

The background is a light gray gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance.

MAATALOUSTILITOIMISTO HANNU MUSTONEN

YRITYSVIERAILU 16.11.2016

Kirjanpito?



Kuva Hannu Mustosesta

Mustonen toimii kirjanpitäjänä yhdistyksille, yrityksille, maataloille sekä yksityisille yrittäjille.

Mustosen työtehtäviin kuuluu veroilmoitusten tekeminen, kuittien ja asiakirjojen järjesteleminen sekä Venäjän viisumien tekeminen.

Hannu Mustonen yrittäjänä

Hannu Mustonen aloitti alalla vuonna 1986, mutta virallisesti yritys perustettiin vasta vuonna 1988. Ensimmäinen asiakas oli hänen maatilansa lomittaja.

Alalle hän päätyi jäätyään kotiin hoitamaan pieniä lapsiaan ja päätti hankkia työn, jota voi tehdä kotona samalla, kun katsoo lapsiensa perään.

Hän kuitenkin pian huomasi, että työ on kuin hänelle tehty.

Mustonen kuvailee itseään työnarkomaanina, koska pitkistä työpäivistä huolimatta, hän työskentelee mielellään ja pitää kovasti työstään.

"Jos tulee virhe tai epäonnistuminen, älkää koskaan lannistuko tai luovuttako!" -Hannu Mustonen

Hän kertoi työn vaativan positiivisuutta, tarkkuutta sekä joustavuutta. Kirjanpitäjän työssä ollaan vastuussa toisten ihmisten raha-asioista ja siihen kuuluu myös taloudellista ohjeistusta.



MAATALOUSTILTOIMISTO
HANNU MUSTONEN

Hannu Mustosen poika, Kimmo Mustonen,
suunnitteli tiltoimistolle logon.

Mustosen tulot riippuvat
täysin työn määrästä.
Kiireisintä aikaa vuodesta
ovat talvi sekä kevät, ja
kesällä työtä on paljon
vähemmän.

Yritys perustettiin 24. toukokuuta
1988.

Mustosen koulutus lähti
maatalousoppilaitoksesta josta hän
valmistui koneteknikoksi, jonka jälkeen hän
meni maatalousopistoon. Nykyään hänen
koulutuksensa olisi agrologi.

Tulevaisuudessa Hannu Mustonen jää noin 2-3 vuoden
päästä eläkkeelle, ja hän etsii seuraajaa jatkamaan hänen
töitään. Hän toivoo seuraajansa olevan humppilainen.

Yritys sijaitsee Humppilassa,
koska Humppilan kunta ja
ihmiset ovat Mustoselle tärkeitä.

**Kiitokset Hannu Mustoselle, että
pääsimme vierailemaan ja
tutustumaan yritykseenne.**

Petra Syväsalu (9B), Priska Summanen (9B), Samu Vaskela (9A) ja Akseli Alhomäki (8A)

Eerikäisten tila



Maatalous ala



- Maatalous alan työ tehtäviä on karjan hoito, maan viljeleminen ja paperityöt.
- Alan työt ovat fyysisesti ja psyykkisesti raskaita vaikkakin joissakin töissä koneista saa apua.
- Maatalous ala vaatii vähintään yhdeltä tilan työntekijöistä maatalous alan koulutuksen joka kestä vuoden.

Eerikäisten tila

- Tila sijaitsee Humppilassa Venäjänkankaalla ja on
- Eerikäisten tilalla tuotetaan maitoa.
- Tilan maito haetaan joka toinen päivä ja viedään pääosin Riihimäelle.
- Tilalla on 95,5 ha maata joista 14 ha on metsää.
- Eerikäiset tuottavat viljaa rehuksi lehmilleen mutta jos tarve vaatii niin he myös myyvät viljaa.

Tehnyt:

- Roope, Senni, Tiia-Maria ja Ernesti.

Humppilan tekninen toimi/Humppilan
kaukolämpö OY

Mitä tekninen toimi tekee?

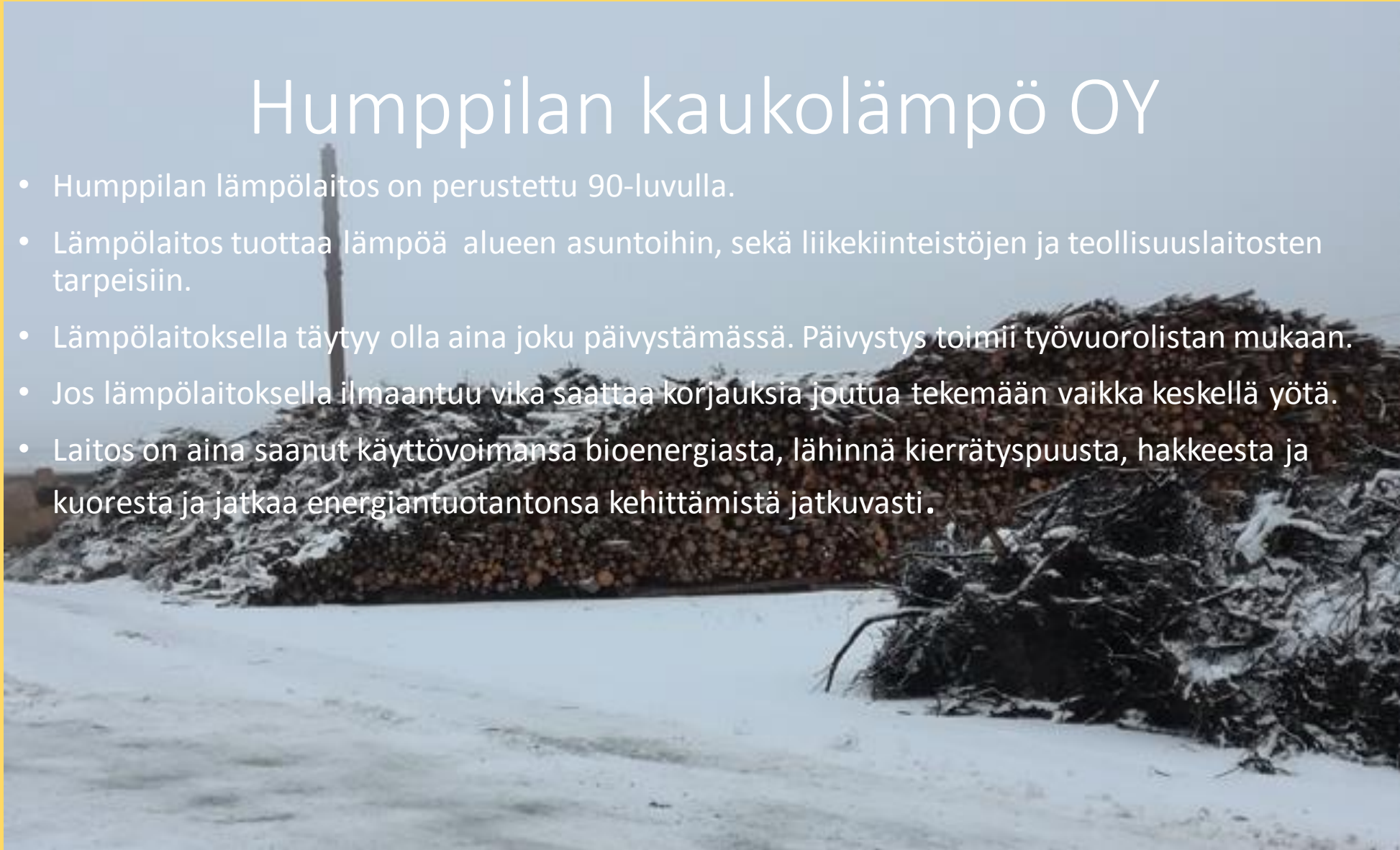
- Tekninen toimi vastaa kaikista kunnan rakennuksista ja niiden kunnossa pidosta, sekä teistä ,viemäriverkostoista, keskuskeittiöstä ja rakennus –ja ympäristön valvonnasta.
- Tekninen toimi huolehtii talvella teiden aurauksesta ja hiekoituksesta.
- Tekninen toimi suunnittelee uusia investointeja esimerkiksi uuden päiväkodin rakentamista.
- Teknisellä toimella on käytössään 800 000 euroa vuodessa.

