

Maatilan Parhaat^{info}



Snellmanin infolehti alkutuotannon yhteistyökumppaneille

2006 • 2

**Tuotantotulokset
paranevat**

**Suomalaista sianjalostusta
tarvitaan**





Vastaava julkaisija ja toimittaja

Tomas Gäddnäs, Oy Snellman Ab

Toimittaja

Heidi Jylhä, Solid Media

Kuvat

Martti Hassila, Vesa Hihnala,
Matti Kastarinen
Björn Stjernvall (kansikuva)
Snellmanin arkisto

Graafinen suunnittelu/ taitto

Solid Media

Painotalo

FORSBERG ©

Yhteystiedot

Oy Snellman Ab
PL 113
68601 Pietarsaari

puh. 06 786 6111

www.snellman.fi

Tähtäimessä parempi tulos

Meillä on taas ollut ilo palkita tuottajia hyvistä tuotantotuloksista. Yli 50 sian- ja naudantuottajaa sai maaliskuussa vastaanottaa Snellmanin diplomin hyvästä tuloksesta vuonna 2005. Tulostaso nousee ja sen takia saimme korottaa rimaa hieman viime vuodesta. Onnittelemme tuottajia hyvien saavutuksien johdosta ja toivomme, että positiivinen kehitys jatkuu.

Kaikkina vuosina ei pystytä parantamaan tai saavuttamaan tavoitteita. Tämä antaa mahdollisuuden uuteen yritykseen seuraavana vuonna. Snellmanin osalta taloudellinen tulos laski hieman vuonna 2005. Tulos vastasi viimeisten viiden vuoden keskitasoa, mutta jäi kuitenkin tavoitteista. Tämän takia viime vuodesta ei makseta tulosbonusta henkilökunnalle eikä tuottajille. Lisäbonuksena kilpailukykyisen tilityshinnan lisäksi maksamme kuitenkin ylimääräisenä etuna tuottajien vuoden 2006 eläinryhmävakuutukset, joiden kokonaissumma on runsaat 70 000 €. Snellmanin liikevaihto nousi viime vuoden aikana 4,4 %, mikä osoittaa Snellmanin kehittyvän edelleen varmasti ja vakaasti.

Snellmanin tavoitteet lähivuosille tähtäävät jatkuvaan vuosittaiseen 5 %:n orgaaniseen kasvuun ydinalueilla liha ja jalosteet. Yrityksen uusi kasvualue on valmisruoka. Siinä tähtäämme 50 %:n vuosittaiseen kasvuun. Olemme käynnistäneet uuden tavoiteohjelman parantaaksemme kustannustehokkuutta ja nostaaksemme kilpailukykyämme ydintoiminnassamme. Herra Snellman kulkee edelleen uusien jalosteiden kehityksen kärjessä. Tämän todistaa se, että Snellmanin viipaloitu maksamakka-ra sai nimityksen ”Vuoden 2005 päivittäistavaralanseeraus Suomessa”.

Kaikki yritykset, jotka toimivat suunnitelmallisesti, panostavat kehitystyöhön. Snellman keskittää suuren osan alkutuotannon kehitystyöstä kahteen uuteen Maatilan Parhaat -erikoisohjelmaan nimeltään MP-sonniplus ja MP-sikaplus. Ohjelmat on otettu käyttöön kevään aikana ja niitä kehitetään edelleen kiinnostuneiden tuottajien kanssa tulevien vuosien aikana. Lähtökohtina ovat valmiit perustavoitteet, joita kehitetään yksilöllisesti yhteistyössä tuottajan kanssa. Pää tavoitteena on vahvistaa alkutuotannon kilpailukykyä.

Kehitystyö vaatii työtä ja panostusta. Hyviin tuloksiin on harvoin oikoteitä. Kilpailijamme lupasi massiivisessa mainoskampanjassaan miljoonia uusien puolinnorjalaisten hybridien avulla. Snellmanilla emme täysin luota norjalaiseen ihmeeseen, vaan uskomme, että hiljattain avattu Längelmäen keskuskoasema yhdessä Snellmanin kasvatuskonseptin kanssa auttaa tuottamaan yhä parempia sikoja ja antamaan tuottajillemme parempia tuloksia. Kantakokeissa siat kasvavat jo nyt keskimäärin yli 1 000 g/pv. Snellmanin kasvatuskonseptissa jopa 100 – 108 kilon teuraspainohaarukassa olevat siat saavuttavat jo nyt yli 59 %:n keskimääräisen lihakuuden.

Jatkamme kehittämistä tavoitteena paremmat tulokset sekä Snellmanille että yhteistyökumppaneillemme. Työn iloa keväälle ja kesäkaudelle!



Tomas Gäddnäs

Alkutuotannon johtaja, Oy Snellman Ab

Snellmanin tulos 2001–2005

	2001	2002	2003	2004	2005
Liikevaihto, tuhatta €	86 836	97 329	99 470	104 749	109 334
Liikevaihdon muutos	17,2 %	12,1 %	2,2 %	5,3 %	4,4 %
Liiketulos, tuhatta €	4 123	4 764	3 840	4 786	3 833
Vakavaraisuus					44,5 %

Sisältö

Tähtäimessä parempi tulos	2
Längelmäen koeasema käyttöön.....	4
Snellmanin grillitilaisuudet vetivät väkeä	5
Snellmanin uudet tuottajat arvostavat hyvää palvelua.....	5
Sonnien päiväkasvut nousivat 2005.....	6
Menestyneitä naudanlihantuottajia	6
Uudistunut suunnittelu tuo lisätehoa vasikkavälitykseen	7
Tuloskehitys teemana sikapäivillä.....	8
Uusi kehitystyökalu MP-sikaplus.....	8
Palkitut siantuottajat.....	9
MTT tutkii: Lihaprocentti nousee.....	9
Snellman-tiimin jäseniä: Henkilökuvia	10
Vuoden päivittäistavara -palkinto Snellmanille	11

Kuvat:

» Maa- ja metsätalousministeri Juha Korkeaoja nauhaa leikkaamassa avustajinaan SSJ:n hallituksen pj Tomas Gäddnäs ja Längelmäen kantakoekiinteistö Oy:n hallituksen pj Hannu Pohjalainen koeaseman avajais tilaisuudessa Längelmäellä.

