



Sillä sinun
työsi on tärkeä

Jytynen

Jyty Lahti ry • Jytynen 1/2023

Sisällys

Jyty Lahti ry:n puheenjohtaja Pirjo Bomanin terveiset.....	4
Päivitä yhteystietosi ja tutustu Jytyn sähköisiin asiointipalveluihin	5
Teatterimatka Hämeenlinnaan – Kaksi kuningatarta 25.2.2023	6
Vesterinen Yhtyeineen Lahden Mössöllä 17.3.2023	7
Keväinen hotellimatka Tallinnaan 13.-14.5.2023.....	8
Jytykokki Eeva Marttila: Kaikkea hyvää maan ja taivaan väliltä	9
Fitness24Sevenin jäsenyys tarjoushintaan Jytyn jäsenille	13
Sopimusneuvotteluiden korotukset pähkinäkuoressa.....	14
Tapahtumakalenteri ja Teräskerhon tapahtumat.....	15
Luottamusmiehet.....	16
Hallitus 2023–2024.....	18
Vapaa-ajan toimikunta.....	18
Itä-Suomen alue, Kouvolan toimipiste	19
Tarkista jäsentietosi ajan tasalle	19
Miten toimia työpaikan ongelmatilanteissa	20
Miten toimia työttömyyden uhatessa.....	20
Yhdistyksen yhteystiedot.....	21



Jyty Lahti ry:n puheenjohtaja,
hallitus ja luottamusmiehet
toivottavat hyvää
alkanutta vuotta 2023!

Jyty Lahti ry:n puheenjohtaja Pirjo Bomanin terveiset, tammikuu 2023

Hyvää uutta vuotta!

Hyvinvointialue on aloittanut vuoden alusta toimintansa, onnea ja menestystä uuden työnantajan palvelukseen siirtyneille. Jytyläisten edunvalvonta toimii uusilla hyvinvointialueilla aktiivisesti kuten on toiminut aiemminkin.

Jos omalta työpaikaltasi puuttuu vielä luottamusmies, niin voisitko se olla sinä? Liiton järjestämissä luottamusmieskoulutuksissa on oikeus käydä työajalla, koulutukset ovat yleensä kokopäiväkoulutuksia. Yhdistys, alue-toimisto ja liitto tukevat tehtävän hoidossa, yksin ei tarvitse koskaan jäädä mahdollisten ongelmien kanssa. Viime syyskokous päätti yhdistyksen omasta korvauksesta kaikille luottamusmiehillemme, pienenä kannustimena tärkeään työhön. Esimerkiksi Hollola, Laitoshuoltopalvelut, Lahti Aqua, kuin myös uusi hyvinvointialue kaipaavat uusia luottamusmiehiä. Henkilöstönedustajana pääset vaikuttamaan työpaikkasi kehittämiseen ja olet samalla mukana kehittämässä parempaa työelämää. Luottamusmiehenä pääset myös helpommin mukaan hauskaan jytyläiseen yhteisöön, ja vertaistuki on taattu.

Kiinnostaako toimiminen yhdistyksen aktiivina? Olet tervetullut toimintaamme mukaan, tällä hetkellä luottamusmiespaikkojen lisäksi etsimme nuorisovastaavaa järjestämään yhdistyksemme nuorille jäsenille omaa toimintaa – kaikki Jytyn yhdistysten omat nuorisovastaavat toimivat aktiivisesti yhteistyössä, ja liitto järjestää heille niin koulutusta kuin omaakin toimintaa.

Yhdistys tukee jäsentensä osallistumisia liiton järjestämiin koulutuksiin. Tänä vuonna esim. lähinnä uusille jäsenille (liittyneet kolmen vuoden sisällä) suunnattu Enemmän irti Jytystä koulutusviikonloppu

järjestetään lokakuussa Tampereella, ja työhyvinvointipäivät syyskuussa Savonlinnassa. Ammatillisista opintopäivistä ensimmäisenä varhaiskasvatus ja perhetyö on jo helmikuussa Tampereella, ilmoittautuminen sinne päättyy 15. tammikuuta. Tuen saamiseksi ilmoittautumiset yhdistyksen hallituksen kautta jytylahti@phnet.fi.

Käyttäkää yhdistyksen omia etuja hyväksi, järjestämme vapaa-ajan tapahtumia, ja yhdistys omistaa Kilpiäisissä kaksi vapaa-ajan mökkiä, joita vuokrataan jäsenillemme ylläpitokustannukset kattavaan edulliseen hintaan. Vapaa-ajan tapahtumista otamme mielellämme vinkkejä ja toiveita vastaan kivoista käyntikohteista, ehdotuksia voi lähettää vapaa-ajan toimikunnan omaan sähköpostiin jytylahtivirkistys@gmail.com. Tai jos olet innokas ja idearikas tapahtumien järjestäjä niin vapaa-ajantoimikuntaankin mahtuu tällä hetkellä mukaan.

