

KÄLLAN TILL GOD FINLÄNSK MAT

ATRIA PRODUCENTER

3/2019

”Följ med spannmåls-
marknaden som om
du läste nyheter”

EN VECKA PÅ GÅRDEN RANTA **13**

4

Kött från Atria
smakar gott med
skördesäsongens
grönsaker.

19

Det lönar sig
att samäga dyra
arbetsmaskiner
och traktorer.

33

Världens bästa
biff växte på
Kankaala gård
i Kajanaland.



Ett plus ett är tre

Jag tillträdde som verkställande direktör för andelslaget Itikka och Lihakunta den 1 augusti efter att Reijo Flink gått vidare till Atria Producenter och A-Foder. Jag vill tacka Reijo och alla andra som arbetat med andelslagen. Andelslagens över 100-åriga historia och etablerade ställning är ingen slump, utan ett resultat av hårt arbete och kloka beslut.

TEMAT FÖR DETTA NUMMER av Atria Producenter är samarbete. I artiklarna får vi läsa om olika slags beprövade samarbetsformer mellan gårdar som är anslutna till Atria. Samarbete var nyckelordet även när andelslagen Itikka och Lihakunta grundades för över 100 år sedan. Sedermera har andelslagen delegerat ansvaret för affärsverksamheten till Atria, men ägarna övervakar kontinuerligt att andelsverksamhetens värdegrund förverkligas.

UNDER ANDELVERKSAMHETENS tidiga år föddes hos finländarna en stark vilja att förbättra den ekonomiska ställningen för vanliga finländare via andelsverksamhet. Andelslag uppstod i olika branscher och många av dem är fortfarande vägvisare inom sitt område. Idag, över 100 år senare, fortsätter andelslagen och Atriakoncernen sitt kompromisslösa arbete för de finländska matproducenternas bästa.

VÄRLDEN FÖRÄNDRAS allt snabbare. Enligt experter kommer omvälvningen av teknologi, den internationella verksamheten och miljön att på några årtionden att förändra världen mer än vad de gångna århundradena har gjort. Den föränderliga verksamhetsmiljön kräver ett allt närmare samarbete med gamla och nya parter. Tillsammans är det enklare att förutse och bemöta förändringar.

BEHOVET AV ETT intensivare samarbete gäller såväl andelslagen, Atria som bolag och gårdarna som är anslutna till Atria. Hur tror vi att världen kommer att se ut på 2030-talet? Sannolikt kommer konkurrensen att vara fortsatt hård, vilket betyder att vi måste vara produktiva och effektiva även i fortsättningen. Andelslagens karaktär och medlemmarnas behov utvecklas när medlemsgårdarna formas om.

NÄR VI ARBETAR TILLSAMMANS, åstadkommer vi mer. Ett samarbete som bygger på tillit och ömsesidig respekt producerar mer än summan av dess delar.

Risto Lahti
verkställande direktör,
andelslaget Itikka och Lihakunta



13

I artikelserien En vecka på gården följer vi vardagen på fyra gårdar under olika årstider.

17

TEMA: SAMARBETE

"Allt du gör för din granne kommer ofta dig själv till del."

- Ville-Veikko Sulkava, Mullivainios gård



#SADONKORJUHAASTE
förenade kött och grönsaker.

12

ATT KOMMA IN
på Kinas marknad
var en gemensam
attitydseger.



ATRIA PRODUCENTER 3/2019

- 2 LEDARE**
Tillsammans åstadkommer vi mera.
- 8 FRÅGEPAR**
Merja Leino och Sara Andersson diskuterar om ansvar.
- 10 FAKTA**
Målet är ökad export.
- 11 HUR SER MARKNADEN UT?**
Atrias köthandel mår bra.
- 16 PÅ RESA**
Hälsningar från svinkongressen i Peking.
- 22 FRÅGOR & SVAR**
ABC för Producentens arbetsbord.
- 23 GÖDSEL SOM CIRKULATIONSNÄRING**
Primärproduktionens massflöde till återanvändning.
- 24 BERÄKNING AV KOLDIOXIDAVTRYCK**
Från svinggården till slakteriets dörr.
- 27 SOJAFRITT ÄR NÄRA**
En stor del ersätts redan med inhemsk äggvita.
- 28 BLANDA PLANENLIGT**
Extra förflyttningar anstränger grisen.
- 30 RENT KÖTT**
Köttkontrollen säkerställer kvaliteten i slakteriet.
- 31 FRI GRISNING INTRESSERAR**
Fria Grisar kommer till julmarknaden.
- 32 MITT FAVORITRECEPT**
Zucchini lättar upp lasagnen.
- 33 ENTRECOTENS ADEL**
Världens bästa biff växer i Kajanaland.
- 36 MJÖLKKADEMIN BEKRÄFTAR**
God praxis delas i smågrupper.
- 38 MÄNTAUSTAS BELÖNADE GÅRD**
"Djuren sköts alltid först och på rätt sätt."
- 40 KERAMIK ÅT HUNDRATONNARNA**
Valkoinen Puu förnyade priset.
- 41 HUHTIMÄKIS BELÖNADE GÅRD**
"Samarbete jämnar ut arbetstopparna."
- 42 FÄRSKT**
Nytt och aktuellt.
- 43 PERSONPORTRÄTTET**
Mjölkgårdarnas kundchef Aino Ala-Viikari.



Utgivare: A-Tuottajat Oy **Tryckeri:** Hämeen Kirjapaino Oy
Chefredaktör: Sanna Kivimäki **Redaktionsråd:** Kaisa Lehtimäki, Sinikka Hassinen, Niina Immonen, Ossi Hakala-Rahko, Marko Jokinen, Anne Rauhala och Susanna Vehkaoja.
Planering och ombrytning: BSTR **Bilder:** Tuukka Kiviranta, Natalia Salmela, Atria arkiv



Kekri för samma vänner

Satokausi-kalenderns VD och blogginfluencer Natalia Salmela säger att det är fel att granska ansvarsfullt producerat kött i samma kontext som Amazonas skogsmarker. Det är som om man inom modebranschen skulle jämföra finländsk textilproduktion och billig textilproduktion i fjärran länder sida vid sida.

White Trash Disease-bloggen och dina andra sociala mediekanaler når varje vecka cirka 40 000 följare. Dessutom har Satokausi-kalenderns kanaler en publik på ungefär 700 000 människor per månad. Hurudan matkultur vill du främja?
Jag vill tala för tolerans och mångsidighet. Var och en är fri att finna sin egen väg, men det är viktigt att grunda valen på tillförlitlig information.

Smak betyder allt, och mångsidighet. För närvarande består majoriteten av grönsakerna som finländarna äter av färre än tio grönsakssorter. Det är en ofattbart snäv mängd, när det finns så rikligt av olika smaker att välja mellan.

Du var ursprungligen modebloggare, vad fick dig att övergå till mat?

Mat i Lifestyle-anda har varit med i min blogg ända från början, eftersom det alltid har

intresserat mig. Ett större uppvaknande fick jag när jag slutade arbeta inom modebranschen och lämnade in 18 säckar med enbart kläder till återvinningen. Då var mängden saker verkligen ångestframkallande.

Jag förstår inte shopping som en hobby, dvs. som aktivitet, att man bara går runt i affärer och söker efter något man kunde behöva. Numera samlar jag inte saker runt mig, utan jag satsar på upplevelser och tjänster.

Hurudant är ditt eget förhållande till mat?

Redan som tonåring var jag den som alltid hungrig bökade i vänners och deras föräldrars kylskåp. De kallade mig också vänligt för Nälkä-Nata (hungriga Nata).

Idag har jag varken ätit lunch eller frukost ännu. Mitt själsliga hemland är Italien och jag tycker om att äta med tyngdpunkt på kvällen, som man gör i Sydeuropa. Bäst är det om man plockar de bästa bitarna från olika kulturer.





Mat är inte bara bränsle, utan en helhetsnjutning. Jag tycker inte om att äta ensam, utan kokar hellre åt andra ”på mormors vis” och samlar människor till gemensamt bord. Därför byggs också mitt nya hem i Kronberget i Helsingfors med köket som utgångspunkt. Det kommer att bli ett härligt ekkök, ett stort matbord och en bra säng. Något annat behöver jag knappast.

Vad anser du om att äta kött?

Jag är allätare och äter kött med måtta. Att totalvägra räddar inte världen. Det är viktigare att beakta hurudant kött man stoppar i sig.

Inhemsk och utländsk köttproduktion kan inte granskas med samma mått. Det är galet att kombinera finländskt ansvarsfullt producerat kött med skogsbränder i Amazonas. Det är som om man inom modebranschen skulle likställa finländsk textilproduktion med billig textilproduktion i fjärran länder.

Det verkar som om konsumenterna vid det här laget kan köpa inhemskt i affären. Ett större problem är restauranger och storkushållskök. Om fler krävde inhemskt även där skulle vi snabbare få en ändring till stånd.

Varför ville Satokausi-kalendern göra den gemensamma utmaningen #sadonkorjuuhaaste med Atria?

Det vi framför allt har gemensamt är att vi vill tala för ren inhemsk mat. Enligt en enkät vi gjorde var första prioritet bland kriterierna för Satokausi-kalen-

”Inhemsk och utländsk köttproduktion kan inte granskas med samma mått.”

derns följare att produkten är inhemsk – till och med så mycket att de föredrar inhemska grönsaker framför andra grönsaker som är i säsong.

Grönsaker och kött är inte på något sätt motpoler till varandra, utan de kompletterar varandras smaker. Ett bra exempel är köttfärslimpan som är med i kampanjen: blanda rotfrukter i köttfärsen, så är alla matgäster runt bordet ett steg närmare ett halvt kilos grönsaksportion per dag.

Dessutom är samarbetet viktigt för oss, eftersom vi tror att vi med kampanjen når målgrupper som Satokausi-kalendern inte kunnat nå lika bra ensam.

I kampanjen lyfts även kekritraditionen, dvs. skördefeststraditionen, fram. Skulle den vara anledning till en ny finländsk fest?

Absolut. Det skulle vara fint att ge nytt liv åt kekritraditionen, den skulle vara mycket trivsammare för oss än det amerikanska Halloweenfirandet.

Det är ingen legend att finländska grönsaker smakar bättre än andra under skördetiden. Detta är tack vare Finlands klimat. Till exempel lök får en mycket



VEM?

Natalia Salmela är Satokausi Media Oys VD, företagare, marknadsföringssakkunnig, lifestyle-bloggare, matskribent, restaurangentusiast, passionerad hemmakock och matvän – samt enligt presentationen på hennes blogg White Trash Disease även denimfreak, trivialitetsautomat och multitalent i sitt eget liv.

elegant och imponerande smak när dagarna är långa på sommaren.

Kekri kunde firas genom att samla släkt och vänner. Ställ tillsammans stora grytor att puttra, sitt ner och njut av god mat och gott sällskap. Varför vänta till julen?

Satokausi-kalendern har gjort beräkningar och även tagit ställning till användning av plast i livsmedel. Vad är din syn på detta?

Gurkans användningstid fyrfaldigas när den packas i plast. Om du varje dag äter en inplastad gurka samlas det under 16 år plast som motsvarar en konstgran. Av detta kan man lätt räkna ut när plast är bra och när den är dålig.

Samma gäller kött. Alltid emellanåt hörs förslag om att var och en kunde köpa malet kött i affären i en egen burk. Det skulle ju inte båda gott för varken hygien, hållbarhet eller svinnet.

Våra råvaror är värdefulla. Det lönar sig att förpacka dem så att svinnet är så litet som möjligt.

Du har även tidigare gjort influencemarknadsföring med Atria, till exempel deltagit i Atria Grillamo-turnén och gjort gårdsbesök. Vad tyckte du om gårdsbesöket?

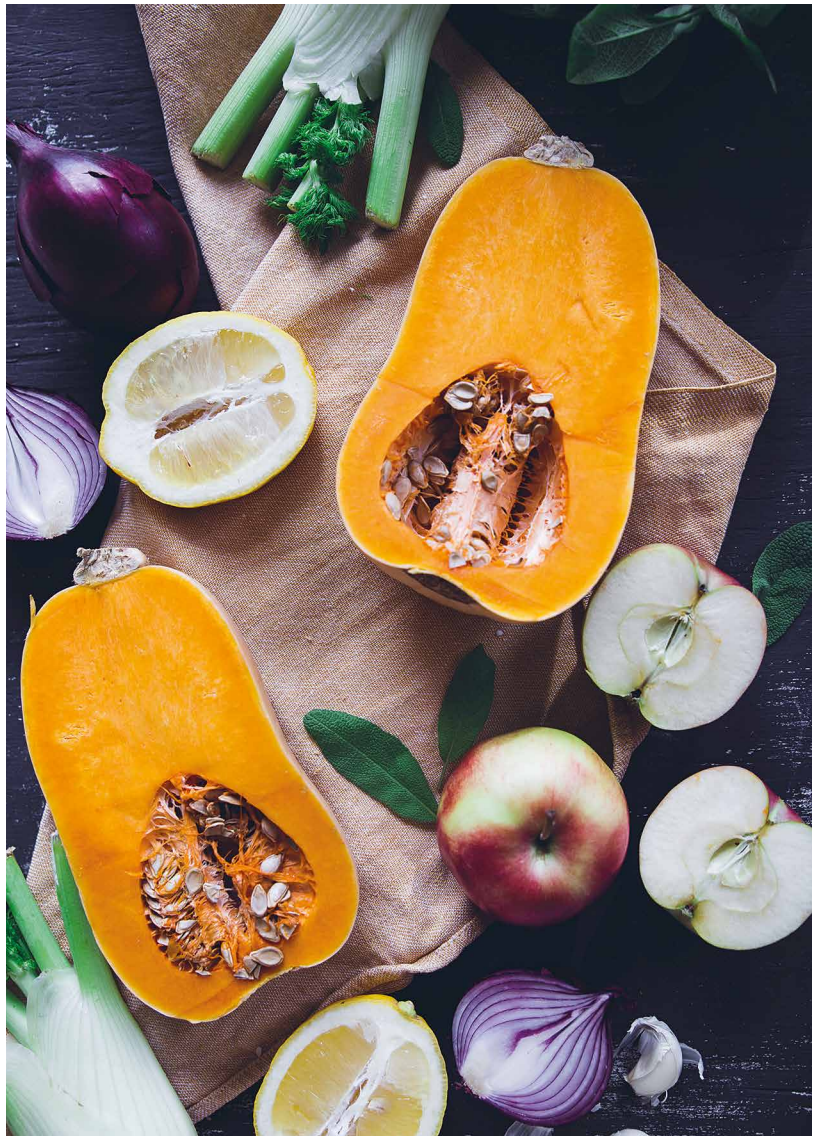
Jag besökte Atrias fjädergård och därefter beställde jag höns på restaurang. Det torde sammanfatta hur bra förhållandena var på gården. Det var snyggt och djuren togs mycket väl om hand. På gårdarna görs oerhört värdefullt arbete. Vilken företagare skulle inte vilja sköta om sitt eget levebröd? ■

DELTA!

Under hösten 2019 kommer #sadonkorjuuhaaste att synas på Atrias produktförpackningar och i matbutikerna samt som en omfattande inkluderande kampanj på webben. Delta gör man genom att prioritera finländsk mat hemma i köket och på restauranger. Även en liten handling ger en bättre framtid för den finländska matkulturen.

Anvisningar för deltagare:

- 1 Välj **finländska produkter** i matbutiken.
- 2 Prova ett **Sadonkorjuu-recept**: www.atria.fi/sadonkorjuu
- 3 Kontrollera köttets och de övriga **ingrediensernas ursprung** även när du äter på restaurang.
- 4 **Delta i tävlingen** på Instagram genom att publicera din bild med hashtaggen #sadonkorjuuhaaste.
- 5 **Utmana även** nära och kära.



#sadonkorjuuhaaste kombinerade kött och grönsaker

Atrias och Satokausikalenteris gemensamma #sadonkorjuuhaaste gör honnör för rena, finländska råvaror och utmanar hela Finland att tala för inhemsk mat. Kampanjen har som mål att öka åtgången av inhemsk mat och ge skördetiden åter den uppskattning man gav den förr.

Marknadsföringschefen för Atria Finland, **Sanna Päällysaho**, utmanar alla kunder, samarbetspartner och samman slutningar att njuta av inhemsk mat.

– Finländska grönsaker och rotsaker samt finländskt kött smakar utmärkt tillsammans och kompletterar varandra. Vi vågar hävda att världens renaste kött kommer från Atria Familjegårdarna. Och när köttet är rent så är det alltid även läckert. Det är en hederssak för oss att uppskatta god mat och finländska råvaror.

– Vi vill vara med och göra mat för folk även i framtiden. Därför har Atria satt som mål att uppnå en koldioxidneutral matkedja. Det uppnår vi genom att prioritera närproducerade, rena finländska råvaror, understryker Päällysaho.

MATTRADITION OCH INSPIRERANDE RECEPT

Under kampanjen ger man konkreta sätt att njuta av allt bättre finländsk mat. Under hösten kommer man att berätta om den finländska matproduktionens traditioner och uppdatera klassiska rätter genom att kombinera Atrias produkter med Satokausi-grönsaker så att de smakar ännu bättre.

Satokausikalenteris grundare, **Samuli Karjula**, berättar att samarbetet med

Atria gör det möjligt att sprida ut budskapet om Satokausi-grönsakerna till en allt större målgrupp.

– Vårt uppdrag är att främja grönsakskonsumtionen och göra den mer mångsidig. Det är viktigt eftersom bara 14 procent av männen och 22 procent av kvinnorna äter det rekommenderade halvkilot grönsaker om dagen.

– Under hela Satokausikalenteris existens har vi gjort saker med så stor inverkan som möjligt för att utveckla den finländska matkulturen. Nu tar vi fasta på finländska råvaror. För vår publik är värdena finländskhet och kvalitet allra viktigast och i #sadonkorjuuhaaste kombineras dessa på ett naturligt sätt till att vidta konkreta åtgärder och ta fram inspirerande recept, säger Karjula glatt. ■



VEM?

Merja Leino
ansvarschef, Atria

VAD ÄR VIKTIGAST MED ANSVARSFULLHETEN?

