

# NURMILEIPÄ – 80 vuotta

## NURMILEIPÄ – 80 vuotta leipomotoimintaa



Kari ja Maj-Lis Apen leipomo Nurmileipä Oy täytti helmikuussa 2007 komeat kahdeksankymmentä vuotta. Unioninkadun myymäläkin on palvellut asiakkaita jo yli 20 vuotta.

TEKSTI JA KUVAT MARIA AMPUJA

### Yrityksen historia

Leipomon on alkujaan perustanut vuonna 1928 Tyyne Nurmi josta tulee yrityksen nimikin Nurmileipä. Tyyne myi leipomonsa Kari Rinteelle 50-luvulla. Kari ja Maj-Lis Ape ostivat yrityksen vuonna 1974. Yrityksen nimi on vaihdellut aikojen kuluessa mutta nykyisessä nimessä on säilynyt siis perustajan muisto. Tyyne rakennutti 30-luvulla Limingantielle Kumpulaan oman kiinteistön leipomolle, josta yritys muutti vasta vuonna 1988 nykyisiin tiloihin Vanhalle talvitielle. Leipomon kanssa samassa talossa Sörnäisissä sijaitsee myös myymälä sekä toinen myymälä on Unioninkadulla Senaatintorin kulmassa. Unioninkadulla oli aiemmin myös kahvila yläkerrassa.

Maj-Liksen isä ja äiti sekä äidin äiti olivat kaikki leipureita, joten Maj-Lis on syntynyt jauhopölyssä omien sanojensa mukaan joten ammatinvalinta oli selkeä. Kari ja Maj-Lis ovat olleet yhdessä jo oppi-

kouluajoista lähtien, joten myös Kari houkuteltiin aikoinaan perheyrittäjään töihin. Maj-Liksen isä on ollut myös Helsingin Käsiyö- ja Teollisuusyhdistyksen valtuustossa mukana mutta Karia ehdotettiin leipomualan edustajaksi valtuustoon taas ihan muuta kautta, joten mistään perintöpaikasta ei ollut kyse. Kari on ollut valtuustossa jäsenenä jo vuodesta 1977 ja valtuuston puheenjohtajana vuodesta 1995.

Karin ja Maj-Liksen tytär Anna sekä toinen pojista Heikki ovat myös mukana yritystoiminnassa. Anna Ape on yrityksen konttoripäällikkö ja hoitaa myös myymälöitä, Heikki Ape työskentelee myös toimiston puolella ja huolehtii mm. tilastoista ja kustannuslaskelmista.

### Kirstynyt kilpailu

– Suomalainen syö 50 kiloa leipää vuodessa, sama määrä kuin 50-luvulla, toteaa Kari Ape, välillä määrä on ollut tosin korkeampikin. Nurmileivässä tehdään satoja erilaisia tuotteita vuodessa kun lasketaan kaikki sesonkituotteetkin mukaan. Ruisleipä on tietysti ykkösen. Leipomoalalla ovat erilaiset viranomaismääräykset koko

ajan tiukentuneet mikä tekee yrittämiseen aina lisää haasteita. EU on tuonut myös lisää säädöksiä alalle. Muutoksia on tulossa myös ruisleipään, tarkemmin ruisjauhojen pitoisuuteen leivässä. Jauhöpölymittauksia leipomossa tehdään säännöllisesti ja siinä jauhopölyrajaa on juuri laskettu. Leipän suolamäärää niin ikään lasketaan koko ajan vaikka suolaton leipä ei maistukaan miltään. Säädökset tulevat ylhäältäpäin, johon yrittäjän on mahdoton vaikuttaa. Leipomossa käyville tarkastajilla on myös oma näkemys asioista jolloin tulkinnanvara määräysten toteuttamiseen on suuri eikä kohtele yrityksiä tasapuolisesti. Yrityksessä on kyllä tässä asiassa pullat hyvin uunissa, työsuojelutarkastajaltakin saatiin viimeksi erittäin hyvä arvosana.

Alalla kilpailutilanne on myös erittäin kova. Vaasan ja Fazerin leipomoyritykset hallitsevat molemmat yhden kolmanneksen alasta ja loppu kolmannes on pienillä leipomoilla. Tuotteille on vaikea löytää myyntikanavia koska suuriin kauppaketjuihin ei pääse eikä myöskään uusiin kauppakeskuksiin. Oma myymälä on tarpeen vaikka keskustassa vuokrat ovat tietysti kovat. Myös ulkomailta tuotavat tuotteet kilpailevat kotimaisten kanssa mm. raakapakasteiset patongit sekä kahvikakut ja kestoileivokset, joissa on kuuksien pituinen myyntiaika.

Raaka-aineiden hinnat ovat nousseet kovaa vauhtia, esimerkiksi vehnän hinta on nousut lyhyessä ajassa jopa 70 prosenttia. Vaikka lopputuotteissa on paljon myös käsityön osuutta niin kyllä raaka-aineetkin ovat iso osa kokonaishintaa. Perusraaka-aineet, mitä Nurmileivässä käytetään, ovat kotimaisia kuten vilja. Ja vaikka leipomossa on paljon koneita eri työvaiheisiin, on työ kuitenkin hyvin käsityövaltaista.

