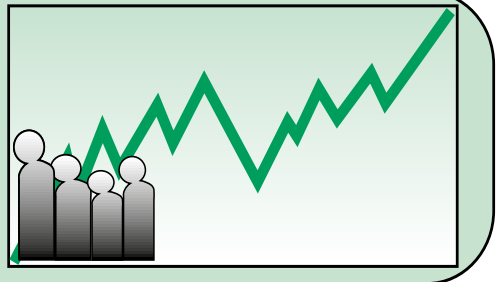


Yrittäjäperhe



2/2015



Hyötyautosi parhaaksi.

Sorsan halleissa verhoillaan, varustellaan ja asennetaan keskimäärin 3 000 hyötyajoneuvoa vuodessa. Hyvin suunniteltu ja toteutettu ajoneuvo tehostaa ja helpottaa työn tekemistä. Sorsa tekee ajoneuvoja yhden miehen yrityksistä kansainvälisiin pörssiyrityksiin ja julkisen sektorin toimijoihin - yksityisautoilijoita unohtamatta.

www.verhoomosorsa.fi | 020 755 8810



SORSA

Est 1983

Yrityssperhe 2/2015

Tässä numerossa

Kevään 2015 jälkeen Yrityssperheen toiminta on painottunut kokouksiin ja matkoihin, jotka leimaavat tätä numeroa. Vanha neuvo kuuluu, että pannaan se lehteen, niin pysyy tallella. Näin on menetelty.

Puheenjohtaja vaikuttaa palstallaan tyytyväiseltä tilaisuuksien antiin ruoka-annoksen väriskaalaa myöten. Hallitus kävi hautomassa strategiaa Ahvenanmaalla, ilmeisesti hyvin tuloksin.

Yrittäjäpäivistä on selostukset sekä vierailukohteista että Pajulahden ohjelmasta. Opintomatka Budapestiin tuotti runsaan tieto- ja kuvaosaaliin. Ei aina tarvitse mennä merten taa, vaikka sekin on tärkeää. Sukulaiskansamme Unkari on kiehtovan omapäinen kuten mekin. Kuulu fyysikko John Neumann, alun perin unkarinjuutalaisia, luonnehti heitä vastaamalla kysymykseen, että jos maapallon ulkopuolella on ihmisenkaltaisia olentoja, niin olisimme kai saaneet heihin yhteyden. "Hyvän aika. Hehän ovat keskuudessamme, ja heitä kutsutaan unkarilaisiksi."

Yritysesittelyissä käydään edellisessä numerossamme esillä olleen Heikinsuon liepeillä Auran Tuisassa ja Marttilassa Murtolan Hampupfarmilla. Aarne Vesämäki katsastaa franchising-liiketoimintaa ja esittelee omansa. Teemme myös historiaa julkaisemalla ensimmäisen kolumnin, joka tulee itseltään kunniapuheenjohtajalta. Jaakko palaa päätoimittajan pallille, joka on ollut viimeksi Karilla tilapäismiehityksessä

Marraskuussa musta maa jo valkolunta vartoaa. Joulukuukin saapuu juhlariegun tuoden. Kauniisti näin päättää kalenterivuoden.

Pekka Rytälä



Budapestin opintomatka s. 9. Kuvassa matkalaisia lounaalla Szentendressä punaisten paprikoiden eli chilien alla.

YRITYSSPERHE-lehti

Ilmoitus YRITYSSPERHE-lehdessä.

Yrityssperhe ry julkaisee jäsenlehteä, josta voi tilata ilmoitustilaa. Ilmoitusta varten tarvitaan seuraavat tiedot:

**Yrityksen nimi tai logo
lyhyt informaatio yrityksen
päätuotteesta tai -palvelusta
puhelinnumero ja osoitetiedot
sähköposti + www sivut**

4-värinen

Etusivu	650 EUR
Takasivu	550 EUR
koko sivu	505 EUR
1/2 "	280 EUR
1/3 "	240 EUR
1/4 "	180 EUR

Palveluosoitesivut:

1 palsta 30 mm	50 EUR
1 palsta 60 mm	85 EUR
2 palstaa 30 mm	125 EUR
2 palstaa 60 mm	140 EUR

jatkuva ilmoitus/sama aineisto -20%

**Jos haluat Yrityssperhelehteen ilmoituksen, ota yhteys Pekka Kemppeiseen
0400 538 900.**

YRITYSSPERHE RY:n JÄSENHAKEMUS

yritys- tai henkilönimi

lähiosoite

paikkakunta

puh. fax tai sähköpostiosoite

yrityksen toimialue

- Yhteisö- eli yritysjäsenmaksu
50 EUR/vuosi.
- Yksityinen henkilöjäsenmaksu
20 EUR/vuosi.
- Kannatusjäsen jäsenmaksu
min. 100 EUR/vuosi.

Hallitus käsittelee jäsenhakemuksen ja lähettää uudelle hyväksytyille jäsenelle tai yritykselle laskun jäsenmaksusta.

Jäsenhakemuksen voi täyttää myös kotisivuillamme.

jäsenhakemuksen hakijan allekirjoitus

Postita hakemus osoitteelle:

Yrityssperhe ry.
Kari Hintsala
Ahotie 13
04430 Järvenpää

Puheenjohtajan palsta

Paljon on taas ehtinyt tapahtua Yrittysperheen toiminnassa sitten viime kevään. Yrittäjäpäivät pidettiin perinteisesti syyskuun alussa Pajulahdessa, jonne saimmekin oikein runsaasti jäseniä mukaan. Päiviltä on erillinen artikkeli tässä lehdessä, josta käy ilmi mitä kaikkea päivillä tapahtui. Erityisesti mieleeni jäi **Maili Lepolan** terveysluento varsinkin, kun olen yrittänyt nostaa työhyvinvointia tärkeään rooliin myös yhdistyksen toiminnassa. Maili kertoi varsin yksinkertaisen neuvon ruokalautasen koostumuksesta. Sen pitäisi olla mahdollisimman värikäs. Olen tietoisesti pyrkinyt noudattamaan tätä neuvoa ja kerännyt lautaselleni joka kerta eri värejä kuten vihreää (salaattia, kurkkua, kaalia), punaista (tomaattia, paprikaa, punajuurta), keltaista (maissia, ananasta, paprikaa), oranssia (porkkanaa), joista itsessään saa jo aika annoksen hiilihydraatteja. Jos niitä kaippaa kuitenkin vielä lisää, niin voi laittaa vähän riisiä, pikkusen pastaa, taikka pari pientä perunaa rinnalle. Proteiiniksi otan vaaleata lihaa, taikka kalaa. Näillä tulee kaloritarpeet oikein hyvin tyydytetyksi, eikä ole flunssat iskeneet. Tietenkin kun näin sanon, niin flunssa iskee välittömästi, kuten se lumisadekin iski edellisen lehden kirjoituksessa.

Opintomatka tehtiin Budapestiin tällä kertaa poikkeuksellisesti syksyllä. Perillä meitä suosi aivan mahtava sää, jopa +26 C verrattuna siihen, että edellisenä viikonloppuna Budapestissä oli satanut kaatamalla. Matka onnistui hienosti ja siitäkin on artikkeli tässä lehdessä.

Tulevaa opintomatkaa on myös ideoitu. Mielenkiintoisena ajatuksena on tullut esille se, että yhdistäisimme Yrittäjäpäivät ja opintomatkan samalle ajalle. Tämä voitaisiin toteuttaa esimerkiksi matkustamalla yöjunalla makuuvaunussa Lappiin (Luosto, Pyhäntä) ja järjestämällä sinne monipuolista ohjelmaa ruskaretkineen, paikalliseen yritystoimintaan tutustumiseen, savusaunoineen ja kotiaivanviettoineen mukaan lukien yhdistyksen varsinainen kokous. Lapin retkeä on yritetty järjestää pari kertaa jo aiemminkin, mutta se ei ole saanut kovin innostunutta vastaanottoa. Olisiko nyt tilanne toinen? Yöjunalla matkustaminen olisi luontevaa ja kohtuullisen helposti järjestettävissä monilta paikkakunnilta (Helsinki, Lahti, Tampere, Seinäjoki), jolloin perillä oloaika saataisiin enemmän pidennetyn viikonloppuun ajaksi. Jos jotkut haluavat viipyä matkalla pitempäänkin, se on myös mahdollista. Tämä asia on vielä ideointiasteella, ja mielellään kuullaan palautetta kannattaako ajatusta ylipäätään viedä eteenpäin.

Yrittysperhe lehdessä ja sisällössä tulee tapahtumaan muutoksia. **Jaakko Ansaharju** on lupautunut ottamaan päätoimittajan tehtävän itselleen ensi vuoden alusta alkaen. Lehden sisältöön on jo tässä numerossa tullut uusi otsikko "Kolumni", johon päätoimittaja pyytää kirjoituksia eri henkilöiltä vuorollaan. Ajatuksena on ollut, että erityisesti kunniajäseniksi valitut henkilöt voisivat toimia kolumnisteina tulevissa numeroissa. Jaakko on lupautunut aloittamaan kirjoittelun tähän osioon.

Kaikille menestystä toivottaen ja palautetta toivoen

Kari Hintsala



Toimituksen osoite:

Pekka Ryttilä
Jalaskuja 7, 00750 Helsinki
Puh. 040-503 8136
pekka.rytila@pp.iaf.fi

Jäsenrekisteriasiat:

Pekka Kemppainen
Puh 0400 538 900
pekka@kempiiri.fi

Toimitus:

Päätoimittaja vt
Erikoistoimittaja
Sivunvalmistus
Ilmoituspäällikkö

Kari Hintsala, 050 555 1283
Pekka Ryttilä, 040 503 8136
Jarkko Kokkala, 0400 877 628, jarkko.kokkala@lightpress.com
Pekka Kemppainen, 0400 538 900, pekka@kempiiri.fi

Ilmoitushinnat:

1 EUR/mm + lisäväri 0,3 EUR/mm
Palveluosoiteilm. 50 EUR/ilmoitus

Lehden jakelu:

Yrityksille 400 kpl.
Lehti ilmestyy kaksi kertaa vuodessa.

Painopaikka:

Lightpress Oy
Nummenniityntie 28, 20780 Kaarina
Puh. (02) 277 4444
www.lightpress.com

Yrityssperheen hallitus

Strategiakokous Ahvenanmaalla 26.-28.6.2015

Strategiakokouksen tavoitteena on kehittää yhdistyksen toimintaa mahdollisimman hyväksi ja jäsenistöä palvelevaksi. Yhdistyksen kasvaessa, sen toiminnan pitää myös muuttua entistä organisoidummaksi. Tämän kokouksen tavoitteena oli käydä läpi kaikki yhdistyksen prosessit ja viilata ne siihen kuntoon, että ne toimivat mahdollisimman tehokkaasti ja yksiselitteisesti.

Aloitimme matkamme Turusta Viking Amorella autolautalla kohti Ahvenanmaata. Jo menomatalla aloitimme kokoustamisen laivan kokoustiloissa. Maarianhaminassa majoitumme juuri remontoit-

tuun Hotelli Pommern'iin. Seuraavana päivänä heti aamupalan jälkeen jatkoimme hallitustyöskentelyä.

Pitkän päivän päätteeksi kävimme illalla syömässä Smakbyn nimisessä ravintolassa Kastelholman linnan ja Jan Karlsgårdenin ulkoilmamuseon välittömässä läheisyydessä. Ravintola on julkiskokki **Michael Björklundin** omistama. Ruoan valmistus tapahtuu siten, että asiakkailla on mahdollisuus seurata sitä omista pöydistään. Oli erittäin mielenkiintoista seurata kuinka useampi kokki asetteli ruokaa lautasille ja kuinka omistautuneita he olivat työlleen. Pääkokki huusi

apukokeille "Ny kör vi!" ja sitten alkoi tapahtua.

Ahvenanmaa

Ahvenanmaa on Suomeen kuuluva, ruotsinkielinen maakunta, jolla on itsehallinto ja oma lippu. Yli 27 700 asukkaan henkeäsalpaavan kuniin saaristoalueella on yli 6 500 saarta sekä monimuotoiset ja upeat merimaisemat. Matkakohteena Ahvenanmaa on ikimuistoinen elämys. Sen vertaansa vailla oleva saaristo punaisine silokallioineen, meren läheisyys ja kukkivat niityt kiehtovat vuosittain tuhansia matkailijoita. 11 000 asukkaan Maarianhamina on maakunnan ainoa kaupunki.

Tämä Venäjän tsaarittaren mukaan nimetty merenkulukaupunki, jossa käy vuosittain 1,5 miljoonaa laivamatkustajaa, on ehdottomasti vierailun arvoinen. Maarianhamina on täynnä elämää ympäri vuoden, ja sieltä löytyy runsaasti historiallisia nähtävyyksiä, tapahtumia, tasokkaita ravintoloita, hotelleja, baareja, museoita ja kauppoja.

Ahvenanmaalla on melkein sata yritystä tuhatta ihmistä kohden ja kesällä työttömyysprosentti on todella alhainen. Suurimpia työllistäjiä ovat perunalastujen tuottaja Taffel Chips, lasten muovilelujen tuottaja Plasto ja varustamo Eckerö Line.



Hallitus yhteiskuvassa, vankkana kuin muuri taustalla.



Jaakko ja Pekka pitävät hartaushetkeä



Ahvenanmaan ruusuja

Bomarsundin linnoitus

Tutustuimme myös Bomarsundin linnoitukseen, joka oli aikoinaan Ahvenanmaan suurin rakennus. Venäjän puolustusvoimat rakensivat linnoituksen itselleen tärkeänä etuvartiona länteen. Kriminsodan aikana 1854 linnoitus tuhottiin englantilaisten toimesta. Tänäpäin rauniot ovat muistuttamassa valtavasta linnoitusalueesta ja siihen liittyneistä suurisuuntaisista tavoitteista. Esi-isiemme urheuden kunniaksi nautimme linnakierroksen jälkeen jäätelöt koko porukan voimin.

