



## **BENJAMIN MAATILATORI**

Iitin Kausalassa  
05 - 326 0247

**Avoimna:**  
Kesäkuusta alkaen myös  
keskiviikkoisin  
**ke-pe 10-18**  
**la 10-15**  
**su 12-17**  
[www.maatilatori.fi](http://www.maatilatori.fi)



Jo isoisä Benjam Eerola  
opetti tekemään asioita  
toisin, valitsemaan oman  
polun

- Maakuntien Parhaat 1995
- Suomen Paras Lihaosasto-kilpailu  
Kunniamaininta 1999
- Suomen Paras Lihaosasto-kilpailu Voitto 2001
- Suomen Paras Raaka-aine 2005 (viisitähteä)
- Paistinkääntäjien kilvet 2008

# Hyvin Pidettyä- koko sika

- Ennakkoluulottomuus ja ajan voimakas muutos ovat ohjanneet visioimaan perusmaataloutemme, viljanviljelyn ja sianpidon oheen muuta yritystoimintaa. Sivuelinkeino ei koskaan kuulostanut hyvältä. Tiesimme, että Benjamin Lihatorissa on aineksia enempiin.

Olemme ehkä tehneet toisin. Olemme halunneet tuottaa aidosti hyvää ja maukasta sianlihaa ja nostaa sen sille kuuluvaan arvoon. Olemme halunneet rakentaa Benjamin Hyvin Pidetyn valtakunnallisesti tunnetuksi brändiksi. Asetimme taivaalle tähden, kauas ja korkealle, halusimme olla Suomen Parhaita. Ja se toteutui, liiankin varhain. Vuonna 2001 voitimme Suomen Paras Lihaosasto kilpailun pienten myymälöiden sarjan

# Koko ketju hallintaan

- Ismo Eerola oli ollut isäntänä kaksi vuotta, kun hän rakensi 60 emakon porsitussikalansa jatkoksi purupohjaisen lihasikalan. Elettiin vuotta 1994. Samoihin aikoihin hän tapasi tulevan vaimonsa Kauhajoella, jossa molemmat kävivät sikatalousyrittäjille tarkoitettua jatkolinjaa.
- Eeroloiden monipuolinen sikayrittäjäys sai alkunsa porsastilojen tavallisesta ongelmasta: porsaas eivät aina kulkeneet niin kuin piti, vaan saattoivat ruuhkautua välikasvattamoon.
- ”Sitten huomattiin, etteivät ne lihasiatkaan aina menneet sujuvasti eteenpäin. Saimme ajatuksen myydä possunlihan tuoreena suoraan asiakkaille litin Maatilatorin kautta. Sillä tavalla koimme, että oma elinkeino oli turvattu”, muistelee Ismo Eerola.
- 1999 Saimme ISO 9002 sertifikaatin, joka kattoi toiminnan sikalasta lihatiskille.
- Vuonna 1996 satsattiin jälleen sikatalouteen: uusi joutilaspihatto toi väljät tilat emakoille, ja emakkomäärä nousi 70-80:een. 2001 vuokraneuvotteluissa päädyimme koko maatilatorin yrittäjäksi.
- Sittemmin(2002) Eerolat ovat luopuneet emakoista ja ostavat nyt kaikki porsaas yhteistyökumppaniltaan.
- Lihasikalasta tulee teuraaksi noin 2000 possua vuodessa. Liha myydään valtaosin tuoreena Benjamin Maatilatorilla Kausalassa ja Heilan Lähiruokatorilla Heinolassa. Kolmasosa jalostetaan makkaroiksi ja palvilihaksi.

# Teurastamo Liha-REM oy

- Benjamit teurastuttivat sikansa pitkään muualla. Omalle lihalle avautui lisää markkinoita vuonna 2008, kun lähiruokatori Heila avattiin. Teurastusmäärien hallinta alkoi olla haasteellista.
- Samaan aikaan elimäkeläinen Raanojan teurastamo etsi paikkaa uudelle laitokselle. Aikaisempaa, navettaan tehtyä pienteurastamoa ei olisi kohtuukustannuksin saatu muutettua uutta lainsäädäntöä vastaavaksi. Eerolat lähtivät mukaan yhtiöön. Vuonna 2009 Kausalan Teurastamolle tehtiin tilat Benjamin Maatilatorin tuntumaan. Sikojen teuraskyyti taittuu nyt minuuteissa.
- ”Siellä voi määräysten mukaan teurastaa korkeintaan tuhat eläinyksikköä vuodessa. Tarkoitus on teurastaa sikojen lisäksi hevosia. Tuotannon laajentaminen on tilojen puolesta mahdollista, mutta silloin taloon on otettava vakinainen tarkastuseläinlääkäri”, Ismo Eerola kertoo.
- Nyt omille sioille on turvattu sekä teurastus että markkinakanava. Lihasantuotantaan Eerolat eivät halua laajentaa, mutta työtä aiotaan rationalisoida rakentamalla uusi ja ajanmukainen sikala nykyisten kolmen rakennuksen tilalle.

