

HYVÄN SUOMALAISEN RUOAN LÄHTEILLÄ

ATRIA TUOTTAJAT

3/2019

”Seuraa
viljamarkkinoita
kuin uutisia lukisit”

VIKKO RANNAN TILALLA 13

4

Atrialainen
liha maistuu
satokauden
kasvisten kanssa.

19

Kalliit työkoneet
ja traktorit
kannattaa
omistaa yhdessä.

33

Maailman paras
pihvi kasvoi
Kankaalan tilalla
Kainuussa.



Yksi plus yksi on kolme

Aloitin 1. elokuuta Itikka osuuskunnan ja Lihakunnan toimitusjohtajana Reijo Flinkin siirryttyä Atria Tuottajien ja A-Rehun palvelukseen. Kiitokset Reijolle ja muille osuuskuntien parissa töitä tehneille. Osuuskuntien yli satavuotinen taival ja vakaa asema eivät ole sattumaa, vaan kovan työn ja viisaiden päätösten tulosta.

TÄMÄN ATRIA TUOTTAJAT -LEHDEN teemana on yhteistyö. Artikkeleissa pääsemme tutustumaan atrialaisten tilojen erilaisiin, hyväksi havaittuihin yhteistyömuotoihin. Yhteistyön hengessä saivat myös Itikka osuuskunta ja Lihakunta alkunsa yli sata vuotta sitten. Sitten osuuskunnat ovat delegoineet liiketoiminnan Atrian vastuulle, mutta osuustoiminnallisten arvojen toteutuminen on omistajien jatkuvan valvonnan alla.

OSUUSTOIMINNAN SYNTYAIKONA kansallismielisissä suomalaisissa virisi vahva halu parantaa tavallisten suomalaisten taloudellista asemaa osuustoiminnan kautta. Osuuskuntia syntyi eri toimialoille, ja monet niistä ovat yhä edelleen alansa suunnannäyttäjiä. Tänäpä, yli sata vuotta myöhemmin, osuuskunnat ja Atria-konserni jatkavat tinkimätöntä työtään suomalaisten ruuantuottajien parhaaksi.

MAAILMA MUUTTUU yhä nopeammin. Asiantuntijoiden mukaan teknologian, kansainvälisyyden ja ympäristön murros tulevat muutamassa vuosikymmenessä muuttamaan maailmaa enemmän kuin menneet vuosisadat ovat muuttaneet. Muuttuva toimintaympäristö vaatii yhä tiiviimpää yhteistyötä vanhojen ja uusien kumppanien kanssa. Porukassa on helpompaa ennakoida muutoksia ja vastata niihin.

YHTEISTYÖN TIIVISTÄMISEN tarve koskee niin osuuskuntia, Atriaa yhtiönä kuin atrialaisia tiloja. Miltä arvioimme maailman näyttävän 2030-luvulla? Kilpailutilanne jatkuu varmasti tiukkana, eli tuottavuutta ja tehokkuutta vaaditaan meiltä myös jatkossa. Osuuskuntien luonne ja jäsenten tarpeet kehittyvät, kun jäsentilat muuttavat muotoaan.

YHDESSÄ TEKEMÄLLÄ saamme enemmän aikaan. Luottamukseen ja molemminpuoliseen kunnioitukseen perustuva yhteistyö tuottaa enemmän kuin osiensa summan.

Risto Lahti
toimitusjohtaja,
Itikka osuuskunta ja Lihakunta



13
Viikko tilalla -juttusarjassa seurataan neljän tilan arkea eri vuodenaikoina.

TEEMA: YHTEISTYÖ

”Yleensä kaikki, minkä teet naapurin hyväksi, tulee samalla mitalla takaisin.”

- Ville-Veikko Sulkava, Mullivainion tila



12
KIINAN MARKKINOILLE pääsy oli yhteinen asennevoitto.



#SADONKORJUHAASTE
yhdisti lihan ja kasvikset.

ATRIA TUOTTAJAT 3/2019

- 2 PÄÄKIRJOITUS**
Yhdessä saamme enemmän aikaan.
- 8 KYSYMYSPARI**
Merja Leino ja Sara Andersson puhuvat vastuullisuudesta.
- 10 FAKTAA**
Tavoitteena viennin kasvu.
- 11 MILTÄ MARKKINA NÄYTTÄÄ?**
Atrian lihaliiketoiminnalle kuuluu hyvää.
- 16 REISSUSSA**
Kuulumisia sikakongressista Pekingistä.
- 22 KYSYMYKSET & VASTAUS**
Tuottajan työpöydän ABC
- 23 LANTA KIERTORAVINTEEKSI**
Alkutuotannon massavirrat hyötykäyttöön.
- 24 HIILIJALANJÄLKI LASKENNASSA**
Sikatilalta teurastamon portille.
- 27 SOIJATON ON LÄHELLÄ**
Iso osa korvataan jo kotimaisella valkuaisella.
- 28 SEKOITTELE SUUNNITELUSTI**
Ylimääräiset siirrot rasittavat porsasta.
- 30 PUHDASTA LIAHA**
Lihantarkastus varmistaa laadun teurastamolla.
- 31 VAPAAPORSITUS KIINNOSTAA**
Vapaat Possut tulevat joulumarkkinoille.
- 32 LEMPIRESEPTINI**
Kesäkurpitsa keventää lasagnen.
- 33 ENTRECOTEN AATELIA**
Maailman paras pihvi kasvaa Kainuussa.
- 36 MAITOAKATEMIA VAHVISTAA**
Hyvät käytännöt jakoon pienryhmissä.
- 38 PALKITTU MÄENTAUSTAN TILA**
”Eläimet hoidetaan aina ensin ja kunnolla.”
- 40 KERAMIKKAA SATATONNAREILLE**
Valkoinen Puu uudisti palkinnon.
- 41 PALKITTU HUHTIMÄEN TILA**
”Yhteistyö hioo ruuhkahuippuja.”
- 42 TUOREET**
Uutta ja ajankohtaista.
- 43 HENKILÖKUVASSA**
Maitotilojen asiakkuuspäällikkö Aino Ala-Viikari.

ATRIA TUOTTAJAT

Atria

Julkaisija: A-Tuottajat Oy **Painopaikka:** Hämeen Kirjapaino Oy
Päätoimittaja: Sanna Kivimäki **Toimituskunta:** Kaisa Lehtimäki, Sinikka Hassinen, Niina Immonen, Ossi Hakala-Rahko, Marko Jokinen, Anne Rauhala ja Susanna Vehkaoja. **Suunnittelu ja taitto:** BSTR **Kuvaajat:** Tuukka Kiviranta, Natalia Salmela, Atrian arkisto



Kekri kutsuu ystävävä yhteän

Satokausikalenterin toimitusjohtaja ja blogivaikuttaja Natalia Salmela sanoo, että on väärin tarkastella vastuullisesti tuotettua lihaa samassa kontekstissa Amazonin metsäpalojen kanssa. Sehän on kuin muotibisneksessä laitettaisiin suomalainen ja kaukomaiden halpa tekstiilituotanto rinnakkain.

Satokausikalenterin kanavilla on noin 700 000 ihmisen yleisö kuukaudessa. Lisäksi White Trash Disease -blogi ja muut somekanavasi tavoittavat viikoittain noin 40 000 seuraajaa. Millaista ruokakulttuuria haluat edistää?

Haluan puhua sallivuuden ja monipuolisuuden puolesta. Jokainen on vapaa löytämään oman tiensä, mutta on tärkeää perustaa valinnat luotettavaan tietoon.

Maku on kaikki kaikessa ja monipuolisuus. Tällä hetkellä alle kymmenen kasvislajiketta täyttää valtaosan suomalaisten syömistä kasviksista. Se on käsittämättömän suppea määrä, kun niin runsaasti erilaisia makuja olisi tarjolla.

Olit alun perin muotibloggaaja, mikä sai sinut siirtymään ruuan pariin?

Lifestyle-hengessä ruoka on ollut mukana blogissani alusta pitäen, se on aina kiin-

nostanut. Isompi herätys oli, kun lopetin työt muotialalla ja laitoin kierrätykseen 18 säkillistä pelkästään vaatteita. Silloin tavarain paljous ahdisti todella.

En ymmärrä shoppailua harrastuksena: siis toimintana, että vain kierrellään kaupoissa ja etsitään jotain, mille voisi olla tarvetta. Nykyään en kerää ympärilleni tavaraa, vaan satsaan elämyksiin ja palveluihin.

Mikä on oma suhteesi ruokaan?

Jo teininä olin se tyyppi, joka aina kolusi nälissään ystävien ja heidän vanhempinsa jääkaapilla. He kutsuivatkin minua ystävällisesti Nälkä-Nataksi.

Mutta tänään en ole vielä syönyt lounasta enkä aamiaistakaan. Henkinen kotimaani on Italia ja tykkään syödä iltapainotteisesti eteläeurooppalaiseen tapaan. Parasta on, kun poimii parhaat palat eri kulttuureista.

Ruoka ei ole vain polttoaine, vaan kokonaisvaltainen nautinto. En tykkää syödä





yksin, mieluummin kokkailen muille ruokaa ”isoäidin tapaan” ja kokoon ihmiset yhteisen pöydän ääreen. Siksi myös uusi kotini Helsingin Kruunu-vuoressa rakentuu keittiön ympärille. Sinne tulee ihana tammikeittiö, suuri ruokapöytä ja hyvä sänky. Muuta en taida tarvita.

Mitä mieltä olet lihansyönnistä?

Olen sekasyöjä ja syön lihaa kohtuudella. Täyskieltäytyminen ei tätä maailmaa pelasta. Tärkeämpää on katsoa, millaista lihaa suuhunsa laittaa.

Kotimaista ja ulkomaista lihantuotantoa ei voi tarkastella samassa laarissa. On hullua yhdistää suomalainen vastuullisesti tuotettu liha Amazonin maastopaloihin. Sehän on kuin muotibisneksessä rinnastettaisiin suomalainen ja kaukomaiden halpa tekstiilituotanto.

Tuntuu, että kaupassa kuluttajat osaavat jo ostaa kotimaista. Isompi ongelma ovat ravintolat ja suurtalouskeittiöt. Mitä useampi meistä vaatisi kotimaista sielläkin, sitä nopeammin saisimme muutosta aikaan.

Miksi Satokausikalenteri halusi tehdä yhteisen #sadonkorjuuhaasteen Atrian kanssa?

Meille yhteistä on ennen kaikkea se, että haluamme puhua puhtaan kotimaisen ruuan puolesta. Tekemämme kyselyn mukaan kotimaisuus on Satokausikalenterin seuraajille ehdoton ykköskriteeri, jopa niin, että he suosivat mieluummin kotimaisia kuin sesongissa olevia muita kasviksia.

”Kotimaista ja ulkomaista lihan-tuotantoa ei voi tarkastella samassa laarissa.”

Kasvikset ja liha eivät ole missään nimessä vastakkain, vaan täydentävät toistensa makuja. Hyvä esimerkki on kampanjassa mukana oleva jureke: juureksia jauhelihamurekkeen sekaan, niin kaikki ruokailijat pöydän ympärillä ovat askelen lähempänä puolen kilon kasvisannosta päivässä.

Lisäksi yhteistyö on meille tärkeää, sillä uskomme, että tavoitamme kampanjalla sellaiset kohderyhmät, joita Satokausikalenteri ei ole yksin niin hyvin tavoittanut.

Kampanjassa nousee esiin myös kekri- eli sadonkorjuujuhla-perinne. Olisiko siinä uuden suomalaisen juhlan paikka?

Ehdottomasti. Olisi hienoa saada kekri-perinne uuteen loistonsa, se olisi meille paljon kotoisampi kuin amerikkalainen halloween.

Ei ole mitään legendaa, että suomalaiset kasvikset maistuvat sadonkorjuu-aikaan paremmilta kuin mitkään muut. Siitä kuuluu kiitos Suomen ilmastolle. Vaikkapa sipuleihin syntyy mielettömän tyylikäs ja upea maku, kun päivät ovat kesällä pitkiä.



KUKA?

Natalia Salmela on Satokausi Media Oy:n toimitusjohtaja, yrittäjä, markkinoinnin asiantuntija, lifestyle-bloggaaja, ruokakirjailija, ravintolaintoija, intohimoinen kotikokki ja ruuan ystävä – sekä White Trash Disease -bloginsa esittelyn mukaan myös denimfriikki, nippeli-tietoautomaatti ja oman elämänsä multitalentti.

Kekriä voitaisiin viettää kutsumalla ystävät ja suvut koolle. Laittamalla suuret kattilat yhdessä porisemaan, istumalla alas ja nauttimalla hyvästä ruuasta ja seurasta. Miksi pitäisi odottaa joulun?

Satokausikalenteri on tehnyt laskelmia ja ottanut kantaa myös muovin käyttöön elintarvikkeissa. Mikä on näkemyksesi siitä?

Kurkun käyttöikä nelinkertaistuu, kun se pakataan muoviin. Vastaavasti jos syöt joka päivä yhden muovitetun kurkun, muovia kertyy 16 vuodessa yhden teko-kuusen verran. Siitä on helppo laskea, milloin muovi on hyväksi ja pahaksi.

Sama pätee lihaan. Aina välillä kuulee niitä ehdotuksia, että jauhelihamkin voisi jokainen ostaa kaupasta omaan rasiaan. No sehän ei tarkoittaisi hygienian, säilyvyyden ja hävikin kannalta hyvää.

Raaka-aineemme ovat arvokkaita. Ne kannattaa pakata niin, että hävikki on mahdollisimman pieni.

Olet aikaisemminkin tehnyt Atrian kanssa vaikuttajamarkkinointia, kuten osallistunut Atria Grillaamo -kiertueille ja käynyt tilavierailulla. Millainen kokemus tilavierailu sinulle oli?

Vierailin Atrian siipitilalla ja sen jälkeen tilasin ravintolassa kanaa. Tuo kiteytän sen, miten hyvin asiat tilalla olivat. Siellä oli siistiä ja eläimistä pidettiin todella hyvää huolta. Tiloilta tehdään mielettömän arvokasta työtä. Kukapa yrittäjä ei omaa toimeentuloaan haluaisi vaalia? ■

OSALLISTU!

#Sadonkorjuuhaaste tulee näky-mään syksyn 2019 aikana Atrian tuotepakkauksissa ja ruokakau-poissa sekä laajana, osallistavana kampanjana verkossa. Haasteeseen voi osallistua suosimalla suomalaista ruokaa kotikeittiöissä ja ravintoloissa. Pienikin teko parantaa suomalaisen ruokakulttuurin tulevaisuutta.

Ohjeet osallistujille:

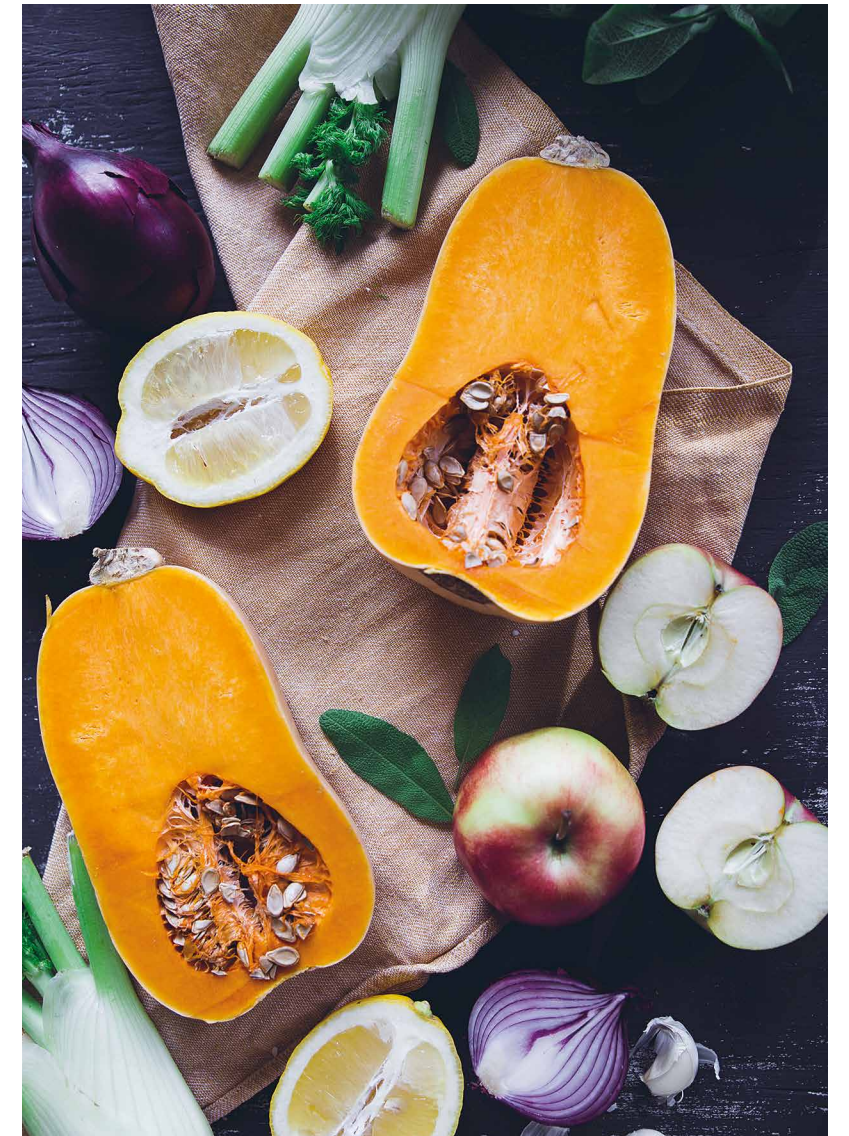
1 Valitse ruokakaupassa **kotimaisia tuotteita.**

2 Kokeile mieluista **Sadonkorjuu-reseptiä:** www.atrta.fi/sadonkorjuu

3 Varmista lihan ja muiden **raaka-aineiden alkuperä** myös ravintolassa syödessäsi.

4 **Osallistu Instagramissa** kilpailuun postaamalla kuva hashtagilla **#sadonkorjuuhaaste.**

5 **Haasta mukaan** myös läheiset ja ystävät.



#Sadonkorjuuhaaste yhdisti lihan ja kasvikset

Atrian ja Satokausikalenterin yhteinen #sadonkorjuuhaaste tekee kunniaa puh-taille, suomalaisille raaka-aineille ja haas-taa mukaan koko Suomen puhumaan kotimaisen ruuan puolesta. Kampanjan tavoitteena on saada kotimaisen ruoan menekki kasvuun ja palauttaa sadonkorjuu takaisin sille kuuluvaan arvostukseen.

Atria Suomen markkinointijohtaja **Sanna Päällysaho** haastaa kaikki asiakkaat, yhteistyökumppanit ja yhteisöt nauttimaan kotimaisesta ruuasta.

– Suomalaiset kasvikset, juurekset ja liha maistuvat yhdessä herkulliselta ja täydentävät toisiaan. Uskallamme väittää, että Atria Perhetiloilta tulee maailman puhtainta lihaa. Ja kun liha on puhdasta, se on aina myös maukasta. Hyvän ruoan ja suomalaisten raaka-aineiden arvostaminen on meille kunnia-asia.

– Haluamme olla tekemässä ruokaa ihmisille myös huomenna, siksi Atria on asettanut tavoitteekseen hiilineutraalin ruokaketjun. Siihen päästään suosimalla lähellä tuotettuja, puhtaita suomalaisia raaka-aineita, Päällysaho korostaa.

RUOKAPERINTEITÄ JA INSPIROIVIA RESEpteJÄ

Kampanjan aikana tarjotaan konkreettisia keinoja nauttia entistä parempaa, suomalaista ruokaa. Syksyn kuluessa kerrotaan suomalaisen ruoantuotannon perinteistä ja päivitetään klassikkoruokia maistumaan entistä paremmalta yhdistämällä Atrian tuotteet ja Satokausi-kasvikset herkullisiksi kokonaisuuksiksi.

Satokausikalenterin perustaja **Samuli Karjula** kertoo, että yhteistyö Atrian

kanssa mahdollistaa Satokausi-kasvien ilosanoman levittämisen yhä suuremmalle kohderyhmälle.

