

Katri Saarikivi

**"Empatia tekee
työntekijästä
korvaamattoman"**

**Intohimona
japanilainen ikebana**

**Älylaitteiden
koti – 5 vinkkiä
tietoturvaan**

**Michelin-kokit
perustivat ravintolan
Vaasaan**

TEEMA

**Lähituotanto
lämmittää mieltä**



Turvallisesti verkossa

OLEMME YHTEISKUNNASSA yhä enemmän riippuvaisia paitsi sähköstä, myös eri järjestelmien ja internetin toimivuudesta. Ilman sähköä ei kuitenkaan kulje yksikään puhelu eikä bitti. Siksi meillä energiayhtiönä on tärkeä rooli pitää yhä digitalisoituvampi yhteiskuntamme toimintakykyisenä.

Jo nyt erilaiset kodinkoneet voivat muodostaa ympärillemme verkkoja. Yhä tavallisempaa on liittää laitteita internetiin ja ohjata niitä myös etänä. Herää väistämättä ajatus ”jos minä voin hallita laitteitani muualta, voiko sen tehdä joku muukin?”. Tässä astuu kuvaan kyberturvallisuus ja kuinka voimme torjua ulkoisia uhkia ja haittaohjelmia.

Työpaikalla tehtäväni on turvata järjestelmät, joita tarvitsemme palveluidemme ylläpitämiseen sekä varmistaa, että kaikki tietomme ovat turvassa ja hakkereiden ulottumattomissa. Kotona tehtäväni taas on opastaa lapsia turvalliseen internetin käyttöön ja suojella omalla toiminnalla perheen henkilötietoja.

Kyberuhat voivat tuntua pelottavilta ja suojaautuminen vaikealta. Jokainen voi kuitenkin pienillä teoilla parantaa omaa kyberturvaansa. Itse kannatan harkintaa ja jopa lievää epäilyä, jos sähköposti tai tekstiviesti tuntuu epämääräiseltä tai liian hyvältä ollakseen totta. Jos tuollainen isotädin serkku miljoonineen olisi totta, olisin varmasti kuullut asiasta edes kerran jossain sukujuhlissa. **Mieti siis aina ennen kuin klikkaat!**

Meistä kaikista on tietoa monissa eri järjestelmissä ja rekistereissä. Suurimpaan osaan annamme itse nuo tiedot ja luvan kerätä lisää tietoa, joko asian tiedostaen tai lähes huomaamattamme. Huolehdiathan siis siitä, että käytät kaikissa palveluissa tarpeeksi vahvoja salasanoja. Salasanoiden hallintaan löytyy myös erilaisia sovelluksia, jolloin kaikkia ei tarvitse erikseen muistaa.

Lue lisää näistä asioista sivulla 14, jossa kerromme älykodin tietoturvallisuudesta.

Turvallista surffailua toivottaen,

Hanne Kivimäki

ICT-päällikkö, Vaasan Sähkö

Sisällys

Tämän numeron teemajutussa kerrotaan lähituotannon ja pientuottajien suosiosta. Trendi oli nousussa jo entuudestaan, mutta korona-aika on vain vahvistanut sitä. Paikallisen osaamisen ja laadun tukeminen kiinnostaa kuluttajia.

- 3 TULEVAISUUDESSA**
Robottidelfiinit uivat akvaarioihin.
- 4 TEEMA**
Hyvää läheltä
- 12 PUHEENAIHE**
Empatia tekee työntekijästä korvaamattoman
- 14 FIKSUMPI KOTI**
Tietoturvaa älykotiin
- 16 INTOHIMO**
Elizabeth Asikainen: ”Ilmennän ikebanassa omia tunteitani”
- 20 AJANKOHTAISTA**
Mm. sähköautojen talvi, turvallinen puunkaato ja tuulimallinnus.
- 24 VAASALAISTA OSAAMISTA**
Kotiseutu kutsui kokkaamaan
- 26 RISTIKKO**
- 27 RESEPTI**
Kurpitsakeitto lämmittää mahan ja mielen

VAASAN SÄHKÖ -KONSERNIN ASIAKASLEHTI

Seuraava Nette ilmestyy 2/2021
 Postiosoite: PL 26, 65101 Vaasa
 Käyntiosoite: Kirkkopuistikko 0, 65100 Vaasa
 Puhelinvaihe: 06 324 5111
 Asiakaspalvelu: 06 324 5750, asiakaspalvelu@vaasansahko.fi
 Vikailmoitukset: 06 324 5700 (24 h, puhelut nauhoitetaan)
 Internet: www.vaasansahko.fi
 ISSN: 1458-7297

Toteutus: Aller Ideas
 Päätoimittaja: Mikaela Jussila,
 nette@vaasansahko.fi
 Toimituskunta: Johan Eriksson,
 Marko Hakamäki, Mirja Kohtamäki,
 Mikaela Jussila, Tiina Lillbacka
 Painopaikka: UPC Print
 Kansikuva: Heli Blåfield



4041 0948
Painotuote



**Suomen
vaasalaisinta
sähköä**



Robottidelfiinit uivat akvaarioihin

Teksti **ELINA VIRONEN**

VOISITKO KUVITELLA lähteväsi eläintarhaan katsomaan oikeiden eläinten sijasta robottieläimiä? Tulevaisuudessa tämä saattaa olla arkipäivää. Lähiaikoina Kiinassa on tarkoitus ottaa akvaarioissa käyttöön robottidelfiinejä oikeiden delfiinien sijasta.

Tähän asti useimmat esimerkiksi terapia- tai hoivatyössä hyödynnetyt robottieläimet ovat muistuttaneet joko pehmoleluja tai mekaanisia otuksia sci-fi-elokuvista. Uusiseelantilaisen teknologia-yrityksen Edge Innovationsin kehittämät robottidelfiinit kuitenkin näyttävät ja tuntuvat aidolta silitettäessä ja painavat yhtä paljon kuin oikeat delfiinit. Ne on opetettu käyttäytymään delfiinien tavoin tekoälyn avulla. Robottia voidaan kauko-ohjata vaikkapa tekemään temppuja.

Mutta voiko ihminen robotin nähtyään kokea nähneensä delfiinin vai jääkö elämyksestä puuttumaan jotain? Asialla on kaksi puolta, kertoo eläimiä koskeviin eettisiin ja filosofisiin kysymyksiin erikoistunut filosofian dosentti **Elisa Aaltola** Turun

yliopistosta. Jos eläinrobotti käyttäytyy ystävällisesti ja leikkisästi, ihminen kokee sitä kohtaan automaattisesti empatiaa, tarkemmin sanottuna hyvin alkukantaista ruumiillista empatiaa.

”Silloin samaistuminen toiseen tapahtuu kehoillisesti. Älyllisyys tai järjellisyys eivät ole mukana, eikä ihminen pohdi, onko delfiini aito”, Aaltola selittää.

Toisaalta edes kehittyneimmän tekoälyn kanssa vuorovaikutus ei ole niin nopeaa ja jouhevaa kuin oikean eläimen kanssa.

”Siihen, kuinka aidolta robottieläin tuntuu, vaikuttaa ihmisen kyky upota mielikuvitusmaailmaan. Robottieläimet voisivat olla hauskaa katsottavaa lapsille, koska heillä on hyvä mielikuvitus eikä robotin kömpelyys haittaa, tai dementoituneille vanhuksille, jotka eivät välttämättä muista tarkkaan, miten oikea eläin käyttäytyisi.”

Aaltolan mielestä on hyvä, että kehitteillä on eettisempiä tapoja tutustua villieläimiin kuin niiden pitäminen vankeudessa. Eikä kehitystyö pysähdy delfiineihin, Edge Innovations lupaa. Saman teknologian avulla on mahdollista luoda olentoja valko-haista lohikäärmeisiin.

Hyvää läheltä

Tänä vuonna ihmiset heräsivät tukemaan kriisin kurittamia kotiseudun yrityksiä.

Lähellä tuotettu on ollut trendikästä jo pidempään. Kuluttajia kiinnostavat persoonalliset pienyritykset, oman alueen käsityöläismäinen tuotanto, ruokapiirit, suoraan tiloilta hankkiminen ja jopa tuotantoon osallistuminen. Tarinoilla on väliä: kuluttamisesta halutaan hyvää mieltä.



Oululainen Jaakko Leppänen teki muutama vuosi sitten merkittävän elämänmuutoksen: ensin hän siirtyi terveyssyistä lähiruokaan ja sitten loi itselleen työn kotiseutunsa pientuottajien ympärille.

Joka perjantai **Jaakko Leppänen** hyppää kuljetusauton kyytiin ja lähtee kierrokselle toimittamaan lähiruokaa Oulun seudun asiakkaille.

Leppänen ryhtyi yrittäjäksi viime vuonna. Pohjolan lähiruoka aloitti verkkokauppana ja kotiinkuljetuspalveluna, ja nyt Leppänen myy lähialueen tuottajien tuotteita myös Oulun kauppahallissa. Valikoimissa on noin 15 tuottajan elintarvikkeita ja lisäksi esimerkiksi kotimaista luonnonkosmetiikkaa.

Leppäsenle itselleen laadukas, lähellä tuotettu ruoka on intohimo. Vielä kuusi vuotta sitten hän eli aivan erilaista elämää. Logistiikka-alalla työskennellyt mies ei miettinyt, mitä pisti suuhunsa: valmispitsaa, hampurilaisia ja sokerisia herkkuja kului paljon.

