UUTISET

Kuluttajille ei kelvannut kotimaan broileri

Kokkikartano käyttää pastoissa ja kiusauksissa brasilialaista ja thaimaalaista broileria.

Kokkikartano mainostaa olevansa pieni keravalainen ruokatehdas, joka tekee hyvää perusruokaa ja panostaa laatuun, makuun ja jatkuvaan kehittämiseen.

Ihan pieni se ei enää ole, sillä laajennuksia on tehty jo kaksi ja kolmas odottaa. Valmisruuan tuotantomääräkin on tänä vuonna 5,5 miljoonaa kiloa.

Tietynlainen kotikutoisuus on kuitenkin osa harkittua yrityskuvaa, ja se on auttanut raivaamaan paikan suurten einestehtaiden väliin, valmisruokien eturiviin.

Toimistotilojen seinällä Keravalla muistutetaan suomeksi, viroksi ja englanniksi muiden hyvästä kohtelusta ja tervehtimisestä. Työntekijöitä on Keravalla sata, joista 70 itse ruuantuotannossa.

”On muun muassa virolaisia, turkkilaisia, afrikkalaisia, bangladeshilaisia. Pääluottamusmieskin on alkujaan perulainen”, Kokkikartanon toimitusjohtaja **Kati Rajala** esittelee.

”Suomalaisiakin on, työehtosopimusta noudatetaan ja työntekijät saavat bonuksena puolen kuukauden palkan.”

”Kotimaisuus on tahtotila”

Kansainvälisyys ulottuu myös ruokaan. Kokkikartano kuuluu Snellman-konserniin ja käyttää tuotteissaan ammattikeittiöitä palvelevan Snellman Pron tapaan thaimaalaista ja brasilialaista broileria.

Brasilialainen tulee samaa hollantilaista kanavaa pitkin, mutta thaimaalainen tulee tanskalaisen BPI:n kautta. Käytetty tehdas ei ollut mukana Finnwatchin viimeviikkoisella työntekijöiden ”riistotehtaiden” listalla.

Kokkikartanon verkkosivujen mukaan tuontilihaa ”toimittavat tilat ovat EU-sertifioituja, joten sekä lihan laatu että kasvatusolot ovat eurooppalaisten vaatimusten mukaisia”.

Emokonserni Snellman on luonut vahvaa mielikuvaa kotimaisuudesta.

”Vahva tahtotilamme on käyttää kotimaista, ja teemme koko ajan työtä, jotta voisimme siirtyä kotimaiseen raaka-aineeseen”, Rajala vakuuttaa.

Raha ei aina ratkaise, sillä huonoinakin satovuosina on käytetty kalliimpaa kotimaista perunaa.

”Broilerin osalta olemme käyneet keskusteluja ja tehneet testejä nyt 3,5 vuotta, mutta vaihto on ollut vaikeampaa kuin luulimme.”

Tervetuloa, Kronfågel!

Kotimaiseen siirtymisessä on kaksi hankaluutta. Toinen niistä on hankinta.

”Olemme todella vaikeassa tilanteessa, koska omaa alkutuotantoa ei ole. Kronfågelin tulo Suomeen on hieno asia, sillä kilpailu lisääntyy.”

Kokkikartano ja koko Snellman ovat joutuneet ostamaan kotimaisen broilerin käytännössä kilpailijoiltaan HK:lta ja Atrialta. Toinen haaste ovat kuluttajat.

”Vaihdoimme alkuvuonna broileripastan yhden päivän tuotannossa broilerin kotimaiseen, mutta kuluttajapalaute oli niin maun, värin kuin ulkonäönkin osalta sellaista, että piti palata takaisin. Tuotteet eivät ole yksi yhteen, ja asiakkaan kuuntelu on meille koko olemassaolomme lähtökohta”, Rajala sanoo.

Broilerikiusauksen tai -pastan myyntikääreessä ei mainita lihan alkuperää Rajalan mukaan siksi, että alkuperä voi joskus muuttua ja pakkauksen vaihtaminen maksaa. Samasta syystä osasta tuotteista puuttuu joutsenmerkki.

Kana-kookoskeitossa on kuitenkin siirrytty suomalaiseen broileriin.

Sian- ja naudanliha ovat kotimaisia ja tulevat Snellmanilta.

