01
2019

KLÖVAR & TIMOTEJ

Österbottens Kötts informationstidning

INNEHÅLL

LEDARE: VD TOM ÅSTRAND	3
SKOLNING FÖR FÖRTROENDEVALDA	4
CHAUFFÖRER AVTACKADES	6
SENAST ANSTÄLLDA CHAUFFÖRER	7
DANIEL MED I TESTGRUPP	8
NY HEMSIDA	8
SVINAKTUELLT	9
TJURAR PÅ AUKTION	10
NÖTAKTUELLT	11
GOTT KÖTT AV BRA RÅVARA	12
URSPRUNGSMÄRKNING	14
SVINGÅRAD PREMIERADES	15
NYA MEDLEMMAR	16
FODERGROPPEN UTVECKLAR	18
RASBETECKNING PÅ MALET KÖTT	19
MJÖLKAKADEMIN MED UTBYTE	20
A-FODER VÄRD FÖR SPANNMÅLSKVÄLLAR	22

Ansvarig utgivare: Andelslaget Österbottens Kött

E-post: osterbottenskott@atria.com
Internet: www.osterbottenskott.fi
Chefredaktör: Tom Åstrand / Österbottens Kött
Ombrytning: Maria Lillås / Kustmedia Ab Oy
Upplaga: 550 ex.
Tryck: KTMP 2019
Pärmbild: Atria bildbank

ISSN 1798-7539 (Print)
ISSN 2342-5644 (Online)

ÖK
ÖSTERBOTTENS KÖTT
POHJANMAAN LIHA

Postadress
PB 173, 65101 VASA
Besöksadress
Flygfältsvägen 2, VASA
www.osterbottenskott.fi

ATRIAS GRILLVAGN

Från vänster Peter Backlund, Lasse Åberg, Åsa Frants och Maria Bonn-Aspling.

MATIGA DOFTER OCH somrig musik förgyllde parkeringsområdet vid Minimani i Vasa dagen då Atrias grillvagn var på plats. Vagn låter smått för det är en långtradare som öppnar långsidan när grillarna värms upp och servering av smakprov inleds. Personal från ÖK kom för att smaka på det som bjöds i år.

ATRIAS GRILLVAGN BRUKAR göra ett besök till Österbotten en gång per år. Vanligen gör den också fyra gårdsbesök per år i landet och ÖK har försökt få den till något av sina evenemang eller till någon producent i svenska Österbotten – utan framgång än så länge.

Åsa Frants berättar.

– Det här är ett av Atrias sätt att marknadsföra sig och sina produkter. De bjuder på smakprover från grillen och i dag kan man till exempel köpa fyra produkter för tio euro + ett ämbare. Ett sätt att nå nya konsumenter.

DET ÄR LUNCHTID och folk strömmar till. På fatet serveras grillbiff, griskött, korv, grönsaker och sallad. Peter Backlund, Lasse Åberg, Åsa Frants, Maria Bonn-Aspling och Amanda Lindholm gillar smakerna. De har också sina egna favoriter bland produkterna. Till exempel så tycker Åsa om en av de nya produkterna för sommaren – colamarinerad broiler och Maria gillar paletten med flera olika slags kött att placera på grillen. Åsa tipsar också om grönsakerna – förpackade i aluminiumlådor att lägga direkt på grillen eller i ugnen. Mycket praktiskt och gott. Det finns lådor med olika slags grönsaker att variera med.

– Vi drömmer lite om att en dag få ha detta ekipage på parkeringen vid ÖK:s kontor i Runsor. Vi jobbar på det!

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia

EN GEMENSAM VISION

BÄSTA LÄSARE, under början av året presenterade Reijo Karhinen sin utredning gällande lösningsmodeller för den pågående lönsamhetskrisen inom landets primärnäringar. Under rubriken ”En ny början - Jordbruk är också framtidens näringsgren” presenterar Karhinens arbetsgrupp konkreta förslag på tio strategiskt viktiga fokusområden som måste prioriteras och åtgärdas i syfte att skapa bättre verksamhetsförutsättningar för landets primärproduktion. I anslutning till dessa linjedragningar har arbetsgruppen dessutom tagit fram femtio konkreta förslag till åtgärder som ska förbättra branschens lönsamhet. Enligt Karhinen är det fullt realistiskt att via föreslagna åtgärder öka den nationella lantbrukarinkomsten med 500 miljoner euro per år. Ett av de viktigaste förslagen gäller inrättandet av ett nytt kompetens- och servicecenter i samband med Naturresursinstitutet.

RAPPORTEN KONSTATERAR ATT landets livsmedelskedja behöver en gemensam vision – och det måste vara en utgångspunkt om vi ska lyckas skapa en ny början. Under många år i följd har producenternas ställning inom livsmedelskedjan försämrats, dels på grund av detaljhandelns och livsmedelsindustrins starka ställning men även på grund av de utmaningar som landets jordbruk haft när det gäller anpassningen till en allt mer krävande och globaliserad omvärld. Nu krävs att alla parter inom livsmedelskedjan gemensamt söker och skapar förutsättningar för ett win-win tänkande.

KARHINENS RAPPORT HAR fått ett bra mottagande och förhoppningsvis kommer utredningen att fungera som en vägkarta och referensram som alla parter inom primärproduktionen och hela livsmedelskedjan kan omfatta i varje beslut som gäller branschens långsiktiga lönsamhet och överlevnad.

FÖR EN TID sedan väckte en artikel i Landsbygdens Folk min uppmärksamhet. Artikeln redogjorde för åldersstrukturen inom lantbrukarkåren i Finland och EU. Enligt de slutliga resultaten för 2018 från jord och trädgårdsföretagsregistret var medelåldern för finländska lantbrukare 53 år. Nästan 30 procent av dem som brukade privatägda gårdar var äldre än 60 år och endast 16 procent var yngre än 40 år. Av lantbruks- och trädgårdsföretagen var 86 procent i privat ägo. Antalet gårdar i aktiebolagsform var mindre än 1 000 gårdar, vilket är två procent av alla finländska gårdar som uppgick till sammanlagt 47 600 stycken. År 2016 var över hälften av lantbrukarna inom EU äldre än 55 år och endast tio procent yngre än 40 år. Om åldersstrukturen fortsätter utvecklas i samma takt framöver är det inte bara risken för en sjunkande livsmedelsproduktion som hotar utan även bristen på unga lantbrukare som väljer en yrkesbana inom primärnäringarna.

ARTIKELN FICK MIG att reflektera över de diskussioner jag haft med unga producenter i andelslaget, både de som redan kommit igång med sin produktion och de befinner sig i olika skeden av utbildning. Jag vill påstå att viljan, ansvaret och intresset att ta över och fortsätta producera kött är lika stark som för tidigare generationer. Men mer än någonsin tidigare påverkas ungdomar som står i beråd att fatta beslut om sin framtid av samhällsdebatten kring jordbrukets och köttproduktionens lönsamhet, djurvälfärd och klimatpåverkan – dagens ungdomar är pålästa och följer noga med utvecklingen inom branschen. För att trygga tillgången på framtida köttproducenter har vi alla ett ansvar – hela vägen från hemmets köksbord till ÖK: styrelserum – att ta vara på och värna om våra ungdomars framtidstro och intresse för näringen.

Tom Åstrand
Verkställande direktör

SKOLNING FÖR FÖRTROENDEVALDA

Österbottens Kött har under våren anordnat två kursdagar för förtroendevalda. Två mycket innehållsrika dagar för dem som deltog. Rubriken löd: Andelslagets struktur och förvaltningens roller – god förvaltningssed och ledning. Som utomstående föreläsare fungerade Kari Huhtala, VD för Finlandssvenska andelsförbundet samt Jukka Suvitie, VD för PI-Johtamiskoulu.

Föreläsarna Jukka Suvitie och Kari Huhtala.

ÖK TÄNKER FRAMÅT och arbetar hela tiden för medlemmarnas och producenternas bästa. Det är viktigt att det skapas utrymme för förtroendevalda och personal att fundera över utveckling av bolaget. Kursdagarna gav vid handen konkreta punkter att jobba vidare med. Att i mindre grupper diskutera kring frågeställningar utmynnade i tankeställare.