– Missiomme on edistää ja monipuolistaa kasvien kulutus. Tämä on tärkeää, sillä miehistä vain 14 prosenttia ja naisista 22 prosenttia syö suositusten mukaisesti puoli kiloa kasviksia päivässä.

– Olemme koko Satokausikalenterin olemassaolon ajan tehneet mahdollisimman vaikuttavia tekoja suomalaisen ruokakulttuurin kehittämiseksi ja nyt otamme asiaksemme suomalaiset raaka-aineet. Yleisöllemme kotimaisuus ja laatu ovat tärkeimmät arvot ja #sadonkorjuuhaaste yhdistää nämä luontevasti konkreettisiin tekoihin ja inspiroivaan reseptiikkaan, Karjula iloitsee. ■



KUKA?

Merja Leino
vastuullisuusjohtaja, Atria

MIKÄ VASTUULLISUUDESSA ON TÄRKEINTÄ?

Osata viestiä oikein, että Suomessa tuotetun lihan kulutus on ympäristöteko, jolla voi vähentää ilmastopäästöjä.

Vastuullisuus on koko ketjun valinta

Mitä Atrian vastuullisuus tarkoittaa sinulle?

Koko yrityksen tapaa tehdä liiketoimintaa. Vastuullisuuden ydin on omassa *Hyvä Ruoka Parempi Mieli* -missiossamme. Vastuullinen tapa hoitaa asioita kuuluu jokaiseen prosessiin ja jokaiselle atrialaiselle. Kannamme vastuumme koko ketjun kestävästä kehittämisestä alkutuotannosta kuluttajan lautaselle asti. Vastuullinen Atria tuottaa paremman mielen meille kaikille.

Mikä on ollut parasta konsernin vastuullisuusstrategian rakentamisessa?

Parasta on ollut huomata, kuinka suuri tilaus Atrialla sille on. Strategia on vastaanotettu innostuneesti, ja ihmiset ovat halukkaita viemään asioita teoriasta käytäntöön. Se jalkautetaan kaikkiin konsernin maihin. Jokaisella maalla on omat tarpeensa, mutta nyt kehittämiselle on yhteiset raamit.

Miten näet alkutuotannon roolin vastuullisen maatalouden kehittämisessä?

Alkutuotannolla on siinä keskeinen rooli, ja paljon on jo saatu aikaan. Keskustelu lihantuotannon ympärillä käy kiivaana ja haluamme olla siinä mukana: avaamassa kuluttajille omaa tuotantoketjuamme, kertomassa antibioottivapaudesta, tiläjäljitetävyydestä, soijan käytön lopettamisesta ja vähentämisestä rehuissa, uusiutuvan energian käytöstä tiloilla, hiilijalanjäljen laskennasta ja niin edelleen. Tavoitteenamme on, että sidosryhmämme näkevät, että Suomessa tuotettu liha on vastuullinen valinta.

Mitä vastuullisuus tulee olemaan vuonna 2030?

Maailma muuttuu lujaa vauhtia. Ilmaston lämpeneminen ja sen pysäyttäminen on isoin keskusteltava asia tällä hetkellä. Jatkossa vastuullisuus tulee hyvin pitkälti olemaan samoja asioita kuin nyt, mutta myös ruoantuotannon tila globaalisti vaikuttaa tulevaisuuteen. Väestön kasvu, proteiinin riittävyys, ruoan riittävyys, veden riittävyys ja alkutuotannon kyky tuottaa ruokaa ovat isoja ratkaistavia kysymyksiä. Ruokaturvan takaamiseksi on suomalaisella alkutuotannolla tulevaisuudessa iso rooli.

Tuottamalla vastuullista lihaa olemme mukana ilmastotalkoissa, korostavat Merja Leino ja Sara Andersson.

Mitä Atrian vastuullisuus tarkoittaa sinulle?

Se tarkoittaa sitä, että Atria tarjoaa kuluttajille elintarvikkeita, jotka on tuotettu kestävästi kautta koko arvoketjun: kaikkien tuotteidemme on oltava hyväksi sekä ympäristölle että ihmisille. Tässä työssä meidän on myös tuettava YK:n kestävä kehityksen 17 tavoitetta esimerkiksi puolittamalla ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä sekä kantamalla vastuuta antibioottien käytön vähentämisestä.

Mikä on ollut parasta konsernin vastuullisuusstrategian rakentamisessa?

Tuntuu oikein hyvältä, että kestävyys on maatalousjohtamisen painopistealue ja että työllä on yhteys yritysstrategiaamme. On hyvä, että olemme tunnistanee Atrialle tärkeimmät osa-alueet ja laatineet yhteiset tavoitteet kaikille liiketoiminta-aloille.

Miten näet alkutuotannon roolin vastuullisen maatalouden kehittämisessä?

Alkutuotannolla on erittäin merkittävä rooli, ja se on järjestettävä kestäväillä tuotantomenetelmillä. Tältä osin on myös politiikkojemme tuettava tutkimusta, kehitystä ja investointeja. Meidän on myös pystyttävä kertomaan kuluttajille entistä paremmin viljelyn luonnollisesta kiertokulusta sekä Ruotsissa ja Suomessa käyttämiemme toimintatapojen eduista.

Mitä vastuullisuus tulee olemaan vuonna 2030?

Vuonna 2030 omien ilmastopäästöjen pitäminen nollassa on pohjoismaisille yrityksille itsestään selvää, ja pohjoismaisilla markkinoilla toimii ainoastaan kestävästi toimivia ja vastuullisia yrityksiä. Markkinoilla on löynt läpi useita kestäviä innovaatioita, ja kestävä elämäntapa on toivottavasti muodostunut kuluttajille normiksi.

Päästöt ylittävät tällä hetkellä maapallon sietokyvyn ja jos sama jatkuu, ympäristöseuraamukset ovat erittäin vakavia. On ehdottoman tärkeää pienentää kasvihuonekaasupäästöjä, jotta pääsemme vuoden 2015 Pariisin ilmastopöytäkirjan asettamaan 1,5 asteen tavoitteeseen. Samalla on panostettava ekosysteemimme suojeluun, sillä se sitoo ja varastoi hiilidioksidia.



KUKA?

Sara Andersson
Communications Manager,
Atria Ruotsi

MIKÄ VASTUULLISUUDESSA ON TÄRKEINTÄ?

Nykypäivän päästötasot ylittävät maapallon sietokyvyn. Siksi on ehdottoman tärkeää pienentää kasvihuonekaasupäästöjä.

Lisää myyntiä viennistä

Hyvä myynti perustuu asiakkaan tarpeiden ymmärtämiseen.

Viennin strategia 2018–2021

62 M€ ➔ 100 M€

► **Lisäarvotekijöiden löytäminen** ja vaihtoehtojen tunnistaminen asiakkoittain Q3/2018-

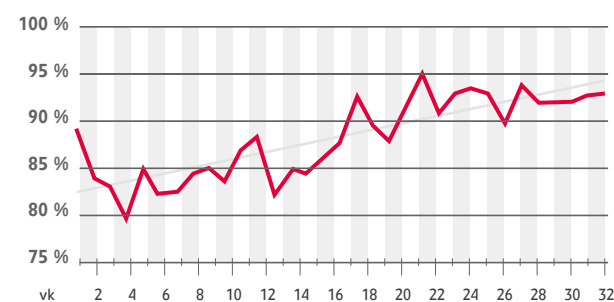
► **Myynnin kehitys nykyisten ja uusien asiakkaiden kanssa 2018–2021**

► **Lisäarvokonseptin testaus** valituilla asiakkaila Q2/2018- (= myyntitoimenpiteiden käynnistäminen)

► Sisäisten toimintamallien, kulttuurin sekä resursoinnin kohdentaminen / kehittäminen Q2/2018-

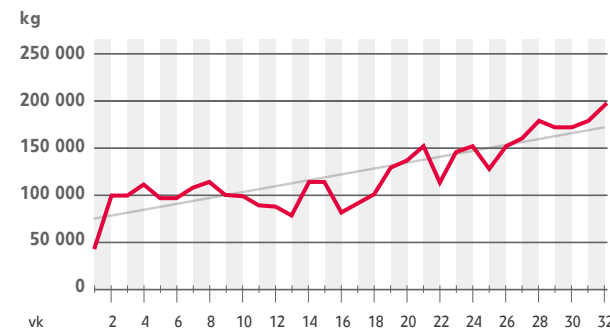
Kiinakelpoisen teurasaineen kehitys

vk 1–32 / 2019

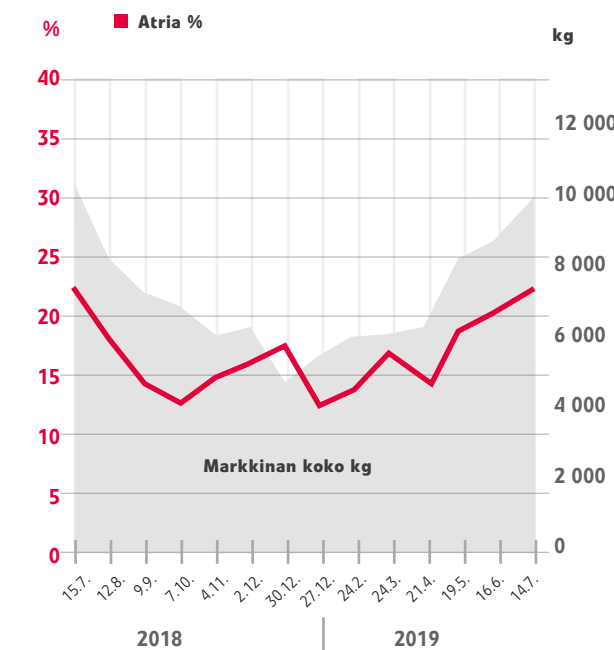


Tuotantovolyymin kehitys

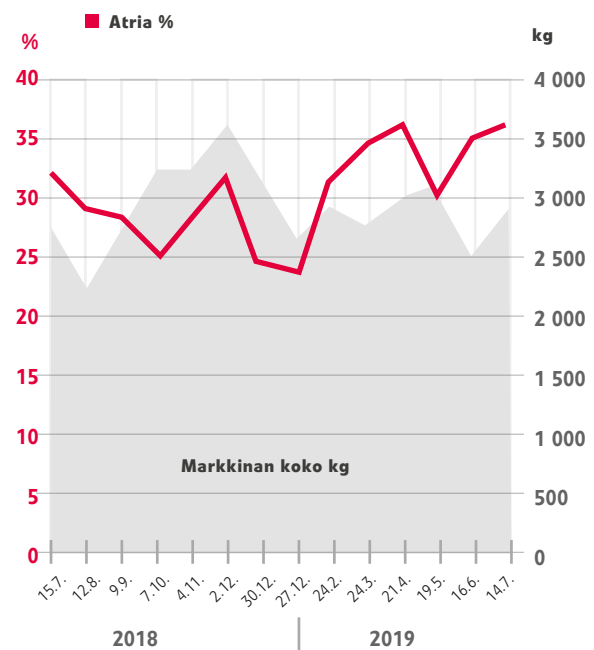
vk 1–32 / 2019



Possu, markkinaosuus



Nauta, markkinaosuus



Tositarina lihan puhtaudesta kantaa

Kysyimme Markku Hirvijärveltä, mitä Atrian lihaliiketoiminnalle kuuluu.

Atrian lihaliiketoiminnasta, viennistä ja teollisuuskau-pasta vastaava **Markku Hirvijärvi** on toisaalta tyytyväinen alkusyksyn tilanteeseen. Toisaalta hän näkee haasteita, jotka pitää voittaa, jotta pysymme mukana kansainvälisessä kilpailussa.

– Kauppa käy meillä kokonaisuudessaan hyvin. Liikevaihto kotimaassa on meilläkin hieman laskussa, mutta viennissä se on kasvanut sekä siassa että naudassa. Naudan arvo-osissa on edelleen haasteita. Euroopan tilanne ei ole naudassa kehittynyt kesällä oletetusti, ja Brexitiin varautuminen voi olla tähän yksi syy, Hirvijärvi summaa

MAAILMAN PUHTAIN RUOKAKETJU TUO LISÄARVOA

Atrialla voidaan olla kuitenkin tyytyväisiä, että maailmalta on löydetty asiakkaita. Tuotteet on saatu liikkeelle varastoista, missä pidemmän päälle niiden arvo ei ainakaan nouse.

Kotimaan kysyntä sen sijaan saa Hirvijärven hiljentymään. Suomessa ilmastokeskustelu ja siitä johtuvat asiat ovat vaikuttaneet alkuvuonna negatiivisesti markkinatilanteeseen. Kuluttajan kysyntä punaiseen lihaan on pienentynyt noin kuusi prosenttia.

– Me olemme nyt olleet markkinassa voittajia mutta kokonaisuus menee väärään suuntaan lihankulutuksessa. Suomalaisen ruoantuotantoketjun erinomaisuus ei ole puhetta vaan faktaa. Tähän viestiin ja sen ympärille rakennettuun tosipohjaiseen tarinaan meidän tulee myös jatkossa panostaa, Hirvijärvi sanoo.



KIINAN VIENTI KULKEE HYVIN

Kiinan vienti on Hirvijärven mukaan kehittynyt positiivisesti ja Atria tulee tekemään jälleen uuden ennätyksen toimitetuissa kiloissa tänä vuonna.

– Kiinan markkinatilanne on nyt erittäin suotuisa johtuen pääosin ASF-tilanteesta. Nyt on oikea aika saada premium-tuotteille kauppapaikkoja auki. Työ on tässäkin aloitettu ja esimerkiksi paikallinen verkkokauppa on lähtenyt Chongqingissa hyvin liikkeelle. ■

MITÄ TOIVOT LIHALIIKETOIMINNALLA 2020?

- Uusien tuotteiden lanseerauksen onnistumista kotimaassa ja viennissä.
- Järkevää ja todenperäistä keskustelua lihaan liittyen.
- Viennin kasvua, brändimme kehittymistä viennissä.

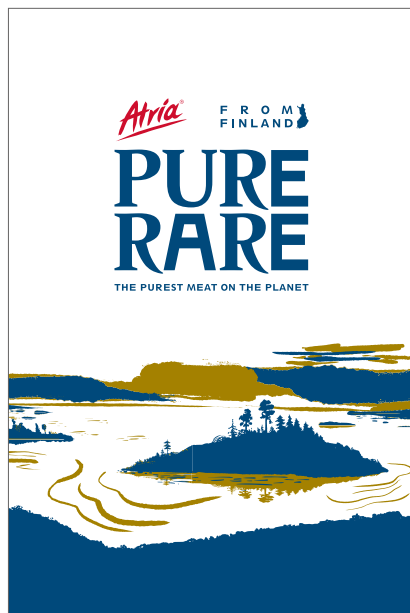


TUOTTAJAN VUOSI

Viikko tilalla -juttusarjassa seurataan neljän tilan arkea eri vuodenaikoina. Jokainen tila esittäytyy vuorollaan Atria Tuottajat -lehdessä ja loput kolme kertovat viikkonsa kuulumiset nettisivuilla.

Lue, miten viikko eteni muilla tiloilla: atriatuottajat.fi/viikkotilalla

Yhdessä tehty asennevoitto



PURE RARE

- 1 Atria Suomen viennin brändistrategian ydinviesti on maailmalla ainutlaatuinen "The purest meat on the planet. You can taste the difference."
- 2 Suomen ulkopuolella Atria-brändiä ei juuri tunneta. Siksi Atria-merkin rinnalla on aina From Finland -teksti ja Suomen kartta.
- 3 Värimaailma on Atrialle uusi. Sininen ja valkoinen vehnäkultaisella maustettuna kertovat Suomen puhtaasta pohjoisesta luonnosta.
- 4 Pure Rare taas tiivistää viestimme maailman puhtaimmasta lihasta: se on aitoa, puhdasta ja harvinaista.

Näin tehdään suomalaisen elintarviketeollisuuden historiaa. Sadat atrialaiset ja monet tuotantotilat ovat tehneet lähes mahdottomasta menestyksen – asiantuntijuudella, asenteella ja yhteistyöllä.

Ensimmäinen Pure Rare -tila jäljitettävä kontti Kiinaan lähti toukokuussa 2019 ja määrä kasvaa koko ajan. Kiinan vientiä ja Kiina-tiimiä johtava **Markku Hirvijärvi** on atrialaisista ylpeä.

– Meillä kaikilla atrialaisilla on terve asenne ja hyvä ote viedä asiat maaliin. Sen näkee kaikkialla meidän tekemisissämme. Tilannetaju on ollut testissä. Juoksu saattaa hetkeksi pysähtyä, vaihtaa suuntaa tai palata alkuperäiseen. Asiakastyössä kaikki on mahdollista. Tuote myydään ja tehdään aina loppukäyttäjää ajatellen.

"Atrian lihaa viedään maailmalle omalla visuaalisella konseptilla."

Käytännössä Atrialla on ollut alle seitsemän kuukautta aikaa huolehtia, että jokaisessa kontissa, laatikossa ja paketissa on kaikki pilkulleen kunnossa.

IMAGOVOITTO

Kiinalaiset eivät joka maassa käy, vaikka kosijoita riittää. Sikaleikkaamalla, jäljitettävyydellä ja prosessinhallinnalla on ollut suuri rooli. Mitä muuta kiinalaiset tässä ostavat?

– Suomalainen puhdas luonto antaa aivan uniikin kokemuksen asiakkaille, ja puhtaasta luonnosta syntyy tietenkin myös puhdasta ja herkullista ruokaa. Lisäksi meillä on tehokas ja moderni tehdas ja ammattitaitoinen henkilökunta.

Tuotteiden tekemisen laadulla ja kilpailukykyisyydellä pystymme kasvamaan myös tulevaisuudessa, Hirvijärvi arvioi.

– Kiinalaisten kumppanit ovat kooltaan ja historialtaan vahvoja. Ostoslistalla on siis tulevaisuutta, puhtautta ja ruokaturvallisuutta. He kiittelevät myös lihan makua, mikä on toki suotavaa ruokatalon näkökulmasta, vientipäällikkö **Jani Vänskä** kertoo.

MAKUVOITTO

Kehityspäällikkö **Antti Laukkonen** tietää, miten maku ketjussa luodaan.

– Koordinoimme koko ketjua alkutuotannosta lähtien. Hyvä maku alkaa eläinten hyvästä hoidosta. Tehtaalla linjat ovat puhtaita. Kaikki työskentelevät puhtaissa vaatteissa, ja yleisilme on siisti.

– Jäljitettävyyks on yksi tuotantoketjumme tekijöistä, jotka mahdollistavat meillä Kiinan vientivaatimusten täyttämisen – dokumentoidusti. Sen takana on iso joukko väkeä alkutuotannosta ja Atrialta, hän sanoo.

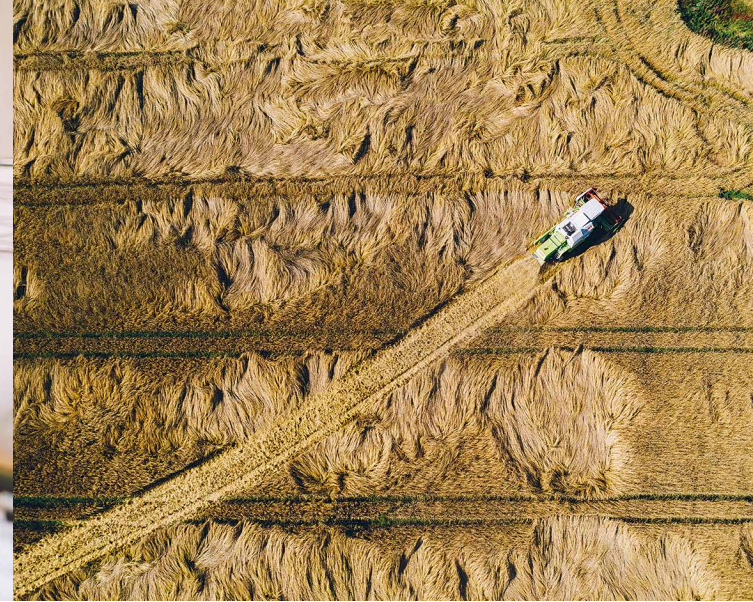
– Tuotannossa "koko" tarkoittaa tuotteen ominaisuuksia. Liha pitää leikata täsmälleen oikeaan kokoon ja painoon. Potkakin pitää leikata sahauskulmaltaan siten, että se pysyy pystyssä tarjoillessa, projektipäällikkö **Tuomas Viita** kertoo.

