VIIKONVAIHDE

SIMONKADULLA

On oman hännän noston aika

Vaalikausi alkaa olla siinä mallissa, että aletaan ottaa asemia: kaivaa poteroita itselle ja kuoppia muille.

Uusi eduskunta valitaan ensi vuoden huhtikuussa, ellei sitä ennen järjestetä uusia vaaleja. Se ei näytä todennäköiseltä, vaikka hallituksen hankkeet toki tökkivät.

Välikysymyksiä on tehty tällä vaalikaudella 12. Koko viime kaudella niitä tehtiin 13 ja edellisellä 19. Aiheet ovat olleet nyt herkullisia: euroalueen talouskriisi, lapsiperheiden asema sekä tietenkin sote- ja kuntauudistukset – kaikki useampaan kertaan.

Mutta enemmistöhallituksen pää pysyy pinnalla ja kansanedustajat saattavat keskittyä oman tulevaisuutensa miettimiseen: onko haluja jatkaa vai palatako muihin hommiin? Niille, jotka vastaavat ensimmäiseen ”kyllä”, on nyt oman hännän noston aika ja myös strategian valinnan paikka.

Huuda tai unohdu

Me mediassa tiedämme, että lainsäädäntötyö vaatii aikaa ja asioihin paneutumista, taustojen kaivelua ja eri kantojen kysymistä. Tämän kaiken keskellä ei välttämättä ole aikaa kirjoitella kannanottoja lehtiin, vaikka juuri puurtajat mielipiteineen tätä näkyvyyttä ansaitsisivat.

Heidän sijastaan on tiedotetykittäjäedustajia – tai näiden näppäriä avustajia – joilta irtoaa aina kannanotto omaa ”osaamis”aluetta tai ei aina sitäkään läheltä liippaaviin kysymyksiin. Usein ne ovat pulpahtaneet muutenkin pinnalle, mutta niistä puhumalla antaa asioita seuraavan vaikutelman.

Kolmas ryhmä ovat räväköitä ideoita kerran vaalikaudessa tai muuten harvakseltaan singauttelevat. Heitä voi joku jopa kadehtia, sillä he pääsevät näin näkyvästi otsikoihin ja muistuttamaan olemassaolostaan. Mediakin kiittää, kun voi pyöritellä uusia puheenaiheita uutisköyhänä aikana päivästä toiseen.

Viimeisimmästä voi mainita esimerkkinä helsinkiläisen perussuomalaisen **Tom Packalénin**, joka ehdotti helsinkiläisten vuokra-asujien pisteyttämistä ja pisteettömien sijoittamista nollalähiöön. Otsikoita ja keskustelua sikisi, ja pian Packalén ilmoittikin olevansa valmis ministeriksi.

Varovaisuutta ilmassa

Perussuomalaiset ovat taitavia nostamaan henkilökohtaista profiiliaan muutenkin. Kilpailu johtopaikoista kiinnostaa yleisöä, ja **Jari Lindström** aikookin haastaa helmikuussa ryhmäjohtaja **Pirkko Ruohonen-Lernerin**.

Myös **Timo Soinin** tasapainoilu EU- ja kotivaalien välillä tietää aina pitkää otsikkopaikkaa.

Kokoomuksen ja SDP:n riveistä ei isompia irtiottoja ole nähty. Hallitus tarvitsee tukea hankkeilleen ja mahdollisiin tuleviin hallituskumppaneihin yritetään pitää suhteet kunnossa. Neljästä suuresta kun saattaa jäädä ensi vuonna rannalle vain yksi.

Hallitusvetäjien varovaisuutta on ruokkinut myös vuodenvaihteeseen saakka laskenut kannatus. Sitten tuli käännös (Ylen kannatusmittauksessa) ja se voi jopa jatkua, jos uudistukset toteutuvat, kansa hyväksyy ne, oppositioon ei sittenkään luoteta tai jos hallituspuolueet vaihtavat vaikka puheenjohtajiaan.

Päivänselviä perintöprinssejä tai -prinsessoja ei kuitenkaan näy. **Jan Vapaavuorta** ja **Alexander Stubbia** pidetään ainakin vielä liian helsinkiläisinä seuraajina kokoomuksen **Jyrki Kataiselle**, joka ei ole ilmoittanut jatkosuunnitelmistaan. Voiko niitä olla muita kuin EU?