Teknisen toimen työntekijät ja työpäivät

- Teknisen toimen työpäivät ovat hyvin monipuolisia. Välillä saatetaan olla toimistossa ja välillä maastossa tai jossain kunnan kiinteistössä.
- **Teknisen toimen työntekijät:**
 - tekninen johtaja Juha Kopra
 - rakennustarkastaja Mari Honkonen
 - rakennusmestari Kirsi Halkola
 - urheilulaitosten hoitaja Matti Kankkunen

Humppilan kaukolämpö OY

- Humppilan lämpölaitos on perustettu 90-luvulla.
- Lämpölaitos tuottaa lämpöä alueen asuntoihin, sekä liikekiinteistöjen ja teollisuuslaitosten tarpeisiin.
- Lämpölaitoksella täytyy olla aina joku päivystämässä. Päivystys toimii työvuorolistan mukaan.
- Jos lämpölaitoksella ilmaantuu vika saattaa korjauksia joutua tekemään vaikka keskellä yötä.
- Laitos on aina saanut käyttövoimansa bioenergiasta, lähinnä kierrätyspuusta, hakkeesta ja kuoresta ja jatkaa energiantuotantonsa kehittämistä jatkuvasti.



- 
- A yellow excavator is shown in the process of loading a large pile of brown, fibrous organic waste (likely wood chips or agricultural waste) into the back of a white truck. The scene is set outdoors on a dirt road with patches of snow, suggesting a winter or early spring environment. The sky is overcast and grey. The excavator's bucket is raised, dumping the material into the truck's cargo area. The ground is muddy with visible tire tracks.
- Lämpölaitoksen toiminnasta vastaa Ilpo Laakso.
 - Humppilan kunta omistaa lämpökeskuksen osakkeet, mutta lämpölaitos toimii silti omana yrityksenä.

Hotelli-Ravintola Otsolan Hovi



Majoitus



Suihkutilat ovat käytettävissä päärakennuksessa. Hotellin aulassa on miesten ja naisten vessat.



Hotellilta voit varata hirsimajan, joita on kymmenen kappaletta. Hirsimajat ovat kahden, kolmen tai neljän hengen majoja.



Hotellihuoneita majoitustilassa on yhteensä 10, niistä kuusi ovat kahden hengen huoneita ja neljä ovat yhden hengen huoneita. Maksua vastaan on mahdollista saada lisävuode. Kaikki huoneet sisältävät television, suihkun ja vessan.





Ravintola

Ravintolasta saat aamiaiset, lounaat, päivälliset ja illalliset.

Syömistiloissa on yhteensä 120 asiakaspaikkaa. Kesäisin ulkoterassilla on 60 asiakkaalle paikka.

Ravintolassa on A-oikeudet.



Arkilounas on keskiviikkoisin ja perjantaisin. Arkilounaaseen kuuluu viisi eri salaattia, perunoita, kalaa, lihapullia, lihaa, juustoa ja leipää. Sunnuntaina lounas on ympäri vuoden aikoina 12-15.

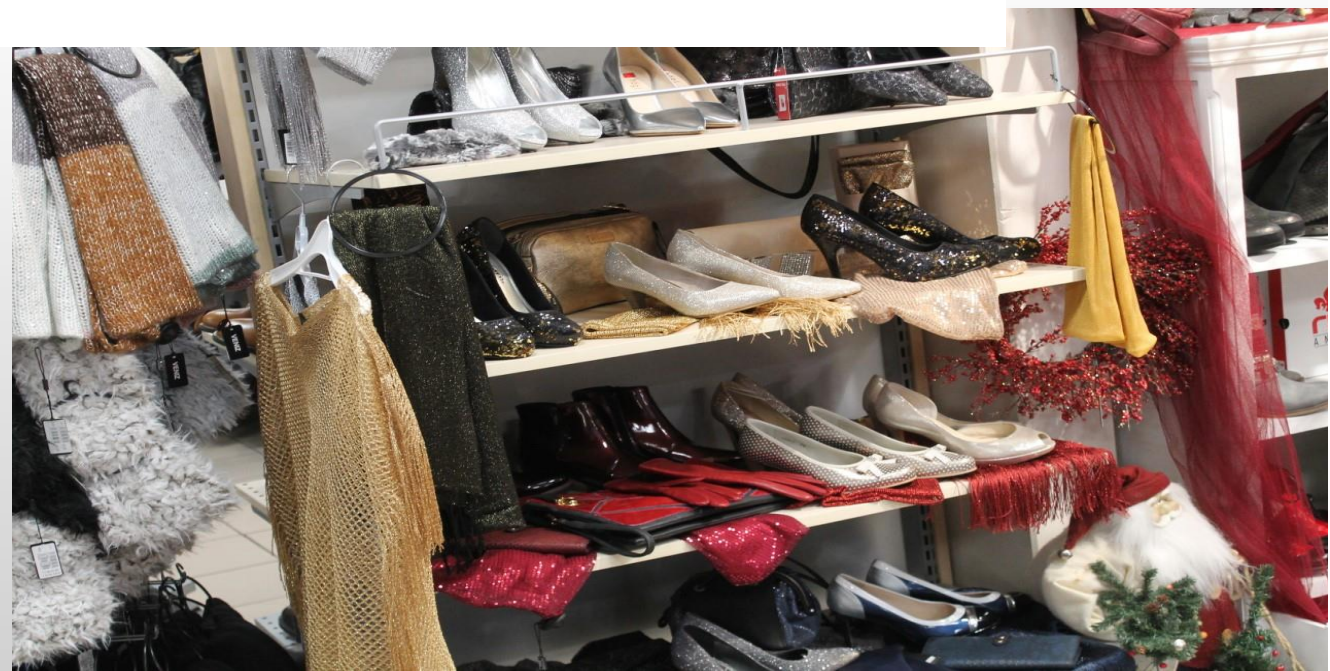


*Otsolassa järjestetään:
-karaokeiltoja
-tansseja
-joka vuotiset olutfestivaalit
-avoimet pikkujoulut*



Kenkämaailma

Asiakaspalvelua ja myyntiä asiakkaiden ehdoilla vuodesta 1982



Historiaa

Kenkämaailma Oy:n tarina alkoi vuonna 1982 Forssassa. Se oli perinteinen palveleva kenkäkauppa ja kivijalkamyymälä, silloin nimeltään Forssan Kenkä Ky. Sillä oli myös toimipisteensä Turussa, Karkkilassa, Kokemäellä, Loimaalla ja Vammalassa. Hiljalleen nämä muut toimipisteet lakkautettiin ja jäljelle jäi vain Forssan Kenkä Ky.



Nahkaliiteri



Vuonna 1989 kenkäkauppa siirtyi Humppilaan omaan rakennukseensa, jossa se on ollut tähän päivään asti. Kenkämaailmassa on ollut muutamia kahviloita ja pieniä vaateliikkeitä vuokralla vuosien aikana. Nykyään samassa rakennuksessa toimii myös Deniss, Donna Rosa ja Kenkämaailman yhteydessä Nahkaliiteri.

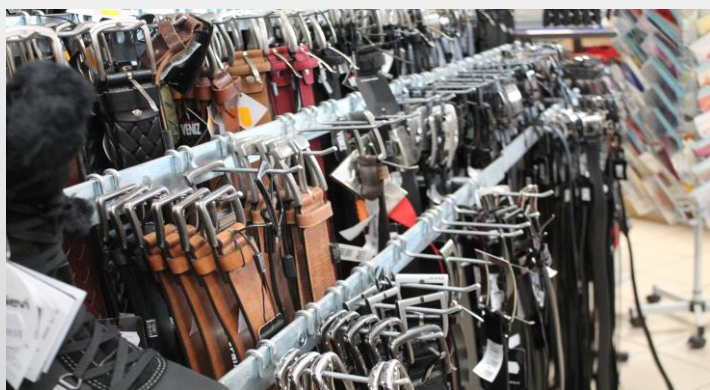
Kaikki rakennuksessa olevat yritykset toimivat yhteisymmärryksessä ja näin yhteiset asiat saadaan hoidettua.

Yksityiskohtia yrityksen toiminnasta

Kenkämaailman toimialana on enimmäkseen jalkineet. Sillä ei ole rahoittajia tai sisaryhtiöitä. Tämä mahdollistaa sen, että Kenkämaailma on ainutlaatuinen kauppa ja se saa tehdä itse parhaaksi näkemiään muutoksia ja järjestelyjä.



Vuosittain Kenkämaailman edustajat osallistuvat mm. Italian Milanon ja Cardenin messuihin sekä Suomen Kenkäviikoille, joissa he saavat tutustua sesonkien uusiin mallistoihin. Joka sesongin mallisto ostetaan vuosi etukäteen.



Yhteistyötä muiden yritysten kanssa ei ole, mutta muiden kenkäkauppojen kanssa tehdään yhteisiä tuoteostoja ja jaetaan mielipiteitä asioista.

Kenkämaailmaan kuuluva Nahkaliiteri jälleenmyy muiden yritysten tuotteita, kuten ruotsalaisia nahkatakkeja ja muita nahkatuotteita.