– Asiakkaan tahto on saatettu tuotantoketjun mittakaavaan. Kiinan vienti kulkee koko ketjun läpi omaa, erillistä linjaansa. Tuotanto-osastolle tehtiin rakenteellisia muutoksia, esimerkiksi väliseiniä ja tietojärjestelmäkaapelointeja. Tuotteistus, pakkaustavat, uudet kuljetuslaatikot: aika moni asia muuttui. ■

"Viljelysopimusta ei kannata unohtaa"

Puiminen ja kylväminen on vain osa työstä. Suuri merkitys on myös sillä, miten sadon myy ja mihin hintaan, tuumitaan Rannan tilalla Kauhajoella.





”Hyvännäköinen kasvusto ei onneksi tuottanut pettymystä.”

RANNAN TILA



KAUHAJOKI

Tilalla satsataan voimakkaasti markkinalähtöiseen viljanviljelyyn: tuotannossa on sitä, mille on kysyntää ja mistä saa tuotantokustannukset huomioiden parhaan hinnan.

YRITTÄJÄT:
Niko ja Johanna Ranta

TUOTANTOSUUNTA:
kasvinviljely

VILJELY:
pinta-ala vuokramaineen noin 167 hehtaaria, pääasiallinen kasvi ohra, mutta myös kauraa, vehnää ja syysviljoja on kylvössä

PERHE: lapset Sanni 9 vuotta ja Jenny 5 vuotta

MAANANTAI ☀️

Puintien aloitus lähestyy uhkaavasti, ja viimeiset huollot ja korjaukset on tehtävä kalustoon ennen kuin päästään tositoimiin. Kuivaajan putkistoista löytyi kulumaa sen verran, että pientä remonttia päästiin tekemään. Elevaattorin ja esipuhdistimen välisistä kulma-liitoksista löytyi reikä, mutta onneksi vaihto-osat löytyivät hyllystä. Kuivaajan polttimon huolto, säätö ja koekäyttö tehtiin jo edellisellä viikolla ja suutinkokoa muutettiin tälle vuodelle.

Viljat näyttävät tänä vuonna hyvin viime vuoden kaltaisilta, koska sadetta ei tänäkään kesänä ole saatu likikään tarpeeksi. Kokonaissademäärä kasvukaudella on toistaiseksi ollut vain noin sata milliiä (touko–elokuu). Se on hieman enemmän kuin viime kesänä, mutta huomattavasti alle normaalin sademäärän. Voidaan kuitenkin todeta, että kylläpä sateisiakin kesiä on kohdalle osunut ihan riittävästi, eivätkä nekään mitään herkkua ole. Koskahan vain normaali kesä säiden puolesta osuu kohdalle?

TIISTAI ☀️

Tänään se sitten alkoi ja voitiin todeta, että nyt meilläkin on puinnit kesken! Puinnit aloitettiin tänä vuonna Reetta-rukiista, joka on valmistunut hyvin ja kasvustot näyttävät todella hyviltä. Osa rukiista lakoontui elokuun alussa, mutta kuivat kelit ovat pitäneet huolen siitä, ettei laatutappioita ole kärsitty lakoisissa-kaan kohdissa.

Hyvännäköinen kasvusto ei onneksi tuottanut pettymystä, myös satoa tuntui ainakin ensimmäisen puintipäivän perusteella tulevan todella hyvin. Puintikosteus ensimmäisenä puintipäivänä oli vielä turhan korkea, mutta parempi oli nyt kuitenkin päästä puimaan ja lopettaa täpistely ja huokailu.

Ensimmäisen päivän saldona pari kaapillista kuivattavaa ja hyvä mieli.

KESKIVIikko ☀️

Toinen puintipäivä alkoi vähän nukutun yön jälkeen varsin mukavasti. Aamulla vaihdettiin kuivaajaan uusi satsi kuivamaan, ja puimuri puhdistettiin ja huollettiin. Vielä ei päästy puimaan rehu- viljoja, mutta päivä jatkui rukiin puinnin merkeissä.

Rukiin sato vaikutti paremmalta seuraavalle peltolohkolle siirryttäessä, koska kasvusto ei ole ihan niin lakoontunutta. Ruista puidessa tuli mieleen kirjoittaa hieman sopimusviljelyn merkityksestä. Erityisesti rukiin kohdalla ollaan tänä vuonna tilanteessa, jossa ilman hintakiinnitystä ja viljelysopimusta on rukiin hinta niin huono, että puitu kuivaamaton vilja kannattaa hyödyntää lämpölaitoksessa.

Rukiillahan ei sinänsä ole rehukäyttöä, vaan kaikki ruis menee elintarviketeollisuuteen. Onneksi kuitenkin omat rukiit oli turvattu, ja stokerissa voidaan tänä vuonna jatkaa oman metsän puista tehdyn hankkeen polttamista.

Toivottavasti tästä vuodesta moni viljelijä oppii sen verran, ettei viljelysopimusten tekoa kannata sivuuttaa aivan pienin perustein. Viljatorissakin oli keväällä rehuviljoille tarjolla varsin hyviä kiinnityshintoja, eli kaikkia kiinnityksiä ei tarvinnut viime syksynä ennustaa. Tiedossa oli kuitenkin kaikilla se, ettei viljan hinta tule pysymään vuoden 2018 syksyn tasossa.

Puintipäivä päättyi jälleen iltaan, kun kosteus alkoi olla liian korkea. Illalla vielä oli vuorossa kuivaajan vaihto.

TORSTAI ☀️

Puinnit jatkuivat – onneksi. Ruista on vielä jäljellä hyvän matkaa. Tänään päästiin puimaan viime vuoden KM-ohrakisassa mukana ollutta peltolohkoa, jolle ruis päästiin kylvämään syksyllä varsin hyvissä olosuhteissa. Sato oli myös sen mukainen.

Eräs kylän karjatiloi-
sta sopi paalaavansa

rukiin pahnat eläinten kuivikkeeksi tältä lohkolta, ja sehän meille sopi mainiosti. Rukiistahan pahnaa tuleekin ihan eri tavalla kuin muista viljoista. Nyt pahnat olivat kuivia ja varsin hyvälaatuisia.

Perjantapäivälle säätiedotus ennusti jonkin verran sadetta, joten tänään puitiin mahdollisimman paljon viljaa pois sateen alta. Varsin myöhällehen se ilta sitten vierähtikin, ja viimeiset puinnit tehtiin melkoisen pimeyden vallitessa.

PERJANTAI ☁️

Aamu alkoi jälleen kuivaajan vaihdolla ja koneiden huollolla. Tänään pelloille ei ollut niin kova kiire, koska yöllä sateli muutama kuuro. Aamupäivällä oli hieman aikaa viettää kotikonttorillakin paperitöiden parissa ja viljamarkkinoita seuraillessa. Viljelijän kannalta tilanne ei näyttänyt niin hyvältä kuin viime vuonna tähän aikaan, ja muutamia peliliikkeitä aamun aikana tulikin tehtyä tulevien viljakuormien suhteen.

Viljamarkkinoiden seuranta kannattaa tehdä yhtä usein kuin uutisia lukisi. Netistä löytyy sekä kotimaisista että ulkomaisista lähteistä varsin helposti tietoa siitä, mitä markkinoilla tapahtuu ja mihin suuntaan hinnat ovat liikkumassa. Puiminen ja kylväminen on vain osa työstä. Suuri merkitys on myös sillä, miten sadon myy ja mihin hintaan.

Ilta-
päivällä päästiin jälleen puimurin rattiin ja pari kaapillista kuivattavaa oli taas tosiasia. Illan mittaan työt jatkuivat vanhoissa merkeissä, mutta tyytyväinen sai olla jälleen siihen, että puinnit ovat edenneet varsin mallikkaasti.

LAUANTAI ☀️

Rukiin puinnit alkoivat olla finaalisia, ja tämän vuoden sato oli populaatiolajike huomioiden varsin erinomainen sekä laadullisesti että määrällisesti. Seuraavaksi puintivuorossa ovat aikaiset monitahoiset ohrat. Niiden puinnilla on

jo vähän kiire, koska näille lohkoille on tarkoitus kylvää syysviljaa.

Keväällä aikaisten ohrien kylvöt menivät hieman pieleen, koska heti kylvön jälkeen pellot saivat voimakkaan ukkoskuuron niskaansa ja osaa kylvöistä jouduttiin uusimaan myöhemmin. Nyt ei kuitenkaan auttanut enää surra asian perään vaan se puitiin mitä oli tarjolla.

Sato ei päättä huimannut, mutta syysviljojen kylvöalaa vapautui varsin mukavasti. Puinti lyhyessä ohrakasvustossa tuntui nopealta, kun oli viikon verran puinut ruista todella hitaasti. Positiivista oli, että vilja oli varsin kuivaa ja kuivaus nopeaa touhua.

SUNNUNTAI ☁️

Viikko pulkassa ja puinnit hyvässä alussa. Kaiken kaikkiaan sai olla tyytyväinen tämän vuoden puintien alkuun, vaikka monitahoisten ohrien heikko sato vähän harmittikin. Aina ei voi voittaa ja sitä rataa. Ruis kuitenkin tuotti sen verran satoa kuin oli toiveissakin, ja kalusto kesti koko viikon mallikkaasti.

Monitahoisia ohria puitiin vielä sunnuntaina lisää ja sato hieman parani seuraavalla lohkolle. Tällä lohkolle huomio kiinnittyi myös siihen, että keväällä kylvökoneeseen asennetun piensiemennäytteen ansiosta italianraheinän kylvö kerääjäkasvina oli onnistunut loistavasti ja matalaan sänkeen puidusta ohrapellostalo loisti tasaisen vihreä kasvusto.

Sunnuntaina oli vielä hieman aikaa hengähtää ja pohtia seuraavan viikon suunnitelmia. Kelit näyttivät toistaiseksi jatkuvan kohtuullisina ja valmista viljaa oli vielä puitavaksi. Tänä vuonna on kuitenkin havaittavissa, että myöhäisempiä viljoja, kuten kevätevehnää ja kaksitahoisia ohria, joudutaan hieman odottelemaan.

Toivottavasti kelit jatkuvat aurinkoisina pitkälle syksyyn. ■



ASIAANTUNTIJAN SILMIN

Laatuvilja kasvaa suurella sydämellä

Rannan tilan kanssa on ollut mahdollista tehdä yhteistyötä jo useiden vuosien ajan. Viljelysopimus kirjoitettiin muutama vuosi sitten, ja tilalta tulee meille säännöllisesti sekä kauraa, ohraa että vehnää.

Tilalla tehdään töitä suurella sydämellä sekä halutaan jatkuvasti kehittää toimintaa ja viedä tilaa eteenpäin. Tämä näkyy meille viljakaupassa aina ensiluokkaisena viljana, jossa laatu on kohdillaan.

Ranta oli myös yksi niistä tiloista, jotka aikoinaan ehdottivat A-Rehun viljakaupan siirtymistä 14 päivän tilitysaikaan. Olemme aina onnistuneet sopimaan kaupat ja viljojen noutoajat joustavasti sekä kuunnelleet toistemme ideoita ja ajatuksia yhteistyön kehittämiseksi. Nikon kanssa on vaihdettu paljon vinkkejä viljelystä ja keskusteltu lannoitustekniikoista ja viljelykierrosta.

Uskon, että reilu ja rehti yhteistyö A-Rehun ja tilojen välillä mahdollistaa sen, että molemmat pystyvät panostamaan ydinosaamiseensa – viljelijät viljelyyn ja me kotimaisen viljan ostamiseen.

Taneli Marttila
asiakkuuspäällikkö A-Rehu



Kiina – sianlihantuotannon mahtimaa

Pääsin matkustamaan Kiinaan, kun agri benchmark and InterPIG -kongressi 2019 järjestettiin Pekingissä heinäkuun ensimmäisellä viikolla. Paikalla oli osallistujia 17 eri maasta.

Hyvä ruoka – tai ainakin ruoka oli iso osa tätä vierailua. Kiinassa tykätään istua suuren pöydän ääressä ja nauttia runsaista pöydän antimista. Itse en ole kaikkein avoin uusille mauille ja ruokailu jännittikin etukäteen. Pakkasin mukaan muutaman pussin kaurapuuroa ja ne tuli kyllä syötyä. Possusta erikoisimpina jäivät mieleen sisäkorva ja ohutsuolesta valmistettu ravitseva keitto.

AFRIKKALAINEN SIKARUTTO (ASF) ei näkynyt arjessa, ainakaan suurkaupungissa, mutta kulissien takana kyllä. Kongressin päätöspäivänä järjestettiin Global forum, jonka pääteemana oli ASF.

Isäntämaan puheenvuoroissa todettiin, että tilanne on haastava ja sen uskottiin pudottavan emakkomäärää 30 prosentin. Kiinnostava oli seurata myös Venäjän edustajan Daniil Khotkon puheenvuoroa, jossa hän totesi haluavansa aloittaa sianlihan viennin Kiinaan. Venäjä vakuutti myös ASF:n alkavan olla hallinnassa.

Ihan täyttä varmuuden tunnetta minulle ei tullut siitä, puhuivatko kaikki tilanteesta täysin avoimesti.

VIERAILU PAIKALLISESSA LIHATUKUSSA oli kokemuksena kiinnostava. Ruhot tuotiin yön aikana 20 eri teurastamolta tukun takana olevaan katettuun tilaan. Vierailupäivänä ulkolämpötila oli noin 40 astetta ja tila toimi päivällä käytännöllisesti esimerkiksi autojen parkkihallina.

Tukkukaupasta kerrottiin lähtevän jopa 60 prosenttia Pekingiin menevästä sianlihasta. Ruhot siirrettiin kaupankäynnin jälkeen tukkuhallin puolelle viilennettyyn tilaan, jossa niitä myytiin eteenpäin 200 kauppiaan voimin. Tämä kuului niihin päiviin, kun kaurapuuro maistui erityisen hyvältä.

MATKA OLII KOKEMUKSENA MIELETÖN. Minut yllätti kaupungin siisteys ja vihreys. Positiivisen lisämausteen matkalle toi huonosti toimiva internet. Kokoonnuimme aina iltaisin ruokailemaan yhdessä, kunnes Peking hiljeni yhdeltätoista illalla. Kyllä jokaisen pitäisi ainakin kerran kokea Kiina!

Niina Immonen
kehityspäällikkö Atria Sika



RYHMÄ KOKOONTUI aina iltaisin ruokailemaan yhdessä, kunnes Peking hiljeni yhdeltätoista illalla, kertoo Niina Immonen.

”Lihan kylmäketju ei pärjää suomalaiselle.”



KIINALAISET TEKEVÄT gourmet-ruokaa jopa possun sisäkorvasta.



LIHATUKUN KAUTTA myydään 60 prosenttia Pekingin possunlihasta.



TEKSTI: Anne Kohtala



Yhteistyö vie askeleen edelle

Kehittämisen palo, avoimuus, yhteiset hankinnat ja tahto viedä asioita porukalla samaan suuntaan ovat avaimia menestymiseen jatkuvassa muutoksessa.

Reijo Flink, Pentti Honkala, Jouko Penttilä, Ville-Veikko Sulkava ja monet muut ovat jo oivaltaneet tämän.



”Onnistumiset ovat yhteisiä”

Tulevaisuudessa pärjäävät ne tilat, jotka ovat avoimia uudelle tiedolle ja yhteistyölle, sanoo Atria Tuottajien ja A-Rehun toimitusjohtaja Reijo Flink.

Atria Tuottajien ja A-Rehun tärkein yhteistyökumppani ovat tilat: laadukkaan lihan, välityseläinten ja rehuraa-ka-aineen tuottajat.

– Ilman heitä ei olisi meitä. Jatkuva yhteydenpito yli viidentuhannen yhteistyötilamme kanssa rakentaa pohjan sille, että ala voi hyvin myös tulevaisuudessa, sanoo toimitusjohtaja **Reijo Flink**.

Flink korostaa, että hyvä huolenpito päivittäisestä arjesta ja tuotantotulok-ista on niin tilojen kuin Atrian asian-tuntijoiden vastuulla.

– Parhaimmillaan yhteistyö on, kun molemmat kokevat, että tekeminen on aitoa ja toisista välittävää.

PUHUTAAN ONGELMAT HALKI

Käytännössä päivittäinen yhteistyö on puhumista. Pirtinpöytien ääressä – ja etänä – parannetaan maailmaa kirjaimel-lisesti, kädet mullassa.

Yhdessä pöydässä tehdään viilauksia rehuseoksiin, jotta eläimet voisivat hyvin ja tuotantotulokset paranisivat. Toisaalla mietitään keinoja työajan järjeistykseen tai suunnitellaan miljoonainvestointeja.

– Uskoisin, että tilalla yhteistyön suurin anti on kokemus siitä, että johonkin ongelmaan löytyi ratkaisu. Tai oma ajatus tilanteen ratkaisemiseksi sai vahvistusta. Yrittäjän työ ilman ver-kostoja ja sparrausapua voi olla hyvin yksinäistäkin.

Vastaavasti asiantuntijoille suurimpia wau-hetkiä ovat ne, kun asiat tiloilla nitkahtavat askelen eteenpäin.

– Siellä tehdään kokonaisen työuran mittaisia investointeja, jotka vaikutta-vat isoon joukkoon ihmisiä: tuottajan elämään, lapsiin, lapsenlapsiin ja koko alan kehitykseen. Onnistumisesta tulee hieno tunne myös hänelle, joka pystyy olemaan avuksi.

MOLEMMAT ANTAVAT JA SAAVAT

Moni asia rullaa jo hyvin, mutta Flink näkee myös kehittämisen varaa. Mitä syvemmät juuret yhteistyölle saadaan kasvatettua, sitä suurempi voima sieltä kumpuaa yhteisen kilpailuvaltin hyväksi.

Kolme sanaa kiteyttävät koko jutun, ne ovat luottamus, avoimuus ja vertaistieto.

– Voisimme olla vielä paljon avoi-mempia jakamaan tietoaamme, koke-muksiamme ja osaamistamme. Yhdellä tilalla osataan tehdä hyvin yksi asia, toisella tilalla toinen. Se, mitä voimme oppia toisiltamme, vie meitä kaikkia eteenpäin, Flink korostaa.

Yhteisessä kehitystyössä molemmat osapuolet ovat aina sekä antajan että saajan roolissa. Sen ovat Flinkin mukaan erityisesti nuoret yrittäjät sisäistäneet jo hyvin.

Toisaalta hän myöntää, että helpom-min sanottu kuin tehty. Ensimmäinen este voi tulla eteen jo siinä, että omia vahvuuksiaan ei arjen työn keskellä erota.

– Mitä teen paremmin kuin muut ja missä olen takamatkalla? Ei sitä välttämättä osaa itse tunnistaa. Tarvi-taan yrittäjäkollega tai asiantuntija, joka tulee sen sinulle avoimesti ja rehellisesti kertomaan. ■

KOLME FAKTAA

1 Atria Tuottajilla ja A-Rehulla työskentelee yhteensä noin 130 ammatti-laista. Heistä lähes puolet on jatkuvasti suorassa kontaktissa tilojen kanssa.

2 Vertaistiedon jakaminen on tulevaisuuden menes-tystekijä, joka pohjautuu kehittymisen haluun, luot-tamukseen, avoimuuteen ja rehellisyyteen.

3 Meitä on rauhallisia seurailijoita ja nopeita etenijöitä, joukko erilaisia persoonia ja osajia. Mitä voikaan syntyä, kun kaikki se voima otetaan käyt-töön?

”Se, mitä voimme oppia toisiltamme, vie meitä kaikkia eteenpäin.”



”Kolmen kopla minimoi kulut”

Tuottajakolmikko Ähtärissä tuli siihen tulokseen, että koneita ei kannata omistaa yksin.

Puintiaika on kiivaimmillaan ja rehuntekokone kiiruhtaa pellolla. Mullivainion tilan isäntä **Ville-Veikko Sulkava** istuu kuitenkin toimistossaan melko rauhallisena.

