PKO SANOMAT

POHJOIS-KARJALAN OSUUSKAUPAN HENKILÖSTÖLEHTI 4/2017

KATSO TALVEN **HENKSU-EDUT** TAKASIVULTA!

SINUN TYÖPANOKSESI ON TÄRKEÄ – TYT-TUTKIMUS
SIVU 4

VEIVAAJA POIKKEAA RUTIINEISTA
SIVU 6

OIKEAT OTTEET KASSATYÖHÖN
SIVU 8



Tee itse

JOULUINEN KUKKA-ASETELMA SIVU 12

Valot päälle! 2
Pääkirjoitus

Oman elämänsä Martta 3
Henkilökunta vapaalla

Sinun työpanoksesi on merkittävä 4
Työtyytyväisyystutkimuksen tulokset

Oletko sinä se Kisa-Jussi? 5
Keittiöpäällikkö Jussi Piiroinen

Veiveistä asiakkaat puhuvat pitkään! 6
Palvelun ilmaveivit

Oikeat otteet kassatyöhön 8
Ergonomiset työskentelytavat



Uudistuksia PKO:n vähittäiskaupassa 10

Tee itse jouluinen kukka-asetelma 12

Mahtava reissu 13

Toimialalta toiselle tai vaihtelua arkeen 14

Workplace by Facebook 16

Ossi evästää huolehtimaan terveydestä 17

PKO jälleen ykkönen! 18
Toimitusjohtajan katsaus

Pitääkö robotteja pelätä? 19
Osuustoimintapalsta

Talven henksuedut 20

Kannen kuvassa:
Laura Kangas S-Kukkakaupasta.
Kuva: Juha Pelli

PKO lukuina

PKO:N HENKILÖKUNTA-ALENNUS RAVINTOLOISSA (EI KOSKE ALKOHOLIA) -25%

VALOT PÄÄLLE!

Maakuntaliiton selvityksen mukaan PKO on Pohjois-Karjalan alueen suurin työnantaja. Tämä on seurausta omistajiemme ja muiden asiakkaidemme valinnoista. Kiitos, että olette luottaneet meihin!

Meihin luotetaan

Tuotteisiin ja palveluihimme luotetaan siinä määrin, että voimme työllistää lähes 1 200 ihmistä suoraan ja siihen päälle vielä melkoisen joukon epäsuorasti. PKO:n kiinteistöjen huoltoon, kunnossapitoon ja jätekuljetuksiin käytetään lähes 4 miljoonaa euroa vuodessa. Summasta 95 prosenttia eli 3,8 miljoonaa euroa menee paikallisille yrittäjille. Valtakunnallisia toimijoita on vain erikoisosaamista vaativissa töissä, kuten esim. KONEen hissien huollossa.

Tarjoamme siis joka kuukausi työtä kymmenille ja taas kymmenille esimerkiksi jätehuollon kuljetusliikkeiden, kiinteistö- ja talohuoltoliikkeiden sekä korjaus- ja muita huoltopalveluja tarjoavien yritysten työntekijöille.

Nöyrin mielin

Ihmiset myös odottavat meiltä joka päivä parempaa ja enemmän. Tämän edessä olemme nöyrin mielin. Haluamme rakentaa vahvempaa yhteisöä: taata palveluiden pysyvyyttä. Nyt ja huomenna.

Oleellista on kasvu ja kehitys. Me haluamme synnyttää mielekkäitä ja edullisia palveluita alueelle.

Laittaa valot päälle. Ja pitää ne päällä.

Mitä tämä tarkoittaa käytännössä? Tekoja, kuten uuden S-marketin rakentamista Penttilään, toriparkin tekemistä, liikuntahallin rakentamista Lieksaan, Bomban nostamista sille kuuluvaan arvoonsa ja monia muita tekoja.

Me haluamme tukea alueen kasvua ja kehitystä. Laittaa valot päälle ja pitää ne päällä.

Ilman ihmisiä ei ole kasvua ja kehitystä. Ilman palveluita, työpaikkoja ja uskoa paremmasta ei ole ihmisiä. Haluamme vahvistaa positiivisen kehityksen kierrettä. Valot päälle siis.



PETRI VÄHÄ
viestintäjohtaja

PS. Näitä mietteitä saatte vapaasti lainata ja levittää käydessänne eri yhteyksissä keskusteluja PKO:sta ja sen toiminnasta.

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
SUUNNITTELU JA TAITTO: Henriikka Kilpeläinen
PAINOPAIKKA: PunaMusta Oy, Joensuu, 2017 Painos: 1900 kpl

Ilmestymisaikataulut: Seuraava lehti ilmestyy 3/2018. Lähetä juttuvinkki 15.1. mennessä osoitteeseen petri.vaha@sok.fi. Aineistot 15.2. mennessä.

Oman elämänsä Martta

– HARRASTUKSENA MATONKUDONTA

Muistan pikkutyttönä mummolassa kuulleeni, kun yläkerrasta kuului pauke. Paikalle kivuttuani näin mummon mattoa kutomassa ja puuha näytti mystiseltä ja jännältä. Kipinä jäi ehkä jo silloin.

Perinteitä kunnioittavana ihmisenä olin halunnut jo pitkään aloittaa itsekin matonkudonnan, vaikka käsityöihmisenä olenkin enemmänkin mallia Paljon intoa – vähän taitoa. Pari vuotta sitten jäädessäni vuorotteluvapaalle suunnittelin kutovani maton. No vielä silloin en ehtinyt, mutta tänä vuonna, kun kansalaisopiston lehtinen ilmestyi, ilmoittauduin heti mukaan. Kipinääni lisäsi artikkeli Kolin kerroshoitajien paidoista tehdyistä matoista.

Kudontapiirimme kokoontuu kylämme taitokorttelissa, Piirolan Pihassa. Syksyllä aloitimme aivan perusteista eli kangaspuun osista ja kutomiseen tarvittavista välineistä sekä kutomistekniikoista. Purimme ja kokosimme kangaspuut, jolloin oppi osat parhaiten. Piiriimme kuuluu jo useita vuosia kutoneita, muistia virkistämässä olevia kutojia ja sitten meitä keltanokkiakin muutama. Piirin rikkaus on moninainen osaaminen ja laaja ikähaarukka.

Piirissämme pääsee kudonnan lisäksi oppimaan kuinka loimet luodaan, kuinka niisitään, kuinka tehdään alkusolmut, kuinka loimet saadaan sopimaan pirtaan, kuinka poljetaan polkusia missäkin kuviossa ja toki mikä mikin noista osista on. Eli koko matonkudonnan kaari. Paljon on onneksi valmiiksi tehtyjä loimia, ettei joka maton tai shaalin kohdalla tarvitse aloittaa ihan alusta. Tällä hetkellä suurin osa kutoo mattoa, yhdellä on tekeillä huivi, yhdellä poppana ja shaaliloimet ovat luonnissa parhaillaan.





Onni elää käsityössä

Minulla on tällä hetkellä työn alla toinen matto. Ensimmäisen, iloisen joulunkirjavan maton kudoin keittiööni. Pituutta sille tuli 4,85 m, leveyttä 90 cm ja kuteita siihen meni n. 7 kg. Suunnitteilla minulla on vielä kaksi mattoa ennen joulua ja kevään puolella olisi tarkoitus aloittaa shaalin kutominen.

Harrastuksena kutominen tuo ihanaa vastapainoa arjen koneen naputteluun. Kutoessa kun pitää kuitenkin ajatella sitä mitä teet, niin kaikki muut ajatukset saa sulavasti päästään pois. Ja olihan se huikea tunne, kun sai ensimmäisen tekeleensä irrotettua puilta ja rullattua auki. Kyllä – hymyni oli leveä!

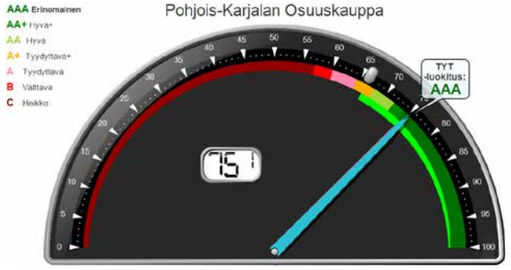
Jos sinäkin innostuit matonkudonnasta, kannattaa olla yhteydessä paikalliseen kansalaisopistoon tai taitokortteliin. Kudonnasta on kursseja ja opastusta saa, kun vaan kysäisee. Materiaalia saa ostaa paikanpäältä tai verkkokaupoista. Ainahan voi myös tyhjentää omat ja ystävien lakanakaapit ja leikata kuteet itse. Ja voisihan vaikka niitä vanhoja työpaitojakin hyödyntää.

