

Leipä yrittäjän tiellä pitää

Puustellin Leipomossa Pielavedellä leipää leivotaan perinteisin menetelmin ja samalla reseptillä vuodesta 1965.

Hyvin on pyörineet pullat kirvesmiehen käsissä. Pekka Savolainen vaihtoi kirveet kaulimeen 2000-luvun alkupuolella, kun hänen lankomiehensä luopui leipomoyrityksestä. Sesonki-tuotteet mukaan lukien yli sata lajia leipomotuotteita valmistuu nykyisellään 12 hengen voimin Puustellin Leipomon perheyri-tyksessä. Päivittäin leivotaan 40-50 erilaista tuotetta.

“Eipä ole lähetty perinteisten leipien mallia muokkaamaan, hyvin on kauppansa tehnyt. Toki uusia tuotteita kehitellään koko ajan. Leipä tehään meillä ihan perinteisin menetelmin käsityönä, ei ole linjastoja, tietennii taikinakonneet on”, tuumii Savolainen.

Koulutus tulee tarpeeseen

“Innostuin lähtemään mukaan heti, kun Ylösen Matti ensimmäisen kerran soitti, tais keste viis minuuttia se puhelu. Kun pääsee mukaan tämmöseen hankkeeseen, se on omiaan herättelemään yrittäjälle itelleen sitä uuden oppimisen tarvetta, mitä ei arjessa huomaa, kun pyörii omien ajatustensa kanssa.”

Puustellin leipomossa on aloitettu tarpeen kartoitukset ja Ylönen on käynyt jo pitkät keskustelut yrittäjän kanssa. Seuraavana ovat vuorossa työntekijät, joilta itseltään kuullaan millaista koulutusta he kokevat tarvitsevansa.

Yrittäjä itse sanoo tarvitsevansa koulutusta myynnin ja markkinoinnin osalta ja johtamistaitoja hän sanoo oppivansa mielellään lisää.

“Minä oon hirveen huono myymään, mutta oon kehittännä semmosen strategian, kun tuotekehityspuoli on enemmän

omaa alaani, että teen niin hyviä tuotteita, että ne myy ite ihessä”, myhäilee Savolainen.

“Meillä palvelaan yrittäjää hänen aikataulujensa mukaisesti, töitä tehdään vaikka ilta-ai-kaan, jos on tarpeen”, toteaa itsekin pitkään yrittäjänä toiminut, hankemies Matti Ylönen.

Pekka Savolaisen mukaan työntekijät suhtautuvat lisäkoulutukseen erittäin positiivisesti, jopa itse kyselevät mahdollisuuksia suorittaa ammattitutkintoja.

“Enkä oo niitä haluja hirveesti toppuutellu.”

Uusia tuotteita ja lisää tuotantotilaa

Puustellissa on meneillään uusien, gluteenittomien tuotteiden koeleivonnat.

Leipuri Pekka Savolaisen mukaan gluteenittomien tuotteiden kysyntä kasvaa koko ajan. Hänen mukaansa tietoisuus asiasta on kasvanut ja gluteenittomia tuotteita haluavat muutkin



MARKUS SJÖBERG

Leipuri Pekka Savolaisen mukaan gluteenittomien tuotteiden kysyntä on valtavasti kasvanut. Kohta niitä saa Puustellin Leipomosta.

kuin keliakikot.

Jatkossa Puustellin Leipomosta saa gluteenittomina leivät, sämpylät, pullat, riisipiirakat, kakut ja muut konditoriatuotteet.

“Tavoitteena on saada gluteenittomina ihan samat tuotteet kuin muutenkin”, toteaa leipuri.

Gluteenittomien tuotteiden leipomiseen tarvitaan omat,

erilliset tilat. Puustelli on vuokrannut lisää toimitilaa, koneisiin ja kalustoon on pitänyt tehdä muutamien kymmenien tuhansien investointi. Uuden tuotannon myötä yritys palkkaa myös yhden henkilön lisää. Uusien tuotteiden parissa aloittaa vanhempain lomalta palaava Arja Savolainen.

Artteli on koulutuksista innoissaan

Artteli yllättää matkailijat ja vierailijat ihmeen ihanalla kaupallaan.

“Se ei ole todellakaan yksi ja kaksi asiakasta, jotka ovat ensi kertaa meille tullessaan ihmetelleet, että miten näin pienellä paikkakunnalla voi olla tällainen kauppa ja tällaiset valikoimat”, iloitsee kauppias **Reeta Lyytinen**.

