

# Omassa kaupassa

LOKAKUU 2021

**KOTIVILJELIJÖILLÄ  
KESÄ MIELESSÄ**

Nyt valmistellaan  
jo seuraavaa suvea

**HIMOITUT  
HÄVIPUSSIT**

Kakkoslaadun kasvikset  
viedään käsistä



**UUDISTUVILLE  
SALEILLE TUNNUKSET**

Mistä asuinalueesi  
tunnetaan?

**SIIPWEIKOT, SOKOS  
JA KIVENHEITTO**

Suosikkikastikkeiden  
salaisuudet

 **PIRKANMAA**



Muhiiko mielessäsi  
mahtava juttuaihe?  
Vinkkaa siitä meille  
**viestinta.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, Lotta Leppälä, Kaisa-Liisa Ikonen,  
Veera Kaukoniemi, Anna Karjalainen, Anna Pääsky,  
Laura Granholm

**Kuvat:** Jukka Salminen

**Painopaikka:** PunaMusta

**Painosmäärä:** 150 000

Omassa kaupassa -liite ilmestyy tänä vuonna  
helmi-, kesä-, loka- ja joulukuussa.

# Pirkanmaalla käydään kaupassa ympäri vuorokauden

Linnainmaan ja Lielahden Prismoissa palvelu on pelannut viime kuukaudet myös yöllä. Marketit siirtyivät 24/7-aukioloon toukokuun lopussa, ja myös muissa Pirkanmaan Prismoissa, S-marketeissa ja parhaillaan uudistuvissa Sale-ketjun myymälöissä aukiolot laajenevat.

Aukiolomuutosten avulla haluamme tarjota entistäkin parempaa palvelua mukautumalla erilaisiin elämäntilanteisiin. Yhteiskunta ei elä vain yhtä rytmiä, vaan kaupassa asiointi on ympärivuorokautista. Erot viikonpäivien asiakasmäärissä ovat tasoittuneet, ja erityisesti kasvukeskuksissa asiointi näyttää jakautuvan yhä enemmän eri vuorokaudenaikoihin. Tähän asiakaskäyttäytymisen muutokseen haluamme vastata ja turvata työpaikat myös tulevaisuudessa.

Ympärivuorokautiset aukiolot eivät ole uusi juttu. Aloitimme 24/7-aukiolot Kalevan ja Pirkkalan Prismoissa viime vuonna, ja olemme saaneet uudistukseen liittyen paljon hyvää palautetta. Mieleeni on jäänyt muun muassa hoitoalalla työskentelevä äiti, joka kertoi olevansa iloinen siitä, että pystyy nyt hoitamaan perheen ruokaostokset kätevästi aamuyöllä yövuoronsa jälkeen. Tämä on merkittävä arjen helpotus.

Myös koronapandemia on lisännyt asiointia myöhäisiltoina ja yöaikana. Turvallinen ja väljempi kauppareissu on ollut välttämätöntä erityisesti ikäihmisille, joihin olemmekin törmänneet kauppojen käytävillä usein juuri pikkutunneilla.

Yö-Prismat ovat kiinnostaneet asiakkaiden lisäksi myös työntekijöitä. Lielahdessa ja Linnainmaalla tekemämme kyselyn perusteella myöhäinen ilta- ja yötyö sopii monen työntekijän arkeen ja tarjoaa uudenlaisia mahdollisuuksia erityisesti iltavirkuille. Yksi heistä on Linnainmaan Prismassa työskentelevä **Suvi Kivimäki**, jonka ajatuksista voit lukea lisää seuraavalta aukeamalta.

Prismojen yötiimit on muodostettu halukkaista työntekijöistä, ja Lielahden ja Linnainmaan yövuoroihin rekrytoitiin huhtikuussa myös uusia työntekijöitä. Ilksemme saimme hakemuksia satapäin. Autenttisen tunnelman luomiseksi kandidaattien työhaastattelut järjestettiin Prismoissa poikkeuksellisesti keskellä yötä. Haastattelu jäi varmasti monen hakijan mieleen!

Arki on usein kiireistä – paljon tapahtuu, ja yllättäviäkin ostostarpeita voi osua kohdalle. Silloin on tärkeää, että kauppaan voi tulla itselle sopivaan aikaan.

Leppoisia kauppareissuja toivotellen

**Karlos Kotkas**

Pirkanmaan Osuuskauhan Prisma-ketjujohtaja

Osuuskaupan  
myymälöiden uudet  
aukioloajat  
löydät osoitteesta  
[pirkanmaanosuuskauppa.fi](https://pirkanmaanosuuskauppa.fi)





## Luonnostaan hyvä kukkuja ja nukkuja

Mahdollisuus yötyöhön sattui **Suvi Kivimäen** kohdalla hyvään saumaan. Linnainmaan Prismassa työskentelevä iltavirkku oli jo tovin kaivannut työarkeen uutta virettä. Suvi kokee, että pikkutunneilla työskentely sopii hänelle paremmin kuin päivätyö.

Linnainmaan ja Lielahden Prismat siirtyivät 24/7-aukioloon toukokuun lopussa. Halukkaita yövuorojen tekijöitä löytyi yllättävän hyvin, ja myös Suvi kertoo olleensa yövuoromahdollisuudesta heti kiinnostunut.

– Olen sellainen persoona, joka haluaa kokeilla erilaisia asioita ja lähtee helposti mukaan kaikenlaiseen uuteen. Tällaista tilaisuutta olin jo pitkään kaivannut, Suvi kertoo.

## YÖLAMPPU PALAA JA MOPPI HEILUU

Linnainmaan Prisman kassa- ja infopisteellä kuusi vuotta työskennellyt Suvi myöntää olevansa iltavirkku.

– Saan paremmin aikaiseksi pikkutunneilla. Iltaisin alan yleensä siivota, sillä se rentouttaa minua. Mieheltä tulee kyllä välillä sanomista, jos siivoushommat menevät pitkälle yön, Suvi nauraa.

Suvilla ei ollut aikaisempaa kokemusta yöllä työskentelystä, mutta ensimmäisten kuukausien perusteella kokee sen sopivan hänen pölmäiselle persoonalleen varsin hyvin. Luonnostaan hyvä kukkuja ja nukkuja kertoo, että yövuorot tuntuvat yllättävän lyhyiltä. Hommaa riittää, ja pikkutunneilla myös asiakaspalveluun on enemmän aikaa.

– On mahtavaa, kuinka yksilöllistä palvelua yöllä voidaan tarjota. Ja tuntuu hyvältä, että sellaiset ihmiset, jotka haluavat käydä kaupassa rauhallisempaan aikaan, voivat sen nyt tehdä, yötyöläinen kertoo.

