

HYVÄN  
SUOMALAISEN  
RUOKAN  
LÄHTEILLÄ



15

*Viikko Niemelän tilalla*

”Kiva uusi  
kaveri!”

*Poikimakauden loppusuora,  
peltotöiden käynnistyminen  
ja laidunkauden valmistelut  
rytmittivät kevätarkea.*

*Kesälehti!*

Atria Perhetilat – mitä  
tämä tarkoittaa?

Toimiva ketju luo arvoa  
jokaiselle lenkille

Grilliin sopivia reseptejä

8 ”Me kaikki olemme osa  
samaa Atria-yhteisöä”

32 Huipputulokset syntyvät  
ammattitaidolla ja asenteella

36 Ammattitaito näkyy  
untuvikon hyvinvoinnissa



## Atria Perhetilat ja Perhetilojen Atria

**YHTEINEN RUOKAKETJUMME** koostuu suuresta joukosta toimijoita. Sen voi ajatella alkavan tuotantopanosten tuottajista tai kasvilajikkeiden jalostajista. Ketjun loppupäätä edustavat vähittäiskauppa ja erilaiset ravintola- ja muut ruokapalvelut. Mukana on suuri määrä kuljetuksia ja muuta logistiikkaa sekä erilaiset tukipalvelut, kuten kunnossapito ja eläinlääkintä. Kaiken keskiössä ovat kuitenkin maatalous ja elintarviketeollisuus, joissa me toimimme.

**ATRIALAISESSA TOIMINNASSA** Perhetilojen rooli on keskeinen. Perhetilat ovat raaka-aineen tuottajia, mutta ne ovat osuuskuntien kautta myös yrityksen pää- ja ankkuri-omistajia. Osuuskuntien kautta Perhetilojen ääni kuuluu Atrian ylimpään johtoon saakka ja pääomistajan ääntä myös kuunnellaan. Toisaalta merkittävä osuus Atrian tuloksesta välittyy osuuskuntien kautta Perhetilolle. Suuri omistus tuo omistajaosuuskunnille paljon valtaa Atriassa, mutta myös suuren vastuun kehittämisessä. Atrian on oltava Perhetilojen vahva yhteistyökumppani myös tulevana vuosikymmeninä.

**PERHETILA HYÖTYY** parhaiten tekemällä mahdollisimman laajaa yhteistyötä Atrian kanssa. Sijoittamalla osuuskuntien osuuksiin pääset osalliseksi koko yritysroryppään tuloksesta. Osuuskunnat maksavat vuodesta toiseen varsin muhkean koron osuuspääomalle. A-Rehu toimittaa kilpailukykyiset ja toimivaksi kehitetyt rehut. Atrian alkutuotannon asiantuntijoilta saat parhaan avun oman tilasi kehittämiseen. Osuuskuntien takaama eläinrahoitus toimii mm. investointien mahdollistajana. Atrian alkutuotannon ja osuuskuntien tilaisuuk-

sissa saat uusia ideoita ja voit löytää toisista tuottajista hyviä sparrailukumppaneita.

**ASIAKKAAN JA** kuluttajan mieltymykset ohjaavat ruokaketjun toimintaa. Meidän on järkevää toimia kysyntälähtöisesti. Tärkeintä on ymmärtää suuret trendit ja kehittää tuotantoamme niiden mukaan ihan läpi koko ketjun. On tärkeää tunnistaa mitä eri markkinat oikeasti arvostavat ja mistä ovat valmiit maksamaan. On pyrittävä koko ruokaketjun mahdollisimman jouhevaan toimintaan ja vältettävä osuuskuntien parantamista ainakin atrialaisen ketjun sisällä. On syytä ymmärtää, mikä on ketjun seuraavalle portaalle tärkeää, oli sitten kyse viljasta, rehusta, välityseläimestä, teuraasta tai tuotepakkauksesta. Ja miten minä voin osaltani palvella ketjun edellistä toimijaa mahdollisimman hyvin.

**ATRIA PERHETILOJEN** yrittäjät nauttivat suurta arvostusta Atrian johdon ja työntekijöiden piirissä. Atriassa työtyytyväisyys on hyvä ja osasyynä on varmasti se, että työllä koetaan olevan tarkoitus. Välillä ulkopuoliset tahot pyrkivät luomaan vastakkainasettelua tuottajien ja Atrian välille. Tällaiselle ei pidä antaa tilaa, vaan on jatkettava ketjun yhteistyön parantamista ja syventämistä. Tuottajien omaa firmaa on kuitenkin helpointa ohjailla, vaikka se olisi pörssi-yhtiökin. Atrian on oltava vahva vastavoima vahvoille asiakkaillemme. Hajottamalla ja heikentämällä Atriaa me tuottajat voimme joutua samaan asemaan kuin mistä 120 vuotta sitten aloitettiin.

**Seppo Paavola**  
Sikatuottaja, entinen Atria Oyj:n hallituksen puheenjohtaja



### 10 MYYNTI PYRKII OHJAMAAN TUOTTEIDEN KYSYNTÄÄ

Atrian myyntiorganisaatiolla on keskeinen rooli kysynnän, tuotannon ja kilpailun yhteensovittamisessa.

### 26

UUSIA MAHDOLLISUUKSIA RAVINTEIDEN HALLINTAAN

*Nurmon biokaasulaitos lupaa helpotusta lannankäsittelyyn*

### 32

AMMATTILAISSUUS NÄKYVÄ TULOSSA

*Maitomarkki Oy:n kasvutulokset ketjun kärkeä*



### 40 YKSI NUMERO, MONTA PALVELUA

Atrian Nauta Tuottajapalvelu vastaa noin 57 000 puheluuun vuodessa

## ATRIA TUOTTAJAT 2/2026

- 2 PÄÄKIRJOITUS**  
Atria Perhetilat ja Perhetilojen Atria
- 4 MUUTTUUKO ARVOSTUS KANNATTAVUUDEKSI?**  
Ketjun toimivuus ratkaisee
- 8 ATRIAN BRÄNDI UUDISTUU**  
Atria-yhteisö entistä näkyvämmäksi
- 12 MARKKINAKATSAUS**
- 14 LISÄÄ SATOA, PUHTAAMPI KASVUSTO**  
ZMC:llä vastustuskykyä viljalle
- 15 VIIKKO TILALLA**  
Vierailaan Niemelän ja MaitoRantalan tiloilla
- 20-25 TUOTTAJAN KESÄ – KESÄN IHANASSA RYTMISSÄ**
- 21 PITKÄ PÄIVÄT, TOIMIVA ARKI**  
Kysyimme, mikä arjesta tekee toimivaa
- 22 "TUNTUU HYVÄLTÄ PÄÄSTÄ KUNNON HOMMIIN"**  
Venla Vehviläinen on kesätöissä Jääskelän maitotilalla.
- 24 PÖYTÄ KOREAKSI**  
Atrian grilliherkut maistuvat koko perheelle
- 28 YHTEINEN RUOKAKETJU**  
A-Rehun vahvuus sikarehustamisessa
- 29 SUKUPUOLILAJITELLA VAI EI?**  
Tarjolla parempia tuotantotuloksia
- 30 PAASTOTUS ON OSA TEURASTUSKETJUA**  
Teurastushygienia ja lihan laatu kiittävät
- 31 VAJAA SAPARO EI OLE HYVÄ JUTTU**  
Suora vaikutus teurasruhon hylkäykseen
- 34 NAUTOJEN OPTIMITEURASPAINOT NOUSUSSA**  
Nautamarkkinan tilanteella suuri vaikutus
- 36 BROILERIKETJUN ALKUPÄÄSSÄ**  
Hyvät munat ovat laadun tae
- 38 ROBOHOP-KIERTUE**  
Tietoa robotilypsyä suunnitteleville tiloille
- 42 PAKKAUSMERKINNÄT SELKEYTYVÄT**  
Lihan alkuperä näkyvämmäksi
- 43 A-REHUN NPS-KYSELY**  
Rehuasiakkaat ovat uskollisia
- 44 PUUHASIVUT**  
Kesätekemistä terassille
- 46 TUOREET**  
Ajankohtaista ketjusta
- 47 HENKILÖKUVASSA**  
Tutustu Atrian työntekijöihin

Atria  
Perhetilat

Atria  
PERHETILOJEN TUOTANTO 1992

A-REHU

JULKAISIJA: A-Tuottajat Oy **PAINOPAIKKA:** PunaMusta Oy **PÄÄTOIMITTAJA:** Laura Kaski  
**TOIMITUSKUNTA:** Sinikka Hassinen, Niina Immonen, Mari Hirvelä, Sanna-Kaisa Nokso, Teija Paavola, Marko Jokinen, Anne Rauhalta, Tomi Karsikas, Susanna Vehkaoja, Harri Muilu ja Essi Tahvola **TAITTO:** Kind Company / Jenni Törmä



Painotuotteet  
4041-0209

KUKA HYÖTYY ATRIAN MAINEESTA?

# Ketjun toimivuus ratkaisee, *muuttuuko* *arvostus* *kannattavuudeksi*

Kotimaisuutta arvostetaan. Tämä nousee selkeästi esiin tutkimuksista, joilla myös Atria seuraa systemaattisesti kuluttajien mielikuvia, ruokaan liittyviä asenteita ja ketjun toimivuutta. Eri menetelmillä tehdyt kuluttajatutkimukset ja tuottajatytyväisyyskyselyt kertovat samansuuntaista tarinaa: kotimaisuutta arvostetaan, Atriaan luotetaan ja ruokaketjua pidetään vahvana.

TEKSTI: Milla Annala, Kind Company; Laura Kaski, Atria KUVAT: Adobe Stock

**A**trian tutkimuspäällikön Jukka Saarenpään mukaan yhtiön asema kuluttajien mielisä perustuu ennen kaikkea arjen luottavuuteen.

– Atria on kuluttajille ensisijaisesti valinta, jota ei tarvitse perustella. Olemme arjen moniin tilanteisiin sopiva brändi, joka valitaan melko automaattisesti. Luottamus syntyy siitä, että tuote toimii kerta toisensa jälkeen. Se ei ole yksittäisen kampanjan tai viestin

tulos, vaan pitkän ajan aikana rakennut kokemus.

Huhtikuussa 2026 toteutetussa ”Maatalouden imago”-tutkimuksessa kuluttajat kertoivat ennen kaikkea arvostavansa kotimaista maataloutta, sen turvallisuutta ja vastuullisuutta. Laadullisin menetelmin toteutetussa tutkimuksessa kävi ilmi myös se, että kiinnostus koko ruokaketjun toimintaan on kasvanut.

– Suomalaiset arvostavat kotimaisuutta todella vahvasti. Ostotilanne on sitten eri asia. Siinä tehdään nopeita päätöksiä, joissa hinta, tottumus ja saa-

tavuus vaikuttavat yhtä aikaa. Arvostus ei automaattisesti muutu valinnaksi.

Suomalaisia kuluttajia kiinnostaa myös yhä enemmän kysymys oikeudenmukaisuudesta.

– Ihmiset pohtivat yllättävän paljon sitä, saavatko tuottajat riittävän korvauksen tekemästään työstä. Ruokaa ei tarkastella pelkästään tuotteena, vaan osana huoltovarmuusketjua, jonka eri osa-alueet kiinnostavat yhä enemmän.

Luottamus suomalaiseen tuottajaan ja ruuantuotantoon on vahvaa ja siksi kotimaisesta ruuantuotannosta halutaan myös pitää kiinni.



– Selkeä näkemys on, että asiat tehdään Suomessa hyvin ja sitä pidetään lähes itsestäänselvytenä. Tämä onkin totta, mutta harvemmin kuluttaja pysähtyy miettimään, mitä se hyvin ja luotettavasti tehty ruuantuotanto käytännössä tarkoittaa.

Suomalaisessa ruokaketjussa tämä tarkoittaa sitä, että kaikki tehdään niin hyvin kuin mahdollista.

#### **HYVÄ MAINE LUO MAHDOLLISUUKSIA, MUTTA RAHA RATKAISEE**

Kysymys on lopulta yksinkertainen: miten arvostus muutetaan euroiksi? Kantarin tekemässä Tuottajatytyväisyystutkimuksessa Atrian tuottajat pitävät ketjun vahvuutena vahvaa ja luotettavaa toimijaa, joka pystyy tuottamaan taloudellista hyötyä tuottajaomistajilleen.

Itikka osuuskunnan ja Liha-kunnan toimitusjohtaja **Ilkka Nykänen** sanoo sen suoraan:

– Rahaa ei kasva puussa. Jokainen euro, joka ketjuun saadaan, on haettava markkinasta, käytännössä kuluttajien taskuista.

Viimeisen puolentoista vuoden aikana tässä on myös onnistuttu.

– Maanlaajuisesti naudanlihan arvo ketjuun on saatu noin 150 miljoonaa euroa. Se ei ole syntynyt itsestään, vaan on vaatinut jatkuvaa työtä: neuvottelua, hinnoittelua ja sitä, että koko ketju pystyy perustelemaan arvonsa kuluttajille asti.

#### **MAINEELLA ON TÄSSÄ KESKEINEN ROOLI**

– Kun kuluttaja luottaa tuotteeseen, hinnanmuutoksia on mahdollista viedä läpi. Ilman luottamusta se olisi huomattavasti vaikeampaa. Yksi konkreettinen esimerkki on naudan jauhelihan hinnannousu, joka on noussut noin 30 prosenttia ilman merkittävää vastareaktiota kuluttajilta.

Mutta ratkaisevaa ei ole yksittäinen hinnankorotus, vaan se, miten kuluttajan maksama hinta jakautuu ketjussa: kattaako se kasvaneet kustannukset ja jääkö siitä riittävä osuus alkutuotantoon.

*”Juuri tässä syntyy jännite: tuotantoon kohdistuu odotuksia ja arvostusta, mutta sen arki ja vaatimukset eivät näy kuluttajalle kovin konkreettisinä.”*

– Se on lopulta aika yksinkertainen asia: jos rahaa ei saada ulos markkinasta, sitä ei ole jaettavaksi myöskään alkutuotantoon. Siksi arvo on saatava tuottajalle asti.

Käytännössä tämä tarkoittaa jatkuvaa työtä koko ketjussa.

– Atrialla tämä näkyy muun muassa neuvotteluina kaupan kanssa hintatason kehittämiseksi sekä viennin

kasvattamisena uusille markkinoille. Samalla tuotantoa suunnitellaan eri lihalajien välillä kysyntää vastaavaksi, ja ketjun toimivuutta tuetaan palveluilla, joita tuottajat pitävät tuottajatytyväisyyskyselyn mukaan selkeinä vahvuuksina.

#### **HYÖTY NÄKYVÄ VAKAUDESSA**

Tuottajatytyväisyys 2025 -tutkimus piirtää kokonaiskuvan, jossa Atrian asema lihantuottajien kumppanina on vahva ja monin paikoin kehittynyt myönteisesti. Sitoutuminen on vahvistunut, mutta samalla viesti on selvä. Ratkaisevia kysymyksiä ovat tuottajahinnan kilpailukyky ja kokemus arvostuksesta.

– Kun katsoo kyselyn tuloksia, sieltä nousee aika selvästi esiin, mitä oikeasti arvostetaan. Ei niinkään yksittäisiä hintapiikkejä, vaan tasapuolisuutta ja vakautta. Se, että kaikki ovat samalla viivalla ja tietävät, millä pelisäännöillä toimitaan, Nykänen sanoo.

Samalla kyse on jatkuvuudesta.

– Meillä on olemassa markkinakanaava ja lupaus siitä, että nyt kasvavat eläimet noudetaan myös tulevaisuudessa. Se ei ole itsestäänselvyys. Monessa paikassa Euroopassa sopimukset eivät kana samalla tavalla, ja silloin riski jää täysin tuottajalle.

Tämä on ketjun toimivuuden ydin: että jokainen lenkki voi luottaa seuraavaan. Ketjun toisessa päässä on kulut-

taja – se, jonka valinnoista koko ketjun arvo lopulta syntyy.

– ”Maatalouden imago”-tutkimuksessa kävi ilmi, että kuluttaja eivät välttämättä tiedä, mitä suomalainen tuotanto käytännössä tarkoittaa. Se, mikä tiloilla on vaatinut paljon työtä ja investointeja, jää helposti näkymättömäksi.

Suomalainen tuotanto perustuu korkeaan eläinterveyteen, tiukkaan sääntelyyn ja vastuullisiin toimintatapoihin. Tasoon, joka on rakennettu vuosikymmenten aikana.

– Tämä ei ole syntynyt ilmaiseksi. Koko ketjuun on tehty merkittäviä investointeja, ja niiden ylläpitäminen edellyttää, että kuluttajan maksamasta hinnasta saadaan riittävä arvo takaisin koko ketjuun.

Tätä arvoa pyritään tekemään näkyväksi muun muassa tuomalla esiin kotimaisen tuotannon taustaa, vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä sekä kehittämällä tuotteita ja viestintää, jotka auttavat kuluttajaa ymmärtämään, mistä hän maksaa.

#### **OMISTAJUUS RATKAISEE, KENELLE ARVO JÄÄ**

Atrialainen lihaketju perustuu pitkälti osuuskuntamalliin, jossa tuottajat ovat myös omistajia.

– Osuuskunnat eivät ole pelkkiä hallinnollisia rakenteita, vaan järjestelmä, joka on rakennettu tasapainottamaan markkinoiden vaihtelua ja varmistamaan, että kotimainen tuotanto säilyy elinvoimaisena myös vaikeina aikoina, Nykänen täsmentää.

Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että ketjussa syntyvä arvo palautuu takaisin omistajille.

– Omistajuus ei ole pelkkä periaate, vaan konkreettinen etu. Osuuskuntien kautta syntyy suoraa taloudellista hyötyä: osuuspääoman korot, ylijäämän palautukset ja verotukselliset edut, Nykänen kertoo.

Kaikki eivät kuitenkaan hyödynnä osuuskuntien tuomia taloudellisia etuja täysimääräisesti.

– Ne tilat, jotka ovat sitoutuneet tähän myös taloudellisesti, arvostavat tätä erittäin korkealle. Mutta omistajuuden tuoma hyöty ei rajaudu vain heihin,

se tuo vakautta koko ketjuun ja näkyy kaikkien toimintaedellytyksissä.

Osuuskuntamalli ei ole vain tapa jakaa tuottoa, vaan myös tapa hallita riskiä, ja ennen kaikkea tapa tehdä pitkäjänteisiä päätöksiä.

– Kun markkina heilahtelee, silloin testataan, mikä malli kestää. Tässä mallissa vahvuus on se, että omistajuus on ketjussa. Kun teollisuus on tuottajien käsissä, päätösvalta pysyy ketjussa. missä katsotaan pidemmälle ja varmistetaan, että koko ketju pysyy toimintakykyisenä myös tulevaisuudessa, Nykänen päättää. ■

## **TUOTTAJATYTYVÄISYYS 2025 – KESKEISET HAVAINNOT**

**Kyselyyn vastasi 1 556 tilaa, joista 691 Atrian sopimustuottajia.**

- Atrian asema kumppanina on kokonaisuutena vahva
- Sitoutuminen ja tyytyväisyys ovat vahvistuneet useissa tuotantosunnissa

#### **Vahvuudet tuottajien näkökulmasta:**

- asiantunteva asiakaspalvelu
- toimiva yhteistyö ja sujuvat toimintamallit
- eläinkuljetukset ja logistiikka
- luotettava kumppanuus ja toiminnan ennakoitavuus
- taloudellinen jatkuvuus ja vahvan lihatalon tuki

#### **Keskeiset kehityskohteet:**

- tuottajahinnan kilpailukyky
- kokemus tuottajan arvostuksesta

# ”Vahvistamme tunnetta siitä, että me kaikki olemme osa samaa Atria-yhteisöä”



## Atria® Perhetilat

Atria Perhetilat -nimi, -logo ja -ilme tulevat nyt näkyväksi osaksi ruokaketjua. Brändiuudistuksen tavoitteena on tuoda yhteisen ruokaketjun kaikki tekijät entistä tiiviimmin osaksi Atria-yhteisöä.

TEKSTI: Pirjo Latva-Mantila



Näyttämöltä poistuu joukko alabrändejä: Atria Tuottajat, A-Tuottajat, Nautasuomi, Atria Nauta, Atria Sika ja Atria Siipi.

– Jatkossa meillä on brändeinä vain Atria ja Atria Perhetilat, joiden lisäksi A-Rehu säilyy vanhana brändinä, vaikka yhtiöt taustalta eivät katoa mihinkään, summaavat Atrian markkinoinnista vastaava johtaja **Sanna Päällysaho** ja alkutuotannon toimitusjohtaja **Reijo Flink**.

Tuottajille uudistus tarkoittaa käytännössä sitä, että Atria Tuottajat ja A-Tuottajat siirtyvät historiaan, ja ne korvataan Atria Perhetilat -nimellä.

