



Marjanviljelijöiden syysretki 8.-9.10.2020

Laatumarja - Lounais-Suomi tuoremarjan kärkituottajaksi



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Marjanviljelijöiden syysretki 8.-9.10.2020

Matkaohjelma:

To 8.10.2020:

Klo 6.45 ABC Tammissilta, Paimio – 8.00 ABC Huittinen – 10.00 Sahalahti (Aamukahvit ~30 min matkalla)

Klo 10.00-11.30 **Marjatila Tyrnikka**, Korpiniementie 29, 36420 Sahalahti
<https://www.tyrnikka.fi/>

Klo 12.15-13.30 **Rönnvikin viinitila**, viinimaistiaiset + lounas, Hämeenlinnantie 270, 36660 Laitikkala, <http://ronnvik.com/>

Klo 14.15-15.45 **Kankaisten tila**, Kankaisten Kylätie 58, 13270 Hämeenlinna,
<https://www.kankaistentila.com/>

Majoittuminen Scandic Aulangolla 2-hengen huoneisiin (1-hengen huone lisämaksusta). Majoituksen hintaan sisältyy aamiainen sekä kylpylän vapaa käyttö majoituksen aikana.

klo 19 **Buffet illallinen** Scandic Aulangon ravintolassa ruokajuomineen

Pe 9.10.2020

Klo 9.30 Lähtö hotellilta

Klo 10.00-11.30 **Hakolan marjatila**, Piilokivi 26, 14200 Tanttala,
<https://www.facebook.com/HakolanMarjatila/>

Klo 12-13 Lounas ravintola Myllytupa, Hämeenlinna

Klo 14-15.30 **Wennborgin tila**, Suopellontie 320, 05720 Hyvinkää
<https://wennborgintila.fi/>

Kotimatka takaisin klo 15.30 Hyvinkää – 16.45 Humpvila Lasitorni (kahvit ~30 min)– 17.45 ABC Huittinen– ~19.15 ABC Tammissilta, Paimio



KANKAISTEN TILA

KESÄN IHANIN RETKIKOHDE



1.

Marjatila Tyrnikka, Sahalahti

Marjatila Tyrnikka sijaitsee Pirkanmaalla Sahalahdella ja tilalla tuotetaan mm. tyrniä, pensasmustikkaa ja mansikkaa sekä monipuolisesti jatkojalosteita. Tilalla on aikoinaan viljelty mm. erilaisia vihanneksia, parsakaalia ja salaatteja mutta 2000-luvun alussa viljelyn pääpaino siirtyi marjoihin.

Tyrnin ja pensasmustikan viljely alkoi vuonna 2001, jolloin istutettiin molempia noin hehtaarin verran. Noin vuonna 2015 otettiin kolmanneksi tukijalaksi mansikanviljely. Tällä hetkellä mansikan pinta-ala on noin 6,5 ha ja pensasmustikan 2,4 ha. Suurin osa marjoista myydään suoramyyntinä tilalta. Lisäksi Orivedellä on yksi myyntipiste ja marjoja toimitetaan jonkin verran myös muille torimyyjille.

Nykyään tyrnistä viljellään kotimaisia Tytti, Tarmo ja Terhi -lajikkeita, sillä osa venäläisistä lajikkeista kärsi pahoin tyrnin versotaudista.

Tyrnit lannoitetaan keväällä PK-lannoitteella, sillä tyypeä sitovana kasvina typpilannoitusta ei käytetä tyrnillä kuin istutuksen jälkeen taimivaiheessa. PK-lannoitusta annetaan myös syksyllä talvehtimisen varmistamista varten. Yhtä poikaa kohti on istutettu 6 tyttöä ja eri lajikkeet on istutettu ristikkäin pölytyksen varmistamiseksi. Tyrnit poimitaan joko traktoriin kiinnitetyllä tai sähköisellä imurilla. Satoa kerätään myös leikkaamalla ja pakastamalla oksat.

Tänä vuonna tyrni tuotti hyvin, sillä noin 30 a alalta satoa poimittiin noin 2000 kg. Tyrnistä tehdään monipuolisesti erilaisia jatkojalosteita ja tyrninlehdistä tyrninlehtiteetä.