Ahvenanmaan kirkot

Ahvenanmaalla on peräti 16 kirkkoa, joista vanhimmat ovat peräisin 1100-luvulta. Kirkot on usein rakennettu kauniin maiseman keskelle. Ahvenanmaan kirkoista kaksitoista on keskiaikaisia kivikirkkoja ja kolme uudempia, keskiajalla valmistuneita puukirkkoja. Sunnuntai-aamuna kävimme tutustumassa Eckerön kauniiseen kivikirkkoon ja lauloimme siellä tilaisuuden tullen kauniin laulun.

Eckerön posti- ja tullitalo

Eckerön posti- ja tullitalo on vuonna 1828 valmistunut arkkitehtien **Carl Ludvig Engel** sekä **Charles Bassi** suunnittelema arvokas rakennus. Eckerön posti- ja tullitalo rakennettiin tsaarin Venäjän läntiseksi etuvartioksi ja Venäjän vallan osoitukseksi Ruotsin suuntaan. Se rakennettiin tarkoituksella ylisuureksi, jotta se näkyisi kauaksi merelle ja tekisi vaikutuksen lännestä saapuviin. Talon päätehtävä oli kuitenkin huolehtia posti- ja tullimuodollisuuksista Pietarin ja Tukholman välisellä postireitillä. Eckeröläiset talonpojat kuljettivat postia

Ahvenanmeren yli yksinkertaisilla veneillä ympäri vuoden. Nykyisin talossa on postimuseo ja vaihtuvia näyttelyitä. Rakennuksessa toimii myös vieraskoti Lugn & Ro, kahvio ja pienimuotoinen taiteilijaresidenssi.

Sunnuntai-iltana palasimme takaisin Turkuun autolautta Viking Gracella. Paluumatkalla vielä viimeistelimme asioita laivan kokoustiloissa. Strategiapäiville asetetut tavoitteet saavutettiin. Näillä päivillä kirjattujen prosessien avulla on tulevien hallitusten helpompi jatkaa ja kehittää yhdistyksen toimintaa.

Anneli Kulju

XXIII Yrittäjäpäivät

Perinteiset Yrittäjäpäivät vietettiin tänä syksynä 4-6.9.2015, Nastolassa, Liikuntakeskus Pajulahdessa. Järjestelyistä vastasi tällä kertaa Lahden seudun yrittäjät.

Perjantai 4.9.

Ensimmäinen kohteemme oli **KeraGroup**, jossa ryhmällemme tarjottiin tervetulokahvit. Iloisella jälleennäkemisellä ja kauniilla, aurinkoisella säällä alkoi tapahtuma.

Kahvin jälkeen siirryimme sisätiloihin, hienosti entisöityyn Venturo-taloon, jossa toimitusjohtaja **Seppo Nieminen** toivotti ryhmän tervetulleeksi ja yhdessä yhtiön perustajan **Tapio Niemisen** kanssa he kertoivat yrityksen historiasta ja avasivat myös hiukan tule-



Hallituksen pj. Tapio Nieminen, toivottaa tervetulleeksi



Kokoontuminen KeraGroupin pihalla



Tapio Anttila visioi

vaisuuden näkymiä. Seppo Nieminen kertoi että vuosivaihto pysyttelee 20:n miljoonan tasolla. Suomen firmassa on satakunta työntekijää. Tytäryhtiöt toimivat Pietarissa, Ruotsissa ja kaikissa kolmessa Baltian maassa.

KeraGroupin isompi tehdas on saanut edustalleen pienen lauman hevosia. "Vierastivat aluksi muovilevyillä peitettyä sadekatosta", kertoi hallituksen puheenjohtaja Tapio Nieminen. "Olisi pitänyt kai laittaa huopakate tai turvetta". Tapio kertoi yrityksen toiminnan laajentumisesta ja mainitsi että heillä on useita nimekkäitä suunnittelijoita ja yhteistyökumppaneita, sekä eri alojen asiantuntijoita joiden kanssa suunnitellaan uusia aluevaltauksia.

Tapio esitteli yhden Kera Interiorin tähtisuunnittelijoista **Tapio Anttilan**, joka kertoi meille jo ennakkotietoa uusista tuotteista. Anttila kertoi, että hänelle on tulossa Vepsäläisen huonekaluliikkeeseen oma Collection. Siinä on mielenkiintoisena uutuuksia kaksi päällekkäin pinottavaa

vuodetta, jotka muodostavat sohvaa tai kaksi erillisvuodetta. Hyvästit monimutkaisille avausmekanismeille. Kerassa Tapio Anttila jatkaa led-valaisinten kehittämistä. "Tekniikka muuttuu koko ajan, joten siinä on oltava valppaana".

Pikaisen tehdaskierroksen jälkeen siirryimme Kera Groupin tarjoamalle maukaalle lounaalle, Orimattilan keskustan, viihtyisään Tehdasravintolaan.

Orimattilasta siirryimme Hollolan Miekkiöön, jossa ensimmäinen kohde oli **Antiikkitukku**. Antiikkitukun suurmyymälä toimii Finnmarin entisessä varastossa vuokralaisena. Siellä meidät toivottivat tervetulleiksi yhtiön perustaja **Kalle Polus**, sekä veljekset **Jaakko ja Lauri Kempainen**. He esittelivät meille laajaa valikoimaa antiikkikalusteita. Mahtava halli on täynnä Keski-Euroopan pesistä ostettuja arvohuonekaluja. "Suomalainen maku vastaa israelilaista", kertoo Kalle Polus. "Amerikkaan ja Koreaan menee näyttävämpää". Antiikkitukulla on oma

varasto Belgiassa. Tavara tulee konteissa Hollolaan, tuunataan siellä ja myydään 80-prosenttisesti pääkaupunkiseudulle. Kempaisen veljekset tekevät toimituskeikan normaalisti iltaisin ja palaavat yöksi Lahden seudulle. Eniten menee kokopuisia vaatekaappeja.

Lisäksi myymälässä oli valtava määrä hienoja mattoja ja valaisimia, sekä sisustuseksineitä. Antiikkitukussa palvelaan asiakkaita monipuolisesti muuntelemalla kalusteita asi-

akkaan toivomusten mukaan mm. maalaamalla.

Tutustuminen **Finnmarin** toimintaan oli ohjelmassa seuraavana. Siellä meille avautui suuri myymälä sisustustuotteineen ja kynttilöineen. Finnmarin kahvilassa meille tarjottiin iltapäiväkahvit. Sen jälkeen toimitusjohtaja **Markus Nummela** kertoi yhtiön historiaa ja tämän päivän tilanteesta. Saimme nähdä myös hienon myyntivideon Finnmarin tuotteista. Myös yhtiön perustajat **Pekka ja Marjukka Nummela** olivat paikalla. Myymäläpäällikkö **Ulla Nummela** esitteli meille toimitilat, sekä näyttely- ja varastotiloja. "Kynttilätehtaana 1972 aloitaneen Finnmarin nykyisestä 7 miljoonan liikevaihdosta kertyy erilaisista koristeista 60 %", kertoi toimitusjohtaja Markus Nummela. Tuotteita tulee kaikkialta maailmasta, ja ne ovat hyvässä järjestyksessä isossa kuormalavavarastossa. Näyttelytiloissa on aina esillä neljä vuodenaikaa. Käyntipäivänä oli kesä juuri vaihtumassa värikylläisen syksyn tieltä. Joulupunaista ja talvenvalkoista näkyi myös jos sivummalla.

Finnmarin teollisuuskompleksissa on myös **Tähtiremontit Oy**'n toimitilat, joka itsenäistyi viime vuonna Nikkarien remonttiosastosta. Osa ryhmästämmä tutustui



Perjantain päätös iltahartaus Takkatuvalle, Juuso Ahonen



Juhlallinen lipunnosto



Puh.joht. Kari Hintsala avaa XXIII Yrittäjäpäivät



Sakari Siltalan luento

myös heidän toimintaansa" Olemme jo Suomen suurin remonttifirma 7 miljoonan liikevaihdolla", kertoi myyntijohtaja **Tami Ruotsalainen**. Tähtiremonteissa ahertaa 100 taitavaa ammattilaista, joiden periaatteisiin kuuluu tarkka ohjelmointi ja täsmällisyys. Kotipaikka on edelleen Kontiolahden Lehmassa, jossa Nikkarit perustettiin 1990.

Ostosten jälkeen oli aika siirtyä Nastolaan Liikuntakeskus Pajulahden majoituspuuhiin. Iltaohjelmaan kuului ulkoilua ohjatun sauvakävelyn merkeissä, Pajulahden luonnonkauniissa maisemissa. Osa ryhmästä otti liikunnan "tosissaan" ja osa nautiskeli luonnon ihmeitä tutkien. Metsässä löytyi mm. erikoinen puu, johon oli muodostunut H-kirjain. Liikunnan jälkeen oli saunomisen ja uinnin vuoro. Perjantai päätettiin



Sakari Siltala kutsuttiin kunniajäseneksi ja hänelle ojennettiin standaari ja lahjakassi

viihtyisässä takkatuvassa, jossa iltapalan jälkeen vietimme iltaa keskustellen ja Jaakko Ansa-harjun innoittamin yhteislauluin. Lopuksi hiljennyimme iltahartauteen, jonka meille toimitti **Juuso Ahonen**.

Lauantai 5.9.

Aamiaisen ja juhlallisen lipunnoston jälkeen yrittäjätöpäivät avasi yhdistyksen puheenjohtaja Kari Hintsala auditoriossa.

–Yrittäjän eettiset arvot, oli ensimmäisen luennon aiheena, jonka piti **Sakari Siltala**. Sakari mm. herätteli yrittäjiä huomioimaan myös työntekijöiden hyvinvointia ja toimeentuloa, sekä kaikkien sidosryhmien tarpeita. Sakarin luennon jälkeen hallituksen puheenjohtaja julkaisi hallituksen kesällä tekemän päätöksen. Yrittysperhe kutsui Sakari Siltalan kunniajäseneksi ja hänelle ojennettiin muistoksi Yrittysperheen standaaari nro 9. ja lahjakassi. Sakari totesi valintaan, ”Olen aivan äimänkäkenä”. Julkaisu tehtiin poikkeuksellisesti luentojen välissä, sillä Heinolan ”isojen” seurojen johdosta Sakari joutui lähtemään Heinolaan heti oman osuutensa jälkeen.

Päivän toisen luennon piti yritysvalmentaja **Mikko Tukonen**, aiheenaan Verkostoitumisen voima. Mikko sai innostuksellaan kuulijat

osallistumaan aktiivisesti arvioimaan omia mahdollisuuksiaan bisneksen kehittämisessä verkostoitumisen avulla. Verkostoituminen tarkoittaa sitä, että käytetään hyväksi toisten palveluja. Verkostoitumisessa ei pitäisi lähteä liikkeelle myymällä heti innokkaasti omia tuotteitaan, vaan pikemminkin luoda aluksi luottamusta toisten yrittäjien kanssa ja edetä maltillisesti. Tällöin uusi yrittäjä on aluksi ns. ”kokeilija”, josta tulee todennäköisesti jossakin kohtaa ”asiakas”. Jos verkostoituminen etenee, jatkossa yritys voi muuttua ”vakioasiakkaaksi”, myöhemmin ”kumppaniksi” ja asiakassuhteen huipentumana ”strategiseksi kumppaniksi”. Parhaimmillaan yritysten välinen verkostoituminen on noussut sellaiselle tasolle, että voidaan suositella toisten palveluja kolmansille osapuolille, jossa kaikki osapuolet hyötyvät.

Lounaan jälkeen oli vuorossa SSAB EUROPE’n talousjohtaja **Timo Pakarinen**. Aiheena oli Talouden ja liiketoiminnan suunnittelu suurteollisuudessa ja miten toimintamallit poikkeavat pienemmissä yrityksissä. Saimme ihmetellä hektisyyttä, joka suuressa yritysmaailmassa vallitsee, siinä asioiden laajuus, mittasuhteet sekä vauhti saavat pienen ihmisen pään aivan pyörälle.



Timo Pakarisen luento

Iltapäivän viimeisenä, mutta ei vähäisempänä, ohjelmaan kuului myös terveysluento. Luennoimassa oli Pohjoismaiden ensimmäinen ja vielä tällä hetkellä ainoa, funktionaalisen lääketieteen IFMCP sertifioitu asiantuntija **Maija Lepola**. Terveysasiat kiinnostivat osallistujia niin kovasti, että suunniteltu taukokin pyydettiin Maijaa täyttämään ja vielä enemmänkin olisi ollut halukkuutta kuulla mm. ravinnon merkityksestä ihmisen kokonaisuhyvinvointiin.

Kahvitauon jälkeen siirryimme ulkotiloihin harrastamaan liikuntaa oman valinnan mukaan. Sade oli sisäohjelmamme aikana käynyt raikastamassa ilman ja sää oli nyt kaunis ja poutainen. Osa ryhmästä harrasti geokätköilyä ohjatusti ja osa pienen etsinnän jälkeen

löysi jousiammuntapaikan, jossa ohjaaja opasti jousiammunnan hienoihin saloihin. Loput nauttivat omatoimisesta maisemiin tutustumisesta kauniissa luonnossa.

Saunomisen ja uimisen jälkeen, ilta huipentui runsaaseen ja maittavaan juhlaillalliseen. Illallisen ohessa ohjelmassa oli vielä **Raimo Raittisen** tietoisku yrityskummitoiminnasta. Raimon tietoiskun jälkeen puheenjohtaja KH ja sihteeri **Aarne Vesamäki** julkaisivat hallituksen tekemän toisen päätöksen ja kutsuivat kunniajäseneksi **Pekka Kempaisen**. Pekelle luovutettiin standaaari nro.10 ja lisäksi karttapallo, että Aarnen sanojen mukaan, ”osaa palata reissuiltaan kotiin”. Peke totesi, että, ”Sakari sanoi päivällä olevansa äimän käkenä, mutta vaikka useimmiten



Mikko Tukosen luento



Maija Lepolan luento



Raimo Raittisen luento



Pekka Ryttilän tuotantoa tarjolla

olen liiankin monisanainen, en osaa nyt sanoa muutakuin KIITOS. ”

Illan päätteeksi hiljennyttiin iltahartauteen, jonka toimitti **Lasse Tamsi**.

