

Kitesurfing
som passion

Koll på
matsvinnet

Taiga Chocolate
tar sin choklad
ut i världen

TEMAT

Bastubad
är trendigt igen

Antti Merilehto

"Var inte rädd
för artificiell
intelligens"





Data är nyckeln till kundförståelse

DET VIKTIGASTE för att upprätthålla en god kundrelation och skapa mervärde är att förstå kunden och bygga en kundupplevelse på den förståelsen. Ett energibolag har olika typer av kunder: de som bara förbrukar el på en adress och de som har ett flertal förbrukningsplatser. Somliga är privatkonsumenter, andra företag. En del är elnätstkunder, andra är elabonnenter eller fjärrvärmekunder, och några tillhör alla tre kategorier. Vi har kunder som är mycket måna om att optimera sin energikonsumtion och vill välja produkter utifrån sin egen ideologi medan andra inte ägnar många tankar åt energi. Hur ska vi kunna förstå – och betjäna – dem alla?

I den digitala tidsåldern erbjuder informationsteknologin energi- och nätbolagen ett stort antal möjligheter att lära känna sina kunder. Tack vare artificiell intelligens är dessa möjligheter snart ännu bättre. Vi kan allt oftare automatisera olika funktioner och på så sätt skapa nya typer av mervärde. Ur kundernas synvinkel innebär det en större frihet, när automationen kan hjälpa till med att balansera elförbrukningen.

Ser man på saken ur en bredare vinkel kan ekvationen utökas med hela värdekedjan från energianskaffningen ända fram till försäljningen och alla de tjänster man erbjuder. Som energibolag är det rentav vår plikt att sträva efter en optimerad helhet och därmed skona miljön och förtjäna kundernas förtroende. Utläppsfri produktion blir ett allt starkare mål i framtidens energilösningar.

Våra kunders behov och utmaningar är vitt skilda sinsemellan: om det så gäller styrning av energiförbrukning, flexibel konsumtion, uppföljning av energiåtgång eller val av rätt produkt. Men med hjälp av data kan vi upptäcka trender, konflikter och tendenser. När vi har tillräckligt djup kännedom om kunddata kan vi börja leta efter önskade lösningar. De lösningarna vill vi utveckla tillsammans med dig.

Med samarbetshälsningar

Stefan Damlin
verkställande direktör

Innehåll

Temaartikeln i detta nummer handlar om modern finsk bastukultur som förenar gamla traditioner och nya idéer. Under den mörka och kyliga årstiden kan bastugemenskap erbjuda värme och avslappning.

- 3 I FRAMTIDEN**
El från joggingskor
- 4 TEMA**
Nya tider för bastun
- 12 BABEL**
Antti Merilehto: "Var inte rädd för artificiell intelligens!"
- 14 SMARTARE HEM**
Så här tacklar du matsvinnet
- 16 PASSION**
Kauko Heikkinen: "Kitesurfing är att behärska naturkrafterna"
- 20 AKTUELLT**
Glada nyheter från Wärtsilä, så tar du hand om dammsugaren, konstverk på transformatorstation m.m.
- 24 VASAKOMPETENS**
Med choklad ut i världen
- 26 KORSORD**
- 27 RECEPT**
Hemlagat med etniska kryddor

KONCERNEN VASA ELEKTRISKAS KUNDTIDNING

Följande Nette utkommer 02/2019
Postadress: PB 26, 65101 Vasa
Besöksadress: Kyrkoesplanaden 0, 65100 Vasa
Växel: 06 324 5111
Kundtjänst: 06 324 5750, kundtjanst@vasaelektriska.fi
Felanmälningar: 06 324 5710 (24 h, samtalen spelas in)
Internet: www.vasaelektriska.fi
ISSN: 1458-7297

Produktion: Aller Ideas
Chefredaktör: Mikaela Jussila,
nette@vasaelektriska.fi
Redaktionskommitté: Olli Arola, Håkan Bodö,
Göran Heino, Mikaela Jussila, Tiina Lillbacka,
Beatrice Lundqvist
Tryckeri: UPC Print
Pärmbild: Mikko Lehtimäki



Text **ELINA VIRONEN**

El från joggingskor

VAD SÄGS OM SKOR som producerar el när de slår mot marken på din joggingtur? Idén är inte hämtad från en sci-fi-film, utan den beskrivs i den avhandling som teknologie doktor **Jaakko Palosaari** från Uleåborgs universitet har skrivit. Han har forskat i hur den mekaniska energi som uppstår när man går eller springer kan omvandlas till el och tillvaratas.

Nya sätt att lagra och utnyttja el är ett hett tema bland forskare. Piezoelektricitet är ett fenomen där mekanisk energi i piezoelektriska material, såsom kvarts, omvandlas till el. Fenomenet är känt sedan över hundra år tillbaka.

"Förr slukade elektronik så mycket el att det inte var värt att ta till vara piezoelektrisk energi. Nu har elektroniken utvecklats och det lönar sig att ta till vara elen. Exempelvis är gasgivare så energisnåla att de kan fungera utan batteri med piezoelektricitet", förklarar Palosaari.

Elen från dina joggingskor skulle kunna användas av sensorer som mäter hur mycket kraft

dina muskler producerar. Mätuppgifterna skulle kunna sparas i din sportklocka och analyseras med en smartmobilapp. Elen från skorna skulle inte räcka till att ladda själva mobilen eftersom effekten bara skulle vara några milliwatt.

Palosaari kan tänka sig ett flertal olika användningsområden för piezoelektriska sensorer. De kan till exempel övervaka broars skick. De skulle också kunna observera slag och stötar som boxare eller ishockeyspelare utsätts för under en match. Sensorerna kan ta sin energi från alla sorters rörelser: vibrationer i en bro, knytövsslag eller en gungstols svängningar.

"Piezoelektriska energifångare lämpar sig inte för egentlig energiproduktion, men de kan minska vårt energibehov indirekt. Exempelvis kan de förhindra olika typer av byggnader från att rasa samt förbättra säkerheten och effektiviteten i produktionsanläggningar. De kan också minska konsumtionen av miljöbelastande batterier", sammanfattar Palosaari.

Text **MARIANNA SALIN**

Bilder **MIikka KIMINKI, MARI LAHTI, MARJAANA MALKAMÄKI**

Nya tider för bastun

**Finland och bastu – ett oskiljaktigt par.
Den senaste tiden har förhållandet fått nya,
spännande inslag. Den offentliga bastun är
tillbaka i städerna, bastubad har blivit en social
umgängesform, och intressanta bastur
har blivit populära besöksmål.**

Juha Kumara älskar
att bada bastu så
mycket att han en hel
månad cyklade omkring
i Finland i jakten på
olika bastur. Hans egen
hembastu är Rauhaniemi
folkbad i Tammerfors.



början av seklet fanns det inte många allmänna bastur i Finland. Vasa hade inte en enda offentlig bastu kvar efter att 101-åriga Harjus bastu stängde sina dörrar år 2000.

I Åbo fanns det bara en enda allmän bastu kvar, i Helsingfors och Tammerfors bara några få. Ett kapitel i bastufolkets historia verkade gå mot sitt slut.

Men det varade bara en kort tid. För fem år sedan började trenden vända när Kulturbastun öppnade sina dörrar i Havshagnäs i Helsingfors. Idag växer det upp nya bastur lite varstans, och ofta på de bästa strandtomterna.

Basturestaurangen Löyly i Helsingfors lockar folk till Årholmsstranden intill gamla lagerbyggnader och lyxbostäder. Internationella arkitekturpriser har haglat över Löyly, som återigen fick internationell erkänsla när tidskriften Time valde bastun till ett av årets hundra flottaste ställen.

Allas Sea Pools bastur, flytande simbassänger och terrasser stoltserar på paradplats framför presidentens slott vid Salutorget. Sompasauna, en charmigt ruffig gratisbastu i utkanten av det nya området Fiskehamnen, var ursprungligen ett enkelt ruckel.

I fjol somras invigdes basturestaurangen Kuuma på Laukontori strand mitt i Tammerfors centrum. Också namnet visar på att gränserna mellan bastu, spa, kafé och restaurang är svävande.

Fenomenet skulle lätt kunna avfärdas med förklaringen att det bara gäller ett litet antal entusiaster eller uppfinningsrika restaurangföretagare, om inte finländarnas förhållande till bastun förändrades också i hemmen.

Vid sekelskiftet var det närapå obligatoriskt med någon form av minibastu i nästan varje ny lägenhet. Man badade kanske oftare på gymmet eller i simhallen, men en liten inbyggd bastu garanterade lägenhetens värde.

I dag säger de stora byggbolagen att över hälften av lägenheterna nu byggs utan bastu.

Delad bastu, bättre bastu

”Olika bastuvanor och seder lever alltid sida vid sida. Allmänt bastubad har ökat klart under de senaste åren, och det är nog bara början. Bastubadandet har fått ett större socialt inslag”, summerar filosofie doktor och Åbo universitets projektforskare **Laura Seesmeri** som forskat i finländsk bastukultur.

