

HKFOODS

Teemme elämästä maistuvampaa

- tänään ja huomenna

Kotitalalta

02/24

6

UKKOSET KASVATTAVAT SEITSEMÄN MAITOTILAN TERNIT

10 TEMPO-AINES LUNASTI LUPAUKSENSA
26 DATAN HYÖTYKÄYTTÖ EDISTÄÄ ILMASTOTYÖTÄ
28 TEHOA JA MUKAVUUTTA ELÄINKULJETUKSIIN



TULOSSA TUOTTAJASEMINAARI 2025

**Tervetuloa tuottajien omiin
juhliin Vanajanlinnaan!**

Hämeen upeassa historiallisessa miljöössä
luvassa mielenkiintoisia puheenvuoroja, hyvää
ruokaa, kohtaamisia sekä Komiat tanssit.
Tapahtuman juontaa jälleen Kirsi Alm-Siira

**VARAA
KALENTERISTASI
20.-21.3.**

**ILMOITTAUTUMINEN ALKAA
KE 15.1.2025 KLO 12**

Juhliin mahtuu mukaan 130 ensimmäistä rekisteröitynyttä.
Majoitus on omakustanteinen ja tulee varata itse Vanajalinnan myyntipalvelusta.

Lisätietoja Sinetissä.

HKFOODS

RUOKAKETJUN ALKULÄHTEELLÄ

PELTO ON KOTIMAISEN ruokaketjumme alkulähde. Peltoa on maassamme 2,1 miljoonaa hehtaaria, ja sen tuotteista valtaosa jalostuu ruoaksi tavalla tai toisella kotieläintuotannon kautta. Viljalla elävät niin siat kuin siipikarjakin, ja merkittävät määrät viljaa vaatii myös nautojen rehustus.

Kotimainen vilja, palkokasvit ja rypsi muodostavat yhdessä tuotantoeläintemme tärkeimmän proteiini­lähteen. Kokonaisuuden täydentää nurmi, ei yksistään nautojen rehuna, vaan myös viljelykierron välikasvina viljavuosien lomaan. Toinen tärkeä kiertokasvi, joka sopii erinomaisesti sika- ja broilertiloille lannan hyötykäytön ansiosta, on sokerijuurikas. Sen viljely onkin hiukan piristymässä. Suomessa sokerin omavaraisuusaste on alle 50 prosenttia, joten tuotannon kasvaessa aiempaa useampi euro jäisi pyörimään omaan kansantalouteemme. Sokerijuurikas on yksi mielenkiintoisimmista kasveista tulevaisuuden kiertotaloudessa. Se ei ole pelkästään taloudellisesti kannattava, vaan myös hyvä hiilensitoja ja hapentuottaja.

Tuotannon vastuullisuus, läpinäkyvyys ja ympäristöllinen kestävyys velvoittavat niin alkutuotantoa kuin rehu- ja lihateollisuuttakin jatkuvaan parantamiseen. Sitä työtä voimme tehdä vain yhdessä.

Tuleva CAP-uudistus on vasta valinkauhassa, mutta henkilökohtaisesti toivon, että ruoantuotannon merkitys tunnustetaan uudistuksessa täysimääräisesti.

Toivon, että jokaisella tuottajalla olisi näin vuoden päättyessä aikaa levähtää ja samalla suunnata katsetta arjen rutiineista kauemmas tulevaisuuteen. Verkostoituminen on hyvä keino saada laajempaa näkemystä tilan toiminnan kehittämiseen. HKFoodsin nuorille tuottajille suunnatuissa Next Generation -koulutuksissa on syntynyt hyviä kumppanuuksia ja saatu sparrauska- vereita, jopa solmittu kestäviä ystävyys­suhteita.

Marraskuun lopulla ryhmä NG-kurssin käyneitä nuoria sikatilallisia tapasi samanikäisiä hollantilaisia tuottajakollegoitaan. Vilkas keskustelu jätti varmasti ajateltavaa ja uusia ideoita puolin ja toisin. Tällaisia kohtaamisia pyrimme jatkossa järjestämään lisää.

Yhteinen viihtyminen samanhenkisten ihmisten kesken on tärkeää meistä jokaiselle. Vaikkapa maatalousmessumatkoilla yhdistyy lyhyt loma arkitöistä, samanhenkisten ihmisten seura ja sopivasti ammattiasiaakin – kaksi ensin mainittua ovat usein sitä kolmatta kohtaa tärkeämmät.

Pian vuodenvaihteen jälkeen huomaamme päivien taas pidentyvän kohti kevättä ja uutta kasvukautta. Maanviljelijä on silloin tarmoa ja toivoa täynnä. Toivotan lehden lukijoille ja kumppaneillemme iloista joulua ja kaikkea hyvää alkavalle vuodelle!

Veli-Matti Jäppilä
Alkutuotannon kehitys, HKFoods Finland Oy

TOIVON, ETTÄ
JOKAISELLA
TUOTTAJALLA OLISI
NÄIN VUODEN
PÄÄTTYESSÄ AIKAA
LEVÄHTÄÄ JA SAMALLA
SUUNNATA KATSETTA
ARJEN RUTIINEISTA
TULEVAISUUTEEN.



HK tuo työtä tuhansille

"HK:n syksyn kampanjassa halusimme korostaa sitä tosiasiaa, että ostamalla HK:n tuotteita kuluttaja tukee samalla suomalaista työtä", kertoo HK:n markkinointipäällikkö Satu Vilkman. Ruoka-ala työllistää välillisesti noin 12 prosenttia väestöstä, ja sen vaikutus Suomen kansantaloudelle on merkittävä. Kotimainen ruoantuotanto ja liha ovat asioita, joista olemme ylpeitä.

Suomessa HKFoodsin ruokaketju yhdistää noin 2 000 lihantuottajaa kuluttajiin ja HKFoods työllistää suoraan noin 2 700 ammattilaista. Vuonna 2024 tarjosimme kesätyöpaikan noin 550 kesätyöntekijälle. Ruokaketjumme työllistää epäsuorasti useita eri toimijoita



esim. tavarantoimittajia, rehu- ja lannoiteteollisuutta sekä kuljetusyrittäjiä.

Kampanjan päämedia oli TV, jonka rinnalla mainontaa nähtiin

mm. somessa. Mainoksessa esiintyi HKFoodsin henkilökuntaa esimerkiksi henkilöstöruokalasta, laboratoriosta, logistiikasta ja tuotekehityksestä.

JAETAAN #RUOKAILOA SOMESSA

Seuraa, tykkää ja jaa:



@HKHookoo, @Kariniemen, @Kotitilalta, @viamaailma



@hk_fi, @kariniemenkotitila, @viamaailma



@HKFoodsFinland



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

#hookoo #ainasuomalalihaa
#lihantaitajat #ruokailoa
#kariniemen #kariniemenkotitila
#ainakotimaista #vastuullisuusfakta, #viamaailma, #viakasvimaa



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: Lightpress Oy • ISSN 2242-153X (painettu), ISSN 2242-1548 (verkko) • Osoitelähde: HKFoods Finland Oy:n tuottajarekisteri • Osoitteenmuutokset: elainhankinta@hkfoods.com • KANNEN KUVA: Satu Ukkonen

EMAS

ISO
14001

05

KOTITILALTA 2 / 2024

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 3 | PÄÄKIRJOITUS | 20 | MYÖNTEINEN KEHITYS JATKUU:
HKFOODSIN LIIKEVAIHTO JA
VERTAILUKELPOINEN LIIKETULOS
KASVOIVAT SELVÄSTI |
| 4 | VERKKOVINKIT | | |
| 6 | PERHEVOIMA JYLLÄÄ UKKOSTEN
NAUTATILOILLA | 22 | PELTOPILOTEISTA KIINNOSTAVIA
TULOKSIA |
| 9 | VASIKAT JA KASVATUSPAIKAT
VÄHENEVÄT | 24 | KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA
Miten antibiootteja käytetään oikein? |
| 10 | RUOKINTA JA RUTIINIT KUNTOON | 25 | YHDEN KIRJAIMEN VIRHE JA MUITA
SATTUMUKSIA |
| 13 | UUDET HANKKEET SIKA-
JA BROILERITUOTANTOON
KÄYNNISTYVÄT | 26 | ERI POLKUJA PITKIN KOHTI
LUONTOTAVOITTEITA |
| 14 | LEIKKAAMON PULLONKAULA
JÄI HISTORIAAN | 28 | LAATU JA TEHOKKUUS PARANEVAT
ELÄINKULJETUKSISSA |
| 16 | HK SININEN LENKKI SUJAHTAA
OSTOSKORIIN JOKA NELJÄS
SEKUNTI | 30 | VAIKEUKSIEN KAUTTA VOITOLLISEKSI |
| 18 | ALKUVUODEN 2025
UUTUUSTUOTTEET | 31 | AJANKOHTAISTA |
| | | 32 | YHTEYSTIEDOT |

10

Tempo-teuraat ohittivat lihakuudessa duroc-aineksen Yli-Simolan tilalla.



14

Automatiikka paransi leikkaamon tuottavuutta ja saantoa Rauman yksikössä.



22

Kotimainen herne auttaa HKFoodsia vähentämään ilmastopäästöjä.



Tanja ja Kari Ukkonen ovat rakentaneet tilakokonaisuuttaan pitkäjänteisesti. Ukkosten yhdellä tilalla tuotetaan maitoa, kahdella juotetaan ternivasikoita ja loppukasvatetaan osa vasikoista itse. Seuraava sukupolvi on jo kasvamassa vastuuseen yrityksestä.



PERHEVOIMA JYLLÄÄ UKKOSTEN NAUTATILOILLA

Kaksi sukupolvea työskentelee yksissä tuumin Ukkosten nautatilalla. Hyvällä maitotilojen palvelulla he uskovat saavansa vasikkaa kasvatettavaksi myös tulevaisuudessa.

TEKSTI : NINA VANHAPELTO KUVAT: SATU UKKONEN

JUANKOSKELLA, PYÖRÄKÄN kylän kumpuilevien maastojen keskeltä löytyy Tanja ja Kari Ukkosen tila, joka on ollut heidän omistuksessaan 30 vuotta. Vuonna 1994 naapurilta ostetulla tilalla he aloittivat ensin lihasikatuotannon. Sen kylkeen he lähtivät kehittämään nautatuotantoa ternistä teuraaksi.

”Rahanipun kanssa kuljettiin läheisillä maitotiloilla ja ostettiin aina sen verran vasikkaa, mihin rahat riittivät. Onneksi vähitellen luottamus kasvoi asiakkaiden keskuudessa ja päästiin lopulta siirtymään tilisiirroilla maksuun”, muistelee Tanja Ukkonen tilan alkuaikojen.

Karin veli oli ottanut samaisena vuonna 1994 veljesten kotitilan, Alangon, hoitaakseen. Tilat sijaitsevat vain kilometrin etäisyydellä toisistaan. Vuonna 2015 veli luopui tilan pidosta ja Tanja ja Kari vuokrasivat sen sikalarakennukset vasikkajuottamoksi Pyöräkän tilojen käyttöä ajatellen.

Suunnitelmissa oli silloin rakentaa lisää loppukasvatuskapasiteettia, mutta kohtalo päätti toisin. Tanjan kotitila tuli yllättäen myyntiin Tanjan veljeltä ja Ukkokset päättivät ostaa sen omakseen.

”Sama suku on viljellyt Suottalan tilaa vuodesta 1643 lähtien, joten en ollut valmis luovuttamaan sitä vieraisiin käsiin”, Tanja kertoo.

He asuvat itse nykyään juurikin täällä

”Sama suku on viljellyt Suottalaa vuodesta 1643, joten en ollut valmis luovuttamaan sitä vieraisiin käsiin.”

Suottalan tilalla, ja Pyöräkällä asustelee heidän tyttärensä Paula perheineen.

Suottalan tilalla on vuonna 2010 rakennetussa navetassa 75 lehmän karja robottilypsyssä ja lisäksi nuorta karjaa. Tanja on päävastuussa lypsypuolesta, ja Kari on apuna tarvittaessa.