» Ilmajokisen sianlihantuottajan Markku Raja-Ahon (keskellä) mielestä oli mukava nähdä Snellmanin väkeä myös maatalouskaupan kevätpäivillä. Muutoin tulee pidettyä yhteyttä vain puhelimitse ja tuottajatilaisuuksissa. Seinäjoen tilaisuudessa makkaraa paistamassa ovat Vesa Hihnala ja Reijo Lintulahti.



Uusi teurastusennätys maaliskuussa

Snellmanin teurasmäärät kasvovat ensimmäisen vuosineljänneksen aikana 16 %:lla edellisvuoteen verrattuna. Sianteurastus kasvoi 18,5 %.

Maaliskuussa teurasmäärät nousivat ennätyslukemiin eli 2,1 milj. kg, mikä oli jopa 26 % enemmän kuin vuoden 2005 maaliskuussa. Myös eläinvälitys kasvoi. Vasikkavälitys kasvoi ensimmäisten kolmen kuukauden aikana 20 %:lla.

Naudan tarve kasvaa edelleen

Snellmanilla on edelleen suuri tarve kasvattaa nautojen määrää. Asemamme lihamarkkinoilla vaatii kasvavia volyymeja. Naudan tuottajahinta nousi n. 10 sentillä/kg vuoden alkupuolella ja Snellmanilla on edelleenkin hyvin kilpailukykyiset hinnat naudalle. Naudan hintaa nostettiin taas hieman huhtikuun alussa.

Sian hinta vakaa

Sian hinta pysyi ensimmäisen vuosineljänneksen ajan viime vuoden tasolla. Hinnat nousivat hieman huhtikuun alusta uuden MP-sikaplus -ohjelman esittelyn myötä.

MP-sikaplus -kasvatusohjelma sisältää liisähinnan, joka maksetaan tilan kumulatiivisen myynnin perusteella. Snellmanin alustava sian hinta kesäkuukausille on asetettu nykyiselle ja vakaalle tasolle.

Sikojen tarjonta on myös tasaista, mutta lyhyemmät työviikot pääsiäisen ja vapun tienoilla johtivat taas pieneen sikojen yli-

tarjontaan. Snellmanin leikkuulinjat uudistetaan toukokuun loppupuolella, mikä tulee vaikuttamaan sianteurastukseen muutaman viikon ajan.

Uudistamisen yhteydessä leikkuun viikkokapasiteetti kasvaa.

TG



Lihatuotannon liikeyksikön johtaja Staffan Snellman ja Snellmanin TJ Martti Vähäkangas juhlistavat ennätyslukemia teurastushenkilökunnan kanssa.



Toiseen lietekaivoista oli pystytetty suuri telttä, jossa avajaisten juhlallisuudet pidettiin. Tilaisuuteen järjestettiin kuljetuksia mm. Pohjanmaalta. Osallistujia avajaistilaisuudessa oli noin 400.



Kotimaisen sianlihantuotannon ylläpitämiseksi tarvitaan kotimaista jalostusta, ministeri Juha Korkeaoja totesi.

Längelmäen koeasema käyttöön

Tiistai 7.3.2006 oli suomalaiselle sianjalostukselle historiallinen päivä, kun uusi sikojen keskuskoeasema avattiin.

Asematestaus on ollut olennainen osa suomalaista sianjalostusta jo 80 vuotta. Kun kaikki jalostussiat testataan yhdellä asemalla, samalla rehulla ja samojen hoitajien käsiteltävinä, saadaan eläinten perinnölliset erot luotettavimmin esille. Tilavaikutusta ei tarvitse näin ollen korjata ja siksi tarvitaan pienempi eläinmäärä samaan arvosteluvarmuuteen pääsemiseksi, kuin mitä usealla tilalla tehdyt arvostelut vaatisivat. Kustannussäästö on näin ollen huomattava.

Avajaistilaisuuden juonsi FABA Jalostuksen toimitusjohtaja **Jarmo Juga**. SSJ:n hallituksen puheenjohtaja **Tomas Gäddnäs**

toi avauspuheessaan esille aseman merkityksen kansalliselle jalostusohjelmalle ja sianlihantuotantoketjun eri osapuolten toiminnan kannattavuudelle.

Eläinjalostuksen professori **Asko Mäki-Tanila** esitteli päätelmiä siitä, miten Längelmäen koeasema muodostaa yhdessä tilojen kanssa kustannustehokkaan jalostusohjelman. Jalostuksella saatu tuottavuuden parannus on 1-2 % vuodessa. Lisäksi voidaan todeta, että eläinjalostuksella saatu hyöty on muihin tuotannon kustannustekijöihin nähden yliverstaista, koska valinnalla saatu geneettinen edistyminen on pysyvää. Keinosiemennyksen avulla geneettinen muutos leviää tehokkaasti tuotantosikaloihin. Seuraavina vuosina tehtävällä valinnalla saatava hyöty on korkoa edellisen koron päälle.

FABA jalostuksen sikalinjan johtaja **Matti Puonti** toi esille uuden aseman mukanaan tuomia mahdollisuuksia. Asemaa täytetään osastoittain 14 viikon välein. 12 viikon kasvatusajan jälkeen osa eläimistä teurastetaan ja koeleikataan. Karjuista parhaimmat yksilöt viedään karanteenin kautta keinosiemennyskäyttöön. Ryhmien vanhemmille saadaan tulokset nopeasti jo ennen kuin tiloille jääneiden sisarusten käyttötarkoitusta on lopullisesti tarvinnut ratkaista. Näin voidaan tehokkaasti tehdä valinnat seuraavan sukupolven vanhemmiksi.

Aseman merkitystä kansalliselle elintarviketuotannolle pääsi luonnehtimaan maa- ja metsätalousministeri **Juha Korkeaoja**. Ministeri muistutti juhlavieraita kansallisen elintarviketuotannon tärkeydestä. Tuotantoeläinten jalostus on eräs perustekijä haettaessa suomalaisen maatalouselinkeinon menestystekijöitä jatkuvasti kiristyneessä kilpailutilanteessa. Siten eläinjalostuksen tuomien hyötyjen ja mahdollisuuksien käyttäminen on välttämätöntä. Suomalaisen eläinten vapaus monista vakavista eläintaukeista antaa Suomelle merkittävän kilpailuedun jalostukseen ja koetoimintaan. ”Teemme kaikkemme, että tämä kilpailuetu säilyisi”, Korkeaoja totesi. Eläintautien ja eläimistä ihmisiin leviävien tautien ennaltaehkäisy on aina halvempaa kuin kriisien jälkien korjailu.

