



LIISA LINDROTH

Kirjoittaja on yrittäjä Lindrothin Puutarhassa Turussa.
liisa.lindroth@lindrothinpuutarha.fi

Suomessa pidämme puhtaita ja tuoreita vihanneksia itsestäänselvytenä. Näin ei ole kaikkialla maailmassa, vaan ruokaskandaalit ovat arkea. Väärinkäytöksistä absurdeimmilta tuntuvat elintarvikeväärännökset, jotka ovat kuulemma kovan luokan bisnestä. Ja vaarantavat sivussa jopa asiakkaan hengen.

Suomessa elämme ruokammeikin osalta todellisessa lintukodossa. Olemme tottuneita siihen, että koko tuotanto- ja myyntiketju hoitaa työnsä vastuullisesti. Olemme kaikki arvostettuja lähiruokatoimittajia. Suomi on tässä huikea suunnannäyttävä. Tarinamme on tosi, ei luotu Hollywoodissa eikä Bollywoodissa. Meillä ei ole suuria salaisuuksia, eikä luurankoja kaapissa. Kuka tahansa voi vieraila yrityksissämme milloin vaan.

Suomalaisten kauppapuutarhojen tuottama ruoka on tutkitusti terveellistä, puhdasta ja maukasta. Ja se tekee ihmiselle hyvää! Me kaikki olemme kumppaneita vailla vertaa. Toivon, että tämä ajatus valtaa alaa myös ostajissa hinnan sijaan.

Asiakkaamme kuluttajista tukkuihin ja ravintoloihin saavat nauttia ”omasta puutarhastaan”, joka sijaitsee kivenheiton päässä. Tuon puutarhan viljelijä on kouluja käynyt vastuullinen ammattilainen. Huikean upeata!

Mieleeni juolahti kumppanimme Ravintola Olon luovan johtajan **Jari Vesivalon** esittämä toive supertuoreesta kananmunasta, joka olisi vielä lämmin. Miksei tämä ole mahdollista? Säännöt estävät.

Olemmeko vieneet valvonnan liian pitkälle? Johtavatko joskus järjenvastaiset säädökset ei-toivottuun lopputulokseen? Tehdäänkö kaikki niin vaikeaksi, että luovuus häviää? Mökillä voimme sentään onneksi syödä hyvällä ruokahalulla **Hannun** juuri pyytämää siikaa, ilman leimoja ja tarkastuksia.

Suomalainen viljelijä on vastuullinen, sääntöjä noudattava ja mainettaan vaaliva yrittäjä, jolla on selkeä visio tuottaa hyvää ja turvallista ruokaa asiakkailleen.

Olen itsekin hyvin sitoutunut sääntöihin ja vastuullisuuteen. Yrityksemme oli ensimmäisten joukossa IP kasvukset sertifioidussa. Mutta olemmeko me EU:n priimukset vieneet terveellisyden ja turvallisuuden vahtimisen ja valvonnan jo hassulle tasolle? Henkilökohdaisesti en ymmärrä esimerkiksi viimeaikaisista nitraattivouhotusta. Pinaattia tai salaattia kun pitäisi syödä useita kiloja päivittäin, että nitraatista olisi haittaa. Meillä Suomessa on paljon suurempi haaste saada ihmiset syömään edes sen puoli kiloa kasviksia päivässä.

Suomivihannes on hyvää, puhdasta ja kai-

ken lisäksi maukasta. Hinta-laatu-suhdekin on erinomainen! Vaikka emme ole maailman parhaita myyjiä, meillä ON maailman parhaimmat ja puhtaimmat tuotteet! Puhdas ilma ja vesi. Siis upeat olosuhteet tuottaa laadukasta ja puhdasta ruokaa. Eiköhän ale-ta luukuttaa tätä viestiä Suomessa – ja vaikka rajojen ulkopuolellekin – ulos entistä lujuemmalla äänellä!

Ihmettelen, miksei valtiovalta panosta tähän kunnolla. Onhan meillä Finnpro, vai mikä se nykyään onkaan. Kokemukseni perusteella sieltä ei tosin konkreettista apua löydy – aina on väärä tuote, väärä kohdema tai olet muuten vaan liian pieni toimija. Sääli, sillä me kaikki maksamme tämänkin toiminnan. Olen tästä maininnut ihan ministereillekin.

Terveellisyys ja puhtaus ovat tärkeitä – ja Suomessa itsestäänselvyksiä. Siksi toivonkin, että puhuisimme ruoan yhteydessä aina myös mausta sekä nautinnosta, ilosta ja hyvinvoinnista, mitä se meille kaikille suo. Ruoka yhdistää perheitä, ystäviä ja yhteistyökumppaneita! Suomalainen ruoka ansaitsee mitalin ja vaikkapa oman juhlapäivänsä liputuksineen! Voisiko tämä olla yhteinen Suomi 100-vuotta projektimme?

”Pinaattia tai salaattia pitäisi syödä useita kiloja päivittäin, että nitraatista olisi haittaa. Paljon suurempi haaste on saada ihmiset syömään edes se puoli kiloa kasviksia päivässä.”