

AGROPOLIS OY

Maa- ja metsätalousyrittäjien teurastus- ja lihanleikkuukoulutus

Loppuraportti

27.3.2012

Hankkeen numero	3479
Hankkeen toteuttaja	Agropolis Oy
Hankkeen kohdealue	Pohjois-Karjala
Hankkeen toteutusaika	01.01.2009 – 31.12.2011



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Sisältö

1	Yhteenveto hankkeesta	3
2	Hankkeen tavoitteet	3
2.1	Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on.....	3
2.2	Hankkeen tavoitteet	3
3	Hankkeen toteutus	4
3.1	Hankkeen toimenpiteet.....	4
3.2	Aikataulu.....	8
3.3	Resurssit	8
3.4	Toteutuksen organisaatio.....	9
3.5	Kustannukset ja rahoitus	9
3.6	Raportointi ja seuranta.....	10
3.7	Toteutusolelutukset ja riskit	10
3.8	Yhteistyökumppanit	10
4	Hankkeen tulokset ja vaikutukset.....	11
5	Ohjausryhmän lausunto	14
6	Esitykset jatkotoimenpiteiksi.....	15
	LIITE 1 TODISTUSMALLI (koko koulutussisällön suorittamisesta)	16

1 Yhteenveto hankkeesta

Hankkeessa suunniteltiin ja toteutettiin teurastus- ja lihanleikkuukoulutuskokonaisuus metsästäjille, Pohjois-Karjalan maa- ja metsätalousyrittäjille, sekä tarhatun riistan kasvattajille. Hankkeessa saavutettujen tulosten hyödynsääjinä ovat lisäksi lihaa jalostavat yritykset, ravintolat, sekä metsästysseurat.

Hankkeen opintomäärän täysimääräisesti suorittaneiden koulutettavien (35 kpl) osaaminen kasvoi oikeaoppisen teurastuksen ja lihanleikkuun osalta tavoitteiden mukaisesti. Tämä mahdollistaa koulutettavien lisäansiot heidän karjankasvattajille ja metsästysseuroille tulevaisuudessa annettujen palveluiden osalta.

Myös muiden koulutuksissa käyneiden osallistujien tietotaito on lisääntynyt mm. hankkeen kautta saadun hygieniapassin, hygieeniseen työskentelytapaan liittyvien taitojen, lihalajitelmien teon tai riistan oikean jakamisen myötä siinä määrin mihin kokonaisuuksiin he ovat osallistuneet.

Todistukset osallistumisesta koulutustilaisuuksiin postitettiin maaliskuun 2012 aikana (malliesimerkki liitteenä). Toteutetun koulutuskyselyn perusteella kehitettävää mahdollisesti tulevaisuudessa järjestettäville jatkokoulutuksille on erityisesti tiedottamisen sekä aikataulutuksen osalta. Tämä tulee kuitenkin olemaan myös jatkossa haastavaa, koska raaka-aineen hankinta etukäteen luodun aikataulutuksen mukaisesti aiheuttaa aina aikataulupoikkeamia. Koulutuksissa käytettyjen asiantuntijoiden tietotaitoon oltiin erittäin tyytyväisiä ja siksi heidän kanssaan tehtävä yhteistyö mahdollisissa jatkokoulutuksissa on suotavaa.

2 Hankkeen tavoitteet

2.1 Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke on

Hanke kuuluu osana riistahankekokonaisuuteen, joita on toteutettu seuraavien erillisten hankkeiden puitteissa: Riistan teurastilojen suunnittelu (4803), Riistan lihahygieniakoulutus (3628) sekä Peura paloiksi (9492). Kaikkien hankkeiden yhteisenä tavoitteena voidaan pitää riistan täysimääräisen, turvallisen, taloudellisen ja lopullisten tuotteiden laadun parantaminen.

2.2 Hankkeen tavoitteet

Hankkeen tavoitteena oli suunnitella maa- ja metsätalousyrittäjille sekä tarhatun riistan kasvattajille suunnattu teurastus- ja lihanleikkuukoulutus, sekä siihen tarvittava materiaali yhteistyössä ammattioppilaitosten asiantuntevien kouluttajien kanssa. Suunniteltu koulutus annettiin projektin aikana Pohjois-Karjalan maa- ja metsätalousyrittäjille ja tarhatun riistan kasvattajille.

Hankkeen tavoitteena oli luoda koulutetuista henkilöistä verkosto, joka palvelee alueen karjankasvattajien tarpeita suorittamalla koti-/hätäteurastuksia, sekä lihanleikkuupalvelua. Syksyisin koulutettavat henkilöt voisivat tarjota teurastus- ja lihanleikkuupalveluja myös metsästysseurojen käyttöön.

Tavoitteena oli lisätä koulutettavien osaamista niin, että he pystyvät teurastus- ja lihanleikkuutyöhön oma-toimisesti ja asiantuntevasti.

