

Tiedote 4.4.2018

Vapaasti julkaistavissa

Maku, laatu ja eettinen tuotanto ratkaisevat Investoinnit auttoivat Toukolan tilan toiminnan uudelle tasolle

Kurhilan kylässä Asikkalassa sijaitsee vihanneksien viljelyyn, jakeluun ja myyntiin keskittynyt Toukolan vihannestila. Yritys toimii Puolakan tilalla, joka on kulkenut Toukolan suvussa jo yli 200 vuoden ajan. Nykyisin tilaa hoitavat Marja-Liisa ja Seppo Toukola.

Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus on elintarvikealalla toiseksi suurin toimiala Kanta- ja Päijät-Hämeessä. Aitoja Makuja -yritystilaston mukaan Päijät-Hämeessä elintarvikeyrityksistä 17 prosenttia toimii vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostuksen parissa, kun yrityksiä on 96 kappaletta. Yksi näistä yrityksistä on Toukolan vihannestila.

– Aiemmin tilallamme harjoitettiin karjanhoitoa ja viljanviljelyä. Vihannesten viljelystä innostuimme 1980-luvun alkupuolella. Tällöin vanhat navetat laitettiin nurin ja tilalle rakennettiin halleja, toteaa tilan emäntä **Marja-Liisa Toukola**.

Viljelyt aloitettiin ensin sokerijuurikkaalla ja siitä siirryttiin perunan pariin vuonna 1987. 1990-luvulla Toukolat saivat idean toiminnan laajentamisesta.

– Havaitimme, että hiekkaiset peltomme soveltuvat hyvin porkkanan viljelyyn. Hankimme porkkanakoneita ja rakensimme uuden hallin niitä varten. Porkkana on vielä tänäkin päivänä päätuotteemme, Marja-Liisa Toukola kertoo.

Paikallista toimintaa

Nykyiseen tuotevalikoimaan Toukolan tilalla kuuluvat perunan ja porkkanan lisäksi myös sipuli, punasipuli ja punajuuri. Viljelyssä keskitytäänkin avomaanviljelyvihanneksiin.

Yrityksen myyntiä ja markkinointia tehdään pääasiassa Päijät-Hämeessä.

– Aikoinaan veimme tuotteita Helsingin seudulle ja Kouvolan suuntaan, mutta nykyisin saamme myytyä kaiken lähempänä, joten ei ole mitään syytä viedä tuotteita kauemmaksi, toteaa Marja-Liisa Toukola.

Toukolat näkevät yrityksen kehityksen jatkuvan hyvänä. Tavoitteena on saada lisää vaihtomaita ja kehittää viljelykiertoa.

– Koko ajan saa olla tarkkana, miten ala kehittyy ja mistä löytyisi uusia mahdollisuuksia. Mitään ei kuitenkaan ole vielä lyöty lukkoon. Uudistukset tarvitsevat tietenkin myös investointeja esimerkiksi koneisiin tai varastotiloihin, sanoo Toukola.

Aitoja makuja -yritystilastosta selviää myös, että pienet, alle kymmenen henkilöä työllistävät yritykset ovat tärkeässä roolissa elintarvikealalla. Toukolan vihannestila työllistää talvella oman väen lisäksi viisi henkilöä ja kaksi kuljettajaa. Syksyllä vihannesten nostoaikaan tilalla on 2-3 henkilöä lisätyövoimaa.

Tilalla on tapahtumassa vielä tämän vuoden aikana sukupolvenvaihdos, kun perheen poika Antti Toukola ottaa ohjat yrityksessä. Suunnitelmissa on jatkaa hyväksi todetulla linjalla - porkkana tulee pysymään näillä näkymin myös jatkossa tilan päätuotteena.

Lähtökohtana laatu

Toukolan vihannestila toimittaa tuotteitaan sekä S-ryhmän että Keskon kauppoihin ympäri Päijät-Hämettä sekä joihinkin ravintoloihin. Toukolat uskovatkin, että heillä on hyvä markkina-asema ja tunnettavuutta jo vuosien ajalta.

– Kaupat ostavat tuotteita mielellään ja kyselyitä tulee jatkuvasti. Me myös uskomme, että yrityksellä on myös hiukan pelivaraa hintojen määrittelyssä, vaikka hintapolitiikka onkin tiukkaa tänä päivänä, Marja-Liisa Toukola kertoo.

Vihannesten viljelyn lähtökohtana on maku, laatu ja eettinen tuotanto. Asiakas saa tuotteet aina tuoreena lautaselle, aivan kuin olisi ne itse maasta poiminut.

– Laatu on tärkeää, jotta asiakaskunta säilyy ja tuotteet säilyvät sellaisina, että ihmiset niitä haluavat ostaa, Toukola painottaa.

Toukola muistuttaa myös tuotteiden näyttävyydestä ja näkyvyydestä. Porkkanapussin pitää näyttää hyvältä ja sen pitää jäädä ihmisten mieleen.

Tukea Hämeen ELY-keskukselta

Toukolan vihannestila on saanut useana vuonna rahoitusta maaseuturahastosta Hämeen ELY-keskukselta. Ensimmäisenä investointitukea saatiin vihannestilan hallirakennukseen. ELY-keskuksen kanssa käytiin keskusteluita siitä, mikä olisi yritykselle ja sen toiminnalle paras ratkaisu.

– Rahoitus on muuttanut koko tuotannon eri tasolle. Voimme käsitellä isompia määriä ja pystymme palkkaamaan enemmän työntekijöitä. Liikevaihtokin on kasvanut, Marja-Liisa Toukola lisää.

Ensimmäisen rahoituksen jälkeen on tukea saatu muun muassa porkkakoneisiin ja kellarin kylmälaitteisiin. Hankittuja porkkakoneita käytetään mullan erotteluun, porkkanoiden pesemiseen, lajitteluun ja pakkaukseen. Koneiden käsittelyn jälkeen valmiit tuotteet ovat tarkistusta vaille valmiita kuljettavaksi eteenpäin kauppoihin.

Fyysisten asioiden lisäksi Toukolat kokevat hyötynensä myös muuten rahoituksen hakemisesta.

– Saimme paljon hyviä vihjeitä ja apua, miten toimintaa kannattaisi viedä eteenpäin, Marja-Liisa Toukola kiittää.

Lisätiedot:

Marja-Liisa Toukola, Toukolan Vihannestila
puh. 040 049 4408