

Lihakunta 1903 - 2003



Parhaita leikkeitä
100 vuoden ajalta kuvin ja sanoin



Julkaisija: Lihakunta
Kirjoittaja ja taittaja: Sirpa Perkkiö, Oy Viestintä-Perkkiö, Vantaa
Painopaikka: Suomen Graafiset Palvelut Oy Ltd, Kuopio, 2008

Toinen tarkistettu painos
ISBN 978-952-92-4250-4

Lihakunta 1903-2003 ~ 100 v. ~



Tämä teos on kunnianosoitus
niille kaikille ihmisille, jotka 100 vuoden aikana
ovat olleet rakentamassa Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnasta sitä Lihakuntaa,
jona me sen nyt tunnemme; merkittävänä osana suomalaista lihaketjua, osana A-Tuottajat Oy:tä ja Atria Oyj:n omistajana.
Osuuskunnan alkuvuodet olivat kivuliaat ja vaativat perustajiltaan ja silloisilta hallintomiehiltä sellaista uskoa ja uhrautuvuutta,
jota tämän päivän ihmisen on vaikea ymmärtää. Alkuvuosina ja vuosikymmeninä lihanhankinta ja sitä kautta liikevaihtokin
heittelehtivät suuresti sotien tai muiden yhteiskunnan murroskausien seurauksena.
Suurisuuntaisia investointi- ja kehityshankkeita saatettiin käynnistää tilanteessa, jossa pohjaksi oli kirjattu liikevaihdon putoaminen
edellisvuodesta useilla kymmenillä prosenteilla. Visio tulevaisuudesta ja näkemys siitä, mihin pyritään, on ollut vahva.
Toisaalta eteneminen on ollut harkitun varovaista - osittain pakon sanelemana - koska käyttöpääoman niukkuus oli alkuvuosina ja
vuosikymmeninä niin vakava ongelma, että osuuskunnan kehittäminen on vaatinut pantiksi hallintomiesten talot ja tavarat.
Nyt tiedämme, että näitä uhrauksia ei tehty turhaan.
Kivuliasta alkua seurasi kasvu taloudelliselta asemaltaan ja osaamiseltaan alansa eturivin suuryritykseksi,
joka on ollut sitten viemässä koko liha-alaa toiminnallaan ja ratkaisullaan täysin uusille urille.

Yllä oleva kuva sekä kannen kuvat: Studio Tere T. Tolvanen, Lihakunnan kuva-arkisto.

Johdannoksi

Vuosien saatossa Lihakunnasta - alkuaan Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnasta - on kirjoitettu neljä historiikkia, joista etenkin 90-vuotisjulkaisu ansaitsee maininnan laajuudestaan ja historiatoimikunnan antaumuksellisesta työstä tuoda esiin osuuskunnan kehityksen oleelliset vaiheet; tarinaa joustavasti kertoen, paljon puhuvia pöytäkirjamerkintöjä esiin ottaen ja kutakin aikaa analyttisillä kannanotoilla täydentäen.

Kuluneet kymmenen lisävuotta eivät aseta tätä historiankirjoitusta uuteen valoon. Vain sen kymmenen vuotta lisäten voimme muutoin samoin sanoin todeta, että suomalaisen taloushistorian perspektiivistä 100-vuotias yritys on vanha yritys. Suuryrityksenä se on poikkeus. Omalla toimialallaan se on ainutlaatuinen poikkeus - ainakin vertaistensa joukossa. Syitä tähän ainutlaatuiseen menestystarinaan pohtiessaan 90-vuotishistoriatoimikunta nosti esiin kolme asiaa: tarpeen, omistajien ja avainhenkilöiden kaukoviisauden (visiointikyvyyn) ja uhrivalmiuden. Uskaltaisin lisätä luetteloon vielä yhden tekijän: uskollisuuden missiolle eli perustehtävälle, joka ei ole 100 vuodessa miksikään muuttunut. Toiminnan tarkoituksena oli ja on varmistaa talonpojalle oikeudenmukainen lihanhinta ja sitä kautta mahdollisuus toimeentuloon ja elinkeinoon.

Viereinen kuva:
Väinö Puurunen
(Museovirasto).
Oikealla värikuvassa
on Eero Järnefeltin
taulu "Raatajat
rahanalaiset".
Kuvaa on hieman
rajattu. Taulu on
Ateneumin
kokoelmissa.
Kuva taulusta:
Kuvataiteen
keskusarkisto/
Hannu Aaltonen.
Kuvasto ry ©.



Tämä kirja kertoo Lihakunnan 100-vuotisesta taipaleesta kuvin. Se kertoo samalla Lihakunnan ja suomalaisen talonpojan elämästä vallitsevista oloista ja yhteiskunnassa. Ajan kuvia ja mielikuvia ajasta. Kuvallisessa esityksessä korostuu painettua sanaa enemmän tekijän subjektiivinen näkemys. Rajat asettaa osaltaan käytettävissä oleva kuva-aineisto. Olipa joku tapahtuma kuinka merkityksellinen tahansa, jos kuvaa ei aikanaan otettu, niin sitä ei ole. Viime vuosisadan alussa kamera oli vielä suuri harvinaisuus, ajan kuvaa on pitänyt rakentaa paikka paikoin "murusista". Täydennystä on saatu mm. maa-laustaiteen puolelta.

Tähän johdantoon olen valinnut kuvapariksi Eero Järnefeltin maalauksen "Raatajat rahanalaiset" ja autenttisen kaskenpoltosta otetun kuvan. Kaskenpoltto tuli lopullisesti tiensä päähän Lihakunnan syntysijoilla vasta 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa, kun puu kauppatavarana nousi arvoon ja halpaa viljaa alkoi virrata maahan. Viljanviljely ei kannattanut, mutta entiset kaskimaat tarjosivat nautakarjalle hyvät laidunmaat. Kun vielä voille riitti markkinoita, karjakokoja kasvatettiin ja samalla alettiin tuottaa lihaakin yli oman tarpeen. Syntyi myös tarve lihakaupan järjestämiseen talonpoikaa tyydyttävällä tavalla. Naudanlihantuotannon vahvuus Lihakunnan alueella juontaa siis juurensa alueen viljelyhistoriallisiin perinteisiin. Siitä perinteestä Lihakunta jäsenineen on rakentanut nyky-aikaisen lihantuotantoketjun, joka on kestänyt elinvoimaisena 100 vuotta. Tuona aikana on eletty murroksesta toiseen - ja aina selvitty voittajana. Perustehtävä on pysynyt kirkkaana mielessä. Siihen uskoen Lihakunnan tuottajineen on hyvä aloittaa uusi 100-vuotistaival.
Sirpa Perkiö





Kuopion Karjanmyyntiosuuskunta perustetaan

Viime vuosisadan vaihte oli maassamme osuustoiminnallisten liikkeiden perustamisen kulta-aikaa. Lihakaupallisella alalla Kuopion Karjanmyyntiosuuskunta oli lajissaan ensimmäinen. Perustamisasiakirja allekirjoitettiin Kuopiossa 15. päivänä tammikuuta 1903. Alkuun panevana voimana oli Kuopion tyttökoulun lehtori Bruno Ilmoniemi (Granit), jonka sydäntä lähellä oli maatalousväestön elinolojen kaikinpuolinen parantaminen. Osuustoimintaan tutustuttuaan Bruno Ilmoniimestä tuli aatteen vankkumaton kannattaja ja asian eteenpäinviejä. Hän oli perustamassa useita osuustoiminnallisia yrityksiä niin paikallisella kuin valtakunnallisellakin tasolla. Käydessään syksyllä 1902 Osuuskassojen Keskuslainarahaston asioilla Helsingissä hän tapasi siellä Kuopion Maanviljelysseuran silloisen karjatalouskonsulentin, agronomi Hannes Nylanderin sekä Pellervo-Seuran Savon piirikonsulentin, agronomi J. G. Laguksen (Hirvensalo). Savolaisina ja Savon maatalouden olot tuntevina heidän välilleen virisi keskustelu teuraseläinten kaupassa esiintyneistä väärinkäytöksistä. Tultiin siihen tulokseen, että osuustoiminnallisella pohjalla toimiva karjakaupan yritys olisi oikea keino lähteä tervehtyttämään lihakauppaa. Siten talonpojalla olisi mahdollisuus oikeudenmukaiseen hintaan ja kuluttaja saisi entistä parempilaatuista tavaraa. Säännöt osuuskunnalle laadittiin tällä Helsingin matkalla käyttäen apuna Pellervo-Seuran lainopillista asiantuntemusta.

Asian edelleen kehittäminen jäi Ilmoniemen vastuulle. Tammikuun 15. päivänä 1903 oli perustamisasiakirjan allekirjoituksen hetki. Ilmoniemen itsensä lisäksi paikalla olivat edellä mainitut Hannes Nylander ja J. G. Lagus sekä maanviljelijät Adolf von Wright, Juho Laitinen, O. P. Zitting, Kustaa Konttinen sekä Albanus Venäläinen. Allekirjoitus tehtiin 8 jäsenen voimalla ja he merkitsivät yhteensä 42 osuutta kappalehinnaltaan 20 markkaa. Summa oli varsin korkea, se vastasi arvoltaan yhden lehmän ruuhohintaa. Osuusmaksusta tuli suorittaa vähintään 5 markkaa kahden kuukauden kuluessa jäseneksi ryhtymisestä ja sen jälkeen 5 markkaa vuosittain, kunnes osuusmaksu oli maksettu täyteen määräänsä. Korkeahko osuusmaksu saattoi olla esteenä osuuskuntaan liittymiselle, mutta yhtä paljon se, ettei asiaa vielä koettu omaksi eikä vastaavanlaisia yrityksiä ollut muitakaan toiminnassa. Uusi osuuskunta jäi uinumaan, mutta työ taustalla jatkui sopivaa hetkeä odottaen - ja se tuli aikanaan, vuonna 1909.



Kunnallisneuvos Bruno Ilmoniemen raivaama "torppa" Kuopion Valkeisella ehkä 1920-luvulla kuvattuna (Lihakunnan kuva-arkisto). Kuva kertoo, että Ilmoniemi tuli aivan eri varallisuusluokasta kuin talonpojat, joiden sivistyksellisen ja taloudellisen aseman parantamiseksi hän työskenteli uupumatta.



Bruno Ilmoniemi (Granit). Kuva: Kuopion kulttuurihistoriallinen museo. Kuvaaja Aug. Schuffert.

Viereisen sivun värikuva on kuvitelmaa ja lavastettu Kuopion korttelimuseossa. Kuva: Hannu Miettinen.

Millainen oli Suomi 1900-luvun alussa

- Suomi oli osa Venäjää; autonominen suuriruhtinaskunta
- Elettiin tsaari Nikolai II:n hallitsijakautta
- Kenraalikuvernööri Bobrikovin käynnistämät sortotoimet (pyrkimykset Suomen venäläistämiseksi) kurittivat maata
- Maan asukasluku oli noin 3 miljoonaa vuonna 1910
- Kaksi kolmasosaa kansasta sai toimeentulonsa maa- ja metsätaloudesta
- Työssä käyvästä maatalousväestöstä vuonna 1910 40 % omisti tilansa tai viljeli sitä vuokrasopimuksen perusteella, maataloustyöläisiä oli 40 % ja torppareita 20 %
- Siirtolaisuus oli huipussaan vuosina 1901 - 1910, tuolloin peräti 159.000 eli 5,3 % väestöstä lähti etsimään parempaa elämää ulkomailta, pääasiassa USA:sta ja Kanadasta - "pakoon nälkää ja Bobrikovia"
- Siirtolaisuuden ns. hullu vuosi oli 1902, silloin maasta lähti siirtolaiseksi peräti 23.152 henkilöä
- Naiset saivat äänioikeuden 1906
- Yleistä oppivelvollisuutta alettiin valmistella, se toteutui kuitenkin vasta itsenäistymisen jälkeen

(Faint handwritten notes, possibly bleed-through from the reverse side)

[illegible][illegible]

Talonpoikaiselämää 1900-luvun alun Suomessa

Suomi oli 1900-luvun alussa tämän päivän mittapuun mukaan kehitysmaa. Suurista nälkävuosista oli kulunut aikaa vasta runsaat 30 vuotta. Silloin noin 1,8 miljoonan asukkaan väestöstä menehtyi nälkään 270.000 eli noin 15 %. Vielä viime vuosisadan alkupuolella huono satovuosi näkyi suoraan puutteena tavallisen ihmisen ruokapöydässä. Ruokapöydän anti muutoinkin oli hyvin viljapainotteinen; liha oli harvinaista herkkua.

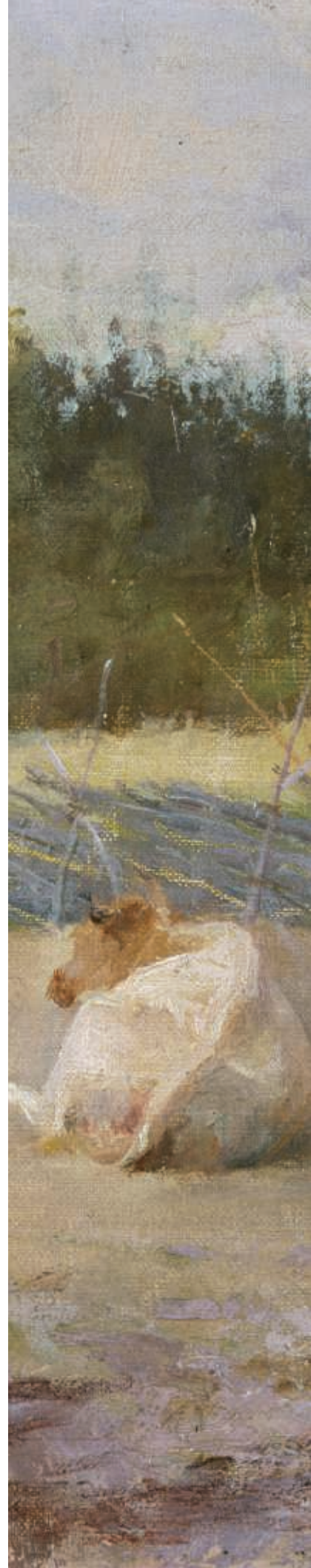


Talonpoikainen väestö asui köyhyyydessä ja vaatimattomasti, kuten tämän sivun kuvat kertovat. Yllä oleva kuva on Maaningalta kuvaajana Ahti Rytönen, Kuopion kulttuurihistoriallisen museon kokoelmat. Ahti Rytönen liikkui laajalti Kuopion ympäristössä ja tallensi valokuvaamalla talonpoikaista elämää 1920-luvulla.

Ylhäällä vasemmalla oleva kuva on Lihakunnan kuva-arkistosta. Sen enempää paikka kuin kuvaajakaan eivät ole tiedossa. Seuraavasta kuvasta tiedetään, että se on Pohjois-Savosta, mutta kuvaaja on tuntematon. Alimmaisena on Victor Barsokevitschin ottama kuva vuodelta 1906 ja se on otettu Kuopion maanviljelysnäyttelyä varten. Kaksi viimeksi mainittua kuvaa on jälleen Kuopion kulttuurihistoriallisen museon kokoelmista.

Viereisessä nelivärikuvassa on Pekka Halosen öljyvärimaalaus "Lehmisavut" vuodelta 1891 (Ilmari ja Toini Wall-Hakalan kokoelma, Orimattilan taidemuseo). Valokuva taulusta: Matti Ruotsalainen. Kuvaa on hieman rajattu. (Kuvasto ry ©.)

Mustavalkoisena maailma näyttäytyy ehkä tavallistakin ankeampana, toisaalta Halosen taulussa vastaavasti hieman yliromantisoituna, mutta tämä kokoelma antanee aavistukseen niistä olosuhteista, joissa elettiin ja joissa KKO:n ydinalueilla karjataloutta harjoitettiin tuohon aikaan.





P. Holonen



Vaikka enemmistö talonpoikaisväestöä elikin puutteessa ja sangen keuhnoissa olosuhteissa, joukkoon mahtui myös mahtitaloja. Yllä oleva kuva on Riuttalan talomuseosta Karttulasta. Pääraken-
nus on vuodelta 1852 ja koko pihapiiri oli rakennettu nykyiseen
asuunsa 1900-luvun alkuun mennessä. Pääraken-
nus ja sen paritupa-
rakenne edustaa pohjoissavolaista talonpoikaiskulttuuria parhaim-
millaan. Maata Riuttalassa oli viime vuosisadan alussa 950 heh-
taaria ja torppia kymmenkunta. Karjatalous oli merkittävässä ase-
massa, navetassa oli lypsäviä lehmä 25. Voita Riuttalasta vietiin
Pietariin, Hankoon ja Helsinkiin. Talo eli täysin omavarais-
taloudessa; periaatteessa vain suola ja rauta olivat ostotavaraa. Vuo-
den 1922 torpparilain astuttua voimaan Riuttala menetti ison osan
pinta-alastaan, kun entisistä torpista muodostettiin kymmenkunta
10 - 30 hehtaarin suuruista itsellistä tilaa.



Kuvat Riuttalasta: Hannu Miettinen/2002
Viereisen sivun mustavalkokuva Lihakunnan kuva-arkistosta.



Saimaan kanavan valmistuminen vuonna 1856 avasi vesireitin Kuopion seudulta Suomenlahdelle ja sitä kautta niin Pietariin kuin Englannin ja Keski-Euroopan markkinoille asti. Liikenneyhteyksien paraneminen vauhditti ennen kaikkea puukauppaa, mutta avasi markkinat samalla maataloustuotteille, ennen kaikkea voille. Voin hyvän menekin ansiosta karjakoot kasvoivat ja sen luonnollisena seurauksena lihaakin alkoi tulla myyntiin.

Viime vuosisadan alussa teuraskarjan ja tiloilla teurastettujen ruhojen ostajina toimivat pääasiassa maakauppiaat. Apajille ilmestyivät myös ns. lihasaksat, jotka ylipuhumiseen ja oveluuteen nojautuen pyrkivät ostamaan teuraita mahdollisimman alhaisin hinnoin. Ostaminen tapahtui pääasiassa pystyostoina eli arviokaupalla, ja siinä pääsääntöisesti myyjä eli talonpoika oli varsin heikoilla. Selvät väärinkäytökset olivat yleisiä ja nämä väärinkäytökset synnyttivät tarpeen talonpoikien yhteistyöhön ja karjanmyyntiosuuskunnan perustamiseen entistä oikeudenmukaisemman hinnan saamisen varmistamiseksi.

Teuraskauppaa käytiin eniten syksyisin, jolloin talonpojat päättivät, mikä osa karjasta voitiin viedä saaduina rehuvaroin talven yli ja mikä osa jouti lahdeavaksi. Ostajat saattoivat ajaa karjan elävinä laumoina pitkienkin matkojen päähän eli aina Viipuriin ja Pietariin asti. Kuljetukset tapahtuivat loppukesästä ja syksyisin sulan maan ja veden aikana, siis maitse tai vesiteitse. Silloin eläimet olivat laidunkauden jäljiltä parhaassa kunnossa kestääkseen matkan rasitukset.



Kuopion kauppahallista maakunnan valloitukseen

Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnan alkutaival oli vaikea. Tarvittiin kuusi vuotta, ennen kuin toiminta saatiin käyntiin. Osuuskunnan puuhamiehet tekivät asiaa tunnetuksi mm. maanviljelysseurojen kokouksissa, mutta uusia jäseniä liittyi mukaan verkkaiseen tahtiin. Kun vastaavanlaisia liha-alan yrityksiä ei vielä ollut muita, talonpoikien oli vaikea mieltää osuuskunnan tarjoamia etuja ja mahdollisuuksia teuraskaupassa. Kun lisäksi osuusmaksu oli varsin korkea, jäsenhankinta oli työtä ja tuskaa. Vuodesta 1903 vuoden 1909 elokuuhun jäsenmäärä oli kasvanut vain 8:sta 63:een.



Yllä oleva kuva on ainut kappale, joka on säilynyt / otettu osuuskunnan harjoittamasta liha-kaupasta Kuopion kauppahallissa. Ajankohta ei ole tiedossa, ilmeisesti tässä eletään kuitenkin jo 1930-lukua. Lihakunnan kuva-arkisto.

Toiminnan vaatimatonta alkua kuvaa se, että osuuskunnan tekemä ensimmäinen kauppa koski vekselilomakkeita. Ne maksoivat tuolloin 3 penniä kappale, mutta 2 lomaketta sai edullisemmin eli 5 pennillä. Niinpä hallituksen silloinen puheenjohtaja Pekka Pitkänen osti lomakkeita samantien 2 kappaletta osuuskunnan tulevia tarpeita silmällä pitäen. Kun liike avattiin 1. päivänä syyskuuta 1909, ensimmäisen teuraan sinne toimitti maanviljelijä ja osuuskunnan hallituksen jäsen Heikki Heikkinen Riistavedeltä. Ruhon tuotuaan Heikkinen jäi odottelemaan halliin, kunnes kassaan oli kertynyt niin paljon myyntituloja, että hänelle voitiin tilittää sovittu etumaksu.

Alku oli vaatimatonta ja askeleet pieniä. Oltiin varmaankin varovaisia uudelle toimialalle astuttaessa. Pienten askelten politiikkaan lienee toinenkin syy; käyttöpääoman vähyys. Jalat oli pakko pitää tukevasti maassa. Osuuspääomaa käynnistysvaiheessa oli arviolta 1.000 markkaa silloista rahaa, lisäksi 10.000 markkaa kassakreditivilainaa ja 1.500 markkaa kolmen kuukauden vekselinä. Lainaraha oli saatu hallituksen jäsenten henkilökohtaisten takausten turvin. Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnan perustamis- ja käynnistämismuutoksista voidaan todeta, että se on ollut uskomaton suoritus. Perustajajäseniltä se on vaatinut niin henkistä kuin taloudellistakin sitoutumista tavalla, johon nykyaikana tuskin kukaan on valmis. Usko osuustoiminnan mahdollisuuksiin talonpojan elinolojen parantajana on täytynyt olla luja ja visiota pitkälle tulevaisuuteen.

Vuoden 1909 keväällä Kuopiossa sattui merkittäviä väärinkäytöksiä teuraskaupassa ja niiden vauhdittamana Kuopion Osuusmeijerin talolla 23. 8. pidetyssä kokouksessa Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnan toiminta päätettiin käynnistää 1. päivänä syyskuuta avaamalla liike Kuopion kauppahallissa. Tarkoitusta varten kauppahallista vuokrattiin 15 neliömetrin suuruinen tila ja osuuskunnalle palkattiin ensimmäiset työntekijät toimitusjohtaja mukaan lukien. Ilmeisesti talonpojat alkoivat vähitellen uskoa osuuskunnan mahdollisuuksiin, kun jäsenmäärä kasvoi vuoden 1909 loppuun mennessä 163:een eli saatiin peräti 100 uutta jäsentä neljässä kuukaudessa.

Kuopion kauppatori postikorttiin ikuistettuna noin 1905-1910. Kuva: Kuopion kulttuurihistoriallinen museo. Vieressä kauppatori ja kauppahalli Hannu Miettisen kuvaamana kesällä 2002.





Makkarassa vara parempi eli jalostustoiminta alkuun 1910-luvulla

Hyvin nopeasti toiminnan käynnistämisen jälkeen Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnan eli KKO:n edustajille valkeni, että pelkkänä hallikauppiaana - ja niillä vähäisillä lihamäärillä, joita silloin oli mahdollista toimittaa kaupaksi - liikettä ei voitaisi kehittää. Todettiin, että toimintaa oli pakko laajentaa ja monipuolistaa.

KKO otti ensimmäiset askeleensa lihanjalostajana kesällä 1910, kun se osti lähes 30 vuotta "makkaroisijana" toimineelta Malakias Hedborgilta makkaratehtaan Puijonkatu 16:sta. Kauppa käsitti tehtaan vähäiset koneet ja kaluston sekä vuokraoikeuden noin 50 neliömetrin suuruiseen tehdas-huoneistoon. Jo seuraavana vuonna makkaratehtaan tuotanto muodostikin 50 % osuuskunnan liikevaihdosta.

Varsin pian todettiin, että Hedborgin tilat olivat liian pienet ja vanhanaikaiset. Makkaraa väännettiin täysin käsipelillä. Vesi piti hakea ämpäreillä kolmen korttelin päässä olevasta kaivosta eikä viemärointiä ollut sähköstä puhumattaakaan. Kaikesta huolimatta KKO:n makkarat pääsivät ostavan yleisön suosioon. Hallintomiehet itse vahtivat herkeämättä laatua; kirjatuihin kommentteihin on luettavissa "tulos tai ulos"-periaatteen olleen käytössä jo tuolloin. Toisaalta onnistumisista henkilöstöä myös palkittiin. Varmistaakseen kasvun osuuskunnan kokous antoi hallintoneuvostolle vuonna 1913 valtuudet talon ja tontin hankintaan sopivalta paikalta. Sellainen löytyi ihan vierestä eli osoitteesta Puijonkatu 14, ja tilat valmistuivat käyttökuntoon vuonna 1916. Jo kymmenen vuoden kuluttua oltiin taas siinä tilanteessa, että seinät olivat vastassa. Koska laajentamismahdollisuuksia Puijonkadun kiinteistössä ei ollut, edessä oli uuden hankinta. Ostettiin kiinteistö Tulliportinkatu 52:sta ja se saneerattiin toiminnan vaatimusten mukaiseksi.



Makkaratehtaan toiminnasta Puijonkadulla ei ole säilynyt kuvia. Tämä kuva on Tulliportinkadulta ja 1950-luvun alusta eli vähän ennen toiminnan siirtymistä Likolahteen. Keskellä oleva valkotakkinen henkilö on makkaramestari Ruuskanen, joka esittelee talon tuotteita yhdelle niistä monista retkikunnista, joita vuosien mittaan vieraili tuotantolaitoksilla. Vasemmalta neljäs henkilö etualalla on mitä ilmeisimmin Itikka osuuskunnan toimitusjohtaja, kauppaneuvos Kalle Peltola. Kuva: Lihakunnan kuva-arkisto.

Ensimmäinen KKO:n makkaratehdas oli tämän puutalon pihassa. Vasemmalla oleva korkeampi kivitalo oli ensimmäinen oma, vuonna 1916 valmistunut rakennus osoitteessa Puijonkatu 14. Ko. kiinteistö myytiin maanviljelysseudalle, kun se oli käynyt liian pieneksi eikä laajentamismahdollisuuksia ollut. Kuva: Tuttu Jänis (Lihakunnan kuva-arkisto). Kuva on otettu vuonna 1963. Viereisen sivun alakuvassa sama rakennus kuvattuna kesällä 2002 eri kulmasta ja ylhäällä Tulliportinkatu 52. Kuvat: Hannu Miettinen.





*Lihakunnan makkaraperinteen isä, Jaakko Ruuskanen nuorena miehenä. Hän aloitti KKO:ssa vuonna 1911 ja palveli osuuskuntaa vuoteen 1956 saakka.
Kuva: Victor Barsokevitsch, Lihakunnan kuva-arkisto.*



Läpimurto toiminnassa vuonna 1917, sitten seurasi taantuma



Yläkuvassa venäläisiä sotilaita Kuopion työväentalon edessä. Kuva: Victor Barsokevitch (Kuopion kulttuurihistoriallinen museo). Alakuvassa mässäileviä upseereita. Kuva: Museovirasto.