– Mielestäni tämä on suurin tuottajien näkyvyyteen tehty panostus At-

ria-ketjussa sitten pakkausten tilamerkitöjen, sanoo viestintäpäällikkö **Laura Kaski**, jonka mukaan kyse ei ole vain ilmeen uudistamisesta, vaan paljon isommista asioista.

**”Yhteinen brändi paitsi vahvistaa, se myös muistuttaa siitä, että koko ketjussa katsotaan samaan suuntaan ja jokaisella toimijalla on sama päämäärä.”**

Vaikka Atria Perhetilat on uudennäköinen brändi, se ilmentää 120 vuoden aikana Atrialla tehtyjä päätöksiä, joissa tuottajalla on keskeinen rooli pellolta kuluttajan ruokapöytään ulottuvassa ketjussa.

– Atria-yhteisöä ja -palvelukonseptia rakennetaan yhdessä tuottajien kanssa ja tuottajien oman brändin alla. Tuottajat ovat aiempaa vahvemmin osa Atrian kuluttajabrändiä. Yhdessä me olemme Atria ja yhdessä olemme enemmän, Kaski tiivistää.

### YHTEISEN ATRIA-LIPUN ALLE

Aiemmin eri alabrändejä edustanut Atrian alkutuotannon henkilöstö toimii nyt yhteisen Atria-lipun alla.

– Aina silloin tällöin kuulee jonkun kysyneen, että missäs firmassa oikein oletkaan töissä. Se miksi meillä on ollut niin monia eri alabrändejä, johtuu Atrian pitkästä historiasta ja sen monenlaisista eri vaiheista, selittää Flink.

Vaikka atrialaisuus on ollut vahva tunne, alkutuotannon väki on toiminut erillään muista organisaatioista.

– Tämän uudistuksen myötä tuottajat ja henkilökunta näkyvät ja kuuluvat yhtenäisesti atrialaisina, eikä tarvitse selitellä, että no miten te nyt kuulutte siihen Atriaan.

Flink uskoo, että uudistus saa sekä henkilökunnalta että tuottajilta pelkätään kiitosta.

### VISUAALINEN ILME UUDISTUU

Uusi yhtenäinen brändi ja sen myötä uudistunut visuaalinen ilme näkyvät niin verkkosivuilla, viestinnässä, lippalakeissa, haalareissa, työtakeissa kuin mesuosastoillakin. Niin, ja puhelimeissa.

– A-Rehulla vastataan puhelimeen entiseen malliin, mutta kaikissa muissa Atrian yhtiöissä ollaan selkeästi joko

Atrian tai Atria Perhetilojen edustajia, Flink avaa.

Muutoksen tavoitteena on vahvistaa koko ruokaketjun yhtenäisyyttä. 123 vuotta toiminut atrialainen ruokaketju on ainutlaatuinen ja poikkeuksellinen koko maailman mittakaavassa, sillä liharaaka-aineen alkuperä on aina tiedossa ja jokainen tuottaja kuuluu samaan atrialaiseen perheeseen.

– Me olemme yksi Atria, jonka yhteisen tehtävä on tuottaa ruokaa. Teemme kaikki työtä saman asian puolesta, myös sen puolesta, että meillä on tätä ainutlaatuisella tavalla tuotettua terveellistä, puhdasta ja ravitsevaa ruokaa myös tulevaisuudessa, seuraavatkin sata vuotta, Päällysaho painottaa.

Tavoitteena on tuottaa ruokaa vielä entistä paremmin, osaavammin ja vastuullisesti.

– Tuottaja on tässä ketjussa erittäin merkittävässä roolissa, ja heitä halutaan tukea menestymään työssään ja omassa toiminnassaan.

### KAIKILLA ON YHTEINEN PÄÄMÄÄRÄ

Brändien yhtenäistämisen taustalla on ajatus siitä, että kaikki pitkässä ruokaketjussa työtä tekevät kokisivat, näkisivät ja tuntisivat samalla tavalla, saman yhteisön jäseninä.

Yhteinen brändi paitsi vahvistaa, se myös muistuttaa siitä, että koko ketjussa katsotaan samaan suuntaan ja jokaisella toimijalla on sama päämäärä.

– Meillä kaikilla on vastuu tehdä työmme niin hyvin ja laadukkaasti kuin mahdollista. Siten syntyy luottamus, jonka varaan vahva brändi rakentuu, Sanna Päällysaho sanoo. ■

# Myynti pyrkii ohjaamaan tuotteiden kysyntää

Atrian tuotteet eivät päädy kauppojen hyllyille ja kuluttajien koreihin itsekseen. Atrian myyntiorganisaatiolla on keskeinen rooli kysynnän, tuotannon ja kilpailun yhteensovittamisessa. Suomessa myynnin parissa työskentelee noin sata henkilöä, ja kentällä tehdään viikoittain satoja myyntikäyntejä.

TEKSTI: Milla Annala, Kind Company

Jokaisen tuotteen taustalla on kuukausien, joskus vuosien, työ, jossa tuotekehitys, tuoteryhmä, myynti ja kauppakettajat soveltavat yhteen kysyntää ja tarjontaa. Myynti on tässä ketjussa se lenkki, joka varmistaa, että kauppojen odottamia tuotteita on tarjolla oikeaan aikaan ja juuri sopivissa määrin.

## HYLLYPAIKKA ON NEUVOTTELUTULOS

Suomessa Kesko ja S-ryhmä määrittävät pitkälti sen, mitä hyllyihin päätyy ja kuinka paljon tilaa tuotteet saavat. Hyllytila on rajallinen, ja jokaisesta paikasta käydään kovaa kilpailua. Jo pelkkä tuotteen sijainti hyllyssä vaikuttaa suoraan sen myyntiin.

– Meidän tehtävämme on neuvotella nämä paikat ja tarjota tuotteita, jotka palvelevat sekä kuluttajaa että kauppa. Kilpailu on kovaa, eikä hyllyyn pääse ilman selkeää syytä – tuotteen on tuotava arvoa joko hinnalla, laadulla tai käytettävyydellä, sanoo Atrian lihan kaupallista ohjauksesta vastaava **Riku Vuori**.

**”Kuluttajien siirtyminen pois lihasta on ollut ennakoitua hitaampaa.”**

Kilpailu ei rajoitu vain lihatalojen välille. Samaa tilaa ja samoja euroja tavoittelevat myös muut tuoteryhmät, kuten kana, valmisruoka ja kasviproteiini.

Kauppakettajat odottavat Atrialta kahta asiaa: varmaa saatavuutta ja kykyä rakentaa myyntiä. Esimerkiksi hyllynpäädyt ja kampanjapaikat kasvattavat volyymia nopeasti, erityisesti silloin kun hintataso on kuluttajalle houkutteleva.

– Myynti toimii portinvartijana. Kaupalla pitää olla tuoretuotetta juuri oikea määrä oikeaan aikaan. Joskus kampanjoitaan enemmän, joskus vähemmän, ja välillä tilannetta pitää tasapainottaa erämyynteillä, Vuori kuvaa.

Hinta ohjaa valintoja entistä enemmän. Vaikka kotimaisuus on kuluttajille tärkeä arvo, se ei yksin ratkaise ostopäätöstä.

– Jos hintaero kasvaa riittävästi, osa kuluttajista valitsee ulkomaisen, edullisemman vaihtoehdon. Se on täysin in-



”Punainen liha ja lihavalmisteen ovat edelleen toimintamme ytimessä.”

himillistä, mutta ei tietenkään toivottavaa meidän kannaltamme, Vuori toteaa.

## KYSYNTÄ PYSYI, MUTTA KOHDISTUU UUELLEEN

Hintaeroista ja eri vaihtoehdoista huolimatta kotimaiselle lihalle on edelleen kysyntää.

– Kuluttajien siirtyminen pois lihasta on ollut ennakoitua hitaampaa, kotimainen kysyntä on pysynyt vakaana, eikä merkkejä romahduksesta ole näköpiirissä. Kasviproteiinit ovat kasvattaneet suosiotaan, mutta ne eivät ole syrjäyttäneet lihaa, vaan ne ovat pikemminkin laajentaneet proteiinimarkkinaa, Vuori kuvaa.

Viime vuonna alkanut nautanlihavahe on muuttanut kuluttajien ostokäyttäytymistä, mutta lihan kokonaiskulutus ei ole horjunut.

– Kuluttajat ovat siirtyneet broileriin tai sianlihaan, ja se kysyntä ohjautuu pitkälti Atrian omaan valikoimaan. Kilpailu käydään siis monelta osin konsernin sisällä eri lihalaatujen välillä, ei pelkästään ulkoa tulevia haastajia vastaan.

Myynti pyrkii aktiivisesti vaikuttamaan siihen, mihin suuntaan kuluttajien valinnat ohjautuvat. Sianlihatuotteiden suosion kasvattaminen on tästä hyvä esimerkki.

Viime vuodesta alkaen jauhelihamyyntiä on ohjattu aiempaa enemmän nauta-sika-sekoitteisiin. Vielä reilu vuosi sitten lähes 70 prosenttia myydystä jauhelihasta oli pelkkää nautaa, mutta saatavuuden ja hintamuutosten myötä sekoitejauhelihojen osuus on kasvanut selvästi.

– Olemme myynnissä lisänneet sianlihatuotteiden tarjontaa sekä valikoimissa että kampanjoissa, jotta kuluttaja törmäisi niihin useammin ja valitsisi

niitä koriinsa. Kampanjointi on yksi keino, mutta taustalla on pitkäjänteinen työ markkinaosuuden voittamiseksi tuote kerrallaan, Vuori kertoo.

## KUN KETJU TOIMII, KAIKKI HYÖTYVÄT

Käytännössä tilan ja hyllyn välillä on suora yhteys. Jotta tuotteita voidaan tarjota kaupalle ja pitää ne jatkuvasti saatavilla, tuotannon on oltava tasalaatuista ja ennustettavaa. Toimitusvarmuus ei synny yksittäisestä erästä, vaan koko ketjun toimivuudesta.

– Jos emme pysty lupaamaan kaupalle varmaa saatavuutta, tuotteet eivät päädy hyllyyn siinä laajuudessa kuin pitäisi. Silloin kysyntä jää syntymättä ja myynti tekemättä, Vuori sanoo.

Kun ketju toimii, vaikutus näkyy nopeasti. Kuluttajat ostavat tuttuja tuotteita, koska voivat luottaa niiden löytyvän hyllystä, tuotantoa voidaan suunnitella pidemmällä ja markkina vetää ennustettavammin.

Juuri tästä Atrian strategiassa on kyse. YHDESSÄ 2030 -strategia nojaa siihen, että tuotteita pystytään tarjoamaan markkinaan oikeaan aikaan ja oikeassa määrin.

– Punainen liha ja lihavalmisteen ovat edelleen toimintamme ytimessä, mutta kasvua haetaan erityisesti siipikarjasta ja valmisruoasta. Myynnin on pystyttävä ohjaamaan kysyntää näiden välillä, Vuori toteaa.

Tuottajan näkökulmasta tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että tuotannon tasaisuus ja toimitusvarmuus korostuvat entisestään. Myynti voi vaikuttaa siihen, mihin suuntaan kysyntä kehittyy, mutta vain, jos tuotteita on saatavilla silloin kun niitä tarvitaan. ■



## Grillikesään valmistaudutaan jo syksyllä

Kevään korvalla kauppojen hyllyt notkuvat houkuttelevia grillituotteita. Helposti ostoskärryyn napattavat herkut on kuitenkin suunniteltu ja myyty kauppoihin jo kuukausia etukäteen.

– Kotimaiset kauppakettajat määrittävät aikataulunsa tarkasti: milloin kesän tuotteiden täytyy olla hyllyissä. Meillä tieto seuraavan kevään tuotetarjonasta on käytössä jo edellisvuoden elo-syyskuussa, kertoo **Riku Vuori**.

Myynnin tehtävä on varmistaa, että tuotteet löytävät oikeat paikkansa. Samat tuotteet eivät myy kaikkialla samalla tavalla.

– Tuotetarjonta rakennetaan palvelemaan erilaisia kuluttajia. Isoissa ja pienissä kaupoissa – ja eri puolilla Suomea – ostetaan eri asioita, Vuori sanoo.

Uutuustuotteiden kohdalla ajankäyttö on vielä pidempi. Tuotekehitys seuraa kuluttajatrendejä jatkuvasti, ja matka ideasta hyllyyn kestää usein noin kaksi vuotta.

– Tänä kesänä grillissä tirisevä uutuus on voinut syntyä ideana jo pari vuotta sitten. Taustalla on paljon työtä sekä kuluttajajymäryksen että valmistettavuuden näkökulmasta, Vuori avaa.

Vaikka suunnittelu alkaa aikaisin, mikään ei ole täysin varmaa. Sää, kuluttajien ostokäyttäytyminen ja kilpailutilanne vaikuttavat siihen, miten tuotteet lopulta liikkuvat.

– Ennusteet eivät koskaan osu täysin kohdalleen. Silloin myynnin tehtävä on reagoida nopeasti, ohjata kysyntää ja varmistaa, että tuotteet eivät jää seisomaan varastoihin, Vuori sanoo.

Grillikausi tekee näkyväksi sen, mistä myynnissä on kyse: kysyntä ei vain seurata, vaan sitä myös ohjataan. Lopulta onnistuminen ratkaistaan vasta siinä hetkessä, kun tuote lähtee hyllystä kuluttajan mukaan.

# Kesän markkinat rakentuvat monesta suunnasta

SIIPI



TEKSTI: Matti Perälä, siipikarjaliiiketoiminnan johtaja, Atria Suomi Oy

## Broileri myötätuulessa kesää kohti

Alkuvuoden osalta kotimaan liha-markkinassa broilerin lento on kantanut poikkeuksellisen pitkälle. Tuotanto on neljän ensimmäisen kuukauden aikana kasvanut kuutisen prosenttia. Lihantuotanto kokonaisuudessaan on Suomessa aivan pienellä kasvulla juuri broilerituotannon kasvun ansiosta. Naudanlihantuotanto supistuu edelleen samoilla luvuilla kuin broileri-

-6 %. Broilerin kasvua tukee myös linun keskipainon nousu. Kahdessa vuodessa keskipaino on Suomessa noussut lähes 100 grammaa ja pyörii nyt 1,80 kilon tuntumassa.

Kotimaan kulutus on edelleen kasvussa. Alkuvuoden luvut näyttävät parin prosentin kasvua edellisvuoden kolmeen ensimmäiseen kuukauteen verrattuna. Ilahduttavaa on tuonnin voimakas väheneminen. Alkuvuonna tuonnin volyymista on kadonnut neljännes, 25 %. Kotimainen tuotanto onkin saanut lisää kasvua yhteensä 2,6 milj. kiloa, mistä 1,8 milj. kiloa on nappu tuontibroilerilta tammi-maaliskuun aikana. Tuoreempia tullitilastoja ei ole vielä saatavilla, mutta mikään ei viittaa siihen, että tilanne olisi muuttunut kotimaisen broilerin kannalta huomommaksi.

Kesän grillisesonki on vilkkaimmillaan ja Atrian osalta kaikki näyttää hyvältä ja ennakoidun mukaiselta. Atria

on pitkään ollut vahva grillauksessa, ja sama tahti näyttää jatkuvan. Kuluvaan kesään toimme grillaukseen kahdenlaista, rentoon grillaukseen sopivaa teemaa: isot fileepihvit ja paistileikkeet ”isompaan nälkään” sekä kaksi maukasta luullista tuotetta mehevästä paistiosasta. Kaikki uutuudet on otettu hyvin vastaan niin kaupan kuin kuluttajien toimesta. Nyt vaan toivomme oikein hyviä grillaussäitä.

Ravintolakauppakin on osoittanut aivan pieniä toipumisen merkkejä. Uskotaan kotimaan vilkkaan matkailukäsän piristävän kanan kysyntää myös siltä osin parin hiljaisemmän kesän ja vuoden jälkeen. Syysjakson osalta päätöksiä kaupoista saadaan alkukesän aikana, mutta emme näe mitään syytä, miksi hyvä tahti ei jatkuisi myös silloin ja loppuvuoden aikana. Toki kesäsesonki on oma lukunsa, ja tahti teurastuksienkin osalta varmasti hiukan rauhoittuu syyskuulle tultaessa.

VILJA



TEKSTI: Ilkka Ala-Fossi, rehuliiiketoiminnan johtaja, A-Rehu Oy

## Kasvukausi ratkaisee viljamarkkinan suunnan

Maa- ja metsätalouden politiikka on heilautellut viljamarkkinoita viimeisten kuukausien aikana. Ukrainan sodan lisäksi Persianlahdella puhjennut kriisi on vaikuttanut merkittävästi öljy- ja kaasumarkkinaan sekä maailmanlaajuiseen logistiikkaketjuun. Energian hintaan ja raaka-aineiden toimitusketjuun ai-

heutuneet vaikutukset ovat nostaneet merkittävästi mm. lannoitteiden ja polttoöljyn hintoja. EU:ssa ensi kesän sadon arvioidaan tällä hetkellä jäävän hieman jälkeen vuoden 2025 tasosta. Myös Pohjois-Amerikassa ja Australiassa viljasatojen ennakoitaan olevan selvästi viime vuoden ennätyksellistä satoa pienempiä. Kokonaisuutena maailman viljavarastojen ennakoitaan pienentyvän hieman kaudella 2026/27.

Markkinatilanne Euroopassa ja maailmalla on ollut viime aikoina kaksijakoinen. Vanhan sadon runsas tarjonta on pitänyt viljan hinnat maltillisina kevään ja kesän toimituksiin. Uuden sadon futuurihinnat ovat toisaalta olleet jonkin verran korkeammat. Valkuais- ja öljykasvimarkkinalla hinnat ovat olleet selvässä nousussa kevään aikana, vahvan kysynnän nostaessa hintatasoa.

Kotimaassa viljan tarjonta on ollut tasaista kevään aikana. Kylvöaikomuk-

sia selvittäneen kyselyn mukaan vilja-alat jäävät Suomessa edellistä vuotta pienemmiksi, mutta valkuais- ja öljykasvien ala olisi sen sijaan kasvamasaa. Lehden ilmestyessä lopulliset kylvöalat ovat jo tiedossa. Kylvöjä päästiin Suomessa tekemään aikaisin ja pääosin hyvissä olosuhteissa. Kuivuus vaivasi kuitenkin lohkoja monin paikoin. Kasvukauden sää ratkaisee lopulta Suomen viljasadon määrän sekä laadun, ja näkymät syksyn markkinaan tarkentuvat kesän aikana.

A-Rehun viljelysopimusten määrä uudelle kasvukaudelle on jälleen ennätyksellinen, mistä iso kiitos kaikille tuottajillemme. Erityisesti herneen ja öljykasvien sopimusmäärissä on selvää kasvua ja niiden kysyntä teollisuuteen jatkuu myös vahvana. Atrian ketjussa on kasvava kysyntä viljalle ja valkuaiskasveille myös jatkossa.

Hyvää kasvukautta!

Kotimaan kulutus, maailmanpolitiikka, tuonti ja sääolosuhteet vaikuttavat tällä hetkellä voimakkaasti liha- ja viljamarkkinoihin. Vaikka eri tuotantosunnissa näkymät vaihtelevat, yhteistä on markkinoiden nopea liike ja tarve reagoida muuttuviin tilanteisiin.

SIKA



TEKSTI: Markku Hirvijärvi, johtaja, lihaliiiketoiminta & vienti- ja teollisuuskauppa, Atria Suomi Oy

## Hieno lähtö grillauskesään Suomessa

Euroopan markkinan odotettiin kesäsi hieman elpyvän grillauksen ja ravintolakaupan piristymisen myötä. Valittavasti Espanjan ASF-tilanne ei ole rauhoittunut, ja markkinassa on edelleen selvästi enemmän tarjontaa kuin kysyntää. Tämä on yksi keskeinen syy siihen, miksi hinnat eivät ole vahvistuneet kesää kohti – päinvastoin, hintapaine on jopa kasvanut. Esimerkiksi

Saksassa tuottajahinta laski viime viikolla (vko 19) 10 snt/kg. Myös vientiporsaan hinta on laskusuunnassa, mikä ei ennakoit nopeaa käännettä. Kustannusten noustessa kehitys on erittäin haastava.

Toivottavasti Euroopan kesäkauppa piristyy kesä-elokuun aikana ja suunta alkaa kääntyä paremmaksi.

Aasiassa, erityisesti Kiinassa, tilanne on samankaltainen: tarjontaa on kysyntää enemmän. Tämä on johtanut ennätyksellisen alhaisiin tuote- ja tuottajahintoihin erityisesti Kiinassa. Aasian markkinatilanne heijastuu myös Eurooppaan, sillä hintojen lasku on vähentänyt lihan vientivolyyymia Aasiaan. Euroopassa on haettu uusia markkinakanavia, mikä on edelleen lisännyt hintapainetta. Tämä näkyy myös kesämarkkinan aloituksessa: tarjontaa on enemmän kuin aiemmin arvioitiin.

