

HYVÄN SUOMALAISEN RUOAN LÄHTEILLÄ

ATRIA TUOTTAJAT

1/2021

”Kun emokanat munivat, on kukkojen oltava kunnossa”

VIKKO SAUNAMÄEN TILALLA 15

4

Vastuullisuudesta on tullut tärkeä erottautumistekijä

26

Soijaton ruokinta onnistui emakkotilalla

34

Siitoseläinten hankinta ja myynti vaatii pitkäjänteisyyttä



Vastuullista liiketoimintaa

Atria tytäryhtiöineen, Atrian omistajaosuuskunnat ja lihaa tuottavat jäsen-tilat muodostavat kokonaisuuden. Tässä ketjussa jokainen lenkki on tärkeä. Kuluttajien ja asiakkaiden on voitava luottaa siihen, että ruuan koko arvoketju toimii vastuullisesti. Myös meidän ketjussa mukana olevien on voitava luottaa siihen, että jokainen hoitaa oman osuutensa vastuullisesti.

VASTUULLISUUS LÄHTEE maatiloilta ja niiden käyttämistä tuotantopanoksista, esimerkiksi rehuista ja lannoitteista. Peltöjen säännösten mukainen viljely ja eläinten hyvinvoinnista huolehtiminen ovat luonnollinen osa vastuullisuutta. ”Hyvä kello kauas kuuluu, paha vielä kauemmas” päätee tänäkin päivänä, joten jokaisen maatilan ja jokaisen toimijan rooli on tärkeä.

A-TUOTTAJIEN JA A-Rehun hyvä ja tehokas toiminta on myös tärkeä osa vastuullista tuotantoketjua. Sujuva eläinliikenne, tuottavat rehut ja toimivat prosessit mahdollistavat eläintilojen keskittymisen omaan toimintaansa sekä varmistavat Atrian tehtaiden liharaaka-ainehuollon. Näiden yhtiöiden tekemä jatkuva kehittäminen on myös merkittävässä roolissa, kun yhdessä parannamme koko ajan toimintaamme ja vastaamme mm. talouden ja ilmastomuutoksen tuomiin haasteisiin.

KOKO KETJUN läpi menevä jäljitettävyyden toimii vastuullisen toimintamme takuuna. Se on myös vastauksemme tulevaisuuden tarpeisiin, ja siinä olemme varmaankin pisimmällä jopa koko maailmassa, ainakin tällaisella tuotantorakenteella. Atrialainen toimintatapa ja digitalisaation mahdollisuuksien hyödyntäminen tuottaa tulevana vuosina yhä parempaa tietoa tarjoamastamme ruuasta asiakkaillemme ja kuluttajillemme.

OSUUSKUNNAT OVAT vastuullinen omistaja Atrialle. Ne eivät hae pikavoittoja, vaan kehittävät Atriaa pitkäjänteisesti. Ylisukupolvisestikin, niin kuin maatilojakin kehitetään. Tämä edellyttää kuitenkin aina tilanteen vaatimia, oikeita ratkaisuja. Työtä osuuskuntien ja Atrian hallinnossa tekevät tuottajien keskuudestaan valitsemat ihmiset, kukin vahtivuorollaan. Tulevana keväänä on Itikka osuuskunnan edustajiston vaalit. Nyt on taas jokaisen tuottajajäsenen aika vaikuttaa. Muista äänestää näissäkin vaaleissa.

Seppo Paavola
Sikatilallinen
Hallituksen puheenjohtaja
Atria Oyj



15
VIIKKO SAUNAMÄEN TILALLA
Juttusarjassa seurataan neljän tilan arkea eri vuodenaikoina

14
TANSKAN SIKAKONGRESSI
”Sikakongressista saamme joka vuosi hyviä ideoita, joita voidaan soveltaa tilatasolla myös Suomessa.”
- Daniel Klockars, Asiakkuuspäällikkö, Atria Sika



34
SIITOSELAÏMET EMOLEHMÄTUOTANNOSSA
Ostajan ja myyjän muistilista



39
A-BIOENERGIAPELLETTI
Lämpöenergiaa kauran kuoresta

ATRIA TUOTTAJAT 1/2021

- 2 PÄÄKIRJOITUS**
Vastuullista liiketoimintaa
- 4 KULUTTAJAN ARVOSTUS ANSAITAA**
Vastuullisuudesta on tullut tärkeä erottautumistekijä
- 8 KYSYMYSPARI**
Mitä vastuullisuus merkitsee kauppaketjuille?
- 10 GRAFIikka**
Lihankulutus lukuina vuonna 2020
- 11 LIHA PITÄÄ PINTANSA**
Tutkimustietoa lihan kulutuksesta
- 12 LIHA-AKATEMIA**
Tuottajat saavat olla ylpeitä tekemisestään
- 18 ITIKAN VAALIT**
Itikkalaiset, äänestämään
- 20 HIILIJALANJÄLKILASKENTA BROILERITILLOILLA**
Hiilijalanjälkimerkintä pakkauksiin
- 21 TEEMA**
Vastuullisuus arjessa on järkiratkaisuja
- 26 SOIJATON RUOKINTAKOE**
WestFarmin emakkotilan kokemuksia
- 28 TOIMINTAYMPÄRISTÖKATSAUS**
Sika- ja nautamarkkinan tilanne
- 30 VAPAAPORSITUS-HANKE**
Tutkimusaineisto on kerätty
- 32 KANSAINVÄLINEN KILPAILUKYKY**
Atrian porsastuotanto vertailussa
- 33 VALKUAISTA PELLOLTA**
Avaimet rehuvalkuaisen maksimointiin
- 36 VASIKKAKASVATTAMO**
Lausalan tilalla on tautiriskit hallinnassa
- 38 VIJELYAKATEMIA**
Osallistujat antavat palautetta
- 40 GENOMINEN JALOSTUS**
GenoPihvi-hanke teki historiaa
- 41 LEMPIRESEPTINI**
Merimiespata talvipakkasille
- 42 TUOREET**
Uutta ja ajankohtaista
- 43 HENKILÖKUVASSA**
Sikarehujen kehityspäällikkö Kimmo Kytölä, Atria Sika



Julkaisija: A-Tuottajat Oy **Painopaikka:** PunaMusta Oy
Päätoimittaja: Sanna Kivimäki **Toimituskunta:** Kaisa Lehtimäki, Sinikka Hassinen, Niina Immonen, Ossi Hakala-Rahko, Iida-Maria Huhtala, Teija Paavola, Marko Jokinen, Anne Rauhala ja Susanna Vehkaoja. **Suunnittelu:** BSTR **Taitto:** Kind Company
Kuvaajat: Raila Paavola, Tuukka Kiviranta, Santeri Jutila, Samuel Grönholm, Patric Huittinen, Juha Niemelä, Jarkko Mikkonen, Anna-Katri Hänninen, Atrian arkisto



VASTUULLISUUS VELVOITTAA Kuluttajan arvostus ansaitaan teoilla ja tietoa jakamalla

Ilmastonmuutos on kaikkien yhteinen huoli, joka näkyy yhä selkeämmin kuluttajien kulutustottumuksissa ja valinnoissa. Sen myötä vastuullisuudesta on tullut tärkeä erottautumistekijä sekä kaupan että kuluttajien suuntaan. Koko ketjun on oltava läpinäkyvä.

Kuluttaja käyttää ostopäätöksillään valtaa, joka kuuluu enemmän kaupalle. Kaupasta onkin tullut portti tuottajien ja kuluttajien välille. Kuluttajien kysymykset, huolet ja vaatimukset ruokaketjuun liittyen välittyvät asiakkailta myös Atrialle ja Atrian toimintojen kautta edelleen tuottajillemme erinäisten tietopyyntöjen, tutkimusten ja mittausten muodossa.

PAINE KASVAA

Syy on ymmärrettävä, sillä ruoantuotannon merkittävimmät ympäristövaikutukset koko ketjussa ovat juuri alkutuotannossa. Vaikka tietojen välittäminen voi tuntua tilan arjen keskellä toissijaiselta, sen merkitys koko ketjun tulevaisuudelle on erittäin tärkeä. Atria Suomen tutkimuspäällikkö **Jukka Saarenpää** on seurannut Atrian toimintaympäristöä 12 vuotta ja kehityssuunta on selvä.

– Paine koko ketjun läpinäkyvyyteen on kasvanut ja kasvaa edelleen.

Atria Suomen myynnin kehitysjohdaja **Teemu Pitkänen** tarkastelee asiaa kaupan alan osalta.

Yhteistyökumppaneiksi halutaan yrityksiä, jotka haluavat olla ratkaisemassa ilmastonmuutosta.

– Vastuullisuus ja siihen liittyvät asiat, kuten hiilijalanjälki, toimitusketjun läpinäkyvyys ja muoviasiat ovat alkaneet muodostua tärkeäksi tekijäksi ja ostoperusteeksi, Pitkänen kertoo.

– Samaan aikaan vastuullisuudesta on tullut kilpailutekijä kaupan alalla. Kuka on vastuullisin?

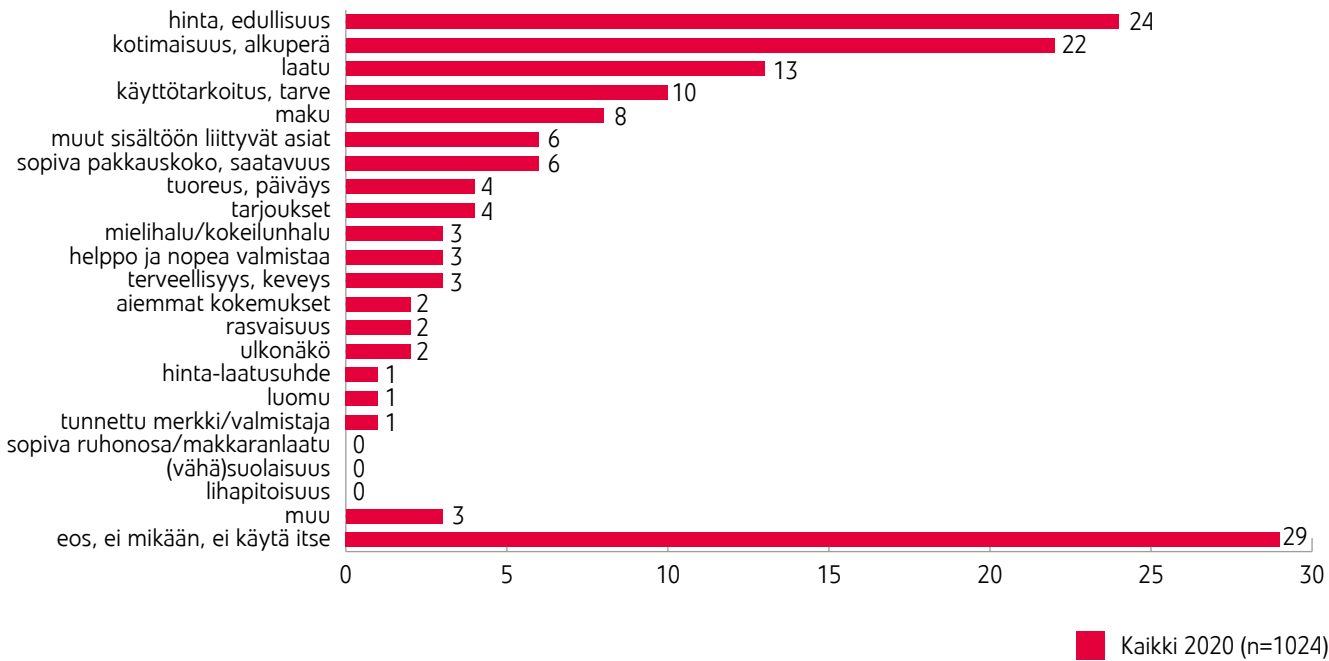
VASTUULLISET YHTEISTYÖKUMPPANIT

Kaupat pyrkivät vastaamaan kuluttajakysyntään ja edistävät samalla oman toimintansa vastuullisuutta. Esimerkiksi SOK:n ja Keskon ilmastotyössä on keskenään hyvin samankaltaiset pääteemat: molemmat investoivat voimakkaasti uusiutuvaan energiaan, parantavat kauppojen energia- ja materiaaltehokkuutta, vähentävät muovin ja ruoan hävikkiä sekä tehostavat logistiikkaansa.



Mitkä tekijät vaikuttavat eniten ostopäätökseesi kun ostat lihaa?

KOODATUT AVOIMET VASTAUKSET



– Yhteistyökumppaneiksi halutaan yrittäjiä, jotka haluavat olla ratkaisemassa ilmastonmuutosta. Tässä asiassa Atrialla on ollut etua muun muassa siitä, että aloitimme tiläjäljitetävyyden ensimmäisenä, kauan ennen muita, Pitkänen jatkaa.

ONNISTUNEITA AVAUKSIA

Pitkäsen mukaan upein onnistuminen yhteistyössä on ollut Atrian jauheliha-pakkauksen uudistus. Ajatus muovin vähentämisestä oli lähtöisin Atrialta, mutta uudistuksesta oli myös muita etuja sekä kaupalle että kuluttajalle.

– Saimme muovin määrän puolitettua ja samalla saimme merkittävästi vähennettyä kaupan hävikkiä. Pakkauksen ansiosta myös säilyvyysaika on pidempi, ja parempi säilyvyys tukee kuluttajan tuoreusmielikuvaa. Kaikki ketjussa voittavat.

Onnistunut avaus on ollut myös muutamalla tilalla tehdyt tilakohtaiset hiilijalanjälkilaskelmat. Sekin on konkreettinen teko, joka osoittaa niin kaupalle kuin kuluttajallekin, että Atria on vastuullinen toimija, joka on aktiivisesti mukana ilmastotalkoissa ja haluaa olla osa ilmastoratkaisua. Hiilineutraali ruokaketju pelloilta pöytään onkin

Atrian tärkein tavoite vuoteen 2035 mennessä. Tämä edellyttää toimia koko ketjulta. Asiantuntijamme kannustavat tiloja energiatehokkaisiin ratkaisuihin, uusiutuvien energialähteiden käyttöön ja hävikin minimointiin eläinten hyvinvointi edellä.

Vastuullisuudesta on tullut kilpailutekijä kaupan alalla. Kuka on vastuullisin?

– Atrian pitää lihatoimijana pystyä erottumaan ympäristöystävällisimpänä ja hiilijalanjäljeltään pienimpänä, alleviivaa Pitkänen.

MIELIKUVIA JA FAKTAA

Miten kuluttajan arvostus vastuullisena toimijana sitten lunastetaan? Saarenpään mukaan tekojen kautta on onnistuttava luomaan positiivinen mielikuva toiminnan vastuullisuudesta. Kuluttajan maailma on täynnä tuotteita, ja vastuullisuus vaikuttaa ostopäätökseen asenteena takaraivossa.

– Kuluttajatutkimuksen keskeisimpiä havaintoja on se, että vastuullisuus ja suomalaisuus kietoutuvat kuluttajien mielissä yhteen. Myös suomalaisuuden arvostus on nousussa. Suuri mahdollisuus ja vastuunkannon paikka on siinä, että moni ajattelee, että suomalaisuus ja vastuullisuus ovat yksi ja sama asia, Saarenpää summaa.

Tämä vain korostaa sen tärkeyttä, että Atria tuo entistä selkeämmin esiin omat erottautumistekijänsä.

– Muiden hyvien asioiden lisäksi kuluttajille pitäisi saada takaraivoon myös se tieto, että tässä ketjussa eläimiä kohdellaan todella hyvin. Kotimaaisessa eläintuotannossa kuluttajaa mietityttää etenkin eläinten hyvinvointi, sanoo Saarenpää.

HELPPOA JA VAIVATONTA

Tärkeää on myös tiedostaa, että kuluttaja arvostaa itselleen helppoa ja vaivatonta vastuullisuutta. Tietoa ei lähdetä etsimään vaivalla, vaan sitä pitää olla saatavilla helposti. Tuotepakkauksen merkintöjen lisäksi kuluttaja voi seurata ostotensa hiilijalanjälkeä esimerkiksi sovellusten avulla. Sekä Kesko että SOK ovat esimerkiksi lanseeranneet omat sovelluksensa.

TOP 5

YMPÄRISTÖSYISTÄ TEHDYT MUUTOKSET

1 Edellisten aterioiden tähteiden hyödyntäminen.

2 Kotimaisten elintarvikkeiden suosiminen.

3 Kasvisruoan osuuden lisääminen.

4 Lähiruoan suosiminen.

5 Ympäristöystävällisten tai kierrätettävien elintarvikkeiden valinta.

Taulukoiden lähde: Taloustutkimus Oy: Suomi Syö 2020 Kotimaisuus ja ympäristö -raportti

Kuluttajan maailma on täynnä tuotteita, ja vastuullisuus vaikuttaa ostopäätökseen asenteena takaraivossa.

– Tällä hetkellä laskurien antamat tiedot lihan hiilijalanjäljestä perustuvat kansainvälisen tuotannon keskiarvoihin, eikä se ole meille etu, varsinkaan naudanlihan osalta. Vaikka meillä on laskettu hiilijalanjälki yksittäisiltä tiloilta ja tieto näkyy pakkauksissa, vaaditaan vielä laajempaa tietoa tiloilta, jotta sitä voitaisiin tarjota suoraan kuluttajien käyttöön. Pitäisi pystyä puhumaan Atriasta isompana kokonaisuutena, Pitkänen pohtii.