KKO:n ensimmäisiltä vuosilta ei ole säilynyt lihanhankintaa koskevia lukuja. Ensimmäinen kirjaus on vuodelta 1915, jolloin päästiin yhteensä 154.197 kiloon. Naudanlihan osuus oli noin 127.000 kiloa ja sianlihan määrä 27.000 kiloa. Jäsenmäärä oli kivunnut 349 tuottajaan. Vuoden 1916 hankinnaksi on arvioitu liikevaihdon perusteella noin 550.000 kiloa. Vuodelta 1917 luvut jälleen löytyvät kokonaishankinnan ollessa 1.464.430 kiloa. Tästä määrästä nautaa oli noin 1.378.000 kiloa ja sikaa 86.000 kiloa. Vuosi 1917 oli selvästi osuuskunnan toiminnassa läpimurtovuosi. Jäsenmäärä nousi hankintaa vaatimattomammin, vuoden 1917 lopussa jäseniä oli 378.

Ensimmäinen maailmasota oli alkanut Euroopassa vuonna 1914. Aluksi se ei juurikaan kosketanut suomalaisten elämää, vaikka emämaa Venäjä oli sodassa osallisena. Tosin Suomen kamaralla venäläissotilaiden määrä lisääntyi ja heidän muonittamisensa oli melkoinen haaste. Tässä KKO näki tilaisuutensa, teki tarjouksen jo sodan alkuvaiheessa ja pääsikin toimittamaan lihaa venäläisille joukoille kuten muutkin karjanmyyntiosuuskunnat. Nämä toimitukset vauhdittivat myös Karjanmyyntiosuuskuntien Keskushallinnon perustamista. Alunperin Venäjän armeijalle liha hankittiin vapaaehtoisin kaupoin, mutta pian jouduttiin pakko-ottoihin. Venäjän sisäisen tilanteen ajaututtua sekasortoon, leipäviljan saanti sieltä tyrehtyi ja kun kotimaassakin saatiin huono sato, nälänhätä oli lähellä vuonna 1917. Jo ko. vuoden alussa karjanmyyntiosuuskunnille oli annettu yksinoikeudeksi lihanhankinta armeijan lisäksi myös siviiliväestön tarpeisiin. Tässä yhteydessä KKO:n alun perin Kuopion läänin kattaneeseen alueeseen määrittiin hallinnollisella päätöksellä Kajaanin kihlakunta Oulun läänistä. Kun kunnallislautakunnat (sittemmin elintarvikelautakunnat) hoitivat karjan pakko-ottotehtävää varsin leväperäisesti, osuuskunta joutui palkkaamaan omia hankintamiehiä varmistamaan, että teuraskarja toimitettiin määräpaikkoihin. Seuraukset voi arvata; epäluuloisuus KKO:aa kohtaan kasvoi ja kilpailijat käyttivät tilannetta estoitta hyväkseen. Vaikka kaikki kokemukset omista karja-asiamiehistäkään eivät olleet KKO:n mukaan myönteisiä, osuuskunnan johto oli jo silloin selvillä, että hankinnan tehostamiselle ja koko osuuskunnan toiminnan kehittämiseksi asianmukaisen koulutuksen saaneen hankintamiesverkoston luominen oli välttämätön edellytys. Siihen myös ryhdyttiin.

Yhteenvetona voidaan todeta, että ensimmäisen maailmansodan vuosina KKO nousi karjanomistajien tietoisuuteen markkinointiosuuskuntana ja alkoi olla merkittävä tekijä silloisilla lihamarkkinoilla niin lihan vähittäis- kuin tukkukaupassakin. Osuuskunta alkoi tuolloin suuntautua vähitellen teuraseläinten hankinnassa elävien eläinten ostoon, ja se johti KKO:n kehityksen uusille urille.

Kun Suomi 6. 12. 1917 julistautui itsenäiseksi, vieraat sotajoukot poistuivat vähitellen maasta, lopullisesti kuitenkin vasta 1918 oman sisällissotamme loppumainingeissa. Karjanmyyntiosuuskunnille se merkitsi ison ostajan katoamista. Liha vastaanottoa oli pakko supistaa paikalliskulutusta vastaavaksi. Hankinnassa tapahtuikin vuoteen 1917 verrattuna kolmanneksen notkahdus ja ko. vuoden luvut ylittyivät vasta vuonna 1936. Liha hankintamäärät laskivat vuosi toisensa jälkeen kuin lehmän häntä, kunnes vuonna 1923 saavutettiin pohja, noin 540.000 kiloa.

Lihakunnan 90-vuotishistoriikissa 1920-luvun alun vuodet on nimetty pysähtyneisyyden ajaksi. Tuolloin kuitenkin tehtiin eräitä kauaskantoisia päätöksiä. Hankittiin Likolahden torpan vuokraoikeus ja siellä aloitettiin teurastustoiminta väliaikaisessa "lahtivajassa" vuonna 1921. Jo seuraavana vuonna tehtiin päätös uuden rakentamisesta vientiteurastamon vaatimukset täyttävänä laitoksena. Iisalmen konttori sai ensimmäisen oman kiinteistön vuonna 1923. Omia liikkeitä avattiin lisää niin, että vuoden 1923 lopussa niitä oli Kuopion kauppahallissa kaksi, nykyisessä Männistössä yksi sekä Iisalmessa ja Kajaanissa kummassakin yksi. Todettakoon vielä, että sikatalous alkoi nousta. Sitä vauhditti uusi sikarotu, Yorkshire, jolla päästiin aivan eritasoihin tuloksiin sisäsiitoksen vaivaamiin maatiaisrotuihin verrattuna.



Maisemaa Puijon rinteeltä 1920-luvulla. Käsini väritetty postikortti Museoviraston kokoelmista.

*Osa J. F. Weurlanderin maalauksesta
Maisema Kuopiosta, 1887. Osk. Huttusen kokoelmat,
Kuopion taidemuseo. Valokuva: Kari Jämsén.*



Muutama vuosi "iloista 20-lukua", sitten 30-luvun lama ja lähes perikato



Vielä 1930-luvun alussa Likolahti muistutti enemmän isoa maatilaa kuin lihanjalostuslaitosta. Yläkuvassa navetta ja taustalla toimitusjohtajan asunto. Keskellä ollaan heinäpellolla työnjohtaja Iitun johdolla ja alimmassa on puimalan rakentajia kahvitauolla.



Toimitusjohtaja Paavo Juntunen kuvattuna 1930-luvulla.

Vuonna 1924 lihanhankinta kääntyi KKO:ssa jälleen verkkaiseen nousuun ja miljoonan kilon raja ylitettiin vuonna 1929. Edessä oli viiden vuoden kaikin puolin suotuisan kehityksen jakso niin osuuskunnan kuin koko kansantaloudenkin kannalta. Esimerkiksi teollisuustuotanto nousi vuodesta 1924 vuoteen 1929 peräti 67 % ja se merkitsi käytännössä elintason nousua ja väestön siirtymistä työn perässä enenevässä määrin kaupunkikeihin. Lihan kulutus ei kuitenkaan noussut suuresti, mutta merkittävä muutos oli makkaratuotteiden käytön lisääntyminen ruokatalouksissa. Aiemmin pienipalkkainen kaupunkilainen söi pääasiassa suolatusta lihasta valmistettua läskisöosia, mutta nyt entistä enemmän nautanlihaa halpamakkaran muodossa.

KKO:ssa jäsenistön määrä kasvoi. Tuhannen jäsenen rajapyykki saavutettiin vuonna 1928. Talous kohentui. Jälkitilejäkin maksettiin vuosilta 1923 - 29, samoin osuuspääoman korkoa. Aikaisemmin jälkitiliin oli pystytty vain kerran, vuonna 1919.

Koko osuuskunnan tulevaa kehitystä ajatellen merkittävin asia oli, että vuonna 1924 ryhdyttiin toimenpiteisiin ostaa omiin nimiin aiemmin vuokrattu Likolahden torppa ja viereinen Saarijärven tila, entinen torppa sekkin. Lopullisesti ko. maa-alueet saatiin osuuskunnalle vasta vuonna 1933 sen takia, että ns. torpparilain perusteella muodostetun asutustilan ensimmäisenä omistajana piti olla yksityishenkilö. Pitkän-sitkeän prosessin lopputulemana maata saatiin osuuskunnan omistukseen yli 52 hehtaaria. Alunperin tilat ostettiin "karjanpito- ja maanviljelyspaikoiksi" kuten 90-vuotishistoriikissa selostetaan. Maapaikan omistaminen tarkoitti käytännössä sitä, että voitiin rakentaa isot karjasuojat - sikalat ja navetat - ja ylläpitää suurta määrää eläimiä, säilöä siis lihaa nahan alle ja käyttää omaa karjaa tasapainottavana tekijänä teurastuksissa sekä lihan tarjonnassa markkinoille ja omaan jalostustoimintaan.

Iisalmen konttorille ostettiin oma kiinteistö vuonna 1926. Varkaudessa toiminta saatiin alulle vuonna 1930 perustamalla leikkelemyymälä.

Vuonna 1930 lama levisi Amerikasta Eurooppaan. Suomessa siitä oli jo selvät ennetteet vuonna 1929. Etenkin puuteollisuudessa ja rakennustuotannossa oli tapahtunut ylikuumentumista. Voimakas taloudellinen toimeliaisuus lisäsi tuontipaineita. Kun tähän lisättiin vielä vuoden 1928 heikko sato, päädyttiin ylitarjontatilanteeseen. Seurauksena oli hintojen kääntyminen laskuun. Jouduttiin kierteeseen, jossa hinnat ja palkat alenivat vuorotahtia ja työttömyys kasvoi. Maataloustuotteiden hinnat laskivat niinikään. Jos vuoden 1929 elinkustannusindeksiä merkitään luvulla 100, se oli pudonnut vuoteen 1932 lukuun 80 ja jämähti tähän tasoon vuosikausiksi. Vastaavasti, kun KKO maksoi tuottajalle vuonna 1929 sianlihasta 8,25 mk/kg, tilityshinta oli vuonna 1932 enää vain 4,35 mk/kg. Naudanlihan kohdalla vastaavat luvut olivat 13,00 mk/kg ja 9,37 mk/kg.

Tässä tilanteessa KKO joutui ahtaalle, selvitystila ei ollut kaukana. Vuonna 1932 voitiin vain todeta, että osuuskunnalla ei ollut enää lainkaan käyttöpääomaa. Hallintoneuvosto kutsui vaikeana hetkenä Hankkijan Kuopion konttorin silloisen johtajan Paavo Juntusen ensin hallituksen ylimääräiseksi jäseneksi ja sitten puheenjohtajaksi. Vuodesta 1919 asti osuuskuntaa luotsannut toimitusjohtaja Aito Miettinen irtisanoutui tehtävästään vuoden 1932 helmikuussa ja Paavo Juntunen valittiin hänen tilalleen. Tilanteen vakavuutta kuvaa hyvin, että hallintoneuvoston puheenjohtaja, johtaja L. O. Hirvensalo kävi päivittäin osuuskunnan pääkonttorilla seuraamassa tilannetta, kunnes uusi toimitusjohtaja pystyi aloittamaan tehtävässään. Taloutta pyöritettiin vekseleillä ja niihin tarvittiin jopa henkilökunnan nimiä. Vuodelta 1932 kirjattiin hieman yli 14 miljoonan markan vuosimyynnillä reippaasti yli 300.000 markan tappiot. Vuosi 1933 oli jo parempi ja vuonna 1934 voitiin todeta laman päätyneen ja nousun alkaneen.

Laman kurimuksessa vietettiin Tullinportinkatu 52:n vihkiäisiä vuonna 1931, aloitettiin einesskeittätoiminta ja säilykkeiden valmistus tanskalaisen asiantuntijan avustuksella. Opintomatoja tehtiin ulkomaita myöten esim. pekonisian tuotantoa silmällä pitäen. Alkoi myös autoistuminen, mikä monessa mielessä oli taas suuri harppaus eteenpäin. Vaikeinakin hetkinä oli luottamus ja usko tulevaisuuteen.



Ensimmäisen maailmansodan vuosina KKO:ssa oli aloitettu asiamiesverkoston rakentaminen. Vuonna 1930 heitä oli jo kahdeksan ja vuoteen 1940 määrä oli kasvanut lukuun 37. Asiamiehille järjestettiin tietenkin koulutusta toimen hoitamiseksi osuuskunnan tavoitteiden mukaisesti. Oheinen kuva on tällaisesta tilaisuudesta kuvattuna 1930-luvun puolivälissä.



Vielä niinkin myöhään kuin 1930-luvun puolivälissä lihakauppaa Kuopion kauppahallin edustalla saatettiin tehdä tähän tyyliin. Aukeaman kuvat ovat Lihakunnan kuva-arkistosta.



Autoistuminen ja liikenneolojen paraneminen lopettivat vähitellen kotona teurastetun lihan hankinnan. KKO osti ensimmäisen oman teuraseläinten kuljetukseen tarkoitetun kuorma-auton vuonna 1928 ja tämä Juntusen junana tunnettu, jatkettu Sisu on vuodelta 1938.



Vieressä ja yllä olevat kuvat kertovat, kuinka autoistumisen myötä teuraskarjan hankinta ja kuljetukset muuttuivat 1920-luvun lopulta alkaen. Oman teurastamon valmistuminen lisäsi kiinnostusta teuraiden hankintaan elävänä. Tiestön ja kuljetuskaluston paranemisen myötä teuraita voitiin noutaa yhä kauempaa. Alkuaikoina toimittiin siten, että teuraat noudettiin sovituista keräilypisteistä, johon tuottaja kuljetti ne. Vaikka suuri edistysaskel oli tapahtunut, puuha oli vaivalloista tämän päivän mittapuun mukaan. Alla vasemmalla olevassa kuvassa teuraita puretaan Likolahden teurastamolla. Kuvat on ottanut mitä ilmeisimmin Martti Juntunen (Lihakunnan kuva-arkisto).



Likolahden vuonna 1923 valmistunut teurastamo oli suuri edistysaskel. Se mahdollisti lihan vientitoiminnan aloittamisen. Lisäksi lihan hankinnassa kotona teurastettujen ruhojen määrä alkoi laskea ja painopiste siirtyi omaan teurastustoimintaan. Se taas paransi sekä hygienian tasoa että lihan laatua. Kuva: Tuttu Jänis.

KKO:aan saatiin vuonna 1921 oma tarkastuseläinlääkäri. Eläinlääkintöneuvos Arvid Alopaeus (yllä), hoiti työtä kuolemaansa saakka vuoteen 1961, yli 80-vuotiaaksi. Kuva vuodelta 1959: Tuttu Jänis.



Yllä oleva kuva on Iisalmen konttorin järjestämistä karjan arvostelukilpailuista, joita järjestettiin karjan myyjille. Siinä pyrittiin konkreettisesti osoittamaan, kuinka vaikeaa mm. elävän eläimen painoa on arvioida. Tällä pohjustettiin urakkahinnoittelusta avotili-kauppaan siirtymistä. Se vaati pitkällisen asennetason muokkauksen, niin sitkeässä urakkakauppa "tässä ja nyt" -mentaliteetilla oli toiminut. Lihakunnan aiemmissa historiikeissa on todettu, että vasta avotili-kauppaan siirtymisen myötä osuuskunta pystyi kunnolla erottumaan kilpailijoistaan ja toteuttamaan oikeudenmukaisen hinnoittelun periaatetta.



KKO "kansainvälistyy". Tässä teurastetaan pekonisikaa, jota vietiin Englantiin 1930-luvulla. Kuva on otettu vuonna 1934 Likolahden teurastamolta, joka oikein asioita ennakoiden



rakennettiin vientiteurastuksen vaatimuksen täyttäväksi. Yllä oleva kuva on tuuletushallista. Molemmat kuvat ovat Lihakunnan kuva-arkistosta.

1930-luvun loppuvuodet ripeää kehitystä ennen sotaa



1930-luvulla KKO avasi useita myymälöitä toimialueellaan. Myymälän ulkokuva Lieksasta, sisäkuva Iisalmesta. Ympäröivä maaseutukin vaurastui, kuten oheinen Lapinlahden kirkontornista otettu kuva kertoo. Likolahdessa teurastamoa laajennettiin joka suuntaan (kuva alla). Joensuuhun valmistui oma teurastamo vuonna 1939. Alaoikealla olevassa kuvassa vuodelta 1948 se sijoittuu keskellä korkeana näkyvän rakennuksen oikealle puolelle jäädén vähän puiden katveeseen. Ko. kuva Pohjois-Karjalan museon kokoelmista, muut kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.



KKO:n toiminta laajeni 1930-luvulla alueellisesti. Pohjois-Karjalassa Joensuun ympäristössä lihakaupallista toimintaa vuodesta 1917 alkaen harjoittanut Karjakauppaosuuskunta Oiva r.l. ajautui vararikkoon vuonna 1932. Oivan alue päättyi lopulta KKO:n haltuun. Aluevaltauksen myötä KKO perusti konttorin Joensuuhun. Sinne rakennettiin teurastamo ja lihanjalostuslaitos, jotka valmistuivat talvisodan kynnyksellä. Konttori perustettiin myös Sortavalan eli osuuskunnan toimialue laajeni aina Laatokan Karjalaan asti. Osuuskunnan nimi muutettiin 1. 1. 1938 alkaen Savo-Karjalan Osuusteurastamoksi vastaamaan paremmin muuttunutta tilannetta.

Likolahden vuonna 1923 valmistunutta teurastamoa täydennettiin ja jatkettiin joka suuntaan vuosien saatossa: vuonna 1930 oli saatu valmiiksi tuuletushalli ja pekonisikojen käsittelyyn tarkoitettu polttouuni, vuonna 1934 pannuhuone, laudoista rakennettu sikojen tainnutushuone ja teurassikala sekä vuosina 1936 - 37 lähetyshalli, vuotakellari, elinosasto, ketunruokavarasto, henkilökunnan huoltohuoneet sekä uusi teuraskarjanavetta. Osuuskunnan lihanhankinta oli kolminkertaistunut vuodesta 1923 vuoteen 1936 mennessä, 0,5 miljoonasta kilosta 1,5 miljoonaan kiloon. SKO:n johdossa todettiin, että tulevaisuutta ajatellen Likolahden alueelle on laadittava kokonaisvaltainen kehittämissuunnitelma. Suunnitelmasta ehdittiin ennen talvisodan puhkeamista toteuttaa vain lämpökeskuksen ns. ykkösvaihe ja syväjäädäyttämö.

Osuuskunta perusti omia myymälöitä lisää. Niissä myytiin lihan ja lihajalosteiden lisäksi mm. Likolahden peltojen tuotteita kuten perunaa, erilaisia vihanneksia ja juureksia. Likolahteen alettiin rakentaa kasvihuoneita, joissa ryhdyttiin tuottamaan tomaatteja ja kurkkuja, erilaisia vihanneksia sekä kukkia ja taimia.

Suotuisasta kehityksestä kertoo sekin, että lihajalosteiden myynnissä SKO ylitti vuonna 1939 miljoonan kilon rajan, vuoteen 1938 kasvu oli peräti 51 %. Hankinnassa rikkoutui vuonna 1938 2 miljoonan kilon raja ja vuonna 1939 jo 3 miljoonaa kiloa. Tosin ko. lisäys ei kaikki ollut ns. luonnollista kasvua kuten seuraavilla sivuilla pääsemme toteamaan. Jäsenmääräksi kirjattiin vuoden 1939 lopulla 1988.





Tämän sivun kuvakavalkadi valottaa Likolahden näkymiä ja siellä tapahtunutta kehitystä 1930-luvulla. Likolahti oli alkuaan pappilan virkatalon torppa. Viereisessä kuvassa torpan aitta vellikelloineen. Kello on edelleen Lihakunnan kokoelmissa. Aitan takaa pilkistää KKO:n toimesta rakennettu navetta. Ko. navetta ja sen kohtalo näkyvät alakuvissa. Navetta rakennettiin vuonna 1933 vuodenvaihteessa 1932 - 33 palaneen navetan tilalle - ja tämäkin navetta koki saman kohtalon eli paloi vain kolme vuotta valmistumisensa jälkeen. Alla olevassa kuvassa on syysteurastusten aikana aitaukseen kerättyä karjaa odottamassa teurastusta. Tällaiseen menettelyyn piti turvautua niinkin myöhään kuin vuonna 1935. Viereisessä kuvassa tuodaan yksittäistä teuraseläintä hevosen perässä. Kuopion satama oli vielä 1930-luvulla tärkeä teuraskarjan hankintapaikka, johon KKO:n edustaja meni joka aamu muiden lihanostajien kanssa katsomaan, mitä oli tarjolla. Sieltä ostetut eläimet kuljetettiin Likolahteen hevosekärryjen perässä. Kauppaa siis tehtiin edelleen paljon myös pystyostoina. Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Tämä lienee vanhin säilynyt kuva “Kuopion Karjanmyönnin” - kuten osuuskuntaa savolaismurteella kutsuttiin - päärakennuksen pihapiiristä Likolahdessa. Keskellä kuvaa, aivan rannan tuntumassa oleva pieni rakennus toimi väliaikaisena “lahtivajana” kunnes oma teurastamo saatiin valmiiksi. Alapuolella teurastamokokonaisuus kuvattuna joko 1938 tai 1939. Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.



Sotavuodet; elämää säännöstelytalouden kurimuksessa

Sodan kynnyksellä vuonna 1939 elintarvikeomavaraisuus oli noussut Suomessa 85 - 90 %:iin normaalikulutuksesta. Takana oli sääolosuhteiltaan suotuisa 20 vuoden jakso, joka oli kasvattanut vilja- ja rehusatoja ja sitä kautta lihan tuotantoa.

Lihakunnan 90-vuotishistoriikissa todetaan, että Suomi eli tuolloin useiden harhakuvien vallassa, sotaan ei uskottu. Niinpä talvisotaan jouduttiin kaikin puolin heikosti varustautuneena. Esimerkiksi elintarvikkeiden osalta varmuusvarastot vastasivat vain noin puolen vuoden normaalia kulutusta.

Osa SKO:n toimialueesta oli sotaanäyttämönä. Erityisesti Sortavalan, Joensuun ja Kajaanin konttorit joutuivat vaatimaan tehtävään, muonittamaan kenttäarmeijaa ja käsittelemään sotatoimi-alueelta evakuoitua karjaa. Talvisodan aikana niin Kuopioon kuin Joensuuhunkin tuotiin hätäteurastettua karjaa valtaiset määrät. Vuonna 1940 tämän siirtokarjan osuudeksi on arvioitu jopa 1,5 miljoonaa kiloa SKO:n noin 4 miljoonan kilon kokonaishankinnasta.

Vuoden 1940 lopulla lihan tuotanto kääntyi jyrkkään laskuun ja vuonna 1941 SKO:ssa saatiin hankituksi lihaa yhteensä vain alle 2 miljoonaa kiloa. Erityisen suuri pudotus tapahtui sianlihan kohdalla. Vuonna 1939 perustettu Kansanhuoltoministeriö määräsi lihan ja lihataloustuotteet säännöstelyn alle jo vuoden 1940 marraskuussa. Tuotantoa yritettiin elvyttää erilaisin tuotanto- ja tukipalkkiojärjestelmin, mutta kovin suurta vaikutusta tällä ei alkuun ollut, koska hätäteurastukset olivat alentaneet karjamäärää niin rajusti. Vuosi 1942 oli vaikein koko elintarvikehuollossa.

SKO joutui säännöstelytaloudessa taas ikävään rooliin, hoitamaan karjan pakko-ottoja armeijan tarpeisiin, ja sitä yksityiset lihanostajat jälleen kerran käyttivät hyväkseen osuuskuntaa vastaan. Tilanne koettiin niin vakavaksi, että vuonna 1943 hallintoneuvosto velvoitti johtokunnan aloittamaan valistuskampanjan oikean tiedon levittämiseksi ja samalla jäsenmäärän kasvattamiseksi.

Kaikesta huolimatta SKO:ssa riitti uskoa tulevaisuuteen. Vuonna 1941 valmistuivat Kajaanin, Iisalmen ja Varkauden tuotantolaitokset käyttöön. Alan yhteinen tutkimuslaitos aloitti toimintansa Kuopiossa vuonna 1940. Sota otti myös omansa: Sortavalan konttori kaikkineen jäi rajan taakse, Iisalmen konttorirakennus sai täysosuman ilmapommituksissa ja paloi maan tasalle, samoin tuhoutui pommituksissa SKO:aan tuolloin kuuluneen Karjakauppaosuuskunta Oivan hallinto-rakennus Joensuussa. Talous oli välillä tiukoilla. Heitot vuosien välillä olivat suuria, koska lihamäärät vaihtelivat rajusti. Toimintojen sopeuttaminen vaati tuolloin niin liikkeen johdolta kuin henkilöstöltäkin äärimmäisiä ponnistuksia.

Alla olevassa kuvassa kenttäkeittiö on saanut sattumien raaka-ainetta eli kunnon lihakimpaleen pataan pantavaksi. Aukeaman kuvat: SA-kuva.







SKO:n miespuolisista työntekijöistä osa joutui tietysti sotaan. Monet teurastajista, jotka eivät joutuneet aseelliseen palvelukseen, piti lähettää talvisodan aikana suorittamaan Karjalaan hätäteurastuksia. Sodan ensivaiheessa toimittiin korkeapaineen alaisena, jotta pakkoteurastettu karja voitiin pelastaa ihmisravinnoksi. Ennätykselliset pakkaset olivat tässä tapauksessa hyvä apu.

Sitten seurasi pula lihasta ja säännöstelytalous. Jalostus- tuotantoon raaka-ainetta ei välillä saatu ensinkään. SKO:ssa jouduttiin pakostakin vähentämään henkilöstöä. Likolahden puutarhan tuotantoa tehostettiin, jotta saatiin jotain myytävää ja samalla työtä henkilökunnalle.

Oma lukunsa oli armeijan muonittaminen. Likolahteen jouduttiin rakentamaan mm. väliaikaisia karjasuojia pakko- otetun karjan säilyttämiseen sen odottaessa teurastusvuoroaan.

Yllä olevassa kuvassa talvisodan aikana evakkotaipaleelle pakotettuja karjalaisia kuvattuna Kannaksella. Kuva:SA-kuva. Hätäteurastettua karjaa puretaan Kuopion rautatieasemalla (kuva vieressä), josta se kuljetettiin Likolahteen käsiteltäväksi. Jäätäneitä ruhoja oli "joka paikka täynnä". Alavasemmalla näkyy tynnyreitä, joita tarvittiin valtavat määrät suolatun lihan säilyttämiseen keväällä 1940. Alaoikealla näkyy SKO:n Iisalmen teurastamo, joka valmistui 1940 ja vieressä oikeanpuoleisella sivulla 1941 valmistuneet Varkauden laitokset. Kuvat: Lihakunnan kuva-arkisto.

Viereisellä sivulla yläkuvassa armeijan edustajia "inventoimassa" käyttöön saatuja lihavarjoja. Siinä aidan takana laiduntaa "taas jonkun pataljoonan päiväannos", kuten silloinen toimitusjohtaja, kauppaneuvos Paavo Juntunen oli albumiin eräänkin kuvan alle kirjoittanut. Alakuvassa oikealla eletään kesää 1944, kun Karjalasta lähdettiin toistamiseen (SA-kuva). Kesäaika helpotti niin ihmisten kuin eläintenkin evakointia ja karjan suurilta hätäteurastuksilta voitiin välttyä. Kaikki mahdolliset kuljetusmuodot lotjista rautateihin olivat käytössä.





