

01

2016

Kotitalalta

HKSCAN
AGRI



14

**SIISTISTI
SIKALASSA**

**27 TUOTTAJIEN OMA LEHTI
TÄYTTÄÄ PYÖREITÄ**

**28 ELÄINKULJETUKSET OSANA
VASTUULLISTA KETJUA**



Pysy kehityksen harjalla, panosta laatusonniin!

HKScanin perinteinen Sonnihuutokauppa järjestetään taas **lauantaina 23.4. Tammelassa**. Kuukausiseurannassa on satoja aberdeen angus-, charolais-, hereford-, limousin- ja simmentalsonneja, joista vajaa sata valitaan itse sonnihuutokauppaan.

Seuraa tapahtuman viestintää osoitteessa:

www.hkscanagri.fi/sonnihuutokauppa

ja merkkää ajankohta kalenteriisi - nähdään Tammelassa!

Terveisin, Juhani Numminen
Tuotantoneuvoja
0400 854 911

HKSCAN
AGRI

VASTUULLINEN ALKUTUOTANTO

ENSIMMÄINEN TEHTÄVÄNI HKScan-konsernin laatu- ja vastuullisuusjohtajana oli määrittää, mitä vastuullisuus HKScanissa tarkoittaa. Tämä tapahtui kolme vuotta sitten. Alusta alkaen on lähdetty siitä, että vastuullisuus ei ole mitään ylimääräistä tai päälle liimattua. Se on tapa toimia – toimintatapa, jota yhtiömme on viimeiset 100 vuotta toteuttanut elintarviketeollisuuden ytimessä.

Tyypillisesti vastuullisuus tarkoittaa, että yritys hallitsee liiketoimintaansa liittyvät riskit, pystyy tuottamaan lisäarvoa sekä omistajille että muille keskeisille sidosryhmille ja ottaa toiminnassaan huomioon sosiaaliset, eettiset ja ympäristökysymykset.

Yrityksen tulee keskittyä omalle toiminnalleen tärkeimpiin vastuullisuuden osa-alueisiin. Alkutuotannossa näitä ovat taloudellinen vastuullisuus, turvallinen liharuoka-aine, eläinten terveys ja hyvinvointi, ympäristöasiat, raaka-aineiden ja tuotteiden jäljitettävyyden sekä toiminnan läpinäkyvyys. Mikään näistä ei ole erillinen ”vastuullisuuskysymys”, vaan kaikki vaikuttavat liiketoiminnan onnistumiseen.

ALKUTUOTANNON HAASTE ON JATKOSSAKIN PYSYÄ KEHITYKSEN KÄRJESSÄ

toimitusketjua ja luo edellytyksiä pitkäjänteiselle, kannattavalle liiketoiminnalle.

Lihateollisuus on viime vuosien aikana ollut niin monen kohun maalitauluna, että se on välillä tuntunut jopa kohtuuttomalta. Globaalissa toimintaympäristössä kohut leviävät nopeasti, ja sekä mediassa että ihmisten mielissä kaikki toimijat niputetaan samaan kastiin. Kilpailu on kovaa ja vahvat pärjäävät. Vaativassa toimintaympäristössä HKScanin ainoa vaihtoehto on olla asiakkaiden ja kuluttajien silmissä parempi kuin kilpailijat ja pystyä kaupallisesti hyödyntämään etumatka.

Meillä on poikkeuksellisen hyvät lähtökohdat vastata moniin kuluttajien ja asiakkaiden odotuksiin, koskien myös toiminnan eettisyyttä ja vastuullisuutta. Tunnumme tuotantomme koko arvoketjun ja yhteistyö sopimustuottajien kanssa on tehokasta. Eläinten terveys ja hyvinvointi ovat meillä maailmanluokkaa, lääkintä vähäistä ja materiaalitehokkuus on korkea sekä rehuketjussa että ruohojen hyödyntämisessä.

Mahdollisuudet menestyä ovat siis erittäin hyvät. Alkutuotannon haaste on jatkossakin pysyä kehityksen kärjessä. Yhtiön taas tulisi mahdollisimman hyvin pystyä kaupallistamaan nämä vahvuudet. Isoja haasteita molemmat, mutta niissä onnistuminen tekee kannattavan kasvun mahdolliseksi. Tunnettu tosiasiahan on, että vain kannattava yritys voi olla vastuullinen.

Pia Nybäck

HKScan-konserni
johtaja, eläinhankinta- ja tuottajapalvelut

Pia Nybäck on aloittanut HKScanin Eläinhankinta- ja tuottajapalvelut -organisaation johtajana. Aiemmin hän toimi konsernin laatu- ja vastuullisuusjohtajana. Uudessa tehtävässä Nybäckin tavoitteena on lisätä eläinlajikohtaista yhteistyötä ja parhaiden käytäntöjen jakamista konsernin eri kotimarkkinoiden välillä.

Nybäckin perheeseen kuuluvat aviomies, alakoulua käyvä tytär ja energinen cockerspanieli. Nybäck harrastaa urheilua ja luonnossa liikkumista sekä urheiluammuntaa. Hän toimii myös Olympiakomiteassa ja Ampumaurheiluliitossa.



Mitä mieltä olet Kotitalalta-lehdestä?

Lehden lukijana voit vaikuttaa tulevien numeroiden sisältöön. Käynnissä oleva lukijatutkimus kerää hyviä vinkkejä ja rakentavia ideoita lehden sisällön suunnitteluun.

Kerro mitä haluaisit lukea tulevista lehdistä? Mielipiteelläsi on suuri merkitys. Pääpalkintona on jääkaapillinen HK- ja Kariniemen tuotteita.

Vastaa 20.3. mennessä:
hkscanagri.fi/lukijatutkimus

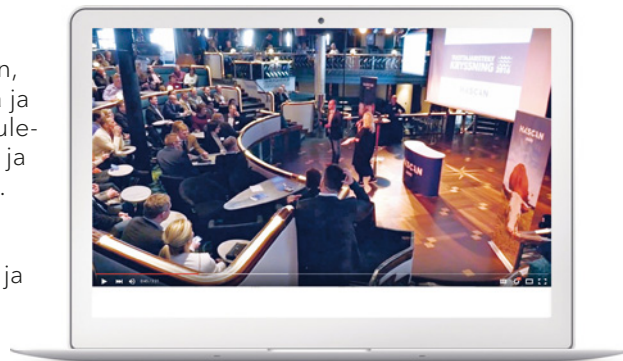


TUOTTAJARISTEILYN TUNNELMIA

HKScanin tuottajaristeilyyn tammikuun lopulla osallistui Suomesta yli 80 nautatuottajaa, 60 sikatuottajaa ja 15 broilerituottajaa. Ruotsista mukaan tuli 60 nautatuottajaa, 40 sikatuottajaa ja kahdeksan lammastuottajaa.

Risteily tarjosi liha-alan osaajille mahdollisuuden tutustua uusiin kollegoihin, tavata HKScanin hallitusta ja johtoa, kuulla HKScanin tulevaisuuden suunnitelmista ja tulevaisuuden kuluttajista.

Risteilytunnelmiin voi palata Kotitalalta-blogissa ja videokoosteessa.



KARINIEMEN ARKIRUOKASUOSIKIT

Voiko arkiruuan suunnittelu olla enää helpompaa? Kuuntele työn lomassa, kun Popchef Sami Kuronen valmistaa Kariniemen arkiruokasuosikkeja kanasta omalla twistillään.

Kuuntele reseptit ja nappaa ostoslista talteen!



HKSCAN KOTITALALTA:

JULKAISIJA: HKScan, PL 50, 20521 Turku, puh. 010 570 150, www.hkscanagri.fi •

PÄÄTOIMITTAJAT: Veli-Matti Jäppilä ja Sari Järvinen • TOIMITUSSIHTEERI: Raila Aaltonen,

raila.aaltonen@alkukirjain.fi • TOIMITUSKUNTA: Marja-Leena Dahlskog, Ulf Jahnsson, Harri Jalli,

Veli-Matti Jäppilä, Sari Järvinen, Ulla Ketola, Ilkka Ojanen, Olli Paakkala, Jarmo Seikola, Marja Siltala,

Sami-Jussi Talpila, Eija Talvio, Katja Toivanen • ULKOASU JA TAITTO: Miltton • PAINO: Edita Prima Oy/

ISSN 2242-153X • Osoitteenmuutoksen voi tehdä www.hkscanagri.fi-sivujen palauteosiossa. •

Seuraava numero ilmestyy viikolla 23 • KANNEN KUVA: Pekka Rousi



PEFC
PEFC/02-31-135



05

KOTITILALTA 1 / 2016

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 3 | PÄÄKIRJOITUS | 20 | LIHA ON OSA MONIPUOLISTA RAVINTOA |
| 4 | VERKKOVINKIT | 22 | HUOMIO HKSCAN-KONSERNIN ENERGIANKULUTUKSEEN |
| 6 | VASTUULLISUUS KOOSTUU PÄIVITTÄISISTÄ TEOISTA | 24 | KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA |
| 10 | VUODEN NAUTATUOTTAJALLE UUSI KASVATTAMO | 25 | REHUKOLUMNI |
| 13 | ERIKOISALANA ELÄINTEN KÄSITTELY
Sophie Atkinsonille yritys on myös harrastus. | 26 | KOKONAISVALTAISTA PALVELUA
Restel ja Kotipizza HKScanin asiakkaisiksi |
| 14 | LIHASIKALAN TIUKAT TERVEYSTOIMET | 27 | TUOTTAJALEHTI TÄYTTÄÄ 20 VUOTTA |
| 16 | RYPPIPORSAS® ON AINUTLAATUINEN TUOTE | 28 | ELÄINKULJETTAJAN VAIHTELEVA ARKI |
| 18 | UUTUUSTUOTTEITA JA UUDISTETTUJA KLASSIKOITA | 30 | AJANKOHTAISTA |
| | | 31 | TAPAHTUMAKALENTERI |

10

Mansikkaharjun nautakasvattamossa panostetaan myös hyvinvointiin.

20

Mikael Fogelholmin mukaan liha on ravintoainerikas elintarvike.

28

Eläinten oikea käsittely lastauksessa säästää aikaa.



Kuva: Topi Pakarinen



Kuva: Sampo Korhonen



Kuva: Pasi Leino



VASTUULLISUUS RAKENTUU TARKOISTA TOIMISTA

Lähdin tilakäynnille Loimaalle Jouni ja Eija Tuomolan tilalle selvittääkseni, mitä vastuullisuus Kariniemen kananpojan tuottajalle merkitsee ja mitä käytännön toimia nämä vastuullisuusteot vaativat.

TEKSTI: LEENA POHJOLA, KATEGORIAPÄÄLLIKKÖ KUVAT: PASI LEINO

KARINIEMEN TUOTTAJAT Jouni ja Eija Tuomola asuvat Juurelan tilalla, Haaroisten kylässä Loimaalla. Kasvattamo-osastoja on kolme ja niihin mahtuu yhteensä noin 70 000 untuvikkoa. Vanhimmassa osastossa kananpojan kasvatus on aloitettu vuonna 1996 ja kahteen uudempaan osastoon ensimmäiset untuvikot tuotiin vuoden 2008 viimeisinä päivinä.

Munintakanojen pidosta Tuomolat luopuivat vuonna 2010. Molemmat toimivat päätoimisina maatalousyrittäjinä. Perheen poika **Mika** on valmistunut maaseutuyrittäjäksi Loimaan maaseutuoppilaitoksesta ja on kiinnostunut broilerintuotannon jatkamisesta tilalla.

HYVÄ SUOMALAINEN TUOTANTOTAPA

Tuomolat pitävät tärkeänä arvona sitä, että he toimivat Kariniemen kotitilana ja kasvattavat suomalaisen tuotantotavan mukaisesti kananpoikia HKScanille. Myös vanhempaispolvi eli emolinnut kasvavat ja munivat suomalaisilla DanHatch Finland Oy:n sopimustiloilla Satakunnassa ja Varsinais-Suomessa. Ketjun kaikki linnut kasvatetaan suomalaisen, hyvän tuotantotavan mukaisesti, jossa muun muassa muualla yleisesti käytetyt ylimääräiset käsittelyt, kuten emolintujen nokan tyypistys, on kielletty.

Jouni ja Eija ovat yhdessä tehneet havainnollistavan kuvasarjan broilereiden kasvattuksesta ja siihen liittyvistä toimenpiteistä. Jouni on käynyt muun muassa kouluissa tutustuttamassa tulevia kuluttajia suomalaisen broilerintuotantotapaan.