Kehitetty koulutusmateriaali ja – malli jäävät projektin päätyttyä yleisesti hyödynnettäväksi. Hankkeessa toteutettu koulutus voidaan monistaa koko Suomen alueelle.

Tavoitteita varten kirjattiin hankesuunnitelmaan mittarit ja tavoitteet seuraavasti

Indikaattori	Tavoite	Toteutuma
1. Hankkeen järjestämän koulutuksen määrä	1080 oppilastyöpäivää	576
2. Osallistujien lukumäärä	miehet 120	76
	joista alle 25v 30	3
	naiset 0	17
	joista alle 25v 0	0

3 Hankkeen toteutus

3.1 Hankkeen toimenpiteet

Agropolis Oy laati koulutuksia varten koulutusaikataulun, koulutettavien hankinnan (tiedotukset lehdissä, sekä sähköposti ja puhelinkontaktointit). Yhteistyössä asiantuntijoiden kanssa (Eviran ja MMM eläinlääkintöosaston ja Joensuun ammattiopiston asiantuntijat) laadittiin koulutusmateriaali hankesuunnitelman mukaisesti. Koulutusmateriaali tullaan laittamaan perustetulle riistapalvelut.fi sivustolle, mistä se on hyödynnettävissä. Toistaiseksi sivusto on Agropolis Oy:n hallinnassa, mutta kuluvan vuoden aikana se tullaan siirtämään toisen organisaation ylläpidettäväksi.

Koulutuksiin osallistui kaikkiaan 93 henkilöä, joista menestyksekkäästi tavoitellun tietotaidon sai 35 henkilöä. Koulutukseen oli mahdollista osallistua Pohjois-Karjalan ELY-keskusalueen maa- ja metsätalousyrittäjillä, metsästäjillä ja riistantarhaajilla.

Koulutukset rakentuivat seuraavasti:

1. Moduuli (perusteet annettiin kaikille koulutettaville yhtenä päivänä 40 hengen ryhmissä):

Hygieniapassikoe (henkilöille joilla ei vielä ollut hygieniapassia), sekä teurastuksen ja lihanleikkuun teoria, johon koulutettavat saivat etukäteismateriaalin.

2. Moduuli (toteutus tapahtui 3 pienryhmässä):

Teurastuskoulutus (laajuus 2 päivää; 2 x 8 x 45 min)

- teurastuspaikalle kuljetus
- oikeaoppinen tainnutus
- oikeaoppinen nylkytyö
- suolistus
- teurastuksen loppuunsaattaminen
- varastointi
- käytännössä tapahtuva kertaaminen
- eri eläinlajien vastaavat toimenpiteet

3. Moduuli (toteutus tapahtui 5 pienryhmässä):

Lihanleikkuukoulutus (laajuus 3 päivää; 3 x 8 x 45 min)

- ruhojen arviointi
- lihan karkea paloittelu
- anatominen lihanleikkaus
- lihalajitelmien perustaminen
- lihaosuuksien oikea jakaminen
- pakkaus ja varastointi
- eri eläinlajien vastaavat toimenpiteet
- käytännössä tapahtuva kertaaminen
- käyttö ruuan raaka-aineena

4. Moduuli:

Opintomatka (laajuus 2 päivää; 2 x 8 x 45 min)

Opintomatkan reitti: Joensuu – Kolinportti – ABC Nurmes – Pudasjärvi – Oulu

Opintomatalla tutustuttiin poroteurastukseen, Pudasjärven pienteurastamoon, Kuivanie-
men tilateurastamoon, Haukiputaan metsästäjien rakenteilla olevaan lahtivajaan (vaatimuk-
set täyttävä riistankäsittelylaitos), sekä Kylmänen Oy:hyn Rantsilassa.

Hankkeen päätyttyä tehtiin koulutuspalautekysely, jonka yhteenvedo on kohdassa 2.4 Hankkeen tulokset ja vaikutukset.

Koulutus palautekysely Lihanleikkuu- ja teurastuskoulutus

1. Yhteystiedot

Nimi

Ikä

Sähköpostiosoite

- Tausta Mikroyritys
 Kansalaisjärjestö
 Julkinen organisaatio
 Viljelijä
 Muu itsenäinen ammatinharjoittaja

2. Osallistuminen koulutustilaisuuksiin

- Teoriakoulutus Suoritettu kokonaan
 Suoritettu osittain
 En osallistunut

- Teurastuskäytäntö Suoritettu kokonaan
 Suoritettu osittain
 En osallistunut

- Lihanleikkuu käytäntö Suoritettu kokonaan
 Suoritettu osittain
 En osallistunut

- Lihanleikkuu-/teurastuskoulutuksen
opintomatka Osallistuin
 En osallistunut

3. Koulutuksen arviointi

Koulutusmateriaali

- Oliko koulutusmateriaali mielestäsi sisällöllisesti sopiva Vastasi odotuksiasi
 Vaikeaselkoinen
 Liian yleispätevä
 Sain siitä uutta tietoa

Kouluttajien asiantuntemus

- Vastasiko kouluttajien asiantuntemus odotuksiasi Kyllä
 Ei

Jos ei niin mitä puutteita?

