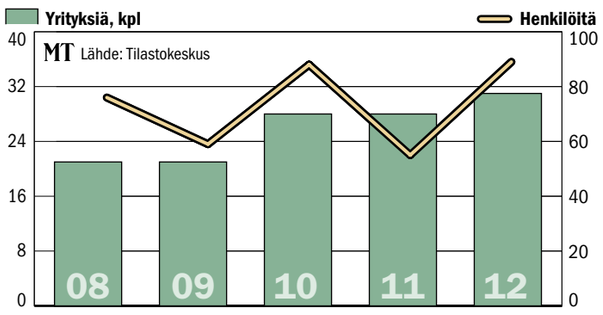
UUTISET

Maa-, metsä- ja kalatalousyritysten konkurssit
Tammi-kesäkuu 2008–2012



Rahoittaja pelkää sikatalouden riskejä

Maatilojen konkurssihakemukset lisääntyivät alkuvuonna muutamalla viimevuotisesta. Alan suurin rahoittaja OP-Pohjola pitää etenkin sikatalouden tilannetta haastavana.

Tammi–kesäkuussa laitettiin vireille 31 hakemusta maatilojen konkurssista.

Viime vuonna samalla aikavälillä 28 maatilaa haettiin konkurssiin.

Viime vuosien kannattavuusongelmat näkyvät Tilastokeskuksen tilastoissa niin, että koko maassa tiloja haettiin vararikkoon kolmannes enemmän kuin viisi vuotta sitten.

”Luvut ovat toistaiseksi hyvin pieniä”, johtaja **Panu Kallio** OP-Pohjola-ryhmästä laskee.

OP-Pohjola-ryhmässä maatilojen konkurssit eivät Kallion mukaan ole lisääntyneet. Lainoja järjestellään sama määrä kuin edellisvuosina.

Lainajärjestelyjä 200-300 tilalla

Vuosittain OP-Pohjolassa järjestellään 200–300 maatilan lainoja. Maksuja lykätään, ja lyhennysten aikatauluja muutetaan.

”Konkurssin syy on useimmiten muu yritystoiminta tilalla.”

OP-Pohjola rahoittaa 60 prosenttia Suomen maatiloista, kymmeniä tuhansia yhteensä. Ryhmä on lisännyt markkinoitaan maatilojen vakuuttajana.

Konkurssin syy on useimmiten muu yritystoiminta tilalla.
PANU KALLIO

”Rahoittaja kantaa tulevaisuudesta jossain määrin huolta.”

Sikataloudessa odottaa kolmas haasteellinen vuosi peräkkäin.

Kustannusten nousu pitäisi saada tuottajahintoihin, mutta vaikealta näyttää.

Kallio kehuu viljan ja varsinkin rehuviljan hintojen nousua hyväksi viljantuottajille. Karjatiloille ja kanaloille rehun kallistuminen on kuitenkin huono uutinen.

OP-Pohjola lainoittaa maatiloja alle kahden prosentin keskimarginaalilla.

”Paineet ylöspäin marginaaleissa ovat kovat.”

Konkurssihakemuksia tehtiin alkuvuonna eniten teollisuudessa, yhteensä 188.

Hakemuksia oli kaikkineen 1559. Tämä oli kolme prosenttia vähemmän kuin vertailujaksolla.

Kaupan alalla konkurssit vähenivät eniten.

JUHANI VIITALA

HK:n Kottonen perää laajaa vastuuta ruuantuotannosta

Ruuantuotannon ykkösasia on saada aikaan tasapaino alkutuotannon, jalostuksen ja kaupan kesken, HK Scanin toimitusjohtaja Hannu Kottonen sanoo. Se tarkoittaa sopimuksia, joissa otetaan huomioon nopeat muutokset kustannuksissa.

MAURI RATILAINEN

HK Scanin toimitusjohtaja Hannu Kottonen toivoo ruokaketjuun tasapainoa, jossa jokaisella on ansaintamahdollisuus.

”Olen huolissani maatalouden tilanteesta”, HK Scanin toimitusjohtaja **Hannu Kottonen** sanoo.

Huoli koskee laajemminkin ruuantuotantoa, sen kokonaisuutta pellosta pöytään.

”Suomessa ja Euroopassa pitää olla riittävä omavaraisuus ja kannattavuus. Ei ole kenellekään hyvä juttu, jos joltain ketjun osalta puuttuu ansaintamahdollisuus.”

Kaupan sopimuksiin tarvitaan joustoa

Maailmalla energian, lannoitteiden ja rehujen hinta heittelee. Tilanne on toinen kuin muinoin, kun teollisuus ja kauppa alkoivat sopia määristä ja hinnoista kuukausiksi eteenpäin.