# Arvot

- Meillä on arvot pysyneet samana koko ajan, 17 vuotta. Alkuun niistä tuskin uskalsi puhua, alettiin vain tehdä omalla tavallamme. Nyt maailma on muuttunut sellaiseen suuntaan, että meidän tapamme arvostetaan. Kotoisa maalaismyymälä tarjoaa ihmisille kokonaisvaltaisen elämyksen”, Eila Eerola pohtii.
- Yrittäjäpariskunta pelaa jo niin isolla kentällä, ettei yritystä kehitetä enää kahden kesken keittiönpöydän ääressä. Apuna on talouden, markkinoinnin ja tuotekehityksen ammattilaisia.
- Oman tuotantonsa menestyksekkäästi erilaistaneet yrittäjät ovat huolissaan kotimaisesta siantuotannosta. Sekin olisi kyettävä erilaistamaan ulkomaisesta. Ketju tilalta teollisuuteen ja kauppaan on kuitenkin pitkä, ja toimijoilla on kullakin omat intressinsä.
- ”Elleivät teurastamoteollisuus ja kauppa ymmärrä suomalaisen tuotannon päälle, ei sitä pian enää ole”, Eila Eerola miettii. ”Isoilla toimijoilla on voimavaroja, ne voisivat rakentaa hyvän brändin suomalaiselle lihalle. Mutta jos muita halvemmalla myyminen pysyy ykköstavoitteena, ei siitä tule nousemaan mitään.”
- Ismo ja Eila Eerola kokevat päässeensä irti maatalouspolitiikan lyhytjännitteisestä tempoilusta.
- ”Muihin sikatalousyrittäjiin verrattuna meillä on nyt jo helpompaa. Voimme suunnitella omaa yritystoimintaamme viiden vuoden päähän”, Ismo Eerola arvioi.
- Mitä pienet edellä, sitä isot ehkä joutuvat tekemään perässä.

# Tuotekehitys

- Toiminnan kasvattaminen ei ole ollut itsetarkoitus, vaan lihatorin alkuperäinen ajatus oli turvata maatilan toimeentulo. Pariskunnalle se on riittänyt ja ylimäärä on aina laitettu yritykseen. Se on mahdollistanut erilaisten ideoiden toteuttamisen. Paljon on kiittäminen myös molempien jääräpäisyyttä, mikä on auttanut pitämään kiinni tavoitteista.  
Ismolle ideat tulevat lantakolan ääressä. - Niistä sitten puhutaan tuvassa ja noin 10 prosenttia jää itämään. Eivätkä kaikki niistäkään ole kantaneet, sillä ei päätään seinään kannata hakata, mutta on ainakin yritetty. Ei sitten keinutuolissa tarvitse harmitella, kun ei tullut sitäkään kokeiltua, naurahtaa Ismo.
- Uusimmasta ideasta kumpusi tuotekehityshanke, jonka tuloksena oli Suomalainen kuivaliha. Sillä aiotaan valloittaa myös kansainväliset markkinat

# Yhteistyö

- Kukaan ei kuitenkaan pärjää yksin ja Heikkolan tilan isäntäväki onkin kerännyt ympärilleen ison joukon yhteistyökumppaneita. Yhdeltä yrittäjältä tulevat porsaas, toisen kanssa yhdessä viljellään pelloilta rehut lihasioille.
- Benjamin Maatilatori Iitissä sekä Heilan Lähiruokatori Heinolassa työllistävät kaikkiaan noin 30 työntekijää ja noin 200-300 lähiseutujen yritystä myy niissä tuotteitaan.
  - On ollut mukava huomata olevansa haluttu yhteistyökumppani. Se mitä emme itse ehdi tehdä, se ulkoistetaan, mutta samalla haluamme varmistaa, että työt tulevat mahdollisimman pitkälle omista nurkista ja tuotantoketju on avoin, toteaa Ismo ja muistaa samalla erään tositarinan: - Isäntä ja emäntä tutkivat lihatiskiä. Emäntä ehdotti Benjamin omaa viljasikaa, mutta isäntä hymähti, ettei se varmaan pidä paikkaansa, sillä tuskin näillä sikalaa on tässä takapihalla. Lihatorin myyjä kertoi siihen, että ei olekaan. Sikala on 11 kilometrin päässä ja tässä takapihalla on teurastamo. Liha teki kauppansa.



# Asiakkaat sikalan omistajiksi

- Jatkossa yrityksiä aiotaan jalostaa siihen suuntaan, että toiminta voisi jatkua ilman nykyisiäkin yrittäjiä. Ympäristölupa on juuri jätetty uutta isoa purupohjasikalaa varten, jossa tuotettaisiin kaikki Benjamin lihatorin sekä Heilan lihatiskin sianliha.  
Uuteen sikalaan kaavaillaan omistajiksi myös asiakkaita, esimerkiksi ravintoloita, jotka voivat silloin markkinoida valmistavansa omaa lihaa. Omistajina asiakkaat voivat itse päättää siitä, miten liha tuotetaan.