PKO SANOMAT

2
2020

POHJOIS-KARJALAN OSUUSKAUPAN HENKILÖSTÖLEHTI



Pöytä katettuna grillikesään

12 S-mobiilissa parasta on kokonaisuus

4 PKO-venettä soudetaan yhteen suuntaan



Onnittelut meille, hyvää työtä!

Olemme tutkitusti tehneet hyvää, joten onneksi olkoon meille! A-lehtien valtakunnallisen tutkimuksen mukaan me S-ryhmäläiset saimme eniten mainintoja toimijana, joka on hoitanut koronatilanteeseen liittyvän viestinnän erityisen hyvin. Kuluttajat kaipaavat poikkeusoloissa yrityksiltä helpotusta arkeen ja empatiaa, ja arvostavat erityisesti asiallista, selkeää, luotettavaa ja nopeasti reagoivaa viestintää.

Kiitokset kaikille meille koronaviestintään osallistuneille!

Todistetusti turvallista

Tämä onnistuminen on tehty yhdessä. Korona on näkynyt vahvasti niin S-ryhmän kuin myös meidän PKOlaisten viestinnässä koko kevään.

Ohjeita on tehty ja niitä on luettu ahkerasti sPointissa ja niistä on keskusteltu vilkkaasti Workplacessa.

Niin PKO:n somessa ja nettisivuilla kuin S-ryhmä.fi:ssä ja Yhteishyvä.fi:ssä on julkaistu aiheesta lukuisia uutisia. Lisäksi on lähetetty asiakassuorakirjeitä, jaettu yksiköihin videoita myymälänäytöille sekä tehty äänikuulutuksia ja graafisia ohjeistuksia. Näiden lisäksi yksiköissämme on lukemattomia kertoja vastattu asiakkaiden kysymyksiin, muistuteltu heitä ohjeistuksista sekä keskusteltu poikkeusolojen erityisjärjestelyistä.

Kaiken tämän yhteisen tekemisen tavoitteena on ollut ylläpitää meidän työntekijöiden sekä asiakkaidemme turvallisuudentunnetta. Olemme onnistuneet siinä erinomaisesti!

Jatketaan hyviä käytäntöjä

Aivan kuten toimitusjohtaja Juha Kivelä Workplacessa jo toukokuun puolivälissä kirjoitti, rajoituksia purettaessa keskeistä on jämäkästi toteuttaa jo ohjeistettuja hygienia- ja turvallisuuskäytäntöjä. Esimerkiksi kassapleksit, etäisyydestä kertovat tarrat ja yksiköissä tarjolla olevat käsidesit takaavat yksiköissä turvallisen työskentelyn ja asioinnin. Kun säntillisesti ja pitkäjänteisesti noudatamme annettuja ohjeistuksia ja valistamme niistä myös omistajiamme, se on meidän kaikkien yhteiseksi parhaaksi. Myös kesäkauden aikana kaikessa toiminnassa mennään terveys ja turvallisuus edellä.



Petri Vähä
viestintäjohtaja

PKO lukuina

WORKPLACE TAVOITTAA YLI **95%** PKO:N HENKILÖKUNNASTA

TOIMITUSKUNTA: Päätoimittaja Petri Vähä, p. 010 762 2034, Teija Perälä, p. 010 762 2021, Mika-Jussi Mononen, p. 010 762 2024, Sari Vara, p. 010 762 2027
SÄHKÖPOSTIT: etunimi.sukunimi@sok.fi
TAITTO: PKO Mainos
PAINOPAIKKA: PunaMusta Oy, Joensuu, 2020 Painos: 2100 kpl

Ilmestymisaikataulut: Seuraava lehti ilmestyy 9/2020. Lähetä juttuvinkki 15.8.2020 mennessä osoitteeseen petri.vaha@sok.fi. Aineistot 15.8. mennessä.

2 2020 PKO SANOMAT

sisällys

2 **Onnittelut meille, hyvää työtä**
Pääkirjoitus

4 **PKO-venettä soudetaan yhteen suuntaan**
Poikkeusolot

8 **Tero Kemppainen - lääkäri sydämeltään**

9 **Etäyhteys auttaa**

10 **Näin työ ja tekijä kohtaavat**
H&R ajankohtaista

12 **S-mobiilissa parasta on kokonaisuus**

14 **Työsuojelussa vilkas kevät**
Työturvallisuus

16 **Nyt jo vähän helpottaa**
Toimitusjohtajan terveiset







17 **Pidetään valot päällä**
Osuustoimintapalsta

18 **Hymyllä ja sydämellä**
Henkilökunta vapaalla

19 **Päivi Turunen - henkilöstöasiat hallussa**
Miun duuni

20 **Grillit kuumaksi**
Ajankohtaista

22 **Yhteispeliä S-market Outokummun tapaan**
Ajankohtaista

23 **Kukkia verkkokaupasta**

24 **Kesän henksuedut**



Kannessa: Somejengin Sara Hyttinen kattaa pöydän grilliherkuille. Katso kesän grillivinkit sivulta 20.
Kuva: Katariina Kamppuri

KESÄN HENKSUEDUT TAKAKANNESSA!



PKO-venettä

SOUDETAAN YHTEEN SUUNTAAN

TEKSTI: **TEIJA PERÄLÄ** KUVAT: **PKO:N KUVA-ARKISTO, KATARIINA KAMPPURI**

Poikkeusolojen aikana ruuan verkkokauppatilaukset kääntyivät huimaan nousuun. PKO:ssa on tehty digiloikkia arjen auttamiseksi, lisätty merkittävästi take away -myyntiä, hypätty rohkeasti toiselle toimialalle töihin ja opittu paljon. PKO-venettä on soudettu yhdessä, yhteen suuntaan kaveria auttaen, ja se on näkynyt myös asiakkaille.



Ruuan verkkokauppa kasvoi räjähdysmäisesti

Ruuan verkkokauppa avattiin viime syksynä. Miten homma toimii nyt ja millaiset ovat tulevaisuuden näkymät?

- Kun ruuan verkkokauppa avattiin, se lähti hyvin maltillisesti käyntiin. Alkuvaiheessa tilauksia oli n. 8-20 päivässä, joten kerääjiä tarvittiin vain muutama. Tällä hetkellä tilauksia on 30-200 päivässä ja ostosten summa vaihtelee 60-600 euroon. Kaikkien tilausten keskiostos on 150 euroa.

- Perjantaisin sekä pyhäpäivien alla kysyntä on kovinta. Meidän näkökulmastamme eniten haasteita aiheuttaa se, että asiakkaat voivat tehdä tilauksia klo 24 asti. Tarkan tilausmäärän näkee sitten vasta aamulla. Olemme pystyneet vastaamaan kysyntään koko ajan, vaikka kysyntä kasvoi räjähdysmäisesti poikkeustilanteen alettua. Meillä on koko ajan pystynyt tekemään tilauksen seuraavalle päivälle, kun esimerkiksi kilpailija pystyi välillä toimittamaan vasta viikon päähän.

- Kysyntä on jonkun verran tasaantunut nyt muutaman viimeisen viikon aikana, mutta kyllä ruuan verkkokaupalla tulee jatkossakin olemaan kysyntää kiireisen arjen keskellä.

Mitä mieltä asiakkaat ovat ruuan verkkokaupasta?

- Moni kokee ruuan verkkokaupan helpottavan arkea ja tuovan ajansäästöä. Suuria haasteita on poikkeusaikana ollut esim. tuotteiden saatavuudessa, mutta onneksi sekin on menossa parempaan päin.

- Toiminnassa on vielä paljon kehitettävää niin meillä kuin ketjussakin. Suurimpana kehityskohteena meillä näen tehostamisen ja tämän eteen teemme koko ajan töitä. Toki suuri pinta-ala ja iso valikoima tekevät oman haasteensa.

- Kysynnän kasvaessa valtavasti valtakunnallisia ongelmia on ollut esimerkiksi Foodien toiminnassa ja keskitetyssä asiakaspalvelussa, jotka ovat vaikeuttanut myös meidän toimintaamme.

Voisiko ristiintyöskentely olla toimiva malli myös tulevaisuudessa?

- Kokemukset toisten toimialojen työntekijöistä on olleet erittäin positiiviset. Minun mielestäni meillä PKO:lla ei ole tarpeeksi hyödynnetty mahdollisuuksia tämän suhteen ja toivon ja uskon, että tämä malli toimii varmasti myös tulevaisuudessa. Nyt moni on rohkeasti lähtenyt kokeilemaan uusia hommia ja kokemukset on olleet positiiviset. Jatkossa on helpompi ottaa lisävuoroja myös muista yksiköistä ja eri toimialoilta.

- Uskon, että jatkossa tähän ristiintyöskentelyyn lähdetään helpommin mukaan. Sehän olisi parasta, että saataisiin esim. eri sesongeissa ja tapahtumissa hyödynnettyä koko PKO:n henkilökuntaa eli tehtäisiin työtä siellä missä milloinkin on suurin tarve.

- Muilta toimialoilta on löytynyt innokkaita tekijöitä ja tänne on tultu hyvällä asenteella ja avoimin mielin. Yhteistyö niin työntekijöiden kuin esimiesten kanssa on sujunut loistavasti, ISO KIITOS KAIKILLE SIITÄ!

