

An aerial photograph of a rural landscape. A large, dense forest of evergreen trees dominates the center and left side of the image. To the right of the forest, there is a red barn and a yellow house. In the foreground, there are green fields, some of which appear to be planted with crops in rows. The text "Yrittäjänä marjatilalla" is overlaid in white on the forest area.

Yrittäjänä marjatilalla

Noora Räsänen
Kolarinpellon marjatile



Kolarinpellon marjatalan historiaa

- Perinteinen maatila Kurjalassa Leppävirralla, Soisalon saarella
- Tällä hetkellä peltoa 21 ha, metsää 95 ha
- 1950 isän isä osti tilan ja aloitti viljelyn
 - Perunaa
 - Lypsylehmiä
 - Sikoja, kanoja, hevosia
- Sukupolvenvaihdos 1980 lypsykarjasta
- Mansikkaa viljelyyn mukaan vuodesta 1989
- Lypsylehmät pois 1998
- Viimeisin sukupolvenvaihdos 2013 jolloin perustettiin Kolarinpellon marjatalo



Yrittäjien taustaa

- 38 ja 40 vuotiaat yrittäjät, kaksi poikaa (1 ja 3 v.), kolme kissaa ja koira
- Tutkinnot molemmilla Kuopion yliopistolta ympäristötieteestä sekä filosofian tohtorin tutkinnot Itä-Suomen yliopistosta bio- ja ympäristötieteen laitokselta
- Muita koulutuksia: mehiläistarhaajatutkinto, marjatilayrittäjätutkinto, merkonomin tutkinto (vain isännällä)

PUUTARHA-SANOMAT | 5/2020



Janne ja Noora Räsänen kurkistivat huhtikuun päivänä harson alle, kun työvoiman järjestäminen vaatii aikaa.

Tohtoriparin **marjatila** Soisalos

Noora ja Janne Räsänen valitsivat marjatilayrittäjyyden akateemisen uran sijaan. Myöhäinen kevät on antanut aikaa valmistautua kasvukauteen ja tila on saanut järjestettyä tarpeeksi poimijoita kotimaasta.

hehtaaria. Tunnelituotantoon yrittäjät eivät ole lähteneet, kun kasteluvesi on 3 kilometrin päässä Suvasvedellä, joka on meteoriin synnyttämä kraatterijärvi.

nalaisen, jonka määrä tulla toukokuun puolivälissä. – Työntekijöiden lupabyrokratia pöyristyttää. Joka vuosi on käytävä sama rumba uudelleen, vaikka työntekijät olisivat

Omilla taimvarmistusta
Kolarinpellon tilalla viljellään ykkösrivissa käytetään se että hollantilaisia

Miksi/miten minusta tuli marjatilayrittäjä

- Mukana tilan töissä pienestä asti
- Päätös marjatilayrittäjäksi ryhtymisestä kypsä opiskelujen aikaan
- Innokas puoliso vaikutti paljon asiaan sekä kaikkien läheisten tuki ja kannustus alalle
- Yrittäjän vapaus sopii minulle/meille
- Vapaus olla kotona töissä, jatkuva kehittyminen
- Tilan jatkuminen tuntui tärkeälle





Tilan tuotantosuunta

Marjoja, mehiläisiä, mehuja...

- Mansikan avomaaviljely
- Vadelman avomaaviljely
- Mehiläistarhausta 13-18 pesää (v. 2012 lähtien)
- Metsätaloutta
- Jatkojalostustoimintaa, mm. mehustamo v. 2020
 - Omenien tuorepuristusta
 - Marjojen höyrymehustusta

Leppävirran marjaosuuskunta

- Marjaosuuskunnan aktiivisia jäseniä tällä hetkellä noin 20 tilaa
- Mansikkaa toimitettu vuosittain n. 500 000 kg
- Vadelmaa n. 6000 – 9000 kg

Vuonna 2021 marjatiloista Leppävirralla

- Mansikkaa 170 ha (32 tilaa)
- Vadelmaa 10 ha (16 tilaa)
- Mustaherukkaa 22 ha (10 tilaa)



Toim.joht. Matti Suhonen: Leppävirran Marja Osuuskunnan kuulumisia



Matti Suhonen ja Kauko Tanhu Riuhelan tilien maisemissa, jota alkuun ajateltiin keräilykeskukseksi.