Kenkämaailman myynissä
ei ole tapahtunut
taantumia, päinvastoin;
heillä on tapahtunut
myynninkasvua joka vuosi.
Nykyään vuosittainen
liikevaihto onkin miljoona
euroa.



Tuotevalikoima on laaja,
heillä on n. 15 000
kenkäparia myynissä.
Tuotevalinnat tehdään
kuluttajien mukaan.

Työntekijät

Kenkämaailmassa työskentelyyn tarvitaan persoonallisuutta, omatoimisuutta, kenkämerkkien tuntemusta, palveluhalukkuutta ja visuaalista silmää.

Se on työpaikka, jossa jokainen saa olla oma itsensä. Kaikki tapaamamme työntekijät ovat huumorintajuisia ja heillä on todella hauskaa.

Henkilöstö on normaalisti n. 7 henkeä, mutta kesäisin jopa 15-21 henkeä.

Yritys ottaa mielellään nuoria TET- jakson ajaksi töihin. Myös kesätöitä tarjotaan, mutta koko kesäksi ei välttämättä riitä töitä, sillä kesä on kenkien myynnin sesonkiaikaa ja he tarvitsevat silloin kokeneempia myyjiä töihin. Jäätelökioskillekin pääsee kesäksi. Tästä huolimatta he kuitenkin tarvitsevat apu- ja varatyöntekijöitä, jos joku muu sairastuu.



Sievin kenkiä

Suosituin merkki miehillä on suomalainen Sievi ja naisilla Rieker.

Ensimmäinen myyjä joka tulee paikalle aamulla, aukaisee portit ja järjestelee laarit oman maun mukaan. Yleensä aamun ensimmäinen työntekijä on yksin ja muut tulevat tiputellen pitkin päivää. Illalla viimeinen työntekijä tuo laarit takaisin sisäpuolelle ja sulkee portit. Päivän aikana työntekijät sitovat kengän nauhoja, pyyhkii pölyjä kengistä, palvelee asiakkaita ja joulun aikaan paketoivat pieniä paketteja.

Laatu on tärkeä asia, kuten hyvä ja iloinen asiakaspalvelukin. Kengät saattavat olla välillä vähän kalliimpiakin mutta siitä saa selville tuotteen olevan laadukasta materiaalia ja hyvin tehty. Kengän hintaa korottaa myös monivaiheinen valmistus, joka tehdään yksi kappale kerrallaan ja käsin.

Parturi-kampaamo TukkaPöly

Humppila

Neea Syrjälä, Nea Hiukkamäki, Vera Virtanen, Emmi Rantanen

Historiaa

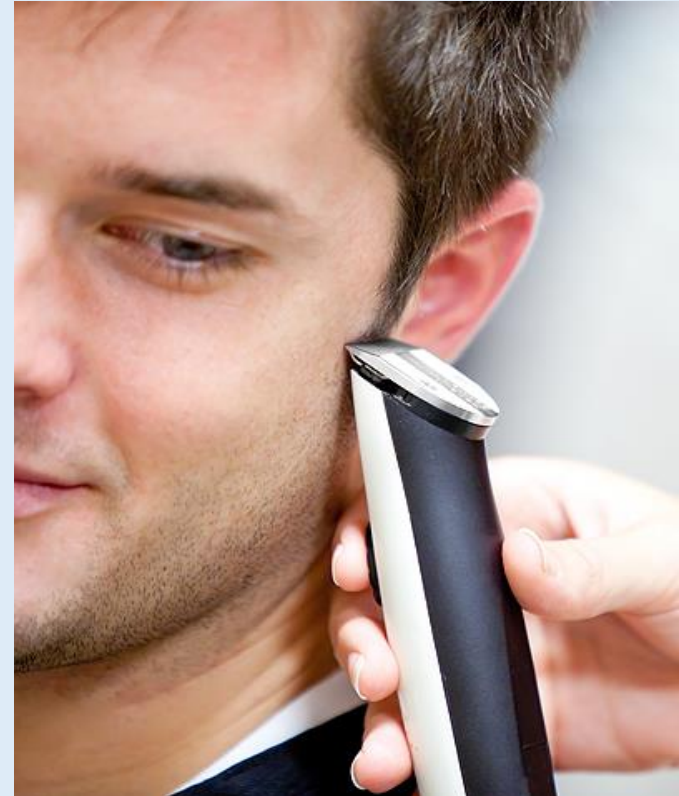
TukkaPölly on perustettu vuonna 1997 Espoossa. Vuonna 1999 yritys myytiin espoolaiselle Reetta Koskiselalle, joka toi yrityksen Humppilaan 2003. Yritys on toiminut Humppilassa 13 vuotta.



Työhön kuuluu.....

Parturi-kampaamo TukkaPölly tarjoaa muutakin kuin vain hiusten värjäyksiä ja leikkauksia sekä kampauksia.

Sieltä saa myös partojen muotoiluja, permanentteja, rei'ityksiä, kulmien värjäyksiä ja ripsien värjäyksiä.



Asiakkaat

Asiakkaita käy päivässä noin 5-20. Heitä on joka ikäluokasta. TukkaPölly ei ole riippuvainen humppilalaisista asiakkaistaan, vaan kauppa käy myös ohikulkioiden kanssa.



Työntekijät

Työntekijöitä on yrityksessä kaksi ja yksi harjoittelija. Työntekijät ovat puheliaita ja mukavia.



Työntekijöiden mielipiteet

Työn huonoja puolia on hiustuotteiden ja muiden kampaamotuotteiden suuret kulut.

Muuten työntekijät pitävät työstään erittäin paljon.

Työ on monipuolista ja joka päivä on erilainen.

Työntekijät ovat tyytyväisiä yritykseensä, mutta he haluaisivat isommat liiketilat.



Alan kilpailu

Kilpailu alalla ei varsinaisesti vaikuta hinnoitteluun, vaan kampaamotuotteiden ja palveluiden hinnat halutaan pitää kohtuullisina.



Lähipuoti Remes



Lähipuoti Remes

- Lähipuoti Remeksen omistaa Kimmo Remes.
- Vuonna 2014 Remeksin yritys palkittiin Vuoden Lähiruokateko-palkinnolla Lähi- ja luomuruokamessuilla Helsingin messukeskuksessa.
- Lähipuoti Remes tekee paljon työtä kotimaisuuden arvon nostamiseksi.
- Varastonosoite: Ylikauppilantie 2, 31640 Humppila.
- Tuotteet ovat laadukkaita, kotimaisia ja tuoreita, n.46 tuottajan tuotteita.
- Toiminta-alueet: Kanta-Häme ja Pirkanmaa.
- Valikoimassa olevia tuotteita voi myös tilata ruokaasuomesta.fi sivulta vaikka kotiovelle.
- Kuluttajille löytyy myös 12 eri myyntipistettä, jotka löytyvät mm. Forssasta, Liedosta, Huittisista ja Koskelta.

Perustietoa yrittämisestä

- Yrittäjän työpäivän pituus vaihtelee, mutta pääsääntöisesti puhutaan n.10-12 tunnin päivistä.
- Työnkuvia yrityksessä on mm. autonkuljettaja sekä varastonhoitaja. Remes itse huolehtii tavaroiden tilaamisesta, sen hinnoittelusta ja asiakas- sekä tuottajakäynneistä.
- Lähipuoti myy tuotteitaan ammattikeittäöille mm. Urjalaan, Tammelaan, Punkalaitumelle sekä Eerikkilän urheiluopistolle.
- Remeksen mukaan palkat ovat hyvinkin normaalia tasoa.

Yrityksen tarina

- Tarina sai alkunsa jo monta vuotta ennen yrityksen perustamista. Yrityksen johtaja, Kimmo Remes päätti tehdä elämäntaparemontin. Aluksi hän huomasi, ettei tuoreiden ja laadukkaiden tuotteiden löytäminen kaupasta olekaan niin helppoa. Tuolloin hänet pisti mietityttämään eikö tuoretta ruokaa voisi saada helpomminkin ja näin lähti idea omaan yritykseen.
- Vuonna 2012 Remes päätti toteuttaa lopullisesti ideansa ja aloitti Lähipuoti-toimintansa. Heti yrityksen perustamisen jälkeen Remes sai yhtiönsä osakkaaksi suurimpiin ravintoloihin ja lähiruoan käyttäjiin kuuluvan yrityksen ja homma pääsi kunnolla käyntiin.

