

Laatuaika

Koti & Vapaa-aika, Hyvinvointi, Ruoka

*Dennis
nostaa*

ARKIRUOKAILUN
TASOA **s.14**

Koti & Vapaa-aika

Tuunaa kotisi KALKKIMAALEILLA **s.5**
Jätteestä ARVOSTETTUA DESIGNIA **s.7**

Hyvinvointi

HAMPAIDEN HYVINVOINTI vaikuttaa itsetuntoon **s.10**
Kylpylähotelli Peurunka tarjoaa OTOLLISET
PUITTEET RENTOUTUMISEEN **s.12**

Ruoka

Aito KATUKEITTIÖ
KOTONASI **s.17**



GetUpDesk
light

AVANTIETO OY
Turvallinen ja ergonominen työympäristö

GetUpDesk on kehitetty kannettavan tietokoneen käyttäjälle vähentämään istumista. Se soveltuu käytettäväksi töissä, kotona, mökillä tai vaikka matkoilla.



Gymba

Hanki Gymba aktivointilautaa, sen avulla seisot aktiivisesti oikein. Se aktivoi koko kehoa, vahvistaa lihaksia ja vähentää selkäongelmien riskiä. Gymba sopii kaikille, sekä töissä että kotona.



www.gymbakokeilu.fi



LAATUAIKAA KOTONA

KOSKAAN EN OLE PIMEITÄ SYYS- JA TALVI-ILTOJA näin innokkaana odottanut. Siitäkin huolimatta, ettei kesä kunnolla ehtinyt Suomeen tänä vuonna, vaan jämähti lämmittämään Keski-Eurooppaa maastopaloiksi asti. Syynä innostukseeni on loppusyksystä maailmaan autettava perheenjäsen, pieni tyttönen, joka jo kovasti koputtelee vatsassani.

On ollut jännää huomata, kuinka odotusaikana elämänsäsenne on rauhoittunut. Yhtäkkiä ei enää olekaan kiire jokaiseen kissanristiäiseen ja ylityötunnit töissäkin tuntuvat turhalta suorittamiselta. Vapautuneen ajan olen käyttänyt omaan ja perheeni hyvinvointiin. Kokeilin myös suolakelluntaa, yllätin mieheni muutamaa otteeseen marjapiirakalla (Karviaisten tilan herkullinen mustikkapiirakkaresepti s. 7) ja satunnaisilla muilla kokkauksilla. Tosin tilausruokakin on tullut entiseen tapaan tutuksi tilaamisen ollessa nykyisin hurjan kätevää. Tiesitkö, että esimerkiksi Pizza-online palvelee asiakkaitaan lähes koko Suomen alueella ja tilata voi paljon muutakin kuin pizzaa? Kerromme tästä lisää tämän julkaisun lopussa.

Uuden elämänsäsenne myötä stressitasoni on laskenut, tehokkuuteni lisääntynyt ja voin kokonaisvaltaisesti paremmin. Kun jokin asia loksahdaa kohdilleen, muut palaset hakeutuvat kuin itsestään oikeille paikoilleen. Tähän julkaisuun kokosimme tuotteita ja palveluita, jotka tuovat omaan arkeesi enemmän ylläilyä.

Jasmine Plavsic
Päätoimittaja

jasmine.plavsic@presser.fi

PS. Muistathan, että voit lukea tuotantoamme myös verkossa: www.presser.fi.

Päätoimittaja:
Jasmine Plavsic, p. 044 274 0208
Projektipäällikkö:
Heidi Töyrylä
Tuottajat:
Mona Wahlroos, Jutta Närhi
Ulkoasu ja taitto:
Virpi Vihervuori
Kansikuva:
Matti Hietala
Jakelu:
Iltalehti 6.10.2017
Julkaisija:
Presser Oy
Kaisaniemenkatu 3 B 33,
00100 Helsinki

PRESSER
We share your story.

UUSI DIGIMEDIA:
WWW.PRESSER.FI
Seuraa meitä somessa



Laatuaika 2017

s. **6**



"Rohkeus kasvoi ja aloitin oman tuotannon."

s. **11**



"Puhutko itsellesi, kuten puhuisit parhaalle ystäväillesi?"

s. **18**



"Asiakas voi keskittyä nauttimaan helposta ravintolaruoan tilaamisesta."

SISÄLLYS

Koti & Vapaa-aika

- 4** Sohva on kodin sydän
- 5** Ehosta kotisi kalkkimaaleilla
- 6** PaaPii luottaa omaan designiin
- 6** Matemaatikosta kultasepäksi
- 7** Pyykkietikka pelastaa pyykkipäivän
- 7** Syksyn maistuva mustikkapiirakka
- 7** Kierrätysdesign edellä kohti parempaa maailmaa
- 8** Mikä yhdistää agility-harrastajia, poliisia ja kipupotilaita
- 8** Myös lemmikki tarvitsee rasvahappoja
- 9** Yksilöllistä hoitoa lemmikille
- 9** Koirien ystäville – koirien ystävältä

Hyvinvointi

- 10** Hampaiden hyvinvointi vaikuttaa itsetuntoon
- 11** Opi kuuntelemaan omaa kehoasi
- 11** Kaiken maailman kauneutta verkossa
- 12** Peurunka tarjoaa irtioton arjesta

Ruoka

- 14** Pizzaa! Ja paljon muuta
- 16** Smoothiesta rawthie
- 17** Aito katukeittiö kotonasi
- 18** Ravintolaruoan kotiinkuljetusväilyksen edelläkävijä

Sohva on kodin sydän

teksti: Mia Keurulainen, kuvat: Finsoffat Oy

Finsoffien toimitusjohtaja Jarmo Honkanen vietti omien sanojensa mukaan koko lapsuutensa sohvatyynyjen keskellä. Honkasen vanhemmat perustivat huonekaluvalmistamon Kellokoskelle lähes 50 vuotta sitten. Mies itse otti jo varhain verhoilutaidot haltuunsa ja tätä nykyä hän suunnittelee Finsoffille uuden sohvamalliston noin kerran vuodessa.

”Meillä on laaja sohvamallisto, joka on nähtävillä Keravan ja Vantaan tehtaanimymälöissämme”, Jarmo Honkanen avaa Finsoffien konseptia. ”Jokaisesta oman tuotantomme mallista voidaan räätälöidä asiakkaan mitta- ja verhoilutoiveiden mukainen, yksityiskohtainen lopputuote, joka myös kuljetetaan kotiin asti samalla kun vanha viedään pois.”

80 prosenttia Finsoffien liikkeissä olevista sohvista valmistetaan alusta loppuun Keravan myymälän yhteydessä olevissa tuotantotiloissa. Valmiita malleja on mahdollista pienentää tai jatkaa eri moduleilla tai raheilla. Verhoilun voi valita lukemattomista eri nahka- ja kangasvaihtoehdoista, mutta ei Finsoffilla sitäkään hätkähdetä jos asiakas tuo mukanaan oman kankaan.

”Kun tuotanto sijoittuu alusta loppuun omiin tiloihimme tässä Keravalla, on kustannustehokas mallien modifioiminen mahdollista”, Jarmo Honkanen toteaa.

Huolto osana palvelua

Finsoffat tähtää laatuun paitsi itse tuotteissa, myös palvelussa. Jokaisesta tehtaalla valmistetusta sohvasta tallennetaan mitat ja kaavat omaan tiedostoonsa, jolloin tietoihin voi palata vuosienkin päästä. Vaikka vahinkoja siis sattuisikin, on mahdolliset vauriot helppo korjauttaa.

”**Jokaisen tehtaalla valmistetun sohv**
an mitat ja kaavat tallennetaan, jol
loin esimerkiksi uudelleenverhoilu tai
sohvan kasvattaminen lisämoduleilla
onnistuu vaivatta vuosienkin päästä.”

”Meillä käy säännöllisesti niin kutsuttuja vanhoja asiakkaita, jotka haluavat verhoilla meiltä hankitun sohvasa uudelleen”, Jarmo Honkanen kertoo. ”Meidän tuotantomme sohva voi lisäksi esimerkiksi kasvattaa erilaisilla modulipaloilla. Näin asiakas saa käytännössä uuden kalusteen puoleen hintaan.”

Joskus käy niin, että yhdessä asiakkaan kanssa suunniteltu sohva päätyy osaksi mallistoa. Esimerkkinä Honkanen esittelee tyylikkään ja siron, sinapinkeltaisella nahalla verhoillun Helsinki-sohvan, joka on esillä myös syksyn Habitare-messuilla.

”Asuntojen koot ovat pienenevän päin, ja 1960-lukua henkivillä kapeilla linjoilla alkaa olla taas kysyntää leveiden ja massiivisten kulmasohvamallien ohella”, Honkanen kertoo.

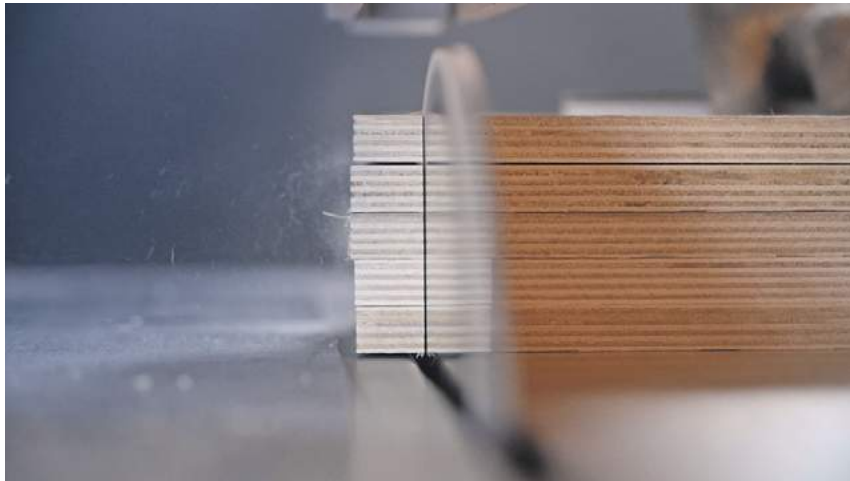
Tyylit ja trendit siis vaihtelevat, mutta huolellinen ja luotettava tuotanto on asia, josta Finsoffilla ei tingitä. ”Kyllä minä uskallan väittää, että meidän kalusterunkomme ovat sellaista huippulaatua, joka kestää vuosikymmeniä”, Honkanen sanoo. ”Ja jos vaikka alkuperäinen untuvahuuhetäyte alkaa vuosien jälkeen tuntua liian rennolta istua, voimme vaihtaa tilalle muuton valetun kylmävaahdotäytteen. Meille on tärkeää rakentaa kestäviä asiakassuhteita ja tarjota ratkaisuja koskien myös jo hankittuja tuotteita.” •



Jarmo Honkanen jatkaa isänsä jalanjäljissä Finsoffien toimitusjohtajana. Kotimaisia kalusteita on tuotettu perheytyksessä jo lähes 50 vuotta.

