

HYVÄN SUOMALAISEN RUOAN LÄHTEILLÄ

ATRIA TUOTTAJAT

4/2020



Tulevaisuus
on meidän



Poikkeusajan ja tulevaisuuden onnistumiset tehdään yhdessä

Vuoden alkupuolella koko maailma kohtasi ennennäkemättömän tilanteen. Suomeenkin viheliäinen koronavirus rantautui ja löi väkevällä otteella jälkensä meidän kaikkien elämään. Näin joulun lähestyessä koronavirus haastaa meitä edelleen ja vaikuttaa tapaamme toimia. Olemme kuitenkin osoittaneet tiiviillä yhteistyöllä ja sinnikkyydellä, että meillä on kyky selvittää tiukoista ja yllättävistäkin tilanteista.

SUOMALAISEN HUOLTOVARMUUDEN ja ruoka-huollon näkökulmasta ymmärrämme Atrialla paikkamme ja vastuumme. On ollut oleellisen tärkeää ylläpitää toimintakykymme näinä poikkeuksellisin aikoina. Vaikka tehtaitamme ja olosuhteitamme ei ole lähtökohtaisesti suunniteltu tällaisiin oloihin, olemme silti kiittävällä tavalla luoneet ja ottaneet käyttöön uusia, tilanteen vaatimia, käytäntöjä ja tapoja. Atrialaisen ketjun rattaat, aina tilatasolta kuluttajille saakka, ovat pyörineet varsin mallikkaasti. Päivittäinen suoriutuminen on ollut vahvaa ja olemme hoitaneet arkeamme hyvin vallitsevassa ajassa.

MENNEET KUUKAUDET ovat olleet silti osaltamme muutakin kuin selviytymistä. Olemme luoneet ja tehneet uutta, sekä vahvistaneet montaa vanhaa asiaa. Grillauskausi oli osaltamme varsin onnistunut, mielenkiintoisia uutuuksia on tuotu markkinoille ja Kiinan vienti tulee olemaan tänä vuonna suurempaa kuin koskaan aiemmin. Olemme tehneet

menneinä kuukausina strategiatyötä monessa yrityksen osa-alueessa, ja tässäkin painoksessa on näitä tuotoksia esillä.

OLEMME PÄIVITTÄNEET Atria-logomme uuteen, lämpimämpään ulkoasuun. Päätimme käynnistää uuden siipikarjatehtaan rakentamisen, jolla vastataan tulevaisuuden kulu-tuskysynnän kasvuun ja vahvistetaan Atrian markkinajohtajuutta. Vankka luottamus suomalaisen ruoantuotannon tulevaisuuteen edesauttoi investointipäätöstämme. Paljon uusia asioita on siis laitettu jalalle, ja vanhoja hiottu, näissäkin olosuhteissa. Peruspeliä on pyörätetty vakaasti, mutta samalla on luotu ja murattu tulevaisuuden perustuksia.

TUULILASIIN KATSOESSA näkee poikkeuksellisen ajan jatkuvan edelleen. Tämä haastaa meitä kaikkia. Aikaansaannoksemme menneinä kuukausina kuitenkin osoittavat, että meillä on kykyä, luonnetta ja taitoa selviytyä ja luoda uutta tällaisessakin ajassa. Ruokaa ei saada suomalaisten pöytiin ilman suomalaisten tuottajien ja yritysten sinnikkyyttä ja periksiantamattomuutta. Yhdessä tekemällä, toisiamme tukemalla ja kannustamalla meillä on mahdollisuus rakentaa yhdessä vahvaa tulevaisuutta Atrialle ja kotimaiselle ruoantuotannolle.

Pysytään terveenä,
Mika Ala-Fossi
Toimitusjohtaja, Atria Suomi



11
BEST-IN ON TUORERUOKIEN EDELLÄKÄVIJÄ
Suomalaista koiranruokaa Savon sydäimestä

ATRIAN KONSERNISTRATEGIA

12
”Tavoitteenamme on uusiutua ja kasvaa johtavaksi pohjoiseurooppalaiseksi ruokataloksi”

- Juha Gröhn, Atria-konsernin toimitusjohtaja



15
GASTROGRILL MURÉ
Täyttää lupauksensa joka päivä kaikille asiakkaille



28
ATRIA SIKA VAIHTAA EMÄROTUJA KEVÄÄLLÄ
Tavoitteena koko ketjun tehokkuus

ATRIA TUOTTAJAT 4/2020

- 2 PÄÄKIRJOITUS**
Ruokaturvasta huolehditaan yhdessä
- 4 MONIA ERILAISIA TULEVAISUUKSIA**
Tulevaisuudentutkija Tuomas Kuhmonen kertoo, miten tutkimuksella parannetaan valinnanmahdollisuuksia nykyhetkessä
- 8 KYSYMYSPARI**
Asiantuntijanäkemyksiä suomalaisen lihantuotannon tulevaisuudesta
- 10 GRAFIIKKA**
Ilmastonmuutoksen vaikutukset ruoantuotannon näkökulmasta
- 14 ALKUTUOTANNON STRATEGIA 2025**
Näin syntyy maailman paras lihaketju
- 18 TULEVAISUUDEN TUOTTAJA 2050**
Kysymystä pohdittiin somessa
- 19 TEEMA**
Miten nuoret tuottajat näkevät tulevaisuuden?
- 24 A-TUOTTAJAT 20 VUOTTA**
Katsaus menneeseen ja tulevaan
- 25 HISTORIAALLINEN INVESTOINTI**
Siipikarjatuotanto laajenee
- 26 SIKOJEN FOSFORINERITYS**
Ruokintakokeilla rohkaisevia tuloksia
- 30 MAITOMARKKINA 2021**
Kehittämisen painopiste siirtyy
- 32 KULMAKIVET**
Maitotilan menestyksen tekijät
- 33 VIJELYAKATEMIA**
Koulutuskokonaisuudessa jo satoja osallistujia
- 34 EMOTILAN TAUTISULKU**
Karsi riskit
- 36 NASEVA KEHITTYY**
Uudet tilastot
- 37 SIITOSSONNIKASVATTAMON TUNNELMIA**
Tähtäimessä sonnihuutokauppa 2021
- 38 EGF-NURMISTRATEGIASEMINAARI**
Saamme olla ylpeitä nurmentuotannostamme
- 40 NAUTAREKISTERIUUDISTUS**
eMerkin uudet lukijat helpottavat tunnistamista
- 41 LEMPIRESEPTINI**
”Must”-alkuruoka ja tuplapaistettu karjalanpaisti
- 42 TUOREET**
Uutta ja ajankohtaista
- 43 HENKILÖKUVASSA**
A-Rehun A-Kaupan myymälänhoitaja Jussi Kivistö



Julkaisija: A-Tuottajat Oy **Painopaikka:** Hämeen Kirjapaino Oy
Päätoimittaja: Sanna Kivimäki **Toimituskunta:** Kaisa Lehtimäki, Sinikka Hassinen, Niina Immonen, Ossi Hakala-Rahko, Iida-Maria Huhtala, Teija Paavola, Marko Jokinen, Anne Rauhala ja Susanna Vehkaoja. **Suunnittelu:** BSTR **Taitto:** C2 Advertising
Kuvaajat: Tuukka Kiviranta, Pasi Salminen, Miska Korpelainen, Arto Arvilahti, Atrian arkisto



Pitää olla riittävän paljon riittävän monia erilaisia tulevaisuuksia

Mitä enemmän tulevaisuutta mietimme, suunnittelemme ja arvioimme erilaisten vaihtoehtojen osalta, sitä paremmin informoituja päätöksiä pystymme tekemään nykyhetkessä.

– Jos ei olisi muuta näkökulmaa kuin peruutuspeili, olisihan se aika suuren riskin toimintaa, toteaa tutkimusjohtaja Tuomas Kuhmonen.



KUKA?

KTT, MMM, AGRONOMI, DOSENTTI TUOMAS KUHMONEN on Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen tutkimusjohtaja sekä koneurakointia tekevä yrittäjä (Augurix Oy)

KOTIPAikka: Vesanto. Satunnaisesti pienviljelijäksi itseään tituleeraava Kuhmonen harjoittaa kotitalallaan tällä hetkellä metsänhoitoa ja kasvattaa heinää omille hevosilleen.

HARRASTUKSET: Metsätyöt, ITE-taide.

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

MOTTO: Paska eheyttää, metsä parantaa, kone auttaa.

Turun yliopiston tulevaisuuden tutkimuskeskuksen tutkimusjohtaja **Tuomas Kuhmonen** on pohtinut suomalaista maataloutta ja sen tulevaisuuden näkymiä paljon. Tutkijanura alkoi maatalouspolitiikasta, joka toi Kuhmosen työpöydälle 90-luvulla suunniteltavaksi mm. maatalouden EU-tukipaketin. Myöhemmin yrittäjyyden ja kauppatieteiden tutkijan työt herättivät kiinnostuksen tulevaisuuden tutkimiseen. Tulevaisuuden tutkijana Kuhmonen on keskittynyt maaseutuun, maatalouteen, ruokajärjestelmiin, aluekehitykseen ja kestävään kehitykseen.

Tutkijan kokonaiskuvasta puuttuu kuitenkin vielä yksi olennainen fakta. Kuhmonen on asunut savolaisella lypsykarjatilallaan lähes koko ikänsä ja toiminut akateemisen uransa ohella lähes 30 vuotta maatilayrittäjänä ja myös ”tavallisena” yrittäjänä. Kokemusta löytyy niin maitotilallisen, vihannesviljelyn ja -jalostuksen, metsänhoidon, koneurakoinnin kuin kauppiaan töistä. Pilke silmäkulmassa Kuhmonen toteaa, että Vesannolla sijaitseva kotitila on hänen nykyinen ja tuleva ”loppusijoituspaikkansa”. Sitä ennen pitää kuitenkin miettiä kosolti tulevaisuutta.

MONIA TULEVAISUUKSIA

– Kaikki tuottajat ja viljelijät ovat yrittäjiä, ja oman liiketoiminnan suunnittelu on tulevaisuudentutkimusmaista toimintaa. Yrittäjän tehtävä on sovittaa yhteen tulevaisuuden toimintaympäristön vaatimukset ja mahdollisuudet sekä omat resurssinsa ja tavoitteensa. Ja puntaroida tätä kaikkea useita vaihtoehtoisia tulevaisuuksia vastaan, sillä

ei ole vain yhtä tulevaisuutta, kiteyttää Kuhmonen.

Tulevaisuustutkimuksessa ei turvauduta pelkkään historiaan ja tehdä ennusteita sen pohjalta.

– Ennustaminen edellyttäisi, että maailma ja ihmiset toimisivat kuin kone ja että kaikki historialliset lainalaisuudet olisivat olemassa myös tulevaisuudessa, eikä niin tietenkään ole. Mutta mitä enemmän tulevaisuutta pohditaan, sitä enemmän valinnanmahdollisuuksia nykyhetkessä aukeaa ja sitä enemmän tulevaisuuksiin voidaan vaikuttaa, Kuhmonen kertoo.

HIDAS MUUTOS

Kuhmosen mukaan ruokajärjestelmän tulevaisuuden tutkimuksessa on muutamia erityispiirteitä, jotka on syytä pitää mielessä ennen johtopäätöksiin kiiruhtamista. Sellaisia ovat kulutustottumusten syvä juurtuminen kulttuuriin ja niiden hidas muuttuminen sekä ilmiöiden paikkasidonnaisuus ja vuorovaikutus ympäristön kanssa. Karkeasti yksinkertaistaen: Savossa syödään taatusti muikkukukkoa vielä 2030-luvulla.

– Pitää olla ison kuvan ymmärrys siitä, mistä puhutaan. Kun esimerkiksi tutkimme hyönteisravintoa ja -proteiineja muutama vuosi sitten, aiheesta oli suurta hypetystä ja ruokakulttuurin painoarvo unohdettiin. Ylilyöntiarvioita tehtiin siinä, mikä merkitys hyönteisillä tulee lähitulevaisuudessa olemaan, Kuhmonen toteaa.

KOMPROMISSIEN AIKA

Koko maatalouden kohtalonkysymyksenä Kuhmosen pitää ”YK-henkisen”

kestävän kehityksen toteutumista ja kompromissien löytämistä. Mitä ikinä päätetäänkään tehdä, se vaatii monien asioiden yhtäaikaista toteutumista.

–Toiminnan pitää olla taloudellisesti kannattavaa, kuormittaa ympäristöä mahdollisimman vähän, olla sosiaalisesti hyväksyttävää ja oikeudenmukaiseksi koettua, kulttuurisesti sopeutunutta ja ruokaturvaa tukevaa. Myös huoltovarmuus olisi turvattava, sillä huonosti toimivan maailman riski on nyt suurempi kuin pitkään aikoihin.

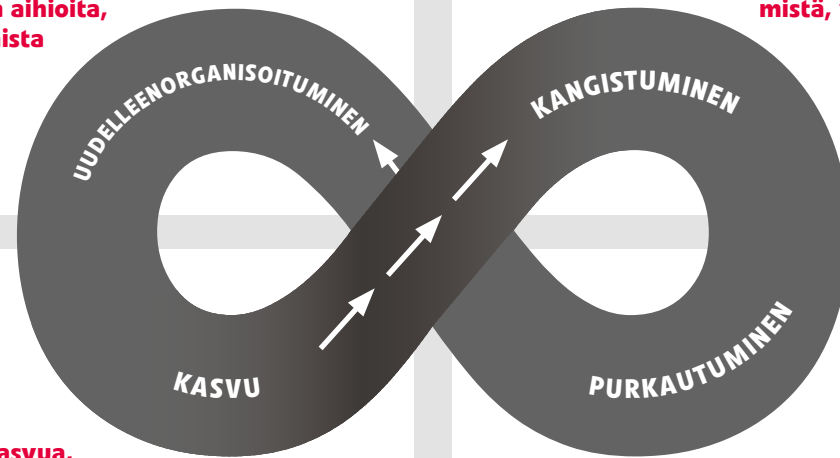
Lihantuotannon ratkaisevina kysymyksinä Kuhmonen pitää ilmastomuutosta, kulutustottumuksia ja eläintautia. Vaikka julkinen keskustelu vilisee ”varmoja” totuuksia, hän tähdentää, että ihmisen toiminnan tulevaisuus on aina avoin. Varmaa on se, että keskinäisiä ristiriitoja ja kompromissintekoaiheita riittää aina, kun asioihin syvennytään.

– Nautaa pidetään ilmastopahiksena. Toisessa vaakakupissa ovat kielteinen

Pitää ymmärtää, mitkä polut sulkeutuvat, kun tehdään valintoja.

ilmasto- ja terveystrendi, toisessa taas myönteinen nurmiviljelyn hiilensidonta, sekä laiduntavan naudan ylläpitämät perinnemaisemat ja maatalousluonnon monimuotoisuus. Koska asioiden välillä on keskinäisiä riippuvuuksia ja vuorovaikutussuhteita, pitää tehdä kompromisseja. On valitettavaa, että nykyinen yhteiskunnallinen keskustelu ei yllä tälle sekä että -tasolle, vaan kysymys on olevinaan joko tai.

Suunnanmuutoksia, resurssien uusjakoa, uusia ideoita ja aihioita, monipuolistumista



Yksikkökoon kasvua, skaalautumista, resurssien lisäytymistä

Vakiintumista, vallan ja resurssien keskittymistä, yksipuolistumista

Nälänhätä, tauteja, sotia, kaaosta, kriisejä

KUHMOSTEN TUTKIMUKSEN mukaan suomalainen maatalous on kehittynyt kautta historian tiettyjen toistuvien kehityssykklien kautta. Jokainen kehityskausi on – ainakin tähän mennessä – sisältänyt kasvuvaiheen, kangistumisvaiheen, purkautumisvaiheen, jossa ”törmätään seinään” sekä uudelleenorganisoidumisvaiheen.

– Nyt elämme jo kangistumisvaiheessa, jossa resurssien kertyminen hidastuu. Jossain vaiheessa tulee jälleen seinä vastaan, mutta mikä se seinä jo ja milloin se tulee vastaan, jää nähtäväksi, pohti Kuhmonen Viljelyakatemiaan puheenvuorossaan 26.10.

Kuuntele Tuomas Kuhmosen pohdintoja tulevaisuudesta ja mm. Kotietu-hankkeesta Viljelyakatemiaan 26.10 pidetyssä avauswebinaarissa. Päiset tallenteeseen saamastasi sähköpostilinkin kautta. Jos et vielä ole mukana Viljelyakatemiassa, voit yhä ilmoittautua saadaksesi linkin aiempiin ja tuleviin webinaareihin: atriatuottajat.fi/hankkeet/viljelyakatemia.

ja määrittää spektrin, jonka sisällä vaihtoehtoja voi miettiä. Aineksia tulevaisuuden suunnitteluun kannattaa hakea vaikkapa Viljelyakatemiasta. Yritän itsekkin seurata sitä sivusta. ■



KASVIS-SUOMI

Kaupallinen kotieläintuotanto loppuu ja suomalaiset syövät kasvisruokaa.



YMPÄRISTÖ-SUOMI

Kotieläintuotanto vähenee merkittävästi ja palvelee ensisijaisesti ympäristönhoitoa.



TERVEYS-SUOMI

Punaisen lihan tuotanto ja kulutus vähenevät jonkin verran.



HUOLTOKYKY-SUOMI

Kohentuva eläintuotteiden ja tuotantopanosten omavaraisuus palvelee ensisijaisesti huoltovarmuutta.



KOTIELÄIN-SUOMI

Vastataan kasvavaan vientikysyntään; kotieläintuotanto ja rehutarve kasvavat merkittävästi.

KOTIETU-HANKKEEN VIISI tulevaisuuskuva.



KUKA?

Jaana Husu-Kallio

Maa- ja metsätalousministeriön kansliapäällikkö vuodesta 2012, Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto EFSA:n jäsen vuodesta 2012 ja johtokunnan puheenjohtaja 2016–2020. Helsingin yliopiston hallituksen jäsen 2010–2013 ja sen puheenjohtaja 2014–2017. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran pääjohtaja 2006–2012. Euroopan komission terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosaston varapääjohtaja 2002–2006.

Jaana on eläinlääketieteen tohtori, tarttuvien eläintautien erikoiseläinlääkäri, Helsingin yliopiston dosentti elintarvikemikrobiologiassa, sekä innokas puutarhan ja kasvihuoneen hoitaja vapaa-ajallaan.

Miten tulevaisuuteen tulee valmistautua?

Mitkä ovat suomalaisen lihantuotannon mahdollisuudet?

Suomalainen vastuullinen lihantuotanto on sekä kotimaisten että ulkomaisten kuluttajien tuntemaa ja arvostamaa. Työ nivoutuu lukuisiin kestäväen kehityksen tavoitteisiin, jota arvostetaan laajasti.

Mitkä ovat suomalaisen lihantuotannon uhkakuvat?

Väärinkäsitykset ja kielteiset mielikuvat lihantuotannosta. Väärennökset ja kansainväliset kriisit, jotka vaikuttavat myös kansallisiin toimenpiteisiin ja kulutuskäyttäytymiseen.

Mitkä ovat suomalaisen lihantuotannon kehittämiskohteet?