Att kunna kommunicera på rätt sätt att det är en miljögaranti att konsumera kött som har producerats i Finland eftersom detta kan bidra till att minska mängden utsläpp i miljön.

Ansvarsfullhet är ett val för hela kedjan

Vad innebär Atrias ansvarsfullhet för dig?

Hela företagets sätt att bedriva sin affärsverksamhet. Kärnan i ansvarsfullheten finns i vårt uppdrag, bra mat känns bättre. Ett ansvarsfullt sätt att sköta saker och ting ingår i varje process och är något som angår alla som arbetar hos Atria. Vi bär ansvaret för hållbar utveckling inom hela kedjan, från primärproduktion ända till konsumentens tallrik. Ett ansvarsfullt Atria gör att alla kan känna sig bättre till mods.

Vad har varit bäst med att bygga upp koncernens strategi för ansvarsfullhet?

Det bästa har varit att märka hur stor efterfrågan det finns för detta inom Atria. Strategin har fått ett entusiastiskt mottagande och folk har varit villiga att omsätta teorier i praktiken. Detta kommer att implementeras i alla koncernens länder. Alla länder har sina egna behov men nu har vi gemensamma ramar för utvecklingen.

Vilket slags roll ser du för primärproduktionen inom utvecklingen av ett ansvarsfullt jordbruk?

Primärproduktionen har en central roll och vi har redan fått mycket till stånd. Det pågår en intensiv diskussion kring köttproduktionen och vi vill delta i den för att förklara vår egen produktionskedja för konsumenterna, berätta att vi inte använder antibiotika, spårbarheten för gårdarna, att vi slutar använda eller minskar användningen av soja i foder, att gårdarna använder förnybar energi, att vi beräknar koldioxidavtrycket och så vidare. Vårt mål är att våra intressegrupper ska se att det är ett ansvarsfullt val att välja kött som har producerats i Finland.

Vad kommer ansvarsfullheten att vara år 2030?

Världen förändras snabbt. Klimatet blir varmare och det största diskussionsämnet just nu är hur vi stoppar utvecklingen. I fortsättningen kommer ansvarsfullheten i hög grad att vara densamma som nu, men även den globala situationen för matproduktionen kommer att påverka framtiden. Befolkningsökningen, att det finns tillräckligt med protein, tillräckligt med mat och vatten samt att primärproduktionen förmår producera mat är stora frågor som behöver lösas. I framtiden kommer den finländska primärproduktionen att ha en stor roll när det gäller att säkerställa tillgången på mat.

Genom att producera kött på ett ansvarsfullt sätt deltar vi i klimattalkot, understryker Merja Leino och Sara Andersson.

Vad innebär Atrias ansvarsfullhet för dig?

Det innebär att Atria erbjuder konsumenten livsmedel som producerats på ett hållbart sätt genom hela värdekedjan, alla våra produkter ska vara bra för både miljön och människan. I detta arbete ska vi också stödja FN:s 17 hållbarhetsmål, exempelvis att halvera matsvinnet till 2030 och ta ansvar för att minimera antibiotikaanvändningen.

Vad har varit bäst med att bygga upp koncernens strategi för ansvarsfullhet?

Det känns mycket bra att hållbarhet är en prioriterad fråga för AGMT och att arbetet har en koppling till vår företagsstrategi. Jag tycker det är bra att vi har identifierat de områden som är viktigast för Atria och att vi har satt upp gemensamma mål för alla affärsområden.

Vilket slags roll ser du för primärproduktionen inom utvecklingen av ett ansvarsfullt jordbruk?

Primärproduktionen har en mycket betydelsefull roll och behöver ställa om till hållbara produktionsmetoder. Här behöver även våra politiker stödja forskning, utveckling och investeringar. Vi behöver också bli ännu bättre på att berätta för konsumenten om det naturliga kretsloppet i ett jordbruk och fördelarna med hur vi arbetar både i Sverige och Finland.

Vad kommer ansvarsfullheten att vara år 2030?

2030 är det självklart för ett nordiskt företag att inte ha några klimatutsläpp och det är endast hållbara och ansvarsfulla företag som finns på den nordiska marknaden. Flera hållbara innovationer har fått genomslag på marknaden och en hållbar livsstil är förhoppningsvis det normala för våra konsumenter.

Dagens utsläppsnivåer överstiger vad vårt jordklot tål och fortsätter utsläppen kan det få mycket allvarliga konsekvenser för miljön. Därför tycker jag att den absolut viktigaste frågan är att vi minskar utsläppen av växthusgaser för att nå 1,5-gradersmålet som sattes upp vid klimatmötet i Paris 2015. Vi behöver samtidigt satsa på att skydda våra ekosystem som tar upp och lagrar koldioxid.



VEM?

Sara Andersson
Communications Manager,
Atria Sverige

VAD ÄR VIKTIGAST MED ANSVARSFULLHETEN?

Dagens utsläppsnivåer överstiger jordklotets kapacitet. Därför är det ytterst viktigt att minska drivhusgasutsläppen.

Ökad försäljning av export

Bra försäljning grundar sig på förståelse av kundens behov.

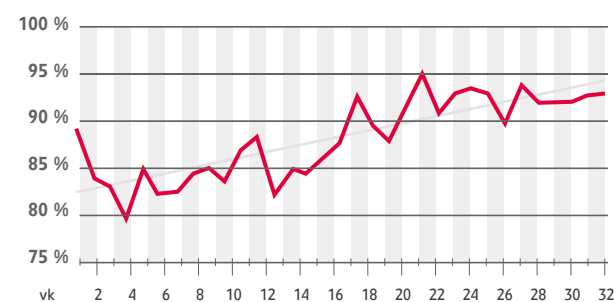
Exportstrategi 2018–2021

62 M€ ➔ 100 M€

- ▶ Att kundspecifikt hitta faktorer som ger mervärde och identifiera alternativ Q3/2018–
- ▶ Testning av mervärdeskonceptet med valda kunder Q2/2018– (=uppstartning av försäljningsåtgärder)
- ▶ Försäljningens utveckling tillsammans med nuvarande och nya kunder 2018–2021
- ▶ Allokering / utveckling av interna verksamhetsmodeller, kulturen och resurseringen Q2/2018–

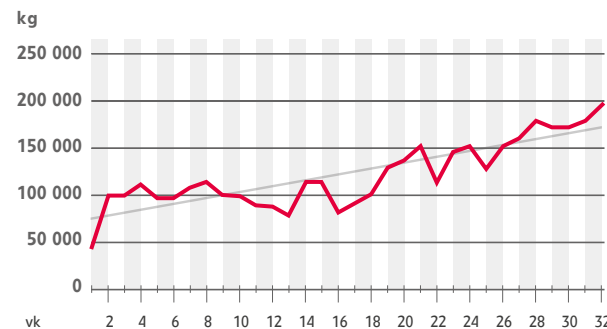
Utveckling av Kinakvalificerade slaktämnena

v. 1–32 / 2019

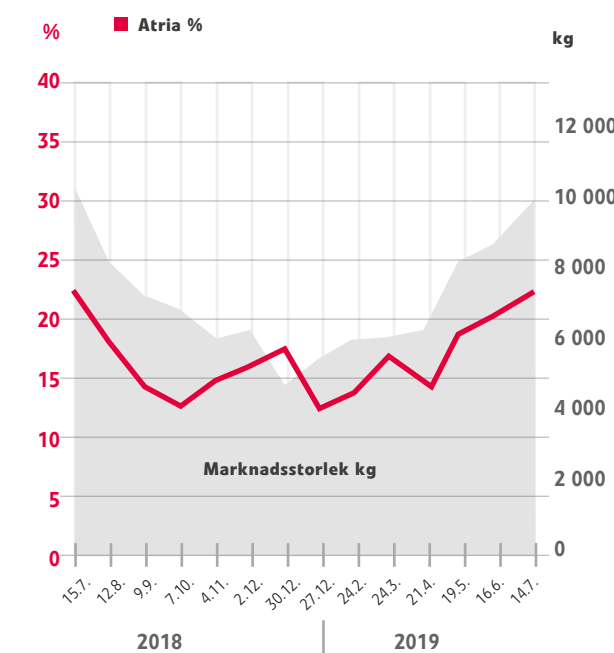


Utveckling av produktionsvolymen

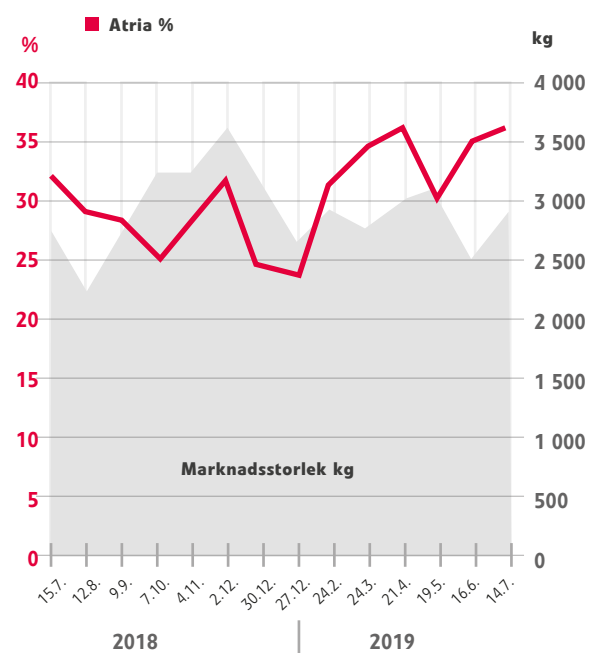
v. 1–32 / 2019



Gris marknadsandel



Nöt marknadsandel



Den sanna historien om rent kött bär långt

Vi frågade Markku Hirvijärvi hur det går för Atrias köttaffärsverksamhet.

Markku Hirvijärvi, som ansvarar för Atrias köttaffärsverksamhet, export och industrihandel, är å ena sidan nöjd med situationen i början av hösten. Å andra sidan ser han utmaningar som måste övervinnas för att vi ska hålla oss flytande i den internationella konkurrensen.

– Som helhet går våra affärer bra. Omsättningen i hemlandet har sjunkit en aning, men inom exporten har den ökat, för både gris och nöt. Nötens värdeandelar är fortfarande förknippade med utmaningar. Situationen i Europa gällande nöt har inte utvecklats enligt förväntningarna under sommaren och förberedelserna inför Brexit kan vara en anledning till detta, summerar Hirvijärvi.

VÄRLDENS RENASTE MATKEDJASKAPAR MERVÄRDE

Vid Atria kan man ändå vara nöjda med att ha hittat kunder ute i världen. Produkterna rör sig från lagret, där det i längden inte sker någon värdeökning alls.

Efterfrågan i hemlandet däremot får Hirvijärvi att tystna. I Finland har klimatdebatten och dess följder haft en negativ inverkan på marknadssituationen under årets första hälft. Konsumenternas efterfrågan på rött kött har minskat cirka sex procent.

– Vi har varit vinnaren på marknaden, men vad gäller köttkonsumtionen rör det sig åt fel håll. Den finländska matproduktionskedjas förträfflighet är inte tomma ord, utan fakta. Det är det här budskapet och den sanna historien runt det som vi måste satsa på i fortsättningen, säger Hirvijärvi.



EXPORTEN TILL KINAFORTSATT BRA

Exporten till Kina har enligt Hirvijärvi utvecklats positivt och i år kommer Atria att åter slå ett nytt rekord i antalet levererade kilogram.

– Marknadssituationen i Kina är just nu mycket fördelaktig, i huvudsak på grund av situationen med ASF. Nu är tiden inne för att öppna handelsplatser för premiumprodukter. Arbetet är redan i gång och till exempel har den lokala webbhandeln i Chongqing fått en bra start. ■

DINA ÖNSKEMÅL FÖR KÖTTAFFÄRSVERKSAMHETEN 2020?

- Att vi lyckas med lanseringen av nya produkter i hemlandet och inom exporten.
- En sansad och sanningsenlig diskussion kring köttet.
- Tillväxt inom exporten, utveckling av vårt varumärke inom exporten.



PRODUCENTENS ÅR

I artikelserien En vecka på gården följs vardagen på fyra gårdar under olika årstider. Varje gård presenterar sig i tur och ordning i Atria Producenter-tidningen och de tre andra berättar på webbplatsen om hur det går.

Läs hur veckan varit på de andra gårdarna: atriatuottajat.fi/viikkotilalla

En gemensam attitydseger



PURE RARE

1 Kärnbudskapet i varumärkesstrategin för Atria Finlands export är världsunikt: "The purest meat on the planet. You can taste the difference."

2 Varumärket Atria är nästan okänt utanför Finland. Därför finns alltid texten FromFinland och Finlands karta invid Atrias logotyp.

3 Färgerna är nya för Atria. Blått och vitt, accentuerade med vetegyllengult, berättar om den rena nordliga naturen i Finland.

4 Pure Rare i sin tur kristalliserar vårt budskap om världens renaste kött: kött som är äkta, rent och sälsynt.

Så här skapas historia inom den finländska livsmedelsindustrin. Hundratals Atriagårdar och många produktionsgårdar har vänt något näst intill omöjligt till en framgång – med expertis, attityd och samarbete.

Den första Pure Rare-containern till Kina som kan spåras hela vägen till gården åkte i maj och antalet växer kontinuerligt. **Markku Hirvijärvi** som leder Kinaexporten och Kinateamet är stolt över Atrias anställda.

– Alla vi på Atria har en sund inställning och ett målinriktat arbetssätt. Det ser man i allt vi gör. Känslan för situationen har satts på prov. Loppet kan stanna upp en kort stund, ändra kurs eller gå tillbaka dit man kom från. I arbetet med kunder kan allt hända. Produkten säljs och tillverkas alltid med kunden i åtanke.

"Atria kött förs ut i världen med ett eget visuellt koncept."

I praktiken har Atria haft sju månader på sig att se till att varje detalj är som den ska i varenda container, låda och förpackning.

EN IMAGESEGER

Kineserna går inte till alla länder, även om många bjuder in dem. Styckningshuset för svin, spårbarhet och processhantering har spelat en stor roll. Vad mer köper kineserna i det här paketet?

– Den finländska rena naturen ger kunderna en helt unik upplevelse och ur den rena naturen föds naturligtvis även ren och välsmakande mat. Dessutom har vi en effektiv och modern fabrik och yrkeskunnig personal. Tillverkningskvalitet och

konkurrensförmåga kan ge oss tillväxt även i framtiden, uppskattar **Hirvijärvi**.

– Kinesernas partner är stora, både volymmässigt och i historiskt hänseende. På inköpslistan står alltså framtid, renhet och trygg mat. De berömmar även köttets smak, vilket naturligtvis är önskvärt för ett livsmedelshus, säger exportchef **Jani Vänskä**.

SMAKENS SEGER

Utvecklingschef **Antti Laukkonen** vet hur smaken skapas inom kedjan.

– Vi samordnar hela kedjan från primärproduktionen. En god smak börjar med bra vård av djuren. Linjerna i fabriken är rena. Alla arbetar i rena kläder och det allmänna intrycket är ordnat.

– Spårbarhet är en av de faktorer i vår produktionskedja som gör det möjligt för oss att uppfylla Kinas exportkrav – dokumenterat. Bakom det finns många människor inom primärproduktionen och vid Atria, säger han.

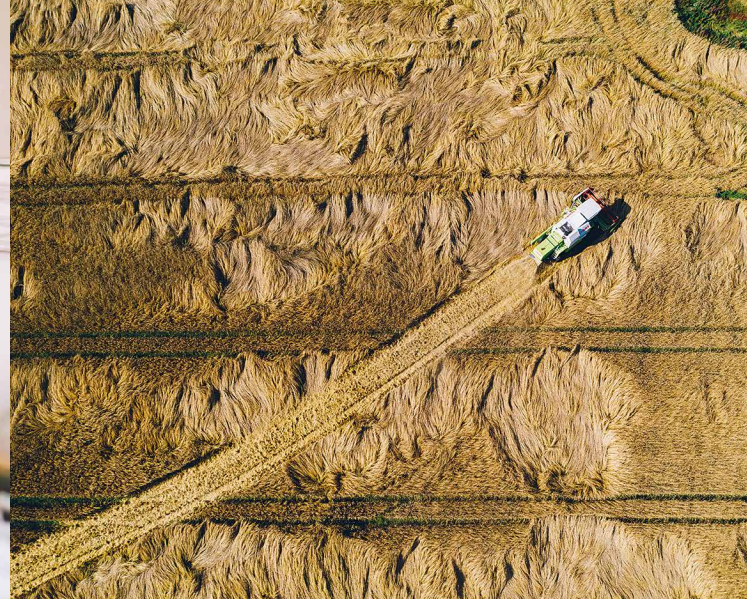
– I produktionen avser "storlek" egenskaperna hos produkten. Köttet ska styckas till exakt rätt storlek och vikt. Även lägg ska skäras med sådan sågningsvinkel att det kan stå upp vid servering, berättar projektchef **Tuomas Viita**.

– Vi har omsatt kundens önskemål i produktionsmässiga dimensioner. Exporten till Kina har en egen linje tvärs igenom hela kedjan. På produktionsavdelningen gjordes konstruktionsändringar, till exempel byggde man mellanväggar och drog kablar för datasystem. Produktifiering, förpackningssätt, nya transportlådor: det var mycket som ändrades. ■

"Glöm inte odlingsavtalet"

Tröskningen och sådden är bara en del av arbetet. Hur du säljer skörden och till vilket pris har också en stor betydelse, säger företagarna på Rantas gård i Kauhajoki.





**”Det fina utseendet
var som tur inget
tomt löfte.”**

RANTA GÅRD



Gården satsar stort på marknadsorienterad spannmålsodling: man producerar precis det som det finns efterfrågan på och det som betalar bäst med tanke på produktionskostnaderna.

FÖRETAGARE:
Niko och Johanna Ranta

PRODUKTIONSINRIKTNING:
Växtodling

ODLING:
Odlingsytan, med arrendeåkrarna medräknade, är cirka 167 hektar, i huvudsak odlas korn men även havre, vete och höstsorter

FAMILJ: Barnen Sanni 9 år och Jenny 5 år

MÅNDAG ☀️

Tröskningsstarten närmar sig med stormsteg och vi måste göra de sista underhållen och reparationerna på maskinerna innan vi kan jobba på allvar. Torkens rör var så pass slitna att det var läge för en liten renovering. I vinkelförbanden mellan elevatorn och förrensaren fanns ett hål, men som tur var hittade vi bytesdelar i hyllan. Underhållet, justeringen och provdriften av torkens brännare gjorde vi redan förra veckan och det här året ändrade vi storleken på munstycket.