Sota-aikana maataloustöitä tehtiin paljon talkoilla. SKO:n työntekijät olivatkin tuttu näky Kuopion lähiympäristön pelloilla. Jos arkistoon kertynyt kuvamäärä saa toimia mittarina, niin osallistuminen koettiin osuuskunnassa sydämen asiaksi. Osallistumista helpotti, että jalostustoimintaa vaivasi raaka-ainepula eli omalla työpaikalla ei aina ollut edes työtä tehtäväksi. Esim. vuonna 1943 SKO-laiset tekivät yhteensä 728 talkoopäivää ja hakkasivat 1.647 mottia halkoja palkatta.

Talkoihin osallistuivat myös sotilaat, jos tilanne rintamalla sen salli. Oheinen värikuva on SA-kuvan arkistosta.



SKO:n talkooporukka saapuu tässä Haukiniemeen, ministeri P. V. Heikkisen tilalle kauranniittoon. Alla olevissa kuvissa ollaan tosi toimissa, kärkimiehenä itse ministeri P. V. Heikkinen. Sivun mustavalkoiset kuvat: Lihakunnan kuva-arkisto.



Tässä SKO:n viikatemiehet ovat ahkeroineet kunnallisneuvos Eelis Huttusen vehnäpellolla ja valmista on syntynyt.







Kuvassa yllä ja vieressä oikealla ollaan perunannostossa Hirvilahden Arolassa. Alla olevassa kuvassa perunaa nostetaan agronomi Arto Linnoven tilalla Siilinjärvellä. Linnoven tilalta on myös sarjan alimmainen kuva. Siinä SKO:lta on tultu hampun korjuuseen. Moninaisia olivat siis ne työt, joihin käytiin käsiksi ja joissa apua tarvittiin sotavuosina. Kuvat: Lihakunnan kuva-arkisto.







Sota-aikana SKO joutui moniin poikkeusjärjestelyihin turvatakseen toimintansa. Kuljetusvaikeudet uhkasivat tarvittavan polttopuun saantia. Tästä syystä osuuskuntaan palkattiin vuonna 1941 metsätyönjohtaja halkojen hankintaa varten. Hänen käyttöönsä hankittiin yksi hinaaja, nimeltään Osuusteurastamo ja lisäksi rakennutettiin muutamia lastiproomuja.

Tällä omalla laivastolla sitten hoidettiin sulan veden aikana tarvittava polttopuu SKO:n toimipisteisiin, jotka olivat toisiinsa vesiteitse yhteyksissä Kajaanin laitoksia lukuun ottamatta.

Polttopuuta tarvitsivat myös autot, kun polttoainetta ei ollut. Pilkettä sai tehdä erinäiset määrät, jotta saatiin "onkaa" häikäpönttöön ja pidettyä pyörät pyörimässä. Alla olevassa kuvassa häikäpönttöauto parkkeerattuna Kajaanin myymäläkiinteistön eteen.



Kuvat vasemmalla ovat Aatalan telakalta, jossa Lihakunnan "laivasto" rakennettiin. Tuohon aikaan kaikki puu oli arvossaan. Viereisessä kuvassa ilmeisesti lähitalojen lapset ovat tulleet keräämään työmaalla syntyvää tähdepuuta kotiin vietäväksi. Isoja ovat säkit ja tytöt pieniä, mutta nurkumatta siinä ollaan työn touhussa!

Likolahden laitureita oli parannettava ja laajennettava vastaamaan laajentuvaa vesiliikennettä. Aukeaman kuvat ovat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Vielä sotien jälkeenkin Osuusteurastamo palveli puunkuljetuksissa. Sillä kuljetettiin jonkin verran myös teuraskarjaa ja monet retkeläiset saivat nauttia matkasta sen kannella.



1950-luvulla puukaupasta voitiin luopua kokonaan, ja tässä kuvassa Osuusteurastamo on viimeisen purjehduksensa tehneenä odottamassa ostajaa Likolahden laiturissa.

Sodan varjot väistyvät hitaasti, 1940-luvun loppu vielä vaikeaa

Vaikka sota loppui vuonna 1944, se ei merkinnyt olojen kääntymistä paremmaksi vielä moneen vuoteen. Niin elintarvikkeiden kuin monien muidenkin tuotteiden säännöstely jatkui tiukkana. Itse asiassa elintarvikehuollossa vaikein vuosi oli 1946. Inflaatio laukkasi ja osittain sen hillitsemiseksi valtio teki vuodenvaihteessa 1945 - 46 setelien leikkauksen. Toimenpiteellä valtio otti itselleen pakkolainaksi 2 %:n korolla puolet liikkeellä olleesta käteisestä rahasta. SKO:llekin se merkitsi melkoista kassan kevennystä.

Inflaatiota ei kuitenkaan pystytty pysäyttämään. Esimerkiksi vuonna 1946 tilastojen valossa näytti siltä, että SKO:n liikevaihto olisi kasvanut 28 %. Totuus oli kuitenkin lähes viidenneksen pudotus. Syynä tähän oli hankinnan voimakas aleneminen taas kerran. Siihen puolestaan vaikutti lihakaupan hintasäännöstely, joka aika ajoin lähes tyrehtyi teuraiden tarjonnan.

Vuoden 1947 maaliskuussa tilanne oli jo niin vakava, että Kuopion lihanjalostustehtaasta piti irtisanoa koko työväki. Hallituksen kokouspöytäkirjassa todetaan, että elleivät naudanliha ja lihajalosteet vapaudu säännöstelystä kahden viikon sisällä, tehtaat jäävät seisomaan. Tilanne alkoi laueta ko. vuoden maaliskuun lopulla. Ensin säännöstelystä vapautui sianliha ja noin kuukautta myöhemmin naudanliha. Siitä olot lähtivät sitten lihakaupallisessa mielessä normalisoitumaan.

Kuten sota-aikaa esittelevässä osassa todettiin, lihanhankinta romahti vuodesta 1940 vuoteen 1941 3,9 miljoonasta kilosta 1,9 miljoonaan kiloon, elpyi siitä sitten verkkaisesti ollen vuonna 1944 noin 2,5 miljoonaa kiloa. Sitten tuli taas romahdus; vuonna 1945 saatiin hankituksi vain 1,6 miljoonaa kiloa ja vuonna 1946 saavutettiin pohja, 1,5 miljoonaa kiloa. Sen jälkeen alkoi nopea ja vakaa lihantuotannon ja sitä kautta hankinnan elpyminen niin, että sotaa edeltänyt taso rikottiin vuonna 1950. Kokonaishankinta oli tuolloin 4,1 miljoonaa kiloa. Siitä sianlihan osuus oli 1,5 miljoonaa ja naudan noin 2,6 miljoonaa kiloa. Jäsenmäärä kääntyi sekin jyrkään nousuun. Vuonna 1944 jäsenmäärä oli 2.264, mutta vuonna 1949 jo 9.818. Seuraavana vuonna ylittyi 10.000 jäsenen rajapyykki. Jäsenmäärän kasvu tuhatpäiseksi aiheutti sen, että sääntömuutoksella ylin päätävältä siirrettiin osuuskunnan kokoukselta edustajistolle vuonna 1949.

Sota oli pysäyttänyt Likolahden rakentamishankkeet ja sen loppua SKO:ssa voitiin todeta 1930-luvun suunnitelmat auttamattoman vanhanaikaisiksi. Kuluneina vuosina oli kypsynyt päätös, että vanhoista suunnitelmista poiketen myös konttori- ja jalostustuotanto sijoitetaan Likolahden alueelle. Päätökseen vaikuttivat mm. Joensuu ja Varkaudesta saadut hyvät kokemukset siitä, kun kaikki toiminnot olivat samalla tontilla. Suunnittelu käynnistettiin nyt siis aivan uudelta pohjalta.

Itse rakentaminen käynnistyi vasta 1950-luvun puolella. Neljäkymmentäluvulla saatiin kuitenkin valmiiksi jo konttorirakennus. Tuolloin rakennettiin lisäksi toimihenkilöiden asuntoja ja perustettiin hankinta-asetimia ympäri toimialuetta. Hankinta-asetimien perustamisella haluttiin osaltaan viestittää, että SKO on lähellä tuottajaa. Silloisissa olosuhteissa se oli tärkeä toimenpide, kun autoistuminen tämän päivän mittapuun mukaan oli vielä alkuvaiheessa ja puhelinkin oli varsin harvinainen. Oli oltava näkyvästi tuottajien keskellä.

Kuvassa yksi monista Lihakunnan hankinta-asetimista eli Tervon hankinta-asetima; autosta päätellen 1950-luvun puolella kuvattuna. Tuohon aikaan hankinta-asetimien yhteydessä oli yleensä karjasuojat, ja ihan alkuaikoina niissä saatettiin jopa teurastaa karjaa ja kuljettaa liha sitten ruhoina eteenpäin. Alimmassa kuvassa on Likolahden ns. miljoonakujalle rakennettuja henkilökunnan asuntoja. Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.



Likolahden alue alkaa rakentua nykyiseen asuunsa. Ensimmäisenä valmistui uusi konttori- ja autotallirakennus vuonna 1948. Sivun kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Vaikka ajat olivat vielä ankeat 1940-luvun lopulla, niin usko parempaan huomiseen eli, jos sitä voi mitata esimerkiksi sillä, kuinka paljon erilaisia retkikuntia kävi tutustumassa Likolahden silloiseen teurastamoon. Tässä vehmersalmelaisten retkikunta - yksi monista - Likolahden sikalan edustalla. Lihakunnasta retkikuntaa oli vastaanottamassa agr. Lauri Pekkarinen (kuvassa selin). Alla olevassa kuvassa teurastamo noin 1942 eli tähän asuun se oli muotoutunut, ennen kuin uudet tuotantolaitokset "jyräsivät" sen alleen. Kuvat Lihakunnan arkistosta.



Niukka 1940-luku; mitä Suomi söi

Kuten edellä olevilla sivuilla on kerrottu, sota merkitsi pulaa ja puutetta. Ruokien säännöstely jatkui vielä pitkään sodan loppumisen jälkeenkin. Voidaan sanoa, että tässä maassa oli puute kaikesta ruuasta, mutta eniten ihmiset kaipasivat voita, lihaa, vehnäjauhoja, sokeria ja kahvia. Kotitalouksien käytettävissä olevista tuloista lähes puolet kului ruokaan, kun nykyisin vastaava luku on enää 13 %:n luokkaa.

Elämä kuitenkin meni eteenpäin raskasta työtä tehden ja sotakorvauksia maksaen. Oli asutettava 420.000 siirtolaista ja hoidettava sodassa vammautuneet.

Elintarviketeollisuuden kehityksestä on syytä ottaa esiin pari asiaa. Syksyllä 1943 Suomessa syväjäädytettiin ensimmäisen kerran tuoretuotteita teollisesti. Ensimmäiset einekset, pääasiassa maksalaatikko, saatiin esittelykuntoon vuonna 1949.

Yleisin kotiruoka 1940-luvun lopulla oli edelleen sianlihakastike, lisänä keitetyt kuoriperunat, etikkapunajuuret, suolakurkut, silli tai suolakala, ruisleipä, voi ja maito. Vaihtoehtoisesti se saattoi olla ”köyhempänä versiona” vain sulatettuun eläinrasvaan valmistettu ruskea ruisjauhokastike, keitetyt perunat ja porkkanat, ruisleipä ja maito tai piimä. Yksinkertaiset laatikot ja keitot olivat nekin tyypillisiä tuon ajan ruokia. Jälkiruokana saatettiin tarjota joskus sakariinilla maustettua marjakiisseliä. Yleensäkin perunoiden, juuresten, vihannesten, sienien ja marjojen käyttö oli runsasta, koska lihaa oli vähän. Suosituin ravintolaruoka tuohon aikaan oli porsaankyljys ja paistetut perunat.

Oheinen kuva on kuvattu tätä kirjaa varten. Siihen on katettu ateria; sianlihakastike - nimenomaan ruisjauhoon tehden - 1940-luvun lopun tyyliin. Kaikki astiat ym. rekvisiitta ovat peräisin tuolta ajalta. Kuvausruuat ja kuvausjärjestelyt Pirjo Muurinen, kuva Pekka Haraste.





Likolahden rantamaisemat

Lihakunnan kuva-arkisto sisältää osuuskunnan toimintaan ja toimialaan liittyvien kuvien ohella kokoelman taidekuviin luokiteltavia otoksia Likolahden rantamaisemista. Ne ovat mitä ilmeisemmin kaikki toimitusjohtaja, kauppaneuvos Paavo Juntusen ottamia. Hän oli innokas valokuvauksen harrastaja; ja hänellä oli silmää tähän työhön. Paavo Juntusta meidän on myös kiittäminen siitä, että Lihakunnan kuva-arkistosta löytyy varsin runsaasti ns. vanhaa aikaa käsittelevää materiaalia eli aikaa 1930-luvulta 1960-luvulle.

Paavo Juntusen lisäksi kameraa käytti ahkerasti hänen poikansa Martti Juntunen ja sitten oli vielä kuopiolainen valokuvaaja Tuttu Jänis, joka oli tässä mielessä osuuskunnan hovi-hankkija. Tästä syystä tässä teoksessa Lihakunnan arkistokuvien kohdalla valokuvaaja jää usein mainitsematta, koska se voi olla kuka tahansa yllä mainituista kolmesta henkilöstä.

Seuraavaan on koottu Paavo Juntusen kauneimpia Likolahden maisemakuvia - ja vähän muitakin. Yhden kuva-albumin sivulle Juntunen onkin kirjoittanut, että nämä maisemat ovat houkutelleet kuvaajan "tärväämään" monta rullaa filmiä. Kuvauskohteena etenkin Pupusaari oli hänen suosikkinsa. Kuvia Pupusaaresta löytyy kaikilta vuodenojoilta.

Tänä päivänä Pupusaari ei ole enää saari, vaan niemi ja se sijoittuu Likolahden rantasaunalta katsottuna vasemmalle. Kun Likolahtea on rakennettu, viimeisimpien projektien yhteydessä joutomaat on ajettu rantaan Pupusaaren edustalle, ja näin on syntynyt maayhteys tälle pienelle saarelle. Tässä esitellyt kuvat ovat oletettavasti 1940- ja 1950-lukujen vaihteesta, paitsi värikuvat, jotka mitä ilmeisemmin ovat lähempää 1950-luvun puoliväliä. Mustavalkokuvat on sävytetty kevyesti ruskehtaviksi pehmeämmän vaikutelman luomiseksi, kuten on tehty kaikille muillekin tämän teoksen mustavalkoisille kuville.

Antakaamme silmän levätä näissä kuvissa ja tunnelmissa, ennen kuin lähemme seuraamaan 1950-luvun alussa Likolahdessa käynnistynyttä rakennusprosessia, jonka tuloksena syntyivät nykyaikaiset teurastamo- ja lihantuotantolaitokset ja alkoi osuuskunnan kasvu todelliseksi suuryritykseksi.



Likolahden ns. uusi rantasauna, joka valmistui vuonna 1949. Kuvaan on tallentunut myös sateenkaari - liekö ennusmerkki entistä parempien aikojen tulosta. Alakuvissa vasemmalla keväinen näkymä lahdelta, ilmeisesti siinä ollaan katiskoita laskemassa. Oikealla Likolahden rantalaituri kesäisenä päivänä.





Pupusaari kesällä väreissä, ja alavasemmalla tulvan lähes peittämänä. Ko. "tulvakuva" on kesältä 1952. Kuvassa alaoikealla talvi tekee tuloaan.





*Likolahden rantasauna talvi-illan hämäräs-
sä, luonnonkukkien keskellä ja omenapuiden
katveessa.
Alla toimitusjohtajan asunto kesäisessä
asussaan ja kinosten keskellä kevät-
auringon paisteessa.*





Uudet tuotantolaitokset rakenteille 1950-luvun alussa

SKO:n hallintoneuvosto siunasi uuden teurastamon rakennushanketta koskevat suunnitelmat marraskuussa 1949 pitämässään kokouksessa. Rakennustöihin päästiin käsiksi vuoden 1950 keväällä. Töiden aloitus tapahtui vähintäänkin “kreivin aikaan”. Lihanhankinta - samoin kuin jäsenmääräkin - oli kääntynyt jyrkkään nousuun. Likelahden vanhassa teurastamossa jouduttiin käsittelemään yli kymmenkertainen lihamäärä vuonna 1951 vuoteen 1930 verrattuna. Osuuskunnan 50-vuotishistoriikissa todetaan, että teurastamo ja siihen kuuluvat suojat ja varastot olivat muodostuneet pahaksi pullonkaulaksi. Teuraskarjan vastaanottoa oli eräinä aikoina vuodesta jopa hidastettava tuntuvasti käsittelytilojen ahtauden vuoksi.

Uusi teurastamo, tilavuudeltaan 20.000 m³, sijoitettiin entisen nauta- ja sikateurastamon ja vuonna 1936 valmistuneen elin-osaston sekä sen jatkoksi tehdyn teuraskarjanavetan paikalle. Rakennus oli kolmikerroksinen, lisänä kellaritilat. Työn looginen kulku oli huomioitu. “Kaikki suojat teuraskarjanavetasta lähettämöön saakka ovat nyt saman katon alla ja lisäksi niin, että eri työvaiheet - erityisesti siirrot - tapahtuvat mahdollisimman vähällä ihmistyövoimalla ja eräänlaista liukutyösystemiä noudattaen.” Näin todettiin osuuskunnan 50-vuotishistoriikissa vastavalmistuneesta teurastamosta. Voitiin alkaa puhua teurastamoteollisuudesta.

Sikateurastamon erikoisuuksiin kuului uudenaikainen kaltauskone, jonka laskennallinen teho oli “pekonikokoa” olevia sikoja käsiteltäessä 240 kpl ja sitä suurempien sikojen kohdalla 120 kpl tunnissa. Ruhojen punnitusta varten oli täysautomaattinen vaaka ja teurastamon yhteydessä oli syväjäädäyttämö, johon mahtui noin 350.000 kiloa lihaa. Keskimääräinen kapasiteetti 8-tuntisina työpäivinä laskien oli 85 isoa nautaa, 275 lammasta ja vasikkaa sekä 200 sikaa.

Taloudellisesti kysymys oli mittavasta hankkeesta. Erityisen merkille pantavaa oli se, että jäsenrahoituksen osuus jäi vanhoihin aikoihin verrattuna entistäkin vähäisemmäksi. Lihakunnan 90-vuotishistoriikissa todetaan, että sodan jälkeisinä viitenä vuotena kasvaneen toimintansa rahoittamiseen osuuskunta tarvitsi käyttöpääomia noin 116 miljoonaa markkaa ja perusvalmiuksia parantaviin ja korvausinvestointeihin vielä 98 miljoonaa. Tästä yhteensä 214 miljoonan markan määrästä oli jäsenrahoituksen osuus 4,8 miljoonaa markkaa eli 2,2 %. Omavaraisuusaste oli pudonnut ko. viiden vuoden aikana 28,7 %:sta 12,2 %:iin. SKO:n hallinnon tekemää päätöstä aloittaa Likelahden uuden teurastamon rakentaminen lähes kokonaan vieraan pääoman turvin voidaankin pitää rohkeana, etenkin kun samaan ajanjaksoon ajoittuivat laajennusinvestoinnit Joensuussa ja Varkaudessa sekä Nurmeksen paikallisteurastamon rakentaminen.



Vuonna 1951 korollinen pääoma lisääntyi 237 miljoonalla markalla, samalla investoinnit olivat 10,3 % liikevaihdosta eli enemmän kuin koskaan 1950-luvulla. Päätökset joka tapauksessa tehtiin yksimielisesti kerrotaan 90-vuotishistoriikissa. Hallinnon pöytäkirjoista ei löydy “poikkipuolista” sanaa, mutta ilman epäilyksiä päätökset eivät syntyneet. Epäilyt kohdistuivat laitosten kokoon ja kalleuteen, josta kauppaneuvos Paavo Juntusen harkintakyky sanotaan suunnittelun loppuvaiheessa asetetun kyseenalaiseksi. Nyt tiedämme, että tehdyt ratkaisut olivat enemmän kuin oikeita.

Rakentamista varjosti valtiovallan 1950-luvun alussa harjoittama säätelypolitiikka, jonka seurauksena mm. vuokauppa pysähtyi vuonna 1951 lähes kokonaan aiheuttaen teurastamoille suuret menetykset. Lihajalosteiden hintoja laskettiin ja samalla maahan tuotiin lihaa jopa Argentiinasta asti tilanteessa, jossa lihantuotanto kotimaassa lisääntyi voimakkaasti. Lisäksi työmarkkinat olivat herkässä tilassa. Esim. vuonna 1950 palkkoja oli korotettu lakkojen seurauksena 15 %:lla, ja se sai taas inflaatioon vauhtia. Osaltaan tähän vaikutti Korean sodan aiheuttama noususuhdanne. Oman haittansa aiheutti vielä rakennustarvikepula, josta kuitenkin selvittiin kohtuudella tekemällä hankintoja varastoon niin paljon kuin mahdollista.

Osuuskunnan historiassa 1950-luku merkitsi niin suurta harppausta eteenpäin, että seuraamme tämän vuosikymmenen tapahtumia tavallista pidempään. Silloin luotiin perusta modernille Lihakunnalle.





Kun rakennustyöt vuonna 1950 käynnistyivät, ne alkoivat maansiirtotöillä, joita tehtiin vielä hevospelillä. Maansiirtotyöt SKO teetti itse ja ne eivät kuuluneet varsinaiseen rakennusurakkaan. Vanhoja rakennuksia purettiin uuden alta. Tämän sivun yläkuvassa ja alaoikealla näkyy hyvin vielä vanha teurastamo uuden puristuksessa. Talviset kuvat ovat vuodelta 1951 ja näyttävät työmaata eri kulmista. Suunnitelmat Likolahden keskittämishankkeelle oli laatinut tanskalainen insinööritoimisto N. E. Wernberg ja mukana suunnittelussa oli osuuskunnan palkkaamana asiantuntijana arkkitehti Honkavaara. Urakoitsijana toimi rakennusliike V. Leskinen & J. Jutila. Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.



Kun teurastamo-osa valmistui vuonna 1952, se oli erittäin nykyaikainen niin Suomen olosuhteissa kuin koko Pohjoismaitakin ajatellen ja herätti laajaa mielenkiintoa jäsenistön ja alan ammattilaisten keskuudessa.

Kuva-albumiin, joka esittelee uusia laitoksia, kauppaneuvos Juntunen on kirjoittanut seuraavan johdannon: “Vanha liikemieskasku kertoo, että aikanaan rakennettiin Amerikassa merkillinen kone. Kun sen toisesta päästä työnnettiin elävää sikaa sisään, saatiin hetken kuluttua toiselta puolelta valmista makkaraa. Sellainen “kone” on nyt Likolahdessa.”

Tällä kaskulla Juntunen havainnollisti osuvasti uuden tuotantolaitoksen toimintaa. Uuden teurastamon valmistumisen myötä SKO:ssa oli siirrytty teurastamoteollisuuden aikaan ja ensimmäistä kertaa oli huomioitu työn järjestely oikeaoppisesti likaisesta päästä kohti puhdasta päätä, ja samalla oli luotu edellytykset rationaaliseen työskentelyyn.



Yllä olevassa kuvassa on se “tuutin” suu, josta teuraseläimet purettiin uuteen teurastamoon. Alakerran laiturilla oli sellaisten eläinten käyttöön, jotka pystyivät itse kulkemaan vinosilta pitkin toisen kerroksen navettaosastolle. Yläpuolella oleva laiturisilta oli eläimille, jotka eivät siihen pystyneet.

Viereisessä kuvassa on ensimmäiseen kerrokseen sijoitetut pienkarjan ja sikojen navetat. Kuvan reunassa näkyy toiseen kerrokseen johtava kävelysilta. Sitä pitkin kulkivat isommat naudat ja hevoset omaan eläinsuojaansa.

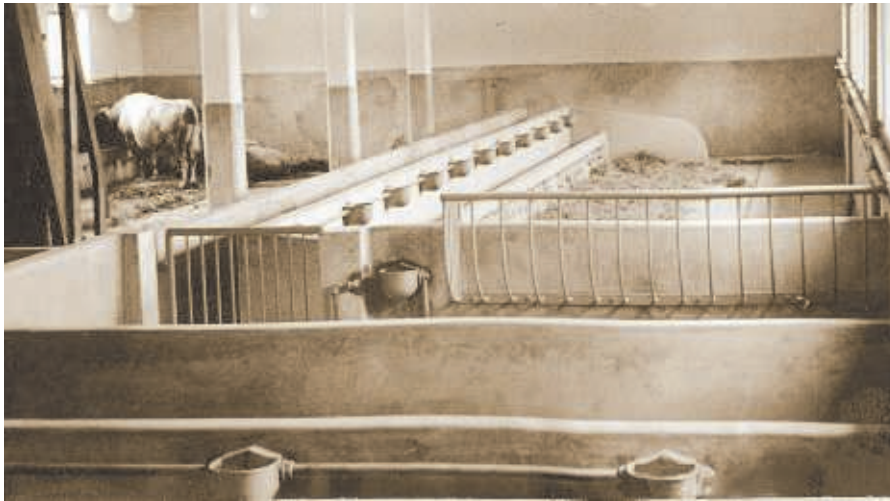
Ennen teurastusta siat saivat levätä matkan rasituksista ja rauhoittua karsinoissa, joissa oli puhtaat kuivikkeet ja raikasta vettä juotavaksi. Seuraavassa alarivin kuvassa kaltauskoneen puhdistama sianruho on lähdössä putkiradalle jatkokäsittelyä varten ja sivujen taitteeseen sijoituvassa kuvassa on menossa ruhojen halkaisu. Aukeaman kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta. Kuvaajana Tuttu Jänis.





SKO:n Kuopion Likolahden teurastamo kuvattuna vuonna 1962. Ts. siinä näkyy taustalla myös lihavalmistetehdas, jonka rakentaminen alkoi heti teurastamon valmistuttua. Alla oleva ilmakuva on vuodelta 1953 päätellen siitä, että teurastamon varasto-osa on juuri valmistumaisillaan. Vasemmalla alareunassa näkyy puutarhan kasvihuoneita.





Jos oli sioilla aikaisempaan verrattuna hyvät olot teurastamon uudessa sikalassa, niin sama oli tilanne nautakarjanavetassakin. Eläin-suojat oli tehty sen ajan parhaan käytettävissä olevan tiedon mukaan.

Tämän sivun keskimäinen kuva on ensimmäisiä nautateurastamosta otettuja ja siinä vaiheessa, jolloin kattoraudat ovat vielä puuttuneet. Tästä syystä eläimen pisto ja veren talteenotto on tehty eläimen ollessa tainnutettuna lattialla.



