

Omassa kaupassa

KESÄKUU 2022

PREMIUM- MAKKARAA YLÖJÄRVELTÄ

Nakki-Hannun herkut
ovat käsityötä

PIRKANMAALAINEN LEGENDA

Perheyriitys Siipiweikot
täyttää 30 vuotta

SASTAMALASSA VIHERTÄÄ

Suomen ensimmäinen
päästötön Prisma
on avattu

MÖKKIEVÄÄT MUKAAN VERKKOKAUPASTA

Kevennä kesälomaa ja
tilaa ruoat ennakkoon



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, Kaisa-Liisa Ikonen, Jenni Viljakainen,
Anna Pääsky, Laura Granholm
Kuvat: Jukka Salminen, Laura Vesa
Painopaikka: PunaMusta
Painosmäärä: 150 000

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

Tartu juhannushaasteeseen – kata juhlapöytään pelkkää lähiruokaa!

Oletko tullut ajatelleeksi, missä sinun aamupalasämpyläsi leivotaan? Tarkistapa pussin kyljestä – olen melko varma, että leipäsi on peräisin ihan naapurista, kenties Aallon Leipomosta Ylöjärveltä.

Saatomme valita ostoskärryihimme lähiruokaa useammin kuin tulemme ajatelleeksi. Pirkanmaan Osuuskaupan hyllyiltä nimittäin löytyy jo noin 3 000 lähiruokatuotetta liki 200 paikalliselta tuottajalta. Lähiherkuja on nyt myös entistä helpompaa bongata ruokakaupoistamme näyttävien, varta vasten lähiruoalle suunniteltujen esillepanojen ja omien myymäläkalusteiden ansiosta.

Lähileipien ja -leivonnaisten lisäksi saamme maistella pirkanmaalaisia vihanneksia, makkaroita, juustoja, leikkeleitä, hunajia, juomia ja monia muita herkuja. Oma suosikkini on tällä hetkellä Kumpulan tilan uunipaahdettu kurpitsasose, joka sopii niin sadepäivien lämpimiin laatikkoruokiin kuin grillijuhlien jännittäväksi lisukkeeksi.

Lähiruoan arvostus on viime vuosina ollut kovassa nousussa. Lähiruoka on ennen kaikkea herkullista ja puhdasta, mutta sen avulla voi myös tukea paikallisia yrittäjiä. Usein lähiruoka on ekologinen valinta, koska sen kuljetus ja varastointi hoituu keskimääräistä kevyemmin. Lisäksi se tarjoaa nostalgisia makumuistoja. Itse mietin aina lämmöllä isovanhempiani, kun maistelen lähileipomon ruisleipää.

On mukavaa syödä ruokaa, kun tietää sen alkuperän. Kun seuraavan kerran käyt kaupassa, pysähdyhän lukemaan lähiruokahyllyn vierestä löytyviä julisteita, joissa ruoantuottajat kertovat itsestään ja tuotteistaan. Seuraamalla Pirkanmaan Osuuskauppaa somessa kuulet ensimmäisenä tuoreimmista lähiruokauutuusistamme ja pääset sukeltamaan vielä syvemmälle tuottajien tarinoihin.

Kesä on loistavaa aikaa syventyä lähiruokaan, kun hyllyt notkuvat tuoreita, paikallisia vihanneksia. Kokeile tehdä vaikkapa ruokaisa salaatti lempäläläisen Tervensin kikhernepastasta ja lkaalisten Luomun salaateista ja yrteistä. Tai vielä parempaa: kata juhannuksen juhlapöytään pelkkää lähiruokaa!

Kerrothan minullekin, miten onnistuit lähiruokajuhlissasi ja jaa kuva kattauksestasi Instagramissa tunnisteella [#lahiruokalahettilas!](#) Löydät minut nimellä [@lahiruokalahettilas](#).

Herkullisia lähimakumatkoja toivotellen,

Elina Kaukonen

Pirkanmaan Osuuskaupan lähiruokalahettiläs





Sokoksen uudet ravintolat omistetaan nautiskelijoille – kulmaterassilla kelpaa seurata kaupungin vilinää

Ilkonen ostospaikka uudistuu tämän ja ensi vuoden aikana kerros kerrokselta aina katolle asti. Asiakastoiveita unelmien Sokokseen kerättiin koko kevät, ja ne toimivat suunnittelu-työn pohjana myös uusien ravintoloiden kohdalla. Shoppailuhetkiä herkkullistaa jatkossa neljä uutta ravintolaa ja katutasoon avattava terassi.

Sokos-uudistuksen lähtökohtana on asiakastoiveiden toteuttaminen nykyistä kunnioittaen.

– Vaikka koko talo uudistuu nyt isolla pensselillä, toimivista ja asiakkaiden arvostamista asioista ei ole tarkoitus luopua. Esimerkiksi Ravintola Hekun juuret ulottuvat aina 80-luvulle, ja paikka on yhä tunnettu legendaarisista salaateistaan. Sokoksen asiakastoivesivulle tulikin hurja määrä pyyntöjä säilyttää ne, ja niin aiomme tehdä. Salaatteja saakin Sokoksella jatkossa kahdesta paikkaa: katutason kahvilan yhteyteen tulevasta salaattibaarista ja neljännen kerroksen uudesta Salad-nimisestä ravintolasta, Sokos-uudistushankkeesta vastaava ryhmäpäällikkö **Mikko Korpela** kertoo.

TERASSI PARAATIPAIKALLE

Hämeenkadun ja Kuninkaankadun kulmaan avautuva kahvila-deli Bacaro Doppio tuo ripauksen luksusta ostostenteon lomaan. Valikoiman keskiössä nähdään italialaiset laatukahvit, käsintehty gelato, leivonnaiset ja kupliva. Inspiraationlähteenä ovat toimineet venetsialaiset koko kansan olohuoneet, bacari-baarit. Bacaro Doppion yhteyteen rakentuva L-kirjaimen mallinen terassi toimii kesäisin kahvilan tunnelmallisena jatkeena.

– Nimi tulee pienistä sivukujien bacari-baareista, joissa syödään, juodaan ja tavataan ihmisiä. Näin elämä on tuplasti – il doppio – nautittavampaa, ravintoloiden toimialajohtaja **Mikko Hautasaari** veistelee.

