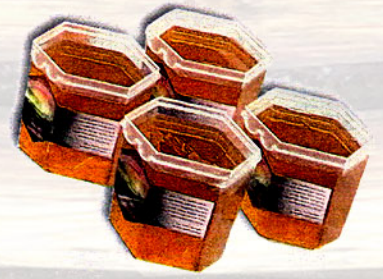


Hilloja hunajasta

HUNAJAPERINNE * Lappi-Hunaja on vienyt makeutta maailmalle jo vuosikymmenten ajan.



Rauma, Lappi Lenni Lehtonen

► Pitkät perinteet omaava Lappi-Hunaja on kiertänyt Saksaa ja muuta Keski-Eurooppaa vuodesta 2004. Tuotteitaan Lappi-Hunaja on markkinoinut pääasiassa erilaisten tapahtumien yhteydessä. Suurin markkinointikanava on ollut tapahtumateollisuudessa, etenkin joulumarkkinoilla, joita varten yritys pystyttänyt vuosittain noin 30 myyntikojuja ympäri Saksaa.

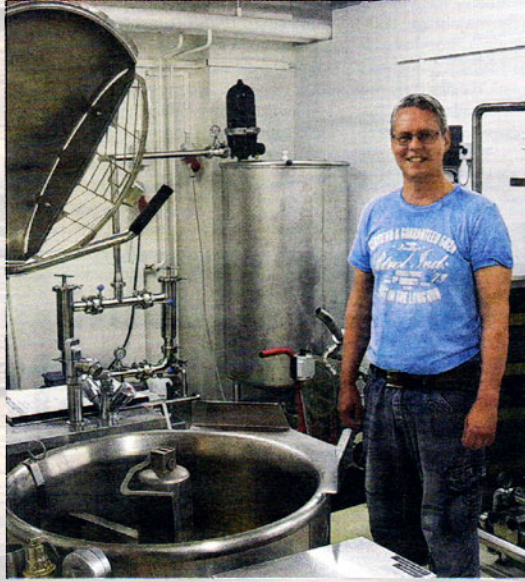
Joulumarkkinat ovat suuruudeltaan noin viiden miljardin euron rahavirta, eikä sitä Suomessa osaa ajatella, sillä täällä joulumyynti on kokonaisuudessaan noin 600 miljoonaa euroa. Koska tapahtumia ei ole poikkeusaikoina ollut, tapahtumien järjestämiseen liittyvä osaaminen on pitänyt yrityksessä organisoida uudelleen. Nettikaupan kehitys on käynnistetty toden teolla, vaikka nettikauppatoimintaa on ollut jo 15 vuotta. Hunajaa toimitetaankin yhä tiuhaan tahtiin läheltä maailmalle.

Pääroolissa hunaja

Korona-aika on Lappi-Hunajassa käytetty nettikaupan toiminnan kehittämisen ohella tuotekehitykseen. Syksyllä on tarkoitus tuoda markkinoille laaja, uusia aluevaltauksia sisältävä tuotekattaus.

– Olemme mietinneet uusia mahdollisia tuotteita luonnollisesti hunaja edellä, koska se on meidän vahvuutemme. Mitä hunajan kanssa nautitaan, minkä kanssa se sopii? Päädyimme kehittämään teet tuotteita ja hilloja, jotka kummatkin ovat jo tuotekehityksen viimeisissä vaiheissa, toimitusjohtaja Pasi Seikkula kertoo.

Makumaailma yltyä myös laajalle, sillä tulossa on makuelämyksiä lakritsiteestä Lapland-hunajasarjaan, jonka maut ovat pohjoisesta Lapista – eivät Rauman Lapista. Uutuushunajien ja teemakujen rinnalla päivänvalon nä-



Tuotantotilojen hunajakeittössä voidaan jatkojalostaa esimerkiksi uusia hunajahilloja, Pasi Seikkula kertoo.

kevät hunajahilloit ja -karamellit sekä salsan tyyppiset ruokapöydän lisukkeet.

– Normaalina vuonna on hyvä suoritus, jos saamme yhden uuden tuotteen markkinoille. Nyt on tulossa kokonaisia uutuustuotteita, Seikkula iloitsee.

Pitkät perinteet

Seikkulan mukaan saksankielinen Keski-Eurooppa on maailman suurin hunajan kuluttaja.

– Keski-Euroopassa on pitkät perinteet hunajan käytössä, sillä luonnonläheistä tuotetta on siellä käytetty monta sataa vuotta. Me haluamme pitää hunajan selaisenaan, emme lisää siihen kemikaaleja, poista siitä ainesosia tai muokkaa sen rakennetta. Korkealuokkaiset raaka-aineet myydään mahdollisimman alkuperäisinä tuotteina kuluttajalle, Seikkula kertoo.