Nina Solehmainen,
myyntipäällikkö Prisma päivittäistavarat

Ruuan keräilypalvelu maakunnan S-marketeissa

Onko ruuan keräilytilauksia tullut poikkeusolojen aikana paljon, ja miten hommassa on onnistuttu?

- Poikkeusolojen keräilykassikokemukset ovat hieman erilaiset eri myymälöiden kesken. Ensin läheiset, omaiset ja naapurit alkoivat kerätä riskiryhmäläisille ostoksia. Pikapuoliin sitten kunnista oltiin yhteyksissä keräilyn käytännön järjestelyistä. Avasimme riskiryhmäläisille laskutusasiakastilit ja aloitimme keräilyn.

- Keräilymäärät vaihtelevat toimipaikoittain ja kunnittain. Jossain kunnassa laskutustilejä on avattu enemmän ja järjestöt, vapaaehtoiset, srk:t jne keräilevät kasseja kunnan asiointiapuun ilmoittautuneille. Toiset kunnat ostivat keräilypalvelun toimipaikasta, mikä näkyy arjessa eri lailla.

- Kaiken kaikkiaan asiakasmäärät vaihtelevat 15-25 välillä toimipaikoittain näissä riskiryhmäläisten kassikeräilyissä. Kun tätä määrää vertaa alueemme asiakkaiden ikäjakaumaan, iso osa riskiryhmäläisistä kuitenkin asioi itse kaupassa koettaen hyödyntää päivän hiljaisimpia hetkiä. Esimerkiksi Juuan S-market aukeaa jo klo 6.00 ja siellä asiakasmäärän nousu aamun ensimmäisinä tunteina oli selkeästi huomattavissa.

- Kunnan asiointiavun ohella aloimme tarjota muillekin asiakkaille mahdollisuutta ostaa keräilypalvelu toimipaikoistamme. Kyseessä ei ole varsinainen sähköinen kauppakassitoiminto, vaan toimipaikkaan sähköpostilla annettu tilaus, joka kerätään seuraavalle päivälle valmiiksi. Näitä kuitenkin on tullut vain yksittäisiltä asiakkailta, joskin tuotemäärät/tilaus ovat huomattavia. Pienten alkuselvittelyjen jälkeen toiminta on ollut sujuvaa ja asiakkaat tyytyväisiä.



- Toisella toimialalla työskentelemiseen liittyen on luonnollista, että työ uudella alalla ei käy heti alkuun kuten entisiltä tekijöiltä. On kuitenkin ollut ilo todeta, että kaupan alalle tulleet mara-tekijät ovat olleet motivoituneita uudenoppijoita sekä huomaavaisia asiakaspalvelijoita. Olemme olleet näihin ”vierastyöläisiin” tyytyväisiä ja he ovat suoriutuneet pestistään vähintäänkin hyvin. Yhteistä venettähän tässä soudetaan ja samaan suuntaakin vielä.

Tapio Rautiainen, aluepäällikkö



Kun asiakkaat eivät saaneet syödä ravintolan sisätiloissa, take away -ruuan kuljetuksia hoidettiin oman väen voimin. Kuvassa Bar Playn ravintolapäällikkö Jani Keijonen ja vuoropäällikkö Jatta Kalajoki.

Maralla keskitytään asiakkaiden hurmaamiseen

Miten PKO:n ravintoloiden Take away -myynnissä onnistuttiin?

- Take away -myynti saatiin nopeasti käyntiin yksiköissämme, sillä take awayta myydään normaalinakin aikana ravintoloistamme. Myynti poikkeustilan aikana on toteutunut hyvinkin vaihtelevasti normaalitilanteen kaupankäyntiä myötäillen. Arkena myynti on verkkaisempaa ja painotus luonnollisesti viikonlopuissa.

- Hienoja onnistumisia mahtuu joukkoon ja yllättävän koviakin myyntipäiviä, mikä meitä kaikkia kovasti tässä korona aikana ilahdutti. Erityisen mukavaa oli, kun saimme palvella Vaakuna-hotellin asiakkaita iltaisin ja toimia osana huonepalvelua. Ruoka-annoksia on saattanut mennä huoneisiin parhaimmillaan lähemmäs 80 annosta/ ilta.

- Uutena myyntikeinona otimme käyttöön myös ravintolaruuan kotiinkuljetuksen Vaakunan ravintoloiden combolla, ”Vaakunan Kitchen”, jossa yhdistettiin Amarillo, Barplay ja Rosso sekä Fafa’s. Toteutimme kuljetuksen oman väen voimin vuokra-autokalustolla.

- Take away -myynti pysyy luonnollisesti jatkossakin mukana ravintoloissamme. Keskitymme kuitenkin omaan ydinosaamiseemme, asiakkaan hurmaamiseen ja onnellistamiseen ravintoloissamme ihan siellä paikan päällä!

Jukka-Pekka Pesonen, ravintolatoimialapäällikkö

KOKEMUKSIA TOISELLA TOIMIALALLA TYÖSKENTELYSTÄ

Minut on otettu hyvin vastaan

Heli Wrightin työpaikka on Kiteen S-parturikampaamossa. Poikkeusolojen aikana Heli on työskennellyt hyllyttäjänä Kiteen, Liperin ja Noljakan S-marketeissa sekä Prisman rautaosastolla.

- Tykkään tehdä tätä työtä, koska olen ollut ikäni asiakaspalvelussa ja hyllytystyö tuo mieleen ajan, kun olin kioskikauppias, Heli kertoo.

- Työ on kotoisaa, vaikkakin tämän koronan takia pitää muista monta asiaa, varsinkin turvaväli. Asiakasta voi jo palvella olemalla läsnä, kun hän kysyy jotain. Tässä tilanteessa jo pelkkä hymy pelastaa monen päivän.

- Minut on otettu hyvin vastaan ja perehdytys on ollut hyvä. Siksi on ollut helppo mennä uuteen paikkaan. Ja aina pitää kysyä, jos ei tiedä tai on epävarma.



ABC-mobiilitilaaminen on uusi normaali

Millaisia ovat ABC-mobiilikokemukset ja tulevaisuuden näkymät PKO:n toimialueella. Miten Take away -myynnissä on onnistuttu ja mitä siitä on opittu?

- ABC-mobiili otettiin käyttöön meillä suunniteltua aikataulua nopeammin, jotta asiakkaat pystyivät tilaamaan ja maksamaan ateriansa turvallisesti etukäteen. Toimitamme annokset asiakkaan niin halutessa myös ulos noutoparkkiruutuun.

- ABC-mobiilikokemukset ovat olleet muutamia järjestelmähäiriöitä lukuun ottamatta varsin positiivisia. Mobiilitilaaminen tulee olemaan meillä uusi normaali ja sillä helpotetaan ravintoloiden avauduttua myös sisällä maksamista. Tahtotilana on kehittää ABC-mobiilia niin, että tulevaisuudessa sillä pystyisi maksamaan ravintola-annosten lisäksi mm. vitriinituotteita.

- Marketkauppa on jo tuttua meille Apsilaisille, joten lyhyen kassaperehdytyksen jälkeen olemme voineet tarjota osaavaa työvoimaa marketyksiköihin. Eri yksiköissä työskentely on tuonut vaihtelua viikkoihin sekä vahvistanut entisestään ABC-toimialan marketosaamista.

- Työskentely toisella toimialalla on sujunut hyvin kivuttomasti, kiitos siitä kuuluu meidän joustaville työntekijöille, jotka ovat lyhyelläkin varoitusajalla hypänneet autoon ja lähteneet auttamaan marketyksiköitä ympäri maakuntaa. Tästä poikkeustilanteesta oppineena tulemme entisestään hyödyntämään yksiköiden välistä ristiintyöskentelyä ABC-toimialalla ja toivottavasti myös yli toimialarajojen.

Miikka Pohjola, ABC-kenttäpäällikkö





Kaikista työntekijöistä pidetään huolta

Tiina Havukaisen kotipesä on ravintola Karhu Kiteellä. Poikkeusolojen aikana hän on työskennellyt Kesälahden, Kiteen, Tohmajärven ja Rääkkylän S-marketeissa.

- Minut on otettu jokaisessa paikassa avosylin vastaan sekä neuvottu ja autettu hymyssä suin, Tiina kertoo.

- Olin yllättynyt siitä, miten hyvin minut on otettu mukaan eri työyhteisöihin. Mukavinta on se, että eri yksiköissä työskennellessä huomaan, että kaikista työntekijöistä pidetään huolta.

- Välillä on tietenkin ikävä omaa työtä ja työyhteisöä, mutta koen tämän mielenpiristyksenä. Minusta on mukavaa päästä tekemään töitä eri työyhteisöissä. Olen saanut oppia paljon uutta ja saanut uusia kokemuksia ja näkökulmia työntekoon. Jatkossakin teen mielelläni työvuoroja kaupan puolella. Kiitos tästä mahdollisuudesta.



PK Terveyden työterveyspalveluista vastaava johtaja Tero Kemppainen on kolmen lapsen isä ja kuuden lapsenlapsen pappa. Joensuuhun hän on kotiutunut mainiosti.

