

# Omassa kaupassa

JOULUKUU 2022

## VALMIINA PIKKUJOULUIHIN

Uudistuneelta Sokokselta  
löydät kaiken talven juhliin

HURMAAVIA  
SUKLAAUUTUUKSIA  
YLÖJÄRVELTÄ

Tampereen Hämeenkatu  
maistuu piparkakulta

NÄHDÄÄN  
KOPISSA!

Sporttibaarissa  
huoltajat pistävät  
parastaan

ROBOTIT APUNA  
OSTOKSILLA

Verkkokaupan  
keräilykeskus luo  
työpaikkoja  
myös ihmisille



 **PIRKANMAA**



**Kiitos**

**lukijoillemme!**

Tämä on Omassa  
kaupassa -liitteen  
viimeinen numero.

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

Päätoimittaja: Jenna Hristov

Toimitus- ja taittotiimi: Jenna Hristov, Anna Harju,  
Kaisa-Liisa Ikonen, Jenni Viljakainen,  
Suvi Kuusniemi, Laura Granholm, Toni Liimatainen,  
Kaisu Lötjönen, Marko Kulmala

Kuvat: Reetta Muranen, Pasi Tiitola, Jukka  
Salminen, SOK

Painopaikka: PunaMusta

Painosmäärä: 150 000

# Joulu pysäyttää kohtaamaan ihmisen

Joulun alla tontut kirjaavat muistivihkoihinsa, kuka on ollut kiltti ja kuka tuhma. Aina kun asioin kaupassa, minäkin teen tonttutyötä: tarkkailen asiakaspalvelua ja seuraan, kuinka herkässä myyjien hymyt ovat.

Mielestäni jokainen kohtaamani Pirkanmaan Osuuskaupan työntekijä pääsee kilttien listalle. Saan myymälöissämme aina iloisen tervehdyksen ja myyjiltä löytyy aikaa auttaa. Yrityksemme perustettiin jo 120 vuotta sitten, joten yhdessä tekemistä ja iloista palvelukulttuuria onkin ehditty harjoitella pitkään.

Pispalan Salen apulaispäällikkönä tiedän, että kaupan pyörittäminen on monipuolisempaa puuhaa kuin asiakkaat ehkä heti arvaavatkaan. Asiakaspalvelun, hyllytyksen ja kassatyön lisäksi piisaa toimistohommia, ja etenkin kiiresesonkeina päivistä tuntuvat loppuvan tunnit kesken. Jotta pinna ei kiristyisi, tarvitaan työkavereiden tukea.

Pirkanmaan Osuuskauppa on siitä erityinen työpaikka, että meillä turhat tittelit on heitetty romukoppaan. Kun yhteishenki on hyvä, työhön ja työpaikkaan on helppo sitoutua. Henkilökunnan iloisuus välittyy aina asiakkaillekin. Hymy ei maksa mitään, mutta se on taatusti mieleenpainuva käyntikortti.

Kenties juuri hyvä ilmapiiri on syy siihen, että kauppaamme saapuu asiakkaita pitkänkin matkan päästä. Meidän Sale on tärkeä kohtaamispaikka, jossa vaihdetaan päivittäiset kuulumiset.

Kaupassa näkee elämän koko ketjun. On ilo seurata, kuinka Pispalan lapset kasvavat. Ensin taaperot työntävät lastenkärryjä ja pian piiperöt käyvätkin ihan itse ostoksilla. "Tuttuun kaupantätiin voi luottaa", sanovat niin lapset kuin vanhemmatkin. Tätä osuustoiminnallisuus on parhaimmillaan – yhdessä elämistä ja toisiimme turvaamista. Alueen hyvinvoinnista vastuun kantamista.

Lähimmäisten huomioiminen on näin joulunaikaan erityisen tärkeä teema. Toivon, että tänä jouluna jokainen löytää kiireen keskeltä pienen hetken ja kysyy toiselta ihmiseltä – työkaverilta, asiakkaalta tai vaikka sukulaiselta – mitä kuuluu ja voinko olla avuksi. Kun meillä on pokkaa ja sydäntä kohdata toisemme, voimme kaikki pikkuisen paremmin.

Halataan, kun tavataan!  
Jouluterkuin

**Annele Naroma**  
Pispalan Salen apulaispäällikkö





Bonus saa tuplana joulukuun ostoksista POK:n Prismoissa, S-marketeissa, Saleissa (ei liikenneasemien Salet), Sokoksessa ja Emotion-myymlöissä sekä Sokos Herkussa.

## 28 366 pirkanmaalaista otti kantaa: Bonus tuplana joulukuussa

Pirkanmaan Osuuskauppa testasi lokakuussa uudenlaista vaikuttamisen tapaa, Kuulolla-äänestystä. Ensimmäiseen Kuulolla-äänestykseen tuotiin osuuskaupan jäsenten päätettäväksi iso asia: Bonus tuplana marraskuussa ja rahat tilille joulukuussa vai Bonus tuplana joulukuussa ja rahat tilille tammikuussa?

Kutsut tähän tutkimuksellisesti toteutettuun kyselyyn lähtivät lokakuussa ruskan aikaan. Äänestykseen osallistui valtava joukko pirkanmaalaisia osuuskauppamme jäseniä: ääniä annettiin yhteensä 28 366. Äänestyksen tulos oli seuraava: 77 prosenttia äänesti sen puolesta, että Bonus saa tuplana joulukuussa, jolloin rahat tulevat tilille tammikuussa. 23 prosenttia liputti marraskuun puolesta.

Mutta mistä ajatus Kuulolla-äänestyksestä oikein sai alkunsa? Pirkanmaan Osuuskaupan toimitusjohtaja

**Timo Mäki-Ullakko** kertoo, että ideaan otettiin mallia Sveitsistä.

– Kävimme muutama vuosi sitten pienellä porukalla työmatkalla Sveitsissä tutustumassa ruokakauppojen toimintamalleihin. Ajatuksena tällaisella matkalla on tunnistaa sellaisia toimivia ideoita ja ajatuksia, jotka voisivat kiritää meidän omaa tekemistämme uudelle tasolle. Matkalla tuli puheeksi hiukan laajemminkin Sveitsi yhteiskuntana, mikä on aika omanlaisensa tarina keskellä Eurooppaa.

– Pohdimme sveitsiläisen demokratian ominaispiirteitä: siellä päätöksenteko, erilaiset äänestykset, tuodaan hyvin lähelle ihmisten omaa elämää ja arkea. Saatetaan esimerkiksi äänestettävä kunnan tai kaupungin asukkaita siitä, että rakennetaanko uimahalli. Ja jos päätetään rakentaa, sen jälkeen äänestetään siitä, millainen ja minkä hintainen uimahalli rakennetaan. Tämä tuo päätökset, niiden merkityksen ja kustannusvaikutukset hyvin lähelle ihmisten omaa elämää.

Ajatus jonkin sortin Sveitsin-mallista jäi pyörimään taustakeskusteluihin ja aiheeseen palattiin aina silloin tällöin.