Hänellä on noin 350 hehtaaria omia ja sopimusviljelypeltoja, mutta tilan nimissä ei ole apevaunujen ja pyöräkuor-maajan lisäksi mitään koneita.

– Totesimme kahden muun yrittäjän kanssa, että on niin pääomakustannus-ten kuin työtuntien kannalta parempi hankkia yhteiset koneet, Sulkava sanoo.

Tämä tapahtui jo vuonna 2013, jolloin kolmikko perusti yhteisen Nuivain Oy -nimisen yhtiön. Mukaan lähtivät Veijo Leino ja Juha Kantoniemi, joiden kanssa Sulkava oli jo silloin tehnyt vuosia yhteistyötä.

– Veijon kanssa olen tehnyt yhdessä kevätyöt ja Juhan kanssa rehut 2000-luvun alkupuolelta lähtien, hän kertoo.

LISÄÄ AIKAA KOTITILALLE

Päätöksen yhteisestä osakeyhtiöstä miehet tekivät puhtaasti talous edellä. Nuivain omistaa neljä traktoria sekä kaikki kevat- ja syystyökoneet, rehunte-kokoneet ja lannanlevityskoneet.

Ei tarvita kovin terävää matikkapäätä laskemaan, mistä säästö tulee.

– Kyllä koneet ja traktorit ovat niin isoja investointeja, että jako kolmeen tekee konepääomalle hyvää. Lisäksi hyvällä suunnittelulla syntyy tehoa ja säästöjä itse työn tekemiseen.

Samalla kolmikolta on vapautunut aikaa omien tilojensa kehittämiseen. Mullivainion tilalla kasvaa maitorotuisia

sonneja ja hiehoja, tällä hetkellä 500 vuo-
dessa välitykseen ja 700 teuraaksi.

– Vasikoiden hoito on työlästä ja meillä on myös neljä piestä lasta, joiden vuoksi vapaa-ajallakin on arvonsa, Sulkava toteaa.

SUUNNITTELU ON YKKÖNEN

Koneurakointiyhtiöllä on oma työnjoh-taja ja kaksi ympärivuotista työntekijää sekä tänä kesänä kuusi kesätyöntekijää ja harjoittelijaa. Lisäksi käytössä on muutama aliurakoitsija, jotka huoleh-tivat kylvöt ja säilörehun väliajot.

Peltoja yhtiöllä on hoidettavanaan yhteensä 950 hehtaaria, jotka sijait-sevat kymmenen kilometrin säteellä. Koneiden kapasiteetti on riittänyt hyvin eivätkä miehet ole saaneet eripuraa aikaiseksi edes siitä, kenen pelloilla ajetaan poutapäivänä ensin.

– Olen huomannut, että yleensä kaikki, minkä teet naapurin hyväksi, tulee samalla mitalla takaisin.

– Kaikki perustuu hyvään suunnitte-luun, tasapuoliseen organisointiin ja luot-tamukseen. Työnjohtajan palkkaaminen oli loistava idea. Se selkeytti kaikkea teke-mistä ja kevensi työkuormaa. Sen ansiosta olemme saaneet pidettyä aika hyvin kiinni myös työntekijöiden työajoista.

Seuraava askel on toimitilojen raken-taminen. Kun tähän asti koneet ovat levänneet yrittäjien tonteilla, syksyn mittaan tavoitteena on tehdä yhtiölle oma toimipiste ja katokset.

– Jatkossa voisimme tarjota urakointia enemmän myös ulkopuolisille, Sulkava suunnittelee. ■

KOLME VINKKIÄ

1 Yhteistyö onnistuu, kun kaikki osapuolet ovat samalla aaltopituudella. Aloita kysymällä itseltäsi, haluanko minä tätä.

2 Tee selkeä työnjako, suunnittele hyvin ja tee sopimukset huolella. Kaikki sujuu hyvin, kun pelisäännöt ovat tasapuo-liset.

3 Älä ahnehdi liikaa. Katso, että työntekijöiden määrä ja koneiden kapasiteetti kasvavat samassa suh-teessa ajettavien hehtaari-en kanssa.

”Yleensä kaikki, minkä teet naapurin hyväksi, tulee samalla mitalla takaisin.”



”Koneen mukana tulee aina mies”

Broilereita ja lihasikoja kasvattava Jouko Penttilä käyttää surutta urakoitsijaa niissä töissä, mitä ei ehdi tai kannata itse tehdä.

Penttilän tilalla Nurmossa yhteistyö tarkoittaa sitä, että pihassa ei ruostu toimetonta lantakärry – ja että paikat ovat puhtaat, kun uudet erät eläimiä saapuvat sisään.

Yrittäjä **Jouko Penttilä** luottaa urakoinnin tarjoamiin hyötyihin.

– Taskulaskin kourassa se selviää, mitä milloinkin kannattaa ulkoistaa, hän sanoo. Penttilän tilalla kasvaa reilu 90 000 broileria ja 1 100 lihasikaa. Lannat ja lietteen ajaa tuttu urakoitsija, joka tuntee lohkot vuosien kokemuksella.

– Liete- ja lantakärryt ovat sellaisissa hinnoissa, että meidän määrillämme niitä ei kannata omistaa. Käyttöä olisi vain muutama viikko vuodessa.

Penttilä laskee, että säästö on merkittävä, kun laskee myös kaikki työtunnit ja koneen huollot.

– Aina, kun pellolla on urakoitsija, se on yksi murhe vähemmän. Tämäkin työ osuu aina aikaan, jolloin pelloilla on paljon muutakin puuhaa, hän jatkaa.

VILJAT KYLÄN KUIVAAJALLE

Penttilöiden tiluksilla ei seiso myöskään kuivaajaa, vaikka pelloilla kasvaa broilereille vehnää ja possuille ohraa. Kaikki vehnä kuivataan maamiesseuran kuivaajalla ja myös kuivatun viljan kuljetukset tilalle huolehtii urakoitsija.

– Se toimii erittäin hyvin. Tosin aikaisemmin oli kuivaajalla mukavaakin, kun voi vaihtaa kuulumisia muiden viljelijöiden kanssa, Penttilä toteaa.

Aiemmin Penttilät kuivasivat kaiken viljan yhteiskuivaajalla. Pari vuotta sitten he päättivät kuitenkin investoida omaan

kuivaavaan viljasiiloon, joka toimii samalla ohravarastona. Sekin päätös syntyi taloudellisista syistä.

– Onhan se järkevää, kun ei tarvitse possujen jyvää moneen kertaan siirrellä paikasta toiseen.

PESUT JA LASTAUKSET KANNATTI OSTAA

Penttilän tila on broilerinkasvattamisen uranuurtajia, ensimmäisten joukossa Etelä-Pohjanmaalla. Työn aloitti Joukon isä Erkki veljineen vuonna 1972. Nyt Jouko hoitaa tilaa yhdessä poikansa Mikon kanssa.

Ajan mittaan työnjako myös sikalassa ja kanalassa on hioutunut järkeväksi. Kak-sikko hoitaa eläimet yhdessä, mutta isä tekee paperihommat ja poika traktorityöt.

– Minä mielelläni annan kaikki ajot Mikolle. Hän on paljon parempi kuski, Jouko sanoo.

Pesut ja desinfioinnit niin sikalassa kuin kanalassa hoituvat ostopalveluna. Samoin kuin broilerien lastaus noin seitsemän viikon välein.

– Ne ovat niin kiivaita päiviä, että siinä eivät minun ja Mikon rahkeet riittäisi. Sieltä tulee aina kolme miestä lastaamaan ja heillä on mukanaan kaikki tarvittava koneista ja työvaatteista desinfiointiaineisiin, Penttilä kiittää.

Tulevaisuudessa Penttilät mielellään laajentaisivat broilerituotantoaan. Seuraava urakoitsijalle ulkoistettava työ voisi isä-Penttilän mielestä olla vaikka puiminen.

– Toisaalta tykkään siitäkin, että on vapaus mennä pellolle silloin, kun haluaa. Ja meillä peltokoneet ovat nyt vielä hyvässä kunnossa. ■



KOLME FAKTAA

1 Urakalla eteenpäin –hankkeen kyselyn mukaan vajaa puolet vastanneista tiloista urakoi ja vähän yli puolet ostaa säännöllisesti urakointipalveluita maatilan töihin.

2 Yli neljä viidestä urakoitsijasta kokee urakoinnin olleen taloudellisesti kannattavaa. Ostajista 90 prosenttia on kokenut urakointipalvelujen vähentäneen omaa työkuormaa ja yli puolet näkee sen olevan myös taloudellisesti kannattavampaa kuin itse tekemisen.

3 Sekä urakoitsijat että ostajat arvioivat koneurakointipalveluiden käytön lisääntyvän jatkossa.

”Aina, kun pellolla on urakoitsija, se on yksi murhe vähemmän.”



”Avoimuus antaa meille kaikille”

Honkalan sikalan ovet ovat auki tutkimukselle ja vierailijoille – kaikelle uudelle, mikä vie alaa eteenpäin.

Honkalan tilan isäntä **Pentti Honkala** Seinäjoen Nurmossa on niitä yrittäjiä, jotka eivät halua jäädä paikalleen junnaamaan.

– Aina on virkistävää kyseenalaistaa ja yrittää keksiä, kuinka asiat voisi tehdä paremmin. Pysy mielenkiinto yllä tässä työssä, hän sanoo.

Siksi mies otti haasteen vastaan, kun Atria Sika -ketju ja A-Rehu hakivat yhteistyökumppania ruokintakokeille muutama vuosi sitten.

– Rehu on toiseksi kallein kustannus koko tuotannossa heti porsaan jälkeen, joten sen laatuun kannattaa satsata. On kiinnostavaa olla sellaisessa mukana, hän sanoo.

TULOKSENA SOIJATTOMAT PERHETILAT

Ensimmäiset ruokintakokeet Honkalan tilalla tehtiin kokeilumielessä jo kuutisen vuotta sitten. Kolme vuotta sitten rakennettiin tieteellisesti pätevät olosuhteet.

Ruokintakokeita varten syntyi kokonaisuus, jossa on kolme 180 lihasian osastoa ja kaksi erillistä ruokkijaa. Ruokkijoilla on omat linjatot niin, että vertailuryhmien rehut eivät sekoitu keskenään.

Sikalan arkea kokeet eivät Honkalan mukaan juurikaan muuta.

– Tietysti aloitus- ja lopetusrutiinit ovat tärkeitä, jotta nähdään aidot tulokset. Muutoin olemme vain tarkkoja ruokinnassa koejakson ajan, joka on yleensä yhden kasvatuserän mittainen eli 13 viikkoa.

Honkalassa tehtyjen kokeiden ansiosta

muun muassa kaikki Atria Perhetilojen possut kasvavat ilman soijaa. Kasvutulokset näyttivät, että soijavalkuaisen voi korvata ohranvalkuaisrehulla, joka tulee Altian tehtaalta Koskenkorvalta elintarviketeollisuuden sivutuotteena.

– Kaikki ei selviä yhdessä kokeessa, on tärkeää seurata yhtä asiaa kerrallaan. Niistä yhteensä löytyy lopulta vastaus siihen, miten ruokinta vaikuttaa eläimen kasvuun, hyvinvointiin, tuotantotuloksiin ja lihan laatuun, Honkala toteaa.

Atria Sika -ketjun ja A-Rehun lisäksi muutamissa kokeissa mukana on ollut myös Luonnonvarakeskus LUKE. Kun testaus on näin ketterää, tulokset tulevat nopeasti kaikkien tuottajien käyttöön.

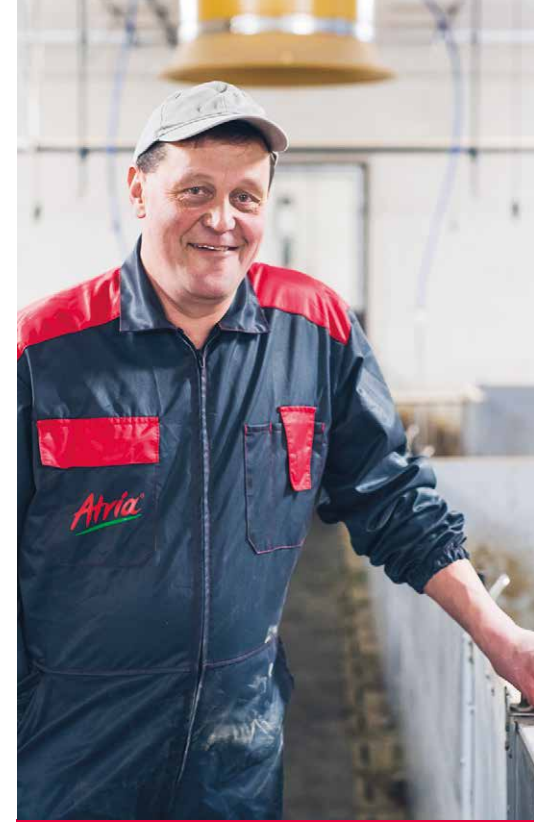
– Saamme arvokasta tietoa siitä, mikä sopii juuri meidän eläimillemme. Ne eivät ole välttämättä samoja juttuja kuin tanskalaisilla, hän jatkaa.

SHOWROOM VIERAILIJOILLE

Honkalan tilalla on kasvatettu lihasikoja vuodesta 2002 ja kasvatuspaikkoja on yhteensä 1 500. Yhteistyössä Atria Tuottajien kanssa yrittäjä päätti avata karsinanäkymän myös yleisölle ja rakensi uudelle sikalaosastolle vierailijoita varten showroomin.

Tilasta avautuvat ikkunat 11 karsinaan, joissa on yhteensä 120 sikaa. Lisäksi sieltä on lähetetty Possulive-lähetyksiä, joista ihmiset ovat päässeet seuraamaan sikojen arkea verkossa ympäri vuorokauden aina viikon kerrallaan.

– Näin pystymme näyttämään ihmisille, että meillä ei ole mitään hävettävää, Honkala korostaa. ■



KOLME VINKKIÄ

1 Maailma kehittyy. Kannattaa kehittyä sen mukana.

2 Meillä ei ole mitään hävettävää. Se meidän kannattaa tuoda julki myös suurelle yleisölle, niin asenteet muuttuvat.

3 Ratkaisut löytyvät yhdessä, yksin kukaan ei ole mitään. Kun uskomme itseemme ja porukan voimaan, voimme saada paljon aikaan.

”Voin ylpeästi kertoa kaikille, että olen sikafarmari.”

Tuottajan työpöydän ABC

Tuottajan työpöytä otettiin käyttöön kesäkuussa kaikille nauta- ja sikatuottajille. Työpöydän kehitystyö jatkuu ja seuraavana vuorossa ovat broileri- ja viljatuottajat. Myös A-Kauppa uudistuu.

Tuottajan työpöydällä käyttäjätunnukset ovat käyttäjäkohtaisia. Käyttäjätunnusena toimii sähköpostiosoite. Tunnus voidaan kytkeä useamman tilan tietoihin, jolloin tietojen tarkastelu sujuu helposti yhdellä kirjautumisella. Tilalla voi olla useampia käyttäjätunnuksia ja niitä voi hallinnoida Käyttäjähallinnan kautta.

Miten muokkaan käyttäjätunnuksen yhteystietoja ja verkkopalvelun lähettämiä ilmoituksia?

Omat tiedot -osiosta pääsee muokkaamaan Tuottajan työpöydän lähettämiä ilmoituksia ja vaihtamaan käyttäjätunnukseen liitetyn puhelinnumeron. Tietojen muokkaaminen tapahtuu aina tilakohtaisesti. Jos käyttäjätunnukseen on kytketty useamman tilan tiedot, tiedot muokataan jokaisen tilan kohdalla erikseen.



Tuottajan työpöydälle on koottu tietoja ja toimintoja helpottamaan arkea ja tulevaisuuden suunnittelua.

Mitä Naseva-tietoja Tuottajan työpöytä hyödyntää?

Naseva on nautaketjun keskeinen työkalu. Lain vaatimat ketjuinformaatiotiedot kulkevat vaivatta Nasevan kautta, jos tila on valtuuttanut meidät tietoihinsa. Ketjuinformaatiolle haetaan Nasevasta tiedot eläinten lantaisuudesta eläinlääkärin terveydenhuoltokäynnillä kirjaamien havaintojen perusteella sekä syntymätunnuskohtainen tieto lääkinnoista. Ketjuinformaation täyttäjän tulee tarkistaa tietojen oikeellisuus ja korjata sekä täydentää ne tarvittaessa. Ketjuinformaation täyttäjällä kirjaa viallisille ja lantaisille eläimille syntymätunnuskohtaisen tiedon. Se helpottaa niiden teurastamista asianmukaisesti.

Eläinten lantaisuus arvioidaan teurastamolla eläin-kohtaisesti. Lisätietoja lantaisuusarvioinnista löytyy Tuottajan työpöydältä löytyvistä tuotanto-ohjeista: www.atriatuottajat.fi/nauta-tuotanto-ohjeet



OTA YHTEYTTÄ

Työpöytäan liittyvissä kysymyksissä palvelee Tuottajan työpöydän palvelunumero 020 472 7342 (arkisin kello 9–15). Voit lähettää myös sähköpostia osoitteeseen atriatuottajat@atria.com.

Lannasta nesteytettyä biokaasua ja kierrätysravinnetuotteita

Nurmon biokaasulaitos olisi ensimmäinen alkutuotannon massavirtoja nesteytetyksi biokaasuksi ja kierrätysravinteiksi jalostava laitos Suomessa – ja kenties koko maailmassa.

Kotieläinten lantoja ja muita elintarviketeollisuuden sivuvirtoja kierrätysravinteiksi ja biokaasuksi käsittelevän laitoksen toteutuminen alkaa olla lähempänä kuin koskaan.

Laitos oli ensimmäisen kerran esillä jo yli kymmenen vuotta sitten, kun ympäristövaikutusten arviointimenettelyssä käytiin läpi laitoksen sijoittamista joko Nurmoon tai Lapuulle. Hankkeella todettiin jo silloin olevan monia positiivisia ympäristövaikutuksia, mutta aika ei ollut vielä hankkeelle kypsä.

YMPÄRISTÖKESTÄVYYTTÄ RUOKAJÄRJESTELMÄLLE

Ympäristökestävyyden vahvistamisen tarpeet, osana vastuullista elintarviketuotantoa, nostivat hankkeen uudelleen agendalle reilut kolme vuotta sitten. Silloin Atria Tuottajat lähti toteuttamaan *Biotoloudesta voimaa alkutuotantoon* -esiselvityshanketta.

Hankkeen tavoitteena oli selvittää Etelä-Pohjanmaan mahdollisuudet ja

reunaehdot kansainvälisesti innovatiivisen alkutuotannon ja elintarviketalouden konseptin rakentamiselle. Konseptillä voidaan parantaa ruokajärjestelmän ympäristökestävyyttä kestävyiden eri osa-alueet huomioiden ja mahdollistaa osaltaan suomalaisen ruoantuotannon kehittyminen.

Esiselvityshankkeen rinnalla on kehitetty myös alkutuotannon ravinteita sisältävien massavirtojen jalostusteknologioita yhdessä Euroopan eturivin tutkimuslaitosten ja pilottiyriytysten kanssa. EU:n Horisontti 2020 -tutkimusohjelmaan kuuluvassa *Systemic – Circular Solutions for Biowaste* -hankkeessa (<https://systemicproject.eu/>) Atria Tuottajat on yksi 15 partnerista ja ainut Suomesta.

AINUTLAATUINEN MAAILMASSA

Esiselvityshankkeen tuloksena laitoksen konseptin todettiin olevan toteuttamiskelpoinen. Loppuvuodesta 2017 tehtiin kaavoitushakemus ja keväällä 2018 käynnistettiin ympäristölupaprosessi. Tällä hetkellä laitoksen sijoitusalue

eella on voimassa oleva asemakaava ja laitokselle on myönnetty ympäristö- ja rakennusluvat.

Laitoskonseptin kokonaiskustannusarvio on 33 miljoonaa euroa, johon työ- ja elinkeinoministeriö on myöntänyt energiaiinvestointitukea 9,3 miljoonaa euroa. Toteutuessaan Nurmon Bioenergia Oy:n nimissä etenevä laitoksenkonsepti on ensimmäinen alkutuotannon massavirtoja nesteytetyksi biokaasuksi (LBG) ja kierrätysravinteiksi jalostava laitos Suomessa, mahdollisesti jopa ensimmäinen maailmassa.