Haluamme lausua lehden välityksellä Yrityssperheen puolesta lämpimät ja sydämelliset kiitokset kaikille luennoitsijoille.

Sunnuntai 6.9.

Sunnuntai-aamun ohjelmaan kuului vuosikokous. Kokouksen puheenjohtajana toimi

Raimo Raittinen, jonka jämerässä otteessa kokous saatiin nopeasti ja asiallisesti hoidettua ja päätökset tehtyä hyvässä yhteisymmärryksessä. Erovuorossa olivat hallituksen jäsenet **Heikki Hiltunen** ja **Raimo Raittinen**, molemmat valittiin uudelleen.

Kokouksen jälkeen päätös-sanat lausui **Kari Hintsala**. Nautittuamme lähtökahvit siirryimme isolla joukolla Heinalan rukoushuoneelle ruokailemaan ja osallistumaan seuroihin, jossa **Eino Ruusula** palveli Jumalan Sanalla.



Puheenjohtaja näyttää kuntovoimistelumallia, jota useat seuraavatkin



Näin saimme viettää antoisaa viikonloppua ystävien seurassa oppien toisiltamme ja "opettajiltamme", sekä nauttien kauniista syksyisestä luonnosta Pajulahden ympäristössä liikkuen, saunoen ja uiden puhtaassa Kukkajärvessä. Saimme ajateltavaa ja pureskeltavaa yrityselämäämme, sekä hengenravintoa elämää varten. Jäi taas mieliinpainuvat muistot mukavasta yhdessäolosta.

Lämmin kiitos kaikille osallistujille. Tapaamisiin yrittäjäpäivillä taas ensi vuonna 2016.

Juhlaillallinen



"Maailman matkaja" Peke, sai standaarin ja karttapallon kunniajäsenyyden muistoksi.

Lauantain päätös iltahartaus juhlaillallisen jälkeen, Lassi Tamsi



Onko osoitteesi muuttunut?

Toimi näin:

Ensisijaisesti kirjaudu omilla tunnuksillasi YP'n sivuille ja käy muuttamassa haluamiasi tietoja ja tallenna. Vaihtoehtoisesti voit ilmoittaa muutuneet tiedot sähköpostiin yrityssperhe@luukku.com, tai ole yhteydessä johonkin hallituksen jäsenen puhelimitse ja kerro muutokset.

Jäsenkyselyn vastaukset

Hyvä jäsen/yrittäjä

Yrittäjäperhe ry haluaa kehittää toimintaansa jäsenten tarpeita vastaavaksi. Tällä kertaa kartoitamme onnistumistamme Yrittäjöpäivien toteuttamisessa.

Kysely koskee yrittäjöpäiviä, joka pidettiin 4.-6.9.2014 Pajulahdessa Nastolassa.

Pyydämme vastaamaan oheisiin kysymyksiin asteikolla 1-5, joista 1 = olen täysin eri mieltä ja 5 = olen täysin samaa mieltä. Kunkin kysymysryhmän viimeisenä kysymyksenä on avoin kysymys, johon voitte/voit antaa sanallisen vastauksen, kommentin tai arvion.

OSALLISTUMISENI YRITTÄJÄPÄIVILLE

- | | | |
|--|-------|----|
| 1. Osallistuin Pajulahti / Nastola Yrittäjöpäiville 2015 | Kyllä | En |
| 2. Olen osallistunut Yrittäjöpäiville aiemmin | Kyllä | En |
3. Avoin kysymys: anna palautetta esim. miksi et ole osallistunut lainkaan Yrittäjöpäiville, tai vain muutaman kerran *Ajanpuute. Aina ei jouda. Monta vuotta sitten. Tulin 2 vkoa sitten jäseneksi. Aikataulut eivät sopineet. Aiheet eivät aina ole kiinnostaneet, esim. kirjanpito. Sijainti vaikuttaa paljon. Itsestä riippumattomista syistä tulee joskus päällekkäisyyksiä.*

YLEISET JÄRJESTELYT JA TIEDOTUS

	1	2	3	4	5
1. Yrittäjöpäivistä tiedotettiin tarpeeksi ajoissa	0	0	17%	17%	66%
2. Yrittäjöpäivistä tuli tieto oikeilla menetelmillä	0	0	8%	30%	62%
3. Yrittäjöpäivien yleiset järjestelyt tuntuivat sopivilta	0	0	12%	38%	50%
4. Opastus ja tiedotus paikanpäällä oli riittävää	0	0	11%	34%	55%
5. Avoin kysymys: anna palautteesi sanallisesti (perustele halutessasi vastuksiasi 1-4) <i>Ei sovi moittia.</i>					

TARJOILUT, MAJOITUS ja HINTATASO

	1	2	3	4	5
1. Yrittäjöpäivien hinnat ovat kohtuulliset	0	3%	13%	42%	42%
2. Yrittäjöpäivien majoituksen laatu on riittävä	0	0	4%	28%	68%
3. Ruokatarjoilut ovat maukkaita ja riittäviä	0	9%	9%	35%	47%
4. Välipalat ja kahvit ovat riittävät	3%	10%	21%	36%	30%
5. Avoin kysymys: anna palautteesi sanallisesti (perustele halutessasi vastuksiasi 1-4) <i>Kahvia myös auditorioon. Ruoan laatu aika huonona tänä vuonna verrattuna edellisiin vuosiin. Ilta ruoka liian myöhään, sekä päiväkahvi. Kahvia olisi voinut olla lauantaina tarjolla useammin aamupäivästä. Kahvia enemmän.</i>					

OHJELMAT JA TUTUSTUMISKÄYNNIT

	1	2	3	4	5
1. Luento- ja opetussessioden aiheet ovat vastanneet tarvetta	0	0	17%	53%	30%
2. Luennoitsijat ovat olleet mielenkiintoisia	0	0	0	55%	45%
3. Tutustumiskohteita on sopiva määrä	0	0	10%	47%	43%
4. Tutustumiskohteet ovat laadukkaita	0	0	7%	36%	57%
5. Kulttuurikohteet ovat tarpeellisia	0	10%	28%	41%	21%
6. Hengelliset puhe- ja lauluhetket pitää olla ohjelmassa	0	0	3%	13%	84%
7. Osallistuminen seuroihin/kirkonmenoihin on tärkeää	0	3%	14%	31%	52%
8. Liikunta- yms. ohjelmaa on tarpeeksi	0	4%	7%	48%	41%
9. Avoin kysymys: anna palautteesi sanallisesti (perustele halutessasi vastuksiasi 1-8)					

AJANKOHTA JA KESTO

	1	2	3	4	5
1. Syyskuun ensimmäinen viikonloppu on paras	0	0	12%	19%	69%
2. Lauantai-sunnuntai on hyvä vaihtoehto	0	10%	7%	36%	47%
3. Perjantain liittäminen mukaan on tärkeää	0	9%	26%	26%	39%
4. Päivien aloitus on sopivaan kellonaikaan	0	7%	3%	52%	38%
5. Päivien lopetus on sopivaan kellonaikaan	0	7%	14%	50%	29%
6. Avoin kysymys: anna palautteesi sanallisesti (perustele halutessasi vastuksiasi 1-5) <i>Aloitus klo 9, tai klo 10 riittäisi. Hieman lisää verkostoitumisaikaa, eli löysää. Menee myöhään illalla. Klo 10 voisi olla sopiva aika päättää ilta.</i>					

SY Y OSALLISTUA YRITTÄJÄPÄIVILLE (1 = ei lainkaan tärkeää, 5 = erittäin tärkeää)

	1	2	3	4	5
1. Yrittäjäystävien tapaaminen	0	0	0	19%	81%
2. Tiedon saanti ajankohtaisista asioista	0	3%	10%	38%	59%
3. Oman osaamisen kehittäminen	0	7%	10%	41%	52%
4. Eri yrittäjien toimintaan tutustuminen	0	3%	3%	37%	57%
5. Paikallisiin muihin kohteisiin tutustuminen	3%	0	16%	53%	28%
6. Hengelliset ohjelmaosuudet	0	3%	10%	32%	55%
7. Oman kunnon hoito ja hyvinvointi	0	3%	13%	26%	58%
8. Päästä hetkeksi hengähtämään työkiireiltä	0	0	14%	28%	55%
9. Jokin muu asia					

Jatkakaa/jatketaan samaan malliin, monipuolista ja antoisaa on ollut.

Hallitus kiittää vastauksestasi. Esittelemme kyselyn tulokset seuraavilla yrittäjäpäivillä. Tulokset julkaistaan myös Yrittysperhe-lehdessä sekä yhdistyksen nettisivuilla niiden valmistuttua.

Jokainen voi tutkia saatuja vastauksia ja palautteita tarkemmin, mutta muutama asia näyttäisi nousevan esille.

Ruoan laatuun ja kahvin saatavuuteen pitää kiinnittää jatkossa enemmän huomiota. Selkeästi kahvia ei ollut saatavilla riittävän usein ja kuitenkin sen järjestäminen paikalle ei ole kovin suuri asia. Ruoan laadusta varmaankin kritisoitiin lähinnä lounasruoan laatua, joka oli kyllä varsin vaatimaton. Teimme ruokailusta vastaavalle taholle reklamaation tästä asiasta ja olemme saaneet heidän vastineensa.

Ohjelmat ja tutustumiskäynnit näyttäisivät pääpiirteissään tyydyttävän osallistujia. Hengellisten puhe- ja lauluhetkien olemista ohjelmassa pidetään hyvin tärkeänä. Liikuntaa olisi joidenkin mielestä voinut olla jopa hieman enemmänkin, mutta pääsääntöisesti sitä pidettiin riittävänä. Jatkossakin liikuntaa pitää sisällyttää ohjelmaan.

Ajankohtaan ja kestoon tuli palautetta lähinnä alkamisajan aikaisuuteen ja lopetusajankohdan myöhäisyyteen. Näitä pitää tarkastella jatkossa. Yrittäjäpäivien kolmipäiväisyys sai hieman ristiriitaisen vastaanoton. Toisaalta halutaan väljyyttä ohjelmaan ja kuitenkin täysipainoista ohjelmaa. Tämä tuottaa haastetta jatkossa järjestäville tahoille.

Palautteen perusteella voidaan kuitenkin todeta, että Yrittäjäpäiviä pidetään tärkeänä toimintamuotona yhdistyksessämme. Yhtenä tärkeimmistä syistä osallistua Yrittäjäpäiville pidetään "yrittäjäystävien tapaamista".

Kuten eräessä palautteessa oli kirjoitettu "Jatketaan samaan malliin", niin näin tulemme tekemään ja saamamme palautteen perusteella aina hieman parantamaan seuraavilla kerroilla.

Kiitos kaikille kyselyyn vastanneille ja saamastamme palautteesta.

Hallitus



Yrittäjäpäivillä jäsenillä on mahdollisuus esitellä tuotteitaan ja tässä Anneli Kuljun monipuolinen esittelypöytä.

Yritysverheen opintomatka Budapestiin 2015

Vuoden 2015 Yritysverheen opintomatkaa päätettiin kokeilla perinteisen kevätajankohdan sijaan loka-kuun alussa 1... 4.10.

Matka suuntautui tällä kertaa Unkarin Budapestiin. Nykyisin Budapest on 525 neliökilometrin suuruinen kaupunki, jonka Tonava jakaa oikeanpuoleiseen pienempään Budan ja vasemmanpuolei-

Tonava kaunoinen virtaa ainoana jokena maailmassa 8:n maan läpi. Etualalla Elisabethin silta. Parlamenttitalo sen takana oikealla.



Ryhmäkuva Gellert vuorella

seen Pestin kaupunginosaan. Buda on hyvin moniulotteinen ja kumpuileva kun taas Pest on tasaista seutua.

Torstai-iltana klo 21 paikallista aikaa saavuimme Budapestin lentokentälle. Meitä lähti matkaan 41 yrityserhettä. Bussi ajoi meidät Ibis-Centrum hotelliimme 20 minuutissa. Hotelli sijaitsee Pestin puolella kaupungin keskustassa erinomaisella paikalla, viihtyisän Rádayn ravintolakadun varrella. Illalliselle menimme pienemmissä ryhmissä. Monet päättivätkin heti alkajaisiksi kokeilla unkarilaista ravintolaa, jossa tarjottiinkin erittäin maistuvat ateriat.

Perjantaina hotelli-aiemisen jälkeen saimme tutustua kaupunkiin bussikiertoajelulla. Oppaamme **Eva Hibay** kertoi sujuvalla suomen kielellään Budapestin nähtävyyksiä ja historiaa.

Näimme mm. Gellert-vuoren, Linnavuoren, Tonava-joen kauniita siltoja, Vapauden patsaan, Kuninkaan palatsin, Mathiaksen kirkon, Kalastajalinnakkeen sekä Oopperatalon.

Budan puolella on lukuisia terveyskylpylöitä, johtuen vuorten väliin syntyneestä repeämästä, josta saadaan tämä terveellinen ja lämmin vesi näihin kylpylöihin.

Opas kertoi myös hauska tavalla, miten yksityisautoilu on Budapestissä hankalaa varsinkin, jos sattuu pysäköimään väärin. Tämä tulee kalliiksi ja on myös vaivalloista etsiä poiskuljetettua autoa ja saattaa näin vaurioittaa "hermorakennetta".

Perjantai-iltapäivällä kävelimme Tonavan yli kaunista Vapaudensiltaa pitkin kohti Suomen Suurlähetystöä, joka sijaitsee Budan puolella lähellä Gellert'n kylpylää. Siellä meidät vastaanotti suurlähettilään sihteeri, sekä Finnpron edustaja **Attila Debreczeni**, joka piti meille esitelmän

Unkarin teollisuudesta ja taloudesta, sekä suomalaisesta teollisuudesta Unkarissa.