KUUMA KULHOLLINEN MAAILMAN MAKUJA

Neljännän kerroksen tuore tulokas on Sokos 4 -niminen ravintolakokonaisuus, joka pitää sisällään kahvila Kaffen, salaatteja tarjoilevan Saladin sekä filippiiniläisestä ja skandinaavisesta keittiöstä makuja ammentavan Filpan. Filpassa kaikki lähtee tuoreista raaka-aineista, mauista ja filippiiniläiselle keittiölle tunnusomaisesta ruoan koristeellisesta esillepanosta.

– Tamperelaiset rakastavat aasialaista ruokaa, ja Filpalla halutaan tarjota siihen täysin uudenlainen vivahde. Monet saattavatkin yllättyä, kun annokset eivät olekaan sitä tyyppisintä aasialaista: tulista ja voimakkaasti maustettua. Sen sijaan maut ovat miedompia, mutta sitäkin syvempiä. Menua on ollut luomassa osaava ravintola-tiimimme, johon lukeutuvat myös filippiiniläiset kokimme, Hautasaari hehkuttaa.

Neljännän kerroksen nykyiseltä kahvila-ravintolalta löytyy oma vankka fanijoukkonsa, mikä on huomioitu Kaffea luodessa. Tuttujen suosikkien ohella valikoimaan lisätään asiakkaiden toiveista entistä enemmän myös lähituottajien suolaisia ja makeita herkuja.

KIITOS TUHANSISTA ASIAKASTOIVEISTA

Asiakastoiveita unelmien Sokokseen kerättiin erillisellä toivesivulla osasto kerrallaan koko kevät. Ideoita sai jättää niin ravintoloihin, shop-in-shop-kumppaneihin, käyttötavaravalikoimaan, muotiin ja kauneuteen kuin alakertaan avautuvan Prisman ruokatarjoomaankin.

– Toiveensa unelmien Sokokseen kertoi 1 790 asiakastamme, yksittäisiä toiveita tuli tuhansia. Määrä yllätti meidät täysin ja kertoo siitä, kuinka tärkeä Sokos on pirkanmaalaisille. Halusimmekin varmistaa, että toiveet käydään huolellisesti läpi ja tehtävää varten koostettiin innokkaista sokoslaisista oma raati. Kunkin teemakyselyn jälkeen raati puntaroi toiveita työpajoissa ja toi asian-tuntemuksellaan valtavasti lisäarvoa suunnittelutyöhön, Korpela kiittelee.

ARJEN ASIAANTUNTEMUS ASUU TEKIJÖISSÄ

Vaikka muutostyöt tulevat koettelemaan kärsivällisyyttä, sokoslaiset katsovat tulevaan malttamattomina. Raadissa mukana ollut Sokoksen Caffè Pation **Jaakko Sudenniemi** hurautti kahvimaailmaan 13 vuotta sitten, kun silloinen unelma toteutui ja mies pääsi Hämeenkadun Coffee Houseen töihin.

– Ravintoloiden ja koko Sokoksen uudistumista on odotettu kauan. Olen tosi iloinen, että me sokoslaiset olemme päässeet aidosti vaikuttamaan asioihin. Halusin



Tamperelainen ruokavaikuttaja Jani Kinnunen on mukana Sokoksen uuden Prisman ja ravintoloiden suunnittelutyössä. Ota Janin Sivumaku-tili somessa seurantaan, niin pääset kurkistamaan Sokos-muutosmatkan kulisseihin.



Herkun unkarilainen kastike, caesarsalaatti ja yrttikana-pastasalaatti keräsivät toivesivulla eniten hehkutuksia, ja niitä saa jatkossakin Sokokselta.

mukaan raatiin, sillä uskoin monipuolisesta ja pitkästä kokemuksestani olevan siinä hyötyä – toiminnan kehittäminen on aina ollut lähellä sydäntäni. Meillä työntekijöillä on kuitenkin hyvä näppituntuma, mikä toimii arjessa ja mitä asiakkaamme haluavat ja arvostavat, aikoinaan Pauligilla baristaksi koulutautunut mies toteaa.

Eniten Jaakko odottaa katutasen uutta valoisaa kahvilaa.

– Riemastuin, kun näin ensimmäiset havainnekuvat Bacaro Doppiosta ja sen sisustuksesta. Kahvila tulee aivan täydelliselle paikalle Hämeenkadun kulmaan, missä kelpaa siemailla ostosten lomassa skumppaa ja seurata kaupungin vilinää.

Uusien ravintoloiden on määrä aueta loppuvuoden aikana.

Siipiweikot Mini löytyy tällä hetkellä Pirkkalan ja Kalevan Prismasta. Kesäkuun aikana tiedotetaan seuraavasta Prisma-kohteesta. Kuvassa Pirkkalan pisteen apulaisravintolapäällikkö Katja Jääskeläinen.

Parempi siipi suussa kuin siipi maassa

Grocerant-ilmiö eli kaupan ja ravintolan yhdistyminen yleistyy Suomessa kovaa kyytiä. Ravintolaruoan tuominen asiakkaan arkeen helposti saataville vapauttaa kiireisestä päivästä aikaa, kun ostosreissun jälkeen ei ole pakko ryhtyä heti kokkaamaan – ja silti saa nauttia laadukkaasta ateriasta. Pirkanmaan Prismoista löytyy tällä hetkellä lukuisten ravintolakumppaneiden shop-in-shop-pisteitä. Yksi näistä on pirkanmaalainen perheyrittäjä Siipiweikot.

Siipiweikot operoi tällä hetkellä kahden Prisman, Kalevan ja Pirkkalan, sisällä omalla Siipiweikot Mini -konseptillaan. Siipiä saa pisteiltä mukaansa paitsi perinteisinä annoksina, myös buffetista.

– Asiakkaat ovat hämmästelleet konseptin helppoutta: siipiannoksen voi koostaa itse, maksaa pikakassalle ja viidessä minuutissa olet jo jatkamassa matkaasi, Siipiweikkojen markkinointi- ja kasvujohtaja **Joonas Koivumaa** hehkuttaa.

UUTTA VESI KIELELLÄ KOKEILLEN

Yhteistyö arvostettujen paikallisbrändien kanssa on vakiintunut jo useammassa Pirkanmaan Prismassa. Esimerkiksi Pirkkalan Prismasta löytyy Sitkon ja Nygrenin omat pisteet, ja Kalevasta Jungle Juice Bar, Golden Unicorn ja Itsudemo. Siipiweikot kuuluu molempien toimipaikkojen tarjoomaan. Lielahden Prismaan puolestaan aukesi huhtikuussa Nygrenin kalatiski.

