

HKFOODS

Kotitalalta

1/2026



Kiiskin tila kehittyä eläimet etusijalla sivu 10

6

Kuljetuksiin lisää tautiturvallisuu

14

Ota hyöty irti sopimuslististä

24

Mikä on ETEVÄT-tuottajaohjelma?

Tavataan messuilla!

Tervetuloa osastollemme
keskustelemaan.

**OLEMME
MUKANA**

FARMARI

25.-27.6.2026 KALAJOKI



Tarjoamme
**sopimus-
tuottajillemme**
kahvit osastomme
KE136
takatilassa.

HKFOODS

Kestävä lihantuotanto rakentaa tulevaisuutta

VUONNA 2025 lihan osuus suomalaisten ruokavaliossa säilyi merkittävänä: lihankulutusta mittavaan lihabarometrin (Kantar Agri Oy) mukaan Suomessa kokonaiskulutus oli edellisvuoden tasolla. Asia on merkittävä, sillä vuoden 2024 lopussa julkaistut kansalliset ravitsemussuosituksen heikensivät lihavalmisteiden kysyntää etenkin vuoden 2025 alussa. Kysynnän lasku kuitenkin tasaantui vuoden edetessä ja kysyntä on alkanut elpyä ja palautumassa normaaliin. Lihabarometrin mukaan vuonna 2025 kotimaisen broilerinlihan kulutus nousi kolme prosenttia. Naudanlihan kulutus sen sijaan laski neljä prosenttia, mutta sianlihan kulutus nousi kaksi prosenttia.

Samaan aikaan kiinnostus alkutuotantoa kohtaan on kasvanut niin asiakkaidemme kuin kuluttajienkin keskuudessa. Niukkuus naudanlihan saatavuudessa sekä sen syyt ja seuraukset ovat olleet vahvasti esillä mediassa jo yli vuoden. Samanaikaisesti tuottajien omien sosiaalisen median sisältöjen seuraajamäärät ovat kasvaneet, joka kertoo siitä, että elämä tiloilla kiinnostaa. Ruokaturvan ja omavaraisuuden merkitys on nousussa.

Nämä kehitykset ja ilmiöt osoittavat, että sian-, naudan- ja siipikarjanliha ovat pidettyjä ja arvostettuja raaka-aineita suomalaisissa ruokahetkissä. Jotta näin olisi jatkossakin, lihantuotannon ja tuotteiden valmistuksen on oltava kestävä, elinvoimaista ja kannustavaa, jolloin kuluttaja voi nauttia lihasta hyvällä omallatunnolla.

Elinkeinon kestävyys tarkoittaa parempaa kannattavuutta ja tuotantotuloksia, hyvinvointia eläimiä ja ihmisiä sekä elinvoimaista ympäristöä. Monet tilan tuotantotuloksia kohentavat toimet ovat samalla myös vaikuttavimpia kestävyystoimenpiteitä. Me HKFoodsissa haluamme saada tuotantotulokset ylös ja ympäristöjalanjäljen alas. Pääsemme tavoitteeseen hyödyntämällä tilakohtaisia tietoja ja alkutuotannon tutkimusta, tekemällä yhteistyötä parhaiden kumppanien kanssa, kokeilemalla uutta sekä jakamalla kokemuksia.

Siivet ja Sorkat -tuottajaseminaarissamme maaliskuussa esitelty ETEVÄT-tuottajaohjelmamme kokoaa yhteen kestävyyyteen vaikuttavat tekijät, tiedon ja toimenpiteet. ETEVÄT-nimi korostaa ammattitaitoa ja osaamista, joka on ketjumme vahvuus, ja katsoo samalla eteenpäin kohti entistä kestävämpää tulevaisuutta. ETEVÄT-tuottajaohjelma tukee ja varmistaa HKFoodsin vastuullisuusohjelman tavoitteiden saavuttamista. Ohjelman valmistelu jatkuu sopimustuottajiemme sekä muiden kumppanien kanssa. Hyviä ideoita saimme myös seminaarissamme.

Korostimme seminaarissamme koko arvoketjumme yhteistyön lisäämistä, kannustimme verkostoitumaan ja rohkaisimme sosiaalisen median sisältöjen tuottamiseen. Nämäkin ovat osa ETEVÄT-tuottajaohjelmaamme ja linkitetty HKFoodsin vastuullisuusohjelmaan. Yhteistyöllä ja verkostoitumalla pääsemme kohti entistä kestävämpää lihantuotantoa!

Mikko Järvinen
Lihaliiketoiminnan johtaja, HKFoods

Ruokaturvan ja omavaraisuuden merkitys on nousussa.



Seuraa arkea kotitiloilta

SUOMALAINEN RUOKA alkaa tiloilta – arjesta, joka on täynnä osaamista, huolenpitoa ja sitoutumista. Keväällä 2026 käynnistämme HK®:n ja HKFoodsin somekanavissa alkutuottajien pilotoinnin, jossa sopimustuottajamme pääsevät itse kertomaan omasta työstään ja arjestaan suoraan kuluttajille.

Pilotissa mukana olevat tilat julkaisevat esittäytymis- ja ”My Day” -videoita HK®:n ja HKFoodsin kanavissa. Videoiden kautta voi päästä kurkistamaan vuodenkiertoon, eläinten hoitoon, ruokintaan, tilojen arkeen ja siihen, miten vastuullisuus näkyy jokapäiväisissä valinnoissa. Samalla tuottajat antavat kasvot suomalaiselle ruuantuotannolle ja tekevät näkyväksi sen työn, jonka varaan laadukkaat raaka-aineet rakentuvat.

Tavoitteena on lisätä avoimuutta ja ymmärrystä: näyttää, mistä ruoka tulee ja kuinka paljon ammattitaitoa ja välittämistä sen taustalla on. Jokainen



Jarno ja Minna Alitalo (@alitalontila) sekä Lotta Sirkesalo (@rantatientila) lähtivät innolla mukaan alkutuottajien somepilottiin.



kuva ja tarina vahvistavat luottamusta kotimaiseen ruokaan ja siihen, että tuotteet syntyvät hyvissä käsissä.

Pilotti käynnistyy muutaman tilan voimin, ja kokemusten karttuessa

yhteistyötä laajennetaan. Ensimmäiset yhteispostaukset nähdään huhtikuussa. Luvassa on aitoja tarinoita suomalaisilta kotitiloilta – juuri sieltä, mistä hyvä ruoka tulee.

JAETAAN #RUOKAILOA SOMESSA

Seuraa, tykkää ja jaa:



@HKHooKoo, @Kariniemen, @Kotitilalta, @viamaailma, @hkfoodsoyj



@hk_fi, @kariniemenkotitila, @viamaailma, @momentswithhkfoods



HKFoods



HK Lihakoulu @HooKoo, Kariniemen Kotitila @Kariniemen, HKFoods @hkfoods757, HKagri @hkagri10

#HKFoods #hk #hookoo #todellaHK

#ainasuomalaistalihaa #lihantaitajat #ruokailoa #kariniemen

#kariniemenkotitila #ainakotimaista

#RuokahetkienArvostetuinKumppani #viamaailma



HKFOODS KOTITILALTA :

JULKAISIJA : HKFoods, PL 50, 20521 Turku, puh. 010 570 150, www.hkagri.fi • PÄÄTOIMITTAJA: Mikko Järvinen • TOIMITUSPÄÄLLIKKÖ: Mikaela Chaigneau • TUOTTAJA: Anu Artjoki / Terraviestintä • TOIMITUSKUNTA: Päivi Anttila, Aira Harju, Harri Jalli, Ulla Ketola, Juha Levonen, Riitta Pietilä, Meri Rajaniemi, Marja Siltala, Sami-Jussi Talpila, Eija Talvio, Petri Toivola, Nina Vanhapelto, Katja Vättö • TAITTO: Sirpa Ärmänen / Terraviestintä • PAINO: PunaMusta Oy • ISSN 2242-153X (painettu), ISSN 2242-1548 (verkko) • Osoitelähde: HKFoods Finland Oy:n tuottajarekisteri • Osoitteenmuutokset: elainhankinta@hkfoods.com • KANNEN KUVA: Pekka Rousi



SISÄLTÖ

KOTITILALTA 1/2026

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 3 | Pääkirjoitus: Kestävä lihantuotanto rakentaa tulevaisuutta | 20 | Terveiset johdolta: Hyvä kannattavuuskehitys jatkui vuonna 2025 |
| 4 | Verkkovinkit | 21 | Liiketoimintakatsaus |
| 6 | Harjulan tilalla tautiturvallinen lastaus eläimille | 22 | Nettonolla 2050: Yhdessä kohti kestävämpää ruokaketjua |
| 9 | Suojaus alkaa suunnittelusta | 24 | ETEVÄT-tuottajaohjelma käynnistyi |
| 10 | Kiiskin tilalla kasvun kesä tuplasi tuotannon määrän | 26 | Sikatilan seuraavat askeleet |
| 13 | Yhdessä: Analytiikka tukee päätöksentekoa | 27 | Kolumni: Kasvinravitseminen on yhteinen opintomatka |
| 14 | Sopimuslisät tuovat lisäeuroja | 28 | Siivet ja sorkat -huippuseminaari keräsi tuottajat Himokselle |
| 16 | Suosittelun mukainen lihansyönti edistää terveyttä | 29 | Vuoden tuottajat 2026 |
| 18 | Kariniemen® ja HK® - kesän uutuudet ovat täällä! | 30 | Ajankohtaista |
| | | 32 | Yhteystiedot |

6

Harjulan maitotilalla eläimet lastataan tautiturvallisesti sekä työtä että kustannuksia säästään.



14

Osin tuotantoseurannan tietoihin perustuvat sopimuslisät voivat parantaa taloudellista tulosta.



28

Siivet ja sorkat -huippuseminaarin juonsivat some-tähdet Loviisa ja Elli (@loviisajaelli).





Tautiturvallinen lastaus suojaa koko ketjua

Fiksu, helppo ja tautiturvallinen – Harjulan maitotilalla on käytössä eläinten lastausjärjestelyt, jotka säästävät työtä ja kustannuksia kuljetusketjun joka vaiheessa.

TEKSTI ANU ARTJOKI KUVAT PEKKA ROUSI

KIRPEÄ JA KUULAS PAKKASSÄÄ sävyttää helmikuista aamupäivää Vihdin Moksissa. Maltillinen pakkanen ei häiritse eläinten kuljetusta, kun kaksi välitysvasikkaa on lähdössä tilalta kasvamaan Varsinais-Suomeen.

Mimmu Valkaman ja Antero Kotamäen isännöimällä Harjulan maitotilalla on 120 lypsävää, kaikkiaan eläimiä on parisen sataa. Kuljetuksia vasikoiden ja muiden nautojen osalta siis riittää. Kuljetusjärjestelyissä on satsattu tautiturvallisuuteen ja sujuvuuteen.

”Olemme mukavuudenhaluisia ja sen verran hyvällä tavalla laiskoja, että jo reilut kymmenen vuotta sitten kehitimme eläinten kuljetuksiin oman, joustavan systeemin. Koosta riippumatta eläimet vietään kuljetuskäryllä tien varressa olevaan lastausaitaukseen odottamaan noutoa”, Antero Kotamäki kertoo.

Koska matkaa tilakeskuksesta aitaukseen on useita satoja metrejä, tulee siirroissa maksimoitua tehokkaasti myös

tautiturvallisuus. Kesäisin tilalla on käytössä mönkijällä vedettävä pienempi eläinten kuljetuskärry, talvisin suuremman kärryn vetokoneena on traktori.

SÄÄSTÖÄ JA TYÖTEHOKKUUTTA

Kun eläinten lastaus alkaa, Antero peruuttaa suuremman kärryn nuorkarjarakennuksen oven eteen ja Mimmu avaa takaportit sivuaidoiksi. Vasikat kävelevät Mimmun ohjauksessa navetasta kärryyn.

Uusi ympäristö ja viileä ilma saa vasikat

hyppelemään ja juoksemaan riemuissaan. Kuljetuskärrystä eläimet siirtyvät aitaukseen odottamaan välitysauton saapumista.

Auton saavuttua raumalainen eläinkuljettaja **Rami Kähkönen** lastaa varmoin ja rauhallisin ottein noin kaksiviikkoisen vasikkaparin välitysautoon.

”Kuljetussysteemi on helppo ja tehostaa koko ketjun toimintaa. Eläimet saa lastattua aitauksesta sujuvasti auton kyytiin niin, ettei se häiritse ketään. Isona plusana on, että myös tautipaine jää pieneksi”, Kähkönen sanoo.

Eläinkuljettajalle mieluisa lastausaitaus sopii niin vasikoille kuin teuraseläimille, ja Kähkösen mukaan toimintatapa on otettu käyttöön tiloilla enenevässä määrin.

TAUTIPAINEN LASKEE

Maitotilayrittäjät kertovat, että sysäys tautiturvallisen lastaussysteemin käyttöön ottoon saatiin eräänä kertana, kun eläinkuljettajan nähtiin kävelevän poikimarkarsinassa.

”Kuljetussysteemi on helppo ja tehostaa koko ketjun toimintaa.”

HARJULAN TILA, VIHTI

Yrittäjät: Mimmu Valkama (47) ja Antero Kotamäki (49), vuodesta 2021. Vuosina 2004–2021 tila yhtymänä. Perheeseen kuuluu neljä nuorta aikuista, joista kaksi asuu jo omillaan.