Suomalaisen lihantuotannon vahvuuksien selkeämpi hyödyntäminen niin kotimaan markkinoinnissa kuin viennissä. Vastuullisen toiminnan rohkeampi viestintä.

Mitkä ovat suomalaisen lihantuotannon vahvuudet?

Erinomainen eläintautitilanne. Vahva sitoutuneisuus bioturvatoinenpiteisiin. Hyvä yhteistyö tuottajien ja viranomaisten kesken, josta esimerkkinä vaikkapa 25 vuotta esimerkillisesti toiminut salmonellavolonta koko maamme EU-jäsenyyden ajan.

Jaana ja Juha kertovat näkemyksensä suomalaisen lihantuotannon tulevaisuuteen vaikuttavasta nelikentästä.

Mitkä ovat suomalaisen lihantuotannon mahdollisuudet?

Edelleen määrätietoisesti kehitetään ja markkinoidaan kestävää tuotantomalliamme, turvallisuutta, laatua ja vastuullisuutta. Lihan aito jäljittävyys tuo kilpailuetua digitalisaation myötä.

Mitkä ovat suomalaisen lihantuotannon uhkakuvat?

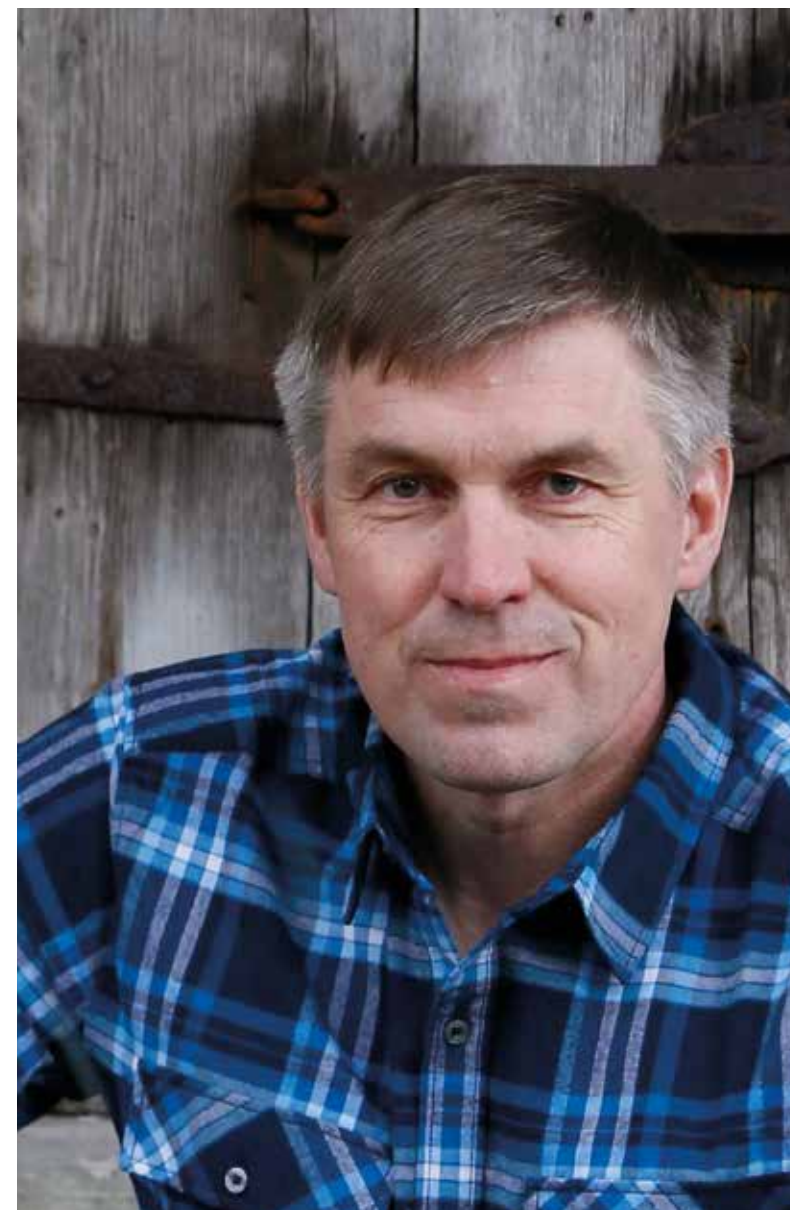
Kotimaan kysynnän merkittävä väheneminen. Teollisuuden ja alkutuotannon kohoavat kustannukset rapauttavat kannattavuutta ja kehitysmahdollisuuksia.

Mitkä ovat suomalaisen lihantuotannon kehittämiskohteet?

Viennin volyymejä ja arvonlisää on kohotettava. Markkinointi ja viestintä kaipaavat uusia sävyjä ja uutta vaihdetta. Ilmastokeskusteluun on kyettävä vastaamaan kotimaista tuotantoa puolustaen.

Mitkä ovat suomalaisen lihantuotannon vahvuudet?

Suomalainen liha tuotetaan yhteistyössä luonnon kanssa, ei luontoa riistäen. Perhetilat ovat vastuullisen toiminnan selkäranka sekä tuottajina että omistajina.



KUKA?

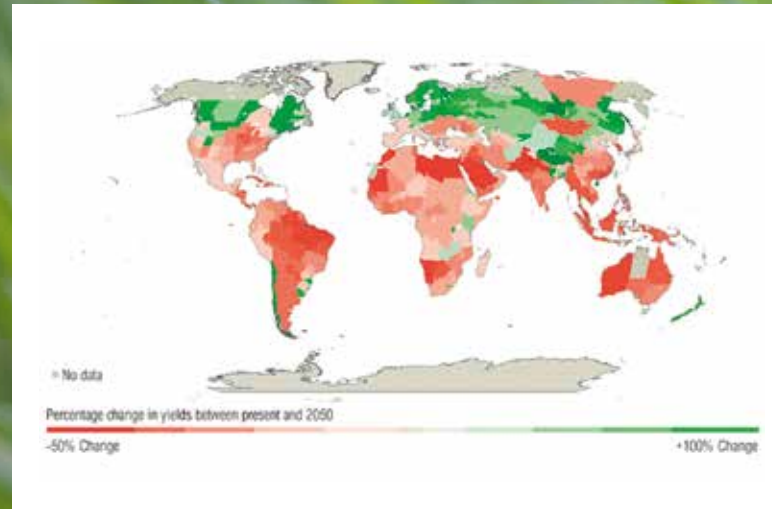
Juha Marttila

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK:n puheenjohtaja

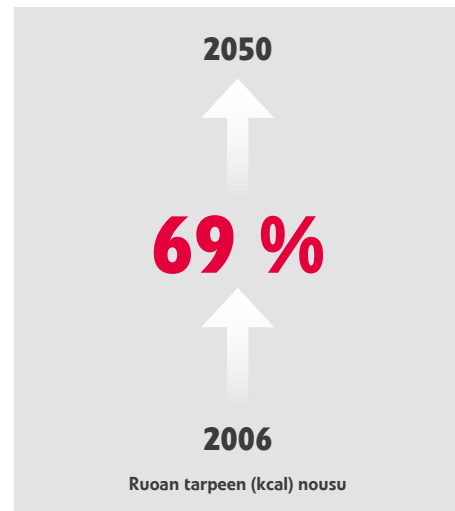
Juha on maatalous- ja metsätieteiden tohtori sekä maanviljelijä ja nautanlihatuottaja Simosta.

Ilmasto muuttuu

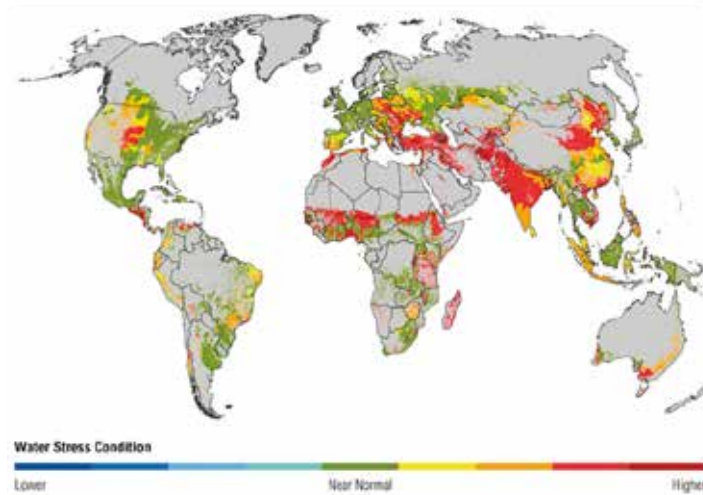
Mitä se tarkoittaa ruoantuotannon näkökulmasta? Ainakin sitä, että vesi on Suomen rikkaus myös tulevaisuudessa.



POHJOISMAISET LUONNONOLOSUHTEET ja vesivarannot mahdollistavat kestävä ruoantuotannon myös tulevaisuudessa. Satotasojen on ennustettu nousevan vihreillä alueilla ja laskevan punaisilla alueilla.



RIITTÄVIEN VESIVARANTOJEN puute lisääntyy monilla ruoantuotannon kannalta olennaisilla ja väkirikkailta alueilla globaali tasolla tarkasteltuna. Ruoan tarpeen (kcal) on ennustettu nousevan 69 % vuodesta 2006 vuoteen 2050 mennessä. Ruoka on kuitenkin tuotettava nykyistä kestävämmän.



Lähde: World Resources Institute, <http://ow.ly/rpFMN>

TEKSTI: Sanna Kumpulainen, tuotekehityspäällikkö Best-In Oy

Suomalaista koiranruokaa Savon sydäimestä

Kallaveden rannalla Kuopiossa, Best-In Oy valmistaa ravitsemuksellisesti laadukasta koiranruokaa, jonka pääraaka-aineena on aina 100-prosenttisesti suomalainen liha.

BEST-IN OY

- Osa Atria-konsernia
- Liikevaihto 4,8 milj.€ (2019)
- Työntekijöitä 17
- Valmistaa koirien ja kissojen tuoreruokaa, raakaruokaa ja makupaloja.
- Yksi Suomen suurimmista eläinruokavalmistajista
- Koirien tuoreruokien sekä kotimaisten makupalojen markkinajohtaja.

BEST-IN TUORERUOKA

- Tuoreet raaka-aineet
- Korkea lihapitoisuus
- Täysateria, koira saa kaikki tarvitsemansa ravintoaineet
- Kypsennys miedossa lämmössä omissa pakkauksissaan:
 - Erinomainen sulavuus koiran ruuansulatuskanavassa
 - Pieni luonnollisten vitamiinien ja kivennäisaineiden hävikki
 - Korkea mikrobiologinen laatu
- Säilytys jääkaappilämpötilassa

TIESITKÖ?

- Suomessa on noin 700 000 koira ja 600 000 kissaa
- Suomalaisen koiran ja kissan ruoan valmistus 12,2 milj. kg (2019)
- Koiran ja kissan ruoan tuonti 67,4 milj. kg (2019)
- Suomalaisen tuotannon markkinaosuus noin 8 % (€)

Kotimaisilla tiloilla kasvanut nauta, sika ja siipikarja, multamaasta nostettu porkkana, pelloilta puitu kaura ja kangasmailla kerätty puolukka. Muun muassa niistä Best-In Oy valmistaa lemmikeille ravitsemuksellisesti laadukasta tuoreruokaa, raakaruokaa ja makupaloja.

Best-In-koiranruuissa pääraaka-aineena on liha suomalaisilta maatiloilta. Tuotteet valmistetaan tuoreesta lihasta, jotka saapuvat pääasiassa Atrian teurastamoilta Nurmossa, Kauhajoelta ja Jyväskylältä. Tuoreruuissa on myös kotimaisia kasviksia, yrttejä ja marjoja tai viljaa, jotka ovat ravintokuitujen ja hiilihydraattien sekä luonnollisten vitamiinien ja kivennäisaineiden lähteitä.

Tuotteiden lyhyt valmistusprosessi takaa tuoreuden. Eilen teurastetusta eläimestä saatu raaka-aine toimitetaan tänään Best-In -tuotantoon ja valmistetaan saman päivän aikana valmiiksi tuotteeksi. Huomenna tuotteet ovat valmiina lähetettäväksi kauppojen hyllyille. Best-In-tuotteita myydään noin 1 700 päivittäistavarakaupassa eri puolilla Suomea. Koiranruokaostokset on siis kätevää tehdä omien ruokaostosten yhteydessä.

TUORERUOKIEN EDELLÄKÄVIJÄ

Best-In:in tarina alkoi 1970-luvun Kuopiossa. Samalla tontilla, jossa yritys toimii edelleen.

Tuolloin Osuusteurastamo Lihakunta, Atrian edeltäjä, kehitti ensimmäisen tuotteensa lemmikkieläinmarkkinoille. Mustin Murkina lanseerattiin vuonna 1977.

Vuosien saatossa koirien määrä on kasvanut: nykyään Suomessa on noin

700 000 hännänheiluttajaa. Koirarotuja on tullut lisää suomenajokoirien ja -pystykorvien sekä muiden perinteisten rotujen rinnalle. Mustin Murkina on elänyt kehityksessä mukana ja löytö edelleenkin kauppojen kylmähyllyistä.

Mustin Murkinan rinnalle on noussut laaja Best-In-tuoreruokaperhe. Valikoidusta löytyy vaihtoehtoja jokaiselle karvakuonolle. Uusimpia innovaatioita ovat viljaton Herkku-sarja, sekä lokakuussa 2020 markkinoille tullut Tattari-sarja, joka on suunniteltu tukemaan turkin ja ihon sekä ruuansulatuskanavan hyvinvointia.

Best-In toimii tuoreruuan edelläkävijänä. Ravitsemuksellisesti laadukkaana vaihtoehtona tuoreruuan valmistus lisääntyy globaalisti koko ajan. Tuotekehityksen pohjana ovat lemmikkien tarpeet, korkea lihapitoisuus sekä uusin tutkimustieto koirien ja kissojen ravitsemuksesta. Suomalaisuutta unohtamatta.

SUOMALAINEN VAIHTOEHTO

Lemmikkieläinruokien markkina kasvaa jatkuvasti, ja se on pääasiassa kansainvälisten toimijoiden hallinnassa. Suomalaisen valmistuksen osuus markkinasta on vain kahdeksan prosenttia. Suomalaisissa raaka-aineissa ja osaamisessa olisi potentiaalia enempääkin.

Best-In Oy:n tuotteiden vahvuuksia ovat korkea ravitsemuksellinen laatu, kotimaisen raaka-aineen turvallisuus, hormonivapaus, jäljitettävyyden ja korkeat laatuvaatimukset. Toiminnan laadun ja ympäristövastuun takeena yritykselle on myönnetty ISO 9001 Laadunhallinta sekä ISO 14001 Ympäristöjohtaminen -sertifikaatit. ■

Tavoitteena olla johtava pohjoiseurooppalainen ruokatalo

Atrian strategisena tavoitteena on uusiutua ja kasvaa johtavaksi pohjoiseurooppalaiseksi ruokataloksi. Maailma ja ruokamarkkinat ovat muuttuneet, ja tämän päivän haasteet ovat erilaiset kuin viisi vuotta sitten.

Atria-konsernin toimitusjohtaja **Juha Gröhnin** mukaan johtajuus on ennen kaikkea toiminnallista kyvykkyyttä, järkevää tekemistä, markkinoiden muutosten ymmärtämistä ja markkinamuutosten rivakkaa hyödyntämistä. Siihen perustuu kasvu.

Keskeisimmät uuteen strategiaan vaikuttaneet muutokset toimintaympäristössä liittyvät kuluttajien ostokäyttäytymiseen. Suomalaisessa ruoankulutuksessa on viime vuosina havaittu liukumaa punaisesta lihasta siipikarjaan sekä jossain määrin myös kasvispohjaisiin proteiinituotteisiin. Ostopäätöksissä korostuvat entistä enemmän tietoisuus vastuullisista ruokavalinnoista ja valmisruokien sekä erityisesti siipikarjanlihan kysynnän lisääntyminen. Food Service -kanavan

ja kaupan omien tuotemerkkien suosio on myös kasvussa. Viimeisen vuoden aikana markkinoiden epävarmuus on vaikuttanut elintarvikealan näkymiin.

– Menestyksen ja kasvun kannalta on tärkeää, että taloudellinen suoriutuksemme on vahvaa. Panostamme brändeihimme, niin että ne ovat kuluttajien mielestä alan halutuimmat. Meillä on hyvät asiakkaat ja niistä pidetään kiinni ja syvennetään yhteistyötä. Henkilöstömme on sitoutunutta ja osaavaa, meillä on alan paras porukka töissä. Haluamme olla vastuullisuuden edelläkävijä, ja siihen meillä on kunnianhimoiset tavoitteet. Meillä on myös parhaat sopimustuottajat, heillä on into kehittää toimintaansa yhdessä atrialaisten kanssa, kiteyttää Gröhn.

– Possun ja naudan lihan kulutuksen kehitysnäkymät eivät ole niin hyvät kuin

siipikarjan lihalla. Punaisen lihan markkina on kuitenkin tulevaisuudessakin erittäin merkittävä Suomessa, ja siksi se on jatkossakin Atrian tuoteiston ja tuotekehityksen kovaa ydintä. Punainen liha on meille tärkeä raaka-aine ja haluamme ehdottomasti kehittää ja parantaa punaisen lihan kannattavuutta, Gröhn jatkaa.

– Uskomme suomalaiseen ruuantuotantoon ja isona toimijana kannamme huolta kotimaisesta tuotannosta. Uuden siipikarjatehtaan rakentaminen Nurmooon on iso hanke, ja vahvistaa meidän asemaamme pitkälle tulevaisuuteen, toteaa Gröhn. ■

ATRIAN UUDEN STRATEGIAN KESKIÖSSÄ ON KUUSI PAINOPISTEALUETTA, JOIHIN TULLAAN PANOSTAMAAN VOIMAKKAASTI STRATEGIAKAUDELLE:

1. Voitamme **siipikarjassa**
2. Laajennamme **valmisruoissa**
3. Vahvistamme **Food Servicea**, mukaan lukien pikaruoka
4. Kasvamme kannattavasti **Ruotsissa**
5. Parannamme **punaisen lihan** kannattavuutta
6. Parannamme toimitusketjun **tehokkuutta**.

"Uskomme suomalaiseen ruuantuotantoon ja isona toimijana kannamme huolta kotimaisesta tuotannosta."



HISTORIAALLINEN INVESTOINTI siipikarjatehtaaseen vahvistaa siipikarjatilojen toimintaedellytyksiä myös tuleville sukupolville.

Atria alkutuotanto

Strategia 2026

Visiomme on, että Atrian Alkutuotanto tuottaa maailman puhtainta ja parasta lihaa. Miten sen teemme? Varmistamalla atrialaisten perhetilojen kilpailukyvyn.

NÄIN SYNTYY MAAILMAN PARAS LIHAKETJU

Alkutuotantomme ylivoima on vahva yhtenäinen tuotantoketju, jossa tiedolla johdettu kehitystyö sekä Suomessa valmistettuihin vastuullisiin rehuihin pohjautuvat rehustusratkaisut yhdistyvät ylivoimaisen älykkääseen ja kil-

pailukykyiseen atrialaisten perhetilojen tuotantoketjuun.

