UUTISET

Luotan kyllä suomalaisiin lihantuottajiin. **HELSINKILÄINEN SULO TOSSAVAINEN**

PÄIVÄN PUNKTI

Häijy kukko

Kesäkuuma tuottaa aina parhaat uutiset. Monet muistanevat Ruokolahden leijonan. Uutinen leijonasta levisi kautta valtakunnan ja taisipa lipsahtaa maan rajojen ulkopuolellekin.

Leijona oli kesäuutisena niin hyvä, että sitä muistellaan vieläkin. Lehdet tekevät juttuja siitä, kuinka Ruokolahden leijona pystyi jymäyttämään puolta maailmaa. Leijona oli aikansa loistava aprillipila.

Nyt olisi tarjolla yhtä hyvä uutinen. Tällä kertaa se on, erotukseksi leijonasta, kuitenkin tosi.

Tämän lehden Kantri-liitteen sivuilla (*www.kantrilehti.fi*) kerrotaan häijystä kukosta. Kannattaa käydä katsomassa.

Tämä Häijy-Simo on niin häijy, että omistaja sai siitä kyllikseen ja pani kukon myyntiin. Hinta oli 50 euroa ja kaupan ehtoihin kuuluu, että kukkoa ei saa missään olosuhteissa palauttaa entiselle omistajalleen.

Ilmoituksessa luki, että myydään ”...veemäinen kukko. Hyppii, hyökkii, ja nokkii ja osaa käyttää kannuksiaan. Ikää vasta reilu vuosi eli tästä riittää riesaa vielä moneksi vuodeksi. Rodultaan hybridi mutta käytöksestä päätellen sitä on itse piru ollut luomassa”.

Kukon omistaja Joonas Pappinen arveli, että pienellä koulutuksella kukosta saisi oivan talonvahdin – tai ainakin se soveltuisi valmistujaislahjaksi vähemmän miellyttävälle sukulaiselle.

Lisäksi omistaja arveli, että kukko ”ei todennäköisesti sovellu patakukoksi, koska on luultavasti sitkeä ja pahanmakuinen ja tuskin siitä kirveellä saa edes henkeä pois koska mikäs pahan tappas”.

Vetoava ja tosiasiat tunnustava myynti-ilmoitus teki tehtävänsä. Kukolla on nyt uusi omistaja.

Ilmoitus teki Häijy-Simosta julkkiksen. Keikkaa pukkaa kuin Matti Nykäsellä parhaimmillaan. Häijy-Simo on esimerkiksi ensi lauantaina Rutalahden Letkaliiterin lavalla järjestettävien Joutopäivätanssien vieraileva tähti.

Simon avajaiskeikalla paikalla ovat arvatenkin kaikki tv-kanavat, iltapäivälehdet ja muutama Helsinkiin akkreditoitu ulkomaalainen kirjeenvaihtaja.

Seuraavaksi Simo viedään Brysseliin valtiovarainministerien kokoukseen. Häijy kukko on Suomen salainen ase.

Jos Suomen vaatimuksiin velkaneuvotteluissa ei suostuta, Jutta Urpilainen päästää Häijy-Simon irti ja silloin on siitä pöydästä leikki kaukana.

LAURI KONTRO
on Maaseudun Tulevaisuuden päätoimittaja.
lauri.kontro@maaseuduntulevaisuus.fi

Korjaus

Maanantain Maaseudun Tulevaisuudessa julkaistuun traktoreiden rekisteröintitilastoon kesäkuulta oli pujahtanut virheitä.

Taulukossa Deutz-Fahrin ja Zetorin nimet olivat vaihtaneet paikkaa. Deutz-Fahreja ensirekisteröitiin kesäkuussa 14 ja Zetoreita 2.

Lisäksi alkuvuoden myyntien muutossarakkeessa etumerkki oli vaihtunut. Alkuvuonna on rekisteröity 253 traktoria vähemmän kuin viime vuoden vastaavaan aikaan.

Pahoittelemme virheitä.

MT

Uimavedet melko hyviä

Veden laatu Suomen uimarannoilla on pääosin hyvä.

Suurilla yleisillä uimarannoilla on kesän alusta täytynyt olla näkyvillä uimaveden eurooppalainen laatuluokka. Tarkoituksena on helpottaa uimavesien vertailua EU-maissa.

MT-STT

Kuluttaja toivoo yhteyttä tuottajaan

Kuluttajat haluaisivat suosia lyhyempiä toimitusketjuja ja ostaa useammin lihaa pientuottajien tiloilta. Tällä hetkellä valtaosa lihaostoksista tehdään kuitenkin super- ja hypermarketeista.

Valtaosa eli noin 80 prosenttia kuluttajista ostaa sianlihaa super- ja hypermarketeista. Vain kaksi prosenttia hankkii lihansa suoraan tilalta ja kolme prosenttia kauppahalleista tai pientuottajien tuotteita myyvistä ruokakaupoista.