Lääkäri sydämeltään

TEKSTI: **KIMMO SALO JA PÄLVI SALO** KUVA: **PÄLVI SALO**

Työterveyslääkärin työ on monipuolinen yhdistelmä ennaltaehkäisevää terveydenhoitoa sekä sairauksien ja tapaturmien hoitoa. Töiden ja niiden vaatimusten tunteminen on tärkeä osa ammattitaitoa.

Eräänä päivänä **Tero Kemppainen** soitti vaimolleen ja kysyi: ”Lähdetäänkö Pohjois-Karjalaan?” ”Mikä ettei, lähdetään vaan”, vaimo vastasi. 12 vuotta Helsingissä UPM Kymmenen johtavana lääkärinä työskennellyt Kemppainen oli sattumalta huomannut, että PK Terveys Joensuussa haki palvelukseensa johtavaa työterveyshuollon erikoislääkäriä.

Näin vaihtuivat maisemat ja samalla muuttui toimenkuva.

– UPM Kymmenessä vastasin suuresta työterveysorganisaatiosta, mikä tarkoitti paljon hallinnollisia töitä. Koska kyseessä on yksi Suomen kansainvälisimmistä yrityksistä, työhöni kuului erittäin paljon matkustamista ulkomailla ja kotimaassa. Olen kuitenkin sydämeltäni lääkäri ja viime vuosina kaipasin yhä enemmän takaisin käytännön lääkärin työhön, Tero kertoo.

Lääkäri hänestä tuli hieman sattumalta. Lukion jälkeen mieluisimpana mielessä siintelivät tähtitieteen opinnot, mutta kaveri sai ylipuhuttua lääkiksen pääsykokeisiin. Ovet Oulun yliopiston lääketieteelliseen tiedekuntaan avautuivat vuonna 1979.

Lääketieteen lisensiaatiksi valmistuttuaan hän teki töitä muun muassa nukutuslääkärinä. ”Nukkumatin” hommat eivät kuitenkaan tuntuneet omimmilta, ja Tero valitsikin erikoistumisalueekseen työterveyden.

– Siinä minua kiehtoi vaativuus ja monipuolisuus. Aloitin työterveyslääkärin urani 32 vuotta sitten ja olen tyytyväinen valintaani. Ensimmäinen työpaikka oli Kajaanissa Otanmäen Vaunutehtaalla. Kajaanissa toimin myös UPM:n tehtaiden vastuulääkärinä. Sen jälkeen urapolku UPM:ssä vei Kuusankoskelle ja sieltä pääkaupunkiin.

Työn vaatimukset tunnettava

– Yhtä tärkeää kuin laaja lääketieteellinen osaaminen, tässä ammatissa on työn tunteminen. Lääkärin täytyy ymmärtää, millaisissa olosuhteissa töitä tehdään ja minkälaisia terveydellisiä haasteita eri tehtäviin sisältyy. Onkin ollut hienoa päästä tutustumaan monenlaisiin työympäristöihin, Tero toteaa.

– Metsäteollisuuden parista kaupan ja palveluiden maailmaan hyppääminen on ollut todella mielenkiintoista. Toki teollisuustaustastani on edelleen hyötyä, sillä PK Terveyden

asiakkaana on yhteensä kolmisen sataa yritystä. Niissä on yhteensä noin 3 500 työntekijää, joista vajaa puolet PKO:laisia.

Tero Kemppainen on puolen vuoden aikana pyrkinyt tutustumaan mahdollisimman monipuolisesti osuuskaupan eri yksiköihin. Vastaanottoa hän on pitänyt muun muassa Kimmelissä, Bomballa, ABC:n vintillä ja eksoottisimpana kokemuksena yökerho Kiteen Karhun tiloissa.

Prisma ja osa S-market-verkostosta on jo tullut tutuksi. Haastattelua seuravana päivänä oli edessä lähtö Ilomantsiin.

PKO:lle tohtori antaa vilpittömän tunnustuksen.

– Osuuskauppa huolehtii erittäin hyvin koko henkilökunnastaan – ja miksei koko maakunnastakin. Pidän siitä yhteisvastuullisesta ajattelutavasta, joka täällä vallitsee. Tämä on ympäristö, jossa työterveyslääkärin on hyvä toimia.

Iloa työhön tuo sekin, että asiakaskunta on fiksua ja hyväkäytöksistä.

– Täällä ei tarvitse sietää humalaisia eikä varoa väkivaltaisia tyyppejä, mikä on valitettavasti arkipäivää monille lääkäreille.

Ennaltaehkäisevää toimintaa

Yli puolet työterveyslääkärin työstä on ennaltaehkäisevää toimintaa. Hän muun muassa tekee työpaikkaselvityksiä ja -käyntejä, terveystarkastuksia ja työkykyarvioita. Toinen puoli työtä on sairauksien ja tapaturmien hoitoa. Tero Kemppainen pitää potilasvastaanottoa lähes joka päivä. Hallinnollista työtä on nyt enää vain muutama tunti viikossa.

Työterveyshuolto jos mikä on tiimityötä. Hyviä esimerkkejä tästä ovat työpaikkakäynnit, jotka tehdään yhdessä muiden työterveysammattilaisten kanssa tai työkykypalaverit, joihin osallistuu usein työntekijän lisäksi hänen esimiehensä, lääkäri sekä HR-asiantuntija.

– Työkykyä arvioitaessa PKO toimii siinäkin esimerkillisesti. Kaikki kivet käännetään, kun mietitään niitä vaihtoehtoja, joiden kautta ihmisen työura voisi jatkua mahdollisimman pitkään. Osuuskaupassa henkilökunnan on mahdollista vaihtaa työtehtäviä jopa toimialalta toiselle, jos jostakin tehtävästä ei enää pysty suoriutumaan. Joustavuutta löytyy myös työmäärissä ja työajoissa tarpeen mukaan.

Tero kokee, että hänellä on suuri vastuu, kun työkykyä arvioidaan.

– Kuuntelen mielelläni mahdollisimman monia asiaa tuntevia ja haluan käyttää riittävästi aikaa lausuntojen tekemiseen. Palkitsevinta lääkärin työssä ovat aina ne hetket, kun tietää, että voi auttaa kanssaihmistä, Tero toteaa..

Karjalaan on kotiuduttu

Joensuuhun Kemppaisen pariskunta on kotiutunut hyvin.

– Täytyy myöntää, että tunsin kaupungin sangen huonosti. Tuttuja olivat vain rautatieasema, Kimmel ja UMP:n tehdas. Veljeni toki asuu tällä, mutta aiemmin jouduin hänenkin luokseen suunnistamaan navigaattorin avulla.

Ketäpä eivät Pohjois-Karjalan upeat kansallismaisemat viehättäisi. Kehuja Tero jakaa myös maakunnan ihmisille.

– Heissä on jotain samaa kuin hyvin tuntemissani kainuulaisissa. Ollaan vieraanvaraisia ja monella tapaa sinnikkäitä. Karjalainen avoimuus ja positiivisuus ei ole pelkkä klisee, vaan ilahduttavan totta.

ETÄYHTEYS AUTTAA

Koronaepidemia aiheutti buustin lääkärien etävastaanotoille. Videon välityksellä on hoidettu monia sellaisia vaivoja, joiden takia aiemmin tultiin terveysasemalle.

– Etävastaanotolla voidaan hoitaa jopa 70 prosenttia tapauksista. Etänä hoituvat mm. reseptien uusimiset, sairauslomien jatkamiset sekä monet diagnoosit ja niihin annettavat hoito-ohjeet.

Täysin ne eivät kuitenkaan voi koskaan korvata lääkärin vastaanotolla tehtävää kliinistä tutkimusta, Tero Kemppainen toteaa.

Hän käyttää esimerkkeinä ihottumaa ja kyhmyä.

– Jos videokuva tai valokuva on hyvä, pystymme luotettavasti arvioimaan, mistä on kysymys ja antamaan hoito-ohjeet. Jos sen sijaan vaikkapa kaulaan on ilmestynyt patti, se vaatii tunnustelua ja joskus muitakin toimenpiteitä, kuten kuvantamista.

PK Terveydessä jopa kaksi kolmasosaa vastaanotoista on korona-aikana tehty etänä. Etävastaanotto vaatii ensin puhelinsoiton työterveyteen. Puhelun aikana arvioidaan, hoituuko asia etänä vai onko henkilön syytä tulla paikan päälle.

Flunssaisena ei PK Terveyteen nyt poikkeusaikana ole asiaa, vaan silloin on mentävä erilliselle infektiovastaanotolle, jossa on mahdollisuus tehdä myös koronavirustestejä.

NÄIN TYÖ JA TEKIJÄ KOHTAAVAT

TEKSTI: **HANNA ASIKAINEN JA SATU LAINE** KUVA: **KATARIINA KAMPPURI**

Poikkeusaika on muuttanut työtämme HR:ssä niin, että olemme olleet paljon aikaisempaa enemmän yhteydessä suoraan työntekijöihin. Workplacen ja WorkChatin käyttö on laajentunut ja niiden avulla olemme tulleet tutuksi monen työntekijän kanssa ja työntekijät tuntuvat olevan lähempänä meitä, olemmehan me yhtä suurta perhettä. Työn tarjoamisessa on ollut hyötyä siitä, että meillä HR:ssä toimivilla on kokemusta sekä ravintolan että kaupan töistä, ja olemme tällä kokemuspohjalla pystyneet paremmin ohjaamaan ja rohkaisemaan sekä työntekijöitä että esimiehiä.