- Sivu 1/2

Koulutuksen järjestelyt

- Olivatko koulutusjärjestelyt Kyllä
mielestäsi toimivat Ei

Jos ei niin mitä puutteita?

4. Oma oppiminen koulutuksessa

- sain koulutusten kautta valmiudet oikeaoppiseen lihanleikkuuseen, lajitelmien muodostamiseen sekä riistalihan pakkaamiseen.
 en saavuttanut näitä taitoja

Jos ei niin miksi?

5. Vapaaehtoinen palaute ja toivomukset vastaaville koulutustilaisuuksille tulevaisuudessa

Mitä haluaisit koulutuksen sisältöön lisää tai pois, mitä kehitettävää koulutuksen materiaaleihin, asiantuntijoihin, järjestelyihin ym toivoisit?

3.2 Aikataulu

Hanke toteutettiin kokonaisuudessaan alkuperäisessä aikataulussaan 1.4.2009 – 31.12.2011 välisenä aikana. Koulutuksen palautekysely, toteutuksen yhteenveto ja loppuraportointi tapahtui aikataulutuksesta poiketen vasta alkuvuodesta 2012.

Hankesuunnitelman mukainen aikataulutus

3.2.1	Koulutuksen suunnittelu	2009
3.2.2	Teoriapäivät ja koulutustilaisuudet	1.8.2010-31.10.2011
3.2.3	Koulutuksen palaute	2010-2012 (palautetta kerätään koko koulutuksen ajan)
3.2.4	Toteutuksen yhteenveto	12.2011
3.2.5	Raportointi	12.2011

Aikataulutukseen liittyviä muutoksia hankkeen aikataulutuksessa aiheuttivat teurastamoiden olosuhteissa tapahtuneet muutokset. Opetusteurastamotoiminta siirtyi hankeajan kuluessa yksityiseen omistukseen, eikä se enää soveltunut hankkeen käyttöön. Tästä aiheutui merkittävää lisätyötä uusien hankkeen käyttöön soveltuvien pienten teurastamoiden etsinnän myötä. Vaikeutena oli pienimuotoisen teurastamotoiminnan kausiluonteisuus suhteessa hankkeen tarpeeseen sopia sitovat ajankohdat järjestettäviin koulutustilaisuuksiin hyvissä ajoin etukäteen.

3.3 Resurssit

Hankkeen toteutti ja hallinnoi Agropolis Oy. Hankkeen projektipäällikkönä toimi 31.12.2011 asti (hankkeen aktiivinen vaihe) Markku Onnela, joka

- suunnitteli ja organisoivat toimenpiteet
- vastasi toteutuksesta
- suunnitteli ja järjesti koulutukset, sekä osallistui koulutusten toteuttamiseen
- laati koulutusohjelman yhteistyössä asiantuntijoiden kanssa
- osallistui koulutusmateriaalin tuottamiseen
- hoiti yhteydet yhteistyökumppaneihin ja sidosryhmiin
- hoiti tiedottamisen

Hankkeen vastuullisena johtajana toimi Jukka Hallikas, jonka tilalle nimettiin 7.4.2011 Juha Pirkkamaa (Jukka Hallikas vapautettiin yrityksen palveluksesta).

Hankeassistenttina ja hallinnointiasiantuntijana toimi Ulla-Maarit Raitanen elokuuhun 2010 asti, jonka tilalle aloittivat 7.4.2011 Minna Riekkinen ja Petri Sulantola (Ulla-Maarit Raitanen siirtyi toisen työnantajan palvelukseen). Mainittujen henkilöiden tehtäviin kuului

- konekyselyiden laadinta
- koulutusilmoittautumisien vastaanotto
- dokumentointi ja arkistointi
- maksuhakemusten ja raporttien laadinta

