

# Omassa kaupassa

JOULUKUU 2020

## IDEOITA JOULUPÖYTÄÄN

Ruokatorin  
vinkeillä  
kala maistuu  
kaikille

## KUNINKAALLINEN KEITTIÖ

Markku Ellala  
nauttii perinteistä

## UUSI PRISMA AUKEAA

Helppoa ja  
herkkua  
Pirkkalan  
tyyliin



## ABC-ARKI OPETTI

Tarmo kasvoi  
pojasta mieheksi

 PIRKANMAA



Muhiiko mielessäsi  
mahtava juttuaihe?  
Vinkkaa siitä meille  
viestintä.pirkanmaa  
@sok.fi

Asiakasomistajapalvelu: puh. 010 767 0011  
ma–pe klo 8–16 (0,084 €/min)

Päätoimittaja: Jenna Hristov

Toimitus- ja taittotiimi: Jenna Hristov,  
Anna Harju, Emma Tuomela, Lotta Leppälä, Saana  
Mäkiranta, Noora Blom ja Anna Salonen

Kuvat: Jukka Salminen ja Anna-Kaisa Noki/Tampere-talo

Painopaikka: PunaMusta Painosmäärä: 150 000

# Mikä on vihreä ja pian Pirkkalassa?

Tämän lehden ilmestyessä uusi Pirkkalan Prisma on loppuviilausta vaille valmis. Työporukallemme on kertynyt mittariin tuhansia työtunteja, joita on ohjannut yksi yhteinen tavoite ja tahtotila: halu rakentaa Prismasta ennennäkemätön arkea helpottavien ja elämyksellisten palveluiden kokonaisuus. Tämä työ ei olisi ollut mahdollista ilman teitä, hyvät asiakasomistajamme. Kiitos kullannarvoisista kehitysideoista ja keskusteluista, joita olemme saaneet käydä niin kasvotusten, somessa kuin aiemmin tänä vuonna järjestetyissä työpajoissakin. Me haluamme, että Pirkkalan Prisma on asiakkaidensa näköinen nyt ja tulevaisuudessa. Jatketta yhdessä tekemistä siis vastaisuudessaakin!

Avajaispäivän jälkeen Kenkätiellä ei enää lukita ovia yöksi, vaan tiimimme palvelee teitä 24 tuntia vuorokaudessa. Prisman myötä meille rantautuu myös uusi ruoan verkkokaupan noutopiste – helpottaisitko sinäkin arjen tai juhlan kiireitä tilaamalla valmiiksi keräilty ruokaostokset Prisman edullisesta ja monipuolisesta valikoimasta?

Hyvän ja laadukkaan ruoan tarjoaminen on intohimo meille ja yhteistyökumppaneillemme. Meiltä Prismasta löydät tunnettujen paikallisten kumppaneidemme tarjottavat Nygrenin kalaherkkuista suussa sulaviin Itsudemon susheihin, vastustamattomiin Sitkon pizzoihin ja Siipiweikkojen kuuluisista kanansiivistä 4 Vuodenajan ihaniin lounaskeittoihin. Monet monipuolisista ja terveellisistä ateriavaihtoehdoista ovat saatavilla myös kätevältä, täysin uudenlaiselta noutoruoan drive-in-kaistalta! Maukasta heti valmista ruokaa tarjoaa tietenkin myös oma Ruokatorimme.

Yksi painopisteistä Prismaa tehdessämme on ollut myös laadukas ja monipuolinen hedelmä- ja vihannesosasto. Tuomme tarjolle Pirkkanmaan komeimman hevin, jossa terveellisten ja ekologisten valintojen tekeminen on helppoa. Panostamme paikallisuuteen uudella tavalla: kauppaan tulee myös oma myymäläviljelmä, jossa yrttien kasvatus hoituu paikan päällä Prismassa.

Näin hieno lopputulos ei olisi ollut mahdollista ilman upealla tekemisen asenteella varustettua henkilökuntaamme. Prisman myötä olemme saaneet toivottua vanhan S-marketin tiimiin kymmeniä uusia työkavereita, ja yhdessä suuntaamme innolla kohti tulevaa. Kai siis saamme sinutkin pian vieraaksemme? Meille kannattaa saapastella jouluostoksille kauempaakin!

## Mia Laakso ja Mira Packalén

Pirkkalan Prisman myyntipäälliköt

PS. Löydät meidän porukamme Facebookista nimellä Prisma Pirkkala. Tule seuraamaan oman kauppasi menoa ja osallistu keskusteluun!

## TERVETULOA

Pirkkalan Prisman avajaisiin 3.-6.12.! Tsekkaa ohjelma ja edut osoitteessa [pirkanmaan-osuuskauppa.fi](https://pirkanmaan-osuuskauppa.fi)



LAURIJARVINENSTUDIO:n tuotteet valmistetaan Tampereella ja Kangasalla. Yritys hyödyntää mahdollisimman paljon ylijääämä- ja kierrätysmateriaalia.

## Tamperelaisen muodin kasvot

Suunnittelijat **Lauri Järvinen** (kuvassa) ja **Anna Mattelmäki** luotsaavat Sokoksen toisessa kerroksessa DesignOnTampere-osastoa, jonka valikoima koostuu paikallisten nuorien suunnittelijoiden upeista luomuksista. Valikoimasta löytyy tällä hetkellä MUKA VAN, Noukin, LAURIJARVINENSTUDIO:n sekä Viona Blun mallistojen parhaita paloja.