MISSIONA MAAILMAN VASTUULLISIN JA KILPAILUKYKYISIN KOTIELÄINTUOTANTO

Varmistamme atrialaisten perhetilojen kilpailukykyä hankinnan, kehityksen,

rehustuksen ja tiedolla johtamisen avulla. Me ja atrialaiset perhetilat teemme parhaamme, jotta jokainen voi hyvällä omallatunnolla syödä atrialaista lihaa tietäen, että se on tuotettu vastuullisesti, turvallisesti ja eläinten hyvinvoinnista huolehtien.



ATRIA
TUOTTAJAT

TEKSTI: Laura Lindén, C2

Asiakasta odottaa "jackpot" joka lautasella

Kun kuluttaja varaa pöydän Gastrogrill Murésta, lautaselle päätyy joka kerta suomalaista, maailman parasta lihaa. Näin ravintola toimii konkreettisenä näyteikkuna kaikelle hyvälle atrialaiselle tekemiselle.

Kun keskellä poikkeuksellista vuotta avattu Gastrogrill Muré avattiin Helsingin Korkeavuorenkadulle kesän kynnyksellä, 1. kesäkuuta, olosuhteet olivat lievästi sanottuna epävarmat. Vasta puhjetun koronaepidemian takia avajaiset lykkääntyivät reilulla parilla kuukaudella, minkä lisäksi ravintola-alalla elää uskomus, että pääkaupunkiseudulla kukaan ei käy kesällä ravintolassa.

– Uskoimme vahvasti siihen, että lihapainotteinen ravintola menestyy

suomalaisella laatulihalla, erinomaisella palvelulla ja hyvällä hinta-laatusuhteella. Ja se on nyt käynyt toteen, kertoo Atria Oyj:n markkinointijohtaja ja Gastrogrill Murén toimitusjohtaja **Pasi Luostari-nen**. Luottamusta ravintolan menestykseen lujitti atrialaisen lihan vuosina 2018 ja 2019 saavuttama menestys World Steak Challenge -kilpailussa.

Nyt, puolisen vuotta avaamisen jälkeen, ravintola on Luostarisen mukaan lunastanut paikkansa pääkaupunkiseudun ravintolamaailmassa. Vaikka valtiovalan asettamat koronara-



LIHAT OVAT dry age-kaapissa 6–9 viikkoa koosta ja lihan laadusta riippuen. Lasiovi on hyvä sekä näyttävyyden että käytännöllisyyden kannalta, sillä lihojen laatua pystytään seuraamaan avaamatta ovea ja muuttamatta lämpötilaa.

joitukset ovat vähentäneet 40-paikkaisen ravintolan asiakaspaikkoja, milloin puolella, milloin kolmanneksella, kävijöitä on riittänyt.

– Lokakuussa käytössä oli 22 asiakaspaikkaa, silti meillä kävi yli 1 000 asiakasta. Ainakin toistaiseksi mennään sellaista tahtia, että paikat myydään viikonlopuilta loppuun puolitoista viikkoa etukäteen.

LUPAUS LUNASTE-TAAN PÄIVITTÄIN

Arvostelut hyvän ruuan ystävien suositusta paikkavarauksjärjestelmä Quandoossa sekä muissa palautekanavissa osoittavat, että, myös ravintolan saama

palaute on ollut odotusten mukaista.”Erinomainen ruoka ja palvelu, seinällä kerrotaan minkä tilan ruokaa syöt.” ”Palvelutaso on korkea. Suosittelen vilpittömästi”, ”Jos haluaa loistavaa pihviä ja mukavaa palvelua, niin kannattaa suunnistaa tänne. Pihvit takuu mureaa.”

Gastrogrill Muré on lunastanut paikkansa pääkaupunkiseudun ravintolamaailmassa.

Juuri tätä Gastrogrill Muré hakeekin. Että se saa kerta toisensa jälkeen tilaisuuden todentaa Atrian palautetta suomalaisesta, maailman parhaasta ja puhtaimmasta lihasta. – Täytämme lupauksen kenelle tahansa kuluttajalle joka päivä. Päivittäinen tarjonta on meidän vahvuutemme.

Kilpailevilla ravintoloilla voi olla jonain päivänä ”raaka-aineellinen jackpot”, mutta meillä kuluttaja saa aina maailman parasta suomalaista lihaa, Luostarinen kertoo.

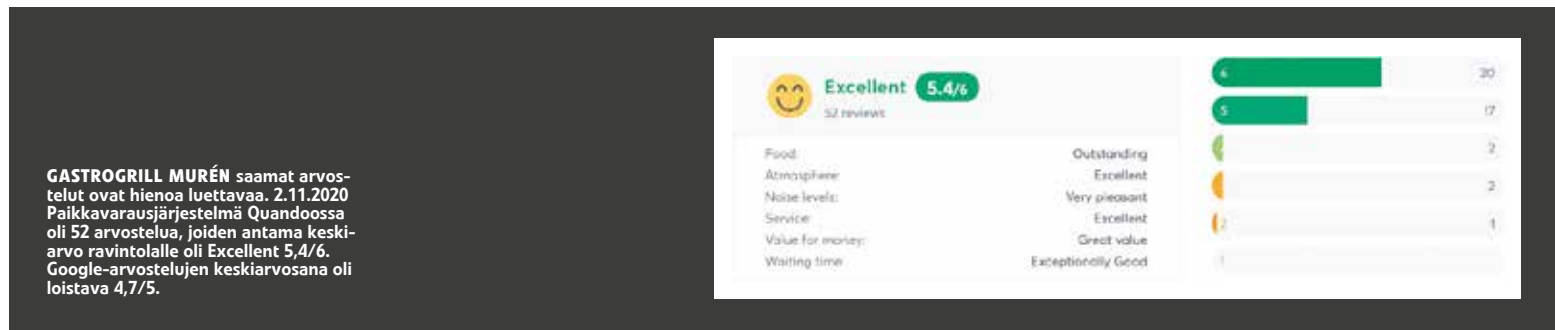
KUNNIAGALLERIASTA LÄPINÄKYVYYTÄ JA TILAJÄLJITETTÄVYYTÄ

Erinomaisten makuelämysten lisäksi Muré todentaa asiakkaalleen myös jotain muuta: läpinäkyvyyttä ja laatua tilajäljitetävyydellä. Joka ikinen pala naudanlihaa tai siipikarjaa on tilajäljitettävää. Possun osalta työ on vielä kesken.

– Ravintolassa näkyy, miltä tilalta päivän entrecôte, sisäfile, ulkofile, prime rib tai tartarissa käytettävä paisti on peräisin. Jos liha vaihtuu kesken päivän, myös taululla nimi vaihtuu, Luostarinen vahvistaa. Kun tilan lihaa on ollut tar-



Täytämme lupauksen parhaasta lihasta kenelle tahansa kuluttajalle joka päivä.



GASTROGRILL MURÉN saavat arvostelut ovat hienoa luettavaa. 2.11.2020 Paikkavarauksjärjestelmä Quandoossa oli 52 arvostelua, joiden antama keskiarvo ravintolalle oli Excellent 5,4/6. Google-arvostelujen keskiarvosana oli loistava 4,7/5.



Suklaahieho ja wagyu olivat kova avaus

Kerran parissa kuukaudessa Gastrogrill Murén perustarjontaa väritetään erikoisemmilla tuotteilla. Täksi syksyksi ravintolaan ”jahdattuja” erikoisuuksia ovat olleet suklaahieho ja suomalainen wagyu-pihvi.

– Molemmat olivat kovia nostoja ja menestyksiä, jotka myytiin loppuun ennakkoon parissa päivässä, kertoo ravintolan toimitusjohtaja ja Atrian markkinointijohtaja **Pasi Luostarinen**.

Normaalisti vientituotteena tunnetun suklaahiehon ympärille päätettiin rakentaa ravintolan ensimmäinen erikoismenu – suklaamenu, joka oli tarjolla vain kahtena päivänä syyskuussa. Menuun kuului suklaahiehosta tehtyä palvirintaa ja tartaria, pääruoaksi filettä sekä suklaista jälkiruokaa.

– Suklaahieho on todella upea maultaan: siinä yhdistyy myskinen, samettinen ja todella pehmeä maku, joka erottuu muusta tarjonnasta. Kuulemma todelliset suklaanystävät pystyivät erottamaan sen maussa myös aavistuksen suklaan bitteriä, Gastrogrill Murén toimitusjohtaja Pasi Luostarinen kertoo palautteesta.

Suklaahiehon maun salaisuus on se, että lehmävasikan ruokinnassa laadusta nurmirehuseosta täydentää kotimainen suklaa. 2,5 kuukauden iästä eteenpäin suklaan määrä rehuseoksessa nousee ensin 150 grammaan ja lopulta 300 grammaan päivässä. Suklaa sopii naudan ruoansulatukselle ja maistuu niille erittäin hyvin.

Kun Muré lokakuussa sai kaappiinsa ensimmäiset holstein-wagyu-risteytyksen ulko- ja sisäfileet, pääkaupunkiseudun ruokakokelijat osasivat jo olla valppaina. Wagyu-liha tunnetaan maailmalla pehmeästä mausta, marmoroinnista ja mureudesta, joten fileet menivät odotetusti kuin kuumille kiville.

– Se kertoo paljon lihan menekistä, että halukkaiden piti soittaa, varata pöytä ja varata pihvi kahden viikon päähän. Kaikki mitä saatiin, myytiin kahdessa illassa ennakkoon, Luostarinen kiteyttää.

jolla Muréssa, tilan nimi ja paikkakunta lisätään ravintolan seinällä olevaan tauluun.

Kuluttaja saa tilatiedon lisäksi vieläkin tarkempaa tietoa tarjolla olevista lihoista. Keittiöpäällikkö Teemu Bomanin tehtävä on arvioida päiväkohtaisesti jokaisen tarjolla olevan lihan maun voimakkuus, mureus ja marmoroitumisaste asteikolla 1–10. Hän kypsyttää atrialaisten tilojen lihaa dry age -kaapeissa ja valikoi sieltä parhaita paloja tarjolle. Tämän lisäksi tarkkoja valintoja on tehty jo Atrian Jyväskylän teurastamolla, jossa parhaista paloista valitaan parhaat ravintolaan lähetettäväksi.

– Jokaisella on omat mieltymyksensä. Valinnassa ei korosteta mitään yksittäistä rotua, vaan liha valitaan päivän

kunnon mukaan. Rotu voi olla mitä vain holsteinista herefordiin, pihvi- tai maitokarjaa, mutta pääsääntöisesti käytämme hiehoa. Niillä on nuoren eläimen erittäin hyvät makuominaisuudet, Luostarinen kehaisee.

HYVIÄ UUTISIA TUOTTAJILLE

Gastrogrill Murén päivittäinen toiminta ja pari kertaa myyntiin saadut lihaerikoisuudet ovat olleet Luostarisen mukaan erittäin hyvä asia Atria-mielikuvalle pääkaupunkiseudulla.

– Toivon, että Muré tulee olemaan mieluista yllätyksiä ja ylpeyden aihe myös monelle tuottajistamme. Itikka Osuuskunnan ja Lihakunnan jäsenille on valmisteilla jäsenetu Gastrogrill Muréen. ■

TEKSTI: lida Huhtala, markkinointisuunnittelija, Atria Tuottajat

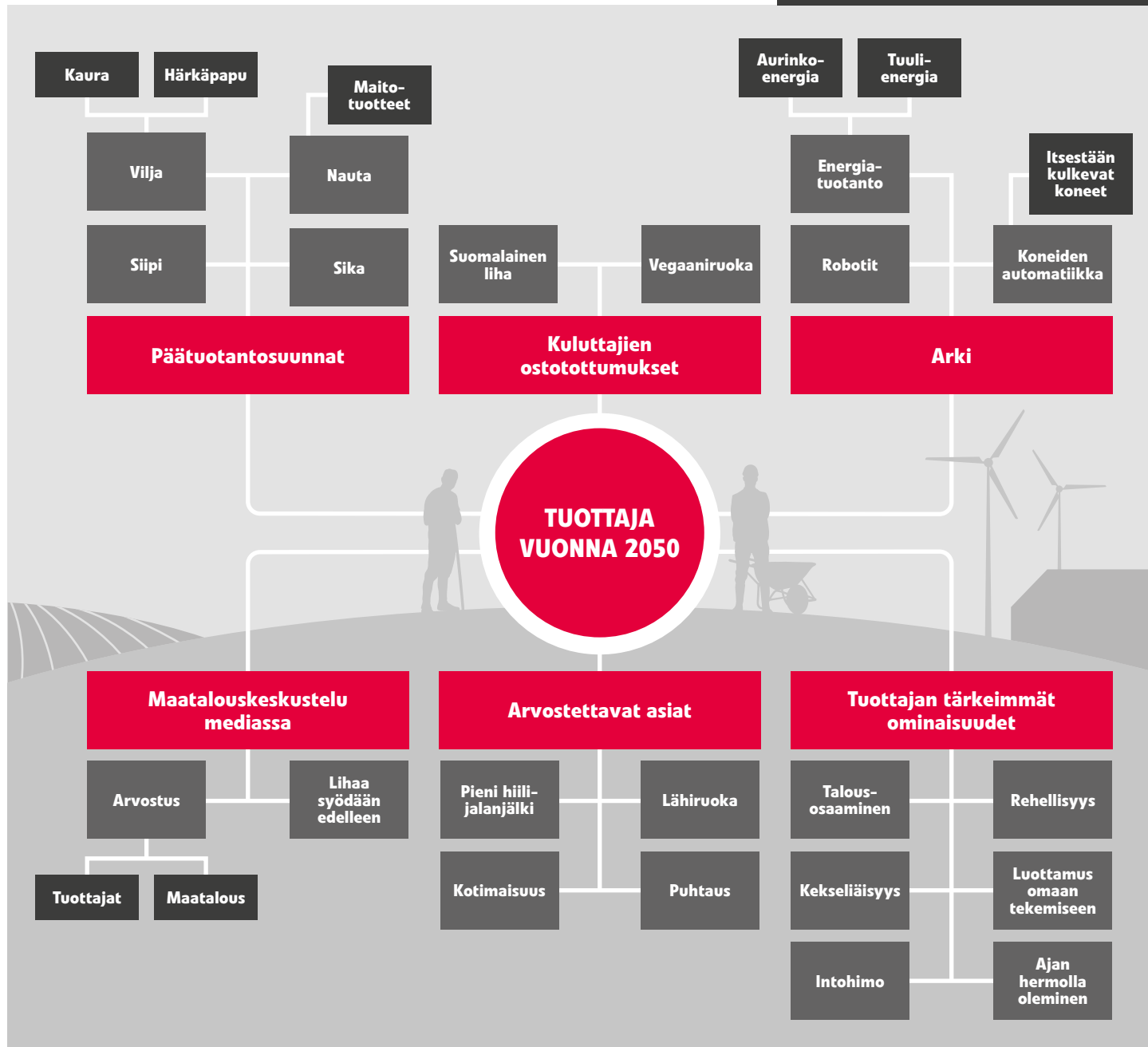
Tulevaisuuden tuottaja 2050

Maailma muuttuu kiihtyvällä vauhdilla ja meidän kaikkien on välttämätöntä käydä tulevaisuudesta ennakkoluulotonta ja visioivaa keskustelua.

Koronapandemia on nostanut keskusteluita huoltovarmuudesta ja omavaraisuudesta. Väestön määrä maailmalla kasvaa, osassa maailmaa viljelyolosuhteet

käyvät kuivuuden tai muiden olosuhteiden vuoksi kestäättömäksi. Näin ollen Suomen kaltaisilla pohjoisilla alueilla viljelyn ja ruoantuotannon kasvuvaade korostuu merkittäväksi tulevina vuosikymmeninä. Suomalaisten peltojen tuotteille on kysyntää ja ammattitaitoisia tuottajia tarvitaan nyt ja tulevaisuudessa.

KYSYIMME TUOTTAJILTA A-Rehun Instagramin Stories-osiossa ajatuksia maataloustuotannosta vuonna 2050.



TEEMA: TULEVAISUUDEN TUOTTAJAT



TEKSTI: Laura Lindén, C2



Tulevaisuutta tekemässä

Emme voi istua odottamassa, että kristallipallo näyttäisi, miltä tulevaisuudessa pitää tehdä. Sen sijaan teemme jatkuvasti päätöksiä, jotka muovaavat tulevaa. Lue millaisin toivein ja suunnitelmin nuoret maatalousyrittäjät tekevät tulevaisuutta itselleen – ja jälkipolville.





”Elämää voi nähdä muiltakin kanteilta”

Kun markkinat ovat täynnä maitoa, ilomantsilaistilalla keskitytään tuotannon tehostamiseen ja kannattavuuden parantamiseen.

Maatalousyhtymä Liepala perustettiin 5 vuotta sitten, kun Isä **Jari Puhakka** kysyi poikansa **Ville Puhakan** mukaan perheen maitotilan laajennuksen suunniteluun. Samalla alkoi tilan vaiheittainen sukupolvenvaihdos. Nyt tilalla on yhden lypsyrobotin pihatto ja yli 100 hehtaaria viljelysmaita.

Vaikka Ville on yksi tilan kolmesta omistajasta, vakituiseksi kodiksi ja työpaikaksi tila muuttui hänelle vasta tänä kesänä. Ammattikoulu, armeija, korkeakouluopinnot ja vaihto-opinnot ovat pitäneet nuoren yrittäjän pois kotoa.

– Matkan varrella olisi ollut mahdollista lähteä muihinkin töihin, mutta kotitalalle on aina palattu, Ville toteaa.

UUDET KUVIOT

Nyt tilalla pohditaan, miten omistussuhteita muutettaisiin. Ville ja hänen puolisonsa **Kaisa Peura** valmistuvat keväällä Seinäjoen AMK:sta agrologiksi. Yritystoiminnan vetovastuun siirtäminen nuorelle sukupolvelle on aloitettu siten, että isä Jari perheineen muutti keväällä kaupunkiin, kun Ville ja Kaisa jäivät asuttamaan maatilaa.

VALMIUDESSA TULEVAAN

Tilalla on tehty työtä helpottavia investointeja ja tähdätty tilakoon kasvuun koko maatalousyhtymän toiminnan ajan.

– Olimme valmistautuneet siihen, että laitettaisiin toinen robotti ja tuplataisiin eläinmäärä. Peltoala sen jo mahdollistaisi, mutta maitomarkkinatilanne ei. Nyt pitää suunnitella, saadaanko peltopinta-ala hyödynnettyä tällä eläinmäärällä tehokkaasti, vai onko kannatta-

vampaa luopua kaukaisista vuokratelloista, Puhakka miettii.

TERVEYS EDELLÄ

Aiemmin tilalla tavoiteltiin mahdollisimman suuria litratuotoksia mutta maidon ylituotannosta johtuen nyt panostetaan pitoisuuksien lisäämiseen.

– Jalostuksessa otamme tärkeimmiksi tekijöiksi terveyden, kestävyuden ja pitoisuudet. Kannattavuutta voidaan parantaa parhaiten panostamalla eläinten terveyteen, ja pitoisuuksia osalta keskeistä on se, mitä ruokitaa ja kuinka paljon, Puhakka kertoo.