Markkinan odotettiin olevan hintapaineessa H1/2026. Nyt ennusteet ovat tarkentuneet, ja elpymisen arvioidaan siirtyvän hieman eteenpäin – toden-

näköisesti Q4/2026 tai Q1/2027. Tämä edellyttää tuotantomäärien laskua sekä Kiinassa että Euroopassa. Toistaiseksi emakkokannan selkeää vähenemistä ei kuitenkaan näy tilastoissa.

Viennissä Atrian vahvat markkina-alueet, kuten Japani, Norja, Ruotsi ja Taiwan, tukevat toimintaa haastavassa tilanteessa. Kiinan kauppa jatkuu, mutta pienemmällä volyymeilla.

Kotimaassa grillauskesä on käynnistynyt erittäin vahvasti. Aurinkoinen sää hellii grillaajia jo ennen pääsiäistä ja jatkuu sen jälkeenkin. Atrian laadukkaat possu-uutuudet ovat löytäneet hyvin tiensä kuluttajille, mikä näkyy myynnin vahvana kehityksenä. Myös makkarakauppa on piristynyt sään myötä ja auttaa osaltaan hallitsemaan varastopainetta. Hieno startti kesään!

Tässä vinkki: Atrian possun grillimarinoitu fileepihvi. Se on helppo ja varma valinta grillihetkiin. Pakkauksessa on viisi mureutettua possun fileepihviä, ja tuote sopii erinomaisesti grillin lisäksi myös pannulla paistettavaksi.

NAUTA



TEKSTI: Markku Hirvijärvi, johtaja, lihaliiiketoiminta & vienti- ja teollisuuskauppa, Atria Suomi Oy

## Tuontiliha lisää hintapainetta Euroopassa

Kasvanut tuonti paineistaa Euroopan nautamarkkinaa, vaikka Suomessa kysyntä ja tarjonta ovat edelleen hyvässä tasapainossa. Edellisessä markkinakatsauksessa tuonnin kasvu nousi jo huolenaiheeksi, ja paineen arvioitiin

lisääntyvän edelleen Mercosur-sopimuksen myötä.

Helmi-toukokuun aikana naudan tuonti Eurooppaan onkin kasvanut edelleen, ja tämä on alkanut paineistaa Euroopan hintatasoa. Tuontimäärät ovat ylittäneet tason, jossa ne vaikuttavat markkinahinnan muodostumiseen.

EU on ilmoittanut mahdollisesta naudanlihan tuontikiellosta Brasilialle, joka astuisi voimaan 3.9.2026. Mahdollinen kielto liittyy muun muassa antibioottien käyttöön. Asia on vielä käsitelystä, ja tilannetta seurataan.

Naudanlihan tuonti, esimerkiksi Brasiliasta, on kasvanut myös Suomeen. Toiveena on, että kuluttajat valitsevat jatkossakin kotimaisen vaihtoehdon tuontituotteen sijaan, eikä ulkomaisen lihan saatavuus kasva nykyisestään.

Tutkimusten mukaan suomalaiset kuluttajat valitsevat jauhelihaa pääsääntöisesti kotimaisen tuotteen. Sen sijaan arvokkaampien osien kohdalla hinnalla on suurempi merkitys ostopäätöksessä.

Jauhelihamarkkina on tällä hetkellä hyvin tasapainossa kysynnän ja tarjonnan osalta, ja tilanteen arvioidaan jatkuvan vakaana loppuvuoden ajan. Myös arvo-osien markkina on tällä hetkellä tasapainossa.

Syksyä kohti mentäessä tuotantomäärien kasvu voi kuitenkin yhdessä tuonnin kanssa lisätä hintakilpailua markkinassa.

Kokonaisuutena arvioimme, että suhteellisen alhaiset tuotantomäärät pitävät kotimaan markkinan varsin tasapainoisena koko vuoden ajan.

# LISÄÄ SATOA, PUHTAAMPI KASVUSTO

ZMC vahvistaa viljan omaa vastustuskykyä

Kasvitautilien torjuntaa ei ratkaista yhdellä keinolla. Yhä useammalla tilalla katse kohdistuu myös siihen, miten kasvuston omaa kestävyyttä voidaan vahvistaa ravinteiden avulla. ZMC-Grow:n kaltainen edullinen hivenravinnevalmiste on noussut kiinnostavaksi erityisesti tilanteissa, joissa halutaan tukea kasvuston terveyttä ja hyödyntää kasvinsuojeluaineita harkitusti.

TEKSTI: Milla Annala, Kind Company KUVA: Mervi Turunen

Etelä-Pohjanmaalla toteutetuissa kokeissa ZMC-Grow käsitellyt kasvustot tuottivat järjestelmällisesti paremman sadon kuin käsittelemättömät alat. Samalla lehtilaikkutautien määrä jäi selvästi pienemmäksi. Tulokset näkyivät sekä ohralla että kauralla.

## 1 VÄHEMMÄN KASVITAUTEJA ILMAN RASKASTA KEMIALLISTA TORJUNTAA

A-Rehun ja Luken yhdessä järjestämissä kokeissa havaittiin, että ZMC-Grow vähensi merkittävästi lehtilaikkutautien esiintymistä verrattuna käsittelemättömiin kasvustoihin. Ohralla verkkolaikun määrä jäi kahdella ZMC-käsittelyllä noin 8 prosenttiin, kun käsittelemättömällä alalla tautia esiintyi noin 30 prosentissa kasvustosta.

Vaikutus perustuu siihen, että tasapainoisen ravinteiden saanti vahvistaa kasvin omia puolustusmekanismeja. Mangaani esimerkiksi osallistuu ligniinin muodostukseen, mikä vahvistaa soluseiniä ja vaikeuttaa tautien etenemistä kasvissa.

## 2 PUHTAAMPI KASVUSTO MYÖS PELKÄLLÄ ZMC-KÄSITTELYLLÄ

Maltillisessa tautipaineessa hivenravinteilla käsitellyt kasvustot ylsivät sadoissa jopa fungisidikäsitelyjen tasolle. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että fungisideistä voitaisiin aina luopua, mutta ZMC voi toimia tehokkaasti osana integroitua kasvinsuojelua ja vähentää kemiallisen torjunnan tarvetta.

Saatujen koetulosten perusteella tautiaineiden annostusta voidaan jopa puolittaa kauralla ja ohralla, sillä ZMC:n rikin ja kuparin yhteisvaikutuksesta kasvusto puhdistuu kasvitaukeista tehokkaasti yhdessä tautiaineiden kanssa ja joskus jopa ilman kasvitautiaineitakin. Samalla kemikaalien määrä vähenee ja viljelijän lompakko kiittää, sillä ZMC:n kustannus on vain pieni osa tautiainekustannuksista.

Erityisesti luomussa sekä tilanteissa, joissa tautipaine ei ole voimakas, ravinteiden merkitys korostuu entisestään. Lisäksi A-Rehun myymä ZMC on ainoita ravinteita, jolla on täysi luomuhyväksyntäkin.

## 3 MANGAANIPUUTOKSEN KORJAUS NÄKYI KASVUSSA

Mangaani on viljoille kriittinen hivenravinne. Sen puute heikentää yhteyttämistä, typen hyväksikäyttöä ja juuriston kehitystä. Puutosta esiintyy tyypillisesti korkean pH:n mailla sekä viileinä ja märkinä keväänä.

Kauralla mangaanin puutos näkyy helposti harmaalehtilaikkuna ja heikkona jyvänmuodostuksena. Ohralla lehdet jäävät vaaleiksi ja kasvusto kärsii laikkuisuudesta.

ZMC-Grow:n helppo imeytyvyys kasviin tuo mangaanin nopeasti kasvin käyttöön ja samalla kasvi saa myös sinkki-, kupari- ja rikkilisät.

## 4 SATOLISÄ NÄKYI KÄYTÄNNÖSSÄ

Kokeiden satovasteet olivat merkittäviä. Ohralla satolisät vaihtelivat noin 200–800 kilon välillä hehtaaria kohti. Kauralla hivenravinnepuutos nosti sadon noin 6 900 kilosta jopa 7 600 kiloon hehtaarialta.

A-Rehun mangaanipeittauskokeessa ero oli vielä suurempi. ZMC-käsitelty kaura tuotti yli 1 000 kiloa enemmän satoa hehtaarialta verrattuna käsittelemättömään siemeneen.

Kun kustannus jää pieneksi suhteessa saavutettuun satohyötyyn, vaikutus näkyy nopeasti myös katetuotossa, minä vuoksi ZMC onkin lunastanut paikkansa osana kasvinviljelysuunnitelmia. Miksi et siis kokeilisi jo tänä kesänä ZMC:tä ja vaikuttaisi sen tehosta viljakasvustoissa? ■

### LISÄTIETOJA

Viljakauppa  
p. 010 316 8012 (pvm/mpm)

A-Kauppa  
p. 010 316 0614 (pvm/mpm)

KUVAT: Tuukka Kiviranta, Joonas Virlander



Keväisin maataloilla eletään vuoden kiireisintä aikaa. Kylvöt, poikimiset, laidunkauden valmistelut ja arjen pyörittäminen kulkevat rinnakkain, eikä yksikään päivä ole täysin samanlainen. Kahden tuottajaperheen päiväkirjat avaavat, miltä arki näyttää tiloilla työn, eläinten, perheen ja pienten onnistumisten rytmittämänä.

Tutustu muiden bränditilojen arkeen: [atriatuottajat.fi/viikkotilalla](https://atriatuottajat.fi/viikkotilalla)

### MAITORANTALA, SYSMÄ

**TUOTANTOSUUNTA:** Maitotila, tila on perustettu 1920 ja Ville on ollut tilan 4. isäntä vuodesta 2013. Jonna on tullut tilalle 2015.

**TILALLA ASUU:** Ville ja Jonna Nieminen, perheeseen kuuluu myös 5- ja 2-vuotiaat lapset sekä kaksi työikäistä olevaa paimenkoiraa.

**MUUTA:** Tilalle on valmistunut uusi lypsyrobottipihatto 2021. Tilan emäntä Jonna työskentelee osa-aikaisesti eläinlääkärinä.

**INSTAGRAM/FACEBOOK:** @maitorantala

### NIEMELÄN TILA, LAPPAJÄRVI

**TUOTANTOSUUNTA:** Emolehmätila. Tilalla aiemmin lypsylehmiä, mutta tuotantosuunta vaihdettu ja rakennettu emolehmäpihatto vuonna 2019.

**TILALLA ASUU:** Markku ja Heidi Niemelä sekä lapset Tiitus, 5v ja Armas, 3v.

**MUUTA:** Tilalla emoja 80 kpl, peltoa 150 ha. Päänavetta sijaitsee 9 km päässä kotitilasta. Perhe muuttaa keväällä poikimakauden ajaksi kakkoskotiin päänavetan läheisyyteen.

**YOUTUBE:** Maken maatala

● LAPPAJÄRVI

● SYSMÄ

# Poikimisista peltotöihin

Lappajärvellä Markku ja Heidi Niemelän tilalla alkaa olemaan poikimakausi loppusuoralla. Seuraavaksi on aika siirtyä peltotöiden pariin ja alkaa valmistautua lehmien laidunkauteen.

YouTubessa kanavalla **Maken maatila** pääsee seuraamaan tämän viikon tahtumia myös videolta ”Viikko tilalla”.

## MAANANTAI – KYLVÖT KÄYNTIIN

Tällä viikolla pääsee aloittamaan peltohommat oikein kunnolla. Viikolle luvattu aurinkoista ja lämmintä säätä. Lähdetään aamulla 7.30 koko perhe samalla ovenavauksella. Make aloittaa heti aamusta laidunnurmien täydennyskylvöt. Heidi vie pojat päiväkotiin, jonka jälkeen päänavetalle aamukäynnille hoitamaan perushommat eli parsien kolaukset, karsinoitten putsaus ja lisäkuivitus, rehujen lykkäys ja yleinen karjan voinnin tarkastus. Heidi ajalee kotinavetalle hoitamaan hiehot ja laitaa paikat kuntoon uutta sonnia varten, joka saapuu huomenna. Lounasaikaan teemme vaihdon, että Heidi pääsee harjoittelemaan kylvöhommia ja Make syömään. Emännän hommat sujuu, joten isäntä pääsee siksi aikaa lannan

ajoon. Ennen lasten hakua käymme laittamassa vappuvasikalle korvamerkkejä ja päästämässä sen emänsä kanssa muiden joukkoon. Samalla siirrämme yhden lehmän varmuuden vuoksi poikimakarsinaan yöksi. Make jatkaa suoraan kylvöhommiiin Heidin lähtiesä hakemaan poikia hoidosta. Syömme koko perhe yhdessä, mutta sitten on jo isännän jatkettava pellolle. Heidi tekee poikien kanssa pihahommia. Iltaseitsemän jälkeen tuttu traktorin ääni kuuluu saapuvan kotiin.

## TIISTAI – UUSI SONNI SAAPUU

Yöllä joutuu tovin valvoa, kun karsinaan otettu lehmä poikii. Poikiminen sujuu, joten navetalle ei tarvitse lähteä. Aamusta Make lähtee päänavetalle putsamaan lantakäytäviä. Lasten hoitoonviennin jälkeen Heidikin saapuu navetalle ja jatkamme hommia yhdessä. Ensimmäisenä pitää tietenkin katsastaa uusi vasikka, nätti tyttö tuli! Emo

ja vasikka saavat viettää nyt muutaman päivän kaksistaan karsinassa, ennen kuin pääsevät muiden joukkoon. Kuitamme paikkoja ja päätämme purkaa jo osan poikimakarsinoista tehden lisätilaa vasikoille. Kirjaamme koneelle tiedot poikimisesta. Make jää ajamaan lantaa pellolle, Heidin tullessa kotiin ruuanlaittoon. Ruuan jälkeen laitamme siirtoaidat ja sonnin ruuat valmiiksi. Sonnin saapuminen sujuu mukavasti. Se viettää nyt pari viikkoa omassa karsinassaan, ennen kuin pääsee hiehojen joukkoon. Make lähtee kylvämään alkuillaksi ja käy samalla hoitamassa iltakäynnin navetalla. Heidi ja pojat käy illan aikana useaan otteeseen silittelemässä sonnina, kiva uusi kaveri!

## KESKIVIikko – RUOKINTAPÄIVÄ

Aamusta Make lähtee kускаamaan pelloilta paalikuormia päänavetalle. Ennen lasten vientiä Heidi käy kotinavetassa tarkastamassa miten uudel-



ASIAANTUNTIJAN SILMIN

## Emolehmä-tuotannosta vahva elinkeino

Tilan tuotantosuunta oli aluksi maidontuotanto. Tilalla siirryttiin emolehmätuotantoon vuonna 2015, jolloin emolehmille rakennettiin 30-paikkainen kuivikepohjainen pihatto. Vuonna 2019 tilalla tehtiin kauaskantoinen investointi, kun uuden emolehmäpihatton rakentaminen aloitettiin. Pihatossa on tilat 80 emolehmälle hiekkaparsilla, ja samalla rakennettiin myös lietesäiliö. Vanhaan emolehmäpihattoon tehtiin poikimakarsinoita ja vasikkapiiloja. Myöhemmin ruokintapöytä on vielä pidennetty, ja vuonna 2024 tilalle valmistui kuivalantala.

Uuteen pihattoon hankittiin hiehoja vuosina 2019 ja 2020, ja keväällä 2020 tilalle ostettiin myös kaksi uutta siitossonnia. Emolehmiä on useita eri rotuja, sillä rotu-uskollisuuden sijaan tilalla on haluttu panostaa ennen kaikkea eläinten hyvin tuotannollisiin ominaisuuksiin. Siitossonnit ja uudishiehot kasvavat vanhassa maidontuotannon pitoaikassa hieman erillään muusta karjasta.

Tuotanto on nykyisin luomussa, ja kaikki eläinryhmät laiduntavat koko kesän aina syys-lokakuulle asti.

Investointien ja tuotannon kasvattamisen ohella tila on panostanut järjestelmällisesti tuotannon kehittämiseen. Vasikoiden kasvutulokset ovat kehittyneet tasaisesti ja vasikat kasvavat selvästi yli Atrian välittämien vasikoiden keskiarvon, ja vasikkaluoluus on pysynyt pienenä. Tämä kertoo vahvasti tilan hyvästä tuotannonhallinnasta ja osaamisesta.

Maken maatilan YouTube kanavalla on positiivisia ja elämänmukaisia videoita, joiden kautta pääsee tutustumaan emolehmätilan arkeen. Suosittelemme kaikille aiheesta kiinnostuneille.

**Juha Pennala**  
Asiakkuuspäällikkö

la sonnilla ja hiehoilla menee, kaikki hyvin. Vasikoita tutkaillessa päätämme soittaa eläinlääkärin yhden sairaan vasikan vuoksi. Eläinlääkärinä odotellessa ruokimme lehmät. Make nostelee pienkuormaajalla parikymmentä paalia ruokintapöydälle, Heidi hoitaa paalien avauksen ja jälkien siivouksen. Kahdelle sonnille kivenheiton päähän viedään myös paali ja lisätään A-Rehun kivennäistä. Eläinlääkäri saapuu ja päätetään aloittaa vasikalle lääkekuuri. Ennen lasten hakua navetan tarkastus valvontakamerasta ja yksi lehmä näyttää poikimisen merkkejä. Make on onneksi päänavetan lähellä kyntämässä, joten hän käy hakemassa lehmän poikimakarsinaan. Lehmää seurataan valvontakamerasta, joten omia hommia pääsee jatkamaan. Make siirtyy navetalle valvomaa juuri sopivasti, kun vasikka on syntymässä.

Illalla lapset menevät mummolaan, äiti ja isi käy sillä välillä päänavetalla kierroksella ja lääkitsemässä vasikkaa.

## TORSTAI – KYNTÖÄ JA LAIDUNTEN TEKOA

Laitetaan pojat yhdessä lähtövalmiiksi. Päiväkodilla äitienpäivän aamupala, joten Heidi suuntaa sinne ja Make pellolle jatkamaan kyntämistä. Tavataan navetalla ja hoidetaan hommat yhdessä. Eilinen sairaspotilas näyttää onneksi jo virkeämmältä. Navettatöiden jälkeen lähemme samalle pellolle, Make kyntää ja Heidi purkaa laitumien väliaitoja kynnon tieltä. Aurinko paistaa ja on lämmin, kyllä kelpaa! Make soittaa lannan levitysurakoitsijalle ja sovitaan aloittavamme lannan levitys lauantaina ja jatketaan ensi viikolla. Kuivalantala täytyy saada tyhjäksi ennen sitä, joten koko iltapäivä meneekin lantaa ajaessa. Maken siskon poika tulee vielä illaksi jatkamaan lannan ajoa. Mennään koko perhe mummolaan syömään ja käynti vielä iltanavetalla tarkistamassa kaiken olevan kunnossa.

## PERJANTAI – IRTIOTTO KIIREEN KESKELTÄ

Pojilla kotipäivä. Make lähtee aamusta navetalle hoitamaan perushommat ja putsamaan kuormaajalla lantakäy-

tävät. Heidi käy poikien kanssa hoitamassa uuden sonnina ja hiehot. Vaikka hommia piisaa, lähemme koko perhe Evijärven osuusmeijerille kevätkinokinoille. Pojat haluaa käydä jokaisessa traktorissa mitä paikalle on tuotu. Makkaroitten ja leivoskahvien jälkeen sieltä tarttuu matkaan apilansiemenet ja emännälle multaa. Make lähtee loppupäiväksi jatkamaan peltotöitä, tällä kertaa lautamuokkaimella. Heidin veli tulee apumieheksi lannanajoon, jotta kaikki keretään ajaa pellolle ennen huomista urakoitsijan saapumista. Illalla lämmitetään pihasauna.

## LAUANTAI – LANNAN AJOA

Make lähtee aamusta ajamaan viimeiset lannat pellolle. Siitä navetalle lykkäämään rehut lähemmäksi ja hoitamaan muut perushommat. Lähdetään Päivä Paloasemalla -tapahtumaan, pojat ovat innoissaan. Sen jälkeen saapuu lannan levittäjä, Make lähtee lankomiehen kanssa kuormaamaan. Pojat haluavat tietenkin kyytiin. Miehillä ja pikkuisännillä menee hommassa koko iltapäivä. Heidille jäi sillä välin hyvää aikaa suunnitella sonniryhmiä tulevalle laidunkaudelle. Illalla käydään koko perhe yhdessä navetalla. Laitetaan korvamerkkejä parille vasikalle ja päätetään ne muiden sekaan. Päivän päätteeksi lämmitetään taas pihasauna ja paistetaan kiuasmakkaraa.

