

001	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

Perjantaina 1. helmikuuta 2013

MAASEUDUN TULEVAISUUS

11

MAATALOUS

Jos ei itse ole valmis näkemään ylimääräistä vaivaa ja olemaan rohkea, on tyydyttävä siihen, mitä muualta annetaan.
 TOIMITUSJOHTAJA TIMO SAVOLAINEN, MOILAS OY



Piek­sä­mä­keläi­nen maanvil­jelijä Timo Suho­nen (vas.) ja Moilas-lei­po­mon tuotan­tojohtaja Mikko Puumalainen toivo­vat, että ensim­mäiset kotimaisesta raaka-aineesta leivotut puhdaskauraleivät olisivat markkinoilla jo ensi syksynä.



Timo Savolainen uskoo, että kaura ja gluteenittomuus ovat leipäalan seuraavat trendit.

Puhdaskaura harvinaista sekä viljelyssä että tuoreleipänä

Piek­sä­mä­keläi­nen Moilas-lei­po­mo aikoo tuoda markkinoille puhdaskaurasta valmis­tetun leivän, joka sopii myös keliaakikoille. Kotimainen raaka-aine puuttuu vielä.

PIEK­SÄ­MÄ­KI (MT)
 Kauran suosio on nousussa tauon jälkeen, uskoo Moilas Oyn toimitusjohtaja **Timo Savolainen**.
 Trendiin vastatakseen Piek­sä­mä­kellä toimiva leipomo suunnittelee puhdaskaurasta eli gluteenittomasta kaurasta valmistettujen tuoreleipien tuomista markkinoille.
 Kokonaan kaurasta valmis­tettu leipä sopii myös keliaakiaa sairastaville ja muille herk­kä­vatsaisille.
 Ideana on Savolaisen mukaan tehdä luontaisesti gluteeniton leipä, joka maistuu keliaaki­koiden lisäksi myös muille.
 ”Keliaakikon ei pitäisi joutua tuntemaan itseään erilaiseksi.”
Tuotekehitys loppusuoralla
 Uutuustuotteen kehittäly on Moilas Oyn tuotantojohtaja **Mikko Puumalaisen** mukaan jo aivan loppusuoralla.
 Maukkaan kauraleivän rakenne on hyvä, vaikka kauran leipominen on sitkon puuttu­misen vuoksi haastavaa.
 Suurin kysymysmerkki on

raaka-aine. Tuotekehitykseen on käytetty saksalaista puhdas­kauraa, mutta lopullinen tuote haluttaisiin valmistaa kotimai­sesta viljasta.
 Ratkaisu saattaa löytyä lähel­tä.
 ”Haaveena on, että löytäisim­me kauralle viljelijän omasta kunnasta. Siten kauraleivästä tulisi samalla myös vahvasti paikallinen tuote”, Puumalai­nen sanoo.
 Savolaisen mukaan noin puo­let tuotteen arvosta tulee sen tarinasta. ”Siihen ei sovi, että raaka-aine on Saksasta.”
Viljely vaatii paljon
 Puhdaskauran viljely voisi olla jollekin viljelijälle mahdolli­suus erikoistua.
 Helppoa se ei kuitenkaan ole.
 Koko ketjun on oltava vain kauralle: samalla puimurilla, viljan kuivaamolla tai myllyssä ei saa käsitellä muuta viljaa.
 Jokaisesta erästä otetussa kilon näytteessä puhdaskauraa saa olla enintään kuusi jyvää muita viljoja, seitsemännestä erä hylätään.

