UUTISET

Emme voi ikuisesti maksaa näin paljon enemmän kuin muut, mutta vuoden kestämme kyllä. **TOIMITUSJOHTAJA HENRIK SNELLMAN, SNELLMAN**

TALOUDESTA LYHYESTI

Läski kävisi kaupaksi

Kun hiilihydraatteja välttelevä ruokamuoti etenee, kauppojen lihatarjonta ei vastaa kysyntää.

”Sikoja jalostetaan ja kasvatetaan niin vähärasvaisiksi, että läskisoosin saatavuus on muuttunut erittäin vaikeaksi”, sanoo Chef Wotkin’s -lihamyymälöistään tunnettu **Veijo Votkin** Taloussanomissa.

Votkinin mukaan etenkin naudan rasvaisemmasta lihasta on huutava pula. Suomalaiset siat ovat hänen mukaansa esimerkiksi saksalaisia, unkarilaisia ja puolalaisia possuja vähärasvaisempia.

MTK:n kotieläinasiamies **Jukka Rantala** kertoo, että lihantuottajille on jo parinkymmenen vuoden ajan maksettu sitä parempaa hintaa, mitä lihakkaampaa eli vähärasvaisempaa lihaa he pystyvät tuottamaan.

Suuria riskejä Saksan taloudessa

Saksan talousnäkymiin kohdistuu suuria riskejä, maan valtiovarainministeriö toteaa kuukausiraportissaan.

Saksan talous näyttää kuitenkin olevan vakaalla pohjalla, mutta toiveet maailmantalouden nopeasta elpymisestä ovat osoittautuneet ennenaikaisiksi.

Raportin mukaan ministeriö odottaa toiselle vuosineljännekselle pientä kasvua. Myös bruttokansantuotteen odotetaan kasvavan hieman.

Valtiovarainministeriön mukaan kuluttaminen jatkuu Saksassa edelleen, ja ministeriö uskoo sen lisäävän kasvua.

Hirviluvat vähenivät

Hirvenkaatolupia on myönnetty kolmasosa vähemmän kuin viime vuonna, 36 800 lupaa koko maahan. Alkusyksyn metsästyskauden merkitys voi näin korostua tänä vuonna. Hirvenmetsästys alkaa syyskuussa.

Lupien väheneminen johtuu siitä, että on tehty kannan leikkaus. Parin kolmen viime vuoden aikana on kaadettu erittäin paljon hirviä, sanoo Metsästäjäliiton puheenjohtaja, Maaseudun Tulevaisuuden päätoimittaja **Lauri Kontro**.

Osaa riistaeläimistä on saanut pyytää jo kesästä tai keväästä saakka. Sepelkyyhkyn pyyntiaika alkoi perjantaina, ja muun muassa karhun ja sorsalintujen metsästyskaudet alkavat 20. elokuuta. **MT–STT**

Snellman haluaa olla esimerkki nostamalla sianlihan tuottajahintaa

”Tiedämme, että 10 senttiä lisää kilolta ei vastaa tuotantokustannusten nousua. Tämä on tahdon osoitus, haluamme turvata kotimaista lihantuotantoa”, sanoo Snellmanin toimitusjohtaja Henrik Snellman.

MATS SANDSTRÖM

Henrik Snellman korostaa koko lihateollisuuden vastuuta kotimaisen alkutuotannon turvaamisessa.

Lihatalo Snellman perää kaikkia alan toimijoita kantamaan vastuuta kotimaisen lihantuotannon tulevaisuudesta.

”On selvää, että ei meidän voimat riitä nostamaan koko maan liha-alaa, mutta haluamme hinnan nostolla osoittaa, että on pakko tehdä jotain”, toimitusjohtaja **Henrik Snellman** sanoo.

”Tilanne näillä rehun hinnoilla on kriittinen ja koko alan pitää ottaa vastuu.”

Snellman nostaa sianlihan tuottajahintaa syyskuun alusta 10 senttiä kilolta. Kesän aikana hintaa on nostettu kaikkiaan yhdeksän prosenttia.

Yhtiö tietää, että reilukaan hinnannosto ei silti vastaa tuotantokustannusten nousua. Ei etenkään, jos rehun hinta jää niin korkeaksi kuin on ennustettu.

”Tilanne on haastava ja olemme nöyriä.”

Yhtiö seuraa rehujen hintakehitystä ja on tarvittaessa valmis uusiin korotuksiin.

”Nostamme hintaa vielä, jos saamme muuta alaa mukaan. Kotimainen raaka-aine on meille elintärkeää.”

Alan keskinäinen on kilpailu ongelma

Esimerkillään Snellman haluaa kannustaa myös muita lihataloja pitämään huolta tuottajista.

”Emme voi ikuisesti maksaa näin paljon enemmän kuin muut, mutta vuoden kestämme kyllä.”

Parempi tuottajahinta lähtee lähes koko loppu vuoden suoraan firman kukkarosta, sillä neuvottelut kauppojen kanssa on käyty jo pitkälle eteenpäin.

Seuraava mahdollisuus vaikuttaa myyntihintoihin on marraskuussa. ”Silloin todella yritämme nostaa hintaa.”

Snellman toivoo, että ainakin alan kaksi suurinta toimijaa lähtisivät mukaan turvaamaan kotimaista lihantuotantoa.

”Kauppa on kyllä vahva, mutta sitä syytetään aina. Kyllä teollisuus saa katsoa peiliin. Niin kauan kuin markkinaosuuksista kilpaileminen on tärkeintä, tilanne on tämä.”

Pienet toimijat kasvattavat osuuksiaan

Snellman muistuttaa, että paluuta vanhaan ei kotimaan lihamarkkinoille ole.

