

HKSCAN

*Teemme elämästä maistuvampaa*

- tänään ja huomenna

# Kotitilalta

03/21

## 10 UUSI SIKALA NOUSEE PORLAMMILLE

22 SYYSVEHNÄ OLI KESÄN HIILISANKARI  
25 EMOTILA VALMISTAUTUU KEVÄÄSEEN

## Syvennä osaamistasi ilmasto-koulutuksella!

Tuottajien oma ilmastokoulutus on startannut uudistuneessa Sinetti-palvelussa.

Pureudumme koulutuksessa mm. siihen, mitä olemme oppineet Agrofood Ecosystem® -pilottitiloilla, mistä hiilijalanjälki sika-, broileri- ja nautatiloilla koostuu sekä miten oman tilan hiilijalanjälkeä voi pienentää. Keskustelemme myös tukipolitiikasta, rehevöitymisestä, luonnon monimuotoisuudesta ja vesijalanjäljestä.

Tavoitteenamme on hiilineutraali ruoantuotanto 2040. Lähde kanssamme rakentamaan ruokahetkiä, jotka tekevät hyvää.

Arvomme kuukausittain bluetooth Peltorit (arvo 350 €) kaikkien ilmastokoulutukseen osallistuneiden kesken - ole mukana!

**HKSCAN**  
*Zero Carbon*



## YHTEINEN KOETUS

PIDEMPÄÄNKIN ALAA seuranneelle viime kuukausien kustannusten nousun tahti kotieläintiloilla on yllättänyt. Tätä kirjoittaessa rehuohran hinta on noussut yli 70 prosenttia vuoden takaisesta. Lannoitteiden hinnat ovat puolestaan kaksinkertaistuneet syksyn avaushinnoista. Kustannusten nousu on ollut poikkeuksellisen nopeaa, ennen näkemätöntä.

Ennusmerkit heikosta kotimaisesta viljasadosta alkoivat näkyä juhannuksen kynnyksellä. Kaupan kanssa sopimukset tuotteiden toimitusmääristä ja hinnoista oli kuitenkin jo siinä vaiheessa lukittu tammikuun 2022 loppuun asti.

Syksyn aikana olemme pyrkineet helpottamaan tuottajien tilannetta sen liikkumavaran rajoissa, joka meillä on ollut käytettävissä kuluvan kauppajakson aikana. Olemme myös kasvattaneet näkyvyyttä vuoden vaihteen jälkeen toteutettavista tuottajahinnankorotuksista. Samaan aikaan olemme onnistuneet viemään läpi selviä hinnankorotuksia tuotteillemme kaupan seuraavalle hinnoittelujaksolle, joka alkaa helmikuun alussa 2022.

Odotamme vuoden 2022 ensimmäisen kaupan jakson tuovan helpotusta alkutuotannon kannattavuusongelmaan. Kuitenkin jo tässä vaiheessa on selvää, että työtä on jatkettava koko tuleva vuosi ruokaketjua koskevan yhteisen ymmärryksen rakentamiseksi ja suomalaisen ruoan omavaraisuuden turvaamiseksi. Kustannustaso on totuttua korkeampi vielä ensi syksynäkin.

Korkeiden kustannusten lisäksi huolta on aiheuttanut rehuviljan saatavuus. Tätä kirjoittaessani odotan vielä Luken marraskuun virallista satolukemaa viime kasvukaudelta. Sen avulla pystymme tarkentamaan, miten paljon rehuviljaa on Suomeen tulevana talvena ja keväänä tuotava. Osallistumme viljan tuontiin, jotta voimme turvata sopimustuottajiemme eläinten ruokinnan tarpeet. On oletettavaa, että tuonti vilkastuttaa myös kotimaan sisäistä viljakauppaa.

Kustannusten nousu on arkea kaikilla kotieläintiloilla tuotantosuunnasta riippumatta. Olemme syksyn aikana keskustelleet tiiviisti tuottajayhteistyöryhmiemme kanssa ja hakeneet yhdessä ratkaisuja, joilla saamme ketjumme selviämään tilanteesta mahdollisimman pienin vaurioin.

Haluan kiittää kaikkia, jotka ovat hoitaneet oman roolinsa ketjussa vastuullisesti. Olemme rakentaneet nauta-, sika- ja broileriketjujamme vuosikymmeniä. On tärkeää, että ne selviävät haastavasta vuodesta ilman peruuttamattomia rakenteellisia muutoksia. Haluamme, että suomalaista, vastuullisesti tuotettua lihaa on tarjolla myös jatkossa suomalaisten ruokapöydissä.

Veli-Matti Jäppilä  
Hankintajohtaja

**OSALLISTUMME  
VILJAN TUONTIIN,  
JOTTA VOIMME  
TURVATA SOPIMUS-  
TUOTTAJIEMME  
ELÄINTEN  
RUOKINNAN TARPEET.**



# Chefien kokkaukset marketeihin kautta maan





KAPE AIHINEN JA HKSCAN perustivat Vietävä-haamukeittiön ajatuksena viedä kokkien käsin tekemä ravintolaruoka kauppojen tiskeille, ja sitä kautta suomalaisiin ruokapöytiin. Menu sisältää mm. pasta bolognesea ja omenalla glaseerattua Rypsiporsaan kylkeä. Se tarjoaa astetta parempaa twistiä arjen ruokahetkiin kotona, konttoreilla ja työmailla. Rehellistä ja rouheaa, tuttua ja turvallista - mutta ei koskaan tylsää. Laadukkaat raaka-aineet hoitaa tietenkin HK.

Käy toivomassa Vietävää lähikauppaasi!  
**vietava.fi**



## #RUOKAILOA SOMESSA

Seuraa, tykkää ja jaa:

-  @HKHooKoo  
@Kariniemen  
@Kotitalta
-  @hk\_fi  
@kariniemen-  
kotitila
-  @HKScanFinland
-  Hookoo  
kariniemen  
HKScan Oyj  
HKScan agri

#hookoo  
#ainasuomalaistalihaa  
#lihantaitajat  
#ruokailoa  
#kariniemen  
#kariniemenkotitila  
#hkscanagrofood  
#ainakotimaista  
#MomentsWithHKScan  
#vastuullisuusfakta

## KOTITILAN ELÄMÄÄ -BLOGI JUHLII 1-VUOTISPÄIVÄÄ

Olemme seuranneet vuoden ajan Kariniemen® kotitilan elämää Kiiskin tilalla. Kuluttajille suunnatussa blogissa avamme mm. tilan arkea, broilereiden kasvatusta ja peltoviljelyä.

Kiiskin tila on mukana Agrofood Ecosystem® -kehitystyössä, jossa havainnoimme lintujen luontaisen käyttäytymisen muotoja tekoälyn avulla. Data kertoo, että broilereille luontaista käyttäytymistä, kuten nokkimista, pehkussa kylpemistä ja itsensä sukimista, ilmenee kaikkien kasvatusviikkojen aikana. Tilalla on testattu myös uusia turve- ja kutteripaalivirikeitä.

Datan keruuta ja blogia jatkamme myös vuonna 2022. Kurkkaa kameraseurannassa syntyneet veikeät kananpoika-selfiet!



[www.kariniemen.fi/vastuullisuus/kariniemen-kotitila](http://www.kariniemen.fi/vastuullisuus/kariniemen-kotitila)

### HKSCAN KOTITALTA:

JULKAISIJA: HKScan, PL 50, 20521 Turku, puh. 010 570 150, [www.hkscanagri.fi](http://www.hkscanagri.fi) • PÄÄTOIMITTAJA: Veli-Matti Jäppilä • TOIMITUSPÄÄLLIKKÖ: Katja Toivanen • TOIMITUSSIHTEERI: Raila Aaltonen • TOIMITUSKUNTA: Heikki Aro, Tony Erlands, Esa Heikkilä, Harri Jalli, Ulf Jahnsson, Ulla Ketola, Olli Paakkala, Riitta Pietilä, Jarmo Seikola, Marja Siltala, Sami-Jussi Talpila, Eija Talvio, Katja Vättö, Heikki Yrjölä • TAITTO: Päivi Liikamaa • PAINO: Edita Prima Oy • ISSN 2242-153X (painettu), ISSN 2242-1548 (verkko) • Osoitelähde: HKScan tuotajarekisteri • Osoitteenmuutokset: [elainhankinta@hkscan.com](mailto:elainhankinta@hkscan.com) • KANNEN KUVA: Pekka Rousi



# 05

KOTITALTA 3 / 2021

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 3  | PÄÄKIRJOITUS                                  | 20 | POIKKEUKSELLINEN SYKSY LIHAN ARVOKETJUSSAMME                           |
| 4  | VERKKOVINKIT                                  | 22 | HIILIVUOMITTAUKSET 2021 PALJASTAVAT: SYYSVILJAT SITOIVAT ENITEN HIILTÄ |
| 6  | SONNITILA LASKEE TARKOIN REHUJEN RIITTÄVYYDEN | 24 | KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA Mikä muuttuu uuden CAP:in myötä?              |
| 9  | NÄIN HILLITSET MAITOTILAN REHUKUSTANNUKSIA    | 25 | AJATUKSET TULEVAAN POIKIMAKAUTEEN                                      |
| 10 | UUDENAIKAINEN KOTI YLI-SIMOLAN EMAKOILLE      | 26 | HIILIJALANJÄLJET JOHTAVAT PELLOLLE                                     |
| 13 | KOESIKALA TOTEUTTAA HAAVEEN                   | 28 | KAKSI RUOKALEGENDAA YHDISTI VOIMANSA                                   |
| 14 | BROILEREILLE LÄMPÖ ON HYVINVOINTIA            | 30 | AJANKOHTAISTA  |
| 16 | JOULUKINKUN ASEMA EI HORJU                    | 32 | YHTEYSTIEDOT   |
| 19 | JOULUPÖYDÄN UUTUDET                           |    |  |

6

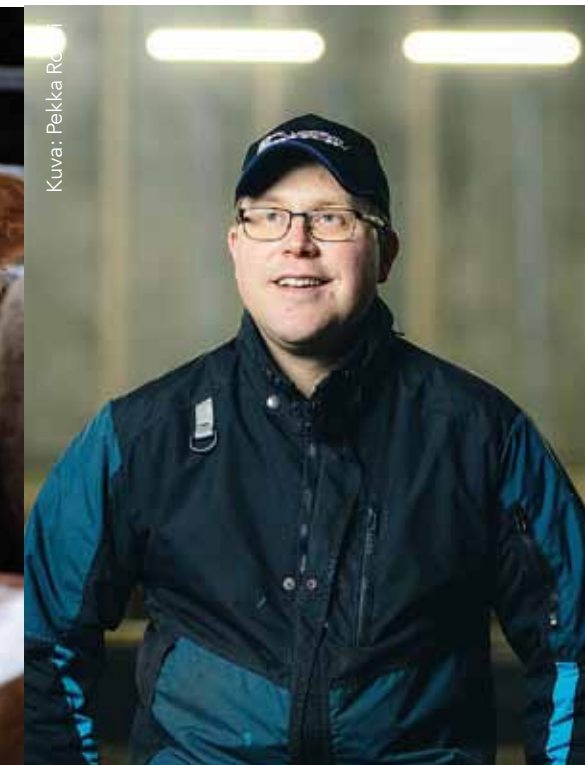
Emolehvät monipuolistavat tuotantoa sianlihan kasvatusta laajentaneella tilalla.



Kuva: Tero Hakala

10

Antti Varjola haluaa jakaa tietoa sianlihan tuotannosta koululaisille.



Kuva: Pekka Rousi

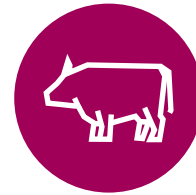
16

Joka toinen paistaja kuoruttaa joulukinkun.



Kuva: Timo Turkkala

Talven rehustus 450-päiselle karjalle suunnitellaan kieli keskellä suuta, kun säilörehun kakkossato jäi saamatta ja myös rehuviljan sato aiheutti pettymyksen.



# SONNITILA LASKEE TARKOIN REHUJEN RIITTÄVYYDEN

Kimmo ja Terhi Witikkala kasvattavat sekä rotukarjaa että lypsyrotuisia lihanautoja. Tavallisina vuosina omat rehut riittävät 450-päiselle karjalle. Heikon satovuoden jälkeisenä syksynä rehustus on suunniteltava kieli keskellä suuta.

TEKSTI: RAILA AALTONEN KUVAT: TERO HAKALA

EMOLEHMÄT tulivat Kokemäen Rajaojalla sijaitsevalle tilalle Kimmo Witikkalan isän aikana 30 vuotta sitten, heti maidontuotannon loppumisen jälkeen. Enimmillään simmental- ja herefordemoja oli 70, mutta sittemmin pihvisonnit ovat nousseet tärkeämmäksi tuotantosunnaksi.

