

Matkaraportti

Opintomatka kainuulaisille maaseutuelinkeinojen parissa työskenteleville Pohjois- ja Etelä-Savoon 16.-17.10.2014



Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-,
koordinaatio- ja aktivointihanke

MTK Pohjois-Suomi

Torstai 16.10.2014

Saimme mukavan kokoisen, 20 henkeä, mukaan opintomatkallemme lokakuun puolivälissä. Mukana oli laaja edustus kainuulaisia maaseudun kehittäjiä useista organisaatioista.

Lähdimme liikkeelle torstaiaamuna klo 8 Kajaanin linja-autoasemalta. Linja-automatka on hyvää aikaa keskustella ja sopia asioista, ja sen vuoksi käytimme ajan hyödyksi tehokkaasti. Matkan aikana linja-autossa kuulumme ajankohtaiskatsauksen mm. Kainuun maa- ja elintarviketalouden teemaohjelman hankkeiden valmistelusta, Ajankohtaista maatalouspolitiikasta MTK Pohjois-Suomen Tarja Bäckmanin toimesta, ELY:n terveiset mm. menneen kesän tukivalvonnoista. Mukana olijat käyttivät mahdollisuuden päästä kertomaan omasta toiminnastaan ja tulevista suunnitelmistaan erittäin hyvin.

Väisäsen kotiliha, Iisalmi

Ensimmäinen yritysvierailukohde oli Väisäsen Kotiliha Iisalmessa, jossa joimme samalla aamukahvit. Ennakotiedoista poiketen yrityksen nykyinen ”isäntä” Jorma Väisänen ei päässytkään paikalle. Hänen sijastaan yrityksen toiminnasta kertoili tilan vanha emäntä. Emäntä oli kotoisin Paltamosta, joten Kainuu oli hänelle tuttu paikka. Tila on aloittanut suoramyyntitoiminnan myymällä itse kasvattamaansa sianlihaa. Tällä hetkellä tila ei kasvata enää possuja itse, vaan ostaa siat ja lampaat tuottajilta ja teurastaa sekä myy ne 5-tien varressa sijaitsevassa myymälässä. Myymälän yhteydessä on kahvio ja siinä tarjotaan kotiruokalounasta. Lihatiskin lisäksi puodissa on myynnissä lähialueen tuotteita.

Yritys työllistää 12–13 työntekijää tällä hetkellä, lihanleikkaaja kulkee Kainuusta käsin. Kaikille työntekijöille opetetaan kaikkia töitä. Liha myydään pääasiassa itse, osa menee lähialueen tukkuihin. Yrityksessä yhteistyö nähtiin tärkeänä ja siispä lähialueen tilojen kanssa tehdään tiivistä yhteistyötä mm. peltoviljelyn osalta. Aiemmin tila oli lypsykarjatila, mutta siirtyi sikoihin ja alkoi itse teurastaa niitä.

Lähiruuan suosio on nähtävillä, sillä kävijämäärät ovat lisääntyneet koko ajan. Jouluisin myydään noin 800 joulukinkkua. Myös lounasruokailijoiden määrä on kasvanut pikkuhiljaa.



