

# Naudanlihantuotannon opintomatka Keski- ja Etelä-Pohjanmaalle 11.-12.12.2013

## Matkaraportti



Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus-, koordinointi- ja aktivointihanke

MTK Pohjois-Suomi

Hankevetäjä Anita Mäkipelto

Maaseutukoordinaattori Tuija Korhonen



## Keskiviikko 11.12.

Toive opintomatkan järjestämisestä Atrian Kauhajoen uudelle nautateurastamolle tuli tuottajilta. Järjestelyissä oman haasteensa toi teurastamon kiireinen ja täysi aikataulu sekä rajallinen kapasiteetti vierailijoiden vastaanottamiseksi. Onneksemme saimme tilaa kahdellekymmenelle vierailijalle. Reissuun olisi ollut enemmänkin lähtijöitä, mutta tuo teurastamon rajoite määräsi lähtijöiden määrän. Vain nopeimmat ehtivät saada paikkansa reissulle.

### Ali-Varilan tila

Bussi starttasi keskiviikkona 11.12 Vaalasta aamulla heti seitsemän jälkeen. Sää oli vuodenaikaan nähden erikoinen; muutama aste lämmintä mutta kirkas tähti- taivas. Kyllähän se toki siitä pilviseksi ja sateiseksi reissun mittaan muuttui. Poimimme kyytiläisiä mukaan matkan varrelta, viimeiset lähtijät otettiin Sievistä.

Kaustisen Kansanlääkintäkeskuksella nautitun lounaan jälkeen suuntasimme ensimmäiseen tilakohteeseen. Vierailukohteena meillä oli Ali-Varilan tila Kaustisilla, aivan Kansanlääkintäkeskuksen naapurissa.

Isäntä Juha Varila kertoi tilan siitoshieho- kasvatuksesta eli ”tyttökotitoiminnasta”. Ali-Varila myy tiineitä hiehoja ja isännän sanojen mukaan tarjoaa uudenlaisen tavan uudistushiehojen hankintaan tiloille. Perinteisen siemennyksen lisäksi tila tarjoaa alkionsiirtopalveluita. Tila ei ole keskittynyt vain yhteen tiettyyn toimintatapaan vaan se pyrkii tekemään sellaisia palveluita, joille on kysyntää ja joita asiakkaat haluavat. Tällä hetkellä tilalla oli eläimiä myös loppukasvatuksessa.



Isäntä Juha Varila kertoo tilan toiminnasta.



Ali-Varilan ”tyttöjä”



## Vehkaojan tila



Kahvitauon jälkeen suuntasimme kohti Kouran kylää Seinäjoella. Kylä on tunnettu Eslan tehtaasta, joka valmistaa mm. potkukukkelkoja Esla-tuotemerkillä. Ilta alkoi jo hämärtää, kun saavuimme Susanna ja Heikki Vehkaojan tilalle. Aberden Angus ja Hereford- emoja kasvattava pariskunta on omistautunut työlleen. Heikki hoitaa tilan työt viikolla pääosin yksin, sillä vaimo Susanna tekee päivätyönsä A-tuottajien kehityspäällikkönä. Susanna työskentelee tilalla iltaisin ja viikonloppuisin.



Vehkaojan tila on luomutila, jossa on noin 145 poikivaa emoa.

Tilalla on kolme eri-ikäistä kylmäpihattoa, jotka ovat kestokuivike- tai vinokuivikepohjaisia. Rakennustekniikkana monissa rakennuksissa on puupylväs. Kaikki tilan aidat ovat High Tensile -kestoaitoja.



Uusimmassa pihatossa on hyvä valaistus.



Lantala





Vanhaherra V.S.O.P



Heikki ja Susanna Vehkaoja

Tilalla on kiinteä eläinten käsittely-  
paikka omassa katoksessaan.



