



Lihavürst

Nõo
lihatööstus

Kaks viimast kuud, mil oleme teinud lähemat tutvust Nõo lihatööstusega, on olnud kui palsam meie ihule ja hingele. Oleme kamraadidega läbi elanud kustumatuid kulinaarseid elamusi, studeerinud lihafilosoofiat ja saanud osa lihagrillimise poeesiast. Tegime Nõo lihatööstusse kaheksa visiiti, mille tulemusena meie varustusülemale töö on muutunud taevalikult lihtsaks. Enam ei pea meie majordoomus menüüd koostades pead vaevama ega kauplustes lihakraami valides kukalt sügama Nõo lihatööstuse toote (mille tunneb kergesti ära meie kõrgeaususe portree järgi) kvaliteedis võib alati kindel olla. Täna, viimases traktaadis, tahame selgitada, milles öieti seisneb Nõo lihatööstuse fenomen ehk edu võti. Meile olid uurimistöös abiks Nõo lihatööstuse direktor Toomas Kruustük ja peatehnoloog Anne Vära.

Nõo lihatööstus loodi Nõo kolhoosi vorstitehhi baasil 25. mail 1992. aastal. Et kadunukest ei sobi halva sõnaga meenutada, siis loobume seekord tolaeagse vorstitehhi iseloomustamisest. Ütleme vaid, et see oli tüüpiline nõukogude aja produkt ja tõi Nõo kolhoosile suurt kahjumit. Uus juhtkond teadis hästi igivana tõde, et kaader otsustab kõik. Sestap loodi kõigepealt meeskond inimestest, kes oskasid ja tahtsid tööd teha. Uus lihatööstus hakkas toodangut andma küll juba augustikuus, kuid vorstitehhi mitte just hüljavast renomeest suudeti läbi murda alles septembris-oktoobris. «Kui läksime 1992. aasta augustis kauplustele oma sinki pakkuma, siis visati meid ukse taha,» meenutab Kruustük. 1995. aastal ehitati Nõo lihatööstus kapitaalselt ümber. Valmisid uued

Lihavürsti odüsseia Nõo lihatööstuses.

lihalõikuseruumid ja vorstitsehh. Kui vana lihalõikuseruum oli 10,4 m² suur, siis uute pindala oli juba 50 m². 1992. aastal uuele elule äratatud lihatööstuses töötas alguses vaid 7 inimest, täna on eesrindlikus lihaettevõttes ametis 63 spetsialisti. «Parimad inimesed töötavad meil,» on Nõo ühe suurima tööandja Nõo lihatööstuse direktor Kruustük oma inimeste üle uhke.

Oma ringkäikudel nägime mitmeid-semteid puhtusest kiiskavaid imemasinaid. Kruustük kinnitab, et Nõo lihatööstuse kõik seadmed on uued ja kvaliteetsed. «Kõige vanem on 1996. aasta detsembris soetatud vorstipriit,» toob ta näite. Nõos peetakse lugu saksa täpsusest ja kvaliteedist, sellepärast on valdav enamus lihatööstuse masinatest valmistatud just sellel tööstusmaal. Ka meie vürstlik kõrgus on alati hinnanud progressi ja suutlikkust kõige uuega kaasa minna. Seda enam rõõmustas meid äratundmine, et Nõo lihatööstus ei jää saavutatud loorberitele puhkama, vaid areneb üha edasi. Nende järgmine kõrge eesmärk on saavutada vastavus euronõuetele. Lihaliidu andmetel on Eestis umbes 260 lihaga tegelevat ettevõtet, millest niieüldi tõsiseltvõetavaid on kümnekond. Nõo lihatööstus asub oma käibe ja tootmismahu poolest nende hulgas auväärsel kuuel kohal.

Kindlasti ei tohi me oma ettekandes mõõda minna hügieenist, mis on iga lihatööstuse A ja O. Igal lihatööstusel peab olema välja töötatud HACCP-programm, mis sisaldab kõigi tootmisruumide koristusplaanid ning kirjutab ette, milliseid pesuvaineid tuleb kasutada. Programm näeb töötajatele ette kohustuslikud hügieeni- ja tehnoloogiakoolitused, mis lõpevad teadmistestetiga. Kõigilt töötajatelt nõutakse sanitaarraamatut, sanitaarrüetust ja

loomulikult piinlikku puhtust. Seda kõike nägime meiega oma silmaga ja võime kõhklematult kinnitada – Nõo lihatööstus on nii puhas, et lausa särab. Paljudel töötajatel olid koguni kummikindad käes ja maskid ees. Nägime sedagi, et kõikjal oli kraanikausse, desinfitseerivat seepi ja paberäterätte.

Pikad juuksed tuleb peita mütsi alla ning vuntsid ja habe ei ole lihatööstuses teretulnud. Samuti ei tohi töö juures kanda ehteid ning daamide küüned peavad olema värvimata. Seda kuulates rõõmustasime, et loobusime viimase sõjakäigu ajal oma uhketest vuntsidest ja palmikuisse punutud habemest ning otsustasime, et järgmine kord Nõo lihatööstusse tulles jätame ka kuldehted ja vääriskivid peavarahoidja kätte.



Nõo lihatööstuse ruumid meenutavad puhtuse poolest suurt operatsioonisaali. Malle Väno kannab liharulle pakendades kummikindaid ja maski.