Onni elää käsityössä, suosittelen kokeilemaan!

TEKSTI JA KUVAT: **SATU LAINE**

TIEDÄTKÖ JONKUN, JONKA HARRASTUKSESTA HALUAISIT LUKEA TÄLLÄ PALSTALLA? **ANNA JUTTUVINKKI** OSOITTEESEEN **PETRI.VAHA@SOK.FI**

SINUN TYÖPANOKSESI on merkittävä



PKO:n TYT-tutkimus toteutettiin 23.10.–5.11.2017 ja tulokset valmistuivat 22.11. Loistava kokonaisarvosana 75,1 on merkittävästi suomalaisten organisaatioiden keskiarvoa parempi. Vastausprosentti PKO:ssa oli 95,3 %, joten tutkimuksen tulokset ovat uskottavia ja totuudenmukaisia. Olemme saaneet Suomen innostavimmat työpaikat kunniamaininnan ja olemme parhaassa AAA luokituksessa henkilöstön tyytyväisyyden osalta. Onneksi olkoon meille kaikille!

Onnistumisina tutkimuksessa nousevat esille työnantajakuva, tulevaisuudennäkymät ja palkitseminen. Kehittämistä meillä on vielä viestinnässä, osallistamisessa sekä työmotivaatioon liittyvissä tekijöissä. Nämäkin teemat olivat hyvällä tasolla ja suhtautuminen näihin on huomattavasti myönteisempää kuin työelämässä keskimäärin.

Anna palautetta

Sekä kesätyöntekijöille tehdyssä tutkimuksessa, että tässä koko PKO:n henkilökunnalle (vastaajamäärä henkilöinä 1063) tehdyssä tutkimuksessa korostuus palautteen merkitys. Sekä positiivisen että kehittävän palautteen tarve on ilmeinen. Kannustankin kaikkia antamaan palautetta omille työkavereille sekä meillä kesätöissä oleville henkilöille. Palautteen ei tarvitse valua ylhäältä alaspäin, myös vertaispalautteella on suuri merkitys. Palaute voi olla ihan pikainen kiitos kesken työpäivän tai kauniisti sanottu kehittävä palaute. Ilman palautetta meidän on vaikeaa kehittyä ja parantaa toimintaamme. Kehittävä palaute ei ole syytös tai moite, eikä siitä tarvitse kokea epäonnistumisen tunnetta. Mitäpä jos suhtautuisimmekin kehittävään palautteeseen siten, että se on onnistumisen laukaisualusta tai idea siitä miten voisin onnistua entistä paremmin. Luodaan yhdessä omalle työpaikallemme kiitos-kulttuuri, jossa keskitymme onnistumisiin ja iloitsemme niistä yhdessä.

Ylpeä omasta työstä

Ikiaikainen teema, oman työn merkityksellisyys, on kautta linjan heikolla tasolla. Meidän yritysmuodossa ja liiketoiminnoissa jokaisen työpanos on äärimmäisen merkittävä. Mitä lähempänä asiakaspintaa työ tehdään, sitä merkityksellisempää se on. Olkaa ylpeitä omasta työstänne, olipa se sitten loppuelämän työ, unelma-ammatti tai keino ansaita rahaa opiskelujen rahoittamiseksi. Teidän työnne on merkityksellistä, henkilökunta on osuuskaupan kasvot!

Tuloksissa vaihtelua toimipaikoittain

Mikäli oman yksikön tulokset ovat PKO:n keskiarvoa paremmalla tasolla, voitte olla todella tyytyväisiä ja jatkaa samaan hyvään malliin. Jos tulokset ovat syystä tai toisesta laskeneet rajusti edellisestä vuodesta tai ne ovat merkittävästi PKO:n keskiarvoa huonommalla tasolla, on huolehdittava siitä, että asioita kehitetään yhdessä eteenpäin. Heikolla tasolla olevien yksiköiden määrä on pieni, mutta tulokset ovat sitä tasoa, että asiat on saatava kuntoon. Erityisen tarkkana täytyy olla ryhmädynamiikkaan ja vuorovaikutukseen liittyvissä asioissa. Meidän on tultava toimeen erilaisten ihmisen kanssa ja pystyttävä tekemään yhdessä töitä. Hyvät tavat ja peruskäyttäytymissäännöt kunniaan!

TYT-tulosten ei pitäisi tulla yllätyksenä

Tyt-tutkimuksen tulosten ei pitäisi olla toimipaikassa yllätys. Avoin keskusteluyhteys ja vuorovaikutus tulisi pitää yllä koko vuoden ajan. Jos havaitset toimipaikassa kehittämiskohteita, tuo ne rohkeasti esille viimeistään kehityskeskustelussa. Yhdessä sovittuihin asioihin ja kehittämiskohteisiin pitäisi kaikkien sitoutua joka ikinen päivä. Tehdään yhdessä omasta työpaikasta vielä parempi paikka työskennellä!

MIKA-JUSSI MONONEN
henkilöstöjohtaja





OLETKO SINÄ SE Kisa-Jussi?

Kansainvälinen kisa paransi Jussi Piiroisen paineensietokykyä.

TEKSTI: **PETRI VÄHÄ**
KUVAT: **TIINA RANTANEN**

– Oletko sinä se kokkikisaaja, siis se Jussi?

Tuollaisiinkin asiakkaiden kysymyksiin Pan Buddhan ja Rosson keittiöpäällikkö **Jussi Piiroinen** on vastannut viime aikoina. Kasvot on tunnistettu sillä kovatasoiseen kokkikilpailuun pääsy poiki juttuja niin maakuntalehti Karjalaiseen kuin ravintola-alan ammattilehti Aromiinkin sekä niiden nettiversioihin.

– Kilpailu oli todella hieno kokemus ja siitä sai paljon käytännön hyötyjä: uusia yhteyksiä alan toimijoihin, näki kansainvälisen toiminnan tason ja sai vinkkejä sekä työtekniikoihin että uusiin makuyhdistelmiin.

Esimerkiksi turska ja juuriselleri on yksi uusi mukaan tarttunut makuyhdistelmä. Yleensä turskan seuraksi tarjoillaan fenkolia tai porkkanaa.

Kuvaaja makasi pöydällä

– Arkityössä paineensietokyky on kisojen jälkeen entistä parempi. Onnistun parhaiten paineen alla, Piiroinen pohtii.

Kokkikisoissa annos valmistetaan kiinnostuneiden silmäparien tuijotuksen alla.

– Ympärillä pyörivät kanssakilpailijat, tuomarit, toimittajat ja kuvaajat. Yhdessä vaiheessa kilpailua eräskin kuvaaja makasi työpisteelläni räpsimässä kuvia, Jussi sanoo.

Tukholmassa aikaa yhden ruokalajin valmistamiseen oli viisi tuntia.

– Annoksen esillelaiton ohjeet olivat hieman epäselvät, joten myöhästyin esillelaitossa puolisentoista minuuttia. Se vei mahdollisuuden palkintopallisijoitukseen, Piiroinen pohtii.

Kisassa kokit valmistivat itse suunnittelemansa annoksen. Tuomaristo arvioi annosten teknisen tason, ainesosat, innovatiivisuuden, tarinan ja kauneuden.

Jussi Suomalaisen metsän maut –annoksessa oli poroa, tervaa, kuusenkerkkää, luomujuureksia ja mustia torvisieniä.

Aivan kärjen tuntumassa

Kansainvälinen juomajätti S.Pellegrino etsii uutta kokkimaailman tähteä järjestämällä maailmanlaajuisen Young Chef -kilpailun alle 30-vuotiaille keittiömestareille. Kisaan tuli yli 3 000 hakemusta, joista Suomesta noin kolmisenkymmentä. Nuoret huippukokit Jussi Piiroinen ja Mikael Mihailov valittiin annoskuvien perusteella edustamaan Suomea lokakuussa Tukholmassa järjestettyyn Skandinavian ja Baltian karsintaan. Tukholman tapahtumasta vain yksi pääsi kokki pääsi jatkoon.

