

Bandningens namn: Producentorganisationen Ålands trädgårdshall är viktig för lökodlingen på Åland

Bandningens längd: 00:42:10

Förklaringar till tecknen:

[?] = Ordets stavning är inte säker men betydelsen är ditåt. Ordets bandningstid är markerad i texten t.ex. [ord? 00:15:44]

[??] = Man kunde inte höra vad ordet var, och därför är ordet osäkert eller man kunde inte alls skriva upp det. Ordets bandningstid är markerad i texten t.ex. [?? 00:15:44]

[tekstiä] = Ljud eller otranskriberade ställen är markerade inom hakparentes, t.ex. [skrattar] eller [intervjun bryts för en stund eftersom den intervjuade personen svarar på telefon]

[bandningen börjar]

Intervjuare 1 [00:00:14]: Nu är jag här på Ålands trädgårdshall i Jomala på Åland. Med mig har jag ordningsansvariga Paul-Mårten Sjölund från Ålands Trädgårdshall Sen har jag rådgivare Dennis Grönroos från DG Växt. Och så har jag med mig Anna-Kaisa Jaakkonen från Naturresursinstitutet LUKE. Om vi börjar med att ni lite presenterar. Kan du Paul-Mårten först berätta lite om ditt jobb här på Ålands trädgårdshall?

Talare 1 [00:00:36]: Ja, jag arbetar med frilansodlarna då. Förutom frukt ska vi säga. Så det är lök- och grönsaksodlare. Planerar enligt försäljningens, ska vi säga, mål. Försöker planera odlingen tillsammans med odlarna. Och förstås odlarna gör ju mycket av arbetet, liksom före, och sen gäller det bara att styra dem lite i rätt riktning och kanske göra små justeringar. Så det är ett sådant här, ska vi säga, lite spacklande. Att man får ungefär de mängder som vi tror att marknaden vill ha.

Intervjuare 1 [00:01:27]: Dennis, berätta lite om ditt jobb här.

Talare 2 [00:01:31]: Jag jobbar främst ute på fältet med odlarna och följer upp odlingarna. Att kvaliteten håller och växtskyddet. Och odlingsförhållanden, att vi håller oss i tidtabell och att grödorna ser bra ut. Och att det kommer en saluförd produkt ut i rätt tid.

Intervjuare 1 [00:01:54]: Okej, tack Dennis. Och sen har vi med oss Anna-Kaisa Jaakkonen från Naturresursinstitutet LUKE.

Talare 3 [00:02:01]: Jag är ansvarig för trädgårdsstatistiken. De fyller nu 40 år i år.

Intervjuare 1 [00:02:09]: Tack Anna-Kaisa. Själv heter jag Nina Sevelius och jobbar på Svenska Lantbrukssällskapens förbund som utvecklingschef för trädgårdsproduktion. Jag jobbar tillsammans med ProAgrias trädgårdsrådgivare. Sen jobbar jag lite med allmän trädgårdsrådgivning och med svenska odlare också i Nyland och Åboland. Men om vi nu går tillbaka till Ålands trädgårdshall, om vi ska gå lite till historien också. Så om vi börjar med när grundades Ålands trädgårdshall och vad var idén då när den grundades?

Talare 1 [00:02:43]: Det var i mitten av 1970-talet och idén var att lökodlare som samlade sina krafter för en gemensam sorterings- och lagringsanläggning för att göra en gemensam marknadsföring. Modellen tog man delvis från Öland där det fanns en liknande...ett liknande kooperativ. Så det är ett andelslag där alla medlemmar hade lika rösträtt oberoende av hur många andelar man hade. Däremot så var det på den tiden att man måste ha ett visst antal andelar per ton lök man skulle...per hektar lök man skulle odla och lagra.

Intervjuare 1 [00:03:35]: Just det. Och hur är det här nu på trädgårdshallen idag då? Har verksamheten fortsatt på samma sätt eller hur har det förändrats genom tiden?

Talare 1 [00:03:43]: Den har förändrats i olika etapper. I början på 1980-talet så kom även det här grönsakslagringen. Eller om det var slutet på 1970-talet. Det var före jag började här i alla fall.

Intervjuare 1 [00:04:02] Just det. [skrattar]

Talare 1 [00:04:04]: Och då lagrade man kinakål och purjo och några andra produkter i ett liknande system, så att odlarna inte behövde bygga sitt eget lager. Utan man hade flera kylrum där man kunde hyra platser. Och 2002 kanske så kom det till en fusion, eller Åland Trädgårdshall köpte upp verksamheten från Hags AB som var ett privat företag som sysslade med handel av liknande slag, ska vi säga, eller frukt och grönsaker.