YHÄ TARKEMPAA TIETOA

Asennemittaukset osoittavat, että kuluttajakäyttäytymisessä on kasvamassa laadukkaamman ruoan

MINULLE ON TÄRKEÄÄ, ETTÄ OSTAMANI LIHA ON SUOMALAISTA ALKUPERÄÄ

79 %

samaa mieltä

+9 %-yks. vuodesta 2014 lähtien

arvostus. Halvan ruoan hinku on pienentynyt, eikä korona-aikakaan ole himmentänyt vastuullisuusasioiden merkitystä, pikemminkin päinvastoin. Vastuullisuuden näyttäminen ja tiedon jakaminen alkutuotannosta kuluttajille ja asiakkaille ovat jatkossa yhä tärkeämmässä roolissa.

– Kaupan asiantuntijat ja kuluttajat oppivat myös koko ajan ja tietävät enemmän. Asiakastapaamisissa keskustelu menee koko ajan tarkempiin yksityiskohtiin. Siinä ei perusmyyntimies pärjää yksin, vaan mukaan tarvitaan alkutuotannon ammattilaisia avuksi kertomaan syvällistä tietoa vaikkapa eläinten ruokinnasta, Pitkänen toteaa.

Hyviä kokemuksia on saatu myös asiakkaalle järjestetyistä tutustumiskäynneistä tiloille.

– Tilat näyttivät, miten asiat meillä hoidetaan. Kun näkee ja kuulee faktat saman aikaan tekijöiltä, sen uskookin, Pitkänen kiteyttää. ■

Lähteet:

Hyvä ruoka 1/2020, Atria

Kantar TNS Agri Oy: Lihan kulutusta ohjaavat tekijät 2020

Taloustutkimus Oy: Suomi Syö 2020 Kotimaisuus ja ympäristö -raportti



Miten vastuullisuus näkyy uudessa strategiassa?

Tavoitteenamme on maailman paras lihaketju, jonka ytimenä ovat kehittyvät atrialaiset perhetilat. Panostamme tilojen kilpailukyyn kehittämiseen. Tärkeä osa kehitystyötä ovat uudet toimintamallit, joissa tiedolla ja tiiviillä yhteistyöllä on iso merkitys.

Naudassa tavoite on kotimaan markkinajohtajuus. Pidämme hankintamäärät korkeina, vaikka tila- ja lehmämäärät laskevat. Teemme tiivistä yhteistyötä tilojen kanssa ja kehitämme uusia yhteistyömalleja. Vahvistamme osaamista niin maitotiloilla kuin emolehmä- ja loppukasvatustilojen kehittämisessä.

Sikaketjussa tavoite on kehittyä maailman parhaaksi ja älykkäimmäksi sikaketjuksi, joka on valmis maailmanlaajuiseen kilpailuun. Meidän vahvuutemme on todistetuksi puhdas ja vastuullisesti tuotettu liha. Panostamme tuotantoketjun ja tilojen tuottavuuden kehittämiseen laadun kautta.

Broileriketjussa tärkein tavoite on kasvaa kananlihan kulutuksen mukaan. Tässä hallitussa kasvussa meidän tiivis ketjumme ja sen yksittäiset tuottajat ovat vahvasti mukana. Tähän tavoitteeseen liittyy myös Atrian päätös uuden siipikarjateurastamon rakentamisesta.

Satsaamme peltokasvituotantoon. Olemme aina käyttäneet kotimaista viljaa ja kasvatamme sen hankintaa edelleen. Lisäämme myös kotimaisten valkuaiskasvien käyttöä. Maidon ja naudanlihan tuotannossa olemme tuottajien kumppanina nurmituotannon kehittämisessä.

Jatkamme myös rehuntuotannon määrätietoista kehittämistä. Sen perustana säilyvät suomalaiset, vastuulliset rehut.

Meillä on hyvä ja tiivis ketju, ehkä maailman paras. On hyvät tuottajat ja on yhteistuumin tehty hyvää työtä. Tästä on hyvä jatkaa eteenpäin.

Reijo Flink

Toimitusjohtaja, A-Tuottajat Oy



Mitä vastuullisuus merkitsee kauppaketjuille?



KUKA?

Laura Ihanainen

ETT, MMM (agr.), K-ryhmän päivittäistavara-kaupan kehityspäällikkö

Laura toimii K-ryhmässä päivittäistavara-kaupan vastuullisuustiimissä kehityspäällikkönä. Hän on tehnyt väitöskirjansa vastuullisista ruokaketjuista yritysvaluun ja kulutusvalintojen näkökulmasta. Hän kertoo olevansa intohimoinen kestävien ruokaketjujen kehittäjä.

Mitä vastuullisuus on sinulle?

Vastuullisuus on tapani katsoa maailmaa. Teemme K-ryhmässä työtä seuraavien sukupolvien eteen. Vastuullisuus muodostuu koko ruokaketjun tekojen summana ja rakentuu kaikkien toimijoiden yhteistyöstä.

Miten vastuullisuus on vaikuttanut kuluttajien ostopäätöksiin?

Kuluttajille suomalaisuus on ollut aina tärkeä arvo, joka koronan myötä on entisestään noussut. Suomalaisuudessa korostuu kotimaisten raaka-aineiden tärkeys. Suomalaisuutta pidetään lupauksena ruoan turvallisuudesta, puhtaudesta ja tuotanto-olojen tuntemisesta, tärkeää on myös suomalaisen työllisyyden tukeminen. Lähiruoan merkitys kasvaa. Vastuullisissa valinnoissa korostuu sosiaalisesta vastuusta terveellisyys sekä eläinten ja työntekijöiden hyvinvointi läpi arvoketjun. Tuotteiden ympäristövaikutukset ja erityisesti ilmastonmuutos ovat merkittäviä tekijöitä, joihin kuluttajat haluavat valinnoillaan vaikuttaa.

Mikä ovat sinun mielestäsi tulevaisuuden isoimmat mahdollisuudet?

Mahdollisuudet ovat arvoketjun yhteistyössä. Kaikkien toimijoiden teot ratkaisevat, ja tulevien sukupolvien kannalta niin ruoan kulutuksen kuin tuotannon on suuntauduttava entistä vastuullisempiin ratkaisuihin.

Mikä merkitys tilojen arjen avoimella viestinnällä on yhteisessä vastuullisuustyössä?

Sillä on valtava merkitys. Eläinten hyvinvointi kiinnostaa kuluttajia. Tuotantoketjun ympäristökestävyyden osalta tilojen toimet ovat ratkaisevassa roolissa.

Laura ja Nina edistävät vastuullisuutta työkseen ja näkevät, miten kuluttajien vastuullisuusajattelu muuttuu.

Mitä vastuullisuus on sinulle?

Ihmisten ja ympäristön huomioimista ja kunnioittamista päätöksenteossa. Vastuullisuuden tulee olla integroituna liiketoimintaan ja osa arjen tekemistä. Minulle se on myös sydämen asia.

Miten vastuullisuus on vaikuttanut kuluttajien ostopäätöksiin?

Yleinen kiinnostus vastuullisuuteen on merkittävää ja kasvussa. Ostopäätöksissä se voisi näkyä jopa vahvemmin, ja varmasti tulemme näkemään tässä kasvua. Kotimaisuus ja lähiruoka ovat asiakkaille tärkeitä.

Mikä ovat sinun mielestäsi tulevaisuuden isoimmat mahdollisuudet?

Se, miten me rakennamme yhdessä entistä kestävämpää maailmaa. Kotimaiset, vastuulliset tuotteet ja uudet innovaatiot ovat keskiössä. Ruokajärjestelmän kestävyys ja ruuan arvostus nostavat merkitystään.

Mikä merkitys tilojen arjen avoimella viestinnällä on yhteisessä vastuullisuustyössä?

Asiakkaat arvostavat läpinäkyvyyttä ja avoimuutta. Kun haasteet ovat yhteisiä, on hienoa, että ratkaisuja haetaan yhdessä. Tässä avoin viestintä ja tiedon jakaminen ovat avainasemassa.



KUKA?

Nina Elomaa

Vastuullisuusjohtaja, SOK/ S-ryhmä

Nina on toiminut S-ryhmän vastuullisuusjohtajana vuoden 2020 maaliskuusta lähtien ja sitä ennen vastuullisuusjohtajana Fazerilla. Tällä hetkellä työpöydällä on S-ryhmän uuden, vuoteen 2030 ulottuvan "Teemme yhdessä parempaa paikkaa elää" -vastuullisuusohjelman eteenpäin vieminen.

Lihankulutus lukuina 2020

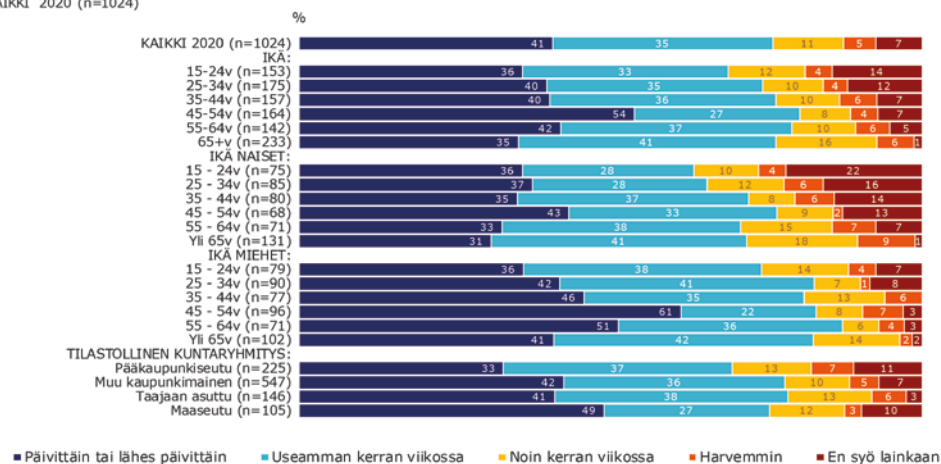
Lihaa syödään koko maassa ja joka ikäryhmässä sukupuoleen katsomatta. Syöntiuseudessa näkyy muutoksia.

- 93 % suomalaisista syö lihaa jossain muodossa.
- Lihaa syömättömien määrä on noussut (+ 3 %-yksikköä). Päivittäin lihaa syövien määrä on laskenut vuodesta 2019 (3 %-yksikköä). Useamman kerran viikossa lihaa syöviä on 76 % kotitalouksista. Kaiken kaikkiaan lihaa syömättömien määrä ja suhtautuminen lihaan on palautunut suunnilleen vuoden 2018 tasolle.
- Yleisimmät syyt, miksi kuluttaja ei syö lihaa, ovat eettisiä, ekologisia ja terveydellisiä sekä se ettei pidä lihan mausta. Syyt ovat siis samat kuin vuonna 2019.
- Broilerin syöntiuseus on pysynyt suunnilleen samana ja suhteellinen asema on vahvistunut. Possun syöntiuseus on laskenut, mikä on linjassa kulutuksen laskun kanssa.
- Spontaaneissa vastauksissa lihan ostopäätökseen vaikuttaneista tekijöistä hinta, kotimaisuus ja laatu ovat edelleen tärkeimmät tekijät. Hinnan merkitys on vähentynyt jo muutaman vuoden ajan.

LIHAN SYÖNNIN USEUS

Kuinka usein syöt lihaa (porsaan-, naudan-, broilerin-, kanan-, kalkkunan- tai lampaanlihaa, lihalleikkeitä, makkaraita tai nakkeja)?

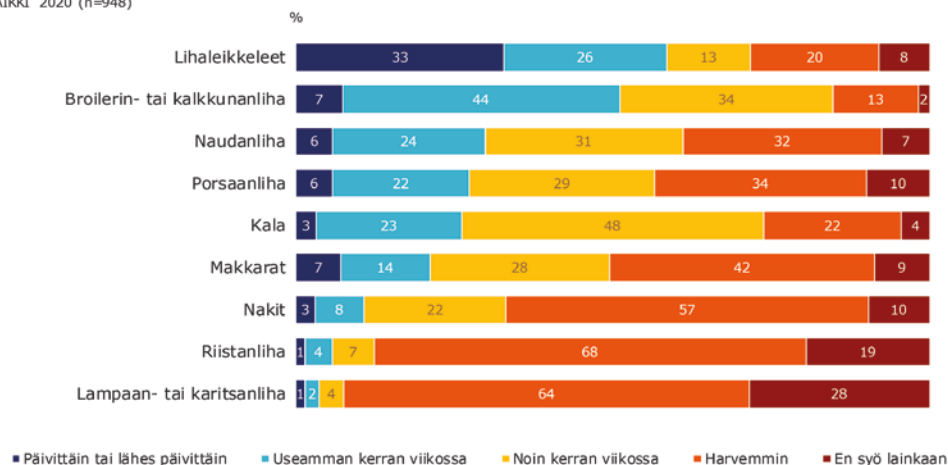
KAIKKI 2020 (n=1024)



ERI LIHARUOKIEN SYÖNNIN YLEISYYS JA USEUS

Kuinka usein syöt seuraavia ruokia?

KAIKKI 2020 (n=948)



Lähde: Kantar TNS Agri Oy, lihankulutusta ohjaavat tekijät 2020

TEKSTI: Riitta Stirkkinen, Toiminnanjohtaja, Lihatieotusyhdistys ry

Liha pitää pintansa ruokalautasilla

Enimmällä osalla väestöstä lihan käyttö on säilynyt ennallaan. Lihaa syödään erityisesti hyvän maun ja ravintosisällön, varsinkin proteiinipitoisuuden, takia.

Lihan asema suomalaisten ruokalautasilla on edelleen melko vakaa. Tämä kävi ilmi, kun suomalaisten lihan syöntiä selvitettiin Kantar TNS Agri Oy:n tekemällä tutkimuksella lokakuussa 2020. Tuloksista selviää, että 93 prosenttia suomalaisista syö lihaa jossain muodossa. Päivittäin lihaa syödään 41 prosentissa talouksista. Vähintään useamman kerran viikossa lihaa syöviä talouksia on 76 prosenttia. Lihan syöntiä puoltavat hyvä maku, ravintosisältö ja tottumus. Maun merkitys on vahvistunut, samoin proteiini mainitaan aiempaa useammin.

MUUTOKSIA LIHAN KÄYTÖSSÄ

Tutkimuksessa selvitettiin lihan syönnin tai syömättömyyden lisäksi myös muita lihan käytössä tapahtuneita muutoksia. Valtaosalla, 72 prosentilla suomalaisista, lihan käyttö on säilynyt ennallaan. Lihan ja varsinkin punaisen lihan syöntiä sanoo vähentäneen 15 prosenttia ja lisän-

neensä viisi prosenttia suomalaisista. Syyt lihan käytön vähentämiseen ovat pääosin samoja kuin niillä, jotka eivät syö lihaa lainkaan. Tärkeimpinä mainittiin eettiset, ekologiset ja ilmastotyyt. Osa vähentää lihaa terveyssyistä, osalle liha ei vaan enää maistu ja osa on vähentänyt lihan käyttöä taloudellisista syistä.

Lihan syönnin useuden ja vähentäjien määrän perusteella lihan kokonaiskäyttö on pysynyt melko vakana. Punaisen lihan vähentämiseen pyrkii yhä moni. Kotimaisen lihan suosio on jatkunut, ja vuonna 2020 kaikkien lihalajien kotimaisuusaste on ennakkotietojen mukaan noin 83 prosenttia. ■

Lähteet:

Lihan kulutusta ohjaavat tekijät 2020 -tutkimus, Kantar TNS Agri Oy. (Lihatiedotuksen teettämään tutkimukseen vastasi 1 024 yli 15-vuotiaasta suomalaista, pl. Ahvenanmaa. Virhemarginaali on +/- 3 suuntaansa.)

Liha- ja siipikarjabarometri 2020, Kantar TNS Agri Oy

”Maun merkitys on vahvistunut, samoin proteiini mainitaan aiempaa useammin.”

LUOTETTAVAA TIETOA

Lihatiedotusyhdistys ry tarjoaa puolueetonta ja luotettavaa tietoa suomalaisen lihan tuotannon turvallisuudesta, jäljitettävyydestä, läpinäkyvyydestä sekä eläinten terveydestä ja hyvinvoinnista. Lisäksi yhdistys välittää tietoa lihan hyvästä ravintosisällöstä ja käyttömahdollisuuksista monipuolisen kokonaisruokavalion osana. Lihatiedotuksen jäseniä ovat Atria Suomi Oy, HKScan Finland Oy ja Snellmanin Lihanjälöstus Oy.

Juha Gröhn: "Olkaa ylpeitä siitä, mitä teette"

Liha-akatemia on Atrian alkutuotannon odotettu ja suosittu tapahtuma, joka tarjoaa osallistujilleen monipuolisen kattauksen ja ajankohtaista sisältöä ruoantuotannon eri näkökulmista. Webinaariin ovat tervetulleita Atrian sopimustuottajat ja A-Rehun asiakkaat.

Perinteinen Atrian alkutuotannon Liha-akatemia järjestettiin poikkeusolosuhteissa webinaarina helmikuun alussa. Torstain pääwebinaari keräsi kotikatsomoihin yhteensä yli 340 katsojaa ja perjantain nauta-webinaari yli 150 katsojaa.

Tapahtuman puhujalistalta löytyi kova kattaus oman talon asiantuntijoita ja johtajia. Webinaari keräsi kiitosta alustan, ohjelman ja palkittujen tilojen esittelyiden osalta.



Juha Gröhn
Toimitusjohtaja,
Atria Oyj

**Jos tuottajille saisi
antaa yhden neuvon
tai ajatuksen,
mikä se olisi?**

– Olkaa ylpeitä siitä,
mitä teette.