Leppävirran Marja Osuuskunnan perustamiskokous vuonna 1981 osui aikaan, jolloin mansikan markkinointivaikkeudet olivat näköpiirissä. Itse asiassa nämä vaikeudet olivat aiheena perustamispäätöksen syntyyn. Leppävirtalaiset marjanviljelijät osoittivat tuolloin harvinaista ennakko-luulottomutta ottamalla ohjat omiin käsiinsä, kun kyseessä oli laatuaan ensimmäinen laatuaan ensimmäinen osuustoimintaan perustuva markkinointiyhteisö tässä maassa. Sittemmin on osuuskunnan jäsenmäärä jatkuvasti kasvanut ollen nyt 70. Näin ollen osuuskunnan jäseninä on yli 90 % Leppävirran marjanviljelijöistä.

Osuuskunnan ensimmäinen toimintavuosi antoi asiaan niin paljon uskoa, että toiminnan edelleen kehittämiseksi syntyi päätös rakentaa marjojen keräilykeskus kirkonkylään. Tilat valmistuivatkin siten sopivasti kuluneen satokauden alkuun. Hankkeen toteuttamisessa oli suurena apuna myös Leppävirran kunnan ja rahalaitosten myönteinen suhtautuminen. Keräilykeskus muodostuu marjojen vastaanotto-tilasta ja jäähdytystä varastosta, joiden yhteispinta-ala on noin 250 m².

Marjojen jäähdyttäminen mahdollisimman pian poiminnan jälkeen onkin osoittautunut merkittäväksi laatu- ja tuotteen ohella on asetettu koko toiminnan kulmakiveksi.

Kulunut satokausi merkitsi osuuskunnalle liikevaihdon

lähes kaksinkertaistumista ja välitetyn marjamäärän yli kaksinkertaistumista. Tämä kertoo selvästi hintojen laskusta ja viljelijöiden toimeentulon heikkenemisestä. Tilanne johtunee suurelta osin siitä, että mansikkaa on koko maa huomioiden tuotettu lukua, eikä leppävirtalaisten järjestäytyminen paranna tilannetta kovinkaan paljon. Toisaalta on syytä tyytyväisyyteen sikäli, että marjat on myyty, kun ilman järjestäytymistä tilanne voisi olla päinvastainen. Onkin toivottavaa, että marjan-

viljelijöiden keskinäinen yhteistyö tiivistyy muuallakin kuin Leppävirralla.

Tulevaisuudessa osuuskunta pyrkii välitysmäärien kasvuun ja toiminnan sekä asiakassuhteiden vakinnuttamiseen, johon onkin olemassa hyvät edellytykset asiakkaiden ilmentäessä tyytyväisyytensä osuuskunnan toimintaan. Tärkeän kehitystekijän muodostaa myös osuuskunnan jäsenten laajalti ilmaisema halu olla mukana oman osuuskuntansa kehittämisessä.



Uusi keräilykeskus ilmeisesti parempi kuin vanha sokinen riipi.



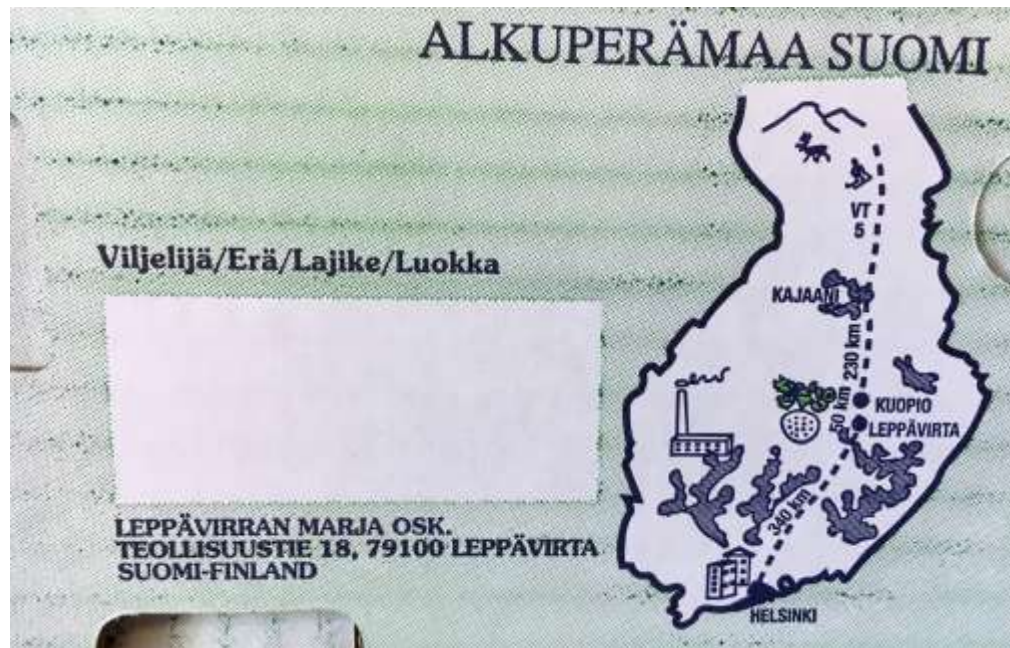
Valtaosa myydään
tuoremarjana
mutta myös
teollisuusmarjana



