# KIERTO-podcast – Arvojesi mukaista työtäJakso 4 – Ruoan arvostus näkyy hävikin määrässä

[Rastas:] Arvostakaa sitä, mitä olette tehnyt tai mitä ostatte kaupasta. Ei silleen, että pitäisi brassailla,
että meillä on enempi kuin teillä. Sehän on typerä ajattelu. Asenne ruokaa kohtaan ja ymmärrys siitä, että ruokaa ei tule tuolta loputtomiin, vaan se loppuu jossain vaiheessa.

[tunnusmusiikki.]

[Nuorgam:] Ilmastokriisi kiihtyy. Työelämä muuttuu ja maailma tuhoutuu. Välillä on vain sellainen olo, että tekisi mieli lyödä hanskat tiskiin. Vielä ei kuitenkaan kannata luovuttaa, sillä toivoa on. Kierto on matka kohti kestävää kehitystä, kestävää kasvua ja just sun arvojen mukaista työtä. Meillä on ratkaisu siihen, miten jokainen voi vaikuttaa maapallon resurssien riittämiseen, tukea luonnon monimuotoisuutta ja ratkaista omalta osaltaan ilmastokriisi. Tulevaisuudessa kiertotalous tulee olemaan ainoa tapa toimia. Kun ne mahdollisuudet ymmärtää jo nyt, niin on edelläkävijöiden matkaan helpompi hypätä. Mun nimi on Emmi Nuorgam. Olen yhteiskunnallinen keskustelija ja somevaikuttaja. Tänään mun vieraana on ravintoloitsija Arto Rastas ja Tampereen ev.lut.-seurakuntien Olli Rinta-Mantila. Tervetuloa.

[tunnusmusiikki.]

[Nuorgam:] Arto. Mikä on viimeisin ruoka, minkä olet heittänyt roskiin?

[Rastas:] Joka päivä tulee väkisinkin heitettyä jotain, mutta varmaan se oli banaaninkuoret.

[Nuorgam:] Ai, ai, ai. Nyt oli aika helppo vastaus. Entä Olli?

[Rinta-Mantila:] Varmaan olisiko ollut pilaantunutta kalaa.

[Nuorgam:] Arto, sinä olet ravintoloitsija. Sulla on Tampereella useita ravintoloita ja kaikenlaista muuta toimintaa myös Helsingissä, monta ravintolaa. Kerro vähän. Kuka on Arto Rastas?

[Rastas:] Arto Rastas on pitkän linjan keittiömestari ja ravintoloitsija. Olen aikoinani Rovaniemeltä lähtenyt ja pikkuhiljaa päätynyt etelän suuntaan. Tällä hetkellä kaiken kaikkiaan 13 eri paikkaa. Niistä osa on catering-bisnestä, osa on kahvilatoimintaa. On pikaruokaravintolaa, on henkilöstöravintolaa. Sitten on myös fiinimpää fine dining -tyylistä ravintolaa. Oikeastaan koko kirjo, mitä ravintola-alalla pystyy tekemään. Se on tällä hetkellä mulla hyppysissä.

[Nuorgam:] Loistavaa, kiva kuulla. Entä Olli? Ehkä ei tule ensimmäisenä mieleen ihmisille, että seurakunnallakin voi olla ruoka-alan ammattilaisia töissä? Mitä sä teet päivät pitkät?

[Rinta-Mantila:] Olen seurakunnalla ja ohjaan työkokeilijoita, jotka opettelevat mun ohjauksessa ruuanlaittoa. Me tosiaan jalostamme hävikkiruuasta aterioita seurakunnan eri pienryhmissä ja kesäruokailuissa diakonian kautta jaettavaksi vähävaraisille.

[Nuorgam:] Nyt, miten molempien työ liittyy kiertotalouteen tai mitä kiertotalous tässä yhteydessä on. Ajattelemme niin, että kiertotalous on tapa katsoa maailmaa vähän kestävämmin. Jos aikaisemmin on tehty raaka-aineita tai louhittu raaka-aineita tai kasvatettu ruokaa, siitä on kerran valmistettu jotain, jonka jälkeen, no ruoka joko syödään tai se päätyy kaatopaikalle. Esineiden kanssa samalla tavalla. Nyt ajatellaan niin, että yritetään viiva suoraa tapaa toimia muuttaa niin, että se olisi enemmän ympyrä, jossa raaka-aineet muun muassa kiertää. Ruokaan liittyen tietysti energia ja muuta asiat kiertää ja niitä pystytään tehokkaammin käyttämään. Jos puhutaan kiertotaloudesta nyt ruuan näkökulmasta, niin ihmisille tulee mieleen ehkä juuri ne banaaninkuoret, perunankuoret ja perunankuorien friteeraaminen. Onko se kaikki, miten ruoka voi liittyä kiertotalouteen?

