

ETYÖ

18

ELINTARVIKEYLIOPPILAS- LEHTI 2018
LIPIDI RY



LIPIDI KIITTÄÄ YHTEISTYÖSTÄ VUONNA 2018!



JALOTOFU



ETL



VISKOTEPAK

SISÄLLYSLUETTELO

- 4 *Kannattajajäsenet*
- 6 *Pääkirjoitus*
- 7 *Puheenjohtajan terveiset*
- 8 *Lipidit kesätöissä 2018*
- 10 *Ulkomaan ekskursion*
- 14 *Suomen ensimmäinen hävikkiruokaravintola*
- 18 *Uusi innovatiivinen tuote suomesta*
- 22 *Lipidi tiedottaa*
- 23 *Kulunut vuosi lyhyesti*
- 24 *Talousarvio 2018*
- 26 *Lipidi ry:n hallitus ja toimihenkilöt 2018*

Päätoimittaja*Petra Qvist***Taitto***Petra Qvist***Painopaikka***Picaset Oy***Kansikuva***Kaisa Andersson/ Lipasu Oy***Julkaisija***Lipidi ry***ETYO- lehti** luettavissa myös *Lipidi ry:n* kotisivuilla: www.lipidi.fi

PÄÄKIRJOITUS

Petra Qvist

Tervetuloa ETYO- lehden pariin. Siitä on jo vuosi, kun viimeksi sai uunituoreen ETYO:n käsiinsä ja se hetki on taas koittanut. Tänä vuonna lehdessä teemana on ilmastonmuutos ja miten elintarvikealalla pyritään siihen vaikuttamaan.

Tänä vuonna on puhuttu useaan otteeseen ilmastonmuutoksesta. Monet yritykset ovat ryhtyneet toimiin omalta osaltaan ja markkinoille tulee koko ajan uusia ympäristöystävällisempiä tuotteita. Elintarvikealalla ollaan nähty myös muutoksia. Erilaisia kasvipohjaisia tuotteita on tullut kauppojen hyllylle. Joillakin kasvipohjaisilla tuotteilla on pyritty tuottamaan eläinperäiselle tuotteelle vastavanlainen, mutta eettisempi ja ympäristöystävällisempi vaihtoehto.

Ilmastonmuutokseen on pyritty vastaamaan elintarvikealalla vähentämällä ruokahävikkiä. Ruokahävikkiä ehkäistään kaupoissa eritavoin. Erilaisien eineksien, liha- ja maitotuotteiden, sekä leipien hävikkiä pyritään estämään alentamalla tuotteiden hintaa, kun niiden parasta ennen päiväys lähestyy. Tällä on saatu hyvin kuriin näiden elintarvikkeiden hävikkiä. Vihannesten ja kasvien hävikkiä kaupoissa pyritään pienentämään lahjoittamalla niitä erilaisiin hyväntekeväisyys järjestöihin.

Valitsin tämän teeman, sillä se on ajankohtainen ja hyvin lähellä sydäntäni. Se on myös asia, jossa on itselläni parantamisen varaa ja olen tämän lehden kasaamisen aikana sitä harjoitellut. Olen muun muassa ladannut sovelluksen, jonka kautta voi pelastaa lähikaupasta ruokaa. Sovellus on nimeltään ResQ Club. Yhden kiinalaisen ruoka-annoksen olen jo kerennyt kotiuttamaan. Hyvää oli ja näin opiskelijan budjettiin oikein passeli.

Lehdessä on luettavissa haastattelu ruokahävikkiravintolan toiminnasta. Ravintola Loop on Suomen ensimmäinen hävikkiruokaravintola ja he kertovat kuinka heillä taistellaan ruokahävikkiä vastaan. Saimme heiltä myös hyvän reseptin, jolla voi pelastaa kotona nahistuvia ruokia.

Myös Unicafe on lähtenyt taistelemaan ruokahävikkiä vastaan. Tästä syksystä alkaen on ollut mahdollista pelastaa ruokaa lounasajan jälkeen. Päivästä jäänyttä ruokaa voi hakea joko omaan tai paikalla saatavaan astiaan. Itse olen kerennyt kahdesti pelastaa ruokaa sieltä. Todella kätevää esimerkiksi ennen viikonloppua. Ei tarvitse itse valmistaa ruokaa.

Lehdessä pääsette myös lukemaan viimeisimmästä ja kuumimmasta

puheenaiheesta mitä Viikistä tulee, Härtelöstä! Pääsemme taas olemaan ylpeitä viikkiläisiä, kun ryhmä elintarvikeylioppilaita kehittivät upean uuden täysin kasvipohjaisen jäätelö härkäpavuista. He kertovat hieman mistä kaikki lähti ja millaista menoa se on siitä asti ollut.

Lehti tarjoaa myös perinteistä ETYO- luettavaa, kuten vuoden kohokohdasta, eli ulkomaan ekskursiosta. Opiskelijat kertovat myös missä he ovat olleet kesätöissä ja mitä sieltä on saatu mukaan.

Ota siis rento asento ja toiseen käteen kuppi kuumaa, sillä nyt on sinun oma hetkesi. Inspiroi- du ideoista ja tarinoista. Oikein lämpimiä tulevan talven iltoja kaikille.



Petra Qvist,

ETYO- lehden päätoimittaja

PUHEENJOHTAJAN TERVEISET

Viivi Akkanen

”No, mitäs uutta Lipidissä on tänä vuonna tehty?” Olin edustamassa Lipidiä toisen viikkiläisen ainejärjestön vuosijuhlilla ja kysymys pääsi yllättämään. Eipä siihen osannut äkkiseltään vastata kuin että samalla kaavalla on menty ja ei mitään suurempaa. Kuitenkin tarkemmin pohtiessa ainejärjestössämme on vuoden aikana tehty paljon.

Monessa kohti tehtiin niin kuin ennenkin: oli jellyt, sikajuhlat ja ulkomaanekskursio, sekä kerhohuoneella kahvia joka torstai. Tätähän perinteet tarkoittavat, ja ne tekevät ainejärjestöstämme sellaisen kuin se on. Toimintaan voisi olla vaikea lähteä mukaan, jos ei olisi mitään käsitystä, mitä Lipidissä tehdään.

Silti uusiakin juttuja oli. Isossa ainejärjestössä uudistuminen vie aikaa, joten toimintaa on tärkeää kehittää joka vuosi. Kuluneen vuoden aikana tapahtumien ympäristöystävällisyyttä on pyritty lisäämään ottamalla kertsikahveilla kestopukit käyttöön ja hankkimalla pöytäjuhlia varten astiaston, jottei kertakäyttöastioita enää tarvittaisi. Lipidivikiä on uudistettu vastaamaan nykyisiä tutkintokenteitä, ja uusia viestintäkanavia on otettu käyttöön.

Hallituslaiset, toimihenkilöt ja toimikuntalaiset ovat tehneet valtavasti työtä, mistä puheenjohtajana olen suunnattoman kiitollinen. Eihän aihejärjestöhommissa olisi-

kaan järkeä, jos tätä täytyisi tehdä yksin.

Ilahduttavaa on ollut myös huomata, miten paljon innostusta ainejärjestötoimintaan on riittänyt hallitusaktiivien lisäksi muillakin opiskelijoilla kuluneen vuoden aikana. Erityisesti yritysekskursioiden ja työelämätapatumien suosio on kasvanut, mikä kertoo opiskelijoiden vakavasta suhtautumisesta paitsi opintoihin myös niiden jälkeiseen aikaan.

Tulevaisuudessa opintoja tukevaa ja työelämään suuntautuvaa toimintaa pyritään varmasti kehittämään entisestään. Esimerkiksi ensi vuodelle ollaan perustamassa Lipidin ekskursiotoimikuntaa, jonka tehtävänä olisi järjestää sekä yhden päivän että pidempiä ekskursioita kotimaassa.