Suvi on jatkanut tuttua kassatyötä myös yövuorossa, mutta hänen työtehtäviinsä kuuluu myös kuormanpurkua ja hyllytystyötä. Näin kiireisissä aamuvuoroissa jää enemmän aikaa työskennellä asiakasrajapinnassa.

## TIEDÄN, MILLOIN VOIN LÄHTÄÄ KÄYMÄÄN KOTISEUDULLA

Yövuorot suunnitellaan Osuuskaupalla 4+4-systeemin avulla, mikä tarkoittaa, että neljän työyön jälkeen seuraa neljä vapaapäivää. Näin palautumiselle jää riittävästi aikaa.

Systeemi antaa yövuorolaisille myös kaivattua ennakoitavuutta. Työviikkojen toistuva säännöllinen rytmi mahdollistaa pitkän tähtäimen suunnittelun.

– Tykkään käydä Seinäjoella vähintään kerran kuussa perhettä katsomassa. Nyt tiedän aina, koska minulla on vapaata ja mahdollisuus lähteä pyörähtämään kotiseudulla, Suvi iloitsee.



Ilta ja yö on monille hyvää ostosaikaa. Silloin on mahdollista saada myös henkilökohtaisempaa asiakaspalvelua.





## Ryhdy Kannustajaksi ja tue lasten harrastusmahdollisuuksia!

Kangasalan Urheilijat KU-68 liikuttaa viikoittain jopa 1 500 eri-ikäistä liikkujaa. Seura tukee perheitä, jotta jokainen lapsi pääsisi kiinni liikuntaharrastukseen taloudellisesta tilanteesta riippumatta. Tässä apuna on Pirkanmaan Osuuskaupan Kannustajat-tuki, jolla luodaan lapsille harrastusmahdollisuuksia ympäri Pirkanmaan. Asiakasomistajana pääset vaikuttamaan potin jakautumiseen – äänestä siis suosikkiasi!

Pirkanmaan Osuuskauppa jakaa Kannustajat-äänestyksen kautta vuosittain yli 70 000 euron tukipotin lasten harrastusmahdollisuuksien ja hyvinvoinnin edistämiseen. Mukaan voivat hakea voittoa tavoittelemattomat pirkanmaalaiset yhdistykset ja seurat, ja tuen saajista äänestään kaksi kertaa vuodessa.

– Osuustoimintaan liittyy vahvasti vaikuttaminen. Meille on tärkeää, että asiakasomistajat ovat mukana päättämässä, kenelle Kannustajat-tukea jaetaan, kertoo Kannustajista vastaava viestintäpäällikkö **Viivi Pärssinen**.

Kannustajat-tukipotti jaetaan asiakasomistajien äänestyksen perusteella 20:lle eniten ääniä saaneelle

yhdistykselle. Puolet tukea saavista yhdistyksistä sijaitsee Tampereella ja puolet ympäri Pirkanmaata – samassa suhteessa kuin asiakasomistajatkin. Kummassakin sarjassa suurin jaettava tukisumma on 3 000 euroa ja pienin 1 000 euroa. Lisäksi kaikki mukana olevat yhdistykset, jotka jäävät äänestyksessä tuen ulkopuolelle, osallistuvat yhden 1 000 euron arvoisen tukisumman arvontaan.

### LIIKUNNAN ILO KUULUU JOKAISELLE

Kannustajat-tukea keväällä 2021 saanut Kangasalan Urheilijat KU-68 tarjoaa laajan lajivalikoiman ja on liikuttanut perheitä jo useammassa sukupolvessa. Urheiluseura myöntää tukea ja helpotusta vähävaraisille perheille

harrastusten kausimaksuihin taloudellisin ja sosiaalisin perustein, jotta jokaiselle lapselle löytyisi liikuntaharrastus.

– Haluamme tarjota kaikille mahdollisuuden liikkuaan lapsuuteen matalalla kynnyksellä. Perheissä on kuitenkin erilaisia taloudellisia tilanteita, joihin lapsi ei voi vaikuttaa. Siksi pyrimme ottamaan lapsia mukaan myös pienellä seuran tuella, Kangasalan Urheilijoiden toiminnanjohtaja **Ida Puttonen** kuvailee.

Idan mukaan seuran päätukipilari on kaikille avoin harrasteliikunta, jonka alle mahtuu lajeja tempukouluista cheerleadingiin ja sporttikerhoihin. Moni aloittaa liikunta-harrastuksen lapsena yhdestä lajista ja siirtyy ajan myötä muihin seuran tarjoamiin mahdollisuuksiin. Matalina pysyvät harrastusmaksut helpottavat omalta osaltaan mielekkään lajin löytymistä jokaiselle.

– Arjessa huomaa, miten korona on kurittanut monen perheen taloudellista tilannetta. Aiemmin pystyimme tarjoamaan harrastustukea kaikille sitä hakeville. Nyt koronan myötä tilanteen vaikeuduttua Kannustajat auttaa siinä, että voimme jatkossakin tukea yhä useampaa perhettä liikuntaharrastuksissa, Ida toteaa.

## OMA HARRASTUS TUO ONNISTUMISEN KOKEMUKSIA

Kannustajiin hakee mukaan seuroja ja yhdistyksiä laadasta laitaan, urheiluseurojen lisäksi myös esimerkiksi vanhempainyhdistyksiä, partioita, kulttuuriseuroja ja vaikkapa nuorten vapaapalokuntia. Tärkeintä on yhteinen tahtotila lasten hyvinvoinnin edistämiseksi monipuolisten harrastusmahdollisuuksien kautta.

– On aina sykähdyttävää kuulla, miten tuki on tullut tarpeeseen ja miten monenlaiseen toimintaan sitä on käytetty. Esimerkiksi varusteiden hankinta, stipendien myöntäminen sekä leirien ja iltapäivätoiminnan järjestäminen ovat Kannustajien tuella helpottuneet monessa paikassa, Viivi hymyilee.

Ida kannustaa jokaista asiakasomistajaa mukaan äänestämään alueensa seuraa tai yhdistystä.

– Pirkanmaalta löytyy paljon paikallisia yhdistyksiä, jokaiselle lapselle ja nuorelle jotakin. Äänestäminen on mainio keino auttaa paikallista seuraa eteenpäin omissa tavoitteissaan. Se vaatii vain yhden klikkauksen, ja parhaimmillaan sillä saadaan tuotettua lapsille ja nuorille todella hienoja elämyksiä sekä onnistumisen ja yhteisöllisyyden kokemuksia.



