VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

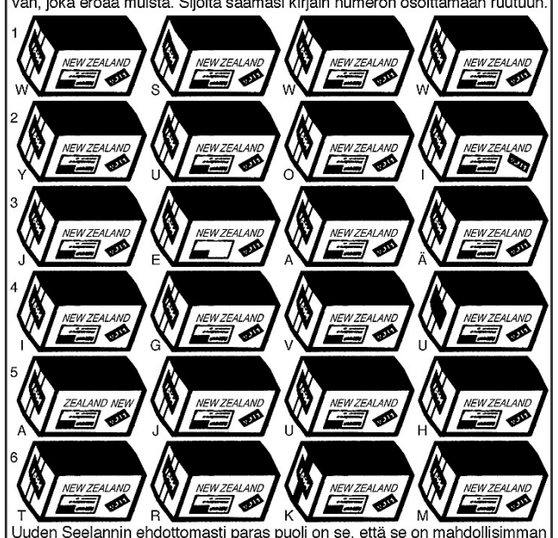
Siitä vasta säästöä syntyisi, jos johtajien työt ulkoistettaisiin Kiinaan.

PÄHKINÄ

Ilkeilymaaottelu

• Uuden Seelannin ja Suomen ilkeilymaaottelu ryydittää tylsää kevättämme. Ensin liikenneministeri Gerry Brownlee tölvi Suomea sivistymättömäksi takapajulaksi. Tuomas Enbuske kuittasi Brownleen puheet talkshowssaan kutsumalla ministeriä läskiksi. Seuraavaksi uusiseelantilaiset panivat nettiin pilavideon, joka esittelee meidät hölmöinä saunojina. – Nyt on aika ojentaa sovinnon kättä Uudelle Seelannille ja lähettää maapallon toiselle puolelle viesti. Mutta millainen? Saat sen selville, kun etsit kultakin riviltä kuvan, joka eroaa muista. Sijoita saamasi kirjain numeron osoittamaan ruutuun.

© Banana Press Oy/Pareekisti – PB Copenhagen 2012



Uuden Seelannin ehdottomasti paras puoli on se, että se on mahdollisimman

6	5	4	6	5	N	5	
6	5	2	6	3	1	T	5

SUDOKU

Taso: Vaikea

		3	9	1	4			
8						7		9
			2					
5		4						
1					5			
							9	3
		6						
	5		7		3		4	
	1			4			6	8

Sudoku-tehtävän 323 ratkaisu.

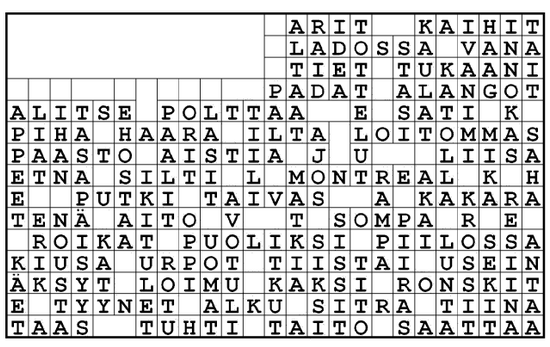
2	8	5	6	9	3	4	7	1
3	7	4	2	5	1	9	8	6
6	9	1	4	8	7	2	5	3
5	1	9	7	2	8	6	3	4
7	6	2	1	3	4	8	9	5
4	3	8	5	6	9	1	2	7
8	2	6	3	4	5	7	1	9
9	5	7	8	1	6	3	4	2
1	4	3	9	7	2	5	6	8

Tehtävä numero 324.

Täytä ristikko siten, että jokaisella pysty- ja vaakarivillä (ja paksuilla viivoilla rajatuissa 3 x 3 laatikoissa) on jokainen luku yhdestä yhdeksään. Kerran ja vain kerran! Apua Sudokun ratkaisuun osoitteessa: www.sudoku.org.uk

© 2006 Michael Mepham. Distributed by Tribune Media Services. All rights reserved.

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU



Käsityö maksaa konditoriatuotteessa

Sokerivero ja arvonlisäveron nosto huolestuttavat kolmannen polven yrittäjää. Tamperelainen Brander on erikoistunut herkkuihin.

JAANA KANKAANPÄÄ

Gluteenittoman kääretorttuleivoksen salaisuus on tattarijauho. Vaikka tuote on gluteeniton, se maistuu herkulliselta joka suussa.

TAMPERE (MT) Arvonlisäveron nousu huolettaa 92-vuotiaan leipomoalan perheyrityksen Branderin toimitusjohtajaa **Ulla Lounamaata**.