Laitoshankkeen pääomistajan Heikas Oy:n koordinoimassa Kiertoravinne-hankkeessa tehdyn tuottajakontaktoinnin perusteella alueen lannan laitoskäsitelystä kiinnostuneiden tilojen lantamäärä on vuositasolla yhteensä jopa 400 000 tonnia. Myös kierrätysravinnetuotteet kiinnostavat laajasti. Rakennustyöt käynnistetään, kun LBG:n myynnin esisopimukset ovat kasassa. ■



Nurmon biokaasulaitoksen tuottamien kierrätysravinnetuotteiden arvioidut ominaisuudet ja arvo

Ominaisuus / tuote	Nestemäinen orgaaninen lannoite	Väkevöity orgaaninen lannoite (NPK-konsentraatti)	Lannoittava maanparannusaine (kuivajae)
Kuiva-ainepitoisuus (%)	2–3	20–25	30
Kokonaistyyppi (kg/m ³ tai kg/t)	5	25–30	10
Vesiliukoinen tyyppi (kg/m ³ tai kg/t)	4	20**	3–4**
Fosfori (kg/m ³ tai kg/t)	0,5–0,8	2,5	6–7
Kalium (kg/m ³ tai kg/t)	1	5	1
Arvo (€/m ³ tai €/t)*	6,3	34	18
Arvo (€/kuorma) Nestemäiset 50 t, kuiva 40 t	315	1700	728

*Laskennassa käytetty: N=1 €/kg, P=2 €/kg, K=1 €/kg **Kasveille käyttökelpoinen typpipitoisuus on noin 20 % korkeampi kuin vesiliukoisien typen analyysitulokset



NESTEYTETTYÄ biokaasua ja kierrätysravinteita tuottava laitos pystyisi käsittelemään 240 000 tonnia lantaa ja elintarviketeollisuuden sivuvirtoja vuodessa.

Atrialaisen sianlihantuotantoketjun hiilijalanjälki on **3,75 CO₂e/kg teuraspainoa kohden**

Atria on laskenut sianlihantuotannon hiilijalanjäljen maatilalta teurastamon portille esimerkkiketjun avulla. Laskenta osoitti, että Atrian kehitystoimenpiteet sikaketjun hiilijalanjäljen pienentämiseksi ovat olleet onnistuneita.

Valukaisomavaraisuuden kasvattaminen on laskennan valossa yksi olennaisimmista asioista. Lihasian rehustuksessa ruokinnan muuttaminen soijattomaksi on jo mahdollistanut 32 prosentin hiilipäästöjen vähenemän koko tuotantoketjua tarkasteltaessa, kertoo Atria Sika johtaja **Jaakko Kohtala**.

Pelkkä numero hiilidioksidiekvivalenttina ei kerro yksittäisenä lukuna paljoa, eikä eri rajauksilla toteutettuja tutkimuksia voi myöskään sellaisenaan vertailla keskenään. Mittakaavaa antaa SBYM-hankkeen selvitys:

Euroopan eri maissa 2000-luvulla tehtyjen tutkimusten mukaan broilerin luuttoman lihan ilmastovaikutus vaihtelee välillä

2,6–7,3 kg CO₂-ekvivalenttia per kg lihaa (ka 4,3). Vastaavasti sian luuttoman lihan ilmastovaikutus vaihtelee välillä 3,1–8,0 kg CO₂-ekvivalenttia per kg lihaa (ka 5,4). *(lähde: SBYM-hankkeen hankesuunnitelma)*

Lisäksi on erittäin tärkeää huomata, että mitä kohden hiilijalanjälkilukema ilmoitetaan (esimerkkilaskelma taulukossa).

MITÄ ET VOI MITATA, SITÄ ET VOI KEHITTÄÄ

Hiilijalanjäljen laskenta toteutettiin Envitecpolisin kanssa. He hyödyntävät kansainvälistä Cool Farm Tool -työkalua.

– CFT-työkalu on erikoistunut nimenomaan alkutuotannon hiilipäästöjen laskentaan ja sen avulla saadaan laskettua yksilöllinen, tilan omiin tietoihin ja toimin-

toihin perustuva hiilijalanjälki. Laskennan pohjana on IPCC:n laskentametodologia sekä alan uusin tutkimustieto, kertoo Envitecpolisin asiantuntija **Senja Arffman**.

MITEN LASKELMA TEHTIIN?

– Tässä toteutuksessa on laskettu koko sianlihan tuotannon hiilijalanjälkeä. Laskennan kohteena valittiin porsastuotantotila ja lihasikatila, joiden arvioitiin kuvaavan parhaiten keskimääräistä atrialaista tuotantoketjua, Arffman linjaa.

– Mielestäni keskeisintä tuloksissa on yksittäisten lukujen sijaan katsoa jo tehtyjen kehitystoimenpiteiden vaikutuksia: satotaso, porsastuotantotaso ja rehuhyötysuhde näkyvät merkittävästi myös hiilijalanjäljessä, hän jatkaa.



Tarkasteltu lihantuotantoketju



MISTÄ HIILIJALANJÄLKI KOOSTUU?

Sianlihan tuotantoketjun merkittävimmät päästölähteet ovat rehun tuotanto ja lanta. Tärkeässä roolissa on teollisuuden sivuvirtojen hyödyntäminen eläinten rehuna. Kyseessä ovat massavirrat, jotka ilman rehukäyttöä päätyisivät pahimmillaan kuormittamaan jätevedenpuhdistamoita.

Hiilijalanjäljessä satotasolla on selvä vaikutus. Viljoilla väkilannoitteiden käyttö

aiheuttaa suurimman osan päästöistä, mutta niiden käyttöä voidaan alentaa lannan käytön optimoinnilla, kasvinviljely- ja kotieläintilojen yhteistyöllä sekä orgaanisten lannoitteiden käyttöä lisäämällä. Ravinnekäytön optimoinnissa apuna voi olla myös keskitetty lannan-käsittelylaitos, joka yksinkertaistaen operoi lannan ravinteita ylijäämäalueilta alijäämäalueille. Esimerkkinä Nurmoon

suunnitteilla oleva Nurmon Bioenergia Oy:n biokaasulaitoskonsepti.

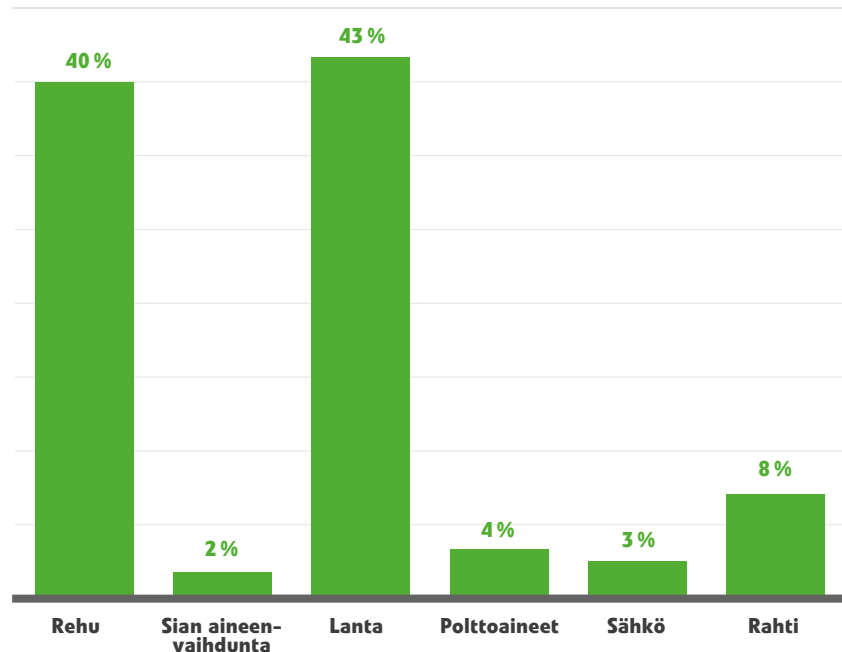
REHUSTUKSEN SOIJATTOMUUS PIENENTÄÄ HIILIJALANJÄLKEÄ

Lannan varastointi aiheuttaa metaanipäästöjä sekä typpioksiduulipäästöjä johtuen varastossa tapahtuvista biologisista prosesseista. Tässä laskelmassa lanta oli suurin, mutta lannan nouse-



Päästöjen jakautuminen koko sianlihaketjussa

(Huomioitu emakkotuotanto, porsastuotanto ja lihasikojen kasvatusta)



mista suurimmaksi selittänee myös rehustuksen soijattomuus, teollisuuden sivuvirtojen käyttö ja ketjun korkea tuottavuus. Rehustus olisi selvästi suurin, mikäli lihasikavaiheen ruokinnassa käytettäisiin soijaa. Erilaisten prosessointiteknologioiden vaikutuksesta lantaketjun päästöihin tarvitaan lisää tietoa ja mitattua dataa, koska muutoin prosessointien vaikutuksia ei pystytä myöskään yksittäisissä tai kansallisissa laskennoissa luotettavasti huomioimaan.

Kolmanneksi suurin osa-alue ovat polttoaineet, sekä tilalla käytettävät että rahdit. Jos otettaisiin käyttöön uusiutuva polttoaine, tarkoittaisi se tämän laskelman mukaan 12 prosenttia vähemmän päästöjä, vaikka mitään muuta ei tehtäisi. Keskitytyissä biokaasulaitoksissa pystytään tuottamaan raskaaseen liikenteeseen soveltuvaa polttoainetta, nesteytettyä biokaasua, muun muassa lannasta, mihin Nurmon Bioenergia Oy:nkin laitoshanke tähtää.

MAAPERÄN PÄÄSTÖISTÄ EI OLE TARPEEKSI TUTKITTUA TIETOA

Hiilen varastointi on mahdollista viljelykäytäntöjä muuttamalla, etenkin kivennäismailla. Sianlihantuotanto on varsin viljavaltainen, jolloin monivuotisten kasvien, kuten nurmen lisäämisellä viljelykiertoon voitaneen saavuttaa negatiivisia päästöjä eli hiilinieluvaiikutusta. Sen lisäksi, että monivuotisilla kasveilla on viljelykierrossa maaperän rakennetta, ravinteiden pidätyskykyä ja siten sadon tuottokykyä lisääviä vaikutuksia.

Nurmiviljakierrot voivat tulevaisuudessa olla järkeviä myös sikatiloilla. Nurmi osana viljelykiertoa mahdollistaisi myös kesäaikaisen lannan lannoitekäytön vähentäen varastoinnin päästöjä ja syyslevitystarvetta. Vaikka maaperän päästöt ja nielut eivät toistaiseksi laskennassa olekaan mukana, niin ymmärryksen lisäämiseen, tutkimukseen ja siten oikeiden menetelmien valintaan keskitytään myös Atrian alkutuotannossa.

HIILIJALANJÄLJEN PIENENTÄMINEN JA KANNATTAVUUS

Mielenkiintoista hiililaskennoissa on se, että nämä eivät pääsääntöisesti ole ristiriidassa taloudellisen kannattavuuden kanssa. Hiilijalanjälkeä alentavia asioita on tehty jo taloudellista kannattavuutta parantavilla toimilla, jo paljon ennen kun hiilijalanjälki nousi keskusteluun.

Lisää laajuutta hiililaskentoihin ja niiden vertailtavuuteen tuo jatkossa myös Lukessa työn alla oleva tutkimushanke, *Sian- ja broilerinlihan ympäristökilpailukyky*, josta saadaan keskimääräisen suomalaisen lihan hiilijalanjäljen lisäksi myös vesijalanjälki. ■

”Hiililaskenta ei ole ristiriidassa taloudellisen kannattavuuden kanssa.”

Miten Atrian alkutuotannossa hyödynnetään laskelman tuloksia?

Niina Immonen kehityspäällikkö Atria Sika

Hiililaskennan tulokset olivat ensimmäinen askel siihen, että ymmärretään, mistä atrialaisen tai suomalaisen sianlihantuotannon hiilijalanjälki koostuu. Nyt saadut tulokset ohjaavat edelleen meidän kehitystyötämme. Aikaisemminkin on tiedetty, että tuotantopotentiaalinen tehokkaampi hyödyntäminen on ympäristön päästöjen kannalta järkevämpi ratkaisu. Tavoitteena on myös korvata soija kokonaisuudessaan seuraavaksi välikasvatusporsaiden ruokinnassa, mistä meillä on erittäin hyviä tuloksia. Hyvinkin perusasioiden äärellä ollaan ja työ jatkuu edelleen.

A-Rehu case: soija

A-Rehu korvaa soijan pääasiassa Altian etanolituotannossa sivutuotteena syntyvällä ohravalkuaisrehulla, rypsilä, rapsilla, härkäpavulla, herneellä ja kuoritulla kauralla.

A-Rehu käyttää vain vastuullisesti tuotettua soijaa. Yksimaisten ruokinta atrialaisilla tiloilla perustuu kotimaisiin viljoihin – sioilla ohraan, broilerilla kuorituu kauraan ja vehnään. Usein vilja on viljelty omalla tai lähitilalla. Nautojen ruokinta perustuu oman tilan nurmeen. Ruokintaa täydentämään tarvitaan

valkuaislisää. Soija on ollut yksi tärkeä valkuaislisä, mutta A-Rehulla tehdään töitä päivittäin sen eteen, että pystytään hyödyntämään kotimaista valkuaisa soijan korvaajana.

A-Rehulla soijaa korvataan pääasiassa Altian etanolituotannossa sivutuotteena syntyvällä ohravalkuaisrehulla, rypsilä, rapsilla, härkäpavulla, herneellä ja myös

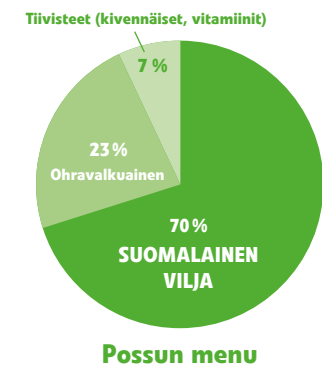
kuoritulla kauralla. A-Rehu tekee yhteistyökumppaniensa kanssa aktiivisesti töitä valkuaiskasvien viljelyn kehittämiseksi, sillä näin yhä suurempi osa tarvittavasta valkuaisesta saadaan suomalaisilta pelloilta.

Eläinlajikohtaisesti ruokinta eroaa huomattavasti. Jokaisessa ketjussamme haluamme kehittää ruokintaratkaisuja entistä kestävämpään muotoon. ■

Niina Immonen kehityspäällikkö Atria Sika

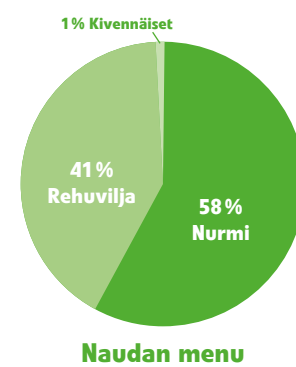
Atrian Perhetilat sikaketjussa ovat lihasikaloita. Perhetilojen vuotuinen lihasian tuotantomäärä on noin 35 miljoonaa kiloa eli noin 55 prosenttia Atrian sikaketjun kokonaistuotannosta. Perhetilojen tuotteita ostamalla olet tiennyt lihasi alkuperän tilatasolla vuodesta 2013 lähtien. Vuodesta 2018 lähtien Perhetilan merkki on alkuperän lisäksi taannut myös antibioottivapauden.

Atrian Perhetilojen sian ruokinnassa ei käytetä lainkaan soijaa. Rehusta 93 prosenttia perustuu kotimaisiin rehuviljoihin. Näistä 70 prosenttia on peräisin rehuohraa, rehuvehnää ja rehukaurasta. Sian syömän valkuaisrehun osuus on 23 prosenttia ja se on elintarviketollisuuden sivujakeena syntyvää ohran valkuaisrehua. Lisäksi sian ravintoympyrässä on tarvittavat kivennäiset ja



vitamiinit. Muualla tuotettu sika syö noin 40 kiloa soijaa.

Atria Sika -porsastuotantotiloilla tehdään koko ajan tutkimusta tähdästen täysin soijattomaan rehustukseen. Syksyllä 2019 käynnistämme ensimmäisen soijattoman porsastuotantovaiheen kokeilun isossa mittakaavassa.



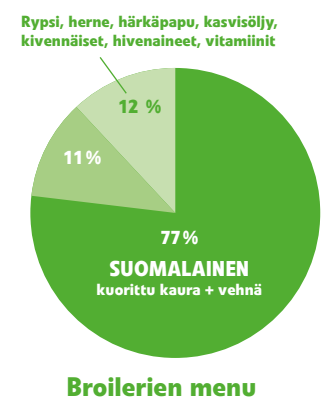
Sinikka Hassinen johtaja Atria Nauta

Nautaketjussamme luovuttiin täysin soijasta vuonna 2017, atrialaiset naudat eivät siis syö soijaa ollenkaan. Nauta on siten ensimmäinen eläinlaji, joka A-Rehun rehuja käytettäessä ruokitaan kokonaan ilman soijaa.

Anne Rauhala kehityspäällikkö A-Rehu siipikarjarehust

Atrialaisen broilerin rehusta 80 prosenttia koostuu kotimaisista rehuviljoista – kuoritusta kaurasta ja rehuvehnäästä. Vain noin 11 prosenttia on soijaa. Soijan käyttöä on jo vähennetty lisäämällä kotimaisen kuoritun kauran, rypsin, herneen ja härkäpavun käyttöä.

Kotimaisten viljojen valkuaispitoisuus on korkeampi kuin keskeissä Euroopassa, eikä matalavalkuista maissia käytetä ollenkaan. Hyvän terveystilanteen ansiosta broilerit käyttävät rehun hyvin hyödykseen. Atrialainen broileri käyttää yhdeksän prosenttia vähemmän valkuaisa tuotettua lihakiloa kohti kuin keskieuropalainen broileri. Kaikki broilerin käyttämä soija on RTRS-sertifioitua, pohjoisamerikkalaista alkuperää.



Suunnittele porsaiden sekoittelu tarkkaan

Ylimääräiset siirrot rasittavat porsasta, altistavat sairauksille ja hidastavat kasvua.



ISOSSA PAHNUEESSA kannattaa ottaa käyttöön vuoroimetus: porsaas, joiden vatsa pullottaa ternimaidosta, siirretään 1–2 tunniksi porsaspesään, jolloin seuraavaksi syntyneet saavat ternimaitoa.

Sika elää mieluiten vakituksessa ryhmässä, jolloin sen ei tarvitse miettiä arvojärjestystä. Se tietää, kuuluuko sen väistää vastaanottelijaa, ja energia säästyy kasvamiseen ja lisääntymiseen.

Sikaloiden rakenteen ja tuotannon kannattavuuden takia on kuitenkin pakko yhdistää porsaita ensimmäisten elinpäivien, vierotuksen ja lihasikalaan siirron yhteydessä. Emakon nisien määrä ei riitä imettämään nykyisiä suuria pahnueita.

MITÄ SIIRRETYLLE SIALLE TAPAHTUU?

Uusi ryhmä selvittää arvojärjestyksensä. Isot siat tappelevat rajusti, joten hoitajat laittavat ryhmään yleensä useita uusia sikoja, jotta kaikki eivät käy vain yhden tai muutaman tulokkaan kimppuun. Yksittäisiä porsaita siirretään kuitenkin yleisesti toiseen pahnueeseen. Arvojärjestyksen selvittäminen vie päivän, pari ja tänä aikana porsas ei pääse lepäämään, syömään tai juomaan.

Eläin kestää lyhytkestoisen stressin hyvin. Kun tilanne kestää päiviä, korkea stressihormonien taso huonontaa vastustuskykyä ja eläin tulee alttiimmaksi sairauksille.

Tautipaine, mistä porsas ilman sekoittelua selviäisi mainiosti, voi sekoittamisen jälkeen olla sille ylittsepääsemätön. Erilaiset tulehdukset pääsevät helpommin niskan päälle, ja ennen siirtämistä porsaalla ollut piilevä lievä tulehdus voi akutoitua stressin yhteydessä. Sika sairastuu ja tartuttaa uusia karsinakavereitaan.