– Kisan kolmen parhaan nimet julkaistiin ja siinä joukossa en ollut. Huippukokki **Henri Alen** oli kisan tuomaristossa ja hänen papereissaan olin aivan kärjen tuntumassa, Piiroinen pohtii.

Piiroinen on kokenut kisaaja. Edelliset kisat olivat Chaîne des Rôtisseurs -järjestön nuorten kokkien Suomen mestaruuskisat alkuvuodesta Oulussa. Niissä hän sijoittui toiseksi. ■

PKO:lla on helppoa olla

27-VUOTIAS Jussi Piiroinen aloitti tämän vuoden heinäkuussa PKO:lla Pan Buddhan ja Rosson keittiöpäällikkönä. Sitä ennen vierähti seitsemän vuotta Tampereen nimekkäissä ravintoloissa, kuten Tiiliholvi, Hella & Huone ja Dining 26.

– Olen kotoisin Nurmeksesta ja kun näin PKO:lla paikan auki, päätin palata kotikonnuille. Täällä työn tekeminen on tehty helpoksi. Asiat on mietitty ja hiottu niin, että kaikki on selkeää. Viihdyn työssäni erittäin hyvin.

Veiveistä

ASIAKKAAT PUHUVAT PITKÄÄN!

TEKSTI: **PETRI VÄHÄ** KUVAT: **JUHA PELLI**

–Haluamme nostaa palvelun ilmaveivejä esiin ja palkita niiden tekijöitä, koska toivomme tällaisen palveluasenteen leviävän toimipaikoissamme, toimitusjohtaja **Juha Kivelä** sanoo.

Kivelän mukaan palkittuja ilmaveivaajia yhdistää pari asiaa: henkilöillä on ollut pelisilmää poiketa rutiineista juuri oikealla hetkellä ja samalla heillä on ollut sydämessä halu palvella asiakas erityisen hyvin.

– Erinomaista toimintaa, olen ylpeä teistä!, Kivelä toteaa.

Palvelun ilmaveivin saajiksi ehdotettiin 33 henkilöä, joista 23.11. konttorilla Eino-kabinetissa järjestetyssä tilaisuudessa palkittiin 11 veivaajaa.

Vuoden 2012 lopusta lähtien PKO:ssa on jaettu 322 Palvelun ilmaveivi –palkintoa. ■

Lisää veivaajia ehdolle

ILMAVEIVIN ILMIANNON tekee joko asiakas tai työkaveri/esimies. Ehdotusten pohjalta johtoryhmä päättää veivien saajat, ja palkitsemistilaisuuksia on 4 vuodessa.

Onko sinun toimipaikallasi henkilö, joka on tehnyt poikkeuksellisen hienon palveluteon? Veivaajia voi ilmiantaa lähettämällä sähköpostia sari.vara@sok.fi. Esitykset uusista ilmaveivaajista tulee lähettää 31.1.2018 mennessä. Tärkeää on, että ilmiannossa on selkeästi eritelty yksittäinen palveluteko. Ehdotuksessa pitää lisäksi olla henkilön etu- ja sukunimi sekä yksikkö.

Henkilö on yhdellä ilmiannolla yhden kerran ehdolla. Jos veiviehdokas ei tule palkituksi, silloin tuo palveluteko on hänen osaltaan käsitelty. Uutta ehdokkuutta varten tarvitaan uusi palveluteko ja siitä tehty ilmianto.

Palvelun Ilmaveivillä palkittiin seuraavat henkilöt:
Mari Tarvainen, PK Terveys
Heidi Paakkinen, Prisman pukeutuminen
Sami Repo, S-market Eno
Miska Maaranen, konttorin asiakaspalvelupiste
Jenni Räsänen, Grill It! Koli
Sanna Hyttinen, Break Sokos Hotel Koli
Mika Mertanen, Rauta-Prisma

Estyneitä tulemasta tilaisuuteen:
Hanna Varis, Grill It! Koli
Jorma Sirkka, Fransmanni
Henna Vesala, Kukka&Kuppi
Riitta Niemeläinen, Sokos

Hanna Varis, Grill It! Koli

Todellinen Super-palvelun ilmaveivi Hanna Variselle Grill it! Kolille. Menimme ystäväni kanssa syömään. Minulla on todella paha kala-allergia, ja haluamassani alkupalassa oli kalaa. Hanna pyörähti keittiöön ja tuli kertomaan, että minulle voidaan tehdä kyseinen alkupala korvaten kala muulla. Illalla hokasimme, että emmehän voi mennä ilman iltapalaa nukkumaan. Kahvila oli jo suljettu, mutta meidät ohjattiin keittiön puolelle kysymään, jos sämpylöitä olisi jäänyt. Olihan siellä, joten iloisena iltapalan kera kohti huonetta. Meni hetki... kuului kop-kop. Hannalta oli jo loppunut työt, mutta hän halusi tehdä minulle uuden leivän koska vitriiniituotteita tehdessä oli ollut kalatuotteita lähellä. Jotain niin uskomatonta! Mieletöntä! Lämpimiä ajatuksia Hannalle!

Jorma Sirkka, Fransmanni

Fransmannissa ei listalla ole pizzaa, mutta erään perheen lapsi halusi juuri pizzaa eikä mitään muuta. Näinpä keittiössä kokki Jorma rupesi täyttämään tätä erikoistoivetta. Kaiken kukkuraksi hän itse vei pizzan pöytään ja rupesi puhumaan italiaa lapsille. Koko perhe oli hurmattu kertaheitolla!

Riitta Niemeläinen, Sokos

Sain erityisen hyvää ja asiantuntevaa palvelua meikkiasioihin Sokoksen kempparissa lauantaina Riitalta. Aidosti suositteli juuri oikeanlaisia tuotteita. Ei kalleinta eikä halvinta, vaan just semmoista mitä hain ja antoi vielä erinomaiset käyttötipsit kiireestä huolimatta! Kunpa kaikilla osastoilla tunnettaisiin oma tuoterepertuaari noin hyvin ja ymmärrettäisiin asiakkaan tarve yhtä hienosti.



Miska Maaranen
konttori

Laitoin Fujitsun helppariin viestiä ja sieltä sain vastauksen, että muutos jota tarvitsen, pitää tehdä helpparissa. Soitin Miskalle ennen soittoa helppariin, että minulla on varmasti oikea jäsennumero, joka täytyy vaihtaa ruokatiliin. Miska, joka on aina erittäin ystävällinen ja auttavainen ratkaisi tämän asian suoraan. Hän osaa aina neuvoa S-Pankki- ja asiakasomistaja-asioita sillä lailla, että täällä kentälläkin ne ymmärretään! Suurkiitos Miska!!



Mari Tarvainen
PK Terveys

Olen nyt useamman kuukauden ajan pyytänyt tarjouksia ja neuvotellut työterveyshuollon järjestämisestä. Lopulta soitin erittäin helposti käytettäviltä PK Terveyden nettisivuilta löytyvään Mari Tarvaisen numeroon. Hän vastasi heti, antoi selkeät vastaukset, lupasi tarjouksen seuraavalle päivälle sähköpostiini ja oli nopea, ystävällinen ja asiantunteva. Tarjous tuli ja ensimmäistä kertaa ymmärsin mitä sisältyy mihinkin, mikä on laissa määrätty ja paljonko se maksaa. Voitte ylivoimaisesti kaikki muut ko. työstä vastaavat yritykset koko Pohjois-Karjalassa. Kiitos.



Sami Repo
S-market Eno

Vanhempi rouva oli tilannut itselleen puhelimen ja sim-kortin ja tuli noutamaan pakettiansa asiamiespostistamme Enon S-marketista. Paketin luovutuksen yhteydessä asiakas tiedusteli Samilta tietäisikö hän Enosta ketään kuka osaisi laittaa hänelle puhelimen käyttökuntoon. Sami avasi asiakkaan kanssa paketin, laittoi sim-kortin paikoilleen ja näytti asiakkaalle latauspiuhat jne. sekä ohjeisti rauhalliseen tyyliinsä miten toimia kotona. Asiakas poistui tiskiltä tyytyväisyydestä myhäillen ja innoissaan uudesta puhelimestaan.