”Lehmät ovat niin rakkaita ja lähellä sydäntäni, että varmasti käyn lypsyllä niin kauan, kunnes lapset kieltävät navettaan menemisen”, Tanja naureskelee.

VASIKAT KULKEVAT VIIKOITTAIN

Tänä päivänä vasikoita juotetaan edelleen sekä Alangolla että Pyöräkällä noin 40 eläimen osastoissa. Vasikat Ukkokset keräävät edelleen itse lähitiloilta. Keruureitin kauimmainen tila on heidän oma Suottalansa 30 kilometrin päässä.

Tilakokojen kasvu näkyy myös Ukkosten työssä; aiemmin vasikkakeruun piirissä





TILA

Pyöräkän ja Suottalan tilat

OMISTAJAT

Tanja ja Kari Ukkonen
Tyttäret Satu, Kati, Paula,
Sonja ja Emma

TUOTANTO

Lihanautoja 300 kpl,
vasikoita (alle 6kk) 250
kpl
Lypsylehmiä 75 kpl,
uudistushiehoja 25 kpl

PELTOVILJELY

Peltoala 280 hehtaaria,
josta nurmella 150 ha
Lisäksi viljellään ohraa,
kauraa ja vehnää

TYÖVOIMA

Urakoitsijoita käytetään
kylvöön, kivenkeruuseen
ja kaivuritöihin

Ukkosten hankintaketjussa on laajentavia maitotiloja, joten vasikkamäärä tulee kasvamaan luontaisesti.

oli melkein 20 tilaa, nykyään tarvittava määrä saadaan kokoon seitsemältä tilalta.

”Alkuaikoina keräsimme vain sonnivasikkaa, mutta aika nopeasti päädyimme asiakastilojamme paremmin palvelemaan ratkaisuun ja keräämme sekä lehmä- että sonnivasikat. Tämä on myös nostanut liharotuisten nautojen määrää loppukasvatuksessa, mikä taas näkyy tilan tuloksessa positiivisesti”, Kari tiivistää.

Ketjussa mukana olevat maitotilat ovat palveluun tyytyväisiä, koska Tanja hakee vasikat tiloilta joka viikko hevoskoppilla. Maitotilat tietävät jokseenkin tarkasti, milloin ja minkä ikäisenä vasikka noudetaan, eivätkä vasikoiden tilat pääse liikaa täyttymään.

Yhtä juottamo-osastoa täytetään tällä hetkellä noin neljä viikkoa.

Kaikkiaan Ukkokset keräävät reilut 500 vasikkaa vuodessa, joista noin 300 jää omaan loppukasvatukseen ja loput myydään teininä HKFoodsin vasikkavälityksen kautta.

NUORI POLVI SAA VASTUUTA

Ukkosilla on viisi tytärtä, joista Paula on kokoaikaisesti tilalla töissä, mutta viettää tällä hetkellä äitiyslomaa. Lisäksi tilalla töissä ovat Paulan ja Satu-tyttären puoliset ja pari ulkopuolista työntekijää.

Lukiossa opiskeleva Sonja työskentelee tilalla lähinnä kesäisin, mutta tarvittaessa muinakin aikoina.

”Tällä hetkellä meillä on hyvä porukka tässä töissä,

vävyt ottavat koko ajan enemmän vastuuta ja me sitä heille mielellään annamme. Paula hoitaa normaalisti vasikoita rautaisella ammattitaidolla, mutta lomaillee nyt vauvan kanssa”, Tanja ja Kari summaavat.

”Ajoittain ulkopuolisen työvoiman kanssa on ollut haasteita, kun perusasiat on olleet hieman hukassa. Kaikille kokelaille ei ole ollut itsestään selvää edes se, että työpaikalle tullaan silloin, kun on sovittu.”

KATSEET TULEVAISUUDESSA

Tilalla mietitään tällä hetkellä laajennusinvestointia vasikoiden alkukasvatukseen. Suunnitelmissa olisi rakentaa lisää tilaa 3–6 kuukauden ikäisille vasikoille, jolloin vanhoja tiloja vapautuisi juottamokäyttöön.

Näin saataisiin yhden osaston täyttöväli tiivistettyä kolmeen viikkoon nykyisen neljän viikon sijasta. Vuositasolla tämä tarkoittaisi 300 vasikan lisäystä hankintamäärään.

Ukkosten hankintaketjussa on laajentavia maitotiloja, joten vasikkamäärä tulee kasvamaan luontaisesti. Lisäksi puskaradio on hoitanut markkinointia ja uusia tiloja olisi Ukkosten ketjuun tulossa, mutta tällä hetkellä niitä ei voida mukaan ottaa.

”Pitkän tähtäimen suunnitelmana on rakentaa tästä sujuva ja kannattava tilakokonaisuus seuraavalle sukupolvelle. Jäähdyttelemään ei vaan voi täysin heittäytyä, jos haluaa tarjota lapsilleen elinvoimaisen yrityksen tulevaisuudessa”, Kari pohdiskelee. ●

Tanja ja Kari Ukkosella on ternijuottamot kahdella tilalla. Vasikoita tulee seitsemältä maitotilalta runsaat 500 kappaletta vuodessa, joista noin 300 he kasvattavat itse teuraaksi. Kolmen tilan muodostama kokonaisuus työllistää sekä omaa perhettä että ulkopuolisia työntekijöitä.





Kuva: Topi Pakarinen

Tilanne vasikkamarkkinoilla näyttää kohtuullisen tasapainoiselta.

REIJO PIRTTIJÄRVI
Asiakkuusjohtaja
Kantar Agri Oy

Vasikat ja kasvatuspaikat vähenevät

TILOJEN VÄHENEMINEN jatkuu ja tuotanto alenee. Vasikkamarkkinoilla tilanne näyttää kohtuullisen tasapainoiselta, sillä vasikkamäärän lasku vastaa kasvatuspaikkojen poistumaa. Naudanlihantuotannon tulevaisuudennäkymiä selvitettiin viime keväänä Kantar Agrin laajassa Maatilojen kehitysnäkymät-kyselyssä. Kahden vuoden välein toteutettava tutkimus antaa suuntaviivoja tulevista kehityksistä viljelijöiden suunnitelmiin perustuen. Suomen maito- ja nautatiloista tutkimukseen osallistui lähes neljännes.

Tutkimuksen tuottamat näkymät eivät ole 'kiveen hakattuja', vaan ei-toivottuja suuntia voidaan ehkäistä ja myönteisiä vahvistaa.

Vuonna 2032 tuotantoa olisi jatkamassa alle puolet nykyisistä maidon- ja naudanlihantuotantoon erikoistuneista tiloista. Emolehmätilojen epävarmuus tulevasta on muita suurempaa. Tulevaisuudenuskoa ehditään vielä vahvistaa, sillä suurempi luopumisen uhka ajoittuu lähelle vuosikymmenen vaihdetta. Tuotantoa pitempään jatkavilta tiloilta löytyy uskoa tulevaisuuteen ja myös kiinnostusta investointeihin. Kiinnostus on kasvanut maitotiloilla ja ostovasikan kasvattajilla. Sen sijaan emolehmätiloilla kiinnostus on vähentynyt.

Investointeja on suunnitteilla joka toisella jatkavalla erikoistuneella nautatilalla. Hankkeet painottuvat enemmän peruskorjauksiin kuin laajennuksiin.

Tänä vuonna naudanlihaa tuotetaan hieman alle 85 miljoonaa kiloa. Noin viidennes naudanlihantuotannosta perustuu lihakarjaan. Tiloilla olevista 326 000:sta nuoren naudan teuraskasvatuspaikasta noin 70 prosentilla kasvatetaan ostovasikoita. Viime vuonna syntyi 8 000 vasikkaa edellisvuotista vähemmän. Tälle vuodelle on tulossa lähes 12 000 vasikan vähennys määrän käännettyä selvään laskuun myös emolehmätiloilla.

Ilman toimenpiteitä vuonna 2032 lehmii olisi 54 000 kappaletta nykyistä vähemmän, ja naudanlihan tuotannon vuotuinen alamäki olisi liki kaksi miljoonaa kiloa.

Investointeja tarvitaan paitsi tuotannon laskun loiventamiseksi, myös vasikkamarkkinoiden toimivuuden varmistamiseksi. Tuottajien vastauksissa investointituet ovat välttämättömiä, mutta toteutusta hidastaa epävarmuus tulevasta, kannattavuustilanne ja uutena tekijänä metsäkatoasetus. Keskeisenä haasteena onkin varmistaa investointien toteutumista ja vahvistaa investointihalua. Tähän tarvitaan alan toimijoiden yhteistä tahtoa ja panostusta.



YRITYS

Yli-Simolan tila, Porlammi

TUOTANTO

680 emakkoa ja
2200-paikkainen lihasikala
Lihasioja teuraaksi
> 8 000 kpl/v

RUOKINTA

Lihasioilla liemiruokinta
(ovr, vilja ja premix)
Rehuviljassa omavaraisuus
30-40 %

TYÖVOIMA

Työntekijöitä 8, joista
sikassa 6-7



Yli-Simolan sikalassa pyritään tekemään kaikki perusasiat tarkasti. Käytäntöjä muutetaan yksi kerrallaan, jotta voidaan seurata, miten muutos vaikuttaa tuloksiin.



RUOKINTA JA RUTIINIT KUNTOON

Tempo-lihasikojen hoidon ja ruokinnan salat ovat vuodessa auenneet Yli-Simolan tilalla. Teuraiden lihakkuus on jo aiempaa duroc-risteytystä paremmalla tasolla.

TEKSTI: RAILA AALTONEN KUVAT: SENNI VALIOLA

LAPINJÄRVELLÄ, ITÄ-UUDELLAMAALLA sijaitsevan sikatilan ensimmäiset tempot teurastettiin syksyllä 2023. Anne ja Antti Varjola tunnustavat, että uuteen eläinainekseen liittyi alkuun hiukan epäilystä. Kuluneen vuoden kokemukset ovat osoittaneet alkupelon turhaksi.

”Tempon lihakkuus oli alkuun durocia heikompi. Leikot rasvoittuivat helposti ja pudottivat keskiarvoa. Tällä hetkellä kaikkien teuraiden lihaprosentin keskiarvo on yli 60, ja se on paras tulos meillä ikinä”, Antti kertoo.

Lihaskala on Varjoloiden keskinäisen työnjaon mukaisesti pääosin Antin vastuulla. Anne vastaa tämän työnjohdosta emakkosikalassa. Lihaskalassa ja välikasvatusosastolla työskentelee kolme henkilöä, kuten myös emakkosikalassa.

Teurastulosten paraneminen on monen tekijän summa, Varjolat toteavat. Kun uuden yksikön porrastuotanto saatiin pyörimään suunnitellusti, aikaa ja resursseja suunnattiin työn tarkentamiseen lihasikalassa ja välikasvattamossa. Nyt tulokset alkavat näkyä.

TARKKUUS KANNATTAA

Ykkösasiana Varjolat pitävät imisä- ja leikkoporsaiden

kasvatusta erillään ja leikkojen ruokinnan rajoittamista noin 70 elopainokilosta eteenpäin.

”Ruokinnan seuranta on muuttunut tempon myötä. Ehkä olisimme voineet olla tarkempia jo durocin kanssa, mutta tempolla tarve korostuu.”

Lihaskojen rehuohjelma on kolmivaiheinen. Rehu sisältää kotona jauhattua viljaa, ovr:ää, heraa ja premixin. Ykkösrehussa on myös soijaa. Kakkosrehuun siirrytään keskimäärin 18 päivän jälkeen ja kolmosrehua annetaan noin 45. päivästä eteenpäin.

Syönti on ollut Varjoloiden mukaan todella hyvää.

”Tuntuu, että tempo-siat söisivät mitä vain. Rehun on oltava kuitupitoisempaa jo alkuvaiheessa ja reseptin kohdallaan, jotta suolikierteitä ei tule”, Antti sanoo.

