

02  
2023

# KLÖVAR & TIMOTEJ

Österbottens Kött informationstidning



GOD MAT PÅ  
LUNCH FÖR  
PRODUCENTER

- MÖT KONCERNCHEF KAI GYLLSTRÖM
- AKTUELLT FRÅN ANSKAFFNINGEN
- PRISBELÖNTA BROOAS LANTBRUK

# INNEHÅLL

LEDARE/VD TOM ÅSTRAND	3
INTERVJU – KAI GYLLSTRÖM	4
FÖRVALTNINGSRÅDETS MÖTE	6
FÖRTROENDEVALDA 2024	7
PRODUCENTLUNCHER	8
ÖK 90 ÅR!	11
UTMÄRKELSE TILL NICLAS SJÖSKOG	11
BRANSCHINFO TILL PRODUCENTERNA	11
AKTUELLT ANSKAFFNINGEN	12
GÅRDSBESÖK – BROOAS LANTBRUK	14
TRÄFF FÖR NÖTPRODUCENTER	16
DELIKATESSLÅDAN 2023	17
INTERVJU – PETER BACKLUND	18
A-FODER	21
NETTA RUMMUKAINEN	21
RECEPT	22
PRODUCENTSERVICE & PERSONAL	23

**Ansvarig utgivare:** Andelslaget Österbottens Kött

**Pärmbild:** Producentlunch i Böle, Närpes 2023

**Foto:** Lisbeth Bäck/Kustmedia

**E-post:** osterbottenskott@atria.com

**Internet:** www.osterbottenskott.fi

**Chefredaktör:** Tom Åstrand / Österbottens Kött

**Ombrytning:** Kustmedia / Mikaela Kortell

**Upplaga:** 400 ex.

**Tryck:** KTMP Group 2023

ISSN 1798-7539 (Print)

ISSN 2342-5644 (Online)

POSTADRESS

PB 173, 65101 VASA

BESÖKSADRESS

Flygfältsvägen 2, VASA

www.osterbottenskott.fi

**ÖK**  
ÖSTERBOTTENS KÖTT  
POHJANMAAN LIHA



## VÄGGKALENDER 2024

ÖK ger ut väggmanacka med månadsblad för 2024. Tidigare i år efterlystes foton från producenter. En del hade skickat in bilder och det är i huvudsak bland dem som fotografier till almanackan har valts. Tack för bidragen. I övrigt innehåller den historiska tillbakablickar, jubileumslogon ÖK 90 år, och här finns utrymme för egna anteckningar. I kalendern finns kontaktuppgifter till Österbottens Kött's personal.

Kalendern distribuerades på samma gång som den här tidningen och vid ÖK finns extra exemplar om någon behöver.

GOTT NYTT ÅR 2024!





# FOKUS PÅ KÄRNVERKSAMHETEN

**V I NÄRMAR OSS** åter den tid när det är dags att reflektera över året som gått. Utfört arbete och prestationer skall mätas och utvärderas i någon form av sammanställning eller bokslut. ÖK:s verksamhet har under 2023 karaktäriserats av ett fokus på kärnverksamheten – det vill säga att andelslagets service och tjänster fungerat så bra och effektivt som möjligt gentemot medlemmar och producenter. Det har likt tidigare år förstås funnits utmaningar och saker som kräver lösningar för att komma vidare, men på det hela taget har allt gått bra och det finns goda förutsättningar för att andelsrättan, en viktig mätare för andelslagets livskraft, även 2024 ger god avkastning.

**ÖK FIRAR SITT** 90:e verksamhetsår under 2024. Det är en beaktansvärd ålder oberoende om det gäller en människa eller organisation. Man undrar om initiativtagarna och grundarna av ÖK kunde föreställa sig att deras andelslag och företag skulle finnas kvar i närmare 100 år. Tankarna går även till de generationer av ÖK:are, producenter, förtroendevalda och personal som genom årtionden förvaltat och utvecklat ÖK:s verksamhet. Ett exempel på ett större vägskeäl var när ÖK sålde sin slakteriverksamhet till Itikka-Polar 1991 och övergick till att bli ett renodlat anskaffningsbolag. Då var det säkert många som funderade om det var ÖK:s väg att gå – men över 30 år senare kan man konstatera att ÖK:s förvaltning även i det vägskeålet hade en klar vision om att ett självständigt ÖK är den bästa lösningen för ÖK:s medlemmar och producenter.

**JUBILEUMSÅRET 2024** kommer att firas i arbetets tecken men verksamheten

”

Man undrar om initiativtagarna och grundarna av ÖK kunde föreställa sig att deras andelslag och företag skulle finnas kvar i närmare 100 år.

kommer att kryddas med lite olika saker som påminner om jubileet. ÖK:s styrelse har bland annat tagit beslut om en ny medlemsförmån vid besök på Atrias restaurang gastrogrill Muré i Helsingfors. Andelslagsmedlem som besöker restaurangen erhåller 25 % rabatt på mat och dryck. Om ni planerar ett besök till Muré, kontakta ÖK eller läs mer på ÖK:s hemsida hur medlemsförmånen erhålls.

Jubileumsåret till ära så nåddes vi under hösten av nyheten att Atrias samarbetspartner JN Meat International än en gång kommit på medaljplats i den prestigefyllda tävlingen World Steak Challenge. En del av det Atria nötkött som använts som råvara i dessa nötbiffar har levererats från en av ÖK:s producentgårdar, ett bevis på att kött från Österbotten håller världsklass!

**NAUTASUOMI OY:S** kundrelationschef för mjölkgårdar Netta Rummukainen, som sedan 2021 arbetat med foderrådgivning och -försäljning till ÖK:s mjölkgårdar, återupptog sina universitetsstudier under hösten och avslutade därmed sitt arbete som kundrelationschef. Från ÖK:s sida riktar vi ett varmt tack till Netta för ett gott samarbete och önskar henne framgång i studierna. En ny kundrelationschef har rekryterats och vi kommer att informera mera kring detta senast i början av 2024.

Även Atria Svin har meddelat om en organisationsförändring från och med 1.1.2024. Svinkedjans mångåriga direktör Jaakko Kohtala övergår till Atria Chick Oy som ansvarig för kycklingssidans primärproduktion. Till ny direktör för Atrias svinkedja har Tuomas Viita utsetts. Han har lång erfarenhet av Atrias industriproduktion och exportverksamhet.

**BÄSTA LÄSARE**, det är den högtid på året där det känns speciellt viktigt att för en stund stanna upp inför de saker som är viktiga i livet – att få vara tillsammans med nära och kära. Förutom känslan av gemenskap hoppas jag även att ni fått njuta av många välsmakande julbord gjord av inhemska råvaror. Jag vill rikta ett stort tack till ÖK:s producenter, förtroendevalda, personal, djurbilschaufförer samt övriga samarbetspartners för ett gott samarbete under verksamhetsåret 2023, och önskar Er alla samt era nära och kära ett framgångsrikt Gott Nytt 2024!

Tom Åstrand  
Verkställande direktör





# FORTSÄTT RESAN OCH ERT GODA ARBETE!

Kai Gyllström är sedan 1.6.2023 VD för koncernen Atria Abp med verksamhet i Finland, Sverige, Danmark och Estland. Han har gjort ett gårdsbesök i Österbotten och har mött ÖK:s styrelse och förvaltningsråd. Han välkomnade också till ett samtal om sitt arbete och sin person. Möt Gyllström!

## Din bakgrund, arbetserfarenhet och väg till Atrias koncernledning?

– Jag är hemma från Helsingfors där jag utexaminerades från Hanken 2001 med huvudämne i marknadsföring. Har också avklarat en Master of Business Administration vid ett universitet i USA inom bokföring och finansiering. Har en bred, snart 25-årig erfarenhet från försäljning, marknadsföring, innovationstänk, logistik, strategiarbete och finans. Från Marimekko, Deloitte, Carlsberg, Arla. Sedan 2014 i VD-roller i flera länder, senast för Arla i Sverige.

