VIIKONVAIHDE

PERJANTAIVIERAS

Kännykkäsäteily ja sähköallergia

Jos joudut puhumaan yli 30 minuuttia kännykkään, alkaa korvaa kuumottaa, vaikkei puheenaihe olisikaan mitään erityisen kuumaa. Moni meistä ei myöskään halua pitää kännykkää sängyn vieressä. Siihen liittyy joku vaistomainen vastenmielisyys.

Jotkut ihmiset ovat allergisia sähkölle. Eräille meistä jopa pitkäaikainen työskentely tietokoneella aiheuttaa pahoinvointia. Varsinkin muuntajamötikän vieressä työskentely heikottaa. Ilmiötä tunnetaan huonosti, mutta lääkärit tietävät sen olemassaolon. Ruotsissa on jopa kunta, joka on erikoistunut tarjoamaan asuinpaikan sähköallergisille. Kunta pyrkii kaikessa suojaamaan kuntalaiset sähkömagneettiselta säteilyltä. Ei hassumpi kuntastrategia. Ainakin kilpailuetu on selvä ja myyntiviesti kirkas.

Kun kaupunkialueilla itsestäänselvyytenä pidetyn langattoman verkon tukiasemia usein rakennetaan talojen katolle, tarkoittaa se samalla, että lähimmän naapuruston asumismukavuus heikentyy ja käytännössä lähiasuntojen arvo laskee, koska niissä asuvat ihmiset alkavat sairastaa.

Tukiaseman säteily on jo toista luokkaa kuin yksittäisen kännykän.

Armeija-ajalta muistan itsekin, miten EMP-häirintäpulssi tukki kaikki langattomat viestivälineet. Eikä se mitään, mutta voimakkaan elektromagneettisen säteilyn tunsi hämärästi omassa kropassaan. Tunne oli sama kuin ukonilman alla tai päivinä, jolloin mehiläispesät karkaavat lennolle. Kroppaa ikään kuin kutittaa ja hermosto on odottavassa ylivireessä.

On hyvin yksilöllistä, miten ihminen kokee sähkömagneettisen säteilyn. Ihminen on kuitenkin 70-prosenttisesti vettä, mikä tarkoittaa, että ihminen on antenni, joka oikein keräämällä kerää säteilyä. Ja tuo säteily pommittaa solurakenteita ja hermostoa. Mitähän siitä seuraa? Sen tiedämme, että säteily vaurioittaa sammakkoja, kasveja, rotanpoikasia ja niin edelleen.

Käsiini osui Erja Tammisen ja Osmo Hännisen kirja ”Langaton teknologia ja terveys” (2011). Sen luettuasi kyllä heräät pohtimaan asiaa uudella tapaa. Et enää pidä kännykkää vauvan tai kasvavan lapsen vieressä. Mietit myös, pitäisikö talosi langaton wlan korvata piuhoilla. Mietit myös, tekeekö lapsille hyvää, että ovat koulussa altistuneina jatkuvalle säteilylle.

Hännisen kärjistyksen mukaan menossa on historian suurin ihmisillä tehtävä koe, jossa ihmiset asuvat muuntamoiden, voimajohtojen, tukiasemien linkkimastojen vieressä. Tulokset näemme 20–30 vuoden kuluttua, jolloin olemme viisaampia.

Washington Universityn tutkija Henry Lai selvitti vuosina 1990–2006 tehdyt 326 tutkimusta, jotka koskivat mikroaaltosäteilyn biologisia vaikutuksia. Tulos oli erikoinen. Riippumattomista tutkimuksista 70 prosenttia havaitsi säteilyllä olevan biologisia vaikutuksia. Mutta kännykkäteollisuuden rahoittamista tutkimuksista vain 30 prosentissa löytyi vaikutuksia.

Virallisesti voi todeta, että WHO:n syöväntutkimuslaitos IARC luokitteli kännykkäsäteilyn ”mahdollisesti karsinogeeniseksi ihmiselle”. Matalataajuisten magneettikenttien (esimerkiksi muuntamo) syöpäriskistä lapsille on WHO.ssa yksimielinen käsitys.

