

## VERKOSTOITUMISMATKA KASVUPOLULLE - INNOVOIDAAN YHDESSÄ!



### Verkostoitumismatka kasvupolulle - innovoidaan yhdessä!

**25.10.2017 - 26.10.2017**

Tule mukaan verkostoitumaan ja kuulemaan ideoita, miten voisit kehittää omaa toimintaasi.

### Matkaraportti 25-26.10. 2017

Opintomatka Jyväskylään sisälsi matkan varrella kohteet Vuohelan Herkku ja La Kardemumma Päijät-Hämeessä. Matka jatkui Joutsaan Jukolan Juuston ja Karoliinan Kahvimyly Kestiekievarin tarinan pariin. Illalla tutustuimme majoittumisen lomassa Varjolan tilan kehitykseen. Toinen matkapäivä pyhitettiin KasvuOpeniin ja kontaktien luomiseen sekä verkostoitumiseen.

**Vuohelan Herkun** yrityksen kasvutarina oli aitoa kasvua muutaman lypsävän maitotilan emännästä kohti nyt rakenteilla olevaa n. 6000m<sup>2</sup> Vuohelan Herkun tehdasta Jokimaalle.

Yrittäjän idea keskittyä pelkästään gluteenittomiin tuotteisiin, johti 8,5 miljoonan liikevaihtoon ja 75 henkilöstöön vain 15 vuodessa. Nyt yritys työllistää 80henkilöä. Pirkko Hämäläinen on siirtynyt yrittäjyytensä aikana Joutsasta Hartolaan ja nyttemmin yritys siirtää tuotannon Jokimaalle Lahteen. Kasvun tukena on ollut organisaatiovalmennusta, yrityskummeja, ulkopuolisia hallituksen jäseniä ja uuden tehtaan myötä johtamisen osa-alueisiin tullaan panostamaan entistä enemmän.

Yritys on hyvin koulutusmyönteinen. Kasvun ja kehittyvän viennin myötä myös yrityksen arvopohja tullaan myös tarkistamaan ja keskustelemaan.



Yrityksellä on FSSC sertifikaatti. Tällä hetkellä gluteenittoman raaka-aineen saanti (haasteellinen satokausi) on haaste ja vaikuttaa reseptiikan kehittämiseen tulevana vuonna.

**La Kardemummassa** ovat myös puhaltaneet muutoksen tuulet, kun yrityksen kannattavuutta ja kehittymistä on mietitty. Nyt yritys on fuusioitu Vuohelan Herkkuun ja se palvelee Tainionvirran rannalla niin lounas-kahvilan kuin tilausravintolan merkeissä. Vanhaa rakennusta on haluttu kunnioittaa ja sen sijaintia hyödyntää leipomotuotteiden ja alueen käsityötaitajien myyntipisteenä. Yrittäjä Pirkko Hämäläisen luona tehty vierailu jäi myös retkeläisten mieleen ja hänen välittömyys ja avoimuus vakuutti kuulijat siitä, että johtamisen haasteet ovat arkisia valintoja niin isossa kuin pienessäkin yrityksessä.



Iltapäivällä saimme esimakua KasvuOpen- tunnelmaan ja tutustuimme **Jukolan Juuston** tarinaan sekä nautimme antimista **Karoliinan Kahvimyllyssä & Kestikievarissa**. Jukolan Juusto oli saanut yhdessä Karoliinan Kestikievarin kanssa Maakunnan maistuvien maaseutuyritystittelin. Kahvilan ilme on sekoitus keskieurooppalaista kahvilakulttuuria ja suomalaista talonpoikaistyylä.

Rempseä yrittäjä Pirjo Soilu oli opiskellut aikoinaan kondiittoriksi Saksassa ja täydensi ammattitaitoaan eri kahviloissa ja leipomoissa ja toimiessaan jo Saksassa kahvilayrittäjänä. Kahvila on luonut mainetta runsaalla ja herkullisella

kakkuvalikoimallaan. Retkeläiset saivat kokea runsaan eurooppalaisen kakkupalan sekä Jukolan juuston maistiaisten yhdistelmän ja vakuuden siitä, että nämä yrityskonseptit mahtuvat konkreettisesti saman katon alle.

Karoliinan Kahvimyllyn toiminta on siirtynyt kokonaisuudessaan kesällä 2014 avattuun Karoliinan Kestikievariin Leivonmäelle 10km vanhasta Karoliinasta. Yhteistyökumppanina toimii samassa liikerakennuksessa Aitoa Cheddar juustoa valmistava Jukolan Juusto. Talonpoikaistyylä näkyy sisustuksen lisäksi sillä, että aamut alkavat yrittäjän mukaan aina pullataikinalla alustamisella käsityönä, jotta tuoreet pullat voidaan tarjota kahvilan auetessa.





