

Kiertokumppanit-podcast: Refuse -jakson tekstiversio

Hanna Tölli:

Kiertotalous tarkoittaa sitä, että tavaroita ja materiaaleja hyödynnetään mahdollisimman pitkään sen sijaan, että ne päätyisivät nopeasti jätteeksi. Näin säästämme luonnonvaroja ja vähennämme ympäristökuormaa tuottamalla hyvinvointia fiksummin ja kestävämmillä tavoilla. Kiertotaloutta voidaan edistää monella tasolla ja monesta näkökulmasta. Puhutaan 11 pilarin tai 11 R:n mallista. Kiertokumppanit podcastissa esittelemme jokaisessa jaksossa yhden pilarin.

Tämän jakson aiheena on refuse, joka tarkoittaa kieltäytymistä. Kieltäytymällä jonkun tuotteen, palvelun tai materiaalin käytöstä kuluttajille on valta ohjata kehitystä kestävämpään suuntaan. Tässä strategiassa kieltäydytään käyttämästä ympäristölle haitallisia materiaaleja, tuotantotapoja tai tuotteita, jolloin ne muuttuvat tarpeettomiksi tai niitä korvataan toimivammilla vaihtoehdoilla. Esimerkkejä ovat muun muassa hitaampaan kulutukseen siirtyminen muodissa, kertakäyttöisten pillien poistuminen ja hehkulamppujen korvautuminen energiatehokkaammilla ratkaisuilla. Yrityksille kieltäytyminen tarkoittaa oman toiminnan kestävyuden lisäämistä.

Mä oon Hanna Tölli Centria-ammattikorkeakoulusta. Toimin vastuullisen liiketoiminnan kehittäminen tutkimusryhmän vetäjänä. Ja tänään mun podcast-vieraanani ovat Suvi ja Tarmo Väisänen Utajärveltä. Tervetuloa.

Tarmo Väisänen:

Kiitoksia.

Suvi Väisänen:

Kiitoksia.

Hanna Tölli:

Tosiaan tänään me puhumme kiertotalouden toimintamalleista kieltäytymisestä. Mitä se tuo ekana mieleenne?

Tarmo Väisänen:

Joku lapsi kieltäytyy aamupuurosta. Maailmaa suurempiin mittakaaviin tästä aasinsillasta, niin esimerkiksi, jos maapallon ihmiskunta käyttäisi kaiken tiedon ja maapallon resurssit maailman väestön välttämättömien tarpeiden täyttämiseen, niin tää ruoka ja muut tarpeet tulisi täytetyksi. Mutta en ainakaan mä pysty toimimaan silleensä, että kieltäytyisin niin paljon, että kaikesta tästä mitä niinku elämä tarjoo vapaa-aikana ja muuta.

Suvi Väisänen:

Niin mä ajattelen, että ne on niinku valintoja elämässä, kieltäytymiset tässä materiaalisessa yhteiskunnassa.

Hanna Tölli:

Onhan se, kun vuosisatojen ajassa ollaan hyvinvointiyhteiskuntaa Suomessa rakennettu ja hyvinkin tällainen materialistinen ajattelutapa ollut, niin sitten, että nyt pitäisikin ajatella vähän toiseen suuntaan, niin se vaatii prosessointia itse kullakin. Te Suvi ja Tarmo toimitte maatalousyrittäjinä siellä Utajärvellä, Aholan maitotilalla. Minkälainen yritys teillä siellä on?

Tarmo Väisänen:

Maailman mittakaavassa pieni maatila tuottaa luomumaitoa ja luomulihaa. No Suomen mittakaavassa voi ajatella se on vähän keskiarvoa isompi. Eli 160 lehmää ja maitoa tuotetaan yli 2 miljoonaa litraa vuodessa ja lihaa useita tuhansia kiloja. Kaikki luomuna.

Hanna Tölli:

Joo, te ootte valinnut luomun teidän tuotantovaihtoehdoksi ja mitä se on käytännössä?

Tarmo Väisänen:

No luomutuotanto on sertifiointi ja valvottu tuotantomenetelmä tuottaa ruokaa. Toteutetaan ja etsitään niinku luonnonmukaisia menetelmiä millä mahdollisimman tehokkaasti saadaan ruokaa markkinoille. Tämä on ihan eri asia mitä luontaistalous mitä ennen vanhaa oli.