## SUNNUNTAI – ÄITIENPÄIVÄN JUHLINTAA TÖIDEN LOMASSA

Aamu alkaa äitienpäivän juhlinnalla ja käymme rannassa kävelyllä. Sitten aamunavetalle ja samalla laitetaan traktoriin paripyörät. Pojat pääsevät vasikkapiiloon leikkimään vasikoiden kanssa. Sen jälkeen Make vie Heidin puutarhalle kukkaostoksille ja siitä matka jatkuu molempiin mummoloihin. Käynti navetalla lykkimässä rehut ja kolaamassa parrret. Samalla kiertelemme tarkastamassa poikimattomia lehmiä, päätämme ottaa yhden yöksi poikimakarsinaan. Make käy nopeasti muokkaamassa yhden pellon. Illasta jää vielä vähän aikaa tehdä yhdessä pihahommia. Kiireinen, mutta mukava viikko takanapäin. ■



# Tuottavuutta eläinten ehdoilla

Kylvöjä, poikimisia, laidunaitojen rakentamista ja pieniä hengähdyshetkiä perheen kanssa. MaitoRantalalan tila vie mukaan alkukesän arkeen, jossa päivät täyttyvät tekemisestä, mutta myös onnistumisista.

## MAANANTAI – VIKKOSUUNNITELMIEN TEKOA

Jonna suuntaa kello 6.30 aamunavetalle ja Ville vie lapset hoitoon. Kello kahdeksan aikoihin Ville saapuu navetalle, ja vuorossa ovat rehunjako sekä kuivutustyöt (syväkuivikeparret sekä hiehojen kestokuivikepihatto). Osa lehmistä päästetään ulos jaloittelemaan. Kun aamutyöt on tehty, juodaan aamukahvit navetan toimistolla, päivitetään viikkotaulut ja käydään läpi tulevan viikon aikataulut, eläinten siirrot ynnä muut.

Aamukahvien jälkeen Ville suuntaa jatkamaan kylvöhommia. Jonna siirtää ryhmän pikkuhiehoja ulkotarhaan ja totuttaa niitä paimenkoiran avulla siirtelyyn. Iltapäivällä Jonnalla on töihin liittyvä etäkokous, jonka jälkeen lapset haetaan hoidosta kotiin. Ville hoitaa il-

tanavetan ja jatkaa sen jälkeen kylvöjä sekä käy päivän päätteeksi tekemässä iltatarkastuksen navetalla. Jonna on lasten kanssa kotona ja laittaa heidät nukkumaan.

## TIISTAI – UUSI TULOKAS

Jonna hoitaa aamunavetan, siementää yhden lehmän ja tekee pari tiineystarkastusta. Ville syö lasten kanssa aamupalan ja vie heidät hoitoon. Sen jälkeen Ville jatkaa kylvöhommia ja äestystä pellolla.

Rehuauto käy päivällä täydentämässä siiloja. Lehmien väkirehuna on tällä hetkellä räätälöity tilakohtainen seos, jota jaetaan lypsyrobotilta ja kioskeista.

Jonna ulkoiluttaa päivällä osaa lehmistä ja harjoittelee pentukoiran kanssa paimenuksen alkeita. Lisäksi oh-

jelmassa on laidunten tekoa. Lehmä nimeltä Terttu poikii iltapäivällä. Lehmä käytetään lypsyllä ja vasikka juotetaan. Vasikka saa jäädä emänsä kanssa karsinaan ja oppii heti imemään. Vasikka saa nimekseen Euroviisu, sillä illalla on semifinaalilähetys.

Jonna hoitaa iltanavetan ja hakee lapset hoidosta klo 18. Jonna hoitaa lasten iltatoimet ja Ville tekee navetan iltatarkastuksen. Peltotyöt venyvät myöhään, kuten myös Euroviisujen katselu.

## KESKIVIKKO – VASTOINKÄYMISIÄ PELTOTÖISSÄ

Ville menee aamunavetalle edeltä, ja Jonna sekä lapset tulevat perässä. Ville ja vanhempi lapsi hoitavat parsien kuivittamista, ja Jonna sekä nuorempi lapsi levittävät uudet oljet poikimakar-

sinoihin. Aamupala syödään navetalla, minkä jälkeen lapset viedään hoitoon.

Tilalta myydään ternimaitoa pakasteena, joten edellisenä päivänä poikineen Terttu-lehmän maito pakataan astioihin ja pakastetaan.

Päivään tulee muutoksia, kun traktorin etuakseli hajoaa. Äestys keskeytyy traktorin vaihtoon. Illaksi on luvattu sadetta, joten peltohommat jäävät siltä päivältä, ja sen sijaan kunnostetaan rantalaidunten vesirajan tolppia ja lankoja.

Iltanavetan jälkeen lapset haetaan hoidosta ja tehdään iltatoimet kuten muinakin päivinä.

## TORSTAI – TEHOKAS HELATORSTAI

Torstaina aamunavetalla tehdään normaalityöiden lisäksi lehmien verinäytteiden ottoa Epiherd-tutkimukseen, jossa selvitetään epigenetiikan avulla karjan piileviä haasteita, kuten ruokinnan vaikutuksia tai tulehduksia. Näytteet otetaan kymmenestä lehmästä ja pakastetaan odottamaan kuljetusta. Lapsilla on vapaapäivä helatorstain vuoksi, ja Villen täti auttaa lastenhoitossa aamulla.

Kylvöt jatkuvat, ja onneksi saadaan lainaan traktori, jolla vanha isäntä ajaa siemensäkkejä. Juuri kun työt alkavat sujua, lypsyrobottiin tulee alipainevikka ja lantarobotti tempuuilee. Molemmat saadaan kuitenkin kuntoon, ja Ville pääsee jatkamaan kylvöjä. Jonna ja lapset jatkavat laidunaitojen rakentamista.

Illaksi saadaan lastenhoitoapua, ja Jonna hoitaa iltanavetan Villen ollessa vielä pellolla. Päivä venyy pitkäksi, mutta kylvöt saadaan lopulta valmiiksi.

## PERJANTAI – TOIMISTO- JA SOMEHOMMIA

Aamu alkaa tavalliseen tapaan: Jonna aloittaa navetalta ja Ville saapuu perässä, kun lapset on viety hoitoon. Perjantaina ohjelmassa ovat kuivutukset, lehmien umpeen laitot sekä eläinten siirrot.

Päivällä hoidetaan kirjanpitoitöitä sekä muita rästiin jääneitä paperi- ja konehommia. Lopuksi kuvataan huu-

morivideo tilan someen, mikä tuo hyvää fiilistä päivään. Iltapäiväkahvit juodaan terassilla auringossa.

Illalla isännät hoitavat iltanavetan ja emännät ruoanlaiton sekä saunan lämmittämisen. Pitkästä aikaa ollaan ajoissa syömässä ja pesulla, ja nukkumaan päästään hyvissä ajoin.

## LAUNTAI – ARKIHOMMIA JA EUROVIISUJA

Ville menee aamulla edeltä navetalle, ja Jonna sekä lapset tulevat perässä. Nuorempi lapsi on Villen mukana pienkuormaajassa rehunjaon ajan, ja vanhempi touhuu omalla sähkötraktorillaan. Jonna ehtii siementää yhden lehmän ja tarkistaa kuumeisen lehmän – onneksi mitään vakavaa ei ilmene.

Aamunavetan jälkeen syödään yhdessä aamupala ja siirrytään pihatöihin. Toisesta traktorista irrotetaan paripyörät, pestään renkaat ja laitetaan säilöön. Lisäksi käydään tarvikeostoksilla sekä hoidetaan siivousta ja pyykkiä.

Ville hoitaa iltanavetan, ja Jonna sekä lapset laittavat ruoan. Menuussa on oman tilan hiehon ulkofilettä ja uunikasviksia.

Illalla jännitetään Euroviisuja – nuorimmainen ei malta nukkua, vaan heiluttaa Suomen lippua musiikin tahdissa.

## SUNNUNTAI – KYLVÖT VALMISTUVAT JA LAIDUNKAUSI ODOTTAA

Sunnuntaiaamuna saapuu lomittaja. Jonna menee navetalle avuksi, ja Ville sekä lapset viettävät vapaata aamua. Aamunavetan jälkeen paistetaan yhdessä ternimaitovohveleita.

Päivä vietetään pihatöissä perheen kesken, ja vihdoinkin saadaan myös perunat ja herneet kasvimaan. Pikkuhiehot ulkoilevat ja koirat pääsevät paimennustöihin. Päivällä ehditään myös hetkeksi lepohetkelle.

Illalla hoidetaan viikon ruokaostokset, kun navetalla on lomittaja. Pitkä viikko on takana, mutta kylvöjen valmistuminen tuntuu hyvältä. Ensi viikolla päästään toivottavasti aloittamaan laidunkausi. ■



ASIAANTUNTIJAN SILMIN

## Kevättöiden keskellä

MaitoRantalalan tilalla pyrkimys tuottavuuteen ja eläinten hyvinvointiin kulkevat käsikädessä. Ville ja Jonna tekevät työtä ajatuksella ja tilalla on positiivinen aikaansaava tunnelma. Tekemistä ohjaa halu mahdollistaa lehmille lehmänomaista elämää, kannattavuutta unohtamatta.

Robottipihatto valmistui 2021, ja siitä lähtien vasikat ovat kasvaneet lehmien vierihoidossa. Käytännöt vierihoidon toteutukseen ovat hioutuneet toimiviksi ja vasikoiden kasvut ovat erinomaisia. Eläinten hyvinvoinnin seuranta on MaitoRantalassa järjestelmällistä. Lehmien syöntiä, märehittämistä ja aktiivisuutta tarkkaillaan sekä teknologian että päivittäisen eläinhavainnoinnin avulla. Varhainen reagointi muutoksiin on keskeistä sekä tuotostason säilyttämiseksi että eläinterveyden hallinnassa. Tavoitteena on tasapainoinen karja, jossa lehmät ovat kestäviä, ja näin tarvittava uudistusprosentti karjassa pieni.

Hyvä säilörehu on korkean maitotuotoksen ehdoton edellytys. Säilörehun korjuuketjuun on tehty viime vuosina investointeja. Siirtyminen aumarehuun on ollut merkittävä askel eteenpäin. MaitoRantalalan tilalla lehmät laiduntavat ja eläinten siirroissa apuna ovat perheen paimenkoirat. Koulutettu koira ja koirattu karja tuovat arkeen ”yhden työntekijän” lisää. Näin eläinten siirrot sujuvat, ja niitä varten ei ole välttämätöntä rakentaa erillisiä kujia. Koirien koulutus on toki aikaa vievää, mutta työn tulos palkitsee vuosiksi eteenpäin väsymättömän apulaisen muodossa.

Jonna päivittää tilan tekemistä sosiaaliseen mediaan ja innostus tekemiseen välittyy aidosti. Hän on aina nauttinut tarinan kerronnasta ja kokee, että huumori yhdistää viljelijöitä. Some on oiva paikka vinkkien vaihtoon ja keskusteluun kollegoiden kanssa.

Sujuva yhteistyö tilan kanssa on jatkunut jo pitkään. Ville ja Jonna ovat helposti lähestyttäviä kehityksestä kiinnostuneita yrittäjiä, jotka pursuavat uusia ideoita. Heidän kanssaan on ilo tehdä ja kehittää.

**Hilka Koskikallio**  
Asiakkuuspäällikkö

# KESÄN IHANASSA RYTMISSÄ

Kesä on maatiloilla vuoden kiireisintä aikaa, mutta samalla monelle myös sitä kaikkein parasta. Päivät täyttyvät eläinten hoidosta ja peltotöistä, mutta kiireen lomaan mahtuu myös pieniä hengähdys hetkiä, yhdessäoloa ja kesän omia perinteitä. Tämän teeman sivuilla kuullaan tuottajien ajatuksia kesästä, seurataan kesätyöntekijän arkea maitotilalla ja katetaan pöytään kesän maut.

## Pitkät päivät, toimiva arki

Kun päivät pitenevät, ratkaisevat arjen sujuvuus, ennakointi ja toimivat käytännöt. Kysyimme kahdelta tuottajalta, miten heidän arkensa rakentuu, ja mikä siinä lopulta toimii.

### KUKA?

**Niko Ranta**  
Kauhajoki (Ikkeläjärvi)

Kasvinviljelytila, maatalouden ohella Niko toimii tuotepäällikkönä, ja on globaalissa myyntivastuussa metsäkonealalla.



### KUKA?

**Tomi Pirkola**  
Pyhäjoki

Lihasikatila, 3590 sikaa ja 430 hehtaaria peltoa, kahden perheen tila. Tomi toimii lisäksi toimitusjohtajana Niitynmaan Porsas Oy:ssä.



KUVAT: Tuukka Kviranta

## NIKO

### 1. Mikä kesässä on parasta juuri sinun tilallasi?

Kesä on meille ennen kaikkea perheen yhteistä aikaa. Vaimo on opettaja ja lapset talvisin koulussa, joten kesällä arki rytmittyy eri tavalla. Kesäkaudella pystyy keskittymään paremmin sekä viljelyyn että yhdessäoloon.

### 2. Miten pidät arjen sujuvana silloin, kun yhdistät tilan työt ja muun työn?

Tämä ei ole tapahtunut yhdessä yössä, vaan olen noin 15 vuoden aikana pyrkinyt tekemään ratkaisuja, joilla viljelyn saisi mahdollisimman tehokkaaksi, vaikka en pysty olemaan tilalla täysipäiväisesti. Arki toimii, kun kokonaisuus on mietitty valmiiksi, ja tukea tulee myös perheeltä.

### 3. Mikä kesän työvaihe vaatii eniten suunnittelua, ja missä olet mielestäsi onnistunut?

Peltotyöt ovat varmaan se näkyvin osa, mutta mielestäni traktorityöt ovat mukavaa ja jopa rentouttavaa tekemistä. Suurin työ on kuitenkin muualla: viljelyn suunnittelussa, yrityksen johtamisessa ja kehittämisessä. Pitkänajan suunnitelmat, sopimukset ja ennakointi ratkaisevat, että miten kannattavaa toiminta on.

### 4. Mikä helpottaa arkea ja pitää tekemisen sujuvana kiireen keskellä?

Arkea helpottaa se, että pystyn yhdistämään työni. Pystyn tekemään osan päivätyöstäni myös traktorista käsin, ja työnantajani suhtautuu siihen joustavasti. Se tekee arjesta huomattavasti toimivampaa.

### 5. Se hetki kesässä, kun ajattelet: tätä varten tätä työtä tehdään?

Kylvöjen valmistuminen on yksi niistä hetkistä. Samoin puintien alkaminen – niitä odottaa. Ja oikeastaan jo kylvöjen alussa on oma tunnelmansa: silloin kaikki on vielä mahdollista ja intoa riittää.

## TOMI

### 1. Parasta kesässä tilallasi on?

Kesään kuuluu totta kai hyvä ruoka, mielellään grillillä valmistettuna sekä yhdessäolo perheen kanssa. On myös palkitsevaa seurata, miten kasvukausi etenee ja viljat kasvavat. Varsinkin kun kaikki omilta pelloilta saatu sato menee omille sioille.

### 2. Miten pidät arjen sujuvana silloin, kun työt ovat vilkkaimmillaan?

Meillä arkea rytmittää selkeä tekeminen ja toimiva kokonaisuus. Kylvöt aloi-

tettiin toukokuun alussa ja saatiin valmiiksi kuun lopulla. Tilan pellot ovat lähellä ja lohkot isoja, mikä helpottaa tekemistä. Esimerkiksi lietteen saadaan ajettua hyvällä kelillä parissa viikossa.

### 3. Mihin tekemisessä olet panostanut pitkäjänteisesti, ja missä se näkyy nyt?

Maan kuntoon olemme panostaneet paljon. Salaojia huuhdellaan, ojituksia pidetään kunnossa ja peltojen tasaisuuteen on kiinnitetty huomiota – laserlana hankittiin jo 2007.

Lisäksi lohkokokoa on kasvatettu rai-vaamalla 80-luvulta asti. Nämä ratkaisut näkyvät suoraan peltotöiden sujuvuudessa.

### 4. Mikä tuo vaihtelua tai helpottaa tekemistä kiireen keskellä?

Työ itsessään on monipuolista. Meidän tilallamme yhdistyy eläinten hoito ja kasvinviljely, jolloin tekeminen vaihtelee luontevasti. Minulle monipuolisuus toimii jaksamista tukevana tekijänä. Lisäksi luonnon helmassa työskentely on itsessään terapeutista.

### 5. Se hetki kesässä, kun ajattelet: tätä varten tätä työtä tehdään?

Tässä työssä motivoi jatkuva kehittyminen. Esimerkiksi lajikekokeiluissa on aina oma mielenkiintoni – on palkitsevaa nähdä, mitä niistä lopulta tulee. Valmiiksi ei tule koskaan, ja ehkä juuri se tekee tästä hommasta mielekkästä.

Kesätyö vieraalla tilalla  
opettaa uusia käytäntöjä

## ”Tuntuu hyvältä päästä kunnon hommiin”

Venla Vehviläinen, 19, ajelee joka aamu kotoaan Leppävirran Kotalahdelta Suonenjoelle kesätöihin ja samalla työharjoitteluun. Jääskelän maitotila on hänelle unelmien kesätyöpaikka monestakin syystä.

TEKSTI: Pirjo Latva-Mantila  
KUVAT: Anna-Katri Hänninen

**V**uosi sitten ylioppilaaksi valmistuneella Venlalla on takanaan ensimmäinen lukuvuosi Savonia-ammattikorkeakoulussa Iisalmissa. Agrologi-koulutus ja maatalousyrittäjän ura olivat hänelle itsestään selvä juttu.

– Meillä on kotona maatila, 50 lehmän lypsytila. Pienestä pitäen olen tehnyt näitä hommia ja nauttinut työnteosta, eikä koskaan ole tarvinnut patistaa tilan töihin. Tämä on ollut minun ammattihaaveeni nuoresta lähtien.

Lukiovuosina hankittu työkokemus ravintola-alalta sai hänet entistä varmemmaksi siitä, että oma paikka löytyy maatalousalalta.

### ROBOTTINAVETTA KIINNOSTAA

Venlan perheellä on parsinavetta. Jääskelän tilan navetassa taas lypsyt hoitetaan robotilla. Juuri robottinavetan arki kiinnosti Venlaa erityisen paljon.

– On tärkeää nähdä käytännössä, miten robottinavetta toimii ja miten hommat täällä pyörivät, sillä tulevai-

suudessa olisi tarkoitus perheen kanssa kehittää omaa kotitilaa. Lypsyrobotin hankkiminen voisi olla yksi vaihtoehto.

– Kotitilalla meillä on suunnitelmassa maatalousyhtymän perustaminen. 16-vuotias pikkuveljeni Antti on myös kiinnostunut maatilan töistä, varsinkin konehommista, joten hän voisi tulla mukaan.

### KUNNON HOMMIA

Vapun jälkeen alkaneet kesätyöpäivät täyttyvät monenlaisista tehtävistä. Na-

”Tämä on ollut minun ammattihaaveeni nuoresta lähtien.”



vettatöistä ja varsinkin vasikoiden hoitamisesta ja eläinten ruokinnasta Venla pitää erityisen paljon, mutta ohjelmassa on myös ainakin aidantekoa, peltoittoa, maalausta ja rakentamista. Tilalla rakennetaan parhaillaan varastohallia.

– Tuntuu hyvältä päästä kunnon hommiin. Täällä on niin mukava isäntäväkikin.

### UUSIA OPPEJA JA KÄYTÄNTÖJÄ

Vaikka monet työt ovat entuudestaan tuttuja, Venla nauttii siitä, että pääsee oppimaan uutta ja näkemään erilaisia toimintatapoja.

– Asioita pystyy tekemään niin monella eri tavalla. Uusia oppeja voin soveltaa ja hyödyntää sitten omalla tilalla. Jo ensimmäisen viikon aikana tuli vastaan käytäntöjä, jotka täällä tehdään eri lailla ja helpommin kuin mihin olin tottunut. Onhan täällä vähän erilaisia koneitakin kuin kotitilalla ja muutama uudempikin kone.

Hän uskoo, että oppeja ja hyväksi otettuja työtapoja jaetaan puolin ja toisin.

Jääskelän tilalle saapuu kesällä myös hollantilainen harjoittelija Savonian yhteistyöhankkeen kautta. Venla odottaa sitä innolla.

– On kiinnostavaa kuulla, miten maatalous pyörii Hollannissa. Ehkä mekin opimme toisiltamme jotakin. Tästä tulee tosi monipuolinen kesä.

Agrologiopinnoissa Venla kertoo viihtyneensä todella hyvin. Tänä kesänä opiskelijat tekevät ensimmäisen pitkän harjoittelunsa, ja kolmantena vuonna on edessä asiantuntijaharjoittelu.

– Oli meillä myös kahden viikon tutustumisjakso tilalla. Sen vietin neljän robotin tilalla täällä Suonenjoella.

### KIIRE ON PARASTA

Työpäivät vaihtelevat aamu- ja iltavuorojen välillä. Välillä ne voivat venähtää hyvinkin pitkiksi. Se ei Venlaa silti haittaa, sillä kova työntekeä ja kiire ovat parasta, mitä hän tietää.

