

GILLEBLADET

Medlemskrift
för Handelsgillet
i Helsingfors rf

Nr 3 • 2015



Vi har makten i våra egna händer

Anne Berner efterlyser
pragmatiskt ledarskap

Sidorna 8–10

Lev billigare

Så rättar du munnen
efter matsäcken

Sidorna 12–13

Gillekrögarens recept:

Bygg lönsamt och långsiktigt

Sidorna 14–15

Hyr kontor av Handelsgillet på Kaserngatan 23

II vån. 184 m², 7 rum + pentry, **UTHYRD**
III vån. 221 m², 9 rum + pentry, **UTHYRD**
IV vån. 218 m², 9 rum + pentry

- Maskinell luftkonditionering och avkylning enligt avtal
- Lokaliteterna saneras enligt behov och avtal
- Representativ ingång från Kaserngatan, hiss
- Rumdispositionen kan ändras
- Tillgång till källarutrymmen enligt avtal



Kontakta Handelsgilletts verksamhetsledare

Roger Rajalin, tfn 09 66 97 98 eller roger@handelsgillet.fi

7

Nytt nyckelkort

Handelsgillet tar i bruk ett medlemskort med flera funktioner.

8

Från affärer till politiken

Anne Berner sätter sig själv på spel.



11

Räknenisse gick till sjöss

Till slut steg norrmannen Björn Klavenes i land på Gillet.



12

Smartare och billigare

Så klarar du dig när tiderna är dåliga.



14

Krogjobb gav mersmak

Heimo Keskinen byggde restaurangimperium.



16

Tunga på tallriken

Tunga med rotmos är en gammal klassiker.

18

Vinspalten

Aarno Magnusson rekommenderar bland annat viner för vilt.

20

Börskolumnen

När Kina bromsar kan det vara köpläge.

21

Gilleaktuellt

GILLEBLADET

Publikationsutskottet 2015:

Ordförande:
Peter Nordling
Medlemmar:
Torsten Fagerholm
Per-Erik Lönnfors
Jan-Peter Paul
Janne Salonen
Göran Wallén

Chefredaktör:

Roger Rajalin
Kaserngatan 23 A 12
00130 Helsingfors
tfn 09 669 798, fax 09 179 811
info@handelsgillet.fi

Utgivare:

Handelsgillet i Helsingfors r.f.

Redaktionssekreterare:

Peter Nordling, tfn 09 888 6017

Ombrytning:

Oy Nordinfo Ab, Maj-Len Roos

Annonser:

Tilininurkka Ky, Bo Gerkman
PB 89, 02211 Esbo
tfn 0400 449 724
bo.gerkman@tilininurkka.fi

Tryckeri:

Oy Painotalo tt-urex Ab, Borgå

Utgivningschema 2015:

Nr 1	11.3	deadline	12.2
Nr 2	27.5	deadline	29.4
Nr 3	30.9	deadline	2.9
Nr 4	9.12	deadline	11.11

Pärmfoto: Jore Puusa



ÄYRIÄISTUKKU

HAVETS DELIKATESSER...

ÄKTA, RYSK KAVIAR
LÖJ-, SIKROM
HUMMER
INHEMSKA KRÄFTOR
JÄTTERÅKOR
TONFISKFILE
MUSSLOR

ÖVER 60 OLIKA SKALDJUR OCH
ODJUR!
LEVERANS VID
HUVUDSTADSREGIONEN
RING 7745 020 / KIM LIEMOLA ELLER
TOM LIEMOLA

Frisch Haus Finland Oy

Gamla Vintervägen 8
00580 Helsingfors
tel. (09) 7745 020
fax (09) 7745 0211

www.ayriaistukku.fi
info@ayriaistukku.fi

Svenska småbruk och egna hem Ab

Pb 35, 10211 Ingå, Ola Westmansallé 5
Tel. 09-644 761, 0400-477 008
Fax 09-601 262

Annonsera i Gillebladet!

