VIIKONVAIHDE

PERJANTAIVIERAS

Menikö Helsingin keskusta pilalle?

Junalla Helsinkiin tuleva on päärautatieaseman ratapihalle saavuttaessa yleensä pystyssä, pomppa päällä ja kassi tai salkku kädessä, katsellen ulos vaunun ikkunoista. Jalat ovat reipastumassa ja päähän syntyy kaavio, mihin kävelyreitti johtaa asemalaiturilta.

Siinä seistessä kannattaa katsoa Eduskuntatalon, Musiikkitalon ja Sanomatalon suuntaan, niitä ratapihan kupeeseen ilmestyneitä betonilaatikoita. Ne laatikot ovat kaiketi tarkoitukseltaan toimistotaloja, arvatakseni pääkonttoreita.

Seuraavan sanon sillä oikeutuksella, jolla jokainen suomalainen kommentoi maansa pääkaupunkia.

Helsingin ja koko Suomen arvokkaimmille paikoille on vähin äänin ja kuin vaivihkaa rakentumassa kolme rakennusta, joiden ulkoinen muoto ei vastaa paikkaa, johon ne rakennetaan.

Lattanat laatikot

Miten tällainen barbaarisuus on mahdollista? Mitkä elimet Helsingin kaupungin hallinnossa ovat nukkuneet? Miten johtavat kotimaiset suuryritykset eivät oivalla, että niiden pääkonttori on samalla näiden yhtiöiden tärkein mainos?

Asiaa ei auta, että kahden talon katot on rakennettu yhteen. Jännä idea, ikään kuin arkkitehdin yritys kikkailla anteeksipyyntöä. Arkkitehtonista kunnianhimoa ei näistä rakennuksista aisti. Tervetuloa DDR ja 1960-luvun retrorakentaminen.

Joku arveli, että lattanat laatikot ovat sellaisia kuin ovat, ettei Eduskunnan portailta aukeava kansanvallan avoin näkymä tukehtuisi elinkeinoelämän mahtirakennuksiin. En usko sitä.

Pari vaihtoehtoa ja laulava hauki

Siihen samoille kohden, palaneen Makasiinin paikkeille ja Musiikkitalosta radan suuntaan nosturifirmanyrittäjä Pekka Niska haki lupaa rakentaa tanssipaikkaa. Asia etenikin hallinnossa, kunnes mies sairastui ja vastavoimat kaatoivat hankkeen. Mutta kuinka paljon enemmän Niskan hanke olisi vuosikymmenten mittaan tuonut onnea hyvän harrastuksen ja parinmuodostuksen kautta koko pääradan varteen?

Radan toiselle puolen, Kasvitieteellisen museon puiston hiekkakentälle suunnitteli pesäpalloväki parikymmentä vuotta sitten pesäpallokenttää katsomoineen. Olisi ollut loistava sijainti urheilupyhätölle. Mutta kuinka kävi? Kaikki mahdolliset luonnontieteelliset yhdistykset protestoivat, eikä kaupungin kantti riittänyt myönteiseen päätökseen.

Aivan siinä vieressä on useampia onnistumisia. On Musiikkitalo, joka on arkkitehtoniselta kunnianhimoltaan juuri sitä, mitä alue vaatii. On pyörä- ja jalankulkuväylä Baana, joka tuo reippailevaa ihmisvirtaa kohti kaupungin keskustaa.

On myös tuo mainio patsas laulavasta hauesta. Siitä tulee klassikko. Se on teoksena taidokkaasti toteutettu. Eikä patsaan tehoa vähennä, jos on joskus oivalluksella käsittänyt mitä Hellaakoski tarkoittaa runollaan hauesta, joka nousee puuhun laulamaan. Siinä on kyse rakkaudesta itse teossa. Siinä kohtaa: hyvä Helsinki!

JUHA KUISMA on kylien liiketoiminta-asiamies.

YRTTIMAAN TARINOITA

Piparjuuri, keripukin torjuja

Ennen kuin pippuri ja chili saapuivat Eurooppaan, ainoita tulisia mausteita olivat piparjuuri ja sinappi. Näiden ristikukkaisten tulisuus on peräisin sinappiöljystä.

Piparjuurta on viljelty rohdoksi vuosituhansia. 1000-luvun alussa elänyt saksalainen abbedissa Hildegard Bingeniläinen suositteli piparjuurta moniin vaivoihin, muun muassa myrkytyksiin.

Piparjuuren on todettu tappavan sieniä, viruksia ja bakteereja.

