



Sirpa Sappinen yrityksessä työskentelevät Jonna Paapainen, Maija Heikkinen ja näyttytyötään tekevä Kirsi Tahvanainen.

Vuoden yrittäjä taitaa pidot Kangasniemellä

Pitopalveluyrittäjän elämä ei ole pelkkää juhlaa. Ikäihmisten ruokapalvelut työllistävät arkisin.

Arja Reinikainen
S KANGASNIEMI

PITOPALVELUYRITTÄJÄ Sirpa Sappinen syö itse jouluna miehekkömmän vaikka lihakeittoa kuin kinkkua ja porkkanalaatikkoa. Jouluntuoksuista hän saa syksyn mittaan nauttia tarpeekseen valmistessaan perinteisiä joulukerkuja pikkujoulujuhlisiin.

Joulunalusaike on pitopalveluyritykselle vuoden kiireisintä mutta samalla myös tuottoisinta aikaa.

Vuoden 2006 yrittäjäpalkinnon perjantaina vastaanottanut Sappinen on emännöinyt erilaisia

juhlia Kangasniemellä jo 15 vuotta. Yrittäjyytensä alkumetreillä Sappinen laittoi pitoja iltaisin ja viikonloppuisin varsinaisen leipätyönsä ohessa.

” Pitopöydän saa kasattua helpostikin käyttämällä eineksiä, mutta silloin ei voi puhua perinteisestä pitopöydästä.

Sirpa Sappinen

Tilauksia alkoi kuitenkin ropista siihen tahtiin, että oman yrityksen perustaminen tuntui ai-noalta oikealta vaihtoehdolta. Tällä hetkellä Kangasniemen juhla- ja pitopalvelu ky työllistää yrittä-

jän lisäksi kaksi vakituista työntekijää.

Oman työnsä ohessa Sappinen kouluttaa alan ammattilaisia toimimalla oppisopimuskouluttajana, ja tarjoaa samalla kovasti kysyttyä harjoittelupaikkoja nuorille.

YRITYKSEN reviiiri on viidakkorummun ja netin kautta laajentunut naapurikuntiin. Ei ole lainkaan epätavallista, että kangasniemellinen pitopalvelu järjestää syntymäpäiväpidot Mikkelissä tai häät Haukivuorella.

Suosion salaisuutena Sappinen pitää tinkimättömyyttään laadun suhteen. Kaikki ruuat valmistetaan alusta loppuun saakka omassa keittiössä. Edes perinteisiä porkkana- ja lanttulaatikoita hän ei suostu valmistamaan valmis-soseista.

– Pitopöydän saa kasattua helpostikin käyttämällä eineksiä, mutta silloin ei voi puhua perin-

teisestä pitopöydästä, toteaa Sappinen.

Perinteiseen pitopöydän asemaa eivät muotivirtaukset ole horjuttaneet. Häissä tai hautajaisissa ei tarjota pastaa eikä pizzaa, vaan karjalanpaistia laatikoineen, salaatteineen, kaloineen ja kaljoi-neen.

PITOPALVELUYRITTÄJÄN työsar-ka ei koostu yksinomaan juhlista. Tärkeän rungon muodostaa ikäihmisten ruokapalvelu. Juhla- ja pitopalvelun keittiö kokkaa ruokaa 50–60 ikäihmiselle.

– Väestön ikääntyessä palvelu- jen tarve kasvaa. Ruokapalvelujen kysyntä kasvaa koko ajan myös keskustaajaman ulkopuolella, to- teaa Sappinen.

Tällä hetkellä Sappinen paketi- tauteo kuljettaa ruoka-annoksia parinkymmenen kilometrin päähän Vuolajahteen ja Kutemajär- velle.