– Meillä Siippareilla tykätään testata kaikkia uusia juttuja, joten tietysti lähdettiin heti mukaan kokeilemaan, onko Pirkkalassakin siipi ihmisen sydämessä. Ja olihan se! Kalevan Prisman yhteyteen maaliskuussa auennut Siipiweikot Mini onkin sitten jo toinen laatuaan – ja jatkoa seuraa hyvinkin pian! Joonas paljastaa.

Joonas uskoo, että grocerant-kumppanuusmallin kysyntä tulee voimistumaan entisestään.

– Helpottaahan se elämää, kun kauppareissulla voi napata valmiit siivet mukaan, eikä kotona tarvitse heti ruveta kokkaamaan. Kun asiakkaat hymyssä suin lähtevät siipiaterian kanssa Prismasta, mekin olemme tyytyväisiä. Meiltä on muuten tulossa uutuutena Siipiweikot Blue Cheese Dip Mix, josta saa itse sekoitettua mainiota aurajuustodippiä siipien tai minkä tahansa muunkin aterian höysteeksi, mies vinkkaa.

KUN UNELMA LENNÄHTI FLORIDASTA PIRKANMAALLE

Siipiweikkojen tarina on jo pirkanmaalainen legenda. Toinen perustaja, **Pekka Yli-Houhala**, rakastui tulisiin kanansiipiin aikoinaan ravireissuillaan rapakon takana Floridassa ja päätti tuoda herkun Suomeen. Ensimmäinen varsinainen Siipiweikot-ravintola avattiin Tampereen Aleksanterinkadulle 1993, joten pian perhey yrityksessä juhliitaan jo kolmekymppisiä.

Voitaneen sanoa, että Siipiweikkojen ansiosta Tampereesta tuli Suomen siipipääkaupunki. Aluksi konstailematon ruokalaji oli lähinnä ravi- ja jääkiekkopiirien herkku, mutta pian se löysi tiensä vahvaksi osaksi tamperelaista kulttuuriruokaperinnettä.

– Kyllä se on se makujen pyhä kolminaisuus, joka tuo ihmiset uudestaan ja uudestaan siipien äärelle. Hyvä, laadukas kotimainen siipi, Siippareiden omalla reseptillä tehty kastike ja siihen vielä napakka dippi. Siinä on sellainen balanssi, ettei paremmasta väliä, Joonas summaa.

KAIKEN VAIVAN ARVOISTA

Kesäkuun aurinkoisiin päiviin Joonas suosittelee piknikkiä manselaiseen makuun: buffetista siivet mukaan rannalle tai puistoon.

– Siivet on siitä harvinainen herkku, että ne oikeastaan vain paranevat ajan kanssa, kun saavat rauhassa muhia kastikkeessa. Siihen auradippi ja Prismasta kylkeen limukat tai oluen ystävälle joku kiva lager tai pilsner, niin siinäähän alkaa olla jo aika hyvän piknikin ainekset.

Siipien suosion Joonas uskoo perustuvan siihen, että pientä näpertelyä ja keskittymistä vaativa ruoka houkuttelee ihmisiä pysähtymään arjen kiireiden keskellä ja omistamaan hetken nautinnolle:

– Olisiko niissä vähän samaa kuin pistaasipähkinöissä tai lappilaisten kuivalihassa? Kun joutuu näkemään pientä vaivaa ruokaa syödessä, se maistuuikin maittavammalta.

Shop-in-shopit ruokakaupoissa

Grocerant-ilmio (tulee sanoista grocery ja restaurant) nousi muutama vuosi sitten monien tietoisuuteen sushibuffetien yleistyttyä ruokakaupoissa. Koronapandemian aikana laadukkaan take away'n suosio kasvoi entisestään. Pirkanmaan S-ruokakauppojen viimeaikaisia kumppanuuksia:

- Pirkkalasta se alkoi, kun uutukaiseen Prismaan avattiin ravintolamaailma loppuvuodesta 2020. Siellä on Sitkon, Itsudemon, Siipiweikkojen ja Nygrenin myyntipisteet.
- Maaliskuussa 2022 Kalevan Prismaan rakentui uusi ravintolakatu, jossa palvelevat Itsudemon, Jungle Juice Barin, Golden Unicornin ja Siipiweikkojen pisteet.
- Huhtikuussa Lielahden Prismaan avattiin Nygrenin kalatiski.
- Toukokuussa avautunut Sastamalan Prisma sai kaverikseen Pancho Villa -ravintolan.
- Mihin Prismaan Siipiweikot liittää seuraavaksi? Seuraa Siippareiden ja Pirkanmaan Osuuskaupan somekanavia, niin kuulet uutisesta ensimmäisenä.



Ruoan verkkokaupparamme uudistui viime vuonna. Tee ostokset osoitteessa **s-kaupat.fi!**

Rennompi mökkireissu onnistuu ruoan verkkokaupan kautta

Ruoan tilaaminen verkosta tuo helpotusta paitsi arkeen myös leppoisuutta lomakauteen.

Ruoan verkkokaupan keräilijä **Kitty Lähteenmäki** tykkää työstään, mihin yksi syy on se, että hän saa samalla inspiraatiota omaankin kokkailuunsa poimiessaan asiakkaiden ruokatilauksia.

Kittyn mielestä on hauskaa koittaa itsekseen arvuutella asiakkaiden ostoslistojen perusteella, mitä kukakin on suunnitellut kokkaavansa.

– Viime viikolla minulle iski töissä ihan järjetön nachopelti-himo, kun asiakkaan tilauksesta löytyivät tuon suolapalan tarveaineet. Välillä vastaan tulee myös itselle vieraampia tuotteita – hetki sitten etsiskelin asiakkaalle tahinitahnaa, Kitty kertoo.

KERÄILIJÖIDEN MÄÄRÄ KASVAA VAUHDILLA

Kitty kerää **S-kaupat.fi**-verkkokaupan saapuneita ruoka-tilauksia hyvin erilaisia määriä päivästä riippuen, sillä hän työskentelee Osuuskaupan henkilöstöpoolin kautta viides-sä toimipaikassa eri puolilla Pirkanmaata. Henkilöstöpooli on Pirkanmaan Osuuskaupan sisäinen henkilöstöpankki, jossa on tällä hetkellä noin 60 työntekijää.