Tässä vaiheessa vuotta on laitettu jo vaalilistat ilmoitustaululle ja puheenjohtajakausi lähenee loppuaan. Enää on jäljellä paperien kirjoittamista, uuden hallituksen perehdyttämistä ja fuksitoimikunnan järjestämien pikkujoulujen viettämistä. Tuntuu melkein haitkealta jättää puheenjohtajan pesti, sillä vuoden aikana on ehtinyt oppia paljon ja viettää monta hauskaa hetkeä.

Yksi suosikkitapahtumistani oli ehdottomasti syksyn fuksisitsit, sillä oli mahtava nähdä, millaisia uusia kasvoja lipidistä löytyy. Toivottavasti heitä näkee jatkossakin

Lipidin tapahtumissa! Toinen suosikkini olivat yhdessä MMYL:in ja Samsan kanssa järjestetyt urheiluvuorot, joille vihdoinkin uskalsin lähteä. Vuoden jälkeen potkaisen edelleen futsalpallosta sujuvasti ohi ja sähly on nimensä mukaista sähläämistä, mutta se ei ole menoa haitannut.

Aivan viimeiseksi esittäisin toiveen: pidetään Lipidissä kiinni hyvistä perinteistä, karsitaan tarvittaessa ja kehitetään uutta, ja opetellaan vihdoinkin se Lipidin kunniamarssin sävel!



Viivi Akkanen

puheenjohtaja vuosimallia 2018

Lipidit kesätöissä 2018

Petra Qvist

Jollekin lipidiläisille kesätyö antaa mahdollisuuden ensikosketukseen elintarvikealalla. Olen 16-vuotiaana ollut jäätelökioskilla kesätöissä ja se on ollut ainoa työni elintarvikealalla.

Fuksivuonna pääsin kuitenkin kesätöihin Fazerille ja pääsin näkemään elintarvikealaa tuotannon puolella. Työ suklaatehtaalla oli pienen Petran unelma ollut 13-vuotiaasta asti, enkä uskonut tämän päivän tulevan koskaan. Se päivä kuitenkin koitti. Totesin alasteen kuudennen luokan Fazerin luokkaretkellä, että suklaatehtaalla työskentely on maailman paras työ ja mieli ei ole muuttunut.

Kolme kuukautta töissä Suomen parhaalla suklaan valmistajalla oli unelmien täyttymys. Opin paljon uusia asioita ja sain itsevarmuutta omiin taitoihin. Kertasin jo kertaalleen koulussa opittuja tietoja, sekä sain uusia tuttavuuksia. Mitä itsehillintään tulee, niin sitä harjoitettiin päivästä toiseen. Ei ole aina helppoa suklaatehtaallakaan.

Pääsemme lukemaan kolmen lipidiläisen kesätöistä. Kaksi heistä ovat viime vuoden fukseja ja yksi maisterivaiheen opiskelija. He kertovat missä olivat kesätöissä, mitä työtehtäviin kuului, mitä odotuksia töistä oli ja mitä he oppivat kesän aikana.

Petra Qvist

Valmisruokaa HK:lla

Moi! Oon Faisa, toisen vuoden elintarviketieteiden opiskelija ja vietin viime kesän Vantaalla HK:n tuotannossa. Odotukset olivat aika korkealla, vaikka ei kesän alussa ollut kunnon kuvaa siitä, mitä kaikkea pääseekään tuotannossa tekemään.

Pääsin työskentelemään valmisruokaosastolle, kuten haastattelussa toivoin. Odotin erityisesti pääseväni tutustumaan tuotannon eri vaiheisiin ja pääsinkin kokeilemaan kaikkea aivan esivalmistelusta, annostelun kautta pakkaamoon asti. Pääsin myös käymään viipalointiosastolla tuurailemassa. Oli aivan mahtavaa, että pääsin tekemään vaihtelevia hommia ja tutustumaan moniin ihmisiin!

Esivalmistelun toimenkuvaan kuuluu ainesosien valmistaminen ja/tai sekoittaminen ennen kuin ne laitetaan sitten annostelupääsä rasioihin. Annostelussa taas toimenkuvaan kuuluu annostelun lisäksi mm. lämpötilojen omavalvontaa, aistinvaraista laadunvalvontaa sekä rasioiden painojen ja biojätteen seuraamista.

Pakkauspää oli omasta mielestäni paras paikka mahtavien työkavereiden ja työn itsenäisyyden takia. Pakkauspäässä toimenkuvaan kuuluu muun muassa valmiiden valmisruokapakkausten sleeve-röinti (pahvit päälle ja viimeisen

käyttöpäivän merkintä), erilaisten koneiden käyttö, lämpötilojen omavalvontaa, aistinvaraista laadunvalvontaa, lavojen lähettämistä eteenpäin logistiikkapuolelle. Kaikilla työpisteillä oli tietenkin kaikkea ”hanttihommaa” mitä tehtiin, kun oli aikaa.

Kesä oli hyvin opettavainen ja antoi vähän ideoita siitä, mihin voisi tulevaisuudessa suunnata. Opin myös ajamaan trukkia (jotenkuuten) mikä oli aika jees!

Faisa Nieminen

Kesätyö valvomossa

Olin kesätöissä Seinäjoen Valiolla rasvatehtaan valvomossa. Halusin viettää tämän kesän maaseudulla, ja Valio sijaitti sopivan lähellä kotipaikkakuntaani. Olen työskennellyt aiemmin Valiolla tuotepakkaajana, mutta nyt halusin enemmän haastetta ja vaihtelua, joten hakeuduin töihin valmistuksen puolelle.

Odotin, että opin paljon uutta maitotuotteiden valmistuksesta ja näen läheltä, miten isossa meijerissä toimitaan. Olin positiivisesti yllätynyt miten monipuolista valvomossa työskentely olikaan, sillä olin kuvitellut etukäteen, että työ olisi lähinnä näytön tuijotusta. Uutta asiaa tuli ensimmäisinä viikkoina paljon, mutta ajan myötä työn oppi ja alkoi luottamaan osaamiseensa.

Tärkeimpiä tehtäviäni olivat ker-
man pastörointi ja valmistelu
voinvalmistusta varten sekä pe-
suista huolehtiminen. Työ tapah-
tui suurimmaksi osaksi valvomon
tietokoneelta käsin, mutta tuo-
tantotilatkin tulivat hyvin tutuksi
kesän aikana.

Muita työtehtäviä olivat muun
muassa näytteidenotto, aistinva-
rainen arviointi ja laboratorio-
määritykset. Työ vaati suunnitel-
mallisuutta, koska hommat täytyi
saada valmiiksi ajallaan ja samalla
huomioida useita muuttujia.
Huolellisuus ja tarkkuus oli myös
tärkeää, sillä isoja valmistuseriä
tehdessä voivat vahingotkin kas-
vaa suuriksi.

Kesän aikana opin paljon erityi-
sesti voin valmistuksesta, ja siitä,
mitkä asiat vaikuttavat voin koos-
tumukseen ja laatuun. Työkaverini
olivat hyvin ammattitaitoisia ja
he opettivat minulle paljon myös
muiden maitotuotteiden valmis-
tuksesta ja siitä, miten teolliset
prosessit ovat kehittyneet heidän
uransa alkuajoista. Oli myös
mielenkiintoista nähdä kuinka
monenlaisia työtehtäviä isossa
elintarviketehtaassa on ja minkä-
laisiin hommiin olisi mahdollisuus
työllistyä Viikistä valmistuttuaan.