Kun Leppänen havahtui terveysongelmiin, hän päätti ryhtyä elämänmuutokseen. Aluksi Leppänen alkoi etsiä prosessoimattomia, kunnollisia raaka-aineita ja luomutuotteita ruoka-kaupasta. Sitten hän ryhtyi hankkimaan osan aineksista paikallisesta REKO-ruokapiiristä, opetteli laittamaan hyvää ruokaa, jätti alkoholin minimiin ja alkoi liikkua enemmän luonnossa.

”Elimistön tulehdustila parani, mieli kirkastui, vatsa toimi paremmin, ja ihon kunto parani”, Leppänen kuvaa muutosta.

Työllistämistä ja perinteitä

Terveellisyys ei ole ainoa asia, joka on Leppäsenle ruoassa merkityksellistä. Pehdyttyään ruokapiiriin kautta lähialueen tuottajien valikoimiin lähellä tuotetusta ruoasta tuli hänen sydämenasiansa. Leppänen alkoi miettiä alueen paikallisten toimijoiden työllisyyttä ja tuotteiden jäljitettävyyttä.

Hän arvostaa myös eettistä tuotantoa, jossa pyritään vähentämään maaperän kuormitusta ja pitämään yllä monimuotoisuutta.

”Jatkojalostaminen omalla maatilalla on kasvussa. Tällä toiminnalla on helppo työllistää nuoria kesätyöläisiä. Samalla säilytetään ja jatketaan hienoa kulttuuriperinnettä.”

Yksi esimerkki tilalla jalostetusta ruoasta ovat verkkokaupassa myytävät jogurtit, jotka syntyvät muhoslaisella maatilalla oman tilan maidosta ja kotimaisista marjoista keitetystä hillosta.

Some tuo asiakkaita

Leppänen kokee, että aiempi työ logistiikka-alalla oli hyödyksi kotiinkuljetuspalvelun perustamisessa.

”Haasteita on silti joka päivä. Markkinointi on yksi: se, että erottuu massasta.”

Hän sanoo, että tuottajia oli melko helppo saada mukaan. Suurin osa on 200 kilometrin säteeltä Oulusta, mutta muutamia on myös Tampereelta ja yksi Helsingistä. Lähiruoan ohella valikoimissa on luomuteetä ja -kahvia, joiden raaka-aineet tulevat kaukaa.

”Tuottajat kokivat tämän toiminnan hyväksi hommaksi. Konsepti on selkeä, ja pienille tuottajille on hedelmällistä, kun tuotteita tuodaan esille somessa.”

Asiakkaat ovat löytäneet suureksi osaksi sosiaalisen median välityksellä. Leppänen on käynyt puhumassa myös messuilla ja tilaisuuksissa.

”Kyllähän tämä haasteellista on, mutta toimeen olen tullut koko ajan. Joudun yhä tekemään tosi paljon töitä, että saan lähiruoka-asiaa ihmisten tietoisuuteen.”

Leppänen on ollut ensimmäisen vuoden ajan yksin vastuussa koko toiminnasta. Alkuviikosta hän tekee tilaukset ja hoitaa markkinointia ja perjantaisin kuljettaa tilauksia koteihin.

Tänä vuonna Leppänen perusti myös Oulun laitakaupungille pienen myymälän, joka on ollut avoinna loppuviikkoisin. Lokakuussa avautui Oulun kauppahalliin uusi myymälä, jonne yritys tarvitsee lisätyövoimaa.

Koronakriisi lisäsi kiinnostusta

Leppänen arvelee, että koronakriisi on osaltaan herättänyt kiinnostusta lähialueen tuotantoon. Hänen kuljetustensa määrä lähti nousuun keväällä, kun ihmiset vetäytyivät omiin oloihinsa ja tilasivat muutenkin paljon tavaraa suoraan kotiin.

”Kun toimitan puhdasta, laadukasta ruokaa, pystyn tasan tarkkaan kertomaan, mistä ruoka tulee. Ajattelen, että huoltovarmuudenkin kannalta on hyvä suosia lähialueen ruoantuotantoa. Se antaa turvaa, kun ei olla niin riippuvaisia ulkomaisesta ruoasta.”

Leppänen kertoo itse syövänsä 90-prosenttisesti lähiruokaa. Hänen omaa lempilähiruokaansa ovat ylämaankarjan liha ja luomukasvikset.

Yksi osa Leppäsen omaa elämänmuutosta muutama vuosi sitten oli opetella laittamaan hyvää ruokaa itse.

”Tärkeään rooliin nousi ruokien maustaminen ja hyvien rasvojen käyttäminen. Mutta isoin merkitys on ruoanlaiton fiiliksellä. Kun laitetaan ruokaa hyvällä meiningillä ja iloisella mielellä, ruoka tuntuu maistuvammalta. Se on ikään kuin yksi mauste lisää.” ■





4 muutosta, joista lähituotanto hyötyy



2 Hajautuminen

Vähittäiskauppa on keskittynyt, mutta iso ei ole aina tehokasta. VTT:n julkaisema ruoantuotannon visio tuo esiin, että keskittynyt tuotanto, pitkät kuljetukset ja varastointi aiheuttavat runsaasti hävikkiä.

VTT:n johtava neuvonantaja **Kaisa Poutanen** näkeekin, että tulevaisuuden ruoantuotanto muuttuu hajautetummaksi. Uusi ruokatalous antaa tilaisuuksia paikallisille yrityksille, mutta ei perustu vain pieneen pajatuotantoon. Myös isot yritykset tekevät ruokaa entistä lähempänä asiakasta.

”Se näkyy jo siinä, kuinka supermarketeissa myydään paikan päällä valmistettua ruokaa, ja paistopisteiden ohella niissä myös leivotaan itse leipää”, Poutanen mainitsee.

Verkkokauppa synnyttää pientuottajien toreja, joista asiakkaat voivat ostaa kerralla monelta tuottajalta. Automatisaatio tuo mahdollisuuksia valmistaa personaloituja ruokia suoraan tilauksesta. Poutanen pohtii, että lähikaupassa tai vaikka toimistotalon aulassa automaattista voisi tilata tuoreen leivonnaisen tai smoothien haluamallaan reseptillä.

1 Yksilöllistyminen

Omenatarhalta voi ostaa vuodeksi kerrallaan nimetyn puun ja sen koko omenasadon. Pienpanimolta saa tilata omalla etiketillä varustettua olutta.

Elintarvikkeidenkin kuluttaminen on nykyisin tapa ilmaista itseä – jopa hieman hifistellä. Sympaattiset paikalliset yritykset tai maatilat voivat hyötyä tästä. Lähiruoan aluetaloudellisia vaikutuksia tutkinut **Leena Viitaharju** Helsingin

yliopiston Ruralia-instituutista sanoo, että some on tullut avuksi yrityksille, joilla ei ole paljon rahaa tai osaamista tuoda itseään esiin.

”Esimerkiksi ruokapiireistä lähiruokaa hankkivat tykkäävät esitellä tuotteita Instagramissa ja Facebookissa. Kun he tekevät niistä ruokia viikonloppuna, he saattavat esitellä niitä uudelleen. Kun saa ihmiset jakamaan ihania käyttökokemuksiaan, se on ilmaista markkinointia.”



3 Moderni yrittäjyys

Lähiruoan valmistukseen ja jakeluun syntyy uusia innovaatioita kuten muillekin aloille. Uudet ketterät yritykset voivat digitalisaation avulla ratkaista arkisia ongelmia.

”Woltin kaltaisia kuljetuspalveluita voi hyvin tulla lisää myös lähellä tuotetun ruoan jakeluun”, sanoo VTT:n Poutanen.

Tulevaisuuden ruoantuotanto ei ole vain perinteistä maanviljelyä, vaan ketterät startupit kehittävät uusia tapoja tuottaa ruokaa maailman kasvavalle väestölle. Suomalainen Solar Foods tekee proteiinia ”ilmasta” hiilidioksidia ja sähköä hyödyntämällä.

Tämän päivän yrittäjyyden piirre on yhteistyö. Poutasen mukaan esimerkiksi ruoantuottajien yhteenliittymät tekevät omaa jatkojalostusta ja yhdistävät voimansa brändäämiseen.

”Yhteenliittymät voivat luoda itselleen markkinoita sen sijaan, että yksittäiset tuottajat odottavat, tuleeko joku ostamaan raaka-aineen.”



4 Eettisten arvojen nousu

Ruoan alkuperä kiinnostaa. Lähellä tehty ei ole aina eettisintä, mutta lähituotanto on vahvoilla, koska kuluttaja voi ainakin varmistua alkuperästä, kohdata tuottajan ja joskus jopa osallistua tuotantoon.

Vähimmillään eettiset valinnat vaativat faktapohjaista ja kiinnostavasti pakattua tietoa tuotteisiin. Osa kuluttajista haluaa vielä lähemmäs tuotantoa. Eräs vielä harvinainen malli on kumppanuusmaatalous, jossa asiakas liittyy ruokaosuuskunnan jäseneksi, ostaa satoa etukäteen ja saa säännöllisiä toimituksia satokauden aikana. Jäsenyyteen voi kuulua myös talkootyötä tilalla.

”Kuluttajat ottavat etukäteen riskiä sadosta, mikä on yksi tapa tukea tuottajaa”, Viitaharju sanoo.

Lähituotannon ilmiöitä



MYyntIAUTOMAATIT | Vuoden 2018 lopusta alkaen Seinäjoen keskustassa on voinut ostaa lähiruokaa automaateista. Ajatuksen takana on pihvikarjan lihaa tuottavan Laidun Herefordin yrittäjä **Jussi Harju**. Myyntiautomaatit ovat yksi ratkaisu lähiruoan jakelun haasteisiin.