## TEE HYVÄÄ KANNUSTAMALLA PAIKALLISTA YHDISTYSTÄSI!

### NÄIN SE KÄY:

Tarkista, että sähköpostiosoitteesi on 10.11. mennessä ajan tasalla S-ryhmän asiakasomistaja- ja asiakasrekisterissä, etkä ole kieltänyt tutkimuskyselyjen lähettämistä.

Saat 15.–17.11. äänestysajan alkaessa sähköpostiisi äänestysohjeet sekä linkin, jonka kautta äänestys tapahtuu.

Kannustajat-äänestys järjestetään kahdesti vuodessa, keväällä ja syksyllä. Kummassakin äänestyksessä jaetaan 35 000 euroa.

Katso lisätietoja osoitteessa **kannustajat.fi!**





## Potkua, pehmeyttä ja täydellinen tasapaino – kunnon kastike kruunaa kaiken

Makunystyröitä kutittava kastike nostaa annoksen uudelle tasolle, oli lautasella sitten lounassalaatti, pihvi tai burgeri. Sokos Ravintola Herkussa ja Kivenheitossa tiedetään, mitkä soosit sulattavat sydämet vuosi toisensa jälkeen. Siipikastikkeita taas ei tunne kukaan paremmin kuin Siipiweikot, suomalaisten wingsien ehdoton edelläkävijä.

Sokoksen alakerran Ravintola Herkussa yksi salaatin-kastike on ylitse muiden. Jos legendaarinen unkarilainen kastike loppuu, hyytyy salaatin myynti. Suosikki-kastiketta keitellään 80 litran padoissa.

– Unkarilainen kastike on ainutlaatuinen, sitä ei saa muualta. Se sopii hyvin suomalaiseen makuun ja on muiden Herkun salaatinkastikkeiden tapaan rakkaudella paikan päällä tehty, kertoo Pirkanmaan Osuuskaupan nopean syömisen ryhmäpäällikkö **Anu Vesanen**.

Paprikapohjaisen kastikkeen toi 30 vuotta sitten osuus-kauppojen kastikekoulutuksesta Ravintola Herkun kokki, ja resepti muovailtiin Herkun makumaailmaan sopivaksi. Kastike syntyy edelleen saman kokin käsissä, joten se todella tehdään vuosikymmenten ammattitaidolla.

– Unkarilaiseen kastikkeeseen liitetään usein Herkun yrtpasta-broilerisalaatti, mutta se sopii hyvin kaikkiin

muihinkin salaatteihin. Moni käyttää kastiketta myös kotona, sillä sitä on ravintolassa myynnissä, vinkkaa Anu.

### PUOLUKAN JA CHILIN LIITTO HERÄTTÄÄ UTELIAISUUDEN

Kortteliravintola Kivenheiton puolukka-chilimajoneesi on kutkutteleva yhdistelmä pientä poltetta ja perinteistä kotimaista makumaailmaa. Pirkanmaan Osuuskaupan anniskeluravintoloiden ryhmäpäällikkö **Marko Lehtinen** uskoo, että majoneesin suosion salaisuus on ihmisen luontainen uteliaisuus sitä kohtaan.

– Kivarin puolukkamajoneesi on erilainen ja uniikki. Kun puolukka ja chili isketään yhteen, se herättää kiinnostuksen jo ruokalistaa tutkiessa.

Puolukka-chilimajoneesin historia yltää ravintola Kustaa III:een. Silloiset keittiömestarit testailivat pitkään





eri makuja, kunnes löysivät varman hitin. Kustaan jälkeen Kivenheitto peri reseptin, ja tämä silloinen kokeilujen tulos pitää yhä pintansa yhtenä ravintolan kysytyimpänä kastikkeena.

Majoneesin ykkösmakupari on burgeri, mutta Marko kehottaa rikkomaan rajoja ja testaamaan, mihin kaikkien puolukka ja chili venyvät.

### SIIPIKASTIKKEISSA ON SKAALAA LEMPEÄSTÄ LIEKEHTIVÄÄN

Pirkkalan Prismastakin tuttu tamperelainen Siipiweikot toi kanansiivet Suomeen 1990-luvun alussa. Edelläkävijän lähes kymmenestä erilaisesta siipikastikkeesta suosituimpia ovat medium ja hot, joissa on moneen suuhun juuri sopivasti potkua. Kastikkeissa maku on ykkönen ja tulisuus hyvä lisä päälle.

– Moni asiakas sanoo, että meillä tulisinkin kastike maistuu edelleen hyvälle. Sitten on tietysti myös ihmisiä, jotka nimenomaan haastavat itseään syömään tulisempia versioita. Suosituimmat kastikkeet löytyvät kauppojen hyllyiltä, ja tulisinta Kamikazea saa Weikkokauppa-nimisestä verkkokaupastamme, kertoo Siipiweikkojen ravintolatoimen johtaja **Satu Hellsten**.

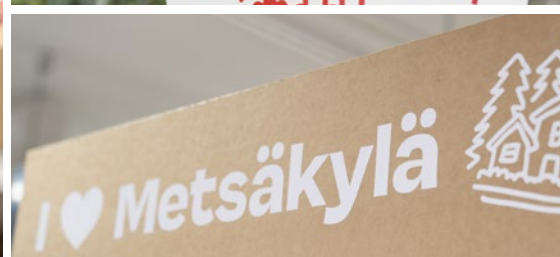
Satu vinkkaa, että siipikastikkeet sopivat myös marinointiin, grillailuun sekä erilaisiin burgereihin. Vihannesten dippailukin onnistuu, ja mikä jottei kastiketta voisi lorauttaa salaattiin tai leivän päälle.

– Villeimmät huhut kertovat, että kastikkeita käytetään puuron seassa ja juodaan suoraan pullosta, nauraa Satu.

## Hyvän kastikkeen ABC

**Kastikkeen tärkein tehtävä on korostaa pääraaka-aineen makua ja parhaita ominaisuuksia – se siis esittää lautasella tärkeää sivuroolia. Pirkanmaan Osuuskaupan master chef Jouni Vaarala jakaa vinkkinsä kotikeittiöön.**