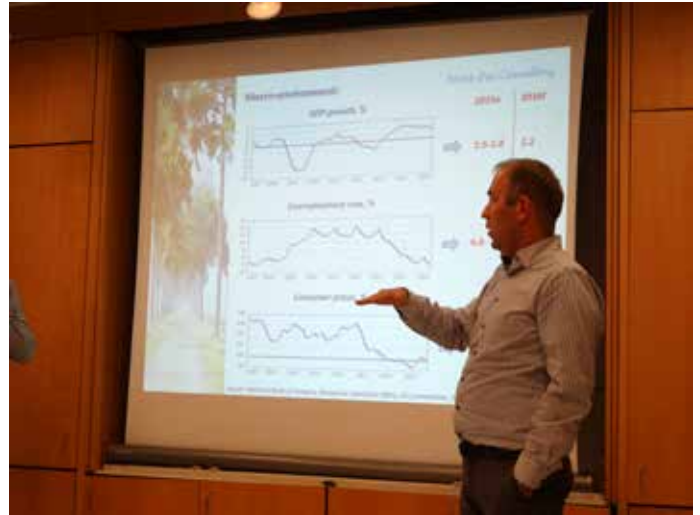
Esitys oli mielenkiintoinen ja sisälsi paljon tietoa Unkarin nykyhetkestä, kuin myös aiemmasta historiasta. Unkarin bruttokansantuote on tänä vuonna n. 2,5 % luokkaa ja ensi vuodelle ennustetaan n. 2,2 % talouskasvua. Kuten hyvin tiedämme, vastaava Suomen luku liikkuu n. 0 % kieppeillä. Suurena syynä tähän ovat halvasta työvoimasta johtuvat Unkariin tulevat suuret teollisuusinvestoinnit, jotka ovat n. 1,5...2 miljardia euroa vuosittain. Tämän lisäksi Unkari saa vuosittain EU:lta investointitukea n. 2,5...3 miljardia euroa, jotka käytetään pääsääntöisesti infrastruktuurin (maantie- ja rautatieverkoston) parantamiseen. Unkarin tuotannosta n. 70 % menee vientiin, josta n. 25 % kohdistuu Saksaan (lähinnä autoteollisuus). Unkari tarjoaa investoijille huomattavia etuuksia kuten esim. jopa yli kymmenen vuoden verovapauden, taikka verohelpotuksia, työvoiman koulutustukea ja ilmaista tonttimaata.

Unkarilaisten minimipalkka on n. € 440;- / kk. Yksityisellä puolella palkka on keskimäärin n. € 1000;- / kk.

Unkarissa toimii useita tuttuja suomalaisia teollisuusyrityksiä. Nokian nimi tuli esille negatiivisessa merkityksessä, kun Microsoft lopetti suuren Komarom'n tuotantolaitoksen Unkarissa muutama vuosi sitten.

Unkarin talouden mahdollisuuksia nyt ja tulevaisuudessa ovat autoteollisuus, lääketeollisuus, luontaisesti vahva elintarviketeollisuus, uusiutuvan energian hyväksikäyttö aluksi kaukolämpölaitoksissa ja ns. jaettujen palvelujen keskuskeskukset, jotka työllistävät jo tälläkin hetkellä n. 33000 henkeä, pääsääntöisesti nuoria.

Illalla oli vielä ohjelmassa



Attila Debreczeni luennoi



Mathiaksen kirkko ja Kalastajalinnake Linnavuoren kupeessa

risteily upealla Tonavalla oppaamme Evan johdolla. Pimenevässä illassa kaupungin rakennusten ja siltojen lukuisat valot loistivat ihanasti. Sillat ja rakennukset olivat loistokkaita ja veden pinta toisti valon ja värit hienosti.

Lauantaipäivä olikin omaehtoista tutustumista kau-

punkiin. Osa meni Gellertin kylpylään. Monet kävivät tutustumassa eri museoihin mm. "Terrorin museoon", joka kertoo sodanjälkeisen ajan poliittisesta tilanteesta. Kävipä yksi pariskunta kävelytelillä kiertämässä kauniin Margitin saaren, joka sijaitsee keskellä Tonavan



Sankarien aukio



Suomen suurlähetystössä

jokea. Useimmat suuntasivat matkansa kuitenkin ostoskeskuksiin, joita Budan puolella ovat suuri Mamut Center ja Pestissä valtava Westend City Center.

Yhteinen illallinen nautittiin upeassa Múzeum Café:ssä, jossa pääruokana oli vasikanpihvi hanhenmaksalla ja herkkusienillä. Pianisti juhlisti iltaa soittamalla sävelmiä flyygelillä, tosin turhankin äänekkäästi.

Sunnuntai-aamuna osa ryhmästä matkusti Linnavuorelle tutustumaan upeaan Mathiaksen kirkkoon. Kirkossa oli alkamassa katolinen jumalanpalvelus, johon oli mahdollisuus osallistua. Unkarinkielisen saarnan lisäksi kuultiin kaunista laulua. Opas kertoi, että saarnan aiheena oli aviosuhteen hoitamisen tärkeys.

Puolen päivän aikaan koitti retki Szentendren museo-kaupunkiin, joka sijaitsee n. 20 km päässä Budapestista. Matkalla ehdimme nähdä myös jäänteitä roomalai-

sesta kulttuurista, jotka ovat tulleet esille rakennustöiden kaivausten yhteydessä ja ovat nyttemmin suojeltu. Tutustumisen kaupunkiin aloitimme yhteisellä lounaalla idyllisessä ravintolassa, jonka jälkeen suunnistimme marsipaanimuseoon ihmettelemään mitä kekseliäämpiä luomuksia. Marsipaanista voi näköjään loihkia vaikka mitä. Jopa parlamentitalokin oli taiteiltu tästä massasta.

Pikkukaupungissa oli runsaasti aikaa tutkia ostoskatujen tuotteita, kahvitella ja kävellä pitkin Tonavan rantaan. Erittäin mielenkiintoinen oli Joulukauppa, joka on auki läpi vuoden ja josta voi ostaa mitä erilaisimpia ja hienompia joulukoristeita. Kaupassa oli myös näytteillä hyvin vanhoja joulukoristeita aina 1800-luvulta alkaen.

Szentendrestä jatkoimme matkaa lentokentälle ja kohti koto-Suomea, jonne saavuimme puolen yön jälkeen.

Marjo Nieminen

Budapestin Parlamenttitalo yövalaistuksessaan



Öljyhamppu

Kasvikunnan kruununjalokivi

Yli kolmen miljoonan maapallolla kasvavan syömäkelpoisen kasvin joukossa hampunsiementen ravintoarvot ovat omaa luokkaansa. Hampunsiemenet sisältävät proteiineja eli valkuaisaineita ja välttämättömiä rasvahappoja ihanteellisessa suhteessa ihmisen ravitsemusta ajatellen. Ainoastaan soijapavut sisältävät prosentuaalisesti enemmän proteiinia. Hampunsiemenen proteiinin koostumus on kuitenkin ainitlaatuinen kasvikunnassa: 65 % siementen sisältämästä proteiinista on globuliiniedestiinin muodossa. Globuliinit ovat tärkeitä muun muassa elimistön immuunireaktioissa

ja hormonien sekä hivenainesten kuljettajina.

Hampunsiementen proteiinit edestiini ja albumiini sisältää kaikkia ihmiselle välttämättömiä aminohappoja. Sekä edestiini että albumiini ovat hypoallergisia eli ne aiheuttavat hyvin vähän allergisia reaktioita. Monet ihmiset sen sijaan ovat allergisia tyypillisille proteiininlähteille kuten maitoproteiinit (kaseiini, hera) tai soija. Hampunsiemen on myös gluteeniton.

Hampunsiemen on peruslähde kehollemme välttämättömille omega-rasvahapoille. Rasvahapot toimivat voimakaina antioksidanteina, pitävät ihomme kunnossa ja torjuvat tulehduksia kehossamme sekä suojelevat aivojamme ja silmiämme. Rasvahapot

sitovat happea, jota tarvitaan ruoan polttamisessa energian tuottamiseksi elintoimintoja varten. Soluissamme happi toimii suojana viruksia, sieniä ja bakteereja vastaan estäen niiden lisääntymistä. Rasvahapot kiihdyttävät aineenvaihduntaa, jonka vuoksi rasva palaa nopeammin. Tärkeä seikka hampunsiemenen rasvahapoissa on, että omega 3- ja omega-6-rasvahappoja on hampunsiemenessä samassa määrällisessä suhteessa kuin niitä on terveessä ihmiskudoksessa.

Hampunsiemen sisältää 37:ää eri mineraalia, antioksidantteja, anti-karsinogeenia tunnettua lehtivihreää sekä A-, E-, B1-, B2-, B3-, B6- ja C-vitamiineja. Siemen on myös hyvin kuitu-pitoinen.

Öljyhampun viljely

Hamppu viihtyy ravinteikkailla, kuohkeilla ja ilmavilla multavilla sekä hiekkaisilla mailla. Maan pH:n suhteen hamppu vaatii yli 5,6 ja suositus pH on 6-7. Hamppu kestää kevähallouja jopa -5 °C asti. Yleisesti hamppu sopii parhaiten alueille, joissa on kohtalainen sademäärä ja hyvä viljavuus.

Öljyhampun kasvuaika on 135–140 vuorokautta. Sadon laadun varmistamiseksi puintiin kannattaa lähteä jo aiemmin etenkin sateisina syksyinä. Kylvöä varten maan lämpötila tulee olla vähintään mieluiten 8-10 °C. Lämmin ja kostea maa varmistaa hampun nopean kasvuun lähden ja hyvissä olosuhteissa oraat nousavat pintaan noin viikossa.





Leikkuupuitavalle öljyhampulle suositeltava kylvösiemenmäärä on 125–300 kpl/m². Siemenen kylvösyvyys on 1–2 cm. Kylvö onnistuu perinteisillä kylvölaitteilla, mutta varovaisuutta tulee noudattaa, koska siemenellä on korkea öljypitoisuus ja se saattaa helposti särkyä kylvökoneessa.

Hamppu on nopeasti kasvava C4-yhteyttämistä eli jatkuvaa yhteyttämistä käyttävä kasvi. Nopean kasvun vaihe kestää 1,5–2 kuukautta eikä kasvi lakoону helposti. Hedekukinto on valmis pölyttämiseen noin 1,5 kuukautta kylvöstä ja tuulipölytys kestää 2–4 viikkoa. Pölytyksen aikoihin kasvin pituuskasvu heikkenee ja emitähkän muodostuminen alkaa.

Hamppu on valoherkkä kasvi ja kukkiminen alkaa kunpäivät lyhenevät. Aikaisin kylvetty hamppu voi kasvatata pidemmät varret ja antaa suuremman sadon, mutta kukinto ja kypsyminen eivät kuitenkaan ajoitu aikaisemmalle ajankohdalle. Samasta syystä myöhään kylvetyllä öljyhampulla ei tule olemaan riittävästi biomassaa tuottamaan hyvää siemensatoa.

Satoa on realistista odottaa 700–1000 kg hehtaarilta.

Markkinat

Hampputuotteiden markkinat ovat vielä pienet Suomessa. Kuluttajien kysyntä kotimaisille hampputuotteille on kuitenkin tällä hetkellä kovempi kuin saatavuus. Yhtä aikaa viljelyn ja tuotteistamisen kehittämisen kanssa on huolehdittava markkinoinnista. Tällä hetkellä hamppua sisältävät elintarvikkeet ovat vielä erikoisliikkeiden käsissä ja pitkälti tuontitavaraa. Suurin myynnin kasvu on nettikaupassa, mihin kotimainenkin kuluttaja tottuu entistä enemmän.

Markkinapotentiaalista antaa viitteitä erilaisten ravintodieettien ja ismien nousu, keliakian ja ruoka-allergioiden lisääntyminen sekä kuluttajien ympäristötietoisuuden kasvu. Harvoilla kasveilla on niin laadukas proteiinikoostumus kuin öljyhampulla, joten siitä saa erinomaisen kotimaisen proteiininlähteen kasvisruokavaliota noudattaville ja muillekin.

Öljyhampun mainosargumentteja:

- Gluteenittomuus
- Allergeenittomuus
- Kotimaisuus
- Ympäristöystävällisyys
- Korkea proteiinipitoisuus
- Rasvahappokoostumus (omega 3, 6 ja 9)
- Turvallisuus

Lähteet:

Nina Seppälä: HAMPPU - MAHDOLLISUUKSIEN KASVI; opinnäytetyö. Varsinais-Suomen maaseutuammattioppilaitos 1998.
Noora Norokytö: Hyötyhamppuhanke. Turun AMK 2011–2013

Lisätietoa öljyhampusta:

www.hamppufarmi.fi
www.hyotyhamppu.fi
www.kukin.to/tietosivut/hamppu/pohinaseppala.html

Murtolan Hamppufarmi

Murtolan Hamppufarmi on osa Murtolan maatilaa joka sijaitsee Lounais-Suomessa

Murtolan kunnassa. Tila on vuonna 2015 siirtymävaiheessa luonnonmukaiseen tuotantoon ja tuotantokasveihin kuuluu öljyhampun lisäksi ohra, vehnä, herne ja ruis. Viljelijäperheeseen kuuluu **Ville Virtanen, Virve Kettunen ja Elias-poika**.

Hamppufarmi toimii öljyhampun viljelijänä, tuotteistajana/jalostajana ja öljyhampupusadon ostajana muilta viljelijöiltä. Vuonna 2015 öljyhampun viljelyala oli sopimustuottajat mukaan lukien noin 80ha. Tämänhetkisiä tuotteita ovat kokonainen ja kuorittu hampunsiemen, hamppuöljy, hamppusuklaa sekä hamppurouhe. Hampuraaka-ainetta tila tuottaa ja puhdistaa myös mm. leipomoille, josta tehdään esimerkiksi hamppuleipää. Yrityksen tuotteilla on verkkokaupan lisäksi noin sata jälleenmyyjää pääasiassa Varsinais-Suomen ja Uudenmaan alueella. Tila on myös mukana muutamassa Varsinais-Suomen Reko-ruokaringissä.

Mikko Ryttilä

Kirjoittaja teki 2015 Koulutuskeskus Salpauksessa merkonomitutkimuksen harjoitustyön hampputuotteiden markkinoinnista.

