaan ei yksin pysty tekemään kaikkia työvaiheita, eläinten kasvatuksesta, kuljetuksesta, teurastuksesta, lihan leikkaamiseen ja jatkojalostukseen. Eläin tulee olla myyty ennen kuin sitä lähdetään teurastamaan.

Keski-Suomessa toimii Saarioisten Lihanjalostus Oy, joka työllistää 270 työntekijää. Saarioisella on noin 1400 lihan sopimustuottajaa eri puolilta Suomea. Saarioisen 17 miljoonan euron investointi on juuri valmistunut (tammikuu 2010). Saarioinen hankkii jatkossa vuosittain 8,5 miljoonaa kiloa naudanhilaa ja lähes 10 miljoonaa kiloa sianlihaa. Suurteurastamo ei kuitenkaan nähdä uhkana alueen pienteurastamolle, sillä naudanhilalta teurastusmäärät olisivat suhteellisen pieniä ja lampaan ja hevosten teurastamista alueella ei edes ole.

Hevosia lopetetaan Suomessa vuodessa noin 4000 kappaletta ja Keski-Suomessa on lopettavia hevosia vuosittain noin 200 kappaletta. Suomessa 1000 hevosta teurastetaan elintarvikekäyttöä varten ja loput 3000 hävitetään pääasiassa hautaamalla. Samalla kuitenkin Suomeen tuodaan vuosittain yli miljoona kiloa hevosenlihaa. Hevosten teurastamoon vientiä rajoittavat koko Suomessa niin kuin myös Keski-Suomessa alhainen lihan hinta, hevosteurastamojen puute, pitkät ja kalliit kuljetusmatkat. Teurastuksen esteenä on myös hevosten harrastuskäyttö, joten hevonen koetaan lemmikkieläimeksi ja se halutaan haudata kotipihaan. Myös hevosten rekisteröimättömyys ja mahdollisesti sen saama lääkitys estävät sen laitosmaista teurastamista. (Poikela, 2008, 8.)

## 6 YHTEENVETO

Pienteurastamolle, pienleikkaamolle ja jatkojalostamolle on selvä tarve Keski-Suomessa. Yrittäjät ovat valmiita toimittamaan teuraita keskisuomalaiselle pienteurastamolle, he ovat kiinnostuneita jatkojalostuksesta ja ovat valmiita osallistumaan lähilihan markkinointiin. Uuden yritystoiminnan aloittaminen

lihantuotantoalalla ei ole kuitenkaan helppoa, sillä toimintaa säädellään niin Euroopan Unionin asetuksilla kuin kansallisella lainsäädännöllä.

Tärkeä tekijä on yrittäjien välisen yhteistyön löytäminen koko lihantuotantoprosessin eteenpäin viemiseen. Myös markkinointi on suuri haaste. Näiden asioiden vauhdittamiseen alueella toimivien kehittämishankkeiden kautta järjestettävät yhteiset koulutustilaisuudet, opintomatkat ja yrittäjätapaamiset ovat mitä parhaimpia toimenpiteitä. Yrittäjän omien toimintaprosessien tunnistamiseen ja kehittämiseen on hyvä saada asiantuntija-apua ja myös vertaistukea muilta samassa elinkaarivaiheessa olevilta yrittäjiltä. Pienteurastamo tuotantoketjun eri osa-alueisiin sitoutunut yritysryhmä on vahvuus ja tukijalka keskisuomalaisen lähilihan markkinoinnille ja kannattavan liiketoiminnan käynnistämiseksi.

Maaliskuussa 2010 MTT:n ja kuluttajatutkimuskeskuksen tekemän Liha- ja laatuketjun verkkokyselyn mukaan tärkeimmiksi tekijöiksi, yli 70 % vastaajista, halusi tietää lihan tai lihatuotteen alkuperän ja lihatuotteiden hinnan muodostuksen tuotantoketjun eri portailta ennen ostopäätöstä. Vastuullisuus onkin noussut tärkeäksi tekijäksi elintarvikeketjussa. Tuoteturvallisuus, ympäristövastuu, ravitsemus, eläinten hyvinvointi, paikallisuus, työhyvinvointi ja taloudellinen vastuu ovat lähilihan tuottamiselle selkeitä arvoja, joita myös kuluttajat arvostavat koko ajan enemmän.