### Tuotteet

Joulun aikana myydään määrällisesti eniten leipomotuotteita mutta runebergintorttu on kaikkein suosituin leivonnainen. Nurmileivässä on tietenkin oma perinteinen resepti niin runebergintortulle kuin kaikille muillekin tuotteille. Itse kehitetty resepti tekeekin tortusta erittäin mehevän ja suussa sulavan. Se tehdään myös käsin alusta loppuun asti. Nurmileivässä satsataan myös tuotteiden nimiin, jotka jäävät hyvin asiakkaan mieleen. – Nimi onkin yllättävän hyvä myyntivaltti, paljastaa Maj-Lis. Tuotteita ovat mm. Sörkan ruis, Kyllikin vuoka, ruokaleivät blondi ja brunette. Yrityksessä on oma tiimi, joka keksii uusille tuotteille nimet. Koko ajan tuleekin uusia tuotteita vaikka joitakin perinteisiä on myös säilynyt valikoimissa. Osa tuotteista vaihtuu päivittäin, osa viikoittain; esimerkiksi kun

vakioasiakas tilaa sämpylöitä, valikoima vaihtuu päivittäin, joten asiakkaan ei tarvitse miettiä joka päivä erikseen mitä tilaavaan tilaaminen on tehty vaivattomaksi asiakkaallekin.

### Yritys

Nurmileivässä pidetään henkilökunnasta huolta. Joka toinen perjantai pidetään palaveri, jonka vetää aina työntekijä ja jossa käsitellään kaikkia esille tulleita asioita. Henkilökunnan vaihtuvuus on myös pienä. Leipureita yrityksessä on 8, joista osa on leipuri- ja kondiittorimestareita. Yhteensä työntekijöitä yrityksessä on alle 20. Työajat ovat leipomoalalla tietysti erikoiset kun tuotteet leivotaan yöllä koska aamulla viideltä täytyy kaiken olla autoissa pakattuina, jotta asiakkaalla on jo aamulla tuoretta leipää.

Yrityksessä on myös useita harjoittelijoita eri oppilaitoksista. Yhteistyötä tehdään viiden eri oppilaitoksen kanssa. Pääkaupunkiseudulla mm. Helsingin palveluajon oppilaitoksessa Roihuvuoressa koulutetaan leipureita ja kondiittoreita. Vaikka harjoittelijat tuovat välillä haasteitakin yritystoimintaan, ala tarvitsee kuitenkin uusia leipureita. Harjoittelijoita yrityksessä saattaa yhtä aikaa olla jopa kuusikin opiskelijaa. Harjoittelijoiden joukossa on tietysti ihan asiallisiakin nuoria sekä hyviä tekijöitä mutta välillä oppilas saattaa olla monta päivää poissa ilmoittamatta. Yrittäjän on kuitenkin järjestettävä työtä harjoittelijalle ja jos tämä onkin poissa niin työt on järjestettävä uudelleen.

### Mikä mahtaa olla in

Sodan jälkeen makean himo tyydytettiin leivonnaisilla, nykyään karkit ovat osin korvanneet tämän. Ennen myös palkkapäivä, perjantai tai suosittujen nimien nimipäivät näkyivät suoraan myynnissä. Sesonkituotteita alalla on aina ollut mutta leivosten ja viinereiden myynti on pudonnut. Toisaalta taas pullan myynti on kasvanut kolminkertaiseksi muutamassa vuodessa sekä suolaisten leivonnaisten, kahvileipiä ja muffinssien myynti on noussut. Nykyään täytekakut tilataan yleensä etukäteen eikä haeta suoraan tiskiltä. Täytekakkujen koko on myös kasvanut, nyt tilataan isoja 20-30 hengen kakkuja. Ja nykyään tilataan myös hyvin persoonallisia kakkuja. Yritykset saattavat tilata esimerkiksi omalla logolla koristellun kakun. Nurmileivässä on valmiudet tehdä erikoisia ja omaperäisiä kakkuja, ja niitä on tullut myös tehtyä, munuaisen muotoinen tai suksikakku kuulostaa aika omaperäiseltä, myös iso mainospöllö on tehty tilaustyönä.

### Yhtä suurta perhettä

Leipomoala on siitä melko erikoinen ala, että yrittäjät ovat keskenään hyvässä yhteistyössä. Sanotaan etteivät leipomot kilpaile keskenään vaan toimivat vain samalla alalla. – Aina voi soittaa kollegalle ja kysyä ammattiin liittyviä asioita, tietoa ei pantata, sanoo Kari ja Maj-Lis jatkaa, että myös lähes kaikki heidän kaverinsakin ovat samalta alalta. Vaikka alalla on kova kilpailu, pidetään silti yhtä. Leipomoita on muutama iso sekä useita pienempiä, juuri samankokoisia kuin Nurmileipä on Suomessa vähän. Helsingissä on tällä hetkellä parisenkymmentä toimivaa leipomoa.

