



## Koillis-Lapin Sähkö jatkaa verkosto-investointeja

**S**ähkönjakeluverkoston vuosia jatkuva uudistusohjelma Koillis-Lapin Sähkössä aloitettiin viime vuonna, jolloin investointeihin käytettiin 2,2 miljoonaa euroa. Tänä vuonna verkoston uusimiseen ja uuden rakentamiseen käytetään noin 3,1 miljoonaa euroa sähkönjakelunvarmuuden parantamiseksi asiakkaille.

Jakeluverkoston perusparannuksiin käytetään noin 1,1 miljoonaa euroa. Pyhätunturin vauhdilla kehittyvään matkailukeskukseen rakennetaan serpentiinien varrelle kaapelointi sekä Pyhätunturi-Soutaja alueelle 20 kV:n siirtolinja.

Suomun matkailukeskuksen kupeella sijaitseva Ker-visen sähköasema uudistettiin viime vuonna. Tänä vuonna työtä jatketaan Suomun lähellä sijaitsevasta Morottajasta uudella 20 kV:n siirtolinjalla Paloperän kylään.

Sallatunturin alueella tapahtuu niin ikään. Sallan keskustasta rakennetaan tunturiin johtava uusi 20 kV:n siirtolinja. Linjatöiden lisäksi rakennetaan lisää kauko-käyttöerotomia ja pylväiden vaihtoa jatketaan.

Kuluvan vuoden aikana käynnistyy myös suurhanke, Kursusta Sallaan vedettävän 110 kV:n voimajohtolinjan rakentaminen. Valmistelevia töitä on tehty niin yhtiön konttorilla, maanomistajien ja yhteistyökumppaneiden kanssa, kuin maastossakin jo viime vuonna.

Isokeron sähköasemalle hankitaan uusi päämuuntaja ja maasulkuvirran kompensointilaitteet sekä releistys uusitaan.

Koillis-Lapin Sähkössä viime vuonna aloitettu viestiverkoston saneerausohjelma saatetaan loppuun. Verkoston lisäksi yhtiössä sijoitetaan myös rakennusten korjaamiseen. Kemijärven Honkakeron tukikohdassa remontoidaan rakennuksen alakertaa.



*Hirvasniemen poroisäntä Jukka Knuuti ja Pyhä-Kallion poroisäntä Esa Oinas toteavat jalostamon olevan pian valmis. Taustalla seinustalla näkyvät suuret tuulipakastamon laitteistot.*

*- Leikkaamosta lihat siirtyvät pakkaukseen, tuulitunneliin pakastettavaksi ja sitten tänne pakastamohuoneeseen odottamaan kuljetusta asiakkaalle, Jukka Knuuti esittelee.*

**h**irvasniemen ja Pyhä-Kallion paliskunnat, promiehet ja lampurit ovat perustaneet Kemijärvelle Porolampi Oy:n, joka aloittaa toimintansa maaliskuulla. Yhtiölle valmistuu jalostamo Kemijärven poroteurastamon yhteyteen Särkikankaalle.

Jalostamoon rakennetaan lihanleikkaamo ja lihajalostaiden pakastamo, josta osakkaana olevat promiehet ja lampurit voivat myydä jalostamia tuotteita markkinoille kautta maan.

Kemijärven poroteurastamon omistavat Pyhä-Kallion ja Hirvasniemen paliskunnat. Se on EU-määräysten mukainen vientiteurastamo, jossa tähän saakka on käsitelty vuosittain noin 4000 poroa ja noin 200 lammasta.

Promiehet ryhtyivät kehittämään teurastamotoimintaa Kemijärvellä laitosmuotoon kymmenkunta vuotta sitten. Aluksi hankittiin siirtoteurastamo, rekka-alustan päälle rakennettu, EU:n hygieniamääräykset täyttävä, paikasta toiseen siirrettävä laitos.