Mika Ala-Fossi
Toimitusjohtaja,
Atria Suomi Oy

**Mikä on
menestyksen
salaisuus?**

– Huomenna pitää tehdä
asiat paremmin kuin
tänään.



Jari Leppä
Maa- ja metsä-
talousministeri

**Mitä Liha-akatemialta
jäi päällimmäisenä
mieleen?**

– Liha-akatemialla oli hyvää
keskustelua korkeista tuo-
tantostandardeista, vastuul-
lisuudesta, kilpailukykyä,
eläintautien vastustamisesta
sekä viennistä. Näistä rakentuu
ruoka-alan menestys laajem-
minkin. Potentiaalia kasvuun
meillä on valtavasti.



Rongyao Tang
Managing Director,
Chongqing

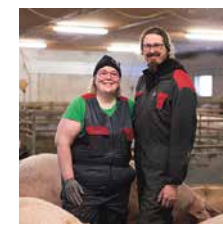


Markku Hirvijärvi
Johtaja, liiketoiminta &
vient- ja teollisuuskauppa

**Mihin Atrian lihaa
käytetään Kiinan ravin-
toloissa?**

– Maailman suurimmassa
kaupungissa Chongqingissa
on 30 000 hotpot-ravintolaa,
joissa työskentelee yhteensä
n. 500 000 työntekijää. Eli jos
saadaan 1 kg atrialaista lihaa
päivässä jokaiseen ravinto-
laan, tilanne on hallinnassa,
vitsaili Markku Hirvijärvi Atrian
kiinalaisen asiakkaan Rongyao
Tangin kanssa.

– Suomalaisista porsaanlihaa
ja lihaa ylipäättään arvostetaan
kiinalaisissa ravintoloissa siksi,
että laatu on testatusti parasta
mahdollista ja asiakkaat ovat
valmiita maksamaan anti-
bioottivapaasta puhtaasta
lihasta enemmän.



Atrian alkutuotanto palkitsi Liha-akatemialla ansioituneita tiloja

**Onnea palkituille tiloille ja iso
kiitos osallistujille hienosta
etätapahtumasta!**



Atria Sika

Erinomainen lihasikaila
Manupork Oy, Nurmo

Erinomainen porsastuotantotila
WestFarm Oy, Maalahti

Erinomainen yhdistelmätila
Iso-Tuiskun tila, Ilmajoki



Atria Siipi

Vuoden vaikuttaja
Ylihuhtalan tila, Kauhava

Vuoden vaikuttaja
Alatalon Tila, Nurmo

Vuoden vaikuttaja
Nevalan tila, Lapua



Atria Nauta

Erinomaisten maitorotuisten
sonnien kasvattaja
Salomäen tila, Loimaa

Erinomaisten
pihvi- ja vasikoiden tuottaja
Toukolan tila, Orimattila

Erinomaisten liharotuisten
sonnien kasvattaja
Reikon tila, Sastamala

Erinomaisten
ternivasikoiden tuottaja
Laurilan maitotila, Kurikka

Erinomaisten
ternivasikoiden tuottaja
Vainikan tila, Lappeenranta

Erinomaisten
ternivasikoiden tuottaja
Kolmisopen tila, Sotkamo

Erinomaisten
ternivasikoiden tuottaja
Peltolan tila, Pyhäntä

Erinomaisten
pihvi- ja vasikoiden tuottaja
Kukkaromäen tila, Leppävirta

Erinomaisten maitorotuisten
sonnien kasvattaja
Vrjölän tila, Kuopio

Erinomaisten maitorotuisten
sonnien kasvattaja
Arolan tila, Siikalatva

Erinomaisten maitorotuisten
hiehojen kasvattaja
Alatalon tila, Nivala

Erinomainen vasikkakasvattaja
Paalavuon tila, Reisjärvi

Erinomaisten liharotuisten
hiehojen kasvattaja
Harjun maatalous, Mikkeli

Erinomaisten
pihvi- ja vasikoiden tuottaja
Sillansuu MTV, Hankasalmi

Erinomainen maitorotuisten
sonnien kasvattaja
Eklunds Gård, Vöyri

Erinomainen vasikkakasvattaja
JV Mattila, Kauhava

Ajankohtaista Tanskan Sikakongressista

Euroopan suurin sika-alan kongressi ja sitä edeltävä vuosikokous järjestettiin Tanskassa 20.–23.10.2020. Asiakkuuspäälliköt Christer Rönqvist ja Daniel Klockars saivat tapahtumasta webinaarien kautta uutta tietoa alan näkymistä ja Tanskan tilakokeista.

Vastuullisuus ja suojaus on afrikkalaiselta sikarutolta olivat tapetilla myös Tanskassa. Parempi jalostus nähdään tienä kohti kestävää tuotantoa, ja sen avulla myös sianlihan tuotannon kustannusrakennetta on saatu laskettua. Esimerkki hiilijalanjäljen huomioimisesta on Århusin yliopiston ja Danish Crownin kanssa yhteistyössä kehitetty IT-työkalu Pork 4.0, laskuri, joka voi tuottaa avainluvut hiilidioksidipäästöistä kasvukiloa kohti tai per teurassika.

ASF-viruksen osalta Tanskassa on nostettu varautumistasoa. Äskettäin valmistunut Saksan vastainen riista-aita ei yksin takaa tartunnan leviämistä. Myös riskialueilta tuotu ruoka on ehdottomasti kielletty sikatilojen läheisyydessä. Karanteenisääntöjä riskialueilta saavuttaessa on noudatettava, ja myös ulkomailta tulevien kuljetusten on noudatettava karanteeniaikoja. Autot on pestävä ja desinfioitava huolellisesti.

VAPAAPORSITUSKOKEMUKSIA

Vapaaporsituksen pääpainopisteinä Tanskan tilakokeissa ovat olleet henkilökunnan työskentely, porsaas, emakko ja tuottavuus. Keskeisimpiä havaintoja

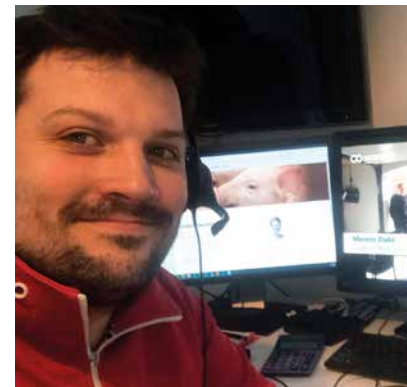
ovat olleet, että emakko on hoidettava hyvin, jotta se hoitaa porsaansa hyvin. Karsinassa on oltava riittävästi tilaa ja sen on oltava helpokäyttöinen. Emakon on pystyttävä kääntymään helposti.

Sikakongressista saamme joka vuosi hyviä ideoita, joita voidaan soveltaa tilatasolla myös Suomessa.

Porsaspesä on käytävän vieressä hoidon takia ja karsinassa on oltava suojattua makuutilaa 0,1 m²/porsas. Karsinassa on myös oltava porsitus-/suojahäkki henkilöstön suojaksi hoitotoimenpiteissä. Sen lyhytaikaista käyttöä suositellaan myös imetyksen alussa porsaiden kuolleisuuden vähentämiseksi. Kiinteän lattian osuutta suositellaan lisääväksi, niin että ammoniakkaa haihtuu vähemmän ilmaan. Myös oljen käyttö on tärkeää eläinten hyvinvoinnin kannalta, ja sen käyttömahdollisuus on huomioitava lannanpoistojärjestelmän suunnittelussa.

PIENEMPI PORSASKUOLLEISUUS IMETYKSESSÄ

Osastointia pidetään tärkeänä sekä hygienian että olosuohdehallinnan takia. Erien välillä osasto on tyhjennettävä täysin, pestävä, desinfioitava ja kuivattava kunnolla. Osaston lämpötilaa pitää nostaa vähintään 23,5°C:een, jotta lattiat ovat riittävän kuivia. Emakoille on hyvä antaa olkea tai vastaavaa stressin vähentämisen takia ja suoliston toiminnan ylläpidon takia. Myös ensikoiden immuniteetin parantaminen ennen porsimista on tärkeää. Porsituksen jälkeen on huolehdittava, että emakko nousee ylös ja juo vettä riittävästi maidontuotannon takia. Porsaita suositellaan siirrettävän mahdollisimman vähän, jotta pienennettäisiin porsaisiin kohdistuvaa tautipainetta. Amma-emakot tulisi siirtää puhtaaseen karsinaan, mieluiten osastoon, missä muilla emakoilla on samanikäiset porsaas. Porsituskarsinaan suositellaan maitoruokkijaa tai porsaiden liemiruokkijaa, koska ne vähentävät porsaskuolleisuutta, rasittavat emakkoja vähemmän, edesauttavat porsaiden vieroitukseen ja vähentävät amma-emakoiden tarvetta. ■



SAUNAMÄEN TILALLA

25.1.–31.1.



Kanalassa ajetaan munakonetta

Emokanojen muninnan alkaessa tilalla riittää vipinää: punnitaan kukkoja, kerätään tarkasti munia sekä pidetään omavalvonnasta ja muista päivittäisistä rutiineista tarkasti kiinni. Kun kanoilla on kaikki hyvin, remontti- ja lumihommatkin sujuvat.

TUOTTAJAN VUOSI

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

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

”Tässä ei oman rehutehtaan merkitystä voi väheksyä, sillä oikeanlainen rehustus on myös kanalan olosuohdehallintaa ja hyvinvointitekijä.”





Harri Rosenberg
Alkutuotantojohtaja, Atria Siipi

Myöhemmin illalla aloittelin pihojen auraamista ja kävin kanalassa iltatarkistuksella. Samalla reissulla asetin kanoille seuraavaan aamuun aikataulunmukai-

Illalla siivosimme remonttityömaalla, Sirpa ja Tarmo jakoivat vielä lenkille. Minä suuntasin kanalaan iltakäynnille ja kirjasin päivätiedot.

Punnituksen jälkeen tehtiin iltopäivän kanalatyöt loppuun ja veimme kutterit yhteen osastoon, avuksi saimme vielä kuopuspoika Tarmon. Tarmo täytti kurottajalla vielä hakesiilon kanalasta lähtiessään. Illalla oli pientä siivousta sekä uuden valaistuksen suunnittelua remonttityömaalla.

Viikko on sujunut mukavasti ilman suurempia vastuksia. Kanojen tuotanto on noussut tavoitteiden mukaisesti ja ne voivat hyvin. Hyvillä mielin ensi viikkoon. ■

MUUTA ERITYISTÄ:
Rehukauran viljely omille
linnuille, muiden rehuviljojen
ja -herneen viljely

Itikkalaiset, äänestämään!

Osuuskunnan vaalit käydään ensimmäistä kertaa sähköisesti. Tulevasta edustajistosta toivotaan jäsentensä näköistä, eri-ikäisten naisten ja miesten aktiivista joukkoa.

Yhteisiin vaaleihin 2024

Itikka osuuskunnan edustajisto hyväksyi marraskuussa 2020 osuuskunnan uudet säännöt. Sääntöjen mukaan nyt valittavan edustajiston toimikausi on kolmevuotinen. Vuodesta 2024 alkaen Itikka osuuskunnan ja Lihakunnan vaalit käydään tämän ansiosta samaan aikaan.



*Kaikkien
vaaleissa
äänestäneiden
kesken arvotaan
1 000 euron
lahjakortti
A-kauppaan!*



Tellervo Mäki-Pollari, edustajiston jäsen: Edustajisto 2005–2021

Millaista on ollut toimia edustajistossa?

Olen tykännyt kovasti olla edustajistossa. Sitä kautta pääsee perehtymään yhtiöme Atrian asioihin. Kokouksissa pääsee myös verkostoitumaan muiden alan ammattilaisten kanssa.

Millaiset aiheet ovat olleet esillä omana aikanasi edustajistossa?

Lihan tuottajahinta on tietysti sellainen aihe, jota kokouksissa usein käsitellään, samoin Atrian Venäjän toiminnot. Edustajisto katsoo myös tarkasti osuuspääoman koron perään, onhan se tärkeässä roolissa jäsentilojen talouden kannalta.

Mitä terveisiä lähetät osuuskunnan jäsenille?

Äänestäminen kannattaa, ovathan luottamushenkilöt päättämässä monista jäsenten kannalta tärkeistä asioista. Luottamushenkilöihin kannattaa olla yhteyksissä myös vaalien välillä. Osuuskunta on olemassa jäseniään varten.



Seppo Paavola, hallintoneuvoston puheenjohtaja: Edustajisto 1997 → Hallintoneuvosto 2000 → Atrian hallitus 2012

Miksi äänestäminen on tärkeää?

Hyvä osuuskunnan hallinto edustaa mahdollisimman hyvin jäsenistöään. Hyvin usein edustajistopaikka voi olla yhdestäkin äänestä kiinni, joten siksikin jokainen ääni on ratkaiseva näissä vaaleissa.

Miten kuvailiet edustajiston vaikuttamismahdollisuuksia?

Suurin valta on hallintoneuvoston valinnoissa, kun edustajiston jäsenet ovat valitsemassa hallintoneuvoston jäseniä. Edustajisto ottaa toisin sanoen kantaa siihen, ketkä nousevat vastuullisempiin tehtäviin osuuskunnassa. Muita tehtäviä ovat muun muassa tilinpäätöksen vahvistaminen, ja osuuspääoman korosta sekä säännöistä päättäminen.

Millainen on hyvä edustajiston jäsen?

Hyvä edustajiston jäsen tuo aktiivisesti kentän näkemyksiä muun hallinnon tietoon ja toimii samalla myös viestinviejinä jäsenistön suuntaan. Näin jäsenet saavat ajankohtaista tietoa omaa tilaa koskevien päätösten tueksi.

Millaisena toivot näkeväsi uuden edustajiston?

Edustajistoon tarvitaan aktiivisia tosituottajia, joille lihantuotanto on tilan kannalta tärkeässä asemassa. Naisten vähäinen määrä on tunnistettu kaikilla hallinnon tasoilla, joten toivottavasti uudessa edustajistossa nähdään yhä enemmän naisedustajia.



Ahti Ritola, hallituksen puheenjohtaja: Edustajisto 2001 → Hallintoneuvosto 2012 → Atrian hallitus 2018

Miksi äänestäminen on tärkeää?

Velvollisuutemme on huolehtia Atriasta ja osuuskunnasta siten, että jätämme sen tuleville sukupolville yhä paremmassa kunnossa.

Miten kuvailiet edustajiston vaikuttamismahdollisuuksia?

Aktiivisella jäsenellä on laajat vaikuttamisen mahdollisuudet. Edustajiston jäsenellä on vahva mandaatti viestiä jäsenistön näkemyksiä hallinnolle ja toimitusjohtajalle. Näiden avausten kautta monesti osuus-

kunnan ja Atrian toimintaa kehitetään. Hallinnon kokoukset ovat toimiva foorumi myös vaikeitten aiheitten käsittelyyn.

Millainen on hyvä edustajiston jäsen?

Aktiiviset ja kaikista lihalajeista kiinnostuneet edustajiston jäsenet noteerataan. Vastuullisempiin osuuskuntatehtäviin kasvaminen edellyttää luottamusta yli tuotantosuunta- ja pitäjärajojen.

ITIKKA OSUUSKUNNAN EDUSTAJISTON VAALIT PÄHKINÄNKUORESSA:

- Ehdokasasettelu 1.2.–10.3.2021
- Sähköinen äänestys 16.–30.4.2021. Äänestysohjeet toimitetaan jäsenille postitse 16.4. mennessä.
- Uuteen edustajistoon valitaan 40 jäsentä aikaisemman 45 sijaan, ja paikat jakautuvat vaalipiireittäin seuraavasti:
 - Keski-Pohjanmaa 7
 - Järviseuutu-Suomonselkä 7
 - Etelä-Pohjanmaa Keskinen 11
 - Etelä-Pohjanmaa Eteläinen 8
 - Etelä-Suomi 7
- Lisätietoa vaaleista osoitteessa itikkaosuuskunta.fi.

Tilakohtainen hiilijalanjälkilaskenta broileritiloilla käynnistyy

Atria toi hiilijalanjälkimerkinnän kanatuotteiden pakkauksiin joulukuun alussa, todennäköisesti ensimmäisenä lihayhtiönä koko maailmassa.

Joulukuussa kyse oli vain yhden tilan tuotteista, mutta nyt olemme käynnistäneet tilakohtaisen hiilijalanjälkilaskennan broileriketjussa saadaksemme laajennettua merkintää. Tavoitteenamme on tuoda hiilijalanjälkimerkintä kaikkiin kanatuotteisiin vielä ennen kesää. Merkintä tulee olemaan keskiarvo laskennassa mukana olevien tilojen tuloksista. Merkintä ei ole tilakohtainen, vaan tuotekohtainen. Myös kaikki Atrialla tuotteen valmistuksen yhteydessä syntyneet hiilipäästöt, kuten esimerkiksi energiankäyttö, pakkausmateriaalit ja pesuaineet, on kohdistettu tuotekohtaisesti. Hiilijalanjälkimerkintä todennäköisesti painetaan tuotteen etikettiin, ei siis tilanimen yhteyteen.

Hiilijalanjälkiluvun lisäksi tila saa arvokasta tietoa oman toimintansa kehittämiseen.

Jotta voimme käyttää keskiarvoa, on kansainvälisen PEF-ohjeistuksen mukaan laskettava noin puolet tuotantovolyymistä. Se tarkoittaa Atriaketjussa vajaata 40 broilerikasvatustilaa sekä muutamaa munittamoa ja nuorikkotilaa.

