

● Raimo Niemi on itse ollut kehittämässä teurastamojensa seinämateriaalia.



Raimo Niemi tekee bisnestä paikoissa, joissa on talvella viisikymmentä astetta pakkasta.

Porokeisari

TEKSTI IRENE PAKKANEN
KUVAT JOHANNES TERVO

Kun itänaapurissa teurastetaan poro, kauhajokelaisilla on usein tekemistä asian kanssa. Kauhajoella toimiva perheyriyitys Kometos Oy on toimittanut eri puolille Siperiaa parikymmentä poroteurastamoita. Kun muut yhtiön Venäjäl-

le viemät lihan- ja kalanjalostuslaitokset lasketaan mukaan, määrä nousee kolmeensataan.

Kauhajokelaisten bisnes näkyy kotimaan ruokakauppojen hyllyillä. Viime vuonna Suomeen tuotiin lähes 400 000 kiloa poronlihaa Venäjältä. Tänä vuonna tuonnin määrä oli jo ennen erotusten alkua kasvanut yli 60 000 kilolla. Poronlihan tuonnin rahallinen arvo on runsaat 2,5 miljoonaa euroa vuodessa.

Bisnes syntyi keskellä pahinta 1990-luvun lamaa.

Raimo Niemi ja hänen vaimonsa **Kirsi Niemi** perustivat Kometoksen vuonna 1991. Suomessa elettiin lama-aikaa, ja Neuvostoliitto hajosi. Euroopan unioniin liittyminen häämöitti parin vuoden päässä.

Idea poroteurastamoista syntyi eläinten epäonnistista kenttäteurastuksista. Teurastusten aikaan ulkoilman lämpötila seilasi tavallisesti kymmenen astetta nol-lan molemmin puolin. Ruhot pilaantuivat, ja poronlihan maine koki kovan kolauksen.

Laatuongelmien ratkaisemiseksi Suomessa alettiin vaatia poroille kiinteitä teurastamoita. Raimo Niemi kuitenkin näki puolivillien eläimen teurastuksen toisin. Hän kokosi eläinlääkäristä, poronhoitajista ja elintarviketeollisuuden edustajista asiantuntijaryhmän, jonka kanssa

kehitti liikkuvan poroteurastamon.

– Ajatuksenamme oli, että teurastamo vietäisiin erotusaidalle sen sijaan, että poroja rahdataan pitkiä matkoja teurastamoon, Niemi kertoo.

Hän on Kometoksen toimitusjohtaja ja hallituksen puheenjohtaja. Vaimo toimii controllerina ja laatupäällikkönä ja on firman hallituksen jäsen.

Kun Suomi oli liittynyt Euroopan unioniin, maassa lakkautettiin yli kaksisataa porojen kenttäteurastuspaikkaa. Tilalle rakennettiin kiinteitä laitoksia, jotka täyttivät EU:n hygieniasäännökset. Lihan laatu parani, mutta poroille uudistus merkitsi teuraskuljetuksia, jotka kestivät pisimmillään 8–12 tuntia.

Nykyisin tilanne on parempi. Suomen porotaloudesta vastaavan Paliskuntain yhdistyksen toiminnanjohtajan **Anne Ollilan** mukaan teurastamoverkosto kattaa nyt koko poronhoitoalueen, ja kuljetusmatkat ovat yleensä lyhyitä.

– Aina poroja ei kuljeteta ollenkaan, jos teurastamo on rakennettu erotuspaikalle, Ollila sanoo.

Kometos teki liikkuvia teurastamoita, mutta se oli taloudellisesti vaikeaa. Niemi muistelee, miten liikkuvan teurastamon rakentamiseen sai 55 prosenttia tukea. Paikalleen rakennettulle teurastamolle tukiprosentti oli 80.

Firma päätti poistaa liikkuvista teurastamoistaan pyörät alta. Se alkoi rakentaa moduuliteurastamoita, jotka toimitetaan käyttövalmiina paikoilleen.

Niemelle oli alusta asti selvää, etteivät pelkästään Suomeen rakennettavat teurastamot riitä tuomaan elantoa.

– Venäjä oli lähimpänä ja vallanvaih-doksen jäljiltä kehittyvä maa.

