

Kouluihin tietoa

liha-alasta

ja

terveydestä

# Lihalehti



KUVALITTEI / TIMO VUORINAINEN



# Elämäntavat kunnossa, hyvässä vedossa?

## TESTAA, KUINKA TEROEELLISESTI ELÄT!

Ympyröi oikeat vaihtoehdot ja laske pisteesi. Vertaa tuloksia kaverisi kanssa!

- Mitkä kaikki seuraavista aterioista syöt joka päivä?**
  1. lounas
  2. välipala
  3. päivällinen
  4. iltapala
- Kuinka usein syöt aamiaisen ennen kouluun lähtöä?**
  1. joka päivä
  2. muutaman kerran viikossa
  3. kerran viikossa tai harvemmin
- Kuinka usein syöt salaattia, keitettyjä kasviksia, raasteita, marjoja tai hedelmiä?**
  1. joka aterialla
  2. pari kertaa päivässä
  3. kerran päivässä
  4. harvemmin
- Kuinka usein syöt seuraavia ruokia: liha, kala, kananmuna tai pavut?**
  1. kerran päivässä tai useammin
  2. harvemmin kuin kerran päivässä
- Kuinka usein nautit maitotuotteita?**
  1. kerran päivässä tai useammin
  2. harvemmin kuin kerran päivässä
- Kuinka usein syöt täysjyväviljaa?**
  1. joka päivä
  2. muutaman kerran viikossa
  3. harvemmin
- Käytätkö leivän päällä kasvirasvavitettä?**
  1. käytän
  2. en käytä
- Kuinka usein syöt herkkuja?** (Herkuiksi lasketaan esim: suklaa, makeiset, jäätelö, pizza, hampurilaiset, perunalastut, leivonnaiset, keksit ja virvoitusjuomat yms.)
  1. joka päivä
  2. monta kertaa viikossa
  3. kerran viikossa tai harvemmin
- Tunnetko itsesi väsyneeksi koulupäivinä?**
  1. kyllä
  2. en
- Kuinka paljon liikut päivittäin?** (Laske yhteen koulumatkat, hyötyliikunta, välitunnit, koululiikunta ja liikuntaharrastukset sekä muu liikunta.)
  1. tunnin tai enemmän
  2. puoli tuntia
  3. alle puoli tuntia

**HUOM! Ethän tupakoi tai käytä alkoholia!**  
Tupakka ja alkoholi vahingoittavat terveyttä merkittävästi.

- Pisteet:
- a) 1p b) 1p c) 1p d) 1p
  - a) 5p b) 1p c) 0p
  - a) 5p b) 3p c) 2p d) 0p
  - a) 5p b) 2p
  - a) 5p b) 0p
  - a) 5p b) 2p 0p
  - a) 5p b) 0p
  - a) 0p b) 2p c) 5p
  - a) 0p b) 5p
  - a) 5p b) 3p c) 0p



### 33-49 pistettä

Erittäin hyvä, jatka samalla tavalla! Osaat pitää huolta itsestäsi. Kun syöt terveellisesti ja riittävästi, nuket ja liikut tarpeeksi, voit hyvin ja olet virkeä. Kaverisi voisivat ottaa sinusta mallia!

### 16-32 pistettä

Elämäntapasi ovat melko terveelliset. Tekemällä muutamia parannuksia voit kuitenkin paremmin. Syötkö riittävästi ja riittävän terveellisesti? Nukutko ja liikutko tarpeeksi? Ethän herkuttele liian usein? Lue tämä juttu huolellisesti ja mieti, missä voisit tehdä pieniä parannuksia. Onnea matkaan!

### Alle 16 pistettä

Väsyttääkö, tuntuuko elämä tylsältä? Jaksatko ollenkaan nousta aamulla ylös? Elämäntavoissasi on parantamisen varaa. Syötkö riittävästi ja terveellisesti, liikutko joka päivä ainakin vähän? Nukutko tarpeeksi?

Hyvinvointi rakentuu pienistä asioista. Aloita tekemällä pieniä muutoksia. Nuku ja liiku vähitellen vähän enemmän ja kiinnitä huomiota jokaisen aterian terveellisyyteen.

