

UUTISET

Ukrainalaiset ovat monen tilan pelastus

Ulkomaalaiset kuulevat Suomen maatilojen työpaikoista usein tuttaviltaan. Sikatilalla tärkein valintaperuste on hyvä sikasilmä.

UUSIKAARLEPYY (MT) Uudenkaarlepyyn seudulla on jo pitkään totuttu ulkomaisiin työntekijöihin turkistarhoilla, kasvihuoneilla ja sikatiloilla. Ukrainalaiset **Julia Bashinska** ja **Alexij Shkaruba** ovat olleet töissä Jeppo Lantgrisin sikalassa kolmisen vuotta. ”Kuulimme tästä paikasta tuttujemme kautta”, Bashinska ja Shkaruba kertovat. He päätyivät Uuteenkaarlepyyhyin sattumalta aivan samoihin aikoihin. Molemmat ovat opiskelleet maataloustiedettä yliopistossa. Nyt he vastaavat siemennyksestä sekä hoitavat tiineitä emakoita. Julia Bashinskan toimenkuvaan kuuluu myös työjohtamista. Kimppassikalan yksi omistajista **Johan Backlund** sanoo, että ihmisestä näkee äkkiä, pystyykö hän sikalan hommiin vai ei. ”Tärkeintä on hyvä sikasilmä.” ”Oikeastaan siat päättävät, kuka sopii työntekijäksi. Ne huomaavat heti, tykkääkö ihminen eläimistä. Sikalaan täytyy mennä yhtä pehmeästi ja rauhallisesti kuin heikoille jälle”, Backlund kuvailee.

Tanskan kautta Jeppo Lantgrisissa on 14 työntekijää, joista valtaosa on juuri Ukrainasta. Yritys on remontoitunut heille asunnoiksi entisen kaupan tilat Jepualla. Johan Backlund ja hänen puolisonsa **Merja Iso-Aho** arvioivat, että tila todennäköisesti pärjäisi ilman ulkomaalaisiakin, mutta sitten työntekijöiden esiminen vaatisi huomattavasti enemmän vaivannäköä kuin nyt. ”Viime vuosina ei väkemme ole juuri vaihtunut, mutta kun joku on lähtenyt, hänellä on yleensä jo itsellään ollut esittäjä, kuka – vaikka veli tai serkku – voisi tulla tilalle”, he sanovat. Suomen Sikayrittäjien toiminnanjohtaja **Ari Berg** kertoo, että hänellekin ulkomaalaiset soittavat kysyäkseen, missä olisi mahdollisesti töitä tarjolla. ”Aika paljon tulee ihmisiä Tanskan kautta, koska siellä saa nykyään työlupaan enää vain vuodeksi. Tällaiset työntekijät ovatkin ihanteellisia, koska Tanska on sikatalouden hyvä oppipaikka”, Berg kertoo. Myös Bashinska ja Shkaruba ovat olleet aiemmin Tanskassa.

Tilan hygieniä tärkeää Jeppo Lantgrisin työntekijöistä suurimmalla osalla ei ole maatalousalan koulutusta, vaan tyourat ovat hyvinkin moninaisia aina merkonomista ja kukkakaupan pitäjästä kemianteollisuuteen. Ikähaitari on parikymppisestä 57-vuotiaaseen. Merja Iso-Ahon mukaan sikalayrityksessään käydään nykyään kehityskeskusteluja ja viikoittaisessa juttutuokiossa annetaan palautetta ja kerrataan työn yksityiskohtia – usein hyvin samoja asioita. ”Porsastuotannon onnistuminen on monista pienistä asioista kiinni, kuten vaikka siitä, että lämpölämpu on oikealla korkeudella.” Myöskään tilan hygieniää ei voi liika korostaa. Ulkona liikkumiseen ja sisältöihin on eri saappaat, ja ne desinfioidaan poltetulla kalkilla.



Ukrainalaiset Julia Bashinska ja Alexij Shkaruba merkkäavat sikoja siirtoa varten. Jeppo Lantgrisissä on 2 200 emakkoa.



Sikayrittäjien toiminnanjohtaja Ari Berg (vas.) ja Jeppo Lantgrisin Merja Iso-Aho ja Johan Backlund ovat huolissaan alan kannattavuudesta.



Kassakaapin ovessa on jokaisen osaston ja päivän lukujärjestys englanniksi.