Mieluiten kuluttajat ostaisivat tuoretta sianlihaa suoraan pientuottajalta. Jopa neljäsosa kuluttajista haluaisi tehdä ostoksia suorassa vuorovaikutuksessa tuottajan kanssa.

”Kuluttajat kaipaavat selvästi lyhyempiä toimitusketjuja tai ainakin jonkinlaista kontaktia alkutuotannon kanssa”, kertoo tutkija **Jaana Kotro** Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:stä.

MTT:n tutkija **Katriina Penttilä** pohtii, että tuloksen taustalla saattaa olla kuluttajien toive nähdä ja ymmärtää entistä paremmin, mistä liha tulee heidän lautaselleen.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus teetti vuoden alussa kyselyn, jossa kartoitettiin kuluttajien näkemyksiä sianlihaketjun vastuullisuudesta ja tiedontarpeista. Kyselyyn vastasi 1 000 kuluttajaa.

Marketit suosittuja

Tilojen jälkeen seuraavaksi toivotuimpia ostopaikkoja ovat super- ja hypermarketit. Vajaa puolet kuluttajista haluaisi jatkossakin tehdä ostoksensa niissä. Kauppahallit ja pientuottajien tuotteita myyvät ruokakaupat olivat viidesosan toivoma vaihtoehto.

Tärkeimpiä syitä nykyisen ostopaikan valinnalle olivat muidenkin ruokaostosten tekeminen samasta paikasta sekä ostopaikan sijainti. Muita olennaisia syitä olivat hyvä valikoima, sopiva hinta-laatu-suhde sekä tuotteiden luotettavuus.

Penttilä ei usko, että kovin moni kuluttaja lopulta olisi valmis vaihtamaan ostospaikkaansa ja matkustamaan supermarkettien sijaan suoraan tilalle ostoksille.

”Tulokset viittaavat ennemmin siihen, että kuluttajat haluaisivat saada enemmän tietoa tuotantoketjusta”, Penttilä huomauttaa.

Teollisuus sekä vähittäiskaupat voisivat tuoda tuottajia enemmän esiin valikoimissaan.

Läpinäkyvää tuottamista

Tutkimuksen mukaan jäljitettävyys lisäisi kuluttajien mielestä tuotteiden luotettavuutta.

Lähes 70 prosenttia kuluttajista luottaisi tuotteen turvallisuuteen enemmän, mikäli voisi jäljittää sen tilalle saakka. Kuluttajat toivoisivat myös enemmän maatilayritysten omaa viestintää.

Kotron mielestä kuluttajien käsitykset todellisista käytännöistä saattavat olla hataria. Kaikilla ei ole tietoa, kuinka ohjeistettua, järjestelmällistä ja valvottua työtä ruuantuotanto on.

Kuluttajatutkimukset olivat osa MTT:n koordinoimaa Vastuullisuuden jäljitettävyyden kehittäminen – esimerkkinä lihaketju -hanketta, joka päättyi keväällä 2012. Toteutuksesta vastasi myös Lihateollisuuden tutkimuskeskus ja Maatalouden Laskentakeskus. Hankeosapuolten lisäksi rahoittajina olivat Maa- ja metsätalousministeriö, Atria Suomi Oy ja HK Ruokatalo Oy.

SAARA NIKKARI

Kaupunkilaiset suosivat kotimaista lihaa

Maaseudun Tulevaisuus teki maanantaina Hakaniemen torilla Helsingissä katugallupin lihan kulutuksesta.

Kysymyksiä oli neljä: Mistä ostat lihaa ja olisiko lihan ostaminen suoraan tilalta vaihtoehto? Kuinka tuttua nykypäivän maataloustuotanto on? Kiinnostaako lihan alkuperä?

Kaikki vastaajat korostivat lihan kotimaisuuden tärkeyttä.

SAARA NIKKARI

MARITA WAENERBERG

Paula Heinonen

Marjo Linnasalmi

”Syön usein Palmian lounaspaikassa vanhusten palvelutalossa”, kertoo helsinkiläinen **Paula Heinonen**. Hän ei juuri enää laita itse ruokaa jäätyään viime syksynä leskeksi.

Heinonen uskoo, että Palmian käyttämä liha on laadukasta. ”Ennen lihan alkuperä kiinnosti, kun laitoin enemmän ruokaa”, Heinonen toteaa. Jos hän jaksaisi, niin hän voisi ostaa lihaa myös suoraan tilalta.

Maataloustuotanto oli ennen tuttua Heinoselle, mutta ei enää nykypäivänä.

Marjo Linnasalmi Helsingistä ostaa lihaa Hakaniemen hallista tai luomukaupoista. Hän voisi ostaa lihaa myös suoraan tuottajalta, mutta ilman autoa tilalle pääseminen on vaikeaa.

Lihassa Linnasalmea kiinnostaa eniten tuotantomaa sekä -tapa. ”Suosin yleensä luomulihaa”, hän selventää.