Hanki tietoja terveellisistä elämäntavoista ja terveellisestä ravitsemuksesta esimerkiksi netistä ja kouluterveydenhoitajalta. Onnea matkaan!

Sari Tulkki

*"kun huolehdit itsestäsi,  
voit hyvin"*

# Makkara valmistetaan lihasta

*Tiedämme, että makkara valmistetaan lihasta. Mutta miten se tehdään? Lähemme Saloon, Perniön Liha Oy:öön eli koitoisemmin ilmaistuna Perniön makkaratehtaaseen ottamaan asioista selvää.*

Liha tulee makkaratehtaaseen valmiina lajitelmana leikkaamosta. Siinä on sian- ja naudanlihaa paloitetuna. Lajitelman proteiini- ja rasvapitoisuus on vakioitu eli aina sama.

Proteiinia eli valkuaisainetta nuori tarvitsee kasvamiseen sekä terveen ja sopusuhtaisen lihaksiston rakentamiseen.

Perniön makkaratehtaassa lihat kaadetaan kutteriin. Se on iso yleiskoneen tapainen härveli, jossa makkaran ainesosat jauhetaan terien avulla tasaiseksi massaksi. Lihojen joukkoon lisätään muut reseptiin kuuluvat ainesosat, esimerkiksi vesi ja mausteet. Laki määrää tarkasti, mitä ja kuinka paljon eri aineita makkaraan saa laittaa.

Tehtaan kutteri on Sveitsissä valmistettu. Siinä on kuusi terää ja ne pyörivät yli kaksituhatta kierrosta minuutissa.

## Ankaraa kepitystä

Makkara saadaan makkaran muotoiseksi ruiskuttamalla kutterilla tehty massa ruiskukoneella eli annostelijalla makkarakuoreen. Ylhäältä massa kaadetaan isoon suppiloon. Makkarakuoren alaosaan on ruiskutusputki, jonka päälle kuori puotetaan. Pillin läpi massa ruiskutetaan kuoreen.

Koneesta tulee ulos makkaroita yhtenä pötkönä, jonka annostelija on jakanut halutun painoisiksi, toisissaan vielä kiinni oleviksi pätkiksi.

Seuraa kepitys, jolla ei tässä tapauksessa tarkoiteta hillittömää hurjastelua liikenteessä, vaan keskittynyttä työskentelyä. Työntekijä kieputtaa makkarakötköä noin metrin mittaisen metallikepin ympärille. Keppejä kootaan useita kymmeniä tukevaan teräsrakenteiseen kärryyn, joka viedään savustamoon.

KUVAT JARMO MARKKANEN



*Makkaran pääraaka-aine on liha.*



*Kutterissa liha ja makkaran muut valmistusaineet sekoitetaan tasaiseksi massaksi leikkaavien terien avulla. Perniön lihan tuotantopäällikkö, elintarvikeinsinööri Jyri Eeronaho kutteroimassa.*

## Savustus ja kypsytys

Savustamo on vaatehuoneen kokoinen uuni. Siellä makkarat savustetaan. Savustus antaa niille herkullisen maun sekä parantaa säilyvyyttä ja väriä. Myös kuoresta tulee rapea. Savustuksen jälkeen savu poistetaan ja tilalle johdetaan kuumaa höyryä, joka kypsyttaa tuotteen.

Makkarat tai vaikkapa nakit jäädytetään uunissa nopeasti. Uuni pystyy tietokoneohjelman avulla tekemään siis varsin monenlaisia tehtäviä.

Makkarat siirretään kylmiöön odottamaan pakkaamista. Ne pakataan ratakoneella. Makkaroiden kulkiessa hihnaa pitkin ne suljetaan ilmatiiviisiin muovipakkauksiin. Ilmatiiviyys auttaa makkaraa säilymään tuoreena.