Lähellä tuotettu liha suoraan tuottajalta kuluttajalle ilman monia välikäsiä on eettinen, ekologinen ja ympäristöystävällinen vaihtoehto. Lihan tuottaja ja historia ovat aina selvitettävissä. Lähiliha on vaihtoehto fast foodille, tehotuotannolle ja kovalle businekselle.

## LÄHTEET

A37/EEO/2006. Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta.  
<http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/asetus%20eläimistä%20saatavien%20elintarvikkeiden%20jne.pdf>

A134/2006. Maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista.  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060134>

A169/2000. Ympäristönsuojeluasetus.  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2000/20000169>

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Teurastettavia eläimiä koskeva ketjuinformaatio, Eviran ohje 16005/2.  
[http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta\\_ja\\_yritt\\_\\_j\\_\\_t/alkutuotanto/ko\\_tielaimet/tuottajat\\_ja\\_ketjuinformaatio](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt__j__t/alkutuotanto/ko_tielaimet/tuottajat_ja_ketjuinformaatio)

Euroopan unionin virallinen lehti, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, <http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/i3.pdf>

Euroopan unionin virallinen lehti, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, <http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/i4.pdf>

Euroopan unionin virallinen lehti, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä  
<http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/i5.pdf>

Forsman-Hugg, S., Katajajuuri, J-M., Paananen, J., Pesonen, I., Järvelä, K., Mäkelä, J. 2009. Elintarvikeketjun vastuullisuus. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus.

Forsman-Hugg, S. 2010. Laatu ja vastuullisuus koko elintarvikeketjussa.  
[www.mtk.fi/mtk/ajankohtaista/teemat/vastuullisuus/fi\\_FI/Vastuullisuudesta\\_lisaarvoa\\_suomalaiselle\\_tuottajalle](http://www.mtk.fi/mtk/ajankohtaista/teemat/vastuullisuus/fi_FI/Vastuullisuudesta_lisaarvoa_suomalaiselle_tuottajalle)

Kilpeläinen&Lankinen, 2008. Selvitys Pielisen Karjalaan sijoittuvan teurastamon perustamisedellytyksistä. Pohjois-Karjalan Ammattikorkeakoulu.

L23/2006. Elintarvikelaki. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

L86/2000. Ympäristösuojelulaki.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2000/20000086>

Lehto, M. (toim.) Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä. 2008.

[http://www.evira.fi/attachments/elaimet\\_ja\\_terveys/sivutuote/opas\\_pienteurastamon\\_sivutuotteet.pdf](http://www.evira.fi/attachments/elaimet_ja_terveys/sivutuote/opas_pienteurastamon_sivutuotteet.pdf)

Mustajärvi, J. 2010. Ympäristösihteeri. Haastattelu 24.3.2010.

Neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta,

[http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/EY\\_882\\_2004\\_su.pdf](http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/EY_882_2004_su.pdf)

Poikela, T. 2008. Kainuun teurastamoselvitys 2008.

[https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/proagria\\_kainuu/TEURASTAMOSELVITYS%202008Tarja%20Poikela.pdf](https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/proagria_kainuu/TEURASTAMOSELVITYS%202008Tarja%20Poikela.pdf)

Polso, E. Yrittäjä. Luento ja haastattelu 19.2.2010.

Rahkio, M. Eläinlääkäri. Lihateollisuuden tutkimuskeskus. Luentomonisteet 8.4.2010.

Rahkio, M. 2009. Lihantarkastuksen kehittämistarpeet. Selvityshenkilö Marjatta Rahkion raportti ja ehdotukset.

[http://www.mmm.fi/images/5G3eLvJLQ/Rahkion\\_selvitysraportti\\_nettiin.pdf](http://www.mmm.fi/images/5G3eLvJLQ/Rahkion_selvitysraportti_nettiin.pdf)

Simola, T. Yrittäjä. Luento 8.4.2010.

Vastuullisuudesta lisäarvoa suomalaiselle tuottajalle. MTK.

<http://www.mtk.fi/mtk/ajankohtaista/teemat/vastuullisuus>

Vehviläinen, P. Yrittäjä. Haastattelu 19.3.2010.