KULJETUSPALVELUT | Lähi-ruokaa kuljettava Eggspress aloitti ”munataksina” vuonna 2012, jolloin se toimitti tilaajille Suomen ensimmäisen ulko-kanalan munia. Nykyään pakettiautoissa kulkee myös lihaa, maitoa, juustoja, leipää, juureksia ja muita pientuottajien tuotteita eri puolilla Suomea.



SOVELLUKSET | Digipalvelut voivat helpottaa tilausta tai vaikka auttaa vähentämään hävikkiä. It-palveluyritys CGI:n Aromi-sovelluksella maanviljelijät voivat jakaa arvionsa kypsyamisajoista ja sadon määrästä reaaliajassa ammattikeittäilille. Satokausidata tehostaa ruokalistojen suunnittelua, ehdottaa kauden reseptejä ja lisää kotimaisten tuotteiden käyttöä.



JOUKKORAHOITUS | Monet yritykset ovat keränneet tavallisilta ihmisiltä pieniä summia netissä toimivien palvelualustojen kautta. Joukkorahoituskampanjalla voi paitsi hankkia varoja, myös rakentaa tuotteelle tarinaa ja kerätä ympärille sitoutuneen yhteisön. Joukkorahoitusta on kerätty esimerkiksi luomuleipomolle ja suomenlampaiden villasta myssyjä neulovalle design-firmalle.



Kyrö Distilleryn toimitusjohtaja Miika Lipiäinen on todistanut isokyröläisen pientuottajan matkan maailmanmaineeseen.

Paikallinen matkasi maailmalle

Maailman ainoa ruisalkoholeihin keskittyvä tislaamo Kyrö Distillery aloitti amatööripohjalta. Tarina ja aitous vetoavat ihmisiin, kertoo toimitusjohtaja Miika Lipiäinen.

Vaikka et olisi maistanut isokyröläisen Kyrö Distilleryn juomia, olet saattanut kuulla, että tislaamo sai alkunsa viskiharrastajien saunan lauteilla keksimästä ideasta vuonna 2012.

Moni on kuullut myös sen tarinan yksityiskohdan, kuinka toimitusjohtaja **Miika Lipiäinen** matkasi Lontooseen viskinäytökseen, jossa kaatoi ruisviskitislettä tasting-laseihin salaa ja maistatti sitä parhaiden tislaamoiden päätislaajilla.

”Kun olemme kertoneet tästä matkastamme, paine keksiä tuulesta temmatuja mainoskampanjoita on ollut nolla. Tarinasta on niin paljon ammennettavaa”, Lipiäinen sanoo.

Vuosien mittaan 40 työntekijän yritykseksi kasvaneen Kyrö Distilleryn juomat ovat saaneet maailmalla huipparvioita ja paljon faneja. Vaikka maku ratkaisee, myös omaperäinen tarina vetoaa.

”Tarinalla on iso merkitys, mutta erityisesti sillä, että se kerrotaan aidosti.

Suomessa on valtavasti firmoja, joilla on upeat tarinat, mutta kansallisiin luonteenpiirteisiin kuuluu ajatella, että eiväthän nämä minun juttuni ketään kiinnosta.”

Kyrö Distillery elää jännittäviä aikoja. Kuusi vuotta kypsytetty ja kehitetty ruisviski sai lähes täydet pisteet ja kultaisen mitalin International Wine and Spirit Competitionissa. Se myytiin loppuun. Myös ginin ja kermaliköörin myynti näyttää nyt hyvältä.

Vuoteen on kuitenkin mahtunut isoja kolhuja, kun ravintolat menivät kiinni koronan takia ja matkailun vähentymisen myötä alkoholin kansainvälinen matkustajamyynä tyrehtyi.

Kyrö selvisi kevään katastrofista tarttumalla nopeasti ajankohtaiseen tarpeeseen: se ryhtyi valmistamaan käsi-desiä terveydenhuoltoon ja myytäväksi kaappoihin.

”En olisi tammikuussa osannut sanoa, että tällaisessakin bisnekses-

sä olemme tänä vuonna mukana. Tässä projektissa saimme kuitenkin toteuttaa arvojamme, ja siitä tuli tosi onnistunut.”

Vaikka Kyrö suuntaa maailmalle, se korostaa paikallisuuttaan. Raaka-aineisiin kuuluvat täysjyväruis, mesiangervo, koivunlehti, tyrni ja karpalo. Isonkyrön tislaamolla järjestetään yleisökiertoja.

Paikallisuutta laajentavat mahdollisuudet tavoittaa asiakkaita verkko- ja suoramyyntillä. Kyrö ei saa myydä alkoholia verkossa Suomessa, mutta oheistuotteita kyllä.

”Tuotteita voidaan toimittaa eri reittejä suoraan asiakkaalle, mikä tuo mahdollisuuksia paikallisille yrityksille, mutta lisää yrittäjän osaamisen tarvetta ja ehkä stressiä.”

Yksi tapa houkuttaa kuluttajia on luoda elämyksiä. Kyrö myy kaveriporukoille omia viskitynnyreitä. Ryhmät käyvät maistelemassa viskin kehittymistä ja lopulta saavat sen Alkon kautta pullotettuna oman etiketin kanssa. ■

Isotkin haistoivat trendin

MYÖS ISOT toimijat ovat ymmärtäneet lähi- ja pientuotannon trendin. Ketjuliikkeet nostavat mielellään esille lähialueen tuotteita. Esimerkiksi Keskon tukkuyhtiö Kespro toimittaa myös ravintoloille raaka-aineita pientuottajilta. Ravintoloille on kätevää, kun ne voivat saada lähituotteita samalla kuljetuksella kuin massatavaraa.

Alko on listannut tämän päivän trendeiksi "tiedostavan alkoholin-

käytön" sekä "aitouden ja tarinoiden korostamisen". Se näkyy esimerkiksi kotimaisten pienpanimo-oluiden suosiona: niitä on valikoimissa satoja. Toisaalta iso teollisuus omii pientuotannon trendiä. Uusi alan termi on paradoksaalisen kuuloinen "industrial craft". Se tarkoittaa suurten panimoiden pieniä erikoiseriä, jotka herättävät käsityöläisyiden vaikutelmaa.



Kriisi vauhditti yhteistyötä

KORONAKRIISI on iskenyt isoon joukkoon yrittäjiä. Monet vaikeuksissa kamppailevat yritykset ovat pyrkineet hankkimaan näkyvyyttä yhteistyöllä samankaltaisten toimijoiden kanssa. Tänä vuonna on pistetty pystyyn esimerkiksi *Tue paikallista yrittäjää* -kampanjointia ja nettisivustoja.

Kriisi synnytti luovia ratkaisuja. Hämeessä sijaitsevan Heikkilän Juustolan yrittäjä **Pekka Moisio** kertoi maaliskuussa A-studiossa, kuinka yrityksen liikevaihdosta tuli yhdessä yössä yli puolet. Yrittäjäpariskunta laittoikin heti pystyyn lähiruokapalvelun, johon lähti mukaan myös muita alan toimijoita.

Ohjelmistoyritys Bitwisen yrittäjä **Tomi Mikkonen** näki sattumalta Moisio haastattelun. Hän alkoi pohtia, miten kaksi täysin eri alaa voisi hyötyä

toisistaan. Yhteydenotosta syntyi idea ohjelmistofirmalle tuotetusta private label -juustosta, joita se voisi antaa joulun alla lahjaksi työntekijöille ja liikekumppaneille. Ohjelmistoyritys puolestaan toteuttaa juustolalle nettisivut ja tilausjärjestelmän.

Tapaamisesta seurasi muutakin. Yritykset käynnistivät Maitolaituriksi nimetyn pop up -myymälän. Itsepalvelumyymälässä asioiva tekee ostokset etukäteen verkkokaupassa ja noutaa tilauksen PIN-koodilla.

Samantapaista yhteistyötä lähiruokatoimijoiden kanssa tekee myös älykontteja kehittävä Coreorient. Se vuokraa eri toimijoille valvontakameroilla varustettuja kontteja, joihin tilauksen asiakas pääsee sisään omin päin mobiilisovelluksella.



KUVAT ISTOCKPHOTO

REKO-piireistä foodhubeihin

PEDERSÖRELÄINEN luomuviljelijä **Thomas Snellman** tutustui Ranskassa malliin, jossa ihmiset ostivat lähiruokaa suoraan tuottajilta. Hän alkoi miettiä, miten konsepti toimisi Suomessa.

Snellman perusti REKO-lähiruokaringit Pietarsaareen ja Vaasaan vuonna 2013. Pian toiminta lähti kasvuun ja laajeni ympäri Suomen.

REKO-lähiruokarenkaissa on yhteensä kymmeniä tuhansia jäseniä, joita kiinnostaa ostaa ruokaa suoraan tuottajilta ilman välikäsiä. Kiinnostuneet ostajat voivat liittyä omaan paikalliseen ryhmään Facebookissa. Tuottajat ilmoittavat ryhmässä, mitä myyvät ja mihin hintaan. Ostajat tekevät sitovan tilauksen, noutavat sen jakelupaikasta tiettyä ajankohtana ja maksavat samalla.

Lähiruokaa voi ostaa myös etukäteen verkossa. Verkossa toimivasta Uudenmaan ruoka-foodhubista voi ostaa samalla kertaa monien eri tuottajien tuotteita. Jakelua helpottaa se, että tuottajan ja ostajan ei tarvitse olla samaan aikaan samassa paikassa, vaan viljelijä voi toimittaa ruoat jakelupisteeseen ja ostaja noutaa ne valitsemallaan ajankohtana.