Jenni Räsänen, Grill It! Koli

Lauantai-ilta oli todella vilkas ja keittiöön pääsi syntymään todella kova viive. Asiakkaat olivat tulleet Joensuusta Kolin taksin kimppakyydillä ja halusivat ruokailla vielä ennen lähtöä Grill Itissä. Viiveen takia rupesi näyttämään siltä, että joko ruoka jää syömättä tai vaihtoehtoisesti myöhästytään taksista. Jenni totesi, ettei tyhjin vatsoin tarvitse lähteä, hänen vuoronsa loppuu kohta ja pääsette hänen kyydillä Joensuuhun. Asiakkaat saivat ruokailla rauhassa ja pääsivät vielä kotiinsa yöksi.



Heidi Paakkinen
Prisman pukeutuminen

Vaateosaston Heidille iso kiitos. Niin vaan löytyi muutamassa minuutissa vaatteet, joita kysyin. Asiantunteva myyjä, iloinen, kärsivällinen & palveluhenkinen. Tällainen harvinaisuus löytyi teiltä ihan odottamatta. Pienten kaksosten kanssa itselleni kiireessä hautajaisvaatteita etsiessä tämä todella lämmitti mieltä.



Sanna Hyttinen
Break Sokos Hotel Koli

Sanna oli lopettelemassa iltavuoroa vähän ennen klo 24:00, kun puhelin soi. Nainen oli lapsensa kanssa ollut retkeilemässä ja aikomuksenaan myös yöpyä ulkona. Rankkasade oli kuitenkin yllättänyt heidät ja kaikki varusteet alkoivat olla aivan märkinä. Seuraavalle laavulle oli vielä matkaa ja lapsella alkoi väsymys painaa. Sanna neuvoi soittamaan taksin, opasti lyhyimmän reitin tien viereen ja pyysi saapumaan hotellille. Tiedettiin, että hotelli on täynnä, joten Sanna järjesti heille vuoteet takkakabinetti Inhaan. Kastuneet varusteet saatiin saunalle kuivumaan. Seuraavana päivänä retkeilijät pääsivät jatkamaan hyvin nukutun yön jälkeen sekä kuivin varustein patikointireissuaan.



Mika Mertanen
Rauta-Prisma

Mika Mertaselle ilmaveivi palvelusta Rauta-Prismassa. Olipas ihan huipputyyppi/-palvelutilanne eilen. Johti osaltani rakentajatilin avaamiseen Prismaan.



Henna Vesala, Kukka&Kuppi

Ihan vaan haluan kiittää sitä Kukka&Kuppi ihanaa asiakaspalvelijaa joka oli 16.9. iltapäivällä kassalla. Sai iloisuudellaan ja eloisuudellaan sateen yllättämän myrtyneen asiakkaan hyvälle mielelle.



Oikeat otteet kassatyöhön

Kassatyössä on hyvä välillä suoristaa ryhti ja rentouttaa hartiat. Mallia näyttää Noora Hyvärinen Prismasta.

TEKSTI: **TYÖFYSIOTERAPEUTTI HENNA TAHVANAINEN JA TEIJA PERÄLÄ** KUVAT: **JANNE KÄYHKÖ**

Oma keho on meille kaikille tärkeä työväline, jota tulee osata käyttää oikein. Huonojen asentojen aiheuttamia haittoja voidaan minimoida hyvällä työtekniikalla ja tehtävän kokonaishallinnalla.

Kassatyössä kuormittavuuteen pystytään vaikuttamaan työasennoilla, -liikkeillä ja välineillä kuten työtuolilla ja jalkatuella, sekä tauotuksilla. Työn muuttaminen ergonomisemmaksi edellyttää sekä suunnittelua että työntekijöiden, työnantajan, työsuojelun ja työterveyshuollon yhteistyötä. Työergonomiaohjauksella pystytään auttamaan työntekijää tunnistamaan ja muuttamaan lihasten ja nivelten kuormitukseen vaikuttavia tekijöitä sekä työssä että työtavoissa.

Vaihtele työasentoa

Kassatyö luokitellaan toistotyöksi etenkin ruuhka-aikoina, vaikka peräkkäisten työvaiheiden kesto, voimankäyttö ja työliikkeet vaihtelevat hieman. Pitkään kestävä toistotyö ylikuormittaa etenkin ylävartaloa. Istuessa alaselkä kuormittuu enemmän, seistessä alaraajat. Sen takia olisi hyvä vaihdella työasentoa päivän aikana.

Kassatyön riskitekijöitä ovat muun muassa pitkäkestoinen ja staattinen lihasjännitys, huono työergonomia, raskaat nostot, toistuvat ja yksipuoliset liikeradat sekä liikunnan ja omatoimisen lihashuollon puute. Parasta olisikin vaihteleva, kohtuullisesti kuormittava työ.

Anna hihnan kuljettaa

Kassapisteessä hihnat tuovat ja vievät tavarat eteenpäin optisen lukulaitteen läpi työntekijän kevyellä siirrolla, jolloin tuotetta ei tarvitse siirtää ja kääntää useita kertoja. Työntekijän ei tarvitse itse ohjata tuotteiden kulkua, vaan rajoittimet tekevät sen työntekijän puolesta. Edellä mainitut seikat vähentävät yläraajoihin kohdistuvaa kuormitusta kassatyössä. Hyvällä suunnittelulla ja työntekijöiden opastuksella voidaan ohjata ergonomisiin työskentelytapoihin ja vähentää työstä aiheutuvia haittoja. ■





Kassatyössä tärkeää:

* Anna liukuhihan hoitaa työnsä, älä turhaan kurottele tavaroita
* Ole mahdollisimman lähellä kassapöytää, jotta kurottelumatka pienenee
* Seistessä hyödynnä painonsiirtoa, niin yllät paremmin
* Säädä työtuoli ja jalkatuki itsellesi ergonomisesti sopivalle työskentelykorkeudelle
* Vuorottele istumista ja seisomista työvuoron aikana
* Seistessä voit lepuuttaa toista alaraajaa jalkatuella tai nojata kassapöytään
* Kun seisot, käänny keskivartalo hallittuna kokonaan työtehtävää kohti, jolloin vältetään selän kiertoja
* Käytä molempia käsiä symmetrisesti vuorotellen
* Nosta painavimmat tuotteet seisten, keskivartalo hallittuna ja liiku pienillä askelilla tai painonsiirtoa hyödyntäen
* Lue viivakoodit mahdollisimman pienellä liikkeellä lähellä kassapöytää, ranne keskiasennossa
* Työpäivän aikana on hyvä tehdä vastaliikkeitä ja venytyksiä, työkuormituksen vähentämiseksi
* Mahdollisuuksien mukaan vaihda työskentelysuuntaa päivän aikana
* Asiakkaan maksaessa kortilla, suorista ryhti, rentouta hartiat ja pidä pieni tauko

*****







PKO:n myymälöitä uudistetaan säännöllisesti. Kuvassa Jokke Nevalainen S-market Lieksasta.

Uudistuksia

PKO:N VÄHITTÄIS-KAUPASSA

TEKSTI: **TEIJA PERÄLÄ**
KUVAT: **TEIJA PERÄLÄ, MIKKO TIRKKONEN**

USEAT PKO:N S-MARKETIT uudistuvat tämän ja ensi vuoden aikana. Tavoitteena on saada myymälät ilmeeltään nykyaikaisiksi, asiakasystävällisiksi, energiapiheiksi ja ympäristöystävällisiksi. Lisäksi rakenteilla on kokonaan uusi S-market Joensuun Penttilään.

VIINIJÄRVEN S-MARKETIN uudistus valmistui marras-kuussa ja Kolin Sale marras-joulukuun vaihteessa. Molemmissa myymälöissä kylmäkalusteet vaihdettiin uusiin, ovellisiin ja energiatehokkaisiin malleihin. Samalla uusittiin miljöö, lämpimät hevikalusteet ja vaakapöydät sekä päivitettiin myymälän valikoima vastaamaan tämän päivän kysyntää.

Myös molempien kiinteistöjen öljylämmitysjärjestelmä vaihdettiin ilma-vesilämpöpumpputeknologiaan, jolloin kiinteistö lämpiää kylmätekniikan lauhdelämmöllä sekä ilmavesilämpöpumpuilla. Vain kovimmilla pakkasilla lämmityksessä käytetään sähköä.

