

QUARTER

4 • 2011 Esmerkin asiakaslehti

Read less. Do more.

Jouluinen tervehdys

Suurin osa isoimpien uutisvälineiden jutuista perustuu joko uutistoimistojen tai toisten tiedotusvälineiden uutisiin tai tiedotteisiin. Näin toteaa parisen viikkoa sitten julkaistu Helsingin yliopiston tutkimus. Saadakseen lukijoita lehdet pyrkivät otsikoimaan samoja asioita aina mielikuvituksellisemmin vangitakseen meidän lukijoiden mielenkiinnon. Samoja asioita erilaisissa kääreissä, vailla syvällisempää kontekstia ja journalistista otetta – sitähan minuutti minuutilta kohtaamamme media monesti on, varsinkin verkossa. Törmäämme joka päivä kymmeniinkin ellei satoihin sekalaisiin otsikoihin, joiden perusteella emme voi emmekä yleensä ehdi tehdä edes omalle työnteollemme tärkeitä ja oleellisia johtopäätöksiä.

Me Esmerkissä teemme töitä antaaksemme sinulle omalta kannaltasi tärkeimmän uutistiedon päivittäin. Sloganimme kuuluu: **Read less. Do more.** Meille kyseessä on lupaus asiakkaillemme. Tämän lupauksen pyrimme lunastamaan joka päivä. Valikoimme, tiivistämme ja tarjoamme sinulle vain olennaisimman tiedon, jotta sinulla olisi aikaa tehdä valistuneita päätöksiä ja saavuttaa enemmän.

Tähän aikaan vuodesta haluamme kaikki antaa enemmän aikaa muullekin kuin työnteolle. Pysähdymme hetkeksi nauttimaan siitä, mitä hyvää elämässämme on ja jakamaan hyvää myös muille. Tänä vuonna päätimme lahjoittaa joululahjoihin varatut rahat Vammaisten lasten ja nuorten tukisäätiölle, joka edistää lasten ja nuorten tasavertaista osallisuutta yhteiskunnassa, tukee tutkimustyötä ja jakaa apurahoja esimerkiksi opiskeluun.

*Rauhallista joulua ja
menestyksestä vuotta 2012!*

*Myyntijohtaja
Henrikki Hirvonen*

Suomalaisen Työn Liitto suomalaisuuden ja jäsenyritystensä asialla

Liitto haluaa palvella jäsenyrityksiään entistä paremmin.

2

Myllyn Paras Oy tarjoaa tuotteita erilaisille kokkaajille

Myllyn Paras Oy:n Arja Savela pystyy työssään yhdistämään viestintäpäällikön ja kotitalousopettajan taidot

3



Ihmiset uutisten takana

4



Esmerkin avulla palvelua jäsenyrityksille

TEKSTI: Noora Nuotio KUVA: Atte Kajova

Suomalaisen Työn Liiton tavoitteena on nostaa työn arvostusta. Se kampanjoi suomalaisen työn ja tuotteiden puolesta. Liitto pyrkii tuomaan laajemmin esiin myös suomalaista suunnittelua ja osaamista.

Tunnettuuden lisäksi liitto haluaa tarjota palveluja jäsenilleen. Yksi tällainen palvelu on kaikille avoin mediaseurantasisivusto, jonka Esmerk on tuottanut.

Ennen tietoa omasta julkisuudesta kerättiin lehtileikkeinä, jotka arkistoitiin. Tiedonkeruu toimi ihan kiitettävästi, mutta vei paljon aikaa ja oli kallista. Pekka Tsuparin tullessa taloon halusi hän selvittää myös muita vaihtoehtoja. Kilpailukyvyyn lisäksi Esmerkin valintaan vaikutti se, että kyseessä on suomalainen yritys. Liitto pyrkiikin mahdollisuuksien mukaan käyttämään aina suomalaisia tuotteita ja palveluita. "Jos jokainen meistä käyttäisi kymmenen euroa vuodessa enemmän suomalaisiin tuotteisiin ja palveluihin, merkittäisi se 10 000 suomalaista työpaikkaa. Jokaisen ihminen tulisi omassa arjessaan miettiä valintojaan vähän laajemmin, koska pienilläkin valinnoilla on merkitystä" pohtii Tsupari.

**"Pienilläkin
valinnoilla on
merkitystä"**

Ehdottoman tärkeäksi Tsupari kokee sen, että liiton ja sen tarjoamien jäsenpalveluiden tulee elää ajassa. Liiton verkkosivut sisältävät paljon tarpeellista tietoa jäsenilleen. Mediaseurantasisivu antaa jäsenille mahdollisuuden seurata toimialan tapahtumia sekä yritysten näkyvyyttä eri medioissa. Tämä on hyvä tapa hyödyntää Esmerkin tuottamaa palvelua.

