

Minustako suoramyymjä?

Poronlihan suoramyynti kannattavaksi askel kerrallaan

Jenna Kiemunki 2025

1

Poronlihan suoramyynti

Poronlihaa voidaan myydä paliskunnan yhteisten kauppojen kautta ostoliikkeille tai poronomistajat voivat myydä lihaa itsenäisesti suoraan yksityisille kuluttajille, ravintoloille, jalostajille, laitoskeittiöille ja vähittäiskauppoihin

Poronliha on perinteikkyytensä myötä saanut erityisaseman ja sitä voidaan poikkeuksellisesti myydä myös tarkastamattomana yksityisille kuluttajille

Poronlihan suoramyynti vaatii aina rekisteröinti-ilmoitukseen kotikuntaan

Lapin Poron liha, Lapin Poron kuivaliha ja Lapin Poron kylmäsavuliha ovat saaneet EU:n nimisuojan SAN (Suojattu alkuperänimitys)



2

Suoramyynti

TARKASTETTU

- Ruhot, paloitetu, leikattuna ja käsiteltynä
- Laitosteurastus
- Elintarvikehuoneistossa käsitelty alusta loppuun
- Yksityisille kuluttajille, ravintoloille, vähittäiskauppaan, jalostajille
- Rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta yksityisille koko maassa ja vähittäisliikkeisiin rajoitettu määrä poronhoitoalueella
- Hyväksytystä elintarvikehuoneistosta (laitos) EU:n alueelle lähes rajoittamattomasti

TARKASTAMATON

- Ruhojen, paloitetun lihan enintään 5000 kg/vuosi ja kuivalihan 500kg/vuosi pienimuotoiseen myyntiin
- Kenttä-, koti-, tai laitosteurastus
- Leimattu liha muuttuu tarkastamattomaksi, kun se viedään elintarvikehuoneistosta pois tai jos sitä käsitellään tai säilytetään samoissa tiloissa pakkaamattomana
- **Vain yksityiseen kotitalouskäyttöön**
- Vain poronhoitoalueella

Lähteet: Ruokavirasto

3

Tarkastamattoman lihan riskitekijät



Perinteinen tapa myydä kokonainen ruho tai paloitetu liha aidalta ostajalle

- Kysyntä laskee: harvalla ostajalla on osaamista tai tiloja paloittaa itse
- Kuluttajat suhtautuvat epäluuloisesti
- Iso vastuu huolehtia teurastushygieniasta ja lihan turvallisuudesta – Pystyykö tarjoamaan takuuvarmasti puhdasta
- Myynti vain poronhoitoalueella – kova kilpailu, kun tarjontaa on runsaasti
- Tarkastamaton liha vain kotitalouskäyttöön
- Lihaa ei saa käsitellä, siten että lihan rakenne muuttuu (esimerkiksi jauheliha)

Mihin tilanteisiin sopii: naapuri tai sukulainen haluaa ostaa puolikkaan poron ja olet itse aikeissa teurastaa syömäporon – samalla kun nyljet itselle, raakapaloittelet naapurille, joka tulee heti hakemaan lihat kotoasi

4

Leima kertoo laadusta

Käsitelty elintarvikehuoneistossa koko ketjun ajan
– teurastuksesta valmiiseen lihapakkaukseen

Tarkastetun lihan myynti antaa viestin
terveysturvallisuudesta ja ammattimaisuudesta

Läpinäkyvyys koko ketjussa

Jäljiteltävyys

Laajat myyntimahdollisuudet

Markkinointivaltti

Kuluttajat ovat valveutuneita

Oma työturvallisuus paranee, kun työskennellään
asianmukaisissa tiloissa

5

Lähtöruutu

Teurastus paliskunnan yhteisissä nyllyissä EU-laitosteurastamossa – Työskennellessä lopetusasetuksen mukainen kelpoisuus ja lihan tarkastuksessa avustavan henkilön koulutus eli ns. suolipakettikoulutus

Hygieniapassi kuntoon

Ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan lihanmyynnistä

Ilmoitus elintarvikehuoneistosta – tilat kuntoon: Kylmiö ruhoille, **lihanleikkuutilat erillään asumustiloista, vesipiste, siivouskomero, varastointi** esimerkiksi iso arkkipakastin

Rakennusluvat, rakentamislupa käyttötarkoituksen muutokselle

Ilmoitus paliskuntaan aikeista myydä suoraan, arvio määrästä

Välineistö: Alkuun pääsee muutamalla veitsellä ja vakuumikoneella, vaaka ja lämpömittareita

Työvaatteet ja –kengät

Myy kotoasi noudettuna tai lähialueelle toimitettuna

Toimivat
tilat, jotka ei
heti käy
ahtaaksi ja
mahdollisuus
laajentaa

6

Seuraava askel

Nostata ammattimaisuutta, mutta vältä turha riskinotto



Toiminimi

Seuraa ylittykö vähäisen toiminnan ALV-raja

Välineistön parantelu: koneellinen luusaha, teollinen vakuumikone

Laajenna myyntiä: osta ruhoja muilta, nosta suoramyyntin astetta, uudet myyntikanavat

