



# TEEMA

## YHTEYSTIEDOT:

Hannu Lehto 020 750 4408 hannu.lehto@kpk.fi  
 Päivi Savela 020 750 4450 paivi.savela@kpk.fi  
 Riitta-Maija Sykkö 020 750 4418 riitta-maija.sykkö@kpk.fi

## Lippu salkoon ja parempaa päälle

Suomen syntymäpäivää kannattaa juhlia isosti ja näyttävästi - myös kotioloissa. Pidä ystäville oma itsenäisyysvastaanotto, poksauta pullo kuohuvaa, varaa hyvää syötävää ja pukeudu parhaimpiisi. Suuriin juhliin voi hankkia tamineet pukuvuokraamosta. Hinnottelu vaihtelee: nais-

ten iltapuvun voi saada sadalla eurolla ja frakin hieman sen alle. Älä unohda juhlahumussa itsenäisyysperinteitä. Vedä aamulla kahdeksalta lippu salkoon ja sytytä illalla kuudelta sinivalkeiset kynttilät ikkunalaudoille.

(STT)



Lähialueen kaali muhii kermassa Pikkuveljen à la carte -ravintolan keittiössä.



Kutsu presidentin itsenäisyyspäiväjuhlien vastaanotolle oli Juha-Matti Timlinille ja Jari Ruonakoskelle täydellinen yllätys. Matka Tampereelle mahdollistaa avioparille myös pienen loman kiireisen sesongin keskellä.

Lähiruoan eteen tehty työ toi kutsun Tampere-taloon

# Lähiruoka-aate vaatii intohimoa ja sydäntä

Pikkuveli -ravintoloiden toimitusjohtaja ylivieskalainen Jari Ruonakoski ei vain puhu lähiruosta. Hän myös toimii ja elää opiansa mukaan.

Lähiruoka ja sesongin raaka-aineet näkyvät kaikkina vuodenaikoina sekä lounasravintola Pikkuveljen että elokuussa hotelli Käenpesän yhteyteen avatun Pikkuveli à la carte -ravintolan ruokalistoilla.

Ruoka valmistetaan mahdollisimman pitkälle pientuottajien ja lähialueen tuottajien raaka-aineista ja tuotteista. Lähiruuan ja paikallisten tuotteiden osuus ruoanvalmistuksessa on noin 70 prosenttia.

- Pyrimme siihen, että ruoassamme maistuu paikallisuus ja ruoka on sellaista, jota ei muualta saa, kuvailee Jari Ruonakoski. Hän on ollut mukana neljässä lähiruoka-hankkeessa sekä opettanut ja luennoinut aiheesta kouluissa, oppilaitoksissa ja erilaisissa tilaisuuksissa.

Sinnikäs työ on huomattu myös muualla, sillä tänään Jari Ruonakoski ja hänen puolisonsa ravintolapäällikkö Juha-Matti Timlin viettävät ansaittua vapaapäivää ja juhlivat tasavallan presidentin itsenäisyyspäiväjuhlien vastaanotolla Tampereella.

Jari Ruonakoski pitää kutsua arvostuksen osoituksena sille työlle, jota hän on tehnyt lähiruuan puolesta.

- Se on myös kunnianosoitus koko lähiruoka-aatteelle, hän vakuuttaa.

- Kutsu vastaanotolle oli meille täydelli-

nen yllätys. Se tuli ihan puskista, kertovat Jari Ruonakoski ja Juha-Matti Timlin.

- Juhlavastaanotto antaa meille mahdollisuuden viettää myös pientä lomaa, Jari Ruonakoski iloitsee.

- Tosin työt eivät pariskunnalta onohdu lomallakaan. He lähtevät juhlaan aistit avoimina.

- Juhlien tarjoilu kiinnostaa etenkin, kun tänä vuonna teemana on luomu ja paikallisuus. Osa keittiöimistäkin on meille tuttuja, joten on mielenkiintoista nähdä, mitä he ovat kehitelleet ja minkälaisia raaka-aineita käyttäneet.

- Vinkkejä ja ideoita voi napsia, mutta koptoinnille tielle emme lähde.

Jotain tuulahduksia itsenäisyyspäivän vastaanotolla voi silti tarttua kotiin tuomiksi.

Lähiruoka-aatteen ylläpitäminen vaatii intohimoa ja halua. Asioita ei voi tehdä helpommalla tavalla.

- Raaka-aineiden ja tuotteiden tilaaminen isoilta keskusliikkeiltä olisi helppoa. Tavarat voisi tilata kerralla yhtä nappia painamalla.

- Lähiruokaa on tarjolla yhtä raaka-ainetta siellä ja toista täällä, joten logistiikka vaatii vaivannäköä, joskus myös aimon annoksen mielikuvitusta.

Asiat voi kuitenkin ratkaista parhain päin, välillä mutkien kautta ja välillä nii-

tä oikoen.

