



# Suomen liha-alan ABC

## Iso bisnes

- Lihanjalostuksen ja teurastuksen bruttoarvo on 2 226 milj. euroa. Jalostusarvo on 496 milj. euroa. Se on 23,9 prosenttia koko elintarviketeollisuuden tuotannon jalostusarvosta ja 1,6 prosenttia koko teollisuuden jalostusarvosta.
- Liha-alalla toimii vajaat 300 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 11 000 henkilöä, joka on 28 prosenttia koko elintarviketeollisuuden työvoimasta. Välillisesti liha-alan työllistävä vaikutus maataloustuotannosta kuluttajan pöytään saakka on moninkertainen.
- Lihan osuus elintarvikkeiden kulutusmenoista on 20 prosenttia.
- Suomalaiset syövät lihaa 73 kg vuodessa (Espanja 135 kg, Venäjä 50 kg, EU15 98 kg). Lihan kokonaiskulutus on lievässä nousussa. Erityisesti siipikarjan lihan kulutus kasvaa.
- Lihaomavaraisuus on 105 prosenttia. Lihan tuotanto on 380 milj. kg, kulutus 362 milj. kg, tuonti 36,2 milj. kg ja vienti 53,2 milj. kg. %.

## Lihan Laatu ketju

- Maatilat. Suomalaisilla maataloilla kasvatetaan ruoaksi nautoja (952 000), sikoja (1 435 000), broiliera ja kalkkunaa sekä jonkin verran lammasta (72 000). Lihantuotanto on perheviljelmiin perustuvaa tuotantoa. Erityisesti siipikarjan- ja sianlihan tuotanto on usein sopimustuotantoa laatu-järjestelmineen.
- 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 tainnutetaan. Varsinaisen teurastuksen jälkeen ruhot luokitellaan ja paloitellaan jatkojalostukseen sopiviksi osiksi. Kuluttajan pöytään saakka katkeamaton kylmäketju alkaa heti teurastuksen jälkeen.
- Jalostus. Lihanjalostus voi olla lihan leikkaamista ja pakkaamista tuoreena tai marinoituna myytäväksi tai varsinaisten lihajalosteiden valmistusta. Lihajalosteet ryhmitellään Ruokamakkariihin (54 prosenttia kulutuksesta), täyslihalleikkeleisiin (24 %), Leikkelemakkariihin (17 %) sekä kestromakkariihin (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 Korpela, Yrjö Wigren Oy, Pajuniemi Oy...**

- Kauppa. Päivittäistavaramarkkinat (ml alkoholi) jakautuvat julkisiin laitoksiin, Horecaan (hotellit, ravintolat, catering) ja päivittäistavarakauppaan sekä ryhmään muut. Varsinaisen päivittäistavarakaupan osuus pt-markkinoista on 57 prosenttia. Kaupan omien merkien osuus myynnin arvosta on 8,9 prosenttia. Osuus kasvaa nopeasti. Euroopassa kaupan merkien osuus pt-markkinoista on 20-40 prosenttia.
- Kuluttaja. Kuluttajan toiveena on saada yhä valmiimpaa ruokaa yhä helpommin. Toisaalta ruoanlaittoharastuksen 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 kokonaisruokavaliolosuosituksessa 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 kasvatus, kuljetus, teurastus ja lihanjalostus 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 terveystieteiden ministeriö.

Lähteet: Elintarvikevalvontaliitto ry, Finfood Lihätiedotus ry, Gallup Elintarviketieto Oy, Päivittäistavara- ja elintarvikekauppa 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 kilpailukyvyyn ja markkinaosuusien säilyttämiseksi.

## Liiton tehtäviin kuuluu alaa koskevien asioiden tiedottaminen, minkä hoitamiseksi liitto

- Informoi jäsenkuntaansa alan muutoksista, alaa koskevasta lainsäädännöstä, kehityssuuntauksista, yhteiskunnallisista hankkeista jne.
- Informoi viranomaistahoja sekä muita sidosryhmiä lihateollisuuden 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. (09) 4155 0440, fax (09) 4155 0430, sähköposti [veli.saarenheimo@lkl.inet.fi](mailto:veli.saarenheimo@lkl.inet.fi)

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

## Lihalehti

Lihalehti on liha-alan ammattilehti, jonka levikki kattaa myös päivittäistavara- ja elintarvikekaupan. Lehtä 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.