– Vaihteleva työ sopii minulle hyvin, sillä opiskelen töiden ohella merkonomiksi Tredun ja Pirkanmaan Osuuskaupan yhteiskoulutuksessa. Joskus keräilen ruoan verkkokaupan ostoksia koko päivän Kangasalan Prismassa, toisinaan taas teen monipuolista myyjän työtä S-marketeissa. Päätoimi-paikkani on Ruoveden S-market, jonne ruoan verkkokauppa tuli osaksi arkea keväällä 2021.

Kun Kitty aloitti työt henkilöstöpoolissa pari vuotta sitten, tekijöitä oli vain seitsemän. Poolilaisten määrän kasvu johtuu pitkälti pandemian aiheuttamista kaupan alan muu-toksista. Pirkanmaan Osuuskaupan ruoan verkkokaupan myynti tuplaantui sekä vuonna 2020 että 2021, ja uusia noutopisteitä perustetaan jatkuvasti.

– Asiakkaat ovat löytäneet ruoan verkkokaupan ilahdutta-valla tavalla ja siksi uusia työkavereita tarvitaan keräilyyn lähes koko ajan lisää. Vaikka teknologia mullistaa työn-

kuvaa, hommat eivät varmasti lopu vaan muuttavat vain muotoaan, Kitty pohtii.

VIIKONLOPPUISIN VERKKOKAUPPA- ASIAKKAAT GRILLAAVAT

Kesän mökkikausi vilkastuttaa verkkokauppaa Ruoveden S-marketissa. Kitty paljastaa, että jo kevään aurinkoiset viikonloput lisäsivät verkko-ostosten määrää:

– Perjantai on aina vilkkein verkkokauppapäivä. Viikonloppuisin ostoslistoilta löytyy enemmän grillattavaa ja muita herkkuja. Arjen nettiostokset ovat yleisemmin perusruokia. Ruoan verkkokaupasta ostetaan tasaisesti myös pesuaineita, paristoja, kattiloita ja muita pieniä kodin tarvikkeita.

Keräilijä arvelee, että ruoan verkkokauppaa käyttävät erityisesti lapsiperheet ja muut kiireiset arjen sankarit, jotka arvostavat läheisille ja harrastuksille pyhitettyä vapaa-aikaa.

– Verkkokauppa tuo elämään vapautta, kun aikaa ei kulu tuotteiden etsiskelyyn kaupan hyllyväleissä. Viikkoon saatat ilmestyä monta lisätuntia, kun voi noutaa valmiiksi pakatut ostokset lokeroista tai tilata ne kotiovelle.

KERÄILIJÄ ETSII KAUPASTA TUOTTEEN KUIN TUOTTEEN

Toisin kuin voisi luulla, keräilijän työ ei ole lainkaan yksinäistä. Kitty on jatkuvasti yhteydessä työkavereihin korvanapin kautta, ja aina häneltä löytyy aikaa jutustella myös asiakkaiden kanssa. Keräilijää kannattaa nykäistä hihasta varsinkin silloin, jos ei itse tahdo löytää tuotteita kaupasta – keräilijöiden käyttämä Keräytin-sovellus paljastaa, missä purkit ja pöperöt piileskelevät.

Asiakkaat antavat keräilijöille melko runsaasti palautetta verkkokaupan palautepalvelun kautta, ja kaikki kommentit päätyvät heille asti. Risuja tulee toisinaan esimerkiksi puuttuvista tuotteista, mutta onneksi ruusuja satelee runsaasti. Puuttuvien tuotteiden taidokas korvaaminen on myös oma taitolajinsa.

– Viime viikolla asiakkaan tilaama makuvesi oli kaupasta loppu. Soitin hänelle ja kysyin, mitä makua hän haluaisi puuttuvan juoman tilalle. Asiakas oli jättänyt tästä pienestä sydänteosta vuolaat kiitokset. Siitä tuli tosi hyvä mieli! Kitty hymyilee.

LÄHITUOTTAJIEN AARTEET MYÖS RUOAN VERKKOKAUPASTA

Kitty kannustaa kesämökkeilijöitä testaamaan ruoan verkko-ostamista mökkikunnassa. Varsinkin pitkän



Verkkokauppakerääjillä on käytössään oma Keräytin-sovellus, joka kertoo tuotteiden sijainnin myymälässä.

ajomatkan jälkeen lomatuunnelmaa kohottaa kummasti, jos limpparit ja saunamakkarat voi koukata nopsasti mukaan mökin lähikaupan lokeroista.

– Kannattaa myös tsekata, mitä paikallisia herkkuja mökki-kunnan S-kaupat tarjoilevat. Ruoveden S-marketista suosittelemme ehdottomasti hakemaan kesälomareissulle Marittan Kasvitarhan tomaatteja ja kurkkuja! Mehevät lähivihannekset ovat niin suosittuja, että mökkiläiset ovat kyselleet niitä huhtikuusta lähtien, Kitty hehkuttaa.

KITTYN VINKIT RUOAN VERKKOSHOPPAILIJALLE

1. Varaa ruokatilauksesi noudon tai kotiinkuljetuksen aikaikkuna ajoissa. Jos tarvitset ruoat perjantaina, torstai-iltana ei välttämättä löydy enää sinulle parhaiten sopivaa noutoaikaa.
2. Täydennä ostoslistaasi vähitellen. Ehdit muokata tilaustasi aina ostosten noutoa edeltävään iltaan asti.
3. Ruoat pakataan oletusarvoisesti kestäviin pähvilaitikoihin. Suosi niitä muovikassien sijaan, jos mahdollista.



Naapuri jolta löytyy eväät joka tilanteeseen

Uudistuneet Sale-myymälät eivät tingi leppoisasta lähikaupan imagostaan, vaikka viihtyvyyteen ja tuotevalikoimaan onkin viime aikoina panostettu tarmokkaasti.

Ylöjärven Asemantien Salen myymäläpäällikkö **Terhi Kivilän** mielestä Sale on kuin naapuri: mukava ja mutkaton lähikauppa, jossa myyjät ja asiakkaat tuntevat toisensa eikä kenelläkään ole hoppu tai huono päivä.

– Olen työskennellyt Pirkanmaan Saleissa yhteensä 24 vuotta, niistä kymmenen Ylöjärvellä. Jokaisessa Saleissa on kohdeltu asiakkaita kuin ystäviä, konkari tiivistää.