”Tempolla on ollut tosi vähän ripulia. Välikasvatuksessa oli hiukan ongelmaa, mutta kun liemeen lisättiin bentsoehappoa ja rehunsaintia vähän rajoitettiin, tilanne parani. Hännänpurenta on käytännössä loppunut kokonaan.”

Lihaskojen paremman terveyden ansiosta aikaa säästyy lääkityksistä ja sikojen siirtelystä sairaskarsinaan. Työn keveneminen säästää Annen mukaan myös ihmisiä.





Tempo-porsaiden ruokinta on saatu kohdalleen.

Kaikki muutkin perusasiat sikalassa pyritään tekemään yhä tarkemmin, niin hygienian ylläpito, pesut ja management kuin vilja- ja rehuanalyysitkin.

”Pieniä asioita, joista ei voi nostaa muiden edelle mitään yksittäistä. Ja eläinten hyvinvoinnille hyvä hoitaja on tärkein”, Anne toteaa.

IKÄRYHMÄT ERILLÄÄN

Emakkosikala toimii kolmen viikon rytmissä. Kerrallaan vieroitetaan noin 1300 porsasta. Varjolat uskovat lihasikojen hyötyvän siitä, että ikäryhmät pysyvät kasassa.

Lihasikalassa täytetään kaksi osastoa aina kolmen viikon välein.

”Samaan osastoon ei tuoda eri ikäisiä porsaita, vaikka ne olisivat saman kokoisia. Se on hyvä asia terveyden kannalta ja saattaa osaltaan vaikuttaa tuloksiin”, Antti aprikoi.

Hyvien tulosten takana hän arvelee olevan myös aiempaa väljemmät karsinaolot.

Myös porsaan laatu ja tapahtumat välikasvatuksessa vaikuttavat merkittävästi teurastuloksiin. Yhdistelmätuotannossa porsaiden vaiheet tunnetaan alusta asti ja voidaan huomioida lihasikalassa.

Varjolat alkavat rakentaa vahvaa porsasta heti porsitusosastolla. Riittävä ternimaidon saanti ja tarpeeksi pitkä imetysaika ovat tärkeitä kulmakiviä.

”Porsaita rohkaistaan syömään kahdella prestarterilla. Ne lähtevät hirmu hyvin syömään. Niille maistuu vieroitusrehukin jo porsitusosastolla, vaikka se ei ole makeaa. Näin suolisto kehittyy vastaanottamaan viljaa.”

”Harkitsemme imetyksen pidentämistä 28 päivästä. Voimme seurata itse, miten se vaikuttaa tuloksiin, sillä meillä muutettiin vieroituspäivä torstailta maanantaille ja sen vuoksi vieroituksia myöhästytettiin viidellä päivällä muutaman kuukauden ajan.”

YKSI MUUTOS KERRALLAAN

Varjolat kertovat muuttavansa hoitokäytäntöjä vähän

kerrallaan, jotta kunkin muutoksen vaikutusta voi seurata ennen seuraavaa toimenpidettä. InnoAgron Jan Vugts käy sikalassa muutaman kuukauden välein, ja mukana reseptien suunnittelussa on rehuasiantuntija AgriFirmiltä.

”Yhdessä pohditaan ja säädetään reseptiä pikkuhiljaa. Jos samaan kohtaan osuu monta muutosta, ei voi tietää, mikä oli ratkaisevaa”, Antti toteaa.

Tilan noin 22 tuhannen porsaan vuosituotannosta kaksi kolmasosaa myydään välitykseen.

”Meitä kiinnostaisi kuulla, miten meidän porsaat kasvavat muualla ja benchmarkata omaan lihasikalaamme. Olisi myös hyödyllistä tietää esimerkiksi tautitilanteista muissa sikaloissa.” ●

TAVALLINEN SIKALA, ERINOMAISET TULOKSET

Yli-Simolan vuonna 2011 valmistuneessa lihasikalassa on 9 identtistä 20 karsinan osastoa, ja joka karsinassa 11 sikaa. Karsinat ovat perinteiset, niissä on pitkä kaukalo ja liemiruokinta.

Keskeiset luvut jaksolta 1.9.-25.10.:

- Lihakkuus 59,8 %.
- Päiväkasvu leikoilla noin 1 200 ja imisillä 1 100 grammaa.
- Rehuhyötysuhde ≤ 23 MJ/lisäkasvukilo.
- Täysin terveitä ruhoja 85,2 %.
- Hännänpurenta 0,15 %, kokoruhohylkäykset 0,2 %, osaruhohylkäykset 3,5 %.
- Keuhkokalvontulehdus 6,2 %, keuhkotulehdus 3,8 %.
- Kuolleisuus välikasvatusporsailta 1,9 %, lihasioilla 1,8 %. Luku sisältää lopetetut, esim. tyräporsaat.

13

YHDESSÄ

UUDET HANKKEET SIKAJA- JA BROILERITUOTANTOON KÄYNNISTYVÄT

Pyhäjärvi-instituutin Älykäs, kannattava ja vastuullinen sian arvoketju -hanke kehittää uusia toimintamalleja sikatilalle. Toinen hanke palvelee satakuntalaisia ja varsinaissuomalaisia broileritiloja.

EERO MÄKIPÄÄ, VILHELMIINA KARVO, PYHÄJÄRVI-INSTITUUTTI

VÄLKKYSIKA-HANKKEEN läpileikkaava tavoite on parantaa sikatilojen kannattavuutta vastuullisuusnäkökulma huomioiden ja älykkäitä järjestelmiä hyödyntäen. Sisällössä yhdistyvät oleellimmat asiat: peltotuotannon tuottavuus, ruokinta, hyvinvointi sekä näiden yhdistelmästä muodostuva taloudellisuus.

Hankkeen ensimmäisessä työpaketissa pilotoidaan tulevaisuuden johtamis- ja suunnittelumallia, jonka avulla sikatilan ruokintalähtöinen peltosuunnittelu saadaan tuottamaan mahdollisimman suurta lisäarvoa niin pellon, talouden kuin sian hyvinvoinnin näkökulmasta. Lisäksi työpakettiin kuuluu ruokintakoe, jossa ohraa korvataan kuitupitoisemmilla viljoilla, rukiilla ja kauralla.

Toisessa työpaketissa pureudutaan kasvatuksen kriittisiin vaiheisiin, jotka ovat porsaan elämän ensimmäiset kuusi viikkoa, viikko vieroituksesta ja viikko välytyksestä, ja luodaan parhaiden käytäntöjen ohjeistus kaikille tuottajille. Näissä vaiheissa onnistumiset ja epäonnistumiset kertaantuvat ja näkyvät lopputuloksessa erityisen vahvasti.

Kolmannessa työpaketissa kootaan benchmark-tuottajaryhmä, jonka kanssa käydään läpi tuotantoon liittyvien päätösten taloudellisia seurauksia. Tärkeimmistä asioista muodostetaan parhaiden käytänteiden/kriittisimpien asioiden ohjeistus. Raportointityökaluja pyritään kehittämään siten, että tilatasolla tehtyjen valintojen vaikutukset näkyisivät aiempaa konkreettisemmin. Tämä auttaisi tekemään oikeita päätöksiä.

Työpaketissa pilotoidaan myös kolmen viikon porsimiskiertoa, sillä se on yksi merkittävimpiä muutoksia, jolla eläinlogistiikan kustannuksia ja työnmenekkiä voidaan tilalla vähentää.

Hanketta rahoitetaan Euroopan maaseuturahastosta Varsinais-Suomen, Satakunnan, Hämeen, Pirkanmaan ja Uudenmaan ely-keskusten kautta. HKFoods rahoittaa lisäksi hanketta. Hankkeen vastaavana asiantuntijana Pyhäjärvi-instituutissa toimii MMM, KTM Eero Mäkipää.

SPARRAUSTA TALOUTEEN JA JOHTAMISEEN

Toisen Pyhäjärvi-instituutin hankkeen tavoitteena on varmistaa satakuntalaisten ja varsinaissuomalaisten broileritilojen riittävä osaaminen kannattavan tuotannon ja tilan johtamisen osa-alueilla.

Hanke jakautuu kahteen kokonaisuuteen, jotka ovat siipikarjatilojen talousosaamisen nostaminen sekä johtamisen ja johtamismenetelmien parantaminen.

Toteutustapoina käytetään koulutuspäiviä, pienryhmätoimintaa, webinaareja sekä case-tyyppejä laskelmia. Toteutuksessa pyritään huomioimaan myös tuottajien tarpeet hankkeen aihealueisiin liittyen.

Hanketta rahoitetaan Euroopan maaseuturahastosta Varsinais-Suomen ja Satakunnan ely-keskusten kautta. HKFoods rahoittaa lisäksi hanketta. Hankkeen vastaavana asiantuntijana Pyhäjärvi-instituutissa toimii MMK Vilhelmiina Karvo. ●

TUOTTAVUUS,
HYVINVOINTI, RUOKINTA
JA JOHTAMINEN OVAT
KESKEISIÄ ASIOITA
HANKKEISSA.



Niko Riikonen esittelee uuden koipireiden luuttomaksileikkuuyksikön hallintapaneelia. Siipikarjaleikkaamon noin viiden miljoonan euron investointi näyttää maksavan itsensä takaisin arvioitua nopeammin.



LEIKKAAMON PULLONKAULA JÄI HISTORIAAN

Uusi teknologia säästää työtä Rauman siipikarjayksikön leikkaamossa ja antaa broilertuotannolle mahdollisuuden kasvaa.

TEKSTI: RAILA AALTONEN KUVAT: SENNI VALIOLA

NOPEAAN RUOANLAITTOON sopivat luuttomat broilerituotteet ovat lisänneet suosiotaan jo pitkään. Lihan luuttomaksi leikkaus vauhdittui ja monta käsityövaihetta jäi pois, kun Rauman yksikössä otettiin käyttöön pitkälle automatisoitu leikkuulinja huhtikuussa tänä vuonna. Investointi mahdollistaa broilerituotannon volyymin kasvun.

Hanketta alettiin kaavailla jo kaksi vuotta sitten, tehtaanjohtaja **Tuomas Maansalo** kertoo. Yhtiöllä oli paljon syitä leikkuutoimintojen tehostamiseen

”Luuttomille tuotteille on entistä enemmän kysyntää, ja luuttomaksi leikkaaminen muodosti toiminnallemme pullonkaulan. Vanhat erillisleikkuulinjat vaativat paljon käsityötä,

kun kappaleita siirrettiin paikasta ja koneesta toiseen.”

”Vuoden 2022 alkupuolella alettiin kartoittaa eri konevalmistajien tarjoamia teknologisia ratkaisuja. Yksi valmistaja oli tehnyt tuotekehityksessään hyvää työtä, ja aloimme selvittää tätä uutta teknologiaa tarkemmin.”

HKFoodsin edustajat tutustuivat

leikkuulinjan prototyyppiin ja ensimmäiseen laitokseen, jossa se oli otettu käyttöön. Nähdyn perusteella asiassa uskallettiin lähteä eteenpäin vuonna 2023.

”Kyseessä oli ison mittakaavan investointi, jolla on vaikutuksia myös henkilöstöön. Siksi liikkeelle lähdettiin muutosneuvottelulla. Vasta niiden jälkeen tehtiin varsinainen investointipäätös”, Maansalo kertoo.

HYVÄSSÄ HENGESSÄ ETEENPÄIN

Maansalo on tyytyväinen erityisesti yhteistyön sujuvuuteen henkilöstön kanssa. Lähtötilanne sai työntekijät hiukan varpailleen, sillä uuden teknologian arvioitiin säästävän ihmistyötä 35 henkilötyövuoden verran.

Muutosneuvotteluissa leikkaamon työntekijöitä edusti osaston luottamusmiehenä **Anni Viljanen**. Kun investointipäätös oli tehty, Viljanen toi projektialavereissa esiin osaston mielipiteet ja käytännön näkemyksen esitettyihin vaihtoehtoihin.

