

MAATALOUS

Viisi meijeriyrittystä kahden miljoonan asukkaan maassa on liikaa. Alan on pakko yhdistää voimiaan pärjätäkseen. CELEIAN MARKKINOINTIJOHTAJA MARJETA ZELEZNIK

”Itävallan köyhempi pikkuveli”



| Slovenian tunnuslukuja | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| ■ maataloija | 75 341 kpl (v. 2007) |
| ■ tilojen keskikoko | 6,5 hehtaaria |
| ■ kotieläintiloja | 28 % tiloista |
| ■ maataloustuotannon arvo | 608 miljoonaa euroa |
| ■ metsätalouden arvo | 166 miljoonaa euroa |
| ■ maa- ja metsä- ja katalouden arvo | 2,2 % bruttokansantuotteesta |
| ■ elintarvikesektorin työllistä | 11 % työvoimasta |
| ■ kokonaismaa-ala | 20 273 km ² |
| – josta maatalousmaata | 24 % |
| – ja metsämaata | 58 % |
| ■ asukasluku | 2,02 miljoonaa (v. 2007) |
| ■ bruttokansantuote käyvin hinnoin | 33,2 miljardia euroa |
| ■ bkt henkeä kohti käyvin hinnoin | 16 532 euroa |

Lähteet: Finpro ja Tilastokeskus

”Me olemme aika lailla samanlainen maa kuin Itävalta, paitsi emme ihan niin rikkaita”, slovenialaismeijerin markkinointijohtaja luonnehtii maataan.

SLOVENIA (MT)
Slovenia liittyi Euroopan unioniin toukokuun 2004 alussa. Verrattuna muihin samaan aikaan jäseneksi tulleisiin maihin se oli jo lähtöasoltaan vaurain. EU-jäsenyys on tukenut talouskasvua entisestään.

Slovenialaisen Celeia-meijerin markkinointijohtaja **Marjeta Zeleznik** vertaakin maataan pohjoiseen naapuriinsa: ”Olemme kuin Itävalta, mutta emme ihan yhtä rikkaita.”

Viime vuonna Slovenian bruttokansantuote kasvoi 6,1 prosenttia edellisvuodesta. Luku oli noin kaksinkertainen EU:n keskiarvoon verrattuna.

Slovenia on uusista EU-jäsenmaista ainoa, joka sai taloutensa uudistettua eurokelpoiseksi jo vuoden 2007 alkuun mennessä. Euroon siirtyminen hyödytti erityisesti vientiä.

Maataloustuotteiden nettotuotaja

Maa- ja metsätalouden osuus Slovenian bruttokansantuotteesta oli viime vuonna 2,2 prosenttia. Elinkeinon osuus työvoimasta on noin 11 prosenttia.

Maatilat ovat pieniä, keski-kooltaan alle seitsemän hehtaaria. Yli 93 prosenttia maatalousmaasta on yksityisessä omistuksessa.



Kukkaostoksia pääkaupunki Ljubljanan kadulla.

Tilojen pienen koon vuoksi koneellistaminen on vähäistä ja tilojen tuottavuus heikko.

Slovenia on maataloustuotteiden nettotuotaja. Maa tuo muun muassa viljaa, rehuja,

sokeria ja öljyä. Metsän osuus Slovenian pinta-alasta on iso, noin 58 prosenttia. Metsätalouden merkitys ei kuitenkaan ole kovin suuri. Valtaosa metsistä on vuorten

rinteillä, mikä hankaloittaa niiden talouskäyttöä.

SATU LEHTONEN
Lähteenä käytetty Seija Spiridovits-hin laatimaa Finpron Slovenian maareporttia.

Slovenialainen meijeri luovii kauppaketjujen puristuksessa

SLOVENIA (MT)

Meijeriteollisuuden asema ei Sloveniassa ole helppo, sillä vahvat vähittäiskauppaketjut kilpailuttavat teollisuutta ja pyrkivät koko ajan kiristämään ehtoja, maan toiseksi suurimman meijeriyrittäjän Celeian markkinointijohtaja **Marjeta Zeleznik** kertoo.