Pensasmustikkaa viljellään pääasiassa avomaalla mutta myös tunneleihin on istutettu pieni koe-erä. Avomaalla lajikkein ovat Aino, Alvar ja North Blue ja tunneliin on istutettu mm. Goldtraube-lajiketta. Tunnelien pinta-ala on käytetty kekseliäästi hyväksi, sillä pensasmustikka alkaa tuottaa vasta muutaman vuoden päästä marjaa, joten satoa saadaan siihen asti mm. mansikasta ja vadelmasta samoista tunnelista. Mansikkaa (Sonata) on istutettu säkkeihin mustikkapenkien väliin ja tunnelien jalkariviin on sijoitettu vadelmia. Tunnelit ovat Haygroven Pioneer-tunneliteita (9 m * 129 m).

Kuva 1. Tilan isäntä Veikko Yrjölä esittelee tilan toimintaa



Avomaalla mustikkaa kasvaa yhteensä 2,4 ha alalla. Lajikkeista Alvar on aikaisin ja sen jälkeen kypsyvät Aino ja North Blue. Lisäksi avomaalla kasvaa jonkin verran viimeisenä kypsyvää Artoa mutta viljelijän mukaan se vaatii tunnelikasvatuksen tai todella aikaisen kasvupaikan, jotta sato ehtii kypsyä avomaalla. Satokausi kestää noin heinäkuun puolivälistä syyskuunloppuun ja pensasmustikalle tehdään yleensä 2-3 poimintaa.

Pensasmustikat on istutettu penkkeihin siksak-muotoon ja tihkuletku kulkee pensaiden välissä. Maaperä on hiesusavea ja ennen istutusta lohkolle ajettiin noin 6 cm kerros raakaturvetta ja sillä pH saatiin alenemaan noin lähes pH 7:stä alle pH 5:een. Kastelu aloitetaan noin toukokuun lopulla ja kasvualustan riittävästä kosteudesta huolehditaan kastelemalla noin kaksi kertaa viikossa, satokaudella useamminkin. Keväällä annetaan myös pieni määrä Yaran pensasmustikkalannosta, tihkulannoitusta ei käytetä. Riviväli on 2 m ja taimiväli 80 cm, joten hehtaarilla on n. reilu 6 000 tainta. Taimet leikataan aikaisin keväällä, jolloin poistetaan huonot, kuolleet tai vaurioituneet oksat. Aino kestää leikkausta viljelyksessä olevista lajikkeista parhaiten.

Pensasmustikan kysyntä on lisääntynyt selvästi viime aikoina ja Tyrnikan tilallakin mustikkaa on istutettu lisää, viimeisimpänä kokeiluna kokonaan Mypex-katteeseen (kuva alla). Pienet taimet on suojattava verkoin mutta viljelijän kokemuksen mukaan jänikset eivät koske satoikäiseen pensasmustikkaan. Marjat kerätään suoraan koppaan ja poimittaessa pitää olla tarkkana poimintakypsyyden kanssa. Pääosa marjoista myydään tuoreina mutta osa myydään pakastettuna 250 g rasioissa. Alla kuvissa olevalta lohkolta tänä vuonna kerättiin erittäin hyvä sato n. 5 tn/ha.



Kuva 2. Tyrnikan tilalla viljellään mansikkaa, tyrniä ja pensasmustikkaa. Tunneliviljely on aloitettu tänä vuonna ja testissä on mm. pensasmustikkaa. Pensasmustikan rivivälit ja tunnelien jalkarivit on käytetty kätevästi hyväksi viljelemällä niissä pensasmustikan satoikään tuloa odotellessa mansikkaa sekä vadelmaa.

2.