”Meidän pellot on emolehmille vähän liiankin hyviä, multavia maita ja isoja lohkoja eikä lainkaan luonnonlaitumia. Poikimisaika vaatii aika paljon yövalvomista, ja päätökseen vaikuttii myös susien liikkuskelu laitumien lähellä”, Witikkala perustelee tuotannon painopisteen muutosta emoista teuraskasvatukseen.

Emomäärä käväisi alimmillaan neljässä, mutta ensi vuonna poikivia on taas parisenkymmentä.

Witikkalat kasvattavat HKScanin välittämää maitorotuisia teinisonneja ja liharotuisia sonneja puolivuotiaasta noin 20 kuukauden ikään. Eläinrakennuksia on kolme, joista viimeisin valmistui 2018. Katetun,

betonipohjaisen lantalan ollessa tyhjä sen päätyihin pystyy tarvittaessa järjestämään eläimille lisätilaa.

”Sonnit ovat päätuotantosuunta, mutta emojen ansiosta kaikki ei ole yhden kortin

**”SONNIT OVAT  
PÄÄTUOTANTOSUUNTA,  
MUTTA EMOJEN ANSIOSTA  
KAIKKI EI OLE YHDEN  
KORTIN VARASSA.”**

varassa. Emot ovat lisäksi kilttejä ja helppoja käsitellä”, mainitsee Terhi Witikkala, joka nauttii laiduntavien eläinten katselemisesta ja niiden kanssa seurustelusta.

SEOSREHURESEPTIT UUSIKSI

Vilja-alaa tilalla on noin 120 hehtaaria.

Aiemmin viljaa riitti myytäväksi, mutta nykyisin kaikki syötetään eläimille. Säilörehua on ollut verrattain niukasti, mutta nyt nurmialaa on kasvatettu 80 hehtaariin.

”Olemme useana vuonna käyttäneet viljan ja säilörehun lisäksi tuoreleikettä lähieseltä Säskylän tehtaalta. Laajennuksen jälkeen olemme joka syksy joutuneet laskemaan tarkoin rehujen riittävyyden”, Witikkalat kertoivat.

Tänä kesänä rehuviljaa saatiin omilta peloilta vain 8–9 kuukauden tarve.

”Ohrasato jäi noin puoleen tavanomaisesta ja jyvä on kuin pientä tikkua. Syysvehnää tuli paikoin hyvin, mutta valtaosaltaan hehtaarisato oli viiden tonnin luokkaa. Käytämme viljaa noin 40 tonnia kuukaudessa”, Kimmo kertoo.

”Säilörehun kakkossato jäi kuivuuden takia lähes olemattomaksi ja se jätettiin korjaamatta. Sateiden jälkeen nurmi lähti uudelleen kasvuun ja syysato korjattiin syyskuun



TILA:  
Witikkalan tila, Kokemäki

ELÄINTUOTANTO:  
Teuraaksi kasvatettavia sonneja:  
430  
Emolehmiä, mukaan lukien  
hiehot: 20

KASVINTUOTANTO: syysvehnää,  
ohraa, nurmia, sokerijuurikasta  
yhteensä 220 ha

TYÖVOIMA:  
Perheen lisäksi: lomitusyrityksen  
lomitaja ja kausityöntekijöitä

## Täydennysviljaksi Witikkalat hankkivat ohramallasrehua, joka vastaa energialtaan rehuviljaa mutta sisältää runsaammin valkuaista.

puolivälissä. Lisäksi saimme korjata Huittisten varavankilasta 34 hehtaarin apilanurmisaadon. Ajomatka omiin siloihin oli kohtuulliset 15 kilometriä.”

Vanhempi neuvoja **Harri Jalli**, joka tekee tilalle rehuseosreseptit, kehottaa ottamaan rehunäytteet siloista edustavasti, jotta rehun laadun muutoksen pystyy huomioimaan syötön edetessä.

”Säilörehu on hyvälaatuista, joten sen osuuden lisääminen ei jarruta sonnien kasvua. Tuoreleikkeen voi jättää pois”, Jalli sanoo.

Täydennysviljaksi Witikkalat hankkivat ohramallasrehua, joka vastaa energialtaan rehuviljaa mutta sisältää runsaammin valkuaista. Kolme rekkakuormaa riittäisi korvaamaan puolet rehuviljasta koko ruokintakauden ajan. Jonkin verran viljaa he ostavat lähialueen sopimustiloilta.

20 hehtaarilla viljellään sokerijuurikasta. Sen viljelyssä pidettiin viiden vuoden tauko lihantuotannon laajennuksen yhteydessä. Nyt eläinmäärä on vakiintunut ja työvoimatilanne entistä parempi, kun esikoinen, maatalousalaa opiskeleva 18-vuotias **Henrik**, on mukana kotitilan töissä.

### KOKEILUT KIINNOSTAVAT

Rehustusta ja pellon käyttöä Witikkalat miettivät jatkuvasti. Syysvehnä on nousemassa



Kimmo ja Terhi Witikkala

isompaan rooliin: viime vuonna kylvössä oli 36 hehtaaria ja tänä syksynä ala kasvoi vielä hiukan.

”Lajikkeet ovat kehittyneet ja talvehtivuus parantunut. Parhaista saa hyvänä vuonna 10 tonnin hehtaarisadon.”

Kaksi vuotta sitten he kokeilivat maissia ja saivat kelpo sadon, 19 hehtaarilta 600 tonnia tuorepainoa. Maissi on hyvä energiarehu, jos rinnalla on runsaasti valkuaista sisältävää säilörehua. Jatkoa ei kuitenkaan ole näillä näkymin tulossa, sillä kustannusten hallitsemiseksi viljelyä tulisi olla useammalla lähisedun tilalla.

Myös heinänsiemenen tuotanto kiinnostaa. Puitavan siemensadon lisäksi heinänohli olisi

hyvä komponentti seosrehuun ja alkusyksyllä lohkolta voisi korjata vielä yhden rehusadon.

”Saisi kolme karpästä yhdellä iskulla”, Kimmo kaavailee.

### OSTOPALVELUILLA VOIMAT RIITTÄMÄÄN

Viljan puinnin Witikkalat ulkoistivat jo parikymmentä vuotta sitten. Rahtipuinti on ollut hyvä ratkaisu, sillä urakointipalveluja viljankorjuuseen on alueella hyvin tarjolla. Oma työpanos ja konepääomaa vapautuu muuhun käyttöön.

”Säilörehun tekoon on vaikeampi löytää tekijä. Ratkaisumme on niittää ja karhottaa itse, ja rehunteossa meiltä on yksi traktori ja kärry. Ajosilppuri ja muut ajovaunut on ulkoistettu.”

Yksityisen henkilöstöyrityksen lomittaja helpottaa kiireisimpiä sesonkeja ja mahdollistaa pienen lomareissun silloin tällöin. Syysloman kohteena oli tutuksi tullut vuokramökki Velkualla. Luotettavan lomittajan ansiosta vanhemmat pääsevät myös jääkiekkoa pelaavien lasten pelireissuille. Lisäksi he käyttävät jonkin verran kausityövoimaa.

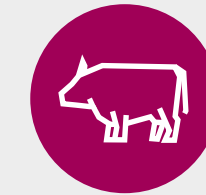
”On antoisaa päästä silloin tällöin pois kotoa, mutta aina on myös hienoa palata kotiin. Maatalousyrittäminen ei ole pelkästään ammatti, vaan myös elämäntapa.” ●



Kuva: Topi Pakarinen

**REHUSTUSKOKEILUISSA maltti ja seuranta ovat valttia. Asiantuntijoilta kannattaa kysellä toimivia käytäntöjä.**

Vinkit maitotilalle kokosivat lypsykarjaruokinnan johtava asiantuntija Tuija Huhtamäki ProAgria Keskusten Liitosta ja lehtori Sanna Nokka Hämeen ammattikorkeakoulusta.



## Näin hillitset maitotilan rehukustannuksia

Viime kesä kuritti erityisesti viljasatoja, mikä on nostanut viljan ja sitä kautta ostorehujen hintaa. Myös rypsin hinta on noussut. Millä keinoin rehukustannusten nousua voisi hillitä ilman tulonmenetyksiä?

### 1. Inventoi ja selvitä rehujen laatu

Selvitä, miten paljon säilörehuja, viljaa ja muita rehuja on nyt varastossa ja etenkin, minkä laatuista ne ovat. Vain analysoimalla voi tietää rehujen energia- ja valkuaissällön, mikä mahdollistaa kustannustehokkaan täydennysrehujen valinnan.

### 2. Suunnittele ja kohdista

Ruokinnan suunnittelu tuotos-panos-ajattelulla on paras tapa selvittää, millaisia tuotastoja voi ja kannattaa tavoitella käytettävissä olevilla rehuilla, niiden laatu ja hinta huomioiden. Rehujen kokonaistarvetta laskiessa on hyvä pohtia, mikä eläinryhmä antaa parhaan vastuksen eri rehuerille. Poikiville ja korkeimmassa tuotosvaiheessa oleville kannattaa varata parhaat rehut.

### 3. Kokeile maltilla ja seuraa

Jos viljaa on käytössä aiempaa vuosia vähemmän ja säilörehua vastaavasti paljon, kannattavinta on lisätä säilörehun osuutta ruokinnassa. Sopiva väkirehuprosentti selviää vain optimoimalla ja sitten kokeilemalla. Ehdoton edellytys väkirehun osuuden alentamiselle esimerkiksi lähelle 40 prosenttia on erinomainen säilörehun laatu ja lehmien vapaa syönti. Rehua on oltava reilusti koko ajan ruokintapöydällä ja kaikkien lehmien, myös arimpien ensikoiden on päästävä syömään. Myös jalkaterveyden on oltava kunnossa.

### 4. Kilpailuta ostorehut ja mieti vaihtoehtoja

Kilpailutus on yksi tehokkaimmista keinoista alentaa ostorehukustannuksia. Säästöä ainakin rahtikuluihin saa, jos viljaa löytyy lähiseudulta. Viljan korvaavia sivutuotteita on talvella heikosti saatavissa, mutta paikallisesti niitäkin voi löytyä.

### 5. Rehuntuotannon suunnittelu tulevaan

Tämän vuoden kokemukset on syytä huomioida tulevien vuosien viljelysuunnittelussa. Onko nurmiseoksissa monipuolistamisen tarvetta, miltä lohkoilta tuli paras sato ja mitkä olivat tuotantokustannukset? Lannoitteiden hinta on noussut, joten viljelysuunnitelmat on syytä tarkastaa.

### 6. Kustannusten ja tuottojen arviointi

Etsi hukkaa ja piilossa olevia rahavirtoja. Miten paljon menetetään euroja hukkaan menneenä rehuna tai maitona? Lisätuottoja voi saada litroja lisäämällä tai maidon pitoisuuksia parantamalla, kunhan rehukustannukset eivät nouse. Heikompien lehmien karsinta vähentää työtä ja tuotettua litraa kohden tarvittavien rehujen määrää.

Witikkalan tilan sonnien ruokinta perustuu säilörehuun. Oman viljan lisäksi seosrehua täydennetään ohramallasrehulla.





TILA:  
Yli-Simolan tila

TUOTANTOSUUNTA:  
Yhdistelmäsiikala, laajennus  
300 emakosta 680:een

TUOTANTO:  
Tuotanto ennen laajennusta:  
8 000 lihasikaa/v ja  
välitysporsaita

TYÖVOIMA:  
4 ulkopuolista, joista 3  
sikalaassa, uuteen sikalaan  
palkataan työnjohtaja

PELTOVILJELY:  
Viljelyala 284 ha, josta ohraa  
60 %, lisäksi syysvehnää,  
ruisvehnää, hernetta ja  
kauraa

Antti ja Anne Varjolan isännöimälle Yli-Simolan tilalle on valmistumassa uusi sikala, jossa on huomioitu kaikki tiedossa olevat hyvinvointivaatimukset. Vanhaan emakkosikalaan remontoidaan entistä väljemmät välikasvatustilat.



## UUDENAIKAINEN KOTI YLI-SIMOLAN EMAKOILLE

Kuluneet kymmenen vuotta ovat kehittäneet sikataloutta vauhdilla. Yli-Simolan tilan uusi emakkosikala Porlammilla, itäisellä Uudellamaalla pyrkii vastaamaan tulevaisuuden haasteisiin.

TEKSTI: RAILA AALTONEN KUVAT: PEKKA ROUSI

SIKATALOUTTA on kehitetty Yli-Simolan tilalla määrätietoisesti siitä lähtien, kun **Tuija ja Kari Varjola** aloittivat porsastuotannon vuonna 1986. He laajensivat tuotantoa vuosina -95, -02 ja 2011. Kun tila siirtyi **Antti ja Anne Varjolalle** kahdeksan vuotta sitten, emakoita oli 300 ja 2000-paikkainen lihasikala otettu käyttöön vasta edellisenä vuonna.