Tuisa Oy

Hyvän olon tuotteita

Auralainen taloushallinnon merkonomi **Tuija Karabulut** s. 1978 toimi uransa aluksi Turussa kirjanpitäjänä ja järjesti siinä sivussa Suolakutsuja. Ihastuminen suolan terveysvaikutuksiin sai hänet perustamaan toiminimi Tuisa-Tuotteen 2007, jolloin hän lähestyi 30 vuoden ikää. Yritys lähti nopeaan kehitykseen ja muuttui osakeyhtiö Tuisaksi 2011. Nimen loppuosa tuli Tuijan silloisesta sukunimestä Salminen.

Vuonna 2015 firmassa on toisena työntekijänä markkinoinnista huolehtiva **Kirsi Dahlbom**, auralainen hänkin. Tuijan puoliso **Sahin** hitsaa Raision telakalla ja auttelee vapaa-aikana logistiikassa.

Päivittäin lähtee 1-15 lähetystä, joita sopimuskuljettajat rahtaavat asiakkaille. Liikevaihto on lähestymässä puolta miljoonaa vuodessa, ja firma on velaton. Luottotappioriskijä on sen verran, että saatavia valvotaan. Ruokasuolatuotteita rasittaa vain 14 %:n alv, muita tuotteita normaalit 24.

”Enpä ole kaivannut kirjanpitäjäksi”, kuittaa Tuija, joka epäilemättä osaa hyvin senkin alan. Kirjanpitoasiakkaita olisi pyrkimässä, mutta emäntä rajaa sen lähipiiriin. Hän on Toivosen tunnettua yrittäjäsukua, Kallen jälkikasvua, Reijon ja Pirjon tytär. Lapsia hänellä on lukiolaispoika ja peruskoululaistyttä.

Suolan ihmemaailma

Kaikki tietävät, että suola on välttämätön mauste ja ruokien säilöjä, joka mainitaan Raamatun Vuorisarnassakin. Mutta sillä on myös monia muita ominaisuuksia, mutta vain luonnontilaisena. ”Puhdistettu NaCl, josta kaikki arvokkaammat aineet on poistettu mm lääketieteelliseen käyttöön, on jopa myrky”, Tuija kertoo.

Suolaa voidaan käyttää voiteisiin ja shampoooseen. Siitä saa terveydenhoidossa yleisesti käytettäviä suolahuoneita. Tuisalla on siitä köyhän miehen malli, kiukaan päälle ripustettava vuolukivivati sisältäen kistallisuolakimpaleita. Sekä suuren suosion saavuttanut kanadalainen Saltair-suolaterapia laite joka luovuttaa suola hiukkaisia huoneilmaan. Suolaa voi



Tuisan henkevä logo

hengittää ja se on tehokas apu esim. keuhko- ja hengitystieongelmiin. Kaiken huipuna valaisimissa lämpiävä suola luovuttaa negatiivisia ioneja, jotka tekevät ilman tomuhiukkasista painavia.

Saatuana nimeä ja mainetta, Tuisa on ottanut valikoimaansa muita vastaavia luonnontuotteita. Yhtenä voi mainita oliiviöljysaippuat lisättyinä monilla hienoilla kasveilla kuten ruusu, laventeli, timjami ja Aloe Vera. Tuisa maahantuo myös Amerikasta maailman johtavaa luonnon mineraalidodoranttisarjaa –Crystal.



Tuisan näyttävät messuosastot ovat tärkeä markkinointikanava



Kuormalava lähdössä asiakkaalle Aurasta

Ketjunhallinta

Tuisalla on omat toimitilat Auran keskustassa entisessä apteekkitalossa. Konttori ja pikkuvarasto ovat kellarissa. Isompi logistiikka pyörii Tuijan sisaren miehen talon kavinavetassa Marttilan Prunkilassa Kraappan tilalla. Kristallisuolaa tulee pääasiassa Pakistanista Himalajan vuoriston juurelta. Peruserä on kontillinen, 25 tonnia.

Tuisa on hyvinvointi- ja terveysalan tukkuliike, jolla on noin 400 jälleenmyyjää ja verkkokauppa alulla 5 %:n osuudella. Tuotevalikoima käsittää 2015 kaikkiaan 90 nimikettä. Pääotsikoita ovat elintarvikesuolat, saippuat ja muu ihonhoito, valaisimet ja kynttilälyhdyt.

Tuisa on ahkera messuilla kävijä. Vuoden 2015 on ollut kuusi isoa tapahtumaa kuten esimerkiksi Helsingin I Love Me terveys- ja kauneusviikonloppu.



Tuisan tiimi. Vasemmalta Kirsi, Tuija ja Sahin.



Hienoilla tuotteilla on hienot pakkaukset.



Köyhän miehen suolahuone



Saltairilla terveellisiä suolahiukkasia huoneilmaan

Franchising

Mitä Franchising on?

Franchising -yrittäjä on lain edessä aivan tavallinen yrittäjä, jolla on kaikki samat vastuut ja velvollisuudet kuin kenellä tahansa yrittäjällä. Suomen laki ei erota franchising -yrittästä muusta yritysmuodosta. Yritysmuoto voi olla mikä tahansa Suomessa sallituista yritysmuodoista, joista merkittävimmät ovat osakeyhtiö, kommandiittiyhtiö ja toiminimi. Valinta näiden välillä tulee tehdä samoin periaattein kuin muutenkin yritysmaailmassa - siihen vaikuttaa ainakin yrityksen liikevaihto ja henkilöstön määrä.

Franchise (toimilupa tai edustus) tai verbimuodossa franchising (toiminta toimiluvalla) on menettely, jossa yrittäjä hankkii oikeuden käyttää tavaramerkkiä ja menetelmiä harjoittamassaan yritystoiminnassa. Tästä oikeudesta yrittäjä suorittaa *Franchise-fee*n (toimintamaksu), joka voi olla kiinteä kausittainen maksu tai prosentuaalinen osuus myynnistä tai voitosta. Siihen sisältyy usein myös toiminnan aloitusmaksu. Sopimukseen ja sen maksuun sisältyy eri ketjuilla erilaisia asioita. Yleisimpiä ovat koulutus, tukipalvelut, sovellukset, materiaalit ja mainonta.

Tavaramerkin tai liikeidean omistaja voi jakaa vastuu- taan hankkimalla alueellisia yrittäjiä, joille se luovuttaa master-sopimuksen, oikeuden muodostaa franchising-ketjun. Näin toimivat yleensä kaikki kansainväliset franchising-toimijat. Kun master-yrittäjä on valtakunnallinen toimija, niin sen vastuisiin kuuluu toiminnan lokalisointi eli paikallisten lakien ja säädösten huomioiminen ja materiaalin kääntäminen paikalliselle kielelle. Jos ky-

seessä on tuotemyynti, niin myös varastointi ja logistiikka on usein hoidettu tällä tasolla. Väliporras vastaa myös yrittäjien ja joskus myös yritysten työntekijöiden hankinnasta ja koulutuksesta.

Franchising -sopimuksessa on aina kaksi osapuolta, joista molemmat ovat itsenäisiä yrittäjiä. Toimiluvan antaja (franchisor) antaa toimiluvan ottajalle (franchisee) oikeuden harjoittaa hallitsemansa toimintaa sovitulla toiminta-alueella. Antaja on yritys, jolla on master-sopimus (hallintasopimus) isommalle alueelle - esimerkiksi Suomeen tai koko Eurooppaan - tai se on yritys, joka on itse kehittänyt toimintamallin, jolloin se omistaa tuotemerkin. Master-sopimuksen haltija luovuttaa omalla toiminta-alueellaan sopimuksia ottaja-yritykselle, jotka varsinaisesti toteuttavat ketjun toimintamallia.

Toiminta perustuu yritysten väliseen yhteistyöhön. Jokainen ketjuun kuuluva yritys vastaa itse kaikista vastuistaan ja velvoitteistaan. Pääsääntöisesti ketjussa toimivien yritysten välillä ei ole sopimuksia, mutta antaja yleensä rajoittaa toiminta-alueita, jolloin keskinäistä kilpailua ei ole. Hyvin johdetussa ketjussa yrittäjät tukevat toisiaan esimerkiksi yhteisillä koulutuspäivillä.

Logot ja brändi ovat antajan, mutta ottaja saa käyttää niitä toiminnassaan. Usein kuluttaja tuotetta tai palvelua ostaessaan ei edes tiedä sitä, minkä niminen yritys palvelun tuottaa - muuten kuin laskusta ja kuitista. Ottaja sitoutuu noudattamaan toiminnassaan antajan määrittelemiä ohjeita, jotka voivat olla määrääviä, rajoittavia, opastavia tai suosittavia.

Antajalla on toimintakäsi-

kirja, jonka avulla se ohjaa ja opastaa - myös rajoittaa ottajaa. Lähtökohtaisesti tuossa opuksessa on kaikki se tieto, minkä avulla liiketoimintaa voidaan toteuttaa. Markkinointi, koulutus, raportointi ja logistiikka ovat esimerkkejä kirjan sisällöstä.

Kenelle Franchising-toiminnasta on hyötyä

Yleisesti ottaen siitä on hyötyä kaikille - jos ketju on kunnossa.

Liikeidean kehittäjä pystyy hyödyntämään liikeideaansa, kun se saa myytyä sen kopioita. Useimmiten antaja toimii myös itse yhtenä ottajana, jolloin se pystyy parhaiten kehittämään toimintamallia. Tuotto konseptin omistajalle tulee ottajilta saaduista maksuista, joten tuotto perustuu täysin idean toimivuuteen.

Antajan tuotto pohjautuu yrittäjien määrään tai heidän onnistumiseensa - riippuen sopimuksista. Jos esimerkiksi logistiikka ja varastointi kuuluvat antajan vastuisiin, niin tästä tulee myös tuottoa. Usein väliporras vastaa myös yrittäjien ja joskus myös yrityksen työntekijöiden koulutuksesta - tietenkin maksua vastaan.

Ottajan ei tarvitse keksiä pyörää uudelleen. Hän saa aloitusmaksun ja kuukausimaksun maksamalla toimivan liikeidean. Kaikki yrittäjän riskit toki ovat yrittäjän uhkana, mutta jos brändi tai liikeidea on toimiva ja ketjun tuki on hyvä, niin yrittäjä voi keskittyä varsinaiseen toimintaan ja sitä kautta tuottoon.

Kuluttaja saa tasalaatuis- ta palvelua. Koska muun muassa liikeidean kehitykseen, markkinointimateriaalin tekemiseen, mainontaan, koulutusmateriaaliin tai logistiikkaan ei kuluteta jokaisessa

yrityksessä voimia, niin myös kuluttajahinnat pystytään pitämään kilpailukykyisinä.

Franchising-ketjuja

Suomessa toimii tällä hetkellä lähes sata ketjua, joissa sovelletaan franchising-periaatetta. Uusia tulee ja vanhoja poistuu tasaiseen tahtiin. Tässä on lueteltu muutamia Suomessa toimivien franchising-ketjuja.

Kansainvälisiä toimijoita, joilla on Suomessa oma paikallinen master-yrittäjä, ovat esimerkiksi Gigantti, Hertz, Home Instead Senior Care, McDonald's, R-kioski ja Subway. Suomalaisia franchising-mallilla toimivia ketjuja ovat muun muassa Aarikka, Arnolds, Hesburger, Kaivokukka, Kotipizza, Marian, Talousverkko ja Vianor.

Franchising-toiminnalla on Suomessa kattojärjestö, Suomen Franchising Yhdistys ry, joka pyrkii valvomaan ketjujen eettisyyttä ja toiminnallisia malleja. Esimerkiksi toimintakäsikirjojen soveltuvuutta paikalliseen toimintaan voi tarkistuttaa heidän avullaan.

Home Instead Senior Care

Kirjoittaja toimii yrittäjänä Home Instead Senior Care -ketjussa (HISC). Ketju on perustettu Yhdysvalloissa yli 20 vuotta sitten ja se toimii maailmanlaajuisesti. HISC on tällä hetkellä seniorien hoivapalvelu-toiminnassa alan maailman suurin ketju, sillä on yli 1000 toimipistettä - yrittäjää - eri puolilla maapalloa. Suomessa käytämme nimeä Home Instead Seniorihoiva


Meille se on henkilökohtaista

(HIS). Yrittäjiä on pääkaupunkiseudulla, Lahdessa, Tampereella ja Turussa - toiminta on laajenemassa. Oma toiminta-alueeni on koillinen Helsinki.

Meidän tulkintamme mukaan seniori-ikäisiä ovat kaikki yli 63-vuotiaat. Saman tulkinnan tekee Suomen valtio, koska tälle ikäryhmälle tuotettu hoivapalvelu on vapautettu arvonlisäverosta.

Tutkimusten mukaan valtaosa seniori-ikäisistä haluaa asua kotonaan niin pitkään kuin mahdollista. Me olemme auttamassa tässä. Kaiken lisäksi suomalaisten odotettu elinikä kasvaa. Tänä vuonna syntyvät elävät jo arviolta keskimäärin 88-vuotiaiksi. Tällä vauhdilla senioreita on kohta enemmän kuin työikäisiä.

HIS tarjoaa seniori-ikäisille laajan valikoiman ei-sairaanhoidollisia palveluita. Annamme hoivaa, emme hoitoa. Asiakkaamme asuvat pääsääntöisesti omissa kodeissa, mutta tarjoamme apua myös palvelutalojen asukkaille - muun muassa seuranpitoa ja ulkoiluapua. Tarjontamme sisältää kaiken sen, mitä muinoin kodinhoitaja toi tarvitsevalle. Seniori saa kauttamme henkilökohtaista hoivaa (peseytyminen, pukeutuminen, ruokailu ja liikkumisen avustaminen sekä lääkkeenotosta muistuttaminen), kotiavustajapalveluita (kotisiivous, kaupassakäynti, ruoanlaitto ja asiointiapu) ja kumppanuus- ja seuranpitoa (keskustelu, lukuhetket, yhdessäolo sekä seura matkoilla, konserteissa ja erilaisissa tapahtumissa). Palvelemme 24 tuntia vuorokaudessa vuoden jokaisena päivänä. Lisäksi on mahdollista saada hoivaa sairaalasta kotiutumisen tueksi, tarvittaessa yhteistyössä kunnallisen kotihoidon tai muun sairaanhoidollisen tahon kanssa.