Energiatuote Utrainen Oy, Jäppilä

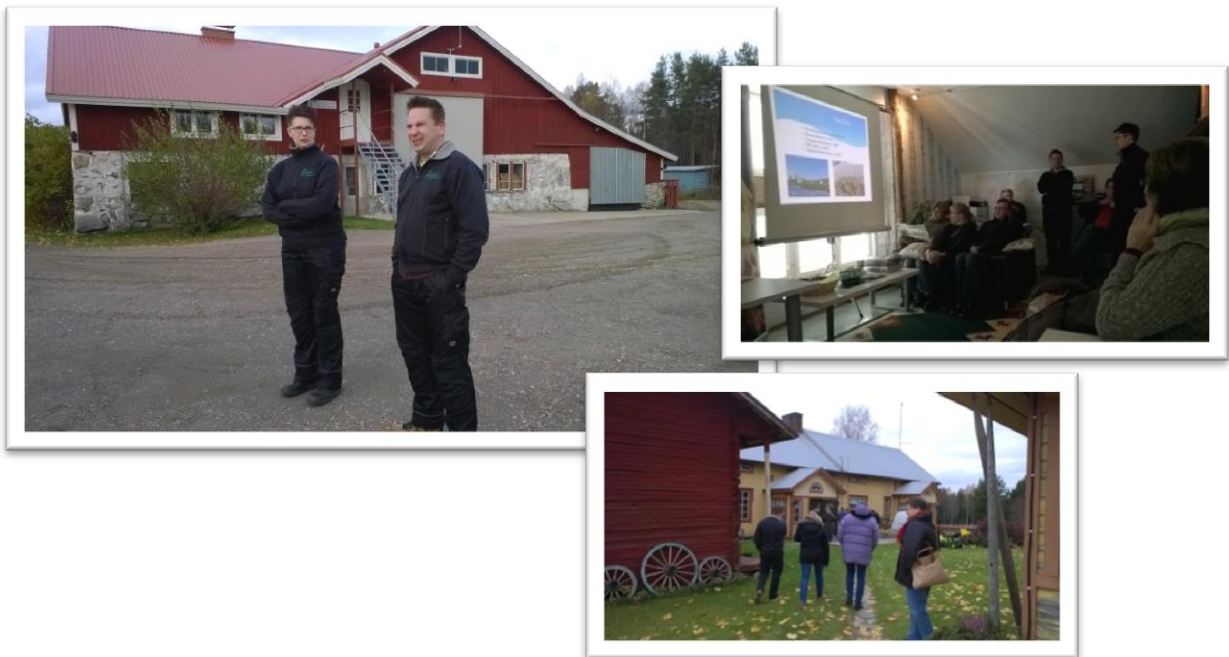
Kuulimme vierailun aikana yritysesittelyn kotimaisen energiantuotannon mahdollisuuksista ja haasteista. Lisäksi nautimme tilalle maittavat iltapäiväkahvit tuoreiden pullien kera tilan vanhassa, 1850-luvulla olevassa päärakennuksessa.

Iiris ja Mika Utraisen Energiatuote Utrainen Oy tarjoaa lämpöenergiaa ja metsäalan palveluita Pieksämäen kunnassa, Jäppilän kylässä. Tilalla on aikoinaan ollut lypsykarjaa, mutta se on siirtynyt metsä- ja kaivinkoneurakointiin jo 1990-luvulla. Koneet jäivät taustalle, kun yritys siirtyi tuottamaan lämpöenergiaa kotimaisesta raaka-aineesta.

Iiris ostaa energiapuuleimikoita, jotka hakataan miestyövoimin: yritys työllistää 5 metsuria sekä kaksi koneenkuljettajaa. Lisäksi yritys tarjoaa haketuspalveluita sekä metsänhoidollisia palveluita: mm. metsänhoitosuunnitelmien tekoa. Puunkuljetuskalusto on osittain omaa, osittain yritys käyttää aliurakoitsijaa. Etunaan yritys näkee nimenomaan sen, että energiapuu korjataan miestyövoimalla: jälki on siisti ja myös hankalimmat raivauskohteet onnistuvat.

Tilalla on kokeiltu aikoinaan myös ruokohelpeä buumin ollessa kovimmillaan, mutta siitä ollaan luopumassa, sillä helpeä ei koettu riittävän hyväksi energiakasviksi.

Yrityksellä on hoidossaan 5 kaukolämpölaitosta Pieksämäen kunnan alueella. Lisäksi yritys tarjoaa lämpölaitosten huolto-, suunnittelu- ja valmistuspalveluita. Yrittäjäpariskunta näkee, että politiikkamuutoksista huolimatta puuenergialla on mahdollisuuksia kehittyä ja kasvaa edelleen.



Hyvätuuli Highland, Jäppilä

Hyvätuuli Highland on kolmen maatilan isännän Nurkkalan, Honkalan ja Pohjolaisen tilan muodostama yhteisyritys Pieksämäen kunnassa, Jäppilän kylällä. Yrityksen ideamoottori, Esko Rissanen alkoi miettiä naapurin isännän kanssa, mitä tekisi tulevaisuudessa. Tilalla oli jo vanhanaikaiseksi käynyt lypsykarjanavetta, eikä investoiminen ja lypsykarjan pito sen sitovuuden vuoksi enää houkuttanut. Isännät tutustuivat Highland Cattle karjaan ja innostuivat.

