

Tuottajanäkemys Yläneeltä ”Kansainvälisyys on tätä päivää”

VIRPI ADAMSSON, teksti ja kuvat



Kajanderin ja Lehtisen tilalla on kaksi 20 000 kanan munituskanalaa ja erillinen kasvatuskanala poikastuotantoa varten. Munia lajittelemassa lomittaja Leie Arge.

Rauno Kajander ja Sari Lehtinen ovat Munakunnan osakkaita ja DAVA Foods Finlandin kananmunan tuottajia Yläneeltä. Tanskalaisten mukaantulosta bisnekseen on tilalla koettu jo olevan hyötyä. Alan keskinäisen kisailun toivotaan kansainvälistymisen myötä jäävän taka-alalle.

Ksäntäpari Rauno Kajander ja Sari Lehtinen sanovat, että kansainvälisyys on tätä päivää. Kaikki muna-alan toimijat hakevat tällä hetkellä laajempia yhteistyökuvioita.

DAVA Foods Finlandin tuottajat näkevät, että tanskalaisyhteistyö tuo yritykselle voimaa. Se antaa lisää ideoita tehdä, ja tuotantolinjatkin ovat valmiina. Jalosteiden valmistuksen siirtyminen Ruotsiin perustuu järkeen: tuotantolinjojen käyttökapasiteetin nostaminen tuo tehokkuutta.

Oman lähipakkaamon, Oripään yksikön, lopettaminen arvelutti ensin. Emäntä Sari Lehtinen istuu Munakunnan hallintoneuvostossa ja olisi

suonut työpaikkojen säilyvän seudulla. Nyt ajatukseen on jo totuttu.

”Se on loppujen lopuksi hyvä juttu, vaikka se paikallisesti kirpaisee. On päivänselvää, että siitä on hyötyä, kun tavara toimitetaan samaan paikkaan. Tänä päivänä tarvitaan tehokkuutta”, Rauno Kajander miettii.

Hollannin vierailu avarsi

Rauno Kajander vieraili alkuvuodesta Hollannissa, jossa hän tutustui kolmen päivän ajan muna- ja kanankasvatustiloihin. Vierailukohteena oli myös paikallinen pakkaamo.

”Kävin pakkaamossa, jossa pakataan kaksi kertaa se määrä, mitä Suomessa kokonaisuudessa tuotetaan. Siellä oli tekemisen meininki ja homma näpeissä.”

Rauno huomasi, että paitsi volyymi myös moni muu asia oli Hollannissa toisin. Esimerkiksi tuotantoon annettiin tarkkaa ohjausta, mikä on Suomessa vielä vierasta. Pakkaamo sanoo siellä suoraan, mitä rotuja tuottajan kannattaa munittaa.

”Valtavassa pakkaamossa saadaan suuri määrä dataa, josta tuottaja voi itsekin vertailla, miten pärjää porukassa. Meilläkin on raportointia, mutta siellä sanotaan suorempaan. Jos joku aikoo tilata vääranlaisia kanoja, sanotaan ei. Siellä ollaan näissä asioissa astetta pidemmällä.”

Muitakin eroja löytyi. Osalla tuottajista on käytössä systeemi, jossa tuottaja hoitaa vain kanat ja saa siitä korvauksen. Pakkaamo hoitaa tuotantopankokset. Tuottajan taloudellinen riski on näin pienempi.

Suurin eroavaisuus löytyi tilityskäytännöstä: kun hollantilaisuuttaja toimittaa munat perjantaina pakkaamolle, tulevat rahat tämän tilille jo tiistaina.

”Minun oli pakko kysyä toisenkin kerran, että voiko tämä olla totta. Ero on merkittävä. Me saamme rahat vasta kuukauden kuluttua. Tilitysväli saisi olla pienempi. Isossa konsernissa, jossa taseet ovat kunnossa, pitäisi pyrkiä lyhentämään tilitysväliä kahteen



viikkoon. Se olisi hyvä.”

Rauno Kajander pohtii, että DAVA Foods Finland on nyt osa isoa konsernia, jossa on myös rehuteollisuutta. Sen kannattaa käydä omat käytännöt läpi avoimella asenteella. Kaikki uudet tuotantomallit täytyy tutkia tarkkaan ja katsoa soveltuvatko ne Suomeen.

Tiedonkulku taudeista huonoa

Hollannissa sai huomata, miten Suomen tautitilanne on hyvällä tolalla. Siellä kananuorikot rokotetaan 18 kertaa 16 viikon aikana.

”Se on ihan käsittämätöntä. Siinä rokotetaan salmonellan ja vähän kaiken varalta. Kanat kärsivät siitä ja ovat pienempiä. Meillä rokotuksia annetaan nuorikoille vain kolme kertaa.”