Kananpojat kasvavat vapaana lattialla turvepehkuun päällä ja Jouni kertoo, että niiden käyttäytymistä ja olosuhteita seurataan useita kertoja päivässä. Kasvattamossa tehtävien tarkastuskierrosten lisäksi Tuomolat pystyvät seuraamaan hallin olosuhteita ajantasaisesti tietokoneelta etäyhteydellä. Olosuhdepoikkeamista, kuten lämpötilan muutoksista, vedenkulutuksen poikkeamista tai rehulaitteiden häiriöistä tulee ilmoitus sekä Eijan että Jounin kännykkään.

OLOSUHTEIDEN HALLITSEMINEN VAATII TUOTTAJALTA KOKEMUSTA JA OMAN KASVATTAMON TUNTEMISTA.

Jouni ja Eija kertovat tavoittelevansa linnuille optimaalista ilmanvaihtoa, lämpöä ja kosteutta. Näiden tekijöiden yhteisvaikutuksena kasvattamon olosuhteet ja turvepehku saadaan pysymään niin hyvänä, että linnut kykenevät kuopsuttamaan ja kylpemään koko kasvatuskauden ajan.

PÄIVITTÄISTÄ SÄÄTÖÄ

Olosuhteiden hallitseminen vaatii tuottajalta kokemusta ja oman kasvattamon tuntemista. Päivittäistä tarkkailua ja säätämistä riittää. Kananpojan lämpötilavaatimukset vaihtelevat vastakuoriutuneen

untuvikon vaatimasta 34 asteesta vanhemmalle kananpojalle sopivaan noin 20 asteeseen. Ilman laadun tulee olla hyvä, mutta tuuletus ei saa olla niin voimakas, että syntyy vetoa.

Broilerien kasvatusolosuhteita ja hyvinvointia arvioidaan teurasbroilerien jalkaterveyden perusteella. Vuonna 2011 voimaan tullut broilereiden hyvinvointiasetus edellyttää, että otos kaikkien parvien jalkapohjista tarkastetaan teurastamolla ja tarkastuseläinlääkärit ilmoittavat ongelmista läänineläinlääkärille. Tuomolan kasvattamien broilereiden jalkapohjat ovat olleet kunnossa, eikä huoja jalkapohjatuloksia ole ollut lainkaan.


Tuomolat ovat sitoutuneet myös vapaaehtoiseen hyvinvointikorvaukseen. Siksi jokaisessa kasvattamossa on orret sekä virikkeitä tarjolla kananpojille. Virikkeenä toimivat myös turvepehku sekä kokojyvät, joita kananpojat saavat rehussaan.

KAHDEN SULUN KAUTTA KASVATTAMOON

Kariniemen kananpoikia ei tarvitse lainkaan rokotata eikä lääkittää. Tämä on tehty mahdolliseksi koko ketjun kattavalla tarkalla tuotantohygienialla ja tautisuojauksella.

Tuomoloiden kasvattamoissa käytetään niin kutsuttua kaksivaiheista hygieniakarsinaa. Heti ulkoven jälkeen ensimmäiseen hygieniakarsinaan jätetään ulkojalkineet sekä viereiseen naulakkoon ulkovaatteet. Välitilassa kädet pestään ja desinfioidaan huolellisesti ja jalkaan vaihdetaan tilan omat puhtaat välitilatossut sekä haalarit, joita käytetään vain kasvattamossa.





Kasvatuserän jälkeen kasvattamo tyhjennetään turvpeesta ja pestään painepesurilla huolellisesti katosta lattiaan. Koko ketjun kattavan tarkan tuotantohygienian ja tautisuojausten ansiosta Kariniemen kananpoikia ei tarvitse rokottaa tai lääkittää.

TILA:
JUURELA

OMISTAJAT:
JOUNI JA EIJA TUOMOLA

TUOTANTO:
70 000 BROILERIA
KOLMESSA OSASTOSSA,
KAKSI UUSINTA
RAKENNETTU 2008

PELTOA:
66 HA, PÄÄOSIN
REHUVILJAA

Puhtaus on perusta kaikelle kasvattamon työlle.

Vasta kasvattamon ovella olevassa toisessa hygieniakarsinassa jalkaan laitetaan osastokohtaiset saappaat, joilla voidaan mennä kasvattamon puolelle. Vain välttämättömät vieraat päästetään kasvattamoon.

SALMONELLA PIDETÄÄN LOITOLLA

Omien hygieniakäytäntöjen lisäksi taudinaiheuttajien pääsy kasvattamoon estetään mm. tuhoeläimiä torjumalla sekä suojaamalla rehut jyrjsijöiltä ja luonnonlinnuilta.

Jouni kertoo, että uudemman kasvattamorakennuksen valmistuttua tilalla oli aluksi pääskysongelmaa, joka kuitenkin helpottui selvästi kun räystäät aluslaudoitettiin. Katolla olevat ilmanvaihtohormit on verkotettu ja varustettu luonnonlintuja torjuvilla lintupiikeillä.

Noudattamalla tarkkaa tautisuojausta jatkuvasti estetään mm. salmonella- ja kampylobakteerien pääsy kasvattamoihin.

HYVÄT REHUT, STRESSITÖN KULJETUS

Kariniemen vastuullisuusohjelma edellyttää kotitilalla viljellyn rehuviljan ja ympäristöystävällisen energian käyttöä. Tuomolat viljelevät vehnää kananpoikien rehuksi itse ja ostavat osan naapuritiloilta. Osa vastuullisuutta on myös se, että ravinteet kierrätetään takaisin peltoon käyttämällä kananpoikien lantapehkuja kasvien ravinteena.

Kasvattamot lämpiävät oman kylän hakeyrittäjän

valmistamalla hakkeella. Haketettavat puut Tuomolat hankkivat joko omista tai lähialueen metsistä noin 20 kilometrin säteellä.

Ammattitaitoiset lastaajat suorittavat kananpoikien lastauksen. Linnut kuljetetaan Euran tuotantolaitokselle erityisesti niiden kuljetusta varten suunnitelluissa kuljetuslaatikoissa. Autot ovat ilmastoituja ja lämmitettäviä ja niiden olosuhteita seurataan reaaliaikaisesti.

Matka Euraan on 52 kilometriä, vain hieman pidempi kuin Kariniemen keskiarvo. Suunnitelmallisen aikataulutuksen avulla varmistetaan se, että lastauksen jälkeen auto pääsee ajamaan suorinta tietä tuotantolaitokselle ja että kananpoikien kuljetuslaatikoissa oloaika jää mahdollisimman lyhyeksi.

PUHTAUS VAATII PALJON TYÖTÄ

Kasvattamon puhtaus on Jounin mukaan perusta kaikelle kasvatustyölle. Erätauolla tehtävä pesu ja desinfektio luovat kasvatuskaudelle optimaalisen pohjan ja saavutettu hygieniataso pyritään säilyttämään koko kasvatusajan.

Lintujen lastauksen jälkeen kasvattamo tyhjenetään turvelannasta lähes välittömästi. Mahdollisten kanalakuoriaisten ensimmäinen torjunta suoritetaan jo ennen pehkun poistoa. Kasvattamoiden lattian ja seinän rajat on tiivistetty bitumilla, minkä on huomattu vähentävän kanalakuoriaisten piiloaikoja ja helpottavan niiden torjuntaa.

Tämän jälkeen kasvattamo pestään painepesurilla huolellisesti katosta lattiaan. Myös huoltotilat puhdistetaan. Yleensä tähän pesuvaiheeseen menee noin kuusi henkilötyöpäivää.

Kasvattamon kuivuessa Eija ja Jouni desinfioivat ja huuhtelevat juomavesiputkistot. Putkistojen desinfektio tehdään jokaisella erätauolla, jotta niihin ei pääse kerääntymään niin kutsuttua biofilmiä, joka mahdollistaa bakteerien kasvun linjastoissa.

Kun kasvattamo on kuivunut, se desinfioidaan. Tuomoloiden tilalla desinfektioisuus sumutetaan halliin sumutuslaitteiden avulla noin puolen tunnin ajan. Eijan mukaan hallissa on tämän jälkeen hernerokkamainen sumu, jonka täytyy antaa laskeutua ennen halliin menoa. Hallin annetaan uudelleen kuivua, ja sitten tilaa aletaan vähitellen lämmittää uusia untuvikkoja varten.

Lopuksi halliin levitetään uusi ja puhdas turvepehku, joka Jounin mukaan tulee pääosin Yläneen turvesuolta.

Kävin tilalla erätauon aikana, kun kasvattamot oli jo pesty, mutta desinfioinnit vasta alkamassa. Jounin ja Eijan mukaan erätauolla tehtävät toimenpiteet ovat kananpoikien terveyden ja hyvinvoinnin kannalta vähintään yhtä tärkeitä kuin kasvatuskaudella tehtävät hoitotoimet.

Tilakäynti vahvisti käsitystäni siitä, että vastuullisuus on erittäin tärkeää kananpoikien kasvattajalle ja että vastuullisuusteot todellakin toteutuvat tilatasolla, joka päivä. ●

Tuomoloiden kasvattamon erätauon aikana Eija ja Jouni desinfioivat ja huuhtelevat juomavesiputkistot.



KYMMENEN TÄRKEÄÄ VASTUULLISUUSTEKOA

Kariniemen kananpoikien vastuullisuusosiota on päivitetty ja se on jaettu kymmeneen eri vastuullisuustekoon. Näistä teoista erityisesti seitsemän ensimmäistä koskettavat Kariniemen kananpoijan kasvattajaa.

- 1 Aina suomalaista
- 2 Linnut kasvavat vapaana hyvissä olosuhteissa
- 3 Ei turhaa lääkitystä eikä rokotteita
- 4 Viljaa kotitiloilta
- 5 Ympäristöystävällistä energiaa
- 6 Stressitön kuljetus
- 7 Puhtaudesta ei tingitä
- 8 Katkeamaton kylmäketju
- 9 Sydänmerkki terveellisyydestä
- 10 Kunnioitus raaka-ainetta kohtaan





KARINIEMEN
10 VASTUULLISUUS-
TEKOA ON ESITELTY
VISUAALISESTI
MIELENKIINNOISELLA
TAVALLA VERKOSSA
KARINIEMEN.FI.



Videoita ja vastuullisuustietoa Kariniemen uusituilla verkkosivuilla

TEKSTI: VESA SAARENMAA JA RAILA AALTONEN KUVA: HKSCAN

RUOKAAN LIITTYVÄÄ TIETOA haetaan paljon ja monilla eri välineillä. Yhä useampi ruokakaupan asiakas varmistaa älypuhelimensa ostoslistasta, että kaikki tulee kerättyä kärryyn tai tarkistaa ehkä ruokaohjeen tutulta verkkosivulta. Samalla hän saattaa etsiä tietoa myös ruuan alkuperästä.

Kariniemen verkkosivuilla on lisätty käyttömukavuutta, toiminnallisuutta ja ennen kaikkea kiinnostavaa sisältöä.

- Edellisestä, kesällä 2014 toteutetusta uudistuksesta saimme paljon hyvää palautetta ja kehittämisideoita, kertoo markkinointipäällikkö **Vesa Saarenmaa**.

Nyt verkkosivuilta löytyy uudenlainen vastuullisuuskokonaisuus. Kariniemen 10 vastuullisuustekoa on esitelty visuaalisesti mielenkiintoisella tavalla.

- Haluamme olla avoimia, selkeitä ja ymmärrettäviä. Tavoitteenamme on, että Kariniemen periaatteet ja toimintatavat näkyvät kuluttajan elämässä ja antavat tuotteillemme lisäarvoa.

Kuluttajia on otettu mukaan vastuullisuuden ja eettisyyden kehittämiseen sekä niistä kertomiseen. Kariniemen on valinnut avoimella haulla kiinnostuneita kansalaisia Kanapartioihin tutustumaan Kariniemen kananpojan tuotannon eri vaiheisiin.

Reilu vuosi sitten neljä kuluttajaa tutustui kananpoikien kasvatukseen ja elinympäristöön kahdella Kariniemen kotitilalla. Kanapartiot dokumentoivat kokemuksiaan videoimalla vapaasti tilalla näkemäänsä asioita. Ensimmäiset videot julkaistiin Kariniemen YouTube -kanavalla ja kariniemen.fi verkkosivuilla.

Kanapartiovideot saivat nyt jatkoa. Uusi kurkistus vei kuluttajat Kariniemen tuotekehityksen saloihin. Toinen Kanapartio vieraili Euran tuotantolaitoksella, toinen kävi tutustumassa Mikkeliissä Nuggettien, Poppisten ja muiden Kariniemen herkkujen valmistukseen.

Saarenmaan mukaan mielenkiintoiset ja innostavat uudet sisällöt lujittavat vahvaa ja vastuullista Kariniemen brändiä, asiakaslähtöisesti.