Hankkeen talousasioista vastasi taloussihteeri Eija Kantelus, joka

- hoiti yhteydet rahoittajaan
- kirjanpito
- laskutus, saapuvien laskujen maksu

3.4 Toteutuksen organisaatio

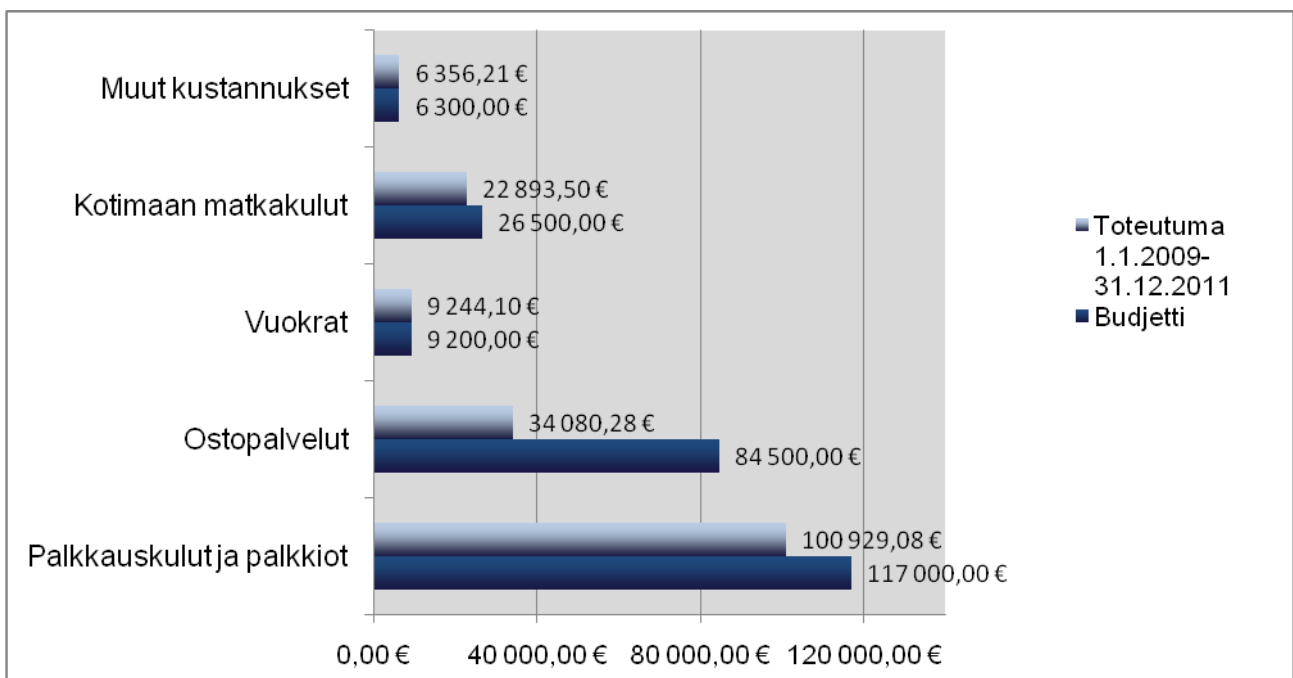
Hankkeen käytännön toteutukseen osallistuivat projektipäällikö Markku Onnelan (lihakauppamestari) lisäksi kouluttajat Merja Ahonen (ETM, lihateknologi) ja Hannu Hohtari (prosessitekniikan insinööri).

3.5 Kustannukset ja rahoitus

Tukipäätöksessä hyväksytty rahoitus

EU-osuus	98 617,50
Valtion osuus	120 532,50
<u>Yksityinen rahoitus</u>	<u>24 350,00</u>
Kokonaisrahoitus yhteensä	243 500,00

Hankkeesta aiheutuneet kokonaiskustannukset



Hankkeen toteutuneet kokonaiskustannukset olivat siis yhteensä **173 503,17 €**.

3.6 Raportointi ja seuranta

Hankkeen ohjausryhmän jäsenet

Timo Hanhilahti (Tampereen kaupunki)
Jari Pigg (Metsästäjien keskusjärjestö)
Asmo Honkanen (Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos)
Ere Grenfors (Suomen Metsästäjäliitto)
Jukka Viitaniemi (Metsästysseurojen edustaja)
Terho Sirviö (Pohjois-Karjalan ELY-keskus)
Juha Kuittinen (Pohjois-Karjalan riistanhoitopiiri)
Pirkanmaan ELY-keskuksen edustaja
Juha Pirkkamaa (Agropolis Oy)

Ohjausryhmän kokoonpano on sama kuin riistahankekokonaisuuden ohjausryhmän, paitsi Marko Konsala ei ole enää Pirkanmaan ELY-keskuksen palveluksessa. Toteutuneet ohjausryhmäkokoukset, joissa käsitelty teurastus- ja lihanleikkuukoulutushankkeen toimenpiteitä:

1.2.2010 Pirkanmaan ELY-keskus Tampere; mm. hankkeen budjetin toteuma
10.6.2010 Erätaalo Riihimäki; mm. ohjausryhmä tutustui opetusmateriaaliin
23.9.2010 Pirkanmaan ELY-keskus Tampere; mm. teoriakoulutus järjestetty
1.9-2.9.2011 Sähköpostikokous; vuoden 2010 vuosiraportin ja indikaattorilomakkeen korjauksen hyväksyminen
9.12.2011 Tampereen kaupungintalo; mm. hankkeen budjetin toteuma