LUOTTAMUS

Liepala tila siirtyi tämän vuoden keväällä Atrian asiakkaaksi teuras- ja välityseläin-kaupassa, mutta kivennäiset on tilattu koko uuden navetan ajan A-Rehulta. Myös ruokinnassa käytettäviä apeekomponentteja ja robottirehujä on tilattu pääsääntöisesti A-Rehulta, vaikka välillä on kokeiltu muillakin. Yhteistyön tärkeä osa on Atria Nauta-tuottajapalvelulta saatavat ruokintasuunnitelmat.

– Tavoitteena on pitoisuuksiltaan erinomainen maito. Pyrimme tähän sellaisella ruokinnalla, josta saadaan paras mahdollinen euromääräinen tuotto tilalle, ilman ylikuokintaa. Tuottajapalvelun asiakkuuspäällikkö Laura Turusen kanssa puhuttiin keväällä, että rehunäytteitä pitäisi ottaa useammin, se on itselle selvä kehityskohde, Puhakka sanoo.

Puhakka uskoo, että tulevaisuuden yrittäjältä vaaditaan kokonaisuuksien hallintaa, suunnitelmallisuutta ja talousosaamista.

– Kulutustottumukset muuttuvat, ja meidän yrittäjien on vain sopeuduttava siihen. ■



KOLME VINKKIÄ

- 1 Kartoita olemassa olevat resurssit ja mieti, hyödynnätkö niitä järkevästi.
- 2 Panostamalla ruokintaan voi nostaa tuotoksia, mutta ylikuokintaa aiheuttaa taloudellisia menetyksiä.
- 3 Seuraa kulutustottumuksia ja kysy itseltäsi, tuotatko sitä mitä kulutetaan. Tee investointipäätökset sen mukaan.

”Itselläni on vahvistunut se ajatus, että vaikka tein päätöksen jäädä kotiin täysipäiväiseksi yrittäjäksi, tiedonhankintaa ja uusien asioiden seuraamista ei voi lopettaa.”



”Hienoja Excel-hirviöitä on pyöritelty”

Lihaseikalan pito on bisnestä siinä, missä mikä tahansa työ. Tavoitteena on mahdollisimman tasapainoinen yrittäminen, josta saa reilun palkan ja johon ei väsy.

Katia Isoaho elää jännittäviä ja hektisiä aikoja. 23-vuotiaalle yrittäjälle on rakenteilla Kauhajoelle oma 3 000 m²:n lihasikatala, Isoahon Tila Oy. Tila nousee Katian sedän omistaman lihasikalayksikön (Latva-Aho Oy) viereen, jonka hoidosta Katia on vastannut jo ennestään. Tavoitteena on, että ensimmäiset porsaat saapuvat tammikuussa.

– Olen ollut noin 13-vuotiaasta asti niin sanotun kotitilan palkkatöissä, sillä pidän eläimistä, eivätkä likaiset työt ole koskaan pelottaneet. Tilalla on töitä laidasta laitaan, kaikenlaista on saanut tehdä. Tarkoituksena olisi jatkaa joskus kotitilaa. Tämä on meidän tapamme aloittaa sukupolvenvaihdos, hän kertoo.

HELPPOA JA TOIMIVAA

Pyörittäen viimeiset 10 vuotta eri sika-loissa, Isoaho tietää tasan tarkkaan, mitä ei missään nimessä saa tehdä, mutta myös sen, millaista yritystä hän itse haluaa pyörittää.

– Ajattelin lähteä siitä, että koko 1 900-paikkainen sikala olisi mahdollisimman helppohoitoinen ja toimiva niin eläimille kuin ihmisillekin. Tarkoitus on ottaa yksi vakituinen työntekijä auttamaan tontin molempiin sikaloihin, jotta saan itse keskittyä yrityksen pyörittämiseen. Niin aikaa jää myös levolle. Tämän pitää olla kiva työpaikka kaikille, Isoaho kertoo.

PANOSTUKSIA TULEVAAN

Suurimpana haasteena tulevaisuuden yritystoiminnalleen Isoaho pitää tukien ja lakisäädösten arvaamatonta muuttumista. Siksi hän on varautunut muutoksiin siinä, missä mahdollista.

– Eläinlainsäädäntö ei tule helpotumaan, joten olen tehnyt karsinat vähän tarvittavaa suuremmiksi, tasan 1 m²/lihasika. Olen myös varannut tilaa sille, että automatiikkaa ja koneita tulee joskus lisää. Sikalaan tulee muun muassa työajanseurantalaitteet sekä isona kertainvestointina kuivitusautomaatti, joka on panostus eläinten hyvinvointiin ja karsii pois turhaa fyysistä työtä. Hyöty tulee eläinten hyvinvoinnista ja siitä, että ihmiselle jää enemmän aikaa keskittyä eläinten hoitamiseen, Isoaho pohtii.

OIKEAA TIETOA

Katia visioi, että tulevaisuudessa alakoulujen perusopetukseen lisätäisiin yleistä tietoa maataloudesta. Hänestä on ristiriitaista, että vaikka kuluttajien kiinnostus ruoan alkuperää kohtaa on kasvanut, perustiedot voivat olla virheellisiä.

– Tilalleni on tulossa showroom, jonne ihmiset pääsevät bioturvalisuutta vaarantamatta katsomaan sikoja ikkunan läpi ja saamaan tietoa. Sikalani tulee olemaan alusta alkaen antibioottivapaa, ja haluan olla ensimmäisten joukossa kokeilemassa uusia asioita.

Ensi vuonna talouspuolen agrologiksi valmistuva Isoaho toivoo saavansa työstään tulevaisuudessa tavalista kunnioitusta ja reilun palkan.

– Myös alan sisällä tarvitaan lisää avoimuutta ja tiedonvaihtoa, etenkin talouspuolella. Itselleni sikalan rakentaminen merkitsee elämänmittaista sitoutumista tähän hommaan. Tämä tuntuu oikealta päätökseltä. ■



KOLME VINKKIÄ

- 1 Työhön ei saa väsyä liikaa. Yrittäjän oma terveys ja jaksaminen on yrityksen kannalta elintärkeää.
- 2 Ota Excelit haltuun. Kun taulukot on kerran tehty, niiden käyttö on nopeaa ja asiat pysyvät tallessa. Lisäksi tietoihin on helppo palata.
- 3 Itseään voi kehittää myös työajanseurannalla: näet mihin aikaa menee ja kuinka paljon. Tiedon perusteella on helpompaa pohtia, mihin aikaa kannattaa käyttää ja mitkä asiat koneet voivat hoitaa.

”Haluan olla ensimmäisten joukossa uusissa asioissa.”



”Pitää muuttua maailman mukana”

Olli Koskilahti on vakuuttunut siitä, että ruoantuotannolla on tulevaisuutta niin kauan kuin ihmisen täytyy syödä – vaikka heinäsiirikkaa.

Kun veljekset **Olli, Kalle ja Ossi Koskilahti** ostivat Koskilahden maatilan vanhemmiltaan keväällä 2016 ja ryhtyivät tilan 17. isänniksi, toimintaa päätettiin heti kasvattaa uudella broilerikasvattamolla. Olli Koskilahti on toisen polven broilerikasvattaja, joka asuu kotitilalla vaimonsa ja tyttärensä kanssa. Kodin yhteydessä toimivassa vanhassa hallissa ja kauemmas metsään rakennetussa uudessa hallissa voidaan nykyisellään kasvattaa 75 000 broileria.

– Joka sukupolven pitää rakentaa jotain, jotta toiminnalla voi elää. Vaari teki navetan, isä kanalan ja me tehtiin uusi kanala, Olli Koskilahti kertoo.

Veljekset ovat jo hakeneet ympäristöluvan seuraavaa hallia varten, joka mahdollistaisi tilalle yhteensä 120 000 lintua. Vielä ei uusi laajennus ole ajankohtainen. Olli arvelee, että uusi laajennuslupa heltiää aikaisintaan 5 vuoden päästä. Hän uskoo untuvikkojen määrän lisäämisen olevan ainoa tapa kasvattaa omaa tilaa.

Parhaillaan tilalla on meneillään maatalousyhtymän yhtiöittäminen osakeyhtiöksi. Lisäksi veljeksillä on erillinen lämmityshaketta tekevä yritys, jonka hakeella myös kanalat lämpiävät. Olli itse näkee broilerinkasvatuksen tulevaisuuden alana.

– Broileri on terveellinen vaihtoehto. Se tuo tuloa pienemmällä vaivalla kuin muut tuotantoeläimet ja on siistiä hommaa. Päivittäiset fyysiset askareet ovat kohtuulliset, vaikka päivystysvalmius pitääkin olla yötä päivää.

HYVÄÄ EI TARVITSE KORJATA

Kun Koskilahti vertaa vanhempiensa vuonna 1986 aloittamaa broilerinkas-

vatusta tähän päivään, isot linjat ovat samat, vaikka monia asioita tehdään hieman eri lailla. Hienompi tietotekniikka tekee tuloaan myös vanhaan halliin, jota parannetaan mm. uusilla hälytyksillä. Siihen Koskilahti on tyytyväinen, että broilerintuotantoa on alusta asti ohjattu hyvin Atrialta.

– Kun on sopimustuottajat, suljettu ketju ja alusta lähtien on ollut tarkkaa toimintaa, ei ole ikinä tarvinnut lähteä pahaan tilannetta korjaamaan. Pienillä parannuksilla mennään eteenpäin.

REHUKOKEILU

Yksi tulevista parannuksista liittyy Atrian pyrkimyksen korvata soijaa kotimaisella valkuaisella broilerinrehussa. Koskilahden tilalla on juuri tehty kokeilu, jossa selvitettiin herneenkäytön maksimimäärää kasvatusrehussa.

– Tämän hetken maksimilla kasvut ovat olleet hyvät. Myös hallin pohja ja pehku ovat pysyneet hyvänä. On koko ketjun etu, jos rehunhintaa voidaan saada alemmas ja samalla lisättyä kotimaisuutta.

Suunnitelmia tilan arjen helpottamiseksi ja kasvattamojen toimintavarmuuden parantamiseksi on runsaasti. Etävalvontaa ja hälytyksiä lisätään, ja vanhaan halliin asennetaan kamerat. Peltojen satotasoa on tarkoitus nostaa mm. viljelykierrolla, ja aurinkopaneelien käyttöä jäähdytysenergian tuottamiseen aiotaan kartoittaa.

Toiveissa on myös vuodesta 1549 toimineen sukutilan jatkuminen. Onneksi lapualaisella metsätontilla on tilaa.

– Eihän sitä tiedä, vaikka uusi sukupolvi tekisi ties minkälaisen heinäsiirikkalan, Koskilahti naurahtaa. ■



KOLME VINKKIÄ

- 1** Kannattaa jutella muiden tuottajien kanssa. Jos joku keksii jonkin pienen asian, jolla saadaan etua, kaikki ovat valmiita kuuntelemaan.
- 2** Isompi investointi kannattaa tehdä, kun siihen on mahdollisuus. ”Mikään tehdas ei runnaa lujaa, jos ei ole investoitu.”
- 3** Kun broilerinkasvatus oli 80-luvulla uusi ala, toiset vähättelivät sitä, mutta harva vähättelee enää. Pitää muuttua maailman mukana, eikä uutta sovi tuomita koskaan.

”Mitään ei tapahdu itsestään, mutta en näe varsinaisia pelkoja. Asiat pitää hoitaa hyvin.”



”Avaimet onneen on annettu”

Vihtiläisellä luomuviljatilalla on emolehmien hankinta edessä. Eläinten kautta tilasta on tarkoitus kehittää kestävä ja uudistava maatalouden yksikkö, jonka osat alueet tukevat toisiaan.

Kun **Eliisa ja Mika Malin** vuonna 2007 ostivat Eliisan vanhemmilta Vierelän luomutilan, oli tilalla valkosipulin tuotantoa sekä viljan suoramyyntiä.

– Hyvin pian tajusimme, että kuvio oli meille mahdoton. Oli pienet lapset, eikä suoramyynti ole mitään helppoa työtä. Vuonna 2013 luovuimme valkosipulista ja viljan suoramyyntistä, ja lähdimme kehittämään viljan tuottavuutta, Malin kertoo.

Kahden agronomin perheessä on riittänyt kiinnostusta maan kasvukunnon parantamiseen. Viljelykiertoa on kehitetty, ja keräjäkasvit otettiin osaksi tilan tuotantoa alusta lähtien. Maanparanteita ja luomulanannoitteita on ostettu, sillä karjatilajoja on Helsingin tuntumassa vain kourallinen, eikä lantaa aina saa. Pari vuotta sitten Malinit lähtivät mukaan Carbon Action -hankkeeseen, jonka kautta tuli uusia verkostoja ja tietoa peltomaan hiilensidonnasta.

– Pyrimme tavoitteellisesti hyvään satotasoon ja hyvälaatuisen luomuviljaan, jotta toiminta säilyy järkevänä. Olemme monipuolistaneet keräjäkasviseoksia ja opettelemme nyt, miten vähentää kyntöä ja lisätä kasvipeitteitä. Menossa on kosteikon suunnittelu ja petopenkkakokeilu, haaveissa on agrometsäkokeilu, sanoo Malin.

EMOLEHMÄT TULEVAT

Lähitulevaisuuden isoin uudistus on kuitenkin se, että 150 hehtaarin tilalle on nyt pitkän pohdinnan jälkeen päätetty hankkia emolehmiä ja pihatton suunnittelu on aluillaan. Jos kaikki sujuu suunnitellusti, Malinit osallistuvat

tammikuussa investointitukihakuun ja kesällä alkaa rakentaminen.

– Eläinten avulla saamme tänne paremmin toimivan kokonaisuuden: laiduntava nauta on tehokas hiilensidonnalla kannalta ja lisää tilan monimuotoisuutta. Voimme hyödyntää tilan ”savitöpperöitä” laitumina, saamme olkea ja nurmia eläimille ja lantaa viljantuotantoon, Eliisa suunnittelee.

KONTAKTI KULUTTAJIIN

Malinit toimivat tilansa asioissa tiiviisti yhdessä. Tavoitteena on monimuotoisuuden ja ympäristöasioiden huomioon ottaminen tuotannon suunnittelussa, tuottavuutta unohtamatta, sekä kuluttajien tietoisuuden lisääminen siitä, millaista suomalainen lihantuotanto on.

– Pääkaupunkiseudulla ei laiduntavia nautoja enää näy. Haluamme luoda ihmisille kontaktin ruoantuotannon realiteetteihin ja lisätä kulttuuri- ja maaseutumaisemaa. Uskomme, että apua on tarjolla. Kun vähänkin vihjattiin eläinten ottamisesta, Atrialta oli heti apua tarjolla, Malin iloitsee.

EVÄSTÄ TULEVAAN

Malinit uskovat, että järkevillä ja tavoitteellisilla investoinneilla tilan maiden kasvukunto ja tuottavuus voivat säilyä hyvänä myös seuraavalle sukupolvelle.

– Olisi hienoa voida sanoa lapsillemme tulevaisuudessa, että ”Kyllä tässä teille evästä riittää”. Olemme luottavaisin ja positiivisin mielin. Jos ei kokeile, ei mitään saakaan. ■

Eliisa Malin toimii BSAG:llä suunnittelijana ja pitää Viljelyakatemiassa tammikuussa luennon keräjäkasveista. Ilmoittaudu mukaan.



KOLME VINKKIÄ

- 1** Rahoituksen hoitaminen vaatii hyvää yhteistyötä pankin kanssa. Voimakkaat investoinnit eivät saa olla niin voimakkaita, että ne näivettävät muuta toimintaa.
- 2** Tee yhdessä toisten viljelijöiden ja asiantuntijoiden kanssa rohkeasti.
- 3** Maatiloilla on ainutlaatuisen mahdollisuus tehdä konkreettisia tekoja, sitoa hiiltä ja vaikuttaa luonnon monimuotoisuuteen. Yksilöinä meillä on enemmän mahdollisuuksia vaikuttaa kuin monella muulla. Mahdollisuudesta pitäisi nauttia.

”Murehtimalla eivät asiat parane. Pitää olla tavoitteellinen ja asettaa tavoitteet tarpeeksi korkealle.”

A-Tuottajat 20 vuotta

29.12.2000 Atrian lihanhankinta siirtyi yhteen yhtiöön, joka on tänäkin päivänä volyymiltaan suurin niin sian- kuin naudanhankinnassa. Entä tulevaisuus? Kysymme siitä A-Tuottajat Oy:n ja A-Rehu Oy:n toimitusjohtaja Reijo Flinkiltä.

A-TUOTTAJAT OY:N JA A-REHU OY:N TOIMITUSJOHTAJA REIJO FLINK, MINKÄLAISENA NÄET A-TUOTTAJIEN TULEVAISUUDEN?

– A-Tuottajat Oy on ainoa koko Suomen alueella ”Hangosta Utsjoelle” lihanhankintaa ja alkutuotannon kehitystyötä tekevä yhtiö. Yhtiö on volyymiltaan suurin niin sian- kuin naudanhankinnassa. Lisäksi yhtiöllä on palveluksessaan poikkeuksellisen ammattitaitoinen ja sitoutunut henkilöstö. Näihin edellä mainittuihin seikkoihin nojaten näen yhtiön tulevaisuuden erittäin vakaana ja kasvun mahdollisuudet hyvänä. Lisäksi yhtiöllä on alkutuotannon päässä laaja ja hyvin ammattitaitoinen tuottajakunta. Ja taas hankinnan jälkeen lihan teollisessa jalostuksessa ja markkinoinnissa on maan suurin alan yritys Atria. Lisäksi A-Tuottajien toimintaa monipuolistaa samaan konserniin kuuluva A-Rehu Oy. Tämä yhteys antaa poikkeuksellisen suuret edellytykset kehittää yhteistyötielojen ja A-Tuottajien toimintaa tulevien vuosikymmenien haasteisiin.

MITKÄ OVAT OLLEET SUURIA ”KIPUKOHTIA” YHTIÖN HISTORIASSA?

– Suurimmat kipukohdat käytiin varmasti toiminnan ensimmäisten vuosien aikana, kun piti hioa ja yhteensovittaa eri osuuskuntien pitkäaikaiset ja osin erilaiset toimintatavat. Myöskin henkilöstöä on matkan varrella jouduttu vähentämään. Lisäksi merkittäviä kipukohtia ovat olleet teurastamoiden lopetukset ja teurastamotoiminnan keskittäminen. Se on iskenyt vahvasti tuottajien ja osin niillä alueilla toimineiden toimihenkilöiden sekä luottamushenkilöiden sydämiin. Toimet ovat kustannusjähdin ja teknisen kehityksen

vuoksi olleet välttämättömiä, mutta ne ovat olleet ajallaan hyvin kipeitä asioita. Myöskin iso ja laaja toiminta-alue tuo toisinaan omia haasteita, mutta ne ovat kuitenkin olleet helpommin käsiteltäviä, kun päämäärä on yhteinen.

ONKO JOKU ASIA, MISSÄ OLEMME OLLEET SELKEITÄ EDELLÄKÄVIJÖITÄ?