Tulevaisuuden suunnitelmia ja ajatuksia työstä

- Lähipuoti Remes elää kasvun aikaa. Uusia suunnitelmia ovat olleet mm. verkkokauppojen lisääminen sekä uusien aluetukkujen perustaminen seuraavan kolmen vuoden sisään.
- Remeksen mielestä työ on kehittävää. Hänellä on mahdollisuus vaikuttaa moniin asioihin ja hän voi kertoa omista ideoistaan muille saman alan toimijoille. Tämä kuitenkin vaatii paljon työtä ja pitkiä työpäiviä.
- Haasteellisinta Remeksen mukaan on se, että hän toimii pienenä toimijana isoilla markkinoilla ja varsinkin alussa uutena yrittäjänä oli vaikeaa. Isoilla ketjuilla ei myöskään välttämättä ole tarpeeksi arvostusta siihen mistä ruoka on peräisin, vaan raha merkitsee enemmän, kun laadukas ja kotimainen ruoka.

Kuvia Lähipuoti Remeksestä



Julkisivu Lähipuoti Remeksen varastotiloista Humppilassa.



Varaston ruokasäilytys. Syy hyllyissä olevien tuotteiden vähyyteen on se, että tuore ruoka viedään mahdollisimman nopeasti kuluttajille ja näin ollen hyllyissä on vain kuivat tuotteita, jotka säilyvät pitkään.



Yrityksen johtaja, Kimmo Remes.

Kahvila

Nesteen kahvio

Yritysteemapäivä 2016





Yleistä tietoa

- Perustettu 1998
- Työntekijöitä 3
- Avoinna ma-pe
05:00- 19:00, la-su
08:00- 16:00
- Omistajat: Maarit ja
Kari-Pekka Saari

Sijainti

Humppilan Nesteen kahvio sijaitsee kakkostien varrella.

Sijainnin hyvät ja huonot puolet

Hyvät puolet:

Iso tie ja
laaja asiakaskunta.

Huonot puolet:

Asiakkaita voisi tietysti aina
olla enemmän. Jos
paikkakunta olisi isompi,
myös asiakkaita olisi
enemmän.



Tuotevalikoima

Kahvilasta saa mm.
Kahvia ja pullaa,
leivoksia ja voileipiä.
Lounas ja aamupala
noutopöydästä sekä
grilliruokia.



Kuva:<http://www.seutu-sanomat.fi/uutiset/288-perheenaidin-ruokaa-valtatien-varrelta>

Yrityksen matka Humppilaan



Kuva: <http://www.seutu-sanomat.fi/uutiset/288-perheenaidin-ruokaa-valtatien-varrelta>

Nesteen kahvio on Maarit Saaren ja hänen miehensä Kari-Pekka Saaren oma yritys. He olivat aluksi 12 vuotta Karkkilassa pitämässä grilliä. Siellä heille tarjottiin vuokrapaikkaa Humppilasta ja nyt he ovat olleet täällä neljä vuotta.

"Työ vaatii tietynlaisen luonteen"

Maarit Saaren mielestä haastavinta työssä on ajan riittämättömyys, oma jaksaminen ja stressi siitä että on vastuussa omasta ja muiden työntekijöiden toimeentulosta.

Myös päivien erilaisuus tekee työstä haastavaa mutta myös mielenkiintoista. Työ on Maarit Saaren mukaan välillä kaoottista ja stressaavaa, mutta loppujenlopuksi työ on mukavaa. Asiakkaat kuuluvat työn hyviin puoliin.





Kukkakauppa

Outi-Liina

Rakennus

Rakennus, jossa Outi Vedenpää työskentelee on Nina Sulkasen rakennuttama. Sulkanen on toiminut rakennuksessa monenlaisena yrittäjänä. Monien yrittäjien jälkeen Vedenpää jatkoi kukkakauppaa vuodesta 2012. Kukkakauppa toimii vuokratilassa.





Koulutus

Vedenpää on ollut puutarha-alalla 44 vuotta, mutta ei ole opiskellut alaa. Hän on opiskellut artesaanilinjalla Loimaalla. Hänen puutarhatyökokemuksensa on tullut kesätöistä kukkakaupoissa ja puutarhoissa. Hänen vanhemmillansakin oli puutarha.

Sijainti

Kukkakauppa sijaitsee kakkostien varrella, mikä on Vedenpäälle mieluinen asia, sillä kukkakauppaan tulee paljon ohikulkumatkalaisia. Hänellä on laaja ja vakiintunut asiakaskunta. Sijainnin ansiosta myös kauempana asuvista on tullut vakiasiakkaita.



Yrittäjyys

Vedenpää on toiminut yrittäjänä 4,5 vuotta ja voi kokemuksensa perusteella kertoa, että yrittäjyys on vaihtelevaa. Vedenpää kertoi, että työ on raskasta, sillä joka kuukausi ansiot eivät riitä juuri mihinkään ylimääräiseen. Toisena kuukautena saattaa tulla sesonkiaika, jolloin ansioita tulee enemmän omaan käyttöön.

Yrittäjyydestä tekee raskasta myös se, ettei työt jää työpaikalle vaan työasiat kulkevat mukana töistä kotiin asti. Yrittäjän työpäivät eivät myöskään ole säännöllisiä, vaan työpäivä voi liikkeen sulkemisen jälkeen venyä vielä monia tunteja. Yrittäjänä työ vie arjesta suurimman osan ja tuottaa suuren määrän stressiä. Jos yrityksellä on huono kuukausi, se heijastuu myös kotielämään.

Työtehtävät



Vedenpää hoitaa työpäivän aikana kukkia tarkastamalla niiden laadun, nyppimällä niitä ja pitää monella tavalla niistä huolta.

Tilan siistinä pitämisen lisäksi hänen täytyy huolehtia veroasioista ja muista kirjanpidoista. Asiakaspalvelu liittyy myös tehtäviin.

Vedenpään täytyy laskuttaa myös mahdollisten tuuraajien palkka.

Kukat

Jokainen kasvi tarvitsee omanlaista hoitoa.

Kukkakauppiiaan täytyy olla tietoinen kukan tarvitsemasta vedestä, lämmöstä ja valosta. Toiset kukat tarvitsevat eri määrän valoa. Monien asiakkaidenkin ongelmana on, että he eivät kastele kukkia tarpeeksi usein tai sitten he kastelevat liikaa.



Kukkien tuonti



Tukkuautot tuovat suurimman osan kukkakauppaan tulevista kukista. Vedenpään ei tarvitse tilata tukkuautoa erikseen, vaan ne tulevat automaattisesti tietyin väliajoin. Vedenpää valitsee tukkuautoista mieleisensä kukat. Osan kukista Vedenpää kuitenkin valitsee itse käymällä puutarhoilla.

Muut tuotteet

Kukkakaupassa ei ainoastaan myydä kukkia, vaan siellä on myös esimerkiksi pehmoleluja, kortteja, adresseja ja kynttilöitä. Nämäkin tuotteet tulevat tukkuautoista. Tietyn ajan päästä joku tulee hakemaan myymättä jääneet tavarat ja laskuttaa myydyistä tavaroista.



Asiakaspalvelu



Vedenpää listasi yhdeksi kukkakauppiastyön haastavimmaksi puoleksi asiakaspalveluun kuuluvan muuntautumiskyvyn.


Kukkakauppiiaan pitää pystyä eläytymään asiakkaan tilanteeseen.

Kun asiakas tulee ja häntä tervehtii iloisesti, mutta asiakas alkaakin itkeä ja kertoo hyvän ystävänsä kuolleen, täytyy kauppiiaan korjata tilanne nopeasti ja pystyä asettumaan asiakkaan tilaan.