3.7 Toteutusolelutukset ja riskit

Hankkeen toteuttamiseen liittyneet riskit

Koska koulutuksen rakenne oli hyvin perusteellinen, oli se siten myös melko työläs osallistujille. Siksi kaikki koulutuksiin osallistujat eivät suorittaneet toivotussa määrin (osallistujamäärä ja tietotaidollinen pätevyys) hankesuunnitelmassa tavoitteena ollutta kokonaisuuden mukaista pätevyyttä. Koulutuksiin osallistuneista 93 henkilöstä 35 osallistui kaikkiin järjestettyihin tilaisuuksiin saavuttaen tavoitellun tietotaidon. Saavutettua tulos on kuitenkin vapaaehtoisuuteen perustuvassa koulutuksessa ymmärrettävä. Koulutuksen rakennetta ei ole mahdollista keventää, mikäli tavoitteena pidetään ammattimaisuuteen verrattavia taitoja teurastus- ja lihanleikkuutyöskentelyssä.

3.8 Yhteistyökumppanit

Hanke toteutettiin yhteistyössä eri asiantuntijoiden kanssa. Hankkeen yhteistyötahoja olivat:

- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira (koulutusaineiston osalta)
- MMM:n Kala- ja riistaosasto (lausunto)
- Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos (ohjausryhmätyöskentely)
- Metsästäjien keskusjärjestö (ohjausryhmätyöskentely)
- Suomen metsästäjäliitto (ohjausryhmätyöskentely)

4 Hankkeen tulokset ja vaikutukset

Hankkeessa saatiin luotua lainsäädännön mukainen, ajantasainen, monipuolinen ja käytännönläheinen koulutusmateriaali. Koulutukset saatiin vietyä suunnitellun asiakokonaisuuden mukaisesti läpi.

Koulutuksiin osallistujat eivät suorittaneet toivotussa määrin (osallistujamäärä ja tietotaidollinen pätevyys) hankesuunnitelmassa tavoitteena olleen kokonaisuuden mukaista pätevyyttä. Koulutuksiin osallistuneista 93 henkilöstä 35 osallistui kaikkiin järjestettyihin tilaisuuksiin saavuttaen tavoitellun tietotaidon.

Hankkeen koulutuksiin osallistujille henkilöille lähetettiin sähköpostitse pyyntö vastata koulutuspalautekyselyyn viestissä annetun linkin kautta. Kysymykset esitetty kohdassa 2.2.1 Hankkeen toimenpiteet.

Koulutuspalautekyselyn tulokset

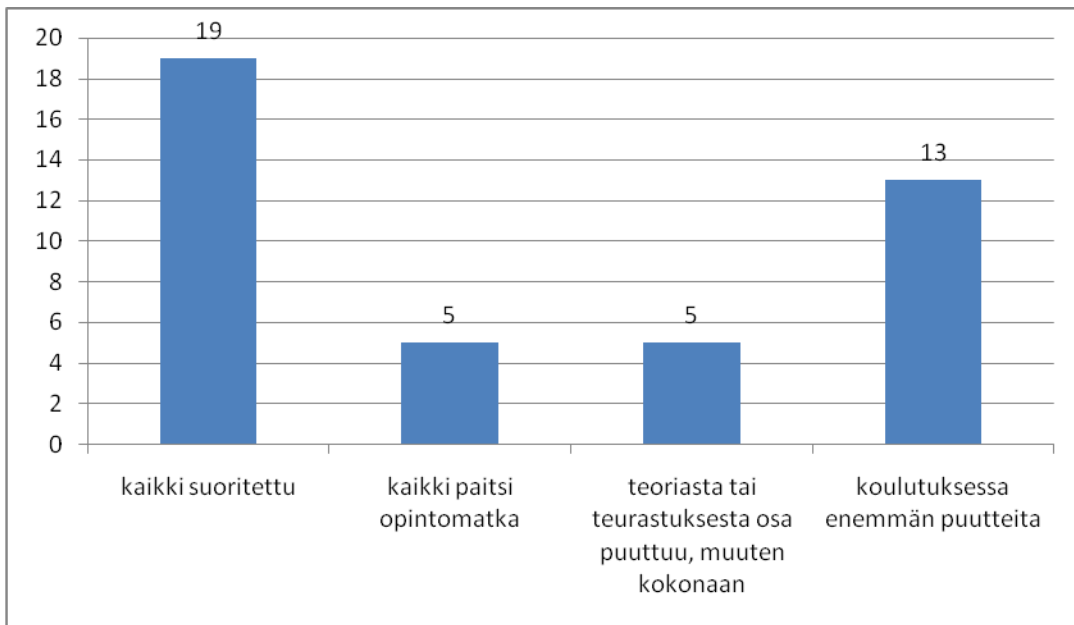
Vastausaktiivisuus

Oli kaikkiaan noin 47 %, kysely lähetettiin 90 osallistujalle ja vastauksia saatiin 42 kpl.