## ORIMATTILASTA PARIISIN MUOTIVIIKOILLE

Vaikka 25-vuotiaan **Lauri Järvisen** ensimmäinen mallisto ilmestyi vasta pari vuotta sitten, lahjakkaan suunnittelijan kokomustille, sukupuolineutraaleille vaatteille on kova kysyntä. LAURIJARVINENSTUDIO:n tuotteita voi netin ohella ostaa lukuisista vaateliikkeistä Suomessa, Sveitsissä, Portugalissa ja Hollannissa. Mikäli koronaa ei olisi, Järvinen valmistautuisi haastatteluhetkellä Pariisin muotiviikoille.

Muoti on kiinnostanut lapsesta saakka, mutta alan kau-pallisuus sai vastavalmistuneen nuoren aikanaan pysäh-tymään hetkeksi. Sitten itselle tehdyt vaatteet villitsivät puskaradion.

– Opiskeluaikoihin työskentelin Hugo Bossilla sekä teatteri- ja tv-puvustuksissa. Koko muotiala näyttäytyi minulle tuol-loin hieman ahtaana ja päälle liimattuna. Lopetin kaiken, mikä siihen liittyi. Siitä parin vuoden jälkeen aloin ommella vaatteita itselleni, koska en löytänyt oman tyylisiä eettisiä vaatteita. Kaverit alkoi pyytää niistä itselleenkin kappaleita, ja saman vuoden lopussa julkaisin ekan oman malliston.

Orimattilassa syntynyt, sittemmin Tampereeseen rakastu-nut suunnittelija haluaa olla vaikuttamassa muodin eko-logisuuden ohella sallivampiin pukeutumismormeihin.

– En ajattele suunnittelutyössä sukupuolta, seksuaalista suuntautumista tai ikää. Näen maailmassa vain erilaisia vartaloita, persoonia ja tyylejä. Haluan tehdä töitä sen eteen, että jonain päivänä sukupuolineutraalit vaatteet olisivat normi. Jokaisen pitäisi saada pukeutua juuri kuten haluaa, ei se ole kenenkään muun asia, Lauri linjaa.

## KALANNAHASTA LUKSUSTA

**Sirpa Aminoffilta** ja **Sari Mäkiseltä** kävi laukkuja val-mistavan Viona Blun perustaminen vuonna 2013 hieman yllättäen ja yhtäkkiä, kun siskokset löysivät omintakeisen design-materiaalin, kalannahan.

– Uniikki tarkoittaa meillä oikeasti aika uniikkia. Pääasi-allinen laukkumateriaalimme on lohennahka, eikä kahta samanlaista suomuriviä löydy koko maailmasta. Kalan-nahkaa käytettiin paljon jo sota-aikana, koska se kestää kovaakin kulutusta. Lisäksi se on aivan äärettömän kauniin ja arvokkaan näköistä. Nahka tulee meille elintarviketeol-lisuudesta ylijäämäjätteenä – mutta siinä se taika taitaa ollakin. Tuntuu merkitykselliseltä luoda luksusta jostakin niin rosoisesta ja toiselle arvottomasta materiaalista, Sirpa pohtii.

Viona Blulta ilmestyy uusia laukkumalleja niukasti, yksi tai kaksi vuodessa.

– Haluamme valmistaa laukkuja, jotka kestävät äideiltä tyt-tärille. Saimme lapsena isoäidiltämme ja tädiltämme heidän

vanhoja laukkujaan – ne olivat isoja aarteita. Perhesuhteet inspiroivat meitä suunnittelutyössä tänäkin päivänä, Sari kertoo.

## KOULUKAVERUSTEN UNELMISTA TODEKSI

**Anna Mattelmäen** MUKA VA sai alkunsa parikymmentä vuotta sitten, kun kolme samanhenkistä vaatesuunnittelun opiskelijaa tutustui toisiinsa Lapin yliopistossa. Myöhemmin elämä johdatti kaverusten polut eri suuntiin, ja MUKA VA jäi Annan johdolla levittämään siipiään.

– Opiskeluaikanamme Suomen vaatevalikoima oli äärim-mäisen suppea, joka taisi toimia MUKA VAn perustamiselle hyvänä kipinä. Vaikka yrittäjänä tehtävää riittää koko ajan rutkasti, työ antaa minulle edelleen tosi paljon, Anna kertoo ja peräänkuuluttaa pukeutumisessa mukavuutta ja arkeen mukautuvuutta.

– En niinkään inspiroidu hetkittäisistä trendeistä vaan oikeasta elämästä. Toimivaa vaatetta on myös helppo yhdistellä eri asukokonaisuuksiin ja se kestää satoja pesukertoja. Olen itse tosi vaativa vaatteiden käytännöllisyyden suhteen ja viimeisenä raatina toimii tietenkin omat ystävät, Anna virnistää.

Myös Noukin takaa löytyy kaksi opintojen kautta toisensa löytänyttä ystävää. **Anna Reilin** ja **Saara Naskali** halusivat luoda itselleen unelmien työpaikan. Tärkein missio on kui-tenkin ollut edesauttaa tekstiiliteollisuuden ja ompelualan työpaikkojen säilymistä Suomessa.