”Lähtökohta, että irtisanomisia ei lopulta tarvittu, loi hankkeesta positiivista kuvaa. Henkilöstö antoi myös hyvää palautetta viestinnästä. Muutosneuvotteluiden aikana ja jokaisen seurantalaverin jälkeen kerrottiin, miten vähennystarve henkilöstön osalta pieneni” kertoo Viljanen.

TUOTTAVUUS JA SAANTO PARANIVAT

Valmistelevat työt osastolla tehtiin vuoden vaihteen molemmin puolin viikonloppuisin. Pääsiäisenä asennettiin uudet linjat vanhojen tilalle.

”Uudet yksiköt on integroitu suoraan paloittelurataan ja liha tulee sieltä nyt luuttomana. Luuttomaksi leikkaun automatisointi nosti leikkaamon kapasiteettia puolella aiemmasta”, Maansalo kertoo.

Paloittelurata liittyy teurastamon ja leikkaamon toiminnot toisiinsa entistä tiiviimmin.



Leikkaamosta käydään tarvittaessa myös tuuraamassa teurastamon puolella.

Ensimmäisinä viikkoina tarvittiin teknistä säätöä siellä täällä ja opeteltavaa riitti. Alun jälkeen tuottavuus on kehittynyt vauhdilla.

Investoinnin toinen tärkeä tavoite oli parantaa saantoa eli materiaalitehokkuutta. Ruhojen entistä tarkempi hyödyntäminen tukee toiminnan vastuullisuutta.

”Eläin on kasvatettu syötäväksi, ja meidän tehtävä on hyödyntää se tehtaalla mahdollisimman hyvin”, Maansalo tiivistää.

SELKEÄMPI JA TURVALLISEMPI YMPÄRISTÖ

Työturvallisuutta mietittiin suunnittelussa paljon, mutta lopputulos yllätti silti positiivisesti.

”Kun nähtiin kaikki paikallaan ja asennettuna, niin yllätyimme miten selkeä leikkaamoympäristö ja kulkureitit siellä ovat nyt.”

Maansalo uskoo onnistuneen muutoksen parantavan edelleen myös yrityksen mielikuvaa työnantajana.

”Viimeiset 2–3 vuotta olemme saaneet hyvin työnhakijoita kesälomakaudelle, joka on meidän jokavuotinen iso rekry. Erityisen kiva on, että aikaisempina kesinä meillä työskennelleet tulevat uudelleen seuraavina kesinä. Onnistunut investointi parantaa työnantajamielikuvaamme ja edesauttaa näin myös onnistumista rekrytoinnissa.” ●

HANKE MOTIVOI JATKO-OPINTOIHIN

Leikkaamon työntekijälle **Anni Viljaselle** investointihanke avasi uudenlaisen näkymän liha-teollisuuteen ja johti alan jatko-opintoihin. Hän vieraili HKFoodsin ryhmässä referenssitehtaalla.

”Sain käynnillä näkemystä uusista laitteista ja pystyin luomaan henkilöstölle kuvaa tulevastasta. Kirjoitin Rauman sisäiseen viikkokirjeeseen odotuksistani ja mitä matkalla näin. Keväällä, käyttöönoton aikana olin työnopastajan roolissa. Työtavat muuttuivat hiukan aiemmasta.”

”Olen opiskellut työn ohessa lihantarkastuksen ammattitutkinnon ja elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon. Tällä hetkellä opiskelen työn ohella elintarvikainsinööriksi. Syksyllä avautui prosessi-insinööriraitineen työtehtävä, johon hain ja tulin valituksi. Nyt saan olla vaikuttamassa projektin hienosäätöön ja kehittää prosessia. Kun koneet toimivat ja säädöt ovat oikein, työ on jouhevaa ja iloista tekemistä.”

Leikkaamon kapasiteetti nousi, kun luuttomaksi leikkaun automatisoitiin. Hyvin sujunut hanke ilahdutti Tuomas Maansaloa (edessä), Ilari Korpelaa, Niko Riikosta ja Anni Viljasta. Leikkaamon kulkureitit selkeytyivät ja työturvallisuus parani.





HK SININEN LENKKI® sujahtaa ostoskoriin joka neljäs sekunti

Näppäilyvirheestä seurasi hulvaton lenkkiviikko Espanjan Aurinkorannikolla. Sinistä Lenkkiä on paistettu jopa Saharan autiomaassa kamelinlantanuotilla.

HK SININEN LENKKI® täytti tänä vuonna 61 vuotta. Kansallismakkaramme on juurtunut niin syvälle suomalaisten makumuistoihin, että monet kaipaavat sitä asuessaan ulkomailla. Sininen Lenkki on aina myös uudistunut uusimpien trendien mukaisesti. Tämän syksyn uutuus on HK Sininen Lenkki leikkelemakkara.

Siitä asti, kun HK Sininen tuotiin kauppoihin, sitä on ostettu yli 400 miljoonaa pakettia. Tänä päivänä sitä ostetaan neljän sekunnin välein, 22 000 pakkausta vuorokaudessa. Joka päivä noin 13 000 kiloa* kansallislenkkiämme muuttuu evääksi, lounaaksi, grillimakkaraksi, saunalenkiksi, uunimakkaraksi, keitoksi, kastikkeeksi tai joksikin muuksi reseptiksi, joita suosittu hakukone antaa HK Siniselle 68 800 kappaletta.

KAMELINLANNASTA ERINOMAINEN HIILLOS

HK Sininen Lenkki vauhditti ralliautoilija **Juha Kankusta** aikoinaan Pariisi-Dakar -rallissa. Huoltopisteillä ruoanlaittoon tarvittiin melkoisesti kekseliäisyyttä, koska esimerkiksi puita ei nuotiota varten ollut.

”Toimittajilla oli mahdollisuus tulla seuraamaan

rallia reitin varrelle. Tuttu urheilutoimittaja kysyi etukäteen, haluaisinko hänen tuovan jotain mukanaan. Pyysin tuomaan Sinistä Lenkkiä. Teimme nuotion kivistä kamelinlannasta, koska puita ei ollut. Siitä tuli aivan erinomainen hiillos. Kartturini **Juha Pirosen** kanssa söimme lenkit ja kyllä maistui hyvälle”, muistelee Kankkunen.

Maistuuko rallilegendalle HK Sininen Lenkki vielä tänä päivänä?

”Maistuu kyllä, paras uunilenkki tulee Sinisestä”, hehkuttaa Kankkunen.

HULVATON LENKKIVIIKKO AURINKORANNIKOLLA

Klassikkolenkki on yksi Espanjan suurimman suomalaisia tuotteita myyvän kaupan, New Ewald'sin vakiotuotteista ja sen kysyntä on tasaisen vilkasta, etenkin talviaikaan. Lenkit kuljetetaan Espanjaan kylmäkuljetuksella.

”Lokakuun alusta tärähtää talvikausi käyntiin, kun





talviasukkaat muun muassa Suomesta saapuvat. Sininen Lenkki on täällä kaikenikäisten suomalaisten suosikki. Asiakkaamme tietävät, kun kuorma aina kahden viikon välein tulee ja silloin lenkkiä tulaa hakemaan”, kertoo kauppias **Tapani Kangasniemi**.

Joulun jälkeen vuonna 2022, juuri kun jouluherkuista palailtiin taas arkiruokiin, tuli Kangasniemelle pieni näppäilyvirhe makkaratilausta tehdessään.

”Tilaukseen tuli yksi nolla liikaa ja saimme 80 lenkin sijaan 800 HK Sinistä Lenkkiä. Yhtiökumppanini epäili, että emme saa niitä millään myytyä, mutta itse olin eri mieltä. Teimme huvattoman tarjouksen ja saimme aikaan melkoisen lenkkishown. Myimme kaikki lenkit viikossa. Silloin kyllä syötiin Aurinkorannikolla taatusti hyviä lenkkiruokia”, naurahtaa Kangasniemi.

SYKSYN UUTUUS SOPII LEIVÄN PÄÄLLE

61-vuotias klassikko seuraa jatkuvasti aikaa ja uudistuu ajan hengessä. Erilaisia makuversioita on vuosikymmenten aikana ollut useita. Ylivertaisesti suosituin on ollut *original*. Makkaran tuttu maku sekä hienojakoinen rakenne ovat tämän HKFoodsin kaikkien aikojen myydyimmän yksittäisen tuotteen tavaramerkkejä.

Tämän syksyn uutuus, HK Sininen Lenkki® leikkelemakkara, tuli myyntiin syyskuun alussa.

”Lämmin ruoka korvataan arjessa yhä useammin erilaisilla nopeilla välipaloilla, kuten voileivällä. Voileivälle kuuluu tietenkin herkulliset leivänpäälliset. Siksi teimme tutusta, suomalaisten rakastamasta

kansallismakkarasta reiluja leikkelemakkarasiivuja”, kertoo HKFoodsin lihavalmisteen kategoriapäällikkö **Marika Rikonen**.

BIBIMBAP SYNTYY SINISESTÄ LENKISTÄ

Vaikka uunilenkki on varmasti jatkossakin suosituin** makkararuoka, niin aina kannattaa kokeilla jotain uutta. Tutusta, miedon makuisesta lenkistä on mahdollisuus tehdä paljon erilaisia trendiruokia. Siitä syntyy esimerkiksi vahva, raikas ja hapokas korealainen nuudelibowl, Bibimbap, kertoo HKFoodsilla viime keväänä tuotekehityskokkina aloittanut food designer **Kira Weckman**.

Kira ideoi lenkkireseptejä jo yli kymmenen vuotta sitten. Hän voitti Suomen Top Chef -kilpailun vuonna 2013 ja esitteli samana vuonna omat reseptinsä *Sininen Lenkki 50 ja mestarien makkarareseptit* -kirjassa, joka julkaistiin kansallismakkaran 50-vuotisjuhlan kunniaksi.

”Monet lapsuuteni lempiruokia ovat makkararuokia. Yksi on saunan kiukaalla tirisevä Sininen. Nykyään olen pitänyt huolen, että oma tytär saa myös maku-muistoja Sinisestä Lenkistä. Perheemme suosikkiruoka HK Sinisestä on perinteinen uunilenkki appenzellerjuustolla, mutta seuraavaksi ajattelin kokeilla, miten kotona maistuu ”Meksikon Pikajuna”, eli uunimakkara meksikolaisella twistillä”, kertoo Weckman.

HK-brändin tuotteet tehdään aina suomalaisesta lihasta. Kuluttajan luottamus kotimaisuuteen on vahva. 86 prosenttia kuluttajista pitää tärkeänä, että heidän ostamansa liha on suomalaista***. ●

* Luvut perustuvat keskiarvoihin.

** Kansallisen makkaratutkimuksen kohderyhmä oli 18–75-vuotiaat ja kyselyyn vastasi 1 000 suomessa asuvaa henkilöä. Otos kiinteöitiin kansallisesti edustavaksi sukupuolen, iän ja asuinalueen mukaan. Tutkimuksen toteutti tammikuussa 2023 Bilendi Oy.

*** Suomi syö 2021 -tutkimus.

KINKKUMITTARI

Joulu on täynnä yksilöllisiä perinteitä, ja jokaisella on oma tapansa koostaa juhlapöydän antimet.

Tästä Kinkkumittarista selvität helposti sinulle sopivan ratkaisun, halusitpa nauttia valmiiksi kypsennetystä kinkusta tai valmistaa herkun alusta alkaen perinteitä kunnioittaen.

HKFoods toivottaa sinulle ja läheisillesi herkullista joulua!

1 PERINTEINEN

Haluan paistaa perinteisen joulukinkun. Ostan aina tutun, saman kinkun. Kinkun pitää näyttää kinkulta.

Tuote-ehdotus:

HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU
POTKALLA, PAKASTE

2 LAADUKAS JA HELPPO

Haluan pienen ja viimeistellyn kinkun. Haluan pikkujouluun sopivan pienen laadukkaan kinkun.