AAMIAISTARPEET KIPAISTAAN KOTOISASTI VAIKKA PYJAMASSA

Pirkanmaan uudistuneessa Sale-verkostossa paikallisuus korostuu monella eri tapaa. Tämä tarkoittaa muun muassa sitä, että jokaisessa 34 myymälässä tuotevalikoimaa muovataan alueen asiakkaiden toiveiden mukaan. Lisäksi kutakin myymälää koristaa oma paikallistunnuksensa.

Myös lähiruoan ja tuoretiskien tarjontaa on lisätty, joten monesta Salesta voi hakea vaikka tuoreen kahvin ja sämpylän aamupalapöytään. Naapurisovun ytimessä hehkuu erinomainen asiakaspalvelu.

– Meillä Asemantiellä käy paljon lapsiasiakkaita. Vanhemmatkin siis selvästi luottavat siihen, että tuttu myyjä auttaa, jos pikkuinen ei pärjää ostoksilla yksin. Ja aina saa tulla sellaisena kuin on – vaikka pyjamassa, Terhi nauraa.

SALELAISET SUUNNITTELIVAT OMAN TYÖVAATEMALLISTON

Myös myymälämielijoita on uusittu isolla pensselillä. Asemantien Salekin on remontin jälkeen raikastunut hillityn värimaailman, matalampien myymäläkalusteiden ja paremman valaistuksen ansiosta. Uusi visuaalinen ilme pomppaa pian salelaisten työvaatteisiinkin.

– Olen mukana unelmien työvaatemalliston suunnittelu-ryhmässä, johon halukkaat salelaiset saivat ilmoittautua. Odotan uusilta vaatteilta ennen kaikkea muunneltavuutta. Me salelaiset teemme monipuolista työtä, ja vaatteiden pitää joka tilanteessa istua mukavasti kaiken kokoisille ihmisille, Terhi tietää.

Pirkanmaan salelaisten, vaatebrändi Papu Designin ja työvaateasiantuntija Lindströmin yhteistyön tuloksena syntyneen upean työvaatemalliston voi bongata Saleissa syksyllä. Odotellessa ehtii nauttia kesästä.

– Meidän Sale sijaitsee uimarannan kupeessa. Täältä kannattaakin koukata eväät mukaan rannalle – eiköhän tänäkin kesänä herkutella paikallisilla mansikoilla, myymäläpäällikkö haaveilee.

Sale KESÄVISA

Salejen uudistuessa jokainen myymälä on saanut omaa lähialuetta kuvastavan paikallistunnuksensa. Paikallistunnuksia ovat olleetideoimassa Salejen omat työntekijät.

Tunnistatko sinä nämä kymmenen Pirkanmaan Salen paikallistunnusta?

Lähetä vastauksesi 31.7.2022 mennessä osoitteeseen viestinta.pirkanmaa@sok.fi. Otsikoi viestisi "Sale-kesävisa" ja kirjoita viestiin järjestyksessä 1–10 arvaamasi Sale-paikkakunnat.

Kaikkien osallistuneiden kesken arvotaan 3 x 20 euron arvoista S-ryhmän lahjakorttia.

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



Lähiuokaa kosken kupeessa

Ravintola Puistoa on vuoden verran kipparoinut monessa liemessä keitetty ravintola-alan konkari **Anette Mellin**, jonka rakkaus lähiuokaan näkyy myös uudella ruokalistalla.

Hämeensillan kupeessa sijaitseva Puisto terasseineen on monelle tamperelaiselle ja turistille aurinkoisen kesäpäivän suosikkikohde. Katutason kahvilan terassille on helppo poiketa Hämeenkadun vilinästä. Alakerran à la carte -ravintolan 200-paikkainen patio puolestaan tarjoilee tunnelmallisen hetken hyvän ruoan ja juoman äärellä. Koskinäkymistä nautitaan myös Puiston uudessa kabinetissa, jota voi varata niin pieniin perhejuhliin kuin yritystapaamisiinkin.

KÄSITYÖNÄ OMASTA LEIPOMOSTA

Puiston kahvila ja ravintola ovat mukana Visit Tampereen Valitse vastuullisemmin -palvelussa, jossa kaikki toimijat sitoutuvat tekemään vastuullisia valintoja. Puiston lounaalta ja kahvilasta yli jäänyt ruoka myydäänkin edulliseen hintaan ResQ Club -sovelluksen kautta, jolloin ruokahävikkiä ei pääse syntymään.

Vastuullisesti tuotettu lähiuokaa on ollut jo pitkään Aneten sydäntä lähellä, ja se näkyy myös Puiston sesonkeja mukaillevalla ruokalistalla.

– Puisto ei ole ketjuravintola. Valitsemme itse pieteetillä, mitä upeita lähituottajien raaka-aineita ja tuotteita

hyödynnämme minäkin sesonkina. Pirkanmaalla on mielletöntä ruokaosaamista. Lisäsimme juuri uudelle listalle muun muassa Penttilän Tilan ihanan perunarieskan, Anette kertoo lempiaiheestaan.

Muutoin Puistossa tarjottava leipä ja leivonnaiset valmistetaan kaikki käsityönä paikan päällä omassa leipomossa. Lisäksi tarjolla on aina paikallisia juustoja, Nakki-Hannun makkaraa sekä Pirkanmaan Paahtimon kahveja.

– Meillä saa nauttia kansainvälistä mutta tamperelaista ruokaa, Anette kiteyttää.

EI KESÄÄ ILMAN PUISTON PISTAASIJÄTSKIPALLOA

Näin kesäkuussa Puiston kotimaisesta maidosta paikan päällä valmistetut artesaanijäätelöt kiinnostavat monia herkuttelijoita. Joskus jonot ulottuvat Hämeenkadulle asti.

– Keittiömestariimme **Meri Sumanen** päättää intuitiolla, mitä makuja tehdään. Toki klassikoita on aina tarjolla. Monet mainitsevat lempiparikseen Puiston pistaasijäätelön, mutta oma gelato-suosikkini on ehdottomasti salmiakkisuklaa, Anette makustelee.



Piia on töissä Suomen ensimmäisessä päästöttömässä Prismassa

Toukokuussa avatun Sastamalan Prisman palvelupäällikkö **Piia Perälä** tykkää kohdata ihmisiä ja kannustaa vastuullisiin valintoihin. Piia, asiakasomistajat ja me kaikki yhdessä edistämme S-ryhmän tavoitetta olla hiilinegatiivinen vuonna 2025.