Empatia tekee työntekijästä korvaamattoman

Koneille ei voi opettaa empatiaa, ja siksi ihmistä tarvitaan välttämättä tulevaisuudessakin monissa työtehtävissä. Empatiataitojaan voi kehittää vaikkapa lukemalla kaunokirjallisuutta.

Teksti **ELINA VIRONEN** Kuva **HELI BLÅFIELD**

Milloin viimeksi tsemppasit työkaveria? Muistatko, kun kollega murjaisi vitsein palaverissa ja koko porukka repesi nauruun? Tai kun pomo oli joustava vapaatoiveidesi suhteen?

Näissä arkisissa tilanteissa piilee yksi tämän hetken halutuimmista työelämätaidoista, nimittäin taito empatiaan. Se tarkoittaa kykyä ymmärtää toisia ja tehdä yhteistyötä.

”Työelämässä tarvitaan ihmistaitoja, koska työhän on pohjimmiltaan ihmisten ongelmien ratkomista yhdessä ihmisten kanssa”, aivotutkija **Katri Saarikivi** summaa.

Useissa tutkimuksissa on ennustettu, että automatisaatio vie miljoonien ihmisten työpaikat seuraavien vuosikymmenien aikana. Empatia on kuitenkin jotain, mitä koneille on miltei mahdotonta opettaa, ja juuri siksi Saarikivi uskookin empatian olevan nyt trendi työelämässä. Se on kuin supervoima, joka tekee ihmisen työssä korvaamattomaksi.

”Empatia on yksi vaikeimmin automatisoitavista ihmisen toiminnoista. Jotta koneet voisivat olla empaattisia täysin samalla tavalla kuin ihmiset, niillä pitäisi olla mielikuvitus, tunne-elämä ja myös tilannetajua.”

Usein empatiasta tulee mieleen ilojen tai surujen jakaminen ystävän kanssa, mutta neurotieteen näkökulmasta tunteiden jakaminen on vain yksi empatian osa.

”Tunteiden tarttumista tukee aivojen peilijärjestelmä, joka ei tavallaan tiedä, että olemme erillisiä ihmisiä. Jos sinä hymyilet, myös minun poskilihakseni aktivoituvat automaattisesti. Samasta syystä myös nauru ja haukotus tarttuvat.”

Toinen osa empatiaa on toisen ihmisen ymmärtäminen. Sitä tukee aivojen mentalisointiverkosto, joka on olennainen myös mielikuvituksen kannalta. Empatian kolmas osa, myötätunto, aktivoi aivojen sosiaalisuuteen, motivoo tioon ja mielihyvään liittyviä alueita.

Empatiataitojen treenaamisessa tehokkainta on tutustua erilaisiin ihmisiin.

Kaikkia empatian osa-alueita tarvitaan työelämässä. Esimerkiksi Tampereen yliopistossa tehdyn tutkimuksen mukaan empaattinen arkkitehtuuri – se että kuvittelee, miltä toisesta tuntuu – saa aikaan parempia esteettömiä ratkaisuja rakennuksiin.

Työkavereiden kanssa samalle aaltopituudelle pääseminen taas parantaa yhteistyökykyä.

”Eräässä tutkimuksessa selvisi, että kun koehenkilöt keinuivat keinutuolis- samaan tahtiin, he pitivät toisistaan enemmän ja heidän yhteistyönsä oli sujuvampaa, kuin jos he keinuivat eri tahtiin.”

Empatiataitoja voi treenata kuten muitakin taitoja. Kykyä asettua toisen ihmisen asemaan voi kehittää lukemalla kaunokirjallisuutta tai harrastamalla teatteria – tekemällä asioita, jotka herättelevät mielikuvitusta ja saavat astumaan toisten saappaisiin.

Ehkä tehokkainta on kuitenkin tutustua avoimin mielin erilaisiin ihmisiin, vieläpä sellaisiin, jotka ovat asioista eri mieltä kuin itse.

”Olisi tosi hienoa, jos asioista voitaisiin väitellä laadukkaasti enemmän. Twitterissä tulee se kuva, että omasta maailmankuvasta poikkeaville näkemyksille on nykyään huono sietokyky. Ne suljetaan pois mielestä sen sijaan, että yritettäisiin nähdä asioita toisten näkökulmista ja paremmin perustella omia mielipiteitä.”

Jotta empatiamekanismit voivat toimia, vuorovaikutuksessa on tärkeää olla aidosti läsnä. Näin aivot pystyvät vastaanottamaan mahdollisimman paljon tietoa vastapuolesta. Mitä vähemmän tietoa aivot saavat toisista, sitä hankalampaa on olla empaattinen.

Tästä syystä etätyö voi aiheuttaa empatiaongelmia: kun emme ole samassa tilassa, emme ymmärrä toisia yhtä hyvin, eikä yhteistyö toimi niin sujuvasti.

”Videopuhelut muistuttavat sitä, että olisimme samassa tilassa, koska näemme ilmeet. Toisen päälle tulee kuitenkin puhuttua herkemmin, koska pienet eleet jäävät huomaamatta. Toisen kanssa synkronoituminen siis puuttuu.” ■



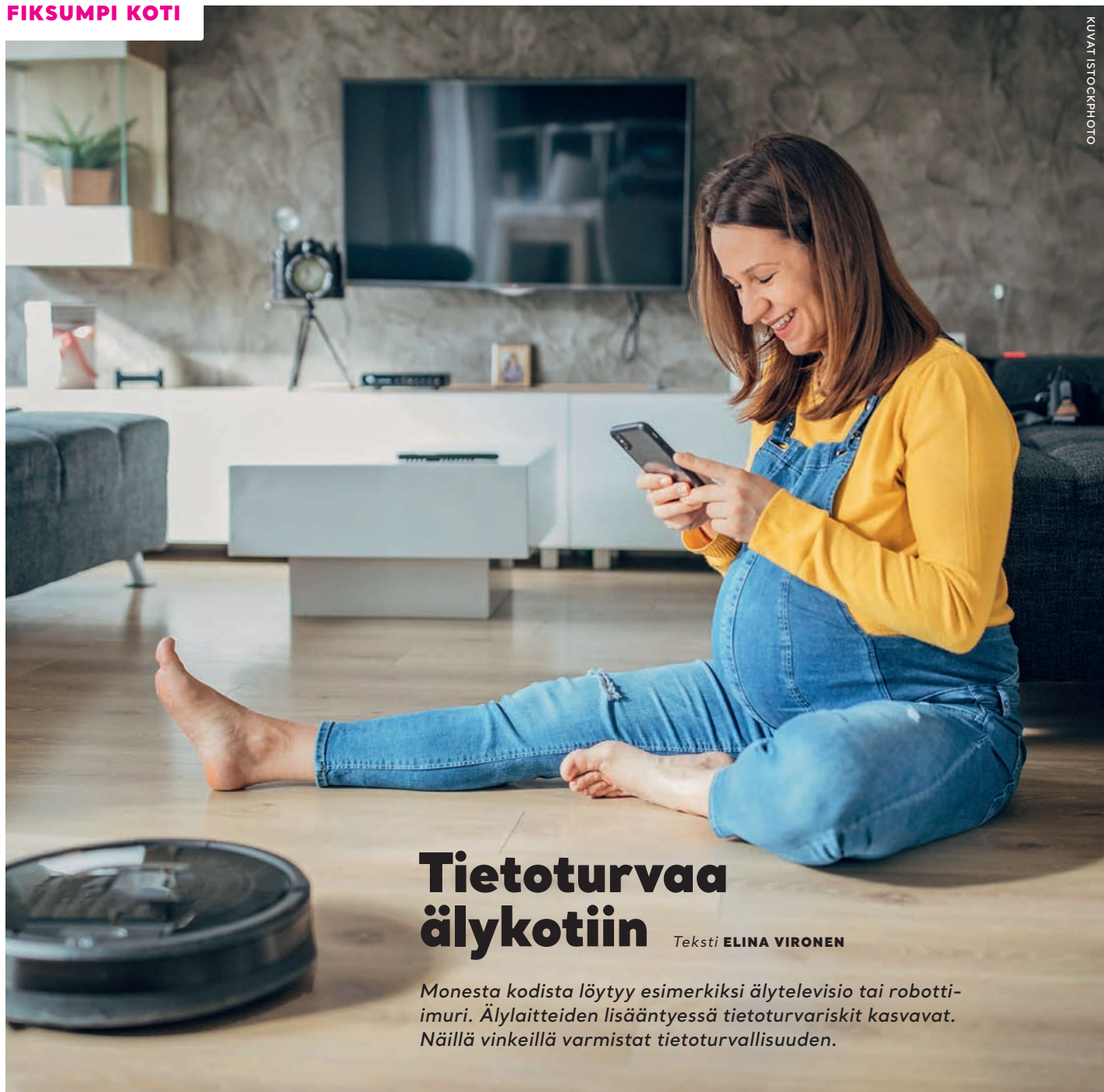
Katri Saarikivi

Empatian tutkimiseen erikoistunut aivotutkija ja tunnettu tieteen popularisoija.

Tutkii oppimista, empatiaa ja vuorovaikutusta Helsingin yliopiston Kognitiivisen aivotutkimuksen yksikössä.

Kirjoittanut kirjan *Aivot työssä* (2018) yhdessä aivotutkija Minna Huotilaisen kanssa. Toimii myös Ylen kolumnistina.