– Kun perustimme Noukin vuonna 2015, ihmisille annettiin paljon painetta pukeutua vastuulliseen kotimaiseen muo-tiin. Se oli kuitenkin aika mahdoton vaatimus, sillä valikoi-maa oli vähän ja tyylikirjo suppea, Anna sanoo.

– Intohimomme on ohjata vaatteiden valmistusta ja asiak-kaan valintoja koko ajan ekologisemmiksi. Kun kantaja arvostaa vaatetta, siitä jaksaa pitää hyvää huolta. Arvos-tus voi syntyä jo ostotilanteessa ja parhaimmillaan kasvaa tunnesiteeksi vaateen tullessa osaksi omaa elämää ja tärkeitä hetkiä. Olemme ylpeitä, että tuotteitamme on saanut Sokokselta jo ensimmäisestä mallistostamme lähtien. Myynti on kasvanut tasaisesti ja olemme saaneet DOT-osaston kautta paljon uusia asiakkaita ja hurjasti myönteistä palautetta, Anna iloitsee.

– DOT kerää paljon kiinnostusta ja se on muodostanut jo oman vakiintuneen asiakaskuntansa. Kotimaisen designin arvostus on nousussa, johon haluamme monipuolisella valikoimallamme ehdottomasti vastata, Sokoksen naisten pukeutumisen myyntipäällikkö **Tuula Markkula** hymyilee.

**Lue suunnittelijoiden koko tarinat:  
pirkanmaanosuuskauppa.fi.**



Koko Suomi leipoo -sarjasta tuttu Markku Ellala nauttii, kun ruokapöydän ääreen istuvat vaimo ja pariskunnan neljä lasta perheineen.



## Kuninkaallisen keittiön arkea ja juhlaa

Uskomattomista leivonnaisistaan tunnettu **Markku Ellala** kertoo maukkaasta arjestaan kotitalossaan Villa Royalissa. Markku on Sastamalassa asuva sisustustaiteilija, jolle kokkaaminen ja leipominen ovat rakas harrastus ja oma taiteenlajinsa.

### Mitä löytyy viimeisimmältä ostoskuitiltasi?

Viimeisimmältä Prisman kuiltalta löytyy soijajuomaa, runsaasti salaattiaineksia, maitoa, munia, graavilohisiviuja, auringonkukansiemeniä, vuolukanafileetä ja hedelmiä. Ostin kerralla kilon sitruunoita, koska nautin aina yhden sitruunan raakana aamupuuron yhteydessä.

### Millainen ruoanlaittaja olet?

Olen luova ruoanlaittaja ja kokeilen usein uutta. Siskoni mies oli huippukokki, ja hän opasti minut auliisti ruoanlaiton saloihin. Meillä on hyvä kotivara, ja pyrimme siihen, että syömme esimerkiksi yhdestä uunilohesta aina kaksi kertaa. Mikrossa perunat kypsyvät seitsemässä minuutissa. Perunat syödään meillä kuorineen, koska kuoreissa on hivenaineita.

### Mitä ilman et tule toimeen keittiössä?

Veitset täytyy olla teräviä, kattilat ja pannut hyvälaatuisia. Pidämme erilaisista munakkaista, ja hyvä pannu on niiden

valmistamisessa kaiken A ja O. Keittiössä pitää olla myös musiikkia. Kuuntelen ysäriä ja arabialaista musiikkia. Välillä laitan ruokaa ja tanssin samalla discomusan tahdissa.

### Mikä on mieleenpainuvuin keittiökommelluksesi?

Tein hillatäytekkua ja kun kakku oli valmis, tajusin, että olin unohtanut täyttää sen lakoilla ja lakkahillolla. Eipä muuta kuin kermat pois. Purin kakun alkutekijöihin ja kokosin sen uudelleen. Meinas hermot mennä, mutta pitää muistaa, että se on vain kakku.

### Miten vietät joulua?

Joulua vietämme perinteitä noudattaen. Valmistelemme joulun yhdessä perheen kanssa. Joulun perinneruokamme ovat mäti, lohi ja leivinuunissa tehtyt laatikot joko kalkkunan tai kinkun kera. Jälkiruoista pateetyppinen kuningas Farukin valkosuklaahyytelö viikunakastikkeeseen kera on ehdoton. Laulamme ja soitamme myös joululauluja; hiljentymisen ja joulurauha huokuvat koko Villa Royalissa.

# Entinen ravintola-alan ikiliikkuja Krista löysi paikkansa

Tamperelainen **Krista Kamunen** tuntee ravintola-alan kuin omat taskunsa. Naisen työuralle on mahtunut huima määrä erilaisia työpaikkoja ja -nimikkeitä aina à la carte -ravintoloiden kokin tehtävistä sairaalan ravintokeskuksen työnjohtajaksi ja päiväkodin keittäjästä lounasravintolayrittäjäksi. Lähes viisi vuotta sitten hän vastasi työpaikkailmoitukseen, josta alkoi hänen omaksi yllätyksekseen pitkä ja antoisa polku saman työnantajan leivissä.

