

PIENJUUSTOLAT

Pienjuustolat taistelevat maulla neljän euron halpajuustoja vastaan

Suomen pien-juustolat kamppailevat juuston halpamyyntiä ja tuontia vastaan. Sisukkaasti ja jopa salmiakin avulla.

MT SELVITTI



JOKIOINEN (MT)
Suomalainen syö vuodessa lähes 26 kiloa juustoa. Määrästä puolet on kotimaista. Marketeissa huomion vievät jopa neljän euron kilohintaan myytävät juustoköntit. Pienten valmistajien tuotteet jäävät hyllyissä varjoon väkisin. Hinnalla ne eivät pysty kotimaisten ja ulkomaisten halpajuustojen kanssa kilpailemaan, joten valttina on laatu.

Jokioisten Kartanon Meijeri on ottanut vauhdittajakseen jopa salmiakin. Se valmistaa tiettävästi maailman ainoaa salmiakilla maustettua cheddaria.

Yritys tekee kymmentä juustolaatua. Kattila porisee tätä nykyä kolme kertaa viikossa. Maito, noin 500 000 litraa vuodessa, tulee kaikki Valion kautta Jokioisten alueelta.

Toimitusjohtaja ja meijerin osakas **Risto Sirén** kertoo, että tähtäimessä on päästä vuonna 2016 alkavalla tilikaudella plussan tai vähintään plus-miinus-nollan tulokseen.

”Hieman päälle miljoonan euron liikevaihdolla olisimme kannattava yritys. Se tarkoittaisi sataatuhatta kiloa juustoa vuodessa.”

Paljon tunnetta

Jokioisilla tiedetään olleen meijeritoimintaa ainakin vuodesta 1865.

Siksi paikallinen yrittäjä, Jokioisten Leivän omistaja **Seppo Virtanen** ei voinut jäädä katsomaan sivusta, kun paikkakunnalla pitkään ollut Maatalouden tutkimuskeskus päätti lakkauttaa juustolansa.

”Kun kuulin vuonna 2012, että juustola on lopetusuhan alla, ajattelin, etten voi antaa sen tapahtua. Tuotteet olivat helkutin hyviä ja minulle tuttuja”, Virtanen sanoo.

”Minulla on kai ikuinen pikupojan tapa toimia yrittäjänä. Pienyrityksessä ei mennä aina euro edellä, vaikka pitäisi. Mukana on paljon myös tunnetta.”

Virtasen mukaan kilpailutilanne on parissa vuodessa vaikeutunut. Hän kuitenkin luottaa, että herkkujuustojen ja ylipäättään kotimaisten juustojen arvostus kasvaa.

”Uskon, että on ihmisiä, jotka ovat valmiita maksamaan elintarvikkeista sen hinnan mikä kuuluukin olla. Juuston tarjontaa on nyt niin älyttömästi, että sitä myydään melkein mihin hintaan tahansa.”

Virtasen mielestä kuluttajan ei kuulukaan muuta mieltä kuin ostaa juusto kaupasta ja syödä se. Elintarvikesektorin toimijoista suurin osa ymmärtää, ettei nykyinen tilanne ole terve.

”Juustokiloon käytetään maitoa 10 litraa – ja me käytämme ylikin. Ei juustoa voi myydä neljällä eurolla loputtomiin, eivätkä tuottajatkaan voi tehdä maitoa 30 sentillä älyttömän kauan.”

”Sitten kun poskettoman halvalla myytävien juustojen hinta joskus tulevaisuudessa palautuu normaaliksi, hintaero pientuottajien juustoihin kapenee. Silloin mekin voimme paremmin.”

Bulkit eri sarjassa

Luonnonvarakeskuksen tutkija ja Pienjuustolayhdistyksen sihteeri **Erkki Vasara** sanoo, että pienet toimijat kärsivät talouden lamasta. Pienillä on silti vahvuutensa: kuluttaja arvostaa käsillä tekemistä ja oman alueensa yri-tyksiä.

”Teollisuus tekee jos nyt ei bulkkia, niin massatuotantoa. Pienjuustolat profiloituvat



KARI SALONEN

Meijeriteknologiaa opiskellut Risto Sirén tuli juustolaan mukaan jo Jokioisten Leivän aikoihin, ja hän on yksi Jokioisten Kartanon Meijerin osakkaista. Meijerin tuotteisiin kuuluu salmiakilla maustettu cheddar.



”Juustokattila porisee kolmesti viikossa”, Risto Sirén kertoo.

erikoistuotesarjaan. Niiden ainutlaatuiset tuotteet eivät ole selkeässä kilpailuasetelmassa

suhteessa teollisuuteen. Jos olisivat, eivätköhän ne lakkaisi olemasta.”