Kontakta:
Tilinumkka Ky
Bo Gerkman
PB 89, 02211 Esbo
tfn 09 803 7044,
fax 09 803 7730
bo.gerkman@tilinumkka.fi

**Traditionell
specialaffär för fiske-
och jaktförnödenheter**



OBS!
Gillebröderna får rabatt
på uppköpen med uppvisande
av medlemskortet.

Unionsgatan 23, 00170 Helsingfors Tel. (09) 656 656 Öppet vard. 9.30-18.00 lörd. 9.30-16.00

Oy K-O Nyman Consulting Ab

**VVS Planering och övervakning
Maiju Lassilavägen 2, 00400 Helsingfors
Tel. +358 9 587 1833**



Johan Hjelt

Avstamp för nya landvinningar

Handelsgillet har det väl förspänt, i dag och för framtiden. Medlemsenkäten i våras visar att medlemmarna har stor tilltro till sin förening. De uppskattar trivseln, miljön, läget samt möjligheten att träffas i mera eller mindre seriösa sammanhang för att kunna kommunicera med varandra på sitt modersmål. Administrativt och ekonomiskt är Handelsgillet också i god balans. Kansliets roll, med tanke på kontinuitet och struktur för verksamheten, kan inte underskattas. I praktiken har Handelsgillet nu också bakom sig skiftet av hyresgäster i gatufastigheten. För två av de tre kontorsvåningarna lyckades vi teckna nya avtal innan de gamla löpte ut. En våning står i skrivande stund outhyrd. Fastigheterna är kontinuerligt underhållna och inga större saneringsarbeten är nära förestående.

Handelsgillets egentliga styrka ligger, trots allt, i medlemmarna själva och förtroendemannakåren. Vi har en bred organisation med ett väl utvecklat förtroendemannanät. Glädjande nog är förtroendemännen motiverade och entusiastiska. Det har tagit sig uttryck i en sällan skådad aktivitet för att utveckla och göra Handelsgillet ännu bättre för nuvarande och potentiella medlemmar. Alltför få av dessa förtroendemän får tillräcklig uppmärksamhet.

Styrelsen höll i juni ett traditionellt strategimöte för att se över verksamheten på längre sikt. Mötet utföll mycket positivt med en livlig diskussion om hur vi kan och bör utveckla vårt Gille. Inom en snar framtid får idéerna konkretare former Gillebröderna till glädje.

Under beredning är en modern informationsteknologi för att betjäna Gillets olika verksamheter. Det handlar om kommunikation mellan medlemmarna och med omvärlden, anmälan till och deltagande i medlemsbegivenheter, medlemskort, namnappar, nycklar, betalning på krogen med mera. I helheten ingår också vårt Gilleblad och Gilleinfo samt vår webbplats.

Kommunikationen med Gillebröderna hänger nära ihop

med vår it-struktur. Med ny teknik når vi bättre och snabbare våra medlemmar. Men målsättningen sträcker sig längre än så. Styrelsen har godkänt en kommunikationsstrategi. På basis av den utarbetas en kommunikationsplan.

Trots att Handelsgillets ekonomi är i rätt god balans har vi orsak att se över våra tillgångar, framför allt fastighetsbeståndet. Fastigheterna utgör ryggraden i vår ekonomi. Frågan är om vi borde sträva efter att öka vårt innehav i gatufastigheten och återställa den tidigare ägarstrukturen. Vår kostnadsstruktur talar för en större massa som ger tillräcklig avkastning för både upprätthållandet av fastigheterna och Gillets löpande kostnader. Hur man löser ekvationen och uppnår en sådan sits, är en helt annan fråga.