Lopuksi vielä muistutus tärkeimmästä; jäsenhankinta on yhtä tärkeää tänä vuonna kuin aina, yhdistyshän on yhtä kuin jäsenensä. Liitto jatkaa tänäkin vuonna omaa jäsenhankintakampanjaansa, tiedotamme omasta yhdistyksemme jäsenhankintakampanjasta vielä myöhemmin tänä vuonna. Eli uusien jäsenten hankkimisesta tulet saamaan pienen kiitoksen niin liitolta kuin omalta yhdistykseltämme.

Mukavaa vuotta 2023 kaikille, kevättä kohti!

Pirjo Boman

puheenjohtaja, Jyty Lahti ry

050 398 5950, pirjo.boman@lahti.fi

Päivitä yhteystietosi ja tutustu Jytyn sähköisiin asiointipalveluihin

Jytyn sähköisiä asiointipalveluita voivat käyttää liiton jäsenet. Ne koostuvat kolmesta eri järjestelmästä: Jässäri on tarkoitettu kaikille jäsenille, kun taas Operetti ja Omanetti on suunnattu liiton aktiiveille.

Jytyn sähköisiin asiointipalveluihin pääset kirjautumaan [tästä linkistä](#). Kaikkiin sähköisiin asiointipalveluihin eli Jässäriin, Operettiin ja Omanettiin kirjaudutaan samasta linkistä.

Kirjautumisohjeet:

Kirjautuaksesi Jytyn sähköisiin palveluihin sinulla tulee olla voimassa oleva sähköpostiosoite Jytyn jäsenrekisterissä.

Ensimmäisellä kerralla kirjautuessasi käyttäjätunnuksena toimii sähköpostiosoitteesi. Salasanat voit tilata suoraan matkapuhelimeesi. Halutessasi voit myös tilata sähköpostiisi linkin, josta pääset luomaan itsellesi salasanan.

Seuraavilla kirjautumiskerroilla voit käyttää käyttäjätunnuksena myös jäsennumeroasi. Salasanasi voit halutessasi vaihtaa.

Sähköisiin asiointipalveluihin pääset tutustumaan Jytyliiton nettisivuilla osoitteessa: <https://jytyliitto.fi/jasenyys/jasenyyden-hoitto/sahkoiset-asiointipalvelut/>

Lisätiedot jäsenrekisteristä:

020 789 3720 (ma-ti klo 9-11, ke suljettu, to-pe 9-11)
sähköposti: jasenrekisteri@jytyliitto.fi



Jässäri – Jäsenten sähköinen asiointipalvelu

- tarkoitettu kaikille liiton jäsenille
- omien jäsentietojen päivittäminen
- omat jäsenmaksutiedot
- jäsenmaksulaskuri
- Jytyn koulutuksiin ja kursseille ilmoittautuminen
- oman yhdistyksen ja luottamusmiesten yhteystietoja

Operetti – Aktiivien sähköinen asiointipalvelu

- jäsenrekisteripalvelu liiton aktiiveille
- käyttöoikeus vain yhdistysten toimihenkilöillä ja henkilöstön edustajilla

Omanetti – Aktiivien extranet

- tiedotuskanava ja tietopankki liiton aktiiveille
- käyttöoikeus vain liiton hallinnolla, yhdistysten aktiiveilla ja henkilöstön edustajilla

Mukaan mahtuu 30 henkilöä!

Jäsenhinta
35 euroa!



Tulevia tapahtumia

Teatterimatka Hämeenlinnaan – Kaksi kuningatarta 25.2.2023

Kaksi kuningatarta tarjoaa upeaa pukuloistoa ja valtakamppailua Hämeenlinnan teatterissa 25.2.2023, klo 13.00. Lähtö Lahden Marolankadun turistipysäkiltä klo 11.00 ja paluu noin klo 17.00.

Friedrich Schillerin Kaksi kuningatarta kertoo Englannin kuningatar Elisabethin ja Skotlannin kuningatar Maria Stuartin verisestä valtakamppailusta. Kaksi kuningatarta on vahvojen naisten hurja tragedia. Vanheneva neitsyt kuningatar ottaa rajusti yhteen serkkunsa tyttären kanssa. Schillerin kuvaama valtapeli menee politiikan ja johtamisen

yttimeen. Vain yhdellä voi olla absoluuttinen valta. Kilpailijasta voi päästä eroon vain tuhoamalla hänet. Mutta häviääkö pelko vallan menetyksestä pyövelin kirveen iskuun.