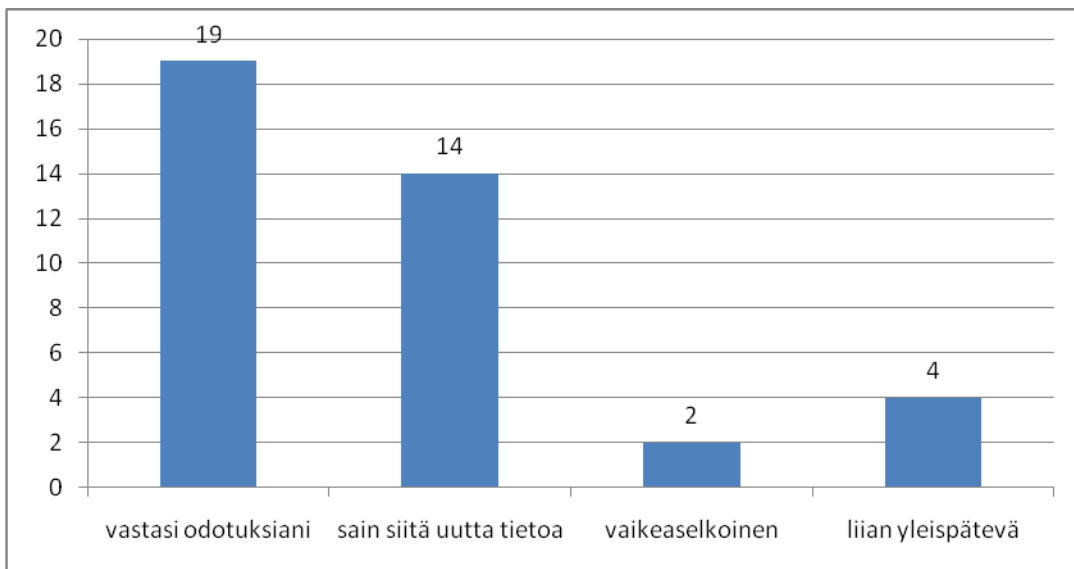
Vastaajien tausta

Tausta	kpl
Julkinen organisaatio	9
Viljelijä	8
Mikroyritys	2
Muu itsenäinen ammatinharjoittaja	10
Kansalaisjärjestö	6
Ei kerro taustaansa	7