– När jag fick frågan om att bli VD för Atriakoncernen blev jag jätteintresserad,

trots att jag tidigare tackat nej till många andra erbjudanden. Det var något som lockade hos Atria. Jag känner mig hemma i kulturen och livsmedelsbranschen är min passion. Redan i tidig ålder började jag följa med min mamma på försäljningskonferenser eller hänga med min pappa som var grafiker och jobbade inom reklambranschen.

## Vilka är Atrias styrkor och vad kan förbättras?

– Vi har en stark hemmamarknad i Finland, hela 75 % av omsättningen. Tillgång till världsklass kött, bra produkter, effektiv produktion, starka varumärken och kun-

nig personal. En stor konkurrensfördel är vår produktionsanläggning i Nurmo. Den är helt super och ensam i sitt slag oavsett vad vi jämför med. Nurmo är en modern och effektiv anläggning med bra råvara, mycket kunnig personal och möjlighet att utveckla sortimentet.

– Frågan är hur vi kan lyckas utanför Finlands gränser.

## Ja, hur ska Atria lyckas utanför Finlands gränser?

– Vi har ett bra utgångsläge med lokal produktion och lokala varumärken i Sverige, Danmark och Estland. Men vi behöver accelerera vår organiska tillväxt. Detta

kräver både mera innovation, starkare kategoriarbete och att vi bättre utnyttjar de skalfördelar som koncernen erbjuder. Men utgångsläget är fortfarande att växa med lokala varumärken och med relevanta produkter för lokala kunder och konsumenter.

– Vi har en plan.

### Hur nå Finlands svensktalande konsumenter i marknadsföringen?

Mitt modersmål är för det första svenska, liksom min fru Annikas. Men hon talar finska med barnen och jag talar svenska med dem.

– Gällande vår marknadsföring ser jag en styrka med att visuellt i bilder berätta i vår kommunikation. Det är ett sätt att vara universella och språköverskridande.

– Vi på Atria är mycket faktadrivna, det är viktigt att vi använder våra budgeter till mera synlighet och mindre till att skapa material.

### Hur ska vi i framtiden hitta de rätta företagarna som är villiga att satsa på jordbruk och hur kommer Atria att stöda dem?

– Ett sätt är via Atrias nya utbildningsprogram: 100 unga producenter. Målet är att vara till stöd för unga producenter och entreprenörer som producerar mat. Vi ska hjälpa dem att lyckas när verksamhetsmiljön förändras. Den första gruppen unga producenter från svin-, nötkötts-, och fjäderfågårdar startade i oktober 2023 med ett 40-tal elever. En positiv överraskning. Ansökningar till nästa hösts program öppnar upp under våren 2024.

– Det nuvarande regeringsprogrammet har många positiva initiativ för inhemska köttproducenter.

### Vad säger du om de nya nordiska kostrekommendationerna och vilka verktyg har Atria för att övertyga allmänheten om att kött är bra mat?

– Var och en bör själv bestämma vilken mat som ska läggas på tallriken. Det är oroväckande att myndighetsinstanser ska begränsa individens frihet. Vad man ska äta kan inte regleras kollektivt.

– Finländskt kött är mycket hållbart producerat och vi har tillgång till rent vatten och bra vall åt djuren. Kött är en viktig del av kosten med bra sammansättning av olika vitaminer och aminosyror.

Och inte minst: god mat och att äta tillsammans får dig att må bra! Det är en fråga som ofta glöms när vi talar om välbefinnande och hälsoeffekter av mat.



Jag har redan haft förmånen att träffa både producenter, ÖK- personal och förvaltning. Jag vill först tacka för att jag blivit så bra mottagen. Det uppskattar jag.

Jag uppskattar också det hårda arbete som görs ute på gårdarna för att förse Finland med mat.

Får känslan av att österbottningarna är professionella, drivna och tar hållbarhetsaspekter mycket seriöst. Jag tänker på antibiotikafri produktion, djurens välfärd och deltagande i pilotprojekt som exempel. Det ger mig hopp och realism om att vi ska kunna nå våra målsättningar som gäller hållbarhet på företagsnivå. Fortsätt resan och det goda arbetet! Stort Tack till Er!

– Inom branschen är det vår uppgift att nå ut med att kött är både hälsosamt och hållbart. Vi behöver prata mera om de här sakerna. Jag har t.ex. ett möte inbokad med jord- och skogsbruksminister Sari Essayah.

### Tycker du om att laga mat?

– Ja. Det är faktiskt min grej och stora uppgift hemma. Att sköta matinköp och tillreda mat. Jag tar det helt seriöst och då talar jag om allt från stora tio liters-kastruller med vardagsmat och matlådor för frysen till tio rätters middagar och goda viner tillsammans med vänner. Eller helgfrukostar med mycket bacon och ägg. Atria har godaste bacon på marknaden. Tro mig, jag har testat många olika. Matlagning är min hobby och mitt stora intresse.

– Marmorerad ytterfilé är min favorit och nu har jag även hittat Porterhouse. Har du förresten testat hel färsk naturell kyckling som man steker i ugn länge och i låg temperatur? Riktigt gott är det!

### Vad gör du när du inte arbetar?

– Är tillsammans med familjen. Min fru Annika och våra barn, en trettonårig son och en elvaårig dotter. Vi prioriterar högt att äta middag tillsammans och gör det nästan varje dag. Jag hjälper till med läsläsningen, i går till exempel var det

spenskaläxan med pojken. Jag tycker om långa promenader med Annika, träffa vänner, fundera på mat. Jag går också till gymmet två gånger per vecka och har en PT som nästan tar livet av mig.

### Vad är viktigt för dig i livet?

– Bra fråga. En viktig fråga och jag tog mig en funderare på tåget hit till Seinäjoki i dag, sällan man formulerar det. Familjen är viktigast. Att ge mina barn en bra barndom, sunda värderingar, bra uppfostran och ett utgångsläge att klara sig i världen. Jag vill vara en närvarande pappa och en god man. Kuska runt barnen och göra min del av hemarbetet.

– Att bjuda hem min mamma, hon är en viktig person i vårt liv och värdefull i barnens liv.

Det är viktigt att jag har ett arbete jag trivs med och att jag är omgiven av människor som ger mig energi. Att jag sköter om min hälsa – så att jag kan njuta av livet länge...

*Tack Kai för ett intressant samtal och för en fin hälsning till Andelslaget Österbottens Köttets producenter.*

**Text och foto:**  
Lisbeth Bäck/Kustmedia



Vid intervju tillfället producerades en unik videohälsning till ÖK:s sociala medier: instagram och facebook.

Hälsningen till ÖK:s producenter och medlemmar hade enbart under de första dagarna flera tusen visningar på instagram.

Se hälsningen här: [instagram: osterbottenskott](#) eller på [facebook: Österbottens Kött - Pojanmaan Liha](#).





Förtroendevalda från ÖK välkomnades till Riksdagshuset av riksdagsledamot Anders Norrback. Till höger Johan Snickars.



# FÖRVALTNINGSRÅDETS MÖTE

ÖK:s förvaltningsråd höll sitt senaste möte i Helsingfors, där de träffade Atriakoncernens verkställande direktör Kai Gyllström och samtidigt mötte upp riksdagsledamot Anders Norrback i Riksdagshuset.

ÖK:s fullmäktigeordförande, viceordförande och styrelsen var kallade till förvaltningsrådets möte, som hölls den 30 november 2023.

