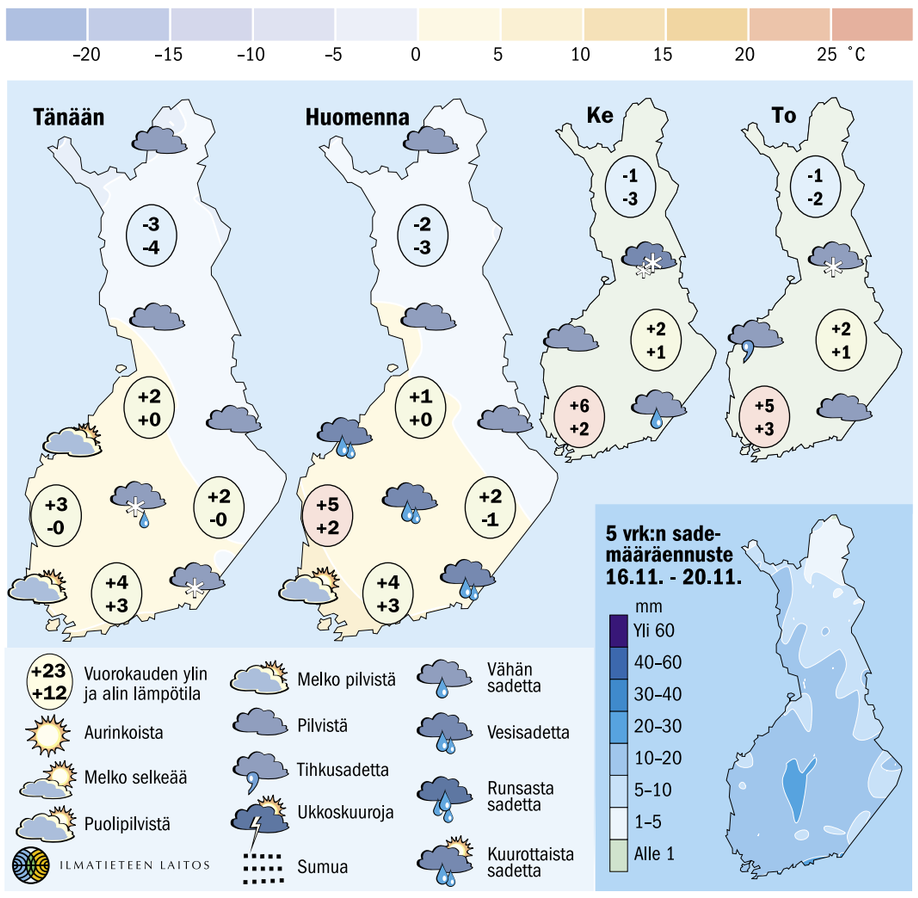
LANTAKONEET JA VARAOSAT
mm. DeltaMaster, Komprimat ja Odin
ransuco
ransuco.fi 02-484 080

MAASEUDUN TULEVAISUUS

NRO 133 – PERUSTETTU 1916
MAANANTAINA 16. MARRASKUUTA 2015

Laadukkaat lannoitteet
BELOR PREMIUM
Täsmälannoituksen edelläkävijä!
Koko Suomen kattava jälleenmyyjäverkostomme Isännän asialla!
www.beloragro.fi

VIIDEN VUOROKAUDEN SÄÄ



Runsasta pilvisyyttä ja ajoittaisia sateita

SUOMI KUULUU laajaan matalapaineen alueeseen. Pilvisyys on suurimmassa osassa maata runsasta ja ajoittain sataa. Maan etelä- ja länsiosassa sataa pääosin vettä, itä- ja pohjoisosassa räntää tai lunta. Rannikkoalueilla pilvipeite voi hieman repeillä sateiden välissä, ja aurinkokin voi päästä näyttäytymään.

LÄMPÖTILA ON maan etelä- ja länsiosassa 0 ja +7, maan itä- ja pohjoisosassa +2 ja -5 asteen välillä. Pohjois-Lapissa voi olla kylmempääkin.