Alavaseammalla olevassa kuvassa näkyy ruhoja riippumassa ns. tuuletushallissa. Menetelmä oli perintöä entisestä saksalaisesta teurastamosysteemistä. Tuuletushalli sijoittui teurastamon ja koneellisesti jäädytettujen varastohallien väliin. Ts. teurastetut ruhot siirrettiin tähän tuuletushalliin noin vuorokaudeksi - riippuen ulkoilman lämpötilasta - ja tässä hallissa ne saivat jäähtyä ulkoilman lämpöön. Sen jälkeen ne siirrettiin varsinaiseen jäädyttämöön. Tämä oli käytäntö vielä 1950-luvun alussa, mutta tuohon aikaan Saksassa ja Tanskassa alettiin siirtää koneellisesti jäädytettujen esijäädyttämöjen käyttöön, mikä sekä paransi lihan laatua että sen säilyvyyttä. Tähän siirryttiin Likolahdessakin varsin nopeasti ja tuuletushalli jäi tyhjilleen tilareserviksi tulevia tarpeita varten.

Alaoikealla ja viereisellä sivulla ylhäällä näkymiä nautateurastamosta. Viereisen sivun yläkuva ei ole 1950-luvulta, vaan vuodelta 1964. Oikeanpuoleisen sivun alakuvassa nautanruhojen paloittelupöytiä. Ovi, jossa näkyy tekstiä, johtaa raakakypsytysvarastoon. Tämä viimeinen kuva ei ole enää teurastamon, vaan uuden lihavalmistetehtaan puolelta. Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta. Kuvaajana Tuttu Jänis.





Lihavalmistetehtäs johdattaa SKO:n Lihakunta-aikaan

Teurastamo-osan valmistuttua alkoi välittömästi lihavalmistetehtaan rakentaminen. Lopullinen päätös tästä "makkaratehtaan" rakentamisesta tehtiin 20. päivänä helmikuuta 1953 pidetyssä hallintoneuvoston kokouksessa. Rakennustyöt käynnistyivät saman vuoden keväällä ja saatiin päätökseen vuoden 1954 aikana. Samalla saatiin entistä paremmat tilat einestuotannolle.

Erityismaininnan ansaitsee vielä vuonna 1953 valmistunut destruktiolaitos, joka oli ensimmäinen laatuaan koko Pohjoismaissa ja perustui käytetyn raaka-aineen uuttaukseen ja samanaikaiseen kuivaukseen. Lopputuloksena saatiin korkealuokkaista teknistä rasvaa ja liha-luujauhoa. Tämän saksalaisten kehittämän menetelmän toi maahan Fr. P. Niinivaara, silloinen Osuusteurastamojen Tutkimuslaitoksen johtaja, sittemmin Helsingin yliopiston lihateknologian professori. Uuden destruktiolaitoksen kapasiteetti riitti käsittelemään kaikissa SKO:n laitoksissa syntyvät teurasjätteet hyötykäyttöön soveltuvaksi.



Lihavalmistetehtaasta rakennettiin viisikerroksinen laitos, jonka rakennustilavuus oli 22.000 m³. Valmistumisaikaan sen tilankäyttö oli seuraava: Pohjakerroksessa oli varastotiloja, vuotasuolaamo, koko laitosryhmän sähköpääkeskus sekä pieni vähittäismyymälä. Toisessa kerroksessa olivat jäädytetyt varastotilat valmiille tuotteille, tuotteiden pakkaamo- ja lähetys halli sekä tehtaan myyntikonttori. Kolmas kerros oli varsinaisesti kone- ja työsaleja varten. Sinne oli sijoitettu jäädytetyt makkaralihan kypsytys huone ja suolauskellari sekä säilykkeiden valmistukseen tarvittavat koneet, laitteet ja autoklaavit. Neljäs kerros oli se, josta makkarin valmistus varsinaisesti alkoi. Raaka-aine eli ruhot teurastamon lajitteluhallista johdettiin sinne elevaattorilla. Neljännessä kerroksessa olivat vielä tarvittavat tilat einestuotannolle ja kylmäsavutuotteiden savustuslaitteet. Viides kerros oli tyhjillään eli reservinä tulevia tarpeita varten.

Kun uusi tuotantolaitos oli saatu täyteen toimintaan, tultiin SKO:ssa siihen tulokseen, että nimi Savo-Karjalan Osuusteurastamo ei anna oikeaa kuvaa osuuskunnasta, joka oli nyt entistä enemmän teollisuutta ja kauppaa harjoittava yritys. Teurastamo-sana nimessä ei ollut "myyvä". Nimi Lihakunta - Martti Juntusen keksimä - rekisteröitiin syys-

kuussa 1956. Samalla organisaatiota ajanmukaistettiin, uudeksi johdon osa-alueeksi tuli kaupallinen osasto.

Myönteisiin asioihin valtakunnallisesti voidaan kirjata suoriutuminen sotakorvauksista vuonna 1952 ja viimeistenkin säännöstelyn rippeiden purkaminen vuonna 1954. Vakava yhteiskuntaa koskettanut asia oli vuoden 1956 yleislakko.

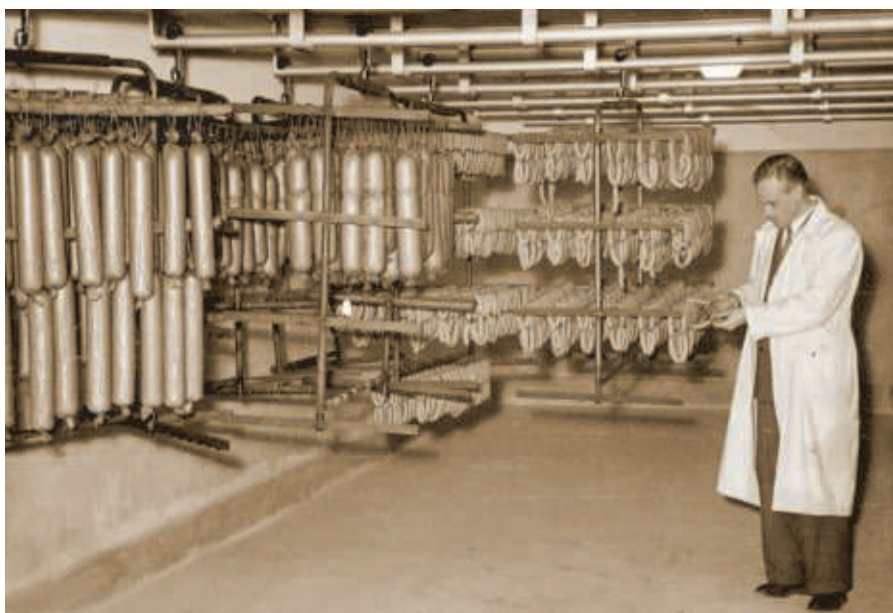
Uudessa lihavalmistetehtaassa ruhot kulkivat konevoimalla paloittelusalisiin eikä enää kantamalla, kuten ennen (ylin kuva vasemmalla). Viereinen kuva on paloittelusalista. Toinen henkilö oikealta on silloinen tekninen johtaja, diplomi-insinööri Eino Niemistö. Alavasemmalla ollaan jo kutterilla, sekoittajana Toivo Markonsalo. Ruiskutuksen jälkeen makkarat nostettiin savustuskepeille ja kattoradalla kulkevaan telineeseen, jossa ne kulkivat läpi seuraavat vaiheet: kuivaus, keitto, jäädytys ja varastointi. Kuvat: Tuttu Jänis, Lihakunnan kuva-arkisto.





Yllä olevassa kuvassa lihanjalostuslaitos valmiina, kuvausajankohta vuosi 1962 ja alakuvassa kesällä 1953, kun rakentaminen oli alkanut. Kuva on otettu, kun ensimmäisen kerroksen valumuotit olivat valmistuneet. Kuvat: Tuttu Jänis, Lihakunnan kuva-arkisto.





Yläkuvassa vasemmalla tekninen johtaja Eino Niemistö tarkastaa Likolahden uuden liha-valmistetehtaan ensimmäisiä valmistuvia makkaroita. Kuva on vuodelta 1954.

Seuraavassa kuvassa näkyy kestromakkaroiden tekemisessä tarpeelliset kylmäsavu-uunit, jotka olivat tehtaan valmistuessa tekniikan “viimeinen sana”. Siitä huolimatta aika ajoi niistä ohi varsin pian. Taustalla näkyvä henkilöhahmo on makkaramestari Jaakko Ruuskanen. Myyntikonttori muutti makkaratehtaan matkassa Tulliportinkadulta Likolahteen. Kuvaa uusista konttoritiloista alavasemmalla. Kuvan alle toimitusjohtaja, kauppaneuvos Paavo Juntunen on kirjoittanut selventävän tekstin: “Makkaratehtaan myyntikonttorin puhelinlangat ovat kuumina, kun päivän valmistusmäärät, 10.000 - 15.000 kiloa, on välittömästi jaettava myyntipisteisiin kautta laajan maakunnan. Myös Iisalmen ja Kajaanin konttorit saavat alueellaan myytävät liha-jalosteet ja einekset Kuopiosta.” Kuvassa etualalla Auvo Reijonen.

Seuraavassa kuvassa näkyy tilattujen tuotteiden pakkausta. Kierrätettäviä puulaatikoita käytettiin lähetettäessä tavaraa omiin myymälöihin sekä suurille asiakkaille ja kertakäyttöisiä kartonkilaatikoita pientoimituksiin. Viereisellä sivulla alavasemmalla on Lihakunnan ensimmäinen jakeluauto “Kolme pientä porsasta”, joka hoiti tuotteiden jakelua Kuopion kaupungin alueella ollen ensimmäinen askel kohti oman jakelujärjestelmän luomista.

Kuva alaoikealla on ilmeisesti vuodelta 1958, jolloin otettiin ensimmäisiä askeleita tyhjiö-pakattujen valmiiksi viipaloitujen makkara-tuotteiden tuotannossa. Henkilöt kuvassa ovat neidit Kyllikki Pärnänen ja Sirkka Rontu. Aukeaman kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Työvuoro Likolahden tuotantolaitoksilla on päättynyt. Kuva on Lihakunnan kuva-arkistosta ja oletettavasti 1950-luvun puolivälistä. Tuohon aikaan työmatkat kuljettiin vielä "ruisleipävetoisesti". Esim. vuoden 1954 vuosikertomuksen mukaan osuuskunnan kokonaishenkilöstömäärä oli tuolloin 722 henkilöä.





Likolahden lihavalmistetehtaaseen tuli omat tilat myös einestehtaalle, jonka toiminta otti siirron myötä aimo harppauksen eteenpäin vaikkakin oli edelleen huomattavasti käsityövaltaisempaa kuin toiminta lihajaloste-tehtaan puolella. Seuraavan kymmenen vuoden aikana tälläkin saralla tapahtui paljon ja vähitellen voitiin alkaa puhua einesteollisuudesta sanan varsinaisessa merkityksessä.

Einestuosannon siirtyminen Likolahteen lopetti einestehtaitoiminnan Iisalmesta, mikä aiheutti kauppaneuvos Juntusen kommentin mukaan ”pienen jännitystilan Iisalmen konttoripiirin jäsenten ja liikkeen johdon välille, asia kuitenkin neuvotteluihin selvitettiin jäseniä tyydyttävästi”.

Einestehtaiton tuotteista alkuaikoina olivat tärkeitä mm. veriohukaiset, kaalikäärileet ja karjalanpiirakat. Myös kalakukkoja valmistettiin.

Vanhat kuvat, kaksi vasemmanpuoleista, ovat Iisalmesta ja näyttävät veriohukaisten tekoa. Kuvat ovat joko 1930- tai 1940-luvulta. Samanlaiset menetelmät olivat tuohon aikaan käytössä kaikissa osuuskunnan einestehtaitoissa.

Sivujen taitteeseen osuvassa kuvassa ollaan jo 1950-luvulla ja Likolahden uudessa einestehtaassa. Henkilöt vasemmalta alkaen ovat Selma Pelkonen, Aila Reinikainen ja Helvi Miettinen. Seuraavassa kuvassa veriohukaisia paistava henkilö on Laila Savolainen. Oikeanpuoleinen kuva on jo 1970-luvulta. Silloin karjalanpiirakat tehtiin jo koneella, rypytys kuitenkin oli vielä käsityötä.

Kuvassa etualalla on tuntemattomaksi jäänyt harjoittelija, hänen takanaan näkyvä henkilö on edelleen ”talossa oleva” Hilkka Leinonen.

Yläkuvassa oikealla on yleisnäkymää Likolahden einestehtaasta 1950-luvulla.

Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Piirikonttoreiden kapasiteetin kasvatus ja nykyaikaistaminen



Kun katsoo Lihakunnan historiaa taaksepäin, niin osuuskunta rakensi lähes taukoamatta jossakin päin toimialuettaan lähes 50 vuotta kestäneen jakson, joka päättyi 1960-luvun puolivälissä. Viimeisessä vaiheessa Likolahden 1950-luvun rakennushanke oli tietysti vertaansa vailla oleva suururakka, mutta samaan aikaan piirikonttoreitten tuotantotiloja nykyaikaistettiin ja täysin uuttakin kapasiteettia rakennettiin.

Vuonna 1954 alkoi Joensuun laitosten uudistaminen. Ensimmäinen vaihe oli lämpökeskuksen ja teuraskarjanavetan uusiminen. Välittömästi sen jälkeen työ jatkui teurastamon ja siihen liittyvien varastotilojen suurentamisella. Lisätilaa syntyi yhteensä 10.000 m³.

Joensuun konttoripiiriin kuuluvassa Nurmeksessä saatiin valmiiksi pieni paikallista tarvetta palveleva teurastamo vuonna 1952. Vuonna 1965 sitä laajennettiin, jolloin kokonaistilavuudeksi saatiin 6.300 m³.

Kajaanin konttoripiiri oli kaivannut teurastamoa pitkään. Teurastamo valmistui vuonna 1958, mutta voitiin todeta melkein saman tien liian pieneksi ja lisätilaa rakennettiin jo vuonna 1962 yhteensä noin 2.400 m³.

Varkauden vuonna 1941 valmistunutta teurastamoa laajennettiin ensin vuonna 1951 rakentamalla lisää varastotiloja sekä autotalli, yhteensä 1760 m³. Seuraava laajennus saatiin valmiiksi vuoden 1962 aikana ja se käsitti teuraskarjanavetan, sairasteurastamon sekä lisää teurastamotiloja kaikkiaan 1.000 m³:n verran.

Iisalmen teurastamo valmistui sekin alunperin vuonna 1941 ja toimi hyvin vielä 1950-luvun, mutta kävi ahtaaksi 1960-luvulle tultaessa. Pullonkaulaksi muodostuivat lihajaloste-, palalihavarasto sekä lähettämö, joille saatiin tarvittavat lisätilat valmiiksi vuonna 1963. Laajennus käsitti 1.700 m³.

Vuonna 1954 alkoi Joensuun laitosten uudistaminen. Rakennusvaiheesta otettu kuva ylävasemmalla on ko. vuoden marraskuulta.

Seuraavana on kuva Lihakunnan Varkauden tuotantolaitoksilta ja se on otettu vuonna 1963. Varkauden teurastamo alkuperäisessä muodossaan käsitti 4.920 m³. Alimmainen kuva on Kajaanin teurastamolta.



Joensuun teurastamo valmistui alkujaan sodan kynnyksellä vuonna 1939. Yllä oleva kuva on vuodelta 1964 eli kuvassa on jo vuonna 1954 aloitettu laajennustyö valmiina. Vanha teurastamo on kuvassa oikealla näkyvä valkoinen muita matalampi rakennus. Alavasemmalla oleva kuva on Nurmeksen teurastamosta ja se on otettu oletettavasti vuonna 1965, jolloin teurastamoa laajennettiin merkittävästi. Alaoikealla oleva kuva on Joensuun lihavalmistetehtaasta. Kuva on ilmeisesti 1950-luvun puolelta. Kaikki aukeaman kuvat ovat Lihakunnan kuva-arkistosta.



Miten Suomi söi ja eli 1950-luvulla

Säännöstely loppui vähitellen vuoteen 1954, jolloin kahvi vapautui viimeisenä vapaaseen kauppaan. Sotakorvaukset saatiin maksetuiksi vuoden 1952 elokuun loppuun mennessä. Sitä ennen Suomi oli jo saanut järjestääkseen Olympialaiset Helsingissä ja Armi Kuusela oli tullut maailmankaikkeuden kaunein neito. Kaikki samana riemujen kesänä 1952! Elämä alkoi palata vanhoille uomilleen ja kansainvälisyyttäkin tavoiteltiin.

Kotiin hankittiin ensimmäiset kotitalous-koneet ja -laitteet. Usein se oli jääkaappi, sähköliesi tai erillinen sähkökeittolevy, sillä niidenkin valmistus kotimaassa oli käynnistynyt. Pesukoneen ostamista harkittiin, mutta vain neljänneksellä kotitalouksista oli tuolloin vesijohto ja viemäri. Keittiötä kuitenkin uudistettiin: hankittiin työvalaistus ja astiankuivauskaappi tai kokonaan uusi standardoitu kaapisto. Elintaso kohosi. Naisten työssäkäynti lisääntyi.

Kauppoihin tulivat uudet valmisruoat: lihapyörykät, kaalikääryleet ja vispipuuro. Einesmaksalaatikon suosio kasvoi. Tyypillisiä 1950-luvun kotiruokia olivat veriohukaiset, keitetyt kuoriperunat, puolukkasurvos, sipulinen valkokastike, hapanleipä, voi ja kotikalja tai maito. Suosittuja olivat myös keitetyt liharuoat, lihakeitot, maksapihvit ja karjalanpaisti, josta oli tullut siirtolaisten vaikutuksesta koko kansan yhteistä ruokaa. Helsingin Kauppiaitten lenkki sai suosiota, mutta oli käsityönä tehtynä ja luonnonsuoleen valmistettuna vielä kalliimpaa kuin kokoliha.

Suosituimmat ravintolaruoat tuohon aikaan olivat wieninleike ja sipulipihvi keitettyjen perunoiden ja kasvien kera.

Coca-cola tuli Suomeen olympialaisten mukana vuonna 1952.

Alettiin puhua terveellisestä ruuasta. Ruokasuolaan ruvettiin lisäämään jodia.

Maaseudulla ja erityisesti viljelijäperheissä ruokatalouksissa käytetty liha saatiin vielä usein "omasta takaa" eli kotiteurastus oli edelleen varsin yleistä.

Oheinen kuva on kuvattu tätä kirjaa varten. Siihen on katettu ateria; veriohukaiset 1950-luvun tyyliin. Kuvausruoat ja kuvausjärjestelyt Pirjo Muurinen, kuva Pekka Haraste.





Puoli vuosisataa puutarha- ja kasvihuonetuotantoa



Puutarha- ja kasvihuonetuotanto olivat viisikymmentä vuotta näkyvä osa osuuskunnan toimintaa Likolahdessa sanan varsinaisessa merkityksessä. Kasvihuoneet ja puutarha levittyivät laajalle alueelle antaen oman leimansa koko ympäristölle. Perustamiseen oli kaksi syytä ylitse muiden. Näin saatiin teuraskarjanavetoista kertyvä karjanlanta hyötykäyttöön ja lisää valikoimaa omiin myymälöihin. Perustamisen aikoihin 1930-luvulla tuotetuotteet olivat todellista lähiruokaa heikkojen kuljetus- ja varastointiolosuhteiden takia. Tarjontakin oli olematonta, joten tuotannon käynnistäminen jo sinällään oli uraauurtavaa toimintaa.

Ensi alkuun Likolahden pelloilla kasvatettiin viljaa ja perunaa sekä vihanneksia avomaalla ja lavoissa. Suuritehoista puutarhatoimintaa alettiin suunnitella 1930-luvun lopulla. Pienten kasvihuoneiden ja lavojen lisäksi rakennettiin 8 lämmitettävää kasvihuonetta, 2 taimien käsittelyhuonetta ja pakkaushalli. Taimisto oli suuruudeltaan 9 - 10 hehtaaria, kasvihuoneiden pinta-ala oli 2.000 m² ja kylmien lavojen 1.600 m². Puutarhan tuotteita olivat kurkut, tomaatit, vihannekset, kukat sekä taimet. Puutarhalla oli Kuopion kaupungissa oma kukkamyymä, jossa myytiin osa sen tuottamista kukista.

Koska puutarha eli ehkä parasta kukoistuskauttaan 1950-luvulla, tässä kohdin on hyvä pysähtyä katselemaan sen toimintaa muutamien kuvin. Kasvihuoneita uudistettiin vielä 1960- ja 1970-luvuilla. Tienstä päähän puutarhatoiminta tuli 1980-luvun puolivälissä.

Vieressä olevat kolme kuvaa ovat kaikki ilmeisesti 1930-luvulta. Ylimmässä näkyy lavoja, joita käytettiin alkuaikoina vihannesten viljelyssä. Seuraavassa kuvassa ollaan muuttamassa kylmää kasvihuonetta lämpimäksi. Lämmitys hoidettiin tuohon aikaan 1930-luvulla savukaasulla. Kun kasvihuoneisiin saatiin lämmitys, alkoi kurkku ja tomaattikin menestyä. Alavasemmalla on kypsymässä yksi ensimmäisistä kurkksadoista.

Alla olevassa kuvassa pakataan vihanneksia lähetettäväksi eteenpäin omiin myymälöihin. Kaikki aukeaman kuvat ovat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Yllä oleva ilmakuva on vuodelta 1962. Siitä saa varsin hyvän kuvan, kuinka laajaa puutarha- ja kasvihuonetoiminta oli Likolahdessa. Alaoikealla oleva kuva on vuodelta 1947 ja siinä istutetaan ensimmäisiä omenapuiden perusrunkoja. Vasemmanpuoleisen kuvan ottoaika ei ole selvillä, todennäköisesti se on 1940-luvulta ja siinä on menossa kukkasipulien istutus.





Likolahden puutarhalla oli monet kasvat. Kaupallisen toiminnan "sivutuotteena" se tarjosi sekä silmänruokaa että viihtyisän oleskelupaikan. Moni Lihakuntaan tutustumaan tullut vierasryhmä on saanut nauttia talon antimista kukkivien omenapuiden katveessa. Omenapuiden aika tosin päättyi varsin varhain, vuonna 1956, jolloin ankara pakkanen palellutti omenaviljelykset. Koska tämä oli jo toinen kerta, kun pakkanen tuhosi omenapuut, uusia puita ei tämän jälkeen enää istutettu.

Kasvihuoneissa viihtyivät eksoottisetkin lajit, mm. viiniköynnös, jonka kerrotaan tuottaneen parhaina vuosina satoa jopa parisataa kiloa.

Likolahden puutarha oli näyttävä näky kesäisen kukkaloiston laannuttuakin. Kasvihuoneiden valot loistivat pimeässä talvi-illassa maamerkinä kuin majakka konsanaan.



Viereisellä sivulla alaoikealla olevassa kuvassa näkyvä henkilö on Friedrich Nissen, syntynään tanskalainen. Hän tuli Likolahden puutarhan palvelukseen vuonna 1943 ja toimi yli-puutarhurina vuoden 1985 loppuun saakka, jolloin hän jäi eläkkeelle. Nissenin eläkkeelle siirtymisen myötä Lihakunta lopetti puutarhatoiminnan omissa nimissään. Vielä neljän vuoden ajan eli vuoden 1989 loppuun asti puutarha toimi vuokralla. Kasvihuoneet ja kaikki rakennelmat purettiin vuoden 1990 aikana.

Aukeaman kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Maatalouden ja maaseudun murros - jäähyväiset hevoselle



Yllä oleva kuva on ilmeisesti Pohjois-Pohjanmaalta ja 1970-luvun alkupuolelta. Kuvaaja Erkki Talvila tallensi tuolloin “katoavaa maaseutua” ympäri Suomen. Seuraava metsätyökuva on Reijo Juurisen (molemmat kuvat www.futureimagebank.com). Alin kuva on Tohmajärven Risteeltä. Siinä Reino ja Aili Pirhonen ovat heinätöissä kesällä 1956.



Jos Lihakunnan historiassa 1950-luku merkitsi osuuskunnalle siirtymistä aivan uudelle aikakaudelle, se merkitsi samaa osuuskunnan jäsenistölle. Tuolloin alkoi maatalouden murros, jonka käynnisti traktorin tuleminen ja sen aloittama maatalouden koneellistuminen. Kun meillä maatiiloilla vielä vuonna 1950 oli täysikasvuisia työhevosia 347.000, niiden määrä oli pudonnut vuosikymmenen loppuun mennessä 228.000 kappaleeseen. Vastaavasti traktoreiden määrä oli noussut vuoden 1950 noin 14.500 traktorista (joista vielä lähes puolet rautapyöräisiä) 89.000 traktoriin vuonna 1961. Vuonna 1969 traktoreita oli jo lähes 152.000 kappaletta. Työhevosia oli enää 96.600.

Hevosten rehun tuottamiseen tarvittu peltopinta-ala vapautui muuhun rehuntuotantoon ja oli omiaan parantamaan sekä maidon- että lihantuotannon edellytyksiä entisestään. Väkilannoitteiden käyttö lisääntyi voimakkaasti ja se paransi omalta osaltaan tuottavuutta.

Traktori sai peräänsä hevosaikakautta tehokkaammat koneet pellolla ja metsässä vähentäen työvoiman tarvetta. Käynnistyi suurisuuntainen muuttoliike kaupunkeihin - ja myös Ruotsiin, kun oma maa ei pystynyt tarjoamaan riittävästi työtilaisuuksia. Kun vuonna 1950 maataloudesta elantonsa saavien osuus oli vielä 46 % ammatissa toimivasta väestöstä, oli vastaava luku vuonna 1960 35 % ja 1970 20 %. Maataloudesta vapautui siis 20 vuodessa yli 480.000 työpaikkaa muun elinkeinoelämän käyttöön.

Kuva oikealla on Hattuvaarasta Hoskosen tilalta, kuvattu noin 1975 - 76. Kuvaaja Erkki Talvila (www.futureimagebank.com). Kuva henkii menneiden aikojen tunnelmaa, muoviämpäri paljastaa aikakauden 1950-lukua tuoreemmaksi.





Siinä se sitten on viereisessä kuvassa. Tilan ensimmäinen traktori. Tässä tapauksessa Esa Keräsen (Karhun tila, Kontiomäki) harmaa Ferguson vuosimallia 1952. Siitä alkoi Karhun tilan koneellistuminen, kuten niin monen muunkin suomalaisen tilan 1950-luvulla. Seuraava kuva on jälleen Lihakunnan kuva-arkistosta. Kuvasta ei löydy merkintää, kuka on kuvaaja ja missä se on otettu. Joka tapauksessa kysymyksessä on 1950-luvun Steuer eli itävaltalaisvalmisteinen traktori. Alavassammalla on erään osuuskaupan talvinen kone-esittely. Tällaista tarjontaa maanviljelijälle oli vuonna 1966. Kuva on Kangasniemen Osuuskaupan edesmenneen toimitusjohtajan, Viljo Karhun albumista. Alla olevassa, sivujen taitteeseen osuvassa kuvassa ihmetellään ilmeisesti ensimmäisten leikkuukoneitten tarjoamaa teknistä edistystä viljan puintiin. Kuva on Lihakunnan kuva-arkistosta, mutta siinä ei ollut tietoa ottopaikasta eikä kuvaajasta.



