MAATALOUS

Hyvä vesi on Suomen etu muihin kasvihuoneviljelyä harjoittaviin maihin verrattuna. **KYRÖNTARHOJEN PERUSTAJA TIMO RAPILA**

Ahkerat kädet täydentävät salaattiviljelyn huipputeknologiaa

Puhdas pohjavesi, huipputeknologia ja usko kotimaiseen tuotantoon kasvattavat Kyröntarhojen miljoonat ruukkusalaatit. Salaattien viljely on pitkälle automatisoitu, mutta ahkeria käsipareja tarvitaan edelleen.

PÖYTYÄ (MT)
Kyröntarhojen kasvihuoneissa Pöytyällä riittää heleää vihreää lähes silmän kantamattomiin.

Salaattien laadun takaa huippuunsa viritetty viljelyteknologia, jonka soveltamisessa Suomi kuuluu maailman kärkimaihin.

”Kylmä ja nälkä ovat pakottaneet etsimään ongelmiin ratkaisuja”, napauttaa **Timo Rapila** viitaten Suomen hankalaan ilmastoon mutta myös johtamansa konsernin kehittämiseen.

Ilman voitettavia esteitä ei olisi Honka Holding -konsernia, joka nykyään tuottaa lähes joka kolmannen suomalaisten syömän ruukkusalaatin.

Timo Rapilan tavoitteena on tuottaa salaatteja, yrttejä ja kurkkua mahdollisimman puhtaasti ja vähän energiaa kuluttaen.

Kasvihuonetuotannosta puhuttaessa ei ole mikään uutinen, että kallis energia kasvattaa tuotantokustannuksia. Muutkaan tuotantovälineet eivät ole halpoja. Esimerkiksi miljoona salaatin siementä sisältävä pussi maksaa 6 000 euroa.

”Me saamme ruukkusalaatista muutaman kymmenen senttiä kappale. Se pakottaa olemaan tehokas”, Rapila sanoo.

Jatkuvaa tuotekehitystä

Honka Holding käyttää tuotekehittelyyn noin 10 prosenttia liikevaihdostaan joka vuosi. Rahoilla kehitetään sekä uusia tuotteita että uutta viljelyteknologiaa.

Työn alla on muun muassa valmis salaattisekoitus. Yhtiö haluaa tuoda markkinoille kotimaisen vaihtoehdon, sillä nyt sekoituksia rahdataan muun muassa Italiasta.

Kasvuturpeen käytölle kasvualustana on kehitetty vaihtoehtoinen viljelymenetelmä, jota on myyty ulkomaille. Tämän tarkemmin salaisuuden verhoa ei vielä haluta raottaa.

Ledeistä on vuosia povattu kasvihuonevalaistuksen mullistajia. Niitä on kokeiltu myös Honka Holdingin tarhoilla, mutta nyt lamput on kiikutettu varastoon.

Salaatit ja kurkut eivät kasvaneet led-valolla halutulla tavalla. Kasvit tarvitsevat valon lisäksi lämpöä, jota ledit eivät tuota, Rapila sanoo.

Oppia haetaan maailmalta

Rapila on kiertänyt maailmalla oppimassa toisten onnistumisista ja virheistä.

”Ruotsista kannattaa ottaa opiksi siinä, miten ei ainakaan kannata tehdä. Hollantilaiset ovat hyviä kauppiaita ja tietävät, miten halvalla tehdään hyvä kasvihuone.”

Parhaat kokemukset ovat Japanista, missä Rapila aloitti kiertämisen jo 20 vuotta sitten.

Kokemukset jalostuvat teoiksi hyvin työntekijöiden käsissä. Heitä Rapila kehuu moneen kertaan.

Hän on palkannut yrityksiinsä vuosien varrella monen sortin osaajia insinööreistä alkaen. Vielä, jos jostain löytyisi motivoitunut biologi, niin oltaisiin tyytyväisiä, hän vinkkaa.

Viljelijä ei ole lämmittäjä

Pieni energiankulutus ei tarkoita samaa kuin halvin energia.

Rapilasta tuntuu, että liian monella kasvihuoneyrittäjällä on nykyään strategiana lämmittää halvalla ja unohtaa viljely. Lämmön tuottamisen sijaan yrittäjän pitää trimmata tuotanto sellaiseksi, että se on kannattavaa energian hinnasta riippumatta.

”Kun perustimme Honkatarhat vuonna 1985, päätin että omia biovoimaloita ei rakenneta. Tämä päätös on pitänyt.”

Kyröntarhat lämpiää nestekaasulla. Samaan konserniin kuuluvat kasvihuoneet Honkajoella saavat energian riskimateriaalia käsittelevästä Honkajoki Oy:stä.