Petra Kotala

Digitaalista omavalvontaa, ruokaturvallisuutta ja älyk- käitä ammattikeittäitä

Työskentelin kesällä 2018 Fred-
man Professional Kitchen Oy:s-

sä digitaalisen omavalvonnan ja
keittiöiden johtamisen palvelun
parissa. Muutamat edelliset kesät
tein töitä Fredman Groupin toises-
sa tytäryhtiössä tuotannosuun-
nittelijana – kotikuluttajalle tutun
Eskimo-brändin Elmukelman,
suodatinpussien ja leivinpaperien
parissa.

Fredmanilla usein sanotaankin,
että siirryttiin ”*Kahvin suodatta-
misesta keittiödatan suodattami-
seen*”. Eskimo-suodatinpussit ei-
vät toki ole kadonneet mihinkään,
mutta digitalisaatio ja informaati-
oteknologian kehitys vaikuttaa
koko elintarvikealaan, niin myös
ammattikeittäisiin.

Ammattikeittiöt, kuten ravintolat
ja erilaiset kuntien keskus- ja ja-
kelukeittiöt, ovat Suomessa valtava
ja tärkeä ala. Milloin viimeksi söit
Unicafessa tai Sodexossa? Suoma-
laiset käyttävät ahkerasti ammatti-
keittiöiden ruokapalveluja ja tänä
päivänä yhä vähemmän aterioita
valmistetaan kotona: Suomen noin
22 000 ammattikeittäitä valmistaa
yli 810 miljoonaa ateriaa vuosittain
ja määrä kasvaa koko ajan (Ympä-
ristöministeriö 2014).

Kesällä työskentelin ammattikeit-
tiöiden digitaalisen omavalvon-
nan ja keittiöiden johtamiseen
tarkoitettujen FoodTech-palvelui-
den asiakastuessa: vastasin am-
mattikeittiöiden tukipyynnöihin,
neuvoin asiakkaita palvelun ja
laitteiden käytössä, olin muka-
na koulutuksissa ja tein keittiöille
erilaisia tehtäviä palveluun juuri
heidän omavalvontaansa sopiviksi.
Toimin myös myynnin tukena sekä

olin mukana palvelun kehityspro-
jekteissa.

Opin kesällä hurjasti koko ammat-
tikeittiöalan toiminnasta, ruoka-
turvallisuudesta ja omavalvonnan
käytännöistä. Ja kuten kuvitella
voi, ymmärrys teknologiasta digi-
taalisesta ja automatisoidun oma-
valvonnan taustalla oli tällä elin-
tarviketieteilijällä aluksi hyvin
pitkälti nollassa. Siitäkin selvittiin,
eikä elintarviketieteilijä ollutkaan
ihan toivoton oppimaan uutta.

Tulevaisuuden työmahdollisuuk-
sia mieltäville alan opiskelijoille
haluaisinkin sanoa, että kannattaa
laajentaa työpaikkaodotuksia pois
tutun ja turvallisen ympäriltä. Olen
päässyt hyödyntämään ja syventä-
mään omaa osaamistani ruokatur-
vallisuudesta ja omavalvonnasta,
mutta samalla hypännyt ihan tun-
temattomaan teknologian, tiedolla
johtamisen ja palvelukehityksen
opetteluun suhteen. Ja parastahan
tietenkin on uuden oppiminen.

*-Riina Helander,
yleisen elintarviketeknologian
maisterivaiheen opiskelija*

Lipidien ulkomaan ekskursio

Kuva: Faisa Nieminen

Kreetalle

Hilma Koskinen



Tänä vuonna Lipidin ekskursio järjestettiin vain oman ainejärjestömmme voimin ja vetovastuussa reissusta olivat varapuheenjohtaja sekä varta vasten nimetty ekskursio vastaava. Järjestelyt aloitettiin jo tammi-helmikuussa kyselemällä Lipidien matkakohdetoiveita. Annetuista vaihtoehdoista Kreetta valikoitui syksyn ekskursiokohteeksi oliiviöljyn, viinin sekä jumalaisen kreikkalaisen ruuan takia.

Matkakohteen valitsemisen jälkeen alkoi oikea suunnittelu rumba, jonka aikana varattiin lentolippuja, etsittiin parasta majoituspaikkaa sekä valikoitiin ekstrakiinnostavia ekskursiokohteita. Keväällä matka tuntui kaukaiselta asialta.

Luennoille paluun jälkeen reisuun lähtijät tajusivat matkan läheisyyden ja pakkaamisesta stressaaminen saattoi alkaa. Seuraavan tekstin aikana voi miettiä myös kyseistä tapausta, joka onnistui kyllä, mutta herätti hilpeyttä matkaan lähdettäessä. Kuinka neljän ihmisen

tavarat mennessä olivat neljässä pienessä täyteen ahdetussa käsimatkatavaralaukussa ja takaisin tullessa laukut olivat samat, mutta yksi oli täynnä tuliaisia ruumassa ja muut tavarat jaoteltu kolmeen laukuun.

19.9. Kaupunkisuunnistusta sekä ravintolan valitsemisen kriteerit

Aamulla kello herätti jo ennen kukonlaulua jokaisen matkalle lähtijän, koska ensimmäinen mahdollinen juna lentokentälle aamutuimaan oli ainoa vaihtoehto päästä perille. Lentokentällä ilmeet alkoivat kirkastumaan, mitä lähempänä lähtökohti aurinkoa oli.

Laskeuduttuamme aurinkoon saimme iloksemme huomata hotellin sijaitsevan aivan keskellä kaikkea ja nurkan takaa löytyvä Gyros-kioskikin tuli ekskursion aikana tutuksi.

Loppupäivä tutkittiin kaupunkia sekä ihasteltiin vallitsevaa

ilmastoa. Päivän päätti yhteinen illallinen Venetsialaisessa satamassa. Ravintolan valinnassa oli monta kriteeriä ja tässä kyseisessä paikassa suurin osa täyttyi. Sieltä löytyi kauniit kasvit, ihanat siniset tuolit sekä yksi söpö tarjoilija.

20.9. Viiniä sekä avokadopuita

Ensimmäisen kokonaisen päivän jännitysmomentti oli päästä ekskursiokohteeseen perille. Matkanjohtajat olivat etukäteen kyselleet ja selvittäneet mahdollisia liikkumismuotoja saarella ja jokainen vastaus oli puoltanut paikallisliikennettä

Niinpä suunnistimme aamulla bussiasemalle kahdenkymmenen hengen voimin, istuimme omasta mielestämme oikeaan paikkaan menevään bussiin ja pääsimme perille. Ekskursiokohdetta ei kuitenkaan näkynyt missään.

Onneksi karttasovellukset on keksitty ja suunnistaessamme viinitilalle näimme niin paljon



Kuva viinitilalta.

Kuva: Faisa Nieminen

uusia ja ennennäkemättömiä hedelmäpuita, että koko kävelymatka oli yhtä seikkailua.

Manousakis winery oli tila, jonne tiemme johti. Ennen opastettua kierrosta meitä viihdytti kaksi pientä koiranpentua, jotka sulattivat jokaisen vierailijan sydämen.

Viinitilalla pääsimme tutustumaan tuotantotiloihin sekä viinikellariin ja tietysti kierroksen lopussa odotti kuuman aurin gon alla pieni maistelumenu.

Näitä viinejä metsästimme myös paikallisista kaupoista ja oli todella hienoa huomata, kuinka kyseisiä pulloja todella löytyi.

21.9. Tasapainoilua aallonmurtajalla

Rauhallisen aamun jälkeen suunnistimme yhdessä kaupunkikierrokselle tutustumaan Haniassa oleviin nähtävyyksiin.