- Sosiaalinen media on meille erittäin tärkeä vastuullisuussisältöjen jakelukanava ja siellä on myös tärkeä kohderyhmä, joka on noussut kiivaassa keskustelussa aina Kariniemen rinnalle. ●



TILA:
MANSIKKAHARJU

OMISTAJAT:
MTY MIKKO JA PEKKA
LAPPALAINEN

TUOTANTO:
320 SONNIA JA
60 HIEHOA.
SONNIT
TULEVAT TILALLE
TEINIVASIKOINA
JA HIEHOT
PERINTEISINÄ.

PELTOA:
163 HA



Tuotanto uudessa
kasvattamossa
on saatu hyvään
vauhtiin.



Lappalaisen veljekset hoitavat työt vuorotellen siten, että molemmilla on joka viikko myös vapaapäivä.



SONNIEN PÖYTÄ AINA KATETTUNA

Uuden nautakasvattamon käynnistyminen rakennussuunnittelusta tuotannon tasaantumiseen vie vuosia ja vaatii paljon työtä. Mikko ja Pekka Lappalaisen tilalla kaikki vaiheet suunniteltiin tarkoin ja toteutettiin huolellisesti.

TEKSTI: HARRI JALLI, VANHEMPI ASIAANTUNTIJA KUVAT: TOPI PAKARINEN

RANTASALMELLA MANSIKKAHARJUN TILAN nautakasvattamon suunnitteluvaiheista kerrottiin Kotitalalta -lehden numerossa 4/12. Nyt on hyvä katsoa, miten vuodet ovat menneet ja mitä kenties tehtäisiin toisin.

Rakentamisaika ja ensimmäinen vuosi olivat työntäyteisiä, sillä lypsynavetan toiminta pidettiin entisellään. Vähitellen lypsylehmistä luovuttiin ja vanhakin navetta muutettiin lihantuotantoon sopivaksi. Nyt tilalla on uudessa navetassa 320 sonnina ja vanhassa 60 hiehoa.

Tuotanto on käynnistynyt hyvin. MTY Lappalainen on osoittanut sellaisia tuloksia, vastuullisuutta ja yhteistyökykyä, että heidät palkittiin HKScanin Vuoden nautatuottajana 2015.

KUMIMATOT TULOSSA KARSINOIHIN Kasvattamon ratkaisuihin veljekset ovat pääosin tyytyväisiä. Jo rakennusvaiheessa mietittiin ritilämattojen laittamista, vaikka

niihin ei saataisikaan investointitukea. Mattoja ei silloin hankittu, vaan ne asennetaan tänä keväänä.

Uuteen navettaan ei tehty huoltotiloja henkilökunnalle, sillä ajateltiin, että vanhan navetan yhteydessä olevat tilat riittäisivät. Nyt navetan yhteyteen tehtäisiin pieni huoltotila, jossa voi vaihtaa vaatteet ja pestä kädet.

Hoitokarsinoita kasvattamossa on neljä, yksi jokaisessa neljänneksessä neljän karsinan keskellä. Tämä on hyvä ratkaisu, mutta Lappalaisten arvion mukaan hoitokarsinoita olisi saanut olla kaksinker-

tainen määrä.

– Yhdellä lisähoitokarsinalla jokaiseen neljänneeseen saataisiin kipeän eläimen siirtämisestä helpompaa ja turvallisempaa, Mikko perustelee.

Jos eläin vaikka loukkaa jalkansa, se on otettava mahdollisimman pian pois muiden joukosta. Muuten elämä karsinassa häiriintyy ja hetken päästä on toisenkin sonnina jalka kipeä.

TUOTANTOTULOKSET
OVAT OLLEET ALUSTA
ALKAEN HYVÄT.





Eläinkuljetuksissa tärkeintä on työn sujuvuus ja turvallisuus.

Nuoren, alle vuotiaan sonnin, voi tervehtymisen jälkeen vielä palauttaa omaan ryhmäänsä, mutta isompi eläin jätetään hoitokarsinaan kasvamaan. Kumimattojen odotetaan vaikuttavan positiivisesti jalkaterveyteen, jolloin hoitokarsinatkin riittäisivät paremmin.

LASTAUS PUOLESSA TUNNISSA

Eläinten siirrot ja teuraslastaukset ovat tärkeä työvaihe.

– Aika ei ole tärkein mittari, vaan työn sujuvuus ja turvallisuus, niin eläimille kuin hoitajille, sanoo **Pekka**.

Teuraat lastataan joko aamulla aikaisin tai loppuillapäivästä siitä riippuen, menevätkö ne saman vai seuraavan päivän teurastukseen. Teuraskuljettajat saavat kiitosta Lappalaisilta. Tilalla on käynyt suurin osa HKScanin teurasautoista ja kaikilta työ on sujunut.

Kirjoittaja pääsi itse seuraamaan teuraslastausta. Piha oli hiekoitettu ja eläinkortit olivat valmiina odottamassa autoa. Eläimiä otettiin sekä vanhasta että uudesta navetasta yhteensä 21 sonnia. Vaikka autoa siirrettiin välillä ja pari viimeistä sonnia jäi hieman pyörimään karsinaan, Kuljetus Rikalan auto ei ollut tontilla puoltakaan tuntia.

– Lastauslaituriin on helppo ajaa vaikka yhdistelmällä ja karsinasta on hyvä ottaa sonnit pois. Juuri parempaa lastauspaikkaa ei voi olla, kehuu kuljettaja **Jussi Lampinen**.

AIKAA HARRASTUKSILLE

Työt eivät ole vähentyneet, mutta ne ovat muuttuneet. Navetat ovat yhden henkilön työpaikka.

– Totta kai lypsylehmä sitoo vielä enemmän, mutta kyllä päivän rytmi on tärkeä myös sonneille. Kun ape jaetaan aina aamulla ja pöytä ei ole tyhjänä hetkeäkään, sonnit pysyvät rauhallisina, toteaa Mikko.

Omaa elämänlaatua parantaa se, että viikonloppujen navetatyöt tehdään vuorotellen. Joka viikko molemmilla veljeksillä on yksi täysi huilipäivä, jolloin navettaan tai traktoriin ei tarvitse mennä.

Harrastuksillekin jää nyt aikaa. Mikon 12-vuotiaan ja Pekan 6- ja 8-vuotiaitten poikien jääkiekkoharrastus vie vapaa-ajasta ison osan. Isien rooli ei ole vain autonkuljettajana toimiminen, vaan he ovat mukana myös huolto- ja valmennustehävissä. Pekka aloitti tänä talvena pitkästä ajasta myös oman harrastelätkän.

Tuotanto uudessa, toimivassa kasvattamossa on saatu nyt vakiinnutettua. Tällä hetkellä ja tällä työvoimalla ei suunnitelmassa ole suuria investointeja.

– Koko ajan pitää kuitenkin olla hereillä, Lappalaiset toteavat.

Yhden vian he löytävät kasvattamosta: olisi se voinut vähän pidempikin olla... ●

Vuoden 2015 tuottajat valittu

HKScan Finland on valinnut Vuoden nautatuottajaksi MTY Lappalaisen Rantasalmelta. **Mikko ja Pekka Lappalaisen** saavuttamat tuotantotulokset ovat olleet alusta alkaen hyvät, tilalla kiinnitetään paljon huomiota eläinten hyvinvointiin ja tilaa kehitetään yhteistyössä HKScanin neuvonnan kanssa. Naudanlihaa tila on tuottanut kolme vuotta.

Vuoden siantuottajaksi valittiin Kakskiukainen Oy Loimaalta. Perusteluina ovat tuotantotulosten aktiivinen seuraaminen ja parantaminen sekä rohkeus investoida uuteen lihasikalaan. Nuoret yrittäjät **Antti ja Pentti Pöyri** ovat päässeet heti ensimmäisen toimintavuoden aikana tuotantotuloksiltaan 10 parhaan tilan joukkoon.

Vuoden broilerintuottajaksi valittiin Yli-Liipolan Tila Oy Koskelta. **Jukka ja Outi Yli-Liipolalla** on palkinnon perustelujen mukaan hyvä lintusilmä ja pitkä kokemus broilereista. Ammattitaidosta kertoo kasvatuserien tasaisuus, hyvä laatu ja pieni poistuma. Lisäksi tuottajat koettiin erittäin yhteistyökykyisiksi. Lastausväen mukaan tilan ympäristö ja talvikunnossapito on hoidettu esimerkillisesti.

HKSCAN

Vuoden HKScan-kotitila

13

YHDESSÄ

ELÄINTEN KÄSITTELYN AMMATTILAINEN

Ruotsissa työskentelevä australialainen karjanainen sanoo pystyvänsä ajamaan sonnin eroon hieholaumasta ja autoon ilman apua. Joulukuussa hän tutustui HKScanin nautateurastamoihin Outokummussa ja Paimiossa.

TEKSTI: SOPHIE ATKINSON JA RAILA AALTONEN KUVA: ERIK MÅRTENSSON

SOPHIE ATKINSONIN erikoisala on eläinten käsittely teurastamolla. Hän tekee väitöskirjaa Ruotsin maatalousyliopistossa aiheenaan inhimillinen teurastaminen. Hän myös kouluttaa ja konsultoi laitoksia ja karjankasvattajia oman yrityksensä nimissä.

– Yritys on harrastukseni. Neuvon ja opastan teurastamonhenkilökuntaa, kasvattajia ja eläinkuljettajia niin sikojen, lampaiden kuin nautojen käsittelyssä. Suunnittelen parannuksia laitoksiin, jotta eläinten ajaminen kävisi helpommin. Sujuvuus parantaa sekä ihmisten että eläinten hyvinvointia, Atkinson kertoo.

Teurastamoissa melu on hänen mukaansa tavallisin ongelma. Näin oli myös HKScanin teurastamoilla, joilla hän kävi joulukuussa. Vieraassa ympäristössä eläimet ovat tavallista herkempiä koville äänille ja oudoille asioille, kuten kattoradalla liikkuvat koukut.

Paimion teurastamolla Atkinson tutustui myös korjaussuunnitelmaan, jonka avulla median ja viranomaisien esiin nostamat puutteet laitoksella saadaan korjattua.

Atkinsonin kokemus alalta on monipuolinen. Australiassa hän toimi muun muassa karjan myyntitapahtumissa ja kuljetuksissa tarkastajana sekä eläinten pelastustyössä. Ennen muuttoa Ruotsiin hän valmistui maisteriksi Melbournen yliopistosta ja kiersi tiloilla neuvomassa tautisaneerauksissa.

Atkinson kertoo olevansa intohimoinen kiinnostunut sekä eläinten että ihmisten käyttäytymisestä ja hyvinvoinnista.

– Olen nähnyt useita laitoksia sekä Australiassa että

Euroopassa. Siksi havaitsen asioita, joihin teurastamon henkilökunta ei omassa työssään edes kiinnitä huomiota. Neuvojen antaminen ei aina ole helppoa, mutta itse näytän aina myös käytännössä, mitä tarkoitan.

– Eräällä kurssilla näytin, miten tuhatkilaisen sonnin saa ajettua kiimaisten hiehojen laumasta. Minulla ei ollut apuvälineitä, enkä ole kookas, mutta sonni oli autossa alle puolessa tunnissa.

Keinona oli rauhallinen ruumiinkieli, jolla Atkinson kertoi sonnille, mitä halusi sen tekevän.

– Oma tunnetilamme vaikuttaa eläimiin todella paljon. Kun olin itse rauhallinen, sonnilla oli turvallinen olo ja pysyimme yhteistyöhön.

Sophie Atkinson neuvoo tarkkailemaan eläinten antamia pieniäkin merkkejä ja toimimaan niiden mukaan. Pelokkaalle eläimelle on annettava enemmän tilaa ja ajoitettava liikkeet tarkemmin kuin jos käsitellään rauhallisia eläimiä. Meteli ja paine, vaikkapa kepin käyttö, aiheuttavat helposti vastarintaa.

Karjatilallisille asiantuntija lähettää seuraavanlaiset terveiset:

– Lihan tuotanto ei ole vain eläinten ruokkimista. Eläinten hyvä käsittely voi parantaa kasvua ja lihan laatua. Se on koko arvoketjun kannalta äärimmäisen tärkeää työtä. Sitä taitoa ja osaamista ei voi teknologialla korvata. ●

Lisää Sophien vinkkejä eläinten käsittelyyn:

www.smartanimalhandling.com



Sophie Atkinsonin mukaan ihmisen tunnetilalla on suuri vaikutus eläimen käytökseen.



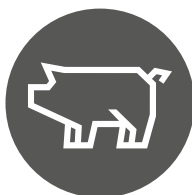
TILA:
ALAKYLÄ

OMISTAJAT:
SATU JA KARI ALAKYLÄ

TUOTANTO:
130 EMAKON SIKALASTA TULEVAT
PORSAAKASVATETAAN ITSE
TEURAAKSI

VILJELY:
REHUVILJA JA HÄRKÄPAPU
VILJELLÄÄN ITSE

RUOKINTA:
PORSINEILLA KUIVA TÄYSREHU,
MUIILLA EMAKOILLA LIEMIRUOKINTA.
LIHASIKALASSA OHRA, OVR-LIEMI JA
HÄRKÄPAPU, ALKUKASVATUKSESSA
MYÖS VEHNÄ



VANHA SIKALA, TIUKAT TERVEYSTOIMET

Tautiriskien tiedostaminen on ohjannut työtapoja Alakylän lihasikalassa.
Tulokset ovat hyvät, vaikka rakennuksella on ikää.