Tekijät

Katja Laakso, Senja Kallio, Milla Heikkilä ja Siiri Hyytiäinen



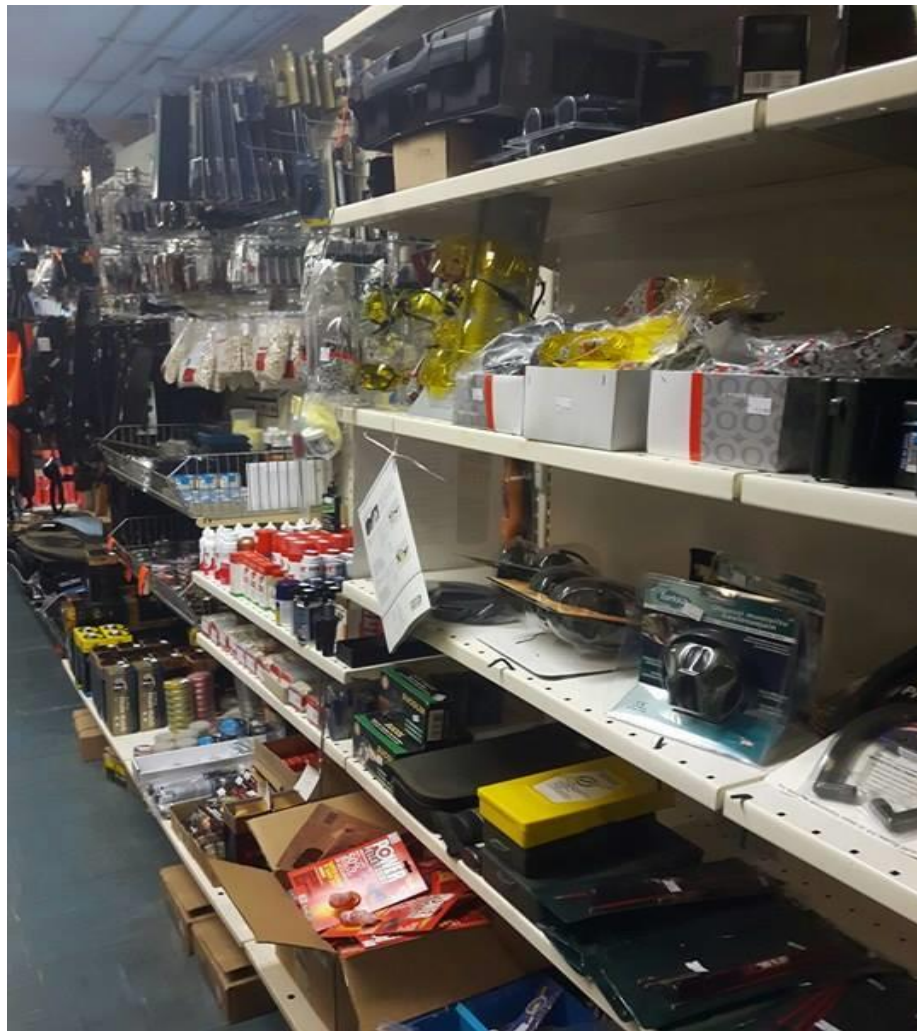
 ASELIIKE RANTANEN

Aseliike Rantanen/ Veljekset Koivula

Yritysvierailu 16.11.2016



Osa myynnissä olevista aseista on käytettyjä ja osa uusia.



Aseliikkeessä myydään suojalaseja, luoteja, ilma aseeseen luoteja, vaatteita, asetarvikkeita, riistakameroita, kiikareita, tähtäimiä, turvasumutetta, pattereita, jahtijakkaroita, puukkoja ja savikiekkkoja.



Aseliikkeessä on ampumarata jota pääsimme kokeilemaan. Ampuminen oli alkuun hieman hankalaa. Aseina oli kaksi ilmapistoolia ja ilmakivääri.



Asekaupan suurimpaan asekaappiin mahtuu 16 asetta ja asekaapissa on pyörivä ase pidike ja siinä on koodilukko.



Aseliikkeessä myydään erikokoisia maalitauluja.



iittala

OUTLET

Perusta

Koulussamme oli yritysteemaviikko.

Meille valittiin Humppilan littala, meidän piti tutustua myymälään ja kertoa siitä olennaisia asioita.

Haastattelimme yrityksessä Anita Tilaa ja Teemu Tekkalaa.



Tietoa

littaloiden pääpaikka sijaitsee Helsingissä.

Myymälät ovat osakeyhtiöitä.

Fiskars omistaa littala-myymälät, jota johtaa Pekka Salmi.

littala tuli Humppilan lasitehtaalle vuonna 1990, jolloin se toimi vielä tehtaanmyymälän yhteydessä.

littalan myymälöitä on ympäri Suomea, sekä myös Ruotsissa ja Hollannissa.

Kiireisintä on viikonloppuisin sekä joulu ja kesä aikaan.

Sijainti

Humppilan littala sijaitsee kakkostien varrella olevalla lasitehtaalla.

Helsinki-Pori välillä kulkee paljon autoja, joten monet pysähtyvät lasitehtaalle esimerkiksi kahville ja muuten vain kiertelemään.

Tämän ansiosta littalassa käy paljon asiakkaita.

Päivittäin siellä käy noin 250 asiakasta.



Myymälät

Ympäri Suomea on n. 20 littala **outlet**-myymälää ja n. 10 **store**-myymälää.

Store-myymälöitä sijaitsee ainoastaan Helsingin lähiympäristössä.

Store-myymälöissä myydään vain 1-luokan tuotteita, kun taas **outlet**-myymälöissä myydään sekä 1- että 2-luokan tuotteita.



Tuotteet

Myydyimpiä tuotteita ovat tarjoustuotteet ja teema-astiatot.

Myymälöissä on sesonkituotteita, eli tuotteet vaihtuvat eri vuodenaikoina.

Kun tuote on 1-luokan, se on silloin virheetön, mutta jos se on 2-luokan siinä on silloin joku pieni tuotevirhe.

Myymälöissä myydään litalan, Fiskarsin ja Arabian tuotteita.



Työntekijät ja työpäivät

Humppilan litalassa on viisi työntekijää ja yksi myymäläpäällikkö.

Päivittäin siellä on kolme työntekijää.

Myyjän työpäivä kestää 7h ja myymäläpäällikön 7,5h.

Työpäivään kuuluu tuotteiden esille laittamista ja asiakaspalvelua.



Kiitos litalan työntekijöille
mukavasta päivästä!

Tekijät: Laura Mäkimattila, Emmi Rikkonen, Leena Laurila ja Vilma Kankare

Urpolan Kartano



Urpolan Kartano edestäpäin

Urpolan Kartano sijaitsee Kanta-Hämeessä, Humppilassa Perkiöntiellä Venäjänkankaalla. Kartano tarjoaa monipuolisia palveluja niin arkeen kuin juhlaan. Se on ollut toiminnassa jo 32 vuotta. Kartanon palvelujen lisäksi on mahdollista kokea upea viikinkisauna, kauniita käsitöitä sekä ihailia maaseudun maisemia vuokramökistä.

Työnkuva

Työtä kartanossa on paljon. Töihin kuuluu esimerkiksi juhlien järjestäminen, siivous, kirjanpito, kartanossa palvelu, puutarhan hoito ja paljon muita töitä. Joskus työtä on niin paljon, että ei tiedä mistä aloittaisi. Mikko Kylämarkulan mukaan yrittäjän työpäivä on harvoin alle 8 tuntia. Yleensä työpäivä kestää 10-12 tuntia. Hyviä puolia työssä on se, ettei työssä tule vastaan kahta samanlaista työpäivää. Työ on mielenkiintoista ja onnistumisen näkee tyytyväisistä asiakkaista.

Tapahtumat ja tilaukset

- Urpolan Kartanossa järjestetään tilauksesta erilaisia tilaisuuksia, kuten häitä, syntymäpäiväjuhlia, rippijuhlia, pikkujouluja sekä yritysten kokoontumisia.
- Tilauksesta järjestetään myös ohjattuja retkiä lähiympäristöön



Kuvassa vuokramökkejä

Esittelyä

- Urpolan kartano tarjoaa majoitusta, perhejuhlia, retkiä, kokoontumisia, ruokatarjoiluja sekä saunomista.
- Pihapiiristä löytyy myös kauppa Tilkkutex, joka on monen käsityöharrastajan unelmapaikka. Tilkkutex tarjoaa käsitöiden tekemiseen kaikkea hyödyllistä.
- Viikinkisauna on erikoisuus, joka kannattaa ehdottomasti nähdä ja kokea. Sauna on rakennettu savesta sekä puupölkyistä. Rakennus jää taatusti mieleen. Aidossa vanhanajan savusaunassa nautitaan miellyttävät ja pehmeät löylyt ja virkistytään kylpytynnyrissä.

Tilkkutex



Tilkkutex on perustettu 18 vuotta sitten. Se on suunnattu käsityöharrastajille. Tilkkutex on auki tiistaisin, keskiviikkoisin ja torstaisin kello 12-17. Siellä on kankaita joita ei saa muualta Suomesta. Tilkkutexissä myydään myös käsityöharrastajille suunnattuja kirjoja. Eniten asiakkaita käy kesällä ja syksyllä. Tilkkutex on alkanut panostaa nettikauppaan. Tilkkutexin tilat ovat kasvaneet kolminkertaisiksi alkuaajoista.

Saunat



Saunatoiminta lähti yrittäjien harrastuksesta. Saunat on suunnattu erityisesti yrityksille sekä polttariporukoille yms. Saunat ovat itse rakennettuja. Saunojen suosio on kasvanut enemmän kuin oli uskottu. Viikinkisaunan idea tuli Mikko Kylämarkulan käymältä kurssilta. Hän halusi rakentaa savesta savusaunan.

Humppilan Osuuspankki



Vastaanoton aukioloajat: ma-pe 9-12
ajanvarauksella ma 9-17, ti-pe 9-16.
Osoite: Kisakuja 1 31640 Humppila



Humppilan Osuuspankin henkilökunta.



Humppilan Osuuspankin
odotustila, jota
koristaa täytetty ilves.