**FÖRVALTNINGSRÅDETS ORDFÖRANDE OLA SANDBERG** hälsade alla välkomna och öppnade mötet. Ordförande konstaterade att andelslagets verksamhet löpt väl under 2023 men att köttanskaffningsmängderna minskat som en följd av anpassningen till Atrias nya strategiska anskaffningsmängder. Ordförande lyfte även upp det faktum att många av ÖK:s gårdar har det kämpigt med ekonomin och att det därför är viktigt att alla parter i Atrias produktionskedja vänder på alla stenar för att hitta lösningar så att producenterna klarar sig. Atria har under 2023 framgångsrikt försvarat uppnådda producentpriser och kommer sannolikt även göra ett bra resultat mycket tack vare framgångsrik lagerhantering och en bred produktportfölj.

Förvaltningsrådets ordförande Ola Sandberg tackade å förvaltningsrådets vägnar

ÖK:s förvaltning, styrelse och personal för ett väl genomfört verksamhetsår 2023.

## Personval

Personval till styrelsen behandlades och godkändes. Styrelsemedlemmar i tur att avgå var Jan Anderssen, Markus Skullbacka och Kjell-Göran Paxal. Samtliga tre återvaldes. Ordförande och vice ordförande för styrelsen väljs vid styrelsens första möte år 2024.

Val av representanter till organisationer och bolag, deras årsmöten och valutskott förrättades och de finns listade på sidan här intill.

Vad beträffar övriga förtroendevalda så är det fullmäktige som väljer medlemmar i förvaltningsrådet och sittande fullmäktige är verksamt under år 2024.

## Gyllström och Norrback

Atriakoncernens verkställande direktör

Kai Gyllström presenterade sig för ÖK:s förvaltningsråd och det fanns utrymme för att diskutera aktuella frågor inom inhemsk köttproduktion och branschnytt från Atriakoncernen.

– Vi hade en intressant diskussion och Gyllström hade avdelat en god stund för oss, berättar vd Tom Åstrand.

– Jag är nöjd över att vi haft tillfällen att presentera ÖK och berätta vår story för Atriakoncernens VD. Styrelsen träffade Kai Gyllström på teams vid ett styrelsemöte i september, han har besökt producenter i vårt område och nu gavs förvaltningsrådet tillfälle att träffa honom i Helsingfors.

– Riksdagsledamot Anders Norrback tog emot vid Riksdagshuset och där hade vi också en bra diskussion med honom kring aktuell lantbrukspolitik.

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia  
Foto: Henrik Holm

# FÖRTROENDEVALDA

## 2024

### ÖK STYRELSEN 2024

Ordinarie medlem Anderssén Jan  
Ordinarie medlem Paxal Kjell-Göran  
Ordinarie medlem Pott Henrik  
Ordinarie medlem Storfors Christer  
Ordinarie medlem Marcus Skullbacka

Styrelsen väljer ordförande och vice ordförande vid sitt första möte 2024.

### FÖRVALTNINGSRÅDET

Sandberg Ola, ordförande  
Kenneth Dalkarl, viceordförande

#### Valda för tiden 2020-2023

Backlund Fredrik  
Dalkarl Kenneth  
Holm Henrik  
Ingves Rickard

#### Valda för tiden 2021-2024

Snickars Johan  
Strömsnäs Markus  
Sandberg Ola  
Stefan Engman

#### Valda för tiden 2022-2025

Strandvall Märten  
Sandbacka Per  
Juthman Tomas

### FULLMÄKTIGE 2024

Hagman Tea, ordförande  
Storgård Mats, vice ordförande  
Björknäs Christian  
Broända Anton  
Hannus Kjell-Erik  
Helenelund Andreas  
Helenelund Daniel

Holmström Magnus  
Hägg Michael  
Häggman Märten  
Hästö Jonas  
Ingves Simon  
Isakas Peter  
Lybäck Erik

Sandström Fredrik  
Skrifvars Robert  
Smeds Joakim  
Stenmark Johannes  
Storfors Charlotta  
Sunabacka Jan  
Särs Sanna

Kontakta gärna  
förtroendevalda  
på fältet i ärenden  
som gäller ÖK.

### ÖK:S REPRESENTANTER TILL BOLAG OCH BRANSCHORGANISATIONER 2024

#### A-Producenter Ab:s styrelse

Jan Anderssén/ersättare Marcus Skullbacka  
Christer Storfors/ersättare Henrik Pott

#### A-Producenter Ab:s bolagsstämma

Henrik Holm/ersättare Kenneth Dalkarl

#### Atria Abp:s styrelse

Kjell-Göran Paxal

#### Atria Abp:s bolagsstämma

Henrik Holm/ersättare Kenneth Dalkarl

#### Atria Abp:s förvaltningsråd

Ola Sandberg

#### Ombud till ÖSP:s möten

Rickard Ingves/ersättare Stefan Engman

#### ÖSP:s fullmäktige

Tom Åstrand/ersättare Daniela Sandbacka

#### Finlands Svenska Andelsförbund

Tom Åstrand/ersättare Henrik Pott

#### Foremix Ab:s bolagsstämma

Henrik Holm/ersättare Christer Storfors

#### A-Foder Ab:s styrelse

Kjell-Göran Paxal

#### A-Foder Ab:s bolagsstämma

Henrik Holm/ersättare Kenneth Dalkarl

#### Feedmix Oy Ab:s styrelse

Tom Åstrand

#### Feedmix Oy Ab:s bolagsstämma

Jan Anderssén/ersättare Kjell-Göran Paxal

#### Rehukanava Oy:s styrelse

Tom Åstrand

#### Rehukanava Oy:s bolagsstämma

Jan Anderssén/ersättare Kjell-Göran Paxal

#### Suurusrehu Oy:s styrelse

Tom Åstrand

#### Suurusrehu Oy:s bolagsstämma

Jan Anderssén/ersättare Kjell-Göran Paxal

#### Nautasuomi Oy:s styrelse

Jan Anderssén

#### Nautasuomi Oy:s bolagsstämma

Tom Åstrand/ersättare Ola Sandberg

#### Atria Abp valutskott

Kjell-Göran Paxal

#### Styrgruppen Brysselombudsman

Tom Åstrand



# PRODUCENTLUNCHER 2023



## BÖLE 20.11.2023

En av årets höjdpunkter för både producenter och för ÖK:s personal är de omtyckta julborden i slutet av året. I år ordnades de i Böle, Vörå och Purmo. Totalt deltog 300 ÖK medlemmar och producenter med familjer vid luncherna. Personal från ÖK och A-Foder deltar också.

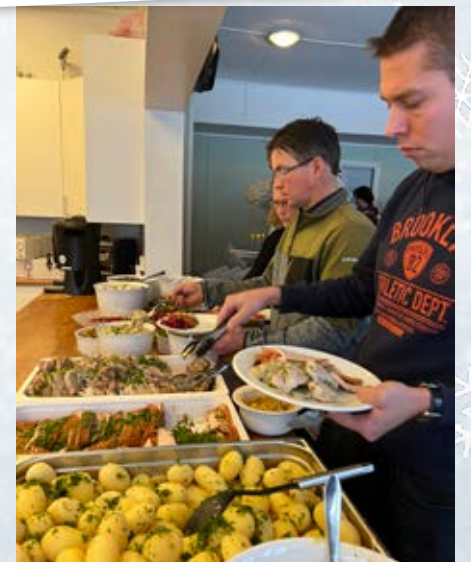
Familjen Annika och Peter Westerlund från Bodbacka by i Övermark besökte Producentlunchen i Böle för första gången. Av den anledningen att de tidigare, utöver nötgården, också drivit pälsfarm och alltid varit in i en så intensiv arbetsperiod den här tiden på året. Nu har de avyttrat farmen och nu kom de till Böle och åt god mat tillsammans med andra ÖK:are. Westerlunds driver dikogård och har som mest cirka 180 djur på gården. Med vid lunchen var två av tre döttrar: Emelie, till vänster på bilden och Emma med dottern Alva, tio månader sitter här i mormors famn.