Tuote-ehdotus:

HK VILJAPORSAAN MESTARIN
JUHLAKINKKU, LUUTON,
TUORESUOLATTU

3 KEVYEMPÄÄ

Kinkun täytyy olla helposti kuorrutettava, en kaipaa kinkussa silavapintaa.

Tuote-ehdotus:

HK VILJAPORSAAN KINKKURULLA,
VÄHEMMÄN RASVAA, PAKASTE

4 VAIVATON KINKUNPAISTAJA

Haluan pienen ja helposti paistettavan ja viipaloitavan jouluherkun.

Tuote-ehdotus:

HK VILJAPORSAAN ULKOFILÉE,
SUOLATTU

MILLAINEN KINKKU OLET?

5 KINKKUN JOLUULIIJA

En halua tänä vuonna joulukinkkua, mutta jokin joulupöydän keskipiste tarvittaisiin.

Tuote-ehdotus:

KARINIEMEN KALKKUNAN FILEE,
MAUSTAMATON

6 KIIREINEN

Haluan pienen, tavallisen kinkun, mutta en ehdi paistaa sitä.

Tuote-ehdotus:

HK VILJAPORSAAN JUHLA-
KINKKU ILMAN POTKAA,
KYPSEÄ, HARMAASUOLATTU

7 VAIVATON HERKUTTELIJA

Haluan joulupöytäni vähän kinkkuakin, en ehdi itse paistaa, enkä halua viipaloita.

Tuote-ehdotus:

HK GOURMET JUHLAKINKKU,
VIIPALOITU

8 KEVYEN JA HELPON HERKUTTELIJA

Haluan joulunakin syödä kevyesti, mutta laadukkaasti. Pienestä määrästä kalkkunaa saan joulun maun.

Tuote-ehdotus:

KARINIEMEN KALKKUNAN
SAVUSTETTU FILEE



Alkuvuoden 2025 uutuustuotteet

Kariniemen uutuudet



Kariniemen Kananpojan paistisuike taco on maukas texmex-tyyliin maustettu suikale. Se sopii hyvin tacojen ja tortillojen täytteeksi sekä nachopeltiin.



Kariniemen Kananpojan sisäfilee paprika-lime pintamausteissa on maut hyvässä tasapainossa. Sisäfilee kypsyy nopeasti grillissä tai pannulla ja sopii hyvin myös airfryeriin.



Kariniemen Kananpojan Tacosiiivet naposteltavan ystävälle. Herkulliset napostelusiivet kypsyvät kätevästi uunissa, grillissä tai airfryerilla.



Kalakeittoa uudella twistillä!

Via Lohikeitto on saanut makuinspiraationsa Amerikan etelävaltioista. Lempään mausteisessa keitossa maistuu maissi ja peruna, ja siinä on runsaasti kirjolohta.

HK-uutuuksilla maistuvia ja nopeasti valmistuvia aterioita arkeen



HK Pizza Kana-ananas-sinihomejuusto on herkullinen pizza aikuisen makuun. Täytteenä on tomaattikastiketta, kotimaista kanaa, mehevää ananasta ja sinihomejuustoa. Maukas pizza on juureen leivottu ja paistettu kiviainauunissa.



HK Isosti makua makkarastike ja muusi -mikroateriassa on runsaasti haarukoitavaa ja uusi makumaailma. Annoksessa on HK Sinistä lenkkiä, täyteläistä juustokastiketta ja maukasta muusia.

HK viljaporsaan minuuttipihvi Kolme Pippuria on maistuvaa ja nopeasti valmistuvaa possua arkeen. Sydänmerkki takaa hyvän omantunnon aterian, ja monikäyttöinen ja mieto pippurinen maku sopii moneen ruokaan. Tuote on valmistettu suomalaisesta, kotitiloillamme vastuullisesti kasvatetusta viljaporsasta.



MÄKITALON FARMIN MAUKKAAT UUTUUSMAUT

Mäkitalon Farmin Tupla kana-mozzarellasalaatti sisältää TUPLASTI uunipaistettua kanaa sekä fusillipastaa, mozzarellapalloja ja aurinkokuivattua tomaattia sekä rapean jenkkisalaatti-valkokaalijääsalaattipohjan. Vinegrettisalaattinkastike takaa raikkaan makuelämyksen.



Mäkitalon Farmin Katkarapuskagensalaatti sisältää katkarapuskagenia, kananmunaa ja vehnäkrutongit rapealla salaattipiedillä. Skagen levittyy salaattiin tasaisesti ja tekee joka suupalasta herkullisen – erillistä kastiketta ei tarvita.



Vähemmän suolaa - tuttu maku

Tammikuussa 2025 HKFoods tuo kauppoihin tuttuja tuotteita uudella, terveellisemmällä twistillä: Osassa HK:n leikkeleistä suolaa on vähennetty 25 %, mutta tuttu ja rakastettu maku säilyy ennallaan. Lisäksi useat Kariniemen tuotteet ovat saaneet Sydänmerkin uuden innovaatiomme ansiosta – valinta, joka tekee hyvää niin sinulle kuin sydämellesi. Maistetaan yhdessä parempaa tulevaisuutta!



JUHA RUOHOLA
Toimitusjohtaja
HKFoods Oy

Myönteinen kehitys jatkuu

HKFoodsin liikevaihto ja vertailukelpoinen liiketulos kasvoivat selvästi

Myönteinen kehitys yhtiön jatkuvissa liiketoiminnoissa jatkui heinä-syyskuussa. Sekä yhtiön liikevaihto että vertailukelpoinen liiketulos paranivat selvästi.

HKFOODSIN JATKUVIEN toimintojen liikevaihto kasvoi 8,8 prosenttia ja oli 251,6 (231,2) miljoonaa euroa. Ylitimme kolmannella neljänneksellä yhtiön 4 prosentin liikevoittotavoitteen, kun vertailukelpoinen liikevoitto oli 4,6 prosenttia liikevaihdosta. Kumulatiivisesti tammi-syyskuun osalta tavoitteeseen on vielä matkaa, sillä liikevoittoprosentti oli 2,4.

Jatkuvien toimintojen tilikauden tulos oli positiivinen. Kolmannella vuosineljänneksellä myös tulos/osake kääntyi positiiviseksi.

HKFoods kasvatti kannattavuuttaan onnistuneilla kaupallisilla toimenpiteillä, tuotannon tehostamistoimilla ja kustannussäästöillä. Vähittäiskauppamyyni kehittyi kattavan tuotevalikoiman sekä kaupallisten toimien ansiosta positiivisesti, mikä paransi myynnin rakennetta ja kannattavuutta.

INVESTOINNIT ETENEVÄT

Rauman siipikarjaleikkaamoon tehty investointi on ylittänyt tehokkuuden parantamiselle asetetut tavoitteet. Myös investointi Forssaan on valmistunut ja käynnissä on linjaston hienosäätö. Noin kahdeksan miljoonan euron investointimme Euran yksikköme kypsiä tuotteiden valmistukseen etenee suunnitellusti.

Syyskuussa päätimme lisäksi merkittävästä, noin viiden miljoonan euron investoinnista Vantaan

yksikköme valmisateriatuotantoon. Lisäämme tämän investoinnin avulla aterioiden valmistuskapasiteettia ja kehitämme uusia laadukkaita aterioita kuluttajien erilaisiin ruokahetkiin.

Aiemmin ilmoittamamme, näihin investointeihin ja muihin kehittämissuunnitelmiimme liittyneet noin 6 miljoonan euron säästöt ovat alkaneet toteutua suunnitellusti kuluvan vuoden kolmannelta neljännekseltä alkaen.

RAKENNEMUUTOS TÄLLÄ ERÄÄ VALMIS

Olemme HKFoodsissa viimeisen kahden 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 kauppa toteutui maaliskuun 2024 lopussa.

Mittava rakennemuutos saatiin päätökseen lokakuun lopussa, kun Tanskan tytäryhtiötä ROSE Poultry A/S:ää koskeva kauppa hollantilaiselle Plukon Food Groupille toteutui Tanskan kilpailuviranomaisen hyväksyttyä kaupan.

Liiketoimintojen myynnit ovat vahvistaneet HKFoodsin tasetta, ja niistä saadut maksut on käytetty yhtiön lainojen lyhennyksiin. Yhtiön nettovelka



pieneni vertailukaudesta 109,9 miljoonalla eurolla ja vuodenvaihteesta 74,1 miljoonalla eurolla 213,8 (323,8) miljoonaan euroon.

Tanskan liiketoimintayksikön myynnin toteuduttua 31.10.2024 yhtiö sai rahavaroja 36,6 miljoonaa euroa. Summa käytettiin yhtiön velkojen maksuun. Lisäksi nettovelkaantumisaste laskee noin 16 prosenttiyksikköä noin 80 prosenttiin. Tämä taso on pitkän aikavälin tavoitetta parempi.

VASTUULLISUUS ON HYVINVOINTIA

Vastuullisuusohjelmamme ytimessä ovat henkilöstön hyvinvointi ja turvallisuus. Keskeinen tavoitteemme on olla turvallinen ja hyvinvoiva työpaikka omalle henkilöstölle ja yksiköissämme toimiville yhteistyökumppaneille.

Työturvallisuuden parantaminen vaatii meiltä jatkuvaa panostusta ja toimenpiteitä yhdessä koko henkilöstön kanssa. Työturvallisuustyö on tärkeää myös maataloilla. Toiminnan ja tuotteiden laadun kehittämiseksi käynnistimme lisäksi laatukulttuurihankkeen.

TULOSTASON PARANTAMINEN JATKUU

Toteutettuaamme mittavan rakennemuutoksen keskitymme nyt pitkän aikavälin strategiaamme parantamalla ydinliiketoiminnan kilpailukykyä ja toimintojen kannattavuutta. Aloitamamme tehokkuusohjelman tavoitteena on tulostason merkittävä parantaminen.

Tehokkuusohjelma sisältää kustannusten vähentämistä, tuotannon tehostamista, tuoteportfolion

TEHOKKUUSOHJELMA
SISÄLTÄÄ KUSTANNUSTEN
VÄHENTÄMISTÄ,
TUOTANNON TEHOSTAMISTA,
TUOTEPORTFOLION
OPTIMOINTIA JA KAUPALLISTEN
TOIMENPITEIDEN
VAHVISTAMISTA.

optimointia ja kaupallisten toimenpiteiden vahvistamista.

Tehdyt toimenpiteet ovat vieneet yhtiötä oikeaan suuntaan lupaustemme mukaisesti. Olen vakuuttunut siitä, että saavutamme syyskuun lopulla antamamme uuden arvion HKFoodsin vuoden 2024 vertailukelpoisesta liikeloksesta, jonka suuruudeksi olemme arvioineet 22–25 miljoonaa euroa.

Kiitos omalle henkilöstöllemme, asiakkaillemme, sopimustuottajillemme ja muille kumppaneillemme. Tämä saavutus on tehty yhdessä teidän kaikkien kanssa. ●



OSKARI LAHTINEN

Kirjoittaja on Pyhäjärvi-instituutin asiantuntija, joka vastaa HKFoodsilla pilottitilatoiminnasta.

Peltopiloteista kiinnostavia tuloksia

Säätökaivojen, typen resurssitehokkaan käytön ja täsmälannoituksen vaikutuksia tutkittiin kesällä 2024 HKFoodsin sopimustuottajien tiloilla.

HKFOODS EDISTÄÄ ilmasto-ohjelmansa tavoitteita peltopilottien avulla, unohtamatta peltotuotannon kannattavuutta. Tavoitteena on saavuttaa nettonolla tuotannon ilmasto-päästöjen osalta vuoteen 2050 mennessä.

Tällä kasvukaudella pilotoitien kohteina ovat olleet esimerkiksi säätökaivot, palkokasvit, biostimulantit sekä täsmälannoitus. Alla pähkinänkuoressa kasvukauden tuloksia.

SÄÄTÖKAIVOT

Peltojen vesitalous on erityisen tärkeää sään ääri-ilmiöiden yleistyessä. Yksi keino peltojen vesienhallintaan on salaojen säätökaivot.