Hän ajaa joka päivä Leppävirralta Suonenjoelle harjoittelupaikkaansa ja takaisin. Edestakainen matka on 80 ki-

lometriä. Tilalla voisi myös majoittua, mutta Venla mieluummin ajelee kotiin, sillä siellä häntä odottaa kaksi hevosta, suomenhevostamma Wappi ja shetlanninponi Taika.

Viikonloput kuluvat kotitilan töissä. Tänä keväänä hän osallistui ensin kylvötöihin kotitilallaan ja vähän myöhemmin myös kesätyöpaikassaan.

– Maatilalla on oppinut siihen, että päivät ovat täynnä tekemistä, joten liian rauhallinen arki voi tuntua jopa raskaalta.

Jos viikonloppuisin on jäänyt aikaa, hän on lähtenyt metsää raivaamaan. Peukaloita ei ole tarvinnut pyöritellä enempää harjoittelupaikassa kuin kotonakaan.

Venla nauttii varsinkin niistä töistä, jotka tuntuvat ensin vaikeilta.

– Onnistuminen on kuin ansaittu palkinto. Hienoa on myös se, että tässä näkee työnsä jäljet. Jokainen päivä on erilainen ja aina oppii jotain uutta. Se on tämän työn suola. ■

KUVAT: Atria

Helppoa, maukasta ja nopeasti valmista. Atrian kesän uutuustuotteet valmistuvat kädenkäänteessä grillissä ja vievät kielen mennessään. Kokeile vaikka!



## NAUDAN BAVETTE JA SIPULIKUKAT

Työaika 20 min | Kokonaisaika 20 min | 2 annosta

### Raaka-aineet

- 1 pkt Atria naudan bavette salt & pepper n. 400g
- 2–4 kpl keskikokoista punasipulia
- 1 tl hunajaa
- 1 tl soijakastiketta

### Valmistusohje

1. Ota lihat huoneenlämpöön 30 minuuttia ennen grillausta.
2. Grillaa bavettea noin 4 minuuttia per puoli. Jos bavette on ohuempi, lyhyempi grillausaika riittää, jos haluat mehukkaan roseisen pihvin.
3. Kääntämisen jälkeen voit tarkkailla paistopintaa. Kun paistopinnalle alkaa kertyä punaista nestettä, pihvi on lähellä valmista. Voit varmistaa sopivan kypsyyden paistomittarilla.
4. Grillauksen jälkeen anna pihvin vetäytyä.

### Punasipulikukat

1. Kuori punasipulit ja leikkaa kanta varovasti pois.
2. Tee sipuliin ristikkäisiä viiltoja niin, että sipuli pysyy kasassa.
3. Nostelee sipulit suoraan grilliin tai folioalustalle.
4. Sivele sipulit hunajan ja soijakastikkeen seoksella.
5. Grillaa hetki kannen alla, jotta sipulikukka aukeaa.

## POSSUN OHUET KASSLERPIHVIT JA NEKTARIINI-FETASALAATTI

Työaika 30 min | Kokonaisaika 30 min | 3 annosta

### Raaka-aineet

- 1 pkt Atria possun ohut kasslerpihvi BBQ 430 g

### Nektariinifetasalaatti

- 6 kpl kypsää nektariinia tai persikkaa
- 3 rkl extra neitsytoliiviöljyä
- 80 g pinjansiemeniä
- 200 g fetajuustoa
- 200 g rucolaa
- 1 rkl sitruunamehua
- suolaa
- mustapippuria
- 4 rkl balsamicosiirappia

### Valmistusohje

1. Ota pihvit huoneenlämpöön puoli tuntia ennen kypsennystä.
2. Grillaa pihvejä noin 10 minuuttia välillä käännellen, kunnes pihvien sisälämpötila on 70 astetta. Anna pihvien vetäytyä hetki ja leikkaa viipaleiksi salaattia varten.
3. Halkaise nektariinit ja poista kivet. Leikkaa vielä lohkot puoliksi. Sekoita öljy nektariineihin.
4. Paahda pinjansiemeniä hetki pannulla.
5. Grillaa nektariinit kuumassa grillissä nopeasti. Asettele rucola lautaselle tai isoon salaattikulhoon. Lisää fetamuru ja paahdetut pinjansiemenet. Asettele lämpimät nektariinit salaattiin. Lisää balsamicosiirappia raitoina pinnalle.
6. Halutessasi ripottele vielä ripaus suolaa tai pippuria ja pieni tilkka oliiviöljyä.



## VOHVELIBURGERI

Työaika 20 min | Kokonaisaika 20 min | 2 annosta

### Raaka-aineet

- 1 pkt Atria kypsä grillipihvi 290 g
- 1 pkt belgialaisia vohveleita
- 2 kpl tomaatteja
- mozzarellaa siivuina
- salaatinlehtiä
- 1 rs Atria yrtti grillisalaatti 350 g

### Valmistusohje

1. Viipaloi mozzarella ja pestyt tomaatit.
2. Nostelee kypsät grillipihvit grilliin ja laita vohvelit lämpenemään grillin ylätasolle.
3. Nostelee juustosiivut kerran käännettyjen pihvien päälle.
4. Kasaa vohveliburgerit. Aseta pohjalle vohveli, ja jatka lisäämällä salaatti, pihvi, juusto, tomaatti ja lopuksi toinen vohveli kanneksi. Jos kaipaat lisää kosteutta, lisää pohjalle yrttistä grillisalaattia.
5. Kääri vohveliburgeri leivinpaperiin ja nauti.

## GRILLIDUO, GRILLATTUA NAANLEIPÄÄ, RAITAJOGURTTI-KURKKUSALAATTIA JA CURRYMARINOITUA SIPULIA

Työaika 30 min | Kokonaisaika 30 min | 4 annosta

### Raaka-aineet

- 1 pkt Atria grilliduo yoghurt flavour 650g
- 1 pkt naanleipää

### Raitajogurtti-kurkkusalaatti

- 1 kpl iso kurkku raasteena
- 1 kpl valkosipulinkynsi
- 2 dl maustamatonta luonnonjogurttia
- 1 rkl sitruunamehua tai valkoviinietikkaa
- 1 tl juustokuminaa
- 1/2 tl chilijauhetta
- suolaa
- mustapippuria
- reilusti tuoretta minttua silputtuna

### Currymarinoitu sipuli

- 1 kpl iso sipuli
- 2 rkl omenaviinietikkaa tai valkoviinietikkaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 tl curryjauhetta tai -tahnaa
- 1 tl sokeria tai hunajaa

### Valmistusohje

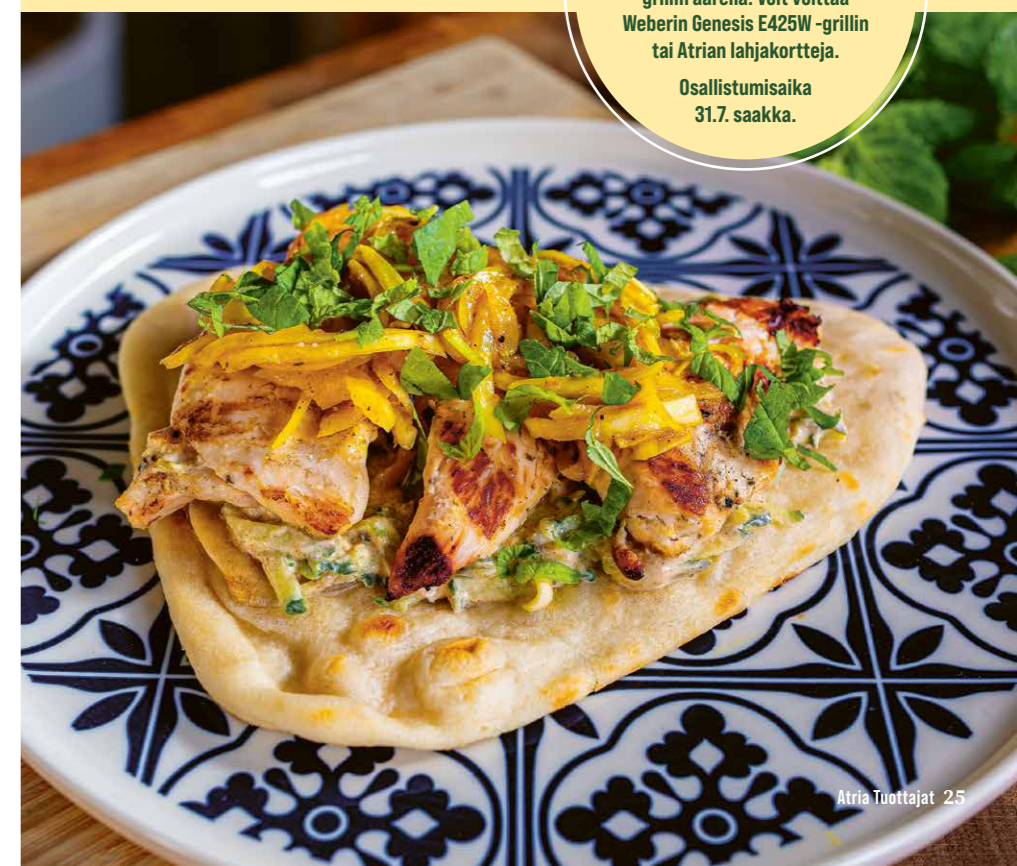
1. Valmista raitajogurtti-kurkkusalaatti. Raasta kurkku ja valuta hyvin. Hienonna valkosipulinkynsi kurkun joukkoon. Lisää jogurtti sekä loput aineet. Anna maustua jääkaapissa hetken ajan.
2. Valmista currymarinoitu sipuli. Kuori ja suikaloi sipuli. Sekoita kaikki ainekset sipulisuikaleisiin. Jos haluat miedomman sipulin, kiehauta kuuma liemi sipuleihin.
3. Ota lihat huoneenlämpöön puoli tuntia ennen kypsentämistä. Grillaa lihoja noin 10–15 minuuttia, kunnes sisälämpötila on 75 astetta.
4. Lisää grillatun leivän päälle kurkkusalaatti, liha ja sipulia. Jos leipä on ohut, niin sen voi kääriä myös rullalle.

### OSALLISTU ARVONTAAN

[atria.fi/grillikisa](https://atria.fi/grillikisa)

Ota kuva Atrian grillivinkit-merkillä varustetusta pakkauksesta grillin äärellä. Voit voittaa Weberin Genesis E425W -grillin tai Atrian lahjakortteja.

Osallistumisaika  
31.7. saakka.



BIOKAASULAITOS LUPAA  
HELPOUSTA LANNANKÄSITTELYYN

# Uusia mahdollisuuksia ravinteiden hallintaan

Suomen ensimmäinen ja toistaiseksi suurin teollisen mittakaavan biokaasulaitos on käynnistetty Nurmossa. Laitos lupaa tuottajille helpotusta lannankäsittelyyn ja uusia mahdollisuuksia ravinteiden hallintaan.

TEKSTI: Pirjo Latva-Mantila



**E**nsimmäiset lietelanta-kuormat ajettiin sisään 13. huhtikuuta. Täyteen kapasiteettiin on vielä matkaa.

Suomen Lantakaasu Oy:n toimitusjohtaja **Leena Helminen** on tottunut vastaamaan kysymykseen ”joko laitos toimii täydellä teholla?”.

– Jokainen, jolla on pihakomposti, tietää, ettei se käynnisty, kun laitetaan lehdet sisään ja mittarit päälle. Kyse on biologisesta prosessista, joka suotuisissa olosuhteissa käynnistyy pikkuhiljaa.

Laitokselle ajetaan syötettä, eli lantaa, joka viikko satoja tuhansia kiloja. Kun reaktori on saatu täyteen, alkaa lämmittäminen.

– Meillä on tässä kolme reaktoria. Ensimmäisessä vaiheessa täytetään kaksi reaktoria, ja niiden avulla tehdään koko prosessi loppuun tämän vuoden aikana. Täyteen kapasiteettiin päästään loppuvuonna, kertoo laitospäällikkö **Matti Lepistö**.

Prosessi käsittää kaasun puhdistuksen, jalostuksen ja nesteytyksen sekä neljän lannoitetuotteen valmistuksen.

## LIETELANNAN KAPASITEETTI TOISTAISEKSI TÄYNNÄ

Suomen Lantakaasun logoilla varustetut rekat ajavat viikoittain satoja tuhansia kiloja liete- ja kuivalantaa laitokselle. Tällä hetkellä voimassa oleva ympäristölupa sallii 240 000 tonnin vuotuisen lantamäärän.

Helmisen mukaan nyt luvitettua määrää mahtuu vielä naudan kuivalantaa ja broilerin lantaa. Sen sijaan lietelannan vastaanottokapasiteetti on täynnä.

Laitoksen laajennusta suunnitellaan paraikaa. Jos ympäristölupa saadaan päivitys ja laitoksen laajennus toteutuu, myös lietelantaa aletaan taas ottaa vastaan.

– Laajennuksen myötä kapasiteettia avautuu suurelle joukolle tiloja. Meillä on varaus myös neljännen reaktorin rakentamiseen, jolloin tuotanto tuplaantuu nykyisestä.

## SUJUVASTI TILALTA LAITOKSELLE JA TAKAISIN

Logistiikka toimii siten, että lietteen ja lannat pyritään ajamaan tilalta samalla rekalla aina yhden päivän aikana. Reka puhdistetaan tilojen välillä ja päivän päätteeksi mahdollisten taudinaiheuttajien varalta.

Tila saa jokaisesta kuiva- tai lietelantatonnista saman määrän laitoksen tuottamaa biolannoitetta, jonka Suomen Lantakaasu toimittaa ilmaiseksi suoraan tilalle.

Biolannoitteessa on enemmän liukoista tyyppä kuin lietteessä, joten tila voi säästää ostolannoitteissa. Lisäksi biolannoite on hajutonta, tasalaatuista sekä helposti levitettävää ja imeytyvää.

– Jos tilalla on etäsäiliö esimerkiksi pellon vieressä, tuomme lannoitetuotteet sinne, jolloin tila säästää sekä omaa työaikaan että logistiikkakuluja, Helminen vinkkaa.

Palvelu ei maksa tilalle mitään. Tilalle pääsyn tulee kuitenkin olla esteetöntä ja lannan pitää vastata sovitun laatuvaatimuksia. Syötteen joukossa ei saa olla mitään ylimääräistä, kuten kiviä, maa-ainesta tai muovia.

Yhteistyötiloja haetaan noin 50 kilometrin säteeltä Nurmosta.

**”Jos tilalla on etäsäiliö esimerkiksi pellon vieressä, tuomme lannoitetuotteet sinne, jolloin tila säästää sekä omaa työaikaan että logistiikkakuluja.”**

## KOLMENLAISTA LANNOITEJALOSTETTA

Osa tiloista ei halua samaa ravinne määrää takaisin. Helmisen mukaan varsinkaan sikatiloilla ei aina ole tarvetta kaikelle lietteestä syntyvälle biolannoitteelle.

– Jos tila ei halua takaisin näitä ravinteita, siltä poistuu lannanlevitysvaatus. Tämä voi tarjota tilalle uusia mahdollisuuksia.

Ylijäävästä jakeesta valmistetaan kuivajaetta, nestejakeita sekä nestejakeesta jalostettua konsentraattia, jonka avulla pystytään optimoimaan tilan kalustolle ja viljelysuunnitelmaan sopiva täsmälannoite.

Jatkojalostetuista lannoitevalmisteista tehdään tilojen kanssa erillisiä sopimuksia.

## LANTAPOIKKEUKSEEN TOIVOTAAN MUUTOSTA

Kun mädätteenä separoidaan kuiva- ja nestejakeita, syntyy erilaisia fosfori- ja

typpipitoisuuksia, mikä antaa tiloille mahdollisuuden tehdä levitysmääriin tilakohtaisia ratkaisuja ja huomioida fosforiasetuksen rajoitteita.

Niin lanta kuin biolannoitteet ovat fosforiasetuksen alaisia tuotteita. Lantapoikkeus peltolevityksessä ei ole voimassa enää sen jälkeen, kun lanta on kulkenut biolaitoksen läpi ja muuttunut biolannoitteeksi.

– Lantapoikkeus on juuri päättymässä. Odotamme, että menettelyä jatketaan ja lantapoikkeukseen saataisiin mukaan myös lantapohjaisen mädätteen hyödyntäminen, Helminen mainitsee.

## TÄYSIN BIOTURVALLINEN PROSESSI

Lepistö kertoo prosessin lannasta kaasuksi ja biolannoitteeksi olevan täysin bioturvallinen. Tiloilta esimerkiksi edellytetään salmonellatestejä, ja tautitilannetta seurataan laitoksen omassa laboratorioissa näytteiden avulla.

– Kaikki lannoitteet hygienisoitetaan yli 70 asteen lämpötilassa.

## BIOLANNOITE VOI PARANTAA VILJELYTULOKSIA

Ruotsissa on havaittu biolannoitteen käytön tuovan paitsi taloudellista hyötyä myös parantavan viljelytuloksia.

– Liukoisuus ja hyvä laatu vaikuttaisivat olevan satoisuuden kannalta hyvä juttu, toteaa Helminen, jonka mukaan tiloilla myös arvostetaan lannoitteen hajuttomuutta ja helppoa käsiteltävyyttä.

Hän pitää Nurmon biokaasulaitosta valtavana edistysaskeleena, josta koko maakunnan on syytä olla ylpeä. Hän kannustaa tiloja mukaan kehittämään uutta toimintamallia Suomen Lantakaasun kanssa.

– Nurmossa ollaan edelläkävijöitä Suomessa. Naapurimaissahan tätä on tehty menestyksekkäästi kohta jo pari vuosikymmentä.

Suomen Lantakaasu on aloittamassa toimintaa myös Kiuruvedellä, jonne rakennettu biokaasulaitos on suurempi kuin Nurmossa.

– Nämä kaksi laitosta yhdessä tulevat lisäämään neljänneksellä Suomen biokaasukapasiteettia. ■

Nurmon biokaasulaitoksen omistaa Nurmon Bioenergia Oy, jonka suurin omistaja on Suomen Lantakaasu Oy. Atria on yhtiön vähemmistöosakas.

# Yhteinen ruokaketju – sikarehustamisen vahvuus

A-Rehun vahvuus sikarehustamisessa perustuu koko ruokaketjun kattavaan yhteistyöhön ja tiedon hyödyntämiseen. Kun rehujen kehityksessä yhdistyvät koetoiminta, tiloilta saatava käytännön tieto sekä teurastulokset, voidaan ruokintaa kehittää entistä tarkemmin tuotannon tarpeisiin ja käytännön tuloksiin perustuen.

TEKSTI: Harri Muilu, Atria KUVA: Tuukka Kiviranta



**A**-Rehulla sikatilojen rehu-kaupan valikoima muodostuu rehu tuotteista ja niihin liittyvistä palveluista. Kun kehitämme sekä rehuja, palvelua että tilatason toimintamalleja, hyödynnämme tietysti tutkimusta sekä eri yhteistyökumppaneiden (mm. jalostus) tarjoamaa tietoa, mutta hyödynnämme myös yhteisen ruokaketjun tarjoamia mahdollisuuksia rehukilpailijoista poikkeavalla tavalla.

## LAAJA DATA AUTTAA KEHITTÄMÄÄN RUOKINTAA

A-Rehu rehustaa (rehu + kehityspalvelu) yli 90 % Atrian teurastamista lihasioista. Siksi meillä on poikkeuksellisen hyvä mahdollisuus yhdistää ja hyödyntää ketjun eri osista saatavaa tietoa:

- A-Rehun koetoiminnan tuottama tieto koetiloilta
- A-Rehun tehdasrehujen reseptitietoa raaka-aineista
- tilojen ruokintasuunnitelmat
- tilojen käytännöt ja rutiinit
- päiväkasvuseurannan tulokset
- teurastulokset

Kun yhdistämme kattavasti eri tietolähteitä, voimme kehittää rehuistam-

me parempia ja palvelustamme vaikuttavampia. Näkymä arvoketjuun on huomattavasti rehukilpailijoitamme laajempi. Johtopäätösten tekeminen isosta massasta edellyttää vahvaa käytännön toimintaympäristön tunteusta ja huolellista tilastollista analyysiä, koska samanaikaisia muuttujia on aina paljon. Toisaalta myös havaintojen määrä on suuri, mikä parantaa analyysin luotettavuutta.

## MITÄ AINEISTO KERTOO LIHAKKUDESTA?

Esimerkkinä tästä voidaan tarkastella analyysiä, jossa vertasimme lihasikatiloilla käytettävien ruokinnan komponenttien yleisyyttä sekä kunkin komponentin yhteyttä tuotanto- ja teurastuloksiin Durocilla ja Tempolla. Tarasteluun otettiin noin 220 000 lihasian ja vajaan tuhannen kasvatuserän tiedot vuodelta 2025. Alla muutama nosto aineistosta liittyen lihakuuteen. Näitä havaintoja kannattaa sparrata myös tilanne oman rehustajan kanssa.