Tunnettu on ollut myös piparjuuren teho keripukkia vastaan. Merimiehillä oli mukanaan piparjuurta, jonka C-vitamiinipitoisuus on suurempi kuin tyrnin marjoissa. Sitä saatettiin jopa kasvattaa laivoissa.

Ruuanlaiton osaksi piparjuuri otettiin myöhemmin. Erityisen suosittua se on saksalaisessa keittiössä, missä sitä käytetään esimerkiksi punajuuri- ja kaaliruuissa.

Meikäläisistä ruokalajeista tunnetuin lienee piparjuurihauki. Keitetyn hauen kyytipojaksi raastetaan tuoretta piparjuurta. Lönnrot sanoo piparjuuren olevan ”tuttu ruokaryyti tuoreen lihan ja kalan kanssa”.

Monivuotinen piparjuuri viihtyy kosteutta pidättävässä, syvämultaisessa maassa. Sitä suositellaan viljeltäväksi perunamaan kulmissa ja omenapuiden alla, sillä sen sanotaan karkottavan tuholaisia.

Kotiuduttuaan piparjuuri ei noin vain häviäkään ja siitä voi muodostua kiusallinen rikkakasvi. Sitä tavataan viljelyjäänteenä vanhoissa puutarhoissa.

TOPI LINJAMA

Kimmo Nupponen tuo joka aamu tuoreet muikut Mikko Pietiäiselle Joensuun torille.

Rajaseudun kala luottaa kotimaiseen järvikalaan.

Kimmo Nupponen näki entisessä työssään maailmaa.

Kännykkämiehestä kalakauppiaaksi

Kimmo Nupponen vaihtoi uransa Kiinan-johtajasta kalakauppiaaksi eikä ole katunut. Mutta yrittäjänä hänellä olisi vähän asiaa maan hallitukselle.

JAAKKO KILPIÄINEN

Kimmo Nupposella on kaloilleen yleensä kuljettaja, mutta tuntuma asiakkaisiin säilyy ja suoraa palautetta saa parhaiten, kun jakaa kalat välillä itse kauppojen takahuoneisiin, Nupponen sanoo.

JOENSUU (MT)

Mikko Pietiäisellä on muurikkapannu kuumana ja ruisjauhot valmiina, kun **Kimmo Nupponen** kaartaa pakettiautollaan toriteltan kulmalle.

”Onko Puruvedeltä?”

”Ei, tänään on Kerman muikkua.”

Nupposen firma Rajaseudun kala kiikuttaa Mikon Grilliin joka päivä tuoreet muikut. Omistaja hoitaa jakelun tänään itse, koska kuljettaja on sairaana.

Reitti tusinan S- ja K-kaupan takahuoneisiin on tuttu muutenkin, sillä yrittäjän pitää tuntea asiakkaansa ja säilyttää tuntuma jalkatyöhön.

Nupposen yritys sijaitsee Tohmajärven Onkamossa, Joensuusta kaakkoon.

Kalastajien pyytämä mutta omilla halleilla perattu, fileoitu, savustettu ja muutoin käsitelty kala jaetaan noin 50 kilometrin säteelle kauppoihin. Päiväkuorma tänään on kolmattasataa kiloa.

Kauemmaksikin kalaa menee, suorastaan ympäri Suomen, mutta valtakunnallisten tukkujen kautta.

Muutama vuosi sitten oli aika, jolloin kauppa oli niin tiukasti ketjuuntunut, että Rajaseudun kalan vonkaleet vietiin tukun kautta Helsinkiin, mistä joensuulainen market sitten osti ne takaisin kotikonnuilleen ketjun määräämän tukun välityksellä.

”Kala oli kolme päivää vanhaa ja tuplahintaista”, Nupponen puistelee päätään.

”Mutta nyt asiat ovat onneksi muuttuneet, kun asiakkaat haluavat lähiruokaa ja kauppakin ymmärtää sen.”

Norjan lohta pitkin hampain

Nupponen ostaa tuoretta järvikalaa – muikkua, ahventa, kuhaa ja madetta – paikallisilta pyytäjiltä. Kirjolohi on kotimaista, jollei joku välttämättä halua tilata norjalaista.

Pyhä- ja Kermajärvistä, Pyhäselältä sekä Puru-, Ori-, Pihlaja- ja Haukivedestä pyydetty kala käsitellään Onkamon halleilla ja pakataan matkaan.

Talvella Nupponen jopa hakee saaliin kalastajilta, koska tarjonta on hillittyä.

Kesällä tilanne muuttuu, kun apajille tulee harrastajia: sähkö-, raja- ja metsäkonemiehiä. Silloin kauppa saattaa ostaa suoraan pyytäjiltä ja unohtaa talven ajan tukkusuhteen eli Nupposen.