– Päätimme testata tätä heti hieman järeämällä, kolmen miljoonan euron kysymyksellä. Oikeastaan tämä idean testaus ja kehitys eteni sitten suunnittelupöydältä toteutukseen hyvin nopeasti. Moni asia vaikutti samaan aikaan, Timo summaa.

## LIMITTÄISTEN JA LOMITTAISTEN KRIISIEN AIKA

Maailma on nyt hyvin erilainen kuin vaikkapa kolme tai neljä vuotta sitten erilaisten kriisien takia: oli korona, sitten sota Euroopassa, energiakriisi, inflaatio ja korkotasot.

– Aikamoista aikaa. Samaan aikaan olemme kaupan alalla todella kovassa kilpailussa. Meillä on menossa ja tulossa isoja investointeja, jotka vaativat rahoitusta. Laajennamme myymäläverkostoa, tuomme tuttuja kauppia lähemmäs. Kehitämme ruoan verkkokauppaa ja monia muita palveluitamme. Täytyy reagoida myös aikaan. Tässä tilanteessa totesimme, että haluamme ja pystymme tukemaan asiakasomistajien elämää ylimääräisellä, jopa kuukauden mittaisella Bonus tuplana -kampanjalla. Ja tähän päätimme kytkeä Kuulolla-äänestyksen, Timo kertoo.

Kuulolla-äänestyksen kautta tuli aivan hämmästyttävät 2 800 avointa kommenttia. Kommentteissa kysyttiin sitäkin, miksi osuuskauppa kyselee tällaisesta mielipidettä asiakasomistajiltaan. Eikö siellä itse tiedetä mikä olisi oikea vaihtoehto?

– Kyllä mekin kaikenlaista tiedämme, mutta emme ihan kaikkea. Nyt olemme kaiken kaikkiaan vähän uudessa tilanteessa, ja haluamme kuulla, mitä asiakasomistajamme ajattelevat. Tämä oli vähän sekä että tilanne: joillekin Bonus tuplana marraskuulle ja rahat tilille joulukuussa olisi parempi malli, se toisi helpotusta heti. Toisilla taas tarvetta on enemmän Bonuksen tuplaukselle joulukuussa siten, että rahaa tipahtaa tilille enemmän tammikuussa. Emme aidosti tienneet kumpi on useammalle parempi malli ja siksi toimimme asian Kuulolla-äänestykseen.

Oliko Pirkanmaan Osuuskauppa ottanut etukäteen selvää, kumpi vaihtoehto olisi parempi? Tai ohjattiinko valintaa jotenkin? Tällaisiakin on kysytty.



– Emme ole selvittäneet ja aiemmistakaan Bonus tuplana -kampanjoista ei synny suoraa vertailukohtaa. Molemmilla vaihtoehtoilla oli puolensa. Tässä ajassa on vaikea sanoa, kumpi vaihtoehto olisi ollut enemmistön mielestä parempi. Nyt vastaus tiedetään, selvä enemmistö eli 77 prosenttia äänesti joulukuun puolesta. Bonus tuplana joulukuussa ja rahat tilille sitten tammikuussa.

Pirkanmaan Osuuskaupalla on suunnitelmassa toteuttaa Kuulolla-äänestyksiä myös jatkossa. Ensimmäisestä Kuulolla-äänestyksestä kerätään kokemusta ja mallia kehitetään eteenpäin. Samoin pohditaan ja testataan aiheita ja asioita, joita tuodaan äänestyksiin.

– Kaikki viisaus ei asu osuuskaupan väen omassa päässä. Tuskin edes puolet viisaudesta. Tiedämme, että ihmisillä on halu vaikuttaa asioihin, joilla on suora merkitys omaan arkeen ja elämään. Haluamme kuulla, mitä ihmiset ajattelevat. Ja tästä kuulemme - Kuulolla-äänestyksen kautta.



– Pirkanmaan Osuuskauppa on jo 120 vuoden ajan halunnut helpottaa ihmisten arkea, ja tässä maailmantilanteessa näemme, että taloudellinen apu on osuvin tapaa pitää huolta asiakasomistajistamme, Timo Mäki-Ullakko pohtii.





## Ruoan verkkokauppa vahvistuu – keräilyn avuksi saadaan pian robottivoimaa

Pirkanmaan Osuuskaupan suunnitelmissa on rakentaa vuoden 2024 aikana tilatehokas keräilykeskus, joka kolminkertaistaisi ruoan verkkokaupan keräilykapasiteetin. Vaikka robotit hoitavat jatkossa osan keräilystä, keskus tuo uusia työpaikkoja myös ihmisille – ja entistä parempaa palvelua asiakkaille.

Ruoan verkkokaupan suosio on kasvanut vauhdilla. Vuonna 2021 verkkokaupan osuus ruoan myynnistä oli Pirkanmaan Osuuskaupassa kolme prosenttia. Vuonna 2030 arviolta peräti kymmenen prosenttia ruoasta ostetaan netin kautta.

Jotta kasvavaan kysyntään voidaan vastata mahdollisimman tehokkaasti, on suunnitteilla rakennuttava automaatioavusteinen keräilykeskus. Kyseessä olisi noin 2 000 neliömetrin suuruinen kuutiovarasto, jonka katolla liikkuisivat automaattiohjatut robotit. Niiden tehtävä on noukkia laatikoita ruoan keräilypisteille keräilijöiden pakattaviksi.

– Kun robotit etsivät tilatut tuotteet varastosta, keräiltävää ruokaa mahtuu enemmän ja tehokkaammin samaan tilaan, eikä keräilijöiden tarvitse enää etsiskellä tuotteita myymälöistä. Keräilijöiden työturvallisuus ja ergonomia paranee, ja samalla ruokatilauksia voidaan hoitaa asiakkaille enemmän ja tehokkaammin, kuvailee ruoan verkkokaupan projekti-päällikkö **Petri Widgren**.

## HUIPPUTEKNOLOGIA EI SYRJÄYTÄ IHMISTYÖTÄ

Kaikki S-kaupat.fi:stä tilatut elintarvikkeet kulkevat siis jatkossakin ihmiskäsien kautta, joten keräiltävien tuotteiden laatu pysyy korkeana. Lisäksi keräilijät hakevat tulevaisuudessakin myymälästä tuoretuotteet kuten hedelmät, leipomotuotteet ja Ruokatori-palvelutiskien herkut.

– Robottien tehtävä on auttaa ihmisiä, ja niiden avulla voidaan tarjota asiakkaille tehokkaampi toimitusketju. Tämä näkyy asiakkaalle mahdollisuutena saada tilaus kotiovelle nopeammin: tähän saakka kotiinkuljetustilaus on pitänyt tehdä viimeistään edellisenä päivänä, jatkossa tilaus voi hyvinkin onnistua samalle päivälle, uumoilee ruoan verkko-kaupan päällikkö **Erika Vakkilainen**.

Suunnitteilla oleva keräilykeskus tarvitsee noin 50 työntekijää, ja sen myötä avautuu myös uudenlaisia työtehtäviä. Keräilykeskuksen lisäksi ruoan verkkokaupan keräilyä tehdään edelleen myös muissa Pirkanmaan Osuuskaupan myymälöissä.