**Jukolan Juuston** tarinaa meille kertoi Iiris Ilmonen, koska toimitusjohtaja Markku Liias oli kiinni KasvuOpenin myllytyksessä Jyväskylässä. Iiris kertoi yrityksen kasvutavoitteista ja sen maltillisuuden tärkeydestä. Tarinasta kuuli miten merkityksellistä kehittymisessä on johtajuudessa huomioida vahvuudet talouden ja ”taiteellisuuden” välimaastossa. Kun nämä ääripäät ovat sopivassa suhteessa – syntyy Aitoa Cheddaria. Aito Cheddar

tehdään käsityönä perinteisellä cheddarin valmistustavalla. Raaka-aineena käytetään oman maitotilan kaikkein tuoreinta aamulypsynmaitoa. Iiristä kuunnellessa yrityksen vastuullisuus nousi esiin. Valmistusta voivat myös seurata lasi-ikkunan takaa Karoliinan Kahvimyllyyn poikkeavat.

Jukolan juuston tarinallistaminen kuluttajalle on kulkenut merkittävän tien kehittyäkseen- eikä vielä ole valmista. Asiakkaina ovat tukku, kauppa ja ravintolat. Verkostot ja kontaktit joita Liaksella on entuudestaan sekä uudet ajatukset KasvuOpenista tekevät vielä tuloaan. Tärkeä tavoite on lisätä juuston valmistusta kannattavasti nykyisestä ja mahdollisuus siirtyä tuotannossa kahteen vuoroon. 5 vuoden kasvutavoite on tuplata juuston tuotanto. Lähiajan tavoitteena on saada tehokkaampi hyöty irti myös juuston valmistuksen sivuaineista.

Perillä majoittumispaikassa **Varjolassa** kuulumme illan emännän kertomana miten tilalla on viljelty maata ja kasvatettu karjaa jo viiden sukupolven ajan. Tämän päivän Varjola on tunnelmallinen maaseudun koskimiljööseen sijoittuva matkailutila Keski-Suomessa, Laukaassa. Matkailupalvelut tuotetaan edelläkävijyyden intohimolla: perinteisiin luottaen, uudesta innostuen. Täyden palvelun talona Varjola vastaanottaa niin kokous- kuin juhlavieraatkin ja majoittaa reilun sata henkeä. Alun perin majoitusta tarjottiin päärakennuksessa ja sittemmin yritys investoi mökkeihin. Viimeisimpänä ovat valmistuneet hotellitasoiset Riihihuvilat. Viikkaimpana aikana seudun yhteistyökumppanien avulla majoituskapasiteetti mahdollistaa liki 300 yöpyjän.



Asiakaskunta on laaja. Vapaa-ajan osalta esittelyssä mainittiin mm. koiraharrastajat sekä koskenlaskijat. Kesä-aikaan häiden määrää on jouduttu vähentämään, jotta palvelun laatu ja joustavuus saadaan säilymään. (kolmet häät samana viikonloppuna olivat kyseisissä puitteissa jo paljon). Tulevaisuuden haasteena on säilyttää monipuolinen elämispalvelukokonaisuus, joka uusiutuu riittävästi. Yhteistyö yrittäjien välillä on keskiössä. Kesäaikaan Varjola avaa Maalaisbistron ja tämän suosio yllätti yrittäjätkin ja palvelu on tullut jäädäkseen.

Varjolan palvelut keskittyvät lähiympäristöön ja välittömässä läheisyydessä sijaitseva Kuusaankoski mahdollistaa muun muassa koskiseikkailut ja koskikalastuksen. Yritys tarjoaa laaja-alaisen palveluvalikoiman elämyksien, tiimitymisen kuin rauhoittumisen ja hyvinvoinnin saralla.



Kasvunälkäisten yritysvierailujen jälkeen opintomatkalaiset tutustuivat toisen päivän ajan KasvuOpeniin. Yrittäjät kiersivät esillä olleiden kasvunälkäisten yritys-ständien luona, saivat avattua yhteistyökuvioita, saivat omia kehittämisajatuksia eteenpäin, oivalsivat uutta.

Päivän aikana saatiin tietoa myös johtajuuden trendeistä, kansainvälisistä rahoitus- ja sparrauspoluista sekä kasvukipujen voittamisesta. Karhunpesä-työskentelyn seuraaminen koettiin hyvänä harjoituksena esimerkiksi oman yrityksen hissipuheen harjoittelun tärkeydestä.

Hauskoja sattumuksia koettiin myös harjoitellessamme Eventos mobilen ja Brellan käyttöä, jotkut innostuivat lisäämään itsensä viimein LinkedIn-palveluun. Matkan

tavoitteena oli myös madaltaa yrittäjien kynnystä osallistua seuraavaan KasvuPolkujen hakuun. Nämä tulokset nähdään hankkeen edetessä.



Ennen KasvuOpen-voittajien julkistamista seurasimme Hämeessä oleva Envor Groupin tarinaa China-ohjelmassa. Envor on toteuttanut biokaasulaitoksen Kiinassa.



Matkaraportin laati  
Satu Nurmi  
Hymy-Häme  
projektipäällikkö