Äiti on opettanut, että ei ole reissu eikä mikään, jos ei yhdessä kirkossa käy tutustumassa. Otimme neuvosta oppia ja kävimme kahdessa kirkossa. Toinen kirkoista oli todella kaunis ja pysäyttävä. Kirkkoon oli kulku sisäpihalta puiden katveesta todella yksinkertaiseen pastellisävyyseen kirkkosaliin. Kannattaa siis aina välillä kuunnella vanhempien ohjeistuksiakin.

Tottakai tasapainoilimme myös Hanian edustalla olevalla aallonmurtajalla hiukset suomalaisessa merituulella hulmuten ja nauttien auringonpaisteesta.

Kierroksen päätimme kauppahalliin mausteiden, oliiviöljyn sekä tuoreen kalan tuoksuihin.



Kuva: Faisa Nieminen

22.9. Myös vaaleanpunaisen hiekka pölyää tuulesa

Lauantaiaamuna suuntasimme bussilla saaren eteläpuolelle rotkoja uhmaten etsimään kuuluisaa vaaleanpunaista hiekkaa. Sitä hiekkaa myös löysimme ja reissun jälkeen sitä

löytyi joka paikasta matkan varrelta sekä jokaisen repusta.

Päivä oli tuulinen, aurinkorasvapurkit kiersivät ringissä kaverilta toiselle ja yksi syntymäpäiväonnittelulaulu laulettiin myös.

Illalla palatessamme hotellille peilistä ei missään huoneessa katsonut samanlainen tyyppi kuin lähtiessä.

Aamulla rannalle lähti kourallinen kalkkilaivan kapteeneita, mutta illalla hotellille saapui samanlaisen kourallisen verran punamullassa pyörineitä opiskelijoita.



Vaaleanpunaista hiekkaa.

Kuva: Faisa Nieminen

23.9. Appelsiineja sekä uusia tuttavuuksia

Yhtenä ekskursiokohteena toimi Botanical garden of Crete eli kasvitieteellinen puutarha, joka on lähes ainoa laatua Euroopassa. Tuli on tuhonnut Kreetan saarella vuonna 2003 esimerkiksi 45000 oliivipuuta ja paljon muuta kasvillisuutta. Kyseinen puutarha on perustettu vuonna 2004 ja avattu yleisölle vuonna 2009.

Täydelliset maisemat, mangot, appelsiinit, limet ja pippurit luonnollisessa ympäristössään, sekä taivaallinen ruoka lähes taivaan tasolla nautittuna tekevät päivästä unohtumattoman.

Illalla puutarhan jälkeen suuntasimme yhdessä vielä lähelle Nea Chora -uimarannalle. Ilma oli lämmin ja jäätelöhän suomalaisilla kuuluu kesään ja kuumuuteen, joten jäätelöä oli pakko saada.



Tuoreita appelsiineja.
Kuva: Yu Liu

Mietittiin oikeaa suolaistakin ruokaa, mutta yhdessä lyötiin viisaat päämme yhteen ja päädyttiin tulokseen, että olemme omasta mielestämme aikuisia ja aikuiset voivat syödä jälkiruuan eturuokana.

24.9. Jalkapohjahierontaa sekä parmesanlastujuomaa

Reppu selkään, vettä pulloon sekä kunnon kengät jalkaan oli ohjeet, joita Samarian rotkoon lähdettäessä tuli ainakin ottaa huomioon.

Välttääksemme pahimman kuumuuden rotkossa lähdimme matkaan aamukuudelta ja kesken matkan bussimme pysähtyi ja mukaan hyppäsi Tarzan ilmielävänä (tai siltä oppaamme ainakin enemmistön mielestä näytti).

Nousimme bussin kyydissä aina vain ylemmäs ja ylemmäs, kunnes bussi pysähtyi, nousimme pois kyydistä ja huomasimme kylmyyden. ”Reippaasti liikkeelle ja iltapäivällä näemme rotkon toisessa päässä sijaitsevassa kylässä” olivat oppaamme viimeiset sanat hänen lähettäessä taas yhden suuren turistiryhmän ihaillemaan majesteettista rotkoa sekä sen pohjalla virtaavaa kauniin kirjasta ja puhdasta vettä.

Rotkovaellus oli vaativa, mutta todellinen elämys. Rotkon seinämät nousivat ympärillä korkeuksiin, oli aivan hiljaista ja



Paikallinen ostoskatu.
Kuva: Faisa Nieminen

piti muistaa pysähtyä ihaillessaan maisemia, ettei vaan hyppänyt seuraavan kiven päälle huolimattomasti.

Vaelluksen jälkeen oli rotkon päässä odottamassa täydellinen ranta missä pulahtaa, sekä monta ravintolaa ruokineen ja juomineen.

25.9. Viime hetken tuliaisostokset sekä viimeiset kauppahallitunnelmoinnit

Viimeiset kierrokset kaupungilla sekä aikaa auringonsäteiden keräämiselle oli ohjelmassa viimeisenä matkapäivänä.

Jokaiselle annettiin vapaat kädet toteuttaa itseään ja niinpä osa tytöistä ottivat ja lähtivät vielä vuokra-autolla kiertämään saarta ja katselemaan sen nähtävyyksiä.

Kävimme myös yhdessä syömässä viimeisen illan kunniksi satamassa. Ravintolassa

oli varattu meille kokonainen yläkerta yhtä pöytää lukuun ottamatta.

Ruoka oli hyvää ja viihdyimme pitkään ravintolassa, mutta naapuripöytään istutettu pariskunta ei viihtynyt aivan niin pitkään. Jos joku väittää, että suomalaiset ovat hiljaa syödessään, niin se ei kyllä pätenyt elintarviketieteiden opiskelijoiden kiivaaseen ja polveilevaan keskusteluun yhteisellä illallisella.

26.9. Nutella-leivoksia ja linnunlaulua

Mihin kellonaikaan lentonne lähtekään? Lähtömme aamuna Kreetalle oli iskemässä suuri myrsky ja respan väki pelotteli meitä todella paljon asiasta. Ei ole hauska varsinkaan silloin, kun pelotellaan kesken viimeisen Nutella-leivoksen.

Aloimme jo itsekin huolestua, koska myrskyn kestoksi oli määritelty ainakin kaksi kokonaista vuorokautta. Lähdimme silti lentokentälle ja pääsimme koneeseen saakka. Lentomme lähti ajallaan ja pientä turbulenssia lukuun ottamatta pääsimme takaisin Suomeen kuuntelemaan Helsinki-Vantaan lentokentän linnunlaulua

Matka oli kokonaisuudessaan onnistunut ja avartava. Uusia tuttavuuksia useamman vuosikurssin sisältä sekä paljon rakkaudesta ruokaa eli kaikkia meitä yhdistävää tekijää kohtaan.

Ulkomaanekskursio on antoisa tapahtuma ja toivottavasti se myös jatkossa kerää yhtä paljon ihania, innostuneita sekä tiedonjanoisia opiskelijoita yhteen taas uutta seikkailua varten.

*Hilma Koskinen,
Varapuheenjohtaja*

PELASTETAAN MAAILMA ANNOS KERRALLAAN

Ravintola Loop- Suomen ensimmäinen hävikkiruokaravintola

Petra Qvist

Ilmastonmuutos on puhuttanut ihmisiä viime aikoina ja monet ovat pyrkineet kantamaan kortensa kekoon muuttamalla toimintaansa ekologisemmaksi. On monia asioita, joita elintarvikelailla voidaan tehdä, jotta saataisiin hiilijalanjälkeä pienemmäksi. Yksi tehokkaimmista on ruokahävikin vähentäminen. Tämä on tärkeää ympäristön kannalta, sekä koko ajan kasvavan ihmispopulaation vuoksi. Suomeen avattiin ensimmäinen hävikkiruokaravintola kaksi vuotta sitten. Ravintolan takana toimii yhdistys, jonka toiminta ei rajoitu pelkästään ravintolaan.