Hanna Tölli:

No mites se luomumaito eroaa sitten tällaisesta tavallisesta maidosta tai ei luomumaidosta?

Tarmo Väisänen:

Lähtökohtaisesti ensin pitää todeta se, että kaikki suomalainen ruoka on kyllä turvallista lähinnä ja varmasti jos maitopurkista kaataa maitoa, niin aika harva sen maun erottaa. No lähinnä siinä luomutölkissä se rasva saattaa olla eri muodossa. Luomu on se tuotantomenetelmänä. Pyritään käyttää luonnonmukaisia menetelmiä sen asian tuottamiseen tai elintarvikkeen tuottamiseen.

Hanna Tölli:

Te teette niinku aina tietoisia päätöksiä sen ja muutoksia eri suuntaan siinä teidän tekemisessä, että se luomustatus ja sertifikaatti voidaan saavuttaa ja säilyttää. Niin mitä siellä on kaikkea pitänyt muuttaa tai miten se eroaa sitten niinku jos konkreettisia esimerkkejä annat niin tämmöiseen ei luomutilaan, että mitä on luonnonmukainen tekeminen?

Tarmo Väisänen:

Joo jos omasta puolesta ensin puhun tästä kasvintuotannosta. Suvi saa kertoa sitten vähän eläinmaailmasta. No ensimmäisenä pitää muuttaa ajatusmaailma täysin. Meillä lähti siitä, että 90-luvulla alussa tehtiin ravinnetaseen laskelmia. Eli kuinka paljon me ostetaan ravinteita tilalle tai hankitaan ja kuinka paljon niitä sitten myytävissä elintarvikkeissa niitä ravinteita myydään. Niin siinä se hukka oli aivan valtava. 90-luvulla se perinne tuli sieltä 80-luvun halvasta tuotantopanoksista. Tuli mieleen tai lasken siitä, että tämä pitäisi toimia ihan täysin kierrättämällä, kun karjaa kuitenkin oli aika paljon peltopintaan nähden ja siitä se sitten lähti. Ajatusmaailma muuttui.

Hanna Tölli:

Tosiaan pitää niinku tapahtua yrittäjän pääkopassa muutoksia ajatusmaailmassa ja sitten myös siellä itse työn tekemisessä sitten tapahtuu muutoksia.

Tarmo Väisänen:

Joo, siinä on hirveän paljon erilaisia asioita, että ravinnehuolto ja rikkakasvit ja erilaiset kasvitaudit ja erilaiset tuhoeläimet saadaan pidettyä hallinnassa.

Suvi Väisänen:

Navetassa se luomu näkyy sillä lailla, että se eläimen hyvinvointi ja terveys pitäisi pystyä pitämään ilman synteettisiä ravintolisiä ja sellaisia apuja, jota käytetään monesti tavallisella maitotilalla ennaltaehkäisevästi, niin ilman. Lääkinnän puolella se tarkoittaa luomusta sitä, että esimerkiksi eläin lääkitään, niin se on kaksinkertainen varoaika.

Tarmo Väisänen:

Monestihan ajatellaan, että eläintuotannossa eläimiä ei lääkitä, mutta kaikki lääkärin määräämät lääkkeet ovat sallittuja, mutta tuotteen luomustatus katoaa siitä määrääjäksi ja valtaosalla lääkkeissä se on kaksinkertainen. Ja jos eläintä lääkitään liikaa, niin se koko eläinliha ja maito on loppuelämän sillä luomustatuksen ulkopuolella ja tämä vaatii semmoista koko ajan hirveen huolellista harkintaa säilyttää tämä luomustatus kaikilla eläimillä.

Hanna Tölli:

Onko sitten, että se mitä siellä pellolla tehdään, niin sehän vaikuttaa suoraan sitten siihen, että minkälaista ruokaa on sitten elämillä syötävänä siellä, että näitten pitää olla tasapainossa näitten asioiden ja toinen toistansa tukien näitten?

