

Maaseutu maistuu Valkeakoskella – Yrityksen perustaja Heli Parikka etsii toimivalle konseptilleen jatkajaa



*Maaseutu maistuu on Valkeakoskella sijaitseva vuonna 2016 perustettu pitopalveluyritys. Yrityksen perustaja **Heli Parikka** kertoo visionsa olleen alusta alkaen ollut kirkas; ei pientä piperrystä ja finediningia vaan selkeää, maukasta maalaisruokaa. Kaikki tehdään leivästä alkaen kokonaan itse, puolivalmisteita ei käytetä lainkaan. Paikallisia raaka-aineita hyödynnetään mahdollisimman paljon; perunat tulevat pöytään läheiseltä pellolta, lähituottajilta saadaan myös marjoja, lihaa ja juustoja.*

- Tunnettuuden ja hyvän maineen eteen on tehty pyyteettömästi töitä. Meillä jokainen työntekijä hoitaa varmasti oman tonttinsa, ja tavara on laadukasta alusta loppuun. Monissa tilanteissa olisi helpommallakin päässyt, mutta valittu linja ja taso on pidetty, avaa Heli liiketoimintansa peruspilareita.

Heli korostaa heti alkuunsa, että vaikka toiveissa on löytää liiketoiminnalle jatkaja, suunnitelmat eivät vaikuta yrityksen tämänhetkiseen toimintaan millään tavalla. Heli jatkaa ohjaksissa vanhaan tapaan, kunnes uusi vetäjä on löytynyt. Tilauksia otetaan normaalisti vastaan ja olemassa olevat työt hoidetaan sovitusti.

Liikevaihto on kasvanut tasaisesti

Yrityksellä on myös kaksi kahvilaa, toinen Voipaalan kartanossa ja toinen TAYS-Valkeakosken sairaalassa. Tuotteita toimitetaan jonkin verran myös kauppoihin myyntiin. Kahvilat toimivat melko itsenäisinä yksikköinä ja ovat hyvin erityyppiset. Sairaalassa kahvion käyttöaste on tasaisen hyvä, Voipaala harjuineen ja näyttelyineen on kesäaikaan erittäin vilkas paikka. Kuluneenkin kesän taidenäyttely oli suosittu ja toi myös kahvilaan hyvin kävijöitä.

Pari vuotta perustamisen jälkeen yritysmuoto muutettiin osakeyhtiöksi ja kotitontille rakennettiin uudet, 120 neliön leipomo- ja keittiötilat, mikä kasvatti liiketoimintaa oleellisesti. Tänä vuonna yritys saavuttaa noin 600 000 euron liikevaihdon, josta puolet tulee kahviloista ja tuotemyynnistä, puolet pitopalvelusta. Työntekijöitä Helillä on kuusi, sesonkiaikana käsiä tarvitaan tuplasti enemmän.

- Koronavuosisista huolimatta liikevaihtoa on saatu kasvatettua tasaisesti. Tämä kesähän oli jo kuin vanhaan hyvään aikaan, yksityispuolella järjestetään taas häitä ja muita juhlia vilkkaasti, ensi kesäkin on jo myyty lähes täyteen.

Kaikki alkoi palvutun possun lisukkeista

Heli on puhdasjalkainen koskilainen ja selvästikin syntynyt yrittäjäyys veressään ja kauha kädessään. Hän on yrittäjäperheestä ja työskenteli itse yläasteikäisestä lähtien keittiöissä apulaisena, perunankuorijana tai salaattintekijänä. Lukion jälkeen Heli suuntasi Tampereelle suurtalouskouluun ja sieltä suoraan töihin. Hiljalleen ajatuksissa jalostui myös idea, millaista liiketoimintaa hän itse haluaisi tehdä. Kun sopiva tilaisuus tarjoutui, hän hyppäsi yrittäjäksi tarkoituksenaan tehdä vain lisukkeita ja catering-keikkoja kokonaisena palvutun possun ympärille. Vähän se riistäytyi käsistä, myöntää Heli itsekin hymyillen.

Pitopalvelu on sesonkiluonteista työtä, ja kiireisimpinä aikoina työtahti on raju. Maaliskuun lopulla alkaa valmistelut kesäkauteen, joka kestää syyskuulle asti. Lokakuusta joulukuun alkuun vedetään hieman henkeä, kunnes alkaa joulusesonki, joka on saanut yrityksessä hyvin jalansijaa.

Pitopalvelun tuotteista se kokonaisena palvuttu possu on edelleen juhlien näyttävä vetonaula ja ikisuosikki. Tuote tulee lähitilalta ja savustetaan perinteisessä leppäsavusaunassa. Helille on tärkeää, että pitopalvelun kaikki menut suunnitellaan viimeistä piirua myöten asiakkaan toiveiden mukaiseksi. Se vie enemmän aikaa, mutta on palkitsevampaa sekä yrittäjälle että tilaajalle. Possun lisäksi muita suosittuja tuotteita ovat juureen leivottu hiivaton ruisleipä sekä porkkanakakku, joita tullaan hakemaan kauempaakin.

Yksi pariskunta ei voi pyörittää kahta yritystä

Yrityksen liikeideaan, tuotteisiin ja toimintaan on selvästi satsattu, ja niitä on kehitetty suurella intohimolla. Maaseutu Maistuu on Valkeakoskella tunnettu nimi, yrityksellä on hyvä maine ja kaikki edellytykset menestyä, miksi Heli on luopumassa työnsä hedelmistä?

- Tämä ei ole enää yhden ihmisen yritys. Kumppanillani **Heikki Männistö** on Ylöjärvellä oma rakennusalan yrityksensä, joka sekä vaatisi molempien työpanosta. Koska Heikistä on turha odottaa pullanpaistajaa, niin tämä on ainoa vaihtoehto, nauraa Heli.

Viimeisen potkun päätökselle antoi pari taannoista ambulanssireissua, jotka saivat Helin miettimään omaa jaksamistaan ja terveyttään. Hän sai lievän sydäninfarktin ja viikko sen jälkeen aivosähköhäiriön.

- Se oli viimeinen niitti. Vaikka asiasta oli Heikin kanssa jo puhuttukin, niin sairaalakeikat antoivat tietyllä tapaa luvan tehdä lopullinen päätös ja luopua yrityksestä. Vaikka koville se siltikin ottaa, sanoo Heli hiljaa.

Liiketoiminnan myynnin kanssa ei olla jäniksen selässä, se ottaa sen ajan minkä ottaa. Yrityksen leipomo- ja keittiötilat ovat Helin henkilökohtaisessa omistuksessa, eli ne eivät kuulu yrityskauppaan vaan siirtyvät vuokratiloina. Toki niidenkin myymisestä voidaan tarvittaessa keskustella. Heli painottaa, että on valmis opastamaan uutta omistajaa tulevissa sesongeissa, niin kauan kuin tarpeelliseksi koetaan.