- Tasapainota perusmaut: suola, sokeri ja happo. Erilaisia vivahteita saat vaihtelemalla makujen lähteitä. Kokeile suolan sijaan soijakastiketta, kalakastiketta tai mausteliemiä. Makeutukseen sopivat vaaleaa sokeria paremmin hunajat, siirapit sekä esimerkiksi ruoko- tai fariinisokeri. Syvyyttä ja hapokkuutta tuovat sitruunan lisäksi lime, hyvä valkoviinietikka, balsamiviinietikka tai vaikka maustekurkkuliemi.
- Toimivat makuparit täydentävät toisiaan. Kevytä raaka-ainetta korostaa täyteläinen kastike, rasvaisemman ruoan maun taas tuo esiin raikas ja hapokas kastike.
- Käytä arjessa valmiita kastikepohjia ja tuunaa ne tarkoitukseen sopiviksi. Jatka esimerkiksi demi-glace-kastikepohjaa kermalla tarpeen mukaan.
- Kun haudutteleet kastikkeen itse, keitä se kärsivällisesti kokoon. Maut tiivistyvät ja kastike saostuu melkein itsestään. Kiihtoa ja paksuutta kastikkeeseen saat viimeistelemällä sen voilla.
- Keitä maukas tomaattikastike tomaateista, sipuleista ja mausteista. Tasoita kastike blenderissä ja anna sille viimeinen silaus oliiviöljyllä.
- Saat pippurikastikkeeseen pehmeän ja rikkaan pippurin maun paahtamalla pippureita kuivalla pannulla ennen nesteen lisäämistä. Siivilöi pippurit pois, kun kastike on valmista.
- Syksyn lämmittävää lohturuokaa ovat voimakaiden makujen padat ja curryt sekä täyteläiset kastikkeet. Sekoita currytahna itse tai mausta valmis tahna oman makusi mukaiseksi. Saat maut esiin kuullottamalla currytahnaa hetken kirkkaassa voissa miedolla lämmöllä ennen kuin lisää nesteen.



## Naapurista löytyy asiakkaidensa näköinen Sale

Uudistuvat Salet ovat hyvän mielen kauppvoja, joiden päivitetty miljöö huokuu iloa ja raikkautta. Kauppaan tullessa katse kannattaa suunnata ylöspäin: katossa paistattelevat veikeät valokyltit, joista voit bongata lähikauppasi uniikin paikallistunnuksen. Uudenkarheiden myymälöiden omat tunnukset kertovat alueensa tarinaa persoonallisesti, rennosti ja ripauksella huumoria.

Pirkanmaalaisista Sale-tunnuksista voit löytää paikallisia maamerkkejä, alueiden erikoisuuksia ja oma-leimaisia ominaisuuksia. Kuvaideat ovat peräisin kunkin Salen henkilökunnalta. Metsäkylän Salessa liikkeelle lähdettiin perusasioista:

– Totesimme, että Metsäkylässä ei ole varsinaista maa-merkkiä, joka olisi ottanut paikkansa tunnisteesta. Metsä ja kylä olivat selkeä valinta kuvaksi, myymäläpäällikkö **Terhi Pentinmäki** (kuvassa) kertoo.

Paikallistunnusten kautta Salet kiinnittyvät kotikulmiinsa entistäkin vahvemmin. Naapuruus on olennainen osa ketjun identiteettiä, sillä Sale jos jokin on lähellä asiakasta. Pienessä myymälässä ystävällinen tervehdys ja hymy tulevat aivan eri tavalla lähelle kuin hypermarketissa.

– Sale kulkee koko elämän kirjoa asiakkaidensa kanssa. Välillä hyllyjen välissä kuullaan hurjia kertomuksia ja

huoliakin, ja sitten taas iloitaan yhdessä, kuvaa Pirkanmaan Osuuskaupan Sale-ketjujohtaja **Asta Haapanen** (kuvassa oikealla sivulla).

### METSÄKYLÄSSÄ OLLAAN KIRJAIMELLISESTI NAAPUREITA

Ylöjärven Metsäkylän pientaloalueella Sale on todella naapurissa ja päivittäin läsnä asukkaiden elämässä. Alueensa ainoana kauppana se on ennen kaikkea arjen helpottaja. Vaivattomat ratkaisut korostuvat, kun asiakaskuntaan kuuluu paljon lapsiperheitä.

– Olemme panostaneet asioinnin helppouteen. Siihen liittyy myös päivitetyn myymälämiljöön avaruus ja valoisuus. Meiltä löytyvät tärkeät perusjutut ripeästi, ja itsepalvelukassat nopeuttavat asiointia entisestään, Terhi toteaa.

Metsäkylästä löytyy nyt myös Sale-ketjussa harvinainen



asiakas-WC ja lastenhoituhuone, joiden tarve nousi esiin niin asiakasdatasta kuin henkilökunnan havainnoistakin: perheitä ja pienten lasten vanhempia asioi Saleissa paljon. Vessalle saatiin näppärästi paikka, kun myymälää laajennettiin remontissa viereisen vuokratilan puolelle.

– Halusimme ottaa asiakkaat mukaan suunnitteluun, joten tapetti valittiin äänestyskellä. Ääniä tuli paljon, ja nyt lastenhoituhuoneen seinällä kajastaa aamuaurinko usvaisessa metsässä, Terhi kertoo.

## PAIKALLISUUS NÄKY YHLLYSSÄ ASTI

Uusissa Saleissa houkuttelevat etenkin herkullinen hevi ja laaja leipäkattaus. Valikoima muotoutuu paikalliseen makuun, kun asiakkaat pääsevät itse äänestämään, halutaanko hyllyn esimerkiksi enemmän vege- vai lähituotteita.

Uudistuksen myötä myös erikoisluokat saapuvat Saleihin entistä laajemmin ja näyttävämmiin. Osassa myymälöistä kahvinurkkaus houkuttelee nappaamaan mukaan kupin kaakaota, ja tuoreet pullatkin löytyvät kotiin viemisiksi. Take away -valikoima laajenee jatkuvasti uusilla makuyllätyksillä sushista premium-valmisruokiin.

– Meiltä käy moni hakemassa ohikulkumatalla työpäiväksi lounaan. Syksyn pimentyessä mehukoneesta saa sutjakkaasti vitamiinitkin matkaan, Terhi vinkkaa.

Paikallisuus näkyy myös lähituottajien herkullisina tuotteina. Muutamassa myymälässä testissä on lähiruuan esillepanoa parantava oma kalusteensa, jonka tienviitat osoittavat etäisyyden tuottajaan. Kesällä heviosastolla voivat punertaa melkein kulman takaa poimitut tomaatit.

## UUDET SALET OVAT RAIKKAITA JA MODERNEJA

Pirkanmaan Osuuskauppa on valtakunnallisen Sale-uudistuksen etunenässä: vuoden 2021 loppuun mennessä pirkanmaalaisista Saleista on uusittu 65 prosenttia. Useimmissa myymälöissä muutos syntyy kevyellä miljööpäivityksellä. Metsäkylässä laitettiin kuitenkin koko kauppa uusiksi – vain katto ja seinät jäivät. Uudennäköinen kauppa oli monelle yllätys.

– Kaikki kalusteet menivät vaihtoon, ja jopa lattia hiottiin. Siinä rytäkässä joku asiakas ehtikin jo ristiä kaupan Metsäkylän Prismaksi, nauraa Terhi.