Suomeen. Työ sikalassa on toki välillä raskasta, mutta siitä kyllä selviytyy. ”Monet täällä olevista ukrainalaisista ovat kotoisin kylistä. Niissä on yleistä pitää kasvimaata ja yhtä tai kahta lehmää, joten ihmiset ovat tottuneet maatilan töihin”, Bashinska kertoo. Alexij Shkaruba jatkaa, että ollessaan töissä Yhdysvalloissa hänet yllätti ihmisten tietämättömyys vaikkapa siitä, miten perunoita tai tomaatteja kasvatetaan.

Palkkakin tyydyttää molempia. Julia Bashinska kertoo lähettävänsä siitä yleensä parisataa euroa vanhemmilleen. Minimipalkka on rapiat 8 euroa, mutta Merja Iso-Ahon mukaan tilan kaikille työntekijöille maksetaan 5,5 prosentin lisä automaattisesti. ”Meillä ihmiset ovat olleet jo sen verran pitkään, ettei kukaan minimipalkalla työskentele.” Jeppo Lantgrisin työkielenä on englanti. Aluksi tila tarjosi suomen ja ruotsin kielen kursseja, mutta ne lopahtivat innostuksen puutteeseen. Iso-Aho kertoo auttavansa työntekijöitä, kun näillä on asiaa vaikkapa lääkäriin, Kelaan tai verotoimistoon. Joku voi tuoda eteen laskun ja kysyä, mitä siinä sanotaan. Työlupien hakeminen on oma lukunsa. ”Usein ulkomaalaiset kertovat, että heillä on työlupa kunossa, mutta lupa saattaa olla vaikka marjanpöimintään, eikä se käy sikatilalla.” Askertain Jeppo Lantgrisin yhden työntekijän vaimolle haettiin työlupaa kesäksi. Odottaessaan sitä vaimo joutui palamaan Ukraina, sillä vaikkakaan hakemus lähetettiin jo maaliskuussa, lupapäätös tuli vasta heinäkuussa.

RIITTA RYYNÄNEN

”Liha on yhtä halpaa kuin kissanhiekka”

UUSIKAARLEPYY (MT) Sikayrittäjät ovat uskoneet ja luottaneet siihen, että sikojen hyvinvointiin ja terveyteen satsaaminen viime vuosina näkyisi parempana tuottajahintana. Näin ei ole kuitenkaan käynyt, sanoo Suomen Sikayrittäjien toiminnanjohtaja **Ari Berg**. ”Tilanne on vakava. Kentältä tulee jatkuvasti hyvin huolestuneita yhteydenottoja. Näyttäisi, että hintataso ei ainakaan nouse syksyllä vaan päinvastoin laskee.”

Uudessakaarlepyssä sikatilaan pitävä **Johan Backlund** sanoo, että suomalainen tuottaja haluaa olla luokan paras oppilas, mutta ulkomailta vyöryvää bulkkitaravaa vastaan taisteleminen on mahdotonta. ”Ulkomailla käytetään antibiootteja viisi kuusi kertaa enemmän kuin meillä. Sellaista ulkomaista lihaa suomalaiset syövät koko ajan esimerkiksi ravintoloissa.” ”Miten me täällä Suomessa pärjäämme? Jo nyt sianliha ja kissanhiekka ovat samassa hintaluokassa”, Backlund lohkaisee.

» Näyttäisi, että hintataso ei ainakaan nouse syksyllä.

ARI BERG

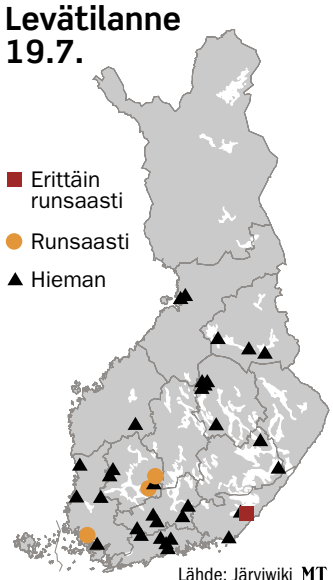
Häntä harmittaa, että Suomen harvat teurastamot eivät ole osuuskuntia vaan osakeyhtiöitä, joissa pörssikurssit ratkaisevat. ”Ja kaupan parissa ketjussa ruuan pitää olla halpaa, jotta saadaan asiakkaat sisälle ostamaan kaikenlaista Aasiassa tehtyä kamaa.” Backlund kysyy jopa, miksi meidän pitää syödä niin paljon lihaa, kun pienempikin määrä riittäisi. ”Suomalaiset voisivat syödä vaikka 40 prosenttia vähemmän lihaa mutta he maksaisivat siitä vastaavasti erotuksen verran enemmän. Se tarkoittaisi enemmän tilaa eläimille ja vähän enemmän rahaa maanviljelijöille.”