Tällä kasvukaudella säätökaivot paransivat selvästi pellon vesitaloutta nostamalla pohjaveden pintaa ja lisäämällä juuristovyöhykkeen kosteutta. Satotaso kuitenkin oli hieman alhaisempi, kun säätökaivo oli käytössä. Tämä viittaisi siihen, että vesi ei ollut rajoittava tekijä kyseisellä loholla tällä kasvukaudella.

Pitkällä aikavälillä säätökaivot kuitenkin todennäköisesti parantavat satoja parantuneen vesitalouden ansiosta.

TYPPILANNOITUS

Typpilannoituksen optimia haettiin kolmessa peltopilotissa. Yhdessä tarkasteltiin herneen lannoitusta, toisessa esikasvivaikutusta ja

kolmannessa tutkittiin typpeä sitovan biostimulantin tehoa viljoilla ja nurmella.

Lähtökohtaisesti herne tarvitsee huomattavasti vähemmän typpilannoitusta kuin esimerkiksi vehnä tai ohra. Muiden ravinteiden saannista on herneellä syytä huolehtia, koska se pystyy sitomaan ilmasta ainoastaan typpeä. Mikäli herne ei saa muita ravinteita lannoituksesta, se käyttää pellon ravinnevarastoja, mikä saattaa johtaa pitkässä juoksussa satojen laskuun.



Tieteellisen kirjallisuuden perusteella herne jättää maahan typpeä myös seuraavalle kasvukaudelle. Seuraavan kasvin lannoituksessa voidaan tämän ansiosta vähentää 20–30 kg typpeä per hehtaari.

Vixeran on Syngentan valmistama biostimulantti, jonka luvataan sitovan typpeä kasvien käyttöön noin 20–30 kg hehtaarille.

Tämän kasvukauden peltopilottien perusteella kauran ja kevätvehnän typpilannoitusta pystyttiin vähentämään Vixeranin avulla ilman satotason alenemista.

Nurmella tulokset olivat erilaisia. Nopeasti edenneen kevään vuoksi Vixeran ei ehtinyt tuottaa kasvustoon riittävästi typpeä korvaamaan lannoitetypen vähennystä ensimmäisessä sadossa. Tämä johtui koeasetelman suunnittelijoiden liian kunnianhimoisesta tavoitteesta typpilannoituksen vähentämisen suhteen. Toisen sadon kasvua typpi ei todennäköisesti rajoittanut, minkä vuoksi Vixeranin käytöstä ei saatu vastaavaa hyötyä kuin viljoilla.

Pilotoitinta on syytä jatkaa sekä nurmella että viljoilla useampana vuonna, jotta opimme käyttämään Vixerania ja typpilannoitusta sopivassa suhteessa.

TÄSMÄLANNOITUS

Täsmälannoitukseen käytettiin Yaran AtFarm-satelliittipalvelua. Sen avulla peltolohkolla saatiin todennäköisesti tasattua kasvustoa verrattuna perinteiseen tasalevitykseen.

Myös tuottajan omat kokemukset kannustavat lisäämään täsmäviljelyä. ”Täsmäviljely on varmasti osa tulevaisuuden ratkaisuja”, tuottaja totesi pilotoinnin jälkeen. ●



Typpilannoituksen optimia haettiin kolmessa peltopilotissa.

HIILIJALANJÄLKILASKENNASTA UUSIA TULOKSIA

Hiilijalanjätkilaskentaa jatkettiin tänä vuonna sika- ja broileritiloilla. Nautatiloilla otettiin käyttöön Valion kehittämä ympäristölaskuri.

HKFoods on määritellyt tieteeseen perustuvat päästövähennystavoitteet, joiden perusteella edistämme ympäristötoimiamme. Sopimustuottajiemme osallistuminen hiilijalanjätkikyselyyn säännöllisesti joka vuosi on erittäin tärkeää, koska näiden vastausten avulla voimme seurata edistymistämme päästövähennystavoitteidemme saavuttamisessa.

Sika

Sianlihan tuotannossa energiankulutuksen ja lannankäsittelyn päästöt ovat pienentyneet vuodesta 2022 vuoteen 2023. Sikatilojen oman rehuntuotannon päästöt pysyivät samalla tasolla vuosina 2022 ja 2023. Myöskään sikojen ruoansulatuksen aiheuttamien päästöjen ei havaittu alentuneen viime vuonna.

Broileri

Broilerilla hiilijalanjätki pieneni sekä oman vehnäntuotannon että ostetun vehnän osalta. Käytännössä tämä tarkoittaa, että tilan oma vehnäntuotanto onnistui viime vuonna pienemmällä hiilijalanjätkellä per tuotettu kilo

kuin vuonna 2022. Lisäksi ostovehnnäa käytettiin vähemmän suhteessa tuotettuun lihamäärään.

Energiankulutuksen, lannankäsittelyn sekä alkutuotannon muiden päästöjen aiheuttama hiilijalanjätki pysyi viime vuonna vuoden 2022 tasolla. Teollisen ostorehun osalta päästöjä syntyi enemmän, koska ostorehua käytettiin enemmän tuotettuun lihamäärään nähden vuonna 2023 kuin vuonna 2022.

Nauta

Naudanlihan hiilijalanjätkilaskennassa puhaltavat uudet tuulet, kun HKFoods otti käyttöön Valion Carbo® -ympäristölaskurin. Laskenta on aloitettu osalla nautatiloista vuoden 2023 tiedoilla, ja tavoitteena on laajentaa otantaa ensi vuonna vuoden 2024 tietojen perusteella.

Carbo® -ympäristölaskuri laskee tarkasti nautatilojen hiilijalanjätket ja ilmoittaa lisäksi tuotannon aiheuttaman vesistön rehevöittämispotentiaalin. Näiden tietojen avulla pääsemme yhä tarkemmin määrittelemään, kuinka myös naudanlihantuotannon ympäristövaikutuksia voidaan tehokkaasti alentaa.

Voit lukea lisää kasvukauden tuloksista Sinetistä löytyvästä raportista.

Q&A

KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

MITEN ANTIBIOOTTEJA KÄYTETÄÄN OIKEIN?

Oikeilla toimintatavoilla vähennetään antibioottien käyttöä eläintuotannossa ja ehkäistään antibioottiresistenssin kehittymistä.

ELINA VÄLIMÄKI, CARMELA ROSU, TIIRE TUUKKANEN
TERVEYDENHUOLTOELÄINLÄÄKÄRI, HKFOODS / INNOAGRO OY

ANTIBIOOTTEJA KÄYTETÄÄN Suomessa tuotantoeläimille kohdennetusti. Jokaisen aloitetun lääkityksen tulee olla ennalta harkittu ja sen tulee perustua eläimen sairauden diagnosointiin tai eläinlääkärin arvioon. Ennalta ehkäisevä antibioottilääkitys on lainsäädännössä kielletty.

Injektiona annettava kapeakirjoinen penisilliini on tuotantoeläimille ylivoimaisesti eniten myyty antibiootti. Voimme olla ylpeitä siitä, että ihmisten reserviantibioottien myynti tuotantoeläinten lääkintään on Suomessa erittäin vähäistä.

ANTIBIOOTTIEN käyttö sairaalle eläimelle on perusteltua ja sairas eläin tulee hoitaa. On ensiarvoisen tärkeää, että eläin saa oikean pituisen lääkekuurin ja -annoksen. Antibioottien varoajat on asetettu estämään lääkejäämiä elintarvikkeissa, sillä ne ovat terveysriski kuluttajille.

Käytännön ongelmaksi on muodostunut nautoille ja sioille käytettävien ns. valkoisten, pistettävien penisilliinien valmisteyhteenvedoissa olevat erilaiset annos-suositukset ja varoajat. Eri valmisteissa on kuitenkin sama lääkeaine, ja siksi myös annos ja varo aika tulisi olla sama valmisteesta riippumatta.

Tiedotimme nautatuottajia sinetissä, että piikitettävän penisilliinin teurasvaro aika on aina 14 vuorokautta viimeisestä pistoksesta. Eläintä ei saa lähettää teuraaksi ennen varoajan päättymistä.

Nyt myös Nasevassa ja Sikavassa kaikkien Suomessa käytettävien pistettävien penisilliinien ohjeellinen

teurasvaro aika nostetaan 14 vuorokauteen. Tämä tehdään hyvän elintarviketurvallisuuden säilyttämiseksi. Tarvittaessa ota yhteyttä omaan eläinlääkäriisi.

ELÄINLÄÄKÄRIN lakisääteinen tehtävä on kertoa eläimen omistajalle määräämiensä tai luovuttamiensa lääkkeiden varoajat. Tuottaja on vastuussa oikean varoajan kirjaamisesta lääkekirjanpitoon ja varoajan noudattamisesta. Lääkitysmerkinnät tulee kirjata lääkekirjanpitoon viivytyksettä.

Eläinlääkärikäynnin aikana on hyvä sopia, kirjaako tuottaja vai eläinlääkäri käytetyt lääkkeet varo aikoi neen Nasevaan/Sikavaan tai muihin järjestelmiin.

Jos lääkkeitä luovutetaan varalle, tilalla tulee olla eläinlääkärin tekemä ajantasainen terveydenhuoltosuunni-

telma, jossa on kirjattu, mihin luovutettuja lääkkeitä saa käyttää ja mikä on niiden varo aika. Lääkekirjanpitoa tulee säilyttää kaikista annetuista lääkkeistä viiden vuoden ajan, riippumatta siitä, onko eläin elossa vai ei.

TUOTANTOPOLVEN broilereita ei ole jouduttu lääkitsemään antibiooteilla 15 vuoteen. Kalkkunoilla voi joskus poikkeuksellisesti tulla kuolioinen suolistotulehdus eli nekroottinen enteriitti, jolloin ensisijaisena lääkehoidona käytetään penisilliiniä.

Jos penisilliinilääkitystä tarvitaan, hoidetaan koko parvi juomaveden mukana annettavalla erityislupavalmisteella, jolle on määritelty eläinlajikohtainen varo aika.

TUOTTAJA ON VASTUUSSA OIKEAN VAROAJAN KIRJAAMISESTA.

25

KOLUMNI



YHDEN KIRJAIMEN VIRHE JA MUITA SATTUMUKSIA

TYÖURANI ALKOI LSO:LLA joulukuun ensimmäisenä päivänä vuonna 1983. Hain avointa paikkaa hetken mielijoh- teesta ajatellen, että voisin olla vuoden tai korkeintaan kaksi. Aika taisi kulua turhankin nopeasti, kun nyt olen jäämässä eläkkeelle saman työnantajan palveluksesta.

Hauskoja muistoja on paljon. Vuosittain ollaan tuotta- jien kanssa tehty opintomatkoja ympäri Eurooppaa. Mie- lenkiintoisimmat reissut on varmaankin koettu Neuvos- toliiton hajoamisen jälkeen Itä-Euroopan maihin. Kaikki asiat eivät sujuneet ihan samalla lailla kuin nykyään. Ja jos- kus taisi pinnakin vähän kirstyä

Kerran lähdimme Prahasta kohti Unkaria, ja hotellin pihalla odotti bussi ja kuljettaja, joka puhui vain venäjää. Opasta ei näkynyt, eikä mitään tietoa päivän ohjelmasta. Lähdin selvittämään asiaa hotellin vastaanottoon, josta ilmoitettiin, että mister Ylöstalo, teille on tullut telefaksi. Siitä selvisi, että toinen opas, tällä kertaa unkarilainen, odottaa meitä jonkin pikkukylän ravintolassa klo 16:00 jossain päin Unkarin maata.

Bussikuski ei ymmärtänyt faksista mitään, mutta omasta seurueesta löydettiin venäjän kieltä osaava henkilö. Kuljettaja ohjeistettiin ajamaan Slovakian läpi kohti Unkaria. Matkan aikana selvitimme kuumeisesti määränpäättä. Porukassamme oli onneksi kaveri, jolla oli viimeisintä tekniikkaa: Nokian Communicator ja moka, jolla päästiin etsimään viestissä mainit- tua kylää. Ainoa ongelma oli, että Unka- rista löytyi kymmeniä saman nimisiä paikkoja.