[Rastas:] Jos minä vastaan ensin. Mun mielestä ei, ei tietenkään ole näin. Siinä pitää ajatella isompaakin kuvaa. Aika usein meikäläinenkin varsinkin, joka on vannoutunut käsillä tekijä eli en mielelläni availe valmispurkkeja, niin meidän ympäristössä kuullaan aika usein, miten joku syö valmislihapullia tai kuinka joku vai laittaa suuhun tällaista, kun siinä ei ole edes aitoa lihaa. Otetaan esimerkiksi naudan ruho. Sehän on superhyvä, että se hyödynnetään jänteitä, luita ja kaikkia kalvoja myöten. Jalostetaan syötävään muotoon. Kaikessa raaka-aineiden hankinnassa tai kasvatuksessa otetaan huomioon, miten saadaan mahdollisimman hyvin käytettyä tuote, jotta siitä ei jää minkäänlaista hävikkiä. Se on mun mielestä kiertotaloutta parhaimmillaan.

[Nuorgam:] Sellainen tietynlainen ennakointi mietitään etukäteen, mitä tästä tehdään ja miten se saadaan parhaalla tavalla hyödynnettyä. Siihen liittyy myös, miten se on tuotettu, kasvatettu, miten eläimet on kasvatettu, miten ne kuljetetaan ravintolalle, miten niitä siellä käsitellään, millaista energiaa käytetään ja näin edelleen. On monenlaisia asioita. Opetetaanko Olli näitä kaikki teillä Siellä teidän opiskelijoille?

[Rinta-Mantila:] Joo. Mun työni, tai meidän hävikkitoiminnan kannalta meillähän taas on... Pystymme käyttämään hyvin monipuolisia raaka-aineita seurakunnan ruokapankin kaupoilta ja myöskin joiltain suurtalouskeittiöiltä kerättyä hävikkiä. Mulla voi olla sellaisia raaka-aineita, joita Artokaan ei juuri käytä.

[Nuorgam:] Niin kuin esimerkiksi mitä.

[Rinta-Mantila:] Jokin kauppahan voi poistaa hyllystä jotain hyvinkin erikoisia. Stockmannillahan on kaikkia hienoja tuotteita. Olen törmännyt tosi mielenkiintoisiin, kalliisiinkin tuotteisiin, joita ei voi enää kuluttajalle myydä. Ne tulevat ruokapankin kautta meidän käytettäväksi. Me tietenkin tarkistamme, että se on turvallista jatkojalostaa. Hyvin olennaista siinä. Siltihän siitä edelleen menee kuitenkin roskiin, mitä oikeasti ei voi enää käyttää.

[Nuorgam:] Miten se tsekataan? Jos teille esimerkiksi jostain kaupasta tulee teille hävikkiruoka, niin mitä siinä pitää ottaa huomioon, että se voidaan edelleen uudelleen käyttää.

[Rinta-Mantila:] Tietysti elintarvikekäsittelyssä, varastoinnissa nämä pakkauspäivämäärät ovat ensimmäinen. Nehän ovat sellaisia juttuja, mihin ei voi sokeasti luottaa. Aistinvaraisuus on olennaisin juttu siinä. Elintarvikeviranomainenhan on hyväntekeväisyyttä tekeville yhdistyksille ja tahoille antanut antanut pikkuisen helpotuksia säännöksistä. Kun kauppa joutuu poistamaan jotain, kun on järjestelmät hälyttää, että on jokin erä, päivämäärä menossa. He poistavat ne, mutta me pystytään niitä vielä käyttämään. Aistinvaraisuus on hyvin tärkeää siinä. Ei mekään voida siinä. Jos me luovutetaan jotain päiväysvanhaa lihaa esimerkiksi jollekin toiselle taholle eteenpäin, niin silloin luovutetaan tavallaan sille taholle vastuun. Me ollaan kuitenkin vastuussa siitä luovutetusta ruuasta niin kuin kauppakin on vastuussa meille.

