

# Meidän kesken

## Päivän sana

Katso minun kärsimystäni ja vaivaani ja anna anteeksi kaikki syntini.

## Viisaan miete

Kulje sateenkaarta pitkin; kulje sävelten siivin, ja kaikki ympärilläsi on kaunista. Pimeästä sumusta pääsee aina pois sateenkaarta pitkin.

Ps. 25:18

Navajo-intiaanien laulu



Jari Ruonakoski viihtyy keittiössä. Uutta koko ajan kehittävä ravintoloitsija joutui jättämään opetustyön muiden kiireiden takia. KUVA ARJA PÄIVÄRINTA

## ”Kuultiin, että te olette siellä”

### Ravintoloitsija Jari Ruonakosken kyvyt tiedetään Helsingissäkin

Arja Päivärinta

**YLIVIESKA** Lounasravintola Pikkuveli Ylivieskan keskustassa saattaa saada isoveljen jo tänä vuonna, jos kaikki menee suunnitellusti. Paistinkääntäjien Veljeskunnan nuori Ravintoloitsija **Jari Ruonakoski**, 31, aikoo tiiminsä kanssa avata tasokkaan *à la carte* -ravintolan.

– Näyttää siltä, että kysyntää iltaravintolalle olisi. Sillä on käsitönsi mukaan täällä kaikki menestymisen mahdollisuudet.

Tiukka väentö on menossa ja tilavaihtoehtoja tutkailtu. Toimiviksi ja viihtyisiksi ne saadaan hyvällä suunnittelulla.

– Ruoka ja palvelu edellä kuitenkin lähdetään. Toivon, että pääsemme avaamaan vielä tämän vuoden puolella.

**Nopeasti kasvanut** lounas- ja tilausravintolatoiminta on yllättänyt tekijän itsensäkin. – Viime vuosi on ollut hurja. Pikkuveljessä lounasasiakkaat ovat lisääntyneet ja syyskuussa alkanut tilausravintolatoiminta Akustiikassa on paisunut kovaa vauhtia. Kun anniskeluaikeudetkin saatiin, etenkin yritykset ovat ryhtyneet käyttämään Akustiikkaa ja tilaavat sinne ruokatarjoilua. Monesti puhelu alkaa: ”kuultiin teidän olevan siellä, niin päätettiin kysyä, sai-

siko?...” Räättälöimme mielelläme asiakkaiden toiveitten mukaiset ateriakokonaisuudet.

Kun Ruonakoski puhuu meistä, hän tarkoittaa yrityksessään osakkaina olevia **Jarkko Jaakola** ja ravintola Mustalesken henkilökuntaa, rautaisia ammattilaisia kaikki

– Jarkko on parhaillaan armeijassa, mutta on kasvanut ammattiin kesätyöntekijästä ja on vahvasti mukana. Mustaleski tarjoaa henkilökuntaa, jolla on kokemusta salitoiminnasta, joten valmis miehitys iltaravintolaan on jo olemassa. Ohjelmapalvelukin hoituu Mustalesken kautta. Saamme synergiaetua ja henkilökunta kokoaikaista työtä.

**”À la carte ravintola on aina ollut haaveeni ja nyt sen toteutuminen on lähellä.”**

**Mainetta nuorelle** ammattilaiselle on kertynyt taitojen lisäksi myös innokkaana lähellä tuotettu ruuan puolesta puhujana.

– Raaka-aineet pyrin hankkimaan aina niin läheltä kuin mahdollista. Suosin pieniä tuottajia, sillä pienten yrittäjien menestymisen on meidän kaikkien etu. Muodostamalla yhteistyökertun olemme kaikki vahvempia.

Jari Ruonakoski muistuttaa, että laadusta ei silti tingitä, tuotteen on oltava priimaa.

– Luomu on yksi osa lähellä tuotettua ravintoa, mutta suo-

sin mieluummin lähellä tuotettua kuin sadan kilometrin takaa tulevaa luomua, jos voi valita.

Tätä periaatetta hän on korostanut ravintola-alan messuilla ja muissa tilaisuuksissa esiintyessään. Ruonakoski on pantu merkilte, hänen tunnetaan Oulussa, mutta myös Helsingissä. Molempiin häntä on pyydetty töihin, mutta hän on päättänyt jäädä Ylivieskaan.

– Täällä on aivan yhtä hyvät menestymisen mahdollisuudet kuin muuallakin. Olen päättänyt kokeilla, saanko oululaiset tulemaan tänne syömään.

Sitrakin kiinnostui ”lähiruoka-apostolista” ja kävi haastattelemassa häntä.