## VÖRÅ 21.11.2023

Menyn vid ÖK:s Producentluncher har i flertalet år varit julbordet som bär Jan-Peter Ivars och företaget Rent á Chef:s signatur. Utsökt med bland annat Atrias kvalitetskött som skinka och kalkon. Hemgjorda sillar med gravad lax, hembakat bröd, grönsaker, morotslåda, kålrotslåda, potatis med mera. Till kaffet serverades en god pannacotta. Vid samtliga tre tillfällen höll Tom Åstrand från ÖK en kort inledning och Daniel Klockars från A-Foder presenterade spannmålsaktuellt, A-Foders försäljningsmängder under året och vad man ska ge akt på ute på gårdarna. Producenter och gårdsfolk tycker om att träffas som ett avbrott i vardagen och för Österbottens Kött är det ett tillfälle att visa uppskattning för andelslagets medlemmar och deras arbete. Sedan några år tillbaka ordnas dessa tillfällen i UF-lokaler. Förr bjöd ÖK in till lunch vid vanliga restauranger men det här upplevs som mera gemytligt då man vet att alla som är med är knutna till Österbottens Kött.





# PRODUCENTLUNCHER 2023

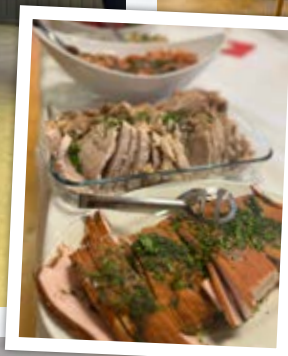
## PURMO 23.11.2023

Salen fylldes med ÖK-folk i Purmo ungdomsförenings lokal och matkön ringlade sig ända ut i aulan. Tom Åstrand hälsade välkommen och redogjorde för ÖK-årets utmaningar och möjligheter. Han lyfte upp att andelslaget firar 90 år under 2024 och att den befintliga verksamheten ska kryddas med tillbakablickar och framtidstro. Han presenterade också det nya med att ÖK kommer att stå för 25 procent av notan när ÖK-medlemmar besöker Atrias egen restaurang Gastro Muré i Helsingfors. Mera information om detta i början av 2024.



Vid en bordsända sitter nötproducenterna Richard Hagman och Mikael Björklund. Richard, till vänster på bilden, är delägare i det aktiebolag som driver mjölk- och nötproduktion och där barnen Tea och Mathias numera också är delägare. Mikael Björklund från Jakobstad besöker Producentlunchen för första gången. Han säger att det inte varit något medvetet val, det har bara inte blivit av tidigare.

Båda tycker att det varit en bra stund. Riktigt god mat och ett bra tillfälle att "råka folk" och diskutera med andra producenter.





# VI FYLLER 90 ÅR!

År 2024 har det förflutit 90 år sedan Österbottens Kött Ab grundades i Vasa – för att förbättra marknadsföringen av slaktdjurshandel i Österbotten.

Tio år senare ombildades aktiebolaget till andelslag.

Andelslagets ägarmedlemmar och producenter har oförtröttligt arbetat på gårdarna. I generation efter generation med målet att producera högklassigt inhemskt kött.

Jubileumsåret 2024 firas i huvudsak i arbetets tecken. Likväl vill ÖK under året, inom ramen för den befintliga verksamheten, krydda med sådant som speglar andelslagets 90-åriga verksamhet. ÖK ska låta tillbakablickar, presentation av dagens verksamma producenter och framtidstro rama in året.

En jubileumslogo har tagits fram som ska användas i marknadsföring och på produkter i allmänhet och på ÖK:s kanaler på sociala medier i synnerhet: egen hemsida, facebook och instagram.

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia

# ÖK

# 90

1934-2024

VI FIRAR 90 ÅR  
JUHLIMME 90 VUOTTA

## UTMÄRKELSE TILL NICLAS SJÖSKOG

Republikens president har i samband med självständighetsdagen 2023 beslutat att ge utmärkelsetecknen åt Nicklas Sjöskog från Pedersöre: förtjänstkorset av Finlands Vita Ros Orden.

Sjöskog blev jordbrukare 1995 då han övertog familjens jordbruk. Han har sedan dess förstorat och utvecklat gården och satsat mycket på avel vilket resulterat i att gården har en hög mjölkproduktion. I dag omfattas besättningen på gården 70 mjölkkor. Sjöskogs har alltid varit ÖK-medlemmar. Slaktdjur levereras till ÖK samt kalvar till ÖK:s förmedling.

Parallellt med utvecklandet av gården har han haft ett stort samhällsligt engagemang. I tidigt skede engagerade han sig i producentrörelsen, först på lokal nivå och sedan regionalt och nationellt.

Han har en lång meritlista och där nämns även förtroendeuppdrag inom Österbottens Kött.

– Det känns fint att få den här uppskattningen, säger Niclas i en kommentar. Arbetet inom politik och intressebevakning är både utmanande och intressant. Fram för allt behövs det samarbete med många andra för att föra saker framåt.

SLC stod för ansökan om utmärkelsen och den officiella utdelningen sker under 2024.

Andelslaget Österbottens Kött gratulerar till utmärkelsen!

Sammanställning:  
Lisbeth Bäck/Kustmedia



## BRANSCHINFO TILL PRODUCENTERNA

Också under 2023 har tidningen ATRIA PRODUCENTER, som utges av A-Tuottajat Oy, översatts till svenska. Den utkommer fyra gånger per år och har skickats till alla ÖK:s medlemmar och producenter. Det finns lite extra exemplar vid ÖK:s kontor ifall någon behöver.

ÖK kommer också under 2024 att skicka ut den till sina medlemmar. Liksom ÖK:s egen informationstidning Klövar&Timotej. Klövar&Timotej utkommer två gånger per år.

# AKTUELLT ANSKAFFNINGEN



**V**INTERN KOM VÄLDIGT snabbt i år och lika oväntat som det brukar vara när vintern kommit för att stanna och höstsysslorna ännu är på hälft.

Det blev även i år en väldigt utmanande skördesäsong, för många producenter kanske den värsta hösten på många år.

För ÖK:s del har verksamheten löpt väl under andra halvan av 2023. På anskaffningen har vi jobbat på med det dagliga arbetet med en inarbetad strävan att djurlogistiken och servicen till andelslagets producenter skall fungera på bästa sätt. Under sommaren hade vi hjälp av vår praktikant Filip Ström och det underlättade arbetsfördelningen under semestertider.

Under hösten uppstod tidvis slaktköer som skapade utmaningar både för producenter och ÖK:s djurförmedling – men på

”

På anskaffningen jobbar vi på med det dagliga arbetet, med en inarbetad strävan att djurlogistiken och servicen till andelslagets producenter skall fungera på bästa sätt.

det stora hela har djurlogistiken fungerat bra.

## Priserna pressas

Under 2023 var producentpriserna på både nöt och svin på god nivå, året inledes med prishöjningar och under resten av året hölls priserna i stort sett oförändrade med undantag för några prisändringar på vissa kalvslag. Men efter nästan två år av förhållandevis stabila producentpriser väntas inledningen av 2024 bli mera utmanande. Marknaderna pressar priserna eftersom det finns stora lager av både svin och nötkött i

kombination med en minskad efterfrågan på vissa produktsegment. Atrias konkurrenter på den inhemska marknaden inledde sänkningar av producentpriserna tidigt under hösten. Atria kommer att hålla en aktuell köttmarknadsöversikt 3.1.2024 riktad till både svin- och nötproducenter.