[Nuorgam:] Tämähän on hyvä tapa hyödyntää hävikkiä, joka kaupoista aikaisemmin meni aika pitkälti suoraan roskiin tai biojätteeseen menee varmaan edelleenkin.

[Rinta-Mantila:] Menee ja enää ei ole. Joskus aikoinaan oli sellainen, että tuolla jossain Lielahdessa isoissa kaupoissa lukitsivat näitä biojätettä, että dyykkarit eivät pääse keräämään niitä. Onneksi sitä ei enää ole. Se menee niin kuin hyötykäyttöön. Tietysti lahjoittajia kaivataan edelleen lisää. Hyvin keskitetty keräily, hajautettu jakelu ruokapankki on.

[Nuorgam:] Tällaiseen kiertotalousajatteluun tai kestävään kasvuun ja kehitykseen ja kaikkeen vihreään elämään aina liitetään aika vahvasti maailman parannus, ideologia ja koko maailman syleileminen. Mikä on se syy Arto, minkä takia sun ruokafilosofiaan kuuluu se, että hyödynnetään se koko eläin?

[Rastas:] Olen elänyt tässä ravintolamaailmassa niin pitkään, että mä olen nähnyt sen. Mä päädyin Helsingin huippuravintoloihin 2000-luvun alussa. Silloin ruuanlaitto oli hyvin erilaista. Porkkanasta piti tehdä särmää kuutiota. Se on ihan sama, kuinka paljon leikkaat siitä hukkaan, kunhan siitä tulee kuutio, pallo tai soikio tai joutsen tai mikä ikinä. Mä silloin jo ajattelin, että tässä ei ole mitään järkeä. Meillä on yski porkkana, josta saadaan lautaselle kaksi pientä palikkaa ja tavoitellaan jotain Michelin tähteä sillä, että meidän kuutio on oikeasti kuutio siinä. Mä olin pitkään kokkimaajoukkueessa, jossa tämä vielä korostui. Siellähän hierottiin niitä raaka-aineita siihen aikaan vielä enemmän. Se oikein hiomapaperilla hiottiin pyöreäksi. Yhdestä porkkanasta voit saada yhden pienen, pyöreän pallon. Kaikki muu meni pois. Mä silloin funtsin, että jos mä pyöritän omaa ravintolaa, niin mä en ikinä halua tehdä tämmöistä. Mä haluan ehdottomasti hyötykäyttää ne ja keksiä niistä. Se muutos tapahtui. Sanotaan 2000-2005 vuonna oli hifistely aikaa, fine dining oli kukoistuksessaan. 2005 vuoden jälkeen alkoi bistroutumiskausi, jolloin ruuanlaitosta tuli rennompaa. Alettiin puhumaan kaikesta siitä, että onkin makeeta, että joku osaa tehdä perunankuorista jotain tai porkkanasta tai se kuivaa tuotteita, säilöö tuotteita. Käy vaikka keräämässä itse niitä tuotteita. Siitä tuli se makee juttu, kun siihen lähti niin monia huippu-keittiömestareita maailmalta mukaan. René Redzapi tietysti Tanskassa yksi huikeimmista esimerkeistä ravintola Noman suhteen. Jotenkin se on aina ollut mulla se ajattelumalli. Yrittäjänä bisnes on aina taustalla, talouspuoli, kuinka teet mahdollisimman hyvää tulosta kumminkaan ottamatta mitään asiakkaalta pois. Hävikki- tai ylijäämäruuassa on vähän sellainen paha klangi. Jos sanotaan asiakkaalle, että meillä on hävikkiruokaa. Aina tulee vähän torjuva ote hommaan, että onkohan se kunnossa. Tämä on varmasti monilla ensimmäisenä. Tai jos jostain ruokapankin kautta tai mistä vaan. Onkohan siellä ollut varmasti ammattilaiset tsekkaamassa, että se ruoka on kondiksessa? Jätin joskus käyttämättä hävikki-sanaa. Me vain kerrottiin asiakkaalle, että olemme jatkojalostaneet kaikki, mitä vaan pystytään jatkojalostamaan. Tein vuonna 2012 Alfa-nimisen pop up -ravintolan. Mulla oli Hella ja huone -niminen ravintola silloin. Se oli ehkä 2012, 2013. Se oli kesän ajan. Silloin oli idea se, että tästä ravintolasta ei tule yhtään hävikkiä. Ei yhtään. Me sitouduttiin siihen kahdeksi kuukaudeksi. Me hyödynnettiin kaikki. Meillä oli siellä toukkakompostoreita. Meillä oli sitä sun tätä. Viljeltiin ravintolasalissa itse tuotteita. Se oli makee kokeilu, kuinka kaikesta pystyy jatkojalostamaan jotain. Kahvinpuru, kasvatettiin omia sieniä. Jotenkin siitä jäi hyvä fiilis. Ei me ehkä niin hifistelty jatkossa, mutta kyllä joka ravintolassa mietitään tosi tarkkaan, että kuinka paljon biojäteastiaan menee ruokaa. Toki on erilaisia paikkoja. Eihän me kaikkialla pystytä edes hallitsemaan hävikin syntyä. Esimerkiksi henkilöstöravintolat, joissa hävikin synty on ikään kuin asiakkaan vastuulla, joka ottaa ruuan noutopöydästä. Välttämättä ravintola tai ravintoloitsija ei ole se tyyppi, joka pystyy sitä hallitsemaan.