Finsoffat tuottaa alihankintana myös räätälöitäviä sänkyjä. Uusi, oma Savoy-sänkymallisto esitellään Habitare-messuilla. Laadusta ei tingitä sänkyjenkään kohdalla.

Harvoin törmää lupaukseen elinikäisestä toimivuudesta. Finsoffat haluaa tuottaa asiakkailleen kalusteita, jotka kestävät läpi elämän. Kotimaisena käsityönä toteutettu tuotanto ja huoltopalvelu tekevät tavoitteesta totta joka päivä.



Tuunaa ehosta kotisi kalkkimaaleilla

Colornova Oy on tuonut syksyyn uuden, laajan valikoiman helppokäyttöisiä viimeistelytuotteita, joilla tuunataan, ehostetaan ja päivitetään kotiin muodikas uusi ilme.

”OLEMME PYRKINEET TOIMINNASSAMME KUUNTELEMAAN KULUTTAJIA sekä aistimaan heidän tarpeitaan kodin kunnostamiseen ja ehostamiseen. Itsetekemisen innostus on kasvanut, ja juuri kuluttajien tarpeiden myötä meiltä löytyi siihen oikea ratkaisu. Rust-Oleum valikoima on täydellinen ja tuotteet sellaisia, että vähemmänkin maalannut saa meidän tuotteilla onnistuneen lopputuloksen”, toteaa Colornova Oy:n toimitusjohtaja **Markus Lehtimäki**.

”Yksi remontoinnin yleisimmistä haasteista on aika ja raha. Rust-Oleum valikoima on siksikin jo hyvä vaihtoehto kodin kunnostajalle, että tuotteet eivät vaadi suuria investointeja ja pohjatöitä. Tällöin jää enemmän aikaa ja rahaa, jota voi käyttää vaivammin muualle”, Lehtimäki kiteyttää.

Tuunaa ja ehosta kotisi Rust-Oleum Kalkkimaaleilla.

Rust-Oleum Kalkkimaalit ovat korkealuokkaisia, hajuttomia, vesiohenteisia, riittoisia (14m²/L) ja mikä tärkeintä, edullisia ja helppoja työstää. Lisäksi tuotevalikoima on täydellinen, valikoimista löytyy maalia kalusteille, seinille, katoille, lattiaan ja ulkokäyttöön. Värejä on tummaa, vaaleaa, värikästä ja neutraalia, kultaa ja hopeaa sekä pinnan viimeistelyyn väritöntä suojalakkaa ja luonnonvahaa niin valkoisena, tummana kuin värittömänäkkin.

Ei tarvetta hiontaan tai pohjamaaliin.

Rust-Oleum Kalkkimaalin etuna on se, että vanha lakattu tai maalattu pinta saa uuden ilmeen nykypäivän trendien mukaan ilman hiontaa ja pohjamaalia. Tämä on erinomainen tapa päivittää vanhojen ja uusien kalusteiden, seinien, lattioiden ja kattojen ulkonäköä.

Tuunaa kalusteet itse.

Rust-Oleum Kalkkimaalin suosiota lisää se, että maalia voi työstää helposti haluamaansa lopputulokseen.

Rust-Oleum tuoteperheeseen kuuluvat:

- Kalkkimaalia kalusteille, seinille, lattiaan ja ulkokäyttöön, niin siveltävänä maalina kuin helppokäyttöisenä spraymaalina.
- Vesiohenteiseen maalisarjaan kuuluu myös puuta vanhentava sävy, läpikuultava maali sekä betonivaikutelma sisä- ja ulkokäyttöön.

Ainutlaatuinen shabby chic -kulunut ulkonäkö luodaan sillä, että levitetään kahta eri sävyistä Rust-Oleum Chalky Finish Kalkkimaalia päällekkäin (molempia 1 kerros). Päälimmäistä kerrosta hiontaan tai pyyhitään kostealla liinalla kevyesti, jolloin alemman kerroksen sävy tulee paikoitellen näkyviin. Lopuksi valmis pinta viimeistellään Rust-Oleum Kalustevahalla tai Kalustelakalla. Näin saat uniikin lopputuloksen kalusteeseen, joka samalla toimii kodin yhtenä katseen vangitsijana.

”Tämä on juuri sitä, mitä halutaan ja johon halusimme tarjota kuluttajille ratkaisun; mahdollisuuden tehdä itse edullisesti ja nopeasti oman näköistä, jota muilla ei ole”, kertoo Lehtimäki.

Colornova Oy maahantuo, myy ja markkinoi maailmalla tunnettuja merkkituotteita kodin kunnostamiseen.
www.rustoleumdiy.com • www.colornova.fi

Lisätiedot:
Colornova Oy - Markus Lehtimäki, – **toimitusjohtaja**
050-415 1144

Puh. 010-321 0540
info@colornova.fi
www.colornova.fi





koti & vapaa-aika

teksti: Johanna Rantanen, kuvat: Anne Yrjänä

VÄRIKÄSTÄ PRINTTIÄ ja luomua lähituotantoa

**PaaPii luottaa omaan designiin,
luomuun ja lähituotantoon**

PaaPii Designin päätuotteita ovat luomupuuvillaiset vaatetuskankaat ja vaatteet vauvoille, lapsille ja naisille. Kankaita viedään yli 20 maahan – pian ehkä vaateteitakin.



Vielä muutama vuosi sitten Anniina Isokangas painoi käsin kankaita Keski-Pohjanmaalla, Alavetelissä keittiön pöydällä. Nyt vuoden 2016 Nuori Yrittäjä esittelee PaaPii Designin uutta ompelimoa palauttaen uskon suomalaiseen vaateteollisuuteen.

ANNIINA ISOKANGAAN YRITTÄJYYS lähti liikkeelle lähes hiipien. Pienten lasten äiti aloitti joulun 2009 alla blogin, jonka seuraajat ihastelivat Isokankaan käsitöitä ja pehmoeläimiä. Yrityksen nimikin tuli suoraan blogista; ensimmäinen pehmo oli pieni vauvahahmon avaimenperä, nukkuvaa palloa nimeltään PaaPii.

Omat mallistot ja ompelimo

Keväällä 2011 suosittu englantilaisbloggari esitteli Isokankaan suunnittelijana ja samana kesänä Kokkolan asuntomessuille rakentanut perhe halusi esitellä paikallista osaamista. Lastenhuoneen sisusti PaaPii. ”Verkkosivuille tuli kävijöitä 80 maasta ja pehmolelujani haluttiin Australiaan. Silloin tajusin ensimmäisen kerran, että tästä voi tulla jotain isompaakin”, muistelee Anniina Isokangas.



Veli koodasi nettikaupan ja ensimmäiseksi alihankkijaksi ryhtyi ammattiompelija-anoppi, joka vaihtoi nahkahanskat pehmoihin. ”2012 suunnittelin ensimmäiset jatkuvaksi kankaaksi soveltuvat kuosipinnat, jotka menivät vielä muille tuotantoon ja myyntiin. Rohkeus kasvoi ja aloitin oman tuotannon.” Ensimmäinen vaatemallisto ilmestyi 2015 ja ompelimo aloitti toimintansa tänä kesänä. Työntekijöitä on jo yhdeksän. Osaavaa työvoimaa on ollut hyvin tarjolla, taitavat tekstiilimuotoilijat ja vaatetusinsinöörit haluavat ryhtyä paapiilaisiksi.

Oma Design – tunnistettava tyyli

–”Oma design, muotoilijan tunnistettava tyyli on kaiken lähtökohta. Siksi kai meitä Australiaankin halutaan”, Isokangas summaa. PaaPii pitää kiinni luomusta ja lähituotannosta. Kankailla on kansainvälisesti arvostettu GOTS-sertifiointi. ”Koko tuotantoketjun jokainen vaihe on eettisesti kestävä, läpinäkyvä ja jäljitettävissä”, Anniina Isokangas alleviivaa. •

**”Koko tuotantoketjun
jokainen vaihe on eettisesti
kestävä, läpinäkyvä ja
jäljitettävissä.”**



SEITSEMÄN VUOTTA SITTEN

Sanna-Maria Ojanen työskenteli Ilmatieteen laitoksella tutkijana. Työ oli jo pitkään tuntunut raskaalta, ja Ojanen ajatteli, ettei pystynyt toteuttamaan omia unelmiaan.

Hän haki kultasepän koulutukseen, ja aloitti oman korumalliston suunnittelun heti valmistumisen jälkeen vuonna 2014.

Ojanen halusi korujensa käyttäjille mahdollisuuden näyttää omaa räväkkyytään – hillitysti mutta voimaannuttavasti.

”Olen itse kuunnellut heviä pienestä pitäen, ja toivon, että musiikista saatu voima näkyy koruissani.”

Kotimaisuutta suosien

MOSH Jewelryn Kahdestaan-korvakorut on virallinen Suomi 100 -tuote. Tällaiseen statukseen pääsee, jos yrityksellä on vaikutusta suomalaisessa yhteiskunnassa, sekä aktiivisuutta ja vastuullisuutta suomalaisena yrittäjänä.

Sanna-Maria Ojanen suhtautuu arvoihin suurella sydämellä. ”MOSH Jewelryn tuotteet valmistetaan käsityönä ja perinteisin kultasepän menetelmin. Valmistukseen käytetään mahdollisimman kierrätettyä metallia, ja kaikissa muissakin oheismateriaaleissa suositaan kotimaisuutta.”

Myyynnissä lentokentällä

Nuoreksi yritykseksi MOSH Jewelry on saavuttanut paljon. Suomi 100 -tuotetittelin lisäksi Ojanen esitteli yritystään Ruotsin Formex-messuilla viimeksi elokuussa, ja syyskuun puolessa välissä koruja sai ihailla Habitaressa. Tuotteita on myynnissä Helsinki-Vantaan lentokentällä sekä Helsingissä, Oulussa että Tampereella. •

Koruihin voi tutustua yrityksen nettisivuilla osoitteessa moshjewelry.fi



teksti: Vera Miettinen, kuvat: Marissa Tammisalo

MATEMAATIKOSTA kultasepäksi

**MOSH Jewelryn tuotteet valmistetaan
käsityönä ja perinteisin kultasepän menetelmin.**

-LE PERE PELLETIER-



-TLG-

teksti: Heidi Töyrylä, kuva: TL Group Oy

Pyykkietikkaa käytetään pesukoneessa huuhteluaineen sijaan. Ranskalainen käsin valmistettu ja ekologinen Le Père Pelletier -tuotesarja hurmaa myös Suomessa.