Tarmo Väisänen:

Kasvilajien valinnalla hyvin paljon hajetaan niinku jokaiselle eläimelle halutunlaista tai tarpeen mukaista ravinnekoktailia elikkä kaikki rehusato mitataan, punnitaan ja analysoidaan ja sitä kautta tässä aikana on tullut aika hyvä kuva, että minkälaisia ravinteita mikäkin tuottaa siihen rehumassaan ja pystytään niinku vähentämään hyvin paljon sitten näitä synteettisiä lisäravinteita tai synteettisten lisäravinteiden tarvetta, mitä luomutuotannossa ei voi käyttää. Tämä on oikeastaan semmoinen jatkuva prosessi, että mitä uusia

mahdollisuuksia.

Hanna Tölli:

Onko sitten, jos muistette, sitä kun päätitte siirtyä luomuun, ensin pelloissa ja sitten siellä navetan puolella, niin oliko joku asia, mistä on ollut vaikea luopua?

Suvi Väisänen:

Eläinhoitoa, jos ajattelee, niin aika vähän on luomuhyväksyttäviä ravinteita, ravintolisiä saatavissa sanoa, että onhan siihen pitänyt asennoitua, että ei voi antaa tiettyjä asioita, mitä aikaisemmin eläimelle pysty, vaikka poikimisen yhteydessä antamaan, koska niissä on niitä synteettisiä aineita...

Tarmo Väisänen:

...Jotka ei oo hyväksytty luomutuotannossa, mutta peltopuolella ei oikeastaan tällä puolella ole tämmöistä. No kyllähän tietenkin ravinteista tai lähinnä kasvinsuojeluaineista luopuminen, niin tiettyjä haasteita aiheuttaa, mutta ne on kaikki hoidettavissa monipuolisella viljelyllä, viljelytiloilla.

Hanna Tölli:

No tässä on jo vähän puhuttukin siitä, mutta onko nyt jotakin tiettyjä tuotteita, mitä nyt yleisesti käytetään ja joita te ette sitten käytä? Kieltäydyste niitten käyttämisestä.

Tarmo Väisänen:

Joo, synteettisesti eli kemiallisesti valmistetut lannoitteet ja sitten nämä kaikki torjunta-aineet. Ei oo mahdollista käyttää käyttää niinku peltoviljelyssä. Samoin synteettisesti tuotetut ravintolisät ei oo mahdollisia tuolla eläintuotannossa. Samoin muuntogeeniset eläinrehut, ravintolisät ei oo mahdollisia, että näitä on hyvin paljon tarjolla markkinoilla, mutta ne on luomun ulkopuolella.

Hanna Tölli:

Onko kotimaisuusaste korkeampi luomutilallisilla kuin ei luomullisilla tilallisilla siellä peltopuolella, mitä käytetään?

Tarmo Väisänen:

Kyllä tämä on semmoinen tilakohtainen kysymys. Maailmallahan on luomua tarjolla hyvin paljon, että sitä voi hankkia ja sitä löytyy, mutta itse luomuperiaatehan on sitten, että se olis myös lähiruokaa, että tuota pyritään hankkimaan hankittavia tuotantopanoksia mahdollisimman läheltä ja kotimaasta ja itse oma ajatusmaailma tukee sitä aika paljon.

Hanna Tölli:

Joo. Oottako hyvin onnistunut siinä?

Tarmo Väisänen:

No meillä on hyvä naapurien kanssa yhteistyötä ja oikeastaan tää koko kylä on nytten niinku meidän karjan luomurehun tuotannossa, että tässä ei oo ihan lähellä muita tilojakaan. Tämä on sen verran syrjässä. Sitten sopimuksia on esimerkiksi väkirehujen, viljan, valkorehujen osalta. Ihan poikkeustapauksia lukuun ottamatta kaikki ostetaan Suomesta. Tuotantopanokset lähinnä niinku rehut. Koneita joutuu ostaa ulkopuolelta ja muualta, niitä ei kaikkia valmisteta Suomessa.

