

## **2009. szeptember 2-5., Finnország**

### **FEELS projekt**

Finnországot az „ezer tó országának” is nevezik, de ez az elnevezés nem a legpontosabb, ugyanis 187.888 tavuk van. A tavaknak, természetes és mesterséges vízfolyásoknak nagy szerepük van az áruszállításban. Az ország 60%-át összefüggő erdőségek fedik, az éghajlat miatt a mezőgazdasági termelés csak néhány alapvető termékre korlátozódik. Finnország a legészakibb ország, mely képes megtermelni a lakosság számára az alapélelmiszereket. Az önellátás mindig is fontos volt az ország számára, a biztos ellátást a fenntartható családi gazdálkodás biztosítja.

A FEELS Projekt keretén belül a finn találkozón Szlovákia, Lengyelország, Ausztria, Németország mellett Magyarország is részt vett.

A résztvevők nagy része különböző egyetemekről érkezett, Szlovákiából volt két mezőgazdasági termelő és mi, magyar gyümölcstermesztők.

Megérkezésünket követő napon az elsőként megnéztük az 1905-ben alakult Valio Ltd.-t, Finnország legnagyobb tejtermékeket előállító cégét. 22 társtulajdonossal dolgoznak, tízezer tejtermelőtől vásárolnak fel. A tej nagy része 150 km-es körzetből érkezik, a tejkvótát nem lépik túl. 2008-ban 178.000 litert vásároltak farmonként, a kvóta 180.000 liter. A tej felvásárlási ára a minőségtől függ, megközelítőleg 37 eurocent, a legmagasabb egész Európában. A tej fogyasztói ára Finnországban 75 eurocent.

1,8 milliárd euro az éves forgalmuk, ebből 0,6 milliárdot külföldön realizálnak. A termékeik 45%-át a napi termékek teszik ki

A sajtágazatban csökkent a részesedésük, mert az előző évben két millió kilogrammal több külföldi sajt érkezett, 4 euro/kg alatti áron, ami alatt ők nem tudják előállítani. Az országon belül 14 üzemük van, de külföldön folytatnak gyártást, több országban van elosztó központjuk, Kínába is exportálnak.

1962 óta készítenek vaját és tejpórt. Nem foglalkoznak bio termékekkel, de a tejük minősége szinte a bio-minőséggel megegyező.

A VALIO márkanév minőséget garantál, nagyon tiszta tejjel dolgoznak, természetesen rendelkeznek HACCP és minőségügyi rendszerrel is. Vannak világszabadalmaik és laktózmentes termékeik, a tejcukor érzékenység egyre nagyobb társadalmi probléma. Évente 100 új terméket fejlesztenek, jelenleg összesen több mint 2000 termékük van!

A tejfogyasztás Finnországban 132 liter évenként, a joghurt 22,4 l/év, a sajt 19kg/év, a vaj 5,6 kg/év. Vannak 25 kilogrammos kiszerelésű vajaik, amiket a francia pékek nagyon kedvelnek. 7 millió kg cottage cheese-t és 7 millió kg túrót exportálnak éves szinten, de a tej mind belföldön fogy el. A tejpor 60%-a szintén exportra megy.

A bemutatott részlegük 141 dolgozót foglalkoztat, 17 millió euró az éves forgalmuk. 100 millió kg különböző terméket gyártanak évente, 2009- ben a tejjel fektetnek nagyobb hangsúlyt.

A tejjel szemben tett látogatásunkat a FoodWest kutató és fejlesztő laboratórium bemutatója követte. Az 1976- ban 4 fővel alakult vállalat ma húsz partnercéggel dolgozik, 27 cégnek végeznek kutatásokat. Megrendelőik között szerepel a Master Food, a Nestlé, a Danone.

Termék- és csomagolásfejlesztéssel, a piacon való megjelenéssel foglalkoznak 150 tesztelő család segítségével. Tervezik orosz családok bevonását is. Van olyan rendszerük, amit a cégek a maguk ellenőrzésére használhatnak.

A FoodWest maga nem végez kutatásokat, mások eredményeit használják fel munkáik során. Egészség, íz, tisztaság – a három fő tényező, amire Finnországban figyelniük kell. Az ökológiai gazdálkodás könnyebb náluk, hiszen a kemény tél pusztítja a kártevőket, kórokozókat, kevesebb év közben a munka. Az ilyen termékekkel való munka nem nehéz, igény is van rá. A nálunk is ismert Xylitol a nyárfák kérgéből származik, a rágógumik új alkotója, valamint a kenyér penészedését gátló hatóanyaga, amivel ők is foglalkoztak.

Harmadik helyszín az Atria nevű, az ország legnagyobb húskészítményeket gyártó vállalat volt. Mottójuk: „Good food-Better mood”!