TEKSTI: RAILA AALTONEN KUVAT: PASI LEINO

SATU JA KARI ALAKYLÄ asuvat Sauvossa, keskellä vanhaa viljelymaisemaa.

– Talot tehtiin aikanaan kalliioille ja pellot ovat vanhaa merenpohjaa, isäntä selittää viehättävää näkymää, jonka keskellä on elänyt koko ikänsä.

Tila erikoistui sikatalouteen jo edellisen sukupolven aikana. Juhani Alakylän rakentama lihasikala on edelleen käytössä. Vuonna 2002 Kari ja Satu tekivät ison päätöksen ja aloittivat porsastuotannon 130 emakolla. Satu vastaa emakoista ja porsaista, Kari lihasioista. Ulkopuolista työvoimaa sikaloissa ei tarvita.

Perheen lapsista 21-vuotias **Kasper**i on opiskelemassa ja kahta vuotta nuorempi **Alexi** armeijassa. Kotona ovat vielä koululaiset **Inka**, 16 ja **Eemeli**, 14 vuotta. Nuoriso auttaa kesäisin tilan töissä ja peltopuolella käytetään lisäksi urakoitsijoita.

Oman porsastuotannon ansiosta lihasikojen kasvatus saatiin rullaamaan tasaisesti. Alakylät halusivat päästä suljetun eläinkierton ja päätyivät tuottamaan itse myös ensikot.

Tarvittaessa emakkoryhmiin ostetaan täydennystä luotetuilta toimittajilta, karanteenin kautta.

TERVEYDELLÄ EI LEIKITÄ

Sikalan tautisulkua Alakylät pitävät ensiarvoisen tärkeänä. Vaikka lihasikala on rakennettu aikana, jolloin taudeilta suojautuminen ei vielä ollut kriittinen onnistumistekijä, likainen ja puhdas puoli erottuvat selvästi toisistaan. Ulkovaatteet ja -jalkineet jäävät ovensuuhun, ja vihreän ruohomaton toiselta puolelta isäntä nappaa crocsit jalkaan ennen kuin vaihtaa toimistossa sikalavaatteet.

2000-luvulle tultaessa tautisulkukäytännöt tunnettiin jo hyvin ja ne toteutettiin emakkosikalassa heti alussa. Lihasikalasta ei mennä emakkosikalaa vaihtamatta vaatteita ja jalkineita ja pesemättä käsiä.

Tiukat hygieniatoimet ja tarkka hoito näkyvät teurastuksissa. Kuolleisuus lihasikalassa on reilusti alle teurastamon keskiarvon. Maksahylkäysten määrä on vain kymmenesosa keskiarvosta.

Tuotannossa vaaditaan Satu ja Kari Alakylän mukaan luottamusta yhteistyökumppaneiden välillä.

– Porsaat lääkitään tarvittaessa ja jos porsas ei nopeasta hoidon aloittamisesta huolimatta ala parantua, emme aikaile lopettamis päätöstä, Satu Alakylä kuvaa.

Hännänpurentaa, jonka aiheuttamat paiseet johtavat hylkäykseen, ei lihasikalassa näe.

– Ennen siitä oli ongelmaa, mutta kun siirryttiin omiin porsaisiin ja saatiin kuivitus ja ilmanvaihto kohdalleen, se on käynyt tosi harvinaiseksi, Kari Alakylä kertoo.

Hoitokäytännöt porsitussikalassa ovat muuttuneet sitä mukaa kun tietoa on tullut lisää. Satu Alakylä on vähentänyt pahnueiden tasaamista ja siirtää porsaita aikaisintaan sitten, kun kaikki ovat saaneet oman emän ternimaittoa. Välikasvattamossa yhteen karsinaan tulee vain kahden pahnueen porsaita.

LUOTTAMUSTAKIN TARVITAAN

Kaikkia tuotannon riskejä ei omalla toiminnalla kuitenkaan voi hallita.

– Tuotannossa on paljon asioita, joissa on vain luotettava, että muut tekevät oikein, isäntä pohtii.

Hän on huolissaan erityisesti Virossa leviävästä afrikkalaisesta sikarutosta. Esimerkiksi Virossa omalla autolla kulkevat sikalatyöntekijät ja lomittajat ovat suuri tautiriski, hän sanoo.

– Nämä asiat ovat tuottajille itsestään selviä, mutta sitten on tuhansia muita, jotka eivät valitettavasti tiedä, ymmärrä tai välitä.

Luottamusta tarvitaan myös sopimuskumppanien välillä, Alakylät painottavat. Yksi lihasikojen tuotannon kriittinen piste on teuraiden lastaaminen suoraan sikalan keskikäytävältä.

– Nykyiseen rakennukseen lastaustilaa ei pystytä järjestämään, mutta sen kanssa on elettävä, kunnes tuotannosta alkaa jäädä katetta investointeihin. ●



SUKKASILLAAN PENKIN YLI

Likaisen ja puhtaan puolen erottava hygieniasulku tunnetaan sikatiloilla jo hyvin. Sikalaan tulijan on ylitettävä sulku sukkasillaan ja puettava vain sikalassa käytettävät jalkineet sen toisella puolella. Toteutustapa vaihtelee: usein käytetään penkkiä, joillain tiloilla lattiaan on kaakeloitu eriväriset alueet tai merkitty raja teipillä tai maalilla.

Hygieniasulku tuo turvaa kuitenkin vain silloin, kun kaikki sikalassa kävijät, myös omistajat ja työntekijät noudattavat käytäntöä aivan jokaisena päivänä. Silloinkin, kun tarkoituksena on pistäytyä sikalassa pikimmiten, tuotantoneuvoja **Ulla Ketola** muistuttaa. Heikoin lenkki ratkaisee suojautumisen tason.

Kenkien ja vaatteiden vaihto sekä käsien pesu ennen sikalaan menoa muodostavat perustan ulkopuolelta tulevien tautien torjunnalle. Lisäksi on varmistettava kaikkien sikalassa tarvittavien panosten puhtaus. Tiloihin tuodaan porsaita, rehuja ja kuivikkeita, mutta myös lääkkeitä ja työvälineitä. Säkkirehuille on hyvä olla karanteenivarasto, jotta säkkejä ei tarvitse viedä suoraan eläintiloihin.

Rajapinta sikalasta ulospäin on myös tärkeä. Miten lastataan lähtevät eläimet, miten poistetaan ja käsitellään raadot ja lanta? Miten haittaeläimet pidetään loitolla tuotantotiloista?

Työjärjestys yhdistelmäsisikalassa tulee myös miettiä bioturvallisuuden kannalta. Hoitotoimet aloitetaan nuorimmista eläinryhmistä ja edetään vanhimpiin, palaamatta takaisin. Edes työvälineitä ei pidä viedä huoneesta toiseen. Ketola kehottaa pitämään ikäryhmät yhtenäisinä ja välttämään ryhmien sekoittelua.



Hankintapäällikkö Esa Heikkilä arvostaa Sadun ja Karin panostusta sikaketjun kehittämiseen. Yhdessä on pohdittu myös lastausta ja bioturvallisuutta tilalla.

Rypsiporsas® tunnetuksi



Sari Harjunmaan kotitila
Huittisissa on yksi
Suomen yhdeksästä
Rypsiporsas®-tilasta.

Tuoreen tutkimuksen mukaan Rypsiporsas®-tuotteiden käyttö lisää omega 3 -rasvan osuutta ruokavaliossa merkittävästi. Terveellisempi rasvakoostumus saadaan aikaan tarkasti tutkitulla ruokinnalla.

TEKSTI: AINO PAJUKANGAS, VIESTINTÄJOHTAJA KUVAT: KATRI KAPANEN JA VINCENT CHEN

RYPSIPORSAS®-LIHASTA on saatu tuoretta tutkimustietoa. Helsingin yliopiston elintarvike- ja ympäristötieteiden laitoksen tekemästä tutkimuksesta selvisi, että Rypsiporsas®-tuotteiden käyttö lisää elimistölle välttämättömän omega 3 -rasvan osuutta ruokavaliossa merkittävästi verrattuna viljaporsaseen.

Rypsiporsas® on ravitsemuksellisesti lähellä valkoista siipikarjanlihaa. Rypsiporsas®-tuotteiden ansiosta suomalaisen lautasilla oli lähes 100 000 kiloa vähemmän kovaa rasvaa vuonna 2014 verrattuna vuoteen 2007.

HKScan on päivittänyt Suomessa myytävää HK Rypsiporsas® -valikoimaa vastaamaan paremmin kysyntään. Tarjonta painottuu jatkossa maustamattomiin ja pintamaustettuihin lihoihin. Ero viljaporsaseen tulee olemaan yhä selkeämpi.

RYPSIPORSAS®-TILAT KERTOAVAT KULUTTAJILLE TILOJEN ARJESTA

Rypsiporsaat kasvavat yhdeksällä tarkkaan valitulla suomalaisella kotitilalla, jotka noudattavat ainutlaatuista, rypsiin perustuvaa ruokintaohjelmaa. Rypsiöljyn ansiosta porsaanlihan rasvan koostumus muuttuu terveellisemmäksi. Tuotanto on tarkkaa puuhaa, minkä tuottaja **Sari Harjunmaa** vahvistaa:

– Possun pitää saada rypsiöljyä tarpeeksi pitkään. Rehusta

otetaan jatkuvasti näytteitä, ja teurastamon päässä seurataan, onko ruhossa tarpeeksi pehmeitä rasvoja.

Kaistin tilalla Huittisissa Rypsiporsas®-lihaa on kasvatettu aina sen lanseerauksesta lähtien. Tilalla työskentelevät Sari ja hänen miehensä **Vesa Harjunmaa**. Porsaiden kanssa eletään yötä päivää, ja Harjunmaat haluavat myös itse edistää Rypsiporsas®-tietoisuutta.

– Haluan tuoda esille maatilalla arkea sekä tämän päivän possujen kasvatusta Suomessa. Samalla haluan kertoa suomalaisesta innovaatiosta nimeltään Rypsiporsas, kertoo Sari.

Kaistin tilalla panostetaan eläinten hyvinvointiin ja energiatehokkuuteen. Rehun vilja ja virikkeeksi annettava sinimailanen kasvavat tilan omilla pelloilla. Porsaat leikkivät paikallisen yrityksen toimittamilla pahviputkillilla.

Sikala lämpimää pääosin lannasta talteen otettavalla lämmöllä. Lämmönnotossa jäähtyneestä lannasta vapautuu vähemmän ammoniakkia eikä se houkuttele kesäisin kärpäsiä. Tämä parantaa huomattavasti sikalan ilmanlaatua ja viihtyvyyttä.

Itse liha on todettu hyväksi omassa kotikeittiössä, varsinkin jouluna.

– Joulukinkkua kun pais-taa, niin siinä sen rasvan peh-meyden huomaa. Tumpe-lokaan ei saa Rypsiporsaan kinkusta kuivaa – se ei vaan kuivu, Sari kehuu. ●



RYPSIPORSAS® AASIAN MARKKINOILLE

Rypsiporsas®-tuotteita esiteltiin alkuvuonna Hongkongissa asiakkaille ja tiedotusvälineille sekä Helsingissä suomalaismedialle.

HKScan avasi tammikuun puolivälissä Aasian toimipisteensä ja lanseerasi Rypsiporsas®-tuotteet Hongkongissa. Aasian markkinoille tuotteet lanseerattiin nimellä Flodins® Omega-3 pork.

HKScan hyödyntää viennissä Aasian entistä terveellisempään ruokavaliioon ja elämäntapoihin pohjautuvaa kysyntää.

HKScanilla on vientiä lähes 50 maahan eri puolille maailmaa. Tuotantoketjun läpinäkyvyys, raaka-aineen jäljitettävyyden sekä hyvä eläintautitilanne ovat HKScanin valttikortteja myös viennissä. Suomen nollatoleranssi salmonellan suhteen on harvinaista maailmanlaajuisesti.