Nuoret yrittäjät alkoivat suunnitella seuraavaa askelta jo viiden vuoden kuluttua tilakaupoista.

Vaikka rakennukset olivat vielä kunnossa, aika oli ajamassa niiden ohi: välikasvatustilat olivat pahnueiden kasvaessa jääneet ahtaiksi ja porsaita oli myytävä välitykseen. Myös vapaaporsitus oli alkanut tehdä tuloaan.

”Eläinainees on muuttunut dramaattisesti. 2000-luvun alussa emakon vuosituotos oli 24 porsasta, nykyään emakolta vierotetaan 33 porsasta vuodessa. Emo-ominaisuudet ovat parantuneet, ja pullonkaulana on nyt kunnan ylläpito emakoiden imettäessä suuria pahnueita”, Varjolat pohtivat.

Heidän ratkaisunsa oli rakentaa uusi sikala 680 emakolle. Se on määrä ottaa käyttöön tammikuussa.

”Tämä täyttää kaikki tiedossa olevat hyvinvointivaatimukset. Häkkeitä ei tarvita missään tuotantovaiheessa,

mutta emakot saa kiinni tarvittaessa”, Antti Varjola kuvaa rakenteilla olevaa sikalaa.

Vanha emakkosikala remontoidaan välikasvatukseen. Varjolat ovat havainneet, että tila ja porsaiden laatu kulkevat käsi kädessä.

### UUDENLAINEN RUOKINTARYTMI

Aika ei ole ollut rakentajille helppo. Corona pisti opinnot ulkomaille jähin viime vuonna ja tämän vuoden viljasato jäi kovilla savimailla alle puoleen normaalista. Tuuria oli siinä, että rakennusmateriaaleja ehdittiin hankkia juuri ennen kuin niiden hinnat karkasivat nousuun.

Uudessa sikalassa on panostettu erityisesti ruokintaan. **Jan Vuogs** HKScanilta suositteli Varjoloille kuivaruokintaa, josta Keski-Euroopassa on hyviä kokemuksia. Sikalan toiminnallista suunnittelua on ollut tekemässä myös **Kimmo Haapanen** Pyhäjärvi-instituutista.

Porsitusosastolla emakot saavat rehua sirottelijaruokijalta pieninä annoksina 6–8 kertaa päivässä. Joutilaspihatossa on ruokinta-asetat, jotka mahdollistavat yksilöllisen, kuntoluokan mukaisen ruokinnan. Rehua on oma ja lähialueelta ostettu vilja sekä premix



## ”Mekin otamme henkilökohtaisesti isoja riskejä, mutta pitkässä juoksussa täytyy uskoa, että tuottajahinta saadaan kestävälle tasolle.”

tai tiiviste, jotka jauhetaan, sekoitetaan eräsekoitimella ja siirretään valmisrehusiiloihin.

Teräskaarirakenteisen joutilaspihaton sisäkorkeus on kahdeksan metriä. Sen ansiosta ilma on raikasta ja helteillä tila on viileämpi. Sekä joutilas- että tiineytysosaston makuualueella on purupohja, joka käännetään parin viikon välein ja lisätään olkea tarvittaessa.

Purupohjan pariskunta on todennut toimivan sikalassaan, kun eläimiä on sopivan väljästi.

Joutilaat ovat kahdessa 190 emakon ryhmässä. Aina kolmen viikon välein siirretään 90 emakkoa porsimaan. Porsitusrakennuksessa on neljä 46 paikan osastoa. Erien välissä on aina viikon mittainen pesutauko.

”Kolmen viikon kierron ansiosta työt jaksotuvat sopivasti, kun kaikkia töitä ei tehdä joka viikko. Laajennuksen jälkeen yli puolet porsaista menee välitykseen, ja isokin lihasikalaa saa tarvitsemansa erän yhdestä paikasta”, Varjolat kertovat.

Tuotantonsa vahvuuksina he pitävät Antin vanhemmilta siirtynyttä osaamista, hyviä työntekijöitä ja kohtuullisen hyvää tilusrakennetta peltopuolella. Antti arvostaa Annen taitoa ja korkeaa motivaatiota emakoiden hoidossa. Anne kuvaa Anttia mieheksi, joka ei halua jäädä paikalleen, vaan haluaa jatkuvasti kehittyä työssään.

### ALOITUS INNOSTAA JA JÄNNITTÄÄ

Varjoloiden suunnitelmassa laajennustaan HKScan etsi yhteistyösikalaa ruokintaa ja eläinainesta

koskevaa koe- ja kehitystoimintaansa varten. He tarttuivat tilaisuuteen. Uudessa sikalassa rehumääriä voidaan seurata yksilöllisesti ja ruokintasemilla eläimet voidaan punnita.

Emakkopuolen kokeiden yhteydessä kasvuja seurataan lihasikalassa loppuun asti.

Isot kasvatuserat parantavat tulosten luotettavuutta. Varjoloille sopii myös hyvin, että sikalaan tulee katseluhuone vierailijoita varten.

”Tuottajien ja jalostajan teollisuuden pitäisi jakaa tietoa tuotannosta yhdessä ja aloittaa kouluista. Ei ole kuluttajan syy, että tietoa puuttuu. Meidän sikalassa käyneet kaupunkilaiset kertovat, että vierailun jälkeen on ihan eri fiilis, kun on nähnyt omin silmin eläinten olot”, Antti Varjola miettii.

Uudet tilat tuovat uutta intoa koko työyhteisölle, mutta sikalan käyntiinlähtö myös jännittää.

”Sikatalouden tilanne on juuri nyt äärimmäisen vakava. Huolestuttaa, pystyykö teollisuus saamaan korjausta tuottajahintaan. Jos ei, signaali on selvä investointia suunnitteleville. Mekin otamme henkilökohtaisesti isoja riskejä, mutta pitkässä juoksussa täytyy uskoa, että tuottajahinta saadaan kestävälle tasolle.” ●



YLI-SIMOLAN EMAKOT porsivat pian uudenaikaisissa karsinoissa. Lattia emakon alla on valurautaelementtiä, joka pysyy muovina viileämpänä ja on sorkkien alla pitävä. Tilavassa porsaspesässä on lattialämmityksen lisäksi lämmitin ja led-valaistus. Pesän ja emakon välissä on mukava pehmeä lattiapinnoite, jolla porsaiden on hyvä opetella rehun syöntiä. Karsinan mitat ovat 2,5 x 3 m ja se on helppo puhdistaa. Karsinaan menemisen tarvetta vähentävät hoitokäytävät sekä karsinan päädyssä että sivulla.



## 13 YHDESSÄ

### KOESIKALA TOTEUTTAA HAAVEEN

HKScanin alkutuotannon kehitystiimin haave on käymässä toteen Yli-Simolan investoinnin myötä. Oman koetoiminnan mahdollistavassa sikalassa yritys voi toteuttaa myös sidosryhmiensä vierailut turvallisesti.

TEKSTI: RAILA AALTONEN

HKSCAN PYRKII AKTIIVISESTI kehittämään siantuotannon tehokkuuden tunnuslukuja. Omalle, käytäntöä palvelevalle koetoiminnalle on jatkuva tarve, kertoo hankinta- ja kehityspäällikkö Olli Paakkala.

”Etsimme pitkään tuottajia, jolla olisi kova osaaminen, kokeilunhalua ja valmius sitoutua koetoiminnan vaatimaan lisätyöhön. Yksikön olisi oltava iso riittävien aineistojen saamiseksi, ja porsaita tulisi olla mahdollista seurata seuraaksi asti. Anne ja Antti Varjolan sikalainvestointi vastasi kaikkiin toiveisiin.”

Sikalaa on suunniteltu uusien hyvinvointivaatimusten mukaan, joiden siirtymäaika päättyy vuonna 2028. Tuotanto pyörii kolmen viikon syklistä siten, että yhdessä erässä porsii 90 emakkoa. Kaikissa tuotantovaiheissa eläimet ovat vapaana. Porsituskarsinoiden pinta-ala on 7,5 neliometriä, ja niissä emakot voidaan kytkeä tarvittaessa.

Porsimisosaston ruokintalaitteissa on sensorit, joiden avulla emakot voivat itse säädellä rehunsaantiaan. Näin ruokinta vastaa kunkin yksilöllisiä tarpeita. Joutilaille on ruokinta-asetella tarjolla kahta erilaista rehua, ja aina eläimen poistuessa asemalta automaattivaaka rekisteröi sen painon. Näin jokaisen emakon painon kehityksestä ja rehun syönnistä saadaan jatkuvaa, yksilökohtaista dataa.

Kun tuotanto on saatu käyntiin, porsaat merkitään elektronisella korvamerkillä heti syntyessä, jolloin niitä voidaan seurata syntymästä seuraaksi asti.

”HKScan hankkii viimeisintä tietoa ketjuunsa yhteistyösopimuksilla eläinainesyhtiö Topigs Norsvinin ja eläinravitsemusyhtiö

Nuscien kanssa. Näiden tuottajaomisteisten, pitkän linjan kumppanien kanssa tehdään vuosittain myös useita käytännön kokeita, joissa tärkeitä aiheita ovat ruokinta, genetiikka, porsaiden laatu, eläinten hyvinvointi ja hiilijalanjäljen pienentäminen”, Paakkala kertoo.

Hollannissa kokeita tehdään maatilalla, jonka sikalan olosuhteet ovat pitkälti samankaltaiset kuin Yli-Simolan. Tämä tarjoaa Paakkalan mukaan mainion tilaisuuden tulosten benchmarkkaamiseen.

Sikalassa pidettiin harjannostajaiset lokakuussa, mutta tuotannon ylös ajoon on vielä matkaa. Koetoiminta pääsee vauhtiin vasta kun arki uudessa yksikössä on saatu rullaamaan ja tuotantotuloksissa ollaan normaalilla tasolla.

Yli-Simolan tila sijaitsee vain noin kolmen vartin ajomatkan päässä HKScanin Vantaan toimipaikasta. Myös HKScanin markkinointiväki odottaa innolla sikalan valmistumista.

Markkinoinnissa on pitkään kaivattu paikkaa, jossa asiakkaille voisi esitellä nykykaista siantuotantoa. Uusiin tiloihin tulee pieni kokoustila keittiöineen sekä ikkunallinen käytävä, josta näkee vapaaporsituskarsinoinhin. Joutilaspihaton katselu-parvekkeelle pääsee ulkokautta.

”Vieraat eivät häiritse arjen toimintaa, parkkipaikkakin on erillään muusta sikalan liikenteestä. Siitä tulee näyteikkuna meidän tuotannolle”, Paakkala iloitsee. ●

Tärkeitä aiheita koetoiminnassamme ovat ruokinta, genetiikka, porsaiden laatu, eläinten hyvinvointi ja hiilijalanjäljen pienentäminen, kertoo Olli Paakkala.



Kuva: HKScan



# BROILEREILLE LÄMPÖ ON HYVINVOINTIA

Nokkamäentie Huittisissa on nimensä veroinen, sillä sen varressa sijaitsevat Härkälän tilan broilerikasvattamot. Yrittäjäveljekset investoivat päättäväisesti lintujen hyvinvointiin.

TEKSTI JA KUVAT: RAILA AALTONEN

OPASTAULUT kertovat, että toisella puolella tietä toimii AgriNisu Oy ja toisella puolella BroiCo Oy. Molemmat yritykset omistaa veljeskaksikko Juhani ja Matti Nisu.

Härkälän tila on Huittisten vanhin yhä aktiivinen broileritila, ja sen ensimmäinen, vuonna 1979 rakennettu broilerihalli pesee veljesten mukaan monet uudemmat kasvatamot.

Viimeisimmät investoinnit ovat 2,5 megawatin lämpökeskus ja jäähdytys- ja hukkalämmöllä lämpiävä 1300 neliömetrin varasto- ja toimistorakennus, jossa on keittiö ja sosiaalitilat sekä puskurikapasiteettia viljan varastointiin kuivausaikana.

Vanhemmat, Antti ja Arja Nisu ovat luopuneet osakkuudestaan yrityksessä, mutta tekevät edelleen talon töitä.

”Jos on kiirus, äiti auttaa, ja isä tekee täällä melkein enemmän kuin me yhteensä”, veljekset kiittävät vanhempensa työpanosta.

## KAURANKUORI LÄMMITTÄÄ EDULLISESTI

Tuotantotilat on lämmitetty bioenergialla vuodesta -94, ensin hakkeella ja sitten palaturpeella. Nyt polttoaineena on Satarehulta

Juhani ja Matti Nisu keskustelelevat mielellään hankevetäjä Marjut Lehtisen kanssa toiminnan kehittämistä. Haastattelupäivänä Lehtinen oli tekemässä olosuhdemittauksia Broico Oy:n viimeisimmässä hallissa.

ajettava kaurankuori, jolla energiakustannus saadaan painettua maltillisiksi.