## ROBOTTITEKNOLOGIA TUKEE VERKKOKAUPAN KEHITYSTÄ

Suunnitteilla oleva keräilykeskus olisi S-ryhmässä vasta toinen laatuaan. HOK-Elanto suunnittelee avaavansa oman keskuksensa Helsinki-Vantaan lentoaseman läheisyyteen niin ikään vuoden 2024 aikana. Investointeina molemmat hankkeet ovat Suomen mittakaavassa merkittäviä.

– Meidän konseptimme on pikkuisen erilainen kuin HOK-Elannolla, mutta näitä kärkihankkeita on suunniteltu ja valmisteltu yhteistyössä SOK:n johdolla, Petri kertoo.

Hän ajattelee Pirkanmaan ensimmäistä keräilykeskusta eräänlaisena pilottiprojektina, josta saadaan oppia ja ideoita tulevaisuuden palveluiden kehittämiseen.

– On jännittävää nähdä, kuinka opimme hyödyntämään robottien tarjoamaa apua asiakkaiden hyväksi mahdollisimman tehokkaasti. Kun teknologia kehittyy ja robottien lämpötilavähyshyönteitä pystytään paremmin optimoimaan, myös pakasteiden automatisoitu keräily voi tulla mahdolliseksi, Petri spekuloi.

## TULEVAISUUDESSA TARVITAAN USEITA KERÄILYKESKUKSIA

Ensimmäistä keräilykeskusta kaavaillaan hyvien kulkuyhteyksien varrelle, jotta tilausten toimittaminen Tampereen seudulle onnistuisi sieltä ketterästi. Petri kuitenkin uskoo, että yksi keräilykeskus ei riitä pitkään, vaan tulevaisuudessa niitä tarvitaan muutama lisää.

– Kehitämme Pirkanmaan Osuuskaupan palvelukokonaisuutta ja tarjontaa jatkuvasti, ja haluamme pysyä mukana teknologisen kehityksen kelkassa. Uudet innovaatiot uivat nyt vahvemmin verkkoon, mutta digitalisaation tuomat mahdollisuudet näkyvät myös kivijalkakaupoissa.

Pirkanmaan Osuuskaupan toimialajohtaja **Ville Jylhä** vahvistaa, että suunnitelmissa on avata lähivuosina maakuntaan useampia keräilykeskuksia.

– Reagoimme investoimalla asiakastarpeen mukaan, ja näkisimme lähivuosina tilausta vielä ainakin parille keräilykeskukselle. Ruoan verkko-ostaminen on kiistatta yksinkertainen keino arjen helpottamiseen, Ville toteaa.

## VERKKOKAUPAN TULEVAISUUS ANTAA TILAA VILLEILLE VISIOILLE

Petri seuraa innolla teknologian ja kaupan yhdistymistä ja siihen liittyviä uudistuksia. Nerokkaita innovaatioita tulee koko ajan, mutta tavoitteena ei kuitenkaan ole tehdä muutoksia ilman, että niistä olisi hyötyä asiakkaille.

– Helsingissäkin on jo nähty ruoan kuljetusrobotteja, ja esimerkiksi Los Angelesissa on itseohjautuvia kauppa-autoja, jotka asiakas voi tilata kännykäsovelluksella luokseen. Saapa nähdä, millaiset ideat vielä breikkaavat, Petri miettii.

Kiireinen perheenisä on myös itse ruoan verkkokaupan vannonut fani ja vakiokäyttäjä.

– Verkko-ostaminen säästää aikaa perheen kanssa puuhastelulle ja muille itselle tärkeille asioille. Totta kai kivijalkamyymälöitäkin tarvitaan, mutta monipuoliset mahdollisuudet ostosten tekemiseen kertovat korkeasta palvelutasosta ja halusta vastata asiakkaiden tarpeisiin.





Seuraa Kopin  
kuulumisia  
Instagramissa:  
[@sportbarkoppi](https://www.instagram.com/sportbarkoppi)

## Koppi huoltaa ja hellii urheilukansaa

Kalevan uudenkarhea sporttibaari on nyt auki. Kopissa pidetään ravintolapääällikkö **Fredi Liliuksen** johdolla huolta siitä, että jokainen voi poiketa tuulettamaan päätään ja kainaloitaan. Urheilunnälkäisille ja -janoisille on tarjolla monenlaista apetta niin television kuin keittiönkin antimista rennossa olohuonemaisessa tunnelmassa.

Syksyllä kaupungilla kuiskittiin: "Siis Kalevan ABC:lle tulee sporttibaari?" Kyllä vain. Sport & Bar Kopin kärkijoukoissa viestikapulaa kuljettava Fredi on tuttu kasvo yöelämästä niin stand up -lavoilta kuin ravintoloiden tiskienkin takaa.

– Tässä joutuu muistia virittämään tosissaan. 90-luvun puolivälissä hyppäsin ravintolahommiin. Työskentelin alko-holivalmistajilla ja koulutin ammattilaisia. Viskiä kävin opis-kelemissä sen syntynummilla Skotlannissa, ja alkoholin maahantuojiillakin olen hommia tehnyt, Fredi muistelee.

Reilun kymmenen vuoden työura vaihtoi kurssia, kun vuonna 2005 stand up -hommat veivät Fredin mukanaan. Sillä retkellä vierähti täysipäiväisesti 17 vuotta.

– Ravintolassa työskentelyssä on samaa kuin stand up -ko-miikassa. Pitää pysyä tilanteen tasalla, reagoida nopeasti ja kuunnella. Aikanaan olin yöelämässä tunnettu siitä, että suu kävi juomia sekoittaessa vaikkei kukaan pyytänyt, hyvässä mielessä ja rakkaudellisesti toki, Fredi naureskelee.

Se, miten Fredi sitten päätyi Koppiin ravintolapääälliköksi – tai omien sanojensa mukaan huoltopäälliköksi – on tutun-kuuloinen tarina viime vuosilta.

– Kun korona pisti stand up -työt jäähyille, paluu juoman ja ruoan pariin alkoi tuntua oikealta. Törmäsin Kopin rekryyn, hommat natsasi ja täällä ollaan. Ihaninta on ollut löytää vanhoja työkavereita vuosien takaa omasta



organisaatiosta. Vähän kuin olisi kotiin tullut, mutta joku oli sisustanut uudelleen. Stand up -keikkaa heitän toki edelleen, ehkä joskus Kopissakin, Fredi tuumaa.

## KOPISSA TYÖNTEKIJÄT OVAT HUOLTAJIA

Uuden sporttibaarin suunnittelussa lähtökohta oli, että jokainen on tervetullut. Siksi viihtyvyyteen ja tarjonnan monipuolisuuteen on panostettu isolla kädellä, mikä takaa hyvät mahdollisuudet viihtyä yksin tai porukalla, lyhyesti ja pitkäänkin. Työntekijöistä Kopissa puhutaan sportti-hengessä huoltajina.