Oikeanpuoleisen sivun värikuvat ovat Erkki Talvilan 1970-luvun alussa ottamia (www.futureimagebank.com). Traktorin tulo oli muuttanut työtapoja ratkaisevasti. Työt tehtiin nyt lähinnä oman perheen voimin. Talkooperinne alkoi olla kadonnut, jos kohta myös heinäkorjuukin seivästämällä. Koneet paranivat ja sitä mukaa väheni työvoiman tarve entisestään.





Suvantovaihetta 1960-luvun alussa, silti määrätietoista eteenpäin menoa



Nykyaikainen tuotantokapasiteetti Lihakunnassa rakennettiin 1950-luvulla ja sitä vielä täydennettiin 1960-luvun alussa. Sitten alkoi kuvainnollisesti suvantovaiheen aika, jota kesti vuosikymmenen lopulle. Lihakunnan 90-vuotishistoriikka ja vuosikertomuksia tutkittaessa saa ensivaikutelman, että ei tapahtunut oikein mitään merkittävää. Tämä ensivaikutelma on mitä suurimmassa määrin väärä. Seinät olivat riittävän leveällä, joten kapasiteetin kasvatusta tässä mielessä ei tarvittu. Seinien sisällä tapahtui kuitenkin koko ajan. Lihakunta on ollut koko olemassaolonsa ajan edelläkävijä alallaan. Sitä mukaa kuin tekninen kehitys toi uusia menetelmiä ja parannuksia entisiin tuotantomenetelmiin, niitä otettiin käyttöön, mutta ilman sen suurempaa meteliä. Vuosikertomuksissa joku tässä mielessä merkittävä uudistus voitiin kuitata yhdellä lauseella.

Viidenkymmenen ensimmäisen olemassaolonsa vuotena Lihakunnassa ei juurikaan puhuttu hankitun

lihan laadusta tai markkinoiden - siis kuluttajien ja kaupan - odotuksista. Lähes ainoan poikkeuksen muodosti 1930-luvulla Englantiin viety pekonisika, jolla oli tietyt laadulliset kriteerit. Muutos alkoi 1950-luvun loppupuolella, oikeastaan sen jälkeen, kun sota-ajan säännöstelyn viimeisetkin jäänteet oli purettu. Säännöstelytaloudessa arvossaan oli paksusilavainen sika. Kun säännöstely loppui, kuluttajien mielenkiinto suuntautui nopeasti entistä vähärasvaisempaan lihaan ja siihen oli vastattava. Ns. rasvakeskustelukin alkoi oikeastaan jo tuolloin. Kun 1960-luvun puolivälissä alettiin lähestyä elintarvikkeiden ns. kyllästymispistettä, sitä suuremmaksi kävi sen asian merkitys, että elintarvikkeet - esimerkiksi liha ja lihajalosteet - vastasivat kuluttajien odotuksia. Kuluttajien muuttuneet odotukset oli kerrottava tuottajille. Alkutuotannossa syntyi neuvonnan tarve. Naudanlihan hinnoittelussa otettiin käyttöön laatuluokitus. Osa tuottajista ymmärsi muutostarpeen hyvin, mutta kokonaisuutena uuden ajattelutavan vieminen läpi koko jäsenkunnan oli iso prosessi. Isoja ja kauaskantoisia asioita olivat porsasväilyksen käynnistäminen koko toimialueella vuonna 1962 ja vasikkaväilyksen aloittaminen vuonna 1966. Kuusikymmentäluvulla käynnistettiin myös sairaseläinpalvelu. Kaiken kaikkiaan otettiin ensi askeleita kohti erikoistunutta lihantuotantoa.

Ketjun loppupäässäkin tapahtui paljon. Kaupassa käynnistyi rakennemuutos, jolla oli laajakantoiset seuraukset. Omat myymälät alkoivat menettää merkitystään ja yhteistyö kaupan kanssa tiivistyi entisestään. Kaupan henkilöstöä alettiin kouluttaa järjestelmällisesti, ja taas Lihakunta oli uranuurtaja alallaan. Tuotteiden menekien eteen tehdystä työstä voisi antaa luonnehdinnan, että oltiin siirrytty puhtaasta tuotantotaloudesta esimarkkinoinnin aikaan. Siihen kuuluivat toimenpiteinä tuote-esittelyt, erilaisissa näyttelyissä mukana oleminen, konsulenttitoiminta, "tupaillat" ja ruuanvalmistuskurssit niiden yhteydessä sekä vielä makuneuvostot. Mainontaankin varattiin rahaa jo budjetissa eli siitä oli tullut pysyvä ilmiö menekien edistämistoimenpiteenä. Budjetoinnista todettakoon, että se oli siinä määrin varsin uusia asia, joka OT-ryhmässä oli otettu käyttöön vasta aivan 1950-luvun lopulla.

Itse asiassa tämä Lihakunnan ns. 1960-luvun suvantovaihe olikin pohjustusta tuleville, vieläkin suuremmille toimintaympäristön ja -tapojen muutoksille.

Sekä hankinta että jäsenmäärä kehittyivät suotuisasti. Molemmat olivat päätyneet nousu-uralle sodan jälkeen vuonna 1948, ja sen jälkeen suuria notkahduksia ei enää kirjattu. Kun vuonna 1950 Lihakunnan, silloisen SKO:n, kokonaishankinta oli 4,1 miljoonaa kiloa, se oli noussut vuoteen 1960 mennessä 8,3 miljoonaan kiloon eli kaksinkertaistunut. Tästä määrästä naudanlihaa oli 5,5 miljoonaa kiloa ja sianlihaa 2,8 miljoonaa kiloa. Jäsenmäärä oli noussut tänä aikana luvusta 12.513 lukuun 20.272. Vuonna 1965 vastaavat luvut olivat: kokonaishankinta omalta toimialueelta 11,9 miljoonaa kiloa, josta naudanlihaa oli 7,6 miljoonaa kiloa ja sianlihaa 4,3 miljoonaa kiloa. Jäsenmääräksi kirjattiin 30.337. Vuosikymmenen loppuun mennessä tilanne oli kehittynyt seuraavasti. Kokonaishankinta vuonna 1969 oli 14,8 miljoonaa kiloa; naudanlihaa 10,6 miljoonaa ja sianlihaa 4,2 miljoonaa kiloa. Jäsenmäärä oli noussut lukuun 30.810.

Kuusikymmentäluvulta on syytä nostaa esiin vielä vuosiluku 1963. Lihakunta vietti tuolloin 60-vuotisjuhlia. OT-tyhmän yhteisen Atria-tuotemerkki lanseerattiin ko. vuonna. Lihakunnassa tapahtui myös vahdinvaihto. Toimitusjohtajana 30 vuotta osuuskuntaa luotsannut kauppaneuvos Paavo Juntunen jäi eläkkeelle 30. 6. ja hänen seuraajanaan aloitti diplomi-insinööri Eino Niemistö, joka oli toiminut Lihakunnan teknisenä johtajana vuodesta 1949 alkaen. Toimitusjohtaja, kauppaneuvos Eino Niemistö kuvassa yllä.



Lihakunta oli ensimmäinen alan yritys, joka alkoi kouluttaa kaupan henkilöstöä lihan ja lihajalosteiden käsittelyssä. Koulutus oli laajaa etenkin 1960-luvulla, mutta perinne oli huomattavasti vanhempi. Ensimmäinen kurssi SOK-laisten kauppojen myyjille pidettiin vuonna 1949. Alavasemmalla oleva kuva on tältä ensimmäiseltä kurssilta. Yllä ja alaoikealla olevat kuvat ovat 1960-luvulta. Kouluttajan roolissa on myymäläneuvoja Pauli Jetsu (myöhemmin tuotepäällikkö). Yläkuva on Lihakunnan omasta myymälästä ja siinä näkyvät muut henkilöt ovat myymälänhoitaja Kalevi Mattila ja myymäläapulainen Helvi Savolainen.

Aukeaman kuvat ovat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Kuusikymmentäluku toi Lihakunnan tuotekehityksen tueksi makuneuvostot, joiden avulla selvitettiin ns. suuren yleisön suhtautumista kehitteillä oleviin tuotteisiin. Makuneuvostot kokoontuivat säännöllisesti ja niitä oli useita Lihakunnan toimialueella. Kuva vasemmalla ylhäällä on Joensuun makuneuvoston päättäjäistilaisuudesta vuodelta 1964. Kuva: Foto Eskelinen. Seuraavassa kuvassa makuneuvosto työssään Kuopiossa ja siinä eletään vuotta 1962.

Tuote-esittelyt ja etenkin ruuanvalmistuskurssit (kaksi alinta kuvaa vasemmalla) olivat tuohon aikaan erityisessä suosiossa. Teksteissä ei näy mainintaa siitä, mikä teki niistä niin kysyttyjä. Oletettavaa on, että säännöstelyn purkaututtua ja tarjonnan kasvaessa perheenemännät saivat tutustua aivan uudentyyppisiin raaka-aineisiin ja tuotteisiin. Kun neljäkymmentä- ja vielä viisikymmentäluvun alunkin monet ruuanvalmistuksen oppaat käsittelivät korvikeaineiden käyttöä ruuanvalmistuksessa ja antoivat niksejä niukkuuden ajan keittiöön, nyt tavaraa alkoi olla tarjolla. Käyttökokemus puuttui, joten tietoa kaivattiin. Läskisoosiaikakin alkoi vähitellen väistyä. Kolmannessa kuvassa vasemmalla näkyvä henkilö on konsulentti Hanna Haatainen.

Mainoskultueet olivat 1960-luvun erikoisuus. Niilläkin pyrittiin tekemään tuotteita tutuksi suurelle yleisölle. Mikä lienee ollut teho, mutta oletettavasti ainakin tämän päivän termein sanottuna huomioarvoa saatiin. Jokaisella ajalla on ollut omat tyylinsä ja keinonsa vaikuttaa!

Alimmaisena oikealla tällä sivulla oleva kuva on vuodelta 1961 ja Kuopion maanviljelysseuran 100-vuotisnäyttelystä, jossa Lihakunta oli näyttävästi mukana tuotteineen. Lihakunta hankki tuohon aikaan uskollisille asiakkailleen uusinta kylmätekniikkaa. Ts. Lihakunta edisti merkittävästi omalla panoksellaan kaupan säilytysolosuhteiden kehittymistä.

Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Tultaessa 1960-luvulle tuotteiden jakelussa alettiin siirtyä yhä enenevässä määrin ovelta ovelle toimintaan mutta ilman ennakkotilauksia. Tämä ns. myyntiautotoiminta jäi vuosina laskien varsin lyhytaikaiseksi. Se lopetettiin vuonna 1973. Syitä lopettamiseen oli useita: myymälöiden lukumäärän väheneminen kaupan keskittymisen myötä, entistä parempi lähettämötekniikka ja puhelinliikenteessä suoravalintanumeroiden käyttöönotto. Oikeastaan käänteisinä samat syyt, jotka aikanaan olivat johtaneet perustamiseen. Toiminta-aikanaan myyntiautot olivat kuitenkin erittäin tärkeä toimintamuoto. Myyntiautot olivat kauppiaille kuin “kiertäviä myyntinäyttelyitä”. Myyntiautomiehet olivat huolellisesti tehtäväänsä valittuja ja hyvin tehtävään koulutettuja. Myyntiautomiehet tekivät Lihakunnan tuotevalikoimaa tunnetuksi ja järjestivät alueensa kauppiaille retkiä Lihakuntaan. He olivat myös “Lihakunnan silmä” kentällä raportoiden mm. hygieenisistä oloista kaupoissa, jos havaitsivat tässä suhteessa tarvetta koulutukseen ja opastukseen. Kuvassa alaoikealla myyntiautemies Pauli Toikkanen.

Lihakunta on ollut kautta vuosikymmenien retkeilyn kohde. Kauppiaiden mielenkiinto Lihakuntaa kohtaan kasvoi 1960-luvulle tultaessa laajentuvien valikoimien ja yleensä tiivistyneen yhteistyön myötä. Kauppiasretkikunnat olivatkin yleinen näky tuohon aikaan Lihakunnan laitoksilla. Alavassemmassa olevassa kuvassa yksi niistä monista tutustumassa Joensuun tuotantolaitoksiin. Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Tälle aukeamalle on kerätty kuva-aineistoa, jonka avulla on tarkoitus valottaa hieman 1960-luvun lihajaloste- ja einespöytä tuotantotekniikkaa.

Lihakuntahan on ollut kautta historiansa edistyksellisen talon maineessa ja erityisen merkillepantavaa on ollut pyrkimys korkeaan jalostusasteeseen. Tämä on ollut keskeinen ajatus jo kauppaneuvos Juntusen aikana. Se on lähtenyt siitä oivalluksesta, että suurten etäisyyksien lihatalossa tuotteet on pyrittävä jalostamaan mahdollisimman pitkälle, jotta kannattavuus turvataan. Tätä filosofiaa ei ole sanallisesti tuotu esiin sen kummemmin aiemmissa historiikeissa kuin vuosikertomuksissakaan. Paavo Jauhiainen (Lihakunnan toimitusjohtaja 1977 - 1994) painotti asian tärkeyttä käymissämme keskusteluissa.

Vasemmalla Marsalkan maksamakkaran valmistumisprosessi loppusuoralla. Kuva on vuodelta 1967 ja kuvan henkilö on Anneli Räisänen.

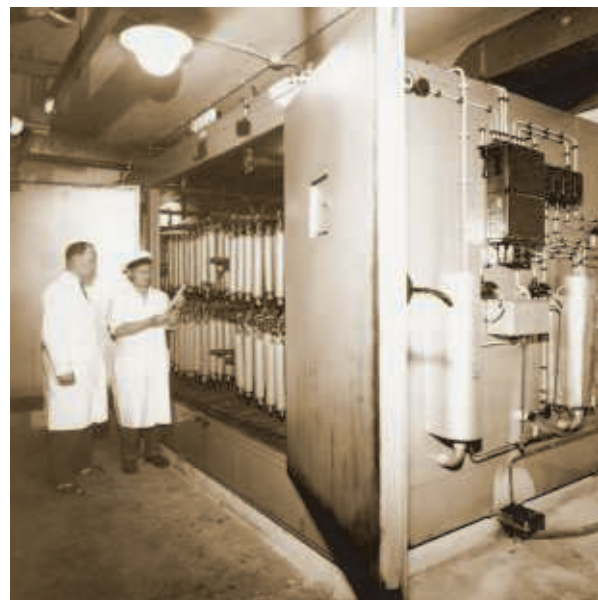
Vasemmalla alhaalla näkyy ns. suurtehouuni, jolla tulivat käyttöön einestuoannossa 1960-luvun alussa. Kuvan henkilö on Aulikki Koivunen. Kuva: Olavi Hartikainen.

Alla oikealla olevassa kuvassa on käynnissä lenkkimakkaran pakkaus. Kuva: Tuttu Jänis.





Kestomakkarat ovat aina olleet Lihakunnan huippuluokkaa oleva erityisosaamisen alue. Yllä olevassa kuvassa näkyy Tohtorin Erikoismakkaraa makkaramestari Oskari Rissanen tarkastelussa. Kuva: Komulainen LTK, 1963. Ko. makkara oli niin suosittu Lihakunnan alueella, että välillä sitä jouduttiin teettämään muissakin osuusteurstamoissa kysynnän tyydyttämiseksi. Oikealla alhaalla kestopakkaroiden kypsytykseen käytetty Autotherm-kylmäsavukaappi, joita Lihakuntaan hankittiin useita 1960-luvun alusta alkaen. Henkilöt kuvassa ovat ins. Aarne Varkila ja Oskari Rissanen. Vasemmanpuoleisessa kuvassa näkyy ns. suurtehokutteri, jollainen Lihakuntaan hankittiin vuonna 1967. Se sekoitti kerralla 500 kiloa makkaramassaa. Kutterilla työskentelevä henkilö on Veikko Takkunen. Kaikki aukeaman kuvat ovat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Kuusikymmentäluvulle tultaessa raaka-aineen laatuun - siis tuotetun lihan laatuun - alettiin kiinnittää oikeastaan ensimmäistä kertaa huomiota. Sianlihan kohdalla kuluttajien mielenkiinto muuttui nopeassa tahdissa paksusilavaisesta sianlihasta ohutsilavaiseen. Läski ei enää käynyt kaupaksi. Naudanlihan kohdalla vastaavasti alettiin puhua lihaksikkuudesta. Hinnoittelussa otettiin käyttöön laatuluokitus. Erikoistunut lihantuotanto otti siis ensimmäisiä askeleitaan. Todettakoon, että niin 1950- kuin 1960-luvuillakin karjatalouteen kuului vielä monialaisuus. Nautakarjatiloihin oli tyypillistä, että pidettiin ohessa esim. muutamaa emakkoa ja harjoitettiin pienessä mittakaavassa porsas- ja sianlihan tuotantoa.

Lihakunnan kuva-arkistosta löytyi kuvasarja, jossa syksyllä 1962 oli kuvattu Arolan tilan mullikoita elävinä, paria päivää ennen teurastusta. Sitten oli kuvat, joissa samat eläimet olivat ruhoina teurastamolla järjestelmällisesti numeroituna eli voitiin verrata elävää eläintä ja ruhoa. Selitystä ei ollut, mutta oletettavaa on, että aineistoa on käytetty niin omassa sisäisessä koulutuksessa kuin uuden ajattelutavan esittelyssä jäsenistöllekin. Kuvat Aarne Varkila. Porsas- ja vasikkavälitys käynnistyivät. Kuvassa näkyvä porsasvälitysauto on liikennöitsijä Aaro Toroin ja ensimmäinen lajissaan.

Viereisellä sivulla Lihakunnan toimitusjohtaja, kauppaneuvos Paavo Juntunen Arolan tilalla seurassaan talon isäntä Pentti Airaksinen (Lihakunnan hallituksen pitkäaikaisen puheenjohtajan, Pauli J. Airaksisen poika). Kuva on kesältä 1962 eli se on otettu vuotta ennen Juntusen eläkkeelle jäämistä. Kuva on Martti Juntusen kokoelmista.





Miten Suomi eli ja söi 1960-luvulla

Kotitalouskoneiden ja -kojeiden läpimurto tapahtui elintason kohoamisen myötä. Suomessa aloitettiin televisiolähetykset vuonna 1956 Tesvision toimesta ja sen myötä mustavalko-TV alkoi yleistyä nopeasti. Suomalainen muotoilu oli kunniassa: hankittiin uusia huonekaluja ja astioita. Rakastettiin kirkkaita, iloisia värejä ja erikoisia muotoja - sekä muovia. Moneen kotiin ostettiin pesukone ja pakastin, joka oli uusinta uutta. Synteettiset pesuaineet korvasivat saippuan.

Ihmiset muuttivat maalta kaupunkeihin työhön. Nuoret halusivat kouluttautua, nähdä maailmaa ja kokea elämää. Naisten ansiotyö lisääntyi entisestään. Hyvinvointi alkoi näkyä kaikin puoleisena vaurastumisena.

Tyypillistä 1960-luvun kotiruokaa olivat lihapullat, perunasose, kaali-puolukkaraaste, hölskytyskurkut. Suosittuja olivat myös nakit, vasikanpyyt, kasviksilla täytetty lihamureke, paistettu pakastekala tai uutuutena kirjolohi, jota kutsuttiin sateenkaarirauduksi.

Esimerkiksi maitorahka, jogurtit ja paprika tulivat kaappoihin 1960-luvulla. Kokonaiset pakastekalat edustivat myös sen ajan uutta tarjontaa. Vesimelonit olivat suosiossa appelsiinin ja mandariinien lisäksi.

Suosituin ravintolaruoka oli grillipihvi ja ranskalaiset perunat. Ensimmäiset ulkomaiset ruuat ja juomat rantautuivat Suomeen. Sellaisia olivat mm. jouluglögi, napolilainen pizza, punaviini ja patonki.

Oheinen kuva on kuvattu tätä kirjaa varten. Siihen on katettu ateria; lihapullat 1960-luvun tyyliin. Kuvausruuat ja kuvausjärjestelyt Pirjo Muurinen, kuva Pekka Haraste.





Rationalisoinnin ja keskittämisen esinäytös sekä Karjapohjolafuusio - vuodet 1960-luvun lopulta 1970-luvun puoliväliin

Kuusikymmentäluvun puoliväliin tultaessa Lihakunnassa oltiin jälleen tilanteessa, että lähes kaikissa toimipaikoissa oli jo laajentamistarvetta, Joensuun kohdalla nähtiin jopa kokonaan uusien laitosten rakentamisen paikka. Tässä tilanteessa vuonna 1966 Lihakunnassa tehtiin päätös tilata Lihateolliselta Tutkimuskeskukselta tutkimus siitä, mikä pitkällä tähtäimellä tulee olemaan Liha-kunnan teurastamo- ja tehdaskapasiteetin tarve: mitä olisi rakennettava ja minne, jos lähtökohdaksi otetaan pelkästään taloudelliset laskelmat. Selvityksen sisältö vertaileviin laskelmiin perustuen oli, että lopetetaan viiden vuoden kuluessa Varkauden lihavalmistetehtaan ja teurastamon, Iisalmen ja Nurmeksien teurastamon, Joensuun lihavalmistetehtaan ja einestehtaan sekä Kuopion ulkopuolella olevien pesuloiden toiminta ja keskitetään lihavalmisteen ja einesten tuotanto Kuopioon sekä pesuloiden toiminta Kuopioon, Joensuuhun ja Kajaaniin. Täysin tässä muodossa ehdotusta ei toteutettu, mutta pitkälle viedyn hajautuksen aika oli armottomasti käymässä loppuun. Se oli sitä osuusteurastamojen sisäisissä rakenteissa ja sama suuntaus alkoi näkyä itse osuusteurastamojen mahdollisuuksissa säilyä markkinoilla itsellisinä toimijoina.

Valtakunnan tasolla osuusteurastamojen lukumäärä oli noussut huippuunsa 1950-luvulla, jolloin niitä oli yhteensä 14. Ottamatta kantaa muuhun kuin talouteen, erot osuuskuntien välillä olivat suuret. Taloudelliselta asemaltaan heikoimmat joutuivat mm. turvautumaan TLK:n välityksellä muiden apuun 1960-luvun lopulla, jolloin voidaan sanoa pudotuspelin ensivaiheen käynnistyneen. Siinä vaiheessa tapahtuivat ensimmäiset fuusiot, joiden seurauksena Kymenlaakson Osuusteurastamo fuusioitui Karjaporttiin ja Etelä-Suomen ja Länsi-Uudenmaan Osuusteurastamot LSO:hon. Jo tuolloin nähtiin osuusteurastamojärjestön sisällä pitkän tähtäimen tavoitteena ”Liha-Finlandian” perustaminen - tosin asteittain eli 5 - 6 tasavahvan osuusteurastamon kautta. Marssijärjestys on ollut sitten se, mikä on ollut samoin kuin lopputuloskin. Merkitteä pantavaa asiassa on se, että jo hyvin varhaisessa vaiheessa on kuitenkin nähty muutosten tarve edellytyksenä selvitä muuttuvassa toimintaympäristössä ja kilpailussa.

Kehityksen seuraava näytös oli Osuusteurastamo Karjapohjolan ja Lihakunnan fuusio, joka neuvoteltiin vuoden 1971 aikana ja astui voimaan 1.1.1972. Lihakunnan 90-vuotishistoriikissa esitetyn käsityksen mukaan talot olivat varsin samankaltaiset. Eroja oli lähinnä vain hankinta- ja markkinaosuuksissa sekä taloudellisessa asemassa Lihakunnan ollessa selvästi vahvempi osapuoli. Fuusion myötä Lihakunnan toimialue käsitti 60 % maan pinta-alasta. Asukkaita - potentiaalisia kuluttajia - tällä alueella oli tuohon aikaan vähän yli miljoonan verran. Saatiin siis sekä markkina-alueetta että tuotantokapasiteettia, olihan Karjapohjolalla teurastamot Oulussa, Rovaniemellä ja Ylivieskassa sekä Oulussa vielä lihavalmistetehtaan ja einestehtaat. Myyntikonttorit löytyivät kaikilta em. paikkakunnilta ja lisäksi vielä Torniossa. Vuonna 1975 Lihakunta osti vielä K-ryhmittymältä Rovaniemellä toimineen Pohjolan Liha Oy:n.

Tapahtumien myötä Lihakunnan em. rationalisointisuunnitelmat mitä ilmeisemmin joutuivat vielä kerran uudelleen arvioitaviksi. Joka tapauksessa vuonna 1972 käynnistettiin Kuopion lihavalmistetehtaan laajennus, jonka tuloksena saatiin 12.300 m³ kokonaan uutta tilaa ja lisäksi vanhaa saneerattiin yhteensä 18.000 m³. Tässä yhteydessä toteutettiin lähettämöuudistus sillä silmällä, että Kuopio voisi toimia tulevaisuudessa keskuslähettämönä oman alueen lisäksi Iisalmen, Kajaanin, Nurmeksien ja Varkauden konttoreiden alueella. Samaan aikaan Oulun lihavalmistetehtaassa tehtiin paljon työnkulkua edistäviä uudelleen järjestelyitä. Vuonna 1974 Kuopiossa laajennettiin einestehdasta ja 1976 rakennettiin lisää leikkaamokapasiteettia sen seurauksena, että toimitukset kauppaan olivat muuttumassa entistä enemmän palalihaksi ja valmiiksi pakatuiksi tuotteiksi.

Hankinnassa 1960-luvun loppupuolen vuodet olivat vaihtelevia tuotantomäärien heittelyiden takia. Vuonna 1969 lihan tuotanto kääntyi taas selvään nousuun ja 1970-luvun alussa astuttiinkin valtakunnallisesti selvän ylituotannon ja tuotannon rajoittamistoimien aikaa pellonvaraus- ja tapporahajärjestelmien. Lihakunnassa tapahtui niin hankituissa lihamäärissä kuin jäsenmäärässäkin melkoinen hyppäys Karjapohjolafuusion seurauksena. Kokonais-hankinta ennen fuusiota vuonna 1971 oli noin 17 miljoonaa kiloa, josta nautaa 10 miljoonaa ja sikaa 6,4 miljoonaa kiloa. Jäsenmäärä oli luvussa 30.037. Fuusion jälkeen vuoden 1972 luvut olivat: kokonaishankinta 23,8 miljoonaa kiloa, jossa nautanlihan osuus oli 15 ja sianlihan 7,9 miljoonaa kiloa. Jäsenmäärä saavutti huippunsa ollessa 48.237 jäsentä. Siitä alkoi aleneva kehitys. Hankinnan kasvu sen sijaan jatkui 1990-luvun vaihteeseen saakka.

Valtakunnallisesti toimialarationalisoinnissa merkittävä tapahtuma oli se, kun TLK osti Helsingin Kauppiaat Oy:n eli HK:n vuonna 1975. OT-ryhmälle sinällään tärkeästä kaupasta oli myös negatiivisia seurauksia. Päädyttiin tilanteeseen, jossa keskusliike kilpaili omistajaosuuskuntiensa kanssa samoista markkinoista.