Vänner träffas i allmänna bastur och har som hobby att prova nya. Bastufestivaler ordnas på olika håll i Finland, och i Östermark i Södra

Österbotten ordnas till och med sammankomster för flyttbara bastur.

Social gemenskap är drivmedlet också för ett annat aktuellt fenomen, delningsekonomi. Det är onödigt att äga en bil, bormaskin eller symaskin om en sådan finns för allmänt bruk i husbolaget eller hemkvarteret.

”Det känns inte längre nödvändigt att ha en egen bastu som slukar el. Gemensamt bastubad är ett grönare alternativ.”

När man avstår från eget kan man få något bättre i stället. Husbolagen bygger numera allmänna bastur på takterrasserna och gemensamma bastubyggnader med grannhusen.

”Husbolagsbastun gör helt klart comeback.”

Social gemenskap på gott och ont

Seesmeri anar retroanda i den nya bastutrenden.

”De unga är medvetna om att man nu återupplivar ett gammalt levnadssätt. Cirkeln är sluten. Bastubad med kärnfamiljen är i själva verket ett ganska kort skede i bastubadandets historia.”

Hon påminner oss om att också drängar, pigor, grannar och tillfälliga förbipasserande förr i tiden inbjöds till bastubad av husbonden, och ungdomarna träffades i talkobastu. När folk flyttade från landsbygden till städerna tvättade de sig i allmänna bastur som fanns i nästan varje kvarter i de tätbefolkade stadsdelarna.

Kärnfamiljens bastuidyll började formas först från och med 1950-talet när de elektriska bastuaggregaten blev vanligare och stadsborna kunde bada på sin egen bastutur i husbolagets bastu – och senare till och med i egen bastu.

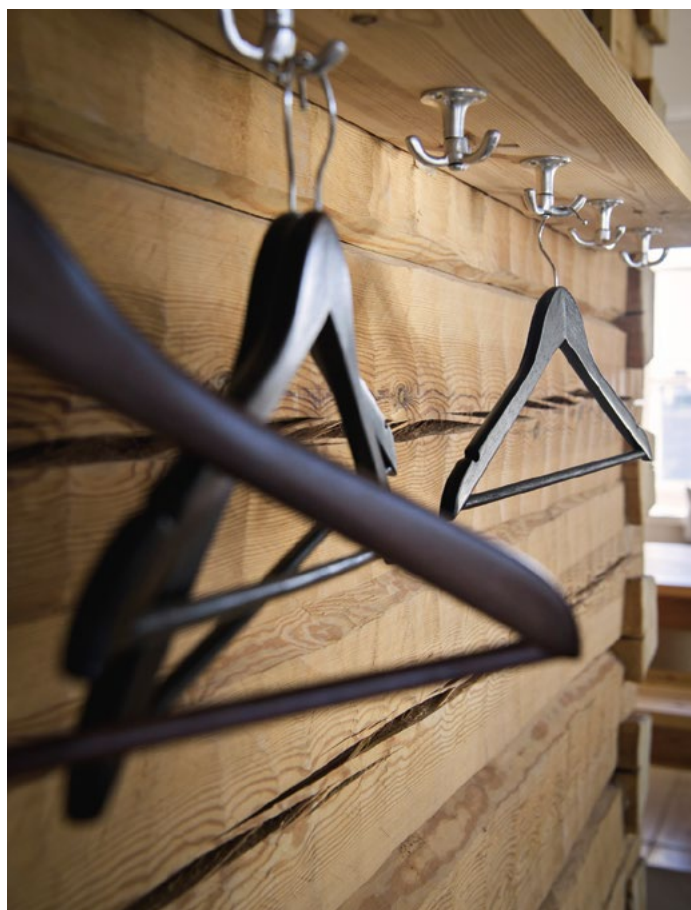
I sin doktorsavhandling *Sauno itsellesi menneisyys* (”Bada dig ett eget förflutet”) studerade Seesmeri finländarnas bastuupplevelser insamlade av Finska Litteratursällskapet, SKS under åren 1992 och 2010.

”Största delen hade ganska negativa minnen av den allmänna bastun, en oangenäm barn-domsupplevelse. Man var tvungen att gå i bastu där det luktade konstigt och de vuxnas prat förbryllade. Den enda trösten var lemonadflaskan som man fick öppna efter bastun.”

Samma personer kopplar ofta ihop naturen med goda bastuupplevelser.

”Till och med i den lilla lägenhetsbastun leder minnena till lantliga landskap eller en sommar-dag på stugan. Stormlyktan vajar i vinden utanför bastufönstret, och en björkgren skrapar mot taket. För många är bastun en naturnära plats där man kan stanna upp och försjunka sig i sina tankar efter dagens värv.” ■





Avkoppling och spa-atmosfär

En genuin och riktig bastu är en där bastubadaren trivs. Det anser arkitekt **Anu Puustinen** på arkitektbyrån Avanto Arkkitehdit. Tillsammans med sin kollega **Ville Hara** planerade hon den berömda och populära bastun Löyly på Ärtholmen i Helsingfors.

Enligt Puustinen inreds hembastun allt oftare på samma sätt som hemmet i övrigt: trendigt och enligt egen smak. Hon ser även välmåendetrenden i nya bastur. Badkar och badbaljor skapar en avslappnande, spaliknande stämning i hembastun.

”Det finns de som bygger ett helt eget spa på 30 kvadratmeter i husets källare.”

Hon bor själv i en lägenhet i Helsingfors. Ännu för ett par år sedan gick hennes bastu i bostadens ursprungliga 1970-talsstil. När det blev aktuellt med stambyte i huset beslutade Puustinen att förverkliga sin dröm och skaffade ett djupt furobadkar. Japanerna brukar dagligen sänka sig ner i badkarets varma vatten ända till axlarna. Efter som karet inte rymdes i tvättrummet fick det plats under bastulaven.

”När jag kommer hem från jobbet en kall vinterkväll lyfter jag den övre bastulaven åt sidan, tappar badvatten i karet och tänder ett ljus. Mörk, värmebehandlad radiatafuru bidrar till stämningen.”

I den 2 x 3 meter stora bastun får upp till tio personer plats eftersom bastulaven är i tre nivåer.

”Vi har bastugäster nästan varje veckoslut.”

Dessutom badar Puustinen i Löyly och i Finska bastusällskapets bastu på Drumsö.

”I alla dessa kan man doppa sig i havet efter bastun.”

7 trender i hembastu



1 Glasvägg

Väggen mellan bastu och tvättrum är allt oftare av glas. Glaset ger rymd och vid behov även ljus.

TIPS | Nanobeläggning på glaset hjälper att hålla ytan fri från kalkavlagringar.

2 Mycket stenar

En stor mängd bastustenar bidrar till mjuka fuktiga bad. Mängden stenar har ökat enormt under de senaste åren, likaså aggregaturvalet. Det är nuförtiden allt lättare att hitta ett aggregat som ger både sköna bad och en estetisk upplevelse.

TIPS | Ett välisolerat pelaraggregat ger mera plats för bastulaven.

3 Förhöjt golv

I många bastur breder den lägsta bastulaven ut sig över hela golvet, och aggregatet är integrerat, dvs. nedsänkt i den.

TIPS | Det är lättare att städa om bastulaven kan fällas upp enkelt.

4 Färger på träet

I dag blir det vanligare med värmebehandlat trä för bastulavar och väggar, och olika kombinationer av allt från inhemska träslag till radiatafuru och jättetuja. Träet färgas ofta med trävax. Svart och vitt är alltså populära färger, och en del fräschar upp gamla väggpaneler med färger.

TIPS | Värmebehandling ger träet en mörkare nyans och förbättrar bland annat rötskyddet.

5 Kakel på väggarna

I ångbastu är kakel ett populärt material, och en del vill också ha kakel i sin vanliga bastu. Det kan vara nästa trend, när vi går mot en mer spaliknande bastu.

TIPS | En kakelyta kräver en särskild kakelbeständig värmeisolerande vägg bakom sig så att värmen inte läcker ut i bostaden.

6 Detaljer i metall

Nuförtiden ser man ofta dekorativa detaljer i metall, till exempel bastulave med svart stålstomme och tunna metallister på glasväggar och dörrar.

TIPS | Om bastulaven har en varm metallstomme ska den helst täckas med trä om den kommer i närheten av bastubadaren.

7 Stämning med belysning

En bländfri, indirekt belysning passar bäst i bastun. En stjärnhimmel gjord av ljusfibrer är numera ganska sällsynt. I dag är det populärt med linjära LED- eller fiberlampor bakom ryggbrädet eller under bastulaven. Men kom ihåg att LED kan ha en rätt kort livstid i värmen.

TIPS | En stänkskyddad lampa som tål 125°, med E27 sockel, är alltså ett bra alternativ på sin traditionella plats under bastulaven.

Expert: arkitekt Anu Puustinen



FOTOLIA

Arkitekt Anu Puustinen har ritat
basturestaurangen Löyly tillsammans
med sin kollega Ville Hara.