Salen myymälämiljöön uutta värimaailmaa haettiin valtakunnallisessa pilotissa. Kokeilujen jälkeen paletille asetui tutun punaisen lisäksi pehmeä kaura ja vihreän erisävyt. Heviosastolla nähdään Prismoista ja S-marketeista tuttuja kaarihyllyjä, jotka tuovat tuoreet hedelmät ja vihannekset uudella tapaa esille. Viihtyisyyttä ja tilaa antavat



Sale-ketjun myymäläudistuksen tavoitteena oli luoda viihtyisiä ja raikkaita lähikauppoja, joissa tuotteet nousevat houkuttelevasti esiin.

lämmen puupinta ja matalammat kalusteet.

– Vaikka osassa kaupoista on saatettu jopa tiivistää hivenen hyllyvälejä, olemme saaneet paljon palautetta myymälöiden avaruudesta ja valoisuudesta, Asta kertoo.

Mutta mistä kaupasta löytyy Pirkanmaan suurin Sale-paikallistunnus? Asta tietää:

– Härmälänrannan Sale sijaitsee korkeassa tilassa vanhan lentokonetehtaan rakennuksessa. Siellä on Sale-tunnus, jonka halkaisija on kaksi metriä. Tämä on epävirallinen Suomen ennätys. Kerro, jos bongaat jostain vielä suuremman tunnuksen!



Pirkanmaan Osuuskaupan Sale-ketjujohtaja Asta on tyytyväinen uusiin ja raiikkaisiin Sale-myyvälöihin.



## Kuin kala vedessä

Sosionomiksi aikonut **Ville Peltola** päätyikin lopulta ravintola-alalle. Opinnot eivät kuitenkaan menneet hukkaan, sillä puhelias ja lämminhenkinen vuoropäällikkö hurmaa nyt Hovipojan tiskillä niin asiakkaat kuin henkilökunnankin.

Tampereen Keskustorilla rentoa pubitunnelmaa tarjoava Hovipoika täyttyy päivittäin iloisesta puheensorinasta. Liikkeellä on keväästä lähtien ollut varsin tyytyväistä porukkaa, kun ihmiset ovat jälleen saaneet viettää aikaa yhdessä rajoitetun koronavuoden jälkeen.

Hovipoika on siitä hauska paikka, että tiskillä törmää monenikäisiin asiakkaisiin – niin 18-vuotiaisiin kuin

eläkeläisiinkin. Vuoropäällikkö Ville keksii kaikkien kanssa aina jotain jutun juurta.

– Myönnän, että olen yltiösosiaalinen tapaus. Tutustun helposti ihmisiin, välillä liiankin helposti, Ville naurahtaa.

Ravintola-alalla lähes 30 vuotta toiminut konkari tietää, että baarimiljöö on monelle tärkeä kohtaamispaikka.



Tutussa pubissa puretaan niin arjen ilot kuin huoletkin. Myös Ville on ammatissaan kuullut jos jonkinmoisia tarinoita, ja useat asiakkaat ovat hänelle tuttuja jo vuosien takaa muista työpaikoista. Tämä kertoo, että Ville on varsin pidetty asiakaspalvelija.

– Koen, että olemme Hovipojassa kuin yhteisessä olohuoneessa. Juttu jatkuu siitä, mihin se on viimeksi jäänyt. Se on monelle hyvin terapeutista, Ville kuvailee.

## PUBIMAAILMASSA KUIN KOTONAAN

Pohjanmaalta kotoisin oleva Ville ei muista haaveilleensa ravintola-alasta. Hän näki sen lähinnä hyvänä porttina työelämään. Peruskoulun jälkeen Ville kiinnostui sosiaalialasta ja aloitti sosionomin opinnot Seinäjoen ammattikorkeakoulussa. Opintoihin liittyen hän työskenteli muun muassa päiväkodissa ja erityiskoulussa. Viikonloput touhukas nuori mies ahersi paikallisessa pubissa. Vapaapäiviä ei juuri ollut.

Lopulta sivutyöstä kasvoi intohimo ja ura, kun yötyöstä nauttiva iltavirkku hyppäsi vakituisesti baarihommiin vuonna 2000. Hän kuitenkin näkee ravintola- ja sosiaalityössä paljon yhtäläisyyksiä.

– Kummassakin on lopulta kyse kuuntelemisesta ja asiakaspalvelusta. Halu kohdata ihmisiä yhdistää molempia aloja, Ville pohtii.

Koronapandemian aikana Ville työskenteli tovin Kalevan Prismassa ruoan verkkokaupan tiimissä ja käyttötavara-puolella urheiluosastolla. Hän on iloinen kokemuksesta ja ajattelee, että kaikki työ on tärkeää ja antaa uutta perspektiiviä. Prismasta löytyi paljon uusia työkavereita, mutta ravintolamaailman asiakas kohtaamisista ehti tulla ikävä.

– Olen aika "old school" -jätkä. Ihmiset ja kasvatusten tapahtuva asiakaspalvelu on minun juttuni. Pubimaailmassa olen kuin kotonani, hän kertoo.

## POKKILAINEN JO YLI 10 VUOTTA

Tiikerihai, Kustaa III, Tuoppi, Kivenheitto, Hovipoika. Ville luottelee työpaikkahistoriaansa Pirkanmaan Osuuskaupalla ja miettii, että olisi helpompi nimetä ne paikat, joissa hän ei ole työskennellyt. Pokkilainen miehestä tuli jo vuonna 2009.

Syy pitkään POK-uraan liittyy työnantajaan. Uusperheen isän mielestä luotettava Osuuskauppa tuo elämään toivotua vakautta – ja toisaalta mukavaa maustetta. Ison työnantajan sisällä on voinut kokeilla erilaisia työpaikkoja. Myös monet työkaverit ovat tuttuja jo vuosien takaa.

– Se on varmasti yksi iso syy, miksi meillä on Hovipojassa niin hyvä tiimi. Olemme monen kanssa tuttuja jo

aikaisemmista POK:n toimipaikoista ja yhdessä tekeminen on rentoa ja sujuvaa.

Ville aloitti Hovipojassa noin neljä vuotta sitten. Legendarinen publi on suosittu ja siksi myös varsin hektinen paikka etenkin sesonkiaikoina. Paineesta huolimatta tehokas kuuden hengen tiimi hallitsee Villen mukaan kiireisetkin palvelutilanteet suvereenisti. Työkavereista Ville puhuu lämpimästi, kuin perheenjäsenistä.

– Kutsumme Hovarin ravintolapäällikkö **Ari Hujasta** leikkimielisesti isäksi. Meillä on tosi hyvä ja rento tiimi, Ville kehuu.