Avajaisjuhlallisuuksien jälkeen vieraat saivat syödäkseen hyvää sianlihakeittoa ja tutustua uuden aseman tiloihin. Ensimmäiset koesiat uudelle asemalle tulivat 14.3.2006.

MH



Asemalla voidaan testata noin 5000 yksilöä vuosittain. Ryhmäkoosta riippuen kanta-koeindeksin saa näin ollen noin 1000 emakkoa/vuosi. Myös keinosiemennyskarjuja on tarkoitus testata vuosittain noin 1000 kpl.

Snellmanin grillitilaisuudet vetivät väkeä

Snellmanin maalishuhtikuussa järjestetyt grillitilaisuudet vetivät paikalle runsaasti väkeä.

Tilaisuuksia järjestettiin mm. maatalouskauppojen kevätpäivien sekä Snellmanin tuottajien navetoiden avajaisten yhteydessä. Yhteensä tilaisuuksia pidettiin kymmenkunta Etelä-Pohjanmaalta Pohjois-Pohjanmaalle ja Ylä-Savoon ulottuvalla alueella.

Tilaisuuksissa oli paikalla alkutuotannon väkeä ja alue-edustajia grillaamassa Snellmanin herkullisia grillimakkaroita ja tekemässä tunnetuksi Snellmanin toimintaa. Makkarangrillauksen ohessa ehdittiin tavata tuttuja tuottajia ja luoda kontakteja uusiin. Samalla tuottajilla oli tilaisuus keskustella ja antaa kommentteja mm. uusista MP -ohjelmista.



Alue-edustaja Pekka Taipale tarjoaa Snellmanin grillimakkaraa Asko Juntusen 73 lehmän lypsyrobotinavetan avajaisissa Vieremällä.



Virpi ja Timo Kaarakainen ovat tyytyväisiä Snellmanin palveluihin ja hintatasoon.



Tiina Paananen arvostaa mm. Snellmanin nopeaa vasikoiden noutoa.



Snellman oli mukana vieremäläisen Asko Juntusen lypsyrobotinavetan avajaisissa.

Snellmanin uudet tuottajat arvostavat hyvää palvelua

Snellman sai vuonna 2005 monta uutta sopimusmaitotilaa MP-maitotilasopimuksen piiriin. Vuoden aikana Snellmanin alkutuotantoalue myös laajeni.

Snellmanin toiminta-alue ulottuu Oulun ja Kainuun seuduille sekä uusille alueille Ylä-Savossa. Tuottajien palautteet Snellmanin toiminnasta ovat olleet erittäin positiivisia.

Kehittyviä tuottajia Vieremällä

Yli 30 kehittyvää maidon- ja lihantuotantotilaa Ylä-Savossa Vieremällä valitsi vuonna 2005 Snellmanin MP-sopimuksen. Vieremäläiset maidontuottajat Virpi ja Timo Kaarakainen uskovat maidontuotannon tulevaisuuteen Suomessa. Nykyinen tuotanto käsittää 50 lehmää, 50 nuorta nautaa sekä 80 ha peltoa. Suunnitelmassa on uuden lypsyrobotinavetan rakentaminen vuoden 2008 loppuun mennessä ja nykyisen parsinavetan muuttaminen nuorelle karjalle sopivaksi.

Nopeita noutoja arvostetaan

Pihtiputaalla maidontuottajat Tiina ja Heikki Paananen investoivat vuonna 2005 uuteen lypsyrobotinavettaan. Uudessa tuotantorakennuksessa on 55 lehmää ja 50 nuorta karjaa.

Tiina Paananen kertoi arvostavansa Snellmanin nopeaa vasikoiden noutopalvelua ja ammattitaitoisia sekä rauhallisia teuraskuljettajia. Isäntä Heikki Paanaselle tärkeintä on Snellmanin nopea teuraslehmien nouto. Myös jalostuseläinten välikuljetukset ovat toteutuneet tuottajien toivomusten mukaisesti.

Yhteistyö kannattaa

Snellmanin laajentaessa alkutuotantoaluettaan täytyy uuden alueen toimintojen sujua nopeasti ja joustavasti heti alkuvaiheessa. Alkutuotannon toiminnan periaate voidaan tiivistää lyhyesti: ”Palvelun ja hinnoittelun täytyy olla sellaisella tasolla, että yhteistyö Snellmanin kanssa kannattaa nyt ja tulevaisuudessa”.



Matti Kastarinen
MP kenttäedustaja, Oy Snellman Ab

Sonnien päiväkasvut nousivat 2005

Erikoistuneiden tilojen (paras ¼) päiväkasvut kehittyivät oikeaan suuntaan vuoden 2005 aikana.

Ternivasikkaa teuraaksi kasvattavilla tiloilla päiväkasvu nousi edellisestä vuodesta 9 g/pv (574 > 583). Perinteistä välitysvasikkaa kasvattavilla tiloilla suunta oli sama, päiväkasvun noustessa 5 grammalla (565 > 570). Vuonna 2005 keskimääräinen teuraspaino (ternistä teuraaksi) päiväkasvultaan parhaalla neljänneksellä oli 325 kiloa, kun vastaava luku vuotta aikaisemmin oli 333 kiloa. Samoin kävi myös perinteistä vasikkaa teuraaksi kasvattavilla nautatiloilla. Teuraspainon lasku näkyi harmillisesti lihakkuuden lievänä laskuna.

