

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallennettu versio.
Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat
saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Majuri, K. & Muuttoranta, K. 2019. Hyvä esimies- ja tiimityö on teurastamon vahvuus
– esimerkkinä Angeli. Poromies. 86 (2), 50-52.



Angelin teurastamo

PORUKKAOPPIA TEURASTAMOILLE -KOULUTUSHANKE

HYVÄ ESIMIES- JA TIIMITYÖ ON TEURASTAMON VAHVUUS – ESIMERKKINÄ ANGELI

Teksti ja kuvat Karoliina Majuri ja Kirsi Muuttoranta

Inarin kunnassa, Angelin kylässä toimii Muotkatunturin paliskunnan omistama poroteurastamo. Lähes kaikki teuraat saapuvat teurastamolle omin jaloin erotusaidalta kilometrin päästä. Kuljetuksesta säästyy kustannuksia ja porojen hyvinvointi paranee.

Angelissa porojen hyvinvointi toteutuu myös siinä, ettei teuraaksi meneville peurakorville leikata merkkejä, vaan ne tunnustetaan teuras- ja muovipilttojen perusteella. Porojen lisäksi Angelissa ajatellaan myös teurasporukan työhyvinvointia. Se on merkittävässä osassa kiireisenä teurastuskautena. Teurasporukan toiminnassa esimiehenä on ratkaiseva rooli. Angelin teurastamolla esimiehenä toimii Keijo Pirttijärvi. Hän vastaa teurastamon hyvästä toiminnasta käytännön kannalta ja jättää selkeän kädenjälkensä teurashygieniaan ja -laatuun.

Teuraslaatu

Poronlihan tuotanto ei perustu suureen määrään, vaan laatuun. Poronlihan tuotanto on rajoitettua eli sitä ei voi loputtomasti kasvattaa. Jotta poronlihaa voidaan tuottaa kannattavasti, tulee jokaisen poromiehen omalta osaltaan huolehtia siitä, että lihan hinta pysyy hyvänä. Lihan hinta määräytyy kysynnän mukaan. Kuluttajien kiinnostuksen säilymiseksi poronlihan tuotannon ja laadun tulee jatkuvasti vastata kuluttajien tiukentuviin kriteereihin.

Poronlihan laatutyö aloitetaan jo siitoseläinten valinnalla, käsittelyllä ja hoidolla. Terveiden, lihaksikkaiden, stressittömien ja hyvinvoivien teuraiden saaminen ja saattaminen teurastamolle on työtä, johon jokainen poromies omalta osaltaan vaikuttaa. Teurastamolla jokaisen työntekijän toimet vaikuttavat lopputuotteeseen, elävien eläinten käsittelystä aina ruhokylmiöön kuljettamiseen asti.

-Tee niin kuin olisit itse syömässä. Huono tavara vie maineen ja kuluttajien luottamus pitää pystyä säilyttämään, muistuttaa Pirttijärvi. Laadukasta teurastustyötä ei tehdä ainoastaan ammattitaidolla, teurastamotyöntekijän asenne ja ylpeys oman työn jäljestä ratkaisevat.

Työskentely tiimissä

Mistä motivaatio ja tarvittava asenne työhön rakentuvat? Vastaus kysymykseen on laaja, mutta yhtenä tekijänä vaikuttaa työilmapiiri. Jos työyhteisö toimii ja ilmapiiri on hyvä, on teurastamolla huomattavasti paremmat edellytykset saada riveihinsä riittävästi työntekijöitä, joilla on lisäksi oma aktiivinen halu tuottaa laatua. Pirttijärvi pohtii, kuinka hyvää työilmapiiriä ylläpidetään Angelin teurastamolla:

- Kiireettömyys on yksi tekijä. Vaikka teurastus olisi iso, kaiken pitää toimia tasaisesti, ei saa ruuhkauttaa mitään työpisteitä.

Yhteistyön ja työilmapiirin kehittäminen kokonaisuudessaan ovat merkittäviä tekijöitä kollektiiviseen työhön perustuvassa porotaloudessa. Lisää aiheesta Yhdessä eloa - Paliskunnan kehittäminen verkosto-organisaationa hankkeessa osoitteessa www.lapinamk.fi/yhdessaeloa

Teurastamon esimiestyö

- Poromiehen pitää osata kaikkea, toteaa Pirttijärvi. Sama pätee teurastamon esimieheen, jonka tehtäväkenttä on moninainen. Teurastamon esimies vastaa teurastamon tiloista (sisä- ja ulkotilat), laitteista, koneista ja työvälineistä. Hän huolehtii niiden kunnossapidosta, järjestyksen ylläpidosta ja tarvikeiden tarpeen kartoituksesta.