Fuusio Karjapohjolan kanssa teki Lihakunnasta suuryrityksen myös neliökilometreillä mitaten; yli puoli valtakuntaa, potentiaalisia kuluttajiaakin miljoonan verran. Kylkiäisinä saatiin entistä pidemmät etäisyydet ja harva asutus sekä näistä tekijöistä aiheutuvat kustannukset, tosiasiassa, jonka kanssa Lihakunta on joutunut elämään koko historiansa. Kuvissa Oulun ja Ylivieskan laitokset sekä Rovaniemen Lapin Lihatalo, joka valmistui vuonna 1983 EEC-vientiteurastamovaatimukset täyttävänä laitoksena. Laitos keskittyi lähinnä nautateurastuksiin. Kuvat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Fuusio Karjapohjolan kanssa toi Lihakunnan toimintaan nykypäivän ilmaisuja käyttäen pohjoisen ulottuvuuden. Toiminta-alue levittäytyi maatalouden harjoittamismahdollisuuksia ajatellen ääri rajoille. Sen myötä myös poro erilaisine jalosteineen tuli tuolloin Lihakunnan tuotesortimenttiin piiriin. Lihakunta perusti 1980-luvun lopulla yhdessä paliskuntain kanssa Poropolar Oy:n. Paavo Jauhiaisen sanoja lainaten on todettava, että Poropolar ei koskaan pystynyt jalostamaan poroa rahaksi. Ko. yritys lukeutuu niihin harvalukuisiin harha-askeliin, joihin Lihakunta on pitkän ja kuniakkaan historiansa aikana astunut.

Tällä aukeamalla on sulassa sovussa uutta ja vanhaa kuva-aineistoa.

Vasemmalla ylhäällä on lammaskatras kuvattuna Utsjoen Nuorgamissa vuonna 1968 eli neljä vuotta ennen Lihakunnan ja Karjapohjolan fuusiota. Lammastaloudella oli vielä tuolloin Lapissa suuri merkitys.

*Kuvaaja Teppo Korhonen. Kuva on Museo-
viraston kokoelmista.*

Alavasemmalla oleva kuva on Vuomaselän poroaidalta. Kuva on Lihakunnan kuva-arkistosta, mutta kuvausaika ei ole tiedossa.

Alla olevat hiehot on kuvattu Ivalonjoen rantahietikolla joskus 1990-luvulla. Kuvaaja: Ari Kauttu, Huippukuva Oy. Myös oikeanpuoleisen sivun porokuva on Ari Kautun kuvaama. Sen yläpuolella oleva maisemakuva on Aimo Holtarin. (www.futureimagebank.com).







Lihakunnan alueella on kautta historian vallinnut selvä alituotantotilanne sianlihan tuotannossa. Useista yhteyksistä on ollut kuitenkin pääteltävissä, että sikatalouden edistämiseksi tehtiin paljon ja järjestelmällisesti töitä. Esimerkiksi porsasväilyksen aloittaminen jo vuonna 1961 on ollut erittäin edistysellistä. Oheisista "sikakuvista" alempi on vuodelta 1969 ja se on otettu Itä- ja Keski-Suomen Koesikalayhdistys r.y:ssä. Kuvan henkilö on sikalanhoitaja, karjatalousteknikko Liisa Moilanen, joka siinä ruokkii kantakokeisiin lähetettyä porsasryhmää. Se, missä oheiset komeat karjut laiduntavat, jää sen sijaan epäselväksi.

Sivun nautakuvat ovat 1960-luvun loppupuolelta ja 1970-luvun alusta. Sanoma on lähinnä siinä, että ensimmäistä kertaa näissä ns. nautakuvissa on aistittavissa erikoistuneen lihantuotannon piirteitä.

Vasemmalla alhaalla olevan kuvan takaa löytyi teksti, että kyseessä olisivat iisalmelaisen Osmo Kärkkäisen mullit, ja vuosiluku 1967.

Viereisestä vasikkakuvasta ei ole tietoa, missä se on otettu, eikä oikeanpuoleisen sivun yläkuvastakaan. Kuvakulmasta päätellen kyseessä on ollut mullikoiden lihaksikkuuden tarkastelu ja arviointi. Sen alapuolella olevasta kuvasta löytyy merkintä Hynnilänsaari ja tässäkin vuosiluku 1967. Kuvat ovat Lihakunnan kuva-arkistosta.





Miten Suomi eli ja söi 1970-luvulla

Viisipäiväiset työviikot alkoivat ja vapaa-aika lisääntyi. Astianpesukone tuli uutuutena keittiöön, samoin liesituuletin. Pakastaminen oli hyvin suosittua omavaraistalouden ”jatkeena”. Haluttiin säilöä varmuuden vuoksi. Marjat kerättiin itse tai ostettiin torilta, vihannekset ja juurekset olivat kotimaasta. Harrastettiin ruoanvalmistuskursseja ja pakastuskursseja, herkuttelevien herrojen kursseja jne. Ruoanvalmistus oli kuitenkin edelleen naisten työtä. Miehet hyväksyivät keittiön uutuudet - varsinkin kotitalouskoneet - helpommin kuin naiset.

Isot kuviot ja railakkaat värit olivat muotia; seinissä, vaatteissa, verhoissa ja koneissa. Oranssia ja vihreää, punaista ja ruskeaa, sinistä ja keltaista yhdisteltiin sumeilematta. Rakastettiin varsinkin isoja kukkakuvioita, joita oli kaikkialla.

Keskiolut tuli kauppoihin, pakastebroileri samoin ja einesten käyttö lisääntyi. Kertakäyttöastiat yleistyivät.

Kotiruokana suosiossa oli mm. palapaisti, sen kanssa keitetyt ja kuoritut perunat tai makaronit, vihersalaatti, patonki, voi, jälkiruokana hedelmäsalaatti tai appelsiiniriisi, juomana maito, mutta myöskin keskiolut aikuisille - lähinnä sunnuntaisin.

Suosituimmat ravintolaruuat tuohon aikaan olivat pariloitu tai paistettu pihvi, lisänä ranskalaiset perunat ja sekavihannekset. Silloin ravintoloihin tulivat myös pizzat ja chop suey eli ensimmäiset kiinalaisvaikutteet. Punaviini alkoi kasvaa selvästi suosiotaan.

Oheinen kuva on kuvattu tätä kirjaa varten. Siihen on katettu ateria; palapaisti 1970-luvun väreillä ilottelevaan tyyliin.

Kuvausruuat ja kuvausjärjestelyt Pirjo Muurinen, kuva Pekka Haraste.





Kyseenalaistamisen aika: kasvu kankeasta osuuskunnasta normaalin yritystoiminnan tavoitteellisuuteen



Lihakunnassa luotiin 1950-luvulla “fyysiset raamit” suuryrityksen kehitykselle. Sitä seurasi suvantovaihe, jossa herättiin jo näkemään tulevaisuuden muutostarpeet, mutta kokonaisuutta ajatellen radikaali uudistushenki puuttui. Voidaan sanoa, että Lihakunnasta - kuten monista muistakin lihakaupallisista osuuskunnista - oli tullut lähes instituutioita. Suuruuden varjopuolet tulivat esiin. Toimintaa häittäsivät kankeus, byrokraattisuus, organisaation sulkeutuneisuus ja kuvitelma, että perustehtävän hoito - so. varmistaa talonpojalle oikeudenmukainen lihanhinta ja sitä kautta mahdollisuus toimeentuloon ja elinkeinoon - ei vaadi samalla lailla kilpailukyvyistä ja kannattavuudesta huolehtimista, kuin mikä yksityiselle sektorille on aina ollut elinehto.

Toimitusjohtaja, kauppaneuvos Eino Niemistö kutsuttiin vuonna 1977 TLK:n pääjohtajaksi ja hänen tilalleen valittiin Lihakunnan silloinen tiedotus- ja järjestöosaston johtaja Paavo Jauhiainen (viereisessä kuvassa maanviljelysneuvos L. O. Hirvensalon valvovan silmän alla). Muutoksen luuta alkoi lakaista nuoren, vasta 32-vuotiaan toimitusjohtajan hahmossa. Lihakunnan 90-vuotishistoriikissa on kommentti, että valinnan jälkeen hänen ikänsä takia olisi esitetty epäilyksiä kantin kestävytyteen muuttaa toimintalinjoja vanhan ja osittain jo urautuneen osuuskunnan johtajana. Itsekin hän tunnustaa, että ei ollut helppo paikka. Joka tapauksessa Jauhiainen käynnisti varsinaisen myllytyksen osuuskunnassa, ja kun se oli saatettu loppuun, Lihakunnasta oli kehkeytnyt maan ykköskaartiin kuuluva lihakaupallinen yritys alan kaikkien toimijoiden joukossa. Se vaati taitoa, tavoitteellisuutta ja itsensä likoon laittamista. Näitä ominaisuuksia Jauhiaisesta löytyi nuoresta iästä huolimatta. Nuoruudesta lienee ollut loppujen lopuksi tässä operaatiossa enemmän hyötyä kuin haittaa. Kun ei ollut ns. vanhaa kokemuspohjaa, ei ollut ennakkoasenteitakaan ja siten olivat paremmat edellytykset synnyttää todella uutta ajattelua ja toimintamalleja kuin sortua vanhoista kaavoista kumpuaviin kompromisseihin.

Näin Paavo Jauhiainen itse kuvaa tuon ajan tapahtumia ja kehitystä: “Lihakunnan kasvu perustui aina 1970-luvun puoliväliin saakka tuotantopanosten lisäyksen kautta luotuihin kasvun edellytyksiin. Tuottavuus ja tilityshinta eivät aikaisemmin olleet päällimmäinen huoli. Johdossa tajuttiin kuitenkin jo 1970-luvun lopulla, että vastassa on maailma, jossa ei pärjää kuin aidolla kilpailukyvyllä. Pöytäkirjoista ja muistioista löytyy merkintöjä, joiden mukaan elintarviketalous tulee ennemmin tai myöhemmin kohtaamaan avoimen kilpailun. Toisin sanoen, että Lihakunnan kilpailijoita eivät ole vain kotimaiset vahvat toimijat - lukumäärältään lähes sataan nouseva joukko - vaan myös ulkomaiset yritykset. Em. oivallus toimi punaisena lankana kaikessa vuodesta 1976 lähtien. Tällöin pantiin alulle yrityskulttuurimuutos massiivisella henkilöstön, johdon ja hallinnon koulutuksella. Muutos tarkoitti käytännössä sitä, että osuustoiminnan ”nollatavoitteellisuudesta” siirryttiin aitoon tuottavuus- ja tulospilpailuun. Tietenkin siten, että tilityskyvyn kilpailukykyisyys toimialan muihin toimijoihin verrattuna oli osa tulosta.

Strategisina päätöksinä tämä tarkoitti sitä, että tavoitteeksi asetettiin tulos- ja vakavaraisuusmittareilla alan parhaimmiston taso 1980-luvun puoliväliin mennessä. Tämä siten, että alueen pitkistä etäisyyksistä huolimatta Lihakunnan tuli päästä keskimäärin samaan tilityshintaan valtakunnan muiden toimijoiden kanssa.

Käytännön toimintana strategia merkitsi rankkaa toimialarationalisointia. Varkauden teurastamon lopettaminen olikin toimialan ensimmäinen saneeraustoimi. Tätä seurasi noin kymmenen vuoden jakso, jolloin investoitiin voimakkaasti ja samanaikaisesti purettiin vanhentunutta kapasiteettia kovalla kädellä. Tuona aikana oli lähes koko ajan käynnissä yt-neuvottelut toimintojen uudelleen järjestämiseksi. Tuottavuuslukuina se merkitsi, että kun vuonna 1981 tuotannon volyymi oli runsaan 1.700 hengen resursseilla 80 miljoonaa kiloa, se oli kymmenen vuotta myöhemmin 106 miljoonaa kiloa 1.400 henkilön voimin tehtynä. Investointeja tämä vaihe vaati noin 750 miljoonaa markkaa. Tuloskehityksestä kertoo se, että yrityksen omavaraisuus kasvoi runsaan kymmenen vuoden aikana noin 20 %:n tasosta noin 45 %:n tasoon ja nettovarallisuus vajaasta 30 miljoonasta markasta noin 330 miljoonaan markkaan.

Pikanteina yksityiskohtina käytännön toimista yrityskulttuurin muutoksen aikaansaamiseksi voidaan mainita mm. se, että suuryrityksistä ensimmäisten joukossa Lihakunnassa henkilöstö otettiin mukaan päätöksenteon suunnitteluun. Henkilöstö sai edustajat niin koko yrityksen kuin tulosityksiköidenkin johtoryhmiin vuonna 1988. Jo ennen tätä luotiin kaikille tulostavuuksille henkilöstöryhmille merkittävä tulospalkkausjärjestelmä. Suorittavassa työssä siirryttiin suoriin urakoihin jo vuonna 1976.”

Tähänastisessa esityksessä tärkeimmät rakennusprojektit ja uudistukset on aina lueteltu. Tässä kehitysvaiheessa vauhti kiihtyy sellaisiin mittasuhteisiin, että menettely ei enää puolla paikkaansa. Jos otetaan huomioon vielä se, että vuonna 1981 OTK:n ja TLK:n välillä suoritettu toimialarationalisointi toi Lihakunnalle teurastamot Ylivieskassa ja Iisalmessa, valmistetehtaat Oulussa ja Kuopiossa sekä osakkuudet Oulun ja Joensuun Teurastamo-osakeyhtiöissä, tuotantolaitoksia oli kymmenellä paikkakunnalla. Joitakin laitoksia samalla paikkakunnalla oli jopa kaksin kappalein. Vanhenevaa tekniikkaa riitti purettavaksi ja uutta modernia tarvittiin. Jauhiaisen toteamus lähes koko ajan käynnissä olevista yt-neuvotteluista kuvaa osuvasti sitä valtaisa muutosta, jossa Lihakunta tuolloin eli.

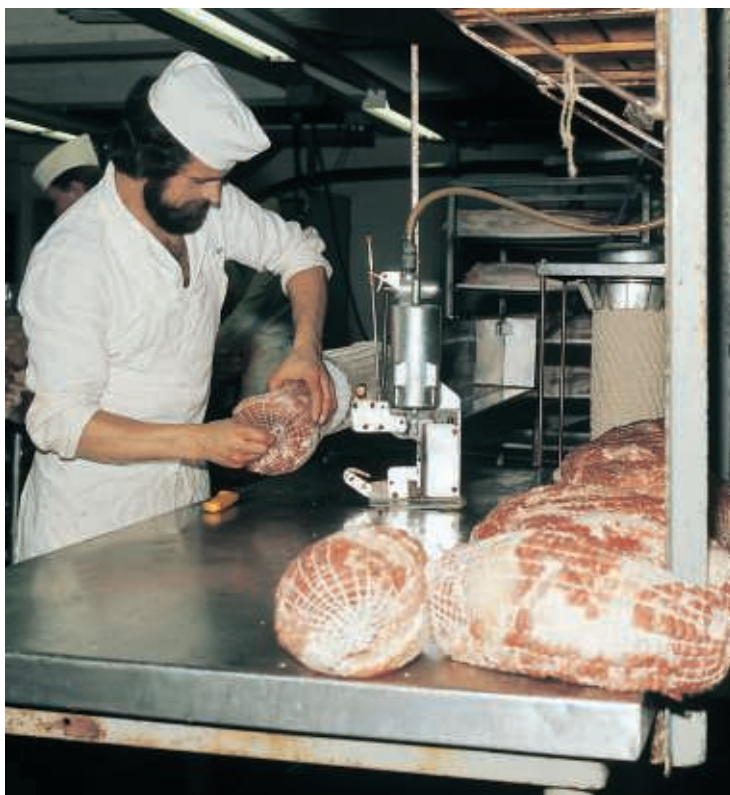




Toimintojen rationalisointi merkitsi vanhentuneen kapasiteetin purkua ja uuden, entistä nykyaikaisemman rakentamista, kuten edellisen sivun johdannossa todetaan. Seuraava kuvakokoelma osoittaa varsin selvästi sen teknisen kehityksen, joka oli tapahtunut tultaessa 1960-luvulta 1970-luvun loppuun ja 1980-luvun alkuun.

Kuvausteknisesti vasta tässä vaiheessa siirryttiin lopullisesti neliväriaikaan. Kuvissa on lisäksi eräs periaatteellinen ero. Oikeastaan 1960-luvun lopulle asti kuvaaminen oli pelkästään asioiden dokumentoimista. 1970-luvun lopulta alkaen tulee näkyviin "markkinahenkisyys". Kuva-arkistosta löytyy ruoka- ja tuotekuvia, jotka on kuvattu mainonnallisiin tarkoituksiin. Mainontaa Lihakunnassa on harrastettu jo 1930-luvulta asti, mutta lähtökohtana ns. printtimainonnassa oli ollut tähän asti piirrostekniikka ei valokuva. Edellisen sivun iso nelivärikuva on Oulun lihajalostetehtaalta ja vuodelta 1978.

Lihanleikkuuta esittävät kuvat ovat samalta vuodelta ja kuvattu Kuopiossa. Kuvien henkilöt: Seppo Tiainen (ylävasemmalla), Leo Pasanen (alavasemmalla) ja Reijo Kolari. Viereisen sivun kuva on jälleen Oulusta ja vuodelta 1985. Silloin vihittiin käyttöön jatkuvatoiminen paistolinja, joka sai nimekseen Sirkka-Liisa, einestuosannon pitkäaikaisen vetäjän Sirkka-Liisa Varkilan mukaan. Viimeistään nyt voitiin einestuosannossakin alkaa puhua teollisesta toiminnasta nykypäivän mittapuun mukaan. Kuvat Studio Tere T. Tolvanen, Lihakunnan kuva-arkisto.







Lihakuntaa on arvostettu kautta historiansa laadukkaan makkaran tekijänä. Erityisen tunnettu osuuskunta on ollut kestopakkaroistaan. Tänä päivänäkin Kuopiossa valmistetaan kaikki Atria Oyj:n kestopakkarat. Lihakunnan tunnetuin kestopakkara aikanaan oli Tohtorin Erikoinen. Erilaisia metvurstuja valmistettiin useaa eri laatua ja niitä päätyi myös vientimarkkinoille. Viereisessä kuvassa vasemmalla on käynnissä silloiseen Neuvostoliittoon lähdössä olevan makkaraerän pakkaus. Kuva on vuodelta 1983.

Lenkkimakkara on ollut suomalaisten suursuosikki kautta vuosikymmenten - niin Lihakunnan alueella kuin muuallakin Suomessa. Lihakunnan tuotteista lenkkimakkaralistan kärjessä komeili pitkään Takkalenni. Se on mainittu nimeltä useissa 1980-luvun vuosikertomuksissa, kun on listattu parhaiten myyviä tuotteita. Viereinen kuva esittelee lenkkimakkaran pakkaustekniikkaa vuodelta 1978. Oikeanpuoleisella sivulla oleva mainonnallinen kuva lienee 1980-luvun puolelta. Kuvat: Studio Tere T. Tolvanen, Lihakunnan kuva-arkisto.

Vuonna 1978 Lihakunta aloitti eläinruokien valmistuksen Kuopioon rakennetussa modernissa tuotantoyksikössä ollen ensimmäinen tuoretuotteiden valmistaja Suomessa. Esimerkiksi suosittua koiranmakkaraa, Mustin Murkinaa, markkinoitiin maanlaajuisesti. Eläinruokatuotantoon lähtö merkitsi teurastamoteollisuudessa syntyvän raaka-aineen entistäkin tehokkaampaa käyttöä. Liiketoimintana se oli erittäin tuottoisaa. Nykyisin toiminta tapahtuu Best-In Oy:n nimissä. Kuvat alla: Lihakunnan kuva-arkisto.







Uudet tuulet puhalsivat Lihakunnassa kaikilla osa-alueilla 1970- ja 1980-luvuilla - niin myös alkutuotannossa ja hankinnassa. Vasikka- ja porsasvälityksestä oli kehittynyt tärkeä ja vakiintunut osa toimintaa. Lihantuottajan tukeminen vaati yhä uusien palvelumuotojen kehittämistä. Tähän sarjaan kuului esimerkiksi rakennussuunnittelu. Oheiset Lihakunnan kuva-arkistosta poimitut kuvat valottavat tuota aikaa.

Jo aiemmin on todettu, että Lihakunnan jäsenmäärä oli suurimmillaan heti Karjapohjolafuusion jälkeen. Vuonna 1982 eli 10 vuotta myöhemmin jäsenmäärä oli pudonnut lukuun 43.174 ja vuonna 1987 oltiin luvussa 32.674.

Hankinta jatkoi edelleen nousu-uralla. Se kertoo osaltaan tuotannon tehostumisesta tiloilla. Vuoden 1982 kokonaishankinta oli 41,8 miljoonaa kiloa, josta naudanlihaa oli 27,2 ja sianlihaa 14 miljoonaa kiloa. Vastaavasti vuoden 1987 luvut olivat: kokonaishankinta 45,9 miljoona kiloa naudan määrän ollessa 30,8 ja sianlihan 14,2 miljoonaa kiloa.





Mitä Suomi söi 1980-luvulla

Nyt uusia tuulia koteihin haettiin ulkomailta. Kansainvälisyys ja matkustelu lisääntyivät. Keittiöstä tuli kodin sydän, jossa kaikkien, myös vieraiden, haluttiin viihtyvän. Ruokaa valmistettiin yhdessä, jaettiin kokemuksia ja kokeiltiin uutta. Valkosipuli, avokadot, katkaravut, kalkkuna ja uudet eksoottiset mausteet valloittivat. Viinien käyttö lisääntyi. Niitäkin alettiin maistella. Valkoviinin suosio kasvoi. Keittiöihin saatiin mikroaaltouuni ja leipäkone.

Suomalaisten ruokapöydissä oli runsaasti lihaa, broileria, pastaa, riisiä, mausteita, vihanneksia ja hedelmiä. Salaatti alkoi kuulua joka ateriaan. Kaupunkeihin syntyi gourmet-ravintoloita ja kasvisravintoloita. Eینesten käyttö lisääntyi entisestään. Pizzat ja pastat arkipäiväistyivät.

Kotiruokana oli suosiossa paistettu broileri keitetyn riisin ja salaatin kera tai patapaisti, jonka seurana tarjottiin keitettyjä perunoita ja vihanneksia. Jälkiruokana maistui etenkin jäätelö.

Ravintoloissa suosionsa huipulla olivat kiinalaiset ruuat. Paistetut pihvit ja ranskalaiset perunat sekä salaatti maistuivat edelleen suomalaisille. Pizzat olivat nousseet keustosuosikin asemaan, ja etenkin pikaruoka ja sen myötä hampurilaiskulttuuri levittäytyi laajalle.

*Oheinen kuva on kuvattu tätä kirjaa varten. Pöytään on katettu nyt kiinalaista ruokaa, joka eli ravintola-tarjonnassa suosionsa huipulla 1980-luvulla ja raivasi tietä muille etnisille ruuille.
Kuvausruuat ja kuvausjärjestelyt Pirjo Muurinen, kuva Pekka Haraste.*





Kohti avointa Eurooppaa ja kilpailua - Lihapolarin perustaminen ja siitä Atria-aikaan

Kun lähestyttiin 1980-luvun loppua, maailma alkoi avautua eteen hyvin erinäköisenä kuin ennen. Oli jo aistittavissa, että ennemmin tai myöhemmin edessä oli avoin kilpailu vähintäänkin eurooppalaisessa toimintakentässä. Lihakunnassa tajuttiin, että maakuntasarjaan ei voi jämähtää. Toimitusjohtaja Paavo Jauhiainen puhui markkinatalouden koko keinovalikoiman käyttöönotosta. Tähän asti osuustoiminnassa osakeyhtiön ajattelu osana toimintaa tai perustoiminnan jatkeena oli nähty yhtä suurena ideologisena mahdottomuutena kuin porvareille Pitkäsillan ylitys. Lihakunta valitsi ensimmäisenä uuden ja erilaisen tien. Lihakunta ja sen johdon edustajat yritettiin tästä hyvästä kuvainnollisesti teurastaa vanhoillisten osuustoimintaa tukevien tahojen toimesta. Sanan säilä iski ko. tahojen kontrolloimissa medioissakin niin tulikiven katkuisesti, että tuskin koskaan ennen sitä eikä sen jälkeenkään. Pahimmat iskut kohdistuivat suoraan toimitusjohtaja Jauhiaiseen. Paavo Jauhiainen myöntää, että aivan helppoa asian lanseeraaminen ei ollut omassa hallinnossakaan. Kun asia sitten oli sisäistetty ja hyväksytty, niin silloiset puheenjohtajat Veikko Kullas ja Pekka S. Vatanen puolustivat toimitusjohtajan tukena kuin leijonat lihakuntalaista näkemystä ja Lihakunnan oikeutta valita itse keinonsa niiden strategioiden mukaan, mitä se piti välttämättömänä tässä maassa talonpoikaisen lihateollisuuden hengissä säilymisen kannalta ja sitä kautta talonpojan elinkeinon turvaajana.

Nyt me tiedämme, että valittu tie on ollut oikea ja todennäköisesti ainoa mahdollinen. Seuraavassa Paavo Jauhiainen valottaa noiden aikojen tapahtumia ja taustafilosofiaa: "Vaikka tuottavuuskehitys oli 1980-luvulla hyvä ja Lihakunta ylsi tuloksentekokyvyltään jo vuosikymmen puolivälissä TLK-ryhmän vankimman jäsenyrityksen asemaan ja alan kolmen parhaan toimijan joukkoon, johdossa ymmärrettiin, että tämä kehitys ei riitä EU-Suomessa. Johto ja hallinto näkivät, että pelkästään Lihakunnan sisäiset ratkaisut eivät riitä toimintaedellytysten turvaamiseen avoimessa taloudessa. Erilaisten vaihtoehtojen jälkeen tulevaisuuden varmistamisen parhaaksi aseeksi katsottiin se, että otetaan - kun ollaan kapitalistisessa järjestelmässä - käyttöön markkinatalouden "kaikki keinot". Näin yhdistettiin vuonna 1988 sekä osakeyhtiön että osuuskunnan parhaat puolet perustamalla teollista tuotantoa, myyntiä ja markkinointia varten Lihapolar Oy. Osuustoiminnallinen Lihakunta jäi jatkamaan tuottajayhteistyötä, alkutuotantoa ja hankintaa. Kahtiajaon ajatuksen takana olivat niin omapääomaehtoisen rahoituksen turvaaminen, julkisesti noteeratun yhtiön avoimuuden vaatimuksen mukanaan tuoma julkisuuden jatkuva kontrolli ja "piiskaus" kuin osakeyhtiön joustavuus jo tuolloin välttämättömäksi katsottujen toimialajärjestelyjen tekemiseksi.

Jälkimmäinen toteutettiin sitten vajaat kolme vuotta Lihapolar Oy:n perustamisen jälkeen. Päätös fuusiosta Itikka-Lihabotnia Oy:n kanssa tehtiin vuonna 1990. Fusion arkkitehteinä Itikka-Lihabotnian puolelta olivat toimitusjohtaja Seppo Paatelainen ja puheenjohtajat Reino Penttilä ja Tapio Vaismaa. Synnytettiin Itikka-Lihapolar Oy, joka sitten muutama kuukausi perustamisensa jälkeen osti Osuuskunta Pohjanmaan Lihan teolliset toiminnot ja markkinoinnin. Nykyisen Atria Oyj:n pohja oli luotu.