Sloganimme kuvastaa erittäin hyvin toiminta-ajatus-

tamme: "meille se on henkilökohtaista". Tämä tarkoittaa sitä, että pyrkimyksemme on olla asiakkaan lähellä ja tukena, ei ainoastaan tehdä tarvittavia töitä. Meillä sama "lähimmäinen" on esillä jo peruskoulutuksen aikana.

Työn tekee hoivanantaja. Heidän rekrytointiinsa ja koulutukseensa löytyy hyvä ohjeistus toimintakäsikirjasta. Koulutuksessa kiinnitetään huomiota muun muassa turvallisuuteen ja salassapitovelvoitteisiin. Taidollisesti koulutus sisältää esimerkiksi päivittäisten toimintojen avun, muuttuvan käyttäytymisen hallinnan ja turvallisesta ympäristöstä huolehtimisen.

Ketju antaa yrittäjille laajan alkukoulutuksen. Suuri osa markkinointimateriaalista ja koko hoivanantajille annettavan koulutuksen materiaali tulee ketjulta. Yhteistyö eri yrittäjien kanssa on hyvää, tällä tasolla tietoa jaetaan toisille, koska emme kilpaile keskenämme - jokaisella on oma toiminta-alue. Teemme hyvää yhteistyötä myös paikallisten kunnallisten kotihoidon ja sairaaloiden kanssa. Pyrimme kaikkialla olemaan muiden tekijöiden kanssa yhteistyössä - ei kilpailemassa.

Ketju tekee Suomessa vuosittain muutaman kampanjan. Tällä hetkellä nettisivuillamme www.homeinstead.fi on materiaalit kolmesta kampanjasta. Jokaisessa kampanjassa pyrkimys on tuoda sellaista informaatiota, josta on hyötyä kaikille seniori-ikäisille tai heitä elämässä kohtaaville. Vuoden alussa tuotimme opaskirjasen "5 vinkkiä sairaalakierteen katkaisemiseksi". Kesän kynnyksellä tuli painosta yhteistyössä ravitsemusterapeutti Hanna Partasen kanssa tehty "Hyvää ruokaa senioreille". Syksyllä ilmestynyt opas "Muistisairaahan kohtaaminen" puolestaan on hyvä kertauskirja aivan jokaiselle, joka kohtaa arjessa



Opaskirjoista löytyy tarpeellista tietoa jokaiselle.

ikäntyviä ihmisiä. Kaikista löytyy lisämateriaalia kotisivuiltamme.

Nyt jouluna meillä on jo viidettä kertaa käynnissä joulukukkakampanja "Ole joulupukkina seniorille". Siinä kuka tahansa voi ostaa anonyymisti lahjan tunte mattomalle vanhukselle.

Me välitämme sen edelleen paikallisen kotihoidon tai seurakunnan diakoniatyön välityksellä yksinäiselle vanhukselle. Sivuiltamme on luettelo kampanjassa mukana olevista kukkakaupoista.

Aarne Vesamäki

Loppuun yrityksen Home Instead Senior Care inc:n arvot, jotka ovat myös oman toimintani arvot:

- To honor God in all we do
- To treat each other with dignity and respect
- To encourage growth in ourselves and others
- To build value in our service to others

Vapaasti suomennettuna

- Luotamme Jumalaan kaikessa mitä teemme
- Käsittelemme toisiamme arvokkaasti ja kunnioittavasti - jokainen on lähimmäinen
- Kannustamme kaikkia kasvuun - myös henkiseen kasvuun
- Tuotamme arvoa palvelumme kautta - palvelemme muita auttaen

Hyvä ruokavalio vahvistaa senioria

Ikä karttuessa ravitsemuksen merkitys toimintakyvyn ylläpitämiselle korostuu. Keho tarvitsee vähemmän energiaa, mutta enemmän ravintoaineita. Monipuolisen ruokavalion noudattaminen voi kuitenkin olla hankalaa lääkityksen, sairauden, muistiongelmien tai fyysisten rajoitteiden vuoksi. Kauppaan ei jaksa huonoina päivinä mennä, ja kauppakassien kantaminen on työlästä. Ruuanlaittoon ei välttämättä jaksa päivittäin ryhtyä, joten ruokavalio saattaa yksipuolistua.

Erityisesti ikäihmisillä on tärkeää havaita pienetkin ravitsemukseen liittyvät muutokset, jotka voivat pitkittyessään heikentää toimintakykyä ja mahdollisuutta asua kotona. Tämän johdosta Home Instead Seniorihoiva on käynnistänyt kampanjan seniorin monipuolisen ravinnon tueksi. Kampanja on toteutettu yhteistyössä ikääntyneiden terveyttä, toimintakykyä ja elämänlaatua edistävän Gery ry:n ravitsemusasiantuntija Merja Suomisen sekä senioreiden ravitsemuksesta kirjan julkaisseen ravitsemusterapeutti Hanna Partasen kanssa.

Kampanjamme oppaassa kerrotaan monipuolisen ravinnon vaikutuksesta ikäihmisen hyvinvointiin, sekä esitellään vinkkejä seniorin ruuanlaittoon ja ruokahuollon helpottamiseen.

1. Virheravitsemuksen varoitusmerkit
2. 12 seniorin superruokaa
3. Hanna Partasen helpot ja maistuvat reseptit

Voit ladata oppaan nettisivuiltamme www.homeinstead.fi, tai pyytää painetun oppaan lähimmästä toimipisteestämme.

Ota yhteys lähimpään Home Instead Seniorihoivan toimistoon saadaksesi tukea tilanteeseesi. Tarjoamme maksuttoman konsultaation!



Ota yhteyttä 010 850 9540

Home Instead Seniorihoiva Helsinki Koillinen
Teerisuonkuja 1, 00700 Helsinki
aarne.vesamaki@HomeInstead.fi • HomeInstead.fi

Vinkkejä ostoksille ja ruuanlaittoon

Kun ostosten tekemiseen varataan riittävästi aikaa, voi kauppareissu yhdessä läheisen tai avustajan kanssa olla mukava tapahtuma, jossa mielikin piristyy.

1. **Suunnittele etukäteen.** Viikon ruuat kannattaa suunnitella ennen ostoksia yhdessä läheisen tai avustajan kanssa. Näin ei kaupassa tarvitse käyttää turhaan energiaa ruokalistan miettimiseen.
2. **Helpota ruuan valmistusta puolivalmisteilla.** Voit ostaa pakkaseen muutamia hätävararuokia, kuten valmista lohikeittoa, pakastekalaa, kasviksia ja perunamuussia. Ainesta.
3. **Varaa kaappiin kuiva-aineita ja säilykkeitä,** kuten liha- ja kalasäilykkeitä, näkkileipää tai hapankorppua, ja vaikkapa purkkihernekeittoa. Myös lasten hedelmäsoseet säilyvät hyvin.
4. **Hyödynnä kaupan valmisruokatiskit.** Niistä voi valita valmiit tuoreraasteet ja mieleisensä lämpimät ruuat.
5. **Pakasteosastolta löydät helposti uunituoretta välipalaa.** Pakasteesta löytyy monenlaisia raakapakastettuja tuotteita karjalanpiirakoista voisilmäpulliin, jotka valmistuvat nopeasti uunissa.
6. **”Tuunaa” valmisaterioista ravitsevampia.** Lisäämällä kasviksia tai raejuustoa saa hyvin parannettua valmisaterian ravintoarvoja.
7. **Tilaa ruokaostokset kotiovelle.** Monesta ruokakaupasta voi nykyään tilata nettitilauksena ruokaostokset kotiin. On kuitenkin hyvä varmistaa, että apukäsiä on saatavilla tilauksen saapuessa myös ostosten purkamiseen, sillä kylmätuotteet pilaantuvat herkästi. Myös kotihoidot ja monet hoivapalvelut tarjoavat kauppapalveluita.
8. **Selvitä mahdollisuus kotiateriapalveluihin.** Monissa kunnissa voi tilata palvelun, jossa ateriat kuljetetaan kotiovelle saakka. Saatavilla on myös ateriat-automaatteja, jotka säilyttävät parin viikon ruuat pakastimessa, ja kone lämmittää valitun aterian valmiiksi kiertoilmauunissa.

Kannattaa pyytää apua ruokahuoltoon omaiselta tai läheiseltä ystävältä. Myös Home Instead Seniorihoivan hoivanantajat avustavat ruokaostosten tekemisessä ja ruuanlaitossa.

SENIORILTA

24/7-urakka

Kilpailukyky? Mitä se sellainen on? Yhteiskunnassa puhutaan tällä hetkellä Suomen huonosta kilpailukyvystä suhteessa kilpailijamaihin, ja se selitetään usein liian suurella tuotannon kustannustasolla.

Kokemukseni mukaan liike-elämässä kilpailukyky on selkeästi laajempi kysymys kuin tuotannon kustannusten taso. Kirjallisuudessa kilpailukyky merkitsee toimijan, yleensä yrityksen, toimialan tai kansantalouden, kykyä selviytyä taloudellisen kilpailun olosuhteissa. Kilpailukykyä voidaan arvioida esimerkiksi hinnan, markkinoinnin tai tietotaidon perusteella. Sanoisin laajemmin, että kilpailukyky riippuu kaikista yrityksen liikeideaan kuuluvista tekijöistä: markkinoista, tuotteesta, tuotanto- ja toimintaresursseista sekä ylivoimaisesta osaamisesta. Se voidaan lisäksi mitata erikseen kotimaisilla ja kansainvälisillä markkinoilla.

Yrittäjän tai yritysjohtajan mieluisiin kehittämistehtäviin kuuluu pitää huolta kilpailukyvystä ja kehittää sitä. On syytä jättää arkiset rutiinitehtävät henkilöstölle ja keskittyä kehittämään tärkeintä: kilpailukykyä. Mitä se sitten käytännössä merkitsee? Asetetaan fokus esimerkiksi ylivoimaiseen osaamiseen, ja osaksi myös tuotanto- ja toimintaresursseihin. Paras kilpailukyky varmistetaan sillä, että olet parempi tai teet asiat fiksummin kuin kilpailijat. Yrittäjän ja henkilöstön osaamisen strateginen kehittäminen tulee olla yrittäjän huolenpidon kärkipaikoilla.

Empiirisen tutkimukseni mukaan keskisuurret ja pienet yritykset ovat nihkeitä investoimaan henkilöstövoimavarojen kehittämi-

seen. Poikkeuksiakin on. – Tuotanto- ja toimintakustannukset pysyvät kurissa, kun tutkit päivittäin yrityksesi toimintatapoja, toiminnan prosesseja. Jos tässä tarkkailussa on huolimaton, kustannukset nousevat hiljalleen jatkuvasti. Hyvä testi on se, kun miettii sitä, aionko toimia huomenna tämän päivän keinoilla. Jos vastaat kysymykseen myöntävästi, olet ylläpitäjä, mutta et kehittäjä. Kehittämisessä on itsestään selvää, että osaat itse kustannuslaskennan, tai osaat hyödyntää sitä.

Kehittämisen perusasioita on asiakkuuksien, markkinoiden ja tuotteiden kilpailukykyyn kehittäminen. Yhteenvedona totean, että yritysjohtajan kokonaisvaltainen 24/7-urakka on kilpailukykyyn kehittäminen. Siitä ei voi luistaa lomamatkallakaan. Eikä tarvitsekaan, koska aivosi työskentelevät kehittämisen hyväksi myös rentoutuessaan. Näinä päivinä olemme lukeneet yrittäjistä, jotka ovat realisoineet yrityksensä ja saaneet mukavan tilin. He ovat onnekkaita, mutta he ovat hoitaneet 24/7-urakkansa hyvin.



Jaakko Ansaharju

RAKENNAMME HOIVAKODIT JA PÄIVÄKODIT AVAIMET KÄTEEN -PERIAATTEELLA



Ammattirakentamista
erityisryhmille

www.hoivarakentajat.fi

AVAIMET ONNISTUNEeseen HANKKEeseen:

- Avaimet käteen kokonaispalvelu. Sinun ei tarvitse itse huolehtia rakennusprojektin etenemisestä. Viikkoraportointimme pitää sinut ajan tasalla.
- Valmiilla, hyväksi havaituilla suunnitteluratkaisuillamme rakennat kustannustehokkaammin rakentamisen laadusta tinkimättä!
- Hallittu projektijohto koko rakennusajan varmistaa sovitun budjettipohjan ja aikataulun toteutumisen – välttää rakennusaikaiset lisäkustannukset!
- Suunnitteletko hoivakodin perustamista tai rakentamista? Ota yhteyttä tapaamisen sopimiseksi!



KAARI RAKENNE

www.kaarirakenne.fi



Kaarirakenne suunnittelee ja rakentaa

kustannustehokkaita, teräksenlujuja
itsekantavia kaarihalleja kohteisiin,
joissa tarvitaan kestäväää säänsuojaa.
Itsekantavan erikoisrakenteen myötä
kaarihallimme eivät tarvitse erillistä



runkoa, joten kaarihallit voidaan rakentaa nopeasti ja kustannustehokkaasti mm. autoille,
lentokoneille, maatalouskoneille, tavaroille ja eläimille. Teräshallin rakenteen voi tarvittaessa
lämpöeristää esim. ruiskutettavalla uretaanieristeellä.