[Nuorgam:] Se on siis myös taloudellisesti järkevää. Kyllähän, kun jälkeenpäin miettii, että onko järkevämpää ostaa yksi porkkana ja käyttää kokonaan vai viisi porkkanaa ja tehdä kaikista yksi pieni pallero. Kyllähän yhden hyödyntäminen on järkevämpää. Olli, mitä luulet. Miksi hävikkiruokaan liittyy tietyllä tapaa negatiivinen mielikuva?

[Rinta-Mantila:] Varmaan se, onko tämä enemmän semantiikkaa, että hävikki-sana on ehkä. Jos siihen löytyisi parempi sana, niin se voisi ehkä tuoda positiivisuutta. Tällä hetkellä kaupoista kerättävän hävikki ihmisille, kun ihmiset saavat sitä hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta, niin sehän pyörii vähävaraisten ruokkimisen ympärillä pääosin Suomessa. Sitä kaupallista toimintaa ei vielä niin paljon ole kuin pitäisi olla. Tavallaan ehkä tämä eriarvioisuuskin jotenkin näkyy siinä. Jos olet ruokajonon asiakas, niin silloin sinulla on jotain ongelmia. Tavallaan, kun sulle kelpaa sekunda.

[Nuorgam:] Niin, vaikka se ei pidä lainkaan paikkaansa.

[Rinta-Mantila:] Ei se pidä paikkaansa. Nehän on ihan hyviä tuotteita ja kuten Artokin tietää, niin Parasta ennen päiväyskin on sellainen, että jos tuote on hyvä, eihän kukaan sitä heitä pois, jos se on oikeasti hyvä sen päiväyksen jälkeen. Kauppa joutuu kuitenkin niin tekemään. Kun katsoo sitä koko ruuantuotantoketjua, kun se menee kotitalouteen, niin tuleehan siinä kaikenlaista muutakin hukkaa. Polttoainekustannuksia kuljetuksesta ja niin pois päin. Se on aika pitkä ketju, kun ruoka kulkee tuottajalta kotitalouspöytään.

[Nuorgam:] Mitä sille tapahtuu sen jälkeen, kun se menee kotitalouspöytään ja sitä ei siinä syödä? Heittääkö suomalaiset kotona ruokaa roskiin?

[Rinta-Mantila:] Sen voi jokainen kysyä itseltään, ­että kuinka paljon. Kyllähän sitä on paljon sitäkin, että ei syödä eilistä ruokaa. Varmaan on paljon sitäkin, että ostetaan vanhojen tottumusten mukaan. Suuren perheen lapset ovat muuttaneet pois, mutta ostetaan kuitenkin samat määrät ruokaa. Minäkin yksin asuvana suosin lähikauppaa vaan tarpeeseen kuin menisin markettiin ja ostaisin säästääkseni vain joitakin euroja ja sitten en käytäkään niitä. Kaikki asenteet ja tottumukset jotenkin. Voisi ihmiset pitää päiväkirjaakin, että miten ruuat käyttää. Kyllähän vanhoista, edellisen päivän ruuista voi kehitellä monenlaista. Monet kastikkeet muuntuvat keitoksi lientä lisäämällä.