Sastamalan Prisman pihaan hurauttaa uutuuttaan kiiltelevä kaasuhybridikaara. Kuskina on Piia, jonka kanssa olet jo saattanut jutella Prisman käytävillä – hän kun tykkää kohdata ihmisiä.

– Toivon, että tästä tulee paikallisten oma kyläkauppa-Prisma, jossa vaihdetaan kuulumisia. Saa nykäistä hihasta, Piia huikkaa.

ASIAKKAAT TOIVOVAT VASTUULLISUUTTA

Piia oli kertomassa uudesta Prismasta omakotiyhdistyksen kevätkokouksessa, jossa saatiin hyvät keskustelut aikaan.

– Oli ilo päästä kertomaan eräälle herralle, että hänen toiveensa sähköpyörälle varatusta lukollisesta telineestä toteutuu. Haluamme tehdä vastuulliset valinnat asiakkaille helppoiksi, Piia hymyilee.

Piia sammuttelee valoja toisten jäljiltä ja on aikanaan pykännyt työpaikalle muovinkeräyksen. Prismankin piha-alueella on asiakkaille kierrätyspiste, johon voi tuoda myös muovia ja vaatteita. Asiakkaat toivoivat tällaisia kierrätysmahdollisuuksia Unelmien Prisma -toivesivun kautta.

SUOMEN ENSIMMÄINEN PÄÄSTÖTÖN PRISMA TUOTTA ITSE SÄHKÖÄ

Sastamalan Prisman katolla komeilevat aurinkopaneelit tuottavat sähköä päästöttömästi. Päästöttömyyteen vaikuttavat myös kylmälaitteet. Niissä käytetään luonnollista kylmäainetta hiilidioksidia, lauhdelämpöä otetaan talteen ja kylmäkalusteiden ovilla vähennetään energianhukkaa.

Prisma puolestaan lämpenee maalämmöllä. Kesällä maaperään varastoidaan lauhdelämpöä, jota sitten talvella hyödynnetään lämmityksessä. Kylmälaitoksen lauhdelämpö ja maaperästä hyödynnetty uusiutuva lämmitysenergia säästävät vuodessa energiaa saman verran kuin noin sata omakotitaloa kuluttaa energiaa lämmitykseen. Laskelmissa on käytetty 2000-luvulla rakennettua 150-neliöistä sähkölämmitteistä omakotitaloa.

Sastamalan Prisma onkin Pirkanmaan Osuuskaupan 14. päästötön toimipaikka. Se vie meitä kohti tavoitettamme olla hiilinegatiivinen vuonna 2025, jolloin poistamme ilmakehästä enemmän hiiltä kuin sinne tuotamme.

– Olemme asiakkaidemme omistama kauppa. Omistajien pittää voida luottaa palvelujen vastuullisuuteen, Piia summaa.



Pirkanmaalaista käsityötä makkara makkaralta – muttei kaikkea kaikille

Koronan tuomista haasteista huolimatta Nakki-Hannun premium-raakamakkara on parin viime vuoden aikana löytänyt saparo ojossa reittinsä pirkanmaalaisten lautasille. Aivan helppoa maakuntavalloitus ei kuitenkaan ole ollut. Nakki-Hannun voitokasta polkua on tasoittanut muun muassa alueen laaja makkarafanikunta ja yrityksen apuna kulkenut lähiruokalähettiläs.

Tuotantovastaava **Aliisa Salminen** valmistaa Nakki-Hannun Ylöjärven-tehtaalla premium-raakamakkaroita ja -nakkeja, joita myydään ympäri Pirkanmaata ja pian myös kauempanakin. Premium-tuote tarkoittaa laadukkaita raaka-aineita ja täyskäsityötä. Valmistusprosessi alkaa sillä, että kotimainen liha leikataan käsin. Seuraavaksi valmistetaan mausteseokset ja leikataan yrtit ja muut makkarointi-aineet, kuten chilit tai jalapenot. Makkaramassan Aliisa valmistaa sekoituskoneella, ja makkarapuristimesta syntyvät makkarat hän pyörittää valmiiksi yksi kerrallaan. Lopuksi tuotteet pakataan, ja pakkauksen päälle liimataan monelle laadun synonyymiksi muodostunut pinkki tarra.

Huippuravintolan keittiöstä makkara-alan yritykseen siirtynyt Aliisa on Nakki-Hannun ensimmäinen rekrytoitu työntekijä, mutta ei suinkaan ainoa ravintola-alan osaaja. Nakki-Hannun perusti vuonna 2020 Tampereen ravintola-skenestä lomautetuksi jäänyt **Hande Huhtinen**, joka tarjosi

yrityksestä työtä myös muutamalle saman kohtalon kokeneelle kollegalleen. Makkaraa valmistettiin niin ravintoloihin kuin ruokakauppihinkin, mutta koronan pitkittyessä ja sulkiessa ravintolapuolta, kaupan rooli liiketoiminnassa korostui.

LÄHIRUOKALÄHETILÄS APUNA MAAKUNNAN VALLOITUKSESSA

Kaupan puolelta hyväksi tuttavuudeksi osoittautui **Elina Kaukonen**, Pirkanmaan Osuuskaupan lähiruokalähettiläs, jonka tehtävänä on jo lähes kahden vuoden ajan ollut auttaa Pirkanmaalla valmistettuja lähituotteita myymälöiden hyllyille, suuremman asiakaskunnan tietoisuuteen.

– Alkutaipaleellamme emme uskaltaneet edes haaveilla pääsystä Prismojen ja muiden S-ryhmän kauppojen valikoimiin, etenkin sillä laajuudella millä olemme nyt päässeet

toimimaan, kertoo Nakki-Hannun toimitusjohtaja

Antti Viherkorpi.

Lähihuokalahettilään yhteistyön myötä yritykselle avautui mahdollisuuksia myydä tuotteita ympäri maakuntaa eri kokoisissa kaupoissa ja erilaisille asiakaskunnille. Tuotteita oli alkuun myynnissä 13:ssa Pirkanmaan Osuuskaupan myymälässä: Kurussa, Korkeakoskella, Mäntässä, Nokialla, Orivedellä, Pirkkalassa, Tampereella, Urjalassa, Virroilla ja Ylöjärvellä. Tänä kesänä makkaroiden on määrä valloittaa kylmähylyt jo 28:ssa Pirkanmaan Osuuskaupan myymälässä ympäri maakunnan.