– Olen vaihtanut ahkerasti työpaikkoja, sillä tavoitteeni on ollut päästä näkemään paljon erilaisia työtehtäviä ja oppimaan jatkuvasti uutta, Krista kertoo avatessaan värikästä työhistoriaansa.

Kun Krista vuonna 2015 teki paluuta hoitovapaalta, hänen huomionsa kiinnittyi erääseen Pirkanmaan Osuuskaupan työpaikkailmoitukseen. Silloiseen Linnainmaan Pizza Buffaan haettiin osa-aikaista vuoropäällikköä.

– Ajattelin, että tässähän on elämäntilanteeseeni sopiva työ, Krista muistelee nappaamaansa pestiä.

## PIILEVÄ POTENTIAALI

Nykyisin Linnainmaan Pizza Buffaa ei ole enää olemassa-kaan, mutta yksi asia on näiden vuosien varrella pysynyt samana; Kristan työnantaja on edelleen Pirkanmaan Osuuskauppa. Miten tässä näin pääsi käymään?

– Aluksi kuvittelin tämän olevan itselleni pikemminkin läpikulkupaikka. Kahden vuoden etappi oli eräänlainen merkki-paalu, sillä missään aiemmassa työpaikassa en ollut pysynyt yhtä kauaa. Jotain on kyllä selkeästi tehty oikein, kun tällainen tuuliviirikin on halunnut jäädä, Krista naurahtaa.

– Tärkeässä asemassa oli silloinen esimieheni, joka huomasi kehityksennälkäni ja näki minussa potentiaalia. Hän antoi minulle rohkeasti vastuuta ja valtaa, jolloin työ pysyi mielenkiinto-

isena. Kun Pizza Buffasta sitten tuli Osuusravintola Oksa, pääsin uuden ravintolan keittiömestariksi, hän jatkaa hymyillen.

## ARVOT JA ASENNE RATKAISEVAT

Kristan mukaan ravintola-alalla pärjätäkseen ratkaisevassa osassa on sinnikäs ja motivoitunut asenne.


– Pirkanmaan Osuuskauppa on todella turvallinen ja oikeudenmukainen työnantaja. Hyvälle ja sitoutuneelle työntekijälle osoitetaan konkreettisia itsensä kehittämisen mahdollisuuksia, mikä on motivoinut itseäni. Oman kiinnostuksen mukaan pääsee kokeilemaan ja opettelemaan erilaisia tehtäviä. Lisäksi tarjolla on koulutuksia ja kursseja.

– En myöskään osaa nimetä työnantajaa, joka tarjoaisi yhtä hyvät henkilöstöedut. Koko nelihenkinen perheemme pääsee nauttimaan niiden myötä esimerkiksi edullisista ravintolailallisista ja hotellimajoituksista. Lapset arvostavat tietenkin aivan erityisesti Osuuskaupan tarjoamaa vuotuista Särkänniemi-päivää, Krista kehuu.

– Innostus sisälläni kertoo, että olen työurallani juuri nyt oikeassa paikassa. Minulla on vahva usko siihen, että jonain päivänä olen Osuuskaupalla ravintolapäällikkönä tai muuna päällikkönä, hän summaa päättäväisyyttä äänessään.

**Lue Kristan koko tarina:**  
[pirkanmaanosuuskauppa.fi/tyopaikat/uratarinoita](http://pirkanmaanosuuskauppa.fi/tyopaikat/uratarinoita)





"Pyrin olemaan vaikeissakin  
paikoissa positiivinen ja  
aidosti asettumaan toisen  
saappaisiin – iloinen ja  
energinen fiilis tarttuvat  
ympärihelposti"  
– Tarmo Virolainen



# ”Tää työ kasvatti musta ihmisen, joka tänä päivänä olen”

**Tarmo Virolainen** ei ole koskaan kirjoittanut työhakemusta. Syynä ei suinkaan ole laiskuus – päinvastoin. Kahdeksan vuotta sitten Toijalan ABC:lle työharjoitteluun tullut 17-vuotias nuorukainen hurmasi esimiehensä positiivisuudellaan ja oppimishalullaan. Nykyisin Tarmo toimii liikenneaseman palveluvastaavana ja nauttii ABC-arjesta yhä täysillä.

Ensikosketuksen ruoan parissa työskentelystä Tarmo sai jo 14-kesäisenä suorittaessaan yläkoulun kautta mielenkiintoisen työelämään tutustumisjakson leipomossa. Sen jälkeen kokemusta ehti ennen ABC:tä tarruttua muun muassa viiden tähden hotellista Saksassa ja lempääläisestä ravintolasta, jonne häntä pyysi töihin oma vuokranantaja.

– Silloinen vuokraisäntäni ilmeisesti tykkäsi sosiaalisesta persoonastani ja kysyi, olenko hommia vailla. Hän omisti Lempäälässä pizzerian ja tarvitsi sinne lisäkäsiä. Pian löysinkin itseni jauhon keskeltä pizzaa valmistamasta. Myöhemmin AMK-opintojeni aikana saimme luokkakaverin kanssa päähänpiston lähteä Saksaan pariaksi kuukaudeksi työharjoitteluun luksushotellin keittiöön. Se oli tosi antoisa periodi ja antoi hyvät eväät tulevaisuuteen. Siinä kun viimeistelet annosta tulikuuman lämpölampun alla asettelemalla pinseteillä kukkia lautaselle ja keittiömestari antaa vieressä painetta, niin väkisinkin oppii olemaan tehokas ja tarkka. Siellä jos mokasit, niin vispilät lensi, Tarmo muistelee nauraen.

## ”ABC ON KOULINUT JA KASVATTANUT”

ABC-maailmaan Tarmo loikkasi työharjoittelun kautta. Esimies tunnisti tuolloin piilevän potentiaalin ja nappasi reippaan tekijän pikaisesti vakiriveihin. Tänä päivänä Tarmo on vetovastuussa toimipaikan Hesburgerista.

– Tein aluksi ilta- ja viikonloppuvuoroja koulun ohella. Muistan, kuinka jännitti ja mietitytti, onko minusta asiakaspalvelutyöhön, mutta sittemmin olen huomannut olevani siinä tosi hyvä. Harkan aikana tykästyin hommien monipuolisuuteen: meillä jokainen pääsee oikeasti tekemään kaikkea ja yksikään päivä ei todellakaan ole samanlainen. Vaikka pääasiallisena vastuunani on Hesen vetäminen, vaihtelua antavat esimerkiksi lounaan ja à la carten valmistaminen, kassatyöskentely sekä asiakkaiden palveleminen salin puolella.

Tarmo kertoo oppineensa monipuolisen keittiötyöskentelyn lisäksi paljon muutakin.

– Itseluottamusta, reagointinopeutta, paineensietokykyä ja vuorovaikutustaitoja. Työn vaihtelevuus mahdollistaa jatkuvan oppimisen ja itsensä kehittämisen. Kuluneet kahdeksan vuotta ovat menneet nopeasti. Voisi sanoa, että ABC on käytännössä kasvattanut minut pojasta mieheksi, Tarmo virnistää.

– On sillä oikeasti aika iso merkitys, missä nämä ikävuodet kahdenkymppin molemmilla puolilla viettää.

## KAKSIKYMMENTÄ MUNKKIA TIRISEE JA TIIMI TOIMII

Vaikka henkilöstö jakaantuu ABC:llä pääasiassa ravintola-puoleen ja Sale-tekijöihin, tiukan paikan tullen haasteet taklataan yhteen hiileen puhaltamalla.

– Jokaiseen vuoroon mahtuu paljon tapahtumia ja muuttuviin tilanteisiin on reagoitava nopeasti. Kun pihaan kaartaa bussilastillinen nälkäisiä matkajia, linja-auton ensimmäisenä bongannut ilmoittaa siitä heti työkavereille radiopuhelimella. Ei aikaakaan, kun meillä on parikymmentä munkkia paistumassa ja valmius ottaa iso tilaus ammattitaidolla vastaan. Noissa hetkissä ei voi jäädä tuleen makaamaan, vaan homma lähdetään voittamaan yhdessä.

– On siisti tunne päästä yllättämään asiakas arjen keskellä. Monia ilahduttaa, kun autan laittamaan pyyhkijänsulat, lisäämään lasinpesunesteen tai valitsemaan autoon oikean öljyn. Ne ovat itselle pieniä tekoja, mutta voivat piristää asiakasta isosti.

Tarmo suosittelee ABC:llä työskentelyä monenlaisissa elämäntilanteissa oleville.

– Meillä on erilaisia ja eri mittaisia vuoroja tarjolla, minkä vuoksi työ mukautuu niin vakituiseksi kuin esimerkiksi opintojenkin ohelle – kun oikeaa asennetta löytyy, moni yksityiskohta on sovittavissa. Ja jos ei nähdä työkavereina, tervetuloa tankkaamaan meille auto, maha tai molemmat, Tarmo toivottaa.

S-marketin uusi ilme on selkeä ja raikas. Kuvat aiemmin keväällä remontoituista myymälöistä.

# TERVETULOA

## S-marketin ostodata paljastaa, kuinka pirkanmaalaiset viettävät viikonloppunsa

Pirkanmaan S-marketeista valtaosa on tänä vuonna kokenut mittavan muodonmuutoksen ja muutamat viimeiset pistetään paremmaksi kevään aikana. Miljööuudistuksen lisäksi valikoimat viilattiin vastaamaan entistä vahvemmin alueellisiin tarpeisiin ja toiveisiin. S-marketien ostodata kertoo, että loppuviikkoa vietetään Pohjois-Pirkanmaalla, Tampereella ja Etelä-Pirkanmaalla hieman eri tavoin.

Virroilla, Ruovedellä, Parkanossa, Orivedellä, Mäntässä, Hämeenkyrössä, Ikaalisissa ja Ylöjärvellä viikonlopusta nautitaan hyvällä omallatunnolla: ostoskärryihin sujahtaa datan perusteella paljon esimerkiksi pizzoja, riisipiirakoita, ruispaloja, punajuurisalaattia ja perinteisiä panimojuomia. Lihatuotteista selkeää ykköspaikkaa pitää HK:n Poprilli, perässään muut grilli- ja lauantaimakkarat sekä jauheliha.

