



# Kalanjalostus on monipuolista työtä

## Kuka olet ja mitä teet työksesi Kalaneuvoksella?

Olen Teemu Nieminen, 39 vuotta ja Punkalaitumelta kotoisin. Työskentelen suolaamo-osastolla, savustusuuneilla ja lisäksi teen esimiesten sijaisuuksia.

## Kuvaile tyypillistä työpäivääsi?

Heti aamulla on tehtävänä savunkehittimien puhdistaminen ja käyttökuntoon laittaminen. Savunkehitin muodostaa savua leppähakkeesta. Sitten kalat asetellaan savustusverkolle ja siitä savustusuuniin. Kalat ovat ehtineet olla uunissa 5–8 tuntia otettaessa pois jäähtyneinä. Siitä kalat siirretään pakkaamon puolelle. Iltavuorossa puolestaan tehdään kalojen suolausta. Kalaa suolataan suolalaukassa eli suolaliuoksessa, josta on eri suolapitoisuuksia, 10%, 12,5% ja 25% vahvuisia. Kalat suolaantuvat yön yli ja laitetaan sitten aamulla uuniin.

## Miten Kalaneuvoksen vastuullisuus ja ympäristöystävällisyys näkyvät työssäsi?

Jätteiden lajittelu on tärkeä osa toimintaa. Pahvit, energijäte, sekajäte ja biojäte lajitellaan erikseen. Biojätteestä tehdään rehua. Tehtaalla työskentely on todella hygieenistä. Omavalvontakirjausten hoitaminen on erittäin tärkeä työvaihe ja se tulee edelleen lisääntymään. Siinä tarkastetaan kalan väriä, suolaisuutta ja eränumerot kirjataan ylös. Lisäksi valvotaan tuotteiden lämpötilaa, eli että kala on tarpeeksi kylmää ennen käsittelyä ja että uunissa kalan lämpötila käy tarpeeksi korkealla. Lämpötila

mitataan käsilämpömittarilla ja uuneissa on omat lämpötila-anurinsa.

## Mistä pidät eniten työssäsi?

Työni on mukavan vaihtelevaa ja työssä pääsee tekemään monenlaisia eri työtehtäviä. Työkaverit ovat myös mukavia.

## Miten hyvänä mahdollisuutena näet työsi kannalta Kalaneuvoksen tehdaslaajennuksen?

Pidän sitä tosi positiivisena asiana. Tulee varmuus pysyvistä työpaikasta ja on hienoa, että työnantaja haluaa itse kehittyä ja laajentaa toimintaansa. On myös hyvä juttu, että tulee lisää työskentelytilaa. Työnteko tulee myöskin helpottumaan uuden tekniikan myötä.

## Mikä on suosikkisi Kalaneuvoksen tuotteista?

Kylmäsavukirjolohi. Siinä on hyvä savun maku ja se on mukavan suolaistakin.

## Millaista ruokaa teet kalasta?

Teen uunilohta fileestä, kalakeittoa nahattomasta kirjolohifileestä ja joskus graavilohta.

## Harrastatko kalastamista vapaa-ajalla?

Perus mato-ongella tulee kalastettua kesäisin omien lasten kanssa, vaihtelevalla menestyksellä.