

001	66	76	96	96	36	09	69	62	55	48	36	25	19	13	10	7	5	3	0
100	86	77	97	97	37	09	69	62	55	48	36	25	19	13	10	7	5	3	0
100	86	77	97	97	37	09	69	62	55	48	36	25	19	13	10	7	5	3	0

Perjantaina 30. elokuuta 2013

MAASEUDUN TULEVAISUUS

11



Kaalien eliittiä. Parsa on terveys-vaikutuksiltaan kaaliperheen eliittiä. Parsa vähentää myös riskiä sairastua syöpään. **Sivu 13**

Onnellinen kansa. Suomalaiset ovat kuviteltua onnellisempia. Vanhat mielikuvat on aika romuttaa. **Sivu 12**

Murhan jäljillä. Eija Piekkarin kirjoittama, maalaiskylään sijoittuva dekkari alkaa MT:n jatkokertomuksena. **Sivut 13 ja 23**



JAANA KANKAANPÄÄ

Myllyliitto etsii jatkajia

Pula jatkajista varjostaa paikallismyllyjen tulevaisuutta, Myllyliiton puheenjohtaja **Seppo Koivu**la kertoo. Kannattaviakin myllyjä seisahtaa, kun myllärit jäävät eläkkeelle.

Perinteisesti mylly on siirtynyt suvussa seuraavalle sukupolvelle. Nyt näyttää siltä, että jatkajia on haettava muilla keinoin.

Myllyliittoon kuuluu enää alle 40 toimivaa myllyä, joista kaikki eivät näytä jäävän henkiin.

Liiton verkkosivulla on tälläkin hetkellä lista puolesta tusinasta yrityksestä, jotka ovat äskettäin lopettaneet tai lopettamassa toimintaansa.

Koivu

la toivoo jatkamisesta kiinnostuneiden henkilöiden ottavan yhteyttä Myllyliittoon tai suoraan paikallismyllyyn.

”Viljelijäperheistä voisi löytyä halukkaita jatkajia. Mylly olisi luonteva tapa hankkia lisäarvoa viljalle.”

Järjestö suunnittelee parhaillaan myös myllärin koulutusta, joka osaltaan mahdollistaisi myllyjen henkinjäämistä. Yhteistyökumppani on Pyhäjärvinstituutti.

Suomessa alkaa olla viimeiset hetket säilyttää paikallista mylläriperinnettä. Vielä 1960-luvun alussa maassa toimi pari tuhatta pientä myllyä.

Paikallismyllyjen markkinaosuus on viitisen prosenttia koko tuotannosta.

TARJA HALLA

”Pienmyllärin elämä on hyvin työteliästä, mitään ei saa ilmaiseksi”, Kari Laukas sanoo.

Paperikoneen sylinterimies ryhtyi mylläriksi

Paperikoneen sylinterimies Kari Laukas jätti taakseen ”maailman parhaan työnantajan” ja lähti mylläriksi. Ikivanha ammatti tarjoaa nyt kaikkea sitä, mistä palkkatyössä jäi paitsi.

SAVITAIPALE (MT)

Myllyriksi ei ryhdytä hetken mieli-johteesta. Kun perinteikäs Tienhaaran mylly tuli myyntiin, **Kari Laukas** alkoi varovasti miettiä ammatinvaihdosta.

Takana oli 30 vuotta vuorotyötä UPM:n Kaukaan tehtaalla paperikoneen kuivan pään sylinterimiehenä. Koko uran aikana tehtaalla ei ollut lomautuksia eikä yt-neuvotteluja.

”Kaukas oli erittäin hyvä työnantaja, maailman paras.”

Työn luonne alkoi kuitenkin hiertää miehen mieltä.

”Työ muuttui äärettömän yksitoikkoiseksi valvomossa istumiseksi, olla köllöttelyksi.”

Vanhemman myllärin opissa

Laukas otti opintovapaata ja meni yrittäjäkursseille. Myllyn osto oli vielä monen neuvottelun päässä.

”Ostin tämän myllyn vasta kun olin tarpeeksi monta kertaa Heikin (mylläri **Heikki Jalo**) kanssa tarinoinut. Sanoin, että jos opetat minut mylläriksi ja niin kauan kuin tarve vaatii, voidaan tehdä kaupat.”

Lupaus opetuksesta kirjattiin kauppasopimukseen. Eläkkeelle jäänyt mylläri perehdytti paperimiestä uuteen ammattiin neljän kuukauden ajan.

”Sen jälkeenkin Heikki on käynyt antamassa vanhemman myllärin neuvoja.”

Myllyn avopuoliso **Tuula Salminen** jatkoi alkuun vanhassa ammatissaan optikkoliikkeen myyjänä. ”Viisi vuotta tein kahta työtä ennen kuin sanoin itseni



Tienhaaran mylly on toiminut nykyisellä paikallaan vuodesta 1954. Vanhimmat asiakassuhteet ovat kestäneet jo vuosikymmeniä.



”Meillä on tässä Karin kanssa aika hyvä tiimi”, Tuula Salminen toteaa.

irti. Tykkäsin entisestä työstäni, mutta sitten ei ollut enää voimia tehdä kahta työtä.”

Salminen hoitaa viljan ostot, kirjanpidon, laskutuksen, suoramyynnin ja markkinoinnin.

Myllyn yläkerrassa hän täyttää pussit,

jotka menevät lähiseudun kauppoihin ja omaan suoramyyntiin.

Viljelijä ei työdy päivän hintaan

Viljaa hankitaan lähialueelta puoli miljoonaa kiloa vuodessa. Viljan toimittajia on muutamia kymmeniä.