## PUHUJAKEIKKAA PUKKAA – RAVINTOLA-ALAN MONIPUOLISUUS YLLÄTTÄÄ

Villen mielestä kuva ravintola-alasta on usein harmittavan kapea. Sosiaalisten taitojen lisäksi tarvitaan kykyä johtaa ja ratkaista ongelmia. Myös tekninen tieto ja esimerkiksi varastonhallinta voivat olla yllättävän iso osa työnkuva.

Ville on saanut myös heittäytyä ja kokeilla POK:lla odottamattomiakin työtehtäviä. Rentona seuramiehenä tunnettu Ville on toiminut muun muassa henkilökunnan vuosijuhlien, POK-Festien, juontajana yhdessä **Tea Khalifan** kanssa. Rajojen kokeilu ja omalta mukavuusalueelta poistuminen eivät tuota rempseälle tarinaniskijälle ongelmia. Päinvastoin, ne tuovat työhön paljon iloa, mikä on Villestä lopulta kaikkein tärkeintä.

– Olen aina sanonut, että sitten kun töihin ei voi mennä enää hymyillen, pitää keksiä jotain muuta.

## AKUT LATAUTUMAAN KALASSA

Sosiaalinen mieskin kaipaa välillä omaa rauhaa, ja silloin Ville suuntaa Pirkanmaan järvimaisemiin. Viehätys kalastukseen on saanut alkunsa lapsuuden mummola-ajoilta, joen varrelta.

– En ole varmaan osannut edes lukea, kun olen ensimmäistä kertaa käyttänyt virveliä. Talvella pilkkittiin ja kesällä mato-ongittiin, kokenut kalamies muistelee.

Harrastus on edennyt jo niin pitkälle, että mies valmistaa uistimet ja kalastustarvikkeet pääsääntöisesti itse. Parasta kalastamisesta on saaliin saamisen riemu – ja tietysti ympärillä oleva luonto.

– Järvellä liikkuminen on minulle helpoin tapa nollautua – siellä voin päästää irti, Ville kuvailee.



Karoliina panostaa puutarhassaan erikoisempiin hyötykasveihin, kuten violetteihin porkkanoihin ja keltaisiin punajuuriin.

## Kotiviljelijän suurin talvihupi on suunnitella ensi kesää

Monen puutarhaintoilijan mielestä tuleva kesä on jo kulman takana. Nyt on hyvä hetki mutustella säilöttyä satoa ja suunnitella seuraavaa kasvukautta. Kotiviljelijä **Karoliina Tuukkanen** tietää, kuinka onnelliseksi mullan möyhiminen voi ihmisen tehdä.

Kun syyskuun illat viilenevät Tampereen Nekalassa, Karoliina sulkee haikeana siirtolapuutarhamökkinsä oven. Hedelmäpuiden varjossa on ollut ihanaa natustella mökki-puutarhan raparpereja, hunajamarjoja ja yrttejä perennapenkkién huumaaavasta tuoksusta nautiskellen. Nyt sato on säilötty talven varalle: pakkasen pullistelee vadelmia, kellari hilloja ja etikkasäilykkeitä.

– Puutarhanhoito on minulle parasta hyvinvointia. Pulssi laskee joka kerta, kun astun mökin portista sisään. Istutusten parissa puuhastelu on hyvää kuntoliikuntaa, ja itse kasvatetun ruoan syöminen on palkitsevaa, Karoliina myhäilee.

### MÖKKIPALSTALLA VIIHTYVÄT NIIN PUNAJUURET KUIN PERENNATKIN

Karoliina innostui kotiviljelystä jo lapsena touhutessaan äitinsä seurana kotipihan kasvimaalla. Parikymppisenä hän hankki ensimmäisen oman vuokrapalstansa, ja kuusi vuotta sitten viljelyharrastajalle tarjoutui mahdollisuus ostaa oma siirtolapuutarhamökki.

– Ihastuin paikkaan niin päätä pahkaa, että en voinut pidätellä itseäni. Mökin piha on lähes 400-neliöinen, joten siellä mahtuu kasvattamaan kaikenlaista. Panostan puutarhassani etenkin erikoisempiin hyötykasveihin, kuten



violetteihin porkkanoihin ja keltaisiin punajuuriin. Rakastan myös kukkia ja yrttejä, Karoliina kertoo.

Kaupunkiviljely on Karoliinalle läheistä myös työn kautta. Hän on perehtynyt urbaanin viljelyn saloihin pitkään, ja tällä hetkellä hän on mukana Tampereen kaupungin kestävän ruoantuotannon transiitiohankkeessa.

– Kotiviljely on elänyt mahtavaa nousukautta viimeiset kymmenen vuotta. On hienoa, että kotiviljelyn muotoja pohditaan nyt myös kaupunkisuunnittelun tasolla. Omavaraisuus kiinnostaa ihmisiä, ja pienenkin viljelyharrastuksen myötä saa paremman käsityksen siitä, mistä ruoka tulee, Karoliina pohtii.

## KASVILAMPUT JA VERSOTTAMINEN TUOVAT KESÄN TALVEN KESKELLE

Talvisaikaan Karoliina keskittyy huonekasviensa hoitamiseen, mutta välitöntä tuoreen ruoan kaipuutaan hän hoitaa idättämällä ja versottamalla. Esimerkiksi ihan tavallisia kaupan hyllystä löytyviä kuivia herneitä voi liottaa vedessä ja kasvattaa sitten syötäväksi versoiksi vaikkapa ikkunalaudalla.

– Suomen talvi on kotiviljelijälle haastavaa aikaa, sillä ulkona on liian kylmä, eivätkä valo ja kosteus riitä sisätiloissakaan kasvattamiseen. Kasvivalojen ja vesikiertojärjestelmien avulla voi kuitenkin pitää esimerkiksi yrtit ja salaattit hengissä pimeimpäänkin aikaan. Välineiden avulla vannotuneet viljelyharrastajat onnistuvat talvella kasvatuspuuhissakin, Karoliina vinkkaa.

## BLOKGARDEN-VILJELYLAATIKKO ON MATALAN KYNNYKSEN RATKAISU

Talvella on myös aikaa pohtia seuraavaa kasvukautta. Karoliinan multasormia alkaa syyhyttää viimeistään sydäntalvella, kun postilaatikosta kolahtaa Hyötykasviyhdistyksen katalogi.

Karoliina tunnustautuu kuitenkin surkeaksi taimikasvattajaksi. Viime kesänä viljelyskauden sujumista helpotti Blok gardenin kotiviljelylaatikko valmiine taimineen. Blok gardenin mobiiliapplikaatio antoi kesän mittaan vinkkejä siitä, millaisia hoitotoimenpiteitä laatikon kasvit kulloinkin kaipasivat, ja kasvukauden jälkeen lainalaatikko haettiin pois puutarhasta.