[Nuorgam:] Onkin kehitetty monenlaisia myös ruuan ympärille uudenlaista liiketoimintaa. Meillä on Fiksuruoka.fi, Matsmartia ja tällaisia, josta pystyy kuluttajatkin tilaamaan tuotteita, jotka on esimerkiksi kauppojen valikoimasta poistettu tai joissa on vanha pakkaus. Pakkaus on uudistunut ja kaikki vanhat otetaan pois myynnistä. Jossain kuljetuksessa on yksi pakkaus rikkoutunut, ja sitten ei muitakaan sen takia viedä myyntiin. Kun kaikkeen tähän on tutustunut, niin on vasta alkanut hahmottaa sitä, mistä kaikesta hävikkiä oikeasti syntyy. Kyse ei ole pelkästään edes siitä, mitä me kotona tehdään. Onko nämä itsestään selviä asioita? Esimerkiksi Arto, jos teille tulee harjoittelijoita tai uusia ammattilaisia sun ravintoloihin töihin, niin onko nämä asioita, jotka olisivat ihmisillä jo itsestään selvästi hanskassa.

[Rastas:] Ei ne kyllä mun mielestä ihan ole näin. Ehkä koulunpenkillä pitäisi sitä teroittaa vielä enempi. Onhan se paljon parempaan päin. Jotenkin niitä valveutuneita, nuoria ihmisiä on jo sen verran paljon, että joku aina haastaa sitten. Jos meillä ei työyhteisössä esimerkiksi tehtäisi järkeviä juttuja, niin joku harkkareistakin voi tulla sanomaan, että miksi te teette näin. Onhan siellä semmoista. Aika nopeasti pääsee kiinni, ravintolamaailmassa varsinkin, tuotteiden hyödyntämiseen ja jatkojalostamiseen. Meillä se on niin päivittäistä hommaa. Se liittyy jo ruokalistan suunnitteluun tai lounaan suunnitteluihin niin olennaisesti, että kuinka jatkojalostat tai hyödynnät, jos sulla jää mahdollisesti jotain tuotteita.

[Nuorgam:] Onko siinä kyse myös siitä, että osaa ajatella niin, että jos tänään lounaalla tätä ruokaa, niin miten me hyödynnetään samoja raaka-aineita tai samana iltana tai seuraavan päivän lounaalla? Tällaista suunnitelmallisuutta.

[Rastas:] Siitä on nimenomaan kyse. Itselläni oli aika iso haaste, kun menin henkilöstöravintolan puolelle, jossa puhutaan 5 tai 8 viikon kiertävistä lounasmenuista. Avasimme sen vastikään ja ollaan harjoiteltu sitä hommaa. Siinä jouduin itsekin ottamaan paperit pöydälle ja aloittaa kirjoittamaan ruokalajeja ja funtsimaan. Mulla on ehkä tuolta lounaalta jäänyt tuota, mihin sitä voi käyttää. Voinko käyttää sen huomenna salaattipöytään? Voinko kenties pakasta sen? Voinko käyttää sen ylihuomenna johonkin salaatin sekaan tai kastikkeen pohjaksi? Käytin siihen ihan hirvittävän paljon aikaa. Mä tein viiden viikon kiertävän listan. Nyt, kun sitä on testattu, täytyy vähän taputtaa itseään olkapäälle, että se onnistui aika hyvin. Me pystytään tällä hetkellä jatkojalostamaan jokaikinen tuote, mitä meillä on. Esimerkiksi, jos on tänään lounaalla tehty tuotteita, niin pystymme hyödyntämään niitä viimeistään ylihuomisen aikana. Se vaatii tietysti aivotyötä ja suunnitelmallisuutta, mutta pienikatteisessa ravintolaympäristössä se on kyllä. Kaikille pienille yrittäjänaluille, niin sitä kannattaa oikeasti funtsia. Se on iso säästö loppuviimein vuoden jälkeen viivan alla.

[Nuorgam:] Joutuuko siinä luopumaan jostain? Onko se niin kuin, tulee sellainen olo, että tuleeko tehtyä huonommin tai mentyä, missä aita on matalin? Onko se nimenomaan päin vastoin?