*Toteutustavan ja toimitussisällön voit itse valita – se voi olla täysin avaimet käteen tai
vaikkapa pelkkä hallitoimitus itse tehtyjen perustusten päälle. Selkeä projektimallimme takaa,
että sovittu aikataulu ja budjetti pitävät. Nopeimmillaan rakennamme kaarihallin jopa viikossa!*

LAAJA VALIKOIMA LAADUKKAITA TUOTTEITA

ILVES
MAALIT

Kotimaisesta Ilves Maalit -tuoteperehestä löydät kaiken, mitä maalaustöissä tarvitset. Kattavaan valikoimaamme kuuluvat **sisä-** ja **ulkomaalit**, **kalustemaalit**, **lakat**, **puunsuojat**, **pohjusteet** ja **tasoitteet**. Ensiluokkaiset, tiukat laatuksiteerit täyttävät tuotteemme takaavat onnistuneen lopputuloksen. Saatavilla jälleenmyyjiltämme kautta maan.



ilvesmaalit.fi

SUOMALAISTA MAALIOSAAMISTA

**Kuljetuspalvelua
nosturiautoilla**

**Kuljetus
J.Heinonen Oy**

Ota yhteyttä ja kysy nosto- ja
kuljetuspalveluistamme

Jouni Heinonen

kuljetus.jheinonen@gmail.com

040 7488829



Muuttovalmis koti

**Valitse talopaketti
Aatelitalosta!**

Muuttovalmis talopaketti on helppo ja turvallinen ratkaisu oman kodin rakentamiseen.


AATELITALO

Valmistalomyynti
Mikko Lahtinen 050 3770 394

www.aatelitalo.fi

Leipoo paimion sydämessä

Café Asta

www.cafeasta.fi

- Juhliesi kakut ja leivonnaiset omasta leipomosta
- Vietä herkullinen kahvihetki
- Lounas arksin klo 11-13

Cafe Asta Oy
Asematie 2
21530 Paimio
p. 02-473 2602

LAV.

- Autoja ammattilaisille -

- **Matkailuautovarustelut**
- **Jatko-ohjaamot**
- **Huoltoautot**



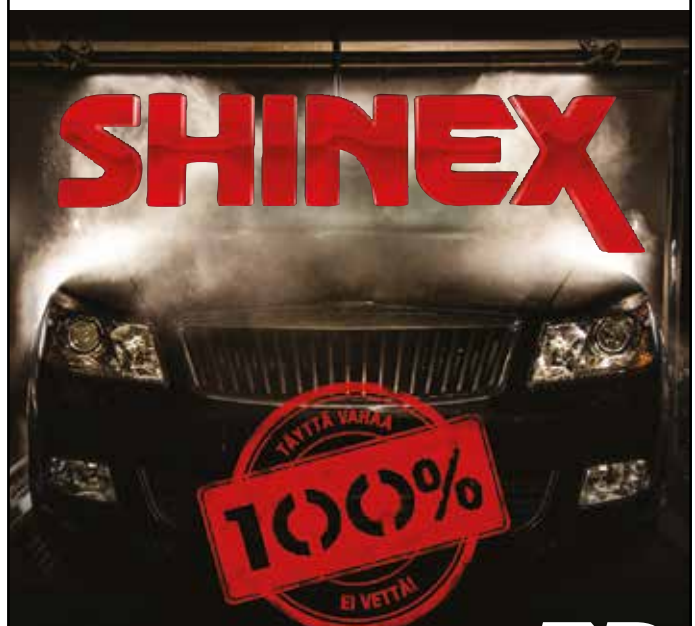
Lahden Autoverhoomo Oy
Kaasukatu 2, 15520 Lahti
Puh. 045 651 3777, www.lav.fi

**Metallin
alihankintaa**

JAPEKA OY

Heikkiläntie 140, 21840 Karainen
Puh. 010 617 3200, Fax 010 617 3211
kari.toivonen@japeka.fi
www.japeka.fi

SHINEX



St1 Time Out Kangasala
Kangasalantie 1070
puh. (03) 377 1393

st1



*pieni, idyllinen ostospaikka
Yksilöllisiä vaatteita, lorutekstiilejä,
taidetta, herkkuja ym
Retkikohde!*



*Juhlavuosi - Kukinnan Kammari ja
PeKe-Matkat toiminnassa 10 vuotta!*

Kutsu!

*Perinteiset avoimien ovien päivät kodissamme,
Jouluisen Tarjoilun merkeissä,
1. ja 2.12. klo 12 -20,
Lämpimästi Tervetuloa!*



Peke 0400 538 900, Tepe 040 775 2957
Alaniitunkatu 100, 15340 LAHTI
www.kukinnankammari.fi



Myymälä • Pesu • Huolto • Polttoaineet

Teboil Helsinki, Malmi



Laulurastaantie 2
00780 Helsinki
Puh. 09-385 5297

**KST –YHTIÖ OY
ST-Rakennus Pelti**

www.strakennus-pelti.fi

*Puhtaat, raikkaat ja
hyvin säilyvät
salaatit*



Matti Tamsi Oy
Esa Tamsi Oy

Komulantie 72 • 64770 ÄYSTÖ
Puh. (06) 266 8209 • Fax (06) 266 8232
www.tamsin.fi



Matti Tamsi Oy

Komulantie 72
64770 Äystö
Yritys@tamsin.fi
06-2668209

Esa Tamsi Oy

Komulantie 76
64770 Äystö
esa.tamsi@tamsin.fi
06-2668101

Tuttu ja turvallinen vuosikymmenien kokemuksella ja ammattitaidolla.

Suoritamme

- rakennussuunnittelua
- uudisrakentamista
- rakennussaneerausta



puh. 0400-729681, 0405875157

e-mail: jouko@rplahntinen.fi, kimmo@rplahntinen.fi

Kuljetinhihnoja vuosien kokemuksen tuomalla ammattitaidolla!

Karbelt Oy

Rajalahti 8
18300 HEINOLA

Puh. 0400-772 818

www.loirasennuspalvelu.com

**LOIRAN
ASENNUSPALVELU**



p. 050 5859 130, 050 5639 808 fax. (013) 763 200
e-mail: loiran.asennuspalvelu@telemail.com

- Teollisuuden asennukset ja kunnossapitotyöt
- Asiakasprojektien suunnittelu: tarvittaessa 3D-mallinnuksella
- Metallirakenteiden ja koneosien valmistukset sekä koneiden kunnostukset
- Koneistukset, sorvaukset sekä aarpouraukset ja täyttöhitsaukset myös kenttäolosuhteissa
- Maanrakennus- ja työkoneiden korjaukset sekä työkoneiden kuljetuslaitteiden varustelu

Loiran Asennuspalvelu Ky, Metsätie 5, 81200 ENO



Tyytyväisiä asiakkaita jo vuodesta 1986.

Saunat ja piharakennukset meiltä!



City-Sauna 13/2C



City-Kesäkeittiö 13/3C

Katso lisää tuotteistamme
www.saunat.net

Perinteitä kunnioittaen, tämän päivän koteihin.



Sinun kotiasi varten...



Seniöri - koivusta
kaikkein kauneinta.



Elämäsi parhaimpiin
uniin aito



Kalusteet koottuina kotiin palvelevasta
huonekaluliikkeestä!

Sisuste
PELTONIEMI OY

Tutustu mallistoomme:
www.sisustepeltoniemi.fi

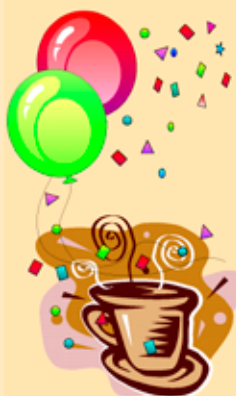
Linjatie 1, LAMMI
p. 03 633 6661
Av. ark. 9-17, la 9-13



Puh. 0400-741 046

CAFE HUGO

MYYMÄLÄ-KAHVILASTAMME



- Leipomotuotteet
- Konditoriatuotteet
- Erikoiskahvit
- Keittolounaat
- Runsaat salaattit
- Pasta-annokset
- Paninit
- Täytetyt leivät
- Annoksia mukaan,
Take Away



TERVETULOA!

CAFE HUGO **Uudenmaan Leipä**

Klaukkalantie 69, 01800 Klaukkala, puh. (09) 276 6710, ma-to 7-17.30, pe 7-18, la 7-14

www.uudemaanleipa.fi



Keskisentie 14,
33960 PIRKKALA
gsm 0400 637 443
fax (03) 369 7607

OK-talojen ulko- ja sisäremontit / laajennukset
pentti.salonen@pks-saneeraus.fi

KAIKKEA SÄHKÖSTÄ

- sähkösuunnittelu
- sähköurakointi
- korjaus ja huolto
- sähkötarvikemyynti

30 vuoden kokemuksella uudis- ja korjausrakentamisessa.
Suoritamme myös kiinteistöjen sähköverkkojen verkkoanalyysia ja sähkölaitteiden lämpökuvauksia.

TAMSIIN SÄHKÖPALVELU OY

Alpontie 1, 64770 Äystö
puh. 050 372 8814

ltamsi@nic.fi

www.tamsinsahkopalvelu.com

www.boatex.fi

Majava Perävaunut ja trailerit



MERCURY HONDA MARINE SUZUKI YANMAR

Boatex on moottoreiden ja veneiden korjaamiseen sekä huoltoon erikoistunut osaja, jonka henkilökunnalla on kymmenien vuosien kokemus veneisiin liittyvistä korjaus- ja huoltotöistä.

Meiltä mm.

- Moottoreiden huollot sekä korjaukset
- Veneiden korjaus- ja muutostyöt
- Laiteasennukset
- Varaosat ja tarvikkeet
- Talvisäilytys ja telakointi



Laituriratkaisut kaikkiin tarpeisiin

MARINETEK



- Laiturit
- Rantarakenteet
- Lisävarusteet
- Tarvikkeet
- Asennukset ja huolto



- Laiturit
- Aurinko-sähkö
- Venetyöt

BOATEX
www.boatex.fi

Myllymäenkatu 12, 53550 Lpr

Mikko Vitikainen
050 464 0060

Jukka Vitikainen
050 464 0064



Scandinavian Chain Supplier AB

Yritystie 1, 21230 Lemu

Stefan: 050 3873122

info@scsab.fi

Olemme aina avoinna osoitteessa www.scsab.fi



SCS

scandinavian chain supplier

LAATUA OIKEAAN HINTAN

HYS Heinolan Yrityssuunnittelu Oy

Heinolan Yrityssuunnittelu Oy on vuonna 1991 perustettu täyden palvelun tilitoimisto.

Etsimme joukkoomme KLT- tutkinnon suorittanutta kirjanpitäjää tai henkilöä, jolla olisi valmiudet suorittaa tutkinto lähitulevaisuudessa.

Luottamukselliset yhteydenotot Raimo Raittinen 0400 844674 tai hyssi.toimisto@gmail.com.

Yrittäjä, oletko kiinnostunut sähköisistä kirjanpito palveluista?

Tarjoamme myös perinteisen kirjanpidon lisäksi erilaisia sähköisiä palveluita, mm. ostolaskujen sähköinen kierrätys, sekä sähköiset myyntilaskut.

Halutessasi hoidamme puolestasi koko yrityksesi taloushallinnon.

Jos kiinnostuit, vieraile kotisivuillamme osoitteessa yrityssuunnittelu.fi ja ota yhteyttä.

Sano ei

RADONILLE 

RADON SANEERAUKSET TAKUUTYÖNÄ

Mittauta talvella ja toteuta onnistunut radon-remontti!

Uponor KOTI -remonttoijan palvelut

Kauttamme saat radonsaneerauksen avaimet käteen -palveluna sisältäen kaiken radonmittauksista ja saneerauksen suunnittelusta toteutukseen ja jälkimittauksiin.

Tutustu laajaan Uponor Koti – remontoijan palvelusisältöön kotisivuillamme.

KOTITALOUSVÄHENNYS!



KEPE OY

www.kepe.fi www.radonsaneerauslahti.fi
Tommi Kempainen 0400-520 243

Asianajotoimisto ROMO & ILONEN

HÄMEENLINNA - LAHTI

Puh. 075 754 0500
www.asianajopalvelut.com





METSÄPAJA

040-726 3775 RISTIINA

Yli 30 vuoden kokemuksella kokonaistavallaista metsäkoneurakointia ja metsänhoitopalveluja.

Kaivinkonetyöt	Metsänhoito
- Tiet	- Nuoren metsän kunnostuksia
- Rakennusten pohjat	- Harvennushakkuut

Erkki Hämäläinen
puh. 040 726 3775
Ville Hämäläinen
puh. 0400 939 187



Metsäpaja Hämäläinen Oy, Sokkalanmäentie 63, 52320 Vitsiälä
erkki.hamalainen@pp2.inet.fi

• MAANRAKENNUSTYÖT • JÄTEVESIJÄRJESTELMÄT • METSÄTYÖT

Vietä kahvihetki

herkkujen maailmassa,
Laurell kahviloissa.




www.laurell.fi

Asuntorakentamisen ammattilaiset Kontiolahdella ja Joensuun seudulla



 RAKENNUS
HASSINEN OY
www.rakennushassinen.com

Tuomo Hassinen, p. 0400 577 473
tuomo.hassinen@rakennushassinen.com

Mika Hassinen, p. 050 322 8617
mika.hassinen@rakennushassinen.com

Valoa ja ilmaa

Kera Group on moderni rakennusalan monialayritys, joka tarjoaa ideoita ja tuotteita kotiin ja teollisuuden tarpeisiin. Savunpoistoluukkujen, kattovalokupujen ja valokatteiden rinnalle ovat viime vuosina nousseet valmistusrasit ja valaisimet.



KERA INTERIOR -designvalaisimet tunnetaan laajalti. Facebookissa ja nettisivuilla voit seurata uutisia mallistostamme, niin uutuuksista kuin klassikoista.

Valokatteilla ja -paneeleilla saadaan päivänvaloa terasseille, varastoihin ja maatalousrakennuksiin.