Pitkälti käsityötä

Tasainen laatu on Rajalan mukaan iso haaste.

”Makaronilaatikosta pitää tulla samanlaista joka päivä ja perunamuusista läpi vuoden, vaikka jokainen tietää kotoaan, ettei uusista perunoista saa samanlaista muusia kuin vanhoista. Meillä on elävät raaka-aineet ja paljon käsityötä.”

Maksalaatikon tekeminen alkaa jäisten naudan maksapötkäleiden sulatuksella ja bolognesekastikkeen valmistus sillä, että possunkylki jauhetaan kasvisten kanssa ja sitä haudutetaan toista tuntia.

Kiusaukset kauhotaan folio-vuoksiin käsin ja niiden paistokaappia vahtii elävä mies. Hän päättää, koska pinta on riittävän ruskea.

”Pyrimme aitouteen ja avoimuuteen kaikessa. Kun sanomme, että käytämme parmesania tai fetaa, käytämme juuri niitä, emme mitään salaattijuustoja. Voi, maito ja kerma ovat Valion ja niitä samoja kuin kotonakin, ei mitään nimetöntä teollisuusmaitoa”, Rajala toteaa.

Munat tulevat Laitilasta, perunat Vihannista ja Jepualta, ja puuroriisi on Risellaa.

EIJA MANSIKKAMÄKI

JAANA KANKAANPÄÄ

Jaana Hokkala tekee brasilialaisesta broilerista kiusausta Kokkikartanossa Keravalla. Ruokaa valmistetaan kaupoille sähköisen tilausjärjestelmän mukaan. Tämän hetken sesonkiruokaa ovat riisipuuro ja joululaatikot.

Valmisruokien kokonaismarkkina ei ole juurikaan kasvanut, mutta meidän myyntimme on kasvanut tänä vuonna kymmenen prosenttia”, Kati Rajala kertoo.

OY SNELLMAN AB

Kokkikartanon omistaa Snellman

Pietarsaarelainen Snellman on perustettu 1955. Omistajina Snellmanin suku.
Konsernijohtaja S-ryhmästä tullut Leena Laitinen vuodesta 2014.
Konsernin liikevaihto oli 301 miljoonaa euroa vuonna 2014. Viiden toimialan liikevaihdot: lihanjalostus 224, valmisruoka (Kokkikartano ja Carolines Kök Ruotsissa) 47, Food Service (ammattikeittiöt) 39, Panini (välipalaleipä) 6,5 ja Mush- eläinruuat 6,4 miljoonaa euroa.
Työntekijöitä 1 275.
Markkinaosuus lihanjalostuksessa 15–20 prosenttia, Atrialla ja HK:lla noin 55 prosenttia.
Kokkikartanon perustivat serkukset Esa Heikkinen ja Jaakko Jokinen vuonna 1999. Aloitti Sipoossa Nikkilän entisessä sairaalassa, siirtyi Keravalle vuonna 2005.
Snellman osti Kokkikartanon vuosina 2006–2008.
Kokkikartanon markkina-osuus valmisruuissa noin 10 prosenttia, kiusauksissa markkinajohtaja.
Eri tuotenimikkeitä noin 50.

Ilmastotyö on Somaliassa pitkälti järjestöjen varassa

HARGEISA, SOMALIMAA, SOMALIA (MT)

Ruuan tuotanto on Somaliassa maan levottoman historian vuoksi heikkoa. Kansalaisjärjestöt arvioivat, että sen rauhallisimmassa osassakin, Somalimaassa, 95 prosenttia ruuasta on tuontitavaraa.

Ilmastonmuutos tekee tilanteen vaikeammaksi hallita. Vuoden kaksi sadekautta ovat lyhentyneet ja muuttuneet epäsäännöllisemmiksi.

Somaliassa on koettu paha kuivuus vuosina 1992 ja 2011–2012.

Tänäkin keväänä sadekausi jäi lyhyeksi ja karjaa kuoli. Maailman ruokaohjelma WFP joutui lisäämään ruoka-apua Somalian eri osissa.

Vaikka lokakuun sateet ovat paikoin helpottaneet tilannetta, ne toisin paikoin aiheuttivat uusia ongelmia tulvien muodossa. Tuoreet kylvöt menetettiin.