Harrastaa tanssia. Ajattelee tanssimisen kehittävän kehonkielen ymmärtämistä ja yhdessä toimimista.



Tietoturvaa älykotiin

Teksti **ELINA VIRONEN**

Monesta kodista löytyy esimerkiksi älytelevisio tai robotti-imuri. Älylaitteiden lisääntyessä tietoturvariskit kasvavat. Näillä vinkeillä varmistat tietoturvallisuuden.

Kun kodin älylaitteen liittää nettiin, haittaohjelmat ja hakkerit hyökkäävät sitä vastaan jatkuvasti.

”Ne koettavat saada laitteen haltuunsa ja käyttää sitä rikolliseen toimintaan, esimerkiksi palvelunestohyökkäyksiin tai datan varastamiseen. Suomessa hyökkäyksiä tapahtuu satoja päivässä”, kertoo kansallisen tietoturvaviranomaisen Kyberturvallisuuskeskuksen johtava asian-

tuntija **Juhani Eronen**.

Kyberturvallisuuskeskuksen tietojen mukaan vuonna 2018 yli puolet haittaohjelmatartunnoista oli kuluttajien esineiden internet - eli IoT-laitteissa. Asukkaalle tämä voi tarkoittaa, että kodin turvakameroiden kuva päättyy vieraisiin käsiin tai hakkeri murtaa kodin älylukon. Aina haittaohjelmaa ei huomaa – esimerkiksi älyjääkaappi jatkaa toimintaansa kuten ennenkin.

5
vinkkiä
tietoturvan
vaalimiseen

1 Huomioi tietoturva hankintavaiheessa

IOT-LAITTEIDEN tietoturvasta voi olla hankalaa saada tietoa. Kyberturvallisuuskeskus ajaa parempia tietoturvamerkintöjä kuluttajille ja lanseerasi vuosi sitten Tietoturva-merkin, jonka ovat ottaneet käyttöön jo muutamat suomalaiset yritykset. Laitteissa voi olla myös muiden maiden tietoturvamerkintöjä. Jos merkkejä ei ole, Eronen neuvoo parhaan vaihtoehdon valinnassa: "On todennäköistä, että laitteet, jotka ovat yhteensopivia esimerkiksi Applen HomeKit- tai Amazonin Alexa-ekosysteemien kanssa, ovat turvallisempia, koska ekosysteemiin liittyminen vaatii laitteilta tietoturvaa."

2 Muista ohjelmistopäivitykset

KUN LAITTEESSA on tietokone, oli kyse sitten älypesukoneesta tai tabletista, sen ohjelmisto täytyy päivittää säännöllisin väliajoin. "Tekniikka kehittyy ja muuttuu, ja haittatoimijat löytävät laitteista uusia heikkouksia jatkuvasti. Tietoturva-aukkoja paikataan päivityksillä." Laitteen päivittämiseen kannattaa tutustua jo ostovaiheessa: jos tiedät, että olet laiska lataamaan päivityksiä netistä, hanki laite, joka hoitaa päivitykset automaattisesti.



3 Vaihda käyttäjätunnus ja salasana

TIESITKÖ, että IoT-laitteissa on usein käyttäjätunnus ja salasana kuten tietokoneessa? Niiden avulla laitetta voi hallita kirjautumalla laitevalmistajan nettisivuille tai sovellukseen. Oletussalasanat ja -käyttäjätunnukset ovat usein geneerisiä ja helposti haittaohjelmien murrettavissa, joten ne kannattaa aina vaihtaa monimutkaisempiin. Ohjeet löydät laitteen käyttöohjeesta.



4 Tee toinen WLAN-verkko

VOIT PARANTAA älykodin tietoturvaa luomalla IoT-laitteille oman WLAN- eli lähiverkon ja käyttää netissä surffailuun toista verkkoa. Katso reitittimesi käyttöohjeesta, voitko luoda asetuksia muokkaamalla useampia lähiverkkoja. Jos reitittimessä ei ole tätä ominaisuutta, voit hankkia kotiin erillisen WLAN-tukiaseman.



5 Suojaa reititin

HAITTAOHJELMAT voivat päästä tunkeutumaan yleisiä salasana-käyttäjätunnus-pareja kokeilemalla myös reitittimeen, joka luo kotiin internet-yhteyden. Vaihda siis myös reitittimen käyttäjätunnus ja salasana käyttöohjeen mukaan.

Teksti **ELLA PESONEN** Kuvat **KIRSI-MARJA SAVOLA**

"Ilmennän ikebanassa omia tunteitani"

Elizabeth Asikainen, 70, harrastaa ikebanaa eli japanilaista kukkienasettelutaidetta. Harrastuksesta on tullut vuosien saatossa elämäntapa, joka on saanut näkemään ja ajattelemaan maailmaa toisin. Jopa Asikaisen mies on innostunut ikebanasta.

Elizabeth Asikainen on ikebana-harrastaja ja Suomen Sogetsu-ikebana ry:n puheenjohtaja. Yhdistys järjestää marraskuussa Facebookissaan ja nettisivuillaan virtuaalisen ikebananäyttelyn. "Korona-aikana netti on muutenkin täytynyt ikebanasta. Minulla on ollut aamuneljältä kello soimassa, että ehdin näkemään Japanista lähetettävän virtuaalikurssin."





"Asetelmassa
keltaiset krysanteemit
eivät ole enää kukkia
vaan niistä tulee
aurinkoväripalloja",
Asikainen sanoo.
Ikebana-sakset ovat
tärkeä työväline.



Asikainen asuu
Ruotsinpyhtäällä,
Loviisassa.
Kodin pihassa
on iso puutarha,
josta löytyy
kirsikkapuita
ja materiaalia
asetelmiin.



Roikkuva tsuribana-asetelma
on oppilaan tekemä. Kookos-
pähkinämaiset pallot ovat aaltojen
muovaamaa ruohoa ja Arton
löytö Jäämeren rannalta. Mustat
palat ovat sokeripaloja kalan
savustuksesta.

"Harrastukseni alkoi 44 vuotta sitten. Työpaikallani Rakennushallituksessa työkaverini tuli huoneeseeni ja kysyi, saisiko soittaa yhden henkilökohtaisen puhelun. Hän halusi ilmoittautua ikebana-kurssille. Sanoin, että soita ihmeessä, kunhan ilmoitat minutkin. En tiennyt ikebanasta mitään, mutta olimme juuri muuttaneet perheen kanssa Jyväskylästä pääkaupunkiseudulle ja ajattelin, että tässäpä hyvä tilaisuus juurtua kaupunkiin.

Ikebana vei heti mennessään. En osaa piirtää tai maalata, mutta ikebana antoi uuden mahdollisuuden luovuudelleni.

Ikebana on japanilaista kukkienasetelutaidetta, joka on syntynyt buddhapatsaille tehdyistä uhrikukka-asetelmista. Sana ikebana tarkoittaa kukkien tietä tai eläviä kukkia. Ajatus on, että asetelmassa kukille annetaan uusi elämä, ne saadaan hengittämään.

*Jos minua ottaa
päähän, lykkään
asetelman keskelle
pystyyn vihaisen tikun.*

Ikebana jaetaan klassisiin ja moderneihin koulukuntiin. Harrastan jälkimmäisiin kuuluvaa sogetsua ja olen Suomen Sogetsu-ikebana ry:n puheenjohtaja. Sogetsussa annetaan enemmän painoarvoa luovuudelle. Sitä voi tehdä missä vain, milloin vain, mistä vain.

Olen opiskellut ikebanaa muun muassa Tokiossa. Aivan kuten maalaus- taiteessakin opiskellaan värioppia ja eri tekniikoita, ikebanassakin täytyy opetella ensin perusasiat. Oppikirjoja on viisi ja niissä monenlaisia harjoitustehtäviä isoista asetelmista miniatyyri- töihin, joissa keskitytään vaikkapa lakastuneen voikukan haituvaan.

Hyvässä asetelmassa on tietyt elementit, kuten kolmiulotteisuutta, linjoja, liikettä, vastakohtaisuuksia ja tyhjää tilaa. Japanissa taiteeseen kuuluu symboliikkaa. Ikebanassa ei esimerkiksi voi laittaa yhteen neljää kukkaa, koska 'neljä kukkaa' muistuttaa japaniksi lausuttuna sanaa kuolema. Sen sijaan asetelmassa voi olla 3 + 1 kukkaa.

Japanissa kurseilla on ihan hiljaista. Saksien alla pöydällä pitää olla pyyhe, ettei niistä kuulu kilahdusta. Opettajat eivät juuri puhu – oppilaan täytyy tajuta itse, missä on kehitettävää. Ainoastaan kerran eräs opettaja alkoi puhua asetelmani kohdalla hirveästi. Säikähdin, mitä tapahtuu, ja tulkikkin oli hädissään, kun piti kääntää niin paljon puhetta. Olin opettajan mielestä onnistunut.

Maailmalla kuulee, että suomalaiset ovat ikebanan ytimessä. Se johtuu ehkä siitä, että pysyttelemme yksinkertaisuudessa. Talvisin luontomme on karu, jolloin sanomaa pitää hakea asetelmiin muilla tavoilla kuin kukkien väriloistolla.

Vuonna 1988 valmistuin ikebana-opettajaksi. Alun perin minusta piti tulla origami-opettaja. Harrastan Japanin kulttuuria monipuolisesti. Se estetiikka ja ajatusmaailma on niin laaja, että sitä pitää ymmärtää monin tavoin.

