

# Joulun voi viettää luomusti

Hia Sjöblom

Onko tämä kauppa, kahvila vai peräti kotoinen olohuone? Istun pehmeässä sohvassa, hörppään höyryvää kahvia ja ympärillä kuuluu iloinen puheensorina. Vilniemen Valinnan kauppias Marko Suomenen hoitaa välillä Matkahuollon ja postin hommia, rientää sitten taas lihatiskille.

- Kyllä joulun voi viettää täysin luomusti, hän sanoo.

- Eikä tarvitse tinkiä perinteistä, ei edes kinkusta. Vilniemestä saa luomukinkkua, joka tulee raaseporilaisesta West Charkista. Tuoresuolatun kinkun tilauksilla on jo kiire, sillä kysyntä on vuosi vuodelta kasvanut.

Luomukauppias kertoo itsekin syövänsä hillitysti lihaa. Sen valintaan taas vaikuttaa ratkaisevasti, miten eläintä on pidetty.

- Stressaantuneen sian liha ei voi maistua hyvälle, hän sanoo ja kertoo, että ruuan valintaan vaikuttaa vahvasti sen tausta. Ruuan pitää olla puhtaasti ja eettisesti tuotettua.

Kauppaan poikennut Merja Hentunen innostuu kertomaan, miten hyvältä luomupossun ulkofilee maistuu keksällään grillattuna.

- Sen rasvakin on suurta herkkua, eikä se kutistu olemattomiin paistettaessa. Kilohintakin on siis täysin vertailukelpoista tehotuotetun lihan kanssa.



Kaupassa auttelevan Pirre Kouhian ja kauppias Marko Suomenen lahjavinkki on raakasuklaan valmistuspaketti ohjineen.

## Kuivahaukea läheltä

Marko Suomenen on kyläkauppias kolmannessa polvessa. Hän jatkoi kauppiana äitinsä jälkeen ja on luotsannut vaimonsa Maria Vihlerlaakso-Suomenen kanssa teijolaiskylässä olevan myymälän uuteen uskoon. Iloelossa panostetaan puhtaasti tuotettuun ruokaan.

Valikoimassa on lähellä tuotettua ja luomua. Osa luomutuotteista tulee tosin kau-

kaa. Ne hankitaan keskitetysti Satotukun kautta.

Joulua valmistelevalle tarjolla on luomujuureksista valmistettuja lanttu- ja porkkana-oseita. Kokeilunhaluisille kylmäkaapista löytyy egyptiläistä bataattia, jonka sisus on viti-alkoista. Kahvikupposten ääressä asiakkaat vaihtavat kokemuksia ja juttelevat resepteistä.

Kalatiskiä ei Vilniemen Valinnassa ole, mutta lihatiskin

päällä on kori, missä särkisalolaisen runoilija-kalastaja Janne

Raution kuivattua haukea on tarjolla paperipusseissa. Rautio on herkuttelija, joita syksyllä ilmestyy kirja muun muassa ros-kakalaresepteistä.

## Yhdessä ja läheltä

Kauppias kertoo häntä vaivanneesta ihottumasta, joka työnsi kohti lisäaineettomia valintoja.

- Miksi ruuan pitää olla täynnä kaikenlaisia E-aineita? Miksi emme voisi syödä niin kuin ennenvanhaankin syötiin, eli luonnollisesti tuotettua ruokaa?, Marko Suomenen haastaa.

Hän ei saarnaa, ja iso osa asiakkaista onkin "sekakäyttäjiä". Luomusta haetaan lisämakua ja -potkua. Myynnissä olevat somat piparkakkulat ovat lähituotantoa, vaikkeivät luomua olekaan. Ne paistettiin ja koottiin Meri-Teijon Marinassa.

## Potkua kansallispuistosta

Mutta miten ihmeessä pienessä kylässä piisaa asiakkaita erikoiskauppaan, missä ruuan li-

säksi myydään käsitoita ja muita paikalliserikoisuuksia?