Yhteistyöstä päätettiin tehdä tarkat sopimukset epäselvyyksien välttämiseksi. Lypsykarja muuttui ”haikkuihin” vuonna 1999 ja kolmas tila tuli mukaan yhteistyöhön 2008. Yrittäjät eivät ole valintaansa katuneet, sillä he kokevat yhteistyön antavan heille valtavasti: enemmän vapaa-aikaa, vähemmän stressiä ja velkaa sekä yhdessä tekemisen iloa. Yhteistyö nähdään usein negatiivisena, mutta Hyvätuuli-isännät vannovat vahvasti sen nimiin. Yrittäjät ovat kehitelleet Hyvätuuli Highland – franchising konseptin, jonka avulla he haluavat laajentaa yhteistyötä sekä tarjota saman mahdollisuuden verkostoitua ylämaankarjan kasvatuksesta innostuneille tilallisille.

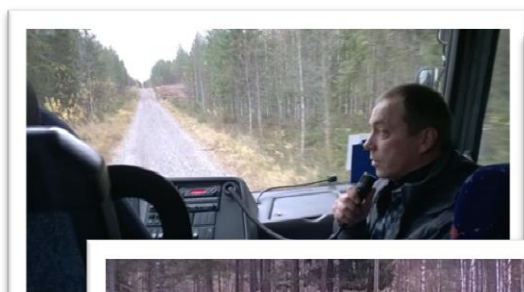
Yrittäjät näkevät Highland Cattle- rodun onnistuneeksi valinnaksi. Vähään tyytyvä rotu viihtyy ulkona ympäri vuorokauden myös luonnonlaitumilla. Lisäksi eläimille tehdään omilta pelloilta rehua, viljaa eläimille ei syötetä lainkaan. Sekä tilojen pellot että eläimet ovat luomussa.

Highland Cattle-karjan liha on vähärasvaista ja aromikasta. Maku on voimakkaampi kuin naudanlihassa yleensä juuri naudan ravinnon vuoksi. Lisäksi naudat kasvavat hitaasti, sillä eläimet saavuttavat teuraspainon vasta kolmen vuoden iässä. Emolehvät voivat elää tuotteliaina 10-15 -vuotiaiksi saakka.

Kaikki tilalla syntyvät eläimet kasvatetaan omalla tilalla, mikäli niitä ei myydä jalostukseen. Eläimet teurastetaan Kiteellä. Liha myydään oman Jäppilän myymälän kautta.

Saimme vierailun aikana kattavan selostuksen tilan toiminnasta, näimme monenkokoisia eläimiä sekä saimme maistiaisia grillatun haikkubalkanin muodossa. Lopuksi pääsimme vielä tekemään ostoksia lihamyymälässä.

Majoituimme Jäppilän yrityskierroksen jälkeen Varkauteen, Scandic Hotel Oscariin. Nautimme illalla vielä yhteisen lounaan hotellin ravintolassa ja jatkoimme keskustelua päivän aikana nähdystä ja koetuista mielenkiintoisista asioista.



Perjantai 17.10.

Starttasimme hotellille jo klo 8 aikaan ja suuntasimme kohti Suonenjokea.

Peltolan Juustola

Nautimme aamukahvit jäätelön ja sorbetin kera ravintola Mikossa, jossa Peltolan juustolan isäntä Matti Kärkkäinen otti meidät vastaan. Kuulimme erittäin mielenkiintoisen ja värikkään selostuksen yrityksen historiasta savolaiseen lupsakkaan tyyliin. Aikoinaan yrittäjä olisi tehnyt naapuritilan isännän kanssa yhteisnavetan, mutta 1990-luvun Suomessa sitä pidettiin liian edistyneenä eikä sen uskottu kannattavan. Hankkeesta luovuttiin ja Peltolan tila laajensi toimintaansa maidontuotannon lisäksi elintarviketuotantoon.

Yritys alkoi vuonna 1993 tehdä jäätelöä maatilan omasta maidosta. Tilalla on tällä hetkellä n. 70 lypsävää parsinavetassa ja osa maidosta tehdään jäätelöksi ja juustoksi, osa menee Suonenjoen Maitomaan meijeriin. Alussa asiakkaina oli käytännössä vain ravintolayrityksiä. Matti Kärkkäisen onnistui markkinoida tuotteensa helsinkiläisiin huippuravintoloihin. Jäätelön rinnalle valikoimiin tuli alkuajoina myös sorbetti. Isäntä kertoikin hauskan tarinan sorbetin synnystä: olleessaan myyntimatalla pääkaupunkiseudulla hän tuli luvanneeksi toimittaa jäätelön lisäksi myös sorbettia. Neuvotteluista päästyään Kärkkäinen joutui soittamaan kotiin vaimolleen ja kysymään mitä oikein tuli luvanneeksi, sillä hänellä ei ollut mitään käsitystä sorbetista. Tuote kuitenkin otettiin valikoimiin jäätelön rinnalle ja se on siellä edelleen: valikoimassa on yli 400 erilaista jäätelö- ja sorbettimakua.