Lisätöitä tasapuolisesti

Kun kevään lomautukset käynnistyivät, kartoitimme ne henkilöt, jotka olivat halukkaita vastaanottamaan töitä kaupan yksiköistä. Tämä toteutettiin ensin paperisella kyselylomakkeella, joka pian kehittyi sähköiseksi kyselylomakkeeksi. Työn tarjoamista varten perustettiin kaksi erillistä Workplace-ryhmää, joista toisessa esimies ilmoittaa yksikkönsä vuorotarpeet ja toisessa tarjotaan työvuorot työntekijöille. Me HR:ssä toimimme tässä välissä, jotta tämän shown pyörittäminen olisi pois esimiesten työkuormasta ja saisimme työllistettyä lomautettuja työntekijöitä mahdollisimman paljon.

Keskitettyjä kassakoulutuksia

Jotta siirtyminen toisen toimialan töihin sujuisi helpommin, järjestettiin lomautetuille mahdollisuus osallistua keskitettyihin kassakoulutuksiin. Kun kaupan tarpeet alun hamstrauksen jälkeen asettuivat uomiinsa ja katseet siirrettiin kesälomiin, aloimme järjestellä pidempiaikaisia pestejä lomautetuille ja heille haettiin väliaikaiset kotipesät kaupan yksiköistä. Näin työntekijät pääsivät enemmän osaksi markettiimiä ja esimiesten työ helpottui, kun he pystyivät suunnittelemaan työvuorot suoraan tutulle henkilölle.

Järjestelmät avuksi

Työn tarjoaminen aloitettiin ensin yhden naisen, kynän, vihkon sekä yliviivaustussin avulla, mutta hyvin nopeasti mieli muuttui ja vuorot kirjattiin jaettuun Exceliin. Näin työtä voitiin jakaa niin, että toinen etsi työvuoroon tekijän ja toinen kirjasi vuorot työvuorosuunnittelujärjestelmä Elliin. Välissä piirrettiin myös valkoiselle paperille työvuorolistaa, kun työvuorotarpeita oli alkurytäkässä niin paljon. Koska lomautukset ja kaupan kysynnän kasvu osuivat samaan aikaan Mobiili Ellin käyttöönoton kanssa, piti uudessa järjestelmässä ilmenevät haasteet ratkaista nopeasti. Vuorojen jako tapahtuukin tästä syystä pääasiassa Workplacen kautta, mutta mahdollisuuksien mukaan hyödynnämme myös Mobiili Elliä.

Nyt ja tulevaisuudessa

Olemme luoneet uskoa marketpuolelle, että toiselta toimialalta siirtyvät henkilöt ovat reippaita ja työhön tarttuvia, vaikka kaupan tehtävät olisivatkin aluksi vieraita. Vastaavasti työntekijöitä olemme rohkaisseet tarttumaan uusiin työtehtäviin. Toivomme, että tällä kaikella on myös positiivinen työllistävä vaikutus tulevaisuudessa, nyt kun uudet työt ja uudet tekijät ovat kohdanneet. Oman henkilöstön entistä laajempi työllistäminen ja moniosaamisen lisääminen on tämän poikkeusajan parasta antia. Iso kiitos matkan varrella tulleesta palautteesta sekä innokkuudesta ja rohkeudesta lähteä valloittamaan uutta toimialaa.

Hanna Asikainen, Elli-pääkäyttäjä
Satu Laine, Järjestelmäasiantuntija





S-MOBIILISSA PARASTA ON KOKONAISUUS!

TEKSTI: **TEIJA PERÄLÄ** KUVA: **KATARIINA KAMPPURI**

S-mobiilista on tullut niin merkittävä arjen apuri, ettei sitä ilman enää osaisi olla.

Pankki taskussa, edut helposti saatavilla, kuitit tallessa, kätevä toimipaikkahaku ja Bonuksen seuraaminen sekä omien ostojen tarkastelu kotimaisuusasteen, hiilijalanjäljen ja vaikkapa ostettujen muovipussien määrän näkökulmasta ovat meille nyt jokapäiväistä touhua. Kaikista asiakkaistamme S-mobiilipeitto on noin 35 prosenttia, joten vielä löytyy paljon niitä, joilla sovellus ei ole käytössä.

S-mobiilipeitto nousuun henkilökunnan voimin

Toimiva tapa markkinoida S-mobiilia on kertoa omista käyttökokemuksista asiakkaille, ystäville ja tuttaville. Jotta kertominen olisi helppoa, teimme henkilökunnan avuksi S-mobiili kuuluu älypuhelimeen -haitariesitteen. Esitteeseen on koottu tärkeimmät asiat S-mobiilista sekä tietysti uuden lataajan edut. Samalla lanseerasimme S-mobiilikisan PKO:n henkilökunnalle. Ideana on, että henkilökunta suosittelee S-mobiilia asiakkaille, ja saa neljästä suosittelusta 20 euroa.

Kyselimme asiakkailtamme, mitä mieltä he ovat S-mobiilista

MITÄ S-MOBIILIN PALVELUJA KÄYTÄT SÄÄNNÖLLISESTI?

Seuraan säästäjäpalvelun tilannetta ja kehittymistä, maksan laskut ja säästän mikrosäästämisen lisäksi ASP-tilille. Tutustun myös osuuskaupan etuihin ja seuraan bonuskertymää.

Koko systeemiä. Tarkistan saldoa, välillä etsin jostain kuitista jotain, mobiilikuponkeja katselen ja käytän. Jos on pakko valita jotain, niin eniten käytän etusivua kokonaisuutena sekä kuponkeja.

Maksan laskuja, käytän etukuponkeja ja tunnistaudun mikäli jossain tarvitsee tunnistautua pankkitunnuksilla.

S-Pankkia arjen maksuliikenteessä, mobiilivarmennetta, oma kauppaa, LähiTapiolan vakuutusosiota.



MIKÄ S-MOBIILISSA ON PARASTA?

Aina mukana helppo infopaketti ja opas. Myös hyviä uusia ideoita löytyy.

Parasta on helppo toimivuus ja tunnistautuminen myös muille palvelun tarjoajille. Ainakin uusimman puhelimeni mukana tuli lisäksi kasvotunnistus.

S-mobiili on nopea, helppo, selkeä ja monipuolinen

S-mobiilissa pankki on aina mukana ja sähköiset kuitit tallessa.

Parasta on säästäjä!

S-mobiilissa on hyviä etuja ja ostosten seuraaminen käy kätevästi.

Parasta on ruuan kotimaisuuden arvioimisen helppous ja sähköiset kuitit!

Sovelluksen avaaminen ja laskujen hyväksyminen sormenjäljellä.

Etukupongit aina mukana ja bonuksen näkee reaaliajassa.

S-mobiilista saa nopeasti tilitiedot ja bonustiedot, eikä tarvitse muistaa pitkiä käyttäjätunnuksia ja salasanoja.

S-MOBIILIPEITTO NOUSUUN

Suosittelukisa toimii näin:

- Suosittele S-mobiilia asiakkaille, ystäville tai tuttaville. Lataamalla S-mobiilin asiakas saa 5 euroa ostosrahaa ja vaihtoehtoisesti suklaalevyn tai kahvipaketin. Jos lisäksi lataa ABC-mobiilin, saa pizzan veloituksetta.
- Täytä haitariesitteeseen oma nimesi ja toimipaikkatunnuksesi (TLY).
- Anna esite asiakkaalle täytettäväksi. Asiakkaalta tarvitaan nimi, puhelinnumero ja S-Etukortista löytyvä 0643-alkuinen jäsennumero. Asiakas voi palauttaa kuponkiosan lähimpään toimipaikkaan, josta se skannataan mahdollisimman nopeasti osoitteeseen asiakasomistajapalvelut. pko@sok.fi.
  Vaihtoehtoisesti asiakas voi täyttää kupongin tiedot osoitteessa www.pko.fi/s-mobiili, josta löytyy Tilaa latauslinkki S-mobiiliin tästä -linkki.
  Voit myös itse täyttää kupongin asiakkaan kanssa loppuu saakka ja toimittaa kupongin konttorille edellä kerrotuilla tavoilla.
- Konttorin asiakaspalvelupisteestä asiakkaalle lähetetään latauslinkki S-mobiiliin, ja kootaan tieto henkilökunnan palkanmaksua varten. Palkkiot pyritään maksamaan seuraavan palkanmaksun yhteydessä ja niistä maksetaan verot henkilön oman veroprosentin mukaan.

Kilpailu on voimassa syyskuun loppuun saakka.



TYÖSUOJELUSSA VILKAS KEVÄT

TEKSTI: **TEIJA PERÄLÄ**
KUVA: **KATARIINA KAMPPURI**

Takana on erikoinen kevät. Kalenteri tyhjeni yhdessä yössä koulutuksista, työmatkoista ja toimipaikka-auditoinneista. Tilalle tulivat mm. pandemiaan liittyvien ohjeistusten teko, PKO:n riskienhallintatyöryhmän (CMT) kokoukset sekä riskikartoitukset yhdessä päätyösuojeluvaltuutettujen kanssa, kertoo työsuojelupäällikkö ja työkykykoordinaattori **Jari Jurvanen**.