Pekka Tsupari on ollut Suomalaisen Työn Liiton toimitusjohtajana kaksi vuotta. Esmerkin Tracking-mediaseurantapalvelu sekä WebWatch-verkkoseuranta on ollut heillä käytössä vajaan vuoden. Toimitusjohtajan lisäksi palvelua hyödyntää viestintä. Varsinkin erilaisten tapahtumien ja kampanjoiden aikaan näkyvyyttä seurataan tiiviimmin.

**"Esmerkin
valintaan vaikutti se,
että kyseessä on
suomalainen yritys."**



Pekka Tsupari liputtaa suomalaisen työn puolesta ja rohkaisee yrityksiä innovatiivisuuteen.

Rohkeasti suomalaisuuden puolesta ja maailmalle

On itsestään selvää, että Suomalaisen Työn Liitto tekee työtä tärkeän asian eteen. Tänä vuonna liitto sai kiitosta työstään parhaimmalla mahdollisella tavalla päästen juhlimaan Suomen itsenäisyyttä Linnan juhliin.

Liitto kannustaa yrityksiä innovatiiviseen ideointiin ja kansainvälistymiseen ollen mukana monessa edistämishankkeessa kuten INNOSUOMI ja Tasavallan Presidentin kansainvälistymispalkinto. Tsupari myös rohkaisee yrityksiä panostamaan designiin. Kilpailukyvyyn kannalta tällä on entistä suurempi merkitys. Varsinkin nyt, kun ensi vuonna on Muotoilun pääkaupunki -hanke, on design hyvin ajankohtainen aihe. "Suomella on hienot perinteet muotoilun rintamalla sekä taitoa löy-

tyy. Nyt meillä on mahdollisuus päästä uudelleen uusiin ideoihin muun maailman tietoisuuteen", uskoo Tsupari.

Liitto pyrkii tuomaan esille erilaisia ja erikokoisia yrityksiä. Kun kotimarkkinat on saatu ensin haltuun, on yrityksellä paremmat mahdollisuudet kasvaa myös kansainvälisesti. Suomalainen työ ei tarkoita sitä, että tuotteiden ja palveluiden tulisi jäädä vain kotimaan käyttöön. Suomalaisuus on valtti maailmalla.

Vuosi 2012 on juhluvuosi

Ensi vuonna Suomalaisen Työn Liitto juhlii 100-vuotista taivaltaan suomalaisen työn edustajana. Tämän vuoksi on selvää, että vuonna 2012 liitto näkyy julkisuudessa mahdollisimman paljon. Luvassa on tammikuussa alkava televisiosarja. Siinä kerrotaan suomalaisesta työstä ja sen tekijöistä, menneisyydestä ja tulevaisuudesta. Sarjan yritykset on koottu omista jäsenistä ja mukana on laaja edustus suomalaisen työn tekijöitä. Lisäksi liitto avaa oman sivuston suomalaينتyö.fi.

Suomalaisen Työn Liitto

- Liitto perustettu 1912
- Lähes 1 700 yritys- tai yhteisöjäsentä
- Asiantuntijaorganisaatio, jonka tehtävänä edistää suomalaisen työn arvostusta
- Liiton merkkejä: alkuperämerkki, Avainlippu, Design from Finland ja Yhteiskunnallinen yritys



Omatoimiselle sekä kiireiselle kokkaajalle

– Myllyn Paras

TEKSTI: Noora Nuotio KUVAT: Antonin Halas

Maailma on muuttunut paljon vuodesta 1928, jolloin Myllyn Paras perustettiin. Enää ei ole itsestään selvää, että kaikki osaavat leipoa tai että pelkkä paikallislehden lukeminen riittää antamaan kaiken tarvittavan tiedon. Kuluttajien käyttäytymisen monipuolistuminen ja viestintäkanavien lisääntyminen monimutkaistaa myös tiedonhallintaa ja oikean tiedon löytämistä tietotulvaviidakosta.

Myllyn Parhaalla on ollut käytössään useamman vuoden ajan Esmerkin uutis seurantapalvelu. Palvelun avulla he seuraavat erilaisia asioita kuten alan toimijoita ja uutisia, kilpailijoita sekä omia tuotteitaan. Myllyn Paras Oy:n viestintäpäällikkö Arja Savelan mukaan uutiskatsauksen lukeminen kuuluu päivään. Hän pitää katsausta tarpeellisena sekä helppolukuisena. ”Koska aihealueet on jaoteltu otsikoittain, löytää jokainen lukija nopeasti itseään kiinnostavat uutiset”, kiittää Savela palvelun ominaisuutta. Uutisia lukevat viestinnän lisäksi markkinointi, vienti sekä HoReCan henkilöt.