Peltolan Blue –sinihomejuusto on ollut erityisesti ravintolakokkien suosiossa. Yrittäjä kertoo, että juusto saa aromikkaan makunsa Peltolan tilan puna-apilapelloista ja juustomestarin 40-vuoden työkokemuksella juusto on saavuttanut laajan suosion. Aiemmin tuotetta myytiin lähinnä ravintoloihin, mutta vuoden 2014 aikana Peltolan Blue saatiin S-ryhmän kaappoihin ja sitä voi ostaa kaikkialta Suomesta. Sinihomejuuston lisäksi yritys valmistaa kirnuvoita ravintoloille.

Isäntä kertoili monivaiheista tarinaansa elävään tyyliin koko käytettävän ajan. Vaikka yritys on menestynyt, hän ei silti kannustanut maatalojen monialaiseen yrittäjyyteen, vaan hänen mielipiteensä oli, että kunkin pitäisi valita oma suuntansa ja kehittää sitä. Syynä tähän mielipiteeseen oli mm. suuri työmäärä: yksi ihminen tai isäntäpari ei kykene hoitamaan kaikkea yksin ja siksi hän suositteli vahvasti ”omassa linjassa pysymistä”. Omista kokemuksistaan ja mielipiteistään huolimatta Peltolan Juustola jatkaa ja kehittää toimintaansa samaan malliin intohimoisesti.



Maitoaho Ay

Maitoaho on kolmen maatalan yhteisyritys Kiuruvedellä. Maidontuotantoon suunnattu avoin yhtiö perustettiin vuonna 2002. Aiemmin kullakin tilalla oli n. 25 lehmän parsinavetta ja peltoa käytössään 45-85 hehtaaria. Yhtiön osakkaina ovat Jarno Kämäräinen, Matti Kämäräinen sekä Hannu Kempainen, joka esitteli meille tilan toimintaa navetan yläkerrassa. Lisäksi tilalla työskentelevät Hannun poika sekä Matin vaimo.

Yhteistyön tavoitteena oli vähentää työn sitovuutta, lisätä kannattavuutta ja kilpailukykyä sekä lisätä työn mielekkyyttä. Yhteistyö on koettu oikein onnistuneeksi. Yhteistyöstä sovittiin yhtiösopimuksen avulla. Käytössä on työvuorolista, joka mahdollistaa, että kaikilla työntekijöillä on vuorollaan vapaita viikonloppuja. Jokaisella osakkaalla on myös oma vastuualueensa: Jarno hoitaa kirjanpidon ja paperityöt, Matti suunnittelee viljelyn ja ruokinnan, Hannu sorkanhoidon ja siemennykset sekä koneiden ja rakennusten huollon ja Seija hoitaa vasikat sekä eläinten terveydenhuollon.

Yhteistyö toimii, kun kaikki asiat on sovittuna paperilla ja osakkailla on selkeä työnjako. Ay-muotoinen yhtiö perustettiin aikanaan sen vuoksi, jotta kaikilla säilyy lomaoikeus. Lomittaja on siis hyvin yleinen näky Maitoahon navetassa.

Navetta sijaitsee erillään asutuksesta ja osakkaiden asumuksista. Lähinnä tilaa, n. 1 km:n päässä asuu Hannu. Pihatossa on tällä hetkellä n. 160 lypsävää, jotka lypsetään kaksi kertaa päivässä takalypsyasemalla. Tilalla on laajennussuunnitelmia ja sen vuoksi ympärille on varattu riittävästi tilaa. Muutaman vuoden sisällä tarkoitus on rakentaa viereen samankokoinen eläinhalli, mikä mahdollistaa lehmämäärän lisäämisen 300:aan. Samalla on tarkoitus rakentaa erillinen vasikkala.

Tilalla usko maatalouteen ja maidontuotantoon oli kova. Ympärille on muutaman vuoden aikaan noussut useita samankokoisia sekä isompiakin navetoita. Tilanne Kiuruvedellä on ollut vähän samankaltainen kuin Kainuussa Puolangalla: yksi uskaltaa investoida ja muut seuraavat perässä. Keskusteluissa kävi ilmi, että myös tämä tila oli kohdannut vastustusta ja epäilyjä viranomaisten, rahoittajien ja neuvojien taholta suunnittelunsa alkuvaiheessa. Tilojen välinen yhteistyö sekä investoinnin suuruus herättivät epäilyjä ja vaativat perusteluja toisensa jälkeen, jotta investointi saatiin "puhuttua" läpi.