JAKSON ENNUSTETTU SADEMÄÄRÄ on vedeksi muutettuna maan länsi- ja pohjoisosassa laajalti 5–15 milliä sekä maan itä- ja eteläosassa 15–25 milliä.

SEURAAVAN VIIDEN VUOROKAUDEN aikana sää viilenee hieman ja jatkuu epävakaisena. Ajoittain sataa räntää tai lunta, etelässä myös vettä. Pohjoisessa on talvista, maan etelä- ja keskiosassa lauhempaa.

SÄÄ EILEN

Paikka	Lämpötila	Pilvisyys	Sade 5 vrk
Helsinki	6	○	8.1
Kiikala	4	◐	12.5
Turku	3	●	13.9
Jomala	5	●	18.4
Pori	4	●	10.5
Niinisalo	4	●	9.2
Tampere	4	●	11.4
Jokioinen	4	●	9.5
Lahti	4	●	9.6
Kouvola	2	–	9.5
Lappeenranta	0	●	10.1
Mikkeli	1	●	*
Ilomantsi	-2	●	7.7
Joensuu	-0	●	15.2
Kuopio	2	●	21.7
Viitasaari	1	●	15.5
Jyväskylä	1	●	16.8
Ähtäri	1	●	11.0
Kauhajoki	3	●	2.1*
Vaasa	3	●	17.1
Ylivieska	1	●	15.9
Kajaani	-	–	11.5
Oulunsalo	1	●	20.5
Pudasjärvi	-1	●	17.7
Suomussalmi	-2	●	15.8
Kuusamo	-3	●	26.0
Rovaniemi	1	●	29.4
Pello	1	●	31.4
Salla	-3	●	12.9
Sodankylä	-0	●	32.4
Muonio	-1	●	15.1
Kilpisjärvi	-5	●	5.9
Ivalo	0	●	12.5
Utsjoki	1	●	10.3

*jaksossa puuttuv(i)a päiv(i)ä

Sää eilen klo 11 ○ = selkeää
Sadejakso päättyen eilen klo 8 ◐ = puolipilvistä
● = pilvistä

Kestotilaajana saat aina enemmän!

Maaseudun Tulevaisuuden kestotilaajana saat:
- TÄYDELLISEN SÄÄPALVELUN
- Lukuoikeuden Maaseudun Tulevaisuuden ja Kantri -kuukausiliitteen näköislehteen ja arkistoon.
- Lukuoikeuden Maaseudun Tulevaisuuden tableteille optimoituun lehteen lukulauta.m1t.fi

Lue lisää eduista Maaseudun Tulevaisuuden nettisivuilta
www.maaseuduntulevaisuus.fi

SÄÄPALVELUN PUHELINNUMEROT

Maatalouden sääpalvelun puhelinnumerot
Kaikkialla maassa alueellisena numerosta: suomeksi **0600 10620**
på svenska **0600 10640**
Perinteisenä numerosta

Uusimaa	0600 10621
Varsinais-Suomi	0600 10622
Satakunta	0600 10623
Pirkanmaa	0600 10624
Häme	0600 10625
Päijät-Häme	0600 10626
Kymenlaakso	0600 10627
Etelä-Karjala	0600 10628
Etelä-Savo	0600 10629
Pohjois-Savo	0600 10630
Pohjois-Karjala	0600 10631
Keski-Suomi	0600 10632
Etelä-Pohjanmaa	0600 10633
Keski-Pohjanmaa	0600 10634
Pohjois-Pohjanmaa	0600 10635
Kainuu	0600 10636
Länsi-Lappi	0600 10637
Koillismaa	0600 10638
Nyland	0600 10641
Åland och Åboland	0600 10642
Österbotten	0600 10643

24 tuntia vuorokaudessa
hinta 0,93 e/min + pvm

KUHN FBP 2135 –
Mallin loppuunmyynti, nyt poistohintaan!
25 NHK 1990-2015

Vielä muutama kone nopeimmille

- 23 silppurin terää, alaslaskettava hydraulinen turvapohja
- Tehokas paalinmuodostus 14:llä PowerGrip - telalla
- Muovia säästävä IntelliWrap 3D - käärintä
- Kantava teliakselisto suurilla 500/45-22.5” renkailla
- Integral - sullojaroottori
- Helppokäyttöinen kosketusvärinäyttö