*Ratakoneessa makkarapaketti saa muotonsa ja se tyhjiöpakataan säilyvyyden takaamiseksi.*



*Sisko Ketonen ruiskuttaa nakkeja, jolloin makkaramassa saa kuoret ympärilleen. Mauno Oilla kepittää makkarat ja ne laitetaan vaunuun.*

*Rami Himanto työntää vaunun savustuskaappiin. Siellä makkara savustetaan ja kypsennetään.*



## Kylmäketju kaulaan?

Mikä ihmeen kylmäketju? Jo makkaratehdas on sisältä jääkaappiakin kylmempi ja lähentelee puhtaustasoltaan sairaalan leikkausalia. Myös lihan ja muiden raaka-aineiden puhtaudesta ja säilyvyydestä pidetään tarkkaa huolta.

Kun makkara on kerran tehtaassa jäädytetty, säilytetään se kylmässä myös kuljetusautossa sekä kaupassa. Kotikeittiössäkkin on tärkeää säilyttää makkaroita kylmässä ja käsitellä niitä puhtailla välineillä.



### Yrittäminen vaatii sisua

Perniön lihan omistaja-toimitusjohtaja *Rami Himanto* on kasvanut lapsesta asti alalle.

– Eka kotini oli makkaratehtaan yläkerta. Edelleen yrityksessä toimivat työntekijät ovat opettaneet minut fillaroimaan tehtaan etupihalla, Himanto kertoo.

Tehtaassa on 12 työntekijää ja viimeisin heistä on tullut tuotantopuolelle vuonna 1976. Perniön makkaratehdas on perustettu vuonna 1930.

– Isäni *Reijo* tuli mukaan kuvioihin vuonna 1969, jolloin minä synnyin, Rami muistelee.

Perniön makkaratehdas on pienyritys. Sen liikevaihto oli vuonna 2006 1.3 miljoonaa euroa.

Perniön makkaratehtaan tuotteet myydään pääasiassa vähittäiskaupoissa. Jonkin verran makkaraita toimitetaan ravintoloihin.

– 90 prosenttia makkarista menee Varsinais-Suomeen eli 100 km:n säteelle Salon tehtaastamme.

Osa tuotannosta on ulkoistettu eli tehtaassa ei tehdä kaikkea itse.

– Keskitymme siihen, minkä osaamme parhaiten. Muut firmat hoitavat esimerkiksi lihan leikkaamisen. Me saamme ne tänne tehtaalle valmiina paloina, Rami kertoilee.

### Maksamakkara ykköstuote

Yritys muutti Perniöstä Saloon vuonna 2003. Osastoja on tuotantopuolella paljon ja tilat ovat uudet. Rakennus on valmistunut vuonna 1992. Yrityksessä valmistetaan useita eri tyyppisiä makkaraita kuten maksamakkaraa sekä muita lihavalmisteita.

– Maksamakkara on ykköstuotteemme ja aidossa savusaunassa kypsennämme kinkkua. Se on savusauna, josta vain lauteet puuttuvat. Kinkut savustuvat ja kypsyvät roikkuen teräskärryissä, Rami selvittää.

Rami Himannon mukaan pienyrityksen on markkinoilla pärjätäkseen valmistettava sellaisia tuotteita, joita muut eivät tee.

– Yrittäjyyttä suosittelen kaikille. Siinä pystyy toteuttamaan omia visioitaan. Yrittäjän on myös kyettävä seisomaan tekemisiensä takana. Se kysyy sisua.

Laura Salama

## Sanasto

**Kutteri** = iso yleiskoneen tapainen härveli, jossa makkarain ainesosat jauhetaan terien avulla tasaiseksi massaksi

**Ruiskukone eli annostelija** = makkaramassa sulkeutuu kuoreensa ja saa makkarin muodon

**Kepitys** = raakoja makkaraita laitetaan roikkumaan pötköinä kepeille, jotka vievät kärryissä savustamoon

**Savustamo** = makkara saa siellä makua sekä väriä ja se kypsytetään kuumalla höyryllä

**Kylmäketju** = makkaratehtaassa kypsä makkara jäähdytetään ja pidetään kylmänä kauppaan ja kuluttajalle asti

**Ratakone eli pakkaus-kone** = siinä makkarat pakataan ilmatiiviisti haluttuun muotoon

**Vakiointi** = leikkaamossa lajitellaan lihat siten, että makkaratehtaaseen tulevassa lihalajitelmassa on aina haluttu rasvaprosentti.

