

Ravintoloitsija nosti lähiruuan ykköseksi

PÄIVI KARJALAINEN

Pientuottajien lähiruoka kiinnostaa ravintoloita muuallakin kuin pääkaupunkiseudulla. Ylivieskalainen ravintoloitsija on kasvattanut lähiruualla herkuttelun ennätysmäiselle tasolle.

YLIVIESKA

Lähiruuan tarjoaminen on ylivieskalaiselle ravintoloitsijalle **Jari Ruonakoskelle** sydämenasia. Sen toteuttaminen vaatii idearikkautta ja sinnikkyyttä.

Ruonakoski näkee lähiruuan merkityksen liettä ja lautasta isommissa yhteyksissä. Tuottajien ja ravintoloitsijoiden yhteistyöstä syntyy eräänlainen hyvän kehä, jonka vaikutukset ulottuvat laajalle.

Pienyrittäjänä Ruonakoski haluaa tukea alueen pientuottajia. Hänestä olisi hyvä, jos isot ostajat tekisivät monen vuoden sopimuksia.

”Kun tuottaja tietää, että hänen tuotteillaan on jatkossakin menekkiä, hän ehkä rohkaistuu investoimaan ja työllistämään muita. Seurauksena on lisää veroeuroja omaan kuntaan, minkä myötä kuntalaisten ostovoima ja hyvinvointi lisääntyvät.”

Luottamus ansaittava

Kolmisen vuotta toiminut Lounasravintola Pikkuveli on Ruonakosken ensimmäinen oma ravintola. Hieman myöhemmin avattiin Pikkuveli à la Carte, joka toimii hotelli Käenpesän yhteydessä myös iltaravintolana. Molemmissa riittää tyytyväisiä asiakkaita.

”Mutta skarppina on oltava, luottamus pitää ansaita.”

Noin 70 prosenttia Ruonakosken ja hänen puolisonsa **Juha-Matti Timlinin** ravintoloiden käyttämistä ruoka-aineista on lähiruokaa. Sitä toimittaa kuutisenkymmentä pientuottajaa.

Ruonakoski vastaa ravintoloiden keittiöistä, ruokahankinnoista ja kokonaisuudesta, Timlin ravintolasaleista.

Myös Timlinillä on kokin koulutus, joten hän pystyy tarvittaessa huolehtimaan keittiöstä.

Läheltä löytyy paljon

Ruonakoski on toiminut useissa lähiruokahankkeissa. Hän on niissä havainnut, miten paljon tuotteita on aivan lähiseudulta saatavissa.

Esimerkiksi ravintoloiden sianliha tulee Himangalta, karitsanliha Toholammilta, jauhot, kananmunat ja perunat Kalajoelta, luomuleivät Sievistä ja hunaja Ylivieskasta.

”Pientuottajat ovat joustavia

ja keskenään avoimia. He auttavat toisiaan esimerkiksi kuljetuksissa tai etsimällä tilaajalle toisen tuottajan tuotetta, jos vastaavaa ei itsellä juuri sillä hetkellä ole.”

”Tuottajien ja tilaajan yhteistyön tuloksena syntyy uusia kontakteja, ja verkosto laajenee”, Ruonakoski sanoo.

Potkan sijaan poskia

Luovuutta kysytään, jos jostakin on pulaa. Suunnitelmat menevät uusiksi, ruokalista elää. Kun porsaas potkia ei kerran saatu riittävästi, Ruonakoski ideoi yhden hittituotteista, possunposket.

Niihin käytetään rasvakerroksen alla piilevä liha, jonka lihan toimittaja leikkaa toivomusten mukaan.

Alussa poskia kului lounailla 20 kiloa, nyt menekki on kaksinkertaistunut.

Ravintolan viinit ovat peräisin pientuottajilta, joskin perinteisistä viinimaista. Viinitukkuriksi on valittu asiansa osaavia, jotka huolehtivat, että viinitilalla asiat on hoidettu hyvin.

Juomat valitsee Timlin.

Ruonakosken mukaan asiakkaat ihmettelevät toisinaan, miten Ylivieskassa voi olla näin houkutteleva viinivalikoima ja ruokalista.

Karitsaa ympäri vuoden

Toholammilla lampaista kasvattava ja omassa pienteurastamossaan teurastava Polson Lammastuotanto Oy:n toimitusjohtaja, maanviljelijä **Eero Polso** toimittaa ravintoloihin karitsanlihaa eri muodoissa. Hän markkinoi sitä myös muualle, muun muassa isoihin marketteihin.

Ravintola Pikkuveli on Polson mukaan suunnannäyttävä ja ennakkoluuloton ruuanvalmistaja.

”Tuottajalle on todella tärkeää tietää menekki etukäteen. Sopimushomman ansiosta sen voi ennakoita.”

Pitkäaikainen karitsanlihan suoramyynti on antanut Polsolle rohkeutta laajentamiseen. Oman teurastamon hän perusti vuonna 2006.

Karitsoimiset ja teurastukset ajoitetaan niin, että lihaa on saatavilla ympäri vuoden.

LEENA NYGÅRD



Jari Ruonakoski leikkaa karitsanmaksaa, oikealla ravintolapäällikkö Juha-Matti Timlin.



Eero Polso kasvattaa suomenlampaita.



Lähiruokalautasella karitsanpaistia ja -maksaa.