- Merkittävimpiä lihakuuteen vaikuttavia muuttujia ovat tässäkin aineistossa päiväkasvu ja ruokinnan voimakkuus. Suurempi päiväkasvu ja voimakkaampi ruokinta alensivat lihakuutta.

- Palkokasveja oli käytetty ruokinnassa 14 %:lla lihasioista. Herneen tai härkäpavun käyttö paransi lihakuutta +0,2 yksikköä. Vaikutus lihakuuteen oli positiivinen molemmilla roduilla, eikä päiväkasvuissa havaittu eroa. Palkokasvit voivat olla yksi työkalu, kun haetaan lihakuutta ilman, että kasvu heikkenee.
- Vehnää oli käytössä 62 %:lla lihasioista. Näiden lihakuus oli 0,1 %-yksikköä pienempi kuin niillä, jotka eivät vehnää saaneet. Vehnän energia on ollut alkuvuodesta ohraan verrattuna edullista, mutta sen käyttömäärä on mietittävä tilan ruokinnan kokonaisuutta ja tuotannon tavoitteita vasten.
- Kauraa oli käytössä 36 %:lla ja heratuotteita 58 %:lla lihasioista. Näillä ei havaittu olevan merkitsevää vaikutusta lihakuuteen.

## ASIAKASPALAUTE MUKANA KEHITYSTYÖSSÄ

Tärkeä osa kehittämistä on myös asiakaspalaute. Lähetämme kuivarehuasiakkaillemme neljän kuukauden välein kahden kysymyksen NPS-kyselyn sähköpostilla. Vastaamalla autatte meitä tunnistamaan, missä olemme onnistuneet ja mitä kannattaa kehittää seuraavaksi. ■

# Sukupuoli-lajitella vai ei?

Sukupuolilajittelu vaatii lisätyötä kasvatuksessa, mutta sen avulla voidaan saavuttaa parempia tuotantotuloksia. Honkalan tilalla osa porsasryhmistä lajiteltiin sukupuolen mukaan, kun taas osa kasvatettiin sekakarsinoissa.

TEKSTI: Niina Immonen, Atria; Majastiina Karvo, Atria KUVA: Tuukka Kiviranta

**I**misät hyödyntävät rehua tehokkaammin, kun taas leikot kasvavat hitaammin ja rasvoittuvat helpommin. Tämä kertoo eri ryhmien erilaisista energian tarpeista. Sukupuolen mukainen lajittelu mahdollistaa ruokinnan tarkemman kohdentamisen, jos rehun energia- ja valkuaispitoisuutta on mahdollista säätää ryhmäkohtaisesti. Sekaryhmissä joudutaan tekemään kompromisseja, jotka saattavat heikentää rehutehokkuutta ja lihakuuden hallintaa verrattuna sukupuolittain lajiteltuun ruokintaan.

Honkalan tilalla tehdyn kasvatuskokeen avulla selvitettiin, kannattaako lajittelusta syntyvä ylimääräinen työ vai ei. Kokeessa käytettiin TopigsNorsvin\*-Tempo kolmirotuporsaita. Kaksi ryhmää lajiteltiin sukupuolen mukaan ja kolmas ryhmä oli sekaryhmä. Porsaat punnittiin tulopäivää seuraavana päivänä. Kaikki ryhmät ruokittiin samalla rehulla. Sikojen tavoiteteuraspaino oli 94 kg.

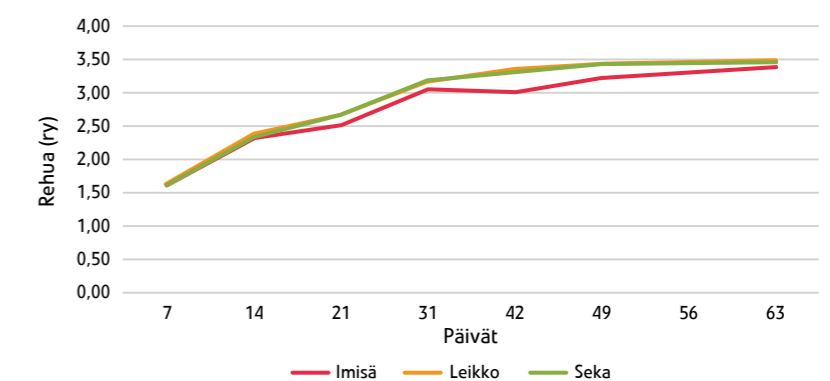
Imisien ja sekakarsinoiden sikojen tulokset poikkesivat leikkojen tuloksista erityisesti päiväkasvun ja rehunkäytön tehokkuuden osalta. Leikkojen teuraspaino oli matalampi ja lihakuus selkeästi heikompi. Kokeen mukaan sukupuolilajittelusta ei ole hyötyä rehuhyötysuhteen osalta, mikäli ruokintaa ei säädetä sukupuolien tarpeen mukaisesti. Kuitenkin kokeen tulosten mukaan lihakuus ja kate oli lajiteluilla

sioilla hieman parempi kuin sekakarsinoissa kasvatetuilla sioilla. Sikakohtainen kate sukupuolen mukaan lajitelluilla sioilla oli noin 0,70 € korkeampi kuin sekakarsinoissa kasvatetuilla sioilla. ■

## KASVATUSRYHMIEN TULOKSIA

	Imisä	Leikko	Lajiteltujen ka	Sekaryhmä
Porsaiden alkupaino, kg	32,9	34,1	33,5	33,6
Ry/kg lisäkasvu	2,66	2,81	2,74	2,69
MJ/kg lisäkasvu	25,90	27,33	26,60	26,14
Päiväkasvu, g/pv	1106	1091	1098	1126
Teuraspaino	95,1	93,6	94,4	94,1
Lihaprosentti, %	61,0	59,1	60,1	59,7

## RUOKINTAKÄYRÄ



# Teurastushygienia ja lihan laatu edellyttävät paastotusta

Teurassikojen paastotus vaikuttaa sekä teurastushygieniaan että lihan laatuun. Oikea paastotusaika riippuu kuitenkin kuljetusmatkasta ja teurastusajankohdasta. Vuoden 2024 kokeessa selvitettiin, miten paastotus ja lepoaika vaikuttavat lopputulokseen.


TEKSTI: Niina Immonen, Atria; Taneli Tirkkonen, Atria KUVA: Tuukka Kiviranta

Teurassikojen paastotuksella tarkoitetaan sitä, että siat eivät saa ruokaa kahdentoista viimeisen tunnin aikana ennen teurastusta. Paastotus on tärkeää sekä teurastushygienian että lihan laadun kannalta, koska sian suolistossa olevan massan määrä puolittuu. Tämä vähentää sikojen liukastelua teurastamolla sekä teurastuhojen likaantumisriskiä. Paastotus ennen kuljetusta helpottaa myös sikojen käsittelyä ja liikuttamista, sillä täydellä mahalla siat ovat haastavampia lastattavia. Toki myös viime hetkellä syötetyn rehun kustannus on turhaa kuluu.

Paastotuksella pyritään varmistamaan, että sianlihan pH laskee optimaaliselle tasolle pH5,5–5,6. Teurastuksen jälkeen sianruhon lihakset ei enää saa happea vaan lihassolut tuottavat energiaa anaerobisesti glykogeeneista. Prosessin myötä syntyy maitohappoa, joka laskee lihan pH:ta. Lihan lopullinen laatu riippuu siitä, kuinka paljon glykogeeneja lihaksessa on ja kuinka nopeasti pH laskee. Liika glykogeeni johtaa lihan liian matalaan pH:hon ja glykogeenin puute johtaa liian korkeaan pH:hon.

## PAASTOTUSOHJE RIIPPUU KULJETUSMATKASTA

Vuonna 2024 teimme kokeen, jossa testattiin eri paastotusaikoja ja lepoaikoja teurastamon navetalla erimittaisilla kuljetusmatkoilla. Ruhojen pH mitattiin vuorokauden kuluttua teurastuksesta. Koe osoitti erityisesti paastotuksen tärkeyden lähialueen sioille.

Paastotuksessa tulee huomioida sikojen noutohetki ja kuljetuksen kesto tilalta. Lyhyen kuljetusmatkan sioilla paastotus on erityisen tärkeää paitsi, jos ne noudetaan edellisenä päivänä. Pidemmällä kuljetusmatkoilla kokonaispaasto-  


voi venyä jopa liian pitkäksi, mikä vaikuttaa eläinten energiatasoon ja stressiin.

Yksiselitteinen ohjeistus on haastavaa, sillä kuljetusmatka ja navettaan saapumisaika siitä seuraava lepoaika vaihtelee. Optimitilanteessa viimeisestä ruokinnasta teurastukseen tulisi olla noin 12 tuntia, kuljetusmatka huomioiden.

- Sikojen paastotus ennen teurastusta parantaa lihan laatua ja teurastushygieniaa.
- Paastotuksen kesto tulee sovittaa kuljetusmatkan mukaan.
- Optimaalinen paastotusaika on noin 12 tuntia. ■

## UUSI PAASTOTUSOHJE (LÖYTYY TTP:LTA)

Lähialueilla eli Etelä-Pohjanmaalla sekä Pohjanmaalla (n. 100 km etäisyydellä teurastamolta) paastotetaan siat, jotka noudetaan aamulla/aamupäivällä ja päätyvät saman päivän teurastukseen. Sikoja ei tarvitse paastottaa, jos ne tulevat kauempaa kuin 100 km etäisyydellä teurastamolta eivätkä ne päädy saman päivän teurastukseen. Kaikki saman päivän teurastukseen menevät teurassiat saapuvat teurastamolle aina puoleen päivään mennessä. Seuraavan päivän teurastukseen menevät saapuvat teurastamolle kello viidentoista jälkeen.

Sikoja ei tarvitse paastottaa, vaikka ne haetaan aamupäivällä, mutta eivät mene saman päivän teurastukseen. Nämä ovat kauempaa haettavia sikoja. Iltapäivällä haettavat siat menevät aina seuraavan päivän teurastukseen eli niitä ei tarvitse paastottaa.

## TIIVISTETTY MUISTISÄÄNTÖ

**Paastota:** lähialueen aamupäivänoudot saman päivän teurastukseen

**Älä paastota:** yli 100 km kuljetusmatkat ja/tai seuraavan päivän teurastus

# Vajaalla saporolla on suuri vaikutus teurasruhon hylkäykseen

Lyhyeksi purtu sapor ei ole pelkästään sikojen hyvinvointiin liittyvä haaste, vaan sillä voi olla suuri vaikutus myös teurasruhon laatuun ja hylkäykseen. Uusi konenäköteknologia auttaa nyt tunnistamaan entistä tarkemmin hännänpurennan yhteyksiä ruhovaurioihin.

TEKSTI: Niina Immonen, Atria; Taneli Tirkkonen, Atria KUVA: Tuukka Kiviranta

Lihastarkastuksen seurataan lihantarkastuksen yhteydessä. Hännänpurennan esiintyvyys on pysynyt viime vuosina kahden prosentin tuntumassa. Lihantarkastustietojen mukaan jopa kuusi prosenttia hännänpurruista ruhoista on hylätty kokonaan. Lisäksi näillä hännänpurentaruhoilla on merkittävästi enemmän paiseita tai keuhko- ja niveltulehduksia. Lihantarkastuksessa kirjataan ainoastaan akuutit, lihasikasvatuksen aikaiset hännänpurennot, aiempia ja parantuneita hännänpurentoja ei huomioida lainkaan. Näiden yhteys teurasruhoihin on siis epävarma.

## KONENÄKÖ MITTAA TEURASRUHOJEN SAPAROIDEN PITUUKSIA

Atrian sikateuraslinjalla on kevään aikana otettu testikäyttöön automaattinen kamera- ja tekoälyteknologiajärjestelmä, joka mittaa sikojen hännän pituuden teuraslinjalla. Näin saamme tarkempaa tietoa myös aiempien tai parantuneiden hännänpurentamuutosten vaikutuksesta hylkäykseen. Alustavien tulosten mukaan teurasruhon lyhyellä hännällä on (ilmeisesti lyhentymän tapahtumahetkestä riippumatta) selvä yhteys siitä hylätyihin kiloihin. Erityisesti tämä näkyy erittäin lyhythäntäisten ruhojen osalta. Näissä rinta-, kyl-

ki- ja kuvealuiden hylkäysten määrä kasvaa merkittävästi. Tällöin tulehdus on voinut edetä keuhkoihinkin saakka.

Konenäön keräämä tieto auttaa meitä kehittämään tuotantoamme edelleen ja palaamme ketjussamme varmasti tämän teeman ääreen tulevaisuudessa. Lihaskatuottaja voi itse vaikuttaa

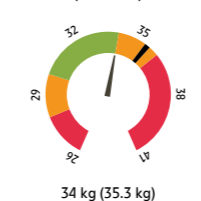
hännänpurentaan omassa tuotannossaan. Porsaantuottaja voi seurata tuotantonsa laatua Tuottajan työpöydältä. Näiden avainlukujen säännöllisen tarkastelun myötä on helppo tunnistaa tuotantonsa vahvuudet ja kehityskohdeet. ■

## HYLÄTTYJEN KILOJEN MÄÄRÄ SUHTEESSA KONENÄÖN HAVAITSEMAAN HÄNNÄN PITUUTEEN:

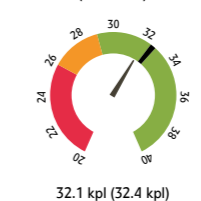
Häntätyyppi	pituus	% sioista	kesimääräinen hylkäys kg
Pitkä	> 25 cm	72 %	1,09
Keskipitkä	15-25 cm	25 %	1,78
Lyhyt	5-15 cm	2 %	4,37
Todella lyhyt	< 5 cm	1 %	10,52

## MITTARIT KERTOVAT TUOTANNON SUUNNAN

Välitysporsaan keskipaino (H1/2026)



Myydyt porsaat/emakko (H2/2025)



Punnituserien osuinen tavoitepainoon 30-34 kg (H1/2026)

50 %

39 % (+28.21 %)

Porsaan vajaahäntä % (H1/2026)

4.4 %

3 % (+46.67 %)



**Miika Yrttimaa,**  
maitotilojen  
asiakkuuspäällikkö

# Huipputulokset syntyvät ammattitaidolla ja asenteella

Maitomarkki Oy palkittiin Atrian Liha-akatemiassa erinomaisena maitorotuisten sonnien kasvattajana vuoden 2025 tulosten perusteella. Vierailimme tilalla selvittämässä poikkeuksellisen kovatasoisten tuotantotulosten salaisuuksia.

TEKSTI: Miika Yrttimaa, Atria; Juha Pennala, Atria

**E**nnätykselliset kasvutulokset ovat jatkuneet Maitomarkilla myös kuluvana vuonna. Niina ja Antti Yli-Ojanperän neljän robotin maitotilalla Ilmajoella kaikki karjassa syntyvät vasikat kasvatetaan teuraaksi, mikäli niitä ei tarvita lypsykarjan uudistukseen.

– Risteytysten osuus on ollut Maitomarkilla 35 %, joka on hieman enemmän, kuin Atrian teurastamista maitorotuisista sonneista keskimäärin. Risteytysrotuna käytetään pääosin blondia, kertoo **Miika Yrttimaa**, Atrian asiakkuuspäällikkö.

## VASIKAT VAATIVAT TARKKAA HOITOA

Pienet, juotossa olevat vasikat ovat herkkiä sairastumaan, joten niiden hoi-

toon ja olosuhteisiin panostetaan Maitomarkilla paljon.

**”Ehkäisemällä ripuleita, vähennetään vasikoiden sairastumista hengitystietulehduksiin.”**

– Erityisen tärkeäksi olemme kokeineet puhtauden jokaisessa vaiheessa. Kun vasikoita kuitenkin välillä sairastuu, reagoimme sairastumisiin nopeasti lääkitsemällä niitä parhaan tiedon ja eläinlääkärin ohjeiden mukaan, toteaa Niina.

Isossa karjassa on omasta takaa tautipainetta ja ajoittaisia tautien purkauk-

sia, kuten ripuleita ja hengitystietulehduksia. On huomattu, että ehkäisemällä ripuleita, vähennetään samalla vasikoiden sairastumista hengitystietulehduksiin. Tilalla ripuleita ehkäistään rokottamalla ummessa olevat lehmät rotavirusrokotteella. Rokotteen kautta saadaan vasikkaa varten ternimaitoon sopivat vasta-aineet.

– Ripuliin sairastuneille vasikoille annamme elektrolyyttijuomaa tukemaan toipumista. Pidämme tärkeänä, että poikimakarsinat pidetään mahdollisimman puhtaina ja ne tyhjennetään riittävän usein, kertoo Antti.

Mahdollisimman pian syntymän jälkeen vasikat saavat reilusti riittävän korkealaatuista ternimaitoa. Ternimaidon laatua seurataan mittaamalla brix-arvo. Vasikat ovat noin vuorokauden ajan oman emän kanssa poikima-

karsinassa. Sen jälkeen vasikat siirretään aina puhtaaksi pestyihin ja kuiviin yksilökarsinoihin. Yksilökarsinoissa vasikoita juotetaan tuttiämpäreistä täysmaidolla ja reilulla juomamäärällä 2–3 viikkoa. Tuttiämpärit pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Juoman lisäksi vasikoilla on aina tarjolla vettä, heinää ja A-Rehun Vasikkamuretta.

## PALJON ENERGIAA JA PUHDASTA ILMAA

Vasikat siirretään yksilökarsinoista ryhmäkarsinoihin, joissa juotto tapahtuu juoma-automaatilla. Juottoa jatketaan maitojuomajauheella 2,5 kuukauden ikään asti, jonka jälkeen vasikat vieroitetaan.

– Ryhmäkarsinoissa vasikoille on maidon lisäksi tarjolla vasikka-apetta, joka koostuu ohran oljesta, A-Rehun Vasikkamureesta sekä juurikasmelassista. Tämä kokonaisuus on todettu tilalla toimivaksi ja vasikat kehittyvät, kasvavat hyvin ja pysyvät myös paremmin terveinä, sanoo **Juha Pennala**, Atrian asiakkuuspäällikkö.

Vasikkalassa vasikoilla on tilaa noin 3 m<sup>2</sup>/eläin. Makuualue kuivutetaan oljilla ja kosteammillä keleillä käytetään lisäksi turvetta.

– Vasikkalan hyvä ilmanlaatu on tärkeää, ja siksi lämmitämme sitä kosteilla keleillä. Näin ilmankosteus saadaan pidettyä matalana ja hengitysilma hyvänä, toteavat Yli-Ojanperät.

## LOPPUKASVATTAMOSSA ON TILAA KASVAA

Maitomarkilla vasikat siirtyvät vasikkalasta loppukasvattamon puolelle noin 4 kuukauden ikäisinä. Loppukasvattamona on kuivikepohjainen kylmäpihato, jossa eläintilaa on 4–6 kuukauden ikäisillä noin 4,5 m<sup>2</sup>/eläin. 6 kuukau-

den iästä alkaen sonnit ovat 9 sonninkarsinoissa ja niissä karsinatilaa on 6 m<sup>2</sup>/eläin. Pienemmillä sonneilla makuualue on tasalattia ja isommilla sonneilla vinokuivikepohja.

– Kuivitamme loppukasvattamoa lehmien lannasta separoidulla kuivajakeella, kosteilla keleillä tarpeen mukaan lisäksi turpeella ja oljella. Lantakäytävät puhdistamme kaksi kertaa viikossa, sanoo Niina.

## LAADUKAS RUOKINTA – PAREMPI KASVU

Yrttimaan mukaan Maitomarkilla huolehditaan, että ruokintapöydällä oleva ape on ennen kaikkea hyvin laadukasta, maittavaa ja aina eläinten ulottuvilla. Ruokintapöydät tyhjenetään ja puhdistetaan kesällä jokaisen appeenjaon välissä ja talvella 2–3 kertaa viikossa. Sonnit syövät samoista komponenteista tehtyä apetta, kuin lypsylehmätkin.

Säilörehun laatuun panostetaan paljon.

– Laadukkaalla säilönnällä minimoimme säilöntään liittyviä riskejä. Säilörehujemme D-arvot vaihtelevat 670–700 g välillä, kertovat Yli-Ojanperät.

– Ruokinnansuunnittelulla varmistetaan tasapainoinen ruokinnankokonaisuus. Nurmiseoksena käytetään monilajista seosta, jossa timotein osuus on noin 70 %, täydentää Juha.