Neuvostoliiton kaatumisen jälkeen poroista tuli itänaapurissa metsästäjille vapaata riistaa.

– Monella alueella porot tapettiin lähes loppuun. Esimerkiksi Aasian koillisnurkassa sijaitsevassa Tshukotkassa 300 000 poron kanta putosi pienimmillään 25 000:een.

Samalla kun suomalaiset veivät Venäjälle teurastamoita, he veivät maahan myös eläinlääkintäosaamista ja EU-standardien mukaista elintarviketehygeniaa.

– Lihan käsittelyssä aloitettiin ihmisistä: pukeutumisesta, käsien pesusta ja veitsen käsittelystä. Ei Siperiassa tuohon aikaan tiedetty fileistä tai paisteista. Poro vain pantiin kirveellä paloiksi, ja ruhonosat menivät sikin sokin samaan kimpaaleeseen, Niemi kertoo.

Myös markkinat ovat muuttuneet. Kometos pystytti ensimmäisen poroteurastamonsa Jamalin Nenetsiaan, Siperiassa sijaitsevalle maailman suurimmalle poronhoitoalueelle, vuonna 1993. Silloin kokonaisesti poronruhosta maksettiin vajaa euro. Nykyisin hinta on lähes kahdeksan euroa kilolta.

Niemi ei valloittanut Venäjää yksin. Yhteistyökumppaniksi lähti Saamelaisten koulutuskeskus SAKK, jonka nyt jo edesmennyt rehtori **Lassi Valkeapää** oli jo aiemmin luonut hyvät suhteet itänaapurin. Yhteistyötä tehdään myös venäläisten maatalouskoulujen kanssa.

– Paikalliset oppilaitokset kouluttavat poromiehille teurastamiseen, jota sitten harjoitellaan Kometoksen toimittamissa laitoksissa, Niemi sanoo.

Niemen mukaan porokuvien pyörittämiseen Venäjällä on tarvittu kärsivällisyyttä.

– Pelkästään siihen meni kymmenen vuotta, että ensimmäinen poro saatiin karkeapaloiteltua ja pakattua pohjoismaisten leikkaamojärjestelmien mukaisesti. Mutta kun he oppivat lihan käsittelyn, niin sisä- kuin vientimarkkinatkin alkoivat avautua.

Puolet Siperian poroista on aluehallintojen ja puolet yksityisten poronhoitajien omistuksessa. Alusta asti Niemen apuna on ollut porotutkija, dosentti **Mauri Nieminen**. Hän on mies, jonka laskelmiin perustuu Suomessa porojen maksimimäärä palikuntaa kohti. Tutkija tuntee myös kriittisestä suhtautumisestaan porojen lisäruokintaan.

– Porot kuuluvat luontoon. Niiden määrän tulisi olla laidunten kantokyvyn mukainen, jolloin lisäruokintaa ei tarvittaisi, Nieminen sanoo.

Niemi muistelee aikaa, jolloin porokanta Tshukotkassa romahti. Niemi lupasi kuvernöörille tekevänsä strategian, jolla kanta pystyttäisiin kasvattamaan viidessä vuodessa 25 000:sta pariinsataan-tuhanteen.

– Hän kysyi, paljonko se maksaa. Sanoin, ettei mitään. Mutta jos tarvitsette teurastamojen Cadillacia, tilatkaa sitten meiltä.

Vuosi sitten Niemi ja Nieminen olivat taas yhteisellä reissulla Tshukotkassa. Porokanta oli kasvanut heidän lupaamiinsa lukemiin. Myös yrittäjän toive on toteutunut, sillä alueella on kolme Kometoksen teurastamoita.

Porotutkija Niemisen mukaan kannan elpyminen selittyy osin luonnon kiertokululla. Kun porojen ruokinta lopetetaan, laidunten niukkuus ensin vähentää kantoja. Mutta kun kannat pienenevät, laittumet alkavat elpyä – ja silloin elpyvät kannatkin. ▶

Raimo Niemi, 62

- Kauhajokelainen yrittäjä.
- Perustanut Kometos Oy:n, joka valmistaa muun muassa teurastamolaitoksia.
- Puoliso Kirsi Niemi. Kaksi tytärtä, kolme lastenlasta.
- Harrastaa moottoriurheilua, voittanut aikanaan rallin SM-pronssia.