Laskentaan osallistuville tiloille on lähetetty kyselylomake, johon tuottaja täyttää tilalla käytetyt sähköt, polttoaineet, kuivikkeet, lannankäsittelyt sekä broilerivehnan viljelyyn käytetyt panokset. AtriaChick toimittaa kaikki untuvikkoihin, teurasuksiin, rehuihin ja kuljetuksiin liittyvät tiedot. AMK-agrologiopiskelija tekee laskennasta, tuloksista ja niihin vaikuttavista asioista opinnäytetyön.

TILAKOHTAISET RAPORTIT

Laskennassa mukana oleville tiloille laaditaan tilakohtaiset, yksilölliset raportit. Raportista selviää, mitkä ovat suurimmat päästöjen aiheuttajat tilalla, eli mitkä ovat niitä asioita, joita kehitettävällä voidaan vaikuttaa eniten tilakohtaisiin päästöihin. Toisaalta raportti myös kertoo, mihin ei ehkä kannata paukkuja laittaa tai mitä ei kannata murehtia. Hiilijalanjälkiluvun lisäksi tila saa siis arvokasta tietoa oman toimintansa kehittämiseen.

Kanan hiilijalanjäljestä suurimman osan eli yli puolet aiheuttaa rehu ja siinä käytettävä soija. Seuraavaksi merkittävimpiä osa-alueita ovat lantapäästöt ja lämmitys. Soijan käyttö on saatu puserrettua jo alle 10 prosenttiin kokonaisrehustuksesta, kuoritun

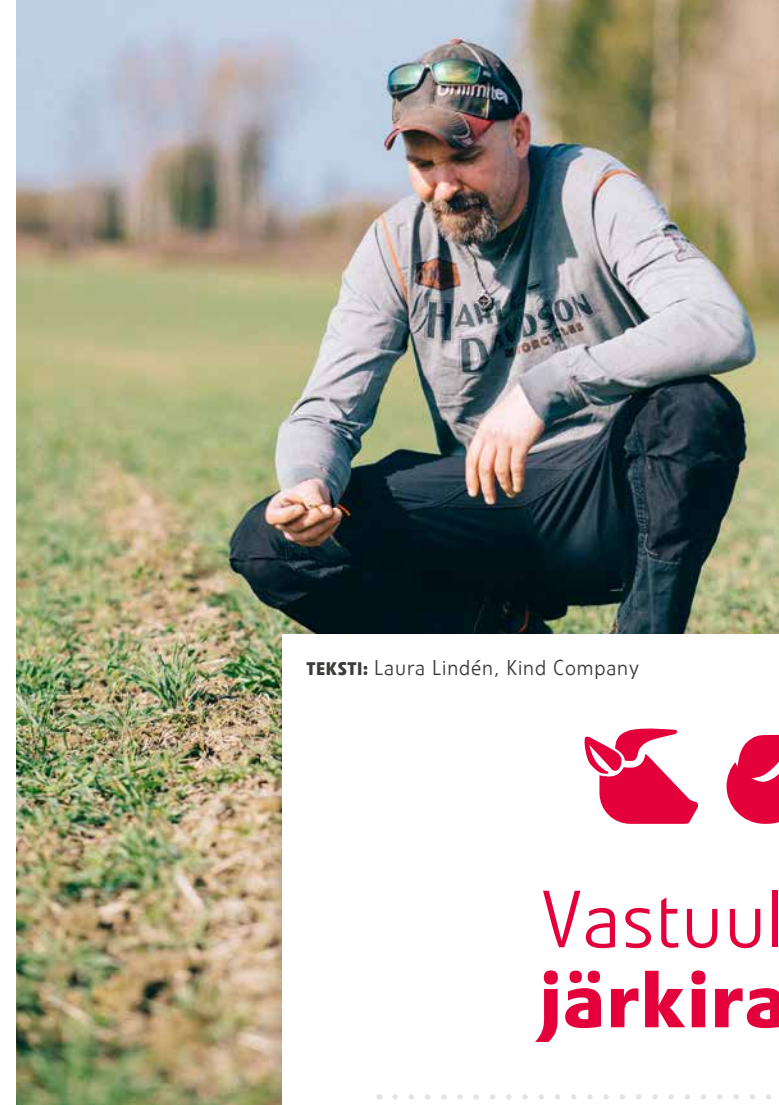
LYHYESTI LASKENNASTA

Varsinaisen laskennan tekee Envi-tecpolis Oy, joka on tehnyt myös aikaisemmat laskennat käyttäen Cool Farm Tool -työkalua. Laskennan pohjana ovat PEF:n (Product Environmental Footprint) ja IPCC:n (Intergovernmental Panel on Climate Change) laskentamenetelmät sekä alan uusin tutkimustieto.

kauran ja viime satokauden runsaan hernemäärän avulla. Lisäksi kotimainen rehuherne onkin osoittautunut valkuaispitoisuudeltaan aiempaa paremmaksi uuden lajikkeen ansiosta. Soijan käytön vähentämiseksi tehtävää työtä jatkamme intensiivisesti edelleen. ■



TEEMA: VASTUULLISUUS ARJESSA



TEKSTI: Laura Lindén, Kind Company



Vastuullisuus on järkiratkaisu

Tilan arjen ratkaisut tehdään moni asia mielessä. Vastuullisuuteen voi kannustaa omatunto, ympäristöluvan ehdot, eläinten hyvinvointi tai vaikka oman alueen hyvinvointi. Lue, miten vastuullisuus näkyy vilja-, sika-, nautaja broileritilalla.





TEKSTI: Laura Lindén, Kind Company

”Ei haise omaan nenäänkään”

Vuorisen sikalassa on tyytyväisiä sikoja, joiden lanta ei ole ongelma isännälle itselleen eikä naapureille. Sen avulla tuotetaan mm. rehuviljaa omille eläimille ja lämmitetään sikalaa.

Mika Vuorinen halusi pikkupojasta asti hoitamaan sikoja isänsä jalanjäljissä. Nyt perhetilalla on noin 1 500 sikaa, joiden hoidossa auttaa oma yläkouluikäinen tytär ja isä. Toisen sukupolven sikalayrittäjä on sitä mieltä, että kun ihmisille tuotetaan ruokaa, se pitää tehdä mahdollisimman vastuullisesti.

Tilalla siat ruokitetaan pääasiassa tilan omalla viljalla, ja peltojen lannoitus hoidetaan vastuullisesti ja taloudellisesti järkevästi sikalan lietteellä. Ravinnekiertoa tukee tilan toinen kivijalka, koneurakointi, johon kuuluu muun muassa lietteen levitystä lähialueen pelloille.

– Kun itse urakoidaan lietteen levitystä, samalla kalustolla levitetään itsellekin. Liete levitetään multaamalla, jolloin tyyppiä ei pääse haihtumaan ilmaan. Omalta tilalta yli jäävä liete menee kilometrin päähän yhteistyökaverin peltoon. Häneltä ostamme tarvittavan lisäviljan sikalaan.

LÄMPÖÄ LIETTEESTÄ

Lietteellä on toinenkin tehtävä. Kun tilan lihasikalaa laajennettiin vuonna 2012, hajuhaittoja oli vähennettävä. Ratkaisu oli lannan jäähdytys, jolla uuteen sikalaan saadaan talvikaudella lämpöä.

– Automaattinen järjestelmä jäähdyttää lietteen 7–9 °C asteiseksi. Kesällä lämpöä varastoidaan maalämpökaivoon, josta sitä saadaan lämmityskaudella ottaa. Se on kuin patteri, mutta hyötysuhde on parempi kuin normaalissa maalämmössä, Vuorinen kertoo tyytyväisenä.

Energiansäästön ohella päästöt vähenevät ja hajut myös. Jäähdytetystä lietteestä ei haihdu ammoniakkia. Sikalan ilma on Vuorisen mukaan todella hyvä. Molemmissa sikaloissa lattialämmitys edesauttaa eläinten hyvinvointia ja tarjoaa tasaista mukavaa lämpöä. Vanhaa remontoitua sikalaa lämmitetään hakeämmöllä.

– On kaiken A ja O, että ilmastointi ja lämmitys toimii ja että sioilla on sopivissa määrin virikkeitä. Silloin hyvät olosuhteet ja eläimet pysyvät rauhallisina.

SOIJATON REHUSEOS

Vastuullisuudesta puhuttaessa ei ruokintaa sovi unohtaa. Vuorinen korostaa säännöllisen rutiinin ja olosuhteiden merkitystä. Tasapainoinen rehuseos vaatii tarkkuutta.

– On erittäin tärkeä tietää, mitä sioille syötetään, ettei tule ylikuokintaa. Omista viljoista otetaan aina analyysit, että tiedetään, minkämoiset valkuaiset siinä on, Vuorinen painottaa.

Kotoista viljaa tilalla täydennetään A-Rehun ohravalkuaisrehulla eli sikojen ruokinnassa ei käytetä lainkaan soijaa.

Vaikka sikapuolen toimintamuodot ovat vakiintuneet, Vuorinen uskoo, että parannettavaa löytyy aina, eikä paikalleen saa jäädä. Kesähelteitä varten sikaloissa jo vesisumuttimet ja led-tekniikkaan siirtymisestä on tehty alustavia suunnitelmia.

– Kun tekee kaikki hommat niin hyvin kuin osaa ja olosuhteet on kunnossa, sillä pääsee pitkälle. Ja kun on oikein säädetyt systeemit, pääsee itsekin paljon vähemmällä. ■



NELJÄ FAKTAA

1 Peltojen lannoitus multaamalla vähentää typen haihtumista ja parantaa tulosta. Ei kannata yllilannoittaa, vaan pyrkiä turvaamaan taloudellisesti järkevin panoksien huippusato.

2 Kun sioilla on olosuhteet kunnossa, ei tule häiriökäyttäytymistä. Huolehdi säännöllisestä ja oikein mitoitetusta ruokinnasta, ilmastoinnista, lämmityksestä ja siitä, että virikkeitä on riittävästi saatavilla.

3 Vierailijoille aina talon saappaat jalkaan, jos on sikalaan asiaa. Se on ehdoton juttu, sillä tautiriski on kova.

4 Ruokinta perustuu lähellä tuotettuun viljaan ja on täysin soijaton.

”Jäähdytetystä lietteestä ei haihdu ammoniakkia.”



TEKSTI: Laura Lindén, Kind Company

”Nauta tarvitsee ilmaa, evästä ja pehmeyttä allensa”

Maltillinen kehittäminen ja ennakkoluulottomuus uusien tuotantomenetelmien kokeilua kohtaan kuvaa toimintaa Alatalon tilalla. Hyvinvoivat ja jaloistaan terveet sonnit ja hiehot myös kasvavat hienosti.

Mika Lähdemäki on kasvatanut lihakarjaa sukutilallaan Nivalassa vuodesta 1988 lähtien. Uudesta hän on aina ollut kiinnostunut: aperuokinta otettiin käyttöön vuonna 1994, ja kolmivaihekasvatusta käynnistettiin ensimmäisten joukossa vuosituhaten alussa. Viimeksi kuluneen viidenkuuden vuoden aikana lihanautojen loppukasvatukseen keskittyneellä tilalla on tehty muun muassa uutta navettaa ja laajennuksia. Samalla tuotannossa on panostettu toimenpiteisiin, jotka ovat parantaneet eläinten hyvinvointia ja näkyneet jopa kymmenien grammojen lisäyksenä päiväkasvussa.

PAREMPI TERVEYS

– Ritiiläkasvattamoissa otettiin kuutisen vuotta sitten käyttöön kumimatot, osasto kerrallaan. Niistä on vain hyvää sanottavaa. Jos eläimellä on jalkakipua, se ei pääse ylös eikä liukkaaksi kuluneella ritiiläpalkilla yritäkään. Kumimatolla eläin saa tukevan pidon, ja vaivainenkin sonni pääsee itse kävelevänä sairaskarsinaan tai pahimmassa tapauksessa teuraaksi, Lähdemäki kertoo.

Kun tilalla vuonna 2013 suunniteltiin laajennusta, Lähdemäki tarttui suunnittelijan ehdotuksesta asiaan, joka oli lihakarjakasvattamoissa uutta; että koneellinen ilmanvaihto korvattaisiin painovoimaisella kennoilmastoinnilla.

– Sonninavetassa ongelmana on kosteus, joten kävin tutustumassa talvipakkasella kasvattamoihin, joissa

oli vapaailmastointi. Se vakuutti. Nyt ilma pysyy kuivempänä ja karsinapinnat ovat kuivat pakkasella, kun lämpötilaa pystytään laskemaan.

Koneellisesta ilmanvaihdosta luopuminen on vähentänyt tilan eläinten hengitystietulehduksia.

– On myös aika merkittävä juttu, että kun liki 10 puhaltimesta kytkettiin virrat pois, se tekee 20 000 kW sähkönsäästöä vuodessa ja pari tonnia rahassa, Lähdemäki lisää.

Enää kasvattamoissa eivät hurise ilmastointilaitteiden moottorit, joten myös paloriski on pienentynyt. Tilalla on myös valaistuksen osalta alettu siirtyä kohti led-valaisimia, jotka käyttävät vähemmän energiaa ja kuormittavat siten vähemmän ympäristöä.

– Yövalot on jo vaihdettu led-valoiksi ja tarkoituksena on korvata loisteputkivalaisimia led-valoilla sitä mukaa, kun ne tulevat elinkaarensa päähän.

KUNNON EVÄSTÄ

Nyt, kun tilan isännän opit nautojen hyvinvoinnin ja kasvun tekijöistä on käsitelty pehmyyden ja ilman osalta, jää jäljelle ”eväs”. Aperuokinnan ansiosta kaikki tilan eläimet saavat Lähdemäen mukaan monipuolista ravintoa tasaisesti ja tarpeensa mukaan; vettä varten joka karsinassa on nipan lisäksi vesiallas. Siihen on Lähdemäen mukaan hyvää syyä.

– Nauta on luotu rystämään sen 15–20 litraa, mitä se juo, eikä lirkkimään nipasta. Onhan se parempi, että kaikki eläimet saavat nopeammin janonsa tyydytettyä. Sekin vaikuttaa kasvuun. ■



KOLME FAKTAA

1 Kumimatto naudan jalkojen alla edistää eläimen jalkaterveyttä ja auttaa sitä liikkumaan itse, vaikka se ei ehkäisekään nivelulehduksille altistavia bakteereita (kuten Mycoplasma bovis).

2 Vapaalla ilmanvaihdon lihanautakasvattamon lämpötila pystytään laskemaan 2–3 asteeseen, kun ei ole ihan pieniä vasikoita. Riittää, että vedet pysyvät sulana.

3 Loppuun palavan loisteputken kanta voi kuumentua vaarallisesti ja aiheuttaa paloriskin. LED-valot pienentävät paloriskiä ja kuluttavat vähemmän energiaa.

”Kun grammat on hyvät, myös eläinten hyvinvointi on hyvällä tolalla.”



TEKSTI: Laura Lindén, Kind Company

”Kaikenlaista säätöhommaa”

Ylisen perhetilalla kestäväillä energiaratkaisuilla saavutetaan helpommin optimaaliset olosuhteet eläimille. Kaikki lähtee eläinten hyvinvoinnista.

Ylisen tilalla Nurmossa tuli tammikuussa täyteen 50 vuotta broilerikasvatusta. Siinä, missä **Aki Ylisen** vanhemmat ottivat vuonna 1971 riskin ja ryhtyivät kasvattamaan Suomen ensimmäisiä broilereita kuuden muun tilan kanssa, poika jätti vuonna 2004 tietotekniikkain-
sinööriin työnsä ja jatkoi tilan kehittämistä vaimonsa **Elinan** kanssa. Nykyisin kuusiheikkosella perheellä on tilalla 90 000 kanaa kolmessa kasvattamossa.

Aki Ylinen myöntää, että insinööri-koulutuksesta saaduille taidoille on ollut käyttöä. Väkertämistä ovat vaatineet tilan energiaa säästävät ratkaisut, kuten lämmön talteenottojärjestelmän käyttöönotto, maalämpöä hyödyntävä lattialämmitys ja aurinkopaneelijärjestelmä.

– Minulle yksi osa vastuullisuutta on, että käytetään energiaa tehokkaasti hyödyksi. Pitkään on harmittanut, kun lämmintä poistoilmaa ammutaan taivaalle. Uskon, että energiatehokkuutta parantavat investoinnit ovat tulevaisuutta, Ylinen kertoo.

LÄMPÖ TALTEEN

Ylisen tilalla varaudutaan asioihin ennakoiden. Lämmön talteenottojärjestelmä otettiin käyttöön vuosina 2017 ja 2018 kahdessa kanalassa. Kolmannessa kanalassa lämmön talteenotto ei vielä kannata taloudellisesti, joten siellä lattialämmitys pitää pohjakuivikkeet hienosti kuivana.

– Talteenotokontilla pystytään säästämään noin 30 % lämpöenergiaa, ja pienentyneellä energiamäärällä saadaan loistavat olosuhteet linnuille. Ensimmäi-

set kaksi viikkoa voidaan olla tasapaineilmanvaihdolla, jolloin ei tule vetoa. Säätöä se on vaatinut, mutta olen tyytyväinen, Ylinen sanoo.

HELPPO AURINKOSÄHKÖ

Vuonna 2019 oli aurinkopaneelien aika. Niillä tuotetaan nyt reilu kolmannes tilan vuotuisesta sähkönkulutuksesta. Paneelit ovat myös yhteydessä tilan hakelämmitys-
järjestelmään, jossa mahdollinen yli jäävä aurinkosähkö muutetaan kuumaksi vedeksi.