– Pyrimme eroon tummista puupinnoista ja yksipuolisesta urheilun seuraamisesta. Heti alusta asti oli selvää, että haluan luoda urheilubaarin erilaisille lajeille ja ihmisille, Fredi sanailee.

Myös Kopin sijainti Tampereen Kalevassa sopii urheilukansalle kuin räpylä käteen.

– Esimerkiksi pesäpallo on Tampereella nosteessa, ja Kaupin uusi pesisstadion on tuossa vieressä. Haluan, että Koppi on etko- ja jatkoaikapaikka pelissä kävijöille ja uusille lajista kiinnostuneille. Sijaintimme on hyvä niin julkisilla kuin omalla autolla liikkujillekin.

Katsottavaa Kopissa riittää, sillä näyttöjä on peräti kahdeksan. Niiden lisäksi asiakkaat voivat nauttia sportista jättinäytön kautta. Ruutuihin pystytään ohjaamaan tarvittaessa eri kanavat ja vaikka eri lajit. Toiveet kannattaa esittää suoraan huoltajille.

– Pidän tarjonnan aluksi jääkiekko- ja jalkapallokeskeisenä, koska niitä katsotaan eniten. En kuitenkaan aio jumiutua niihin, koska on muutakin: esimerkiksi salibandy, koripallo, lentopallo, tennis, golf, jenkkiputis, myös Super Bowl ja vaikka ravit, Fredi listaa.

E-sporttiakaan ei ole unohtettu. Kopista löytyy pelinälkäisille Playstation 5 -konsoli tiukkoja NHL- ja Fifa-mittelöitä varten.

– Haluan olla aktiivinen ja kuunnella ehdotuksia. Suunnitteilla on turnauksia niin perinteisen kuin elektronisen sportin ympärille. Mietinnässä on myös Kopin huoltajien ja asiakkaiden yhteinen salibandyvuoro, Fredi maalaillee tulevaa.

## SPORTTIA MIELELLE, RUOKAA JA JUOMAA KIELELLE

Kun matsi on kesken, Kopissa sitä ei tarvitse keskeyttää nälän tai janon takia.



Fredi uskoo, että kahden vuoden kuluttua Koppi on kaupungin suosituin urheiluetko- ja jatkoaika.

– Ruoassa on perinteinen pubiruoaan viba, mutta raikautta ja väriä on enemmän. Kasvispuoli toimii hienosti, esimerkiksi kasvisribsit taidamme halkaistusta maissista ja mahtavasta soosista. Fish & chips on myös hitti samoin kuin burgerit majoneesineen, Fredi listaa tarjottavia.

Lähituotteet ovat isossa roolissa. Veljekset Mattila toimittaa Koppiin laadukkaita lihatuotteita, esimerkiksi pastramia, josta pääsee nauttimaan Reuben-leivän välissä. Juomapuolelta löytyy myös lähialueen parasta tarjottavaa. Tälläkin saralla Fredi kertoo haluavansa pysyä aktiivisena ja suosia lähituottajia yhä enemmän. Myös yhteisöllisyys on Kopissa tärkeää.

– Jossain vaiheessa haluan järjestää perheille omaa ohjelmaa. Vaikka sunnuntaisin pulkkamäen jälkeen Koppiin burgerille. Lapsille pleikkaria ja vanhemmille hetki rauhaa ja ruokaa, Fredi ideoi.

Tarjonnan monipuolisuuden lisäksi koko huoltoporukasta löytyy väriä ja persoonaa.

– Huoltojengiin mahtuu ruoka-alan ammattilaista, urheilutietäjää, urheilijaa ja sellaisiakin, joille penkkiurheilu on vielä toistaiseksi vieras laji. Moninaisuus on rikkaus, sillä jokaiselle asiakkaalle pitää löytyä omaan tarpeeseen sopiva huoltaja, Fredi kertoo.

Jokainen utelias on tervetullut Koppiin huollettavaksi esimerkiksi matkallaan keskusta. Vaikkei sportti nappaisikaan, Fredi lupaa, että jokainen viihtyy.

– Kopissa nähtävää riittää niin sisustuksessa, tarjottavissa kuin persoonissakin. Lähdemme siitä, että tänne tullaan sportin lisäksi katsomaan myös meitä huoltajia ja silmäkulmiemme pilkkeitä, Fredi hymyilee.



# Kolme maistuvaa ja omaleimaista joulua

Jokaisen joulu saa maistua omanlaiselta. Perinteisten herkkujen rinnalle hiipii jatkuvasti uusia, jännittäviä makuja – ja hyvä niin. Tämän tietävät myös ruoan ammattilaisemme eri tehtävissä. Kokosimme heiltä parhaat vinkit persoonalliseen joulupöytään.



## Vaivaton joulu Ruokatorilta

Jos jouluna tekee mieli levätä ja nautiskella, kannattaa suunnata ostoksille Prismojen ja S-marketien Ruokatorille. Palvelutiskit nimittäin notkuvat lohiherkkuja, kinkkuja, laatikoita ja salaatteja. Myös jälkkäreissä maistuu joulu: rahka maustetaan luumuilla ja moussessa rouskuvat piparkakkumurut.

– Ruokatorien pirkanmaalainen jouluerikoisuus on ylikypsä keitetty lanttu, eli lanttuhauta. Siitä syntyy erityisen maukas lanttulaatikko, vinkkaa Linnainmaan Prisman Ruokatori-vastaava **Sonja Kuittinen**.

Kalaruoat ovat kasvattaneet viime vuosina suosiotaan. Sonja neuvoo maistamaan myös jouluista raakamakkaraa. Trendikkäitä Ruokatorien valmisruokaherkkuja ovat lisäksi lohi- ja raputerriinit.

– Lohta saa jouluna monessa eri muodossa. Lisäksi tarjolla on eri tavoin maustettuja sillejä ja silakoita, Sonja listaa.

## JOULUOSTOKSILLAKIN VOI HERKUTELLA

Sonja vakuuttaa, että Ruokatorin jouluherkkuja riittää kaikille halukkaille. Ruokaostoksille kannattaa kuitenkin varata aikaa, sillä jonot voivat joulun alla olla pitkiä.



– Meillä Linnainmaan Prismassa vuoronumerotaulut näkyvät pitkälle myymälään, joten jonotusajan voi hyödyntää vaikkapa täydentämällä kärryä ostoslistan muilla tuotteilla.

Myös Sonja itse kurvaa joulunviettoon Ruokatorin kautta. Suvun juhlapöytään jokainen tuo jotain, ja perinteiseen kattaukseen sopii erinomaisesti Sonjan lanttulaatikko.

– Teen sen tietysti lanttuhaudasta ja maustan siirapilla, inkiväärillä ja valkopippurilla, Sonja paljastaa.



## Lähiaruoka tekee hyvää vatsalle ja kotiseudulle

Lämmin, lempeä, läheinen. Sellainen on joulu, ja sellaista on parhaimmillaan myös jouluruoka.

– Tulee hyvä mieli, kun hankkii jouluruoat lähituottajilta. Lähiaruoka on herkullista, ja sen valitseminen on joululahja paikallisille tuottajille, hymyilee Pirkanmaan Osuuskupan lähiruokalahettiläs **Ellu Kaukonen**.