Pienoismallit kuvastaa pankkirakennuksen kehitystä. Nykyisestä rakennuksesta ei ole vielä pienoismallia, vaan seinällä oleva taulu.



Osuuspankki
on perustettu v.1920.

Henkilöiden työpäivä
kestää 7h 40min. Se sisältää 20 minuutin
ruokatauon ja erikseen kahvitauon.

Asiakkaita on 1785. Asiakkaista 45%
asuu muualla kuin Humppilassa.

Osuuspankkeja
nykyään n. 200
Suomessa.

Pankin omistavat
asiakkaat.

Palkka on
kohtuullinen.



Huonekaluliike Pekka Ahonen

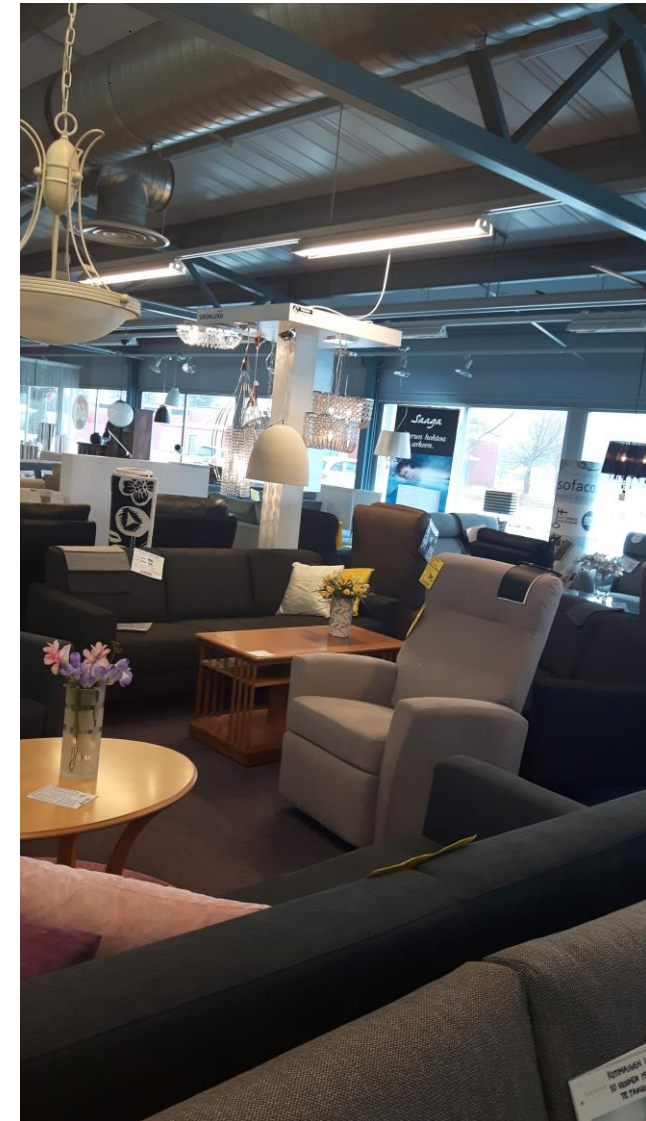
*Kennintie 1
aukioloajat*

Ma-To: 10.00- 18.00

Pe: 10.00- 19.00

La: 10.00- 14.00

Su: Suljettu



Auli Ahonen-Bernardi

Auli Ahonen-Bernardi on Humppilan huonekaluliikkeen myymäläpäällikkö.

Vuonna 1986 hän muutti Humppilaan italialaisen miehensä kanssa ja pääsi isänsä liikkeeseen myymäläpäälliköksi. Hän pääsi ylioppilaaksi vuonna 1984, ja sen jälkeen hän meni opiskelemaan markkinointi-instituuttiin.

Hän ei ole ollut muissa paikoissa töissä kuin perheensä huonekaluliikkeessä, mutta hän kuitenkin haaveili nuorempana lastentarhanopettajan ammatista.



Historia

Pekka Ahonen perusti verhoiluliikkeen Tyrvälle vuonna 1954. Vuonna 1962 avattiin oma huonekaluliike Tyrvälle. Humppilaan Huonekaluliike Ahonen tuli vuonna 1986. Huonekaluliike perustettiin Humppilaan, koska Pekka Ahonen ajatteli sen olevan potentiaalinen paikka.



Työntekijät ja työnkuvat

Humppilan Huonekaluliike Ahosella on kolme työntekijää. Heidän työnsä on todella monipuolista. He palvelevat asiakkaita, pitävät kirjanpitoa, hinnoittelevat ja laittavat tavaroita esille, sekä pitävät myymälän siistinä. Välillä he voivat myös mennä ihmisten koteihin auttamaan sisustussuunnittelussa. Jos tarve vaatii, he kuljettavat tavarat ihmisten koteihin ilman lisämaksua.

Tuotteet

- Yrityksen perustamisen jälkeen 40 vuotta tuotteet olivat 90% kotimaisia. Nykyään 80% on tuontitavaraa ja 20% on kotimaista. Kaikki tavarat haetaan itse tehtailta. Pohjanmaalla on 10 eri paikkaa, missä huonekaluja valmistetaan.





Aukioloajat on viikkoisin klo 8.00-17.00
viikonloppuisin korjaamo on kiinni.
Korjaamo on ollut toiminnassa jo monia
vuosia. Nykyinen Humppilan auto ja
rengas on ollut 6 vuotta käynnissä.
Korjaamo toimii ositteessa Matkuntie 36.

INFO

Autokorjaamo korjaa huoltaa autosi, mikäli autosi vaatii hellää ja rakkaudella osoitettua korjausta.

Tavoitteena ei ole olla vain Humppilan paras korjaamo vaan koko suomen paras korjaamo.

Yrityksen ovat perustaneet Matti Vedenpää ja Tatu Kujala.





Korjaamo on sisältä todella iso ja siellä on monta nosturia autoille. Autoja voi huoltaa monta samaan aikaan. Korjaamolla on monia työkaluja. Sisällä on myös pieni keittiö ja vessa.



Yläpuolella on renkaiden myynti ja autojen varaosia.



Yläpuolella kuvassa on autojen käytettyjä osia.



Yläpuolella kuvassa on paikan toimisto.

Tässä kuvia korjaamon sisätiloista.

LOPPU

Puusepäntliike Tuulipuu

T P U S E P Ä N L I I K E
T U U L I P U U

Yrityksen omistajat

Tuuli Autio



Teemu Autio



Historia

- Yritys perustettiin vuonna 1997. Yritys muutti Humppilaan vuonna 2001. Vanha koulu oli hyvä paikka, johon perustaa oma myymälä.
- Koulun suuri piha oli hyvä paikka, missä sahata ja varastoida puuta.
- Lattialankkujen valmistus aloitettiin vuonna 2005, jolloin Tuulipuu osti leveälankkuhöylän.
- Leveät lattialankut ovat menneet hyvin kaupaksi, jopa tähän päivään asti.

Lankkujen valmistus

- Tuotantoketjun tavoitteena on tuotteen kestävyys ympäristöstä riippuen. Tuotannossa keskitytään suomalaisen kokopuun jalostamiseen.
- Puusepänteollisuus Tuulipuussa laatutuotteiden valmistus alkaa metsästä.
- Puut kaadetaan omatoimisesti metsästä talvella, mutta osa ostetaan metsänomistajilta.
- Tukit sahataan pihalla lankuiksi, jotka saavat kuivua jonkun aikaa pihalla, kunnes ne ovat valmiita höylättäväksi.

Uniikkipuutuotteet

- Tuuli Autio suunnittelee ja tekee uniikitöitä.
- Kaikki suuret puiset astiat on veistetty yhdestä puusta.



Tekijät

- Samu Kosonen 8B
- Rasmus Hintsanen 8B
- Joonas Ahlqvist 7B
- Veeti Aaltonen 9A

CAFÉ LASIKELLO

CAFÉ LASIKELLO ON KAHVILA-RAVINTOLA HELSINKI-PORI-2-TIEN VARRELLA.



café lasikello

YRITYS

CAFÉ LASIKELLO ON KAHVILA-RAVINTOLA HUMPPILASSA. YRITYKSEN OMISTAVAT ANU NOKKALA JA ANNA-MARIA LEIKONEN.



RUOKALISTAT

CAFÉ LASIKELLOSSA VOI SYÖDÄ BUFFETPÖYDÄSTÄ TAI TILATA HAMPURILAISIA JA PIZZOJA. CAFÉ LASIKELLOSTA VOI MYÖS TILATA A'LA CARTE -ANNOKSIA, JOTKA SOPIVAT KAIKEN IKÄISILLE.