Kolmisen vuotta sitten Särkikankaalta löytyi sopiva tontti kiinteämmälle ratkaisulle ja niin paliskunnat päättivät yksissä tuumin rakentaa teurastamon ja jäähdyttämön



*Kemijärven Särkikankaalla männikön suojissa sijaitsee Hirvasniemen ja Pyhä-Kallion paliskuntien yhteinen poroteurastamo, aivan Pelkosenniementien ja Kemijärven keskustaan johtavan tien tuntumassa.*

**Teksti:** Anita Seppänen

# Poronlihan jalostamo valmistuu Kemijärvelle

ruhoille. Mukaan tulivat myös lampurit, sillä laitoksen koneistus sopii sekä porojen että lampaiden käsittelyyn.

Viime vuonna potkaistiin liikkeelle lihanjalostamon rakentaminen teurastamon kylkeen. Jäähdytetyt lihat tulevat leikkaamoon, josta ne siirtyvät pakkauksen jälkeen pakastushuoneeseen ja sieltä edelleen pakastamoon säilytettäväksi, kunnes lähtevät asiakkaille. Pakastaminen tapahtuu nopeasti, hyytävän kylmää ilmaa puhaltavilla pakastuskoneilla. Tehopakastamossa jäätyneet lihapakkaukset siirretään säilytykseen pakastamoon.

Mikäli jostakin syystä pakastamolla sattuu häiriö, päivystäville poromiehille tulee siitä hälytys välittömästi matkapuhelimeen, ja tilanne kiirehditään selvittämään paikanpäälle.

Kemijärven poroteurastamo ja lihanjalostamolaitokselle lämmöt toimittaa Kemijärven Kaukolämpö Oy ja sähkövirran siirtää verkostonsa kautta Koillis-Lapin Sähkö Oy. Upouuden laitoskokonaisuuden tarkkaa vuosikulutusta on toistaiseksi hieman vaikea arvioida, kun toiminta on vasta käynnistymässä, mutta se tiedetään, että häiriötön virrantoimitus on erittäin tärkeää tällaiselle elintarvikealan yritykselle. Teurastamon ja jalostamon toimintaa säätelevät tiukat elintarvikelait ja hygieniamääräykset, jotka on otettu huomioon hyvinkin tarkasti laitoksen rakennusvaiheessa. Sen vuoksi esimerkiksi kummallakin tuotantopäällä, teurastamolla ja jalostamolla, täytyy olla omat sosiaalilitat työntekijöitä varten.

**Jalosteilla kysyntää**  
Paliskuntain yhdistyksen hallituksen puheenjohtaja, Hirvasniemen paliskunnan poroisäntä Jukka Knuutin mukaan poronlihalle on kysyntää ja sen monipuolisia käyttömahdollisuuksia aletaan pikkuhiljaa oppia suuremmankin yleisön keskuudessa.

Eri tavoin leikattuja ja pakattuja lihajalosteita kysyvät yksityisten asiakkaiden lisäksi päivittäistavarakauppa, suurkeittiöt ja ravintolat. Lihaa halutaan ostaa sekä tuoreena että pakasteena.

Kemijärvellä on viriteillä parhaillaan myös lähiruokahankkeita, joiden toivotaan lisäävän poronlihan käyttöä esi-

merkiksi kaupungin suurkeittiöissä.

Kemijärven poroteurastamo pyörittäviin paliskuntiin Pyhä-Kallioon ja Hirvasniemeen kuuluu noin 200 poronostajaa, joista 50 työskentelee kokopäiväisesti porotaloudessa. Lisäksi sivutoimisesti poroja omistavat kulkevat vapaa-aikoinaan porotöissä.

Poronlihalle on jatkuvasti kasvavaa kysyntää. Lihan käyttöä edistääkseen ja opastaakseen Paliskuntain yhdistys on valmistanut poronlihasta valmistettujen ruokien ohjekirjan, jota on jaettu jo 500 000 kappaletta asiakkaille. Kovan suosion seurauksena valmistellaan uutta painosta ohjekirjasta.

Porotöiden, jalostuslaitosten kehittämisen ja rakentamisen ohella poromiehet ovat kouluttaneet itseään elintarvikejalostukseen, lihanleikkaajiksi ja lihankäsittelyyn. Niin myös lampurit. Kaikesta päätellen monitöistä ja -taitoista porukkaa, joka kehittää paikallisesta alkutuotannosta jalostustoimintaa ja tuo puhtaita raaka-aineita kokeille kaikenlaisiin keittiöihin kautta maan.