Koronasta on tähän mennessä selviydytty hyvin. Yhtään tartuntatapausta ei henkilökunnan keskuudessa ole todettu, ja sairauslomien määräkin on ollut pienempi kuin viime vuonna.

Jari kiittelee arjen sankareita, jotka ovat joustaneet ja venyneet hienosti. Monet ovat rohkeasti opetelleet uutta ja siirtyneet töihin kaupan puolelle. Asiakkailta yksiköt saavat kiitosta korona-ajan järjestelyistä ja asiakasohjeistuksista.

Työturvallisuus on yhteinen tahtotila

Työsuojelupäällikön kevääseen kuuluu toki paljon muutakin kuin koronaa. Jari on tukenut muuta HR-tiimiä mm. yt-menettelyn ja lomautusten eri prosesseissa sekä vienyt eteenpäin työsuojelun omia kehitysprojekteja. Myös kaikki sähköiset pelastussuunnitelmat ovat päivitetty. Työkykyneuvottelut eivät ole juurikaan vähentyneet ja työterveyslääkärin kanssa on mietitty erilaisia tukitoimia, joilla on pyritty helpottamaan työntekijän kuormitusta.

Keväällä julkaistiin PKO:n työturvallisuusmääräykset. Niissä kiinnitetään entistä enemmän huomiota toimipaikan työturvallisuuteen, perehdytykseen, työergonomiaan sekä työssä käytettäviin apuvälineisiin.

– Meillä sattuu vuosittain yli 100 työtapaturmaa. Määrää pitäisi pystyä yhdessä vähentämään. Työtapaturma ei kuormita vain vahingon kärsinyttä, vaan sillä on kerrannaisvaikutuksia koko toimipaikan arkeen, Jari muistuttaa.

– Kiire, huolimattomuus ja perehdytyksen puute ovat suurimmat syyt työtapaturmiin. Siksi esimerkiksi kesätyöntekijöitä kannattaa muistuttaa siitä, että maltti on valttia ja turhia riskejä pitää välttää. Ohjeet on jaettu esimiehille ja ne löytyvät mm. toimipaikkojen ilmoitustaululta.

Kesän aikana julkaistaan yhteisen työpaikan turvallisuusohjeet, jotka on suunnattu kaikille PKO:n kiinteistöissä työskenteleville ulkopuolisille, kuten siivoojille, tavarantoimittajille sekä huolto- ja remonttihenkilöille.





– Työn tilaajana meillä on vastuu perehdyttää heidät ja vaatia kaikilta turvallista toimintaa. Ohje jaetaan toimipaikkoihin eteenpäin annettavaksi.

Työsuojeluopas esimiehille

Painoon on menossa myös esimiehille tarkoitettu työsuojeluopas, ja se on tarkoitus jakaa esimiehille loppusyksystä.

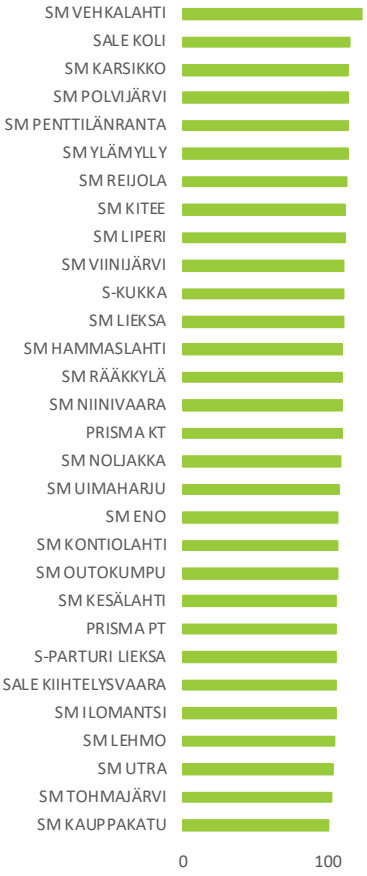
– Esimiesten työsuojelutiedot ovat hyvin eritasoisia ja riippuvat paljon kokemusvuosista sekä saadusta perehdytyksestä. Oppaaseen on koottu ohjeistus tärkeimmistä asioista – vastuista ja velvollisuuksista – jotka esimiehen tulee tuntea, jotta hän voi onnistua vaativassa tehtävässään tiimin vetäjänä, Jari kertoo.

OLE YHTEYDESSÄ JARIIN, KUN

- tarvitset apua työkykyyn tai varhaiseen tukeen liittyviin keskusteluihin
- tarvitset apua erilaisten tukien hakemiseen esim. Kelasta ja Elosta
- olet mukana järjestämässä työkykyä parantavia kuntoutuksia ja keskusteluja
- toimipaikan riskikartoitus vaatii päivitystä
- sinulla on tarve tilata omaan yksikköösi ensiaputuotteita tai työturvallisuustuotteita
- asiasi liittyy työturvallisuuden perehdytykseen tai ohjeistukseen ja niihin liittyviin järjestelmiin, kuten STurva, Audits IO, Pelsu.fi sekä turvallisuuskävelyt
- asiasi liittyy koulutuksiin, kuten STurva-koulutukset, EA-koulutukset, turvallisuuskoulutukset, uhkaavat asiakastilanteet ja poistumisharjoitukset
- asiasi liittyy viranomaisyhteistyöhän (AVI, pelastuslaitos, poliisi)
- jari.jurvanen@sok.fi
  puh. 010 762 3811, 050 343 2030

Nyt jo vähän helpottaa

MYYNNIN KEHITYS 1.-5.2020



Poikkeusolojen helpottuminen näkyy jo ostoksissa: kertaostos pienenee ja kokonaiskulutus kasvaa. Matkailu- ja ravitsemiskaupassa rajoituksia on höllennetty ja pääsemme avaamaan ravintoloiden lisäksi myös hotelleja. Koli avautui 18.6., Bomba 17.7. ja Kimmelin vuoro on elokuussa. Myös polttoaineen ja palveluiden kulutus on kasvussa.

Vaikka kuluttajien luottamus alkaa vähitellen elpyä, normaalista ollaan yhä kaukana. Käytännössä tämä tarkoittaa esimerkiksi sitä, että samalla kun avaamme MaRa-yksiköitä, joudumme jatkamaan yt-neuvotteluja sekä lomautuksia. Koska tulevaisuus on osin sumuinen, paras ohje on sopeutua nykyhetkeen.

Oma tekeminen ratkaisee

Koronan mukanaan tuomat poikkeusolot ovat maailmanlaajuinen häiriötila, johon meidän PKOlaisten ei ole mahdollista vaikuttaa.

Poikkeusolojen sisällä meillä on kuitenkin paljon vaikutusmahdollisuuksia. Aivan kuten akku kuuluu kännykkään, samalla tavoin meidän arkeemme kuuluu ahnas kaupan hakeminen, lisämyynnin tekeminen sekä tiukka kulukuuri. Näiden lisäksi nyt jos koskaan empatia, lämpö ja läsnäolon tunteen vaaliminen ovat meille jokaiselle erityisen tärkeitä. Yksinkertaiset ohjeet vievät arjessa pitkälle: ole kohtelias kaikille – pysyt itse paremmalla tuulella ja myös muut ovat kohteliaita sinulle.

Yhteistä hyvää ja kilpailukyky

Poikkeusolojen keskellä arvomme, **yhteistä hyvää ja kilpailukyky,** ovat pysyviä. Ne loistavat meille kuin majakka myrskyssä ohjaten meitä oikeaan suuntaan.

Yhteistä hyvää -arvomme mukaan toimimme esimerkiksi niin, että emme ole leikanneet urheiluseuroille, järjestöille ja yhdistyksille annettuja tukia. Myös alakoululaiset saivat Reilu kaveri -stipendinsä.

Yhteisen hyvän eteen tehtäviä investointejakaan ei ole lykätty. Jatkamme täysin suunnitelmien mukaan Joensuun asemanseudulla pysäköintitalon rakentamista sekä Joensuun keskustaan ajatellun kauppahallin suunnittelutyötä.



Jokapäiväistä työtä

Kilpailukyvyn vaaliminen on meille poikkeusoloissakin jokapäiväistä työtä.

Vain olemalla kilpailukykyisiä ja kannattavia voimme tehdä yhteistä hyvää. Kilpailukyky koostuu lukemattomista eri asioista jatkuvan parantamisen -periaatteesta ylivoimaisen jäsenkokemuksen tuottamiseen sekä toiminnan tehokkuuden vaalimiseen. Tämän sivun graafissa näette yhden kilpailukyvyn mittarin eli myynnin kehityksen.

Poikkeusoloista johtuen vertailussa ei ole mukana matkailu- ja ravitsemiskaupan yksiköitä eikä myöskään parturi-kampaamoja. Hienosta myynnin kehityksestä erityiskiitos S-market Vehkalahdelle, Sale Kolille ja S-market Karsikolle.

Voimia, jaksamista ja terveyttä!