Lämpökeskuksen laajennus valmistui kaksi vuotta sitten. Rautakanaalit siirtävät lämmön tehokkaasti kasvattamoihin, viljan-kuivaamolle ja tilan hermokeskukseen, joka sisältää toimiston, sosiaalitilat ja konehallin. Öljykattila on edelleen varajärjestelmänä.

Lämpökanaalien rakentamisen yhteydessä maan alle asennettiin myös tilan sisäinen kuituverkko, joka mahdollistaa reaaliaikaisen olosuhteiden valvonnan ja häiriöttömän tiedonsiirron kasvatustietokoneilta sekä valvontakameroilta toimistolle ja kännyköihin.

”Kaikki hallinta ja valvonta on nyt sormenpäissä”, Matti kuva.

Tekniikka auttaa, mutta ammattitaidon ytimessä on se paljon puhuttu lintusilmä. Sitä Nisut ovat kehittäneet vanhempiansa opissa jo nuoresta lähtien.

”Sen avulla erottaa nopeasti parvesta lintun, jolla on jokin vaiva tai sairaus, ja huomaa parven käyttäytymisestä, jos jokin on vialla. Silmä harvoin parvea ja korvat kuulee heti ovella, jos äänimaailmassa on jotain poikkeavaa”, Juhani selventää.

## ULKOMAAN HARJOITTELU LOI VERKOSTOJA

Molemmat miehet ovat koulutukseltaan agrologeja ja hankkineet alan työkokemusta ulkomailta, Juhani Saksassa ja Matti Tanskassa. Suomalaisen tuotantotavan arvostus nousi kokemusten myötä.

”Lisäaineiden käyttö yllätti. Harjoittelutiloilla annostelijat kävivät koko ajan lisäntien lintujen juomaveteen milloin happoja, milloin antibiootteja. Syömme suomalaista lihaa todella hyvillä mielin.”

Erikoisharjoittelun suoma kielitaito antoi eväät tutustua laitetoimittajiin Tanskassa henkilökohtaisesti. Nyt jokaisesta hallista on etäyhteys Skovin tekniseen tukeen

erityistilanteiden varalta. Tavalliset huollot ja korjaukset hoituvat toki omin voimin.

”Yritystoiminnassa vahvuutemme on se, että meitä on kaksi ja edellinen sukupolvi on tukenamme. Oma tekemistään on silti osattava myös kyseenalaistaa”, Juhani pohtii.

Työasioita tulee puitua oman kaveripiirin muiden broileriyrityksien kanssa. Tärkeä kyseenalaistaja ja sparraaja on broilerien hyvinvoinnin kehittämishanketta Satafoodilla vetävä Marjut Lehtinen. Hänen kauttaan Nisut saavat tietoa muilla Kariniemen tiloilla toimiviksi osoittautuneista ratkaisuista esimerkiksi ilmanvaihdon säädöissä ja lämpövoutojen estämisessä.

Kaikki hallit käytiin läpi 2019 ja nyt seurataan, miten muutokset toimivat. Edes kolmen identtisen rakennuksen osastot eivät ole olosuhteiltaan samat, vaan parannukset on räätälöity mittauksen perusteella osastolta.

## TARKKUUS TUO TILIN

Kasvattamon olosuhteiden hallinta mittaa kasvattajien osaamista. Ilmanvaihto on ratkaisevassa roolissa ja vaatii lämmitykseltä paljon. Lämpöä pitää riittää kylmään vuodenaikaan, jotta kuivikepohjat saadaan pysymään kuivina ja lintujen jalkapohjat kunnossa.

Kaikkiin halleihin on hankittu tuloilmaa lämmittävät radiaattorit. Niissä vesikierto lämmittää raittiin ilman ja puhalttaa sen lintujen tasalle. Kesällä korostuu ilmanvaihdon kapasiteetti. Uusimman hallin päädyssä olevat 12 jättipuhallinta helpottavat olosuhteiden hallintaa kesäaikaan.

Kannattavuuden toinen kulmakivi on kasvatuserän tasaisuus. Lihateollisuus tarvitsee tietyn kokoisia teurasbroilereita ja ohjaa siihen hinnoittelulla. Pieni parhaan hinnan painoväli on kasvattajille taloudellinen haaste.

”Sillä on suuri merkitys. Jos paino alittuu, hinnan putoamisen lisäksi jää paljon kiloja saamatta. Broileridirektiivi taas antaa suurimman sallitun kilomäärän kasvattamon lattianeliötä kohden, joten iloisessa purituksessa tässä ollaan”, luonnehtii Juhani.

Kärkihintaan osuminen vaatii täydellistä keskittymistä tuotantoon, Matti lisää.

”Teurastustuloksissa näkyy, jos keskittymisen häiriintyy vaikkapa kylvöjen vuoksi.” ●

**”Kärkihintaan osuminen vaatii täydellistä keskittymistä tuotantoon.”**

TILA:  
Härkälän tila, Huittinen

OMISTAJAT:  
Juhani ja Matti Nisu

ULKOPUOLINEN TYÖVOIMA:  
Kaksi vakituista työntekijää ja kausityövoimaa. Pesujen ja rakentamisen aikana käytetään lomittajaa

KASVATTAMOALA YHTEENSÄ:  
18 400 m<sup>2</sup> kuudessa rakennuksessa

PERHEET:  
Molemmilla puoliso, vauva ja kaksi isompaa lasta.  
”Metsästykselle järjestyy aina aikaa.”







Joulukinkussa arvostetaan herkullista makua, suomalaista alkuperää ja vastuullisuutta. Myös broileri on löytämässä tietään joulun aterioille.

## JOULUKINKUN ASEMA EI HORJU

Joulussa parasta ovat perheen kanssa vietetty yhteinen aika sekä mahdollisuus herkutella ja syödä hyvin. Näin vastasivat suomalaiset HKScanin teettämään jouluruokakyselyyn\*).

TEKSTI: MIKKO JÄRVINEN KUVAT: TIMO TURKKA

KORONARAJOITUSTEN poistuminen palauttaa perinteiset jouluruokaetkot pikkujoulujen, joululounaiden ja muiden joulun- alusherkutteluiden muodossa. Myös ravintoloiden ja ruokaloiden joulukysyntä on elpynyt viime vuodesta. Toisaalta joulun sijoittuminen viikonloppuun lyhentää itse pääsesonkia. Jouluruoista suosituin on edelleen joulukinkku, ja sen asema on pysynyt vakaana. Joulupöydistä 73 prosentissa on tarjolla kinkkua. Seuraavaksi suosituin on porkkanalaa- tikko (63%). Kalkkunaa löytyy 15 prosentissa joulupöytiä ja myös broileri on löytämässä tietään joulun aterioille.

Kalan rooli muun muassa graavattuna on myös selkeästi kasvamassa, kun taas piparit, rosolli, maksapasteija ja lipeäkala ovat laskevia joulutuotteita.

Kinkuissa suuntaus vie pienempiin kokoihin. Alle kolmekiloisten kinkkujen kysyntä jatkaa kasvuaan. Nämä pienemmät kinkut sopivat hyvin myös pikkujoulupöytiin. Myös

kypsät kokonaiset ja valmiiksi viipaloidut kinkut lisäävät suosiotaan – kasvuluvut näissä ovat isoja, mutta suhteessa raakoihin kinkkuihin niiden osuus on vielä pieni.

Joulukinkun tulisi monen mielestä olla sopivan pieni ja lisäksi helppo valmistaa, helppo viipaloida ja helppo säilyttää. Ennen kaikkea kinkussa arvostetaan herkullista makua, suomalaista alkuperää ja vastuullisuutta.

Joka toinen kinkku kuorrutetaan, joka toinen kinkku nautiskellaan ilman kuorrutusta. Puolet paistavat kinkkunsä paistopussissa, joka viides taas valitsee helpoimman mahdollisen kinkunvalmistustavan ja hankkii valmiiksi kypsän kinkun.

HKScanin valikoimassa on kattava kattaus monipuolistuvaan joulupöytään: isoja ja pieniä kinkkuja monessa muodossa, valmiita viipaleita kinkusta, kalkkunasta ja broilerista joulutapasteluun, joulumakkaraa, klassikko- maksapasteijoita ja paljon muuta. ●

*\*) HKScanin teettämä jouluruokakysely toteutettiin joulun 2020 aikana ja siihen vastasi 800 suomalaista. Kyselyn toteutti Crowst.*

## JOULUKINKKU BULGOGI

JOULUKINKKUN RIPPEISTÄ on moneksi. Kuten vaikkapa tähän aasialaisuutta henkivään bulgogiin, johon joulukinkku on oivalinen raaka-aine. Vinkkinä mainittakoon, että ei haittaa, vaikka rippeitä jäisi enempiäkin. Sen verran mainiosta herkusta on kyse. Kastiketta kannattaa vaan valmistaa kerralla isompi satsi.

- 400 G JOULUKINKKUSTA LEIKATTUJA VIIPALEITA / RIPPEITÄ
- BULGOGIKASTIKE:
- 3 RKL TUMMAA SEESAMIÖLJYÄ
- 4 VALKOSIPULIN KYNTTÄ
- 3 CM INKIVÄÄRIÄ
- 2 RKL SOKERIA
- ½ RKL GOCHUJANGIA
- 2 RKL SOIJAA
- 2 RKL RIISIVIINIETIKKAA
- 1 DL OMENAMEHUA
- 1 ½ RKL SEESAMINSIEMENIÄ

Viipaloi valkosipulin kynnet. Kuori ja hienonna inkivääri. Freesaa valkosipuli ja inkivääri seesamiöljyssä pehmeiksi. Lisää mukaan sokeri, soija, riisiviinietikka, gochujang sekä omenamehu. Anna kiehua hiljalleen 5 minuuttia.

Viipaloi kinkusta pieniä paloja. Paista kinkkuviipaleisiin / rippeisiin kaunis ja rapea pinta paistamalla pienessä määrässä rypsiöljyä. Lisää pannulle bulgogikastike ja seesaminsiemenet ja karamellisoi kinkkupalat, kunnes kastike on hieman paksuuntunut. Tarjoa joulukinkku bulgogi riisin kera.



# Joulupöydän uutuudet

Tuoteuutuuksissa on tänä vuonna valinnan varaa myös pienemmille talouksille ja helppoutta arvostaville. Aidon savun maku ja tuoksu nostattavat veden kielelle.

**HARMAASUOLATTU HK® VILJAPORSAAN UUNIVALMIS JOULUHALKO 1,8 KG** on täydellinen valinta niille, jotka haluavat perinteiselle kinkulle pienen ja helpon vaihtoehdon. Nahallisen ulkofileen maku on aivan kuten perinteisessä joulukinkussa. Uunivalmis pakkaus toimii paistopussina - irrota vain etiketti. Kinkku kypsyy parissa tunnissa.



**KARINIEMEN® KANANPOJAN SAVUSTETTU JUHLAPAISTI 540 G** on lempeällä leppäsavulla savustettu, kypsä paisti kananpojan rintaosasta. Rintaosan luu ja pinnan nahka pitävät tuotteen erityisen mureana ja mehukkaana. Pienen kokonsa vuoksi se sopii hyvin pieniin talouksiin ja vaikka kinkun rinnalle täydentämään juhlapöytää.



**KARINIEMEN® AITO SAVUSAUNA KALKKUNAN JUHLAVIIPALE 350 G** on aidossa savusaunassa savustettu ja pitkään kypsytetty murea, suomalaisesta kalkkunanfileestä valmistettu juhlaviipale. Reilunkokoisilla viipaleilla saa näyttäviä ja maittavia jouluannoksia.



**TAMMINEN® ROTUKARJA NAUDAN ENTRECOTE 130 G** on perinteisin menetelmän savusaunassa valmistettu kokoli-haleikkele. Voidaan nauttia leivänpäällisenä tai sellaisenaan. Sopii mainiosti myös suolaisten leivonnaisten ja omelettien täytteeksi.



Tutustu joulun herkullisiin resepteihin osoitteessa [hk.fi/joulu](http://hk.fi/joulu).



JARI LEIJA  
Suomen liiketoiminnasta  
vastaava johtaja,  
HKScan Oyj

## Poikkeuksellinen syksy lihan arvoketjussamme

Lihaa tuottavien maatilojen taloudellinen tilanne on vakavassa kriisissä, joka johtuu Euroopan ylijäämäisestä sianlihamarkkinasta, rehun hinnan voimakkaasta noususta ja poikkeuksellisen huonosta viljasadosta, joka vaikuttaa rehun niukkuuteen.

