



Kuiron Leipomossa leivotaan suurella sydämellä

Varsinaissuomalaisessa Salossa toimiva Kuiron Leipomo täytti vuoden alussa kahdeksankymmentä vuotta. Se on kaupungin vanhin toiminnassa oleva leipomo, jonka herkuista paikkakunnan asukkaat ja mikseivät myös satunnaisemmat kävijät nauttivat edelleenkin hyvillä mielin. Leipomon tuotteet myydään pitkälti omien kahvila-myymälöiden kautta.

Tänä päivänä Kuiron leipomon ohjaksissa on kolmas sukupolvi. Yrittäjinä toimivat leipomon perustajan **Sulho Kuiron** tyttärentoijat **Pasi ja Lauri Paakkonen**, jotka myös omistavat yrityksen puoliksi. Pieni osuus omistuksesta on myös yhdellä talon leipureista. Työnjako veljesten kesken on selkeä: Lauri vastaa leipomon tuotannosta ja ahkeroi siellä päivittäin, kuten on tehnyt jo 25 vuotta. Pasi puolestaan on yrityksen toimitusjohtaja, joka hoitaa yrityksen muut asiat. Tämän hän tekee toisen toimensa ohella, sillä päätoimeenaan hän on sisustusalan yrittäjä ja lisäksi hänellä on mattoja maahantuova yritys. Hauska yhteensattuma on, että sisustusyrityksen toimitilat ovat entisen Ylhäisten Näkkileipätehtaan tiloissa. Sen Paakkonen kertoo ostaneensa viisitoista vuotta sitten. Näkkileipää tehtaassa ei enää ole valmistettu lähes kolmeenkymmeneen vuoteen, mutta sen sijaan siellä toimii nyt Ylhäisten Sisustustehdas.

Kuiron Leipomosta on vaikea kertoa ilman, että kerrotaan ensin sen perustajasta, jo jutun alussa mainitusta Sulho Kuirosta.

– Isoisä oli yhdeksänlapsisen köyhän perheen keskimäinen, vakava ja vähäpuheinen. Jo 13-vuotiaana hän meni oppipojaksi salolaiseen Heleniuksen leipomoon vuonna 1926, Pasi Paakkonen kertoo.

Oppipojan pestin antaneen **August Heleniuksen** ei tarvinnut katua valintaansa, sillä Sulho osoittautui erittäin ahkeraksi

ja opinhaluiseksi. Lisäksi hän oli luotettava ja hyvin vaatimaton. Sulho teki Heleniuksen Leipomossa yli kymmenen vuoden työrupeaman, jonka aikana hän löysi **Meeri**-vaimonsa ja perusti perheen.

– Hän oli myös innokas liikunnan harrastaja ja nyrkkeilijä. Lajissa tuli esimerkiksi kaksi Suomen mestaruutta, Pasi Paakkonen kertoo.

Kun säästöjä oli tarpeeksi, Sulho Kuro perusti oman leipomon Perniöön vuonna 1938. Toiminta ehdittiin saada käyntiin, mutta sitten syttyi talvisota ja Sulho joutui rintamalle.

– Isoäitini Meeri veti yritystä sodan aikana. Helppoa se ei ollut, mutta leipomo toimi kuitenkin niin talvi- kuin jatkosodankin ajan ilman taukoja.

Sotien jälkeen Kurojen haaveena oli isompi leipomo, joka ensin oli tarkoitus rakentaa Turkuun, mutta sitten löytyikin valmis kiinteistö Harjavallasta. Leipomo muutti sinne, mutta loppujen lopuksi yrittäjät eivät viihtyneet paikkakunnalla. Sitten onni potkasi ja vuonna 1949 Kuroille tuli tilaisuus vuokrata Kastun Leipomo Salosta. Se oli entinen Heleniuksen Leipomo, joka välillä oli ollut toisella omistajalla ja siksi vaihtanut nimeään. Näin ympyrä ikään kuin sulkeutui ja Sulho Kuro saattoi muuttaa takaisin niille seutukunnille, joissa oli leipuriuransa aloittanutkin.