Tiedetään esimerkiksi, että sekoittelu kasvukaudella lisää riskiä korkeampiin keuhkokalvontulehduslukuihin teurastamolla. Vaikka porsas ei sairastuisi, sekoittamisen aiheuttama stressi

aiheuttaa kasvussa aina notkahduksen muutamaksi päiväksi.

Imevä porsas etsii itselleen uudelta emältä toimivan ja vapaan nisan. Imetyksessä maitoa tulee emakon utareesta kerrallaan vain hyvin lyhyen ajan, minkä jälkeen porsas hieroo omaa nisäänsä maidontuotantoa parantaen. Siirretty porsas jää tässä jälkeen.

Porsailla paasto vaikuttaa porsaan suoliston mikrobistoon haitallisesti ja samalla suoliston sisäpinta kärsii, jolloin ravinnon imeytyminen heikkenee. Hyvä kasvu edellyttää syömistä keskeytyksettä.

ABF-HANKETILOILLA TURHIAKIN SIIRTOJA

Atria Tuottajien ja Helsingin yliopiston ABF-hankkeessa seurattiin porsaita

tarkasti syntymästä teurastukseen. Tutkijat havaitsivat, että porsaita siirretään joillakin tiloilla emakolta toiselle paljon, useita kertoja ja porsaan kannalta hankalaan aikaan, jopa muutamien tuntien ikäisenä.

Tutkimusryhmässä sama porsas saatettiin siirtää vielä kolmannelle emakolle, joten se vietti suuren osan ensimmäisistä elinpäivistään etsien ruokaa ja rauhallisuutta. Vierotuksen jälkeen osa pienimmistä porsaista saattoi löytyä vastaporsineiden emakoiden alta.

Osalla tiloista porsaan koko määrittää sen, mistä sen löytää, vaikka ikä on tärkeämpi. Mitä enemmän pystymme pitämään porsaita samoissa ryhmissä, sitä paremmin ne kasvavat ja sitä terveempinä pysyvät. ■



YKSITTÄINEN PORSAS sekoitetaan välikasvatuksessa enintään yhden kerran.

PORSaiden SVÖMISTÄ ja tyytyväisyyttä tarkkaillaan siirron jälkeen.



VINKKEJÄ

Pahnueita ei nykyisin oikeastaan enää tasata, vaan isojen pahnueiden takia järjestetään imettäjiä ylimääräporsaille. Jokaisella tilalla kannattaa miettiä toimintatavat tarkasti ja kouluttaa kaikki työntekijät toimimaan samalla tavalla. Sikoja on sekoiteltava, mutta mahdollisimman vähän.

- 1 Siirrä porsaita vain oman ikäryhmän sisällä, vanhempia ei koskaan nuorempien joukkoon.
- 2 Siirrä porsaas ensimmäisenä elinpäivänä pois emältään vasta, kun ne ovat saaneet kunnolla ternimaitoa. Täysi vatsa löytyy pulleana möykkynä porsaan kylkikaaren takaa. Tyhjä vatsa ei tunnu ollenkaan.
- 3 Vuoroimetus otetaan käyttöön siten, että 12 tunnin sisällä ensimmäisen porsaan syntymästä nostetaan ensimmäiseksi syntyneet ja ternimaitoa jo juoneet porsaas porsaspesään 1–2 tunniksi. Tänä aikana viimeiseksi syntyneet saavat annoksensa.
- 4 Kaikki porsaiden siirrot tehdään vain kahden ensimmäisen elinpäivän aikana.
- 5 Porsas siirretään emakolta toiselle vain kerran ja se merkitään, jotta sitä ei vahingossa siirretä uudelleen.
- 6 Vierotuksen yhteydessä pahnueet pidetään yhdessä. Jos tämä ei ole mahdollista, niin ne sekoitetaan vain kerran.
- 7 Siirtojen jälkeen porsaita tarkkaillaan. Tuntuuko imevällä kylkikaaren takana täysi mahalaukku?
- 8 Vierotuksen jälkeen tarkkaillaan porsaan syöntiä. Onko siirretty porsas tyytyväisen oloinen?

Lihantarkastus varmistaa laadun

Suomen jokaisessa teurastamossa työskentelee Ruokaviraston tarkastuseläinlääkäreitä, jotka varmistavat, että kauppoihin ja ravintoloihin päätyvät liha ja lihatuotteet ovat turvallisia ja hygieenisii.

ATRIAN NURMON sikateurastamossa Ruokaviraston henkilökuntaa on tällä hetkellä noin 20 henkilöä. Vakituisia tarkastuseläinlääkäreitä on kuusi, joista yksi toimii johtavana tarkastuseläinlääkärinä. Lihantarkastajia on seitsemän vuoroa kohti eli yhteensä 14. Tarkastuseläinlääkäreiden ja heidän kanssaan työskentelevien lihan tarkastajien työtä ohjaa viime kädessä kansallinen ja EU-lainsäädäntö.

Ketjuinformaation tarkastus

Ensimmäisenä, jo ennen kuin siat ovat saapuneet teurastamoon, tarkistetaan tuottajan antamat elintarviketiedot. Saadut tiedot pitää myös pystyä yhdistämään aukottomasti saapuvaan sikaerään. Tiedot tulee antaa vähintään 24 tuntia ennen sikojen saapumista.

Ante mortem -tarkastus

Sikojen saapuessa teurastamoon niille tehdään ante mortem -tarkastus eli elävänä tarkastus. Kaikki teuraaksi saapuvat eläimet tarkastetaan, ja lainsäädännön vaatimus on, että eläimistä vähintään kymmenen prosenttia tarkastetaan liikkeessä, kuten kuorman purun yhteydessä.

Ante mortem -tarkastuksessa havainnoidaan sikojen yleistä käyttäytymistä ja niiden yleiskuntoa: katsotaan pää, rinta, kyljet ja takapää sekä jalat ja arvioidaan valppausasetta, liikkumiskykyä, asentoa, toimintaa ja hengitystä. Lisäksi katsotaan nahan ja mahdollisuuksien mukaan limakalvojen kunto sekä mahdolliset eritteet. Ylipäätään etsitään sellaisia merkkejä, jotka viittaavat yleistyneeseen infektiin tai yleistilan muutokseen.

Tarkastuksessa tehdään päätös, voiko eläimen hyväksyä teuraaksi. Jos eläin hylätään, lihan tarkastus päättyy, eläin lopetetaan ja sen ruho toimitetaan raatokeräykseen.

Oma valvonnan antibioottitutkimus

Lakisääteinen näytteenotto

Lakisääteinen näytteenotto liittyy lähinnä vierasainevontaan ja Suomen tautitilanteen kartoitukseen. Toimeksiannot tulevat vuosittain Ruokavirastolta.

Trikiini- tutkimus

Teurastuksen yhteydessä otetaan trikiininäyte.

Post mortem -tarkastus

Teurastuksen jälkeen lihan tarkastajat tekevät jokaiselle eläimelle post mortem -tarkastuksen.

Ruhontarkastuspisteitä on neljä: ensimmäisellä pisteellä ruhot tunnustellaan ja katsotaan silmämääräisesti. Poskien tarkastuspisteellä tarkastetaan pää ja viilletään poski-imusolmukkeet. Elinten tarkastuspisteellä tarkastetaan maksamunuauspaketti ja maksan imusolmukkeet sekä viilletään ja tarkastetaan sydänlöpät ja sydän sekä tunnustellaan keuhkot. Viimeisellä eli suolten tarkastuspisteellä tarkastetaan suolipaketti ja tunnustellaan suoliliepeen imusolmukkeet sekä tarkastetaan samassa maljassa olevat vatsarasvat.

Bakteriologinen tutkimus, lääkkeitä (keittokoe, pH)

Lähemmin tarkastus

Jos lihan tarkastaja huomaa tarkastuksessaan eläimen elimissä tai ruhossa jotain poikkeavaa, hän ohjaa ruhon ja tarvittaessa elimet sivuun tarkempaa tutkimista varten. Tutkimuksen tekee eläinlääkäri yhdessä sivuraiteella olevan lihan tarkastajan kanssa.

Lähemmässä tarkastuksessa tehdään myös tarvittavat osapoistot sekä otetaan tarvittaessa näytteitä tutkimuksiin ja laitetaan ruho arestiin odottamaan niiden valmistumista.

HYVÄKSYTTY ELINTARVIKKEEKSI

HYLKÄYKSET

**Lue juttu
laajempaa:**
[atriatuottajat.fi/
lihantarkastus-
varmistaa-laadun](http://atriatuottajat.fi/lihantarkastus-varmistaa-laadun)

Vapaaporsitus vastaa kuluttajien kysyntään

Emakoiden hyvinvointia parantavat porsimisolosuhteet yleistyvät vauhdilla Atrian porsastuotantotiloilla. Ensimmäiset Atrian Perhetilojen Vapaan Possun tuotteet tulevat jo tämän vuoden joulumarkkinoille.

VAPAAPORSITUS

- Lainsäädäntö mahdollistaa emakon pitämisen häkissä kaksi päivää ennen porsimista ja kolme päivää porsimisen jälkeen.
- Karsinapinta-alan on oltava vähintään 6 m² ja porsailla omaa tilaa vähintään 1 m².
- Hyvinvointikorvaus nousee 436 €/eläin yksikkö vuodel 2020 alusta.
- Hyvinvointikorvausta voidaan jatkossa maksaa myös osalle tilan eläimistä, mikä helpottaa kokeilemisen kynnystä.



Ensi vuoden loppuun mennessä lähes 30 prosenttia Atrian porsastilojen tuotannosta on siirtynyt vapaaporsitukseen. Taustalla on halu vastata tulevaisuuden kuluttajien tarpeisiin ja hyväksyntään. Vapaat possut myös syventävät Atrian Perhetilojen tarinaa kuluttajille toivottavalla tavalla.

Kokemukset vapaaporsituksesta uusilla rakenneratkaisuilla ovat hyviä. Vapaaporsitus karsinassa emakko pääsee liikkumaan, mikä parantaa hyvinvoinnin lisäksi sen rehunsyöntikykyä ja maidon tuotantoa. Porsaskuolleisuudessa, joka on merkittävä hyvinvoinnin mittari, ei näyttäisi olevan nousua. Myöskään työnkäyttö ei tuntuman mukaan ole lisääntynyt merkittävästi.

Kotiläksyt investoinnin suunnittelussa

on tehty oikein, kun porsas pesän ja karsinan toimivuuteen on panostettu. Tällä hetkellä suosituin on Wedan, käytävän suuntainen karsinamalli. Atria käynnistää vapaaporsitustiloille ja sitä suunnitteleville oman pienryhmän loppuvuodesta.

VAPAAPORSITUS ON VAHVA POLIITTINEN TAHTOTILA

Vapaaporsituksen edistäminen on noussut viime vuosina erityisen poliittisen mielenkiinnon kohteeksi osana eläinten hyvinvointikorvausta. Myös Rinteen hallituksen tavoitteena on vapaaporsituksen lisääntyminen. Näistä lähtökohdista on hyvin todennäköistä, että toimenpiteiden asema säilyy vahvana myös tulevilla ohjelmakaudella.

Euromääräisten toimenpiteiden tasoon vaikuttavat maatalouden saama

osuus EU:n kokonaisbudjetista, kansallisen rahoituksen määrä sekä muut politiikan toimenpiteet. Atrialaiset tuottajat ovat omalla aktiivisella toiminnallaan varmistamassa, että maatalouspolitiikkaan liittyvät toimenpiteet kehittyvät tuottajien kannalta parempaan suuntaan.

MYÖS KULUTTAJAA KIINNOSTAA ELÄINTEN HYVINVOINTI

Voimakkaasta medianäkyvyydestä huolimatta kaikki kuluttajat eivät ole huolissaan lihansyönnistään. Jos jokin kuluttaja lihansyönnissä huolestuttaa, on se edelleen eläinten kohtelu ja tuotantotavat ennen huolta ympäristöstä.

Tulevaisuuden potentiaalia voi olla tuotteilla, joiden avulla voimme vakuuttaa kuluttajia eläinten hyvistä oloista. ■

Petra suosittelee

”Herkullista ruokaa satokauden antimista”



PETRA MÄKISALO

maitotilojen asiakkuuspäällikkö,
Pohjois-Karjala

”Tällä reseptillä ja erilaisilla reseptimuunnelmilla olen tehnyt kesäkurpitsalagnetta syksyisin. Kesäkurpitsalagnesta saa helposti ruokaisamman lisäämällä vaihtoehtoisesti valkokastikkeen, sienä tai runsaasti kasviksia kesäkurpitsasiivujen sekaan. Myös mausteita muuttamalla saa mukavaa vaihtelua. Kesäkurpitsalagnessa minua viehättää sen valmistamisen nopeus ja helppous. Tykkään käyttää kotimaisia satokauden aineksia ruoanlaitossa. Erityisesti nautin loppukesästä, kun oman kasvimaan sato kypsyy ja palkitsee maittavuudellaan sekä tekee kasvimaanhoitoharrastuksesta mielekkäämpää.”



Kesäkurpitsalagnetta

5 ANNOSTA

1 iso kesäkurpitsa (n. 1 kg)
400 g Atria naudan jauhelihaa
1 iso sipuli
1–2 valkosipulinkynttä
3 porkkanaa
1 pkt (370 g) chilitomaattimurskaa
1–2 tl oreganoa
suolaa
pippuria
150 g Emmental-juustoraastetta

Ruskista jauheliha öljyssä, lisää hienonnetut sipulit ja raastettu porkkana. Lisää mausteet ja tomaattimurska pannulle, hauduta pari minuuttia.

Leikkaa veitsellä tai juustohöylällä kesäkurpitsa pitkiksi siivuiksi.

Annostele lasagnevuonan pohjalle ohut kerros jauhelihakastiketta ja hiukan juustoraastetta. Aseta kesäkurpitsasiivut kastikkeen päälle vieretysten lasagnelevyjen tapaan. Toista kerroksia niin, että päällimmäiseksi jää kesäkurpitsakerros. Laita pinnalle juustoraastetta.

Paista 200 asteessa uunin alatasossa noin 40 minuuttia. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.

TEKSTI: Pekka Moliis

Kankaala Kainuusta

– maailman parhaan pihvin kotitila

Nyt se on todistettu. Maailman paras pihvi on peräisin Kainuusta, muutaman kilometrin päässä Otanmäen junavaunutehtaalta länteen Kajaanin Kytökoskelta.

Kankaalan tilalla kasvaneesta hiehosta leikattu entrecote valittiin kesällä maailman parhaaksi pihviksi Dublinissa järjestetyssä World Steak Challenge-kilpailussa. Tieto maailman parhaasta pihvistä nostaa pintaan kainuulaisen vaatimattomuuden.

– Olihan se palkinto tietysti yllätys. En minä sitä silleen ole ajatellut, että tämä jotain ihmeellistä on. Hyvästä ruhosta se

”Hyvälaatuinen säilörehu on lihatilalla ihan yhtä tärkeä kuin maitotilalla.”

on tanskalainen kuitenkin palan ottanut, kun on pihviä lähtenyt paistamaan, isäntä **Eero Pikkarainen** tuumailee.

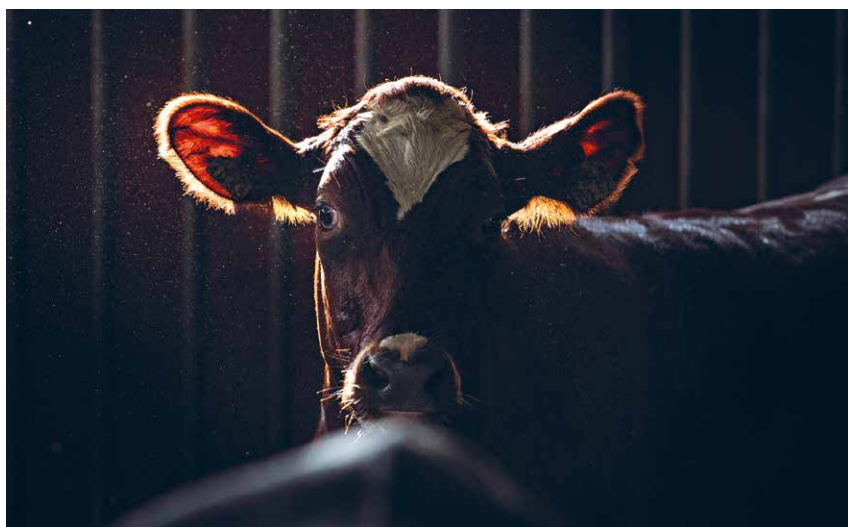
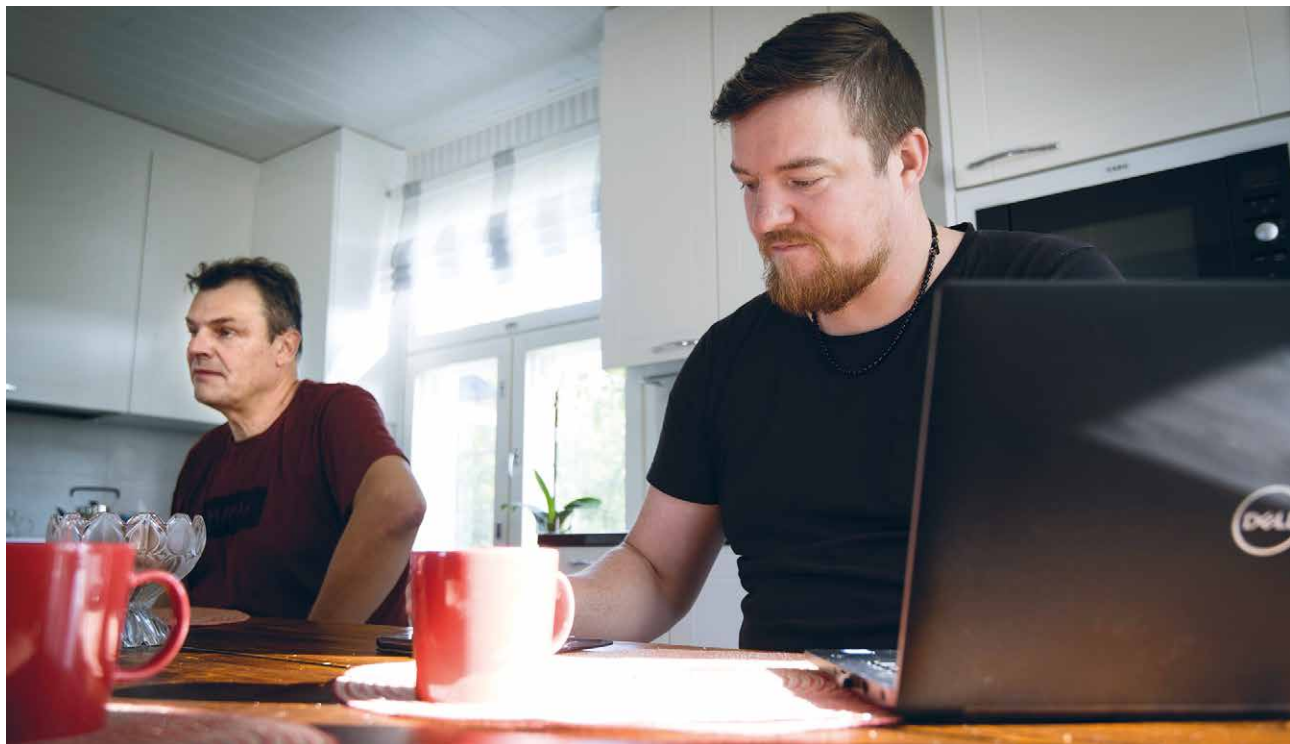
Tilan tämän vuoden keskipainot teuras-

tetuilla hiehoilla on muhkeat 285 kiloa ja keskimääräinen päiväkasvu 520 grammaa. Parhaimmillaan hiehoilla päiväkasvu on noussut yli 600 grammaan. Mitään poppakonsteja ei Kankaalassa käytetä, vaan kaikki perustuu hyvään tutkittuun säilörehuun ja täysrehuruokintaan.