Gällande vår fastighet har vi orsak att glädjas över nya arrangemang som kommer att påverka utnyttjandet av gårdsfastigheten på ett radikalt sätt. I samband med nybygget på grannfastigheten mot Kaserntorget har styrelsen nyligen ingått ett avtal om ett samarbete med den nya fastighetsägaren. Handelsgillet får tillgång till en serviceramp från Kaserntorget till källarvåningen i vår egen fastighet. Detta innebär att varutransporten och avfallshanteringen i gatunivån flyttar under jord. I och med det friställs portgången på bakgården för en utvidgning av gårdsbyggnadens entréhall. Dessutom öppnar sig möjligheterna till nya sätt att använda gårdsplanen och att eventuellt förse gården med ett tak. Ytterligare har parterna kommit överens om Handelsgillets möjlighet att bygga en extra våning på gårdsflygeln. Möjligtvis får Handelsgillet också en direkt ingång från gårdsbyggnaden och gården till grannhusets mötes- och restaurangutrymmen, inkluderande ett stort auditorium. Allt detta har stora återverkningar på hur vi vill och kan utveckla gårdsbyggnaden för Gillets ändamål i framtiden.

Vi kan med fog påstå, att Handelsgillet har alla möjligheter att ta nytt avstamp in i en positiv framtid.

Aktualitetsseminarium på Hanken 2.11

Världen förändras, hur svarar Finland?

Handelsgillet, Ekonomiska Samfundet och Hanken arrangerar sitt traditionella ekonomiska seminarium måndagen den 2 november klockan 14.00–20.30 i Hankens festsal.

Program:

- Konferencier: Utvecklingsdirektör **Jens Berg**, Hufvudstadsbladet
- 14.00 Hälsningsord: Rektor **Karen Spens**, Hanken, ordf. **Johan Hjelt**, Handelsgillet och ordf. **Björn Sundell**, Ekonomiska Samfundet
- 14.15 Professor **Bengt Holmström**, MIT: Världsekonomin i omvälvning
- 15.00 Panelen: Kommunikationsminister **Anne Berner**, riksdagsledamot **Carl Haglund** och riksdagsledamot **Hjallis Harkimo**
- 16.15 Kaffepaus
- 17.00 Senior Vice President **Mårten Mickos**, Hewlett Packard: Mjukvara äter upp världen och bryter ned gamla affärskonstruktioner
- 17.45 Professor **Alf Rehn**, Åbo Akademi: Finland, förändring och farliga framtider
- 18.30 Bergsrådet **Stig Gustavson**, Konecranes: En case-studie: Fusionen mellan Terex och Konecranes
- 19.15 Kvällsbuffé
- 20.30 Seminariet slut

Deltagaravgiften för seminariet är för Gillemedlemmar 45 euro (90 euro för utomstående) och betalas in på Handelsgillet's konto Nordea FI35 2401 1800 0601 12 eller Aktia FI09 4055 1020 1828 57. Inbetalningen bör göras senast den 26 oktober och gäller också som anmälan till seminariet. I priset ingår kaffe och buffé.

Seminariet är öppet för allmänheten. Sprid därför gärna information om det.

Välkommen!
Arrangörskommittén



Ekonomiska Samfundet

Nytt nyttigt nyckelkort

Handelsgillet, 158 år, moderniseras. Långsamt men systematiskt. Nu står ett nytt nyckelkort i turen. Kortet ersätter den nuvarande nyckeln men har också många andra funktioner.

Med det nya kortet kommer medlemmarna in genom porten om den råkar vara stängd, in till Gillet och till det så kallade rökutrymmet som skall städas upp. Dessutom fungerar kortet som medlemskort, och som namnplapp på torsdagskvällarna (passar in i det plastfodral som används).

– Vi slipper papperslappar, ingen behöver kvittera ut och betala pant för en nyckel, säger Gillets verksamhetsledare **Roger Rajalin**, mycket nöjd med att den här reformen äntligen blir av.

– Trafiken till och från Gillet blir kontrollerad. Vi kan se hur många Gillebröder som besökt lokalen i olika sammanhang och vid vilka tidpunkter det skett. Uthyrningen av kabinetten sköts ju av Cantina West, och det rör sig många icke-medlemmar i våra lokaliteter. Nu blir trafiken möjlig att följa på ett helt annat sätt, och vi får nyttig statistik som kan vara utslagsgivande, till exempel när det gäller öppethållningstider. Kortet underlättar allas jobb.