Sådant som behandlades var bland annat andelslagets särdrag och utmaningar, styrelsens roll, strategiska aspekter, god förvaltningssed och vad det innebär, förutsättningar för bra informationsgång, kommunikation och förtroendevaldas roll. ”Vems hatt bär man” och vad säger stadgarna om ÖK:s verksamhet?

Om verksamhet och ansvar

Deltagarna, alltså producenter som har förtroendeuppdrag inom ÖK, reflekterade kring ÖK:s verksamhet, sitt eget ansvar och vad som kan förbättras. Det är viktigt att lära av historien men det som intresserar mest är ändå framtiden. Här var det inte enbart så att man skulle tycka till om vad andra ska göra. Kursdeltagarna ombads själv fundera över sin uppgift som förtroendevald.

Under diskussionerna framkom också sådant som hur man ska motverka gårdsblindhet, hur kunna hjälpa till med biosäkerhet på gårdarna, hur intressera ungdomar för yrket och branschen. Bland annat.

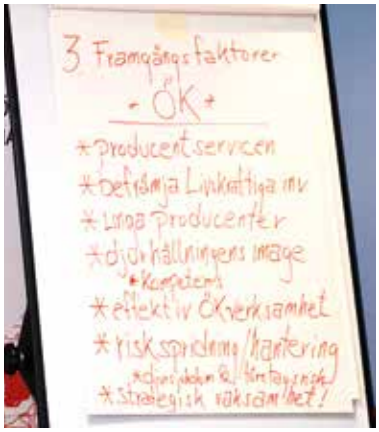
UNDER FÖRSTA KURSDAGEN BEHANDLADES FRÅGESTÄLLNINGAR I MINDRE GRUPPER.

Här frågor och nedtecknade reflektioner kring dessa från grupperna.

Vilka är andelslagets fördelar?

- djurhämtning inom avtalad tid
- konkurrenskraftigt pris
- rådgivning
- stöd
- foderförmedling
- insyn i processen
- finansieringshjälp
- lätt att få kontakt med personalen
- social samvaro till Grillfester
- medbestämmande
- ränta på andelskapital vid goda år
- direktkontakt till VD och styrelse
- medlemmar behandlas lika

Framtidens framgångsfaktorer inom ÖK?



Stödja medlemmarna i deras näring – hur gör vi?

- ÖK medverkar till fördelning av kunskap
- småguppsverksamhet
- gårdsbesök
- överbygga språkbarriärer
- jobba med biosäkerheten
- utbildning och skolning
- väcka ungdomarnas branschintresse
- råd vid anställningar

Hur öka medlemmarnas engagemang?

- bättre, snabbare och kontinuerlig kontakt till medlemmarna
- positiv feedback
- tydlighet i fråga om kvalitet och sortiment av produkter
- ett aktivt ÖK ger aktiva medlemmar
- ÖK samarbetar med andra organisationer med upplysning om branschen

Medlemmarna i ÖK har sista ordet. Grundprincipen är en medlem – en röst. Medlemmarna väljer fullmäktige. Fullmäktige väljer förvaltningsrådet och förvaltningsrådet väljer styrelse och VD.

Bra saker ur producentperspektiv

Kari Huhtala och Jukka Suvitie introducerade ett av arbetspassen med att be deltagarna kritiskt fundera kring olika frågeställningar – exempelvis vad som behövs för att ÖK ännu bättre kan stödja medlemmarna i deras näring, vilka ÖK:s framgångsfaktorer är, hur jämlikhet mellan medlemmar kan råda och så vidare.

Här framkom bland annat att producenter värdesätter att de får träffa varandra och utbyta tankar vid olika sociala tillställningar, att ÖK har en fungerande rådgivning och att tröskeln att ta kontakt till ÖK är låg. Bra saker sett ur producentperspektiv.

– Vi vet vart vi kan vända oss och vi vet att ÖK snabbt kan fatta de beslut som behövs, sa en av deltagarna.

Text och foto:
Lisbeth Bäck/Kustmedia

KOMMENTAREN

Johan Backlund
Ordförande i ÖK:s fullmäktige

DEN HÄR SORTENS skolning är mycket bra. Den höjer statusen, tar fasta på det ansvar vi förtroendevalda faktiskt har.

Att prata om organisationen och lyfta upp allvaret i vårt jobb. Vi är ingen gummistämpel. Här finns ett stort kunnande och värdegrunder som ingen av oss producenter vill vara utan. ÖK stöder producentkåren på ett sätt jag vill kalla unikt. Man känner sig som att man spelar i ett samspelt lag. Som förtroendevald är det en klen ursäkt att säga att man inte kan påverka. Visst kan man påverka!

ÖK bär ett stort ansvar gentemot medlemmar och producenter. Och ägare i andelslaget, alltså medlemmarna, kan styra utvecklingen inom de olika förtroendeorganen.

För nya förtroendevalda är det värdefullt att sätta sig in i andelslagsprinciperna.

Föreläsarna är professionella och känner till de förvaltningsprinciper som styr vårt arbete.

Vi får en bra inblick i den demokratiska process som är rådande i andelslag.

ÖK medverkar till att fördela kunskap mellan skickliga bönder.

CHAUFFÖRER AVTACKADES

Att arbeta med djurtransport är på flera sätt ett speciellt arbete. Man ska manövrera stora fordon i alla slags väder och kunna ”läsa av” djur. Man ska ha social kompetens, följa tidtabeller och trivas med folk. Jan-Ove Lind och Kaj-Ingmar Dahlgren har i år båda avgått med pension från arbetet som djurbilschaufförer.

Från vänster Richard Aspling, Johan Backlund, Sven-Olof Enqvist, Kai Puiras, Kaj-Ingmar Dahlgren, Jan-Ove Lind, Jan Svartsjö och Andreas Enqvist.

VID KÖTTANSKAFFNINGEN OCH inom djurförmedlingen anlitar ÖK två transportbolag i Österbotten: Enqvist Transport Ab i Ytteresse och NassTrans Ab i Bennäs. Företagen har moderna fordon anpassade för djurtransport, och personal som har erfarenhet och kunskap.

I slutet av mars 2019 avtackades chaufförerna Lind och Dahlgren av sina arbetsgivare och arbetskamrater vid en lunch i Vasa. Efter det bjöd ÖK på kaffe och tårta vid ÖK-kontoret. VD Tom Åstrand tackade från ÖK med tal och gåvor från anskaffningsbolaget.

Åstrand lyfte bland annat upp vikten av att vara varandras mest pålitliga arbetskamrater.

– Arbetet är riskfyllt. Vad som helst kan hända när man handskas med djur och då är det viktigt att i arbetssituationen ha en arbetskamrat man kan lita på till hundra procent.

Tom hälsade också de nya chaufförerna välkomna: Richard Aspling och Mats Hagström.

Släpp aldrig skivan!

Kring kaffebordet reflekterades det kring branschen och om förr och nu. Sedan ÖK:s ombudsmammaverksamhet avvecklades

har djurbilschaufförerna kommit att bli en länk mellan producenterna och ÖK, något som ÖK värdesätter. Man reflekterade också kring att storleken och viktklasserna på djuren förändrats. Det som levererades som en stor och ”bossig” tjur förr är långt ifrån stora tjurar av i dag. Och så frambringade pratet om bilarna flera goda skratt. Ja, alltså om det ska vara Volvo eller Mercedes.

En djurbilschaufför ska vara lugn och servicebenägen. Kunna läsa av djur och helst ska man ha ”ögon i nacken” också.

Richard Aspling, som efterträder Kaj-Ingmar Dahlgren, fick frågan om vad det viktigaste är som Dahlgren har lärt honom under inskolningen.

Aspling svarar direkt.

– Släpp aldrig skivan!

Det vill säga skivan som fungerar som skydd och redskap att fösa fram djur men när de ska flyttas.

En ny tid har börjat

Både Dahlgren och Lind har i praktiken varit lediga sedan början av året. Fast Lind ställer sig ännu till förfogande som inhoppare då det behövs.

Kaj-Ingmar började köra djurtransport år 1990 och han har kört ”allt”: smågrisar, slaktsvin, kadaverbilen, nöt och nu senast förmedlingskalvar med NassTrans som arbetsgivare.

