



24.11.2021

1 (4)

Matkaraportti

- Opintomatkan kohde** Pienjuustolakierros. Tutustuminen maidonjalostusalalla toimiviin yrityksiin.
- Aika ja paikka** 1. - 2.11.2021 Keski-Suomi: Kouvola, Elimäki, Tampere, Pälkäne, Leivonmäki
- Opintomatkan tavoite** Maidon jatkojalostukseen, pienmeijeritoimintaan ja eri juustotyyppien valmistukseen liittyvän tiedon hankkiminen. Yritystoimintamahdollisuuksien kartoittaminen. Maidonjalostusalalla toimivien yritysten kontaktien ja yhteistyökuvioiden luominen. Opintomatka liittyi hankkeen tuotantotoiminnan osaamisen opintokokonaisuuteen.
- Toteutus** Opintomatka toteutettiin kaksipäiväisenä. Bussimatkalle lähdettiin Joensuusta ma 1.11. klo 6:30 ja palattiin ti 2.11. klo 20:30. Yöpyminen oli kartanohotellissa, Ahlman Instituutti, Tampere. Bussikuljetus ja hotellimajoitus valittiin Riverialle tehdyn halvimman tarjouksen mukaan. Matkalla vierailtiin kuudessa eri yrityksessä, joissa oli yritysesittelyt ja tuotemaistatuksia. Asiantuntijana matkalla toimi Jussi Heinonen, Innolact Group Oy.
- Osallistujat** Matkalle osallistui maidon tuotannon ja jatkojalostuksen alalla toimivia yrityksiä sekä elintarvikealan yrityksiä ja toimijoita. Hankkeen osallistujalista liitteenä.
- Ohjelma** Matka alkoi Joensuun matkailupysäkillä maanantaina 1.11.2021 klo 6.30. Matkan aikana maidonjalostuksen asiantuntija ja matkan suunnittelija kävi läpi opintomatkan ohjelmaa. Matkan aloituskahville pysähdyttiin Puhoksessa UniPulla-leipomon kahvilassa. Matkan aikana saimme myös maistella Jäätelövankkurin jäätelöitä ja sorbetteja. Seuraava pysähdys oli Polven Juustolassa, Saverolla, jossa yrittäjät Taina ja Lasse Rainio kertoivat yrityksensä perustamisesta ja juustojen valmistuksesta. Heidän juustolassaan valmistetaan päätuotteina leipäjuustoa ja pito- eli munajuustoa, mutta tuotteina on myös emmentaalia ja eri mausteisia kermajuustoja ja sulatejuustoja, joista saimme tuotemaistauksia. Matka jatkui Elimäellä sijaitsevan Paavolan kotijuustolaan, jossa tuotemaistatusten lisäksi pääsimme yrittäjä Maija-Liisa Paavolan esittelemänä tutustumaan myös juustolan tuotantotilaan. Paavolan kotijuustola valmistaa tilamaidosta leipä-, muna- ja tuorejuustojen lisäksi jugurttia. Elimäeltä matka jatkui kohti Tamperetta ja saavuimme klo 17 Ahlman Instituuttiin, jonka kartanon tiloissa oli yöpyminen.
- Tiistaiamuna 2.11. aamupalan jälkeen oli vuorossa Ahlmanin tilameijerin tuotantotilojen esittely meijerivastaava Jarkko Latun opastuksella. Ahlmanin tilameijeri jatkojalostaa oman tilan lehmien maidosta monipuolisesti erilaisia juustoja ja hapanmaitotuotteita. Juustoista tilan erikoisuus on 3 kuukautta kypsynyt sinihomejuusto, ja muita juustolaatuja ovat mm. kerma-, muna- ja grillijuusto. Meijerin sekä Ahlmanin tilan muita tuotteita oli myynnissä Ahlmanin tilapuodissa.

Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022



24.11.2021

2 (4)

Ahlmanilta matka jatkui Pälkäneelle Rönnavikin viinitilalle, jossa Heikkilän Juustolan toimintaa oli esittelemässä Pekka Moisio. Heikkilän juustola valmistaa luomumaidosta tuorejuustoja (leipä-, pito- ja grillijuusto) ja kittijuustoja sekä vaihtelevasti hapanmaitotuotteita. Samassa yhteydessä Mervi Ruohonen esitteli Rönnavikin viinitilan historiaa ja nykyistä toimintaa, mm. elämysmatkailun tuottamista. Pälkäneeltä pois lähtiessä pysähdyimme Uotilan leipomon tehtaanmyymälässä limppuostoksille. Viimeisenä pienjuustolakerroksella vierailimme Jukolan Juustolassa Leivonmäellä, joka toimii Karoliinan kestikievarin yhteydessä. Jukolan juustola valmistaa oman tilan maidosta cheddar-juustoja. Yrityksen toimintaa ja tuotantotiloja esitteli juustomestari Markku Liias. Klo 17 jälkeen alkoi kotimatka ja palasimme Joensuuhun noin klo 20.30.

Palaute

Opintomatkan palautekyselyssä parasta antia osallistujien mielestä olivat samanhenkinen seura, tutustuminen alan toimijoihin, yrityksiin ja tuotantotiloihin sekä tuotemaistatukset. Kiinnostavaa oli päästä näkemään juustonvalmistusprosessia ja työvälaineitä. Hyödylliseksi koettiin yrittäjien kertomat kokemukset ja haasteet alalla. Oman liiketoiminnan kehittämiseen ja suunnitteluun koettiin saadun paljon uusia ideoita. Matkan antina pidettiin myös erilaisten yrityskontaktien luomista ja verkostoitumista. Opintomatka arvioitiin palautteen antajien keskuudessa asteikolla 1-5 luokkaan 5 (erinomainen) 67 % vastauksista ja 4 (hyvä) 33 % vastauksista. Palautteen antoi alle puolet matkalle osallistujista (7 hlöä).

Liitteet

Osallistujaluettelo
Matkaohjelma
Palautekysely



24.11.2021

3 (4)

Opintomatalla koettua

Matkanavausyllätys:
polvijärveläiset maistiaiset



Polven juustola, Taina ja Lasse Rainio



Paavolan juustolan yritysesitys ja tuotantotilat



Polven juustolan juustovalikoima



Ahlmanin tilameijeri, Jarkko Lattu



Maija-Liisa Paavola



Ahlmanin meijerin
tuotantotilat, maidon
pullotusta

Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022



24.11.2021

4 (4)



Yritysesittelyt:
Heikkilän Juustola, Pekka Moisio
Rönnvikin viinitila, Mervi Ruuhonen



Tuotemaistatus:
Rönnvikin viinit,
Heikkilän juustot,
Uotilan leipomon
ruislimppu

Jukolan Juustola, Markku Liias



Jukolan juustolan tuotantotila



Yritysesittely Karoliinan Kestiekievarissa

Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022