Kankaisten tila, Hämeenlinna

Kankaisten tilalla Hämeenlinnassa viljellään maata noin 80 ha alalla. Pääpaino viljelyssä on tällä hetkellä mansikan itsepoiminnassa mutta tilalla on viljely mm. herukkaa jo 80-luvulta lähtien. Mansikka tuli tilan viljelyvalikoimaan vuonna 1994 ja tällä hetkellä sitä on noin 10 ha. Sen lisäksi vadelmaa viljellään tunneleissa vajaan hehtaarin alalla ja herukkaa on avomaalla 4 ha. Lisäksi valikoimasta löytyy hennettä noin 0,5 ha ja loput alasta on viljaa. Tuotteet myydään tilalta suoraan. Viljelyn lisäksi tilalla toimii kahvila sekä käsityöaitta ja tiloja on mahdollista vuokrata myös juhlaikäyttöön syyskuun alusta toukokuun loppuun.

Kankaisten tila avataan yleensä juhannusviikolla ja se on auki elokuun loppuun asti. Tilalla on noin 45 hlö töissä kahvila/myymälässä sekä itsepoiminnan opastuksessa. Lisäksi marjanpoiminnassa on noin 10-15 hlöä. Normaali vuonna itsepoimijoille on järjestetty mansikkajuna, joka kulkee tilakeskuksen ja mansikkapeltojen välillä. Marjat punnitaan jo pellolla. Tänä vuonna kysyntä oli erittäin hyvää, asiakkailla tuntui olevan tarve liikkua ja myynnistä tuli hyvä. Marjat jäivät tosin kukinta-ajan kuumuuden takia pieneksi ja myös heinäkuun sateet pilasivat osan sadosta.



Kuva 3. Kankaisten tilalla kahvilan ja tilavuokrauksen osuus muodostaa jo merkittävän osan tilan liikevaihdosta. Tunneleissa viljelty vadelma myydään pääosin itsepoimintana

Mansikan itsepoiminta on ollut erittäin suosittua ja asiakasmäärät ovat nousseet vuosi vuodelta. Päivittäisiä kassatapahtumia on jo yli 1000, joten asiakasmäärä ylittää tuon luvun reippaasti. Itsepoiminnan lopettamista on kuitenkin tilalla mietitty jo pitkään, sillä asiakkaiden käytös on muuttunut vuosian varrella merkittävästi. Hävikki on suurta, sillä moni poimii vain parhaat päältä ja pensasiin jäänyt marja jää homehtumaan. Jopa 30-40 % voi jäädä poimimatta itsepoiminnan takia. Puhdistuspoimintaa on tehty jonkin verran mutta tänä päivänä omat poimijat poimivat parhailta pelloilta ensin. Lisäksi monet itsepoimijoista tulevat pelloille vain syömään ja poimivat vain pieniä määriä tai ei marjoja ollenkaan.

Mansikan taimien mukana pelloille tulevat taudit ovat olleet jo pitkään riesana. Taimien mukana on tullut mm. tyvimätää sekä lakastumistautia. Tällä hetkellä viljellään Polkaa sekä Magnumia mutta myös muita lajikkeita testataan.

Tilalla onkin investoitu myös tunneleihin ja mm. kaikki vadelman itsepoiminta tapahtuu tunneleista. Vadelman suosio on myös nousussa ja valtaosa tilan vadelmista menee itsepoimijoille. Tunnelituotanto on aloitettu noin kuusi vuotta sitten ja tunnelien rakentamiseen ei tarvita lupia. Vadelman taimet istutetaan huhtikuun alussa suoraan paikoilleen ja satoa saadaan heinäkuun alusta eteenpäin syyskuulle. Riviväli on noin 1,6 m ja tunnelien pituus 80 m. Rivivälikatteena käytetään leikattavaa nurmea. Tänä vuonna osa marjoista jäi poimimatta satokauden ajoittumisen takia.



Kuva 4. Tilalla on investoitu tunneleihin viime vuosina

3.

Hakolan Marjatila, Janakkala

Hakolan marjatila on Janakkalan Tanttalassa sijaitseva luomumarjatila. Tilalla viljelypinta-alaa on yhteensä n. 30 ha, joista marjaa viljellään 3 ha alalla. Vadelma on tilan päämarja ja sen lisäksi viljelyssä on myös mustaherukkaa, mansikkaa, tyrniä, marja-aroniaa sekä hieman kirsikkaa ja luumua. Viljelykierrossa on marjojen lisäksi vehnää, ruista, kauraa ja nurmea. Tilalla on myös hunajantuotantoa ja 40 mehiläispesää huolehtii oman tilan ja lähialueen viljelmien pölytyksestä.

