

HYVÄN SUOMALAISEN RUOAN LÄHTEILLÄ

ATRIA TUOTTAJAT

2/2022

”Aika lastata kanat
kuljetukseen”

VIKKO KUNNIN TILALLA

15

4

Tavoitteena
ruokkia
Suomen
kansa

⋮

26

Kotimaiset
palkoviljat
ansaitsevat
arvostusta

⋮

34

Jo viisi vuotta
ruokintakokeita
Honkarannan
tilalla



Yhdessä suomalaisen ruuan puolesta

VIIME KUUKAUDET ovat olleet enemmän kuin poikkeuksellisia. Historiallisen kovia kustannusnousuja on nähty globaalisti niin energian, raaka-aineiden kuin ruuankin hinnoissa. FAO:n ruuanhintaindeksi hyppäsi maaliskuussa ennätysmäiset 12,6 % helmikuun tasosta. Se kertoo, että emme ole tilanteessa yksin.

VENÄJÄN HYÖKKÄYS Ukrainaan, tuonnin rajoitukset, geopoliittisen tilanteen luoma epävarmuus sekä heikot näkymät tiettyjen tuotteiden, kuten lannoitteiden, saatavuudesta ja hintatasosta ovat puhaltaneet uutta tuulta sekä ruuantuotannon omavaraisuus- että huoltovarmuuskusteluihin. Suomessa ruuantuotannon omavaraisuus on haluttu pitää korkeana. Viime vuosina myös sen haavoittuvuuden kohdat ovat käyneet selviksi.

MYÖS KÄDENVÄÄNTÖ ruokaketjun toimijoiden neuvotteluasemasta on saanut uutta vettä myllyyn. Voikin sanoa, että nyt eletään hetkiä, joissa koko ruokajärjestelmältä vaaditaan sellaista ratkaisukykyä ja sinnikkyyttä, jota ei ole aiemmin nähtykään. Ketjun kaikkien toimijoiden täytyy soutaa samaan suuntaan. Kaikki ketjun toimijat joutuvat miettimään asioita tosissaan, hakemaan tehokkuutta, ratkaisuja, joustavuutta ja mahdollisia uusia toimintamalleja toimintaan. Voi olla, että paluuta entiseen ei ole.

YKSI ATRIAN keskeinen toimintaperiaate on tehokas toiminta. Siihen olemme panostaneet ja se on tapamme tehdä työtä. Tässä ajassa sellainen taito on erityisen tarpeen. On toimittava tehokkaasti ja kannattavasti. Kannattavuuden saavuttaminen edellyttää, että lopputuotteet on hinnoiteltu

oikealle tasolle, ja meillä on oltava nyt herkkyyttä tuon osalta. Samalla on pidettävä kiinni asiasta, josta emme voi tinkiä: laadukas ja puhdas kotimainen ruoka. Me kaikki tiedämme, mihin se perustuu. Se alkaa tuottajista, jotka joka tilanteessa pyrkivät tekemään parhaansa, jaksamaan ja jatkamaan. Ymmärrämme, mitä seuraa, jos ruuan tuottamatta jättäminen on kannattavampaa kuin tuottaminen.

ON ILMEISTÄ, että suomalaiset kuluttajat tulevat kohtaamaan kustannusnousuja omassa arjessaan tulevina kuukausina. Miten mahdollisesti kaventuva ostovoima vaikuttaa ostokäyttäytymiseen esimerkiksi ruuan kulutuksen osalta? Onko niin, että kotiruuanlaitto edullisemmista raaka-aineista ottaa arjen ajankäytöstämme jatkossa suuremman osan kuin ennen? Tapahtuuko lihan- tai lihalajien välisessä kulutuksessa yllättäviä muutoksia? Muutoksia varmaan tapahtuu ja niihin saamme vastauksia ajan edetessä.

VAIKKA AJASSA, jota elämme, on paljon kysymysmerkkejä, yksi on kuitenkin varmaa. Me atrialaisena ketjuna olemme tulevaisuudessakin tuottamassa ruokaa suomalaisten ruokapöytiin. Maailman puhtainta ja parasta ruokaa. Käännämme tarvittavat kivet ja kannot, että tuossa päämäärässä yhdessä onnistumme. Suomalaisilla tuottajilla on osaamista ja mukautumiskykyä. Sekä tarvittavaa asennetta. Nyt samanlaista otetta tarvitaan kaikilta ketjun toimijoilta.

Mika Ala-Fossi
Toimitusjohtaja
Atria Suomi Oy

VILJAN JA REHURAAKA-AINEIDEN MARKKINAT

10 ”Suomalaisen ruokaturvan ja kotimaisen elintarviketuotannon jatkuvuuden ja kehittymisen kannalta olisi tärkeää pitää peltokasvien viljelypinta-aloja yllä.”

– Ilkka Ala-Fossi, hankintajohtaja, A-Rehu

TILATASON VASTUULLISUUSVIESTINTÄ

18 Ota talteen vinkit avoimeen viestintään

LIHAN MERKITYS RUOKAKETJUSSA

24 ”Kaikki eläinperäiset ruoka-aineet ovat kohtuudella nautittuina erinomaista ravintoa.”

– Eero Puolanne, lihateknologian professori



30

UUDELLA HOUKUTUSREHULLA PAREMPI MAITOKATE
Pasolan tila vaihtoi Mahti TR:ään

ATRIA TUOTTAJAT 2/2022

- 2 PÄÄKIRJOITUS**
Yhdessä suomalaisen ruuan puolesta
- 4 OMAVARAISUUS JA HUOLTOVARMUUS**
Onko maataloudessa tapahtumassa murros?
- 8 KYSYMYS pari**
Ruuantuotannon imago ja tulevaisuus
- 12 NAUTATILAN RUOKINNAN SÄÄTÖ**
Rehu- ja ruokintavinkit
- 14 SUHTAUTUMINEN RUOKAAN**
Trendit ja asennekehitys Suomessa
- 15 VIIKKO KUNNIN TILALLA**
Juttusarjassa seurataan neljän tilan arkea eri vuodenaikoina
- 19 TEEMA**
Miten mielikuvaa kotimaisesta ruoantuotannosta edistetään?
- 26 KOTIMAISET PALKOVILJAT**
Valkuaisomavaraisuus on ympäristöteko
- 28 NAUTA SYÖ REHUA**
Ilmastopahis vai -hyvis?
- 32 NAUTASUOMEN KEHITYSRYHMÄ**
Ilkka Romppanen kertoo ryhmän toiminnasta
- 33 SIKAKETJUN KILPAILUKYKY**
Isärotuvertailu käynnissä
- 34 EMAKOIDEN JA PORSaiden RUOKINTAKOKEET**
Honkarannan tilakokeita jo 5 vuotta
- 36 ATRIA SIKÄ -KETJUN VUOSI 2021**
Näin tuotantotulokset kehittyivät
- 38 SIIPIKARJATEHDASINVESTOINTI**
Näkyvää jälkeä ja edistystä
- 40 TUOTTAJANA SOMESSA**
Vinkit some-viestintään
- 41 KESÄN SUOSIKKIRESEPTIT**
Kanasalaatti ja teriyakiburgerit
- 42 TUOREET**
Uutta ja ajankohtaista
- 43 HENKILÖKUVASSA**
Nautarehujen tuotepäällikkö Sanni Nikkola



Julkaisija: A-Tuottajat Oy **Painopaikka:** PunaMusta Oy
Päätoimittaja: Kaisa Lehtimäki **Toimituskunta:** Sinikka Hassinen, Niina Immonen, Ossi Hakala-Rahko, Iida-Maria Huhtala, Teija Paavola, Marko Jokinen, Anne Rauhala, Tomi Karsikas, Susanna Vehkaoja ja Harri Muilu. **Suunnittelu:** BSTR
Taitto: Kind Company **Kuvaajat:** Tuukka Kiviranta, Marko Paakkanen, Ilkka Koski, Atrian arkisto



HUOLTOVARMUUS: Tavoitteena ruokkia Suomen kansaa

Ruokajärjestelmää ei omista kukaan. Siksi mikään taho ei voi yksinään päättää kehityksen suuntaa. Vielä jonkin aikaa sitten keskustelussa korostuivat ympäristö- ja terveysajattelu, nyt puheisiin ovat nousseet huoltovarmuus ja omavaraisuus. Onko se merkki suunnanmuutoksesta?

Ruokajärjestelmällä on sekä historiallisesti että globaalisti yksi tarkoitus: ruokkia oma kansa kaikissa olosuhteissa. Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen tutkimusjohtaja **Tuomas Kuhmosen** mukaan se on syy siihen, miksi valtiot ja kansakunnat pyrkivät pitämään paikallisesta ruokajärjestelmästä huolta, ja miksi maatalouspolitiikka on ylipäättään olemassa.

– Vastuuta ruokajärjestelmästä ei käytännössä haluta eikä edes voitaisi ulkoistaa toisten kontolle. Pitkään hyvin toiminut maailma on kuitenkin sokeutunut meitä ruokajärjestelmän haavoittuvuuksille. Sen tarpeellisuudesta on voitu olla montaa mieltä, kun ei ole ollut uhkaa päällä, Kuhmonen kiteyttää.

KEHITYS ETENEE SYKLEITTÄIN

Ukrainan sodan vaikutusten ja alku-
tuotannon panoskustannusten kasvun

myötä Suomen huoltovarmuus on noussut julkiseen keskusteluun. Kuhmonen on vaimonsa **Irene Kuhmosen** kanssa tutkinut suomalaisen maatalouden kehitystä 700 vuoden ajalta ja todennut sen etenevän sykleittäin. Jokaista murrosta on edeltänyt syvä kriisi, joka on pakottanut nopeaan muutokseen. Ja joka kerta ruokajärjestelmä on järjestäytynyt jonkin uuden asian ympärille. 1860-luvulla karjataloudessa alkoi nopea nousu nälänhädän jälkeen, ja 1900-luvun alussa murros toi tullessaan ensimmäiset fossiiliset tuotantopanokset. Sotavuosien jälkeen kuvioihin tulivat laajasti koneet ja fossiiliset polttoaineet, joilla maataloustuotanto irrotettiin maan ja lannan antamasta luontaisesta tuotokyvystä. 1990-luvun laman jälkimainingeissa puolestaan mentiin EU:hun ja globaaleille markkinoille. Onko nyt

vallitseva maatalouden kriisi riittävän syvä suomalaisen ruokajärjestelmän seuraavalle murrokselle?

– Ainakin murroksen edellyttämiä ”aineksia” alkaa olla kasassa, sanoo Kuhmonen.

TULEVAISUUSKUVIA JA HAAVOITTUVUUKSIA

Kuhmonen on tällä hetkellä osallisena parissakin tutkimushankkeessa, joiden tutkimuskohde ja kysymyksenasettelut osuvat hyvin päivän polttavaan huoltovarmuuskusteluun. Ruokavarma-hankkeessa tutkitaan systeemianalyysin keinoin ruokajärjestelmän haavoittuvuuksia ja niiden juurissyyt, kun taas Kotietu-hankkeessa odotetaan numerodataa Suomen kotieläintuotannon vaihtoehtoisten tulevaisuuskuvien täydennykseksi. Kuhmoset mallinsivat hankkeelle viisi vaihtoehtoista tulevaisuuskuvaa jo viisi vuotta

KUKA?

Tuomas Kuhmonen

KTT, MMM, agronomi, dosentti

AMMATTI: Turun yliopiston tulevaisuuden tutkimuskeskuksen tutkimusjohtaja sekä koneurakoitsija

KOTIPAIKKA: Entinen lypsykarjatilä Vesannolla (Tuomas on kaksinkertainen seutukunnan konelypsän mestari); nykyisin tilalla harjoitetaan pienviljelyä, metsänhoitoa ja koneurakointia.

PERHE: Vaimo, neljä lasta, kaksi hevosta ja kaksi koiraa, Caterpillar-merkkinen kaivinkone.

?



KASVIS-SUOMI

Kaupallinen kotieläintuotanto loppuu ja suomalaiset syövät kasvisruokaa.



YMPÄRISTÖ-SUOMI

Kotieläintuotanto vähenee merkittävästi ja palvelee ensisijaisesti ympäristönhoitoa.



TERVEYS-SUOMI

Punaisen lihan tuotanto ja kulutus vähenevät jonkin verran.



HUOLTOKYKY-SUOMI

Kohentuva eläintuotteen ja tuotantopäiden omavaraisuus palvelee ensisijaisesti huoltovarmuutta.



KOTIELÄIN-SUOMI

Vastataan kasvavaan vientikysyntään; kotieläintuotanto ja rehunarve kasvavat merkittävästi.

KUHMOSET MALLINSIVAT Kotietu-hankeelle viisi vaihtoehtoista tulevaisuuskuvaa jo viisi vuotta sitten: kasvis-Suomi, ympäristö-Suomi, terveys-Suomi, huoltokykky-Suomi ja kotieläin-Suomi. Lue lisää tulevaisuuskuvista: luke.fi/fi/projektit/kotietu sekä utupub.fi (hakusanalla "Suomen kotieläintuotannon tulevaisuuskuvat").

sitten: kasvis-Suomi, ympäristö-Suomi, terveys-Suomi, huoltokykky-Suomi ja kotieläin-Suomi.

Huoltokykky-Suomi on jo itsessään kiinnostava tulevaisuuskuva, vaikka laskelmat pellonkäytöstä sekä aluetalous-, ympäristö- ja ulkomaankauppavaikutuksista ovat vielä kesken.

– Huoltokykky-Suomi tai sen tyylinen muoto voisi hyvinkin olla se, jonka mukaan politiikkaa alettaisiin reivaamaan. Kotietu-hankkeessa eri tulevaisuuskuvien todennäköisyyteen tai toivottavuuteen ei kuitenkaan oteta kantaa, vaan pyritään lisäämään ymmärrystä siitä, mihin voidaan päätyä, jos lähdetään vahvasti johonkin tiettyyn suuntaan, Kuhmonen kertoo.

HUOLTOKYKY-SUOMI VS. NYKY-SUOMI

Millaisessa maailmassa huoltokykky-Suomessa sitten eletäisiin? Vahvasti huoltokyvyn ympärille rakentuvassa tulevaisuudessa suurin muutos nykyiseen olisi laaja omavaraisuusajattelu.

– Kaikenlainen tilojen ravinne- ja energiaomavaraisuus korostuisi politiikassa. Syntyisi tilaryhmiä, joilla on valvauksien ja oman energian tuotantoa. Myös luomumaiset tuotantotavat lisääntyisivät, sillä ravinneomavaraisuus edellyttäisi fossiilipanoksista ja mineraalilannoitteista luopumista. Täysi panosomavaraisuus tuskin onnistuisi torjunta-aineiden tai kaluston osalta jatkossakaan, Kuhmonen kuvailee.

Nykyhetkellä Suomen ruokajärjestelmä ei kuitenkaan ole järjestäytynyt erityisesti huoltovarmuuden ympärille. Yksi syy on se, että Kuhmosen mukaan

Suomessa on pitkään ajateltu huoltovarmuuden syntyvän toimivista markkinoista.

– Mutta kriiseissä on se ikävä puoli, että markkinat eivät silloin toimi. Kestävä huoltovarmuus ei siis voi perustua pitkällä aikavälillä kuin omavaraisuuteen.

Ilmassa on murrosvaiheesta kieliviä merkkejä: yhteiskunnallinen keskustelu on kärjistynyt, eikä keskustelussa piileviä ristiriitoja tunnusteta eikä tunnusteta. Jo tärkeät ympäristönäkökulmat ovat ristiriidassa keskenään.

– Ilmastotavoitteet korostavat voimaperäistä alkutuotantoa pienellä pinta-alalla, kun taas maatalousluonnon monimuotoisuus korostaa laajaperäistä tuotantoa isolla pinta-alalla, Kuhmonen huomauttaa.

YMMÄRRYKSEN TASO

Maatalouden imagon ongelmana on ristiriita-asetelmien ohella ymmärryksen puute ruoantuotannon biologiasta ja taloudesta. Kuluttajien ostokäyttäytyminen ei kerro varsinaisen ymmärryksen tasosta.

– Iso argumentti kotieläintalouden puolesta on lihan hyvä ravintoarvo. Jos taas siirryttäisiin voimakkaasti kasvisruokavalioon, se vaatisi, että dieettiä pitäisi säätää tarkasti ja tutkia, sopiiko se kaikille. Viljaa ja palkokasveja pitäisi syödä huomattavasti nykyistä enemmän.

Laiduntavaa nautaa Kuhmonen kutsuu ”mobiiliksi huoltovarmuuskukkeksi”. Nauta pystyy hyödyntämään nurmirehua, joka ei suoraan sovi

ihmiselle, eikä sen ravinto ole satovaihteluiden varassa. Lanta yhdistettynä biokaasun tuotantoon vähentää ulkopuolisten tuotantopanosten tarvetta ja tukee paikallistaloutta.

– Mutta jos tämän tyyppisiä asioita ei tiedosteta ja tunnusteta, ei myöskään mietitä, miten pitäisi toimia, jotta voidaan saavuttaa useita tavoitteita yhtä aikaa, Kuhmonen harmittelee.

HALU, KYKY JA MAHDOLLISUUS ONNISTUA

Suomella on Kuhmosen mukaan hyvät lähtökohdat vastata ruoan tarpeeseen tulevaisuudessa. Peltoa on riittävästi omavaraiseen ruokajärjestelmään, sekä huippuammattitaitoa, teknologiaa, sopivia lajikkeita ja hyvää eläinainesta. Ilmastomuutokseen ei uhkaa pahimmalla mahdollisella tavalla.

– Kriittisin tekijä on alkutuotanto: ilman sitä ruokajärjestelmä ei toimi, vaikka kaikki muut järjestelmän osat säilyisivät. Se edellyttää, että viljelijällä tai kotieläintuottajalla täytyy olla halu, kyky ja mahdollisuus onnistua, Kuhmonen tiivistää.

Tutkijana Kuhmonen odottaa mielenkiinnolla, onko lähiaikoina alkamassa maatalouden murros vai onnistuuko nykyjärjestelmän hienosäätö.

– Ratkaisuja kaikki odottavat. Niitä voi tulla monesta suunnasta: markkinoilta, politiikasta, teollisuudelta, viljelijöiltä tai tuottajilta. Toivotaan, että dominopalikoiden jono alkaa kaatua myönteiseen suuntaan. Tavalla tai toisella tämän kansakunnan ruokahuolto aina järjestyy. ■

RUOKAVARMA-HANKE

Hankkeessa tutkitaan nykyisen ruokajärjestelmän haavoittuvuuksia. Tuomas Kuhmonen on tehnyt haavoittuvuuden juurisyistä alustavia havaintoja:

- Pitkä historia hyvin toimivasta maailmasta: ”himmelin hienosäätöä”, mahdollistanut riippuvuuden kasvun, sokeuttanut haavoittuvuuksille
- Vain 2 ½ kauppakettua: vaihtoehtottomuus, vallan keskittyminen, vino kilpailuoikeus
- Vallankäytön näkymättömyys ja peittely, pelko estää kyseenalaistamista
- Ruuantuotannon biologiasta, taloudesta, ihmislähtöisyydestä ja kulttuurista vieraantuminen
- ”Ei olla tarpeeksi tyytymättömiä” nykyhetken tai siihen, mihin ollaan menossa
- Tuki maksetaan omistamisesta (CAP ei edellytä ruuan tuottamista) – ei esimerkiksi typensidonnasta, huoltovarmuudesta, viljelykunnan tai monimuotoisuuden pitämisestä
- Ilmastomuutosta kauhistellaan, mutta sen aiheuttajaan (fossiilitalous) ei puututa vaan mihin sattuu (esim. kotieläintalous)
- Tekno- ja ekoutopia tai -usko: ruuan tuottaminen ”tyhjästä”, ”kuormittamaton” tai ”kestävä” elämäntapa, ylikoneistaminen jne.
- Systemiajattelun puute sektoroituneessa, eriytyneessä, erikoistuneessa ja ideologisoituneessa maailmassa (esim. ilmastomuutoksen syyt) – nyt pitäisi tavoitella monia asioita yhtä aikaa!
- Viher- ja vastuullisuuspesu; kuluttajien valta kasvaa mutta ymmärrys vähenee

*Tekijät: Turun yliopisto (Tulevaisuuden tutkimuskeskus), Jyväskylän yliopisto, E2 Tutkimus
Rahoittajat: Maa- ja metsätalousministeriö (MAKERA), MTK
Lisätietoa: ruokavarma.info*



Syyllistetystä kuninkaaksi

Ruoka on ihmisille ja eläimille välttämätön hyödyke aivan kuten happi ja vesi. Nykyiset kansakunnat ovat rakentaneet omaa ruokahuoltoaan vaihtelevalla menestyksellä ja oman maansa luonnonoloja parhaiten hyödyntäen. Maapallolla on viljavia ja hyviä kasvun alueita ja sitten taasen heikompia alueita viljelylle. Tämä on johtanut siihen, että ruokaa tuotetaan eniten siellä, missä siihen on parhaat edellytykset. Kaikki sivistyneet kansakunnat ovat kuitenkin pyrkineet vähintäänkin kohtuulliseen omavaraisuuteen ruoan osalta. Lisäksi maatalouden ympärille ja perään on rakennettu välttämätön tuotantopanosten ja jalostavan teollisuuden verkosto. Se verkosto on aikaa myöten rakentunut globaaliksi, keskinäisten riippuvuuksien järjestelmäksi. Tämä on mahdollistanut sen, että urbaani ihminen saa päivittäiset elintarvikkeensa näppärästi kaupan hyllystä ”korttia vilauttaen”. On syntynyt suuri harhakäsitys siitä, että ruoka tulee kaupasta. Ruuan toki saa kaupasta, kun sen eteen on tehty valtava työ, ennen kuin se on siellä nättissä paketissa.