”En syytä kauppaa. Pitkät sopimukset ovat koko ketjun aikaansaama juttu. Mutta nyt pitää yhteisesti pystyä sopimaan sekin, miten arvoketjun uusia riskejä pienennetään. Tarvitaan joustoa, jotta selvitään maailmanlaajuisista muutoksista.”

Kottonen ottaa vertauskohdaksi mansikan: ”Ei kukaan pysty takaamaan etukäteen määrää eikä hintaa.” Tai bensan, jonka hinta vaihtuu sukkelaan tankilla, kun maailmalla öljyn dollarihinta muuttuu. Kahvinkin sopimukset ovat Kottosen käsityksen mukaan selvästi lyhyempiä kuin lihan.

Vastuunkantajia tarvitaan myös puolueissa

Ruuantuotannon turvaamistalkoisiin Kottonen kutsuu myös muita: puolueita, virkamiehiä, tiedotusvälineitäkin.

”Vastuuta ovat kantaneet ehkä liian harvat. Asiat eivät hoidu direktiiveillä.”

Lääkkeen ei aina tarvitse olla pois veronmaksajan kukkarosta. Muitakin toimia pitää keksiä, Kottonen sanoo.

Uusia keinoja Kottonen kaipaa muun muassa maatilojen investointien rahoittamiseen, kun pankkeja säädellään entistä tiukemmin. Pärjäävät tuottajat voisivat miettiä sijoittamista paikalliseen maatalouteen, ja luomu voisi houkutella eettisiä sijoittajia.

Ylipäätään Kottonen kannustaa tuottajia tulevaisuudenuskon ja rohkeuden lisäksi yhteistyöhön toistensa kanssa. ”Aina välillä kuulee positiivisiakin viestejä: tehdään sukupolvenvaihdos, investoidaan tuotantoon.”

Pörssiyhtiön tehtävä on jakaa osinkoa

Lihantuottajan odottamaa myönteistä viestiä Kottonen ei sen sijaan kerro. Hänen mielestään HK Scanin maksama tuottajahinta ei ole asia, josta laaditaan lehdistötiedote.

Ei hän korotuksia silti poiskaan sulje. ”Hinnoista keskustellaan päivittäin. Sitä varten meillä on osaava organisaatio.”

Hinnoitteluun vaikuttaa myös se, että HK Scan ja sen suurin kilpailija ovat pörssiyhtiöitä.

”Pörssiyrityksen tehtävä on jakaa osinkoa”, Kottonen muistuttaa.

”Mutta totta kai meillä on vastuu siitä, että koko arvoketju pärjää. Se ei tarkoita vain hintaa, vaan myös kustannuksia, laatua ja luotettavuutta.”

HK Scanin pääomistaja on osuuskunta LSO. Kottosen mukaan osuuskunta on kärsivällinen omistaja, tuntee alkutuotannon haasteet ja mahdollisuudet, ja sen jäsenet ovat ylpeitä omasta yrityksestä ja sen tuotteista.

Kottonen valmis pohtimaan teurasvaihtoa

Metsäyrityksestä tulleena Kottonen tietää hankinnan vaihtopuut. Sellaista käytäntöä monet tuottajat ovat haikailleet teuraisiinkin, jotta kuljetuksissa säästettäisiin.

Kottosen mielestä vaihdot olivat ainakin puunhankinnassa toimivia niin kustannusten kuin ympäristönkin säästämiseksi. Hän on valmis miettimään samaa käytäntöä lihanhankinnassa. Asia riippuu kuitenkin paitsi muista yrityksistä, myös kilpailulaista ja sen tulkinnoista.

Taitavia lihanleikkaajia tarvitaan

HK Scanilla on menossa kehitysohjelma, jonka tavoitteena on parantaa kannattavuutta, lisätä kassavirtaa ja vähentää velkaa.

Keinoina on muun muassa tuotannon siirtoja laitosten välillä. Järvi-Suomen Portti sulautetaan HK Ruokataloon. Konsernissa haetaan yhteistyötä, uusia tuotteita ja ideoiden vaihtoa toimipaikkamaiden välillä.

Tarkasteluun tulee myös, onko järkevää kuljettaa tuotteita Suomesta Puolaan pakattavaksi ja takaisin.

”Se on periytynyt ruotsalaisilta. Aion käydä paikan päällä ja pyytää laskelmia ennen kuin otan kantaa”, Kottonen sanoo.

Kaiken kaikkiaan HK Scanin tuottavuudessa on edelleen parantamista. ”Se on tavallaan hyvä asia, koska se on omissa käsissä.”

