

PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Maatilamyly ruokkii suurleipomoa tattarilla

Virtasalmi (MT)

TEKSTI
Ej. outanen
KUVA
Markku Vuorikari

Virtasalmelaisella Maatilayhtymä Häkkinen & Karjalaisella on hyvä liikeidea: viljellä viljaa ja ottaa siitä kunnon hinta. Yhtymän omistama mylly ja **Pertti Häkkinen** oma mylly jalostavat yli sadan hehtaarin omat viljat plus ostojyvät lopputuotteiksi saakka.

"Kaikki sato, mitä näillä kahdella tilalla tuotetaan, pyritään myymään jalostettuna. Bulkkitavarana ei lähde juuri mitään", kertoo toinen osakas, **Petri Karjalainen**.

Yhtymän erikoisalaa ovat gluteenittomaan ruuanlaittoon tarkoitettut tattari ja riisi. Tattaria kasvaa omilla pelloilla yli 40 hehtaarin alalla, ja lisää hankitaan ympäristömaata. Lisäksi miehet viljelevät ruista, vehnää, kauraa ja ohraa.

Tattarista tehdään jauhoja, suurimoita ja rouhetta. Tattari ja riisi käsitellään omassa myllyssä, jotta kotimaisen viljan proteiinia ei eky joukkoon.

Tattarin kuoret myydään ekologiseksi pehmusteeksi kanaloiden munankuljettimiin.

Yli 30 myllytuotetta kuskataan pakettiautolla ympäristökuntien suoramyyntipisteisiin. Tattarivalmisteet reissaavat eri puolille Suomea keliakiayhdistysten tarpeisiin.

Keliakiamylyn merkittävin asiakas on kuitenkin Moilasan leipomo, joka leipoo gluteenittomia eli keliakiapotilaille sopivia leipiä ja piirakoita.

Moilanan nielee 70-80 prosenttia maatilamylyn tattareista. "Se on alallaan Euroopan ykkönen ja meillä on täysi työ, että pystymme ruokkimaan sen", leipomon kotimaiseen tattariin käännyttäneet myllärit sanovat.

"Johonkin täytyy erikoistua"

Petri Karjalainen uskaltaa sanoa, että "paremmin on mennyt



Petri Karjalainen ja Pertti Häkkinen hallitsevat koko ketjun: itse kylvetyistä jyvistä jauhoa, lesettä ja ryyniä kuluttajalle asti.

kuin uskallettiin toivoa", kun keliakiamyly täyttää huomenna yhden vuoden.

Pelkällä onnella ei onnistunutta bisnestä pyöritetä. Karjalaisen maatala palkittiin vuonna 1995 Pro maaseutu -palkinnolla ja Häkkinen on saanut aikanaan yrittäjäpalkinnon. Rohkea ja sinnikäs työ tuo tuloksia.

"Johonkin täytyy erikoistua. Rehuviljan viljelyssä 70 pennillä ei ole mittään muuta hyötyä kuin että saa tuet nostettua. Me olemme pyrkineet saamaan tuottoa alkutuotannon puoleltakin ja maksamaan tuotteista pikkuisen parempaa hintaa kuin teollisuus. Näin alkutuottaja saa hyötyä, olipa se sitten me itse tai joku muu."

Yhtymä on maksanut ostopuolista tasan markan kilolta.

Erikoistuotteessa epävarmuutta

Kotimaisen tattarin hintaa arvostellaan. Miesten selitys on, että sato vaihtelee nolasta 2000 kiloon hehtaarilta; viime vuonna keskisato oli 150 kiloa, edellisvuonna 1500 kiloa. Myös lajittelu ja kuorinta supistavat saantoa.

Epävarmuutta on myös myynnissä, sillä erikoistuotteiden kysyntä on Suomessa vielä pientä ja hajanaista.

Yhteistyöstä neuvotteluvoimaa

Ilman isoa leipomoasiakasta pikkumyllyllä olisi vaikeaa.

"Pelkkä pikkupaketikauppa ei elättäisi, koska määrät ovat niin

pieniä. Mutta nyt markkinat ovat vakaat. Mylly imee joka kilon joka tuotetaan, eikä riitäkään."

Häkkinen ja Karjalainen käyttävät yhteisiä koneita.

"Kustannuksia on saatu pienemmiksi ja volyymit sellaisiksi, että pystymme neuvottelemaan ostajaporrasta kiinnostavista määristä. Kaupat eivät ota tosissaan viljelijöitä, jos pitää pelätä, ettei tuotetta pystytä toimittamaan", Karjalainen sanoo.

Myllärit mielisivät kaupan hyllylle, sillä Karjalaisen mukaan tattaria riittäisi isoonkin kysyntään. Kauppa kuitenkin jarruttelee vedoten hintaan, viivakoodeihin ja toimitusvarmuuteen. Viime kädessä saatavuus on kuitenkin hintaa tärkeämpi.

Pieni pystyy joustamaan

Asiakkaat arvostavat keliakia tuotteiden puhtautta, lyhyitä kuljetusmatkoja sekä pienen myllyn joustavuutta. Pienmylly saa nostetta myös Maakuntien parhaat -laatumerkistä ja omaleimaisista tuotteista.

"Olemme pyrkineet ottamaan huomioon seutukuntalaisuuden. Juhannuksena myymme ohriarieskajauhoja, kesällä lettujauhoja. Kun ensimmäiset rukiit on puitu, on kiire saada ruispuurojauhoja maa- ja kotitalousseurojen eloiltamiin. Myöhemmin on marjapuuron ja mannaryynien aika. Joulun alla menee puuroriisiä ja joulun jälkeen hernetta", Karjalainen selostaa.