

The illustration features a red background. In the foreground, a large hand in a black suit sleeve holds up a white platform. On the platform, a man with a thoughtful expression sits on the left, and a man in a blue suit with a shopping basket full of food items stands on the right. In the background, a green factory with three windows is visible. Above the factory, several food items are shown in white thought bubbles: a sandwich, a ring-shaped snack, a tray labeled 'Ruokaa', three small round items, a chicken drumstick, a pizza, a hamburger, and a waffle.

TULEVAISUUS TARJOTTIMELLA

Lihateollisuus on kasvava, monipuolinen ja uudistuva teollisuudenala, jossa tarvitaan kädentaitoja ja asiantuntijuutta. Haluaisitko hyvän palkan, mukavat työkaverit ja mielenkiintoisen työn korkean teknologian alalta?

LÖYDÄ LIHA-ALALLE!

LÄHTÖ

Atria

"HYVÄ RUOKA,
PAREMPI MIELI."

Lämmitä välipalaksi
Atrian Broilerin
Paistettuja Siipi-
paloja ja hyppää
vihellellä kaksi
askelta eteenpäin.



Saarioinen

Opiskelijanakin voit nauttia
"ÄITIEN TEKEMÄÄ RUOKAA".
Lämmitä lounaaksi Saarioisten
Makaronilaatikkoa ja ota
kaksi askelta eteenpäin.

VALITSE
REITTISI
ALALLE



Nyt napsahti **NAKKI!** Pysähdy täyttämään
hakulomake. Liha-alan koulutusohjelmia on
tarjolla peruskoulun ja lukion päättäneille
ammattioppilaitos-, ammattikorkeakoulu-
ja yliopistotasolla. Opiskelu onnistuu myös
aikuis- ja oppisopimuskoulutuksena.
Jatka matkaa silmäluvulla 4, 5 tai 6.

Sukkasi menevät **MAKKARALLE**
opiskelijajuhlissa. Jää
suoristamaan niitä yhden
heittokierroksen ajaksi.

Tiedätkö jo, mikä sinusta tulee isona?
Tee asiasta **PIHVI** ja ota ylimääräisestä
heitosta vauhtia työuralle.

MIKSI
HALUAT
ISONA?

- elintarviketyöntekijä
- lihanleikkaaja
- teurastaja
- pakkaaja
- logistiikkatyöntekijä

- tuotekehittäjä
- laadunohjaaja
- tuotannon suunnittelija
- työnjohtaja

- tuotantopäällikkö
- tuoteryhmäpäällikkö

LIEKEISSÄ
LIHA-
ALASTA

MAALI



"JOS PIDÄT PAREMMASTA",
laita leivän päälle runsaasti
Snellmanin Kokolihaleikke-
leitä ja loikkaa kaksi askelta
eteenpäin.

"TIE SYDÄMEEN
KÄY VATSAN KAUTTA."

Laita tulelle
pakettillinen HK:n
Kabanossia ja
siirry suoraan grilli-
bileisiin juhlimaan
uutta työpaikkaasi.

HK

Työhaastattelu saa ihosi
KANANLIHALLE. Kokeile,
minne päädyt töihin.

- 2 = Atria
- 3 = HK
- 4 = Saarioinen
- 5 = Snellman
- 1,6 = heitä uudelleen

- Kokkolan ammattiopisto
- Oulun seudun ammattiopisto
- Koulutuskeskus Sedu *
- Tampereen ammattiopisto *
- Lapin ammattiopisto, Rovaniemi *
- WinNova, Pori *

* myös aikuiskoulutusta

- Hämeen ammattikorkeakoulu
- Seinäjoen ammattikorkeakoulu
- Helsingin yliopisto, maatalous-
metsätieteellinen tiedekunta

- Lihateollisuusopisto **
- Turun ammatti-instituutti **
- Pohjois-Karjalan Aikuisopisto,
Joensuu **

** vain aikuiskoulutusta

Lisätietoa opiskelupaikoista:
www.etl.fi/getalife

Lisätietoa liha-alasta:
www.lihatiedotus.fi
www.lihakeskusliitto.fi

MAISTUVA AMMATTI

Elintarviketeollisuudessa tarvitaan osaavia tekijöitä, jotka valmistavat ruokaa sekä kuluttajille että suurkeittiöille. Lihateollisuudessa tuotteiden raaka-aineina käytetään siipikarjan-, naudan- ja sianlihaa. Liha-alan yritykset tekevät maistuvia ja valmiita aterioita tai ruoanlaittoa helpottavia tuotteita. Lisäksi ne tuottavat liharaaka-ainetta omaan ja muiden elintarvikealalla toimivien yritysten lihavalmisteisiin ja valmisruokiin.

LOIKKA LIHAKETJUUN

Ruokaa syödään joka päivä. Elintarviketeollisuuden asema säilyy siis vakaana maailmantalouden suhdanteissa ja muutovirtauksissa. Elintarviketeollisuudessa on tulevaisuus.

Elintarviketeollisuus on Euroopan suurin ja Suomessa neljänneksi suurin teollisuuden ala. Lähes neljännes elintarvikealan työvoimasta saa palkkansa liha-alalta. Ura- ja etenemismahdollisuudet liha-alalla ovat hyvät ja työpaikkoja on tarjolla monenlaisissa organisaatioissa. Suurimmat kotimaiset yritykset toimivat myös kansainvälisillä pelikentillä.

ANNOS VASTUULLISUUTTA

Eläinten hyvä hoito ja oikeat kasvuolot kuuluvat suomalaisen lihaketjun perusvaatimuksiin. Elintarviketeollisuus ehkäisee jätteen syntymistä, kierrättää pakkauksia ja hyödyntää sivutuotteet. Valitsemalla kotimaista alkuperää olevan lihatuotteen voi vaikuttaa myös työllisyyteen ja siten koko Suomen hyvinvointiin. Jos jokainen suomalainen ostaa kuukausittain yhdellä lisäeurolla kotimaisia elintarvikkeita, maamme syntyy 1500 uutta työpaikkaa vuodeksi.

LAUTASELLINEN VOIMAA

Liha kuuluu suomalaiseen ruokakulttuuriin ja ruokavalioon. 95 % suomalaisista syö lihaa. Maistuvan arjen suosikki on lihapullat. Lihasta saa hyvälaatuisia proteiinia, runsaasti rautaa, sopivasti sinkkiä ja B-ryhmän vitamiineja.



Lähde: Syödyimmät ja suosituimmat ruokalajit.
Suomen Gallup Elintarviketieto 2010.

Lisäkkeita, leivänpäällisiä ja lisätietoja

www.atriagroup.com | www.hkrुकatalogi.fi | www.saarioinen.fi | www.snellman.fi | www.etl.fi/getalife