– Suuria edelläkävijöitä olemme ehdottomasti olleet siinä, että olemme kyenneet luomaan koko maahan yhtenäisen

toimintamallin ja -kulttuurin. Samoin olemme voineet tehdä hallinnollisia päätöksiä yhden hallituspöydän äärellä. Se on suoraviivaistanut

toimintaa ja tehnyt päätöksenteosta nopeaa ja tehokasta. Lisäksi hyvän kehitystyömme tulokset on voitu viedä maan kaikille alueille ja olemme voineet antaa parasta tietämystämme kaikille tiloille asuinpaikasta ja koosta riippumatta. ■

HISTORIA

- Atria sekä Itikka, Lihakunta ja Pohjanmaan Liha -osuuskunnat perustavat yhteisen lihan hankintayhtiön, A-Tuottajat Oy:n.
- Suomessa tuotetaan 2000-luvun alussa noin 340 miljoonaa kiloa lihaa vuodessa. A-Tuottajat hankkii noin kolmanneksen maan lihan tuotannosta. -Yhtiöstä tulee maan johtava lihanhankkija.
- Ennen uutta yhtiötä osuuskunnat vastasivat Atrian lihanhankinnasta, tuottajien neuvonnasta ja palveluista, kuten eläinten välityksestä ja kuljetuksista, sekä terveydenhuollosta. Uusi A-Tuottajat-yhtiö parantaa koko atrialaisen lihaketjun pärjäämistä kansainvälistyvässä kilpailussa.



Kurkistus taustapeiliin

Raimo Murtoniemi ja Lasse Åberg ovat molemmat työskennelleet Atrian alkutuotannossa vuodesta 1980 lähtien ja nähneet suomalaista alkutuotantoa ennen ja jälkeen yhteisen lihanhankintayhtiön perustamisen.

– Suuri saavutus oli se, että yhteistyö osuuskuntien kanssa pääsi alkuun ja yhdistettiin voimat. Kyllä se minun mielestäni järkeisti kaikkea työtä mitä tehtiin, toteaa Lasse Åberg, joka toimii nykyään A-Rehun myyntijohtajana.

– Minä aloitin työt Itikanmäen tehtaalla ja jo puolen vuoden päästä silloinen hankintojohtaja soitti, että Vimpelissä alkaisi huomenna hommat. Otin ja muutin Vimpeliin ja siitä asti olen saanut työskennellä lihanhankinnan parissa. Uusi yhtiö ei sinällään muuttanut elämää – työkaverit ja potmot pysyivät samoina. Se on kuitenkin ollut selvää maataloudessa, että ainoa pysyvä asia on muutos, kertoo Raimo Murtoniemi. Hän toimii asiakkuuspäällikkönä Atria Nauta -ketjussa.



Atrialta historiansa suurin investointi – 155 miljoonaa euroa siipikarjatuotannon laajennukseen

Atria on tehnyt päätöksen siipikarjatuotannon laajennusinvestoinnin toteuttamisesta. Nurmon tuotantolaitoksen yhteyteen rakennettavan tehtaan investoinnin arvo on noin 155 miljoonaa euroa ja se sisältää uusien teurastus-, leikkuu- ja pakkauslinjojen rakentamisen. Investoinnin myötä Atria Suomen siipikarjan tuotantokapasiteetti lisääntyy noin 40 %.

Siipikarjanlihan kulutus on kasvanut voimakkaasti Suomessa jo usean vuoden ajan. Vuosina 2010–2019 kananlihan kulutus on kasvanut lähes 4 % vuosittain. Globaali siipikarjanlihan tuotanto ja kulutus on lähes kaksinkertaistunut viimeisen 15 vuoden aikana ja Kantar TNS:n lihan kulutusbarometri ennustaa kulutuksen kasvun jatkuvan Suomessa voimakkaana. Kananlihan kulutuksen ennustetaan jatkavan kasvuaan tulevina vuosina sekä tuoreena lihana että kananlihaa sisältävinä lihavalmisteina ja valmisruokana.

Uusi tuotantolaitos vastaa kulutuskysynnän kasvuun ja vahvistaa Atrian markkinajohtajuutta siipikarjatuotteissa Suomessa. Uusi tehdas ja lisääntynyt kapasiteetti antavat Atrialle mahdollisuuden lisätä myös siipikarjatuotteiden vientiä. Investointi mahdollistaa tuotteen kehittämisen yhä pidemmälle jalostettuihin tuotteisiin.

– Noin vuosi sitten käynnistimme uuden tehtaan suunnitteluhankkeen ja viranomaislupiin liittyvät hakuprosessit. Nurmon siipikarjatehdasta on uudistettava ja kapasiteettia täytyy lisätä pystyäksemme vastaamaan tulevaisuuden kulutuskysyntään. Vahvistaaksemme asemaamme siipikarjan ykkösenä Suomessa olemme päättäneet toteuttaa historiamme suurimman yksittäisen investoinnin, kertoo Atria-konsernin toimitusjohtaja **Juha Gröhn**.

Gröhnin mukaan Atrian kilpailuetuna on kuluttajien arvostama, täysin ilman antibiootteja kasvatettu kananliha.

– Lihan kotimainen alkuperä on meille kunnia-asia ja suurimmassa osassa kanatuotteitamme pakkauksissa näkyy lihan alkuperä tilalle asti. Uusi teknologia mahdollistaa yhä useampien tuotteiden tilamerkinnot pakkauksissa, sanoo Gröhn.

– Lisäksi uusi tuotantoteknologia on aiempaa ympäristöystävällisempää.

Pystymme vähentämään tuotantoprosessin aiheuttamaa ruokahävikkiä. Myös energian ja veden kulutuksessa saavutetaan merkittävää parannusta uuden teknologian myötä, ja työturvallisuuteen pystytään panostamaan entistä paremmin.

Uuden tehtaan rakennustyöt käynnistyvät mahdollisimman pian ja sen arvioidaan olevan kokonaisuudessaan valmis aikaisintaan vuoden 2024 aikana.

– Nyt päätetty investointi on siipikarjaketjun ja tuottajien kannalta erittäin myönteinen asia. Se antaa uskoa tuotannon vahvaan tulevaisuuteen ja mahdollistaa Atrialaisen ketjun pysymisen kasvussa mukana. Kananlihan kulutus kasvaa jatkossakin ja siinä kasvussa me Atriana ja atrialaisina tuottajina haluamme olla mukana. Nyt ja kaukana tulevaisuudessakin, sanoo Atria Suomen siipikarjaliiketoiminnan johtaja **Matti Perälä**. ■

Sikojen fosforinerityksen vähentäminen mahdollista

Viime vuonna tehtyjen ruokintakokeiden tulokset rohkaisevat tarkentamaan sikojen fosforin saantia paremmin tarvetta vastaavaksi. Kumppanuustiloilla lihasikojen ja tiineiden emakoiden fosforiruokintaa muutettiin onnistuneesti – vaarantumatta sikojen terveyttä ja hyvinvointia tai tuotantotuloksia.

Fosfori on välttämätön kivennäisaine kaikille tuotanto-eläimille. Viljojen fosfori on suurilta osin sitoutuneena fytiinihappoon eli fytaattiin, joka sulaa huonosti sikojen suolistossa. Fosfortarpeen täyttämiseksi rehuihin lisätään fosforia useimmiten epäorgaanisten fosfaattien muodossa. Kun fytaasientsyymin käytetään fosforin irrottamiseen fytaatista, rehuista on mahdollista vähentää epäorgaanisia fosfaattilisiä ja siten vähentää fosforin erittymistä lannan mukana ympäristöön. Luonnonvarakeskus (Luke), Atria Sika / A-Rehu Oy ja Hankkija Oy testasivat käytännössä kahdella atrialaisella sikatilalla ruokinnallisia keinoja, joilla fosforin erittymistä voitaisiin vähentää lihasika- ja porsastuotannossa.

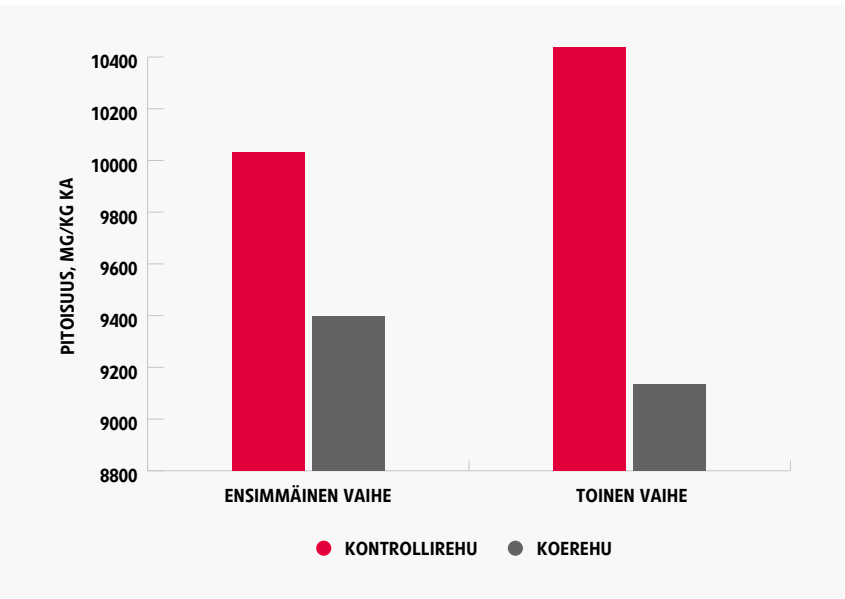
FYTAASIN SUPER-DOSING LIHASIOILLA
Aiempaa korkeampien fytaasipitoisuuksien käyttöä rehuissa on tutkittu viime aikoina. Puhutaan niin sanotusta super-dosing -konseptista, jonka on osoitettu lisäävän fytaattifosforin sulaavuutta. Lihasikatilalla seurattiin 504 sian kasvua, rehunkäyttöä ja fosforineritystä. Leikot ja imisät jaettiin sukupuolittain kontrolli- ja koerehulle. Kontrollirehu sisälsi normaalisti käytössä olevan fosfori- ja kalsiumtason sekä fytaasilisän valmistajan suosittelemalla tasolla. Koerehussa fosforin ja kalsiumin määrää vähennettiin 5 % ja fytaasin määrä nostettiin kaksinkertaiseksi suositukseen verrattuna. Ruokinta oli kaksivaiheinen: 28–62 ja 62–125 kiloon.

Neljäntoista viikon kokeen perusteella fosforin ja kalsiumin vähentäminen 5 %:lla yhdistettynä fytaasin super-dosingiin vähentää fosforin ja typen erittymistä sontaan ja virtsaan tuotantotuloksia heikentämättä. Ensimmäisessä vaiheessa koerehua syöneet siat painoivat saman verran kuin kontrollirehua syöneet, ja niiden rehuhyötysuhde oli sama (1,46). Myös toisessa kasvatusvaiheessa koerehua ja kontrollirehua syöneiden sikojen päiväkasvu oli

samanlainen (1084 g/pvä vs. 1072 g/pvä). Viiden prosentin lasku rehun fosforipitoisuudessa laski virtsan fosforipitoisuutta 27 % ensimmäisessä ja 14 % toisessa kasvatusvaiheessa. Lisäksi sonnan fosforipitoisuus laski 7 % ensimmäisessä ja 13 % toisessa kasvatusvaiheessa (kuva 1). Tämän tilaseurannan tulosten perusteella fytaasin super-dosing näyttäisi olevan tehokas keino alentaa fosforipitoisuutta lihasikojen virtsassa ja sonnassa, kun tarkastellaan yksittäisiä sontanäytteitä.

KUVA 1

Sonnan fosforipitoisuus (mg/kg ka) lihasikakokeessa



TIINEYSAJAN FOSFORIRUOKINTA KUNTOON

Toinen tilaseuranta tehtiin porsastuotantosikalassa. Tilan tiineillä emakoilla on kaksivaiheinen rehustus, ja molempien vaiheiden rehuja muutettiin vähäfosforisemmaksi raaka-aineita muuttamalla. Rehusuunnittelussa päästiin noin 23 % alempaan laskennalliseen kokonaisfosforin pitoisuuteen aiempaan nähden. Alkuanalysivaiheessa kerättiin tietoa emakon tiineyden eri vaiheiden fosforinerityksestä mittaamalla virtsa- ja sontanäytteiden fosforipitoisuudet. Rehun vaihdon jälkeen otettiin seurantaan 52 siemennettyä emakkoa, joiden fosforineritystä seurattiin samoissa aikapisteissä kuin alkuanalysin emakoilla. Porsastuotantoa ja emakoiden yleistä terveydentilaa seurattiin tilalla normaalien käytäntöjen mukaisesti.

Rehuanalysien perusteella rehujen kokonaisfosforin pitoisuutta saatiin alennettua tavoitteen mukaisesti.

Fosforin määrä virtsassa kertoo elimistön fosforitasapainosta.

Alkutiineyden rehussa tämä tarkoitti käytännössä laskua 5,4 grammasta 4,2 grammaan ja keskitiineyden rehussa 5,1 grammasta 3,9 grammaan kilossa kuiva-ainetta. Rehun kokonaisfosforin pitoisuuden alenema näkyi suoraan

TAULUKKO 1

Sonnan ja virtsan kokonaisfosforipitoisuus (g/kg ka, mg/kg ka) ennen rehun vaihtoa ja sen jälkeen. Taulukoituna aritmeettiset keskiarvot sekä keskihajonnat.

	Ennen rehun vaihtoa	Rehun vaihdon jälkeen	Muutos, %
Sonta, g/kg ka			
Tiineyspvä ~30 pv	13,6 ± 1,0	9,9 ± 1,3	-27,5
Tiineyspvä ~86 pv	12,5 ± 0,8	9,2 ± 0,9	-26,8
Tiineyspvä ~114 pv	11,5 ± 1,1	8,2 ± 1,2	-28,6
Virtsa, mg/kg ka			
Tiineyspvä ~30 pv	99 ± 25,9	60 ± 35,1	-40
Tiineyspvä ~86 pv	91 ± 30,2	44 ± 31,5	-52,4
Tiineyspvä ~114 pv	126 ± 64,6	28 ± 27,0	-77,9

eläinten erityksessä: sontanäytteiden fosforipitoisuus aleni tiineyden eri vaiheissa keskimäärin 28 % (taulukko 1). Virtsassa kokonaisfosforipitoisuudet alenivat myös reilusti (keskimäärin 58 %), mutta koska virtsan fosforipitoisuudet olivat kokoluokkaa alemmat kuin sonnassa ja sen kuiva-ainepitoisuus oli hyvin matala (noin 1 %), sen sisältämät fosforimäärät ovat kokonaisuuksessaan huomattavasti pienempiä kuin sonnassa. Virtsaan erittyvän fosforin määrä kertoo kuitenkin elimistön fosforitasapainosta: fosforin eritysvirtsan kasvaa, kun rehusta tulee ylimäärin sulavaa fosforia elimistöön.

Emakoiden terveydessä ei havaittu muutoksia rehun vaihdon myötä. Painon ja selkäsilavan paksuuden muutos vieroituksessa vastasivat tilan aiempia tuloksia; syntyneiden ja vieroitettujen porsaiden määrässä ei tapahtunut muutoksia. Tämän tarkastelun perusteella fosforia voidaan mahdollisesti vähentää tiineiden emakoiden rehusta vaarantamatta emakoiden terveyttä ja heikentämättä tilan tuotantotuloksia. Vuorokausitasolla erittyvän fosforin kokonaismäärään ei kummarkaan edellä mainitun tilaseurannan perusteella voida ottaa kantaa. Tulokset ovat lupaavia. ■

Atria Sika siirtyy käyttämään Topigs Norsvinin emärotuja

Genetiikalla on valtava merkitys sianlihantuotannossa. Koko ketjun kilpailukyvyyn kannalta on tärkeää pysyä geneettisessä kehityksessä mukana ja valita ketjulle parhaiten sopivat rodut. Muutoksia on tehtävä silloin, kun tilanne sitä vaatii.

Kilpailukyky lähtee kilpailukykyisestä alkutuotannosta. Sianlihantuotanto on osa kansainvälistä lihamarkkinaa, joten myös alkutuotannon on oltava kansainvälisesti kilpailukykyinen. Maailmalla suurissa integraateissa sikarotuja testataan rinnakkain säännöllisesti. Jalostusyhtiöt jalostavat sikarotuja erilaisiin vaatimuksiin, ja myös toimintaympäristön vaateet muuttuvat nopeasti. Sian jalostus on hyvin kallista ja siihen käytettävät tekniikat kehittyvät nopeasti. Populaation on oltava suuri, että geneettistä edistymistä tapahtuu. Sikarotujen ominaisuudet siis muuttuvat ja siinä kehityksessä kannattaa pysyä hereillä.

MUUTOS ON PYSYVÄÄ
 Atria Sika -ketjussa siirryttiin kolmirotuohjelman käyttöön vuonna 1989. Tällöin Suomeen tuotiin ensimmäinen pääterotukarjupopulaatio ruotsalainen hampshire. Emäroduissa iso hyppy otettiin vuonna 2007, kun ensimmäiset norjanmaataisemakot tuotiin Suomeen. Emärotujen isäroduksi valikoitui tällöin

ruotsalainen yorkshire. Vuonna 2014 alkoi tapahtua taas. Finnpigin emärotupalettiin tuli vaihtoehdoksi DanBred (DB) maatiainen ja yorkshire. Yli puolet Atria Sika -ketjun emakkokannasta siirtyi tähän genetiikkaan. Finnpig oli testannut myös eri isärotujen tuotannon tehokkuutta, lihan saantoa ja aistinvaraisia ominaisuuksia. Kokeiden perusteella isäroduksi valikoitui DB duroc. Topigs Norsvin (TN) maatiaisen rinnalle vaihtui TN yorkshire (ZZ).

GENETIIKAN VAIHDOS KEVÄÄN AIKANA
 Päätös Topigs Norsvinin emärotuihin siirtymisestä on tehty koko ketjun tehokkuuden kannalta – ei vain yhden ominaisuuden, kuten esimerkiksi porsastuotannon tehokkuuden perusteella. Finnpigin vuonna 2017 aloittaman emärotututkimuksen tulokset vaikuttivat päätökseen. Kokeessa selvitettiin DB ja TN emärotujen tuottavuutta, tuotantokestävyyttä ja kilpailukykyä. Jälkeläisten osalta tutkittiin lihasikaominaisuuksia ja lihanlaatua teurastamolla. Lisäksi Atrialla tehtiin omia kasvatuskokeita emäroduilla, vertailtiin tilojen tuotan-

totuloksia ja tehtiin ruhojen leikkuuko-keita. Päätös emärotujen vaihtamiseen alkoi kypsyä tulosten valmistuessa. Samaan aikaan useat porsastuotantotilat vaihtoivat TN:n emärotuihin. Kahden emärotuvaihtoehdon käyttäminen ketjussa aiheuttaa haasteita tiloilla, teurastamolla, kehitystyössä ja rehustamisessa. Lisäksi se aiheuttaa paljon ylimääräisiä kustannuksia. Toisaalta myös ongelmat Tanskan karjujen tuontiprosessissa on tuonut jatkuvasti haasteita. Tällä hetkellä DB emärotukarjujen käyttö on vähentynyt niin paljon, että niiden käyttö Atria-ketjussa lopetetaan vuoden 2021 aikana.