Monipuolinen pyykkietikka ja hurmaavia kodin tuoksuj

LE PÈRE PELLETIERIN PYYKKIETIKKA poistaa epämiellyttävät hajut, kirjastaa värejä ja tekee pyykistäsi ihanan raikkaan. Tuotteen maahantuoja TL Group Oy:n **Katja Laaksonen** on jo viiden vuoden ajan vannonut tuotesarjan nimeen. ”Suosituin tuotteemme on Vinaigre-pyykkietikka, jonka monipuoliset vaikutukset eivät petä”, kertoo Laaksonen. Tärkeimpänä ominaisuutena Laaksonen kertoo, että tuote ei huononna esimerkiksi pyyhkeiden imukykyä kuten kaupalliset huuhteluaineet, joista jää kalvo tukkimaan ja pilaamaan kuituja. ”Myös pesuainejäämät ja saostumat katoavat pesukoneesta.”

20 tuoksun valikoimasta löytyy valinnanvaraa, puuvillasta ihanaan kukaistuuksun.

Uusin tuoksu Freshness, on saatavana myös etikapohjaisena yleispuhdistusainetiivisteinä sekä käyttövalmiina suihkeena esim. keittön pinoille. Miedoin ja suosituin Vihreä tee -tuoksu sopii myös tuoksuherkille. Le Père Pelletier -tuotesarjaan kuuluu pyykkietikan lisäksi kodin tuoksut, siilitysvedet, kasvipohjaiset saippuat sekä imuripuuteri, jotka raikastavat hetkessä kodin lisäksi myös esimerkiksi auton.

TL-Group tuo maahan Etelä-Ranskan Provencesta hurmaavia kodin tuoksuj sekä täyttötuotteita, joita myyvät hyvinvarustetut sisustus- ja lifestylemyymälät kautta maan. www.tlgroup.fi



Globe Hopen Seija Lukkala ja Miisa Asikainen asettuvat tyylillä kertakäyttökulutusta vastaan.

Luonnonvarat hupenevat, mutta kulutus jatkaa kasvuaan. Miten tehdä jätteeksi luokitellusta materiaalista hyväksyttyä, haluttua ja arvostettua designia? Siinä yhtälö, jota Globe Hope lähti aikanaan ratkaisemaan.

teksti: Mia Keurulainen, kuvat: Matti Hietanen, Tiia Ennala, Miisa Asikainen

Toivoa on – KIERRÄTYSDESIGN EDELLÄ KOHTI PAREMPAA MAAILMAA

14 VUOTTA ON KULUNUT SIITÄ, kun **Seija Lukkala** perusti kierrätysvaatteita, -asusteita ja -tarvikkeita valmistavan Globe Hope -merkin. Noin kymmen-

henkiseksi kasvanut tiimi saa, tai joutuu, tänä päivänä pätkäilemään samojen eettisten ja ekologisten haasteiden edessä kuin tuolloinkin. Moni asia on myös muuttunut.

”Siinä missä tuotteistamme olivat aloittaessamme kiinnostuneet lähinnä tiedostavat kaupunkilaisnuoret, nykyään kohderyhmää ovat kaikki laatua ja maailmantilaa miettivät ihmiset”, Seija Lukkala kertoo. ”Menemme vahvasti design ja käytettävyyks edellä. Eettisyys ja ekologisuus ovat aito lisäarvo.”

”Vaikka Globe Hopella toki seurataan trendejä, mallistot ovat ajattomia. Tuotteet on suunniteltu kestäväksi.”

Kierrätysideologia toteutuu Globe Hopen toiminnassa pienintä yksityiskohtaa myöten. Jopa biohajoavien hintalapujen tarra on valmistettu maustavasta maisitärkkelyksestä. Vaatteiden, laukujen, korujen ja muiden tuotteiden materiaaliksi kelpaavat hyvin esimerkiksi vanhat purjeet, turvavyöt sekä armeijan ja työvaatetehtaiden ylijäämät.

”Aiemmin käytimme jonkin verran kullattajakieräysmateriaaleja, mutta niiden laatu on mennyt niin huonoksi, että vain joitain kodintekstiilejä voidaan hyödyntää”, toimitusjohtaja Lukkala huomauttaa.

Vanhasta uutta syksyyn

Suunnittelutiimissä vaikuttava markkinointivastaava **Miisa Asikainen** esittelee innoissaan Globe Hopen syksyn 2017 mallistoa.

”Malliston nimi on Feminité, halusimme korostaa naiseutta ja voimaa. Vaatteissa on selkeät ja naiselliset linjat, ja laukut ovat yksinkertaisen tyylikkäitä. Tuotteiden nimet tulevat suosituista naisten nimistä ympäri maailmaa.”

Syksyn maistuva MUSTIKKAPIIRAKKA

1. Vaahdota 1,5dl sokeria ja 3 isoa kananmunaa.
2. Lisää munavaahtoon 50g vaahdotettua voisulaa.
3. Sekoita keskenään 2,5dl Karviaisten tilan härkäpaju-jauhoja ja 3tl leivinjauhetta.
4. Lisää jauhoihin 2dl maitoa ja anna seoksen turvota 5min.
5. Sekoita turvonnut taikina muna-sokerivaahtoon.
6. Kaada taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja lisää paljon mustikkaa päälle.
7. Ripottele ripaus sokeria mustikoiden päälle.
8. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla 20-25 min (ei kiertoilmaa).

tiesitkö?



Härkäpajujauholla voi myös korvata viljoja ja vähentää sokeria. Härkäpavussa on 30 % proteiinia, 14 % kuitua ja se on hyvä kalsiumin lähde.

Asikainen korostaa, että vaikka Globe Hopella toki seurataan trendejä, mallistot ovat ajattomia. Tuotteet on suunniteltu kestäväksi.

Globe Hopen tuotteet löydät Helsingin ydinkeskustan myymälästä, Nummelan tehtaanmyymälästä sekä valtakunnallisesti jälleenmyyjiltä ja verkko-kaupasta. •

Globe Hopen uutuudet:

Joulumarkkinoille lanseerattava luonnonkosmetiikkasarja

Twice loved Hope

– tuo vanha Globe Hope –tuotteesi liikkeeseen, saat alekupongin





Niin poliiseista, agility-harrastajista kuin reumapotilaistakin löytyy Back on Track -käsineiden tehokäyttäjiä.

Toimistokoiria-Dannyn yllä palautumista nopeuttava loimi, joka käynnistää myös mukavasti alkulämmittelyn.



Back on Trackin Krista Virtanen ja Jenna Hiltunen saavat tuotteista jatkuvasti positiivista palautetta.

Back on Trackin tekstiilit tekevät yhteistyötä kantajansa kropan kanssa. Tehonsa vuoksi ne päätyivät hetkeksi jopa doping-kohun kohteeksi.

teksti ja kuvat: Annika Suvivuo

Mikä yhdistää AGILITY-HARRASTAJIA, POLIISIA JA KIPUPOTILAITA?

KUN VANHA KIINALAINEN TAITO yhdistettiin uuteen tekstiiliteknologiaan syntyi hoitava kangas nimeltä Welltex®. Se on materiaali, josta Back on Track valmistaa puettavaa hyvinvointia. Tuotteet alusasuista paitoihin ja peitteistä petauspäijöihin ovat omat lukunsa, mutta tarina alkoi erilaisista suojista ihmisille ja eläimille.

"Miksi käyttää tavallista tekstiiliä, jos voi valita hyvinvointia lisäävän?" kysyy Back on Trackin Suomen johtaja **Krista Virtanen** aiheellisesti.

Kun lukee käyttökokemuksia Back on Trackin asiakkailta, vastaan tulee muun muassa kipuoireisiin helpotusta saaneita sekä palautumistaan nopeuttaneita urheilijoita.

”Toimintamme perustuu täysin asiakkaiden hyviin kokemuksiin.”

"Jokunen vuosi sitten Welltex® joutui Ruotsissa doping-kohun kohteeksi. Asia kuitenkin selvennettiin pian, koska kyseessä ei ollut mikään käytettävä aine", Virtanen kertoo. Patentoidun kankaan teho perustuu kuituihin lisättyihin keraamisiin ainesosiin, jotka heijastavat kehon lämmön takaisin. Infrapuna-säteily vilkastuttaa kudosten verenkiertoa lisäten myös suorituskkyä. "Samalla lihaspinteitä avautuu ja nivelet saavat voitelua", Virtanen lisää.

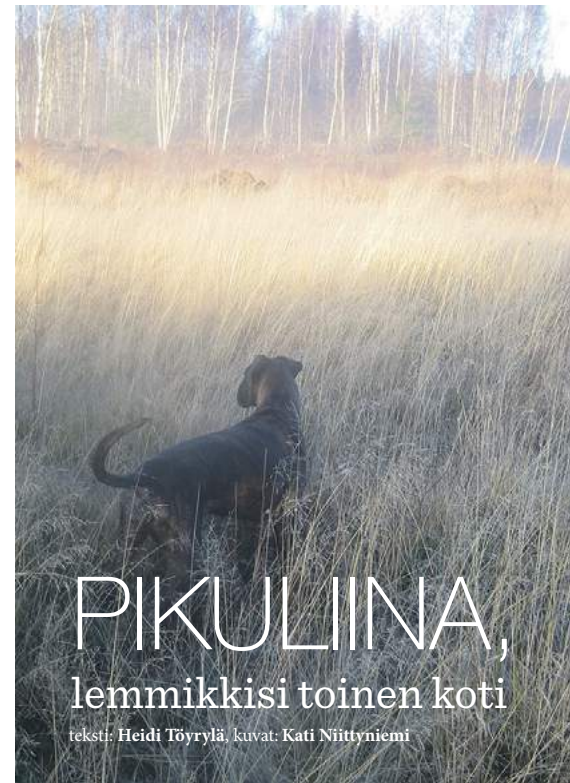
Krista Virtanen ja varastopäällikkö **Jenna Hiltunen** iloitsevat siitä, ettei Back on Track ole jäänyt ainoastaan fysioterapeuttien, lääkäreiden ja urheilijoiden sisäpiiritiedoksi. "Ja hyvä niin, sillä toimintamme perustuu täysin asiakkaiden hyviin kokemuksiin."