# Töihin elintarviketeollisuuteen?!?

KUVA: EEVA MEHTO



*Elintarviketeollisuudessa tarvitaan tulevien vuosien aikana tuhansia uusia työntekijöitä. Tietoa ammateista ja koulutuksesta saa esimerkiksi Elintarviketeollisuusliiton tuottamasta Get a life -esittelyvideosta.*

Elintarviketeollisuus on eräs suomalaisten eniten arvostamia teollisuudenaloja (TNS Gallup, elokuu 2006). Elintarviketeollisuus työllistää toisen asteen oppilaitoksista, ammatti- ja tiedekorkeakouluista sekä yliopistoista valmistuvia osaajia. Osaajia tarvitaan monenlaisilla alueilla kuten tuotannossa, tuotekehityksessä, logistiikassa, markkinoinnissa, viestinnässä, myynnissä sekä talous- ja tietohallinnossa.

Elintarviketeollisuudessa kuten muillakin aloilla ammattitaitoisesta työvoimasta tulee lähivuosina entistä suurempi kilpailu. Elintarviketeollisuudessa työskentelee tällä hetkellä 36.000 henkilöä. Heistä 10.000 – 12.000 henkeä siirtyy kymmenen vuoden aikana eläkkeelle. Uusien osaajien tarve painottuu erityisesti ammatillisen koulutuksen saaneisiin, mutta myös yliopistotason osaajia tarvitaan.

## ***Ruoka on aina muodissa***

Kun nuoret miettivät itselleen ammatia, ensimmäisenä mieleen saattavat tulla muodissa olevat alat. Kuitenkin hakijoita muotialojen koulutukseen voi olla enemmän kuin vapaita paikkoja.

Myös työnsaantimahdollisuudet valmistumisen jälkeen voivat olla vaatimattomat. Siksi nuoren kannattaa pohdita vaihtoehtoja laajemminkin.

Elintarviketeollisuus tarjoaa moneen muuhun alaan verrattuna kilpailukykyisen paikan. Elintarviketeollisuuden asema on verrattain vakaa maailmantalouden suhdanteissa. Nykypäivän ruokateollisuus on myös innovatiivinen ja uudistuva teollisuudenala – ja ruoka on aina muodissa!

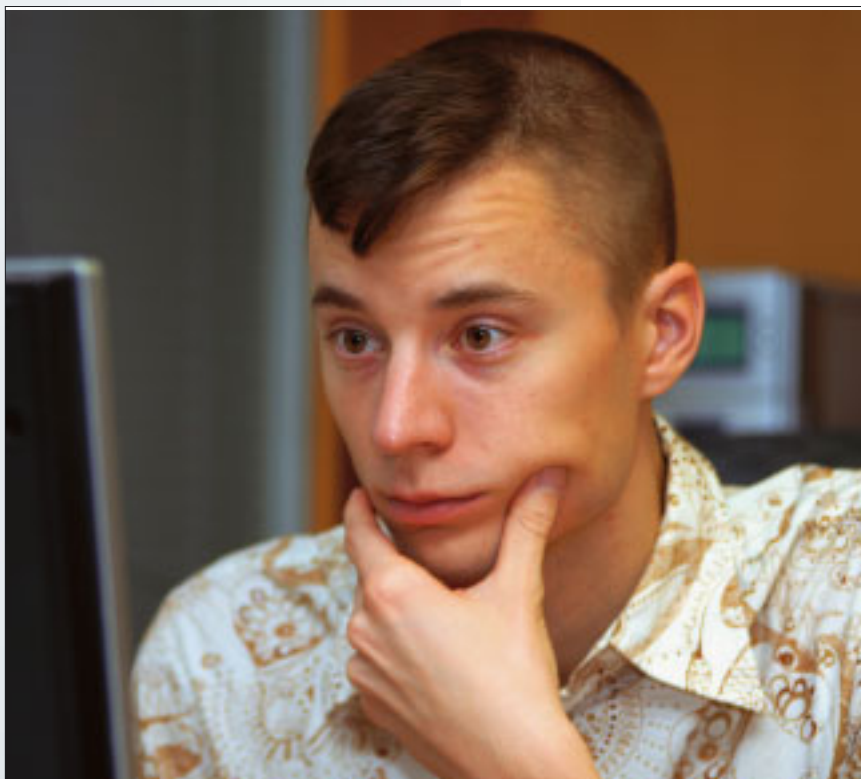
### ***Video elintarviketeollisuudessa työskentelystä***