– Alla kommer inte, speciellt inte i början, att alltid ha kortet med sig, men de lär sig. Precis som med förhandsanmälningarna på nätet. Ett par klubbar är

redan uppe i hundra procent när det gäller nätanmälningar. Av Gillets medlemmar har 85 procent en e-postadress. Målet är ett modernare system som i praktiken uppdaterar sig självt och där medlemskartoteket är up-to-date.

Kan utvecklas

Nyckelkortet används parallellt med de nuvarande "tagsen" (586 har kvitterats ut) under hösten. Roger Rajalin räknar med att nyckelreformen är helt genomförd från och med årsskiftet. Kostnaderna för ett nyckelkort är cirka 10 euro.

Systemet är beställt, kortet kan tryckas och sedan postas 1 036 kort.

– Meningen är, att den som kvitterat in sig i gårdsbyggnaden automatiskt tas in i Cantina Wests kassasystem. Detta kommer att ske någon tid efter det nyckelkor-

ten tagits i bruk. Nyckelkortet kan också, om och när vi vill, göras till ett betalkort och småningom kombineras med olika förmåner.

Styrelsemedlemmarnas kort får en annan färg än de andra Gillebrödernas kort så att representanter för styrelsen syns på torsdagskvällarna och lätt kan kontaktas av dem som har någon fråga eller något förslag.

– Orden ökad kontroll kanske inte har en så tilltalande klang men avsikten med nyckelkortet är ingalunda något hot om att "storebror ser dig", utan en bonus för medlemmarna och ett sätt att underlätta arbetet för såväl personal som förtroendevalda, säger Roger Rajalin.

Text: Göran Wallén



Handelsgillets öppettider

Som Gillemedlem kan du besöka klubbbrummet och kabinetten, om de är lediga, måndagar och tisdagar klockan 8.00–23.00, onsdag–fredag klockan 8.00–24.00 och lördag klockan 9.00–24.00.

Serveringspersonal finns på plats måndagar och tisdagar klockan 16.00–23.00 och onsdagar–lördagar klockan 16.00–24.00.

Du kan beställa mat och dryck också om lördagarna genom att ringa till Cantina West. Numret finns på bardisken i klubbbrummet. De vanliga Gilleförmånerna gäller även om lördagarna.

**Om du vill äta hoppas personalen att du beställer en dag innan.
Ring då 0400 575 326.**



”Makten ligger i våra egna

Vänder skutan Finland i tid? Gillebladet sitter ner med kommunikationsminister Anne Berner, nästan precis 100 dagar efter att regeringen Sipilä tillträtt.

Anne Berner är känd som affärskvinna, intressebevakare och styrelseproffs, men valde nyligen att lägga sig i blöt som folkvald beslutsfattare och ansvarig minister inom det krisdrabbade Suomi Finland Oy Ab. Varför?

– Om man vill få fram en förändring måste man ta tag i saken själv och sätta sig på spel, istället för att ropa på goda råd utifrån. Jag vill se om det är möjligt, säger Anne Berner på arbetsrummet vid Södra esplanaden.

Hon har ett fast handslag och en stadig blick. Som elegant, modern och målmedveten schweizisk-finlandssvensk förstagångskandidat samlade hon hela 9 691 röster för – det för många överraskande partivalet – Centern i Nyland.

Har du politiska förebilder?

– Flera amerikanska kvinnor som jobbar för betydande bolag har gjort en samhällstjänst. I USA är det vanligt att gå mellan det offentliga och privata. Då vet den privata sektorn vad den talar om då den ställer krav på det offentliga, och tvärtom. Varför kunde man inte i Europa försöka skapa en kultur där man sköter förtroendeuppdrag, på bestämd tid?