Logisztikai bázisuk Európában a legmodernebbek közé tartozik, több üzemükben összesen 35 ezer embert foglalkoztatnak. Vannak olyan területek, ahova csak szállítanak, van ahol elosztó központot működtetnek, van, ahol gyártanak is. Termékei iránt négyszer nagyobb a kereslet, mint amire számítottak!

Nagy változások jellemzik napjainkban az élelmiszerágazatot. Egyre jobban kell ügyelni a környezetvédelemre, egyre inkább növekszik a kereslet és egyre keresettebbek a félkész termékek. Az egész élelmiszer láncon keresztül jellemzi munkájukat a környezettudatosság, nem csak a lánc egy-egy szakaszán.

Az Atria Csoport nettó értékesítése 1, 357 millió euro évente, a legnagyobb mennyiségben sertést dolgoznak fel. Céljuk a Balti Államokban és Oroszországban való terjeszkedés, ahol termékeik a piaci résnek köszönhetően értékesíthetők. Szentpétervár körül 25%-os a részesedésük a húspiacon, ahol főleg sertést dolgoznak fel. Nehéz oda a hús importálás, de az

Atria saját sertésenyészettel, vágóhíddal rendelkezik. Észtországban 20%-os a piaci részesedésük, onnan szállítanak Litvániába.

Termékei 7-20 napig tarthatók messzebbre nem tudnak szállítani. A finn frisspiaci részesedésük nagyon erős, nem kedveltek a fagyasztott termékek a finn háztartásokban. Több szempont szerint történik a termékfejlesztés, attól függően, otthoni fogyasztásra, vagy úton történő gyors étkezésre készül az áru.

Nem csak a fogyasztóra, hanem a kereskedőkre is figyelnek, van 24 és 12 órás kiszállításuk: az aznap megrendeltet másnapra legyártják, kiszállítják. 450 ezer kg termék/nap és 40 kamion jellemzi a forgalmukat! A nyersanyagot szállító kamionjaik is szabályozható hőmérsékletűek.

A különböző kolbászok a legkeresettebb termékeik, a felvágottakban terveznek fejlesztést, hogy még jobbak legyenek másoknál.

Első napunk utolsó helyszíne a ribiszke borokat és likőröket készítő családi vállalkozás, az Alajarvi Borászat volt. 1995-ig tilos volt Finnországban a borkészítés, a család német technológiát alkalmaz, német berendezéseket, egy magyar szakember tanította nekik a borászkodás rejtjelmeit. Ők az egyik legidősebb borászat Finnországban a 37 közül. A ház, ahol az üzem is van, 1900-ban épült, 2004-ben bővítették és vendéglátásra is berendezkedtek. Évente 20 ezer vendégük van, esküvőket is rendeznek, 500 cég rendel tőlük, egyedi címkével a céges ajándékát. Az üzemben ezer-kétezer liter italt készítenek, 8 alkalmi dolgozójuk van. Minden alapanyagot belföldről szereznek be. Van saját termesztésű szamócájuk, a többi gyümölcsöt -ribizskét, szedret, erdei gyümölcsöket- vásárolják. 1000kg bogyóból 2500 liter bor készül, csak a mag nem kerül felhasználásra a technológia során. 25 literes edényekben a gyümölcsöt lefagyasztják, amiből mindig, a keresletnek megfelelően frissen készül a bor! Keverik a különböző minőségeket, így mindig egyöntetű a kínálatuk. A bor 4 hónapon keresztül erjed, 1 hónapig van a palackban, csavarzárat használnak, ami frissen, a palackozás állapotában tartja a bort.

Második napunkat a Berg Trading-nél kezdtük. Működésüket 1973-ban kezdték, 1990 óta foglalkoznak élelmiszerekkel. A mára teljesen a Berg család tulajdonában lévő vállalkozás finn és német termékekkel foglalkozik, fő termékeik a különböző kétszersültek, ezek a hagyományos finn élelmiszerek, de müzlikkel, lekvárokkal, karácsonyi süteményekkel is kereskednek. Hat fős kereskedő csapatuk egész Finnországot lefedi.

Második utunk a Vaasa közeli 150 éves mezőgazdasági szakiskolához vezetett, ahol 90 középiskolás diák tanul, de folytatnak felnőttképzést is és szellemileg sérült embereknek is vannak programjaik. Az iskola 125 hektáron gazdálkodik, szarvasmarhát, lovat, rókát tenyésztnek, a sertés tenyésztés a részleg felújítása miatt szünetel. ISO 14001 rendszer

szerint, környezettudatos szemléletben oktatnak. Ingyenes az oktatás Finnországban, az általunk meglátogatott iskola a helyi közigazgatási szerveké.