Talotekniikan uudistukset varmistavat moitteettoman toiminnan seuraavat 15-20 vuotta ja myymälän energiankäyttö pienenee vähintään 30 prosenttia nykyisestä.

Vastaavat uudistustyöt toteutetaan **S-market Outokummussa** alkuvuodesta 2018 ja **S-market Polvijärvellä** syksyllä 2018.

S-MARKET ILOMANTSISSA aloitetaan uudistustyöt alkutalven aikana. Pääsiäiseen mennessä myymälän kylmä- ja pakastekalusteet vaihdetaan uusiin, ovellisiin kalusteisiin. Myymälään asennetaan myös uudet Led-valot sekä uusitaan ilmanvaihtoon liittyvä tekniikka.

S-market Enossa tehdään mittavimmat muutokset kevään 2018 aikana. Asiakkaille näkyvimmät muutokset ovat sisäänkulun, postin sekä kassojen uudet sijainnit. Myymälässä uusitaan kylmä- ja pakastekalusteet ja myös miljööhön tulee muutoksia. Led-valot Enossa uusittiin jo keväällä 2017.

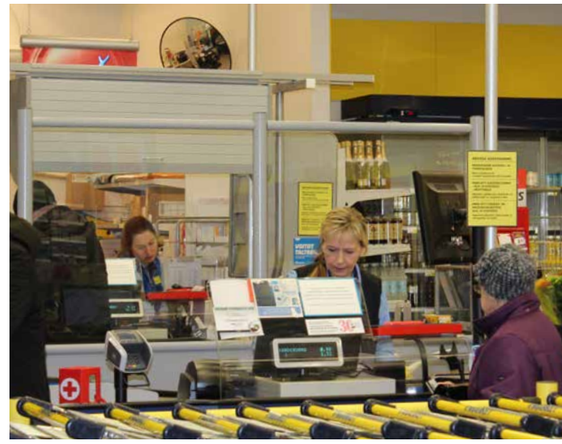
S-MARKET PENTTILÄN uuden, 880 m² myymälän rakentaminen on käynnissä, ja avajaisia on tarkoitus juhlia ennen juhannusta. Myymälän rakentamisessa huomioidaan erityisesti energiatehokkuusnäkökulmat. Uuden marketin katolle tulee S-market Lehmon tapaan aurinkosähköjärjestelmä, jonka aurinkopaneeleilla tuotetaan valoisaan vuoden aikaan noin 40 prosenttia yksikön energian tarpeesta.

PKO:n asiakasomistajat ja alueen asukkaat pääsevät vaikuttamaan uuden myymälän valikoimiin PKO:n nettisivuilla vuoden loppuun saakka avoinna olevan kyselyn avulla.

S-market Penttilänrannan valmistuttua PKO:lla on 28 S-marketia.

Muita ensi vuoden uudistuskohteita ovat **Lähi-ABC Kiteen** ravintola ja mittarikenttä, **ABC- Marjalan** ravintola sekä ensi vuonna 50 vuotta täyttävän **Sokos-tavaratalon** katutaso.

Myymälöitä uudistetaan säännöllisesti ilmeeltään, tekniikaltaan ja valikoimiltaan vastaamaan paremmin tämän päivän vaatimuksia. PKO:n tavoite on sekä kaikessa uudisrakentamisessa että myymälöiden remonteissa tehdä tiloista energiatehokkaat ja sitä kautta mahdollisimman ympäristöystävälliset. Lisäksi rakennusprojekteissa työllistetään pääsääntöisesti oman maakunnan urakoitsijoita. ■





Edukseen on kauppa muuttunut ja tavaratkin rupeaa jo löytymään, toteaa Viinijärven S-marketin vakioasiakas Helena Kaasinen kuvassa vas. Mukana kauppareissulla Helka Paavilainen.



S-market Penttilä avataan kesällä 2018.

TEE ITSE

jouluinen asetelma

TEKSTI: **S-KUKKAKAUPPA**
KUVAT: **S-KUKKAKAUPPA, HARRI MÄENPÄÄ**

Entäpä jos tänä jouluna askartelisit jouluisen asetelman alusta loppuun itse. Materiaalit saat S-Kukkakaupasta ja oheisia ohjeita seuraamalla onnistut varmasti.



Salmiakki-asetelman kokoamisohje

1. Tarvikkeet:
- Salmiakki-asetelma-astia
- Kukat:
  - Eustoma lila
  - Piikkiputki valkea
  - Israelin ruscus
  - Pieni nippu valkeaa sisalia
- Pieni pala märkäsientä

2. Tiputa märkäsieni vesiastiaan ja anna sen vajota rauhassa. Älä painele tai pyörittele sientä. Sienen kuuluu olla napakasti asetelma-astiassa, hieman muotoillen veitsellä se asettuu siihen mukavasti. Vuole veitsellä kulmat pois ja muoto hieman kuperaksi. Sieni saa jäädä astian pintaa korkeammalle.

3. Asettele sisal sienen ympärille ilmavasti. Sisalin on tarkoitus peittää sientä. Kasvit kiinnitetään sieneen sisalin lomaan. Leikkaa ruskuksesta työhön sopivan pituisia pätkiä terävällä veitsellä. Leikkauskohta aina lehtihankasen yläpuolelta, jolloin lehdet jäävät kappaleen yläreunaan ja kasvinvarsi jää sieneen laittamista varten pitempänä osana.

4. Asettele nämä lehdet sieneen haluamaasi järjestykseen. Huomioi että kaikkien kasvien varsia upotetaan sieneen vain noin 2–2,50 cm. Piikkiputkelle tehdään vastaavanlainen leikkaaminen. Kasvin varsi saa jää pidemmäksi sieneen kiinnittämistä varten. Myöhemmin leikkaat ne sopivan pituisiksi.

5. Asettele piikkiputket sieneen. Huomioi, ettet paina kukkia aivan sienen pintaan kiinni, näin työhön jää ilmavuutta. Mallityössä piikkiputket on aseteltu kulkemaan työn pituussuunnassa laidasta laitaan. Päätyjen kukat ovat pidemmällä varrella kuin keskellä olevat.

6. Eustomasta kukalle katkaistaan terävällä veitsellä tarvittavan pituinen varsi. Mallityössä eustomille on jätetty pidempi varsi asetelma-astian pituussuuntaan menevissä kukissa ja keskellä olevat kukat ovat hieman matalammalla.

7. Lopuksi tarkista että sisal on kauniisti ja kukat haluamassasi muodossa. Yksittäisiä kukkia on vielä mahdollista siirtää, muistaen vain aina leikata uuden imupinnan varteen ennen uudelleen paikalle asettelua. Muista lisätä astian vesitilaan vettä. Tarkista ja huolehdi ettei vesi pääse jatkossakaan loppumaan, jotta leikkokukat kestävät pitkään. Näin sinulla on itsetehty kaunis kukka-asetelma valmiina.

















S-RYHMÄN JALKAPALLOTURNAUS

MATKAMME KOHTI jalkapalloturnausta Helsinkiin alkoi perjantaina 8.9.2017 klo 16.00. Mukaan lähti bussillinen taitavia pelaajia. Mukana oli (kuvassa yläreunassa vasemmalta, **Emilia Koistinen**, **Sanni Porento**, **Kamil Lewandowski**, **Thanh Duong**, **Henri Lukkarinen**, **Roman Danilov**, **Anna Myller**, **Enni Nykänen** ja alhaalta vasemmalta, **Eemi Porento**, **Tuomo Pesonen**, **Lauri Laakkonen**, **Jere Falk** ja maalivahti **Asko Mononen**).

Perjantaipäivän matkustamisen jälkeen ilta oli vapaata oleskelua, jolloin jokainen sai valmistautua omaan tapaansa peleihin.

Lauantaiksi sattui sateinen ilma, muttei se meitä haitannut.

Pelasimme tasapelejä, voittoja ja myös yhden tappion, jolla pääsimme semifinaaleihin häviten toiseksiviimeisen pelin niukasti rangastuspotkukilpailussa.