– Näiden alueiden väestö asuu melko hajallaan, ja S-market saattaa toimia kylän sydämenä. Perinteisemmät valinnat korostuvat erityisesti vanhemmalla asiakaskunnalla. Nuorempien ostodata kertoo, että viikonloppuna on lupa herkutella helpoilla ratkaisuilla, joiden valmistaminen ei vaadi kotona ylimääräistä piperrystä. Lauantain ja sunnuntain aamupaläpöydästä löytynee paljon erilaisia piirakoita, leivänpäällisiä, virkistäviä mehuja ja ihania kahveja, Pirkanmaan Osuuskau-  
pan asiakkuusanalytikko **Heidi Länsipuro** tulkitsee.

Kalevan, Pendoliinon, Tesoman ja Hyhkyn S-marketien sekä Sokos ja Food Market Herkun ostodatoja tarkastellessa voidaan Heidn mukaan havaita, että keskusta-alueella eletään hetki ja ruokailu kerrallaan: lähikauppa on kulman takana myöhään auki, jolloin täydennysostoksille pääsee melkein milloin vain.

– Salaattiainekset korostuivat näillä alueilla hieman yllättäenkin: miniluumutomaattia, kurkkua ja jääsalaattia ostetaan paljon. Viikonloppuihin panostetaan croissantien, kananmunien, erilaisten kahvien, rypäleiden ja mandariinien muodossa. Lihatuotteista grillattu kana, fileesuikaleet ja jauheliha jyräävät kalan ohi. Keskustassa vaikutetaan kokeilevan rohkeasti myös uutuustuotteita ja viikonloppu kauppareissu hoidetaan usein vasta illalla, jolloin ostoskoriin pääsevät erikoisemmat panimotuotteet ja juustot, Heidi listaa.





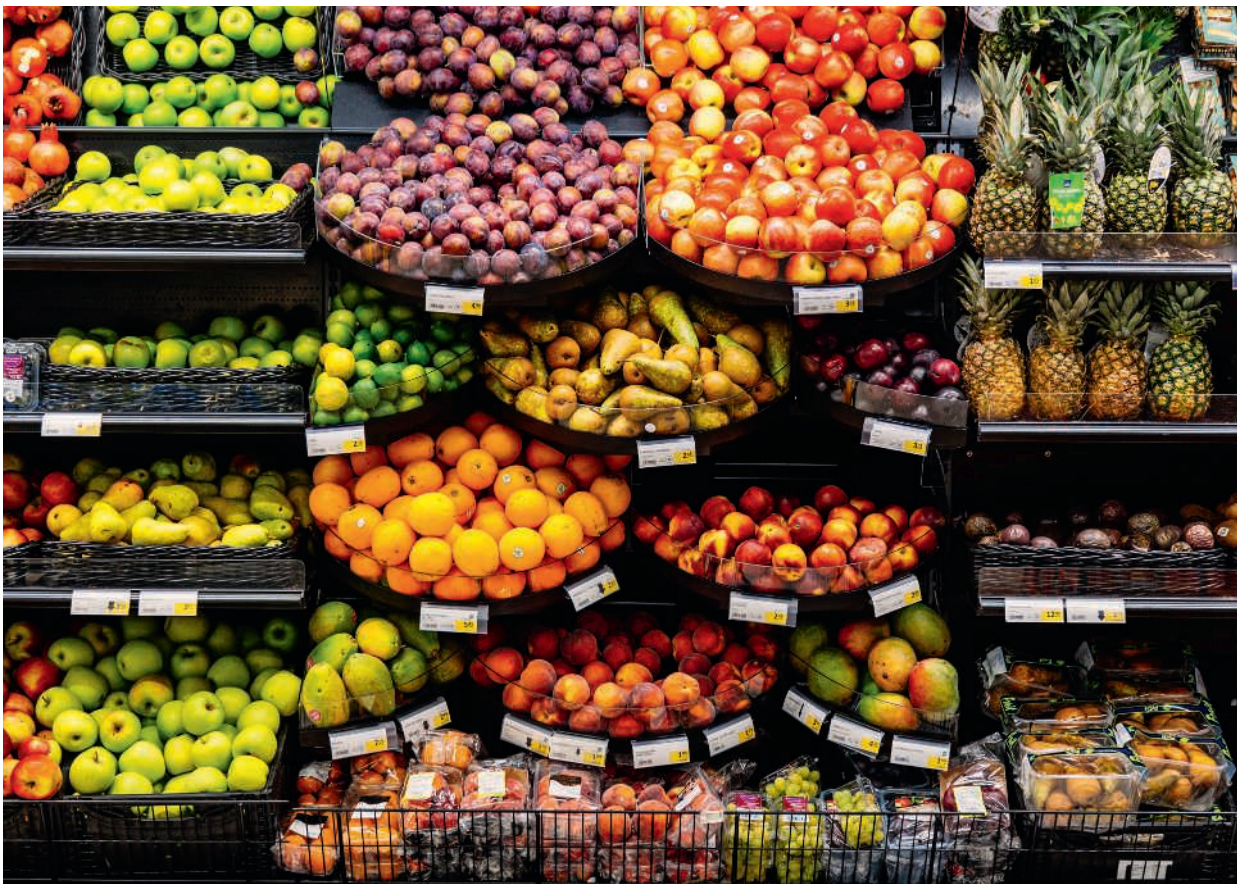
**Asiakkuusanalyttikko Heidi  
Länsipuro työskentelee  
asiakaskokemus ja viestintä  
-tiimissä datan salojen äärellä.**

Nokialla, Lempäälässä, Valkeakoskella, Viialassa, Toijalassa, Urjalassa, Sastamalassa, Kangasalla, Pälkäneellä ja Sääksjärvellä villiinnyttiin kuluneen syksyn aikana tämän vuoden hittituotteesta: ruiskuoren, kananmunan ja riisipuuron yhdistävästä Rostiksesta, joka voitti elokuussa Suomalainen menestysresepti -kilpailun. Se komeilee jutuntukohetkellä eteläisen Pirkanmaan S-marketien top 15 suosituimman tuotteen joukossa.