Hembastu & elförbrukning

En timmes bastubad inklusive uppvärmning förbrukar 7–14 kWh beroende på aggregatets effekt, och kostar cirka 1–2 euro. Bastubad två gånger i veckan kostar således omkring 100–200 euro om året.

Så här kan du minska elförbrukningen

När du badar bastu:

- Minska ventilationen i bastun när du börjar värma upp bastun, och öka den när du badat färdigt.
- Gå i bastun så fort den är varm, och stäng av aggregatet genast när du är klar. Eftervärmningen och ventilationen räcker till för att torka bastun.
- Värm upp bastun till 70–80 grader. När du eldar den till 100 grader stiger elförbrukningen med 20–30 procent.
- Bada hellre mer sällan och länge än ofta och snabbt, eftersom mer än hälften av energin går åt till att värma upp bastun och resten till att hålla bastun varm.



FOTOLIA

När du bygger eller renoverar bastun:

- Tänk på att en stor mängd stenar förbrukar mer el än en liten när du värmer upp bastun, å andra sidan ger fler stenar längre värme. En stor mängd stenar förbrukar alltså en del el om du badar snabbt, medan ett längre bastubad jämnar ut skillnaden.
- Beakta att glas-och stenytor ökar aggregatets effektbehov med ca 1 kW/m². Det betyder att en glasvägg på fyra kvadratmeter kan öka elförbrukningen med ca 20–60 procent.
- Välj ett ständigt bruksfärdigt aggregat bara om du badar minst 3–4 gånger i veckan.

Källa: Motiva

IKI-KIUIAS



Från katsa till pelare

IKI-KIUIAS OY revolutionerade elaggregatmarknaden för 15 år sedan när de började packa en stor mängd stenar i ett katsaliknande nät runt elmotståndet. Ganska snabbt erbjöd de flesta tillverkare nätaggregat. Sedan förädlades formen. Bastuaggregatet drogs ut till en hög pelare som kan skiljas från väggen och placeras t.ex. mitt i bastulaven. I dag kan de populära pelaraggregaten väljas med nät, metall eller keramiska ytor. Till och med sammet har man sett!

Vedeldade bastuugnar

EN VEDELAD BASTUUGN avger småpartiklar i luften, antalet och kvaliteten beror på vedförbränningen och också på ugnen. Hur väljer man då en utsläppssnål ugn? Ugnarna har ingen miljömärkning, och det finns ingen jämförbar information. Men en sådan utlovas. I Kuopio finns redan en testbastu där forskarna inom projektet KIUIAS (om ugnarnas utsläpp och hur de kan minskas) utreder de vanligaste vedeldade bastuugnarnas utsläpp. I forskningsprojektet medverkar Östra Finlands universitet, Helsingforsregionens miljötjänster HRM, Finlands miljöcentral, miljöministeriet, social- och hälsovårdsministeriet samt Helsingfors, Kuopio och Åbo stad.

Närmare information Östra Finlands universitet: uef.fi/web/fine/kiuias



Till lands, till havs och i luften

Skulle man kunna bygga en bastu under vattnet eller i en skidlift? Visst, om du frågar de bastutokiga finländarna.



Bastubad i fabriksskorsten

Brändö Företagscentrum Ab:s Piippusauna-bastu är inbyggd i tidigare Vasa Bomullsfabriks skorsten. Från bastun blickar man upp i den 85 meter höga skorstenen. Representationsbastun kan bokas av företag. pyk.fi/piippusauna

Det pyser i skidliften

I Ylläs gondollift finns en bastu med plats för fyra bastubadare åt gången på en 20 minuters färd. Bastubadarna ser ut, men utifrån kan man inte se in. Gondolbastubadarna får även bada i 12-personersbastun på fjälltoppen. sportresortyllas.com



Bilder **BASTUFÖRETAGEN**

Rökbastu med skogsbäck

På Kimitoön finns en underjordisk rökbastu byggd av granitblock. Utåt syns bara omklädningsrummets stockvägg och det gräsbevuxna taket. Genom bastun rinner en skogsbäck ner i en bassäng där bastubadarna kan svalka sig. Bastun kan hyras, och ibland ordnas bastukvällar där enskilda bastubadare kan boka sig en plats. storfinnhova.com



Undervattensbastu

Bröderna **Ari** och **Jari Lehtinen** från Karleby byggde en vedeldad bastu med bastulave i ett stort plaströr och sänkte ner röret på knappt tre meters djup. Bastubadarna kan hälsa på fiskarna i rörets genomskinliga ända.

Bastubad på Unescos lista?

FINLAND ERBJUDER bastubad som landets första nominering till Unescos internationella lista över immateriella kulturarv, vid sidan av argentinsk tango och fransk gastronomi. Syftet är att betona en levande kultur som varje bastubadare formar och upprätthåller. Närmare upplysningar: sauna.fi/unesco

Tammerfors – världens bastuhuvudstad

I MAJ KORADES Tammerfors till världens bastuhuvudstad. Internationella bastuförbundet och Finlands bastusällskap motiverade utnämningen med att det bland alla finländska städer finns flest allmänna bastur i Tammerforsregionen, och nivån på dem är hög. Det finns redan över 20 allmänna bastur, och bland dem Finlands äldsta allmänna bastu, Rajaportin sauna i Pispala, som grundades så tidigt som år 1906.

Egen frid bland bastubadare

Tammerforsbon Juha Kumara söker både inre frid och social samvaro i bastun. Han fann bägge två under sin bastuturné runtom i Finland.

somras cyklade etnologistuderanden **Juha Kumara** med sin vän **Matti Kemi** från bastu till bastu under en månads tid. Under färden kom de bland annat till ett 200 år gammalt skogsvaktartorp.

”Vi klev upp på bastulaven från sidan och där svävade vi säkert en och en halv meter ovanför jordgolvet”, beskriver Kumara.

Den gamla bastun fanns på Finska bastusällskapets karta där folk angett sina över hundra år gamla rökbastur.

”Vi tog bara kontakt med ägarna och frågade om vi fick komma på besök.”

Det är möjligt att bastudörrarna öppnades lättare på grund av att vännerna gjorde en undersökning och ett hörspel där de pratade med bastubadare.

De fick uppleva mängder av insjöstränder i kvällssolen, sköna bastubad och människor som förenades av bastu. En allmän bastu som gjorde ett extra starkt intryck på Kumara var en gammal byabastu i sten invid en bäck i Tykö, men ålder är ingen förutsättning för en idyll. Det framgår klart när Kumara talar varmt om Kulturbastun som uppfördes i Havshagnäs i Helsingfors år 2013.

”Det är en tyst, värdig och jordnära plats.”

Kumaras tal avslöjar bastubadarens behov av att dra sig tillbaka och känna en inre frid. Trots det badar han gärna i allmänna bastur, som i det populära folkbadet Rauhaniemi i hans hemstad Tammerfors.

”Den allmänna bastun tillgodoser det sociala behovet i stan, och det behövs inte mer än en vänlig blick, leenden och några fraser. Det finns folk omkring en, men man måste inte delta. Det är annat än att vara ensam hemma.”

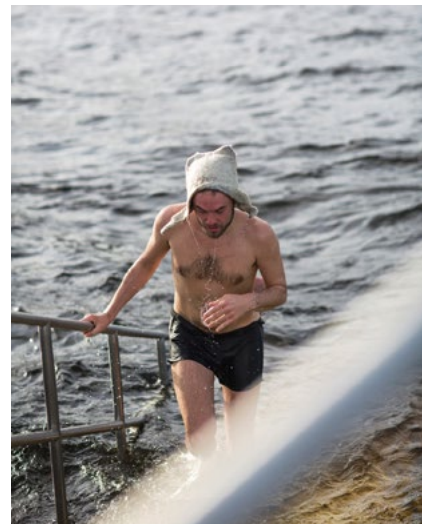
Han har fina minnen även av husbolagets bastu i hans tidigare hem. Där var det allmän bastutur på tisdagar.

”Jag bodde bara några månader i lägenheten, men jag hann bekanta mig med grannarna i bastun.” ■



Du kan studera Juha Kumaras och Matti Kemis basturesa på instagram: Saunakonkeli.

Juha Kumara badar gärna bastu så fort han får en möjlighet. ”Jag kan inte minnas att jag någonsin tackat nej till ett bastubad. När jag far någonsans tar jag alltid med mig handduk, badbyxor och en bastuhatt.”



Var inte rädd för artificiell intelligens!

Om din arbetsgivare inte är intresserad av artificiell intelligens – sök ett nytt jobb. Det rådet ger vetenskapsförfattaren och talaren Antti Merilehto. Han uppmanar oss alla att intressera oss för AI för att bättre förstå vad som händer i världen.

Text **TERHI HAUTAMÄKI** Bild **UUOKKO SALO**

Stamkaféets barista kommer till bordet med en dubbespresso till **Antti Merilehto** och handhälsar eftersom de är gamla bekanta. Det där är ett yrke som inte kommer att försvinna på grund av artificiell intelligens, påpekar Merilehto.