MAIJA ALA-SIURUA

MARKKU VUORIKARI

Kirstin Koldek ja Anneli Imara pakkaamassa salaattia Kyröntarhoilla.

KONSERNI

Miljoonien ruukkusalaattien tuottaja

Honka Holding -konserniin kuuluvat Suomessa Kyröntarhat Oy, Honkatarhat Oy, Hevi-Kolmio Oy, Mykora Oy ja Green Automation Oy. Lisäksi Tartossa Virossa Grüne Fee AS.
Omia tuotemerkkejä Suomessa ovat Vihreä Keiju ja Champ, lisäksi kaupan tuotemerkkejä.
300 työntekijää ja kokonaisliikevaihto on noin 30 miljoonaa euroa.
Kyröntarhat tuottaa noin 10 miljoonaa ruukkusalaattia sekä -yrttiä vuodessa, pinta-ala 2,25 hehtaaria.
Honkatarhat tuottaa vuodessa noin 12 miljoonaa ruukkusalaattia ja 2 miljoonaa ruukkuyrttiä, pinta–ala on 2,5 hehtaaria.
Hevi-Kolmio tuottaa noin 7 miljoonaa salaattia sekä 1,5 miljoonaa kiloa kurkkua, pinta-ala on 1,3 hehtaaria.

Vajaan kahden viikon ikäisiä salaatin taimia Kyröntarhoilla.

Kyröntarhojen perustaja Timo Rapila (vas.) ja myyntipäällikkö Teemu Kanasuo.

Salaatti imee voimansa ainutlaatuisesta vedestä

Ympäri vuoden viljeltävien ruukkusalaattien matka siemenestä kuluttajan ostoskassiin kestää keskimäärin viisi viikkoa.

Salaatin siemen tarvitsee turvetta, jotta se voi kiinnittyä johonkin itämään.

Vesi on kuitenkin se, joka salaatin lopulta kasvattaa. Siihen sekoitetaan liuos, joka sisältää kasvin tarvitseman ravinteet.

”Hyvä vesi on Suomen etu muihin kasvihuoneviljelyä harjoittaviin maihin verrattuna”, painottaa Kyröntarhojen perustaja **Timo Rapila**.

Suomalainen vesi on puhdasta eikä siinä juuri ole taudinaiheuttajia. Veden puskurointikyky eli kyky säilyttää pH muuttumattomana on erinomainen. Syytä siihen ei täysin tiedetä, Rapila jatkaa.

Ilman kemiallista torjuntaa

Salaatin siemen on pieni ja höyhenen kevyt; niitä on yhdessä kilogrammassa miljoona. Automaatti kylvää siemenet pestyihin idätyskennoihin, joissa on kotimaista kasvuturvetta.

Turpeeseen on sekoitettu ravinteita ja kasvin juuria vahvistavia bakteereita. Lisäksi siihen laitetaan matoja, jotka pitävät harsosääsket ja liejukärpäset kurissa.

Kemiallisia torjunta-aineita ei käytetä, kertoo myyntipäällikkö **Teemu Kanasuo**.

Siemeniä idätetään viileässä ja pimeässä 1–3 päivää. Idätyshuoneen kosteus on noin 96–97 prosenttia.

”Tämä on se vaihe, kun rairuohon päälle laitetaan kelmu”, Kanasuo kuvailee.

Sopiva tiheys tekee tanakaksi

Itämisen jälkeen salaatit siirretään taimipöydälle. Siinä ne kasvavat kaksi viikkoa, kunnes edessä on siirto kasvulinjastoon.

Linjastolla salaatit saavat vielä kolme viikkoa imeä itseensä valoa ja ravinteita.

Ravinneliuosta sisältävä vesi kiertää kouruissa ja kerätään lopuksi talteen. ”Mitään ei päädy viemäriin”, Kanasuo painottaa

Aluksi kourut ovat kiinni toisissaan, mutta salaattien kasvaessa kourujen väli levenee.

Välien leveyttä ja levenemistahtia Kanasuo ei kerro, koska kyse on yrityksen ydinosaamisesta. Oikea leveys takaa, että salaatista kasvaa juuri niin tuuhea kuin on tarkoitettu.

Nopea pakkaus takaa säilyvyyden

Pöydän päässä odottaa työpari, joka nappaa salaattiruukun kourusta, poistaa varjolehdet ja tarkastaa salaatin laadun.

Juuria ei lyhennetä. Ne ovat salaatin vesivarasto, joiden turvin se säilyy, Kanasuo selittää

Lopuksi poimija sujauttaa ruukun suojamuoviin ja hihnalle, joka kuljettaa salaatit pakkaamoon.

Ripeys takaa, ettei salaatti nuupahda. Aikaa poimimisesta pakkaamoon kuluu viisi minuuttia. Toinen viisi minuuttia kuluu pakkaamisessa ennen kuin salaatti on kylmiössä.