Ohjaus Taru Mäkelä, pääosissa Ritva Oksanen ja Liisa Peltonen. Kesto 2 h 20 min.

Jäsenhinta on 35€ ja ystävähinta 60€. Mukaan mahtuu 30 henkilöä. Hinta sisältää liput, bussikuljetukset ja väliaikatarjoilun. HUOM! Ilmoittautuminen on sitova.

Sitovat ilmoittautumiset: jytilahtivirkistys@gmail.com 15.1.2023 mennessä. Maksutiedot ja muut ohjeet saat ilmoittautumisajan jälkeen.

Nopeat syö hitaat :)
Keikka myydään pian loppuun!



Vesterinen
Yhtyeineen
jäsenhintaa
20 euroa!

Vesterinen Yhtyeineen Lahden Mössöllä 17.3.2023

Vesterinen Yhtyeineen saapuu Hetken ikuinen -levynjulkaisukiertueellaan Mössölle perjantaina 17.3.2023, klo 21.00. Ovet avataan klo 20.00. Mukana myös Irina Björklund & The Shubie Brothers Haikuja Ihmiskunnalle.

Vesterinen Yhtyeineen julkaisee ensi keväänä 10. maaliskuuta uransa kahdeksannen albumin ja lähtee uuden levyn myötä laajalle levynjulkaisukiertueelle.

Pääset mukaan suurta suosiota nauttivan yhtyeen aina niin hyvän-tuuliselle keikalle ilmoittautumalla osoitteeseen

jytylahtivirkistys@gmail.com 18.1.2023 mennessä.
HUOM! Ilmoittautuminen on sitova.

Saat lipun jäsenhintaan 20€. Kerrothan kaverille, että ostaa lipun ennakoon Mössöltä tai Tiketistä, sillä keikka tulee olemaan loppuunmyyty.

Sitovat ilmoittautumiset: jytylahtivirkistys@gmail.com 18.1.2023 mennessä. Maksutiedot ja muut ohjeet saat ilmoittautumisajan jälkeen.



Matkanjärjestäjänä Matkapojat

Lähdetään yhdessä katselemaan keväisen Tallinnan monipuolisia nähtävyyksiä ja palveluita, jokainen oman mieltymyksen mukaan.

Keväinen hotellimatka Tallinnaan 13.-14.5.2023

Lauantaina 13.5.2023

- 4.55** Lähtö Lahdesta, Marolankadun turistipysäkillä omalla bussilla
- 6.30** Bussi saapuu Helsingin Länsisatamaan, kuljettaja noutaa ja jakaa liput, siirtyminen laivaan
- 7.30** Tallink Megastar lähtee Länsisatamasta
- 9.30** Saapuminen Tallinnan satamaan D-terminaaliin

Siirtyminen omatoimisesti Viru hotelliin. Huoneet saa klo 15.00 alkaen, mutta matkatavarat voi viedä heti hotellin säilytykseen. Majoittuminen 2 hengen standard -luokan huoneissa.

Sunnuntaina 14.5.2023

- Buffet aamiainen hotellissa
 - 12.00** Huoneiden luovutus, matkatavarat voi jättää hotellin säilytykseen
 - 15.15** Siirtyminen omatoimisesti satamaan, D-terminaaliin
 - 16.00** Lähtöselvitys ja laivaan nousu päättyy
 - 16.30** Tallink Megastar lähtee D-terminaalista
 - 18.30** Saapuminen Helsingin Länsisatamaan
- Bussi lähtee paluumatkalle noin puoli tuntia laivan saapumisesta.

Matkan hinta jäseneltä 68€, ei jäseneltä 138€. Ota mukaan voimassa oleva passi tai henkilökortti. **Sitovat ilmoittautumiset 24.3.2023 mennessä jytilahtivirkistys@gmail.com.** Ilmoittautumisessa on mainittava matkustajan nimi, syntymäaika ja tieto onko matkustaja jäsen vai ei jäsen. Mahdollinen huonekaveri tulee ilmoittaa samalla. Kerro myös, jos olet kiinnostunut yhteisestä illallisesta lauantai-iltana. Matka toteutetaan, mikäli lähtijöitä on 30–50 henkilöä. Maksutiedot lähetetään ilmoittautumisajan jälkeen.

Kaikkea hyvää taivaan ja maan väliltä on Jytykokki Eeva Marttilan kokkipalsta, jossa hän jakaa vinkkejä ja ohjeita ruuasta ja leivonnasta!