Joukkueestamme nousi esille ensimmäistä kertaa maalilla ollut Asko Mononen. Maalilla olosta hän suoriutui erinomaisesti. Pelimme päättyivät pronssiotteluun, jonka voitimme. Turnaus päättyi Sokos Hotel Presidentissä järjestettyyn palkintojenjakotilaisuuteen, ruokailuun ja kisajärjestäjien tarjoamaan illanviettoon. Illalla kaulassamme roikkuivat pronssiset mitallit. Reissu oli kerrassaan mahtava.

TEKSTI: **SANNI PORENTO**

Osallistu lehden tekoon!
HALUAISITKO KIRJOITTAA
PKO SANOMIIN?
OTA YHTEYTTÄ PETRI.VAHA@SOK.FI



Toimialalta toiselle

TAI VAIHTELUA ARKEEN

TEKSTI: **TEIJA PERÄLÄ**
KUVAT: **TEIJA PERÄLÄ, JUHA PELLI**

PKO:n henkilökuntaa kannustetaan rohkeasti vaihtamaan toimialalta toiselle, osallistumaan koulutuksiin ja kokeilemaan tarjolla olevia keikkaluontoisia tehtäviä. **Sami Vuori** vaihtoi maralta ABC:lle ja on tyytyväinen päätökseensä. Parturi-kampaajaksi voi nyt opiskella oppisopimuskoulutuksella. Vaihtelua arkeen ja paljon lisää oppia tuo myös toimiminen bonusneuvojana.

Sami Vuori loihtii ABC-lounaasta gurmeeta

SAMI VUORI ON pitkän linjan PKO:lainen. Takana on 20 vuotta Hesburgerissa, Rossossa, Fransmannissa ja Torerossa. Syksyllä Sami aloitti ravintolavastaavana Siihtalan Lähi-ABC:lla.

– Mukava, että saa kiertää eri toimipaikoissa. Siihtala on nyt kotipesä, mutta mahdollisesti katson ruokatuotetta jatkossa muissakin yksiköissä, Sami kertoo.

– Absilla on mukava olla töissä ja minut on otettu hyvin vastaan. Lähi-ABC mahdollistaa oman tekemisen, vaikka tilaukset tehdäänkin edelleen ketjun kautta. Itse arvostan tuoretta ja paikallista tuotetta.

Syksyllä Siihtalan ABC:lla aloitti myös liikennemyymäläpäällikkö **Taru Juslén**.

– Tarun kanssa yhdessä opetellaan uutta ja tsempataan työntekijöitä porukalla. Sitähän se esimiestyö on, Sami toteaa.

– Henkilökunnasta meilläkin on pulaa, kuten alalla yleensäkin. Harjoittelijoitakin voitaisiin ottaa, jos niitä olisi tarjolla.

Myös asiakkailta on tullut hyvää palautetta. Ruokatuote saa kehuja ja asiakkaat jäävät helposti juttelemaan.

– Asiakkaat tykkäävät, kun heidän kanssaan juttelee. Aiemmin heitä tuli tervehdittyä vain avokeittiöstä patojen ääreltä.

Vaihto ABC:lle on ollut mieluisa uutinen myös Samin perheelle. Työajat ovat 4-lapsisen perheen isällä nyt aamupainotteiset ja yhteistä aikaa on enemmän.

– Suosittelen hyppyä ja uskallusta uuteen kaikille!

Parturi-kampaajaksi oppisopimuskoulutuksella

PKO:LLE HAETTIIN marraskuussa parturi-kampaajan oppisopimuskoulutukseen ensisijaisesti jo PKO:lla työskenteleviä henkilöitä. Helmikuussa 2018 alkavaan 1,5 – 2 vuotta kestävään parturi-kampaajien oppisopimuskoulutukseen valitaan 16 opiskelijaa, jotka työllistyvät S-parturi-kampaamoihin Joensuuhun ja Lieksaan. Koulutus toteutetaan yhteistyössä Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kanssa.

– Tässä on hieno mahdollisuus oppia uutta saman työnantajan palveluksessa, kertoo myyntipäällikkö **Mari Karhu** S-parturi-kampaamosta. Toivottavasti saadaan hyvä ja innokas ryhmä uutta ammattia oppimaan, hän jatkaa.

Hakijoiden kannalta oppisopimuskoulutus on kaikin puolin turvallinen vaihtoehto. Koulutukseen valituille tarjotaan työpaikka S-parturi-kampaamossa koulutuksen alusta lähtien, palkka myös koulutusjaksoilta, laaja-alainen koulutus parturi-kampaajan työhön ja lisäksi tietysti PKO:n ja S-ryhmän henkilökuntaedut.

Bonusneuvoja kertoo hyötyä ja iloa tuottavista asioista

PKO:N KOLME KERTAA vuodessa toteutettaville bonusneuvontakiertueille kootaan kymmenkunta bonusneuvojaa eri toimipaikoista. Kotipesä voi siis olla mikä PKO:n toimipaikka tahansa.

Asiakasomistajakampanjan aikana omasta yksiköstä irrottaudutaan 2–3 viikoksi. Lisäksi bonusneuvojat tekevät yksittäisiä neuvontapäiviä myymälöissä ja eri tapahtumissa. Bonusneuvojien koulutus sisältää sekä teoria- että myyntivalmennusosion.

Kiertueilla opastettavia asioita ovat asiakasomistajaksi liittämisen ohella mm. sähköinen bonuslaskelma, kuitittomuus / takuukuittipalvelu, S-mobiili ja Huhuu, sähköisen markkinointiluvan kerääminen sekä S-Pankin hyötylaskuri. Kaikki omistajille hyötyä ja iloa tuottavia asioita!

Bonusneuvojakiertue tuo mukavaa vaihtelua arkityöhön, mahdollisuuden tutustua asiakkaisiin ja henkilökuntaan ympäri maakuntaa sekä roppakaupalla oppia asiakasomistajuudesta ja S-Pankista omaan yksikköön vietäväksi.

S-Pankki täytti lokakuussa 10 vuotta.
Kuvassa vas. S-Pankin myyntipäällikkö Antti Eronen, maran harjoittelija Elina Holopainen sekä Bonusneuvoja Kai Tervonen.





PARTURIEN VUORONUMEROT SIIRTYIVÄT NETTIIN

S-PARTURI-KAMPAAMOJEN vuoronumerojärjestelmä on siirretty nettiin. Prisman toimipisteessä järjestelmä otettiin käyttöön elokuussa ja Sokoksen toimipisteen osalta mukaan lähdettiin marraskuussa.

Uusi vuoronumerojärjestelmä kehitettiin yhteistyössä Blockware Oy:n kanssa. Lähtökohtana kehitystyölle oli vuoronumeron seuraamismahdollisuuden siirtäminen nettiin, jolloin asiakas voi käydä ostoksilla Prismassa omaa vuoroaan odotellessaan.

Vuoronumeron seuraaminen ei vaadi erillisen sovelluksen asentamista puhelimeen, vaan järjestelmä toimii S-parturi-kampaamoiden nettisivujen kautta. Vuoronumeroa voi seurata omalta tietokoneeltaan tai mobiilissa.

– Asiakkaat ovat ottaneet uuden järjestelmän positiivisesti vastaan. Internetissä toimivan vuoronumeroseurannan johdosta asiakas voi jo kotona katsoa jonotustilanteen, mutta jonoon ei voi liittyä netissä. Toki on niitäkin asiakkaita, joille kosketusnäytölliset laitteet ja internet ovat vieraampia. Pyrimme neuvomaan heitä systeemin käytössä mahdollisimman hyvin, myyntipäällikkö **Mari Karhu** S-parturi-kampaamosta kertoo.

– Järjestelmä on helpottanut hurjasti myös omaa työtämme. Enää odotusaikaa ei tarvitse arvioida itse, eikä siihen kulu aikaa. Järjestelmästä on saatavana myös toiveidemme pohjalta toteutettuja seurantaraportteja kuten mm. asiakasmäärät, asiointiajat sekä keskimääräinen odotusaika. Raportteja voidaan hyödyntää myös työvuorosuunnittelussa, Mari jatkaa.

Nonstop-vuoronumeropalvelun käyttäjistä löytyy miehiä, naisia ja kaikenikäisiä ihmisiä. Kävijämäärät vaihtelevat viikonpäivien mukaan. Keskimäärin Prisman yksikössä palvellaan n. 130 asiakasta päivässä.

– Järjestelmä on ehdottomasti tätä päivää ja sitä tullaan kehittämään edelleen. Vanhaa systeemiä ei haluta enää edes muistella, Mari naurahtaa.