Salaatit lähtevät Kyröntarhoilta viimeistään seuraavana päivänä kaupan keskusvarastoihin ja sieltä kauppoihin.

Salaatteja poimitaan ja pakataan tilausten mukaan.

Tietokone lämmittää ja kuivattaa

Kasvihuoneen tekninen sielu on tietokone, joka ohjaa nestekaasulla toimivaa lämmitystä, kuivausta ja hiilidioksidilannoitusta.

Huoneissa olevat propellit sekoittavat 126 watin teholla palavan liekin tuotaman lämmön ja hiilidioksidin kasvihuoneilmaan.

Myös suurpainenatriumlamput tuottavat lämpöä valon lisäksi. **MAIJA ALA-SIURUA**

MAATALOUDESTA LYHYESTI

Australiassa halutaan syödä häkkimunia

Australian kananmunantuottajien mukaan tällä hetkellä ei ole näyttöä siitä, että muut tuotantomuodot olisivat parempia eläimen hyvinvoinnille kuin perinteiset munitushäkit, toteaa sikäläisten tuottajien omistama The Australian Egg Corporation World Poultry -verkkolehden mukaan.

Yhtiön kommentti on reaktio naapurimaan Uuden-Seelannin viikontakaiseen päätökseen kieltää kananmunien häkkituotanto asteittain vuoteen 2022 mennessä (MT 14.12.).

”Valtaosa australialaisista kuluttajista on tyytyväisiä nykytilanteeseen”, yhtiö toteaa. Perustelu on, että 70 prosenttia kulutetuista munista on tuotettu häkeissä.

Ukraina kurkottelee EU:n ruokapöytiin

EU on myöntänyt Ukrainalle luvan munien ja siipikarjatuotteiden tuontiin, kertoo World Poultry-verkkolehti. EU ja Ukraina ovat käyneet neuvotteluja näitä tuotteita koskevasta kaupankäynnistä vuodesta 2008 lähtien.

Ukrainassa odotukset ovat avautuvien vientimahdollisuuksien suhteen korkealla, kertoo **Anastasiya Sobotyuk**, joka vastaa sijoittajasuhteista Mironovskiy Hleboproduct -yhtiössä.

”Voimme aloittaa toimitukset varsin pian”, Sobotyuk kertoo. ”Todennäköisesti ensi kesänä.”

Ukraina on satsannut siipikarjasektoriin voimakkaasti. Niin kananmunien kuin siipikarjanlihankin tuotantomäärät ovat kasvaneet koko tämän vuoden, Ukrainan maatalous- ja ruokaministeri **Nikolai Prysiazhniuk** kertoo.

Ukrainan päävientialueet ovat tällä hetkellä Afrikka ja Lähi-itä.

Kaninlihan tuotannolle ohjeet Ruotsissa

Ruotsin viranomaiset ovat laatineet säännöt kaninlihan, -turkisten ja -villantuotantoon. Ohje-ehdotus on ensimmäinen laatuaan ja on parhaillaan lausuntokierroksella.

Viranomaisten mukaan tuotanto-ohjeita tarvitaan, koska kanien ammattimainen kasvatus on yleistynyt. Runsas 200 kasvattajaa tuottaa lihaa ja turkiksia ja 50–75 kasvattaa villaa.

Säännöissä käsitellään muun muassa kanien hoitoa, ruokintaa, tuotantotiloja sekä jyrsimismateriaaleja.

Atria hakee luomusianlihaa

Lihatalo Atria etsii luomusianlihan tuottajia vastatakseen kasvavaan luomusianlihan kysyntään. Luomua haluavat sekä kauppa että kuluttaja.

”Tänä vuonna Atria ei vielä teurasta luomusikoja. Uskomme, että kysyntä kasvaa edelleen, kun tarjontaa tulee,” sanoo Atria Sika -palvelun johtaja **Stefan Saaristo**.

Luomusikaketjun rakentaminen on vasta alussa, mutta muutama tila on jo ilmaissut Saariston mukaan kiinnostuksensa.

Atrian hankinta-alue on koko Suomi ja tämä koskee myös luomusikoja.

”Keskustelemme kaikkien luomusta kiinnostuneiden sikatilojen kanssa heidän mahdollisuuksistaan lähteä mukaan.”

Tiukkoja määrätavoitteita tilojen tai kilojen suhteen yhtiö ei kerro. Kaikki riippuu siitä, minkä kokoisia tiloja Atria saa luomuketjuunsa, Saaristo perustelee.

”Tavoitteena on nostaa selvästi luomusianlihan osuutta.”

Atria lupaa kunnon korvausta sianlihantuottajille, joiden kanssa luomutuotantosopimus solmitaan.