Meijerityöntekijä Hanna Ahtola on keittänyt ja pakannut juustoja Jokioisilla kaksi vuotta eli alkuajoista lähtien.

Tätä nykyä pienjuustoloita on Elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran rekisterin mukaan viitisenkymmentä. Valtaosa niistä eli kaksi kolmasosaa tekee tuorejuustoja: kotijuustoa tai leipäjuustoa.

Vasara ei ole kuullut, että kukaan olisi lopettamassa sen takia, ettei toiminta kannattaisi. Normaalia eläköitymistä tietysti on.

”Kun yksi yrittäjä taannoin jäi eläkkeelle, hän myi reseptiikkansa toiselle.”

Joka niemeen

Jokioisilla juustolan toiminta käynnistyi ensin Jokioisten Leivän nimissä. Vuonna 2014 Seppo Virtanen ja kahdeksan muuta osakasta perustivat Jokioisten Kartanon Meijerin.

”Meillä on yli vuodenkin kypsyviä juustoja, joten toiminta sitoo pääomaa. Leipomossa oli vuonna 2013 tulipalo, se vei mi-

nulta pelivarat”, sanoo Virtanen, jolla on meijeristä 40 prosentin osuus.

Toimitusjohtaja Sirénin mukaan Kartanon Meijerin tuotteet ovat tunnettuja Kanta-Hämeessä ja Varsinais-Suomessa. Pääkaupunkiseudun ja muun maan markkinointiin haetaan nyt todellista vauhtia yhteistyöstä Herkkutilan Parhaiden kanssa.

”Koko maan jakelun polkaiseminen tyhjästä olisi aikamoinen homma. Yhteistyö on molemmille hyvä juttu. Kun teemme juustoja myös Herkkutilan Parhaille, pääsemme joka niemeen ja notkoon.”

Sirénä ei haittaa tehdä tuotteita toiselle brändille.

”En ymmärrä ajatusta, että tuo alentaisi oman merkin arvoa. Liikevaihto tulee siitä, mitä lähtee lastauksesta ulos, ei siitä, mikä tarra tuotteessa on päällä.”

RIITTA RYNNÄNEN

Pienjuustoloiden vahvuudet ja heikkoudet

- lähiruoka ja oman alueen yritykset kiinnostavat kuluttajaa
- käsillä tehtyä arvostetaan
- kotimainen raaka-aine
- ainutlaatuiset erikoistuotteet, eivät kilpaile teollisuuden kanssa
- erikoistumalla pärjää (esimerkiksi alkuperäiskarja, lammas)
- yhteistyön lisääntyminen, joukkovoimaa ja näkyvyyttä
- matkailuyhteistyö ja nimisuojaus

Lähde: Erkki Vasara, Luke

- pienuus ja riskialttius, yrittäjän oltava moniosaaja
- hajanainen toimiala, ei parvivoimaa
- logistiikka, tuotteet vaativat kalliin kylmäketjun
- lainsäädäntöosaaminen, koulutusta lisättävä
- markkinointi, osaaminen kysymysmerkki, monet paikallisia yrityksiä
- viranomaissäädökset
- jatkajan löytäminen
- skandaaliherkkä ala (esimerkiksi listeria)
- lama suosii halpaa hintaa

MT

Pienjuustolat Suomessa

Lehmänmaito

- 1 Naaskon Kotijuustola, Ylitornio
- 2 Juustola Ahti Kerkelä, Kemijärvi
- 3 Lapin Kotijuusto Oy, Kemijärvi
- 4 Pitkäsen Maalaisjuustola, Kuusamo
- 5 Niemitalon Juustola, Pudasjärvi
- 6 Koivulan Kotijuustola, Muhos
- 7 Minimeijeri, Paltamo
- 8 Jokisen Juustola, Oulainen
- 9 Helenan Herkut, Kalajoki
- 10 Jukkola Food Oy, Kokkola
- 11 Viljamaan Tilan Juustola, Sievi
- 12 Artic Milk Oy, Kiuruvesi
- 13 Siilankorvan Yrttijuusto, Evijärvi
- 14 Härmä Food Oy, Kauhava
- 15 Kotijuustola Perämäki, Seinäjoki
- 16 Lipa Oy, Polvijärvi
- 17 Peitolan Juustola/ Milk In Oy, Suonenjoki
- 18 Rantakallion Juustola, Kristinankaupunki
- 19 Mäkiähon Juustola, Joutsa
- 20 Jukolan Juusto Oy, Joutsa
- 21 Miettilän Juustola, Sulkava
- 22 Ahlmanin Tilameijeri/ Ahlmanin koulun säätö, Tampere
- 23 Herkkujuustola Oy, Sastamala
- 24 Heikkilän Tila, Pälkäne
- 25 Uotilan Juustola, Taivassalo
- 26 Kosken Kotijuusto, Koski Tl
- 27 Jokioisten Kartanon Meijeri Oy, Jokioinen
- 28 Arolan Kotijuustola Oy, Tammela
- 29 Nastolan Kotijuusto, Nastola
- 30 Polven Juustola, Kouvola
- 31 Paavolan Kotijuustola, Kouvola
- 32 Mäkelän Tilajuustola, Orimattila
- 33 Porlammien Osuusmeijeri, Lapinjärvi
- 34 Helsingin Meijeriliike Oy, Helsinki
- 35 Fiskarsin Juustola Oy, Raasepori

