

Jättemaksuihin kovia korotuksia

K-S 29/11/14

Hannu Mustonen

● Kainuun jätehuollon kuntayhtymän yhtymäkokous vahvisti perjantaina ensi vuoden jätteenkäsittelymaksut.

Sekajätteen käsittelymaksuja korotetaan jäteveron korotuksen sekä yleisen kustannusnousun vuoksi. Kuluttajan arvonlisäverolliseen hintaan kokonaisvaikutus on noin 10,5 prosenttia.

Energiajätteen ja biojätteen käsittelyhinnat nousevat kohonneiden käsittelykustannusten vuoksi. Korotus nostaa jätteenkuuttajan arvonlisäverollista käsittelyhintaa energiajätteellä noin 25 prosenttia ja biojätteellä noin 20 prosenttia.

Jäteveron korotus ja yleinen kustannusnousu vaikuttavat myös kiinteistökohtaisiin vuosimaksuihin. Loma-asunnon aluekeräysmaksua on tarkistettu vastaamaan keskimääräistä loma-asunnon käyttöaikaa ja käyttäjämäärää.

Perusmaksu on tyhjältä vakinaiselta asuinhuoneistolta 7 eu-

roa (nyt 6,3), yhden asukkaan huoneistolta 14 euroa (12,6), kahden asukkaan huoneistolta 21 euroa (18,9), yli kahden asukkaan huoneistolta 28 euroa (25,3) ja lomiasunnolta 10 euroa (8,4).

Aluekeräysmaksut ovat seuraavat: tyhjältä vakinaisesta asuinhuoneistosta ei maksua, yhden asukkaan huoneistosta 50 euroa (45), kahden asukkaan huoneistosta 100 euroa (90), yli kahden asukkaan huoneistosta 150 euroa (135) ja loma-asunnosta 42 euroa (37).

Linnan juhlissa kainuulaista kalaa

● Linnan juhlissa maistellaan tänä vuonna myös kainuulaista kalaa. Tarjolle tulee ainakin Kiantajärven ja Oulujärven antimia.

Listalla on muun muassa savusärkeä, särki-haukiterriniä, silakkatarteletteja, kuorekukkoa ja ahvenmousseja. Hovimestari ja keittiömestari **Isto Tahvanainen** myöntää, että tarkoitus on nostaa järvikalojen profiilia. Kalat ovat lähtöisin Pohjois-Suomesta, Kainuun järvien lisäksi ainakin Vuoksisjärvestä Inarista.

– Nähdään, kuinka näistä pienistäkin kaloista voidaan tehdä salonkikelpoisia herkkuja, Tahvanainen

kertoo.

Juhlatarjoilu toteutetaan perinteiseen tapaan noutopöydissä. Suolaisen lisäksi luvassa on pikkumakeaa, esimerkiksi tyrnituorejuustotorttua, lusikkaleipiä ja Ellen Svinhufvud-kakkua.

– Vuosi vuodelta klassinen kahvitilaisuus on yhä enemmän kää-

tynyt siihen, että ihmiset syövät pientä suolaista enemmän kuin makeaa, Tahvanainen kuvailee.

Juhlatarjoilujen valmistelut alkoivat jo syksyllä.

Varsinainen kattaminen sekä tavaroiden laittaminen oikeisiin paikkoihin alkaa maanantaina ja ruokien valmistelu loppuviikosta.