

LAATU RATKAISEE



LIHA-ALAN KERMAA. Liha-ala on möyhentynyt kriiseissä ja kilpailu on ollut kovaa. Pietarsaarelainen perheyhtiö Snellman on kuitenkin pitkään saanut nauttia korkeasta laatumielikuvasta kuluttajien keskuudessa. Kuvassa Snellman Lihajalostuksen toimitusjohtaja Henrik Snellman (oik.) sekä kaupallinen johtaja Peter Fagerholm.

Luonnollisuus Snellmanin laadun ytimessä

Luottamus, ruoan ja terveyden välinen suhde sekä ruoan ja ympäristön suhde ovat kuluttajalle yhä tärkeämpiä.

Eeva-Stiina Pesonen
 eeva.pesonen@kauppalehti.fi

Pietarsaarelaisen *Snellmanin* laatumielikuva kuluttajien parissa on hyvin korkealla. Yhtiö on pitkään rakentanut sympaattista kuluttajamielikuvaa esimerkiksi Maatilan Parhaat-konseptilla, jossa puhutaan ”kunnan perhetiloista”, joissa isäntä tai emäntä ovat mukana koko sydämellään.

Mainoksissa jutustelevat aurinkoiset, punaposkiset tilalliset, mutta todellisuus ei aina ole yhtä auvoista. Tuottajat työskentelevät kovien vaatimusten alla.

”Tilalliset voivat olla aika yksinäi-

sä ja kulkevat omien huoltensa kanssa. Sen vuoksi haluamme tukea heitä aktiivisesti”, kertoo Snellmanin Lihajalostuksen toimitusjohtaja **Henrik Snellman**.

Snellmanilla on yhteensä vajaat 2300 tuottajaa. Tiloja auditoidaan säännöllisesti ja kentällä kiertää neuvonantaja.

”Järjestämme myös paljon avoimia keskustelutilaisuuksia tuottajien kanssa”, kertoo alkutuotannon johtaja **Tomas Gäddnäs**.

SNELLMAN lanseerasi vuoden alussa geenimanipulaatiovapaan sika- ja nautaketjun.

”Lihantuottajat on saatu innolla mukaan varmentamaan, että rehu on gm-vapaata. Se vaatii paljon tarkkuutta. Me varmistamme gm-vapauden tuottajien kanssa tehdyillä sitoumuksilla sekä säännöllisillä auditoinneilla”, kertoo Gäddnäs.

Luonnollisuuden kuuluu myös eläinten hyvinvoinnin varmistaminen. Tuotantoeläinten hyvinvointia Snellman varmistaa kansainvälisellä Welfare Quality -mittarilla. WQ-mittauksessa arvioidaan muun muassa sian kuntoa, käytöstä ja olosuhteita.

Snellman otti mittarin käyttöön vuonna 2013.

Gäddnäs kertoo, että Snellmanin

laatu lähtee jäljitettävyydestä. Se tarkoittaa muun muassa sitä, että tuottajat kasvattavat ainoastaan suomalaisia sikarotuja.

”Lihan alkuperä on jäljitettävissä sikojen perimän, ruokinnan ja hoidon suhteen”, Gäddnäs sanoo.

TUTKIMUSTEN mukaan kuluttajille yhä tärkeämpiä arvoja ovat luottamus, ruoan ja terveyden välinen suhde sekä ruoan ja ympäristön välinen suhde. Näihin vaatimuksiin Snellman haluaa vastata.

Maku on tietenkin myös arvoasteikossa korkealla. Snellmanilla makua seuraa joka aamu kokoontuva raati, joka tarkistaa kaikki myyntiin lähtevät tuote-erät. Snellman pyrkii käyttämään mahdollisimman vähän lisäaineita ja pitämään yllä korkeaa lihapitoisuutta.

Suomen elintarvikebisnestä kurruttava Venäjän loppukesällä lanseeraama tuontikielto ei Snellmaniin iskenyt. Venäjä kielsi tuorelihan tuonnin EU:sta jo alkuvuonna. Tällä oli vaikutus yhtiöön, vaikkakin Snellmanin vienti Venäjälle on suhteellisen pientä.

Syynä tuontikieltoon oli liettualaisissa ja puolalaisissa villisioissa todettu afrikkalainen sikarutto.