Patoja, rehuvarastoja

Viljelijät kaipaavat neuvontaa. On rakennettu patoja ja opeteltu viljelytekniikkaa, kertoo Somalimaassa toimivan Maatalouden kehitysjärjestön ADO:n toiminnanjohtaja **Hussein Ismail Jama.**

”Tulvat ovat suuri riski, eli tarvitaan patoja, mutta kuivuus on vielä pahempi.”

Solidaarisuus ry ja ADO ovat tukeneet pienviljelijöiden varautumista Somalimaan kuivissa itäosissa.

”Omaa siementuotantoa ei ole eikä liioin maataloustutkimusta. Maahantuodut siemenet eivät välttämättä sovi näihin oloihin”, Ismail Jama jatkaa.

”Vaikka toiminta-alueellamme riittää pohjavettä, kastelun käyttöä vaikeuttaa maaoikeuksien epäselvyys”, kertoo toisen järjestön, Candlelightin toiminnanjohtaja **Fardus Awil Jama**.

Karjatilojen neuvonta on alueella kohdistunut rehun varastointiin sekä laiduntamiseen.

Yhtenäisyyttä tarvitaan

Somalimaan viranomaiset tunnistavat ongelmat. Ministeriöt antavat kansalaisjärjestöille parhaansa mukaan tietoa ennalta, mutta varsinainen varoitusjärjestelmä puuttuu rahanpuutteen vuoksi. ”Siksi hallitus odottaa meidän paikallisten järjestöjen tekevän tätä työtä saamamme kansainvälisen rahoituksen turvin”, Awil Jama sanoo.

> Nuoret eivät lähde itsensä vaan perheidensä takia.
>
> **HUSSEIN ISMAIL JAMA**

Suomen kehitysapurahoituksen leikkaus iskee nyt kovaan paikkaan. Somalimaalla tekevät ruokaturvan eteen töitä Solidaarisuuden lisäksi vain kaksi eurooppalaista järjestöä.

Molemmat haastatellut toivovat, että kansainväliset rahoittajat yhdistäisivät voimiaan ilmastonmuutoksen torjumiseksi. Nykyisellään valtioiden ja järjestöjen ohjelmat ovat erillisiä omine tavoitteineen.

Ruoka-apu passivoi

”Kun järjestelmiä veden pumppaamiseksi ja vesivarastoja ei ole kaikkialla, ruoka-apuun jouduttiin tänäkin kesänä turvautumaan kasvustojen ja karjan kärsiessä”, kertoo Solidaarisuuden aluepäällikkö **Airi Kähärä.**

Pahimmillaan ihmiset joutuvat kuljettamaan vettä pitkiä matkoja.

Ruoka-apu myös passivoi. Vaikka somalit ovat yhteisöllinen kansa, osa ihmisistä luovuttaa ja lähtee kaupunkiin.

”Ruoka-avun myötä pohja häviää siltä työltä, mitä olemme tehneet viljelijöiden neuvomiseksi”, Kähärä harmittelee.

Kuivuuskaudet ja se, että noin 70 prosenttia somalinuorista on vailla työtä, ovat omiaan pitämään yllä pakolaisuutta.

”Nuoret eivät lähde itsensä vaan perheidensä takia. He haaveilevat saavansa Euroopasta töitä, jolla he voivat elättää kotimaassa äitinsä ja sisaruksensa”, Hussein Ismail Jama sanoo.

KAIJALEENA RUNSTEN

SOLIDAARISUUS

Abdi Egeh Deria on yksi noin 250:stä Somalimaan itäosan viljelijästä, jotka ovat osallistuneet ADO:n ja Solidaarisuuden hankkeeseen.