Tämä edellä mainittu on ollut jo pitkään suurille ihmismassoille näkymätön alue ja itsestäänselvyys. Ruuantuotantoa on poliittisesti tuettu lähes kaikkialla maailmassa ja näin sen saatavuus on voitu ulottaa myös tulotasoltaan heikompiaisille. Se on varmistanut rauhan. Viime vuosina ruuantuottajaa on alettu syyllistää mitä erikoisimmilla väitteillä. Pahimmat laukaukset väittävät ilmastopilaajaksi ja maan monimuotoisuuden tuhoajaksi. Lisäksi maataloustuet saavat välillä poikkeuksellisen typeriä ilmaisuja aikaiseksi. Ikään kuin olisi viljelijän syy, että ruoka pitää tuottaa merkittävästi alle tuotantokustannusten.

Venäjä hyökättyä Ukrainaan on virinnyt laaja keskustelu huoltovarmuudesta ja ruokaturvasta. On kauhistuttavaa, että pitää syttyä sota, ennen kuin ymmärretään omavaraisuuden ja ruokahuollon merkitys. Kriisitilanteessa ruuan saanti ei ole itsestäänselvyys. Laajassa kansainvälisessä kriisissä sen saanti voisi loppua kokonaan. Onkin välttämätöntä, että poliittiset tahot ja kansakunta ottavat monta askelta eteenpäin ja nostavat maatalouden ja koko ruokahuollon tärkeimpien ylläpidettävien asioiden kärkeilistalle. Maataloustuottajien syyllistämisen on loputtava. Tuottaja on kuningas, ilman tuottajaa meillä ei ole ruokaa. Ruokaturva on huoltovarmuuden keskeisiä asioita.

Reijo Flink

Toimitusjohtaja

Atria Tuottajat, A-Rehu, Nautasuomi



KUKA?

Lotta Iso-Tuisku
Sikayrittäjä, FM

Lotta pyörittää yhdessä miehensä Markon kanssa Ilmajoella 300 emakon yhdistelmätilaa. Tila työllistää heidän lisäksi neljä vakituista, suomalaista työntekijää, ja toimii harjoittelutilana eri kouluasteille.

Lotta on mukana lukuisissa luottamustehtävissä, mm. Itikan edustajistossa ja Ilmajoen kunnanvaltuustossa. Hän on vuokranantaja, äiti ja paljon muuta. Intohimona Lotalla on kotimaisen ruoantuotannon ja tuottajan puolustaminen.

Kotimaisuus on nosteessa, entä mielikuvat?

Mikä rooli on kotimaisella ruoantuotannolla nykyisessä maailmantilanteessa?

En usko, että ihan kaikki ovat vieläkään hahmottaneet huoltovarmuuden ja kotimaisen ruoantuotannon tärkeyttä. Näiden turvaaminen on tärkein tehtävämme elintarvikeketjun toimijoina. Jos maailma kriisiytyy vielä enemmän, jokainen valtio huolehtii ensisijaisesti itsestään ja omistaan. Tuontiruoan saatavuus ei ole varmaa.

Miten mielikuvaa suomalaisesta maataloudesta voisi parantaa?

Kaikkien kanssa ei edes kannata yrittää. Voimme tarjota totuuden, mutta kaikille se ei kelpaa. Keskustelu on nykyään niin kovin polarisoitunutta ihan kaikissa aiheissa. Valitusvirret eivät kuitenkaan auta: positiivisen kautta viestiminen ja avoimuus auttavat ns. suuren yleisön kanssa, ääripäät huu-delkoot keskenään.

Mihin uskot ja toisaalta toivoisit ruoantuotannon Suomessa ja maailmalla kehittyvän?

Toivon, että tulevaisuudessa olisi enemmän tilojen yhteistyötä esimerkiksi viljelykierron monipuolistamisessa. Kasvinviljelytiloilla ja kotieläintiloilla olisi paljon annettavaa toisilleen. Toivon, ettei lihanuotannosta tehdä mahdottomuutta maassa, jossa sitä harjoitetaan verrattain vastuullisesti. Toivon, että ruoka elättää tuottajansa.

Tätä suomalaista ruokaa haluaisin syödä aina tulevaisuudessakin...

Suomalainen sianliha. Sitä voi hyvällä omallatunolla syödä päivittäin – tai vaikka useamminkin. Jonkinlainen kunnianpalautus olisi paikallaan.

Lotta ja Nanna miettivät kotimaisen ruuan merkitystä nyt ja tulevaisuudessa.

Mikä rooli on kotimaisella ruoantuotannolla nykyisessä maailmantilanteessa?

Suomalaisen ruuan arvostus on tutkitusti noussut viime vuosina (lähde: Mind Monitor 2022) ja pandemia-aika nosti arvostusta entisestään. Nykyisessä maailmantilanteessa media on nostanut paljon omavaraisuuden merkitystä, ja suurelle yleisölle kotimaisen ruoantuotannon merkitys kasvanee entisestään.

Miten mielikuvaa suomalaisesta maataloudesta voisi parantaa?

Suurten kuluttajatutkimusten (muun muassa Ruokamerkki ja Suomi Syö) mukaan mielikuva suomalaisesta ruuasta on hyvä, suomalaisen ruuan turvallisuuteen luotetaan ja kotimaisuus on valintakriteerinä muun muassa lihassa ja maidossa todella tärkeää. Suomalainen maatalous on tarkastelun kestävä, ja entistä suuremmalla avoimuudella voidaan kertoa suomalaisen maatalouden ainutlaatuisuudesta. Toki tätä työtä on paljon jo tehtykin.

Mihin uskot ja toisaalta toivoisit ruoantuotannon Suomessa ja maailmalla kehittyvän?

Eri puolilla maailmaa ruoantuotannon edellytykset ovat erilaiset ja vaikutukset myös maapallon kantokykyyn vaihtelevat. Täällä Pohjolassa voidaan tuottaa muun muassa eläinperäistä ruokaa ympäristökestävästi, ja ponnistamme sen eteen yhdessä koko tuotantoketjussa jatkuvasti. Toivoisin, että tämä ymmärrettäisiin.

Tätä suomalaista ruokaa haluaisin syödä aina tulevaisuudessakin...

Tykkään monenlaisesta ruuasta, ja parasta on vaihtelu. Toivon, että jatkossakin Suomessa on monipuolinen maatalous, jonka ansiosta jokaiseen ruokahetkeen löytyy maistuva kotimainen ratkaisu.



KUKA?

Nanna Järvinen
Brändijohtaja, Atria Suomi Oy

Nanna vastaa yhdessä tiiminsä kanssa Atria Suomen brändien strategian suunnittelusta aina käytännön toteutukseen saakka. Nannan tiimi tekee tiivistä yhteistyötä erityisesti liiketoiminta-alueiden ja tuoteryhmien, tuotekehityksen, viestinnän ja myynnin kanssa. Myös ulkoisten kumppanien työn ohjaus muun muassa mainonnan ja pakkausten suunnittelussa ja toteutuksessa on iso osa tiimin työtä.

Viljan ja rehuraaka- aineiden markkinat ennennäkemättömässä mullistuksessa

Viljan ja rehuraaka-aineiden markkinat ovat olleet poikkeuksellisen epävakaa viimeksi kuluneen reilun puolen vuoden ajan. Epävakautta aiheuttavia tekijöitä on riittänyt sekä kotimaassa että kansainvälisillä markkinoilla.

Viljan ja valkuaisrehujen markkinassa ja myös muissa maatalouden tuotantopäoksissa elettiin vielä parina edellisenä vuotena suhteellisen vakaata aikaa. Sadot olivat kohtuullisen hyviä sekä Suomessa että maailmalla, eikä hinnoissa tapahtunut suuria muutoksia. Viime vuonna sadot jäivät kuitenkin normaalia heikommiksi Suomen lisäksi monilla tärkeillä viljelyalueilla maailmalla. Markkinaaan saapunut niukkuus käänsi viljojen ja valkuaisrehujen hinnat selvään nousuun. Alkuvuoteen 2022 tultaessa viljan hinnat olivat lähes tuplaantuneet edellisen satokauden tasosta. Koronapandemiasta ja osin kauppapolitiikasta johtuen myös peltokasvien tuotantopanosten hinnat nousivat vuoden 2021 aikana asettaen painetta hintoihin.

UUSI SHOKKI IDÄSTÄ

Venäjän hyökkäys Ukrainaan helmikuun lopussa ja sen seuraukset aiheuttivat vielä uuden shokin sekä vilja-, rehu- että tuotantopanosmarkkinaan. Venäjä ja Ukraina vastaavat isosta osuudesta

maailman vehnän, maissin ja auringonkukan vientikaupasta. Ukrainan viennin tyrehtyminen ja epävarmuus vuoden 2022 sadosta saivat viljan hinnat välittömästi uuteen nousuun. Viljan hintamuutos Suomessa on huhtikuun lopulla noin +150 % verrattuna edelliseen satokauteen. Koska Venäjä on iso toimija sekä energia- että lannoitemarkkinalla, on myös polttoaineiden ja lannoitteiden hinnoissa nähty edelleen isoa nousua. Tämä on tuonut lisää kustannuspainetta sekä kotieläintiloille että peltokasvituotantoon.

***Kotimaisen
ruuantuotannon
merkitys on nyt
tärkeämpi kuin
pitkään aikaan.***

Kuluvan kevään aikana huolta on aiheuttanut viljan ja muiden raaka-aineiden riittävyys rehunvalmistuksen ja kotieläintilojen tarpeisiin. Poikkeuksel-

lisesti Suomeen on jouduttu tuomaan viljaa satokauden aikana, jotta rehujen riittävyys saataisiin turvattu. Teollisuus ja kotieläintilat tarvitsevat ja ostavat viljaa edelleen, joten viimeistenkin kotimaan viljaerien liikkuminen markkinoille olisi tärkeää. Suomen hinnat ovat olleet talven ja kevään aikana Euroopan korkeimpien joukossa.

SATOKAUDEN NÄKYMÄ

Kesän lähestyessä katseet kääntyvät seuraamaan uuden satokauden onnistumista. Viljelyalat Euroopassa ovat säilyneet kohtuullisina, sillä korkeista tuotantopanosten hinnoista huolimatta korkea viljan hinta tukee viljelyn kannattavuutta. Satonäkymät ovat vielä kohtuullisen hyvät, vaikkakin kevään kuivuuden osassa Eurooppaa ja USA:ta pelätään leikkaavan varsinkin vehnän satoja. Ukrainan lopulliset kylvöalat ovat vielä arvoitus ennusteiden ollessa 50–80 % normaalista pinta-alasta. Joka tapauksessa viljan vietti Ukrainasta tulee olemaan hankalaa, koska satamien infra on isolta osin tuhoutunut Venäjän hyökkäyksissä. Markkinoil-

la futuurihinnat ennakoivat korkean viljan ja valkuaisrehujen hinnan jatkuvan toistaiseksi.

Tällä hetkellä rehuraaka-aineiden saatavuudessa loppuvuoden ajalle ja seuraavalle talvelle ei ole nähtävissä ylipääsemättömiä ongelmia. Markkina tulee kuitenkin säilymään epävakana niin kauan kuin Venäjän hyökkäys Ukrainaan jatkuu. Talouspakotteet vaikuttavat muutamiin yksittäisiin raaka-aineisiin, joita Venäjältä on tuotu Eurooppaan ja Suomeen, mutta niiden osalta on mahdollista hakea vaihtoehtoisia ratkaisuja. Rehujen lisäaineiden osalta isompi merkitys hintoihin ja toimitusvarmuuteen on merikonttirah tien hintakehityksellä ja koronapandemiatilanteen globaalilla kehitymisellä vuoden aikana.

Suomalaisen ruokaturvan ja kotimaisen elintarviketuotannon jatkuvuuden ja kehittymisen kannalta olisi tärkeää pitää peltokasvien viljelypinta-aloja yllä. Edellisen vuoden heikon sadon vuoksi kysyntää kotimaiselle viljalle riittää tulevalle satokaudelle. Valkuais- ja öljykasveille on Suomessa kysyntää selvästi tuotantoa enemmän. Niiden viljelypinta-aloja olisi mahdollista kasvattaa edelleen merkittävästi ja siten pitää peltohehtaareita tuottavassa käytössä. Esimerkiksi herne on typensidontaominaisuuksiensa vuoksi erinomainen kasvi viljelykiertoon, kun lannoitteiden hinnat ovat korkealla.

Tulevan kesän osalta toivotaan, että olosuhteet ovat viljelyle suotuisat ja pääsemme korjaamaan syksyllä hyvän sadon. Kotimaisen ruuantuotannon merkitys on nyt tärkeämpi kuin pitkään aikaan. ■



Sikojen rehustus kustannuspaineessa

Viljapulan seurauksena monet tilat joutuvat hankkimaan viljaa suhteellisen pienissä erissä. Etenkin näin kalliin viljan aikaan kannattaa teettää vilja-analyysejä ja täsmätä ruokinta kohdalleen vaikka pienemmistäkin eristä kerrallaan. Näin mahdollistetaan viljaraaka-aineen sopivin käyttö ja paras täydennys ruokinnassa.

Ennennäkemätön raaka-aineiden kallistuminen on vaikuttanut käytännön tekemiseen myös A-Rehun sikarehustajien ja rehukehityksen osalta. Kevään aikana on monien lihasikaloiden ruokintasuunnitelmiin laskettu ruista ohran korvaajaksi. Lehden viime numerossa käsiteltiin Honkalan tilalla suoritettujen ruokintakokeiden lupaavia tuloksia liittyen rukiin käyttöön lihasikojen ruokinnassa, ja ruista onkin hyödynnetty siellä, missä sitä on ollut saatavana. Ruokintasuunnitelmat näyttävät nyt muutenkin erilaisilta kuin aiempina vuosina, sillä myös vehnää tai kauraa on rehuseoksiin käytetty rohkeasti silloin, kun niitä on ollut järkevästi saatavilla.

Teollisten rehujen puolella A-Rehun valikoimaan on tuotu uusia versioita tuotteista, joissa päävalkuaislähteenä on soijarouhe. Non-GMO:n hintapreemio tavanomaiseen verrattuna on kasvanut kevään aikana niin suureksi, että päätimme tuoda yhdistelmä- ja porsastuotantotiloille lisää vaihtoehtoja ruokinnan toteutukseen.

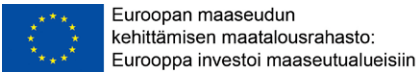
Meijeriteollisuuden kanssa tekemämme yhteistyön puitteissa olemme välittäneet sivutuotteita sikaketjuun viime vuotta suuremman määrän. Ohravalkuaisrehua (OVR) olemme alkuvuonna pystyneet toimittamaan tilojen tarpeisiin nähden lähes normaalisti. Hinnallisesti OVR on säilyttänyt kilpailukykyisen asemansa tässäkin haastavassa rehustustilanteessa. OVR on edelleen valtakunnallistestien erittäin merkittävä valkuaisrehu sikojen ruokinnassa.

Kimmo Kytölä

kehityspäällikkö, sikarehut
A-Rehu

Harri Muilu

myyntijohtaja, sikarehut
A-Rehu



Hyödynnetään märehtijän kyky käyttää ravinnoksi nurmirehua

Ukrainan sodan alettua olemme tulleet tilanteeseen, jossa rehuviljan hinta on noussut ainakin EU-ajan ennätykseen ja hipoo jo tasoa 400 €/tn. Myös lannoitteiden ja polttoaineen hinnannousu vaikuttaa tulevan kesän rehujen tuotantokustannuksiin. Miten ruokintaa ja rehuntuotantoa kannattaa nyt suunnata?

Säilörehun tuotantokustannus, josta on vähennetty tuet, on ollut tavanomaisilla maito- ja lihanautatiloilla tasolla 12 snt/kg rehun kuiva-ainetta. Tämä tuotantokustannus ohran hinnaksi muutettuna on 122 €/tn. Lannoitteiden ja polttoaineen hintojen nousu nostaa säilörehun tuotantokustannusta noin 5 snt/kg ka. Tämä on ohran hinnaksi muutettuna noin 173 €/tn. Eli säilörehun tuotantokustannus on tuotantopanosten hinnan nousun jälkeen edelleen alle puolet rehuviljan tämän hetken ostohintaan verrattuna.

RUOKINNAN SÄÄTÖ KANNATTAA
 Jos säilörehun määrä sen mahdollistaa, kannattaa rehujen nykyisillä hintasuhteilla viljan määrää vähentää ruokinnassa ja hyödyntää märehtijän kykyä käyttää ravinnokseen nurmirehua. Näin tehtäessä menetetään sonnien ja hiehojen kasvunopeutta, mutta kasvunopeuden hidastumisesta huolimatta viljan määrän minimoiminen on nyt taloudellisesti järkevää. Kasvatusaikaa voi siis olla järkevää hieman pidentää, kun kasvunopeus viljan määrää pienennettäessä hidastuu. Tilakohtaista optimia haettaessa kannattaa ottaa pohdintoihin kaveriksi oma asiakkuuspäällikkö.

VASIKOIDEN REHU JA JUOTTO
 Alle 6 kuukauden ikäisten vasikoiden ruokinnassa säätämisen mahdollisuudet ovat pienemmät ja lähtökohtaisesti kannattaa edelleen tarjota väki- ja karkearehua vapaasti. Pieni vasikka ei ole vielä kehittynyt märehtijäksi eikä siksi pysty hyödyntämään säilörehua yhtä hyvin kuin isompi nauta. Jos käytössä on vapaajuotto, kannattaa juoman määrä rajoittaa enimmillään 8 litraan päivässä. Jos vasikoille on tarjolla erinomaista säilörehua, voi sen avulla hieman säästää väkirehun kulutuksessa. Erinomainen säilörehu on hyvin sulavaa ja säilönnälliseltä laadultaan erinomaista, mikä tekee siitä maittavaa.

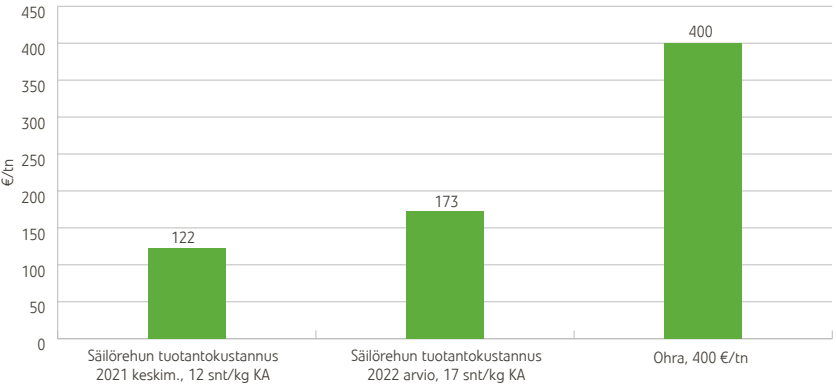
MÄÄRÄÄ VAI LAATUA?
 Määrää vai laatua säilörehun tuotannossa? Molemmat ovat nyt oleellisen tärkeitä lihanautatiloilla. Tulevana kesänä kannattaa yrittää tuottaa mahdollisimman suuri säilörehusato. Jopa niin suuri, että pystyisi ruokkimaan lihanaudat pelkällä säilörehulla. Jos syksyllä käykin niin, että rehuviljan hintaa laskee merkittävästi, on viljan määrää ruokinnassa helppo lisätä. Ja ennen kesän säilörehun korjuuta kannattaa hahmotella korjuustrategia valmiiksi. Säilörehun sulavuudella on erittäin

suuri vaikutus teuraseläinten kasvuun ja sitä kautta kasvatuksen kannattavuuteen, joten kannattaa pyrkiä tekemään myös mahdollisimman sulavaa säilörehua. Kuidun puute ei todennäköisesti ole ongelma, jos eläimiä ruokitaan säilörehun lisäksi pienellä rehuviljan määrällä. Kokoviljasäilörehulla voidaan lisätä rehumäärää ja turvata rehujen riittävyys.