– Pienelle toimijalle on ollut ensiarvoisen tärkeää saada Elinalta jatkuvaa palautetta ja sparrailuapua. Viime kesän jälkeen saamamme palautteen perusteella olemme pystyneet kehittämään yritystämme ja sen toimintoja merkittävästi, ja olemmekin nyt valmiita vastaamaan siihen positiiviseen kasvuun, jota Ellu on ollut osaltaan mahdollistamassa, Antti iloitsee.

PIRKANMAA ON PERINTEINEN MAKKARAMAHTI

Valitsemalla ostoskoriin lähihuokaa voi hyvin konkreettisesti tukea paikallista ruoantuotantoa ja pirkanmaalaista elinkeinoelämää. Nakki-Hannu on elävä esimerkki lähi-ruoan työllistävästä vaikutuksesta. Mutta jotta lähituote voi lähteä lentoon, sen pitää olla laadukas ja maistuva – ja houkutella ostajia yhä uudestaan.

– Sillä, että asiakkaat valitsevat meidän tuotteemme, on ollut valtava merkitys yrityksen kasvulle. Lähtökohdat ovat olleet meille suotuisat, sillä Pirkanmaalla lähituotantoa on osattu arvostaa jo pidemmän aikaa. Meihin uskovien asiakkaiden ansiosta olemme saaneet mahtavan startin, Antti kertoo.

Seuraavaksi Nakki-Hannu lähtee valloittamaan pääkaupunkiseudun makkaramarkkinoita.

– Laajenemisessamme pirkanmaalaisista juuristamme ei ole varsinaisesti haittaa. Pirkanmaa tunnetaan pitkistä perinteistään makkaranvalmistuksen saralla, ja saamme kiittää niitä pioneereja, jotka ovat ennen meitä tehneet pirkanmaalaista makkarakulttuuria tunnetuksi muualla Suomessa.

OMALAAUISTA JA MONIKÄYTTÖISTÄ RAAKAMAKKARAA

Klassikot ovat Nakki-Hannun tuotevalikoiman vaalittu osa, mutta yritys haluaa tuoda makkaramaailmaan myös jotain uniikkia ja omaperäistä.

– Tuotteemme eivät pyri kompromisseihin tai miellyttämään kerralla kaikkia. Osa tuotteistamme jakaa varmasti mieli-



piteitä, mutta toivomme, että mahdollisimman moni löytää oman suosikkinsa valikoimistamme. Raakamakkarakulttuuri on Pirkanmaalla vielä verrattain nuori, mutta tuotteille on jo löytynyt hyvin erilaisiakin asiakassegmenttejä, Antti kertoo.

Antin mukaan makkaraa käytetään Suomessa tyypillisesti melko suoraviivaisesti joko nuotiolla, grillissä tai makkara-keitossa. Raakamakkaran kanssa ihmiset ovat oppineet hiukan laajentamaan näkemyksiään ja tottumuksiaan.

– Olemme saaneet valtavasti palautetta siitä, kuinka monipuolisesti tuotteitamme on hyödynnetty erilaisissa ruoissa. Raakamakkaran massaa voi käyttää esimerkiksi piiraissa ja pastoissa maustetun jauhelihan tavoin.

KESÄN VARMAT NAKIT

Kesäkaudella Aliisan makkarapuristimesta lautasille löytää takuuvarmasti viisi tuotetta: cheddar-jalapeno, punajuuri-aurajuusto, chorizo, mausteinen merguez-lammasmakkara ja Italialainen Aamiaisnakki. Näistä jälkimmäisen Akateemisen Kiuas-Seura ry kruunasi maistelussaan vuoden 2021 raakamakkarasarjan voittajaksi.

– Aamiaisnakki on ehdottomasti sellainen, jota muilta tuottajilta ei löydy. Se on maustettu fenkolilla ja sitruunalla, jotka eivät ole suomalaisille raakamakkaroille kovin tyyppisiä makuja, Aliisa kertoo.

Takuuvarmoina valinnoiksi raakamakkara-aloittelijankin kesägrilliin Aliisa vinkkaa cheddar-jalapenon ja chorizon.

– Ihan kaikki makkaramme toimivat loistavasti grillissä ja monipuolisesti muussakin ruoanlaitossa. Inspiraatiota makkararuokiin saa esimerkiksi nettisivuillemme koottujen kuukauden reseptien avulla. Kesän aikana resepteihin on tulossa muun muassa risottoa, pyttipannua ja quesadilloja.



Keula kohti maan kattavinta latausverkostoa

Sanapari tuulesta temmattu ei tarkoita palturia, kun puhutaan ABC-latauksesta. Kyseessä on S-ryhmän oma sähköautojen latausverkosto, jonka sähkö on sataprosenttisesti uusiutuvista energianlähteistä, tuulivoimalla tuotettua. Uusia latausasemia avataan vauhdilla koko maassa, sillä vuoden 2025 alkuun mennessä S-ryhmän tavoitteena on noin tuhannen latausaseman verkosto.

Kattavalle latausverkostolle on tarvetta: Autoalan ennusteen mukaan vuonna 2030 Suomen teillä ajelee jo noin 740 000 ladattavaa henkilöautoa.

Pirkanmaan Osuuskaupan verkostossa on tällä hetkellä 24 latausasemaa, joista jokaisella on 2–12 latauspistettä. Uudet latausasemat avataan tänä vuonna Toijalan ja Teivon ABC-asemille, Kalevan, Linnainmaan, Nokian ja Sastamalan Prismoille sekä Kalevan ja Kaukajärven S-marketeille. Hybridien ohella myös täyssähköautojen määrä kasvaa koko ajan, joten kaikille tänä vuonna avattaville paikoille tulee tehollatauspiste, Pirkanmaan ABC-ryhmäpäällikkö **Jukka-Pekka Pesonen** kertoo.

MAAILMAN EDISTYNEIN AUTOILIJAN SOVELLUS

Koko ABC-latauksen asiointi ja lähimpien latausasemien tarkistaminen hoituvat ABC-mobiililla. ABC-latausverkoston latauspisteissä lukee aina ABC-lataus.