Eeva Marttila, Jytykokki



Kaikkea hyvää taivaan ja maan väliltä

Mausteinen linssipata (4 annosta)

- tilkka öljyä
- 1–2 sipulia
- 4 valkosipulinkynttä
- 1 rkl raastettua inkivääriä
- 400 g tomaattimurskaa
- 1 rkl tomaattipyreetä
- 1 kanelitanko
- 1 tl juustokuminaa
- 1 tl kurkumaa
- 2 tl Garam masala -mausteseosta
- noin 1 tl suolaa
- 1 tl savustettua paprikajauhetta
- Halutessa chilijauhetta
- 3 dl punaisia linssejä
- 3 dl vettä
- persiljaa tai korianteria

Mausteinen linssipata tehdään helposti näin:

Silppua sipuli ja valkosipulinkyntset, kuullota öljyssä. Lisää joukkoon raastettu inkivääri ja muut mausteet sekä tomaattimurska ja pyree. Hauduta miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia.



Lisää tarpeen mukaan vettä. Lisää joukkoon vesi ja linssit. Linssit kypsyvät noin 15 minuutissa. Lisää linssipataan lopuksi silputut yrtit. Pata on valmis puolessa tunnissa.

Maukas pata sopii kasvisateriaksi sellaisenaan tai vaikka riisin kanssa, mutta sen voi tarjota myös lihan tai kanan lisukkeena.

Suorakaiteen muotoiseen vuokaan leivottu runeberginkakku ilahduttaa Runebergin päivänä

Pohja

- 150 g leivontamargariinia (huoneenlämpöistä)
- 1,5 dl sokeria
- 2 kananmunaa (huoneenlämpöistä)
- 2 dl vehnäjauhoja
- 1 dl (40 g) mantelijauhetta
- 1 dl (50 g) piparkakkuja murskattuna
- 1 tl leivinjauhetta
- 0,5 tl kardemummaa
- 0,5 dl appelsiinimehua

Kuorrutus

- 1 rkl valkuaista (puolikas valkuainen)
- 1 dl tomusokeria
- Lisäksi noin 1 dl vadelmahilloa

Ohje

1. Ota margariini ja kananmunat huoneenlämpöön hyvissä ajoin.
2. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota n. 11 x 24 cm kokoinen suorakaiteen muotoinen leipä- tai kakkuvuoka.
3. Murskaa piparkakut esim. muovipussissa.
4. Sekoita keskenään vehnäjauhot, mantelijauhe, piparinmurut, leivinjauhe ja kardemumma. Riko kananmunat valmiiksi esim. lasiin. Jätä odottamaan.
5. Vaahdota toisessa kulhossa margariini ja sokeri sähkövatkaimella vaaleaksi vaahdoksi.
6. Lisää kananmunat margariini-sokeriseokseen yksitellen, samalla hyvin sähkövatkaimella sekoittaen. Huom! Lisää heti jauhoja, jos seos alkaa juoksettua (muuttuu rakeiseksi).
7. Laita sähkövatkain pois. Lisää jauhoseos ja appelsiinimehu vuorotellen ja sekoita esim. yhdellä irrotetulla sähkövatkaimen terällä sen verran, että saat ainekset juuri ja juuri sekaisin.



Jatkuu seuraavalla sivulla >>

8. Laita taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan.
9. Paista 175 asteessa uunin alimmalla ritalätasolla noin 40 minuuttia, tai kunnes puutikulla kokeiltaessa tikkuun ei jää taikinaa.
10. Kumoa hieman jäähtyneenä. Anna jäähtyä kunnolla ennen koristelua.

Koristelu

1. Erottele keltuainen ja valkuainen. Mittaa kulhoon puolikas valkuainen ja 1 dl tomusokeria. Sekoita kuorrutetta sähkövatkaimella parin minuutin ajan, jotta se muuttuu paksumaksi ja jämäkämmäksi. (Sähkövatkaimella sekoittamisen sijaan voit lisätä tomusokeria, kunnes saat sopivan notkean kuorrutteen.)
2. Siirrä kuorrute pieneen muovipussiin, josta leikkaat kulman auki. Purista kulmasta kuorrutetta runeberginkakun molemmille reunoille (ks. kuva). Voit myös valuttaa kuorrutteen lusikalla.
3. Laita vielä kakun keskelle vadelmahilloa. Hillonkin voit pursottaa pussista: laita hillo pieneen muovipussiin, leikkaa kulma auki ja pursota hillo kakun päälle.

Vinkit

Jos haluat leipoa runeberginkakun hyvissä ajoin, peitä se kakun jäähdettyä tiiviisti muovipussiin ja koristele mielellään vasta tarjoilupäivänä.