Jan-Ove har bred erfarenhet av att köra bil. Han har kört mjölkbil, torvbil och haft egen taxiverksamhet. Ett tag var han chaufför åt Enqvist Transport när det behövdes och sedan 2004 har han kört deras djurbil, mestadels nöttransporter.

– Det har varit ett bra arbete, tycker de båda, även om de med nyvunnen pensionärsfrihet tycker om att inte ha så långa arbetsdagar.

Som djurbilschaufför är det tidiga morgnar och man kan inte säga riktigt vilken tid man kommer hem. Arbetsdagens längd beror på hur lastningar och lossningar flyter på plus eventuell väntetid vid slakterierna. Det varierar.

– Vi stiger ännu upp på tok för tidigt varje morgon, skrattar de.

Nu har en ny tid börjat. Det finns mera tid för familjen och för det som ska göras hemma runt knutarna.

– Det finns också tid att svänga in till ÖK:s kontor på en kaffekopp.

– Vi har haft bra arbetsgivare och ett gott samarbete med ÖK och producenterna på fältet, avslutar de.

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia

NYA CHAUFFÖRER VID NASSTRANS

KAJ-INGMAR VAR MIN LÄROMÄSTARE

RICHARD ASPLING FRÅN Tölby efterträder Kaj-Ingmar Dahlgren som nötbilschaufför åt företaget Nasstrans Ab i Bennäs.

Aspling tillträdde i början av året och hade en inskolningsperiod tillsammans med Dahlgren.

– Allt det som Kaj-Ingmar lärde mig använder jag mig av varje dag i arbetet, säger han.

VI TRÄFFAS EN tidig morgon i Malax, klockan 06:15. Då har Richard redan dagens första djur i bilen. Arbetsdagen fortsätter norrut och lasten ska bli totalt 25 kalvar.

Oftast blir det runt tio timmars arbetsdagar innan han är hemma igen.

– Jag trivs riktigt bra, även om jag inte har erfarenhet av bruksdjur från tidigare.

I BAGAGET HAR han en fordonsmekanikerutbildning och har tidigare bland annat arbetat på bilmåleri.

KOKKOLABO VID RATTEN I SLAKTBILEN

MATS HAGSTRÖM FRÅN Karleby började, liksom kollegan Aspling, i början av året som djurbilschaufför åt Nasstrans Ab. Hagström kör slaktbilen och i början arbetade han sida vid sida med Marcus Stara och Sixten Mattjus

– Min systerdotter bor i Bennäs och det var hon som tipsade mig om det lediga jobbet. Det passade mig bra efter att vi hade avslutat pälsdjursfarmen. Jag har också arbetserfarenhet bland annat från en firma som sysslade med lyfttjänster och så har jag arbetet på garveri, där jag också tidvis skötte transporterna av älghudar.

– Så inte samma sak som att köra levande djur men chaufförsjobb i alla fall, ler han.

Hagström kör slaktbilen och träffas hos den producent där han inleder sin arbetsdag. Han ska lasta sammanlagt 164 slaktsvin och 17 suggor som ska levereras till slakteriet i Nurmo.

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia

DANIEL MED I TESTGRUPP

Inom Atria finns ett testkök som hela tiden arbetar med att ta fram nya, och som vidareutvecklar befintliga produkter. Sedan början av året ingår Daniel Klockars från ÖK i den grupp som får testsmaka nya produkter. En ära för den som tycker om matlagning.

– JAG HAR KÄNT till testgruppen och tidigare också haft intresse av att vara en av dem som får provsmaka nya produkter från Atrias testkök. Och för ungefär ett halvt år sedan satt jag med vid ett möte där det diskuterades mat överlag och då värvades jag till gruppen – mest på basen av att jag är väldigt intresserad av matlagning.

Gruppen består av ett fyrtiotal personer, som med jämna mellanrum har sitt namn på en ”hemlig” låda i ett av Atrias kylrum. Det handlar om produkter som tagits fram i testköket men som inte ännu är offentliga eller finns i sortimentet. Medlemmarna i gruppen har till uppgift att smaka på produkterna och fylla i kompendium med många frågor och där man ska beakta den egna smakupplevelsen, lukt, konsistens, utseende med mera.

Daniel Klockars har sedan start provsmakat olika vardagsluncher som bär Atrias signatur.

– Det är ett brett spektrum av frågor och där vi ska tycka till om maten passar till barnen, till vuxna eller till alla.

– Jag är väldigt ärlig i mina åsikter. Av sex olika lunchalternativ har jag godkänt två utan förbättringsförslag. För de övriga har jag föreslagit exempelvis andra kryddor, mera kryddsmak eller annan buljongbas. Svaren sänds in anonymt.

– Jag försöker tänka mig hundra personer – och hur många av dem som skulle gilla den aktuella maten. Inte så att jag enbart tänker som gourmand. Lunchalternativen ska passa många och ha rätt prisprestanda.

Klockars tycker det är mycket intressant att få vara med och påverka matsidan inom Atria. Att vara delaktig i utvecklingen av den slutprodukt som erbjuds åt konsumenterna.

– Jag jobbar ju indirekt med mat varje dag!

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia

ÖK HAR NY HEMSIDA

ÖK har, liksom hela Atria, förnyat hemsidan för sina användare och nättjänsterna för producenterna. Allt blir bättre om man frågar Amanda Lindholm, som är ansvarig för projektet vid ÖK.

NYA HEMSIDAN ersätter A-Net, det digitala verktyget där producenter anmält djur, anmält förmedlingsdjur, hämtat likvider med mera.

– Nya hemsidan är modern, den är mycket mera användarvänlig än den tidigare. Det finns, som på A-Net, en allmän del och en del bakom vanlig och stärkt inloggning. Producenterna har tillgång till mera och bra information om verksamhet, nyckeltal och statistik från den egna gården, berättar Amanda Lindholm.

Hon har sedan ett år tillbaka suttit kring planeringsborden och hon är den som byggt upp de svenska sidorna och de funktioner som finns där.

HEMSIDAN ÄR framöver mångsidig, lättnavigerad och producenterna kan självständigt skapa användare för gården och deras rättigheter i nättjänsten, samt följa gårdens produktionsresultat då statistik från slaktresultaten ger en uppdaterad bild av läget.

– Här har producenterna egen kalender med för gården relevanta händelser, djurtransporter med mera. Man anmäler djur till slakt och till förmedling, beställer returer och produkter, läser om branschaktualiteter och nyheter, hämtar likvider, fakturor, får info om evenemang och mera därtill.

DEN GAMLA hemsidan och nättjänsten kommer stängas ner så fort alla huvudanvändare skapats i den nya tjänsten. Man kan i fortsättningen liksom förut använda sig av adressen www.osterbottenskott.fi då denna automatiskt kommer leda till den nya hemsidan och tjänsten.

Huvudanvändaren vid en producentgård har fått instruktioner per e-mail om hur man aktiverar sitt konto i tjänsten.

– I början kan det förstås kännas ovant, säger Amanda. Men den som bekantar sig med sidan kommer att märka hur enkelt det är att klicka sig fram till önskad sida.

AMANDA HOPPAS att användarna modigt ska bekanta sig med Producentens Arbetsbord. Klicka sig fram och märka hur mycket bra info som finns att tillgå.

– En bra sak är också att sidan nu fungerar jättebra i både tabletter och i telefon.

– Lycka till avslutar hon och den som har frågor kan kontakta ÖK:s kontor på den nya e-postadressen osterbottenskott@atria.com eller per telefon.

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia

SVIN AKTUELLT

ANSKAFFNINGEN AV SVINKÖTT 2018 uppgick till 13,0 miljoner kg vilket är en minskning med 20,1 procent jämförelsevis med 2017. Djurförmedlingen förmedlade totalt 121 829 smågrisar från ÖK:s smågrisproducenter, en minskning med 8 procent från 2017. Från A-producenter köptes det ytterligare in 3172 smågrisar, hela 85 procent mindre än vad som köptes in 2017.

MÅNADERNA RINNER SNABBT iväg och vi kan summera Q1 nu redan 2019. Vi håller budgeterade mängder både på slakten och smågrisarna och vi kan även se ett uppsving i förmedlade smågrisar vilket är mycket positivt. Bristen vi upplevt på smågrissidan har ebbat ut och vi upplever nu för tillfället balans på smågrisarna på ÖK:s område. Ser vi på A-producenters statistik så är det fortsättningsvis en brist på smågrisar på deras område. En del slaktsvinstall har upplevt brist på spannmål sedan fjolårets torka samt även upplevt det svårt att få tag i spannmål områdesvis.