SÄILÖNNÄLLÄ VOI PILATA HYVÄN REHUN
 Säilönnän aikana säilörehun D-arvo voi laskea useita kymmeniä grammoja, jopa yli 100 grammaa. Nurmihankkeessa on saatu käytännön esimerkkejä, joissa raaka-ainenäytteessä rehun D-arvo on yli 700 grammaa, mutta se on laskenut alle 600 grammaan säilönnän aikana. Ja kun sulavuus laskee, tarvitaan paljon rehuviljaa korvaamaan menetettyä säilörehun laatua ja kannattavuus heikkenee. Jos ilmiö kiinnostaa, kannattaa rehun korjuun aikana ottaa raaka-ainenäyte ja verrata sen rehuarvoja valmiin säilörehun rehuarvoihin. Näin on mahdollisuus päästä kiinni siihen, kuinka hyvin nurmen sisältämä ravinto on säilynyt eläimille asti. Jos D-arvo laskee säilönnän aikana alle 10 grammaa, voi olla tyytyväinen. ■

REHUVILJASTA TULI KALLISTA SÄILÖREHUUN VERRATTUNA

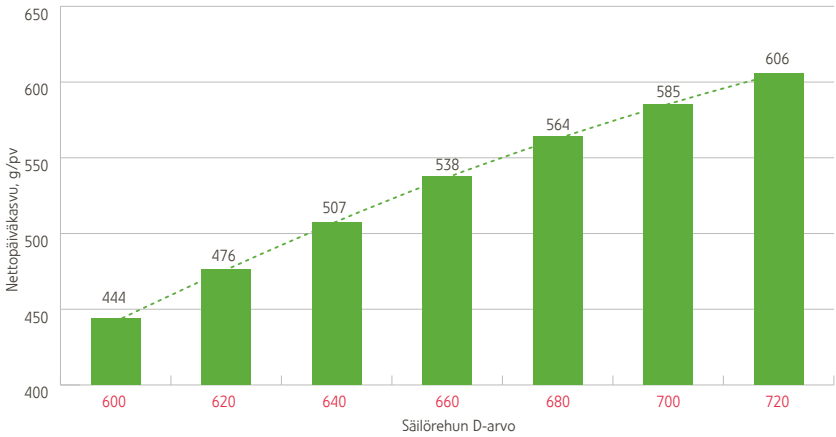
Säilörehun tuotantokustannus rehuohran hinnaksi muutettuna, €/tn.
 Säilörehun tuotantokustannusta verrataan rehuohran hintaan laskemalla kuinka paljon säilörehua tarvitaan, että saadaan sama määrä energiaa (MJ) kuin yhdessä ohratonnissa ja kertomalla se säilörehumäärän tuotantokustannuksella.



LANNOITTEIDEN JA polttoaineen hinnan nousu nostaa säilörehun tuotantokustannusta noin 5 snt/kg. Säilörehu on tuotantokustannuksen nousunkin jälkeen edullista rehua nykyisen hintaiseen rehuviljaan verrattuna.

HYVIN SULAVALLA SÄILÖREHULLA SAAVUTETAAN HYVÄT KASVUT MYÖS PIENELLÄ VÄKIREHUMÄÄRÄLLÄ

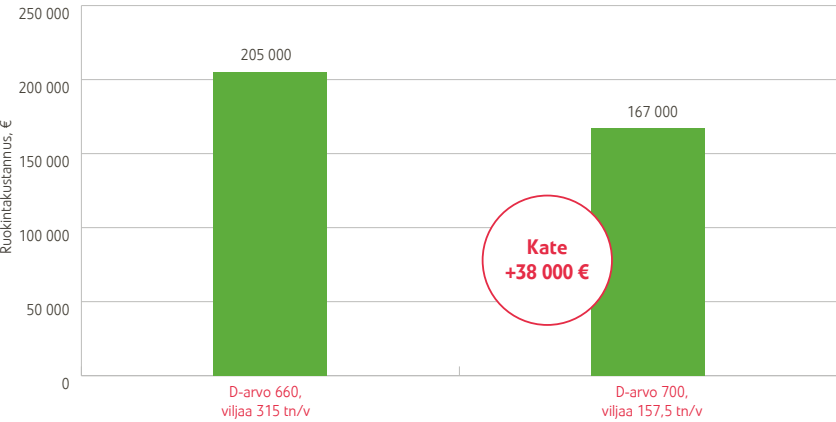
Säilörehun D-arvon vaikutus maitorotuisten sonnien kasvuun g/pv, väkirehua 20 %



SÄILÖREHUN SULAVUUDEN merkitys korostuu nyt, kun heikkoa sulavuutta ei ole kannattavaa paikata lisäämällä kalliin rehuviljan käyttöä. Erinomaisella säilörehulla on mahdollisuus päästä hyviin kasvuihin myös pienellä väkirehumäärällä.

SÄILÖREHUN D-ARVO JA RUOKINTAKUSTANNUS, 200 SONNIA, €/V

Laskentaperusteet: Ohran hinta 400 €/tn, säilörehun tuotantokustannus 17 snt/kg KA. Viljan ostokustannus pienenee 63 000 €, säilörehua kuluu enemmän ja sen tuotantokustannus nousee 25 000 €, kokonaisuutena ruokintakustannus alenee ja kate paranee 38 000 €.



D-ARVON 660 säilörehulla ja 40 prosentin ohran määrällä päästään appeen väkevyyteen 11,5 MJ/kg ka ja 585 g/pv kasvuun. **D-arvon 700** säilörehulla ja 20 prosentin väkirehutasolla päästään samaan appeen väkevyyteen ja samaan päiväkasvuun. Kannattavuuden paraneminen tulee suoraan pienemmästä rehuviljalaskusta tulojen pysyessä ennallaan. 200 sonnille säilörehualaa tarvitaan noin 20 ha enemmän sulavammalla säilörehulla ja pienemmällä viljanmäärällä.

REHU- JA RUOKINTAVINKIT

- Kun viljan hinta on näin korkea (yli 300 €/tn), sen käyttö yli 6 kk lihanautojen ruokinnassa kannattaa minimoida.
- Tulevana kesänä kannattaa yrittää tuottaa mahdollisimman suuri säilörehusato. Jopa niin suuri, että pystyisi ruokkimaan lihanaudat pelkällä säilörehulla.
 - Nurmen viljelypanoksista ei kannata säästää
 - Yhteistyömahdollisuudet kasvinviljelijöiden kanssa nurmen ja rehuviljan viljelyssä
 - Yksivuotisten nurmien ja kokoviljasäilörehun hyödyntäminen
- Säilörehu pitäisi pystyä tuottamaan mahdollisimman sulavana, jotta hyviin kasvutuloksiin olisi mahdollista päästä pienellä väkirehumäärällä.
- Säilörehun säilöntään kannattaa panostaa!

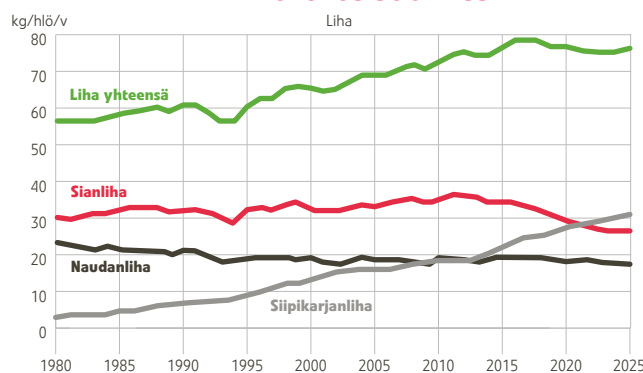
Ruokatrendit ja asenteet:

Lihantuotanto, ruuan helppous ja kotimaisuus

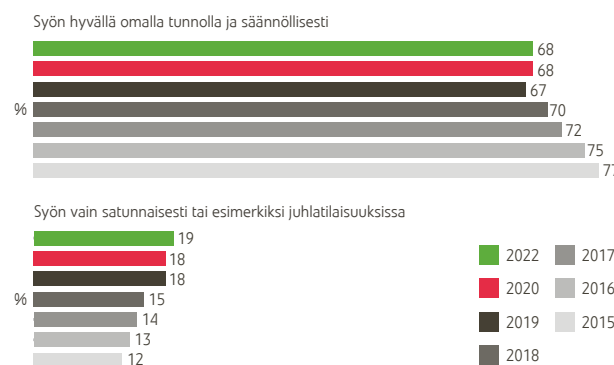
LIHAN KULUTUS JA ASEENTEET

Muutosta kohti lihavastaisuutta on edelleen tapahtumassa, mutta muutos ei ole niin suuri eikä yksioikoinen kuin ”lehtiä lukemalla” voisi päätellä.

ELINTARVIKKEIDEN KULUTUS SUOMESSA



Muutos suhtautumisessa lihan syömiseen on tasaantunut.



KOTIMAIKUUS ASEENTEISSA

Tilanne asenteiden kehityksessä kohti suomalaisen tuotannon suosimista on varsin hyvä. Skandaaleja ei saisi tulla ollenkaan eläinten kohteluun liittyen, jotta tämä jatkuu.

PAIKALLISUUS JA KOTIMAIKUUS

Alkuperämaa esiin

Haluaa elintarvikepakkausihin selkeät merkinnät alkuperämaasta

88 %

Suomalainen on parasta

Pitää suomalaisia raaka-aineita maailman parhaina

85 %

Työllisyyden tukeminen

Tukee kotimaista työllisyyttä ostamalla kotimaista ruokaa

82 %

Täysin tai osittain samaa mieltä

TUOTTEISTAMALLA KOHTI HELPPOUTTA

Suomessa on meneillään voimakas siirtymä kohti valmiimpaa ja helpompaa ruokaa, jollaiseksi liha pitää tuotteistaa. Se edellyttää kehittymistä lihatalosta ruokataloksi.

HELPPOUS JA NOPEUS

Kätevät ja helpot

Valitsee käteviä ja helppoja ruokatavaroita, vaikka ne olisivatkin hieman kalliimpia

79 %

Täysin tai osittain samaa mieltä

Valmisruuat

Valmisruoka on todellinen apu ruuanlaitossa

58 %

Nopeasti jotain

Valmistaa usein nopeasti vain jotain, joka vie nälän

57 %

Lähteet: Kantar TNS Oy, Mind Monitor Ruoka 2022

4.–10.4.

”Lanta vietiin jo kasalle odottamaan kylvöjä”

Kunnan tilan keväiseen viikkoon kuului vehnäsiilojen täydennystä, broileritilan tautisuojaustilanteen kartoitusta ja pitkä 35 000 kanan lastausoperaatio. Kevätaurinko toi tullessaan uutta energiaa ja onnistumisia myös tilan muuhun toimintaan. Viikonloppuna päästiin juhlimaan oman kahvilan harjakaisia ja rentoutumaan ennen uusia lastauksia.



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





ASIAANTUNTIJAN SILMIN

Omaa vehnää linnuille

Kunnin tila Kangasalan Sahalahdella on vanhin Suomes-
sa toiminnassa oleva broileritila. Broilerituotanto tilalla
aloitettiin vuonna 1967, ja kasvatustoimintaa on harjoitettu
tilalla jo kolmessa polvessa. Vuosien varrella tilan toimintaa
on kehitetty määrätietoisesti eteenpäin. Tilan nykyinen
isäntäpari, **Essi** ja **Antti Antila**, ottivat vetovastuun tilasta
vuonna 2019.

Sahalahdessa teurastettaville linnuille on asetettu kes-
kipainotavoitteeksi 1 450 g (sopiva vaihteluväli on 1 400–1
500 g), jotta asiakkaille saadaan sopivan kokoisia grillibroi-
lereita. Kunnin tilalla tuohon painotavoitteeseen on osuttu
hyvin, sillä kaikkien tämän vuoden teuraserien keskiarvo on
1 460 g. Syöttämällä vehnää tehdasrehun ohella säädel-
lään lintujen kasvua ja edistetään myös linnun ruuansulatuksen
toimintaa.

ELINTÄRKEÄ TAUTISUOJAUS

Tilalla pyritään panostamaan vahvasti myös tautisuo-
jauksen kehittämiseen entisestään. Ketjumme broileritiloja
käydään läpi tautisuojaoksen osalta ETT:n käynnistämän Ta-
rikko-hankkeen puitteissa, ja Kunnin tilalla tehty hankkeen
neuvontakäynti herätti isäntäparin miettimään tilan hygie-
niakäytäntöjä. Perusasiat ovat kunnossa, mutta aina löytyy
yksityiskohtia, joita voi parantaa. Antin mukaan on hyvä,
että tilan toimintaa katsotaan välillä ulkopuolisin silmin.

AIKATAULUTETTUA JA SUUNNITELMALLISTA TOIMINTAA

Broileritilan töiden suunnittelua helpottaa se, että kasvatta-
ja saa tiedon untuvikkojen toimituspäivästä noin 5 viikkoa
ennen untuvikkojen saapumista ja 10 viikkoa ennen teuras-
tusta. Kun untuvikkosuunnitelma on tehty allekirjoittaneen
toimesta Atrian Siipinettiin, alkaa Antti aikatauluttamaan
seuraavan kasvatuserän toimenpiteitä: kuivikkeiden ja
rehujen tilauksen, työvoiman untuvikkopäiville, kanaloiden
pesut ja desinfioinnit ynnä muut. Tässä näkyy tilan järjestel-
mällinen tapa toimia.

Kunnin tilalta teurastamolle on matkaa 5 kilometriä ja
ajoaikaa alle 10 minuuttia. Todellista lähiruokaa Pirkan-
maalta!

Pekka Wiro

alkutuotantopäällikkö
Atria Siipi

MAANANTAI

Antti vei aamulla poikamme **Armaksen**
päiväkotiin ja siirtyi sitten kanalahom-
miin. Iltapäivällä saapui jälleen uusi
rehukuorma, ja se purettiin samantien
siiloihin, jotta rehuautomme pääsee taas
keskiviikkona hakemaan uutta kuormaa
Koskenkorvalta.

Essi palasi eläinlääkäristävänsä
kanssa perinteiseltä Equitana-messu-
matkalta Saksasta. Siellä pääsee näke-
mään alan uutuuksia, keskustelemaan
muiden hevosalan ammattilaisten
kanssa, seuraamaan valmennusnäytök-
siä alan huipuilta sekä tekemään tarvit-
tavia hankintoja. Maailman suurimmil-
la hevosmessuilla riittää nähtävää.

TIISTAI

Kanaloiden vehnäsiilot alkoivat olla
tyhjiä, joten siirsimme kuivurin siilois-
ta lisää itsekasvatettua vehnää kanoille
nokittavaksi. Vehnää syötämme kanoil-
le noin 15 % kokonaisruokinnasta.

Hevosilla oli tänään kengityspäivä.
Kengittäjämme vuoli kaikkien hevos-
ten kaviot taas optimaaliseen asentoon,
ja aikuiset sekä treenissä olevathevokset
saivat uudet kengät suojaamaan kavioi-
ta liialta kulumiselta. Vielä jouduttiin
ruuvaamaan kenkiin hokit estämään
liukastumista, sillä lämpimästä kelistä
huolimatta hevosten tarhat ja laitumet
ovat yhä jään peitossa.

KESKIVIKKO

Keskiviikosta tulikin oikea vierailu-
päivä. Ensimmäinen vierailu koski
Tarikko-hanketta. Vapaaehtoisessa
hankkeessa kartoitetaan tautisuojaus-
tilannetta suomalaisilla broileritiloil-
la. Käynnin aikana keskustelimme
tilamme tautisuojauskäytännöistä
ja lopuksi teimme ulkokierroksen
tilamme pihamaalla. Käynnin jälkeen
saamme raportin tautisuojaustilantees-
ta tilallamme ja mahdollisia kehityseh-
dotuksia. Tämä oli erittäin hyödyllinen
vierailu.

Toinen vierailu liittyi hevosalan hy-
vinvointiblogiin nimeltään Ykkössijalla
hevonen, jota Essi kirjoittaa yhdessä
Laura Loivan kanssa. Blogihaastattelun
kohteena oli tällä kertaa Kangasalan
hevospraktiikan satulaseppä Jutta
Luhtinen. Saimmekin koko klinikan
tiimin kuvauksiin maneesillemme uutta
blogitekstiä varten. On aina niin inspi-
roivaa saada haastatella muita hevosalan
ammattilaisia ja jakaa tietoa eteenpäin.

TORSTAI

Kanakierto on jälleen siinä vaiheessa,
että on aika lastata kanat teuraskuljetuk-
seen. Antti paastotti kanat keskiviikkoil-
tana ja lastausporukka saapui tilallemme
klo 3.30. Ensín joimme lastausporukan
kanssa kahvit ja söimme vähän aamupa-
laa, minkä jälkeen aloitimme lastauksen
klo 4.15. Ensimmäisen kuorman pitää
olla valmiina tilalla klo 5.00. Tänä yönä
lastasimme 35 000 kanaa, ja lastaus päät-
tyi aamupäivällä klo 11.00. Lastauksen
jälkeen tyhjensimme hallin lannasta ja
veimme sen pellolle kasalle odottamaan
jo nurkan takana olevia kylvöjä. Lopuksi
kanala harjattiin vielä puhtaaksi odotta-
maan pesua.

Tänään oli hieno päivä ratsastuk-
sellisesti, sillä Essi pääsi ottamaan
ensimmäiset raviaskleet yhdessä tallin
yhden nuoren hevosen kanssa. Hevosten
peruskouluttaminen on aina jännittävää
ja herkkää aikaa, kun asioita tehdään en-
simmäisiä kertoja. Tärkeintä on säilyttää
rentous ja luottamuksen ilmapiiri. Kaik-
ki sujui hienosti, ja selästä alas tulles-
saan Essi heitti ylävitokset Antin kanssa,
joka toimi koulutushetkessä avustajana
maasta käsin.

PERJANTAI

Aamulla sammutinhuoltaja kävi tarkastamassa ja huolta-
massa koko tilan palosammuttimet. Tämä on vuosittainen
toimenpide, jolla varmistetaan, että sammutuskalusto on
varmasti toimivaa ja ajanmukaista.

Työntekijämme on jo useamman päivän ajan auraillut in-
nokkaasti pihateille sulanutta loskalunta pois kevään tieltä.
Tänään asfaltti oli sula! Siitä tulee kyllä erityisen keväinen
tunne, kun saa harjailla koneella pihat puhtaaksi hiekoitus-
hiekasta ja sepelistä.

Kevään tulo on yhtä aikaa ihanaa ja toisaalta se aiheuttaa
paljon lisätyötä. Lumen alta paljastuu kaikenlaista siivotta-
vaa ja haravoitavaa. Aurinko ja lämpö kuitenkin voittavat
ja antavat valtavasti lisäenergiaa työntekoon. Kevät on
mahtavalla tavalla aina uusi alku, ja maatilalla eläessään sen
tuntee todella vahvasti.

LAUANTAI

Olemme rakentaneet ratsastusmaneesimme yhteyteen
kahvilan, jossa voi viettää aikaa ja pitää tulevaisuudes-
sa vaikka pienimuotoisia koulutustilaisuuksia. Tänään
pidimme rakennusporukalle ja yhteistyökumppaneillemme
kahvion harjakaiset. Kahvila on nimetty Cafe Kaarinaksi
Essin jo poismenneen isoäidin eli Kunnin vanhan emännän
mukaan.

Illan päätteeksi miehet suuntasivat vielä savusaunallem-
me, jota Essin isä oli lämmittänyt parin viime päivän aikana.
Savusaunalla löylyttely ja tarinointi jatkui perinteisesti
yömyöhään.

SUNNUNTAI

Essi kävi aamulla viemässä hevoset ulos. Tämän jälkeen
koko perhe söi rauhassa pitkän aamupalan. Sitten leikimme
kaikki yhdessä poikamme Bruder-koneilla harjoitellen jo
tulevan kevään kylvöjä.

Huomenna kananlastaukset jatkuvat. Vuorossa on kolme
pienempää kasvattamoa, joten Antin iltä meni paastottaessa
kanoja ja valmistautuessa seuraavan päivän lastaukseen.

Essi kävi vielä illalla poikamme ja koiramme kanssa len-
killä. Rennon viikonlopun jälkeen on taas mukava aloittaa
uusi viikko. ■

KUNNIN TILA



YRITTÄJÄT:

Essi ja Antti Antila

TUOTANTOSUUNTA:

Broilerintuotanto vuodesta
1967 lähtien

ELÄIMIÄ: Tilalla on
kasvatuspaikkoja 130 000 linnulle.

MUUTA: Tilalla viljellään vehnää,
ohraa, kauraa, rapsia ja hernetta.
Tilalla pyöritetään myös modernia
ratsastuskeskusta.

Rehellistä, avointa ja vastuullista

Vastuullisuudesta on tullut yhä merkittävämpi tekijä suomalaisten kuluttajien arjessa. Kuluttajat haluavat tehdä vastuullisia valintoja, mutta vastuullisuudesta huolehtiminen on valmistajien vastuulla. Suhtautuminen vastuullisuuteen voi olla joko vahvan arvopohjaista, maltillista, identitee-

tistään viestimistä tai välinpitämätöntä. Energiaa ei haluta enää käyttää liikaa vaihtoehtojen selvittämiseen, joten valinta tulee tehdä kuluttajalle helpoksi. (Kantar Mind Monitor 2022: Kuluttaminen ja vapaa-aika)

Atrialaisilla perhetiloilla tehdään päivittäin töitä, jotta kuluttajilla olisi vastuullista suomalaista lihaa helposti

ostettavana. Tilatason työskentelyssä vastuullisuudella on tärkeä rooli. Yritysvastuu on sitä, että yritys ymmärtää oman toimintansa vaikutukset talouden lisäksi ympäristöön ja ihmisiin. Tämä kolmijako on yleisesti tunnustettu malli, ja siihen pohjautuu myös yritysten vastuullisuusraportointi. ■

Kuluttajat vieraantuvat yhä enemmän kotieläintilojen arjesta. Miten tilat voivat tuoda omaa arkeaan ja vastuullisuusteemoja esille entistä paremmin?

