

# Juhannus-Sanomat

6/2020 • Kivikylän Kotipalvaamo • Maailman parhaimmille makutaiteilijoille

## Tapatumarikkaan ja historiallisen kevään jälkeen on hyvä lähteä ansaituille juhannuslomille

*On sitten kriisi tai ei, niin ihmisen pitää aina syödä. Ja mukava on syödä hiukkasen parempaa, jossa Kivikylän ihmiset pystyvät onneksi olemaan avuksi. Elintarviketeollisuuden työntekijät ovat nyt saaneet arvostusta, jota ennen kriisiä ei ole oikein ymmärrettykään ja heidät on viimeinkin nostettu arjen sankareiksi. Ilman ruokaa eivät muut arjen sankarit pystyisi toimimaan, joten voimmekin laittaa elintarviketyöntekijät arjen sankari listalla ihan sinne kärkipäähän!*



*Tästä se kaiken tekeminen sitten alkaa. Ja habakin tässä kasvaa, kun yli 100 000 ruhoa vuoden aikana leikkaamoon työntelen!*

### Terveiset Savulaaksosta

Tapatumamyyntit keväälle ja kesälle olivat alkaneet hienosti. Lapin palvipajassa odoteltiin Kivikylän Areenalla käytäviä kiihkeitä jääkiekon playoffeja sekä Rauman Lukon tulevaa Suomen mestaruutta. Torijuhlia ei tullut ja tapahtumien tilauskirjaan vedettiin neljän kuukauden viiva. Kokonaisia palvisikoja ei tänä keväänä palvattaisikaan yhtään.

Palvisaunat kävivät kuitenkin kuumina koko kevään ja harmaaleppää piti jopa hiukan lisääkin pellon laidalle ostaa. Hätävarastojaan täyttävät ihmiset halusivat ostaa parasta mahdollista hernekeittoa ja sehän on

tietenkin Kivikylän Palvarin hernekeitto, jonka tärkein osa palviliha tulee Lapin saunoista. Ihmiset halusivat raskaan kevään myötä laittaa leivän päällekin vähän parempaa ja Suomen Paras maalaispalvikinkumme lisäsi myyntiään.

Hallituksen rajoitukset saivat Lapin tehtaanyymälässä aikaan sen, että ihmiset eivät uskaltaneet enää käydä ostoksilla. Päätimme perustaa verkkokaupan, jonka kautta ihmiset voisivat turvallisesti mielin tilata tuotteitamme suoraan kotiovelle. Ensimmäiset toimitukset vietiin kotioville huhtikuun alussa. Lapin myymälä otti hienosti verkkokau-

pan osaksi omaa toimintaansa ja tarkoituksena on jatkaa tätä kotiinkuljetusta vastaisuudessaakin. Verkkokaupasta on lähtenyt tilaus yli tuhannelle tilaajalle, joista vakiotilaaajiksi on jäänyt noin puolet.

Lapissa ei suljettu keittiötä ollenkaan, vaan lounastajien tarpeet hoidettiin take awayna. Muutenkin keittiössä on riittänyt vipinää, koska S-palvelutiskit ovat kaivanneet aiempaa enemmän valmisruokia.

Lapissa on koko ajan säilynyt hyvä ja positiivinen rytmi päällä myymälässä, keittiössä ja tehtaalla. Tästä on hyvä jatkaa kesään.



**Päätöimittaja:**  
Pääpalvar Laihonen  
**Vastuuton toimituskunta:**  
Juuso Jäpölä, Elisa Brown  
ja Tommi Vainio

## 2019

Kivikylän menestys vaatii hyvien työntekijöiden lisäksi myös paljon hyviä sikoja. Viime vuonna Forssan teurastamolla otettiin hengiltä 105 419 Lounais-Suomessa kasvatutta Kivikylän sopimustilojen sikaa, jotka tuotiin tämän jälkeen Lappiin ja Huittisiin leikattaviksi.

Leikkauspöydältä sianpalaset pääsivät kunniakkaasti jalostumaan Kivikylän herkullisiin tuotteisiin.

Huittisissa niistä tehtiin muun muassa 1,5 miljoona kiloa nakkeja ja 550 000 kiloa Löylylenkkiä.

Säkylässä ne pääsivät muun muassa lihapyörköihin ja esimerkiksi Palvarin Lihapyörköä syntyi 2,5 miljoonaa kiloa ja täytetyistä lihapyörköistä Aurajuustoversiota 260 000 kg. Palvarin Lihapyörköä

sai taas viime vuonnakin Suomen suosituimman valmislihapullakruunun päähänsä.

Lapissa kinkkuja saunotettiin n. 260 000 kiloa, josta syntyi noin 23,6 kilometrin korkuinen Kunkku-Kinkku paketeista tehty torni.

Jatketaan samaan malliin hyvää tekemistä hyvästä suomalaisesta lihasta.