Hakolan tila on nykyisen emännän, Outi Koskisen, isän kotitila. Tila on ollut viljatilana vuoteen 2007 asti, jolloin tila siirtyi Outin omistukseen. Samana vuonna tilalla aloitettiin vadelmanviljely ja hunajantuotanto. Luomuun tila siirtyi vuonna 2008. Tilalla toimi pieni tilamyymälä vuodesta 2007 aina vuoteen 2015 asti, jolloin tilamyymälän tulipalo sai emännän vakavasti miettimään tilan jatkoa. Toimintaa päätettiin kuitenkin jatkaa ja vuonna 2016 valmistui pihapiiriin uusi pieni tilamyymälä, joka toimi myös kahvilana. Tilat kävivät ahtaaksi ja vuoden 2018 heinäkuussa käyttöön otettiin uusi tilava rakennus. Uusi rakennus toimii tilapuodin ja kahvilan lisäksi 40 henkilön juhla/kokoustilana. Rakennuksessa on elintarvikkeiden käsittelyä varten hyvät tilat, jossa kahvilan/juhlien tarjottavat, hillot, siirapit, leivonnaiset yms. on helppo valmistaa. Pienempi rakennus toimii nykyään kynttiläpajana. Suuri osa myytävistä jatkojalosteista ja tarjottavista valmistetaan itse, mutta esimerkiksi mehut valmistetaan oman tilan marjoista Pöytyän mehustamolla.

Tilalla tuotetut marjat myydään pääosin oman tilamyymälän kautta suoraan, joko valmiiksi poimittuina, itsepoimintana tai useiden erilaisten jatkojalosteiden kautta. Valikoimista löytyvät erilaisten mehujen lisäksi hillot, limonadit ja kuohuviini. Muita tuotteita ovat mm. tilalla tuotettu hunaja, erilaiset jauhot, leivonnaiset (kakut, pullat, marengit, nokkosnäkkäri) ja omassa kynttiläpajassa valmistetut kynttilät. Valikoimissa uutuuksena löytyy kultainen vadelmahillo ja mustaherukan lehdistä valmistettu kuohujuoma. Myynnissä on myös Outin elintarviketieteitä opiskelevan lapsen kehittämä härkäpapujäätelö Härtelö, jota löytyy myös päivittäistavarakauppojen valikoimista.



Kuva 5. Tilalla tuotetut marjat ja erilaiset jatkojalosteet myydään pääosin suoraan asiakkaille viihtyisän tilamyymälän kautta. Tilalla sijaitsevassa kynttiläpajassa valmistetaan myyntiin kauniit kynttilät.

Tilan emännän lisäksi marjatilán arjessa ovat mukana perheen viisi lasta. Isäntä käy palkkatöissä tilán ulkopuolella. Marjat poimitaan viiden henkilön voimin, joista neljä on tilán ulkopuolista. Tilamyymälä kahvioineen työllistää kesällä kolme henkilöä. Ulkopuolinen työvoima koostuu paikallisista nuorista, joista useampi on ollut marjatilán töissä mukana jo useamman kauden. Tilamyymälässä huhtikuusta aina marraskuulle työskentelee oman väen lisäksi yksi henkilö.

Asiakaskunta koostuu niin oman lähialueen kuin myös pääkaupunkiseudun asukkaista. Vetonauloina toimii luomu ja tilán muu oheisohjelma, marjoja kuitenkin unohtamatta. Tilamyymälán tuotteet, kahvio tarjottavineen, pihalla aitauksessa olevat lampaat ja vapaana pihapiirissä kulkevat kanat houkuttelevat asiakkaita pidemmältäkin. Hieman ennen korona-aikaa vetonaulana toimi viitenä lauantaina järjestetty maalaisaamiainen/brunssi, johon osallistui viitisenkymmentä asiakasta joka kerta. Emännän mukaan koronakesänä tilalla vieraili aiempia kesiä enemmän satunnaisia matkailijoita, jotka nostattivat asiakasmäärää. Tilamyymälä on auki joka päivä aina juhannuksesta koulun alkuun, syksyllä/kevällä kahtena päivänä ja jouluaikaan neljänä päivänä viikossa. Markkinointia tehdään pääsääntöisesti Facebookin ja Instagramin kautta.