Eurooppalaisilla on ymmärrys arvostaa hyvän hunajan ohel-

la pölyttäjiä, joiden vaikutus kasveille on välttämätön. Mehiläistarhaajat saavat pölytettyä kasveja, kun kansalaiset kuluttavat hunajaa. Artesaanihunajien markkinat ovat Suomessa hyvin kapeat, joten tie on vienyt Lappi-Hunajaa ulkomaille.

Tarkat reseptit

Lappi-Hunaja on erikoistunut lajihunajiin, joten ensiarvoisen tärkeää on mehiläistarhojen sijainti. Tarhoilla ja niiden ympäristössä oleva kasvillisuus on avainasemassa, jotta tuotanto lajihunajaa säilyy mahdollisimman puhtaina alusta loppuun.

– Esimerkiksi mustikkahunajaa varten on löydettävä alue, jossa kukki nelioikometreittäin pelkästään mustikkaa, etteivät mehiläiset eksy muiden kasvilajien kukkiin. Tällaisten erikoisympäristöjen löytäminen ja pesien siirtäminen alueille on aina haastavaa, Seikkula kuvailee.

Uutta kohti

Rauma, Lappi Lenni Lehtonen

TUOTEKEHITYS * Lappi-Hunajassa katsotaan toiveikkain silmin tulevaan.

► Lappi-Hunaja on monien muiden yritysten tavoin viettänyt hiljaiseloa koronan aikana. Hiljaiselo ei kuitenkaan tarkoita, että työtahti olisi hiljentynyt. Tuotekehityksen tuloksena syntyneet uudet tuotteet odottavat valmiina, kun tie Keski-Eurooppaan on taas turvallisesti auki.

Yrityksen odotukset kohdistuvat pääasiassa normaaliarkeen palaamiseen sekä yrityksen kehitystyön tulosten näkymiseen. Suomessa artesaanihunajien kulutus on vähäistä ja markkinat hyvin kapeita. Suuret toiveet ovatkin Saksan ja muun Keski-Euroopan tapahtumateollisuuden ja markkinakulttuurin elpymisen yllä.

– Toivomme korona-ajan työn palkkaa poikkeusajan jälkeen. Teemme työtä tulevaisuudelle, Pasi Seikkula kertoo. Hänen mukaansa tapahtumien järjestys on markkinamyynnin osalta muuttunut, joten uuteen aikaan sopeutumiseen voi vierähtää hetki. – Tänä vuonna vasta harjoitellaan uuteen normaaliin palamista muutosten jälkeen, Seikkula sanoo.



Yrityselämää

Mehiläinen kerää saman kasvin kukista mettä pisara kerrallaan, ja lopulta mehiläispesässä näistä, sekä monien muiden mehiläisten keräämistä, mesipisaroista muodostuu yhden kasvin medestä valmistuva lajihunaja. Lajihunajista mainittakoon sekini, että maailman pohjoisinta hunajaa, Inari-hunajaa, tuotetaan ääriolosuhteissa. Korpi-hunajaa taas tuotetaan Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon alueilla, missä mehiläisten ja mehiläistarhaajien kanssa samoilla hunaja-apajilla ovat karhut, joille hunaja on tärkeää ravintoa.

Pesiltä purkkeihin

Kukkivien kasvien aika on tänä vuonna ollut helteiden takia lyhyt, ja melko aikaisin. Niitä on ollut myös melko vähän, joka on edellyttänyt ripeää sadonkorjuutyötä viimeisten viikkojen aikana.

Hunajan valmistuksessa sadonkorjuu on ensimmäinen vai-

he. Mehiläispesistä kerätään hunajakehät, joihin mehiläiset ovat hunajansa tehneet. Hunajakehissä on satoja pieniä kenoja, joihin mehiläiset purkittavat hunajan. Näiden kenojen kannet avataan, kun kehät laitetaan kuorimakoneeseen. Seuraavaksi hunajakehät laitetaan keskipakovoimaan perustuvaan hunajalinkoon, josta hunaja irtoaa kehistä. Hunajaa jatkaa matkaansa siivöinnin kautta jalostamoon ja pakkaamoon.

Lappi-Hunajan tuotanto mahdollistaa suomalaisen laatu-hunajan matkan Pohjolan ikiaikaisista metsistä maailmalle. *

Nina Nurkkala

Lappi-Hunaja on mukana AlfaTV:n Menestystä Metsästä -televisiosarjassa. Kuva sarjan kuvauksista Kokemäeltä.