Teurastus on Kottosen mukaan erityinen haaste. Näkökulma kuitenkin yllättää: ”Pelkään, että teurastus on hinnoiteltu liian halvaksi. Sitä olen utelias penkomaan tiiviimmin.”

Taitavia lihanleikkaajia tarvitaan, jotta arvo-osat ja kaikki muukin saadaan talteen, Kottonen korostaa. Esimerkiksi sian ruhosta saadaan kyljysten lisäksi parisensataa erilaista osaa.

HEIKKI VUORELA

KESÄPÄÄTTÄJÄ

”Olen oppinut kysymään alkuperän”

Ainakin kolme asiaa on muuttunut **Hannu Kottosella** itsellään sen jälkeen, kun hän aloitti HK Scanin toimitusjohtajana maaliskuussa.

”Olen oppinut kysymään lihan alkuperän. Ruuissa olen siirtynyt piirun verran lihan suuntaan. Vanha grilli on purettu ja tulossa on ammattimaisempi.”

Yhtä ei tarvitse vaihtaa: ”Hirvimetsälle olen ennenkin ottanut Kabanossia.”

Suosikkejaan HK:n tuotteissa Kottonen nimeää määrän, joka vaatisi koko sivun ilmoituksen.

Samalla paljastuu, että kun HK Scanin omistajaosuuskunta LSO täyttää ensi vuonna 100 ja HK:n Sininen 50 vuotta, tulossa on uutta ja vanhaa. Tuotantoon palaa puolen tusinaa vanhaa suosikkia, ja Sinisestä tulee lihainen versio.

Vanhat suosikit saavat valokuvaajankin höristämään korviaan. Kottonen ei kuitenkaan anna listaa vielä. Juhlavuodesta tiedotetaan aikanaan.

Johtamansa yrityksen osakkeita Kottosella ei ole. ”Lapsilla on, kauan sitten hankittuja. Silloin yrityksessä taisivat kiinnostaa eniten kirjaimet HK.”

”Mutta aion kyllä itsekin ostaa osakkeita. Se vain ei ole helppoa, kun sisäpiirisäännökset estävät sen suurimman osan aikaa.”

Jukolan viesti tänäkin kesänä

Muuttunut ei ole sekään, että Kottonen on Suunnistusliiton varapuheenjohtaja ja vastaa nimenomaan huippusuunnistuksesta.

Tehtävä on katkolla loppuvuodesta. Kottonen on valmis jatkamaan ainakin ensi vuoden.

”Suomessa on silloin suunnistuksen MM-kisat. Kun on ollut sellaisissa kilpailijana ja valmentajana, olisi kiinnostavaa kokea ne myös toppatakkiosastolla.”

Kottosen suunnistusuran huippuhetkiä olivat MM-viestin hopea ja pronssi ja yksi Suomen mestaruus.

Liedon Parman ankkurina hän voitti myös Tiomilan 1982.

”Silloin joukkueet olivat vielä oman kylän porukoita, meillä suur-Turun. Siinä mielessä se oli erityinen saavutus.”

Tänäkin kesänä ohjelmassa oli Jukolan viesti suunnistusliiton joukkueessa. ”Oma osuus meni turvallisesti läpi.”

HEIKKI VUORELA

NCC Roads Oy
Puh. 010 507 6800
nccroads@ncc.fi
NCC

Atrian Perälä: Tuotanto vaatii kilpailukykyisen nautaketjun

KARI SALONEN

Atrian liha- ja alkutuotantoliiketoiminnann johtaja Matti Perälän mukaan Kauhajoen uuteen nautateurastamoon tulee alan viimeisin teknologia.

KAUHAJOKI (MT)
Atria Suomen liha- ja alkutuotantoliiketoiminnan johtaja **Matti Perälä** uskoo kotimaisen lihan tulevaisuuteen. Ruuantuotannolla on maailmanlaajuisesti hyvät näkymät, koska ruokaa ja eläinproteiinia tarvitaan koko ajan lisää.

Perälän mukaan paine lihan tuontiin on tällä hetkellä pienempi kuin muutamia vuosia sitten. Esimerkiksi Etelä-Amerikan elintaso kasvaa ja siellä tuotettu liha jää omaan maahan.

Kauhajoen nautateurastamon laajennus on yksi teko, jolla Atria aikoo parantaa nautaketjun tuottavuutta.

”Atria ei tee lähes 30 miljoonan euron investointia nautateurastamoon, jos ei usko kotimaisen tuotannon säilymiseen”, Perälä heittää.

Edellinen iso investointi naudanlihantuotantoon tehtiin vuonna 1988.

”Ilman kilpailukykyistä nautaketjua ei ole tuotantoakaan.”