## Rekordantal biffskalvar

Under 2023 har ÖK förmedlat rekordantal biffskalvar och förmedlingen har fungerat bra. Från början av året så följde vi den budgeterade nivån rätt bra och under första kvartalet låg vi på cirka 220 förmedlade biffkalvar, ungefär som budgeterat. Under andra kvartalet körde vi en aning mer än tidigare år och budgeterat men speciellt under sensommaren såg vi en ökning av förmedlade biffkalvar. I början av det tredje kvartalet hade vi förmedlat ungefär 530 biffkalvar och det betyder knappa 100 mera än budgeterat. I september när biffkalvssäsongen kom i gång på allvar upplevde vi en trög start på säsongen, i september var de förmedlade mängderna nära budget och under fjärde kvartalet blev det klart att 2023 blir ett rekordår av förmedlade biffkalvar. Den årliga kartläggningen av biffkalvsmängderna är till stor nytta för planeringen kalvförmedlingen, så ett stort tack till er producenter för att ni svarat på ÖK:s förfrågan.

## De olika kalvslagen

Mängden förmedlingskalvar har under 2023 varit på ungefär samma nivåer som tidigare år med cirka 400 förmedlade







kalvar. Förmedlingskalvar är det kalvslag där förmedlingen kräver mest planering på grund av stor variation i kalvarnas ålder. Det är mycket lättare att få kalvar placerade som spädkalv även om vi haft lite längre väntetider på alla kalvslag under hösten.

Mängden stationskalvar har varit lite mindre under hela 2023 jämfört med fjolåret och mot budget. I början av året hade vi en relativt god nivå men från vårvintern framåt minskade mängderna och det ser ut som att ÖK kommer att förmedla cirka 700 stationskalvar, vilket är cirka 100 kalvar mindre än föregående år. Orsaken är främst på förmedlingen av spädkalvar och tidvisa slaktköerna under hösten. Inom ÖK:s verksamhetsområde kommer det framledes att behövas flera slutuppfödare som köper stationskalvar.

Mängden spädkalvar har förmedlats på samma nivå som 2022. Spädkalvarnas förmedlingsvikt har varit på stigande under 2023 och det beror nog främst på att spädkalvarna lämnat lite längre än normalt på mjölkgårdarna i och med höstens slaktkö. Totalt har ÖK under 2023 förmedlat cirka

2500 spädkalvar vilket är på samma nivå som 2022.

### **Köttprocenten stiger**

Nötslakten har under året förlöpt förhållandevis bra och jämt, den totala slaktmängden ser ut att uppgå till drygt 2,8 miljoner kilogram.

ÖK:s svinansaffning för 2023 kommer att uppgå till cirka 8 miljoner kilogram och kommer således att ligga strax under budgeterad mängd på 8,9 miljoner kilogram. Medelvikten för slaktsvin ligger i år på 90,6 kilogram vilket är lite tyngre svin än tidigare år men på en bra nivå. Köttprocenten har även den börjat stiga i år och för tillfället ligger vi på ett medeltal på 58,6.

Under 2023 kommer ÖK att förmedla cirka 60 000 smågrisar vilket är cirka 5 000 smågrisar mindre än budgeterat. Medelvikterna på smågrisarna har under året legat på 31 kilogram vilket är på en bra nivå.

**Sören Stenroos**  
Anskaffningschef



## GÅRDSBESÖK



Stora delar av familjen samlade vid fähuset. Tim, Cecilia, Minéa, Magnus, Mikael, Solja, Elias, Stefan, Lina och lilla Ida.

# GULDMEDALJ FÖR KÖTT FRÅN BROOAS LANTBRUK

Brooas Lantbruk i Markby, Nykarleby, har mjölgård och nötköttproduktion. Som första gård inom ÖK:s område har köttet från en av deras Ayrshire-kvigor erhållit guld i årets World Steak Challenge, en tävling som testar nötkött från hela världen och prisbelönar kvaliteten med guld, silver och brons.

**S**ONJA OCH MIKAEL Broo köpte ett obebott hemman i Markby i början av 1990-talet. Där byggde de upp eget jordbruk. Deras inriktning är mjölkproduktion och nötköttproduktion. Över tid har besättningen utökats och fastigheterna på gården har blivit fler. I dag har de 145 mjölkkor och med dikobesättning, kalvar, kvigor och tjurar rör det sig totalt om cirka 450 djur. Nästan hela familjen är engagerad i arbetet på gården och de har varit ÖK-producenter sedan start.

### Kött i världsklass

Brooas blev nyligen överraskade med en guldmedalj i den anrika och internationel-

la tävlingen World Steak Challenge, där världens bästa nötkött utses. Tävlingen, som arrangerats sedan 2015, ägde rum i London tidigare i höst och tävlingsköttet valdes ut och mörades av Atrias partner i Danmark, John Nielsen från JN Meat International. Nielsen är professionell i världsklass och till hans företag JN Meat International levereras kött fyra gånger i veckan från Atria Finland. Han deltog i tävlingen med Atrias nötköttprodukter och tog guldmedaljer i olika kategorier. I tävlingen bedöms köttet både rått och tillagat. Kvalitet, mörhet och smak bedöms av branschexpertis.

Efter tävlingen har Atria fått korrekt spårbarhetsinformation på de djur som

producerat guldmedalj kvalitet på köttet och en av dessa var en Ayrshire-kviga uppfödd vid Brooas Lantbruk. Atria har tidigare fått medaljer med det här är första gången som en gård från Österbottens Köttets område premieras. Fantastiskt!

Från Atrias sida uttrycker sig direktören för Atria Nöt, Markku Hirvijärvi, på Atrias hemsida att framgången bevisar att Atria Finlands nötkött hör till det absolut bästa i världen. Det är ett erkännande till hela produktionskedjan.

### Arbete för nästan hela familjen

Brooas familjen välkomnar till morgonkaffe i Markby. De är förstas nöjda och stolta över uppmärksamheten. Det känns



bra. Kring bordet sitter Sonja och Mikael, Magnus Broo, hans sambo Cecilia Snellman och deras barn Minéa och Tim. Dottern Lina Sjöholm med dottern Ida samt Stefan Broo med sonen Elias ansluter sig.

– Johan arbetar också inom företaget, berättar Sonja. Sen har vi två barn till: Vanessa som arbetar på daghem och Zebastian som utbildar sig till svetsare/plåtslagare men är anställd på gården sommartid.

Stefan, tillsammans med fru Emilia, driver också egen dikoproduktion i mindre skala, en hobby som han uttrycker det.

– Brobacka Gård heter den i ÖK:s papper. Djuren föds upp till halvårskalvar och sen far de till förmedling, säger han.

De jobbar i arbetspar: Johan och Lina samt Magnus och Stefan. Ett par sköter mjölkning och utfodring en vecka åt gången. Sonja och Mikael hjälper till där de bäst behövs för dagen. Sonja sköter administration och en del matlagning. Arbetet på gården är således ett riktigt lagarbete. Småbarnen, mellan åtta månader och sju år, är med ibland och just nu är Lina på moderskapsledighet med Ida. Hon har också barnen Emma och Viktor.

Familjen odlar vall, spannmål och driver även skogsbruk.

När vi talar om djuren pratar de om gamla fähuset, nya fähuset, kalvhuset, dikostallet, kvighuset, verkstaden med flera. För tolv år sedan investerades i nytt djurstall och i övrigt har det byggts nytt och byggts till i takt med att verksamheten växt.

– Vi har både mjölkkor och 200 tjurar

Produktionsanläggningarna har växt både på längden och bredden sedan Sonja och Mikael flyttade hit för drygt 30 år sedan.



under samma tak. Det är lite speciellt. Mjölkorna på ena sidan och tjurarna på den andra, berättar Magnus.

Antalet mjölkrobotar är tre och kalvarna har tillgång till egna tuttautomater.

### Mindre stress, mer tid att växa

Hur producerar man kött av guldmjälk kvaliteten?