## KunkkuKinkku Saksanmaalla

Kivikylän savusaunapalvin eli KunkkuKinkun **Suomen paras** -tittelistä tulee tänä vuonna 25 vuotta täyteen. Juhlavuoden kunniaksi vietiin KunkkuKinkku tammikuussa Berliiniin Grüne Woche messuille. Nämä messut ovat maailman isoimmat kuluttajille suunnatut ns. maistelumessut. Tuhansien saksalaisten antamien palautteiden johdosta voitaisiin KunkkuKinkulle myöntää jopa **Maailman parhaan** savusaunapalvi -titteli.

Vastaanotto oli niin hyvä, että paikalla olleet kivikyläläiset alkoivat jo suunnitella savusaunan rakentamista Berliinin keskustaan.

Onneksi saimme heidät takaisin Suomeen työntouhuun ja rakennusinto saatiin ainakin toistaiseksi loppumaan. Keskitytään nyt ensin siihen, että saadaan kaikki suomalaisetkin ruokittua tällä ainutlaatuisella herkulla.



Juhana ja Juha KunkkuKinkku lähetttiläinä Grüne Wochessa



Tämmöisellä menopelillä Mäkelän veljekset ja kumppanit ajavat sikoja tiloilta Forssaan. Mahtaa olla sioilla hymyt korvissa viimeisellä matkallaan, kun näin iloisin värisen auton kyytiin pääsevät.

# Huittisissa hulluin kevät ihmismuistiin

Pääministeri Sanna Marin kavereineen julisti Suomeen keväällä poikkeus-tilarajoituksia, jonka seurauksena koko kansakunnalle tuli yhtäkkinen pohjaton nälkä tai sitten pelko ruoan loppumisesta. Tämä vaikutti Huittisten makkaratehtaaseenkin, koska hetkessä kaikki nakkivarastot oli syöty tyhjäksi tehtaalta sekä kaupoista ja vappukin häämötti edessä.

Makkaratehtaalla ei auttanut muu, kuin laittaa se isoin mahdollinen vaihde silmään. Näppäriä apukäsiä linjastoille saatiin onneksi Hullulenen keittiöstä, joka oli koronarajoitusten myötä jouduttu sulkemaan. Tehdaspäällikkö Martikainen kommentoi olevansa äärimmäisen ylpeä porukastaan. ”Urheata heittäytymistä ja yhteen hiileen puhaltamista, jonka seurauksena uudet ennätykset ovat paukkuneet ja vappunakitkin saatiin hoidettua, iso kiitos koko sakille. Tällä porukalla pystytään vaikka mihin!” . Kivikylän Wanhanajan nakki oli viime vuonna Suomen markkinajohtaja ja tällä menolla johtajuus jatkuu.



Kaiken muun lisäksi tuotantoon on saatu kesän speciaalimakkarat ja mieliteitä jakavasta Tulitikustakin tehtiin asiaa ja sitäkin saatiin pitkästä aikaan nakkituutista ulos. Kevään auttavia investointeja Huittisissa ovat olleet uusi kutteri ja hyytelömonitoimipata.

Kriisikevät ei onneksi kokonaan hiljentänyt Hullulenkki -myymälää ja myymälähenkilökunta on urheasti jatkanut lihaherkkujen myyntiä pandemiaa uhmaten. Onneksi näin kesää kohden rajoituksia on purettu ja lenkkiinkin saadaan vanha kunnon lihahulina päälle!

**Kivikylän TOP 5 myydyimmät (tammi-toukokuu/2020)**

1. PALVARIN LIHAPYÖRYKÄT	2. WANHANAJAN TÄYSLIHANAKKI	3. HUILUN TUHTI	4. LÖYLYLENKKI	5. PALVARIN RYYNIMAKKARA
--------------------------	-----------------------------	-----------------	----------------	--------------------------



*Tiskipäällikkö P. Haanpäällä on välillä niin kova vauhti yllä, että hattukaan ei pysy päässä.*

## S-Palvelutiskit

Joskus Kivikylän aikojen alussa lihatieteen viisaat miehet miettivät Rauman Lapin palvipajalla, että miten metsän keskeltä saataisiin hyviä lihatuotteita myös kaupunkilaisille, koska monikaan cityihminen ei selvästikään Rauman Lappiin osannut suunnistaa. Tällöin perustettiin yhden päivän viikossa auki oleva ”Kivikylän Landepuad” Rauman ja Porin Pick’n Payhin ja myöhemmin Landepuad siirtyi Äyhön Prisman tiloihin. SOK Keulan väki sekä valistunut asiakaskunta innostuivat siinä määrin Kivikylän hyvästä lähilihameiningistä, että pikku hiljaa Kivikylä sai ikiomia kokopitkiä lihatiskejä hoidettavakseen Keulan S-markettien sisällä, jotka ovat nykyään auki kuusi päivää viikossa. Kivikylän S-palvelutiskejä on Raumalla Äyhöllä ja Kehätiellä, sekä Eurajoella, Eurassa, Säkylässä ja Laitilassa. Uudestakaupungistakin löytyy pieni tiskinpätkä.