Lämpöä kevättalveen

NOPEA CHILI CON CARNE

(3-4 ANNOSTA)

- 1 PKT HK RYPSIPORSAS® FILEESUIKALE MAUSTAMATON
- 1 KPL SIPULIA
- 2 KPL VALKOSIPULINKYNTTÄ
- 300 G TOMAATTIMURSKAA
- 2 TL SOKERIA
- 1 TL CHILIJAUHETTA
- 1 TL JUUSTOKUMINAA
- 1 TL OREGANOA
- ¼ TL KANELIA
- ½ TL KAAKAOJAUHETTA ESIM. VAN HOUTEN
- 1 TLK KIDNEYPAPUJA VALUTETTUNA
- 1 TL SUOLAA

Ruskista fileesuikaleet nopeasti kuumalla pannulla ja siirrä ne odottelemaan. Freesaa samalla pannulla sipulit ja valkosipulit. Lisää pannulle tomaattimurska, sokeri, mausteet ja kaakao. Anna hautua kannen alla 10-15 minuuttia, lisää pavut ja paistetut fileesuikaleet. Kuumenna uudelleen kiehuksi ja tarkista vielä suolan määrä ja lisää lopuksi hienonnettu korianteri. Tarjoile keitetyn riisin tai nachojen kera. Sopii hyvin myös tacojen ja tortillojen täytteeksi.

Uutuuksia suomalaisesta lihasta

Vuonna 2016 suomalainen kuluttaja haluaa ostaa laadukasta, suomalaista ja vastuullisesti tuotettua ruokaa. Ruokakorin valintoihin vaikuttavat vahvasti myös ruuan eettisyys ja arjen helppous. Valikoimissa on nyt uusi naudanlihasarja ja herkullisia kananpojan pikkupullia ja uudistettuja klassikkotuotteita.



HK Valikoitua suomalaista naudanlihaa

Uudessa HK Valikoitua tuotesarjassa on sisä- ja paahtopaisti, etuselkä, entrecôte sekä sisä- ja ulkofilee. Korkealaatuiset nautatuotteet sopivat erinomaisesti loppuviikkoon ja riittävät tarjottavaksi 3-6 hengelle.

HK Valikoitua suomalaista naudanlihaa -tuotteet valmistetaan kaikki nuoren naudan lihasta, jonka ansiosta lihassa on hieno syy rakenne ja se on mureaa. Kaikki HK-merkillä myytävä liha on aina suomalaista.

Lihat myydään reilun kilon kokoisina paloina. Lihat sopivat uuniin sellaisinaan tai ne voi paloitella vaikkapa pihveiksi, keittoihin tai patoihin. Naudan etuselkä, jonka tarjonta kaupoista oli hävinnyt jo lähes kokonaan, on perinteinen karjalanpaistin raaka-aine tai ylikypsänä ohuena pihvinä suussa sulava.

Kariniemen Kananpojan Pikkupullat

Kananpojan Pikkupullat ovat pieniä ja lihaisia kananpojan jauhelihasta valmistettuja pullia. Pikkupulla on suomalainen laatutuote, lihaa siinä on 72 %. Tuote on lisäaineeton ja sillä on ainoana lihapullana markkinoilla Sydänmerkki. Pieni koko ja puhdas konstailematon maku, josta lapset pitävät.



Aito Nakki uutuudet: Lisäaineeton ja Juusto & Jalapeno

Aito Nakki valmistetaan aina käsityönä suomalaisesta lihasta ja savustetaan aidoilla leppälastuilla. Uutuuksina nyt myös Aito Nakki lisäaineettomana tai herkullisen mausteisena cheddarjuuston ja sopivasti tulisen jalapenon makuisena.



Punainen liha sopii monipuoliseen ruokavalioon

Ravitsemussuosittelujen mukaan punaisen lihan ja lihavalmisteiden syönnissä on pitävädyttävä kohtuudessa. Yhdessä kasvien, täysjyväviljan ja kasvirasvojen kanssa lihalla on monipuolisena ravintoaineiden lähteenä paikkansa osana ruokavaliota.

TEKSTI: TIMO NYKÄNEN KUVA: SAMPO KORHONEN

ELINTARVIKETIETEIDEN TOHTORI **Mikael Fogelholm** on toiminut vuodesta 2011 lähtien Helsingin yliopiston ravitsemustieteen professorina. Hän on ollut mukana työryhmässä laatimassa kahdesti aiemmin yhteispohjoismaisia ravitsemussuosituksia sekä viimeisimpiä, vuonna 2014 julkaistuja suomalaisia suosituksia.

- Kun arvioimme väestön ruuan käyttöä ja ravintoaineiden saantia, mahdollistavat ravitsemussuosittukset tulosten tulkinnan ja auttavat ymmärtämään, onko esimerkiksi jokin ravintoaine suurempi ongelma jossakin tietyssä väestöryhmässä verrattuna toiseen, Fogelholm sanoo.

Suomessa tutkimustulokset väestön D-vitamiinin saannin alaisuudesta ovat esimerkiksi johtaneet ravitsemussuosituksissa korotettuihin saantisuosituksiin ja kasvirasvojen ja maidon vitamiinointiin. Vaikka Pohjoismaiden välillä on Fogelholmin mukaan suuriakin terveys- ja ravitsemuspoliittisia eroja, ovat maiden ruokakulttuurit riittävän lähellä toisiaan, jotta niille voidaan laatia yhteiset suositukset.

USEIDEN TEKIJÖIDEN SUMMA

Suosittelujen mukaan punaisen lihan ja lihavalmisteiden runsasta syöntiä tulisi vähentää. Maailman terveysjärjestö WHO julkisti viime vuoden lopulla selvityksen, jonka mukaan se luokitteli lihavalmisteet samaan syöpävaarallisten aineiden luokkaan esimerkiksi tupakan, alkoholin tai asbestin kanssa.

Fogelholmin mukaan rinnastus on hyvin ongelmallinen etenkin siksi, että lihavalmisteiden ja syöväväälillä ei ole edelleenkään osoitettavissa samanlaista vahvaa syy-seuraussuhdetta kuin tupakan ja syöväväälillä.

- Ruuan ja terveyden välinen tutkimus on

äärettömän monimutkaista. Lihakin on vain yksi osa laajaa ruokavaliota kokonaisuutta, jolloin tutkimuksen haasteet liittyvät tehtäviin tulkintoihin. Tässä tapauksessa on myös huomioitava, että punaiseen lihaan liittyvä riskisuhde eli todennäköisyys sille, että se aiheuttaisi sairautta, on hyvin pieni verrattuna vaikkapa tupakkaan. Tupakoivilla on jopa 20-kertainen todennäköisyys sairastua keuhkosityöpiin, kun edes kaikkein eniten lihavalmisteita käyttävillä ei suolistosyövävään riskin lisäys ole kuin ehkä 1,5-kertainen.

Vähintäänkin osa lihan negatiivisista terveysvaikutuksista selittyy sillä, että runsaasti lihaa syöväväälillä on usein myös muutoin huonommat elintavat. Mahdollista on myös, että ongelmana onkin liharuuan valmistustapa. Kovassa lämpötilassa kuumentamalla lihan pintaan voi syntyä karsinogeenejä.

TÄYTTÄ ENERGIAA

Uutta tutkimustietoa lihan vaikutuksista kertyy Fogelholmin mukaan jatkuvasti. Erään Helsingin yliopistossa käynnissä olevan hankkeen kiintoisa hypoteesi liittyy lihan sisältämään hemirautaan eli hyvin imeytyvävään rautayhdisteeseen.

- On mahdollista, että kasvuikäiselle erittäin hyödyllinen hemirauta saattaa olla vanhemmalla iällä haitallista, kun raudan tarve vähenee, Fogelholm kertoo.

Kaikkiaan on kuitenkin ravitsemustutkijan mielestä selvää, että liha tuo osaltaan monipuolisuutta ruokavaliota. Hän on myös erityisen ilahtunut ruokatrendeistä, joiden myötä aiemmin epävallisia ruhon osia hyödynnetään luontevasti.

- Liha ei ainakaan ole tyhjää energiaa vaan ravintoainerikas elintarvike ja luonnollinen proteiinin lähde. ●

Kasvispainotteisesti ruokaileva Mikael Fogelholm suosii siipikarjan lihaa ja arvostaa etenkin vastuullista ja eettistä lihantuotantoa.



VÄHEMMÄN SUOLAA JA RASVAA

HKScan on osaltaan vastannut ravitsemussuosituksiin kehittämällä tuotteistaan entistä terveellisempiä. Hyviä esimerkkejä tästä ovat Rypsiporsas®-liha sekä vähäsuolaisemmat ja lisäaineetomat lihavalmisteet.

- Rypsiporsas® on oikeasti ainutlaatuinen innovaatio koko maailmassa. Kukaan muu ei ole pystynyt ruokinnalla muuttamaan porsaanlihan rasvanlaatua siten, että se on lähempänä siipikarjan lihaa, sanoo HKScan Finlandin ravitsemusasiantuntija **Soile Käkönen**.

HKScan sai jo vuonna 2012 Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen Kansanterveyspalkinnon työstään suolan ja tyydyttyneen eli kovan rasvan vähentämiseksi tuotteissaan. Yhtiössä on Käkösen mukaan jatkettu johdonmukaisesti työtä näiden tavoitteiden edistämiseksi.

- Viime vuoden lopulla teimme esimerkiksi päätöksen, että kaikissa tuotteissamme siirrytään vuoden 2016 aikana käyttämään jodioitua suolaa, ja olemme määrätietoisesti poistaneet lihavalmisteistamme fosfaattia ja natriittiä.

Käkönen muistuttaa, että kokonaisuudessaan lihankulutus ei ole enää lisääntynyt viime vuosina. Ravitsemussuositusten suosiman siipikarjan lihan osuus tästä määrästä on kasvussa. Suomalaiset syövät hänen mukaansa keskimäärin noin 500 grammaa punaista lihaa henkilöä kohden viikossa, mikä on kohtuullisen lähellä ravitsemussuositusten mukaista maksimimäärää.

- Mikään yksittäinen ruoka-aine ei vaikuta terveyttä edistävästi tai heikentävästi, vaan kokonaisuus ratkaisee. Punainen liha ei suinkaan ole suurin ravitsemusongelma. Huomiota tulisi kiinnittää ennemminkin kasvisten määrän lisäämiseen ja suolan vähentämiseen ruokailussa.

EKSEKO INVESTOI HAKELÄMPÖÖN

HKScanin Eksekon sikatilalla Virossa otettiin marraskuussa 2015 käyttöön uusi 2,5 megawatin bioenergialaitos, jossa poltetaan pääasiassa haketta, puunkuorta, sahanpurua ja turvetta. Samalla Eksekon vanha kaasukattila vaihdettiin uuteen 1,6 megawatin lämpölaitokseen, joka auttaa huippukuormituksen aikana.

Uusi biopolttoainetta käyttävä laitos tuottaa 85 prosenttia rakennusten ja käyttöveden lämmittämiseen tarvittavasta energiasta. Loppu saadaan kaasulaitoksesta. Täysin automatisoitua lämpölaitosta valvoo etäyhteyden välityksellä yhteistyökumppani, joka huolehtii myös lämpölaitoksen käytöstä ja huollosta.

- Biopolttoaineeseen siirtymisen paransi kustannustehokkuutta lämmityksessä 30 prosentilla, kertoo HKScanin Baltian maajohdaja **Teet Soorm**.

Parhaat energiaratkaisut haussa

HKScan seuraa jatkuvasti tuotantonsa ympäristövaikutuksia ja pyrkii aktiivisesti pienentämään niitä. Konserninlaajuisessa projektissa etsitään nyt keinoja vähentää energiankulutusta ja kasvattaa uusiutuvan energian osuutta.

TEKSTI: SANNA HAANPÄÄ-LIUKKO KUVA: HINDREK SMIDT

HKSCAN ALOITTI vuonna 2015 energiatehokkuusprojektin, jonka tavoitteena on vähentää toiminnan ympäristövaikutuksia. Se on osa yritysvastuuohjelmaa, joka kattaa taloudellisen ja sosiaalisen vastuullisuuden, eläinten hyvinvoinnin sekä ympäristöasiat koko arvoketjussa.

Konkreettisenä tavoitteena on vähentää energiankulutusta 10 prosentilla vuoden 2014 tasolta vuoden 2017 loppuun mennessä liikevaihtoon suhteutettuna. Projektin muita tavoitteita ovat EU:n energiatehokkuusdirektiiviin noudattamisen takaaminen, pitkän aikavälin energiatavoitteiden asettaminen, uusiutuvan energian osuuden lisääminen ja entistä tarkempien seurantamenetelmien käyttöönotto.

- Olemme ottaneet käyttöön nettipohjaisen mittausjärjestelmän saadaksemme yksityiskohtaista ja ajantasaista tietoa sähkön, kaukolämmön, maa- ja biokaasun sekä öljyn kulutuksesta eri tuotantolaitoksillamme. Mittaustulosten ja analyysin pohjalta suunnittelemme toimenpiteet ja investoinnit, jotka auttavat meitä säästämään energiaa ja hyödyntämään entistä enemmän uusiutuvaa energiaa, kertoo HKScanin energiatehokkuusprojektia johtava **Vera Söderberg**.