SER VI PÅ investeringssidan upplever vi ett uppsving i konkreta tankar ute på fältet. Vi ser även inlämnade miljötillstånd för framtida byggnationer vilket är viktigt för att bibehålla en konkurrenskraftig volym på ÖK:s område. Det bådar gott framtiden!

SOMMAREN "BÖRJADE" REDAN kring påsk på många håll i Österbotten och de allra ivrigaste slapp redan ut i april på åkrarna för att etablera sommarens grödor. I maj överträffade regnmängderna hela fjolårets maj mängder vilket bådar gott för växtligheten och höstens proteinskörd. Vi jobbar nu mycket kring inhemskt protein för att bli oberoende av importsoja som exempel. Nya sorter på speciellt bondsidan har kommit de senaste åren och nya är påkommande som är lämpliga för våra breddgrader. Ett snabbt räkneexempel, tre tons bondböneskörd är i proteinskörd samma som ungefär en 6,5 tons kornskörd per hektar. Bondbönan bidrar även till en fin växtföljd samt kräver mycket små gödselinsatser på våren!

Foto: Ann-Britt Pada

UTE I EUROPA har vi upplevt ett uppsving i priserna sista månaderna till största del till följd av att Kina börjat importera mera svinkött till följd av afrikanska svinpesten. Prisstigningen i Tyskland har sedan 6 mars varit hela 36 cent vilket är mycket anmärkningsvärt. Analytikerna ute ser inga tendenser att läget skulle ändras till det sämre ute i Europa, kineserna hungrar efter svinkött och Europa gör sitt bästa för mätta efterfrågan.

Daniel Klockars
Anskaffningschef
Svin

Från årets Tjurauktion den 25 april 2019.

TJURAR PÅ AUKTION

FRÅN NY UPPFÖDNINGSANLÄGGNING FÖR AVELSTJURAR

För femtonde gången har Atria Nöt arrangerat tjurauktion. Tjurauktionen, med äkta auktionsstämning, äger rum en gång per år och det är här dikoproduktionens bästa betäckningstjurar bjuds ut. Kim Tarvonen är ibland ombud åt producenter från ÖK:s område och i år agerade han budgivare åt två producenter.

VID MIKKO PEURAS gård i Jalasjärvi föds Finlands bästa avelstjurar upp. På hösten fylls gården med tjurkalvar från avelsgårdar och på våren säljs de allra bästa av dem. Mikko Peuras är en privat producent som i samband med en nyinvestering på gården visade intresse, och godkändes, för att överta uppfödningsverksamheten för avelstjurar när den tidigare uppfödargården i Pieksämäki ville avsluta avelstjursuppfödningen.

– Därför är stallet, med plats för 200 tjurar, nytt och utrustat på bästa sätt med behandlingsboxar och skild box för vägning, exemplifierar nötanskaffningschef Kim Tarvonen vid Österbottens Kött.

Kalvarna kommer från dikogårdar som är med i Diko-kontroll och Susanna Vehkaoja, expert från Atria Nöt, ansvarar för uppföljningen av avelsdjuren vid uppfödningsanläggningen.

– Man följer upp dagstillväxt, mäter individuellt foderutnyttjande, ryggmuskelns egenskaper mäts med ultraljud och testiklarna ekolodas. Tjurarna vägs regelbundet en gång per månad, en bra skola för deras lynne. Det är bra för köparen om tjuren är van att bli flyttad och van vid att behandlas.

Första, andra, tredje...

Besökare vid auktionen är dikogårdar som ska förnya avelstjuren. Alternativet för producenterna är att föda upp egna avelstjurar eller köpa direkt från en annan producent.

– Allt fler djur köps numera från uppfödningsstallet och de auktioneras ut när de är drygt ett år gamla, säger Kim Tarvonen. De följs upp på ett mycket professionellt sätt så det är ett bra alternativ att köpa tjurar här.

Auktionsdagen är som auktioner brukar vara. Första, andra, tredje… Många besökare förhandsregistrerar sig, bekantar sig med utbud, statistik och startpris på förhand.

Auktionen förrättas rasvis och med ett djur i gången.

– I år blev den dyraste tjuren, av rasen Aberdeen Angus, 6500 euro och ifjol var det en Charolais där priset var över 7000 euro. Men medelpriserna är betydligt lägre, i år var alla tjurars medelpriser strax under 4000 euro, berättar Tarvonen.

Egenskaper som köpare beaktar mest är att tjuren har bra härstamning, bra benbyggnad, bra lynne och nedärver kalvar med låga födelsevikter.

– Det betyder mycket på gårdarna att kalvningarna löper smidigt.

ÖK syns i sammanhanget

Vid auktionen i år, den 25 april 2019, bjöds 75 djur ut. Antalet besökare var uppskattningsvis 150 personer av vilka 74 hade förhandsregistrerat sig. Intresset för auktionen ökar hela tiden uppgav Susanna Vehkaoja i ett pressmeddelande.

Kim Tarvonen hade köpuppdrag åt två producenter från ÖK:s område.

– Jag kan bjuda det pris jag har mandat att bjuda till. Och den här gången lyckades jag få båda tjurarna, en åt Mårten Ahlskog i Purmo och en åt Sten-Ola Holm i Öja.

– På plats fanns också andra producenter från ÖK:s område som både bjöd och köpte.

ÖK syns också på annat sätt i sammanhanget. Från Flens gård i Munsala var det flera tjurar som auktionerades ut i fjol och enligt planerna kommer det att finnas med avelsdjur från YA:s dikogård nästa år.

Vid en vanlig dikobesättning behöver man byta ut avelstjuren ungefär vartannat år enligt Kim Tarvonen.

– För att undvika inavel. Vid större gårdar har man möjlighet att ha olika grupper och kan därför använda tjuren mer än två år. En bra avelstjur kan vara avelsduglig och kurant upp emot tio år så därför kan man också bjuda ut den till försäljning när den byts ut. Det händer att producenter meddelar oss eller Atria Nöt om de har en tjur till salu, säger Kim Tarvonen.

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia
Foto: Atria Nöt

NÖT AKTUELLT

Kalvgömma vid nötproducenten Stefan Kastus i Vörå. Våren 2019.

NÄR VI SUMMERAR ihop fjolåret, 2018, kan vi konstatera att vi har ett rekordår bakom oss vad gäller anskaffningsvolymer, kalvförmedling och avräkningspriser.

ANSKAFFNINGSVOLYMEN STANNADE STRAX under 3 miljoner kilogram vid gränsen kalenderåret 2018 men under de första månaderna av 2019 har vi gått över 3 miljoner kilogram. Det är de högsta invägda mängder någonsin. Utbudet av kalvar har varit bra under hela 2018 vilket också kan läsas ur förmedlingsstatistiken; vi har förmedlat 20 procent mer kalvar än året innan. Det har varit möjligt bland annat tack vare den nya kalvstationen som år 2018 fungerade sitt första hela kalenderår. Vi har också en jämn ström av dikoinvesteringar vilket ökar på biffkalvsförmedlingen, sakta men säkert.

HÖSTEN 2017 GENOMFÖRDES rätt omfattande förändringar i avräkningsprisets tilläggsgrunder. Målsättningen var att tilläggen skulle sporra producenten till att ytterligare förbättra produktionsresultaten. Effekten av dessa förändringar ser man i 2018 års producentpriser. De har stigit anmärkningsvärt. När vi dessutom gjorde höjningar på grundpriset under hösten 2018 kan vi konstatera att nötköttpriserna låg på en historiskt hög nivå i slutet av 2018. Avräkningspriset i kombination med anskaffningsvolymer gör att värdet av ÖK:s nötanskaffning steg under 2018 till rekordhöga 9,3 miljoner euro. Det är 700 000 euro mer än året innan och 1 miljon euro mer än 2016. Ser man på en tio års period är utvecklingen + 3,8 miljoner euro mer pengar till Österbottens Kötts producenter.