Nytänkande

Statsminister **Juha Sipilä**, en framgångsrik entreprenör som själv plötsligt dök in i politiken, övertygade Berner kring årskiftet. Ett permanent karriärbyte verkar inaktuellt.

– Jag vill göra det här under en regeringsperiod, utmana mig själv. Jag tänker

inte ställa upp för en andra period, jag ser mig själv som företagare i första hand och vill kunna återgå till näringslivet.

Regeringen tar sig an svåra problem med en ingenjörsmässig stil.

– Finland behöver pragmatiskt ledarskap, att man löser ett problem som ett problem, inte som en maktfråga. Politik handlar ofta om makt, hur den fördelar sig och hur olika styrkor förhåller sig sinsemellan. Ideologi behövs, vi behöver inkluderande värden som beaktar olika synpunkter, utan onödiga motsättningar.

Har några nya insikter grott under regeringens första tre månader vid rodret, kantade av Greklandskris, invandringsdebatt med mera?

– Mycket mer ligger i våra egna händer än jag trodde då vi tillträdde. Det hänger på arbete och beslutsfattande.

Ändå verkar tanken om ett samhällsdrag ha stupat, nu tyr man sig still plan B?

– Vi kommer säkert att behöva plan B, C och D i många frågor. Då man förändrar strukturer går det aldrig smärtfritt. Vi jobbar vidare, värre vore det att ge upp. Inom budgetmanglingen i höst får vi veta mera.

Ond cirkel

Efter snart fyra år av ekonomisk missväxt har Finland utmärkt sig som sämst i EU-klassen beträffande BNP-utveckling. Hur ska regeringen bryta den negativa spiralen?

– Vi måste fatta tuffa beslut och genomföra dem. Redan tidigare regeringar har identifierat problemen. Samtidigt bör vi skapa en tro på tillväxt. Vi har möjligheter att skapa dynamik, framgång och tilltro via digitalisering och avreglering.

I dagarna startar ett så kallat normtalko, där allmänheten bjuds in att identifiera onödiga eller överdrivna reglering. Samti-

digt ska varje ministerium grunna på hur man kunde underlätta företagares och medborgares vardag.

– Handelns fria öppethållningstider är ett första steg. I stället för att gå in i processer och kräva näringslivet på tillstånd för investeringar kunde man bara informera NTM-centralerna om sina planer.

Innebär det ett steg mot närdemokrati?

– Beslutsfattande och ansvar måste finnas på samma ställe. Lokal styrning behövs till exempel inom hantering av arbetslöshet. Samtidigt finns massiva investeringsbehov inom nästa steg av telekommunikation. Vill Finland vara bland de första i världen som inför 5G, så saknas kanske förmåga att göra det lokalt, staten borde axla ett större ansvar.

Med 5G menas ultrasnabba nätverk, en kärnteknologi inom telekom och IT där mängden uppkopplade prylar och sensorer som kommunicerar med varandra väntas explodera inom 5–10 år.

Ägarskap och ansvar

Ägande är ett nyckelord i regeringsprogrammet. Temat ligger Berner, som är familjeföretagare, varmt om hjärtat.

– Finland har för lite ägande, vi har saknat en stark ägandekultur sedan åren före kriget. Politiken har inte stött en stark ställning för det egna kapitalet, som istället till stor del finns hos institutioner och hos staten. Vi granskar hur vi ska hantera kapitalflöden och investeringar. Samtidigt kan vi utveckla staten som ägare, liksom en samhälllig ägandekultur, och därmed ansvarstagande.

Förtroende och stabilitet sägs locka investeringar. Tyvärr flyter kapitalet ut ur Finland, på grund av låg produktivitet och konkurrenskraft?

– Vi försöker analysera villkoren för



händer”

kapitalflöden. Vi vill även se till att vår konkurrenskraft förbättras, med eller utan partners (i trepartsförhandlingar med arbetsgivar- och löntagarorganisationer, red.anm.).

Regeringen kritiserar för att skära ner i forskning, utbildning, samt Tekes-stöd. Fruktar man en hjärnflykt bland högt utbildade?