Langattomien verkkojen sähkömagneettinen vaikutus tullaan joskus hyväksymään perusteeksi optisen kuidun laajakaistan rakentamiseen. Kaukana kännykkämastoista sijaitsevat kesämökkiseudut ovat tulevaisuudessa halutumpia kuin ne, joiden keskellä kohoaa linkkimastoja.

JUHA KUISMA on kylien liiketoiminta-asiamies.

PAIKANNIMI KERTOO

Pellavaiset paikat

Pellavaa viljeltiin vanhastaan pihapiirin tuntumassa nauriin, hampun ja kaalin kanssa. Pellavasta valmistettiin lankaa, köyttä ja kangasta.

Pellavan tuotanto huipentui Suomessa 1900-luvun alkupuolella, jolloin pellavalla oli 40 000 hehtaaria peltoa, reilusti enemmän kuin nykyisin perunalla. Ei ihme, että kasvi on jättänyt jälkensä nimistöön.

Eurajoella sijaitsevan Liinmaan linnan nimen on katsottu liittyvän pellavaan. Nimi olisi lyhentynyt pellavapeltoa tarkoittavasta sanasta liinamaa. Paikassa oli jonkinlainen linnoitus 1300-luvulla.

Usein pellavaa viljeltiin kaskessa. Poltetussa maassa ei ole rikkaruohoja, jotka helposti tukahduttavat pellavan.

Pellavan käsittely on monimutkaista. Siihen kuuluu muun muassa rohkimista, loukuttamista, lihtaamista ja häkilöintiä, mutta vastaavasti kangas on kestävää ja kevyttä.

Käsittely aloitettiin riipimällä siemenet rohkalla. Sitten pellavat laitettiin viikoksi pariksi likoon.

Liottamisesta muistuttaa Suomen neljänneksi yleisin lahdennimi Likolahti. Rannoilta voi yhä löytää seipäitä, joihin pellavaniput kiinnitettiin.

Pellavan liotuksessa veteen liukenee ravinteita, mikä heikensi vesistöjen laatua. Suomen 2 500 Likolammesta monet ovat heikkokuntoisia.

TOPI LINJAMA

PASI LEINO

Emma Salmela kokoaa jo näppärästi kerroshampurilaisia. Hesburgerin suosituin hampurilainen pitää asemansa vuodesta toiseen.

Hampurilaisesta alkaa työelämä

Moni nuori aloittaa työelämän perusasioiden opiskelun pikaruokaravintolasta. 19-vuotias Emma Salmela työskentelee lukion ohessa ja ansaitsee omaa rahaa.

KAARINA (MT)

Kerroshampurilaisen valmistus ja kokoaminen vaatii keskittymistä.

Kaikki alkaa sämpyläpohjasta. Sen päälle annos ketsuppia, sitten sipulia, suolakurkkua, kurkkumajoneesia, salaattia, juusto, pihvi, välisämpylä, toinen pihvi, paprikamajoneesia, vähän salaattia ja lopulta sämpyläkansi.

”Näitä tehdään joskus kuusi yhtä aikaa, ja asiakkaan pyynnöstä yhdestä jätetään sipuli ja toisesta suolakurkut pois ja samaan aikaan odottaa joukko muita tilauksia”, kertoo ravintolatyöntekijä **Emma Salmela**, 19, Kaarinan Laarikadun Hesburgerista.

Salmela on aloittanut Hesburgerissa puolisen vuotta sitten.

”Olin vuoden vaihto-oppilaana ja minulla on siis vielä yksi vuosi jäljellä lukiota. On kiva ansaita omaa rahaa.”

Kun Salmelalla lukio vuoden kuluttua päättyy, suunnitelmat tulevaisuuden varalle ovat jo muotoutumassa.

”Aion hakea kauppakorkeaan. Ja jatkaa ilta- ja viikonlopputöissä täällä Hesellä. Jollainhan pitää opiskelut rahoittaa.”