Yrityksen kysytyn tuote on polvisuojia istuvuutta lisäävällä tarralla. Tarran voi irrottaa, joten polven turvotus ei aiheuta kiristävää tunnetta esimerkiksi yöllä vaikka hoitoa jatkaisikin unien ajan.

Ihmisiltä eläimille laajentunut brändi kuuluu nykyisin muun muassa agility-harrastajien ehdotomiin varusteisiin. Hengittävästä ja lämmittävästä materiaalista valmistetut loimet koirille ja hevosille ehkäisevät vammoja sekä lämmittävät ennen ja jälkeen suorituksen. "Sisäloimena takki helpottaa myös selkä- ja lonkkavaivoja ja vähentää jopa eläimen tarvetta kipulääkitykseen", Virtanen kertoo.

Uusia tuotteita kehitetään jatkuvasti asiakkaiden tarpeiden mukaan. •

Voit tutustua laajaan valikoimaan ja brändiin tarkemmin kotisivuilla www.backontrack.com/fi. Luonnolliset lisäravinteet www.wellaware.fi.



PIKULIINA, lemmikkisi toinen koti

teksti: Heidi Töyrylä, kuvat: Kati Niittyniemi

Omistajien matkustellessa tai työskennellessä pitkää päivää on tärkeää, että eläin saa sillä välin hyvää ja turvallista hoitoa.

ELÄIMET OVAT AINA OLLEET ISO OSA Kati

Niittyniemen elämää. Merikarvialla, omalla kotitalallaan Eläinhoitola Pikuliinan perustaja huolehtii vuodenaajasta riippumatta muun muassa kissoista, koirista ja erilaisista pienijärsijöistä. "Olen hoitanut myös kilpikonaa sekä kotieläimiä kuten lampaita ja hevosia. Hoito mietitään yksilöllisesti yhdessä asiakkaan kanssa", kertoo Niittyniemi.

Arki hoitolassa on vauhdikasta, mutta rutiininomaista. Niittyniemi viettää vuoden jokaisen päivän seurustellen niin hoitolan asukkaiden, kuin omien lemmikkiensä kanssa.

Pihan vanhaan navettarakennukseen remontoitu 6-paikkainen koirahoitola on tilava ja avara. Myös ulkotarhat lisäävät koirien viihtyvyyttä. Muut pien-

eläimet sijoittuvat hoitoon tilan päärakennukseen, josta kukin eläin saa yli 200-neliöisestä talosta käyttöön oman huoneen.

Pikuliinan tavoitteena on pysyä pienenä ja kodinomaisena hoitolana, jonne omistajalla on turvallinen olo jättää perheenjäsen. "Parhaan kiitoksen työstäni saan eläimeltä, joka kotiin noudettaessa olemuksellaan osoittaa, että voisi mielusti myös jäädä." •



Pikuliina sijaitsee idyllisessä maatilamiljöössä.

Pikuliinassa maisemanhoitajien virkaa hoitavat Katin kuusi omaa suomenlammasuuhia.



Koirien ystäville - *koirien ystävältä*

teksti: Heidi Töyrylä, kuvat: Waldogs



Waldo-mäyräkoira toimii inspiraationa



Kotimainen Waldogs-tuotesarja ihas-tuttaa koiraharrastajia monipuolisella valikoimallaan – eri rotu- ja harrastus-aiheisia grafiikoita on kertynyt vuosien varrella jo melkein 20 000 kappaletta.

NOIN KAKSI VUOTTA SITTEN PERUSTETUN

WALDOGSIN tarina alkoi perinteisillä koira-aiheisilla muotokuvilla ja kuvituksilla. Yrittäjänä toimii taiteilijanimeä käyttävä 31-vuotias **Sinije**, joka suunnittelee tuotteet itse kotonaan Joensuussa. Inspiraationa toimii arvatenkin talouden kaksi mäyräkoiraa, Bruno ja Waldo.

"Waldon tullessa taloon, löysin uudestaan kadonneen rakkauteni piirtämiseen. Ymmärsin silloin, että tämä on se mitä haluan tehdä", Sinije muistelee.

Positiivisen palautteen innoittamana Sinije alkoi painattamaan kuvituksia paitoihin ja muihin tuotteisiin. Näin syntyi Waldogs-brändi. Laajan kuvitusvalikoimaan kuuluu myös harvinaisia koirarotuja, myös sekarotuiset on otettu huomioon. "Teen hurjasti töitä sen eteen, että kivoja rotutuotteita löytyy jokaiseen makuun", Sinije kertoo ylpeänä.

Nyt Waldogsin valikoima koostuu pääosin erilaisista koira-aiheisista paidoista ja huppareista, mutta mukaan mahtuu myös kangaskasseja, laukkuja, mukeja, heijastinpiipoja ja autotarjoja. Viimeisin lisäys tuotevalikoimaan ovat metalliset sisustustaulut.

Waldogsilla työskennellään usein kellon ympäri, sillä tuotteita halutaan ympäri Suomen. "Tämä todellakin on juuri se minun juttuni, jota rakastan - ja ilokseni, tuhannet muutkin rakastavat!", hymyilee Sinije.

[@waldogsfinland](https://www.facebook.com/waldogsfinland)
www.waldogs.com

teksti ja kuvat: **Nutrolin®**

Oikeat omegat, enemmän elämää: jokainen lemmikki kaipaa ravitsemuksellista tukea vähintään jossain vaiheessa elämäänsä.

"JOS TÄYSRAVINTO OLISI KAIKILLE OPTIMAALISTA, eläimillämme olisi vähemmän esimerkiksi ongelmia ihon ja karvapeitteen kanssa", sanoo dosentti **Mikko Griinari** Helsingin yliopistosta. Hän myös vastaa Nutrolin® -rasvahapposarjan tuotekehityksestä.

Kun Tanskan teknillinen yliopisto tutki koirien öljyjen laatua, oli Nutrolin® ylivoimaisesti paras. Suomalainen Nutrolin® on vienyt lemmikkien ja hevosten rasvahappovalmisteet pidemmälle kuin yksikään toinen yritys maailmassa. Eläinten rasvahappotarpeet vaihtelevat mm. iän ja aktiivisuustason mukaan.

Myös nivelrikko on yleistynyt, ja sen tukihoidon on Nutrolin® -tuotepiheessä ainutlaatuinen, yhdysvaikutteinen valmiste. Koska ei ole olemassa yhtä yleispätevää omega-valmistetta, Nutrolin®-sarjassa on viisi täsmätuotetta koirille, kaksi kissoille ja kolme hevosille. •

www.nutrolin.fi



"Suomalainen Nutrolin® on vienyt lemmikkien ja hevosten rasvahappovalmisteet pidemmälle kuin yksikään toinen yritys maailmassa."

MYÖS LEMMIKKI
tarvitsee rasvahappoja

"Älypuhelimien ja somen myötä olemme valokuvatuin sukupolvi koskaan", johtava hammaslääkäri Hannu Vesanen ja suuhygienisti Kukka Väisänen toteavat, "mutta ihmiset myös panostavat omaan hyvinvointiinsa enemmän kuin ennen."

esteettisen HAMMASHOIDON KLINIKKA

Esteettinen hammashoito saattaa ensikuulemalta tuoda mieleen fosforisen valkoisena loistavan posliinihymyn. Monelle kuitenkin hampaiden esteettisissä haasteissa on kyse paljon suuremmasta omaan hyvinvointiin liittyvästä asiasta. Itsetunnosta, omakuvasta ja ennen kaikkea rohkeudesta nauraa ja hymyillä vapautuneesti.

Ei vain kauneuden tähden



teksti: Mia Keurulainen,
kuvat: Esteettisen Hammashoidon Klinikka

ESTEETTISEN HAMMASHOIDON KLINIKALLA näitä arkisia haasteita on ratkaistu jo 10 vuoden ajan lähes 5000 potilaan kokemuksella. Omistautuminen asialle on tehnyt heistä alansa ehdotonta kärkeä ei vain Suomessa vaan maailmanlaajuisesti. Vaikka toiminta keskittyy hampaiden ja hymyjen korjaamiseen, lopputuloksena syntyy lähes aina onnellisempi ja vapautuneemmin hymyilevä ihminen. "Näin tapahtuessa olemme onnistuneet työssämme", toteaa Esteettisen Hammashoidon klinikan johtava hammaslääkäri **Hannu Vesanen**.

Digitaalista teknologiaa voidaan tänä päivänä hyödyntää monin eri tavoin potilaiden toiveiden saavuttamiseen. Vesanen esittelee ClinCheck –ohjelmaa, joka visualisoi oikomishoitoasiakkaan hoitopolun lähtötilanteesta prosessin loppuun

saakka. Hammasrivistöt on kuvattu ja skannattu, ja nyt täydellistä jäljennöstä voidaan pyörittää ruudulla, tarkastella eri kuvakulmista ja todeta kuinka purenta viikko viikolta muuttuu. "Tällainen ennen-ja-jälkeen –animaatio lähtee hoitojen alussa kaikille asiakkaille", Vesanen kertoo. "Tämä ei ole mitään mutu-pohjalta tapahtuvaa visiointia, vaan lopputulos todella saavutetaan räätälöidyn hoitosuunnitelman myötä."

Mikäli asiakkaan kanssa on päädytty edellä mainittuun Invisalign®-oikomishoittoon, hampaista skannattujen jäljennösten perusteella asiakkaalle valmistetaan mittailaustyönä hoitosuunnitelman mukainen määrä oikomisluottimia. Jokainen lääkinnällisestä muovista valmistettu, läpinäkyvä muottipari siirtää hampaita vähitellen kohti loppuasentoa.

"Kivuliaasti kiristettävien, kiinteiden hammasrautojen aika on ohi", huomauttaa suuhygienisti **Kukka Väisänen**.

**"Kivuliaasti kiristävien,
kiinteiden hammas-
rautojen aika on ohi."**

Hoito, joka puree

Esteettisen Hammashoidon Klinikalla hoitopolku alkaa konsultaatiolla, jossa asiakas ilmaisee kokemansa ongelmat ja toiveet, ja hänelle kerrotaan, millä hoitomenetelmillä häntä voidaan auttaa. Vaihtoehtoja voi olla useita, asiakkaan antamat raamit ja toiveet ratkaisevat, mihin hoitomuotoon lopulta päädytään. Tärkeintä on kokonaisvaltainen hoitosuunnitelma, jolla varmistetaan onnistunut ja kestävä lopputulos.