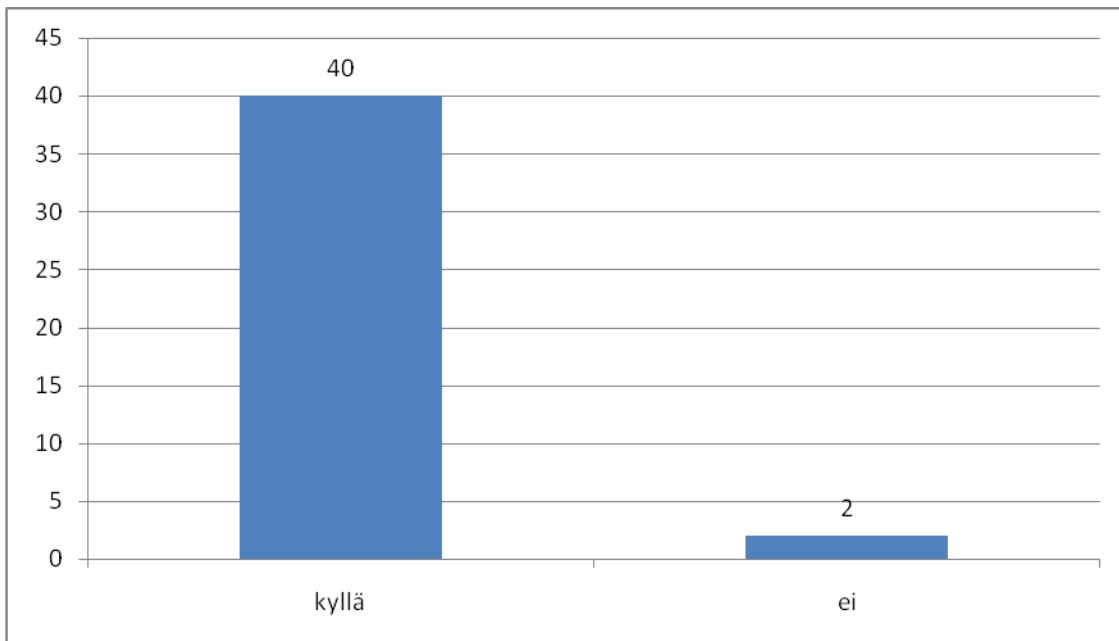
Osallistuminen koulutuksiin



Koulutusmateriaali



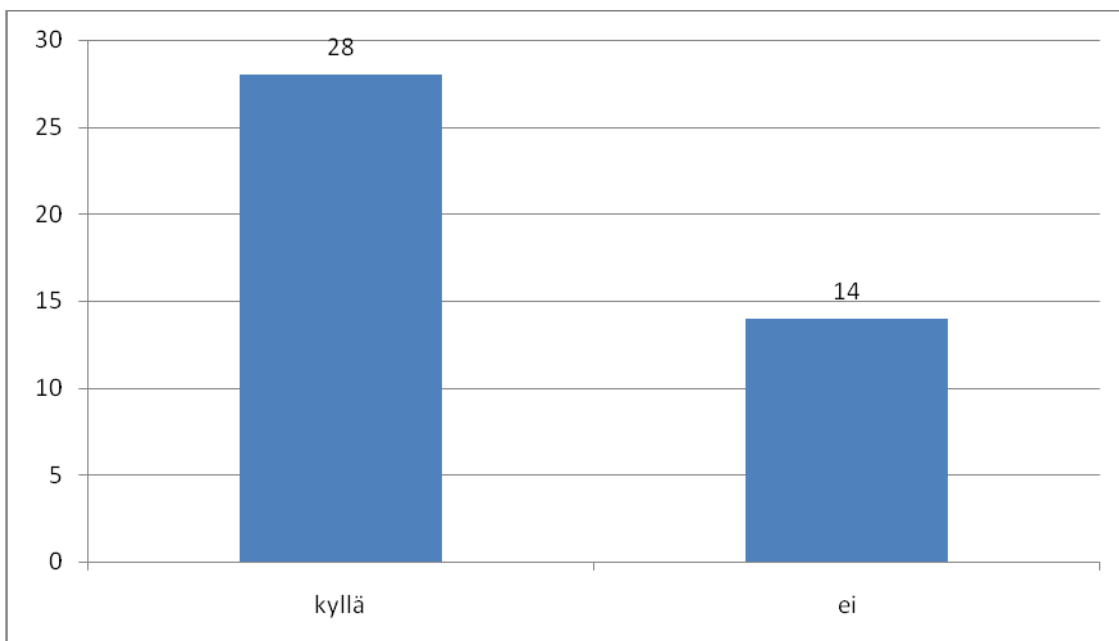
Vastasiko kouluttajien asiantuntemus odotuksiasi?



Jos ei niin mitä puutteita:

- Enemmän käytännönläheisyyttä
- Leikkuosio liian sekava ja kiireinen, jouluajasta johtuen
- Aina ei maltettu neuvoa koulutettavia henkilökohtaisesti; no kysymällä selvisi

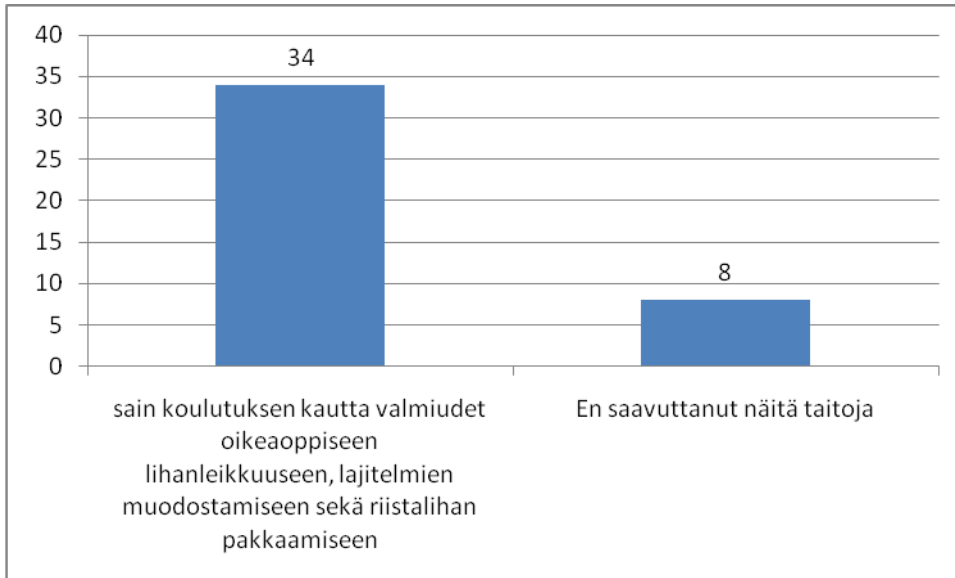
Olivatko koulutusjärjestelyt mielestäsi toimivat?



