

Pienimuotoisesta  
maidonjalostuksesta  
ja maitoalan  
koulutuksesta

7.9.2020

Johanna Aho

johanna.pettu@  
smail.fi

# Pienmeijerit Suomessa

- Laitoslistalla joitain kymmeniä alle 2 miljoonaa litraa vuodessa maitoa jalostavia yrityksiä
  - <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/elintarvikehuoneistot/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot/>
- Ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja ???
- Pienjuustolayhdistyksen jäsenenä noin 20 valmistajaa

<https://www.pienjuustolat.fi/>

# Miksi aloittaneet?

- Haluttu saada parempaa hintaa maidolle
- Työpaikka perheenjäsenelle
- Rakkaudesta lajiin / tuotteisiin
- Erikoismaidon tuottajia
- Kuluttajien ilmaisema tarve esim. A2, luomu aikoinaan, lähiruokatrendi

# Tyypillistä

- Lehmänmaito (oma/KIVI/muu OSK), muutama vuohenmaidon jalostaja, kaksi lampaanmaidon jalostajaa
- Tuotannon laajentuessa usein luovutaan karjanpidosta tai hakeudutaan yhteistyöhön
- Perheyrittäisyys
- Paikallisuus mm. yhteistyö matkailuyritysten kanssa, Rekoilu yms. myyntikanavat, oma puoti (sijainti!!!), verkkokauppa
- Juustoloita (laitokset), ilmoitetut elintarvikehuoneistot ???

# Haasteet

- Tuotteiden hintamielikuva / halpuuttaminen
- Markkinat pienet erikoistuotteille
- Kaupan rakenne
- Miten erotut?
- Pienten laitteiden saatavuus ja hinta
- Pienten valmistus- ja lisäaine-erien saatavuus /hinta
- Osaamisen ja konsultoinnin saatavuus / hinta
- Viranomaisvaatimukseen vastaaminen
- Jaksaminen
- Nyt: pandemian vaikutukset matkailuun / talouteen / ostovoimaan

Koulutus /  
Elintarvikejalostajan  
ammattitutkinto,  
120 osp

- Tarkoitettu pienimuotoista maidonjalostusta harjoittaville tai/ja sitä suunnitteleville
- Monimuoto-opiskelua, kesto noin 2 vuotta
- Järjestäjiä eri puolilla Suomea (Hami, Riveria, Sedu, Jedu, Raseko,...)
- Pakolliset osat
  - Elintarviketurvallisuuden hallinta, 30 osp
  - Pakkaaminen ja varastointi, 30 osp
  - <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/2270454/reformi/rakenne>

## Elintarvikejalostajan amtu, jatkoa...



- Valinnaiset 1, 30-60 osp
  - Tuotteiden valmistus (Hapanmaitovalmisteet, Jäätelö, Tuorejuustot, Kypsytetyt juustot, Ravintorasvat: á 30 osp)
  - <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/2270454/reformi/rakenne>
- Valinnaiset 2
  - Elintarvikkeiden myynti (30 osp) tai Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä (30 osp)
  - Tai tutkinnon osa tämän tutkinnon toiselta osaamisalueelta tai yrittäjän ammattitutkinnosta tai jostain toisesta amtusta tai eamtusta

## Elintarvikejalostajan amtu, jatkon jatkoa...

- Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa **näytössä** pienimuotoisessa elintarvikkeiden jalostuksessa valmistamalla, pakkaamalla ja varastoimalla elintarvikkeita.
- Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.





## Miksi kannattaa kouluttautua?

- Ilmiöiden juurisyyt selville
- Tuoteturvallisuus
- Tuotelaatu
- Vältetään mahdollisesti kalliit kämmit (tekemisessä, hankinnoissa)
- Verkostoituminen
- Helpompi vastata viranomaisvaatimuksiin
- Alan nimistö ja käytännöt tutuiksi
- Uusi maailma aukeaa

Hunajajog. 5 l } purkkiin  
 1 homog 2 l } kypsytään  
 1 homog + mi }  
 1 homog 2 l } pytyssä  
 1 homog + mi } kypsytys

3,5% Bulgarian jogurtti  
 klo 10:00-14:00  
Juotava jogurtti  
 11:15-15:20 4,58

2 x Y450 B - EPS, mieta 4 UC/100 l  $\Rightarrow$  0,08 g / 2 l 9:30-10:00 p# 4,  
 2 x Y082 E - lyhyt, hapaa - " -  $\Rightarrow$  0,08 g / 2 l 9:32-10:00 p# 4,  
 2 x YAB 450 BB - probioottinen - " -  $\Rightarrow$  0,08 g / 2 l 9:50-10:00 4,50  
 2 x YOMIX 410 30 UC/100 l  $\Rightarrow$  0,3 g / 2 l 10:00-15:25  
 2 x YOMIX 532 - " -  $\Rightarrow$  0,32 g / 2 l 10:11-15:30 4,  
 1 x YFL 812  $\Rightarrow$  0,2 g / 2 l 10:20-15:30 4,57

# Oppaita ja ohjeita:

- [Ruokaviraston ohje pienmeijerin perustamiseen:](#)
- <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/maito/>
- [Yleisopas pienmeijeritoiminnasta:](#)
- <https://hami.fi/pienmeijeriopas/>