	NORM.	PANNU	PERHE		NORM.	PANNU	PERHE
1. Marguerita Tomattikastiketta, lisäjuustoa	7,90	9,20	15,00	11. Quattro Stagioni Kinkkua, herkkusieniä, tonnikalaa, katkarapuja	10,90	12,20	21,00
2. Bologna Jauhelihaa	7,90	9,20	15,00	12. Mexicano Pepperonia, meksikolaiskastiketta, jalapenoa, ananasta	10,90	12,20	21,00
3. Alla Pollo Grillattu kananpoikaa, ananasta	8,90	10,20	17,00	13. Perfidia Valitse neja mieleistasi täytettä	10,90	12,20	21,00
4. Opera Tonnikalaa, kinkkua	8,90	10,20	17,00	14. Parma Parmankinkkua, rucolaa, parmesania, tomaattia	11,90	13,20	23,00
5. Tropicano Kinkkua, ananasta	8,90	10,20	17,00	Täytteet			
6. Pollo Americana Grillattu kananpoikaa, paprikaa, aurajuustoa	9,90	11,20	19,00	Jauhelihä, kana, ansias, auro, katkarapu, tonnikala, simpukat, kinkku, pepperoni, kreikkal, pepperoni, kebabihä, jalapeno, meksikolaiskastike, parmesaani, tomaatti, piprinoa, herkkusieni, oliivi, feta, mozzarella, pekoni, salaami, sipuli, punasipuli, aurinkokavetta, tomaatti, rucola, kananmuna	1,00	1,00	2,00
7. Frutti di Mare Katkarapuja, tonnikalaa, simpukoita	9,90	11,20	19,00	Parmankinkku	2,00	2,00	4,00
8. Vegetare Paprikkaa, herkkusieniä	9,90	11,20	19,00	Valkosipuli	0,88	0,88	0,88
9. Americano Kinkkua, ananasta, aurajuustoa	9,90	11,20	19,00	Gutteenon tsamaku	2,00	0,88	0,88
10. Opera plus Tonnikalaa, kinkkua, salaamia	9,90	11,20	19,00				

KEBAB RANSKALAISILLA 8.90		KEBAB LOHKOILLA 8.90	
KEBAB SALAATILLA 9.50		KEBAB BITALLA 9.50	

SCAN DELUXE		BACON DELUXE		CHEDDAR DELUXE	
	8.50		5.50		9.90
			6.90		8.90
					5.90

A'LA CARTE		LAPSILLE (0-12v)	
Grillipihvi	15,90	Pocahontasin leike	8,50
Sipulipihvi	15,90	Lasimestarin lihapullat	6,50
Wienileike	14,90	Merenneidon kalapuikot	6,50
Hawaijinleike	14,90	Niiskuneidin nakit	6,50
Aurajuustopossu	16,90	Lisäkkeet:	
Broilerleike	15,90	Ranskalaiset perunat tai muusi	
Paistettu lohi	16,90	Hintaan sisältyvät: maito, vesi, leipä ja voi, yllätysjälkiruoka	
Lisäkkeet:		SALAATIT	
Ranskalaiset perunat,		Kreikkalainen	0,90
lohkoperunat,		Kana	0,90
voihveliperunat,		Katkarapu-tonnikala	1,20
valkosipuliperunat		Lisäksi salaattikastike ja valkosipulileipää	
Hintaan sisältyvät:			
maito, vesi, kotikalja,			
leipä ja voi, kahvi/tee			

BUFFETPÖYTÄ

BUFFETPÖYTÄ ON AUKI JOKA PÄIVÄ
VUODEN YMPÄRI. BUFFETPÖYDÄN
VALIKOIMA VAIHTELEE PÄIVITTÄIN.



MADE BY:

VALTERI SYRJÄLÄ 8A

SONJA LEPPÄNIEMI 8A

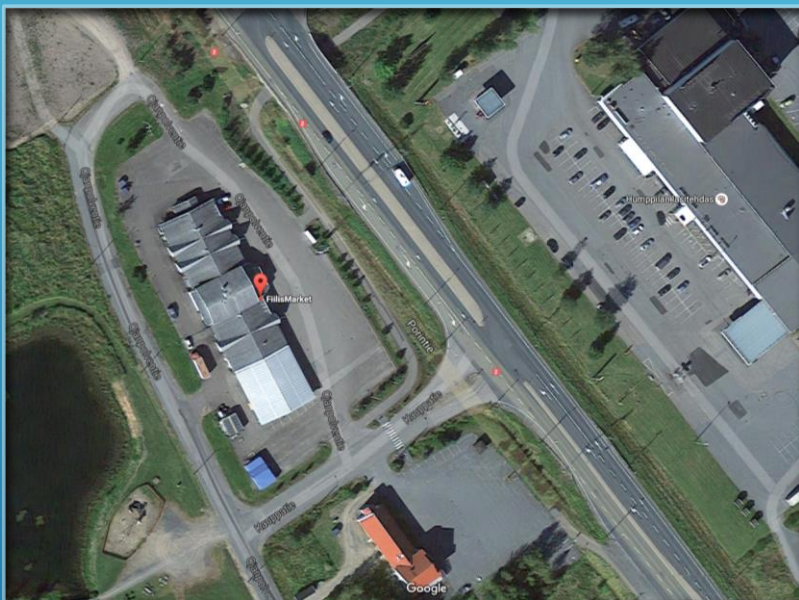
MILLA MÄKIMATTILA 7B





FIILISMARKET

FiilisMarket on laaja sekatavarakauppa, josta löytyy paljon tuotteita joka tuoteryhmästä.



SIJAINTI

FiilisMarket sijaitsee Humppilassa kakkostien vieressä osoitteessa Ojanpolventie 7. Sijainti on hyvä, koska ohikulkijatkin saattavat pysähtyä ostoksille.



RAKENNUS

Vienosen omistama rakennus on yli 1 000 neliön liiketila.

KAUPPATAVARAT



FiilisMarket on laaja sekatavarakauppa josta löytyy tavaroita joka lähtöön esimerkiksi työkaluja, taloustarvikkeita, maaleja ja elintarvikkeita kuten Korpelan grillimakkara.

Suomen Telakone oy

Myynti ja koneisto Telakoneella.

- Telakoneella myydään ja vuokrataan kaivureita, kauhakuormaajia ja muita vahvoja koneita isoista pieniin. Koneita myydään 100 uutta ja 300-400 vanhaa vuodessa.
- Suurin osa Telakoneella myynnissä ja vuokrassa olevista koneista ovat Hyundai merkkisiä, mutta siellä on myös muun merkkisiä koneita.
- Telakoneella myös korjataan koneita jotka ovat menneet epäkuntoon tai kokonaan rikki. Siellä on iso korjaushalli, jossa korjaajat työskentelevät.



Työajat

- Korjaamolla työt alkavat 7.30 ja loppuvat 16.00.
- Myyntimiehillä työt alkavat 9.00 ja loppuvat 17.00
- Varaosa puolella ja toimistopuolella työt alkavat 8.00 ja loppuvat 16.30.



Telakoneen historia

- Yrityksen perustajat ovat kolme veljestä Matti, Markku ja Mikko Rautionmaa. Matti on yrityksen toimitusjohtaja. Mikko ja Markku Rautionmaa vielä jossain määrin mukana.
- Yritys on toiminut Humppilassa jo 27 vuotta. Viimevuotinen liikevaihto oli noin 24 miljoonaa.

Koneiden ja varaosien ostaminen ulkomailta.

- Varaosat ja koneet hankitaan ulkomailta. Maat joista hankitaan koneistoa ja osia ovat Belgia, Kiina, Korea ja Englanti. Päävarasto sijaitsee Belgiassa johon tulee koneet ja varaosat esim: Koreasta ja Kiinasta. Näin saadaan helpotettua kuljetusta. Koneiden ja varaosien kuljetus kestää noin 1-2 päivää. Telakone käyttää TNT-DHL-posteja, jotka ovat saman hintaisia kuin suomen post, i mutta ne ovat nopeampia. Varaosien myynti on noin 2 miljoonaa euroa vuodessa.





SARI'S SHOP



TIETOA SARI'S SHOPISTA

SARI'S SHOP ON 48- VUOTIAAN FORSSALAISEN PERHEENÄIDIN SARI PELTOMÄEN PERUSTAMA NAISTENVAATEYRITYS. YRITYKSESSÄ MYYDÄÄN NAISTEN ASUSTEITA VAASTEISTA KENKIIN. SARI'S SHOP ON PERUSTETTU HUHTIKUUSSA VUONNA 2016. SARI'S SHOP SIJAITSEE KAUPPAKESKUS HUMPPILAN LASISSA. KESÄISIN YRITYKSESSÄ KÄY ENEMMÄN ASIAKKAITA KUIN TALVISIN. YRITYS OTTAA MIELELLÄÄN MYÖS TYÖHARJOITTELUUN NUORIA. ALALLE TARVITAAN YRITTÄJÄKOULUTUKSEN LISÄKSI ARTESAANIKOULUTUS.