Vihreät epäilevät

Vasemmistoliitto on käynyt taistoon rohkeammin. Sehän kyseenalaisti osinkoveropäätökset keväällä heti sen jälkeen, kun se oli itse ollut tekemässä niitä.

Niinikään hallituspuolue vihreiden närästys kunta- ja sosiaali- ja terveysuudistusta kohtaan näkyy ja kuuluu. Ryhmän juristi **Tuija Brax** on ottanut vakavasti professorien varoitukset uudistusten laillisuudesta.

”On enemmän uskon kuin tiedon varassa, mitä vahva peruskunta tarkoittaa. Sen nimiin perustetaan silti todella suuria uudistuksia”, hän kirjoitti (HS 17.12.2013).

Keskustalaisten ei juurikaan tarvitse nostaa häntäänsä, sillä muut tekevät sen heidän puolestaan. Otsikoissa pysyvät vain pääministerisuosikki **Juha Sipilä** ja eurovaaliehdokas **Olli Rehn**, joista kummankin hillitty julkikuva on ilmeisen omiaan rauhoittamaan kansaa näinä epävakaina talouden ja politiikan aikoina. Vaikutus näyttää ulottuvan myös muihin puolueisiin, mutta kuinka kauan?

EIJA MANSIKKAMÄKI

MT 50 VUOTTA SITTEN – LA 11.1.

Innsbruckin talviolympialaiset lähestyivät 50 vuotta sitten.

Ruoka-alan pienet yritykset tukehtuvat sääntelyyn

Marja-Liisa Jäntti esittelee, miten paljon ravintolassa on seurattavia asioita. Kaikesta pidetään kirjaa tarkastuksia varten.

MARKKU VUORIKARI

Marja-Liisa Jäntti seuraa taustalla, kun kokki Katja Rämö mittaa tarjolla olevan ruuan lämpötilaa.

Lähiruuan yleistymiseksi paiskitaan töitä, mutta samaan aikaan lait jarruttavat sen päätymistä pöytiin. Elintarvikealan yrittäjät ovat kurkkua myöten täynnä hankalaa ja kallista sääntelyä.

JANAKKALA (MT)

Euroopan unioni on suoltanut vuosien saatossa runsaasti elintarvikealan yrityksiä koskevia säädöksiä. Niillä ohjataan niin ruuan tuotantoa, kuljetusta, varastointia kuin käsittelyäkin. Erityisen säädeltyjä tuotteita ovat liha, kala ja maito.

Suomessa moni laki on räätälöity suurten toimijoiden tarpeiden mukaan. Samat pykälät jarruttavat pienten yritysten toimintaa. Kehitys vääristää kilpailua ja yksipuolistaa valikoimaa. Tätä mieltä on ravintoloitsijapariskunta **Marja-Liisa Jäntti** ja **Mikko Sampo**.

He pyörittävät Janakkalassa Turengin Aseman ravintolaa, jossa ruuan käsittelylle asetetut koukerot ovat visusti tiedossa.

Jäntti ja Sampo kutsuivat viime vuoden puolella koolle koko joukon sääntelyyn turhautuneita yrittäjiä.

Naudanpaistin äärellä pohdittiin, miten varmistettaisiin, että tulevaisuudessa kuluttajille olisi tarjolla muutakin kuin markettien eineksiä. Mukana keskustelussa oli liha-, panimo-, ravintola- ja leipomoalan yrittäjiä.

Suomessa nipotetaan, muualla nautitaan

”Lukuisat asetukset alkavat sotia elinkeinoja vastaan. Siksi on korkea aika herättää aiheesta keskustelua”, Sampo alustaa.

Muu seurue yhtyy siihen, että Suomi on säädösten noudattamisessa EU:n mallioppilas. Välimeren maissa samoja säädöksiä tulkitaan paljon väljemmin.

”Kun matkailija tulee Suomeen, hän haluaa omaleimaista suomalaista ruokaa. Samaa mekin ihastelemme vaikkapa Espanjassa”, Sampo toteaa.

Jäntin mielestä voimat pitäisi yhdistää matkailijoiden houkuttelemiseksi. Ruotsi on siitä hyvä esimerkki. Siellä määrätietoiseen maineennostatukseen on yritysten lisäksi osallistunut maa- ja metsätalousministeriö. Työ on tuottanut tulosta, sillä Ruotsi valittiin viime vuonna Euroopan neljänneksi houkuttelevimmaksi ruokamatkailumaaksi.