Paikka ja opas löytyivät lopulta. Eikä myöhästetty paljon kuutta tuntia enem- pää.

Seuraavana iltana olimme lähdössä syömään ja ulkona odotteli tällä kertaa

unkarilainen bussikuski. Opas oli jo häipynyt omille teil- leen. Siinä vaiheessa oletimme, että bussikuski tietää meille varatun ravintolan. Ravintolaan päästiinkin, mutta se oli väärä ja meidät ohjattiin ystävällisesti ulos. Oikea ravin- tola oli kaupungin ulkopuolella. Kuljettaja soitti kaveril- leen, joka antoi puhelimella ajo-ohjeita.

Vauhti oli hurjaa ja muut autot väistelivät meitä sujuvasti. Hienosti päästiin perille. Tällä kertaa vain pari tuntia myö- hässä. Kuljettaja virnisti, että hän tykkää suomalaisista ja erityisesti **Mika Häkkinestä**. Illan kruunasi vielä hotellin jumiin jäänyt hissi, jossa osa porukasta vietti loppuilltaa.

Maatalousnäyttelyitä ja muita messuja järjestettiin run- saasti entisissä Itä-Euroopan maissa 1990-luvulta lähtien. Silloinen kollegani pyysi minua tulkiksi bussimatkal- le Lat- viaan. Siellä kuulemma kaikki puhuivat jo englantia. Koh- teena oli Spring 2000 -messut jossain Riikan lähellä.

Siihen aikaan kutsut kirjoitettiin vielä perinteisesti kirjoi- tuskoneella ja postitettiin tuottajille. Näin valmiin kutsun ja totesin, että tässä on pieni kirjoitusvirhe. Otsikossa luki Tervetuloa matkalle String 2000 -messuille. Kaveri totesi, että ei yhden kirjaimen virhe paljon vai- kuta. Kirjeet postitettiin ja täysi bussilli- sen porukkaa ilmoittautui hetkessä.

Perille Latviaan päästiin hienosti, mutta ei siellä kukaan englantia puhunut, eikä me niitä messujakaan löydetty. Neljä päivää seikkailtiin ja porukka totesi, että hauskin reissu ikinä.

Olen työssäni saanut tutustua suureen joukkoon tuottajia. Se onkin ollut par- haita asioita ja monista on tullut vuosien saatossa myös hyviä ystäviä. Nyt kun siir- ryn vapaalle, haluan toivottaa onnea ja menestystä teille kaikille! ●

Antti Ylöstalo

HKFoodsin aluevastaava, sianhankinta





Luonnonlaidunnus edistää luonnon monimuotoisuutta. Laitumella nautojen lajityypillinen käytös toteutuu myös parhaalla mahdollisella tavalla.

Eri polkuja pitkin kohti luontotavoitteita

HKFoodsin vastuullisuusohjelman tavoitteena on lisätä luonnon monimuotoisuutta ja saavuttaa nettonolla kaikkien kasvihuonekaasupäästöjen osalta koko ruokaketjussa.

TEKSTI: AIRA HARJU, KEHITYSPÄÄLLIKKÖ, LIHALIIKETOIMINTA, HKFOODS

HKFOODS ON saanut SBTi:n hyväksynnän lyhyen aikavälin ja maaperään liittyvien päästöjen ilmastotavoitteille. Olemme määritelleet mitattavia, tieteeseen perustuvia ilmastopäästöjen vähentämistoimia.

Suurimmat vaikutukset saadaan muun muassa uudistamalla rehujen sisältöä ja koostumusta ja hyödyntämällä maaperän kuntoa parantavia viljelytekniikoita. Myös maala-
jin merkitys kasvihuonekaasupäästöihin on oleellinen. Lisäksi naudan ruuansulatuksen ja lannan tuottamien metaanipäästöjen vähentämisellä on suuri vaikutus.

Datalla johtaminen ja digitaalisuus ovat joka tapauksessa ilmastotyön ratkaisun avaimia.

Pilottitilatoiminta on vakiintunut osaksi HKFoodsin ilmastotyötä. Eri asioita testataan ja tutkitaan piloteissa käytännönläheisesti ja yhteistyössä sopimustuottajiemme ja asiantuntijoiden kanssa. Kasvukauden 2024 tulok-
sista voit lukea tämän lehden sivuilla 22–23.

HIILIKÄDENJÄLKEÄ, LANTAA JA LAITUMIA

Hiilijalanjäljestä hiilikädenjälkeen on HKFoodsin koordinoima hanke, jonka

tavoitteena on vastuullisen ruuantuotantokosysteemin kehittäminen Suomessa. Sen nähdään olevan yksi tärkeimmistä elintarvikealan kilpailutekijöistä.

Edelleen tavoitteena on kasvihuonekaasupäästöjen merkittävä vähentäminen ja datan hyödyntäminen digitalisaation keinoin. Konsortiossa ovat mukana HKFoodsin lisäksi tutkimuslaitokset Luonnonvarakeskus (Luke) ja Ilmatieteen laitos sekä yrityskumppanit Biolan ja Mtech. Hanke on saanut Business Finlandin rahoituksen ja se päättyy syksyllä vuonna 2025.

Luonnonlaidunnuksen avulla huolehditaan osaltaan sekä luonnon monimuotoisuudesta että eläinten hyvinvoinnista.

HKFoodsin osaprojektissa tutkitaan ja kehitetään muun muassa ympäristövaikutusten laskentamalleja ja elinkaarianalyysia sekä tilakohtaisten vaikutusten arviointia Luken ja Ilmatieteen laitoksen kanssa. Sovelluskehityksessä kumppanina toimivat Biocoden osaavat henkilöt.

Kun ympäristövaikutusten laskentamalli valmistuu, uudet mittarit päivitetään Sinetin Net-Zero -näkömään sopimustuottajien käyttöön ja hyödynnettäviksi.

Lisäksi käynnissä on kehitystyö lannan käytön logistiikkaan ja hyödyntämiseen liittyen, kumppanina Pyhäjärvi-instituutti (PJI). Tavoitteena on kustannustietoinen ja -teho- kas käsittelyprosessi, joka huomioi ympäristönäkökulmat ja -tavoitteet.

Turun Friskalanlahden luonnonsuojelu-alueella toteutettiin viime kesänä luonnon monimuotoisuuteen, laidunnuksen, eläinten hyvinvointiin sekä seurantateknologian kehitykseen liittyvä tutkimus yhteistyössä PJI:n ja Salmensuun tilan kanssa.

Tähän mennessä tehtyjen kartoitusten perusteella Friskalanlahden laidunalue on luontoarvoiltaan monimuotoinen. Tarkastelussa löydettiin useita uhanalaisia ja ekologisesti merkittäviä lajeja.

Alueella laiduntavia nautoja seurattiin GPS-tekniikan avulla. Kerätty data tuottaa arvokasta tietoa nautojen hyvinvointiin liittyen. Luonnonlaidunnuksen avulla huolehditaan osaltaan sekä luonnon monimuotoisuudesta että eläinten hyvinvoinnista.

RUOANTUOTANNON HAASTEITA RATKOTAAN

Valion käynnistämä Food 2.0 -hanke tarjoaa jatkossa erinomaiset mahdollisuudet HKFoodsin ilmasto-ohjelman tavoitteiden mukaiselle kehitystyölle. Hankkeessa kehitetään tulevaisuuden ruokajärjestelmää ja edistetään ruokaviennin kilpailukykyä. HKFoods on liittynyt Food 2.0 ekosysteemin jäseneksi.

Hankkeen perusteluissa on todettu, että sään ääri-ilmiöt, erityisesti kuivuus, lisääntyvät ilmastomuutoksen myötä alueilla, joilla ruokaa tuotetaan nykyisin paljon. Pohjoisten alueiden, kuten Suomen, merkitys ruoantuotannossa kasvaa tämän myötä.

Food 2.0 -hankkeen tavoitteena on myös löytää ratkaisuja ruoantuotannon



Globaali ruoantuotantoketju kohtaa erilaisia haasteita. Ruoan tarpeen arvioidaan jopa kaksinkertaistuvan vuoteen 2050 mennessä.



Friskalanlahdella laiduntavista nautoista kerättiin dataa hyvinvointitutkimusta varten.

kannattavuushaasteeseen, vastata kasvavien vientimarkkinoiden kysyntään ja edistää siirtymistä kohti kestävämpiä tuotantotapoja hyödyntämällä kiertotalouden ja digitalisaation mahdollisuuksia.

Ruokajärjestelmän uudistaminen ja kehittäminen on välttämätöntä myös ympäristön ja ruokaturvan kannalta. Yhteistyöllä tässäkin asiassa päästään eteenpäin! ●

TIEDOT JAKOON

Kun meneillään on samanlaisesti useita erilaisia hankkeita, on tärkeää jakaa tietoa. Hankkeiden tuloksista kerrottiin lokakuussa Ilmatieteen laitoksen, Luken, BSAG:n ja HKFoodsin yhteisessä tilaisuudessa, jossa paikalla oli runsaslukuinen joukko sidosryhmien edustajia.

Esittelyssä olivat Hiilijalanjäljestä kädenjälkeen -hankkeemme lisäksi hankkeet Stn MULTA (Maanviljelyn monihyötyiset ratkaisut ilmastokestävään ruokajärjestelmään), LOHKO-KHK (Kohti peltolohkokohtaista kasvihuonekaasulaskentaa) ja ORMINURMI (Orgaanisten ja mineraalimaiden ilmastovai- kutukset nurmituotannossa).

Lisätietoa hankkeista löytyy muun muassa Baltic Sea Action Groupin nettisivuilta www.bsag.fi/hankkeet/



Teuraskuorman keskikoko on kasvanut pidempien perävaunujen käyttöön-
oton myötä. Kun kuljetuksen kilometrit
lihakiloa kohden laskettuna vähenevät,
pienenevät myös hiilidioksidipäästöt.

LAATU JA TEHOKKUUS paranevat eläinkuljetuksissa

Pidempien ajoneuvoyhdistelmien salliminen Suomen tieliikenteessä on mahdollistanut kuljetusten tehostumisen HKFoodsin sian ja naudan teuraskuljetuksissa.

TEKSTI: HEIKKI YRJÖLÄ, KULJETUSPÄÄLLIKÖ, HKFOODS

ERITYISESTI siankuljetuksissa aiemmin kokonaismas-
saltaan 76 tonnin yhdistelmien pienempi kokonaispituus
rajoitti ajoneuvon kantavuuden täyttä hyödyntämistä.
Eläinkuljetuslain pinta-alavaatimusten vuoksi yhdistel-
mään ei voitu lastata niin paljon sikoja kuin kokonais-
kantavuus olisi antanut myöden.

Nyt käytössä olevissa yhdistelmissä perävaunujen
pituutta on lisätty. Näin ajoneuvon kokonaismassa
ja pinta-ala pystytään hyödyntämään tehokkaasti.

HKFoodsin eläinkuljetuksissa pisimmät ajoneuvoyh-
distelmät ovat nyt hieman yli 27-metrisiä, josta koriti-
lojen pituus on noin 22,5–23 metriä.

Kolmikerroksisessa sikateurasyhdistelmässä koko-
naispinta-ala kasvoi yli 11 prosenttia aiemmasta. Pidem-
pien karrujen käyttöönoton myötä keskimääräinen teu-
raskuorman koko on kasvanut noin kahdeksan pro-
senttia.

Kuormien kasvun myötä ajettujen kilometrien määrä



Kuva: Heikki Yrjölä

kuljetettua kiloa kohden on vähentynyt ja tämän myötä myös CO₂-päästöt ovat vähentyneet vastaavasti.

AUTTAA KUSTANNUSTEN HALLINNASSA

Kuljetusten tehostaminen on omalta osaltaan hillinnyt kustannusten nousua HKFoodsin sika- ja nautakuljetuksissa, vaikka alan yleiset kustannukset ovat viime vuosina nousseet voimakkaasti. Samalla eläinten hankinta-alueet ovat laajentuneet ja sitä kautta kuormien pituudet kasvaneet.