- Teollisuusmarjaa poimittaessa poimijat poistavat jo pellolla poimiessaan mansikoista kannat pois
- Tuoremarja myydään aina kannallisena 4 tai 5 kg laatikoissa
- Helpottaa satopiikkien myyntiä ja hintaa saadaan tasattua
- Asiakkaista yhä harvempi pakastaa itse, ei ole tilaa tai halua

Suoramyynti tilalta

- Marjoja satokautena, vain tuoreena ja valmiiksi poimittuna rasiat, rovelaatikot, 5kg laatikot
- Mehuja myös satokauden ulkopuolella
- Hunajaa niin kauan kuin tavaraa riittää



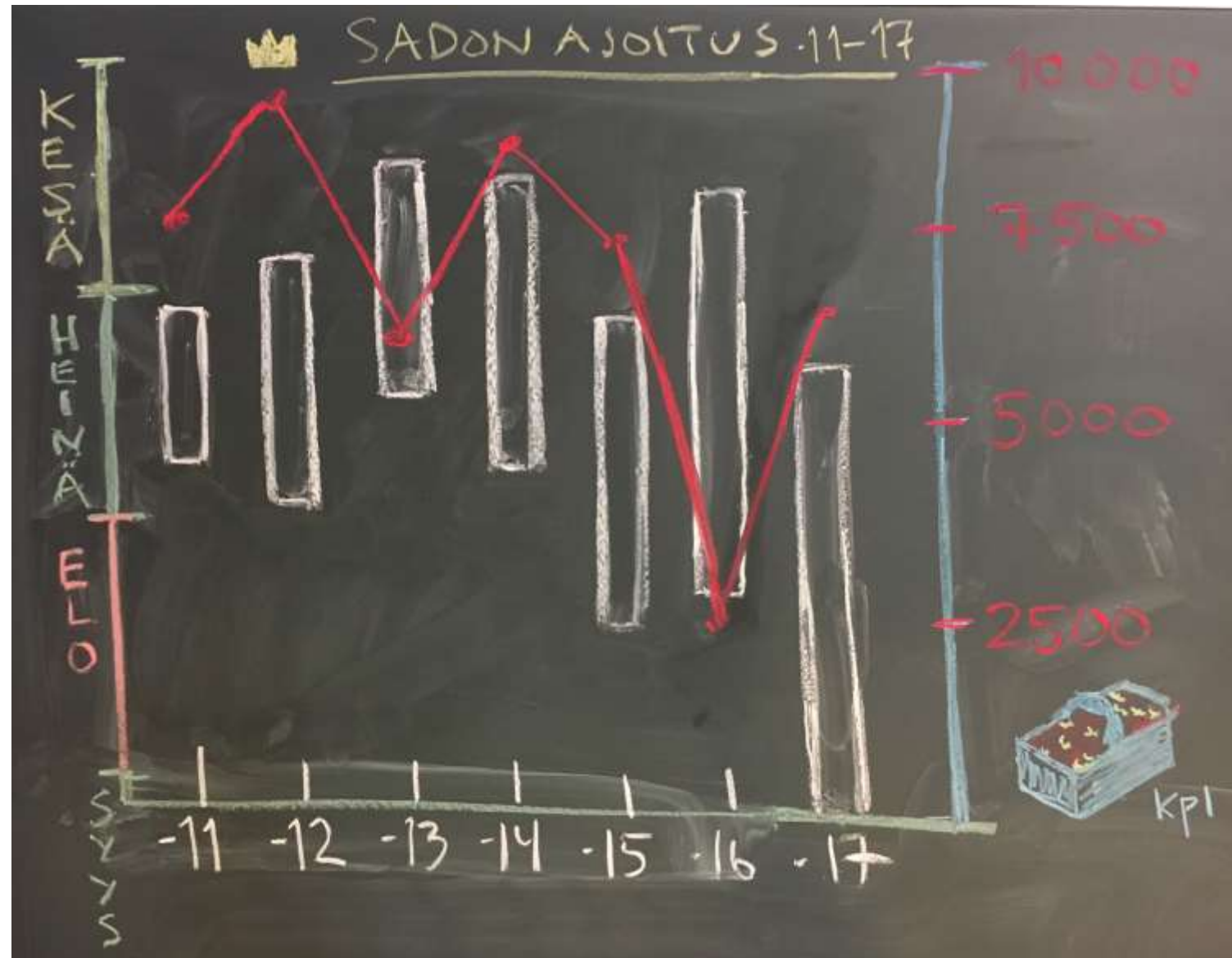
Miten tilaa on kehitetty viime vuosina

Ennen

- Mansikkaa noin 7 ha
- Vadelmaa 0,2 ha
- Kausityöntekijöitä 20-40 hlö
- Kauden pituus max 1 kk
- Joka vuosi lähes kaikki uusia työntekijöitä
- Kaikki muu paitsi poiminta omana työnä