1

KONKREETTISET ESIMERKIT

Vastuullisuudesta kannattaa puhua omalla suulla konkreettisten esimerkkien kautta, jotta muut ymmärtävät, mistä on kyse. Kerro, mitä vastuullisuus tilasi toiminnassa mielestäsi on.

2

PUHU TOTTA – ÄLÄ MATKI MUITA

Asioiden pitää olla totta, ilman mitään selittelyä tai täydennyksiä. On tärkeää kertoa arjen onnistumisista, joita tulee matkalla kohti suurempaa tavoitetta, jos sellainen on asetettu. Pienillä ja konkreettisilla asioilla on merkitystä, ja niistä kannattaa kertoa avoimesti.

3

TUNNISTA VASTUULLISUUS TILAN ARJESSA

Tarkastele oman tilasi toimintaa hetki ulkopuolisen silmin: uudella näkökulmalla ja tarkastelulla toiminnasta löytyy varmasti konkreettisia asioita, jotka kertovat kestävästä tuotannosta ja hyvästä työyhteisöstä.

4

VASTUULLISUUS RAKENTAA LUOTTAMUSTA

Vastuullinen yritys houkuttelee motivoituneita työntekijöitä, vahvistaa työyhteisöä ja kumppanuusverkostoa. Vastuullisuus näkyy kilpailukyvyssä, imagossa ja brändissä aina tilatasolta Atria-brändiin asti.

5

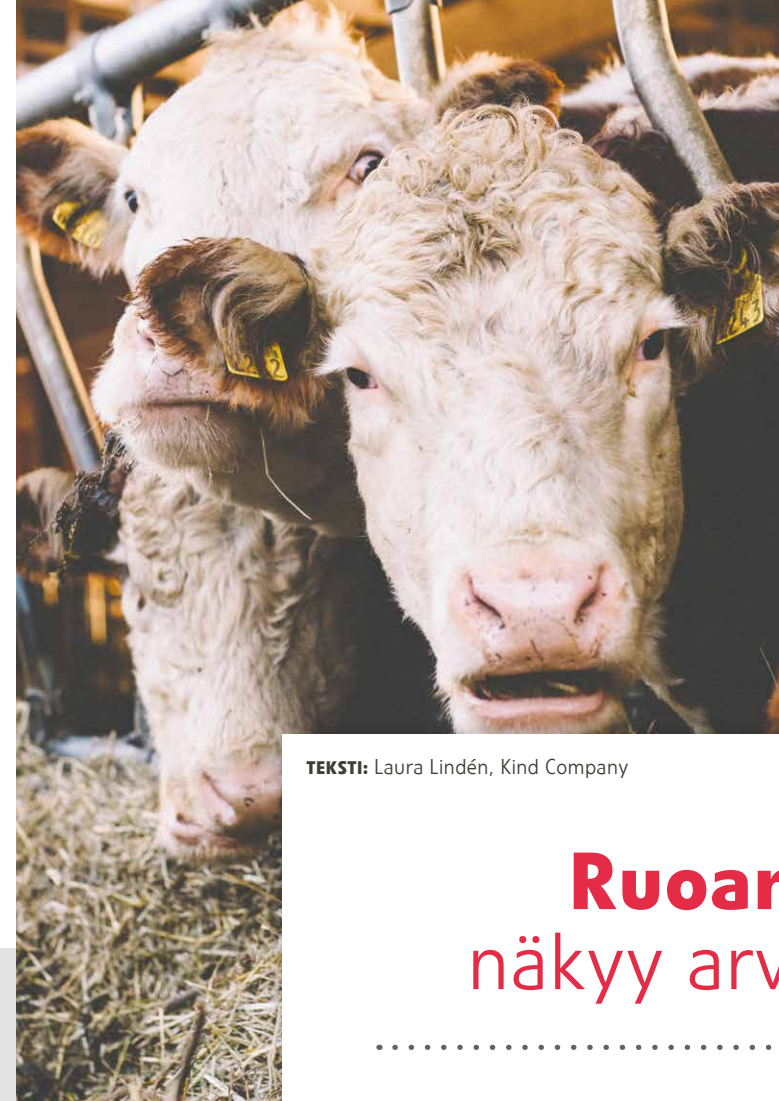
KESKITY OMAAN NAPAAN

Sinä pystyt vaikuttamaan vain oman tilasi arkeen ja vastuullisuuteen. Älä julkisesti vertaile omaa toimintaasi esimerkiksi kilpailijoiden toimintaan tai korota omaa osaamistasi toisten heikkouksilla. Kerro omista vahvuuksista ja kehityskohteista rehellisesti.

6

KESTÄVYYS VAATII SITOUTUMISTA

Vastuullisuus on maraton eikä sprintti.

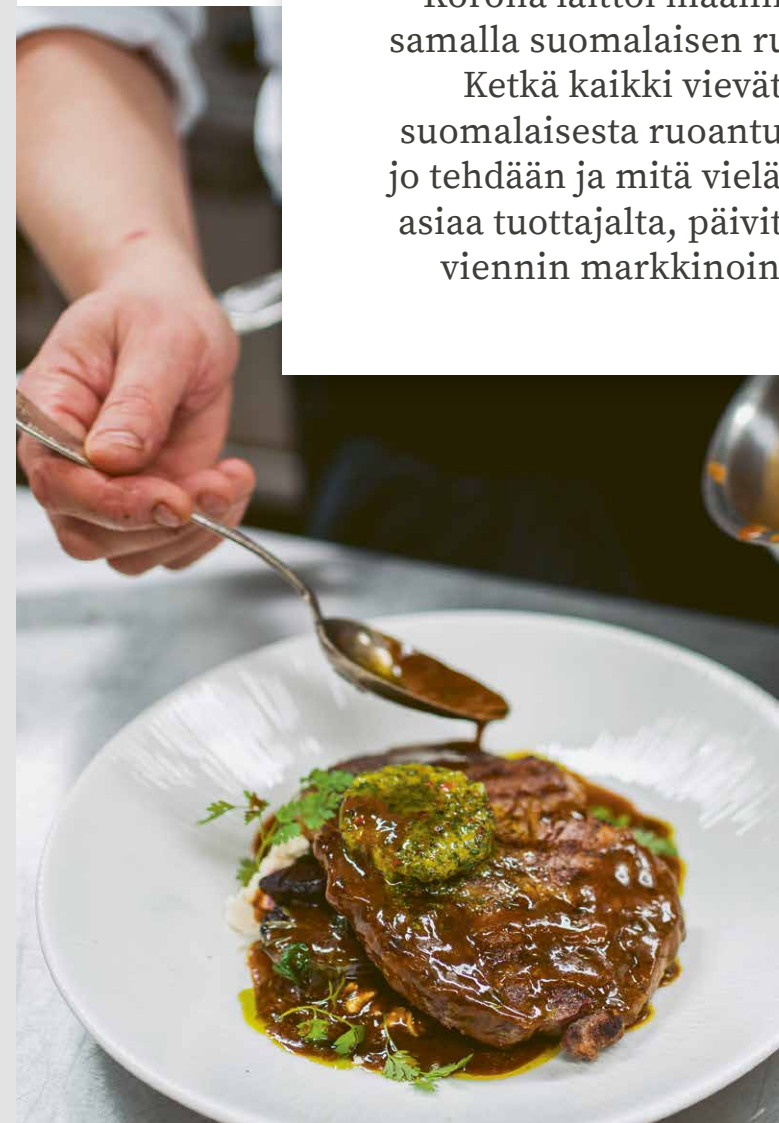


TEKSTI: Laura Lindén, Kind Company

Ruoan imago näkyy arvostuksessa

Korona laittoi maailmankirjat sekaisin, mutta samalla suomalaisen ruoan arvostus on kasvanut. Ketkä kaikki vievät eteenpäin mielikuvaa suomalaisesta ruoantuotannosta, mitä sen eteen jo tehdään ja mitä vielä voisi parantaa? Kysyimme asiaa tuottajalta, päivittäistavarakaupalta, Atrian viennin markkinoinnista ja ravintola-alalta.

>>



”Suomalainen ruoka tekee hyvää”

Tommi Hasulle kotimaisen ruuan imago on sydämen asia. Hasun mukaan suomalaisen ruuantuotannon arvostus on nousussa, mutta hän näkee siinä myös kehityskohteita: suomalainen tarina pitäisi tuoda vielä vahvemmin esiin.

Tommi Hasu on toiminut kymmenen vuoden ajan isäntänä tilallaan Kouvolassa Kymijoen rannalla. Tilan historia alkaa jo 1500-luvulta, ja nykypäivänä toiminnan keskiössä ovat luomuviljan viljely ja emolehmtuotanto. Tilalla on eletty viime vuosikymmenten ajan rajua kasvun aikaa. Viljelypinta-ala on noin kymmenkertaistunut, ja tänä päivänä tilalla on jo noin 120 emolehmää. Hasu korostaa, että suomalaisen ruuan taustalla on useimpien yrittäjäperhe, joka elää ja hengittää tilan arkea.

Hasun mukaan suomalaisen ruuan arvostus perustuu laatuun ja luotettavuuteen. Hän pyrkii itse edistämään kotimaisen ruuan imagoa kertomalla rehellisesti ja avoimesti, miten ruokaa tuotetaan tilalla.

– Jaan esimerkiksi Instagramissa sisältöä tilan arkisista hetkistä. Koska monilla ei enää ole sidettä maatalouteen, he haluavat seurata ruuan matkaa tilalta omaan ruokapöytään sosiaalisen median välityksellä. Ihmisiä kiinnostaa todella paljon, mistä ruoka tulee, Hasu toteaa. Ruuantuotannon imagon kannalta Hasu pitää tärkeänä, että työn merkityksellisyys ja monipuolisuus välittyvät kuluttajille.

– Elän etuoikeutettua elämää, kun saan olla ruuantuottaja. Olen ylpeä siitä, mitä teen.

MARKKINOINTIIN TARVITAAN MUUTOSTA Ruuantuotannon imagon kehittämisessä Hasu korostaa päivittäistavarakaupan ja teollisuuden merkitystä. Kotimaisen ruu-

an markkinoinnissa olisi hänen mukaansa vielä parantamisen varaa.

– Suomalainen ruoka myy vähän kuin itse itseään, Hasu kuvailee tämänhetkistä tilannetta.

Markkinoinnissa ei Hasun mukaan saisi pelätä muutosta tai tyytyä seuraamaan muiden asettamia trendejä. Kotimaiseen ruokaan liittyy mielikuvia ja tarinoita, joita voitaisiin hyödyntää tehokkaasti imagon kehittämisessä.

– Suomalaista tarinaa pitäisi käyttää paremmin. Täytyisi tuoda vahvemmin esiin sitä, millä tavalla suomalainen ruoka tekee hyvää, Hasu tiivistää.

Lisäksi Hasu uskoo, että mielikuvaa suomalaisesta kuluttajasta tekemässä valintoja vain hinnan perusteella täytyisi pyrkiä muuttamaan. Todellisuudessa ostopäätöksen vaikuttavat myös muut tekijät.

– Ruuantuotanto on elämysbisnes, ja ruoka on elämys, Hasu korostaa.

LISÄÄ ARVOSTUSTA SUOMALAISALLE LIHALLE

Vaikka suomalaisen ruuan arvostus on Hasun mukaan nousussa, hän toivoo, että kotimaista lihaa osattaisiin kunnioittaa vielä enemmän.

– Suomalainen liha on ulkomaista parempaa luotettavuuden ja kestävän kehityksen näkökulmasta, hän toteaa.

Hasun mielestä kaikkien suomalaisten täytyisi olla ylpeitä kotimaisen lihan laadusta.

– Toisaalta jonkinlaista käännettä on jo tapahtunut. On tärkeää avata aihetta vaikuttajille, jotka luovat mielipiteitä ja mielikuvia, Hasu kiteyttää. ■



KOLME VINKKIÄ TUOTTAJALLE

1 Sosiaalista mediaa kannattaa hyödyntää. Tilan monipuolinen arki eri vuodenaikoina kiinnostaa kuluttajia ja auttaa ymmärtämään, mistä ruoka tulee.

2 Maailmanlaajuisesti on ainutlaatuista, että ruokaa tuottavat pääasiassa perheet suurien toimijoiden sijasta. Perhetilat ovat olennainen osa suomalaisen ruuan tarinaa.

3 Ylpeys omasta työstä ja laadukkaasta suomalaisesta lihasta välittyy eteenpäin. Atrian suomalainen naudanliha on voittanut jo kolmesti peräkkäin palkinnon maailman parhaana pihvinä!

”Kotimaisen ruuantuotannon imago on positiivisessa nosteessa.”

”Korkea kotimaisuusaste kertoo arvostuksesta”

Päivittäistavarakauppa ry:n mukaan suomalaisen ruuantuotannon arvostus on vahvistunut entisestään viime vuosien aikana. Omassa työssään Kari Luoto kokee kehittävänsä imagoa parhaiten edistämällä yhteistyötä elintarvikeketjun toimijoiden välillä.

Päivittäistavarakauppa ry edustaa alan vähittäiskaupan ja tukkukaupan yrityksiä sekä huolehtii muun muassa monista edunvalvontaan, tuoteturvallisuuteen ja tilastointiin liittyvistä toimista alalla. Päivittäistavarakauppa ry:n toimitusjohtaja **Kari Luoto** uskoo, että kotimaisen ruuan ja ruuantuotannon arvostus suomalaisten kuluttajien keskuudessa on erittäin korkea. Arvostus ilmenee Luodon mukaan päivittäistavakaupoissa erityisesti valikoiman kotimaisuusasteesta.

– Suomalainen kuluttaja arvostaa erittäin paljon kotimaista ruokaa.

Luoto arvioi myös haastavan maailmantilanteen vaikuttaneen suomalaisen ruuan imagoon.

– Pandemia nosti entisestään kotimaisen ruuantuotannon arvostusta, hän toteaa.

Ukrainan sodan vaikutusta on Luodon mukaan vielä toistaiseksi haastavaa arvioida, mutta hän uskoo sen jossain määrin lisäävän kotimaisen tuotannon merkitystä.

– Yleisesti kriisitilanteissa omavaraisuus nousee suureen arvoon, Luoto tiivistää.

YHTEISTYÖLLÄ VIESTI VÄLITTYY KULUTTAJILLE

Suomalaisen ruuantuotannon arvostuksen kannalta Luoto pitää erityisen tärkeänä yhteistyötä elintarvikeketjun eri toimijoiden välillä.

– Keskeistä on se, että viesti välittyy eteenpäin ketjussa. Yhteistyön avulla voidaan pohtia, mitä halutaan kehittää ja miten kuluttajille tarjotaan jatkossa entistä parempia tuotteita ja tuotevalikoimaa, Luoto korostaa.

Hän painottaa, että vahvat kumppanuudet kotimaisiin elintarvikeyrityksiin ovat kauppajen valttina arvostuksen kehittämisessä.

– Mikäli tavoitteet ruuantuotannon imagoon liittyvät ovat yhtäläiset koko ketjussa, viesti välittyy todennäköisemmin myös kuluttajille, Luoto toteaa.

KILPAILUKYKY AVAINASEMASSA

– Kotimaisessa elintarvikeketjussa jokaisen toimijan täytyy pitää huolta omasta kilpailukyvystään, Luoto korostaa.

Hänen mukaansa tällä varmistetaan, että päivittäistavarakauppojen valikoima säilyy mahdollisimman kotimaisena myös tulevaisuudessa. Luoto nostaa esiin myös kansainvälisen kilpailukyvyn merkityksen:

– Suomi on osa EU:ta. Markkinat ovat näin ollen Suomea laajemmat, mikä täytyy ottaa huomioon.

Luoto viittaa kilpailukyvylle niin kustannuksiin kuin laatuun liittyvään kilpailuun alalla.

Hän muistuttaa, että esimerkiksi tuoteturvallisuus voi tuntua Suomessa itsensä selvyydeltä, mutta tilanne ei ole sama kaikkialla.

– Suomalainen ruoka on tutkitusti hyvin laadukasta ja turvallista, Luoto tiivistää.

Myös mainonnassa painotetaan nykypäivänä hinnan ohella muitakin teemoja. Luodon mukaan viime vuosina tarjouksiin ja hintaan painottuva mainonta on vähentynyt. Sen sijaan laatuun, vastuullisuuteen ja arvoiniin liittyvät teemat ovat nostaneet merkitystään kuluttajien keskuudessa.

– Kaupat voivat mainonnan avulla tuoda esille suomalaisten tuotteiden vahvuuksia. ■



KAUPAN KOLME FAKTAA

1 Ruokakauppojen valikoimasta noin 80 prosenttia on kotimaista, mikä on kansainvälisesti merkittävä saavutus. Monet myynnissä olevat ulkomaiset tuotteet ovat vihanneksia tai hedelmiä, joita ei kasvateta Suomessa.

2 Kotimaan sisällä trendeihin voidaan reagoida nopeasti. Valikoima seurailee suomalaisten kuluttajien toiveita ja mieltymyksiä. Viime vuosina muun muassa siipikarjan suosio on lisääntynyt ja vaihtoehtoisten ruokavalioiden kirjo on yhä suurempi.

3 Tuotantoketju toimii myös kriisitilanteissa. Korkea kotimaisuusaste ja vahvat kumppanuudet kotimaisten toimijoiden välillä takaavat, että tuotteet päätyvät kauppajen hyllyihin myös haastavina aikoina.

”Nykypäivänä tehdään paljon toimia kotimaisen ruuan hyväksi.”

”Yhteistyö on aina sujunut hienosti”

Kotimainen ruoka- ja lihatuotanto on kaikin puolin laadukasta, vastuullista ja luotettavaa. Siksi sen imagokin on niin vahva.

Huoltoasemaketju ABC:n kehitysjohtaja **Marko Fonsen** näkee suomalaisen ruoantuotannon imagon olevan erittäin vahvalla pohjalla ja trendin osoittavan vain jatkuvasti ylöspäin.

Kehitysjohtajana Fonsen vastaa ABC:n sisäkaupasta eli markettien ja ravintoloiden toiminnasta ja niiden kehittämisestä. Hänellä on siis mitä mainioin positio suomalaisen ruoan ja lihan laadun- sekä maineentarkkailuun.

– Itse näen, että suomalaisen lihan ja koko ruokatuotannon arvostus on kasvanut viime vuosien aikana. Kuluttajien mielenkiinto raaka-aineiden alkuperää kohtaa on lisääntynyt merkittävästi. Lisäksi esimerkiksi mediassa aihetta on nostettu esiin entistä enemmän, ja se on varmasti vaikuttanut asiaan positiivisesti, Fonsen pohtii.

Kotimaisuus on ollut Fonsenin mukaan viime vuosina nousussa lähes kaikissa tuotteissa, ei vain ruokatuotteissa.

– Meille ja asiakkaillemme valikoiden korkea kotimaisuusaste on tärkeää, ja on hienoa, että Suomessa on laadukasta ruoantuotantoa, Fonsen toteaa.

TOIMIVAA YHTEISELIIÄ

ABC ja Atria ovat tehneet yhteistyötä jo pitkään. ABC suosii kotimaisia raaka-aineita ja sitä kautta Atria on jo vuosia toiminut ABC:n kumppanina. Pitkän yhteistyön tiimoilta toimintaa kehitetään myös jatkuvasti. Fonsenin mukaan hyvään tilanteeseen ei sovi

tyytyä, vaan on pohdittava esimerkiksi sitä, kuinka ravintoloissa voisi edistää kotimaisen ruoantuotannon arvostusta vielä entisestään.

– Yksi keino on tietoisuuden lisääminen. Jo se, että ruoan alkuperämaa ilmoitetaan, lisää tietoisuutta korkeasta kotimaisuusasteesta. Myös muu viestintä on tärkeää. Myös muu viestintä on tärkeää. Myös muu viestintä on tärkeää. Myös muu viestintä on tärkeää.

Hän uskoo, että ABC:n kaltaisella toimijalla on aina varaa pohtia mitä erilaisimpia keinoja, joilla kertoa asiakkaille vielä lisää siitä, että sen toimipisteissä suositaan kotimaista tuotantoa.

ARVOSTUS VAIN NOUSEE

Fonsenin arvion mukaan kotimaisen ruoan ja lihan tuotannon arvostus on kaiken kaikkiaan korkealla tasolla. Atrian vahvalla alkutuotannon osaamisella ja läpinäkyvällä tuotantoketjulla on tässä suuri rooli, sillä kuluttajat ovat jatkuvasti kiinnostuneempia raaka-aineiden alkuperästä. Etenkin viimeisten reilun kahden vuoden aikana suomalaisen ruoan ja lihan tuotannon arvostus on Fonsenin mukaan noussut entisestään.

– Koronakriisin keskellä on tullut selväksi, että asiakkaat arvostavat kotimaista ruokaa ja että vahva elintarviketietä, vahva ruokatuotanto ja huoltovarmuus ovat meillä keskeisiä asioita, Fonsen kiteyttää. ■

KOLME FAKTAA

1 Ensimmäinen ABC:n palveluasema, ABC Utti, avattiin loppuvuodesta 1998. Tällä hetkellä palveluasemia on 94 kappaletta ja niistä jokaisesta löytyy Atrian lihatuotteita.

2 Vuositasolla ABC:n ravintoloissa kuluu noin 1,5 miljoonaa kiloa kotimaista lihaa.

3 ABC:n ravintoloissa on jo useamman vuoden käytetty vain kotimaista lihaa, joten lihan kotimaisuusaste on komeat 100 %.

”Laatu ja kotimaisuus ovat kaikessa tekemisessämme keskiössä ja sitä myös asiakkaamme arvostavat.”

