

11. 2020
MARRASKUU

UUDISTAVA VIJELY

oli kannattava muutos s. 18



Laidunkalkkuna
sopii suora-
myyntiin s. 10



Puurakenta-
minen on
nousussa s. 46

Kasvunsää-
pelas
hernesat

Kerrallaan kyytiin
45 kuutiota juurikasta s.

FSC-sertifioidulle puulle on kysyntää

Uuden ajan munituskanala

MARJA HEIKKILÄ, te
JORMA HEIKKILÄ, ki

Kananmunatalo Munax Oy:n rakenteilla oleva kuuden munituskanalan kokonaisuus on kooltaan, tekniikaltaan ja ratkaisultaan ainutlaatuinen Suomessa. Monikerroslattiakanalan munat siirtyvät kuljettimella suoraan pakkaamoon ja lanta kuivataan kanojen tuottamalla lämmöllä.



Uusi kanala on tekniikaltaan edistyksellinen. Pääpaino on kanojen hyvinvoinnissa ja kanalan ympäristöystävällisyydessä, Janne ja Juhani Torikka kertovat.



Monikerroslatinalkanalassa kasvun syöntiä, juontopainonkehitystä seurataan tarkasti.

Laitilassa toimivan Munax Oy:n suurkanalahanke saavutti ykkösetappinsa lokakuussa, kun ensimmäinen 80 000 linnun kanala otettiin käyttöön. Rakentaminen jatkuu vielä pari, kolme vuotta, sillä kaikkiaan samankokoisia yksiköitä nousee Mynämäkeen kuusi. Tavoitteena on, että vuonna 2023 modernissa tuotantokompleksissa kaakattaa noin puoli miljoonaa kanaa. Silloin kananmunien vuosituotanto ylittää 10 miljoonaa kiloa.

”Omalla kanalalla tähyämme ennen muuta viennin kasvattamiseen. Jo nyt viemme kananmunajalosteita muun muassa Baltiaan, Saksaan ja Tanskaan sekä Singaporeen, Macaon ja Hongkongiin. Aasian vienti on koronapandemian vuoksi nyt tauolla, mutta uskomme viennin vahvistuvan juuri Aasian suuntaan”, toimitusjohtaja **Janne Torikka** visioi.

Vientikaupan osuus Munaxin liikevaihdosta on viime vuosina ollut 15–20 prosenttia. Tavoitteena on viennin tuplaaminen jo lähivuosina.

Vientiluvan saaminen Aasian suuntaan on kovan työn takana, ja edellyttää jokaisen kanalan auditointia. Omalla, uudella kanalalla täytetään tiukimmatkin ympäristövaati-

VUONNA 2023 MODERNISSA TUOTANTOKOMPLEKSEISSA KAAKATTAA NOIN PUOLI MILJOONAA KANAA.

mukset ja ylletään viennin kannalta riittävään volyyymiin. Suomessa kananmunia tuottavat tilat ovat melko pieniä, keskimäärin niillä on 20 000 lintua.

”Vastakin valtaosa munista tulee ulkopuolisilta tuottajilta. Tällä hetkellä Munax ostaa kananmunia 50 tuottajalta”, toimitusjohtaja lisää.

Lantakuivuri kanalassa

Idea oman suurkanalan toteuttamista virisi ensimmäisen kerran viisi vuotta sitten.

”Suunnittelu on tehty huolella, sillä halusimme kanalasta mahdollisimman ympäristöystävällisen ja tehokkaan, alansa lippulaivan”, Torikka perustelee.

Hanke käynnistyi ympäristövaikutusten arvioinnilla, joka kesti puoli vuotta. Rinnalla tehtiin tiiviisti rakennussuunnittelua. Projektin käytännön osuus aloitettiin pohjatöil-

lä tammikuussa ja rakentaminen varhain keväällä. Ensimmäinen kanaparvi otettiin sisään lokakuun alussa.