UNDER 2018 HADE vi en exceptionell torka i hela norra Europa. Som en följdeffekt av den fick vi under hösten ett stort överutbud av nötkött på marknaden i Europa. Det gjorde att producentpriset i EU gick ner kraftigt i slutet av året. Samtidigt hade vi som tidigare nämndes rekordhöga inhemska priser. När prisskillnaden på inhemskt kött och importkött blir stort finns det risk att importkött vinner marknadsandelar. Så gick det också denna gång. De nationella fryslagren började fyllas under hösten och 2019 startade med större fryslager än på många år. Försäljningen av inhemskt nötkött har varit utmanande också under år 2019 första månader. Därför var man tvungen att göra en prissänkning på nötkött i slutet av mars. Det var den första sänkningen på över tre år, marknadsläget förutspås dock fortsätta utmanande.

NÄR VI BLICKAR framåt kommer det onekligen att finnas utmaningar. Tillgången på kalvar kommer sannolikt att bli knapp de kommande månaderna. I korttidsprognosen, som grundar sig på semineringsstatistik, kommer färre kalvar att födas i Finland under 2019. Även långtidsprognoserna för mjölkgårdarnas investeringar tyder på ett något minskat antal mjölkkoplatser nationellt enligt den enkätstatistik som presenterats gällande mjölkgårdars framtidsplaner. Det ansvarstagande som vi efterlyste redan 2016 för att behålla balans i kedjan krävs också i framtiden och det arbetet bör fortsätta. Investeringar behövs också i framtiden men det är viktigt att de är välplanerade och riktade till ett verkligt marknadsbehov. De satsningar som gjorts för att få igång dikoinvesteringar har gett resultat inom vårt verksamhetsområde och några projekt har redan färdigställts. Flera projekt är också på gång. Ett stort behov för dikoinvesteringar finns också i framtiden!

PROJEKTET NÖTGÅRDENSVALL RULLAR vidare med både smågruppsdagar och temadagar. Vi har bland annat fått lära oss vikten av rätt sortval för att optimera vallskördar och -kvalitet vid olika extremklimat samt sortval för olika jordarter och för olika skördestrategier. Framöver kommer vi att följa upp skördemängder och göra kostnadsberäkningar för gårdens vallproduktion. Alla dessa är teman är viktiga, också i framtiden.

Med hopp om en lämpligt regnig sommar!

Kim Tarvonen
Anskaffningschef
Nöt

Jan-Peter Ivars driver företaget Rent A Chef. Hemmaköket finns i Närpes. Han är själv också hemma från Närpes, där han bor med fru Fia och tre pojkar under sju år: Ed, Loe och Levi.

GOTT KÖTT BESTÅR AV

JAN-PETER IVARS DRIVER företaget Rent A chef. Han skötte cateringen vid ÖK:s grillfester förra sommaren och gör det även i år. Han förutsåg inte det som väntade honom vid den första kvällen, i Lillby i fjol, då uppemot 750 personer kom ungefär samtidigt, vilket ledde till på tok för lång serveringskö.

– I år kommer vi att ha tre linjer i stället för en i Lillby och tre gånger mera personal vid Grillfesten.

JAN-PETER IVARS HAR förståelse för det missnöje som riktades mot honom i Lillby i fjol.

– Nu vet jag vad som gäller, säger han och tillägger att saken rättades till direkt ifjol till grillfesten i Molpe med de 400 gästerna där. Där fungerade serveringen bra.

Bortsett från köbildningen var gästerna nöjda med det som serverades. De nya smakerna på grillen tilltalade: ribs och broiler tillsammans med traditionell grillkorv. Nya slags sallader och tillbehör som bar både Ivars och Atrias signatur.

Väl mött på grillfesterna, i Lillby och i Molpe i slutet av juni!

JAN-PETER ÄR NÄRPESBO och företagare. Rent A Chef grundades 2015 och sedan dess har han skött catering med Österbotten som huvudsakliga område. Han hyr ut personal, fungerar som ett slags frilansbank för kök och serveringar, han driver restaurangen Åminne kök&bar i Malax (tillsammans med Madelene Vikstrand), förbeställningsrestaurangen vid Öjskogsparken i Närpes och matstället vid Kummelgrund i Kristinestad. Han har en glasskiosk på torget i Närpes och är en av aktörerna i Tomatkarnevalen Entertainment i Närpes.

– Jag betjänar vid bröllop och andra kalas, i privatpersoners kök som hemmakock, håller kurser eller kommer till kunden och dukar upp färdig mat. Jag samarbetar med föreningar, företag och organisationer. Plus har specialarrangemang som exempelvis ÖK:s grillfester.

MÅNGFALDEN IMPONERAR. HAN är en erkänt duktig kock. Efter studenten började han studera till restaurangkock, på engelska, i Vasa. Han har senare byggt på sin kompetens med storhushållskock, servitör och sommelier.

– Jag tyckte tidigt om matlagning med farmor och mormor i köket. Gillade köksgrejen och ville mera mat och kök, uttrycker han sig. Efter utbildningen drev jag Café J&P under många år i Närpes. Där hade vi lunch, a la carte och pubverksamhet kvällstid med livemusik kanske sjuttio kvällar per år.

– Häftiga tider, ler han. Där uppträdde bland annat Hurriganes. Det var stort.

VAD ÄR HEMLIGHETEN bakom god mat?

– Bra råvaror, fastslår han. Bra kött som har en del fett på sig, fisk och grönsaker helst från närområdet. Färska kryddörter i maten.

– Jag tycker om långkok, av nötkött: hörn-, ytter- eller innerstek. Eller griskött. Grisnacke gör sig bra som långkok. Mat

BRA RÅVARA!

som tillreds i ugn i låga grader och under lång tid.

– Jag tycker också om motsatsen – en bra biff, mediumstekt i pannan och på kort tid.

– En annan motsättning är, ler han, att jag tycker om kalla röror till kött – samtidigt som jag tycker att riktigt bra kött inte i princip behöver dränkas i sås. Salt och peppar fungerar också ypperligt och tar fram den genuint goda köttsmaken. Liksom ett enkelt men gott kryddsmör.

I en separat ruta här intill artikeln tipsar han om en Tonatosås som ”gifter sig väl” med grillat, både rött och vitt kött.

Han tycker om sitt arbete och de utmaningar som följer med det dagliga värvet.

Till sist säger han att han saknar kött med högre fetthalt på marknaden.

– Jag förstår att det är konsumenterna som styr hur köttet förädlas och saluförs – men det är ju fettet som är själva grejen!

Text och foto:
Lisbeth Bäck/Kustmedia

GOTT TILL KÖTT

Gott till kött är, fast man inte skulle tro det, en kall Tonatosås som du tillreder av tonfisk, majonnäs, kapris och lite svartpeppar. Blanda och mixa de olika komponenterna tills du är nöjd med smaken.

– Mycket gott till kött och broiler! Tillsätt lite lime om du gör röran till broiler.

– Den här röran kan man inte misslyckas med, säger Jan-Peter Ivars.

Gott är också att mixa oliver, olja och kapris. Eller ett kryddsmör, speciellt till grillat, som du lägger mycket vitlök i.

NU OMFATTAS ÄVEN RESTAURANGERNA AV URSPRUNGSMÄRKNINGEN

Tomas Långgård, ordförande för ÖSP, har deltagit i det långvariga arbetet med att få igenom den förordning som från och med maj gäller för alla restauranger och bespisningskök i Finland.
– Arbetet för ökad transparens fortsätter, konstaterar han.

Vid Lunchdisken i Malax informerar man gärna om köttets ursprung. Här väljer man alltid inhemsk kvalitet.
– Vi är glada åt förordningen, eftersom den skapar ett mer rent spel i branschen, säger restaurangens ägare Isabella Asplund.

Från och med maj i år träder Finlands förordningslag i kraft om att restauranger ska informera om köttets ursprung för sina gäster. Med den vill man förbättra konsumenternas förutsättningar att göra medvetna val när de äter ute.

EFTERSOM ARBETET MED att utveckla EU-lagstiftningen på området inte framskridit i önskad takt, har producentorganisationerna försökt öka transparensen genom nationella förordningar kring att restauranger ska informera om köttets ursprung.

Initiativet till förordningen togs av ÖSP och SLC redan för flera år sedan, och blev enligt Tomas Långgård, ordförande för ÖSP, en riktig långkörare.