Tietoa elintarviketeollisuudessa työskentelystä ja koulutuksesta on tarjolla myös Elintarviketeollisuusliiton valmistamassa GET A LIFE -elokuvassa ja sitä täydentävässä kalvosarjassa. GET A LIFE -aineisto on lähetetty kaikkien Suomen yläkoulujen käyttöön osaksi opinonohjausta.

Peruskoulun yläkoulun 8.-9.-luokkalaisille suunnatussa videossa kuusi nuorta aikuista kertoo koulutuksestaan ja työstään elintarviketeollisuudessa. Kaikki videossa esiintyvät ovat valmistuneet toisen asteen oppilaitoksista, jotka tarjoavat nuorelle nopean pääsyn ammattiin ja itsenäiseen elämään mutta myös mahdollisuuden laajoihinkin jatko-opintoihin ja etenemiseen.

Elokuvaan (8:31 min) ja kalvosarjaan voi tutustua osoitteessa [www.etl.fi/eteoll](http://www.etl.fi/eteoll).

**Sirpa Rinne**



## ***Elintarviketeollisuus on tulevaisuuden ala***

- Elintarviketeollisuus on Suomen neljänneksi suurin teollisuudenala.
- Alalla toimii 2.000 yritystä. Niiden palveluksessa on runsaat 36.000 henkilöä.
- Suurimmat toimialat ovat liha-, meijeri- ja leipomoteollisuus.
- Elintarviketeollisuus panostaa tutkimukseen. Uusimpia innovaatioita ovat maitohappobakteereja sisältävät vatsan hyvinvointi tuotteet ja kolesterolin hallintaan tarkoitettut tuotteet.
- Esimerkkiammatteja: lihanleikkaaja, juustonvalmistaja, kalan käsittelijä, meijeristi, elintarvikeinsinööri ja laatu päällikkö
- Alan oppilaitoksia ja tutkintovaatimuksia: [www.etl.fi/linkit/tutkinnot.asp](http://www.etl.fi/linkit/tutkinnot.asp)
- Lisää elintarviketeollisuudesta Elintarviketeollisuusliiton kotisivuilla: [www.etl.fi](http://www.etl.fi)

# Elintarvikealan koulutus ja tutkinnot

## Tiedekorkeakoulut ja yliopistot

**Helsingin yliopisto**/Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta, Viikin elintarvike- ja ravitsemustieteet  
**Tutkinto: Elintarviketieteiden maisteri, ETM**  
 PD-täydennyskoulutus: (PD = professional developing, ammatillinen pätevytyminen).

**Teknillinen korkeakoulu, Espoo**/Kemian tekniikan osasto.  
**Tutkinto: Diplomi-insinööri, DI**

**Turun yliopisto**/Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus

**Turun yliopisto**/Matemaattis-luonnontieteellinen tiedekunta, Biokemian ja elintarvikekemian laitos  
**Tutkinto: Filosofian maisteri, FM**

**Kuopion yliopisto**/Lääketieteellinen tiedekunta, Kansanterveystieteen ja kliinisen ravitsemustieteen laitos  
**Tutkinto: Terveystieteiden maisteri, TtM**  
 Kuopion yliopisto/Luonnontieteiden ja ympäristötieteiden tiedekunta, Biotieteiden koulutusohjelma

## Ammattikorkeakoulut

**EVTEK Espoon - Vantaan Teknillinen ammattikorkeakoulu**/Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma.  
**Tutkinto: Insinööri (AMK)**

**Hämeen ammattikorkeakoulu**/Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma. **Tutkinto: Insinööri (AMK)**  
 - Milkworks-projekti - meijeriala tunnetuksi

**Savonia Pohjois-Savon ammattikorkeakoulu**: Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma (elintarvikealan liikkeenjohdo ja yrittäjyys). **Tutkinto: Restonomi (AMK)**

**Seinäjoen ammattikorkeakoulu**/Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma. **Tutkinto: Insinööri (AMK)**

**Stadia, Helsingin ammattikorkeakoulu**/palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma/ elintarviketuotanto. **Tutkinto: Restonomi (AMK)**

**Turun ammattikorkeakoulu**/Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma. **Tutkinto: Insinööri (AMK)**

## Toisen asteen koulutus

Seuraavissa oppilaitoksissa on tarjolla elintarvikealan perustutkintoon tähtäävää opetusta (Elintarviketeknologian, leipomoalan, liha-alan ja/tai meijerialan koulutusohjelmassa).