Årets spannmål liknar i hög grad fjol-årets eftersom vi inte heller den här sommaren har fått tillräckligt mycket regn. Den totala nederbörden under tillväxtperioden har än så länge varit bara kring 100 ml (maj–augusti). Det är lite mer än förra sommaren, men klart under normal nederbörd. Vi kan ända konstatera att även vi har haft vår beskärda del av regniga somrar och de är inte så roliga de heller. Undrar bara när vi kan få en sommar med normalt väder?

TISDAG ☀️

Idag kom vi i gång och nu kan vi säga att vi är mitt i tröskningen! I år startade vi med rågsorten Reetta som mognat bra och växterna ser riktigt bra ut. En del av rågen lade sig i början av augusti, men tack vare det torra vädret har kvaliteten inte blivit lidande ens på ställen med liggsäd.

Det fina utseendet var som tur inget tomt löfte, utan även skörden kändes riktigt bra. Åtminstone verkade det så den första tröskdagen. Fukthalten för tröskning var lite för hög den första dagen, men det är ändå bättre att komma igång och sluta tassa runt och sucka.

Saldot för dag ett var några torkskåpfulla och ett glatt humör.

ONSDAG ☀️

Den andra tröskdagen började rätt bra efter en kort natt. På morgonen bytte vi ut spannmålen i torken och rensade och servade skördetröskan. Vi kom inte så långt som till att tröska fodersäden, men vi fortsatte med rågen under dagen.

Rågskörden verkade bättre på nästa åkerskifte eftersom växtligheten inte lagt sig riktigt lika mycket. När jag tröskade rågen kom jag på att jag skulle skriva lite om vilken betydelse avtalsodlingen har. Framför allt när det gäller råg är vi i år i en sådan situation att rågpriset utan prisbindning och ett odlingsavtal är så lågt att det lönar sig att använda den skördade och otorkade spannmålen i värmepannan.

Råg i sig används ju inte som foder, utan all råg går till livsmedelsindustrin. Som tur hade vi ändå tryggt vår egen råg och kan fortsätta att elda flis från eget virke i pannan.

Vi hoppas att det här året lär många bönder att det inte lönar sig att förbigå odlingsavtal med lätta grunder. Även på Viljatori erbjöds mycket bra bindingspriser för fodersäd på våren, man behövde alltså inte förutspå alla bindningar i höstas. Alla var dock medvetna om att spannmålspriset inte kommer att hålla samma nivå som hösten 2018.

Det blev kväll även denna tröskdag när fukthalten började vara för hög. På kvällen växlade vi dessutom tork.

TORSDAG ☀️

Tröskningen fortsätter – som tur är. Vi har ännu en bra bit råg att tröska. Idag kunde vi börja tröska ett åkerskifte som var med i KM:s korntävling i fjol och där vi hade mycket goda såddförhållanden för råg i höstas. Det såg vi även på skörden.

En av boskapsgårdarna i byn sade att

de skulle bala råghalmen från detta skifte till djurens torrströ och det passade ju oss utmärkt. Råg ger ju halm på ett helt annat sätt än andra spannmålssorter. Nu var halmen torr och av mycket god kvalitet.

Väderleksrapporten lovade en aning regn för fredagen och därför tröskade vi allt vi hann idag. Det blev sent och de sista varven kördes i mörker.

FREDAG 🌧️

Morgonen började åter med växling i torken och maskinunderhåll. Idag hade vi inte så bråttom till åkern eftersom det kom några skurar under natten. På förmiddagen hade vi lite tid för pappersarbeten och uppföljning av spannmålsmarknaden på hemmakontoret. För bonden såg situationen inte lika bra ut som för ett år sedan och det blev några manövrar för kommande spannmålslaster.

Det lönar sig att följa upp spannmålsmarknaden lika ofta som man läser nyheterna. På internet hittar man lätt information från både inhemska och utländska källor om vad som händer på marknaden och i vilken riktning priserna rör sig. Tröskningen och sådden är bara en del av arbetet. Hur du säljer skörden och till vilket pris har också en stor betydelse.

På eftermiddagen klev vi bakom ratten på skördetröskan och några torkskåpfulla var åter ett faktum. Under kvällen fortsatte arbetet som vanligt, men vi fick åter vara nöjda med att tröskningen har avancerat mycket fint.

LÖRDAG ☀️

Tröskningen av råg är på slutrakan och årets skörd var, med beaktande av populationssorten, riktigt bra både vad gäller kvaliteten och kvantiteten. Näst på tur för tröskningen var tidiga flerradiga korn. Vi

hade redan lite bråttom med tröskningen av dem, eftersom avsikten var att så höstsäd på de här skiftena.

På våren gick det lite snett med sådden av tidiga kornsorter eftersom åkrarna fick rejäla åskskurar och vi var tvungna att så om en del. Nu var det emellertid inte längre lönt att sörja det, utan vi tröskade det vi hade.

Skörden var inte hisnande men mycket yta frigjordes för höstsäden. Tröskningen av den korta kornen kändes snabb efter att vi tröskat råg riktigt långsamt i en veckas tid. Det positiva var att säden var mycket torr och torkningen gick fort.

SÖNDAG 🌧️

Hela veckan har gått och tröskningen rullar på. Allt som allt får vi vara nöjda med årets tröskningsstart även om den dåliga skörden av flerradiga korn var lite förarglig. Man kan inte alltid vinna och så vidare. Rågen gav dock den skörd vi hade hoppats på och maskinerna höll fint hela veckan.

Vi fortsatte att skörda flerradiga korn på söndagen och på nästa skifte var skörden lite bättre. På det här skiftet lade vi även märke till att tack vare småfrölådan som monterades på såddmaskinen i våras hade sådden av italienskt rajgräs som uppsamlingsväxt lyckats strålande och i kornåkern som tröskats in på bara stubben lyste en jämn grön matta.

På söndag hade vi lite tid att andas ut och fundera på planerna för nästa vecka. Det fina vädret ser ut att fortsätta och det fanns fortfarande mogen säd att tröska. I år kan vi emellertid se att de senare sorterna, till exempel vårvete och tvåradigt korn, låter vänta på sig lite.

Vi hoppas att det soliga vädret fortsätter långt in på hösten. ■



UR EXPERTENS PERSPEKTIV

Kvalitets- spannmål växer med hjärtat

Vi har haft ett fantastiskt samarbete med Rantas gård i flera år. Odlingsavtalet tecknades för några år sedan och gården levererar regelbundet såväl havre som korn och vete.

De på gården arbetar med hjärtat och vill kontinuerligt utveckla verksamheten och föra gården framåt. Det syns även i spannmålshandeln i form av förstklassig spannmål där kvaliteten är mitt i prick.

Ranta var även en av de gårdar som en gång i tiden föreslog att A-Foders spannmålshandel skulle gå över till 14 dagars avräkningstid. Vi har alltid lyckats komma överens flexibelt om affärerna och hämtningstiderna för spannmål och lyssnat på varandras idéer och tankar för att utveckla samarbetet. Med Niko har vi bytt många tips om odling och diskuterat gödslingstaktiker och odlingsomloppet.

Jag tror att det rejäla och rakryggade samarbetet mellan A-Foder och gårdarna gör det möjligt för båda att satsa på sitt kärnkunnande – bönderna på att odla och vi på att köpa inhemsk spannmål.

Taneli Marttila
Kundrelationschef A-Foder



Kina – ett mäktigt land inom grisköttsproduktionen

Jag fick tillfälle att resa till Kina när kongressen agri benchmark and InterPIG2019 ordnades i Peking den första veckan i juli. På plats fanns deltagare från 17 olika länder.

God mat – eller i alla fall mat utgjorde en stor del av besöket. I Kina samlas man runt ett stort dignande bord för att njuta. Jag själv är inte den som ivrigast provar på nya smaker och var därför spänd på måltiderna i förväg. Jag packade med några påsar havregrynsgrot och de blev också uppätta. De mest speciella rätterna med gris som jag kommer ihåg var inneröra och en matig soppa lagad på tunntarmen.

DEN AFRIKANSKA SVINPESTEN (ASF) syntes inte i vardagen, åtminstone inte i storstaden, men nog bakom kulisserna. På kongressens avslutningsdag ordnades Global forum med ASF som huvudtema.

Världlandets talare konstaterade att situationen är utmanande och man trodde att den skulle minska antalet suggor med 30 procent. Även inlägget av Rysslands representant Daniil Khotko var intressant; han konstaterade att han ville inleda grisköttexport till Kina. Ryssland intygade även att ASF börjar vara under kontroll.

Jag invaggades inte i fullständig trygghet om att alla var helt öppna om situationen i sina påståenden.

BESÖKET TILL EN LOKAL KÖTTPARTIHALL var en intressant erfarenhet. Kropparna kom under natten från 20 olika slakterier och lämnades i ett utrymme under tak bakom partihallen. På besöksdagen var det cirka 40 grader varmt ute och under dagen användes ytan praktiskt till exempel som parkeringsyta.

Enligt utsago skickades från partihallen upp till 60 procent av grisköttet till Peking. Efter affärerna flyttades kropparna till ett kylt utrymme i partihallen för att säljas vidare av 200 handelsmän. Detta var en av de dagar när havregrynsgroten smakade särdeles gott.

RESAN VAR EN OTROLIG UPPLEVELSE. Jag blev överraskad av hur ren och grön staden var. En positiv extra krydda fick resan av den dåliga internetuppkopplingen. Vi samlades varje kväll för en gemensam måltid och satt kvar tills lugnet lade sig över Peking vid elva på kvällen. Alla borde uppleva Kina minst en gång!

Niina Immonen
utvecklingschef Atria Svin



GRUPPEN SAMLADES varje kväll för en gemensam måltid och satt kvar tills lugnet lade sig över Peking vid elva på kvällen, berättar Niina Immonen.

”Kylkedjan för kött kan inte mäta sig med den finländska.”



KINESERNA LAGAR gourmetmat till och med av grisens inneröra.



60 PROCENT av grisköttet i Peking säljs via köttpartihallen.



TEXT: Anne Kohtala



Ett steg före genom samarbete

Att brinna för utveckling, vara öppen, göra anskaffningar tillsammans och ha en vilja att tillsammans styra saker i samma riktning är nycklar till framgång i den kontinuerliga förändringen. Det har Reijo Flink, Pentti Honkala, Jouko Penttilä, Ville-Veikko Sulkava och många andra redan insett.

>>



”Framgångarna är gemensamma”

I framtiden kommer de gårdar som är öppna för nya kunskaper och samarbete att klara sig, säger Reijo Flink, verkställande direktör för Atria Producenter och A-Foder.

Atria Producenters och A-Foders viktigaste samarbetspartner är gårdarna: de som producerar kött, förmedlingsdjur och foderråvara av god kvalitet.

– Utan dem skulle vi inte finnas. Löpande kontakter med våra över 5000 samarbetsgårdar lägger grunden för en välmående bransch även i framtiden, säger verkställande direktören **Reijo Flink**.

Flink betonar att ansvaret för en bra omsorg om den dagliga vardagen och produktionsresultaten ligger såväl hos gårdarna som hos Atrias experter.

– Samarbetet är som bäst när båda parterna upplever att arbetet görs uppriktigt och med omtanke om andra.

VI LÖSER PROBLEM GENOM ATT PRATA

I praktiken är det dagliga samarbetet diskussioner. Vi förbättrar världen vid matborden – och på distans – bokstavligen med händerna i myllan.

Vid ett gemensamt bord finjusterar vi foderblandningarna för att djuren ska må bra och produktionsresultaten öka. På andra ställen tänker vi ut sätt att rationalisera arbetstiden eller planerar miljoninvesteringar.

– Jag skulle tro att det viktigaste utbytet från samarbetet på gården är upplevelsen att man fann lösningen på ett problem. Eller att man fick stöd för den egna idén för lösning av situationen. Företagarens arbete utan nätverk och sparring kan vara mycket ensamt.

På motsvarande sätt upplever exper-

terna sina största wow-ögonblick när gården tar ett steg framåt.

– De gör investeringar som sträcker sig över en hel karriär och påverkar mångamänniskor: producentens liv, barn, barnbarn och utvecklingen i hela branschen. Framgångarna känns bra även för den som kan vara till hjälp.

BÅDA GER OCH FÅR

Många saker rullar redan på bra, men Flink ser även utrymme för utveckling. Ju djupare rötter samarbetet har, desto mer kraft ger det till förmån av gemensamma konkurrensfördelar.

Det hela kan sammanfattas med tre ord: tillit, öppenhet och referentkunskaper.

– Vi skulle kunna vara ännu mer öppna med att dela med oss av våra kunskaper, erfarenheter och vårt vetande. På en gård behärskar man bra en sak, medan man på en annan kan något annat. Vad vi kan lära oss av varandra tar oss alla framåt, betonar Flink.

I det gemensamma utvecklingsarbetet har båda parterna rollen av den som geroch får. Detta har enligt Flink framför allt unga företagare anammat bra.

Å andra sidan medger han att det är lättare sagt än gjort. Det första hindret kan vara att man inte identifierar sina egna styrkor mitt i det dagliga arbetet.

– Vad gör jag bättre än andra, var ligger jag efter? Det ser man nödvändigtvis inte själv. Man behöver en företagarkollega eller en expert som berättar det öppet och ärligt. ■

TRE FAKTA

1 För Atria Producenter och A-Foder arbetar sammanlagt ungefär 130 fackmän. Av dem har cirka hälften en direkt, löpande kontakt med gårdarna.

2 Förmedling av referentkunskaper är framtidens framgångsfaktor som botten i en vilja att utvecklas, tillit, öppenhet och ärlighet.

3 En del av oss följer utvecklingen lugnt, andra avancerar fort, personligheterna och kompetensen är olika. Vad kan uppstå när alla dessa styrkor sätts i arbete?

”Vad vi kan lära oss av varandra tar oss alla framåt.”



”Trion minimerar kostnaderna”

Producenttrion i Etseri kom fram till att det inte lönar sig att äga maskinerna ensam.

Tröskningstiden är som intensivast och på åkern kör ensilagemaskinen i full fart. Husbonden på gården Mullivainio, **Ville-Veikko Sulkava**, tar det ändå relativt lugnt på sitt kontor.

Han har ungefär 350 hektar egna åkrar och åkrar för avtalsodling, men utöver en fullfodervagn och hjullastare är inga andra maskiner skrivna på gården.

– Jag och två andra företagare konstaterade att det med tanke på både kapitalkostnaden och arbetstimmarna är bättre att skaffa gemensamma maskiner, säger Sulkava.

Detta gjordes redan 2013 när trion startade sitt gemensamma bolag, Nuivain Oy. Till företaget anslöt sig Veijo Leino och Juha Kantoniemi, med vilka Sulkava vid den tiden hade samarbetat i flera år.

– Jag och Veijo har delat på vårarbetena och med Juha har vi gjort fodret tillsammans sedan 2000-talets början, berättar han.

MER TID FÖR HEMGÅRDEN

Beslutet om ett gemensamt aktiebolag fattades helt och hållet utifrån ekonomiska aspekter. Nuivain äger fyra traktorer och alla maskiner för vår- och höstarbeten, ensilagemaskiner och gödselspridningsmaskiner.

Man behöver inte vara ett mattesnille för att se varifrån besparingarna kommer.

– Maskiner och traktorer är så pass stora investeringar att maskinkapitalet mår bra av att delas på tre. Med en bra planering kan man dessutom effektivisera och göra besparingar även i själva arbetet.

På samma gång har trion fått mer tid

över för utvecklingen av sina respektive gårdar. På gården Mullivainio växer mjölkkrastjurar och -kvigor, för närvarande 500 djur per år till förmedling och 700 djur till slakt.

– Det är arbetsamt att ta hand om kalvarna och vi har dessutom fyra små barn, vilket gör att vi även värdesätter fritiden, säger Sulkava.

PLANERING KOMMER FÖRST

Maskinentreprenadbolaget har en egen arbetsledare och två åretruntanställda samt den här sommaren sex sommarjobbare och praktikanter. Dessutom anlitas några underentreprenörer för sådden och mellankörningarna av ensilage.

Totalt tar bolaget hand om 950 hektar åkermark som ligger inom en radie på 10 kilometer. Maskinkapaciteten har räckt till bra och männen har inte lyckats komma på kant med varandra ens om vems åkrar som är först på tur när solen skiner.

– Jag har märkt att du oftast får tillbaka allt som du gör för grannen.

– Allt bygger på en bra planering, jämlik organisering och tillit. Det var en lysande idé att anställa en arbetsledare. Alla sysslor blev tydligare och arbetsbelastningen minskade. Tack vare det har vi även lyckats ganska bra med att hålla fast vid de anställdas arbetstider.

Nästa steg är byggandet av lokaler. Hittills har maskinerna stått på företagarnas tomter, men målet för hösten är att bygga en verksamhetslokal och täcka utrymmen för bolaget.

– I fortsättningen skulle vi kunna erbjuda entreprenader även för andra i en större omfattning, planerar Sulkava. ■

TRE TIPS

1 Samarbetet lyckas när parterna är på samma våglängd med varandra. Börja med att fråga dig själv om detta är vad du vill.

2 Gör en tydlig arbetsfördelning, planera väl och var noga med avtal. Allt går bra när spelreglerna byggs på rättvisa.

3 Var inte för girig. Se till att antalet anställda och maskinkapaciteten ökar i proportion till antalet hektar som ska köras.

”Oftast får du tillbaka allt som du gör för grannen.”



”Med maskinen följer alltid en man”

Jouko Penttilä föder upp kycklingar och slaktsvin och han anlitar utan att tveka entreprenörer för sådana jobb som han inte hinner göra själv eller som det inte är lönt för honom att göra själv.

På Penttiläs gård i Nurmo innebär samarbete att det inte står en gödselvagn och rostar oanvänd på gårdsområdet – och att det är rent överallt när nya djurpartier kommer in.

