



# K-Supermarket Tapiola avautui täysin uudistuneena parhaaseen Joulun sesonkiaikaan

K-Supermarket Tapiolan avausuutena ja entistä parempana kauppana toteutui kauppiaspariskunnan Tom ja Liisa Grönholmin tavoitteiden mukaisesti. Kauppias Ruokakeskus ovat panostaneet yhteistyössä kaiken kaikkiaan reilut 1,5 miljoonaa euroa kaupan uudistamiseen.

Tavoitteena oli luoda puitteet tavallista paremman ruokakaupan tulemiselle Tapiolaan. Ha-

luamme tarjota asiakkaille nykyikäisen kaupan mittavilla valikoimilla ja hyvällä palvelulla. Ammattitaitoinen henkilökunta on tässä avainasemassa, sanoo kauppias Tom Grönholm, K-Supermarket Tapiolasta, joka on kauppiasuralla palannut juurilleen ja samalla edennyt suuremman ja haastavan kauppapaikan luotsajaksi. Tom Grönholm on nuorempaan työskennellyt samassa liik-

keessä sen aikaisessa K-Kotihallissa kauppiaiden Pentti Siivolan ja Matti Kallion aikana.

K-Supermarket Tapiolan kauppiaksi hän siirtyi K-Ruokaniitystä. Samalla kun ura eteni myös vastuu ja haasteet kasvoivat. Kauppias valmisteli suunnitelmaa aikaisemman Aslakin täydellisestä uudistamisesta jo siirtymävaiheeseen Tapiolaan.

Haluun erityisesti kiittää asiakkaita heidän kärsivällisyydestään ja tietenkin henkilökuntaa heidän joutaessaan päivittäisten työtehtävien hoitamisesta remontin keskellä. Remontin eteneminen on vaatinut ripeyttä, päiväkokoista aikataulutusta, jonka tekemiseen ja toteuttamiseen kaikki osapuolet ovat sitoutuneet.

Kaikki yhteisöyömyyden tavarantoimittajista kalustetoimittajiin ja urakoitsijoista rakennusliikkeisiin ovat toimineet ennalta sovitun toimintatapojen mukaisesti. Tällaisessa kehittämishankkeessa on tärkeää, että tiedottaminen on toimivaa ja yhteistyö sujuvaa, jatkaa Grönholm.

**Valikoimat ovat laajentuneet ja kauppa nykyaikaistunut**

Asiakkaita ovat ilahduttaneet kaupan selkeä ja toimiva tuotteiden

esillepano. Kaupan tiloihin, yhteensä 1600 neliön myyntipinta-alaa on järjestetty uudella selkeällä tavalla. Uusilla myymälä- ja kylmäkalusteilla ja kassapalvelulinjoilla on tehostettu tuotteiden esillepanoa ja asiakaspalvelua. Kaupan tilavan sisäänkäynnin jälkeen asiakkaalle tarjoutuu vihanne- ja hedelmäosaston runsaat valikoimat. Herkkujen leivonnaisen tuoksuiselta leipäosastolta ja juustovalikoimien ääreltä voi siirtyä kaupan Herkkutorin osastolle, valmisruoka-, liha- ja kalaosastolle. Herkkutorilla tarjotaan oman kokin valmistamia herkkuja ja laadukkaita valmisruokia nautittavaksi kotiin tai työpaikalle. Päivittäin on tarjolla toistakymmentä eri valmisruokavaihtoehtoa. Ruokaa voi tilata niin juhlaan kuin arkeenkin, isommallekin seurueelle ja tilaisuuksiin.

Asiakkaiden on helppo löytää tuotteet entistä selkeämmästä esillepanosta, entistä laajentuneista valikoimista ja hyödynnä laatua ja löytää herkkuja myös myyntiesittelyistä, erityisesti nyt myös joulun herkkujen aikaan.

**Monenmoiset jouluherkut tarjolla**

Meiltä löytyy perinteiset jouluherkut kuten laatikot, rosollit, kala-



Uudella upealla Herkkutorilla palvelemissa vasemmalta Timo Heinonen, "Jokke" Nissinen ja Jani Jääskeläinen. Herkkutorin valmisruoka-, liha- ja kalaosastoilta löytyy herkut niin arkeen kuin juhlaan.

mestarin ja kokin itse valmistamat konjakki-, sinappi- ja muut marinoitut sillit, erilaiset graavi- ja savustetut lohet ja muut kalat, Makulihan luomu- ja viljapossukinkut, lihahyytelöt, lihapasteijat ja leikkeleet jne.