Säilörehun lisäksi appeessa käytetään loppukasvatusvaiheeseen suunniteltuja kasvukivennäisiä ja korkealaatuista murskesäilöttyä ohraa ja vehnää. Ohrasta on käytössä kaksitahoiset lajikkeet, joista saadaan hyvin tarkkelystä ruokintaan. Sonnien appeessa on väkirehua noin 40–45 %. ■

## KASVU JA TEURASPAINO KETJUN KÄRKÄÄ

Tuotantotulokset 1–5/2026	Päiväkasvu, g/pv		Teuraspaino, kg	
	Atria keskim.	Maitomarkki	Atria keskim.	Maitomarkki
Maitorotuiset sonnit	584	725	369	425
Maito- ja liharodun risteytykset	662	844	413	491
Maitorotuiset ja risteytykset yhteensä	609	767	383	448

## MITÄ MAITOMARKIN TULOISTA VOI OPPIA?

” Vierailulla ei löytynyt yhtä mullistavaa uutta keinoa, joka yksin selittäisi Maitomarkin poikkeuksellisen hyvät kasvutulokset. Tilalla ei myöskään ole kyse siitä, että karjan lehmät olisivat poikkeuksellisen suuria tai että genetiikka yksin ratkaisisi lopputuloksen.

Sen sijaan tulosten taustalla näyttää olevan vahva ammattilinen kokonaisuus. Maitomarkilla tunnistetaan tuotannon kriittiset pisteet ja niihin panostetaan järjestelmällisesti. Vasikan alkuhoito, ternimaidon laadun varmistaminen, karsinoiden puhtaus, juottovaiheen olosuhteet, rehujen maittavuus ja säilörehun laatu ovat kaikki asioita, jotka tehdään tarkasti.

Maitotilan kasvattaessa omia eläimiä tautipaine voi olla pienempi kuin ostovasikoihin perustuvassa kasvatuksessa, mutta isossa lypsykarjassa on silti omat tautiriskinsä. Maitomarkilla sairastuvuus on saatu pidettyä hallinnassa toimintatavoilla, joissa ennaltaehkäisy, arjen puhtaus ja poikkeamiin reagointi ovat keskeisessä roolissa.

Ehkä tärkein oppi onkin tämä: erinomaiset tuotantotulokset syntyvät harvoin yhdestä tempusta. Ne syntyvät siitä, että perusasiat tehdään poikkeuksellisen hyvin, joka päivä ja kaikissa tuotannon vaiheissa. Maitomarkilla korkea tavoitetaso näkyy käytännön työssä – rehunteossa, eläinten havainnoinnissa, siisteydessä, ruokinnassa ja vasikoiden hoidossa.

Onnittelut Maitomarkille huikkeista tuloksista ja menestyksestä myös jatkoon!

# Nautamarkkinan tilanne nostaa nautojen optimiteuraspainoja

Korkeampiin teuraspainoihin pyritään, jotta vähenevistä naudoista saataisiin mahdollisimman paljon suomalaista naudanlihaa. Tämä on sekä taloudellisesti järkevää että myös huoltovarmuuskysymys.

TEKSTI: Tomi Karsikas, Atria KUVA: Tuukka Klviranta



Tässä jutussa optimiteuraspainolla tarkoitetaan sellaista myytyjen teurassonnien ja hiehojen keskimääräistä teuraspainoa, jolla taloudellinen tulos on nykyisillä hintasuhteilla paras mahdollinen teurasnaudan kasvattajalle.

Atria on jyrkentänyt sekä sonnien että hiehojen painohinnoittelua niin, että kevyiden ja painavien teuraseläinten hintaero on kasvanut. Parhaan hinnan saa, kun sonnien teuraspaino on yli 370

kg ja hiehojen teuraspaino yli 320 kg. Lisäksi rasvavähennyksiä on lievennetty, jotta pelko ruhojen rasvoittumisesta ei estäisi teuraspainojen nostamista. Vaikka rasvavähennyksiä on pienennetty, on kuitenkin todettava, että rasvan markkina-arvo on edelleenkin punaista naudanlihaa alhaisempi.

**OPTIMIIN VAIKUTTAÄ MONI ASIA**  
Hinnastorakenteen lisäksi hintasuhteet ovat aina muutoksessa ja se vaikuttaa

optimiteuraspainoon. Vaakakupissa on lihakiloista maksettava hinta ja toisaalta sen tuottamisen kustannukset. Huomioitavia asioita on paljon. Miten teuraan kilohinta muuttuu, kun teuraspaino nousee ja eläinten jakauma eri painoluokkiin, lihakuusluokkiin ja rasvaluokkiin sen mukana? Liharotuisilla eläimillä myös kausilisa vaikuttaa yhtälöön. Kuinka paljon maksaa vasika ja kuinka paljon rehut? Miten tukien kertyminen vaikuttaa lopputulokseen?

**”Sadan gramman nousu päiväkavvussa nostaa 200- paikkaisen kasvattamon katetuottoa yli 40 000 € vuodessa.”**

Teuraspainon ja teurasian noustessa nousee yhden kilon tuottamiseksi tarvittavan rehun määrä ja siten ruokin- takustannus.

## VASIKKA ON ARVOKAS

Tarkastelin 26.3. pidettyä optimiteuraspainoja käsittelevää webinaaria varten maitorotuisien sonnien ja hiehojen sekä liharotuisien sonnien ja hiehojen optimiteuraspainoja. Kaikissa näissä eläinlajeissa optimiteuraspaino nousi aiemmasta. Mitä muutoksia teuraspainon nostaminen sitten aiheuttaa kasvattamon talouden näkökulmasta? Kun teuraspainoa ja kasvatusaikaa nostetaan, se hidastaa kasvattamon kiertonopeutta, eli alentaa vuoden aikana kasvattamosta teuraaksi myytävien eläinten määrää. Tämä aiheuttaa tulopuolella hieman laskua sekä tukien kertymään että lihan myyntituloihin, vaikka teuraista saatava kilohinta nouseekin. Suurin muutos tapahtuu kuitenkin kulupuolella. Kasvatusajan noustessa ja kierron hidastuessa vasikkakustannus alenee huomattavasti. Vasikoiden hinta on noussut merkittävästi vuoden aikana ja niitä kannattaa siis ”säätellä”.

## VASIKOIDEN SAATAVUUS JA LIHAROTUISTEN KAUSIHINNOITTELU VOI MUUTTAA OPTIMIA

Vasikoiden saatavuus luonnollisesti vaikuttaa myös optimiteuraspainoon, jos vasikoita ei ole kohtuullisessa ajassa saatavissa teuraaksi lähteneiden tilalle, nousee optimi kasvatusaika ja

teuraspaino edelleen. Liharotuisilla sonneilla myös kausilisa vaikuttaa asiaan. Jos teuraiden myynti ajoittuu keväälle parhaan kausilisan aikaan, voi optimiteuraspaino nousta jopa 500 kg tasolle.

## HYVILLÄ TUOTANTOTULOKSILLA MERKITTÄVÄSTI PAREMPI TALOUDELLINEN TULOS

Nykyisillä hintasuhteilla kannattaa panostaa täysillä mahdollisimman hyviin kasvuihin ja pieneen hävikkiin. Sadan gramman nousu päiväkavvussa nostaa 200 paikkaisen kasvattamon katetuottoa yli 40 000 € vuodessa, vaikka parempaan rehustukseen panostetaan lähes 20 000 € vuodessa.

Hävikin alentuessa kahdeksasta kahteen prosenttiin, nousee 200 paikkaisen kasvattamon katetuotto yli 20 000 € vuodessa lisäntyneiden teurasmyyntitulojen myötä.

Riittävä karsinatila ja makuualueen pehmustaminen vaikuttavat osaltaan toteutuviin kasvutuloksiin. Hintasuhteet ovat tällä hetkellä sellaiset, että ainakin sonnien osalta kannattaa harkita karsinatilan lisäämistä ja sonneille maksettavan eläintenhyvinvointikorvauksen hakua. Jos eläinmäärän vähentämisellä päästään parempiin kasvutuloksiin ja pienempään hävikkiin, on taloudellinen tulos parempi pienemmästä eläinmäärästä huolimatta.

Tarkemmin laskelmiin voi tutustua katsomalla webinaaritalenteen TTP:l-tä. ■

## MIHIN TEURASPAINOON KANNATTAA TÄHDÄTÄ

Tarkastelun mukaan keskimääräisellä päiväkavvulla optimiteuraspainot ovat tällä hetkellä.

Maitorotuiset sonnit	400 kg	Päiväkavvulla 610 g/pv, teurasikä 20,7 kk
Maitorotuiset hiehot	340 kg	Päiväkavvulla 510 g/pv, teurasikä 20,9 kk
Liharotuiset sonnit	440–460 kg	Päiväkavvulla 707 g/pv, teurasikä 19,7–20,6 kk
Liharotuiset hiehot	320–380 kg	Päiväkavvulla 555 g/pv, teurasikä 18,0–21,6 kk

Eri kasvunopeudella optimiteuraspainon saavuttaminen vaatii erilaisen kasvatusajan. Tämä tuo mukaan lisää muuttujia. Näihin voi tutustua tarkemmin katsomalla webinaaritalenteen Tuottajan työpöydältä.

## Emoseminaari tulee taas!

Tapahtuma järjestetään 19.–20.11.2026 Kalajoella Santa’s Resort & Spa Hotel Sanissa. Emoseminaari kokoaa jälleen yhteen emolehmätillalliset, asiantuntijat ja yhteistyökumppanit jakamaan kokemuksia, näkemyksiä ja käytännön vinkkejä tuotannon kehittämiseen. Luvassa on täyttä asiaa emolehmä- tuotannosta ja rentoa yhdessäoloa toisten tuottajien kanssa. Bussikuletuksia pyritään aiempien vuosien tapaan järjestämään eri puolilta Suomea.

## KESKIÖSSÄ TILOJEN KEHITTÄMINEN

Seminaarin keskiössä ovat tilojen arki ja kehittäminen. Ohjelmassa kuullaan useampia tilapuheenvuoroja, joissa tuottajat jakavat omia kokemuksiaan ja ratkaisujaan tuotannon kehittämisestä ja investoinneista erilaisista lähtökohdista ja tavoitteista. Näiden esimerkkien kautta osallistujat saavat vertaistukea sekä uusia näkökulmia omaan tekemiseensä.

## INVESTOINNIT, KANNATTAVUUS JA TULEVAISUUS

Tilatarinoiden rinnalla tapahtumassa käsitellään emolehmätilojen tulevaisuuden kannalta keskeisiä teemoja, kuten tuotannon kannattavuutta, tuottavuutta sekä investointien merkitystä tilojen kehityksessä. Myös eläinaineksen hankintaan ja karjan kehittämiseen liittyvät aiheet ovat mukana. Seminaarin ohella järjestetään minimessut, joissa tiloilla on tänä vuonna mahdollisuus esitellä omia siitoseläimiään. ■

Tapahtumasta tullaan tiedottamaan tarkemmin nettisivuilla osoitteessa [atriatuottajat.fi/emoseminaari-2026](https://atriatuottajat.fi/emoseminaari-2026) sekä somessa @atria.nautakehitys.

Tapahtuman järjestää Nauta ja Maito Itä, Nauta ja Maito Länsi, Meneäyvä Nauta ja Maito sekä Märehtijöissä Tulevaisuus 2.0 -hankkeet. Kehittämishankkeita osarahoittaa EU:n maaseuturahoitus.



# Ammattitaito näkyy untuvikon hyvinvoinnissa

Hautomolla tiedetään, että untuvikon hyvinvointi vaatii huolellista työtä, tarkkasilmäisyyttä ja kokemusta. Päivän aikana tehdyt pienetkin ratkaisut vaikuttavat siihen, miten untuvikon elämä alkaa.

TEKSTI: Johanna Lehtinen, Atria KUVAT: Tuukka Kiviranta

**H**automolla työskentelee 12 hengen ydinryhmä, johon kuuluu hautomopäällikkö, kahdeksan hautomotyöntekijää, kaksi koneiden tekniikkaan ja huoltoon erikoistunutta henkilöä sekä allekirjoittanut prosessiantuntijan roolissa. Monilla työntekijöillä on takanaan pitkät työhistoriat hautomolla. Tämä näkyy arjessa rauhallisena työotteena ja luottamuksena omaan tekemiseen.

Hautomopäällikön vastuulla on kokonaisuuden hallinta. Untuvikkojen kuoriutumisen suunnitteluaan noin kolmen viikon päähän saatujen ennakkotietojen perusteella. Kuoriutumispäivän kuljetukset sovitaan yhteistyössä Kuljetusliike Koivulahden kanssa. Yhtä tärkeä

osa työtä on henkilöstön huolehtiminen, sillä toimiva hautomo rakentuu hyvinvoinnista ihmisistä.

## MUNAN LAATU ON TUOTANTOKETJUN PERUSTA

Prosessiantuntijan työssä tarkastelun kohteena on koko prosessi alusta loppuun ja kaikki ratkaisut tehdään untuvikon hyvinvointi edellä. Siksi huomio kiinnittyy jo hautomolle saavan munan laatuun.

Hautomo tekee yhteistyötä kymmenen eri munittamon kanssa. Kuljetusliike Koivulahti vastaa hedelmöityneiden munien kuljetuksesta munittamoilta hautomolle. Hautomolla munat desinfioidaan tautien ehkäisemiseksi ja varastoidaan vii-

leässä munavarastossa muutaman päivän ajan. Munien laatua seurataan säännöllisesti. Vähintään kaksi kertaa kuukaudessa tehdään jokaiselle munittamolle 300 munan otantaan perustuva laaduntarkistus, jossa arvioidaan muun muassa kuoren laatua, puhautta ja mahdollisia vaurioita, mitkä voivat vaikuttaa untuvikon laatuun. Munan laatu on koko tuotantoketjun perusta, eikä myöhemmissä vaiheissa voida enää korjata alkuvaiheen puutteita.

## MUNASTA UNTUVIKOKSI

Ennen haudonnan aloitusta munat punnitaan. Punnitus toistetaan haudonnan jälkeen. Näin seurataan munan painon alenemaa eli kosteuden



*”Toimiva hautomo rakentuu hyvinvoinnista ihmisistä.”*



haihtumista, joka on välttämätöntä alkion normaalille kehitykselle ja oikeankokoisen ilmatilan muodostumiselle ennen kuoriutumista.

Munia haudotaan hautojakoneissa noin 18 vuorokautta. Hautojakoneet jäljittelevät emon luonnollista käyttäytymistä kääntämällä munia automaattisesti tunnin välein noin 40–45 asteen kulmassa. Kääntäminen estää alkiota tarttumasta kuorikalvoihin ja mahdollistaa alkion normaalin kehityksen. Haudonnan aikana koneet säätelevät lämpötilaa, kosteutta, hiilidioksidin- ja happipitoisuuksia munien koon ja emoparven iän mukaan. Olosuhteita seurataan jatkuvasti myös esimerkiksi manuaalisilla mittauksilla, kuten munankuoren lämpötilan mittauksilla.

Haudonnan jälkeen munat läpivalaistetaan ja siirretään kuoriutumiskoreihin. Hedelmöitymättömät munat, kehityksessään pysähtyneet alkiot sekä mahdollisesti kontaminoituneet munat poistetaan, jotta ne eivät päädy kuorijakoneisiin. Oikea-aikainen läpivalaisu parantaa hygieniaa sekä untuvikkojen hyvinvointia ja laatua.

Untuvikot kuoriutuvat haudonnan 21. päivänä kuoriutumiskoneessa. Vastakuoriutuneen untuvikon lämpönsäätelykyky on vielä kehittymätön, ja sen optimaalinen ruumiinlämpö on noin 40 °C. Ympäristön olosuhteiden on tuettava untuvikon lämpötasapainoa. Liian kylmät tai kuumat olosuhteet lisäävät stressiä ja voivat heikentää untuvikon elinvoimaa.

Untuvikkojen hyvinvointia mitataan hautomolla punnitsemalla ja lämpömittauksella. Lisäksi untuvikkojen napojen sulkeutuminen tarkistetaan sekä yleinen vireystila. Kaikki havainnot kirjataan ylös ja datan pohjalta tehdään tarvittavia olosuhdemuutoksia. Tavoitteena on, että jokainen untuvikko saa mahdollisimman hyvät lähtökohdat elämänsä.

*”Untuvikkokuljettajat ovat alansa ammattilaisia.”*

Untuvikot kuljetetaan kuljetuslaatikoissa kasvatusloille erityisesti untuvikkokuljetuksiin suunnitellulla autolla. Auton olosuhdehallinta on huippuluokkaa ja kuljettaja seuraa reaaliaikaisesti lämpötilaa, kosteutta ja hiilidioksidipitoisuutta. Kuljetus on tärkeä osa untuvikon elämän alkua. Untuvikkokuljettajat ovat alansa ammattilaisia, jotka huolehtivat tasaisesta ja turvallisesta matkasta.

## HENKILÖKUNTA ON UNTUVIKON HYVINVOINNIN TÄRKEIN TEKIJÄ

Vaikka nykyaikainen tuotanto vaatii tehokkuutta, hautomolla todellisuus on toisenlainen. Untuvikkojen hyvinvointi on aina etusijalla, siksi tarvittaessa prosessia hidastetaan ja aikataulut joustavat.

Hautomon henkilökunta koostuu pitkään talossa työskennelleistä ammattilaisista. Viimeisen vuoden aikana hautomolle on palkattu kolme uutta työntekijää, jotta laatuun ja hyvinvointiin voidaan panostaa entistä enemmän. Kokeneemmat henkilöt opettavat uusille työntekijöille hautomon saloja. Untuvikkoa ja ympäristöä täytyy oppia lukemaan ja se kyky kehittyä ajan kanssa. Tämä hiljainen tieto on korvaamatonta, eikä sitä voida automatisoida.

Henkilökunta työskentelee kahdessa vuorossa. Kello kuuden vuoro keskittyy untuvikkojen tarkistamiseen ja laskentaan, kun taas toinen vuoro tulee kahdeksaksi työskentelemään munien parissa.

Hautomon hygieniasta huolehtii oma henkilökunta. Ulkopuolista pesijää ei käytetä, jotta korkea hygieniataso voidaan varmistaa omien käytäntöjen kautta. Jokainen työntekijä on tietoinen bioturvan merkityksestä arjessa. Työntekijät eivät ole tekemisissä muun siipikarjan tai villilintujen kanssa. Hautomo on melko vanha rakennus, mutta bioturvasta on huolehdittu parhaamme mukaan erilaisin käytäntein. Sulkutila erottaa korkeahygieenisen alueen, jossa on omat jalkineet ja suojavaatteet. Untuvikko- ja munankuljettajille on omat varusteet ja erilliset sulkutilat.

Hautomolla kuoriutuvat untuvikot ovat vasta elämänsä alussa. Niille tärkeintä on se, että alku on turvallinen. Siitä huolehtivat ihmiset, joille työ hautomolla merkitsee vastuuta ja tekemisen ylpeyttä. ■



Ilmoita  
kiinnostukseksi  
hankkeiden  
toimintaan  
lomakkeella:



# RoboHOP-kiertue kokoaa yhteen robottilypsyä suunnittelevia maitotilallisia

Robottilypsyn siirtyminen tai siihen valmistautuminen on monelle maitotilalle merkittävä askel. Investointipäätöksiä ei tehdä kevyin perustein, vaan tarvitaan tietoa, vertailua ja ennen kaikkea toisten tuottajien kokemuksia.

TEKSTI: Sanna Kaisa Nokso, Atria KUVAT: Janita Riekkinen, Sanna-Kaisa Nokso

**R**oboHOP-päivät Hankasalmen ja Siilinjärvellä kokosivat yhteen maitotiloja, jotka pohtivat robottiin siirtymistä joko lähivuosina tai pidemmällä aikajänteellä. Päivien ytimessä olivat viljelijöiden omat investointitarinat: rehelliset puheenvuorot toteutuneista investoinneista, rutiinien muutoksesta, kustannuksista ja onnistuneista valinnoista. Tavoitteena oli, että investointia suunnittelevat pystyisivät paremmin valmistautumaan tulevaan.

## TILAPUHUJILLE KIITOSTA

Yrittäjien omat investointitarinat ja -kokemukset saivat paljon kiitosta. Erityisesti viljelijöiden omat investointipolut koettiin arvokkaiksi.

*”Tilakohtaiset esittelyt olivat parhaimmista.”*

– Yrittäjäpuheenvuorot olivat hyviä ja se, että niissä puhuttiin oikeilla luvuilla, eräs Hankasalmen osallistuja kertoi.

Tilakohtaiset esimerkit auttoivat hahmottamaan, mitä robottiin siirtyminen käytännössä tarkoittaa ja millaisia haasteita tai hyötyjä matkan varrella on tullut vastaan.

– Paljon hyviä asioita tuli ilmi ja mahdollisia haasteita robottiin investoinnista. Tilakohtaiset esittelyt olivat parhaimmista sellaiselle, joka on vaihtamassa robottiin, Hankasalmen tapahtumasta pohdittiin.

## ASiantuntijanäkökulmia puheenvuoroissa ja minimessuilla

Asiantuntijaosuudet täydensivät kokonaisuutta. Rahoittajan näkökulmaa pidettiin hyvänä lisänä, sillä se auttoi jäsentä-

mään investointien reunaehtoja ja valmistautumisen merkitystä.

