UUTISET

HS: Valion markkina-asemasta kanneltu Kilpailuvirastolle

Kilpailevien maidontuottajien tyytymättömyys Valion vahvaan markkina-asemaan kasvaa, uutisoi Helsingin Sanomat 23.2.

Lehden mukaan kilpailijat ovat jättäneet Kilpailuvirastolle tutkintapyynnön. Se koskee Valion hinnoittelua.

Kilpailijat arvioivat, että Valio käyttää määräävää markkina-asemaansa väärin polkemalla nestemaidon hintoja tukkumarkkinoilla.

Kilpailuvirastosta myönnetään, että yhtiötä koskeva asia on vireillä. Kesken käsittelyä virasto ei kerro asiasta sen tarkemmin. **MT**

Snellman kasvatti liikevaihtoaan

Pietarsaaressa toimivan lihanjalostaja Snellmanin liikevaihto kasvoi viime vuonna yli viidenneksen edellisvuotisesta. Viime vuoden liikevaihto oli 232 miljoonaa euroa.

Tulos ennen veroja laski hieman, 12,9 miljoonasta 10,5 miljoonaan euroon.

Tiedotteessaan Snellman ilmoittaa tuloksen olevan hyvä, vaikka kohonneita raaka-ainekustannuksia ei kokonaisuudessaan voitukaan siirtää myyntihintoihin. Lisäksi toiminnan kasvu aiheutti yhtiölle viime vuonna kertaluonteisia kustannuksia, jotka rasittivat tulosta.

Liikevaihdon kasvu oli voimakasta kaikilla toimialoilla. Herra Snellmanin lihajalosteiden sekä Kokkikartanon valmisruokien markkinaosuudet nousivat ja Carolines Kök AB:n kasvu Ruotsissa jatkui.

Snellman vahvisti konsernirakennettaan eriyttämällä Paninin ja Tradingin omiksi toimialoikseen sekä perustamalla eläinruualle uuden toimialan.

Konserni kasvattaa sian ja naudan tuotantoa edelleen. Tammikuussa 2012 käynnistetty uusi teurastamo kaksinkertaisti teurastuksen tuotantokapasiteetin.

Seuraavaksi Snellman on päättänyt käynnistää lihanjalostustehtaan laajennuksen. Konserni työllisti viime vuoden lopussa runsaat tuhat henkilöä. **TERHI TORIKKA**

Ilomantsissa tähdätään kaviaarituotannon kärkeen

Sammet uiskentelevat jo Caviar Empirik Oy:n kasvatusaltaissa Ilomantsissa. Mädintuotannon pitäisi alkaa kesällä, kertoo laitospäällikkö Pekka Marttinen.

Sammet ovat rauhallisia kaloja ja ne viihtyvät 70 kuution kasvatusaltaissa ilman rähinöitä.

ILOMANTSI (MT)

70-kuutioisia kalankasvatusaltaita on vieri vieressä sairaalatarvikkeita valmistaneen Mölnlycken entisissä tuotantotiloissa Ilomantsissa. ”Sopivat tilat olivat tärkein syy toiminnan aloittamiseen täällä”, kertoo Caviar Empirikin laitospäällikkö **Pekka Marttinen**.

Altaissa uivien sampien odotetaan aloittavan mädintuotannon kesällä. Se tarkoittaa lähtölaukausta kaviaarin valmistukselle.

Tulevaisuuden tuotantotavoite on 15–20 tonnia kaviaaria vuodessa. Tuotannon pitäisi olla huipussaan 5–7 vuoden päästä.

Tuotantotavoitteen saavuttaminen nostaisi yrityksen kaviaarin tuottajien kärkikastiin maailmassa.

”Kaviaaria tuotetaan noin 150 tonnia vuodessa maailmanlaajuisesti. Määrä on alakantissa kysyntään nähden”, kertoo Marttinen

Sammen kalastusta on rajoitettu liikakalastuksen vuoksi, eikä luonnosta pyydetyistä sammista tehtyä kaviaaria pitäisi olla ollenkaan saatavilla.

Ennen Caviar Empirikiä kaviaarin tuotannon on ehtinyt Suomessa aloittaa Varkaudessa toimiva Carelian Caviar Oy. Yrityksen ensimmäiset kaviaarierät päätyivät markkinoille viime elokuussa.

Suomi on kova brändi

Suomella ja suomalaisella kalalla on kova maine etenkin Venäjällä. Puhtautta ja turvallisuutta arvostetaan.

”Sampiin ja kaviaarin liittyvä huippuosaaminen on venäläisten käsissä. Mutta kaviaaribrändimme Empirikan kannalta on hyvä, että tuotanto on Suomessa”, sanoo Marttinen.

”Venäläisten osaamista toki hyödynnetään.”

Tällä hetkellä osin venäläisomisteisessa yrityksessä työskentelee 15 henkeä. Kun tuotanto saadaan kunnolla käyntiin, työvoiman tarve kohonnee 30–40 henkeen.

Kaviaarin päämarkkina-alue on Venäjä, myös Japani ja Yhdysvallat tulevat olemaan tärkeitä.