Kananmunanvalkuaisen sijaan voit sekoittaa kuorrutteen tomusokerista ja tilkasta sitruuna- tai appelsiinimehua. Valkuaisesta tehty kuorrute kuitenkin jämäköityy helpommin.

Nautinnollisia herkutteluhetkiä!

J.L. Runebergin päivä 5.2.

Johan Ludvig Runeberg oli runoilija, kirjailija ja toimittaja. Häntä pidetään Suomen kansallisrunoilijana ja hänen tuotannollaan on ollut suuri merkitys kansallisaatteen syntymiselle Suomessa. Runebergin päivä on vakiintunut liputuspäivä, jota vietetään hänen syntymäpäivänään 5. helmikuuta.

Runebergin arvostuksesta kertonee myös se, että häntä juhlittiin syntymäpäivänään jo hänen eläessään.

Runebergintortun tarina

Yleisen käsityksen mukaan runebergintortun olisi kehittänyt J. L. Runebergin vaimo Fredrika Runeberg, jonka tiedetään tehneen miehelleen vehnä jauhoista, korppujauhoista, keksimuruista ja manteleista omenahillolla ja sokerikuorrutuksella koristeltuja leivoksia.

Tarina kertoo, että Runebergillä oli makean nälkä ja hän pyysi vaimoltaan jotain herkullista syötävää. Kun Fredrikalla ei ollut mitään sopivaa antaa, päätti hän tehdä leivonnaisten niistä aineksista, jotka hänellä oli.

Fredrika Runebergin 1850-luvulta peräisin olevassa reseptikirjassa on kyseisen leivoksen ohje, mutta se lienee muunneltua alun perin porvooolaisen kondiittorimestarin Lars Henrik Asteniuksen 1840-luvulla luomasta tortusta.

Porvoossa varttunut helsinkiläinen leipurimestari Fredrik Ekberg alkoi myydä tätä leivosta konditoriassaan nimellä runebergintorttu vuonna 1865. Se mainitaan ensi kerran Ekbergin vuoden 1865 joulumainoksessa.

Hyvää Runebergin päivää!

Jäsenetuja

Fitness24Sevenin jäsenyys tarjoushintaan Jytyn jäsenille

Fitness24Seven tarjoaa Ammattiliitto Jytyn jäsenille kuntokeskuksen jäsenyyden alennettuun hintaan. Kuntokeskus Fitness24Seven tarjoaa Jytyn jäsenille jäsenyyden alennettuun hintaan:

- Määräaikainen jäsenyys kuudeksi kuukaudeksi maksaa 119 euroa.
- Määräaikainen jäsenyys 12 kuukaudeksi maksaa 209 euroa.

Rajaton käyttöoikeus vuorokauden ympäri

Fitness24Sevenillä on kymmeniä kuntokeskuksia eri puolilla Suomea. Lisäksi keskuksia on Ruotsissa, Norjassa, Kolumbiassa ja Thaimaassa. Fitness24Seven-kuntokeskuksen jäsenenä pääset treenaamaan itsellesi parhaiten sopivaan aikaan kaikissa kuntokeskuksissa, sillä ne ovat avoinna ympäri vuorokauden. Myös ryhmäliikunta- ja live-tunnit sisältävät tarjoushintaan.

Tarjouksen lunastaaksesi sinun tulee esittää voimassaoleva henkilöllisyystodistus ja mainita **koodisana JYTY** kuntokeskuksen vastaanotossa. Tarjous- hintainen jäsenmaksu maksetaan kokonaisuudessaan jäsenyyden rekisteröinnin yhteydessä.

Tarjoukset ovat voimassa 28.2.2023 saakka. Kuntokeskuksen jäsenyys edellyttää 18 vuoden ikää.

Jos et ole ollut aikaisemmin Fitness24Sevenin jäsenenä, olet oikeutettu kahden viikon veloituksettomaan kokeilujaksoon. Tuona aikana voit treenata vuorokauden ympäri missä tahansa kuntokeskuksessa ja osallistua ryhmäliikuntaan sekä live-tunteihin.

Voit lunastaa kokeilujakson vierailemalla haluamassasi Fitness24Sevenin kuntokeskuksessa sen vastaanoton aukioloaikoina.



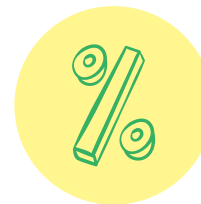
[fitness24seven sivuille >>](#)

[Lisätietoja: Fitness24Sevenin tarjouksesta Ammattiliitto Jytyn jäsenille >>](#)



Sopimusneuvotteluiden korotukset pähkinäkuoressa (KVTES)

Sopimuskorotukset 1.5.2022–30.4.2025 (3-vuotinen sopimus)		
1.6.2022	yleiskorotus 46 €, kuitenkin vähintään 2 %	korotus maksetaan euromääräisenä niille, joiden palkka jää alle 2 300 euron. Yli 2 300 euron palkoissa korotus maksetaan prosenttikorotuksena. Henkilökohtaisiin lisiin tulee myös 2 % korotus
1.10.2022	keskitetty järjestelyerä 0,53 %	korotuksen suuruus on 0,53 %, joista keskitetysti käytetään 0,03 % perhevapaaudistukseen. Valtakunnalliset sopijaosapuolet neuvottelevat 0,5 % järjestelyerän keskitystä käytöstä 30.9.2022 mennessä. Mikäli sopimukseen ei päästä, jaetaan erä yleiskorotuksena.
1.6.2023*	1,5 % + 0,4 %	yleiskorotus, joka on vähintään 1,5 % ja paikallinen järjestelyerä 0,4 %
1.6.2024*	1,5 % + 0,4 %	yleiskorotus, joka on vähintään 1,5 % ja paikallinen järjestelyerä 0,4 %
*) Vuosien 2023 ja 2024 korotukset ovat kustannusvaikutukseltaan vähintään ns. ventialojen sopimusten suuruiset.		



Palkkaohjelma 2023–2027 (5-vuotinen ohjelma)				
Sopimuskorotusten päälle saadaan vielä yhteensä +5,1 % korotukset pääsääntöisesti paikallisina järjestelyerinä.				
1.6.2023	1,2 % paikallinen järjestelyerä		1.6.2025	0,8 % paikallinen järjestelyerä
1.2.2024	0,4 % keskitetty järjestelyerä		x.x.2026	0,8 % paikallinen järjestelyerä
1.6.2024	0,6 % paikallinen järjestelyerä		x.x.2027	1,2 % paikallinen järjestelyerä
Tekstimuutoksista olennaisin kohta on perhepäivähoitajien siirtyminen kuukausipalkkaan hoitopaikka/lapsiperusteisuudesta 1.10.2022 alkaen.				

Tapahtumakalenteri

Tapahtumat, tilanne 10.1.2023	
25.2.2023	Teatterimatka Hämeenlinnaan – Kaksi kuningatarta
17.3.2023	Vesterinen Yhtyeinen Lahden Mössöllä
13.–14.5.2023	Hotellimatka Tallinnaan

Teräskerhon tapahtumat

Kokoontumiset ja tapahtumat 2023	
16.01.2023, klo 14.00, Wanha Herra, Paavola-kabinetti	Elokuussa mahdollisesti jokin retki
20.02.2023, klo 14.00, Wanha Herra, Paavola-kabinetti	18.09.2023, klo 14.00, Wanha Herra, Paavola-kabinetti
20.03.2023, klo 14.00, Wanha Herra, Paavola-kabinetti	16.10.2023, klo 14.00, Wanha Herra, Paavola-kabinetti
03.04.2023, klo 14.00, Wanha Herra, Paavola-kabinetti	20.11.2023, klo 14.00, Wanha Herra, Paavola-kabinetti
24.04.2023, klo 14.00, Wanha Herra, Paavola-kabinetti	11.12.2023, klo 13.00, Joululounas / pikkujoulu (paikka avoin)
22.05.2023, klo 12.00, Virkapirtti	
Kaikki vanhat ja uudet eläkeläiset ovat tervetulleita mukaan!	
Tarvittaessa ota yhteyttä puheenjohtaja Pirkko Ristkariin 050 559 4138 tai sähköpostitse ristkpir@gmail.com	

