



## Menestyvä keskisuomalainen nautakarjatila

-koulutushanke järjestää:

### Naudanlihantuottajien opintomatka Etelä-Savoon 24.–25.11.2016

Lähde mukaan naudanlihantuottajien opintomatkalle Etelä-Savoon. Matka on kaksipäiväinen ja yöpyminen tapahtuu Hotelli Järvisydämessä Rantasalmella. Ensimmäisenä päivänä tutustutaan Harjun luomuun Mikkeliissä, lounastetaan lähiruokatehdas Otava Food Factoryssa ja vierailaan Heikki Asikaisen emotilalla Puumalassa. Illallinen on tarjolla hotelli Järvisydämessä jossa illallispuhujana on naudanlihantuottaja Antti Lukkarinen. Torstaina vierailaan nuorten sisarusten isännöimällä MTY Anttosella Joroisissa, lounastetaan Moilasan leipomossa Pieksämäellä ja retken viimeinen kohde on Rauhala Angus Leppävirralla.

Matkan hinta on **80€/hlö (sis. alv. 0%)**, joka sisältää kuljetuksen, vierailut ja suojarusteet sekä yöpymisen.

**ke 24.11**

**7:30 Lähtö Saarijärveltä (matkaan mukaan pääsee reitin varrelta)**

**Harjun luomu, Mikkelin Haukivuori**

Tilalla on noin 160 emolehmää ja peltoa on viljelyksessä 450 hehtaaria. Kaikki eläimet kasvatetaan itse teuraaksi. Tila tuottaa Snelmannille Limousin à la carte lanseerattua lihaa, mukana myös Beeffi Oy:ssä, jonka kautta myydään ja markkinoidaan luomu-limousinlihaa. Biojalostamon rakentaminen aloitettu tänä syksynä.

**Lounas Otava Food Factory, Mikkelin (omakustanteinen)**

Huhtikuussa Otavan vanhalle koulutilalle avattu lähiruokatehdas ja tehtaanmyymälä. Toimii yhteistyössä lähialueen tuottajien kanssa. Yrityksellä on koulutilalla toimivan yksikön lisäksi kahvila-leipomo ja Bistro Vilee Mikkelin keskustassa, kiertävä myyntivaunu, lähiruokamyymälä Lahdessa ja verkkokauppa. Lounaalla tarjolla sesongin mukaisia tuotteita.

**Heikki Asikainen, Juva**

Asikaisen tilalla on 60-paikkainen vuonna 2008 valmistunut makuuparsipihatto, jossa tällä hetkellä noin 50 emoa. Kuivikkeena makuuparsissa on hiekan päällä olki. Rotuina angus, charolais ja hereford, edellytyksenä nupot eläimet. Vasikat lähtevät välitykseen.

**18:30 Hotel & Spa Resort Järvisydän**

**20:00 Illallinen keskiaikaravintola Piikatyttö, Järvisydän**

Illallispuhujana rantasalmelainen naudanlihantuottaja Antti Lukkarinen aiheenaan naudanlihantuotannon kilpailukyky.

**to 25.8.**

**8:30 Lähtö hotelli Järvisydäimestä**

**MTY Anttonen, Joroinen**

MTY Anttosella on loppukasvatuksessa 500 liharotuista nautaa ja lisäksi vanhassa kotipaikassa 70 emolehmää. Vierailu kohdistuu uuteen tilakeskukseen. Uusi loppukasvattamo on kylmä vinopohja pihatto, joka on rakennettu vuonna 2008. Työntekijöitä on yksi vakituinen ympäri vuoden ja muutamia kausiluontoisesti. Lisäksi tilalla on koneurakointia, joka painottuu lähinnä rehuntekoon.

**11:45-12:45 Lounas Moilasen leipomo, Pieksämäki (omakustanteinen)**

**Rauhala Angus, Leppävirta**

Tilalla on noin 100 angus-rotuista emolehmää. Eläimiä on kahdella tilalla, joista vierailu kohdistuu emotilaan, jossa on vuonna 2005 rakennettu navetta. Rakennuskustannukset on pyritty pitämään alhaisina. Tilalla toteutetaan suunnitelmallista jalostustyötä ja jalostuseläimiä myös myydään. Sonnivasikat kasvatetaan itse teurasikään. Keskeisenä teemana jalostustyössä on emoaineksen parantaminen.

**19:00 Paluu Saarijärvelle**

Matkalla pidetään kahvitaukoja (omakustanteinen) tarpeen mukaan.

**Ilmoittautumiset 1.11.2016 mennessä ja lisätietoja:**

Susanna Lahnamäki: 040 725 6603 [susanna.lahnamaki-kivela@jamk.fi](mailto:susanna.lahnamaki-kivela@jamk.fi),