"Hoitoilosofiamme mukaan kunnioitamme asiakkaan omaa kudosta", Hannu Vesanen kertoo ja selvittää, "hiomme hampaita mahdollisimman vähän. Monesti ehdotamme asiakkaalle niin kutsuttua esioikomista, jolla tasoitellaan hampaat kaarelle ja tämän jälkeen tehdään kuorikot tasaiselle kaarelle. Tällä menetelmällä voidaan päästä tilanteeseen, jossa hammasta ei tarvitse hioa lainkaan, mikä taas ehkäisee kulumista ja hermovaurioita."

Purennan oikomisen vaikutukset ulottuvat suun ulkopuolellekin. Esimerkiksi öinen hampaiden narskutus loppuu hammaslääkäri Vesanen mukaan usein oikomishoidon myötä. Narskutuksen ohella kaikkiavat leuan ja pään alueen säryt sekä selittämättömän väsymys.

Uranuurtajana Suomessa

Hannu Vesanen on ensimmäinen ja ainut suomalainen esteettisen hammashoidon kattojärjestön AACD:n (American Academy of Cosmetic Dentistry) akkreditoitunut suorittanut hammaslääkäri. Hän toimii myös Invisalignin kansainvälisenä luennoitsijana ja kouluttajana.

"Jo aloitellessani uraa perinteisen hammaslääketieteen puolella tiesin, että haluan olla mukana luomassa jotain ihan uutta", Vesanen kertoo. "Nyt koen voivani positiivisella tavalla vaikuttaa paitsi ihmisten terveyteen, myös itsevarmuuteen ja sitä kautta kokonaisvaltaiseen hyvinvointiin."

Esteettisen Hammashoidon klinikan toiminta alkoi Kuopiossa 10 vuotta sitten. Tätä nykyä klinikalla on toimipiste myös Helsingissä Mannerheimintielle. Leppoisan tunnelman aistii jo klinikan käytävillä. "Meillä on hyvä tiimi, vastuuta jaetaan tasaisesti ja hoitoprosessin aikana lähes jokainen meistä tulee asiakkaalle henkilökohtaisesti tutuksi", Kukka Väisänen iloitsee. •

HYVINVOINNISTA PUHUTAAN EHKÄ TÄNÄ PÄIVÄNÄ ENEMMÄN kuin koskaan. Silti se on asia, jota moni tavoittelee tietämättä edes, mitä se oikeasti on. Välttää, ettei hyvinvointia voi mitata ainakaan pelkästään numeroissa tai saavutetuissa tavoitteissa, kuten palkkatilin suuruudessa, juostuissa kilometrimääriä, rasvaprosentissa tai Instagram-seuraajien määrässä. Haluaisin sinun pysähtyvän miettimään paria kysymystä, ja omaa hyvinvointiasi: Miltä kehossani ja mielessäni tänään tuntuu? Puhutko itsellesi, kuten puhuisit parhaalle ystävällesi?

Kehon viestit ja tunteet

Kehomme on viisas, monimutkainen ja -tahoinen kokonaisuus. Se viestii meille usein tarpeita, mikäli kuuntelemme sitä. Kipu on selkeä mittari, joka usein saa hälytyskellot soimaan, mutta viestit voivat olla hienovaraisempiakin. Jatkuva väsymys voi kertoa tarpeesta kiinnittää huomiota riittävän ja laadukkaan unen saannin lisäksi esimerkiksi ruokavalioasioihin. Jatkuva kiire ja stressi kuluttavat mieltä, ja tekevät kaikesta oppimisesta ja muistamisesta vaikeampaa. Vanha zen buddhalainen sananlasku sanoo, että "Jokaisen olisi hyvä meditoita 20 minuuttia joka päivä, paitsi jos on erityisen kiire. Silloin riittää tunti." Tässä on hyvinkin paljon ideoita, sillä mitä enemmän päivät ja viikot koostuvat to do-listoista ja suorittamisesta, sitä enemmän keho ja mieli tarvitsevat myös palauttavaa ja rentouttavaa tekemistä ja tekemättömyyttä. Kaikkien ei tarvitse meditoita, mutta on hyvä miettiä omia palautuskeinoja, millä saavuttaa rauhallinen ja levollinen olo kokonaisvaltaisesti.

Miten puhuttelet itseäsi?

Jos ystäväsi käy läpi vastoinkäymisen esimerkiksi työ- tai rakkauselämässä, vastaako hänelle, että hän ansaitsikin sen, vai mietitkö ratkaisuja yhdessä eteenpäin? Toivottavasti toimit jälkimmäisen tavoin sekä ystäväsi kanssa, että omalla kohdallasi. Miten puhuttelemme itseämme kertoo paljon siitä, kuinka hoidamme pitkäaikaisinta suhdettamme elämässä – me, myself & I. Oletko itse itsesi suurin vihollinen vai lempeä ja kannustava ystävä?

Sonja Toivola

Aitiysfysioterapeutti ja lantionpohjan fysioterapeutti, Imetysohjaaja
International Ballet Barre Fitness Association -ohjaaja
FemiHealth Oy, Kauppiankatu 2, 00160 Helsinki

teksti: Mia Keurulainen, kuvat: Daniela Pacheco – Brandsdal Group

Kaiken maailman kauneutta verkossa: cocopanda.fi

Ehkä tahtoisit hankkia ihonhoidon luottotuotteesi kilpailukykyiseen hintaan netistä. Ehkä haluaisit kokeilla ihan uutta meikkityyliä tai mielessäsi on brändi, jonka tuotteita ei lähimarketista saa. Niin tai näin, Cocopanda vastaa huutoosi.

COCOPANDA ON YKSI POHJOISMAIDEN MENESTYNEIMMISTÄ KAUNEUDENHOITOTUOTTEISIIN KESKITTUNEISTÄ VERKKOKAUPPOISTA.

Vuonna 2016 se laajensi toimintansa myös Suomeen ja **Susanna Matilainen** liittyi Cocopandan tiimiin vastaamaan verkkokaupan Suomen markkinoinnista. Matilainen iloitsee Cocopanda.fi:n saamasta innostuneesta vastaanotosta.

"Toiminta on lähtenyt todella hyvin käyntiin, varsinkin nuoret suomalaiset naiset ovat löytäneet ja ottaneet Cocopandan nopeasti omakseen."

Cocopandan valttikortti on laajamittainen valikoima – tarjolla on lukematon määrä tuttuja ja kansainvälisiä merkkejä. Meikki-, hius- ja ihonhoitotuotteiden ohella erilaisten kosmetiikkatarvikkeiden kysyntä on kasvanut, sillä niiden ja sosiaalisessa mediassa leviävien tutoriaali-videoiden myötä ammattimaisen kampauksen tai ehostuksen luominen onnistuu lähes keneltä tahansa.

"Nettikauppa ei voi koskaan olla valmis",

Susanna Matilainen huomauttaa, "me kehitämme toimintaamme jatkuvasti paitsi valikoiman osalta, myös itse verkkokaupan toimivuuden osalta." Valikoimaan vaikuttaa asiakkailta tullut palaute ja toiveet, mikä tekee Cocopandasta arvojen – asiakaslähtöisyyden ja helposti lähestyttävyyden – mittaisen toimijan. Käytännössä tämä näkyy muun muassa verkkokaupan ostopolun käyttäjäystävällisyydessä. Tuotteita hankkiessasi voit tulla valita tietyn brändin, tuoteryhmän tai tuotteen, mutta myös lähteä liikkeelle oman iho- tai hiustyyppisi määrittelemisestä. Verkkosivusto opastaa määrittelemisessä ja ehdottaa sopivia tuotteita.

Susanna Matilaisen työpäivä koostuu pitkälti yhteydenpidosta vaikuttajiin, kuten bloggareihin ja eri medioihin. Lisäksi hän suunnittelee some-materiaaleja sekä digimarkkinoinnin sisältöjä ja optimointeja eri kanaviin sekä seuraa tuloksia. Työnkuvaan kuuluu myös tiivis yhteydenpito asiakaspalvelun kanssa – tällöin Cocopanda.fi on aina mahdollisimman perillä asiakkaiden toiveista ja pääsee vastaamaan niihin. •

Markkinointipäällikkö Susanna Matilainen ja asiakaspalvelun Salla Tiainen ovat unelmatyössään Cocopandan kansainvälisessä innostuneessa tiimissä.



Suksen 2017 meikkitrendit à la Cocopanda

- Vegaaniset sekä cruelty free -tuotteet
- Näyttävät silmämeikit ja etenkin luomivärit
- Laadukkaat meikkisiveltimet ja -sienet.
- Vahva huulimeikki luodaan syksyisillä, ruskeansävyisillä huulipunilla
- Raikas, hehkuva ja jopa kuultava iho toteutetaan hyödyntämällä kevyitä meikkivoiteita, korostustuotteita sekä poskipunia
- Glitter-yksityiskohdat etenkin silmämeikkiin

teksti: **Tuomas Lehtonen**, kuvat: **Mikko Kuparinen**

Kuvankauniin keskisuomalaisen Peurunkajärven rannalle sijoittuva Kylpylähotelli Peurunka tarjoaa otolliset puitteet rentoutumiseen. Arkikiire jää taka-alalle viimeistään uudistuneen kylpylän lämpimässä syleilyssä, kehoa hellivissä hemmotteluhoidoissa ja Pohjoismaiden pisimmän vesiliukumäen kurveissa.

PEURUNKA TARJOAA irtioton arjesta

KYLPYLÄHOTELLI PEURUNKA ON TUOTTANUT ASIAKKAILLEEN HYVÄÄ OLOA jo yli neljän vuosikymmenen ajan. Peurungan toimitusjohtaja **Seppo Virran** ja palvelupäällikkö **Ella Salmelan** mukaan nuoren kylpylähotellin liikunta- ja kuntoutuspalveluiden aktiivikäyttäjiin kuului muun muassa presidentti **Urho Kekkonen**.

Vuosikymmenten saatossa kylpylähotelli ja sen ympäristö ovat muuttuneet valtavasti. Suurten rakennus- ja saneerausprojektien myötä Peurungan palvelutarjonta sekä majoituskapasiteetti ovat kasvaneet vastaamaan nykypäivän tarpeita. Peurungan majoituskapasiteetti on nykyään 700 vuodepaikkaa. Asiakkaat voivat valita hotellihuoneen, huoneiston huoneistohotellista tai rivitalosta tai hirsisen luksusmökkin järven rannalta.