Tilalla viljelyssä olevia vadelmalajikkeita ovat mm. Muskoka, Takalan Herkku, Maurin Makea ja keltainen Golden. Emännän mukaan Takalan Herkku ja Maurin Makea ovat hyviä lajikkeita, mutta Maurin Makean marja hajoaa kuivina kesinä helposti. Myös Glen Amplea on ollut viljelyssä, mutta lajike on äkämäpunkin arka eikä näin ollen toiminut kovinkaan hyvin luomuviljelyssä. Myös Jenkkaa ja Jatsia on viljelty, mutta niitä ei ole tällä hetkellä viljelyssä. Vadelmaa saa tilalta ostaa valmiiksi poimittuna tai itsepoimien. Pienempiä rasioita, joissa on sekoituksensa niin keltaista kuin punaistakin marjaa, on myyty erillisenä.



Kuva 6. Hakolan marjatilán emäntä, Outi Koskinen esittelee tilán toimintaa (vasen kuva). Tilalla viljelyksessä oleva keltainen vadelmalajike 'Golden', teki marjaa vielä lokakuun alkupuolella (oikea kuva)

Viljelyssä oleva mustaherukkalajike on Ben Tron, joita löytyy tilalta yhteensä 600 pensasta. Viljelyyn valittu lajike tekee isoa ja komeaa marjaa, pensas on pystykasvuinen ja sato kypsyy samaan aikaan. Myös mustaherukkaa saa tilalta ostaa valmiiksi poimittuna tai itsepoimien. Mansikan osalta ei tilalla ole itsepoimintamahdollisuutta ja marjat myydään valmiiksi poimittuina.

Luomuviljelyssä tuholaisia ja tauteja saa Outi Koskisen mukaan parhaiten torjuttua vadelmalla ja herukalla valitsemalla viljelyalueeksi aukean alueen ja riittävät rivivälit (4m). Kasvuston tuuletus on avainasemassa. Pensaiden säännöllinen leikkaus ja huonon kasvimateriaalin poisto ja hävitys (poltto) on myös tärkeää. Tilalla vadelman kevätlannoitukseen käytetään kanankakka-merilevä -raetta (2-2,5 kourallista/pensas).

4.

Wennborgin tila, Hyvinkää

Wennborgin tila sijaitsee Hyvinkään Kytäjällä ja tilaa ovat pitäneet vuodesta 2004 lähtien nykyinen yrittäjäpariskunta Laura Soupas ja Jarkko Hietanen. Tila on Jarkon kotitila ja tilalla on pitkä historia. Alun perin Kytäjän Kartanon torppa on toiminut vilja/karjatilana ja puutarhakasvien viljely on tilalla aloitettu -60 luvulla herneen viljelyllä. Mansikanviljely aloitettiin avomaalla -90 luvun loppupuolella. 2010-luvulla mukaan tuli mansikan ja vadelman tunneliviljely. Viimevuosina tilan marjavalikoima on kasvanut mustaherukan ja karviaisen avomaa- sekä karhunvadelman tunneliviljelyllä. Tilalla viljellään myös hennettä ja viljelykierrossa on mukana viljakasveja. Tilan peltopinta-ala on 80 ha ja omien peltojen lisäksi on viljelykierron varmistamiseksi mukana vuokrateltoja.