Pirkanmaan Prismojen, Sokos Herkun, S-marketien ja Salejen hyllyillä on jo yli kolme tuhatta lähiruokatuotetta. Joulun aikaan valikoima vielä kasvaa.

– Tänä jouluna saadaan tarjolle konvehteja esimerkiksi Suojärven Suklaatilalta. Myös lähituottajiemme glögi-valikoimat ovat mahtavia, ja minun suosikkiani joulu-limppua tulee myös monelta pirkanmaalaiselta leipomolta, Ellu kiittelee.

## PERINTEITÄ JA PIRISTÄVIÄ UUTUUKSIA

Jouluna herkutellaan myös juustoilla. Ellu vinkkaa kattaamaan tarjolle Peevon Tilan Kutunjuustoa ja Heikkilän Juustolan herkkujuustoja. Juustojen kanssa sopivat Poikain Parhaiden hillot, ja samalla voi napostella Linkosuon ruis- ja kauralastuja.

– Myös hunajaa on saatavilla monelta tilalta, samoin eri tavoin maustettuja valkosipulinkynsiä, sinappeja, majoneeseja, kurkkusalaatteja, salaattinkastikkeita... Kaikkea löytyy ja niin kauniisti pakattuna, että kattauksesta ei tarvitse murehtia, Ellu ihastelee.

Lähiaruokalahettiläs kannustaa myös rikkomaan perinteitä: mitäpä jos riisipuuron sijaan jouluamuna herkuteltai- siinkin Pakurin Torpan Hevosmiehen kaurasuurimoista haudutetulla puurolla?

– Reseptejä saa ja kannattaa soveltaa! Minunkin lapsuute- ni jouluihin kuului italiansalaatti, jossa makaroni korvattiin oman maan perunoilla, Ellu muistelee.



## Kokkaa rohkeasti! Jouluna luovuus saa kukkia

Pirkanmaan Osuuskupan ruokatuote- päällikkö **Mikko Mäkipää** tietää, että jouluruoat taipuvat tapanin jälkeenkin jos jonkinmoisiin kulinaarisiin sfääreihin.

– Kinkunjämät pizzaan ja hernekeittoon, riisipuurosta saa jälkkäreitä ja laatikot voi kauhoa piirakoiden täytteiksi. Joulun ostoslista kannattaa suunnitella harkiten sekä rahan että ruoan säästämiseksi, Mikko kannustaa.

Vastuullisuus kuuluu Mikon mukaan muutenkin joulun sanomaan. Kotimaiset elintarvikkeet on tuotu läheltä ja maistuvat mahtavilta.

– Tänä jouluna kannattaa maistaa suomalaista Frex-perunaa, jonka viljelymenetelmä on hiilinegatiivinen. Näistä makeista potuista saa erinomaisen perunalaatikon, Mikko vinkkaa.

## ROHKEA ROKAN SYÖ – JA KINKUN PIPARIKUORRUTUKSELLA

Mikon perheen joulupöydästä löytyy perinteisiä makuja omintakeisella twistillä. Kinkun Mikko saattaa kuorruttaa piparkakuilla tai Aura-juustolla. Tuttu porkkanalaatikko yllättää inkiväärin ja korianterin aromeilla, ja joulukalassa häivähtää limen ja ruokoetikan happamuus.

– Haen usein inspiraatiota Aasiasta, ja joulupöydän erikoisuutena meillä on nuorisonkin toiveesta sushia. Kinkun sijaan voi muuten kokeilla perinteistä filippiiniläistä adobo-possua, jota saa valmiinakin esimerkiksi Sokoksen uudesta Filppa-ravintolasta.

Myös kasviksilla voi kikkailla. Kotimaiset kasvikset saavat aivan uuden säväyksen, kun ne paahdetaan ja savustetaan. Rosollin voi valmistaa etiklaisena hölskykurkkujen tapaan, ja mausteita kannattaa kokeilla ennakkoluulottomasti – esimerkiksi kanelitanko sopii moneen liemeen.

– Kinkun ja kasvien lisäksi panostan huolella joulu-leipään. Leivon perinteisen mallaslimpun tuoremehuun ja kuorrutan leipäviipaleet smetanalla, mädillä ja sipulilla, Mikko makustelee.



## Ronie kulki pitkän matkan Filippiineiltä kokiksi Pirkkalaan

**Ronie Gabriel**, 33, oli jo luopumassa urastaan ravintola-alalla, kun hän kuuli mahdollisuudesta päästä Baronan kautta kokiksi Suomeen. Uusi maa ja kulttuuri toivat haasteita, mutta Pirkkalan ABC:lle hän on sopeutunut hyvin huikkeiden työkavereiden ansiosta.

Moni asia on pienistä sattumuksista kiinni. Niin myös se, että Ronie päätyi Filippiineiltä Suomeen ja lopulta töihin Pirkkanmaalle. Hän oli juuri palannut kotimaahansa pitkältä työrupeamalta Lähi-idästä ja mietti uransa jatkoa ravintola-alalla.

– Olin koko elämäni työskennellyt ravintoloissa ja olin vähän väsynyt siihen. Sitten yllättäen kuulin kaveriltani, että Barona aikoo palkata Filippiineiltä kokkeja Eurooppaan ja Suomeen. Se kuulosti hyvältä, ja päätin hakea mukaan. Ja tässä sitä ollaan, Ronie hymyilee.

Häntä kiinnostivat ravintola-alan työt nimenomaan Euroopassa.

– Eurooppa on niin erilainen kuin muut paikat. Kaipasin Lähi-idän jälkeen jotain uutta, Ronie muistelee.

### IT-ALA SAI JÄÄDÄ

Pirkanmaan Osuuskauppa on tehnyt henkilöstöpalveluyritys Baronan kanssa yhteistyötä jo pitkään ja saanut sitä kautta paikattua henkilöstöpulaa ennen kaikkea POK:n liikenne-asemilla. Ammattitaitoisia kokkeja on saatu erityisesti Filippiineiltä, ensimmäiset saapuivat Suomeen vuonna 2017.

Ronie on alun perin kotoisin Bulacanista, noin kolmen miljoonan asukkaan kaupungista läheltä Filippiinien pääkaupunkia Manilaa. Lapsuudessa ja nuoruudessa hän



haaveili IT-alan töistä, kuten koodauksesta ja ohjelmoinnista, mutta haki lopulta opiskelemaan restonomiksi päästäkseen töihin risteilyalukselle, jossa hänen enonsa työskenteli.

Suomessa Ronie aloitti ravintola-alan työt vuonna 2019. Baronan kautta hän pääsi töihin Helsinkiin, Sodexon ravintolaan Microsoftille, jossa ruokaa tehtiin noin tuhannelle henkilölle päivittäin. Ronie teki usein kahta työtä samanaikaisesti; hän työskenteli esimerkiksi yövuoroissa Hesburgerissa.

