

## **Luomun mahdollisuudet jatkojalostamisessa ja matkailussa – yritysesimerkkejä Kymenlaaksosta**

**Aika:** Torstai 24.4.2014, klo 8 – 18

**Kohderyhmä:** Luomujatkojalostuksesta ja/tai luomun yhdistämisestä matkailuun kiinnostuneet

### **Kurssin ohjelma, käyntikohteet :**

klo 9.30 – 11.00 Luomumaidon jatkojalostus

Polven Juustolan Lasse ja Taina Rainio kertovat 17 vuoden kokemuksistaan luomumaidon jatkojalostajina.

Lounas ja tutustuminen tuotteisiin 11.00- 12.00.

klo 12.45 – 14.00 Luomu matkailussa

Pikku Villa Anjalassa Hannele Sippu kertoo ECEAT –luomumatkailukohteestaan sekä luomupuutarhanhoidon ja luomulypsykarjatilan toiminnan yhdistämisestä.

klo 15.00 – 16.30 Luomuviljasta luomutuotteeksi

Tuomon Luomu Oy leipoo lähiviljelijöiden luomuviljasta perinteisin menetelmin sämpylöistä vuokaleipiin.

Iltapäiväkahvit kahvilassa ja tutustuminen tuotteisiin.

**Yhteiskuljetus: Lähtö/paluu** Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Lönnrotinkatu 7, 50100 Mikkeli, klo 8.00/18.00

**Osallistujia** oli kurssilla kuusi henkilöä, kurssinjohtajana toimi Brita Suokas.

**Polven juustola**, sijaitsee Kouvolasta 21 km Lappeenrannan suuntaan hyvin aktiivisen maanviljelyn keskellä Saveron kylässä. Saveron kylässä on 520ha peltoa, josta 350ha luomuviljelyssä. Omistajat ja yrittäjät Taina ja Lasse Rainio.

<http://www.polvenjuustola.fi/>

löytyy tuotteet, joista vain muutama on täyttä luomua.

Luomutuotteet eroavat tavanomaisesta siinä, että kaikki juuston raaka-aineet ovat täysin luomua eikä niissä ole lisäaineita ja tekniset apuaineet ovat sellaisia, että niiden valmistuksessa ei ole käytetty geenimanipulaatiotekniikkaa ( gmo ). Juustojen tärkein lisäaine on homeenestoaine. Uusien tuotteiden reseptit on hyväksyttävä Eviran luomuvalvonnassa ennen niiden tuotantoon ottamista.

### **Yrityksen tausta**

Tilan nimi Hallasippola, Kymiyhtiön maista siirtolaisille, alun perin 10 ha peltoa ja 15 ha metsämaata. Maitotila, josta nuoripari Lasse kävi töissä maatalouskonekaupassa ja Taina elintarvikekaupassa.

Lypsykarjatila lähti siirtymään luomuviljelyyn 1990-luvun alkupuoliskolla. Lypsylehmät, 25 lehmää, luomuvalvontaan mukaan 1998 lähtien. Jatkojalostus oli aloitettu jo 1996 leipäjuuston valmistuksella. Silloin maidolle sai lisähintaa hyvin itse jalostamisen kautta. Lasse ja Taina siirtyivät töihin juustolaan ja tilalle. Heillä on kaksi lasta, toinen on nyt aikuisena töissä juustolassa, lisäksi töissä on yksi palkattu vieras työntekijä.

Nyt omasta karjasta on luovuttu ja jalostukseen tarvittava luomumaito ostetaan Valiolta, joitain satojatuhansia litroja vuodessa. Polven juustola on ainoa pienjalostaja, jolle Valio myy luomumaitoa, Lassen mukaan siksi, että heidän juustolansa on niin pieni että Valio ei koe uhkaksi.

Kaikki Polven omassa juustolassa tehtävät tuotteet valmistetaan luomumaidosta, vaikka jaloste ei olisikaan luomuvalvottu lopputuote. Kypsytetyt juustot teetetään muissa pienjuustoloissa tavanomaisesta maidosta. Toimivia pienjuustoloita on Suomessa 40.