TAVOITTEENA 2 800 KG LIHAA/EMAKKO/VUOSI
 Vaikka porsastuotannon tuloksissa TN:n pahnuekoko on hieman alhaisempi, hyödyt tulevat muuta kautta. Porsaant ovat syntyessään suurempia ja emakoilla on erinomainen kyky hoitaa suuriakin pahnueita. Tehdyissä kokeissa porsaan matka syntymästä teurastukseen on ollut noin 2 viikkoa nopeampi. Merkit-

tävä tekijä on myös porsaiden tasalaatuisuus. Erittäin suurissa pahnueissa pienien porsaiden määrä lisääntyy, mikä lisää painohajontaa, tehotto- muutta ja kuolleisuutta koko ketjuun. Myös sianlihantuotannon toimintaympäristö muuttuu vauhdilla. Työvoiman saatavuus sikatiloille heikkenee. Vapaaporsitus on tulossa hyvin vahvasti atrialaiseen sikaketjuun. Nämä asiat on huomioitu jalostustavoitteissa.

MITEN TÄSTÄ ETEENPÄIN?
 Koko uudiseläintuotantoa ollaan siirtämässä TN:n genetiikkaan lähiaikoina. Käynnistämme myös yhteisen kehitysohjelman TN:n kanssa, jonka avulla voimme varmistaa geneettisen potentiaalin hyödyntämisen Atria Sika -ketjussa. Tulemme jatkossa tekemään entistä tiiviimmin yhteistyötä TN:n asiantuntijoiden kanssa usealla eri osa-alueella: tiivistämme yhteistyötä erityisesti rehustukseen ja lihanlaatuun liittyen. Myös koetilojen eläinainees vaihdetaan TN:n genetiikkaan ja koetoiminnassa on mahdollista tehdä yhteistyötä. ■

Päätös on tehty koko ketjun tehokkuuden kannalta, eikä vain yhden ominaisuuden perusteella.

TOPIGS NORSVIN

- Toimii 55 maassa
- Liikevaihto 165 milj. € (+21 %)
- Tutkimus- ja kehitysbudjetti 22,5 milj.€
- Siemenannoksia/vuosi 12,5 milj.
- Risteytysensikoita/vuosi 2 milj.
- Teurassikoja/vuosi 130 milj.
- Käyttökikihenkilöstöä 165 hlö

EMÄRODUT

EMÄRODUT tarkoittavat tuotanto-emakon vanhempina käytettäviä rotuja, joiden jalostuksessa painotetaan porsastuotanto-ominaisuuksia. Jatkossa Atrialla emärotuina käytetään Topigs Norsvinin maatiaista ja yorkshirea (Z-linja). Tuotantoemakko on näiden kahden rodun risteytys. Pääterotuna eli lihasikaporsaiden isänä käytetään durocia, jonka jalostuksessa painotetaan lihasika ja lihanlaatuominaisuuksia. Näistä syntyy kolmiroturistey, joka on tuotanto-ominaisuuksiltaan paras mahdollinen lihasika.

1989	Lihasikojen kolmirotuohjelma alkaa ja pääteroduksi ruotsalainen hampshire
2007	Emäroduksi valitaan norjanmaatiainen ja ruotsin Y
2014	Pääteroduksi vaihtuu DB duroc
2014	Emäroduissa vaihtoehdoksi tulee DB M ja DB Y
2014	Ruotsalainen Y korvautuu TN Y (ZZ)
2021	Atria luopuu DB emärotujen käytöstä

Maitomarkkina 2021: Pääosin rauhallista, väreilyä ilmassa

Maitomarkkinat säilyivät varsin vakaina koronasta huolimatta niin maailmalla kuin Suomessakin. Ensi vuoden merkittävimmät muutokset maailmanmarkkinoilla liittyvät talouskasvun hiipumiseen ja kotimaassa uudenlaiseen sopimustuotantoon.

Koronapandemian alkaessa globaalit maitomarkkinat olivat tasapainossa: ei ollut isoja varastoja eikä ylituotantoa.

– Tällä hetkellä maitomarkkinoilla eletään, koronasta huolimatta, jonkinlaista noususuhdannetta. Maat panostavat huoltovarmuuteen ja tuotannon kasvu on ollut kohtuullista. Myös hintataso on pysynyt globaalisti hyvänä, maatalousekonomian tutkija **Olli Niskanen** Luonnonvarakeskuksesta sanoo.

Euroopassa maidontuotanto kasvaa tänä vuonna viime vuosia nopeammin. Teollisuustuotteiden hinnat ovat tällä hetkellä kuitenkin kohtuullisella tasolla.

– Talouskasvun hidastuminen ja kuluttajien ostovoiman heikentyminen näkyvät ensi talvena. Kysyntä voi laskea globaalisti ja suuntautua edullisempiin tuotteisiin. Samalla globaali tuotanto jatkaa tasaista kasvuaan. Se aiheuttaa laskupainetta hintoihin, Niskanen arvioi.

Kotimaassa maitomarkkinat ovat tällä hetkellä melko tasaiset. Koronapandemian myötä kuluttajien luottamus omaan talouteen on kuitenkin heikentynyt.

– Hinta vaikuttaa yhä enemmän ostopäätöksiin. Toisaalta ruoan kulutus kotona on lisääntynyt ja osin sen vuoksi maitosektorilla on tänä vuonna mennyt kohtuullisen hyvin.

ENSI VUONNA UUDEN ÄÄRELLÄ

Valioliisilla maitotiloilla ensi vuoden keskeinen asia on sopimustuotantoon siirtyminen. Sen tavoite on parantaa koko ketjun tuotantomäärän hallintaa. Yksi taustalla oleva tekijä on neste-maidon kulutuksen laskeva trendi.

Viimeisen viiden vuoden aikana sen kulutus Suomessa on laskenut yli 100 miljoonaa litraa.

Tilaisuus panostaa tuottavuuteen ja omaan jaksamiseen

Ensi vuonna tuotannon kehittämisen painopiste siirtyykin tuotantomäärän kasvattamisesta kustannusten karsimiseen ja tuottavuuden parantamiseen. Hiljattain investoineilla ja velkaisilla tiloilla tuotannon ylösajo on luonnollisesti välttämätöntä.

– Nyt on tilaisuus panostaa tuottavuuteen ja omaan jaksamiseen. Tuottaja voi esimerkiksi keventää työkuormaa kehittämällä eläinainesta helppotoiseen suuntaan, Niskanen sanoo.

– Jotkin tilat ovat mietineet omien vasikoiden kasvattamista teuraaksi, kun maitomäärä ei voi lisätä. Tämä voi olla realistista tiloilla, joilla on vapaita resursseja; kuten kasvatustilaa, työvoimaa ja rehua. Kaikille se ei ole kannattavaa, sillä marginaalit ovat tiukassa. Tulos tehdään kuitenkin hyvällä päiväkasvulla, rehu-hyötykustannuksella ja tautien hallinnalla.

VIENNIN JA TUONNIN MERKITYS YLLÄTÄVÄN SUURI

Kansainvälisten markkinoiden vaikutukset ulottuvat Suomeen viennin ja

tuonnin kautta. Suomesta viedään lähes 40 % tuotannosta, kun tarkastellaan maidon arvo-osia eli valkuaista ja rasvaa. Meijerituotteiden osuus Suomen koko elintarvikeviennistä on noin neljännes.

Viennistä vastaa suurella osuudella Valio, jolla on vientiä yli 60 maahan. Tärkeimmät vientikohteet vuonna 2019 olivat Ruotsi ja Ranska. Tärkeimmät vientituotteet Ruotsiin olivat voi ja jogurtit. Ranskan viennistä suurin osa oli voita leipomoteollisuuteen. Kiina nousi kolmanneksi tärkeimmäksi vientikohteeksi, pääasiassa kuivatuotteista koostuvalla viennillä.

Osa viennistä on hyvillä ja vakaila hinnoilla myytäviä tuotteita, mutta suuri osa viedään teollisuustuotteina, joiden arvo on alhainen tuotantokustannuksiin nähden.

– Tavoite on kasvattaa viennin arvoa lisäämällä lisäarvotuotteiden osuutta. Se on kuitenkin haastavaa, sillä monilla muillakin viejämailla on sama tavoite, Niskanen kertoo.

Suomeen tuodaan paljon erilaisia maitotuotteita, mutta erityisesti juustojen osuus on suuri. Viime vuonna Suomessa kulutetusta maitorasvasta ja -valkuaisesta tuotiin liki 30 %: 90-prosenttisesti ne kulutettiin nimenomaan tuontijuustojen muodossa. Tuontijuustoissa on arvokkaita erikoisjuustoja ja toisaalta edullisia perusjuustoja. Niiden hintataso haastaa kotimaisten juustojen hintoja.

– Korona on nostanut globaalisti verkokaupan aivan uudelle tasolle. Pandemian myötä ihmiset saattavat kiinnittää enemmän huomiota laatuun ja elintarviketurvallisuuteen. Olisi loistavaa, jos tähän kuluttajamarkkinaan päästäisiin kiinni, Niskanen pohtii. ■



OLLI NISKANEN on maatalousekonomian tutkija Luonnonvarakeskuksesta. Ollin tutkimusaiheet liittyvät maatalouden ja erityisesti maidontuotannon ajankoh- taisiin kysymyksiin.

OLLIN TOP 3 KEHITTÄMISEEN NYKYISESSÄ TOIMINTAYMPÄRISTÖSSÄ

**1 SÄILÖREHUN TUOTANTOKUS-
TANNUSTEN LASKENTA JA RE-
HUN LAADUN ARVOTTAMINEN**
Rehun arvossa on monella pa-
rantamisen varaa. Rehun laatuun
kannattaa panostaa, mutta
järkevällä hinnalla: se kannattaa
perustaa laskelmaan. Yksi vaih-
toehto on kotoisen valkuaisen
lisääminen, esimerkiksi herne-
seoksilla. Tuotantokustannusten
laskemisessa voi käyttää esimer-
kiksi Atria Tuottajien laskuria.

2 TILUSJÄRJESTELYT.
Jos alueella on pienintäkään
mahdollisuutta tilusjärjestelyyn,
sitä kannattaa selvittää. Yksin
ei siihen kukaan pysty, mutta
jonkun pitää avata keskustelu.
Siihen on tällä hetkellä myös
rahoitusmahdollisuuksia ja
resurssia saatavilla.

**3 PINTA-ALAN TEHOKAS
HYÖDYNTÄMINEN**
Maidontuotantoon kohdistuu
aiempaa kovempaa kritiikkiä
sen ympäristövaikutusten vuok-
si. Uuden tulkintatavan mukaan
myös ostoviljan tuottamiseen
kuluva pinta-alan päästöt
lasketaan maidontuotannon
päästöiksi. On koko alan etu,
että peltoala hyödynnetään
tehokkaasti ja pienennetään
päästöjä sitä kautta. Maitotilat
voivat vaikuttaa tähän vähentä-
mällä viljaruokintaa ja suosimal-
la seoskasvustoja.

**"Peltoalan tehokas
hyödyntäminen on
koko alan etu."**



Kohti vuotta 2021

MITEN ATRIA NAUTA NÄKEE TULEVAN VUODEN?

Näkymä on hyvä. Vaikka ensi vuonna moni maitotiloista on uuden edessä, koti-
maassa markkina on kohtuullisen vakaa.
Uskomme, että panostus laadukkaaseen
ja vastuulliseen kotimaiseen tuotantoon
kantaa myös tulevaisuudessa. Atrian vahva
markkina-asema on hyvä pohja tulevaan.

MILLAISET ASIAT OVAT KESKEISIÄ ENSI VUONNA ATRIA NAUDAN TEKEMISESSÄ?

Asiantuntijamme ovat maitotilojen tukena
miettimässä tilakohtaisesti parhaita
ruokintaratkaisuja. Niiden avulla voidaan
saavuttaa mahdollisimman tasainen mai-
tomäärä ja toisaalta hyödyntää maidon
pitoisuushinnoittelua.

Haluamme olla asiakkaillemme luotet-
tava kumppani koko maassa. Pidämme
aktiivisesti yhteyttä heihin ja panostamme
avoimeen keskusteluun. Sitä kautta pys-
tymme kehittämään ja myös itse kehitty-
mään omistajiemme eduksi. Toivotamme
tervetulleiksi Atrialaiseen perheeseen
myös uudet maitotilat.

ATRIA NAUDAN TOP 3

Mitkä ovat maitotiloilla keskei-
siä asioita ensi vuonna? Mihin
kannattaisi panostaa?

- 1** Säilörehun tuotantokus-
tannuksen tunteminen ja
sen perusteella tehtävät
kehittämistoimenpiteet.
- 2** Optimaalinen säilörehun
laatu asiakkaalle eli lehmäl-
le. Laadukas säilörehu vai-
kuttaa niin maitomäärään
kuin maidon pitoisuuksiin.
- 3** Maidon tuotantokustan-
nuksen tunteminen ja tilan
pitkäjänteinen kehittämi-
nen, esimerkiksi eläinainek-
sen ja peltojen peruskun-
non kautta. Peltoviljelyssä
myös laji- ja lajikevalinnat
sekä korjuuajastrategia
kannattaa miettiä mai-
dontuotannon tavoitteista
lähtien.

Maitotilan kestävä menestys rakentuu viidelle kulmakivelle

Maitotilan kokonaisuuden hallinta ja kehittäminen vaatii monipuolista ja vankkaa osaamista. Keskeistä on tunnistaa kehittämiskohteet ja keskittyä tekijöihin, joihin voi vaikuttaa. Kokonaisuuden tarkastelua helpottaa, kun sen pilkkoo palasiksi omien otsikoiden alle.

1. PIDÄ TAVOITTEET KIRKKAANA

Yrityksen johtaminen käsittää tavoitteiden asettamisen, niiden saavuttamista ohjaavan strategian ja sen määrätietoisien toteuttamisen. Strategisiin päätöksiin kuuluu myös, kuinka paljon varataan aikaa johtamiselle, mihin omaa työaika käyttää sekä miten varaudutaan muutoksiin. Se määrittää myös tilan kyvyn pärjätä muuttuvissa tilanteissa. Pelivara taloudellisissa ja inhimillisissä resursseissa helpottaa reagointia. Yrityksen johtamiseen kuuluvat myös riskien hallinta ja esimiestäidot.

2. HALLITSE AIKAA JA ARVOSTA TYÖTÄSI

Ajankäytön hallinta on tärkeää paljon työaikaan sitovassa tuotannossa. Jatkuva kiireen tuntu ja stressi kertovat tarpeesta pysähtyä ja tarkastella kuormituksen syitä. Itsensä johtaminen on tasapainoilua jämäkkyuden ja joustavuuden välillä: katseen pitämistä horisontissa ja tarvittaessa kykyä muuttaa omia tapoja

ajatella ja tehdä. Itsensä johtamista on myös halu oppia uutta ja kyseenalaistaa omaa tekemistä. Oman työn arvostus on tärkeää jaksamiselle.

3. OTA TALOUS HANSKAAN

Talouden hallintaan kuuluvat pitkän aikavälin laskelmat ja tilan kustannuskenteen tunteminen. Budjetointi auttaa kassavirran hahmottamisessa. Keskeinen osa talouden hallintaa on tuotanto-kustannusten laskeminen, sen kautta talouden hallinta ulottuu kaikille tilan toiminnan osa-alueille. Laskelmat ovat hyvä pohja päätöksenteolle. Kun resurssit on mitoitettu oikein suhteessa tuottoihin, jää varausta myös yllätyksille ja tilan kehittämiselle.

4. TASAA TYÖT JA TUOTOT

Tasaisesti ympäri vuoden poikiva karja takaa vakaan tulon maitotilin kautta joka kuukausi. Silloin ei myöskään pääse syntymään tilanteita, jolloin navetassa olisi ylitäyttöä tai ruuhkaa poikimakarsi-

noissa. Kun kaikille lehmille on tarpeeksi tilaa syödä ja märehtiä parsissa, ne pysyvät terveimpinä ja tuottavat maitoa paremmilla pitoisuuksilla. Laadukas säilörehu on yksi tärkeimmistä tekijöistä lehmien ruokinnassa. Sillä on vaikutusta niin maitomäärään kuin maidon pitoisuuksiin. Nurmen viljelyä suunniteltaessa laji- ja lajikevalinnat sekä korjuuaikastrategia tuleekin miettiä maidontuotannon tavoitteisiin peilaten.

5. VIRITÄ VAHVAT VERKOT

Hyvät verkostot ovat paitsi tuki ja turva tiukassa paikassa, monelle myös taloudellisesti järkevä vaihtoehto. Toimiva yhteistyö muiden tuottajien kanssa koneiden, työvoiman, tuotantopanosten hankinnassa vaikuttaa tuotantokustannuksiin, riskeihin ja työmäärään. Kuormitusta voi aiheuttaa myös verkoston puuttuminen. Hyvä verkosto on tärkeä tiedon, kokemusten ja ajatusten vaihtamisessa. Sosiaaliset kohtaamiset irrottavat omista ajattelumaleista ja tuovat uutta puhtia tekemiseen. ■

Meitä viljelyakatemiaalaisia on pian 800!



VILJELYAKATEMIA TOTEUTETAAN osana Tuottava nautatilan nurmi -hanketta, jonka viralliseksi toiminnaksi Viljelyakatemia on hyväksytty ELY:n päätöksellä.

Lokakuussa käynnistyneeseen webinaarisarjaan ilmoittautui ensimmäiseen webinaaripäivään mennessä yli 600 aiheesta kiinnostunutta ympäri Suomen. Olethan sinä jo mukana?

Ilmoittautuminen on edelleen mahdollista ja kaikki sarjan tilaisuudet ovat katsottavissa jälkikäteen. Tämän tekstin kirjoitushetkellä taustatiimi pidättää hengitystään, sillä 800 osallistujan raja menee rikki hetkenä minä hyvänsä. Viljelyakatemia kokoaa yhteen alan huippuammattilaiset käsittelemään peltoviljelyn kehitykseen liittyviä aiheita huolella valikoiduista, ajankohtaisista teemoista. Menneet jaksot ovat milloin vain katsottavissa tallenteina, joten osallistuminen on joustavaa. Kokonaisuuden aloitti Viljely tulevaisuudessa -teema, jonka puhujina olivat MTK:n ympäristöjohtaja Liisa Pietola, Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen tutkimusjohtaja Tuomas Kuhmonen, Ilmatieteenlaitoksen Sään ja ilmastonmuutoksen vaikutusyksikön päällikkö Hilppa Gregow sekä viljelijä Pasi Ketelä, joka kiinnostavan ja käytännönläheisen

puheenvuoronsa lisäksi toivotti osallistujat tervetulleeksi myös Altian puolesta. Ensimmäinen päivä viitoitti polkua siitä, mitä tulevaisuus tuo tullessaan viljelijöille – toimintaympäristömme tulee kokemaan niin ympäristöstä, kuin politiikastakin johtuvia muutoksia. Mahdollisia tulevaisuuksia voi samanaikaisesti olla useita rinnakkain, tämän opimme Tuomas Kuhmoselta. Ensimmäinen päivämme kirjoitti paljon positiivista keskustelua ja sai hyvää palautetta. Viljelyakatemia haluaakin haastaa viljelijöitä itse pohtimaan toimintamallejaan ja samalla laajentamaan vallalla olevia näkemyksiä, kyseessä on siis syventävä opintokokonaisuus. Seuraavissa webinaareissa perehdyttiin maaperään eri näkökulmista, minkä jälkeen ohjelma jakaantui nurmi- ja viljapoluille. Valitse itsellesi mielenkiintoisin polku tai osallistu haluessasi vaikka molempiin! ■

VILJELYAKATEMIA LYHYESTI

- Ohjelma, osallistumisohjeita ja ilmoittautuminen: www.atriatuottajat.fi/hankeet/viljelyakatemia/
- Viljelyakatemia on maksuton ja tarkoitettu kaikille tuotantosuunnille ja muodoille koko Suomen alueella.
- Voit osallistua Viljelyakemiaan katsomalla joko suoran live-lähetyksen tai sen tallenteen sinulle sopivalla hetkellä.
- Saat jokaisesta päivästä oman kutsulinkin sähköpostiisi. Voit katsoa tallenteen saman linkin kautta myöhemmin, joten pidä viestit tallessa.