Uutukainen tuotantotila toimii kanalarakentamisen ja nykyaikaisen tekniikan suunnannäyttäjänä, sillä monet toteutetuista ratkaisuista ovat Suomessa ennennäkemättömiä.

”Vastaavaa kanalaa, jossa lanta kuivataan jo kanalassa kanojen itsensä tuottamalla lämmöllä, ei kukaan muu ole aiemmin Suomessa tehnyt.”

Jokaisen kerroslattialaitteiston alla on hihnakuljetin, joka ohjaa lannan suoraan kuivuriin. Kanalasta tullessa lannan kuiva-ainepitoisuus on 35 prosenttia ja vuorokauden mittaisen kuivausprosessin myötä kuiva-ainepitoisuus nousee 95 prosenttiin.

Kuivauksen ansiosta arvokkaat ravinteet saadaan mahdollisimman tarkoin talteen. Esimerkiksi tyypeä sitoutuu noin 50 prosenttia enemmän. Kuivauksen jälkeen lanta kuljetetaan Fertilex Oy:lle jalostettavaksi. Laitok-

Kuivattu lanta rahdataan kanalta jalostettavaksi lannoitteeksi Fertilexille.



Munat ohjataan pakkaamoon kuljetinta pitkin. Kun kuuden kanalan kokonaisuus on valmis, kuljettimelle tulee mittaa lähes 200 metriä.



sella lanta hygienisoidaan ja pelletöidään, jonka jälkeen se soveltuu levitettäväksi tilojen olemassa olevilla kylvö-lannoittimilla.

”Tällä vähennetään ravinnevalumia vesistöihin, ja olemme samalla mukana parantamassa Saaristomeren tilaa”, rakennushanketta vetänyt projektipäällikkö **Juhani Torikka** lisää.

Koska kuivaamisessa hyödynnetään kanojen tuottamaa lämpöä, leikataan myös energiankulutusta ja siten myös päästöjä. Uudessa kanalassa

saavutetaan **Juhani Torikan** mukaan noin 50 prosenttia pienemmät päästöt tavanomaiseen kanalaan verrattuna.

Pitkien käytävien tila

Kanalan koko hätkähdyttää, sillä monikerroslattiakanalalan käytävät ovat lähes 180 metriä pitkät. Hallissa on kuusi, kolmikerroksista linjastorivistöä, joissa sijaitsevat niin ruokintakourut, vesikupit kuin automaattipesätkin. Jotta kaikille on tilaa syödä, munia ja

nukkua, 80 000 kanan parvi jaetaan väliainoin kahdeksaan osastoon. Latialla kuivikkeena käytetään kutterin lastua.

”Uuteen kanalaan olemme hankineet niin edistyneitä tekniikkaa kuin mahdollista.

Pystymme ottamaan kanojen hyvinvoinnin entistä paremmin huomioon. Esimerkiksi tuuletusta voidaan kohdistaa sinne, missä kanoja on enemmän”, **Juhani Torikka** kuvaa.

Kanala on pitkälle automatisoitu. Lähes kaikkea voidaan seurata ja säätää etänä: vettä, lämpöä, valoja, ilmaa, vaihtoa ja lannanpoistoa. Jopa valaistuksen väriä ja voimakkuutta voidaan muuttaa kanojen tarpeiden mukaan. Valot kanalassa ovat päällä 14 tuntia vuorokaudessa.

Kun olosuhteita voidaan seurata missä ja milloin vain tietokoneella, helpottaa se myös työntekijöiden ohjaamista. Ensivaiheessa kanala työllistää neljä työntekijää. Kolmen vuoden kuluttua, kun kaikki yksiköt ovat valmiina, työntekijöitä on parisenkymmentä.

”KANALAA, JOSSA LANTA KUIVATAAN JO KANALASSA KANOJEN ITSENSÄ TUOTTAMALLA LÄMMÖLLÄ, EI KUKAAN MUU OLE AIEMMIN SUOMESSA TEHNYT.”

Tekniikka seuraa munantuotannon lisäksi rehun ja veden kulutusta gramman tarkkuudella. Kanojen painoa tarkkaillaan digitaalisten vaakojen avulla.