Suomalaisessa lihassa ei ole tarttuvaa eläintauteja todettu.

KUUMAN kesän hiilokset alkavat pikkuhiljaa hiipua. Grillimakkarakausi ei mennyt Snellmannilla aivan nappiin.

”Kuuma on ollut kesä, mutta grillimakkaran markkinat ovat euromääräisesti laskeneet. Kesäkuu oli kylmä ja heinäkuu todella kuuma, eikä kumpikaan näistä oikein edistä grillimakkarankulutusta”, analysoi kulunutta kesää Snellmanin lihajalostuksen kaupallinen johtaja **Peter Fagerholm**.

Koko grillimakkaramarkkinat Suomessa laskivat.

”Grilliliha, kuten esimerkiksi posun ulkofile, taas myi todella hyvin, joten kokonaisuutena kesä oli ok”, Fagerholm kertoo.

Liha-alalla kovin kilpailu kohdistuu lenkkimakkaroihin ja grillimakkaroihin. Snellman on erikoistunut kokolihaan ja leikkeisiin, ja leikkeissä yhtiön markkinaosuus onkin 18-19 prosentin tasolla.

Muutama vuosi sitten Snellman päätti, että haluaa olla tiukemmin mukana ruokamakkarakilpailussa, ja on kasvattanut markkinaosuutensa ruokamakkaroissa 1,5 prosentista noin kahdeksaan prosenttiin.

Tällä palstalla tutustutaan työyhteisöihin, jotka parantavat kilpailukykyään panostamalla laatuun systemaattisesti.

Snellman

Liikevaihto: 284,8 milj. euroa

Nettotulos: 3,8 milj. euroa

Henkilöstö: 1231

Toimiala: Elintarvikeollisuus

Toimitusjohtaja: Leena Laitinen

LÄHDE: SNELLMAN-KONSERNI

Näin kehitämme

Makuraati: Snellmanilla makua seuraa joka aamu kokoontuva raati, joka tarkistaa kaikki myyntiin lähtevät erät. Lihayhtiö pyrkii käyttämään mahdollisimman vähän lisäaineita ja pitämään yllä korkeaa lihapitoisuutta. **Welfare Quality-mittari:** Kansainvälisessä WQ-mittauksessa varmistetaan tuotantoeläinten hyvinvointia. Siinä arvioidaan muun muassa sian kuntoa, käytöstä ja olosuhteita. Snellman otti mittarin käyttöön vuonna 2013.

Säännölliset auditoinnit: Snellman seuraa GM-vapaan sika- ja nautaketjun toteutumista tuotannossa. Tiloja auditoidaan säännöllisesti. Jokainen tuottaja on sitoutunut olemaan käyttämättä geenimanipuloitua rehua.

LÄHDE: SNELLMAN-KONSERNI

LAATUHAASTE

Laatukeskus heittää laatuhaasteen Snellmanille ja kysyy:

Mitkä asiat koette omavalvonnassa siinä keskeisiksi ja miksi?

Snellman vastaa:

Hyvän omavalvonnan kautta voimme varmistaa, että tuotteemme ovat turvallisia. Toiminnan kriittiset pisteet ovat hyvin tunnistettuja. Toimimme selkeiden toimintaperiaatteiden mukaisesti riskien minimoimiseksi.

Omaavolonta on luonnollinen osa jokapäiväistä työtä ja toimintaamme. Omaavolunnalla tarkoitetaan elintarvikealan järjestelmää, jonka avulla alalla toimivat pyrkivät varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.

Vuonna 1995 säädettiin kaikille elintarvikealan toimijoille pakolliseksi omaavolvonnan suunnittelu ja toteuttaminen. Siitä alkaen elintarvikelainsäädäntö on edellyttänyt, että elintarvikeyrityksillä on kirjallinen omaavolontasuunnitelma, jota se noudattaa ja toteuttaa. Valvontaviranomainen valvoo valvontakäytäntien yhteydessä omaavolvonnan suunnitelman mukaista toteuttamista.

”Lihan-
tuottajat

on saatu innolla mukaan varmentamaan, että rehu on gm-vapaata. Se vaatii paljon tarkkuutta.”

Tomas Gäddnäs

Snellmanin alkutuotannon johtaja