Pidempien yhdistelmien käytettävyys on kääntyvien taka-akselien ja kameroiden myötä hyvä myös tilojen piha-alueilla. Forssan, Outokummun ja Paimion teurastamoiden piha-alueet tai navetan koot eivät myöskään aseta rajoituksia pidempien yhdistelmien käytölle.

Ylipäättään kaluston kasvun myötä tiloilla on kiinnitettävä entistä enemmän huomiota piha-alueiden kuntoon erityisesti nyt, kun talvi tekee tuloaan. Osaan Suomea saatiin ensimmäiset lumisateet jo Pyryn päivänä marraskuussa.

Nyt on äärimmäisen tärkeää, että pihojen talvikunnossapito on hoidettu asiallisesti ennen eläinten lastausta. Kunnossapidon laiminlyönti voi pahimmillaan estää eläinten noudon, millä on aina suuret vaikutukset niin tilan kuin myös teurastamon toimintaan.

MUKAVA JA BIOTURVALLINEN PORSASKYYTI

Eläinkuljetuskalustolla on suuri merkitys myös eläinten hyvinvoinnille kuljetuksen aikana.

HKFoods Finland Oy:n sopimuskuljetusyrittäjä Jyrki Vertanen Oy on kuljettanut HKFoodsin välittämiä porsaita hollantilaisen Berdexin valmistamalla kolmikieroksella puoliperävaunulla vuodesta 2017.

Suurin ero perinteiseen kalustoon Vertasen puoliperävaunussa on erilainen kuormatilaratkaisu. Sen suljetussa kuormatilassa ei ole avoimia luokkuja, vaan ilmanvaihto ja lämmitys hoidetaan koneellisesti.

Kuormatila on esilämmitettävä ja ilma puhalletaan jokaisen kerroksen katossa olevista pienistä rei'istä alaspäin tasaisesti koko tilaan. Lämpötila, ilmankosteus ja hiilidioksidimäärä säädetään automaattisesti ennakoon asetettujen arvojen mukaisesti erikokoisille porsaille juuri sopivaksi.

Näiden ominaisuuksien myötä Vertasen puoliperävaunu on erityisen hyvä juuri pienten, kahdeksankiloisten porsaiden kuljetuksiin. HKFoodsin kuljettamista pienistä porsaista Vertanen ajaakin suurimman osan.

Myös bioturvan osalta Vertasen puoliperävaunu on perinteisiä eläinkuljetusautoja parempi, koska siinä on sisäinen desinfiointijärjestelmä, jolla kuormatila pystytään desinfioimaan tehokkaasti.

Hyvät kokemukset Berdexin valmistamasta puoliperävaunusta porsaskuljetuksissa ja etenkin sen eduista talviolosuhteissa ohjaavat jatkossa myös uusia investointeja porsaskuljetuskalustoon. ●



Kuva: Roni Lehti

Eläinkuljetukset hoituvat aikataulun mukaan vaihtelevissakin talvikeleissä, kun pihojen liukkauden torjunnasta huolehditaan. Matti Kaase hiekoittaa pihaa Kaurasen tilalla Somerolla.



ILKKA UUSITALO
Hallituksen
puheenjohtaja
LSO Osuuskunta

Vaikeuksien kautta voitolliseksi

HKFoods on läpikäynyt melkoisen muodonmuutoksen, ja vauhti on kiihtynyt tänä vuonna. Pääomistaja LSO Osuuskunta on ollut vahvasti mukana mahdollistamassa yhtiön käänteen parempaan.

YHTIÖN RAKENNETTA on selkeytetty ja tasetta vahvistettu myymällä Baltian, Ruotsin ja Tanskan liiketoiminnot. Yhtiön nettovelkaantumistaso painuu noin 80 prosenttiin viimeisimmän kaupan seurauksena. Velan kokonaismäärä ja lainahoitokustannukset ovat alentuneet merkittävästi, vaikka lainarahan hinta on edelleen korkea. On tärkeää, että vuosineljännekset jatkuvat voitollisina.

Parantunut tulos ja rakenteen selkeytyminen on mahdollistanut investoinnit tuotannon tehokkuuteen kasvavissa kuluttajasegmenteissä. Kuluvana vuonna on muun muassa keskitetty siipikarjanlihan pakkaustoiminnot Raumalle ja Forssaan, investoitu Euran yksiköön kypsien tuotteiden valmistukseen ja kerrottu strategisesta investoinnista Vantaan yksikön ateriatuotantoon. Myös Honkajoki Oy rakentaa uuden tuotantolaitoksen.

Viennissä on auennut uusia markkinoita muun

VIENNISSÄ ON AUENNUT UUSIA
MARKKINOITA MUUN MUASSA
SIIPIKARJANLIHALLE VIETNAMIIN
JA KIINAAN.

muun muassa siipikarjanlihalle Vietnamiin ja Kiinaan sekä sianlihalle Vietnamiin ja Etelä-Afrikkaan. Globaalissa epävakaa maailmassa on välttämätöntä ylläpitää kykyä suunnata vientiä sinne, missä se on kannattavinta.

Yhtiön koko on oleellisesti aiempaa pienempi, mutta mikä tärkeintä, kannattavuus on nousemassa uudelle

tasolle. Tästä viimeisimpänä esimerkkinä positiivinen tulosvaroitusta ja vahva tulos Q3/24. HKFoods arvioi konsernin vuoden 2024 vertailukelpoisen liikutuloksen nousevan 22–25 miljoonaan euroon.

Kotimaisessa omistuksessa oleva, laadukasta suomalaista ruokaa jalostava elintarviketeollisuus on Suomen huoltovarmuuden ja ruokaturvan kannalta elintärkeää. HK tuo työtä tuhansille -slogan on tullut tutuksi monista kanavista. Yhtiön tuotemerkkien näkyvyys ja mainonta on ollut kasvavaa ja onnistunutta, mikä on edistänyt kaupallista onnistumista.

LSO Osuuskunnan osuuspääoman määrä on kehittynyt suotuisasti tuottajahintojen noustessa 2023. Jäsenien tuotannonarvon mukaan määräytyvä osuuspääoman velvoiteosuuksien määrä vuodelle 2024 olikin korkein ”miesmuistiin”.

Liha maistuu suomalaisille ja lihantuotannon kokonaismäärän ennustetaan kasvavan maltillisesti. Ruuan hinta nousi merkittävästi kustannusinflaation seurauksena, mutta nyt muutosvauhti tasaantuu. PTT:n ennusteen mukaan ruuan hinta nousee 1,0 prosenttia vuonna 2025. Kuluttajien ostovoiman palautuminen ja suomalaisen ruuan korkea arvostus luo vankan perustan toimialan kannattavuuden paranemiselle alkavana vuonna.

Vanhaa sanontaa lainatakseni ”Koirat haukkuu, mutta karavaani kulkee”. Yhtiö on kertonut tehostavansa edelleen merkittävästi toimintaansa. Arvatenkin nykyistä parempi uusi vuosi onkin jo aivan nurkan takana. Nyt on hyvä rauhoittua loppuvuoden pyhien viettoon läheisten kanssa. Tästä on hyvä jatkaa! ●

Uusi Carbo®-laskuri auttaa nautatiloja pienentämään hiilijalanjälkeä

HKFoods pyrkii nettonollaan kaikkien kasvihuonekaasupäästöjen osalta vuoteen 2050 mennessä. Päästöjen mittaamiseksi nautatilat saavat käyttöönsä Carbo® -ympäristölaskurin. Sen avulla tilat voivat selvittää oman hiilijalanjälkensä ja tehokkaimmat keinot sen pienentämiseksi. Laskentamalli on ilmastoasioihin erikoistuneen Carbon Trust -organisaation sertifioima.

Laskuri löytyy Sinetti-palvelusta. Käytön opastuksia tullaan järjestämään vuoden 2025 alusta lähtien. Toivomme mahdollisimman monen tilan osallistuvan koulu-

tukseen ja pääsevän uuden tiedon äärelle. Ympäristövaikutusten arvioiminen on hyödyllistä tilan toiminnan kehittämisen, mutta myös HKFoodsin ilmastotavoitteen kannalta. Kun lähtöarvot ovat selvillä, päästään viemään asioita oikeaan suuntaan. Seuraa ilmoitluamme Sinetissä.



Sinetissä olevan Carbo®-laskurin käyttöä ryhdytään opastamaan ensi vuoden alusta.

MERKITTÄVÄ INVESTOINTI VALMISATERIA- TUOTANTOON VANTAALLA

Noin viiden miljoonan euron investoinnilla Vantaan yksikön valmisateriatuotantoon HKFoods lisää aterioiden valmistuskapasiteettia ja kehittää uusia laadukkaita aterioita kuluttajien erilaisiin ruokahetkiin. Investoinnin avulla tehostetaan myös tuotantoprosessia.

Valmisateriamarkkina on kasvanut Suomessa tasaisesti viime vuosina, ja kasvun odotetaan jatkuvan. Yhä useampi kuluttaja arvostaa ruoan valmistuksen helppoutta ja nopeutta. Kuluttaja haluaa säästää aikaa ja vaivaa ruoanlaitossa.

Toinen HKFoodsin merkittävä, kahdeksan miljoonan euron investointi on parhaillaan käynnissä Euran yksikössä, jossa valmistetaan kypsiä tuotteita kuluttajille ja ammattikeittiöille.

LIHA MAHTUU TERVEELLISEEN RUOKAVALIOON

Punainen liha, siipikarjan liha ja leikkeleet sopivat terveelliseen ruokavalioon kohtuudella käytettynä, HKFoodsin ravitsemus- asiantuntija **Soile Käkönen** sanoo. Punainen liha on hyvä raudan, proteiinin ja B-vitamiinien lähde, ja siipikarja on oivallinen valinta vähärasvaiseksi proteiininlähteeksi.

Tuoreiden kansallisten ravitsemussuosittelujen mukaan punaisen lihan kulutus tulisi rajoittaa 350 grammaan kypsänä viikossa ja prosessoitua lihaa tulisi käyttää mahdollisimman vähän.

Leikkeleiden ravintoarvoissa on suuria eroja: vähärasvaiset kokolihaleikkeleet ovat hyvä valinta, kun taas runsasrasvaisia ja suolaisia vaihtoehtoja tulisi välttää. Perinteiset kotiruokat, kuten jauhelihakastike, lihapullat ja kaalilaatikko, sopivat viikoittaiseen ruokalistaan, kun niiden lihaosuus on maltillinen ja aterialla noudatetaan lautasmaalia.

HKFoods kehittää jatkuvasti uusia ruokia helpottamaan terveellisen ruokavalion koostamista. Meillä on jo Sydänmerkki noin 200 tuotteessa. Ensi vuoden alussa kaappoihin tulevat kokolihaleikkeleet, joissa on vähennetty suolaa jopa 25 prosenttia vastaaviin tuotteisiin verrattuna. Kuluttajille haluamme myös korostaa, että kun syömme lihaa, kannattaa aina valita kotimainen ja vastuullisesti tuotettu vaihtoehto.



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
Nina Vanhapelto	aluevastaava	040 831 4475
Pasi Kaunistoinen	aluevastaava	0400 314 563
Risto Ansas	aluevastaava	0400 926 620

NAUTAREHUMYYNTI

Jukka Kinnunen	myyntipäällikkö	040 521 9516
Saara Välttilä	kuljetussuunnittelija	050 324 2405

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, emolehmätuotanto	050 525 3631



BROILERIN HANKINTA

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

BROILERIN KULJETUSSUUNNITTELU JA OHJAUS

Kati Jussila	kuljetussuunnittelija	050 414 1928
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
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@hkfoods.com

MUUT

Veli-Matti Jäppilä, alkutuotannon kehitys	040 052 2692
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:

www.hkagri.fi/ota-yhteytta/

HKFOODS