– Djuren ska få bra mat. Speciellt bra ska kvaliteten på vall vara. Bra avelsmaterial men fram för allt tycker vi att man inte ska stressa djuren att växa.

– Så är det, faller Sonja in. Vi seminarer själva och vi har inte så bråttom utan djuren får tid på sig att växa.

Vid Brooas sköts samma djur från vaggan till gravan.

– Vi har lugna djur. Det säger chauffören Andreas Enqvist och andra som besöker vår gård, berättar de.

De fäster stor vikt vid att lastningar går lugnt till och de berömmar Enqvists chaufförer.

– Det är stora djur och viktigt med säkerhet i alla led.

– Sen, säger Sonja. Sen beställer vi hem kött av de djur vi själva producerat. Så ska man sköta sin produktion – så att man vill äta av det själv, säger hon.

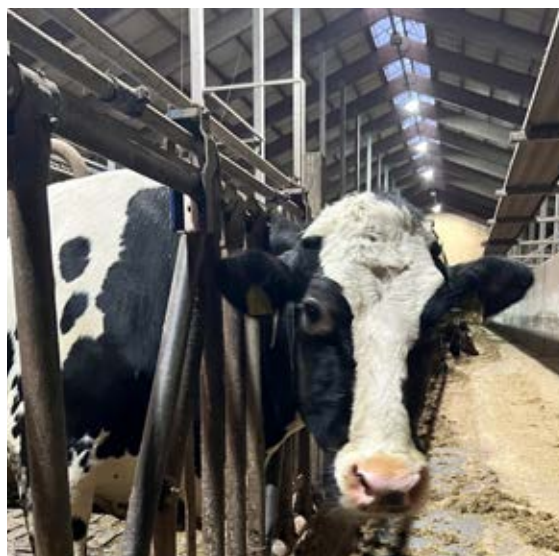
Andelslaget Österbottens Kött gratulerar till utmärkelsen!

Text och foto:

Lisbeth Bäck/Kustmedia



Cecilia Snellman med sonen Tim.



Att alla mjölkkor har namn är en sak. Att Magnus känner nästan alla till namnet är en annan häftig sak.



Minéa är van med djuren på gården.



Producenter vid träff i Närpes. Närmast kameran Kent Bonn.



Sinikka Hassinen från Atria Nöt var med via Teams.



Veterinär Tuomas Herva från A-Producenter.

# TRÄFF FÖR NÖTPRODUCENTER

ÖK ordnade träff för nötproducenter vid två tillfällen i slutet av oktober. I Jakobstad den 25.10 och i Närpes den 31.10. Tillfällena var välbesökta. I Jakobstad mötte ett femtiotal producenter upp och i Närpes deltog ett tjugotal personer.

**V**ID ÖK:S TRÄFFAR för nötproducenter var gästföreläsarna direktör Sinikka Hassinen från Atria Nöt och veterinär Tuomas Herva från Atria. Från Österbotten Köttets sida presenterade Tom Åstrand och Sören Stenroos aktualiteter. Producenterna möter gärna upp vid de träffar som anordnas. Utöver att få branschnyheter tycker de om att träffa andra producenter. Under träffarna bjöd ÖK på lunch och kaffe.

## Beröm för bra arbete på gårdarna

Sinikka Hassinen från Atria Nöt hade ett föredrag som innehöll aktuellt från Atria-kedjan med olika slags statistik, information om slaktvikter, spannmålspriser och något om prognoserna framåt. Hon berömde gårdarna för ett fint arbete, vilket kan utläsas av den höga procenten djur som skickas till slakt. En del producenter

har investeringsplaner men vid tidpunkten för föredraget var det ännu ovisst om hur investeringsbidrag för år 2024 ser ut.

Sett ur europeisk synvinkel har produktionen av nötkött minskat vid de största nötlinjerna, som finns i Italien, Tyskland, Frankrike och Spanien. Enligt Hassinen är en av orsakerna torka som gett minskad tillgång på spannmål i Europa.

På det nationella planet och enligt Atrias undersökningsenhets prognoser är slutsatsen att det finns behov av nötkött från Finland nu och i framtiden. Det finns rum för nötköttsproduktion i Finland och acceptans för produkterna hos konsumenterna.

– Vi har bra kanaler för försäljning av nötkött, inte bara här i Finland utan också utomlands. Därmed inte sagt att det inte finns utmaningar både hos producenterna och på marknaden.

## Naseva för djurhälsa

Tuomas Herva, med mångårig erfaren-

het som veterinär inom A-Producenter, informerade om Naseva och aktuellt om djurhälsa.

– Naseva är en nationell databas för djurhälsa när det gäller nötdjur. Den är grunden för djurhälsa, välfärd och ansvarsfull produktion som ger bra verktyg för hälsovård på gårdsnivå, informerade Tuomas Herva och fortsatte.

– Naseva ger Atria möjlighet att samla kvalitetsinformation och vara till hjälp vid bekämpning av smittosamma sjukdomar.

Det är frivilligt att vara deltagare i Naseva-programmet. Atria betalar kvalitetspremiум för dem som deltar.

Naseva är ett hjälpmedel för att hela tiden jobba mot ännu bättre produktion inom hela produktionskedjan.

– En målsättning för Atria är att utveckla antibiotikafri uppfödning på nötsidan och vi ser god potential i det. Möjligheten att läsa av användning av läkemedel i Naseva gör att vi veterinärer kan vara till hjälp på





Närmast kameran Cindy Groop.

gårdsnivå genom rådgivning och korrigerande åtgärder.

### Analys av ensilage

Tom Åstrand, vd för ÖK, gav en kort och allmän verksamhetsöversikt från Atria. Om hur Atria jobbar kring försäljning och lagerhållning. Han visade också siffror över försäljningen fram till kvartal fyra i år.

ÖK:s anskaffningschef Sören Stenroos informerade avslutningsvis om aktuellt från ÖK.

– Vi fortsätter att vara med och utveckla nötproduktionen på gårdarna genom rådgivning, gårdsbesök och optimering av utfodring. Vi har möten och träffar och liksom tidigare erbjuder vi ensilageanalyser till våra producenter året om.

– I dagens läge är det ett femtiotal producenter som nyttjar denna möjlighet.

Deltagarna under träffarna ställde frågor till föredragshållarna, fick svar och diskuterade sinsemellan vid maten och kaffet.

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia



Sören Stenroos från ÖK med producenterna Stefan Engman och Richard Ingves. (skymd)



## DELIKATESSLÅDAN 2023

Mat är en härlig del av julen och delikatesser är en uppskattad gåva.

Österbottens Kött har i flera år kunnat erbjuda en egen produktlåda åt medlemmar och producenter till jul. En låda fylld med inhemskt producerade, välvalda delikatesser av hög kvalitet. Själva lådan är rustik, återanvändningsbar och med ÖK:s logo tryckt på locket. Riktigt snygg!

År 2023 var innehållet: Julskinka: färdiglagad skinka alternativt kalkonrulle, tomat delikatess-leverkorv, pålägg av tunn kallrökt ox, rustika köttbullar och mör rösig kycklingfilé. Därtill mössa med ÖK 90-logo på. ÖK skänker även den här gången fem euro/låda till Projekt Liv i Österbotten r.f.

ÖK bjöd in till Öppet Hus med glögg, kaffe med dopp och grillkorv vid kontoret den 20 december 2023.

Då delades delikatesslådorna ut till dem som beställt.



Thomas Träsk.

Joni Staffas.

Sammanställning:  
Lisbeth Bäck/  
Kustmedia



Henrik och Barbro Pätt.

Från vänster Christer Storfors, Laura Koskimäki och Jan-Ove Holm.

## INTERVJU

– När jag började vid ÖK fanns det fem ombud. De arbetade i huvudsak på fältet. Jag åkte hem till dem och lärde dem datoranvändning, berättar Peter Backlund.