Käsihygienia opitaan nopeasti

Opiskelu ei ole työlle este, vakuuttaa ravintolapäällikkö **Taija Salonen**, 29.

”On meillekin etu, että työntekijät kouluttautuvat. Meille pääsemiseen ei tarvitse kuitenkaan olla mitään koulutusta. Oikea asenne riittää”, Salonen lupaa.

Hygieniapassiakaan ei tarvitse olla valmiina. Se onnistuu Hesburgerin järjestämänä.

”Täällä opitaan hyvin nopeasti käsihygienian merkitys.”

Opiskelun ja työn yhteen sovittaminen tehdään mahdollisimman helpoksi. Vuorolistojen tekoa varten työntekijät ilmoittavat itse, milloin ovat käytettävissä. Tuntien määrää voi myös muuttaa.

”Minulle kävi ainakin niin, että alkuinnostuksessa otin liian paljon vuoroja. Kun huomasin, että työ käy liian raskaaksi, asia saatiin nopeasti sovittua. On tärkeää voida sovittaa koulu, työ ja vapaa-aika yhteen”, Salmela kiittelee .

Työ järjestetty joustavaksi

Nyt on se aika vuodesta, kun suurin osa kesätöistä on alkanut tai on juuri alkamassa. Hesburgerillekin on rekrytoitu kesää varten satoja työntekijöitä.

Suurin osa Hesburgerille töihin hakevista on nuoria, 18–20-vuotiaita, ja opiskelijoita.

”Poikia ei hakijoissa paljon ole. En osaa arvailla, miksi näin on. Liekö työ liian raskasta miespuolisille”, naurahtaa Salonen.

”Teemme yleensä heti toistaiseksi voimassaolevan työsopimuksen. Jos vaikka kävisi niin, että haluttua opiskelupaikkaa ei syksylle löytyisikään, työt voivat jatkua jouhevasti. Kukaan ei jää tyhjän päälle.”

”Asiakaspalvelu on tämän työn ydin”, tietävät Taija Salonen (tiskin takana vas.) ja Emma Salmela (oik). Eva-Marie Engström saa ateriansa nopsasti.

Osa asiakkaista kurvaa paikalle autolla ja ostaa eväät mukaan drive in -luukun kautta.

FAKTAT

Markkinajohtaja Suomessa

Hesburgerilla on 260 ravintolaa Suomessa, 90 Baltiassa, 7 Venäjällä ja 4 Saksassa. Hese on Suomessa alansa markkinajohtaja.

Yrityksen liikevaihto on yli 200 miljoonaa euroa, josta Suomessa noin 175 miljoonaa. Päivittäisiä kassatapahtumia on noin 100 000.

Työntekijöitä on noin 5 000.

Osa työsuhteista jää lyhyiksi. Uusia työsopimuksia tehdään tuhansia joka vuosi, joten laskennallisesti henkilökunta vaihtuu joka vuosi.

NUORELLE KESÄTYÖ

Ja jos opiskelupaikka toiselta paikkakunnalta sitten löytyisikin, työt voivat seurata mukana.

”Sisäiset siirtymiset ovat mahdollisia. Heti ei välttämättä saa samoja tuntimääriä uudella paikkakunnalla, mutta työpaikka kyllä säilyy, jos halua on.”

Kaikki osaavat kaikki hommat

Uudet työntekijät perehdytetään ensin työpaikan pelisääntöihin. Kun työvuoro alkaa, paikalla ollaan hyvissä ajoin ja työvaatteet on vaihdettu päälle.

”Töissä ollaan joko kassalla tai paistossa. Kaikki aloittavat niin sanotusti kassalla. Paiston puoli opetellaan pikkuhiljaa”, Salonen kertoo.

Uuden työntekijän kouluttaminen on pitkä prosessi, mutta jo muutamien vuorojen jälkeen alkaa itsenäisempi työskentely.