Hanna Tölli:

No mainitsit nuo koneet ja se ei oo pakolta se kieltäytyminen aina, että jostain materiaalista kieltäydytään, mutta se on ehkä myös tämmöisiä tietoisia valintoja siitä, että mitä ei tehdä, osteta, käytetä tai tuoteta. Niin tässä jotakin esimerkkejä jo kerroitkin tuosta, että vaikkapa pyritään siihen lähituotantoon ja yhteistyöhön naapuriyritysten ja toimijoiden kanssa, mutta onko jotakin muita esimerkkejä, jossa päätitte tietoisesti jättää jonkin asian tekemättä?

Tarmo Väisänen:

Mulla on yksi semmoinen hauska kokemus luomuhistorian alkua ajoilta, kun niitä välillä tulee niitä epäonnistumisia. Eli tuli semmoinen aikainen kevät ja kylvettiin nurmikauraseos aikaisin huhtikuun viimeisinä päivinä ja odotettiin siitä semmosta totuttua rehusatoa. No siinä tuli kylmäjakso ja sit kesäkuussa siinä pellossa

ei kasvunut mitään muuta ku jauhosavikkaa. Se olis hoitunut tuolla tavallisella puolella rikkakasvihävitteillä. Se olis ruiskutettu ja sillä olis päässyt se kylvetty kasvusto näkymään. Mutta annoin sitten kasvaa siinä ja toivoin, että naapurit ei kato sitä peltoa sitten. No sitten niittelin joskus heinäkuussa sitä rikkakasvistoa siitä pois, kun se kasvoi sen verran, että se oli sitten niitettävissä. Niittelin ja kattelin ja kauhistelin ja avasin ration ja sieltä tuli sitten viikon ruokavinkki saviheinäsalaatti ja se 15 minuuttia todisteli, miten paljon ravinteita tässä saviheinässä on ja mä sitten ajattelin, että no ei se varmaan lehmällekään oo, jos siellä pikkuisen on näitä salaattiaineksia puhtaana timoteina ja apilan seassa ja ei oo koskaan silti pyrittykään sen jälkeen puhtaasiin kasvustoihin.

Hanna Tölli:

Elikkä ei ole lehmät vastustanut sellaistaakaan ruokaa, missä on jauhosavikkoa.

Tarmo Väisänen:

Joo. Jos on niinku mitä tämmöinen vähää sitä savikkaa tai voikukkaa, niin ei tarvitse kivennäispussia ostaa niin iso sitten, kun on kivennäisaineet siellä nurmicoktailissa.

Hanna Tölli:

Oikeinkin hyvä esimerkki tästä, että sitten sen tavallaan kokeilun kautta niin päästäänkin hyvään lopputulokseen.

Tarmo Väisänen:

Mä oon kritisoinut suomalaisessa neuvonnassa ja lähinnä niinku yritysten, Kemira, tai mitkä tekee näitä erilaisia kasvulaineita, että aina puhutaan, että pitäisi olla puhas täysin rikkaruohoton nurmi. Se ei oo elämän kannalta paras

Hanna Tölli:

eikä varmaan ylipäättään luonnonmonimuotoisuuden näkökulmasta oo mitenkään hyvä.

Tarmo Väisänen:

Jos sinä syöt koko ikäsi vain kaurapuuroa, niin aika paljon sulla on puutostautia.

Hanna Tölli:

Teillä on muuten nettisivutkin löyty tuolta, kun kaivelin ja vähän googlettelin teitä, niin siellä teillä on tämmöinen blogi, jota ootte pitänyt ja siellä kerotte tosiaan muistakin ekologisuuuteen ja ympäristöön liittyvistä valinnoista ja muutoksista. Maatilat on maaseudulla ja ehkä Suomen mittakaavassa ylipäättäänkin niin tosi merkittävässä asemassa siinä, että tää luonnon monimuotoisuus säilyy ja materiaalit ja energiat ja resurssit ja se kulutus on tasapainossa. Niin kertokaapa, että mitä kaikkia te ootte tehnyt?