Uskoa naudanlihantuotantoon lisää kotimainen maidontuotanto. Sen tulevaisuus näyttää Perälän mukaan myös valoisalta.

”Naudanlihantuotannolla ja maidontuotannolla on aina kytkös toisiinsa.”

Naudanlihasta on Suomessa tällä hetkellä alituotantoa. Atria hyödyntää lähes kaikki osat naudan ruhosta kotimaassa. Vientiin menevät kielet ja joitakin rintaontelon elimiä. Myös naudan nahka eli vuota viedään ulkomaille.

Hinnankorotuksia syksyllä

Atrian tuottajahinta on ollut viime aikoina nousussa. Hinnankorotukset ovat Perälän mukaan välttämättömiä myös jatkossa. Korotusten on kuitenkin koskettava koko tuotantoketjua.

Tarkkoja senttejä ja päivämääriä ei vielä tiedetä, koska hintaneuvottelut kaupan kanssa loppuvuodelle ovat paraikaa menossa. Perälä uskoo, että kauppa tuntee myös vastuunsa kotimaisesta tuotannosta.

”Olemme kantaneet vastuuta suomalaisesta lihantuotannosta jo yli sata vuotta ja aiomme kantaa tästä eteenkin päin”, Perälä vakuuttaa Atrian puolesta.

”Tämä on haastava ala, joka on jatkuvassa myllerryksessä. Juuri kun tilanne on vakiintumassa, tulee uusi muutos.”

Perälä tietää tuottajien panoksen tuotantoon. ”Jatkuva heikko taloudellinen tilanne syö miestä.”

SAARA NIKKARI

Kauhajoen nautateurastamo laajentuu yli 10 000 neliön laitokseksi.

Atria keskittää nautateurastuksen Kauhajoelle

KAUHAJOKI (MT)
Atrian Kauhajoen nautateurastamolla vietettiin laajennusosan harjakaisia viime perjantaina. Ensi vuoden alussa valmistuva teurastamo tulee olemaan yksi Euroopan suurimmista nautateurastamoista.

Samalla Atria keskittää koko maan nautateurastuksen Kauhajoelle. Kuopion teurastamo lopettaa toimintansa.

Uudessa nautateurastamossa yhdistyvät uusin teknologia ja Atrian pitkä kokemus teurastuksesta ja lihanleikkuusta. Esimerkiksi pitkään jo käytössä ollut ja hyväksi havaittu ruhon riippuleikkaus säilyy myös laajennetussa teurastamossa.

Laajennuksessa on panostettu eläinten hyvinvointiin, tehokkaampaan tuotantoon ja työturvallisuuteen. Esimerkiksi kaikissa korkeissa paikoissa työskentelevillä on turvavaljaat.

Salmiakkinavetta

Uusi 400 eläintä vetävä navetta ei ole suorakaide, vaan salmiakin muotoinen, kertoo Atria Suomen liha-ja alkutuotantoliiketoiminnan johtaja **Matti Perälä**. Jokainen kulma on loivempi, kuin 90 astetta. Se helpottaa eläinten kääntymistä.

”Ne kulkevat rauhallisemmin autosta navettaan eivätkä kolhi itseään”, kertoo Kauhajoen teurastamon kehityspäällikkö **Masa Ala-Fossi**. Karsinoita on myös eri kokoisille eläimille.

Leikkaamossa tuotantoketjua on pyritty investoinnin myötä virtaviivaistamaan ja tehostamaan.

Lihan alkuperän jäljitettävyys paranee myös. Yksittäistä ruhon osaa voidaan seurata koko leikkausprosessin ajan. Tieto alkuperästä kulkee ruhokoukussa. Sen avulla lihapakkaukseen saadaan merkintä, miltä tilalta eläin on. Jäljitettävyys tulee ensimmäisenä Atrian pihvilihoihin ja luomutuotteisiin.

Korkeutta lisää

Koko laajennettu osa on huomattavasti vanhaa teurastamoa korkeampi. Navetta ja ruhovarastot ovat korkeita, jotta isotkin eläimet ja ruhot mahtuvat. Korkeus parantaa teurastamon hygieniaa.

Teurastamon liikenne on laajennuksen myötä voitu jakaa niin sanottuun puhtaaseen ja likaiseen puoleen. ”Eläimet kulkevat eri reittiä kuin liha”, Perälä tarkentaa.

Nautateurastamon tuotanto on ollut käynnissä koko rakennusurakan ajan. Ala-Fossin mukaan se on ollut ajoittain haasteellista.

”Joka päivä teurastetaan noin 350 eläintä, kun työmaalla pyörii samaan aikaan sata rakennusmiestä.”

SAARA NIKKARI