Suomalaisuus on tärkeää

Myllyn Parhaan valikoimasta löytyy tuotteita niin omatoimiselle kuluttajalle, joka pitää leipomisesta ja haluaa tehdä itse ruokaa kuin kiireiselle kuluttajalle, joka arvostaa nopeutta ja helppoutta.

Suomalaisuus näkyy Myllyn Parhaan tuotteissa ja toiminnassa. Yritys haluaa tuoda kuluttajan



”Uutiskatsauksen lukeminen kuuluu päivään.”

Viestintäpäällikkö Arja Savelan käsissä syntyy maistuva viikunakakku.



Myllyn Paras Oy

- Yrityksen historia alkoi vuonna 1928
- Henkilöstömäärä noin 100
- Markkinajohtaja pastatuotteissa ja pakastetaikinoissa
- Konsernin liikevaihto oli 45,0 M€ vuonna 2010

pöytään maukasta ja terveellistä ruokaa Suomesta. Avainlipputuotteet ovat hyvin tärkeässä roolissa.

Tumman pastan sekä kuitupitoisten tuotteiden myynti on lisääntynyt. Sen sijaan ajankohtainen ja leipomopuolella enemmän vaikuttava karpkaus ei vielä ole aiheuttanut toimenpiteitä yrityksessä. ”Karpauksen sijaan tulevaisuudessa pinnalla ovat enemmän lähiruoka, suomalaisuus sekä ekologisuus”, Savela uskoo.

Aktiivisesti mukana sosiaalisessa mediassa

Sosiaalisen median seurannan lisäksi mukanaolossa mediassa on tärkeää. Arja Savela on viestintäroolinsa lisäksi kotitalousopettaja. Tämä on hyvä yhdistelmä, kun ollaan tekemisissä ruoan kanssa. Arja aloitti oman ruokabloginsa historiallisena päivänä 11.11.2011. Lisäksi Myllyn Parhaalla on oma sivu Facebookissa. Tällä hetkellä siellä on

joulukalenteri päivittäin vaihtuvine resepteineen. Yrityksen internetsivut ovat täynnä toinen toistaan maistuvampia ruokaohjeita. Saatavilla on myös paljon materiaalia liittyen ravitsemustietouteen.

Kauramylystä markkinajohtajaksi

Myllyn Paras Oy aloitti toimintansa tuottajan kauramylynä. Tästä toiminta on pikku hiljaa laajentunut. Nykyään yritys on markkinajohtaja pastoissa sekä pakastetaikinoissa. Hyvinkäällä Myllyn Parhaalla on pakastetehdas sekä mylly.

Myllyn Parhaan tuotteita löytyy varmaan jokaisen meidän kaapeista, onhan heillä tarjontaa kaupan kuudessa eri tuoteryhmässä. Yrityksen tunnettua lisää se, että firman nimi on sama kuin tuotteiden brändinimi.

PS: Ota talteen Arjan herkullinen viikunakakkuohje takasivultamme.



Vinkki:
Kakun voi käyttää
kuivakakkuna ilman
kuorrutettakin.



Viikunakakku

RESEPTI: Arja Savela, Myllyn Paras Oy KUVA: Antonin Halas

1½-2 kakkuvuokaa tai 2 kpl sitikoninen tähtivuoka

250g kuivattuja viikunoita
1dl rommia tai sitruunamehua + vettä
200g voita
3 munaa
2dl fariinisokeria
2dl Myllyn Paras Karkea tai Erikoisvehnä jauhoja
2dl Myllyn Paras Grahamjauhoja (=täysjyvää)
1dl kanelia
1dl kermaa
1dl ruokasoodaa

Leivitykseen (jos ei ole sitikonivuoka):
voita
Myllyn Paras Korppujauhoja

Pinnalle:
200g tuorejuustoa
30g voisulaa
2dl tomusokeria
1dl vaniljasokeria
1dl sitruunamehua
1kl koristeeströseliä

Suikaloi kuivatut viikunat pieniksi palasiksi ja laita ne pehmenemään rommiveteen.

Anna maustua muutama tunti tai yön yli.

Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja sokeri vaahdoksi, lisää vatkaton joukkoon munat yksitellen, mieluiten sähkövatkaimella. Lisää välillä vaahtoon hieman jauhoja. Sekoita loppuihin jauhoihin kaneli. Lisää vatkaton taikinaan vuorotellen jauhoseosta, liotettuja viikunoita (liemineen) sekä kermaa, johon sooda on sekoitettu. Kaada tasainen taikina korppujauhoilla leivitettyyn kakkuvuokaan. Paista iso kakkuvuokaa 175-asteisen uunin alatasolla 45 min - 1 tunti. Jos teet pienempiä tähtikakkuja 2 kpl, 35-40 min paisto aika riittää. Kumoa lämpimänä.