”Paljon syitä ylpeyteen”

Atrian lihoja on viety jo vuosikymmeniä ympäri maailman. Erityisesti Saksa, Ruotsi, Ranska, Tanska, Kiina, Japani ja Etelä-Korea ovat maita, joihin kohdistuvat suuret vientimäärät, ja Atrian antibioottivapaa liha on suuressa arvossa.

Atrian viennin markkinointipäällikkö **Hanna Holtinkoski** avaa kotimaisen lihan imagoa kansainvälisestä näkökulmasta. Vaikka kotimaisen ruoan ja lihan viennin perinteet ovat pitkät, ei Suomea välttämättä tunneta kovin isona ruoantuotantomaana. Mutta aina kun Suomesta puhutaan, on maine ruoan- ja lihan tuottajana kuitenkin erinomaisen hyvä.

– Suomen maakuva mukaisesti myös suomalaisia lihan tuottajia pidetään asiansa hoitavina ja laadukkaina tekijöinä. Lisäksi lihan tuotannon eettisyys on suuressa roolissa hyvän maineen sanansaattajana, sanoo Holtinkoski.

Se, että tuottajat kasvattavat eläimiä ammattitaidolla hyvissä olosuhteissa, on Atrian viennin ehdoton kivijalka.

– Atrian vahvuudet viennissä perustuvat hyvin vahvasti meidän alkutuotantomme hyvään tekemiseen ja siihen, kuinka eläimiä tiloilla kasvatetaan, Holtinkoski toteaa.

YHTENÄINEN VIESTI ON TÄRKEÄ

Tietoisuuden kasvattaminen kotimaisesta ruoan- ja lihan tuotannosta maailmalla vaatii yhtenäistä viestintää. Paikallisesta kotimaisesta ruoasta kun ajatellaan varsin samalla tavalla maasta riippumatta, ja sitä vastaan on haastava kilpailla. Vientiruoka ja -liha mielletäänkin usein kahteen kategoriaan: edulliset bulkkituotteet ja hieman hintavampi premium-osasto. Atrian ja toki

muidenkin suomalaisten ruokayritysten näkökulmasta on selvää, että kuulumme kategorioista jälkimmäiseen.

– Oli kyseessä sitten elintarvikealan yritys, viranomaisen tai poliittinen taho, on tärkeää, että Suomen viesti pysyy yhtenäisenä ja puhutaan samoista asioista, Holtinkoski kiteyttää.

– Atrialla haluamme lisäksi korostaa vastuullista tuotantoketjuamme, laadukasta alkutuotantoa ja tätä kautta maailman puhtainta lihaa. Sillä kuten sanottu, Atrian viennin suurin kilpailuetu monipuolisen tuotteistuksen ja palkittujen pakkausten lisäksi on lopulta se, mitä tuottajien tiloilla tehdään. Ja siitä haluamme ylpäesti kertoa myös ulkomailla, Holtinkoski sanoo.

TULEVAISUUS NÄYTTÄÄ VALOISALTA

Myös tulevaisuuden näkymät ovat suomalaisen ruoan ja lihan viennin osalta erittäin hyvät, ja potentiaalia on valtavasti. Kun alkutuotanto ja tilalliset ovat sitoutuneet yhteiseen päämäärään, on se Atrian ja koko maan lihan tuotannon hyvän imagon perusta ja tuottaa samalla suurta lisäarvoa tuotteiden vientiin jatkossakin.

– Kun saamme viestittyä sekä suomalaisen ruoka- ja lihan tuotannon että Atrian lisäarvot vielä entistä tehokkaammin maailmalle, on meillä valtava potentiaali nostaa suomalaisen ruoan ja lihan tunnettuutta entisestään ja viedä laadukkaita Atria-tuotteita ympäri maailman myös tulevaisuudessa, Holtinkoski päättää. ■

KOLME FAKTAA VIENNISTÄ

1 Ruuan viennillä on Atrialla pitkä historia aina 60–70-luvulta saakka. Myös esimerkiksi Japanin ja Etelä-Korean vienti käynnistyi jo 80- ja 90-lukujen vaihteessa.

2 Atria Suomen viennin liikevaihto oli vuonna 2021 reilut 100 miljoonaa euroa: lihaa vietiin kaikkiaan 46 miljoonaa kiloa, ja tuotteita vietiin peräti 33 maahan.

3 Suosituimmat vientituotteet ovat possunkylki, hyvin marinoitunut nauta, kanat, joissa maailmalla eksoottiset marjamarinadit sekä erilaiset oheistuotteet, kuten sian päät.

”Kotimaisella lihalla on runsaasti mahdollisuuksia.”

Ruoantuotanto turvaa maan ja sen ihmiset

Eläkkeellä oleva lihateknologian professori Eero Puolanne on havainnoinut ympärillään tapahtuvaa kehittymistä jo yli 60 vuotta.

Maatalous on Suomen turvallisuuden peruskieli. Muistan 1950-luvun ruokakaupat Helsingissä, kun liha, maito, leipä ja siirtomaatavarat ostettiin tiskin takaa, kukin omasta kaupastaan. Muistan kun kahvi oli sodan jäljiltä kortilla. Suurin osa ruoasta laitettiin kotona raaka-aineista. Maaseudulla lähes kaikki, leivästä, voista ja kotiteurastuksista lähtien tehtiin itse. Pelloilla töitä tekivät ihmiset ja hevoset; kaupungeissa lapiot ja vasarat ja käsisahat loivat äänimaisemaa. Elämäntapa ei järkyttänyt maailman luonnon tasapainoa.

RUOKAKETJUSTA ELINTARVIKKEJUKSI
Yhden ihmiselämän aikana melkein kaikki tämä on muuttunut, ja sen mukana noiden aikojen asenteet, osaaminen ja ajattelu kaikilla elämäntiloilla. Koti, uskonto, ihmisen väliset suhteet, politiikka, liikenne, asuminen, mikä vain. Maailman väkiluku on kaksinkertaistunut. Maailma on muuttanut kotiimme tiedotusvälineiden kautta. Ruokaketju oli olemassa siksi, että ruokaa tarvittiin maalla ja asutuskeskuksissa, eikä sitä

ajateltu keskeisesti pääoman tuoton näkökulmasta. Elintarvikeketju (huom. nimenmuutos) on nyt ihan toinen, ajattelemme ruoan yleismaailmallista saatavuutta ja sen osuutta käytettävissä olevista tuloista, teknologiaa, hygieniää, ruokavalion koostumusta, teollisuus- ja kotiruoan suhdetta, ravitsemustietämystä tai vaikkapa hemmotteluruokia. Nyt puhutaan jo solutuotannosta perinteisen ruoantuotannon välttämättömänä vaihtoehtona. Ympäristöasioista ei juurikaan puhuttu edes 25 vuotta sitten, ja jos puhuttiin, kohteena oli silloin lähinnä vesien ja maaperän saastuminen.

”Kaikki eläinperäiset ruoka-aineet ovat kohtuudella nautittuina erinomaista ravintoa.”

MITEN KÄVI TASAPAINOLLE?

Suomen maataloudessa on vallinnut tasapaino maidon- ja lihantuotannon

sekä perunan-, kasvisten-, viljan- ja rehuntuotannon välillä: melkein kaikki tilat tuottivat näitä kaikkia. Lapsuuteni aikoihin puolet työvoimasta oli maa- ja metsätalouden piirissä. Koko Suomi oli asuttu, kylissä oli vilkasta, ihmisiä oli liikkeellä, lapsia oli paljon, oli lemmikkieläimiä, kanoja, lampaita sekä koiria, jotka pihassa valvontakameran tehtävissä.

Lihantuotanto on noussut sotiemme jälkeen kolminkertaiseksi, mutta kulu on silti vain kehittyneiden maiden keskitasoa. Lihantuotantoa arvostellaan nykyisin neljästä syystä: lihankulutukseen on yhdistetty terveyshaittoja, lihatuotannosta aiheutuu merkittäviä ympäristöhaittoja, rehun tuotanto on tehottomampaa kuin tuottaa ruokaa suoraan ihmisten kulutukseen, ja lopulta, tuotantoeläinten kärsimys huolestuttaa monia. Näihin kaikkiin on syytä kohdistaa vakavaa huomiota, ja niin Suomessa tehdäänkin.

Mutta tämä ei nykymaailmalle riitä: lihalle ja maidolle haetaan vaihtoehtoja, ihmisten tulisi siirtyä maaseudulta pois kaupunkeihin, ruoka tuotettaisiin vain osassa Suomea, ja suuri osa tuotaisiin

ulkomailta. Ukrainan sodan takia maailmaa uhkaa nyt ruoanpuute, joka ei kuitenkaan Suomessa merkinne muuta kuin hintojen tuntuva nousua. Mutta onko kotieläintalouden alasajo ollut viisasta? Olisiko ruokaturva otettava selkeämmin aseellisen turvaamisen rinnalle ja pyrittävä kaikin keinoin vahvistamaan maaseudun elinvoimaa myös turvallisuuden näkökulmasta?

ELÄINPERÄINEN RAVINTO

Kansallisen ruokaturvallisuuden vuoksi maatalouden vahva asema on erityisen tärkeä. Suomessa kotieläintalous on suurin ja keskeisin maatalouden sektori, ja suurimmassa osassa tätä maailman pohjoisinta maatalousmaata se on kaikkein parhaiten soveltuva sektori: onhan maan koko maatalous 60. leveyspiirin pohjoispuolella, eikä näin ole missään muussa maassa! Liha, maito, kanamunat, kala: kaikki eläinperäiset ruoka-aineet ovat kohtuudella nautittuina erinomaista ravintoa, joissa erityisen hyvälaatuisen proteiini tuo mukanaan runsaasti hyvin imeytyviä vitamiineja ja

kivennäisaineita. Edellä luetellut ovat selkeitä ruoan raaka-aineita, joihin ei ole tarvetta lisätä jotakin hivenainetta tai muuten suunnitella aterioita uusilla tavoilla, jotta hyvä ravitsemus saavutetaan. Silti hyvin tärkeää on sisällyttää ruokavalioon runsaasti tuoreita kasviksia ja hedelmiä sekä samalla huolehtia ravintokuiduista niiden ja kokojyväviljan ja palkokasvien avulla.

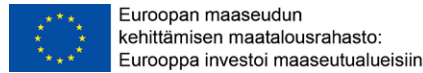
Suomalaisen maatalouden on edelleen jatkettava toimiaan lihan tuotannon ympäristövaikutusten pienentämiseksi, vaikka esimerkiksi sian- ja broilerinlihan ympäristövaikutuksissa ei ole oleellista eroa ns. uusiin proteiinituotteisiin nähden; naudanlihan suhteen työtä on vielä edessä. Samaten eläinten hyvinvointiin ja terveyteen on edelleen panostettava lisää, koska tuotantoyksiköiden kasvun vuoksi uudentyyppisiä ongelmia saattaa tulla. Mutta yhtä kaikki, kotieläintuottajat tekevät raskasta seitsemänpäiväistä työviikkoa ja työtä, joka on ratkaisevan tärkeää suomalaisessa yhteiskunnassa. Kiitos siitä! ■



KUKA?

Eero Puolanne
Eläkkeellä oleva
lihateknologian professori

- 1970 –2011 tutkija ja professori Helsingin yliopistolla
- 2011– vapaaehtoinen tutkimusjohtaja
- Puolanne on tutkinut erityisesti lihan ja lihavalmisteen laatua, teuraseläinten hyvinvointia sekä lisäaineiden käytön vähentämismahdollisuuksia.



Kotimaiset palkoviljat ansaitsevat arvostusta

Tuontivalkuaisen korvaaminen kotimaisella valkuaisella on monella tapaa ympäristöteko. Valkuaisomavaraisuuden kehittäminen vastaa useisiin toimialamme tulevaisuuden odotuksiin ja tavoitteisiin – kuluttajamielikuvista aina hiilineutraaliustavoitteisiin – useilla suorilla ja epäsuorilla tavoilla. Kotimaiseen valkuaisuotantoon sopivia kasveja ovat herne ja härkäpapu.

Palkoviljakasvustot ovat kauniita katsella ja tuovat viljelijän näkökulmasta arvokasta vaihtelua viljelykiertoon edullisella tavalla, sillä niiden viljely ei ole riippuvaista suurista lannoituspanoksista. Niiden viljelyn sivujuonteena syntyy samalla tukku ympäristöpalveluja aina pörriäisten ravintolapalveluista maan parannukseen. Sievän ulkomuodon sisään piiloutuu myös vakavampia asioita. Isossa maailmassa maanviljelyn haasteita ovat ympäristö- ja luonnonmonimuotoisuuskadot, jotka aiheutuvat meikäläisittäin katsottuna hassun yksipuolisista toimintamalleista. Vaikka kotimainen viljely pääsääntöisesti onkin kestävällä tasolla, kuluttajien mielikuviin vaikuttavat vahvasti ulkomailta meille tuotu, joskus skandaalihakuihenkin, aineisto. Viljelyn kestävyyttä arvostellaan kovin sanankääntein ja ääritapauksissa varmasti perustellustikin. Kotimaisen toimintatavan hyvät puolet jäävät näissä keskusteluissa jalkoihin ja sivuutetaan täysin.

EROON TURHASTA LOGISTIIKASTA

Palkoviljojen ja muiden valkuaisomavaraisuutta tukevien valkuaislähteiden suosiminen poistaa paljon turhaa logistiikkaa. Soija ja monet muut päävalkuaislähteet kuljetetaan meille toiselta puolelta maapalloa. Tämänhetkinen tilanne Euroopassa korostaa omavaraisuuden tärkeyttä ja osoittaa,

kuinka muuttuva maailmantilanne voi aiheuttaa ongelmia jopa perustarvikkeiden saatavuudessa. Oma ja riittävä valkuaisuotanto on ratkaisu moniin haasteisiin ja luo pohjaa huoltovarmuudelle epävarmoissa tilanteissa.

PINTA-ALAA TULISI LISÄTÄ

Valkuaisomavaraisuuden näkökulmasta palkoviljojen viljelyalan tulisi kasvaa huomattavasti, vaikka viime vuosina kiinnostus niitä kohtaan onkin lisääntynyt. Tähän kysyntään kasvinjalostajat ovat pyrkineet vastaamaan tuomalla uusia lajikkeita markkinoille. Pelkkä alan lisääminen ei yksinään riitä, vaan lisäksi pitää pystyä tuottamaan hyvää laatua korkeilla satotasoilla, jotta voidaan varmistaa laadukkaat lopputuotteet.

KUSTANNUSTEHOKKUUS KESKIÖSSÄ

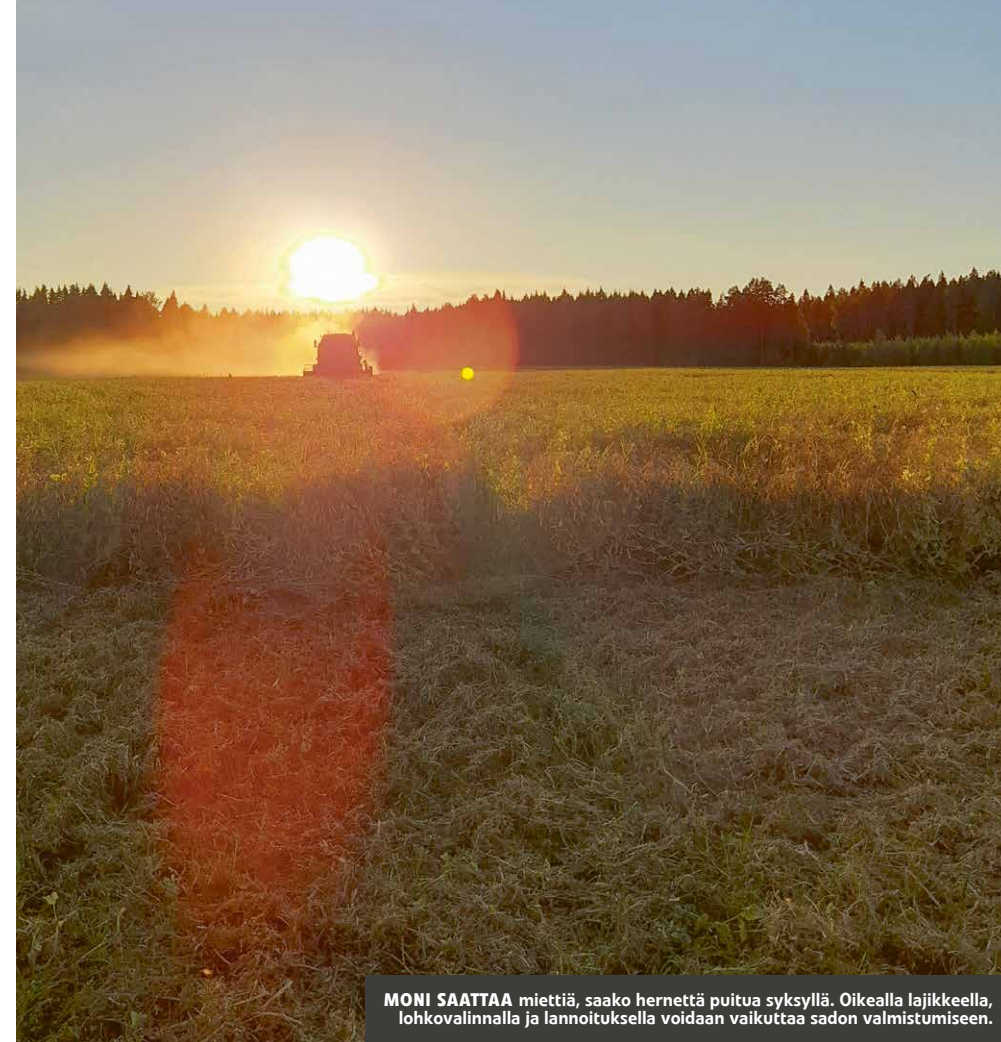
Tällä hetkellä maatilat painivat ennennäkemättömässä kustannuskriisissä räjähdysmäisesti kasvaneiden kustannusten takia. Yksi kohonneista kustannuseristä ovat lannoitteet, joiden hinnat ovat moninkertaistuneet. Tämä on saanut osan viljelijöistä pohtimaan, kannattaako ottaa riskiä kylvämisen suhteen, jos satokausi epäonnistuu, eikä viljelaariin tule jyvän jyvää. Palkoviljat ovat tähän hyvä vaihtoehto, koska ne pystyvät muodostamaan oman typpensä. Lannoitteita käytettäessä tulee olla tiedossa pellon maalaji, koska se

vaikuttaa tarvittavaan lannoitemäärään. Liiallinen lannoitus heikentää palkoviljojen omaa typensidontaa, ja näin ollen menetetään niiden haluttu vaikutus. Karjatiiloilla voidaan luottaa pelkän lannan voimaan ja säästää lannoitteet muille viljelykasveille.

PITKÄAIKAISIA HYÖTYJÄ

Palkoviljojen hyöty ei rajoitu pelkästään yhteen kasvukauteen, sillä niiden maahan sitoma typpi voidaan hyödyntää seuraavalla kasvukaudella toiselle kasville. Tämä vähentää lannoitustarvetta ja pienentää tuotantokustannuksia pitkäjänteisesti. Hyvien asioiden listassa, eikä suinkaan vähäisimpänä, on glyfosaatista riippumaton juolantorjuntamahdollisuus, joka onnistuu esimerkiksi herneen viljelyvuoden aikana erittäin tehokkaasti.