Tuotanto: 125 lypsylehmää, 75 eri-ikäistä hiehoa.

Viljelyssä: 110 ha, nurmia.

Työvoima: Talvella yksi vakituinen työntekijä, kesällä 4–5 harjoittelijaa/nuorta.

Motto: Minkä voit tehdä huomenna, tee se jo tänään.

Mimmu Valkama ja Antero Kotamäki kertovat, että kaikissa maitotilan töissä pyritään varmistamaan tautiturvallisuus. "Toimiva tautisulku ja huolellinen eläinhankinta säästävät euroja ja työtä."





Eläinten kuljetuksissa tautiriskit pidetään hallinnassa, kun lastauskäytännöt ovat selkeät. Mimmu Valkama siirtää välitysvasikoita kuljetuskärryyn helmikuisena pakkasaamuna.



Tautiturvallinen toiminta suojaa eläimiä, tiloja ja koko tuotantoketjua. Harjulan tilalla eläimet siirretään kauempana tilakeskuksesta sijaitsevaan lastausaitaukseen itse tehdyllä kuljetuskärryllä.

”Hokasimme, että jotain on tehtävä vastaavien tapahtumaketjujen välttämiseksi”, Mimmu Valkama toteaa.

Aluksi tilalla oli käytössä vain kuljetuskärry, josta eläimet lastattiin suoraan autoon. Sitten tien varteen tehtiin aitaelementeistä aitaus, jolloin auton odottelu ei enää sitonut yrittäjiä niin tiukasti.

”Ostin armeijan huutokaupasta kärryn, jolla on kuljetettu alumiinisia veneitä. Siihen päälle rakensin 15 kuutiometrin viljalaatikosta kuljetuskaukalon. Kuljetamme samalla kärryllä myös umpilehmiä ja hiehoja, koska ne majailevat eri rakennuksessa kuin lypsävät”, Antero Kotamäki kertoo.

Kuljetuskärryjä saa myös tehdasvalmiina, mutta Kotamäen itse rakentama on toiminut hyvin.

AJANKÄYTTÖ MIETITTY JÄRKEVÄKSI

Harjulan tilalla on tuotettu maitoa sata vuotta. Tilan noin 125 lypsävää ja 75 eri-ikäistä hiehoa työllistävät isäntäparin lisäksi talvisin yhden vakituisen työntekijän. Kesäisin tilalla on töissä harjoittelijoita sekä muutama kylän nuori. Perheeseen kuuluu neljä lasta, jotka ovat jo nuoria aikuisia.

Koska eläintenhoitotöitä riittää, on muita töitä ulkoistettu – paitsi siemennykset.

”110 peltohehtaaria on nurmella, josta urakoitsija korjaa sadon laakasiiloihin. Nurmisatoja korjataan yleensä kolme. Appeeseen ostamme viljan”, yrittäjät kertovat.

Isäntäpari pyrkii pitämään lomaa ja irrottautumaan tilan töistä säännöllisesti. Tuotannossa pyritään yksinkertaisuuteen ja siihen, että työt tehdään sujuvimalla tavalla.

”Vierailijaryhmiä emme juuri ota vastaan, koska se aiheuttaa helposti runsaasti lisätöitä. Poikkeuksen teimme vuonna 2019 Euroopan Unionin maatalousministerien tutustumiskäynnin osalta, joka jäikin mieleen massiivisine järjestelyineen – se oli erityisen mielenkiintoinen kokemus. Samoin hauskaa oli Top Gear Suomi -ohjelman nauhoituksissa, kun ohjelman kohtauksia kuvattiin nurmipelloillamme.” ●



Huolellisesti suunniteltu ja toteutettu eläinten lastaus on tärkeä osa tilojen tautisuojausta. Eläinkuljettaja Rami Kähkönen lastaa tilan välitysvasikoita kuljetusaitauksesta autoon.



KUVA TUIRE TALPILA

Eläimet voidaan kuljettaa pihapiiristä kauempana sijaitsevaan lastauskarsinaan kuljetuskärryllä.

TUIRE TALPILA
Terveystuotoeläinlääkäri,
nautojen terveys ja hyvinvointi
HKFoods

Katso Eläinten terveys ETT ry:n
ohjeet ja vinkit
tautisuojaukseen:



Suojaus alkaa suunnittelusta

TAUTISUOJAUS ESTÄÄ tautien pääsyn tilalle ja ehkäisee niiden leviämistä karjassa sekä siirtymistä tilalta toiselle, ihmisiin ja ympäristöön. Investoinnit lastaustiloihin ja kulkureitteihin voivat tuntua suunnittelu- ja rakennusvaiheessa ylimääräisiltä kustannuksilta. Eläintaudin saneeraaminen tilalta on kuitenkin kallista ja tuo lisätöitä, joten investoinnit maksavat itsensä helposti takaisin.

Yksi tärkeä tautisuojauksen vaihe on eläinten lastaus kuljetukseen. Tautiturvallisuuden kannalta naudat on hyvä lastata kuljetusautoon tuotantotilan ulkopuolella. Tilan henkilökunta siirtää eläimet tuotantotiloista erilliseen, ulkona sijaitsevaan lastaustilaan tai -alueelle. Tämä voi olla rakennuksen päädyssä oleva aitaus tai tila.

Yhtenä vaihtoehtona on, että eläimet siirretään navetan ulkopuolella sijaitsevaan aidattuun lastaus- tai odotuskarsinaan, josta ne lastataan kuljetusautoon. Tässä mallissa eläimet ovat täysin erillään tuotantorakennuksista eikä eläinkuljettajan tarvitse käydä eläintiloissa. Välitysvasikat voivat odottaa noutoa aitauksissa tai igluissa.

On ehdottoman tärkeää, että autossa käynyt eläin ei palaa enää takaisin eläintilaan. Jokaisen käyttökerran jälkeen lastaustila tai alue tulee puhdistaa huolellisesti.

Kuljettaja pysyy lastauksen ajan lastausalueella, jolloin taudinaiheuttajat eivät kulkeudu tilalle jalkineiden, vaatteiden tai välineiden mukana. Lastausalue toimii puskurivyöhykkeenä tilan ja ulkopuolisen liikenteen välillä, mikä vähentää tautien leviämiskätkä.

Tautisuojaus on jatkuvaa varautumista, jossa arjen käytännöillä on suuri merkitys. Eläinten lisäksi suojataan ihmisiä, ehkäistään tartunnan siirtymistä luonnoneläimiin ja vähennetään taudin säilymistä ympäristössä. Jos tauti kuitenkin pääsee tilalle, tavoitteena on sen nopea tunnistaminen ja tehokas saneeraus. Tilalla työskentelevien ja vieraillevien on noudatettava tautisuojausohjeita.

Henkilöliikennettä hallitaan tautisulun avulla, ja vierailijoista pidetään kirjaa. Ajoneuvojen kulku tulee suunnitella siten, että risteävää liikennettä vältetään eikä eläintilojen läheisyydessä liikuta turhaan. Yhteiskäytössä olevat koneet ja välineet tulee puhdistaa ennen tilalle tuontia.

Uusien eläinten ostoon liittyy tautiriski. Erityistä huomiota tulee kiinnittää *Mycoplasma bovis* -bakteeriin, salmonellaan ja pälvilsiaan. Kun tarvittavat terveystodistukset, tiedot ja tutkimustulokset ovat käytettävissä ja tarkistettu, voi ostoeläimet siirtää tilalle. Tarttuvasta taudista tai jo tautiepäilystä on hyvä ilmoittaa viipymättä.

Tautia ei tarvitse hävetä - vastuullinen toiminta suojaa tuotantoa. Kaikki tilat ovat osa laajempaa kokonaisuutta, ja tautisuojauksella on ratkaiseva merkitys eläinten terveyden ja koko tuotantoketjun kannalta.

Uusin broilerihalli nousi harjakorkeuteensa juhannuksen 2025 jälkeen.

KUVA MIKKO KIISKI



KIISKIN TILA OY, PÖYTYÄ

Yrittäjät: Mikko Kiiski (36) ja Essi Kujala (35), kaksi lasta (3) ja (3 kk).

Tuotanto: 135 000 broileripaikkaa. Vuonna 1987 rakennettu 15 000 broileripaikan halli laajennettiin 30 000-paikkaiseksi vuonna 2008. Vuonna 2000 rakennettiin 30 000-paikkainen halli, ja vuonna 2026 valmistui 75 000-paikkainen halli.

Viljelyssä: 80 ha, vehnää ja kauraa.

Essi Kujala ja Mikko Kiiski ovat tehneet pitkää päivää sekä rakennustyömaalla, broilerihalleissa että kotona. Pariskunnalle syntyi toinen lapsi vuoden alussa.



Turve on mainio pehku-
materiaali eläinten hyvin-
voinnin näkökulmasta.



Kasvun kesä tuplasi tuotannon määrän

Kiiskin tilalla rakennettiin viime vuonna 75 000 broilerin hallin lisäksi lantala ja konesusoja, jonne asennettiin veden puskurijärjestelmä. Lisäksi hakelämpökeskusta laajennettiin.

TEKSTI ANU ARTJOKI KUVAT PEKKA ROUSI

TOINEN LINTUERÄ sirputtaa Kiiskin tilan uudessa broilerihallissa maaliskuun alussa. Osa pikkuruisista 68 000 untuvikosta on syvässä unessa ja pötköttelee pehkulla pitkällään, osa rallattelee edestakaisin pienissä porukoissa. Halliin sisään tulevista ne eivät häiriinny millään tavalla.

”Linnut tunnistavat toistakymmentä lajitoveriaan, sen takia ne viihtyvät ryhmässä”, Kiiskin tila Oy:n yrittäjä **Mikko Kiiski** sanoo.

Pöytyäläinen yrittäjäperhe on tuottanut broilerinlihaa vuodesta 1987, jolloin Mikon isä **Markku Kiiski** rakensi ensimmäisen 15 000-paikkaisen hallinsa. Nyt broilerihalleja on kolme, joissa lintupaikkoja on yhteensä 135 000. Mikko Kiiski on johtanut tilaa avopuolisonsa **Essi Kujalan** kanssa vuodesta 2018.

”Panostimme vuodenvaihteessa valmistuneessa uudessa hallissa ilmastointiin ja lämmitykseen. En halunnut perinteisiä tempereitä, vaan seiiniin asennettiin kolme spiraalipatteriputkea. Niissä on paljon lämmönluovutus-pinta-alaa ja lämpö

sekoittuu tasaisesti sisään tulevaan ilmaan. Tammikuun poikkeuksellisen kovasta ja pitkästä pakkasjaksosta ne suoriutuivat mallikkaasti”, Mikko kertoo.

Lämmitysjärjestelmä on helppokäyttöinen ja huoltovapaa. Kaikissa tilan järjestelmissä onkin pyritty yksinkertaisuuteen, jotta huomio voidaan keskittää lintujen kasvatukseen.

Uudessa hallissa seinät ja toinen pääty ovat varustettu puhaltimilla, joiden ilmanvaihtokapasiteetti on 265 kuutiometriä tunnissa neliometriä kohden. Helteellä hallin vastakkaisen päädyn luukut avautuvat ja luovat tunneliefektin. Lisäksi hallin sumutusjärjestelmä viilentää ilmaa – yrittäjät saavat siis nukkua kesäyönsä rauhassa.

Lämmitysjärjestelmä on helppokäyttöinen ja huoltovapaa.

RAKENTAMISEN NAPPISUORITUS

Viime kesänä tilalla rakennettiin urakalla. Hommat sujuivat hyvin ja myös budjetti piti. Uuden hallin pohjien kaivuu aloitettiin jo syksyllä 2024, ja maanrakennustyöt tehtiin itse. Viime vuonna juhannuksen jälkeen hallin teräsrunko pystytettiin kolmessa päivässä ja elementit kahdessa.

”Saimme otettua ensimmäisen lintuerän sisään suunniteltua aiemmin”, Essi ja Mikko kertovat hyvillään.

Hallin lisäksi rakennettiin konesusoja, jonne tuli 30-kuutioinen veden puskurijärjestelmä. Siitä voidaan syöttää vettä jokaiseen halliin.

”Olemme kunnan veden varassa, joten poikkeustilanteisiin on varauduttava. Yksi porakaivo on tehty, mutta se ei tuota vettä riittävästi. Tulevaisuudessa teemme uuden kaivon hieman kauemmaksi, koska tavoitteemme on olla veden suhteen oma-varaisia”, yrittäjät pohtivat.

Lisäksi rakennettiin 800-neliöinen lantala ja hakelämmitysjärjestelmän kapasiteettia nostettiin.

”Tuplasimme yhdessä kesässä tuotantomäärämme, jota isä oli rakentanut 30 vuotta”, Mikko kuvailee.

Kesällä pihassa riitti vilskettä, koska rakennustöissä oli useita urakoitsijaporukoita. Suuren kokonaisuuden valvojana toimi rakennuskonsultti **Heikki Kiiski**.

Kaikki pohjat tehtiin Betoroc-kierrätysmurskeella ja pinnat viimeisteltiin kivi- ja murskeella. Rakennukset ovat paalutettuja.

”Kun tuotantomäärää kasvatetaan, tulee muun tilan infran seurata perässä.”