Juha Kivelä
toimitusjohtaja



PIDETÄÄN VALOT PÄÄLLÄ

TEKSTI: **JUHA KIVELÄ** KUVA: **KATARIINA KAMPPURI**

Maakunnan elinvoimaisuuden edistäminen ja PKO kuuluvat yhteen kuin vasara ja naula.

Miksi elinvoimaisuuden edistäminen on meille tärkeää ja miten se liittyy osuustoimintaan?

Perustehtävämme äärellä

Me olemme määritelleet, että PKO:n toiminnan tarkoitus on tuottaa palveluja ja etuja asiakasomistajille sekä edistää maakunnan elinvoimaisuutta. Elinvoimaisuuden edistäminen on siis osa meidän perustehtävää. Palveluja ja etuja tuotamme toimipaikoissamme omistajillemme joka päivä helpottaen heidän arkeaan.

Silloin kädet tärisivät

Maakunnan elinvoimaisuuden edistäminen kirjattiin meidän strategiaan ja sitä myötä perustehtäväksemme yksitoista vuotta sitten. Silloin se tehtiin kädet täristen.

Pohdimme velvoittaako tämä meidät sellaiseen, mikä ei oikeasti kuulu liiketoimintaan. Näin jälkikäteen voi todeta huolen olleen turha. Elinvoimahankkeet ovat sekä hyvää liiketoimintaa taaten sidotulle pääomalle mainion tuoton että ne hyödyttävät asiakasomistajia. Totuus on, että osuuskauppa voi juuri niin hyvin tai huonosti kuin sitä ympäröivä maakunta.

Omalle työlle merkitys

Osuustoiminta on taloudellisen yritystoiminnan lisäksi yhteiskunnallinen liike, joka pyrkii edistämään ihmisten hyvinvointia, yhteiskunnallista kehitystä sekä luomaan yhteistä hyvää. Osuustoiminnan periaatteisiin kuuluu vastuu omasta toimintaympäristöstä. Jokapäiväiselle työlle antaa syvemmän merkityksen se, että meillä on liiketoimintaa suurempi tavoite. Me teemme omasta maakunnastamme entistä parempaa paikkaa elää.

Terveysasemasta toriparkkiin

Strategiat muuttuvat toiminnaksi tekojen kautta. Ensimmäinen uuden strategian mukainen isompi rakennushanke oli terveysaseman rakennuttaminen (2012) Joensuuhun. Lopputuloksena kaupunki sai tilat ilman investointihuolia, me saimme todella hyvän vuokralaisen ja alueen asukkaat puolestaan palvelut, jotka ovat Niinivaaralla S-marketin kyljessä. Kaikki voittivat.

Myös Lieksan liikuntahalli (2018) on samanlainen esimerkki. Joensuun keskustan elinvoimasta huolehdimme rakennuttamalla Toriparkin (2018) sekä suunnitellessamme nyt uutta kauppahallia.

Me teemme omasta maakunnastamme entistä parempaa paikkaa elää.

Tulosta ja hyötyä

Käytännössä elinvoimaisuuden edistäminen tarkoittaa sitä, että me PKOlaiset haluamme omalta osaltamme tukea alueen kasvua ja kehitystä. Se on tuloksellista liiketoimintaa ja tuottaa myös hyötyä asiakasomistajillemme.

Me emme mieti valojen sammuttamista, vaan haluamme laittaa valot päälle. Ja pitää ne päällä.

Osuustoiminta on liiketoimintamme ytimessä, joten haluan avata yritysmuotoamme myös tulevissa henkilöstölehdissä.

Hymyllä ja sydämellä

TEKSTI: **KIMMO SALO** KUVA: **LIISA PÖLÖNEN**

Sotilaskotisisarten tunnuslause on hymyllä ja sydämelllä. Se tiivistää hienosti sen asenteen, jolla vapaaehtoista sotilaskotityötä tehdään. Vihreäsisar Liisa Pölönen tuntee tekevänsä arvokasta työtä Onttolan Rajasotilaskodissa.

Hillomunkki, rinkulamunkki, mustikkanalle, vaniljamunkki, possumunkki, berliininmunkki, kinuskimunkki ja suklaamunkki. Nämä ihanuudet ovat metsässä ryynäävän varusmiehen unelmissa, ja kun hän iltaisin astuu sisään sotilaskodin ovesta, herkkujen taivas aukeaa.

Kiitollisuus palkitaan

Maanpuolustuksen maailma tuli tutuksi Sokos Hotel Kolilla kerroshoitajana työskentelevälle Liisa Pölöselle, kun hän aikoinaan teki lähes 15 vuotta siivousalan töitä Kontiorannan varuskunnassa.
– Mukavahan siellä oli nuorena naisena työskennellä salskeiden nuorten miesten joukossa, hän muistelee hymyillen.

Elämä kuljetti sitten muualle, mutta kuusi vuotta sitten Liisa palasi siivoustyönohjaajan sijaiseksi Onttolaan. Kun pesti oli lopuillaan, sotilaskotiyhdistyksen toiminnanjohtaja löi Liisalle kaavakkeen käteen ja sanoi, että tämä on täytettävä. Siitä alkoi harrastus sotilaskotityön parissa.

Harrastus vie näin poikkeusoloissa aikaa yhdestä kahteen iltaa viikossa, normaaliaikaan yhdestä kolmeen iltaa kuukaudessa.
– Suurin palkinto on, kun näkee varusmiespoikien ja -tyttöjen iloiset ilmeet ja kiitollisuuden. Tunnelma varusmiesten olohuoneessa on ainutlaatuinen. Siellä ei sotilasarvoista tarvitse välittää.
– Erityisiä ovat ne hetket, kun ajamme sotilaskotiauton keskelle maastoharjoituksia. Vastassa siellä on jonossa herkkuja odottavia varusmiehiä..

Perinne siirtyy eteenpäin

Rajasotilaskodin toimintaa Onttolassa pyörittää vuonna 1946 perustettu Rajasotilaskotiyhdistys ry. Palkatun henkilöstön apuna toimivat Onttolan paikallisosaston noin 50 vihreää sisarta. Mukaan mahtuu muutama vihreä velikin.
– Sotilaskodissa hinnat ovat niin edulliset, että niihin varusmiesten pienet päivärahat riittävät. Hillomunkki maksaa 50 senttiä ja kahvikupponen 70 senttiä. Meillä käy henkilökunnan lisäksi myös jonkin verran muita asiakkaita, kuten lähiseudun asukkaita, virkavaltaa ja koululaisia. Nyt korona-aikana sotilaskoti on toki ollut kiinni ulkopuolisilta.
Poikkeusaikana varusmiehille on keksitty myös uudenlaista ohjelmaa, ovathan he olleet pitkään poistumiskiellossa.



Kun Metsänhenki-niminen auto kurvaa keskellä maastoharjoituksia, se saa hymyn kasvoille, vaikka taivaalta tulisi räntää. Tämän tietävät varusmieskuljettaja Varonen ja sotilaskotisisar Pölönen.

– Sunnuntaisin on suosittu pizzailta. Apukäsinä on ollut pikkusisaria ja -veljiä, jotka ovat innolla kantaneet pizzoja poikien pöytiin.
Vihreät sisaret ja veljet, kuten sotilaskodin vapaaehtoisia asujensa perusteella kutsutaan, ovat mukana avustamassa monissa maanpuolustusjärjestöjen ja erilaisten yhdistysten tilaisuuksissa. Erityisen hyvin Liisalle on jäänyt mieleen viime vuonna Ilomantsin sankarillisen torjuntataistelun kunniaksi järjestetty juhla, jossa kunniavieraana oli sotiemme veteraaneja.
Sotilaskotityöhön toivotaan kovasti uutta verta. Kaikki 16 vuotta täyttäneet Suomen kansalaiset voivat osallistua tähän arvokkaaseen toimintaan, jota tehdään yhteisöllisessä hengessä. Pikkusisarille riittää 10 vuoden ikä.
– Jos kiinnostus heräsi, ota minuun yhteyttä, Liisa vinkkaa.



HENKILÖSTÖASIAT HALLUSSA

Jukolan Osuuskaupasta PKO:lle siirtyneen HR-asiantuntija **Päivi Turusen** ensimmäiset yhdeksän kuukautta uuden osuuskaupan palveluksessa ovat olleet vauhdikasta aikaa.

TEKSTI: **PÄLVI SALO** KUVA: **KATARIINA KAMPPURI**

Niin sanottu perusarki on vielä kokematta. Ensin työpöydällä oli paljon fuusioon liittyneitä henkilöstöhallinnon tehtäviä, ja samaan aikaan itse opettelin talon tavoille. Alkuvuonna henkilöstöhallintajärjestelmä Hertta vaihtui PeCuun ja heti sen perään iski sitten korona, Päivi kertoo.

Ennen PKO:lle tuloaan Päivi ehti työskennellä Jukolassa lähemmäs 10 vuotta toimistotyöntekijänä, jonka vastuulla olivat palkanlaskenta, S-Pankki- ja asiakasomistajajuusasiat sekä osto- ja toisinaan myös myyntireskontra. Loppuaikoina hän toimi lisäksi johdon assistenttina. Nyt PKO:ssa titteli on HR-asiantuntija.