Tulevan kesän satoon kannattaa satsata

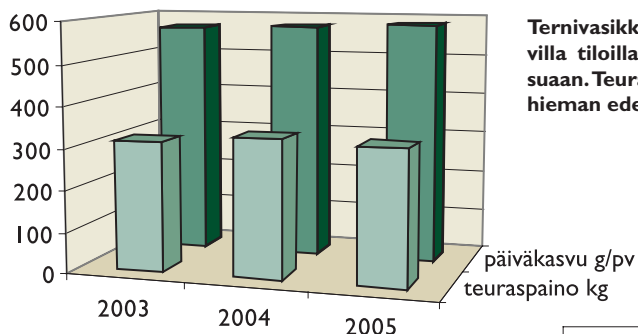
Eläin on sitä mitä se syö. Säilörehun laadulla on merkittävä vaikutus eläimen kasvuun ja sitä kautta myös koko tuotannon kannattavuuteen. Säilörehun tuotantovaikutukseen vaikuttaa eniten sen korjuuaste, jota säilörehuanalysistä löytyvä D-arvo kuvaa. Korsiintuneesta vanhasta raaka-aineesta ei saada millään korjuu- eikä säilöntämenetelmällä rehua, joka täyttäisi eläimen kasvu- ja tuotantotarpeen. Sopiva D-arvo tavoite on säilörehulle 68 – 70 ja valkuaispitoisuus 15 – 17 prosenttia. Myös

rehun hygieniaan kannattaa kiinnittää huomiota. Suurimman riskin aiheuttavat märkinä säilötyt tai sateen kastelemat rehut. Tällöin syntyy herkästi virheikäymistä, joka alentaa rehun syöntiarvoa ja maittavuutta. Säilöntäaineen käyttö on edelleen varmin tapa saada hyvälaatuisia säilörehua epävaikassakin korjuuolosuhteissa. Hyvään säilörehuun kannattaa aina pyrkiä.

Teuraspaino saa nousta, kunhan rasvaisuus pysyy kurissa

Suurin osa välitysvasikoista on edelleen maitotiloilta tulevia lypsyrotuisia vasikoita. Jalostuksen keskittyessä yhä edelleen maitotuotokseen, lihakkuuden nosto lypsyrotuisilla eläimillä vaatii usein myös korkeampia teuraspainoja. Vain ”riittävän” kookas eläin voi olla lihaksikas. Teuraspainon nousu yhdessä kovan kasvun kanssa lisää kuitenkin riskiä rasvan tuottamiseen. Vuoden alkupuolella käyttöön otettu erikoistuneiden nautatilojen MP-sonniplus-kasvatusohjelma pyrkii parantamaan nautantuotannon kannattavuutta ja varmistamaan tuotettavan raaka-aineen eli nautanlihan laatua. Yhtenä olennaisena asiana ohjelmaan kuuluu perusrehujen säännöllinen analysointi ja ruokinnan suunnittelu. Se antaa lähtökohdat onnistuneelle kasvatukselle lihakkuuden ja rasvaisuuden suhteet huomioon ottaen.

Ternivasikasta teuraaksi paras 1/4



Ternivasikkaa teuraaksi kasvattavilla tiloilla päiväkasvu jatkaa nousuaan. Teuraspaino sitä vastoin laskee hieman edellisestä vuodesta.



Vesa Hihnala
MP kenttäpäällikkö, Oy Snellman Ab



Menestyneitä nautanlihan-tuottajia

Nautanlihantuottajia palkittiin vuoden 2005 hyvistä tuotantotuloksista kevään nautatilaisuuksissa Nivalassa 25.4. (kuva yllä) ja Uudessakaarleppysä 26.4. (kuva alla). Palkintokriteerinä oli mm. nautojen päiväkasvu, lihakkuus ja rasvaluokka.

Djupfors Mari ja Janne, Kaustinen
Elenius Lars-Erik, Uusikaarlepyy
Eskelinen Raili, Vieremä
Forsgård Kjell, Uusikaarlepyy
Forsgård Per-Erik, Uusikaarlepyy
Groop Cindi ja Krister, Närpiö
Krook Anders, Närpiö
Laitila Tapani, Haapavesi
Latvala Hillevi ja Juha, Lapua
Löv Mikael ja Mats, Uusikaarlepyy
Nykung Andreas, Pedersöre
Oja Esa, Nivala
Pesonen Tanja ja Seppo, Kiuruvesi
Polso Juha, Veteli
Talvitie Paavo, Jurva
Vestergård Inga-Lill, Mustasaari
Åberg Mikael, Pedersöre





Eläinvälityssuunnittelija Ronny Snellman (vas.) suunnittelee vasikkavälitykset yhteistyössä alue-edustajien kanssa. Christer Sundqvist ja hänen uusi kuljettajansa Jani Mikkola (kuva oikealla) hoitavat kuljetukset kahdella vasikka-autolla, joista toinen on uusi.

Uudistunut suunnittelu tuo lisätehoa vasikkavälitykseen

Snellman uudisti vasikkavälitysjärjestelmänsä huhtikuun alussa. Tavoitteena on nopeampi ja sujuvampi palvelu sekä maitotiloille että naudankasvatukseen erikoistuneille tiloille.

Snellmanin vasikkavälityksen uusi toimintajärjestelmä kattaa koko toiminta-alueen pohjoisaluetta lukuun ottamatta. Välitystä koordinoi eläinvälityssuunnittelija Ronny Snellman alkutuotannon toimistosta.

Ilmoita Anelman kautta!

Vasikkailmoitukset vastaanotetaan myös sähköisen palvelun Anelman kautta.

– Vasikkavälityksen suunnittelu tehdään yhteistyössä alue-edustajien kanssa, Ronny Snellman kertoo. Reiteistä tulee mahdollisimman toimivia ja Snellman saa kokonaiskuvan vasikkatilanteesta.

Enemmän joustavuutta

Vasikoita välitetään useammin myös aluerajojen yli. Tämä tietää mm. nopeampia toimituksia kasvattajille.

– Pyrimme antamaan kasvattajille mahdollisimman hyvää palvelua, Ronny Snellman kertoo. Isommatkin vasikkaerät pystytään toimittamaan nyt nopeammin. Maitotilojen kohdalla tämä tarkoittaa myös sitä, että vasikoiden kysyntä tasaantuu.

Uusi vasikka-auto

Vasikkavälityksen hoitaa Christer Sundqvist yhdessä uuden kuljettajansa Jani Mikkolan kanssa.

Välityksen tehostamiseksi on myös panostettu uuteen vasikka-autoon. **HJ**

P Björk Transport Ab

Kuljetusyrittäjä Peter Björk ja hänen kuusi kuljettajaansa kuljettavat nautoja ja sikoja Snellmanille laajalta alueelta.