KASVATUKSEN KULMAKIVET

Ohjausjärjestelmillä ja etäseurannalla on iso rooli broilerintuotannossa. Halleissa on kameroita ja sovelluksesta voi tarkastaa

kaiken mahdollisen. Erityisesti seurataan eläinten rehun- ja vedenkulutusta sekä olosuhteita. Mikko sanoo kiertävänsä mielellään hallit läpi joka aamu ja ilta.

”Untuvikkojen rehunkulutusta seurataan, samoin painoa läpi erän. Vaakaan luotan noin kolme viikkoa. Tavoitepainon saavuttamiseksi on tärkeää varmistaa untuvikkojen kasvun hyvä käynnistyminen ja huomioida emoaineksen ikä. Uuden hallin ensimmäisen erän keskipaino heitti tavoitteesta 6 grammaa, mikä on hyvä tulos”, Mikko toteaa tyytyväisenä.

Täysrehujen lisäksi ruokinnassa käytetään kuorittua kauraa ja lajiteltua vehnää. Tilalla viljellään viljaa 80 hehtaarilla. Lintumäärän tuplaannuttua oma vilja ei enää riitä, joten viljaa myös ostetaan.



Uuteen broilerihalliin asennettiin spiraalipatteriputket seinille. Siten lämpö sekoittuu hallin reunoilta sisään tulevaan ilmaan. Mikko Kiiskin mukaan systeemi on yksinkertainen ja huoltovapaa.



Hallin toisessa päädyssä on ilman sisäänotto ja toisessa ulospuhallus. Siten ilmanvaihto riittää myös lämpimissä ääriolosuhteissa.

KATSE TILOJEN BIOTURVAAN

HKFOODSIN JA Pyhäjärvi-instituutin yhteishankkeessa, *Lounaissuomalaisen vastuullisen ja bioturvallisen broilerin kasvatustavan kehittäminen*, parannetaan broileritilojen kasvatusolosuhteita ja bioturvallisuutta. Hankkeessa luodaan kasvattamokohtaiset kehittämissuunnitelmat erityisesti ilmanvaihto- ja lämmityskapasiteettien varmistamiseksi. Tilojen bioturvaa edistetään bioturva-tarkastusten avulla.

Hankkeen aikana järjestetään myös koulutus- ja info-tilaisuuksia.

Lue lisää
hankkeesta:



OMAVARAISUUS KASVUSSA

Hallien ilmastointia on vuosien varrella paranneltu, mutta ilmastointia aiotaan lisätä entisestään. Myös lamput vaihdetaan ledeihin. Kaikissa halleissa on omat öljypolttimensa, jotta hakelämpökokeskuksen vikatilanteissa ne voidaan sulkea omaan lämmityskiertoonsa.

”Tila on jaettu kahden aggregaatin alle. Häiriötilanteissa olemme melko omavaraisia, mikä oli ajatuksena investoidesamme”, Mikko sanoo.

Kiiskillä on reilun 99 kilowattiin kääntyvä aurinkosähköjärjestelmä, joka tuottaa sähköä keskimäärin vanhan broilerintuotantopuolen kulutuksen verran. Lisää paneeleita on suunniteltu uuden hallin tarpeisiin.

”Nyt investointien suhteen on ähky ja vedämme hetken henkeä ja rauhoitumme sulattelemaan.”

Tällä hetkellä Essi on vanhempainvapaalla Hankkijan siipikarjanrehujen myyjän työstä.

”Lähellä asuva isäni toimii kiireapulaisena, mutta tulevaisuudessa haaveena on saada palkattua tilalle yksi vakituinen työntekijä”, Mikko miettii tulevaisuutta. ●

YHDESSÄ

Analytiikka tukee päätöksentekoa

Eurofins Viljavuuspalvelu tekee analytiikasta mahdollisimman toimivan työkalun, joka auttaa ymmärtämään rehun, maan ja kasvien kokonaisuutta.

TEKSTI MANNA KAARTINEN, EUROFINS VILJAVUUSPALVELU OY

SUOMEN SUURIMPANA maatalousalan laboratoriona Eurofins Viljavuuspalvelu Oy:n analyysit ovat tuttuja niin kasvinviljelijöille kuin kotieläintuottajille. Monet asiakkaat tuntevat Mikkelin laboratorion nopeista toimitusajoistaan ja luotettavasta tutkimuslaadustaan. Tulosten tulkinnassa on helppo nojata yrityksen asiantuntijoiden kokemukseen.

Erityisesti rehuasiakkaille tarjottu analytiikka on tärkeä osa tilojen arjen päätöksentekoa. HKFoodsin ja Eurofinsin yhteistyö rehuanalyysien osalta on tiivistymässä. Konkreettisimmin se näkyy tuottajille rehuanalyysitarvikepusseina, joissa on jatkossa omat HKFoods-saatteensa analyysista, jotka kuuluvat yhteistyösopimuksen piiriin.

Ensimmäiset uudet rehuanalyysitarvikepussit toimitetaan tuottajille HKFoodsilta, ja ensimmäisten näytteiden lähetyksen jälkeen seuraavat toimitetaan Eurofinsilta.

Viljavuustutkimukset ovat edelleen yrityksen suurin analyysituoteryhmä. Maa-analyysien tulokset auttavat lannoituksen suunnittelussa ja pellon kasvukunnon seurannassa. FINAS-akkreditointi varmistaa, että tulokset ovat vertailukelpoisia ja luotettavia vuodesta toiseen.

KOTIELÄINTILOILLE JA REHUASIAKKAILLE on tarjolla laaja valikoima rehuanalyysijä, joiden avulla voi arvioida niin säilörehujen kuin heinä- ja rehuviljaerien laatua. Säilörehu- ja heinäpakettien tuloksista selviävät muun muassa ravintoarvot, kuiturakenne, sulavuus ja käymislaatu. Laajan säilörehupaketin tuloksissa on mukana myös kloridi ja nitraatti sekä Pötsipuntari-tulkinta. Se auttaa

hahmottamaan rehun vaikutusta märehitjän ruuan-sulatukseen.

Rehuanalyysit antavat mahdollisimman luotettavan kuvan rehun ravintoainesisällöstä, jotta ruokinta on tasapainoista, ennakoitavaa ja kustannustehokasta. Rehuerissä voi olla merkittäviä laadullisia eroja, joten ruokintasuunnitelmien pohjaksi tarvitaan riittävä määrä analyysituloksia. Rehuanalyysi tarvitaan ruokintasuunnitelman lisäksi, kun haetaan eläinten hyvinvointikorvausta.

Rehunäytteet kannattaa ottaa heti uuden sadon valmistuttua, jotta analyysituloksia voi hyödyntää jo syksyn ruokinnassa. Rehujen laatuun liittyvät piilo-tappiot voivat olla suuria, jos todellinen ravintoainesisältö ei vastaa odotuksia.

Kivennäis- ja hivenaineiden analyysit täydentävät rehututkimuksia. Valittavana on laaja (Ca, P, K, Mg, S, Na, Cu,

Mn, Zn, Fe) tai suppea kivennäispaketti (Ca, P, K, Mg, Na) sekä hivenravinneanalyysit (B, Co, Mo, Se). Rehuviljojen analytiikka tukee eri eläinryhmien ruokinnan suunnittelua.

SÄHKÖISET TYÖKALUT, kuten Tilauslaari ja Tuloslaari, helpottavat asiakkaiden työtä, kun näytteitä ja tuloksia voi kirjata ja tarkastella myös mobiilisti.

Mikkelissä sijaitsevan laboratoriomme lisäksi näytteitä otetaan vastaan Oulun ja Teuvan toimipisteissä. Rehu-näytteet kannattaa postittaa Mikkeliin mielellään alkuviikosta, jotta ne ehtivät perille hyvälaatuisina.

Olipa kyse nurmen ravinnehuollosta, eläinten ruokinnan kivennäistasapainosta tai tulevan kauden suunnittelusta, pyrimme tarjoamaan luotettavan pohjan päätöksenteolle. Tätä työtä olemme tehneet jo yli 70 vuotta, ja jatkamme tilojen tukena myös tulevaisuudessa. ●



Porsaiden makuukäyttäytyminen kertoo olosuhteiden sopivuudesta, joten sitä on hyvä seurata päivittäin. Katosten asentoa tulee säätää riittävän ajoissa, kun siat kasvavat.



Sopimuslisät tuovat lisäeuroja

Osin tuotantoseurannan tietoihin perustuvien sopimuslisien avulla voi parantaa tilan taloudellista tulosta. Siksi tuotantotiedot on hyvä pitää ajan tasalla ja sikalan eläinvirta tasaisena.

TEKSTI ULLA KETOLA, RIITTA PIETILÄ JA EERO MÄKIPÄÄ KUVAT RIITTA PIETILÄ

SOPIMUSLISÄT TARJOAVAT yrittäjille selkeän kannustimen panostaa välitysporsaiden tasalaatuisuuteen ja lihasikojen teuraslaatuun. Tämä mahdollistaa paremman taloudellisen tuloksen. Osa lisistä perustuu tuotantoseurannan tietoihin, joten niiden ajantasainen kirjaaminen on tärkeää.

Välikasvattamon kasvatuserien kirjausten tarkkuus on parantunut, kun yrittäjät ovat saaneet siihen lisää rutiinia. Eniten haasteita aiheuttavat eläintaseen epätarkkuudet ja rehunkulutuksen kokonaismäärien kirjaukset.

Jotta sopimuslisistä saa täyden hyödyn, on huolehdittava sikalan tasaisesta

eläinvirrasta. Siten porsimiset ja välikasvattamon kasvatuspaikat ovat oikeassa suhteessa. Tasapaino luo perustan eläinten hyvinvoinnille ja hyvälle tuotantotuloksille. Viikoittainen porsimisten keskihajonta on laskenut HKFoodsin sopimustuottajien tiloilla 1,5 prosentista 1,1 prosenttiin.

Jotta sopimuslisistä saa täyden hyödyn, on huolehdittava sikalan tasaisesta eläinvirrasta.

Porsaiden imetysaika vaikuttaa merkittävästi niiden kasvatuskauteen aina teuraaksi asti. Sopimuslisät ovat ohjanneet yrittäjiä oikeaan suuntaan: liian varhain vieroitettujen pahnueiden (alle 24 päivää) osuus on laskenut suurimmalla osalla tiloista muutamaan prosenttiin.

Myös vieroitettujen porsaiden tuotantotulokset ovat kehittyneet positiivisesti. Välikasvattamoiden keskiarvot osoittavat, että porsaiden poistuma on laskenut 2,1 prosenttiin ja päiväkasvu on hyvällä tasolla, yli 500 grammaa.

Monen kasvatuserän rehuhyötysuhteesta saadaan jo tieto. Se on keskimäärin 16,5 megajoulea nettoenergiaa lisäkasvikiloa kohden. Koska rehukustannukset muodostavat yli 70 prosenttia muuttuvista kustannuksista, tuloksia kannattaa analysoida tarkasti, panostaa porsaiden rehusukseen ja laskea rehun todellinen kulutus.

Hyvä työ on tuottanut tulosta monella saralla – siitä kiitos tuottajillemme!

HUOMIO TEMPOJEN RUOKINNAN KEHITTÄMISEEN

Kun tempo-lihasika saa tarvitsemansa aminohapot, vitamiinit ja kivennäiset sekä riittävästi energiaa ja suolistoterveiden kannalta tärkeää kuitua, se kasvaa ja pysyy terveenä.

Täysin terveiden ruhojen määrä onkin lisääntynyt sopimustuotantotiloillamme noin 19 prosenttia, kun isälinja on muutettu tempoihin. Parempi terveys näkyy lihasioilla lähes kaikkien teurashylkäysten vähenemisenä – esimerkiksi hännänpurenta on vähentynyt kolmen vuoden aikana puoleen.

Genetiikan edistyminen edellyttää myös tarkempaa ruokintaa ja rehuseptiikkaa sekä -hygieniää. Tähän on haluttu ohjata myös sopimuslisillä. Sukupuolilajittelu mahdollistaa tarkemman ruokinnan.

KATSE TUOTANNON TUNNUSLUKUIHIN

Sopimuslisillä on perinteisesti haluttu kannustaa tuotannon seurantaan. Valtaosa



Välikasvatusporsaita punnittavana vaa'alla, joka on rakennettu palkki-vaakojen päälle.

sikatalousyrittäjistä tietää sikojensa päiväkasvut. Parannettavaa olisi rehunkulutuksen seurannassa, koska vain vajaat puolet tuntee rehunkulutuksen tunnusluvut.

Lihaskojen kasvatuksen tavoite on tasapainoisissa tuotantotuloksissa ja hyvässä eläinterveydessä. Kasvun tulisi olla yli kilo päivässä, lihakuuden yli 59 prosenttia ja rehuhyötysuhteen alle 24,5 MJ. Eritäin korkea päiväkasvu ei ole tie onneen tai ainoa seurattava tunnusluku. On tärkeää löytää tilalle sopivin ruokintatapa ja tasapaino kaikkien tunnuslukujen kesken. Rehuhyötysuhde kertoo paljon etenkin ruokinnan taloudellisuudesta. Yhden megajoulen säästö lihakiloa kohden tuo

Sopimuslisillä on perinteisesti haluttu kannustaa tuotannon seurantaan.

lisää rehuakatetta jopa 2,4 euroa per sika. Toki pelkkä lukujen laskeminen ei kehittä tuotantoa eteenpäin: se vaatii kiinnostusta ja aktiivista seurantaan sekä ratkaisujen etsimistä yhdessä asiantuntijoiden kanssa.