[Rastas:] Mä en ajattele sitä jotenkin ollenkaan noin. Jotenkin pidän ravintola-alan pioneereja esikuvina, tyyppeinä, jotka nimenomaan pystyy tällaista tekemään siten, että se ei näy loppukäyttäjälle. En koe, että joutuisimme ikinä karsimaan ruuan laadusta mitenkään. Jos keitetään jotain, vaikka bulgurvehnää tai ohraa tai mitä ikinä jää, me pystytään varioimaan siitä niin monia eri juttuja. Salaattien pohja, kastikkeiden pohja. Ruuanlaitto on muuttunut ihan hirvittävästi. Sellaiset pitkät, pitkät kypsennykset kattilassa, että sulla porisee 72 tuntia lihaliemet ja heittelet sinne. Ennenhän kaikki hävikkiruoka heitettiin aina kippipataan, missä keitettiin liha-, kala- tai kanaliemet. Jos et muuta keksinyt, niin heitä ne kaikki kuoret sinne. Sitäkin joskus aikoinani mietin, kun omien liemien keittäminen on ollut aina sellainen [Näyttää kravaattisolmun korjaamista kädellään.] Ravintola, joka keittää omat liemet, on tosi kova. Silti sitä lientä kohdeltiin ikään kuin roskakorina. Sinne oltiin valmiit heittämään ihan mitä vaan. Koskaan kukaan ei tiennyt, mikä on lopputulos. Tänään siellä on kolme kiloa sipulinkuoria ja seuraavalla kerralla ei ole ollenkaan. Sekin oli mun mielestä hassu ajattelu, että ikään kuin pakottamista ruuan jatkojalostamiselle, niin ei sekään välttämättä ole oikea tapa. Silloin kuitenkin otetaan vähän pois siltä loppukäyttäjältä.

[Nuorgam:] Se on myös ammattitaitokysymys, että osaatko hyödyntää. Osaatko ajatella niin, että mitä teen tänään, niin se on käyttökelpoista ja hyödynnettävissä huomenna. Se on myös oman osaamisen kehittämistä ja oman reseptipään haastamista.

[Rastas:] Kyllä ja onhan se myös kokeilua. Me ollaan päädytty siihen, että emme enää kovin monessa paikassa kuorita esimerkiksi tuotteita. Ne otetaan sitten kuorittuna. Edelleen on paikkoja, jossa kuoritaan. Kuorihävikki on yksi suurimmista, mitä kasvispuolella tulee hävikkiä. On päädytty testaamaan sitä, kuinka pystytään niitä kuivaamaan, pakastamaan tai hyödyntämään joissain pohjissa. Esimerkiksi kuorten kuivaaminen on superhyvä juttu. Kuivaat uunissa matalassa lämmössä, jauhat pölyksi ja sulla on mausteet valmiina. Kaikki kuoret onnistuu tehdä niin.

[Rinta-Mantila:] Onko Olli sellaisia taitoja? Olli, te olette ollut kehittämässä uudenlaista oppimiskokonaisuutta. En muista, mikä se hieno sana tälle oli.

[Rinta-Mantila:] Oppimisympäristö.

[Nuorgam:] Oppimisympäristöä, kyllä. Kuulostaako nämä tutulta?

[Rinta-Mantila:] Kuulostaa ja tuo ennakointi on se tärkein juttu. Se tietysti, kun meillä kaikki raaka-aineet on hävikkiä. Meillä tulee sellaisia juttuja, joita ei välttämättä ravintolapuolella tule. Joudumme joka hetki miettimään tuoreuden kanssa. Joudumme ottamaan raaka-ainetta vähän enemmän, koska todennäköisyys, että joku osa on pilalla, että saadaan sama lopputulos. Jos on mietitty joku ruokalaji ja ei saadakaan jotain raaka-ainetta tai se vaihtuu, jotain tapahtuu matkalla, niin sellaista reagointia, korvaavia raaka-aineita mietitään. Tällaista tapahtuu paljon. Nopeaa reagointi täytyy tehdä. Meidän toiminnassa ei pystytä ihan suunnittelemaan viiden viikon listoja, koska se on, ja tavallaan pakkanen on meidän paras ystävä. Meille tulee käyttöön suurin osa raaka-aineista pakkasen kautta. Se on ainoa tapa pelastaa isoja määriä niin, että niitä voi pikku hiljaa käytellä. Pakkastavaran käytössäkin on omat juttunsa. Pakkasjalosta, ruokalaji, sitähän ei voi enää uudestaan pakastaa. Tällaisia pikku rajoitteita tulee. Vaikea sanoa paljonko meiltä hävikin hävikkiä tulee. Kyllähän ruokapankkikin joutuu tuhansia kiloja, että se, mikä kerätään, niin siitäkin tulee vielä hävikkiä. Eihän ihmisille voi roskaa syöttää.