Luomulisän euromäärää Saaristo ei paljasta. Hänen mukaansa se on sellainen, että tuottaja pärjää.

Tavoitteena on tehdä pitkiä tuotantosopimuksia, jotka varmistavat molempien osapuolien sitoutumisen luomusikaketjuun.

”Lisäksi olemme suunnitelleet tuottajahinnan sitomista rehun hintaan.”

Atria Sika -ketjussa on sikatiloja, joiden eläimet eivät ole luomua mutta jotka viljelevät peltojaan luomutuotannon vaatimusten mukaan.

Paraikaa selvitetään, montako näitä tiloja on. Lihantuotannon siirtymäaika luomuun on seitsemän kuukautta, Atrialta muistutetaan.

Tavanomaisesta viljelystä luomuun siirtyminen vie kolme vuotta. Luomusikojen rehusta 30 prosenttia saa olla toisen siirtymävuoden viljaa.

Luomusioilla on oltava enemmän tilaa kuin tavanomaisessa tuotannossa olevilla lajitovereillaan. Niillä on oltava mahdollisuus ulkoiluun.

Porsitushäkkien käyttäminen luomussa on kielletty ja luomuemakoiden täytyy antaa imettää porsaita pitempään kuin tavanomaisten emakoiden.

MAIJA ALA-SIURUA

MT:N ARKISTO

Atria lupaa kunnon korvausta sianlihantuottajille, joiden kanssa luomutuotantosopimus solmitaan.

ERÄ POISTOTUOTTEITA VIANORISTA!

nokian RASKAAT RENKAAT
Mitas
Cultor
Continental
GOODYEAR
MICHELIN
TRELLEBORG
Firestone

Firestone

340/85R24	357 €
380/70R24	435 €
420/70R24	496 €
480/65R24	633 €
380/85R28	442 €
420/70R28	541 €
480/70R30	773 €
420/85R34	664 €
480/70R34	815 €
520/70R34	1 017 €
600/65R34	1 213 €
460/85R38	937 €
620/70R42	1 932 €

Hinnat sis. ALV 23 %. Hintoihin lisätään kierrätysmaksut.
Tarjous voimassa 28.2.2013 asti tai niin kauan kuin tavaraa riittää.

www.vianor.fi/raskaatrenkaat

Espoo: p. 010 401 3960 Forssa: p. 010 401 3190 Haapajärvi: p. 010 401 3890 Heinola: p. 010 401 3500 Hyrylä: p. 010 401 3280 Hyvinkää: p. 010 401 3070 Hämeenlinna: p. 010 401 3250 Iisalmi: p. 010 401 3550 Imatra: p. 010 401 3050 Joensuu: p. 010 401 3030 Jyväskylä: p. 010 401 3660 Jämsä: p. 010 401 3170 Järvenpää: p. 010 401 3870 Kajaani: p. 010 401 3260 Karstula: p. 010 401 3760 Kemijärvi: p. 010 401 3840 Keminmaa: p. 010 401 3770 Keuruu: p. 010 401 3350 Kokkola: p. 010 401 3430 Kotka: p. 010 401 3020 Kouvola: p. 010 401 3490 Kuopio: p. 010 401 3640 Kuusamo: p. 010 401 3930 Lahti: p. 010 401 3100 Lappeenranta: p. 010 401 3010 Lieksa: p. 010 401 3580 Lohja: p. 010 401 3390 Malmi: p. 010 401 3270 Mikkeli: p. 010 401 3200 Mäntsälä: p. 010 401 3090 Nurmes: p. 010 401 3670 Oulu: p. 010 401 3820 Pieksämäki: p. 010 401 3480 Pori: p. 010 401 3240 Porvoo: p. 010 401 3080 Pudasjärvi: p. 010 401 3910 Pyhäsalmi: p. 010 401 3160 Raahe: p. 010 401 3900 Rauma: p. 010 401 3540 Riihimäki: p. 010 401 3330 Rovaniemi: p. 010 401 3800 Seinäjoki: p. 010 401 3420 Suonenjoki: p. 010 401 3590 Tampere: p. 010 401 3180 Turku: Satakunnantie, p. 010 401 3400, Kuormakatu, p. 010 401 3850 Vaasa: p. 010 401 3410 Valkeakoski: p. 010 401 3230 Vantaa: p. 010 401 3300 Varkaus: p. 010 401 3680 Ylivieska: p. 010 401 3920

Matkapuhelimesta soitettaessa 0,0828 e/puh. + 0,1704 e/min (alv. 23 %). Lankapuhelimesta soitettaessa 0,0828 e/puh. + 0,0595 e/min (alv. 23 %).

VIANOR®
Member of Nokian Tyres