VÄLKKYSIKA-HANKE PUREUTUU TALOUTEEN

Pyhäjärvi-instituutin ja HKFoodsin Välkkyseikka-hankkeessa kehitetään rehuntuotannon, porsas- ja välikasvatuksen sekä lihasikojen kasvatuksen taloudellisuutta.

Rehuntuotannossa ongelmia aiheuttaa liika riippuvuus ohrasta. Tempo on monipuolinen syöjä, joten ruokintaa optimoimalla voidaan hyvin monipuolistaa viljelykiertoa. Kaura on tähän hyvä vaihtoehto, joka tuo ruokintaan kuitua.

Hankkeessa on testattu myös lietteen lisäainetta, jolla viljan valkuaispitoisuutta on saatu nostettua prosenttiyksikön.

Syysviljojen, kuten hybridirukiin, tuottavuus on eri kastissa verrattuna kevätiljoihin. Peltosikaketjun taloudellisuutta voidaan parantaa ottamalla hyvin tuottavat syysviljat rehuntuotantoon, tehostamalla lietteen hyötysuhdetta ja optimoimalla ruokintaa monipuolisen kasvilajivalikoiman avulla. Samalla voidaan pienentää myös tuotannon hiilijalanjälkeä.

Porsaan vierotuspaino määrittää pitkälti välikasvatuksen onnistumisen. Painava porsas selviää paremmin myös vaihtelevissa oloissa, kun taas heikkoa alkua on vaikeaa korjata. Näennäisesti toimiva ruokinta voi olla kaukana ruokintakäyrältä, ja ongelmana voi olla ruokinnan aaltoilu.

Tuottavuuden parantaminen edellyttää eläinten punnitusta ja todellisen rehunkulutuksen seurantaan, jotta tiedetään, paljonko rehua kuluu ja miten siat kasvavat.

Välkkyseikan lihasikapienryhmä on syventynyt rehukustannuksiin ja siihen, mitä rehuilla on saatu aikaan. Halpa rehukustannus voi syödä tuottavuutta, kun taas kallis voi olla seteleiden syöttämistä sioille. Etsimme mallia, jolla voi vertailla kasvilajien rehuarvoa ja eri rehuohjelmien panos-tuottosuhtetta. ●

Ulla Ketola työskentelee HKFoodsin porsastuotannon asiantuntijana ja Riitta Pietilä lihasikatuotannon asiantuntijana, Eero Mäkipää Pyhäjärvi-instituutin asiantuntijana.



Suosituksien mukainen lihansyönni edistää terveyttä

Lihansyönni on yhä yleistä, mutta juuri ne, jotka tarvitsisivat sen ravintoaineita eniten, vähentävät kulutustaan ripeimmin. Terveyttä edistävään lihansyönniin pätee nyrkkisääntö: kohtuudella, aina kasvien kera.

TEKSTI SOILE KÄKÖNEN, HKFOODS

ALUKSI HUOJENTAVIA UUTISIA heille, joita julkisuuden kirjoittelu lihansyönnistä huolestuttaa: Kantar Agrin mukaan 93 prosenttia suomalaisista syö lihaa ja Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos kertoo, että 91 prosenttia työikäisistä noudattaa seka-ruokavaliota. Lihan rooli arjessa ei helposti horju.

Samana kertaa Ruokatietoa 2025 -raportti, jonka mukaan suomalaisten arki-ruokasuosikeissa on tapahtunut vain vähän muutoksia viime vuosina. Kymmenestä suosituimmasta arki-ruokasta kahdeksan sisältää lihaa. Broileri-, pasta- ja jauhelihakastike osoittavat, että liha kuuluu arkeen.

Ravintotaseen mukaan suomalaiset syövät vuodessa keskimäärin noin 78 kiloa luullista, raakaa lihaa henkeä

kohtaan – kypsänä siitä päätyy lautasille noin puolet. Kulutustottumuksissa näkyy selvä siipikarjaistuminen: broilerin kulutus kasvaa, kun taas sianlihan käyttö vähenee naudanlihan määrän pysyessä lähes ennallaan. Terveystieteiden kannalta kehitys on myönteinen, mutta vaikka punaisen lihan kokonaiskulutus laskee, osa suomalaisista syö sitä yhä yli suositellun 350 gramman viikoittaisen enimmäismäärän.

PUNAISTA LIHAA VÄLTELLÄÄN VÄÄRÄSSÄ RYHMÄSSÄ

Lihan runsaan kulutuksen raportoinnin alle on jäänyt huoli siitä, että ryhmä, jonka kannattaisi syödä punaista

Sydänmerkillä varustetun kokolihaleikkeleen uskaltaa edelleen laittaa leivälle.

lihaa, vähentää sitä tällä hetkellä eniten. Nuoret naiset ovat kriittisimmin punaiseen lihaan suhtautuva ryhmä. Tuoreimman Suomi Syö -tutkimuksen mukaan 16–34-vuotiaista naisista lähes neljännes eli 24 prosenttia kertoi välttävänsä punaisen lihan syömistä.

Punaisen lihan etu, etenkin naisille, on rauta. Lihan rauta on hemirautaa, mikä tarkoittaa, että se imeytyy erityisen hyvin. Se myös tehostaa kasvipörsäisen eihemiraudan imeytymistä. Finravinto 2017 -tutkimuksen mukaan vain kolme prosenttia 18–45-vuotiaista naisista sai rautaa suositusten mukaisesti.

Raudan päätehtävä elimistössä on hapenkuljetus. Väsymys ja hengästyminen ovat yleisiä raudanpuutteen oireita. Ravinnon raudalle on hyväksytty useita terveysväitteitä, jotka kertovat sen monista vaikutuksista elimistössä. Rauta edistää muun muassa kognitiivista toimintaa, energia-aineenvaihduntaa, hemoglobiinin muodostumista sekä immuunijärjestelmän toimintaa. Houkuttelisiko pihvi enemmän, jos sen kyljessä kerrottaisiin, että tämän pihvin rauta auttaa vähentämään väsymystä ja uupumusta?

LIHA TUO RUOKAVALIOON PALJON HYVÄÄ

Liha on erinomainen luontaisen, hyvälaatuisen proteiinin lähde ja sisältää monipuolisesti B-vitamiineja ja kivennäisaineita. Halutessaan se on helppo valita vähärasvaisena, koska lihassa rasva on useimmiten näkyvää. Lihan ravintoaineet myös imeytyvät hyvin eli ne ovat elimistössä helposti hyödynnettävissä. Lihan kohdalla enemmän ei ole paremmin, vaan määrä on hyvä pitää maltillisena vaikkapa lautasmallin jaottelun mukaisesti.

LEIKKELERAIVON PARTAALLA

Suomalaiset ovat voileipäkansaa: Suomi Syö -tutkimuksen mukaan 85 prosenttia suomalaisista syö leipää päivittäin. Juuston ohella lähes puolet valitsee leivän päälle mielusti myös kokolihaleikkeleen. Suositus, jonka mukaan prosessoitua lihaa tulisi syödä niin vähän kuin mahdollista, sohasi siis monen arkisyömiseen.

Leikkeleiden päätyminen ruokapyramidissa vain satunnaisesti suositeltavien tuotteiden joukkoon



KUVA HKFOODS / RONI LEHTI

perustuu tutkimuksiin, jotka ovat tehty prosessoitulla lihalla. Tutkimuksissa kaikkia prosessoituja lihoja pekoineista grillimakkaroihin ja kokolihaleikkeleisiin on käsitelty yhtenä ryhmänä. Ravitsemuksellisesti nämä tuotteet eroavat kuitenkin selvästi toisistaan erityisesti rasvan ja suolan osalta. Sydänmerkillä varustetun kokolihaleikkeleen uskaltaa edelleen laittaa leivälle.

HKFOODS VASTAA TERVEYSHAASTEISIIN

Yksi suurimmista terveyshaasteista suomalaisilla on liiallinen suolan ja kovan rasvan saanti. Liharuuat yhdessä lihavalmisteiden kanssa ovat näiden merkittäviä lähteitä. HKFoods on tarttunut näihin haasteisiin muun muassa Makusuola- ja Sydänmerkki-tuotteiden kehityksellä.

Olemme tuoneet markkinoille jo yli 80 Makusuola-tuotetta ja HK®- ja Kariniemen®-merkeillä on yli 200 Sydänmerkki-tuotetta. Sydänmerkki ohjaa kuluttajia tuoteryhmissä ravitsemuslaadultaan parempien ruokien pariin. Makusuolan ansiosta suomalaisten lautasilta on vähentynyt jo noin 65 000 kiloa suolaa.

Yksi lihan hienouksista on, että jo pieni määrä tuo paljon hyvää ruokavalioon. Siksi sitä kannattaa nauttia kohtuudella, osana monipuolista ruokavaliota ja mielusti ruokailon kera. ●



Kariniemen® - swicyä, sitrusta ja rentoa rohkeutta

Grillikausi on taas täällä - ja tänä kesänä Kariniemen® tekee siitä erityisen helpon ja herkullisen. Uutuuksissa yhdistyvät trendikkäät maut, arjen nopeat ratkaisut ja grillihetkien herkut.

Kariniemen® kesä 2026 tuo grilliin ja pannulle makuja, joissa yhdistyvät trendikäs makean ja tulisen liitto, raikas sitrus ja sopiva potku. Uutuudet on tehty nopeaan kokkailuun ja rentoon yhdessäoloon - tilanteisiin, joissa halutaan onnistua helposti, mutta syödä hyvin.

Kaikkia Kariniemen uutuuksia yhdistää yksi perusasia:

aina suomalainen, ilman antibiootteja kasvatettu kananpoika. Useista tuotteista löytyy myös Sydänmerkki-vaihtoehto, kun halutaan yhdistää maku ja hyvät valinnat.

Kariniemen kesä on huoleton, rohkea ja maukas. Sytytä grilli tai lämmitä pannu - ei tarvitse kiristellä, kun voi tirstellää Kariniemen herkullisia uutuuksia!



Raikkaita makuja

Kesän kiinnostavimmat makuparit löytyvät Kariniemen Kananpojan Minuuttipihvi® uutuuksista. Hot honey yhdistää hunajaisen makeuden ja lempeän chilin, kun taas Grillihillossa maistuu paprikainen, sopivan makeantulinen, swicy, marinadi.

Jaettavaksi ja monipuoliseen grillaamiseen sopii Kariniemen Kananpojan Grillikombo Spicy BBQ & Sicilian sun, jossa kaksi erilaista makumaailmaa kohtaavat samassa pakkauksessa.

Fileepuolella makumaailmaa laajentaa Kariniemen Kananpojan sisäfilee lempeä wasabi, jossa wasabi tuo raikkaan ja hienostuneen sävyn.

Tuotteet kypsyvät nopeasti grillissä, pannulla tai uunissa - ja toimivat erinomaisesti myös airfryerissa.

Kariniemen Kananpojan Crispy Lime-siivet ovat kesän uutuus napostelun ystäväille. Rapean raikkaat ja herkulliset napostelusiivet kypsyvät kätevästi uunissa, grillissä tai airfryerilla.

Lisätietoja: www.kariniemen.fi





HK® - kesän uutuuudet

Kesä 2026 kokoaa yhteen kaiken sen, mistä HK® tunnetaan: pitkän linjan osaamisen sekä uudet, huolella kehitetyt tuotteet grilliin ja arkeen. Valikoima tarjoaa helppoja ja näyttäviä ratkaisuja kesän ruokapöytiin - aina suomalaisesta lihasta ja tinkimättömällä laadulla.



Juhlavuoden kunniaksi!

Tänä kesänä juhlimme kahta merkittävää virsantähtä. HK Maakarit® täyttää 10 vuotta ja ikoninen HK Kabanossi® peräti 50 vuotta. Juhlavuodet näkyvät myös uutuuksissa: HK Kabanossi® Pikkusen parempi on Sydänmerkillä varustettu grillimakkara, ja Maakarit® perhe kasvaa kahdella uutismaulla - HK Maakarit® Solakka savu & cheddar Sam sekä HK Maakarit® Hoikka Frankfurter Hannu.



Herkut grillaukseen

Grillikauden lihauutuuksissa korostuvat mehukkuus, monikäyttöisyys ja jaettavuus. HK Viljaporsaan mehevät paistileikkeet - valkosipuli & yrtit sekä omenajalapeño - ovat helppoja ja varmoja valintoja. Näyttävää grillihetkeä vastaavat HK Viljaporsaan Tomapork Cowboy Butter ja HK Viljaporsaan Juicy-pork pihvi Brazilian BBQ, jotka on tehty jaettavaksi ja yhteisiin kesähetkiin.

Kesän jännittävin uutuuksia on HK Amerikan Pekoni® Vaahterasiirappi, joka tuo veikeän makean ja suolaisen yhdistelmän kesän grillihetkiin.

Lisätietoja: www.hk.fi



Uusi valmisruokasarja: HK® Kokkien Parhaat

Loppukevällä kauppoihin saapuu täysin uusi HK® Kokkien Parhaat valmisruokasarja. HK:n omien kokkien kehittämät ateriat tuovat ravintolatasoista makua helppoon arkeen. Sarjan ensimmäisiin tuotteisiin kuuluvat Kanan sisäfileetä, kauraa ja kasviksia sitruunakastikkeessa, Kananpoikaa Välimeren kasviksilla sekä Possun fileelastuja ja kasviksia dijon-sinappikastikkeessa.





JUHA RUOHOLA
Toimitusjohtaja
HKFoods Oyj

Hyvä kannattavuuskehitys jatkuu vuonna 2025

Jatkuvien toimintojen vertailukelpoinen liike-tulos vahvistui.

HKFOODS ON parantanut vertailukelpoista liike-tulostaan nyt yhtäjaksoisesti jo 12 neljännessä peräkkäin vertailukauteen nähden. Jatkuvien toimintojen liikevaihto, 996,4 miljoonaa euroa, oli edellisvuoden tasolla. Konsernin jatkuvien toimintojen vertailukelpoinen liike-tulos vahvistui 22,9 prosenttia 34,1 miljoonaan euroon, mikä oli 3,4 prosenttia liikevaihdosta.

Vuonna 2025 HK®- ja Kariniemen®-brändien sianliha- ja siipikarjatuotteiden myynti kasvoi vähittäiskaupassa. Kansalliset ravitsemussuositukset heikensivät lihavalmisteen kysyntää Suomessa vuoden 2025 ensimmäisellä puoliskolla. Kysynnän lasku kuitenkin tasaantui vuoden edetessä, ja HKFoodsin omien brändien lihavalmisteen ja valmisruokien myynti kääntyi nousuun toisella vuosipuoliskolla.

MUUTAMAN VIIME vuoden aikana olemme toteuttaneet merkittävän rakennemuutoksen rinnalla yhtiön sisäistä tehostamisohjelmaa, joka on edennyt suunnitellusti ja tuonut merkittäviä säästöjä. Tehokkuusinvestit sekä muut kehitystoimenpiteet paransivat tuotannon tehokkuutta, ja kulusäästöt pienensivät kiinteitä kustannuksia. Etenkin Rauman ja Forssan yksiköissä kesällä 2024 valmistuneet investoinnit ovat parantaneet HKFoodsin tuotannon tehokkuutta.

Kannattavuutta vuonna 2025 heikensivät elintarvikealan lakko huhtikuussa ja työmarkkinaneuvotteluihin liittynyt ylityö- ja vuoronvaihtokiellot sekä naudanlihan niukkuudesta johtuva naudan hankintahinnan nousu. Pystyimme kompensoimaan tätä nousua korkeammilla myyntihinnoilla vain osittain vuoden toisella puoliskolla. Naudan saatavuuden osalta tilanne jatkuu alkuvuonna 2026 kireänä. Toisaalta

kehitys näkyy siipikarjan- ja sianlihan myynnin kasvuna, mikä tukee HKFoodsin strategisia valintoja.

STRATEGIAN MUKAAN HKFoodsin tavoitteena on kannattava ja kestävä kasvu sekä vahva läsnäolo kuluttajien ruokahetkissä arvostettuna kumppanina. Painopisteemme on kasvavissa tuotesegmenteissä: vahvassa ja innovatiivisessa siipi-

karjatuotteistossa sekä aterioiden ja ateria-komponenteissa. Ydinliiketoimintaamme ovat sian-, naudan- ja siipikarjanliha, liha-valmisteet sekä valmisateriat ja ateria-komponentit. Viime vuonna valmistuneet tuotantolinjainvestointimme Euran ja Vantaan yksiköihimme liittyvät edellä luet-

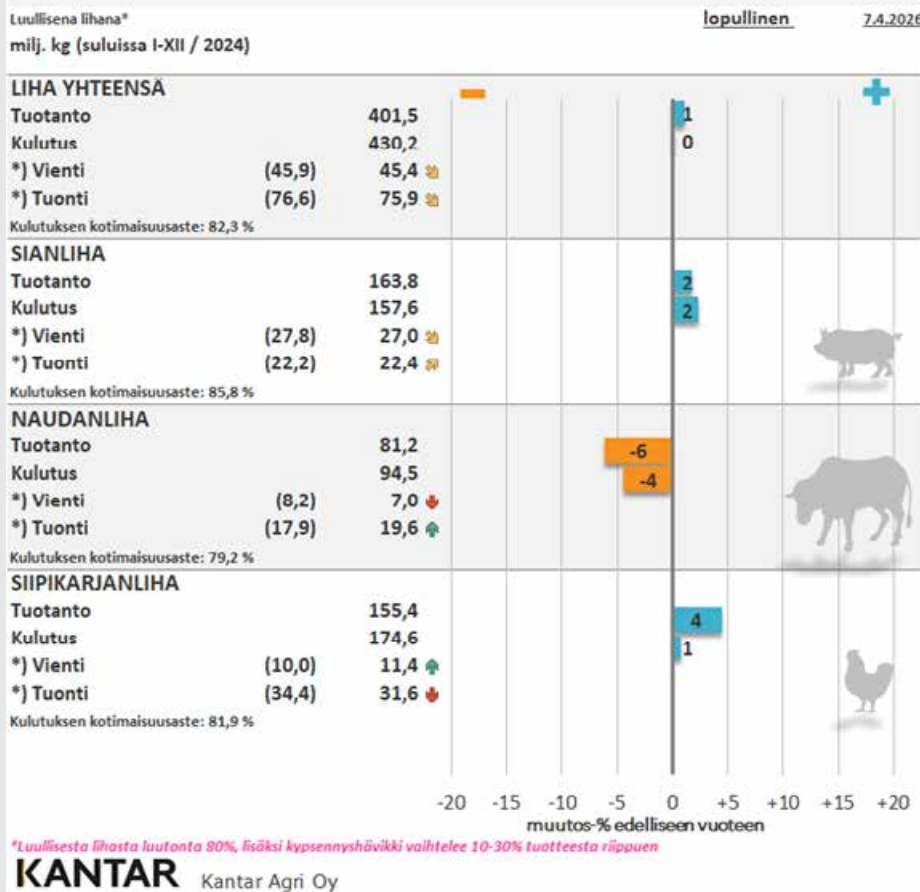
tuihin strategiaan valintoihin.

Tasetta vahvistavia toimia vuoden 2025 aikana olivat myös elokuussa liikkeelle laskettu uusi 20 miljoonan euron hybridilaina ja vanhan hybridilainan lunastaminen, jotka tuovat vuositasolla 2,4 miljoonan euron korkosäästöt.

VASTUULLISUUS ON keskeinen osa liiketoimintaamme. Loppuvuonna HKFoodsin hallitus vahvisti yhtiön uuden vastuullisuusohjelman vuosille 2026–2028. Ohjelma luo perustan HKFoodsin vastuullisuustyölle ja sen painopistealueet ovat ympäristö, ihmiset, eläinten hyvinvointi sekä hyvä hallinto ja yrityskulttuuri.

Viime vuosien aikana tehty kova työ on tuottanut tulosta. Merkittävien kehittämistoimien ansiosta olemme pystyneet parantamaan sekä toimintamme tasoa että keskeisiä tunnuslukujamme. **Lämpimät kiitokseni myös teille hyvät sopimustuottajamme.** Keskitymme nyt strategiaamme toteutukseen ja jatkamme määrätietoista työtämme kohti pitkän aikavälin taloudellisia tavoitteitamme. ●

PAINOPISTEEMME ON
KASVAVISSA TUOTE-
SEGMENTEISSÄ.



Vuoden 2025 lihabarometri kertoo kulutuksen säilyneen ja tuotannon hieman kasvaneen.

Lihankulutus vakaata – rakenne muuttui

LIHAN KOKONAISKULUTUS oli vuonna 2025 edellisvuoden tasolla. Pitkään jatkunut broilerinlihan kulutuksen kasvu jatkui edelleen ja kotimaisen broilerinlihan kulutus lisääntyi 3 prosenttia. Naudanlihan kulutus laski 4 prosenttia, kun niukat varastot ja pienentyneet tuotantomäärät rajoittivat kulutusta.

Sianlihan kulutus sen sijaan nousi 2 prosenttia – kulutus kääntyi nousuun jälkimmäisellä vuosipuoliskolla. Sianlihan kulutusta lisäsivät naudanlihan niukkuus sekä vuoden 2024 loppupuolella julkaistujen ravitsemussuositusten kulutusta hillitsevien vaikutusten laimentuminen. Kalkkunanlihan kulutus laski 10 prosenttia.

SIANLIHAN TUOTANTO kasvoi vuonna 2025 vajaat 2 prosenttia. Lihasian teuraspaino pysyi edellisvuoden tasolla. Naudan teurasmäärä laski vuoden 2024 tasosta 6 prosenttia.

Teuraspainot jatkoivat kasvuaan kaikissa nautaryhmissä: sonnien keskimääräinen teuraspaino nousi 7 kiloa, hiehojen 9 kiloa ja lehmien 2 kiloa. Nautojen keskipaino nousi edellisvuodesta noin 2 prosenttia.

Broilerinlihan tuotanto kasvoi 5 prosenttia ja eläinten teuraspaino nousi vajaat 2 prosenttia. Kalkkunanlihan tuotanto laski 8 prosenttia. Teuraspäiviä oli yksi vähemmän kuin vuonna 2024.

PÄIVITTÄISTAVARAKAUPASSA ELINTARVIKKEIDEN myynnin arvo nousi vuonna 2025 maltilliset 2,5 prosenttia.

Myynti lisääntyi hintojen 1,4 prosentin ja myyntimäärän 1,1 prosentin kasvun myötä.

Viime vuonna päivittäistavarakaupassa myynti kasvoi arvoltaan eniten hedelmien, marjojen ja alkoholittomien juomien osalta, kun taas alkoholijuomien myynti laski hieman. Globaalien raaka-ainemarkkinoiden muutokset heijastuivat kuluttajahintoihin Suomessa, käy ilmi päivittäistavarakaupan tuoteryhmäkohtaisesta myyntitilastosta 2025.

HKFoodsin edustamissa tuoteryhmissä kaupan volyyymi eli myynnin määrä laski 0,2 prosenttia. Suurin tuoteryhmä, valmisruoat, kattaa yli 40 prosenttia kaupan volyyymistä. Valmisruokien myynti kasvoi reilulla prosentilla.

Seuraavaksi suurin ryhmä on lihavalmisteen noin 25 prosentin osuudella. Niiden volyyymi laski noin 4 prosenttia muun muassa ravitsemussuositusten vaikutuksesta, mutta loppuvuonna lasku hidastui.

Punaisen lihan osuus tuoteryhmien kokonaisvolyyymistä on reilut 17 prosenttia, ja sen myynti laski noin 3 prosenttia jauhelihan ja naudanlihan niukkuuden takia. Jauhelihan ja naudanlihan volyymit laskivat yli 6 prosenttia, kun taas sianlihan volyyymi kasvoi 2,5 prosenttia. Broilerinlihan osuus kokonaisvolyyymistä on 15 prosenttia, ja sen volyyymi kasvoi 5 prosenttia. Sen sijaan kalkkunan myyntivolyyymi laski noin 8 prosenttia. ●

Mikko Järvinen
Lihaliiketoiminnan johtaja
HKFoods

Yhdessä kohti kestävämpää ruokaketjua

HKFoodsin päivitetty vastuullisuusohjelma vuosille 2026–2028 korostaa sopimustilojen roolia ja luo perustan koko yhtiön ja tuottajien vastuullisuus- ja kestävyystyölle sekä liiketoiminnalle.

TEKSTI LILLI RIIKONEN, HANNA LEHTONEN JA ANU ARTJOKI KUVAT HKFOODS

YRITYSTEN VASTUULLISUUSTYÖN päätehtävä on turvata liiketoiminnan edellytykset tulevaisuudessa sekä vähentää ja hallita yritystoiminnasta syntyviä riskejä. Yritysvastuun vaatimukset ovat kasvaneet merkittävästi viime vuosina niin asiakkaiden kuin lainsäätäjän osalta.

HKFoodsin päivitetyn vastuullisuusohjelman tavoitteet auttavat mittaamaan koko arvoketjun vaikutuksia sekä edistämään kestävämpää elintarviketuotantoa, hyvinvoivaa työ- ja tuottajayhteisöä sekä vastuullista ja eettistä toimintaa koko ketjussa.

Ohjelma rakentuu neljän teeman ympärille: ympäristö, ihmiset, eläinten hyvinvointi sekä hyvä hallinto ja yrityskulttuuri. Sopimustuottajille uudistunut ohjelma tarkoittaa sekä selkeämpiä odotuksia että lisää tukea.

”Ohjelma on rakennettu lihaa pääraaka-aineena käyttävän elintarvikeyhtiön näkökulmasta. Haluamme varmistaa pääraaka-aineen kysynnän myös tulevaisuudessa ja edistää suomalaisen lihantuotannon jatkuvuutta”, HKFoodsin vastuullisuusjohtaja **Hanna Lehtonen** sanoo.

Tarkoituksena on tuottaa tietoa, jolla vastataan kuluttajien, asiakkaiden, sijoittajien ja rahoittajien sekä lainsäätäjien odotuksiin.

”Tietoja hyödynnetään monipuolisesti muun muassa asiakasneuvotteluissa ja -kyselyissä, kestävyysraportoinnissa ja vastuullisuusviestinnässä sekä tutkimustyössä,

josta saamme tiedot toimenpiteiden vaikutusten osoittamiseen”, Lehtonen jatkaa.

KESTÄVYYSRAPORTOINTI VELVOITTA

Pörssiyhtiönä HKFoodsia on velvoittanut vuodesta 2024 Euroopan Unionin kestävyysraportoinnin direktiivi (CSRD, Corporate Responsibility Directive). Järjestyksessään toinen direktiivin mukainen yrityksen kestävyysraportointi julkaistiin maaliskuussa.

”Vastuullisuusyhtiön onnistuminen syntyy koko ketjun työn tuloksena.”

Ruokatalona HKFoods vastaa asiakkailleen siitä, että sen valmistamat tuotteet tukevat asiakkaiden omia vastuullisuustavoitteita ja täyttävät vaatimukset, joita yhteistyön osalta on asetettu. Yhtiö vastaa myös siitä, että kuluttajat voivat luottaa tuotteiden hygieniaan ja turvalliseen valmistukseen, ainesosaluetteloiden oikeellisuuteen ja siihen, että markkinointiviestintä huomioi uuden kuluttajansuoja-direktiivin vaatimukset.

”Kestävyysraportointi auttaa täyttämään asiakkaidemme eli esimerkiksi kauppajien,

hotelli-, ravintola- ja catering-alojen sekä viennin toiveet läpinäkyvyydestä”, Hanna Lehtonen toteaa.

Lakisääteinen kestävyysraportointi takaa, että yhtiöt asettavat selkeitä ja mitattavia tavoitteita ja toteuttavat käytännössä vastuullisuusyhtiötään. Raportoitavat tiedot ovat tilintarkastajien varmuuden alaisia, jolloin mittareiden tulokset on pystyttävä todentamaan alkuperätietoon saakka.

”Käytännössä tämä tarkoittaa esimerkiksi sitä, että direktiivin edellyttämä ilmastopäästöjen vähentäminen vaatii konkreettisia vähennystoimia, päästötietojen keruuta suoraan niiden lähteiltä sekä tulosten vuosittaista raportointia. Kaikki vastuullisuusyhtiöstä viestimämme toimenpiteet ja väitteet tulee olla todennettavissa.”

Kehitystyön ytimessä on data eli tiedot, joiden perusteella voidaan osoittaa muutosta ja tehdä johtopäätöksiä toimenpiteiden toimivuudesta – myös sopimustiloilla. HKFoods käyttää kerättyä tietoa raportoidessaan kokonaisuudesta vuosittaisessa kestävyysraportoinnissa osana toimintakertomusta ja tilinpäätöstä.

TILOJEN PANOS ON RATKAISEVA

HKFoodsin vastuullisuusyhtiö kattaa koko arvoketjun. Yhtiön toiminnassa sopimustiloilla on merkittävä rooli turvallisten ja laadukkaiden raaka-aineiden tuottajina. Yhtiö haluaa olla tiiviisti mukana sopimustuotantotilojen toiminnan kehittämisessä.

Vastuullisuusohjelman 2026-2028 teemat

YMPÄRISTÖ

- Kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen
- Luontokadon ehkäiseminen arvoketjussa
- Jätteen vähentäminen ja pakkausten kierrätyskelpoisuuden lisääminen.

HYVINVOIVAT ELÄIMET

- Tuotantoeläinten hyvinvoinnin kehittäminen jatkuvan parantamisen periaatteella.

HYVÄ HALLINTO JA YRITYSKULTTUURI

- Kestävää ja eettistä toimintaa tukevan kulttuurin edistäminen.

IHMISET

- Työturvallisuuden ja työhyvinvoinnin edistäminen
- Kilpailukykyinen ja sosiaalisesti kestävä tuottajayhteisö
- Hyvinvointia tukeva ja turvallinen ruoka.



Sopimustuottajien kannalta tärkeimmät vastuullisuusohjelman tavoitteet ovat tuottajayhteisön hyvinvoinnin lisäksi kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen, luontokadon ehkäiseminen, eläinten hyvinvoinnin turvaaminen sekä HKFoodsin hyvän hallinnon ja yrityskulttuurin edistäminen oman toimintansa kautta.

”Kilpailukykyinen ja sosiaalisesti kestävä tuottajayhteisö on nostettu ohjelmaan uutena, keskeisenä teimana. Tämä tarkoittaa esimerkiksi sitä, että panostamme entistä enemmän yhteistyön tiivistämiseen, tuottajiemme osaamisen kasvattamiseen ja tyytyväisyyden tukemiseen”, Hanna Lehtonen linjaa.

Arvoketjun kokonaispäästöistä noin prosentti syntyy HKFoodsin omasta operatiivisesta toiminnasta ja 99 prosenttia ruokaketjun muissa osissa. Kotimaisen liharaaka-aineen osuus yhtiön päästöistä vuonna 2025 oli 77 prosenttia. Juuri siksi tilojen tekemä ilmastotyö on ratkaisevaa.

”Vastuullisuusohjelmassa tuemme liharaaka-ainetta tuottavia tiloja paitsi päästöjen vähentämisessä ja luontokadon ehkäisemisessä myös eläinten hyvinvoinnin edistämisessä. Näiden teemojen eteen on tehty työtä jo pitkään, mutta uusien mittareiden voimin edistämme niitä vieläkin tavoitteellisemmin.”

Tällä hetkellä HKFoods ja ProAgria kehittävät yhteistyötä, jonka tavoitteena on antaa sopimustuottajille aiempaa paremmat työkalut peltoviljelyn ilmasto- ja ympäristötyöhön ja sen seurantaan. ETEVÄT-tuottajaohjelmaa kehitetään yhdessä sopimustuottajaverkoston kanssa.

VASTUULLISUUSTYÖ ON JOUKKUELAJI

Vastuullisuusvaatimuksia ketjutetaan koko arvoketjun toimijoille, jolloin kukin toimija edistää omalta osaltaan yhteistä matkaa ja tuottaa tarvittavat tiedot kehitystyön mittaamiseksi ja tulosten osoittamiseksi.

Vastuuta ei voi siis siirtää – toimenpiteet tulee tehdä siellä, missä niillä on vaikutavuutta.

”Vastuullisuusustyön onnistuminen syntyy koko ketjun työn tuloksena”, Lehtonen tiivistää.

”Tuemme tiloja entistä vahvemmin muun muassa tuotannon hiilijalanjälkeen liittyvien toimenpiteiden kartoittamisessa ja valinnassa sekä työn tulosten seurannassa. Monilla osa-alueilla on tehty jo pitkään hyvää työtä – iso kiitos siitä sopimustuottajillemme! Nyt otamme seuraavaa askelta, jonka tavoitteena on varmistaa liiketoimintamme kestävä menestys myös tulevaisuudessa.” ●

Lue lisää HKFoodsin vastuullisuusustyöstä:



Mitä vastuullisuusohjelma tarkoittaa tuottajille?

KASVIHUONEKAASUPÄÄSTÖJEN VÄHENTÄMINEN

Pyrimme yhdessä kohti nettonollaa vuoteen 2050 mennessä. Vuoteen 2030 mennessä kasvihuonekaasupäästöjä vähennetään vuoden 2022 lähtötasosta SBTi:n (Science Based Targets initiative) hyväksymien lyhyen aikavälin tavoitteiden mukaisesti omissa toiminnassa ja arvoketjussa.

Liharaaka-aineen alkutuotannossa olemme sitoutuneet vähentämään maankäytöstä, sen muutoksista ja maataloudesta syntyviä scope 3 FLAG -kasvihuonekaasupäästöjä 30,3 prosenttia.

Käytännössä tavoitetta kohti edetään muun muassa uudistavan viljelyn keinoin, optimoimalla lannoitteiden ja muiden tuotantopanosien käyttöä, korvaamalla soijaa kotimaisilla valkuaislähteillä sekä tehostamalla rehujen käyttöä. Edistämme peltojen hiilensidontaa yhdessä yhteistyökumppaneiden kanssa ja kehitämme edellytyksiä lannan tehokkaammalle kiertotalouskäytölle esimerkiksi energiantuotannossa tai lannoitteena. Tilat voivat tarkastella tuottajaportaalista oman toimintansa suurimpia ilmastovaikutuksia ja saada toimenpidesuosituksia päästöjen vähentämiseksi.

LUONTOKADON EHKÄISEMINEN

Tavoitteenamme on alkutuotannon ympäristövaikutusten laajempi ja systemaattisempi kartoittaminen ottamalla käyttöön ympäristövaikutusten laskentajärjestelmä broileri-, sika- ja nautatiloilla. Tähtäämme siihen, että vuonna 2028 laskenta kattaa yli 80 prosenttia broilerin, sian ja naudan hankintamääristä.

Lisäksi arvioimme sopimustuotannon vesistökuormitusta ja pyrimme pienentämään sen vaikutuksia Saaristomeren valuma-alueiden pilottitiloillamme. Tilat voivat tarkastella tuottajaportaalista oman toimintansa ympäristö- ja vesivaikutuksia ja saada toimenpidesuosituksia vaikutusten pienentämiseksi.

Toiminnan tulee olla metsäkatoasetuksen (EUDR) mukaista, eikä tuotannossa käytetä metsäkatoa aiheuttaneita tai metsien tilaa hei-

kentäneitä raaka-aineita asetuksen soveltamisen alettua.

KILPAILUKYKYINEN JA SOSIAALISESTI KESTÄVÄ TUOTTAJAYHTEISÖ

Tiivistämme vuorovaikutusta ja yhteistyötä. Kehitämme tuottajiemme osaamista järjestämällä koulutuksia, tapaamisia ja lisäämällä vuorovaikutusta toimenpidesuunnitelman mukaisesti. Lisäksi edistämme tuottajien tyytyväisyyttä ja mittaamme sitä uuden, viimeistään vuonna 2027 käyttöön otettavan palautejärjestelmän avulla.

ELÄINTEN HYVINVOINTI

Broilereiden hyvinvointia edistetään tiloilla, ja mittarina on lintujen jalkapohjaterveyden korkea taso. Broileriparviin jalkapohjapisteiden kuukausittainen keskiarvo on korkeintaan 4 jalkapohjapistettä laskettuna kaikista broileriparvista. Varmistamme, että broilereiden terveydestä huolehditaan siten, että ne voidaan kasvattaa ilman antibioottien käyttöä.

Sikojen ja nautojen hyvinvointia edistetään kansallisten terveydenhuoltojärjestelmien Sikavan ja Nasevan periaatteiden mukaisesti. Tavoitteenamme on, että kaikki siat kuuluvat järjestelmän piiriin ja kaikki nautat viimeistään vuoden 2027 loppuun mennessä. Tavoitteena on, että kaikki sikatilat saavuttavat Sikavan hyvinvointi-indeksissä hyväksyttävän tason (keltainen ja vihreä taso) vuoden 2026 loppuun mennessä.

Lisäksi HKFoods varmistaa eläinten hyvinvoinnin kuljetuksissa ja teurastamoissa kehityssuunnitelman mukaisesti vuosina 2026-2028.

HYVÄ HALLINTO JA YRITYSKULTTUURI

Tavoitteenamme on, että HKFoodsin sopimustilat sitoutuvat konsernin toimittajien toimintaohjeisiin ja siten osaltaan edistävät kestävä ja eettistä toimintaa. Pyrimme siihen, että 100 prosenttia sikatiloista ja siipikarjatilasta sekä 40 prosenttia nautatiloista (100 prosenttia HKFoodsin laatuiloista) on allekirjoittanut toimittajien toimintaohjeet vuonna 2028.

KUVA SENNI VALIOLA



ProAgrian Suvi Anttila kertoi ETEVÄT-tuottajaohjelmasta Siivet ja sorkat -huippuseminaarissa. Hän keräsi osallistujilta palautetta ja kehitysideoita ProAgrian ja HKFoodsin yhteistyöhön.

ETEVÄT PELTOVILJELYN TUKENA

HKFOODS RAKENTAA yhdessä ProAgrian kanssa ETEVÄT-vastuullisuusohjelman kautta tiloille tukea vastuullisuustoimenpiteiden toteuttamiseen, seurantaan ja edistämiseen. Siten yrittäjien apuna on suuremmat neuvontaresurssit esimerkiksi tehokkaiden peltoviljelytoimenpiteiden valintaan ja toteutukseen sekä datan tuottamiseen.

”Olemme yrittäjien tukena valitsemassa toimenpiteitä, joilla on eniten vaikutusta tilan peltoviljelyn ympäristövaikutusten pienentämiseen. Työn kärkenä on tilan talouden parantaminen ja samalla HKFoodsin koko arvoketjun vastuullisuustyön edistäminen”, ProAgria Keskusten Liiton yhteiskuntasuhde- ja vastuullisuusjohtaja **Suvi Anttila** sanoo.

Peltoviljelyssä oikeat toimenpiteet ovat aina tilakohtaisia ja niiden soveltuvuus riippuu tuotantosunnan lisäksi muun muassa tilan sijainnista, koosta ja toteuttamismahdollisuuksista.

”Aluksi autamme kartoittamaan, mitä toimenpiteitä tiloilla on jo käytössä, ja sen jälkeen suunnittelemme yhdessä tulevat toimenpiteet ja niiden resursoinnin. Tärkeintä on arvioida, mitä hyötyjä toimenpiteistä saadaan sekä tilalla että koko arvoketjussa vastuullisuustavoitteiden saavuttamiseksi”, Anttila toteaa.

Yhteisenä tavoitteena on saada peltoilla satotaso ylös ja hiilijalanjälki alas.

EDEVÄT-TUOTTAJAOHJELMA KÄYNTIIN

HKFOODSIN sopimustuottajien EDEVÄT-tuottajaohjelma tavoittelee sekä sopimustilojen että yhtiön parempaa kannattavuutta ja tuotantotuloksia, eläinten ja ihmisten hyvinvointia sekä elinvoimaista ympäristöä. Pitkäjänteinen ja monipuolinen ohjelma tarjoaa tietoa, työkaluja ja tukea jatkuvaan kehittymiseen. Monet tuotantotuloksia kohentavat toimet pelloilla ja tuotantorakennuksissa ovat samalla vaikuttavimpia kestävyystoimenpiteitä.

“Sopimustuotantotiloilla ja HKFoodsilla on yhteinen tehtävä: varmistamme kotimaisen

ruuantuotannon jatkuvuutta ja hoidamme Suomen ruokaturvaa. Lihantuotannon ja elintarvikkeiden valmistuksen tulee olla kestävä, elinvoimaista ja kannustavaa. Siten kuluttaja voi nauttia lihasta hyvällä omallatunnolla”, HKFoodsin lihaliiketoiminnan johtaja **Mikko Järvinen** toteaa.

HKFoodsin visio on olla ruokahetkien arvostetuin kumppani.

“Sopimustuottajillemme se tarkoittaa, että haluamme olla lisäarvoa tuova kumppani sekä tänään että huomenna. Uskomme, että voimme tehdä ja saavuttaa yhdessä vielä paljon enemmän”, Järvinen linjaa.



Eteivät
TUOTTAJAOHJELMA

**EDEVÄT-tuottajaohjelmaa
kehitetään yhdessä
sopimustuottaja-
verkoston kanssa.**



Q&A

Sikatilan seuraavat askeleet

Uudet hyvinvointilainsäädännön muutokset vaikuttavat sikatilojen arkeen, mutta mitä tulevat lakimuutokset tarkoittavat käytännössä?

TEKSTI RIITTA PIETILÄ JA JAN VUGTS, HKFOODS

1 **MIKÄ MUUTTUU 1.1.2028?** Vieroitettujen porsaiden, lihasikojen ja kasvatussikojen ryhmäkarsinoiden lattia-alasta vähintään kaksi kolmasosaa on oltava kiinteää tai viemäröityä. Porsituskarsinoissa sekä

emakoiden ja ensikoiden yksittäishäkeissä vastaava ala on vähintään puolet. Tämä koskee esimerkiksi nykyisiä tiineytys- ja ruokintahäkkejä.

Emakoiden ja ensikoiden ryhmäkarsinoissa tulee olla esteetöntä lattia-alaa 2,25 neliometriä emakkoa kohden ja 1,64 neliötä ensikkoa kohden. Tähän ei lasketa ruokintahäkkien ja kaukalon alla olevaa alaa. Kokonaisalasta osan on oltava kiinteää tai viemäröityä (1,3 m²/emakko ja 0,95 m²/ensikko). Ryhmäkoko vaikuttaa hieman eläinکوhtaiseen alavaatimukseen.

Lattia-ala katsotaan viemäröidyksi, jos aukkoalaa on maksimissaan 10 prosenttia. Jos sikojen osastoa on peruskorjattu tai rakennettu uutta 20.3.2017 jälkeen, lattia-alavaatimukset ovat astuneet voimaan heti osastojen valmistuttua.

2 **MIKÄ MUUTTUU 1.1.2035?** Emakoita ja ensikoita saa pitää tiineyttyshäkissä enintään kahdeksan päivää siemennyksen yhteydessä. Tämän jälkeen ne tulee päästää vapaaksi ja pinta-alaa on oltava joutilasajan vaatimusten mukaisesti.

Jos tiineyttysosasto peruskorjataan tai rakennetaan uutta 1.1.2024 jälkeen, tiineyttyajan vaatimus astuu voimaan heti osastojen valmistuttua.

3 **MITEN HUOMIOIDA TULEVAT MUUTOKSET TILALLA?** Kiinteän lattian ja ritilälattia-alan suhde kannattaa mitata karsinoittain ja laskea, kuinka paljon peitettävää aukkoalaa on. Betoni- ja teräsrutilöihin saa paikkauspaloja, joilla aukkoja voi sulkea turvallisesti. Sen sijaan esimerkiksi liukkailla levyillä tai kumimatoilla niitä ei kannata peittää, vaan esimerkiksi

kuvioitu metallilevy on parempi vaihtoehto.

Joutilaiden vaatimukset voi täyttää emakkomäärää vähentämällä tai lisäämällä ryhmäkarsinoiden pinta-alaa. Se voidaan toteuttaa poistamalla ruokintahäkit tai rakentamalla uusia joutilaskarsinoita tai -pihatto. Ruokintahäkkien tilalle voi jättää vain lyhyet lapaerottimet. Jos lapaerotin sijaitsee enintään 60 senttimetrin etäisyydellä emakon puoleisesta kaukalon ulkoreunasta, lapaerottimien välinen tila lasketaan esteettömään alaan. Lyhyet lapaerottimet eivät takaa sioille niin hyvää ruokailurauhaa kuin ruokintahäkit, joten tappeluihin ja jalkaongelmiin voi varautua.

Viikkoryhmä tulee jakaa eri kuntoluokkiin, jotta eläimet voi ruokkia niiden kunnan mukaan. Kun luovutaan ruokintahäkeistä, ruokintakertojen vähentäminen yhteen kertaan päivässä vähentää kilpailua rehusta. Eläimet voi ruokkia myös ruokinta-aseilla, ja pitää pienemmissä pysyvissä ryhmissä tai suuremmissa vaihtuvissa ryhmissä. Ensikot tulee totuttaa asianmukaisesti ryhmiin. ●

Jos kaipaat apua ja ideoita sikalan muutosten suunnitteluun, olethan yhteydessä aluevastaviihme Esa Heikkilään tai Mikko Jokipiihin! Skannaa QR-koodista hankinnan yhteystiedot:



Lähde: Muutokset liittyvät sikojen pitoa ja hyvinvointia koskevaan eläinsuojelulainsäädäntöön (eläinsuojelulaki 2023/693, useita eläinsuojeluasetuksia).

KOLUMNI



Kasvinravitseemus on yhteinen opintomatka

PARHAAT PELTOVILJELYN oivallukset syntyvät, kun tutkimustieto yhdistyy viljelijän kokemuksiin ja ratkaisut räätälöidään tilan tavoitteiden mukaan.

Kiuruvetinen naudanlihantuottaja **Antti Elovaara** on oivaltanut viime vuosina entistä paremmin sen, että nurmirehun ja rehuviljan suureen ja laadukkaaseen satoon kannattaa satsata. Se parantaa tilan rehuomavaraisuutta ja helpottaa nautojen ruokinnan suunnittelua – ja lisäksi pienentää lihan hiilijalanjälkeä.

Vuonna 2013 alkanut yhteistyö Elovaaran tilan kanssa on lisännyt ymmärrystä esimerkiksi biokaasulaitoksen mädätteen täydennyslannoituksesta.

ELOVAARAN TILALLA on tutkittu viimeisten vuosikymmenien aikana täsmälannoitusta ja levityskarttojen käyttöä. Lisäksi on kehitetty täsmälannoituspalvelu Atfarmin nurmien satoarviotyökalua, opeteltu täydennyslannoittamaan biokaasulaitoksen mädätettä, etsitty sadon määrää rajoittavia tekijöitä sekä testattu YaraVita-lehtilannoitteita. Uteliaisuus ja halu kehittyä ovat luoneet edellytykset pitkäaikaiselle ja monipuoliselle tutkimustoiminnalle tilalla.

Nurmien satoarviotyökalun kehityksessä muutama vuosi sitten hyödynnettiin tilan satokarttoja ja otettiin nurminäytteitä sadoittain. Antti Elovaara on käyttänyt työkalua muun muassa lohkojen niittojärjestyksen määrittämiseen.

Nurmisadon määrä on monella tilalla edelleen arvoitus. Atfarmin satoarviotyökalu seuraa biomassan kertymistä ja vertailee keskenään tilan lohkoja.

BIOKAASULAITOS VALMISTUI Elovaaran tilalle vuonna 2023. Heti seuraavalla kasvukaudella aloitettiin lietteen ja mädätteen täydennyslannoituskokeet. Analyysien perusteella lietteen ja mädätteen pääravinteiden määrät todettiin likipitään yhtä suuriksi. Kokeet kestivät useamman vuoden, jolloin pystyttiin seuraamaan mädätteen

ravinnemäärien vaihtelua ja sen toimivuutta erilaisina kasvukausina. Typenkäyttöä saatiin tehostettua täydentämällä liete ja mädäte YaraBela Rikkisalpietarilla.

Kokeissa on saatu paljon ymmärrystä mädätteen käytöstä nurmien lannoitteena. Tuloksia ovat täydentäneet samaan aikaan maitotiloilla tehdyt kokeet.

Tärkeä havainto kotieläintilojen näkökulmasta on, että mädätysprosessi ei vaikuta lannan sisältämän seleenin vapautumiseen: nurmirehun ja rehuviljan riittävä seleenipitoisuus tulee turvata lannoitteilla.

HENKILÖKOHTAISESTI OLEN oppinut paljon yhteistyömme aikana. Antti Elovaara on uranuurtaja digiteknologian käytössä ja laskee viljelyyn tehtyjen satsausten kannattavuuden aina tarkasti.

Tulevan kasvukauden suunnitelmien teko on jo aloitettu. Ensi kesänä perehdymme tarkemmin peltojen sisäiseen maalajivaihteluun ja tavoitteenamme on oppia viljelemään peltolohkolla esiintyviä eri maalajeja optimaalisesti. Apuna ovat tilan satokartat, Atfarmin biomassakartat sekä Antin tarkat havainnot omilta nurmilohkoiltaan.

Kasviravitseemus on mielenkiintoinen peltoviljelyn osa-alue, josta löytyy aina uutta opittavaa! ●

Mervi Seppänen

Vanhempi agronomi, kestävyys, nurmet ja peruna
Yara Suomi Oy





Loviisa ja Elli viihdyttivät yleisöä juontamalla seminaarin ja kertomalla some-kokemuksistaan.

HUIPPUSEMINAARI keräsi tuottajat yhteen

TEKSTI ANU ARTJOKI KUVAT SENNI VALIOLA

UUOSITTAINEN HKFOODSIN Siivet ja Sorkat -huippuseminaari järjestettiin 12.–13. maaliskuuta Jämsän Himoksella. Seminaarin juonsivat some-tähdet **Loviisa** ja **Elli** (@loviisajaelli). He kertoivat omista kokemuksistaan sosiaalisessa mediassa ja hauskoista sattumuksistaan omalla maitotilallaan.

”Kannustamme kaikkia tuottajia kertomaan oman tilan arjesta ja tapahtumista sosiaalisen median kanavissa, jos se hyvältä tuntuu”, juontajaisarukset totesivat.

HKFoodsin toimitusjohtaja **Juha Ruohola** kertoi seminaarissa liiketoiminnan ajankohtaisista kuulumisista. Sopimus-tuotannolla on tärkeä rooli yhtiön strategian toteutuksessa. Suomessa erityisesti valmisruokien ja siipikarjanlihan kysynnän odotetaan kasvavan, mutta HKFoods haakee kasvua myös punaisen lihan osalta.

Päivän vauhdikkaimmassa esityksessä lihamestari **Nick Wennström** kutkutteli osallistujien makunystyröitä ja kertoi erilaisista menetelmistä valmistaa maukasta

lihaa. HKFoodsin strategia- ja investointijohtaja **Lasse Pirkkalainen** visioi yhtiön polkua vuoteen 2030.

Seminaarin paneeliin osallistuneet asiantuntijat, lihaliiketoiminnan johtaja **Mikko Järvinen**, siipikarjaliiketoiminnan johtaja **Petri Toivola**, ravintola-alan yrittäjä **Ville Puustinen** ja naudanlihan tuottaja **Lotta Sirkesalo** (@rantatientila) keskustelivat siitä, millä keinoilla latu pidetään auki menestykseen. Keskustelun päätteeksi lanseerattiin ETEVÄT-tuottaja-ohjelma. Rennon iltaohjelman aikana palokittiin HKFoodsin vuoden tuottajat 2026.

Perjantaiamun brunssilla keskusteltiin lisää ETEVÄT-tuottajaohjelmasta sekä haastettiin eläinhankinnan porukkaa villin lännen huvituksissa. Ja mikä tärkeintä, jatkettiin verkostoitumista ja keskusteluja kollegoiden kanssa. Palautteen perusteella Siivet ja sorkat -seminaari oli onnistunut – kiitos kaikille osallistuneille! Oli hienoa nähdä teitä Himoksella niin suurella joukolla. ●



Paneelissa keskusteltiin menestyksen avaimista.



HKFoodsin lihamestari Nick Wennström tietää, mihin kaikkeen liha taipuu.

Vuoden tuottajat 2026

HKFoodsin ruokaketjun perustana ovat ammattitaitoiset tuottajat, jotka varmistavat suomalaisen lihan saatavuuden. Kestävästi toimivat tilat vahvistavat tulevaisuuden kilpailukykyä. Eteenpäin katsovia yrittäjiä yhdistää halu kehittää toimintaa rakentavassa yhteishengessä.



SIKA

ISO-KOUVON TILA OY / Juha, Anna-Liisa, Tuomas ja Markus Kouvo, Punkalaidun

Iso-Kouvon tilaa on kehitetty määrätietoisesti. Vuonna 2018 osakeyhtiöitettyä yritystä luotsaavat vanhempien lisäksi perheen pojat. Tuotanto on kasvanut vuodesta 1992 nykyiseen 520 hehtaariin, 1 000 emakkoon ja 3 000 lihasikaan. Tänä vuonna emakoille rakennetaan vapaatiineytysikala. Tilan tavoitteena on olla rehuviljan osalta omavarainen. Energialähteinä käytetään haketta ja aurinkosähköä. Biokaasulaitoksen rakentamista on harkittu pitkään, jolloin tila olisi entistä omavaraisempi energian suhteen. Yhteistyö HKFoodsin kanssa on jatkunut yli 30 vuotta. Nuoret yrittäjät ovat osallistuneet Next Generation -koulutusohjelmaan.



BROILERI

HÄRKÄLÄN TILA, BROICO OY / Matti ja Juhani Nisu, Huittinen
Härkälän tilan kokonaisuuteen kuuluu kaksi broileriosakeyhtiötä sekä kaksi maatilaa ja oma yhteismetsä. Tilaa on kehitetty intensiivisesti, mutta hallitusti. Lintuja on seitsemässä rakennuksessa, ja erityisesti lintujen terveyteen on satsattu. Myös kasvattamoita ja infrastruktuuria on perusparannettu: erilaisiin olosuhteisiin varautuminen on avittanut erinomaisiin tuloksiin. Broilereita tarkkaillaan tiiviisti myös toimistosta käsin, ja työtiimiin kuuluu 3-12 henkilöä. Peltotyöt ja hallien pesut tehdään itse. Tuotannossa käytetään pelkästään tuuli- ja aurinkosähköä. HKFoods on ollut tilan kumppani jo monen sukupolven ajan, ja yrittäjät jakavat mielellään oppeja ja hyviä käytäntöjä uudisrakentajille sekä muille kollegoille.



NAUTA

LAUTKOSKEN TILA OY / Teemu, Juho, Jukka ja Hannele Nummiluikki, Salo

Lautkosken Tila Oy on osakeyhtiöitetty vuonna 2018, jolloin mukaan yrittäjiksi tulivat perheen pojat. Yritysmuodon vaihduttua lihantuotanto laajeni nykyiseen kokoluokkaansa: tilalla kasvaa noin 300 lihanautaa ternistä teuraaksi. Vasikat keräillään lähitiloilta itse. Tuotantorakennuksissa on panostettu muun muassa ilmanvaihtoon ja eläinten makuukavuuteen. Yrittäjät arvostavat perustekemistä: tuotantotilat pidetään puhtaina, eläintautteja ehkäistään ja huolehditaan rehujen laadusta sekä riittävydestä. Lihantuotannon hiilijalanjälki on laskettu Carbo®-laskurilla jo kolmena vuotena ja nurmisatoja parantamalla hiilijalanjälkeä on saatu pienennettyä. Yrittäjät osallistuvat aktiivisesti HKFoodsin tuottajaseminaareihin ja koulutuksiin.

Uusia jäseniä LSO Osuuskunnan puheenjohtajistoon

LSO OSUUSKUNNAN hallintoneuvoston puheenjohtaja vaihtui 18. joulukuuta 2025, kun vuodesta 2023 puheenjohtajana toiminut **Matti Kaase** ilmoitti, ettei ole jatkossa käytettävissä tehtävään. Hallintoneuvosto valitsi uudeksi puheenjohtajaksi **Paavo Sävilammin** (sianlihantuotanto, Kangasniemi), joka on toiminut varapuheenjohtajana viimeiset kolme vuotta. Uudeksi varapuheenjohtajaksi valittiin **Matti Isolauri** (sianlihantuotanto, Vehmaa). Toimikausi on vuoden mittainen.

Uusi varapuheenjohtaja Matti Isolauri on pitkän linjan sopimustuottaja ja LSO Osuuskunnan jäsen. Hän perusti vuonna 2011 Piglauri Oy:n Vehmaalle, jonka 3 000-eläinpaikkainen lihasikala on toiminut alusta asti HKFoodsin sopimustuottajana. Kiinnostus vaikuttamistyöhön heräsi sian yhteistyöryhmän kautta, johon Isolauri lähti mukaan jo toiminnan alkuvaiheessa.

Yhteistyöryhmissä pureudutaan

konkreettisesti alkutuotannon kannattavuuteen sekä lihantuotannon ja hankinnan kilpailukykyyn. Ryhmiin valitaan kehityshakuisia ja tuotannossaan onnistuvia jäseniä, jotka haluavat olla näköalapaikalla kehittämässä koko lihaketjun toimintaa.

Hallinnon kautta vaikuttaminen on luonteeltaan erilaista. Siinä missä yhteistyöryhmillä on suora yhteys operatiiviseen johtoon ja arjen kysymyksiin, osuuskunnan hallinnossa tarkastellaan laajempia strategisia kokonaisuuksia yhteisesti kaikkien lihalajien osalta. Sekä hallinnossa että yhteistyöryhmissä käydään tärkeää keskustelua siitä, miten omistaja-arvoa, ketjun kilpailukykyä ja kannattavuutta kehitetään pitkäjänteisesti yhdessä HKFoodsin kanssa.

Puheenjohtajavaihdos tuo hallintoon uuden vastuunkantajan, mutta samalla myös jatkuvuutta – kokemusta, näkemystä ja vahvaa sitoutumista kotimaisen lihantuotannon kehittämiseen.



KUVA HKFOODS

Matti Isolauri valittiin LSO Osuuskunnan hallintoneuvoston varapuheenjohtajaksi.

TERVETULOA TIEDONJYVÄSET-OPPIMIS-YMPÄRISTÖÖN!

SINETIN OPI UUTTA -osio on muuttanut Tiedonjyvät-portaaliin, joka on sopimustuottajiemme uusi oppimisen ja kehittämisen keskus. Kokamme portaaliin ajankohtaista tietoa, tallenteita ja verkkokoulutusmateriaaleja. Tiedonjyvät-oppimisympäristö aukeaa suoraan Sinetissä olevan linkin kautta ilman erillistä kirjautumista.



KUVA HKFOODS



Jouni Koppi (kesk.) jäi eläkkeelle huhtikuun alussa. Uusina jäseninä nautatiimissä aloittivat Jukka Ruotsalainen ja Anu Honkanen.

Uutta vahvistusta nautatiimiin

NAUDAN HANKINNAN aluevastaava **Jouni Koppi** jäi eläkkeelle huhtikuun alussa pitkän ja ansiokkaan työuran päätteeksi. Vuosien varrella Jouni tuli tutuksi lukuisille tuottajille asiantuntevana, helposti lähestyttävänä ja luotettavana yhteistyökumppanina. Yli 40-vuotisen taipaileensa aikana hän ehti nähdä alan monet muutokset ja oli mukana monissa naudan hankinnan kehitysprojekteissa.

Samalla nautakenttä saa uutta vahvistusta, kun **Anu Honkanen** ja **Jukka Ruotsalainen** ovat liittyneet mukaan tiimiin. He tuovat vahvan osaamisensa lisäksi tuoretta näkökulmaa ja jatkavat hankintatyötä hyvällä yhteistyön hengellä.

Kiitämme lämpimästi Jounia merkittävästä työstä – ja toivotamme tervetulleeksi Anun ja Jukan osaksi nautatiimiä!

NEXT GENERATION -KOULUTUS JATKUU JÄLLEEN

OHJELMA VALMENTAA nuoria noin 18–35-vuotiaita maatalousyrittäjiä innovatiiviseen ja kestäväan maatilän johtamiseen. Osallistujat saavat asiantuntijaosaamista, arvokkaita verkostoja sekä tukea yritystoiminnan jatkuvuuteen. **Haku kolmanteen koulutuskierrukseen käynnistyy syksyllä 2026 ja ohjelma alkaa marras-joulukuussa.** Sisältöä rakennetaan parhaillaan kaikkien eläinlajien asiantuntijoiden kanssa.



Vastuullisuus näkyväksi - tule mukaan maksuttomaan verkkokoulutukseen

PYHÄJÄRVI-INSTITUUTIN koulutushanke *Ilmastokestävä ja vastuullinen lihantuotanto* järjestää maksutonta vastuullisuus-koulutusta tuottajille. HKFoods on hankkeen yhteistyökumppani. Tuottajille suunnatun koulutuskokonaisuuden verkkotilaisuudet ovat vuorovaikutteisia ja tarjoavat käytännön näkökulmia siihen, miten tiloilla tehtävä kestävyystyö ja ympäristövalinnat voidaan tehdä näkyviksi.

Kaikille avoimet verkkokoulu-

tukset käynnistyivät maaliskuussa. Osallistumalla kevään aikana kahteen Maatalous murroksessa -koulutukseen, kesällä yhteen pellonpiennarpäivään ja syksyllä kahteen tuotantosuuntaiseen koulutukseen, tuottajat saavat todistuksen osallistumisestaan. Sen avulla voi todentaa osaamistaan ja sitoutumistaan vastuullisuustyöhön omalla tilallaan. Koulutus on mahdollista suorittaa myös uudessa Sinetin Tiedonjyväset-portaalissa.

YHTEYSTIEDOT



NAUDAN HANKINTA

Sami-Jussi Talpila	hankinta- ja kehityspäällikkö	040 515 1373
Hanne Sainio	aluevastaava	050 414 6172
Juha Lindholm	aluevastaava	0400 383 271
Katja Vättö	aluevastaava	040 865 2270
Kimmo Hämäläinen	aluevastaava	040 725 1934
Marko Pudas	aluevastaava	0400 382 288
Nina Vanhapelto	aluevastaava	040 831 4475
Pasi Kaunistoinen	aluevastaava	0400 314 563
Anu Honkanen	aluevastaava	050 407 8036
Jukka Ruotsalainen	aluevastaava	050 5275 951

NAUTAREHUMYYNTI

Saara Välttilä	kuljetussuunnittelija ja myyjä, rehut	050 324 2405
----------------	---------------------------------------	--------------

NAUDAN KULJETUSSUUNNITTELU

Nautailmoitukset ja kuljetussuunnittelu	010 570 1810
Vasikkavälitys	010 570 1813

NAUDAN NEUVONTA- JA KEHITYSPALVELUT

Tuire Talpila	terveydenhuoltoeläinlääkäri	044 777 7493
Harri Jalli	vanhempi asiantuntija	040 772 1991
Päivi Anttila	vanhempi asiantuntija, emolehmätuotanto	050 525 3631



BROILERIN HANKINTA

Emilia Biskop	hankinta- ja kehityspäällikkö	050 506 7576
---------------	-------------------------------	--------------

BROILERIN KULJETUSSUUNNITTELU JA OHJAUS

Kati Jussila	kuljetussuunnittelija	050 414 1928
Anu Leino	suunnittelija	040 550 8454

BROILERIN NEUVONTA- JA KEHITYSPALVELUT

Carmela Rosu	terveydenhuoltoeläinlääkäri	050 346 3775
Eija Talvio	vanhempi asiantuntija	050 502 8210
Marjut Lehtinen	vanhempi asiantuntija	0400 350 492



SIAN HANKINTA

Juha Levonen	hankinta- ja kehityspäällikkö	040 535 7908
Esa Heikkilä	kenttäpäällikkö	0400 303 854
Mikko Jokipii	aluevastaava ja myyntipäällikkö, rehut	050 572 9357

Sanna Laine (Finnpig)	uudiseläinmyyjä	0400 611 310
-----------------------	-----------------	--------------

SIAN KULJETUSSUUNNITTELU

Sikojen kuljetussuunnittelu, teuraat	010 570 1812
Porsasvälitys	040 652 9376

SIAN NEUVONTA- JA KEHITYSPALVELUT

Elina Välimäki	terveydenhuoltoeläinlääkäri	050 414 1930
Ulla Ketola	vanhempi asiantuntija, tuotannonseuranta	0400 420 898
Jan Vugts	vanhempi asiantuntija, porsastuotanto	0400 868 664
Riitta Pietilä	vanhempi asiantuntija, lihasikatuotanto	050 413 1474

TILITYS JA LASKUTUS

Sika, nauta (klo 9-15)	010 570 1715
Broileri	010 570 5211
Rehut	010 570 1716
Osuuskunta, jäsenasiat	010 570 1715
	tilityshkfoods.com

MUUT

Mikko Järvinen, lihaliiketoiminnan johtaja	040 837 8795
Petri Toivola, siipikarjaliiketoiminnan johtaja	040 765 7532
Aira Harju, kehityspäällikkö	050 395 2028
Heikki Yrjölä, kuljetuspäällikkö	040 647 3787
Mikaela Chaigneau, viestintävastaava	050 414 1918

YHTEYSHENKILÖT ALUEITTAIN:



HKFOODS