Luottamusmiehet

Harjun terveys	Puhelin	Sähköposti
Luottamusmies Eira Sällinen	040 806 9434	eira.sallinen@harjunterveys.fi
Hollolan kunta	Puhelin	Sähköposti
Luottamusmies puuttuu. Tarvittaessa ota yhteys aluetoimistoon.		
Koulutuskeskus Salpaus Ky	Puhelin	Sähköposti
Pääluottamusmies Päivi Mihailow	044 708 0982	paivi.mihailow@salpaus.fi
Luottamusmies Minna Hultin	044 708 1229	minna.hultin@salpaus.fi
Lahden kaupunki	Puhelin	Sähköposti
Pääluottamusmies Katja Päivä	050 383 6520	katja.paiva@lahti.fi
1. alue Keskushallinto (konsernihallintopalvelut, hepa, hankinta, tilakeskus, kaupunkiympäristön palvelualue)		
Luottamusmies Niina Takala	050 383 6484	niina.takala@lahti.fi
2. alue Sivistystoimialan hallinto, perusopetus, lukiokoulutus, Wellamo-opisto		
Luottamusmies puuttuu. Ota yhteys pääluottamusmies Katja Päivään. Yhteystiedot yllä.		
3. alue Sivistystoimiala (kirjastopalvelut)		
Luottamusmies Pirjo Boman	050 398 5950	pirjo.boman@lahti.fi
Varaluottamusmies Susanna Partanen	044 416 4954	susanna.partanen@lahti.fi
4. alue Sivistystoimiala (varhaiskasvatus)		
Luottamusmies Katja Päivä	050 383 6520	katja.paiva@lahti.fi
5. alue Sivistystoimiala (kaupunginmuseo, liikuntapalvelut, nuorisopalvelut, kulttuurikeskus, kaupunginteatteri ja kaupunginorkesteri)		
Luottamusmies Petri Vallgren	050 559 4157	petri.vallgren@lahti.fi
Lahden Talot Oy, Lahden Asummukset Oy	Puhelin	Sähköposti
Pääluottamusmies Tia Koivunen	044 429 5745	tia.koivunen@lahdentalot.fi

Lahti Aqua Oy	Puhelin	Sähköposti
Luottamusmies puuttuu. Tarvittaessa ota yhteys aluetoimistoon.		
Provincia Oy	Puhelin	Sähköposti
Pääluottamusmies Tiia Salminen	044 435 6050	tiia.salminen@provincia.fi
Luottamusmies Kati Kemppainen	044 435 6016	kati.kemppainen@provincia.fi
Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy	Puhelin	Sähköposti
Pääluottamusmies Eeva Marttila	044 482 6128	eeva.marttila@paijatateria.fi
Luottamusmies Tuija Lindfors	044 416 2818	tuija.lindfors@paijatateria.fi
Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymä	Puhelin	Sähköposti
Pääluottamusmies Ann-Mari Lehtinen	044 440 6088	ann-mari.lehtinen@paijatha.fi
Varapääluottamusmies Kati Vuorio	044 482 8623	kati.vuorio@paijatha.fi
Luottamusmies Helena Tinnilä	044 778 0766	helena.tinnila@paijatha.fi
Luottamusmies Marianna Gripenberg	044 440 6089	marianna.gripenberg@paijatha.fi
Päijät-Hämeen liitto	Puhelin	Sähköposti
Pääluottamusmies Maaret Monola	044 371 9443	maaret.monola@paijat-hame.fi
Varapääluottamusmies Jaana Rissanen	044 371 9440	jaana.rissanen@paijat-hame.fi
Suomen kuntaperintä	Puhelin	Sähköposti
Luottamusmies Päivi Sillanpää	050 345 4721	paivi.sillanpaa@sarastia.fi
Työterveys Wellamo Oy	Puhelin	Sähköposti
Pääluottamusmies Marja Ruuska	044 755 6850	marja.ruuska@tyoterveyswellamo.fi
Luottamusmies Kristiina Kumpulainen	044 755 6859	kristiina.kumpulainen@tyoterveyswellamo.fi
2M-IT	Puhelin	Sähköposti
Luottamusmies Sirpa Roviomaa	044 760 4188	sirpa.roviomaa@2m-it.fi

Hallitus 2023–2024

Puheenjohtaja	Puhelin	sähköposti	Varapuheenjohtaja	Puhelin	sähköposti
Boman Pirjo	050 398 5950	pirjo.boman@lahti.fi	Lehtinen Ann-Mari	044 440 6088	ann-mari.lehtinen@pajjatha.fi
Varsinainen jäsen	Puhelin	sähköposti	Varajäsen	Puhelin	sähköposti
Lavia Asta	050 398 7281	asta.lavia@pajjatha.fi	Hokkanen Maria	040 830 0704	marja-liisa.hokkanen@pajjatha.fi
Lehtinen Ann-Mari	044 440 6088	ann-mari.lehtinen@pajjatha.fi	Vuorio Kati	044 482 8623	kati.vuorio@pajjatha.fi
Luodonmaa Merja			Sandberg Ulla	044 258 5050	ulla.sandberg2@gmail.com
Monola Maaret	044 371 9443	maaret.monola@pajjat-hame.fi	Nurminen Riitta	044 416 4043	riitta.nurminen@lahti.fi
Niemelä Eini	044 030 3660	eini.niemela@salpaus.fi	Hultin Minna	044 708 1229	minna.hultin@salpaus.fi
Nieminen Marianne	050 383 6538	marianne.nieminen@lahti.fi	Tuomimäki Arja	050 492 2311	arja.tuomimaki@lahti.fi
Salminen Tiia	044 435 6050	tiia.salminen@provincia.fi	Paulasaari Päivi		paivi.paulasaari@provincia.fi
Sällinen Eira	040 806 9434	eira.sallinen@harjunterveys.fi	Kemppainen Kati	044 435 6016	kati.kemppainen@provincia.fi
Takala Niina	050 383 6484	niina.takala@lahti.fi	Marttila Eeva	044 482 6128	eeva.marttila@pajjatateria.fi
Valjus-Romppanen Sirpa	050 398 5286	sirpa.valjus-romppanen@lahti.fi	Rämö Mia	045 126 5533	miamarika39@gmail.com