Kylpylä siirtyi uuteen aikaan

Peurungan viime vuosien merkittävimpana investointina Virta ja Salmela nostavat esiin kuusi vuotta sitten toteutetun kylpyläuudistuksen. Sen yhteydessä Peurunkaan rakennettiin muun muassa 132 metriä pitkä ja 15 metriä korkea vesiliukumäki, höyrysaunat, suuri infrapunasauna ja yksityiskäyttöön vuokrattava saunakabinetti. Huimat kurvit omaava liukumäki on pituutensa puolesta Pohjoismaiden suurin.

Kylpylän uniikki jokimainen vastavirta-allas sai kylpyläsaneerauksessa uuden elämän. Ovaalinmuotoinen ja 100 metriä pitkä allas on kuntouima-aiden suuressa suosiossa.

”Kysyimme asiakkailtamme, mitä he toivoisivat uudelta kylpylältä ja toteutimme uudistuksen saamamme palautteen pohjalta. Näin jälkikäteen uudistusta voi pitää onnistuneena, sillä uudessa kylpylässä on vierailut jo yli miljoona asiakasta. Vuositasolla kylpylässä käy 200 000 asiakasta ja majoittujia meillä on 150 000”, Virta laskee.

”Kysyimme asiakkailtamme, mitä he toivoisivat uudelta kylpylältä ja toteutimme uudistuksen saamamme palautteen pohjalta.”

<< Muutama vuosi sitten remontoitun Ravintola Villipeuran ikkunoista aukeaa esteetön näkymä Peurunkajärvelle.

Monivärinen valaistus luo Peurungan kylpylään satumaisen tunnelman. Ella Salmelan ja Seppo Virran mukaan kuusi vuotta sitten saneerattuun kylpylään on piakkoin luvassa uudistuksia.

Vaikka kylpyläuudistuksesta ja huoneistohotellin rakentamista on kulunut vasta tovi, Virran visioissa siintee jo uusia rakennuskohteita. Kylpylään on esimerkiksi suunnitella toinen vesiliukumäki sekä lisää porealtaita ja majoituspuolelle kaavillaan toista huoneistohotellia.

Herkkuhetkiä ja tähtiesiintyjä

Kylpylän ohella myös Peurungan ravintolamaailma on kokenut päivityksen. Pari vuotta sitten remontoitu ravintola Villipeura on jaettu kotiruokaa ja tasting-herkkuja tarjoaviin buffeteihin sekä A la Carte-ravintolaan. Kylpylän aulaan sijoittuva Bistro Nemo tarjoaa maittavia pizzoja sekä burgereita ja Apollo on puolestaan pub-tyyppinen ravintola.

”Tämän syksyn esiintyjäkaartiin kuuluvat muun muassa Jenni Vartiainen, Jari Sillanpää, Laura Voutilainen, Tommi Soidinmäki, Haporadio, Agents.”

Yksi Peurungan vetonauloista on runsas elävän musiikin tarjonta. Nimekkäitä kotimaisia artisteja voi kuunnella Peurungassa keskiviikosta lauantaihin. Tämän syksyn esiintyjäkaartiin kuuluvat muun muassa Jenni Vartiainen, Jari Sillanpää, Laura Voutilainen, Tommi Soidinmäki, Haporadio ja Agents. ”Iltaisin Villipeurasta muovautuu tanssiravintola, jossa vierailee maamme merkittävimpiä iskelmä-tähtiä. Suuremmat konsertit järjestämme Peurunka Arenalla, johon mahtuu tuhat ihmistä. Apollossa vietetään karaokeiltoja ja järjestetään pienimuotoisempaa iltaohjelmaa”, Virta kertoo.

Luonto kutsuu liikkumaan

Vaikka Peurunka on ottanut vuosien varrella suuria kehitysaskelia, toiminnan peruspilareita eivät vuosikymmenet ole muuttaneet. Virta ja Salmela painottavat, että halu tuottaa asiakkaille hyvää oloa ja hyödyntää upean luontoympäristön suomaa mahdollisuuksia ovat edelleen toiminnan keskiössä.

Kuvankaunis Peurunkajärvi ja pitkä valaistu ulkoilureitistö kiinnostavat monia kävijöitä. Siksi ulkonaliikkumista tukeviin palveluihin on satsattu.

”Meiltä voi vuokrata esimerkiksi maastopyöriä, SUP-lautoja, kirkkoveneitä ja kanootteja. Alueella oleva frisbeegolf-rata on vapaassa käytössä”, Salmela luettelee.



Toimitusjohtaja Seppo Virran mielestä on etu, että Kylpylähotelli Peurunka ei kuulu mihinkään hotelliketjuun. Investointipäätökset ja kehitysideat saadaan syntymään nopeasti, kun päätösvalta on omilla käsissä.

Huonolla säälläkään aika ei käy Peurungassa pitkäksi, sillä kylpylän ohella asiakkaiden käytössä on kolme kuntosalia, keilahalli sekä monipuolinen kattaus ryhmäliikuntatunteja tanssista kamppailulajeihin. Hemmottelua kaipaavalle Salmela suosittelee Day Spa Nautiluksen hierontaa, monipuolisia hemmotteluhoitoja ja kosmetologipalveluita. Peurungassa on myös oma parturi-kampaamo, jossa kampauksen voi käydä laittamassa kuntoon vaikkapa pikkujouluiltaa varten.

Virta ja Salmela muistuttavat, että asiakkaiden saatavilla ovat myös Peurungan parinkymmenen lähialueella toimivan yhteistyökumppanin palvelut. Niitä voi hankkia käyttöönsä Peurungan myyntipalvelun kautta esimerkiksi majoitusvarauksen tekemisen yhteydessä.

”Lähialueella on esimerkiksi golf-kenttä, Hilarius Hiiren kylä, Suomen suurin savusauna sekä jää- ja curling-halli. Palvelutarjontaa riittää siis jokaiseen makuun”, Virta sanoo. •



Jo parikymmentä vuotta sitten Turun Dennis-ravintolaan tehtiin kaikkialta Suomesta maku-matkoja autenttisen italialaisen kotiruuun äärelle. Niin tapahtuu vieläkin, sillä Turun Linnankadun Dennis on ikoninen ruokapaikka ja uudessa kuosissaan säilynyt suurena suosikkina joka tunnetaan kautta maan. Lisäksi tänä päivänä kenen tahansa on mahdollista kokea Dennis-elämys kotikulmillaan Hangosta Ivaloon – yksittäisestä ravintolasta on kasvanut ketju, ja tuttuja makuja saa myös kaupan hyllyltä kotiin vietäviksi.

teksti: Mia Keurulainen, kuvat: Matti Hietala ja Ronja Honko



Pizza!

JA PALJON MUUTA.

DENNIS ON SUOMEN VANHIN, edelleen toiminnassa oleva pizaravintolaketju. Edellä mainittu, ensimmäinen Dennis Turun Linnankadulla avattiin yleisölle vappupäivänä vuonna 1975.

"Ravintola- ja koko ruokailukulttuuri on 40 vuodessa tietysti mullistunut aivan täysin, mutta pääperiaattemme on edelleen sama", kertoo Dennisin nykyinen toimitusjohtaja ja omistaja **Sebastian Björkstén**. "Haluamme tarjota hyvää ruokaa ja tunnelmaa. Henkilöstömme keskittyy työaikanaan täysin tämän päämäärän saavuttamiseen."

Myönteisestä palautteesta – jota tulee Björksténin mukaan paljon – päätellen Dennis on onnistunut tavoitteessaan. Se ei ole kuitenkaan syy jäädä makaamaan laakereille. Hyvän ruoan ja tunnelman määritelmä nimittäin muuttuu ajassa jatkuvasti. Tuskin kukaan osasi esimerkiksi vielä viisi vuotta sitten vaatia vegaanipizzaa, mutta nyt Verdura on yksi Dennisin suosituimmista pizzoista.

"Me emme halua olla, emmekä rehellysyyden nimissä pystykään olemaan, trendikkäitä", Sebastian Björkstén sanoo. "Emme esimerkiksi lähde vaihtamaan italialaisen keittiön konseptia, vaikka aasia-

lainen ruoka voi olla nyt trendikkäämpää. Pizzaa on syöty tuhansia vuosia ja sitä tullaan todennäköisesti syömään aina. Mutta haluamme olla kiinni ajassa ja vastata asiakaskunnan tarpeisiin ja toiveisiin oman konseptimme puitteissa."

Ei pelkät reseptit, vaan myös palvelu

Dennis on kenties leimautunut pizaravintolaksi, eikä toimitusjohtaja Sebastian Björksténilläkään ole mitään sitä vastaan. Ovathan esimerkiksi "julkis-pizzat", kuten **Saku Koivu**n mukaan nimetty pizza, tietyllä tavalla Dennisin tavaramerkki. Listalle mahtuu kuitenkin myös risottoja, pastoja ja muita italialaisen keittiön herkkuija. Lisäksi valmispizzaa, salaattinkastikkeita, bageleita ja marinadeja on mahdollista hankkia myös kotiin kaupan hyllyltä.

"Me nostamme arkiruokailun tasoa paitsi itse ruuan suhteen, myös olemalla kortteliravintola, johon on helppo tulla."

Dennisin keittiömestarit päivittävät taitojaan säännöllisesti. Viimeksi keväällä koko porukka vietti aikaa Piemontessa ruokaa valmistaen ja raaka-aineista nauttien paikallisten kokkien kanssa. Lopuksi järjestettiin paikallista hyväntekeväisyyttä tukeva pop-up ravintolailta. Tuoreus ja artesaanimainen ote ovat tärkeitä. Dennis-ravintoloissa kaikki tehdään alusta alkaen itse ja esimerkiksi risottoriisi ja mozzarella-juusto ovat sitä aitoa italialaista laatua.

"Oikea, italialainen risotto ei ole mikään tosta-noin-vaan –juttu", Björkstén huomauttaa. "Harva ketju pystyy tarjoamaan sen yhtä autenttisena ja tasalaatuisena, kuin me."

Sebastian Björkstén painottaa, että melkein reseptejä tärkeämpää on palvelun laatu. Henkilöstö, joka palvelun suhteen jakaa yrityksen yhteisen arvomaailman, vaikuttaa merkittävästi asiakaskokemukseen. "Meidän palveluasenteemme on reipas, rento ja mutkaton, asiakkaiden tarpeet huomioiva. Nostamme arkiruokailun tasoa paitsi itse ruuan suhteen, myös olemalla kortteliravintola, johon on helppo tulla ja jossa



asiakas tunnetaan. Ruokailu on nautintoa ja rentoutumista – siksi parhaan mahdollisen ruokailuhetken tarjoaminen on meille niin tärkeää."