Sari's shopin vaatteet ovat hyvälaatuisia ja tyylikkäitä. Maahantuojamaita ovat Ruotsi, Tanska, Italia sekä Kreikka. Peltomäki kehui erityisesti Kreikasta tulleita vaatteita. Vaatteista on tullut positiivista palautetta.



Millaista työ on yrityksessä?



Työ Sari's shopissa on Peltomäen mielestä kivaa, mukavaa ja joka päivä on erilainen. Peltomäki tunnistaa asiakkaan tyylin heti asiakkaan tultua liikkeeseen. Hän on myös käynyt liikunnanohjaajan kurssin, josta on hyötyä siinä, että hän tuntee hyvin ihmisen kehonmallin.



Tekijät:
Krista Sunell 7B, Inka Saarinen 8B,
Hilma Mäkinen 9A

Jannen pyörä- ja konehuolto



Humppilantie 1 31640 Humppila

Humppilantie 1 31640 Humppila

Tietoja

Perustettu

- Vuonna 2003

Työtehtäviä

- Pienkonehuoltoa
- Myyntiä
- Kiinteistön huoltoa

Henkilökunta

- Vaihtelevasti 1- 4
- Saatetaan ottaa ensi kesänä kesätyöntekijöitä



Edustus

Jannen pyörä- ja konehuollolla on kaikkien pienkonemerkkien edustus.

- Husqvarna
- Honda
- Derbi
- Aprilia
- Stiga
- ECHO
- Jonsered
- McCulloch





Tekijät

- William Virtanen
- Elias Rosenberg
- Juhani Nieminen
- Matias Lähti

YRITYSVIERAILU

KYLMÄKESKUS SAMI

YRITYKSEN PERUSTIETOJA

KYLMÄKESKUS SAMI PERUSTETTIIN
VUONNA 2002. YRITYKSELLÄ ON NELJÄ
OMISTAJAA JA KAIKKI OMISTAJAT OVAT
SAMASTA PERHEESTÄ, JOTEN SE ON
PERHEYRITYS. KYLMÄKESKUS SAMI
ASENTAA JA HUOLTAA KYLMÄLAITTEITA.



TYÖLLISTÄMINEN

- YRITYS TYÖLLISTÄÄ KUUTTA ASENTAJAA JA YHTÄ TOIMISTOTYÖNTEKIJÄÄ. HUMPPILALAISIA TYÖNTEKIJÖITÄ ON VIISI. KAIKKI TYÖNTEKIJÄT TUNTEVAT TOISENSA JA HEILLÄ ON HYVÄ TYÖILMAPIIRI.

TYÖPÄIVÄN RAKENNE

- AAMULLA SEITSEMÄLTÄ KOKOONNUTAAN TOIMISTOON JA SIELLÄ JAETAAN TYÖT. SITTEEN JOKAINEN KERÄÄ TAVARAT VARASTOSTA JA LÄHTEE TÖIHIN.

ALAN TYÖLLISTÄMINEN

- ALALLA LÖYTYY PALJON TÖITÄ. ALALLE VARSINAISTA KOULUTUSTA EI OLE, MUTTA SÄHKÖALAN KOULUTUS JA OPPISOPIMUS KYLMÄALALLE OVAT PAKOLLISIA.

KYLMÄKESKUS SAMIN TULOT/MENOT

- YRITYKSEN LIIKE VAIHTO OLI VUONNA 2015 NOIN 1.2 MILJOONAA. TUOTTO ON OLLUT POSITIIVINEN JOKA VUOSI. VOITTO OLI VUONNA 2015 NOIN 80 TUHATTA. MENOT KOOSTUVAT PÄÄASIASSA TUOTTEIDEN UUSINNASTA JA AUTOJEN KULUISTA.

KYLMÄKESKUS SAMIN SIJAINTI

- SIJAINTI ON YRITYKSELLE HYVÄ, SILLÄ SEN YHTEYDET OVAT HYVÄT JOKA PUOLELLE. JOKA MAHDOLLISTAA TYÖSKENTELYN ISOMMASSA MITTAKAASSA.



KYLÄPELIMANNI

MIKÄ?

Kyläpelimanni on humppilalainen ravintola- ja kahvila-alan yritys, jonka toimipaikka sijaitsee valtatie 2 varrella, Humppilasta Poriin päin.

Yrityksen omistavat Marika ja Ilkka Mäkimattila.



MITÄ?

Kyläpelimanni tarjoaa tuoretta ja itsetehtyä ruokaa, leipää ja leivoksia. Palvelu ja henkilöstö on hyvää, ystävällistä, asiallista ja iloista.

Kyläpelimannissa on vilkasta, etenkin lounasaikaan, jolloin nälkäisiä asiakkaita on tupa täynnä.



YRITTÄJÄN TYÖ HAASTATTELUN POHJALTA



Yrittäminen ja yrittäjyys edellyttää vastuuta, motivaatiota ja pitkäjänteisyyttä. Yrittäjyyteen sisältyy paljon työtä myös työpaikan ulkopuolella, esimerkiksi paperitöitä ja sellaisia hommia, mitä ei heti tulisi ajatelleeksi, kuten lämpötilojen mittauksia.

"Työ on helppoa,
yrittäjyys ei!"

Humppilan Lasitorni



Infoa

Aukioloajat

- Lasitorni joka päivä klo 7-18
- Lahjatorni oy ruuhka-aikoina klo 10-18 ja hiljaisempiin aikoihin klo 11-17

Muuta

- Tarjolla monipuolista ruokaa pastoista erilaisiin pihveihin ja hampurilaisiin.
- Ravitseva ja terveellinen lounaspöytä auki klo 11-17.
- Leipomosta maukkaita leivokset joka lähtöön



Lasitornin ravintola

- Vuonna 2006 perustettu ravintola, joka ostettiin vanhasta konkurssikypsästä yrityksestä.
- Eija Linnala osti yrityksen miehensä kanssa kahden viikon harkinta-ajalla.
- Yrityksen omistaja Linnala pisti omaisuutensa likoon ravintolaa varten, jopa omakotitalon hinnalla.
- Aluksi firman takia oli paljon velkoja, mutta lopulta ne saatiin maksettua.
- Ravintola ja myöhemmin perustettu leipomo (2007) tekevät hyvin paljon yhteistyötä.
- Ravintolan kokki on ollut koko 10 vuotta työssään.
- Kokki ei käytä reseptejä vaan maustaa ruuan oman maun mukaa, jolloin ruuista tulee mahtavan makuisia.
- Kokki Osvalvo Oernanvez on kotoisin Karibialta.
- Joka päivä menu vaihtelee ja noutopöydässä on aina eri ruuat.
- 1. Joulukuuta on firman 10-vuotissyntymäpäivä, jolloin Linnala on omistanut firman kymmenen vuotta.



Lahjatorni oy

- Urjalan makeistukun tilalle tullut karkki- ja lahjakauppa, joka myy koriste-esineitä ja erilaisia makeisia.
- Suurimmat valmistajat ovat Halva, Lähipuodin herkut, Blumberg ja Sorini
- Esimerkiksi Halvan lakritsit ovat hyvin suosittuja.
- Puutuotteet tulevat Pinetalta, Viassisustukselta tulevat kynttilät ja kivituotteita tulee Hukalta
- Makeiset ja koriste-esineet tuodaan isoissa lasteissa ja ne puretaan liikkeellä.
- Jos tuotteet ovat viallisia tai rikkinäisiä, niistä saadaan korvaus.
- Keskimääräinen palkka n.10-15€/tunti



Leipomotuote Katariina oy

- Vuonna 2007 perustettu yritys, jonka perusti Mauri Halmesaari vaimonsa Anne Halmesaaren kanssa.
- Leipomossa myydään erilaisia leivoksia, pullaa, leipää ja kakunpaloja.
- Leipurit tulevat jo töihin yöllä ja leipovat tuotteet, jonka jälkeen heidät päästetään nukkumaan.
- Toinen työntekijä hoitaa siisteyden ja tuotteiden myymisen.
- Työ on hyvin fyysistä ja uuvuttavaa, mutta todella mielenkiintoista.



An aerial photograph of a snowy parking lot. In the foreground, a green metal barrier runs across the frame. Several cars are parked in the lot, including a red van, a dark grey car, a black car, and a gold car. A large, semi-transparent white box with the text 'KIITOS!!!' is centered over the middle of the image. In the background, there are trees, a road, and a signpost with the word 'LASTORNI' at the top. The sky is overcast and grey.

KIITOS!!!

Tehnyt: Ilene, Eveliina, Eemeli ja Ville