Tarmo Väisänen:

No joo, kosteikko tehtiin tai oikeastaan sekin tuli sillä lailla, että oli semmonen peltolohko, mikä oli aina vähän märkä ja satunaisesti pystyi siltä niinku saamaan satoa. Sitten mä tuota kysyin meidän neuvojalta, että mitä tälle pellolle voisi tehdä ja se siitä oli antanut vinkin eteenpäin. Valio otti yhteyttä, että voisiko tehdä semmoisen koekosteikon. No se sitten meni eteenpäin ja tämä muutaman hehtaarin peltolohko padottiin veet sinne ja nyt siellä on lintulammikko elikkä ilmastokosteikko paksuturveisella maalla, elikkä turpeet on haudattu sinne veden alle ja siellä sorsat ja tavit ja silkkiuikut uiskentelee, mitä käydä katsomassa.

Hanna Tölli:

Hyvä ja aktiivinen esimerkki siitä, että miten sitten ei aidosti tuotattava peltopalanen, niin voidaan tehdä sitten muuta.

Tarmo Väisänen:

No Suomessahan on varmasti syrjäseudulta löytyisi tämmöisiä kohteita aika paljon, mutta tämmöinen projekti sitten aiheuttaa aika paljon valvontaa ja kaikkea muuta sivuilmiotä. Maanviljelijät karsastavat ja sitä kautta sitten aika hitaasti lähtevät tämmöisiin projekteihin mukaan, koska paljon helpommalla ja vähemmällä valvonnalla voidaan tuottaa jotakin hömppähäinää siinä peltolohkolla.

Hanna Tölli:

Kyllä. Eli se tavallaan ei suosita meidän nykyjärjestelmässä vielä sitä, että tehtäis niinku tietoisesti näitä kiertotaloudenmukaisia ratkaisuja. Ja sit mä luin täältä, että ainakin siviiliikenteessä olette sähköautoilijoita ja onko teillä muuten yrityksen näkökulmasta tehty vaikkapa energian tehokkuuteen liittyviä ratkaisuja?

Tarmo Väisänen:

Lähinnä energian säästäminen on siellä meidän prosesseissa ollut. No toisaalta sitten, kun lämmityksessä mentiin maalämpöön täällä kotona ja navetassa ja tuosta liete navetan alla karjalanta jähytetään ja siitä otetaan maalämpöpumpulla lämpö talteen navetassa. Sitä lämpöä kyllä riittäisi ylenpalttisesti, että jos ois vaikka iso rivitalo tuossa vieressä, niin se lietteen lämpö riittäis sen lämmittämiseen.

Hanna Tölli:

Onko tällainen ratkaisu teillä ainutlaatuista vai onko se yleistäkin?

Tarmo Väisänen:

En mä tiedä, jäähdytetäänkö lietettä ennen liete-kaivoon pumppaamista yleisesti. Siinä sitten tulee sekin hyöty, että kylmässä lietteessä kun se kylmänä tulee tuonne kaivoon, niin siinä metaanipäästöt tai yleensä nämä kaasut vähenee ja samaten navetassa kaasupäästöt ovat eli hajuhaitat ovat pienempiä, kun se jäähdytetään. Se on semmoinen ihan hyvä ratkaisu ollut meillä.

Hanna Tölli:

Kyllä. kuulostaa kyllä siltä, että siitä voisi moni muukin ottaa mallia.

Tarmo Väisänen:

Tähän kierrätykseen, mikä on todettu meille hyväksi, on tuota kauran kuoriminen. Elikkä luomutuotannossa on aika paljon markkinoilla kauraa ja sitä myydään myös elintarvikkeeksi, mutta aina sadekaudella kauraan syntyy näitä kuoreen näitä homeita eli doneja. Se sitten ei kelpaa elintarviketuotantoon ja paikallinen mylly ostaa aika paljon tätä elintarvikekauraa ja jos sille tulee kuorma paikalle missä on näitä homeita liikaa, niin se ei ota vastaan sitä ja me on sitten sovittu, että jos tulee tällainen luomukuorma, niin me otetaan se aina vastaan. Niitä on tullut säännöllisesti homeisia kaurakuoria. Jos on kaurankuorissa hometta ja me kuoritaan se kaura ja syötetään se ydin, puhas ydin, sieltä eläinten appeissa ja sitten tämä kaurankuori sitten käytetään turpeen seassa kuivikkeena. Turpeen ja kutterilastun seassa kuivikkeena se toimii siellä yhtä hyvin kuin kutterilastu. Luomukauran hinta on tällä hetkellä 270 e tonni. Kutterilastuhinta on jotain 350 euroa tonni elikkä hyvin halpaa kuiviketta tavallaan saada. Eläinten terveyttä on saatu parannettua tällä tehokkaalla ytimellä.