Nupponen ei ohareita tee vaan ostaa talviporukoilta kesälläkin. Yrittäjä, jos kuka, nimittäin tietää, mistä leipä tulee ja miten tärkeitä pysyvät asiakassuhteet ovat.

Nupponen on toiminut neljä vuotta yrittäjänä, nostanut **Miia**-vaimonsa perhefirman liikevaihdon puolesta miljoonasta puoleentoista ja ehtinyt saada kieltävän vastauksen automaatiota havittelevaan laajentamishakemukseensa.

”Elykeskuksella oli rahat finitocaputo. Tuen osuus olisi ollut kolmasosa, emmekä me halunneet antaa kilpailijoille niin paljon etumatkaa.”

Ei kalaa, ei palkkaa

Nupposella olisi pari asiaa mietittäviksi tämän maan päättäjille.

Ensinnäkin: kalaa ei aina nouse.

”Jos ei tule kalaa, ei ole mitä myydä eikä ole millä maksaa kiinteitä kuluja. Kun yrityksellä alkaa mennä huonosti, kyllä verottaja pitää huolen siitä, ettei täällä turhaan pyöritä ihmisten riesana.”

Niin että yrityksissä kaivattaisiin suhdanneymmärrystä ja paikallista joustoa työsopimuksiin. Rajaseudun kalalla on kymmenisen työntekijää, sekä suomalaisia että virolais-, venäläis- ja thaimaalaistaustaisia. Moni on TTT – tarvittaessa työhön tuleva.

Toiseksi: Nupposen – ja monen muunkin yrittäjän – mielestä paperityötä on liikaa.

”Veroja, maksuja ja vaikka mitä. Voisiko ajatella, että näitä vähennettäisiin? Pitääkö kaikkien mennä samassa lieassa kuin isojen?”

Se kävisi hänestä esimerkiksi siten, että tietyn liikevaihdon alittavien yritysten maksurasitteita, esimerkiksi eläkemaksuja, kevennettäisiin.

Hallituksen toimet yrittäjien eteen eivät auta hiki hatussa puurtavaa perusyrittäjää, vaikka yritysvero laski rutkasi.

”Se verohan maksetaan voitosta. Voittoa ei läheskään joka vuosi saada aikaan.”

Vei suomalaista työtä Kiinaan

Nupponen on silti tyytyväinen. Rajaseudun kalaa on kalasteltu ostettavaksi, mutta Nupponen haluaa pitää äänivaltansa.

Työmahdollisuuksia ei tällä seudulla ole liikaa, eikä paluu vanhalle uralle kiinnosta. Usko kotimaiseen järvikalaan ja sen suosioon on vankka.

Takana on nimittäin värikäs, jonkun mielestä jopa kadehdittava, työhistoria.

Kauppaopiston käynyt mies teki pitkän uran muun muassa kännyköiden piirilevyjä valmistavassa Aspocompissa Salossa sekä lopuksi sopimusvalmistaja Elcoteqissä.

Ura eteni ja vei kansainvälisiin tehtäviin, hankintoihin ja tehdashankkeisiin Kiinaan ja Intiaan. Tuli lama ja elektroniikkateollisuuden kohtaloksi koitui ”liian suuri” asiakas, jonka alamäki kilpailijoiden herättyä vei mennessään muutkin.

Idän tehdashankkeet myytiin vuonna 2007, mutta jo lopputilin saanut Nupponen vei Aspocompin bisneksen idän-siirrot loppuun.

”Tuli sitä teknologiaa siirrettyä niille Intian projektiinsinööreille ja Kiinan tehdastakin laajennettiin. Seuraavana vuonna tulin kiinalaisten kanssa Suomeen pakkaamaan tehtaan. Ajattelin lähteä itse viimeisen paketin mukana, mutta jäin kuitenkin”, Nupponen kertoo.

”Silloin tarjoutui mahdollisuus ostaa vaimon puolen kalafirma. Hän lähti edellä ja minä puolen vuoden jälkeen perässä pääkaupunkiseudulta Pohjois-Karjalaan. Aika oli kypsä, hetki oikea ja pianhan se loppui koko elektroniikkashow.”

Nupponen ei kadu, että opetti kiinalaiset tekemään suomalaisten töitä.

”En. Elin siinä hetkessä ja totesin, että yksin en pysty tätä muuttamaan. Kaikki olisi tapahtunut joka tapauksessa”, Nupponen sanoo ja kääntää ratin takaisin kohti kalahalleja.

Muikut odottavat.

EIJA MANSIKKAMÄKI