## Luento

Väsyneet matkalaiset pääsivät majoittumaan Hotelli Sorsanpesään illalla kuuden jälkeen. Aikaa levätä oli vain hetki, sillä ohjelmassa oli A-tuottajien kehityspäällikkö Susanna Vehkaojan luento. Aiheena oli ”uudet emolehmätilan raportit”. Susanna kertoi mitä hyötyä A-tuottajien tarjoamista raporteista on tiloille käytännössä. Reilun tunnin mittaisen puheenvuoron aikana saatiin mukavasti keskustelua aikaiseksi ja siitä oli hyvä jatkaa illalliselle.



Innokkaita kuulijoita ja keskustelijoita



Torstai 12.12.



### Aro-Tannerin tila

Herätys torstaiamuna oli aikainen, ja kahdeksalta olimme jo bussissa menossa kohti Teuvaa. Liukkaasta kelistä huolimatta olimme ajoissa Aro-Tannerin tilalla, missä talon isäntä Jyri Tanner oli vastaanottamassa meitä. Tilan päätuotantosuuntana on maidontuotanto ja lisäksi tilalta löytyy Hereford-rotuisia emolehmiä.



Aro-Tannerin tila kuuluu kahden muun tilan lisäksi Laidun-Hereford -yritykseen. Sen tavoitteena on myydä pihvilihaa suoraan asiakkaille. Eläimet teurastetaan tilausten perusteella Rantalan lihan tilateurastamossa Kauhajoella, josta liha kuljetetaan suoraan asiakkaille mm. Itella Thermo -palvelun avulla.



Aro-Tannerin päätuotantosuuntana on maidontuotanto. Lehmillä on kylmäpihato, jossa on oljella ja turpeella kuivitetut parret.



## Teurastamovierailu ja kotimatka



Mielenkiintoisen tilavierailun jälkeen pääsimme maistaman Laidun Hereford –yrityksen tuotteita, kun lounastimme Seija Hietaharjun Luonto Parra –yrityksessä Teuvassa. Herkullinen Hereford-lihakeitto maistui matkalaisille raittiin ulkoilun päätteeksi.

Lounaan päälle ajelimme kohti Kauhajokea ja päävierailukohdettamme Atrian Nauta-teurastamoa. Ymmärrettävistä syistä teurastamolla oli tiukat määräykset siitä, kuka vierailulle voi tulla ja millaisissa varusteissa. Korut, kellot ja sairaut ihmiset eivät pääseet mukaan. Onneksi kaikki olivat terveitä. Myös valokuvaaminen oli kielletty. Ryhmä jaettiin kahteen osaan ja toinen puoli pääsi ensin kahville, toinen lähti teurastamokierrokselle. Suojahaalarit, suojamysyt päässä ja jaloissa, kypärät sekä parrakkaille partasuoja varusteina lähdimme käsien desinfiointiin.

Kierros kulki ns. puhtaalta puolelta likaiselle eli lihanleikkaamosta varsinaisen teurastamon ja navetan kautta ulos. Kova meteli toi omat haasteensa kuulla varsinaista esittelyä. Vaikka kaikkea ei pystynyt kuulemaan, nähtävää riitti sitäkin enemmän. Lihanleikkaajien työ näytti kovin helpolle, mutta sitä se ei tietenkään ole. Kaiken lisäksi työ niin lihanleikkaamon kuin teurastamon puolella on fyysisesti erittäin raskasta, joten ihan kaikista ei siihen hommaan ole. Moni lihanleikkaaja on tullut töihin unkarista, sillä ongelmana on, ettei Suomesta löydy tarpeeksi ammattitaitoisia tekijöitä.

Kierroksen aikana kävi selville, että teurastamotoiminta on erittäin tehokasta ja hygieenistä. Myös eläinten hyvinvointi otetaan huomioon. Yleensä eläimet saapuvat teurastamon navettaan iltakuuden ja aamukolmen välisenä aikana. Aamulla aloitetaan teurastus, mikä jatkuu noin kahteen saakka iltapäivällä tai siihen saakka, että kaikki eläimet on saatu teurastettua. Ensimmäisenä jonossa ovat lehmät ja sen jälkeen sonnit. Navetta koostuu yksilökarsinoista, jossa jokaisella eläimellä on mahdollisuus saada vettä sekä tarvittaessa heinäpellettejä ruuaksi, mikäli odotusaika uhkaa venyä liian pitkäksi.