”Hur ska en maskin kunna veta om det är en bra dag att göra en high five. Ju mer jobbet består av att bemöta människor, desto säkrare är det att yrket också kommer att finnas i framtiden. Man kan lika bra köpa kaffe i en automat men ändå sitta i en massa folk här.”

Det var lite av en slump att Merilehto blev budbärare för artificiell intelligens. Han är specialist på digital affärsverksamhet och har arbetat för bland annat Google och Finch, som specialiserat sig på marknadsföringsteknologi.

Vad det än är du gör odla ett barnsligt intresse för artificiell intelligens.

För två år sedan blev Merilehto ombedd att leda en diskussion om AI på uppstarts-evenemanget Slush. Han svarade att han var den perfekta moderatören eftersom han inte visste någonting om temat.

Senare kunde han konstatera hur fantastiskt fort de appar man talat om på Slush hade utvecklats på bara ett halvår.

”Jag träffade genom mitt jobb utmärkta företagsledare som inte helt hade greppat hur långt maskininläringen har kommit. En gång bilade jag från sommarstället in till stan och lyssnade på en podcast där de pratade om hur man med hjälp av artificiell intelligens kan skära ner på energiförbrukningen på ett datacenter. Frun sov i passagerarsätet. När hon vaknade sade jag till henne att nu måste jag skriva en bok.”

Tekoäly – Matkaopas johtajalle (Artificiell intelligens – en reseguide för ledare) kom ut i februari. Nu reser Merilehto runt och sparrar företagsledare och deras medarbetare i hur man ska tackla den stora omvälvningen som redan är i gång.

Troligen använder du artificiell intelligens varje dag. När du fel-skriver ett ord i en Google-sökning och sökmaskinen föreslår det ord som du egentligen menade samtalar du med AI. Den gör att sökmaskinen lär sig av varje sökning. När du ska boka en resa på nätet och flygpriserna växlar efter datum är det maskininläringen som kör i bakgrunden.

Artificiell intelligens är redan vardag i många yrken. Finländska polisbilar har sedan länge ett maskinöga som spanar efter registreringsskyltar i trafiken och identifierar bilar som är stulna eller obesiktade.

”Det är ett lysande exempel på att artificiell intelligens är ett hjälpmedel. Den tar inte över polisbilen och börjar jaga

Antti Merilehto

Har sedan länge varit verksam inom digital affärsverksamhet, bland annat hos Google där han ansvarade för utbildningen av finländska företag inom digital affärsverksamhet. Har de senaste åren arbetat som landschef för Finland hos marknadsföringsteknologiföretaget Finch.

Sparrar företag och ledningsgrupper i möjligheterna att dra nytta av artificiell intelligens och tackla den digitala omvälvningen.

Valdes till Årets talare 2018 i evenemangsbranschens Evento Awards-tävling.



efter folk på egen hand, istället lättar den på polisernas kognitiva belastning.”

Sedan kommer Merilehtos viktigaste tes: varje företag borde redan vara klarvaket.

Artificiell intelligens används till exempel när man ska utvinna information ur big data, stora datamängder som är för tunga för att gås igenom manuellt. Viktigt är att det finns lättanvända verktyg för datautvinning och att alla får använda dem.

”Om attityden på ditt företag är att bara chefer har tillgång till kunddata i stället för de som arbetar med kunderna är det bäst att lämna företaget med en gång.”

Om din arbetsgivare inte är intresserad av artificiell intelligens – börja leta efter ett annat jobb, uppmanar Merilehto.

”För din arbetsgivare kommer inte att finnas mer om fem år.”

A I övertar en del arbetsuppgifter, men det finns ingen anledning att vara rädd för den. Den största risken består i att vi underlåter att utnyttja dess möjligheter, tycker Merilehto. Men visst är det sant att automatiseringen tar kål på många jobb.

”Man vet vilket svar man får om man frågar uppsägningshotade människor om de tycker att teknologin minskar jobben. Men samtidigt utför människor på arbetsplatserna fortfarande en väldig massa uppgifter som man inte borde belasta en människa med.”

Få människor behöver vara insatta i teknologin bakom artificiell intelligens, men det lönar sig för var och en av oss att ha åtminstone ett hum om vad samarbetet mellan maskin och människa kan innebära.

En tankelek: vad skulle hända om det skulle vara lika kul att använda arbetsplatsens datasystem som det är att lyssna på Spotify?

Ett användarvänligt självlärande system tvingar inte människan att klicka här och där i onödan och frågar inte varför hon ville hoppa över den och den låten. I stället följer systemet med hur människan använder det och lär sig av hennes beteende.

”Jag rekommenderar varmt men kraftfullt att vad det än är du gör på ditt jobb eller annars i livet odla ett barnsligt intresse för artificiell intelligens. När du förstår vad man pratar om är du inte beroende av andras åsikter.” ■

Så här tacklar du matsvinnet

Vill du göra något konkret för att bekämpa klimatförändringen? Börja i ditt eget kök. Gå igenom dina matinköp och vad du slänger i soporna.

5
tips
för att
minska
ditt mat-
svinn

Text **SIRKKU SAARIAHO** Bilder **FOTOLIA**

Ät upp allt på tallriken! Mammans ord från barndomen är ett gott råd än idag när det gäller att skära ner på matsvinnet hemma.

Hemmen har en nyckelroll när man strävar efter att minska matsvinnet eller andelen av ätbara livsmedel som slängs bort. Det blir mycket mer mat över i hemmen än i butikerna eller restaurangerna.

Det innebär också stora utsläpp av växthusgaser och en stor belastning på klimatet.

"All kastad mat medför också onödiga utsläpp i atmosfären. Hushållen har idag stora möjligheter att reducera livsmedelssvinnet", säger **Juha-Matti Katajajuuri**, som är specialforskare vid Naturresursinstitutet.

Europeiska kommissionen har ställt upp som mål att halvera matsvinnet före år 2030. ■



1 Spara en månads matbudget

VARJE FINLÄNDARE producerar cirka 60 kilo matavfall om året. Visserligen är cirka 35 kilo därav oätbart avfall som kaffesump, bananskal eller djurben, men 25 kilo har ursprungligen varit helt användbar mat som av ett eller annat skäl har hamnat i soporna.

Enligt Naturresursinstitutet innebär det ungefär 125 euro per person om året. I ett hushåll med fyra personer blir det alltså 500 euro, priset för en månads matinköp för hela familjen – en summa som nog känns i familjeekonomin.

2 Handla hälften så ofta

"MAN BEHÖVER INTE gå och handla varje dag, inte ens varannan dag", säger **Kaisa Härmälä** som är utvecklingschef för mat och kosthållning vid finska Marthaförbundet.

Härmälä uppmanar oss att planera måltiderna väl i förväg. Bestäm vad du och din familj ska äta de närmaste dagarna och skriv inköpslistan därefter. Ni kan också ha en gemensam lista på WhatsApp där alla familjemedlemmar kan skriva in sina behov.

Tänk på att du kan laga mat för flera dagar på en gång. Ofta är till exempel ett paket malet kött för mycket för en måltid, men precis lagom för två. Med två paket kan man göra storkok och ha mat för fyra dagar. På det sättet blir det inte mat över och man sparar tid i matlagningen, ofta också pengar.



4 Skänk bort eller sälj överskottsmat

DET FINNS REDAN ett stort antal möjligheter om man vill ge bort eller sälja sin mat som blivit över. Sociala medier har visat sig vara en bra distributionskanal. Många stadsdelar och husbolag har egna Facebookgrupper där man kan erbjuda överskottsmat från festen eller konserver och torrmat som stått oanvända i skafferiet.

Det finns också nätbutiker, bland andra Mat-smart och Fiksuruoka, som säljer överskottsmat, såsom restpartier, säsongmatvaror och storförpackningar, från tillverkare, importörer och grossister till förmånliga priser.

Om du vill minska ditt eget matsvinn och samtidigt avhjälpa restaurangernas överskottsproblem kan du beställa färdiga matportioner från restauranger till exempel genom ResQ Club som finns på över 30 orter i Finland, bland annat i Vasa, Helsingfors, Åbo, Tammerfors, Seinäjoki, Uleåborg och Jyväskylä.

ResQ Club används med en app på dator eller smartmobil. Med den beställer du för några euro lunchportioner som restaurangerna annars skulle tvingas att slänga. Ett lätt sätt att laga middag för hela familjen.



3 Laga mat på rester

OM DU HAR MAT från dagen innan i kylan – hur vet du om den går att äta? Titta, lukta och smaka på den. Om du har lagt maten i kylan avkyld och i tillslutna kärl är den högst sannolikt helt ätbar.

Använd din fantasi när du lagar mat av resterna. Bra mat kan alltid värmas upp igen eller drygas ut.

"Även om den inte skulle bli en superdelikatess är det ändå alltid god mat. Behöver varje vardagsmåltid vara en enorm upplevelse?",

funderar Kaisa Härmälä.

Med lite övning lär du dig också att koka soppa på en spik. Fast kylskåpet verkar tomt vid första ögonkastet finns det oftast ett och annat hemma som räcker till en måltid. Google är en oändlig kokbok för den som kokar på rester.

Om du inte orkar uppfinna något nytt – värm upp resterna som de är. Att dela på många små rätter är populärt på restaurang. Det funkalar lika bra hemma.

5 Vad har du i din soppåse?

SPECIALFORSKARE Juha-Matti Katajajuuri hoppas att vi inte slänger alla våra hushållssopor i blandavfall.

"Åtminstone matrester eller biologiskt avfall ska inte alls kastas i blandavfall", påpekar Katajajuuri.

Även papper, kartong och plast ska om möjligt sorteras ut.

Biologiskt avfall hör inte hemma i avfallsförbränningsanläggningen eller på soptippen. Till exempel i Vasa hör det hemma i bioreaktorn vid Stormosens avfallscenter. Där omvandlas det biologiska avfallet till miljövänlig biogas som kan användas som bränsle utan att tillföra nya växthusgaser till atmosfären.





Text **MARIIA SARILO** Bilder **MIKKO LEHTIMÄKI**

"Kitesurfing är att behärska naturkrafterna"

Övning ger färdighet, och utmaningar ska man ha, tänker 80-årige Kauko Heikkinen från Vasa. Tidigare tävlade han på olympisk nivå i redskapsgymnastik. Idag titulerar han sig kitesurfare och reser runt hela landet i jakten på förliga vindar.



A man is shown in profile, facing left, wearing a light blue helmet and an orange long-sleeved shirt with a black and white patterned sleeve. He is holding a kite control bar with both hands. A black harness is worn around his waist. The background is a beach with waves in the distance.

Kitesurfing är en mångsidig sport där man kan njuta av en lugn färd och vackra landskap, eller träna hopp och andra tricks. Man kan kitesurfa både på vatten och på snö.



Kauko Heikkinens "hemstrand" är i Storsand på 70 kilometers avstånd. Kitesurfaren stirrar sig inte blind på körkilometrar: när vinden är lämplig, då bär det av!



När Kauko Heikkinen åker på resa har han med sig en säck full med grejer: bräda, olika stora drakar för olika vindar, trapets, snören och annan utrustning.



Kaukos tips för nybörjare

GÅ PÅ KURS

"Jag har lärt mig alla mina sporter på egen hand genom försök och misstag. Idag finns det lyckligtvis bra kurser och undervisning för nybörjare, och det lönar sig att utnyttja dem. Andra utövare ger också utmärkta tips och goda råd."

SATSA PÅ UTRUSTNING

"Det är lättare att njuta av idrott när utrustningen är i skick. Någon klok människa har sagt att det aldrig är för kallt, det är bara jackan som är för tunn!"

HÅLL MUSKLERNA I TRIM

"Det hjälper alltid om man har god muskelstyrka och kroppsbehärskning. Jag går på gym två gånger i veckan och tränar så effektivt som jag kan."



"Kitesurfing eller draksurfing är en teknikgren. Man åker antingen på vatten eller på snö med draghjälp av en drake och gör olika tricks och hopp medan man håller i traptsen.

Det var en otroligt häftig upplevelse första gången jag hoppade fem eller sex meter upp i luften och tittade ner på vågorna. Jag är aldrig rädd när jag kitesurfar, för jag har läget under kontroll när jag förbereder mig inför ett hopp.

Som nybörjare i början av seklet undrade jag om man faktiskt kan njuta av det här. Så svårt kändes det. Men som före detta tävlingsgymnast vet jag att övning ger färdighet och att det gör gott med utmaningar. Ju bättre jag blev, desto mer kunde jag njuta av det hela. I början kändes det bäst på vintern när jag kunde träna med drake och snow board och inte bli våt varje dag!

När man kitesurfar är man herre över naturkrafterna. Eller åtminstone försöker man vara det. Jag är vindspannare. Min första tanke när jag vaknar en blåsigt dag är att snabbt få gröten på tallriken och komma iväg. Den lämpligaste stranden för kitesurfing närmast Vasa finns i Storsand i Munsala, 70 kilometer härifrån. En annan bra strand är i Yyteri dit det är 200 kilometer. Tidigare använde jag mätare, men idag behöver jag inga hjälpmedel, jag vet intuitivt hur stor drake jag ska ta med mig.

Kitesurfing är ingen enmanshobby, för det behövs minst en person till för att hjälpa till med alla snören och andra förberedelser. Vid lämpligt väder piper telefonen när gänget vill veta om någon är på väg ut på sjön. Vanligtvis får jag sällskap av min bror **Martti**.

Ändå ska man klara sig helt själv när man beger sig ut från stranden. Ingen hinner fram och hjälpa om man hamnar i nöd i vågorna. Lyckligtvis är det sällsynt med allvarligare olyckor.

En vår för några år sedan gick axeln ur led i ett hopp. Det var mitt eget fel: jag styrde fel, tappade kontrollen och hamnade för lågt ner. Fysioterapeuten sade att axeln inte skulle klara av kitesurfing förrän på sensommaren. Det goda med den ofrivilliga vilan var att jag lärde mig promenera igen eftersom jag inte kunde

cykla, och naturligtvis heller inte surfa. Men strax efter midsommaren beslöt jag i alla fall att nu är det sensommar.

Egentligen har jag lärt mig alla nya grenar på gamla dar. Jag började med vindsurfing när min fru

Pirkko och jag var på skidresa i Zell am See i Österrike sommaren 1983. Vi parkerade husvagnen så nära stranden att vågorna slog mot fönstret. Jag såg några surfare på sjön och min första tanke var att det där vill jag också prova på. Under två vårar surfade vi i Tarifa i Spanien. Där blev jag bekant med kitesurfing. Jag tände genast på det och övergav så småningom vindsurfingen. Sedan var vi 13 vårar i La Manga i Spanien där vi kitesurfade, och idag åker vi till Teneriffa en gång om året.

Snowboarding började jag med i Sölden i slutet av 80-talet. Jag var bland de första som började åka snöbräda i 'Öjbergsdorf', dvs. vintersportcentret Öjberget i Vasa. Pirkkos dotter var den första som föreslog telemark åt mig.

Som femtioårig surfare hörde jag till de äldsta i gänget. Samma sak var det med snowboarding. Redan länge har jag varit den som allmänt kallas 'den där äldre herren'. Men bland mina vänner är jag Kake.

Sport är mer än en hobby för mig. Den har styrt mitt liv rätt långt. Och när jag tänker efter så har jag levt och lever ett rätt rikt liv!

När jag var 16 år flyttade jag från Lieksa till Helsingfors för att kunna gymnastisera och tog jobb på en mekanisk verkstad. Tack vare redskapsgymnastiken fick jag också ett yrke. En bekant i klubben skaffade mig ett jobb på ett tryckeri där jag utbildade mig till faktor.

Jag representerade Finland i två olympiska spel. Under tävlingsresorna utvecklade min medtävlare, olympiska mästaren **Eugen Ekman** och jag en företagsidé. Under tiden för OS i Rom hade Eugen grundat en kontorsmaskinfirma i Vasa. Under OS i Tokyo besökte vi en japansk tryckpresstillverkare. Efter tävlingarna flyttade jag till Vasa och vi grundade ett företag i tryckeribranschen.

Genom idrotten träffade jag också Pirkko, under ett gymnastikevenemang på Åland. Pirkko är nästan ännu mer rastlös än jag om hon inte får röra på sig. Två gånger i veckan simmar vi och går på vattengymnastik, och samtidigt tränar jag också på gymmet. Men jag har lov att hoppa över simningen om det blåser.

"Ju fler år man har på nacken, desto intensivare upplever man allt."

Aldern är ett faktum som man ska vara medveten om, men som det inte är någon idé att klaga över. Mitt favoritredskap i gymnastiken var bygelhästen, men jag har inte sysslat med redskapsgymnastik på flera år. Det är helt enkelt så att man växer ur vissa saker som man inte längre klarar av. Det är ingen idé att fundera över sånt som man fixat någon gång, bättre då att man koncentrerar sig på sånt som man klarar av just nu.

Ju fler år man har på nacken, desto intensivare upplever man allt man sysslar med. När man är ute och kitesurfar och tittar upp på draken kan man samtidigt betrakta fåglarna. I Storsand finns en havsörn som ofta kommer glidande ganska nära mig. Om örnen inte visar sig saknar jag den.

Det kommer nya brädmodeller och redskap varje år. Man vill ju alltså ha det som man ser på stranden eller på YouTube, då man tror att redskapen medför något extra.

Nu har man till exempel utvecklat en meterhög hydrofoilfena som gör att man kan glida fram ovanför vågorna. Det andra som blivit vanligt är att man surfar utan fotöglor, som på en skateboard. När man hoppar greppar man brädan med handen, och en del kan till och med kasta brädan i vattnet och sedan landa på den.

Jag har beslutat att jag inte skaffar någon hydrofoilfena eller bräda utan fotögla. Om jag börjar lära mig sådana nyheter går jag miste om mycket av det som jag nu kan njuta av!" ■

Namn: Jenni Riekkinen
 Uppgift: personalchef
 Utbildning: ekonomie magister
 Bäst med mitt jobb:
 olika människor

Text **ELINA VIRONEN**
 Bild **KASPER DALKARL**

Man lär sig genom att jobba

1 Varför är energi-branschen intressant?

"Branschen är inne i en brytningstid. Just nu pratar man mycket om decentraliserad elproduktion: allt fler människor producerar el själva med till exempel solpaneler. Dessutom kommer digita-

lisering, robotisering och artificiell intelligens att omforma energibranschen. Det innebär att vi får lära oss nytt hela tiden.

Vasa Elnät har kraftigt ökat andelen av automatisering i elnätet under de senaste tio åren. Vi har ändå inte rekryterat nya specialister för att bygga det smarta nätet, utan vår ordinarie personal har lärt sig den nya tekniken."

de drygt fem åren som jag jobbat här i huset har antalet kvinnliga sökanden till även de mer tekniska uppgifterna ökat. Kvinnorna blir med andra ord allt fler i energibranschen."

3 Vilka råd skulle du ge den som studerar branschen?

"Man lär sig inte allt i skolan, fast den ger en bra grund för jobbet. Ett bra exempel är bolaget Ravera, som är en del av koncernen Vasa Elektriska. De bygger och upprätthåller elnät. Där behövs ett kunnande som man inte kan skaffa på skolbänken i Finland – närmaste utbildning finns i Sverige.

Våra medarbetare samlar den specifika kompetens de behöver på jobbet. Du behöver alltså inte vara ett färdigt paket när du söker till oss. Huvudsaken är att energibranschen är din passion."

2 Vilka är det som jobbar hos er?

"I koncernen Vasa Elektriska jobbar bland annat elingenjörer, el- och fjärrvärmemontörer och nätplanerare.

Av våra medarbetare är 110 män och 42 kvinnor. De flesta kvinnor arbetar inom kundtjänst, elförsäljning eller ekonomiadministration. Vi har ganska få kvinnliga ingenjörer idag, men under

SÖK JOBB HOS OSS!

Om du vill arbeta på Vasa Elektriska kan du när som helst lämna in en öppen ansökan på vår webbplats: vasaelektriska.fi/rekrytering.





Glada nyheter från Wärtsilä

VASA VAR på allas läppar i ekonomivärlden i början av hösten när Wärtsilä, en stor arbetsgivare i Vasa-regionen, meddelade att företaget grundar ett nytt forsknings-, produktutvecklings- och produktionscenter – Smart Technology Hub – på Vasklot. Det är en investering på hela 200 miljoner euro, varav Wärtsiläs andel uppgår till 83 miljoner euro.

Avsikten är att bygga ett modernt campusområde där man bedriver forskning och produktutveckling tillsammans med företagets kunder och leverantörer samt med universitet och uppstartsföretag i branschen.

Planeringen av hubben är redan i full gång. Nyheter om projektets satsningspotential väntas senare. Centret beräknas bli färdigt år 2020.

SÅ TAR DU HAND OM

Din dammsugare

Har din dammsugare tappat sugen? Gör så här:

1 | Rengör alltid dammsugarens munstycke efter dammsugning. Ta av munstycket från sugslangen och dammsug munstycket med slangen.

2 | Rengör sugslangen. Om slangen är tilltäppt ta av den från dammsugaren och lägg den på ett jämnt underlag. Ta bort smutsproppen med ett långt smalt föremål. Tänk på att en vass spets kan ha sönder slangen. Är slangen riktigt smutsig kan du skölja den med en mild tvättlösning.

3 | Byt ut dammpåsen när den är trekvartsfull. Om den är mer fylld flödar luften inte ordentligt och dammsugarens effekt blir lidande. När man dammsuger med full påse sprids lukten av damm i hela bostaden. Full påse gör också att motorens varvtal ökar och avkylningen tar längre tid, vilket belastar motorn och förkortar dammsugarens livslängd.

Källa:
TTS Työtehoseura

4 | Återanvänd inte dammpåsen.

Det är ingen bra idé att tömma påsen och använda den på nytt. Om smutsen täpper till påsens porer kommer inte luften igenom och dammsugaren fungerar inte ordentligt. Om påsen är trasig kan dammet hamna i motorn och skada den.

5 | Byt ut filtren med jämna mellanrum, till exempel när du

tar i bruk en ny förpackning med dammpåsar. Ofta innehåller förpackningen också ett utblåsfiltre och motorskyddsfiltre.

Nedsmutsade och tilltäppta filter försvårar luftflödet och minskar sugeffekten.

Byt ut
dammpåsen
när den är
trekvartsfull.



Spåra topparna i din elkonsumtion

HUR SYNS vardagssysslorna, såsom tvätt, matlagning eller uppvärmning av bastu, i din familjs elkonsumtion? Med Vasa Elektriskas Onlinetjänst kan du följa din elförbrukning med en timmes precision. Där ser du också hur mycket elen kostar under en bestämd tidsperiod.

När du vet vad energin går åt till i ditt hem är det lättare att ställa om dina förbrukningsvanor. Som elabonnent kan du till exempel se hur mycket din elkonsumtion ökar när du värmer upp ugnen. Det kan sporra dig att använda ugnen mer energieffektivt.

Kanske kan du laga mer mat på eftervärme. Det tackar både miljön och plånboken för.

I Onlinetjänsten kan du också jämföra din energiförbrukning mellan valda veckor, månader och år eller beställa en konsumtionsrapport med önskad frekvens till din e-post.

I tjänsten är det också möjligt att skriva in när du skaffat till exempel en frys eller torktumlare för att lättare följa dess inverkan på elförbrukningen.

Registrera dig i tjänsten på vår webbplats. För identifiering behöver du dina bankkoder.





Naturligt vackert i vas

GODA NYHETER för dig som tröttnat på snittblommor som håller högst i en vecka och slokar sedan. Nu är det trendigt att pryda hemmet med torkade växter från naturen: grenar, gräs, säv, ris och så vidare. De håller i vas hur länge som helst. Plocka upp ett par vassblad från en dikeskant eller vackra grenar från träden på bakgården. Det blir också fint att kombinera snittblommor och naturväxter i vasen.



Vasaenergi (nästan) överallt

BLAND de 295 kommuner i Fastlandsfinland är det bara två där Vasa Elektriska inte har kunder! De är Veteli med drygt 3 000 invånare och Lestijärvi där det bor cirka 800 människor. Det här numret av Nette skickar vi till alla hushåll i dessa kommuner.

Följ oss i sociala medier!

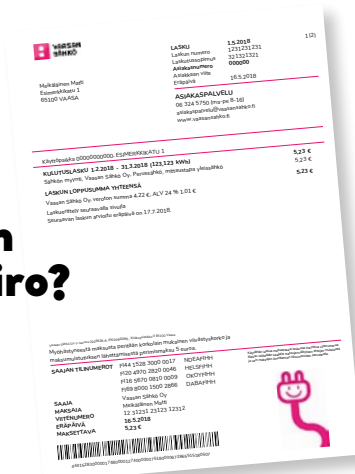
Stormiga tider

HÖST- OCH VINTERSTORMAR slår mot elnät och faller träd. Ser du ett träd som har fallit på en elledning ta kontakt med Vasa Elnäts feljour på telefon 06 324 5710 eller med e-post: avbrott@vasaelnat.fi.

Som kund hos Vasa Elnät kan du se avbrottsläget i realtid på vasaelnat.fi och situationen i hela Finland på sahkokatkokartta.fi.

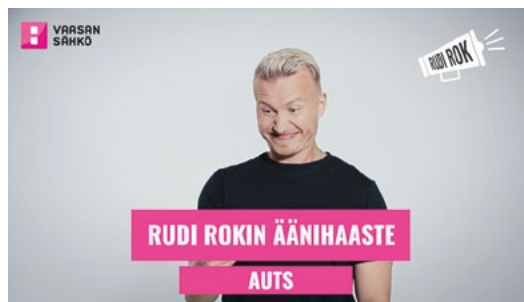
Betalar du elräkningen med bankgiro?

DU KANSKE har märkt att elräkningen ser annorlunda ut nu. Det medföljer ingen gireringsblankett längre, men ingen fara! Du kan fortfarande betala räkningen på banken från ditt konto eller från din anhörigas konto om du har fullmakt att sköta någon annans räkningar. Det finns utrymme på det nya räkningsformuläret där du kan skriva betalarens kontonummer och din underteckning. Alla uppgifter från den gamla gireringsblanketten finns kvar längst ned på räkningen även om själva blankettfalten är borta.



Tätare mellan laddplatser

I OCH MED att elbilar blir allt mer populära växer också behovet av laddplatser. Husbolag och andra samfund som äger bostadsfastigheter kan nu vid bygge av laddplats söka understöd för ändringar i fastighetens elsystem från Finansierings- och utvecklingscentralen för boendet ARA. Understödet är 35 procent av de verkliga kostnaderna, dock högst 90 000 euro. Ansökan kan lämnas in på ARA:s webbplats.



Vilken stämbandsakrobati!

HUR IMITERAR MAN ett elchockvapen eller en brandvarnare? Stämbandsakrobaten Rudi Rok visar sina talanger på Vasa Elektriskas Facebooksida.



"Gatukonst ger staden en öppen atmosfär"

Barnboksillustratören **Päivi Arenius** tröttnade på datorarbete. Då fick hon idén om en målning på en transformatorstation – den första av sitt slag i Vasa.

Text **ELINA VIRONEN**

Bild **MIKKO LEHTIMÄKI**

Vad är så speciellt med målningen?

"Man har inte gjort konstverk på transformatorbyggnader i Vasa tidigare. Målningen är den första som har fått ett officiellt åtgärdstillstånd från byggnadstillsynen.

Jag har tidigare gjort målningar på transformatorstationer och elskåp i huvudstadsregionen. Konstverket i Vasa skiljer sig från dem med sina lokala motiv.

Jag fick idén till de fyra hermelinerna i målningen från Österbottens landskapsvapen. De övriga väggarna kommer att ha motiv som har anknytning till el, såsom solpaneler, ett vindkraftverk och måsar. Måsarna är en hänvisning till de turkosa designstolparna på Norra Stadsfjärden som är formade som måsvingar.

De som sett mina bilder i barnböcker kommer att känna igen samma naivistiska, färgglada och humoristiska stil i målningen."

Du illustrerar främst barnböcker. Vad fick dig att måla en transformatorstation?

"Jag gör illustrationerna på dator. För ett par år sedan började datorarbetet kännas krystat. Då hade jag under en lång tid illustrerat Muminböcker i högt tempo. Det var dagar när jag satt tolv timmar framför datorn i ett sträck.

Jag ville måla och göra saker med händerna. Jag blev medlem i gatukonstgillet i Grafia som är en förening för grafiska formgivare av visuell kommunikation, och redan på sommaren samma år målade jag mitt första elskåp på Gatufestivalen i Arabia i Helsingfors.

I vintras började jag skriva min pro gradu-avhandling om det platsspecifika i gatukonsten, och då fick jag idén att göra gatukonst i Vasa. På Vasa kulturcenter föreslog de att jag skulle måla

elskåp. Jag kontaktade Vasa Elnät, och vi började planera vad jag skulle måla och var.

Min förhoppning är att mina målningar får Vasaborna på gott humör. När konsten kommer ut från museerna till gatorna och är tillgänglig för alla blir också atmosfären i staden öppnare."

Vad ska du måla som följande?

"Jag skulle gärna måla väggarna i underfarten under viadukten vid Resecentret. Det skulle också vara kul att göra en muralmålning på en hel husvägg. Jag har till och med skaffat krankörkort för det ändamålet."

Transformatorstationen som ska bli ett konstverk ligger i hörnet av Bangatan och Formansgatan. Målningen har redan påbörjats och ska bli färdig när vädret tillåter, senast till våren.



Illustratör **Päivi Arenius**, 33, målade sitt första elskåp 2016 i Helsingfors. Hon kommer från Pemark, men har bott i Vasa sedan 2010.

Med choklad ut i världen

Taiga Chocolate i Vasa föddes som ett en kvinnas garageföretag. Nu är Mirja Palola och Tanja-Maria Davidov på väg att ta fiskchokladen och sina andra lyxdelikatesser ut i världen.

Tanja-Maria Davidov (höger) och Mirja Palola (nere) vill göra chokladen till en lönsam business.

Text **MARIIA SARILÖ** Bilder **PÄIVI KARJALAINEN**

Där ligger den: en bit Vasakompetens som bäst.

Efter att Taiga Chocolates fiskchoklad belönades vid en naturproduktmässa i Hongkong har lyxdelikatessen gått åt som smör i solsken. Verkställande direktör **Mirja Palola** har sparat den sista fiskchokladkakan som finns kvar i Vasa till fotografen. Mer av det goda får man först senare i veckan.

Det är en hisnande fart på företaget som grundades så sent som i juli. Som tur är lotsas det av en erfaren besättning.

Fisk och choklad – varför inte!

Taiga Chocolate förenar mörk choklad med finska råämnena. I sortimentet står bäriga smaker sida vid sida med choklad med smak av ren och fisk. Förpackningarna är illustrerade med sagolika vyer från naturen.

Fiskchokladen har en kul historia. Den uppfanns av **Anne Nymark** från Vasa. En gång såg hon torkade norsar i affären och fick idén att testa om hennes katt skulle tycka om dem. Det gjorde katten inte, men Nymark bestämde

sig att prova fisken själv. Den smakade sällsynt gott. Men hur skulle den passa ihop med choklad?

Kombinationen var en fullträff. Marknaden för handgjord choklad är ändå liten i Finland. Därför bad Nymark **Tanja-Maria Davidov**, som hon hade träffat på en företagarkurs, om hjälp för att bygga ut sin lilla chokladfirma, som hon närmast hade som extraknäck. Genom Davidov kom hon i kontakt med Palola. Nymark är fortfarande huvudägare i firman och ansvarar för produktutvecklingen och underleverantörerna.

Davidov och Palola har långa banor inom företagslivet. Palola har erfarenhet från ledning och utveckling av uppstarts företag och har marknadsfört och utvecklat system och tjänster för hantering av tekniska data i företag. Davidov i sin tur har arbetat inom export och varit säljare av internationella frakttjänster. De kom först med som rådgivare, men så småningom har chokladen blivit åtminstone ett halvtidsjobb.

”Vi har ett gott varumärke, och jag har en stark tro på dess möjligheter”, låter Palolas argument för sitt deltagande.

”Dessutom förstår alla för en gångs skull vad det är man säljer”, skrattar kvinnorna.

På väg mot Asien

I sommar var Davidov och Palola i Hongkong på en internationell mässa för ekologiska och naturprodukter. Taiga Chocolate var en del av avdelningen Food from Finland.

”Kina är ett naturligt tillväxtområde för oss. Både chokladkonsumtionen och medelklassen växer där. Kineserna har

också en stark kultur av att ge gåvor. Choklad är ju den perfekta gåvan – den är helt neutral både politiskt och religiöst.”

Hittills har verksamheten varit småskalig. Tillverkningen sker hos en underleverantör, och kontoret följer med vart än kvinnorna går. Möten hålls oftast vid köksbordet hemma hos Palola. Förhandlingarna med asiatiska partners förs bland annat via Skype. Från Hongkong fick Palola och Davidov med sig en stor bunt kontaktuppgifter från potentiella importörer som nu ska gås igenom. Inför julmarknaden ska Taiga Chocolate lansera ytterligare en choklad med en ny smak.

Konkurrensen är hård på marknaden för premiumchoklad, men Finlands rena natur och hälsoeffekter som man förknippar med bär är en stark konkurrensfördel. För närvarande finns Taiga Chocolate bara att få i små specialbutiker, på turistorter i Lappland och på Finnairs flyg. Målet är att om ett år kan toppchokladen från Vasa köpas åtminstone i Hongkong och Singapore och eventuellt också i Fastlandskina och Japan.

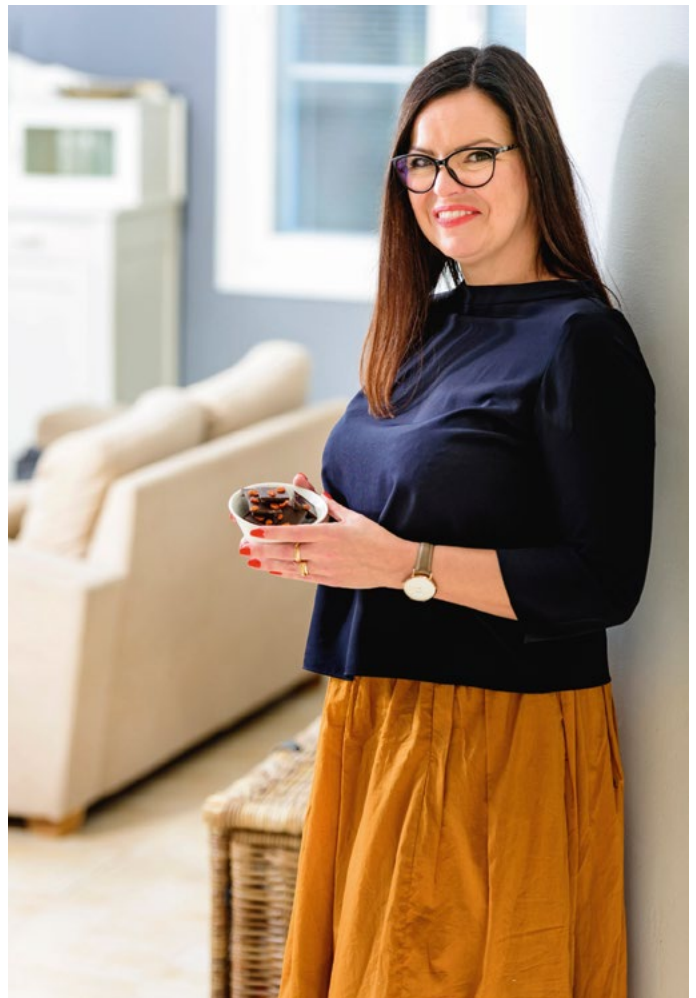
Affärskvinnorna i chokladbolaget pratar varmt om samarbete. Finska företag som vill ut på exportmarknaden gör klokt i att dela både risker och nätverk.

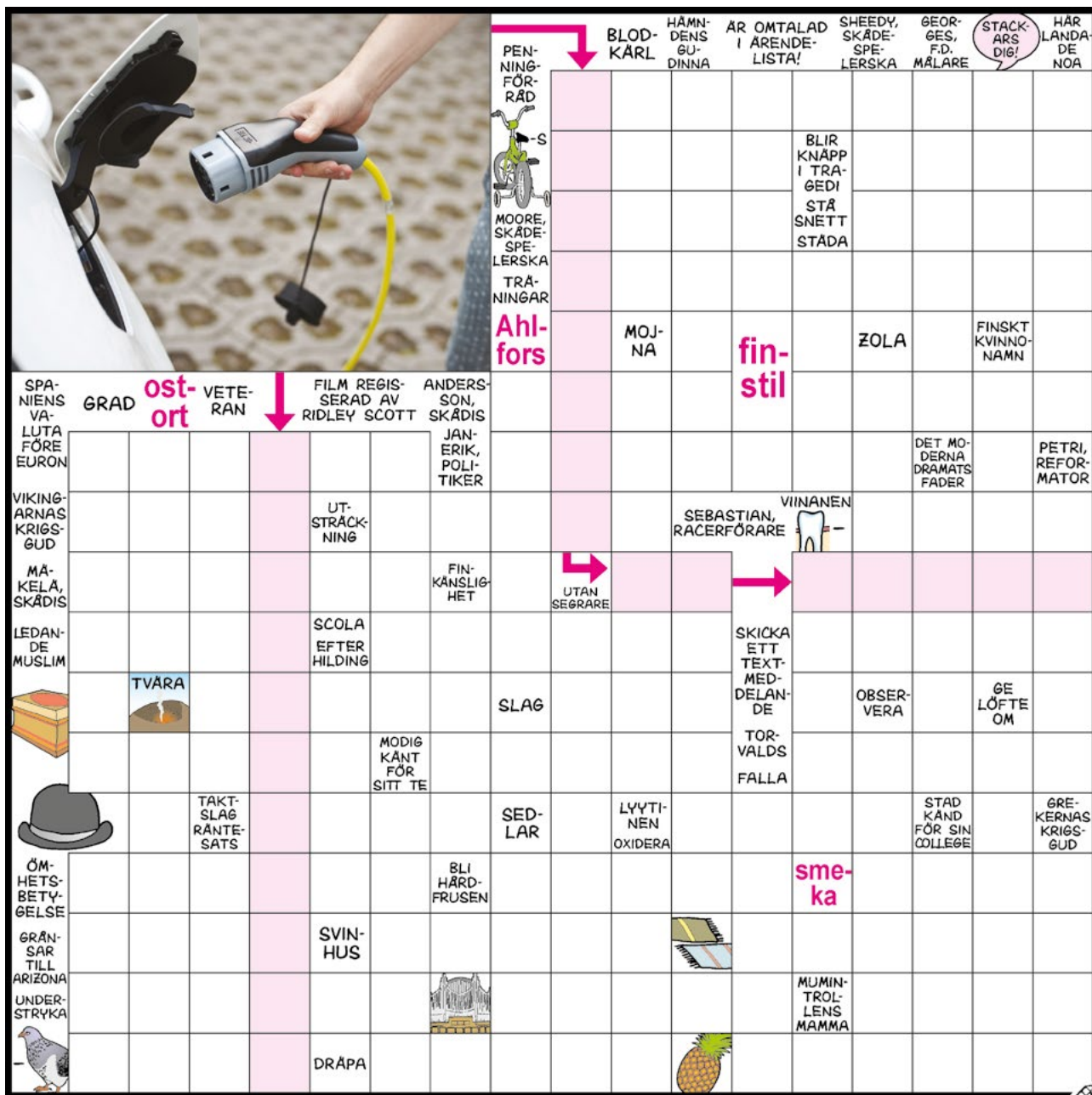
”Det samma gäller för de skapande branscherna. Konstnärlighet och säljarförmåga ryms sällan i samma människa. Många företagare inom de kreativa yrkena tar alltför lite betalt för sitt arbete om de inte får hjälp och råd. Ett litet företag har svårt att nå ut i världen på egen hand.” ■

TAIGA CHOCOLATE är ett uppstarts-företag från Vasa som vill ta sin handgjorda choklad till den internationella marknaden. Mörk choklad kombinerad med bär och andra smaker från Finland väcker stort intresse speciellt i Asien. Taiga Chocolate är kund hos Vasa Elektriska.



ÄKTA VARA | Taiga Chocolate hämtar sina smaker och image från den finska naturen. Norsar som fiskchokladen smaksätts med lever vilt i Lapplands älvar. I de syrliga havtornen förenas en exotisk smak och en hälsobomb: ett enda bär har lika mycket vitaminer som en hel apelsin.





www.sanaris.fi / konstruerat av Alf Simberg, layout Heli Kärkkäinen

NAMN

NÄRADRESS

POSTNUMMER OCH -ORT

TELEFON

Skicka ditt svar senast **30.11.2018** till adressen: nette@vasaelektriska.fi eller "Nette-korsord" Vasa Elektriska Ab PB 26, 65101 Vasa

Bland korsordlösarna utlottas två **produktpaket från Taiga Chocolate** (värde ca 30 €).

Föregående Nette-korsords vinnare: Berit Holm, Vasa Jorma Rintamäki, Alavo

Kontaktuppgifterna sparas inte efter att dragningen har gjorts.



Hemlagat med etniska kryddor

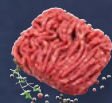
Vinterns vackraste hummus tillreds av rödbeta, höst-säsongs lækkerhet. Hummus är bekant från Mellanösterns kök och till den trillar vi marockanskt kryddade köttbullar.

Recept **HANNA HURTTA** Bild **MARI LAHTI**



Börja med rödbetshummus:

Det går snabbast med ättiks-rödbeta, men du kan också koka rödbetorna. Skala vitlöksklyftorna och hacka rödbetorna. Mät upp alla hummus-ingredienser i en mixer. Mixa till en slät smet. Smaka av och lägg hummusen i kylskåpet medan du tillreder köttbullarna. Hummus håller bra i kylskåpet några dagar och smaken blir bara bättre. Du kan därför laga en större sats på en gång.



Köttbillsdeg: Skala och finhacka löken och vitlöksklyftorna. Rör ihop ingredienserna till degen och trilla små köttbullar. Köttbullarna

får den karaktäristiska marockanska smaken av ras el hanout, det nordafrikanska kökets populäraste kryddblandning.



Stek köttbullarna: Det är enklast att grädda köttbullarna i ugnen. Rada dem på en ugnsplåt med bakplåtspapper och grädda i

200 grader cirka 15 minuter. Du kan också steka köttbullarna i en stekpanna med en droppe olja och vara aningen mer energisnål.



Servera: Servera hummus i ett lågt serveringskäril med de varma eller kalla köttbullarna ovanpå. Strö över rostade pinjefrön,

granatäpplekärnor och bladpersilja.

Rödbetshummus passar utmärkt på brödet eller som en trendig dipp.

Livskraft

Rödbeta gör gott åt hjärnan, och har konstaterats stimulera både sinnet och ämnesomsättningen.

För 4 personer

Rödbetshummus

1 burk (230 g) kokta kikärtor
3 msk tahini
1-2 vitlöksklyftor
Saften av ½ citron
1 dl olivolja
150 g ättiksrödbeta
salt

Köttbullar

400 g malet kött av gris
1 liten lök
1 vitlöksklyfta
1 msk finhackad bladpersilja
1 ½ msk finhackad mynta
2 tsk ras el hanout-kryddblandning
½ tsk mald spiskummin
salt och svartpeppar

Därtill

granatäpplekärnor
rostade pinjefrön
bladpersilja



Vasaenergi som bäst

LOTTERI
FÖR DIG SOM
ÄR VÅR KUND

VINN ETT LJUSARE HEM

Delta i utlottningen och vinn en professionell ljusplanering. En ljusdesigner hjälper dig att skapa en belysning som fungerar i just ditt hem. Vinstens maxvärde 1 500 €!

Läs mer & delta:
vasaelektriska.fi/kundbonus

Dragningens regler: Vasa Elektriskas kunder kan delta i utlottningen under tiden 10.9–19.11.2018. Priset har ett maxvärde om 1 500 € och innefattar en ljusdesigners tjänster. Vinnarens namn meddelas i Vasa Elektriskas sociala kanaler och en artikel om ljusplaneringen kan göras för Vasa Elektriskas bruk. Läs mer: vasaelektriska.fi/kundbonus