”Kilossa kauraa on noin 33 000 jyvää”, pieksämäkeläi­nen maanviljelijä **Timo Suho­nen** tarkentaa.
 Puhdaskauran viljely vaatisi oman siementuotannon ja pal­jon käsinperkuuta pelloilla.
 Suhonen ei pidä vaatimuksia mahdottomina, vaan harkitsee parhaillaan erikoistumista Moilasen kauraraaka-aineen tuottajaksi. Rehuvilja saisi vaihtua kauraan.
 ”Kahden köyhän viljelijän ei kannata käydä kauppaa keske­nään. Raha pitäisi ennemmin saada muualta ruokaketjusta”, perunaa ja vihanneksia alueen kauppoihin viljelevä ja toimit­tava Suhonen perustelee.
Kauppa on kiinnostunut
 Suhosen noin 200 hehtaarin viljelyala riittäisi täyttämään Moilas-leipomon kauran tar­peen ainakin aluksi.
 Ennen ratkaisevia viljelypää­ töksiä on kuitenkin selvítettävä,

olisiko kauratuotteille riittävästi kysyntää.
 Kiinnostusta löytyy jo.
 Savolainen on juuri kes­ kustellut erään kauppaketjun ostajan kanssa. ”Myös hän uskoo, että nyt on kauran aika. Ei pakastealtaassa vaan tuore­ tuotteena.”
Puhtaudesta Suomen vientivaltti
 Vähitellen kauraa on alettu arvostaa myös Pohjoismaiden ulkopuolella, mutta asenteet ovat siellä edelleen erilaisia.
 ”Mitä etelämmäksi mennään, sitä vahvemmin kaura mielle­ tään vain hevosten ruuaksi.”
 Tästä huolimatta Moilas-lei­pomo tähtää kauraleivällä myös vientimarkkinoille.
 Myyntiä helpottaa tuote­ hallinnasta vastaavan **Eriikka Koiviston** mukaan se, että puh­daskauraa saa nykyisin nimit­ tään gluteenittomaksi. Lisäksi kauralla on EU-hyväksyttyjä terveysvaikutuksia, jotka saa

merkitä pakkaukseen.
 Moilas Oy:n liikevaihdos­ ta vajaa kymmenesosa tulee viennistä. Savolainen ihmette­ lee, miksi suomalaista ruokaa ei viedä ulkomaille nykyistä enempää.
 ”Monessa maassa suomalai­ nen puhtaus on hyvin tiedossa.”
Menestys vaatii muuttumista
 Leipäala muuttuu Savolaisen mukaan nyt vahvasti.
 Perinteinen tuoreleipämark­ kina ei kasva. Kuluttajat ostavat yhtä useammin paistopiste­ tuotteita ja erikoisleipiä. Myös terveellisten välipalojen kysyn­ tä kasvaa.
 Muutokset asettavat haastei­ ta leipomoteollisuudelle.
 ”Usein sanotaan, että kauppa sanelee, mitä tehdään. Kyllä se on kuluttaja joka sanelee, kaup­ pa vain kohtaa sen ketjussa en­ simmäisenä.”
 Savolainen uskoo, että vil­ jelijän, leipomon ja kaupan kannattaisi nykyistä enemmän pohtia yhdessä tuotekehitystä ja rahan tasaista jakautumista ketjussa.
 ”Kaikkien pitäisi olla valmiita muuttumaan. Jos ei itse ole valmis näkemään ylimääräistä vaivaa ja olemaan rohkea, on tyydyttävä siihen, mitä muualta annetaan”, Savolainen toteaa.

TERHI TORIKKA

»Kauralla on EU:ssa hyväksyttyjä terveys­ vaikutuksia, jotka saa merkitä pakkaukseen.«

ERIKKA KOIVISTO



VAIVATTOMASTI
 JA NOPEASTI
 UUTEEN KOTIIN!

Yksin, kaksin tai isommalle perheelle – Älvsbytalolta löytyy juuri sinulle sopiva koti. Muuttovalmiit talomme nousevat nopeasti ja nautit oman saunan löylyistä ennen kuin huomaatkaan. Haluatko asua jo tänä vuonna nelmiesi kodissa?

Muuttovalmiit talomallimme alk. **113 425 €**
 (sis. rahti ja perustukset)

Ota yhteyttä!

www.alvsbytal.fi



Seuraa Älvsbytalojen rakentamista Livillä! Unelmien Talo 6.2. alkaen keskiiviikkoin klo 19.30.