



Opintomatkan vierailukohteet

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen- hanke järjestää opintomatkan Ruotsiin, jolla tutustutaan ruotsalaiseen lampaanlihan tuotantoketjuun vierailemalla lammastiloilla, teurastamoilla, jatkojalostamoissa ja jälleenmyyntiin sekä oheistuotteiden käsittelyyn erikoistuneissa yrityksissä.

Vierailtavat päiväkohtaiset kohteet lyhyine esittelyineen ovat seuraavat:

Tiistai 22.11.2022

Kötthallen Sorunda

Kötthallen Sorunda, joka tunnettiin aiemmin nimellä Fällmans Kött AB, on Ruotsin johtava ravintoloille myyvä tukkumyyjä. Yritys myy lihaa, riistaa, siipikarjaa ja leikkeleitä sekä yritys leikkaa ja valmistaa lihat omissa tiloissaan. Yritys hallitsee tuotteita kasvatuksesta lähtien aina valmiiksi tuotteeksi asti ja lihat tulevatkin heidän omilta tiloiltaan, mutta myös merkittävältä tuottajilta ympäri maailmaa. Yritys tarjoaa laadukasta lihaa kaikkiin tilanteisiin tehden tiivistä yhteistyötä lihantuottajien ja lahjakkaiden kokkien kanssa. Yrityksen liiketoiminnan tärkeä osa on vastuullinen ja pitkäjänteinen liiketoiminta.

Heräsikö mielenkiinto ja halu tietää lisää? Kurkista lisätietoa yrityksen nettisivuilta ja sosiaalisenmedian kanavista ennen matkalle lähtöä

<https://www.kotthallen.se/>

<https://www.facebook.com/kotthallensorunda/>

https://www.instagram.com/kotthallen_sorunda/

Svenskt Kött

Svenskt Kött on kohtaamispaikka ruotsalaisen lihan ystäville ja organisaatio, joka on brändiriippumaton. Brändiriippumattomana Svenskt Kött on paikka, jossa voi oppia lisää ruotsalaisesta lihasta ja sen lisäarvosta sekä keskustella ja inspiroitua. Svenskt Köttin missiona on, että ruotsalaiseen lihaan ja sen eläinjalostukseen voi luottaa sekä ruotsalainen liha on ensisijainen valinta lihaa valittaessa. Ostaessa kaupasta tai syödessä ulkona, Svenskt Kött kertoo, miksi kannattaa valita ruotsalainen sianliha, naudanliha ja lammas.

Kiinnostaisiko kuulla lisää? Vieraille Svenskt Köttin nettisivuilla ja lue esimerkiksi siitä, miksi ruotsalainen lammas on syksyllä parhaimmillaan. Lisää löytyy myös Facebookista, Instagramista, Youtubesta ja Twitteristä.

<https://svensktkott.se/>

<https://www.facebook.com/SvensktKott>

<https://www.instagram.com/svensktkott/>

<https://www.youtube.com/svensktkott>

<https://twitter.com/SvensktKott>

Kuseboholms lamm

Kuseboholms lamm keskittyy pääasiassa elävien eläinten myyntiin ja ne eläimet, jotka eivät täytä standardeja teurastetaan. Tilalla on tällä hetkellä 28 uuhua ja noin 10 uuhikaritsaa sekä pössä. Tilan uuhia myytiin viime vuonna noin 100 ympäri Ruotsia ja osa Venäjälle asti. Vuonna 2020 karitsoita syntyi 160 kolmen viikon aikana. Kuseboholms lamm on juuri muuttanut pienemmälle tilalle ja muuttanut toimintaa niin, että keskittyy vain Dorper- rotuun.

Tässä on mielenkiintoinen tila! Kiinnostuitko tietämään lisää? Tilan nettisivuilta pääsee kurkistamaan lisää mm. hienojen kuvien ja videoiden muodossa.

<http://www.kuseboholmslamm.se/>

Keskiviikko 23.11.2022

AB Tranås Skinnberedning

AB Tranås Skinnberedning on yli 30 vuotta sitten perustettu yritys, joka on lampaankasvattajien johtama ja hallinnoima. Yritys on erikoistunut lampaiden- ja lampaannahkojen viimeistelyyn sekä yritys on tuottanut ensimmäiset pestävät nahat. Yrityksen ympäristöpolitiikkaan kuuluu mm. aiheuttaa mahdollisimman vähän ympäristövaikutuksia maalle ja veteen sekä mahdollisimman vähän ilmansaasteita.

Mielenkiintoista, eikö? Ennen matkaa pääset kurkkaamaan lisätietoa yrityksen sivuilta ja muista katsoa hieno video yrityksen toiminnasta nettisivuilta! Lisää löytyy myös yrityksen instagramista.

<http://tranas-skin.se/en/>

<https://www.instagram.com/tranasskinberedning>

Donnia skinn Ab

Donnia skinn Ab on nahkamuokkaamo, jolla on yli 30 vuoden kokemus nahan valmistamisesta. Heidän myyntinsä keskittyy mm. tukkuhinnoin myyville myymälöille, verhoilijoille ja puusepille sekä käsityöläisille. Jos luonnonkaunis lampaannahka tai -villa kaipaa piristystä, Donnia skinn Ab värjää tuotteet puolestasi.

Kiinnostaako nähdä lisää ennen matkaa? Pääset kurkistamaan kohteeseen ennen matkaa yrityksen nettisivuilta, facebookista ja instagramista, mutta opintomatalla pääset kosketusetäisyydelle tästä kaikesta!