– Brain drain är alltid ett problem ifall samhället inte är tillräckligt attraktivt för investeringar. De hjärnor som behövs för att skapa nya affärsmodeller vill vara där det finns tillväxt. Jag tror regeringen kunde vara aktivare genom att skapa andra instrument än Tekes, som stöder nystartade bolag. Vi kunde även stöda tillväxt hos existerande bolag.

Hårda indikatorer

Ribban är satt högt: Regeringen ska höja sysselsättningsgraden till 72 procent fram till år 2019, investeringarna ska överstiga avskrivningarna och arbete ska alltid vara lönsamt att erbjuda och ta emot.

– Jag väger mina egna beslut som minister mot dessa tuffa mätare. Ganska mycket måste göras för att vi ska uppnå målen.

Att fördela besk medicin då kakan krymper är ingen avundsvärd uppgift?

– Jag talar mycket för optimism, att medier ska se andra sidor än nedskärningarna. Ser man på Europa, jämfört med USA och Asien, har vi en tillväxtpotential på miljarder om vi sköter avregleringen, bioekonomin, utbildningen, digitaliseringen och databruket på rätt sätt, för att skapa nya affärs- och tjänst modeller.

Till exempel borde den offentliga sektorn stöda fri källkod, open source, med fritt utnyttjande av information, dock med respekt för privatlivet, anser Anne Berner, och tillägger:

– Anonymiserad data kan skapa möjligheter för företag att hitta intressanta sätt att växa och vara innovativa.

Det brinner kring Europas gränser, vi lever mitt i den största folkvandringen sedan andra världskriget? Vad gör Finland?





– Vårt diskussionsklimat är inte imponerande. Som företagare är jag van vid att det inträffar saker man inte kan påverka. Vi behöver ny kompetens och ny arbetskraft via invandring. Sverige och Tyskland har lyckats betydligt bättre med att vända krisen till en möjlighet.

Inga skarpa gränser

Stiftelsen för Nya Barnsjukhuset har samlat in 36 miljoner euro i privata donationer, samt 40 miljoner av staten. Anne Berner talar varmt för den tredje sektorns förmåga att nå snabba resultat med små medel.

– Vi behöver betydligt närmare samarbete mellan det offentliga och det privata, faciliterat av den tredje sektorn. Medborgarsamhället hittar svagheter i det offentliga systemet och kan förändra strukturer.

Innovationsförmåga, med problemlösning snarare än strukturer eller byråkrati som drivande kraft, talar för att fältet för den tredje sektorn bör breddas, anser Anne Berner.

– Man ska minnas att i fråga om Barnsjukhuset finansierar den tredje sektorn

en fastighet, inte det operativa. På samma sätt finansierades Barnkliniken och Barnets borg, samt Kauniala krigsinvalidsjukhus. Behöver den offentliga sektorn äga fastigheter eller kunde de finansierats på ett annat sätt? Vi har en vansinnig mängd egendom i offentliga fastigheter, som staten saknar förmåga och medel att underhålla eller förnya. Gamla sjukhus står tomma medan nya byggs istället. Detsamma gäller skolor. Istället fokuserar debatten på: "Är det rätt att göra så här?"

– Att privata donationer tar över helt och hållet är knappast en gångbar lösning, men nya finansieringsmodeller bör kunna diskuteras, förtydligar Anne Berner.

– Måste vi skilja så hårt mellan näringsliv och universitet? I Europa har vi en modell där universitet och forskning ska vara absolut oberoende av näringslivet. I USA är integrationen stor, näringslivet får mer ut av universitetens innovationsarbete, och omvänt. Båda parter kan dra fördelar av en samexistens.

Bör Finlands hierarkiska utbildningsmodell ruskas om, nu då PISA-resultaten sjunker?