Jäntin mielestä Suomessakin pitäisi ajatella rohkeammin: ”Mitä syntyisi siitä, jos vaikka peliteollisuus ja matkailu pistettäisiin yhteen?”

Nyt tilanne on kuitenkin se, että säännöt rajoittavat toteutusta. Monen yrittäjän aika kuluu papereiden pyörittämiseen.

Yrittäjä ei saa ohjeita mistään

Sampo antaa esimerkin koukeroista: ”Mökkikunnassamme Vesannolla on kyläkalastajien yhteinen kalankäsittelylaitos, josta voi ostaa pakastettua kalaa. Jos tuomme mökkimatkalta kylmälaukussa muikkuja, jotka pannaan täällä suoraan pannulle tai pakkaseen, syyllistymme rikokseen. Kuljetuksessa pitäisi käyttää kylmäkuljetukseen hyväksyttyä ajoneuvoa.”

Sama pätee lihaan. Esimerkiksi jauhelihaa, jolle tavarantoimittaja on määritellyt viimeisen käyttöpäivän, ei saa pakastaa ravintolassa pidentääkseen käyttöaikaa. Sitä varten pitäisi hankkia pakastuslaitoksen status. Ilman sitä tarkastajalta voi tulla huomautus ja maininta netin Oiva-palveluun. Asiakkaalle tilanne näyttäisi siltä, ettei ruoka ole turvallista.

Jänttiä turhauttaa, ettei ohjeita tahdo saada mistään, vaikka EU:n myötä yritysten pitäisi lisätä omavalvontaa.

”Terveystarkastajalta ei saa kunnon vastausta, miten raakamaidon kuljetus ja käsittely pitäisi järjestää, jotta sitä voitaisiin ravintolassa käyttää. Miten yrittäjä voisi tehdä oikeita tulkintoja, kun se tuntuu olevan vaikeaa asioista vastaaville virkamiehillekin?” Jäntti hämmästelee.

Myssyjupakka johti uuteen tarkastukseen

Lihatukkuri **Veijo Votkin** tuntee Oiva-luokittelun ongelmat. Siinä elintarvikealan toimija saa tarkastajalta arvion hygieenisestä tasosta ja tuotteiden turvallisuudesta. Levein hymy kertoo, että asiat on hoidettu oivallisesti ja skaalan toinen kärkipää eli mutrunaama kielii huonosta tilanteesta.

”Jos yrityksessä ilmenee kymmenen hyvää kohtaa ja yksi huono, arvosana tulee huonoimman mukaan.”

Votkin harmittelee, että yksittäinen tarkastaja päättää yrityksen maineesta ilman minkäänlaista valitusoikeutta: ”Ei kuulosta juridisesti kestävältä systeemiltä.”

Jäntti kertoo, että Turengin Asema ei saanut parasta hymynaamaa, koska saapuvan tavaran lämpötilatarkastuksista ei ollut dokumentteja. ”Lämpötiloja kyllä tietenkin seurataan.”

Toimitusjohtaja **Tiina Koski** Mokker Meija Oy:stä kertoo, että paras Oiva-naama jäi heiltäkin miltei saamatta. Yritys vastaa Eerikkilän urheiluopiston ravintolapalveluista.

Tarkastuksen sattuessa kahvion hyllyllä ei ollut suojamyssyjä, joten tarkastaja ei meinannut uskoa, että myssyjä käytetään ruokaa valmistettaessa. Kättä väännettiin jopa siitä, pitääkö kaljulla olla lakki päässä keittiössä. Selkkausta seurasi uusintatarkastus.

Koski pitää syynäämistä yhteiskunnan varojen tuhlauksena.

Moni pöytäseurueessa arveli, että valvonnassa on alueellisia eroja. Isoissa kaupungeissa yrityksiä ei ehditä tarkastamaan yhtä tiuhaan kuin pienillä paikkakunnilla.

Panimot painivat verojen kanssa

Malmgårdin panimon myynti- ja markkinointipäällikkö **Stefan Nyman** kertoi panimoalan vaikeuksista. Kaupoissa ei saa myydä yli 4,7 prosenttisia alkoholijuomia, mikä rajoittaa pienpanimoiden pääsyä markkinoille. Keinotekoinen rajoitus on jäänne menneiltä ajoilta.

Myös vuoden alusta voimaan tulleet veronkorotukset iskevät raskaasti kotimaisiin pienpanimoihin.

Oluen ravintolahinnat nousevat pilviin, mikä siirtää juomista koteihin.