Matti Ylönen Yritys oppii ja menestyy -hankkeesta, on Arttelille tuttu jo edellisestä koulutushankkeesta ja Reeta Lyytinen oli hankkeen palveluihin tyytyväinen.

“Olin jo varma, kun soitin



MARITA LESKINEN

Arttelin väki haluaa mahdollisimman konkreettista ja räätälöityä koulutusta, josta on oikeasti hyötyä bisnekselle. Edessä Reeta Lyytinen, Salli Lyytinen, Vieno Mensonen ja Yritys oppii ja menestyy -hankkeen Matti Ylönen.

Matille, että haluamme alkukartoituksen, että ilman muuta sinne on niin kova tunku, ettei enää

mukaan mahduta. Kyllä kaikkien pitäisi käyttää hyväkseen tällainen ilmainen palvelu, sitä niin

sokeutuu omalle tekemiselleen, että välillä on hyvä edes käydä jossakin jotakin kuuntelemaan, aina tarttuu uusia ideoita itselle”, toteaa Reeta.

Artteli haluaa profiloitua erityisesti sisustus- ja vaatekaupaksi. Marimekko on yksi vahva merkki, mutta Artteli on runsaasti laajentanut valikoimiaan. Samalla Artteli on lahjatarakauppa, kukkakauppa ja hautausoimisto ja kesäaikaan asiakkaita palvelee myös Konttikahvila.

Kartoitus on tehty ja koulutuksia räätälöidään

Alkukartoituksessa kuunnellaan ensin yrittäjää ja hänen koulutustarpeitaan. Seuraavaksi haastatellaan jokainen työntekijä ja kuunnellaan millaista koulutusta he tarvitsevat.

“Tarjoamme yrityksille mahdollisuutta kartoitukseen, jossa selvitetään, missä yrityksen kanssa mennään, onko tarvetta kehittämiselle ja koulutautumiselle. Kun yrittäjää ja työntekijöitä on haastateltu, tehdään niiden pohjalta “matriisi”, josta sitten on helppo havaita, millaista koulutusta ruvetaan räätälöimään”, kertoo Matti Ylönen.

Kartoitusvaihe on kaikille yrityksille maksutonta eikä edellytä koulutuksiin osallistumista. Kaikki koulutukset eivät välttämättä tule juuri tämän hankkeen kautta, vaan hankkeella on yhteistyökumppaneita, joiden kanssa mietitään isompia kokonaisuuksia.

Arttelissa kaikki työntekijät ovat koulutuksista innoissaan ja harkitseepa joku ammattitutkinnon suorittamistakin.

YOM:n tavoitteena todellisten koulutustarpeiden etsiminen ja ratkaisu

- Yritys oppii ja menestyy on vuoden alussa käynnistynyt 2-vuotinen Savon Yrittäjien hanke, jossa Kehitysyhtiö SavoGrow on osatoteuttajana. Päärahoittaja on ESR. Mukana ovat myös kunnat.
- Tarkoituksena on edistää yritysten henkilöstön liiketoimintaosaamisen ja yritysten kilpailukykyä, tuottavuuden sekä kasvumahdollisuuksien vahvistamista.

- Tavoitteena saada yritykset ymmärtämään digitalisoinnin merkitys tulevaisuuden kilpailukykyyn ja uudistumisen kannalta.
- Hanke tarjoaa maksuttoman osaamisen kartoituksen, joka kattaa niin yrittäjän kuin työntekijöidenkin osaamisen. Sopii myös yksinyrittäjille.

- Kartoitusten perusteella toteutetaan koulutuksia vastaamaan yritysten todellisia tarpeita.
- Digitalisointi on mukana kaikissa koulutuksissa.
- Koulutuspäivän hinta on 100 € / päivä / osallistuja.
- Koulutuskalenteri: www.savogrow.fi/ajankohtaista tai www.facebook.com/oppivayritys

MATTI YLÖNEN
yritysyhteyshenkilö
Kehitysyhtiö SavoGrow Oy
p. 020 746 4621
matti.ylonen@savogrow.fi



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

Euroopan unionin
rahoittama

SAVOGROW
KEHITYSYHTIÖ

Jalkalantie 6, 77600 Suonenjoki
savogrow@savogrow.fi
www.savogrow.fi