Peter Björk on hoitanut teuraskuljetuksia jo yli 20 vuotta. Vuoden alussa hän kasvatti autokantaansa kahdella uudella autolla ja palkkasi useita uusia kuljettajia.

Kuvan kuljettajat ovat vasemmalta katsoen Kjell Salomäki, Jarmo Nyberg, Mikael Pettersson, Johan Calstedt, Märten Bredaholm ja Peter Björk. Kuvasta puuttuu Tom Grankulla, joka myös ajaa teuraskuljetuksia P Björk Transport Ab:lle.



Tuloskehitys teemana kevään sikapäivillä

Snellmanin kevään sikapäivät pidettiin tänä vuonna Seinäjoella ja Vaasassa.

Toimitusjohtaja Martti Vähäkangas esittäytyi tuottajille ensimmäistä kertaa maakunnassa. Puheenvuorossaan hän kertoi yrityksen viimevuotisen tuloksen olevan samalla kohtuullisella tasolla kuin viime vuosina keskimäärin. Strateginen painopistealue tulee olemaan valmisruoka, jossa liikevaihto tulee kasvamaan lähivuosina merkittävästi. Yrityksen liikevaihdon tavoitteeksi vuonna 2008 on asetettu 170 milj. €. Parhaillaan investoidaan uuteen ruuhokylmiöön ja uudistetaan sekä laajennetaan leikkaamo.

Sikojen lihantarkastus

Tarkastuseläinlääkärit Raija Sauna-Aho ja Liisa Wallenius kertoivat tuottajille lihantarkastuksen nykytilasta. Lihantarkastuksesta vastaavat Elintarvikeviraston tarkastuseläinlääkärit ja heidän apulaisensa. Elintarvikevirasto myös valvoo ja ohjeistaa heidän toimintaansa.

Jokainen sika tarkistetaan elävänä ennen linjaan hyväksymistä eläintautilain mukaisesti, ettei siinä ole sellaista sairautta tai

tartuntaa, joka voi siirtyä toiseen eläimeen tai ihmiseen.

Elävänä tarkastuksessa kiinnitetään huomioita mm. seuraaviin seikkoihin: Onko eläin tunnistettavissa? Onko eläin väsynyt, kiihtynyt tai vahingoittunut? Onko eläintä lääkitty? Onko eläin siinä määrin likaantunut tai onko siinä muita sellaisia muutoksia, jotka voivat vaarantaa teurastuksen hygieenisen suorittamisen? Onko eläimessä vaurioita tai merkkejä, joiden perusteella voidaan epäillä, että eläinsuojelumääräyksiä on rikottu?

Seuraavat kohdat tarkastetaan lainsäädännön mukaisesti jokaisesta ruhosta yksityiskohtaisesti: ruho, pää, kieli, sydän, keuhkot, maksa, munuaiset. Osa imusolmukkeista viilletään auki ja tutkitaan. Lisäksi tarkastetaan silmämääräisesti muut elintarvikkeiksi käytettävät osat. Tarvittaessa otetaan näytteitä laboratoriotutkimuksiin. Kaikista lihantarkastuslöydöksistä pidetään kirjaa. Ruho, ruhon osia tai elimiä voidaan hylätä laissa säädetyin perustein. Tarkemmat tiedot löytyvät osoitteesta: www.mmm.fi

MH



TJ Martti Vähäkangas kertoi mm. yrityksen tuloksesta sekä tulevista painopistealueista.



Tarkastuseläinlääkäri Raija Sauna-Aho (yllä) ja johtava eläinlääkäri Liisa Wallenius (alla)

Uusi kehitystyökalu MP-sikaplus

MP-sikaplus on uusi kehitystyökalu Maatilan Parhaat sian-tuotantoketjussa.

Kehityssopimuksen tekevällä tilalla käydään läpi tilakäynnin yhteydessä tilan tuotannon nykytila, niin määrällisesti kuin laadullisesti, kuin myös asetetaan sille sopivat kehitystavoitteet. Olennaisinta kehitystyössä on kuitenkin tuottajan itsensä sitoutuminen tavoitteisiin. Tuottaja seuraa asetettujen määrä- ja laatutavoitteiden toteutu-

mista oman seurantarjestelmänsä avulla. Välillä tavoitteita tarkistetaan vastaamaan paremmin senhetkiseen tilanteeseen. Tehtävien toimenpiteiden tulee olla johdonmukaisia ja etukäteen harkittuja. Johtojatukseksi voidaan sanoa olevan jatkuva kehittyminen. Tuottajan saama hyöty on tuotantokapasiteetin eli jo tehdyn investoinnin tehokas hyödyntäminen ja siten saavutettava parempi tuottavuus. Toinen mutta vähintäänkin yhtä tärkeä osa-alue on teurassikojen terveyden parantaminen eli hylkäysten vähentäminen. Olennaisia kehityskohteita ovat sikalolosuhteiden optimoiminen ja seuranta, ruokinnan optimointi tarpeiden mukaisesti sekä sen toteutumisen seuranta

kuin myös jo käytössä olevan eläinten terveydenhuollon täysimääräinen hyödyntäminen.

Lisäkorvauksena panostuksistaan tuottajalla on mahdollisuus saada terveistä (S ja E) lihasioistaan MP-sikaplus lisähintaa 1-4 c/kg.

MP-sikaplus perustavoitteet

- lihasikala: 17 vk kierto, kasvu vähintään 850 g/päivässä
- yhdistelmäsikala: lihan tuotanto yli 1700 kg/emakko/vuosi
- lihakuus yli 59 %
- terveiden ruhojen osuus yli 92 %
- keskipaino yli 90 kg



Martti Hassila

MP kenttäpäällikkö, Oy Snellman Ab

Palkitut siantuottajat

Sikapäivien päätteeksi palkittiin viime vuonna laadukkaasti tuotantoaan hoitaneita tuottajia. Lihaskojen palkintokriteerit olivat mm. lihakkuus vähintään 59,0 ja keskipaino yli 90 kg sekä vähän hylkäyksiä. Porsastuotannon palkintokriteeri oli hyvän tuotantotason, 21 porsasta/emakko/vuosi, ohella myös porsaiden korkea MP-indeksi. Yleisvaatimuksena oli myös, että terveydenhuolto on kunnossa ja porsaat olivat sekä terveitä että muuten välityskelpoisia.