From Waste to Taste ry on yhdistys, joka taistelee ilmastonmuutosta ja ruokahävikkiä vastaan. Ravintola Loop on From Waste to Taste yhdistyksen yksi monista tavoista vaikuttaa näihin ongelmiin. Yhdistyksellä on myös erilaisia hankkeita ilmastonmuutosta ja ruokahävikkiä vastaan. Ravintola Loop on kaksi vuotta sitten perustettu hävikkiruokaravintola Helsingin Lapinlahdessa. Ravintola loihtii hyvää kasvisruokaa hävikkiuhan alla olevista elintarvikkeista.

Ravintolan perustaja **Johanna Kohvakka** sai idean nähtyään itse

ilmastonmuutoksen vaikutuksia maailmalla ja halusi vaikuttaa asiaan jotenkin. Ruokahävikki oli asia, joka tuntui siltä mihin pääsisi vaikuttamaan helpommin kuin Suomen saastuttavimpiin lähteisiin; liikenteeseen ja lämmitykseen. Hänen esikuvanaan ravintolan perustamiseen toimi Amsterdamissa sijaitseva hävikkiruokaravintola Instock.

Ravintola Loop sai alkunsa hankkeesta From Waste to Taste ry:n puolesta. Mukana oli myös joukkorahoitusta. Keittiössä upeita makuja loihtiva **Ossi Paloneva** oli ensimmäinen keittiömestari ja palasi äskettäin takaisin Loopiin. Jyrki Tsutsunen on ollut myös alussa mukana laittamassa rattaita pyörimään. Ravintola aloitti pop up:ina Helsingin Kalliossa. Tämä auttoi ravintolaa vakiinnuttamaan toimintaa ja mahdollisti siirtymisen nykyiseen sijaintiinsa Lapin-

lahteen.

Kävin haastattelemassa Ravintola Loop: n liiketoiminnanjohtajaa **Satu Vainiota**, joka avasi hieman ravintolan toimintaa. Satu Vainio toimii samanaikaisesti From Waste to Taste ry:n toiminnanjohtajana. Hän on ammatiltaan tradenomi, jolla on kokemusta järjestö- ja liiketoiminnasta. Sattuma ja intohimo pelastaa ruokaa on saanut hänet tälle tielle. Sadusta on käsittämätöntä, kuinka elintarvikkeita menee hukkaan, sillä niihin on käytetty paljon luonnonvaroja. Jotkin elintarvikkeet tarvitsevat paljon vettä ja ravinteita kasvaakseen, eikä ole hyvä heittää näitä käytettyjä voimavaroja hukkaan.

Kun mietitään ravintolaa ja hävikkiruokaravintolaa, niin päällimmäisiä kysymyksiä ovat, mistä ruoka tulee ja miten toteutetaan ruoan valmistus? Poikkeako



*Esimerkkiannos Ravintola Loop.
Kuva: Niclas Warius*

hävikkiruokaravintola jotenkin verrattuna tavalliseen ravintolaan? Haastattelussa Satu toi esiin, että perustoimintamalliltaan hävikkiruokaravintola ei poikkea normaalista ravintolasta. Heillä on yhtä lailla lounas, catering, illalliset ja brunssit. Haasteellisinta on menujen suunnittelu ja valmistus. Raaka- aineista ei tiedä etukäteen kovin aikaisin ja kaikki tehdään keittiössä alusta asti itse. Hävikkiruokaravintolassa kokilta vaaditaan innovatiivisuutta ja luovuutta.

Mistä ruoka sitten tulee? Esimerkiksi S- ketju tekee paljon yhteistyötä. Ravintolalta lähtee pakettiauto aamulla klo 9:00 kiertämään lähialueen kauppoja läpi ja nappaa kyytiin hävikkiuhan alla olevia elintarvikkeita. Elin- tarvikkeet kuljetetaan elintarvikelaatikoissa säädöksien mukaan. Elintarvikkeita kerätään viikolla pakettiauton kyytiin noin 600kg/vrk. Viikonloppuisin elintarvikkeita kerätään jopa 800kg/vrk. Myös tuottajayritykset tulevat hienosti mukaan hävikkiruokataloksiin. Kukaan ei ensisijaisesti halua ruokahävikkiä.

Kun elintarvikkeet on tuotu ravintolalle, ne käydään läpi. Kauppa nappaa hyvin huonoja pois, mutta kaikista nahistuneimmat joutuu putsamaan vielä itse kuormasta pois. Sitten elintarvikkeet esivalmistetaan niin, että niitä voi käyttää ruoan valmistukseen. Kasvikset pestään, kuoritaan ja pilkotaan. Tavallisesti ravintoloissa kasvikset tilataan tukusta valmiiksi käsiteltyinä ja tämä säästää henkilöstökuluissa. Samalla kun kasvikset ja muut elintarvikkeet saapuvat ravintolalle, alkaa kova suunnittelu mitä niistä voisi valmistaa. Suunnittelun ennakoimista auttaa



Pakettiautolla kuljetetaan päivittäin noin 600kg elintarvikkeita ravintolalle.

Kuva: Niclas Warius

sesonki. Sesongissa saman tyyliiset kasvikset ja vihannekset toistuvat, joten pystytään odottamaan suunnilleen mitä sieltä tulee.

Kysyin, miten ravintola menettelee, kun heille itselleen tulee hävikkiä. Satu kertoi, että heillä buffet tyylinen lounas on suurin hävikin aiheuttaja, aivan kuten muissakin ravintoloissa. Buffetista ylijääneitä ruokia ei enää yritetä pelastaa, sillä ne on pelastettu jo kertaalleen. Lounasajan viime minuuteilla myydään ruokaa mukaan, mikäli ruokaa on jäljellä. Satu mainitsee myös, että he eivät yksin 600kg ruokaa aina tarvitse, joten elintarvikkeita mitä ei käytetä, annetaan niille, jotka sitä tarvitsee. Pakettiauto lähtee ilta- päivällä viemään näitä kirkkoihin ja muihin hyväntekeväisyys tahoihin.

Tällaista ravintolaa ei aikaisemmin ole Suomessa nähty ja kukaan ei ole avannut polkua tällaiselle toiminnalle, joten on mielenkiin-

toista tietää, millaisia ongelmia on tullut vastaan. Satu luettelee haasteita, joita jokainen ravintola kokee. Markkinointi ja kiire ovat tuttuja haasteita monelle ravintolalle. Hyvän henkilökunnan saatavuus on myös hankalaa ravintolalalla. Isot elintarvikelahjoitukset ja suuren tavaramäärän vastaanotto on haastavaa, sillä tämän hetkiset tilat eivät ole ihanteelliset varastointiin. Välillä tuottaa siis hankaluuksia mihin tuotteita sijoittaisi. Yhdessä vaiheessa ruoan loppuminen oli ravintolalla suuri haaste. Tämä ratkaistiin sillä, että alettiin noutamaan elintarvikkeita myös viikonloppuisin.

Tiedustelin ravintolan omista tavoitteista ja suunnitelmista. Satu kertoi tavoitteista viedä ravintolan toimintaa uudelle tasolle ja lisätä ravintolan tunnettavuutta. Satu haluaa, että Ravintola Loop ei ole pelkästään ravintola, jonne tullaan vain pelastamaan ruokaa, vaan nauttimaan hyvästä ruoasta. Tavoitteena on myös luoda jotain

uniikkia eli enemmän kuin ravintola. Loopista halutaan tehdä kaikenlaisen hävikkitoiminnan hotspot.