–Aurinkosähkö on helppo investointi, jolla on järkevä takaisinmaksuaika. Etuna on se, että kun paneelit on kerran asennettu rakennusten katoille, ei niille tarvitse tehdä mitään. Luonnonvarojen kestävä käyttö on myös hyväksi koko ketjun imagolle, Ylinen toteaa.

Uusi tekniikka ei kuitenkaan yksin tee toiminnasta vastuullista. Aki Yliselle vastuullisuus on pohjimmiltaan omantunnon kysymys. Ratkaisujen palkintona pitää olla aina eläinten parantunut hyvinvointi, oli kyse sitten hygieniä parantavista toimin-
tamalleista, ilmanvaihdon optimoinnista tai hiilidioksidimittauksesta.

– Klikkiotsikkoja on liian helppo repiä, jos ei toimita kestäväällä tavalla.

Avoimuuden lisäämiseksi Ylisen tilan uusimpaan kanalaan rakennettiin kesällä 2019 Atria showroom. Koronan vuoksi vierailut ovat hyvän alun jälkeen olleet todella rajoitettuja.

– Kuluttaja saa isojen ikkunoiden läpi realistisen kuvan siitä, miten tuotanto toimii. Ennen joka vierailija oli hygieniariski. Asioita on vaikea ymmärtää ja kaikkea voi epäillä, kunnes omin silmin näkee. ■



KOLME VINKKIÄ

1 Selvitä ja harkitse vakavasti aurinkopaneelijärjestelmän käyttöönottoa. Hyvän investointituen kautta takaisinmaksuaika on järkevä. Energiatehokkuutta parantavat investoinnit ovat tulevaisuutta.

2 Ennen uusia hankintoja, opettele käyttämään olosuhdetietokoneen kaikki ominaisuudet ja säädöt hyväksesi ja optimoimaan kasvattamon ilmanvaihtoa. Myös hiilidioksidimittaus kannattaa ottaa käyttöön.

3 Uuden tekniikan hyödyntäminen mahdollistaa asioita, joita ei etukäteen osaa edes kuvitella. Kun vanhan tekniikan lopulta päivittää uudempaan versioon, se harvemmin harmittaa.

”Energiatehokkuutta parantavat investoinnit ovat tulevaisuutta.”



TEKSTI: Laura Lindén, Kind Company

”Lisäarvoa omassa maakunnassa”

Kasvinviljelytila on tärkeä osa oman alueen vastuullista ravinnekiertoa. Olennaista on hyvät ja luotettavat yhteistyökumppanit, jotta lietettä on tarjolla silloin, kun sitä tarvitaan.

Ylistarossa, Etelä-Pohjanmaan ”elintarvikemaakunnassa” on **Juhani ja Timo Torkon** kasvinviljelytila. Viljely on siirtynyt veljeksille suvun perinteenä. Juhani on koulutukseltaan agronomi, ja viljely on hänelle sivutoimi oman päivätyön ohella. Tilalla viljellään ohraa, vehnää, kauraa ja hernettä.

– Herne myydään A-Rehulle, rehuviljasta käydään kauppa suoraan alueen kotieläintilojen kanssa ja vehnää menee myllyille. Rehuviljamme avulla pystytään jalostamaan lihaa ja maitotuotteita, ja niitä vielä edelleen elintarvikkeiksi. Meille on tärkeää, että ravinteet kiertävät ja palaavat meille takaisin lantana. Se luo lisäarvoa monessa portaassa omassa maakunnassa, sanoo Juhani Torkko.

SOPIMUKSET KUNNOSSA

Monipuolisen lannoituksen varmistamiseksi Torkot ovat tehneet lietteen vastaanottosopimukset kahden lähi-alueen tilan, Latvalan maatala Oy:n (sikatila) ja Finnimilk Oy:n (maitotila) kanssa. Sikatila myös ostaa heiltä viljaa. Viljelyksille levitetään lietettä keväällä ja syksyllä tilan viljelysuunnitelmaan sopivilla määrillä. Niiden laskentaa varten luovuttavat tilat toimittavat lanta-analyysit.

– Lannan vastaanotto ja ravinnekierto tuo ympäristö- ja talouspuolelle säästöä, kun joka tapauksessa tarvitaan tyypeä ja fosforia. Ei ole mielekästä ostaa pussissa etäämmältä keinolannoitetta, kun tarvittavia ravinteita on saatavana läheltä lietteen, Torkko tuumaa.

SUJUVA LEVITYS

Lietteen kuljetuksen ja levityksen hoitaa omalla kalustollaan ja yhteistyökumppaneidensa avustuksella veljesten luottourakoitsija **Heikki Koivusalo**. Nykyinen yhteistyömalli luovuttavien tilojen ja urakoitsijan kanssa muotoutui jo vuonna 2015. Sen jälkeen tilan ravinnetarve on hoitunut pelkällä lietteellä ja salpietari-
täydennyksellä.

– Isän aikana käytettiin keinolannoitteita. Kun lietteen levitys tuli uudeksi työvaiheeksi, piti kehittää omaa ajattelua. Käytännössä levitys ei kuitenkaan vaadi vastaanottajalta mitään, kun on osaava urakoitsija, joka takaa, että työ sujuu tehokkaasti. Luotettavat yhteistyökumppanit on tärkein juttu.

Torkko on havainnut itse, että lietteellä on monia etuja. Siitä näyttäisi vapautuvan ravinteita pitkin kasvukautta. Keinolannoitetun koeruudun avulla tekemänsä kokeen perusteella hän huomasi, että naudan lietteen syyslevitys tuotti paremman hernesadon. Myös levitystekniikalla ja -kalustolla on merkitystä.

– Kun liete levitetään mullattuna ja oikea-aikaisesti, siitä ei haihdu ravinteita eikä tule hajuhaittoja. Se on kustannustehokasta vastaanottajallekin. GPS-ohjaus taas huolehtii levitystarkkuudesta, ettei tule päällekkäin levitystä. Ylilan-
noitettu vilja lakooontuu helposti, Torkko muistuttaa.

– Liettekuvion taustalla on vastuullisuutta, mutta täytyy sen olla myös mielekästä. Ei tätä olisi jatkettu, jos se ei toimisi näin hienosti. ■



KOLME FAKTAA

1 Kun olet tekemässä lannanluovutus-
sopimusta, tärkeintä on löytää luotettavat yhteistyötilat ja osaava levittäjäurakoitsija, jos sinulla ei ole omaa levityslaitteistoa. Nykitekniikalla varustettu levityskalusto on iso investointi pelkästään omaan käyttöön.

2 Talvella on hyvä suunnitella kevään levitys valmiiksi luovuttajien kanssa ja levityksen osalta. Kun asiat on mietitty valmiiksi, työt sujuvat sesonkiaikana hyvin.

3 Lietettä pitää olla oikea-aikaisesti saatavilla, jotta sitä voi vastaanottaa. Mitä sujuvampin ja oikea-aikaisemmin levitystyö käy sitä kustannustehokkaampi liete on lannoitteena.

”Luotettavat yhteistyökumppanit on tärkein juttu.”



VASEMMALTA TOMAS Långgård, Henrik Holm, Anders Lillandt ja Kjell-Göran Paxal. Yhdessä he omistavat WestFarmin.



ASIAANTUNTIJAN SILMIN

Olemme oppineet paljon

- A-Rehun tavoitteena on käyttää kotimaisia proteiininlähteitä koko sikaketjun ruokinnassa. WestFarm toteuttaa tämän kokeilun, jotta voimme kehittyä siinä. Olemme oppineet paljon kokeilun aikana ja pyrimme toteuttamaan soijatonta ruokintaa muille eläinkannoille tulevaisuudessa.
- WestFarm on yksi koko maan tuotavimmista eläintiloista, ja se on pystynyt säilyttämään tuotantotasonsa myös soijattoman rehun kokeilun aikana. Se kertoo paljon myös heidän osaamisestaan ja kapasiteetistaan. Olen erittäin tyytyväinen!

Lasse Åberg

A-Rehun myyntijohtaja

Soijattoman ruokinnan kokeilu

Ab WestFarm Oy, jolla on porsastuotantoa Maalahdessa, on A-Rehun aloitteesta kokeillut soijatonta ruokintaa sikaketjussa. Kokeilu on ainoa laatuaan Suomessa, luultavasti koko maailmassa. Anders Lillandt, Tomas Långgård, Henrik Holm ja Kjell-Göran Paxal ovat WestFarmin osakkaita.

Aloitteen täysin soijattoman ruokinnan kokeilusta teki A-Rehun **Lasse Åberg**. Kokeilussa haluttiin testata, miten täysin soijaton rehu toimisi sikaketjussa. Jos kokeilu on onnistunut, siitä seuraa useita etuja. Yksi niistä on hiilijalanjäljen pieneneminen.

Soijan korvaava raaka-aine, ohravalkuainen, tuotetaan A-Rehun tehtaalla

Koskenkorvalla, ja Atrian teurassikojen ruokinta on nykyään lähes sataprosenttisesti soijatonta.

SULJETUMPI KIERTOKULKU

Miten soijaton emakoiden ja kasvavien porsaiden ruokinta sitten toimisi?

– Keskustelimme asiasta WestFarmilla ja päätimme ottaa haasteen vastaan, osakkaat kertovat WestFarmin kahvipöydän äärellä.

– Olemme kiinnostuneita alan innovaatioista ja kehityksestä. Haluamme vähentää tuotantomme ilmastovaikutuksia, ja aivan erityisesti haluamme minimoida ei-toivottujen tartuntojen leviämiskäytön laitoksella.

– Emme voi käyttää soijaa osana täysin kotimaista rehua, koska soijaa ei voi viljellä maassamme. Jos voimme jättää pois tuontisoijan ja käyttää sen

sijaan Suomessa tuotettua valkuaista, kuten ohravalkuaista, herneitä ja härkäpapuja, minimoimme salmonellan ja muiden tartuntojen riskin. Kiertokulusta tulee entistäkin suljetumpi ja siten myös turvallisempi.

KEHUJA HENKILÖKUNNALLE

Kokeilu alkoi 6.2.2020. Se on ollut yhtä aikaa mielenkiintoista ja haastavaa.

– Reseptien hiominen ja oikean reseptiyhdistelmän löytäminen eri ikäryhmille vie aikaa.

– Proteiinin lähteenä emme käytä ainoastaan OVR:ää, Koskenkorvalla tuotettua nestemäistä ohravalkuaista. Käytämme myös herneitä, jotka on viljelty paikallisesti Maalahdessa ja Sulvalla.

Kokeilujakson aikana osakkaat tapasivat säännöllisesti A-Rehun henkilökuntaa sekä eläinlääkäri **Taneli Tirkkosta**. Tapaamisia oli vähintään kerran kuukaudessa.

– Nykyään reseptimme ovat hyvin hallinnassa, ja pyrimme olemaan muuttamatta niitä vähään aikaan, jotta saisimme ruokintaan jatkuvuutta.

Lillandt, Långgård, Holm ja Paxal kehuivat henkilökuntaansa eli neljää työntekijäänsä. Ilman heidän kiinnos-

tustaan ja panostaan kokeilu ei olisi ollut mahdollinen.

– Tämä on teettänyt heille lisätyötä, ja vaatinut erityistä huolellisuutta sikojen ravinnon seurannassa ja säätelystä. Työ aloitettiin jo syksyllä 2019 vieroituksen aikaisella punnituksella, jossa vieroitus-painot dokumentoitiin kokeilujakson aikana käytettäväksi vertailuluvuiksi. Reseptien muuttaminen aiheuttaa usein häiriöitä, joiden takia rehun määrää pitää muuttaa.

– Otimme tietoisien riskien kokeilussa. Meillä oli hyvät tuotantotulokset ja hyvät porsaiden keskipainot viime vuonna. Soijaton kokeilu on ollut haastava erityisesti kasvupuolella, ja muutoksiin kulua aika on tietenkin kallista.

– Koeajan jälkeen meidän on päätettävä, miten jatkamme. Soijattoman ruokinnan jatkaminen myös tulevaisuudessa on meille täysin mahdollinen ajatus.

KESTÄVÄÄ TUOTANTOA

Atria on ilmoittanut markkinoinnissaan, että kokeilu on käynnissä. Tarkoituksena on löytää reseptejä, jotka toimivat niin, että soijatonta ruokintaa voidaan tarjota muillekin. Se, että Atria pystyy tarjoa-

maan täysin soijattomasta tuotannosta peräisin olevia tuotteita, on askel kohti entistä kestävämpää kotimaista lihan tuotantoa. Tämä vahvistaa tuotemerkkiä entisestään.

A-Rehun laskelmien mukaan sikojen soijattoman ruokinnan hiilijalanjälki on pienempi kuin broilerintuotannon. Kun reseptit saadaan optimoitua, rehu on myös tuontisojaa halvempaa.

KOHTUULLINEN VUOSI

Muuten kaikki menettelee. WestFarmilla on 470 emakon kanta ja oma kannan uudistus, ja runsaat 16 000 porsasta myydään vuosittain. Lukuun ottamatta haasteita markkinan kasvussa ja nykyisiä hinnanalennuksia vuosi on ollut kohtuullinen.

– Euroopan markkinatilanne heikeni merkittävästi Saksassa puhjennut sikaruton vuoksi. Suomeen tulee halpaa tuontilihaa. Vaikka tuotamme parasta laatua olevaa lihaa – itse asiassa maailman parasta – emme valitettavasti nykytilanteessa saa sen hintaa markkinoilta.

Tehtävää on paljon, ja tilanne on kaikin puolin haastava. WestFarm pyrkii aina eteenpäin. ■



TEKSTI: Mercku Hirvijärvi, Johtaja, liiketoiminta & vienti- ja teollisuuskauppa

KUVA ON ensimmäisestä EDEKA-päivittäistavarakaupasta, jonka kanssa Atria on Saksassa aloittanut yhteistyön.

Mitä sika- ja nautamarkkinassa tapahtuu?

Tuottajat, Atrian alkutuotanto ja Atria ovat hoitaneet edellistä ja kuluva vuotta vahvalla taistelutahdolla. Olemme onnistuneet hyvin markkinaan nähden, ja saamme olla tekemiseemme tyytyväisiä. Muutoksiin on aina reagoitava ajoissa.

”Tarinallistaminen ja erilaistaminen yhdistettynä timantin kovaan kilpailukykyyn on paras keino onnistua.”

NAUTA – HAASTEITA JA HYVIÄ AVAUKSIA

Olemme onnistuneet kotimaassa jauhe- lihassa ja saaneet uusia päänavauksia Euroopan vientimarkkinoihin. Lisäksi Tanskan vienti on jatkunut vahvana koronasta huolimatta.

Korona on aiheuttanut meille haasteita vuonna 2020 ja näyttää jatkuvan myös tänä vuonna. Naudanlihan hinnat ovat olleet kovassa paineessa. Ravintolakaupan hiljeneminen ja lähes pysähtyminen Euroopassa ja Suomessa pandemian kiihtymisvaiheen takia osuu varsinkin naudan arvo-osiin (fileet ja paistit). Arvo-osia pusketaan markkinaan tällä hetkellä erittäin halvalla.

Markkinan ennustetaan olevan paineessa vielä keväälläkin, mutta jos koronarokotukset on saatu annettua kesään mennessä, tilanteen pitäisi parantua syksyä kohti mentäessä.

SIKA – VIENTI KASVAA

Olemme onnistuneesti puolustaneet asemiamme kotimaassa, sekä kasvaneet Euroopan ja varsinkin Aasian vientimarkkinoilla. Onnistuimme myös vuoden aikana keskipainon kehittämisessä/hallinnassa, ja esimerkiksi joulukinkkujen tekeminen oli nyt huomattavasti tehokkaampaa kuin edellisinä vuosina.

Kotimaisen kulutuksen lasku ja viennin avautuminen Kiinaan ovat muuttaneet Atrian myyntikanavien painoarvoa lyhyessä ajassa. Kun vielä vuonna 2018 Atrian sianlihasta kotimarkkinavetoisten kanavien osuus oli noin 75 % ja viennin 25 %, ovat vastaavat luvut 2020 noin 50 % vientimarkkina ja 50 % kotimarkkina. Muutos on ollut nopea ja johtanut myös siihen, että eri markkinoissa tapahtuvat muutokset

vaikuttavat toimintaamme eri tavoin, kuin vielä muutama vuosi sitten.

KIINA

Vientimarkkinassa Kiina aiheuttaa nyt isoimpia markkinaheilahduksia. Kiinassa ASF-spekulaatiota on liikkeellä, ja lisäksi maan oman tuotannon kasvusta on monta eri hypoteesia. Uskon kuitenkin, että vuosien 2023 ja 2024 välillä tuotanto saavuttaa ns. vanhat luvut. Tämä tarkoittaa, että silloin Kiina olisi suhteellisen omavarainen. Tauteihin liittyviä epävarmuuksia on toki paljon.

Myös kylmäkonteista on pulaa, koska Kiinan satamat ovat jumiutuneet desinfiointitoimien vuoksi. Voimme olla tyytyväisiä, että meillä on kauppa käynyt Kiinan kanssa ja

että kontteja on vielä saatu “metsästettyä”. Kannattavuus voisi olla tällä hetkellä parempikin. Toiveet ovat tulevassa.

KESKI-EUROOPPA

Keski-Euroopan myynti on aloitettu ja pitkän tien alkupäässä ollaan. Toivotaan parasta ja tehdään töitä sen eteen, että tästä saisimme vahvan uuden kanavan tulevaisuudessa. Olemme saaneet muutaman hyvän päänavauksen ja toivomme, että pääsemme niitä edelleen kehittämään ja tuomaan sitä kautta lisäarvoa kotimaiselle lihalle.