Kuvissa palkittuja tuottajia Seinäjoella sekä Vaasassa.

Porsaspalkinto

Gunder Ahlskog, Mustasaari
Ilkka ja Hilka Ansio, Alahärmä
Kyösti Antila, Ilmajoki
Juha ja Jaana Hakomäki, Alahärmä
Järvisedun Ammatti-instituutti, Alajärvi
Juhani ja Aija Kainasto-Ontto, Kauhajoki
Arto ja Tapani Kesti, Teuva
Arto ja Ritva Latikka, Nurmo
Juhani Luoma, Isokyrö
Maatalousyhtymä Holkkola, Ylihärmä
Maatalousyhtymä Välimäki, Ilmajoki
Asko ja Pirjo Mäki, Ilmajoki
Kaj Nylund, Uusikaarlepyy
Risto ja Anita Saari, Isokyrö
Raimo Santala, Alajärvi
Svenska Yrkesinstitutet, Vaasa
Juha Välimäki, Ilmajoki

Lihaskapalkinto

Stig-Johan Dahlgård, Pedersöre
Anders Forsen, Pedersöre
Bengt Fridlund, Oravainen
Jeppo Lantgris Ab, Uusikaarlepyy
Jari Koivisto, Alavus
Jukka Koivulahti, Ilmajoki
Dan Kullman, Vöyri
Kurt Larsson, Pedersöre
Tapio ja Heidi Latvala, Kurikka
Hans-Olof ja Britt-Mari Lillmäns, Pedersöre
Anders ja Niklas Lång, Närpiö
Maatalousyhtymä Korkiamäki, Vöyri
Bjarne Maris, Närpiö
Asko ja Pirjo Mäki, Ilmajoki
Norrpig Ab, Oravainen
Mathias Nyholm, Oravainen
Seppo Penttilä, Jurva
Ilpo Rantamäki, Lapua
Jorma Rinta-Tassi, Kurikka

MTT tutkii:

Lihaprosentti nousuun

Lihaprosentin vaikutusta oman tuotannon taloudelliseen tulokseen on helppo seurata ja sen parantaminen kannattaa.

Paremmen tilityshinnan lisäksi syntyy säästöä rehukustannuksissa. Ruhon rasvoittuminen huonontaa rehuhyötysuhdetta, koska rasvan kasvuun sitoutuu enemmän energiaa kuin punaisen lihan kasvuun. Ruokinnalla voi vaikuttaa lihaprosenttiin, mutta tuotannon kehittäminen lähtee liikkeelle sikalan olosuhteista ja eläinaineksesta.

Sikalan olosuhteet. Olosuhdeasioissa syntyy helposti tilasokeutta ja puutteisiin totutaan. Huono ilmanvaihto, suuret lämpötilan vaihtelut, tilausta ja karsinan virikkeetömyys aiheuttavat sioille stressiä. Haitalliset kaasut ja likaisuus altistavat sairauksille. Ruokintapaikkoja on oltava riittävästi ja ruokinta- ja sottomisalueet pidetään erillään. Ruokinta ei saa häiritä makuulla olevia sikoja. Automaattiset ruokintalaitteet kalibroidaan ja huolletaan säännöllisesti. Yli 50-kiloinen lihasika tarvitsee 30 cm kaukalotilaa. Vapaasti ruokittaessa tarvitaan kaksi ruokintapaikkaa kymmentä lihasikaa kohti. Vettä on saatava vapaasti. Lihasika juo 5-10 l päivässä. Sopiva veden virtaus nipasta on 0,8-1,2 l ja juomakupista vähintään 2 l minuutissa.

Eläinaines. Lihaprosentin periytyvyysaste on noin 30 %, joten sitä pystytään parantamaan jalostusvalinnalla. Eri sikarotujen lihakkuus on erilainen. MTT:n viimeisimmissä tutkimuksissa valkoisten rotujen (maatlainen ja yorkshire) risteytysikojen lihaprosentti on ollut keskimäärin 1,4 prosenttiyksikköä parempi kuin duroc-maatiaisikojen jälkeläisten.

Sukupuoli. Leikkojen lihaprosentti on 1,0-1,2 prosenttiyksikköä huonompi kuin imisien. Kun lihasiat laitetaan karsinoihin sukupuolen mukaan, leikkojen rasvoittumista voidaan säädellä ruokinnalla paremmin kuin sekakarsinoissa. Sukupuolten punaisen lihan kasvukyky on noin 60-kiloiseksi samanlainen, ja rehua voi antaa syöntihallun mukaan. Imisiä

voi loppukasvatuksessakin ruokkia lähes vapaasti. Leikkojen rasvoittuminen alkaa aikaisemmin, ja niiden rehun saantia rajoitetaan 10-20 prosenttia. MTT:n kokeessa 105-kiloiset leikot pystyivät syömään jauhomaista rehua jopa 3,7 ry päivässä. Ruokintasuosituksia tarkennetaan parhaillaan. Voimakkaan rehun rajoituksen (suurin päiväannos alle 2,9 ry/pv) riskinä on kasvun hidastuminen sekä sikojen levottomuus ja hännänpurenta.

Teuraspaino. MTT:n tutkimuksessa teuraspainon nostaminen 70 kilosta 90 kiloon ei huonontanut valkoisten rotujen risteytysikojen tai duroc-risteytysten lihaprosenttia. Tätä suuremman teuraspainon vaikutuksesta sikojen ruhon lihakkuuteen ei ole toistaiseksi kotimaisia tutkimuksia.

Rehun koostumus ja annostelu. Välttämättömien aminohappojen riittävä saanti ja niiden oikeat suhteet ovat tärkeitä punaisen lihan kasvuun. Lihaprosenttiin vaikuttaa etenkin lysyiini- ja treoniini-aminohappojen saanti. Kun sian elopaino on yli 110 kg (teuraspaino yli 80 kg), lysyiinin lisäys yli suositusten ei ole taloudellisesti kannattavaa. Yli 80-kiloisen sian rehun sulavan lysyiinin suositus on 6-7 g/ry ja sulavaa treoniinia suositellaan noin 63 % sulavan lysyiinin määrästä, eli vähintään 3,8 g/ry.