Avomaan mansikan viljelypinta-ala on tällä hetkellä n. 20 hehtaaria ja tunneliviljelyä 3,5 ha. Tunneliviljely laajenee vuonna 2021 yhdellä hehtaarilla. Tunnelit sijaitsevat noin kilometrin päässä tilakeskuksesta ja muut viljelyalueet ympäri Lopen aluetta. Tilalla on ulkopuolista työvoimaa n. 200 henkilöä, joista 100 ulkomaalaista työntekijää työskentelee paiminta/viljelytoissa ja 100 suomalaista henkilöä myyntitoissa. Vuonna 2020 tilalla oli työntekijöitä yhteensä 268. Vuonna 2019 tilan yritysmuoto muuttui toiminimestä osakeyhtiöksi.



Kuva 7. Wennborgin tilan yrittäjäpariskunta esittelee tilan toimintaa. Viihtyisässä tilamyymälässä toimii myös kahvio.

Tilalla tuotetut marjat myydään pääosin suoraan omien myyntipisteiden ja tilamyymälän kautta valmiiksi poimittuina. Tilalla ei ole itsepoimintaa, mutta tilamyynnin kehittämisen näkökulmasta itsepoiminnan aloittaminen on suunnitteilla. Tilamyymälän yhteydessä toimii myös kahvila ja nyt koronakesänä tilamyymälän asiakasmäärä kasvoi huomattavasti. Myymälässä on myynnissä marjojen lisäksi myös erilaisia tilan jatkojalosteita, kuten marjamehuja, limonadeja ja kuohujuomaa. Myyntipisteitä on yhteensä 10 kappaletta ja ne sijaitsevat pääkaupunkiseudulla, S-markettien ja Prismojen yhteydessä.

Tilalla viljelyssä olevia mansikkalajikkeita ovat Polka, Flair, Rumba, Sonsation, Magnum, Faith ja Malwina. Polka on päälajikkeena. Marjan viljelyn haasteita ovat tilalla vallitsevat maalajit ja paikallissää. Lumettomat ja kylmät talvet (pakkasta usein jopa $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$) ovat vaikeuttaneet talvehtimista ja harsojen/peuraverkon käyttö on välttämätöntä. Näistä haasteita huolimatta Faith ja Sonsation on saatu talvehtimaan hyvin.

Suuren työntekijämäärä vaatii yritykseltä myös henkilöstöhallintaa ja johtamistaitoja. Myyntipuolen priorisointi on yrittäjäpariskunnan osa-alueita ja viljely/poimintapuolella työnjohtopuolella toimivat tilalla vuodeta toiseen työskennelleet ulkomaalaiset vastuhenkilöt. Vastuhenkilöiden vastuulla on mm. poiminnan valvominen. Kommunikointi työntekijöiden välillä hoituu helposti WhatsAppin avulla. Lisäksi jokainen myyntipaikka on erikseen jaettu pieniin, muutaman kymmenen henkilön tiimeihin, joka helpottaa tiedonvaihtoa ja kokonaisuuden hallintaa. Ulkomaalaiset työntekijät ovat pääosin ukrainalaisia ja kielitaitoisuus tuo oman haasteensa kommunikointiin.

Pelloilta poimitut marjat kuljetetaan tilakeskukselle pakattaviksi. Pakkaaminen tehdään tilakeskuksen erillisissä pakkaustiloissa, joista löytyy myös isot kylmiöt. Marjojen myyntiä seurataan mm. jokaisella myyntipisteellä olevalla myyntipaikkalomakkeella. Lomakkeeseen täydennetään myyntipaikalle tuleva marjamäärä, hinnat ja illan viimeinen työntekijä laskee, mitä myyntipisteelle tulleista marjoista on päivän päätteeksi jäljellä. Tällä menetelmällä saadaan seurattua kunkin myyntipaikan menekkiä ja voidaan suunnitella seuraavan vuoden myyntiä. Kotimaisten työntekijöiden palkanlaskenta on ulkoistettu tilitoimistolle ja poimintatyön palkanlaskenta on ProAgrialle. Poimintatyössä on käytössä Suonentiedon Kassone Poiminta-ohjelmisto.



Kuva 8. Työntekijöiden majoitustiloina ovat toimineet vuoteen 2020 asti puurakenteiset mökit (vasen kuva). Marjojen pakkaaminen tehdään tilakeskuksen siisteissä pakkaustiloissa, josta löytyy myös isot kylmiöt (oikea kuva).