ENTÄ TULEVAISUUDESSA?

Emme voi rakentaa tulevaisuuttamme sen varaan, että olemme aina nousuvassa markkinassa. Ketjuamme pitää rakentaa edelleen siten, että se pystyy

ottamaan vastaan markkinaheilahdukset. Tämä tarkoittaa koko ketjun timantinkovaa tuottavuuden kehittämistä. Käytännössä se tarkoittaa sitä, että ketjun kaikkien osien pitää kestää markkinan korkeat ja matalat hinnat. Korkeiden hintojen aikaan ei pidä tehdä yli-investointeja, ja matalan markkinahinnan aikaan pitää kyetä sopeuttamaan kuluja. Muuten ei ole näkymää kestävään tulevaisuuteen, ei ketjun millään lenkillä.

Meidän täytyy lisäksi rakentaa edelleen hyvää tarinaamme tuotteiden erilaistamiseen tähdäten. Tavoitteena on, että asiakkaamme menestyvät meidän tuotteillamme, niin kotimaassa kuin maailmalla.

Aineksia meillä riittää tarinaan aina Suomen ilmastosta, puhtaista vesistä ja tuotantotavoista lähtien.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



VAPAAPORSITUKSELLA
PAREMPAA HYVINVOINTIA

Vapaaporsitushankkeen aineisto on kerätty

Vapaaporsituksella parempaa hyvinvointia -hanke selvittää parhaita käytäntöjä vapaaporsituksen toteuttamiseen yhdessä Helsingin yliopiston kanssa. Tiloilta kerätty laaja lomake- ja videoaineisto on nyt valmis analysoitavaksi.

Vapaaporsituksella parempaa hyvinvointia -hanke on hyvin ajankohtainen, sillä tuotanto-eläinten hyvinvointi mietittään kuluttajia. Hankkeen avulla sianlihan tuottajat saavat tärkeää tietoa, jolla he voivat vastata kuluttajien kysyntään ja saada enemmän arvostusta tuottamalleen laadukkaalle ruoalle. Parhaiden käytäntöjen selvityksessä tuleekin ottaa monia eri asioita huomioon. Täytyy osata ajatella, katsoa ja toimia uusien silmin. Samalla tulee huomioida niin emakot, porsaas kuin ihmiset, jotka työskentelevät tilalla, jotta vapaaporsitus voidaan toteuttaa parhaimmalla mahdollisella tavalla.

NÄIN DATAA KERTYI

Mukana oli kolme tilaa, joissa jokaisessa oli oma karsinaratkaisu (Weda, Schauer ja Big Dutchman). Emakot olivat kaikki Topigs-Norsvin-rotuisia ja iät vaihtelivat ensikosta moneen kertaan porsineeseen emakkoon. Ensimmäisellä tilalla tutkimuksen pääpaino oli pesäntekomateriaaleissa, jotka olivat olki, painamaton sanomalehtipaperi ja juuttisäkkikangas. Toisella tilalla keskityttiin porsimis-

häkin käyttöön eri variaatioilla. Kolmannella tilalla testattiin porsimisen jälkeen karsinan koon vaikutusta emakon liikkumiseen. Jokaisella tilalla osa emakoista porsisi täysin vapaana, osa hyvinvointikorvauksen mukaan tai sitä lyhyemmän ajan kiinni.

Jokaisella tilalla seurattiin 2–3 porsitusryhmää emakoiden siirrosta osastolle ja aina siihen asti, kunnes porsaas olivat 3 viikon ikäisiä. Jokaisesta porsimisryhmästä kuvattiin 14–32 emakkoa, riippuen porsimisryhmän koosta. Kuvauksia pidettiin yllä noin 2 viikkoa, jotta saatiin talteen pesänrakennusaika, porsiminen ja emakon emokäyttäytyminen. Kuvattavista karsinoista seurattiin myös lämpötilat porsaspesästä ja emakon alueelta.

Ennen porsimisviikkoa ja siitä eteenpäin tilalla työskenneltiin intensiivisesti lomakkeita täytellen. Porsimisesta kolmen vuorokauden ajan jokaisen emakon kuolleelle porsaalle tehtiin kuolinsyyn selvitys. Pahnueiden tasausten jälkeen aloitettiin porsaiden punnitukset, jotka tehtiin porsaiden syntymäviikolla, sekä porsaiden ollessa viikon ja kolmen viikon ikäisiä. Jokaisella punnituskerralla arvioitiin myös emakoiden, porsaiden ja karsinan puhtaus

sekä emakoiden ja porsaiden ihoterveys. Emakoiden silavat mitattiin ensimmäisellä ja viimeisellä punnituskerralla. Lisäksi emakoiden uloste arvioitiin kolme kertaa; porsimisen jälkeen, kolmen vuorokauden kuluttua ensimmäisestä tarkastuksesta ja noin viikon kuluttua porsimisesta. Lomakkeita täytettiin siis melkoisen paljon.

Koska tilalliset olivat työskennelleet jo hyvän tovin uusien karsinaratkaisujen parissa, oli heille kerääntynyt arvokasta tietoa. Tämä tieto kerättiin haastatteluilla niin, että mukana olivat sekä omistajat että päätyöntekijä. Lisäksi erillinen työteho-seura tuli jokaiselle tilalle selvittämään työajan käyttöä, työvaihteita sekä työn turvallisuutta että ergonomiaa. Kaikki nämä tiedot ovat olennaisia, kun selvitetään toimivia tapoja vapaaporsitukseen.

ODOTETAAN MIELENKIINNOLLA

Hankkeen lisäksi kaksi opiskelijaa Helsingin yliopistolta tekee Pro gradu -tutkielmaansa aiheesta. Dataa on paljon ja tuloksia odotetaan mielenkiinnolla. Edessä seuraavaksi onkin tilastojen syöveihin hyppääminen ja sieltä palaaminen johtopäätöksiin ja pohdintojen kera. ■



JOKAINEN KAMERA kohdistettiin yksitellen ja koko päivä varattiin kameroiden asennukseen.



PORSAAT OLIVAT jo huomattavan isoja kolmen viikon kohdalla tapahtuvassa punnituksessa, eikä päivän jälkeen kuntoilua enää tarvittu.

HANKE LYHYESTI

- Suunnittelu alkoi vuoden 2020 alussa
- Rahoitus, tiimin kokoaminen ja yhteydet tilallisiin keväällä 2020
- Käytännön toteutusten suunnittelu, aikatauluhahmotelma ja tutustumien tilojen väkeen elokuussa
- Viimeinen tilakäynti tammikuun lopussa 2021
- Lomakkeiden tiedot kerätty, osa videoista analysoitu
- Odotetaan johtopäätöksiä ja pohdintoja

”Täytyy osata ajatella, katsoa ja toimia uusien silmin.”

Atrian porsastuotanto kansainvälisessä vertailussa

Kun Atria Sika -ketjun keskimääräiset lukemat sijoitetaan kansainväliseen vertailuaineistoon, Interpigiin, saadaan hyvä käsitys tuotannon kilpailukyvyistä eri osa-alueilla. Yleisellä tasolla voidaan todeta, että tuottavuus on erinomaisella tasolla ja ruokintakustannus kilpailukykyinen.

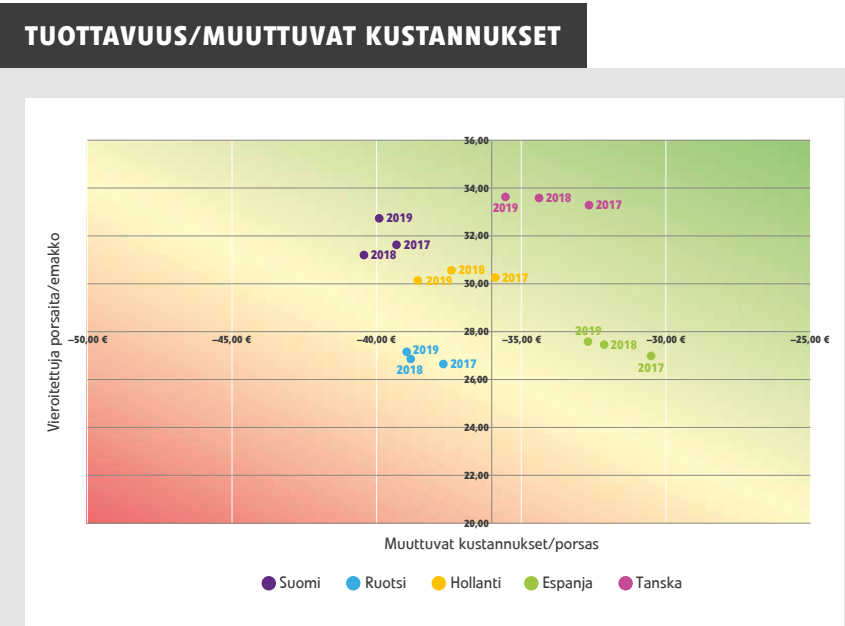
Porsastuotannon tuottavuutta tarkasteltaessa kukaan ei ylläty siitä, että Tanska menee omia menojaan. Espanja, josta on noussut Euroopan vientimahti, pystyy taas tuottamaan porsaansa erittäin edullisesti pärjäämällä jokaisessa kuluerässä.

Atria Sika -ketjussa porsastuotannon ruokintakustannus on kilpailukykyinen muihin verrattuna. Toisaalta edullisempien sivuvirtojen hyödyntäminen saattaa näkyä hieman korkeampana työ- ja investointikustannuksena. Muihin muuttuviin kustannuksiin kuuluvat mm. uudistaminen, eläinlääkärikäynnit ja lääkkeet sekä energiakustannukset ja muut sekalaiset kustannukset. Korkeimpina Atrian aineistosta nousevat energia ja muut sekalaiset kustannukset.

Työkustannus emakkoa kohden on kohtuullisella tasolla, mutta työhön käytetty aika/emakko on hieman verrokkitaita korkeampi. Keskimääräisenä palkkakustannuksena on käytetty 19 euron tuntipalkkaa (sis. sivukulut). Monelta osin lainsäädäntö aiheuttaa meille ylimääräistä työtä, mutta esimerkiksi Hollannissa, joka on erittäin korkean työvoimakustannuksen maa, käytetään työaikaa keskimäärin 8,4 tuntia/emakko.

Rahoituskustannukset (investointikustannus ja korkokustannus) on Suomen osalta arvioitu uudisrakentamiskustannuksen mukaan. Vaikka Suomessa rakennetaan varmasti paljon keskimääräistä laadukkaammin, rakennusten käyttöä arvioidaan 25 vuotta, kun esimerkiksi Hollannissa rakennuksen käyttöikä lasketaan 30 vuodelle. Tämä ehkä vääristää vertailua.

KUSTANNUSRAKENNE						
Euroa/porsas	Tanska	Ruotsi	Suomi	Hollanti	Saksa	Espanja
Rehu	23,6 €	29,0 €	22,7 €	22,9 €	24,3 €	19,2 €
Muut muuttuvat kustannukset	11,9 €	10,0 €	17,2 €	15,7 €	17,5 €	13,5 €
Työkustannus	8,0 €	10,6 €	7,7 €	7,5 €	8,1 €	5,1 €
Rahoituskustannus	8,4 €	14,9 €	12,6 €	6,6 €	11,6 €	5,0 €
Yhteensä	51,9 €	64,5 €	60,2 €	52,6 €	61,5 €	42,7 €



Lukemat eivät ole absoluuttinen fakta, mutta kuitenkin suuntaa antava kokonaiskuva. Vertailkaa vaikkapa omia

lukujanne ja katsokaa, millä tasolla olette. Oletteko kustannuksissa yläpuolella vai alapuolella? ■

VaPe etsii avaimet rehuvalkuaisen maksimointiin

Vuoden vaihteessa Etelä-Pohjanmaalla käynnistyi uusi kaksivuotinen A-Tuottajien, A-Rehun ja ProAgria Etelä-Pohjanmaan kehityshanke Valkuaista Pellosta eli tuttavallisemmin VaPe.

VaPe-hankkeessa keskitytään optimoimaan rehuviljan satoa ja laatua. Erityisessä keskiössä ovat valkuaispitoisuus sekä viljelyn taloudellisuus. VaPe-hankkeessa sukelletaan myös palkoviljojen viljelyyn ja keskitytään kehittämään esimerkiksi parhaita viljelykäytäntöjä herneen lakosuuden estämiseksi sekä minimoimaan härkäpavun haitta-ainepitoisuuksia.

Yksi hankkeen keskeisistä toimista on tarjota Etelä-Pohjanmaan alueen sika-, siipikarja- ja kasvinviljelytiloille pienryhmä- ja pilottitilatoimintaa, jossa tuottajien on mahdollista päästä kehittämään viljan satoa ja laatua sekä perehtymään palkoviljojen viljelyyn muiden tuottajien ja alan asiantuntijoiden kanssa. Hankkeen toiminnassa mukana oleminen on maksutonta ja mukaan pääsee kuka tahansa hankealueen tuottaja. Pilottitilat toteuttavat hankkeen asiantuntijoiden räätälöimiä viljelykokeita, joiden tavoitteena on nostaa rehuviljan valkuaispitoisuutta tai kehittää palkoviljojen viljelykäytäntöjä. Pienryhmätoiminnassa tehdään esimerkiksi yhteisiä kasvustokäyntejä ja lasketaan osallistuvien tilojen viljelyn kannattavuutta tuotantokustannuslaskemien kautta. Pienryhmätoiminnan käynnistyminen tarkentuu kevään edetessä COVID19-tilanteen mukaan.

VILJOJEN VALKUAISPITOISUUTTA VOI NOSTAA VILJELYTEKNISESTI
 Kotimaisen valkuaisomavaraisuuden kehityksen näkökulmasta rehuviljojen valkuaispitoisuuden pienilläkin muutoksilla voi olla huomattava merkitys kokonaisuuden suhteen. Esimerkiksi prosenttiyksikön kymmenyksen nosto viljan valkuaisostasossa nostaa valtakunnallisesti tuotetun valkuaisen määrää lähes kahdella miljoonalla kilolla.”

VALKUAISOMAVARAISUUS TILOJEN ETU
 Suomessa valkuaisomavaraisuus on kokonaisuudessaan noin 20 %. Tuontivalkuainen laskee kotimaista kauppatasetta ja kriisi- tai katotilanteissa sen saatavuus ei ole aina taattua. Tuontivalkuaisen hinnan heilahtelut heijastuvat kotimaisen eläintuotannon kannattavuuteen. Oma kysymyksensä on tuontisoijan viljelystä aiheutuvat ympäristöongelmat. Soijatomasta tuotannosta suomalaiset tilat voisivat saada merkittävän kilpailuedun kansainvälisillä markkinoilla. VaPe pyrkii omalta osaltaan edistämään kotimaista valkuaisomavaraisuutta ja tarjoamaan tukea ja tietoa tiloille valkuaisuotannon kehittämiseksi. ■

ILMOITTAUDU MUKAAN PIENRYHMÄTOIMINTAAN

Voit halutessasi kertoa kiinnostuksesta toimia hankkeen pilottitilana: www.lyyti.in/Valkuaista_Pellosta

Tutustu hankkeeseen nettisivuillamme: www.atriatuottajat.fi/vape

Siitoseläinvälitys kasvussa emolehmätuotannossa

Emolehmäkarjan laajentajat ja uusien perustajat tarvitsevat toimivia siitoseläimiä. Siitoseläinten hankinta ja myynti ei ole äkkinäisen hommaa vaan vaatii pitkäjänteistä suunnittelua ja vastuullisuutta.

Mikä on Atria Nauta -siitoseläin? Siitoshiehon tai -lehmän ei tarvitse kuulua emolehmätarkkailuun tai olla puhdasrotuinen, ellei ostaja sitä erikseen vaadi. Maito-liharodun risteytyksiä emme kuitenkaan välitä emolehmiksi. Siitossonnien on oltava puhdasrotuisia ja kantakirjattuja.

VARAA AIKAA OSTETTAVIEN ELÄINTEN LÖYTYMISEEN

Ostajien vaatimukset esimerkiksi rodun, poikima-ajankohdan, luomun ym. suhteen jakautuvat niin, että on haasteellista löytää juuri tarpeeseen sopiva määrä eläimiä juuri haluttuun ajankohtaan. Kysynnän kasvaessa joustoa tarvitaan. Olisi hyvä, jos yhä useampi ostaja kykenisi tilaamaan eläimet ajoissa ja yhä useampi myyjä voisi sitoutua tietyn eläinmäärän myymiseen esim. puoli vuotta ennen kaupan toteutumista. Sitova esisopimus tarkoittaa, että vaikka syksyllä moni karjan hieho olisi tyhjä, myydään luvattu määrä sitten omista, jos määrä ei muuten täyty. Sitoumus

koskettaa myös ostajaa. Sopimuksessa asetettu toimitusajankohta ryhdittää prosessia.

TARKKANA TAUDEISTA

Emolehmätiloillakin esiintyy tarttuvia tauteja. Siitoseläinmyyjältä vaadimme Naseva-valtuutuksen antamista Atrialle ja salmonellanäytteen ottamista. Tuloksen katsotaan olevan voimassa, jos se on korkeintaan 2 kk vanha eläinten siirtohetkellä. Eläinlääkärin on laadittava Pitopaikan eläinten terveystodistus liitteineen, ellei voida hyödyntää hiljattain tehtyä Naseva-käyntiä tarkoitukseen. Uusia eläimiä ei ole saanut tulla tilalle kahteen kuukauteen ennen myytävien lähtöä. Jos joku tautinäyte on lähetetty tutkitavaksi, mitään eläimiä ei saa liikutella tilalta pois, ennen kuin puhtaat tulokset on julkaistu.

