

Henkilö

Leikkisän ruoan lähettätiläs

Runsas vuosi sitten Olli Freese tienasi mainostoimistossa 5 500 euroa kuussa. Sitten hän päätti alkaa opettaa lapsille ruoanlaittoa.

”Ruoanlaittotaidottomuus on kuin syrjäytyminen. Se tuppaa periytymään.”



”Ruokakeskustelun ei tarvitse olla vakavaa jäykistelyä”, yrittäjä Olli Freese sanoo.

Olli Freese

Kuka? Lasten ruokainnostus-yhtiö Carrot Revolutionin 54-vuotias perustaja ja toimitusjohtaja. Koulutukseltaan elintarviketieteen maisteri. Asuu Helsingissä. Perheeseen kuuluvat puoliso ja kaksi aikuista lasta.

Mistä tunnetaan? Työskenteli 30 vuotta mainosalalla, viimeksi mainostoimisto Dynamo & Sonissa eri tehtävissä. Voittanut useita alan Effie- ja Adproffit-palkintoja. Järjesti sinkuille Food & Love -kokkausillan Helsingissä vuonna 2015.

Mistä ei tunneta? ”Käyn katsomassa lastenleffoja, nauran ja itken niissä. Kutsuilla leikin usein lasten kanssa. Olen ollut niin paljon aikuisten maailmassa, että lasten vilpittömyys ja heittäytyminen tuntuvat terveellisiltä. Lasten kanssa ei tarvitse puhua järkeviä.”

Näistä en luovu

Munakoiso ”Munakoiso on haastava ja kaunis raaka-aine. Siitä tehdään reilua ruokaa piperuksen sijaan. Ostan sitä kaupasta melkein joka kerta. Munakoiso on maaginen, kun sen paahattaa ja muhittaa valkosipulibasiilikaöljyssä.”

Liikunta ”Tykkään juosta pallon perässä. Tennis ja uinti ovat peruslajejani, lisäksi pyöräilen, hakkaan halkoja ja pelaan golfia. Liikunta on minulle endorfiinien lähde ja tapa huolehtia itsestäni.”

Sauna ”Sauna on osa identiteettiäni. Olen ollut Saunaseuran jäsen kohta 30 vuotta. Jos töissä on hankalaa, vetäydyn pimeään savusaunan perukoille ke käyn avannossa. On ikäikäistä istua savusaunan syleilyssä.”

Johanna Pohjola HS

Mainostoimiston palaverissa käytiin läpi asiakkaan brändi-uudistusta, kun se tapahtui. Olli Freese tajusi, että häntä ei enää kiinnostanut tippaakaan.

Helsingiläinen Freese oli työskennellyt mainosalalla 30 vuotta. Hän oli ollut suunnittelemassa näyttäviä ja palkittuja mainoksia, kuten VR:n Kivimiehet-kampanjaa. Hänellä oli osakkuus mainostoimistossa, asiakkuusjohtajan titteli ja 5 500 euron kuukausipalkka.

Työ oli kuitenkin alkanut tuntua väkinäiseltä suorittamiselta. Maailmassa oli jotain paljon kiehtovampaa: ruoka ja lapset.

Freese oli kokannut intohimoisesti pikkupojasta asti. Hän valmisti päivittäin perheelleen illallisen. Hän oli järjestänyt helsinkiläis-sinkuille kokkaustreffit ja nautti siitä, että ihmiset söivät yhdessä.

Kutsuilla Freese viihtyi lastenhuoneessa, jossa kukaan ei jäykistellyt. Hän haaveili startup-yrityksestä, joka innostaisi lapsia ruoan pariin esimerkiksi kokkikerhoilla.

Pelko huusi, ettei Freese voisi jättää työtään ja heittäytyä tyhjän päälle. Miten hän muka pärjäisi? Rahoitustakaan ei ollut.

Freese uskoi sydäntään ja irtisautui.

PAHVILAAREIHIN on pilkottu tomaattia, vesimelonia, porkkanaa, paprikaa, rypäleitä ja mustikoita, muun muassa. Jonollinen lapsia ko koaa niistä vartaita.

”Juhuu!” lippispäinen poika riemuitsee vartaansa valmistuttua.

Meneillään on lasten Skidit-festivaali Helsingin Kalliossa. Freesen, 54, perustama Carrot Revolution -yritys opastaa lapsia luomaan mahdollisimman värikkäitä vartaita. ”Syö värejä!” seinällä lukee.

Freesen mukaan yritys tahtoo avata keittiön maailmaa etenkin 7-12-vuotiaille. Syksyllä se järjestää pääkaupunkiseudun peruskouluissa iltapäivisin kokkikerhoja. Ruokatyöpajoja pidetään myös tiedekeskus Heurekaissa.

Alakouluikäiset valittiin kohde-ryhmäksi, koska nämä ovat vastaanottavaisia, innostuneita ja leikkimielisiä, Freese perustelee.