Hanna Tölli:

Tuohan oli oikein hyvä esimerkki siitä, miten yritykset pystyy tehdä sitä yhteistyötä sitten, mitä tarvitaan, että toisen jätekuormaksi lukeutuva, niin onkin sitten teille hyvin hyvinkin arvokasta raaka-ainetta. Voisko sanoa niin, koska se on sitä rehua ja sitten sitä kuiviketta. Puhutteko te kiertotaloudesta teidän työssä vai onko sille jotain muita termejä?

Tarmo Väisänen:

Ei varmaan tällä termillä sanota. Lähinnä ravinteiden talteenotosta puhutaan tuotannossa, että kaikki pilaantuneet rehuerät ja mitä ei pystytä käyttämään, niin ne kierrätetään ravinteeksi kompostin kautta sitten pellolle.

Hanna Tölli:

Joo. Ja se voi varmaan ollakin sit vähän silleen, että on aina vähän hankala tunnistaakin, että mitä kaikkea sen eteen kuitenkin tekee. Et kun se on osa sitä työnkuva, että voiko siitä ekologisuudesta puhua maatalousyrittäjien kesken tai te alalla vai herättääkö se heti tällaisia vasta-argumentteja?

Suvi Väisänen:

Mä voisin sanoa omalla kohdalla, että kyllähän siitä voi puhua ja hyvinkin tietoisia ovat maatalousyrittäjät ja ylipäättään niinku kuluttajat, mutta musta tuntuu, että peräisin median puoleen, että se vois puhua siitä vielä enemmän ja maataloudesta positiivisemmin.

Tarmo Väisänen:

Koko elintarvike tai ruoantuotantohan perustuu tähän luonnon antamaan ihmiselle tulevaan ravintoon. Sitä vaan sitten tehostetaan erilaisilla menetelmillä.

Hanna Tölli:

Niinku tässä on jo toettu, niin tämmöinen suomalainen ruokajärjestelmä ja maatalous, niin ne on maailman huippua ja on puhuttu siitäkin, et se ehkä niinku Suvi totesi tuossa, että ois ehkä syytä vähän asenteitakin muokata ja muuttaa sen eteen niin ja kohtaa paljon erilaista kritiikkiä maatalous. Niin onko teillä ajatusta siitä, että mitkä tällaiset nykyiset meidän kulutustottumukset kuormittaa eniten maataloutta?

Tarmo Väisänen:

Tämmöinen halparuoka varmasti tuota kuluttaa ympäristöä. Elikkä kaikki haluaa halpaa ruokaa. Se on oikeastaan semmoinen maailmanlaajuinen ongelma. Ja sitä halpaa ruokaa sitten liikkuu tuolla ja siinä sitten pyritään mahdollisimman vähän käyttämään niinku ajatusta siihen ympäristöön ja muuhun sen tuottamisessa. Kyllä se maksaa tämä ympäristön huomioon ottaminen.

Hanna Tölli:

Se on niin monimuotoinen juttu se, että sitä on hyvä keskustella siitä mitä syödään ja miksi ja mikä kuormittaa mitään. Onko tuolla hyvin kaupoissa saatavilla luomutuotteita. Onko ne silleen esillä, että se käsi tarttuisi ennemmin siihen pakettiin kuin johonkin toiseen pakettiin?

Suvi Väisänen:

Mulla on semmoinen mielikuva, että mä oon siihen ihan kiinnittänyt huomiota ja jopa ottanut puheeksi kaupassa, että kyllä sitä nykypäivänä on tarjolla, mutta ihmisillä vain ei oo käsitystä, mitä se luomu on, jos siinä on luomupurkki vieressä ja sit siinä lukee, että vapaan lehmän maito, ei niille kuluttajille sano ollenkaan, et mikä ero siinä on, vaan kyllähän ne katsoo sen hinnan. Jos niille ei kukaan oo kertonut, mikä se on se ero, että Tarmo sanoi tuossa aikaisemmin, että tavallinenkin maito on turvallista ja hyvää Suomessa.