Lihan käsittelyssä aloitettiin ihmisistä.

● Teurastamokontin sähkökeskusta kuljetetaan Uralin liepeillä Pohjois-Siperiassa.



Kun ajaa kilpaa kolmeen pekkaan 24 tuntia putkeen, työ ei tule mieleen kertaakaan.

► **Kometoksen** moduuliteurastamot sijoitetaan paimentolaisten reittien varsille. Paikalliset rakentavat perustukset valmiiksi. Sen jälkeen alkavat asennustyöt, jotka kestävät viikosta viiteen viikkoon. Ne tekee Kometoksen oma väki.

Lopputuloksena on teurastamo, jossa kaikki on valmiina veitsiä ja työvaatteita myöten. Moduulin pieni koko aiheuttaa omat ongelmansa, ja siksi yhtiö on joutunut kehittämään sinne mahtuvia laitteita.

– Valmiit prosessilaitteet ovat usein liian kookkaita ja tehokkaita. Neljänsadan poron teurastamiseen ei tarvita viiden sadan neliön laitosta. Sata neliötä riittää, Niemi sanoo.

Teurastamojen ydin on niin sanottu sandwich-elementti. Elementeissä on poikkeuksellisen hyvä eristys, joka kestää suuria lämpötilaeroja. Paikoissa, joissa voi olla 50 astetta pakkasta, seinän vahvuus on 150 millimetriä. Perinteisellä eristyksellä samaan lopputulokseen tarvittaisiin 600 millin seinä.

Niemi kehitti elementin parin ystävänsä kanssa 1980-luvulla pakaste- ja kylmäkuljetusrekkojen päällysrakenteisiin. Myöhemmin sitä on sovellettu teurastamojen ja muun elintarviketuotannon lisäksi esimerkiksi autopesuloihin.

Nykyisellään noin 90 prosenttia yhtiön tuotannosta menee vientiin. Eivätkä vientituotteet rajoitu pelkästään porojen teurastamiseen: Afrikka on nousevaa markkina-aluetta. Sama elementti, joka torjuu Siperiassa pakkasen, pitää Afrikassa kuumuuden ulkona.

Siperiassa poroja hoidetaan perinteiseen tapaan jutamalla eli paimentamalla kesa- ja talvilaitumilla. Porovuoden aikana paimentolaisperheet liikkuvat tundralla

300–500 kilometriä pohjois-etelä-suunnassa tokkien mukana.

Syksyllä poro syö itsensä pulskaksi kestääkseen talven rasitukset. Luonnonoloissa jäkäläravinnolla pötsin toiminta hidastuu talvella, ja poro muuttuu märehitjistä yksimahaiseksi. Lisäruokinnalla ja tarhuksessa poro märehii ympäri vuoden.

Poro on perinteisesti rinnastettu vaapaana elävään riistaan, joten eläinten nälkiintymistä ja kuolemia on pidetty luonnon kiertokulkuun kuuluvina. Paliskuntain yhdistyksen mukaan talvella nälkiintyvät porot eivät kuitenkaan sovi elinkeinon imagoon.

Yhdistys ajaa Suomen poronhoitoalueen etuja mutta on silti mukana teurastamohankkeissa Venäjällä. Toiminnanjohtaja Ollilan mukaan on kaikkien etu, että myös tuontiliha on laadukasta ja että venäläisiäkin eläimiä kohdellaan asiallisesti.

– Kotimainen poronliha ei yksinkertaisesti riitä.

Raimo Niemi sanoo ”taluttaneensa” Siperiaan myös suomalaisia poronlihan tuontiyhtiöitä. Suurin Siperian poroa tuova firma on rovaniemeläinen Polarica, joka tuo poronlihaa myös Ruotsista.

– Vähän vajaa puolet poronlihasta tulee Suomesta, kertoo Polarican riistapuolen toimitusjohtaja **Paavo Liestalo**.

Sen tarkemmin hän ei halua avata Siperiasta tuotavan poron määrää. Yritys aloitti poron tuonnin Jamalín Nenetsiasta Suomeen vuonna 2012. Liikekumppanina on paikallisen aluehallinnon omistama yritys, jolla on neljä Kometoksen valmistamaa teurastamoa.