MIKÄ ON "TOIMIVA" SIITOSELÄIN?

Koko siitoseläinvälityksessä vaikeinta on tietää etukäteen, ovatko välitettävät eläimet toimivia. Tarkkailutiloilla on

eläimistä eniten yksilökohtaista tietoa. Myyjän eläintuntemus on kuitenkin tärkeintä, varsinkin hiehojen kohdalla. Nykyään on kaikille tiloille tarjolla monenlaista mittaria ja raporttia, jolla tuotantoaan voi ostajalle esitellä. Minun maatilani -ohjelman lihantuotantomoduulin mittarit kertovat karjan vasikkakuolleisuudesta, kestävyyydestä ja hedelmällisyydestä. Tuottajan työpöydältä löydät mittareita ja raportteja lisää.

MISTÄ SYNTYY KAUPAN OSAPUOLTEN VÄLINEN LUOTTAMUS?

Jos suinkin mahdollista, ostajan kannattaa itse käydä katsomassa myytäviä eläimiä ja ottaa tarvittaessa eläinsilmän omaava kaveri mukaan. Vaihtoehtoisesti on luotettava siitoseläinvälittäjän harkintakykyyn. Atria Nauta siitoseläinvälitystä hoitavat liha-asiakkuuspäälliköt yhdessä Susanna Vehkaojan kanssa. Moni myyjä toivoisi kuitenkin näkevänsä ostajatilaa. Mitä parempi eläin myyjän mielestä, sen tärkeämpää heille on

NÄIN PÄÄSET ALKUUN

- Kirjaudu Tuottajan työpöydälle → Tuotanto → Emolehmätilan siitoseläinkauppa ja tutustu siellä oleviin ohjeisiin.
- Ole yhteydessä oman alueesi liha-asiakkuuspäällikköön tai Susanna Vehkaojaan.
- Ota ajoissa yhteyttä rahoituspäällikköön, jos tarvitset rahoitusta.
- Mene Tuottajan työpöydällä Eläinilmoitukset-sivun alareunaan ja tee siitoseläinten ostotarve tai myynti-ilmoitus. Myyjä voi ilmoittaa eläimensä myös A-Emo-VälitysLinkillä, jonka saa ladattua Minun maatilani -ohjelmaan.



TIINEIDEN HIEHOJEN poikimisen onnistuminen kiinnostaa ostajaa.



RISTEYTYSEMOSTA VOIT saada pitkäikäisen tuotanto-eläimen karjaasi.



TARKISTA ONKO siitossonnit testattu tunnetuista perinnöllisistä sairauksista vapaiksi.

myydä se hyvään kotiin. Eläinten esittelyn toteutukseen kannattaa panostaa. Jos eläimet pystytään esittelemään erottelemalla ne selkeästi näkyville, kertoo se paljon karjan käsiteltävyydestä ja toimintavoista. Karjan laidunnuskäytännöt ja tuotantorakennukset kertovat siitä, mihin eläimet ovat tottuneet. Myyjän kannattaa tehdä etukäteen ostajan tarpeen mukainen esivalinta, mutta valmistautua neuvottelemaan myös muiden eläinten myymisestä.

MITÄ SIITOSELÄINVÄLITYKSEEN KUULUU

Atria Nauta siitoseläinvälitykseen kuuluvat kaikki vaiheet eläinten valinnasta kaupan asiakirjojen laadintaan, eläinten kuljetukseen ja laskutukseen tai rahoitukseen sekä tilitykseen. Molempien kaupan osapuolten on tärkeää seurata sähköpostiaan. Kun prosessi etenee suunnitellusti, muodostuu kaikista vaiheista riittävä dokumentointi, eikä tarvita aikaa vievää säätämistä. ■



MARKO JA ANNU Jantunen ovat mielissään lasten innostuksesta maataloutta ja eläimiä kohtaan. Milla (vas.) on opiskellut eläintenhoitajaksi, Senni (keskellä) maatalousyrittäjäksi ja juuri armeijasta päässyt Eemeli haluaa auttaa kotona. Nuorille kaikki työt ovat tuttuja ja niihin tartutaan innolla. Ei ihme, että tilalla ollaan varovasti suunnittelemassa maatalousyhtymää.



VASIKOIDEN MAITOREHUN saanti on täysin automatisoitu, esittelee Marko Jantunen.

Jantusille jokainen vasikka on tärkeä

Jokaisella Luosalan tilalle välikasvatukseen päätyvällä vasikalla on oma sijansa Jantusen perheessä. Niin tärkeä sija, että kun vasikoita vajaan puolen vuoden päästä lähdetään kuljettamaan loppukasvatukseen, voi hoitajilta vierähtää kyynel.

LUOSALAN TILA, ASIKKALA

- Tilan omistavat Marko ja Annu Jantunen vuodesta 1997 lähtien. Kaikki kuusi kotona asuvaa lasta ovat kiinnostuneita maatilan töistä.
- Tila on Atrian sopimustila, tuotantosuuntana nautojen välikasvatus.
- Tilalla on noin 400 eläintä.
- Ruokinta pääosin kotoisella rehulla (esikuivattu säilörehu, murskesäilötty ohra) maitotiivistettä lukuun ottamatta.
- Peltoa 130 ha, josta nurmella 20 ha, loppu rehuohraa.

”Maailman parhaat työkaverit ja mielekäs, kiinnostava työ – voisiko parempaa toivoa?” kysyy asikkalalainen **Marko Jantunen** silmäillessään **Annu**-vaimon kanssa kotona maataloustöissä auttavia **Eemeliä**, **Millaa** ja **Senniä**. **Nooa**, **Aapo** ja **Niilo** ovat vielä koulussa, **Ell**i ja **Tessa** jo omillaan maailmalla.

Jantusten vasikkakasvatustamoon vasikat tulevat pääosin maitotiloilta 10–30 päivän ikäisinä ja lähtevät loppukasvatukseen muille Atrian sopimustiloille noin puolivuotiaina.

RYHMIÄ EI SEKOITETA

Juottovaiheen vasikat on sijoitettu vuonna 2014 rakennetun sisäkasvatamoon kolmeen eri osastoon.

- Tautiriskin takia jokainen osasto on täysin eristetty muista, Jantuset kertovat.

Vasikoita odottaa niiden saapuessa huolellisesti pesty ja runsaasti kuivitettu osasto juomalaitteineen.

Marko Jantunen näyttää, miten Lelyn juottoautomaatit täytetään Valion Startti-maitojuomajauheella.

- Vaihdomme hiljattain ulkomaisen maitorehun kalliimpaan, mutta selvästi

maittavampaan kotimaiseen rehuun, Jantuset toteavat.

Automaatissa on paikat neljälle vasikalle. Vasikka saa automaatin juomatutista oikean lämpöistä ja tuoretta maitojuomaa enimmillään seitsemän kertaa vuorokaudessa, 1,5 litraa kerrallaan. Automaatti toimii elektronisen korvamerkin ohjaamana yksilöllisesti jokaiselle vasikalle.

- Pystymme seuraamaan sovelluksesta jokaisen vasikan juomakäyttäytymistä ja siinä tapahtuvia muutoksia. Aina sen ei tarvitse olla huolestuttavaa, mutta joillakin poikkeama voi tarkoittaa alkavaa sairautilaa. Silloin otamme vasikan erityistarkkailuun, Marko ja Annu kertovat.

Vasikoiden juottokausi jatkuu 42 vuorokautta. Kolme viikkoa ennen siirtoa teiniosastoon vasikat ovat vierotettu ja juottoautomaatti siirretään toiselle osastolle. Kaksi juottoautomaattia kiertää kolmen sisäosaston välillä siten, että vasikkaryhmän juottokausi ja kolmen viikon siirtoruokintaan tottumisjakso voidaan hoitaa samassa osastossa. Kaikki ruokintalaitteet pestään kuumalla vedellä, ennen kuin toinen vasikkaerä tarvitsee niitä.

Siirto ulko-osastoon tehdään kärryllä kahdessa erässä. Halli on tyhjennetty ja kuivitettu paksulla kuivikekerroksella.

- Kuivittamme runsaasti. Olkia kuluu vuoden mittaan jopa 1 000 pyöröpaalia.

Lehmä- ja sonnivasikat erotetaan toisistaan kasvatuksen loppuvaiheessa omille ulko-osaston alueilleen.

HOITOON SITOUDUTAAN

Koko perhe on täysin sitoutunut maatilan töihin ja huolehtimaan vasikoiden hyvinvoinnista. He muistuttavat, että vasikoita hoideetaan, ei vain ruokita.

Kun tuntee yksilöiden ominaisuuksia, on helpompi huomata mahdolliset muutoksetkin käyttäytymisessä. Jantuset tarkkailevat esimerkiksi ruokintatason ritilöitä puhdistuksessa, meneekö joku piiloon muiden taakse. Se on esimerkki sairastumisesta.

- Kun vasikan silmien kirkkaus ja tarkkaavaisuus hiipuu, korvat painuvat alas ja hengitys tihenee, tiedämme viimeistään mitata kuumeen. Onneksi sairastumisia on ollut harvoin. Pahin pelkomme on salmonella, Jantuset sanovat.

Luosalan tilalla ollaan iloisia maitotilojen hyvin alkukasvatetuista vasikoista. Huolellisen alkuhoidon saanut vasikka sopeutuu uuteen ympäristöön yleensä hyvin eikä kärsi kriittisestä usean tilan vasikoiden yhdistämisestä terni- ja teinivaiheen alussa.

- Koko ketjun yhteinen työ vasikoiden hyvinvoinnin eteen auttaa meitä kaikkia lihanautaketjun kasvattajia ja vaikuttaa jokaisen talouteenkin, Jantuset mieltivät.

Avoimuus kuluttajien suuntaan on tärkeää. Tilan Facebook-sivuilta löytyy päivityksiä tilan tapahtumista. ■

TAUTIRISKIEN HALLINTAA LUOSALAN TILALLA

- Tila kuuluu Nasevaan ja noudattaa Atrian laatuohjelmaa. Esimerkiksi salmonella testataan laboratoriokokein, ennen kuin ryhmä lähtee tilalta.
- Tilalle tulevat vasikat yhdistetään sisäkasvatamoon osastossa, joka on edellisen vasikkaerän jälkeen pesty 60–80 asteisella vedellä painepesurilla. Desinfointiaineita ei käytetä, etteivät hyödylliset mikrobit kuoli.
- Sisäkasvatamoon kolme osastoa on eristetty toisistaan seinä- ja ovirakentein. Kaikissa on oma ilmanvaihto.
- Eläimet ovat koko kasvatusajan samassa, noin 65 eläimen ryhmässä. Ryhmä siirretään vain kerran kasvatusaikanaan sisäkasvatamosta ulkohalliin. Siirto tehdään traktorin siirtokärryllä kahdessa erässä.
- Ruokintalaitteiden, rehun ja juomaveden ehdoton puhtaus.
- Tarkka seuranta, erityisesti alkuvaiheessa. Tarvittaessa kaikissa osastoissa mahdollisuus erottaa alueita aidoilla useammaksi karsinaksi esimerkiksi sairaan eläimen erottamiseksi muista. Umpiäidat estävät eri karsinoissa olevien eläinten kontaktit.
- Ulkohallit on sijoitettu toisistaan erilleen ja pohjaratkaisun ansiosta jokaisen hallin ruokintapöytä on samaan ilmansuuntaan.



"ASIAA", kommentoi kuulija

Meitä Viljelyakatemiaalaisia on jo yli 900 henkilöä ja suosittu webinaarisarja on saanut osallistujiltaan paljon positiivista palautetta. Kiitos! Taustatiimimme otti puhelimen käteen ja soitti muutamille vakiokuuntelijoillemme.

VAKIOKUUNTELIJAMME VASTAAVAT

1. Mikä on ollut hyvää viljelyakatemiassa?

2. Onko Viljelyakatemia tarjonnut sinulle apua oman kotitilasi tuotannon kehittämiseen?

3. Mikä on ollut suosikkijaksosi tai aiheesi?

Juha-Pekka Turta

Maidontuottaja, Loimaa

1. Viljelyakatemia on tarjonnut hyvää vaihtoehtoista toimintaa näin korona-aikaan, kun alan tutummat tapahtumat ovat olleet enimmäkseen tauolla tai peruttuja. Viljelyakatemia on tarjonnut hyvää antia asiasisällöllisesti.

2. Olen saanut jaksoja kuunnellessani vahvistuksia omille ajatuksilleni sekä vinkkejä ja uusia näkökulmia useisiin eri aiheisiin. Siemenseoksien monipuolisuutta ja maanrakennetta käsitelleet puheenvuorot ovat erityisesti jääneet mieleeni ja näin savimaiden viljelijänä tunnistan niiden tärkeyden tehokkaan viljelyn näkökulmasta.

3. Siemenseoksiin ja maanrakenteeseen keskittyvät puheenvuorot.

Alexander Backlund

Sianlihantuottaja, Oravainen

1. Kaiken kaikkiaan Viljelyakatemia on ollut todella hyvä kokonaisuus: aiheet ovat olleet mielenkiintoisia, asiantuntijat ovat avanneet hyvin käsiteltäviä teemoja ja teoreettinen tieto on tuotu käytännön tasolle. Viljelyakatemian aiheet olisi varmaankin teoriassa saanut mahdutettua muutamaaan kurssipäivään, mutta näin on ehdottomasti parempi, sillä tallenteet mahdollistavat jaksojen kuuntelun omassa tahdissa. Livelähetyksen ajankohta on myös hyvä, sillä samalla voi pitää lounastuntia ja näin ollen webinaarin kuuntelu ei vie liikaa aikaa arjen töiltä.

2. Webinaarien kuuntelu on ollut hyvää kertausta, vaikka olen jo entuudestaan perehtynyt aiheisiin melko paljon. Varmasti he, jotka eivät ole perehtyneet aiheisiin niin paljoa, ovat saaneet paljon vinkkejä ja uutta tietoa ilman, että kuitenkaan putoaa kärryiltä. Luennot eivät ole olleet mitenkään tylsiä, vaan aina on tullut itsellekin mielenkiintoista pohdittavaa ja uusia näkökulmia, esimerkiksi kerääjäkasveista.

3. Proagrian Perttu Perälän viljojen lannoitukseen ja palkokasveihin liittyvät luennot sekä maan rakenteeseen ja vesitalouteen keskittyvä webinaari.

Jaakko Kangas

Broilertuottaja, Lapua

1. Mielestäni Viljelyakatemia on ollut yksi parhaiten järjestettyjä kokonaisuuksia. Puhujat ovat olleet hyviä, oman alansa parhaita asiantuntijoita professoreista viljelijöihin. On hienoa, että viimeisin tieto ajankohtaisista aiheista on tuotu esille käytännönläheisesti. Webinaarin pituus on ollut sopiva ja niitä on pystynyt seuraamaan hyvin töiden ohessa. Lisäksi on tietysti hyvä, että aikaa säästyy esimerkiksi matkustamiselta ja että tallenteelta pystyy kuuntelemaan asiat jälkikäteenkin. Plussaa myös webinaarin juontajalle ammattitaidosta kasvinviljelyn saralta!

2. Olen perehtynyt webinaarien aiheisiin paljon jo ennestään, mutta luennot ovat silti olleet ajatuksia herättäviä. Lisäksi webinaarin chatin puolella on tullut esille hyviä kysymyksiä ja mielenkiintoista keskustelua aiheen tiimoilta.

3. Etenkin Laura Alakukun maaperään liittyvä luento sekä Pellervo Kässin ja Pasi Ketelän Viljelijävartti-puheenvuorot ovat jääneet päällimmäisenä mieleen.

Mikäli et ole vielä mukana Viljelyakatemiassa, ei huolta! Mukaan pääsee edelleenkin ja menneet jaksot ovat katsottavissa tallenteina koska vain. Pääset mukaan maksuttomaan toimintaamme ilmoittautumalla: www.lyyti.in/viljelyakatemia

Osallistujien kommentteja

Todella mielenkiintoinen, monipuolinen ja laadukas sisältö!

Lisää tällaista ajantasaista/tulevaisuuden infoa ja kokemusten vaihtoa, kiitos järjestäjille ja luennoitsijoille!

Hieno homma. Etänä pääsi kuulemaan huippuasiantuntijoita KIITOS

Asiat, joita käsiteltiin, olivat huippumielenkiintoisia. Niihin pitäisi pystyä paneutumaan paljon syvällisemmin. Oli liian vähän aikaa ja paljon asiaa. Jospa jatkossa näihin vielä palataan seuraavilla kerroilla?

Monipuolinen setti!

Taas meni kaksoituntinen kuin siivillä!

Luennot olleet koko webinaarissa todella hyvät ja laadukkaat.

Hyvä tapahtuma. Puhuttiin asioista samalla tasolla ja viljelijän näkökulma ensisijaisena. Erityisesti viljelijöiden käytännön esitykset olivat hyviä.

Jälleen kerran erittäin mielenkiintoinen. Kiitos siitä, että olette nämä järjestäneet!

TEKSTI: Taneli Marttila, Hankintapäällikkö, A-Rehu

Lämpöenergiaa A-Bioenergiapelletistä

Kaura on erinomainen rehuraaka-aine ja sen kuoresta valmistetaan ehkäpä koko maan edullisin biolämpöenergian lähde. A-Rehun Koskenkorvan ja Varkauden tehtaiden sivutuotteena syntyy vuosittain miljoonia kiloja A-Bioenergiapellettiä.