**Espoon seudun ammattiopisto Omnia**, Espoo  
**Etelä-Karjalan ammattiopisto**, Palveluolajen koulu, Lta  
**Helsingin palveluolajen oppilaitos Helpa**, Roihuvuori, Helsinki

**Hämeen ammatti-instituutti**, Meijerialan yks., Hämeenlinna

**Jyväskylän ammattiopisto**, Palveluolajen koulu, Jyväskylä

**Kainuun ammattiopisto**, Sotkamo, Vuokatti

**Kangasalan ammattioppilaitos**, Kangasala

**KEUDA, Tuusulanjärven ammattiopisto**, Järvenpää

**Kokkolan ammattiopisto**, Kokkola

**Etelä-Kymenlaakson ammattiopisto**,

**Kotekon toimip.**, Kotka

**Koulutuskeskus Tavastia**, Hämeenlinna

**Koulutuskeskus Salpaus**, Ståhlberginkatu, Lahti

**Lapin Ammattiopisto**, Jänkätie, Rovaniemi

**Länsi-Lapin ammatti-instituutti**, Tornio

**Mikkelin ammattiopisto**, Mikkelä

**Oulun seudun ammattiopisto**, Myllytullin yks., Oulu

**Pieksämäen ammattiopisto**, Pieksämäki

(oppisopimuskoul./Moilas Oy)

**Pohjois-Karjalan ammattiopisto**, Joensuu

**Porin ammattiopisto** (Palveluopisto), Poriammattiopisto

**Porvoon ammattiopisto**, Loviisa

**Savon ammatti- ja aikuisopisto**, Kuopio

**Seinäjoen ammattioppilaitos**, Törnävän toimip., Seinäjoki

**Tampereen ammattiopisto**, Hervannan aol ja

**Pyynikin aol**, Tampere

**Turun ammatti-instituutti**, Aninkainen, Turku

**Vammalan ammattikoulu**, Vammala

**Vantaan ammattiopisto Varia**, Ojahaan toimip., Vantaa

**Västra Nylands yrkesskola**, Karis

**Ylä-Savon ammattiopisto**, Iisalmi

**Yrkeskolan Optima**, Jakobstad

**www.etl.fi**

Elintarvike-  
teollisuudessa  
tarvitaan  
valmiuksia  
monenlaisiin  
työtehtäviin”

# Suomen liha-alan



## Iso bisnes

- Lihanjalostuksen ja teurastuksen bruttoarvo on 2 261 milj. euroa. Jalostusarvo on 575 milj. euroa. Se on 27,4 prosenttia koko elintarviketeollisuuden tuotannon jalostusarvosta ja 1,7 prosenttia koko teollisuuden jalostusarvosta.
- Liha-alalla toimii runsaat 450 yritystä, joista 20 yritystä tuottaa yli 90 prosenttia bruttoarvosta. Alan suurimmat yritykset ovat Atria Oy, HK Ruokatalo Oy, Saarioinen Oy, Oy Snellman Ab, Järvi-Suomen Portti Osuuskunta sekä Pouttu Oy.
- Lihanjalostus ja teurastus työllistävät suoraan 9 700 henkilöä, joka on 27 prosenttia koko elintarviketeollisuuden työvoimasta. Välillisesti liha-alan työllistävä vaikutus maataloustuotannosta kuluttajan pöytään saakka on moninkertainen.
- Lihan ja lihatuotteiden osuus elintarvikkeiden kulutusmenoista on 21 prosenttia.
- Suomalaiset syövät lihaa 69 kg vuodessa (Espanja 135 kg, Venäjä 50 kg, EU15 98 kg). Lihan kokonaiskulutus on lievässä nousussa. Erityisesti siipikarjan lihan kulutus kasvaa.