Intervjuare 1 [00:04:51]: Just det. Hur många odlare är det nu idag som hör till Ålands Trädgårdshall?

Talare 1 [00:04:57]: Det är ungefär... Det finns många ägare, men av de aktiva odlarna så är det lite under hundra.

Intervjuare 1 [00:05:11]: Är det så gott som alla odlare på Åland eller är det en del som säljer på andra vägar också?

Talare 1 [00:05:35]: Vi har några odlare på fastlandssidan också, men de är inte medlemmar för det tillåter inte våra stadgar. Men det finns en del leverantörer på fastlandssidan som har vänt sig till oss. Hur konstigt det än låter.

Intervjuare 1 [00:05:35]: Men finns det också odlare på Åland som inte säljer?

Talare 1 [00:05:39]: Det finns det också.

Intervjuare 1 [00:05:40]: Så det finns liksom både och i alla fall. Kan du säga hur stor andel av odlarna på Åland som säljer via trädgårdshallen?

Talare 1 [00:05:50]: Ja, det är ju... Ja, det är ganska få som inte säljer via trädgårdshallen. Vad jag vet så är det kanske en handfull fruktodlare som säljer själva eller gemensamt.

Intervjuare 1 [00:06:04]: Just det. Så det skulle du alltså, och jag kan förstå det, så är nog Ålands trädgårdshall ganska viktig för trädgårdsproduktionen på Åland.

Talare 1 [00:06:15]: Så är det ju. Och också för logistiken. En del i det här är ju att sköta en smidig logistik och då passar det bra att få iväg både lök, grönsaker och äpplen eller frukt i samma bilar, så att vi får dem så bra utnyttjade som möjligt. Och sen kunna få fram sådana volymer så att det intresserar köparna som är egentligen är de här två stora jättarna och sen några sådana här mindre aktörer då.

Intervjuare 1 [00:06:53]: Just det, det kan man ju bra förstå, det låter ju liksom förståndigt när det ändå har en del. Det är ju en viss transportsträcka här. Men det att ni producerar äpplen och att de säljs här via ÅTH det tror jag att de flesta vet men sen, nu har ni ju en hel del grönsaksproduktion också så berätta lite vilka grönsaker är det ni producerar här på Åland då?

Talare 1 [00:07:14]: Ja, traditionellt så är det ju de som har längst, ska vi säga, i Åland Strädgårdshalls historia, såväl kinakål och purjolök kanske, men det är ju bara en bråkdel av vad det var på 1980-talet till exempel. Så att... Men vi håller den odlingen fortfarande och det är ett antal odlare som pysslar med det. Sen har vi också isbergssalladsodlare, ett antal. Så det är en betydande gröda. Sen finns det diverse små grödor eller vad man ska kalla dem. Bladselleri och lökselleri, eller vad man kallar det, grönkål, lite olika typer av sallad. Och en del produktion också för den här lokala marknaden. Sen är vitlök förstås en viktig produkt också. Där har vi största leverantören på fastlandssidan.

Intervjuare 1 [00:08:27]: Sen har ni ju stora lager här, som man såg när man körde in här på området. Men är det så att alla produkter lagras här hos er eller lagras en del ute hos odlarna också? Hur bestäms det vad som lagras var i så fall?

Talare 1 [00:08:40]: Ja. Frukten lagrar ju i odlarna själva. Men det finns två typer av löklagring, eller minst två typer av system. Det är antingen att odlarna har sitt eget lager eller att man lagrar här i det gemensamma lagret och betalar för det. Och då möjliggör det ju lite mindre odlare eller arealer att kunna odla också och komplettera den stora massan. Medan om du ska bygga ett eget lager så behöver du ju ha en lite större areal för att du nån gång ska kunna betala av det.

Intervjuare 1 [00:09:21]: Just det. Men är det nån skillnad för er om odlarna har egna lager eller om de lagras i era centrala lager?

Talare 1 [00:09:30]: Nej, i grunden är det ju så att vi har en gemensam plan med odlarna hur vi ska försöka...när vi ska ta ut ur lager och så är. Och det där kan justeras lite från år till år, för att inte samma odlare alltid måste ha till sist och så vidare. Men vi försöker ju sälja produkterna vid rätt tidpunkt i den mån det går. Det vill säga om det är en lök som har lite osäker kvalitet så försöker vi sälja den så snabbt som möjligt. Men ibland kan man ju stå där med lång näsa och det visar sig att kvaliteten var annorlunda än man trodde.

Intervjuare 1 [00:10:10]: Just det. Sen du talar om kvalitet, hur... Försöker ni inverka på odlingssystemet på något sätt så att den där kvaliteten ska bli så bra som möjligt? Hur odlarna... Och på vilka sätt gör ni det i så fall?

Talare 1 [00:10:28]: Ja, men det är ju det att man försöker få med alla faktorer från början, när det gäller utsäde har det varit utmaningar. Det mesta av löken odlas från sättlök här. Tidigare var det mycket direktsådd lök eller frölök som vi kallar det. Men på grund av att man har kommit fram till olika sjukdomar på marken och så här, så blir det en större risk när man odlar frölök och man måste ha den kanske en månad längre växande i marken och då infekterar det. Då finns det större risk för infektion. Sen är det svårare med växtföljden eftersom frölöken är mer krävande. Så, men nu glömde jag bort frågan. Får ni klippa?

Intervjuare 1 [00:11:24]: Ja, men det där...

Talare 1 [00:11:27]: Ja, och faktorerna.

Intervjuare 1 [00:11:27]: Faktorerna, alltså på vilka sätt ni liksom styr de där, eller liksom försöker styra de där [ohörbart].

Talare 1 [00:11:32]: Nej, men det är ju redan när man går i vanlig lantbruksutbildning så vet man ju det här, eller får man ju lära sig där att det ska vara balans mellan näringsämnen och sånt. Sen gäller det ju att hålla vegetation, eller grödan, frisk. Så då måste man ju förutse när det kan vara risk för till exempel bladmögel eller olika sjukdomar och sådana saker. Och om det finns motåtgärder man kan vidta så ska man ju göra det. Och det är väl de sakerna som det är.

Intervjuare 1 [00:12:08]: Och är det då liksom Dennis som kommer in där i praktiken?

Talare 1 [00:12:12]: Han springer på fälten och pekar och pratar.

Talare 2 [00:12:16]: Ja, det är främst att vi har ju prognossystem för bladmögel i funktion. Och näringen följs upp hela tiden och även kvalitet på fältet och om det händer något så har vi gemensamt informationssystem att informera alla vad som är på gång, så man följer upp. Och även före det kommer in till lager, så man vet ungefär vad det är för kvalitet, eller förväntad kvalitet. Sen kommer det alltid överraskningar med förväntad kvalitet, att man kollar upp den. Och även från tidigare så planeras ju odlingen efter efterfrågan, om det är storlek och hur den är i kvaliteten. Om det är stor lök eller mellanstor eller mindre lök som behövs för årets skull och vart det är. Så man följer ju upp och planerar odlingen efter behov på den sidan. Men som Paul Morten sa så, utsädesproduktionen av sättlök har blivit utmanande de senaste åren, så vi har även där... Det är inte bara frölöken som är utmanande, men sättlöken har också blivit mer utmanande att få hygglig kvalitet av den sidan.

Intervjuare 1 [00:13:25]: Varifrån kommer den där sättlöken? Köper ni den på något sätt tillsammans här på Åland?

Talare 1 [00:13:31]: Ja, vi köper in den hit till ÅTH och sen går den ut till odlarna. Den kommer ifrån Holland, men odlas till största delen i Frankrike.

Intervjuare 1 [00:13:47]: Sen om vi ser lite allmänt på... Hur är den ekologiska odlingen av grönsaker här på Åland? Går den upp eller ner, och hur stor del ungefär ekologiska grönsaker finns det på Åland?

Talare 1 [00:13:59]: Den har inte så stor procent och den har stagnerat och kanske lite minskat. För ÅTHs del så beror det på att kunderna har... butikskedjorna väljer bort vissa produkter. Det lönar sig inte. Vissa saker de skrumpnar i butikerna och så blir det mycket svinn.

Intervjuare 1 [00:14:27]: Ja, just det. Men det hör man ju liksom, sådär annars nog också nu, att ekologiska produktionen har gått ner för att marknaden inte riktigt drar.

Talare 1 [00:14:35]: Nej, så det är väl det här ekonomiska läget som är en faktor, och sen kan det ju vara något annat.

Talare 2 [00:14:43]: Odlingen går helt hyggligt faktiskt att sköta. Vi har en större risk i det ekologiska, som annars kan slås ut ganska snabbt. Men marknaden är inte beredda att betala den odlingsrisken och vad man behöver få ut för att kunna odla ekologiskt. För det är mer arbetskrävande och dyrare att odla den med större risker. Så det behövs ett högre pris, och marknaden har inte varit beredd att betala. Och det ser vi idag, därför minskar odlingen. Odlingsmässigt så... Det går nog att få fram en produkt, men den är inte alltid i samma kvalitet och lika fin som den konventionella oftast.

Talare 1 [00:15:26]: Man kan väl också säga att även om efterfrågan lite har minskat, så det är vissa produkter som går rätt bra och som vi inte har full täckning av. Så att volymen har ändå minskat. Minskningen är ganska marginell där.

Intervjuare 1 [00:15:49]: Just det. Sen skulle jag kanske fråga lite om några speciallökar. Ni odlar ju säkert... Största delen av vanliga matlök, gullök. Men vad finns det för olika typer av andra lökar som odlas här på Åland?

Talare 1 [00:16:01]: Vanlig gul och vanlig röd, skulle jag säga också. Men annars är det chalottenlök och då finns det både rund och avlång. Och sen har vi egentligen en rund chalottenlök, som är lite elliptisk i formen också. Men det är inte den där bananschalottenlöken. Så vi har egentligen de två sorterna då. Bananschalottenlök och vanlig chalottenlök.

Talare 2 [00:16:35]: Så finns det ju rosélök.

Talare 1 [00:16:37]: Ja, det är sant.

Talare 2 [00:16:49]: Och vitlök.

Talare 1 [00:16:41]: Ja, ja, okej. [skratt]

Intervjuare 1 [00:16:45]: Det är inte så lätt.

Talare 1 [00:16:44]: Man blir lite hemmablind.

Intervjuare 1 [00:16:45]: Ja, så blir det. Men när vi nu har Anna-Kaisa med oss här från LUKE statistik, så berättar lite hur det ser ut nu i statistiken med lökodingen på Åland och i Finland. Vad har du sett?

Talare 3 [00:17:00]: Jo, jag har räknat på åren 2003. Då kanske det var 32 miljoner kilogram. Egentligen har Finland 12 miljoner kilo. Nästan samma som Norra Savolax och Åland, nästan åtta miljoner kilo. Men vi gör inte skillnad på speciallök. Jag menar att jag tycker att Åland är ganska viktig med speciallök. Eller hur?

Talare 1 [00:17:32]: Ja, såvitt jag vet så är det inga stora... Det har nog gjorts försök med chalottenlök och säkert finns det mindre odlare som kör direkt till butikerna och så. Men chalottenlöken är en enormt dyr insats, eller uppstartkostnad för den odlingen, och den odlas från frön så det är stora risker som odlarna odlar det här också.

Talare 2 [00:18:00]: Charlottenlöken är en krävande gröd att odla. Den är känslig, den är dyr och den kräver lång växttid. Det är det som gör att den behöver den här långa växttiden och den här mjuka hösten som det åländska klimatet ger möjlighet till att ha en jämnare höst. Det ger mer utmaningar i fastlandet att odla den för hösten är inte lika mjuka. Havsklimatet påverkar mycket här och ger möjlighet till chalottenlök. På vanliga frölökar ligger vi på gränsen till vad man kan odla. På charlottenlöken ligger vi på riktigt, riktigt gränsen till vad vi egentligen kan odla. Så vi hela tiden lite pushar på vad vi kan odla.

Intervjuare 1 [00:18:45]: Men sen är det sådan lök som vi inte har pratat om, som vi har förstått att ni odlar här. Vårlok i alla fall och kanske hur är det med knippelök? Odlar ni det också?

Talare 1 [00:18:54]: Knippelök så det är nog inte nån tradition att vi odlar det men visst har vi lite för lokala marknader. I år är det en ekologisk odlare som har haft lite knippelök men annars är det ingenting vi har satsat på. Vårlok däremot är en större produkt under vintern, eller åren om egentligen.

Intervjuare 1 [00:19:18]: Vilket betyder att den odlas i växthus på vintern?

Talare 1 [00:19:20]: Ja, den odlas i växthus på vintern med värmepumpar och kanske vind-el snart.

Intervjuare 1 [00:19:29]: Men kan du nu, sen du berättat, vad är det för skillnad. För alla kanske inte vet vad det är för skillnad på knippelök och vårlök. Eller blir det svårt? [skratt]

Talare 1 [00:19:41]: Nej, men... Det är väl inte enorma skillnader men med vårlöken så tar man blasten av en vanlig lök som man driver fram ifrån. En full stor matlök egentligen. Men sen under några månader så kan man också odla från frön då. Så att man planterar på fältet. Då är det ju den där samma vårlöken som man kan odla i Tyskland och Frankrike och sånt. Och det är ju en annan typ av lök lite, än knippelöken. För det är en vanlig sättilök då. Men under vintern så odlar man det från, man skär av plasten från stora lökar.

Intervjuare 1 [00:20:37]: Ja, bra. Och sen om vi går lite över till det här att ÅTH och odlarna, på vilket sätt ni stöder odlarna. Men kanske jag ändå först skulle fråga nu. ÅTH är ju en producentorganisation, så vad betyder det nu för den där enskilda odlaren egentligen?

Talare 1 [00:20:54]: Om du tänker att det här är EUs producentorganisation. Och det innebär ju det att man gör en budget som innehåller olika delar och som, om EU godkänner, man kan få extra pengar för. Till en del underlättar det kostnaderna, sänker kostnaderna för odlarna förstås. Eller egentligen i sin helhet. Men en del går till investeringar på gårdarna eller investeringar i anläggningen här i Gölby då, eller ÅTH. Och sen, ja som till exempel plantor för att få in nya och fina sorter av äpplen. Där har det genom tiderna varit ganska mycket nytta med den här producentorganisationsstöden. Och till exempel löksorteraren som vi har här som är en optisk sorterare, som nu har närmare tio år på nacken kanske.

Talare 2 [00:22:12]: Det är tio år nu.

Talare 1 [00:22:13]: Ja, det kan vara tio år, det var 2014. Så den finansierades också till hälften av EU. Annars skulle nog den investeringen ha varit ogjord förmodligen.

Intervjuare 1 [00:22:25]: Just det. Är det nån sån här maskin som inte finns på andra ställen i Finland?

Talare 1 [00:22:32]: Inte vad jag vet så finns den i Finland, men den finns på lite andra ställen i Europa och i världen. Men den stora skillnaden mot de vanliga sorteringsmaskinerna är att den gör det tråkiga arbetet med att plocka bort dålig lök åtta eller tio timmar, eller tjugofyra timmar, om dygnet. Och det behövs bara en personal eller två. Om löken är anständig. Är den kladdig och eländig, då måste man ändå plocka bort de sämsta före.

Intervjuare 1 [00:23:06]: Men det låter som ett bra inköp i alla fall.

Talare 1 [00:23:10]: Jo, annars har det varit svårt att få människor att stå och titta på och kontrollera lök med samma skärpa åtta timmar om dagen. Ett rullbord där lökarna far förbi och till slut börjar händerna gå fritt och huvudet är nån annanstans. [skratt]

Talare 2 [00:23:33]: Det monotona arbetet görs kontinuerligt, och även likvärdigt för varje odlare. Och även kan sortera upp på ett bättre sätt och även kan...

Talare 1 [00:23:47]: Vi har ju storlekssortering också.

Talare 2 [00:23:49]: Och det finns en möjlighet också till att titta in i löken via konduktiviteten att kolla inre fel som mitt ögat ser.

Intervjuare 1 [00:24:00]: Det låter bra. Men sen, vad är det för andra saker nu Ålands Trädgårdshall gör för odlarna? Ni har Dennis som är rådgivare, hjälper till med växtodling, kanske ekonomi, odlingsplanering, såna saker, förstår jag. Hur är det med utbildning? Har ni något sådant för era odlare?

Talare 1 [00:24:20]: Vi brukar ha odlarmöten, så det kan man säga är en typ av utbildning. Och sen brukar vi hänga på, ibland, odlarsammankomster eller ska vi säga möten i kurser, konferenser i nära omgivningen. Framförallt i Sverige där de har en lökkonferens eller lök-

och morotskonferens i år som vi var med drygt tio odlare. Och så gjorde vi lite studiebesök på samma gång.

Intervjuare 1 [00:24:55]: Just det. Bra. Sen funderar jag lite på det här att löken ska ju lagras ganska länge, och ni har ju ganska stora lagar här, så kan berätta lite ändå om vad som är viktigt där i löklagringen?

Talare 1 [00:25:12]: Ja, för det första ska löken vara frisk på fältet för att den ska hålla länge. Det gör man allt vad man kan på odlingssidan för den saken. Sedan ska den skördas under torra förhållanden. Och det är ju inte alltid som det infaller heller. Förra hösten så var det besvärligare. Men man får ta det väder som kommer helt enkelt. För att den ska bli riktigt gul och fin. Det är ju därför vi säljer andra klass lök i Finland. Och det gäller skalfärgen. För att vi får inte där... Kanske ett år av åtta så skulle vi kunna få en jättefin...

Talare 2 [00:26:03]: Ja, den där gula lysen som egentligen krävs. Vi skulle behöva ordentlig sol och värme och inget regn aldrig på hösten. Men finska hösten är sällan så solig och varm och utan regn, så det ställer utmaningar på skalkvaliteten. Kvaliteten på löken är jättebra, men det är den yttre färgen som gör att det blir andra klass. Det andra är bra, men det är färgen som är lite... skalkvaliteten som gör som det blir. Höstarna i Finland ger utmaningar, eller det ger utmaning i många ställen.

Talare 1 [00:26:41]: Men om man återgår till lagren... lagringen och torkningen sen då när löken tas in i odlarens lager. De flesta nya lager som har byggts under de senaste tio åren, ska vi säga, så är lådlagring... Det vill säga man har antingen en gles låda med springor i sidorna eller en låda som är tät på sidorna, öppen där uppe förstås. De glesbrädade lådorna också. Men sen när det springer i botten där man trycker in luft igenom. Så att grunden är ju det där att man har en bra luftcirkulation och att man har tillräckligt mycket luft då riktigt i början så att man får den yttorr och att man får den här nacken, alltså blasten att torka in snabbt. Snabbare än vad till exempel gråmögel och andra saker hinner växa in. Så den måste liksom vissna snabbare. Så det är ju det. Och sen gäller det att efter den här intensiva torkningen, eller under den, så kan man sänka luftfuktigheten. För det är viktigt att man gör det för att man ska kunna torka snabbt. Och det gör man genom att lägga till värme då framförallt på natten. Ideala torktemperaturen för löken är ju under 20 eller högst 20 grader Celsius. Annars måste man gå över 25-26 för att få... För där över 20 grader så är gråmögelutvecklingen som snabbast.

Intervjuare 1 [00:28:37]: Ja, just det. [störningssignal 00:28:38] Så det vet man inte heller?

Talare 2 [00:28:40]: Nej, så temperaturen, varför den är under 20 eller över, vid 26-28, beroende på, så är det just därför att det är i de temperaturskedjorna som löken torkar snabbare än vad gråmöglet växer.

Talare 1 [00:28:54]: Jojo, men det är ju det också att man, om man till exempel har 20 grader utomhus, så kan det ibland vara knepigt att få... Men du har en ganska fuktig luft ändå ute. Det kan ju vara varmt och fuktigt. Så då måste man välja att man måste höja det ganska många grader för att undvika den mest kritiska temperaturen. Men det kräver jättemycket energi. De normala lagren här på Åland så har vi inte riktigt... Varken här vid trädgårdshallen eller odlarnas lager kan riktigt höja så snabbt som det skulle behövas. Men vi har det i åtanke åtminstone och testar lite.

Talare 2 [00:29:45]: Det är ju här den här saken med snabb uppvärmning. I Mellaneuropa körs det mycket på naturgas. Eller det gjorde det. Det gjorde det tidigare och det var det som möjliggjorde snabbare. Vi har ju inte naturgasen här för den går lätt att styra temperaturen med. Med andra möjligheter som brännolja i hela EU har det inte varit reella möjligheter. Men vi måste börja forska på den sidan mer och vi arbetar på den sidan att höja temperaturen. Men det är en kostnadsdrivande faktor och en annan sida som Mellaneuropéerna har haft lättare för tidigare, tack vare naturgasen. Men...

Talare 1 [00:30:25]: ...nu får de också betala för sitt.

Talare 2 [00:30:27]: Jo, och det gör också, som ni har märkt, att importlöken har inte heller varit något billigare. Den har nästan varit dyrare än i Finland de senaste åren.

Intervjuare 1 [00:30:37]: Ja, energipriserna har ju varit dyrare.

Talare 2 [00:30:39]: Och det är just tack vare att nu är de på samma nivå som...

Intervjuare 1 [00:30:45]: Men det är en bra sak för den inhemska produktionen i alla fall.

Talare 1 [00:30:48]: Men det finns ju... De flesta odlare som har ett eget lager som använder brännolja för att höja temperaturen då, eller hålla en jämn temperatur under dygnet och en jämn fuktighet. På natten så ökar ju luftfuktigheten [störningssignal 00:31:07] och då kan man minska den där externa ventilationen och köra mera med inneluft. Det finns ju fina system som sköter att luckor och sånt och att värmen kopplas på rätt.

Intervjuare 1 [00:31:23]: Ja, enligt behov. Ja, det är nog mycket att tänka på också med den lagringen. Sen är det lite med tanke på de här odlarna och den här försäljningen så är det såklart de här... För odlarna är det alltid intressant vad de får för rätt pris. Ni gör ju nån sorts avtal med de här odlarna. Kan du berätta om det där avtalet och hur det priset bestämts?

Talare 1 [00:31:52]: Egentligen så bestäms det inte om priset i avtalet utan ÅTH är odlarnas förlängda arm mot marknaden. Det som bestäms av styrelsen varje år är vilken marginal varje enskild produkt eller förpackning ska ha. Det är det som ÅTH ska leva på och resten av marknadspriset går till odlarna. Så försäljningens, eller organisationens uppgift att få ut så mycket pengar som möjligt från marknaden.

Intervjuare 1 [00:32:31]: Ja, men om du lite berättar om den här försäljningen då. Vad jag har förstått så säljer ni största delen till fasta Finland men vilka ställen är det ni säljer er till?

Talare 1 [00:32:42]: Ja, men det är ju... Som jag sa tidigare här, SOK och SK är ju de största och sen alla övriga grossister, eller många andra grossister då. I huvudsak ganska runt i landet, men riktigt långt norrut har vi nog inte någon.

Intervjuare 1 [00:33:07]: Men ni säljer inte utomlands som att i Sverige, som ändå ligger ganska nära.

Talare 1 [00:33:10]: I undantagsfall som för några år sen när vi hade, eller det var väl två år sen kanske.

Talare 2 [00:33:16]: Två år sen, ja.

Talare 1 [00:33:19]: Eller för tre år sen så fick vi en stor löbskörd och vi såg att vi var inte de enda i Finland som hade stor löbskörd. Och vi började skörda den nya löken, liksom följande säsongslök och hade gamla lök kvar och vi hamnade i att kassera helt enkelt och ge upp med det. Sen blev det samma sak följande år men då var vi visa av skadan, så då började vi jobba på export lite tidigare.

Intervjuare 1 [00:33:57]: Men det är ju bra att det finns den möjligheten i alla fall.

Talare 2 [00:34:00]: Men det visar ju också sig att vi kan ha torrlök året runt och kunna producera finsk lök.

Intervjuare 1 [00:34:08]: Ja, det går att lagra också.

Talare 1 [00:34:10]: När den är av den kvaliteten så går det att lagra den länge.

Talare 2 [00:34:17]: Så det var ju intressant att det exporterades till Sverige Finsk lök, för vi hade längre...mer skörd här och svenska löken var slut, så det var ju kanske en intressant sida.

Talare 1 [00:34:27]: Jo, det är sant.

Intervjuare 1 [00:34:28]: Ja, man skulle kanske tänka sig att Sverige skulle ha längre både växtsäsong och lättare att lagra den längre tid.

Talare 2 [00:34:39]: Det har de väl kanske, men det är skickliga odlare här också.

Talare 1 [00:34:43]: Jag skulle säga att ibland blir man förvånad, i Sverige, hur långt ändå de är efter?

Intervjuare 1 [00:34:52]: Ja, just det. [skratt]

Talare 2 [00:34:55]: Vi var på studiebesök hos några odlare i samband med konferensresan och vi var... Det var ögonöppnande att vi såg hur vi hade det för 30 år sen.

Intervjuare 1 [00:35:08]: Ja, just det. Det är ju fint att vara bra. Men när vi kommer till det här med odlingskvalitet och så här, så tänker jag också på kvalitetssystem. Så ÅTH har säkert något kvalitetssystem och odlarna har något kvalitetssystem?

Talare 1 [00:35:21]: Jo, och ÅTH har ISO 22000 kvalitetssystem. [störningssignal 00:35:28]. Sen är vi också certifierade enligt det här kvalitetsgård. Det är liknande men det är ju det här ISO 22000 som kunderna kräver nu och säkert mer har varit efter. Vad de hinner hitta på. Och odlarna har traditionellt varit certifierade enligt kvalitetsgård, som passar också de typer av odlingar eller odlarföretag som vi har haft här på Åland. Nu har odlarna blivit större, inte fysiskt men odlingsarealmässigt. [skratt] Och kraven har kommit från handeln då. En del hejar på mer än andra och så har vi ju IP-sigill och IP-arbetsvillkor som vi har som målsättning för alla odlare.

Intervjuare 1 [00:36:30]: Ja, det är säkert ett bra system. Men handeln har inte krävt GLOBALG.A.P. fortfarande?

Talare 1 [00:36:38]: Det har varit ett alternativ och vi har funderat på gruppcertifiering och sånt där. Men sen är det en ganska brokig skara odlare som vi har och sådär. Så kanske individuella certifieringar är bättre på det viset.

Talare 2 [00:36:54]: Och utmaningen med GLOBALG.A.P. är att den är gjord för stora odlingsföretag i större världen. Vi har små familj jordbruk som inte alla kanske har så stora arealer och mängder, och det är kanske inte anpassat för det lilla familjeföretaget som odlar lite grönsaker. Det är en viss utmaning. Det är inte riktigt tänkt för de Nordiska förhållandena, framförallt den småskaliga produktionen i Finland och Åland.

Intervjuare 1 [00:37:24]: Just det. Sen har ni här på ÅTH satsat en del på miljö saker och har nån sorts miljösystem. Kan du berätta om det? Vilka saker gör ni nu här för miljön?

Talare 1 [00:37:36]: Ja, i grunden när lokalerna då förnyades, byggdes ut och renoverades, i och med att vi gick från två verksamhetsställen till ett verksamhetsställe, så installerades,

det var 2009 då som vi flyttade in. Då installerades det sånt värmexchangersystem då, så att vi har borrhål där vi kan lagra kylmaskinarnas överskottsvärme istället för att blåsa ut den mot kråkorna. Kråkorna fryser inte på sommaren heller så det är onödigt. Det är bättre att värma upp graniten och sen kan vi ta ut det för att under hösten till exempel. Då kyla produkter som kommer in, det kan vara frukt och grönsaker och sådär, står i kylagret och då tuffar ju de här kylkompressorerna på. Medan i lökagret så fylls det på och ska torkas lök och den behöver värme så då kan vi köra ut en del av den överskottsvärmen till löken. Plus att vi kan producera värme också med kompressorsystemen. Sen under vintern så kan vi använda för sociala utrymmen en del av uppvärmningen, från de här borrhålen i marken.

Intervjuare 1 [00:39:00]: Ja, men det låter ju bra att man kan ta tillvara sån där överskottsvärme till exempel. Det är ju en bra sak.

Talare 1 [00:39:07]: Sedan har vi ju solanläggningar som har byggts ut under några år, och senaste blev det klar här förra sommaren, tror jag.

Intervjuare 1 [00:39:22]: Ja, och det var ju säkert ändå eftersom ni behöver en hel del också kyla ner och torka nu. Så om det finns sol, mera sol, så är det ju en bra sak.

Talare 1 [00:39:31]: Och det är mycket elmotorer i det här, produktion eller lökpackeri och sådär, så det går nog åt. Jag tror att vi höjde från tio procent till kanske 20 eller 30 procent, jag vågar inte säga riktigt kapaciteten. Av det vi använder, så är det nu egenproducerad energi.

Intervjuare 1 [00:39:55]: Men det låter ju bra. Då kan ni avslutningsvis båda säga, vad tror ni om den här åländska grönsaks- och lökodlingen? Hur ser den ut om tio år?

Talare 1 [00:40:07]: Säkert på något annat sätt, men jag tror att det kommer att utvecklas. Kanske att det är lite färre odlare men lite större odlingsföretag. Kanske mera samarbeten, ännu mera samarbeten mellan odlarna så att man får ner de här maskinkostnaderna och kunna köpa effektivare maskiner utan att behöva, så att säga, hamna i ekonomisk knipa.

Talare 2 [00:40:38]: Det kommer det att vara, för det driver på certifieringstakten och funderingarna gör att de odlare som blir kvar blir större, för de små har inte möjlighet för

startkostnaderna att ha alla papper i skick och är så stort så det kräver ett större odlingsföretag. Företagen kommer att bli större. Däremot så kommer vi ha en ganska bra möjlighet för vi har vatten, det finns ju vatten här [störningssignal 00:41:08] om man samlar upp det. Det finns ju naturligt vatten, men vi måste bygga dammar. Vattentillgången har vi och det har vi bättre än i södra Europa. Så vi har faktiskt tillgång till vatten, så vi kommer att kunna producera grönsaker så länge vi har det. Villkoren politiskt sett och myndighetsmässigt är på samma nivå som i resten av Europa, så då kommer vi att klara av att producera en högkvalitativ grönsaker i framtiden även i Finland och på Åland.

Intervjuare 1 [00:41:38]: Ja, bra. Hörni, tack för det här. Jag önskar er all lycka till i framtiden både här på Åland och med era jobb. Det var en mycket intressant diskussion.

Intervjuare 1 [00:41:54]: Tack för den här intressanta diskussionen om lökodlingen här på Åland. Du har just lyssnat på en del av podcastserien "Prata om trädgårdsodling och ekonomi". Det här avsnittet producerades i samarbete med Gårdsbrukets utvecklingsfond Makera.

[bandningen slutar]