Lauri Paakkonen toimii Kuiron Leipomon yrittäjänä yhdessä veljensä kanssa. Hän on vastannut leipomon tuotannosta jo 25 vuotta. Tässä meneillään appelsiinihillopitkojen voitelu ennen paistamista.



Voipullat tehdään leipomossa kuten pitääkin eli kahdesta eri taikinasta.



Pitkoja letittämässä ovat leipomotyöntekijä Jaana Hakala (vas.), työssäoppija Jenna Koski ja leipuri Kimmo Murto.

Neljäsikin polvi mukana

Kuiron Leipomo toimi muutaman vuoden ajan Heleniuksen Leipomon aikaisissa tiloissa Helsingintie 3:ssa Salossa, ja samassa yhteydessä toimi myös leipomon myymälä. Vuonna 1958 Sulho Kuro rakennutti uuden leipomon vajaan kilometrin päähän vanhasta leipomosta ja myymälästä, Mököisten alueelle. Näissä tiloissa leipomo toimii edelleenkin.

– Kun uusi leipomo valmistui, siellä tehtiin ruokaleivät ja kahvileivät, mutta konditoriatuotteita tehtiin 70-luvulle asti vanhan leipomon tiloissa myymälän kupeessa. Myymälä puolestaan toimi vanhalla paikallaan Helsingintie 3:ssa ihan viime vuosiin saakka.

1980-luvulla Sulho Kuro jäi pois leipomolta, vaikka aluksi se olikin hänelle vaikeaa. Työteliäs mies ei tahtonut saada aikaan-

sa kulumaan ”jouten”. Elämään on jäänyt hänen sanontansa kolmannen eläkepäivän aamuna: ”Ei perkala, kyl mar tästä on lährettävä ruisleippi paistama.” Sulho Kuro kuoli vuonna 1992, ja leipomon toimintaa jatkoivat hänen neljä lastaan.

– Me lapsenlapsetkin olemme olleet mukana enemmän ja vähemmän. Itselleni tutuin on kuljetuspuoli, jota tein ensin polkupyörällä ja sitten autolla. Tuotannossa en ole työskennellyt. Se puoli on pitkään ollut veljeni Lauri Paakkosen vastuulla, Pasi Paakkonen kertoo.

Toisesta polvesta ei varsinaista vetäjää leipomolle kuitenkaan oikein löytynyt ja leipomon vetovastuu alkoi käydä varsin rasakaaksi Lauri Paakkoselle. Leipomoyritys oli jonkin aikaa jo myynnissäkin, mutta sitten Pasi ja Lauri Paakkonen päättivät ostaa sen yhdessä kolmen työntekijän kanssa.

Muun alan yrittäjyyden ohella leipomoyrittäjäksi ryhtyminen yhdessä Lauri-veljen kanssa oli Pasi Paakkiselle ennen kaikkea kunnia-asia.

– Olen ikäni toiminut yrittäjänä. En voinut kestää sitä ajatusta, että yritys, jonka isoisämme aloitti lähes tyhjästä ja jonka hän kasvatti ahkeruudella, olisi mennyt ”vieraan” omistukseen ja samalla sen hieno historia olisi voinut tuhoutua, hän toteaa ja jatkaa, että Kuiron Leipomon ostaminen ei ollut huono kauppa.

– Meillä oli monessakin mielessä hyvä tilanne ryhtyä vetämään yritystä. Vaikka palkkakustannukset ovat meillä korkeat, on kustannusrakenne järkevä. Asiakaskuntaa on useammassa sukupolvessa, olemme omissa tiloissa ja yritys on velaton. Itse teen tätä toisen yrittäjyyden ohella, eikä esimerkiksi markkinointiin mene meillä juurikaan rahaa.

Myös neljättä polvea on töissä leipomoyrityksessä: Pasi Paakkosen tyttäret **Pinja** ja **Pipsa** sekä Laurin poika **Jere** ja tyttäret **Roosa** ja **Milla**. Leipuri-kondiittoriksi opiskellut Pinja on tällä hetkellä myös kokkimaajoukkueen jäsen ja hän harjoittelee parhaillaan joukkueen kanssa seuraavia kokkiolympialaisia varten.