– Mieleenpainuvin asiakaspalaute saatiin, kun n. 80-vuotias rouva saapui rollaattorilla Prisman toimipisteeseen, kaivoi älypuhelimen käsilaukustaan, nappasi sillä vuoronumerolaitteen kyljestä qr-koodin, jolla pääsee suoraan vuoronumeroseurantaan nettiin ja totesi: Vihdoin tekin olette päässeet tähän päivään!

TEKSTI: **SARI VARA** KUVA: **TEIJA PERÄLÄ**

UUSI INTRA-TYÖKALUMME
WORKPLACE BY FACEBOOK

ENSI VUODEN AIKANA S-ryhmässä otetaan käyttöön moderni, sisäinen sosiaalisen median työkalu, Workplace. Se on sovellus älypuhelimessa, ja sitä voi käyttää myös tietokoneella ja tabletilla.

Workplace tavoittaa mahdollisuuksien mukaan kaikki työntekijät ja työryhmät voivat myös käyttää sitä keskinäiseen viestimiseensä. Se myös korvaa jatkossa nykymuotoisen Sintran.

Workplacen käyttöönotto etenee porrastetusti, ja eri henkilöstöryhmät otetaan mukaan eri vaiheissa. Sintran sisällöille etsitään parhaillaan uusia koteja. Osa tulee Workplaceen, osa muihin olemassa oleviin järjestelmiin.

Workplacessa käyttäjät kuuluvat jatkossa oman työnsä kannalta oleellisiin ryhmiin kuten esim. ”S-market Kontiolahti” ja ”PKO Viikkotiedote”. Halutessaan henkilöstö liittyy muihin ryhmiin, kuten ”Ässä – S-ryhmän uutisia”. Työntekijän Workplace-sisällössä näkyvät ne julkaisut, jotka on tehty ryhmissä, joihin hän kuuluu.

Workplace avaa sisäiselle viestinnälle paljon uusia mahdollisuuksia:

- Henkilöstöviestinnän ja osuuskaupan uutisten tavoittavuus kasvaa, ja henkilöstö saa enemmän työhön ja työnantajaan liittyvää tietoa.
- Reaaliaikaisuus valttina!
- Workplace mahdollistaa videot ja graafit, joista voi somemaisesti tykätä ja kommentoida.
- Workplace ja siihen kuuluva pikaviestin Workchat poistavat tarpeen WhatsApp- ja muille ulkoisille some-ryhmille, joista EU:n tietosuoja-asetus pakottaa joka tapauksessa luopumaan.
- Workplacessa vuorovaikutus, keskusteleminen ja palautteenanto lisääntyvät.
- Entistä avoimempi viestintä vahvistaa yhteisöllisyyden tunnetta ja me-henkeä osuuskaupassa

Workplacessa jokaisesta tulee halutessaan viestijä. Osa viestii aktiivisesti, osa harvoin. Tärkeää olisikin saada mahdollisimman moni mukaan, jotta saamme Workplacen tarjoamat mahdollisuudet hyödynnettyä täysimääräisinä!

Ossi evästää huolehtimaan terveydestä

UUSI OSSI-KAMPANJA on ilmestynyt. Laitattehan toimipaikkoihin lähetetyt julisteet esille taukohuoneisiin. Ossi ottaa kantaa ajankohtaiseen asiaan ja kehottaakin kaikkia PKO:laisia huolehtimaan omasta hyvinvoinnista monipuolisen liikunnan ja terveellisen ruokavalion avulla.

Raskaan päivän jälkeen sohva kutsuu ja houkutus on suuri. Kun muutaman kerran viikossa lähtee reippaasti liikkumaan, on paremmat edellytykset kohdata arjen haasteet. Lisäksi säännöllinen ja terveellinen ruokavalio auttaa jaksamaan koko päivän ja pitää aineenvaihdunnan käynnissä.

Vaihtakaa ajatuksia työryhmän kesken ja kannustakaa toisianne. Ota kaveri mukaan, jos kynnys aloittaa on liian korkea. Apua saat työterveyshoitajilta ja työsuojeluhenkilöstöltä.

Mukavaa joulun odotusta!

RIITTA, ANJA JA JARI







Voit osallistua sen päivän juhlaan joka Sinulle parhaiten sopii.
Ilmoittautumiset sari.vara@sok.fi toimipaikoittain 6.1.2018 mennessä.

PKO jälleen ykkönen!

Jo neljättä vuotta peräkkäin PKO voitti osuuskauppavertailun liiketoiminnan kehittämisessä. Tuoreen syyskuussa julkaistun selvityksen mukaan PKO:n pisteet olivat 45/50. Seuraavilla sijoilla olivat osuuskauppa KPO ja PeeÄssä.

Osuuskauppavertailussa kaupat arvioidaan viidellä liiketoiminnan mittarilla: liikevaihdon ja jäsenmäärän muutos prosentuaalisesti, liikeylijäämä suhteessa taseen keskiarvoon ja liikevaihtoon sekä kaupan omavaraisuus. Olimme tässä Pellervo-seuran tekemässä tutkimuksessa ykkönen jo neljättä vuotta peräkkäin. Pellervo-seura on palvelu- ja yhteistyöjärjestö, joka edistää osuustoimintaa yrittämismallina ja osuuskuntaa kilpailukykyisenä yritysmuotona.

– Kiitos tästä hyvästä työstä jokaiselle PKO:laiselle! Tuollaiset luvut tekee tämä meidän hyvä porukka eli esimiehet ja koko henkilöstö yhdessä. Nyt jatketaan hyvää kehittämistyötä ja tavoitteenamme on pitää piikkipaikka myös ensi vuonna.

Matkailu tuo kasvua

Liiketoimintojen kehittämisestä haluan nostaa erityisesti Bomban esiin. Nurmeksessa sijaitsevaan Bombakylpylähotelliin tehty noin 6 miljoonan euron investointi on otettu erittäin hyvin alueella vastaan. Uudistettu kylpylä on saanut kiitosta niin tiedotusvälineissä, sosiaalisessa mediassa kuin spontaaneissa omistajapalautteissakin. Samaa viestiä kertoo myös liiketoiminnan kehittyminen eli kävijämäärät ovat olleet hyviä.

Maakunnan matkailun rakenteiden kehittäminen on koko osuuskaupan näkökulmasta erittäin tärkeä strategiatason asia. Nyt kun Pielisen allasta eli Kolia ja Bombaa päästään markkinoimaan yhdessä, on mahdollisuus houkutella yhä enemmän turisteja alueelle. Turismi tuo kaikille toimialoillemme kasvua, koska he kuluttavat euroja varsinaisen matkakohteen lisäksi myös vähittäiskaupan sekä palveluliiketoimintojen yksiköissä.

Kiitos!

Kasvua tulee hakea jokaisessa yksikössämme joka päivä. Tämän vuoden kymmenen ensimmäisen kuukauden osalta myynninkehitysindeksimme PKO:n tasolla on 105, mikä on erittäin hyvä saavutus. Kuten tuosta viereisestä kaaviosta huomaatte, parhaiten myynti on kehittynyt tammi-lokakuussa Kolilla ja Kimmelissä.

Kiitos kaikille erinomaisesta työstä, ja erityiskiitos kyseisille yksiköille!

Ennusteen mukaan meillä on tänä vuonna mahdollisuus puhkaista verollisessa myynnissä 400 miljoonan euron raja. Olemme siis hyvissä asemissa valmiina yhteen vuoden kiivaimmista myyntisesongeista eli pikkujoulukauteen ja joulukauppaan. Tsemppiä kaikille myyntiponisteluihin!

Kehitystyö jatkuu

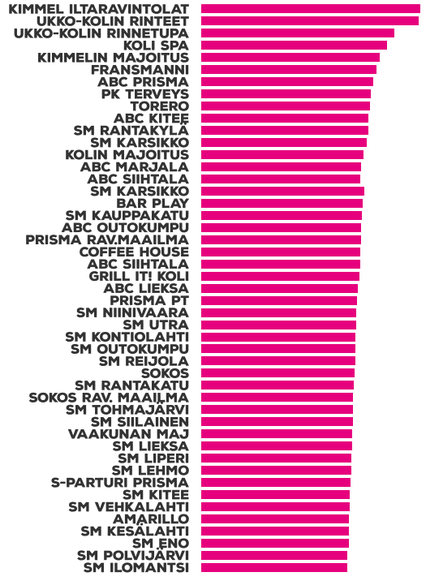
Luonnollisesti myös ensi vuodelle tavoittelemme kasvua eli haemme 3,5 prosentin myynninkasvua. Vain taloudellisesti vakaa toimija voi huolehtia hyvin henkilöstöstään ja kehittää omistajilleen entistä parempia palveluja.