KUHN FBP 2135 3D
79 900 €
sis. Alv24%

NHK · Lautatarhankatu 3, 13110 HML · asiakaspalvelu@nhk.fi

MARKKU VUORIKARI

Ben Henriksson saa usein muutaman sata kiloa saalista. Jutuntekoaamuna verkosta löytyi siikaa ja 10-kiloinen lohi. Siioista sai lypsettyä puoli ämpärillistä mätiä, joka viedään kasvamaan viereiselle voimalaitokselle. Myöhemmin poikaset saatellaan mereen.

Kalansavustamo aikoo kasvaa kunnon vonkaleeksi

Hyviä uutisia: ruoka-alalla on itseensä ja laatuun uskovia yrityksiä.

LOVIISA (MT)
”Kun aloitimme tämän yrityksen, en osannut perata kalaa. Opettelin, ja ensimmäiset puoli vuotta tein kaikkea: otin kalat vastaan, perkasin, savustin, myin, pakkasin ja lähdin sitten kuljettamaan asiakkaille. Puolen vuoden kuluttua meillä oli jo ensimmäinen työntekijä.”

”Me” tarkoittaa **Lilia Lepsin** itsensä lisäksi kalastaja **Ben Henrikssonia**, jonka kanssa hän perusti Ahvenkosken Savun Loviisan Ahvenkoskelle nelisen vuotta sitten.

Nyt työntekijöitä on kahdeksan, liikevaihto kaksi miljoonaa euroa ja Myrskylään on avautumassa toinen savustamo näinä päivinä.

”Joulu on pelastettu! Kaikki kala on jo myyty, eikä vielä ole joulu. Viime vuonna määrät eivät riittäneet täyttämään kysyntää, mutta nyt saamme tuplattua asiakasmäärät.”

Myrskylään meno on tavallaan paluuta entiseen, sillä Leps työskenteli siellä 15 vuotta Myrskylän Savustamossa. Apetit osti sen ja sittemmin sulki.

Tavoitteena viisinkertaistus

Ahvenkosken Savun käsittelyyn tulee viikossa kolmisentuhatta kiloa Ahvenanmaalla ja Saaristomerellä kasvatettua kirjolohta, tonnin verran Norjan lohta ja esimerkiksi pallasta. Lisäksi kalastajilta ostetaan kotimaista luonnonkalaa, kuten siikaa.

”Meidän käsittelemästämme kalasta yli puolet on suomalaista. Loimutukseen käytetään vastuksia ja savustukseen leppä- ja pyökkipurua”, Lilia Leps esittelee vastaloimutettuja lohifileitä.

Siika on tosin kausikala, joka aloittaa juuri nyt kutemisen ja karkaa ulkomerelle.

Kalat perataan, fileoidaan ja savustetaan tai loimutetaan Ahvenkoskella. Myös pelkkää fileointia tai esimerkiksi silakkafileen välitystä tarjotaan, jos tilataan.

Tuotteista noin 60 prosenttia menee eteläsuomalaisille vähittäiskaupoille ja 15 prosenttia kalatukkujen kautta hotelli- ja ravintolaostajille. Kala kyyditetään kauppaan itse.

Venäläismatkailun tyrehtyminen on vienyt asiakkaista 70 prosenttia mutta tehnyt vain pienen loven talouteen.

Myyntiä suomalaisiin vähittäiskauppoihin on lisätty järjestelmällisesti.

Tavoitteena on vallata yhä isompi paikka markkinoilla ja viisinkertaistaa liikevaihto 10 vuodessa.

> Venäläismatkailun tyrehtyminen on vienyt asiakkaista 70 prosenttia mutta tehnyt vain pienen loven talouteen.

”Ala on kilpailtu. Tavoite on kova mutta mahdollinen. Olemme vasta alussa; kymmenen vuoden päästä meidätkin tunnetaan”, Leps sanoo.

Yritys aikoo tehdä valtauksen laadulla. Se ei aio kilpailla hinnalla eikä bulkkituotteiden kanssa.