Tieto kulkee suusta suuhun ja sosiaalisessa mediassa. Jotkut bloggarit ovat löytäneet Vilniemen Valinnan ja iso osa myynnistä tapahtuu verkko-kaupan kautta. Suomenen sanoo, että heiltä järjestyy myös kotiinkuljetus.

Päätös Teijon kansallispuiston perustamisesta otettiin riemulla vastaan Vilniemen Valinnassa, joka sijaitsee aivan tulevan puiston kyljessä.

- Se on fantastinen päätös. Se tuo varmasti meillekin lisää asiakkaita, Marko Suomenen riemuitsee.



- Konesiirrot ja teollisuusmuutot
- Koneasennukset
- Kaikki tehdaspalvelutyöt
- Teollisuuden purkutyöt
- Koneiden ja laitteiden pakkaus

**premet**

Premet Engineering Oy  
Karmäentie 6, Salo  
puh. 040 848 9029  
contact@premet.fi www.premet.fi

# Kymmenen vuoden uurastus palkittiin

Halikkolaisen Talonmiespalvelu Asko Määttä Oy:n toimitusjohtaja omaa herisyttävän naurun. Positiivisella miehellä on tosin aihettakin hymyyn, sillä kulunut vuosi on ollut varsin mukava saavutuksiltaan.

-Keväällä kahviteltiin firman 10-vuotisjuhlan kunniaksi ja nyt tämä. Onhan se hienoa kun huomaa, että tätäkin työtä arvostetaan. Kunniat ei ole yksin ansaittua, kiitos kuuluu hyvälle työntekijöille, sanoo Määttä nöyränä.

Määttä aloitti alalla jo 90-luvun alussa, joten kokemusta ja näkemystä alalta löytyy.

-10 vuotta sitten kun perustin firman, ehdin olla vain muutaman kuukauden yksin, kunnes piti palkata lisätyövoimaa. Silloin minulla oli vain kymmenkunta kiinteistöä ja nyt niitä on puolitoistasataa.

Asiakaskunta on kaiken ikäistä 10 kilometrin säteellä Halikon toimipisteestä.

-Yhtään samanlaista päivää ei ole ollut ja se onkin homman suola.

Määttä työlistää tällä hetkellä yhdeksän henkilöä. Lisäksi oppisopimuksella on vielä yksi henkilö. Tulevaisuuden suunnitelmiin kuuluu maltillinen kasvu.

-Meillä ei ole onneksi vielä huonot ajat näkyneet. Hom-

mat ovat kokoajan vain lisääntyneet ja tarkoitus olisikin, että saisi pysymään sen tällaisena tai sitten hieman laajentaa, mieltii Määttä.

Määttä työpäivät venyvät usein 10-12 tunnin mittaisiksi, muiden työmiesten päivät ovat hieman normaaliempaa luokkaa.

-Työtä on laidasta laitaan, aina lampun vaihtamisesta vaikkapa vessan korjauksiin. Päivystämme 24 tuntia vuorokaudessa ja lumen tultua teh-

dään vielä pidempää päivää.

Pitkien työpäivien vastineeksi yritys ehtii harrastamaan muutamia kertoja viikossa keilausta.

-Aloitin puolitoista vuotta sitten ja paras saavutus on tähän mennessä ollut Olvi Openin kakkossija.-ah.

Asko Määttä pitää työssään parhaana puolena monipuolisuutta. -10 vuoden aikana ei ole vielä samanlaista päivää vastaan tullut.



Pari yllättävän hyvää syytä tuoda toimintasi Somerolle:

Säästät yllättävän paljon

- korotetun investointituen alueella
- kevyempi verotus kuin naapureilla
- edulliset tontit ja toimitilat, esim. Harjun teollisuusalueella tontti 1,75€/m<sup>2</sup>

Sijoitut yllättävän keskelle

- keskellä Etelä-Suomen kasvukeskuksia
- rahtiliikenteen keskiössä

**Somero**  
juttu tääl onnistuu