”Ruuan arvonlisän nousu on aikamoinen uhka. Se on pakko viedä hintoihin, mikä saattaa nostaa tuotteiden hinnan yli kuluttajien kipurajan. Vielä suurempana uhkana pidän sokeriveroa. Se olisi meille kauhistus.”

Lounamaa tietää, että sellaisessa tilanteessa kuluttaja saattaakin valita kotona leipomisen.

Brander on erikoistunut konditoriatuotteisiin, joissa suuri osa hintarakenteesta on käsityötä.

”Me teemme koko ajan käsin. Käsityöstä emme voi leikata, jos haluamme pitää kiinni tasosta. Vaihtoehtonahan ovat teollisesti tehdyt kakut. Ne eivät ole meidän juttumme.”

Brander työllistää noin 20 työntekijää. Yrityksen liikevaihto on noin miljoona euroa.

Oppia vanhoista kakkumaista

Tamperelainen Branderin leipomo on perustettu vuonna 1920. Yrityksen perustaja Väinö Brander oli suorittanut senaikaisen kondiittoritutkinnon.

”Alusta asti painotus oli voimakkaasti konditoriatuotteiden puolella”, tietää Lounamaa, joka edustaa itse suvun kolmatta sukupolvea.

Myös neljännen sukupolven edustaja työskentelee Branderilla.

”Eivät kakut ole miksikään muuttuneet. Ne olivat taidokkaita ennen, niin ne ovat myös nyt. Muodit ja makutottumukset muuttuvat toki aikojen saatossa”, Lounamaa pohtii.

Mutta jotkut asiat pysyvät. Yrityksen valokuva-albumissa koreilee käpykakku jo 1930-luvulta.

”On tärkeää ylläpitää perinteisiä reseptejä ja taitoja. Osaaminen säilyy vain tekemällä.”

Branderille haettiin aikoinaan oppia myös Keski-Euroopasta.

”Isäni opiskeli Saksassa konditoriakoulussa. Saksa, Itävalta, Ranska ja Unkari ovat aina olleet kakkumaita.”

”Alku oli katastrofi”

Gluteeniton leivonta on ollut osa Branderin tuotantoa jo toistakymmentä vuotta. Liikkeelle lähtö tapahtui Tampereen Keliakiayhdistyksen toiveesta.

”Alku oli katastrofi! Onnistuivathan ne lätyt jollakin tavalla, mutta gluteenittoman jauhon käyttäytymistä ei ymmärretty. Meni pitkä aika, että oppia alkoi kertyä”, Lounamaa muistelee.

2000-luvun alussa yritys teki strategisen päätöksen keskittyä konditoriatuotteisiin ja sen osana gluteenittomaan leivontaan.

”Olemme tehneet vuosien tuotekehitystyön henkilökunnan kanssa, jotta olemme päässeet tähän pisteeseen.”

Gluteeniton leivonta on tärkeää

Tärkein tavoite on, että myös keliaakikoille on tarjolla sekä hyvännäköisiä että hyvän makuisia leivonnaisia.

”On pidettävä koko ajan kirkkaana mielessä, että maku ja ulkonäkö ovat tärkeimmät. Haluamme, että meidän gluteenittomat tuotteemme käyvät kaikille.”

Nykyään Brander leipoo gluteenittomia herkkuja yhtenä päivänä viikossa, tiistaisin. Gluteenittomia konditoriatuotteita saa joka päivä. Gluteenittoman osuus liikevaihdosta on yksi viidennes.

”Emme tee pelkästään gluteenitonta. Meiltä kysytään myös munatonta, laktoositonta ja maitoproteiinitonta. Siinä saa olla vähän taikuri, mutta onnistuu kyllä.”

STINA HAASO

On tärkeää ylläpitää perinteisiä reseptejä ja taitoja. Osaaminen säilyy vain tekemällä.