Mainittakoon, että fuusiota pohjalaisten kanssa oli yritetty jo 1980-luvun puolivälissä. Tuolloin yritys epäonnistui, vaikka molempien osapuolten eli Lihakunnan ja Itikka osuuskunnan neuvottelijat totesivat fusion olevan taloudellisesti erittäin järkevän. Maa-perä ei vaan tuolloin ollut vielä kypsä, mutta eipä tuolloin vielä olleet syntyneet osakeyhtiötkään.

Kilpailukyvyyn jatkuvaan turvaamiseen ja kasvattamiseen liittyivät myös ne järjestelyt, joilla purettiin 1990-luvun alussa kaksiportainen ja samojen omistajien kanssa kilpaileva markkinointijärjestelmä. Lihakunnan rooli oli erittäin keskeinen, kun yhdessä Iti-



kan ja LSO:n kanssa tehtiin ratkaisut TLK:n muuttamisesta HK Oy:ksi ja toteutettiin tämän jälkeen keskusliiketoimintojen purkaminen ja HK:n osakekannan myyminen LSO:lle.

Voidaan sanoa, että kaikki edellä mainitut toimet olivat osa sitä määrätietoista ketjua, jolla luotiin pohja tämän päivän Atrialle. Sille, että Atriasta on syntynyt Pohjoismaiden yksi merkittävimmistä liha-alan yrityksistä Lihakunta ja Itikka osuuskunta pääomistajinaan."

Oikeanpuoleisessa kuvassa teurastamopuolen tekniikkaa kuvattuna 1990-luvun vaihteessa (Studio Tere T. Tolvanen, Lihakunnan kuva-arkisto). Raadollista ja tehokasta! Kuva muistuttaa siitäkin, että moni Lihakunnan päättäjä ripustettiin kuvainnollisesti tuolloin noihin samoihin koukkuihin syytettynä "separatistisen hapatuksen kylvämisestä".

Viereisessä kuvassa näkyy tekniikan kehitys jalostepuolella: lihapullat syntyvät jo "käsin koskematta".





Yllä olevat kaksi kuvaa yhdessä edellissivun kuvien kanssa kertovat varsin konkreettisesti, että Lihapolar-aikaan siirryttäessä “teollisuuspää” edusti alan uusinta tekniikkaa toimintojen kaikilla osa-alueilla - ja näin piti tietysti ollakin. Takana oli lähes 10 vuoden saneeraus- ja modernisointiurakka, jonka tulokset olivat nyt nähtävissä. Kun Lihapolar aikanaan listautui pörssiin, niin yhdenkään yrityksen yleisöannissa ei oltu merkitty niin paljon osakkeita kuin tässä annissa merkittiin. Huippusaavutus sekin alallaan! Kuvat: Studio Tere T. Tolvanen, Lihakunnan kuva-arkisto.

Lihapolar-vaihe jäi historian virrassa kuitenkin varsin lyhyeksi. Tähän aikaan liittyviä tuotekuvia esimerkiksi löytyi vain muutamia. Oheinen “Lihapolar-tyttö” ja pöydän antimet täyttäköön tämän paikan. Kuva: Lihakunnan kuva-arkisto.



Lihapolarin tekemisistä ylivoimaisesti suurimman huomiorvon sai osakseen Polar Fastfood Oy:n, yhteistyöyrityksen perustaminen Pietarin kaupungin eli silloisen Leningradin kanssa vuonna 1988. Viereisessä kuvassa sopimuksen allekirjoitus. Tapahtuma nousi ko. päivän ykkösuutiseksi kotimaan TV-uutisissa, mutta mikä suomalaisittain harvinaisinta se välittyi laajalti maailmalle uutistoimisto Reuterin välityksellä. Tänä päivänä voisi kysyä, mitä ihmeellistä muutaman “nakkikioskin” perustamisessa on. Silloin kuitenkin elettiin vielä vanhan Neuvostoliiton aikaa, vaikkakin ilmassa puhaltelivat jo vapaammat tuulet. Kioskeista kaksi sijaitsi kaupungin parhailla paikoilla Eremitasin ja Iisakin kirkon kupeessa - ja edessä oli jatkuva jono, oli se sen verran uutta ja ihmeellistä niissä oloissa tuohon aikaan.

Lihapolarin silloinen toimitusjohtaja Paavo Jauhiainen sanoo, että Polar Fastfoodin perustaminen oli aikanaan merkittävä tapahtuma, joka myös case’na opetti “enemmän kuin viisi Lifimiä”. Kuvat: Lihakunnan kuva-arkisto.





Lihapolarin perustamisen myötä osuuskunnan eli Lihakunnan rooli muuttui. Kuntateollinen toiminta ja markkinointi olivat nyt osakeyhtiön nimissä, Lihakunnan tehtäväksi muodostui hankinta- ja eläinlääkintötoiminnasta huolehtiminen ja jäsen-suhteista vastaaminen. Tässä yhteydessä on syytä korostaa myös siitoseläin-välitystä. Tälläkin saralla Lihakunta on ollut edelläkävijä. Esimerkiksi jalostus- ja siitossikaloiden laadukkaalle eläinainekselle on riittänyt kysyntää oman perinteisen toiminta-alueen ulkopuolellakin.

Neuvonnan - ja nimenomaan erikoistuneen lihantuotannon neuvonnan - merkitys kasvoi entisestään. Tuotannon kannattavuuteen kiinnitettiin nyt entistä enemmän huomiota ja tuottajan avuksi kehitettiin tällä saralla uusia seurantamenetelmiä. Tiedostettiin, kuinka tärkeää kokonaisuudelle on ketjun jokaisen osan hyvinvointi ja toisaalta se, että koko ketjussa on sisäistetty yhteiset tavoitteet. Alettiin puhua kumppanuudesta.

Täysin uusi jäsenistölle suunnattu ja tarpeelliseksi katsottu palvelumuoto oli rehujen markkinointi. Tässä mielessä Lihakunta lähti vähemmistöosakkaaksi Polarfarmi Oy:hyn, joka perustettiin vuonna 1991.





Lihakunta työllistäjänä - leipää ja elämäntehtävä tuhansille ja tuhansille

Lihakunta on oleellinen osa suomalaista taloushistoriaa ja sen maantieteellisesti mitattu vaikutusalue on ollut valtaisa. Karja-pohjola fuusion jälkeen Lihakunnan toimialue on kattanut noin 60 % maamme pinta-alasta. Lihakunta on merkinnyt jäsenilleen, teuraiden tuottajille mahdollisuutta elinkeinoon ja sitä kautta toimeentuloon. Lihakunnasta on saanut leipänsä 100 vuoden aikana myös valtaisa työntekijäin ja toimihenkilöiden joukko. Sen lisäksi osuuskunta on työllistänyt suoraan mm. suuren määrän liikennöitsijöitä alueella, jolla työtilaisuudet kautta aikojen ovat olleet lujassa. Lisäksi tulevat välilliset vaikutukset. Kun ryhtyy laskemaan Lihakunnan työllistävää vaikutusta ympäristössään, päästään häkellyttäviin lukuihin.

Absoluuttista totuutta on mahdoton sanoa, mutta monellakin laskutavalla voidaan päästä siihen, että Lihakunta on tarjonnut työtä 100 vuoden saatossa noin 65.000 henkilölle miestyövuosina laskien.

Kotimaisen Työn Liitto toteaa tutkimuksissaan, että yksi teollinen työpaikka synnyttää keskimäärin 2,8 muuta työpaikkaa. Maatalouden tuottavuuden luonteen takia kertoimena voidaan käyttää jopa lukua 5,0. Tällä tavoin laskien Lihakunnan työllistävä vaikutus 100-vuotisen historiansa aikana olisi noin 325.000 miestyövuotta. Vuositasolla olevaan "kosketusvaikutukseen" voi päästä käsiksi myös näin: Lihakunta on työllistänyt olemassaolonsa aikana keskimäärin 1.000 henkilöä. Kun siihen lisätään edellä kuvattu viiden kerrannaisuus ja tieto, että keskimääräinen itä- ja pohjoissuomalainen perhe on ollut lähes viisihenkinen, niin Lihakunnan toiminta on vaikuttanut joka vuosi lähes 25.000 ihmisen elämään ja toimeentuloon. Toimialueellaan Lihakunta onkin ollut varmasti yksi merkittävimmistä ellei jopa merkittävin työn ja leivän antaja. Hyvällä syyllä voidaan sanoa, että Itä- ja Pohjois-Suomessa sekä Keski- ja Pohjois-Pohjanmaalla ei ole perhettä, joka ei tunne Atrian makua.

Työn sankaruutta Lihakunnassa löytyy niin pelloilta ja vainioilta kuin tehdassaleistakin. Jos Lihakunnan jäsenyys on periytynyt isältä pojalle, sama ilmiö näkyy Lihakunnan seinien sisälläkin. Monilukuinen on se työntekijäin joukko, jossa isän tai äidin jäljille ovat astuneet pojat ja tyttäret. Toisen polven lihakuntalaisia on paljon, mutta parhaimmillaan ollaan edetty jo kolmanteen polveen. Jos mittarina käytetään palvelusvuosia, niin satoihin nousevalle työntekijäjoukolle Lihakunta on ollut koko elämä. Yli 40 vuoden palvelusura voidaan kirjata monelle lihakuntalaiselle. Ennätys, joka tuskin koskaan enää rikkoutuu, on 50 vuotta. Sen ovat kirjanneet nimiinsä Maija Pulkkinen ja Martti Salopuro. Maija Pulkkinen palveli Lihakuntaa konttoristina vuodesta 1913 vuoteen 1963. Martti Salopuro aloitti Karjapohjolassa vuonna 1943 ja jäi eläkkeelle Itikka-Lihapolar Oy:stä materiaalivaraston hoitajan toimesta vuonna 1993. Alla olevassa kuvassa Paavo Jauhiainen ja Pentti Lukkarinen (Oulun toimipisteen tuotantopäällikkö) ovat ojentamassa Martti Salopurolle Keskuskauppakamarin 50-vuotisansiomerkkiä.

Kun laskeudumme yksittäisen ihmisen tasolle, kerrottavaksi riittäisi monta tarinaa. Meidän on kuitenkin pakko tyytyä esittelemään vain yksi. Paavo Juntunen on kolmannen polven lihakuntalainen; tosin virallinen palkanmaksaja on nykyisin Atria Oyj. Paavo Juntusen isoisä oli Lihakunnan toimitusjohtaja, kauppaneuvos Paavo Juntunen ja isä henkilöstöpäällikkö Martti Juntunen. Paavo Juntunen (jr.) tuli Lihakunnan palvelukseen vuonna 1979, mutta oli jo sitäkin ennen nuorena poikana kesätöissä Lihakunnan puutarhalla. Paavo Juntusesta voi sanoa, että hänen juurensa ovat syvällä Likolahden mullassa. Ensimmäinen lapsuudenkoti oli samassa rakennuksessa kuin nykyinen Likolahdessa sijaitseva Atrian klubi. Vuodesta 1963 vuoteen 1972 asuttiin Oulussa. Isän, Martti Juntusen, työpaikka oli näinä vuosina Karjapohjolassa. Fuusion jälkeen perhe palasi takaisin Kuopioon ja isä jatkoi töitä Lihakunnassa. Paavon lapsuuden kesät kuuluivat kuitenkin Kuopiossa Lihakunnan kupeessa Juntusniemessä, missä ukilla eli kauppaneuvos Paavo Juntusella oli kesähuvi. Lapsuudesta Paavo muistaa myös sen, että sunnuntaiamuisin käytiin isän kanssa usein kierroksella Oulun tehtaalla "toteamassa, onko kaikki kunnossa".

Tällä hetkellä Paavo Juntunen toimii Kuopiossa leikkaamon työnjohtajana ja samalla yksikönpäällikön sijaisena. Uravalinta ei ole ollut tarkoitushakuinen, enemmänkin sattumien summa, Paavo Juntunen korostaa. Päättöksentekoa aikanaan tosin avitti se, että juuret olivat niin syvällä Lihakunnassa kuin olla saattaa. Työvuosinaan Paavo on nähnyt ja kokenut sen valtaisan muutosprosessin, jossa Lihakunnan teollisista toiminnoista ensin muodostettiin Lihapolar Oy, sitten fuusion kautta Itikka-Lihapolar Oy ja lopulta Atria Oyj. Tänä päivänä Paavo Juntunen sanoo ilman muuta olevansa atrialainen, mutta sellainen, jolla on vahvat lihakuntalaiset juuret. "Perinteitä ei voi unohtaa", Juntunen muistuttaa. Atriasta Paavo Juntunen sanoo: "Atrian vahvuus on kotimaisuudessa. Uskomme vahvasti kotimaiseen lihaan ja sen mahdollisuuksiin. Naudanlihantuotannossa tämä alue eli Savo-Karjala on erittäin vahvaa. Tässä suhteessa haluamme nostaa niin kapasiteettia kuin kaikinpuolista osaamistamme. Haluamme olla edelläkävijöitä ja tarjota suomalaisille kuluttajille laadukasta lihaa ja sen myötä makuelämyksiä - puhtaasta suomalaisesta luonnosta."





Yllä Paavo Juntunen kuvattuna Atria Oyj:n Kuopion lihanleikkaamossa.

Alla oleva kuva on otettu, kun Lihakunta täytti 30 vuotta. Se on perhekuva sanan varsinaisessa merkityksessä eli siinä on mukana työntekijöiden lapsiakin. Kolmekymmentäluvulla mahduttiin joka tapauksessa yhteen kuvaan. Tätäkin varhaisemmalta vaiheelta kuvia on otettu, mutta ne eivät ole säilyneet jälkipolville. Lihakunnan 50-vuotishistoriikissa on kuva vuodelta 1913, ja siinä on nimet mainiten kahdeksan henkilöä. Suurimmillaan Lihakunnan työntekijämäärä oli 1981, jolloin palkkalistoilla oli peräti 1.714 henkilöä.

Kuva-arkiston kuvista kävi ilmi sellainenkin seikka, että Lihakunnassa on aina harrastettu paljon yhdessä: kuvia löytyy erilaisista urheilukilpailuista, retkistä ym. vapaa-ajan harrastuksista. Yksinkertaisesti kaikkea ei ole voinut ottaa mukaan; karsintaa on tehty haikkein mielin.



Jäsenten matkassa

Olemme edenneet Lihakunnan tarinassa nykypäivään. Samalla olemme nähneet, kuinka vaatimattomista lähtökohdista aloittaneesta osuuskunnasta on kasvanut merkkitekiä suomalaiselle liha-alalle. Osuuskunta on aina myös jäsentensä näköinen. Siksi tämän teoksen viimeisessä luvussa ennen nykypäivää koskevaa toimitusjohtajan katsausta vierailemme muutamalla tilalla. Tutustumme emäntiin ja isäntiin, jotka ovat kulkeneet pitkän taipaleen Lihakunnan kumppaneina. Jos eivät itse henkilökohtaisesti, niin osana sitä sukupolvien ketjua, joka on rakentanut Lihakuntaa omalla panoksellaan. Heidän elämästään ja kokemuksistaan välittyy se tosiasia, että vaikeuksiakin on ollut. Ne on otettu vastaan haasteena; ja tulevaisuuteen on uskottu niin kuin Lihakunnassakin.

“Tässä talossa on aina eletty lehmästä”

Matti Nykyri (jr.) viljelee vaimonsa Larisan kanssa Juuan kunnan Vuokon kylässä Nykyrilän sukutilaa, jonka viirissä komeilee vuosiluku 1767. Matin (jr.) nimiin tilanpito siirtyi vuonna 1992, kun Leena ja Matti Nykyri luovuttivat tilan nuorimmaiselleen.

Nykyrilän talo Vuokonjärven itärannalla on hulpea näky; pääarakennus on valmistunut vuonna 1906 ja iso kivenavetta 1911; tosin sitä on jatkettu vuosien saatossa monta kertaa. Alkuaan navetassa oli 32 parsipaikkaa. Todettakoon, että navettaan tuli jo tuolloin esimerkiksi vesijohto. Nykyinen pääarakennus ja karjatalousrakennukset ovat siis lähes yhtä vanhat kuin Lihakunta osuuskuntana.

Nykyrilässä karjataloudella on ollut aina vahva asema. Niin vahva, että on täysin oikeutettua sanoa: tässä talossa on aina eletty lehmästä. Nykyrilässä oli 1900-luvun alussa jopa meijeri ja voita vietiin oman tilan leimalla varustettuna mm. Pietariin. Kun osuusmeijereitä alettiin perustaa, Nykyrilässä lopetettiin meijeritoiminta ja liitettiin Nurmeksen Osuusmeijeriin.



Lehmäluku on vaihdellut vuosien saatossa paljonkin. Kun Matti Nykyri aloitti tilanpidon, lehmiiä oli 18 ja nuorta karjaa noin 40. Siitä lukumäärää on lisätty vähitellen ja nyt lypsylehmiä on noin 30 ja nuorta karjaa 60. Talon perinteisiin kuuluu, että vasikat kasvatetaan omalla tilalla teuraaksi asti. Tilan tulot muodostuvat siis sekä maidosta että lihasta. Tällä hetkellä tilalla ei ole laajentamisaikkeitä. Nykyinen koko takaa viljelijäpariskunnalle niin toimeentulon kuin täystyöllisyydenkin. Lihakunnan jäseneksi Nykyrilän tila on liittynyt 1940- ja 1950-lukujen vaihteessa.

Karjan ensimmäiset tarkkailutiedot Nykyrilässä ovat vuodelta 1911. Silloin karjan perustana olivat maataisrodukset. Jalostukseen tilalla on aina kiinnitetty paljon huomiota, ja tila on myös saanut runsaasti tunnustusta tästä työstään jo viime vuosisadan alun vuosikymmeninä. Nykyisin karja on risteytysten kautta muutettu niin, että runsas puolet on puhtaita friisiläisiä ja vajaa puolet ayrshirerotuisia. Työhön paneutumisesta ja siinä onnistumisesta kertoo tilan kunniakirjamäärä. Niitä on kertynyt erilaisista kilpailuista, näyttelyistä sekä tuotantosaavutuksista. Ensimmäiset kunniakirjat ovat 1920-luvulta ja niitä on kertynyt niin paljon, että ne peittävät kokonaan valtaisan seinän Nykyrilän sukutalon yhdessä salissa. Viereisessä kuvassa Matti Nykyri ja muutama kuvaan mahtunut kunniakirja. Aivan äskettäin saavutusten joukkoon kirjattiin vielä yksittäisenä suorituksena Ulpu-lehman tuoma kunnia, kun se ylitti maagisen 100.000 kilon tuotantorajan; ensimmäisenä Juuassa.

Tilan peltopinta-ala on 85 hehtaaria, josta 67 hehtaaria on omaa ja loput vuokraa. Viljely lähtee karjatalouden tarpeista, ja tila on ollut eturivin osaaja ruokinnallisissakin asioissa kautta aikojen. Jo 1920-luvulla alan lehtikirjoituksissa Nykyrilä on ollut esimerkkinä mallikelpoisista laiduntiloista.

Matti Nykyri suhtautuu luottavaisesti tulevaisuuteen. Hän toteaa, että jos olisi uskonut kaiken sen negatiivisen informaation, mitä on puhuttu ja kirjoitettu, niin tässä ei oltaisi. Muutama asia hieman harmittaa: “Tulonmuodostuksen kannalta nykyjärjestelmä on sairas eli markkinahinnalla ei oikeastaan tee mitään. Ollaan liikaa tukien varassa. Tällä hetkellä lihan hintatasossa on selvästi toivomisen varaa, samoin yleensä suhtautumisessa lehmään. Tuotetuista lihakiloista tällaisella yhdistelmätilalla puolet on lehmää.” Matti Nykyri toteaa vielä, että hänen arvomaailmassaan yhdistelmätuotanto on ainoa oikea tapa: “Olisi luonnotonta, jos ei kasvattaisi itse ylimääräisiä vasikoita teuraiksi asti. Sitä paitsi en keksi tämän päivän lähtökohdista mitään yhtä hyvää sivuhommaa kuin sonnimullikan kasvatus.”



“Minä en lehmää lypsä”

Yllä olevan otsikon sanoin alkoi tervolaisen Helena Raatikaisen tie kotitilansa, Suppuniemen lypsykarjatilän emännäksi. Sanat Helena lausui 15-vuotiaana, kun mietti itselleen elämänuraa. Tuolloin ammattikoulupaikkaa hakiessaan hän oli niin nuori, että halutut vaihtoehdot kaatuivat ikään. Viimeisellä varasijalla yhteishakupapereissa Helenalla oli Suonenjoen maatalousoppilaitoksen viljelijälinja. Sinne ikä riitti ja sinne Helena Raatikainen lähti ajatellen, että parempi jossakin koulussa kuin joutilaana kotona. Ensimmäisen vuoden aikana hän kysyi itseltään monta kertaa, että mitä minä täällä teen. Vastaus kysymykseen kirkastui seuraavana kesänä. Yhtenä kesäaamuna Helenan isä, Sakari Raatikainen, ei enää herännyt unestaan. Kuoleman äkillisesti kohdatessa Sakari Raatikainen oli vain 45-vuotias. Helenan äiti, Anja Raatikainen, jäi ihmettelemään neljän tyttären kanssa, mitä tilanpidon kanssa tehdään. Helena, sisarusarjan toiseksi vanhin, sanoi silloin ymmärtäneensä, että tämä oli hänen postinsa. Siitä alkoi 16-vuotiaan nuoren tytön valmentautuminen emännän ja viljelijän rooliin. Elettiin vuotta 1980. Tilaa viljeltiin perikunnan nimissä aina vuoteen 1990, jolloin Anja Raatikaiselle avautui ensimmäinen mahdollisuus päästä sukupolvenvaihdoeläkkeelle.

Helena Raatikainen jatkoi isän kuoleman jälkeen koulun loppuun. Tilan työtaakan keventämiseksi karjamäärää vähennettiin reippaasti, koska Helenan ollessa koulussa Anja Raatikainen hoiti käytännössä yksin tilaa. Lehmämäärää pudotettiin vain kahdeksaan lypsävään. Tällä asialla oli kauaskantoiset seuraukset. Kun maitokiintiöt aikanaan jaettiin, Raatikaisten tilalle se tuli tilan olemassa oloa ajatellen pienimmän mahdollisen lehmäluvun mukaan. Maitokiintiötä saatiin vain 57.000 litraa. Nykyinen maitokiintiö on 320.000 litraa, ja se on suurimmaksi osaksi jouduttu ostamaan kalliilla rahalla.

Vuonna 1988 Helena Raatikainen avioitui Hannu Korhosen kanssa. Puoliso löytyi kotipaikkakunnalta. Hannu Korhonen on koulutukseltaan metallimies. Kysymykseen, missä nuoret toisensa tapasivat, Helena vastaa: “Pajallapa tietenkin. Siellähän nuori naisviljelijä sai olla yhtenäen korjauttamassa koneita. Ei nyt ihan...” Tämä jääköön Helenan ja Hannun yhteiseksi salaisuudeksi. Hannu Korhosella ei siis ole viljelijätaustaa ja sitä Helena pitää rikkautena. Hannu on tuonut moneen asiaan uudenlaisen näkökulman.

Avioliiton solmimisen jälkeen Helena ja Hannu pohtivat yhdessä, kuinka tilaa lähdetään kehittämään. Päätettiin keskittyä lypsykarjatalouteen ja niinpä lypsylehmien lukua alettiin lisätä. Navetan viimeinen saneeraus tehtiin vuonna 1998 ja sen myötä mahdollistaan, 1900-luvun alussa rakennettuun yli 60 metriä pitkään kavinavettaan saatiin paikat 44 lypsylehmälle (kuvassa alaoikealla). Määrä on nyt sellainen, että se elättää ja työllistää perheen kohtuudella, kuten Helena asian ilmaisi.

Lihakuntaan Raatikaisten tilalla on ollut läheiset suhteet vuosikymmeniä. Vaikka muodollisesti yhteistyötaho on nyt A-Tuottajat Oy, niin Helena Raatikaisen arvion mukaan aikaa saattaa kulua sukupolven verran, ennen kuin uusi nimi pystyy sivuuttamaan arkieleessä Lihakunta-nimen. Helena Raatikainen kertoo vielä viljelijän ja lihantuottajan tunteja: “On tosi tärkeä asia, millainen hankintaedustaja alueella on. Oma hankintaedustaja antaa kasvot koko toiminnalle ja on painonsa arvosta kultaa.” Paikallinen edustaja Hannu Pitkänen saakin ylen määrin suitsutusta. Helena tietää vielä valistaa, että heidän alueensa hankintaedustaja on jo toisen polven lihakuntalaisia; pidetty ja arvostettu.

Raatikaisten tilalla on takana kunniakas historia. Viime vuosisadan alkupuolella tilaa isännöi kunnallisneuvos August Raatikainen yhdessä puolisonsa Edlan kanssa. August Raatikainen oli osuustoimintamiehiä henkeen ja vereen asti. Hän oli perustamassa mm. Tervonsalmen Osuusmeijeriä, Osuuskassaa, Metsäosuuskunta Tapiota sekä Savon Sanomia. August Raatikainen toimi pitkään myös kansanedustajana ja maatalousministerinäkin lyhyen aikaa vuosina 1930 - 1931.

Alla olevassa kuvassa Raatikaisia kolmessa polvessa. Hannu Korhonen vierellään vaimonsa Helena Raatikainen, Helenan äiti, Anja Raatikainen, sitten Helenan ja Hannun tytär Renja. Kuvasta puuttuu perheen Mikko-poika. Aukeaman kuvat: Hannu Miettinen.



“Omalla tahdilla on menty, ei ole ryykätty eikä röyhitty”



Näin kuvaa elämäänsä lihantuottajana nivalalainen Jukka Kukkola. Kokemusta erikoistuneesta naudanlihan tuotannosta on jo yli 30 vuoden ajalta. Jukka Kukkola lukeutuu kotiseudullaan niihin ensimmäisiin, jotka päättivät erikoistua pelkästään lihantuotantoon. “Huru-ukkonahan minua pidettiin”, Kukkola kertoo, “siihen aikaan ajatus tuntui täysin mahdottomalta, että mullikankasvatuksella voisi elää”. Eletty on ja toimintaa on koko ajan kehitetty määrätietoisesti.

Jukka Kukkola aloitti tilanpidon vuonna 1971. Ensimmäiset vuodet hän viljeli vanhempiensa Annikki ja Olavi Kukkolan perustamaa Suvikumpu-tilaa Nivalan Karvoskylällä vuokrasopimukseen perustuen. Sukupolvenvaihdos tehtiin 1979. Jukan aloittaessa viljelijänä tilalla oli peltoa noin 17 hehtaaria ja metsää kymmenkunta. Lypsylehmien pääluku oli alle kymmenen. Perinteisesti tilalla oli pidetty myös muutamaa emakkoa, eli oli harjoitettu tuolle ajalle vielä tyypillistä monialaista viljelyä. Tällä hetkellä tilan viljelty pinta-ala on 80 hehtaaria, josta 50 hehtaaria on omaa ja 30 hehtaaria vuokrattua peltoa.

Tilana Suvikumpu on varsin nuori, se on perustettu vuonna 1948. Alkuaan talon ympärillä oli peltoa vain hehtaarin verran ja toinen mokoma näreikköä. Annikki ja Olavi Kukkola ostivat vuosien saatossa maata lisää, joten peltopinta-ala oli jo varsin kohtuullinen siinä vaiheessa, kun Jukka otti tilan vastuulleen.