Satu mainitsee myös heidän muista toiminnoista ja projekteista. Ravintola Loop tekee yhteistyötä artesaani jäätelötehtaan Jädelinin kanssa. Jädelinossa valmistetaan italialaista artesaani jäätelöä. Ravintola Loopin keittiömestari Ossi Paloneva suunnittelee ravintolalla olleista elintarvikkeista eksoottisia makuyhdistelmiä ja Jädelino toteuttaa näistä vegaanipohjaiset jäätelöt. Toinen yhteisprojekti tehdään Vaasan ruispalojen kanssa, jossa Vaasan ruispaloista tehdään ykkösolutta, hävikkileipäolutta WASTED:iä. Satu tuo esiin, että he haluavat näillä hauskoilla tuotteilla tehdä ilmastonmuutos- ja maailmanpelastusasioista haus Kempaa. He haluavat näyttää, että näitä

asioita ei tarvitse tehdä niin sanotusti ”kurttu otsassa”.

Kyselin toiveikkaasti hävikkiruokareseptien perään ja ravintola Loop:n kokki Ossi toi esiin, että on vaikeaa antaa hävikkiruokareseptiä, sillä ei voida tietää mitä raaka-aineita voidaan käyttää. Hävikkiruoka reseptiikka on periaatteessa samaa kuin muunkin ruoan, tosin sillä erolla, että pitää saada hyvää ruokaa käytettävissä olevilla raaka-aineilla. Ossi kuvaa tilannetta hyvin: ”Täytyy käyttää vähän sellaista kokkisota henkistä mielikuvitusta, että mistä tahansa raaka-aineesta voidaan tehdä hyvänmakuinen annos”. Hävikkiruokakokkaaminen vaatii kokilta luovuutta ja ruoan laitto tekniikkojen hallitsemista. Sain silti yhden Sadun lempiresepteistä. Reseptin italialaisesta leipäsalatista, panzanellasta, joka syntyy

vaivattomasti. Resepti on hieman Sadun muokkaama. Resepti löytyy haastattelun lopusta

Kysyin haastattelun lopuksi mitä voi tehdä, jos itse innostuu mukaan ruokahävikkibisnekseen. Satu luetteli monia hyviä neuvoja. From Waste to Taste konsultoi mielellään kiinnostuneita ja sen kautta voi perustaa oman toiminnan. Perustaessa esimerkiksi ravintolan, kannattaa suunnitella tarkasti mistä raaka-aineet saadaan, miten pystytään hoitamaan kaikki mahdollisimman tehokkaasti ja näin toimimaan mahdollisimman hyvin. Täytyy panostaa markkinointiin, ravintolan identiteettiin ja löytää itselleen todella ammattitaitoiset kokit. Näillä saadaan hyvä pohja toiminnalle.

Kaiken kaikkiaan hävikkiruokan kanssa tuntuu olevan sallittua melkein mikä vain hauska kikkailu. Kuten Satu mainitsi heidän olut- ja jäätelöprojekteistaan. On mielenkiintoista seurata, mitä muita hienoja innovatiivisia tuotteita ja makuja voidaan saada hävikkiruoka-asteesta. Vaikka ilmastonmuutos on vakava asia, ei maailman pelastamisen tarvitse olla vakavaa. Ravintola Loop on rento paikka kauniissa miljöössä. Keskellä kaupunkia, mutta kuitenkin luonnon maisemissa. Ravintola Loop:ssa pääset nauttimaan mielenkiintoisesta ja hyvästä ruoasta. Tärkeintä näin koiraihmiselle on myös se, että koirat ovat erittäin tervetulleita ravintolaan. Loop järjestää myös koirabrunseja satunnaisina viikonloppuina, jolloin myös koiraystävällesi saattaa löytyä jotain pientä herkkua. Ravintola Loop:ia voi seurata Facebookissa ja Instagramissa. Sieltä voit myös poimia itsellesi inspiraatiota omaan hävikkiruoka kokkailuun. Pelastetaan maailma annos kerrallaan.



Ravintola Loop ja Vaasan ruispalojen yhteistyössä kehitetty hävikkileipäolut

Kuva: Niclas Warius

Panzanella- italialainen leipäsalaatti

6-8 hlö

6kpl erilaisia paprikoita, voi olla nahistuneita
½ kg erilaisia tomaatteja (kirsikka-, luumu-, pihvi- yms.)
Kalamataoliiveja
1 sipuli
½ vaalea leipä
basilika

Kastike:

1 dl oliiviöljyä
1/2 – 3/4 dl balsamicoa
Oliivien liemi
Mustapippuria, suolaa ja sokeria

Valmistus

Leipä voi olla kuivaa tai paahtaa hieman rapeiksi. Paprikat suikaloidaan ja laitetaan uuniin paahtumaan n. 15min ajan grillivastuksella 120 asteeseen. Sillä aikaa, kun paprikat ovat uunissa voidaan valmistaa kastike. Pilkotaan sipulit pieniksi paloiksi. Paloitellaan tomaatit ja revitän leipä paloiksi. Kun paprikat ovat valmiita, sekoitetaan kaikki kasvikset keskenään ja revitään mukaan basilikaa. Kastike sekoitetaan lopuksi sekaan.

Annetaan olla jääkaapissa ainakin kahden tunnin ajan välillä sekoittaen, jotta maut imeytyvät tasaisesti salaattiin. Tämä salaatti on maukkaampaa, jos antaa sen maustua yön yli jääkaapissa. Salaatti sopii myös juhlavampiin tilaisuuksiin.



Ravintola Loop:in salaattikattaus
Kuva: Niclas Warius

Uusi innovatiivinen tuote Suomesta!

Kuva: Annika Ikonen

Petra Qvist

Joko olet kuullut Härtelöstä? Tuosta täysin kasvisperäisestä jäätelöstä, joka nimensä mukaan on valmistettu härkäpavuista. Voiko tämä olla hyvää? Tiedän, aluksi tulee mieleen jäätelö, joka maistuu hernekeitolta. Härtelön vastaanotto on ollut todella hyvä. Se jos mikä kertoo, toimiiko tuote. Ja sehän toimii.

Tässä haastattelussa Francesca Åström ja Anni Niskakoski kertovat hieman enemmän Härtelöstä. Mikä se on ja miten se syntyi? Mitä he tekivät, kun huomasivat luoneensa jotain uutta ja hienoa?

Kuten edellä mainitsin. Härtelö on kotimaisista härkäpavuista tehty jäätelö. Se on vegaaninen ja valmistettu gluteenittomista raaka-aineista. Se on myös Suomalainen innovaatio, jota ei haastateltavien tietojen mukaan ole kehitetty missään muualla maailmassa. Sen ovat kehittäneet elintarviketieteiden opiskelijat täällä Viikissä!

Härtelö sai alkunsa Helsingin Yliopistolla järjestettävällä kurssilla,

jossa tehtävänä oli kehittää määrätystä viljoista ja palkokasveista tuote, joka sopii erityisruokavaliolle. Tehtävä hoidettiin ryhmätöinä.

Härtelö keksittiin siis ryhmässä, johon kuuluu seitsemän jäsentä. Heistä kuusi ovat kolmannen vuoden elintarviketieteiden opiskelijoita ja yksi neljännen vuoden. He ovat **Anni Niskakoski, Annika Ikonen, Francesca Åström, Hilma Koskinen, Kaisa Andersson, Mirva Sorsila ja Roosa Kukkonen**.