Nyt

- Mansikkaa 5-6 ha
- Vadelmaa 1,5 ha
- Kausityöntekijöitä 14-20 hlö
- Kauden pituus 2-3 kk
- Joka vuosi 1-2 uutta henkilöä
- Omana työnä pakkaaminen ja myynti & taloushallinto
- Mehiläistarhat peltojen vieruksilla
- Elintarvikehuoneisto jossa omien marjojen jatkojalostusta, mm. mehuja, marmeladia



Marjojen kauppakunnostus





Viljelykierto vuoden
välivuodesta kolmeen
ja kasvilajien
monipuolistaminen

- Peltojen kasvukunto avomaaviljelyssä ykkösasia
- Vaikuttaa kasvien kasvukykyn ja lopputuotteen laatuun
- Tarjoaa pölyttäjiille monipuolisia meden lähteitä
- Biologinen torjunta mahdollista

Hyviä ja huonoja vuosia – piikkejä pyritään
tasaamaan





Pitkäaikainen murheenkryyni/unelma



Elintarvikehuoneiston avulla lisää tuottavuutta, työtä, tuotteita

- Elintarvikehuoneistossa höyrymehustusta marjoista
 - Omista mansikoista, vadelmista, kirsikoista, herukoista, raparperista
 - Mustaherukan mehustusta
- Tuorepuristusta
 - Muiden omenista, n. 7 000 kg
 - Omista omenista
- Pastörintilaitteet mahdollistavat pitkään säilyvän mehun valmistuksen
- Pakkaukset
 - Omenamehut hanapakkauksiin tai asiakkaan omiin astioihin
 - Marjamehut pääasiassa pulloihin mutta myös pienempiin hanapakkauksiin



Auditoidut tuotantotavat -laadukkaat tuotteet

MERKKI	RAAKA-AINEEN KOTIMAISUUS	TYÖ	VALVONTA
Hyvää Suomesta  	Liha, kala, muna ja maito sellaisenaan ja ainesosana aina 100 % suomalaista. Jos elintarvikkeessa vain yhdenlaista raaka-ainetta, on se aina 100 % suomalaista. Monen ainesosan tuotteessa raaka-aineesta 75-100 % on suomalaista. Lasketaan kiloista (kg). Lisättyä vettä ei lasketa.	Lopputuotteen valmistus ja pakkaaminen aina kotimaista. Lasketaan työn tekemisestä.	Valvontakäyntejä riippumattomien tarkastajien toimesta yrityksiin 3 - 4 vuoden välein, jolloin mm. todennetaan raaka-aineiden alkuperä. Lisäksi tuotteita seurataan jatkuvasti.
Sirkkalehtilippu  puhtaasti kotimainen	Kasviraaka-aine kotimaista, jalosteissa muilla raaka-aineilla ei kriteerejä.	Kasviraaka-aine viljelty Suomessa. Jalosteet valmistettu aina Suomessa.	Auditointeja suoritetaan neljän vuoden välein, lisäksi viljelijöiden itsearviointeja.

- Tilamme on laatutarha-auditoitu
- Tilan tuotteet Hyvää Suomesta auditoitu
- Luotettavuutta toimintaan ja kehitysideoita
- Asiakkaat voivat olla turvallisin mielin
- Tuotantotavat ja suunnitelmat tarkistetaan ulkopuolisen toimesta 3-4 vuoden välein



Yrittäminen ja toimeentulo

- Liikevaihto vuosittain viljelystä yli 100 000 €
- Palkat suurin menoerä
- Tuotantosopimusten ansiosta myynti ollut varmaa, tulevaisuudessa..?
- Metsätalouden tulo vaihtelee
- Velkaa tilakaupoista 260 000 €
- Investoinnit toteutettu ns. omalla rahalla eli metsätuloilla tai muilla tuloilla, ei velkarahalla mikä pelastaa nyt paljon
- Tilan ulkopuolella työtä mm. luottamustehtävät, MTK-hankkeet, Sakky, tilitoimistotyö

Jokaisella on oma tyyli yrittää – ei ole
väärää tapoja!



**HE WHO SAYS HE CAN,
AND HE WHO SAYS HE CAN'T,
ARE USUALLY BOTH RIGHT**

HENRY FORD

**USKOITPA MAHDOLLISUUKSIISI
TAI ET,
OLET AINA OIKEASSA.**