Juustonvalmistuksesta laajennettiin ravintolatoimintaan 2000-luvun alussa, kun vierailijoita pyrki käymään niin kovasti. Tilausravintolan osuus liikevaihdosta on nyt 10 %.

Taina Rainio on käynyt Hämeenlinnassa meijerialan ammattiopintoina maidonjalostajan erikoisammattitutkinnon ja Mikkeliissä aikoinaan HY:n maaseudun-tutkimus ja koulutuskeskuksen tuotekehitystyöpajassa. Ammattitaidon jatkuva kehittäminen on erittäin tärkeää Tainan mielestä. Koko ajan etsitään uusia ajassa olevia ideoita ja tehdään tuotekehitystyötä.

### **Kehityskulkua luomutuotteiden kanssa 1990-luvulta 2010-luvulle**

1990-lukua ja aloitusta leimasi innokkuus. Kierrettiin messuja ja ajettiin tuotteita itse pääkaupunkiseudun kauppoihin, Mikkelin Prisma silloisine johtajineen oli hyvä kauppa ja Mikkelin Luomumessut hieno esittelytilaisuus ja kohtaamispaikka kontaktien haussa.

Ajaminen itse kauppoihin oli osoitus siitä että into oli suurempaa kuin harkinta, sanoo Lasse. Ajomatkaa kertyi 300 km, öisin, Taina tarvittiin mukaan pitämään kuskia hereillä. Nyt on kylmäkuljetus enää siihen että tuotteet ajetaan Saverolta Kouvolaan kuljetusliikkeen terminaaliin viitenä päivänä viikossa.

Nykypäivää on, että kahden suuren kauppaketjun ehdoilla pitää osata toimia. Täytyy pitää suhteet kunnossa ja osata pitää puoliensa. Pienyrityksetkin ovat mukana 72 h tilausrytmissä. Sähköinen tilaus kun tulee niin tuote on 72 tunnin päästä hyllyssä.

Kauppa ei pidä mitään varastossa, varastot ovat pyörien päällä, liikkeellä eikä juustolassakaan tehdä lyhyen myyntiajan tuotteita yhtään varastoon. Tuotteesta saa rahat vasta 21 tai jopa 30 päivän päästä, tuotteet on jo syötykin siihen mennessä.

Rainion mielestä on hyvä, että erityisistä luomuosastoista luovuttiin ja nykyisin luomutuotteet ovat tavanomaisten tuotteiden kanssa rinnakkain samoilla hyllypaikoilla, merkintöjen pitää tietysti olla selviä ja kunnossa ja ” tuotteen pitää olla ensin kaikilla tavoilla laadukas, sen jälkeen voi laittaa vasta luomu-hatun kaiken päälle ”. Lassen mukaan pitää olla maltillinen, vaikka pitääkin puoliaan ” jos julistautuu liian erinomaiseksi aiheuttaa epäjärjestystä eikä sellaisesta kukaan tykkää ”.

Nyt on selvä lama, aiemmin erikoistuotteille, lisäarvotuotteille, jota luomukin on, oli kysyntää, nyt niitä pitää aktiivisesti myydä. Pieniä erikoiskauppoja, luomu- ja lähiruokaan panostavia on jo lopettanut, konkurssin kautta Helsingin Eat and Joy –liike maaliskuussa, sieltä jäi paljon saatavia.

Laman tuoma notkahdus myynnissä on nyt kolmas Polven juustolan toiminta-aikana, aiemmat ovat olleet lyhytaikaisempia. ” Ei auta muu kuin uskoa siihen, että nousu lähtee liikkeelle nytkin, tarvitaan myönteisiä signaaleja kuten yrityksiä, joihin tulee uusia työpaikkoja ” sanoo Lasse. On tärkeää, että yrityksellä on huonoja aikoja varten rahoituspuskuria.