## LIITTEET

### Liite 1. Keski-Suomen pienteurastamo kysely

#### **Keski-Suomen pienteurastamo kysely**

Tällä kyselyllä selvitetään keskisuomalaisten naudan- ja lampaanlihantuottajien kiinnostus pienteurastamoon liittyvään toimintaan. Kyselyn tavoitteena on kartoittaa pienteurastamotoiminnasta, lihanpienleikkaamosta, jatkojalostuksesta ja suoramarkkinoinnista kiinnostuneet keskisuomalaiset lähiruuan tuottajat.

Kyselyn toteuttajana on Jyväskylän ammattikorkeakoulun Luonnonvarainstituutin hallinnoima Maitoa ja naudanlihaa Keski-Suomesta -koulutushanke.

Vastaukset käsitellään luottamuksellisesti ja kyselyn tuloksia esitettäessä vastaajaa ei pystytä niistä yksilöimään.

Osoitetiedot kyselyä varten on saatu Eviralta, lupapäätös Dnro 9186/0069/2009.

Kyselyyn vastaaminen vie aikaa n. 15 minuuttia. Vastaathan kyselyyn 31.3.2010 mennessä.

Lisätietoja kyselystä: projektipäällikkö Hanna Kaihlajarvi, [hanna.kaihlajarvi@jamk.fi](mailto:hanna.kaihlajarvi@jamk.fi), 040 563 5431 tai projektipäällikkö Susanna Lahnamäki, [susanna.lahnamaki-kivela@jamk.fi](mailto:susanna.lahnamaki-kivela@jamk.fi), 040 725 6603.

Vastaamalla kyselyyn olet mukana kehittämässä keskisuomalaista lähiruuan tuotantoa. Kiitämme jo etukäteen vastauksistanne!



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU  
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

#### **Perustiedot**

##### **1. Vastaajan yhteystiedot**

Nimi \_\_\_\_\_

Osoite \_\_\_\_\_

Puhelinnumero \_\_\_\_\_

Sähköpostiosoite \_\_\_\_\_

##### **2. Maatilanne päätuotantosuunta**

naudanlihan tuotanto

emolehmätuotanto

maidontuotanto

sikatalous

lammastalous

hevostalous

Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

### 3. Tuotantotapa

- tavanomainen viljely  
 peltoviljely luomuna  
 luomu kotieläintuotanto  
 Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

### Tuotanto

#### 4. Tilaltanne lähtee vuosittain teuraaksi

- lihanautoja kpl \_\_\_\_\_  
 emolehmiä kpl \_\_\_\_\_  
 lypsylehmiä kpl \_\_\_\_\_  
 lihasikoja kpl \_\_\_\_\_  
 emakoita kpl \_\_\_\_\_  
 uuhia kpl \_\_\_\_\_  
 karitsoita kpl \_\_\_\_\_  
 hevosia kpl \_\_\_\_\_  
 muita eläimiä, mitä?  
 kpl \_\_\_\_\_

#### 5. Tilaltanne lähtee vuosittain välitykseen

- ternivasikoita kpl \_\_\_\_\_  
 vieroitettuja pihvivasikoita  
 kpl \_\_\_\_\_  
 välitysvasikoita kpl \_\_\_\_\_  
 muita eläimiä, mitä? kpl \_\_\_\_\_

### 6. Välityksen hoitaa

- A-tuottajat  
 LSO  
 Saarioinen  
 Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

### 7. Oletteko lihatuotannon sopimustuottaja

- kyllä  
 ei

**8. Jos vastasit edelliseen kysymykseen kyllä, niin minkä teurastamon sopimustuottaja olette ja edellyttääkö sopimus kaikkien teuraseläinten lähettämistä ko. teurastamoon**

**9. Kuinka paljon teille on merkitystä teurastamotoiminnan osalta seuraavilla asioilla**

	hyvin paljon merkitystä	melko paljon merkitystä	vähän merkitystä	ei lainkaan merkitystä
kilpailukykyinen hinta	( )	( )	( )	( )
teuraiden noutaminen sovitun aikataulun mukaisesti	( )	( )	( )	( )
eläinten kuljetusmatka	( )	( )	( )	( )
palautuslihan saantimahdollisuus	( )	( )	( )	( )
saamanne asiakaspalvelun laatu	( )	( )	( )	( )