Ja siis veel garderoob. See on lihatööstuse töötajail rikkalik. Kõik riided on suursugust valget värvi ja neid vahetatakse päeva jooksul mitu korda. Meie, vanad lahinguratsud, teame, kui tähtis on oma relvade eest hoolt kanda. Ise võime liguneda vihmas, aga mõõga hoiame kuiva. Sööme või kuiva leiba, aga püssirohi olgu värske. Sestap tegi meie südamele rõõmu, kui nägime, kui tihti Nõo lihatööstuses nuge teritatakse ja desinfitseeritakse.

Ja lõpetuseks meie kõrgeaususe Nõo Lihavürsti aksioom, mis, uskuge mind, tõepoolest tõestust ei vaja: Nõo lihatööstuse edu pant on kvalifitseeritud ja kohusetundlik kollektiiv, kõrged hügieeninõuded, kaasaegne tehnoloogia ning kodumaine tooraine ehk lihtsamalt öeldes eesti liha, mille värsket maitset ei rikuta lisainetega.

Meie kõrgeausus kinnitame – kui meie portreed mõnel tootel näete, siis võite kindel olla, et see on väärt kraam. Uskuge meie kogemusi.

Meie tooteid müüvad

Tallinnas

Kadaka Selver
Järve Selver
Pirita Selver
Punane Selver
Tallinna Kaubamaja
Sikupilli Prisma
Ra Mare Prisma
Laagri Maksimarket
Stockman
Supper Netto

Tartus

Tirsi,
Ujula Konsum,
Kalda Konsum
Veeriku kpl.
Kivilinna kpl.

Miks ostja usaldab Nõo Lihavürsti tooteid?



Meeli Rei
EPMÜ lihaiinstituudi
juhataja, professor

Iga ostu puhul on tarbijal teatud ootused ja eelistused toote ja selle kvaliteedi osas. Lihasaaduste ostmisel on paljudel välja kujunenud üks või mitu ettevõtet, mille toodanguga ta on rahul ning on arvata, et tänane ost (vorst, sink) on sama kvaliteediga kui oli eile või üleile. Ostja valib liha ja lihasaadusi eelkõige nende organoleptiliste näitajate järgi, need on: lõhn, maitse, konsistents, mahlasus jms. Nõo Lihavürsti toodetes on need näitajad püsivad, kvaliteet on stabiilne. Selle põhjusi on mitmeid: tooraine, retseptid, töötajad, juhtkond j.t.

Nõo Lihavürst kasutab toorainena jahutatud rümbaliha, s. o. tapetud loomade töödeldud lihaheki, mis konditustatakse, lõigatakse ja soonetustatakse oma ettevõttes. Ei kasutata sisseostetud kondipressiliha, (mida ekslikult müüakse sageli hakliha nimetuse all), see on liha mis on mehhaaniliselt pressitud kontidelt pärast käitsi konditustamist. Viimasel ajal tunneb ostja rohkem huvi selle vastu, kas liha on kodumaine või imporditud. Väikese ja keskmise toodangumahuga lihatööstused (viimaste hulka kuulub ka Nõo lihatööstus) saavad oma toodanguks kasutada ainult kodumaist liha. Suure tootmismahuga lihatööstused peavad paratamatult liha importima, sest Eestimaise liha toodang on väiksem kui selle tarbimine.

Nõo Lihavürstuses ei lisata vorstidele sojaubadest toodetud preparaate (sojakontsentraati, -isolaati); ei kasutata ka piimapulbreid. Sojavalkude kasutamine toiduainetes on palju vaidlusi tekitanud, sest nende tooraineks on enamasti geneetiliselt modifitseeritud sojaoad, mis on üks samm kaugemale looduslikust, loomulikust toidust. Piima- ja lõssipulbri kasutamiseks lisaksime vorstidele ka piimasuhkrut, mille suhtes mõned inimesed on tundlikud, võib tekkida allergia.

Nõo Lihavürsti lihasaaduste lihasisaldus on suhteliselt suur, mis tingib toodete kõrgema hinna, kuid tagab ka hea maitse ja kõrge toitväärtuse. Ostja vaba valik on kas maksta natuke rohkem või osta väiksema lihasisaldusega odavam toode. Toodete hinnas kajastuvad kaudsest ka tööstuse kaasaegse hügieenitase ja toodete säilivuse tagamiseks tehtud kulutused. Puhtuse ja korra tõenduseks on ka see, et tootmisruume näidatakse nii kodu- kui ka välismaisele külalajale, on lubatud pildistada ja näidata neid pilte; järelikult on kõik nõuetekohane ja häbeneda pole midagi.

Nõo Lihavürsti toodangu püsiva kvaliteedi tagamiseks kasutatakse kindlate maitseainetefirmade segusid ning heas töökorras olevaid kaasasgeid seadmeid, mis on võimaluse korral automatiseeritud. Oluline on ka töötajate suhtumine oma töösse. On välja kujunenud meeskonnatunnetus, inimesed on huvitatud töökoha säilitamisest ja tööstuse hea nime püsimisest. Juhtkond on erilase haridusega ning käib pidevalt täienduskooritusel. Ka tööliste kooritus on regulaarne, s.h. hügieenialane kooritus, mille üheks tulemuseks on toodete hea säilivus. Sanitaarrüetust on puhas ja korralik. Eraldi kontrollitakse ruumide ja seadmete puhtust ja nõuetekohast pesemist.

Nõo Lihavürst hindab ja usaldab ka oma toodete ostjat. Selle kinnituseks on käesolev artikkel seeria, millega tahetakse anda teavet Nõo Lihavürsti tootmistingimuste ja tehnoloogiate kohta ning tutvustada toodete sortimenti.