REHUN JA MYÖS MUIDEN tuotantopanosten hintojen nousu niin maataloilla kuin HKScanin omassa toiminnassa nostaa kustannuksia laajasti koko arvoketjussa. Lihän tuottajahinnat sen sijaan eivät ole nousseet samassa tahdissa. Asia koskee kaikkia kotieläintiloja kaikissa eläinryhmissä. Liharaaka-aineen hinnan nousu on välttämätöntä lihantuotannon kannattavuuden ja saatavuuden turvaamiseksi. Tämä luo painetta myös kuluttajahintoihin.

Poikkeuksellinen tilanne koskettaa ketjumme kaikkia sopimustuottajia kaikissa eläinryhmissä. Syksyn aikana sikaketjussamme on keskusteltu paljon porsaiden ottamisesta lihasikaloihin ja tilanne on ollut koko syksyn tarjontavoittainen aiheuttaen ajoittain ruuhkaa porsasvälitykseen ja viivästystä porsaiden noutoihin. Vaikka kustannusnousut näkyvät kaikille sopimustuottajillemme, on lihaketjun toimivuuden kannalta tilanne erilainen naudassa ja siipikarjassa kuin sikaketjussa.

Tarvitsemme suomalaista lihaa myös jatkossa, jonka vuoksi keinot kriittisten aikojen yli selviämiseksi ovat erittäin tärkeitä ketjumme lihantuotannon jatkuvuuden turvaamisessa.

Kulunut syksy on toisaalta osoittanut myös yhden ketjumme vahvuuksista. Se on yhteistyö, jota toteutamme eri eläinlajien kehitysryhmissä. Keskustelu on ollut vilkasta ja ratkaisuja on etsitty yhteistuumin. Yhteinen keskustelu on ollut tärkeää myös ymmärryksen kasvattamiseksi lihaketjun toimivuuteen vaikuttavista asioista ja syy-seuraussuhteista.

Lämmin kiitos kaikille teille, jotka olette toimineet vastuullisesti koko ketjun toiminnan varmistamiseksi näinä vaikeina viikkoina. Erityinen kiitos kehitysryhmissä työskenteleville, kun olette osallistuneet rakentavaan keskusteluun omien kiireittenne ja huolienne keskellä.

### LIHA ESILLÄ JULKISESSA KESKUSTELUSSA

Liha on ollut julkisessa keskustelussa vahvasti esillä. Me korostamme, että liha on jatkossakin tärkeä osa monipuolista ja terveellistä ruokavaliota ja että monipuolinen ruoka luo hyvinvointia niin ihmisille kuin ympäristölle. Siksi on tärkeää, että ilmastonmuutoksen torjuntaan liittyvissä asioissa päätöksentekijät ymmärtävät eri asioiden vaikuttavuuden ja että vastuullisuuslinjauksissa painotetaan kotimaista elintarviketuotantoa,

### KESKUSTELU ON OLLUT VILKASTA JA RATKAISUJA ON ETSITTU YHTEISTUUMIN.



joka on paitsi merkittävä työllistäjä myös huoltovarmuuden turvaaja yhteiskunnassa. Lisäksi on vastuullisempaa hyödyntää kotimaisia elintarvikkeita laajasti, myös lihaa, sen sijaan, että turvaudumme enenevässä määrin tuontielintarvikkeisiin.

### JOULUKINKULLA EDELLEEN YKKÖSPAikka SUOMALAISTEN JOULUPÖYDISSÄ

Joulukinkku on kuitenkin pitänyt kautta aikojen suomalaisten jouluherkkujen ykköspaikkaa ja pitää sitä edelleen. 73 prosenttia jouluruokakyselymme\*) vastanneista kertoo syövänsä jouluna kinkkua.

Suosituin kinkku on alle kolmekiloinen. Sellaisen paistaa reilu kolmannes (36 %) kinkun hankkivista perheistä. Yli puolet (60 %) kaikista kinkuista on alle viisikiloisia. Enää alle 10 prosenttia kinkuista on potkallisia, yli 7 kilon kinkkuja.

Joulukinkun tulisi monen mielestä olla sopivan pienen kokonsa lisäksi helppo valmistaa, helppo viipaloida ja helppo säilyttää. Ennen kaikkea kinkussa arvostetaan herkkua makua, suomalaista alkuperää ja vastuullisuutta.

### EDISTYKSELLINEN VASTUULLISUUSTYÖ LIKETOIMINTAMME PERUSTA

Ruokaa, joka tekee hyvää – vastuullisuustyömme näkyy kehitystoimenpiteissämme. Olemme kuluneen syksyn aikana jatkaneet omien yksiköidemme prosessien kehittämistä Zero Carbon -ilmastosuunnitelmamme mukaisesti. Tämän lisäksi olemme ottaneet käyttöön useita vähemmän muovisia sisältäviä tuotepakkauksia.

Kariniemen-jauhelihatuotteiden uusissa pussipak-

kauksissa on 74 prosenttia vähemmän muovia kuin aiemmissa rasiapakkauksissa. Vastaavat pakkaukset otettiin käyttöön jo vuonna 2020 HK-jauhelihapakkauksissa. Lisäksi syksyn uutuustuotteissa muovia on korvattu kartonkipohjaisilla ratkaisuilla sekä Woodlyn puupohjaisella muovilla. Tavoitteenamme on kierätettävät tuotepakkaukset ja pakkausmuovin vähentäminen 20 prosenttia vuoden 2025 loppuun mennessä vuodesta 2019.

Suomessa olemme luoneet valmiudet lähteä kuluttajamarkkinaan ravintolatasen tuoreaterioilla. HKScanin Vantaan yksikköön on valmistunut moderni ravintolatasen keittiö, jossa kokit valmistavat premium-tason tuoreaterioita.

Keittiömestari Kape Aihisen kehittämien Vietävä-konseptin tuoreaterioiden myynti on käynnistynyt lokakuussa pilottimyymlöissä. Valmistelemme myös kesällä päätettyä investointia välipalatuotteiden valmistukseen, mikä luo mahdollisuudet kasvaa Suomessa hyvän kannattavuuden välipalatuotemarkkinassa. Mäkitalon Maistuvien annosalaattien myynti on kasvanut lyhyessä ajassa vahvasti ja sen tuotteet on otettu vastaan erinomaisesti asiakkaidemme ja kuluttajien keskuudessa.

Poikkeuksellinen toimintaympäristö edellyttää meiltä määrätietoista työtä kaupallisten onnistumisten aikaansaamiseksi, teollisen toiminnan tehostamiseksi sekä kustannustason johtamisessa. Tähän olemme HKScanissa yhdessä koko henkilöstömme kanssa tarttuneet ja sitoutuneet.

Hyvää loppuvuotta kaikille sopimustuottajillemme sekä rauhallista joulunaikaa.

\*) HKScanin teettämä jouluruokakysely toteutettiin joulun 2020 aikana ja siihen vastasi 800 suomalaista. Kyselyn toteutti Crowst.



Kuva: Mikko Kiiski

Vihreä kasvusto yhteyttää niin kauan kuin auringonvalo on. HKScanin hiilivuomittauksissa seurattiin viljojen ja nurmen hiilidioksidin sidontaa lokakuulle asti.

HIILIVUOMITTAUKSET 2021 PALJASTAVAT:

## Syysviljat sitoivat eniten hiiltä

Hiilivuomittauksissa todennetaan eri viljelytapojen vaikutusta kasvustojen hiilensidontakykyyn. Haasteellisena kasvukautena syysviljat pärjäivät mittauksissa parhaiten.

TEKSTI: TUULIKKI SUHKONEN

HKSCANIN TAVOITTEENA on hiilineutraali ruokaketju vuoden 2040 loppuun mennessä. Yhtiön Zero Carbon -tavoite edellyttää paikallisen hiilensidontan edistämistä yhdessä sopimustuottajien kanssa. Kahden viimeisen kasvukauden aikana toteutetut hiilivuomittaukset ovat konkreettinen esimerkki työstä, jonka avulla kasvatetaan ymmärrystä viljelytekniikan ja kasvukauden vaikutuksista paikalliseen hiilensidontaan.

Hiilidioksidivuo kuvaa hiilidioksidin kulkeutumista ilmakehän ja maaperän sekä kasvillisuuden välillä eli yhteyttämisen ja maahengityksen erotusta. Kuluneen kasvukauden hiilivuomittaukset toteutettiin kevätöhrällä, syysvehnällä ja nurmella. Tulokset osoittavat, että syysvehnä ja nurmi kestivät kuivuuden kevätöhrää paremmin.

”Mittaustulosten mukaan syysvehnä sitoi eniten hiiltä kasvukaudella 2021. Hiilensidontaa tapahtui toukokuun puolen välin pensastumisesta aina tähkimiseen asti”,

sanoo Datasensen tutkimusinsinööri Jiri Luojukoski.

Kerääjäkasvilla olisi hiilensidontaa mahdollisesti pystytty lisäämään entisestään, sillä yhteyttämisen on mahdollista niin pitkään kuin valoa on saatavilla ja vihreää kasvillisuutta on näkyvissä.

### NURMIKASVUSTON LANNOITUS KANNATTI

Mittaaminen lopetettiin lokakuussa, mutta senkin jälkeen nurmi mahdollisesti jatkoi kasvuaan. Kuivasta kesästä huolimatta kasvusto pystyi hyödyntämään lannoituksessa annetut ravinteet ja tulosten mukaan hiilensidontaa tapahtui enemmän lannoitetussa mittauspisteessä kuin nollaruudussa, joka oli lannoittamaton.

”Vuorokauden keskiarvolaskelmien perusteella lannoitettu nurmialue oli keväällä lievästi enemmän hiilidioksidipäästöjen lähde. Toukokuun puolivälistä lähtien, kun hiilen sitoutuminen oli vapautumista voimakkaampaa, lannoitettu alue varastoi hiiltä

tehokkaammin. Ensimmäisen niiton jälkeen, viikolla 24, hiiltä vapautui voimakkaasti molemmilla lohkoilla, mutta lannoitettu alue alkoi melko pian sitoa hiiltä enemmän kuin vapautti. Sen sijaan lannoittamattomalla alueella ei enää havaittu hiilensidontaa vuorokausitasolla”, kertoo Luojukoski.

Hiilivuotulosten analysoinnissa hyödynnetään myös sää- ja kasvuolosuhdedataa. Maaperän kosteus nurmilohkolla laski kuivalla kaudella noin 11 prosenttiin. Keväällä ja syksyllä kosteus oli lähes 40 prosenttia.

### KUIVUUS KURITTI KEVÄTÖHRAA

”Kevätöhra oli epäonninen tänä vuonna. Kuivuus kuritti satotasoa ja hiilensidontakin jäi pieneksi. Tänä vuonna lannoitetun ruudun ravinteet ruokkivat maaperän mikrobistoa, joka taas tuotti maahengityksen kautta päästöjä”, summaa Luojukoski.

Kesän tulosten johtopäätöksenä on, että viljelytoimet pitää tehdä kasvukauden olosuhteiden mukaan. Datan mukaan hyvä kasvusto ja suuri lehtivihreän määrä kasvattavat pellon hiilensidontapotentiaalia. Esimerkiksi lisälannoitus kannattaa, jos kasvusto on hyvässä kasvussa ja satopotentiaalia on näkyvissä.

”Suotuisissa olosuhteissa pellot sitovat hiiltä parhaimmillaan 40 hiilidioksidikiloa hehtaarilla tunnissa. Eli tunnissa peltohehtaari sitoo hiilidioksidia määrän, joka vastaa keskimäärin noin 260 kilometrin ajoa Suomessa liikennekäytössä olevalla polttomoottorisella henkilöautolla”, kertoo tutkimuspäällikkö Heikki Aro HKScanilta kesän 2021 hiilivuomittauksista.

HKScanin tavoitteena on yhdessä sopimustuottajien kanssa saavuttaa hehtaarisella 500 kilon lisäys vuosittaiseen peltojen hiilensidontaan. ●

Hyvä kasvusto ja suuri lehtivihreän määrä kasvattavat pellon hiilensidontapotentiaalia.

