

The background of the slide is a blurred photograph of a cow in a green field. The cow is on the right side, facing left, and has a yellow tag on its ear. The text is overlaid on the left and center of the image.

# Mahdollisuuksia maidon jatkojalostukseen

11.3.2019 Johanna Aho

# Taustaa toiminnalle

---

- Ensimmäinen kesätyö juustolassa 14-vuotiaana
- ETM / maitoteknologia 1995
- Luomu ja tuotekehitysopintoja, ammatillinen opettaja- ja näyttötutkintomestarikoulutus
- Lehtori HAMI/meijeriala, tuotekehittäjä elintarviketeollisuudessa
- Oppikirjoja, Opas pienmeijereille
- Keikkailua kouluttajana (mm. maidonjalostajan amtu) ja kehittäjänä
- Luomutila Pettu-saaressa + kesäkahvila ja lähiruokapuoti [www.petunkartano.fi](http://www.petunkartano.fi)



# Pienimuotoisen maidonjalostuksen mahdollisuudet

- Lähiruoka ja artesaanituotteet = megatrendi
- Matkailu (mm. kansallispuistot ym. luontokohteet)
- Vähäinen prosessointi, lisääineettomuus
- Persoonalliset tuotteet, paikallisuus
- Tarinat ruuan taustalla
- Yrittäjän ja oppilaitosyhteistyö (mm. matkailuala, muotoilu, ravintola-ala)
- Yhteisöllisyys (kumppanuusmaatalous – rahoituksen ja markkinoinnin apuna)
- Uudet tavat kohdata kuluttaja – somen hyödyntäminen

# Uhat / hankaluudet

- Maidon ympäristömaine, vegaanius megatrendinä
- Kalliimpien artesaanituotteiden kysyntä riippuvainen yleisistä talousnäkökymistä
- Pienmeijerin perustaminen kallista
- Rahoituksen saatavuus
- Yrittäjän resurssit ja jaksaminen
- Kaupan rakenne – etsittävä uusia tapoja myydä
- Saako yrittäjä tarvitsemansa tukea (esim. tuotekehitykseen)
- Kasvuyrityksillä koulutetun työvoiman saatavuus ja hinta
- Pieni hankkii kalliilla /ostamisen osaaminen

# Mitä on tehty

- Koulutusta saa (Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto/ meijeriala) + alueelliset hankkeet (Riveria, Lapin yliopisto/Arktinen keskus <https://www.arcticcentre.org/FI/Lappari/Etusivu> )
- Viranomaiset alan apuna, tulossa ohje maitoalan laitoksen toiminnan aloittamisesta (Ruokavirasto)
- Hyvän käytännön ohje <https://hami.fi/pienmeijeriopas/>



# Usein kysyttyä

- Millaiset tilat pitää olla?
- Mistä saa (minulle sopivia/ edullisia/ käytettyjä) laitteita?
- Mihin pääsisi tekemään tuotekehitystä, hinta?
- Lisä- ja apuaineet: mitä kannattaa/ saa käyttää, saatavuus?
- Mitä saa kertoa tuotteesta?
- Keneltä voi kysyä neuvoja?



# Mitä neuvoksi aloittamista harkitsevalle?



Asiakas / kenelle teet?



Ratkaise: Tuotevalikoima – kassavirta –  
sesonki – työmäärä



Sijainti – mihin perustat  
elintarvikehuoneiston



Yhteistyömahdollisuudet: hankinnoissa,  
tilojen käytössä, valmistuksessa, markkinoinnissa



Selvitä, millaisia tuotteita on jo olemassa ja miten  
saat oman tuotteesi erottumaan massasta

# Toivotaan, toivotaan

Olisipa kiva, jos Suomessakin olisi samanlainen pienimuotoista elintarviketuotantoa palveleva osaamiskeskus kuin Ruotsin Eldrimner..

- Kursseja (perus, jatko, syventävät, markkinointi..)
  - Yrittäjille ilmaista vertaisneuvontaa
  - Siirrettävä, vuokrattava konttimeijeri
  - Verkossa runsaasti tietoa mm. laitetoimittajia, videoita, teoriaa maidonjalostuksesta
  - Rahoitus: Maakunta ja EU, 10 milj kr/a
- [https://www.eldrimner.com/core/files/eldrimner\\_infofolder\\_2016\\_eng.pdf](https://www.eldrimner.com/core/files/eldrimner_infofolder_2016_eng.pdf)