Uusi kahvila-myymälä vetää väkeä

– Saimme käyttööme entisen rautakaupan liiketilan Helsingintie 3:n myymälää seuraavan kadunkulman toiselta puolelta ja kunnostimme siitä uuden kahvila-myymälän, joka avattiin vuoden 2014 syksyllä, Pasi Paakkonen esittelee. Entinen myymälä muutti viidenkymmenen metrin päähän



Pasi Paakkonen esittelee kilpää, joka on kiinnitetty Kuiron Leipomon entisen myymälän ulkoseinään. Jo vuonna 1912 tässä toimi Heleniuksen leipomo. Kuiron Leipomon myymälä muutti pois tästä tilasta vuonna 2014 uuteen kahvila-myymälään kadunkulman toiselle puolelle.



vanhasta paikastaan ja muutti muotoaan.
– Saimme samalla kunnon kahvilan, kun vanhassa myymälässä kahvittelijoille oli vain muutama paikka.

Uudesta kahvilasta haluttiin tehdä salolaisten rento kokoontumispaikka, johon kaikilla olisi mahdollisuus tulla iästä ja varallisuudesta riippumatta. Silti sen haluttiin olevan moderni ja tarjonnan vastaavan nykykuluttajan vaatimuksia. Uudistustyön ja sisustuksen suunnittelusta ja toteutuksesta vastasi Pasi Paakkosen oma sisustusyritys.

– Halusimme tehdä tyylikästä ja viihtyisää. Sisustuksessa käytimme paljon paikallisten yritysten tuotteita. Joitain elementtejä, kuten leipähyllyt ja niiden alla olevat kaapit siirrettiin vanhasta myymälästä. Täällä ne jatkavat elämäänsä.

Kahvilainvestointi onnistui ja kävi juuri niin kuin yrittäjät olivat toivoneet eli kahvilasta tuli salolaisten olohuone, jossa asiakkaita on "vauvasta vaariin ja koululaisesta virkanaiseen". Paikka on lunastanut sijan salolaisten sydämissä. Kävijöitä riittää ja asiakastapahtumia on useita satoja päivässä.

– Hintatasomme on kohtuullinen, ja sen ansiosta olemme saaneet volyymia. Tuotteita voi nauttia kahvilassa tai ostaa kotiin tai työpaikalle leipomomyymälän hinnoilla. Avaamme ovet jo kello kuudelta aamulla, Paakkonen kertoo ja jatkaa, että lounaskilpään kahvila ei ole lähtenyt mukaan.

– Myymme vain salaattilounasta, siis kylmää syötävää, ei lämmintä. Haluamme, että kahvilassa on kahvilafilis, johon ei sekoitu ruuantuoksua. Suolaiseksi syötäväksi voi valita myös esimerkiksi täytetyn leipätuotteen tai vaikkapa pikkupitsan.

Helsingintien kahvila-myyvälän ohella Kuiron Leipomolla on myös kaksi muuta kahvila-myyvälää. Toinen on vähän matkan päässä Linjuri-kauppakeskuksessa,

toinen Halikoissa, joka nykyisin kuuluu Saloon. Salossa kahvila-myyvälät ovat auki maanantaista lauantaihin, Halikon piste toimii arkisin.

– Kahviloidemme pyörittämisestä vastaa Laurin avovaimo **Henna Laaksonen**. Sen lisäksi hän auttaa tarvittaessa vielä leipomon eri töissä.

Kahviloissa käy mukavasti väkeä ympäri vuoden. Kesällä on kuitenkin hieman hiljaisempaa. Silloin ihmiset menevät kahville torikahvilaan, joita toimii Salon torilla kolme. Tori on valittu maan parhaaksi, joten ei ihme, että se vetää väkeä.

– Toisaalta kesäasukkaita on kesällä asiakkaina mukavasti, sillä asukaslukumme tuplaantuu kesällä, toteaa Paakkonen. Sen sijaan Nokian lähdistä paikkakunta ei vielä kukaan ole toipunut. Salosta katosi sen myötä seitsemäntuhatta työpaikkaa. Se ei ihan hevillä korjaannu, vaikka pieniä elpymisen merkkejä onkin jo näkyvillä.