Heillä oli pelkonsa ryhmätöön onnistumisesta, sillä valmistusvaiheessa keskeneräinen Härtelö haisi lähinnä hernekeitolta. Valmis tuote kuitenkin yllätti heidät positiivisesti ja he itse pitivät lopputuloksesta. Sitä piti vielä maistattaa kurssikavereille kurssin lopulla järjestettävässä seminaarissa. Kurssikavereiden antama positiivinen palaute oli yllättävää. Tästä he saivat idean siitä, että käsissä voisi olla jotain suurempaa.

Kurssista saaneen palautteen ja kannustuksen ansiosta, Härtelön kehittäjät päättivät lähteä touko-



Kuvassa Hilma Koskinen ja Kaisa Andersson valmistamassa Härtelöä
Kuva: Annika Ikonen



35 kiloa Härtelöä myytiin loppuun ravintolapäivillä.

Kuva: Annika Ikonen

kuussa järjestettävään ravintolapäivään. He halusivat kokeilla, millaisen vastaanoton Härtelö saa suuremmalta yleisöltä.

Tätä päivää varten Härtelöä valmistettiin 35 kiloa. Jäätelö valmistettiin yliopiston tiloissa pienellä jäätelökoneella, joten tällaisen määrän valmistaminen oli hyvin työlästä.

Ravintolapäivä meni hyvin. Kaikki 35 kiloa Härtelöä myytiin loppuun ja palaute oli positiivista. Silloin tuli varmistus, että nyt on Härtelön hetki. Härtelön kehittäjät päättivät yhdessä, että nyt viedään asiaa eteenpäin.

Ajatuksena oli, että yritys pitää perustaa. Kukaan heistä ei oikein ollut varma miten sellainen tehdään. Salapoliisityöhön ja tarvittavien dokumenttien keräämiseen meni aikaa useita tunteja. Kesäkuun lopulla tarvittavat tiedot saatiin kasaan ja heinäkuussa yritys löytyi

kaupparekisteristä. Näin syntyi Härtelö brändin takana toimiva yritys Lipasu Oy.

Yrityksen peristamisen jälkeen heidän oli helpompi edetä ja asiat alkoivat järjestyä. He saivat hankittua tilat, jossa jäätelöä sai tuotettua isompina erinä.

Ensimmäinen tavoite oli valmistaa jäätelöä Helsinki Design Week: in

New Market X Food tapahtumaan. Francesca kertoi heidän saaneensa paljon hyvää palautetta tapahtumassa ja tämä poiki myös kiinnostuneita yhteydenottoja. Nämä ovat johtaneet lupaaviin yhteistyökusteluihin ja Lipasu Oy:ssä toivotaan, että nämä yhteistyöt lähtevät käyntiin.

Härtelön kehittäjät ovat saaneet myös paljon huomiota erinäisissä medioissa. Heitä on haastateltu moniin lehtiin ja heidät on mainittu myös radiossa. Härtelö löytyy sosiaalisessa mediassa ja heitä pääsee seuraamaan Facebookin ja Instagramin kautta.

Kaikki tämä on tapahtunut muutamassa kuukaudessa, joten paljon uutta on tapahtunut vähässä ajassa. Kysyin parilta Härtelön kehittäjältä, Annilta ja Francescalta, miltä kaikki tämä on tuntunut. ”Jännittävältä. Sitä ei pysty jotenkin käsittämään, että on ollut mukana kehittämässä jotain ihan uutta ja vielä tuomassa sitä markkinoille”,



Härtelö on kiinnostanut mediaa ja kansaa.

Kuva: Annika Ikonen



Koko Härtelö-tiimi. Henkilöt vasemmalta oikealle: Anni Niskakoski, Francesca Åström, Mirva Sorsila, Kaisa Andersson, Hilma Koskinen, Roosa Kukkonen ja Annika Ikonen.

Kuva: Lipasu Oy: arkisto

kuvailee Francesca. Anni kertoo tilanteen tuntuvat uskomattomalta:” Ei oltais kukaan osattu sanoa vuoden alussa, että meillä olisi vuoden lopussa oma yritys.”

Nopea asioiden eteneminen ja uusien tilanteiden kohtaaminen on tuonut heille myös haasteita. Haasteina ovat olleet raaka- aineiden, tuotantotilan ja rahoituksen hankinta. Suurimmat haasteet liittyvät tuotekehitykseen. Tämän kanssa on joutunut painimaan.

Vastoinkäymisiä tulee ja menee. Härtelön kehittäjät kertovat saaneensa tukea perheiltä, tuttavilta ja toisiltaan. Myös yliopisto on ollut mukana tukemassa heitä matkallaan.

Härtelö on vielä nuori brändi ja tuote, joten kyselin hieman mitä

tavoitteita Härtelö- tiimillä on tulevaisuutta ajatellen. He kertoivat pyrkivänsä voittamaan Härtelöllä Vuoden elintarvike 2020 tittelin. Tavoitteena on myös, että Härtelö löytyy kauppojen pakastealtaista vielä viidenkin vuoden päästä. Yrittäjäudella, onko jotain uutta jo tiedossa. Sain vastaukseksi, että uutta on tulossa, mutta vielä ei paljasteta mitään. Joudumme jännittämään siis vielä hetki, mitä tämä upea porukka keksii seuraavaksi.

Kysyin lopuksi mitä neuvoja antaisitte, jos jollekin tulee onnistunut kurssityö? Tai joku idea tuntuu niin upealta, että olet itsekin hämmästynyt. Neuvoksi tuli, että ”Do it. Paras juttu mitä on ainakin itselle tapahtunut yliopistoaikana. Aina kannattaa kokeilla ja kliseisesti sanottuna: virheistä oppii ja kokemusta karttuu.”

Mikäli et ole vielä maistanut härtelöä ja mielenkiintosi heräsi niin ei hätää. Härtelöä saa tällä hetkellä kauppakeskus Redissä sijaitsevasta Sesonkipuodista, ruttupuiston lähellä sijaitsevasta Herkkukorista ja Hakolan Marjatilalta.

Paljon tsemppiä Härtelö- tiimille. On taas ylpeyden aihe olla viikkiläinen!

Petra Qvist



Kuvassa Härtelön kaksi makua, Vadelma- rosmariini ja Lime Passion
Kuva: Kaisa Andersson

SEURAA LIPIDIÄ SOMESSA!



Instagram: **lipidiofficial**



Facebook: **Lipidi Ry**



Kotisivut: **www.lipidi.fi**

LIPIDI TIETOISKU



Lipidi Ry

Perustettu vuonna 1962

Julkaisee ETYO:n kerran vuodessa

Julkaisee Lipidi- infon

Järjestää vuosijuhlat viiden vuoden välein

Järjestää Sikajuhlat keväisin

Järjestää yritys ekskursioita ja yhden ulkomaan ekskursion vuodessa

Järjestää erilaisia bileitä ja sitsejä

Ja paljon muuta...

Hallituksessa nähdään ensi vuonna pieniä muutoksia virkojen suhteen. Ensi vuodesta alkaen ETYO- lehden päätoimittaja on toimihenkilö, eikä hallituksessa, kuten se on tähän asti on ollut. Toimikuntaan on lisätty bile- ja fuksitoimikunnan rinnalle ekskursiotoimikunta, joka vastaa kotimaan ekskursioista.

Uutena käytäntönä meillä on myös tänä vuonna nimetty yhdenvertaisuusvastaava, jonka puoleen voi kääntyä, mikäli vastaan tulee kiusaamista, ahdistelua tai muuta epäasiallista käytöstä. Meillä on nollatoleranssi kaikelle kiusaamiselle. Yhdenvertaisuusvastaavana voi toimia kuka tahansa hallituksesta tai toimihenkilöistä.

Ympäristöasioihin ollaan puututtu tänä vuonna ensimmäistä kertaa hankkimalla Lipidille omat astiat, jolloin vähennämme kertakäyttöastioiden käyttöä ja säästämme luontoa.

