

Sojafabriken i Nystad har fått upp

Sojafabriken i Nystad har startat upp och kör med samma teknik och till stor del samma personal som för två år sedan. Då slutade driften med konkurs, men nu är så många faktorer annorlunda att försäljningschef Risto Uusitalo tror på bättre odds.

– Vi har nu en ägare med ett ansikte, Jorma Nieminen, säger Uusitalo. Nieminen är huvudägare till familjeföretaget Finnfoam i Salo och köpte sojafabriken i fjol.

Finnprotein hade varit över-skuldsatt och produktionen drabbades dessutom i startskedet av ödesdigra strejker. Nu är balansen bättre och arbetsfred råder.

Också marknaden är annorlunda – men inte till det bättre. Då Finnprotein hade tänkt sig GMO-fritt sojaproteinkoncentrat för de norska laxodlingarna som en kassaprodukt så har den nischen under tiden redan erövrats av nya leverantörer i Brasilien.

Samtidigt har de finländska foderfabrikerna i stor skala övergått till GMO-foder. Då fodersojan för tre år sedan till nittio procent var GMO-fri så är andelen nu bara 40 procent. Prispåslaget för GMO-fritt har blivit för stort.

Därför går också Nordic Soya nu på GMO-soja.

Mat för kalvar

GMO-foder är tillåtet på norska laxodlingar, men den största uppfödaren Marine Harvest undviker det med tanke på produkternas goda rykte, säger Uusitalo.

– Men de brasilianska fabriker levererar nu till så låga priser att vi beslutat oss för att inte konkurrera med dem. Istället



Helt och hållet har Nordic Soya inte gett upp tanken på GMO-fri produktion, säger Risto Uusitalo. Det är möjligt att göra åtminstone satsvis om det finns tillräcklig efterfrågan. Efter 5-6 timmar med GMO-fri råvara har GMO-halten i processen sjunkit under 0,9 procent och produkten kan räknas som GMO-fri.

siktat vi på ungfodermarknaden för SPC (sojaproteinkoncentrat) i Europa.

– Där är priserna högre. Volymerna är mindre än i Norge, men det finns plats för produkter av god kvalitet.

Kvaliteten är säljargumentet för Nordic Soya som det nya bolaget för sojafabriken i Nystad heter. Kvaliteten, pålitligheten och transparensen, säger Uusitalo.

Kvalitet på de nordiska marknaderna betyder inte minst salmonellafrihet. Det är ett måste i Finland och Sverige.

Den försöker man garantera genom noggrannhet i rutinerna och omfattande provtagning av lager, transportbilar och fabriker.

Man måste utgå från att salmonella finns i bönorna som kommer in. Den försvinner i produktionsprocessen, men man måste också vara på sin vakt mot återkontamination i silon eller lager, påpekar Uusitalo.

Hemma bäst

Sojakross som importerats måste p.g.a. salmonellafaran hållas i karantän i minst en vecka. Det behöver inte produkterna från

Nystad som är garanterat rena, och därmed blir kvalitetsfördelen också en prisfördel.

Men än så länge går de finländska foderfabrikerna delvis på utländsk soja, bland annat för att de fortfarande får leveranser in enligt gamla kontrakt.

Därför går produkterna från Nystad redan på export. Sojaolja har gått till Storbritannien och senaste vecka lastades i Åbo den första båten med sojakross på export. Sojakoncentrat som blir en viktig exportprodukt skeppas till Centraleuropa första gången i maj.

Uusitalo hoppas att produkterna från Nystad får plats på den finländska marknaden där de ligger bäst till.

– Så fort något skall skeppas ut så betalar vi ett Östersjöttillägg, påpekar han.

Nordic Soya kommer inte att sälja direkt till uppfödare. Men i princip kan man leverera från



Till det yttre och inre är sojafabriken den samma som vid Finnproteins konkurs för två år sedan. Men både företagets soliditet och en rad små produktionsfaktorer är nu gynnsammare än senast.

Nystad direkt till gården om affären är uppgjord med en återförsäljare.

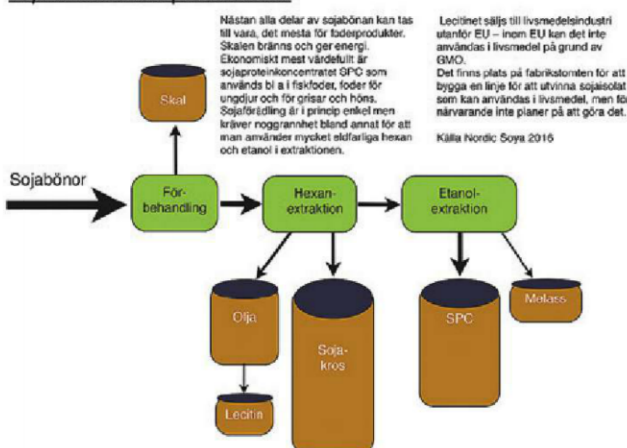
Huvudmodellen blir att man säljer till foderfabriker som gör sina blandningar. Finska foder och A-rehu nämner Uusitalo

som de största kunder. I Virmo några tiotals kilometer från Nystad bygger företaget Agrox just nu en foderfabrik i samarbete med A-rehu, och den kommer också att använda råvara från Nystad.



Här var det sojakross på export. Dennis Maritimes båt MV Jessica lastades i slutet av april i Åbo. FOTO: Risto Uusitalo/Nordic Soya

Sojaraffineriets process 2016



ångan igen



Kristian Klotz har just levererat sojabönor från Nystads hamn med sin 56 tons långtradare. I framtiden får han skriva flera kilometer på räkningen – sojan skall komma med större båtar till Raumo som har en djupare hamn.

Flisvärme, större fartyg

Sedan Finnproteintiden har man också lagt om logistiken lite. Då tog man soja via omlastning i Europa med relativt små fartyg till Nystads hamn, som bara har en hamn med sju meters djup att erbjuda. Nu skall man från nästa år ta båtar i handymax-storlek med upp till 30.000 tons laster direkt från Brasilien till Raumo eller Nädendal.

– Än så länge finns där inte lagerkapacitet, den måste byggas först, säger Uusitalo.

Hittills har Nordic Soya köpt cirka 30.000 ton bönor. Fabriken har lagarsilon för 15.000 ton.

Med transporter direkt från Brasilien blir det också lättare att hålla noga koll på att börnorna är odlade på ett miljövänligt sätt. Nordic Soya går utöver kravet på RTRS-certifiering och har direkt kontakt med odlarna. Därmed förekommer man marknadens krav på att all soja skall vara certifierad senast 2020.

En annan förbättring vid den här nystaden är energiförsörjningen. Nu får man ångan som behövs för processen från ett nytt flisvärmeverk. Det drivs av ett separat bolag, men ligger precis invid fabriken och kan leverera ångan billigare än då Finnprotein måste använda olja och gas.

Dessutom finns ett alternativt kraftverk till i samma område.

Priserna stiger

När LF besöker är det sol över fabriken som mullrar och skallar energiskt. Nu är ett parti kanadensiska sojabönor på väg in i kvarnarna.

Också på kontoret är det aktivitet. Risto Uusitalos telefon ringer med jämna mellanrum. Världsmarknadpriserna på sojabönor och sojaprodukter är på väg upp och kunderna har blivit mera intresserade av att slå fast sina affärer till dagens priser.

Intresset är välkommet.

– Marginalen på sojakross i början av året har varit usel, säger Uusitalo.

På SPC är den lite bättre och det blir företagets ekonomiskt viktigaste produkt.

Bättre snart

Företagets ägare fastighetsrådet Jorma Nieminen hoppas att priserna stabiliseras och driften blir lönsam på hösten.

– Bara nu alla kunder får sina prover och man kan lite samla sig så att det inte köps soja härifrån och därifrån. Vi hoppas få långvariga samarbetspartners. Det är i allmänt intresse att inte alla behöver sköta de här affärerna och gardera sig mot prisfluktuationerna, det kan vi göra.

Nieminen som är styrelseordförande tar över också som VD i maj efter Kim Kronstedt som varit företagets ledare under startfasen. Kronstedt var projektchef under fabriksbygget och också under Finnproteintiden ett tag tillfällig VD. Enligt Nieminen är ledningsteamet välfungerande, det inte någon brådska med att söka en ny VD just nu.

TEXT & FOTO
MATHIAS LUTHER
luther@infopt.fi



Operatören Jami Torikka övervakar processerna i sojafabrikens kontrollrum. Driftspersonalen är sju man per skift, fabriken går i treskift. Hela personalen är för närvarande 62 personer.



Kalvarna och kossorna lät sig inte stressas av storpubliken utan visade mestadels upp ett behärskat lugn när de sprang ut till årets första grönbeta. FOTO: Paulina Witting

Publikdragande storstjärnor bet i gräset

■ Solen sken och publikens entusiasm var stor när Zlatan Ibrahimovic och de andra stjärnorna på första maj sprang ut till den väntande gröna gräsmattan.

Det handlar om det traditionella kosläppet på Bolstaholms gård i Geta på nordligaste Åland där årets kalvar hade fått namn efter kända idrottsstjärnor.

Men kanske blev publiktrycket för hårt, för årets kalvar och kossar hoppade den här gången inte lika ystert som förr om åren då man verkligen kunde tala om ystra kalvar på grönbeta.

Eller kanske var den grönskande omgivningen helt enkelt fel miljö för att Kaisa Mäkeläinen-kalven skulle tända till på allvar?

Eller måhända drönaren som svävade bland träden för att fotografera evenemanget framkallade premiärnerv hos kosläppets stjärnor.

Också framför alla försäljningsstället utanför Bolstaholms



Några blygare kalvar behövde hjälp av erfarna unga djurskötare för att våga ta sig förbi publikhavet. FOTO: Paulina Witting

mangårdsbyggnad ringlade köerna långa till hamburgare, kaffe och annat av livets förnödenheter.

Bolstaholms gård har specialiserat sig på uppfödning av köttdjur av rasen Charolais och säljer också via nätet köttpaket med blandat innehåll.

Köttet styckas på gården och

Bolstaholm har dessutom förädling med tillverkning av bland annat olika slags salamin som också säljs i butiker.

I år frestades Bolstaholms besökare också att köpa eller beställa köttpaket för minst 50 euro för att samtidigt delta i ett lotteri om en fin filé.

– RLW

ÅCA lanserade nya mjölkburkar

■ Cirka 300 lärare och elever från klass 6 i de åländska grundskolorna besökte Ålandsmejeriet och bageriet Ålandsbagarn i måndags. Ålands Centralandelslag ordnade då för 25 gången sin traditionella jisspodag där eleverna fick bekanta sig med bageriet, mejeriet, ostmogningsanläggningen bOSTaden, biogas-anläggningen Gastronomen och ett tält där det bjöds på smakprover.

Eleverna fick också träffa mjölkleverantörerna Carina Eriksson och hennes son Tommy från Boda Mjolk Ab i Hammarland. De berättade om livet på mjölkgården och delade ut priser i den årliga teckningstävlingen där det hade lämnats in ca 300 bidrag.

– Ett tufft jobb att välja ut tre teckningar, eftersom många bidrag var både fina och väl genomtänkta, kommenterar Pia Nyberg som sköter ÅCA:s marknadsföring. Hon satt i juryn tillsammans med Inger Lindblom



De tre nya åländska mjölkförpackningarna har designats av Jenna Boedeker från Övernäs skola i Mariehamn (Ettans mjölk), Emilia Karlström från Källbo skola i Finström (Helmjölk) och Frida Eriksson från Vikingaåsens skola i Jomala (Fettfri mjölk). FOTO: ÅCA

som har hand om ÅCA:s försäljning samt Håkan Sandberg från reklambyrån April. De tre vinnande bidragen får under ett år pryda tre av ÅCA:s mjölkförpackningar. De vinnande

elevernas klasser tilldelades priser på 250 euro per klass. I år fick eleverna också skriva varför de dricker mjölk och tolv av dessa citat finns på de tre mjölkförpackningarna. – RLW