Rokotuksia on saanut välillä miettiä tarkkaan. Tilalla on koettu, mitä on, kun tauti iskee omaan kanalaan. Vuonna 2013 gumborotauti tuli tuulen mukana toisesta lähialueen kanalasta. Se vei neljä prosenttia kasvatuserästä.

Rauno Kajander kritisoi tautitilanteen huonoa tiedonkulkua eri kanalan tuotantomuotojen välillä.

”Vähän niin kuin salailtiin asiaa. Itse kerroin avoimesti esimerkiksi myllyautolle. Minulla on sellainen tuntuma, että varsinkin broileripuolella näistä ei kyllin puhuta. Tuntuu, ettei ole kunnan kontrollointia.”

Avoimuutta ongelmista tarvitaan, sillä Munakunnan osakkuus ei ole estänyt yhteistyötä alan muiden toimijoiden kanssa. Tilalla munitetaan tällä hetkellä Lohmann-rotuisia kanoja. Laitilalaisen kananmunantuottajan myllyauto käy tekemässä rehua, ja tilalla kasvatetaan sopivan välin sattuessa panelialaisen Haaviston Siitoskanalan poikasia. Yhteistyö on ollut kaikkien toimijoiden kanssa hyvää.

Loppu kananmunien lahjoittamiselle

Rauno Kajander on seurannut pakkaamojen välistä kissanhännänvetoa ja tuntee henkilökohtaisesti alan toimijat. Kaupan ostajat osaavat asiansa hyvin ja toimivat häikäilemättömästi hyödyntäen pakkaamojen markkinaosuustaistelua.

”Markkinaosuuksien hakeminen, siihen suurimman ja kauneimman asemaan ei pääse millään muulla kuin

Sari Lehtinen ja Rauno Kajander ovat virikehäkkituottajia. He puhuvat pienryhmäkanalan puolesta. Siellä kana oppii tuntemaan muut, ja sen stressitaso on alhaisempi kuin muissa kanalatyypeissä.

Jatkossa ylänäläistilalta lähtevät munat voivat löytää tiensä Ruotsiin ja DAVA Foodsin muihin tuotantomaihin. ”Tuotteiden kirjo Tanskassa on valovuoden edellä meitä. Ei niitä kannata kovin monessa paikassa tehdä.”



halpuudella. Usein kuulee sanottavan, että Munakunta on kaikkeen syyllinen, mutta ei se ihan niinkään ole.”

”Suomessa kananmunan ostajat ja kilpailuttajat mahtuvat henkilöautoon. Se porukka puolestaan, joka tarjoaa munia, mahtuu pikkubussiin. Ja se bussillinen toimijoita tappelee ja ryssii yritykset saada kananmunan-hinta kohdilleen.”

Kajander peräänkuuluttaa, että pakkaamo voi sanoa myös ei kaupalle, jos tarjottu hinta on liian alhainen. Tanskasta ja Hollannista on saatu esimerkkiä, että pitää osata sanoa ei, jos hinta ei ole tyydyttävä.

Hollannissa liikkumavaraa on haettu jättiläismäisistä varastoista, joissa säilytetään ylimääräisiä munia yhden asteen lämpötilassa puolikin vuotta. Hinta pysyy vakaana ympäri vuoden, eikä ole pakko myydä halvalla.

”Kerran kun kaupan tarjouskierros oli meneillään, soitin läpi tutut ihmiset pakkaamoissa. Patistin, että eikö olisi aika nostaa hintaa. Lopputulos oli siltäkin kierroksella, että munan hinta laski. Olen tullut siihen tulokseen, että tämä on tyhmien tuottajien laji. Ja tarkoitan nyt itseäni. Me lahjoitamme maailman parhaita munia”, Rauno Kajander irvailee.

Hän pohtii, että tuotantoa pitäisi laskea kymmenisen prosenttia, jotta tuottajat voisivat määrätä hinnat. Nyt

TUKKUHINTOJEN NOUSUN TULISI NÄKYÄ MYÖS TUOTTAJAHINNOISSA.

kun yksi laskee tuotantoa, niin toinen nostaa. Tukkuhintojen nousun tulisi näkyä myös tuottajahinnoissa.

Rauno Kajander ja Sari Lehtinen toivovat, että keskinäinen torailu jäisi taka-alalle, kun tanskalaiset ovat mukana suomalaisilla kananmunamarkkinoilla.

”Se tuo ehkä lisää ammattimaista

otetta tekemiseen. Olemme huomanneet jo, että tiedonkulku on parantunut DAVA Foodsin myötä. Nyt tuottajat saavat enemmän sähköpostia siitä, mitä tiloilla tulee tehdä. Alkutuo-tannon kehityspäällikkö **Stiina Lerkki** palkattiin viime vuonna kehittämään tilojen tehokkaampaa ja parempaa tuotantoa.” □

Sari Lehtinen hoitaa tilan töitä yhdessä miehensä kanssa. Välillä apuna on myös pariskunnan tytär ja ulkopuolistakin apua käytetään.