# ALLTID FÖR PRODUCENTENS BÄSTA!

Peter Backlund började arbeta på ÖK 2003. Han var praktikanten som höll kurs för ombuden i datateknik och som avlastade inom djurförmedlingen. I början av 2023 firade han sina första femtio år och senare under året fick han förtjänststecken för väl utfördt arbete vid ÖK under två decennier.





**PETER BACKLUND HAR** administrativa uppgifter men han är inte alls utan erfarenhet av livsmedelsproduktion i praktiken. Dels var han sommarpojke vid ÖK:s fabrik i Vasa, dels arbetade han vid dåvarande Nymans korvfabrik i Vasa under fem års tid.

– Tyvärr utvecklade jag yrkesrelaterad astma. Arbetet vid korvugnarna i kombination med bristfällig ventilation passade inte mina lungor och efter några år var den karriären över.

– Jag siktade in mig på kontorsarbete och behövde datakunskap. Det blev utbildning till datanom och senare IT-tradenom. Sökte sommarjobb vid ÖK sommaren 2003, fick komma på intervju och anställdes två dagar senare av dåvarande vd:n Stefan Saaristo. Min uppgift var att ha datakurs för ombuden och avlasta inom djurförmedlingslogistiken. Mycket intressant och lärorikt.

Då hösten kom och ordinarie logistikansvariga bytte jobb fick Peter frågan om att fortsätta.

– Jag jobbade och studerade vid sidan om fram till slutet av 2003, sen avslutade jag IT-Tradenom studierna. Jag var också vikarie för Christer Stolpe vid Foremix en tid och fick då bekanta mig med foderbranschen.

### Sommarpojke vid ÖK-fabriken

Peter är bosatt i Smedsby men hemma från Tottesund i Maxmo. Hans morfar Helge Eriksson jobbade i unga år som springpojke vid ÖK och han brukade berätta om att emellanåt så övernattade han på direktörens soffa och vaktade kassaskåpet i samma rum. Peters pappa Johannes var styckare vid ÖK-fabriken i Vasa 27 år. Peter själv var där två somrar i slutet av 1980-talet.



I februari uppvaktades Peter till sina första femtio år av styrelsen och arbetskamraterna. Det var tårta och blommor och presenter. Flera i personalen ville också föreviga stunden.

– Det var tidig väckning i Maxmo då arbetsdagarna började klockan sex i Vasa. Min uppgift var att hantera och paketera kött detaljer i slutet av slaktlinjen. Varje dag malde vi också dagens malet kött till ÖK:s egna kök vid slakteriet samt det som gick på försäljning. Jag arbetade tillsammans med två äldre finskspråkiga damer. De pratade mycket och frågade mycket. Jag svarade med lång fördröjning, skrattar han.

– Men det var där jag lärde mig att tala finska.

Vid Nymans korvfabrik arbetade han dels vid produktionslinjen, dels i butiken. Företaget ägdes av två familjer och hade några riktigt goda produkter, bland annat medvurst.

### Ansvarar för nötsidan

Ombuden skötte all slaktplanering och Peter skötte förmedling av smågrisar och kalvar i början. Då ombudsverksamheten upphörde fördelades logistikansvaret på två personer, Peter och Joni Staffas.

– Till en början skötte jag smågris och kalvförmedlingen medan Joni skötte logistikplaneringen för nöt och svinslakten. Sedan 2017 sköter jag nöt i sin helhet och Joni sköter svinsidan. Det är bättre både för producenterna och för oss. Vid

ledigheter turar Joni och jag varandra och sedan några år tillbaka har jag ett större ansvar inom A-Foders foderbeställningar/försäljning.

### För bästa möjliga balans

Ombuden var i tiderna ÖK:s främsta ansikte utåt mot producenterna. Efter att de slutade är det djurbilarnas chaufförer och logistikansvariga som långt är ÖK:s röst och ansikte mot producenterna. Peter har regelbunden kontakt med nötproducenter och trafikanter.

– När jag började såg trafikantnätet anorlunda ut. Det var Långqvist, Ollqvist, Norrena, Dahlgren&Silfver och Enqvist. I dag är det Enqvist och Nasstrans som sköter djurtransporterna inom ÖK:s område.

– I början hade vi kontakt med kanske 35 smågrisproducenter per vecka, numera rör det sig om en handfull smågrisproducenter även om mängden djur är densamma. Kalvförmedlingen ser helt annorlunda ut idag än förr med tanke på specialisering av spädkalvar och det ökande antalet dikobesättningar.

Peters arbete som logistikansvarig är som att lägga ett nytt pussel varje vecka för bästa möjliga balans mellan slakt och förmedling. Peter är länken mellan producenterna och Atria.



I år har Peter Backlund på förslag av Andelslaget Österbottens Kött blivit tilldelad förtjänstmedalj i silver med rödgult band av Finlands Svenska Andelsförbund. Det här som uttryck för andelsförbundets erkänsla för att Peter under tjugo år har verkat till förmån för Österbottens Kött. Premieringen ägde rum vid styrelsens möte i juli 2023.

– Målet är sköta logistiken så effektivt och optimalt som möjligt för producenter, trafikanter och slakteriet. Det är många parametrar att ta hänsyn till varje vecka. En fd. kollega på finska sidan sa till mig en gång att smågrisbalansen brukar vara i fem minuter och sedan börjar det "kippa" åt det ena eller det andra hållet, ler han.

Så blir han allvarlig igen.

– Producenter som investerar räknar med jämn produktion. Det är mycket som vilar bakom siffrorna och det är viktigt att vi alla gör så gott vi kan för att logistiken ska fungera. Jag arbetar alltid för producenternas bästa.

### Fin arbetsgemenskap

Han berömmar sin arbetsgivare och lyfter arbetsgemenskapen vid ÖK.

– Jag har haft förmånen att arbeta med ett trettiotal anställda sedan jag började, detta inklusive praktikanter plus ombudnen. Jag tycker att arbetsgemenskapen vid

ÖK är speciellt bra och den gör att man trivs på jobbet.

– ÖK har en liten organisations styrkor och flexibilitet. Hos ÖK är producenten inte en i mängden. Vi hjälper varandra inom personalen för bästa service och rådgivning till fältet. Jag tycker om andelslagsrörelsens "tänk" och skulle själv välja att tillhöra ett andelslag om jag var producent, uttrycker han sig.

### Golf är som livet

När Peter inte arbetar tycker han om att läsa, att vara ut i naturen, stänga av telefonen och fram för allt att spela golf. Golf började han med ungefär samtidigt som han började vid ÖK – för ett tjugotal år sedan.

– Golf är som livet, skrattar han.

– Det går upp och ner och blir det fel får man reda upp det själv. Man blir också ödmjuk – för precis när man tror att det här kan man så får man sig en påminnelse

om att det var inte sådär lätt. På golfbanan är alla dagar olika och det är en väldigt komplex sport.

– Men, men, när jag träffar bollen på precis rätt sätt och får till en hyfsad sving – då känns det nog jättebra, säger han som har ett handikapp om 11 på golfbanan.

Det många inte vet om Peter är att han till först utbildade sig till byggnadsarbetare och finsnickare.

– Det var intressant och jag arbetade som byggare några månader efter examen varefter den stora laman lade sig över Finland.

– Efter det har jag endast monterat någon bänk och Billybokhylla hemma, ler han.

– Bra så. Nä vet du, jag är så "tarkka" så det är nog bäst att jag inte är finsnickare. Det ska stämma på en halv millimeter för att jag ska vara nöjd. Jag bygger hellre ÖK:s logistikpussel.

**Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia**



## A-FODER

- A-Foder är en finsk fodertillverkare och spannmålexpert. Inhemskt är grunden för vår kedja – bolaget ägs av finländska producenter och bolaget köper inhemskt kvalitetsspannmål.
- Andelslaget Österbottens Kött äger 9 % av A-Foder. Atria Finland Ab äger 51 %, Itikka 20% och Lihakunta 20 %.
- A-Foder köper årligen in cirka 190 miljoner kilogram foder-spannmål.
- A-Foder har mottagningspunkter på sju platser i Finland. Närmast Österbotten är mottagningspunkterna i Seinäjoki och Koskenkorva.
- Bekanta dig med A-Foder prisuppföljning på [www.atriatuottajat.fi/viljakauppa](http://www.atriatuottajat.fi/viljakauppa) Som pionjärer inom foderbranschen och som sakkunniga partner för djurgårdar utvecklar A-Foder ständigt nya inhemska utfodringslösningar. Samtidigt utvecklas hela branschen.
- Spårbarhet och transparens i verksamheten garanterar produktsäkerheten.



## NETTA RUMMUKAINEN – NU FORSKARE VID HELSINGFORS UNIVERSITET

Tidigare kundrelationschefen och agronomen Netta Rummukainen, som på ett mycket förtjänstfullt sätt jobbat med mjölgårdar inom ÖK:s område, har övergått till nytt arbete.

Hennes sista arbetsdag var i slutet på september 2023. Hon fick frågan om att påbörja forskningsarbete och blir doktorand vid Helsingfors universitet. En fin möjlighet och som visar på hennes kompetens och kunskap inom branschen.

Hennes kommande forskningsarbete kommer att handla om metanproduktion och miljöfrågor. Inom forskningen kommer hon att även samarbeta med A-Foder och Valio.

Som kundrelationschef ansvarade Netta för mjölgårdans anskaffning och foderförsäljning på Österbottens Kött område i två år i samarbete med ÖK:s personal. Hon är hemma från Liperi och är numera bosatt i Oravais.

Netta, som besökt nästan alla mjölgårdar inom ÖK:s område vill tacka alla för gott samarbete. ÖK igen tackar Netta för gott utfört arbete och önskar Lycka till framöver!

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia  
Foto: Laura Koskimäki

## NÄR DET INHEMSKA URSPRUNGET AVGÖR – INGÅ ETT ODLINGSAVTAL MED OSS

Som vår avtalsodlare får du mer: för de direkta odlingsavtalen betalar vi alltid ett högre pris än listpriset och dessutom får du förmåner i form av som lagringsersättning och garantipriser.

Läs mer om avtalsodlaren förmåner och ingå ett odlingsavtal på [atriatuottajat.fi/sopimusviljely](http://atriatuottajat.fi/sopimusviljely) eller ring **010 316 8012**

 **A-FODER**



# LÄMNADE DET SKINKA ÖVER FRÅN JULBORDET?

Här kommer tre enkla och goda recept på hur du kan ta vara på resterna.

## SKINKKNYTEN

Dessa knyten är ett perfekt tillugg till glögg eller varför inte som snack på nyårsafton.

### INGREDIENSER:

1 paket smördegspattor á 500 g  
75 g naturell färskost  
Salt  
Svartpeppar  
Auraost  
Ungefär 200 g fint tärnad skinka  
Ägg  
Sesamfrö till dekoration

Ta fram smördegen och låt tina i 15 minuter. Dela plattorna på mitten så du får tio rutor, kavla eller tryck ut dem något. Bred färskost på plattorna och strö över salt och peppar, fördela Auraost och skinka jämt i rutorna och vik ihop kanterna från hörnen, knip ihop så de hålls fast. Pensla med ägg och strö sesamfrö över. Grädda i 225 grader i 15-20 minuter.



## SKINKGRATÄNG

En trevlig, enkel gratäng som uppskattas av både barn och vuxna.

### INGREDIENSER:

Pasta för fyra personer, till exempel penne eller skruppasta  
300 gram tärnad skinka  
3 dl mjölk  
3 dl grädde  
2 dl riven ost, gärna en smakrik sort eller olika ostar  
Parmesan  
Ett paket körsbärstomat  
Salt

Svartpeppar  
2 msk ketchup  
1 msk senap  
1 msk soja

Koka pastan enligt anvisning. Blanda pasta, riven ost, skinka och tomat i en ugnform. Blanda vätskorna och kryddorna i en skål, häll sedan över i formen. Riv parmesan över gratängen och grädda i ugn tills den fått färg, cirka 30 minuter i 180 grader.



## PIZZA BIANCA MED SKINKA

Pizza Bianca är pizza utan tomatsås. Hemligheten bakom den här pizzan är blandningen av saltan från pecorinon och sötman från tomaterna så fuska inte med osten och baconet, de gör tricket.

### INGREDIENSER:

Din bästa pizzadeg (Jag brukar köpa fryst om jag inte har tid att göra egen)

### FYLLNING:

Mozzarellaost  
Pecorinoost  
Bacon (stek dit gärna lite före så blir det krispigare)  
Tärnad skinka  
Broccoli  
Soltorkad tomat  
Svartpeppar  
Olivolja  
Crème fraîche



Kavla ut degen till valt antal pizzor, pensla degen med olivolja och bre sedan crème fraîche över boten. Riv mozzarellan i lagom mängd och strö över, toppa sedan med skinka, bacon, soltorkad tomat och broccoli i lagom mängd. Lägg inte för mycket fyllning för då blir pizzan lätt degig. Salta och peppra efter behag. Grädda i ugn enligt degens rekommendation och tills pizzan fått färg. Avsluta med att riva rejält med pecorino över alltsammans genast när du tar pizzan ur ugnen.



# PRODUCENTSERVICE OCH PERSONAL TILL ER TJÄNST



## Andelslagets VD

Åstrand Tom  
040 630 8510  
tom.astrand@atria.com

## Anskaffningschef

Stenroos Sören  
050 320 1539  
soren.stenroos@atria.com



## Ekonomichef

Sandbacka Daniela  
050 369 6068  
daniela.sandbacka@atria.com

## Kontaktperson / djurlikvider och köttreturer

Bonn-Aspling Maria  
041 435 5170  
maria.bonn-aspling@atria.com



## Kontaktperson / producenternas nättjänster och marknadsföring

Koskimäki Laura  
040 770 9055  
laura.koskimaki@atria.com

## Kundutvecklingschef / svin

Christer Rönnqvist  
040 086 6836  
christer.ronnqvist@atria.com



## Logistikansvarig nöt

Backlund Peter  
040 643 1599  
peter.backlund@atria.com

## Logistikansvarig svin

Staffas Joni  
040 643 1929  
joni.staffas@atria.com



## Kundrelationschef A-Producenter / Försäljningschef A-Foder

Klockars Daniel  
0400 287 236  
daniel.klockars@atria.com



## VETERINÄRER

### Veterinär / Atria nöt

Herva Tuomas  
040 866 9252  
tuomas.herva@atria.com

### Veterinär / Kvalitet och biosäkerhet

Tirkkonen Taneli  
040 744 2696  
taneli.pirkkonen@atria.com

## BESÖKSADRESS

Andelslaget Österbottens Kött  
Flygfältsvägen 2  
65380 VASA

### Kontaktinformation:

osterbottenskott@atria.com

## DJURTRANSPORTER

Slaktbilen Enqvist Transport Ab:  
Svin 040 0265733  
Nöt 040 0265734

Slaktbilen Ab Nasstrans Oy:  
Svin 040 0265731

Djurförmedling Ab Nasstrans Oy:  
Smågris 050 4016891  
Kalv 040 0363800



ÖSTERBOTTENS KÖTT  
POHJANMAAN LIHA

Postadress  
PB 173, 65101 VASA

Besöksadress  
Flygfältsvägen 2, VASA

[www.osterbottenskott.fi](http://www.osterbottenskott.fi)