Lypsylehmien pito ei kuitenkaan innostanut Jukkaa, vaan lehmät saivat väistyä lihamullien tieltä. Ensi vaiheessa kasvatukseen otettujen vasikoiden lukumäärä vaihteli 20 - 30. Vanhan navetan tilat asettivat rajat. Kun sukupolvenvaihdos oli tehty virallisesti, Jukka Kukkola ryhtyi laajentamaan toimintaa. Vuonna 1979 rakennettiin uusi elementtirakenteinen kasvatushalli. Siitä tehtiin ritiläpohjainen karsinanavetta, johon saatiin kasvatuspaikat 100 mullikalke. Volyymeitä ajatellen tapahtui suuri harppaus eteenpäin. Seuraavan laajennuksen aika koitti EU:n myötä, kun vanha kiintiöjärjestelmä poistui. Rakennettiin 500 m² lisätilaa ja sen myötä kasvatuspaikkojen määrä nousi 250:een.

Kukkolan tilan yhteistyökumppani on ollut aina Lihakunta - tai jos oikein tarkkoja ollaan, niin alun alkaen Karjapohjola ja nyt A-tuottajat Oy. Kasvatettavat vasikat ovat tulleet aina Lihakunnan kautta ja samaa kanavaa myöten ne ovat lähteneet teuraaksi. Nivala on ollut ja on edelleen vahvaa nautakarja-aluetta, joten vasikat ovat tulleet tilalle pääsääntöisesti muutaman kymmenen kilometrin säteellä olevalta alueelta. Kukkola laskeskelee, että lypsykarjatilaja Nivalassa on vieläkin peräti 242 ja niillä yhteensä 5.300 lehmää. Vasikoita on siis riittänyt tällä alueella välitykseen, niiden saanti ei ole koskaan ollut ongelma.

Vaikka Jukka Kukkola toteaaakin tilalla tehdyistä ratkaisuksista, että koskaan ei ole “ryykätty eikä röyhitty”, niin eteenpäin meno on ollut määrätietoista ja harkittua. Vuonna 2000 Jukka Kukkola alkoi suunnitella erillisen ternivasikkakasvattamon rakentamista. Kun suunnitelmat tulivat julki, A-Tuottajat Oy:n edustaja Risto Moilanen ehdotti yhteistyötä erään toisen, samoissa aikeissa olevan paikallisen lihantuotantotilan kanssa. Hankkeeseen ilmaantui vielä kolmaskin kiinnostunut. Perustettiin osakeyhtiömuotoinen ternivasikkakasvattamo, jossa on tilat 600 vasikalle (kuva kasvattamosta vieressä). Puolet kasvattamon vasikoista päätyy jatkokasvatukseen osakkaiden tiloille ja toinen puoli A-Tuottajat Oy:n välityksellä muille alueen lihantuottajille. Toiminta on saatu alkuun kuluvaan syksyn aikana. Toiminnan yksi tärkeimpiä tavoitteita on saada nykyistä laadukkaampi vasikka-aines jatkokasvatukseen ja varmistaa näin entistäkin paremmat päiväkasvat ja sitä kautta taloudellinen tulos.

Lihantuottajan elämästä Jukka Kukkola toteaa vielä, että jos lihan hinnasta puhutaan, niin se on sama tilanne kuin työmiehellä; kuka nyt koskaan olisi palkkaansa tyytyväinen. Tulotason säilyttäminen on edellyttänyt määrätietoista yksikkökoon kasvattamista. Se on asia, joka on pitänyt hyväksyä lähtökohdaksi. Vaikka näin on tehty, niin päivittäinen työaika ei ole juurikaan kasvanut. Tekninen kehitys on tuonut mukanaan tehokkaat koneet ja laitteet ja vähentänyt “käsityön” tarvetta. Ala on samalla tullut entistä pääomavaltaisemmaksi, mutta rahoitusjärjestelmät ovat aikaisempaa paremmat. Kukkola kertoo, että 1970-luvun lopulla ensimmäistä laajennusta suunniteltaessa raha oli kiven alla. Nyt suuriinkin investointeihin on mahdollista saada niin valtion avustusta kuin lainaakin, joten reaaliset mahdollisuudet niiden toteuttamiseen ovat entistä paremmat.



“Omistajana Lihakunta on tuottajan etujen vartija”



Timo Komulainen on monen toimen mies. Hän on ensinnäkin maanviljelijä ja sikatilallinen, joka viljelee Jokiniemen tilaa Nurmeksessä Ylikylässä. Sen lisäksi Komulainen on Lihakunnan hallituksen puheenjohtaja sekä Atria Oyj:n ja A-Tuottajat Oy:n hallituksen varapuheenjohtaja. Hoidettavana on vielä monta muuta luottamustoimintaa mm. tuottajajärjestössä. Lihakunnan hallituksen puheenjohtajana Komulainen on ollut vuodesta 1996 alkaen ja sitä ennen hallituksen rivijäsenenä 8 vuotta eli vuodesta 1988. Tähän meriittilistaan on lisättävä vielä se, että Komulaisella on kokemusta Lihakunnasta myös toimihenkilön roolissa. Hän on toiminut Lihakunnassa viiden vuoden ajan alkutuotannon neuvonnan eri tehtävissä ja viimeksi Nurmeksessä konttorin hoitajana ennen täyspäiväiseksi viljelijäksi ryhtymistään, mikä tapahtui vuonna 1984. Voi kai sanoa, että Timo Komulainen tuntee Lihakunnan kuin omat taskunsa. Komulainen myös arvostaa omaa osuuskuntaansa tuottajan etujen ja elinkeinon turvaajana.

Vaikka nykyisin suorassa kontaktissa jäsenenä päin arkipäivän asioissa on lähinnä A-Tuottajat Oy ja kuluttajaan ketjun viimeisenä lenkinä Atria Oyj, se ei nollaa taustalla olevan osuuskunnan arvoa eikä merkitystä. Päinvastoin. Nykyisin Lihakunta, kuten myös sen “sisarosuuskunnat” Itikka osuuskunta ja Pohjanmaan Liha ovat vanhaa sanontaa käyttäen paljon vartijoina näissä yhtiöissä. “Osuuskunnilla on kaksi kolmasosaa osakekannasta ja äänivallasta noin 95 %, ja kun myös hallituspaikoista enemmistö on osuuskuntien hallitusten ja hallintoneuvostojen tuottajajäsenillä, voidaan olla varmoja, että talonpo-

jan ääni kuuluu niin Atria Oyj:ssä kuin A-Tuottajat Oy:ssäkin”, Timo Komulainen korostaa. Ennen kuin osuuskunnissa lähdettiin yhtiöittämisen tielle, oma talous oli pistetty kuntoon. Niinpä sitten tehdyissä osakekanneissa osuuskunnat ovat voineet merkitä sellaiset määrät osakkeita, jotka ovat mahdollistaneet vallan pysymisen talonpoikien käsissä.

Timo Komulainen haluaa muistuttaa vielä yhdestä keskeisestä osuustoimintaperiaatteesta. Se on jäsenten tasavertaisuus. Kun tuottajalle tilitetään niin teuraista kuin eloeläimistäkin, lähtökohtana on edelleen hinta tilalla, ja koko toimialueella noudatetaan samaa hinnastoa. Toisin sanoen jäsenen saamaan hintaan ei vaikuta tilan sijainti. Tämä mahdollistaa maatalouden ja lihan tuotannon harjoittamisen alueemme syrjäisissäkin kolkissa. Lihakunnassa, jonka perinteinen toimialue on ollut laaja, tämä on ollut tärkeä periaate kautta aikojen. “Omistajana Lihakunta tulee valvomaan, että tämä perusperiaate toteutuu tulevaisuudessakin”, Komulainen lupaa.

Komulaisen mielestä Atria Oyj on pystynyt täyttämään kiitettävästi ne odotukset, joita osuuskunnat ja sitä kautta tuottajat ovat yhtiöön asettaneet. Tänä päivänä Atria Oyj kuuluu suomalaisen elintarviketeollisuuden kärkikaartiin, mitattiinpa asioita millä mittarilla tahansa. Myös yhtiön kansainvälistyminen on edennyt suunnitelmien mukaan. Asema Ruotsissa on erittäin vahva; tällä hetkellä sieltä tulee jo lähes puolet yhtiön liikevaihdosta. Taustaosuuskuntien jäsentuottajille se merkitsee entistä parempia tuotantomahdollisuuksia. “Atrian tytäryhtiöiden kautta meillä on mahdollisuus sijoittaa suomalaista lihaa myös Ruotsin markkinoille”, Timo Komulainen muistuttaa. Kilpailu markkinoilla tulee entisestään kiristymään, ja se kokemus, mitä Atria on esimerkiksi Ruotsin markkinoilla toimiessaan saanut, auttaa meitä vastaamaan paremmin myös tulevaisuuden haasteisiin. Kaupan ja markkinoinnin kansainvälistymisuhkiin on parasta varustautua kansainvälistymällä itse. Ohjat on pidettävä omissa käsissä.

“Talonpoikien nimissä on nyt harjoitettu 100 vuotta menestyksellisesti lihakaupallista toimintaa. Meillä on kaikki edellytykset menestyä myös tulevaisuudessa. Siihen meille antaa mahdollisuudet vahva Atria-ryhmä. Kun pysähtyy tarkastelemaan menneiden sukupolvien tekemää työtä, niin osuuskunnan jäsenten, hallinnon kuin henkilöstönkin, ei voi muuta kuin tuntea nöyryä kiitollisuutta. Myös tämän päivän tekijät ansaitsevat kiitokset. Me kaikki yhdessä - jäsentuottajat, hallinnon edustajat, Atria-perheen työntekijät - olemme omalla panoksellamme varmistamassa sitä, että tässä maassa säilyvät lihan tuotannon edellytykset. Tuottajille se merkitsee oman elinkeinon turvaamista ja työntekijöille työtä ja sen myötä toimeentuloa. Meidän onnistumisemme tarkoittaa myös sitä, että lopullinen asiakkaamme, suomalainen kuluttaja, saa nauttia tulevaisuudessakin puhtaasta kotimaisesta lihasta niin arkena kuin juhlanakin. Meillä on vahvat juuret suomalaisuudessa. Tähän me olemme uskoneet jo 100 vuotta ja uskomme vastaisuudessakin.”

Yllä olevassa kuvassa Timo Komulainen taustanaan Lihakunnan hallinnon veteraani ja vaikuttaja, maanviljelysneuvos L. O. Hirvensalo, joka johti Lihakunnan hallintoneuvostoa peräti 46 vuotta eli vuodesta 1912 vuoteen 1956.

Lihakunnan rooli nykyajassa - erilainen ja silti entisensä

Lihakunnan ja Itikan yhdistettyä teolliset toimintansa Itikka-Lihapolar Oy:ksi jäi hankinnan ja tuottajasuhteiden hoitaminen osuuskunnille. Lihakunnan hankintatoiminta jatkui samalta pohjalta, joksi se oli jo Lihapolar Oy:n muodostamisen yhteydessä organisoitu.

Yhdeksänkymmentäluvun aikana tuotantopohja Lihakunnan toimialueella edelleen kapeni ja hankintamäärät alenivat tuotannon laskun mukana. Hankitun määrän laskun ja kohonneiden yksikkökustannusten vuoksi koko hankintatoiminta organisoitiin uudestaan syksyllä 1997. Hankinnan tehostamistoimien yhteydessä hankinta-aluetta myös laajennettiin perinteiseltä, vuoden 1972 jälkeen muodostuneelta alueelta etelään aina Suomenlahdelle asti.

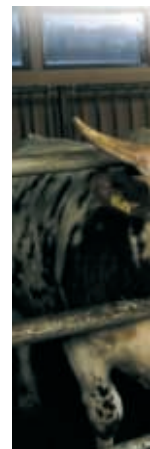
Näiden toimien seurauksena Lihakunnan hankkiman lihamäärän lasku saatiin pysäytettyä ja käännettyä hienoiseen nousuun. Toiminnan tehostuminen näkyi myös yksikkökustannusten laskuna ja Lihakunnan imagon paranemisena tuottajien keskuudessa. Naudanlihan hankintamäärän lasku pysähtyi ja sianlihan määrä alkoi kasvaa. Naudanliha pysyi kuitenkin edelleen selvästi merkittävimpänä lihalajina hankinnassa.

Näillä muutoksilla selvittiin siinä tilanteessa eteenpäin, mutta vuosituhannen vaihteen lähestyessä alkoi käydä ilmeiseksi, että atrialaisen hankinnan toteutustapa ei enää tulevaisuudessa pystyisi vastaamaan hankinta- ja lihamarkkinoiden antamiin haasteisiin. Tehokkuusvaatimukset kasvoivat koko ajan ja hankinta- ja teurastustoiminnan suunnitelmallisen yhteensovittamisen merkitys kasvoi. Lihantuotannon kehittämisen merkitys kasvoi EU:iin liittymisen myötä, koska suomalaisen lihantuotantoketjun pysyminen kilpailukykyisenä vaati entistä parempia tuotantomenetelmiä ja esimerkiksi kotimaisen naudanlihan riittävyys turvaamiseksi teurasnautojen keskipainoja oli saatava nousemaan. Tällaisen kehityksen aikaansaaminen olisi kolmessa eri hankintaorganisaatiossa, Lihakunta, Itikka, Pohjanmaan Liha, vaatinut paljon resursseja ja ottanut pitkän ajan. Samaan aikaan kasvoi myös koko atrialaisen hankinnan ja alkutuotannon yhtenäisen toimintatavan vaatimus. Vain näin Atria pystyisi täyttämään asiakkaidensa edellyttämät tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotemerkkiensä pohjana olevaan yhtenäiseen tuotantotapaan liittyvät vaatimukset.

Jo Itikka-Lihapolar Oy:n muodostamisen yhteydessä oli kahvipöytäpuheissa puhuttu hankinnan organisoimisesta yhteen organisaatioon, mutta aika ei ollut silloin kypsä eikä toisaalta ollut pakottavaa tarvetta hankinnan uudelleenorganisoimiseen. Asiaan palattiin vakavasti vuonna 1998, mutta hyvää mallia ei silloin löydetty. Vuoteen 2000 mennessä oli kuitenkin käynyt ilmeiseksi, että lihan hankintatavan oli muututtava, jotta tulevaisuuden lihantuotannon rakenne, hankinnan ja tuotannon tehokkuusvaade sekä markkinoiden vaatimukset voitaisiin paremmin huomioida. Kevään ja kesän 2000 aikana rakennettiin malli, jossa hankintatoimen hoitaminen siirrettiin yhteen osuuskuntien ja Atria Oyj:n omistamaan yhtiöön. Uusi yhtiö, A-Tuottajat Oy otti vastuun hankinnasta vuoden 2001 alussa.

Viimeisimmän järjestelyn jälkeen voi kysyä, mikä on Lihakunnan rooli nykyisessä tilanteessa. Syvällisemmin asiaa tarkasteltaessa voi huomata, että sata vuotta sitten Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnan perustamiseen johtaneet syyt ovat edelleen se perusta, joka antaa tehtävän Lihakunnalle. Lihakunnalle ja sen jäsenelle Atria ja A-Tuottajat ovat ne tekniset välineet, joilla osuuskunnan perustettava hoidetaan. Lihakunnan jäsenelle, lihantuottajalle kuuluminen yhteisöön, joka edelläkävijänä kehittyy ja tekee hyvää taloudellista tulosta, on sata vuotta ollut ja on tulevaisuudessakin paras tae oman tilan lihantuotannon jatkuvuuden turvaamiseksi.

Juha Junnila
Toimitusjohtaja





Jälkilypsy

Tekijälleen tämä työ on ollut valtava haaste ja mahtava kokemus. Mitä syvemmälle Lihakunnan tarinassa pääsin, sitä suuremaksi kasvoi kunnioitus ja ihailu niin itse yritystä kuin sen rakentajia ja jäseniäkin kohtaan. Monet myrskyt ovat osuuskuntaa vuosien saatossa kohdanneet, mutta mikään niistä ei ole pystynyt sitä lannistamaan. Päinvastoin. Tuntuu kuin se olisi jokaisesta koettelemuksesta vain vahvistunut. Osuuskunnasta löytyy samaa luonnetta ja sitkeyttä kuin sen jäsenistökin, syrjäseutujen talonpojista. Pärjääminen “näillä rajoilla” on edellyttänyt halua ja selvää tahtotilaa olla paras osaamiseltaan toiminnan kaikilla osa-alueilla. Siinä on onnistuttu, mutta työtä se on vaatinut. Samalla pitkä on ollut se tie Kuopion Karjanmyyntiosuuskunnan kauppahallin 15 neliön myyntikojusta tämän päivän Lihakuntaan, Atria Oyj:n ja A-Tuottajat Oy:n merkittäväksi taustatekijäksi. Lihakunnan ex-toimitusjohtajan, Paavo Jauhiaisen sanoja lainaten totean, että kun alkuvaiheessa välineistönä olivat vain puukko, puntari ja viiden pennin shekillomake, välineistö on tänään - lihaa tuottavalta tilalta koulun, ravintolan ja kaupan herkkutiskiinkin saakka - sähköimpulssein johdettua automatiikkaa. Tähän lauseeseen sisältyy myös koko suomalaista yhteiskuntaa ravistanut muutos: maana Suomi on kehittynyt takapajuisesta agraariyhteiskunnasta moderniksi eturivin tietotekniikan ja informaatioteknologian osajaksi. Samalla pettuleipäänkin tyytymään joutuneesta kansasta on tullut ruokataloudessaan kansainvälisiä vaikutteita hakeva kokeilija ja nautiskelijakin, jonka kulutustoiveiden täyttäminen ja ennakointi ovat suomalaiselle liha-alalle sekä suuri mahdollisuus että haaste.

Kuten johdannossa todettiin, kuvapainotteisena teoksena tämä on muotoutunut olemassa olevan ja käyttöön saadun materiaalin pohjalta. Niin epätodelliselta kuin asia tuntuukin; mitä lähemmäksi nykyaikaa tultiin, sitä vähemmän löytyi tapahtumista kertovia kuvallisia dokumentteja. Asialle löytyy selitys. Alkuvuosina - tarkoittaa lähinnä aikaa 1930-luvulta alkaen - kaikki kuvaaminen oli tavallaan dokumentointia. Tultaessa 1970-luvulle kuvissa alkoi näkyä markkinointiviestinnän tarpeet ja kuvaaminen muutti luonnetaan. Kuvallisesti parhaiten dokumentoitu aika Lihakunnan historiassa on 1950-luku ja nimenomaan Likolahden rakentaminen nykyaikaiseksi teurastamo- ja lihajalostetehtaaksi. Siksi tätä vaihetta seurataankin tässä teoksessa varsin tiiviisti. Sivumäärillä laskien tuon aikakauden pienoinen ylikorostuminen ei mielestäni haittaa. Silloin Lihakunnassa luotiin pohja suuryritykseksi kasvamiselle. Myös myöhemmän kehityksen arviointi on helpompaa, kun perusta on selvillä. Sitä paitsi lähelle nykyaikaa saavuttaessa vauhti ja tapahtumien vyöry saavuttivat sellaiset mittasuhteet, että oli pakko tyytyä valikoivasti vain pieniin haarukkapaloihin.

Samalla kun Lihakunta on antanut elinkeinon jäsenilleen, se on vastannut merkittävältä osalta suomalaisesta ruokahuollosta. Tähän asiaan liittyen tässä teoksessa on viisi ns. ruoka-aukeamaa alkaen 1940-luvulta eli “läskisoosikulttuurin” päättymisen ajoista eteenpäin. Niiden tehtävä on valottaa sitä kehitystä, kuinka tämän kansan ruokailutottumukset ovat muuttuneet ja elämä muutoinkin. Tässä osuudessa olen nojautunut kotitalousopettaja, ruokatoimittaja Pirjo Muurisen asiantuntevaan apuun. Siitä hänelle lämpimät kiitokset!

Kuvapainotteisena teoksena tämä on tekijänsä näköinen. Tekstiosuuksissa on kylläkin pyritty pitäytymään varsin tarkkaan historiallisissa tosiasioissa. Näissä tekstiosuuksissa on nojaututtu Lihakunnan tekemiin aikaisempiin historiikkeihin ja haastatteluihin. Myös itse kuva-arkiston kuviin oli kirjattu paljon käyttökelpoista tietoa. Teoksen luonne on kuitenkin sellainen, että se sallii hieman subjektiivisemmankin tarkastelukulman. Joissakin paikoin voi aistia pientä hehkutusta, mutta mielestäni tarkastelun kohde eli Lihakunta on sen kyllä ansainnut. Johdannot tässä teoksessa ovat varsin tiiviitä. Taulukoita ei ole, liitteitäkin vain yksi. Niminä henkilöitä ei pääse nousemaan esiin kovinkaan montaa. Siksi haluaisin erityisesti painottaa yhtä asiaa. Jokainen hallintomies, Lihakunnan työntekijä ja jäsen - vaikka nimeä ei näkyisikään - röyhistäköön rintaansa sanoen “tätä Lihakuntaa minä olen ollut rakentamassa ja eteenpäin viemässä”. Te kaikki olette kehut ja kiitokset ansainneet!

Työn tekemisen myötä minulla on ollut kunnia tutustua moniin Lihakunnan nykyisiin ja entisiin työntekijöihin. Jos olen neuvoa tai apua tarvinnut, aina on löytynyt henkilö, joka on ollut valmis auttamaan. Lisäksi on ollut ilo todeta, että monet veteraanit - jo pitkään eläkkeellä olleenakin - ovat edelleen tulisieluisia lihakuntalaisia. Vanhat veteraanit Sulo Mönkkönen sekä Aarne ja Sirkka-Liisa Varkila ovatkin olleet korvaamaton apu. Olen saanut heiltä arvokkaita neuvoja ja täsmennyksiä työn välikatselmuksissa. Moni asia on näin kirkastunut todelliseksi tiedoksi.

Missä tahansa yrityksessä ylimmän johdon sihteerit osaavat kaiken ja tietävät kaiken. Tätä osaamista ja tietämystä olen saanut käyttää hyväkseni niin johdon pitkäaikaiselta emeritus sihteeriltä Anja Pitkäselältä kuin nykyiseltäkin sihteeriltä Eija Vuorinteeltä. Nöyrimmät kiitokset haluan kuitenkin osoittaa Lihakunnan ja Lihapolar Oy:n ex-toimitusjohtajalle, Paavo Jauhiaiselle. Kukaan muu ei olisi pystynyt antamaan minulle sitä tietämystä, jonka vain hän on voinut välittää elettyään Lihakunnan arkea myrskyn silmässä lähes parikymmentä vuotta. Jauhiaisen sparrauksen tuloksena ja avustuksella ovat syntyneet johdantotekstit 1970-luvulta Atria-aikaan asti. Häneltä olen saanut arvokkaita kommentteja tätä varhaisemmillekin vuosille. Lihakunnan hallituksen nykyinen puheenjohtaja Timo Komulainen ansaitsee myös kiitokset. Hänen huolellinen paneutumisensa tähän kokonaisuuteen poiki vielä monia parannuksia aivan loppumetreillä. Lämpimät kiitokset myös Lihakunnan ja A-Tuottajat Oy:n nykyiselle toimitusjohtajalle Juha Junnilalle sekä Lihakunnan hallitukselle siitä, että olen saanut luottamuksen tehdä tämän teoksen. Tämä on ollut kokemuksena vertaansa vailla, ja oli ilo huomata, että tämän alun perin yhden ihmisen työryhmän ympärille kerääntyi nopeasti mahtava Lihakunta-tiimi. Täysin epämuodollisenakin kokoonpanona tästä ryhmästä näki, että Lihakunnassa on totuttu puhaltamaan yhteen hiileen!

Sirpa Perkkiö



Tämän teoksen viimeinen kuvapari saakoon nimekseen “nostalgiaa ja symboliikkaa”. Yllä oleva kuva on Peltosalmen maamieskoululta ja ilmeisesti 1950-luvulta. Kuvan tyttösestä, nuoresta Suomi-neidosta ei ole nimitietoa. Kuva on ollut usein kädessäni kuvitusprosessin aikana. Sille ei vain ole ollut loogista paikkaa. Kuva on kiehtonut minua nostalgisuudessaan ja kauneudessaan. Monelle ns. varttuneemmalle henkilölle 1950-luku merkitsee viattomuuden aikaa, jolloin sodan traumat alkoivat väistyä ja ilmassa oli lupaus paremmasta.

Lihakunnalle yrityksenä 1950-luku merkitsi oikeastaan uudesti syntymistä, niin mittava oli se rakennusprosessi, jossa tuolloin luotiin perusta suuryritykseksi kasvamiselle. Alla oleva kuva - vastasyntynyt vasikka ensi maidolla - symboloi kehitystä ja jatkuvaa uudistumista, uuden synnyttämisen tarvetta. Se olkoon nykyiselle Lihakunnalle muistutus jatkuvan uudistumisen tarpeesta. Näiden viimeisten kuvien välityksellä toivotan Lihakunnalle ja sen jäsenille sekä koko atrialaiselle perheelle hyvää uutta satavuotistaivalta:

“ Olkaa rohkeita, olkaa erilaisia, pitäkää pääanne ja kulkekaa tietänne”.

Sirpa Perkkiö

Kuva yllä on Lihakunnan kuva-arkistosta. Alla oleva kuva: Seppo Nykänen.



Liite: Hallinnon puheenjohtajat ja toimitusjohtajat

Hallintoneuvoston puheenjohtajat

L. O. Hirvensalo, maanviljelysneuvos	1912 - 1956
Antti Kukkonen, rovasti	1956 - 1966
Pekka T. Vatanen, maanviljelijä	1966 - 1971
Reino Pirhonen, maanviljelysneuvos	1971 - 1985
Pekka S. Vatanen, talousneuvos	1985 - 1992
Arvo Peltoniemi, maanviljelijä	1992 - 1995
Ahti-Pekka Vornanen, maanviljelijä	1995 -

Hallituksen puheenjohtajat

Juho Laitinen	1903 - 1909
Pekka Pitkänen	1909 - 1910
M. J. Timonen	1911 - 1912
E. Y. Pehkonen	1913 - 1917
Bruno Ilmoniemi	1918 - 1921
Aito Miettinen	1922 - 1928 ja 1932
Matti Jalkanen	1929 - 1931
Paavo Juntunen	1933 - 1935
Pauli J. Airaksinen, kunnallisneuvos	1936 - 1954
Eelis Huttunen, kunnallisneuvos	1954 - 1969
Aarre J. Väänänen, kunnallisneuvos	1969 - 1986
Veikko Kullas, kunnallisneuvos	1987 - 1996
Timo Komulainen, maanviljelijä	1996 -

Toimitusjohtajat

Kusti Laitinen	1909 - 1911
Juho Pulkkinen	1912 - 1919
Aito Miettinen	1919 - 1932
Paavo Juntunen, kauppaneuvos	1933 - 1963
Eino Niemistö, kauppaneuvos	1963 - 1977
Paavo Jauhiainen	1977 - 1994
Hannu Helaakoski	1994 - 1997
Urpo Salopuro	1997
Juha Ruohola	1997 - 1999
Juha Junnila	1999 -



100
LIHAKUNTA
100