

Kansainvälinen pioneeri

TEKSTI: TUIRE HAUTALA, KUVAT: KOMETOS OY

Tehokkuus, laatu, kyky kehittyä, kansainvälisyys ja ratkaisukeskeisyys höystettynä vaativilla olosuhteilla muodostavat raamit Kometos Oy:n toimintaan.

Kometos Oy on kansainvälisesti toimiva yritys, joka tekee äärimmäisiin erikoisolosuhteisiin sopivia elintarvikelaitoksia. Tuotteet on suunniteltu toimimaan säällä kuin säällä, oli kyse 50 asteen pakkasesta tai trooppisesta lämmöstä.

– Tuotteemme sopivat kaikkialle, tropiikkiin, ikuisen roudan alueelle tai vaikka ponttonien päälle rakennettuna tundralle, yrityksen toimitusjohtaja **Raimo Niemi** esittelee.

TEURASTAMOISTA AUTONPESULINJOIHIN

Kometoksen päätuotteita ovat sulatushuoneet ja moduulirakenteiset elintarvikelaitokset. Valikoimiin kuuluvat lisäksi pyörien päällä liikkuvat mobile-teurastamot sekä yllättäen myös autonpesulinjat. – Norjasta otettiin meihin yhteyttä, koska Oslon lähellä olevien autopesuloiden rakenteissa alkoi olla kosteusvaurioita. Autopesuloiden ongelmat ovat osittain samanlaiset kuin elintarvikealalla. Haasteena ovat isot lämpötilaerot, kosteus ja veden kondensoituminen rakennuksen sisäpuolelle, Niemi kertoo.

Yrityksessä huomattiin nopeasti, että Kometoksen moduulien sandwich-elementti taipui erinomaisesti autopesuloiden vaatimuksiin ja tästä syntyi moduulirakenteinen 24 tuntia vuorokaudessa toimiva miehittämätön pesuhalli. Jatkuva tuotekehitys onkin luonut suuntaviivoja Kome-

toksen toiminnalle alusta lähtien. Yrityksen sulatuslaitteistot kehitettiin 90-luvun alussa ratkaisuksi joulukinkun sulatusongelmiin. Mobiiliteurastamot puolestaan ideoitiin porohoidon tarpeisiin ja kiinteät laitokset syntyivät lakimuutosten aiheuttamien tukiratkaisujen myötä.

”90-luvun alussa toimintansa aloittaneessa yrityksessä huomattiin varsin nopeasti, että Suomen rajojen ulkopuolella odottavat potentiaaliset markkinat.”

KOKENUT KANSAINVÄLINEN TOIMIJA

Tuotantolaitosten moduulit rakennetaan Kauhajoella, mistä ne kuljetetaan rekka-lastissa tarvittaessa toiselle puolelle maailmaa. Toimitus sisältää tuotantolaitoksen pystytyksen paikan päällä sekä kaikki tuotantolaitoksessa tarvittavat välineet aina kumisaappaisiin asti.

– Koulutamme myös tarvittaessa työntekijät toimimaan tuotantolaitoksissa. Sannonnan ”Siperia opettaa” voi meidän kohdallamme kääntää muotoon ”me opetamme Siperiaa”, sillä olemme kouluttaneet yli 400 eläinlääkäriä Suomesa, Niemi naurahtaa.

90-luvun alussa toimintansa aloittaneessa yrityksessä huomattiin varsin nopeasti, että Suomen rajojen ulkopuolella odottavat potentiaaliset markkinat. Noin vuosi toiminnan aloittamisen jälkeen suuntana

RUOKATURVALLISUUSOSAAMINEN KANSAINVÄLISENÄ VALTIKORTTINA

Suomalainen ruokaturvallisuusosaaminen on maailman huipputasoa. Elintarvikekehityksen klusteri tukee ruokaturvallisuusosaamisen kansainvälistämistä ja kaupallistamista sekä Food Safety Management Finland ry:n että Elintarviketurvallisuus vientituotteeksi -hankkeen avulla. **Food Safety Management Finland ry** on suomalaisen ruokaturvallisuusosaamisen vienninedistäjä. Etelä-Suomen alueella toimivan **Elintarviketurvallisuus vientituotteeksi** -hankkeen tavoitteena on vahvistaa suomalaisen elintarviketurvallisuusosaamisen kaupallistamista.



Kometos on toimittanut teurastamon muun muassa 10 000 kilometrin päähän Koillis-Venäjälle Chukotkan alueelle. Kuvassa oikealla toimitusjohtaja Raimo Niemi.



KOMETOS

- > Toimittaa sulatushuoneita ja moduulirakenteisia elintarvikelaitoksia sekä auto-pesulinjoja avaimet käteen -periaatteella
- > Yrityksen kotipaikkakunta on Kauhajokinen Etelä-Pohjanmaalla, toimipiste myös Helsingissä
- > 90 prosenttia liiketoiminnasta on kansainvälistä
- > Vuonna 2013 Kometos Oy:n liikevaihto nousi 12 miljoonaan euroon
- > 30 henkilöä töissä
- > 7 maata/aluetta, jossa on oma jakeluverkosto, 20 operaatiokeskusta

oli itänaapuri ja kaupunkina Moskova.
– Alkuvuosina ei ollut kilpailua, sillä olimme ainoa yritys alallamme. Olemme alusta asti olleet alan pioneereja ja sillon rakentajia, Niemi kiteyttää.

Nykyään kilpailu on kovaa, mutta Kometos on edelleen säilyttänyt markkinajohtajan aseman. Kilpailuetunaan yritys näkee laadun, tehokkuuden ja nopeuden.
– Meillä on hallussamme epävirallisen makkaranteon maailmanennätys. Rakensimme makkaratehtaan Kazakstaniin ja toisena päivänä moduulien pystyttämisen jälkeen tein tehtaassa ensimmäiset makkarat. Nopeus kuuluu konseptiimme ja se on ratkaisevaa, Niemi lisää.

Yrityksen kansainvälisen toiminnan osuus on 90 prosenttia. Tärkeimmät kohdealueet ovat Venäjä, Pohjoismaat, Saksa ja Baltia.

VERKOSTOT APUNA ASIAKKAIDEN ETSINNÄSSÄ

Pienestä kaupungista käsin toimivalle yritykselle verkostot ja suhteet ovat erityisen tärkeitä. Tulevat asiakkaat eivät välttämättä tunne Kometosta ja toimitusjohtaja kertookin, että useimmiten yritys itse etsii asiakkaansa. Kontakteja on ja niitä luodaan jatkuvasti ympäri maailmaa. Kometoksella on laaja toimiva jälleenmyyntiverkosto, mutta omaa jakeluverkostoa

muodostetaan parhaillaan.

– Tavoitteenamme on rakentaa Eurooppaan ja Aasiaan kattava jakeluverkosto seuraavien vuosien aikana. Ensi vuonna jakeluverkostomme kattaa jo seitsemän maata.

Lisäpontta verkostojen luomiseen Kometos hakee suomalaisesta ruokaturvallisuusalan yhdistyksestä, Food Safety Management Finland ry:stä. Yhdistyksen tarjoamat verkostot ja kansainväliset kontaktit sekä yhteinen brändi houkuttelivat Kometoksen toimintaan mukaan.

– Odotamme yhdistyksestä mahdollisuutta päästä osaksi laajempiin kontaktiverkostoihin, joissa on tietotaitoa eri alueen osaajista ja toimijoista, Niemi toteaa.

----- Yrityksen elintarvikelaitokset viedään elementteinä rekka-autojen kyydissä asiakkaan tilauksesta vaikka toiselle puolelle maapalloa.