”Kun asioita tekee lasten kanssa, voi syntyä jotain ennakkoluulotonta ja uudennäköistä. Emme ole kiinni aikuisten fakkintuneessa ajattelumaailmassa”, hän sanoo.

Keväällä pidetyissä pilottikerhoissa lapset riemastuivat Freesen mukaan esimerkiksi tehosekoittimesta ja muffinien koristelusta. Moni lapsi halusi viedä maistaisia perheelleen.

”Itse tehdyllä ruoalla on älyttömän suuri arvo. Sitä voi jakaa ja siten tuottaa iloa myös läheisille”, Freese sanoo.

”Uskon, että maailma olisi parempi paikka, jos lapset saisivat tutustua ruokaan inspiroivasti. Perustaitojen oppiminen rikastuttaa pienen ihmisen elämää.”

SUOMESSA lapsille järjestävät kokkikerhoja myös ainakin seurakunnat, 4H-järjestö, Marttaliitto ja nuorisoyhdistys NMKY.

Henkilö

ANNA MATILDA VALLI / HS



Freesen mielestä kokkausmahdollisuuksia tarvitaan lisää. Hän haluaa tehdä ruoanlaitosta yhtä katuuskottavan harrastuksen kuin vaikkapa jääkiekko tai skeittaus.

”Alalla on hyviä toimijoita, mutta on hyvä, että tulee uudenlaisia tekijöitä ja ajattelijoita”, hän sanoo.

”Ruoanlaittotaidottomuus on vähän kuin syrjäytyminen. Se tuppaa periytymään. Jos kotona ei ole totuttu kokkailemaan, lapsi ei kiinnitä siihen huomiota. Pyrimme luomaan kipinää lapsilähtöisesti.”

Yritys suunnittelee lapsille osallistavaa ruokamediaa, jossa nämä voisivat jakaa esimerkiksi onnistumisiansa ruoanlaitossa.

Resepteistäkin mietitään Freesen mukaan nykyistä tarinallisempia, kuten: *Hiiva kohtaa veden, jauhon ja suolan. Ne menevät kimppaan, lähtevät uuniin ja muuttavat väriä.*

CARROT Revolutionin tunnuksessa on krokotiili porkkana suussa. Yritys ei kuitenkaan tuputa kasvisvientiä tai muutaakaan ideologiaa, Freese sanoo. Raaka-aineet valitaan terveellisesti ja vastuullisesti, mutta ei tiukkapipoisesti. Lihapulliatkin kokkikerhossa valmistetaan.

Viidellä kerkoherralla opetellaan myös esimerkiksi kasvien pilkkomista, myslipatukan ja smoothien tekemistä, kananmunan käyttöä, riisin keittämistä ja leivinjauheen loikkaama. Osallistuminen maksaa 98 euroa.

Freesen mukaan yrityksen nimestä tehtiin englanninkielinen, koska myöhempi tarkoitus on laajentua muun Suomen lisäksi ulkomaille.

Toimitusjohtajan haaveissa koko Suomi siintää lasten ruokaharrastamisen ykkösiantuntijana maailmalla. Siihen päästään vankalla pedagogisuudella ja laadulla, hän uskoo.

FREESIN irtisanoutumisesta on runsas vuosi. Yrityksen hän perusti viime syksynä entisen työtoverinsa, brändistrategi Piritta Koiviston kanssa.

K-Supermarket on tukenut tuotekehitystä ja lahjoittanut kokkikerhojen raaka-aineet. Tuella Freese on maksanut palkkaa kymmenille kasvatustieteen opiskelijoille, jotka ohjaavat kerhoja.

Hän puolestaan on elänyt säästöilläään ja yliopistolla työskentelevän puolisonsa tuloilla.

Olli Freese valmisti keittiössään ratatouillea. ”Ruoka on arjen rakkaudenosoi-tus”, hän sanoo.

Mainostoimistossa Freese nosti aiemmin toimitusjohtajana pörssimillään 9 000 euron kuukausipalkkaa. Nyt 2 000 euron tulokin tuntuisi luksukselta, hän toteaa.

Freese kertoo ostaneensa vuoden aikana ruoan lisäksi vain sadetakin ja sandaalit. Hän huomasi, että aiempia heräteostoksia lojui vaatekaapissa käyttämättöminä.

Irtisanoutumispäätöstä helpotti, että lautasarealaisen rivitaloasunon laina oli maksettu. Kaksi aikuista Freese palautti niihin aiemmat lemmikot.

Freese on vakuuttunut, että vielä joskus ruokatyö elättää hänet.

TÄLLÄ hetkellä noin 20 pääkaupunkiseudun yläkouluu on antanut kotitalousluokkansa yrityksen käytön iltapäivisin.