Maksupäätteen hankinta

Etiketit ja pakkaukset viimeistellyiksi

Kartuta osaamista lihanleikkuussa: Lyhytkoulutukset, oppisopimus → Leikkuu nopeutuu, vähemmän hävikkiä → Laadukas tuote

Panosta toimiviin ja riittävän kokoisiin tiloihin

7

Täysverinen ammattilainen



Hyväksytty elintarvikehuoneisto

Yritysmuoto – toiminimestä osakeyhtiöksi, osuuskunnaksi

Kuljetuskalusto kuntoon: lämpötilan seuranta yli 2h matkoille

Oman brändin rakentaminen

Vakiintunut asiakaskunta

8

Viimeisen päälle



Oma verkkokauppa tai myymälä
 Erikoistuotteet: makkarat, savustus
 Yrityskumppanit
 Sopimukset ostajien kanssa etukäteen
 Oma pienteurastamo
 Ulkoistaminen: esimerkiksi kirjanpito
 Työvoiman palkkaaminen
 Pakastustunneli
 Ruokareseptit
 Tarinallistaminen
 Uutiskirje asiakkaille: Hinnasto ja toimitusajat

9

Rekisteröity elintarvikehuoneisto

Ilmoitettu (rekisteröity), viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista elintarvikevalvontaan

Pienimuotoinen toiminta – kodinomaiset tilat riittävät

Omavalvontasuunnitelma kirjallisena, säännöllinen seuranta mm. lämpötilat

Vesipiste pakollinen, WC-tilat ei saa olla suorassa yhteydessä

Ei saa päästää ulkopuolisia eikä ovea saa avata, kun pakkaamattomia elintarvikkeita esillä

Työvaatetus, jota käytetään vain lihanleikkuussa

Lihan kanssa kosketuksissa olevat materiaalit tulee olla elintarvikekäyttöön sopivat

Pieniä määriä lihaa paikallisesti vähittäisliikkeisiin 1000kg + 30 % käsiteltävän lihan kokonaismäärästä/vuosi

Lattian tulee olla vaivattomasti puhdistettavissa ja ehjä, lattiakaivo

Riittävä ilmanvaihto

Varasto- ja säilytystilat riittävät – Ruhot ei saa koskea toisiinsa, liian täysi pakastin ei jäähdy

Siivousvälineet ja riittävä hygienia, jätehuolto asianmukaista

Säännöllistä näytteenottoa ei edellytetä

Lihaa voidaan lähettää pakettina, kunhan pystytään varmistamaan kylmäketjun säilyminen

10

Hyväksytty elintarvikehuoneisto

Ruokavirasto antaa hyväksytylle elintarvikehuoneistolle laitosnumeron, joka tulee olla kaikissa tuotteissa (soikea leima)

Toimintaa ei saa aloittaa ennen päätöstä

Mahdollistaa lihan myynnin ja markkinoinnin koko EU:n sisämarkkinoilla, kuluttajille, jalostajille, laitoksiin

Automaattihanat

Veitsisterilisaattori

Yli 10 m³ pakkasvarastossa pakollinen tallentava lämpötilanmittalaitteisto

Säilyvyystutkimukset, näytteenotto

Pintapuhtauden näytteenotto aina, kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita

Vesinäytetutkimukset

Hyväksymishakemus ja tarkastuskäynti – kirjallinen hyväksymispäätös 60 vuorokauden kuluessa

Kun tilat ja toiminta on jo lähtöjään asianmukaista, ei vaadita merkittäviä uusia investointeja siirryttäessä rekisteröidystä hyväksytyyn

11

Myynti, markkinointi ja asiakaspalvelu

Kartoita asiakkaat ja potentiaaliset asiakkaat – hyödynnä verkostosi

Somenäkyvyys voi poikia kauppoja: vaatii aktiivisuutta, mutta on edullista

Valitse sopivin myyntikanava: netissä, myymälässä, tapahtumissa/lähipuokaringit

Pyydä palautetta, reagoi

Selvitä mitä asiakkaat haluaa ja vastaa kysyntään

Sitouta asiakkaat – Kysele jo alkusyksystä ostopuutusta entisiltä asiakkailta

Ole helposti lähestyttävä ja tavoitettavissa kohtuullisen ajan kuluessa

Kirjaa ajantasaisesti tilaukset ylös ja hyödynnä sähköisesti täytettäviä lomakkeita

12

Hinnoittelu

Poronliha on erikoistuote ja se saa näkyä hinnassa

Laske kaikki kustannukset: matkat teurastamolle/leikkaamolle ja takaisin

Maastossa työtunteja ei ehkä lasketa mutta leikkaamossa vietetystä ajasta pitää saada korvaus, muuten ei ole kannattavaa