Kun valmistuu ikebana-opettajaksi, saa Japanista taiteilijanimen. Nimeni on Seiun, joka tarkoittaa sinivihreää pilveä. Opettaja saa nimikoidun leimasimen, jolla hän merkitsee oppilaan tehtävät oppikirjaan suoritetuksi. Opetan pääkaupunkiseudun kansalaisopistoissa ja pidän lyhytkurseja ympäri Suomea. Työurani tein henkilöstö- ja taloushallinnon parissa.

Kun perusopit ovat hallussa, voi tehdä vapaa-asetelmia. Silloin kaikki lähtee omasta luovuudesta. Ilmennän usein asetelmissa tunteitani. Jos olen hilpeänä, saatan käyttää värikkäitä mehupilviä. Jos minua ottaa päähän, lykkään asetelman keskelle pystyyn vihaisen tikun. Alakuloisena asetelmaan saattaa päätyä alaspäin kaartuva kukka.

Ikebanassa tärkeintä on prosessi. Kun asetelma on valmis, se ei oikeastaan enää kiinnosta. Se puretaan, eikä samanaista tehdä enää koskaan. Katoavaisuus kuuluu ikebanaan. Ikebana-näyttelytkin kestävät vain pari päivää.

Kun minulla on näyttely tulossa, ei kotona mahdu kävelemään, sillä lattiat ovat täynnä kukkia ja oksia. Muuten harrastus ei näy arjessa. Paitsi jos tulee vieraita, on pakko tehdä ainakin yksi asetelma kylpyhuoneeseen.

Elizabethin vinkit ikebana-harrastukseen

MENE IKEBANA-KURSSILLE

"Se on kaiken a ja o. Paikallaolo on tärkeää varsinkin asetelmien kolmiulotteisuuden takia. Suomesa ikebana-kursseja järjestävät kansalaisopistot. Kannattaa olla nopea, sillä kurseja on vähän, ja ne täyttyvät usein hetkessä."

PYSÄHDY LUONNON ÄÄRELLE

"Kun osaa katsoa ja havainnoida ympäröivää luontoa, sen kauneus ja eri vuodenaikojen erot avautuvat uudella tavalla. Luonnon tarkkailu helpottaa luovuuden kehittymistä."

ANNA LUOVUUDELLE VALTA

"Moni sanoo, ettei ole yhtään luova. Uskon, että meissä kaikissa on luovuutta. Välillä katselen, kun lapsenlapseni rakentavat lattiaharjasta, kepinpätistä ja kivistä yhtäkkiä lattialle poron. Me olemme edelleen noita samoja lapsia, mutta ajattelemme aikuisina itsestämme jotenkin vakavammin."

Jos mieheni **Arto** ei hyväksyisi harrastustani, sitä olisi hankala harrastaa. Arto saattaa oksan löytäessään kysyä, että mahdatko tarvita tätä. Meillä on mökki Ivalossa, ja käymme yhdessä Norjassa etsimässä materiaaleja. Kun bongaan autosta esimerkiksi kaatuneen koivun tuulenpesän, huudahdan: 'Jarrua, pysähdy, peruuta!' Kun meillä oli kymmenen naista tekemässä asetelmia, sanoin, että jos kaipaatte apua tekniseen toteutukseen, huutakaa Artoa.

Ikebana on saanut ajattelemaan asioita ja näkemään maailmaa uudella tavalla. Kukan voi laittaa maljakon päälle vaakatasossa, maastossa lojuva peltipalanen herättää mielikuvituksen, ja vaahteran punainen lehti pistää silmään, kun aiemmin sitä ei huomannut. Olen oppinut kunnioittamaan luontoa enemmän. Ympärilteni olen saanut mielenkiintoisen verkoston ihmisiä.

Monet ikebanistit elävät Japanissa yli 100-vuotiaiksi ja nimeävät pitkän iän salaisuudeksi juuri ikebanan. Haaveilen, että eläisin pitkään ja saisin pihavaraston oman studion, missä opettaa." ■

Teksti **ELINA VIRONEN** Kuva **MIKKO LEHTIMÄKI**

"Yhdessä olemme vahva tiimi"

*Kun myrsky katkoo sähköjä, Vaasan Sähköverkossa pitää kiirettä. Hyvää yhteishenkeä pidetään silloin yllä huumorilla ja nisuilla, kertoo Vaasan Sähköverkon käyttöinsinööri **Mikael Hautanen**.*

1 Mitä sähkökatkot vaativat tiimiltänne?

"Hyvää yhteishenkeä, joustavuutta ja ammattitaitoa eri osaamisalueilla. Tärkeää meille on myös hyvä ja luotettava urakoitsija, jonka kautta sähköasentajat työskentelevät meille. Kun myrskytuuli kaataa puita sähkölinjojen päälle, miehistöä lähetetään kentälle raivaustöihin, ja osa jää valvomoon rajaamaan vika-aluetta ja valvomaan kytkentätilannetta. Päivystäjän puhelin voi soida vikailmoitusten vuoksi koko yön, ja silloin joku on aina valmis tuuraamaan aamuvuorossa. Työkavereille voi myös soittaa ja kysyä neuvoa vaikka keskellä yötä. Yhdessä olemme vahva tiimi."

2 Miten tsemppaatte toisianne?

"Tapaan sanoa, että Vaasan Sähkö -konserni on ollut olemassa yli 125 vuotta, eikä yhtään vikaa ole jäänyt korjaamatta, joten kyllä tämäkin vika saadaan korjattua. Jos kaverit ovat istuneet valvomossa pitkän vuoron, joku saattaa keittää kahvia ja tuoda nisuja. Myös huumori on tärkeää."

3 Mikä työssä palkitsee?

"Se, kun on tehnyt pitkän korjausvuoron ulkona sateessa ja tuulessa, ja ensin on säkkipimeää, mutta sitten sähköt saadaan takaisin päälle, ja valot syttyvät tuvissa. Silloin tulee tunne, että omalla työllä on merkitystä."



Syyskuussa riehuneen Aila-myrskyn jälkeisiä asiakasyhteydenottoja tuli yli 3 000 kpl. Ailan kaltaisissa suurhäiriötilanteissa eri työtehtäviin osallistuu iso joukko ihmisiä.

Nimi: Mikael Hautanen
Työ: käyttöinsinööri
Koulutus: sähköinsinööri
Perhe: 5-vuotias poika ja avopuoliso
Harrastukset: vaellus, maastohiihto ja pojan kanssa touhuaminen



Laajensimme sähköautojen latausverkkoa

SÄHKÖAUTOILIJAT, hyviä uutisia! Vaasan Sähkö on yhdessä Osuuskauppa KPO:n kanssa avannut uusia sähköautojen latauspisteitä Pohjanmaalle. Niitä löytyy nyt Prismojen parkkialueilta Vaasasta, Kokkolasta, Ylivieskasta ja Pietarsaaresta sekä ABC-asemilta Vaasan Kii-tokaaresta ja Kivihaasta, Kokko-lan Heinolankaaresta, Kalajoen Hiekkasärkiltä sekä Oravaisista.

ABC-asemilla on yksi pikala-tauspiste ja kaksi keskinopeaa latauspistettä. Kokkolan ja Vaasan Prismojen yhteydessä on yksi pikalatauspiste sekä kuusi keskinopeaa pistettä. Ylivieskan ja Pietarsaaren Prismoilta löytyy yhdet pikalatauspisteet ja neljä keskinopeaa pistettä. Latauspis-teillä voi ladata sekä täyssähkö-autoja että hybridautoja.

NÄIN PIDÄT HUOLTA

Sähköautosta

Kun muistat nämä asiat, sähköautoilu sujuu ongelmitta pakkasella.

1 | Pidä sähköauto pysäköitynä latausjohdon päässä aina kun mahdol-lista, mutta erityisesti pakkasella.

Näin auto voi lämmittää kylmän akun verkkovirralla. Laita myös auton sisätilalämmitin päälle ennen ajoa. Se onnistuu puhe-linsovelluksesta tai auton ohjauspa-neelin ajastimesta. Muutaman asteen pakkasella sisätila lämpenee minuuteissa, paukkupakkasilla noin vartissa. Näin saat hyödynnettyä akun kapasiteetin ajamiseen – kylmäkäynnistetyt sähköauton kantama voi nimittäin tippua kymmeniä prosentteja.

2 | Muista, että pikalataus hidastuu pakkasella, jos akku on kylmä. Näin voi käydä, jos auto on seissyt ulkona yön yli ilman verkkovirtaa. Tällöin auton täytyy lämmittää akkua ensin, ja vasta sitten lataus suurella teholla onnistuu. Jos autolla on ajettu useampi tunti ennen pikalatausta, akku lämpenee yleensä riittävästi ajaessa. Mikäli pikalataus kuitenkin tuntuu hitaalta, kokeile seuraavalla kerralla ajaa akku tyhjemmäksi – tämä voi nopeuttaa pikalatausta.



ISTOCKPHOTO

3 | Aja taloudellisesti, niin säästät sähköä ja lisäät auton kantamaa. Vaikka sähköautot osaavat ladata jarrutusenergiaa akkuun, taloudellisella eli vapaasti rullaavalla ajotavalla hyötysuhde on parempi.

4 | Lataa akkua päivittäisajossa vain 80-prosenttisesti sen kapasiteetista. Jos akkua lataa jatkuvasti täyteen – ja myös jos akun antaa kulua tyhjäksi – sen elinikä voi hieman lyhentyä. Kun jätät akkuun tilaa, sähköauto voi ladata jarrutuse-nergiaa akkuun. Toisaalta pidem-mälle ajomatkalle lähtiessä akun voi huoletta ladata täyteen. Tärkeintä on, että auton ei anna turhaan seisoa viikkotolkulla täydellä akulla.