ULLA LOUNAMAA

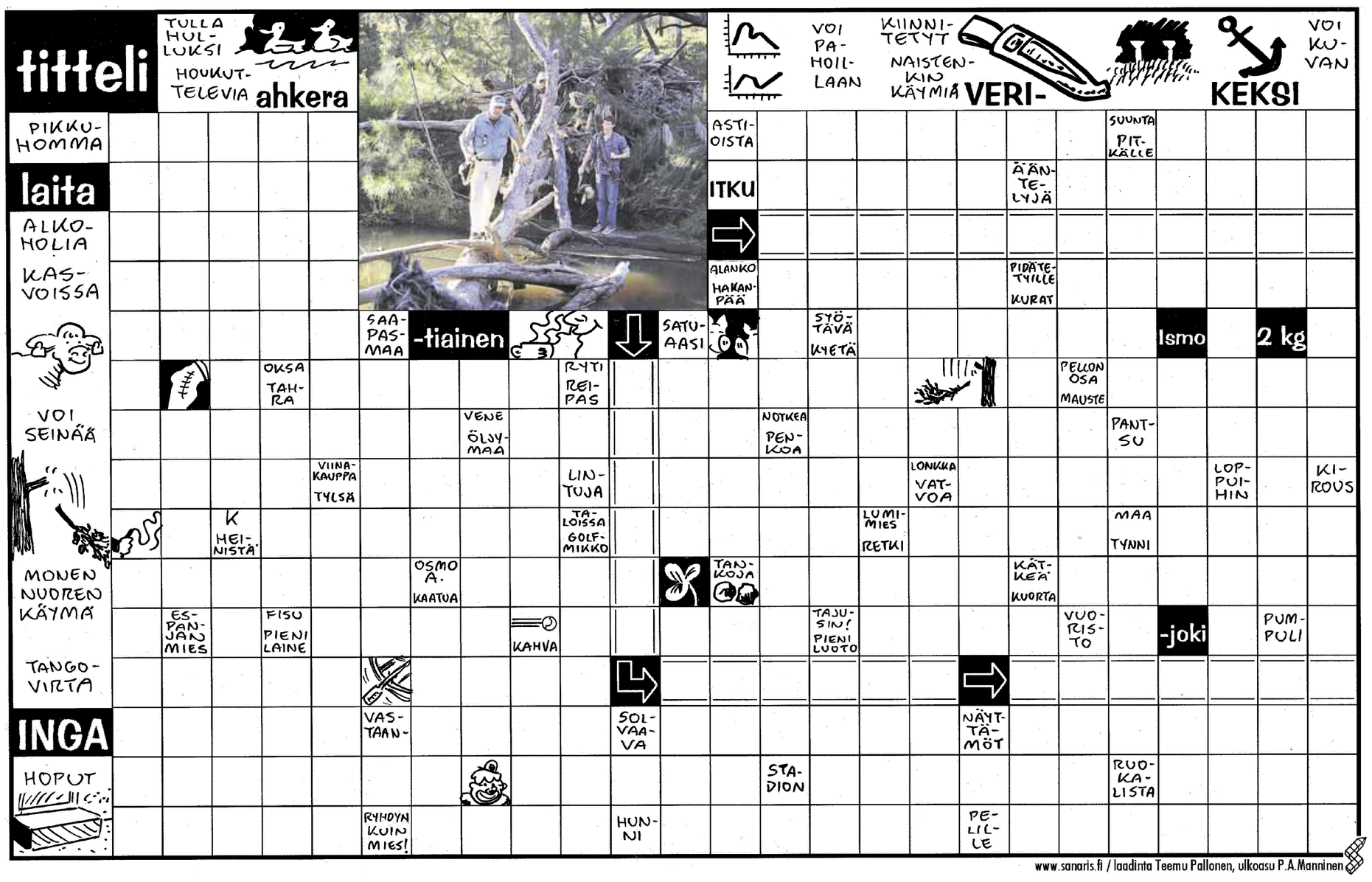
92-vuotias perheyritys Brander leipoo Tampereella myös gluteenittomia herkkuja. Jo 1930-luvulla leivottiin taidokkaita kakkuja.

FAKTAT

Verotus niistää herkuttelua

Hallitus päätti kehysriihessään nostaa ruuan arvonlisäveron 13 prosentista 14 prosenttiin. **Valtiovarainministeriö on asettanut** työryhmän selvittämään sokeriveron käyttöönoton edellytyksiä. Työryhmän toimikausi päättää marraskuun lopussa. **Sokeriverotyöryhmän tavoitteena** on selvittää sokeriveron käyttöönoton edellytykset siten, että vero voisi astua voimaan mahdollisimman pian. **Sokeri on yksi** tärkeimmistä konditoriatuotteiden raaka-aineista. Koska sokeria sisältyy jo tuotteiden raaka-aineisiin ja sitä lisätään leivonnassa lisää, mahdollinen sokerivero osuu merkittävästi juuri konditoria-alalle.

RISTIKKO



www.sanaris.fi / laadinta Teemu Pallonen, ulkoasu P.A.Manninen