– Vi har lyft upp frågan gång på gång med jord- och skogsbruksministeriet, som också stått på vår sida i fallet. Kravet på ursprungsmärkning i butikerna fick vi igenom redan tidigare, men gällande restaurangerna blev det flera bakläxor för Finlands del. Kravet gäller till exempel inte fisk.

Mervärdet med inhemskt ska synas

Undersökningar har visat att över åttio procent av konsumenterna anser att

köttets kvalitet och ursprungsland har ett starkt samband, och arbetet kommer därför att fortsätta.

– Det här var ett steg framåt och Sverige har nu också hakat på. De kommer att jobba för att samma krav ska gälla inom hela EU. För oss i Finland är det viktigt, med tanke på vår höga kvalitet på köttet – mervärdet av det borde tydligare komma fram för konsumenterna, anser Tomas.

Inom restaurangvärlden används onekligen mycket importkött, och dessa aktörer lobbade först emot förordningen.

– Av andra, som valt inhemskt redan länge, välkomnas förstås förordningen, konstaterar Tomas.

Gäller allt kött – men inte fisk

Enligt förordningen som EU-kommissionen nu antagit ska restauranger uppge var det färska köttet som ingår som ingrediens i måltider kommer ifrån. Det gäller färskt, fryst och kylt kött, dock inte färdiga köttprodukter eller beredningar som endast hettas upp på en restaurang. Informationen behöver inte heller anges på menyn, utan kan finnas tillgänglig på en informationstavla eller dylikt i lokalen. Det senare alternativet har man valt på Lunchdisken i Malax.

– Jag tycker det här är en jättebra förändring. Varför skulle man ha skilda regler för butik och restaurang? Nu har vi ett mer rent spel i hela branschen, konstaterar Isabella Asplund, som äger restaurangen.

Transparens en konkurrensfördel

Vissa restauranger hänvisar till personalen om gästerna vill ha information om köttets ursprung -något som enligt Tomas inte räcker.

– Saknas tydlig skyltning borde konsumenterna sätta press på restaurangerna och kräva det, anser han. Dessutom borde skyltningen vara tvåspråkig.

Det lönar sig för restaurangerna att ha som daglig vana att ange ursprunget på allt kött och även fisk, trots att förordningen inte ännu omfattar fisk. Konsumenterna värdesätter transparens och de restauranger som öppet berättar om ursprung utmärker sig på marknaden.

Text och foto:
Anna Sand/Kustmedia

SVINGÅRDAR PREMIERADES

Vi gratulerar prisbelönta svingårdar från Österbottens Kött:s område som AtriaSVIN premierade tidigare i år.

Christer Storfors i Malax, som driver Storfors gård tillsammans med fru Lotta, premierades som en ***utomordentlig strategisk utvecklare***. Gården utvecklas och leds på basen av ekonomiska grunder och långsiktig planering.

Till ***Årets Atria-influencer*** år 2018 utsågs ***Alexander Backlund*** från Jeppo Lantgris. Alexander Backlund är en positiv kommunikatör, som genom sin egen verksamhet strävar till att påverka och bidra till positiv bild av branschen.

Gårdarna fick sina utnämningar vid Köttakademin i Uleåborg i februari 2019. Köttakademin är ett evenemang som samlar en stor grupp producenter och experter och som årligen får chans att fördjupa sig i sitt professionella kunnande.

Sammanställning: Lisbeth Bäck/Kustmedia

NYA MEDLEMMAR 2018

Medlemmar i Andelslaget Österbottens Kött är en del av ägarskapet och styrningen av Atria. Därigenom tryggas en fortsättning av den inhemska köttproduktionen. Andelslaget Österbottens Kött betalar en konkurrenskraftig räntesats till andelskapitalet som medlemmarna placerar och återbetalar överskottet av andelslagets tjänster baserat på antalet tjänster som medlemmarna använder.

Matts Källman
Ekologisk nötproduktion
LILLBY

– TIDIGARE VAR DET mjölkproduktion på gården men för ett år sedan ändrades inriktningen till ekologisk nötköttsproduktion. Samtidigt blev jag ny medlem hos Österbottens Kött. Jag är nöjd med samarbetet. Köpte kvigor via ÖK i fjol. Till min hjälp har jag också övriga familjen, just nu främst pojken Sebastian. Djuren är utomhus året om och efter 32 år som mjölkproduktion är jag nöjd med den här förändringen.

Otto, Monika och Jan-Erik Vigård
Mjölkproduktion
KRONOBY

– JAG OCH MINA föräldrar, Monika och Jan-Erik, har bildat jordbrukssammanslutning som ett led i stegvis generationsväxling på gården. Vi har 45 mjölkkor, odlar cirka 60 hektar jord och fähuset är byggt 1999. Jag har en utbildning inom maskin&metall men har delvis arbetat på gårdens sedan högstadieåldern - så över tio år nu. Nu vuxenstuderar jag vid Lannäslund och blir landsbygdsföretagare till hösten.

Hedemo Gård
Tea och Tobias Hagman
Mjölk- och nötproduktion,
NYKARLEBY

– VI ÄR SYSKON, Tobias och jag. Föräldrarna heter Karina och Richard. Vi bildade aktiebolag i fjol och driver gården med ett sjuttiotal mjölkkor och 110 hektar åkermark. Vi har byggt ett kalvstall för 120 kalvar upp till sex månader och i sommar påbörjas bygget av en annan ladugård med plats för 128 tjurar för slutuppfödning och 60 platser för nyrekryteringskvigor. Det känns bra. Min passion är djur och Tobias är bra på maskiner och byggnation. Vi kompletterar varandra bra i jobbet.

Anna Häggblom och Mikael Löfgren
Mellanstation för kalvar
VÖRÅ

– VI ÄR NYA medlemmar i ÖK och glada över ett bra och personligt bemötande! Allt har fungerat bra. Vi köper in kalvarna själva från ett begränsat antal gårdar och föder upp dem att de är två veckor till omkring halvåret. Sedan förmedlas de till ÖK:s nötproducenters gårdar. En ny avdelning är snart färdigställd och då har vi 160 kalvplatser. Att driva lantbruk är det bästa som finns om man har någorlunda flyt.

– Jag hade mjölkkor förr och jobbar åt andra jordbrukare på entreprenad, säger Mikael.

– Vi är nya hos ÖK men jordbrukare har vi varit i över tio år, tillägger Anna.

Johnny Sjölind
Mjölkproduktion
KRONOBY

– GENERATIONSVÄXLINGEN BLEV KLAR under fjolåret. Jag har övertagit verksamheten av mina föräldrar Gun-Maj och Jens. Tacksamt är också att de hjälper till i arbetet. På gården hemma i Kronoby finns ett sjuttiotal mjölkkor. Jag trivs bra med jobbet och jag är medlem hos Österbottens Kött, precis som mina föräldrar har varit. Man ska inte ändra på fungerande koncept som ”di pa sej”.

Stina och Einar Brors
Svinproduktion
VÖRÅ

– I SVINHUSET FINNS 50 suggor och en slaktsvinsbesättning om 250 djur. Mina föräldrar Kerstin och Tom har drivit verksamheten tidigare och generationsväxlingen blev klar i fjol. Jag behåller deras koncept och gör förbättringar i produktionen anefter. Vi har också 90 hektar odlingsmark att sköta. Pappa hjälper till i arbetet ännu också. Stina är mammaledig nu. Vi fick en pojke på nyårsafton. Jag trivs annars bra med mitt jobb, det är omväxlande och arbetet räcker till.

Sofia Rönn
Småskalig nötproduktion
SKAFTUNG

– JAG DRIVER FIAS Lantgård i Skaftung. En småskalig verksamhet där det finns några finska lantraskor, hästar (fast inte för närvarande), höns, minigris, ett par får och lite till. Jag blev medlem för att jag förde kor till slakt. Jag är gift med Simon Ingves, som har nötproduktion i avsevärt större skala. Vi väntar vårt andra barn i höst så det är mycket med familjelivet nu. Sen vill jag utveckla den egna verksamheten mera.

