



Tuttua ja tuotekehittelyä. Jussi Ali-Lekkala, Riikka Ali-Lekkala ja makkaratiimin vetäjä Veijo Syrjälä esittelemässä uusituoreita makkaroita.

Makuliha jatkaa nopeaa kasvua

Tiimityksellä lisää potkua tekemiseen

Jaako Leinonen
FORSSAN LEHTI

TAMMELA Lihajalosteita valmistavalla Makuliha Oy:llä on takana jo viisi ripeän kasvun vuotta ja vauhti näyttää vain lisääntyvän. Tammelalaisyriyksessä on kirjattu kasvua vuosittain noin 15 prosenttia.

– Hyvät tuotteet ja aktiivinen myyntityö, listaa toimitusjohtaja **Riikka Ali-Lekkala** menestyksen avaimet. Viime tilikaudella yrityksen liikevaihto oli seitsemän miljoonaa euroa.

Makuliha ei nojaa strategiaan massatuotannon volyymeihin vaan yksilöllisiin tuotteisiin, jotka myydään pääosin ojentamispalveluina laajan myyntiverkon kautta. Kärskäkujan myymälästä Tammelasta

myydään noin viiden prosentin siivu yrityksen liikevaihdosta.

Yrittäjäsarukset **Riikka ja Jussi Ali-Lekkala** ovat luotsanneet 18 vuotta täyttävää Makulihaa menestyksekkäästi 2000-luvulta lähtien.

– Tuottavuutta lisätään sillä, että tehdään asioita yhä fiksummin. Mihinkään vauhtikeuteen kasvun myötä ei ole varaa, sanoo Jussi Ali-Lekkala.

Yritys työllistää 44 henkilöä, joista 25 työskentelee Tammelassa, minkä lisäksi noin 20 konsulenttia kiertää ympäri maata aina Seinäjokea ja Kuopiota myöten. Yritykseen on viime vuosina palkattu 2–4 henkilöä lisää vuosittain. Nyt etsinnässä on markkinointi- ja myyntijohtaja sekä myyntipäällikkö.

Jussi Ali-Lekkala listaa lyhyesti Makulihan arvot: asiakaslähtöisyys, korkea laatu ja hyvä maku, yhteistyö ja suomalaisuus. Tällä hetkellä yrityksen valikoimassa on vajaat 50 tuotetta. Suosikkeina ovat uunikinkku, lihaohuteli ja riikinkinkku.

Erilaisia lihavalmisteita lähtee Tammelasta viikoittain noin 15 000 kiloa. Tuotannossa tarvittavasta lihasta 90 prosenttia on sikaa. Makuliha nojaa valmistuksessa pelkästään kotimaiseen lihaan. Liha tulee pääosin leikattuna suomalaisilta lihanleikkaamoilta sekä Pajian tilateurastamolta Urjalasta.

Parhaillaan tuotekehittelyssä on kesän grillikauteen uusi lenkkimakara sekä chili- ja paprikamausteinen grillimakara. Nimiä ei ole vielä valittu. Nimen valinta on nykyisin huomattavasti harkitumpi prosessi kuin Makulihan alkuaikoina. Silloin radion uutisista saatettiin pienen makkaraerän nimeksi tempaista Jeltsin, Rätty tai Sikamainen Sovinisti.

Yrityksessä on ryhdytty antamaan vastuuta tuotantoketjuun muodostettuihin tiimiin. Muutos on välttämätön yrityksen nopean kasvun aiheuttamien kasvukipujen äitymisen estämiseksi.

Opastusta sisäisen muutoksen tekemisessä tarjoaa yritysvalmennukseen keskittynyt TosiMuutos Oy. Sen toimitus-



Riikka Ali-Lekkala ja Raili Ruostejoki iskussa olevan lihatiskin äärellä.

Makkaraerän nimeksi saatettiin tempaista Jeltsin, Rätty tai Sikamainen Sovinisti.

johtaja sekä seniorivalmentaja **Veli Inget** sanoo työelämän vaatimusten lisääntyneen huomattavasti.

Enää ei työntekijä voi tulla työpaikalle ja panna aivojaan

narikkaan vaan työntekijöiden osaaminen ja luovuus on saatava tuotannon käyttöön. Samalla tämä vapauttaa tekijän pelkän koneenosa roolista aktiivisemmaksi osajaksi. TosiMuutos on toteuttamassa TE-keskuksen osaksi rahoitamaa Työelämän kehittämisohjelmaa Tykesiä Makulihassa. Työn aikana yrityksen työprosesseja ja -menetelmiä kehitetään.

Makulihan kehittämisessä toisena seniorivalmentajana mukana oleva **Heikki Sjöblom** sanoo jo nyt hyvästä yrityksestä kehitettävän parempaa. Sjöblom kertoo tehneensä projektin aikana makkaroitten makutestejä ja todenneensa

Makulihan tuotteiden laadukkuuden.

Makulihaan on luotu nippu tiimejä. Myynti-, leikkaamo-, makkara-, kinkku-, pakkaus- ja lähettämötiimi ovat paneutuneet omiin työtapoihinsa ja etsineet kehitettävää. Samalla vastuuta on valuttu organisaatiolla alaspäin tekijöille.

Sjöblom sanoo, että tavoitteisiin kuuluu luonnollisesti tuottavuuden ja työssä viihtymisen parantaminen. Yrityksen menestyminen lisää myös työntekijöiden varmuutta tulevaisuudesta. Kannustumiseksi on otettu käyttöön myös kuukausittain maksettava kannustuslisa, joka laukeaa, kun asetettuihin tavoitteisiin on päästy.



Jelena Martinson (vas.) ja Liisa Stark muodostavat tehokkaan pakkaustiimin.