YRITYKSEN JOHTAMINEN

Tavoitteet, kyky reagoida muutoksiin, ajankäyttö, työtavat, esimiestäidot.

ITSENSÄ JOHTAMINEN

Asioiden kyseenalaistaminen ja tarkastelu, halu kehittyä, asenne ja oman työn arvostus.

TALOUDEN HALLINTA

Talouden tasapaino, budjetointi, pitkän aikavälin suunnitelma ja tavoitteet.

YHTEISTYÖ-VERKOSTOT

Luotettavat kumppanit ja asiantuntijat.

TUOTANNON HALLINTA

Suunnitelmallinen peltoviljely ja maidontuotanto, eläinterveys.

Asiantunteva silmäpari ja ajatusten sparraaja on oivallinen lisäapu tilan kehittämistarpeiden tarkastelussa. Atria Nauta asiantuntijat ovat maitotilasi kumppanina.



TAUTISULKU EI vaadi aina kiinteitä rakenteita vaan se voi olla myös toiminnallinen.

TOIMINNALLINEN TAUTISULKU ON RIITTÄVÄ, JOS

Emotilojen tautisulku puhuttaa

Emolehmätilan tautisuojaus on kokonaisuus, jossa riskejä on lähdettävä karsimaan suuruusjärjestyksessä. Vieraileva yksittäinen henkilö ei ole riskeistä suurin eikä ainoa.

MIETI KULKUREITIT

Piha-alueen liikennejärjestelyt ovat tärkeä, mutta usein huomiotta jätetty osa tautisuojausta. Kivennäisten tai muun rehun ja tuotantopanosten tuonnit tilalle, kuten myös henkilöliikenne, kannattaa ohjata pihan puhtaalle alueelle siten, etteivät niiden reitit risteä päivittäisten rehunajoreittien kanssa. Lannan ja rehuliikenteen risteäminen voi aiheuttaa emotiloilla eniten päänsä. vaivaa.

ELÄINTEN HAKU SUURIMPIA RISKEJÄ

Teuraat ja vasikat olisi paras pystyä hakemaan erillisistä tiloista tai ulkoa erillisiä ajoreittejä pitkin. Ulos rakennettavat noutoaitaukset varmistavat tautien pysymisen autossa. Jos tilalla ei ole navetan ulkopuolisia lastaustiloja, talonväen on syytä viedä eläimet ulos auton ovelle.

PUKEMINEN JA PESUPAIKKA

Työntekijöiden ja vierailijoiden on syytä kulkea navettaan, muihin eläintiloihin ja

- 1 Vierailijoiden autot ohjataan tilalle siten, ettei ajoreitti risteä rehu- tai lantareitin kanssa
- 2 Kävijälle on selkeät ohjeet siitä, mistä tuotanto- ja eläintiloihin kuljetaan ja miten tilalla toimitaan.
- 3 Tuottaja varmistaa, että vierailija vaihtaa puhtaat jalkineet ja suojavaatteet ennen eläintiloihin menemistä, eikä työvarusteilla kuljeta samoissa tiloissa kuin muilla varusteilla.
- 4 Tilalla on mahdollisuus pestä ja desinfioida kädet, jalkineet ja työvälineet. Jos eläintenpitopaikassa ei ole vesijohtoa tämä voidaan järjestää joko paikalle tuodulla lämpimällä vedellä tai käyttämällä kertakäyttökäsineitä ja kuljettamalla likaantuneet saappaat, vaatteet ja työvälineet sitä varten varatuissa astioissa muualle asianmukaisille pesupaikoille.
- 5 Teknisten yksityiskohtien sijaan on oleellista, että tila vastaa jo etukäteen tarvittaessa yhteistyössä vierailijoiden kanssa siitä, että tautisuojaus toimii käytännössä eikä säilytä vastuuta ennalta asiasta sopimatta vierailijan harteille.

Lisätietoja tautisulusta löydät ETT:n verkkosivulta: www.ett.fi/wp-content/uploads/2020/09/Tautisulku_ETT_2020.pdf

rehupihalle tautisulun kautta niin, että eläintiloissa käytetään eri varusteita kuin muualla. Jalkineet ja suojavaatteet on pystyttävä vaihtamaan niin, ettei arki- ja työkenkien kulkureitit pääse risteämään. Varsinkin oman väen liikkeisiin kannattaa kiinnittää erityistä huomiota, koska se käy navetassa päivittäin. Tilan työntekijöitä ja vierailijoita varten on syytä varata kunnolliset käsien ja kenkien pesupaikat, mutta eniten pesupaikat hyödyttävät tilan omaa väkeä, ja jopa monta kertaa päivässä.

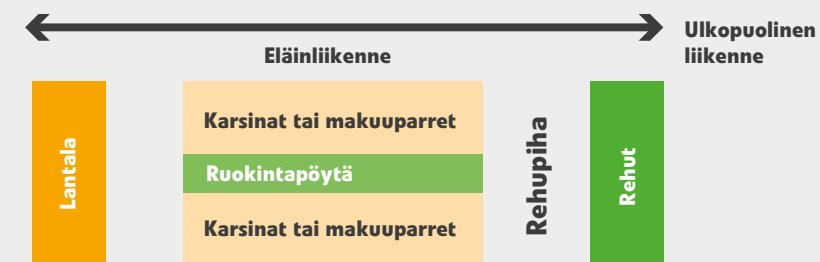
NASEVA-LISÄ KANNUSTIMENA

Tautisuojauksen merkitys suurenee tilakoon kasvaessa. Kannustamme tiloja edistämään koko nautaketjun bioturvaa maksamalla Nasevan kansalliselle tai

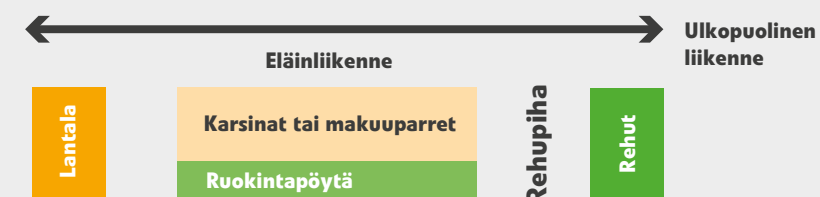
premium-tasolle kuuluvien emotilojen (ja maitotilojen) teuraslehmille lisähintaa, edellyttäen, että tila on valtuuttanut Atrian Naseva-tietoihinsa.

Asioiden edistämisen kannalta on tärkeää, että Naseva-käynnin arviointiperusteista ja mahdollisista korjaavista toimenpiteistä keskustellaan yhdessä oman eläinlääkärin kanssa ja kysytään häneltä arvioperusteet, jos ne jäävät epäselviksi.

Kansallisen tason luokitus on herättänyt paljon keskustelua emolehmätiloilamme. Erityisesti tautisulkua koskevat tulokset ovat herättäneet kysymyksiä. Nasevan syyskuussa 2020 julkaistun ohjeistuksen mukaan tautisulkupenkin voi korvata myös toiminnallisella tautisululla. ■

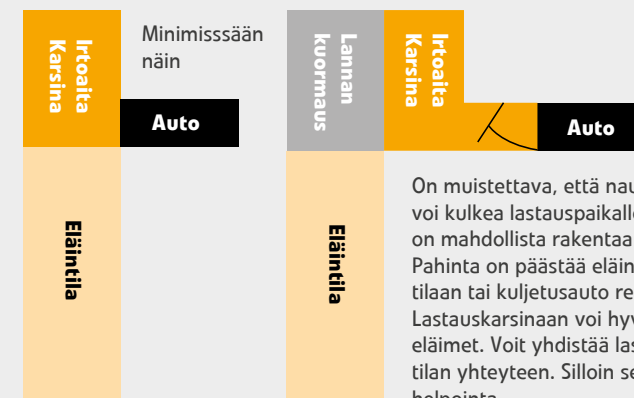


Tautiriski pienenee, jos lantaliikenne hoidetaan vain tämän rakennuksen toisessa päässä ja rehuliikenne vastaikkaisessa päässä rakennusta eikä ajeta rakennuksen läpi.



Lanta- ja rehureitit on helppo pitää erillään, kunhan karsinoita siivotessa ei ajeta ulos tai sisään rehupäältä.

Eläinten lastauspaikan tulisi mieluummin olla lantalan päädyn puolella kuin rehuliikenteen puolella. Mitä kauemmaksi lastauspaikan saa eläinten karsinoista niin, että auton ei tarvitsisi ajaa myöskään lantalan kuormauslaualle, sitä parempi.



On muistettava, että naudalla on neljä jalkaa, joilla se voi kulkea lastauspaikalle. Kulkureitti ja lastauspaikka on mahdollista rakentaa emolehmätilalla irtoaidoilla. Pahinta on päästää eläinten hakija kävelemään eläintilaan tai kuljetusauto renkaiseen rehu- tai lantareiteille. Lastauskarsinaan voi hyvissä ajoin erotella lähtevät eläimet. Voit yhdistää lastauspaikan kiinteän käsittelytilan yhteyteen. Silloin sen käyttö valaistuksineen on helpointa.

KANSALLINEN TASO

ETT:n nettisivuilta löytyvät kattavat ohjeet tiloille tautien kurissa pitämiseksi

Emotila kuuluu kansalliselle tasolle, jos

- viimeisestä vuosikatsauksesta on kulunut alle vuosi
- ei aktiivista M. bovis -eritystilannetta
- ei aktiivista pälvilsä -eritystilannetta välityseläinliikenteen osalta
- ostoeläinten salmonellatutkimustulos negatiivinen
- ei aktiivista salmonella -eritystilannetta
- ei aktiivista rota- tai kryptosporidioosi -eritystilannetta
- ei aktiivista hengitystietulehdusten -eritystilannetta
- ei aktiivista tartunnallinen sorkkasairaus -eritystilannetta (välityseläinkauppa)
- ei aktiivista "eläin tuotu maahan vastoin ETT:n ohjeita" -eritystilannetta
- tila noudattaa ETT:n tuonti-ohjeita
- tilan tautisulku kunnossa eli arviointi on 1
- mahdollisesti käytettävät tuontirehut tutkittu / hankittu positiivilistan yrityksiltä arviointi 1.
- ruokinta- ja rehuhygieniarviointi on 1 tai 2

Varsinkin oman väen liikkeisiin kannattaa kiinnittää erityistä huomiota.

Uudet tilastot auttavat tiloja kehittymään

Naseva on ainutlaatuinen koko tuotantoketjun kattava verkostotyökalu. Sen perustana on eläinlääkäri ja tilan yhteistyö eläinten terveyden edistämiseksi ja sairauksien tuomien harmien minimoimiseksi.

Naseva kehittyy jatkuvasti. Viimeisimpänä Nasevaan on luotu uusi osio, ”Tilastot”-välilehti, josta löytyy tilakohtainen vasikkakuolleisuus- ja hoitoraportti vertailutietoineen. Tilastosivuja kehitetään jatkuvasti, ja sinne pyritään tuomaan erilaista vertailutietoa, jonka avulla tila voi tunnistaa jatkossa omat vahvuutensa ja kehitettävät osa-alueensa.

Tilakohtaiset kehityskohteet kannattaakin valita omista lähtökohdista siten, että suurimmista mieliharmeista ja heikentyneen terveydentilan aiheuttamista kustannuksista pääsee eroon ja voi suojautua tärkeimmiltä riskeiltä.

BIOTURVA KUNTOON

Bioturvaa on syytä kehittää erityisesti hengitystietulehdusten ja salmonellatartuntojen minimoimiseksi. Tähän asti kertyneiden tietojen perusteella

tautisulku on kunnossa vain runsaalla puolella kaikista tiloista. Rehuhygieniassa on parannettavaa reilulla neljänneksellä, ja ostoeläinten terveystodistuksissa on puutteita viidenneksellä tiloista. Eri tuotantosuuntien väliset erot ovat yllättävän pieniä.

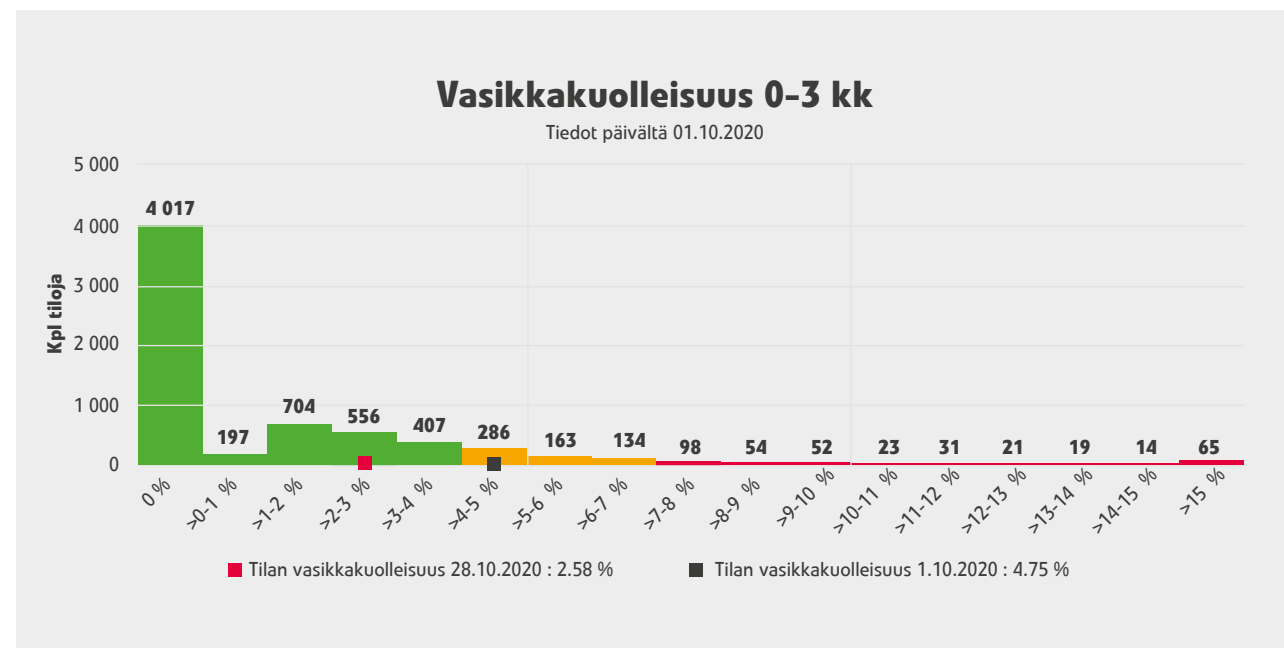
Biocheck tulossa

Bioturvan tilakohtaisen kehittämisen tueksi Nasevaan ollaan liittämässä yli sata arvioitavaa kohtaa kattava Biocheck-järjestelmä. Sen avulla voidaan tunnistaa tilan kannalta tärkeimmät keinot tehostaa tautisuojausta. Alustavien selvitysten perusteella erityisesti sairaiden ja terveiden eläinten erotteluun on syytä panostaa erityisesti hengitystietulehdusten, mutta myös muiden tarttuvien tautien ehkäisemiseksi.

KETJUN NÄKÖKULMASTA

Koko ketjun näkökulmasta korostuu välityseläimiä myyvien tilojen tautisuojauksen lisäksi kuluttajien kannalta tärkeimmät eläinten hyvinvointiin vaikuttavat tekijät ja antibioottien vastuullinen käyttö. Tästä syystä ohjaamme vasikoita vastuullisen tuotannon raja-arvot täyttävälle tiloillemme ja suosimme jatkossa kumitettuja rakolattioita tai hyvin kuivitetuista kylmäpihattoja.

Naseva on osoittautunut välttämättömäksi työkaluksi tuotantoketjun vastuullisuuden kehittämisessä. Sen avulla olemme jo pystyneet osoittamaan edistyskellisiä tilastollisia menetelmiä käyttäen, että mitä paremmat olosuhteet, sitä alhaisempi riskitaso (ontumisen, iho- ja nivelvaurioiden, ruhjeiden yms. määrä) ja sitä parempi tuotantokyky (rehun saatavuus ja alhainen stressi). ■



TEKSTI: Susanna Vehkaoja, kehityspäällikkö, Atria Nauta

Siitossonnikasvattamon kolmas kasvukoe on alkanut

Kun edellisen kauden karsitut ja myymättä jääneet sonnit lähtivät teuraaksi syyskuussa, Mikko Peuran tilan talouskeskus oli tyhjänä naudoista reilut kaksi viikkoa. Nyt kasvattamossa kasvaa uusia tulokkaita, joille tehdään erilaisia mittauksia ja arviointeja kevään huutokauppaa varten.

Ennen uuden kasvukokeen alkua Mikko Peuralla riitti tekemistä: eläintilat puhdistettiin, huollettiin ja desinfioitiin, rehuvarastot arvioitiin ja rehut analysoitiin sekä ruokintasuunnitelma totutusjaksolle laadittiin.

Syyskuun aikana valittiin uudet sonnit seuraavaan kasvukokeeseen. Sonnien syntymätilat vieroittivat vasikoitaan, ottivat näytteitä ja teettivät terveystodistuksia. Tänä vuonna uutena pääsyvaatimuksena oli sonnien genotyyppittäminen ennen kasvukokeeseen tuloa. Tuskin on pohjoismaissa toista siitossonnikasvatusasemaa, jossa jo lokakuussa on 200 vieroituskäistä, viittä eri liharotua edustavaa sonnia genotyyppitettynä!

Viikolla 42 kaikki sonnit eri puolilta Suomea saapuivat tilalle puolentoista vuorokauden aikana. Sonnit oli lajiteltu autoihin huolella, mikä helpotti niiden purkamista oikeisiin karsinoihin. Kun viimeinen auto lähti kotimatkalle, olivat kaikki sonnit lopullisissa sijoituskarsinoissaan. Nopea täyttö ja sonniryhmien välitön muodostaminen rauhoittavat sonnit heti ja vähentävät sairastumisris-

kiä. Kasvattamossa on rauhallista heti ensimmäisestä illasta alkaen. Paksu turverros karsinoissa houkuttaa tulokkaat lepäämään.

Sonnien tultua alkoi Mikolla uusien apereseptien säätäminen syönnin mukaisiksi määriksi. Sonnit totutettiin vähitellen rehuihin ja rehuhyötysuhteen mittauksessa käytettävistä kaukaloista syömiseen. Viikolla 45 alkaneiden rehuhyötysuhteen mittausten takia on kaukaloiden täyteisyyden oltava optimaalinen koko ajan, jotta mittaus onnistuu. Myös korvamerkkien pysymistä korvissa on seurattava päivittäin, sillä yksilöiden tunnistus kaukaloilla perustuu niihin.