Projektissa on jo asennettu lämpöpumppuja, optimoitu jäähdytysjärjestelmiä ja siirretty lämmitämään vettä hukkalämmön avulla energiatehokkuuden parantamiseksi.

- Investoimme myös uudenaikaisiin ohjausjärjestelmiin ja aiempaa energiatehokkaampiin laitteisiin.

LISÄÄ UUSIUTUVAA ENERGIAA

HKScan haluaa myös vähentää kasvihuonekaasujen päästöjään ja lisätä uusiutuvan energian osuutta energiankäytössään. Siten yhtiö ottaa huomioon kasvavan huolen ilmastonmuutoksesta ja pyrkii osaltaan pienentämään sitä.

Uusiutuvaa energiaa hyödyntävät ratkaisut ovat usein myös taloudellisesti edullisia.

- Esimerkiksi uusiutuvaan energiaan perustuvan kaukolämmön ja höyryn sekä biokaasun käyttö ovat kannattavia sekä lyhyellä että pitkällä aikavälillä, Söderberg toteaa.

Biokaasun ohella HKScan käyttää energiantuotantoon myös oman tuotantonsa sivujakeita, kuten eläinperäistä rasvaa ja paistolinjojen kasviöljyä.

KOMPRESSORIT KUNTOON

HKScanin Forssan tuotantolaitoksella laitettiin kompressorit kuntoon tarkoituksena tuotelaadun ja energiatehokkuuden parantaminen. Teknisenä päällikkönä työskentelevän **Seppo Nokon** mukaan energiatehokkuuteen tähtäävät toimenpiteet kannattaa aloittaa sieltä, missä kulutuskin on suurinta. Niinpä paineilmakompressorit - viisi moottoriteltoltaan 100-160 kW:n laitetta - pääsivät Forssassa tarkkaan syyniin.

Tarkasteluun otettiin niin paineilmaavirtaamat kuin moottorien käyntivirrat, joita mitattiin ultraääneen ja normaaliin virtamittaustekniikkaan perustuvilla mittalaitteilla ja lisäksi monitoroitiin kompressorien käyntiä. Paineilmajärjestelmän putkistolle tehtiin lisäksi vuotokartoitus ja löydetty vuotokohdat korjattiin huolellisesti.

Mittaus- ja monitorointitulosten analysoinnin pohjalta Forssassa tehtiin muutoksia sekä kompressorikantaan että kompressorien toimintaa ohjaavaan järjestelmään. Yksi vanhoista kompressoreista vaihdettiin uuteen, taajuusmuuttujakäyttöiseen laitteeseen ja ohjausjärjestelmä vaihtui kompressorien virrankulutusta ja paineilmaa jatkuvasti seuraavaan ja kompressorien käyntiä automaattisesti optimoivaan järjestelmään.

Kompressorit käyttävät nyt 30 prosenttia vähemmän sähköä samalla, kun paineilman tuotanto on entistä laadukkaampaa. Pisteensä i:n päälle nestejäähdytteiset kompressorit vielä kytkettiin lämmön talteenottojärjestelmään, jolloin hukkalämpö saadaan hyödynnettyä esimerkiksi veden lämmitykseen. ●

Lehden tulevissa numeroissa tutustumme lähemmin sopimustuottajiemme toteuttamiin ympäristötoimiin. Edistämme näin tiedonvaihtoa muun muassa uusiutuviin energialähteisiin ja energiatehokkuuteen liittyvistä parhaista käytännöistä tilojen kesken.



JUSSI NIKULA
WWF
Ohjelmapäällikkö

Q&A

Tällä palstalla kysymme asiantuntijoiden näkemyksiä ajankohtaisista aiheista. Tässä numerossa ohjelmapäällikkö Jussi Nikula kertoo WWF:n ajatuksia vastuullisesta lihantuotannosta.

MITÄ VASTUULLINEN LIHANTUOTANTO TARKOITTAÄ WWF:LLE?

KUVA: AKI-PEKKA SINIKOSKI / WWF

Vastuullinen lihantuotanto noudattaa korkeimpia standardeja rehun tuotannon, laiduntamisen ja eläintuotannon ympäristövaikutusten hallitsemiseksi sekä eläinten hyvinvoinnin varmistamiseksi.

Luomutuotanto on esimerkki vastuullisesta lihantuotannosta. Märehtijöille kehitteillä oleva luonnonlaidunlihan sertifiointi on puolestaan erinomainen esimerkki lihantuotannosta, jossa huomioidaan perinteisten maatalousympäristöjen luonnon monimuotoisuus.

Sika-, siipikarja- ja kananmunatuotannon rehujen vastuullisuuden vähimmäistaso on rehussa käytetyn soijan sertifiointi RTRS- tai Proterra-järjestelmien mukaisesti. Edistyksestä on siirtyminen valkuaisrehussa kotimaisiin vaihtoehtoihin.

WWF:n näkemyksen mukaan vastuullisuuteen kuuluu myös lihan kuluksen maltillinen vähentäminen, jotta paine laidunmaiden ja rehuntuotannon laajentamiseen pysyisi kasvavan ja vaurastuvan väestön maailmassa hallittavana.

MITEN WWF ARVIOI KOTIMAISEN LIHANTUOTANNON VASTUULLISUUTTA?
Suomalaisella tuotannolla on useita etuja, kuten helpommin jäljitettävä tuotantoketju, runsaat kotimaiset vesivarat, verrattain matala paine peltopinta-alan laajentamiseen sekä kohtalainen lainsäädäntö eläinten hyvinvoinnin, työntekijöiden oikeuksien ja yleisten ympäristövaikutusten hallinnan osalta.

Parannettavaa on esimerkiksi vesistövaikutusten hallinnassa sekä valkuaisrehun hankinnassa. Suomalainen sika tai broileri on kasvaessaan voinut popsia soijaa, joka on tuotettu sademetsään raivatulla pellolla.

HKScanin sitoumus siirtyä koko konsernin tasolla vastuulliseen soijaan vuoden 2018 loppuun mennessä on erittäin tervetullut. WWF on usean vuoden haastanut lihaketjua siirtymään vastuulliseen soijaan, mutta toistaiseksi tavoite on jäänyt vajaaksi. Lisätietoa tilanteesta saamme kevään kuluessa valmistuvasta soijapisteystykestämme ja soijahaasteemme loppuseurannasta.

MITEN LIHANTUOTTAJA VOI VAIKUTTAA TUOTTAMANSA LIHAN VASTUULLISUUTEEN?

Syksyllä 2016 julkaistava WWF:n lihaopas jatkaa kalaoppaamme (wwf.fi/kalaopas) perinnettä suosittellemalla ympäristön kannalta parhaita valintoja suomalaisten ruokapöytään. Lihaoppaassa arvioimme lihan- ja ananmunantuotannon vastuullisuutta. WWF Ruotsi on jo julkaissut vastaavan oppaan (www.wwf.se/kottguiden/).

Oppaan tavoite on lisätä suomalaisten tietoisuutta kestävästä ruokavalinnoista. Opas keskittyy eläintuotannon merkittäviin ympäristövaikutuksiin, kuten luonnon monimuotoisuuteen, ilmastovaikutuksiin, torjunta-aineiden käyttöön ja mahdollisesti rehevöitymiseen. Lisäksi oppaassa huomioidaan tuotantoeläinten hyvinvointi.

Opasta tehdään avoimesti ja yhteistyössä useiden eri tahojen kanssa. WWF järjestää muun muassa tuottaja- ja kuluttajafoorumit, joissa avataan keskustelua esimerkiksi rehu- ja lihatalojen, kauppojen ja MTK:n kanssa. ●

25

REHUKOLUMNI



REHUFUTUURIT NOUSUSSA

KUVA: SEBASTIAN VISA

REHUIEN RAAKA-AINEMARKKINA on aktivoitumassa muutaman rauhallisemman kuukauden jälkeen. Yhdysvaltojen maatalousministeriö USDA julkaisi tammikuun puolessa välissä kuukausittaisen markkinaraporttinsa. Raportti (WASDE) arvioi kysyntää ja tarjontaa. Tarjonta perustuu satoennusteisiin ja olemassa olevaan varastoon ja kysyntä tietysti markkinoihin.

WASDE pyrkii arvioimaan tilannetta globaalisti, ei ainoastaan USA:ssa. Se on ehkä arvostetuin lajissaan ja ohjaa hinnan käyttäytymistä. Raportti on soveltuvin osin saatavissa netistä, suosittelen sen lukemista aika ajoin. Se antaa kohtalaisen hyvän kuvan siitä, missä markkinassa mennään ja sen perusteella voi muodostaa itselleen ennusteita tulevasta hinnan kehityksestä.

Kysyntä suhteessa tuotantoon ja varastoihin on viimeisen kuuden kuukauden aikana ollut hiljaista ja siksi myös hinnat ovat olleet luisissa alaspäin. Esimerkiksi tammikuun puolessa välissä soijan ostohinta oli laskenut heinäkuusta kutakuinkin 25 prosenttia, mikä on merkittävä muutos.

Ennuste tulevasta perustuu tietysti vain omaan näkemykseeni, mutta trendin muutos on nähtävissä. Futuurit ovat nousussa ja antavat osviittaa vähintään hintojen vakautumisesta ja ehkä myös niiden noususta.

Osakemarkkinoiden rauhattomuus tuo myös oman mausteensa rehujen raaka-ainemarkkinaan. Sijoittajien myydessä osakkeitaan pääoma hakee turvasatamia,

joillaisena raaka-ainemarkkinaa ainakin osittain pidetään. Paljonko tällainen spekulointi tuo kysyntään ja tarjontaan liittymätöntä hintavaihtelua, on asia erikseen, mutta sekin on huomioitava arvioita tehdessä.

Suurin osa rehujen raaka-ainekaupasta käydään Chicagon pörssissä, jonka perusvaluutta on dollari. Euron ja dollarin kurssi vaihtuu päivittäin tuoden oman, kohtuullisen suuren vaikutuksensa hintaan.

Muuttujia on siis paljon ja viime kädessä kukaan ei pysty sanomaan varmuudella tulevasta. Silti trendejä kannattaa ainakin yrittää ymmärtää.

Olen useasti tässäkin kolumnissa muistuttanut, että lihantuotannossa rehujen osuus tuotantokustannuksesta on esimerkiksi yksimahaisilla kaikissa olosuhteissa vähintään puolet tai jopa 60 prosenttia. Tästä osuudesta noin 80 prosenttia on viljaa, 15 prosenttia valkuaisrehua ja viisi prosenttia aminohappoja. Tästä johtuen rehujen markkinakehitystä todella kannattaa seurata.

Pelkkä seuraaminen ei tietenkään riitä, vaan muutosta ennustaviin signaaleihin pitää myös reagoida. Nykyisin esimerkiksi

raaka-ainekauppaan löytyy useampi rahoitustyökalu, kuten esimerkiksi tuotteen tai valuutan terminointi, raaka-ainepotit ja futuurit. Lisätietoja rahoitustyökalujen käytöstä voi kysyä omasta pankistaan. ●

Ulf Jahnsson

toimii HKScan-konsernin tuottajapalveluista vastaavana johtajana.



TRENDEJÄ KANNATTAA
AINAKIN YRITTÄÄ
YMMÄRTÄÄ.



Tampereen Martina Rautatienkatu kuuluu HKScanin uusiin asiakkaisiin.



Suomen Away from Home -liiketoiminnan johtaja Sari Palokangas ja myyntijohtaja Arto Pajukko järjestävät asiakkaiden kanssa yhteisiä kokkaushetkiä.

MENESTYSRESEPTINÄ ASIAKKAAN KUUNTELU

Vuoden alussa HKScanin asiakkaiden joukkoon liittyi kaksi Suomen merkittävimpiin kuuluvaa ravintolaketjua: Restel ja Kotipizza. Sopimukset ovat pitkäjänteisen työn tulosta.

TEKSTI: AINO PAJUKANGAS, VIESTINTÄJOHTAJA KUVAT: RESTEL JA SAARA SALAJA

TÄNÄ VUONNA HKSCANIN tuotteista voi nauttia yhä useammassa ravintolassa ja hotellissa.

Mikä selittää menestystä taloudellisesti haastavina aikoina?

– Asiakkaan kuunteleminen, sanoo Suomen Away from Home -liiketoiminnan johtaja Sari Palokangas.

–Yhdessä tekeminen ja syvällinen ymmärrys asiakkaan liiketoiminnasta ovat avaimet menestykseen.

Away from Home -liiketoiminnan (AfH) asiakkaita ovat ravintolat, hotellit, kahvilat, päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhainkodit, liikennemyymälät, kioskit, HoReCa-tukut ja ylipäätään kaikki kodin ulkopuoliset keittiöt.