- Lihaomavaraisuus on 106 prosenttia. Lihan tuotanto on 382 milj. kg, kulutus 362 milj. kg, tuonti 41,1 milj. kg ja vienti 62,5 milj. kg vuodessa.

## Lihan Laatukeytu

- Maatilat. Suomalaisilla mautiloilla kasvatetaan ruoaksi nautoja (959 000), sikoja (2 038 000), broileria ja kalkkunaa sekä jonkin verran lammasta (90 000). Lihantuotanto on perheviljelmiin perustuvaa tuotantoa. Erityisesti siipikarjan- ja sianlihan tuotanto on usein sopimustuotantoa laatukeyjärjestelmään.
- Teurastus. Osuustoiminnallisten yritysten (Atria, HK Ruokatalo ja Järvi-Suomen Portti) osuus teurastuksesta on jopa 85 prosenttia. Loput teurastuksesta on yksityisten yritysten hoidossa. Suurimmat yksityiset teurastajat ovat Saarioinen ja Snellman. Teurastamossa eläimet tarkastetaan ja tainnutaan. Varsinaisen teurastuksen jälkeen ruhot luokitellaan ja paloitellaan jatkojalostukseen sopiviksi osiksi. Kuluttajan pöytään saakka katkeamaton kylmäkeytu alkaa heti teurastuksen jälkeen.
- Jalostus. Lihanjalostus voi olla lihan leikkaamista ja pakkaamista tuoreena tai marinoituna myytäväksi tai varsinaisten lihajalosteiden valmistusta. Lihajalosteet ryhmitellään Ruokamakkarioihin (54 prosenttia kulutuksesta), täyslihaleikkeleisiin (24 %), Leikkelemakkarioihin (17 %) sekä kestromakkarioihin (5 %). Lihanjalostuksesta osuustoiminnallisten ja yksityisten yritysten osuudet ovat lähes yhtä suuria. Merkittävimpiä yksityisiä lihanjalostajia ovat esimerkiksi Saarioinen Oy, Oy Snellman Ab, Pouttu Oy, Wursti Oy, Lihajaloste Korpele, Yrjö Wigren Oy, Pajuniemi Oy....
- Kauppa. Päivittäistavaramarkkinat (ml alkoholi) jakautuvat julkisiin laitoksiin, Horecaan (hotellit, ravintolat, catering) ja päivittäistavara-kauppaan sekä ryhmään muut. Varsinaisen päivittäistavara-kaupan osuus pt-markkinoista on 57 prosenttia. Kaupan omien merkkien osuus myynnin arvosta on 8,9 prosenttia. Osuus kasvaa nopeasti. Euroopassa kaupan merkkien osuus pt-markkinoista on 20-40 prosenttia.
- Kuluttaja. Kuluttajan toiveena on saada yhä valmiimpaa



ruokaa yhä helpommin. Toisaalta ruoanlaittoharrastuksen suosio lisääntyy.

### **Ruokkii sielun ja ruumiin**

- Liharuoka on lempiruokaa. Gallup Elintarviketieto Oy:n lempiruoka-kyselyssä 65 % vastaajista ilmoitti liharuuan lempiruokakseen.
- Liha on terveellistä. Liha ja lihajalosteet ovat erittäin tärkeä osa hyvää ravitsemusta. Uusimmissa ravitsemussuosituksissa proteiinin osuutta kokonaisruokavaliosuosituksessa on nostettu. Liha on erittäin monipuolinen laadukkaan proteiinin lähde.
- Liha pitää kylläisenä. Vanhan kansan kokemus on tieteellisesti todennettu.