<https://www.donniaskinn.se/>

<https://www.facebook.com/donniaskinn/>

<https://www.instagram.com/donniaskinn/>

Ateljé Guldtackan

Ateljé Guldtackan on maatilakauppa, joka sijaitsee Göberga Hultin tilalla, jossa lampaat ovat laiduntaneet yli 40 vuotta. Tilalla kasvatetaan gotlanninlammasta ja lampaita on noin 140 sekä useita siitospässejä. Tilalla arvostetaan lampaita maisemanmuokkaajina, avoimien niittyjen ja aitausten biologisen monimuotoisuuden kasvattajina tilan nykyisen maisemanluojina. Ateljé Guldtackanilla on myös verkkokauppa, jossa he myyvät käsintehtyjä tuotteitaan lampaannahkoista ja käsitöistä, vaatteisiin, rukkasiin ja hattuihin, tyynyihin ja villalankoihin.

Kiinnostuitko? Hienoa! Yrityksen nettisivuihin ja maatilakaupan tuotteisiin voit tutustua ennen matkaa osoitteessa:

<https://www.ateljeguldtackan.se/>

Torstai 24.11.2022

KLS Ugglarps

KLS Ugglarps on elintarvikeyritys ja yritys on Ruotsin johtava yritys lihantuotannon alalla. Yrityksellä on neljä teurastamoja ja neljä liha- sekä jalostustehdasta Ruotsissa. Juuret yrityksellä on maanviljelijäosuuskunnassa ja se on ollut yli 100 vuotta osa ruotsalaista elintarviketuotantoa. Yrityksen pitkä mukana olo elintarvikemarkkinoilla on synnyttänyt useita tuotemerkkejä kuten Ugglarps, Skånska Gårdar ja Smålandskött. Yritys toimii myös kestävä kehityksen parissa ottamalla vastuun ekologisella, sosiaalisella ja taloudellisella tasolla, jotta yritys voi edistää kestävä ympäristöä.

Olipas mielenkiintoinen ja pitkän historian omaava yritys, kiinnostaisiko tietää lisää? Kurkista yrityksen nettisivut ja facebook, mutta muista, tämä ehkä kannattaisi nähdä omin silmin marraskuussa.

<https://www.kls.se/sv-se/>

<https://sv-se.facebook.com/KLSSVERIGE>

Lammastila CANlamm

Lammastila CANlamm sijaitsee Holmetebo Gårdissa, vanhassa Holmtebon kylässä. Tilalla kasvatetaan Gotlannin-, Suffolk-, Finull- ja Leicester- rotuisia lampaita. Karitsointeja tilalla on muutaman kuukauden välein ympäri vuoden. Lammastilalla on myös nahkakoju Holmtebossa, jossa tila myy nahkoja. Lammastila osallistuu myös ahkerasti erilaisille messuille ja tapahtumiin. Lammastila on ollut mukana esittelemässä lammashampurilaista vuonna 2018.

Varmasti hieno tila nähdä omin silmin, vai mitä? Kiinnostaisiko hieman tietää lisää ennen matkalle lähtöä? Kurkista siis tilan nettisivut:

<https://canlamm.se/>

Perjantai 25.11.2022

Lundsbol Lammslakteri AB

Lundsbols Lammslakteri AB on pitkän kokemuksen omaava pieni teurastamo, joka sijaitsee Alundan kaupungissa noin 120 kilometriä Tukholmasta pohjoiseen. Lundsbol Lammslakteri AB: ssa teurastetaan lampaan-, sian- ja naudanlihaa.

Pääset kurkkaamaan kohteeseen ennen matkaa yrityksen facebook- ja nettisivuiltaan osoitteesta:

<https://www.facebook.com/lundsbolslammslakteri/>

<https://www.lundsbolslakteri.se/>

Ruotsin maataloustieteellinen yliopisto

Upsalassa sijaitsevassa Ruotsin maataloustieteellisessä yliopistossa eli SLU: ssa voi opiskella ohjelmia ja kursseja kandidaatin tutkinnosta maisteri- ja tohtoritutkintoon. Yliopiston koulutustarjonta on erittäin laaja ja se käsittää aiheita mm. ruuasta, vedestä, metsästä, eläimistä sekä ympäristöstä. SLU on tutkimuksessa maailman johtava useilla aloilla ja yliopisto on sijoittunut sijalle 36 Times Higher Education Young University Rankingissa ja parhaimpana Ruotsin ”nuorena yliopistona”. Yliopiston missiona on tehdä koulutusta, tutkimusta sekä ympäristöseurantaa ja – arviointia yhteistyössä yhteiskunnan kanssa keskittyen ihmisten, eläinten ja ekosysteemien väliseen vuorovaikutukseen sekä luonnonvarojen vastuulliseen käyttöön edistämällä yhteiskunnallista kehitystä ja hyviä elinoloja planeetalla.

Mielenkiintoista! Heräsikö kiinnostus kuulla lisää? Kurkista yliopistosta lisää heidän nettisivuiltaan joko Ruotsiksi tai Englanniksi ja vieraile myös heidän Facebook- sivuillaan tai lukaise heidän blogiaan, missä myös opiskelijoiden tekstejä.

<https://www.slu.se/>

<https://www.facebook.com/slu.sweden/?ref=ts>

<https://blogg.slu.se/>

Opintomatkan järjestää Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -hanke. Hanketta hallinnoi Jyväskylän ammatti-korkeakoulun Biotalousinstituutti. Mukana hankkeessa ovat ProAgria Etelä-Pohjanmaa ja Suomen lammasyhdistys. Hanke saa rahoitusta Manner-Suomen Maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta

