

HKFOODS

Teemme elämästä maistuvampaa

- tänään ja huomenna

Kotitilalta

01/24

10

BROILERTUOTANTO SIIRTYI SUJUVASTI UUSIIN KÄSIIN

14 UUSI PUHDASROTUKASVATTAMO ALOITTAÄ SYKSYLLÄ
22 SÄÄTÖKAIVOT KESÄN PELTOPILOTEISSA
24 TEMPO KORVAA DÜROCIN HKFOODSIN SIKAKETJUSSA



LÄHDE
MUKAAN



TUOTTAJIEN SÄRKÄNNIEMIPÄIVÄ 6.8.

HANKI RANNEKKEET
KOKO PERHEELLE
KESÄN ILOISIMPAAN
PÄIVÄÄN NYT
HUIPPUEDULLISESTI!

SÄRKÄNNIEMI-RANNEKE

25 €

(NORM. 51 € PORTILTA)



HKFOODS

Lisätietoja Sinetin Tapahtumat-osiossa

HUOLTOVARMUUTTA JA RUOKATURVAA ON VAHVISTETTAVA

RUOKATURVAN JA HUOLTOVARMUUDEN vahvistaminen on yksi keskeisimmistä haasteista, johon on löydettävä kestäviä ratkaisuja. Suomen ruokasektorin on varmistettava kriittisimpien luonnonvarojen ja tuotantopanosten saatavuus, sekä turvattava suomalaisen omistajuuden säilyminen näissä resursseissa.

Meillä Suomessa on runsaat vesivarat, ja on tärkeää, että niiden käytöstä päätetään kansallisesti. Vesivarojen hallinta on pidettävä omissa käsissämme. Lannoitteiden ja rehujen omavaraisuuden kehittäminen on ensiarvoisen tärkeää, ja tämä pätee myös tietoliikennetyhteyksien toimivuuteen niin Suomessa kuin EU:ssa. Ruokaketjun kykyä reagoida merkittäviin häiriötilanteisiin voidaan parantaa digitalisaation avulla. Datavirtaa tulee hyödyntää poikkeustilanteiden ennakoinnissa, tuotantopanosten saatavuuden varmistamisessa sekä sää- ja luonnonilmiöiden vaikutusten huomioimisessa.

Kestävä ja kannattava ruoantuotanto sekä elintarvikkeiden jalostus Suomessa edellyttävät sekä eläin- että kasvitutannon mahdollisuuksien monipuolista hyödyntämistä. Elintarviketeollisuuden ja maatalouden sivuvirtojen käyttö bioenergian tuotannossa on keskeinen osa vihreän siirtymän kokonaisuutta. Suomalainen elintarviketeollisuus pyrkii luomaan toimintaympäristön, joka edistää monipuolista ja terveellistä ruokavaliota sekä kestävä kehitystä.

Suomessa on yli kaksi miljoonaa hehtaaria peltoa, joista noin puolet on nurmea ja toinen puoli viljaa, valkuaiskasveja ja erikoiskasveja. Keskisadot riittäisivät omavaraisuuden ylittävään tuotantoon, mutta ilmastonmuutoksen myötä lisääntyvät sään ääri-ilmiöt asettavat merkittäviä haasteita ruoantuotannon peruspilareille.

Meidän on tehtävä määrätietoisia toimia huoltovarmuuden ja ruokaturvan vahvistamiseksi. Tämä vaatii kansallista ja eurooppalaista yhteistyötä, innovaatioita ja sitoutumista kestäväan kehitykseen. Yhdessä voimme varmistaa, että ruokajärjestelmämme on kestävä ja valmis kohtaamaan tulevaisuuden haasteet.

Veli-Matti Jäppilä
Alkutuotannon kehitys, HKScan Finland Oy

RUOKAKETJUN
KYKYÄ REAGOIDA
MERKITTÄVIIN
HÄIRIÖTILANTEISIIN
VOIDAAN PARANTAA
DIGITALISAATION
AVULLA.



Juhlitaan 50-vuotiasta maksamakkaraa



HK Herkkumaksamakkara on Suomen suosituin maksamakkara, varsinainen klassikko siis. HK Herkkumaksamakkaraa on valmistettu jo vuodesta 1974, joten vuonna 2024 juhlitaan jo 50-vuotiasta klassikkoa. Herkkumaksamakkara on siis ollut suomalaisten herkkusuiden suosikki jo puoli vuosisataa!

Kun puhutaan maksamakkarasta, ei voida sivuuttaa sen levitystapaa. Maksamakkaran levityksessä on kaksi koulukuntaa: toisten mielestä maksamakkara syödään siivutettuna, toisen koulun kannattajien kesken suositaan sen levittämistä veitsellä.

Kurkkaa, mitä kaikkea hyvää tästä maksamakkarasta voi loihtia!

Skannaa

JAETAAN #RUOKAILOA SOMESSA

 @HKHooKoo, @Kariniemen, @Kotitilalta, @viamaailma
 @hk_fi, @kariniemenkotitila, @viamaailma

Seuraa, tykkää ja jaa:

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

HKFOODS KOTITILALTA :
JULKAISIJA : HKFoods, PL 50, 20521 Turku, puh. 010 570 150, www.hkagri.fi • PÄÄTOIMITTAJA: Veli-Matti Jäppilä • TOIMITUSPÄÄLLIKKÖ: Mikaela Chaigneau • TOIMITUSSIHTEERI: Raila Aaltonen • TOIMITUSKUNTA: Päivi Anttila, Aira Harju, Harri Jalli, Ulla Ketola, Juha Levonen, Riitta Pietilä, Jarmo Seikola, Marja Siltala, Meri Rajaniemi, Sami-Jussi Talpila, Eija Talvio, Nina Vanhapelto, Katja Vättö • TAITTO: Päivi Liikamaa • PAINO: Edita Prima Oy • ISSN 2242-153X (painettu), ISSN 2242-1548 (verkko) • Osoitelähde: HKScan Finland Oy:n tuottajarekisteri • Osoitteenmuutokset: elainhankinta@hkscan.com • KANNEN KUVA: Kari Kylänpää



05

KOTITILALTA 1 / 2024

3	PÄÄKIRJOITUS	22	NET-ZERO -PILOTIT EDISTÄVÄT KESTÄVÄÄ VILJELYÄ
4	VERKKOVINKIT	24	KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA Mitä uusi päättökärju merkitsee tilallani?
6	PORSASMÄÄRÄSTÄ LAATUUN, ENEMMÄN SEURANTAA	25	LIHAN PAIKKA RUOKALAUTASELLA SÄILYY
9	TYYYTYVÄISYYS HKFOODSIIN PARANTUNUT	26	ILMASTO-OHJELMAN PÄIVITYKSESSÄ TAVOITTEEKSI NETTONOLLA 2050
10	TAKAMATKALTA UUTEEN TUOTANTOON	28	TUOTTAJASEMINAARISSA MIELENKIINTOISIA PUHEENVUOROJA JA VERKOSTOITUMISTA
13	BROILERIKOULUTUS PALASI TAUOLTA	29	UUDEEN TUOTTAJAT 2023
14	PUHDASROTUKASVATTAMO SAA UUDEN ALUN HUITTISISSA	30	KOULUTUSOHJELMA TUKEE OMAA YRITYSPOLKUA RAKENTAVIA NUORIA
16	KESÄPÄIVÄNÄ KULUU MILJOONA GRILLIMAKKARAA	31	AJANKOHTAISTA
18	KESÄN 2024 UUTUUSTUOTTEITA	32	YHTEYSTIEDOT
20	MITTAVA RAKENTEELLINEN MUUTOS JA KANNATTAVUUDEN PARANTAMINEN		

6

Heikki Sampolahti toivoo porsasruuhkien katoavan, kun emakkomäärää leikataan.

10

Juho ja Juha Seppä lähtivät broilerin-tuotantoon ostamalla toimivan yksikön.

26

Hanna Lehtonen johtaa HKFoodsin ilmastopäästöjen nollaamista.



Emakkojen määrän sopeutus HK:n koko ketjussa pienentää Vähäjoen tilalle porsimaan tulevia ryhmiä. Sopeutusohjelman tavoitteena on välttää porsasruuhkat ja varmistaa lihasioille lain vaatima karsinatila, kun tilavaatimusten siirtymäaika päättyy vuoden lopussa.



PORSASMÄÄRÄSTÄ LAATUUN, ENEMMÄN SEURANTAA

Ketjuohjaus lisääntyy ja sitä kautta suunnitelmallisuus, kun uudet sopimuslisäehdot tulevat voimaan, arvioi siantuotannon yhteistyöryhmän jäsen Heikki Sampolahti.

TEKSTI: RAILA AALTONEN KUVA: SENNI VALIOLA

HK:N SIKATILOJEN yhteistyöryhmässä on puntaroitu tapoja, joilla porsastuotanto sopeutetaan ketjussa olevien lihasikapaikkojen määrään. Yhteisten keskustelujen jälkeen yhtiö päätyi malliin, jossa porsaantuottajia kannustetaan vähentämään emakkojensa määrää kymmenellä prosentilla.

”Kasvatuspaikkojen puute on epäonnistuminen, mutta annan HK:lle kehut siitä, että tosiasiat on tunnustettu ja yritys katsoo aidosti eteenpäin. Kun emakkomäärää leikataan, porsasruuhkat todennäköisesti vältetään”, **Heikki Sampolahti** sanoo.

Hän huomauttaa, että sopeutusohjelman kustannukset painottuvat ketjun alkupäähän eivätkä jakaudu kaikille tasan.

”Hankalimmassa asemassa ovat vastikään vapaaporsitukseen investoineet ja välikasvatamokapasiteettia lisänneet yrittäjät.”

Suunnitelmallisuus ketjussa kuitenkin paranee sopimusehtojen uudistuksen myötä, kun sikala ilmoittaa kerran vuodessa koko

seuraavan vuoden myyntimäärät. Uutena asi- ana tulee välikasvatuksen tuotannonseuranta, jonka Sampolahti arvioi lisäävän työtä, mutta tuottavan myös hyötyä.

”Tuottaja sitoutuu sopimuksessa nyt moneen asiaan. Näkisin, että myös yhtiön tulisi sitoutua tiukemmin esimerkiksi noutoihin. Viive ei saisi olla kahta viikkoa pitempi”, hän sanoo.

Sampolahden kokemukset yhteistyöryhmän työskentelystä ovat hyvät. Hän on ollut jäsen pian vuoden.

”Kyllä se toimii. Puheenjohtaja on hoitanut hienosti tehtävänsä, kysyy mielipiteet ja muodostaa yhteisen kannan. Keskustelu yrityksen edustajien kanssa on avointa, asiat otetaan asioina eikä kiivastakaan keskustelua säikähdetä.”

LISÄÄ LIHASIKAPAIKKOJA

Vähäjoen tila Vampulassa on osa Emomylly Oy:n emakkorengasta. Tiineet emakot tulevat

sikalaa noin kuusi viikkoa ennen porsimista ja palaavat vieroituksen jälkeen keskussikalaa tiineytettäväksi. Yksikössä on kolme porsitusryhmää viiden viikon kierrossa, ja vähennysohjelman myötä ryhmän koko pienenee 36 eläimestä 33:een.

Heikki Sampolahdella on menossa kolmas vuosi isäntänä. Opiskeltuaan maatalous- ja metsätieteiden maisteriksi hän työskenteli kymmenen vuotta konekaupan parissa. Paluu kotiseudulle tuli ajankohtaiseksi, kun perheen kolmesta pojasta vanhin aloitti koulun.

Heikin isä, MMM **Jukka-Pekka Sampolahti** investoi tasaisesti siantuotantoon 33 vuoden isännyytensä mittaan. Tila oli alusta asti mukana vuonna 1995 perustetun Emomyllyn toiminnassa.

Alunperin 1960-luvulla rakennettua sikalaa on laajennettu vähän joka suuntaan, ja kun vuonna 1993 valmistunut lihasikala paloi, se tehtiin uudestaan 1995.

Uusi porsitussikala tehtiin vuoden 2000



TILA
Vähäjoen tila, Vampula

OMISTAJA
Heikki Sampolahti

TUOTANTO
Yksi Emomyllyn osakastiloista, 120 porsituspaikkaa ja välikasvattamo
Kahdessa lihasikalassa yhteensä 1800 eläinpaikkaa

PELTOALA
140 ha, viljelyssä herne, vehnä, ohra ja kaura sekä kuivaa heinää emakoille ja porsaille

PERHE
Puoliso, eläinlääkäri Sani Sampolahti, pojat Eino (10), Vilho (7) ja Otso (4)

”Janin käynnit 2-3 kertaa vuodessa herättelevät aina miettimään parannuksia.”

alussa ja laajennus 2010. Mittakaavan kasvusta kertoo, että aikoinaan suurena pidetty sadan kuution lietesäiliö toimii nykyään pumppauskaivona.

Sikalassa on töissä Sampolahtien lisäksi kaksi ulkopuolista työntekijää. Omassa lihasikalassa kasvatettiin viime vuonna noin viidennen tilalla vieroitetuista porsaista, eli 2800 eläintä.

Pitkän aikavälin tavoitteena on kasvat-
taa kaikki porsaas itse. Tässä kannattavuus-
tilanteessa rakentaminen ei isäntää houkut-
tele, ja siksi seuraava askel on vuokrata noin
1000-paikkainen lihasikala reilun viiden kilo-
metrin päästä.

Vuokrasikala on tarkoitus hoitaa nykyisellä
tiimillä ja käyttämällä tarpeen mukaan vuok-
ratyövoimaa. Sikalan vuokranantajan kanssa
tehdään yhteistyötä mm. viljan hankinnan ja
lietteen levityksen osalta.

KEHITTÄMINEN EI LOPU

Kouluttautumista ja opintomatkoja Sampo-
lahti pitää tärkeinä. Kaksi vuotta sitten hän
tutustui Hollannin sikatalouteen parin viikon
reissulla, joka sisälsi kolmen päivän työjakson
sikatilalla ja tutustumisen seitsemään muu-
hun tilaan. Kevättalvella 2023 alkaneen Next

Generation -koulutuksen aiheet ja sisällöt hän
on kokenut hyödyllisiksi.

Tuloksellinen sikojen pito on monen teki-
jän summa, ja muutoksia tuo muun muassa
viljan laadun vaihtelu. Tämän takia on oltava
hereillä ja uskallettava kokeilla uusia asioita,
Sampolahti linjaa.

Esimerkkinä tästä on tiineiden emakoiden
ruokinta. Neuvoja Jan Vugtsin ehdotuksesta
tiineillä emakoilla siirryttiin vilja-tiivisteruo-
kinnasta noin kaksi viikkoa ennen porsimista
täysrehuun, mikä on osoittautunut hyväksi
ratkaisuksi.

”Sikojen hoidossa täytyy jaksaa keskittyä
perusasioihin: ruokintaan, ilmastointiin ja
lämpöön sekä havainnointiin ja reagointiin.
Janin käynnit 2–3 kertaa vuodessa herättele-
vät aina miettimään parannuksia.”

Vugtsin lisäksi Sampolahden sparrauska-
vereita ovat muutamat tuottajakollegat. Myös
murheet hän kertoo jakavansa oman ver-
koston kesken. Ensimmäinen puhelu lähtee
yleensä isälle.

Heikki asuu perheineen lähellä Huittisten
keskustaa, ja kotitilalla asuvat hänen vanhem-
pansa. Vanhaisäntä viettää aikaa sikalassa
usein vielä iltasellakin, sillä hänestä porsitta-
minen on edelleen mukavaa työtä. ●

SIOILLE LISÄÄ
TILAA KARSINOIHIN

Porsastuotantoa on tarpeen
tänä vuonna vähentää, sillä vie-
rotettujen porsaiden ja lihasiko-
jen vuonna 2017 voimaan tul-
leille tilavaatimuksille annettu
pitkä siirtymäaika päättyy
vuoden 2024 lopussa. Nykyi-
sissä karsinoissa ei voi vuoden
vaihduttua enää pitää aikaisem-
min sallittua eläinmäärää.

HK:n sikaketjussa on samaan
aikaan vaihtumassa eläinaines.
Uusi Tempo-genetiikka on por-
sastuottajalle varmempi, koska
paremman suolistoterveysten
ansioista porsaas kasvavat
paremmin välikasvatuksessa ja
hännät pysyvät terveempinä.

Temposta hyöttyy myös lihasi-
kala. Häntävauriot ja sen myötä
hylkäykset vähenevät, ja terve
suolisto mahdollistaa sikojen
tasaisemman kasvun.

9

YHDESSÄ

TYTYVÄISYYS HKFOODSIIN PARANTUNUT

Kantar Agri toteutti loppuvuodesta 2023 lihasektorin toimialatutkimuksen,
jossa kuultiin maito-, nauta-, sika- ja siipikarjatilojen tuntumia
lihanhankintayritysten toiminnasta ja yritysten imagosta.

REIJO PIRTTIMÄKI, ASIAKKUUSJOHTAJA, KANTAR AGRI OY

SOPIMUSTUOTTAJILTA saatiin tutkimukseen run-
saasti vastauksia. Siitä kiitos teille!

Tyytyväisyys HKFoodsin toimintoihin on lähes
kautta linjan parantunut edelliseen mittaukseen verrat-
tuna. Parhaimmat arviot HKFoodsille annetaan eläin-
ten noutoon ja käsittelyyn, tuotantoraportteihin sekä
eläinilmoitusjärjestelmiin liittyen. Myös kenttähenki-
löiden asiakaspalvelusta annetaan varsin hyvät arviot.

Tuottajien mielikuvat HKFoodsista yrityksenä ovat
kohentuneet erityisesti vastuullisten tuotantosopi-
musten ja eläinten hyvinvointiteeman arvioissa. Myös
toimintojen sujuvuus ja sitoutuminen suomalaiseen
raaka-aineeseen koetaan HKFoodsin tuottajien piirissä
vahvuudeksi.

Tulosten purkutilaisuudessa HKFoodsin ja Kantarin
asiantuntijat analysoivat ja tunnistivat yhdessä onnis-
tumisista sekä myös parannusta vaativia toimenpiteitä.

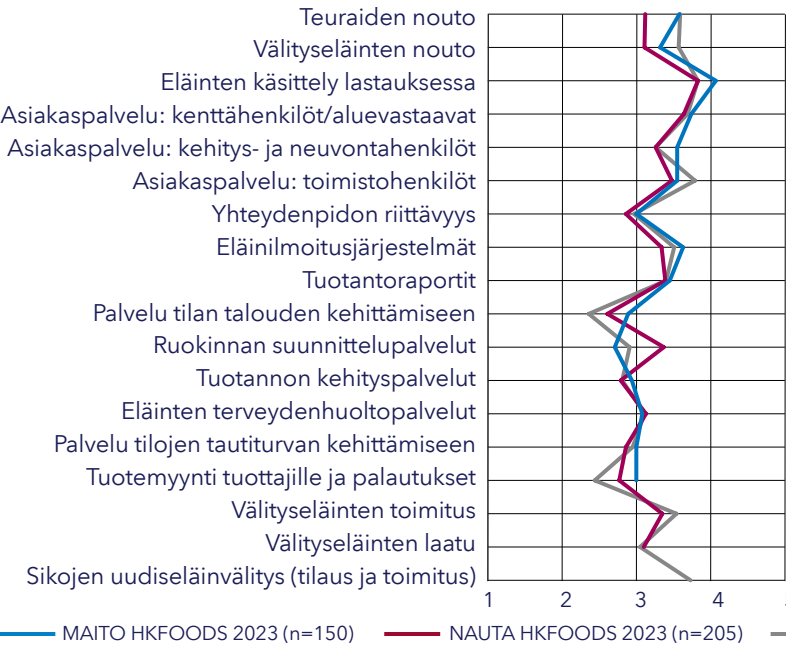
Sinetti sai hyvän arvosanan ja se myös koetaan tär-
keimpänä viestintäkanavana, mutta luonnollisesti
paljon kehitettävääkin vielä löytyy. Palautteesta saa-
tiin arvokasta tietoa siitä, mihin kehitystyössä kannat-
taa keskittyä, jotta se palvelee yhtiön tuottajia entistä
paremmin.

Näinä aikoina kaivataan myös henkilökohtaista kon-
taktia ja tuottajatapaamisia. Asiakaskohtaamiset ovat
myös HKFoodsin alkutuotannon tiimeille ensiarvoi-
sen tärkeitä. Uusia tilaisuuksia ja tapoja kohtaamisiin
haetaan varmasti jatkuvasti lisää. ●

Sikojen hoidossa täytyy jaksaa keskittyä perusasioihin, sanoo Heikki
Sampolahti. Hän jätti palkkatyöt ja ryhtyi kotitilansa isännäksi muutama vuosi
sitten. HKFoodsin siantuotannon yhteistyöryhmässä hän aloitti viime kesänä.

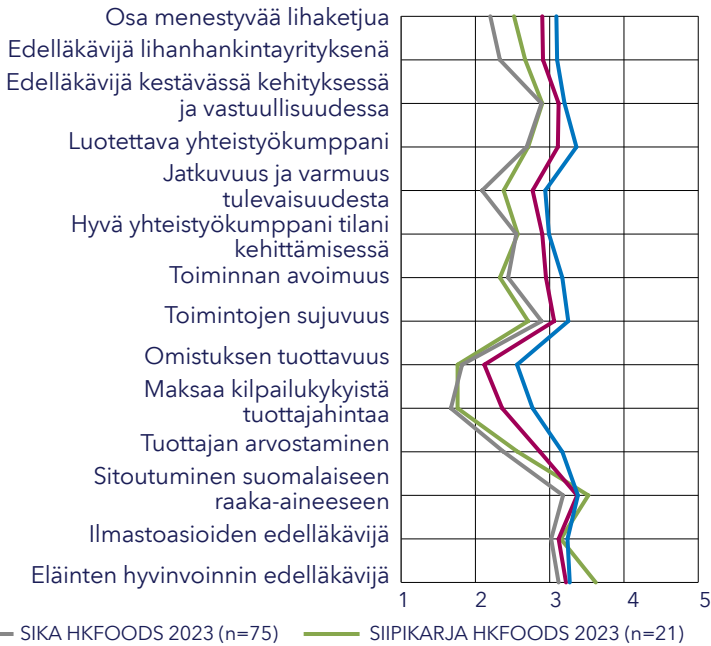
TYTYVÄISYYS HKFOODSIIN TUOTANTOSUUNNITTAIN

Millaiseksi arvioisitte pääasiallisen lihanhankintayrityksenne seuraavissa
asioissa?



ASIAKKAIEN HKFOODSIIN LIITTÄMÄT OMINAISUUDET

Miten arvioitte lihanhankintayritystänne seuraavissa
ominaisuuksissa?





YRITYS

JJ Seppä Oy, Tarvasjoki

OMISTUS

Juha Seppä (60 %),
Juho Seppä (40 %)

TUOTANTO

Noin 600 000 kg/v, ei muuta
liiketoimintaa

RUOKINTA

Täysrehu

TYÖVOIMA

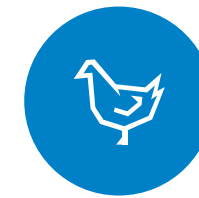
Omistajat ja yksi
kokopäiväinen työntekijä

LANNAN KÄYTTÖ

Pääosa lannasta levitetään
maatilan pelloille, osa
luovutetaan pois



Broilertuotantoa varten
Juha ja Juho Seppä
muodostivat osakeyhtiön.
Juha Sepän omistama
maatila viljelee luomussa
runsaan 200 hehtaarin
peltoalalla kauraa, hernettä,
syysviljoja ja rypsiä.



TAKAMATKALTA UUTEEN TUOTANTOON

Juha Seppää arvelutti satsata isosti maidontuotantoon Tarvasjoella sijaitsevalla kotitilallaan. Pari vuotta hän kasvatti liharotuisia hiehoja teuraaksi, mutta sitten yksi puhelu avasi uuden tulevaisuudennäkymän.

TEKSTI: RAILA AALTONEN KUVAT: KARI KYLÄNPÄÄ

”SÄTERIN MATTI oli myymässä hallejaan tässä lähellä ja kysyi kiinnostustamme broilerinkasvatusta kohtaan. Ajatus tuntui isolta ja laskelmia tehtiin tarkoin. Apuna oli broileritilojen kauppoihin perehtynyt neuvoja Pro-Agrialta. Ratkaisevaa oli, että Juho oli kiinnostunut jatkamaan kotitilalla.”

Juho Seppä oli tuolloin 18-vuotias. Hänelle kotitilan jatkaminen jossain vaiheessa on ollut selvää jo pitkään, ja tuotantosuunnan muutos oli mieluinen myös hänelle.

Isä ja poika tutustuivat alaan työskentelemällä ensin puoli vuotta Säterin kasvattamossa. Lokakuussa 2020 tehdyissä kaupoissa JJ Seppä Oy osti vuosina 1990 ja 2000 rakennetut hallit, joista vanhemmassa on 15 000 ja uudemmassa 45 000 lintupaikkaa. Tilan kokenut työntekijä siirtyi samalla uuden työnantajan palvelukseen.

Tiedon tarve oli luonnollisesti suuri. Molemmat osakkaat suorittivat vaaditun broilerinkasvattajan ammattitutkinnon Tuorlan maatalousoppilaitoksessa, jossa Juho opiskeli silloin.

”Olen ollut aktiivinen, kun lähdimme näin takamatkalta uuteen tuotantoon. Kehittävien tilojen tiimissä käytiin läpi eri aiheita, esimerkiksi tavoitepainoon pääsyä. Minun on myös helppo tarttua puhelimeen heti, kun jokin asia askarruttaa”, **Juha Seppä** kertoo.

Hän lähti mukaan myös kehittävien broileritilojen neuvontatiimiin. Tärkeitä sparrauskavereita ovat edellisen omistajan lisäksi **Anu Leino** HKScan Finlandilta ja **Tapio Luhtala** Satarehulta.

HYÖTY IRTI KOULUTUKSISTA

Yhtiön koulutukset osuvat Seppiä tilanteeseen hyvin: Juho on mukana nuorille tuottajille suunnatussa Next Generation -ohjelmassa, Juhalla puolestaan on työn alla Kariniemen tuottajakoulutus.

NG:ssä on mukana kaikkien tuotantosuuntien edustajia ja sisältö painottuu kaikille yhteisiin johtamis- ja talouskysymyksiin. Kurssin muita broilerintuottajia Juho ei tuntenut ennestään. Verkostoituminen toisten





Sepät seuraavat taloutta ja tuotantotuloksia tarkoin, sillä broilerin kasvatuksessa rahaa liikkuu paljon enemmän kuin tilan aiemmassa toiminnassa. Tuotantosuunnan muutos ja osakkuus motivoivat kotitilansa isännyyteen valmistautuvaa Juho Seppää.

nuorten kanssa oli hänelle tärkeä motiivi lähteä koulutukseen.

”Mukavaa on ollut, sen mitä on ehtinyt käymään – yksi lähipäivä jäi väliin untuvikkojen vastaanoton satuessa samalle päivälle”, Juho kertoo.

NG:ssä tulee tietoa myös työnantajan vastuista, mitä molemmat osakkaat pitävät tärkeänä. Juhan mielestä työnantajan taidot ovat oma uusi maailmansa, ja tieto vastuista ja velvollisuuksista on hyvin tarpeellista.

Kariniemen tuottajakoulutuksessa käydään tiiviisti läpi broileriketjun toimintaa ja lintujen kasvatusta, terveyttä ja ruokintaa. Ryhmässä on mukana eri ikäisiä tuottajia sekä työntekijöitä.

”Siellä näkee ihmisiä ja tutustuu muihin. Odotan mielenkiinnolla tulevaa vierailua teurastamolla”, sanoo Juha.

RUOKINNASSA SIIRRYTTIIN TÄYSREHUUN

JJ Seppä Oy:llä on takana kolme vuotta broilereiden kasvatusta.

”Talous on nyt broilerintuotannossa mietittävä eri tavalla, kun sekä tulot että menot ovat isommat kuin aiemmassa 25 lehmän karjassa. Ostorehulla toimittessa laskenta on myös suoraviivaisempaa.”

Tänä vuonna broilerien vilja-tiivisteruokinnasta siirryttiin täysrehuun, jolla tavoitellaan parempaa ja tasaisempaa kasvua. Työkin on erityyppistä, Juha Seppä toteaa.

”Maito oli fyysisempää touhua. Koko ajan reagoitiin erilaisiin tapahtumiin, mutta ongelmia ei pystytty juuri ennakoimaan. Broilerin kasvatuksessa taas esimerkiksi laitteistojen ennakoivan huollon merkitys iso. Lintujen

tarkkailu on tärkeää, sillä hoito on parvikohtaista ja heikot karsitaan. Lehmiiä hoidetaan yksilöinä ja niille tehdään kaikki mahdolliset jutut.”

Kokemus naudoista on kuitenkin auttanut uudessa työssä. Sepät osoittavat kiitokset myös Matti Säterille ja **Vahur Küttile** siitä, että lintujen kanssa on mennyt hyvin.

”Tuottajan pitää tehdä oma työnsä mahdollisimman hyvin ja niin, että tuotanto kestää päivänvalon”, linjaa Juha.

UUSI TEKNIikka HALTUUN

Arkena töissä ovat tavallisesti työntekijä ja molemmat isännät. Päivän työt suunnitellaan yhteisessä aamupäivätyössä.

”Yhdessä kun tehdään, niin siinä jutellaan ja vaihdetaan mielipiteitä. Se on hyvä tapa oppia”, Juha Seppä huomauttaa.

Lintujen hoidon lisäksi työntekijä hoitaa hallien pesut ja osallistuu Sepän tilalla sekä peltotöihin että urakointitoimintaan. Maatila toimii täysin erillään broilerituotannosta. Pellot ovat luomussa ja viljasato myydään. Myös nurmea on kierrossa edelleen.

Juha on ottanut luontevasti roolin konemiehenä, ja isä myöntää auliisti jäävänsä toiseksi tekniikan osaamisessa.

”Toiseen halliin vaihdettiin hiljattain ilmastointikone ja Juholla on jo säädöt hallinnassa, toisin kuin minulla.”

Viikonlopputyöt halleilla eivät tunnu raskailta entiselle lypsykarjatilallislle. Rivitalossa lähellä kotitilaa asuva Juha kertoo hänkin viihtyvänsä kotona, vaikka isä päästäisi hänet mielellään viikonloppuna vapaalle. ●



Kuva: Pasi Leino

Tuotantoneuvoja käy jokaisella koulutukseen osallistuvalla tilalla.

Broilerikoulutus palasi tauolta

KARINIEMEN TUOTTAJAKOULUTUKSESSA opitaan uutta ja verkostoidutaan muiden broilerialan toimijoiden kanssa. Useamman vuoden tauon jälkeen pääsimme jälleen aloittamaan Kariniemen tuottajakoulutuksen tämän vuoden helmikuussa. Koulutus on suunnattu erityisesti uusille, sukupolvenvaihdoksen myötä tulleille tuottajille tai tuottajiksi aikoville, sekä vakituksille kanalatyöntekijöille.

Tuottajakoulutuksen tarkoituksena on oppia uutta, kerrata vanhaa ja tietysti tavata muita alalla työskenteleviä. Tänä vuonna tuottajakoulutukseen osallistuu yhteensä 18 tuottajaa ja työntekijää.

Tuottajakoulutus kestää vajaan vuoden, ja koulutukseen kuuluu neljä lähipäivää. Jokaisessa päivässä on oma teemansa, jonka ympärille päivä rakentuu. Teemat ovat broilerin kasvatusta, terveyttä, ruokintaa ja viimeisenä niin sanottu yleispäivä, jolloin käydään läpi mm. erilaisia broilerin tuotantoon liittyviä talous-, osuuskunta- ja sopimusasioita. Lähipäiviä on järjestetty niin Eurassa kuin Loimaallakin.

Lähipäivissä luennoivat InnoAgron ja HKFoodsin omat asiantuntijat sekä vierailevat luennoitsijat muun muassa hautoimolta, eri virastoista ja rehutehtailta. Luentoja ovat pitäneet myös kokeneet tuottajat Kariniemen muilta kotitiloilta. Tärkeä osa päivää onkin kokemusten ja mielipiteiden vaihtaminen sekä verkostoituminen muiden tuottajien ja kollegoiden kanssa.

Lähipäivien lisäksi koulutukseen kuuluu tuotantoneuvojan tekemä käynti kunkin osallistujan tilalla ja vierailu teurastamolla. Tilakäynnillä voidaan vielä keskustella lähemmin koulutuksissa opituista asioista ja tarkastella niitä käytännössä.

Teurastamolla kurssilaiset pääsevät katsomaan oman kasvattamonsa eriä kuorman purusta aina lihan tarkastukseen saakka. Tarkastuspisteillä näkee omin silmin, miltä lihan tarkastuspäätöksestä tutut hylkäyssyyt linnuissa näyttävät.

Teurastamovierailut ovat saaneet paljon positiivista palautetta. Moni on hämmästynyt nähdessään, miten monien silmä- ja käsiparien ohitse linnut lopulta kulkevat.

TEKSTI: MARJUT LEHTINEN



TILA
Tero Hosike ja Anne Kangasvuori-Hosike, Huittinen

TUOTANTO
Emolehmätuotantoa vuodesta 2007. Tuotantosuunta muuttuu liharotuisten sonnien siitoskasvatukseen kesällä 2024. Jatkossa noin 220 sonnipaikkaa

Tero Hosike ja Anne Kangasvuori-Hosike aloittavat HKFoodsin uusina puhtasrotukasvattamon pitäjinä syksyllä 2024. Kasvattamossa on paikat noin 220 sonnivasikalle ja se täytetään lokakuussa.



PUHDASROTUKASVATTAMO SAA UUDEN ALUN HUITTISISSA

HKFoodsilla on ollut puhtasrotukasvattamo- ja sonnihuutokauppatoimintaa jo yli 20 vuoden ajan. Vuosien varrella toiminta on kasvanut ja kehittynyt nykyiseen toimintamalliin.

TEKSTI: PÄIVI ANTILA KUVA: SENNI VALIOLA

KEVÄÄLLÄ 2023 eteen tuli pakollinen muutoksen paikka, kun puhtasrotukasvattamossa todettiin *Mykoplasma bovis* -tartunta. Sen saneeraaminen kasvattamosta laskettiin taloudellisesti liian raskaaksi.

Osoitamme suuret kiitokset puhtasrotukasvattamon yrittäjäperheelle, MTY Ali-Lekkalalle tunnollisesta ja uraauurtavasta työstä liharotuisten siitossonnien kasvattamisen parissa. Heidän roolinsa on ollut erittäin suuri toiminnan kehityksen historiassa.

Kasvatuspaikan puuttuessa ei päättäneellä kaudella 2023–24 ole ollut sonneja kasvunseurannassa. Myöskään sonnihuutokauppaa

ei voitu järjestää, vaan siitossonnit myydään tänä kesänä suoraan jalostajien kotikarjoista.

Yhden välivuoden jälkeen toiminta saadaan uudelleen käyntiin, sillä puhtasrotukasvatustoimintaa harjoittamaan löytyi uudet yrittäjät. Ensimmäiset sonnit saapuvat **Tero Hosiken** ja **Anne Kangasvuori-Hosiken** tilalle Huittisiin syksyllä 2024.

KERTATÄYTTÖINEN KASVATTAMO

Toiminta puhtasrotukasvattamossa on pitkälle erikoistunutta naudankasvatusta. Sonnit tulevat kasvattamoon jalostusta harjoittavilta, emolehmätarkkailuun kuuluvilta tiloilta,

joilla panostetaan eläinaineksen kehittämiseen. Monella tilalla osa emoista tiineytetään keinosiemmentämällä ja käytetään myös alkionsiirtoa.

Tuontisperman ja alkioiden avulla saadaan uutta verta jalostuskarjoihin sekä kun-kin rodun kotimaiseen populaatioon siitokseen myytävien sonnien kautta.

Sonnien syntymätiloilta vaaditaan tarkkaa terveysseurantaa, johon kuuluu Nasevan terveydenhuoltokäyntien lisäksi näytteidenottoja muun muassa mykoplasma boviksen ja salmonellan osalta. Lisäksi syntymätila lähettää kaikista puhtasrotukasvattamoon tulevista sonneista näytteet genomimäärittelyyn.

Genomimäärittelyksen avulla sonnivasikoiden polveutumiset saadaan varmistettua. Lisäksi genominäytteistä saadaan tutkittua, ettei myyntiin valikoituvilla sonneilla ole mitään olennaisia perinnöllisiä sairauksia, jotka voisivat aiheuttaa vasikkamenetyksiä tai muita ongelmia emokarjoissa.

Puhtasrotukasvattamon rytmi ja toiminnot poikkeavat perinteisestä loppukasvatuksesta. Kasvattamo on kertatäyttöinen. Uusi ikäluokka otetaan syksyllä sisään lyhyellä aikajaksolla, jonka jälkeen eläinliikennettä ei ole. Seuraavana keväänä siitokseen myydyt sonnit toimitetaan ostajille.

Siitosmyynnistä karsiutuneet ja myymättä jääneet sonnit lähtevät teuraaksi kesän ja alkusyksyn aikana. Kasvattamo pestään ja desinfioidaan aina ennen uuden ikäluokan saapumista. Teuraaksi menevien sonnien kasvatusaika on tämän takia keskimääräistä lyhyempi.

PUNNITUKSET KUUKAUSITTAIN

Eläimet tulevat kasvattamoon lokakuun alkupuolella. Ensimmäinen kuukausi on vasikoiden kotiutumisen ja rehustukseen totutuksen aikaa. Varsinainen kasvun seuranta käynnistyy marraskuun punnituksista. Sonnit punnitaan kerran kuukaudessa marraskuusta maaliskuuhun kestävän seurantakauden aikana.

Kasvunseurannan lisäksi käsittelypäivien

yhteydessä seurataan mm. sonnien sorkkien kasvua sekä tehdään jatkuvaa luonnearviointia. Aggressiiviset tai liian arat sonnit karsiutuvat siitosmyynnistä. Eläinten rauhallinen luonne ja käsiteltävyys vaikuttavat olennaisesti työturvallisuuteen, ei pelkästään tilojen arjessa, vaan myös välitysvasikoiden siirroissa ja teuraseläinten kuljetuksissa.

ELÄINTEN RAUHALLINEN LUONNE JA KÄSITELTÄVYYS VAIKUTTAVAT OLENNaisesti TYÖTURVALLISUUTEEN.

Maaliskuu on kiireinen kuukausi. Punnitusten lisäksi sonneille tehdään selkälihasultraukset sekä rakennearvostelut niiden ollessa noin vuoden ikäisiä.

Ultraamalla saadaan selville selkälihaksen paksuus ja pinta-ala, lihaksen sisäisen rasvan eli marmorin määrä ja vielä pintarasvan paksuus. Rakennearvostelusta saadaan myynnin tueksi eläintä kuvaavat pisteet rungolle, lihaksille ja jaloille.

Myytavistä sonneista kuvataan myös esittelyvideot. Kaikki sonneista kerätty informaatio kootaan yhteen ja julkaistaan nettisivustollamme.

NETTIHUUTOKAUPPA VAKIINTUMASSA Seurantakausi huipentuu vuosittain huhtikuussa sonnien esittelyyn ja huutokauppaan. Sonnien live -huutokauppa on ollut erittäin pidetty tapahtuma, joka on kerännyt yhteen karjaväkeä ympäri Suomen. Koronan myötä sonnihuutokauppa siirtyi nettiin.

Nettihuutokaupassa on omat hyvät puolensa ja se on vakiinnuttamassa paikkansa siitossonnien myyntitapana Suomen lisäksi myös Ruotsissa ja Virossa. Sonnia valitessa on kuitenkin erittäin tärkeää päästä näkemään sonnit omin silmin, joten sonnien esittelypäivä pyritään tulevinakin keväänä järjestämään, vaikka myynti tapahtuisikin netissä.

Puhtasrotukasvattamoilla on tärkeä rooli Suomen liharotuisten nautapopulaation kehittämistyössä. Keskitetyllä toiminnalla saadaan tehokkaasti paras genetiikka kaikkien emolehmätillallisten saataville. Eri syntymätiloilta tulevat sonnit kasvavat samoissa olosuhteissa samanlaisella hoidolla ja ruokinnalla. Ostajien on siten helppo verrata sonneja ja valita omaan karjaan parhaiten sopiva yksilö.

Myös jalostajat saavat tärkeää tietoa oman karjansa tasosta kasvattamossa olevien sonnien tuloksista. Tuloksia he voivat hyödyntää omia jalostuspäätöksiä tehdessään. Puhtasrotukasvattamossa on myös helppo toteuttaa erilaisia hankkeita ja tutkimusprojekteja. ●

ELÄINKAUPAN TÄRKEÄT TERVEYSTÄRPIT

Muistilista myyjälle:

- Myy vain terveitä sonneja terveestä karjasta.
- Varmista sonnin polveutuminen genomitestillä.
- Hanki eläinlääkäri ajoissa ottamaan salmonellanäytteet ja tekemään terveystodistukset.
- Huolehdi, että tulokset ja terveystodistukset ovat voimassa koko myyntikauden.
- Mikäli eläimissä ilmenee hengitystie-, suolisto-, sorkka- tai ihosairauden oireita, ota välittömästi yhteyttä terveydenhuoltoeläinlääkäriin.
- Huolehdi sonnin sisä- ja ulkoloislääkityksestä ennen myyntiä.
- Järjestä sonnien kyydit ETT:n kuljetusohjetta noudattaen.

Muistilista ostajalle:

- Varmista, ettei sonni ole perinnöllisten sairauksien kantaja.
- Vaadi eläinlääkärin myöntämä terveystodistus.
- Osta eläimet aina saman tai ylemmän Nasevan terveystason karjasta.
- Ota vakuutus eläimelle kuljetuksen ajaksi ja kolme kuukautta myynnin jälkeen.
- Sonnin purkupaikan tulee olla avoin, valoisa ja pohjaltaan pitävä.
- Ole itse paikalla sonnien saapuessa tai anna tarkat ohjeet sonnien purkuun valtuuttamallesi henkilölle.
- Älä päästä kuljettajaa eläintiloihin, tai vaadi käyttämään tilan saappaita.
- Tarkkaile sonnia ja havainnoi mahdolliset kuljetusvauriot.
- Tilan kuljetusvälinettä käytettäessä noudata ETT:n kuljetusohjetta.

Näin toteutat ostoeläimen karanteenin

- Sonnilla näköyhteys muihin tai muutama emo seuranaan vähintään parin viikon ajan, tai sonni laitetaan pieneen emoryhmään, joka on täysin erillään tilan muista eläimistä.
- Työjärjestys: hoida karanteeniryhmä viimeisenä.
- Karanteenissa omat työvälineet, suojavaatteet ja -jalkineet.
- Pese ja desinfioi tila, työvälineet sekä juomakupit ja astiat huolellisesti karanteenikäytön jälkeen.

TUIRE TUUKKANEN



KESÄPÄIVÄNÄ KULUU MILJOONA GRILLIMAKKARAA

Grillauskausi kestää vapusta pitkälle syksyyn. Suosituin grillattava on grillimakkara. Sitä syödään toukokuusta elokuuhun noin 30 miljoonaa pakettia. Broileri on kiilannut grillilihojen ykköseksi. Lautasmalli kannattaa pitää mielessä myös kesällä.

SUOMESSA SYÖDÄÄN kesällä joka päivä keskimäärin lähes miljoona grillimakkaraa. HKFoodsin teettämän grillaustutkimuksen*) mukaan 64 prosenttia grillaa kesällä lihaisia, niin sanottuja A-luokan grillimakkaraita. Perusgrillimakkaraita valitsee kesän aikana hiukan useampi kuin joka toinen (57 %).

Yhdessä nämä päihittävät grillijuustot ja kasvikset, jotka tulevat kesäkokkien suosikkilistalla seuraavina. Kesä tuo kauppojen hyllyille kovasti odotettuja makkarauutuuksia, joista jokainen löytää varmasti uuden suosikkinsa.

”Grillimakkara on nopea ja onnistumisvarma kesäherkku, joka maistuu kaikenikäisille. Maustetuista

grillimakkaroista ylivoimaisesti suosituimpia ovat erilaiset juustomakkarat. Juustot tuovat makkaraan mehevyyttä, täyteläisyyttä ja ne pyöristävät sopivasti mausteistenkin makkaroiden makua. Tänä kesänä kolme neljästä kesän uusista grillimakkaroistamme on maustettu juustolla”, kertoo lihavalmisteiden kategoriapäällikkö Marika Rikkonen.

KAPEN CHORIZOSSA ON PARMESANIA
HK Kabanossi® -uutuudessa yhdistyvät makkaran ystävien kaksi suosikkia: pippuri ja juusto. HK Camping® -grillimakkaran uusi kesämaaku on Koskenlaskija. Kolmas uusi juustoinen makkara on keittiömestari

ja ravintoloitsija Kape Aihisen käsialaa, HK Maakarit® Kapen Pikkusen Parempi Chorizo.

”Kun sain tehtäväksi luoda uuden HK Maakarit -grillimakkaran ja työhön aivan vapaat kädet, niin valitsin reseptiin kaksi suosikkiraaka-ainettani: espanjalaista alkuperää olevan klassisen chorizon ja pitkään kypsytetyn parmesan-juuston, joka antaa makkaraan mehevän ja pehmeän maun. Lopputuloksesta olen ylpeä”, kertoo Aihinen.

Neljäs makkarauutuus on HK Maakarit® Berliinin Dieter raakamakkara, joka on saanut vaikutteensa saksalaisesta currywurstista, suomalaisen makuun sopivaksi muokattuna.

BROILERI ON GRILLAAJAN YSTÄVÄ

Broileri on suosituinta grillattavaa lihaa. Sen edelleen kasvava suosio selittyy monella asialla. Yksi valteista on nopea kypsyminen. Miedon makuista broileria on myös helppo maustaa.

Grillilihojen kakkosena on porsaanliha ja kolmospaikalla on naudanliha.

”Nousussa ovat mehevät ja omissa ryhmissään edullisemmat lihat, kuten porsaan kassler eli niska, broilerin paistileike eli luuton reisipala sekä naudan entrecote, joka on ulkofileen jatkeen rasvaisempi osa”, kertoo lihaliiketoiminnan johtaja Mikko Järvinen.

Broilerin- ja porsaanliha ostetaan Järvisen mukaan mieluiten valmiiksi maustettuna, vain joka neljäs haluaa maustaa ne itse. Naudanlihan maustaminen on tutumpaa puuhaa: kotikokeista 40 prosenttia haluaa maustaa sen itse.

GRILLAAJIEN TRENDILISTA ELÄÄ

Ärsyttävintä grillaamisessa on grillin huolto ja puhdistaminen. Lähes puolet (49 %) HKFoodsin grillaustutkimukseen vastanneista koki näiden aiheuttavan eniten päänsäryä.

Grillaustrendeistä vahvimpia on quick & easy eli nopea ja helppo grillaaminen. Herkullisen lopputuloksen lisäksi tavoitteena on päästä mahdollisimman helpolla myös grillin puhdistamisen suhteen.

Nousevaan, aitojen BBQ-ravintoloiden inspiroimaan grillaustrendiin kuuluvat pitkään kypsytetyt, isommat lihanpalat sekä savun aromi. Myös erilaiset BBQ-ravintoloissa tarjottavat

NOUSEVAAN, AITOJEN BBQ-RAVINTOLOIDEN INSPIROIMAAN GRILLAUSTRENDIIN KUULUVAT PITKÄÄN KYPSETYTYT, ISOMMAT LIHANPALAT SEKÄ SAVUN AROMI.

lisäkkeet näkyvät tänä kesänä grillaajien ruokalistoilla.

”Helppoon ja nopeaan grillaamiseen sopivat erinomaisesti grillivalmiit lihat ja lisäkkeet. Ne on pakattu valmiiksi foliovuokiin, joista otetaan vain kalvo päältä pois, ja vuoka laitetaan grilliin. Näin vältetään grillin likaantumiselta. Lihat ja lisäkkeet voi nostaa tarjolle samassa vuoassa”, kertoo Järvinen.

Kauden uutuuksia ovat HK Grillivalmiit Viljaporsaan Murea kylkinoppa ja Mehevä kasslernoppa.

Lisäkkeet voi nostaa pakkauksissaan suoraan grillille: HK Grillivalmiit Cheddarperunat ja mozzarellalla ja aurinkokuivatulla tomaateilla maustetut Pestoperunat ovat saaneet innoituksensa BBQ-ravintoloiden listoilta.

Kolmas lisäkevaihtoehto on takuuvarma koko perheen suosikki, HK Grillivalmis Mac & Cheese.

LAUTASMALLI PÄTEE KESÄLLÄKIN

Grillaaminen mielletään usein hiukan epäterveelliseksi, mutta sitä se ei välttämättä ole. Myös grilliateria kannattaa koostaa lautasmallin mukaisesti: puolet kasviksia, neljännes lihaa tai muuta proteiinia ja neljännes esimerkiksi uusia perunoita, pastaa, riisiä tai muuta hiilihydraattia.

”Kesä on loistavaa tuoreiden kasvien aikaa. Varaa grillin viereen kulhollinen kukka-kaalin nappuja, tuoreita herneitä, porkkanoita, kirsikkatomaatteja tai muita satokauden kasviksia.

Vaihda grillaajan ”huurteinen” tuoreisiin naposteltaviin vihanneksiin, niin saat kasvikiintiön täyteen jo melkein itsestään grilliruokien valmistuessa”, vinkkaa ravitsemusasiantuntija Soile Käkönen. ●



*) HKFoodsin teettämään, Crowstin toteuttamaan grillaustutkimukseen vastasi 800 henkilöä kesällä 2023.



Kesän 2024 uutuustuotteita helppoon grillaukseen



HK Grillivalmiit

HK Grillivalmiit tuotesarja on suunniteltu helppoon ja onnistuneeseen grillaamiseen. Tuotteet on pakattu valmiiksi alumiinirasiaan, jonka voi avaamisen jälkeen laittaa suoraan grilliin. Grillialustan ansiosta liha säilyy grillatessa mehevänä ja grilli pysyy puhtaana.



HK Naudan maustettu grillipihvi

HK Naudan Maustettu Grillipihvi on valmiiksi maustettu ja onnistumisvarmaksi mureutettu tuote kaikentasoisille grilliajille. Pakkauksesta löytyy kolme suomalaista naudanlihasta valmistettua pihviä.



Helpot ja herkulliset lisät grillateriaan

CHEDDAR-PERUNAT

Cheddarkastikkeella kuorrutettuja perunoita – kookuttavan hyvää!

MOZZARELLA-PERUNAT

Pestossa pyöräytetyt perunat mozzarellalla ja aurinkokuivatulla tomaateilla höystettynä.

MAC & CHEESE

Makaronia kermaisessa juustokastikkeessa Amerikan tyyliin! Foliovuokaan pakattu Mac & Cheese on helppo ja herkullinen lisä grillateriaan.

HK ja Kariniemen kebabpuikko

Kebabpuikot ovat valmiiksi muotoiluja, maustettuja ja helposti grillattavia jauhelihapuikkoja. Kebabpuikot voi kypsentää vaivattomasti myös uunissa tai airfryerissa. Pakkauksissa on neljä kebabpuikkoa. HK naudanjauhelihasta pyörätetty varras säilyttää tutulla kebab-maulla ja Kariniemen kebabpuikko on valmistettu kalkkunan jauhelihasta. Nämä helpot tuotteet maistuvat kaikille!



HK Maakarit® Kapen pikkuisen parempi chorizo

HK Maakarit® Kapen Pikkusen Parempi Chorizo -grillimakkara on lihaisa klassinen chorizo, joka on Kapen käsittelyssä saanut mehevän ja pehmeän maun pitkään kypsytetystä parmesaanijuustosta. Grillauksen lisäksi tämä herkku sopii erilaisiin makkararuokiin. HK Maakarit® -artesaanimakkarat valmistetaan Vantaan Pakkalassa perinteisiin kädentaitoihin luottaen, aina suomalaisesta lihasta.



HK Maakarit® Berliinin Dieter raakamakkara

HK Maakarit® -raakamakkarat on valmistettu mehevästä, suomalaisesta porsaanlihasta! HK Maakarit® Berliinin Dieter on saanut vaikutteensa saksalaisesta makkaraklassikosta wurstista. Lihapitoisuus on 92 %. Raakamakkara voidaan paistaa pannulla, uunissa tai grillissä. Kokeile raakamakkaraa myös paistettuna makkarapalleroina pastassa tai keitossa.



HK Kabanossi® pippurijuusto

HK Kabanossi® on lupaus lihaisasta grillimakkarasta, todellinen grillauksen klassikko. HK Kabanossi® Pippurijuusto saa lempeän makunsa mustapippurista ja täyteläisestä juustosta. Nauti grillattuna tai viipaloit lihapiirakan väliin. Mehevä juustomakkara sopii erinomaisesti myös pyttipannuun. HK Kabanossi® -tuotteissa käytetään vain suomalaista lihaa ja ne valmistetaan Suomessa.



HK Camping® Koskenlaskija

Valio Koskenlaskija®-sulatejuustolla maustettu Camping®- grillimakkara maistuu koko perheelle. Juusto tuo makaraan mehevyyttä ja täyteläisyyttä. Suomalaisesta lihasta valmistettu Camping® sopii grillauksen lisäksi ruoanlaittoon kuten makkarakeittoon, makkarakastikkeeseen tai kiuasmakkaraksi.



VALMIIKSI PINTAMAUSTETUT TUOTTEET KOKEILUNHALUISILLE GRILLA AJILLE!



Minuuttipihvi® Vaahterasiirappi ja Kolme pippuria

Kariniemen Kananpojan Minuuttipihvi® Vaahterasiirappi on ohut, fileestä valmistettu pihvi. Minuuttipihvi® sopii moniin kanaruokiin, esimerkiksi pasta-annoksiin, salaateihin ja on herkullinen myös grillattuna. Kauden uutuusmakuina Vaahterasiirappi ja Kolme pippuria, jossa on pehmeän kermaisen sekoitus musta-, viher- ja rosépippuria.

Grillikombot Liekki & taco ja Cajun & ananas

Valmiiksi pintamaustetut tuotteet kokeilunhaluiselle grillaajalle – kaksi kookuttavaa makua samassa pakkauksessa! Sormisyötävät kanan koipipalat on maustettu Kariniemen Liekkisiivistä tutulla maulla ja siivissä on limellä raikastettu tacomauste. Toisessa yhdistelmässä on kananpojan paistileikkeitä cajun-mausteella sekä sisäfileitä grillikauteen sopivalla ananas-maulla.



Sisäfileet pekonilla

Valmiiksi pekoniin käärityt ja maustetut sisäfileet säilyttävät mehevyytensä ja valmistuvat helposti ja nopeasti grillissä. Sopii erinomaisesti myös airfryerilla valmistettavaksi. Sisäfileet on maustettu hedelmäisellä pintamausteella. Pakkauksessa on kolme pekoniynyttä, joissa pekoniivipaleeseen on kääreästy kaksi sisäfilettä.



Kariniemen Kalkkunan fileepihvi BBQ

Kariniemen Kalkkunan fileepihvi BBQ on mureutettu ja täyteläisen mausteinen, helposti grillattava pihvi. Kariniemen kalkkuna on aina suomalaista.



JUHA RUOHOLA
Toimitusjohtaja
HKFoods Oyj

HKFoods on toteuttanut rakenteellisia ja toiminnallisia toimenpiteitä, joiden ansiosta yhtiön tulevaisuus näyttää aiempaa valoisammalta. Nyt keskitytään ydinliiketoimintojen kilpailukyvyyn ja toimintojen kannattavuuden parantamiseen.

Mittava rakenteellinen muutos ja kannattavuuden parantaminen

Olemme viimeisen puolentoista vuoden aikana arvioineet eri liiketoimintojen asemaa osana konsernia taloudellisen liikkumatilamme lisäämiseksi. Olemme parantaneet HKFoodsin kannattavuutta ja vahvistaneet tasetta Baltian liiketoimintojen myynnillä, joka saatettiin loppuun elokuussa 2023. Ruotsin liiketoimintojen kauppaa toteutui maaliskuun 2024 lopussa.

TOUKOKUUN ALUSSA kerroimme, että olemme allekirjoittaneet sopimuksen Tanskan tytäryhtiömme ROSE Poultry A/S:n myynnistä hollantilaiselle Plukon Food Groupille. Kaupan odotetaan toteutuvan vuoden 2024 aikana, edellyttäen, että Tanskan kilpailuviranomainen hyväksyy sen.

Tanskan liiketoimintojen myyntipäätöksen jälkeen on yhtiön eri liiketoimintojen aseman arviointi saatu tällä erää päätökseen.

Myynnit edistävät mahdollisuuksiamme keskittyä paremmin meille jääviin liiketoimintoihin ja toteuttaa pitkän aikavälin strategiaamme, joka on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Jatkamme toimintaamme perustaltamme vahvasti suomalaisena, mutta kansainvälisesti toimivana pörssiyhtiönä. Asemamme markkinassa on merkittävä ja brändimme ovat vahvoja.

LIIKETULOS KOHENI

Ensimmäisen vuosineljänneksen aikana myönteistä oli toukokuun alussa julkaistun Q1/2024 osavuositarkastuksen mukaan yhtiön liikevaihdon ja liiketuloksen parantaminen. Jatkuvien liiketoimintojemme, johon kuuluvat Suomi ja Puolan pekoniyksikkömme, liikevaihto vuoden 2024 ensimmäisellä neljänneksellä kasvoi 4,9 prosenttia ja oli 228,7 (218,0) miljoonaa euroa.

Konsernin jatkuvien toimintojen liike-tulos oli 1,2 (-0,4) miljoonaa euroa ja vertailukelpoinen liike-tulos oli 1,4 (-2,3) miljoonaa euroa.

Liiketoimintojen myynnit ovat vahvistaneet yhtiön tasetta, ja saadut maksut on käytetty yhtiön lainojen lyhennyksiin.

Rahavirta parani vertailukaudesta huomattavasti käyttöpääoman vertailukautta paremman kehityksen sekä vahvistuneen käyttökatteen ansiosta. Yhtiön nettovelka pieneni vertailukaudesta 164,7 miljoonalla eurolla ja vuodenvaihteesta 79,9 miljoonalla eurolla 208,0 (372,7) miljoonaan euroon.

Yhtiön nettovelkaantumistaso oli 93,8 (139,6) prosenttia.

KANNATTAVUUS VAATII LISÄTOIMIA

Myynti kasvoi hyvän kuluttajakysynnän sekä onnistuneiden kaupallisten toimenpiteiden ansiosta, mikä vahvisti asemaamme Suomen markkinoilla ja pienensi tarvetta vähemmän kannattavalle lihan viennille vertailukauteen verrattuna.

Kustannustaso pysyi edelleen korkeana tammi-maaliskuussa.

Parempi myynnin rakenne, tuotannon tehostaminen ja kustannussäästöt paransivat kannattavuutta



HKFOODS

YHTIÖN UUSI NIMI ON
HKFOODS OYJ.

katsauskaudella. Inflaatiopaine helpotti alkuvuonna, mutta markkinakorot pysyivät korkeina, mikä on lisännyt kustannuksia paitsi koko arvoketjulle, myös kuluttajille.

Aiemmin kertomamme investoinnit Forssassa ja Raumalla etenivät suunnitellusti. Lisäksi kerroimme, että keskitämme siipikarjatuotteiden pakkaustoiminnot Eurasta Raumalle ja Forssaan sekä investoimme Euran yksikköömme noin kahdeksan miljoonaa euroa kypsiin tuotteiden valmistukseen.

Myönteinen tuloskehitys on erittäin hieno asia. Siihen olemme päässeet yhteistyössä oman henkilöstömme sekä teidän, hyvät sopimustuottajamme, ja muiden kumppaneidemme kanssa.

Kannattavuus ei kuitenkaan ole tyydyttävä. Tavoitteen mukaisen tuloskehityksen saavuttamiseksi ja

kannattavuuden parantamiseksi jatkamme edelleen kustannusten tiukkaa hallintaa, tuotannon tehostamista, tuoteportfolion optimointia kuluttajakysynnän muutoksessa sekä kaupallisia toimia.

UUSI NIMI REKISTERÖITY

Ruotsin liiketoimintojen myynnin seurauksena HKScanin yhtiökokous päätti yhtiön uudesta nimestä, joka on HKFoods Oyj. Nimi otetaan käyttöön vaiheittain 24.5.2024 tapahtuneen rekisteröinnin jälkeen. Tytäryhtiö HKScan Finland Oy:n nimi muuttuu hieman myöhemmin.

Suomalaisen lihan saatavuuden turvaaminen on olennainen osa strategiaamme. Tuotemerkkimme Suomessa perustuvat kotimaiseen lihaan. Olemme tehneet merkittäviä investointeja koko arvoketjussamme kotimaisen lihan jalostamiseen sekä kotimaan markkinoille että vientiin.

Nyt keskitymme ydinliiketoimintojemme kilpailukyvyyn ja toimintojen kannattavuuden parantamiseen. Tehtyjen merkittävien rakenteellisten ja toiminnallisten toimenpiteiden ansiosta tulevaisuutemme näyttää selkeästi aiempaa valoisammalta. Jatkamme määrätietoisuutta työtämme kohti monipuolista ruokataloa. ●



OSKARI LAHTINEN
Asiantuntija
Pyhäjärvi-instituutti
Kirjoittaja toimii
HKFoodsin asiantuntijana

Net Zero -pilotit edistävät kestäväää viljelyä

Kesän peltopiloteissa panostetaan tuotantopanosten sopusuhtaiseen käyttöön sadosta tinkimättä. Tarkastelussa ovat muun muassa säätökaivot ja kasvin typensidonnan lisääminen biostimulantin avulla.

HKFOODS PYRKII saavuttamaan ilmastovaikutusten nettonolla (net zero) -tavoitteen vuoteen 2050 mennessä. Tienviittoina alkutuotannon kestävyiden lisäämisessä toimivat tieteeseen p erustuvat kestäväen kehityksen tavoitteet, joihin yritys on sitoutunut.

Näissä tavoitteissa nousi erityisesti esille tuotantopanosten sopusuhtainen käyttö sekä hyvän satotason varmistaminen. Tästä syystä alkaneella kasvukaudella panostetaan etenkin peltojen vesitalouden hallintaan sekä lannoituksen optimointiin.

Vesitalouden hallinta on noussut entistä tärkeämpään rooliin viime vuosina. Peltokasvien kasvustoja vaivaa milloin kuivuus, milloin taas maan liiallinen kosteus. Vesitaloudesta huolehtiminen kulkee käsi kädessä hyvien ja varmojen satotasojen kanssa.

Perusta toimivalle vesitaloudelle on maan hyvä kasvukunto. Esimerkiksi peltojen tiivistymistä pitää välttää, ja jo tiivistyneet maat tulee korjata. Kun peltojen peruskunto on hyvä, voidaan lähteä kehittämään vesitaloutta vielä pidemmälle.

SÄÄTÖKAIVOJEN HYÖTYJÄ SELVITETÄÄN

HKFoodsin sopimustuottaja asennutti viime vuonna pellolleen kaksi säätökaivoa niin, että ojustot kulkevat peltolohkolla rinnakkain. Tämä mahdollistaa koeasetelmien tekemisen.

Viime kasvukaudella hän toteutti itsenäisesti

kevätevehnällä kokeen, jossa toinen säätökaivoista pidettiin kiinni ja toinen auki. Säätökaivon kiinni pitäminen vaikutti satotasoon positiivisesti.

Havainnon pohjalta päätimme toteuttaa tuottajan kanssa yhteistyössä saman kokeen syysvehnällä. Asennamme lohkolle mittarit, joiden avulla voimme seurata pohjaveden pinnan korkeutta molemmilla puolilla erikseen.

Toinen HKFoodsin sopimustuottaja päätti asentaa tänä keväänä tee-se-itse -säätökaivot. Käytännössä tämä tarkoittaa, että salaojan päähän laitetaan 90 asteen mutka ja tämän jatkoksi rumpuputki. Putken kulmaa säätämällä voidaan vaikuttaa siihen, kuinka suuri paine kaivoon syntyy.

Tavoitteena on selvittää, voidaanko tällaisella matalan kynnyksen systeemillä saavuttaa pellon parempi vesitalous.

HERNEELLÄ TYPENKÄYTTÖÄ OPTIMOIMAAN

Typenkäytön optimointi nousi vahvasti esille tieteellisissä kestäväen kehityksen tavoitteissa. Panostamme edelleen myös tähän teemaan yhteistyössä Yaran ja sopimustuottajien kanssa.

Lähtökohtaisesti palkokasvien käyttö osana viljelykiertoa voi vähentää typpilannoituksen tarvetta niin palkokasvivuonna kuin seuraavanakin vuonna.

Päätimme toteuttaa sopimustuottajan kanssa



Erilaisia säätökaivoja tutkitaan kesällä kahdella eri tilalla, sillä toimiva vesitalous varmistaa satoja vaihtelevissa sääoloissa. Mielenkiintoisia tuloksia on odotettavissa myös satelliittivusteisen täsmälannoituksen ja tasalevityksen tuloksia vertaavasta kokeesta syysvehnällä. Vasemmalla Datasensen Jari Hakkarainen asentamassa pohjaveden pinnankorkeusanturia.

peltopilotin, jossa vertaamme lannoittamatonta ja lannoitettua hennettä. Tiedossa on, että herne ei välttämättä tarvitse typpilannoitusta. Päätimme kuitenkin verrata, paljonko typpilannoituksella saadaan lisäsattoa. Yaran uusi organomineraalinen kierrätyslannoite sopii erityisesti herneen lannoitukseen.

Tällä kasvukaudella toteutetaan myös toinen herneisiin liittyvä peltopilotti toisen sopimustuottajamme tilalla. Viime vuonna herneellä ollut lohko kylvetään tällä kasvukaudella kevätevehnälle. Teemme peltolohkolle kolme koealaa eri lannoitustasoilla ja vertaamme, kuinka paljon typpilannoitusta voi säätää herneen ollessa esikasvina.

MIELENKIINTOINEN KAUSI TULOSSA

Typpilannoituksen optimointia voidaan toteuttaa myös esimerkiksi täsmälannoituksen avulla. Tällä kasvukaudella pilotoimme sopimustuottajan useammalla lohkolle satelliittivusteista syysvehnän täsmälannoitusta. Työkäluna käytämme Yaran AtFarm-satelliittipalvelua.

Ideana on tehdä lohkoille kaksi koealaa. Toiselle puolelle lisälannoitus annetaan tasalevityksenä ja toiselle täsmälannoituksena. Seuraamme kokeen aikana,

Tällä kasvukaudella toteutetaan myös toinen herneisiin liittyvä peltopilotti.

tasaantuuko kasvusto täsmälannoituksen avulla, mikä lisäisi resurssitehokkuutta.

Syngentan kanssa pilotoimme Vixeran-biostimulanttia. Se luo kasvin pinnalle biofilmin, jonka avulla bakteerit sitovat ilmasta typpeä ja vapauttavat sen kasvin käyttöön. Tavoitteena on selvittää, paljonko kyseisen biostimulantin avulla voidaan lisätä satoa ja vähentää typpilannoitusta.

Tällä kasvukaudella siis tapahtuu jälleen paljon Net Zero -peltopilottien osalta. Odotan jo innolla kasvukautta ja tietysti satotuloksia. Niiden avulla pääsemme tuottamaan lisätietoa vastuullisista Net Zero -tuotantotavoista ja jakamaan sitä sopimustuottajien käyttöön! ●



RIITTA PIETILÄ
Asiantuntija, lihasiat

ULLA KETOLA
Asiantuntija,
tuotannonseuranta
HKScan Finland Oy/
InnoAgro Oy

Q&A

KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

MITÄ UUSI PÄÄTTÖKARJU MERKITSEE TILALLANI?

Kannustamme lihasikaloita sukupuolilajittelemaan Tempo-porsaat ja ruokkimaan ne suositusten mukaisesti. Toimenpiteitä kannustetaan Tempo-lisällä. Täyden hyödyn saavuttamiseksi myös hoito ja ilmastointi tulee mukauttaa uuden genetiikan tarpeisiin.

UUSI SIK-AINES TN Tempo on osoittautunut erinomaiseksi Durocin korvaajaksi yhtiön lihaketjussa. Sekä Finnpigin kokeessa että omissa kenttäkokeissamme Tempo-karjun jälkeläiset ovat suoriutuneet paremmin koko kasvatusajan kuin Durocin jälkeläiset.

Omat kenttäkokeemme ovat osoittaneet selkeitä parannuksia emakoiden tuotantotasossa ja porsaiden laadussa: Pahnuekoko on kasvanut ja pahnuetta kohti vieroitetaan enemmän porsaita. Porsailla on parempi ruokahalu ja ne ovat vähemmän herkkiä ripulille.

Lisäksi välikasvattamossa ja lihasikalassa hännänpurenta määrä on vähentynyt jyrkästi.

Antibioottien käyttötarve on vähentynyt merkittävästi, samoin hoitotyö. Samalla teurassikojen laatu on parantunut.

Lihaskojen päiväkasvussa ja rehunhyötysuhteessa Tempon ja Durocin välillä ei ole juurikaan eroa. Ruhon laadussa nähtiin selvää parannusta, sillä Tempolla on huomattavasti vähemmän teurashylkäyksiä.

Finnpigin kokeessa havaittiin vain vähän tai ei lainkaan eroja ruhon arvossa ja lihan laadussa.

Tilan siirtyessä TN Tempoon on lihasiat ruokittava eri tavalla kuin aiempi eläinaines. Leikoilla on erinomainen syöntikyky, minkä takia porsaat tulee lajitella sukupuolen mukaan.

Rehun koostumukseen (kuitu, aminohapot), liemi-rehujen hygieniaan ja viljojen jauhatuskarkeuteen on kiinnitettävä aiempaa enemmän huomiota, jotta rehu tukisi parhaalla mahdollisella tavalla suoliston terveyttä ja uudesta aineksesta hyödyt saadaan käyttöön.

Näiden toimenpiteiden kannustamiseksi yhtiö maksaa Tempo-lisää lihasiantuottajille. Lisätietoja saa aluevastaavilta.

TN Tempo sopii hyvin yhtiön sianlihaketjuun, jossa eläinten hyvinvointi, antibioottien vähäinen käyttö ja laatu ovat entistä tärkeämpiä. Koska Tempo ei ole niin herkkä hännänpurennalle, työn määrä välikasvattamossa ja lihasikalassa vähennee, mikä on tärkeää nykyaikaisessa maataloudessa.

HKScan Finland on päättänyt korvata sikaketjussaan Duroc-karjut TN Tempolla.

Uusia karjueria tulee karjuasemalle 3–4 kuukauden välein ja yhtiön edustaja ottaa yhteyttä porsastuottajiin, kun TN Tempon siementä on saatavilla.

Finnpigin koko siementuotanto tulee olemaan uutta päättökaria vuoden 2025 alusta.

Asiantuntijamme tulevat käymään porsastuotantotiloilla, kun porsaat syntyvät. Lihasikatiloihin olemme yhteydessä hyvissä ajoin, jotta sikojen ruokinta ehditään suunnittelemaan ennen porsaiden tuloa.

RUHON LAADUSSA
NÄHTIIN SELVÄÄ
PARANNUSTA, SILLÄ
TEMPOLLA ON
HUOMATTAVASTI
VÄHEMMÄN
TEURASHYLKÄYKSIÄ.

25

KOLUMNINI



LIHAN PAIKKA RUOKALAUTASELLA SÄILYY

IHMISEN SUHDE luontoon ja syömiseen ovat olleet melkoisessa turbulenssissa jo pitkään. Sanonta ”tieto lisää tuskaa” pitää paikkansa. Lihan syömiseen liittyy paljon tunteita ja faktaa, jotka herkästi sekoittuvat keskenään.

Median rooli on vahva. Aiheen ympärille on helppo saada suuret seuraajamäärät, välillä onnistuneesti, välillä mennään metsään niin että ryskyy. Kaikkien muistissa on, miten muutama vuosi sitten heinäsirokasta povattiin ratkaisua proteiinipulaan.

Välillä maataloutta maalitetaan tuotantoeläimiin, maan muokkaukseen tai metsän hoitoon liittyvillä päästöhaitoilla. Ympäristönäkökulman lisäksi lihan syönti on nostettu syntipukiksi ihmisten suolistovai-voihin ja moneen muuhunkin.

Ilmiöt nostavat aina esiin vastailmiön. Mediassa on luotu käsitystä, että lihan syönti on kuilun partaalla ja vähenee radikaalisti. Tällaista jyrkkää muutosta ei kuitenkaan ole näköpiirissä. Vain globaalit, ilmastoon tai väestön kasvuun liittyvät kriisit voivat laukaista suuret muutokset. Kaikki muu muutos on ennustettavampaa. Toki niin, että uudet sukupolvet tuovat uudistusvoimaa asenteillaan.

Ihmisten etääntyminen luonnosta on huolestuttavaa.

Valitettavasti moni etääntyy myös normaalista elämästä, johon olen naiseksi liittynyt ruoanlaitto. Kuitenkin ruoan valmistaminen kotona on tärkeä osa ihmisen hyvinvointia. Se vahvistaa sosiaalisia suhteita, tekee juhlasta juhlan, saa aikaan onnistumisen tunteita ja lopputulos on parhaimmillaan jopa euforinen kokemus.

Lihaa on erittäin vaikea korvata ruokalautasella. Kantar Agrin

Ruokalautanen 2023 -tutkimuksessa listattujen 15 suosituimman ruokalajin joukossa on vain kaksi, joissa ei käytetä lihaa tai kalaa. Suomalaisten suosikkiruuat ovat makumuistoja sukupolvien takaa, jotka uudistuvat lisääntyneen matkailun ansiosta.

Ja miksi liha edes pitäisi korvata millään? Koko keskustelu pitäisi mieluummin päivittää ja tasapainottaa. Liha ja kasvien syönnin lisääminen eivät ole toistensa vihollisia. Paljon enemmän pitäisi kantaa huolta ruoanlaitto-osaamisen katoamisesta, jos terveellisiä aterioita korvataan yhä laajemmin teollisilla välipalatuotteilla.

Ehkä eniten lihan kulutukseen tulevaisuudessa vai- kuttaakin ihmisten ruokarytmin muutos. Emme kuluta enää kaloreita samalla tavalla eikä päivärytmimme ole yhtä säännöllinen kuin agraariaikana.

Ajankohtaisia ilmiöitä juuri nyt ovat:

- Kulutus siirtyy punaisesta lihasta siipikarjaan ja kalaan.
- Ruokarytmi muuttuu, kotona syödään vain yksi lämmin ateria päivässä.
- Liharaaka-aineen määrä annoksissa pienenee jonkin verran.
- Jauhelihan ja suikaloitujen tai pihveiksi leikattujen tuotteiden kysyntä kasvaa.
- Suuret ikäluokat hallitsevat perinteisen ruoanlaiton ja

pitävät lihan kulutusta yllä.

- Juhlapyhät merkitsevät sosiaalista yhdessäoloa ja herkuttelua.
- Taloudellinen taantuma vaikuttaa valintoihin vahvasti.
- Kotimaisuuden arvostus lisääntyy, samoin ymmärrys huoltovarmuudesta, työllisyydestä ja maatalouden ekologisuudesta. ●

Tomi Kuittinen

Tutkimusjohtaja, HKScan Finland Oy





Kuva: Tero Hakala

Kuva: Pauliina Puputto

Kuva: Oskari Virtanen

Kuva: Datasense Oy

Ilmasto-ohjelman päivityksessä tavoitteeksi nettonolla 2050

HKFoods etenee päättäväisesti kohti ilmastovaikutustensa nollaamista. Nettonollan tavoite on vuodessa 2050, ja matka kulkee tutkimustietoon perustuvien välitavoitteiden kautta. Tuottajilla on ilmastotyössä tärkeä rooli.

TEKSTI: RAILA AALTONEN

HKFOODSIN AIEMMAN Zero Carbon-ohjelman tavoitteena oli kasvihuonekaasupäästöjen nollaaminen oman teollisen toiminnan osalta vuoteen 2025 ja koko arvoketjussa vuoteen 2040 mennessä. Mistä tuli Netto-nolla ja uudet tavoitevuodet, HKFoodsin vastuullisuusjohtaja **Hanna Lehtonen**?

”Tieteeseen perustuvia ilmastotavoitteita

laajennettiin, ja meille maankäyttösektorilla toimiville yrityksille tuli lisävaatimuksena maaperäisten päästöjen erotteluinen muista”, Lehtonen vastaa.

Taustalla on Pariisin ilmastopimus, johon EU on sitoutunut ja joka asettaa kansalliset päästötavoitteet EU:n jäsenmaille. Periaatteena on, että yritykset ja valtiot vähentävät

päästöjään mahdollisimman paljon, ja muu-
tosta täydennetään pysyville hiilenpoistorat-
kaisuilla.

”EU työntää meitä yhteisvastuuseen arvoketjussa. Eikä tätä muuten pystytäkään tekemään kuin yhdessä. Kauppa vaatii toimenpiteitä meiltä, ja meidän tulee vaatia toimia arvoketjussamme toimivilta tuottajilta ja yrityksiltä,

kuten rehu-, ravinne- ja koneteollisuudelta”, Lehtonen taustoittaa.

ASKELMERKKEJÄ EXCELISTÄ

Uusi palikka laskennassa tunnetaan lyhenteellä FLAG (*Forest, Land and Agriculture*). Nämä päästöt muodostavat 93 prosenttia HKFoodsin kokonaispäästöistä ja niitä on vähennettävä 30,3 prosentilla vuoden 2022 tasosta vuoteen 2030 mennessä, jotta päästöjen nettonolla on saavutettavissa 2050.

Edistyksen mittaaminen olisi mahdollista ilman yhteistä laskentamallia. *Science Based Target* -initiativen (SBTi) mallintama Exceltyökalu laskee prosentuaalisen vähennystavoitteen nettonollaa tavoitteleville yrityksille.

”HKFoods on laskenut päästönsä tarkan protokollan mukaisesti ja syöttänyt alkutiedot organisaation Exceliin. Laskentamalli kertoo, millaisten päästövähennysten kautta saavutetaan välitavoite 2030. Keinot näiden tavoitteiden saavuttamiseen tulevat arvoketjun toimenpiteistä ja tutkimuksesta, sekä esimerkiksi politiikasta”, Lehtonen sanoo.

HKFoodsin tavoitteet, suunnitelma ja tie-teelliset todisteet päästöjen vähentämiseksi hyväksyttiin joulukuussa.

”Tieteeseen perustuvassa päästöjen vähentämisessä päästöjä on voitava mitata. Tulokset osoitetaan toistuvien mittausten avulla. Tietopisteitä on oltava eri osista prosessia, jotta nähdään, missä kohtaa päästöjä on saatu vähennettyä.”

HKFoodsin oma teollinen toiminta tuottaa koko arvoketjun päästöistä vain yhden prosentin, Lehtonen kertoo. Loppu tulee arvoketjusta ennen ja jälkeen tuotantoyksiköiden ovia.

”Meidän tulee huomioida kaikki päästöt maatalouden panoksista ja muusta raaka-ainetuotannosta ravintoloihin asti. Ruoanvalmistus kotikeittiöissä ei kuulu HKFoodsin päästöreppuun.”

Yrityksen omien toimintojen päästöjen ja arvoketjussa käytetyn energian vähennystavoite on 42 prosenttia vuoteen 2030 mennessä. Laskelmaan sisältyvät myös ne raaka-aineet, jotka eivät kuulu FLAG-kokonaisuuteen. Tärkein toimenpide on investoida teknologiaan, jolla fossiilista energiaa korvataan sähköllä.

KAUPPA SEURAA EDISTYMISTÄ

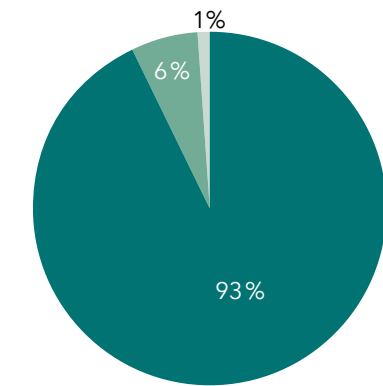
Koska HKFoodsin arvoketjun kasvihuonepäästöistä valtaosa aiheutuu rehuntuotannosta, vähennystoimia on suunnattava erityisesti viljelyyn. Tehokkuutta ja päästöjen

”Ilmastotyötä edistävät käytännöt ovat usein taloudellisestikin fiksumpia kuin aiemmat menetelmät.”



Päästöjen vähentämisessä tarvittavaa teknologiaa kehitetään monella taholla. Hanna Lehtonen toivoo helpotusta erityisesti datan käsittelyyn. Toiseksi maaperän hiilidioksidin sidontaa tulisi tehostaa.

HKFOODSIN PÄÄSTÖJEN MUODOSTUMINEN



- Maaperäiset päästöt
- Muun arvoketjun aiheuttamat päästöt
- HKFoodsin omat päästöt (energia ja raaka-aineiden käyttö)

vähentämistä haetaan muun muassa uudistavan viljelyn keinoilla. Suomessa iso vähenemä olisi saavutettavissa turvemaiden käyttöä muuttamalla.

HKFoods on viime vuodet kehittänyt päästöjen mittaustekniikkaa pilottiloillaan, ja Lehtonen osoittaa kiitoksensa yhteistyötilojen tuottajille.

”Pilottitilojen kautta on päästy ymmärtämään näitä tärkeitä asioita. On mahtavaa, että meillä on testaamiseen sitoutuneita tuottajia, jotka haluavat kehittää toimintaansa. Ilmastotyötä edistävät käytännöt ovat usein taloudellisestikin fiksumpia kuin aiemmat menetelmät, eli kyse ei ole pelkästään vaatimuksista.”

Kaikilla suurilla elintarviketeollisuuden toimijoilla on samat isot tavoitteet. Aiheen parissa työskentelevät Suomessa HKFoodsin lisäksi muun muassa Atria ja Valio sekä Baltic Sea Action Group BSAG.

Päästöt lasketaan ja raportoidaan vuosittain ilmastoportaaleihin, joita myös HKFoodsin asiakkaat käyttävät

”S- ja K-ryhmä ja Lidl käyvät noutamassa niistä tiedot joka vuosi nähdäkseen, miten yrityksen työ päästöjen vähentämiseksi edistyy. Meille tämä on tapa seurata pysymistämme SBTi:n asettamissa tavoitteissa”, Lehtonen kertoo.

ILMAN TIETOJA MYYNTI TYSSÄÄ

Tuottaja osallistuu talkoisiin antamalla pyydettyä tietoa HKFoodsille, joka syöttää ne laskentajärjestelmiin.

”Silloin saadaan todennettua, onko tilan ja siellä tuotetun lihan hiilijalanjälki muuttunut. Tämä tieto on meille hirvittävän tärkeää. Teollisuuden on vastattava valtavan yksityiskohtaisiin kysymyksiin arvoketjustaan. Meidän pitää myös kertoa, miten mitään asiaa seurataan alkutuotannon osalta. Jos tietoa ei ole riittävästi tai tieto ei miellytä asiakasta, kauppa ei synny.”

Lehtonen toivoo vielä enemmän vuoropuhelua tuottajien ja HKFoodsin välille.

”Haluan ymmärtää, mitä tietoa tiloilla kivatetaan, jotta työtä pystytään yhdessä tekemään. Rahaa täällä ei paljon ole, mutta kekseliäisyyttä löytyy ja malleja, joilla voidaan edetä.”

Lehtonen näkee, että yhteistyön avulla myös tuottajat parantavat omien tilojensa toimintaedellytyksiä.

”Suomalainen ruokahuolto tulee pitää pystyssä ja maatilat elinvoimaisina parantamalla nykytilaa. Pienessä maassa yhteistyö on äärimmäisen tärkeää, mutta kullakin on vastuu omista toimenpiteistään.” ●



TUOTTAJASEMINAARISSA mielenkiintoisia puheenvuoroja ja verkostoitumista

PERINTEINEN TUOTTAJASEMINAARI pidettiin 15.–16. helmikuuta Tampereen Nokia Arenalla. Tämän vuoden teemoina olivat tulevaisuus ja vastuullisuus, ja tilaisuuden juonsi **Kirsi Alm-Siira**. Pääpuheenvuoron käytti Ilmatieteen laitoksen pääjohtaja **Petteri Taalas**, joka on toiminut mm. Maailman ilmatieteen järjestön pääsihteerinä.

Paneelin asiantuntijat, maa- ja metsätalousministeriön valtiosihteeri **Päivi Nerg**, diplomikauppias **Timo Ojala** K-Supermarket Lautturista (Huittinen), sopimustuottaja **Sanna-Kaisa Tervala** Pohjolan Kartanosta (emolehmätuotanto, Hartola) ja HKScan Finlandin **Mikko Järvinen** keskustelivat kestävästä tulevaisuudesta ja vastuullisuuden merkityksestä.

Perjantaiamun brunssilla kuultiin lyhyitä tietoiskuja ja osallistujilla oli mahdollisuus tavata aluevastaavia sekä verkostoitua muiden tuottajien kanssa.

Saadun palautteen perusteella tapahtuma oli varsin onnistunut. Kiitos kaikille osallistuneille – oli mahtava nähdä teitä niin suurella joukolla mukana!



Tuottajaseminaari toi helmikuussa Tampereelle sopimustuottajia eri tuotantosunnilta tapaamaan toisiaan ja kuulemaan puheenvuoroja kestävästä tulevaisuudesta.



Vuoden tuottajat 2023

Lihaketjumme perustana ovat ammattitaitoiset tuottajat, jotka varmistavat suomalaisen lihan saatavuuden. Tulevaisuuden kilpailukyky säilyy tiloilla, jotka kehittävät tuotantoaan. Palkittuja tiloja yhdistivät hyvät tuotantotulokset ja vastuulliset toimintamallit.



SIKA

LAHTIJOUPI OY / Hannu, Mari ja Johannes Lahti, Ilmajoki

Lahtijouppilla on pitkäaikainen ja sujuva yhteistyö HKFoodsin kanssa. Hannu on aktiivinen sikayhteistyöryhmän jäsen ja Johannes osallistui innolla Next Generation -koulutukseen. Yritys on ollut yli 30 vuotta pioneeri porsasverkostotoiminnassa. Sika-laiden olosuhteita on parannettu, ja eläinten hyvinvointi on korkealla tasolla, mikä näkyy alhaisina hylkäyslukuina. Lahtijouppi toimii pilottitilana HKFoodsin hiililaskennassa ja peltokokeissa, hyödyntää lämmön talteenottoa lannasta ja tuottaa 20 % tarvitsemastaan sähköenergiasta aurinkopaneeleilla.



KATSO VIDEO



BROILERI

IDA VÄKIPARTA, Eurajoki

Ida on tunnettu huippuluokan tuotantotuloksistaan vuodesta toiseen. Tasainen ja varma tekeminen on hänen tavaramerkkinsä. Tavoitepainoon osutaan tarkasti, mikä ei ole sattumaa, vaan tulosta kovasta työstä. Linnun laatu on erinomaista, ja teurashylkäyksiä on vähän. Tila panostaa lintujen hyvinvointiin ja reagoi nopeasti muuttuviin tilanteisiin. Yhteistyö HKFoodsin kanssa sujuu kitkattomasti, ja he noudattavat tarkasti ohjeistuksia. Lisäksi tila on edelläkävijä uusiutuvan energian käytössä, panostaen pitkäjänteisesti esimerkiksi tuulivoimaan.



KATSO VIDEO



NAUTA

PASI TARKIAINEN JA MINNA PUTKURI, Rääkkylä

Tuottajapariskunta osallistuu aktiivisesti erilaisiin tapahtumiin ja koulutuksiin, hyödyntäen myös neuvonnan palveluita. Tuotantotulokset ovat olleet vakuuttavia sekä sonnien että hiehojen kasvujen ja painojen suhteen ja vasikkakuolleisuus on vähäistä. Eläinten hyvinvointi on prioriteetti tilalla – naudat ovat puhtaita ja teurashylkäyksiä on harvoin. Lisäksi talvijaloittelu edistää nautojen hyvinvointia.



KATSO VIDEO

Koulutusohjelma tukee omaa yrityspolkua rakentavia nuoria

Kotitilan jatkaminen voi herättää monenlaisia kysymyksiä tulevaisuuden uransa alkutaipaleella olevissa tuottajissa. Next Generation -koulutusohjelman tavoitteena on vahvistaa nuorten ammatillista osaamista ja itseluottamusta sekä varmistaa tilojen sukupolvenvaihdot.

TEKSTI JA KUVAT: MIKAELA CHAIGNEAU

NEXT GENERATION -koulutusohjelma tarjoaa osallistujille työkaluja ja alan viimeisintä tietoa innovatiivisen ja menestyvän maatilankäytön kehittämiseen ja johtamiseen. Koulutus on yhteinen eri tuotantosuunnille, eläinlajikohtainen substanssiosaaminen on jätetty pois. Eri osa-alueisiin perehdytään niin HKFoodsin omien ammattilaisten kuin muidenkin suomalaisten huippukouluttajien opastuksella.

”Tilojen määrä Suomessa on laskenut, mutta samalla niiden koot ovat kasvaneet ja johtamisen merkitys korostuu. Kannustamme myös sopimustuottajiemme tulevaa sukupolvea vastuulliseen ruuantuotantoon”, taustoittaa yhtiön hankinta- ja kehityspäällikkö sekä Next Generation -ohjelman rehtori **Juha Levonen**.

Hän painottaa: ”Vastuullisuus on lihan tuotannon lisäksi ihmisten hyvinvoinnista, ympäristöstä sekä taloudesta huolehtimista.”

Koulutuksen tavoitteena on myös inspiroida ja kannustaa nuoria tuottajia valitsemallaan tiellä. Siksi luentojen lisäksi tilavierailut sekä alalla menestyneiden yrittäjien tarinoiden ja kokemusten jakaminen ovat olennainen osa ohjelmaa.

Yksi tärkeimmistä teemoista on yhteisöllisyys ja sen tuoma vertaistuki. Opiskelun ohella syntyy tuotantosuuntien rajat ylittävä verkosto, johon voi tukeutua myös kurssin jälkeen: voi kysellä ja sparrailla yhdessä. Ohjelmassa on yritystoimintaa tukevia elementtejä, joita oppilaitosten opinto-ohjelmat eivät normaalisti sisällä.

”Kokonaisuus on rakennettu siten, että se palvelee kaikkia taustasta riippumatta. Koulutus täydentää osaamista käytännön kokemusten ja näkemysten pohjalta. Se



Next Generation -koulutusohjelma on järjestetty jo kahdesti. Kuvassa kurssi numero kakkosen osallistajat päätöstilaisuudessa Hämeenlinnassa maaliskuussa.



Painavan asian lisäksi kurssi tarjosi viihtyisää yhdessäoloa ja mahdollisuuden verkostoitumiseen.

auttaa välttämään yrittäjyyden sudenkuoppia, ymmärtämään henkilöstöjohtamista, strategiaa, taloutta sekä brändäämään omien arvojen mukaan”, Levonen avaa.

Koulutus on saanut nuorilta positiivista palautetta, erityisesti verkostoitumista arvostetaan. Tyytyväisissä osallistujissa on ollut niin yliopiston kuin toisen asteen käyneitä.

Kursseja on tähän mennessä järjestetty kaksi. Toisen ohjelman osallistajat saivat päättötodistukset maaliskuussa ja kurssin suorittaneita on jo yli 80. Viimeisin kurssi toteutettiin yhdessä Maitoyrittäjien Tähtivalmennuksen kanssa, joten mukana oli myös maitotiloja.

Levonen tiivistää: ”Kurssin kruunaa vielä opintomatka Eurooppaan syksyllä. Jatkoakin jo suunnitellaan. Nuorten tuottajien Next Generation -ohjelma on osa vastuullisuustyötämme, jossa haluamme kehittää yhdessä tuottajiemme kanssa ruuantuotannon vastuullisuutta ja turvata paikallista lihan tuotantoa ja sen kilpailukykyä.” ●

/ ajankohtaista /

LSO Osuuskunnan uusi edustajisto valittiin sähköisillä vaaleilla

Uuden edustajiston viisi vuotta kestävä toimintakausi alkoi välittömästi vaalilautakunnan vahvistettua äänestystuloksen 7.5.2024.

Vaali on merkittävä tapahtuma osuuskunnassa ja sen menestyksellinen onnistuminen on merkki jäsenten vahvasta sitoutumisesta osuuskunnan toimintaan sekä halusta vaikuttaa sen kehitykseen.

Vaalissa nähtiin positiivista kehitystä sekä suhteellisessa ehdokasmäärässä että äänestysaktiivisuudessa verrattuna edellisiin vaaleihin. Vaalissa annettiin yhteensä 333 ääntä ja äänestysaktiivisuus oli ennätysellinen, 51,0 prosenttia. Naisten osuus oli 25 prosenttia sekä ehdokkaista että valituista edustajista, mikä on hieno saavutus.

Uuden edustajiston 20 jäsenestä uusia edustajia on puolet eli 10. Eri tuotantosuuntien osuudet (nauta 56 %, sika 25 % ja siipikarja 18 %) heijastavat hyvin jäsenistön rakennetta.

”Kiitokset kaikille vanhoille edusta-

jille ja onnea uudelle edustajistolle, joka astuu tehtäviinsä vahvalla jäsenistön tuella. Yhdessä hallinnon ja jäsenistön kanssa uusi edustajisto voi rakentaa osuuskunnasta entistäkin vahvemman ja vaikuttavamman toimijan kotimaisella lihan tuotannon kentällä”, kiittelee vaalilautakunnan puheenjohtaja **Paavo Sävilammi**.

SÄHKÖINEN VAALITAPA TOIMI HYVIN Mielenkiintoisena uudistuksena vaalit toteutettiin kokonaan sähköisenä ensimmäistä kertaa. Sähköinen äänestysjärjestelmä osoittautui toimivaksi ja helpoksi käyttää, mikä luultavasti lisäsi äänestysaktiivisuutta entisestään.

Jäsenillä oli mahdollisuus äänestää vaivattomasti omalta tietokoneeltaan tai mobiililaitteeltaan, mikä teki äänestämisestä entistäkin saavutettavampaa ja äänestäjien tavoittamisesta tehokkaampaa.

Kiitokset kaikille vaaliin tavalla tai toisella osallistuneille!

HERKKO TYNNYRINEN JA KIMMO HAAPANEN ELÄKKEELLE

Aluevastaava **Herkko Tynnyrin** jäi huhtikuun alussa viettämään ansaittuja eläkepäiviä pitkän työuran jälkeen nauttien hankinnasta. Hekon hankinta-alueen asiakkaista vastuun ovat ottaneet **Nina Vanhapelto** ja **Pasi Kaunistoinen**.

Monille rakennussuunnittelusta tuttu **Kimmo Haapanen** Pyhäjärvi Instituutista viettää myös ensimmäistä kesäänsä eläkekeellä.

Kiitämme molempia ansiokkaasta työstä ja toivotamme heille leppoisia eläkepäiviä!

Ylempänä **Kimmo Haapanen**, alemmassa kuvassa **Herkko Tynnyrisen** läksiäisiä viettämässä myös **Sami-Jussi Talpila**.



NASEVA OSAKSI NAUTAKETJUN TOIMINTATAPAA

Nautaketjun läpinäkyvyyden merkitys kasvaa jatkuvasti. Kuluttajat vaativat elintarviketietoa eläinten ruokinnasta ja hoidosta sekä lääkityksistä eläimen syntymästä teurastukseen. Naseva on ollut valtakunnallinen nautatilojen seuranta- ja seuranta- ja seuranta-järjestelmä vuodesta 2005, ja siihen kehitetään parhaillaan eläinten hyvinvoinnin mittaristoa.

Yhtiön nautaketjulle jäljitettävyyden ja läpinäkyvyyden tärkeys. Naseva on ollut laatutiedoilla pitkään vaatimuksena, ja HKScan Finland kannustaa kaikkia sopimustuottajiaan liittymään Nasevaan ja huolehtimaan vuosittaisesta terveydenhuoltokäynnistä.

Nasevan puuttuminen tai valtuutuksen puute HKScan Finland Oy:lle vaikuttaa hinnoitteluun 18.8.2024 jälkeen. Lisätietoja hintavaikutuksista Sinetissä.

Nasevaan pääsee helposti mukaan solmimalla terveydenhuoltosopimuksen eläinlääkäriin kanssa. Kannattaa olla yhteydessä tilan hoitajaan eläinlääkäriin tai alueen kunnaneläinlääkäriin. Nasevaan liittyminen on maksutonta, mutta terveydenhuoltokäyntien kustannukset tulee tilan kustantaa itse. Niihin on mahdollista saada maataloilta tarkoitettua neuvontakorvausta.



YHTEYSTIEDOT



NAUDAN HANKINTA

Sami-Jussi Talpila	hankinta- ja kehityspäällikkö	040 515 1373
Jari Partala	kenttäpäällikkö	040 573 3442
Hanne Sainio	aluevastaava	050 414 6172
Jouni Koppi	aluevastaava	0400 302 481
Juha Lindholm	aluevastaava	0400 383 271
Katja Vättö	aluevastaava	040 865 2270
Kimmo Hämäläinen	aluevastaava	040 725 1934
Marko Pudas	aluevastaava	0400 382 288
Leena Pernu	aluevastaava	050 594 69 83
Nina Vanhapelto	aluevastaava	040 831 4475
Pasi Kaunistoinen	aluevastaava	0400 314 563
Risto Ansas	aluevastaava	0400 926 620
Jukka Kinnunen	myyntipäällikkö, rehut	040 521 9516

NAUDAN KULJETUSSUUNNITTELU

Nautailmoitukset ja kuljetussuunnittelu	010 570 1810
Vasikkavälitys	010 570 1813

NAUDAN NEUVONTA- JA KEHITYSPALVELUT, INNOAGRO OY

Tuire Tuukkanen	terveydenhuoltoeläinlääkäri	044 777 7493
Harri Jalli	vanhempi asiantuntija	040 772 1991
Päivi Anttila	asiantuntija, emolehmatuotanto	050 5253 631



BROILERIN HANKINTA

Jarmo Seikola	hankinta- ja kehityspäällikkö	040 527 0339
---------------	-------------------------------	--------------

BROILERIN KULJETUSSUUNNITTELU JA OHJAUS

Kati Jussila	kuljetussuunnittelija	050 4141 928
Anu Leino	suunnittelija	040 550 8454

BROILERIN NEUVONTA- JA KEHITYSPALVELUT, INNOAGRO OY

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



SIAN HANKINTA

Juha Levonen	hankinta- ja kehityspäällikkö	040 535 7908
Esa Heikkilä	kenttäpäällikkö	0400 303 854
Antti Ylöstalo	aluevastaava	0400 716 717
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, INNOAGRO OY

Elina Välimäki	terveydenhuoltoeläinlääkäri	050 414 1930
Ulla Ketola	asiantuntija, tuotannonseuranta	0400 420 898
Jan Vugts	asiantuntija, porsastuotanto	0400 868 664
Riitta Pietilä	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
	tilitys@hkscan.com

MUUT

Veli-Matti Jäppilä, alkutuotannon kehitys	040 052 2692
Aira Harju, kehityspäällikkö	050 395 2028
Heikki Yrjölä, kuljetuspäällikkö	040 647 3787
Mikaela Chaigneau, viestintävastaava	050 414 1918

YHTEYSHENKILÖT ALUEITTAIN:

www.hkagri.fi/ota-yhteytta/

HKFOODS