Freesen mukaan noin puolet rehtoreista innostuu kokkikerhoideaista. Jotkut närkästyvät yritykselle, joka pyrki julkisiin tiloihin. Osa kieltäytyi vedoten byrokraatiasta.

Olli Freese penäi ajattelutavan muutosta: voisivatko yhteiskunta ja yritykset toimia laajemmin yhdessä? Esimerkiksi moni liikuntasali on iltaisin harrastuskäytössä, mutta kotitalousluokat tyhjiillään, hän vertaa.

Pilottikerhoja järjestettiin kolmessa helsinkiläiskoulussa. Freese huomasi, että noin kolmasosalle lapsista ruoanlaitto oli täysin vierasta. Alakoulun ylemmillä luokilla oli lapsia, jotka eivät olleet koskaan pidelleet veistä.

Moni lapsi mainitsi suosikki-ruokakseen sushin. Osa vieroksui pinaattia ja lehtikaalia mutta yllättyi, että niitä sisältävä smoothie maistuiinkin maukkaalle.

FREESE ehdottaa, että vanhemmat ottaisivat lapsia enemmän mukaan kokkaamaan. Esimerkiksi turvallisiksi aloitusveitiksi lapselle sopii pieni, sahalahtainen tomaattiveitsi.

”Loukkaantumisen pelko on perusteltu, mutta on väärin lapsia kohtaan, jos sillä rajoitetaan keittämiseen pääsyä. Haavoihin ei kuole, ja niistä voi oppiakkin.”

Freese uskoo, että hänen lapsistaan kasvoi täyspäisiä aikuisia osin siksi, että perhe söi säännöllisesti yhdessä. Niin tehtiin hänenkin lapsuudessaan. Freesen äiti oli kotitalousopettaja, mutta rehtori-isäkin grillasi broileria ja tiskasi.

Yrittäjä toivoo, että vaikka perheissä syötäisiin eineksiä, ne syötäisiin yhdessä. Ruokahetki on oiva kiireettömän läsnäolon ja kuulluksi tuleminen mahdollisuus, hän tietää.

FREESIN keittiössä makaa paistinpannuja pinossa ikkunalaudalla. Viereissä kasvaa yrttejä, kourussa roikkuu vakkipannu.

Perheessä keittiö on Freesen valtakuntaa, puutarha puolison. Mainosurallaan mies puhdistautui työpäivästä keittiössä, yhdisteli raaka-aineita luovasti. Nyt Carrot Revolutionin palaveria pidetään keittiön saarnipöydän äärellä.

Startupin jokainen palaveri tunnetaan Freesestä kiinnostavalta. Hän on kerännyt avukseen joukon ammattilaisia, niin kuin teki mainos-kampajoissakin. Mukana on esimerkiksi väitöskirjatutkija, ruokatoimitaja ja kotitalousopettaja Kaisa Torkkeli.

Tuttavat pitivät Freeseä aluksi hulluna. Nykyään moni huomauttaa, että uusi työ sopii tälle. Läheiset ovat kommentoineet, että Freese näyttää onnellisemmalta ja on enemmän läsnä.

EI mainosmaailmassa vikaa ollut, Freese täsmentää. Hän kutsuikin sitä kultaiseksi vankilaksi.

Freesen ensimmäisiä asiakkaita 1990-luvun alussa oli Valio, jolle piti suunnitella uudet maitopurkit. Freese palautti niihin aiemmat lemmikot. Hänen mielestään silloiset lentävät lokit hämäsivät lapsia maidon alkuperästä.

Mainosmiehen mieleen on jäänyt myös Raha-automaattiyhdistyksen tiimin kanssa ideoitu Pidetään huolta -kampanja, jossa sotaveteraanit lauloivat Pave Maijaseen samannimistä kappaletta. Kuvaukset toivat kylmät väreet, hän muistelee.

Mainostyössään Freese piti yhteiskunnallisesta vaikuttamisesta. Työpaikasta tuli tärkeä.

”Pärjäsin ihan hyvin ja olin firmalle lojaali, mutta en halunnut olla tyhjänä lojaali. En päässyt toteuttamaan sisintäni ja loistamaan ihmisenä.”

HEINÄKUUN lopussa Olli Freese palasi töihin uransa ensimmäiseltä palkattomalta kesälomalta.

Mainostoimistossa hän oli aina odottanut lomaa antaumuksella. Ahdistunut, kun lomapäivät kuuluivat.

Mutta nyt lomalle ei ollutkaan hoppu, ja töihin paluu tuntui riemastuttavalta.

”En tiedä vieläkään, mitä tästä tulee. Tuntuu silti paremmalta kuin se, että esitän fiksumia asiantuntijaa asiassa, jossa sydän ei ole mukana.”

Lisää HS.fi:ssä

Lapset kokosivat väriruokaa

Katso videolta, miten lapset kommentoivat tekemiään vartaita Skidit-festivaalilla.

► hs.fi/elamavyvinvointi