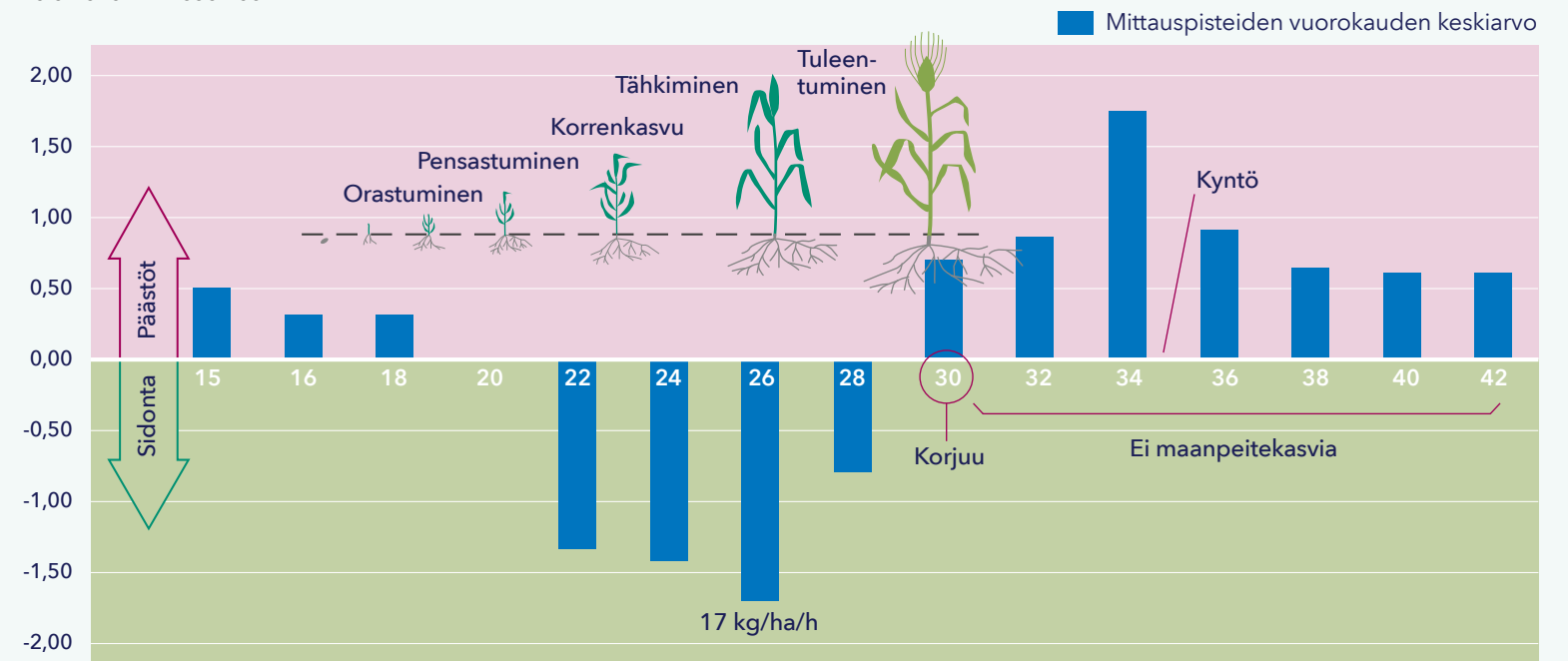


Kuva: Datasense Oy

Mittauskammiot keräävät tietoa pellon maaperästä vapautuvista kaasuista.

### HIILENSIDONTAN HAVAINNOINTI KASVIN ELINKAAREN AIKANA

Kuvassa punaisella alueella on pellon hiilidioksidipäästöt ja vihreällä alueella hiilensidontaa. Syysviljoilla hiilensidontaa tapahtui pensastumisesta aina tähkimiseen asti.



Lähde: Datasense Oy



ELSI KATAINEN  
Europarlamentin jäsen  
Uudistuva Eurooppa  
-ryhmä

# Q&A

## KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

### MIKÄ MUUTTUU UUDEN CAP:IN MYÖTÄ?

**EU-tason säännöksiä vähennetään ja jäsenmaiden mahdollisuuksia vaikuttaa kansallisesti tärkeisiin aiheisiin lisätään yhteisen maatalouspolitiikan uudella rahoituskaudella (CAP27), joka alkaa vuonna 2023.**

KOKO MAATALOUSPOLITIikka laitetaan yhden kansallisen strategiasuunnitelman alle, ja näin kukin jäsenmaa voi aikaisempaa paremmin suunnitella eri toimenpiteet toisiaan tukeviksi ja tavoitteiltaan yhteen-sopiviksi.

EU-komission rooli muuttuu maatalouspolitiikan toteutuksessa valvojasta poliittisemmäksi. Komissio hyväksyy jäsenmaiden strategiasuunnitelmat ja varmistaa, että EU-tasolla saavutetaan ajatellut tavoitteet.

Sisällön kannalta merkittävin ero on siinä, että ilmasto- ja ympäristötoimien kokonaisuus muuttuu. CAP27:ssä jäsenmaat veloitetaan tekemään ympäristöehtolaisuuden tai suorina tukina maksettavien ekójärjestelmien kautta.

Nykyisenlainen II pilarin ympäristö- ja ilmastokorvaus jatkuu myös.

Eri toimenpiteiden kunnianhimon taso nousee huomattavasti. Suomessa on tutkittua tietoa siitä, että uusi CAP-suunnitelma vähentää päästöjä edelliseen kauden verrattuna yhden megatonnin verran eli noin 15 prosenttia.

Toinen iso muutos liittyy uuteen toimeenpanomalliin eli siihen, että hehtaarien ja eläinmäärien sijaan jatkossa seurataan myös tuloksia ja tilojen aktiivisuutta painotetaan.

#### ENTÄ ALUEET JA ERI ELÄINLAJIT?

Suomessa halutaan jatkossakin panostaa siihen, että kotieläintuotantoa voidaan harjoittaa monipuolisesti haastavista luonnonolosuhteista huolimatta. EU-asetuksen

kautta ei kuitenkaan voida erikseen tukea sian- tai siipikarjanlihan tuotantoa. Märehtijöille on jatkossakin mahdollista maksaa tuotantosidonnaisia tukia.

Maatalouden eri tukialueet sovittiin Suomen liittymissopimuksessa ja ne näkyvät erityisesti kansallisissa tuissa ja porrastuksina CAP:in perustuessa ja luonnonhaittakorvauksessa. Tämä perusasetelma näyttää pysyvän myös uudella ohjelmakaudella.

Tukien tulee olla oikeudenmukaisia. On tärkeää pitää huoli, että Suomessa on tasapuolisesti kannattavaa ruoantuotantoa koko maassa.

#### TUETAANKO ILMASTOTOIMIA?

Yhteisen maatalouspolitiikan on keskityttävä ensisijaisesti ruoantuotannon turvaamiseen, sillä ilman sitä yhteiskunnat eivät pysy pystyssä.

Eryityisesti ekójärjestelmät jättävät jäsenmaalle tilaa soveltaa, ja suorien tukien puolella on mahdollisuuksia toteuttaa uusia ilmastotoimia.

Maataloudessa tehdään paljon ilmastotoimia myös CAP:in ulkopuolella ja tilatasolla vapaaehtoisesti. Kun ilmastotoimia tehdään innovatiivisesti viljelijöiden aloitteesta, CAP:in tai valtion rahoituksen ulkopuolella, EU:n säännökset eivät ole rajoittamassa toimintaa samalla tavalla.

Suomessa on hyviä ilmastoaloitteita CAP:in ulkopuolella, esimerkiksi maa- ja metsätalousministeriön ruoantuotannon hiilieu-ohjelma HERO ja HKScanin peltoviljelyn resurssitehokkuuteen ja hiilensidontan edistämiseen tähtäävä Agrofood Ecosystem® -yhteistyömalli.

# 25

## KOLUMNI



### AJATUKSET TULEVAAN POIKIMAKAUTEEN

JOULUKUUSSA USEIMMILLA emotiloilla on töiden suhteen rauhallista ja on mahdollisuus vähän levätä, suunnitella seuraavaa vuotta ja valmistautua uuteen poikimakauteen.

Poikimakauteen valmistautuminen alkaa tosin jo heti edellisen päätyttyä. Poikimisista saadun informaation mukaan on päätetty emojen viime kesän astutusryhmät tai tehty karsintapäätös. Helposti poikivat ja vasikansa hyvin hoitavat emot saavat jatkaa emoina. Vasikkaa hylkivät ja ylimääräistä työtä teettävät emot kannattaa mahdollisuuksien mukaan poistaa tuotannosta ja helpottaa seuraavaa poikimakautta.

Oikealla sonnivalinnalla on pyritty varmistamaan, että jokainen emo ja hieho pystyy poikimaan elävän vasikan ja tuottamaan tavoitteiden mukaisen jälkeläisen joko uudistukseen tai teuraskasvatukseen.

Tulevan poikimakauden pituus on määritelty jo menneen kesän aikana. Poikimakaudesta saadaan tiivis, kun sonnille annetaan sen iän ja kokemuksen mukaisesti sopivan kokoinen lauma astutavia. Päivämäärä, jolloin sonni on otettu pois laumasta, määrittää sen, milloin poikimakausi viimeistään päättyy.

Syksyllä tehtävät tiineystarkastukset ovat myös valmistautumista tulevaan poikimakauteen. Tyhjiin emoihin ei kannata käyttää kalliita tuotantopanoksia. Ne ovat turhaan viemässä navettatilaa poikivilta emoilta ja syntyviltä vasikoilta.

Tiineiksi todetut emot valmistellaan talven aikana kohti uutta poikimista. Tavoiteltavaa on, että emot pysyisivät tasaisesti kuntuokassa 2,5-3,5. Nuoret emot

menettävät herkemmin kuntoaan imetyksen myötä ja voivat tarvita kunnostusruokintaa.

Kuntuokan nosto on hyvä tehdä talven aikana rauhassa, eikä nopeasti lähempänä poikimista. Sopiva kuntuokka edesauttaa emoja sujuviin poikimisiin, riittäväin maidontuotantoon, kiimakieron käynnistymiseen ja uuteen tiinehtymiseen ajallaan.

Koko sisäruokintakauden aikana on tärkeää huolehtia hyvästä kuivutuksesta ja eläinten sekä eläintilojen puhtaanapidosta. Kun vasikka syntyy puhtaisiin ja kuiviin olosuhteisiin ja saa imeä ternimaidot emon puhtaasta utareesta, sillä on hyvät mahdollisuudet kevät-pakkasissakin selvitä elinvoimaisena syntymästä ja pysyä terveenä.

Talven rauhallisempina kuukausina on sopivaa aikaa totuttaa varsinkin hiehoja ihmisen läsnäoloon ja liikkumiseen eläinten karsinassa. Ihmiseen luottava eläin on iso turvallisuustekijä tilanteissa, joissa poikimista tai vasikan imemään oppimista joudutaan avustamaan.

Jokaisessa karjassa joudutaan joskus avustamaan poikimisissa. Poikimakauden kynnyksellä kannattaa ottaa säilytyksestä jälleen esille synnytysketjut, kanisteri liukastetta, desinfiioiva pesuneste ja pitkiä kertakäyttöhansikkaita. Myös eläinlääkäreiden ja päivystyksen puhelinnumerot on hyvä päivittää puhelimeen.

Mutta ennen kaikkea tätä on aika vetää henkeä, viettää kiireettömämpää aikaa perheen ja ystävien kanssa ja kerätä voimia tulevaan vuoteen.

#### Päivi Anttila

Asiantuntija, emolehmätuotanto



Kuva: Tero Hakala

# Hiilijalanjäljet johtavat pellolle

Lihatila voi pienentää tuotantonsa hiilijalanjälkeä esimerkiksi parantamalla rehuntuotannossa olevan pellon kasvukuntoa ja optimoimalla tuotantopanosten käytön. Erilaiset laskurit auttavat seuraamaan tuloksia.

TEKSTI: HEIKKI ARO KUVAT: PAULIINA PUPUTTI

HKSCANIN SOPIMUSTUOTANNON ympäristövaiikutuksia on tutkittu järjestelmällisesti vuodesta 2017 alkaen. Kasvukausien eroista huolimatta tulokset ovat yhdenmukaisia ja vahvistavat muita vastaavia pitkäaikaisia tutkimuksia.

Selkeimmin tämä näkyy hiilijalanjälkilaskennassa. Kaikkien kotieläintuotteiden hiilijalanjäljestä yli puolet syntyy pellolla viljellystä rehusta.

Rypsiporsas®- ja Kariniemen®-pilottitiloilta aloitetut hiilijalanjälkilaskennat ovat laajentuneet kattamaan myös muun sian- ja naudanlihan tuotannon. Pilottitilakentöjen kautta kehitetty malli on osoittautunut luotettavaksi ja laskentaa on kasvatettu kattamaan yhä suurempi osa kaikista HKScanin sopimustuotantotiloista.

Työn onnistumisen keskeisin elementti on ollut tuottajien avoin ja ratkaisuhakuinen asenne kaikkiin laskennan vaativiin osa-alueisiin. HKScanin alkutuotannon Zero Carbon -tavoitteen osalta voimme allekirjoittaa vanhan totuuden ”emme ole osa ongelmaa, olemme keskeisin osa ongelman ratkaisua”.