Caviar Empirikillä on toinen tuotantolaitos Imatralla. Stora Enson Tainionkosken tehdasalueella sijaitsevassa laitoksessa tuotetaan sammen poikasia Ilomantsin laitoksen käyttöön.

Sukukypsiä 5-7-vuotiaana

Ilomantsin tuotantolaitos on kaikkiaan noin 10–15 miljoonan euron investointi. Ensimmäinen rakennusvaihe on saatu päätökseen. Tulevaisuudessa rakennetaan vielä kalanlihan käsittelyä ja jalostusta varten lisää tiloja. Myös uusia kalankasvatusaltaita ja vedenpuhdistuslaitteistoja on tulossa.

”Kaviaari on päätuotteemme, sammen liha sivutuote”, sanoo Marttinen.

Sammen lihaa kertyy 150–200 tonnia vuodessa.

”Sen markkinointi tulee olemaan haaste, sillä se on melko tuntematon kala esimerkiksi suomalaisille.”

Caviar Empirikin kasvatusaltaissa ui sekä siperiansampia että albiinosterlettejä.

Kalojen sukupuolen pystyy selvittämään 3 vuoden iässä. Ultrauksen yhteydessä kaloille laitetaan mikrosirut yksilöintiä varten.

Uroskaloista tehdään ultrauksen jälkeen kalajalosteita ja naaraat jatkavat kasvuaan altaissa. Ne saavuttavat sukukypsyyden 5–7 vuoden iässä ja alkavat tuottaa mätiä.

Lämmin 20-asteinen vesi nopeuttaa sukukypsyyden saavuttamista ja kasvua. Luonnonolosuhteissa sammet tulevat sukukypsiksi 10–12 vuoden iässä. **SARI PENTTINEN**

FAKTAT

Kaviaari on luksustuote. Sen kilohinta vaihtelee tuhannesta eurosta useaan tuhanteen euroon laadusta riippuen.

Kaviaari on sammen mätiä

Naaras tuottaa mätiä 1–2 vuoden välein saavutettuaan sukukypsyyden.
Mäti lypsetään sammista käsityönä.
Kaviaarin tuotantolaitoksissa naaraat lypsetään 5–6 kertaa.
Mätiä saadaan 10–20 prosenttia kalan painosta, eli noin 1–2 kiloa.
Sampikannat ovat liikakalastuksen seurauksena vähentyneet rajusti.
Kaikki sampilajit ovat kansainvälistä kauppaa sääntelevän Cites-sopimuksen piirissä.
Luonnonvaraisista sammista hankitun kaviaarin maailmankauppaa säädellään kielloilla ja rajoituksilla.

JAAKKO KILPIÄINEN

Kasvatusaltaiden kalojen ruokinnassa ei luoteta pelkästään automatiikkaan. Laitospäällikkö Pekka Marttisen mukaan käsin syötöllä saadaan parempi käsitys kalojen ruokahalusta ja liikkumisesta.

Sauli Niinistö tuo riistan linnan ruokapöytään

Tasavallan presidentin vaihtuminen aiheuttaa muutoksia myös presidentinlinnan tarjoiluihin. Riistanliha tekee paluun linnan ruokalistoille, kun **Sauli Niinistö** ottaa isännyyden.

Asiasta kertovan tuoreen Jahti-lehden mukaan riista ei ole viime vuosina kuulunut linnan tarjoiluihin. Lehti kysyi tulevalta presidentiltä esimerkiksi hirven ja valkohäntäpeuran soveltuvuutta edustustarjoiluihin.

> **Kyllähän presidentinlinnassa tulee panostaa kotimaiseen ruokaan.**
> SAULI NIINISTÖ

”Kyllähän presidentinlinnassa, jos missä, tulee panostaa kotimaiseen ruokaan. Varmasti myös kotimaista riistaa löytyy listalta”, Niinistö toteaa vastauksessaan.

Niinistön mukaan kotimainen riista on oiva raaka-aine maukkaille aterioille.

Väistyvä presidentti **Tarja Halonen** on suosinut edustustarjoilussaan muun muassa kotimaista kalaa sekä pientuottajien erikoistuotteita. ”Lähijuomana” on tarjolla ollut omenamehua Kultarannan omenoista. **JUSSI MARTIKAINEN**

Ruokatietämystä lisää kouluihin

Mikkelin ammattikorkeakoulu ja VTT ovat käynnistäneet hankkeen lisäämään koululaisten tietämystä ruokaketjusta.

Kolmen vuoden aikana rakennetaan valtakunnalliseen levitykseen sopiva malli kouluruuan arvostuksen kehittämiseen. Hanke kokoaa yhteen koululaisten lisäksi vanhemmat, opettajat, ruokapalvelu-henkilökunta, viljelijät, tavarantoimittajat, poliittiset päättäjät ja kehittäjät keskustelemaan kouluruuasta.

Pilottikohteina ovat Mikkeli esimerkkinä kaupungin alueella toimivasta maaseutumaisesta ruokayhteisösta sekä pääkaupunkiseudulta valittava kaupunkimainen ruokayhteisö.

Ajatuksena on, että tietoisuuteen, arvostuksiin ja oppimiseen voidaan tehokkaimmin vaikuttaa yhdessä tekemällä. **MT**