Tommy Spets
Nötproduktion
LILLBY

– FAMILJEN DRIVER MJÖLKPRODUKTION allt sedan början av 1990-talet, då generationsväxling ägde rum. Vi har 55 mjölkkor och en del åkerareal att odla vall på. Fru Pia arbetar också på gården. Vi är nya medlemmar hos Österbottens Kött. Tidigare har vi levererat till annan leverantör. Vi är nöjda med ÖK-samarbetet och vi har inte alls att ”måita på”.

Mats Edström
Nötproduktion
LILLBY

– JAG ÄR AGROLOG och har arbetat som lärare vid Optima. Men nu är jag bonde på heltid och generationsväxlingen med mina föräldrar Britt och Peter blev klar 1 oktober 2018. Jag dikoverksamhet, 45 djur för närvarande. Har planer på att utöka produktionen i framtiden och förstås har jag hjälpt till på gården förr också. Jag är gift med Josefine och vi väntar vårt andra barn nu i slutet av juli. Första dottern är nu 2,5 år.

Andreas Åman
Mjölkproduktion
ÖVERPURMO

– MINA FÖRÄLDRAR, CAROLA och Gösta Åman, har varit ÖK-medlemmar och när vi generationsväxlade i fjol tog jag över det medlemskapet. Vi har mjölkproduktion med 37 mjölkande kor + sinkor, sammanlagt 45 djur i fähuset. Det känns bra nu och ifall jag i framtiden skulle bygga nytt skulle jag utöka lite men det är inte aktuellt nu.

Föräldrarna hjälper ännu till i det dagliga arbetet. Jag är 25 år nu och har gått landsbygdsutbildning vid Lannäslund. Men jag har varit med i arbetet på gården sedan jag var barn. Jag trivs med jobbet.

Foto: Ann-Britt Pada

FODERGRUPPEN UTVECKLAR PÅ SVINSIDAN

Det finns en tillsatt grupp inom ÖK som kallas Fodergruppen. De jobbar med foderutveckling på svinsidan.

ÖK:S FODERGRUPP INGÅR Mats Nyqvist, Johan Häggblom, Jari Smulter, Christer Storfors, Kjell-Göran Paxal, Kenneth Dalkarl, Lasse Åberg, Sören Stenroos , Kjell-Erik Hannus och Daniel Klockars.

Samarbetar med universitetet

Lasse Åberg berättar.

– Gruppen diskuterar utmaningar på fodersidan, pratar utgående från egna erfarenheter och funderar på nya sätt och möjligheter för bästa tänkbara foderoptimering på gårdarna.

– Vi undersöker och testar nya saker, recept som ännu inte kommit ut på marknaden. Vi samarbetar med Helsingfors Universitet och har ett aktuellt projekt gällande fodertyper och recept som inleddes i februari 2018. Det testas på gårdsnivå, både i testkullar och i hela besättningar. Det finns två försöksgårdar på finskt håll, i Honkala, och Honkaranta, sen finns det två gårdar som gör praktiska försök en på ÖK:s område och en på finskt håll, i Vörå och Ilmajoki.

– Det tar sin tid, säger Åberg, men nu har vi kunnat börja analysera siffror och resultat på basen av daglig uppföljning på gårdarna. Det ser bra ut och hösten 2019 beräknas detta rön bli produkt på marknaden, tillgänglig för alla svinproducenter.

Besök av Jens Leegard

Fodergruppen hade besök från Danmark tidigare i vår, Jens Leegard.

– Vi har samarbetat men honom många år kring probiotika och prebiotika för att minska antibiotika användningen.

Vid besöket tog han del av försöksresultaten och recepten. Leegard är erkänt duktig och väldigt kunnig inom sitt område.

– Vi gör allt för att ge makten till de goda bakterierna, förklarar Åberg. Målet är att öka djurens välmående och därmed dagstillväxt och ha en god djurhälsa. Om fodret är bra mår djuren bra. Då undviker man irritation i magen och tarmarna och får bättre box beteende och så försvinner svansbitningen.

Åberg berömmer ÖK:s producenter, som är intresserade av att utveckla verksamheten vid sina gårdar.

– Det känns bra. A-Foder jobbar hårt för bästa möjliga resultat och bästa möjliga foder åt djuren.

Numera arbetar Lasse Åberg med uppgifter landet över. Sören Stenroos sköter foderinköp och förmedling mellan gårdarna på ÖK:s område, Peter Backlund tar emot foderbeställningar och Daniel Klockars jobbar delvis med foderförsäljning och är med i foderutvecklande på gårdsnivå.

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia

NU FINNS RASBETECKNING PÅ MALET KÖTT

En nyhet för i år är att Atria har rasbetecknat nötmalet i sitt sortiment. Dan Klockars vid ÖK ger tummen upp för c

– Det står skrivet på paketet vilken ras köttet kommer från och i detta nu är det fem, sex raser. Fetthalten hålls på lite högre nivå än vanligt malet kött, vilket ger en god smak. Lite högre kilopris men det är det värt, tycker han.

Daniel rekommenderar köttet till hamburgarbiffar. Han valde att grilla biffarna och endast salta och peppra för att få fram köttsmaken ordentligt. Sen bröd, bacon och sallad till.

– Skulle jag önska mig något är det en annan storlek på förpackningen. Trehundragram känns otympligt om du frågar mig. Ett paket räcker inte till två biffar. Två paket blir en biff för mycket.

– Annars tycker jag att Charolaisköttet är väldigt gott och chansen att köttet kommer från någon av ÖK:s producenters gård är stor. Det är häftigt!

Text: Lisbeth Bäck/Kustmedia
Foto: Daniel Klockars privata

Nu finns malet kött av raserna: Angus, Hereford, Limousin, Charolais, Blonde dáquitaine och Simmental.

DANIEL KLOCKARS TESTADE GRILLADE BIFFAR AV CHAROLAIS TILL EN HAMBURGERMÅLTID.

Maitosuomi, tillsammans med Atria och ÖK, satsar på gårdarnas kompetensutveckling genom fortbildning i form av smågruppsverksamhet. Kaj Nyman från Valio och Carola Kankkonen från Osuuskunta Maitosuomi är involverade i Mjölkakademin.

MJÖLKAKADEMI MED UTBYTE I SMÅGRUPPER

– Mjölkakademin är en verksamhet som bygger på att mjölkgårdar i smågrupper om högst tio producenter byter erfarenheter, lär av varandra och lär av andra, förklarar sammankallaren Carola Kankkonen. Mjölkakademin är ett samarbetsprojekt mellan Osuuskunta Maitosuomi och Atria/ÖK.

MJÖLKAKADEMIN SOM BEGREPP har funnits några år. Inom ÖK:s område har flera grupper utannonserats och det finns också, på planeringsstadiet, förslag om mer smågrupper framöver.

Nyckelpersoner från arrangörshåll i de aktuella grupperna har varit Carola Kankkonen från Osuuskunta Maitosuomi, Kaj Nyman från Valio och Sören Stenroos från ÖK. Men viktigast är de som medverkar, för projektidén går inte ut på att gruppen ska ledas utan deltagarna inom sig ska diskutera med varandra och forma programmet.

Gruppen ”Bygglösningar för ungdjur, kvigor och sinkor”, eller kortare ”Bygg-gruppen” som den kallas, kom igång bra medan gruppen ”Hur kan man dra nytta av olika nyckeltal” i det här skedet inte fick tillräckligt många anmälda.

– Vi planerar att starta den i höst igen, kommenterar Sören Stenroos från ÖK.

En tidigare vallgrupp har avslutats. ”Bygg-gruppen” har hittills träffats tre gånger. Vid två tillfällen har producenterna definierat sina byggbehov och man har tittat på olika lösningsmodeller. Kaj Nyman från Valio och Sören Stenroos från ÖK har bidragit med kunskap och input om olika bygglösningar.

Den tredje dagen bestod av de två gårdsbesök, ett i Paalijärvi och ett i Soini.

Ungdjursbyggnad hos Peurala Anssi & Vuokko i Paalijärvi. Foto: Sören Stenroos.

Kalv- och ungdjursstall hos Virtala i Soini. Foto: Sören Stenroos.

Lär av andra

Programmet under dagarna bygger på erfarenhetsutbyte. Reglerna är klara och tydliga. Man berättar om sin gård och sina planer i den utsträckning man vill och tycker. Man respekterar varandra och visar förtroende, pratar inte om vad de andra sagt utanför rummet. Dagarna börjar klockan tio och slutar klockan två. Man byter funderingar och lär sig av andra. Med är den expertis som behövs.