KERA

KERAVENT • KERAPLAST • KERAINTERIOR
Käkeläntie 41, 16300 Orimattila p. 03 544 31 00
www.keragroup.fi

PALVELUOSOITTEET

AUTOPALVELUT

Gasox Oy
puh. 03 377 1393
ilm. sivu 27

www.vaihtoautokauppa.com

Lahden Autoverhoomo Oy
puh. 045 651 3777
www.lav.fi
ilm. s. 27

AUTOPELTIMESTARIT
Kari Heinonen
puh. 0400-853 288
www.autopeltimestarit.fi

ÖljyPISTE.fi
Launeenkatu 82
15610 Lahti
Puh. 0400-220 033

Verhoomo Sorsa Oy
puh. 020 755 88 10
www.verhoomosorsa.fi
Ilm. etusivu

Pihitiputaan Rengas ja Öljy
puh. 0400-829 226
rengasjaoljy@autofit.fi

Huoltoasema Niilo Kärki
Laulurastaantie 2, Malmi
Puh. 09-385 5297
ilm. sivu 28

HALLINTOPALVELUT

ASIANAJOTOIMISTO
ROMO & ILONEN OY
PUH.075 75 40500
www.asianajopalvelut.com
ilm. sivu 33

HALLINTOPALVELUT

HEINOLAN YRITYSSUUNNITTELU Oy
Täyden palvelun tilitoimisto
Raimo Raittinen ilm.
Gsm 0400-844 674 sivu 33
hyssi.toimisto@gmail.com

TANFOR OY
KLAUKKALA
www.tanfor.fi

Ma-Si Data Ky
Puh. 0400-966 750
www.masidata.fi

Joticon
Kouluta verkkokursseilla.
timo.jokela@joticon.fi
p. 040-5118250

Tämä on maksettu ilmoitus!

Avointie parempaan

- työyhteisövalmennukset
- keskusteluterapia
- sielunhoito
- perhevalmennus
- perheterapia

044 389 8425 avointie@luukku.com
www.avointie.net

KAHVILA- ja LEIPOMOPALVELUT

LAURELL OY
www.laurell.fi
ilm. sivu 34

UUDENMAAN LEIPÄ
puh. 09-276 6710
ilm. sivu 31

CAFÉ ASTA
Puh. 02-473 2602
www.cafeasta.fi
ilm. siv 27

Kotileipomo Hissa
Mörtintie 2, 28760 PORI
044 348 1234

Maalaisleipomo Ilomäki
ENO
Puh. 040 827 9652
Käsintehdyt karjalanpiirakat

KAUPPA JA PALVELU

Anneli Kulju
Ravintolisät jokapäiväisessä elämässä
Virkkauslangat
Tuisa Oy:n suolat ja muut tuotteet
045-2706055

Eureka-Import Oy
LAHTI
www.eureka-import.fi

Alavan Rantatuvat
Eno, gsm 050-562 5159
www.alavanrantatuvat.fi

Info Porin Kirjakauppa Oy
www.info.fi

Tämä on maksettu ilmoitus!

MASKUN KALUSTETALO
www.masku.fi
Ilm. takasivu

Kempiiri Oy
puh. 040-775 2957
www.kempiiri.fi
ilm. sivu 28



Arvokas elämä
Valuable life

050-4619467/Eija
palvelukeskusvaahtera@gmail.com
www.palvelukeskusvaahtera.com

AH-Siivous
Armi Hartikka, Kyrö
puh. 040-516 3451

Kodin Helmisisustus Oy
Itäinen Valkoisenlähteentie 19
01260 VANTAA
puh. 045-168 8622
www.helmisisustus.fi

KAUPPA JA PALVELU

T:mi Aki työ
puh. 040-501 4752
anneli.kraemer@gmail.com
SIIVOUSTYÖT

**Scandianavia Chain
Supplier Ab**
www.scsab.fi
ilm. sivu 32

JUERMA OY
KANGASALA
Gsm 050-323 2750
tuija.vainikka@elisanet.fi

TR-KALUSTE OY
VANTAA, Aino Riuttalahti
Puh. 09-823 3585
www.tr-kaluste.fi

Antiikkitukku.fi

Boatex Oy
www.boatex.fi
ilm. sivu 32

Tuisa Oy
www.tuisa.fi
ilm. sivu 39

**Hotelliravintola
Rantakartano Oy**
www.rantakartano.net

Sisuste-Peltoniemi Oy
puh. 040-527 9352
www.sisustepeltoniemi.fi
ilm. sivu 31

**Tukkuliike
KOKKONEN** ilm. sivu 26
Puh. 09-345 5021
www.tukkukokkonen.fi

KULJETUS- JA LOGISTIIKKA

Marvi Oy
LAPPEENRANTA
GSM 050-595 9848
marvioy@netti.fi
EKL-ohjaus

Motivatec Oy

Varastoaatelit Oy
Lasse Lehtimäki
Gsm 040-529 1520
varastoaatelit@kolumbus.fi

Kuljetus J.Heinonen Oy
kuljetuksia nosturiautoilla
040 748 8829 ilm. sivu 26
kuljetus.jheinonen@gmail.com

T:mi Esko Eklund
MYRSKYLÄ

**MAANSIIRTO- JA
KAIVUUTYÖT**

Gsm 041-452 3565
esko eklund@pp.inet.fi

RAKENNUSPALVELUT

**Rakennuspalvelu
Lahtinen Oy** ilm. sivu 30
Puh. 0400-729681, 040-5875157
jouko@rplahminen.fi
kimmo@rplahminen.fi

**Isover-puhallusvillatuotteet
Auranmaan Puhallusvilla**
Ismo Rantala, 0400-531010

Eristys Ilola Oy
Lahti, puh. 03-733 2375
eristys.ilola@gmail.com

LVI-työt Pesonen Oy
LAPPEENRANTA
Gsm 040-834 8371
lvityotpesonen@gmail.com

HT-Konevuokraamo
Terveystie 14, 15860 Hollola
Puh. (03) 780 0350

**Lammin
Kiinteistöpalvelu Oy**
Mäkikulmantie 25,
Heikki Raittinen
Gsm 0500-491 631

KOPOVENT

METSÄPAJA ilm. sivu 34
RISTIINA
Gsm 040-726 3775
erikki.hamalainen@pp2.inet.fi

**Laaturakenne
Martinmäki**

Gsm 0440 546 000

**Pirkanmaan
Laatutoimitus Oy**
LEMPÄÄLÄ
Gsm 0400-622 712
www.laatutoimitus.fi

Puutyö P. Konttori Oy
HOLLOLA
Gsm 0400-830 580
paavo.konttori@elisanet.fi

**Rakennusurakointi
T. LAURELL**
Pirttiläntie 1, 17200 Vääksy
GSM 0400 714 900
tero.laurell@phnet.fi

JSL-Rakennus Ky
Juhani Syrjä, PORI
jslrakennus@gmail.com,
050 - 405 4333

Epora Oy
Janne Kuronen, Teuva
Puh. 040-730 3091

HT Laatupalvelu Oy
HELSINKI
Gsm 050-583 9250
hannu@jyranoja.fi

**Rakennus
HASSINEN OY**
www.rakennushassinen.com
ilm. sivu 34

Wanajan Woima Oy

VALKEAKOSKI

Jyrki Kuusisto

Puh. 040 544 0621

jyrki.kuusisto@sahkokuusisto.fi

www.sahkokuusisto.fi

www.wanajawoima.fi

Scanding Oy

tamkopia

TULOSTUSTA JA GRAAFISTA SUUNNITELUA

tulostus@tamkopia.fi
aakusti.kuoppala@tamkopia.fi
040 - 55 95 991
Satakunnankatu 23, Tampere

Kaarirakenne Oy
TEUVA
www.kaarirakenne.fi
ilm. sivu 25

KEPE OY ilm. sivu 33
LAHTI
Tommi Kemppainen
Puh. 0400-520 243

Koneensuunnittelu
Gen-Pen
LEMPÄÄLÄ
Gsm 040-578 8801
genpen@kolumbus.fi

T:mi P.O.Salonen
TAMPERE
Gsm 0400-510 965
pekkasalonen@kolumbus.fi

KERAPLAST OY
www.keraplast.fi
ilm. sivu 35

TEOLLISUUSPALVELUT

T:mi Antti Vainioranta
antti.vainioranta@pp.inet.fi
Gsm 0400 791 872

JT Thermosteel Oy
ÄYSTÖ
Gsm 045-130 4419
jt.thermosteel@gmail.com

TEKU Ky
www.kuokkavieras.com
Gsm 0500 827 185

Aatelitalo Oy
LEHMO
Puh. 050-377 0394
ilm. sivu 26

TOKETEK
Kiinteistöhuolto ja viheralueiden kunnossapito
Tommi Toivonen
Gsm 0400-935 313

Tepon Kirvestyö
KYRÖ
Gsm 0400-825 114
teponkirvestyo@pp.inet.fi

sähkösuunnittelu
HL-ELEC OY
www.hl-elec.fi

TERVEYDENHOITO PALVELUT

Isoniitunkone Oy
Gsm 040-530 7087
www.isoniitunkone.fi

LVI-MASAFIX
Matti Salmensuu, Lahti
040-411 4786
matti.salmensuu@gmail.com

Karbelt Oy
HEINOLA
Puh. 0400-772 818
ilm. sivu 30

Hammaslääkäri Anne Latvanne
Aleksis Kivenkatu 10 E
33210 Tampere
Puh. 03-212 3340
www.phla.fi

LVI-asennus Toivonen Oy ilm. sivu 31
KYRÖ
Puh. 0400-741 046

TAMSIN ilm. sivu 32
Sähköpalvelu Oy
Puh. 050-372 8814
ltamsi@nic.fi
www.tamsinsahkopalvelu.com

Akken Metall Oy
KYRÖ
Puh. 0500 - 919 514
posti@akkenmetalli.fi

Kuntoutusasema T:mi Timo Laine
LAHTI
Gsm 0400-497 076
www.kuntoutusasema.fi

KST Yhtiö/ST Rakennus-Pelti
puh. 0500-699 134
www.strakennus-pelti.fi
ilm. sivu 28

Vss-huolto Ky
RISTIINA
Puh. 050-330 3038
pekka.tolvanen@vss-huolto.fi

Finn-Valve Oy
PL 1, Varastokatu 10, 54100 Joutseno
puh. 0207436900, Fax 0207436902
www.finn-valve.com
postmaster@finn-valve.com

**VemDent Eikoishammas-
teknikko Merja Vesamäki**
Helsinginkatu 9, 00500 Hki
Puh. 09 716 151
www.vemdent.fi

FILITEKNO
SUODATTIMET
www.ilma-arena.fi

**Rappaustekniikka
Laurell Oy**
www.rappaustekniikka.com

T:mi Hannu Hirvensalo
Puh. 0500 328 564
Hörköntie 42
21380 AURA
KALEVALAINEN JÄSENKORJAAJA

Pirkanmaan Kiinteistösaneeraus Oy Ilm. siv 31
PIRKKALA
Gsm 0400-637 443
pentti.salonen@pks-saneeraus.fi

J. Gustafsson Oy
*S1-ryhmän urakoitsija
Käytön johtaja- ja konsulttipalvelut*
Riihitie 9, 04130 Sipoo
Gsm: 040 5507733
S-posti: j.gustafsson@kolumbus.fi
www.juhagustafsson.fi

Hoivarakentajat
HOLLOLA
www.hoivarakentajat.fi
ilm. sivu 25

Ins.tsto Pekka Rytilä & Co Ky
pekka.rytila@pp.iaf.fi
ilm. sivu 39

**Tästä löydät
tarvitsemasi palvelut**

TUOTANTOTOIMINTA

Pihtiputaan Kiviteos Oy
 puh. 014-573 575
 myynti@kiviteos.com
 Kivituotteet ja vihersuunnitelmat

Portaanperän mansikkatila
 Tapani Nieminen, Nyystölä
 puh. 040-757 9470

Japeka Oy
 puh. 010 617 3200
 www.japeka.fi
 ilm. sivu 27

Mekava Oy
 PL 27, Valimontie 1
 54100 Joutseno
 puh. 020 765 9400
 www.mekava.fi



Teuvan Mökki- ja Sorvituote ilm. sivu 30
 Puh. 06-267 2661
 www.saunat.net
 saunat@saunat.net

Padas-Keittiöt Oy
 PADASJOKI
 www.padas-keittiot.fi

Matti Tamsi Oy
 puh. 06-266 8209
 ilm. sivu 29

Esa Tamsi Oy
 puh. 06-266 8101
 ilm. sivu 29

 printed by lightpress
 www.lightpress.com



Pekka Rytilä

rakentaminen-kaupungit-tietokirjoitus
 Ins.tsto Pekka Rytilä & Co Ky
 Jalaskuja 7 FIN 00750 Helsinki
 aputoiminimi Structura Finland
 puh +358 40 50 38 136
 e-mail pekka.rytila@pp.iaf.fi

Saltair suolatarapialaite
 - Tehokas suolahoito kotikäyttöön!

Myönteisiä vaikutuksia mm. seuraaviin hoitoihin:

- Astma ja krooninen keuhkoputkentulehdus
- Keuhkoahauma ja muut keuhkosairaudet
- Erilaiset krooniset tai akuutit hengityssairaudet
- Allergiset nuhat
- Akuutit ja krooniset hengityssairaudet
- Kuorsaus- ja unihäiriöt -auttaa nukkumaan paremmin avaamalla hengitystiet
- Karkoittaa ja irrottaa limaa
- Estää tulehduksia
- Parantaa vastustuskykyä
- Hoitaa ihoa
- Parantaa sisäilman laatua
- Antibakteerinen



Laitteella tyytyväisyystakuu -jos et ole tyytyväinen voit palauttaa sen veloituksetta.

Luontaiset terveyttä edistävät tuotteet itsellesi tai (yritys-)lahjaksi.



Etsimme uusia jälleenmyyjiä
 Lisätietoja www.saltair.fi www.tuisa.fi

IDEOITA JA ELÄMYKSIÄ IDEAPARKISTA!

Liikekaupungeista Lempäälästä ja Oulusta löydät kaiken niin arkeen, juhlaan kuin vapaa-aikaankin saman katon alta suojassa sateelta tai lumipyryltä. Piha-alueelta löytyy runsaasti maksuttomia pysäköintipaikkoja. Ostosten lomassa asiakkaita hemmotellaan mukavalla ohjelmalla ympäri vuoden.



Kaikki liikkeet avoinna arkisin 10-20, lauantaisin 10-18 ja sunnuntaisin 12-18
(Osalla liikkeistä poikkeavat aukioloajat)