## PELTO PALKITSEE JA ANTAA ANTEEKSI

Pilottitilojen kanssa tehdyn yhteistyön avulla olemme luotettavasti pystyneet selvittämään, että 60–80 prosenttia lihan ja lihatuotteiden hiilijalanjäljestä muodostuu pellolla. Valtaosa tästä syntyy vilja- ja valkuaiskasvien viljelystä teollisten rehujen raaka-aineeksi.

Kun laskentaa laajennettiin usealle sadalle lihantuotantotilalle, tulos oli käytännössä yhdenmukainen.

Tilatasolla omaan rehuntuotantoon tarvittavan peltoalan kasvukunto ja tuotantopanosten optimointi ovat keskeisiä osa-alueita, joita optimoimalla voidaan lihan hiilijalanjälkeä pienentää.

Pysyvä nurmi, syväjuurisia kasveja sisältävät siemen-seokset ja kerääjäkasvien käyttö parantavat maan kasvukuntoa.

Lannoitetyypen tehokasta hyväksikäyttöä on järkevää arvioida NUE-laskennan avulla, jolloin tyypin potentiaali saadaan palvelemaan tavoiteltua korkeaa sadonmuodostusta. Tilalla syntyvän lannan tehokas jatkojalostus ja sen sisältäminen ravinteiden täysimääräinen hyödyntäminen osana kasvilannoituksen optimointia alentavat sekä hiilijalanjälkeä että muita ympäristövaikutuksia.

Eri bioenergiaratkaisujen hyödyntämisestä maataloilla kannattaa arvioida käytettävissä olevien tukipoliittisten mahdollisuuksien valossa.

## TYÖKALUJA JALANJÄLJEN PIENENTÄMISEEN

Monet tutkimuslaitokset niin Suomessa kuin muualla maailmassa pyrkivät edelleen yhdenmukaistamaan laskentamenetelmiä, jotta hiilijalanjälkien vertailtavuutta voitaisiin parantaa. Tarvetta kasvattavat elintarviketeollisuuden ja kuluttajienkin vaatimukset tulosten läpinäkyvyydestä.

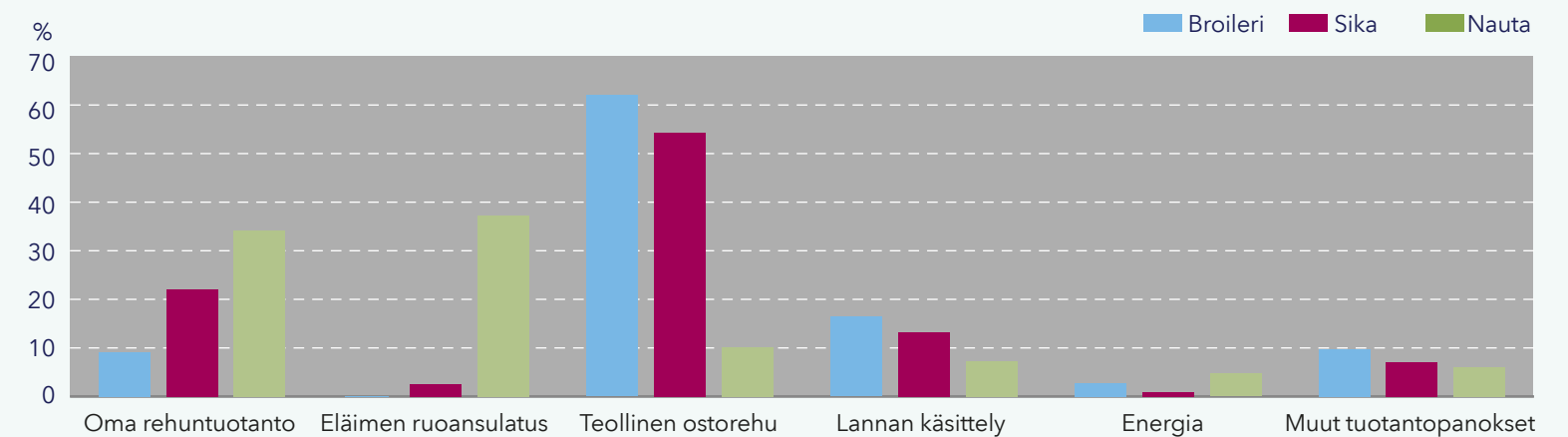
HKScan on mukana Luonnonvarakeskuksen tutkimushankkeessa, jonka tavoitteena on edistää laskennan harmonisointia erityisesti Suomen mittakaavassa. Ajankohtaista tietoa hiilijalanjäljen laskennasta tarjoavat esimerkiksi HKScanin Sinetistä löytyvät ilmasto-koulutusvideot.

Omaa hiilijalanjälkeä voi ja kannattaa seurata erilaisilla, parhaiten tilan tuotantoa kuvaavilla indikaattoreilla. Pilottitilojemme kanssa olemme räätälöineet hiilijalanjälkilaskurin, jota ylläpitää Biocode Oy. Verkosta löytyy myös muita laskureita, joita kannattaa testata.

Rehutehtaat ovat aloittelemassa hiilijalanjäljen määrittämistä omiin tuotteisiinsa, mikä parantaa mahdollisuuksia valita pienen hiilijalanjäljen rehu. Korkean rehuhyötysuhteen tavoittelu sekä erilaisten teollisten sivuvirtojen (OVR, hera) mahdollinen hyödyntäminen parantavat hiilijalanjälkeä. ●

## HIILIJALANJÄLJEN MUODOSTUMINEN ERI TUOTANTOMUODOISSA

Hiilijalanjälki muodostuu kotieläintiloilla teollisesta rehusta, omasta rehun tuotannosta, lannan käsittelystä, eläinten ruoansulatuksesta, energiasta ja muista tuotantopanoksista.



## RUOAN- TUOTANNOLTA VAADITAAN LÄPINÄKYVYYTTÄ

HKScanin asiakkaiden kiinnostus ruoan tuotantotapoja kohtaan jatkaa kasvuaan. Myös kaikki muut ruokaketjun keskeiset sidosryhmät kaipaavat tutkittua ja ajantasaista tietoa elintarvikkeiden ympäristöjalanjäljistä. Tästä syystä myös alkutuotannon vastuullisuustieto on voitava tarjota lopputuottajille selkeällä ja mielenkiintoisella tavalla. HKScanin työkaluna tässä toimii Agrofood Ecosystem® -malli, joka muokkaa tuotantoketjusta saatavan vastuullisuusdatan kuluttajille ja muille sidosryhmille helposti hyödynnettävään muotoon. Tämä tavoite voidaan saavuttaa vain yhteistyössä HKScanin sopimustilojen kanssa. Kehitettävät parhaat ratkaisut viedään edelleen käytäntöön myös Suomen ulkopuolelle, kaikille HKScanin markkina-alueille.



Keittiömestari Kape Aihinen on edistänyt suomalaista ruokakulttuuria suosituissa tv-ohjelmissa ja nyt hän tuo esiin HK-brändin tarinaa. Lihan kasvattajat tekevät Aihisen mielestä tiloillaan uskomattoman hienoa duunia.

## KAKSI RUOKALEGENDAA YHDISTI VOIMANSA

Kape Aihinen on jakanut kuumia grillausvinkkejä, ottanut vastaan dronetoimituksen HK Camping® -grillimakkaroita Helsingin Olympiastadionilla, rakentanut Kapen Himotut -reseptiikkaa HK:n sosiaalisen median kanaviin ja lanseerannut yhdessä HK:n kanssa Vietävä-haamukeittiön, jonka tavoitteena on "viedä chefien kokkaukset marketteihin kautta maan."

TEKSTI: RIIKKA HAARASILTA-SUUTARINEN KUVAT: HKSCAN

**HK JA KEITTIÖMESTARI Kape Aihinen** aloittivat vajaa vuosi sitten yhteistyön, joka on pitänyt Aihisen monella tavoin näkyvillä. Tapasimme miehen demokeittiöllämme Vantaalla ja juttelimme HK-tuotemerkin ja Kapen yhteisistä suunnitelmista.

### Kape, mikä meininki?

Meininki on tietysti hyvä, kun saan olla täällä. Minun ja HK:n yhteinen taival alkoi siitä, kun sain vuosi sitten kesäkuussa puhelun HK:lta. He pysivät käymään. Kun HK soittaa, niin totta kai pienen kokkipojan kantapäät napsahtavat yhteen. HK on kuitenkin yksi Suomen tunnetuimpia brändejä.

Toivon, että teemme monta vuotta yhdessä töitä suomalaisen ruokakulttuurin ja ruokademokratian eteen. Ei julisteta pelkkää maksamakkaraa tai HK:n Sinistä, vaan koetetaan saada hyvä, laadukas HK-tuote kaikkiin suomalaisiin ruokapöytiin.

### HK on suomalaisen ruoan legenda. Mitä mietteitä se herättää?

Ei ole suomalaista, joka ei tunne HK-logoa tai brändiä. Logo näkyy, mennään sitten kauppaan tai lätkähalliin,

tai jos avataan illalla telkkari. Nyt tietenkin toivon, että pystyn omalla panoksellani ja persoonallani, Kape Aihisena, tuomaan HK-brändiä vielä tunnetummaksi ja nostamaan sen uuteen kukoistukseen. "Kaappaus-Kapena" kannan suomalaisen ruokakulttuurin edistäjän viittaa harteillani. On tärkeää, että HK rantautuu tyylikkäänä ja laadukkaina jokapäiväisinä tuotteina suomalaisiin ruokapöytiin.

### Mikä on suosikkisi HK:n legendoista?

Niitä legendoja on niin paljon. Mielikuva HK-brändistä on semmoinen herkullinen, lihaisa ja aito. Ehkä oma suosikkini kuitenkin on HK Amerikan Pekoni®, ja sitten HK Sininen Lenkki® kylmänä tai lämpimänä.

Ei ole varmaan sellaista suomalaista tyttöä tai poikaa, joka ei olisi kouluruokana saanut HK:n Sinistä juustosiivuilla. Se on legenda.

### Miksi suomalainen liha on maailmanluokan juttu?

Totta kai suomalaisuus on itseisarvo. Sanon aina, että lihan ostaminen ja tekeminen, se on henkilökohtaista kauppaa. Tunnen sinut ja luotan viljely- ja kasvatusmenetelmiisi, joten haluan ostaa lihaa juuri sinulta.



### Miten HK voi erottautua kilpailijoista?

Minun oma toimintani ja statukseni perustuu aitouteen, laatuun ja rehellisyyteen. HK-tuotemerkkikin tarvitsee tarinaa siitä, mistä se liha oikeasti lähtee ja miten hienoa, uskomatonta duunia lihankasvattajat omilla tiloillaan tekevät. Tarinan kertominen on megatärkeää, koska silloin kuluttajat ja asiakkaat tietävät, kuka rehua viljelee ja miten se liha päätyy kaupan tiskiini ja meidän suomalaisten ruokapöytiin. Ei ole vain lopputuote, vaan myös tarina, mistä se tuote tulee. Sen tarinan voi sitten kertoa esimerkiksi tv-mainoksen tai minun kauttani.

### Mikä mielestäsi ratkaisee kuluttajan ostopäätöksen?

Rehellinen kokkipojan mielipiteeni on, että kyllä se ostopäätös pitkässä juoksussa tapahtuu laadun ja tuotteen hyvän maun kautta. En usko loppupeleissä siihen, että asiakas ostaa aina vaan hintaa tai kaunista pakettia.

### Joulu on tulossa. Millainen kinkku kuuluu joulupöytäsi?

Paistan aina kinkkuni ilman paistopussia. Kinkkuni saa aina myös kuorrutteen. Perinteinen, äidin tekemä kuorrute on paras! ●

## KAPEN KINKKUVINKIT

Jos haluat oikein mehukkaan joulukinkun, kannattaa hankkia luullinen kinkku. Liha on mehukkainta luun vieressä.

Käytä aina paistolämpömittaria. Mehukkaan kinkun saat, kun lihan lämpötila on 77 astetta, murenevan kinkun haluava paistaa kinkkua 82-asteiseksi.

Tämän vuoden uutuustuote, HK Viljaporsaan Uunivalmis Jouluhalko, kannattaa paistaa 100 - 125-asteisessa uunissa. Kun kyseessä on vähärasvainen ulkofilee, on oikea kypsyyks aivan maagisen tärkeää. Älä missään nimessä kypsennä Jouluhalkoa liian kypsäksi, koska silloin siitä voi tulla kuiva. 72 astetta riittää hyvin mehukkaaseen lopputulokseen.

Kuorrute aatelo aina kinkun. Perinteinen kuorrute on se paras.

Kinkku on parasta hiukan jäähtyneenä, vahvan sinapin kanssa. Kinkku kinkkuna!