[Nuorgam:] Oliko niin, kun olette kehittäneet uusia oppimisympäristöjä, niin teillä on myös uudenlaisia tapoja opiskella?

[Rinta-Mantila:] Meillä on nyt hyväksymiskierroksella uusi paikallinen, valinnainen tutkinnon osa Hävikkiruuan valmistus ja tarjoilu. Siinä on pikkuisen logistiikkaa mukana. Se oppiminen tehdään hävikkiä hyödyntävässä oppimisympäristössä. Meidän tapauksessa seurakunnan keittiöllä. Seurakunnalla on hyvät ammattikeittiöt. Silloin, kun tulin taloon, niin en uskonut, että on näin paljon hyviä keittiöitä seurakunnalla. Tosiaan pystyy tekemään 15 opintosuorituspistettä. Pieni, paikallinen tutkinnon osa. Se on meidän hankkeen tuloksia.

[Nuorgam:] Teillä myös keskitytään siis, teillä oli ruokarekkahomma. Eikö niin? Opetellaan ruokarekan pyörittämistä. Ja siihen liittyen, varmaan pieniin tiloihin liittyen.

[Rinta-Mantila:] Se ruokarekka on vähän, mutta liikkuvan elintarvikehuoneiston toiminnot, tavallaan festarityyppinen juttu. Meillä ei ole rekkaa, mutta liikkuva elintarvikehuoneisto voi olla mikä tahansa teltta ja joku laite kombinaatio, missä laitetaan ruokaa. Tämmöisiä pop up -tyyppisiä juttuja meillä on ollut. Näitä ei ehkä normaalissa kokkikoulussa tule käytyä läpi.

[Nuorgam:] Voisi ajatella näin maalaisjärjellä, että mitä pienemmät tilat, jos on liikkuva keittiö, niin sitä haastavampaa se on. Kun mietin tuota omaa mökkikeittiötä pelkästään, niin jotenkin en keksi mitään, mitä siellä pystyisin tekemään.

[Rinta-Mantila:] On ja sitten, kun siellä pitää olla liikkuvan elintarvikehuoneiston omavalvonta kohdallaan. Jos meillä ei ole juoksevaa vettä, niin kyllä käsiä pitää jossain pestä. Nämä kaikki pitää ratkaista aina. Meillä on oma omavalvontasuunnitelma siihen liikkuvaan. Eri paikoissa ratkaistaan eri tavoilla. Se riippuu, missä paikassa ollaan tekemässä. Jos sattuu olemaan juokseva vesi, niin sehän on huippua. On ollut myös paikkoja, jossa ei ole tai se on 100 metrin päässä. Käsiä ei pääse pesemään heti, niin sitten pitää varata käsien pesuun vedet erikseen.

[Nuorgam:] Jotenkin minulle tulee tästä sellainen olo, että niissä teidän opinnoissa, mutta muissakin, jos pystyy kiertotalousajattelua hyödyntämään ja sitä tuodaan opintoihin, niin tuntuu, että teillä voi olla tarjolla opintoja tai osaamista sellaisille ihmisille, jotka eivät ole ehkä suoraan ruuanlaitosta kiinnostuneita, vaan kaikesta siitä muusta, logistiikasta ja niiden suunnittelusta ja tällaisesta. Tuoko tämä ehkä uusia, työpaikkoja. [Näyttää käsillä sitaattimerkkejä uusia-sanassa.]

[Rinta-Mantila:] Kyllä tuo. Hävikkiruuan logistiikassahan on omia juttuja. Kuten aiemminkin puhuin, niin hävikkiruuan vastaanotto. Se tavaran arviointi ja jatkosäilytys. Toisaalta myös se, kun se kytkeytyy vahvasti keittiötoimintaamme. Meidän täytyy olla tiiviissä vuoropuhelussa ruokapankin henkilökunnan kanssa. He viestivät, mitä olisi. Vähän tulee myös teollisuudesta tavaraa.

[Nuorgam:] Mikä on Olli sun työssä motivoivimpaa? Mistä tykkäät eniten?