”Valvomotyöskentely on osa työtä, mutta paraskaan tekniikka ei korvaa ihmissilmää elävien eläinten kanssa työskenneltäessä. Työntekijät kulkevat ja tarkkailevat kanojen vointia kanalassa kuten perinteisissä tuotantotiloissa”, Juhani Torikka huomauttaa.

Laitteistojen päätoimittaja on saksalainen Big Dutchman. Laitetoimittajan mukaan Mynämäen yksikkö on lattiakanaloista tiettävästi Euroopan suurimpien joukossa.



Munat suoraan pakkaamoon

Kaikki toiminta on suunniteltu mahdollisimman sujuvaksi ja työvaiheita on pyritty karsimaan. Laitos on niin sanottu inline-kanala, mikä tarkoittaa sitä, että kananmunat ohjataan kanalista hinnakuljettimilla suoraan pakkaamoon rasioitavaksi. Munia ei laiteta kuljetuskennoon eikä kuljeteta erikseen pakkaamolle. Tapa vähentää käsittelykertoja, kuljetusmatkoja sekä tuottaa entistä hygieenisimpiä munia.

”Tällä tavalla tavara saadaan entistä tuoreempaan kauppohenkilöille, millä osaltaan torjutaan ruokahävikkiä”, Janne Torikka muistuttaa.

Munat tulevat kanalan päädyssä olevaa 30-metristä kuljetinta pitkin pakkaamoon. Kun koko kanalakokoonaisuus on valmis, kuljetin kasvaa liki 200 metrin mittaiseksi.

Kaikki lähellä

Munaxin oman kanalan paikka on logistisesti ihanteellinen. Tipux Oy:n kasvattamoon kanaloilta on matkaa kymmenisen kilometriä, samalla etäisyydellä on myös siipikarjanrehua valmistava rehutehdas Agrox Oy. Lannoitteita kuluttaja- ja ammattikäyttöön kananlannasta valmistava Fertilex sijaitsee muutaman kilometrin päässä. Kananmunajalosteet Munax tekee puolestaan naapurikunta Laitilassa, jonne sinnekään ei ole pit-



Lähes kaikkia kanalan toimintoja voidaan säätää etänä, Juhani Torikka näyttää

Automaation ja tietotekniikan osuus kanalakoneistossa on merkittävä.

kä matka. Uusi kanala sijaitsee lähellä valtatie kahdeksaa, mikä helpottaa niin pakattujen munien kuorma-autokuljetuksia kuin rehu- ja lantalogistiikkaakin.

Vuonna 2003 perustettu Munax Oy on toiminut alusta asti innovatiivisesti. Yrityksen tuotekehityksen ansiosta on saatu lukuisia, uusia kananmunatuotteita kotitalouksien sekä ammattikeittiöiden käyttöön.

”Tahto tehdä tästä huippurauka-aineesta heti nautittavaa ja arkea helpottavaa ruokaa on inspiroinut meitä eteenpäin”, Janne Torikka tiivistää.

Usko kotimaisen kananmunantuotannon tulevaisuuteen on vahva. Kananmunien kulutus on kasvanut vuo-

sikymmenessä kuusi prosenttia. Suomalaiset syövät vuosittain noin 12,3 kiloa munia henkeä kohti. Tällä erää munakas koreilee suosituimpien kotona syötävien ruokien kakkospaikalla, kertoo Kantar TNS Agrin tutkimus.

Suomalaisista, ilman antibiootteja tuotetuista kananmunista tehdyt jalosteet kiinnostavat laajalti ulkomailta. Tarkan hygienian vuoksi salmonellaa ei esiinny.

Vaikka monta valttia on kourassa, ovet vientimarkkinoille eivät aukene helposti.

”Tarvitaan paljon työtä, sinnikkyyttä ja houkuttelevia, helposti käytettäviä tuotteita, jotka kolahtavat kuluttajiin”, Janne Torikka kiteyttää. □