

Lappi-Hunajan menestys osoittaa

Täsmätuotteet kelpaavat vientiin

Satakuntalainen Lappi-Hunajan 15 000 miljoonaa työläistä keräävät kukin 1,3 grammaa mettä ja mesikastetta kesässä. Yhtä ahkeraa on yrityksen markkinointi, sillä hunajaa maistatetaan Saksan joulumarkkinoilla miljoonalle asiakkaalle.

Pasi Seikkola jatkoi vuonna 1991 isänsä Into Seikkulan elämäntyötä mehiläistarhaajana. Bulkkituotannon sijaan Pasi lähti täsmätuotantoon eli tuottamaan lajihunajaa. Samalla piti keksiä markkinat.

- Läksimme turuille ja toreille.

Olemme olleet toreilla 10 000 päivää ja Suomea on kiertänyt ensimmäisen seitsemän autoa, kuvaa Pasi markkinointia. Lappi-Hunajan tuotteita ei ole myynnissä marketeissa, vaan kaikki myynti perustuu edelleen suoramyyntiin ja nettikauppaan. Kotikunnassa yrityksellä on PR-paikkana tilamyymälä.

- Vuonna 2004 olimme ensimmäistä kertaa Saksassa Rostockin kaupungin joulumarkkinoilla. Nykyisin meillä on joulun alla 25 markkinapaikkaa Saksan suurimmissa kaupungeissa. Heti alusta alkaen vienti on ollut kannattavaa, sillä meillä on konsepti, joka toimii, kertoo Pasi Seikkola.

Arktista hunajaa Suomesta

Lappi-Hunaja markkinoi hunajaa Saksassa Arktischer-Honig Finland -nimellä. Kaikki myyjät ovat suomalaisia.

- Olemme uhranneet brändin tekemiseen noin miljoona euroa ja se on tunnetuin Saksan markkinoilla. Vuosittain meidät näkee 20 miljoonaa ihmistä ja maistamme hunajamme miljoonalle ihmiselle, kertoo Pasi ja sanoo yrityksen miljoonan euron liikevaihdosta tulevan 85 prosenttia Saksan joulumarkkinoilta.

- EU on antanut meille positiivisen mahdollisuuden. Saksan markkinat ovat kuitenkin erittäin kilpaillut, eikä jopa 500 vuoden perinteet omaaville joulumarkkinoille



Tanja Laakkonen ja Anita Ylitalo olivat Hakaniemen toripäivillä kesäkuun 7. myymässä hunajaa.

ole helppoa päästä myymään. Saksan markkinajärjestäjät näyttävät vihreää valoa ainoastaan kun asiat tekee oikein hyvin. Markkinoilta karsitaan joka vuosi huonoimmat kojut pois, selvittää Pasi ja pitää Helsingissä olevia Tuomaan markkinoita näyttävyydeltään hyvin huonoina Saksan joulumarkkinoihin nähden.

Pasi hymähtää kysymykselle hunajan arktisuudesta.

- Se mikä koettiin ennen harhaanjohtamiseksi, on nykyään hyvää markkinointia. Markkinoinnissa pitää osata kaivaa esiin positiivisia asioita ja mielikuvia pärjätäkseen.

Tosiasiassa Lappi-Hunajalla on katetta käyttäen arktisuuteen viittaavaa nimeä. Yritys levittää 300 omaa mehiläispesää ympäri maan Kemiä myöten saadakseen la-

jihunajaa. Tuotemerkkinä on mm. Puolukkahunaja, Korpahunaja ja Jänkähunaja, joita ei tuota kukaan muu maailmassa.

Esittelyssä runsausta ja valikoimaa

- Heitimme vanhat purkkimallit roskiin jo vuonna 1994. Suomalaisilla pakkauksilla on venäläinen kaiku. Yksi kollega joutui piilotamaan purkit Berliinin messuilla, jotta sai myytyä edes jotain, naurahtaa Pasi ja toteaa esteettisyyden olevan Keski-Euroopassa tärkeää.

Lappi-Hunajan myyntipöydällä on runsaasti pieniä läpinäkyviä, kusuikulmaisia pakkauksia ja asettelusta tulee mieleen mehiläiskennon.