**10. Olisitteko valmis toimittamaan teuraita keskisuomalaiselle pienteurastamolle ja/ tai lihan jatkojalostajalle?**

- ( ) kyllä  
 ( ) ei  
 ( ) en osaa sanoa

**11. Olisitteko valmis sitoutumaan sopimustuottajaksi keskisuomalaiselle pienteurastajalle ja/ tai lihan jatkojalostajalle**

- ( ) kyllä  
 ( ) ei  
 ( ) en osaa sanoa

**12. Jos vastasitte edelliseen kysymykseen kyllä, niin kuinka paljon olisitte valmis toimittamaan vuodessa teuraita pienteurastamolle?**

lihanautoja kpl \_\_\_\_\_

emolehmiä kpl \_\_\_\_\_

lypsylehmiä kpl \_\_\_\_\_

lihasikoja kpl \_\_\_\_\_

emakoita kpl \_\_\_\_\_

uuhia kpl \_\_\_\_\_

karitsoita kpl \_\_\_\_\_

hevosia kpl \_\_\_\_\_

muita eläimiä, mitä? \_\_\_\_\_

**13. Jos olette kiinnostuneet pienteurastamotoiminnasta, olisitteko valmis**

- osallistumaan pienteurastamon lihatuotteiden markkinointikustannuksiin
- ottamaan pienteurastamolta lihan palautuksena ja markkinoimaan sen itse
- jatkojalostamaan lihaa
- toimimaan elintarvikkeiden suoramarkkinointiyrityksessä osakkaana
- Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

**14. Missä toivoisitte pienteurastamon ja/ tai lihan jatkojalostamon Keski-Suomessa sijaitsevan? \_\_\_\_\_****Pienteurastamo yrittäminen****15. Olisitteko valmis investoimaan**

- pienteurastamoon
- siirtoteurastamoon
- lihan pienleikkaamoon
- rahtiteurastustiloihin
- lihan jatkojalostustiloihin
- en ole kiinnostunut investoinnista
- Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

**16. Tekisittekö pienteurastamo, pienleikkaamo ja/ tai lihan jatkojalostustoimintaa**

- päätoimisesti
- osa-aikaisesti
- lähtisin osakkaaksi
- investoisin toimitiloihin, mutta palkkaisin teurastajan
- investoisin toimitiloihin, mutta palkkaisin lihankäsittelijän
- Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

**17. Mitä eläinlajeja olisitte valmis teurastamaan?**

- nauta
- lammas
- hevonen
- sika
- Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

**18. Minkä yritysmuodon pienteurastamotoiminnalle valitsisitte**

- toiminta olisi maatilan liitännäiselinkeino
- toiminimi
- osakeyhtiö
- osuuskunta
- Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

### 19. Voisin toimia pienteurastamoketjussa

- teurastajana  
 lihankäsittelijänä  
 teuraseläinten kuljettajana  
 teurasjätteen jatkokäsittelijänä  
 jalosteiden tekijänä  
 markkinoijana  
 Jokin muu, mikä \_\_\_\_\_

### 20. Kuinka paljon merkitystä keskisuomalaisen lähiruoan menekille on mielestänne seuraavilla asioilla

	hyvin paljon merkitystä	melko paljon merkitystä	vähän merkitystä	ei lainkaan merkitystä
lähiruoan menekin edistäminen esim. tuotesittelyillä	( )	( )	( )	( )
lähiruoan markkinoijina olisivat tuottajat, joilla on kiinteä suoramarkkinointipaikka	( )	( )	( )	( )
yhteinen keskisuomalainen lähiruokabrändi	( )	( )	( )	( )
yhteinen keskisuomalainen "liikkuva lihatiski"	( )	( )	( )	( )
kuluttaja tietää tarkalleen lähiruoan (esim. lihan) alkuperän	( )	( )	( )	( )
Jokin muu, mikä	( )	( )	( )	( )

### 21. Mitä ajatuksia teillä on keskisuomalaisen pienteurastamo, lihan pienleikkaamo ja lihan jatkojalostustoiminnan eteenpäin viemiseksi?