– Hyvälaatuinen säilörehu on lihatilalla ihan yhtä tärkeä kuin maitotilalla. Meillä nurmet ovat timotei- ja nurminatapohjaisia, Pikkarainen kertoo.



KANKAALASSA ei tyydytä näppituntumaan rehun laadussa. Eero Pikkarainen ottaa säilörehusta näytteet ja Antti Arola tekee siltä pohjalta ruokintasuunnitelman.



KANKAALAN TILA

KAINUULAINEN PERHETILA,
omistajat Maritta ja Eero Pikkarainen.
113 HEHTAARIA PELTOA,
pääosin nurmella.
TILA KASVATTAA teurashiehoja.

”Lietteenajon ulkoistaminen oli kannattavimpia ulkoistuksia, mitä olen tehnyt.”

Pelkkään näppituntumaan rehun laadussa ei Kankaalassa tyydytä, vaan säilörehusta otetaan näytteet, joiden tutkimisen jälkeen saa Atrian asiakkuuspäällikkö **Antti Arola** näppäillä tietokonettaan.

– Anttihan se meille tekee sitten ruokintasuunnitelman. Rehun d-arvo saattaa heitellä 640–700 välillä. Se on heti kilo täysrehua enempi per elukka, jos sulavuudessa on tuollaisia eroja.

– Säilörehun laadulla on taloudellisesti iso merkitys, koska se vaikuttaa täysrehun määrään ruokinnassa. Apevaunun avulla saa pidettyä ruokinnan tasalaatuisena ympäri vuoden, kun säilörehua ja täysrehua sekoitetaan oikeassa suhteessa, Pikkarainen toteaa.

LIHATILA ILMAN SONNEJA

Vaikka kyseessä on perinteinen perhetila, niin eläinten päivittäinen hoito on yksin isännän vastuulla. Maritta-vaimo kulkee päivisin töissä Kajaanissa. Maatilan 113 peltihehtaarilla kasvatetaan pääasiassa nurmirehua. Tila täydentää säilörehua ruokinnassa nautan loppukasvatukseen soveltuvalla täysrehulla.

Alkuvuosina tilalla oli lypsykarjaa, mutta vuodesta 1995 lähtien tila on toiminut lihanautatilana. Lehmävasikat tulevat kasvatukseen noin 4–5 kuukauden ikäisinä ja vuotta myöhemmin ne lähtevät teurastamoon.

– Tämä on todettu meillä hyväksi malliksi. Kun viereisessä karsinassa ei ole sonneja heilumassa, niin hiehotkin



TILAN KESKIMÄÄRÄINEN
NAUTOJEN MÄÄRÄ

225

TEURAAKSI LAITETTUIJEN HIEHOJEN
KESKIPAINO TÄNÄ VUONNA

285

HIEHOJEN KESKIMÄÄRÄINEN
PÄIVÄKASVU

520

pysyvät rauhallisempina. Reilut kymmenen vuotta meillä on kasvatettu pelkääntään hiehoja, Pikkarainen kertoo.

Isännän mukaan maalaisjärki auttaa pitkälle, kun maailman parasta pihvilihaa kasvatetaan.

– Perusasiat kun hoitaa kunnolla, niin homma toimii. Hyvälaatuinen rehu on kaiken perusta. Joskus siellä on joukossa joku pienempikin, joka ei kasva millään. Jos vasikka on sairastanut nuorena, niin se kyllä näkyy kasvussa. Eläinten hyvinvointi on tärkeä asia, Pikkarainen toteaa.

Tilalla on ulkoistettu useita töitä. Urakoitsijaa käytetään apuna lietteenajossa, kylvötoissa ja säilörehun teossa.

– Lietteenajon ulkoistaminen oli kannattavimpia ulkoistuksia, mitä olen tehnyt.

Säilörehun teossa käytän myös urakoitsijaa apuna. Niitän itse ja urakoitsija ajaa tilan paalainta omalla traktorillaan. Niittäessä näen kasvuston kunnon ja mahdolliset rikkaruohot, Pikkarainen kertoo.

KÄYTÄNNÖN TEKOJA

Tulevaisuus puhuttaa suomalaisten maatilojen kahvipöydässä. Sitä se tekee Kankaalassakin.

– Puolikymmentä vuotta sitten oli aika, jolloin olimme aika lähellä tehdä kolmannen navetan, mutta ehkä näin jälkikäteen katsottuna oli hyvä, ettei tullut tehtyä. Tilan peltopinta-ala olisi kyllä mahdollistanut suuremmankin eläinmäärän, Pikkarainen toteaa.

Traktorin päällä istuessa ja nautoja ruok-

kiessa on aika pohtia maailman menoa.

– Kymmenen vuoden päästä kaikki voi olla ihan erilaista. Eräänlaisella vedenjakajallahan nyt ollaan tässä hommassa. Olen minä sen tehnyt ilmaston ja vesistöjen eteen, että syyskyltöä on vähennetty ja kevät kyltöä lisätty. Tavoitteena on pitää pellot mahdollisimman paljon kasvipeitteisenä, Pikkarainen toteaa.

Maatalous ei ole päässyt kaikilta osin ääneen, kun maatalouden hiilidioksi-päästöistä on julkisuudessa keskusteltu.

– Kaikki hiilinielut on jätetty pois kokonaan, kuten metsät ja säilörehunurmet. Ne sitovat hiiltä, mutta eihän niistä puhuta ollenkaan. Maatalouden osalta on keskitytty vain päästöihin, asiakkuuspäällikkö Arola huomauttaa. ■

Maitoakatemiassa tuottajat ovat tärkeimmässä roolissa

Maitoakatemiassa yhdistyvät tilojen, Atrian ja Valion osaaminen suomalaisten maitotilojen tuotannon ja tuottavuuden kehittämiseksi. Meitä kaikkia yhdistää yhteinen tavoite: maidon ja naudanlihan tuotannon jatkuvuus Suomessa.

MAITOAKATEMIA

Maitoakatemia sai alkunsa vuonna 2016, kun Atria Tuottajat ja Valion maito-osuuskunta Pohjolan Maito aloittivat yhteistyönsä. Myöhemmin myös osuuskunnat Maito-suomi, ItäMaito ja Tuottajain Maito ovat lähteneet toimintaan mukaan ja tällä hetkellä erilaiset Maitoakatemian pienryhmät keräävät noin 800 tilaa ympäri Suomea kehittämään toimintaansa.

Tavoitteena on maitotilojen toiminnan kehittäminen pienryhmien vertaistuen kautta. Pienryhmissä aiheet vaihtelevat laajasti tilan tarpeita heijastaen. Keskeisiä teemoja ovat muun muassa nurmi ja ruokinta, talous ja investoinnit sekä laiduntaminen.

Pienryhmästä tukea tilan investointeihin

Tuottajain Maidon alueella Maitoakatemian pienryhmien aiheita ovat olleet muun muassa investoinnit ja tuottavuus. **Tuomas** ja **Päivi Kivelä** ovat olleet mukana pienryhmien toiminnassa jo hyvän aikaa. Innostus pienryhmiin ja Maitoakatemian toimintaan nousi osuuskunnasta tulleen kyselyn kautta.

Pienryhmiin osallistuminen jaettiin tilalla niin, että Päivi lähti mukaan Tuottavuus-pienryhmään ja Tuomas Investoivat tilat -pienryhmään. Tilalla on lähdetty investoimaan maidontuotantoon ja ensi keväänä lehmät siirtyvät uuteen navettaan, jossa lypsytystä huolehtivat robotit. Parsinavetta-aika jää taa ja se kunnostetaan muun karjan käyttöön.

Päivin Tuottavuus-pienryhmässä on käsitelty muun muassa KPI-mittariston seurantaa sekä nuorkarjan hoitoa ja sen

vaikutuksia ensikkojen maidontuotantoon. Ryhmäläisten kesken käydyt keskustelut ovat antaneet uudenlaisia ajatuksia ja on ollut kiinnostavaa huomata, että useammalla eri tavalla voi päästä hyviin tuloksiin. Ternimaidon kelvollisuuden mittausta tuli ryhmän kautta tutuksi ja sitä on jonkun verran tehty myös kotitilalla.

Tuomaksen mieleen ovat jääneet ryhmässä käydyt investointeihin liittyvät keskustelut.

– Vielä jäljellä on yksittäisiä asioita, jotka haluttaisiin ottaa käytäntöön, mutta tällä hetkellä tilan rakennusinvestoinnin eteenpäin saattaminen on hallinnut ajatuksia, Tuomas kertoo.

Sekä Päivi että Tuomas pitävät ryhmäläisten kesken käytyjä keskusteluja pienryhmien parhaana antina. Kotiin lähdettäessä jää aina jokin asia korvan taakse odottamaan sopivaa toteutushetkeä.

KIVELÄN TILA:

Kivelän tila on ollut vuodesta 1664 suvun hallussa ja sukutilaviiri heiluu pääarakennuksen katolla. Nykyiset maatalousyhtymän isännät ovat Juha ja Tuomas Kivelä. Tilan töihin osallistuvat myös Juhan puoliso Päivi ja sekä tarvittaessa Juhan ja Tuomaksen vanhemmat Antti ja Eija-Liisa. Tila sijaitsee Haminassa Turkin kylässä. Tuotantosuuntana maito on vahvistamassa asemaansa tilan toiminnassa, mutta myös metsätalouteen on panostettu. Lehmä on tällä hetkellä noin 90 ja nuorkarja. Vasikkamäärää lisätään ostimalla uuden navetan tarpeisiin tulevia lypsäjiä.



Säilörehun laatu näky navetassa

Maitosuomen alueella on pyöritetty Maitoakatemian nurmi- ja ruokintapienryhmiä pari vuotta. Tänä aikana on toiminut seitsemän nurmipienryhmää, joissa on ollut mukana 67 eri tilaa. Lisäksi on toiminut kuusi ruokintaryhmää, joihin on osallistunut 45 eri tilaa.

Nurmipienryhmien tavoitteena on ollut nurmituotannon tuottavuuden parantaminen ja kustannustehokkuus. Kokoontumisia on ollut pienryhmitiloissa ja nurmipelloilla sekä rehusiiloilla.

Jukka Luoma Kauhajoelta on ollut alusta lähtien mukana Suupohjan nurmipienryhmän toiminnassa. Suupohjan nurmiryhmä on ollut hyvin aktiivinen ja ryhmä on halunnut kokoontua edelleen muutaman kerran vuodessa, vaikka varsinainen pienryhmäkoulutusohjelma on jo päättynyt.

Jukkaa innosti nurmiryhmään mukaan kiinnostus lehmille syötettävän rehun laadusta.

– Säilörehun laatu näkyy heti navetassa. Jos laatu ei ole priimaa, niin lehmät vain pyörittävät rehua ja lypsyrobotin kierto häiriintyy. Paljon vähemmän

tarvitsee tehdä töitä navetassa, kun rehu on kunnollista, hän sanoo.

Luoman tilan nurmipinta-ala on pienehkö suhteessa eläinmäärään, joten pelloilta pitäisi saada hyvä sato. Satotasoja ei ole aikaisemmin mitattu, vaan ennen on riittänyt, kun siilot ovat olleet täynnä rehua. Nurmiryhmästä on saanut vinkkejä satotason kartoittamiseen. Esimerkiksi alkukesän nurmikoontumisen yhteydessä mitattiin sen hetkinen nurmen satotaso, joka näytti 2 700 kg ka/ha.

Nurmien havainnointi on koettu Luoman tilalla erityisen mielenkiintoiseksi. Nykyään nurmesta tehdään havainnot pintaa syvemältä ja kaikki ensimmäisen vuoden nurmikasvustot täydennyskylvetään. Myös kiinnostus eri nurmilajeihin ja erityisesti lajikkeisiin on kasvanut ja samalla on mietitty säilörehun tuotantokustannuksia.

Nurmiryhmä on myös sosiaalinen tapahtuma.

– Nurmiryhmässä on ollut mukavaa porukkaa ja hyvä yhteishenki. Kaikkia näitä ihmisiä ei välttämättä tapaa muualla, Jukka toteaa.



LUOMAN TILA:

Kauhajokelaisen Luoman tilan yrittäjinä toimivat Jukka ja Virpi Luoma. Viljelypinta-alaa tilalla on 80 hehtaaria ja nurmialaa 52 hehtaaria. Urakoitsija korjaa säilörehun ajosilppuriketjulla, itse tiivistetään ja peitetään siilo. Navetta on rakennettu 2006 ja lypsyrobotti on ollut käytössä 2014 lähtien. Lypsylehmiä on 66 ja ruokinta toteutetaan aperuokintana niin, että rehunjako tapahtuu seitsemän kertaa päivässä. Maidon keskituotos tilalla on noin 10 500 kg/lehmä/vuosi (rasva 4,5 % ja valk. 3,5 %).

Hyvä sato laskee kustannuksia

Pohjolan Maidon alueella **Dick Kainberg** on ollut mukana talous- ja tuottavuuspienryhmässä vuoden 2018 alusta saakka. Pienryhmän tavoitteena on ollut tilan tuottavuuden kehittäminen budjetoinnista säilörehuntuotantokustannuksiin ja talouden tunnusluvuista maitolitrin tuotantokustannuksiin.

Pienryhmätapaamisissa aiheet ovat vaihdelleet ja tuoneet uusia näkökulmia omaan tekemiseen.

– Kaikista aiheista on ollut paljon hyötyä, mutta ehdottomasti eniten säilörehuntuotantokustannuksen laskemisesta. Laskennassa on opittu, että suuri ja laadukas sato vähiltä hehtaareilta on osoittautunut kannattavimmaksi. Nykyään meillä tehdään pääosin kaksi säilörehusatoa, kun aikaisemmin tehtiin aina kolme. Tämä tyyli on säästänyt sekä työtä että kustannuksia, Dick kertoo.

Nykyään tilalla lasketaan enemmän tuotannon kustannuksia ja vertaillaan eri vaihtoehtoja tuottaa kannattavammin. Tärkein mittari toiminnalle on se, että paljonko rahaa jää maitolitrasta.

Yrityksen eteenpäin vieminen on jatkuvaa kehittymistä ja pienempien investointien suunnittelua. Tulevaisuudessa tilalla panostetaan eniten eläinten jalostukseen sekä keskituotoksen ja säilörehun laatuun.

Pienryhmässä Dick on oppinut paljon myös muilta maidontuottajilta. Pääosin ne ovat pienä työhön ja tilan tulokseen vaikuttavia asioita. Nämä asiat yhdessä ovat helpottaneet tilan työ määrää ja parantaneet tilan kannattavuutta.

– Parasta pienryhmässä on yhdessäolo muiden tuottajien kanssa ja ideoiden vaihto päivän aiheesta. Aina voi oppia uutta ja tilan kannattavuuteen voi vaikuttaa eniten yrittäjä itse, Dick summaa.

KAINBERGIN TILA:

Kainbergin maitotila tila sijaitsee Alavetelissä ja se on ollut suvulla jo 1900-luvulla. Dickistä tuli tilan isäntä vuonna 2000 ja suunnitelmien tilan kehittämiseksi lähtivät vahvasti käyntiin. Tilalla investoitiin robotinavetta vuonna 2011 ja sen jälkeen on tehty myös pienempiä töitä helpottavia investointeja. Tilalla on 65 lypsylehmää ja lähes saman verran nuorkarjaa. Tila myy ja maahantuo TKS-merkisiä ruokintalaitteita.

Huolellinen työskentely on avain tuloksiin

”Työt yritetään tehdä huolellisesti ja kunnolla”, toteaa Pekka Lahtinen, kun kysytään syitä hyviin kasvutuloksiin. ”Ja kai kolmenkymmenen vuoden aikana on myös kertynyt kokemusta sonnien hoidosta”, hän jatkaa.

Mäentaustan tilalla on kasvatettu sonneja jo 1960-luvulta lähtien. Pekka ja Eija Lahtinen ovat luotsanneet tilaa vuoden 1986 joulukuulta, ja vuoden 2018 alussa tila muutettiin maatalousyhtymäksi, kun heidän tyttärensä Iida tuli mukaan tilan osakkaaksi.

Sonnikasvatus alkoi perinteisesti lypsylehmien pidon lopettamisen jälkeen. Ensimmäinen kylmäpihatto rakennettiin vuonna 1980, ja siitä toimintaa on hiljal-

leen kasvatettu nykyiseen muotoon.

Vasikat tulevat pääosin ternivasikana Atrian välityksestä, yksi kasvatamo täytetään syksyllä pihvivasikoilla. Vasikoiden juottaminen tilalla aloitettiin vuonna 2000. Tällä hetkellä juottamon ja teinipihaton lisäksi tilalla on kolme loppukasvatushallia.

– Olemme olleet Atrian asiakkaita kohta viisi vuotta, eikä kyllä ole kaduttanut, koska neuvoja ja tukea on aina saanut hyvin eri ongelmatilanteissa, Pekka toteaa.

RUTIINIT JA TYÖNJAKO LUOVAT SUJUVAN ARJEN

Työpäivä alkaa kahdeksalta appeen teolla ja ruokinnalla. Lähtökohtana on, että eläimet hoidetaan aina ensin ja kunnolla, vaikka olisikin kiire peltohommiin tai muihin askareisiin.

Apetta käydään ”auraamassa” lähemmäksi iltapäivisin ja illalla. Näin varmistetaan, että sitä on aina sonnien saatavilla.

– Pojat myös aktivoituvat paremmin syömään. Kun apetta aurataan eteen, niille tulee mieleen, että nyt olikin nälkä,



MÄENTAUSTAN TILA

SIJAINTI:
Kokemäellä Satakunnassa

YRITTÄJÄT:
Pekka, Eija ja Iida Lahtinen

TUOTANTOSUUNTA:
maitorotusonneja ternistä teuraaksi, pihvisonnien loppukasvatus

ELÄIMET: kasvatuspaikkoja 650, teuraita 450 vuodessa

KASVU: päiväkasvu 641 g vuonna 2018

MUUTA: peltoa viljelyssä 225 ha ja pieni määrä rehusopimusala



VIIME VUOSINA tilalla on panostettu erityisesti pieniin vasikoihin, kun tytär Iida Lahtinen on tullut enemmän mukaan tilan töihin.



”Juottamon takana sattui olemaan sopivasti tilaa, niin tehtiin siihen tarha.”

Pekka naurahtaa.

Ruokintapöydät puhdistetaan täysin puhtaiksi vähintään kerran viikossa, lämpimillä keleillä useammin.

– Jos rehua alkaa kertyä johonkin kohtaa ruokintapöytää, niin tietää, että siellä on jäänyt vanhaa rehua, joka alkaa haista ja heikentää syöntiä.

Aamun appeen jaon jälkeen töitä jatketaan lantakäytävän putsamisella ja kuivittamisella. Lantakäytävät putsataan viiden päivän välein ja putsaus on rytmitetty niin, että joka päivä on vuorossa eri halli.

Kuivikkeena käytetään sekä olkea että turvetta. Kaksi hallia kuivutetaan oljella joka päivä ja kaksi turpeella, makuualue tyhjennetään ja uudet turpeet laitetaan kahdeksan päivän välein.

Pääsääntöisesti Pekka ja Eija hoitavat eläinten ruokinnan ja kuivituksen, ja Iidalla on päävastuu vasikkalasta ja lantakäytävien kolaamisesta pyörökuormaajalla. Välillä kuitenkin tehtäviä vaihdetaan, jotta tulee vaihtelua ja jokaisella säilyy tuntuma kaikkiin arjen askareisiin.

– On tärkeää, että jokainen osaa tehdä kaikki arkirutiinit työt, jotta voi paikata toista sairastapauksissa – ja on myös helppompi irrottautua lomalle, Pekka miettii.

KEHITYSTYÖ ON ALALLA ELINTÄRKEÄÄ

Viime vuosien aikana tilalla on panostettu erityisesti pieniin vasikoihin, kun

Iida on tullut enemmän mukaan tilan töihin. Panostus näkyy pienempänä vasikkakuolleisuutena ja parempina päiväkasvuina.

Juottamoa on viime vuosina parannettu niin, että saatiin sairasosasto, johon voidaan ottaa lääkittävät vasikat erilleen.

– Yhden pienryhmätapaamisen jälkeen tuli idea puhaltimien vaihtamisesta, jonka jälkeen on saatu ilmanlaatu juottamoon paremmaksi, Iida toteaa.