Myös joulun tuliaisat kuten suklaat ja kukat on saatavilla sekä joulukorit valmistuvat myös tilauksesta. Joulun perinteinen kinkku kannattaa tilata hyvissä ajoin K-Supermarket Tapiolan lihaosastolta asiantuntevan henkilökunnan opastuksella, sanovat Tom ja Liisa Grönholm ja toivottavat asiakkaat sydämellisesti ter-

vettulleiksi täysin uudistuneeseen K-Supermarket Tapiolaan. Marraskuusta lähtien kauppa palvelee myös sunnuntaisin 12-18 aina joulun sakkaa.

Eva Kivilaakso-Wellmann

Tavallista parempi ruokakauppa!



K-Supermarket Tapiola  
Länsituulentie 7, 02100 Espoo  
puh. 452 0260  
tom.gronholm@k-supermarket.fi



Kauppiat Liisa ja Tom Grönholm K-supermarket Tapiolasta.



## Sokos Hotel Tapiola Gardenin laajennus on tehty huolella

Arkkitehti SAFA Pervin Imaditdin, Arkval Arkkitehdit Oy:stä Sokos Hotel Tapiola Gardenin upeissa saunatiloissa.

Sokos Hotel Tapiola Gardenin suunnittelun tavoitteena oli toteuttaa lisärakennus ja saneeraus tavalla, joka kunnioittaa Tapiolan keskustan kansallismaiseman ja sen rakennuksen alkuperäisiä kulttuurihistoriallisia arvoja.

Tärkeä päämäärä oli saneerata ja laajentaa vanha rakennus toimivaksi, terveeksi ja viehättäväksi hotelliksi, joka huomioi niin alkuperäistä rakennettua ympäristöään kuin hotellirakennuksen alkuperäisen arkkitehdin Aarne Ervin suunnitelmiakin.

Säilyttimme rakennuksen alkuperäisen muodon ja luonteen ja kytkimme laajennusosan vanhaan rakenteeseen mahdollisimman luonnollisesti. Hotellin näkyvyyden ja saavutettavuuden parantaminen Tapiolan raitille ja vesialtaan reunalle rakennuksen alkuperäisessä hengessä, olivat myös tärkeitä haasteita. Rakennuksen uudet tekniset ratkaisut ilmanvaihtoihin ja jäähdytyksineen tuli sovittaa poikkeuksellisen mataliin ja ahtaisiin rakenteisiin ilman että rakennuksen kattokorkeutta jouduttiin korottamaan. Erityisen tärkeää oli valtuuttaa, ettei hotellin katolle jouduttaisi asentamaan uusia ilmanvaihtoon liittyviä teknisiä rakennelmia.

Kansainvälisestäkin tunnettu puutarhakaupunginosana alkuperäisen rakennuksen ja miljööneen on arvokas esimerkki aikansa parhaista uusista kaupunginosista niin paikallisille asukkailla kuin suurelle yleisöllekin. Vesialtaan ympäristön hotelli, kirkko, kulttuuritalo ja uimahalli ovat tärkeitä ja keskeisiä rakennuksia tilassa.

Tapiolan asukkaat siellä käyneet vierailijat ovat voineet todeta, että vaikka hotellirakennusta laajennettiinkin altaan reunalla, on tämän laajennuksen osa jalankulkijan tasolla suunniteltu läpinäkyväksi Tapiolan raitin ja vesialtaan välillä. Mielestäni tämä on selkeä parannus aikaisempaan tilanteeseen nähden.

Hotellin vastaanotto auloinen on jalankulkijan tasolla ja helposti saavutettavissa. Kesäaikaan hotellin aulakahvila levittäytyy Tapiolan raitin varrelle. Vastaanottotiski sijoitettiin matalaan saareketilaan ilman takaseinää aulan ja ravintolan väliin. Ravintolatilat ovat tästä metrin alempana altaan puolella rakennusta. Tämä parantaa edelleen läpinäkyvyyttä ja mahdollistaa ravintolan laajenemisen kesäaikaan allasta reunustavalle julkiselle terassitasolle, jolta on hieno näkymä vesialueen yli Tapiolan Kult-

tuurikeskukseen.