### **Eettistä ja valvottua**

- Suomessa eläimet voivat hyvin. Suomi eläinsuojelun edelläkävijä sekä tutkimuksen että käytännön toiminnan tasolla. Eläintautitilanne on kansainvälisesti verraten ainutlaatuisen erinomainen, esim. salmonellan kohdalla noudatetaan nolatoleranssia. Suomessa ei ole elävien eläinten markkinoita, eikä eläviä eläimiä käytännössä kuljeteta maan rajojen yli.
- Eläinten kasvatusta, kuljetusta, teurastusta ja lihanjalostusta ovat erittäin tarkasti valvottuja. Valvonta perustuu EU-säädöksiin. Käytännön elintarvikevalvontaa hoitavat kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset. Toimintaa ohjaa elintarvikevirasto sekä maa- ja metsätalousministeriö, kauppa- ja teollisuusministeriö ja sosiaali- ja terveysministeriö.

Lähteet: Elintarviketeollisuusliitto ry, Finfood Lihätiedotus ry, Gallup Elintarviketieto Oy, Päivittäistavarakauppa ry. Ilmoitetut luvut ovat tuoreimmat käytettävissä olevat eli pääosin vuodelta 2004.

### **Linkit**

- [www.lihakeskusliitto.fi](http://www.lihakeskusliitto.fi)
- [www.lihalehti.fi](http://www.lihalehti.fi)
- [www.finfood.fi/liha](http://www.finfood.fi/liha)
- [www.etl.fi](http://www.etl.fi)
- [www.laatuketju.fi](http://www.laatuketju.fi)
- [www.elintarvikevirasto.fi](http://www.elintarvikevirasto.fi)

### **Lihakeskusliitto**

Lihakeskusliitto ry (LKL) toimii yksityisen liha-alan talous- ja elinkeinopoliittisena edunvalvojana. Edunvalvontatehtäväänsä mukaisesti Lihakeskusliitto

• Tuo liha-alaa koskevan lainsäädännön valmisteluvaiheessa yksityisen lihasektorin näkemykset päätöksentekijöiden tietoon.

• Hankkii alaa koskevaa oikeaa tietoa jäsenkunnalta ja viestittää sen edelleen päätöksentekijöille.

• Vaikuttaa toiminnallaan yksityisen sektorin kilpailukykyyn ja markkinaosuuksien säilyttämiseksi.

Liiton tehtäviin kuuluu alaa koskevien asioiden tiedottaminen, minkä hoitamiseksi liitto

• Informoi jäsenkuntaansa alan muutoksista, alaa koskevista lainsäädännöstä, kehityssuuntauksista, yhteiskunnallisista hankkeista jne.

• Informoi viranomaistahoja sekä muita sidosryhmiä liha-teollisuuden näkemyksistä.

• Rakentaa julkisuudessa lihateollisuudesta oikeaa ja totuudenmukaista kuvaa tavoitteena liha-alan arvostuksen vahvistaminen.

Jäsenkunnan palvelutehtävää hoitaessaan liitto

• Jakaa yleistä taloudellista ja alaa koskevaa tietoa kiertokirjein sekä tietoverkon välityksellä

• Suorittaa jäsenkunnan neuvontaa

• Kouluttaa jäsenkuntaa ajankohtaisissa asioissa

• Järjestää yhteyksiä tiedotusvälineiden kanssa.

Lihakeskusliiton toimisto sijaitsee Helsingin keskustassa, osoitteessa Vuorikatu 8 A 19, 00100 Helsinki.

Liiton käytännön toiminnoista vastaa toimitusjohtaja Veli Saarenheimo, puh. 020 7500 231, fax 020 7500 234, sähköposti [veli.saarenheimo@lihakeskusliitto.fi](mailto:veli.saarenheimo@lihakeskusliitto.fi)

Lihakeskusliiton jäsenistö koostuu lihanjalostusta, teurastusta, leikkaamotoimintaa ja tukkukauppaa harjoittavista yrityksistä sekä maakunnallisista kauppiasyhdistyksistä.

### **Lihalehti**

Lihalehti on liha-alan ammattilehti, jonka levikki kattaa myös päivittäistavarakaupan. Lehteä julkaisee Lihakeskusliitto ja kustantaa LKL-Kustannus Oy, jonka osakkaina on Lihakeskusliiton lisäksi muita liha-alan järjestöjä ja yrityksiä.

Vuosittain ilmestyy kymmenen Lihalehden numeroa, joiden yhteenlaskettu sivumäärä on noin viisi ja puoli sataa.