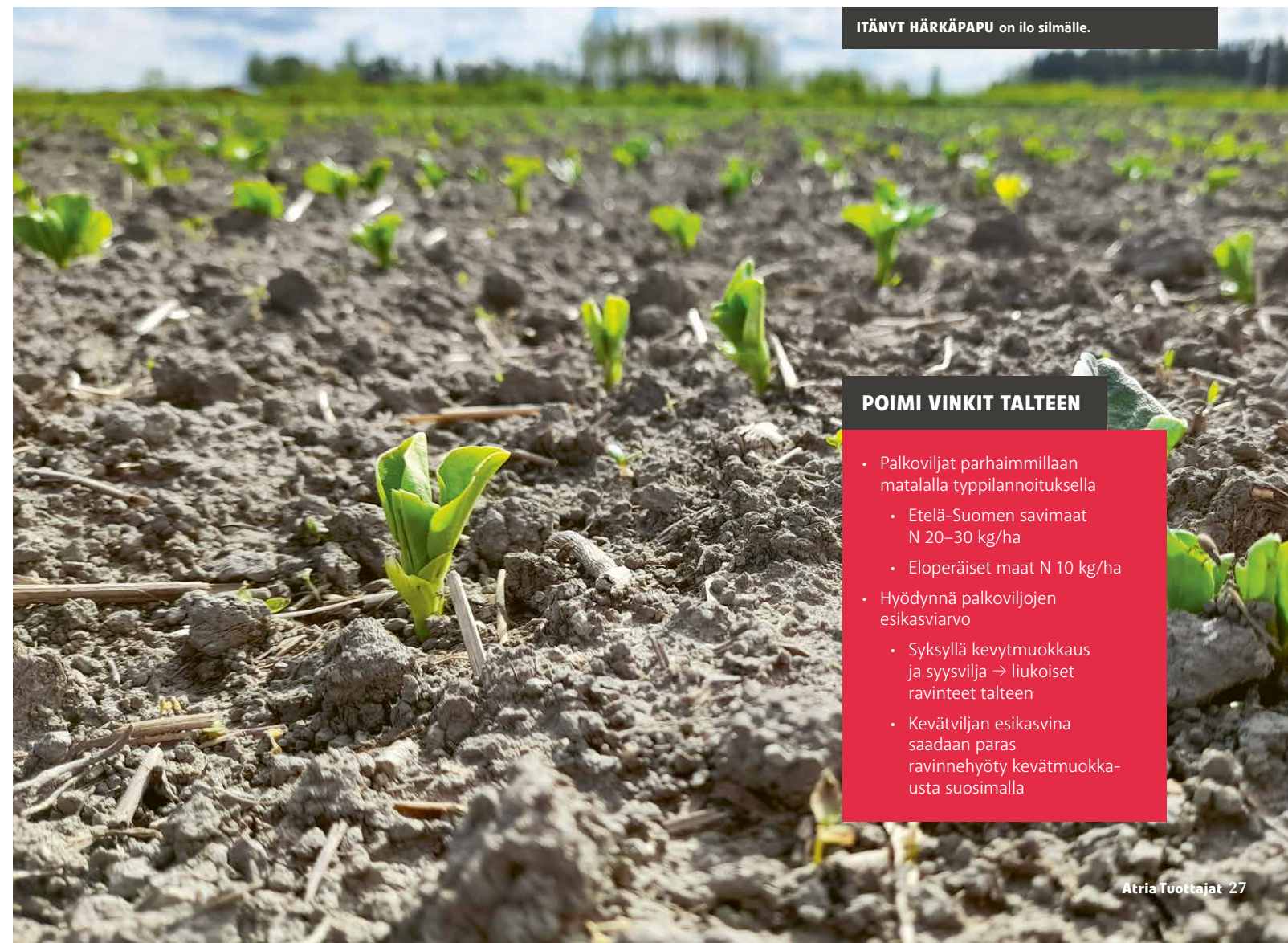
Alan imagonäkökulmasta palkoviljojen viljelyyn kulminoituu iso tukku toimialaan kohdistuvia odotuksia. Palkoviljojen viljelylle on tuottajan näkökulmasta useita tuotannollisia ja taloudellisia perusteita. Mitä, jos ensi kesänä ottaisimme ja julkaisimme muutamia sopivia kuvia elämää kuhisevista kasvustoista? Positiivissävytteinen viestintä ja käytännön viljelytoiminnan esittely alan väelle ja kuluttajien suuntaan auttaa nostamaan mielialaa ja parantaa ymmärrystä siitä, miten monimuotoinen ja elävä maaseutu voi olla. ■



MONI SAATTA miettiä, saako hennettä puitua syksyllä. Oikealla lajikkeella, lohkovalinnalla ja lannoituksella voidaan vaikuttaa sadon valmistumiseen.



ONNISTUNUT HERNEKASVUSTO peittää koko pellon, mutta ei ole silti liian tiheä, jottei kasvusto lakoonnu.



ITÄNYT HÄRKÄPAPU on ilo silmälle.

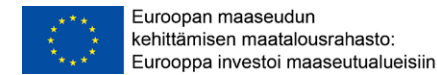
POIMI VINKIT TALTEEN

- Palkoviljat parhaimmillaan matalalla typpilannoituksella
 - Etelä-Suomen savimaat N 20–30 kg/ha
 - Eloperäiset maat N 10 kg/ha
- Hyödynnä palkoviljojen esikasviarvo
 - Syksyllä kevytluokkaa ja syysvilja → liukoiset ravinteet talteen
 - Kevätviljan esikasvina saadaan paras ravinnehyöty kevätkuokkautta suosimalla

Nauta ja rehu – tahallisesti vai tahattomasti väärinymmärretty?

.....

Medioissa nousee välillä voimallisia kannanottoja siitä, ketkä ovat suomalaisen ruoantuotannon ilmastohyviksiä ja -pahiksia. Yhtenä esimerkkinä on nautojen ruokinnan ympärillä käyty keskustelu.



Olemme nähneet erikoisia ulostuloja hyvinkin näkyviltä tahoilta siitä, mitä naudat syövät. Päätelmät, joissa yhdistellään asioita tuntematta kuitenkaan perusteita, johtavat erikoisiin ajatuskulkuihin. On esitetty esimerkiksi, että Suomessa naudat söisivät pääasiassa rehua, siinä missä muualla maailmassa naudat saavat syödäkseen nurmea ja voivat siksi paremmin. Väite on osaksi totta, osaksi tarua. Nautojen syömiä eväitä toki kutsutaan meillä rehuiksi, mutta rehuista suuri osa on nurmisäilörehua eli nurmea*. Vajavaisesti ymmärrettyjen asioiden yhdistelystä syntynyt viesti näyttäytyi siis aika outona täällä ruohonjuuritasolla.

MISINFORMAATIOTA VAI DISINFIRMAATIOTA?

Miksi näitä virheellisillä tiedoilla höystettyjä ulostuloja sitten tulee? Enimmäkseen lausunnot syntyvät tahattomasta väärinymmärryksestä, kapea-alaisen tiedon yleistämisestä sekä halusta päästä lausumaan julkisesti ajankohtaisista asioissa. Usein julkisesti lausuminen on tärkeämpää kuin huomion kiinnittäminen siihen, mitä tulee sanoneeksi. Ajankohtaisella termillä ilmaistuna kyse on tahattomasta virheellisen tiedon jakamisesta eli misinformaatiosta. Harmittontahan tämä ei valitettavasti ole, sillä näkyviltä tahoilta jaettu virheellinen tieto jatkaa elämäänsä, ja sen oikaiseminen on työlästä.

Oma lukunsa on tahallinen väärän tiedon jakaminen eli disinformaatio, jolla ajetaan erilaisia agendoja ja ideologioita. Ruoantuotantoketju, kotieläintalous sekä vielä erityisemmin naudat joutuvat valitettavan usein tämän kaltaisen toiminnan hampaisiin. Naudat ovat helppo

kohde väärällä tiedolla ratsastamiseen, sillä naudat ja nautakarjatalous aiheuttavat ongelmia tietyillä alueilla maapalloa, maailmanlaajuisesti tarkastellen. Negatiivisen viestin jalkoihin jäävät usein nautakarjatalouden positiiviset vaikutukset, jotka korostuvat pääsääntöisesti muualla kuin sademetsistä raivatuilla laitumilla tai tuhansien nautojen kasvatusarhoissa. Nauta on karkearehun hyväksikäyttäjä, nurmensyöjä ja laiduntaja, joten se soveltuu osaksi pohjoisen alueen ja monen muunkin nurmiolosuhteita suosivan alueen tuotantoeläimeksi. Naudan ansiosta luonnon monimuotoisuus kukoistaa, kunhan se vain muistetaan huomioida esimerkiksi laidunnuskäytännöissä. Samat positiiviset asiat voivat muuttua myös negatiiviseksi, silloin kun tarkastellaan naudan ruuansulatuksen metaanipäästöjä tai ylilaidunnettuja laitumia.

PÄÄSTÖJÄ VAI HIILENSIDONTAA?

On totta, että maataloudesta ja ruuan tuotannosta syntyy päästöjä niin ilmaan kuin muuhunkin ympäristöön. Ihmisen toiminnalla kun nyt vain on seuraamuksia. Harva tuotanto tai toiminta on täysin päästötöntä, eikä ruoantuotantoketjua sellaiseksi kaikelta osin saada. Haittoja, kuten kasvihuonekaasupäästöjä, halutaan ja osataan pienentää, mutta joudumme tekemään valintoja siitä, mitä tuotetun ruuan eteen on tehtävä. Maatalous on siitä erityinen ala, että päästöjen vastavoimana on hiilen sitominen. Hiilensidontakysymyksissä nurmet ovat tärkeässä roolissa.

NURMI TARVITSEE JÄRKEVÄN KÄYTTÖKOHTEN

Pinta-alaa meillä on omaan ruuantuotantotarpeeseemme riittävästi, mutta

”Harva tuotanto tai toiminta on täysin päästötöntä, eikä ruoantuotantoketjua sellaiseksi kaikelta osin saada.”

peltoresurssin kohdentuminen ei varmasti ole ideaalisella tasolla; tästä syystä peltojen täyttää kapasiteettia ei ole saatu hyödynnettyä. Siksi peltoviljelyn resurssitehokkuus on tärkeää ja korostuu tuotantopanosten hintojen noustessa. Resurssitehokkaat ja laadullisesti tavoitteellista satoa tuottavat hehtaarit ovat tärkeitä.

Mitä sitten milläkin hehtaarilla pitäisi tuottaa ja miten? Ohjaustoimilla orgaanisia maita suunnataan enenevissä määrin monivuotisille kasveille, joista nurmi on selkeästi pääkasvi Suomessa. Ja kun puhutaan naudoista, ei ole sattumaa, että Suomessa tuotanto perustuu nurmirehuihin. Olosuhteemme sopivat erinomaisesti naudoille luonnollisen rehun tuotantoon, mutta samalla saamme ratkaistavaksi metaanihaasteen: runsas karkearehu rehustuksessa lisää metaanin muodostusta naudoilla. Se tarkoittaa, että samalla, kun nurmen osuutta halutaan ruokinnassa nostaa, haasteeksi nousee metaanin tuoton pitäminen kurissa. Kaikilla pelloilla ei voida kasvattaa pelkästään nurmea vain kasvattamisen ilosta, sillä sadolle pitää olla taloudellisesti järkevää hyötykäyttöä. Riippumatta siitä, onko sadon ”asiakkaana” nauta tai vaikka biokaasulaitos. ■

MUISTA!

Kaikille ei ole selvää, että iso osa nautojen syömästä rehusta on nurmea.

Muistetaan siis rehuista puhuessa korostaa, että sana pitää sisällään myös nurmen.

*Esimerkiksi ProAgrian tuotosseurantatiedoista käy ilmi, että seuratuilla lypsylehmillä 54 % syödystä rehun kuiva-aineesta on nurmiperäistä.

Kokeilusta tulikin pysyvä ratkaisu

Kun Pasolan maitotilan yrittäjäpari Hannu ja Niina Gröhn kuulivat, että A-Rehulta on tulossa markkinoille metaanipäästöjä alentava rehu, he päättivät kokeilla ainakin yhden erän. Joulukuussa 2021 kahden robotin pihatossa vaihdettiin houkutusrehuksi Mahti TR, ja sillä tiellä ollaan.

- Lehmien liike ja aktiivisuus jopa parani. Myös ruokinnan maitokate on parantunut positiivisesti, vaikka kompensoidaan rehujen hinnat, Hannu ja Niina kertovat.



Hannu ja Niina Gröhnin lypsykarjatilalla Nurmeksessä, Pohjois-Karjalassa, on totuttu määrätietoiseen kehitykseen, laskelmiin ja suunnitteluun. Neljännen polven maitotilallisen Hannu Gröhn tietää, että eläinten hyvinvointiin ja laadukkaaseen ravintoon on panostettava jatkuvasti, jos aikoo pärjätä. Hyvälaatuiseen säilörehuun ja omaan viljaan satsataan tilalla voimakkaasti.

– Viljasta ollaan melkein omavaraisia, loput tulee A-Rehun täydennyksellä. Eläinten terveyden kannalta on oleellista, että lehmät kiertävät aktiivisesti ja hakeutuvat robotille. Se vähentää myös meidän työaikaa, Hannu kiteyttää.

Yrittäjäpari tekee lehmien ruokintaa koskevat päätökset yhteistuumin. Maa- ja metsätaloustieteen (MMM) agromiksi koulutautunut Niina vastaa enemmän ruokinnan kokonaissuunnittelusta ja täydennyksistä, siinä missä MMM Hannu seuraa kokeneella silmällä lehmien käyttäytymistä robotilla ja tekee pieniä muokkauksia appeeseen, tarpeen mukaan parikin kertaa viikossa. Lehmille annettavan appeen perusrunko on vakio.

– Tilan omaa murskeviljaa, A-Rehun lämpökäsiteltyä rapsirouhetta, Tuottokivennäistä ja säilörehua, sekä tarvittaessa vitamiinitäydennysrehuna A-Rehun Vahva Vitamiini Se-E:tä ja soodaa, Hannu summaa.

ROHKEASTI KOKEILUUN

Roboteilla tilan yli satapäinen karja on nauttinut joulukuusta 2021 lähtien houkutusrehuna A-Rehun Mahti TR:ää. Sen sisältämän bioaktiivisen kasviperäisen yhdisteen (DSM Crina) on todettu Isossa-Britanniassa tehdyissä tutkimuksissa tehostavan valkuaisen hyväksikäyttöä ja sitä kautta parantavan lypsylehmien rehuhyötysuhdetta, lisäävän maidontuottoa ja vähentävän metaanipäästöjä. Hannu ja Niina ottivat rehun kokeiluun ennakkoluulottomasti, vaikka aiempaa käyttökokemusta ei ollut saatavilla Suomesta.

– Päätettiin, että kokeillaan nyt ainakin yksi erä. Jos lehmät lypsävät hyvin ja päästöt vähenevät, niin mikä ettei. Vaihto meni kuin lennosta, joten aikaan meidän kokemuksen perusteella ei tarvitse pelätä, että jotain omituista rupeaa tapahtumaan, sanoo Niina.

Pasolan tilalla päästiin nopeasti tekemään myös omakohtaisia havaintoja uudesta rehusta.

– Hyvin on Mahti TR maittanut alusta alkaen. Viiveet robotilla vähenivät, lehmät käyttäytyivät hyvin ja maidontuotantokin kääntyi noususuuntaan, Niina kehuu.

RUOKINTA TEHOSTUI

Kokonaisuudessaan Hannu ja Niina ovat olleet tyytyväisiä maitotuotokseen, pitoisuuksiin ja ruokinnan tehokkuuteen. Varsinkin kustannusten noustua tilalla on pyritty ”pihistämään”, mistä pystyy.

– Mahti TR:n kanssa ollaan päästy normaalia alhaisemmilla väkirehuprosenteilla hyvään tuotokseen. Kun lehmä märehii hyvin, se kestää paremmin myös muutoksia appeessa.

Hannulle tärkeää on myös houkutusrehun hyvä ja tasalaatuinen koostumus.

– Rehu toimii Lelyn roboteilla hyvin eikä ole aiheuttanut mitään tuotantohäiriöitä. Se pysyy koossa, joten ruokinta-annos pysyy vakiona.

ASKEL KOHTI SÄÄSTÖJÄ JA HIILINEUTRAALIUTTA

Hannulle ja Niinalle on selvää, että vaikka tila on ”keskellä metsää”, vastuullinen

toiminta ja megatrendien seuraaminen on nykyaikaiselle maidontuottajalle välttämätöntä. Ilmastoystävällisiin hiiliviljelystoimenpiteisiin on keskitytty Pasolan tilalla jo vuosia mm. Baltic Sea Action Groupin yhteistyössä ja Valio Carbo-hiiliviljelijäkoulutusten pohjalta. Aurinkopaneelit asennettiin tilalle jo vuonna 2015, ja vuoden 2022 alusta tilalla on siirrytty turpeella kuivittamisesta käyttämään separoitua lannankuivajaa.

– Valion tavoitteena on olla hiilineutraali vuonna 2035, ja meidän tilojen on huomioitava näitä asioita. Rehuvalinta on yksi käytännön esimerkki toimenpiteistä, joihin tila voi ryhtyä ja hakea samalla mahdollisia kustannussäästöjä, Hannu pohtii.

Lypsykarjan päästöjen muodostuminen, mittaaminen ja rehulisäaineiden toimivuuden seuraaminen ovat Hannulle tuttu asia jo 2000-luvun alusta, ajalta ennen kotitilan sukupolvenvaihdosta. Silloin hän työskenteli Helsingin yliopistolla erilaisissa tutkimushankkeissa liittyen eläinten hyvinvointiin ja lypsykarjapihattojen emissioihin. Tätä taustaa vasten Hannu pitää Mahti TR:stä tehtyjen päästömittausten tuloksia oikean suuntaisina.

– Ulkomaisissa mittauksissa näkyy viitteitä jopa huomattavasti suuremmista päästövähenneistä kuin mitä Mahti TR:n markkinoinnissa on esitetty. Se, että rehunhyötysuhde on meillä parantunut, antaa viitteitä myös päästöjen vähenemisestä. ■

MAHTI TR – PASOLAN TILA

OMISTAJAT: Hannu ja Niina Gröhn

TILA: Kahden robotin pihatto

119 lypsylehmää, n. 200 ha peltoa

REHU: Mahti TR houkutusrehuna 16.12.2021

lähtien, täysrehutilaus noin 1 krt/kk

+ robottirehun kulutus laski

+ kate (maitotuotto-ostorehukustannus, snt/l) kohosi parhaaseen neljännekseen

+ maittavuus hyvä, kierto normaali, eläimet terveitä

+ päivätuotos keskimäärin n. 35 litraa

+ maidon rasvapitoisuus n. 4,4

+ maidon valkuaispitoisuus 3,6

(Katelaskelma 22.1.2022)



Avointa keskustelua ja kehitysmahdollisuuksia

Kiteeläinen emolehmätuottaja Ilkka Romppanen kuuluu tuottajajäsenenä Nautasuomen kehitysryhmään ja toimii nyt kehitysryhmän puheenjohtajana. Kysyimme Ilkalta, miten loppuvuodesta 2021 perustetun kehitysryhmän yhteistyö on lähtenyt käyntiin ja mitkä ovat kehitysryhmän tulevaisuuden tavoitteet.

MIKÄ ON NAUTASUOMEN KEHITYSRYHMÄ JA SINUN ROOLISI SIINÄ?

Ryhmä koostuu Atrian nautatuottajista ja toimihenkilöistä. Ryhmässä on kaksi maidon- ja kaksi emolehmätuottajaa sekä neljä loppukasvattajaa. Loppukasvattajien joukkoon kuuluvat Itikan ja Lihakunnan hallitusten puheenjohtajat. Atrian puolelta ryhmään kuuluvat A-Tuottajat Oy:n toimitusjohtaja **Reijo Flink**, Nautasuomen johtaja **Sinikka Hassinen** sekä aluepäälliköt **Tomi Karsikas** ja **Janne Kiljala**. Lisäksi pyydämme tarvittaessa asiantuntijoita mukaan kokoukseen. Minut valittiin ryhmän puheenjohtajaksi.

MIKSI KEHITYSRYHMÄ ON PERUSTETTU?

Ryhmä on perustettu toimintaympäristön ja markkinaymmärryksen syventämiseksi sekä Atrian nautaketjun kehittämiseksi. Vastaavat ryhmät ovat toimineet sika- ja kanapuolella jo pitkään.

MIKÄ ON NAUTASUOMEN KEHITYSRYHMÄN ROOLI ATRIALAISISSA TUOTANTOKETJUSSA?

Kehitysryhmän rooli on niin sanottu neuvottelukunta, jolla ei ole varsinaista päätäntävaltaa, mutta ei toisaalta rajoitteitakaan asioiden käsittelylle. Paneudumme ongelmiin nautaketjussa ja pyrimme niitä myös ratkaisemaan.

MITEN KEHITYSRYHMÄN YHTEISTYÖ ON LÄHTENYT KÄYNTIIN?

Keskustelu on ollut avointa, ja kaikki ovat varmasti saaneet tuotua asioita esille omista näkökulmistaan. Käsiteltäviä asioita on ollut runsaasti. Toki nyt, kun liha-ala on ennennäkemättömässä turbulenssissa, olemme käyttäneet ison osan ajastamme käsittelemällä tuotantokustannusten nousun tuomia haasteita lihaketjussa ja miettimällä, miten niistä selvittää. Olemme kokoontuneet nyt tällä kokoonpanolla kolme kertaa. Vuosittain kokouksia on

tavoitteena pitää neljä, joista kolme pidetään etäkokoontumisena ja yksi lähikokoontumisena.

MITKÄ OVAT KEHITYSRYHMÄN TULEVAISUUDEN TAVOITTEET?

Ratkaisut alan krooniseen rahapulaan on löydettävä. Mielestäni meidän on luotava mekanismi, joka reagoi tuotantopanosten hintoihin ja joka voi viedä hinnannousut koko ketjussa läpi nopealla aikataululla. Ei voi olla niin, että alkutuotanto joustaa aina alan muiden toimijoiden hyväksi. Toimintaympäristömme on myös muutoksessa lainsäädännön ja tukipolitiikan osalta. Kehitysryhmän pitää tuoda esille ongelmat, joita muutokset aiheuttavat, mutta myös nähdä mahdollisuudet kehittää nautaketjua entistä vahvemmaksi. Elämme vaikeita aikoja koronan ja sodan kurimuksessa. Uskon kuitenkin nautaketjun selviävän haasteista, vaikka se ei aina siltä tuntuisikaan. ■

TEKSTI: Niina Immonen, kehityspäällikkö, Atria Sika

Isärotu on tärkeä kilpailukyvyllä

Eläinaineksella on valtava merkitys sianlihantuotannossa. Koko ketjun kilpailukyvyn kannalta on tärkeää valita ketjulle parhaiten sopivat rodut ja tehdä eläinaineksen jalkautus niin, että olemme mahdollisimman lähellä kunkin rodun jalostuksen kärkeä. Rotumuutoksia tehdään aina tarpeen vaatiessa.