Myyntipaikkojen kassajärjestelmä on vuokrattu ja maksujärjestelmään on integroitu kassalaatikko ja maksupäätteen. Kassajärjestelmä vaatii toimiakseen sähköä ja internet-yhteyden, ja joissakin myyntipaikoissa ongelmana on sähkönsaaminen pisteelle. Nettyhteys on morkkulan varassa, joka tuo myös järjestelmään epästabiliutta.

Työntekijöiden majoitustilat löytyvät tilakeskuksen yhteydestä. Ennen vuotta 2013 työntekijät majoittuivat navettarakennuksessa. Vuonna 2013 valmistuivat puurakenteiset mökit, joihin mahtuu jokaiseen majoittumaan maksimissaan 6 henkilöä. Mökit ovat osoittautuneet hieman viileiksi ja ahtaiksi ja vuonna 2020 siirryttiin vuokrattaviin parakkeihin. Majoitusparakkeja on yhteensä 17 kappaletta ja lisäksi löytyy 3 suihkukonttia ja 2 parakkikeittiötä. Nämä tilat ovat saaneet työntekijöiltä kiitosta. Tilat ovat siistit, lämpimät ja antavat sopivasti yksityisyyttä.

Työntekijöiden rekrytointi on ison työntekijämäärän yrityksellä oma prosessinsa. Ensi vuoden rekrytointia olisi hyvä aloittaa jo nyt, mutta tällä hetkellä vallitsevan tilanteen epätietoisuus tekee rekrytoinnista haastavaa. Kotimaisten työntekijöiden saatavuus on vuosi vuodelta vaikeutunut ja työskentelyjakso, toukokuun puolivälistä syyskuun loppuun, karsii hakijoita. Pääsääntöisesti myyntipaikkojen myyntityöhön on löytynyt korkeakoulu- tai väliopintoja pitäviä, 18-25 vuotiaita opiskelijoita. Myyntityö on suosittua ja myyjille tehdyn kyselyn mukaan 100% suosittelisi työtä myös kaverille. Puolet myyntipaikkojen työntekijöistä onkin työskennellyt jo useamman kesän samassa työssä. Myyntipaikoissa myyjät tekevät eniten 6 tunnin työvuoroja ja viikkotuntimäärä on n. 40 h. Tilapuodissa työskentelee kymmenkunta työntekijää ja viikkotuntimäärä vaihtelee 30-40 h välillä.

Koronakesänä tilalle ei saatu paimintatyöhön kaikkia ulkolaisia työntekijöitä ja tilalle palkattiin reilu 30 kotimaista paimijaa. Kokemukset kotimaisesta työvoimasta ovat olleet hyvinkin vaihtelevat. Muutama henkilö lopetti työt yhden päivän työskentelyn jälkeen, 20 henkilöä työskenteli viikon ja kymmenisen työntekijää työskenteli kuukauden verran (kesäkuun lopusta heinäkuun loppuun). Muutama kotimainen työntekijä tienasi ihan kohtuullisesti ja nähtävissä oli, että työnjälki oli laadukkaampaa kuin ulkolaisten paimijoiden. Aikaa kului enemmän, mutta laatu oli parempaa.

Vaikka tilalle tilanpidon alussa asetetut haaveet on toteutettu, on jatkuva uudistuminen tarpeen. Uudistuspainetta luovat pääkaupunkiseudulla olevien kilpailijoiden määrä ja jobbareiden myyntipaikat. Päivittäistavarakaupoissa on lisäksi myynnissä marjaa ympäri Suomen, joka omalta osalta vähentää myyntiä myyntipaikkojen kautta. Näiden haasteiden vuoksi on mietitty itsepoiminnan aloittamista, joka toimisi yhtenä tukijalkana tilalla.

Kuvat ja teksti:

Minna Pohjola, marjantuotannon asiantuntija, ProAgria Länsi-Suomi

Michaela Kontu, puutarha- ja erikoiskasviantuntija, ProAgria Länsi-Suomi

Julkaisu on tuotettu Laatumarja-hankkeessa maaseuturahaston rahoituksella



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin