

Palkittu Yrjölän marjatila on

lapsiperheen kesäparatiisi

Maantie alkaa kiemurrella harjunsyrjää ylös. Pian edessä on hyvin hoidettu kylänraitti ja upea järvinäkymä. Mahnalan kylän maisema saa haukkomaan henkeä harmaana syyspäivänäkin. Millaista täällä mahtaakaan olla kesällä?

Punaisen hirsitalon seinällä loistaa kyltti ”Mahnalan ympäristökoulu”. Kylällä toimii ympäristöpainotteinen ala-aste. Pian koulun jälkeen tien varressa on useamman noutotilan opaskyltit. On helppo huomata, että kylällä vaikuttaa kaksi aktiivista agronomia.

Yrjölän nelihenkinen perhe on herännyt lauantaipäivän touhuihin hieman normaalia myöhemmin, sillä **Tiina**-äiti on palannut myöhään edellisiltana opintomatkalta Italiasta. Jutustelun ohessa maistelimme italialaisia minitomaatteja ja mandariineja.

”Aina sinä tuot kaaleja ja ruokaa tullaiksi ulkomailta”, kahdeksanvuotias **Iiris** muistuttaa äidilleen lastenohjelman äärestä.

Kymmeniä lajeja tuotannossa

Yrjölän tila on toiminut monipuolisena marja- ja puutarhatilana vuodesta 1982

lähtien. **Tommin** suku on omistanut tilan lähes 300 vuotta.

Tommi oli nuoruudesta saakka selvää, että hän haluaa touhuta tilalla jotain aikuisenakin. Mansikanviljelyn ja suoramyyntin menestys siivitti ajatuksia. Tommi otti tilan haltuunsa vuosituhannen vaihteessa. Samoihin aikoihin Viikin riennoissa toisensa tavannut pariskunta muutti tilalle asumaan ja esikoinen Otto syntyi. Tilalla on tällä hetkellä 28 hehtaaria peltoa ja viitisenkymmentä hehtaaria metsää.

Yrjölän marjatila on oikea unelmapuuhamaa Viikin kasvateille. Mahnalanseudelle päin viettävillä pelloilla kasvaa marjoja, hedelmiä, juureksia, yrttejä ja viljaa.

Mansikka on tilan suurin myyntituote. Muita viljeltäviä marjoja ovat vadelma, kaiken väriset herukat, karviainen, pensasmustikka, saskatoon ja karhunvadelma. Omenoita on kymmentä eri lajiketta ja lisäksi toiset kymmenen lajiketta pienen mittakaavan kokeiluissa. Lisäksi maisemaa koristavat päärynä-, luumu- ja kirsikkapuut.

Jotta maatilat työt eivät jäisi liian yksitoikkaisiksi, viljellään pelloilla myös hennettä, sokerimaissia, popcornmaissia, perunaa, sipulia, valkosipulia, taval-



lisiä porkkanoita, väriporkkanoita, kaaleja, kurpitsaa, raparperia, tomaatteja ja yrttejä. Viherpeukaloille on tarjolla myös kesäkukkia ja auringonkukkia. Kahdeksalla hehtaarilla kasvaa nurmea ja viljaa.

Sopiva sijainti kaupunkien kainalossa

Pääosa tilan tuotteista myydään tuoreina suoraan kuluttajille. Suoramyyntiä varten tilalle rakennettiin pari vuotta sitten Puimasauli, joka toimii kahvilana ja myymälänä. Aikaisemmin myynti tapahtui pienemmistä kojuista.

Nyt joulun alla Puimasaulussa on ensimmäistä kertaa joulutapahtuma. Myynnissä on tilan normaalien tuotteiden lisäksi muun muassa perinteisiä joulupöydän laatuja. Asiakkaita viedään myös joulukuusisafarille traktorin peräkärryllä.

”85 prosenttia tuotannostamme myydään suoraan tilalta satokauden aikana. Sijaintimme on hyvä, lähellä Tamperetta, Nokiaa ja Pirkkalaa. Vuosittaista asiakasmäärää en pysty arvioimaan, mutta kanta-asiakkaita on paljon”, Tommi kertoo.

”Yritystoimintaa ja yhteiselämää helpottaa se, että olemme molemmat luontaisesti pihejä.”



©MARKKU PULKKINEN



Tiina Harrinkari

- MMM agr. 1998 (kotieläinten ravitsemustiede)
- 39 v.
- Yrittäjä, 2000 -
- Kalkkuna-alkutuotannon kenttäpäällikkö, Itikka osk, 1998 - 2000
- Harrastaa agilitya, paimennusta ja matkailua

Tommi Yrjölä

- MMM agr. 1997 (puutarhatiede)
- 42 v.
- Maanviljelijä, yrittäjä 1999 -
- Assistentti ja tutkija, Helsingin yliopisto, 1997 - 99
- Harrastaa laskettelua ja matkailua
- Hedelmän- ja marjanviljelijäin liiton hallituksen jäsen ja Pirkanmaan piirin pj., Mahnalan maamiesseuran sihteeri

Agronomit Tiina Harrinkari ja Tommi Yrjölä palkittiin marraskuussa Akavan yrittäjäpalkinnolla. Pariskunta pyörittää Hämeenkyrön kansallismaisemassa monipuolista puutarhatilaa. Puimasuuli valmistui kahvilaksi ja myymäläksi kaksi vuotta sitten. Alun perin puimasuuli on rakennettu vuonna 1914.

Loput tuotteista myydään torimyyjille, kauppoihin, paikalliseen leipomoon, yhteen ravintolaan, omissa myyntipisteissä tilan ulkopuolella ja erilaisilla messuilla.

Marjatila toimii maatilamuodossa. Tommi omistaa maatilaa kokonaan. Tiinalla on toiminimi, jonka kautta hän tekee luento- ja opetuskeikkoja ja kirjoittaa ammattilehtiin pääasiassa kotieläintuotannosta. Yrjölän tila tekee vuosittain 600 000 - 700 000 euron liikevaihdon.

”Yritystoimintaa ja yhteiselämää helpottaa se, että olemme molemmat luontaisesti pihejä”, Tommi nauraa.

Kotieläimet täydentävät tarjontaa

Monipuolisen viljelykasvivalikoiman lisäksi maatilalla on lampaista, hämäläisen kannan maatiaiskanoja ja viiriäisiä. Eläimet ovat lapsiasiakkaille suuri ilon-

aie. Eläimiä saa myös syöttää. Lapsille on tehty lisäksi leikkipaikat sisälle ja ulos.

”Meillä on 25 uuhien lammaskatras, mutta kesällä vain muutama lammas on myymälän pihassa, muut ovat ansiossa. Vuokraamme lampaat kesäksi maisemanhoitajiksi kaupungeille ja yksityisille maanomistajille. Lampaat myydään tavallaan kahteen kertaan: ensin töihin ja sitten lihaksi”, Tiina kertoo.

Tiina opiskeli Viikissä kotieläintiedettä ja eläimet ovatkin hänen vastuullaan. Omina lemmikkieläiminä Tiinalla on lisäksi kolme bordercollie-koiraa, joiden kanssa hän harrastaa agilityä.

”Lapsille tarjottaviin elämyksiin haluamme panostaa. Suurimmat onnistumisen hetket koemme silloin, kun lapsiperhe on poimimassa mansikoita ja kaikilla näyttää olevan mukavaa”, Tommi kuvailee. ▶



Kolme agronomia. Pietarissa opiskellut Jaroslav Pavlov on Yrjölän tilan pehtoori ja ainoa ympärivuotinen työntekijä. Tiina ja Tommi antavat Jaroslaville pihansiistimishojeita.

Gelatoa ja muuta jatkojalostusta

Yrittäjät eivät ole vielä ehtineet paneutua kovinkaan paljon oman tilan tuotteiden jalostamiseen. Osa marjoista pakastetaan ja myydään satokauden ulkopuolella. Tilalla jalostetaan myös marja- ja omenamehuja sekä hilloja. Marjalimonadit teetetään Anttilan tilalla Kokemäellä.

Ensimmäinen pidemmälle jalostettu tuote on gelato, italialaistyypinen artesaanijäätelö. Tiina innostui Tommin sisikon kanssa gelaton valmistuksesta pari vuotta sitten. Viime vuonna he tekivät ensimmäisen opintomatkan Bolognaan ja tänä syksynä oli vuorossa jatkokurssi.

Gelato on marjasorbettia, jossa marjojen osuus voi olla peräti 70 prosenttia. Jo tälläkin hetkellä Yrjölän tilan gelato vie

kielen mennessään. Kuinkahan hyvää se onkaan ensi kesänä, kun valikoimaan tulee uusia tuotteita.

Uusia bisnesideoita yrittäjät kertovat löytävänsä ammatti- ja lomamatkoilta.

”Konseptimmehan on pelkkä plagiaatti siitä, mitä olemme muualla nähneet. Olemme yhdistelleet erilaiset ideat meille sopivaksi kokonaisuudeksi”, Tommi sanoo vaatimattomaan tapansa.

”Markkinoinnissa meillä olisi vielä tehtävää. Toisaalta sitä ei ole tarvinnut kauheasti miettiä, kun tuotteet käyvät kaupaksi ilman suurempia mainoskampanjoitakin.”

Pehtoori Pietarista

Yrjölän tila on suuri työllistäjä. Sesonkiaikanaan pelloilla ja myymälässä ahertaa yli

50 työntekijää. Kokoaikaisiksi työntekijöiksi laskettaessa tilalla tehdään omistajien työpanoksen lisäksi 11 henkilötyövuotta.

Tilan pehtoori, agronomi **Jaroslav Pavlov**, on tilan ainoa ympärivuotinen työntekijä. Tommi tapasi Jaroslavin harjoitteluaikanaan Hollannissa ja houkutteli hänet perheineen Suomeen. Pavlov on opiskellut agronomiksi Pietarin maatalousyliopistossa.

Sesonkityöntekijöistä noin puolet on suomalaisia ja toinen puoli Venäjältä, Virosta ja Ukrainasta. Tiina ja Tommi pitävät erityisen tärkeänä tarjota lähialueen nuorille ensimmäisiä kokemuksia työelämästä. He ottavat töihin mielellään jopa 14–15 -vuotiaita, sillä työnteko on heille hyvää oppia elämää varten. Tärkein ominaisuus paikallisia kesätyöntekijöitä valittaessa on ulospäinsuuntautuneisuus, sillä monet marjatilain työt pitävät sisälleen asiakaspalvelua.

”13-vuotias poikamme **Otto** on tehnyt jo vastuullisiakin töitä. Viime kesänä hän muun muassa korjasi kaverinsa kanssa kaikki lammasaitaukset”, Tiina kertoo. Myös Tommin vanhemmat auttavat vielä tilan töissä, vaikka ovatkin jo liki 80-vuotiaita.

Palkinto yllätti

”Huima juttu, että tällainen maaseudun mikroyritys on huomattu Akavassa palkitsemisen arvoiseksi. Lähiruoka on nyt trendin huipulla ja se on varmasti osasy palkintoon”, Tommi iloitsee. Tänä vuonna tila on saanut tunnustuksen myös Kyrön Luonto ry:ltä maiseman ylläpitämisestä.

Tomilla on Akavan suuntaan toinenkin viesti. ”Itsensä työllistäjiä voisi olla Suomessa paljon enemmän, mutta lainsäätäjien ja virkamiesten viesti on se, että meitä on liikaa. Pitäisikö vakavasti pohdittua, voisiko yrittäjyyden byrokratiaa ja esteitä vähentää.”

”Parasta yrittäjyydessä on hyvä työyhteisö, johon voi itse vaikuttaa. Meidän alalla bonuksena tulevat vielä luonto ja vuodenaikojen mukaan vaihtelevat tehtävät”, Tommi summaa. ■

Lisätietoja:

www.yrjolanmarjatila.fi

Akava palkitsee yrittäjiä

Akavan yrittäjäpalkinnon tavoitteena on tuoda esille yrittäjyyden suurta merkitystä akavalaisille sekä akavalaisen yrittäjyyden merkitystä suomalaiselle yhteiskunnalle, talouskasvulle ja hyvinvoinnille. Palkinto myönnetään tunnustuksena ansiokkaasta yrittäjyydestä, toimimisesta akavalaisen ammatinharjoittamisen ja yrittäjyyden hyväksi tai niiden toimintaedellytysten vahvistamiseksi. Palkinnon saajan tulee olla Akavan jäsenliiton jäsen.

Yrittäjäpalkinto myönnettiin nyt kolmannen kerran. Aikaisemmin on palkittu kaksi konsulttialan yrittäjää. Esityksen yrittäjäpalkinnon myöntämisestä elintarvikeketjun yritykselle teki Agronomiliiton yrittäjävaliokunta. Palkinto luovutettiin Tiina Harrinkarille ja Tommi Yrjölälle Akavan liittovaltuuston kokouksessa 26. marraskuuta.