Kun A-Rehun uusi siipikarja-rehutehdas Koskenkorvalla aloitti loppuvuonna 2013 toimintansa, kotimaisen kauran tarve kasvoi ennennäkemättömällä tahdilla. Se nousi hetkessä moninkertaiseksi aiemmin totutusta, mikä lisäsi kotimaisen kauran kysyntää merkittävästi. Tällä hetkellä kotimaista kauraa käytetään jo yksistään Koskenkorvan tehtaalla vuosittain jopa yli 60 miljoonaa kiloa. Tämä on osaltaan lisännyt kauran viljelyhalukkuutta niin paikallisesti kuin laajemminkin. Sama kehitys on ollut nähtävissä myös toisella tehtaallamme Varkaudessa. Viimevuotisen uuden kaurankuorijan asennuksen myötä kauran menekki rehujen raaka-aineeksi kasvoi merkittävästi. Varkaudessa kauraa kuluukin vuositasolla runsaat 20 miljoonaa kiloa vuodessa.

SIVUTUOTTEESTA PELLETIKSI

Kuorittu kaura on ravintoarvoiltaan erinomainen rehujen raaka-aine. Kauran ydin sisältää runsaasti energiaa ja hyvälaatuisia valkuaisia, minkä vuoksi tehtaamme Koskenkorvalla ja Varkaudessa kuorivat siitä yli 90 %. Kuorinnan sivutuotteena syntyy erittäin runsas määrä kauran kuorta, joka pelletoidaan

tiiviimpään muotoon A-Bioenergiapelletiksi. Tätä pellettiä syntyy meidän kahdella tehtaallamme vuosittain runsaat 20 miljoonaa kiloa.

A-Bioenergiapelletti tarjoaa monelle maatilalle ja teollisuuden toimijalle erinomaisen lämmönlähteen.

EDULLINEN HINTA, KORKEA LÄMPÖARVO

A-Bioenergiapelletti, kuten jo nimestä voi päätellä, on erittäin hyvä, kotimainen uusiutuva lämpöenergian lähde. Kauran kuori puristetaan tehtaalla kovan paineen alaisuudessa vesihöyryn avulla pelletiksi. Pelletin halkaisija on 5 mm ja sen keskimääräinen pituus vaihtelee 0 cm:n ja 3 cm:n välillä. Huomionarvoista on se, että pelletti on todella kuivaa. Sen kosteus on 8,5–10 %, mikä takaa helpon käytettävyyden kovilla paukkupakkasilakin ongelmitta.

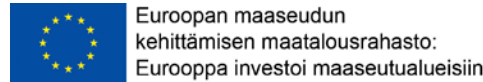
A-Bioenergiapelletti tarjoaa monelle maatilalle ja teollisuuden toimijalle erinomaisen lämmönlähteen, koska sen lämpöarvo on huimat 4,9 MWh/tn-ka. Käytännössä tämä energia-arvo vastaa täysin puupelletin lämpöarvoa. Kun huomioimme A-Bioenergiapelletin tonnihinnan 80 €/tn, puhutaan kolme kertaa puupellettiä edullisemmasta lämmönlähteestä. Mistä muualta saat suomalaista biolämpöenergiaa hintaan 17€/tn/MWh ympäri vuoden?

Tuotteemme soveltuu käytettäväksi stokeri-tyypisissä polttolaitteissa, joissa on liikkuva arina ja automaattinen tuhkanpoisto, johtuen pelletin korkeahkosta 5 prosentin tuhkapitoisuudesta. Tällaisilla laitteilla poltettaessa tuhka ei synny mitään ongelmia.

POSITIIVISTA PALAUTETTA

Pelletistä saamamme palaute on ollut todella positiivista. Jopa isoissa kunnallisissa lämpölaitoksissa kattilatehot on pystytty nostamaan nimellisteholle ja jopa sen yli. Tämä kertoo pelletin hyvästä tehosuhteesta muihin energialähteisiin verrattuna. Siksi olen itekin päättänyt käyttää omaa maatilani ainoana lämmönlähteenä A-Bioenergiapellettiä, josta on kuuden vuoden ajan kertynyt pelkästään positiivisia kokemuksia. ■

TEKSTI: Sinikka Hassinen, Johtaja, Atria Nauta



Genomiseen jalostukseen karvatupsuilla

Suomalaiset emolehmätilat ovat tehneet pohjoismaista historiaa keräämällä eläimistään alkuvuoteen mennessä 8 400 eläimen aineiston genomisen jalostusarvostelun rakennusaineiksi. Pääosa tähän mennessä tutkituista näytteistä on tuotettu GenoPihvi-hankkeessa vuoden 2020 aikana.



ANGUKSET VOITTIVAT epävirallisen rotukisan yltämällä ensimmäisenä yli 2 000 näytteeseen.



GENOPIHVI-TILAT OTTAVAT tänä keväänä vasikoista näytteitä korvamerkinnän yhteydessä. Kuvassa A-Rehun markkinoima Genomerkki.

GenoPihvi-hankkeeseen osallistui 86 tilaa, jotka lähettivät runsaat 6 600 näytettä genotyyppitettäväksi. Pilottihanke maksoi kolme neljäsosaa genominäytteiden tutkimuskuluista ja hanketilat neljäsosan. Hanketilat ottivat näytteet eläimistään ja toimittivat ne tutkittaviksi Fabalabiin.

KARVOJEN NYPPIMINEN OLI MONELLE UUTTA

Genominäytteiden ottaminen häntäkarvoista oli suurimmalle osalle tiloista uusi kokemus. Valtaosa hanketiloista, eli 74 tilaa, otti uuden tekniikan haltuun ja käytti arvokasta työpanostaan suomalaisen lihakarjan kehittämiseksi. Kaikkein positiivisimmat palautteet hanketilat antoivatkin karvanäytteiden onnistumisesta. Myös laboratoriossa oltiin tyytyväisiä näytteiden laatuun.

YHDESSÄ SEN TEIMME

Rahoittajaa edustaneet ely-keskukset ymmärsivät GenoPihvi-hankkeen

kansallisen merkityksen emolehmätuotannon kehittämisessä. Hankerahoituksen turvin ja aktiivisten hanketilojen ansiosta tämä historiallinen askel on pystytty ottamaan. Hanketilat pääsevät eturintamassa hyödyntämään uusia välineitä emokarjansa kehittämiseen Euroopan Maaseuturahaston tuella.

TUTKIMUSHANKE RAKENTAA GENOMISTA ARVOSTELUA

Viestikapula on nyt Luonnonvarakeskuksella, joka toteuttaa genomisen arvostelun rakentamisen. Työ päästiin aloittamaan angusten ja herefordien osalta jo loppuvuodesta 2020, kun genominäytteitä kertyi lähes 2 000 kummastakin rodusta. Charolais- limousin- ja simmental-roduilla päästään eteenpäin, kun näytemäärät lähestyvät 2 000 näytteen rajaa. Odottavan aika on pitkä – tältä varmasti monesta hanketilastakin tuntuu. Ensimmäisiä genomisia jalostusarvoja saadaan käyttöön todennäköisesti tämän vuoden lopulla. ■

Geno-hankkeet

GenoPihvi-hankkeessa vauhditettiin genomisen arvostelun pohjaksi tarvittavan vertailuaineiston keruuta lihakarjalla Suomessa. Pilottihanke toteutettiin Pohjois-Savon sekä Etelä- ja Pohjois-Pohjanmaan maakunnissa. Hanke on päättynyt.

BeefGeno-tutkimushanketta hallinnoi LUKE, ja sen tehtävänä on rakentaa genomiset jalostusarvostelumallit liharoduille. Tämän hankkeen toiminta jatkuu. Ensimmäisessä vaiheessa mallit sisältävät kasvu- ja teurasominaisuudet, jatkossa hedelmällisyysominaisuuksia. Täysin uutena asiana on jalostusarvojen laskeminen myös ensimmäisen polven risteytyksille.

Lisätietoja:
faba.fi/karjan-kehittaminen/genomitestaus/lihakarjan-genomihanke



LEMPIRESEPTINI

Jari suosittelee

”Valmistuu lähes itsestään”



JARI MUSTONEN

Jari työskentelee maitotilojen asiakkuuspäällikkönä Atrian alkutuotannossa

”Tämä merimiespata, jota myös merimiespihviksi kutsutaan, maistuu talven pakkasilla ja on nopea tehdä. Valmistukseen voit ottaa ”assariksi” vaikka perheen nuorimmat ja puolison kuorimaan kasviksia. Yhdessä tehden ruoan valmistushetkestäkin tulee mukavaa.

Atrian Takuumurea Paahtopaisti on juuri nyt edullinen ja vähärasvainen valinta. Rasvaa paistissa on alle 7 %. Voit kerralla valmistaa isomman annoksen, jota voi sitten seuraavana päivänä lämmittää kätevästi mikrossa. Pataruokien tapaan tämäkin ruoka maustuu lisää yön yli jääkaapissa leiväessä. Merimiespata sopii kaikille terveellisestä ja ravitsevasta ruoasta pitävälle. Kaikki ainekset löytyvät lähikaupan hyllyltä ja ovat kotimaisia pippureita lukuun ottamatta. Tästä ruokalajista annan vahvan suosituksen!”

Merimiespata

8 annosta

Valmistusaika: aktiivinen 25 min, passiivinen 1 t

Ainekset

600 g Atria Takuumurea Naturell Naudan Paahtopaistia (< 7% rasvaa)
2 rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria
2 sipulia
200 g porkkanaa
200 g palsternakkaa
1 kg perunoita

Liemi

5 dl vettä
1 lihaliemikuutio
10 kokonaista maustepippuria

Valmistusohje

Viipaloi liha ja ruskista rasvassa muutamassa erässä. Mausta lihapaalat suolalla ja mustapippurilla. Kuori ja viipaloi sipulit ja ruskista nekin kevyesti. Kuori ja viipaloi perunat, porkkanat ja palsternakka. Asettele kasvikset sekä lihat ja sipulit kerroksittain uunivuokaan. Kiehauta liemen vesi ja murena joukkoon liemikuutio. Kaada neste ja pippurit vuokaan. Peitä astia kannella tai foliolla. Hauduta merimiespataa 175-asteisessa uunissa noin tunti.



Artesaani- laatikot kehitetty yhdessä Atria Mestareiden kanssa

ATRIA ARTESAANI ERÄNKÄVIJÄN KIUSAUS

Makutestin ylivoimainen voittaja Atria Artesaani Eränkävijän Kiusaus sisältää suomalaista kypsää naudanlihaa, perunaa, kuohukermaa, juustoa ja karpaloita. Kiusauksen täyteläinen maku ja rakenne ovat koko perheen ja erityisesti miesväen mieleen. Riittoisa pakkauskooko: 600 g.

NIMITYSUUTISIA

Taina Siipola (agrologi) on aiemmin työskennellyt A-Kaupalla kesä- ja kausiluonteisesti, mutta nyt hänet on nimitetty tarvikekauppojen tehtävään 1.2.2021 alkaen.

A-Rehun A-Kaupalla varastotyöntekijän tehtävässä aloitti **Harri Järvenpää** 11.12.2020.

Tavoitteena hiilineutraali ruokaketju

Atria on mukana suomalaisen ruokaketjun yhteisessä uudistavan viljelyn koulutushankkeessa

Tiedätkö, mitä on uudistava viljely? Baltic Sea Action Groupin (BSAG) ja Reaktorin käynnistämä Uudistavan viljelyn e-opisto avautui 9. helmikuuta. Kurssi on ilmainen kaikille, ja se tarjoaa tietoa maanviljelijän työstä ja maaperän merkityksestä.

– Jaamme yhteisen huolen ilmastomuutoksesta, mikä vaatii toimia meiltä kaikilta. Atria on nostonut tärkeimmäksi tavoitteekseen rankentaa ruokaketjusta hiilineutraalin vuoteen 2035 mennessä. Uudistava viljely on yksi tärkeä keino, kun yritämme saada ilmastomuutosta aisoihin.

Atria on mukana tukemassa Uudistavan viljelyn e-opistoa ja haluamme siten edistää tavoitettamme kohti hiilineutraalia ruokaketjua ja ruoan valoisaa tulevaisuutta. Kurssi sisältää kiinnostavaa tietoa viljelijöille sekä kuluttajille, toteaa Atrian vastuullisuusjohtaja Merja Leino.

Kurssin kumppaneina ovat Sitran, Ilmatieteen laitoksen ja Valion lisäksi ProAgria, Fazer, S-ryhmä, Atria, Lahden kaupunki ja Viking Malt sekä sponsoreina MTK ja SLC. Kurssi on julkaistu 9.2.2021, ja se on kaikille käyttäjille maksuton.



A-REHU



RUOKINTA-AKATEMIA

Ilmoittaudu mukaan seminaarisarjaan sikojen ruokinnasta ja rehustuksesta

Ruokinta-akatemia on kahdeksanosainen, käytännönläheinen seminaarisarja, jossa käsitellään sikojen ruokinnan ja rehustuksen ajankohtaisia asioita. Ruokinta-akatemia tähtää vahvaan tuotannolliseen onnistumiseen yhdessä A-Rehun asiantuntijoiden, käytännönläheisten esimerkkien ja tuottajapuheenvuorojen kautta. Ensimmäinen seminaari järjestettiin 11.2., aiheena ruokinnan tulevaisuus. Puheenvuorot, aikataulut ja ilmoittautumishojeet löydät osoitteesta: atriatuottajat.fi/ruokinta-akatemia

Tervetuloa mukaan Ruokinta-akatemiaan!

**Kimmo
Kytölä**



”Eläimet eivät rehutta pärjää ja ruoka on ihmisen perustarpeista välttämättömin.”

Tekemässä töitä tuottajille

Kimmo Kytölä auttaa tiloja kehittämällä sikarehuja ja soijatonta rehustusta, jotta lihantuottajat pärjäisivät muuttuvien haasteiden maailmassa.

Kuka olet ja mitä teet?

Olen Kimmo Kytölä. Työtehtävieni ytimeen kuuluu sikarehujen ja rehustuksen tuotekehitys ja tuotteiden ylläpito.

Lempiruokasi?

Tällä hetkellä parhaiten putoaa porsaan sisäfileet. Pintaan sivellään sinappi-hunaja-pohjainen soossi ja file laitetaan uuniin. Joskus voi kyytipojaksi ottaa tuopin huurteista kotimaisen pienpanimon olutta.

Kerro paras onnistumisesi työssäsi?

Kyllä ehdottomasti yksi merkittävimmistä onnistumisista on lihasikojen soijattoman rehustuksen kehittäminen ja käynnistäminen yhdessä sianlihan tuottajien sekä A-Rehu- ja Atria Sika-kollegojen kanssa.

Kuvaile asiantuntijuuttasi viidellä sanalla?

Jos en tiedä, otan selvää.

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

Oman tilan kehittäminen on jatkuva prosessi, joka vaatii onnistuakseen mittaamista ja tulosten kriittistä tarkastelua. Tuossa työssä hyvistä yhteistyökumppaneista voi olla korvaamaton apu. Ota tarjottu apu vastaan, mutta pidä mielessä, että vastuu kehittämisestä pysyy tilallisella itsellään.

Minkälainen on sinun normaali työpäiväsi?

Korona-aikana päiviin kuuluu Teams-kokouksia ja monenmoisia webinaareja, mutta myös perinteisempää yhteydenpitoa tuottajiin, tavarantoimittajiin ja muihin yhteistyökumppaneihin niin puhelimitse kuin sähköpostitse. Paljon aikaa kuluu erilaisten asioiden selvittämiseen ja tutkimiseen. Näiden pohjalta pannaan toimeksi, joten niitä toiminnan pätkiäkin päiviin mahtuu. Tietenkin jokaiseen päivään kuuluu myös ruokahetki, hyvä ruoka ja parempi mieli.

Mitä Atria-ketjussa työskentely merkitsee sinulle?

Lähden töihin joka aamu sillä perusajatuksella, että teen töitä tuottajille. Rehun- ja lihantuotannon kehittäminen tuo eteen jatkuvasti uusia, muuttuvia haasteita. Onnistuminen näihin haasteisiin vastaamisessa mitataan viimekädessä siinä, miten lihantuottaja pärjää. Eläimet eivät rehutta pärjää ja ruoka on ihmisen perustarpeista välttämättömin. On hienoa olla mukana siinä kohtuullisen pienessä porukassa suomalaisia, jotka tekevät noiden tarpeiden täyttämisen mahdolliseksi.

Täydennä lause: Maailman puhtain ruokaketju on suomalainen ja siitä on syytä olla ylpeä.

Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

ME OLEMME KAIKKI MAKU- LÄHETILÄITÄ

Makulähettiläiden ammattikunta on jo useamman sukupolven ajan pinnan alla vaikuttanut yhteisö, jonka johtava idea on hyvän ruoan, yhdessä syömisen ja ruokailuhetkien mahdollistaminen sekä niiden arvostuksen nostaminen.

Nyt Makulähettiläs on löytänyt Atrian ruoat, sillä hänet on nähty ilahduttamassa ihmisiä meidän tuotteilamme. Ja se hän sopii, sillä jo yli 115 vuoden ajan olemme ruokkineet ison osan suomalaisista.

Saattaa siis olla, että Makulähettiläät ovat ottaneet oppinsa alun perinkin meiltä, jotka tiedämme, että hyvät olosuhteet, huolellinen eläintenhoito ja tarkasti suunniteltu ruokinta ovat kotimaisen, vastuullisen ja antibioottivapaan ruoan ja paremman mielen salaisuus.

Hyvällä syyllä voimme todeta, että myös me kaikki atrialaiset olemme Makulähettiläitä ihan jokainen.

HYVÄ RUOKA, PAREMPI MIELI