Företagaren **Jouko Penttilä** litar på de fördelar som entreprenader erbjuder.

– Ta fram miniräknaren så får du veta vad som är lönt att köpa av andra i vilka lägen, säger han.

På Penttiläs gård växer drygt 90 000 kycklingar och 1100 slaktsvin. Gödsel och slam körs av en bekant entreprenör som känner till skiftena med en mångårig erfarenhet.

– Slam- och gödselvagnarna kostar så pass mycket att det inte lönar sig att äga dem med de kvantiteter som vi har. Vi skulle inte använda dem mer än några veckor om året.

Penttilä räknar att besparingen är betydande när även arbetstimmarna och maskinunderhållet tas med i beräkningen.

– Jag har alltid ett bekymmer mindre när en entreprenör är på åkern. Också detta jobb infaller samtidigt med många andra sysslor på åkern, fortsätter han.

SPANNMÅLEN TILL BYNS TORK

På Penttiläs ägor står inte heller en tork även om det växer vete för kycklingarna och korn för svinen på åkrarna. Allt vete torkas med lantmannagilletts tork och den torkade spannmålen körs till gården av en entreprenör.

– Det fungerar mycket bra. Tidigare var det i och för sig faktiskt trevligt vid torken, där man kunde träffa andra bönder och höra lite hur de hade det, säger Penttilä.

Tidigare torkade familjen Penttilä all spannmål med den gemensamma torken. För ett par år sedan beslutade

de dock att investera i en egen torkande spannmålssilo som samtidigt fungerar som kornlager. Även detta beslut byggdepå ekonomi.

– Det är ju bara vettigt att slippa flytta grisarnas korn fram och tillbaka många gånger.

KÖP AV TVÄTT OCH LASTNINGAR VAR LÖNSAMT

Penttiläs gård är en pionjär inom kycklinguppfödning, gården var bland de första i Sydösterbotten. Arbetet inleddes av Joukos far Erkki och hans bröder år 1972. Nu sköter Jouko gården tillsammans med sin son Mikko.

Med tiden har arbetsfördelningen även i svinhuset och hönshuset rationaliserats. Duon sköter djuren tillsammans, men pappersarbetena görs av fadern och traktorjobben av sonen.

– Jag låter gärna Mikko ta över alla körningar. Han är en mycket bättre förare, säger Jouko.

Tvätt och desinficeringar i både svinhuset och hönshuset köps. Likaså köper man lastningen av kycklingarna ungefär var sjunde dag.

– De är så intensiva dagar att jag och Mikko aldrig skulle räkna till. Det kommer alltid tre män som ska lasta och de har med sig allt från maskiner och arbetskläder till desinficeringsmedel, berömmar Penttilä.

I framtiden vill familjen Penttilä gärna bygga ut kycklingproduktionen. Nästa arbete som läggs ut på entreprenad skulle kunna vara till exempel tröskningen, menar fadern Penttilä.

– Å andra sidan gillar jag att man har friheten att åka ut på åkrarna när man vill. Och våra åkermaskiner är ännu i gott skick. ■



TRE FAKTA

1 Enligt enkäten inom projektet Urakalla eteenpäin ("Framåt med entreprenad") gör ungefär hälften av gårdarna som svarade entreprenader, medan drygt hälften regelbundet köper entreprenadarbeten till gården.

2 Mer än fyra av fem entreprenörer upplever att entreprenaderna har varit ekonomiskt lönsamma. Av köparna har 90 procent upplevt att entreprenaderna har minskat den egna arbetsbelastningen och mer än hälften anser att det också är ekonomiskt lönsammare än att göra själv.

3 Både entreprenörerna och köparna bedömer att de kommer att använda maskinentreprenader mer framöver.

"Jag har alltid ett bekymmer mindre när en entreprenör är på åkern."



”Vi alla vinner på öppenhet”

Honkalas grisfarm håller dörrarna öppna för forskning och besökare – för allt nytt som för branschen framåt.

Husbonden vid Honkalas gård **Pentti Honkala** i Nurmo, Seinäjoki, är en av de företagare som inte vill stå och stampa på stället.

– Det är alltid uppfriskande att ifrågasätta och försöka komma på bättre sätt att göra saker. Då håller man uppe intresset för arbetet, säger han.

Det var orsaken till att han antog utmaningen när Atria Svin-kedjan och A-Foder för ett par år sedan letade efter en samarbetspartner för utfodringsprov.

– Fodret är den näst dyraste produktionskostnaden direkt efter kultingen och därför lönar det sig att satsa på kvalitet. Det är intressant att medverka i sådant, säger han.

RESULTATET BLEV SOJAFRIA FAMILJEGÅRDAR

De första utfodringsproven gjordes på Honkalas gård i testsyfte redan för ungefär sex år sedan. För tre år sedan byggde man vetenskapligt valida förhållanden.

För utfodringsproven skapades en helhet med tre avdelningar för 180 slaktsvin och två separata utfodrar. Utfodrararna har sina egna linjer så att jämförelsegruppernas foder inte blandas.

Vardagen i svinhuset påverkas knappt av proven, säger Honkala.

– Vissa inledande och avslutande rutiner är viktiga för att man ska se äkta resultat. Annars är vi noga med utfodringen endast under testperioden som oftast pågår under ett uppfödningparti, alltså 13 veckor.

Vissa inledande och avslutande rutiner är viktiga för att man ska se äkta resultat. Annars är vi noga med utfodringen endast under testperioden som oftast pågår under ett uppfödningparti, alltså 13 veckor.

– Allt klarnar inte med ett prov, utan det är viktigt att kartlägga en sak i taget. Helheten ger oftast ett svar på hur utfodringen påverkar djurets tillväxt, välbefinnande, produktionsresultaten och köttets kvalitet, säger Honkala.

Utöver Atria Svin-kedjan och A-Foder har även Naturresursinstitutet LUKE medverkat vid några prov. När proven kan göras så här smidigt, får vi snabbt resultaten vidare så att de kan användas av alla producenter.

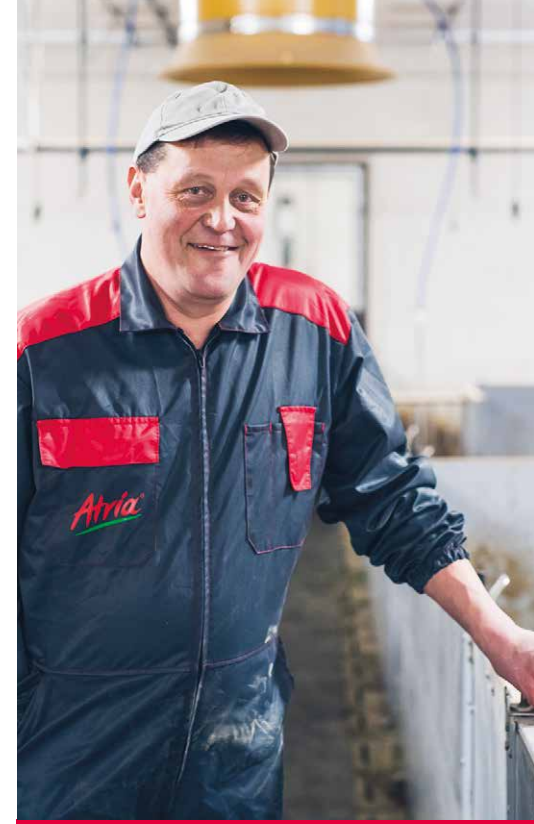
– Vi får värdefull information om vad som passar just våra djur. Det är inte nödvändigtvis samma saker som hos danskarna, fortsätter han.

SHOWROOM FÖR BESÖKARE

På Honkalas gård har man fött upp slaktsvin sedan 2002 och sammanlagt har man 1500 uppfödningplatser. Företagaren beslutade att i samarbete med Atria Producenter öppna upp vyn mot fällorna även för publiken och byggde ett showroom i den nya svinavdelningen.

Från utrymmet öppnas fönster till elva fällor med sammanlagt 120 svin. Dessutom har man sänt Possulive-sändningar där folk har kunnat följa svinens vardag på internet dygnet runt, en vecka i taget.

– På så sätt kan vi visa för människor att vi inte har något att skämmas för, betonar Honkala. ■



TRE TIPS

1 Världen utvecklas. Det lönar sig att följa med dess utveckling.

2 Vi har inget att skämmas för. Det är bra för oss att lyfta fram detta även för den stora allmänheten, för att ändra attityderna.

3 Lösningarna kommer när man samarbetar, ensam är man ingenting. När vi tror på oss själva och kraften i gemenskapen, kan vi åstadkomma mycket.

"Jag kan stolt berätta för alla att jag är en svinfarmare."

ABC för Producentens arbetsbord

På Producentens arbetsbord har det samlats information och funktioner för att underlätta vardagen och framtidsplaneringen.

Producentens arbetsbord lanserades i juni för alla nöt- och svinproducenter. Vi fortsätter att utveckla arbetsbordet och näst på tur står kycklings- och spannmålsproducenterna. Även A-Kauppa förnyas.

Inloggningsuppgifterna till Producentens arbetsbord är användarspecifika. Användarnamnet är e-postadressen. Användarnamnet kan kopplas till flera gårdars uppgifter och på så sätt kan man smidigt granska uppgifter med bara en inloggning. Gården kan ha flera användarkonton och de kan administreras via Användarhanteringen.

Hur redigerar jag kontaktuppgifterna på användarkontot och aviseringarna som webbtjänsten skickar?

I avsnittet Egen information kan du redigera aviseringarna som Producentens arbetsbord skickar och ändra telefonnumret som är kopplat till användarnamnet. Uppgifterna redigeras alltid gårdsspecifikt. Om användarnamnet är kopplat till flera gårdars uppgifter, redigeras uppgifterna separat för alla gårdar.



KONTAKTA OSS

I frågor kring arbetsbordet får du hjälp av personalen på ÖK:s kontor per telefon eller mail på adressen osterbottenskott@atria.com.

Vilka Naseva-uppgifter använder Producenternas arbetsbord?

Naseva är ett centralt verktyg för nötkreaturskedjan. Den lagstadgade kedjeinformationen överförs smidigt via Naseva, om gården har gett oss åtkomstbehörighet till sina data. Till kedjeinformationen hämtas från Naseva uppgifter om djurens gödsel förorening baserat på veterinärens observationer på hälsokontrollbesöket och läkemedelsuppgifter som är kopplade till identitetsmärknings. Den som fyller i kedjeinformationen ska kontrollera att uppgifterna är korrekta och vid behov komplettera dem. Den som fyller i kedjeinformationen registrerar uppgifter som kopplas till identitetsmärknings för defekter och gödsel föroreningar. Detta underlättar en korrekt slakt av djuren.

Djurens gödsel förorening bedöms separat för varje individ på slakteriet. Med information om bedömning av gödsel föroreningar finns i produktionsanvisningarna som finns på Producenternas arbetsbord: www.atriatuottajat.fi/nauta-tuotanto-ohjeet



Flytande biogas och återvunna näringsämnen av spillning

Biogasverket i Nurmo skulle vara Finlands och kanske hela världens första anläggning som förädlar primärproduktionens massflöden till flytande biogas och återvinningsnäringsämnen.

Genomförandet av en anläggning som förädlar husdjursspillning och andra biflöden från livsmedelsindustrin till återvunna näringsämnen och biogas börjar vara närmare än någonsin.

Anläggningen diskuterades för första gången redan för mer än tio år sedan, när placering av anläggningen antingen i Nurmo eller Lappo behandlades i miljökonsekvensbehandlingen. Då konstaterades att projektet har många positiva miljöeffekter, men tiden var ännu inte mogen för anläggningen.

HÅLLBARHET FÖR LIVSMEDELSSYSTEMET

Behovet av att öka hållbarheten som en del av en ansvarsfull livsmedelsproduktion gjorde att projektet återupptogs på agendan för drygt tre år sedan. Då startade Atria Producenter förhandsutredningen Biotloudesta voimaa alkutuotantoon (Kraft åt primärproduktionen från bioekonomi).

Projektets mål var att utreda möjligheterna och ramvillkoren för att bygga

upp ett internationellt sett innovativt koncept för primärproduktionen och livsmedelsekonomin i Sydösterbotten. Med konceptet kan man förbättra livsmedelssystemets hållbarhet med beaktade av dess olika delområden och för egen del möjliggöra utvecklingen av den finländska livsmedelsproduktionen.

Vid sidan av förhandsutredningen har man även utvecklat teknologierna för förädling av primärproduktionens massflöden som innehåller näringsämnen tillsammans med de främsta forskningsinstituten och pilotföretagen i Europa. Atria Producenter är en av parterna, den enda från Finland, inom projektet *Systemic – Circular Solutions for Biowaste* (systemicproject.eu) som ingår i EU:s forskningsprogram Horisont 2020.

UNIKT I HELA VÄRLDEN

Som resultat av förhandsutredningen konstaterades att anläggningskonceptet kan genomföras. Planläggningsansökan skickades in i slutet av 2017 och våren 2018 startades processen för miljötillstånd. Just nu finns det en gällande

detaljplan för området där anläggningen ska placeras och anläggningen har beviljats miljötillstånd och bygglov.

Kostnadskalkylen för anläggningskonceptet är totalt 33 miljoner euro och arbets- och näringsministeriet har beviljat 9,3 miljoner euro energiinvesterstöd till projektet. Om anläggningskonceptet, som ska heta Nurmon Bioenergia Oy, förverkligas är det den första anläggningen i Finland, kanske i hela världen, som förädlar primärproduktionens massflöden till flytande biogas (LBG) och återvunna näringsämnen.

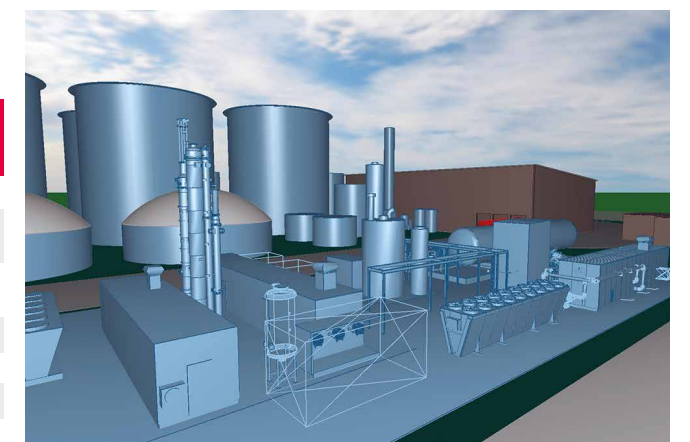
Enligt kontakter med producenter inom projektet Kiertoravinne som koordinerats av anläggningsprojektets huvudägare Heikas Oy är den totala spillningsmängden på gårdar i regionen som är intresserade av spillningshantering i anläggning upp till 400 000 ton per år. Intresset är stort även för produkter med återvunna näringsämnen. Byggarbetet startar när föravtalen för försäljning av LBG är klara. ■



Uppskattade egenskaper hos och värdet för produkter med återvunna näringsämnen som produceras vid biogasanläggningen i Nurmo

Egenskap/produkt	Flytande organisk gödsel	Koncentrerad organisk gödsel (NPK-koncentrat)	Gödslande jordförbättringsmedel (torr fraktion)
Torrsubstanshalt (%)	2–3	20–25	30
Totalkväve (kg/m ³ eller kg/t)	5	25–30	10
Vattenlösligt kväve (kg/m ³ eller kg/t)	4	20**	3–4**
Fosfor (kg/m ³ eller kg/t)	0,5–0,8	2,5	6–7
Kalium (kg/m ³ eller kg/t)	1	5	1
Värde (€/m ³ eller €/t)*	6,3	34	18
Värde (€/last) flytande 50 t, torr 40 t	315	1700	728

*I kalkylen har man använt: N=1 €/kg, P=2 €/kg, K=1 €/kg **Kvävehalten som växter kan tillgodogöra är cirka 20 procent högre än analysresultatet för vattenlösligt kväve



ANLÄGGNINGEN FÖR PRODUKTION av flytande biogas och återvinningsnäringsämnen skulle årligen kunna hantera 240 000 ton spillning och sidoflöden från livsmedelsindustrin.

Koldioxidavtrycket för Atrias produktionskedja

för svinkött är 3,75 CO₂e/kg per slaktvikt

Atria har beräknat koldioxidavtrycket för svinköttsproduktionen, från gården till slakteridörren, med hjälp av en exempelkedja. Beräkningen visade att Atrias utvecklingsåtgärder för att minska svin-kedjans koldioxidavtryck har varit lyckade.