Tuonnin lisäksi Polarica vie lihaa. Puolet yhtiön tuotannosta menee ulkomaille. Kohdemaita on lähes kymmenen, joista tärkein on Ruotsi.



● Niemi on pärjännyt ralliautoilijana SM-tasolla. Nyt hänellä on oma kilpa-autoilujoukkue.

Lihän alkuperä kiinnostaa kuluttajia. Osa haluaa, että porot ovat laiduntaneet perinteiseen tapaan, osalle tärkeintä on kotimaisuus.

– Emme voi puhua luomusta, mutta Nenetsian alueen poro on niin lähellä luonnonmukaista kuin vain voi olla, Liestalo sanoo.

Jamalín Nenetsiassa, johon Kometos on vienyt seitsemän teurastamoa, on noin 700 000 poron kanta. Suurimpaan Niemen näkemään tokkaan kuului 20 000 poroa. Suomessa porojen määrä on rajoitettu noin 200 000:een.

Maailman mittakaavassa poron osuus kaikkesta myytävästä lihasta on vain 0,05 prosenttia.

Jamalín alueella puolet poronlihasta syödään itse. Toinen puoli menee vientiin sekä muualle Venäjälle että ulkomaille.

– Alue lienee tällä hetkellä ainoa, jolla on lupa tuoda poronlihaa EU-alueelle, Niemi sanoo.

Uutena alueena EU:n lupaa tavoittelee Komin tasavallassa, länteen Jamalín Nenetsiasta sijaitseva Vorkuta. Myös siellä on Kometoksen toimittama teurastamo.

Alueella toimii osuuskunta, joka aikoo ryhtyä tuomaan Suomeen suuria määriä poronlihaa.

– Tuotantotilat ovat kunnossa, mutta luvissa on vielä säätämistä. Uusi arviointi on tulossa alkuvuodesta, kertoo osuuskunnan johtaja **Sergey Pasyankov**.

Lupien saamista hankaloittaa Niemen mukaan venäläinen aluehallinto. Aluehallinto on kytköksissä valtakunnallisen elintarviketurvallisuusvirastoon, joka puolestaan on kytköksissä EU:n elintarviketurvavirastoon. Valvontaketjun pitää-

si toimia niin, että esimerkiksi vakavissa tautitapauksissa lihan tuotantoketju saadaan katkaistuksi tunneissa.

– Alueellisesti tätä ei aina ymmärretä, Niemi sanoo.

Esimerkiksi pari vuotta sitten Jamalilla esiintyi pernaruttoa noin 800 kilometrin päässä alueilta, joilta tuodaan lihaa Suomeen. Vaaraa Suomelle ei kuitenkaan ollut.

Muistoesineet 62-vuotiaan toimitusjohtajan työhuoneessa kertovat matkustamisesta työn perässä. Mutta Niemi joutuu reissaamaan myös harrastuksensa vuoksi. Hän ryhtyi ajamaan rallia SM-tasolla jo 1970-luvulla. Läpimurtonsa hän teki Jyväskylän Suurajoissa vuonna 1986, jolloin hän sijoittui kisassa yhdenneksitoista. Samana vuonna Niemi voitti rallin SM-sarjassa pronssia.

Niemi palasi radalle tauon jälkeen 2000-luvulla. Hän omistaa nykyisin Relea Racing -nimisen tiimin ja on yksi sen kilpakuljettajista.

Viimeisimmästä rata-ajokisasta Tsherkistä tuli pronssia. Radan pituus oli 4,5 kilometriä, ja sitä paahdettiin 168 kilometrin keskinopeudella. Joukkueeseen kuului kolme kuskia, jotka ajoivat vuorotellen.

– Kun ajaa sellaista rataa kolmeen pekkaan 24 tuntia putkeen, työ ei tule mieleen kertaakaan, Niemi sanoo.

Myös teurastamot ovat palanneet pyörin päälle. Muutama vuosi sitten yhtiö valmisti naudoille tarkoitettua liikkuvaa teurastamon ja toimitti sen ruotsalaiselle lihanjalostusyritykselle.

Ensi toukokuussa valmistuu uusi samanlainen laitos. Se lähtee Mongolian vuoristoon, jossa laiduntaa muun muassa lampaita ja jakkeja. ●