Erikoisuutena Mäentaustan tilan juottamossa on myös vasikoiden ulkotarha.

– Idea siihen vaan pulpahti jostain, eläinlääkäarin kanssa siitä oli puhetta. Juottamon takana sattui vielä olemaan sopivasti tilaa, niin tehtiin siihen tarha. Vasikat kyllä viihtyvät todella hyvin tarhassa, lämpimillä kesäkeleillä ne käyvät sisällä juomassa ja syömässä, mutta muuten köllöttelevät ulkona.

Iida on tehnyt agrologiopintojen opinnäytetyötä sonnien kasvusta eri kasvuvaiheissa, missä hän on punninnut yhden vasikkaryhmän painoja vuoden aikana.

– Siitä on saanut arvokasta tietoa oman tilan kehittämistä varten, Iida pohtii.

– Kehityskohteita on edelleen, seuraavaksi täytyy keskittyä nurmen viljelyn tehostamiseen ja peltojen kasvukunnon parantamiseen. Myös kannattavuuden parantaminen ja talouden optimointi ovat tärkeitä asioita, joihin täytyy panostaa, yrittäjäkolmikko miettii. ■

”Ei mikään yllätyspalkinto”

Mäentaustan tila palkittiin helmi-kuussa Liha-akatemiassa maitorotusten sonnien erinomaisista kasvutuloksista vuonna 2018. Kohta kolme vuotta tilan kanssa yhteistyötä tehneenä täytyy todeta, että se ei ollut suuri yllätys.

Kaikesta heidän tekemisestään huokuu halu tehdä asiat kunnolla ja menestyä, sen enempiä itseään jalustalle nostamatta. Tilakäynnille mennessä lämmittää aina mieltä, miten hyvässä kunnossa tilat on pidetty ja miten hyvinvoivia eläimiä karsinoissa on vastassa.

Tuomas Uusitalo
asiakkuuspäällikkö, Atria Nauta



Valkoinen Puu uudisti

A-Rehun maitotilojen satatonnari-palkinnon

A-Rehu on palkinnut koko historiansa ajan maitotilojen 100- tai 150-tonnareita eli lypsylehmiä, jotka ovat lypsäneet yli 100 000 tai 150 000 litraa maitoa elämänsä aikana.

Haluamme huomioida meidän rehuillamme hyviin tuotantotuloksiin päässeitä tiloja palkitsemalla heidät hyvin tehdystä työstä. Huipputulokset syntyvät ammattitaidolla, kertoo Atria Nauta hankintojohtaja **Sinikka Hassinen**.

A-Rehulla on maitotiloja asiakkaana ympäri Suomea parituhatta, ja tilojen kanssa rehustuksen ja ruokintaratkaisut suunnittelee 14 asiantuntijaa yhdessä tehtaan asiantuntijoiden kanssa.

UNIIKKI JA KESTÄVÄ PALKINTO

Palkintojen uudistus lähti ajatuksesta saada tiloille jotain uniikkia ja kestävää – pysyvä muisto. Tarjouskilpailun voitti eteläpohjalainen Valkoinen Puu Oy.

– Meille oli ilo saada tehdä oma ehdotus Satatonnari-palkinnoksi ja kunnia tulla

valituiksi palkinnon tekijöiksi. Kotimainen maatalous ja lähellä tuotettu ruoka ovat meille tärkeitä arvoja. Kahvilayrittäjinä teemme tiivistä yhteistyötä lähituotajien kanssa ja lisäksi myös me itse viljelemme kotitilan pelloja, kertoo Valkoisen Puun toimitusjohtaja **Kirsi Heidt**.

KERAMIKKAA PELTOJEN KESKELTÄ

Palkintolautasia on kolmea eri kokoa, joista syyskuun alusta lähtien uudet 100-tonnaritilat tulevat saamaan ensimmäisenä pienimmän lautasen, seuraavasta isomman lautasen ja kolmannesta tai 150-tonnarista kulhon.

A-Rehun viestintäpäällikkö **Sanna Kivimäki** kiittää, että yhteistyö Valkoisen Puun Kirsin ja Markin kanssa oli mutkatonta ja innostavaa.

– He saivat heti kiinni meidän ideas-

tamme ja yllättivät positiivisesti jo ensimmäisellä vedoksella, jota muutimme vain hieman. On mahtavaa tehdä yhteistyötä kotimaisia raaka-aineita arvostavan yrityksen kanssa. Kestävää, käsin tehtyä, ja ennen kaikkea kaunista suomalaista keramiikkaa on ilo viedä palkinnoksi tiloille, hän iloitsee.

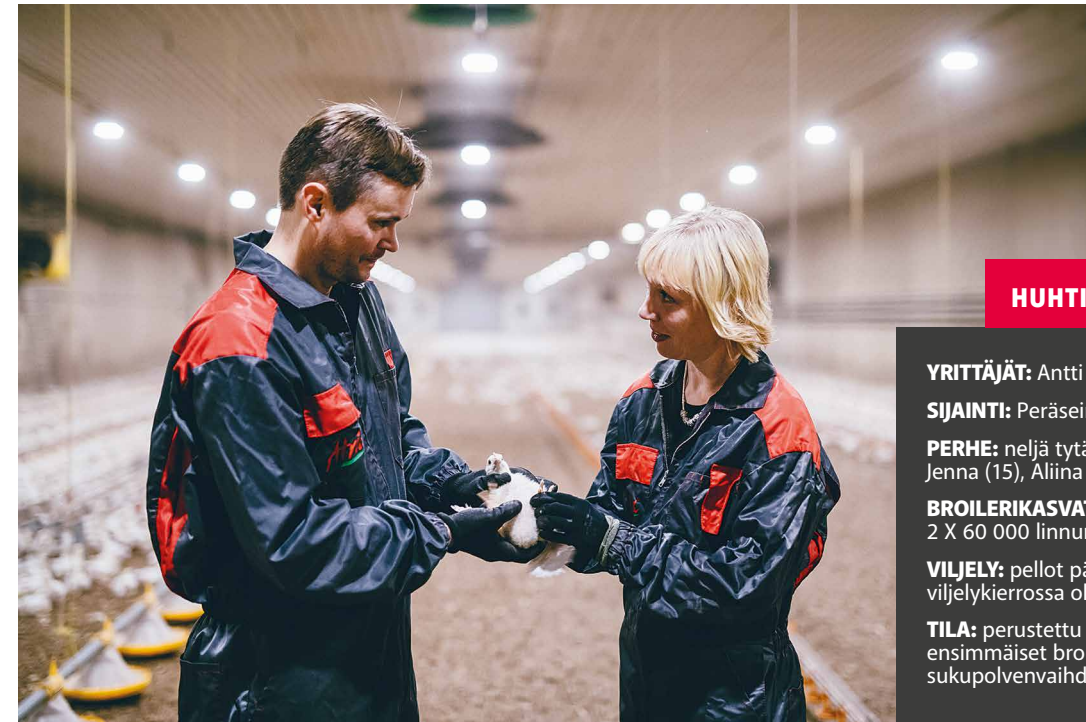
– Suunnitteluprosessi oli antoisa Atrian alkutuotannon tiimin kanssa, kun heillä oli selkeä, maanläheinen visio tuotteeseen sopivista elementeistä, jatkaa Heidt.

Yrittäjäpariskunnan koti ja keramiikkastudio sijaitsee maaseudulla peltöjen keskellä, joten inspiraatio löytyi läheltä.

– Maatalousyrittäjyys on yrittäjyyttä koko perheen voimin ja lähtökohtana meidän suunnittelussamme oli luoda jotain kaunista ja käytännöllistä, joka toisi iloa koko perheen arkeen, Heidt sanoo. ■



KIRSI JA MARK Heidt (keskellä) loivat tuleville 100-tonnareille tyylikästä keramiikkaa yhdessä Sanna Kivimäen ja Sinikka Hassisen kanssa.



TEKSTI: Anne Kohtala

HUHTIMÄEN TILA OY

YRITTÄJÄT: Antti ja Johanna Ojaniemi

SIJAINTI: Peräseinäjoki

PERHE: neljä tytärtä Annika (17), Jenna (15), Aliina (13) ja Juulia (7)

BROILERIKASVATTAMOT: 2 X 60 000 linnun yksikköä

VILJELY: pellot pääosin vehnällä, viljelykierrossa ohra ja rypsi

TILA: perustettu 50-luvulla, ensimmäiset broilerit 1986, viimeisin sukupolvenvaihdos 2006

Siipitila lentää laadulla

Huhtimäen Perhetilan erinomaiset tuotantotulokset kiteytyvät kahteen sanaan: hyvinvoivat eläimet.

Huhtimäen Perhetilalla Peräseinäjoella on kasvatettu broilereita vuodesta 1986. Siitä lintumäärä on kysynnän vauhdissa kasvanut ja tuplaantunut jokaisessa laajennuksessa niin, että nyt broilereita kasvaa kahdessa kasvattamossa yhteensä 110 000.

Viimeisin laajennus tehtiin 2006, jolloin **Antti ja Johanna Ojaniemi** ottivat tilan vastuulleen sukupolvenvaihdoksessa. Sen jälkeen isäntäpari on keskittynyt kehittämiseen määrän sijaan laatuun.

– Monia asioita on pyritty parantamaan niin, että linnut voisivat mahdollisimman hyvin, Antti toteaa.

JATKUVA SEURANTA TAKAA LINTUJEN HYVINVOINNIN

Huhtimäen Tila palkittiin helmikuun Liha-akatemiassa erinomaisena broilerikasvattajana hyvien tuotantotulostensa ansiosta. Antti toteaa vaatimattomasti, että hyviä tasaisia eriä on ollut pitkään.

– Sitten huonompiakin osuu aina välei-

hin. Harvemmin löytyy lopulta selitystä tulokselle, kun asiat tehdään aina lähes samalla tavalla, hän miettii.

Tärkeimmäksi onnistumisen avaimeksi Antti nostaa lintujen hyvinvoinnin ja jatkuvan seurannan.

– Meistä toinen on aina paikalla ja kierrot kasvattamoissa tehdään huolella. Myös työntekijämme Mikko Kiviharjun työpanoksesta ja sitoutumisesta on suuri apu tilan arjessa. Kuolleiden lintujen keräämisen lisäksi olosuhteet vaativat jatkuvaa nuuskimista, hän sanoo.

Käytännön arkea helpottaa merkittävästi se, että kaksi kasvattamoa elää eri rytmissä. Samalla kun toisessa kasvaa untuvikkoja 35–36 asteen lämmössä, kasvavat isommat linnut parinkymmenen asteen lämpötilassa.

Antti kertoo, että se tasoittaa niin työkuormaa kuin energiankulutusta.

– Työ on aivan erilaista eri ikäisten lintujen kanssa: untuvikot vaativat tarkkaa seuranta, isompien kanssa työ on fyysisempää. On kuitenkin tärkeää, että molemmat kanalat ovat tietyn ajan yhtä aikaa myös tyhjänä, Antti sanoo.

YHTEISTYÖ HIOO RUUHKAHUIPPUJA

Kaikki investointipäätökset Huhtimäen Tilalla perustuvat eläinten hyvinvointiin. 2016 Ojaniemet investoivat uuteen kotimaisella hakkeella toimivaan lämpökeskukseen, joka varmistaa untuvikoille

tasaisen lämmön myös paukkupakkasilla ilman, että ilmastoinnista täytyy nipistää.

– Tiiviit seinät ja kustannustehokkuus lämmityksessä on tärkeää, mutta toisaalta liian ahne ei pidä olla. Linnut tarvitsevat hyvän ilmanvaihdon kasvaakseen hyvin, Antti sanoo.

Nelisen vuotta sitten linnut saivat myös lisää tilaa vanhemman hallin remontissa, jossa kasvattamoa pidennettiin ja modernisoitiin.

– Asensimme myös aurinkopaneelit varastorakennuksen katolle, millä saatiin aikaan pieni säästö sähkönkulutukseen, Antti lisää.

Tilan suurinta kustannuserää eli ruokintaa Ojaniemet säästävät yhdessä A-Rehun asiantuntijoiden kanssa. Hyvinä vuosina oma vehnä riittää, huonompina vuosina osa täytyy ostaa. Kaikki täydennykset tulevat A-Rehulta.

– Ruokinta vaatii jatkuvaa hiomista ja nopeaa reagointia, jotta rehuhyötysuhde pysyy optimilukemissa. Tuottajista koottu rehuryhmä on arvokas tuki, sillä sitä kautta uudet hyvät käytännöt saadaan nopeasti kaikkien tilojen tietoon.

Vastaavasti ruuhkahuippuja hiovaa yhteistyötä on syntynyt lähitilojen kanssa. WhatsApp-rinki auttaa toisiaan untuvikkojen vastaanotossa.

– Se on huomattavasti hausempaa yhdessä ja samalla tulee vaihdettua kuumiset muiden kanssa. ■

NIMITYKSIÄ

Agrologi **Kerli Kink** on nimitetty 1.8.2019 alkaen myyntineuvottelijaksi Atria Nauta-tuottajapalvelussa.

Agrologi **Aino Ala-Viikari** on nimitetty 3.6.2019 alkaen maitotilojen asiakkuuspäälliköksi läntisessä Etelä-Suomessa.

Agrologi YAMK **Anna Jaakkola** on nimitetty 1.10.2019 lähtien A-Tuottajat Oy:n kehityspäälliköksi kehittämään digi- ja datapalveluja.

KIITOS KUULUU TUOTTAJILLE

Tänäkin vuonna kiitämme kaikkia kanssamme syys-marraskuussa eläinkauppaa* käyneitä ja vähintään kolme tonnia teollisia rehuja tai kivennäisiä ostaneita tiloja 30 euron kinkkulahjakortilla.

*teurasnautoja tai -sikoja, broilereita, välitysporsaita tai vk-vasikoita



Korvamerkkien nimi vaihtuu

A-Rehun myymät korvamerkit vaihtavat nimensä Tru-Testistä AgroTagiksi. Samalla otamme myyntiin yhden uuden korvamerkkimallin, joka näyttää päällisin puolin samalta kuin eLappu, mutta sen elektronisen korvamerkin sisus on HDX-tekniikkaa.

A-Rehulta saa nyt sekä FDX- että HDX-merkkejä. Olethan tarkkana, kun tilaat, että saat juuri omalle tilallesi sopivat merkit. Joillakin tiloilla on laitteita, jotka toimivat vain, jos korvamerkki on HDX. Suurin osa tiloista pärjää edelleen edullisemmalla FDX-merkillä.

Tutustu uuteen hinnastoon ja lisätietoihin: www.atriatuottajat.fi/a-rehu/tarvikkeet/korvamerkit/

Tarjoamme nyt korvausmerkit ilmaiseksi niille eläimille, joiden korvassa on ollut ennestään A-Rehun markkinoima korvamerkki!



Kanala Showroom avattiin Nurmossa

Nurmolaisella Ylisen tilalla avattiin Kanala Showroom, jossa yleisölle tarjotaan harvinainen mahdollisuus päästä seuraamaan broilereiden elämää ikkunan takaa.

Tilan isäntäväki Aki ja Elina Ylinen sekä lapset Sofia, Akseli, Aleksanteri ja Aleksis odottavat innolla varsinkin koululaisryhmiä, joilla tunnetusti riittää paljon kysyttävää. Innovatiivinen insinööri-isäntä tuntee kanankasvatuksen perin pohjin ja on valmis vastaamaan kaikenlaisiin, myös kriittisiin kysymyksiin.

Atrian Perhetila -ketjuun kuuluvalla Ylisen tilalla on kasvatettu broilereita jo vuodesta 1971. Työn aloittivat Akin vanhemmat Anelma ja Raimo Ylinen. 1975 syntynyt Aki on sananmukaisesti kasvanut kanalassa.

Showroom sijaitsee uusimman, vuonna 2013 rakennetun hallin päädyssä. Virallisena avajaispäivänä 6. kesäkuuta ikkunan takana vilisti 14 400 muutaman päivän ikäistä keltaista untuvikkoa. Väliseinän takana toisella osastolla untuvikkoja oli saman verran.

Viljatori mobiiliin

Syksyllä julkaistaan uusi Viljatori-mobiiliapplikaatio, jonka avulla saat parhaan hinnan viljastasi helpommin kuin koskaan. Mobiilisovelluksen voi ladata ilmaiseksi omaan puhelimeen sovelluskaupasta.

1. Kerro, mitä haluat myydä ja kenelle

Valitse peltokasvi, sen arvioitu määrä ja tilasi sijainti. Kohdista hintakysely valitsemillesi ostajille. Valitse maakunnat, minne haluat myydä.

2. Lähetä hintakysely ja katso vastaukset

Lähetä hintakysely. Kiinnostuneet ostajat vastaavat kertomalla, minkä hinnan he olisivat valmiita maksamaan viljaerästäsi. Nyt viljelijä pystyy helposti vertailemaan ostajien antamia, taatusti ajankohtaisia hintatarjouksia.

3. Valitse sopiva hintatarjous ja myy, jos haluat

Myyjän ei ole pakko myydä ilmoittamaansa viljaerää, jos hintatarjoukset eivät tyydytä. Kun hyväksyt valitsemasi tarjouksen, Viljatori lähettää kaupan tiedot molemmille osapuolille ja sovitte toimituksesta keskenänne. Palvelun käytöstä maksetaan vasta, kun kauppa toteutuu. Kaupankäyntimaksu on 1€ + alv per tonni, ja se laskutetaan ostajalta.

Aino
Ala-Viikari



”Tuntuu hienolta, kun olemme löytäneet nopeasti hyvät keskusteluyhteydet asiakkaiden kanssa.

Kysy rohkeasti ja kyseenalaista

Aino Ala-Viikarin työpäivät koostuvat suurimmaksi osaksi tilakäynneistä ja ruokintasuunnitelmien tekemisestä rehuasiakkaille.

Kuka olet ja mitä teet?

Olen Aino Ala-Viikari ja aloitin kesäkuun alussa työt maitotilojen asiakkuuspäällikkönä. Toimin läntisen Etelä-Suomen alueella.

Lempiruokasi?

Lempiruokani on lihapullat ja perunamuusi.

Kerro paras onnistumisesi työssäsi?

Parasta on ollut huomata, kuinka hyvin asiakkaat ovat ottaneet minut vastaan ja olemmekin löytäneet nopeasti hyvät keskusteluyhteydet.

Kuvaile asiantuntijuuttasi neljällä sanalla?

Olen asiantuntijana luotettava, oppimishaluinen, käytännönläheinen sekä vuosien kokemuksen omaava.

Jos saisit antaa vain yhden neuvon tuottajillemme, niin mikä se olisi?

Uskaltaa kysyä, mutta myös kyseenalaistaa rohkeasti.

Minkälainen on sinun normaali työpäiväsi?

Jokainen työpäiväni on erilainen, mutta suurimmaksi osaksi työpäiväni koostuvat tilakäynneistä sekä ruokintasuunnitelmien laatimisesta rehuasiakkaille.

Mitä Atria-ketjussa työskentely merkitsee sinulle?

Saan työskennellä suomalaisten tuottajien parissa mahtavien työkaverieni kanssa.

Täydennä lause: Maailman puhtain ruokaketju tulee Atrian tuottajilta.

TEE PÖYTÄVARAUS TUOTTAJALOUNAILLE 2019!



TRILOGIA

MAAILMAN PARHAASTA LIHASTA

JYVÄSKYLÄ 11.10. KLO 11–14 | JOENSUU 30.10. KLO 11–14 | SEINÄJOKI 5.11. / 6.11. KLO 11–14 | OULU 7.11. KLO 11–14

Tervetuloa syksyn Tuottajalounaille! Tänä vuonna lounas saa uuden merkityksen, kun tarjolla on vain tuottajille suunniteltu kokonaisuus. Tätä et pääse maistamaan muualla. Maailman parhaimman lihan äärellä päivitetään myös ajankohtaiset asiat kotiviemisiksi.

Tee pöytävaraus ajoissa: www.atriatuottajat.fi/tuottajalounaat2019

Huom! Ilmoittautuminen on sitova ja paikkoja on rajoitettu määrä.

 **ATRIA
TUOTTAJAT**