RIITTA RYYNÄNEN

PÄIVÄN KYSYMYS

Mitä on lepakko-bongaus?

Suomen lepakkotieteellinen yhdistys järjestää lepakkobongauksen 24.–26. heinäkuuta. **Mistä on kyse, tiedottaja Kati Suominen?** Lepakkobongaus on kaikille avoin tapahtuma, jossa ihmiset voivat havainnoida lepakoita itse valitsemassaan paikassa tunnin ajan. Loppuviikolla tulee www.lepakko.fi-sivuille lomake, jossa voi havainnoista ilmoittaa. Sivuilla on tietoa lepakoista laajemminkin ja myös viime vuoden lepakkobongauksen havainnoista. **Voiko koko maassa tavata lepakoita?** Niitä esiintyy Lappia myöten. Lapissa esiintyy pohjanlepakoita ja sieltä on toistaiseksi tullut harvakseltaan havaintoja. Nimenomaan pohjoisesta Suomesta toivotaan havaintoja. **Mikä on paras havaintopaikka?** Yöaikaan, puolisen tuntia tai tunnin auringonlaskun jälkeen on paras aika aloittaa havainnointi. **Miten eri lepakkolajit vii tunnistaa?** Parhaiten se onnistuu detektorilla, joka muuntaa äänet ihmisen kuuloalueelle. Lepakoita ei tarvitse määrittää lajilleen, vaan tärkeintä on kirjata havainnot. Vesisiipin voi esimerkiksi tunnistaa siitä, että se lentää hyvin lähellä vedenpintaa. Pohjanlepakko taas lentää isoja kierroksia latvusten korkeudella aukeilla paikoilla. Jos ei ole detektoria, on varmintaa vain määrittää lepakoksi. **Kuinka suosittua lepakobongaus on?** Nyt tapahtuma on viidettä kertaa. Joka kerralla havaintojen määrä on kasvanut, ja viime vuonna niitä tuli yli 400. Toivottavasti ihmiset innostuvat seuraamaan lepakoita asiantunteumuksesta riippumatta. Lepakoitten seurailu on kivaa kesäiltojen puuhaa. **MAIKKI KULMALA**



Sinilevä-kukinnat ovat lisääntyneet

Merialueilla on sinilevää ajankohtaan nähden tavanomaisesti. Avomerialueilla sinilevää on havaittu Ahvenanmaan eteläpuolella ja Itämeren pääaltaan pohjoisosassa. Meriveden pintalämpötila on tällä hetkellä Perämerellä 12–14 astetta, ja muilla merialueilla 14–16 astetta. Laajojen sinilevien pintalautojen syntymistä edesauttaa tynni sää. Sisävesillä sinilevä on havaintojen mukaan lisääntynyt. Ajankohtaan nähden määrä on vähäinen. Sinilevää on esiintynyt 35 havaintopaikalla. Runsasta sinilevien pintakukinta oli viime viikolla ainoastaan kolmella ja erittäin runsasta yhdellä paikalla Etelä-Suomessa. ”Tyypillisesti sinilevä yleistyy heinäkuun lopussa ja elokuussa, jolloin Ilmatieteen laitos on ennustanut lämpötilojen nousevan”, toteaa limnologi **Sari Mitikka** Suomen ympäristökeskuksesta. **TERHI PAPE-MUSTONEN**

» Tyypillisesti sinilevä yleistyy heinäkuun lopussa ja elokuussa.