Anttilan lammastila

Retkemme lopuksi vierailimme Raija Balkin vieraana Anttilan lammastilalla lissalmessa. Joimme iltapäiväkahvit Lampurin tuvalla eli vanhassa kyläkaupassa, joka toimii yrityksen myymälätiloina.

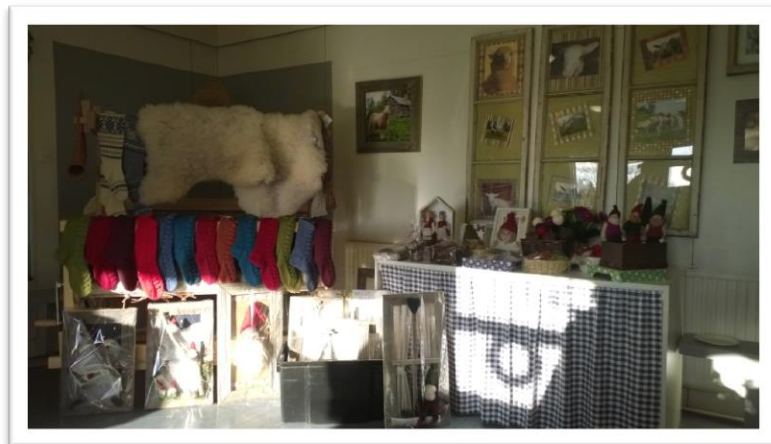
Raija Balk kasvattaa lampaista ja pyörittää samalla käsityöyritystä, hänen miehensä käy tilan ulkopuolella töissä. Raija myy suoramyyntinä lampaanlihaa sekä pääosin lampaanvillasta tehtyjä käsitöitä. Tila siirtyi lampaankasvatukseen vuonna 2006 luovuttuaan lypsykarjan pidosta. Lampaat ovat rodultaan pääosin valkoisia suomenlampaista.

Kesäisin lampaat laiduntavat tilan omilla pelloilla ja talvisin saavat oman tilan rehua, kivennäisiä ja lisävalkuasta lukuun ottamatta. Käytössä on sähköaita sen edullisuuden ja helppohoitoisuuden vuoksi. Tilalla on noin 60 uuhua sekä 2-4 siitospässiä. Tila kuuluu lammastarkkailuun ja myy jonkin verran eläimiä myös jalostukseen.

Karitsointi pyritään keskittämään kevääseen, jotta syksyllä voidaan keskittyä käsitöiden tekemiseen. Teuraskaritsat teurastetaan Väisäsen kotilihan tiloissa, osa lihasta myydään itse suoraan asiakkaille. Villa keritään kaksi kertaa vuodessa ja kaikki pyritään myymään eteenpäin, mm. Pirtin Kehrämölle.

Käsityömyymälä ja -yrittäjyys on laajentunut lammastuotannon ohella koko ajan, ja tällä hetkellä se tuo jonkinmoisen lisän yrittäjän tilipussiin. Myymälässä on myynnissä lankoja, erilaisia huovutustöitä sekä tilan langoista neulottuja sukia ja lapasia. Myynnissä on myös jonkin verran karitsan lihaa pakasteena, tilanteen mukaan. Myymälän tiloissa järjestetään mm. huovutus kursseja ja kurssitoimintaa on tarkoitus lisätä jatkossa. Suurin sesonki myymälässä on syksyllä sekä juuri ennen joulua.

Kireän aikataulun vuoksi emme ehtineet enää katsomaan lampaista, jotka asustelevat tilan vanhassa navetassa n. 1 km:n päässä myymälästä. Lampaat oleskelevat muutostöiden avulla lampolaksi muutetuissa kahdessa erillisessä rakennuksessa, olkipohjaisissa karsinoissa.



Yhteenveto

Olimme aikataulun mukaisesti takaisin Kajaanissa heti viiden jälkeen. Retki koettiin oikein onnistuneeksi, sillä saimme kuulla linja-autossa mitä kukin työkseen tekee ja samalla saimme rutkasti ajankohtaista uutta tietoa.