KATJA LAMMINEN

ESIMERKKEJÄ

Ravintoloitsija näkee punaista

Leipä: Pienravintola haluaa tarjota paikallisen pienleipomon leipää, mutta kerralla kannattaa tilata useamman viikon satsi. Pakastaakseen leipää ravintolan pitäisi hankkia pakastuslaitoksen oikeudet, mikä edellyttää lähes miljoonainvestointia. Ravintolan on tyydyttävä ostamaan suurten tuottajien pakastamaa leipää.

Raakamaito: Matkailuyrittäjä on ostanut lähitilalta maitoa ja leiponut siitä pullaa myyntiin. Enää se ei käy, koska raakamaitoa sisältäviä tuotteita ei saa myydä samassa tilassa muiden maalaispuodin tuotteiden kanssa.

Ternimaito: Tilalla tuotettava ternimaito pitää pakastaa ja myydä pakasteena. Valtaosa ternimaidosta päätyy viemäriin.

Kala: Ravintola haluaa kalan tuoreena, ei pakasteena. Ennen kalastaja laittoi peratut kalat jäähileeseen ja pakkasi laatikkoon. Kuljetus hoidettiin itse, tuttavien tai Matkahuollon avulla. Nyt kelpaa vain kylmäkuljetukseen hyväksytty ajoneuvo.

Liha: Ravintoloitsija ostaa jauhelihaa ja valmistaa siitä pyöryköitä. Osa menee myyntiin heti ja osa halutaan pakastaa. Viimeisen käyttöpäivän jatkaminen pakastamalla ei kuitenkaan käy ilman pakastamo-oikeuksia. Moni pienteurastamo ja makkaravalmistamo on jäänyt perustamatta.

Lähde: Mikko Sampo

MTK pitää yrittäjien hallinnollista taakkaa liian suurena

MTK:n ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** ymmärtää yrittäjien tuskan. Moni heistä toimii usean lain alaisuudessa, jolloin myös valvontaa riittää.

Esimerkiksi Syväniemi nostaa luonnonmukaisesti viljelevän kasvintuotantotilan, joka jatkojalostaa ja myy tuotteitaan. Yrityksen on kuuluttava viiteen eri rekisteriin, joihin kaikkiin kuuluu oma valvontamaksunsa. Lisäksi kaivosta on otettava kolmen vuoden välein näyte ja maksettava sen tutkiminen.

Syväniemen mielestä esimerkki osoittaa, ettei hallinnollisen taakan keventäminen yrittäjiltä ole lähimainkaan onnistunut. Poliitikkojen ja virkamiesten pitäisi tutkailla lainsäädäntöä kokonaisuutena ennen uusien pykälien rustaamista.

Valvonnassa alueellisia eroja

Syväniemen mukaan alueellinen yhdenvertaisuus ei toteudu valvonnassa. Ruokayritykset ovat yksittäisen elintarviketarkastajan armoilla, jolloin ihmisen osaaminen ja jaksaminen ratkaisevat.

Myös yrittäjän asenteessa voi olla korjattavaa.

”Valvonnan pitää olla tarkkaa, mutta yrittäjien ja valvonnan yhteistyöhön pitää saada neuvovaa yhteispeliotetta.”

Yrittäjät vaativat Eviralta tietoa

Syväniemen mielestä ruokaketjusta puuttuu yhteinen foorumi.

Sen virkaa toimittaa ruokapolitiikan neuvottelukunta maa- ja metsätalousministeriössä, mutta sekin kokoontuu vain pari kertaa vuodessa. Neuvottelukunnan alaisena toimii myös pk-yrittäjistä koostuva asiantuntijaryhmä.

Marraskuussa ryhmä lähestyi elintarviketurvallisuusvirasto Eviraa kirjeellä, jossa vaadittiin selkeämpää neuvontaa. Yrittäjät kokevat, että heidän on hallittava kohtuuton määrä elintarvikelainsäädäntöä toimiakseen oikein.

”Yhtenäisyyden ja oikeellisuuden vuoksi olisi tärkeää, että tiedon antajana toimii elintarvikevalvonnan keskusviranomainen”, pk-yrittäjät vaativat.

Syväniemi kokoaa yrittäjien kanssa esimerkkejä lainsäädännön kuormittavista koukeroista. Hän kannustaa ruoka-alan yrittäjiä ilmoittamaan ongelmista MTK:n edunvalvojille.

KATJA LAMMINEN