Tulvien varalta on rakennettu pato, jonka ansiosta vettä voidaan myös varastoida

SOLIDAARISUUS RY

Ruokaturvan ja naisten puolesta

Kehitysyhteistyöjärjestö tekee töitä solidaarisuuden ja naisten hyväksi sekä ilmastonmuutoksen ehkäisemiseksi.
Toiminut pitkään Nicaraguassa, Ugandassa ja Somalimaassa ja nyt myös Keniassa.
Ugandassa työ loppuu budjettileikkausten vuoksi.
Järjestö on tunnettu myös jo päättyneestä perheväkivallan vastaisesta työstä Venäjän Karjalassa.
Solidaarisuus on Suomessa Somalia-verkoston sekä Reilun kaupan yhdistyksen perustajajäsen.
SDP perusti Solidaarisuussäätiön vuonna 1970.
www.solidaarisuus.fi

Toimeen on tultava entistä vähemmällä

Solidaarisuus-järjestö on tottunut elämään pienellä budjetilla. Jatkossa on kuitenkin mentävä vielä vähemmällä, kun kansalaisjärjestöjen tukea leikataan noin 40 prosenttia.

Se tarkoittaa, että Solidaarisuudella on kentällä vain kaksi suomalaista työntekijää. He toimivat yhteistyössä kaikkien paikallisten kumppanijärjestöjen kanssa.

Kumppanijärjestöille Suomen hallituksen päätös on ollut Afrikan aluepäällikön **Airi Kähärän** mukaan lähes shokki. ”Kumppanit ovat joutuneet irtisanomaan omaa henkilöstöään.”

Julkista kehitysapua suunnataan aiempaa enemmän yrittäjyyden tukemiseen, josta voi samalla syntyä kauppaa suomalaisten ja kohdemaan yritysten kesken. Finnfundin rahoitusta on tästä syystä vahvistettu (MT 20.11.).

”Meidän tehtävämme on poistaa köyhyyttä. Toki yhteistyö kotimaisten yritysten kanssa kiinnostaa, mutta emme voi tuottaa voittoa”, Airi Kähärä muistuttaa toiminnan lähtökohdista.

> Tehtävämme on poistaa köyhyyttä.
>
> **AIRI KÄHÄRÄ**

”Veden saamiseksi tarvitaan kaivot, pumppausjärjestelmät ja energiaa – niihin menee hirveän paljon rahaa. Jos tähän investointipuoleen löydettäisiin kumppaneita, se olisi hyvä.”

Esimerkiksi aurinkopaneeleista onkin jo käyty keskusteluja kahden yrityksen kanssa. ”Vaikka yhteistyötä on tehty osuuskuntien ja yliopistojen kanssa, tämä vaatii uuden opettelua.”

KAIJALEENA RUNSTEN

FAO:n viesti Pariisiin: Maatalous otettava huomioon

YK:n ruokajärjestö FAO muistuttaa Pariisin ilmastokokouksen alla siitä, kuinka suurta tuhoa sään ääri-ilmiöt aiheuttavat ruuantuotannolle.

Toissa viikolla julkistetun raportin mukaan luonnontuhojen vuosittainen määrä on lähes kaksinkertaistunut sitten 1980-luvun.

Järjestön asiantuntijat arvioivat vuosien 2003—2013 luonnonkatastrofien vaikutukset koko maailmassa.

25 prosenttia tuhoista aiheutui kasvintuotannossa. Kuivuuksien tapauksessa osuus nousi kehitysmaissa jopa 80 prosenttiin, koska sadon lisäksi menetettiin karjaa.

Saharan eteläpuolisessa Afrikassa kuivuus syö kotimaisen ruokahuollon lisäksi myös ison loven maiden ulkomaankauppaan.

Luonnontuhot vaikuttavat säännöllisesti kehitysmaiden maatalouteen, ja siten ne syövät pohjaa ruokaturvan, köyhyyden ja kestävän kehityksen eteen tehdyiltä ponnisteluilta, FAO:n raportissa todetaan.

Tilanteen ennustetaan pahenevan, ellei lisätä maataloussektorin varautumista ilmastonmuutokseen ja investointeja maataloustuotannon tuottavuuteen.

2,5 miljardia ihmistä saa toimeentulonsa maataloudesta.

Vuosina 2003–2012 kaikista kehitysyhteistyövaroista ruuantuotannon osuus oli 4,2 prosenttia ja vain 0,4 prosenttia varoista käytettiin luonnontuhoihin varautumiseen.

KAIJALEENA RUNSTEN

KAIJALEENA RUNSTEN

Kamelit ovat todellisia monikäyttöeläimiä. Ne auttavat kuljetuksissa, mutta lisäksi niiden maitoa ja lihaa käytetään elintarvikkeina.