Aina jotain uutta

Reilu vuosi sitten uuden ilmeen saaneet Dennis-ravintolat henkivät ystävällistä ja avaraa viihtyisyyttä. Kun pöydällä höyryää huumaaavan tuoksuinen, muuan muassa kantarelleja sisältävä sadonkorjuupizza, on selvää, ettei tämä ruokalajikaan ole entisensä.

"Pizza on tänä päivänä paljon muuta kuin se epäterveellinen, rasvainen lättä", Sebastian Björkstén naurahtaa. "Pohjan voi valita ruokavalion tai makumieltymysten mukaan. Esimerkiksi gluteeniton pizza on pitkään ollut hittituotteemme. Lisäksi täytteet vaihtelevat sesongin ja suosion mukaan."

"Koska olemme keski-suuri perheyrittäjä ja yrittäjyys on koko tiimiämme vahvasti eteenpäin vievä voima, pystymme ketterästi elämään ajan hengessä ja kokeilemaan rohkeasti uutta", sanoo Sebastian Björkstén. "Virheittämiä emme tietenkään ole, mutta virheen tapahtuessa se korjataan heti ja siitä opitaan. Olemme hyvin lähellä asiakasta ja näemme nopeasti miten asiakkaiden toiveet ja tottumukset muuttuvat. Näiden asioiden ansiosta Dennis jatkaa kehittymistä ja kasvamista tänäkin päivänä." •



Dennisin toimitusjohtaja ja omistaja Sebastian Björksténin mukaan vuorovaikutus asiakkaiden kanssa on paitsi luontevaa, myös oleellinen osa yrityksen businessfilosofiaa.

☆☆☆☆☆

"Erittäin maukas kana-pekoniasta! Annos valmistui käden käänteessä lounasaikaan ja palvelu oli sujuvaa."

11.10.2017 Facebook-arvio



Dennisin

top 3

Pizzat

SYYSKUUSSA 2017

Lazio

Parmankinkkua, vuohenjuustoa, kirsikkatomaattia, rucolaa, balsamicosirappia ja mozzarellajuustoa

Hamburger

Jauhelihaa, paahdettua pekonia, sipulia, cheddarjuustoa, Myrtilsen suolakurkkua, chilimajoneesia ja emmentaljuustoa

Susu

Kinkkua, tuoretta ananasta, katkarapuja, sinihomejuustoa, valkosipulia ja emmentaljuustoa

"Tiki tarkoittaa rentoa ja hauskaa elämäntapaa, ja maarikulttuurissa se liittyy myös luonnon uusiutumiseen ja hedelmällisyyteen. Sana kuvaa tuotettamme ja arvojamme oikein hyvin", kertovat Bruno ja Roope Karli sekä Jens Sjöblom.



green sun

– vaikka lounaaksi soveltuva, vitamiinirikas hittitrawhtie sisältää

- luomupinaattia
- luomulehtikaalia
- tuorepuristettua omenamehua
- ananasta
- appelsiinia
- mangoa

TIKI SMOOTHIE BAR –perustajien kolme tavoitetta

1. Maailman ja ihmisten terveyden parantaminen Rawthie kerrallaan
2. Kun joku keksii kestävän, toimivan ja täysin biohajoavan "muovin", otamme siitä valmistetut astiat ja pillit heti käyttöömmme
3. Kiertävä smoothiebar-van ensi kesän festareille

Terveysdeksi!

teksti: Mia Keurulainen, kuvat: Matti Hietala

KAIKKI SAI ALKUNSA KIIREISESTÄ AAMUSTA pari vuotta sitten. **Roope Karli** ja **Jens Sjöblom** ajelivat työksensä ympäri maata myyden salaattibaareja ruokakauppoihin. Evääksi tuli yleensä napattua itse aamulla surautettua smoothie, mutta tuona aamuna smoothiepullot ostettiin huoltoaseman kylmäkaapista.

"Ero itse tehdyn ja kaupasta ostetun välillä oli valtava", Roope Karli kertoo. "Valmistuotteen maku ei vastannut lainkaan sitä, mitä sisältölistassa luki. Tuli mieleen, että voisiko tämän toteuttaa toisin – niin, että hienojen raaka-aineiden maku ja ravinteet pääsisivät oikeuksiinsa."

Miehet alkoivat selvittää, kuinka taata kypsennettömän, kasviperäisen tuotteen säilyvyys ilman prosessointia tai säilöntäaineita. Avainasemassa näytti olevan kylmäkuljetusketju. Salaattibaariajelun myötä saavutettu kokemus ja kontaktit, sekä sopivan kylmälaitetoimittajan löytäminen johtivat lopulta Tiki Smoothie Bar –ketjun syntymiseen keväällä 2016. Nyt smoothiebaareja, joissa smoothien voi itse annostella kylmäautomaatista kuppiin, löytyy yli 30 ympäri Suomea.

Mitään ei kuitenkaan olisi tapahtunut ilman taustalla vaikuttavaa innostusta ja intohimoa. "Olemme aina olleet urheilullisia, ja siksi myös terveys ja hyvinvointi ovat aina kiinnostaneet", Roope ja **Bruno Karli** sanovat ja Jens Sjöblom komppaa. "Suomen metsät ovat puolestaan täynnä mustikoita ja muita vitamiinipommeja. Piti vain hetki vaivata päättään logistiikkakysymyksillä, että miten saadaan metsän antimien hyödyt kaikkien ulottuville."

Smoothiesta rawthie

Tiki Smoothie Bar –ketjun kaikki tuotteet tehdään käsityönä pienessä tuotantolaitoksessa yrityksen perustajien autotallitoimiston lähetyksillä. Kansainväliset markkinat kuitenkin siirtävät silmissä, Ruotsissa on jo tehty yhteistyösopimus.

"Tuotteisiimme ei lisätä sokeria tai säilöntäaineita eikä niitä myöskään pastöroida. Näin luonnolliset vitamiinit ja ravinteet säilyvät."

Espoolaisessa autotallissa kolme nuortamiestä näpyttelee kiihkeästi kannettaviensa äärellä ja jostain kantautuu tehosekoittimen surina. Mitä jäbät duunaa? No superterveellisiä ja maukkaita raaka-smoothieita ja –mehuja tietenkin.

"Voi sanoa, että vastaavaa konseptia ei maailmalta löydy", Jens Sjöblom selventää, "on olemassa smoothiekioskeja, joissa henkilökunta valmistaa toivotun tuotteen asiakkaalle paikan päällä, mikä kasvattaa tuotteen hintaa. Sitten on pullotettuja valmistuotteita, joissa tuote on aina pastöroitu tai siihen on lisätty säilöntäaineita."

Tiki Smoothie Bar onkin lanseerannut aivan uuden tuotekategorian – rawthien. Tiki Smoothie Barin rawthiet sisältävät itse kylmäpuristettua omenamehua, aitoja, puhtaita raaka-aineita suosien kotimaisia lähiviljelijöitä.

Miehet tekivät ahkerasti maistatuksia, mutta pikemminkin tuotteet ovat löytäneet tiensä käyttäjien pariin omia teitänsä. Positiivisia arvioita on voinut ilahduneena lukea blogeista ja some-päivityksistä jälkikäteen. Esimerkiksi JVG:n tykättyä tuotteisiin heidän studiollaan toimitettiin oma smoothiebaari. Terveellisen välipalan tai snacksin valitseminen tulee koko ajan helpommaksi kaikille, kun smoothiebaarien määrä kasvaa mm. elokuvateattereissa, supermarketissa ja kuntosaleilla. •

Minna Viljakainen on kypsennänyt marinoidun broilerin mausteinen ja Timo Soini (olk.) on valmiina kaatamaan kastikkeen pannulle. Mikko Salomaa leikkaa yrttejä ja limelohkoja mukaan annoksin.



Aito katukeittiö kotonasi



Juuri lanseeratut Street Kitchen –mauste- ja kastikekokonaisuudet tuovat aidot aasialaisten katuruokien maut kotikeittiöihin. Lukuisia ainesosia sisältävä ateriakokonaisuus syntyy nyt helposti, nopeasti ja edullisesti.

teksti ja kuvat: Pekka Tarmio

JAPANIN, POHJOIS-INTIAN JA THAIMAAN katujen vilskettä ja vilinää nousevat elävinä mieleen, kun padalla porisevan Street Kitchen -aterian aidot aromit leviävät ilmaan. Tunnelma vain vahvistuu kotikokin päästessä maistamaan hautomassa olevan aterian makuja. Prescott Oy:n toimitusjohtaja **Timo Soini** tiimeineen onkin syystä tyytyväinen maustekokonaisuuksiin, jotka ensimmäisinä Euroopassa lanseerataan juuri Suomessa.

"Autenttisten makujen takana on tuotteemme kehittäneen veljistiimin aito katukeittiömaailman tuntemus paikan päältä. Mausteseokset ja kastikkeet sisältävät vain luonnollisia raaka-aineita, eikä keinotekoisia lisäaineita ole käytetty", Timo Soini kertoo. "Olemme itse asiassa niin varmoja näiden

tuotteiden hyvästä mausta ja aitoudesta, että annamme niille makutakuun eli rahat takaisin, elleivät maut tyydytä", Soini vielä heittää.

Kolme makukokonaisuutta

Jokainen kotona ruokaa tekevä tietää tunteen, kun perheelle pitäisi vaihteeksi keksiä jotain uutta – mutta silti helppoa ja nopeaa. No, näillä eväillä se onnistuu – laadukkaasti! Sama pätee vaikka nuorisoon, joka joskus haluaisi kutsua kavereita syömään jotain vähän erikoisempaa.

Hyvin varustettujen ruokakauppojen hyllyiltä saa kolmea eri Street Kitchen -makukokonaisuutta: North Indian Butter Chicken, Japanese Teriyaki Chicken ja Red Thai Curry. Kyse ei ole pelkästään yhdestä maustepussista vaan pakkauksessa on aina kolme eri pussia: marinadi/maustepasta, yrtti-/mausteseos ja kastike. Kokki hankkii itse ateriaan tarvittavat tuoreet broilerisuikeat tai kasvikset, ja lisukkeeksi keitetävän riisin. Itse aterian kokkaamisessa yhdistyy näin mukavasti oma tekeminen ja tekemisen helppous, koska lukuisista aineksista koostuvat mausteseokset ja kastikkeet ovat jo valmiina. Toki kokki voi vielä tuunata aterian tuoreilla yrtteillä tai limelohkoilla. 20 minuutissa syntyy ateria kolmelle-neljälle nautiskelijalle. •

"Street Kitchenin avulla kotikokiltakin syntyy aito ja maukas katuruoka tavallisesta kanasta ja riisistä!"