”Alalla on kymmenkunta pienempää toimijaa, jotka voivat suhteellisen hyvin ja menevät kohta toiselta kaistalta ohi.”

Markkinaraon pienille yrityksillä avasi elintarvikealan lakko toissa vuonna. Sen jälkeen tilanne muuttui Snellmanin mukaan pysyvästi.

”Kaupaltakin on tullut viestiä, että markkinaosuuksia jaetaan uudestaan. Pienempien toimijoiden hyville tuotteille on tilaa.”

Snellmanin valtti on toimitusjohtajan mukaan avoimuus. Yhtiö aikoo jatkaa mahdollisimman luonnollisten ja lisäaineettomien tuotteiden kehittelyä.

”Emme vielä tiedä, mihin asti tämä tie vie ja mihin pystymme.”

Paljon uusia tuottajia

Reilu tuottajahinta on saanut sikatuottajat kiinnostumaan Snellmanista niin, että yhtiön sianlihan hankinta on kasvanut kuluvana vuonna 15 prosenttia.

Pääosa kasvusta tulee uusista tuottajista. Tulijoita on niin, että kaikkia ei ole toistaiseksi pystytty ottamaan vastaan.

”Kaikkien tuottajiemme täytyy täyttää Maatilan parhaat -kriteeristö”, Snellman sanoo.

Snellman kasvattaa hankintaa edelleen, mutta rauhallisesti, jotta ketjun kaikkien vaiheiden kapasiteetti pysyy mukana.

TERHI TORIKKA

TOMMI FORS

Kaksi kolmasosaa Snellmanin käyttämästä liharaaka-aineesta on sikaa. Leikkaamossa työn ääressä Jimmy Snellman (toinen vasemmalta) ja Lasse Vähäkangas (kolmas vasemmalta).

Valion nuorin meijeri laajenee taas

OULU (MT)

Valio Oy:n pohjoisin ja nuorin meijeri, Oulun meijeri, täyttää 30 vuotta. Valmistuessaan se oli ”Euroopan parhaiten suunniteltu kauppanestemeijeri”, mutta nyt vanhasta on jäljellä enää seiniä. Kaikki laitteet on vaihdettu ainakin kertaalleen.

Laajeneminen ja uudistaminen jatkuu. Tänä vuonna siihen käytetään taas 15 miljoonaa euroa.

Valion hallituksen varapuheenjohtaja **Tauno Uitto** kertoo, että meijeri ja sen käyttämän maidon tuottaminen tiloilla työllistää pari tuhatta ihmistä.

Kun Nokian Oulun toimipisteeseen jää irtisanomisten jälkeen 450 työpaikkaa, voi laskea että valiolainen maidon tuotanto työllistää Oulun seudulla lähes viisinkertaisen määrän ihmisiä.

Työpaikkoja ei koskaan siirretä enempää Kiinaan kuin muuallekaan.

”Valion keskeisimpiä periaatteita on rakentaa Suomessa ja tuottaa suomalaista”, Uitto sanoo.

Valioryhmän maidontuottajat ja Valion tuotannollinen toiminta tuovat Oulun seudulle noin 100 miljoonaa euroa vuodessa palkkoina, veroina ja hankintoina.

Lisäksi tulevat vielä mahdolliset investoinnit.

Puolen Suomen meijeri

Valmistuessaan Oulun meijeri oli huippumoderni ja Valion historian suurin kertainvestointi, noin 100 miljoonaa markkaa. Vuodesta 2002 Oulun meijeri on kuululnut Valion kehitettävien tuotantolaitosten joukkoon. Meijeriin on investoitu noin 70 miljoonaa euroa kymmenen vuoden aikana.

”Olemme rakentaneet uutta tilaa kolmeen otteeseen ja uusineet tuotantolaitteistoamme ja automaatiotamme kattavasti. Nyt on menossa noin 3 000 neliön laajennus. Tuotantokapasiteettia lisätään sekä pakkaamoon että valmistukseen. Tuotanto kasvaa ja monipuolistuu”, Valio Oulun tehtaanjohtaja **Martti Kimpimäki** kertoo.

Oulun varastosta hoidetaan jakelu Vaasan ja Nurmeksen tasolta ylöspäin, koko pohjoisimpaan Suomeen.

Maitoa Oulun meijeri ottaa vastaan noin 135 miljoonaa litraa vuodessa.

Kaukaisimmat maidon tuottajat ovat Utsjoella, Osuuskunta kertoo Pohjolan Maidon toimitusjohtaja **Markku Hukkanen**. Jos jalostettu maito sitten viedään kaukaisimpaan kauppaan Kilpisjärvelle, matkaa kertyy yhteensä 1 300 kilometriä.

Vienti laajenee

Oulussa valmistetaan kolmessa vuorossa maitoja, piimiä ja kermoja. Lisäksi siellä tehdään kaikki Valion viilit ja Viilikset, Creme Fraiche -tuotteet ja smetanat. Oulussa tehdään myös useampaa jogurttisarjaa sekä Luomu- ja Hilja-maidot ja Gefilus-piimät.

Yhteensä tuotteita on 120 kappaletta.

Meijerin laajennuksen jälkeen tuotantoon saadaan uusia tuotteita. Myös vientimääriä voidaan lisätä.

Vielä nyt tuotantoa rajoittaa kapasiteetin puute.

JOUKO RÖNKKÖ

Täältä keskusvalvomosta ohjataan kaikkien tuotteiden valmistus, Oulun tehtaanjohtaja Martti Kimpimäki sanoo.

PEKKA FALI

Oulussa valmistetaan kaikki Valion viilit ja Viilikset.