Att öka självförsörjningen på protein framstår enligt beräkningen som en av de viktigaste faktorerna. Att utfodringen av slaktsvin har gjorts sojafri har redan möjliggjort en minskning av koldioxid-utsläppen med 32 procent sett till hela produktionskedjan, berättar **Jaakko Kohtala**, som är direktör för Atria Svin. Koldioxidekvivalenten säger inte särskilt mycket som en enskild siffra, och man kan heller inte göra direkta jämförelser mellan undersökningar med olika avgränsningar. SBYM-projektets utredning anger skalan: Enligt undersökningar som har gjorts i olika europeiska länder på 2000-talet är klimateffekten av benfritt kycklingkött

2,6–7,3 kg CO₂-ekvivalenter per kg kött (mv 4,3). På motsvarande sätt är klimateffekten av benfritt svinkött 3,1–8,0 kg CO₂-ekvivalenter per kg kött (mv 5,4). (Källa: SBYM-projektets projektplan) Dessutom är det mycket viktigt att notera vad koldioxidavtrycket anges mot (exempelkalkyl i tabellen). **DET MAN INTE MÄTER KAN MAN INTE UTVECKLA** Beräkningen av koldioxidavtrycket genomfördes i samarbete med Envitec-polis. De använder det internationella verktyget Cool Farm Tool. – CFT-verktyget är uttryckligen specialiserat på beräkning av koldioxidutsläpp inom primärproduktionen, och med

hjälp av det kan man beräkna det individuella koldioxidavtrycket som bygger på gårdens egna uppgifter och verksamheter. Beräkningen utgår från IPCC:s beräkningsmetodologi och de nyaste forskningsrönen inom branschen, berättar Envitecpolis expert **Senja Arffman**. **HUR GJORDES BERÄKNINGEN?** – I det här fallet har man beräknat koldioxidavtrycket för hela svinköttsproduktionen. Som objekt för beräkningen valdes en gård med smågrisproduktion och en gård för slaktsvin, eftersom man ansåg att de bäst skildrar den genomsnittliga produktionskedjan inom Atria, berättar Arffman. – Jag anser att det mest centrala i resultaten är att i stället för att titta på

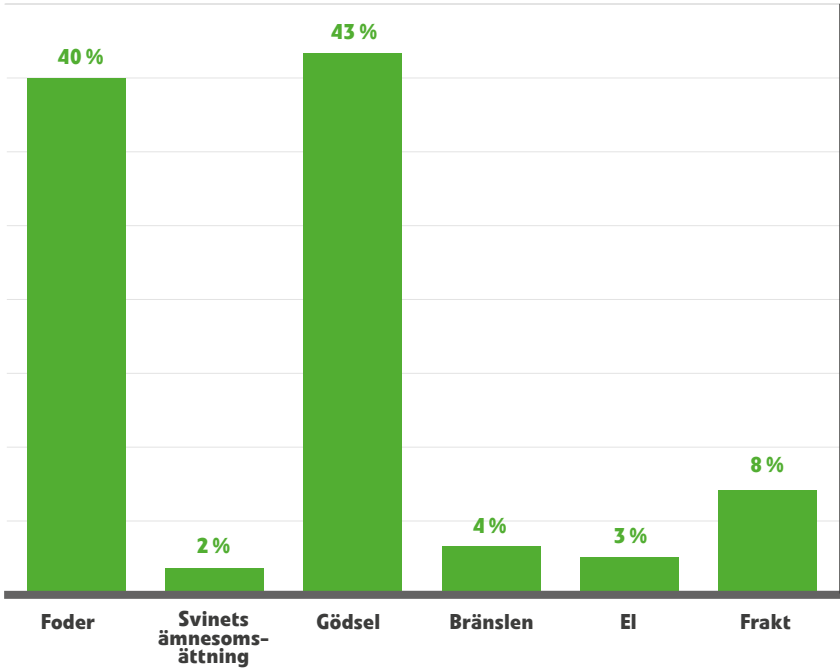
Granskning av köttproduktionskedjan





Utsläppens fördelning över hela svinköttskedjan

(Suggproduktionen, smågrisproduktionen och uppfödningen av slaktsvin har beaktats.)



Ett exempel är Nurmon Bioenergia Oy:s biogasanläggningskoncept, som är under planering i Nurmo.

SOJAFRI UTFODRING MINSKAR KOLDIOXIDAVTRYCKET

Lagring av gödsel ger upphov till metanutsläpp och kväveoxidutsläpp på grund av biologiska processer i lagret. I den här beräkningen var gödsel det största delområdet, men att gödseln har blivit störst torde även förklaras av den sojafria utfodringen, användningen av biflöden från industrin och kedjans höga produktivitet. Utfodringen skulle vara klart störst om soja användes i utfodringen under slaktsvinfasen. Det behövs mer information och mätdata om hur olika processtekniker påverkar utsläppen från gödselkedjan, eftersom man annars inte heller på ett tillförlitligt sätt kan beakta processernas inverkan på enskilda eller nationella beräkningar.

Det tredje största delområdet är bränslen, både bränslen som används på gården och frakter. Om man började använda ett förnybart bränsle skulle det enligt den här beräkningen innebära att utsläppen minskade med 12 procent, även om man inte vidtog några andra åtgärder. I centraliserade biogasanläggningar kan man producera bränsle som passar för tung trafik, flytande biogas, av bl.a. gödsel, vilket Nurmo Bioenergia Oy:s anläggningsprojekt syftar till.

DET HAR INTE FORSKATS TILLRÄCKLIGT I UTSLÄPP FRÅN MARKEN

Det är möjligt att lagra kol genom att ändra odlingspraxisen, i synnerhet när det gäller mineraljordar. Svinköttproduktionen är ganska spannmålsdominerad. Därför torde man kunna uppnå negativa utsläpp eller en kolsänkeffekt genom att lägga till fleråriga växter, som gräs, i växtföljden. Dessutom förbättrar fleråriga växter i växtföljden jordmånens struktur och förmåga att hålla kvar näringsämnen och ökar därmed skördeproduktionsförmågan.

Gräs i växtföljden kan i framtiden vara förnuftigt också på svingårdar. Gräs som en del av växtföljden skulle även innebära att gödseln kunde användas som gödslingsmedel på sommaren, vilket skulle minska utsläppen från lagringen och behovet av spridning på hösten. Även om utsläppen från marken och sänkorna tills vidare inte finns med i beräkningen fokuserar man också inom Atrias primärproduktion på ökad förståelse och forskning och därigenom på val av rätt metoder.

MINSKNING AV KOLDIOXIDAVTRYCKET OCH LÖNSAMHET

Det intressanta med koldioxidberäkningarna är att de i regel inte står i konflikt med den ekonomiska lönsamheten. Genom att vidta åtgärder som förbättrar den ekonomiska lönsamheten gjorde

man saker för att minska koldioxidavtrycket redan innan det blev ett omdiskuterat ämne.

Koldioxidberäkningarna och deras jämförbarhet blir framöver mer omfattande också genom ett pågående forskningsprojekt på Luke, miljökonkurrenskraft för svin- och kycklingkött, där man utöver det genomsnittliga koldioxidavtrycket för finländskt kött även får fram vattenfotavtrycket. ■

Hur utnyttjas resultaten av beräkningen i Atrias primärproduktion?

Niina Immonen utvecklingschef Atria Svin

Resultaten av koldioxidberäkningen är det första steget mot att förstå vad Atrias eller den finländska svinköttproduktionens koldioxidavtryck består av. De resultat vi nu har fått styr också vårt utvecklingsarbete. Vi har även tidigare känt till att ett effektivare utnyttjande av produktionspotentialen är en vettigare lösning med tanke på utsläppen i miljön. Målet är även att som nästa steg helt ersätta soja i utfodringen av smågrisar i mellanuppfödningen, vilket hos oss har gett mycket goda resultat. När det gäller de grundläggande aspekterna ligger vi bra till, och arbetet fortsätter ännu.

A-Foder case: soja

A-Foder ersätter i huvudsak sojan med kornproteinfoder som uppstår som en biprodukt i Altias etanolproduktion, rybs, raps, bondbönor, ärter och skalad havre.

A-Foder använder bara ansvarsfullt producerad soja. Utfodringen av enmagade djur på Atriagårdarna bygger på inhemsk spannmål – för svin på korn och för kycklingar på skalad havre och vete. Spannmålen har ofta odlats på den egna gården eller en närlägen gård. Utfodringen av nötkreatur utgörs av gräs från den egna gården. För att komplet-

tera utfodringen behövs det proteintillskott. Soja har varit ett viktigt proteintillskott, men på A-Foder arbetar man dagligen för att kunna utnyttja inhemskt protein som ersättare för soja.

På A-Foder ersätts sojan i huvudsak med kornproteinfoder som uppstår som en biprodukt i Altias etanolproduktion, rybs, raps, bondbönor, ärter och även skalad havre. A-Foder samarbetar aktivt

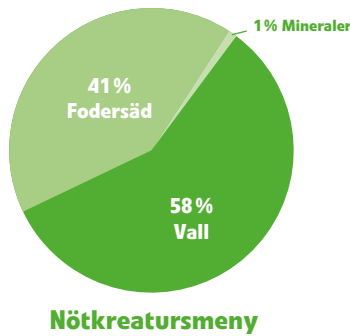
med sina samarbetspartner för att utveckla odlingen av proteinväxter, eftersom en allt större del av det nödvändiga proteinet på så sätt kan fås från finländska åkrar.

Utfodringen skiljer sig avsevärt mellan olika djurarter. Vi vill utveckla utfodringslösningarna mot ett mer hållbart format i var och en av våra kedjor. ■

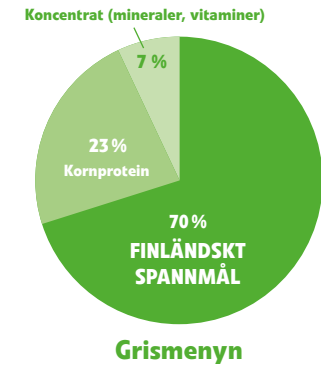
Niina Immonen utvecklingschef Atria Svin

Atrias Familjegårdar i svinkedjan är slaktsvingårdar. Familjegårdarnas årliga produktionsmängd gällande slaktsvin är cirka 35 miljoner kilogram, dvs. cirka 55 procent av den totala produktionen i Atrias svinkedja. Genom att köpa familjegårdarnas produkter har du känt till ursprunget för ditt kött på gårdsnivå sedan 2013. Sedan 2018 har symbolen för familjegårdarna inte bara garanterat köttets ursprung, utan även att det är fritt från antibiotika.

Vid utfodringen av svin på Atrias Familjegårdar används ingen soja över huvud taget. Hela 93 procent av fodret bygger på inhemsk foderspannmål. Av spannmålen består 70 procent av foderkorn, fodervete och foderhavre. För svin uppgår andelen proteinfoder till 23 procent och består av proteinfoder från korn, som uppstår som en sidofraktion inom livsmedelsindustrin. Dessutom innehåller



Nötkreatursmeny



Grismenyn

svinens kostcirkel nödvändiga mineraler och vitaminer. Svin som har producerats på annat håll äter cirka 40 kg soja.

På Atria Svins produktionsgårdar för smågrisar bedriver man hela tiden forskning i syfte att göra utfodringen helt sojafri. Hösten 2019 inleder vi det första storskaliga försöket med sojafri produktion i smågrisfasen.

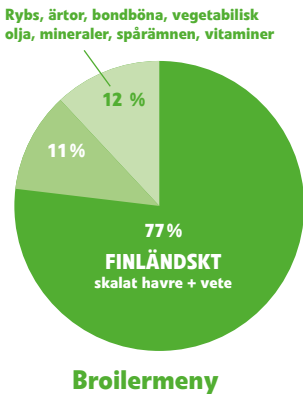
Sinikka Hassinen direktör Atria Nöt

I vår nötkedja slopades soja helt 2017, Atrias nötkreatur äter alltså ingen soja alls. Nöt är därmed den första djurarten som utfodras helt utan soja när A-Foders foder används.

Anne Rauhala utvecklingschef A-Foder fjäderfäfoder

En Atriakycklings foder består till 80 procent av inhemsk foderspannmål – skalad havre och fodervete. Endast cirka 11 procent är soja. Användningen av soja har redan minskat genom att användningen av inhemsk skalad havre, rybs, ärter och bondbönor har ökat.

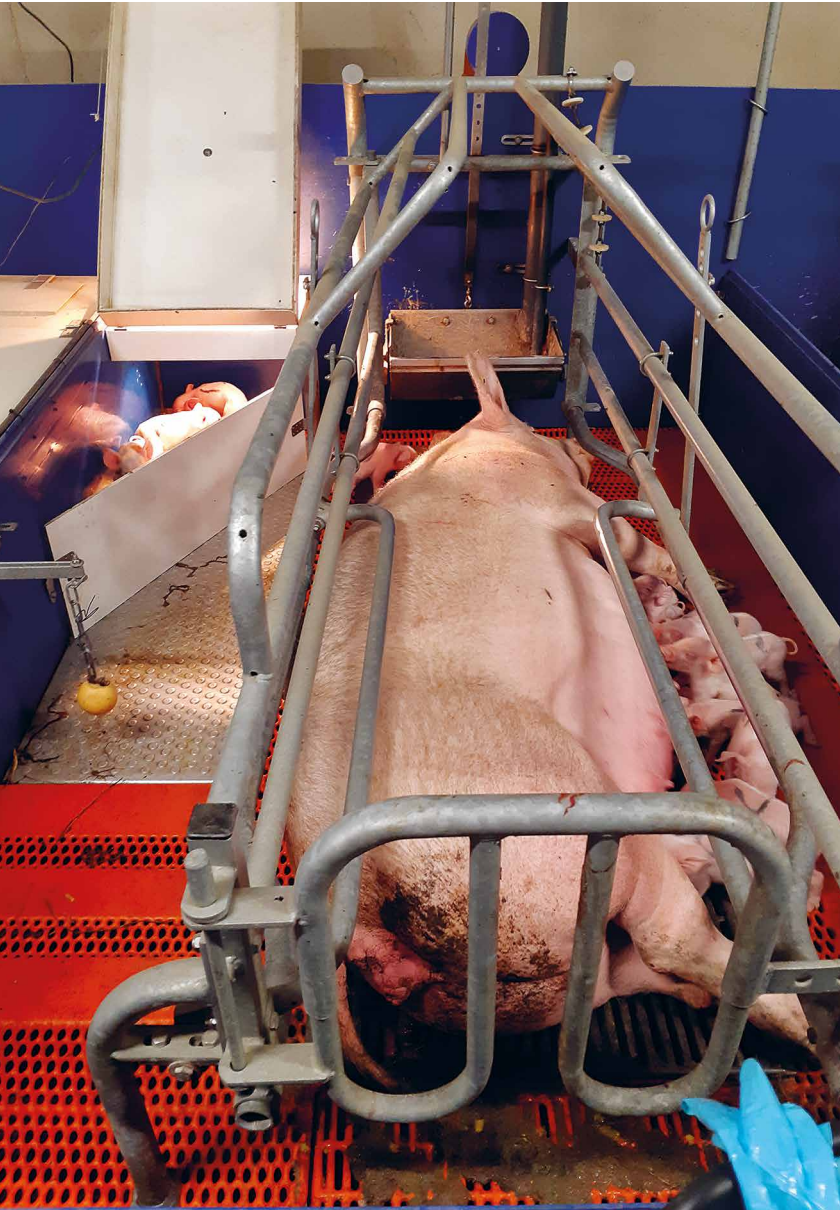
Proteinhalten i inhemsk spannmål är högre än i centrala Europa och proteinfattig majs används inte över huvud taget. Tack vare kycklingarnas goda hälsotillstånd kan de utnyttja fodret väl. En Atriakyckling använder nio procent mindre protein per producerat kilogram kött än en mellaneuropeisk kyckling. All soja som kycklingarna får är RTRS-certifierad och av nordamerikanskt ursprung.



Broilermeny

Planera blandning av kulingar noggrant

Onödiga förflyttningar utgör en påfrestning för kulingarna och gör att de blir mottagliga för sjukdomar och växer långsammare.



I STORA GRISKULLAR lönar det sig att införa turvis digivning: kulingar med en mage som putar ut av råmjölk flyttas till ett kulingbo i 1–2 timmar, så att de kulingar som föddes efter dem får råmjölk.

Svin lever helst i fasta grupper där de inte behöver fundera på rangordningen. De vet ifall de bör väja för mötande och sparar energi för att växa och föröka sig.

På grund av svinhusens konstruktion och lönsamheten i produktionen måste man dock slå samman kulingar under de första levnadsdagarna, i samband med avvänjningen och flytten till slakt-svinhuset. Suggan har inte tillräckligt många spenar för att ge di åt dagens stora griskullar.

VAD HÄNDER MED SVIN SOM HAR FLYTTATS?

Den nya gruppen reder ut rangordningen. Stora svin slåss våldsamt. Därför placerar skötarna vanligen flera nya svin i gruppen, så att alla inte ska attackera endast en eller ett fåtal nykomlingar. Enstaka kulingar flyttas dock vanligtvis till en annan griskull. Att reda ut rangordningen tar en eller ett par dagar, och under tiden kan kulingen inte vila, äta eller dricka.

Djuren tål kortvarig stress bra. När situationen varar i flera dagar leder den höga nivån på stresshormonerna till att motståndskraften försämras och djuret blir mottagligt för sjukdomar.

Ett sjukdomstryck som kulingen skulle klara av utmärkt om det inte vore för sammanslagningen kan bli ödesdigert. Olika inflammationer får lättare över-taget, och om kulingen hade en dold, lindrig inflammation före flytten kan den bli akut vid stress. Svinet blir sjukt och smittar sina nya kamrater i kätten.

Man vet till exempel att det är större risk för högre pleuropneumonisiffror på slakteriet om man blandar kulingarna under uppväxtperioden. Även om kul-tingen inte blir sjuk ger den stress som

blandningen orsakar alltid upphov till en svacka i tillväxten i några dagar.

En diande kuling letar upp en fungerande och ledig spene hos den nya suggan. Vid digivningen kommer det mjölk från suggans juver endast en kort tid i taget, varefter kulingen masserar sin egen spene för att förbättra mjölk-produktionen. Den flyttade kulingen hamnar på efterkälken i fråga om detta.

Hos kulingar har fasta en negativ effekt på mikrobiotan i tarmsystemet och samtidigt blir tarmarnas insida lidande, vilket gör att näringsupptaget försämras. För god tillväxt krävs att kulingen äter utan avbrott.

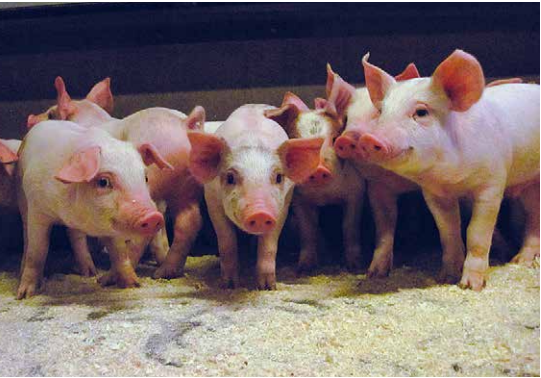
ONÖDIGA FÖRFLYTTNINGAR PÅ ABF-PROJEKTGÅRDARNA

I A-Producenters och Helsingfors universitets ABF-projekt studerades

svinen ingående från födseln till slakten. Forskarna observerade att kulingarna på en del gårdar ofta flyttas från en sugga till en annan, flera gånger och vid tidpunkter som är besvärliga för kulingen, till och med när kulingen är några timmar gammal.

I undersökningsgruppen kunde samma kuling flyttas till en tredje sugga, vilket innebar att den tillbringade största delen av sina första levnadsdagar med att leta efter mat och försöka hitta lugn och ro. Efter avvänjningen kunde en del av de minsta kulingarna hittas under suggor som nyss hade grisat.