ROTUVERTAILUUN VALITTUJA porsaita on seurattu syntymästä asti.

Atria Sika -ketjussa siirryttiin kolmirotuohjelman käyttöön vuonna 1989. Tällöin Suomeen tuotiin ensimmäinen isärotuna käytettävä päätekarjupopulaatio, ruotsalainen hampshire. Meni 20 vuotta, ennen kuin ketjun isärotua päivitettiin seuraavan kerran. Vuonna 2009 käynnistettiin isärotuvertailukoe. Tällöin ketjulle parhaiten sopivaksi isäroduksi todettiin tanskalainen duroc, joka muutti lihasikatuotantoa valtavasti. Durocien syönti- ja kasvukyky oli omaa luokkaansa, ja kierto lihasikalaisissa nopeutui. Isärodun vaihto toi tarvittavan uudistuksen sikaketjun tehokkuuteen.

Jalostusyhtiöt jalostavat sikarotuja erilaisiin vaatimuksiin, ja myös toimintaympäristön vaateet muuttuvat nopeasti. Myös Finnpigin täytyy testata käytössä olevia isärotuja säännöllisesti. Tällä hetkellä meneillään on ketjussa käytössä olevien isärotujen, DanBred durocin ja Topigs Norsvin durocin, vertailu.

DUROC-VERTAILU KÄYTÄNNÖSSÄ

Koetoiminnan kannalta on erittäin tärkeää, että siat tuotetaan aina samalaisissa tuotanto-olosuhteissa. Kokeeseen valittiin vähintään kerran porsineita TN70-emakoita, jotka tiineytettiin joko DanBredin tai Topigs Norsvinin siemenellä Finnpigin keinosiemennysasemalla. Molemmista duroc-linjoista valittiin 30 parasta keinosiemennyskarjua, jotta saatiin luotettava otos karjuasemalla olevan duroc-aineksen tasosta.

Koeporsaat tuottanut porsastuotantotala oli riittävän suuri, jotta koeryhmä saatiin tuotettua yhden tiineytysviikon emakoilla. Porsaat merkittiin erivärisillä korvamerkeillä heti syntymän jälkeen, ennen pahnueiden tasaamista. Porsaat punnittiin niiden tullessa välikasvattamoon ja niiden sieltä lähtiessä. Välikasvattamosta porsaat siirtyivät Honkalan koetilalle lihasikavaiheeseen. Myös siellä seurattiin säännöllisesti painonkehitystä ja rehunkulutusta sekä sairastuvuut-

”Atria Sika -ketjulle valitaan kokonaisuudessaan parhaiten toimiva isärotu.”

ta. Siat lähtivät teuraaksi noin 4 viikon kuluessa. Teurasruhoista tehtiin mittavat kaupalliset leikkuukokeet, joissa arvioitiin lihan teknologista ja aistinvaraista laatua sekä ruhon taloudellista arvoa.

Koe oli laaja, ja lopulliset tulokset saadaan analysoitua alkusyksyyn mennessä. Tulosten perusteella Atria Sika -ketjulle valitaan kokonaisuudessaan parhaiten toimiva isärotu. Valinta ei perustu pelkästään tuotanto-ominaisuuksiin tai lihanlaadullisiin ominaisuuksiin vaan koko ketjun taloudellisuuteen. Tuntuman mukaan erot olivat pieniä, mutta joitain eroja roduissa kuitenkin oli. Seuraavaa isärotuvertailua ei tulla odottamaan 20 vuotta. ■

Jo viisi vuotta luotettavia tuloksia rehustuksesta

Honkarannan tila mahdollistaa ruokintatestit imettävillä emakoilla ja porsailla. Koetoiminnan pyrkimyksenä on saada luotettavia tuloksia mahdollisimman järkevällä ylimääräisellä työnkäytöllä ja normaalin sikalatoiminnan siitä häiriintymättä.

”Vaikka ruokintanormeja ja julkaistua tietoa rehustuksesta löytyy maailmalta, ei sen soveltaminen meidän tuotantotapoihimme ole aina yksinkertaista tai suoraan kopioitavissa.”

Honkarannan porsastuotantotilalla Kauhajoella on toteutettu sekä A-Rehun omia että muiden tahojen kanssa yhteistyössä tehtyjä ruokintatestejä syksystä 2017 alkaen. Vajaan viiden vuoden aikana on opittu paljon ja viety oppeja laajempaan tuotantoon ja käyttöön. Emakoiden ja porsaiden rehustuksessa on kuitenkin yhä lisää tutkittavaa ja opittavaa.

EDISTYSTÄ VÄLIKASVATUSPORAIDEN RUOKINTAKOKEISIN

Suurin painopiste A-Rehun rehukehityksessä on ollut tähän mennessä välikasvatusporsaiden rehustus tilalla. Testiaiheet ovat pääsääntöisesti liittyneet uusiin rehuosakomponentteihin, tiettyjen ravintoaineiden korotuksiin/vähennyksiin, eri ruokintamuotojen vertailuun ja/tai niiden taloudellisuuteen. Olemme pyrkineet kehittämään tasapuolisesti täysrehujamme, porsaiden komponenttiruokintaa ja vaihtoehtoisia ruokintamuotoja. Tutkimustoiminnan aloitimme yhdessä LUKEn kanssa soijaa korvaavien valkuaisaineiden tutkimuksella. Tilalla tapahtuneiden investointien jälkeen (vapaaporsitusosastojen rakentaminen ja vanhojen porsitusosastojen remontointi vieroitetuille porsaille), eli vuodesta 2021 lähtien välikasvatusporsaat ovat olleet ensimmäisen vieroituksen jälkeisen viikon ns. esivieroitusosastolla, jonka jälkeen ne siirretään varsinaiselle kasvatusosastolle. Porsaiden ruokinnan hoitaa heti vieroituksesta lähtien jään-
nös vapaa liemiruokkija, joka mahdollistaa joka venttiilille eri rehuseoksen teon ja automaattisen ruokintatiedon siirron ruokintakoneelta Atria Tuottajille. Tällä hetkellä meneillään on testi, jonka tarkoitus on tutkia käytännössä normejamme korkeampia aminohappotasojen sekä European Protein -tuotteita välikasvatusporsaille. Alustavia tuloksia julkaisemme viimeistään syksyllä eri tiedotuskanavissa.

IMETTÄVÄT EMAKOT JA IMEVÄT PORSAAT

Imettävien emakoiden ruokintatestit vaativat eniten tarkkuutta vaativaa lisätyötä (emakkojen ja porsaiden punnitukset), vaikka rehutietojen saanti onkin automaattista. Tietoa olemme saaneet tähän mennessä emakoiden kuituruokinnasta ja täysrehu-/kompo-

nentiruokinnan vertailusta. Tuotannon siirtyessä perinteisistä porsitushäkeistä yhä enemmän vapaaporsitukseen, on erinomaista, että voimme nyt tutkia emakoiden syöntiä ja porsaiden kasvua vapaaporsituksessa Honkarannassa.

Imevien porsaiden osalta testitoimintamme on jäänyt toistaiseksi vähemmälle. Porsaiden hemoglobiinitasojen olemme seuranneet muutamissa ryhmissä. Viimeisin testi syksyllä koski kahdessa vieroitusryhmässä prestarterin vaihtoa aikaisemmassa vaiheessa starter-rehuun. Monella tilalla sekä vieroitusikä että -paino ovat nousseet, joten on luontevaa ottaa starter-rehu käyttöön jo ennen vieroitusta. Testissämme viimeisen imetysviikon kasvut koeryhmissä olivat 292 g/pv (kontrolli 269 g/pv), kun koeryhmässä käytettiin viimeinen viikko A-Starttia. Päiväkasvut olivat vieroituksen jälkeenkin koeryhmässä kontrolliryhmää parempia.

OMA KOETOIMINTA PITÄÄ KIINNI KEHITYKSESSÄ

Honkarannan tilan isännän **Henri Honkarannan** mukaan tilakoetoiminnasta on vaikea keksiä huonoja puolia.

– Mikäli tilalla on testi meneillään, on muiden töiden ja etenkin äkillisten hommien ohessa aina muistettava punnitukset. Vaikka itse muistaisikin, on tilan muita työntekijöitä muistutettava aina lähtöpainojen punnituksista. Uuden reseptin tullessa toki aina jännittää, miten syöntilähtö onnistuu, Honkaranta pohtii.

Koetoiminta ei aina suju suunnitellulla tavalla. Eläimet voivat sairastua, koeryhmät jäädä odotettua pienemmiksi tai koerehujen valmistuksessa tai syönnissä voi tulla odottamattomia yllätyksiä. A-Rehun tuotekehityksen kannalta on todella tärkeää, että saamme tutkittua tietoa suomalaiselta tilalta, jossa olosuhteet, eläimet ja rehuraaka-aineet ovat meille tuttuja. Vaikka ruokintanormeja ja julkaistua tietoa rehustuksesta löytyy paljon maailmalta, muun muassa jalostusyhtiöiltä, ei sen soveltaminen meidän tuotantotapoihimme ole aina yksinkertaista tai suoraan kopioitavissa. Tähän tarvitsemme omaa koetoimintaa! Tuotantotilojen tietotaito ja ruokinta-automaatiikka on niin kehittynyttä, että meillä tulee olla jatkossa hyvät vertailutiedot eri ruokintatavoista, jotta pysymme mukana sekä kansainvälisessä että kotimaaisessa kehityksessä. ■

Atria Sika katsaus lukuihin

Miten Atria Sika -ketjulla meni tuotannollisesti vuonna 2021?

Kaksi vuotta sitten Atria Sika -ketjussa tehtiin päätös siirtyä Topigs Norsvinin emärotuihin. Muutoksen taustalla olivat tutkimukset, joiden mukaan TopigsNorsvin emärotujen tuottamat porsaas ovat suurempia ja tasalaatuisempia. Vaikutus on jo alkanut näkymään, vaikka koko ketjun emakkokannan vaihtoon menee vielä aikaa. Ketjun emakoiden tuottavuuden kehitys tasaantui odotusten mukaises-ti. Vaikutuksen pitäisi näkyä positiivi-sesti erityisesti välikasvattamossa.

PORSASTUOTANNOSSA PAINOPISTE KOKONAISUUDESSA
 Porsastuotannossa rodun muutoksen vaikutus oli noin yksi elävänä syntynyt porsas/pahnue vähemmän. Toisaalta emakoiden kierto nopeutui ja koko-naiskuolleisuus väheni, ja sitä kautta tuottavuus säilyi hyvänä. Porsaan syntymäpainolla on suuri merkitys, ja alle kilon painavien porsaiden ennuste on heikko. Erityisesti hyvin suurissa pahnueissa porsaiden syntymäpaino oli matala. Se lisäsi kuolleisuutta por-sastuotannossa, välikasvattamossa ja lihasikalassa.

LIHASIOILLA PÄÄPAINOPISTE REHUHYÖTYSUHITESSA
 Lihasikatuotannossa tulokset ovat olleet pitkään hyvin samalla tasolla. Päiväkasvut vakiintuivat vuonna 2021 erinomaiselle tasolle. Vastaavasti re-huhyötysuhde ei kehittynyt toivotusti, vaikka geneettinen potentiaali kehittyy koko ajan. Vuoden 2021 rehuhyötysuh-

de oli keskimäärin 2,68 rehuyksikköä/ lisäkasvukilo, kun esimerkiksi Honkalan ruokintakokeissa on mitattu tasoja 2,50 rehuyksikköä/lisäkasvukilo. Tämä ero on noin 17 rehuyksikköä/tuotettu lihasika.

Jos rehuyksikkökustannus on 30 senttiä, vaikutus on 5 euroa/tuotettu lihasika. Rehuhyötysuhde kehittyy myös, kun hävikki vähenee ja lihakkuus paranee. Siksi se on hyvä mittari. ■

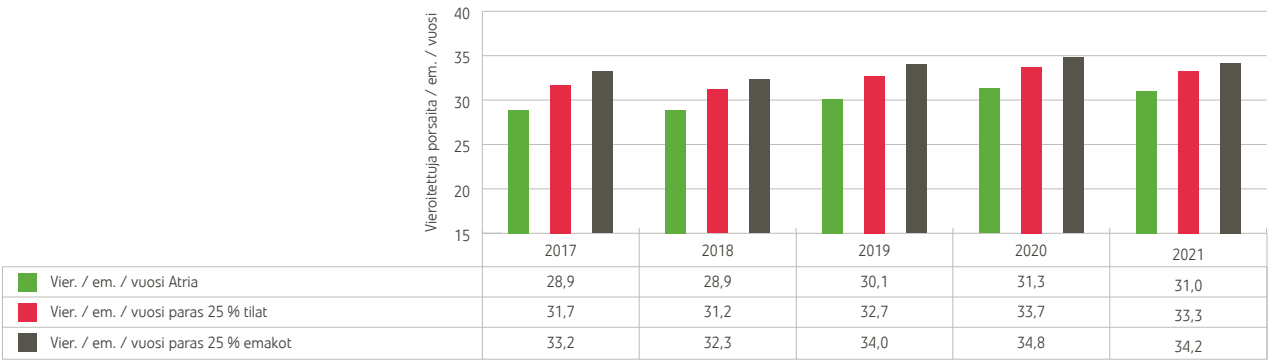
PORSASTUOTANNON TULOKSET VUODELTA 2021

Pahnuetulokset	paras 25 % emakoista	paras 25 % tiloista	keskiarvo
Vieroitettuja / emakko / vuosi	34,2	33,3	31,0
Pahnueita / emakko / vuosi	2,30	2,29	2,24
Elävänä syntyneitä / pahnue	16,8	16,9	16,3
Kokonaispahnuekoko, kpl	18,4	18,4	17,8
Vieroitettu porsaita / pahnue	14,9	14,6	13,8
Kuolleisuus ennen vieroitusta, %	11,4	13,9	15,0
Hedelmällisyystulokset			
Tehottomuuspäiviä / pahnue	10,3	11,3	15,6
Vieroituksesta tiineytykseen, pv	5,6	5,6	6,0
Uusinta-%	3,0 %	4,0 %	6,4 %
Porsimis-%	91,7 %	91,6 %	86,3 %

LIHASIKATUOTANNON TULOKSET VUODELTA 2021

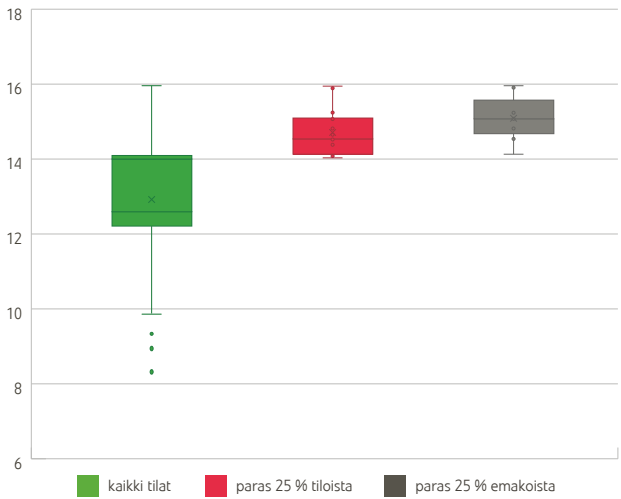
Pahnuetulokset	paras 25 %	keskiarvo
Porsaiden keskipaino, kg	32,5	33,1
Kuolleisuus, %	2,7	3,3
Teuraspaino, kg/sika	89,9	88,2
Päiväkasvu, g/pv	1 121	1 042
Ruokintapäiviä/sika	79	82
Rehua lisäkasvukilo, ry/kg	2,64	2,68

VIEROITETTUJA PORSAITA / EMAKKO / VUOSI, KEHITYMINEN

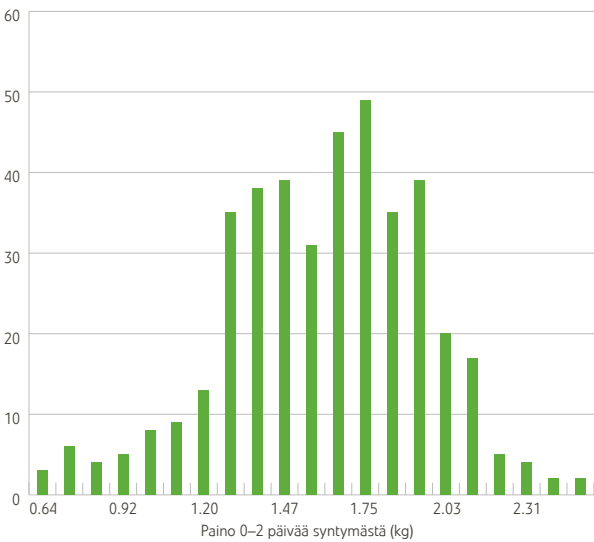


VIEROITETTUJA PORSAITA / PAHNUE, HAJONTA

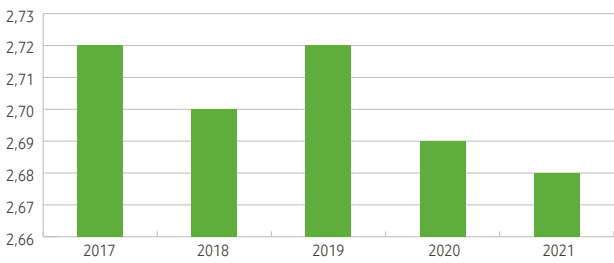
Kaikkien tilojen osalta on paljon hajontaa siinä, kuinka paljon porsaita vieroitetaan emakkoa kohden.



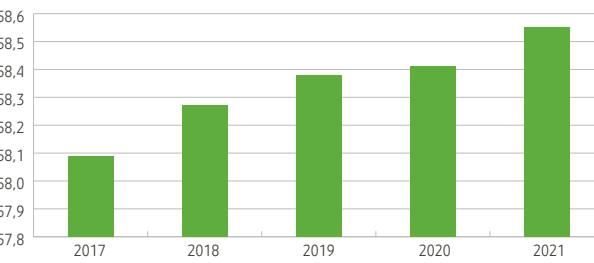
PORSAIDEN SYNTYMÄPAINON HAJONTA: TILAESIMERKKI TN 70 PORSASTUOTANTOTILA



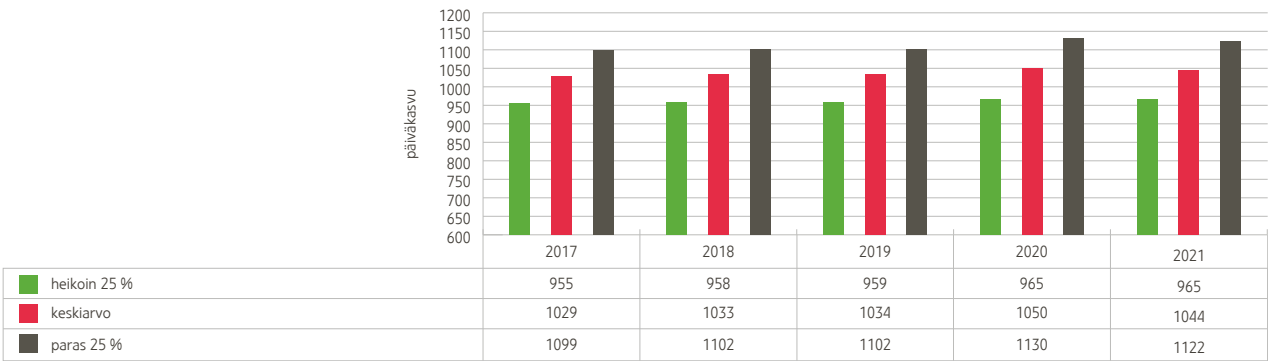
LIHASIKOJEN REHUHYÖTYSUHTEN KEHITYMINEN



LIHASIKOJEN LIHAKKUUDEN KEHITYMINEN



LIHASIKOJEN PÄIVÄKASVUN KEHITYMINEN



Siipikarjatehdas nousee nyt vauhdilla

Yhteistyö sujuu, kun kaikilla on sama tavoite. Uuden siipikarjatehtaan rakentaminen on edennyt siihen vaiheeseen, että näkyvää jälkeä syntyy joka päivä laajalla rintamalla.

Siipikarjatehtaan kaikki perustukset on valettu, seinät ovat pystyssä, ulkoseiniä on asennettu, ja vesikattokin on jo paikoillaan. Rakennus käsittää neljä lohkoa, jotka etenevät kukin omassa tahdissaan. Lisäksi erikseen rakennetaan vielä energiakeskus ja jätevedenpuhdistamo.

– Neloslohko on se lähimpänä valtatietä oleva alue. Siellä on tunneli, joka menee parkkipaikalta vanhalle siipikarjatehtaalte. Nyt koko rakennuksen runko alkaa olla hahmollaan, selvittää työpäällikkö **Juha Sippola**, pääurakoitsija Peab Oy:stä.

Projektijohtaja, Atrian Suomen tekninen johtaja **Reijo Äijö** toteaa näky-

män rakennustyömaalla muuttuvan joka päivä.

– Kesäkuun alkuun mennessä tämä jo näyttää rakennukselta ulkoapäin, hän lupaa.