Lihan tuotantotavat eivät ole niin tuttuja, mutta Linnasalmi seuraa jonkin verran aiheen uutisointia. Lisätieto olisi tervetullutta. ”Ihmisten pitäisi tietää, miten liha on tuotettu.”

Sulo Tossavainen

Antonio Barrionuevo

Kotimaisuus on tärkein kriteeri lihan ostopäätöksessä **Sulo Tossavaiselle**. ”Luotan kyllä suomalaisiin lihantuottajiin”, hän vakuuttaa.

Helsingissä asuva Tossavainen käy lihaostoksilla Hakaniemen hallissa tai lähimarketissa. Kotiseudullaan Nilsiässä käydessään hän ostaa lihaa myös suoraan tilalta. Ruokapöydässä on useimmiten sianlihaa.

Lihan alkuperä on Tossavaisen mielestä ehdottomasti tiedettävä. Nuoruusvuosina maatalous oli tuttua, mutta nykypäivän lihantuotanto on Tossavaiselle jo vieraampaa.

Kirkkonummelainen **Antonio Barrionuevo** voisi ostaa lihaa suoraan tilalta, jos suoramyyntitiloista olisi saatavilla enemmän tietoa.

”Lihan alkuperä ei merkittävästi kiinnosta, mutta suosin kotimaista”, hän kertoo.

Lihaa tulee ostettua ison supermarketin lihatiskiltä tai pienemmästä lähikaupasta.

Maataloustuotanto ei ole Barrionuevolle erityisen tuttua. Häntä kiinnostaisi ennemmin, mitä eläin on syönyt kuin miltä tilalta se on peräisin.

JANNE NOUSIAINEN

Pekka Kauppinen toimitti tiistaiaamuna tuoretta sianlihaa Jyväskylän Sokoksen Mestarin Herkkuun. Lihamestari Pasi Tietäväinen (edessä) kertoo, että yhteistyö on jatkunut 18 vuotta.

Vuorovaikutus ei juuri ole lisääntynyt

MTT:n tutkimuksen mukaan kuluttajat haluavat ostaa sianlihaa suoraan tuottajalta.

Laukaassa yhdistelmäsikalaa vaimonsa **Anjan** kanssa pitävä **Pekka Kauppinen** näkee asian toisin.

”Suomessa oli vielä 15 vuotta sitten yli sata tilateurastamoa. Nyt niitä on alle 40, ja tilan yhteydessä vieläkin vähemmän”, Kauppinen sanoo.

Pohjosahon tila aloitti sikatuotannon vuonna 1988. Markkinat ja kysyntä ovat Kauppisen mukaan kasvaneet siitä.

Ei pelkkiä kinkkuja

Sikoja teurastetaan Pohjosahon tilalla viikoittain. Tilateurastamon toiminta alkoi vuonna 1993.

Teurastamo tuo yli puolet tilan liikevaihdosta.

Lihatiskiä tilalla ei ole. Vähimmäistilaus on possun neljännes eli noin 20 kiloa lihaa. Jouluksikaan ei myydä pelkkiä kinkkuja.

”Lähiruokapiirit ovat haastavia, kun ne haluavat ostaa viisi kiloa tai kolme kyljystä”, Kauppinen sanoo.

Suoramyynnin lisäksi lihaa viedään kauppojen lihatiskille tilan nimellä.

Paikallisuus plussana

Jyväskylän Sokoksen Mestarin Herkun lihamestari **Pasi Tietäväinen** kertoo, että yhteistyötä on tehty 18 vuotta. Pekka Kauppinen tuo possua tiistaisin, joulukuussa kaksi kertaa viikossa.

Pohjosahon tilan nimeä käytetään kaupan mainonnassa. Tietäväisen mukaan paikallisuus on asiakkaille tärkeää lihaa valitessa.

”Paikallisuus on heti etu, mielikuva on hyvä”, Tietäväinen sanoo.

”Tavarantoimittajat tarjoavat viikoittain ulkolaista possua, mutta onneksi kotimaista on riittänyt.”

Ruokinta kiinnostaa

Kauppinen ei koe, että vuorovaikutus kuluttajan kanssa olisi juuri lisääntynyt.

Tilalta lihaa ostavat asiakkaat ovat aina kysyneet, millä siat on ruokittu.

”Tieto viljapossusta riittää”, Kauppinen sanoo.

Joku kysyy, onko possu luomua ja moni haluaa tietää possun rasvaisuudesta sekä teurastusiästä. Ja miten mikäkin ruhonosa olisi fiksuinta laittaa ruuaksi, Kauppinen kertoo.

Asiakkaat tulevat 50 kilometrin säteeltä. Vakiasiakkaita on useita.

Kauppisen mukaan asiakkaan silmätysten kohtaamisella ja palvelulla on suuri painoarvo. Julkikuvaan panostetaan pitämällä ympäristö siistinä.

”Joka on kerran hakenut lihaa, hakee toistekin”, Kauppinen sanoo.

PAULA TAIPALE