Omat pisteet tärkein myyntikanava

Kuiron Leipomon tuotteet myydään 80-prosenttisesti omien pisteiden kautta. Vähittäiskaupassa toimitaan vain S-ryhmän kanssa ja vain Salon talousalueella. Näin myös logistiset kulut jäävät kohtuullisiksi. Tuotteet viedään kauppoihin ja omiin pisteisiin leipomon autolla, jota ajaa oma kuljettaja. Pasi Paakkosen mukaan käsityövaltaisen leipomon hinnoilla on vaikea kilpailla vähittäiskaupassa, siksi sinne ei ole sen laajemmin edes pyritty. Valtaosa, noin 80 prosenttia liikevaihdosta, tulee omien myymälä-kahviloiden kautta, vähittäiskaupan osuus jää noin viidennekseen. Liikevaihtoa Kuiron Leipomolla on noin 1,7 miljoonaa euroa.

Leipomon päivä alkaa yleensä noin kello



Alakerran konditoriatilassa kondiittori Taru Ketoniemi teki kakkupohjia, jotka aina tehdään leipomossa itse alusta alkaen.



Pikkupitsan voi ostaa kahvilasta vaikkapa lounaaksi.



Kahvila remontoitiin entisen rautakaupan tiloihin vuonna 2014. Hyvä asiakasvirta kertoo onnistuneista ratkaisuista.



Kahvileipävitriinin tarjontaan panostetaan, sillä tämä tuoteryhmä on kahvilassa yksi menevimmistä.



Pikkuleipiäkin on myymälässä tarjolla monenlaisia.

kolme aamuyöllä, jolloin Lauri Paakkonen tulee ensimmäisenä paikalle. Seuraavana saapuvat taikinantekijä ja leipurit. Pääosa työntekijöistä tulee leipomoon kuuden aikoihin. Leivonta on pääosin suoraleivon-

taa, vaikka toki pakkasessa on tuotteita varalla, jos niille tulee pikainen tarve. Tuotteet viedään kauppoihin heti aamusta. Omien pisteiden valikoimaa täydennetään usein vielä myös päivemällä.

Kuiron Leipomon tuotevalikoima on laaja. Vaaleiden ja tummien ruokaleipien ohella tehdään erilaisia pitkoja ja pullia, viinereitä, munkkeja ja makeita piirakoita. Oma lukunsa ovat konditoriatuotteet, joissa niissäkin on paljon vaihtoehtoja. Myös pikkuleipiä tehdään leipomossa.

– Suosituin kakkumme on perinteinen kermakakku. Meidät tunnetaan myös käpykakusta ja -leivoksista, Pasi Paakkonen mainitsee. Kuuluisa makea leivonnainen on leipomon luumuleipä, jossa pikkuleipätaikinan sisälle on piilotettu luumuhilloa.

– Viime vuonna teimme Suomi 100-leivosta, jonka olivat suunnitelleet paikallisen yläasteen oppilaat. Sitä tarjottiin täällä myös presidentti **Niinistöille**, joka on Saalosta kotoisin.

Kahvileivissä suosittuja ovat pullat, viinirit ja munkit, joita jokaista tehdään useita erilaisia. Kahvileivät ja konditoriatuotteet ovat suurimmat tuoteryhmät, sillä niitä menee kahviloista eniten. Kuiron Leipomo tunnetaan kuitenkin myös monista hyvistä leivistään.

– Ohraleipää teemme kerran viikossa ja sekaleipä tehdään Heleniuksen Leipomon yli sata vuotta vanhalla hyvällä reseptillä. Ohra on turhan aliarvostettua ja sitä voisi



Muhkeat saaristolaislimput ovat kysytyjä leipomon myymälöissä.

leivonnassa käyttää enemmänkin, sillä se on erinomainen vilja.

Niin ikään kauran nouseva suosio on täälläkin huomattu ja siksi myös kauratuotteita on valikoimassa: kauraleipää ja -sämpylöitä.

– Teemme myös saaristolaislimppua, joka on hyvin menevää. Samoin joululippu, jota tehdään tummaa ja vaaleaa. Kumpaakin menee joulun aikaan niin paljon, että tuotanto juuri ja juuri pysyy mukana. Ruisleipä leivotaan meillä Kemiön Myllyn ruisjauhoista, joissa on ainutlaatuinen merellinen maku. Jos teemme sen muista jauhoista, on maku erilainen.