Vinkit antoi **Energiategollisuus ry:n** asiantuntija **Tuukka Heikkilä**.



ISTOCKPHOTO

Tulossa: testaa uutta mobiilisovellustamme!

HALUAMME kutsua kaikki asiakkaamme testaamaan lähiaikoina tulevaa mobiilisovellustamme. Sovelluksessa voit esimerkiksi seurata käyttöpaikkojesi energiankulutusta jopa tunnin tarkkuudella ja verrata sitä vaikkapa vuoden takaiseen. Jos asut Vaasan Sähköverkon alueella, pystyt tekemään vikailmoitukset sovelluksen kautta. Tulevaisuudessa tarkastelet sieltä myös kätevästi laskuja.

Lataa sovellus käyttöösi ensimmäisten joukossa ja anna palautetta käyttökokemuksesta – osallistut samalla arvontaan.

Lue lisää sovelluksesta: vaasansahko.fi/sovellus.



ISTOCKPHOTO

Kosinta kiinnosti

KYSYimme Vaasan Sähkön somessa, miten seuraajamme haluaisivat tulla kosituksi. Yli 3600 vastaajan joukko oli asias- ta kahta mieltä: 36 % haluaisi tulla kosituksi spontaanisti arjen pyörteissä, kun taas loput 64 % toivoo, että kosinta olisi romant- tinen ja huolella suunniteltu.

Ps. Nette-lehteen valitsemamme kosija päättikin loppujen lopuksi kosia toisin. Onnittelut täältä meiltä rakastavaisille!

ASIAKASPALAUTTEESTA KEHITYSVINKKEJÄ

VIELÄ TÄMÄN vuoden aikana tulet saa- maan meiltä uudenlaisen laskun. Olemme asiakaspalautteen perusteella kehittäneet laskumallia helppolukuisemmaksi ja informatiivisemmaksi. Kiitämme kaikkia asiakkaita, jotka ovat näkemyksillään osallistuneet kehitystyöhön!



ISTOCKPHOTO

Turvallista puunkaatoa

JOS OLET kaatamassa puita Vaasan Sähköverkon alueella ja sähkö- johtojemme läheisyydessä, toimi näin:

- Ota yhteys metsuriin ja tilaa puunkaato. Jos metsuri arvioi, että työ ei ole turvallista sähköjohtojen vuoksi, ole yhteydessä Vaasan Sähköverkkoon vähintään kolme työpäivää ennen puunkaatoa.
- Merkitse kaadettavat puut niin, että voimme tehdä tilannearvion, vaikka et olisi paikalla.
- Varmista, ettei sähköjohtojen läheisyyteen jää yksittäisiä myrskyssä kaatuvia reunapuita.
- Siivoo puunrungot ja oksat – ne ovat maanomistajan omaisuutta.
- Jos puu nojaa sähkölinjaan tai on kaatumassa sen päälle, tee heti vikailmoitus numeroon 06 324 5700. Älä poista puuta itse, vaan poistu paikalta tasajalkahypyin. Turvaetäisyys on 20 metriä.

Puunkaatoapumme ei maksa sinulle mitään. Katso puunkaaton yhteystiedot ja lue lisää vaasansahkoverkko.fi/puunkaatoapu.

Sähköä somessa

Seuraa meitä somessa!

KAIPAATKO lisää lempeä ja lämpöä elämäsi? Vaasan Sähkön somessa niitä on tarjolla turvalli- sesti ruudun takaa. ♥ Pitkin vuotta pinkkiä energiaa on levitetty niin lemmikeille lässyttäen, huikeita pariskuntia haastatellen kuin kosin- tavinkkejä jakaen – eikä vuosi ole vielä ohi! Pirstä pimeää marras- kuuta ja kurkkaa, mitä Vaasan Sähkön Instagramissa ja Face- bookissa on nyt meneillään.

♥ [#rakkausonsähkö](https://www.instagram.com/rakkausonsähkö)



Seuraa kauko- lämmön tuotantoa reaaliajassa

HEI, KAUKOLÄMMÖN tuotannosta kiinnostunut! Nyt näet verkko- sivuiltamme, kuinka kaukolämpöä tuotetaan Vaasassa reaaliajassa. Helppolukuiset mittarit näyttävät tuotannon kokonaistehon ja lämpö- varaston lataustilanteen.

Mittarit näet osoitteessa vaasansahko.fi/reaaliaikainen-kaukolampotuotanto

Tuulimallinnus auttaa vähentämään sähkökatkoja

Vaasan Sähköverkko mallinsi tuulen vaikutuksia sähkölinjoihin Sundomin saaristossa. Mallinuksessa saatiin paitsi arvattavia myös yllättäviä tuloksia.

Mistä pilottihankkeessa on kyse?

Vaasan Sähköverkko tutki kevään aikana, mitkä kohdat sähköverkosta ovat erityisen alttiita tuulen aiheuttamille vaurioille. Tätä selvitetiin yhdessä simulointipalveluja tarjoavan Numerolan kanssa pilottihankkeessa, jossa tuulen vaikutuksia ilmajohtoihin mallinnettiin eri ilmansuunnista ja eri voimakkuuksilla. Pilotin kohteeksi valikoitui 60 kilometriä ilmajohtoa Sundomin saaristossa, missä myrskytuuli usein kaataa puita ja aiheuttaa sähkökatkoja.

”Mallinnus auttaa meitä muun muassa sähköverkon kunnossapidossa. Tavoitteemme on, että myrskyt aiheuttaisivat vähemmän sähkökatkoja ja sähköt saataisiin nopeammin takaisin päälle asiakkaille”, Vaasan Sähköverkon kunnossapitopäällikkö **Göran Heino** kertoo.

Millaisia tuloksia saitte?

Pilotissa nousivat esiin Vaasan Sähköverkon tavantomaiset vikapaikat sekä ne kohdat verkosta, joiden on aavisteltu olevan vaaravyöhykkeellä.

”Tämä antaa meille varmistusta siitä, että olemme työssämme oikeilla jäljillä.”

Lisäksi mallinnus paljasti myös yllättäviä vaaran paikkoja. Esimerkiksi itätuuli on Vaasassa harvinaisempi, mutta mallinuksen avulla Vaasan Sähköverkko sai selville, missä puita on itätuulen puhaltaessa vaarassa kaatua.

”Tarkoitus on, että käymme näissä paikoissa katso-massa, miltä siellä näyttää ja pitääkö puustoa raivata.”

Jatkuuko hanke tulevaisuudessa?

”Näkisin, että mallinnus on meille tulevaisuuden työkalu, ja jatkamme pilotointia. Olisi hienoa, jos mallinnus saataisiin tehtyä koko verkkoalueelle.”

Vaasan Sähköverkko parantaa verkon toimitusvarmuutta myös kaapeloimalla ilmajohtoja maahan. Tänä vuonna verkkoa on kaapeloitu noin 260 kilometrin matkalta. Koko sähköverkkoa ei ole kuitenkaan mahdollista kaapeloida esimerkiksi kivikkoisen maaperän vuoksi, ja siksi ilmajohtoja tarvitaan myös tulevaisuudessa.

”Simulaatio auttaa meitä myös suunnittelevaan, mihin uusia sähkölinjoja kannattaa rakentaa.”



Mattias Åhman on
Vuoden kokki 2017, ja
Simon Selin tuli kisassa
toiseksi viime vuonna.

Kotiseutu kutsui kokkaamaan

**Pohjalaiskokit Simon Selin ja Mattias Åhman
yhdistävät ulkomaisista Michelin-ravintoloista
saadut opit lähialueen raaka-aineisiin
ravintola HEJM:issä Vaasassa.**

Teksti **ELINA VIRONEN** Kuvat **LINUS LINDHOLM**

Vaskiluodon sillan kupeessa seisoo näyttävä vaaleasta puusta tehty rakennus. Sen katon muoto matkii rantaan lyövää aaltoa. Aallon alla on ravintola, jonka seinän korkuiset ikkunat kehystävät edessä avautuvan meren kuin taideteoksen. Kyseessä on reilu vuosi sitten valmistuneeseen Kalastuksen taloon avattu ravintola HEJM.

Ravintolan ruokalistassa pääosaa näyttävät kymmenkunta lähialueen tuottajaa: listalla on Kaskisen kalaa, Tolvmansin vasikkaa ja Finne Farmin juurikkaita. Meny suunnitellaan sen mukaan, mitä tuottajilla sattuu milloinkin olemaan tarjolla. Palanpainikkeeksi voi valita pohjalaisten pienpanimoiden oluita tai vaikka itse tehtyä marjamehua.

Ravintolan avoikeudessa häääävät vanhat luokkakaverit, 28-vuotiaat **Mattias Åhman** ja **Simon Selin**. Yhteisen ravintolan perustaminen kotikonnuille Pohjanmaalle oli heidän unelmansa jo kokkikoulussa Pietarsaaressa. Miehet asuivat töiden vuoksi Helsingissä ja ulkomailla vuosia ja ovat nyt onnellisia kotiinpaluusta.

RAVINTOLA HEJM on kesällä 2019 avattu, modernia kotiruokaa tarjoava pohjoismainen ravintola Vaasassa. Sen omistavat Mattias Åhman, Simon Selin ja Michael Björklund. HEJM on Vaasan Sähköä asiakas.

"HEJM tarkoittaa pohjanmaanruotiksi kotia, ja ravintolan nimessä se kuvastaa lähiruokaa, kotoista meininkiä ja sitä, että mekin tulimme kotiin", Selin kertoo.

Vaasassa kaikki on mahdollista

HEJM:iä ei olisi syntynyt ilman Ström-sö-televisiosarjasta tuttua kokkia, **Michael "Micke" Björklundia**. Selin ja Åhman tapasivat tähtikokin, kun tämä kävi luennoimassa kokkikoulussa. Sen jälkeen kumpikin päätyi työharjoitteluun Björklundin ÅSS-ravintolaan Ahvenanmaalle. Kokiksi valmistuttuaan Åhman palasi Ahvenanmaalle työskentelemään Björklundin Smakbyn-ravintolaan yhdessä vaimonsa, sommelier Anna Åhmanin kanssa.

Vuonna 2016 Björklund oli mukana ideoimassa Vaasaan Kalastuksen taloa, joka pitäisi sisällään ravintolan, kalakaupan ja kalastusyhdistyksen. Ravintolan pyörittämisessä hän kääntyi Åhmanin puoleen. Kokenut ravintolayrittäjä asui itse Ahvenanmaalla, ja hänen roolinsa ravintolassa olisi tuen antaminen ja mentorointi.

"Ajattelin, että jos avovaimoni Anna ja Simon ovat mukana, minäkin olen mukana", Åhman muistelee.

Hän soitti Selinille, joka asui Helsingissä ja toimi keittiöpäällikkönä italialaisessa ravintolassa.

"Olin asunut seitsemän vuotta Helsingissä ja kaipasin Pohjanmaalle, mutta täällä ei ollut minua kiinnostavia

töitä. Kun Mattias soitti, sain vihdoin mahdollisuuden muuttaa takaisin", Selin kertoo.

Pohjanmaalle vetivät muun muassa perhe, vanhat ystävät ja luonnon läheisyys.

"Ravintoloitsijan näkökulmasta Vaasassa kaikki on mahdollista, koska täällä on riittävän suuri asiakaskunta. Ja kuitenkin kotoa pääsee viidessä minuutissa metsään. Se on hyvä kompromissi", Selin summaa.

Michelin-ravintoloiden opit lautasella

Kunnianhimo yhdistää Åhmania ja Seliniä: jo koulussa miehet kilpailivat siinä, kumpi pilkkoo sipulin nopeammin. Kokeiksi valmistuttuaan miehet lähtivät hankkimaan työkokemusta ensin muista ravintoloista ja lopulta ulkomaisista Michelin-ravintoloista, Åhman Göteborgista ja Selin Lontoosta.

"Meno oli kuin Hell's Kitchen-sarjassa, keittiössä huudettiin, ja töitä tehtiin 16 tuntia päivässä. Se kasvatti kovaa nahkaa – ja oppi siellä myös kokkaamaan", Selin nauraa.

Ulkomaiden opit näkyvät HEJM:issä korkeatasoisessa palvelussa ja ruoka-filosofiassa.

"Haluamme yllättää asiakkaat, ja siksi annoksissamme on aina jokin juju. Esimerkiksi omena-kanelijalkiruokaan voidaan yhdistää villiyrttiä tai kasvista, joka tekee makuyhdistelmästä modernin ja jännittävän syödä", Åhman kertoo.

Miehet muistuttavat, että kyseessä ei kuitenkaan ole fine dining -ravintola, vaan HEJM:issä tunnelma on haluttu pitää rentona ja hinnat kohtuullisina.

"Halusimme luoda Vaasaan uuden olohuoneen, jossa kaikki tuntevat olonsa tervetulleiksi", Åhman kertoo. ■



OLOHUONETUNNELMAA | Vaasalaiset ovat löytäneet tiensä HEJM:iin: 56 asiakaspaikkaa ovat olleet lähes poikkeuksetta täynnä. Tarjolla on kotiruokalounas sekä illallismenyy. Sommelier Anna Åhman on HEJM:in ravintolapäällikkö.





www.sanaris.fi / laadinta Erkki Vuokila, ulkoasu Heli Kärkkäinen

Kaipaatko vaihtelua ristikolle? Vastaa kyselyyn alla tai vaasansahko.fi/nette. HALUAN JATKOSSA: RISTIKON [] SUDOKUN [] MOLEMPIA []

Palauta **7.12.2020** mennessä osoitteeseen: nette@vaasansahko.fi tai "Nette-ristikko" Vaasan Sähkö Oy, PL 26, 65101 Vaasa

NIMI

LÄHIOSOITE

POSTINUMERO JA -TOIMIPAIKKA

PUHELIN

Ristikon oikein ratkaisseiden kesken arvomme **2 kpl Vaasan Sähkön yllätyskasseja** (arvo n. 30 €).

Edellisen Nette-ristikon voittajat: Ralf Holms, Maalahti Jan Jacobson, Sulva

Emme säilytä ristikkokisaan osallistuneiden yhteystietoja arvonnän jälkeen.



Kurpitsakeitto lämmittää mahan ja mielen

Kaipaatko väriä ja lämmikettä pimeyteen ja koleuteen? Mausteisessa kurpitsakeitossa on aasialaista twistiä, ja trendikkäät pähkinät tuovat siihen kivaa rouskutettavaa ja ruokaisuutta.

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**



Valmista ensin pähkinät:

Sekoita soijakastike, hunaja ja öljy keskenään ja lisää joukkoon pähkinät. Levitä pähkinät leivinpaperin päälle uunipellille ja paahda 180 asteessa noin 10 minuuttia, sekoita puolivälissä ja tarkkaile, etteivät pala. Anna jäähtyä.



Tartu sitten kurpitsaan:

Halkaise myskikurpitsa ja poista siemenet lusikan avulla. Leikkaa kurpitsa pari senttiä paksuiksi siivuiksi ja levitä ne leivinpaperin päälle uunipellille. Sudi pintaan 1 rkl öljyä ja paahda 200 asteessa 40 minuuttia. Anna hieman jäähtyä ja revi sitten kuoret irti.



Kasaa keitto:

Kuori ja hieponna sipuli ja valkosipulinkynnet. Raasta inkivääri. Kuumenna 1 rkl öljyä kattilassa ja kuullota sipulia muutama minuutti. Lisää valkosipuli, inkivääri ja curryjauhe, kuullota pari minuuttia. Lisää kattilaan paahdetut kurpitsat, kookosmaito sekä sen verran kasvislientä, että vihannekset juuri ja juuri peittyvät. Keitä 15 minuuttia.



Viimeistele ruoka:

Soseuta keitto. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja mustapippurilla. Tarjoile keitto hunaja-soijapaahdettuihin pähkinöiden ja tuoreen korianterin kanssa.



Kokeile maustepähkinöitä myös salaattissa tai naposteltavana.

Kattilalliseen kurpitsakeittoa tarvitset:

1 myskikurpitsan (n. 1,2 kg)
2 rkl öljyä
1 sipulin
3 valkosipulinkynttä
1 rkl inkivääriä raastettuna
1 tl curryjauhetta
400 ml kookosmaitoa
n. 4 dl kasvislientä
½ sitruunan mehun
suolaa ja mustapippuria
korianteria

Hunaja-soijapaahdettuihin pähkinöihin:

2 dl pähkinöitä
2 rkl soijakastiketta
2 rkl hunajaa
2 tl öljyä

Riittoisa ruoka!

Tämäkin keitto vain paranee lämmitettäessä.



**VAASAN
SÄHKÖ**

Suomen vaasalaisinta sähköä.

Tutustu etuihisi: vaasansahko.fi/asiakasedut

Nauti asiakaseduistasi

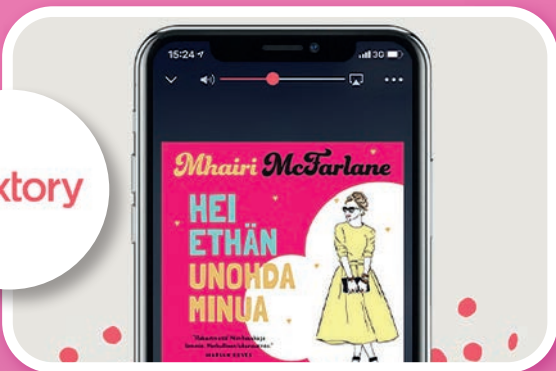
Rockway



30 päivän maksuton tilausjakso Rockway-palveluun!

Rockway-palvelussa voit innostua, harrastaa ja kehittyä jonkun bändisoittimen parissa tai treenata vaikka laulamista. Yli 100 huippuopettajaa, kuten **Anssi Kela**, **Lenni-Kalle Taipale** ja **Erja Lyytinen**.

Nextory



Nauti ääni- ja e-kirjoista ilmaiseksi 6 viikon ajan.

Nextoryn tuhansien kirjojen valikoima tarjoaa aina uutta luettavaa ja kuunneltavaa koko perheelle muksusta mummiin ja kännykästä tablettiin. Lue ja kuuntele missä ja milloin haluat, myös offline-tilassa!

TULOSSA LÄHIAIKOINA

**Kulutustietosi ovat
nyt sovelluksessa.**

Lataa Vaasan Sähkö -sovellus käyttöösi ensimmäisten joukossa ja anna siitä palautetta. Palautetta antaneiden kesken arvomme kuukausittain lahjakortteja S-ryhmään.

TOIVOTTU
UUTUUS!



Lataa

App Storesta



HANKI

Google Play
PALVELUSTA

Apple, Apple-logo ja App Store ovat Apple Inc:n tavaramerkkejä.

Google Play ja Google Play -logo ovat Google LLC:n tavaramerkkejä.