AIKATAULUTUS ON TÄRKEÄÄ

Aikainen talventulo ja kylmä alkuvuosi eivät rakentajia säikäyttäneet. Juhan mukaan aikataulussa on pysytty hyvin, vaikka maailma ympärillä on yrittänyt laittaa kapuloita rattaisiin.

– Aikataulu laadittiin todella tarkkaan, ja se onkin ollut meille hyvä työkalu. Homma on edennyt hyvällä meiningillä välitavoitteesta toiseen, aivan kuten on suunniteltu.

– Hankaluudet tiettyjen materiaalien saannissa sekä teräksen, puun ja energian hinnannousu heijastuvat suoraan meidän tekemiseen. On kova työ pitää kustannuksia kurissa, mutta siinäkin on kyllä onnistuttu, Juha jatkaa.

– Hankintoja on osittain tehty etupainotteisesti, ja näin on saatu pienennettyä toimitusaikoihin liittyviä riskejä, lisää Reijo.

SAMA TAVOITE KAIKILLA

Talotekniikka-asennukset ovat jo kesää kohden pitkällä, ja väkimäärä rakennuksilla on kasvanut 250–300 henkilöön.

– Meitä peabilaisia on seitsemän mestaria koko ajan työmaalla. Lisäksi

on ali- ja sivu-urakoitsijoita sekä heidän työntekijöitään ja työnjohtajiaan. Työmaan valvojia on myös paikalla jatkuvasti.

Juha ja Reijo kertovat yhteistyön suju-
neen kaikkien osapuolien välillä hienosti aivan alkumetreistä lähtien.

– Kun projekti on iso, toisinkin voisi olla. Mutta kun neuvotellaan, mietitään ja tuumaillaan yhdessä, ja välillä ollaan myös eri mieltä, homma toimii ja yhteinen sävel löytyy. Meillä kaikilla on sama tavoite: tehdä hyvä rakennus laadukkaasti ja oikeaan aikaan. Jokainen täällä työskentelevä arvostaa ja kunnioittaa toisiaan.

Varmaa on, että moni muistelee tämän pytingin rakentamista ja koro-

na-aikaa samassa lauseessa. Maskit, käsidesit, töiden rytmittäminen, etäkoukset ja monet muut varotoimet ja ohjeistukset ovat tulleet tutuiksi.

ONNISTUMISEN ILOA

Peab on urakoinut Atrian projekteja aiemminkin, joten osapuolet tunsivat toistensa toimintatavat. Juha oli tekemässä esimerkiksi sikaleikkaamoa vuonna 2016.

Tällä työmaalla hän kertoo tunteneensa onnistumisen iloa jo monta kertaa.

– Kyllä se hyvältä tuntuu, kun saa työmaan perustettua ja homman rullaamaan. Tai kun ykköslohkon runko saatiin valmiiksi ja konehuone, seinät siihen ja katto päälle.

Jo useita vuosia projektin parissa askarrellut Reijo ei unohda sitä hetkeä, kun urakkasopimukset kaikkine neuvotteluineen saatiin maaliin kesällä 2021.

– Se oli kova ponnistus kaikilta tähän hankkeeseen osallistuvilta henkilöiltä. Kun sopimuksia tehtiin, ilmassa oli monenlaisia uhkia ja riskejä, jotka kuitenkin eivät ole toteutuneet. Kaikki on mennyt paremmin kuin pahimmillaan on pelätty.

– Kuten näet, tässä me Juhan kanssa hymyillään (nauraa). ■

Käy katsomassa viimeisimmät työmaavideot töiden etenemisestä: atria.fi/konserni/ajankohtaista/atrian-siipikarjainvestointi-2024/

Paremman mielen tarinoita maalta

Olemme pohtineet yhdessä Kotieläintilojen imago ja työvoima-hankkeeseen osallistuneiden tilojen kanssa, miksi sosiaalinen media on tärkeä viestintäväline myös tuottajille, vaikka some-julkisuudella on myös haittapuolensa.

Miten käy, jos kukaan ei enää uskalla avata navetan ovea yleisölle sosiaalisen median kautta ja kertoa avoimesti maatilan arjesta? Kaikilta ei enää löydy isovanhempia tai maalaisserkkuja, joiden kautta kytkös normaaliin maatilan elämään olisi säilynyt edes kesälomamuistona. Ani harva on edes vieraillut maatilalla, rapsutellut lehmiä tai päässyt ruokkimaan sikoja. Monelta puuttuu henkilökohtainen kokemus, miten vastuuntuntoisesti karjaa kasvatetaan ja peltoja viljellään. Sosiaalisen median äänekkäimmät suomalaisen maatalouden vastustajat eivät välttämättä tiedä, miten korkealla tasolla on eläinten hyvinvointi Suomessa ja miten vastuullista tuotantomme on.

SOME VS. UUTISET

Some-kanavat ovat nousseet tärkeimmäksi tiedon välittäjäksi niin uutisten kuin myös harhaanjohtavan tiedon osalta. Kantarin (Mind Monitor 2022) kuluttajatutkimuksen mukaan nuoret somen käyttäjät (18–24-vuotiaat) luottavat enemmän ihmisten aitoihin

kertomuksiin kuin uutistoimitusten perinteisiin näkemyksiin. He haluavat viihdyttää itseään somessa ja siksi seuraavat mielellään aiheita ja värikkäitä persoonia. Tästä syystä tuottajilla on somen kautta mahdollisuus saada aikaan rehtiä vuoropuhelua ja vaikuttaa mielipiteisiin esittämällä faktoja. Aitoihin ihmisiin ja heidän tarinoihinsa luotetaan. Henkilötarina kiinnostavat enemmän kuin suurten yhtiöiden tuotama verkkosisältö.

Avoimuudella on myös varjopuolensa. Ikävimpiä ovat tarkoitushakuihen mustamaalaaminen, vihapuheet ja suoranaiset hyökkäykset, joiden kohteeksi saattaa joutua kuka tahansa. Some-hyökkäysten taustalla saattaa olla organisoitunut aktivistiryhmä tai vain yksittäinen henkilö nimimerkin takana. Trollien maalituksen kohteeksi joutuminen on kenelle tahansa ahdistava kokemus ja saattaa herättää vihan tunteita.

Haluatko olla eturivissä uudistamassa kotieläintilojen työnantajamielikuvaa? Ilmoittaudu mukaan hankkeeseen: imagohanke.com

Mitä tehdä, jos koet, että sinua, perhettäsi tai yritystäsi kritisoidaan, käytetään hyväksi tai kohdellaan muuten kaltoin sosiaalisessa mediassa, tai sanomiasi vääristellään?

- Älä missään nimessä reagoi heti! Hengitä syvään, nuku mielellään yön yli, pura mielipahaa läheisesi kanssa.
- Koskaan ei kannata provosoitua, kun provosoidaan. Älä tee vasta-hyökkäystä. Vääränlainen reagointi saattaa herättää epäluottamusta ja some-seuraajan huomio kiinnittyy epäolennaiseen.
- Vastaa suoriin kysymyksiin, mutta loukkaaviin ja asiattomiin ei tarvitse vastata. Asiattomat keskustelut muuttuvat helposti vihamielisiksi ja saavat somessa liikaa huomiota.
- Vahvojen mielipiteiden murtamiseen ei kannata käyttää resursseja, jos arvelet jo ennalta sen olevan turhaa.
- Suhtaudu jokaisen omaan vakaukseen kunnioittavasti, säilytä positiivinen keskusteluyhteys.
- Asiattomista itseesi kohdistuvista julkaisuista kannattaa tehdä ilmiannotto kyseisen kanavan ylläpitoon. Halutessasi voit poistaa oman tägäyksen, jos se mainitaan jollain muulla alustalla (Facebook, Instagram).
- Säilytä positiivisuus ja rehti asenne. Vain aidolla lähestymisellä pystyt vaikuttamaan.
- Tärkeintä on saada aikaan hyväksyntää ja positiivisuutta. Lämminhenkinen ja rehellisen aito viestintä puree parhaiten.
- Onnistunutta some-julkaisua jaetaan eteenpäin, se kerää suosiota sekä herättää keskustelua.

Summa summarum:
Tuotetaan rohkeasti lisää rehellistä ja elämänmakuista some-sisältöä suomalaisen maatalouden puolesta!

KESÄN SUOSIKKIRESEPTIT



Greek goddess kanasalaatti

4 annosta | valmistusaika 30 min

1 pienehkö varhaiskaali
½ kurkku
1 vihreä paprika
2 kesäsipulia varsineen
1 pkt Atria Kanan Fileepihvejä Aurinkokuivattu tomaatti (560 g) (öljyä paistamiseen)
muutama kirsikkatomaatti
mustia oliiveja
basilikan lehtiä

Kastike:

2 valkosipulinkynttä
1 salottisipuli
150 g fetajuustoa
2 sitruunan mehu
½ dl oliiviöljyä
50 g babykinaattia
½ ruukkua basilikaa
½ dl saksanpähkinöitä
½ tl suolaa

1. Valmista ensin kastike. Kuori ja hienonna valkosipulinkynnet ja salottisipuli. Surauta kaikki kastikkeen ainekset sileäksi kastikkeeksi sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa.
2. Leikkaa varhaiskaali ohuiksi suikaleiksi. Leikkaa kurkku pieniksi kuutioiksi. Halkaise paprika, poista kanta ja siemenkoti, leikkaa pieniksi kuutioiksi. Hienonna sipulit varsineen. Sekoita kaali, kurkku, paprika ja sipulit keskenään. Sekoita joukkoon kastike.
3. Grilla fileepihvit tai paista ne pannulla tilkassa öljyä. Anna jäähtyä hieman ja leikkaa viipaleiksi. Halkaise kirsikkatomaatit
4. Laita kaalisalaatti tarjoilukulhoon tai -vadille ja asettele päälle kanaviipaleet, kirsikkatomaatit ja oliivit. Koristele muutamalla basilikanlehdellä.



Teriyaki-burgerit

4 annosta | valmistusaika 45 min (aktiivinen valmistusaika 15 min)

1 pkt Atria Burger Naudanlihaa (480 g)
½ dl teriyaki-kastiketta
suolaa ja mustapippuria
chilijauhetta
1 pkt Atria Possun Grillipekoni Karamellia (350 g)
4 siivua ananasta
4 burgersämpylää
salaattia
korianteria
tuoretta chiliä

Lime-valkosipulimajoneesi:
1 dl majoneesia
½ limen raastettu kuori ja mehu
1 valkosipulinkynsi hienona raasteena
riipaus suolaa

Coleslaw aasialaisittain maustettuna:
1 pkt Atria Coleslaw (400 g)
tuoretta chiliä hienonnettuna
inkivääriä raastettuna
korianteria hienonnettuna

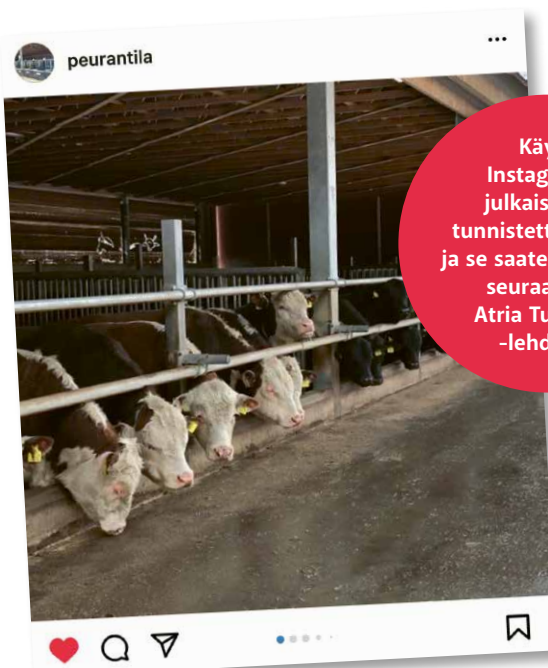
1. Ota burgerliha huoneenlämpöön puoli tuntia ennen kokkausta. Sekoita lime-valkosipulimajoneesin ainekset keskenään. Mausta coleslaw chilillä, inkivääriillä ja korianterilla. Nosta niin majoneesi kuin coleslaw jääkaappiin maustumaan.
2. Jaa burgerliha neljään osaan ja muotoile pihveiksi. Grilla molemin puolin kypsiksi, sudi pintaan teriyaki-kastiketta grillaamisen aikana. Mausta pihvit vielä suolalla, mustapippurilla ja ripauksella chilijauhetta.
3. Grilla myös grillipekoni ja ananassiivut.
4. Lämmitä burgersämpylät grillissä.
5. Voitele sämpylöiden pohjat ja kannet lime-valkosipulimajoneesilla. Täytä burgerit ananaksella, grillipekonilla, pihvillä ja salaatilla. Viimeistele tuoreella korianterilla ja chilillä.
6. Tarjoile lisäksi coleslawia, chilillä, inkivääriillä ja korianterilla maustettuna tai sellaisenaan.

**NAPPAA
TALTEEN ATRIAN
KESÄN UUTUUKSIEN
POHJALTA
RAKENNETUT
RESEPTIT**

PINTAMAUSTETTU UUTUUS VASTUULLISESTI VAKUUMISSA

Atria Possun Filee- pihvi Spice Rub 570 g

Pihvin ystäville trendikkäästi RUB-pintamaustettu possun ulkofileepihvi. Kevyellä suolauksella varmistetaan, että kuluttaja onnistuu valmistamaan mehukkaan pihvielämyksen. Spice Rub -pintamausteena on käytetty mm. tomaattia, paprikaa ja mustapippuria. Pintamaustettu fileepihvi on kätevä valmistaa grilliä sotkematta. Pakkaus sisältää viisi ulkofileepihviä. Pihvit on pakattu ekologiseen ja tilatehokkaaseen vakuumpakkaukseen.



@PEURANTILA SONNIPOJAT odottamassa kevään Atrian siitossonnihuutokauppaa. Kurkkaa tilan Instagramista muitakin kuvia sonnihuutokaupan valmisteluista.

Käytä
Instagramin
julkaisussasi
tunnistetta #arehu
ja se saatetaan jakaa
seuraavassa
Atria Tuottajat
-lehdessä

Seinäkalenteri 2023 odottaa kuviasi

Lähetä kuvia maatilasi arjesta Itikka osuuskunnan ja Liha-kunnan vuoden 2023 seinäkalenteriin. Kuvia eri vuoden-ajoilta voi toimittaa osoitteeseen: valokuvat@atria.com



Farmari maatalousnäyttely 30.6.–2.7.2022, Mikkelissä

NÄHDÄÄN FARMARISSA!

Tervetuloa maistamaan kesän grilliherkuja ja tapaamaan alkutuotannon asiantuntijoita Atrian osastolle Farmariin.



Sonnihuutokauppa

Atrian siitossonnihuutokauppa käytiin jälleen onnistuneesti verkossa ja myyntiin pääsi ennätysmäärä sonneja. Ennätys tuli myös limousin-rotuisen sonninin hinnassa. Tutustu jäljellä oleviin myytäviin sonneihin ja huutokaupan tuloksiin osoitteessa atriatuottajat.fi/siitossonnikasvattamo

NIMITYKSET

Hankintapäällikkö **Kim Tarvonen** on nimitetty 1.6.2022 alkaen aluepäälliköksi Atria Sika -tiimiin.

GTK **Antti-Jussi Manninen** on nimitetty 2.5.2022 alkaen A-Tuottajat Oy:n ja A-Rehu Oy:n kehityspäälliköksi kehittämään digi- ja datapalveluita.

MMM, agronomi **Katri Leinonen** on nimitetty 5.4.2022 alkaen maitotilojen asiakkuuspäälliköksi eteläisen Pohjois-Pohjanmaan alueelle.

Sanni
Nikkola



"Atria-ketjussa otetaan huomioon kokonaisuus pelloilta pöytään."

Hyvä palaute pelastaa aina päivän

Sanni Nikkola etsii yhdessä kentän väen kanssa asiakkaille toimivia ratkaisuja, optimoi tarkkaavaisena rehureseptejä ja käsittelee reklamaatiot perusteellisesti.

Kuka olet ja mitä teet?

Olen Sanni Nikkola. Toimin A-Rehulla nautarehujen tuotepäällikkönä, aloitin lokakuun lopussa.

Lempiruokasi?

Kaalilaatikko Mirja-mummon opeilla tehtynä. Tarkkaa reseptiä edesmennyt mummoni ei kenelkään paljastanut.

Kerro paras onnistuminen työssäsi?

Parhaat onnistumiset ovat asiakastapauksia, joissa löydetään yhdessä kentän väen kanssa asiakkaalle parhaiten toimivat rehut. Työnkuvaani kuuluu myös reklamaatioiden käsittelyä, eli hyvän palautteen saaminen pelastaa aina päiväni!

Kuvaile asiantuntijuuttasi neljällä sanalla?

Perusteellinen, tarkka, innostunut, kehittävä.

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

Säilörehun analysointi kannattaa ottaa säännölliseksi rutiiniksi: vain analysoimalla karkearehut tiedetään niiden koostumus ja pystytään valitsemaan karkearehuja parhaiten täydentävät väkirehut

sekä optimoimaan taloudellinen ruokinta jokaiselle eläinryhmälle sopivaksi.

Minkälainen on sinun normaali työpäiväsi?

Työpäivät ovat hyvin vaihtelevia, yleensä olen joko kotitoimistolla tai Koskenkorvan tehtaalla. Päiväni koostuvat enimmäkseen rehureseptien optimoinnista ja päivittämisestä sekä rehujen laatuun liittyvistä tehtävistä. Puhelut ja Teams-palaverit rytmittävät päivää. Paljon on vielä perehdyttävää ja uutta opiskeltavaa asiaa! Tulevaisuudessa, arjen normalisoituessa, toivon pääseväni enemmän tiläkäynneille mukaan, että näen rehujemme toimintaa myös käytännössä.

Mitä Atria-ketjussa työskentely merkitsee sinulle?

Olen ylpeä siitä, että saan työskennellä Atria-ketjussa, jossa otetaan huomioon kokonaisuus pelloilta pöytään. Työkaverini ovat huippuammattilaisia, tässä joukossa on hyvä olla ja kehittyä!

Täydennä lause: Maailman puhtain ruokaketju on valtava ylpeydenaihe, jota ei voi tuoda koskaan liikaa esiin!

Kaikkea hyvää kesään

Kesäkuun
ajan kaikkiin
tarviketilauksiin
laadukas vesipullo
kaupan päälle!



BIOLOGISET KOFASIL®-SÄILÖNTÄAINEET MONIPUOLISEEN REHUN JA MURSKEVILJAN SÄILÖNTÄÄN



Kofasil® Duo, 5 x 50 g

Nopeasti lisääntyvät maitohappobakteerit laskevat rehun pH:n nopeasti. Helppo ja turvallinen käyttää. Soveltuu kaikkien rehuksien säilöntään 45 %:n kuiva-ainepitoisuuteen saakka, luomuhyväksytty.

336,30 €



Kofasil® FQM, 5 x 50 g

Sopii hyvin esimerkiksi paalirehun säilöntään, nurmi-, apila- ja kokoviljasäilörehuille 40 %:n kuiva-ainepitoisuuteen saakka. Helppo ja turvallinen käyttää, luomuhyväksytty.

280,44 €



Kofasil® S 1.2, 5 x 50 g

Murskeviljan säilöntään kehitetty Kofasil® S 1.2 sisältää Enterococcus faesium -boosterin, joka tehostaa maitohappobakteerien vaikutusta. Soveltuu myös kokovilja- ja maissirehun säilöntään.

196,08 €

SUOJARUSTEET KESÄN TÖIHIN



Hengityssuojain Moldex 5430

Puolinaamari-mallinen hengityssuojain suojaa erilaisten pölyjen lisäksi myös kaasulta ja höyryiltä. Sopii hyvin esimerkiksi kasvinsuojelussa käytettäväksi. Kompaktin kokoisena sopii hyvin käytettäväksi myös silmälasien kanssa.

42,41 €



Hengityssuojain 3M Aura™ 9322+

FFP2-luokan kertakäyttöinen hengityssuojain mukailee hyvin erilaisia kasvonmuotoja kolmipaneelisen Aura™-rakenteensa ansiosta.

32,85 €



Tegera 8801 Infinity

Monenlaisiin töihin soveltuva käsine erinomaisella sormituntumalla. Pitävä, karhennettu kämmenosa. Kestää kosketuslämpöä 100 asteeseen saakka. Koot 7-11.

3,60 €

LAADUKKAASEEN SATOON

Kasvinsuojelun ja lehtilannoituksen avulla parannat satoa laatua ja määrää. Joskus olosuhteiden muuttuessa kasvinsuojelun ja lannoituksen tarpeet voivat muuttua kesken kasvukauden. Tällöin ripeä reagointi on tarpeen. A-Rehun monipuolisesta valikoimasta löytyvät ratkaisut monenlaisiin tarpeisiin, kysy tarjous numerosta 010 316 8012.

ZM-Grow & ZMC-Grow

- Suomessa valmistetut kierrätyslannoitteet hivenravinnepuutosten paikkaamiseen.
- Ravinteina sinkki, mangaani, rikki ja ZMC:ssä lisänä kupari.
- 100-prosenttisen vesiliukoisina imeytyvät tehokkaasti, annostelu on helppoa ja ruiskutuslaitteisto pysyy puhtaana.



ZM-Grow
37,08 €



ZMC-Grow
41,60 €