



## Yhteistyöllä hyviin tuloksiin!

### **Kuka olet ja mitkä ovat työtehtäväsi Kalaneuvoksella?**

Kaarina Ojanperä, 43 vuotta, työskentelen siivutuksessa ja pakkaamossa.

### **Kuinka kauan olet ollut töissä Kalaneuvoksella?**

Vuodesta 2014. Sitä ennen olen toiminut elintarvikealalla monenlaisissa eri tehtävissä.

### **Millainen on tyypillinen työpäiväsi kulku?**

Työpäivä alkaa työpisteen valmiiksi järjestämisellä ja kahden siivutuskoneen ja nahoituskoneen kokoamisella. Valmistelevat työt ja työpisteen järjestäminen valmiiksi ovat iso osa aamun tehtäviä.

Työt aloitetaan yleensä työlistan mukaisesti graavikalasta.

Siivutamme graavikirjolohta ja -lohta eri tuotteisiimme. Graavin jälkeen siirrymme kylmäsavuun. Ennen tätä vaihtoa siivutuskoneet ja työpöydät pestään ja desinfioidaan huolellisesti, lattia huuhdotaan ja biojäte vietään pois.

Punnitsemme myös jokaisen siivutuslaatikon vaakapisteellä. Näin tiedämme tekemämme kilomäärät.

### **Miten Kalaneuvoksen arvot – laatu, edelläkävijyys, perheyrittäjyys ja vastuullisuus – näkyvät työssäsi?**

Meillä on tiivis porukka, täällä tutustuu ihmisiin ja yrittäjäperheen läsnäolo näkyy kaikille työntekijöille. Kaikki ymmärtävät, että jos ei hoida omaa tonttiaan kunnolla, niin joku toinen kärsii siitä myöhemmissä työvaiheissa.

Vastuullisuutta on esimerkiksi pyrkimys säästää pakkaus- ja tuotantomateriaaleja, mistä EcoFishBox on näkyvin konkreettinen saavutus. Muovijätteen vähentämisessä olemme saaneet paljon aikaan. Laatu taas pakottaa esimerkiksi hygienian osalta tiettyihin standardeihin, kuten kertakäyttökäsineiden vaihtamiseen määrätyn väliajoin. Edelläkävijyyden saralla meillä on vielä työvaiheita, joita voidaan tehostaa automatisoinnilla, esimerkiksi nostelun vähentäminen siivutuksessa. Kehitystä tapahtuu koko ajan kuormittavien työvaiheiden helpottamisessa.

### **Mikä on suosikkikalasi ruokana? Laitatko kalaruokia paljon itse tai syötkö jalosteita sellaisenaan?**

Suosin itse tuorekalatiskiltä ostettua kirjolohta ja lohta ruoanlaitossa. Itse laitan esim. perinteistä kalakeittoa ja uunikirjolohta. Juhlaketkien äidiltäni peritty bravuuri on kalaisa voileipäkakku.

### **Mitä asioita haluaisit kertoa kalanjalostustehtaalla työskentelystä, mitä ihmiset eivät ehkä tiedä tai ymmärrä?**

Monet luulevat, että kalanjalostustehtaassa on paha haju, mutta näin ei ole. Kaikille ei ole myöskään selvää, että me teemme myös paljon käsityötä vaikka tämä on moderni tuotantolaitos. Yleensä ympäristöasiat ja toiminnan tehokkuus kulkevat käsi kädessä. Kun tehdään ympäristöystävällisemmin, säästetään myös rahaa esim. pakkausmateriaaleissa.