Kolmen suurimman kauppaketjun yhteenlaskettu markkinaosuus on Sloveniassa yli 70 prosenttia. Vahvin on kotimainen Mercator-ryhmä 37 prosentin osuudellaan, seuraavina ovat Spar (markkinaosuus 18,5 prosenttia) ja TUS (16 prosenttia). Zeleznik kertoo ketjujen kilpailuttavan aktiivisesti hintoja ja tiukentavan jakeluvaatimuksia. Lisäksi ne haluavat panostaa kaupan omiin tuotemerkkeihin. ”Vieli pari vuotta sitten meidän markkinaosuutemme oli 50 prosenttia, mutta se on laskenut kaupan merkkin takia.”

Kahden miljoonan asukkaan maassa on Zeleznikin mukaan tällä hetkellä viisi meijeriyrittystä. ”Se on liikaa. Alan on pakko yhdistää voimiaan pärjätäkseen.” 17 tuottajaosuuskuntaa omistaa 74 prosenttia Celeiasta. Myös työntekijöillä on yrityksestä pieni omistusosuus.

Lyhyet välimatkat, matalat rajat

Celeia hankkii kaiken raaka-aineensa kotimaasta. Lyhyiden välimatkojen Balkanilla se ole itsestään selvää.

Zeleznik kertoo, että maan suurin meijeriyrittäjä on joutunut tuomaan raakamaitoa Unkarista, kun slovenialaiset maidontuottajat ovat hakeneet korkeampaa tuottajahintaa myymällä maitonsa Italiaan.

Myös meijerituotteet liikkuvat sujuvasti rajojen yli. Celeian tuotteita vieetään entisen Jugoslavian maihin, muun muassa Bosnia-Hertsegovinaan, Serbiaan ja Kosovon.

”Italian ja Unkarin suunnalla meillä ei ole ollut menestystä”, Zeleznik kertoo. Italian suhteen suunta onkin päinvastainen: ”Vahvojen italialaisten ja itävaltalaisen yritysten on helppo saada jalansijaa meidän markkinointimme, sillä meidän kauppaketjumme suosisivat niitä.”

Tuottajahinta 33 senttiä

Celeia maksaa tuottajille 33–34



Markkinointijohtaja Marjeta Zeleznik.



Celeian tuotevalikoimaan kuuluu niin terveystuotteita kuin runsasrasvaisiakin tuotteita.

senttiä maitolitralla. Meijerin väki pyörittellee silmiään, kun kuulee, että maidon tuottajahinta on Suomessa 46 senttiä litralta.

Celeian väki pitää 33 senttiä hyvänä hintana. ”Vuosi sitten maksettiin vain 25.”

Meijerin käyttämä maito tulee 1300 tilalta. Keskiarvotila lähettää maitoa meijeriin 65000 litraa vuodessa.

Celeia käyttää päivässä 260000 litraa maitoa. Siitä juuston valmistukseen menee 143000 litraa. Tuotanto pyörii yötä päivää pyhät arjet.

Zeleznikin mukaan maidontuotanto on viimeksi kuluneen puolen vuoden aikana ollut laskussa. ”Näyttää siltä, että moni tuottaja on vaihtamassa alaa, esimerkiksi humalan tuotantoon.”

Isot investoinnit EU-tuella

Celeia on toiminut jo 50 vuotta, mutta suurimmat mullistukset se

on kokenut vasta hiljattain. Slovenia liittyi EU:n jäseneksi vuonna 2004, ja jäsenyys avasi yrityksille uusia mahdollisuuksia. Celeian vuosi sitten valmistuneet uudet tuotantolinjat on rakennettu 40-prosenttisesti EU-tuella.

Yrityksen päätuotteita ovat maidon lisäksi jugurtit, hapant maitotuotteet, puolikovat juustot ja maitojuomat.

Terveystuotteiset elintarvikkeet ovat Sloveniassakin nousussa. Vähärasvaisten, probioottisten jugurttien rinnalla tarjotaan kuitenkin edelleen suussasulavia runsasrasvaisia herkkujugurtteja.

Slovenialaisilla on erittäin perinteinen maku, Zeleznik kertoo. Yritys toi hiljattain markkinoille herajuoman, mutta se ei näytä saavan suosiota – tuote on liian uudeenaikainen.