Mielestäni tämä on selkeä parannus aikaisempaan tilanteeseen nähden, sanoo arkkitehti SAFA Pervin Imaditdin, Arkval Arkkitehdit Oy:stä, joka on toiminut pääsuunnittelijana hotellin laajennus- ja saneerushankkeessa. Rakarkk. Katriina Uusitalo Arkval Arkkitehdeiltä on toiminut kohteen projektiaikana.

Arkval Arkkitehdit Oy:n vahvuus tämän projektin osalta on kokemuksemme useiden uusien hotellien ja saneerattujen /restoroidujen hotellien suunnittelussa.

Olemme toimineet sekä pääsuunnittelijoina että sisustus suunnittelijoina hotelliprojekteissa niin kotimaassa kuin ulkomailla. Asiakkainamme on ollut sekä yksittäisiä hotelleja että hotelliketjuja. Suhtaudumme antaumuksella ja työn vaatimalla vakavuudella kaikkiin toimeksiantoihimme.

Uusi suunnittelukohde herättää aina tuoreita ajatuksia. Erityisen tärkeää työsuunnittelutyössä on läheinen yhteistyö tilaajan ja käyttäjän kanssa, jatkaa Pervin Imaditdin.

Yhteystiedot: Arkval Arkkitehdit Oy, pervin.imaditdin@arkval.fi www.arkval.fi

## Kinkkuja ja palvelutuotteita Joulupöytään:

# Makuliha – laadukkaita lihajalosteita Tammelaasta



Makuliha Oy sijaitsee Tammelan kunnassa Kanta-Hämeessä. Runsaaseen tuotevalikoimaan kuuluvat vanhanajan savusaunassa lempellä leppähalon lämmöllä paistettu kinkku sekä käsitönnä valmistetut kokolihat tuotteet, leikkeleet ja makkarat. Hirven-, peuran- ja villisianlihaa valmistetaan erilaisia riistatuotteita kuten kesto- ja ruokamakkaroita sekä säilykkeitä. Makulihan tuotteet ovat saaneet tunnustusta useissa Makkaramestari-kilpailuissa ja Akateeminen Kiuaslehti on valinnut Makulihan Hirvisalamin vuoden 2001 uutuumamakkaraksi.

Makuliha oli ensimmäisiä maatalon yhteyteen perustettuja tilaturastamoja Suomessa. Nykyisin yrityksessä keskitytään ydinosaamiseen, korkealaatuisten ja maukkaiden lihajalosteiden valmistamiseen suomalaisista raaka-aineista.

Joulun ajan herkkuja ovat Makulihan perinteiset palvelutuotteet,

kuten Perinnepalvi, Riihikinkku, Rasvaton Palvikinkku ja Palvikalkkunafile. Perinnepalvi kypsyy pitkään saunan pehmeässä leppäsavussa ja Riihikinkku on maukas ohutsilavainen palvikinkku.

Joulupöydän suosikkeja ovat myös Makulihan Ylikypsä Uunikinkku ja Uunikyylki. Korppukinkku on uunissa kypsennetty vähärasvainen, korppujauholla kuorrutettu kinkku. Suositut Perinnejoulukinkku on mehevä uunissa pitkään kypsennetty ohutsilavainen kinkku, joulupöydän ehdoton "kunkku".

Tuotevalikoimamme ja tuotantomäärämme ovat kasvaneet merkittävästi kuluneen viiden vuoden aikana. Kasvun keskeisellä pidämme huolta siitä, että tuotteidemme hyvä maku ja korkea laatu säilyvät. Tuotteitamme on tarjolla hyvinvarustettujen ruokakauppojen palvelutiskistä ja yri-

tyksen konsulentit esittelevät tuotteitamme Etelä-Suomen alueella. Espoossa ja muualla pääkaupunkiseudulla tuotteita on saatavilla mm. monista K-marketeista ja K-supermarketeista Herkkutorien palvelutiskeilta, kertoo yrittäjä Riikka Ali-Lekkala Makuliha Oy:stä.

Tutustu omassa kaupassasi ja kysy kinkusta-, palvi- ja kokolihat tuotteistamme kauppialtasi!



MAKULIHA OY  
Kärsäkuja 6  
31300 TAMMELA  
Puh. 03-43 610 60  
Fax 03-43 610 71  
www.makuliha.fi