– Jossain vaiheessa siirryin työskentelemään enemmän lounasaikaan. Se oli erilaista ja haastavaa. Piti lukea suomenkielisiä reseptejä, joita en ymmärtänyt, ja valmistella lounaspöytää sekä à la carte -annoksia samaan aikaan. Tilauksia saattoi tulla paljon, mutta pidin työstä, Ronie kuvailee.

## PALKKATASO YLLÄTTI SUOMESSA

Syksyllä 2020 Ronielle avautui mahdollisuus siirtyä Helsingistä työskentelemään ABC:lle Pirkanmaalle. Vuosi tämän jälkeen hän siirtyi kokonaan Pirkanmaan Osuuskaupan työntekijäksi.

Baronan kautta Ronie on saanut apua käytännön järjestelyihin kuten asunnon, puhelimen ja virastoasioiden hoitamiseen ja POK:n kautta perehtymiseen sekä uuden kulttuurin opetteluun. Pirkkalan ABC:n porukkaa Ronie kehuukin vuolaasti.

– Kaikki olivat heti todella mukavia, vaikka olen ainoa filippiiniläinen täällä. Ystävällisyys oli minulle iso sokki! Jokainen työkaveri tuki ja ohjeisti mitä pitää tehdä ja yritti saada minut ymmärtämään, Ronie kiittelee tyytyväisenä.

Suomeen muutto toiselta puolelta maapalloa toi mukanaan myös isoja kulttuurieroja. Yksi niistä oli raha.

– Tuntuu uskomattomalta, miten paljon enemmän Suomessa voi tienata yhdessä kuukaudessa kuin Filippiineillä tai Lähi-idässä. Myös verojen määrä yllätti, mutta ymmärrän, miksi niitä pitää maksaa, Ronie muistelee ensimmäisiä hetkiään uudessa maassa.

Hän lähettää kuukausittain osan palkastaan vanhemmilleen Filippiineille, kuten hänen kulttuurissaan usein on tapana. Ronien kaikki veljet työskentelevät Lähi-idässä ja tukevat yhtä lailla vanhempiaan, jotka eivät ole enää työelämässä.

## ”SUOMESSA ON KAIKKI MAHDOLLISET SÄÄILMIÖT”

Ronie asuu Pirkkalassa viiden minuutin pyöräilymatkan päässä työpaikaltaan. Vaikka matka on lyhyt, vaatii pyörällä reippailu talvella kunnon vaatevarustuksen.



Ronie kertoo viihtyneensä Suomessa hyvin, vaikka sääolosuhteet vaativat aluksi totuttelua.

– Filippiineillä on vain kaksi säätä: joko aurinko paistaa tai sataa vettä. Suomessa on kaikki mahdolliset säätymiöt – ja myös pimeää. Vapaa-ajalla käyn joskus salilla, mutta tähän aikaan vuodesta myös nukun paljon, hän naurahtaa.

– Muistan hyvin hetken, kun näin ensimmäisen kerran lunta. Pieni valkoinen asia leijumassa alas. Se oli taianomaista.

Ronie on myös huomannut kuinka turvallinen ja tasa-arvoinen paikka Suomi on. Yövuoroissa voi työskennellä tai kaduilla liikkua pimeällä pelkäämättä. Rasismiin hän on kuitenkin törmännyt muutaman kerran.

– Kerran eräs asiakas tuli puhumaan suomen kielellä todella vihaisesti. En ymmärtänyt sanaakaan, mutta kollegani sanoi hänen olevan rasisti. Lähi-idässä rasismi on paljon yleisempää. Kaduilla ihmisiä saatetaan heitellä tavaroilla, kuten tyhjiillä tölkeillä.

## HAAVEENA OMA RAVINTOLA

Pirkanmaan Osuuskauppaa Ronie pitää vakaana ja hyvänä työpaikkana, johon hän voisi kuvitella jäävänsä pidemmäksi aikaa. Hän kertoo kuulleensa hyvistä henkilöstöeduista, kuten alennuksista hotelleissa ja kuntosaleilla, mutta ei ole S-Etukortin ohella vielä käyttänyt.

Paras työetu on kuitenkin mahtava työyhteisö. Myös kokin työt maistuvat.

– Vaikka työ on joskus haastavaa, rakastan tätä paikkaa, Ronie summaa tuntemuksiaan.

Kokenut ruoanlaittaja kertoo haaveilevansa vielä jatko-opiskeluista ja ikiomasta ravintolasta Pirkkalassa.

– Siellä ihmiset voisivat seurata urheilua ja syödä, Ronie visioi.



## Makeaa osaamista – ylöjärveläinen Suklaatila hurmaa jo toisessa polvessa

Ylöjärveläinen Suojärven Suklaatila tunnetaan herkullisesta, käsintehtyistä suklaastaan, jonka pakkauksissa vilahtaa tuttuja maisemia. Tämän joulun uutuutena paikkakuntasuklaisiin tuli piparkakkumausteinen Tampereen Hämeenkatu, jonka pakkauskuvituksessa ajelee ratikka.

Suojärven Suklaatila täytti tänä vuonna jo viisitoista vuotta, joten Pirkanmaan S-ruokakaupoistakin tutut tuotteet ovat ehtineet löytää tiensä moneen lahja-pakettiin ja tuliais-kassiin.

Käsillä ovat vuoden kiireisimmät kuukaudet, sillä jopa 60 prosenttia liikevaihdosta syntyy joulusesongista. Toimitusjohtaja **Tomi Järvenpää** kiittelee paikallisia kiireapulaisia, jotka hätiin tullessaan tuplaavat perheyrittäjien työntekijämäärän.

– Maaseutu on hyvä paikka yrittäjälle ja meille ehdoton voimavara. Paikalliset työntekijät ovat tärkeä osa yrityksemme toimintaa. Emme käytä rekryfirmoja, vaan työllistämme oman paikkakunnan nuoria, Tomi summaa Suklaatilan periaatteita.

### SUKUTILASTA SUKLAATILAKSI

Suojärven tila on ollut Järvenpään suvussa jo toistasataa vuotta. Kun nuoripari Tomi ja **Katja Järvenpää** lunastivat



sukutilan itselleen kodiksi vuonna 2005, tyhjä navetta sai yrittäjähenkisen parin mielikuvituksen laukkaamaan.

Pariskunnan yhteinen mielenkiinnon kohde oli suklaa, ja ravintola-alalla työskennellyt Katja päätti tutustua suklaan tekemiseen tarkemmin. Seuraavien vuosien aikana navetasta remontoitiin 150 neliometriä elintarvikehuoneistoksi, ja suklaan tuotanto saattoi alkaa.

– Meillä on Katjan kanssa hyvä jako: minä hoidan paperihommat ja Katja suklaamaakarina vastaa tuotteista. Myös tuotekehityksessä teemme yhteistyötä. Minulla voi olla yleinen idea kenelle tuote tehdään ja miltä pakkaus näyttää, ja Katja miettii, miten ideat toteutetaan maistuvaksi suklaaksi, Tomi kuvailee pariskunnan työnjakoa.