SATU LEHTONEN

Ilmakuivattu kinkku kypsyy vähintään vuoden

SLOVENIA, SEPULJE (MT)

Ilmakuivattu kinkku nousi Suomessa otsikoihin muutama vuosi sitten. Italian pääministeri Silvio Berlusconi töksäytti silloin, ettei Suomelle voi antaa EU:n elintarviketurvallisuusvirastoa, koska suomalaiset eivät edes ymmärrä ilmakuivatun kinkun, prosciutton, päälle.

Ilmakuivattu kinkku on italialaisille sydämen asia, mutta kiihkeästi siihen suhtaudutaan naapurimaassakin, Sloveniassa.

Slovenialla on oma kinkkunsä, hiukan prosciuttoa kuivempi ja suolaisempi – ja slovenialaisten mielestä ilman muuta parempi.



Teollista mutta käsityövaltaista

Ennen kinkut kuivatattiin ulko-vaajoissa. Nyt valmistus on mitta-kaavaltaan teollista, mutta edelleen käsityövaltaista.

Kras-niminen yritys Slovenian länsiosassa on maan suurin ilmakuivatun kinkun valmistaja. Iso tehdasrakennus seisoo mäen päällä, mahdollisimman tarkkaan koviin merellisten tuulten tielle sijoitettuna. Kuivatusvarastoissa on avattavat ikkunat, joista tuuli päästetään puhaltamaan rakennuksen ja kinkkurivistöjen läpi.

Mutta ennen kuin kinkut riippuvat varastossa, ne ovat läpäisseet monta vaihetta.

Oman maan kinkut eivät riitä

Viikossa laitokseen tulee 7000 kinkkua. Iso osa niistä on tuontitavaraa esimerkiksi Saksasta, Itävaltasta, Unkarista ja Italiasta, sillä Sloveniasta kinkkuja ei saada tarpeeksi.

Kinkun vähimmäispainovaatimus on 11 kiloa. Rasvakerroksen paksuus saa olla korkeintaan sentin.

Siat on pitänyt ruokkia tiettyjen kriteerien mukaan, esimerkiksi ruuanjätteitä niille ei ole saanut syöttää. Yrityksellä ei ole suoria sopimuksia lihan tuottajien kanssa, mutta sopimus-kumppanina olevat teurastamot pitävät huolta laatuvaatimusten toteutumisesta.

Ensin kinkut suolataan. Vain merisuolalla, mitään lisäaineita ei käytetä.

Vuoristotuuli päästetään puhaltamaan varastossa riippuvien kinkkurivistöjen läpi. Ilmakuivatun kinkun valmistus kestää vuodesta puoleentoista.

Suolan annetaan tasaantua kylmävarastoissa. Runsaan kolmen kuukauden kuluttua kinkut vieetään 3–4 päiväksi 20–22 asteen varastoon. Siellä alkaa kinkun entsyymaattinen kypsyminen.

Vuoriston burja-tuuli kuivattaa kinkut

Seuraavaksi kinkut siirretään laitoksen yläkertaan, missä niiden leikkauspinnat suojataan paksulla sianihkerokkella. Se estää liian nopean kuivumisen.

Lopuksi kinkut siirretään varsinaiseen ilmakuivatukseen varastoihin, joiden läpi vuorilta tuleva kuiva ja kova koillistuuli, burja, puhalttaa.

Koko prosessi kestää vähintään vuoden. Kinkun painosta häviää tänä aikana lähes 40 prosenttia.

Lopuksi tehtävänsä koulutetut ”haistajat” arvioivat kinkun kypsytyden ja laadun. Sopivan kypsät kinkut pestään ja toimitetaan markkinoille, joko kokonaisina, paloina tai ohuenohuina sivuina.

Ilmakuivattu kinkku ei ole slovenialaisille mikään arkiaruoka, vaan juhlahetkien herkku.

Joulu on kinkun kiivain sesonki. Silloin kinkkua annetaan lahjaksi parhaille ystäville ja liikekumppaneille. Jos saat lah-



Ennen kuivatusta kinkkujen leikkauspinnat suojataan paksulla sianihkerokkella.

jaksi kokonaisen kinkun, voit olla varma, että sinua pidetään arvossa!

SATU LEHTONEN

Vadin takareunassa ilmakuivatun kinkkua, keskellä ja edessä Krasin muita tuotteita.