Hanna Tölli:

No niin, meillä on ollut hyvää keskustelua Suvi ja Tarmo Väisäsen kanssa siitä, että mitä on olla luomumaatilalla yrittäjänä, mitä se tarkoittaa siellä käytännön arjessa ja mitä ratkaisuja on jouduttu ja tehdään varmasti joka päivä siellä, että pystytään sitä yritystoimintaa pyörittämään tässä nykyajassa. Ja keskusteltiin myös siitä, että kuinka tämmöstä luomustatusta ehkä voisi paremminkin brändätä jatkossa meille kuluttajillekin.

Ja nyt mä esitän tähän loppuun Suvi ja Tarmo teille muutaman nopean kysymyksen ja ideana tässä on se, että vastaa lyhyesti, mitä nyt ekana tulee mieleen.

Ja ensimmäisenä: jos saisitte aloittaa tilan toiminnan alusta, mistä kieltäytyisitte jo ensimmäisestä päivästä lähtien?

Tarmo Väisänen:

Kemiallisista lannoitteista. Luonto hoitaa hommat, mikroilmasto, bakteerit, jäkälät ja sitten kasvien typen sidonta, ei käytetä kemiallisia lannoitteita.

Hanna Tölli:

Yksi sellainen hyvä idea, mikä on teillä tullut mieleen, mutta joka sit jälkikäteen olisi pitänyt jättää kokonaan tekemättä?

Tarmo Väisänen:

Lietteen kompostointi

Hanna Tölli:

Jahas, siellä on sellaistaakin kokeiltu.

Hanna Tölli:

No Suvi, jos saisitte sanoa yhden hankintapäätökseen ääneen, että ei tätä tarvita, niin mikä se olisi? Onko on tullut turhaa hankittua?

Suvi Väisänen:

Täällä ei oo varaa siihen kun täällä asuu aika korven kuusen kannon alla, niin täällä aika strategia pohjaisesti tehdään valintoja, niin tää on aika vaikea kysymys.

Hanna Tölli:

Joo. Että yleensäkin ei oo kaupat lähellä, niin ei voi mitään mielitekoja tulla. Joo.

Tarmo Väisänen:

Lietekompostori. Siihen hankittiin laite, joka ei kestänyt ja joka ei toiminut ja joka oli ei ilmastoystävällinen.

Hanna Tölli:

Mikä olisi semmonen yksi pieni asia, että kuka tahansa meistä voisi kieltäytyä jo ensi viikolla tai vaikka huomenna?

Tarmo Väisänen:

Ei osteta uutta vaatetta. Suvi tykkää kirpputoreista.

Suvi Väisänen:

No ekologinen on pelastanut meidän elämän. Vaikka se monella on turha mediasisältö älylaitteissa.

Hanna Tölli:

No onko sit joku semmonen asia mistä että missään nimessä halua luopua?

Tarmo Väisänen:

Aamukahvi.

Suvi Väisänen:

Auto on täällä ehdoton. Mulla on sähköpyörä ja tavallinen maastopyörä.

Hanna Tölli:

Mahdollistaa arjessa selviytymisen, aamukahvi ja auto.

Kiitoksia Suvi ja Tarmo Väisänen tästä juttuluhetkestä ja tsemppiä teidän yritystoimintaan sinne Utajärvelle.

Tarmo Väisänen:

Kiitoksia.

Suvi Väisänen:

Kiitos.

Hanna Tölli:

Ja seuraavassa jaksossa aiheenamme on rethink eli harkinta tai uudelleen ajattelu. Mitä asioita voisimme tehdä täysin uudella tavalla? Se selvinnee ensi jaksossa.

Kuuntelit Kiertokumppanit-podcastia. Podcast on tuotettu osana Euroopan unionin osarahoittamaa Kiertokumppanihaketta, joka tuottaa konkreettisia toimia kohti kiertotaloutta Pohjois-Pohjanmaan alueella. Työtä tehdään yhdessä Centria-ammattikorkeakoulun, Utajärven yrityspuiston ja Limingan kunnan kanssa, jotta meillä olisi elinvoimainen maakunta tulevaisuudessakin.