Uuden yhteistyökumppanin Restelin myötä HKScan tuotteet ovat jatkossa tarjolla yhä useammassa ravintolassa ja hotellissa. Restel-ketjuun kuuluvat Burger King, HelmiSimpukka, Huviretki, Martina, Rax Buffet, Grillsson ja Restel Tapahtumaravintolat sekä lähes 50 Cumulus-, Rantasipi-, Holiday Inn-, Crowne Plaza- ja Indigo Helsinki-Boulevard -hotellia.

Toiminta on hyvin erilaista verrattuna vähittäiskauppaan. Asiakkaita on yli 6 000 ja niillä kymmeniä tuhansia toimipisteitä. Näissä keittiöissä tuotetaan vuosittain 900 miljoonaa annosta.

TAVOITTEENA VOITTA A MARKKINAOSUUTTA

Palokankaan mukaan asiakkaille tärkeää ovat toimituskyky, tuotteiden laatu, kilpailukykyiset hinnat, tuotevalikoima ja konseptit sekä lisäarvoa tuottava yhteistyö.

Esimerkiksi Kotipizzan kinkkupizzoissa käytettävä HK Rypsiporsas® -kinkkulanu on kehitetty asiakkaan toiveiden pohjalta.



– Valinta tukee yrityksen vahvasti painottamaa kotimaisuutta, jäljitettävyyttä ja vastuullisuutta.

Kuluvana vuonna AfH-tiimi keskittyy myyntiin, kasvuun ja kannattavuuteen. HKScanin on esimerkiksi voitettava markkinaosuutta.

– Suhdanneltilanne ei auta meitä nyt, joten uudet asiakkaat on voitettava muilta toimijoilta. Lisäksi meidän on vahvistettava rooliaamme nykyisissä, keskeisissä asiakkuuksissa, Palokangas kertoo.

MUUTAKIN KUIN LIHATUOTTEITA

Asiakastytyväisyyttä kasvattaa kokonaisvaltainen palvelu. Se tarkoittaa, että HKScan ei toimita kumppanilleen ainoastaan lihavalmisteita, vaan ratkaisuja, joilla tuotteita voi parhaiten hyödyntää.

– Emme tarjoa asiakkaalle vain yhtä tuotetta ja yhtä hintaa. Tarjoamme kokonaisuuden, joka sisältää myös valmennuksia, reseptiikkaa ja yhteisiä kehitys- ja kokkaushetkiä.

Lisäarvoa tuottavaan palveluun on päästy, kun perusasiat on saatu kuntoon. – Olemme tehneet pari vuotta tiukasti töitä ja laittaneet perusasioita, kuten toimituskykyä kuntoon. Asiakkaille on tärkeintä, että he saavat tilaamansa tuotteet silloin, kun on sovittu.

Yleensä ottaen ravintolan tehtävä on tuottaa asiakkaalle parempi ruokailukokemus kuin mitä kotona saa.

– Haemme yhdessä asiakkaiden kanssa sellaisia ratkaisuja, joilla ravintola voi yllättää omat ruokailijansa. Kun asiakas onnistuu tavoitteessaan, mekin olemme onnistuneet, Palokangas kiteyttää. ●



Tuottajalehti täyttää 20 vuotta

TÄNÄ KEVÄÄNÄ TULEE KULUNEEKSI 20 VUOTTA siitä, kun LSO Osuuskunta julkaisi ensimmäisen tuottajalehtensä Jokasorkan. Idea oli hankintajohdaja **Juha Ruoholan**. Ajankohtaisista markkinoihin ja tuotannon neuvontaan liittyvistä asioista oli aikaisemmin tiedotettu kirjeitse, mutta nyt asiat päätettiin kerätä kuukausittain ilmestyvään tuottajalehteen.

Lehden toimitussihteeriksi valittiin **Minna-Riitta Yli-Jama**, joka heti ensimmäiseksi järjesti lehdelle nimikilpailun. Ehdotuksista valittiin Jokasorkka, sillä se kattoi sekä naudan- että sianlihan tuottajat. Myöhemmin kun broilerketju tuli mukaan, lukijat äänestivät lehden uudeksi nimeksi Kotitalta.

Tuotannon kehittämisen ja neuvonta nousivat heti keskeiseen asemaan lehden sisällössä. Tähän vaikutti se, että Suomi oli juuri liittynyt Euroopan Unionin jäseneksi ja muutostarpeet alkutuotannossa olivat suuria. Myös LSO Osuuskunta oli linjannut, että se haluaa olla aktiivisesti mukana kehittämässä ja sopeuttamassa suomalaista lihan tuotantoa eurooppalaiseen muotoon.

Tuon ajan lehtiä selaillessa mieleen tulee lukuisia mukavia muistoja. Paljon on suomalaisen lihan tuotanto muuttunut. Kaksikymmentä vuotta sitten tuntui mahdottomalta ajatukselta, että tuotantomme olisi joskus kilpailukykyinen eurooppalaisen tuotannon kanssa. Tämän hetken tuotantotulosten valossa voimme olla erittäin ylpeitä loistavista saavutuksistamme. Suomalaisen lihan tuotanto omine vahvuuksineen pärjää hienosti Eurooppa-sarjassa.

Olli Paakkala
johtaja, eläinhankinta

YHTÄ JALKAA KOTITILALLE

Tuotannon kehittäminen ja neuvonta olivat alusta alkaen tuottajalehden keskeisintä sisältöä.

7/96 JOKASORKKA LSO-OOSUUKUNNAN TUOTTAJALEHTI

Jouluporsaiden kysyntä vilkkaimmillaan

Sika
Aluekunta vilkkyi aluksi lihan katoasta tuoko-kestikassan merkittävästi. Sianlihan tuotanto on kasvanut vuoden alkupuolella kahdella prosentilla ja kalutus 1,2 prosentilla. Siden lammitystä ja grillauskäsien jatkuvaa on sianlihan ja grillimakkaran kysyntä kasvanut. Sianlihas ei joulukauden risti viemistä, ainonnan kylkiä ja emokasia on myyty viime viikkoina ilkomaille.

Porsaat
Naudan tarjonta on jatkunut runsaana heinäkuun puoliväli saakka. Tuotanto on lisääntynyt alkuvuoden aikana 6 prosentilla ja kalutus on pyyryyt viisiveroilla tavalla. Kukaan kättäryy kettimakkaran päättyessä ja heinäkuun aikana.

Lammes
Lampaan sopivuuksinotolu uutinen syykkäen alussa. Kytäntösi kätentösi silyy emullaan, mutta sopivuuksin otuu kätentösiä kytentösiä. Laitokauden päättyessä on odotettavissa runsasta tarjontaa. Pyyryntö tuotantotuuksin kytentösiä muhollisimman taitaanti.

Kuukauden porsastuotantotvinki Nyt päädetään kevät sisään!

Suomalaista lihaa LSO:n tuottajilta
Suomalaista lihaa on kysyntä...
Kesäsilka osana ketjua
Kesäsilka on kysyntä...
Pibviasiaa
Pibviasiaa on kysyntä...
Duroc-kokeet alkavat
Duroc-kokeet alkavat...

EU-alueella eläinkuljetus saa kestää enintään vuorokauden. Suuri osa HKScanin sikakuljetuksista kestää alle kolme tuntia.

HKSCANIN KULJETUKSISSA LAKIA TIUKEMMAT VAATIMUKSET

HKScanin eläinkuljetuksista vastaavat eläintenkuljettajan tutkinnon suorittaneet sopimusyrittäjät. HKScan vastaa kuljetuksista kokonaisuudessaan.

Kuljettajilta vaaditaan pätevyys. HKScan on järjestänyt heille lisäkoulutusta eläinten käsittelystä ja hyvinvoinnista. Myös Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry (EKY) järjestää kuljettajille täydennyskoulutusta.

HKScan varmistaa, että kuljetuksissa noudatetaan lakia ja hyviä toimintatapoja. Esimerkiksi kuljetusaikoja ja eläinkuolleisuutta seurataan. Laki edellyttää ainoastaan kuljetusajan seuraamista.

Kuljettajien toiminnasta kerätään säännöllisesti palautetta teurastamohenkilökunnalta, eläinlääkäreiltä ja kuljetussuunnittelijoilta.

ELÄINKULJETTAJAN TYÖSSÄ JOKA PÄIVÄ ON ERILAINEN

Mäkelän suvun yritys on hoitanut eläinkuljetuksia jo 50 vuoden ajan.

TEKSTI: AINO PAJUKANGAS, VIESTINTÄJOHTAJA KUVAT: PASI LEINO

- PARASTA ON, että tässä työssä ei ole kahta samanlaista päivää, tuumii **Tuomas Mäkelä**, neljännen polven eläinkuljettaja. Tuomaksella ja hänen isällään **Juhalla** on takana ajoa aamukahdesta lähtien. Päivän viimeinen kuorma on purettu Forssan teurastamolla yhdentoista maissa.

Kuljetusliike Juha Mäkelä Oy on ajanut HKScanin teuraskuljetuksia vuodesta 2007, mutta yrityksen historia yltää vielä kauemmas. Yrityksen perusti Juhan isoisä jo vuonna 1929.

Teuraskuljetukset aloitettiin vuonna 1966. Nykyisellä yrittäjällä, Juhalla, tulee pian täyteen 34 vuoden ura.

TEURASKULJETUKSIA VALVOTAAN TARKASTI

Eläinkuljetukset ovat tiukasti säädeltyä toimintaa. Kuljettajan on suoritettava alan koulutus, jonka jälkeen hän voi saada pätevyyden tehtävään lääninhallituksen kokeessa.

Viranomaiset valvovat eläinkuljetuksia säännöllisesti. Mäkelän mukaan poliisi tutkii kuljetuksia keskimäärin viisi kertaa vuodessa. Tuolloin poliisi ja läänineläinlääkäri tarkistavat mm. pätevydet, ajoajat ja kuorman.

Teurastamolla eläinlääkäri tarkastaa jokaisen kuorman auton saavuttua. Auto varusteineen tarkastetaan teurastamolla 4–5 kertaa vuodessa.

EU-alueella eläinkuljetus saa kestää enintään vuorokauden ja Suomen säädösten mukaan maksimissaan 12 tuntia.

Mäkelällä kuljetus kestää keskimäärin kolme tuntia. Yritys hoitaa kuljetuksia pääasiassa Forssan lähistöllä.

OIKEA KÄSITTELY RAUHOITAA ELÄIMEN

Kuljetus on eläimille aina lievän stressin paikka. Siksi eläimet on kuljetettava mahdollisimman turvallisesti ja nopeasti määränpäähensä. Mitä sujuvammin lastaus saadaan tilalla tehtyä, sitä nopeammin eläimet pääsevät perille.

Eläinten oikea käsittely säästää aikaa. Käsittely vaikuttaa myös työturvallisuuteen ja lihan laatuun. Sikojen lastauksessa oleellisinta on rauhallisuus ja ennakointi.

- Sian käytös riippuu omasta olemuksesta. Jos itse toimii rauhallisesti, eläimetkin rauhoittuvat. Uudella työntekijällä ottaa aikansa, ennen kuin oppii käsittelemään eläimiä. On esimerkiksi tärkeää, ettei mene sian eteen seisomaan, Juha Mäkelä kertoo.

LASTAUSTILA TEHOSTAA TYÖTÄ

Mäkelät kannustavat tuottajia investoimaan lastaustiloihin ja laittamaan lastauslaiturit kuntoon. Lastaustilan käyttö parantaa eläinten hyvinvointia ja tehostaa työtä sekä tilalla että kuljetuksissa.

Tiloilla, joissa on erillinen lastaustila, kuljettajat voivat suunnitella ajot joustavammin. Lastaustilat tuovat myös tuottajille joustoa, kun lastaukseen ennen käytetty aika vapautuu muuhun työhön.

Eläintaudit nousevat koko ajan merkittävämpään asemaan myös Suomessa. Afrikkalainen sikarutto (ASF) kolkuttelee jo maamme rajoilla.

Eläinten kuljetus on yksi riskitekijä tautien leviämisessä. Lastaustilojen avulla riskiä voidaan vähentää. Kun noudeuttavat eläimet ovat valmiina lastaustilassa, ei kuljettajan tarvitse mennä sisätiloihin ja tartunnan mahdollisuus pienenee.

Jos kuljetusyrittäjä saisi esittää yhden toiveen tuottajille, mitä asia koskisi?

- Hiekoittakaa pihat, Mäkelät toteavat yhteen ääneen.

Hiekoitus on pieni mutta tärkeä asia. Onhan se kaikkien osapuolten edun mukaista, että auto pääsee tilalle, eikä kuorma jää hakematta. ●

ELÄINTEN OIKEA KÄSITTELY SÄÄSTÄÄ AIKAA.

Juha Mäkelän mukaan oma rauhallinen olemus vaikuttaa myös eläimiin rauhoittavasti.