Kulujen ja käsittelyyn käytetyn ajan jälkeen tuotteelle kate eli käteen jäävä voitto ja verot päälle → Myyntihinta

Toimituskulut

Jos et voi laskea alemmas kuluja, mieti miten perustelet korkeampaa hintaa

13

Investoinnit

Ammattimaisen lihanleikkuun kehittämiseen mahdollista hakea esimerkiksi Leader-rahoitusta

Pienet investoinnit: nostavat heti voittoa ja maksavat itsensä nopeasti takaisin

- Esimerkiksi teollinen vakuukone, saadaan useampi pakkaus kerralla, jolloin aikaa säästyy huomattavasti

Isot investoinnit ja järkevä poistoaika: Tilojen yhteiskäyttö, vuokraus, oikea mitoitus

14

Pelisäännöt

Ilmoita suoramyyntiaikeista paliskunnalle

Poronomistaja saa myydä suoraan kuluttajalle jäädytettyä, pakastettua, ilmakeivattua, paloitetua ja pakattua lihaa, mutta kun suoramyyntiä varten tehdään vähäistä suurempia investointeja, kyse on erillisestä elinkeinotoiminnasta (Poroverotus tutuksi -opas)

Omavalvonta, säännöllisyys seurannassa

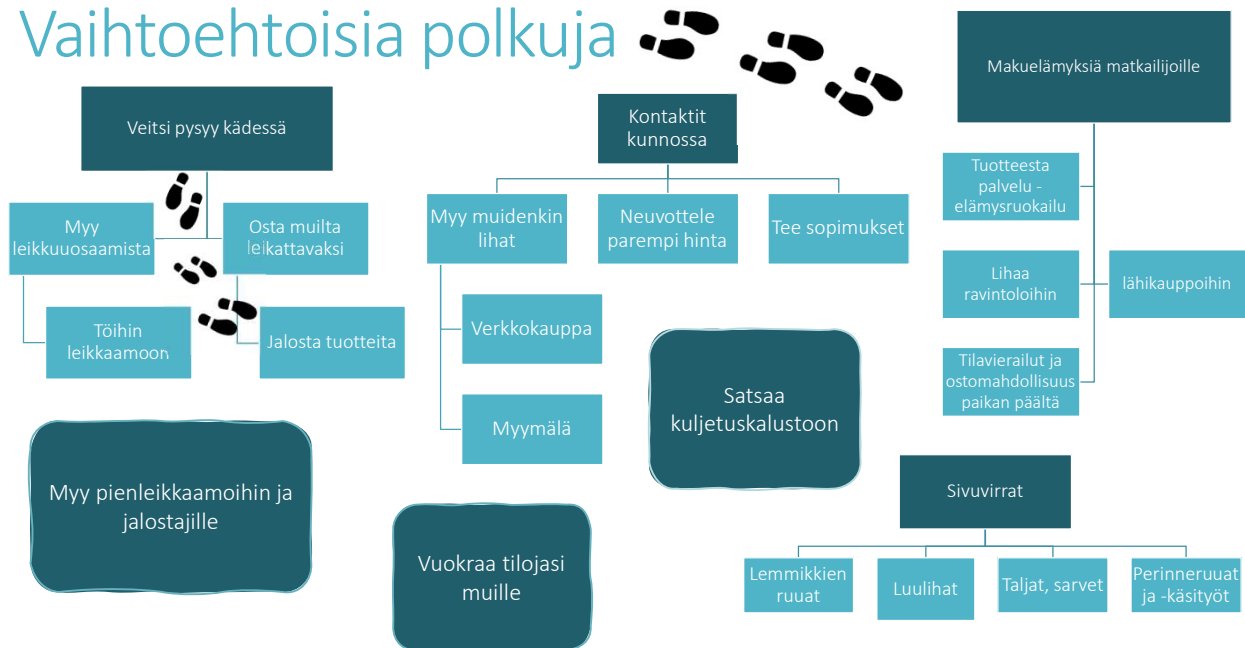
Avoin yhteistyö viranomaisten kanssa

Tee kirjalliset sopimukset kumppaneiden kanssa

Päiväkirjan pitäminen turvaa omankin selustan

15

Vaihtoehtoisia polkuja



16

Muistilista

- Tarkista ja varmista lainsäädäntö ja viranomaisten ohjeistukset
- Hanki vaadittavat luvat ja pätevyyydet
- Ilmoita toiminnasta paliskuntaan ja kotikuntaan
- Tarkastettu liha muuttuu tarkastamattomaksi jos se viedään pakkaamattomana elintarvikehuoneesta pois** - Tarkastettua ja tarkastamatonta ei käsitellä tai säilytetä samoissa tiloissa
- Kirjanpito: pienimuotoisesti paliskunnan kautta, mutta kun ammattimaisuusaste nousee täytyy olla oma yritys

17

Poronlihan hyvä imago
tuntuu kaikkien
poronomistajien lompakossa

18