## KOTIMAISIA MAKUJA JA KESTÄVÄÄ KAKAONKASVATUSTA

Päiväntasaajan seudun lämpötiloja vaativaa kaakaota ei Ylöjärven vehreissä maalaismaisemissa kasva. Siksi Suklaatilalla pääraaka-aineet tulevat vastuullisuuteen ja läpinäkyvyyteen panostavan Cacao-Trace-ohjelman kautta. Ohjelma tukee viljelijöiden ja paikallisten koulutusta sekä huolehtii siitä, että viljelijöille maksetaan kunnon korvaus.

– Kotimaisia makuja ja raaka-aineita käytetään esimerkiksi meidän marjasuklaissa. Vadelmat, mansikat, puolukat, mustaherukat, mustikat ja tyrni pyritään hankkimaan mahdollisimman läheltä, Tomi lisää.

Suklaatilalla suklaille on myönnetty Suomalaisen Työn Liiton Avainlippu-merkki.

## VÄHVUUTENA IHMISLÄHEISET TOIMINTATAVAT

Yleensä Suklaatilalla etsitään oman kokoluokan yhteistyökumppaneita. Kun odotukset ovat samanlaisia, yhdessä toimiminen on helppoa.

– Pirkanmaan Osuuskauppa on muuttanut mielikuvaamme isoista toimijoista. Osuuskaupalla työskentelee aitoja ihmisiä, joilla on hyvä asenne. Yhteydenpito on tiivistä ja toimintatavat ihmisläheiset. Hoidan itse meillä tavarantoimitukset, joten näen, miten hienosti lähiruoka nostetaan S-ruokakaupoissa esiin, Tomi kiittelee ja kertoo saaneensa tästä myös asiakkailta positiivista palautetta.

## PERSONOITUA SUKLAATA PUKINKONTTIIN

Suklaatilalla valikoimista löytyy herkullisia makuja niin levyinä kuin lajitelminakin. Pukinkonttiin ja tuliaisiksi erityyppisen suosittuja ovat Talvimarjat-suklaalajitelmat sekä



Käsintehty suklaat ovat esteettisiä ja vievät kielen mennessään.

kätevät kahden levyn pakkaukset, joista toinen levy on maitosuklaata ja toinen tummaa suklaata.

– Talvimarjat-lajitelmia on kahta kokoa. Isompaa löytyy ainakin Sokos Herkusta ja Kalevan Prismasta, pienempiä muistakin S-kaupoista. Myös kahden levyn pakkaukset kuuluvat useimpien myymälöiden valikoimiin, Tomi kertoo.

Yritysassiakkaat suosivat kustomoituja tuotteita, joihin voi saada vaikka oman yrityksen logon tai muuta personointia. Tomi vinkkaa, että joulukuun alkupäivinäkin voidaan vielä ehtiä täyttämään pieniä erikoistilauksia yritysten joulupaketteihin.

Löytyypä valikoimasta myös erilaisia valmiita herkku-lahjapaketteja, joissa on suklaan kylkeen kerätty myös muiden kotimaisten pientuottajien herkkuja ja tuotteita.

## TÄMÄN JOULUN HITTISUKLAAT

Viime joulun suosikki oli paahdettu valkosuklaa, josta Tomi odottaa tämänkin vuoden hittiä raaka-aineen saatavuusongelmista huolimatta. Sokos Herkussa sekä valikoituissa Pirkanmaan Prismoissa ja S-marketeissa on toki monia muitakin jouluisia makuja, kuten piparkakku-mausteiset Tampere-suklaat.

– Uuden Hämeenkatu-suklaan kuvitukseen saatiin oikein ratikka mukaan! Myös Ylöjärvelle on oma joulusuklaansa. Nokia-suklaan kepeä vadelma-lakritsi-maitosuklaa maistuu vaikka ympäri vuoden, Tomi kertoo paikallisista mauista.

Mutta mikä onkaan Suklaatilalla toimitusjohtajan oma suosikki?

– Se vähän vaihtelee, mutta tumma, merisuolalla maustettu suklaa on aina hyvä.



## Upeasti uudistuneelta Sokokselta kaikki pikkumustista piikkareihin

Sokoksen toisen kerroksen mittavat muutostyöt ovat vihdoinkin valmiit. Nyt koko naisten muoti eli kengät, laukut ja vaatteet ovat samassa tasossa, joten kaikki näyttävän asukokonaisuuden osaset löytyvät läheltä.

Sokoksen naisten muodin osaston vastavalmistuneilla sovituskoipeilla tuoksuu vielä vienosti tuore puu. Rauhoittavaan valaistukseen, väritykseen ja äänimaailmaan kiinnitettiin uudistuksessa erityistä huomiota. Ylellisen paksut verhot ja tyylikäs puupanelointi tuovat hiukan luksusta kiireisen sovittajan ostoshetkeen.

– Asiakkailta on tullut hyvää palautetta uuden sovitusalueen toimivuudesta ja viihtyisyydestä, kertoo Sokoksen naisten muodin myynti- ja palveluvastaava **Meri Laaksonen**.

Muutostöiden yhteydessä kaikki naisten muodin osa-alueet kerättiin tavaratalon toiseen kerrokseen.

– Nyt muodin ammattilaistemme on paljon helpompi palvella asiakkaita kokonaisvaltaisesti ja löytää asukokonaisuuksia, kun kaikki alusvaatteista asusteisiin ja kenkiin löytyy samasta kerroksesta. Voimme auttaa asun valinnassa kirjaimellisesti päästä varpaisiin, Meri iloitsee.

### LÄMPÖÄ ARKEEN MAANLÄHEISILLÄ VÄREILLÄ JA LUONNOLLISILLA KUOSEILLA

Meri kertoo, että ihmisillä on ollut poikkeusvuosien jälkeen selvästi tarvetta päivittää vaatekaappia niin töihin kuin vapaa-aikaankin. Yksi tämän talvikauden arkipukeutumisen vahvimmista trendeistä on luonnollisuus, joka näkyy



esimerkiksi kukkakuvioina. Vihreä, ruskea, viinipunainen ja oranssi tuovat lämpöä kylmän talven keskelle.

Edelleen asiakkaat haluavat rentoa ja mukavaa vaatetta sekä miellyttäviä materiaaleja ihoa vasten. Kestävyys ja laatu ovat myös tärkeitä, ja vaatteisiin ollaan valmiita panostamaan hieman aiempaa enemmän.

– Monikäyttöisyys on päivän sana – juhlavampia ja arkisempia vaatteita voi hyvin yhdistellä keskenään. Samoin neuleet, erilaiset tikkikankaat ja kerroksellisuus ovat loppuvuoden trendejä, Meri vinkkaa.

## ASUSTEILLA VAIHTELUA ARKEEN JA JUHLAAN

Ikiklassikko pikkumusta taipuu tilanteeseen kuin tilanteeseen asusteita vaihtamalla. Näyttävät korut, laukut ja kengät muuttavat perusvarman valinnan juhlavaksi. Arkena mekon kanssa voi pukea vaikka neuleen ja tennarit.