SARI MITIKKA

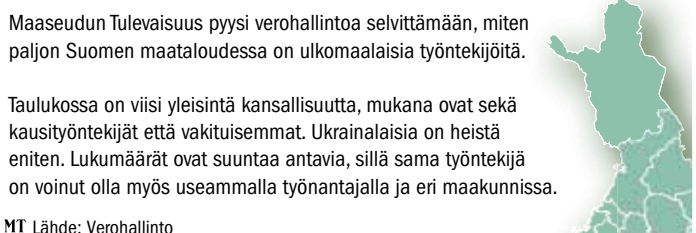
Maatalouden ulkomaalaiset työntekijät maakunnittain

Maakunta	Ukraina	Venäjä	Viro	Thaimaa	Latvia	Yhteensä
Pohjois-Savo	1582	1066	223	125	18	3014
Varsinais-Suomi	1825	125	342	93	75	2460
Etelä-Savo	632	413	99	22	13	1179
Pohjois-Karjala	501	375	31	11	2	920
Uusimaa	507	81	246	69	7	910
Pohjanmaa	396	53	260	56	32	797
Päijät-Häme	404	64	249	2	1	720
Satakunta	421	53	165	14	47	700
Etelä-Pohjanmaa	138	129	196	25	3	491
Pohjois-Pohjanmaa	256	137	42	11	5	451
Pirkanmaa	120	69	164	7	37	397
Etelä-Karjala	190	102	23	26	1	342
Keski-Suomi	151	28	56	27	4	266
Kanta-Häme	119	28	76	17	22	262
Ahvenanmaa	25	2	46	5	163	241
Kymenlaakso	53	61	42	27	-	183
Keski-Pohjanmaa	90	10	58	19	3	180
Kainuu	7	26	2	4	-	39
Lappi	3	5	3	10	-	21
Yhteensä	7420	2827	2323	570	433	13573

Maaseudun tulevaisuus pyysi verohallintoa selvittämään, miten paljon Suomen maataloudessa on ulkomaalaisia työntekijöitä.

Taulukossa on viisi yleisintä kansallisuutta, mukana ovat sekä kausityöntekijät että vakituiseimmat. Ukrainalaisia on heistä eniten. Lukumäärät ovat suuntaa antavia, sillä sama työntekijä on voinut olla myös useammalla työnantajalla ja eri maakunnissa.

MT Lähde: Verohallinto



Marjatilalla tehdään töitä, ei politiikkaa

LEPPÄVIRTA (MT) Ukrainalainen **Vladimir Serdjuk** saapui tänä kesänä ensimmäistä kertaa töihin Suomen Savo. Syynä ovat elannon hankkiminen ja halu matkustaa. Serdjuk on kiertänyt jo 15 vuotta ulkomailla: Puolassa, Saksassa, Britanniassa ja Irlannissa. Hän on tehnyt töitä muun muassa liha-tehtaassa, rakennuksilla ja vihannesviljelmillä. Serdjuk on lähtöisin lähes miljoonan asukkaan Dnepropetrovskista. Suomessa kiinnostaa etenkin luonto. ”Käyn kaksi kolme kertaa viikossa kalastamassa.” Englantia puhuva Serdjuk toimii myös tulkinä työkaverilleen, joita on Leppävirralla Kolarinpellon marjatilalla kolmisenkymmentä. Kaikki ovat ukrainalaisia lukuun ottamatta yhtä Venäjän Karjalasta tullutta. Maanmiestensä tapaan Serdjukin on huolissaan Ukrainan tilanteesta ja tulevaisuudesta. Niitä asioita ei marjatilalla kuitenkaan ruodita.



Marjasesongin päätyttyä Vladimir Serdjuk aikoo etsiä Suomesta muita töitä.

PENTTI VÄNSKÄ

”Olemme täällä tekemässä töitä ja hankkimassa rahaa, emme puhumassa politiikkaa.” Serdjukilla on lupa olla Suomessa kolme kuukautta. Koska Kolarinpellossa on yli 30 ulkomaista työntekijää, verovirkailija kävi siellä paikan päällä neuvomassa paperiasioissa. Kolarinpellon tila hankki työntekijät osaksi välitysyrman kautta, ja loput ovat edellisvuosien työntekijöitä ja heidän tuttujaan ja sukulaisiaan. Ensimmäiseksi työntekijöitä etsitään netti-ilmoituksella. Tilalle tulee runsaasti myös työntekijöiksi haluavien sähköposteja. Alkukesällä keruuta vaikeutti mansikoiden hidas kypsyminen. Kausi jatkuu vadelmalla. Kesän aikana Serdjuk arvioi saavansa kasaan 500–1000 euroa kuussa. Ukrainassa yksi ihminen ja jopa pariskunta pärjää kuukauden 300–400 eurolla. Syksyllä Kolarinpellossa tehdään poimijoille uusi keittiö ja rempataan majoitustilat.

RIITTA RYYNÄNEN