Kutunmaito

- 36 Ylimartimon Lähijuustola, Vaasa
- 37 Lohiluoman Pienmeijeri Oy, Kurikka
- 38 Lahdensuun Juustola, Lavia
- 39 Juustola Kukkamäen Kuttutila, Hämeenkyrö
- 40 Ala-Hannulan tila, Sastamala
- 41 Peevön Tila, Sastamala
- 42 Kuttutila Kaasalainen, Sastamala
- 43 Wätters Gård, Lemland

Lehmän- ja kutunmaito

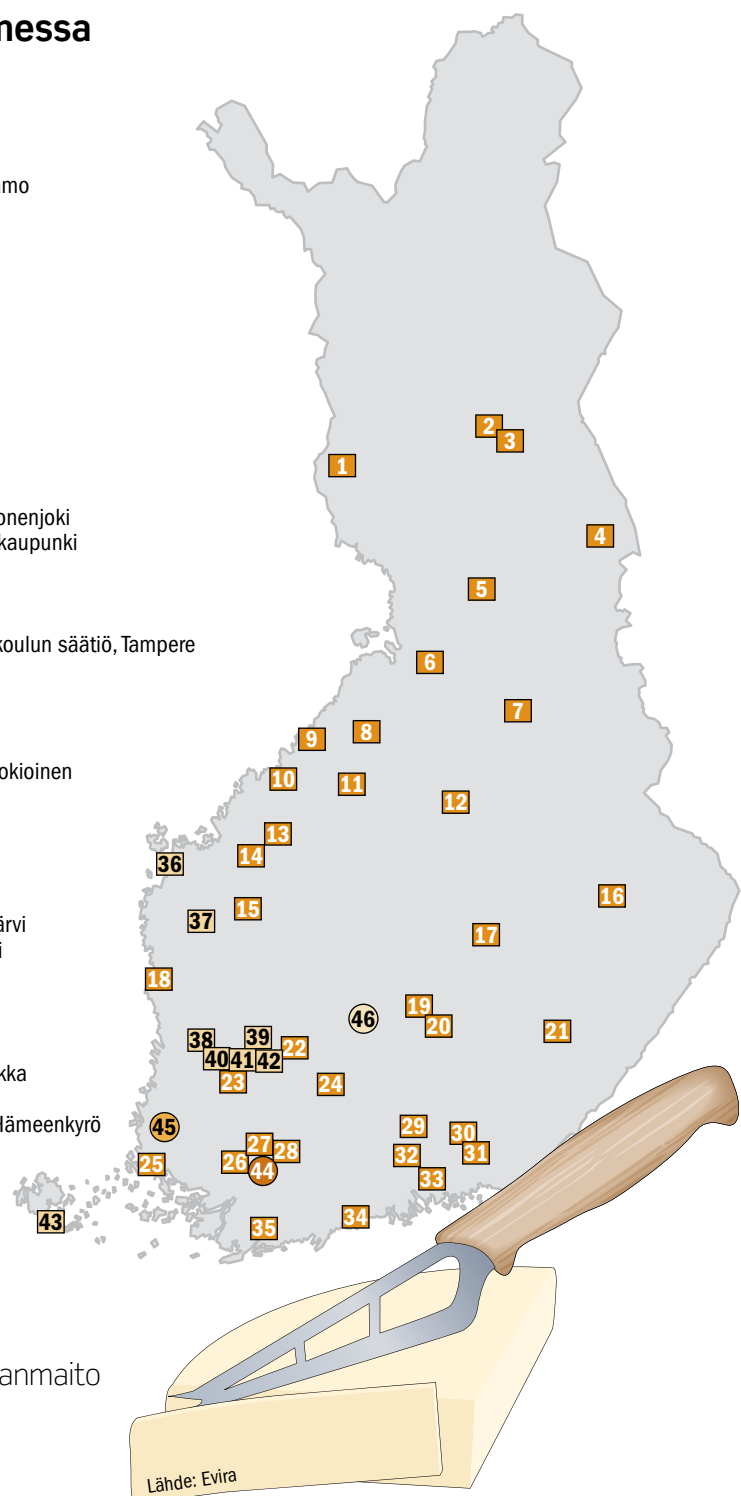
- 44 Kolatun Juustola Oy, Somero

Lehmän-, kutun- ja lampaanmaito

- 45 Saloniemen Juustola, Laitila

Sulatejuuston valmistaja

- 46 Jokilaakson Juusto Oy, Jämsä



Lähde: Evira

- Pienjuustoloiden jalostama maitomäärä on vain prosentin luokkaa kaikkiaan yli 2 miljardista litrasta.
- Päätoimiset juustolat käyttävät maitoa 200 000-500 000 litraa vuodessa, sivutoimisilla määrä jää usein alle 50 000 litran.