– Lyhyesti se tarkoittaa, että olen henkilöstöön liittyvien asioiden osaaja. Neuvon, opastan ja ohjeistan esimiehiä henkilöstön työsuhteeseen ja työsopimuksiin liittyvissä kysymyksissä. Osallistun PKO:n omien henkilöstöhallintoon liittyvien ohjeiden ja käytänteiden laatimiseen ja huolehdin siitä, että ne ovat ajan tasalla.

Päivi toimii osuuskaupassa PeCun pääkäyttäjänä, jolta voi kysyä neuvoja, jos jokin asia sen käytössä askarruttaa. Hän on mukana myös S-ryhmätasoisessa PeCuun liittyvässä kehitystyöryhmässä.

Apuna esimiehille

Päivi Turunen on koulutukseltaan taloushallinnon tradenomi. Koulutustaan hän on täydentänyt suorittamalla Markkinointi-instituutissa palkanlaskijan ammattitutkinnon. Niinpä onkin luontevaa, että toimenkuvaan kuuluu nytkin palkanlaskentaan ja palkkatukeen liittyviä tehtäviä. Päivi muun muassa toimii HR-ässän ja Palveluässän palkkahallinnon yhteyshenkilönä ja hoitaa entiseen Jukolan henkilöstöön liittyviä henkilöstöhallinnon asioita, kuten palkka- tai työtodistusten laadinnan Jukola-ajalta.

Työssään Päiviä motivoi se, kun saa olla avuksi esimiehille HR-asioissa ja tehdä yhteistyötä heidän kanssaan. Kaikki uuden oppiminen on mieluisaa. Läheisiä työkavereita ovat työsuojelupäällikkö Jari Jurvanen, jonka kanssa Päivi jakaa yhteisen työhuoneen sekä Hanna Asikainen ja Satu Laine, joiden kanssa hän selvittelee Elliin liittyviä asioita. Tiivistä yhteistyötä hän tekee luonnollisesti koko HR-tiimin kanssa.

– Työpäivä alkaa sillä, että avaan sähköpostin ja vastaan tulleisiin viesteihin tai välitän posteja eteenpäin. Kysymyksiä tulee myös puhelimitse ja Workplace-chatin kautta. Seuraan eri foorumien tiedotuksia ja luen työhöni liittyvää uutisointia. Opastan ja ohjeistan, tutkin, selvitän ja korjaan, Päivi kuvailee.

Vapaalla liikkeellä

Päivi on kotoisin Nurmeksesta, jossa puoliso, vanhemmat ja sisar perheineen asuvat. Myös ystävät siellä ovat tärkeitä, joten perjantaisin nainen hyppää autoon ja hurauttaa Joensuusta sata kilometriä pohjoiseen.

Istumatyön vastapainoksi harrastukset ovat liikunnallisia: lenkkeilyä, joogaa, uintia, kuntosalia, laskettelua ja metsästystä. Myös seuratoiminta on lähellä sydäntä. Päivi on Nurmeksessa kahden yhdistyksen johtokunnassa: metsästysseurassa sihteerinä ja rahastonhoitajana sekä Nurmeksen naisvoimistelijoissa rahastonhoitajana.

– Tykkään myös matkailla. Jos rajat aukeavat, suuntaan syksyllä Turkkiin.

Grillit kuumaksi

TEKSTI: **KIMMO SALO JA PÄLVI SALO** KUVA: **KATARIINA KAMPPURI**

Mitäpä olisi kesä ilman grilliherkkuja?
Ravintolavastaava Sami Vuori ABC Siihtalasta antoi vinkit helpon ja herkullisen kesämenun toteuttamiseen. Käy tsekkaamassa myös PKO:n Youtube-kanavalta!



Toukokuisena iltapäivänä PKO:n somejengi pakkasi Prismasta hankkimansa ruuat kylmälaukkuun ja suunnisti Petrinlahdelle. Oli päätetty, että nyt on aika kaivaa grilli talviteloilta ja antaa vinkkejä kesän ensimmäisten grillibileiden järjestämiseen.

Vinkki 1: Paras tunnelma syntyy yhdessä tekemällä.

Kokenein ja osaavin grillaaja voi toki toimia ohjaajana ja grillimestarina. Meillä sellainen oli itseoikeutetusti **Sami Vuori**, jolta löytyy grillauskokemusta Makedoniasta ja Libanonista saakka.



Mies toimi aikoinaan YK:n rauhaturvajoukoissa muonittajana.

– Grilliruoka oli suosiossa ja grillibileitäkin järjestettiin joka viikko, kertoo Sami, joka on työskennellyt PKO:ssa pian 25 vuotta mm. keittiömestarina Fransmannissa, Rossossa ja Torerossa.

Apukokkeina häärivät nyt PKO:n somejengiläisistä parturi-kampaaja **Sara Hyttinen** ja myyjä **Simo Kuva**.

Vinkki 2: esivalmistele ainekset ja mieti grillausjärjestys

Päivän menu sisälsi alkuruuaksi mozzarella–tomaatteja, pääruuaksi toast-burgereita jauhelihapihvillä, kanalla tai halloumilla täytettyinä ja jälkkäriksi lettuja mansikkamelballa, mansikoilla ja kermavaahdolla.

– Hyvä järjestys on aloittaa jälkiruuasta, Sami neuvoo. Ensiksi valmistettiin siis lettutaikina ja mansikkamelba.

Seuraavaksi esivalmisteltiin tomaatit leikkaamalla viilto kylkeen ja tunkemalla reilusti juustoa sisään. Lopuksi herkku folioon odottamaan grillin lämmintä syleilyä.

Vielä ennen varsinaista grillausta valmistettiin burgereiden väliin tuleva hillottu salaatti sekoittamalla salaatinlehtiä ja paholaisen hilloa.



Sitten vain jauhelihapihvit, kanapalat ja halloumijuustot grilliin tirisemään. Niitä odotellessa ehdittiin vielä pyöräyttää paistinpannulla runsaassa voissa isot paahtoleipäviipaleet, jotka tällä kertaa korvasivat perinteiset hampurilaissämpylät.

– Kun ainekset ovat kypsiä, ne kannattaa nostaa grillin ylätasolle, jossa ne pysyvät lämpiminä, mutta eivät enää paistu. Jauhelihapihvi kypsyy nopeammin kuin kana, Sami muistuttaa.

Vinkki 3: Kata kauniisti ja kesäisesti.

Kun letut vielä paistettiin, päästiin nautiskelemaan. Salaatti antoi burgereihin mukavasti makua ja mehevyyttä ja mansikkamelba osoittautui salaiseksi aseeksi herkullisen räiskäleannoksen kruununa.

Vinkki 4: hampurilainen suodatinpussissa.

Eipä tulisi heti mieleen, mutta toimii!

Ruokailun lomassa utelimme Samilta, mikä on hänen oma suosikkigrillattavansa. Sellaiseksi paljastui naudan ulkofilee, joka Samin mielestä kannattaa ensin marinoida. Simppeli punaviini–sipuli–valkosipuli-marinadi toimii aina. Kyytipojaksi vielä suolaa ja mustapippuria.

Entä millainen grilli on paras? Sami vastaa diplomaattisesti, että kaikenlaisilla saa aikaiseksi hyvää ruokaa. Kaasugrilli on kenties kätevin, mutta pallogrillillekin on paikkansa.

Nykyisin Samin muonitettaviin joukkoihin kuuluvat neljä lasta, joista joku on aina kaverina, kun kotona grillaillaan.



Mozzarella-tomaatit

Puolita tomaatit, tee niihin viillot ja laita väliin mozzarellaa.
Kääri folioon ja paahda grillissä.
Mausta pippurilla, tuoreella basilikalla ja oliiviöljyllä.



Burgertoastit

Paahda 2 paahtoleipäviipaletta molemmilta puolilta rasvan kera.
Laita majoneesia kanteen ja pohjaan.
Pyöräytä paprikahilloa (ns. paholaisen hillo) ja salaattia keskenään.
Sekoita keskenään punasipulia, pippuria ja makuvinegretteä.
Mausta naudanjauhelihapihvi sormisuolalla ja pippurilla. Grillaa pihvi ja laita päälle vielä mozzarellaviipale, joka sulaa mukavasti pihviin.
Kokoa koko kokemus paahtoleipien väliin.

Räiskäleet ja mansikkamelba

1 litra maitoa
4 kananmunaa
2 rkl sokeria
1 tl suolaa
1 dl vehnäjauhoja
100 g sulatettua voita
Paista valurautapannussa voin kera.

Valmista melba paseeraamalla mansikat siivilän läpi. Mausta kastike sokerilla.





S-market Outokummussa huumori kukkii. Kuvassa vas. Kaisa Viskari, Sanna-Riina Rouvari, Elisa Piipponen, Sari Kolehmainen, Heli Iljo ja Mika Leppänen.

YHTEISPELIÄ OUTOKUMMUN TAPAAN

Hurtti huumori, vastuunotto omasta tekemisestä, joustavuus, osaamisen jakaminen ja halu auttaa. Siinä resepti, jonka varaan Outokummun S-market on rakentanut tiimihenkensä.