### Lisätieto

Lasse mainitsi korkeat luomujatkojalostustarkastuksen kulut (450 e) heidän pienyrityksessään verrattuna Valioon (200 e) . Kysyin asiaa luomuelintarviketuotantoa tarkastavalta henkilöltä ja hän selitti, että Valion osalta kyse on ollut vain sen yhden yksikön tarkastuksen maksusta, josta maito tulee juustolaan, jokainen Valion luomujatkojalostuksen toimipiste tarkastetaan omana kohteenaan ja niitä on kymmenkunta.

## Pikku Villa Anjala

<http://www.eceat.fi/tilat/48.html> Pikku Villa Anjala on ainoa Kymenlaaksossa sijaitseva luomumatkailukohde. Paikka sijaitsee Anjalankoskella, joka on osa Kouvola.

Hannele Sipun päätila on lähellä tilaa, jossa on omena- ja luomutarha sekä vanhoja perinteisiä rakennuksia. Yöpymispaikka Pikku Villa oli alun perin ihan tavallinen pieni omakotitalo, josta on kunnostettu hyvin viehättävä vuokrattava talo. Parhaillaan on tekeillä kesäkeittiö, jossa voi grillata ja käsitellä Kymijoesta kalastamansa kalansaaliit.

Vuokraan kuuluu veneen ja polkupyörien käyttöoikeus. Luomumatkailun kriteereihin kuuluu olennaisesti myös, se että kohteeseen pääsee julkisilla liikennevälineillä. Hannelen kokemuksen mukaan keskieurooppalaiset arvostavat sitä, mutta venäläiset ihmettelevät ”mitä hyötyä, onhan meillä autot”.

Sipun lypsykarjatilalla on nykypäivän mittapuun mukaan pieni karja, 20 lehmää ja nuorkarja, joka kasvatetaan tilalla, sonnitkin teuraaksi saakka. Lypsylehmät ovat parsissa, joista pääsevät ulkotarhaan talvella jaloittelemaan useaan kertaan viikossa, sonnit kasvatetaan pienessä pihatossa. Peltoa on 80 ha. Hannele on maanviljelijänä naisryrittäjä, hänen miehensä ei ryhtynyt viljelijäksi. Kaksospojista toinen opiskelee maataloutta.

Hannele korostaa, että ” pitää osata löytää oikeita ja sopivia henkilöitä mukaan työntekoon, yksin ei pärjää ”.

Vuokramökin ylläpito maatilan sivutoimena edellyttää, että siivoukset hoitaa siihen palkattu työntekijä, paikkojen pitää olla kunnossa kun vuokralaiset vaihtuvat, itse ei voi revetä joka paikkaan maatilan työhuippujen aikana varsinkaan. Jätteiden lajittelu tuntuu olevan vaikeata monille ulkomaalaisille. Talon keittiössä on normaali kotitalouden jätteiden lajittelun kaappi eri sankoineen, mutta sitä ei osata käyttää. Jätehuolto voi vaatia ylimääräistä työtä siivoojalta ja omistajalta.

Mökin sisustuksen monien viehättävien yksityiskohtien luomisessa on ollut mukana Hannelen sisar Leena, joka on lasitaiteilija.

## Tuomon luomu

<http://www.tuomonluomu.fi/>

sekä iloiset Facebook sivut

<https://www.facebook.com/TuomonLuomu>

Yritys sijaitsee Ruukinportin alueella Kuusankoskella. Vanhat tehdaskiinteistöt muodostavat monipuolisen nähtävyyden, naapuritalossa on kirpputori ja taidehalli. Leipomon yhteydessä on pieni kahvila. Kahvilasta näkee suoraan leipomoon. Vakioasiakkaina käy lounas- ja päiväkahviasiakkaita lähistön työpaikoista. Lounasaikaan on myynnissä pizzoja.

Alunperin yritys aloitti edellisen omistajan aikaan yksityisessä autotallissa ja leipomo sai nimen leipurin miehen etunimestä.

Yrityksessä on nyt omistajan Marika Pelkosen lisäksi 3 työntekijää ja Marikan mies.