Esimies vastaa myös teurastamon toiminnasta. Eläinsuojelun toteutuminen, kuten päivittäinen poroista huolehtiminen, niiden vastaanottaminen ja lopetusasetuksen noudattamisen valvominen ovat oleellinen osa teurastamon toimintaa. Samoin päivittäisiin tehtäviin kuuluu muu toiminnan tarkkailu, työnkulusta ja laadusta huolehtiminen sekä päivittäiset kirjaukset.

- Jatkuva tarkkailu ja kriteerien mukaan toimiminen kuuluu esimiestyöhön. Jokaisen tulee kuitenkin an-



Teurastamon esimies Keijo Pirttijärvi

ANGELIN TEURASTAMO
Osakaspaliskunnat: Muotkatunturi
Esimies: Keijo Pirttijärvi
Teurasmäärät: noin 3 000
Rakennusvuosi: 1992

taa tehdä rauhassa omaa työtään, olan takana kytääminen ei auta. Kun huomaa että laatuvaatimus ei täyty, niin sitten sanotaan, mutta asiasta, kuvailee Pirttijärvi esimiestehtävien toteutumista käytännössä.

Logistiikasta, eli materiaali-, raha- ja tietovirtojen hallinnasta huolehtiminen on myös osa esimiehen työtä. Teurastamon materiaalivirtoihin sisältyy mm. lihat, sivutuotteet, jätteet, eläinrehut ja taljasuolat. Niiden hankinta, luovutus, pakkaaminen, varastointi, kuljetus, maksuliikenne ja tietojen kirjaaminen muodostavat kokonaisuutena monivaiheisen teurastamon logistiikan.

Oma valvonnasta eli, lämpötilojen ja puhtauden seurannasta ja ylläpidosta sekä poroja koskevista dokumenteista vastaa niin ikään teurastamon esimies. Esimies on myös linkki teurastamon ja erilais-





Angelin teurastamon hyvässä tiimissä ovat mukana (vas.) Ursula Länsman, Kai J. Rantanen, Hannu Kukkonen, Velu Sieppi, Veli-Matti Kangasniemi, Miikka Hannuniemi, Jouko Nuorgam ja Jani Weck.

ten toimijoiden välillä. Työntekijät, tilojen vuokraajat, vierailijat, eläinlääkäri ja viranomaiset tarvitsevat erilaisia tietoja, ohjausta, perehdytystä ja avustusta omien tehtäviensä hoitamiseen. Tällöin teurastamon esimies on taho joka teurastamon puolesta hoitaa asiat eteenpäin.

Kaikkien esimiehelle kuuluvien tehtävien hoitamisen lisäksi arvokas teurastamolle on se esimies, jolla on tahtoa kehittää teurastamon toimintaa. Teurastamon tilojen, tuotannon, osaamisen ja työilmapiirin laadun seuranta ja jatkuva parantaminen lähtevät liikkeelle esimiehestä. Teurastamon toiminnan kokonaisuudessaan tekevät kuitenkin teurastamon työntekijät, yksilöinä mutta yhdessä.

Esimiehen pitää huolehtia, että teurastamolla asiat hoituvat koko ajan.

- Asiat eivät saa alkaa lipsua. Laitos pitää olla puhtas alkaessa ja lähtiessä. On silti tärkeä osata jättää rooli sivuun teuraskauden ulkopuolella, Pirttijärvi painottaa. - Kun teurastamolta lähdetään pois, esimiestäkin jää teurastamon narikkaan, kuvaa Pirttijärvi omaa rooliaan.



Tiimissä teurastamon sivuvirroista vastaavat Jonne Lantto, Antti Lantto ja Olli Länsman

TIESITKÖ?

Angelin teurastamolla suolikouru on suora putki alakertaan.

ESIMIESPÄIVÄT 2019 pidetään koko porovälle avoimien teurastamomessujen muodossa. Tavataan 24.5. Lapin AMKilla. Tervetuloa kaikki, joita lihantuotanto kiinnostaa!

Lähde: Angeli N., Henttunen K. & Jutila L. 2019, Poronhoito. Toteutus suunnitelma. Tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisia taitoja opitaan oppilaitoksessa ja/tai työpaikalla. Saamelaisalueen koulutuskeskus.