Olemme siirtymässä kertsikahveissa käytäntöön, jossa jokaisella olisi mukanaan oma muki. Jotta mukia ei tarvitsisi muistaa aina ottaa mukaan, kannattaa valita kotoa rumimman mukinsa ja tuoda se kerhohuoneelle kaappiin odottamaan torstaita.

Muistutukseksi vielä kaikille: Lipidin kertsikahvit perinteisesti Torstaisin klo 13:45- 14:15.

MITÄ PUUHAILTIIN?

Petra Qvist

Lipidi ry järjestää vuosittain ekskursioita, kulttuuritapahtumia ja totta kai myös bileitä. Käydään hieman läpi, mitä kaikkea sitä ollaan taas puuhailtu.

Tänä vuonna pääsimme ekskursioille Jädelinoon ja Helsinki Distilling Company:lle. Molemmat ekskursion olivat täynnä. Itse olin ensimmäisellä ekskursiolla mukana ja suosittelen vahvasti yritys ekskursioita, sillä niistä oppii paljon. Lipidi pyrkiikin jatkossa panostamaan yritysekskursioita, sillä niistä ollaan myös kovasti kiinnostuneita.

Kulttuuritapahtumassa käytiin Apollo Live Clubilla katsomassa Stand Up:ia. Ilta oli hyvin hauska ja Lipidejä roustattiin Ilari Johanssonin toimesta. Paikalta lähdettiin posket ja vatsalihakset kipeänä.

Lipidit ovat olleet myös aktiivisia urheilijoita. Ollaan käyty muun muassa MMYL:n pesisturnauksessa, Zetorin vedossa, boulderoimassa ja sirkus mix tunnilla. Urheiluvastaavamme on pyrkinyt järjestämään jokaiselle jotain ja tässä todellakin on kaikenlaista laidasta laitaan.



Sikajuhlan antimia

Kuva: Petra Qvist



Tunnelmaa Sikajuhlista

Kuva: Faisa Nieminen

Bileitiimi on järjestänyt monia juhlia, isompia ja pienempiä. Niistä hienoin ja mahtavin juhla oli kuitenkin keväällä järjestetty Sikajuhla. Koska lipidillä ei ole vuosijuhlia joka vuosi, niin me panostamme Sikajuhliin. Sikajuhlat pidettiin tänä vuonna Suomenlinnan Pirunkirkossa. Perinteisiä bileitä järjestettiin C- grundilla tänäkin vuonna. Jellyt ja Halloween olivat suurimmat pirskeet mitä järjestettiin. Järjestimme tapahtumia myös yhteistyönä muiden ainejärjestöjen kanssa. Oikoksen kanssa järjestimme peli- illan. Ensimmäistä kertaa järjestimme Olu- tillan VBS:n kanssa.

Ulkomaan ekskursio järjestettiin tänäkin vuonna. Mukaan mahtui 20 lipidiläistä. Tänä vuonna menttiin Kreetalle Haniaan. Tässä lehdessä meidän varapuheenjohtaja Hilma Koskinen kertoo, kuinka reissu sujui.

Tässä oli pieni pintaraapaisu Lipin järjestämistä tapahtumista. Vielä viimeisenä, mutta ei vähäisempänä kerron, että Lipidit ovat tänä vuonna saamassa omat Lipidi collegepaidat! Vihdoin ja viimein.

Petra Qvist

TALOUSARVIO 2018

VARSINAINEN TOIMINTA

EKSKURSIOTOIMINTA: KOTIMAA

tuotot	1000
kulut	-1500
yhteensä	-500

FUKSITOIMINTA

tuotot	500
kulut	-1000
yhteensä	-500

EKSKURSIOTOIMINTA: ULKOMAA

tuotot	13300
kulut	-15000
yhteensä	-1700

LIPIDI-INFO

tuotot	0
kulut	-200
yhteensä	-200

ILTAMATOIMINTA

tuotot	10000
kulut	-10500
yhteensä	-500

ETYO-lehti

tuotot	700
kulut	-700
yhteensä	0

VUOSIJUHLAT

tuotot	0
kulut	0
yhteensä	0

Kertsikahvit

tuotot	0
kulut	-350
yhteensä	-350

KULTTUURITOIMINTA

tuotot	1700
kulut	-2000
yhteensä	-300

tuotot yhteensä	28250
kulut yhteensä	-31750

LIIKUNTATOIMINTA

tuotot	200
kulut	-800
yhteensä	-600

VARSINAINEN TOIMINTA YHTEENSÄ

-3500

KESÄTOIMINTA

tuotot	0
kulut	0
yhteensä	0

OPINTOTOIMINTA

tuotot	600
kulut	-700
yhteensä	-100

KV-TOIMINTA

tuotot	250
kulut	-400
yhteensä	-150

MUU TOIMINTA

HALLINTOTOIMINTA

<i>kertsikahvit</i>	0
<i>posti</i>	-10
<i>toimistotarvikkeet</i>	-50
<i>kokouskulut</i>	-300
<i>Tiedotus</i>	-200
<i>vakuutus</i>	-100
<i>Jäsenmaksut</i>	0
<i>pankkipalvelut</i>	-500
<i>karonkka</i>	-600
<i>edustuskulut</i>	-300
<i>toiminnantarkastus</i>	-60
<i>Muut hallituskulut</i>	-1280
<i>yhteensä</i>	-3400

LAULUKIRJA

<i>tuotot</i>	400
<i>kulut</i>	0
<i>yhteensä</i>	400

HISTORIIKKI

<i>tuotot</i>	0
<i>kulut</i>	0
<i>yhteensä</i>	0

VARAINHANKINTA

<i>tuotot</i>	
<i>Varaston muutos</i>	0
<i>jäsenmaksut</i>	250
<i>kannatusjäsenmaksut</i>	800
<i>myyntituotot</i>	
<i>(sis. fuksipaketit)</i>	3000
<i>muut tuotot</i>	400
<i>osinkotuotot</i>	600
<i>korkotuotot</i>	50
<i>Haalarisponsit</i>	1300
<i>kulut</i>	
<i>Varaston muutos</i>	0
<i>ostot</i>	-300
<i>Haalarit</i>	-3000
<i>yhteensä</i>	3100

AVUSTUKSET

<i>tuotot</i>	
<i>HYY:n toiminta-avustus</i>	1300
<i>Muut avustukset (Agronomiliitto)</i>	2100

<i>kulut</i>	0
<i>yhteensä</i>	3400

Toimintarahaston purku

<i>tuotot</i>	0
<i>kulut</i>	0
	0

<i>tuotot yhteensä</i>	10200
<i>kulut yhteensä</i>	-6700

MUU TOIMINTA YHTEENSÄ 3500

TILIKAUDEN TULOS 0

Lipidi ry:n hallitus ja toimihenkilöt 2018

Puheenjohtaja: Viivi Akkanen

Varapuheenjohtaja: Hilma Koskinen

Sihteeri: Sara Koivisto

Taloudenhoitaja: Roosa Kukkonen

Fuksivastaava: Ashoke Meromaa

Opintovastaava: Iina Jokinen

KV-vastaava: Anni Niskakoski

PR-vastaava: Julia Liu

ETYO-lehden päätoimittaja: Petra Qvist

Tiedotusvastaava: Rasmus Malmgren

Emäntä: Salla Kinnunen

Isäntä: Faisa Nieminen

Apuemäntä: Maija Kumpulainen

Apuisäntä: Katri Korpunen

Liikuntavastaava: Mira Palsola

Kulttuuri- ja ohjelmavastaava: Jenna Silfverhuth

Ekskursiovastaava: Francesca Åström