Vierailu teurastamolla oli oikein antoisa ja mielenkiintoinen. Puolitoista tuntia vierähti kovin äkkiä, aikaa olisi voinut mennä helposti se kaksikin tuntia, mutta meillä alkoi olla jo kiire kotiin. Ennen kotimatkaa suuntasimme kuitenkin Jalasjärven Juustoporttiin, missä matkalaisilla oli mahdollisuus ruokailla ja tehdä ostoksia.

Sateisessa kelissä ajelimme kohti Vaalaa. Perillä olimme vasta kahdentoista aikaan, sillä Seija-myrsky vaikeutti paluuta sateen ja liukkauden merkeissä. Lähellä Vaalaa sade muuttui lumeksi, mutta huonosta kelistä huolimatta kaikki reissaajat pääsivät onnellisesti perille.



Palautteiden perusteella opintomatka koettiin hyödylliseksi.

Ja iloinen mieli on aina plussaa!

Kiitokset osallistujille ja tiloille, että saimme tulla vierailulle!

Anita ja Tuija





# Naudanlihantuotannon opintomatka Keski- ja Etelä-Pohjanmaalle 11.–12.12.2013



Keskiviikko 11.12.

- 7.15 Lähtö Vaalan ABC-asemalta,  
n. klo 7.50 Kestilä – n. klo 8.25 Pulkkila – n. klo 8.50 Kärsämäki
- 9.30-9.50 Kahvitauko, Nivalan Neste
- 11.10–11.50 Lounas, Kansanlääkintäkeskus Kaustinen (omakustanteinen)
- 12.00–13.15 Ali-Varilan siitoshiehokasvattamo, Juha Varila, Kaustinen  
*keskittynyt myymään tiineitä hiehoja, alkionsiirtopalvelu*
- 14.45–15.30 Kahvitauko, Presso Seinäjoki, Hyllykallion Prisma
- 16.00–17.30 Heikki ja Susanna Vehkaojan emolehmätila  
*Luomuemolehmätila, Aberden Angus- ja Hereford -karjaa*
- 18.00 Majoittuminen Seinäjoelle, hotelli Sorsanpesä
- 19.30–20.45 Emolehmätilan uudet raportit ja muuta ajankohtaista, Kompassi-kabinetti  
*Susanna Vehkaoja, kehityspäällikkö A-tuottajat*
- 21.00 Illallinen Hotelli Sorsanpesä, (omakustanteinen)

Torstai 12.12

- 6.00- Aamiainen hotellilla
- 7.45 Huoneiden luovutus ja kokoontuminen hotellin edessä
- 8.00 Lähtö hotellilta bussilla
- 9.30–11.00 Aro-Tannerin tila, Tia ja Jyri Tanner, Perälä  
*Päätuotantosuuntana maidontuotanto, Hereford- emoja, osakas Laidun Hereford -yrityksessä*
- 11.30–12.30 Hereford –keittolounas, Luonto-Parra, Teuva
- 13.30–15.00 Kauhajoen nautateurastamo
- 15.45–17.30 Ruokailu Juustoportti (omakustanteinen)  
*mahdollisuus ostoksiin*
- n. 19.30 Kahvitauko, Neste Kaustinen
- n. klo 23.00 Saapuminen Vaalan ABC-asemalle (paluu samaa reittiä)

**Maaseutuelinkeinojen kehittämisen tiedotus,- koordinaatio ja aktivointihanke**  
Hankevetäjä Anita Mäkipelto p. 0400 218 720  
Maaseutukoordinaattori Tuija Korhonen p. 040 74 16 624