Seuraavaksi Kuiron Leipomon leipätarjontaan on tulossa täydennystä artesaanileivistä. Niiden toivotaan houkuttelevan myös nuoret leivänsyönteihin. Tuotekehitystä tekee Pinja Paakkonen.

Hyvät tekijät yhä harvemmassa

Kuiron Leipomon tuotanto toimii vuonna 1958 rakennetuissa tiloissa, kolmessa kerroksessa. Konditoria toimii alakerrassa, leipomo seuraavassa kerroksessa ja jauho-varasto on yläkerrassa. Vaikka tilat ovat sen ajan mallin mukaan osittain hieman sokkeloiset, tilaa on riittävästi. Toki korjauksia ja parannuksiakin on suunnitelmassa, kuten konditoriatilan kylmälaitteiden uusimista ja tilan muokkaamista työnkulun kannalta toimivammaksi.

– Leipomoon puolestaan on tulossa uu-



Leivät ja pullat kääristään myymälässä valkoiseen käärepaperiin, ihan kuin ennen vanhaan. Kuvassa asiakaspalvelijana kahvilamyyjä Annika Vainio.



Kahvilan leivos- ja kakkuvitriinistä voi ostaa mukaan mansikkakermakakun. Myös käpykaku on suosittu, keskellä näkyy sen leivosversio, jota kahvilassa menee paljon. Vierellä perinteinen perunaleivos ja toisella puolella Budapest-leivos.



Lauri Paakkonen on tähän asti paistanut kaikki tuotteet arinauunissa, mutta nyt on leipomoon tulossa myös pinnauuni. Paistovastuuta on näin helpompi jakaa isommalle joukolle.

si pinnauuni. Tähän asti kaikki on paistettu arinassa, Laurin osaamisella. Pinnauunilla paistaminen sujuu muiltakin ja se vapauttaa häntä paistamisesta muihin töihin, Pasi toteaa.

Leipomoyrityksen palkkalistoilla on tällä hetkellä 28 henkilöä, joukossa muutama osa-aikainen. Heistä 12 henkilöä on leipomolla, tässä luvussa on mukana myös autonkuljettaja.

Leipomo toimii kuutena päivänä viikossa, lauantaisin leivotaan pienemmällä "omalla" porukalla. Tuotteet tehdään pitkälle käsityönä.

– Jokainen tuote on "leipurin näköinen", toteaa Lauri Paakkonen voidellessaan komeita appelsiinihillopitkoja ennen paistamista. Jutuntekopäivänä hän ehti vaihtaa vain muutaman sanan, sillä leipomosta oli kaksi työntekijää sairaana ja tuotteet piti saada valmiiksi. Hämmästyttävällä tahdilla mies paistoi saaristolaisleipiä, voiteli ja koristeli erilaisia pullia ja pitkoja ja paistoi niitä sekä kuorrutti vielä munkkejakin. Tässäkin kohdassa yrittäjä venyi, jotta työt tulivat tehdyksi.

Vaikka leipomossa onkin hyvä henkilökunta, on uusien osaavien tekijöiden löytäminen leipomoon Pasi ja Lauri Paakkosen mukaan tänä päivänä yhä vaikeampaa. He

ihmettelevät, miksi näin on, sillä työttömiäkin leipureita ja kondiittoreita tuntuisi olevan.

– Kyllä tässä järjestelmässä olisi korjattavaa. Esimerkiksi jos sanotaan, että työnteko ei kannata eli työtä tekemättä rahaa jää käteen lähes saman verran kuin töissä käymällä. Eihän siinä ole mitään mieltä. Kohta loppuvat maksajatkin.

– Lisäksi työn tekeminen pitäisi tehdä houkuttelevammaksi. Raha on siihen paras keino. Työntekijöitä varmasti kannustaisi, jos hyvästä suorituksesta saisi paremman korvauksen, Kuiron Leipomon yrittäjät miettivät. ☹️

Elina Matikainen



Kahvilan suolaisten tuotteiden vitriinissä on mistä valita.