– Aiheesta: *Miten pieni toimija pystyy käyttämään lähiruokaa*, on tehty julkaisu. Toivon, että isompikin yritysten kiinnostus heräisi. Se toisi varmuutta pienten tuottajien pärjäämiseen.

**Sitran kiinnostus** lämmittää Jari Ruonakosken mieltä. Toinen mieltä lämmittävä tunnus tuli viime vuonna, kun Paistinkääntäjien veljeskunta kutsui hänet jäsenekseen.

– Vanhempien kollegojen arvostus tuntuu hyvältä. Veljeskunta koostuu sekä ammattilaisista että harrastajista. Taidan olla nuorimpia ammattilaisia, joka on tunnustuksen saanut. Järjestön tavoitteenahan on ruokakulttuurin edistäminen. Minäkin pyrin osaltani pitämään tason niin korkealla kuin mahdollista, olipa kyse lounaasta tai juhlaillallisesta. Asiakkaat ovat minulle samanarvoisia eikä heitä saa koskaan aliarvioida. Asiakas on kuningas koko sen ajan, kun hän on ravintolassa. Asema ei muu-

ta ruuan tai palvelun tasoa. Olen valmistanut Martti Ahtisaaren Nobel-illallisen ja monta ministerien ja muiden silmäätekevien illallisia. He ovat asiakkaana ehkä vain kerran. Suurin haaste on saada päivittäinen lounasasiakas tulemaan uudelleen.

Ruonakoski ei myönnä tavoittelevansa michelinejä, koska niitä ei Helsingin pohjoispuolelle ole tullut tähänkään saakka, mutta hän on valmis synnyttämään uusia ruokatrendejä, ko-

keilemaan uutta ja tutustuttamaan asiakkaansa eri vaihtoehtoihin.

– *À la carte* ravintola on aina ollut haaveeni ja nyt sen toteutuminen on lähellä. Ruuanvalmistus on intohimoni, sydän on aina mukana. Menestymiseen tarvitaan hulluutta, luovuutta ja uskallusta. Kultakaivos tämä ala ei ole, mutta se tarjoaa työtä ja aina joskus onnistumisen iloa. Asiakkaileni toivon sen tarjoavan Wau-elämyksiä.

## Info

### Jari Ruonakoski

Syntynyt Oulussa 31.1.1982.

Valmistui ravintolakokiksi Pohjois-Pohjanmaan ammattiopistoksesta vuonna 2000.

Ensimmäiset työpaikat kokkina Oulussa: Laivaravintola Neptunus 1999, ravintola Uleåborg ja ravintola Dupont, jossa esimiestehtävissä.

Vuonna 2001 avautuu työtarjous Veikko Lesoselta Uudelle Seurahuoneelle kokiksi.

2003 Sodexoon esimiestehtäviin ja avaamaan uutta toimipistettä, samaan aikaan konsultointia Aalto-ravintolassa, jossa kehittää juhlapalvelu- toimintaa sekä ateriatuotintaa mm. lentoyhtiö SAS:lle.

2005 avaa Aaltoravintolat Oy:lle uutta ravintolaa ja jatkaa juhlapalvelun kehittämistä. Tässä välissä myös Pooki radion kanssa ruokaohjelmaa Keskolle.

Ensimmäiset suunnitelmat omasta ravintolasta Ouluun Pauli Kärjen ja Juha-Matti Timlinin kanssa tyssäivät vuokraongelmiin vuonna 2006 ja kutsutaan keittiömestariksi Radisson Sas hotellin ravintolaan.

Vuonna 2009 Kanrestalle keittiömestariksi ja keittiötoiminnan organisoijaksi kaupunginteatterin, kaupunginkirjaston, Madetoja-salin, Valveen ja Tietomaan ravintoloihin.

Tietomaan ravintoloihin.

2010 siirtyi opetustyöhön entiseen opinahoonsa koulutamaan ravintolakokkeja ja organisoimaan opetusravintolan iltatilaustarjontoihin.

Vuonna 2010 keittiöpäälliköksi Kylpylä-hotelli SaniFaniin Kalajoelle.

2011 Ylivieskaan lounasravintola Herkun osastomistajaksi. Ravintola muuttui Pikkuveljeksi ja lisätöitä tarjoaa kulttuuritalo Akustiikan tilaus- ja juhlaravintola.

Lisäksi opettajan töitä työn ohessa 2011–2012 Oulaisten ammattiopistoksesta ja Ylivieskan aikuiskoulutuskeskuksessa.



Käädyt ovat alkujaan ranskalaisen Paistinkääntäjien Veljeskunnan tunnus.