- Erotamme omalla tyylillä, emmekä ole jäljitelleet mitään. Ihmiset haluavat ostaa suuresta valikoimasta. Ei yhdellä laadulla

pärjää, korostaa Pasi.

Pasi Seikkola sanoo logistiikan hallinnan olevan hyvin tärkeää niin tuotannossa kuin viennissäkin.

- Valmistamme 300 000 purkkia vuodessa pienissä tiloissa ja sesongin aikana teemme kolmi-vuorotyötä. Ympäri vuoden meillä on kolme henkilöä töissä, mutta joulun alla 40 henkilöä, joista pääosa on Saksan päässä.

Lappi-Hunaja seuraa eri puolilla maata levitettyjen pesien tuotantoa tietoteknisin keinoin. Pesät ovat digitaaliväällä ja gsm-puhelin lähettää dataa pesän painon lisääntymisestä.

- Kaksi ihmistä reissaa ympäri Suomea levittämässä ja keräämässä pesiä. Ne on sijoitettu Metsähallituksen maille ja nykyään joudumme maksamaan niistä korvauksia, vaikka lisäämme marjastoa, harmittelee Pasi.

Pasi Seikkola kertoo yrityksen tuotteilla olevan enemmän menekkiä, kuin se pystyy järjestämään tuotantoa.

- Meillä on alihankintaa, mutta



Pasi Seikkola kertoo Lappi-Hunajan tuotteiden olevan maailman kalleinta hunajaa.

- Hunajamme tarjoavat uniikkeja makuelämyksiä. Meden alkuperä ja luonnonolosuhteet vaikuttavat hunajan maun ja värien vivahteisiin.

ongelmana on laadukkaan lajihunajan saanti. Bulkkihunajaa on saatavana, mutta mistä sille saadaan asiakkaat. Tuottajat ovat jäärpäisiä ja väittävät, että lajihunajaa ei pysty tuottamaan, vaikka me on osoitettu sen olevan mahdollista, ihmettelee Pasi.

"Elintarvikevalvonta mennyt hulluksi"

Pasi Seikkolalla on näkemystä saksalaiseen ja suomalaiseseen yritysympäristöön.

- Suomessa elintarvikevalvonta on turhaa paperinpyöritystä. Se on mennyt aivan hulluksi.

- Olemme olleet Saksassa messuilla tuhat päivää, eikä yhtään



Lappi-Hunajan tuotteita ei löydy marketeista, vaan niitä saa markkinat-pahtumista, nettikaupasta tai Lapin kunnassa olevasta tilamyymälästä. Kallein hunaja on hillasuhunaja, jolla on hintaa 24 euroa 125 grammaan purkilla.

ilmoitusta ole tarvinnut tehdä. Saksalaiset hunajantuottajat eivät ole kuulleetkaan omavalvonnasta, vaikka meillä pitäisi olla yhteiset EU-säädökset elintarvikevalvon- nassa.

- Saksassa elintarvikeviranomaiset käyvät katsomassa, ovatko asiat kunnossa ja ohjeistavat, jos on puutteita. Meillä ei viranomaisia näy, mutta papereita joutuu pyörittämään, toteaa Pasi Seikkola. ♦

♦ Hunaja on antioksidantti

Hunaja on mehiläisten kasveista keräämä ja valmistama luonnontuote, johon ei ole lisetty ja josta ei ole poistettu mitään aineita. Mehiläiset muokkaavat meidstä hunajaa. Mesi ja mesikaste ovat kasvien solukonestettä, joka sisältää sokereita, vettä sekä monia hivenaineita. Mehiläinen erittää meteen rauhaseritteitään, sylkinestettä ja entsyymejään. Hunajassa on orgaanisia happoja, aminohappoja, mineraaleja, antibakteerisia aineita, entsyymejä, asetylkollina, vitamiinoja, flavonoideja ja muita kasveista tulevia aineita. Hunajasta on löydetty yli 180 erilaista yhdistettä ja 22 eri sokerialajia. Hunajan makuun vaikuttavat aromit ovat peräisin lähinnä kukkien eteerisistä öljyistä. Hunajan koostumukseen vaikuttavat kaikki ne kasvit, joista mehiläinen on kerännyt mettä tai siitepölyä. Hunajaa on vaaleita ja tummia, kiderakenteessa on suuria vaihteluita ja makujen kirjo on suuri.