– Hinnoittelu on asiakastoiveiden mukaisesti kilowatti-tuntiperusteinen sekä perus-, teho- että suurteho-

latauksessa, joista kaksi jälkimmäistä ovat mukava helpotus erityisesti lyhyillä pysähdyksillä. Lisäksi ABC-mobiililla voi ostaa autopesun tai tilata ruoat tien päältä etukäteen. Sovellusta käyttämällä myös Bonukset tulee tankattua automaattisesti, Jukka-Pekka vinkkaa.

ILMASTOFIKSUMPIA ARJEN VALINTOJA

ABC-lataus on yksi konkreettisista teoista kohti S-ryhmän kunnianhimoista ilmastotavoitetta: olla hiilinegatiivinen vuonna 2025.

– Valtakunnallinen investointimme kattavaan sähköautojen latausverkostoon tukee liikenteen murrosta.

Isona toimijana meillä on tärkeä rooli helpottaa vastuullisten valintojen tekemistä arjessa ja kannustaa kaikkia kohti ilmastofiksumpaa liikennettä. ABC-latauksen ohella haluamme panostaa myös ekologisempiin polttoaineisiin. Jo 12:lla Pirkanmaan ABC-asemalla voi tankata Eko E85 -polttoainetta, ja uusiutuvaa NeroDieseliä on saatavilla Orituvan, Viinikan ja Sastamalan ABC-jakeluasemilla, Jukka-Pekka täydentää.



**TULISITKO MEILLE
TYÖKAVERIKSI?**

**MEILLÄ ON TÖITÄ TARJOLLA
UUSILLE HUIPPUTYYPEILLE.**

Lue lisää ja hae meille työkaveriksi!

WWW.POKREKRY.FI

ÄSSÄKOKKI-KURSSIT

ovat täällä taas!



Pirkanmaan Osuuskauppa ja Pirkanmaan Martat järjestävät Tampereella kesäloman aikaan tutut Ässäkokki-kurssit. Noin 8–12-vuotiaille pikkukokeille tarkoitettu kurssi on oiva paikka päästää luovuus lentoon sekä samalla oppia herkullisesta kotiruoasta ja ravitsevista välipaloista. Kokkailun lomassa juttelemme mm. terveellisestä ruoasta, kierrättämisestä ja turvallisen keittiön pelisäännöistä.



KURSSIPÄIVÄT

to 9.6. klo 16.30–19.30
pe 10.6. klo 14–17

Ilmoittautuminen kesäkuun kursseille on parhaillaan käynnissä.

Molemmille kurssipäiville mahtuu mukaan 10 ensimmäistä. Ilmoita lapsesi mukaan osoitteeseen veera.rantanen@martat.fi. Kurssit ovat maksuttomia. Kurssit pidetään Pirkanmaan Marttojen opetuskeittiössä osoitteessa Tampellan esplanadi 7.

Kesälaitumille apteekin kautta

Tarjoukset ovat voimassa 30.6.2022 asti.



Aqualan L 200 g

7,90

(39,50/kg)
Norm. 10,90–11,25 €
(54,50–56,25/kg)

ORIONIN
KERÄILY-
TUOTE

Sebamed Face & Body Wash täyttöpussi 1000 ml
Liquid tai Olive.

16,90

(16,90/l)
Norm. 21,30–21,56 €
(21,30–21,56/l)

ORIONIN
KERÄILY-
TUOTE



Sebamed Face & Body Wash pumppu 300 ml
Liquid tai Olive.

6,90

(23,00/l)
Norm. 9,29–9,50 €
(30,97–31,67/l)

ORIONIN
KERÄILY-
TUOTE



EA
ensimmäinen
apteekki

Sokos, katutaso
Kuninkaankatu 27, 33200 Tampere
puh. 03 253 7700, ensimmäinenapteekki.fi
AVOINNA ma-pe 8-20, la 9-19 ja su 11-18

**Koivu
apteekki**

Prisma, Koivistonkylä
Lempääläntie 21, 33820 Tampere
puh. 03 312 21100, koivuapteekki.fi
AVOINNA ma-pe 9-20, la 9-18 ja su 12-17



MEILTÄ SAAT BONUSTA
s-kanava.fi

Saat S-Etukortilla Bonusta apteekkimyymälässä maksetuista tuotteista tai palveluista. Bonus ei kerry resepti- tai itsehoitolaäkkeistä eikä verkkokauppaostoista.

ACO-AURINKOTUOTTEET

-20 %

ESIMERKIKSI:

ACO SUN KIDS
ACTIVE MOUSSE
SPF 50 NP 150 ml

16⁹⁰ €

norm. 21,40 €
(112,67 €/l)

ACO SUN ULTRA
LIGHT FACE FLUID
SPF 50+ 40 ml

16⁹⁰ €

norm. 21,40 €
(422,50 €/l)

ACO SUN SPRAY
SPF 50+ HAJUSTEE-
TON 175 ml

17⁹⁰ €

norm. 22,40 €
(102,29 €/l)

ACO BODY
CARING SHOWER
OIL 400 ml

11⁹⁰ €

norm. 14,80 €
(29,67 €/l)



UUTUUS



UUTUUS



SUIHKUÖLJY
PESEE HELLÄ-
VARAISESTI
POIS AURINKO-
TUOTTEET

TARJOUS ON VOIMASSA 30.6.2022 ASTI

ACO
SIMPLY EFFECTIVE



APTEEKKI
HAKA APTEEKKI

Prisma Kaleva
Sammonkatu 75
33540 Tampere
puh (03) 225 9000



Lielahden
APTEEKKI

Prisma Lielahdi
Turvesuonkatu 2
33400 Tampere
puh. (03) 347 3800

ACO2020405F121



MEILTÄ SAAT BONUSTA
s-kanava.fi

Saat S-Etukortilla Bonusta apteekkimyymälässä maksetuista tuotteista tai palveluista.
Bonus ei kerry resepti- tai itsehoitolääkkeistä eikä verkkokauppaostoista.

KAUPUNKIPYÖRÄ- KAUSI ON POLKAISTU KÄYNTIIN

HINNASTO



PÄIVÄ

24 h

4€

KUUKAUSI

30 vrk

7€

KAUSI

15.4.–31.10.

25€

**700 pyörää ja
95 asemaa**

Laajentunut
verkosto nyt
keskustasta
Hervantaan



Lataa Tampereen kaupunkipyörät -sovellus



Sale
-pyörä