– Koruissa näkyy nyt isoja riipuksia ja materiaalina esimerkiksi puuta. Laukuissa pienet, kädessä kannettavat ja crossbody-malliset ovat käteviä ja suosittuja. Klassinen musta pitää pintansa, mutta yhä useammin uskalletaan valita myös värikkäitä kenkiä ja laukkuja, Meri kuvailee.

## PIKKUJOULUISSA KIMALTAA KULTA

Talvikauden juhlapukeutumisessa haetaan nyt paitsi näyttävyyttä myös mukavuutta.

– Ennen tuppasi olemaan paljon tiukkoja, joustamattomia vaatteita, joissa kärsittiin juhlailta. Nykyään arvostetaan rentoutta ja mukavuutta myös juhlapukeutumisessa. Korkkareiden sijaan juhlakengiksi voi valita vaikka rouheat maiharit, Meri kertoo lempitrendistään.

Tällä pikkujoulukaudella näyttävyyttä syntyy kimaltavista elementeistä, nahasta ja pitsistä. Joulun värit, kuten punainen ja vihreä sekä metallinhoitoiset kulta ja hopea tuovat vaihtelua juhlien ikisuosikkiväriin, mustaan.

– Myös laadukas kashmir- tai merinovillaneule voi toimia juhlatoppina, kun sen pariin valitsee vaikka satiinipuolihameen, nahkahameen tai -housut, Meri ehdottaa.

## VARAUDU AJOISSA PIKKUJOULURUUHKAAN

Nyt kun isommat pikkujoulut ovat parin vuoden tauon jälkeen taas sallittuja, tapahtumia varmasti riittää vielä joulukuussakin. Meri muistuttaa, että varautuminen on hyvä aloittaa ajoissa: tarkista, tarvitsetko uuden asun tai vanhaan asukokonaisuuteen uusia elementtejä. Vaatteet kannattaa miettiä ajoissa, jotta oma koko ei ehdi





loppua kaupasta. Jos niin pääsee käymään, verkkokaupan toimitukselle pitää myös varata oma aikansa.

– Suosittelen tarkistamaan myös kenkien tilanteen. Pitääkö lempikengät käyttää suutarilla? Tai jos uusille kengille on tarvetta, ne on hyvä ehtiä ajamaan sisään kotona, ettei jalkoihin tule rakkoja juhlaillan aikana, Meri muistuttaa.

Onhan kaapissa oikeanlaiset ja -väriset sukkahousut tai stay-upit? Sopivaa alusasua ei kannata unohtaa, sillä moni vaate istuu ja laskeutuu paremmin, kun alla on muotoilevat tai saumattomat alusvaatteet.

– Ja jos kuitenkin juhlameno pääsee yllättämään, meiltä kyllä löytyy nopeasti apua ja vaihtoehtoja, Meri hymyilee.

### JUHLALOOKIN KRUUNAA KAUNIS MEIKKI JA ILOINEN ASENNE

Lopullisen silauksen look saa, kun myös meikki, kynnet ja kampaussuunnitelma ovat kohdillaan. Meri kehottaa olemaan myös kauneuspalveluita varatessa ajoissa liikkeellä, sillä pikkujoulukaudesta odotetaan vilkasta.

Sokoksen Hyvä Olo -hoitolassa onnistuvat paitsi juhla-kampaussuunnitelma ja -meikki myös keuhkotaukut ja geelikynnet, sokerointi ja moni juhlaan valmistava hoito. Hoitola on nyt kakkoskerroksessa naisten muodin kanssa,

joten samalla reissulla hoituvat myös viime hetken asuviilaukset.

– Itselleni hyvä pikkujoulufiilis syntyy siitä, kun juhla-look on kunnossa, on hyvää seurata ja iloinen asenne. Nyt on kiva, kun on taas juhlaa, mitä odottaa, muodin ammattilainen fiilistelee.

## NÄIN LUOT UPEAN JA KOKO ILLAN KESTÄVÄN JUHLAKAMPAUKSEN:

1. Kosteuttava tehohoito luo pohjan kiiltäville kiharoille ja kauniille kampauksille. **Olaplex Nro. 8 Bond Intense Moisture Mask, 35,90 €.**
2. Kestävien ja napakoiden kiharoiden salaisuus on hyvä pohjustustuote. **Sebastian Shine Define Hairspray, 35,90 €.**
3. Laadukas hiuskiinne on luottotuote juhla-kampauksen työstämiseen ja viimeistelyyn. **Sebastian Re-Shaper Hairspray, 33,90 €.**



## Priorin®Extra

Tuuheet, vahvat ja  
kiiltävät hiukset

180 kapselia  
**79,90**  
(norm. 95,77 € - 97,60 €)



Tarjoukset voimassa 31.12.2022 asti

Shampoo  
kaupan päälle!  
(edun arvo n. 17 €)



## Bepanthen®Eye Silmätipat

Nopea ja pitkäkestoinen apu  
kuiville silmille



10 ml pullo  
**14,90**  
(norm. 16,90 € - 17,00 €)



20 pipettiä  
**12,50**  
(norm. 14,20 € - 14,23 €)

**EA** ensimmäinen  
apteekki

Sokos, katutaso  
**AVOINNA ma-pe 8-20,  
la 9-19 ja su 11-18**

**Koivu**  
opteekki

Prisma, Koivistonkylä  
**AVOINNA ma-pe 9-20,  
la 9-18 ja su 12-17**



**MEILTÄ SAAT BONUSTA**

Saat S-Etukortilla Bonusta apteekkimyymälässä maksetuista tuotteista tai palveluista.  
Bonus ei kerry resepti- tai itsehoitolääkkeistä. Lue lisää s-kanava.fi.



**MEILTÄ  
SAAT  
BONUSTA**  
s-kanava.fi

**PUISTON MAUKAS  
JOULULOUNAS**

**37,90**

Joululounas on tarjolla ravintolassa  
arkisin 12.-23.12. klo 11-15. Tervetuloa!

**PUISTO**

RAVINTOLA  
JA KAHVILA

Hope Toivepuu -joululahjakeräys  
11.11.–11.12.2022

# LAHJAVINKIT

## 0-3

- Duplot
- Soivat lelut
- Vauvanuket ja tarvikkeet

## 4-7

- Robotit ja robottieläimet
- Autot ja työkonet
- Barbiet
- Supersankarit

## 8-13

- Kuulokkeet
- Led-valonauhat
- Maalaustarvikkeet

## 14-17

- Lahjakortit ja elokuvaiput
- Hajuvedet ja tuoksut
- Värit ja tussit

## Kaiken ikäisille:

- Hygieniatuotteet
- Herkut
- Legot / Lego Friendsit
- Askartelutarvikkeet, värit ja tussit
- Lautapelit
- Jääkiekko-fanituotteet

**Voit osallistua joululahja-  
keräykseen näissä toimipisteissä:**

- **Sokos**, kodin osaston kassa (3. krs)
- **Prisma**, Ideapark, Kangasala, Kaleva, Koivistonkylä, Linnainmaa, Lielähti, Nokia, Pirkkala ja Sastamala
- **S-market**, Valkeakoski ja Viiala

**Hope**

YHDESSÄ &  
YHTEISESTI



**PIRKANMAA**