» Lähtökohta oli se, että jos saan puoletkaan siitä sylinterimiehen palkasta, olen hyvin tyytyväinen.»

KARI LAUKAS

Uusi mylläri puolisoineen vaalii huolella jopa vuosikymmeniä vanhoja kauppasuhteita viljelijöihin. Viljan laatu on kilpailuvaltti, josta maksetaan päivän hintaa enemmän. ”Mehän seuraamme Vyrrin (vilja-alan yhteistyöryhmä) sivuja. Jos meinaa lähialueelta viljaa saada, siitä pitää olla valmis maksamaan. Ei viljelijä tyydy päivän hintaan”, Salminen kertoo.

Viljan laatu tarkastetaan näytteistä myllyn pienessä laboratoriossa.

Vanhoja asiakassuhteita

Suurimpia asiakkaita ovat leipomot. Ne sijaitsevat lähiseudulla kuten viljatilatkin. Vanhin asiakassuhde on 60-luvulta ja uusin viime kesältä.

Uusi asiakassuhde syntyy tyypillisesti niin, että Salminen vie näytejauhoja leipomon kokeiltavaksi.

Etenkin ruis- ja ohrajauhojen tarjonta näyttää sopivan hyvin eteläkarjalaiseen leivontaperinteeseen. Siihen kuuluvat esimerkiksi ruisleivät, kalakukot, lepuskat ja rieskat.

Tienhaaran myllyllä on myyntiä yrittäjien mukaan riittävästi. Nykyistä enempää ei kahden ihmisen voimin ehditä tuottaa.

”Ei ole itsestään selvää, että asiakassuhteet pysyvät. Asiakkaita, jotka arvostavat lähellä tuotettuja jauhoja, pitää palvella hyvin. Kyllä isot myllyt yrittävät kaapata meidän asiakkaita”, Salminen sanoo.

Myyntivalteja ovat tuotteiden tuoreus, kotimaisuus, lisäaineettomuus ja joustava palvelu.

”Maailman paras ohrajauho”

Myllyn koneet ovat edellisen yrittäjän aikaisia. Ohra ja ruis jauhetaan vasaramyllyllä ja vehnä valssimyllyllä. Kaura litistetään hiutaleiksi höyryttämättä.

Kun mylläriä pyytää kehuaan tuotteitaan, vastaus tulee äkkiä.

”Meillä on maailman paras ohralestyjauho. Miksikö? Sen takia, kun me osamme ostaa oikeaa ohralajiketta ja viljelijä osaa viljellä sitä oikein.”

Lajiketta mylläri ei sano, se on liikesalaisuus.

Tienhaaran myllyn palveluihin kuuluu siemenviljan lajittelu ja peittaus. Palvelu on niin suosittu, että varauskirja huhtitoukokuulle täyttyy nopeasti.

Valo- ja varjopuolia

Myllyn työssä on omat valo- ja varjopuolensa.

”Pienmyllärin elämä on hyvin työtelistä, mitään ei saa ilmaiseksi. Toisaalta ei tarvitse pyöritellä peukaloitaan, aika kuluu kuin siivillä”, Laukas sanoo.

Myllyn pitää osata monta eri hommaa, Laukas kertoo. Pitää ymmärtää sähkön kulkua, tehdä peltitöitä ja puusepännöitäkin. Jopa jauhossäkkien nostelu on taitolaji.

”Vanha mylläri opetti senkin. Nostat käsillä ja jaloilla, et selällä.”

Myllyn työ on pölyistä, meluista ja raskastakin, Salminen luettelee. Talvella pitää olla reilusti päällä, sillä suuri osa myllystä on lämmittämätöntä tilaa.

Salmisen mielestä myllärin työ sopii oman tiensä kulkijalle, joka haluaa laittaa itsensä peliin.

”Meillä on tässä Karin kanssa aika hyvä tiimi.”

Kohtuullinen tienesti

Tienhaaran Mylly Oy on ollut Kari Laukaksen omistuksessa vuodesta 2005. Kesäkuussa päättyneellä tilikaudella tehtiin myyntiennätyks, liikevaihtoa kertyi 232 000 euroa. Yhtiö on velaton.

Laukas laskee nyt tienaaavansa kolme neljäsosaa paperimiehen palkasta plus osingot sen päälle.

”Lähtökohta oli se, että jos saan puoletkaan siitä sylinterimiehen palkasta, olen hyvin tyytyväinen.”

TARJA HALLA



Kuutostien Satun Makiat -leipomon suositut ruisleivät leivotaan Tienhaaran myllyn jauhoista. Leipomo kuului myllyn vakioasiakkaisiin jo edellisen myllärin aikana.

Leipuri arvostaa lähijauhoja

Tienhaaran mylly toimittaa joka toinen viikko jauhokuorman Satun makiat -leipomoon Luumäelle.

”Leivomme aina suomalaisista tuoreista jauhoista”, leipomo voikin rehelli-

sesti luvata kotisivuillaan.

Leipuri-kondiittori **Satu Neuvosen** mukaan jauhojen tuoreus vaikuttaa makuun.

”Esimerkiksi ohra kitkeröityy, kun se seisoo varastossa pitkään.”

Isojen myllyjen jauhoja saisi halvem-

malla.

”Haluan käyttää lähialueella tuotettuja jauhoja kotimaisuuden ja laadun takia”, malaistalosta yrittäjäksi lähtenyt Neuvonen sanoo.

Kuutostien suosittu leipomo-kahvila tunnetaan muun muussa juureen leivotuista ruisleivistään. Ohrarieskakin on osa alueen leipäperinnettä.

Yrityksen virallinen nimi on Leipomo Konditoria Sanelko Oy.

TARJA HALLA