TEKSTI: **KIMMO SALO JA PÄLVI SALO** KUVA: **PÄLVI SALO**

”Meillä Outokummussa on ehdottomasti paras työporukka! Kaikki huolehtii yhdessä, että asiat tulee tehdyksi, paikataan kiireen tullen yli ”osastorajojen”, autetaan pyytämättä ja kysytään avoimesti apuja ja neuvoja.”

Näin hehkutti **Kaisa Viskari** omaa työporukkaansa S-market Outokummussa, kun Workplacessa pyydettiin ilmiantamaan PKO:n hyviä työryhmiä. Oli siis lähdettävä paikanpäälle katsomaan, millaisesta joukkueesta on kyse.

Naurunremakka tervehtii jo kahvihuoneen ovella. Se ennustaa hyvää.

– Huumori on ehdottomasti meidän salainen ase. Nyt on torstai, ja viikonloppua kohti mentäessä jutut sen kuin paranevat, **Elisa Piipponen** toteaa.

Mistä kaikesta teidän hyvä työilmapiiri kumpuaa?

– Se on tämä meidän työpaikkakulttuuri. Sitä on hieman vaikea määritellä, mutta kysymys on siitä, millä tavalla asioita tehdään ja miten työkavereihin suhtaudutaan. Sen verran pitkään olen ollut työelämässä, että tiedän, että kyky puhaltaa yhteen hiileen ei ole mikään itsestään selvyys, Kaisa toteaa.

Kiitosta esimiestyölle

S-market Outokummussa työskentelee vuoden ajasta riippuen 23–28 henkilöä. Yksikkö on PKO:ssa jo yli 20 vuotta töissä olleelle **Mika Leppäselle** vielä sangen uusi tuttavuus.

– Tämä on suurin työryhmä, jossa olen tähän mennessä ollut. Edelleen hämmästelen sitä, miten hyvin porukka toimii yhteen.

Mika sekä **Sari Kolehmainen** ja **Heli Iljo** ovat kaikki tuoreita palveluvastaavia. Nimitys astui voimaan kesäkuun alussa.

Sari on samoilla linjoilla Mikan kanssa. Hän kehuu erityisesti sitä tapaa, jolla uudet työntekijät otetaan yksikössä vastaan ja kuinka perusteellisesti heidät perehdytetään työtehtäviin. Sekin on osa hyvää työkulttuuria.

– Hyvä esimiestyö ei myöskään ole itsestään selvyys. Meillä on upeat esimiehet, **Johanna Karhu** ja **Sanna-Riina Rouvari**. He antavat ihmisille tilaa kasvaa ja luottavat siihen, että jokainen tekee parhaansa ja hoitaa hommansa, antavat kaikki tunnustusta.

– Yksi avainsanoista on joustavuus – puolin ja toisin. Esimerkiksi työvuorosuunnittelussa pyrimme ottamaan kaikkien toiveet huo-

mioon. Vastaavasti ihmisiltä löytyy sitten venymiskykyä tarpeen tullen. Vuoroja voidaan jatkaa, töihin tulla nopealla varoitusajalla tai työskennellä iltoja ja viikonloppuja, kun vain näin yhdessä sovitaan, myymälän kakkonen Sanna-Riina kertoo.

Asiakaspalaute ilahduttaa

Johanna Karhu on paitsi Outokummun S-marketin päällikkö, myös aluepäällikkö, jonka vastuulla on useita yksiköitä. Mistä esimies huomaa, että työpaikalla vallitsee hyvä henki?

– Huumori on hurttia, porukka on avointa, nauravaista ja iloista. Tiukoissakin tilanteissa joku aina keventää tunnelmaa mukavalla murjaisulla. Asioista keskustellaan, myös vaikeista.

Miten hyvä henki näkyy asiakkaille?

– Se näkyy hymyinä, välittömyytenä ja toisten ihmisten kauniina kohteluna. Asiakkailta tulee kommentteja meidän hyvästä asiakaspalvelusta, tervehtimisestä ja iloisuudesta.

Kahvihuoneessa asia vahvistetaan. Hyvää palautetta tulee runsaasti, mikä lisää uskoa siihen, että asioita tehdään oikein.

Mutta entä jos jollakin sattuu olemaan paha päivä?

– Ei meillä sellaista tapahdu! Ja jos niin kuitenkin käy, silloin komennetaan jäähylle maitohuoneeseen. Vaihtoehtoisesti voi mennä potkimaan pahveja takahuoneeseen, porukka vitsailee.

Monimuotoisuus on rikkautta

S-market Outokumpu on yksikkö, josta moni on ponnistanut eteenpäin urallaan. Siellä on kasvatettu monta marketpäällikköä ja huippuosaajaa.

– Kulttuuriin kuulu sekin, että meillä uskalletaan kysyä neuvoa. Me kaikki olemme tarpeen tullen valmiita jakamaan osaamistamme, koituuhan se yhteiseksi hyödyksi, Kaisa toteaa.

Työyhteisö on monimuotoinen. On eri ikäisiä ja monenlaisista taustoista tulleita. Se osataan ottaa rikkautena. Porukan yhteen hitsaamiseen vaaditaan myös johtajuutta. Kysyimme Johannalta, millainen esimies hän on.

– Pyrin olemaan innostava, kannustava ja toimintaa kehittävä. Kokeilemme aktiivisesti uusia tapoja toimia, ja olemme pystyneet levittämään niitä myös muualle verkostoon. Minua on sanottu rennoksi, mutta jämäkäksi. Tästä palautteesta olen iloinen. Silloin kun pitää puuttua, puutun asiaan, mutta turhasta en niuhota. Yhtä hyvään lopputulokseen johtaa monta reittiä. Meillä jokainen voi käyttää omaa luovuuttaan ja tuoda omat sävynsä tekemiseen.

Yhteishenki on tiivistynyt

Sanotaan, että vaikeissa tilanteissa yhteishenki punnitaan. Korona-aika on tuonut haasteita arkipäivän toimintoihin. Asiakaskäyttäytymisen ennustaminen on ollut hankalaa ja tilaus- sekä kuormamäärien ennakointi vaikeaa. Siivoamiseen sekä hygieniasta huolehtimiseen on panostettu ennennäkemättömällä tavalla.

Eikä tässä kaikki. Yksikön haasteet on tuplannut jo yli vuoden kestänyt katuremontti, joka välillä esti asiakkaiden pääsyn myymälään jalkaisin lähes täysin. Pääkadun remontin valmistumista odotetaan nyt kiihkeästi.

Outokummussa poikkeusolot ovat vain tiivistäneet porukan yhteenkuuluvuuden tunnetta, lisänneet toisten auttamista ja vahvistaneet päättäväisyyttä siitä, että kaikesta selvitään. Yksikkö on remontoitu pari vuotta sitten, joten myös puitteet menestystarinan jatkumiselle ovat kunnossa.



KUKKIA VERKKOKAUPASTA

S-kukka muutti Prisman kauppakäytävälle vuoden alussa. Verkkokaupan S-kukka avasi äitienpäivän tienoilla.

Verkkokauppatilauksia on tullut mukavasti, eivätkä verkkokauppa-asiakkaiden ostot juuri poikkea myymälässä asioivien asiakkaiden ostoista. Kukkia ja toimituspalvelua ostetaan eniten, kertoo palvelupäällikkö Anne Westman.

S-kukan verkkokaupassa on monipuolinen valikoima kimppuja, asetelmia, hää-, juhla- ja hautajaiskukkia sekä kukkaideoita. Verkkokaupan kautta voi tilata myös ”Omat toiveeni”-kimpun tai -asetelman. Myös hautauspalveluun liittyvät tuotteet ovat hyvin esillä. Kukkatoimitukset onnistuvat verkkokaupan kautta Joensuun, Lehmon, Iiksenvaaran ja Ylämyllyn postinumeroalueille. Muualle Suomeen kukkalähetykset tilataan edelleen myymälästä tai soittamalla p. 010 762 3821. S-kukan verkkokaupasta saa Bonusta ja myös henkilökunta-alennus on työn alla.

Kannattaa tutustua: **www.s-kukka.fi**

Port Payé
Finlande
124522
Posti Oy

PRIORITY

SUOMALAISTA PALVELUA

Posti Green



Las Palmas GOES ROMEO

Tällä kupongilla PKO:n henkilökunnalle:

HANAJUOMA

Olut, siideri, lonkero tai karpalolonkero. Myös alkoholiton vaihtoehto.

3 €

(norm. 5,50-6,00 €)

Etu voimassa niin moneen juomaan kuin yhdellä kertaa tilataan ja maksetaan. Edun saa esittämällä kupongin ja henkilökuntaetuun oikeuttavan S-Etukortin tilauksen yhteydessä.

Avoinna joka päivä sään salliessa 11-23 | Matkustajasatama, Joensuu

Nyt kaikki kesäesat ja -esterit – nouskoon kesäfiilis päähän!

S-KUKKA

Tilaa oma kukkaseppeleesi vähintään kaksi päivää ennen tarvetta käymällä S-Kukassa, sähköpostilla **s-kukka@sok.fi** tai puhelimella **010 7623 821.**

tupla-alet
-15 % + -15 %
hiuskukka-seppeleistä



1 seppele/kuponki. Etu on voimassa tällä kupongilla ja henkilökuntaetuun oikeuttavalla S-Etukortilla maksettaessa. Etu on voimassa 31.8.2020 saakka.