Suomessa on yhteensä noin 800 leipomoa. Valtakunnallinen järjestö Suomen Leipuri-liitto järjestää kesäisin Leipuripäivät, jossa kaikkiaan 600 henkilöä juhlii ja kokoontuu vuosittain. Järjestö on jakaantunut paikallisyhdistyksiin, joista Helsingin yhdistys on vanhin eli 108 vuotta. Messumatkoja ulkomaille, lähinnä Eurooppaan, järjestetään myös vuosittain.

### Haasteita kyllä

– Alana tämä on haastavaa ja alati muuttuvaa, hektistäkin, toteaa Kari. Leipurin materiaali on tietysti siitä erikoista, että raaka-aineet nousevat hiivan mukana. Alan surkeutena hän mainitsee viranomais toiminnan ja kilpailun rajuuden, ei ehdi miettiä, on vaan mentävä eteenpäin. Kiireessä tekemisen ilo katoaa, harmittelee Kari. Toisaalta työssä on yrittäjän vapaus sekä iloa tuo myös se, että lapset ovat mukana yritystoiminnassa. Pariskunnalla on jo 40 yhteistä vuotta takana sekä yritystoiminnassa että avioliitossa. Aivan kuin olisi vakka kantensa valinnut tässä tapauksessa. – Kyllä tämä on niin mielenkiintoista koska joka päivä on erilainen, kaikkineen vaatii melko laaja-alaista sielua, summaa Maj-Lis. Voisi ajatella, että joka päivä aloitetaan alusta.

Yrityksessä ei todellakaan olla jääty paikalleen vaan Nurmileivässä ollaan melkoisen innovatiivisia ja luovia. Yrityksessä kehitetään vähintään yksi uusi tuote viikossa! Kuinkahan monta tuotetta vuosien varrella onkaan syntynyt. Tuotteet kehitetään itse ja kaikki työntekijät voivat osallistua ideointiin ja suunnitteluun.

### Nurmileipä Oy

Kari Ape  
Vanha talvite 8 C, 00580 Helsinki  
puh. (09) 774 0440  
www.nurmileipa.fi

Nurmileipä Oy:n myymälä Unioninkadulla aivan Senaatintorin kulmauksessa toivottaa asiakkaan tervetulleeksi pullantuoksuisella tunnelmallaan ja houkuttelevilla leivonnaisillaan. Varsinkin ulkomaalaiset kävijät pysähtyvät välillä kuvaamaan myymälää. Toisaalta vaikka myymälä on kuulunut helsinkiläiseen katukuvaan jo kolmattakymmenettä vuotta, saattaa joku ohikulkija kysäistä onko liike juuri avattu, kertoo myymälävastaava Noora Sällström..

Yrityksessä tehdään tuotteita laidasta laitaan kaikkea mitä jauhoista voi tehdä. – Mielikuvitus on rajana ja taivas kattona, kuvailee Maj-Lis. Valikoimiin kuuluu mm. täytekakkuja, ruisleipää, tummaa ja vaaleaa ruokaleipää, pullaa, pitkoja, sämpylöitä, suolaisia ja makeita piirakoita, kahvileipiä, leivoksia, kahvikakkuja, kääretorttuja, pastejointa, pikkuleipiä, pipareita, eineksiä ja voileipäkakkuja. Ja tietysti yhdistyksen kokouksissa on syöty kilotolkulla Nurmileivän suussa sulavia juustopalloja.

– Suomessa on Euroopan paras leipä ja rikkain leipäkulutturi, tuumaavat Kari ja Maj-Lis kuin yhdestä suusta. Se on osin peräisin Venäjältä ja ortodoksisesta perinteestä.

Myös Itä- ja Länsi-Suomessa on erilaiset leivontaperinteet, ruisleipäkin on erilaista sekä leipien nimitykset esim. rieska ja limppu tarkoittavat erilaisia leipiä eri osissa Suomea. Puhumattakaan omaperäisistä nimistä, joita käytetään paikallisissa tuotteissa mm. lörtsy ja possomunkki.

Missään muualla ei ole myöskään niin paljon sesonkituotteita kuin Suomessa, ne ovat aivan oleellinen osa leipomotoimintaa. Vuoden alusta kun aloitetaan niin ensin tulevat helmikuussa Runebergin päivä, ystävänpäivä, laskiainen sekä Kalevalan päivälle on myös oma leivos ja seuraavana saapuu pääsiäinen ja rahkatuotteet, vappu ja tippaleivät, äitienpäiväkakut, valmistujaisjuhlat ja häät, juhannuksena mittumaari-leipä ja juhannusruusuupulla, syksyllä silakka-markkinat ja saaristolaisleipä, naistenpäivä, Itsenäisyyspäivä, luciapulla, jouluna tiernapoika- ja murjaani-muffinssit ja Uuden vuoden onnenkenkä. Markkina- tai toiselta nimeltään viipurinrinkelistä on tullut myös koko ammattikunnan symboli. Sen alku-perä juontuu munkkien rukousasennosta, jossa heillä on kädet nostettuna rinnan päälle ristiin.