Sekoita huoneenlämpöiset pintakerroksen ainekset tasaiseksi ja levitä kuorrutus jäähtyneelle kumotulle kakulle. Koristele ströselillä.



Ihmisiä uutisten takana

Esmerk tarjoaa asiakkailleen informaatio- ja mediaseurantapalveluita. Palveluille ominaista on se, että ne ovat tehty ihmiseltä ihmiselle. Laaja toimittajajoukkomme seuraa asiakkaan puolesta talous- ja ammattilehdistöä sekä internetiä kooten niistä päivän tärkeimmät uutiset asiakkaan tarpeen mukaan. Johto, viestintä, myynti ja markkinointi sekä tuotanto – koko henkilöstön tarpeet on huomioitu. Seuraavaksi pääset tutustumaan Esmerkin ihmisiin, jotka lukevat uutiset puolestasi. He ovat myös miettineet lupauksemme **It's your world through our human intelligence**n merkitystä.

Leena Jahkola

Tiedotustoimittaja, Analyst

Leena työskentelee Esmerkin Uutis seurannassa jo toiseen otteeseen, tällä kertaa vuodesta 2005 lähtien. Tiedotustoimittajana Leena seuraa, mitä uutta lehdet ja verkkolähteet kertovat asiakkaitamme kiinnostavista aihepiireistä. Hän kirjoittaa uutisista tiivistelmiä, joihin sisällytetään asiakkaidemme kannalta oleelliset asiat. Leena arvioi uutisen merkittävyyttä ja sisältöä, joiden perusteella hän luokittelee uutisen Esmerkissä kehitetyn järjestelmän mukaan. Valtakunnallisten lähteiden lisäksi jokainen tiedotustoimittaja seuraa myös alue- ja paikallislehtiä. Leenan aluetta ovat Keski-Suomi ja Lappi. Ammattilehdistä hän saa luettavikseen metsäteollisuuden liittyvät lehdet. Hän kirjoittaa myös juttuja asiakaslehtemme Quarteriin.

Tiedotustoimittajamme Leena Jahkola tarkastelee uutisvirtaa asiakkaan puolesta.



Leena on valmistunut kauppatieteen maisteriksi Helsingin kauppakorkeakoulusta. Talusmaantieteilijänä hän on kiinnostunut niin pienten kyläkauppojen kuin isojen monialaisten yritystenkin toimintaedellytyksistä. Leena pitää tiimityöstä ja siitä, että seuraamme laajasti, mitä Suomen taloudessa ja yhteiskunnassa tapahtuu. Tässä työssä oppii myös uutta koko ajan.

Leenan mielestä asiakaslupauksemme tarkoittaa seuraavaa: "Me tarkastelemme uutisvirtaa asiakkaan näkökulmasta; mikä siinä on kiinnostavaa ja kuinka merkityksellistä se on".



Mikko Silvennoinen seuraa asiakkaiden julkisuuskuvaa mediassa.

Mikko Silvennoinen

Tracking Analyst

Mikko Silvennoinen aloitti Esmerkillä vuonna 2004 Tracking-tiimissä. Työn ohessa Mikko opiskelee valtiotieteitä Helsingin yliopistolla. Esmerk oli entuudestaan tuttu, koska hän oli ollut aikaisemmin asiakkaan roolissa.

Mikko seuraa asiakkaiden julkisuuskuvaa mediassa eli käytännössä työ on lehtien luokemista, radion kuuntelemista ja television katsomista. Hän tekee myös neljännesvuositaisia julkisuuskuvan yhteenvedoja joillekin asiakkaillemme. Tämän kaiken lisäksi Mikko kirjoittaa juttuja asiakaslehtemme Quarteriin.

"Maailman voi nähdä monella tavalla. Yritämme nähdä sen asiakkaan lähtökohdista niin, että poimimme olennaisimmat tiedot ja näkökulmat", pohdiskelee Mikko asiakaslupaustamme.



QUARTER ■ Esmerkin asiakaslehti

Valmistettu Arjowigginsin toimittamasta Cocoon 160g -uusiopaperista.

Julkaisija Esmerk on osa Sanoma-konsernin Sanoma Learning -liiketoimintaryhmää. Sanoma on yli 20 maassa monipuolisesti toimiva vahva eurooppalainen mediakonserni.
TOIMITUS Noora Nuotio, Leena Jahkola, Mikko Silvennoinen ULKOASU JA TAITTO Essi Kaipainen OSOITE Esmerk Oy, PL 31, 00089 SANOMA Puhelin (09) 122 4322 E-MAIL esmerk@sanoma.fi INTERNET www.esmerk.fi PAINO Printservice Oy. Esmerk Quarter -lehti painetaan uusiopaperille.