På en del av gårdarna bestämmer kulingens storlek var den finns, även om åldern är viktigare. Ju mer vi klarar av att hålla kvar kulingarna i samma grupper, desto bättre växer de och desto friskare är de. ■



EN ENSKILD KULING ska flyttas till en ny grupp högst en gång under mellanuppfödningen.

KULINGARNAS ÄTANDE och tillfredsställelse ska observeras efter flytten.



TIPS

Numera jämnar man egentligen inte längre ut griskullarna, utan vid stora kullar ordnar man amsuggor till överskottskulingarna. Varje gård bör noggrant begrunda sina rutiner och utbilda alla arbetsta-gare till att agera på samma sätt. Man kan blanda svin, men i så liten utsträckning som möjligt.

- 1 Flytta kulingar endast inom den egna ålders-gruppen, flytta aldrig äldre kulingar till en yngre grupp.
- 2 Flytta bort kulingarna från suggan under den första levnadsdagen först när de har fått i sig ordentligt med råmjölk. En full buk är som en rund klump bakom kul-tingens revbensbåge. En tom buk känns inte alls.
- 3 Inför turvis digivning, så att de kulingar som föd-des först och redan har fått råmjölk placeras i ett kulingbo i 1–2 timmar inom tolv timmar från födseln av den första kulingen. Under tiden får de som har fötts sist sin portion.
- 4 Alla förflyttningar av kulingarna ska göras endast under de två första levnadsdagarna.
- 5 En kuling ska flyttas från en sugga till en annan endast en gång och märkas, så att den inte av misstag flyttas på nytt.
- 6 Håll ihop kullarna under avvänjningen. Om detta inte är möjligt ska de blandas endast en gång.
- 7 Kontrollera kulingarna efter att de har flyttats. Kan man känna att diande kulingar har en full magsäck bakom revbensbågen?
- 8 Håll kulingens ätande under uppsikt efter av-vänjningen. Verkar den flyttade kulingen nöjd?

Köttbesiktning säkerställer kvaliteten

I varje slakteri i Finland arbetar besiktningsveterinärer från Livsmedelsverket som säkerställer att köttet och köttprodukterna som kommer ut i butiker och restauranger är säkra och hygieniska.

PÅ ATRIAS SVINSLAKTERI i Nurmo består personalen från Livsmedelsverket för närvarande av cirka 20 personer. Det finns sex ordinarie besiktningsveterinärer, av vilka en fungerar som ledande besiktningsveterinär. Antalet köttbesiktare är sju per skift, dvs. totalt 14.

Arbetet som utförs av besiktningsveterinärerna och de köttbesiktare som arbetar tillsammans med dem styrs i sista hand av den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Kontroll av kedjeinformationen

Först kontrolleras den information om livsmedelskedjan som producenten har uppgett. Det görs redan innan svinen har anlänt till slakteriet. Den erhållna informationen måste felfritt kunna kopplas till det parti svin som anländer. Informationen ska ges minst 24 timmar innan svinen anländer.

Ante mortem-besiktning

När svinen anländer till slakteriet genomgår de en ante mortem-besiktning, dvs. de besiktas medan de fortfarande lever. Alla djur som kommer till slakt besiktas, och kravet i lagstiftningen är att minst tio procent av djuren ska besiktas i rörelse, till exempel i samband med att lasten lossas.

Under ante mortem-besiktningen observeras svinens allmänna beteende och kondition: man tittar på huvudet, bröstet, sidorna, bakhuvudet och benen och bedömer vakenhetsgraden, rörelseförmågan, hållningen, aktiviteten och andningen. Dessutom kontrollerar man hudens skick och i mån av möjlighet även slemhinnorna samt eventuella avsöndringar. Man söker överlag efter tecken som tyder på en infektion som spridit sig eller en förändring i det allmänna tillståndet.

Vid besiktningen beslutar man om djuret kan godkännas för slakt. Om djuret underkänns avslutas köttbesiktningen, djuret avlivas och kroppen förs till kadaverinsamlingen.

Antibiotikaundersökning i egenkontrollen

Lagstadgad provtagning

Den lagstadgade provtagningen anknyter närmast till tillsynen över främmande ämnen och kartläggningen av sjukdomsläget i Finland. Uppdragen kommer från Livsmedelsverket varje år.

Bakteriologisk undersökning, läkemedelsrester (kokprov, pH)

Trikinundersökning

I samband med slakten tas ett trikinprov.

Post mortem-besiktning

Efter slakten gör köttbesiktarna en post mortem-besiktning av varje djur.

Det finns fyra kroppbesiktningsstationer: vid den första stationen palperar man kropparna och gör en okulär besiktning av dem. Vid kindbesiktningsstationen granskar man huvudet och gör ett snitt i lymfkörtlarna i kinderna. Vid organbesiktningsstationen granskar man lever- och njurpaketet och lymfkörtlarna i levern, gör ett snitt i och kontrollerar hjärtsklaffarna och hjärtat och palperar lungorna. Vid den sista besiktningsstationen, dvs. tarmbesiktningsstationen, kontrollerar man tarmpaketet, palperar lymfkörtlarna i tarmkåset och kontrollerar buk fettet i samma skål.

Närmare besiktning

Om köttbesiktaren upptäcker något avvikande hos svinets organ eller kropp under besiktningen förs kroppen och vid behov även organet åt sidan för närmare undersökning. Undersökningen görs av en veterinär tillsammans med den köttbesiktare som har stigit åt sidan.

Vid den närmare undersökningen görs även nödvändiga delresektioner, och vid behov tar man prover för undersökningar och placerar kroppen i arrest i väntan på att undersökningarna ska bli klara.

GODKÄND SOM LIVSMEDEL

UNDERKÄNNANDEN

Läs hela artikeln:
atriatuottajat.fi/
lihanarkastus-
varmistaa-laadun

Fri grisning svarar mot konsumenternas efterfrågan

Grisningsförhållanden som ökar suggornas välbefinnande blir snabbt allt vanligare på Atrias gårdar för smågrisproduktion. De första av Atria Familjegårdars Vapaa Possu-produkter (Fri Gris-produkter) kommer ut i tid till årets julmarknad.

FRI GRISNING

- Lagstiftningen gör det möjligt att hålla suggan i häcken två dagar före grisningen och tre dagar efter den.
- Boxen ska ha en yta på minst 6 m² och kulingarna ska ha minst 1 m² eget utrymme.
- Ersättningen för djurens välbefinnande stiger till 436 euro / djurenhet från början av 2020.
- Ersättning för djurens välbefinnande kan i fortsättningen också betalas ut för en del av gårdens djur, vilket sänker tröskeln för att prova.



Före slutet av nästa år har nästan 30 procent av produktionen på Atrias smågrisgårdar övergått till fri grisning. Bakom detta ligger en vilja att svara mot de framtida konsumenternas behov och få deras godkännande. Fria grisar fördjupar även Atria Familjegårdars historia för konsumenterna på önskat sätt.

Erfarenheterna av fri grisning med nya konstruktionslösningar är goda. I en frigrisningsbox kan suggan röra sig, vilket inte bara ökar välbefinnandet utan även förbättrar suggans foderätningsförmåga och mjölkproduktion. Det verkar inte förekomma någon ökning av kulingdödligheten, som är en betydande indikator för välbefinnandet. Arbetet tycks inte heller ha ökat i någon betydande utsträckning.

Om man har satsat på kulingboets

och boxens funktion när investeringarna planeras har man gjort sin läxa rätt. För närvarande är Wedas boxmodell, som är parallell med gången, populärast. Atria startar i slutet av året en egen liten grupp för gårdar med fri grisning och gårdar som planerar fri grisning.

FRI GRISNING ÄR EN STARK POLITISK FÖRESATS

Främjande av fri grisning har under de senaste åren blivit föremål för särskilt politiskt intresse som en del av ersättningen för djurens välbefinnande. Rinnes regering har också som mål att öka den fria grisningen. Utifrån dessa utgångspunkter är det mycket sannolikt att åtgärden behåller sin starka ställning också under den kommande programperioden.

Nivån på åtgärderna i euro påverkas

av lantbrukets andel av EU:s totalbudget, beloppet av den nationella finansieringen och andra politiska åtgärder. Atrias producenter säkerställer genom egen aktiv verksamhet att åtgärder som gäller lantbrukspolitiken utvecklas i en riktning som är fördelaktig för producenterna.

DJURENS VÄLFÄRD INTRESSERAR ÄVEN KONSUMENTERNA

Trots den starka mediesynligheten är inte alla konsumenter oroliga för sin köttkonsumtion. Om det är något som oroar konsumenterna när det gäller köttkonsumtion så väger behandlingen av djuren och produktionsmetoderna fortfarande tyngre än oron för miljön.

Det kan finnas framtidspotential hos produkter som hjälper oss att övertyga konsumenterna om att djuren mår bra. ■

Petra rekommenderar

”God mat
av skörde-
säsongens
håvor”



PETRA MÄKISALO

kundansvarig för mjölkgårdar,
Norra Karelen

”Jag har använt det här receptet och olika varianter av det för att göra zucchini-lasagne på hösten. Du kan lätt göra zucchini-lasagnen matigare genom att alternativt tillsätta vitsås, svamp eller rejält med grönsaker till zucchini-skivorna. Att byta kryddor ger också trevlig variation. Det som tilltalar mig med zucchini-lasagnen är att den är snabb och lätt att laga. Jag tycker om att använda inhemska ingredienser från skördesäsongen i matlagningen. Jag njuter framför allt av sensommaren, när skörden i mitt eget grönsaksland mognar och de goda smakerna ger lön för mödan och gör att intresset för att odla grönsaker känns mer meningsfullt.”



Zucchini-lasagne

5 PORTIONER

1 stor zucchini (ca 1 kg)
400 g Atria nötfärs
1 stor lök
1–2 vitlöksklyftor
3 morötter
1 paket (370 g) krossade tomater med chili
1–2 tsk oregano
salt
peppar
150 g riven Emmentalost

Bryn köttfärsen i olja, tillsätt de finhackade lökarna och de rivna morötterna. Tillsätt kryddorna och häll i de krossade tomaterna, låt sjuda i ett par minuter.

Skär zucchini i långa skivor med en kniv eller osthyvel.

Bred ut ett tunt lager köttfärssås i botten på en lasagneform och strö över lite riven ost. Placera ut zucchini-skivorna bredvid varandra ovanpå såsen på samma sätt som man gör med lasagneplattor. Fortsätt att varva lagren, så att det blir ett lager zucchini överst. Strö riven ost på ytan.

Grädda i 200 grader i nedre delen av ugnen i cirka 40 minuter. Låt lasagnen stå och dra innan den serveras.

TEXT: Pekka Moliis

Kankaala i Kajanaland

– hemgården för världens bästa biff

Nu är det bevisat. Världens bästa biff kommer från Kajanaland, några kilometer västerut från Otanmäkis tågagnsfabrik i Kytökoski i Kajanaland.

En entrecote från en kviga som vuxit upp på Kankaala gård valdes under sommaren till världens bästa biff under tävlingen World Steak Challenge i Dublin. Uppgifterna om världens bästa biff får den kajanaländska blygsamheten att komma upp till ytan.

– Självklart var det en överraskning att få priset. Inte tänkte jag på det som att detta var något konstigt. Dansken tog

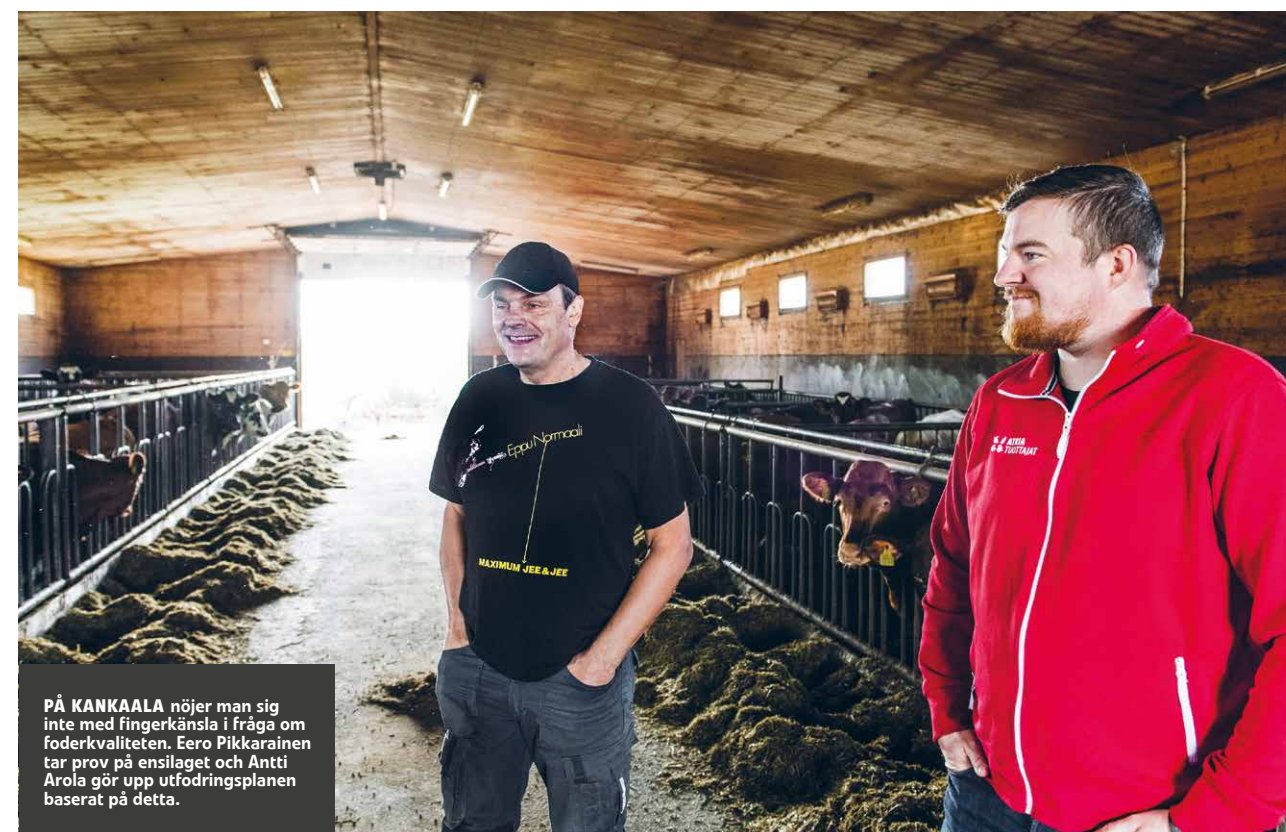
”Ett högklassigt ensilage är lika viktigt på en köttgård som på en mjölkgård.”

förstås sin bit ur en bra djurkropp när han började steka sin biff, säger husbonden **Eero Pikkarainen** fundersamt.

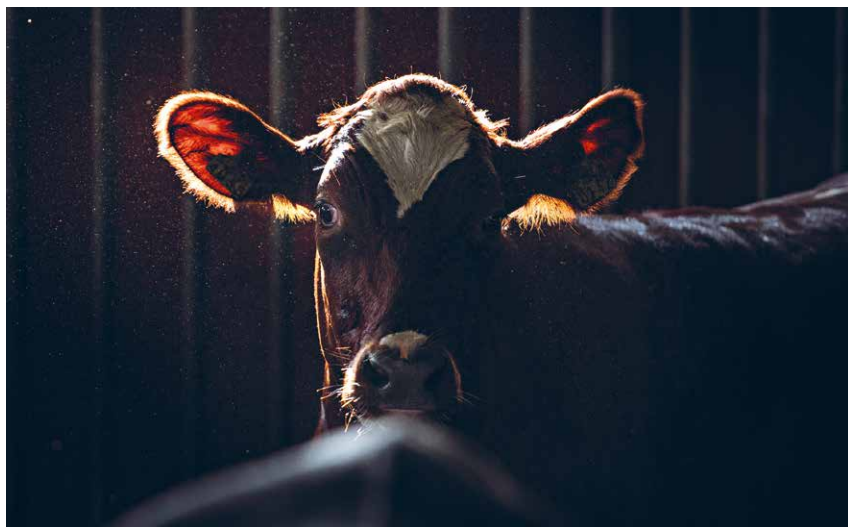
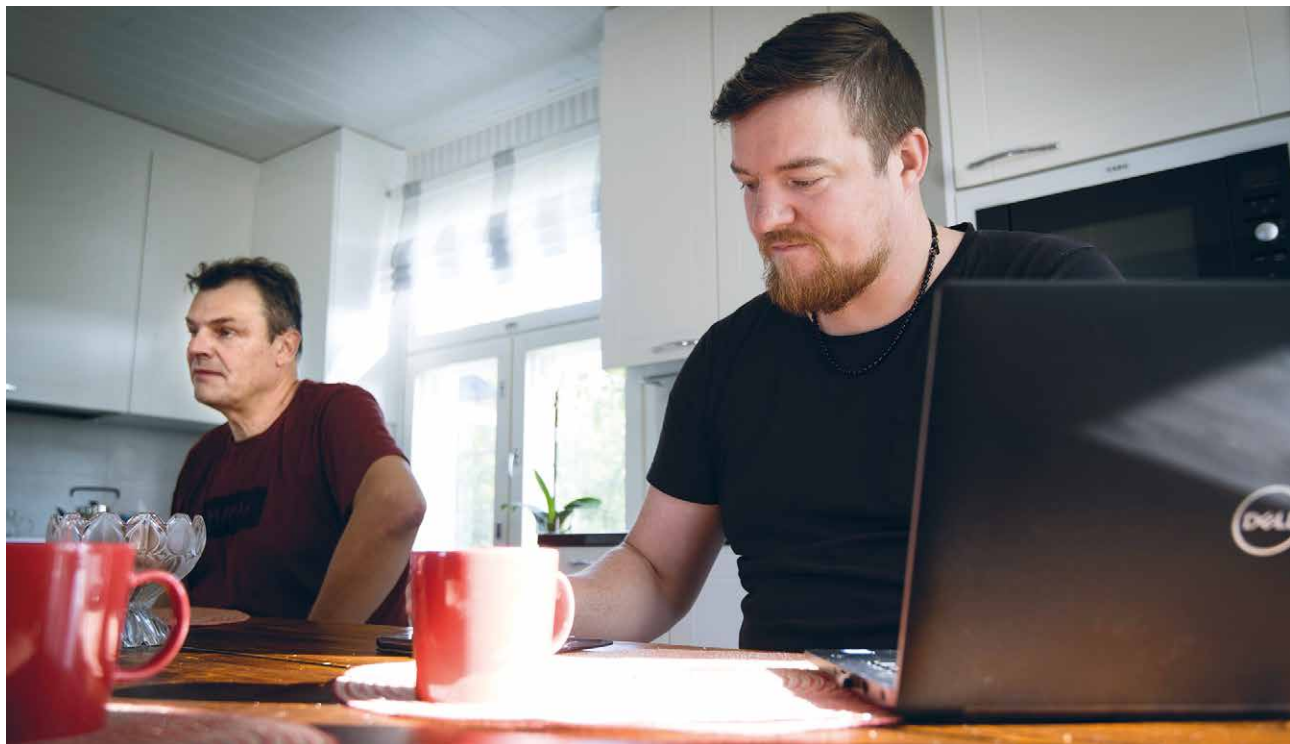
I år har genomsnittsvikten för de slak-

tade kvigorna på gården varit hela 285 kilo och den genomsnittliga dagstillväxten har legat på 520 gram. Som bäst har kvigorna vuxit över 600 gram om dagen. På Kankaala använder man inga trollkonster utan allt är baserat på bra och undersökt ensilage och på helfoderutfodring.

