

TAPOLA OY



Tapola Oy on tehnyt makkarasta merkkituotteen

Uusia tuotteita tuodaan markkinoille säännöllisesti. Tuotekehittelyyn on haettu virikkeitä mm. Keski-Euroopasta

Tapola Oy:n menestystarina alkoi hämäläisen perinneruoan, mustamakkaran valmistuksesta. Talousneuvos Martti Tapolan isän Kallen ja sedän Jaakon vuonna 1953 Tampereelle perustama yritys on yksi suurimmista yksityisistä lihanjalostustehtaista Suomessa. Mustamakkaran rinnalle ovat tulleet erikoislihatuotteet, jotka ovat saaneet useita kansainvälisiä tunnustuksia. Tapolan liikevaihto vuonna 1990 on 120 miljoonaa markka, henkilökuntaa yhtiön palveluksessa on lähes 200.

Mustamakkaran valmistus aloitettiin vuonna 1953 kellariverstaassa Tampereella Tammelan pallokentän laidalla. Tapola valmistaa tätä perinteistä hämäläisherkkua vuosittain 5 miljoonaa metriä. Asiakkaina ovat makkaran ystävät ympäri Suomen.

-Tapolan mustamakkara on valtakunnallinen merkkituote. Pyrkimyksemme on edelleen vaalia vanhoja perinteitä ja pitää laatu korkeana, sanoo varatoimitusjohtaja Jarmo Tapola.

Mustamakkara on luonnontuote, jonka valmistusaineina ovat kokojyväruisrouhe, sian- ja naudanliha, veri ja ruisjauhe. Mausteina käytetään sipulia ja suolaa. Makkara valmistetaan uunissa paistamalla 280 asteen lämmössä kolmeen kertaan. Manuaalisen työn osuus on tässä perinneherkussa edelleen suuri.

Mustamakkarassa on runsaasti proteiinia, kuitu- ja hivenaineita sekä tietysti rautaa. Rasvapitoisuus

laktoosittomassa makkarassa on vain 14 prosenttia. Parhaiten makkara maistuu puolukkahillon ja maidon kera. Korkean rautapitoisuuden takia Tampereella lääkärit määräävätkin anemiaan mustamakkaraa pitkän päivässä, Tapolassa vitsaillaan.

Tapolan päätuotteet, jotka muodostavat 60 prosenttia tuotannosta, ovat erilaiset täys- ja kokoliha- valmistet. Lihaa, pääasiassa sikaa, käytetään 5 miljoonaa kiloa vuodessa. Tuotteet ovat pitkän ja vaativan tuotekehitysprosessin tulosta. Uusia tuotteita tuodaan markkinoille säännöllisesti. Viimeisiä uutuuksia ovat Aura-juustolla maustetut makkarat.

-Tapiolan kehitysvauhti pidetään edelleen kovana. Toimintaidea on menestyä erikoistumalla ja korkealla laadulla. Mustamakkaraa syövät lapsenlapsetkin, sanoo hallituksen puheenjohtaja Kyllikki Tapola.