Leps puolisoineen ovat virolaisia, mutta he ovat asuneet Myrskylässä 26 vuotta. Ahvenkosken Savun kasvusta hyötyy sen kotikunta Loviisan verokassa.

Byrokratiaa tai viranomaisia Leps ei oikein osaa haukkua, sillä hän ymmärtää esimerkiksi hygieniasäännökset herkän tuotteen takia.

”Sitä tosin ihmettelen, että suolaus pitää tehdä nollassa asteessa, vaikka paras lopputulos tulee 5–10 asteessa. Ja mieluummin maksaisin työntekijöille korkeampaa palkkaa, jos oma maksuosuuteni palkasta olisi pienempi.”

Osa omista verkoista

Ahvenkosken Savun toinen omistaja Ben Henriksson kalastaa ja myy siiat, ahvenet ja hauet Ahvenkosken Savulle tai oman Fisherman’s Food -yrityksensä myymälöihin. Lähin on samalla tiellä savustamon kanssa.

Myymälöitä aiotaan lisätä ja kokeilla myös roskakalojen, kuten särjen ja lahnan ja niiden mädin, laajempaa käyttöä. Ahvenkosken myymälässäkin on jäämurskan seassa kokonaisia lahnoja, 2,50 euron kilohintaan, ja kauppa kuulemma käy.

Hyllyllä on nähtävästi venäläisiä turisteja varten myös ranskalaista säilykepossua, latvialaista kilohailia ja karhunlihaa. Markkinoinnissa käytetään venäläisten näyttelijäsuosikki **Ville Haapasaloa**.

Henriksson tarjoaa **Disa**-vaimonsa kanssa myös kalamatkailua majoituksineen ja retkineen.

Pariskunta ryhtyi kalabisnekseen kolmisenkymmentä vuotta sitten. Muun muassa 6-tien varren Disa’s Fish oli Henrikssonien perustama, mutta sittemmin myyty pois.

EIJA MANSIKKAMÄKI

Koululuokat myyvät joulun alla – usein ulkomaista

Koululuokat ja urheiluseurat myyvät retkikassojensa kartuttamiseksi vaikka mitä: sukkia, vessapaperia, pesuainetta ja näin joulun alla pipareita, karamelleja ja kalaa.

Myös Ahvenkosken savu saa siivunsa koululaisten savu- ja graavikalan myynnistä. Tilauslistoja kierrätetään sukulaisilla, naapurustossa ja vanhempien työpaikoilla, savustamoon tehdään yhteistilaus ja kalayritys toimittaa vakuumipakatut fileet sovittuun autotalliin määräpäivänä.

”Kylmäketju toimii hyvin näin talvella. Yhtään ongelmaa ole tullut vastaan 15 vuoden aikana”, toimitusjohtaja **Lilia Leps** sanoo.

Päinvastoin:

”Koululaiset eivät vain osta vaan ovat erittäin hyvä markkinointikanava. Kun kalasta tykätään joulupöydässä, sitä mennään kysymään kauppaankin.

Miksi ei suomalaista?

Mutta miksi niin moni myyntituote on ulkomailla valmistettu?

Esimerkiksi Kakkutukun keksit leivotaan Ruotsissa ja karkit tulevat Englannista ja Hollannista.

Oletteko harkinneet suomalaisia keksejä?

”Kiitos näkökulmastasi. Yritämme etsiä suomalaistuotteita niin pian kuin suinkin”, johtaja **Mikael Westerberg** vastaa MT:lle Göteborgista.

Jos koululaiset voivat myydä kalaa, miksi eivät myös pienpalvaamon kinkkua tai Suomessa käsintehtyä marjaglögiä, marmeladia tai suklaata?

Lilia Leps vinkkaa, että myytäväksi kannattaa antaa yksinkertainen tuote ja vain pari vaihtoehtoa. Ensi kertaa myyvät kannattaa ohjeistaa selkeästi säilytyksestä.

EIJA MANSIKKAMÄKI

Ahvenkosken Savu pyrkii kasvattamaan markkinoita laadulla ja omalla tuotenimellään.