SRV HKSCANIN URAKOITSIJAKSI RAUMALLE

HKScan Finland Oy ja SRV Rakennus Oy ovat tehneet urakkasopimuksen uuden tuotantolaitoksen rakentamisesta Raumalle. Rakennusurakka sisältää tuotanto-, tekniset ja toimistotilat sekä muun muassa jätevesien esikäsittelylaitoksen, kaikkiaan noin 23 000 neliömetriä.

HKScanin Raumalle rakennettavan uuden tuotantolaitoksen rakentaminen on käynnissä. Uuden tuotantolaitoksen arvioidaan valmistuvan 2017 loppuvuonna.

SRV:n ensimmäinen projekti 1980- ja 1990-lukujen vaihteessa oli virolaisen Rakvere Lihakombinaatin tuotantolaitoksen rakentaminen. Tuotantolaitos suunniteltiin Tuottajain Lihakeskuskunnan toimesta ja se rakennettiin samaan aikaan kun HKScanin Vantaan tuotantolaitos. Laitosten tekniset ratkaisut vastasivat osin toisiaan. Rakvere Lihakombinaat on ollut osa HKScan-konsernia vuodesta 1998 ja se on nykyään osa AS HKScan Estoniaa.

Raumalla rakentaminen käynnistyi vuoden 2016 alussa ja laitoksen arvioidaan valmistuvan loppuvuonna 2017. Uusi tuotantolaitos korvaa HKScanin nykyisen tehtaan Eurassa. ●

HKSCAN KEHITTÄÄ TYÖTÄ TEURASTAMOILLA

Tunnettu eläinten käyttäytymisasiantuntija **Sophie Atkinson** auditoi Paimion Teurastamon sekä Outokummun nautateurastamon joulukuussa. Tarkastusten yhteydessä Atkinson arvioi eläinten käsittelyn, teurastamon olosuhteet sekä laitosten eläinten hyvinvointia koskevat kehityssuunnitelmat.

Eläinten hyvinvoinnin varmistamiseksi HKScan asentaa tallentavia valvontakameroita konsernin teurastamoihin eläinten hyvinvoinnin kannalta kriittisille alueille. Paimion Teurastamossa kameravalvonta aloitettiin joulukuussa, minkä jälkeen kameroiden asennustyötä on jatkettu konsernin muissa yksiköissä.

Lisäksi HKScan järjestää henkilöstölleen ylimääräistä eläinten käsittelyyn liittyvää koulutusta. Koulutukset aloitetaan Paimion Teurastamosta ja HKScanin Outokummun yksiköstä, ja niitä jatketaan vuoden 2016 aikana. ●



DUROC-SIEMENEN HINTA LASKEE

Finnpigin karjuaseman siemenen myynti kasvoi viime vuonna kuusi prosenttia edellisvuodesta. Duroc-siemenen myynti kasvoi yli seitsemän prosenttia ja jalostussiemenen myynti laski kolme prosenttia. Itseuudistusemakoiden määrä säilyi edellisvuoden tasolla.

Lisääntyneen myynnin ja karjuaseman paremman tehokkuuden ansiosta Finnpig alensi kaikkien Duroc-siemenannosten perushintoja 0,20 €/annos 1.2.2016 lähtien. Lisätietoa finnpig.fi. ●

OPTI-PEKONI EMO PORSASTUOTANNON TARPEISIIN

HKScan on panostanut sikojen genetiikan uudistamiseen jo useamman vuoden ajan, ja tulokset ovat nyt nähtävillä. HKScanin, Hankkijan ja Schothorst Feed Research -instituutin kehittämässä Opti-Pekoni Emo -ruokintaohjelmassa hybridiemakoiden aiempaa korkeampi porsastuotos on huomioitu tarkasti.

Tavoitteena on hyödyntää uuden genetiikan tuoma emakoiden korkea tuotantopotentiaali. Korkean porsastuotannon (vieroitettuja porsaita/emakko/vuosi) ohella tähtäimessä on hyvä elinikäistuotos sekä tasainen porsaslaatu, joka on tärkeää koko sikaketjun tuottavuudelle ja taloudelliselle tulokselle.

Rehulinjan valintakriteeriksi on nostettu pahnueen päiväkasvu, joka lasketaan porsaiden määrän, syntymäpainon,

vieroituspainon ja imetyspäivien määrän avulla. Imetysrehun valinta ratkaisee myös tiineysrehun, joka on koostumukseltaan imetysrehun kanssa yhteensopiva.

Opti-Pekoni-emakkorehulinjat ovat nimeltään Emo, Emo Plus ja Emo Premium. HKScanin neuvojat ja rehumyyjät sekä Hankkijan asiantuntijamyyjät auttavat rehulinjan valinnassa. Opti-Pekoni-ruokintaratkaisu ei ole vain rehujen koostumusta, vaan asiakkaille tarjotaan kokonaisvaltaista ruokintakonseptia, jossa oleellisena osana on tuotannonseuranta ja mm. rehumäärien säätö eläinten kunnon mukaan. ●

Opti-Pekoni Emo -ruokintaohjelmassa hybridiemakoiden aiempaa korkeampi porsastuotos on huomioitu tarkasti.



HKSCAN

AGRI

OMAT TAPAHTUMAT

23.4.	HKSCAN SONNIHUUTOKAUPPA, TAMMELA
6.-8.6.	HKSCAN PRÄTKÄREISSU, KUOPIO

MUKANA MENOSSA

18.3.	PELTOTREFFIT, JOKIOINEN
TUOTTAJAIN MAIDON MAITOMARKKINAT	
11.4. SÄRKISALMI	14.4. KOUVOLA
12.4. LAPPEENRANTA	15.4. SYSMÄ
13.4. MIKKELI	18.4. RIIHIMÄKI
Olemme mukana myös muiden meijereiden kevätmarkkinoilla. Tarkista päivämäärät Sinetistä.	
6.-9.7.	OKRA-MAATALOUSNÄYTTELY, ORIPÄÄ
8.-10.11.	EMOPÄIVÄT, PEURUNGAN KYLPYLÄ, LAUKAA

LSO OSUUSKUNTA

HALLINNON KOKOUKSET

11.3.	puheenjohtajat, Turku/Vantaa
17.3.	hallituksen kokous, Vantaa
21.3.	hallintoneuvoston kokous, Turku
6.4.	puheenjohtajat, Turku/Vantaa
13.4.	hallituksen kokous, Helsinki
6.5.	puheenjohtajat, Turku/Vantaa
26.-27.5.	hallituksen kokous, Puola
2.6.	edustajiston kokous, Huittinen

HALLITUKSEN JA HALLINTONEUVOSTON PUHEENJOHTAJAT JATKAVAT TEHTÄVISSÄÄN

Hallituksen puheenjohtajana jatkaa naudanlihan tuottaja Matti Murto Salosta ja varapuheenjohtajana broilerinlihan tuottaja Ilkka Uusitalo Salosta.

Hallintoneuvoston puheenjohtajaksi valittiin uudelleen sianlihan tuottaja Jari Mäkilä Oripäästä ja varapuheenjohtajaksi rotukarjankasvattaja Mikko Leikola Lohjalta.

HKSCANIN VERTAILUKELPOINEN LIIKEVOITTO PARANI

- HKScan-konsernin vertailukelpoinen tulos vuonna 2015 parani edellisvuodesta, mutta liikevaihto laski hieman. Konsernin tase pysyi vahvana, ja rahoituskulut pienenivät. Varastojen ja lihataseen hallinnassa onnistuttiin koko yrityksen tasolla, vaikka vuoden loppua kohden pakkasvarastot kasvoivat erityisesti Suomessa. Konsernin pakkasvarasto alitti viime vuoden tason, kertoo toimitusjohtajan sijainen **Aki Laiho** HKScan-konsernin tilinpäätöstiedotteessa 10.2.2016.

- Liiketoimintaympäristö oli haastava ja globaali poliittinen sekä taloudellinen epävarmuus jatkui. Hintakilpailu kiristyi entisestään vähittäiskaupassa, ja Venäjän asettama lihan tuontikielto jatkui. Lokakuun alussa konsernin hallitus hyväksyi Raulalle rakennettavan siipikarjatuotantolaitoksen uusinvestoinnin. Kysyntälähtöinen vientitoiminta laajeni ja konsernin Aasian liiketoiminnot avattiin virallisesti Hongkongissa vuoden 2016 alussa. Investoinnit innovaatio-, brändi- ja tuotekategoriayöhön jatkuivat. Vuoden 2014 lopulla perustetun Biotech-liiketoimintalinjan hyvä kehitys jatkui, toteaa Laiho.

- Kannattavan kasvun strategian mukaisesti kehitämme toimintaamme entistä myynti- ja markkinointilähtöisempään suuntaan. Painopisteinä ovat korkean jalostusarvon ja brändituotteiden kehittäminen, jatkuva parantaminen sekä uudet tavat vastata asiakkaiden ja kuluttajien odotuksiin. ●



YHTEYSTIEDOT

HANKINTA

Paakkala Olli johtaja, Suomen eläinhankinta 0400 521 709


NAUDAN HANKINTA

 Ojanen Ilkka hankintapäällikkö 0400 836 304
 Hämäläinen Kimmo aluevastaava 040 725 1934
 Koppi Jouni aluevastaava 0400 302 481
 Koskela Ossi aluevastaava 040 583 8020
 Könönen Osmo aluevastaava 040 831 4475
 Partala Jari aluevastaava 040 573 3442
 Pudas Marko aluevastaava 0400 382 288
 Seppänen Jaakko aluevastaava 0400 153 723
 Tynnyrinen Herkko aluevastaava 0400 373 581
 Vättö Katja aluevastaava 040 865 2270

YHTEYSHENKILÖT ALUEITTAIN WWW.HKSCANAGRI.FI

 Suunnittelu ja ohjaus 0400 417 011
 Nautailmoitukset ja kuljetussuunnittelu 010 570 1810
 Vasikkavälitys 0400 526 920

SIAN HANKINTA

 Heikkilä Esa hankintapäällikkö 0400 303 854
 Lassila Olli aluevastaava 0400 740 451
 Prami Tauno aluevastaava 0500 927 317
 Ylöstalo Antti aluevastaava 0400 716 717

YHTEYSHENKILÖT ALUEITTAIN WWW.HKSCANAGRI.FI

 Suunnittelu ja ohjaus 0400 417 011
 Sikojen kuljetussuunnittelu, teuraat 010 5701 812
 Porsasvälitys 040 652 9376

BROILERIN HANKINTA

 Seikola Jarmo hankintapäällikkö 040 527 0339
 Leino Anu suunnittelu ja ohjaus 040 5508454
 Peippo Pekka kuljetussuunnittelu 040 5597236

TUOTTAJAPALVELUT

Jahnsson Ulf johtaja, tuottajapalvelut 0400 784 193

NAUDAN TUOTTAJAPALVELUT

 Talpila Sami-Jussi kategoriapäällikkö 040 515 1373
 Härtel Heidi eläinlääkäri 040 823 2076
 Jalli Harri vanhempi asiantuntija 040 772 1991
 Numminen Juhani vanhempi asiantuntija, rotukarja 0400 854 911
 Leva Pirjo myyntipäällikkö, ruokinta 040 773 7290
 Haapanen Kimmo vanhempi asiantuntija, rakennussuunnittelu 0400 831 288
 Kinnunen Jukka myyntipäällikkö, ruokinta 040 521 9516

SIAN TUOTTAJAPALVELUT

 Ketola Ulla kategoriapäällikkö 0400 420 898
 Vugts Jan vanhempi asiantuntija 0400 868 664
 Jouppi Helena asiantuntija, uudistuseläimet 0400 611 310
 Jukola Elias eläinlääkäri 040 764 8510
 Saarinen Jouni myyntipäällikkö, ruokinta 0400 874 575
 Daka Johanna vanhempi asiantuntija 0400 568 032

BROILERIN TUOTTAJAPALVELUT

 Pohjola Leena kategoriapäällikkö 040 648 4313
 Talvio Eija vanhempi asiantuntija 050 502 8210
 Laine Maarit asiantuntija 040 559 7218

TILITYS JA LASKUTUS

 Sika, Nauta 010 570 1715
 Broileri 010 570 5211
 Rehut 010 570 1716

MUUT

 Järvinen Sari Kotitalta-lehti 0400 620 199
 Reväsmäki Sinikka LSO Osuuskunta, jäsenasiat 010 570 6117
 Jokinen Tuula luotonvalvonta 040 533 2382

DANHATCH FINLAND OY

 Leino Kalle toimitusjohtaja 050 395 7171
 Kari Elina alkutuotantopäällikkö 040 674 1754
 Santavuori Elina tuotantoneuvoja 040 801 0395
 Torkki Mari eläinten terveydenhuolto 0400 350 492

HKScan Agri Tuottajamyymäläkortit ja Sinetin tunnukset www.hkscanagri.fi