Asiakaspalautte

Street Kitchen -tuotepäri tarjoaa oikein katon keittiöiden mukamailmaan.

Valmistamisen vaiheet

Prescottin pihaterassin loppukesän lämpö houkutteli pystyttämään katukeittiön sinne – hyvä idea kodin tai mökin pihallekin! Kokeiltavaksi valittu Butter Chicken valmistui näillä helpoilla ohjeilla.

1. Kuumenna tilkka öljyä pannulla ja kaada sekaan maustepussin sisältö.
2. Lisää joukkoon ja kypsennä pakkauksen inkivääri-valkosipuli-marinadissa marinoidut broileripalat.
3. Lisää Butter Chicken Sauce -kastike, sekoita ja anna hautua 15-20 minuuttia. Ja sitten vain maistelemaan ruoan laiton ohessa keitetyn basmatiriisin kera. No? Aito ja aromikkaan pehmeä meininki!

Lisätietoja tuotteista ja makutakuusta: www.katuruokaa.fi





Ravintolaruoan kotiinkuljetusvälityksen edelläkävijä Pizza-online pitää etumatkaansa yllä hiomalla palveluaan ja tarjontaansa edelleen. Kotiin saa nyt myös vaikka etnisen keittiön valikoimaa, susheja tai vegaanisen vaihtoehdon. Uusitulla puhelinsovelluksella tilaaminen on entistä helpompaa.

Edelläkävijä jatkaa kärjessä

teksti ja henkilökuvat: Pekka Tarmio

JO KYMMENEN VUOTTA TOIMINUT PIZZA-ON-LINE välittää suomalaisille satojatuhansia ravintola-ruokatilauksia kuukaudessa noin 1 000 ravintolasta, kertoo myyntijohtaja **Miia Vento** Pizza-onlineen hermokeskuksessa Helsinki-Vantaan lentokentän lähistöllä. Eikä pelkästään pizzaa vaan myös monien muiden ravintoloiden annoksia.

Menestyvä yritys lunastaa lupauksensa helpottaa asiakkaidensa ravintolaruoan etsintää parantaen asiakkaiden ja ravintoloiden kohtaamista. Pizza-onlineen asiakkaan ei tarvitse sitoutua yhden ravintolan tai ketjun tarjontaan, vaan tarjolla on aina joukko vaihtoehtoisia ravintoloita ja ruokagenrejä, joista tilata. Maksukin onnistuu, vaikka verkkopankissa. Tästä on kyse, kun puhutaan digitalisaatiosta. Näin se menee myös oikein, sillä markkinoiden toiminta paranee ja niin asiakkaat kuin ravintolatkin hyötävät. ”Kasvava tilausmäärä kertoo, että asiakkaat haluavat olla tässä mukana”, Vento kertoo. Sadat tuhannet asiakkaat eivät voi olla väärässä.

Toiminta kattaa lähes koko Suomen

Miia Vento korostaa palvelun jatkuvaa kehittymistä, monipuolisia maksuvaihtoehtoja, kertyviä bonuksia, arvostelumahdollisuutta jne. Edelläkävijä ei siis lepää laakereillaan, vaan seuraa aikaansa.

”Visuaalinen ilme on raikastunut, ja käyttöliittymää niin netissä kuin puhelimissa on parannettu.” Myös ravintolatarjonta on nyt entisestään laajentunut ja monipuolistunut. Mukana on nyt mm. monia aasialaisia etnisiä keittiöitä, pastaravintoloita ja sushien tai pihvinkin tilaaminen onnistuu, samoin burgereiden ja kebabien. ”Kasvisruokavaihtoehtoja on tarjolla koko ajan kasvava määrä ja erityisruokavaliot on mahdollista ottaa huomioon esim. vegaanisen ja gluteenittoman vaihtoehdon muodossa”, Vento kertoo.

”Toimitamme satojatuhansia tilauksia kuukaudessa – ympäri Suomen.”

Pizza-online tarjoaa kätevän ravintolaruoan tilaamismahdollisuuden 95 prosentissa Suomen kaupungeista. ”Toimitamme satojatuhansia tilauksia kuukaudessa – ympäri Suomen. Palvelussa pyörii 35 miljoonan liikevaihto”, Vento avaa yrityksen toiminnan laajuutta. Asiakas näkee toiminnasta helppokäyttöisen ja uusiutuneen portaalin tai puhelinsovelluksen. Sen takana on keravalaiskaverusten menestystarina ja yrityksen myynti saksalaiselle vastaavia palveluita yli 50 eri maassa tarjoavalle Delivery Hero -yhtiölle, jonka tietotaito on nyt siis

Pizza-onlineen käytössä kaikkein palvelua ohjaavine ja jatkuvasti parantavine data-analyyseineen ja algoritmeineen.

Modernin organisaation palvelemana asiakas voi keskittyä nauttimaan helposta ravintolaruoan tilaamisesta. •

Mikä maistuu suomalaisille? TOP 5 -TILAUKSET

1. Fantasia-pizza (pizza: 4 omavalintaista täytettä)
2. Kebab ranskalaisilla
3. Rullakebab
4. Americano (pizza: ananas, aurajuusto, kinkku)
5. Julia (pizza: ananas, aurajuusto, katkarapu, kinkku)

Ruuhkaisimmat tilausajankohdat

1. Uudenvuodenpäivä
2. Vappupäivä
3. Sunnuntai-iltapäivät ja pyhäpäivät

⇒ Kun tekee mieli ravintola-annosta kotiin tarjoiltuna, mene netissä osoitteeseen pizza-online.fi tai avaa palvelun puhelinsovellus. Selkeä ja helppo käyttöliittymä ja mobiilisovellus on tänä vuonna uudistettu ja tilaus niillä käy helposti.

⇒ Avausnäkyä pyytää selkeästi osoitetta, mihin annokset halutaan toimitettaviksi. Syötä osoite sille varattuun kenttään. Klikkaa: Hae.

⇒ Hakutulokset ilmestyvät näytölle. Riippuen sijainnistasi siinä on vaihteleva määrä ravintoloita, jotka voivat toimittaa ruoka-annokset osoitteeseesi.

⇒ Voit supistaa kaikki mahdolliset alueen ravintolat näyttävän listan näyttämään vain sen hetken mielitekoisi mukaiset ravintolat: esim. pizzat, kebabit, hampurilaiset, italialainen, sushi jne. tai erilaisten erikoisruokavalioiden mukaiset vaihtoehdot.

⇒ Voit tutustua listassa olevien ravintoloiden hinnastoihin ja palveluarvosteluihin klikkaamalla ravintolan nimeä.

⇒ Lisää valitsemasi annokset ostoskoriin ja paina: Tilaa.

⇒ Palvelu näyttää yhteenvedon tilauksestasi. Voit halutessasi maksaa sen esim. verkkopankkimaksulla tai luottokortilla.

⇒ Palvelu ilmoittaa arvion toimitusajasta kotiovellesi.

⇒ Luomalla itsellesi käyttäjätunnuksen voit mm. kerryttää tilauksista kertyviä bonuksia.

Näin pizza-online.fi toimii:



Nousevat trendit:

Kasvisannosvalikoima lisääntyy koko ajan. Vegaanipizzat, vönerit (vegaaniset dönerit) ja falafelit ovat nousussa erityisesti suurissa kaupungeissa. Lihaton lokakuu ja muut kasvisteemat näkyvät pieninä piikkeinä kasvisruokien tilausmäärissä.



Luonnollinen ja pysyvä rasvanpoisto – täysin ilman kirurgiaa

Cryo21 on terapeuttista kylmähierontaa

- Poistaa ei toivottua rasvaa ja selluliittia luonnollisesti ja pysyvästi
- Tuloksia jo ensimmäisellä hoitokerralla, sarjahoidolla paras lopputulos
- Muotoilee, kiinteyttää ja kohottaa
- Vaikuttaa tulehdusta ehkäisevästi vähentämällä lihas – ja jännetulehduksia
- Useita käsittelyalueita kuten vatsa, reidet, kaksoisleuka, käsivarret, kasvot
- Kylmäkäsittely ib FDA hyväksytty, turvallinen hoito ilman sivuvaikutuksia

Cryo21 -terapia on uusi, tehokas hoitomenetelmä, jolla on välitön ja kestävä vaikutus.

TULE JA TESTAA CRYO21 -TERAPIAN TEHO.
Nyt ensimmäinen hoito valitulle alueelle vain **125€** (norm. 185€)
Käsittelyalueita on useita ja hoidon voit valita haluamallesi alueelle.

Lue lisää www.cryo21.fi

”Hoidon jälkeen vyötäröni on kaventunut uskomattomat kolme ja puoli senttiä.”

Eeva-lehti, toimittaja, kesäkuu 2017



Olemme mukana
I Love me -messuilla
messukeskuksessa
osastolla 6e90.

Tervetuloa
tutustumaan!

Cryo21 Klinikat Suomessa

ESPOO Cryo21 Klinikka Matinkylä (Maria Care kauneus & hyvinvointi) Nelikkotie 2 02230 Espoo Puh. 0400 902 240	HELSINKI Cryo21 Klinikka Helsinki Ruoholahdenranta 1 D 306/liiket.1 00180 Helsinki Puh. 045 7873 8973	JYVÄSKYLÄ Cryo21 Klinikka Jyväskylä Yliopistonkatu 18 40100 Jyväskylä Puh. 040 4839 299	TAMPERE Cryo21 Klinikka Tampere (Hypofix) Erkkilänkatu 11 33100 Tampere Puh. 0207 435 711	Gate8 Äyritie 8A 01510 Vantaa Puh. 040 7186 406
Cryo21 Klinikka Kauklahti (Terveyskauppa Ulpukka) Tegelhagen 2 LT3 02780 Espoo Puh. 044 263 1385	HÄMEENLINNA Cryo21 Klinikka Hämeenlinna (Kehobalanssi) Kasarmikatu 1 13100 Hämeenlinna Puh. 040 520 8141	LOVIISA Gym Fox Aleksanterinkatu 5 07900 Loviisa Puh. 040 7186 406	VANTAA Cryo21 Klinikka Vantaa (Fysio Fox) Martinlaakso, Jaakonkatu 2 01620 Vantaa Puh. 09 8788 446	Cryo21 Klinikka Suomi Cryo21 laitteiden maahantuonti ja myynti Tegelhagen 2 02780 Espoo Puh. 0500 896 123 info@cryo21.fi www.cryo21.fi