- Esimerkiksi poronlihaa saamme Yli-Iistä Tannilan tilalta, joka on Suomen eteläisin paliskunta. Poronliha toimitetaan ensin isän ja äidin pakastimeen Ouluun, josta se haetaan Ylivieskaan kylmälaukuissa 30 kilon erissä.

- Jäätelö tulee meille pientilalta Yli-Kiimingistä. Koska jäätelöä ei toimiteta Ylivieskaan asti, olemme sopineet kasvistikurimme kanssa kuljetuksesta. Hän hakee jäätelön ja tuo sen meille pakkaskuormassa samalla, kun tuo kasviksia.

- Järjestelyt onnistui parilla puhelinsoitolla. Sekin osoittaa, että pientuottajat ovat joustavia ja valmiita tukemaan toinen toisiaan. Hyvin toimivat verkostot ovat kaiken perusta.

Kun asiakassuhde toimii joustavasti lähituottajien kanssa, toimitukset onnistuvat tarvittaessa nopeallakin aikataululla.

Lähiruuan haastavimpia raaka-aineita ovat naudanliha ja tuore kala.

- Possua ja lammasta saamme lähialueelta, mutta naudanlihaa on vaikeampi saada. Nykyisin se tulee pirkanmaalaiselta pientilalta.

- Pirkanmaa on eteläisin ja Inari pohjoisin paikka, josta meille tulee tavaraa. Inarista saamme siikaa.

Kalaa ravintoloihin tulee kolme kertaa viikossa. Keskitälvä on vaikeinta aikaa.

- Käytämme vain tuoretta kalaa, joten päivän kala-annos koostuu siitä, mitä kulloinkin on tarjolla. Jos kalaa ei saada, emme lähde rönsyilemään linjastamme, vaan teemme korvaavaa ruokaa.

- Asiakkaat ymmärtävät, vaikka kaikkea ei tilalta löydykään.

- Lähialueen tuottajilta saamme viljatuotteita, leipää, kasviksia, juureksia, yrttejä, salaattia, perunoita, herneitä, marjoja, luettelee Ruonakoski.

Hänen mukaansa lähiruoka on laadukasta, koska se on tuottajien elinehto. Sekin näkyy laadussa, ettei raaka-aineita kulje-

teta pitkiä matkoja.

- Eikä hintakaan ole noussut ongelmaksi, toteaa Ruonakoski.

- Kun ravintolamme lähiruoka-aate on tullut tutuksi, pientuottajat ovat alkaneet ottaa meihin yhteyttä ja tarjoavat tuotteitaan. Kalastajat saattavat soittaa ja tarjota hyvää muikkusaalista ja marjastajat marjoja. Erällä kotipuutarhurilla oli tullut valta kurpitsasato ja hän tarjosi niitä meille.

- Tiettyyn rajaan asti tuotteita voidaan ottaa vastaan, mutta siinäkin pitää miettiä käyttöä. Käytämme hyvin vähän pakaste-

ta, sillä pyrimme tarjoamaan ruokaa, joka on tehty alusta loppuun tuoreista raaka-aineista.

Pientuottajien ongelmana on Ruonakosken mukaan se, että nykyisin julkisella puolella joudutaan tuottajia kilpailuttamaan. Se vaikeuttaa tulevaisuuden suunnittelua ja investointeja.

- Pientuottaja ei uskalla tehdä isoja investointeja, koska jatkosta ei voi tietää, Ruonakoski harmittelee.

Riitta-Maija Sykkö, teksti  
Päivi Karjalainen, kuvat

## Unelma-ammattiin

Pikkuveli-ravintoloiden toimitusjohtaja ja keittiöpäällikkö Jari Ruonakoski tiesi jo kaksivuotiaana, mitä hän haluaa tehdä isona. Ruokaa!

Päätös on pitänyt, vaikka hän myöntää, ettei itse muista päätöstään. Näin hänelle on kuitenkin kerrottu.

Tähän mennessä Jari Ruonakoski on ehtinyt avata jo seitsemän ravintolaa, joista kaksi viimeistä ovat hänen omiaan. Elokuun lopussa ovensa avasi Ylivieskassa sijaitseva à la carte -ravintola Pikkuveli.

- Lounasravintola Pikkuveljen ja juhla- ja pitopalvelun lisäksi halusin toteuttaa haaveeni à la carte-ravintolasta.

Kun tilaisuuksia ja tilat löytyivät, Jari Ruonakoski ja Juha-Matti Timlin ryhtyivät toteuttamaan yhteistä unelmaansa.

- Halusin luoda miljöön, jonne nykyajan kiireinen ihminen voi tulla syömään alusta loppuun käsityönä tehtyä lähiruokaa, toteaa Jari Ruonakoski ja hämmentää samalla paistinpannalla muhivaa kaalia, jota tarjotaan possunkyljen lisukkeena.