– Ett högklassigt ensilage är lika viktigt på en köttgård som på en mjölkgård. Hos oss är vallen timotej- och ängssvingelbaserad, säger Pikkarainen.



PÅ KANKAALA nöjer man sig inte med fingerkänsla i fråga om foderkvaliteten. Eero Pikkarainen tar prov på ensilaget och Antti Arola gör upp utfodringsplanen baserat på detta.



KANKAALA GÅRD

FAMILJEGÅRD i Kajanaland, ägare Maritta och Eero Pikkarainen.

113 HEKTAR ÅKER, huvudsakligen vallodlad.

GÅRDEN FÖDER UPP kvigor för slakt.

”Att lägga ut slamforslingen på entreprenad var bland de bästa entreprenadbesluten jag fattat.”

På Kankaala nöjer man sig inte med att bara ha en känsla för foderkvaliteten utan man tar prover på ensilaget. Efter undersökning av proverna får Atrias kundchef **Antti Arola** knappa på datorn.

– Antti är den som gör vår utfodringsplan. Fodrets d-värde kan variera mellan 640 och 700. Om det förekommer sådana skillnader i smältbarheten så innebär det genast ett kilo mer helfoder per djur.

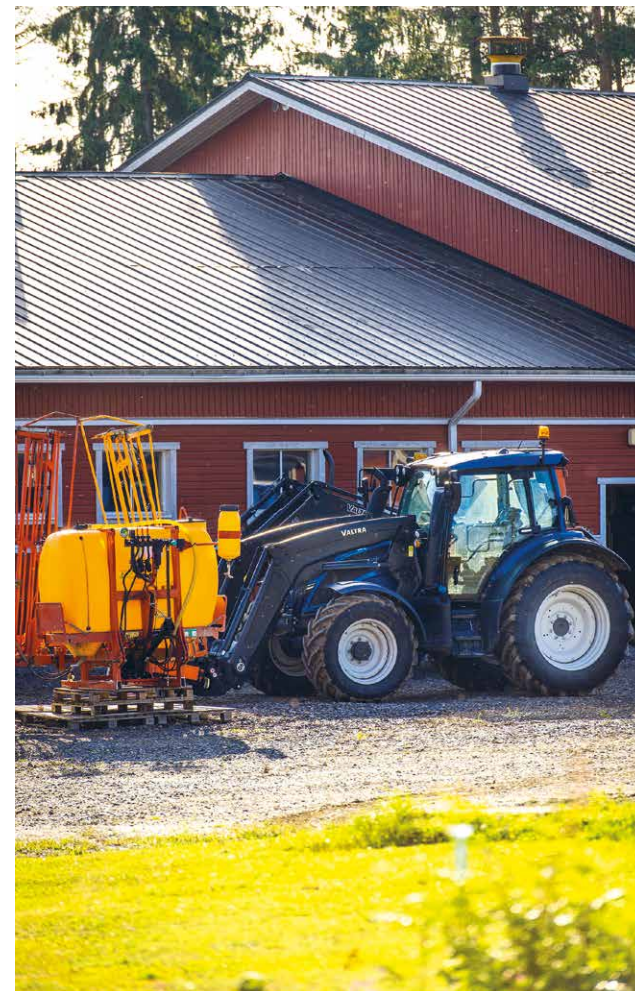
– Kvaliteten på ensilaget är av stor betydelse rent ekonomiskt sett eftersom det påverkar mängden helfoder i utfodringen. Fullfodervagnen gör att utfodringen kan hålla jämn kvalitet året runt, eftersom ensilage och helfoder blandas i rätt proportioner, konstaterar Pikkarainen.

KÖTTGÅRD UTAN TJURAR

Även om det rör sig om en traditionell familjegård så ansvarar husbonden ensam för den dagliga skötseln av djuren. På dagarna arbetar hustrun Maritta i Kajana. Gårdens 113 hektar åker används främst för vallodling. I utfodringen kompletterar gården ensilaget med helfoder som passar för nötdjurens slutuppfödning.

Under de första åren hade man mjölkkor på gården men sedan 1995 har gården varit slaktboskapsgård. Honkalvarna kommer för uppfödning vid 4–5 månaders ålder och ett år senare skickas de till slakteriet.

– Vi har konstaterat att detta är en bra modell för oss. Utan tjurar i grannbåset håller sig även kvigorna lugnare. Vi har



DET GENOMSNITTLIGA ANTALET
NÖTDJUR PÅ GÅRDEN

225

GENOMSNITTLIG VIKT I ÅR FÖR
KVIKORNA SOM SKICKATS FÖR SLAKT

285

GENOMSNITTLIG DAGLIG
TILLVÄXT FÖR KVIKORNA

520

fött upp enbart kvigor nu i dryga tio år, säger Pikkarainen.

Enligt husbonden hjälper det långt med sunt bondförnuft när man ska föda upp världens bästa biffkött.

– Bara man sköter grunderna bra så fungerar det. Foder av bra kvalitet är grunden till allt. Ibland finns det även någon pytteliten som inte alls vill växa till sig. Om en kalv har varit sjuk som ung så märks det verkligen i tillväxten. Djurens välfärd är viktig, konstaterar Pikkarainen.

Gården har lagt ut flera uppgifter på entreprenad. Man använder entreprenörer till att köra slam, vid sådden samt ensilagearbetet.

– Att lägga ut slamforslingen på entreprenad var bland de bästa entreprenadbesluten jag fattat. En entreprenör

hjälpes även till med ensilagearbetet. Jag bärgar själv och entreprenören kör gårdens balpress med sin egen traktor. Medan jag bärgar ser jag hur växtligheten mår och eventuellt ogräs, berättar Pikkarainen.

PRAKTISKA HANDLINGAR

Framtiden är något man gärna diskuterar vid kaffebordet på de finländska gårdarna. Så även på Kankaala.

– För ungefär fem år sedan var det nära att vi byggde en tredje ladugård men när man beaktar det så här i efterhand var det bra att vi inte gjorde det. Med gårdens åkerareal hade det visserligen varit möjligt att ha ett större antal djur, konstaterar Pikkarainen.

Medan man sitter på traktorn och

matar nötdjuren har man tid att fundera över vart världen är på väg.

– Om tio år kan allt vara helt annorlunda. Den här verksamheten är ju som ett slags vattendelare. För klimatet och vattendragen har jag gjort så att jag plöjer mindre på hösten och mer på våren. Målet är att åkrarna ska hållas växtbetäckta i så hög grad som möjligt, konstaterar Pikkarainen.

Jordbrukets röst har inte alltid hörts när man har diskuterat jordbrukets koldioxidutsläpp i offentligheten.

– Alla sänkor för koldioxid, till exempel skogar och vallodlingar, har helt lämnats bort. De binder kolet men ingen talar om dem. I fråga om jordbruket har man bara koncentrerat sig på utsläppen, påpekar Arola. ■

Inom Mjölkkakademin spelar producenterna den viktigaste rollen

I Mjölkkakademin kombineras gårdarnas, Atrias och Valios kunskaper för att utveckla de finländska mjölkgårdarnas produktion och lönsamhet. Vi har alla samma mål: att produktionen av mjölk och nötkött ska fortsätta i Finland.

MJÖLKKAKADEMIN

Mjölkkakademin fick sin början 2016 då Atria Producenter och Valios mjölkandelslag Pohjolan Maito började samarbeta. Senare har även andelslagen Maitosuomi, ItäMaito och Tuottajain Maito börjat delta i verksamheten och för närvarande samlar Mjölkkakademin smågrupper cirka 800 gårdar i hela Finland för att utveckla deras verksamheter.

Mjölkkakademinns mål är att med hjälp av kamratstöd i smågrupper utveckla mjölkgårdarnas verksamhet. Ämnena inom smågrupperna varierar i omfattande grad och speglar gårdarnas behov. Centrala teman är bland annat vallen och utfodringen, ekonomin och investeringarna samt betet.

Smågruppen ger stöd för gårdens investeringar

I nom Tuottajain Maitos område har Mjölkkakademinns smågrupper bland annat behandlat ämnena investeringar och lönsamhet. **Tuomas** och **Päivi Kivelä** har deltagit i smågruppsverksamheten under en längre tid. De blev intresserade av smågrupperna och Mjölkkakademinns verksamhet genom en enkät från andelslaget.

Deltagandet i smågrupperna delades upp så att Päivi gick med i smågruppen Lönsamhet och Tuomas i smågruppen Investerande gårdar. Gården har börjat investera i mjölkproduktionen och nästa vår kommer korna att flytta till en ny ladugård där mjölkningen sköts av en robot. Den gamla ladugården kommer att renoveras och användas av annan boskap.

I Päivis smågrupp Lönsamhet har man bland annat behandlat uppföljning av KPI-mätare och skötseln av ungboskap

samt hur den påverkar ungkornas mjölkproduktion. Diskussionerna med gruppens medlemmar har gett upphov till nya tankar och det har varit intressant att märka att man kan uppnå bra resultat på många olika sätt. Tack vare gruppen blev hon bekant med mätningen av råmjölkens duglighet och det har man även i viss grad nu gjort på hemgården.

Tuomas minns bäst gruppens diskussioner om investeringar.

– Det finns ännu vissa saker som vi vill ta i bruk men för närvarande har slutförandet av gårdens byggnadsinvesteringar dominerat mina tankar, berättar Tuomas.

Både Päivi och Tuomas anser att det bästa med smågrupperna har varit de diskussioner de haft med gruppens medlemmar. När de åkt hem har det alltid funnits tankefrön som väntar på ett bra tillfälle att genomföras.

KIVELÄ GÅRD:

Släkten har haft Kivelä gård sedan 1664 och släktgårdsvimpeln vajar på huvudbyggnadens tak. Nuvarande husbönderna i jordbrukssammanslutningen är Juha och Tuomas Kivelä. Även Juhas hustru Päivi deltar i gårdsarbetet, liksom vid behov Juhas och Tuomas föräldrar Antti och Eija-Liisa. Gården ligger i Fredrikshamn, i byn Turkia. Som produktionsinriktning håller mjölken på att få en starkare ställning inom gårdens verksamhet, men man har även satsat på skogsbruk. För närvarande har man cirka 90 kor samt ungboskap. Antalet kalvar ökas genom att köpa kommande mjölkkor för den nya ladugården.



Kvaliteten på ensilaget syns i ladugården

I nom Maitosuomis område har man redan under ett par år arrangerat smågrupper för vall och utfodring inom ramen för Mjölkkakademin.

Under den perioden har man haft sju smågrupper för vall, inom vilka 67 olika gårdar deltagit. Dessutom har man haft sex utfodringsgrupper där 45 olika gårdar har deltagit.

Målet med smågrupperna för vall har varit att förbättra lönsamheten för vallproduktionen och öka dess kostnadseffektivitet. Man har haft möten i smågruppslokaler och på vallåkrar samt vid fodersilor.

Jukka Luoma från Kauhajoki har deltagit i Suupohjas smågrupp för vall ända sedan starten. Suupohjas vallgrupp har varit mycket aktiv och gruppen har fortfarande velat träffas ett par gånger om året, fastän det egentliga utbildningsprogrammet för smågruppen redan har avslutats.

Jukka ville delta i vallgruppen eftersom han var intresserad av kvaliteten på det foder man gav korna.

– Kvaliteten på ensilaget syns omedelbart i ladugården. Om kvaliteten inte är prima så rör korna bara omkring i

fodret och mjölkkningsrobotens cirkulation störs. Med ordentligt foder behövs mindre arbete i ladugården, säger han.

I förhållande till antalet djur har Luoma gård en ganska liten vallareal, så man behöver få en bra skörd från åkrarna. Tidigare mätte man inte skördenivåerna utan det räckte om silorna var fulla med foder. I vallgruppen har man fått tips på hur man kan kartlägga skördenivån. Till exempel mätte man aktuell skördenivå under försommarens vallmöte, och den mätningen visade 2 700 kg ts/ha.

På Luoma gård har man funnit att det varit särskilt intressant att observera vallen. Numera gör man mer ingående observationer om vallen och kompletterande sådd görs för all förstaårs valltillväxt. Även intresset för olika slags vall och särskilt för de olika arterna har ökat, och samtidigt har man övervägt produktionskostnaderna för ensilage.

Vallgruppen är även ett socialt evenemang.

– Vi har haft bra folk i vallgruppen och en bra sammanhållning. Ofta träffar man inte de här personerna någon annanstans, konstaterar Jukka.

LUOMA GÅRD:

Jukka och Virpi Luoma fungerar som entreprenörer på Luoma gård i Kauhajoki. Gården har 80 hektar odlingsareal och 52 hektar vallareal. En entreprenör bärar ensilaget med en fälthackskedja, silon komprimerar och täcker man själv. Ladugården byggdes 2006 och mjölkkningsrobot har man använt sedan 2014. Gården har 66 mjölkkor och utfodringen sköts med allfoder så att utfodringen sker sju gånger om dagen. Genomsnittsproduktionen av mjölk är cirka 10 500 kg/ko/år (fett 4,5 % och äggv. 3,5 %).



En bra skörd minskar kostnaderna

I nom Pohjolan Maitos område har **Dick Kainberg** deltagit i smågruppen för ekonomi och lönsamhet sedan början av 2018. Smågruppen har haft som mål att utveckla gårdens lönsamhet i fråga om allt från budgetering till kostnaderna för ensilageproduktion samt från de ekonomiska nyckeltalen till produktionskostnaderna per liter mjölk.

Ämnena har varierat under smågruppsmöten och man har fått nya synpunkter på den egna verksamheten.

– Alla ämnena har varit nyttiga men beräkningen av kostnaderna för ensilageproduktionen har gett absolut bästa nyttan. Vid kalkylen har vi lärt oss att en stor skörd av bra kvalitet från få hektar har visat sig vara mest lönsamt. Numera har vi huvudsakligen två ensilageskördar medan vi tidigare alltid hade tre. Den här stilen har sparat både arbete och kostnader, berättar Dick.

Numera beräknar man produktionskostnaderna mer och jämför olika alternativ för att producera på ett mer lönsamt sätt. Det viktigaste måttet för verksamheten är hur mycket man får per liter mjölk.

Att föra verksamheten framåt kräver kontinuerlig utveckling och planering av mindre investeringar. I framtiden kommer gården att koncentrera sig mest på djuravel samt medelmjölksavkastningen och på ensilagens kvalitet.

I smågruppen har Dick även lärt sig mycket av andra mjölkproducenter. Huvudsakligen rör det sig om små saker som påverkar arbetet och gårdens resultat. Tillsammans har dessa saker minskat arbetsmängden på gården och förbättrat dess lönsamhet.

– Det bästa med smågruppen är att få vara tillsammans med de andra producenterna och utbyta idéer om ämnet för dagen. Man kan alltid lära sig något nytt och entreprenören själv har mest inverkan på gårdens lönsamhet, sammanfattar Dick.

KAINBERGS GÅRD:

Kainbergs mjölkgård ligger i Neder- vetil och har tillhört släkten sedan 1900-talet. Dick blev husbonde på gården 2000 och planerna för utveckling av gården startade bra. Gården investerade i en robotladugård 2011 och sedan dess har man även gjort mindre investeringar som underlättar arbetet. Gården har 65 mjölkkor och nästan samma antal ungboskap. Gården säljer och importerar utfodringsapparater av märket TKS.

Ett noggrant arbete är nyckeln till bra resultat

”Vi försöker sköta arbetet noggrant och ordentligt”, konstaterar Pekka Lahtinen när han blir tillfrågad om skälen till de bra tillväxtresultaten. ”Och det är väl så att man har fått viss erfarenhet av tjurskötsel under trettio år”, fortsätter han.

På Mäentausta gård har man fött upp tjurar sedan 1960-talet. Pekka och Eija Lahtinen tog över gården i december 1986 och i början av 2018 gjordes gården om till jordbruksammanslutning då deras dotter Iida blev delägare i gården.

Tjuruppfödningen startade traditionellt efter att man slutat ha mjölkkor. Den första kalla lösdriftsladugården byggdes 1980 och från det har verksamheten sakteligen fått växa till sin nuvarande form.

Atria förmedlar huvudsakligen kalvarna som spädkalvar, på hösten fylls en

uppfödningsanläggning med biffkalvar. Man började ge kalvarna råmjölk år 2000. Förutom dianläggningen och lösdriftsladugården för ungtalvar har gården tre slutuppfödningshallar.

– Vi har varit kunder hos Atria i nästan fem år och har absolut inte ångrat oss, vi har alltid fått råd och stöd för olika problem, konstaterar Pekka.

EN SMIDIG VARDAG GENOM ROUTINER OCH ARBETSFÖRDELNING

Arbetsdagen startar klockan åtta med blandning av allfoder och utfodring.