– Lisäksi viikonloppuihin ostetaan muita helppoja herkkuja: piirakoita, burgereita, makkaraa, pinaattiohukaisia, jauhelihaa ja kanasuikaleita. Alueella korostuvat erilaiset paikalliskeskukset rautateiden varrella. Lisäksi Tampereen eteläiset reunakunnat "kaupungistuvat", jolloin ostodatan anti on värikäs sekoitus monimuotoista mutta toimipaikkatasolla hyvin ympäristön viikonloppukulttuuria peilaavaa, Heidi kuvailee.



**S-marketien uudistuksen myötä jokainen kauppa palvelee lähimpiä asiakkaitaan entistä paremmin, kun ketjukonseptia on venytetty paikalliseen arkeen sopivaksi.**





## Parempia valintoja tiskin kummallakin puolen: Laadukas kala löytyy Ruokatorilta

Kuinka usein kala ui sinun lautasellesi? Yli puolet suomalaisista haluaisi lisätä kalan osuutta ruokavaliossaan, paljasti jo pari vuotta sitten esimerkiksi Kantar TNS Oy:n Ruoka 2018 -raportti. Viime vuosien aikana S-ruokakaupoissa on panostettu voimakkaasti sesongin mukaan vaihtuvaan monipuoliseen ja edulliseen kalavalikoimaan.

– Olemme osuuskauppana sitoutuneet tekemään tekoja terveellisemmän ravinnon puolesta. Viime vuonna ruokakaupoissamme startanneen Suomu nousuun -kampanjan myötä tuorekalan myynti on kasvanut ripeästi, mikä on ilahduttava kehityskulku pirkanmaalaisten ruokailutottumuksissa, iloitsee Pirkanmaan Osuuskaupan Master Chef **Jouni Vaarala**.

S-marketien ja Prismojen palvelutiskien eli Ruokatorien kehittämistä luotsaavan Jounin mukaan Pirkanmaalta löytyy fantastiset edellytykset tuoda esille paikallisista vesistä narrattua kalaa ja vastata kasvaneeseen kysyntään:

– Meitä ympäröivät hienot vesistöt ja paikalliset toimittajamme mahdollistavat sen, että pääsemme saannin mukaan tarjoamaan Ruokatoreilla monipuolisen kattauksen sesongin kaloja. Kala on tuttu, helppo ja herkullinen raaka-aine, joka sopii arkeen ja juhlaan.

### JUTUSTELLAAN RUOASTA

Ruokatorien ammattilaiset auttavat mielellään ruoan valintaan ja valmistukseen liittyvissä kysymyksissä – kysy

kaupassa rohkeasti heiltä ideoita. Tarjolla on tietenkin opastusta ja helpotusta myös kalan valmistukseen liittyvissä asioissa:

– Meillä kala esivalmistellaan ja fileoidaan haluamallasi tavalla. Ei kannata myöskään unohtaa Ruokatorien yhteydestä löytyviä Maustebaareja, joiden eri vaihtoehdoilla kalaan tai lihaan saadaan helposti uudenlaista makua ja vaihtelua.

Jouni haastaakin sinut rohkeasti juttusille seuraavalla kauppareissulla:

– Toivoisin, että ihmiset kertoisivat Ruokatoreilla ja kaupassa avoimesti toiveistaan: minkälaista ruokaa ja raaka-aineita juuri sinä toivoisit valikoimaan ja meillä valmistettavan? Avoin vuoropuhelu asiakkaiden kanssa on meille tosi tärkeää, hän korostaa.

– Ihmiset ovat entistä kiinnostuneempia ruoan alkuperästä ja vastuullisuudesta, mikä on hieno suunta. Osuuskaupalla pyrimme siihen, että tuotteen matka pellolta tai vesistä pöytään olisi aina mahdollisimman lyhyt, Jouni kertoo.





# Luokan kanssa ilmaiseksi teatteriin! Asennoitumishoitumiskysymys jättää jäljen

Tampere-talon lavalla nähtävä musiikkiteatteriesitys Asennoitumishoitumiskysymys esittelee erilaisuutta harrastusten ja perhetilanteiden näkökulmasta. Esityksessä tuodaan näkyväksi kiusaamista, itsekkyyttä ja ulkopuoliseksi jättämistä ja kannustetaan välittämään toisesta sekä asettamaan nollatoleranssi kiusaamiselle. Yleisöksi voivat ilmoittautua pirkanmaalaiset koululaisryhmät.

Tampereen Peltolammin koulun opettaja **Marianne Mannerkari** vei luokkansa katsomaan näytöstä viime talvena.