## PERINNEHYVÄ-HANKE KARTOITTA A LAIDUNNUSMALLIA

Luonnon säilyttäminen monipuolisenä on muiden ilmastotoimien ohella äärimmäisen tärkeää. Yksi erittäin tehokas keino luonnon monimuotoisuuden säilyttämiseksi on perinnebiotooppien ja luonnonlaitumien kunnostaminen ja hoito alueille sopivien laiduntavien eläinten avulla.

Helsingin yliopiston PerinneHyvä-hankkeen tavoitteena on hankeyhteistyössä HELMI-elinympäristöohjelman kanssa kartoittaa ja kunnostaa nautatiloilla olevia perinnebiotooppialoja sekä arvioida ja kehittää tilojen mahdollisuuksia kompensoida laskennallisesti hiilijalanjälkeään perinnebiotooppien perustamisen, kunnostamisen ja hoidon avulla. Lisäksi hankkeessa kartoitetaan muun muassa luonnonlaidunnuksen vaikutusta eläinten hyvinvointiin ja tilallisten työtaakkaan.

Kiinnostuitko? Käy täyttämässä tietosi osoitteessa [armentabenessi.fi/perinnehyva](http://armentabenessi.fi/perinnehyva) ja pysyt ajan tasalla hankkeen etenemisestä.



Kuva: Johanna Jähkelä

## OUTOKUMMUSSA INVESTOITIIN ELÄINTEN HYVINVOINTIIN

HKScanin Outokummun yksikkö investoi loppusyksystä kuormien purkulaiturin olosuhteisiin. Purkulaituria pidennettiin ja sisääntulokäytävää rakennettiin loivemmaksi, lisäksi käytävä vuorattiin vihreän sävyisellä levytyksellä.

Käytävällä ei ole enää jyrkkiä käänkönsiä, minkä ansiosta eläin näkee kulkureittinsä. Lisäksi avointen seinärakenteiden vaihtaminen levyihin lisää eläinten turvallisuuden tunnetta.

Investoinnin suunnittelun pohjana toimi eläinten käyttäytymisasiantuntija Sophie Atkinsonin ohjeistus. Muutostyöt toteutti Outokummun yksikön oma henkilökunta.

”Eläinten hyvinvointi nousee jatkuvasti koko tuotantoketjussamme tärkeämpään rooliin. Eläinten on nyt stressittömämpää ja turvallisempaa kulkea autosta navettaan”, kertoo yksikön päällikkö Timo Hakkarainen.

## VANHA SINETTI POISTUU KÄYTÖSTÄ

Vanha Sinetti-palvelu poistuu käytöstä torstaina 9.12. Tuottajia palvelee jatkossa uudistunut Sinetti-palvelu.

Uudessa Sinetissä voit tuttuun tapaan ilmoittaa eläimesi, seurata teurastietojasi sekä tarkastella tilityksiäsi ja laskujasi. Broilerituottajille palvelu sisältää myös sähköisen kasvatuspäiväkirjan.

Jos sinulta vielä puuttuu tunnukset uuteen Sinettiin tai tarvitset apua rekisteröitymisessä, ota yhteyttä aluevastaavaasi!

## HK HIILI 2022 -JOHTAMISVALMENNUS NAUTATILOILLE STARTTAA

Haluatko kehittyä johtajana ja pysyä ajassa? Oletko avoin tutkimaan, millainen on tilasi hiilijalanjälki, ja kerryttää tietoa, millä valinnoilla voit siihen vaikuttaa?

HK Hiili on HKScanin ja Suomen Yrittäjäopiston uusi talous- ja ympäristöpainotteinen nautatilojen johtamisvalmennus. Haastamme teke-misiäsi, kasvatamme verkostojasi ja kehitämme yhdessä oikeat työkalut maatilayrityksesi suunnitelmalliseen johtamiseen.

Tutustu Sinetissä koulutuspäivien ohjelmaan ja ilmoittaudu mukaan keskiviikkoon 15.12. mennessä!

## NEXT GENERATION -STARTTI SIIRTYI VUODELLA

Tuotantokustannusten ennätysmäinen hinnannousu siirsi tammikuulle 2022 suunniteltua uuden Next Generation -ryhmän starttia vuodelle eteenpäin.

Keskitymme tulevana vuonna edeltävän Next Generation -ryhmän tukemiseen. Tapaamme keväällä pitkä tauon jälkeen kasvatusten ja keskustelemme, miten yritystä voi luotsata vaikeiden suhdanteiden yli. Syksyksi on suunnitella myös opintomatka Eurooppaan.

Uuden Next Generation -koulutusohjelman hakuaika alkaa syksyllä 2022. Jos olet kiinnostunut koulutuksesta, liity postituslistallemme; [www.hkscanagri.fi/ng](http://www.hkscanagri.fi/ng). Saat etunenässä tietoa uudesta koulutusohjelmasta, kun haku alkaa!



/ SINETTI-VINKKI /

## Näin saat myymäläkortin perheenjäsenelle

UUDEN SINETIN pääkäyttäjänä voit myöntää esimerkiksi puolisollesi toisen pääkäyttäjän oikeudet. Näin myymäläkortti kulkee sähköisesti mukana myös hänen älykännykässään.

1. Klikkaa ylävalikosta Tilasi nimi > Käyttäjähallinta.
  2. Lisää haluamasi henkilön sähköpostiosoite.
  3. Napsauta Lisää käyttäjä.
  4. Ruksi Tilan 2. pääkäyttäjäksi.
  5. Napsauta Tallenna.
  6. Kuittaa vahvistusviestiin OK.
- Myyväläkortin saa uudessa Sinetissä auki klikkaamalla oikeasta yläkulmasta oma nimi > Myymäläkortti.

Jos tarvitset paperisen tuottajamyymäläkortin, käy täyttämässä tilauslomake uuden Sinetin Yhteystiedot-sivulta.

Sinetin toisen pääkäyttäjän oikeudet saa myöntää tuottajalle, tilan osakkaalle ja tuottajan/tilan osakkaan kanssa samassa taloudessa asuvalle, yli 16-vuotiaalle perheenjäsenelle.

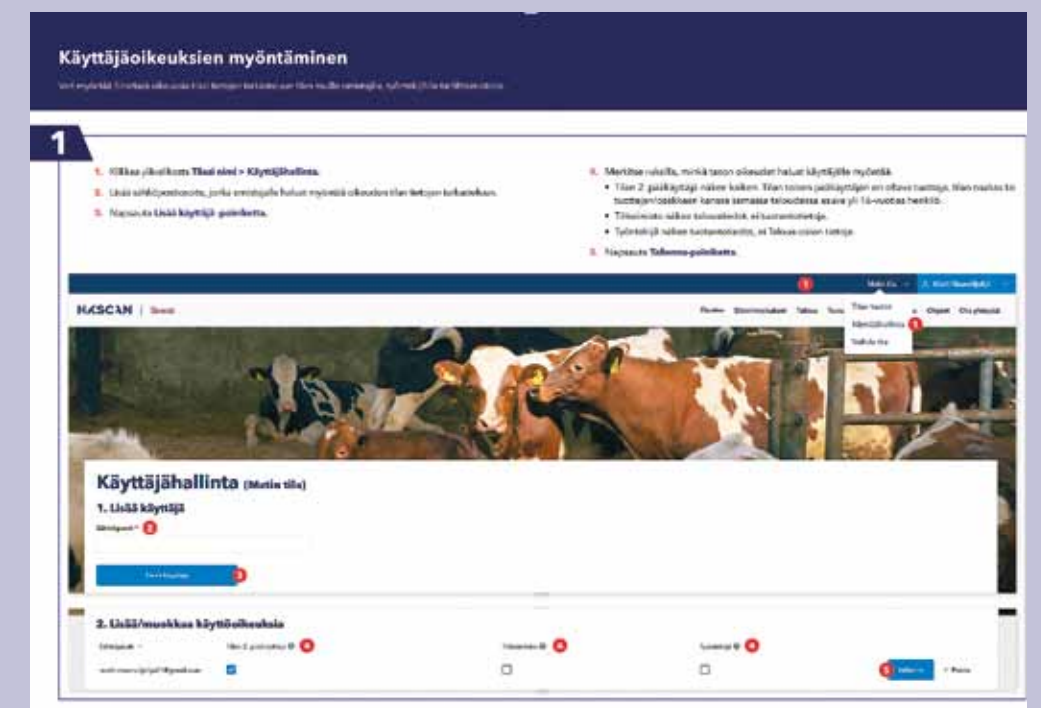
## TUOTTAJAMYYMÄLÄT AVASIVAT OVENSA

HKScanin henkilöstömyymälät ovat taas avanneet ovensa tuottajille. Myymälät palvelevat seuraavasti:

Forssa, Teollisuuskatu 17, keskiviikkoisin klo 10.00–11.00  
 Outokumpu, Kuvernöörinkatu 27, torstaisin klo 13.30–15.30  
 Rauma, Lakarinkatu 27, keskiviikkoisin klo 11.00–16.00  
 Turku, Lemminkäisenkatu 48 B, keskiviikkoisin klo 15.00–16.00

Käytäthän myymälässä vieraillessasi maskia ja tulethan paikalle vain oireettomana. Koska myymälöiden tilat ovat rajatut, voimme ottaa vastaan vain yhden henkilön / talous.

Muutokset koronatilanteesta ja sairastapaukset voivat muuttaa myymälöiden aukioloaikoja lyhyelläkin varoitusajalla. Tarkistathan aina aamulla ennen lähtöäsi Sinetistä, ettei aukioloaikoihin ole tullut muutoksia.



Sinetissä pääkäyttäjä voi myöntää tuottajamyymäläkortin käyttöoikeuden toiselle perheenjäsenelle.



## YHTEYSTIEDOT



### NAUDAN ASIAANTUNTIJAT

Sami-Jussi Talpila	hankinta- ja kehityspäällikkö	040 515 1373
Jari Partala	kenttäpäällikkö	040 573 3442
Hanne Sainio	aluevastaava	050 414 6172
Hannu Auraneva	aluevastaava	0400 304 373
Herkko Tynnyrinen	aluevastaava	0400 373 581
Jaakko Seppänen	aluevastaava	0400 153 723
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
Rauno Pudas	aluevastaava	0400 388 387
Risto Ansas	aluevastaava	0400 926 620
Harri Jalli	vanhempi asiantuntija	040 772 1991
Heidi Härtel	terveydenhuoltoeläinlääkäri	040 823 2076
Jukka Kinnunen	myyntipäällikkö, rehut	040 521 9516
Päivi Anttila	asiantuntija, emolehmätuotanto	050 5253 631

### NAUDAN KULJETUSSUUNNITTELU

Nautailmoitukset ja kuljetussuunnittelu	010 570 1810
Vasikkavälitys	010 570 1813



### SIAN ASIAANTUNTIJAT

Olli Paakkala	hankinta- ja kehityspäällikkö	0400 521 709
Esa Heikkilä	kenttäpäällikkö	0400 303 854
Antti Ylöstalo	aluevastaava	0400 716 717
Elina Välimäki	terveydenhuoltoeläinlääkäri	050 414 1930
Jan Vugts	asiantuntija, porsastuotanto	0400 868 664
Mirva Helminen	myyntipäällikkö, rehut	040 587 7434
Riitta Pietilä	asiantuntija, lihasikatuotanto	050 413 1474
Sanna Laine (Finnpig)	uudiseläinmyyjä	0400 611 310
Ulla Ketola	asiantuntija, tuotannonseuranta	0400 420 898

### SIAN KULJETUSSUUNNITTELU

Sikojen kuljetussuunnittelu, teuraat	010 570 1812
Porsasvälitys	040 652 9376



### BROILERIN ASIAANTUNTIJAT

Jarmo Seikola	hankinta- ja kehityspäällikkö	040 527 0339
Eija Talvio	asiantuntija, ruokinta	050 502 8210
Carmela Rosu	terveydenhuoltoeläinlääkäri	050 346 3775

### BROILERIN KULJETUSSUUNNITTELU JA OHJAUS

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

### TILITYS JA LASKUTUS

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

### AGROFOOD ECOSYSTEM®

Ulf Jahnsson	0400 784 193
johtaja, alkutuotannon strategia	
Heikki Aro	050 593 9393
tutkimuspäällikkö	
Aira Harju	050 395 2028
kehityspäällikkö	

### MUUT

Veli-Matti Jäppilä	040 052 2692
hankintajohtaja	
Juha Levonen	040 535 7908
talous- ja kehityspäällikkö	
Heikki Yrjölä	040 647 3787
kuljetuspäällikkö	

Sinetti-tunnukset	tuottajapalvelu@hkscan.com
Tuottajamyymälä-	elainhankinta@hkscan.com
kortit	

### YHTEYSHENKILÖT ALUEITTAIN:

[www.hkscanagri.fi/ota-yhteytta](http://www.hkscanagri.fi/ota-yhteytta)