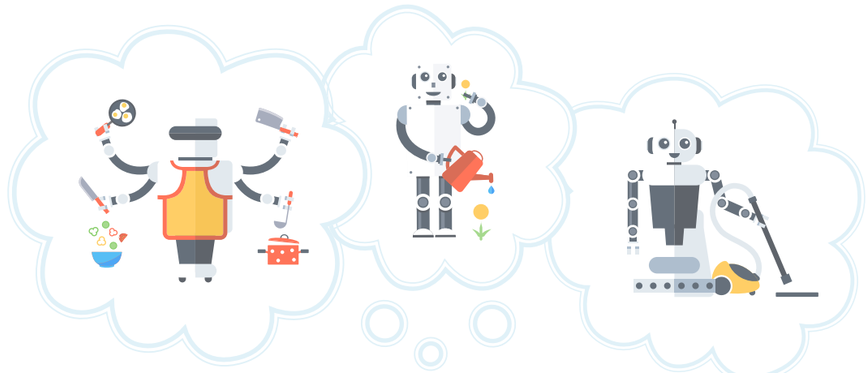
Hyvää joulunalusaikaa kaikille!



JUHA KIVELÄ
toimitusjohtaja

MYYNNIN KEHITYS 1–10 2017





Pitääkö robotteja pelätä?

Elämme neljännen teollisen vallankumouksen aikaa. Digitalisaation ja sen viimeisimpien ilmentymien, robotiikan ja keinoälyn, ilmentymät alkavat näkyä arkielämässä. Pelottelevissa uutisotsikoissa huudetaan väsymättömien robottien ottavan tehdäkseen ihmisten rutiinityöt. Keinoäly ratkaisee ongelmia, joita ei koskaan aiemmin ole pystytty ratkaisemaan. Kaiken lisäksi tämä tapahtuu oikeasti ja vieläpä salamannopeasti ja kustannustehokkaasti. Tätä disruptioksi kutsuttua muutosta tapahtuu kaikilla toimialoilla, kaikkialla maailmassa.

> ”Luottamus on digitaalisen vuorovaikutuksen valuuttaa.”

Kehitys voi alkuun vaikuttaa pelottavalta. Asiaan perehtymällä pelko muuttuu kuitenkin nopeasti uteliaisuudeksi ja innostukseksi. Robotit ovat vielä riippuvaisia ihmisen kyvystä ohjelmoida niitä. Robotiikalla voidaan vasta korvata työvaiheita ihmisen tekemästä työstä, ei kokonaisia työpaikkoja. Lopulta meillä ihmisillä on ylivoimainen voima robotteja vastaan, mikäli kehitys tuntuu liian nopealta. Vedetään töpseli seinästä.

Robotiikkaa ei siis todellakaan kannata pelätä, mutta kehitystä ei voi myöskään aliarvioida. Asian kieltäminen johtaa nopeasti siihen, että putoaa kehityksen kelkasta ja menettää robotiikasta saatavan kilpailukyvyn. Robotiikasta on nimittäin meille jo nyt todella paljon apua. On olemassa asioita joita ihminen ei pysty päättelemään yhtä hyvin ja nopeasti kuin keinoäly. Keinoäly on ylivoimainen ihmiseen verrattuna muistin määrässä ja lukemisen nopeudessa. Olemme jo melko lähellä tilannetta, jossa robotit tietyissä tehtävissä alkavat toimia täysin itsenäisesti ja jopa opettaa ihmisiä.

Miten osuuskauppojen tulisi suhtautua robotiikkaan ja keinoälyyn? Valittavissa on kaksi polkua, voimme kieltää vallitsevan kehityksen tai elää kehityksessä aktiivisesti mukana. Päätös on todella tärkeä. Tässä murroksessa on samanlaisia elementtejä kuin aikanaan, kun suomi alkoi kaupungistua. Silloin kielsimme vallitsevan kehityksen, jäimme maaseudulle ja päätös vei meidät lähes perikatoon. Nyt uskon meidän olevan viisaampia ja paljon on jo tehtykin, mutta merkittävät panostukset robotiikkaan ja keinoälyyn ovat kohdistuneet toistaiseksi vielä prosessien tehostamiseen eikä niinkään jäsenrajapintaan, jossa kilpailu lopulta tullaan käymään.

Meillä on ainakin yksi huikea etu kilpailussa muita toimijoita vastaan. Olemme käyttäjiemme omistamia ja meille on sydämen asia olla luotettava kumppani jäsenillemme digitalisoituvassa yhteiskunnassa. Luottamus on digitaalisen vuorovaikutuksen valuuttaa. Jos luottamusta ei ole, niin silloin ei ole liiketoimintaakaan. Käyttäjäomisteisena toimijana jäsenten datan huolellinen varjelu on meillä DNA:ssa, se on meille todellinen kilpailuetu.

Mukavaa joulun odotusta.

ANTTI VARIS
talousjohtaja



Port Payé
Finlande
124522
Posti Oy

PRIORITY

SUOMALAISTA PALVELUA

Posti Green

LISÄALENNUS -10% PKO:N HENKILÖKUNNALLE!



Nyt jos koskaan kannattaa tulla kutittelemaan makuhermojaan Pan Buddhaan ja tutustua uuteen ruokalistaamme. **Saat 10% lisäalennuksen normaalin -25% alennuksen lisäksi.** Tervetuloa!

Etu voimassa tällä kupongilla ja henkilökuntatiedolla varustetulla S-Etukortilla 31.1.2018 saakka.
Ei koske alkoholituotteita.

Pan Buddha, Torikatu 20, Joensuu.
Puh. 010 7623 440
raflaamo.fi/fi/joensuu/pan-buddha
/panbuddha / @panbuddhajoensuu

Palvelemme
ma-ti 11-14 (lounas) & 17-21 (À la carte),
ke-pe 11-14 (lounas) & 17-22 (À la carte),
la 12-22 (À la carte), su suljettu

PAN BUDDHA
ORIENT KITCHEN

Hyvää joulua toivottaa Sokoksen henkilökunta!

SAAT TÄLLÄ KUPONGILLA HENKILÖKUNTAEDUN LISÄKSI JOENSUUN SOKOKSESTA

10€ alennus annetaan henkilökuntaedun jälkeen yli 50€ loppusummasta. Etu ei koske S-Etutuotteita, tilaus- ja toimitusmyyntituotteita, Marimekon kankaita, veikkaus-, lahjakortti- ja oppikirjaostoksia, kosmetiikan tuotepakkauksia, makeisia eikä postimerkkejä. Ei voi yhdistää muihin tarjouksiin tai alennuksiin. Yksi kuponki / ostokerta.

10 €

ALENNUKSEN NORMAALI-HINTAISTEN TUOTTEIDEN YLI 50 € KERTAOSTOKSESTA

0 295053 210159

SOKOS JOENSUU
ma–pe 9–20 (ke 6.12. 9–18, ma 25.12. suljettu, ti 26.12. 12–18),
la 9–18, su 12–18 (su 24.12. 9–14)
www.sokos.fi #sokosjoensuu facebook.com/sokosjoensuu

Etu voimassa tällä kupongilla ja henkilökuntatiedolla varustetulla S-Etukortilla 24.12.2017 saakka.

SOKOS

Viihderavintola Las Palmas

Ota reilu ote yöelämästä!



Tällä kupongilla PKO:n henkilökunnalle

KUOHUVIINIPULLO

myös alkoholiton vaihtoehto

10 €

(Opera Brut, 75 cl, 11%) Etu voimassa tällä kupongilla ja henkilökuntatiedolla varustetulla S-Etukortilla 31.1.2018 saakka Las Palmas Joensuussa.

Las Palmas Joensuu, Koskikatu 5–7 | Avoinna to–la 20–04 laspalmasjoensuu.fi