MT

Juustokansa syö paljon tuontitavaraa

Juustojen kulutus Suomessa kasvaa, mutta kotimaisten tuotteiden osuus on huvennut vajaassa kymmenessä vuodessa melkein 20 prosenttia.

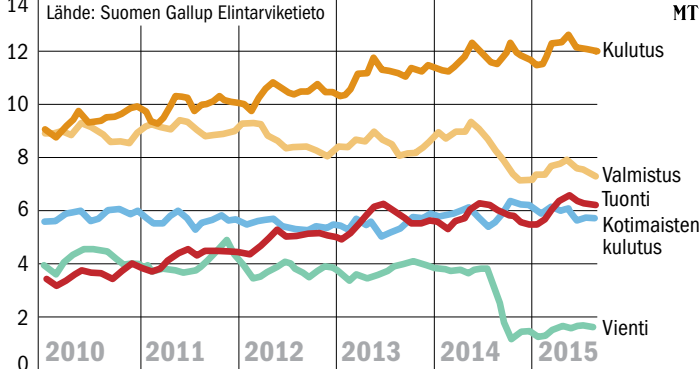
Tutkimusjohtaja **Eeva Heikkilä** Suomen Gallup Elintarviketiedosta kertoo, että tämän vuoden alussa kotimaisuusaste jopa hitusen nousi, mutta se on tullut taas hieman alaspäin. Tämän vuoden kahdeksan ensimmäisen kuukauden ajalta lukema on 49 prosenttia.

Myös eurokäyrät osoittavat laskua. Suomessa esimerkiksi kermajuuston – johon Oltermannikin kuuluu – kuluttajainnasta on lähtenyt lähes viidenne.

”Hinnat ovat laskeneet koko Euroopan unionin alueella. Maitotuotteista on ylitarjontaa”, Heikkilä sanoo.

Juustojen valmistus, kulutus ja ulkomaankauppa

Miljoonaa kg/kuukausi



Lähde: Suomen Gallup Elintarviketieto

Yhtenä syynä on Venäjän-kaupan tyrehtyminen. Suomalaiset ovat juustokansaa eli juuston syöjinä kuulume jo Euroopan kärkimaihin.

Kaikkiaan lähes 26 kilon vuosikulutukseen henkeä kohden lasketaan myös maustamattonat rahat.

RIITTA RYNNÄNEN

Kotijuustoa omien lehmien maidosta

Uotilan tilalla Taivassalossa juustonteon taito on kulkeutunut anopilta miniälle **Miia Uotilalle**. Juustola käyttää oman lypsykarjatilan maidosta tätä nykyä vajaan neljäosan eli 80 000–90 000 litraa vuodessa.

Uotilan mukaan juustolla on alle 50 lehmän maatilalle iso merkitys.

”Pelkkä maitotila ei olisi kannattava, lehmämäärän pitäisi olla paljon isompi.”

Tuomaraisten kylässä sijait-

seva Uotila on yksi maailoista, jotka aloittivat kotijuuston valmistamisen 1990-luvulla maitokiintiöiden takia. Silloisilla tilanpitäjillä **Ulla** ja **Heikki Uotilalla** oli 17 lehmää. Nyt puikoissa on heidän kaksi poikaansa.

”Anopin opastuksella pääsin hommasta jyvälle”, kertoo nykyään juuston valmistuksesta ja markkinoinnista vastaava Miia Uotila.

Markkinointia ei tosin juuri tarvita. Tieto perinteisestä mai-

tojuustosta on kulkenut puskaradion kautta. Nyt tuotetta myydään 20 kaupassa Varsinais-Suomessa ja Satakunnassa. Juustoa tilaavat myös pitopalvelut ja ravintolat.

Määrissä ei Miia Uotilan mukaan ahnehdita liikaa, vaikka vuodenvaihteessa valmistuneet 110 neliön tilat antaisivatkin myöten lisää tuotantoa. Pastöroidusta maidosta syntyy juustoa nyt noin 15 000 kiloa vuodessa.

RIITTA RYNNÄNEN