

Hautomo ja kasvatustoiminta kananmunatuotannon alkulähteillä



Veli Lehtonen ja kullankeltaiset kananpojat. Matka isommille orsille voi alkaa.

Ennen aikaan Eurajoki ja Laitila olivat suuria kanatalousalueita. Eurajoelta kotoisin oleva **Frans Lehtonen** aloitti kotipaikassaan Eurajoella kanalatoiminnan: hautomisen ja kasvattamisen.

Vanhojen 50-luvun lehtijuttujen mukaan oli kanala tuolloin Suomen suurin ja nykyäikaisin. Poikansa **Eino Lehtonen** puolestaan avioitui Mellilään siipikarjahoitokoulun harjoittelupaikkakunnalle tulevan kanalayrittäjä, **Veli Lehtosen** äidin kanssa. Yhdessä pitivät Eino ja rouvansa Rouhilan siitoskanalaa.

Nimi vaihtui Hautomo ja kasvatuskanalana V. Lehtoseksi 1988 Velin jatkaessa tilan toimintaa. Viisi vuotta myöhemmin kaksi kanasukua yhdistyi, kun Lehtosen tilalle löytyi emäntä Wihlmannin suvusta.

2000-luvulle tultaessa Eveliina ja Veli ostivat Wihlman Kasvattamon erillisen yksikön Huittisista ja nimi vaihtui Wihlman-Lehtonen Oy:ksi. Nykyään toimipisteet ovat Huittisten lisäksi Ulvilan Lintumetsässä ja Loimaalla.

– Pienillä persaukisilla kanatalousyrittäjillä ei ollut muuta mahdollisuutta kuin naida toinen toisensa. Olihan siinä onneksi taustalla rakkaus, Eveliina naurahtaa.

”Mennään munalla töihin”

– Kyllä moni on sitä ihmetellyt miten työskentely samalla tilalla, ja yhteinen arki kulkevat käsi kädessä, mutta meidän liittoa se on lujittanut, tilan emäntä vakuuttaa.

Eveliina kokee yrityksen vahvuudeksi perheen yrittäjäsukujen pitkän historian. Yrittäjäperheeseen kuuluvat myös 16-, 14- ja 11-vuotiaat tyttäret.

– Yhdessä mennään ja reippaasti tehdään. Hurski huumori ja sitkeä sisu on koko perheen motto, Eveliina nauraa.

Velin äidin puolelta optimistinen karjalaisuus: ”jos ei tänään niin huomenna, jos ei huomenna, niin ylihuomenna”, on kantanut pitkälle. Asiat pruuavat aina järjestyä, sanotaan.

DEKALB - maahantuonnista munivaksi kanaksi

Tonest Oy on viiden kanatalousyrittäjän yhteisyrittäjän yhteisyrittäjä, jossa Eveliina ja Veli ovat myös osakkaina. Tonestin DEKALB -kana-aineuksen maahantuonti tapahtuu Hollannista. Siitoskanaemot kasvavat karanteenikasvatuksessa Mikkeliissä, ja ne munivat siitosmunia lattiaolosuhteissa kolmella tilalla. Eveliinan ja Velin tilalla on aina noin puolet kanaemoista.

– Siitosmunien munankeruussa karstataan pois huonot, ja siitosmuniksi kelpaavat siirretään desinfiointin kautta haudottaviksi. Kolmen viikon kuluttua kananmunan sisältä kuoriutuu täydellinen, keltainen, piipittävä kananpoikanen - vaikka neiti immeisiä ovatkin sukupuoleltaan, Eveliina naurahtaa.

Puhtaana perille

Untuvikot siirretään kuoriutumisen jälkeen kasvattamoihin: omiin, toisille kasvattajille tai suoraan niille tiloille, jotka kasvattavat nuorikkonsa itse. Kasvattamoissa nuorikot kasvavat 14-16 viikkoa munituskanalan olosuhteissa. Wihlman-Lehtosen monikerroskasvatamot sijaitsevat Ulvilassa. Halleissa on rehu- ja lintuvaakojen lisäksi niin sanottu iltaruskovalaistus, jonka avulla linnut oppivat siirtymään valojen sammussa orsille lepäämään.

Kuljetus munitustiloille tapahtuu omalla kuljetuskalustolla, jonka hygieniasta pidetään hyvä huoli.

– Desinfiointi ja pesu kuljetuserien välissä on välttämätöntä, jotteivat lika ja taudit pääse leviämään tilojen välillä, Veli tähdentää.

Suomi on melkoinen lintukoto

Suomessa eläintiheydet ovat aivan toista luokkaa kuin ulkomailla. Esimerkiksi Hollannissa saattaa yhdessä keskittymässä olla miljoona lintua, kun Suomessa vastaavasti on vain noin 3,5 miljoonaa munivaa kanaa ylipäänsä. Suomi on myös salmonellavapaa maa ja sen arvon haluamme säilyttää.

– Meille asiakas on munantuottaja: Suomalaisilla tiloilla todettu salmonellavapaa kananmuna olisi maailman markkinoilla erittäin arvokas, toteaa Eveliina. Olemme onnellisessa asemassa, että jokainen kananmuna voidaan käyttää sellaisenaan, ilman pelkoa taudeista, vaikka raakanakin. Ainoa huono puoli on se, että suomalaiselle munantuottajalle ei edellä mainitusta salmonellavapaudesta huolimatta makseta mitään lisähintaa, Eveliina muistuttaa muiden tuottajien yhteisellä äänellä.

Edellytyksenä ensiluokkainen toiminta

Yrityksen toiminta poikkeaa ns. sopimustuotantomallista siten, että sekä untuvikkojen, että kasvatettujen lintujen

markkinointi on kokonaan omalla vastuulla.

– Vaatesulkeisia tehdään meillä enemmän kuin armeijassa, toteaa Veli pukiessaan haalaria ylleen.

Hyvä hygienia hautomossa ja kasvattamossa taataan sillä että joka toimipisteessä on omat yöntekijänsä ja erilliset suojavarusteet.

TNS Gallup Elintarviketiedon

mukaan kananmunien vähittäishinta on noussut selvästi viimeisen 12 kuukauden aikana. Syyskuusta 2011 syyskuuhun 2012 munien veroton kuluttajahinta on noussut keskimäärin 84 snt/kg 4,21 euroon/kg. Tuottajalle on jäänyt

tästä hinnan noususta keskimäärin 15 snt/kg. Kuluttajahinnan nousua on perusteltu julkisuudessa vanhanmallisten häkkikanaloitten kiellosta johtuvalla tuotannon vähentymisellä. Tällä hetkellä Suomessa munia tuotetaan vain viri-kehäkeissä, lattiakanaloissa tai luomuna.