S-palvelutiskien hyvästä hoidosta kertoo se, että Turun Kupittaaan isosta K-Citymarketista otettiin yhteyttä ja he halusivat väkisin meidän palvelutiskimme sinnekin. Joten tämän kesän aikana saamme nyt ensimmäisen ”K-palvelutiskin”. Tämän edemmäs tuoreen lähilihan palvelutiskejä ei voida enää rakentaakaan, koska ajomatkat Huittisista ja Lapista olisivat jo aivan liian pitkiä.

## Säkylässä kotkottaa taas ihan kunnolla, mikä ihmeen Go&Cook...eiku Kot&Kot...eiku...

Kriisikevät toi myös Säkylän tehtaalle lisätöitä. Lihapyöräkkälinjastot ovat puhkuneet pullaa ulos piiput punaisina. Työntekijät ovat Säkylässäkin joutuneet venumaan ääri rajoille, mutta hienosti kaikesta on selvitty. Säkylän päällikkö Timo Laihonen kommentoi, että kaiken päälle ollaan vielä pystytty tuomaan uusia kana- ja kalkkunatuotteita markkinoille. Ihmisiä on kovasti ihmetyttänyt, että mitä ihmeen Kot&Go ja Kot&Cook lanseerauk-

sia nyt oikein on tehty. Vastaus on yksinkertaisesti se, että lennokkaat tuotteet vaativat lennokkaita nimiä. Kot&Go -lintutuotteet ovat kypsä tuotteita ja Kot&Cook -lintutuotteet tuoreita eli itse kokattavia.

Kana- ja kalkkunatuotteissa halutaan myös selkeästi erottua Kivikylän punaisesta lihasta, mikä vaatii räväkämpää ulkoasullista erottumista. Lintujen liha on kovassa nosteessa ja haluamme tuoda sen kirkkaasti esiin possujemme joukosta, jotta kuluttajat ymmärtäisivät meilläkin olevan sitä.

Ja jos joku ei sitä vielä tiennyt, niin kaikki kalkkunamme ja kanammekin ovat suomalaisia. Kalkkunat ovat suomalaisten perhetilojen kasvatteja ja kanatkin kasvavat tässä ihan suht lähimaastossa.

Varsinkin kalkkuna on huikean mehevää, väharasvaista ja proteiinipitoista superruokaa. Sopii oikein hyvin lautaselle possunkin rinnalle. Kotimainen lintu on turvallinen valinta. Ei tarvitse pelätä salmonellaa, radioaktiivista säteilyä tai mitä kaikkea vaarallista tuolla Suomen rajojen ulkopuolella ikinä lihaan joutuukaan.



## Aurinkoista Somea ja sähköä

Toukokuun lopussa VSV-Energia Oy kävi asentamassa Säkylän pyöräkkätehtaan katolle 800 aurinkopaneelia. Paneelien tuottama sähkö on noin pyöräkän luokkaa rasiassa. Uusiutuva energia innosti sometiimin järjestämään Facebookissa kilpailun, joka tavoitti viikossa liki 19 000 henkeä ja toi yli 600 vastausta visailuun.

Sosiaalisen median puolella on muutenkin ollut mukavaa kuhinaa ja kevään aikana saatiin Facebookissa 10 000 seuraajan raja rikki. Somen roolia ollaan mainoskanavana tuotu enemmän esille ja olemme tuottaneet Facebookkiin nyt myös sponsoroitua sisältöä. Kuitenkin omat spontaanit julkaisut, kuten kilpailut ovat olleet niitä kaikkein suosituimpia! Jos et siis vielä seuraa meidän sometilejä Facebookissa ja Instagramissa niin kipinkapin @kivikylan haltuun. :)



## Kuuman kesän viilein kesätyö

Kivikylän tehtailla on tänäkin kesänä liki sata "lihakisäiliä" leikkaamassa, marinoimassa, pakkaamassa, lähettämässä, kuskaamassa ja myymässä grilliherkkuja suomalaisille. Monet ovat entuudestaan tuttuja jo aiemmilta kesiltä ja muutama on käynyt pitkin opiskeluaikaa helppimässä kun apua on tarvittu. Muun muassa Laaksosen Roope on neljän kesän ja kahden joulun aikana lähettänyt maailmalle joulukinkkuja ja grillipiivejä, myynyt messuilla makkarakasseja ja nyt kahtena viime kesänä on mies päässyt soitelemaan pääkaupunkiseudun K-kauppoja läpi myyntitykki Mikan koutsaamana.