– Min roll är inte att prata så mycket alls, ler Carola.

Hon är mjölkinstruktör på Maitosuomi och känner Österbotten väl. Hennes område är mellan Karleby och Kristinestad + inåt landet och det dagliga arbetet handlar mycket om mjölkkvalitet men också om generationsväxlingar och annat vid mjölkgårdar.

– Jag är länk mellan gårdarna och andelslaget, säger hon.

Hon berömmer producenterna och deras ansvarsfulla arbete på gårdarna.

– Tänk om alla skulle veta vad det vilar för arbete bakom en vanlig mjölkliter i butikshyllan.

Handlar om att förändra och förbättra

– Det handlar förstås om att ta fasta på något som man vill förändra och förbättra, öka lönsamheten och utveckla gården, fortsätter Carola.

– Det blir glesare mellan mjölkgårdarna, speciellt i Sydösterbotten så jag tror att det är värdefullt att få träffa andra inom branschen.

Både Kankkonen, Kaj Nyman och Sören Stenroos berömmer konceptet.

– Det här är ett bra sätt skapa nätverk inom den bransch man verkar, säger Nyman.

Han har medverkat i ”Bygg-gruppen” och hans specialkunnande är mjölkning och mjölkanläggningar. Han har delat med sig av sin knowhow gällande mjölkningsanläggningar, tankrum, planlösningar och sådana funktioner.

– Inte själva konstruktionen på bygget, förtydligar han.

Kaj Nyman är anställd av Valio och har hela Finland som arbetsområde. Som utvecklingschef följer har branschutvecklingen, ger tekniskt stöd och driver rådgivande verksamhet.

Text och foto:
Lisbeth Bäck/Kustmedia

KOMMENTAREN

Mikael Österberg
Mjölkproducent i Kimo

JAG ÄR NÖJD över att jag gav mig tid att vara med i ”Bygg-gruppen” inom Mjölkakademin. Det var intressant och jag fick bra tankeställare inför en egen förestående renovering av utrymmen för ungdjuren.

Familjen driver mjölkproduktion med 75 mjölkkor i en anläggning som byggdes för tolv år sedan.

Då man investerar vilar största fokus på de vuxna mjölkkorna. Det ordnas faktiskt inte så många tillfällen där man pratar om ungdjuren och kalvarna - trots att vi vet att kalvhälsa och en frisk kalv är den bästa grunden för en bra mjölkko. Därför lockade också den här smågruppen.

I det tidigare fähuset har vi kalvar och ungdjur. Med åren har ytorna anpassats för deras behov och det fungerar så där. I sommar planerar vi att renovera och bygga för ännu bättre ändamålsenlighet för kalvar och ungdjur. Då menar jag liggbås, gruppboxar och mera rum åt kvigorna.

När man renoverar ett befintligt utrymme gäller det att landa i en kompromiss av vad som är möjligt och hur det borde vara. I smågruppen diskuterade vi olika bygglösningar. Det var intressant och vi har också en whatsapp-grupp där vi kan ha kontakt med varandra.

Vi får leva med att branschen är föränderlig, akta oss för att luta oss tillbaka utan hela tiden följa med och utveckla verksamheten.

Medverkande i programmet under Spannmålskvällen. Från vänster Sören Stenroos, Daniel Klockars, Mats Långskog och Lasse Åberg.

A-FODER VÄRD FÖR SPANNMÅLSKVÄLL

A-Foders spannmålskväll i Vasa tidigare i år var välbesökt. Viktig information förmedlades och viktiga frågor från publiken, odlare och representanter för djurgårdar, fick svar.

MEDVERKANDE I PROGRAMMET vid vårens Spannmålskväll vid YA i Vasa var Magnus Långskog från ProAgria – Lantbrukssällskapet, som föreläste kring växtskydd och växtföljder. Sören Stenroos informerade om spannmålshandeln, Lasse Åberg om aktuellt från A-Foder och Daniel Klockars om vikten av inhemska proteingrödor.

Stor investering i Koskenkorva

Lasse Åberg delgav publiken det allra senaste från A-Foder och från branschen. A-Foder investerar i tillbyggnad vid fabriken i Koskenkorva så att den kan möta framtiden med ökad produktionskapacitet för foder åt gris, nöt och fjäderfä. Det är tänkt att produktionen i den nya fabriken ska påbörjas i början av 2020. A-Foder håller bra kvalitet på foderproduktionen och utvecklar hela tiden nya blandningar som gynnar djurgårdarna.

– Konsumenterna är intresserade av uppföljning och vi kan stolt berätta om kvaliteten på våra råvaror. A-Foders egen anskaffning av spannmål har ökat de senaste åren. Att de österbottniska djurgårdarna köper spannmål från området är också mera klimatsmart än att först köra spannmålet till något av lagren (Ko-

Spannmålsodlare som vill följa marknadsutvecklingen och därför gärna deltar i dylika kvällar.

Experiment med sådd av ärter från Daniel Klockars.

Förmåner med kontraktsodling

- Säkrad efterfråga i alla marknadssituationer
- Nytta av proteinets prissättning i alla spannmålssorter
- Säkrar bästa priset på vete
- Vi betalar tillägg för havre med stor kärna
- Avhämtning i hela Finland med kipp- eller blåsbil
- Gratis foderanalys åt våra kunder
- Vi betalar ersättning när du lagrar spannmål
- Inga startavgifter eller avdrag för små partier
- Säkra betalningstransaktioner
- Avräkning fjorton dagar från leverans

Källa: broschyren "Smart spannmål vill till A-Foder"

skenkorva, Varkaus eller Hämeenlinna) och sedan tillbaks till gårdarna i svenska Österbotten.

Sköt om befintliga odlingsmarken

Magnus Långskog är växtodlingsrådgivare vid Pro Agria. Han lyfte upp vikten av att sköta den odlingsmark man har, att följa goda växtföljdssexempel och att optimera resultatet från jorden i stället för att köpa in mera mark.

– Satsa på växtföljd och verkställ olika insatser för att öka bördighet och växtresultat. Mångsidig växtföljd betyder bättre skörd som ger bättre lönsamhet.

Han pratade också om proteingrödor som bra komplement i växtföljden.

A-Foder belönar bra kvalitet

Sören Stenroos hanterar inköp och förmedling av spannmål inom området svenska Österbotten.

– Vi är det enda inhemskt ägda företaget som köper in spannmål, informerar Sören Stenroos.

– Vi belönar bra kvalitet och vi förmedlar spannmål från gård till gård utan extra lager- eller fraktkostnader. Fjorton dagar efter leverans har spannmålsodlaren pengarna på kontot.

A-Foder står för 23 procent av den finländska spannmålshandeln och köper in 180 miljoner kilogram spannmål per år.

– Nytt för i år nätsidan Spannmålstorget, där odlare kan registrera sig och göra upp kontrakt. Han uppmanar till att skriva kontrakt före sista juni 2019.

Viktigt med inhemska proteingrödor

Daniel Klockars föreläste om baljväxter och vikten av proteingrödor, främst vikten av inhemska proteinkällor.

– Behovet av bondbönor och ärter ökar och vi vill satsa på inhemska proteinkällor i foderblandningar åt svin.

Han berättade om det försök som han, Stenroos och Åberg utförde med sådd av ärter, Astronaute. Det lyckades väl.

– Att odla baljväxter i växtföljden är kostnadseffektivt då det minskar behovet av att gödsla under vissa år.

Lång och intressant kväll

Det blev en lång och intressant spannmålskväll för de närmare 40 odlare som deltog. Det var andra gången som A-Foder stod värd för evenemanget. I en av bänkraderna i YA:s auditorium satt odlarna Fjalar Ingo, Mats-Erik Bäck, Börje Sand och Lasse Wikman.

– Vi behöver följa med utvecklingen på marknaden. Och man får sig en del nytt till livs vid de här tillställningarna. Det är intressant!

Text och foto: Lisbeth Bäck/Kustmedia

ÖSTERBOTTENS KÖTT
POHJANMAAN LIHA

Postadress
PB 173, 65101 VASA
Besöksadress
Flygfältsvägen 2, VASA

www.osterbottenskott.fi