– Se oli älyttömän kätevä juttu! Ajattelin hommata samanlaisen laatikon äitienpäivälahjaksi äidilleni parvekeviljelyyn. Laatikon avulla aloittelijakin pääsee helposti kotiviljelyn makuun, eikä parvekeviljelijän tarvitse murehtia, missä säilyttäisi mullat talven yli, Karoliina kiittelee.

## KAROLIINAN VINKIT KOTIPUUTARHURILLE

### 1. Vaali ja rakasta viljelyksiäsi.

Tarjoa niille valoa, vettä ja luonnollisia ravinteita. Muista myös pölyttäjähönteisiä.

2. Ole sinnikäs. Kotiviljely opettaa kärsivällisyyttä ja nöyryyttä.

3. Etsi tietoa. Lue kirjoja, lehtiä ja nettipalstoja. Kokeneemmilta viljelijöiltä saa hyviä vinkkejä!



## KOTIVILJELYN ALKUUN LÄHIKAUPAN KAUTTA

Pirkanmaan Osuuskauppa tekee pilottiyhteistyötä Blok gardenin kanssa. Menneenä kesänä viljelylaatikon sai edullisesti kotiin Salejen ja Kalevan Prisman kautta.

– Asiakas pystyi ostamaan kivijalkamyymälästä koodikortin, jonka avulla hän sai tilata Blok gardenin nettisivuilta haluamansa viljelylaatikon. Kun palvelun hankki Pirkanmaan Osuuskaupan kautta, laatikko tuotiin kotiin ja haettiin pois maksutta, kertoo Pirkanmaan Osuuskaupan palveluliiketoiminnan kehityspäällikkö Mia Häkkinen.

Yhteistyö Blok gardenin kanssa liittyy Pirkanmaan Osuuskaupan tavoitteeseen kehittää ekologisia ja vastuullisia palveluita. Keskustelut jatkosta ovat vauhdikkaasti käynnissä, ja tulevan kesän laatikot ovat jo ennakkoarattavissa suoraan Blok gardenin sivuilta.

– On upeaa, että tällainen kestävän kehityksen palvelu on nyt keskusta-asukkaidenkin saatavilla. Jatkossa haluamme jalostaa ja laajentaa kaupunkiviljelyyn liittyviä palveluitamme yhä enemmän, Mia lupaa.

## MILLAINEN VILJELYLAATIKKO SINULLE SOPISI?

Blok gardenin viljelylaatikkoon saat valita juuri niit kasveja, joita itse haluaisit kasvattaa. Taimet toimitetaan kasvatustilatikkoon istutettuina kotiovellesi.

Tutustu valikoimaan osoitteessa **blok garden.com!**



Hevihävikki käy hyvin ruuantaittoon, leivälle tai vaikkapa smoothieen, vinkkaa Jonna.

## Supersuosittut hävipussit viedään käsistä

Hedelmien ja vihannesten hävikkipussit ovat niin suosittuja, että Hervannan S-marketin edessä on usein avaamisaikaan jono. Hävipussit ovat vähentäneet Pirkanmaan Osuuskaupan hevihävikkiä yli 150 000 kiloa vuodessa.

50 sentin hintaisia hävipusseja myydään Pirkanmaan Osuuskaupalla noin 180 000 kappaletta vuosittain, ja ne ovat niin suosittuja, että niitä jopa kärkytään.

– Usein kun täytän ja siivoan hevihyllyjä, ympärille kertyy asiakkaita kyselemään, tuleeko kohta hävipusseja. Jotkut asiakkaat myös tietävät, milloin päivämäärämerkityt hedelmät kuten hunajamelonit vanhenevat, joten he saattavat jo samana päivänä kysellä, saisiko niitä jo edullisesti, kertoo Hervannan S-marketin myyjä **Jonna Jauhiainen**.

### HÄVIKKIHERKUT MAISTUVAT KAIKILLE

Hävipussit lanseerattiin Sokos Herkussa, Parkanon S-marketissa ja Valkeosken Salessa keväällä 2020. Sittemmin niitä on alettu myydä kaikissa muissakin Pirkanmaan S-marketeissa, Saleissa ja ABC-myymöissä sekä joissakin Prismoissa.

Pussien suosio on yllättänyt positiivisesti. Myyntiin kelpaamattomia mutta syötäväksi vielä mainiosti soveltuvia vihanneksia ja hedelmiä haluavat kaikenlaiset asiakkaat.

Hervannan S-marketissa hävipussit ovat erityisesti opiskelijoiden suosiossa.

– Varsinkin hintatietoiset asiakkaat ja kierrätystietoiset nuoret aikuiset ovat kiinnostuneita hävipusseista, mutta kyllä niitä haluavat kaikki. Hävikkihedelmistä voi valmistaa vaikkapa smoothieita, ja vihanneksia voi paistella öljyssä pääruoan lisukkeeksi. Monesti pussin antimista saa myös tehtyä lounassalaatin, Jonna vinkkaa.

### PIKKUISEN REPPANOITA, MUTTA YHÄ SYÖTÄVIÄ HEDELMIÄ JA VIHANNEKSIA

Hävipussien tarkoitus on ennen kaikkea vähentää vihannesten ja hedelmien hävikkimäärää. Tavoitteessa onkin onnistuttu oivallisesti, sillä vuositasolla hevihävikki on keventynyt Pirkanmaan Osuuskaupan ruokakaupoissa jo yli 150 000 kiloa.

Hervannan S-marketissa hävipusseihin päätyy päivittäin syötävää keskimäärin banaanilaatikkollisen verran.

– Määrä tietysti vaihtelee sesongin mukaan: esimerkiksi



omena-aikaan hävikkiä syntyy enemmän. Hävipusseihin valitaan tuotteita, joita ei enää voisi myydä normaali-hinnalla, mutta jotka kuitenkin kelpaavat vielä syötäväksi. Esimerkiksi toiselta puolelta pehmenneen paprikan toinen poski kelpaa vielä mainiosti ruoanlaittoon tai leivän päälle, Jonna selventää.

## EDULLINEN HINTA HOUKUTTELEE MAKUMATKALLE

Hävipussien paino ja sisältö vaihtelevat tarjonnan mukaan, mutta puolen euron hinta on aina sama. Valmiiksi hinnoitellut pussit löytyvät myymälöistä helposti omista koreistaan. Joissakin toimipisteissä pusseihin voi päätyä sekalainen hevikokoelma, mutta Hervannan S-marketissa pyritään siihen, että pusseissa on keskenään samankaltaisia tuotteita.