Runas ruokinta huonontaa yleensä lihaprosenttia. Riski lisääntyy, jos loppukasvatuseru on hyvin energiapiitoista. Sopiva rehun väkevyyden on 0,90-0,97 ry/kg (1,03-1,10 ry/kg kuiva-ainetta). Syynä huonoon lihakkuuteen voi olla myös väärä rehun energian ja valkuaisen suhde. Jos käytetään energiapiitoista viljaa, kuten vehnää tai painavaa ohraa, on valkuaista yleensä lisättävä, jotta suhde säilyisi oikeana. Valkuaisen lisäys yli suositusten voi parantaa lihakkuutta, mutta on taloudellisesti kannattamattomaa ja lisää typpipäästöjä.



Hilka Siljander-Rasi

Vanhempi tutkija, MTT Kotieläintuotannon tutkimus



Timo Marttinen Snellmanin kaupalliseksi johtajaksi

Snellmanin kaupalliseksi johtajaksi on nimitetty 1.4.2006 alkaen Timo Marttinen. Hänen vastuualueinaan ovat myynti, markkinointi, logistiikka ja tuotekehitys.

Uuteen toimeensa Marttinen siirtyy Cederroth Oy:stä, jossa hän on toiminut myyntijohtajana. Timo Marttisen mukaan Snellmanin myynti on hyvässä mallissa, täällä on tehty hyvää työtä, niin kuin tulokistakin näkee.

– Herra Snellmanin tuotemerkki on hyvin rakennettu. Tunnettuus on hyvä, mutta haluamme toki yhä kasvattaa sitä. Lisäksi haluamme kasvattaa sen haluttavuutta, jotta ostopäätöstään tekemässä olevan kuluttajan tekee mieli ostaa Snellmanin tuotteita entistäkin enemmän.

Valmisruokasegmentin vahvistaminen on meille sekä suuri haaste että suuri mahdollisuus.

– Tämän haasteen olemme ottaneet tosissamme vastaan ja uskon, että valmisruokasta kehittyä kolmas, kaupallisesti merkittävä tukijalka lihan ja lihavalmisteiden rinnalle.

– Haluamme kehittää toimintatapaa, missä asiakas on entistä enemmän mukana jo suunnitteluvaiheesta asti. Tavoitteemme on hyödyntää esim. tuotekehityksen ammattitaitoa entistä enemmän asiakastyössä.

MP-ohjelma keskeisessä asemassa kasvun mahdollistajana

Snellmanin tavoitteena on vuoteen 2008 mennessä nostaa liikevaihto 170 milj. euroon. Suurin kasvu tulee olemaan valmisruoan myynnissä, mutta tietysti pitää myös kasvattaa lihan ja leikkeleiden markkinaosuutta, myyntiarvoa ja -volyymeja.

– Snellmanin kannalta MP-ohjelma on äärimmäisen tärkeä osa kokonaisuutta.

MP-ohjelman avulla pystymme varmistamaan riittävän laadukkaan raaka-aineen saannin, joka on edellytyksenä kasvun aikaansaamiselle. **HJ**



Teurastuksesta myyntiin

Lihatuotannon prosessipäällikkö Jorma Pesämaa vastaa liharaaka-aineiden koordinoinnista.

Oikeiden liharaaka-aineiden saatavuus tuotannossa on edellytys myynnille asetettujen tavoitteiden saavuttamiselle. Jorma Pesämaa vastaa liharaaka-aineiden ohjaamisesta, jotta myynti ja tuotanto olisivat tasapainossa.

Tämän lisäksi Jorma Pesämaa osallistuu lihanleikkulinjojen uudistamiseen. Hän on vastuussa siitä, että uusien linjojen tietojenkäsittely antaa tuotannolle suunnitelman mukaiset hyödyt. Nämä ovat mm. suoritusten seuranta henkilötasolla, raportointi eri liha- ja rasvaluokkien taloudellisesta saannosta sekä valmiiden tuotteiden jäljitettävyyden seurantaa.

HJ



Tuotepäällikkö vahvistaa MP-tiimiä

MP-tiimi vahvistui huhtikuussa, kun MP tuotepäällikkö Johanna Peltola aloitti Snellmanilla. Seuraavaksi Johanna kertoo itsestään ja työstään.

Aloitin huhtikuun alussa Snellmanin palveluksessa alkutuotannon Maatilan Parhaat tuotepäällikkönä. Tehtäviini kuuluu vastata MP toimistotoiminnoista, MP-ohjelman kehityksestä ja laadunkehityksen seurannasta sekä sähköisen palvelukanava Anelman kehittämisestä.

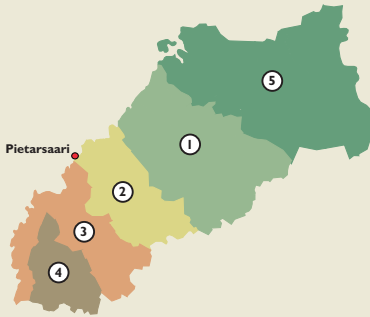
Koulutukseltani olen MMM agronomi. Opiskelin Helsingin yliopistossa kotieläintiedettä, jonka jälkeen työskentelin tutkijana MTT:ssa Jokioisilla sekä kotieläintuotannon opettajana Ilmajoen maatalousoppilaitoksella. Sieltä siirryin Oy Feedmix Ab:n rehutehtaalte Koskenkorvalle, jossa toimin nauta- ja sikarehujen tuotepäällikkönä seitsemän vuoden ajan.

Olen kotoisin Kalajoelta ja asun siellä mieheni kanssa. Yhteinen harrastuksemme on veneily ja vietämmekin lähes kaiken vapaa-aikamme merellä ja mökillä Kalajoen edustalla sijaitsevassa saaristossa.

Anelman kehitystyö tulee olemaan tärkeällä sijalla työssäni. Tarkoituksena on, että jatkossa Anelma palvelee yhä paremmin tuottajia olemalla merkittävä yhteydenpidon kanava ja tuotannon suunnittelun ja seurannan apuväline. Anelman avulla tuottaja voi seurata tuotannon tunnuslukujen kehittymistä ja asetettujen tavoitteiden toteutumista. Lisäksi Anelmaa tullaan kehittämään neuvonta- ja infokanavana, josta tuottaja löytää ajankohtaista asiaa mm. ruokinnasta.