Jos ei niin mitä puutteita:

- Käytännön teurastuskoulutusosuus puutteellinen (9kpl)
- Tiedotuksessa puutteita (6 kpl)
- Liian vähän ruhoja käsiteltävänä (2 kpl)

Koulutuksessa saavutetut taidot



Jos toivottuja taitoja ei saavutettu, niin miksi?

- Lihanleikkuuseen varattu aika rajallinen, eikä sitä käytetty tehokkaasti
- Käytännön harjoittelu lihanleikkuussa hirvellä puuttui
- En päässyt osallistumaan kaikkiin tiedottamisen sekavuuden vuoksi
- Ei teurastusopetusta käytännössä yhtään
- Lajitelmien teko ja tasapuolinen lihan jakaminen jäi puutteelliseksi (2 kpl)
- Lihanleikkuussa ei toistoja
- En osallistunut kaikkiin koulutustilaisuuksiin
- Tarvittaisiin enemmän käytännön kokemusta ja harjoittelua

5 Ohjausryhmän lausunto

Hanke toteutettiin suunnitelmien mukaan, mutta koulutettavia ei saatu tavoitteen mukaista määrää (93/120). Vastaavasti 243.500 € kustannusarviosta toteutui 173.305,17€.

6 Esitykset jatkotoimenpiteiksi

Mahdollisiin tulevaisuudessa järjestettäviin jatkokoulutustilaisuuksiin pyydettiin palautekyselyllä parannusehdotuksia. Kysyttiin: **Mitä haluaisit koulutuksen sisältöön lisää tai pois, mitä kehitettävää koulutuksen materiaaleihin, asiantuntijoihin, järjestelyihin ym. toivoisit?**

- Lihan käsittelyn ja jatkojalostuksen aihepiiristä voisi olla vielä tarvetta saada lisäkoulutusta ja kertausta jo opetettuun.
- Toivoisin voivani osallistua tulevien koulutusten teurastuskoulutukseen
- Koulutuksien välit lyhyemmiksi (3kpl)
- Enemmän lihanleikkuuta käytännössä (5 kpl)
- Selvä kurssiohjelma aikatauluineen ja materiaalin käsittelyyn ruhokartta.
- Kurssitodistukset nopeammin
- Tutustuminen paikalliseen teurastamoon oli aika turha
- Teorian voisi yhdistää opintomatkaan
- Haluan jatkokoulutusta
- Liian kallis koulutus
- Lisää hygieniapuolta
- Ryhmät saisivat olla pienempiä

Koulutuspalautekyselyn perusteella tulevaisuudessa mahdollisesti järjestettäville jatkokoulutuksille on tarkoituksenmukaista rakentaa kirjallinen aikataulutus myös osallistujien käyttöön. Kuten kohdassa Aikataulu todettiin, tämä on kuitenkin varsin haasteellista toteuttaa, koska käytännön koulutuksiin hankittavan raaka-aineen saanti ei välttämättä onnistu aikataulutuksen puitteissa ja tarjolla olevat käytännön koulutustilanteeseen soveltuvat tilat ovat vähissä, joten aikataulupoikkeamiin on varauduttava.

Ruhokartan laajamittaisempi hyödyntäminen koulutustilanteessa on toteutettavissa helposti ja edistää osaltaan oppimista. Ryhmäkokojen pienentäminen auttaisi tietotaidon sisäistämässä, mutta tuo mukanaan lisäkustannuksia.

Hankkeessa käytettyjen asiantuntijoiden tietotaito sai osaltaan kiitosta, joten yhteistyötä heidän kanssaan tai heidän kauttaan on syytä toteuttaa mahdollisissa tulevilla jatkokoulutuskokonaisuuksissa.

Jokioisilla 27.3.2012

Juha Pirkkamaa
Vt.toimitusjohtaja
Agropolis Oy

TODISTUS

Matti Meikäläinen
on suorittanut

Agropolis Oy:n järjestämän

Maa- ja metsätalousyrittäjien teurastus- ja lihanleikkukoulutuksen

Koulutuksen sisältö:

- 2 teoriapäivää
- 2 käytännön teurastuskoulutuspäivää
- 3 käytännön lihanleikkupäivää
- 2 päiväisen opintomatkan.

Koulutuskokonaisuuden suorittaminen antaa osallistujalle valmiudet oikeaoppiseen lihanleikkuuseen, lajitelmien muodostamiseen, sekä riistalihan pakkaamiseen.

Koulutuksen saanut henkilö hallitsee myös saaliin tasapuolisen jakamisen.

Koulutettu henkilö voi toimia lihanleikku- ja teurastusosaamisen taidonsiirtäjän oman alueensa metsästysseuroille.

Jokioisilla 23.2.2012

Juha Pirkkamaa
vt. toimitusjohtaja
Agropolis Oy