Utgångspunkten är att alltid först ta hand om djuren på ett ordentligt sätt, även om det är bråttom till åkern eller att sköta andra sysslor.

Allfodret ”plöjs” närmare under eftermiddagarna och kvällarna. På så vis säkerställer man att tjurarna alltid har tillgång till foder.

– Pojkarna aktiveras även bättre till att äta. När man plöjer allfodret närmare så kommer de plötsligt på att de faktiskt var hungriga, skrattar Pekka.

Utfodringsborden rengörs helt åtminstone en gång i veckan och oftare



MÄENTAUSTA GÅRD

HEMORT: I Kokemäki, Satakunta

FÖRETAGARE:
Pekka, Eija och Iida Lahtinen

PRODUKTIONSINRIKTNING:
tjurar av mjölkras från ung-
till slaktkalvar, slutuppfödning
av biftjurar

DJUR: uppfödningssplatser 650,
450 slaktas om året

TILLVÄXT: daglig tillväxt 641 g
under 2018

ÖVRIGT: odlingsareal 225 ha
och en liten areal för foderavtal



UNDER DE SENASTE ÅREN har gården satsat särskilt på små kalvar, i och med att Iida Lahtinen har börjat delta mer i gårdens arbete.



**”Det råkade finnas lagom med
plats bakom dianläggningen
så vi byggde gården där.”**

om det är varmt.

– Om foder börjar ansamlas någonstans på utfodringsbordet så vet man att det finns gammalt foder kvar där och att det börjat lukta och minskar ätandet.

Efter att allfoder getts på morgonen fortsätter arbetet med rengöring av gödselgången som sedan strös. Gödselgångarna rengörs med fem dagars mellanrum och delas upp så att man rengör en ny hall varje dag.

Både halm och torv används som strö. Två hallar strös med halm varje dag och två med torv, liggområdet töms och ny torv läggs in med åtta dagars mellanrum.

I huvudsak sköter Pekka och Eija om utfodringen av djuren och om ströet och Iida har huvudansvar för kalvladugården och för att skyffla bort gödseln från gångarna med en hjullastare. Ibland byter man arbetsuppgifter för att alla ska få lite variation men ändå kunna utföra alla vardagssysslor.

– Det är viktigt att alla kan utföra alla arbeten som ingår i vardagsrutinen så att det finns inhoppare om någon skulle bli sjuk – och det är även lättare att ta semester, funderar Pekka.

UTVECKLINGSARBETET ÄR LIVSVIKTIGT INOM BRANSCHEN

I och med att Iida har börjat delta mer i gårdens arbete har man under de senaste åren satsat särskilt på små kalvar. Satsningen märks som mindre

dödlighet bland kalvarna och som bättre daglig tillväxtgrad.

Dianläggningen har förbättrats under de senaste åren så att man fick in en sjukavdelning där kalvar som behöver medicinering kan hållas separat.

– Efter ett smågruppsmöte fick vi idén om att byta fläkten och efter det har luftkvaliteten i dianläggningen blivit bättre, konstaterar Iida.

I dianläggningen på Mäentausta gård har man även en utehage vid dianläggningen.

– Idén bara kom, vi diskuterade det med veterinären. Det fanns dessutom lämpligt med utrymme bakom dianläggningen så vi gjorde en hage där. Kalvarna trivs verkligen bra i hagen, när det är varmt går de in för att dricka och äta, annars ligger de utomhus.

Iida har gjort sitt lärdomsprov för agrolögesexamen om tjurarnas tillväxt under olika tillväxtskeden. För provet har hon vägt en och samma kalvgrupp under ett år.

– Det gav mig värdefull information för utveckling av vår egen gård, säger Iida fundersamt.

– Vi har fortfarande vissa utvecklingsobjekt, närmast måste vi koncentrera oss på att effektivisera vallodlingen och förbättra åkrarnas tillväxtkondition. Det är även viktigt att vi förbättrar lönsamheten och optimerar ekonomin så vi behöver satsa på det, säger företagarrön. ■

”Priset var ingen överraskning”

I februari fick Mäentausta gård Kötakademins pris för utmärkta tillväxtresultat för tjurar av mjölkras år 2018. Efter att ha samarbetat med gården i nästan tre år måste man konstatera att priset inte var någon stor överraskning.

Allt de gör visar att de vill göra saker ordentligt och att de vill lyckas, utan att sätta sig själva på en piedestal. Det är alltid trevligt när man besöker gården att se hur väl de håller sina lokaler och hur välmående djuren ser ut.

Tuomas Uusitalo
kundrelationschef Atria Nöt



Valkoinen Puu förnyade hundratonnarpriset för A-Foders mjölkgårdar

A-Foder har under hela sin tid belönat mjölkgårdarnas 100- eller 150-tonnare, dvs. kor som har gett 100 000 eller 150 000 liter mjölk under sin livstid.

Vi vill uppmärksamma de gårdar som har använt våra foder och uppnått goda produktionsresultat och premiера dem för väl utfört arbete. Toppresultaten uppstår med hjälp av yrkeskunskap, säger Atria Nöts inköpschef, **Sinikka Hassinen**.

A-Foders kundkrets omfattar ett par tusen mjölkgårdar över hela Finland och 14 experter som tillsammans med fabriken experter och gårdarna planerar utfodringen och utfodringslösningarna.

ETT UNIKT OCH HÅLLBART PRIS

Förnyandet av priset uppstod ur idén om att gårdarna skulle få något unikt och hållbart – en permanent minnessak. Sydösterbottniska Valkoinen Puu Oy vann anbudsförfarandet.

– Det var ett nöje för oss att få ge ett

förslag på hundratonnarpris och en ära att bli utvalda att tillverka priset. Det inhemska jordbruket och närproducerad mat är viktiga värden för oss. Som kaféföretagare har vi ett intensivt samarbete med närproducenter och dessutom odlar vi åkrarna på vår hemgård, säger verkställande direktören för Valkoinen Puu, **Kirsi Heidt**.

KERAMIK FRÅN ÅKRARNAS MITT

Pristallriken finns i tre olika storlekar och från och med september kommer nya 100-tonnargårdar att få den mindre tallriken för sin första 100-tonnare, den större för nästa 100-tonnare och för den tredje eller för en 150-tonnare får de en skål.

A-Foders kommunikationschef **Sanna Kivimäki** berömmar samarbetet med Kirsi och Mark på Valkoinen Puu och säger att det var smidigt och inspirerande.

– De förstod genast vår idé och över-

raskade oss på ett positivt sätt redan med första provexemplaret där vi bara gjorde några smärre ändringar. Det är fantastiskt att samarbeta med ett företag som uppskattar inhemska råvaror. Det är glädjande att ge gårdarna ett pris som utgörs av hållbar, handjord och framför allt finländsk keramik, säger hon glatt.

– Designprocessen tillsammans med Atrias primärproduktionsteam var givande eftersom de hade en klar, jordnära vision om element som passade för produkten, fortsätter Heidt.

Företagarparets hem och keramikstudio ligger på landet, mitt bland åkrarna, så det var nära till inspirationskällan.

– Jordbruksföretagande är företagande med hela familjen och utgångspunkten för vår design var att skapa något vackert och praktiskt som skulle vara till glädje för hela familjens vardag, säger Heidt. ■



TILLSAMMANS med Sanna Kivimäki och Sinikka Hassinen skapade Kirsi och Mark Heidt (i mitten) elegant keramik för framtida 100-tonnare.



TEXT: Anne Kohtala

HUHTIMÄEN TILA OY

FÖRETAGARE:

Antti och Johanna Ojaniemi

HEMORT: Peräseinäjoki

FAMILJ: fyra döttrar, Annika (17), Jenna (15), Aliina (13) och Juulia (7)

BROILERUPPFÖDNINGS-

ANLÄGGNINGAR:

2 enheter för 60 000 fåglar vardera

ODLING: huvudsakligen vete på åkrarna, i odlingscykeln förekommer korn och råg

GÅRDEN: grundad på 1950-talet, de första broilerhönsen 1986, senaste generationsväxlingen 2006

Kvalitet ger hönsgårdar luft under vingarna

De utmärkta produktionsresultaten på Huhtimäkis Familjegård kristalliseras i två ord: välmående djur.

På Huhtimäkis Familjegård i Peräseinäjoki har man fött upp broilerhöns sedan 1986. Antalet fåglar har vuxit i takt med efterfrågan och fördubblats vid varje utvidgning så att man nu har totalt 110 000 broilerhöns i två uppfödningssystem.

Den senaste utvidgningen ägde rum 2006, i och med att **Antti och Johanna Ojaniemi** övertog gården vid en generationsväxling. Efter det har husbondeparet koncentrerat utvecklingsarbetet på kvalitet i stället för kvantitet.

– Vi har försökt förbättra många saker så att fåglarna ska må så bra som möjligt, konstaterar Antti.

DEN KONTINUERLIGA UPPFÖLJNINGEN GARANTERAR FÅGLARNAS VÄLBEFINNANDE

Vid Köttakademin i februari i Uleåborg premierades Huhtimäkis gård för sina goda produktionsresultat som utmärkt broileruppfödare. Antti konstaterar blygsamt att man har producerat bra och jämna partier länge.

– Ibland blir det även sämre. Sällan finns det någon förklaring till att resultatet blir bra eller dåligt när man ändå alltid gör saker på nästan samma sätt, säger

han fundersamt.

Antti tar upp fåglarnas välmående och den kontinuerliga uppföljningen som de viktigaste nycklarna till framgång.

– En av oss är alltid på plats och vi är noga med rundturerna i uppfödningssystemen. Även den insats som vår anställda Mikko Kiviharju gör och hans engagemang är till stor hjälp i gårdens vardag. Förutom att plocka bort döda fåglar kräver omständigheterna kontinuerlig kontroll, säger han.

Vardagen på Huhtimäkis gård underlättas i praktiken betydligt av att de två uppfödningssystemen har olika rytm. Medan den ena har dunungar som växer till sig i 35–36 graders värme, växer större fåglar i uppfödningssystemet invid i en temperatur på ett tjugotal grader.

Antti säger att det jämnar ut både belastningen och energikonsumtionen.

– Arbetet varierar mycket med fåglar i olika åldrar: dunungarna kräver noggrann uppföljning, medan arbetet är mer fysiskt med de äldre. Det är ändå viktigt att båda hönsen även är tomma en viss tid samtidigt, säger Antti.

SAMARBETET JÄMNAR UT RUSNINGSTOPPARNAS

Alla investeringsbeslut på Huhtimäkis gård är baserade på djurens välmående. År 2016 investerade familjen Ojaniemi i ett nytt, inhemskt värmeverk som fungerar med flis och som ser till att dunungarna får en jämn värme även när det är som kallast, utan att

man behöver tumma på ventilationen.

– Det är viktigt att ha täta väggar och kostnadseffektivitet i uppvärmningen, men man får inte heller vara alltför girig. Fåglarna behöver bra ventilation för att växa till sig bra, säger Antti.

För ungefär fyra år sedan fick fåglarna även mer plats, i och med att man renoverade den äldre hallen och då förlängde och moderniserade uppfödningssystemet.

– Vi installerade även solpaneler på lagerbyggnadens tak och det gav oss smärre besparingar i fråga om energikonsumtionen, lägger Antti till.

Gårdens största kostnadspost, utfodringen, justerar familjen Ojaniemi tillsammans med experterna hos A-Foder. Under ett bra år räcker det egna vetet till men under ett dåligt år måste en del köpas in. Allt kompletterande foder kommer från A-Foder.

– Utfodringen kräver kontinuerliga justeringar och snabba reaktioner för att fodernyttigheten ska hålla sig optimal. Fodergruppen som består av producenter är ett bra stöd eftersom man snabbt får ut information om ny bra praxis till alla gårdarna.

På motsvarande sätt har man utvecklat ett samarbete med närliggande gårdar för att jämna ut rusningstopparna. WhatsApp-gruppen hjälper medlemmarna vid mottagande av dunungar.

– Det är betydligt roligare tillsammans och samtidigt får vi prata lite om vad som hänt sedan senast. ■

UTNÄMNINGAR

Agrolog **Kerli Kink** har från och med 1.8.2019 utsetts till säljkonsulent inom Atria Nöt-producenttjänsten.

Agrolog **Aino Ala-Viikari** har från och med 3.6.2019 utnämnts till kundansvarig för mjölk-gårdarna i västra Södra Finland.

Agrolog, HYHK **Anna Jaakkola** har från och med 1.10.2019 utnämnts till utvecklingschef hos A-Tuottajat Oy för att utveckla digital- och datatjänster.

Vi tackar PRODUCENTERNA

Även i år vill vi tacka alla gårdar som idkat **djurhandel*** med oss i **september–november** och köpt minst tre ton industriellt foder eller mineralämnen av oss. Som tack sänder vi er ett 30 euros skinkpresentkort.

*slaktnöt eller -svin, broiler, förmedlingsgrisar och mellanuppfödningsskalvar



Namnet på öronmärken ändras

De öronmärken som säljs av A-Foder kommer att byta namn, från Tru-Test till AgroTag. Samtidigt kommer vi att börja sälja en ny öronmärkesmodell som ytligt sett liknar eLappu, men inuti finns ett elektroniskt öronmärke med HDX-teknik.

Hos A-Foder får du nu både FDX- och HDX-märken. När du beställer ska du vara uppmärksam så att du får de märken som passar just för din gård. Vissa gårdar har utrustning som bara fungerar med HDX-öronmärken. De flesta gårdar klarar sig även i fortsättningen med det billigare FDX-märket.

Bekanta dig med den nya prislisan och läs övrig extra information: www.atriatuottajat.fi/a-rehu/tarvikkeet/korvamerkit

Nu erbjuder vi gratis bytesmärken för de djur som tidigare har haft ett öronmärke som marknadsförts av A-Foder!



Kanala Showroom öppnades i Nurmo

På Ylinens gård i Nurmo har man öppnat Kanala Showroom där publiken kan få en sällsynt möjlighet att följa broilerhönsens liv bakom ett fönster.

Husbondefolket på gården, Aki och Elina Ylinen samt barnen Sofia, Akseli, Aleksanteri och Aleksis, inväntar entusiastiskt besök från i synnerhet skolgrupper som välbekant är mycket frågvisa. Den innovativa ingenjörshusbonden är väl insatt i hönsuppfödning och kan svara på alla slags frågor, även de kritiska.

Ylinens gård är en del av Atria Familjegård-kedjan och har fött upp broilerhöns sedan 1971. Arbetet startades av Akis föräldrar, Anelma och Raimo Ylinen. Aki föddes 1975 och har bokstavligen vuxit upp i höns huset.

Showroomet ligger i änden av den nyaste hallen som byggdes 2013. På den officiella invigningsdagen, 6 juni, sprang 14 400 några dagar gamla gula dunungar omkring bakom fönstret. Bakom mellanväggen fanns samma antal dunungar på en annan avdelning.

Viljatori i mobilen

Under hösten kommer den nya Viljatori-mobilappen som ger dig bättre pris för säden än någonsin förr. Du kan ladda ned mobilappen gratis i appbutiken.

1. Berätta vad du vill sälja och till vem

Välj åkerväxt, uppskattad mängd och var din gård är belägen. Rikta prisförfrågan till valda köpare. Välj de landskap du vill sälja till.

2. Skicka prisförfrågan och se svaren

Skicka prisförfrågan. Intresserade köpare svarar genom att berätta vilket pris de skulle vara villiga att betala för ditt spannmålsparti. Nu kan odlaren enkelt jämföra garanterat aktuella anbud från köparna.

3. Välj lämpligt anbud och sälj om du vill

Säljaren behöver inte sälja det spannmålsparti denna har annonserat om anbudet inte är tillräckligt bra. När du godkänner det anbud du valt, skickar Viljatori information om köpet till båda parterna och ni får sinsemellan komma överens om leveransen. Ni betalar för användning av tjänsten först efter att köpet har ägt rum. Handelsavgiften är 1 € + moms per ton och debiteras av köparen.

**Aino
Ala-Viikari**



”Det känns bra att vi snabbt har fått bra diskussionskontakt med kunderna.

Våga fråga och ifrågasätta

Aino Ala-Viikaris arbetsdagar består till största delen av besök på gårdarna och av att göra upp utfodringsplaner för foderkunderna.

Vem är du och vad gör du?

Jag heter Aino Ala-Viikari och sedan början av juni är jag kundansvarig för mjölkgårdarna. Jag arbetar inom västra Södra Finland.

Din favoritmat?

Min favoritmat är köttbullar och potatismos.

Berätta om din största framgång på jobbet?

Det bästa var att upptäcka hur väl jag har blivit välkommen av kunderna och vi har även snabbt fått bra diskussionskontakt.

Beskriv din expertis med fyra ord?

Som expert är jag pålitlig, villig att lära mig, praktisk samt har åratals erfarenhet.

Om du skulle få ge endast ett råd till våra producenter, vad skulle det vara?

Våga fråga och ifrågasätta.

Hur ser en vanlig arbetsdag ut för dig?

Varje arbetsdag är annorlunda men vanligen består mina arbetsdagar av besök på gårdarna samt av att göra upp utfodringsplaner för foderkunderna.

Vad betyder det för dig att arbeta i Atria-kedjan?

Jag får arbeta tillsammans med finländska producenter och fantastiska kollegor.

Komplettera följande mening: Världens renaste matkedja

kommer från Atrias producenter.

BOKA BORD TILL PRODUCENTLUNCHEN 2019!



TRILOGI

AV VÄRLDENS BÄSTA KÖTT

JYVÄSKYLÄ 11.10. KL. 11–14 | JOENSUU 30.10. KL. 11–14 | SEINÄJOKI 5.11. / 6.11. KL. 11–14 | ULEÅBORG 7.11. KL. 11–14

Välkommen till höstens Producentluncher! I år får lunchen åter en ny betydelse då helheten är riktad enbart till producenterna. Detta kan du inte smaka någon annanstans. Medan vi avnjuter världens bästa kött kommer vi även att uppdatera aktuella frågor att ta med sig hem.

Boka bord i tid: www.atriatuottajat.fi/tuottajalounaat2019

Obs! Anmälan är bindande och antalet platser är begränsat.

 **ATRIA**
PRODUCENTER