”Kaikki tekevät täällä kaikkea. Meille ei tulla töihin sillä asenteella, että vessojen siivous ei sovi mulle, kun minähän olen täällä vaan paistamassa hamppareita. Tehtäviä täytyy pystyä vaihtamaan kesken työvuoronkin, jos esimerkiksi joku sairastuu.”

Tärkeä taito on yhteistyökyky.

”Täällä kaikki tarvitsevat toisiaan. Täällä ei ole sellaisia hetkiä, että vaan hengailtaisiin. Kun asiakkaita on vähemmän, on silti paljon asioita odottamassa”, tietää Salmela.

STINA HAASO

Johtaja haluaa itsekin tiskin taakse

Tyypillinen Hesburgeriin hakeva työntekijä on ensimmäistä kertaa työelämään tuleva nuori.

”En tiedä mitään muuta alaa, joka kouluttaisi yhtä paljon nuoria työntekijöitä työelämän pelisäännöille”, pohtii operatiivinen johtaja **Vesa Viitanen** Hesburgerilta.

”Olemme saaneet aikojen saatossa muilta yrityksiltä paljon positiivista palautetta roolistamme. Opetamme nuorille, mitä on olla töissä. Se on vastuuta, mutta myös omaa rahaa.”

Tärkeää on oppia esimerkiksi työvuorolistan merkitys.

”Mitoitamme vuorolistat myynnin mukaan. Jokaista vuoron työntekijää tarvitaan. Jos työvuoro alkaa kello 10, silloin pitää olla valmiina työvaatteet päällä kello 10. Paikalle ei siis tulla minuuttia ennen ja ryhdytä sitten vaihtamaan työasua.”

Viitanen ei maalaile työstä ruusuista kuvaa.

”Työ on raskasta. Koko työvuoro ollaan jaloilla. Hyvää on kuitenkin samanhenkisten ihmisten tiimityö. Aina on jotain tekemistä.”

Osa-aikatyötä tarvitaan

Suurin osa yrityksen työntekijöistä on osa-aikaisia.

”Jopa 90 prosenttia. Pääsääntöisesti työntekijämme ovat opiskelijoita, jotka tekevät työvuoroja sellaisiin aikoihin kuin se heille parhaiten sopii.”

”Usein heille sopii parhaiten viikonloppu- ja ilta-ajat, jolloin myös meillä on tarvetta suurimmalle miehitykselle.”

Viitanen suhtautuu kriittisesti ajatukseen siitä, että opiskelijoiden osa-aikatyön mahdollisuuksia vähennettäisiin, jotta opiskelijat valmistuisivat nopeammin.

”Se olisi järjen köyhyyttä. Kirjaviisaus ei riitä elämässä. Työkokemus on vastavalmistuneen tulevaisuudelle tärkeämpi asia kuin se, että hän on valmistunut mahdollisimman lyhyessä ajassa ja cv ammottaa tyhjänä.”

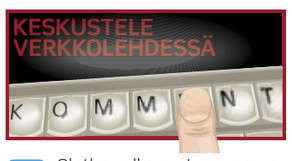
Kaikki portaat läpi käynyt

Viitanen on itse aloittanut pikaruoka-alalla vuonna 1984.

”Olen kolunnut ihan joka portaan läpi. Olen aloittanut asiakaspalvelussa ja vielä nytkin pyrin mahdollisimman usein pääsemään tiskin taakse. Asiakaspalvelu on tämän työn suola. Haluan pysyä kärryillä käytännön työssä ja osata jokaisen tuotteen valmistamisen itse.”

”Toki olen hitaampi verrattuna nuoriin ammattilaisiimme.”

STINA HAASO



Oletko palkannut nuoren ensimmäiseen työpaikkaan? Vai oletko kesätöitä saanut nuori?

Tätä juttua voit kommentoida: *www.maaseuduntulevaisuus.fi*

Sähköpostia voit lähettää: *aimo.vainio @maaseuduntulevaisuus.fi* *janne.impio @maaseuduntulevaisuus.fi.*

Kirjepostikin vielä kulkee: PL 440, 00101 Helsinki