– Tapahtuma kokonaisuutena oli hyödyllinen tilannekatsaus yleisestä tilanteesta ja halukkuudesta investoida maidon tuotantoon, eräs Siilinjärven osallistuja kiteytti.

Vapaamuotoisemmillä roborasteilla/minimessuilla päästiin vaihtamaan ajatuksia ja kokemuksia asiantuntijoiden kanssa matalalla kynnyksellä. Pisteillä pohdittiin muun muassa jalostusta ja eläinten hankintaa, nurmialaa ja satoa, piirustuksia ja eri pohjaratkaisuja sekä aperuokintaa. Lisäksi eri robottitoimittajat olivat esittelemässä tarjoamia ratkaisuja.

– Erittäin hyvät minimessuesittelijät ja paljon mahdollisuuksia keskusteluun, Siilinjärven tapahtumasta todettiin.

## NÄHDÄN MARRASKUUSSA SEINÄJOELLA JA JOENSUUSSA

Loppuvuodesta RoboHOP-kiertue saapuu Seinäjoelle ja Joensuuhun. Luvassa on tuttuun tapaan tuottajalähtöisiä puheenvuoroja, asiantuntijoita ja tilaa keskustelulle. Jos robottiin siirtyminen on käynyt mielessä, on hyvä hetki tulla kuulemaan, kysymään ja jakamaan kokemuksia.

RoboHOP-päivien lisäksi Nauta ja Maito Itä -hankkeella on syksyllä alkamassa pienryhmiä, joista yksi tukee siirtymää robottilypsyyn. Tarkoituksena on vierailla toteutuneissa robottipihattokehteissä ja hakea sieltä parhaita toteutus- ja toimintatapoja omiin navettahankkeisiin ja arjen rutiineihin. ■

Seuraa hankkeiden toimintaa somessa @atria.nautakehitys

RoboHOP-kiertuetta on järjestämässä Nauta ja Maito Itä, Nauta ja Maito Länsi, Menestyvä Nauta ja Maito sekä Märehtijöissä Tulevaisuus 2.0 -hankkeet. Kehittämishankkeita osarahoittaa EU:n maaseuturahoitus.



# A-REHU VARMISTA KUNNON KASVUKAUSI

Huolehdi, että kasvustollasi on kaikki, mitä se tarvitsee. ZMC-Grow on Suomessa valmistettu, ekologinen ja tehokas lehtilannoite, jota voidaan käyttää kaikille viljelykasveille, etenkin viljoille ja nurmelle.



## Saatavilla

<b>10 l kanisteri</b>	<b>1000 l IBC-kontti</b>
34,58 €/kpl alv. 0 %	2975,00 €/kpl alv. 0 %
43,40 €/kpl alv. 25,5 %	3733,63 €/kpl alv. 25,5 %

## Miksi valita ZMC-Grow?

- Mangaani parantaa kasvin talvensietokykyä
- Sisältää kuparia, joka on hyväksi kauran ja ohran jyvänmuodostukselle
- Sinkki-, mangaani- ja kuparilisäyksen myötä, kasvi pystyy hyödyntämään myös maaperän NPK-lannoitteita tehokkaammin
- Luomuhyväksytty
- Ei sisällä kiintoaineita, ei tuki ruiskutussuuttimia tai suodattimia



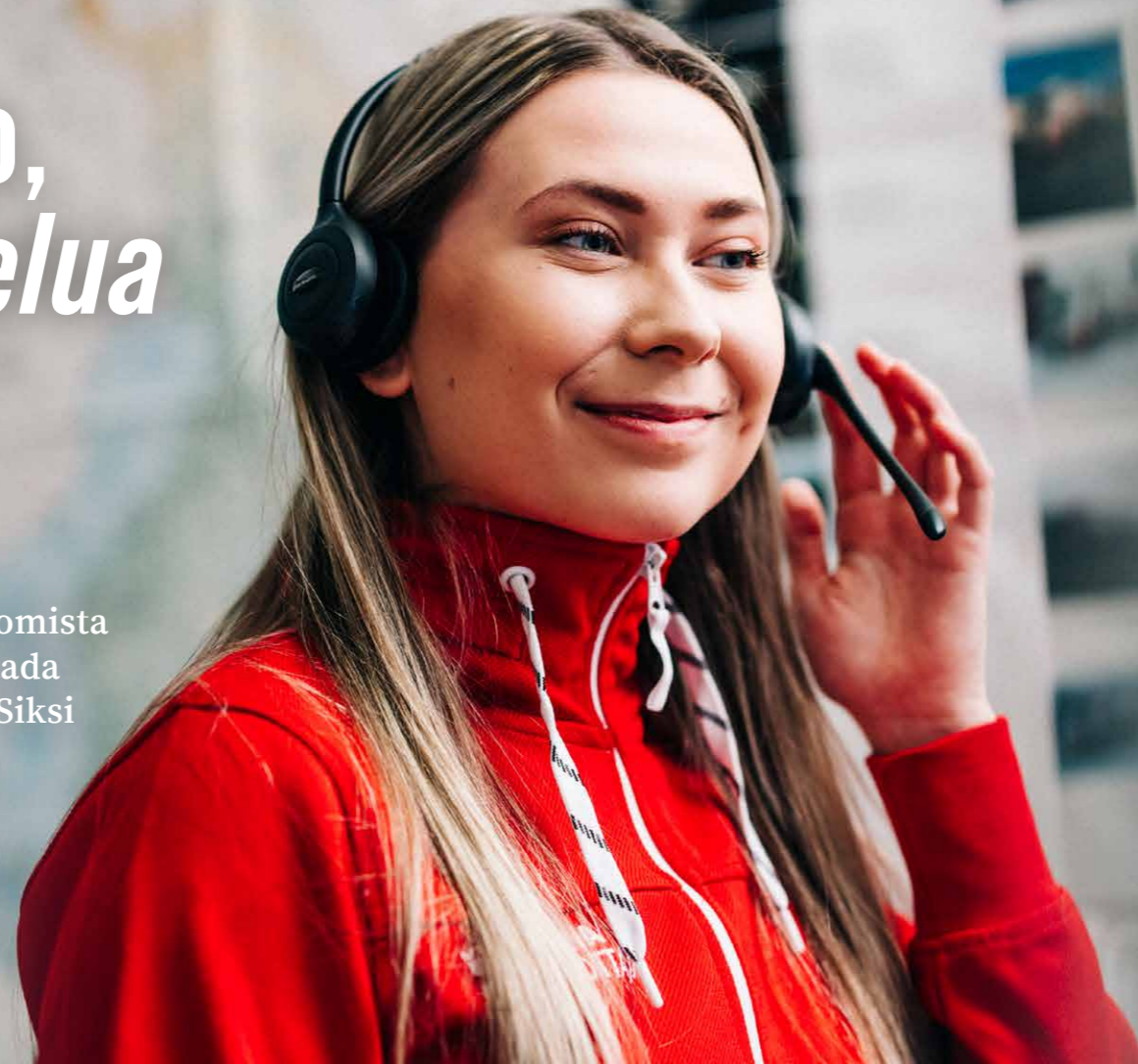
Tilaa suoraan  
A-Kaupasta  
www.a-kauppa.fi

# Yksi numero, monta palvelua

NAUTA TUOTTAJAPALVELU  
TILOJEN TUKENA

Tuottajien arki koostuu lukemattomista käytännön asioista, jotka pitää saada hoitumaan nopeasti ja sujuvasti. Siksi Atrian Nauta Tuottajapalveluissa tärkeintä on saavutettavuus: se, että joku vastaa, ottaa asiasta kopin ja vie sitä eteenpäin.

TEKSTI: Milla Annala, Kind Company KUVAT: Tuukka Kiviranta



**A**trian tuottajapalvelu toimii nautatilojen tukena ympäri Suomen. Puhelinpalvelussa hoidetaan niin liha- kuin maitupuolen asioita, neuvotaan sähköisten palveluiden käytössä ja ohjataan tarvittaessa eteenpäin oikealle asiantuntijalle.

- Tuottajapalvelu on matalan kynnyksen paikka ottaa yhteyttä. Jos ei tiedä, mihin olla yhteydessä, meille voi soittaa arkisin 8-16 välillä, kuvailee Atrian tuottajapalveluiden päällikkö **Marika Ristiharju**.

## KÄYTÄNNÖN ASIAT NOPEASTI ETEENPÄIN

Tuottajapalvelussa hoidetaan päivittäin hyvin erilaisia asioita. Yleisimmät yhteydenotot liittyvät eläinilmoitukseen, rehutilauksiin, Tuottajan työpöydän käyttöön sekä eläinten noutoihin ja teurastilyksiin.

Jos eläimen tiedot muuttuvat ilmoituksen jälkeen, esimerkiksi lääkityksen vuoksi, muutokset voidaan päivit-

tää tuottajapalvelun kautta. Samalla voidaan välittää kuljetuksiin liittyviä toiveita tai tarkistaa teurastuloksia ja tilityksiä.

- Monesti kyse on ihan käytännön arjen asioista. Tuottajalla voi olla paljon hoidettavaa samaan aikaan, joten pyrimme siihen, että yhdellä yhteydenotolla saadaan mahdollisimman moni asia eteenpäin.

Kiireettömissä asioissa tuottajapalveluissa suositellaan käyttämään sähköpostia tekstiviestin sijaan. Jos yhteyshenkilö on poissa, sähköpostin poissaoloviestistä selviää, kuka on oikea yhteyshenkilö loman tai poissaolon aikana.

- Meillä on yhteinen palvelumalli ja tuurajärjestelmä juuri siksi, että asiat eivät jäisi seisomaan lomien tai poissaolojen aikana. Tavoitteena on, että tuottaja saa apua mahdollisimman nopeasti, Ristiharju korostaa.

Tuottajapalvelu toimii tiiviissä yhteistyössä kentällä työskentelevien asiakkuuspäälliköiden kanssa. Kun asia

vaatii syvempää asiantuntemusta, esimerkiksi ruokintasuunnittelua tai tuotannon kehittämistä, tuottajapalvelu ohjaa asian oikealle asiantuntijalle.

- Me hoidamme paljon nopeita ja käytännönläheisiä asioita. Kentällä taas tehdään vaativampaa asiantuntijatyötä tilojen kehittämisen tueksi.

## PUHELIMEN TOISESSA PÄÄSSÄ ON TUTTU IHMINEN

Atrian tuottajapalvelussa työskentelee seitsemän henkilöä, ja viime vuonna puheluita kertyi yli 57 000 eli noin 40 päivässä. Yhteinen palvelunumero ohjaa puhelun ensisijaisesti tuottajan oman alueen yhteyshenkilölle tai tämän tuurausparille. Tavoitteena on, että tuottaja saa aina nopeasti ihmisen kiinni.

- Meidän tärkein tehtävämme on olla helposti saavutettavissa. Jos tulee kiireellinen asia tai ei tiedä, mistä lähteä liikkeelle, niin soittamalla tuottajapalveluun saa kyllä ihmisen langan päähän.

Pitkät asiakassuhteet näkyvät myös arjessa. Samat ihmiset palvelevat samoja alueita vuodesta toiseen, ja monien tilojen tilanteet tunnetaan hyvin.

- Me tunnemme meidän tuottajamme todella hyvin. Monessa tapauksessa asiakkuus jatkuu jo toisessa sukupolvessa.

Tuottajapalveluissa moni asia pyritään ratkaisemaan jo ensimmäisen yhteydenoton aikana. Jos vastaus ei löydy heti, asia ohjataan nopeasti eteenpäin oikealle asiantuntijalle.

- Tärkeintä on, että tuottajan asia saadaan etenemään nopeasti. Jos emme itse ratkaise asiaa, tiedämme kyllä, mistä vastaus todennäköisimmin löytyy.

## APUA MYÖS RUOKINTAAN

Yksi Atrian toimintamallin vahvuuksista on se, että samalta yhteyshenkilöltä saa apua sekä teuras- että rehupuolen asioissa.

Rehupuolella tuottajapalvelu huolehtii muun muassa siiloseurannasta ja rehutoimitusten ennakoinnista. Tar-

## MUISTA ILMOITTA LÄÄKITYS- MUUTOKSISTA

Jos eläin ilmoitetaan teuraaksi ja sen lääkitystiedot muuttuvat ilmoituksen jälkeen, muutoksesta kannattaa ilmoittaa Atrian tuottajapalveluun mahdollisimman pian. Näin tiedot pysyvät ajan tasalla.

KUN SINÄ SOITAT,  
ME VASTAAMME



MARIKA  
RISTIHARJU



JAANA  
HAAPALAINEN-  
TURUNEN



ELINA  
SIIK



HELI  
TEIKARI



MIKKO  
NIEMONEN



LAURI  
KUKKEENMÄKI



JUSSI  
LATVA-KREKOLA

Atria Nauta -tuottajapalvelu  
p.020 472 7060 (pvm/mpm)

Sähköpostit muotoa  
etunimi.sukunimi@atria.com





## Koskenkorvan rehutehtaalle uusi seulova lastausvaaka

A-Rehun Koskenkorvan tehtaalla on kevään aikana valmisteltu uuden lastausvaa'an asentamista nauta- ja sikarehujen lastaukseen. Uusi lastausvaaka korvaa aikaisemman yli 30 vuotta palvelleen vaa'an ja se mahdollistaa myös rehujen seulonnan lastauksen yhteydessä, juuri ennen rehujen siirtymistä auton säiliöön. Seulonta varmistaa osaltaan, että toimittavat rehut ovat tekniseltä laadultaan vielä nykyistäkin parempia.

Vaa'an on toimittanut Hollantilainen KSE ja siinä on myös valmiudet täysin automatisoituun autojen lastaukseen tulevaisuudessa. Vaaka on myös kapasiteetiltaan nykyistä tehokkaampi. Uusi vaaka on asennettu paikalleen ja otettu käyttöön toukokuussa, ja kaikki sen ominaisuudet tulevat vaihteittain käyttöön kesän aikana.



## Oma asiakaskirje Atrian sopimustuottajille

Atrian sopimustuottajat saavat jatkossa sähköpostitse tuotantosuuntaiset asiakaskirjeet, joiden aiheet keskittyvät täysin oman tuotantosuunnan asioihin. Ensimmäiset asiakaskirjeet on lähetetty nauta-, sika- ja siipituottajille kevään aikana.

## Analysoi viljanäytteesi maksutta – viljanäytepusit lähetetään heinäkuussa

Postitamme jälleen heinäkuussa Atrian siipi- ja sikatuottajille sekä A-Rehun sikarehuasiakkaille ja sopimusviljelijöille viljanäytepusit. Viljanäytteiden analysointi on sopimusasiakkaillemme maksutonta. Viljanäytteet voi palauttaa joko postitse palautuskuoreessa tai suoraan A-Kaupalle, Koskenkorvalle.

## Atria Nautakehityksen tapahtumat

- 1.7. Pellonpiennarpäivä, Rantasalmi
- 7.7. Nautakarjatalouden suunnistuspäivä (NASU), Leppävirta
- 8.7. Nautakarjatalouden suunnistuspäivä (NASU), Seinäjoki
- 14.7. Pellonpiennarpäivä, Joutseno
- 5.8. Pellonpiennarpäivä, Ilmajoki
- 5.8. Pellonpiennarpäivä, Kalajoki
- 18.8. Pellonpiennarpäivä, Lapua
- 26.8. Pellonpiennarpäivä, Uusikaarlepyy
- 19.–20.11. Eloseminaari, Kalajoki

Tapahtumat järjestetään osana hanketoimintaa, jota rahoittaa EU:n maaseuturahoitus. Seuraa meitä somessa @atria.nautakehitys

## NIMITYSUUTISIA

Agronomi (MMM) Ilona Murtola on nimitetty 9.4.2026 alkaen maitotilojen asiakkuuspäälliköksi Pohjois-Savon länsiosassa.

FM (matematiikka) Oona Ylä-Mikkola on nimitetty 30.3.2026 alkaen ESGQ Officeriksi vastuullisuustiimiin.

Bio- ja elintarviketekniikan insinööri (AMK) Tiia Hautaniemi on valittu määräaikaiseksi sikatuottajien tuottajapalvelun myyntineuvottelijaksi 15.5.2026 alkaen.

## Tervetuloa atrialaisten ja Atria Perhetilallisten lasten urheilutapahtumaan!

Perinteikäs, jo 60-vuotias Atrian Lasten urheilutapahtuma järjestetään tänä vuonna entistäkin laajempaan. Juhlavuotenumme toivotamme tervetulleeksi kaikki atrialaiset perheeseen, niin Atrian työntekijät kuin Atria Perhetilatkin. Lajeina ikäluokasta riippuen on 40–60 metrin juoksu, pallonheitto, juniorikeihään- tai keihäänheitto. Kaikki osallistujat palkitaan.

Tarjolla makkaraa, mehua ja kahvia. Tapahtumassa myös muuta mukavaa ohjelmaa lapsille ja aikuisille.

**Ilmoittaudu mukaan:**  
[www.ssu-yu.fi/atrian-lasten-urheilutapahtuma-2026](http://www.ssu-yu.fi/atrian-lasten-urheilutapahtuma-2026)

LA 8.8.  
KLO 12-14  
SEINÄJOEN  
KESKUSURHEILU-  
KENTTÄ

## Lisää kalenteriin

Atria Perhetilat ja A-Rehu ovat mukana **Farmari-maatalousnäyttelyssä 15.–27.6.2026 Kalajoella**. Tule tapaamaan meitä osastollemme KE151, joka sijaitsee messujen ulkoalueella.

Atria Perhetilat ja A-Rehu ovat mukana myös **Maatalouskonemessuilla 8.–10.10.2026 Helsingin Messukeskuksessa**.



ANTTI KASKI

**KOULUTUS:** Maatalous- ja metsätieteiden maisteri (MMM)  
**TITTELI:** Credit Controller

**Parasta työssäsi:**  
Vaihtelevat työtehtävät ja työpaikkaruokala.

**Lempiruokasi:** Sitruunainen lohipestä.

**Jos saisin päättää päivän ruokalistan, siihen kuuluisi...** uunijuureksia, halloumia ja kanan sisäfilettä.

**Jos en olisi nykyisessä työssäni, olisin...** töissä finanssialalla maatalouden rahoituksen parissa.

**Kerro, jokin asia sinusta, josta harva tietää?**  
Ilman maataloustustusta, työskentelisin luultavasti IT-alalla.



ILONA MÄKI

**KOULUTUS:** Maatalous- ja metsätieteiden maisteri (MMM)  
**TITTELI:** Hankeasiantuntija, alkutuotannon kehityshankkeiden hankehallinto

**Parasta työssäsi:** Motivoitunut ilmapiiri ja intohimo suomalaisen maatalouden kehittämiseen.

**Lempiruokasi:** Pinaattilätyt ja jauhelihakastike.

**Jos saisin päättää päivän ruokalistan, siihen kuuluisi...** brunssi aamulla ja maistelumenü hienossa ravintolassa illalla, kotimaisista raaka-aineista tiettenkin.

**Jos en olisi nykyisessä työssäni, olisin...** jossain toisessa organisaatiossa tekemässä maaseudun kehittämistyötä.

**Kerro, jokin asia sinusta, josta harva tietää?**  
Kävin lukion englanniksi.



ILONA MURTOLA

**KOULUTUS:** Maatalous- ja metsätieteiden maisteri (MMM)  
**TITTELI:** Asiakkuuspäällikkö

**Parasta työssäsi:** Asiakkaat, työympäristö (ei kotitoimisto) ja tietenkin työkaverit!

**Lempiruokasi:** Koska olen suuri ruoan ystävä niin en voi valita vain yhtä, joten tässä pari, joilla tulisin hyvin toimeen: Muurinpohjaletut sokerilla, höyrytetty kuha (mieluiten itse pyydetty lähijärvestä) tai erinomainen nautan pihvi reilulla suolalla.

**Jos saisin päättää päivän ruokalistan, siihen kuuluisi...** siihen kuuluisi oman mummoni tekemiä herkuja.

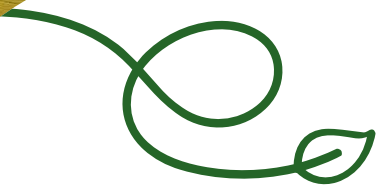
**Jos en olisi nykyisessä työssäni, olisin...** olisin korsirehun tarjoilijana ja lehmien lelliänä.

**Kerro, jokin asia sinusta, josta harva tietää?**  
Minulla vipeltää kotona kaksi frettiä, Siiseli ja Kaapeli.

Atria Tuottajat on nyt

# Atria® Perhetilat

Yhdessä olemme enemmän



**Tavataan Farmarissa!**

Tule vaihtamaan kuulumisia  
ja tutustumaan osastoomme.  
Löydät meidät ulkoalueelta  
osastolta KE151.

**Farmari-maatalousnäyttely**  
**Kalajoella 25.–27.6.2026**

Tule mukaamme  
myös somessa:  
[@atriaperhetilat](#)