[Rinta-Mantila:] Työkokeilijoiden kanssa oleminen ja niiden opettaminen. Se on kaikkein parasta. Se, että näkee sen ahaa-elämyksen heissä. Toisaalta se, että minulla on paljon asiakkaita, jotka ei välttämättä elämässään ole edes kauheasti tehnyt töitä. Onnistumisen kokemuksen näkeminen ja miten ihminen muuttuu, kun oppii ja alkaa osaamaan jotain asiaa. Se ruokkii innostusta. Se on parasta.

[Nuorgam:] Entä Arto? Sulla on 13 paikka pyöritettävänä. Ehditkö itse olemaan keittiössä?

[Rastas:] Mä olen joka viikko jossain keittiössä. Edelleen haluan olla siellä ilman muuta. Jotenkin mun rooli on muuttunut ja se on enemmän sellainen, mulla on vähän reilu 150 työntekijää. Mun työhän on ohjata. Kun keittiössä olen, niin työntekijät on aika innoissaan siitä. Ne kyselevät kauheasti. Mä heitä aika innokkaasti opastan, coachaan ja jaan tietoa, että minkälaisia kokemuksia mulla on ollut. Kyllä se kaikkein hienoin tunne on, kun on tupa täynnä asiakkaita ja vedät kuusi tuntia serviceä, vähän huuto lentää keittiöässä ja paistetaan ja kolistellaan. Sitten kun ilta on ohi ja on tyytyväiset asiakkaat, sen takia mä tätä homma teen, asiakkaiden takia.

[Nuorgam:] Näin asiakaspuolelta kiva kuulla. Mä pystyn samaistumaan asiakkaana. Sellaiset kokemukset on jotenkin mieleen painuvimpia. Olli, mikä on sellainen, jos joku ihminen miettii, että haluaisi olla ruuan kanssa tekemisissä, ehkä keittiössä tai ei keittiössä, mutta ruuan kanssa tekemisissä ja tehdä sitä kestävästi. Mikä on kaikista tärkein taito tai tieto, mitä pitäisi tietää tai ottaa huomioon?

[Rinta-Mantila:] Varmaan suunnitelmallisuus ja asenteet. Oikeanlaiset asenteet ruuanlaittoa kohtaan, ettei hävikkiä synny. Ja sitten ne kädentaidot. Se, miten kasvisten käsittelyt ja muut tehdään,­ että hävikkiä syntyy mahdollisimman vähän. Ne on tärkeimmät, mistä lähdetään liikkeelle. Tietysti kiinnostus on tärkein. Mitään ei opi, jos ei kiinnosta.

[Nuorgam:] Mitä sanot Arto? Mikä olisi tulevaisuuden ruoka-alan ammattilaiselle kaikkein tärkeintä?

[Rastas:] Sanon myös, että se on aika pitkälti asenne. Se, että kuinka paljon sinä arvostat ruokaa oikeasti. Meillähän on jotenkin taottu päähän se, että meillä on tietyt juhlat vuodessa. Meillä on joulut ja pääsiäinen. Pöydän pitää notkua ruokaa. Kaikki on aina sitä mieltä, että teillä on vähän laihempi joulupöytä, kun ei ole sataa eri sorttia. Minusta olisi makeaa pikkuhiljaa ihmisten ajattelua, että ei tarvitsekaan olla. Siellä voi olla hyvä kinkku ja täydellisesti tehdyt laatikot. Ei tarvitse olla miljoonaa sorttia. Syökään ne vaikka seuraavana päivänä. Arvostakaa, mitä olette tehneet tai ostaneet kaupasta. Ei siten, että pitää brassailla, että meillä on enempi kuin teillä. Sehän on typerää ajattelua. Asenne ylipäätään ruokaa kohtaan ja ymmärrys siitä, että sitä ruokaa ei tule loputtomiin. Se loppuu jossain vaiheessa. Meidän täytyy miettiä vaihtoehtoisia juttuja. On tietysti kasvisproteiinit ja erilaiset hyönteiset ja tällaiset. Ne väistämättä tulee. Täytyy olla avointa mieltä ja asennetta ruokaa kohtaan.

[Nuorgam:] Erinomaiset vastaukset. Kiitos paljon keskustelusta Olli ja Arto. Mahtavaa, että olitte mukana.

[Rinta-Mantila:] Kiitos.

[Rastas:] Kiitos.

[Tunnusmusiikki.]