Myös ruokinta- ja rehuasiat tulevat olemaan osa työtäni. Ruokintaan ja rehusituksen suunnitteluun liittyvissä asioissa olen sekä sika- että naudanlihan tuottajien käytettävissä Snellmanin alkutuotannon kenttähenkilöiden lisäksi.





MP Nauta

1. Pekka Taipale	0500-265 635
2. Märten Lassfolk	044-7966 545
3. Peter Björk	0500-263 996
4. Jarmo Niemelä	0500-369 597
5. Eero Sallinen	0400-384 180
Antti Sallinen	040-5543 621

Vesa Hihnala

MP kenttäpäällikkö
044-796 6345

Matti Kastarinen

MP kenttäedustaja
0500-263 995

MP Sika

Martti Hassila

MP kenttäpäällikkö
(06) 786 6344, 044-796 6344

Reijo Lintulahti

MP sikakonsultti
044-796 6542

MP Toimisto

Johanna Peltola

MP tuotepäällikkö
(06) 786 6360, 044-796 6360

Mona Julin

Logistiikkapäällikkö
(06) 786 6343, 044-796 6343

Lisa Ahlgren

Ilmoitusihteeri
(06) 786 6375

Ronny Snellman

Eläinvälityssuunnittelija
(06) 786 6331, 044-796 6331

Tomas Gäddnäs

Alkutuotannon johtaja
(06) 786 6342, 044-796 6342

s-posti:

etunimi.sukunimi@snellman.fi

Oy Snellman Ab

Kuusisaarentie 1 B
68600 Pietarsaari
puh.* 06 786 6111
faksi 06 786 6184
anelma@snellman.fi

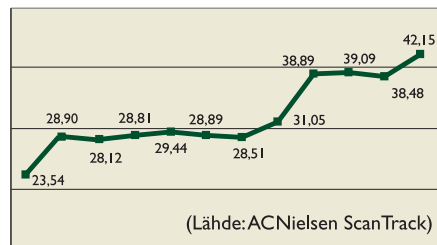
Vuoden päivittäis- tavaralanseeraus- palkinto Snellmanille

**Markkinatutkimusyri-
tyksen ACNielsen on valinnut vuoden
2005 päivittäistavaralanseer-
aukseksi Snellmanin Viipa-
loidut maksamakkarat.**

ACNielsen myöntää palkinnon uutuus-
tuotteelle, joka mm. saavuttaa merkittävän
markkinaosuuden ja jolla on selvä uutuus-
tai lisäarvo kuluttajalle.

Viipaloidut maksamakkarat ovat selvästi
vahvistaneet Snellmanin markkinaosuutta
maksatuotteissa. Alla markkinaosuuden
kehitys viipaloidun maksamakkaran lan-
seerauksen jälkeen.

**Snellmanin maksatuotteiden markkina-
osuuden kehitys viipaloidun maksamakkaran
lanseerauksen jälkeen (6.3.05 – 8.1.06)**



6.3. 3.4. 1.5. 29.5. 26.6. 24.7. 21.8. 18.9. 16.10. 13.11. 11.12. 8.1.
2005 2005 2005 2005 2005 2005 2005 2005 2005 2005 2005 2006



Tammikuun kuva voitti kalenterikisan

Parhaaksi Snellmanin MP-kalenterin ku-
vaksi äänestettiin tammikuun kuva. Tal-
visen latomaisen on kuvannut Heimo
Rajaniemi ja se sai 106 ääntä. Toiseksi tul-
lut toukokuun kuva sai 97 ääntä ja kolman-
neksi tullut elokuu sai 79 ääntä.

Kilpailukuponkeja palautettiin 673 kpl. Kii-
tos kaikille osallistuneille!

16.3.06 suoritettussa arvonnassa 40 € lah-
jakortin voittivat seuraavat:

Maija Kärnä, Lappajärvi; Tapio Hauta-aho,
Honkakajoki; Oona Koskimäki, Evijärvi.

Lisäksi arvoimme lohdutuspalkintona
10 kpl Snellmanin patakinnas & patalappu
-settejä. Onni suosi seuraavia:

Reijo Jussila, Kukonkylä; Jouko Ruotsalai-
nen, Vieremä; Jaana Kukkola, Kylänpää; Auli
Orjala, Lohtaja; Juhani Ilvola, Löyä; Paula
Lahti, Ylihärämä; Seppo Juntila, Temmes;
Viola Back, Bertby; Karl-Gustav Hagnäs,
Eugmo; Seppo Lindeman, Turku.

Onnea voittajille!

Kesän grilliuutuudet

Lehtipihvi naudan ulkofileestä

Suomalainen naudan ulkofilee. Ohueksi
nuijittu, täysin kalvoton, murea lehtipihvi.
Pakkauksessa 2 pihviä. **Vinkki:** Ota ras-
sia huoneenlämpöön hyvissä ajoin ennen
paistamista. Paista pihvejä molemmilta puo-
lilta 1-2 min ajan. Mausta pihvit suolalla ja
pippurilla. Tarjoile pihvit lohkopurunoiden
ja pippurisen kermakastikkeen kera.

Lehtipihvi porsaan ulkofileestä

Suomalainen porsaan ulkofilee. Ohueksi
nuijittu, täysin kalvoton, murea lehtipihvi.
Pakkauksessa 2 pihviä.

Vinkki: Paista pihvejä 2-3 minuuttia mo-
lemmilta puolilta. Mausta suolalla ja pippu-
rilla. Tarjoile pihvit bearnaisekastikkeen,
porkkanoiden ja perunamuusin kera.

Sipulipihvi

Suomalaisesta porsaan jauhelihasta valmis-
tettu (ei sis. nautaa), gluteeniton, laktoos-
iton. Ei sisällä soijaa eikä natriumgluta-
maattia. Lihapitoisuus 90 %. Pakkauksessa
4 pihviä. **Vinkki:** Paista tai grillaa pihvejä
miedolla lämmöllä 3-4 min ajan molem-
milla puolilla. Tarjoa pihvit valkosipulisen
perunasalaatin kera.



Port Payé
Finlande
120865

•
posti

PRIORITY

***Maukasta
grillikesää!***