Vapaa-ajan toimikunta

Jäsen	Puhelin	Sähköposti
Luodonmaa Merja		
Valjus-Romppanen Sirpa	050 398 5286	sirpa.valjus-romppanen@lahti.fi
Voit lähettää ehdotuksia vapaa-ajan toimintaan koskien sähköpostilla osoitteeseen jytylahtivirkistys@gmail.com		

Itä-Suomen alue, Kouvolan toimipiste

Itä-Suomen alue, Kouvolan toimipiste	Puhelin	Sähköposti
Maija Kuittinen, alueasiamies	0400 37 8886	maija.kuittinen@jytyliitto.fi
Sonja Rapo, alueasiamies	040 727 2854	sonja.rapo@jytyliitto.fi
tyosuhdeneuvonta@jytyliitto.fi		

Ota meihin rohkeasti yhteyttä!

Jytynen, Jyty Lahti ry:n jäsenlehti

Lehden taittoon ja sisältöön liittyvät yhteydenotot:
Maaret Monola, maaret.monola@pajjat-hame.fi
tai 044 371 9443

Tarkista jäsentietosi ajan tasalle!

Onhan jäsentietosi varmasti oikein? Jos et ole varma, niin tarkista jäsentietosi ja lisää käytössä oleva sähköpostiosoitteesi **Jytyliiton sähköiseen asiointipalveluun >>**

Kun yhteystietosi ovat jäsenrekisterissämme ajan tasalla, pysyt perillä siitä, mitä ammattiliitto Jyty tekee hyväksesi ja millaisiin jäsenetuihin juuri sinä olet oikeutettu. Saat tietoa tärkeistä asioista ja tapahtumista suoraan sähköpostiisi.

- päivitä sähköpostiosoitteesi
- jäsentietojen muutokset
(opiskelu, äitiysloma, sairausloma, vuorotteluvapaa ja työttömyys)
- nimen ja osoitteenmuutokset
- nimikkeen muutokset
- työpaikan vaihdokset
- liitosta eroaminen



Miten toimia työpaikan ongelmatilanteissa

Lähin kontaktihenkilösi ongelmatilanteissa on työpaikallasi toimiva Jytyn luottamusmies

Toimi työpaikan ongelmatilanteissa näin

1. Keskustele asiasta ensin esimiehesi kanssa
2. Jos esimiehesi ei voi auttaa tai olette erimielisiä, ota yhteys luottamusmieheesi (yhteystiedot löydät tästä Jytysestä)
3. Jos työpaikallasi ei ole luottamusmiestä, ota yhteys oman alueesi alueasiamieheen Maija Kuittiseen
4. Tarvittaessa ota yhteys liiton edunvalvontaosastoon, jossa asian käsittelee liiton asia- tai lakimies

Työsuhdeneuvonnan ja edunvalvonnan yhteystiedot löytyvät Jytyn nettisivuilta www.jytyliitto.fi.

Miten toimia työttömyyden uhatessa

Lähin kontaktihenkilösi ongelmatilanteissa on työpaikallasi toimiva Jytyn luottamusmies

Toimi työttömyyden uhatessa näin

1. Ota yhteys työpaikkasi luottamusmieheen ja kysy häneltä neuvoja
2. Ota yhteys Työttömyyskassa Aariaan. Lisätietoja: www.aariakassa.fi, puh. 020 7655 900
3. Ota yhteys työ- ja elinkeinotoimistoon ja ilmoittaudu siellä heti ensimmäisenä työttömyyspäivänä



Yhteystiedot

Jyty Lahti ry

Rauhankatu 7 C 11 15110 Lahti

Toimistolla ei ole päivystystä.

Yhteydenotot sähköpostitse jytylahti@phnet.fi



Jyty Lahti ry @JytyLahti



instagram [jyty_lahti_ry](https://www.instagram.com/jyty_lahti_ry)



www.jytylahti.fi



www.jytyliitto.fi