Kasvukoe jakaantuu kahteen rehuhyötysuhteen mittausjaksoon, jotta kaikki 200 sonnia saavat mittaustulokset ennen huutokauppaa. Mittausjakson alussa ja lopussa on tuplapunnitukset perättäisinä päivinä. Niiden lisäksi on muutama välipunnituskin. Kevättä kohden erilaiset mittaukset ja arvioinnit huutokauppaa varten lisääntyvät. Kaikki huipentuu sonnihuutokauppaan huhti-toukokuun 2021 vaihteessa. ■



MIKKO PEURA seuraa jännityksellä, minkälaisia sonneja saapuu.

KIITOS!

Kiitämme kaikkia viime kevään nettihuutokaupasta tai sen jälkeen sonnien ostaneita tiloja luottamuksesta. Viime kasvukokeen sonneista ennätyskelliset 93 sonnia myytiin siitokseen. Palautteen perusteella pidämme seuraavankin sonnihuutokaupan netissä.

Ympäristökestävyys ja teknologia nurmitutkimuksen keskiössä

Euroopan nurmitutkijoiden yhteisö (EGF) kokoaa vuosittain alan merkittävimmät tutkimustulokset ja tutkijat yhteiseen seminaariin, jonka luotsasi tänä vuonna Suomi.

Seminaari järjestettiin tänä vuonna 19.–21.10.2020, poikkeuksellisesti etäyhteyksillä. Atria osallistui seminaariin sponsorin roolissa ja pääsi esittelemään osallistujille virtuaalisessa retkiohjelmassa suomalaista naudanlihan tuotantoa sekä suomalaisen lihantuotannon hiilijalanjälkeä. Seminaarin tieteiliseen ohjelmaan hyväksyttiin myös kaksi A-Tuottajien Tuottava nautatilan nurmi -hankkeen julkaisua. Suomalaisen naudanlihan ja maidontuotannon soijattomuus herätti kansainvälisessä yhteisössä hämmästyä ja keskustelua, soijatonta tuotantoa ei pidetä Keski-Euroopassa kovin helposti saavutettavana tilanteena.

Saamme olla ylpeitä nurmen-tuotannostamme.

MONILAJISET NURMET UUTTA EUROOPASSA

EGF-seminaari tarjosi mielenkiintoisen kurkistuksen kansainvälisen nurmitutkimuksen keskiöön. Nurmien hiilensidonnasta ja ympäristövaikutusten arvioimiseksi tehdään paljon tutkimustyötä, sillä nurmituotannon mahdollisuudet kasvihuonekaasupäästöjen alentamiseksi alkutuotannossa tunnustetaan myös Euroopan laajuisesti. Tavallinen suomalainen nurmentuotanto on jopa edistyskaskasta verrattuna eurooppalaiseen tuotantoon, sillä meillä lähes poikkeuksetta viljellään aina monilajisia nurmiseoksia. Euroopassa yleisesti viljelty nurmet ovat pelkkää englanninraiheinää. Monilajisten seosten hyötyihin on Euroopassa herätty vasta hiljattain. Suomalaisittain on hieman omituista kuunnella, kuinka ikään kuin täysin uutena havaintona alan johtavien tutkijoiden suusta todetaan monilajisten seosten viljelyn olevan hyvä idea. Toisaalta Euroopan alueella on maita, joissa merkittävä osa hyödynnettävistä nurmista on luonnontilaisia ja

siten myös monilajisia. Luonnontilaisia nurmia ei uudisteta ihmisen toimesta käytännössä koskaan, ja sikäläisten on vaikea ymmärtää esimerkiksi pohjoismaiden nurmituotannolle tyyppistä tiheää uudistusrytmiä. Vaikka meillä harvemmin on ketomaisia nurmia aktiiviviljelyn piirissä, saamme toisaalta olla ylpeitä omasta tuotannostamme: emme häviä piiruakaan nurmien satotasoissa leppeämmän ilmaston maille ja aiheutamme säännöllisesti kansainvälistä hämmästyä siitä, kuinka tehokkaasti pystymme lyhyen kasvukautemme hyödyntämään.

LANNOITUS ON YMPÄRISTÖTEKO

Nurmien tutkiminen ja laajempien yleistettävien sääntöjen luominen on haastavaa. Nurmien monivuotisuus ja niiden kyky sopeutua erilaisiin olosuhteisiin, vaihtelevat olosuhteet yhdistettynä maaperän fysikaalisiin ja kemiallisiin olosuhteisiin sekä kaikkien eri tekijöiden keskinäinen vuorovaikutus aiheuttavat alan kokeneimmillekin asiantuntijoille päänvaivaa vuodesta toiseen. Esimerkiksi hiili ja sen pitoisuus maassa, eli maaperän multavuus, tai hiilen vapautuminen ilmakehään ovat äärimmäisen monimutkaisen jatkumon lopputuloksia, ja niitä tutkitaan sekä kotimaassa että kansainvälisesti. Nurmien osalta tulokset ovat lupaavia, ja ne tunnustetaan alan tutkijoiden keskuudessa hiilineluiksi. Havaintoa tukee lukuisa määrä alustavia tutkimuksia.

Seminaarin yksi mieleenpainuvimmista puheenvuoroista käsitteli maaperän multavuutta. Tutkimuksen mukaan lannoittaminen vaikuttaa positiivisesti maaperän multavuuteen. Tämä tarkoittaa käytännössä, että mikäli halutaan nostaa maaperän multavuutta eli sitoa hiiltä maaperään, tulee nurmia lannoittaa kunnolla. Tulos oli positiivinen, vaikka lannoiteteollisuuden aiheuttama hiilijalanjälki huomioitiin. Tulos on sinänsä looginen, sillä maaperän mikrobit vaativat ravinteita toimiakseen kunnolla. Mikäli maaperässä ei ole mikrobien toiminnan näkökulmasta tasapainoisesti ravinteita, niiden toiminta häiriintyy. Maaperän kaikki

pysyvä hiili on mikrobien toiminnan lopputulosta. Tämä havainto oli tärkeä muistutus peltoekosysteemin monitahoisuudesta ja siitä, että tuotantopanoksien järkevä käyttö on palvelus sekä ympäristölle että itse tuotannolle, vaikka päinvastaisia väitettäisiin.

Suomalaisen naudanlihan ja maidontuotannon soijattomuus herätti kansainvälisessä yhteisössä positiivista hämmästyä ja keskustelua.

KUVANTAMISTEKNOLOGIAT TULEVAT

Seminaarin annin perusteella emme ole kovinkaan kaukana tilanteesta, jossa voimme tehdä päätöksiä esimerkiksi rehunkorjuuajankohdasta menemättä lainkaan itse katsomaan kasvustoja. Satelliittitekniikan ja muiden kuvantamismenetelmien valjastaminen nurmiviljelyn tarpeisiin on ottanut lyhyessä ajassa hämmästyttävän loikan eteenpäin. Jo tällä hetkellä on olemassa todella tarkkoja ohjelmia, jotka kykenevät vain muutaman prosentin heitolla arvioimaan satotasojen tai jopa D-arvoja. Nurmien tuotannon tulevaisuus kysyy viljelijöiltä kykyä ottaa vastaan näitä uusia toimintamalleja. ■

Seminaarissa esitetyt videot löytyvät Atria Tuottajat YouTube-kanavalta!

TEKSTI: Iida Huhtala, markkinointisuunnittelija, Atria Tuottajat

UUSI TEKNOLOGIA eMerkin lukijoissa helpottaa eläinsiirtoja.

Uudet kapulat välitysautoihin

Tulevaan nautarekisteriuudistukseen liittyen nautojen sähköinen tunnistaminen tulee pakolliseksi vuoden 2021 alusta lähtien. Uudistus koskee 1.1.2021 alkaen syntyviä vasikoita, joille eMerkit tulevat pakollisiksi.

Muutoksen myötä vasikoilla tulee jatkossa olemaan toisessa korvassa tavalinen korvamerkki ja toisessa elektroninen korvamerkki. Sähköinen tunnistaminen mahdollistaa eläinten syntymätunnusten lukemisen lukijalaitteen avulla. Nopeampi ja varmempi tunnistaminen tulee vähentämään virheitä, kun tiedetään, mikä eläin on tullut kuljetukseen ja mille eläimelle tehdään nautarekisteri-ilmoitus. Tähän asti on paljolti luotettu siihen, että karjanomistaja on luovuttanut nautarekisterikortit juuri niille eläimille, jotka kyytiin on lastattu. Suuremmassa kasvattamossa näkyvät korvamerkin numerot saattavat olla samat useammalla eläimellä. Vain lukijaa käyttämällä voidaan tehokkaasti estää eläinten sekoittuminen.

Uudistuksen myötä myös laitteistoa on uusittava, jotta eMerkkiä pystytään

hyödyntämään Atrian järjestelmissä ja eläinkuljetusautoissa. Tru-Testin XRS2-lukukapula on otettu käyttöön Kuljetusliike A&H Pöyhösen sekä Kuljetus Osmo Niskasen vasikka-autoissa. Molemmilla kuljetusliikkeillä kokemukset kapulan käyttöönotosta ovat olleet erittäin hyviä.

1.1.2021 alkaen Atria edellyttää, että välitysaautoissa on käytössä eMerkin lukulaitteet, minkä myötä kaikki eMerkilliset vasikat tunnistetaan lukijalla. Näin ollen eMerkkejä on tarkoitus hyödyntää heti, kun ne ovat täydessä käytössä.

UUSI LUKIJATEKNOLOGIA SIIRTOJA HELPOTTAMASSA

XRS2-lukukapula tekee vasikan lastauksesta helpompaa kuin aiemmin. Uuteen kapulaan saa kirjattua vasikan painon ja esim. sarvellsuuden, eikä

kuljettajan tarvitse enää kirjata painoja kynällä paperille. Erityisen hyvin tämä toimii silloin, kun vasikoita punnitaan yksilöinä. Niskasen ja Pöyhösen kuljetusliikkeiden mukaan uusi kapula toimii hyvin myös välikasvatettujen vasikoiden lastauksessa, kunhan vasikat punnitaan pienissä ryhmissä.

1.1.2021 alkaen kaikissa välitysautoissamme on eMerkin lukulaitteet.

Vaikka uusi teknologia auttaa eläinten tunnistamisessa, se ei vähennä tarvetta rakentaa kunnollisia lastaustiloja tai eläinten totuttamista käsittelyyn pienestä pitäen. ■



Kukkakaalikeitto ja tuplapaistettu karjalanpaisti

Kukkakaalikeitto:

iso kukkakaali
purjo (tai sipuli)
voita
1 l vettä
2 kasvisliemikuutiota
1 tl mustapippuria
1 pkt Koskenlaskija-sulatejuustoa
2 tl kuivattua basilikaa

Hienonna ja huuho purjo. Paloitele kukkakaali sopiviksi paloiksi. Sulata voi kattilassa, kuullota purjo. Lisää vesi, liemikuutiot, pippuri. Lisää kukkakaali kiehuvaan veteen. Keitä, kunnes varmasti kypsää (n. 30 min). Lisää pieneksi paloitettu sulatejuusto. Älä kiehauta enää. Anna hautua liedellä ja sekoittele silloin tällöin, kunnes juusto on hyvin sulanut. Lisää basilika ja tarjoile esim. patongin kanssa. Kukkakaalin voit halutessaan vaihtaa esim. pakastekasviskaleisiin, parsakaaliin, porkkanaan, perunoihin tai näiden yhdistelmiin.

Tuplapaistettu karjalanpaisti

1 pkt pekonia
1 pkt (700 g) karjalanpaistia
3–4 sipulia
2 laakerinlehteä
10–15 maustepippuria
1 tl mustapippuria
1 tl kuivattua timjamia
1/2 lihaliemikuutio
1/2 tl suolaa

Kuumenna uuni 175 asteeseen. Kuori ja lohko sipulit. Laita ne uunin kestäväseen pataan. Paloitele pekoni. Paista se kuumalla pannulla rapeaksi ja lisää pataan. Paista pekonirasvassa lihakuutioista pinna kiinni kahdessa erässä ja laita pataan. Huuhtelee paistinnan kuumalla vedellä ja kaada huuhteliemi pataan. Lisää mausteet ja vettä niin, että lihapalat juuri peittyvät. Kypsennä pataa uunissa ilman kantta n. 2 tuntia välillä sekoittaen. Laita kansi päälle ja vie jäähtymään vaikka ulos. Säilytä yö kylmässä. Seuraavana päivänä laita uuniin 175 asteeseen vielä noin tunniksi. Tarkista suola ja tarjoa perunamuusin ja salaatin kanssa. Myös keitetyt kananmunat sopivat lisäkkeeksi oikein hyvin.

LEMPIRESEPTINI

Anne suosittelee

”Takuuvarma alkuruoka ja mureaa paistia”



ANNE RAUHALA

Kehittämispäällikkö,
siipikarjarehut
A-Rehu

”Sain kukkakaalikeittoreseptin jo edesmenneeltä äidiltäni. Vuosikautia se on ollut illanistujaistemme must-alkuruoka ja teen sitä usein myös juhlapyyhinnä. Parasta siinä on, että se onnistuu aina, sen tekeminen ei ole kovin tarkkaa ja se saa jopa keitetyn kaalin vieroksijat puolelleen. Juustosta ei saa tinkiä!”

Tuplapaistettu karjalanpaisti on syntynyt vähän vahingossa. Pitkään kypsytystä vaativana tein sen kerran jo edellisenä päivänä ja huomasin, että yö kylmässä ja uudelleenkeitytys tekee lihasta ehdottoman mureaa ja saa aromit vahvistumaan.”


**JUNIORI-
AKATEMIA**

Junioriakatemia on nuorten atrialaisten ohjelma

Atria Tuottajat käynnisti Junioriakatemian nuorille sikatuottajille vuonna 2018. Ohjelman tarkoituksena oli koota nuoret yhteen ja kouluttaa sekä kehittää heistä tulevaisuuden liha-alan ammattilaisia. Vähintään yhtä tärkeänä tavoitteena oli saada nuoret saman pöydän ääreen.

Tähän mennessä yhteistapaamisia on ollut neljä. Viime keväänä korona sotki suunnitellut tapaami-

set, mutta eiköhän senkin suhteen päästä jossain vaiheessa takaisin päiväjärjestykseen. Tähän mennessä päivien sisällöt ovat liittyneet talouteen, viestintään ja rehustukseen. Tarkoitus on, että tapaamisia jatketaan säännöllisesti virallisen ohjelman päättymisen jälkeenkin.

Jos koet, että haluaisit liittyä junioriakatemiaan, niin otathan yhteyttä:
niina.immonen@atria.com

Junioriakatemia on koulutusohjelma, joka keskittyy atrialaisiin tulevaisuuden tekijöihin, nuoriin sikatuottajiin. Junioriakatemiasa keskitytään tulevaisuuden yrittäjän valmiuksien tukemiseen ja alan imagon kehittämiseen. Ohjelmaan osallistuu noin 30 nuorta atrialaista.

Kaikille sopimus-
tuottajillemme ilmainen

**LIHA-AKATEMIA
WEBINAARI
4.2.2021 klo 12–16**

**Ilmoittaudu mukaan
atrialihaakatemia.fi**



Atria Perhetilan Joulukana

MAUSTEINEN, N. 1,7 KG

Kokonainen, uunissa kypsennetty ja jouluisesti maustettu kana ei ole vain herkullinen, vaan myös herkullisen näköinen. Se kaappaakin pääroolin kauniisti katetussa joulupöydässä. Atria joulukana on suomalaista kanaa.

Joulukana valmistuu kokonaisena uunissa pidempään kypsyttään. Ota kana huoneenlämpöön noin ½ tuntia ennen kypsennystä. Lämmitä uuni ensin 175 asteeseen. Poista kana pakkauksesta reipäisemällä pussi halki. Aseta tuote uuniin paistonkestävässä astiassa. Paista tuotetta uunin keskiosassa 175 asteessa n. 1 ½ tuntia, kunnes lihan sisälämpötila paksummasta kohdasta on 75 astetta.

Antibioottivapaa-merkintä pakkauksessa kertoo, että eläin ei ole tarvinnut ainuttakaan antibioottikuuria elämänsä aikana.

NIMITYKSIÄ 1.1.2020 ALKAEN:

Agrologi AMK **Niina Heikkilä** on nimitetty Atria Nauta -organisaation määräaikaiseen myyntineuvottelijan tehtävään 22.10.2020.

Agrologi AMK **Sinja Poikkimäki** on nimitetty Atria Sika-organisaation määräaikaiseen myyntineuvottelijan tehtävään 19.10.2020 alkaen.

**Jussi
Kivistö**



”On hienoa tehdä töitä suomalaisen alkutuotannon kärkiketjussa.”

Itseään sparraamalla kehittyy

Jussi Kivistö huolehtii, että tilaukset, asiakaspalvelu ja yhteydenpito sujuvat niin A-kaupan kivijalkamyymälässä kuin kehittyvän verkkokaupan puolella – positiivisella asenteella ja ratkaisukeskeisesti.

Kuka olet ja mitä teet?

Olen Jussi Kivistö ja toimin A-Rehun A-Kaupan myymälänhoitajana. Työpisteeni on Ilmajoen Koskenkorvalla, missä A-Kaupan myymälä sijaitsee.

Lempiruokasi?

Olen kaikkiruokainen, mutta kyllä ylikypä porsaan niska BBQ-kastikkeella ja perunoiden kera on vaikea päihittää.

Kerro paras onnistumisesi työssäsi?

Paras onnistuminen on tyytyväinen asiakas. Kun saadaan yhdessä asiakkaan kanssa vietyä jokin erityisen haastava tilanne maaliin, niin uskon että siitä jää onnistunut tunne molemmille.

Kuvaile asiantuntijuuttasi neljällä sanalla?

Positiivisuus, ratkaisukeskeisyys, tiedonjanoisuus, kehitys.

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

Itseään sparraamalla kehittyvät niin toimintatavat kuin tuloksetkin.

Minkälainen on sinun normaali työpäiväsi?

Työpäivät ovat hyvin vaihtelevia, ei ole kahta samanlaista työpäivää. Tavallisesti työtehtävät pyörivät mm. erilaisten rehu- ja tarvike-tilausten käsittelyssä, ostotilausten tekemisessä ja laskujen käsittelyssä, asiakaspalvelussa ja yhteydenpidossa eri sidosryhmiin. Lisäksi myymälän ja verkkokaupan toimintojen kehittäminen ja erilaisten hallinnollisten tehtävien hoitaminen kuuluu työnkuvaan.

Mitä Atria-ketjussa työskentely merkitsee sinulle?

On hienoa tehdä töitä suomalaisen alkutuotannon kärkiketjussa. Muuttuvista maailmantilanteista huolimatta ihmisten täytyy syödä joka päivä. Ja juuri siksi minä ja koko muu Atria-ketju tekee parhaansa, jotta meillä kaikilla on myös jatkossa tarjolla puhdasta suomalaista ruokaa päivittäin.

Täydennä lause: Maailman puhtain ruokaketju on pitkäjänteisen yhteistyön tulos.

REILU ARJEN KUMPPANI

A-kauppa.fi



Ohittamaton avajaiskampanja

Kaikkien 30.11.–6.12.2020 verkkokaupasta tilanneiden kesken arvotaan 1 000 €:n lahjakortti A-kauppaan.