

Poronlihan tie kuluttajille kuoppainen

Kylmänen vauhdittaa suoramyymyntiä

■ Sodankylä
Mauno A. Virtanen

Poronlihaa jalostava ja lihakauppaa pitkään käynyt Kylmänen Food Oy vauhdittaa tuotteiden myyntiä oman riistakaupan avulla

Yhtiö on avannut Pudasjärvellä porotuotteisiin ja riistaan erikoistuneen liikkeen, jollaista ei aiemmin ole Suomessa ollut.

Myymäläpinta-alaa on noin 350 neliometriä ja varsinainen lihatuotteiden lisäksi myynnissä on alihankkijoilta saatuja mehuja, hilloja ja matkamuisia. Kaupungin rakentamista tiloista yhtiöllä on seitsemän vuoden lunastussopimus.

Pudasjärven liike avattiin keskeisellä paikalla matkailijavirtojen tuntumassa. Erikoisliikkeellä pyritään tavoittamaan juuri matkailijoita sekä alueen mökkeilijöitä.

Kylmänen Food Oy:n toimitusjohtaja Antti Kylmänen sanoo, että poronlihan markkinoinnin suurin ongelma on siinä, että kaikkia tuotteita on vaikea tarjota kuluttajille suurten kauppaketjujen välityksellä.

- Kärjistys ja paistileike löytyvät usein kauppojen hyllyistä, mutta meillä on toki paljon muitakin tarjottavaa. Pudasjärvellä on nyt monenlaisista esillä ja se toimii eräänlaisena tuotteiden esittelypaikkana myös kauppiaille.

Poronhoitoalueen eteläläidalle perustettu liike ei ole vain porotuotemyymälä, vaan muutakin riistaa on kaupan. Keski-ikäisena Pudasjärvelle tuli muun muassa riekkoja Enontekiöltä ja Utsjoelta. Uusi kauppapaikka toimii myös Lapin tuotteiden näyttelynä.

Pohjois-Suomen kauppiaille porotuotteita on Kylmänen mukaan jo paremmin tarjolla. Varsinkin syksyn riistaviikkojen aikana ja kevään lomakaudella valikoimat ovat paremmat. Toki lisää mahdollisuuksia on vielä Lapin kauppoillakin.

Pudasjärvi valittiin uuden



■ Tuotantopäällikkö Tuomo Valtonen tarkasti yhtiön Sodankylän tuotantolaitoksella, että mehursti kypsyy oikealla tavalla. Sodankylässä käsitellään myös yhtiön ostamat poronruhot.

Lisää pötyä pöytään

Vaikka poronlihaa jalostava yritys kehui, että Lapis-porotuotteita on jo paremmin kauppojen hyllyillä ostettavissa, on kuluttajana syytä kuitenkin vielä ruikuttaa asiasta. Kärjistystä ja jotakin paistileikettä liikkeiden valikoimista jo aika hyvin löytyy, mutta porosta saadaan paljon muitakin.

Läheskään kaikilla lappilaisilla ei ole poroja eikä edes poromehiä lähipiirissään. Kun vesi joskus herauttaa kielelle ja tekee mieli valmistaa jotakin porosta, on kauppa ainoa paikka, mistä raaka-ainetta voi ostaa. Silloin voi tulla monissa liikkeissä vastaan eiota, josta on vaikea vaihtaa poronlihakeittoa tai kyl-

Kommentti

tyä valmistaa.

Sama pätee toki myös muihin asioihin. Pohjoisesta pyydetään paljon kalaa ja siika- ja ahvenfileitä viedään esimerkiksi Sodankylästä etelään. Paikallisissa kauppoissa niitä harvoin on tarjolla.

Lapin herkkujäät saivat nykyistä enemmän myös turisteja, jos niitä olisi paremmin kauppoissa saatavilla. Enemmän niitä varmasti käyttäisivät myös paikalliset ihmiset. Suutarin pitää huolehtia siitä, että myös omalla lapsella on kengät.

MAUNO A. VIRTANEN



■ Anneli Temonen hoitaa Sodankylän tuotantolaitoksen yhteydessä olevaa pientä herkkumyymälää. Asiakkaina on kyläläisiä ja myös ohikulkijoita.

liikkeen paikaksi monestakin syystä. Kaupalle löytyi tonni keskeisellä paikalla matkailureitin tuntumasta. Paikkakunta on Antti Kylmänselle muutenkin läheinen, sillä Kylmänen on jo vuosia ostanut Pudasjärveltä lähes kaikki kaupan olleet porot.

Vastavia liikepaikkoja toki löytyy muutamia Lapistakin, mutta Kylmänen sanoo kuitenkin, että nyt on kokemusten hankkimisen aika. Sen verran suuresta investoinnista on kysymys, ettei airakaan aivan pian uusia liikkeitä olla perustamassa.

Pudasjärven lisäksi yhtiöllä on pienet myymälät Rantsilan ja Sodankylän toimipisteissä. Sodankylässä liikkeessä asioi kyläläisiä ja myös ohikulkijat osaavat silloin tällöin kauppaan.

Toimitusjohtaja Antti Kylmänen sanoo kuitenkin, että mikäli liikkeellä tavoitellaan suurempia markkinoita, sen oikea paikka on keskustassa valtaviolin varrella.

Ruhot pieniksi Sodankylässä

Kylmänen Food Oy:n Sodankylän tuotantolaitoksella käsitellään kaikki yhtiön ostamat porot.

Näin esimerkiksi Pudasjärveltä hankitut ruhot kuljetetaan Sodankylään leikattaviksi. Sodankylässä valmistetaan myös kylmäsavutuotteita.

Nyt Sodankylässä leikataan yhtiön ostamat 10 000 ruhoa, mutta kapasiteettia laitoksella olisi Kylmänsen mukaan käsitellä jopa 35 000 poroa vuodessa. Tämä määrä edellyttäisi kuitenkin sitä, että Sodankylän työntekijämäärää lisätäisiin.

Rantsilassa toimii Kylmänsen sianlihaleikkaamo, säilyketehdas ja einesvalmistamo sekä hallinto. Myös lämminsavutuotteet valmistetaan Rantsilassa.

Uusi Pudasjärvellä avattu liike toimii poronhoitoalueen reunamalla poro- ja riistakauppana, mutta myös eräänlaisena esittelypaikkana kauppiaille.

Lapin poro- ja riistatuotteita markkinoiva Pudasjärven liike on myös eräänlainen ovi pohjoisen maailmaan.