Tuotteet menevät noin 30 vähittäiskauppaan Kouvolan seudulla ja kolmeen liikkeeseen Helsingissä sekä kahteen lähiruoka-tuotteiden suoramyyntipisteeseen. Oma jakeluauto vie aamulla tuoreet leivät liikkeisiin myyntiin ennen kahdeksaa, Helsingin rahtipalvelu ostetaan. Ruisleipiä myydään 800 päivässä, se on selvästi päätuote.

### **Myynti vetää hyvin, lama ei näy leivänsyönnissä**

Myyntisesongit ovat jouluna ja pääsiäisenä. Vappuna pitää tehdä urakalla munkkeja. Kaikki leipomon tuotteet eivät ole luomulaatuisia. Jauhoja saa kyllä luomuna helposti, mutta muita raaka-aineita ei ole niin helppo hankkia. Esimerkiksi porkkanasämpylöihin käytettävää kuivattua porkkanarouhetta ei saa Suomesta luomulaatuisena vaan se tulee Itävallasta. Myös makeita leivonnaisia saa luomulaatuisina kahvilasta. Uusin hankinta on käytetty siivutuskone, vanha mutta vahva. Ruisvuokaleivästä tehdään siivutettua leipää, jota varsinkin vanhemmat ihmiset arvostavat, silloin kun leivän leikkaaminen on vaikeutunut.

Luomujauhojen vilja viljellään lähipeijissä, Jalon mylly jauhaa rukiin ja vehnän, speltti tulee valmiina Mooseksen vilja- pienjalostusyriyuksestä. Jauhotoimitus tulee leipomoon, joka viikko.

Luomuvalvonta sujuu helposti, mutta se vie aikaa 2,5 tuntia, mikä on paljon, kun itse yrittäjä on mukana tuotannossa. Tavanomaisten tuotteiden ja luomun erilläänpito on selkeää, eikä niiden erittely tuota vaivaa tarkastuksessakaan.

### **Haasteita**

Pienyrittäjänkin pitää ryhtyä merkitsemään tuotteiden myyntipakkauksiin allergisoivat ainesosat sekä ravintosisältö. Miten ja millä tarkkuudella merkinnät pitää tehdä on epäselvää.

Luomumerkintään tulee liian usein muutoksia, pakkaukset pitää suunnitella ja tehdä uusiksi, mikä lisää kustannuksia. Pakkausmerkintäasioita käsitellään luomuelintarvikevalvonnan yhteydessä, mutta on tuntuu ikävältä, että muutoksista saa kuulla vasta tarkastuksen aikana, tiedotus ei oikein toimi etukäteen.

EU:n luomutunnuksen alla oleva raaka-aineiden alkuperämerkintä tuntuu leipien osalta hankalalta. Tuotettu Suomessa ja EU:ssa- ilmaus antaa heidän tuotteistaan kummallisen kuvan, koska heti jos muita kuin suomalaisia aineksia on enemmän kuin 2 % pitää kirjoittaa toinen alkuperätieto Suomen rinnalle. Porkkanarouhe ja luomusiirappi ovat sellaisia mitä ei saa Suomesta vaikka haluaisi. Kuluttaja ei tiedä 2% säännöstä yhtään mitään ja voi alkaa ihmetellä miksi on pitänyt ostaa leipään ulkolaisia jauhoja.

Marikalla on aika pienet lapset, yrittäjän työ vie aikaa paljon, on huono olo siitä että on niin vähän kotona. Marika tulee leipomoon klo 12 yöllä aloittamaan ruisleipätaikinan teon. Yrittäjä kuitenkin selvästi pitää työstään ja on innostunut.

## KUALIITE



Retkeläisiä ja Taina Rainio ( punainen T-paita )



Lounaan jälkiruoksi monipuolinen juustopöytä Polven juustolan tuotteista



Vaaleanpunainen Pikku Villa Anjala, Hannele Sippu keskellä



Olohuone vuodesohvalla



Kyltti kuistin tukitolpassa



Marika Pelkonen ja ruisleipätaikinan alku



Luomukauraleipää



Vasemmalla pellit ja oikealla uunit, iltapäivällä jo jäähtyneinä



Kahvilan seinällä kerrotaan kuka viljelee luomurukiin ja –vehnän tuotteisiin.