Tutustumiskohteiksi valikoitui monipuolista yritystoimintaa, ja mukaan koettiin löytää kohteita joissa yhteistyön avulla yrittäjät ovat kyenneet luomaan jotakin uutta. Tulevalla ohjelmakaudella myös Kainuun puolella tilojen välinen yhteistyö on yksi vahva kehittämiskohde, ja saimme paljon oppia tätä asiaa silmällä pitäen.

Kainuun kokoisessa maakunnassa on erittäin tärkeää, että kehittäjäorganisaatiot, viranomaiset ja kaikki maaseutuyritysten toiminnan kanssa tekemisissä olevat tahot tuntevat toisensa. Tämä on sekä viranomaisten että yrittäjien etu.

Vierailuyrityksissä kävi ilmi, että moni oli kohdannut epäluuloja investointia suunniteltaessa. Tämä herätti keskustelua ja ajatuksia. Teemme maaseudun kehittämistoimintaa, mutta löytyykö se tieto ja ”viisaus” sittenkin nykypäivänä jo tiloilta ja yrittäjiltä itseltään? Kehittämistarpeet tulisi ehkä vieläkin selkeämmin kaivaa esille tiloilta, sillä nykypäivän maatalousyrittäjät ovat erittäin hyvin selvillä, millaisia trendejä ja kehityssuuntia maataloudessa milloinkin on meneillään.

Opintomatka kainuulaisille maaseutuelinkeinojen parissa työskenteleville 16. – 17.10.2014 Pohjois- ja Etelä-Savoon



Torstai 16.10.

- 8.00** **Lähtö** Kajaanin linja-autoasemalta
Matkalla esittäytyminen ja ajankohtaisia asioita, mm. MTK, ELY, matkalle osallistujat/-tahot. Jaettavan materiaalin jokainen tuo mukanaan.
- 9.30–10.15** **Aamukahvit ja tilan esittely Väisäsen kotiliha**, lisälmen Taipale
Ajankohtaiset asiat linja-autossa jatkuvat.
- 12.15–13.15** **Ravintola Kaksruusua**, Varkaus www.kaksruusua.fi/
Lounas noutopöydästä (12,50 €)
- 13.45–15.00** **Energiateute Utrainen Oy** Jäppilä, www.energiateute.com
Lämpöenergiayritys, tuottaa kaukolämpöä Pieksämäen talousalueelle seitsemällä lämpöläitoksella. Lisäksi energiapuun korjuupalvelua ja hakkeen tuotantoa. Hakelämpökeskusten huolto-, suunnittelu- ja valmistuspalvelut. Vierailun aikana iltapäiväkahvit.
- 15.15–16.30** **Hyvätuuli Highland** Jäppilä, <http://hyvatuuli.fi/>
Ylämaankarjan kasvatusta, myymälä, lähiruokapiiri-verkkokauppa.
- n. klo 17.00 Majoittuminen Varkauteen, *hotelli Scandic Oscar*
- n. klo 20 Yhteinen päivällinen yhteisesti sovitussa paikassa

Perjantai 17.10.

- 8.00** lähtö hotellilta
- 9.00–10.00** **Peltolan juustola**, Suonenjoki www.peltolanjuustola.fi/
Valmistaa juustoja, voita, jäätelöä ja sorbetteja.
Kahvit ja jäätelö vierailun aikana.
- 11.00–12.00** Lounas noutopöydästä, **Ravintola Vintti** (8,60 €) <http://www.ravintolavintti.fi/lounas.htm>
Ajankohtaiset asiat jatkuvat bussissa tarvittaessa.
- 13.30–14.30** **Maitoaho Ay**, Kiuruvesi
Kolmen maatilayhteisyritys.
- 15.00–16.00** **Anttilan lammastila**, lisalmi
Lampaita (uuhiä n. 60), lihan suoramyyntiä, villaa ja käsitöitä vanhassa kyläkaupassa.
Iltapäiväkahvit tilalla.
- n. 17.30 **Saapuminen Kajaanin linja-autoasemalle**

Hanke tarjoaa kyydin sekä kahvit retken aikana. Majoitus ja ruokailut ovat omakustanteisia. Majoitus 2-hengen huoneessa 55 €/hlö, yhden hengen huone 88 €/vrk.

Yhteystiedot: Tuija Korhonen, 040 741 66 24

Tervetuloa opintomatkalle!

Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-, koordinaatio- ja aktivointihanke
MTK Pohjois-Suomi