– Näytelmä kolahti nelosluokkalaisiin täysillä. Kohtaukset olivat aidon elämän makuisia, Marianne kehuu.

– Teatteri- ja kulttuurikasvatus on koulussamme tuttua. Asennoitumishoitumiskysymyksestä voi poimia keskusteltavaa ja aiheita monen eri aineen tunneille, esimerkiksi yhteiskuntaopin tunneilla käsiteltävään ydinperheen kuvaukseen saa esityksestä paljon tarttumapintaa. Näytelmässä kuvatut perheet ovat omalaatuisia, tosielämässäkin tilanteet perheissä ovat hyvin monimuotoisia.

## ”ENSI VUONNA TULLAAN UUDESTAAN!”

Asennoitumishoitumiskysymys pyörii Tampere-talossa ensi vuonna kolmatta kertaa, ja näyttelijöinä nähdään TAMKin musiikkiteatterilinjan opiskelijoita. Opiskelijat

ovat työstäneet käsikirjoittaja ja ohjaaja **Janne Viitaniemen** kanssa suvaitsevuuden aihepiiriä eri näkökulmista ja heittävätkin laulujen, lorujen ja koreografioiden avulla tärkeän teeman eloon samaistuttavassa muodossa.

– Esityksen jälkeen näyttelijöitä pääsi tapaamaan lavalle. Meidän nelosluokkalaisemme eivät malttaneet poistua salista, kun juttelu näyttelijöiden kanssa vei mukanaan. Palaute koululaisilta oli aidosti innostunutta. Erityisesti musiikki ja lavasteet saivat koululaisilta kehuja, Marianne muistelee.

Seuraavat näytökset esitetään tammikuussa, kolmena eri arkipäivänä. Omalle luokalleen paikan voi varata 1.12. alkaen Tampere-talon ryhmämyynnistä. Elämyksen koululaisille tarjoavat Tampere-talon ja TAMKin lisäksi Tampereen Sähkölaitos ja Pirkanmaan Osuuskauppa.

# MAKSA S-ETUKORTTI VISALLA JA VOITA!

Olet mukana kuukauden arvonnassa,  
kun maksat ostoksesi vihreän  
Visan debit- tai credit-puolelta.

Lue lisää [s-pankki.fi/visa-kisa](https://s-pankki.fi/visa-kisa)

JAOSSA  
100 €  
LAHJA-  
KORTTEJA

## S-Pankki

S-PANKKI.FI

## Palvelemme läpi joulunpyhien

Katso myymälöiden, ravintoloiden,  
liikenneasemien ja muiden  
toimipaikkojemme aukioloajat  
[www.pirkanmaanosuuskauppa.fi](https://www.pirkanmaanosuuskauppa.fi)

 PIRKANMAA

Pirkanmaan Osuuskauppa toivottaa herkullista joulua!





**Lahjoita yksinäiselle vanhukselle joulukukka**

**PIRKANMAA** *Kotona Jäsenen* SENIORIHOIVA

Ole joulupukkina SENIORILLE KOTONA ASUVIEN SENIORIHOIVAA

**Voit osallistua hyväntekeväisyyskampanjaan 16.11.–17.12.2020 seuraavissa Pirkanmaan Osuuskaupan toimipaikoissa:**  
 Prisma Ideapark, Kaleva, Kangasala, Koivistonkylä, Linnainmaa, Lielähti ja Nokia sekä Sokos Tampere.  
 Kukat lahjoitetaan joulun alla pirkanmaalaisiin kotihoidon yksiköihin ja palvelutaloihin.



**Hopen Toivepuu-keräys järjestetään toimipaikoissamme 16.11.–13.12.2020.**

**NÄIN OSALLISTUT:**

- Valitse Toivepuusta kortti, jossa on 0–17 vuotiaan lapsen joululahjatoive ja ikä merkittynä.
- Hanki lahjakortti tai lahja, joka on uusi ja käyttämätön ja vastaa valitsemaasi lahjatoivetta.
- Tuo lahja ja toivekortti keräyspisteellemme. Sinun ei tarvitse paketoida lahjaa, sillä joudumme kurkistamaan paketoituihinkin lahjoihin sisälle. Voit halutessasi lahjoittaa mukaan lahjakassin tai joululahjapaperia.
- Keräyksen järjestäjät paketoivat lahjat ja toimittavat lahjat perille.

**LAHJOJEN KERÄYSPISTEET:**  
 Prismat: Kaleva, Koivistonkylä, Linnainmaa, Lielähti, Ideapark, Nokia, Kangasala  
 Muut: S-market Valkeakoski, S-market Viiala, Sokos

**Hope**  
 YHDESSÄ & YHTEISESTI

# VINKKAA OPETTAJALLE!

Asennoitumishoitumiskysymys on lapsille suunnattu ilmainen musiikkiteatteriesitys, joka tarjoaa Pirkanmaan alueen koululaisille musiikkiteatterielämyksen teemoinaan kiusaaminen, erilaisuus, vastuullisuus ja kaveruus.

**Esitykset**  
**ma 18.1., ti 19.1. ja ke 20.1.2021**  
**klo 9.00, 10.30 ja 12.00**

**Varaukset:**

1.12. alkaen osoitteessa [ryhmyynty@tampere-talo.fi](mailto:ryhmyynty@tampere-talo.fi)