– Toivomme, ettei hävipusseistakaan päätyisi mitään hävikkiin, joten emme sekoita keskenään erilaisia vihanneksia, joista jollekin asiakas voi vaikka olla allerginen. Samassa pussissa voi olla vihreitä ja tummia viinirypäleitä, mutta ei esimerkiksi sipulia ja paprikkaa, Jonna selventää.



Hävipussien paino ja sisältö vaihtelevat tarjonnan mukaan, mutta puolen euron hinta on aina sama.

Parhaimmillaan hävipussista voi löytyä kilokaupalla syötävää. Eräskin asiakas bongasi peräti kolmen kilon banaanipussin ja riemuitsi herkuttelevansa pari päivää banaaniletuilla.

– Välillä pusseihin päätyy myös eksoottisempia ja siten hintavampia hedelmiä. Jos ei ole koskaan maistanut karambolaa, edullinen hinta kyllä houkuttelee kokeilemaan, Jonna hymyilee.

## HÄVIKISTÄ TULEE HYVIKKIÄ, KUN RUOKAA EI HEITETÄ HUKKAAN

Hävipussien ansiosta säästyy sekä rahaa että luontoa. Asiakkaat tietävät, ettei ole viisasta laivata toiselta puolelta maailmaa hienoja hedelmiä kauas pohjolaan vain roskeen heitettäväksi. Hävipussien ostamista ei siis notostella, ennemminkin päinvastoin.

– Asiakkaat ovat aina innoissaan, kun onnistuvat saamaan hävipussin omakseen. Paras hetki synnätä hävikori on aamuisin heti kaupan avaamisen jälkeen. Joskus ovella onkin jo jono, kun päästään asiakkaat sisään, Jonna sanoo.

Myyjä kertoo kuulevansa usein hyviä hävikkihedelmiä resepti- ja käyttövinkkejä. Jos kaikkea ei pysty syömään heti, myös säilöntä onnistuu.

– Esimerkiksi viinirypäleet ja pilkotut banaanit ovat ihania myös pakastettuina. Hedelmiä ja juureksia voi myös viipaloida ja kuivata. Jotkut kertovat keittävänsä hilloja tai valmistavansa etikkasäilykkeitä. Kaikkea kannattaa kokeilla! Jonna kannustaa.

Nappaa  
reseptit  
talteen!

## HERKKULETUT HÄVIKKI-BANAANEISTA

2 banaanin  
1 kananmuna  
1 dl mantelijauhoja  
öljyä tai voita paistamiseen

Sekoita ainekset keskenään sauvasekoittimella. Anna taikinan turvota hetki ja paista sitten pannulla maukkaita lettuja vaikka aamiaiseksi!

## RAIKAS HÄVIKKISMOOTHIE

1 banaanin  
punti minttua tai sitruunamelissaa  
salaattipussi, lehtikaalia tai muuta vihreää  
puolikkaan sitruunan mehu  
noin 1 dl vettä  
(2 rkl rahkaa tai jogurttia)

Sekoita ainekset keskenään blenderissä ja nauti! Sovella reseptiä hävikkipussin annin mukaan. Voit käyttää myös pakastettuja hedelmiä.

# ARKIJÄRKIKIN SEN SANOO: MAKSA PESU NOUSEMATTI AUTOSTA **ABC-MOBIILILLA**



**LATAA ABC-MOBIILI  
SOVELLUSKAUPASTASI**





# Säästöä ja selkeyttä S-Business -yrityskortilla

Täysin maksuttomalla S-Business -yrityskortilla saa rahan-arvoista etua hankinnoista ja helpotusta taloushallintoon.

— Pirkanmaalaisilta yritysasiakkailta on tullut S-Business -kortista paljon positiivista palautetta, kertoo myyntipäällikkö **Johanna Matikka**.

— Erityistä kiitosta olemme saaneet hyvästä henkilökohtaisesta palvelusta, Matikka sanoo.

— Asiakkaillemme on tärkeää, että heidän yhteydenottoihinsa ja kysymyksiinsä vastaa oikea ihminen.

## Ei enää kadonneen kuitin metsästyä

Matikka sanoo S-Business -kortin sopivan paitsi yrityksille, myös monenlaisille yhdistyksille ja organisaatioille. Sen etuja ovat maksuttomuus, kuitittomuus ja hyvät alennukset. Kirjanpito ja kulujen seuranta helpottuvat, kun kuitteja ei tarvitse säästää eikä selvittää, vaan asiakas saa kerran kuukaudessa koontilaskun, jossa on kaikki kirjanpitoon tarvittavat tiedot.

Kortilla voi tehdä ostoksia kaikissa S-ryhmän noin 1 800 toimipaikassa ympäri Suomen.

— Esimerkiksi ABC-asemien verkko on Pirkanmaalla todella kattava, Matikka muistuttaa. Lisäksi Matikka kehuu Tampereen parhaalla paikalla sijaitsevan Ravintola Puiston puitteita yritystilaisuuksia ajatellen.

## S-Business – ylivoimaista helppoutta

— Huolehdimme, että palvelumme vastaa asiakkaidemme tarpeisiin. S-Business -kortti voi olla henkilökohtainen tai yhteiskäyttöinen. Laskutuksen voi räätälöidä niin, että se palvelee kirjanpitoa parhaalla mahdollisella tavalla. Kortin käyttöä pääsee tarkastelemaan S-Business

-mobiilissa, jossa ostoille voi lisätä selitteitä. Mobiilisovelluksen lisäksi asiakkaalla on käytettävissään Extranet-palvelu, jossa asiakas voi hallita omia korttejaan ja tilata tarvittaessa uusia.

## Hae oma S-business -yrityskortti

Haluatko eroon paperikuiteista? Kysy lisää S-Business -kortista tai tee hakemus verkossa!

Johanna Matikka, myyntipäällikkö,  
Pirkanmaa: 044 731 5366,  
johanna.matikka@sok.fi

Hakemukset ja lisätiedot:  
**[www.s-business.fi](http://www.s-business.fi)**



KANNUSTAJAT



**KLIKKAA**  
**35 000 €**  
**LAPSILLE JA**  
**NUORILLE**



Asiakasomistaja, saat 15.–17.11. sähköpostiisi äänestysohjeet  
sekä linkin, jonka kautta äänestys tapahtuu.

Sinä voit vaikuttaa, mille yhdistyksille Pirkanmaan  
Osuuskaupan tukipotti ohjataan.

Klikkaa suosikkisi lähemmäs unelmaansa!  
Kannustaminen on niin helppoa.

**kannustajat.fi**

 **PIRKANMAA**