– Vi har varit en enorm föregångare sedan början av 1900-talet. Nu kunde vi igen vara en vägvisare för nästa generation. Nu då vi har universell tillgång till gratis information gäller det att skapa och utnyttja kunskap för produktivt arbete, att tänka både kreativt och matematiskt, vilket kräver övning.

På Vallila Interior jobbade du enligt egen utsago 6 dagar i veckan, 12 timmar per dag. Hur räcker krafterna?

– Nu blir det snarare 7 dagar i veckan, och mer än 12-timmar. Krafterna räcker väl. Det viktiga är nu utrymme att fatta de beslut som behövs.

Som minister har Anne Berner av sagt sig nästan alla styrelseuppdrag, förutom i Barnsjukhuset och Vallila.

– Man måste ge upp något för att komma vidare på ett annat område, och för att undvika intressekonflikter. Jag gör det här för fullt så länge det varar. Sen ser vi vart livet för mig.

Text: Torsten Fagerholm

Foto: Jore Puusa

Anne Berner

Född: Född 1964 i Helsingfors.

Bor: I Esbo.

Familj: Man (som även jobbar på familjeföretaget Vallila), samt tre vuxna barn som fortsätter på Vallila i fjärde led.

Styrelseproffs: Tidigare bland annat Sopranos, Veikkaus, Masku, Boardman, Karelia-Upofloor, Ilmarinen, Suomalaisen Työn Liitto, samt styrelseordförande för familjeföretagarnas förbund. Ordförande för Oy Vallila Interior Ab samt stödföreningen Barnsjukhuset 2017.

Kuriosa: Vuoden Liikemies 2009, Stadin Friidu 2014.

Modersmål: Schweizerdeutsch, som hon talar med sin pappa och sina bröder.

Fritiden: Segling, böcker, gym, opera.



Norsk sjöman strandade i Finland

Han är norrman och har lärt sig säga kiva, remont och morjens. Han har på nolltid kommit in i det finlandssvenska nätverket med alla dess koder. Han stortrivs i Finland. Dessutom anser Björn Klavenes att man i rätt stor utsträckning klarar sig på svenska i Finland, om man bara förstår att kräva svensk service.

För 16 år sedan förde kärleken **Björn Klavenes**, norsk sjöman och senare egenföretagare, till Finland. Formellt är han pensionär, men sysslar med en hel del.

– Jag är med i många svenskspråkiga föreningar. Dit hör självfallet Handlingsgillet med den fina sammanhållningen Gillebröderna emellan.

Han tillhör Gillet sedan år 2009.

Björn föddes 1946 i Sandefjord som är en kuststad 120 kilometer sydväst om Oslo. Där växte han upp och blev student 1965. Senare har han utbildat sig vid Tönsberg Telegrafistkole 1967, London School of Foreign Trade 1971 samt Beredningsökonomisk Instituttt i Oslo 1975.

Från bokföreläsare till skeppsbyggare

Efter studenten inledde han sin yrkeskarriär som bokföreläsare vid färgtillverkaren Jotun Fabrikker i Sandefjord. Men han var ung och hade en orolig själ, så i likhet med många andra norrmän gick han till sjöss.

– Jag blev telegrafist på MT Thorsaga 1968. Orsaken var att jag ville se världen. Räkna jag med alla de länder jag besökte både till sjöss, senare på arbetets vägnar och som turist blir de långt över 100, säger Björn.

Men år 1982 hände något speciellt i hans liv. Han kom till Helsingfors i april och var med i nybyggnadsteamet för nr 431, Song of America, vid Wärtsilä i sju månader.

– I juni träffade jag min nuvarande fru, finlandssvenska **Clara**.

Men ännu var tiden inte mogen för att de två skulle få varandra som det heter i sagorna. För Björn blev det istället femton år i staden York i England, med jobb som



Frimärken är Björn Klavenes stora passion.

chefstelegrafist på kryssningsfartyg samt äktenskap och barn.

– År 1999 hamnade jag på nytt i Finland. Denna gång vid Royal Caribbean Cruise Lines nybyggnadsteam i Åbo. Jag tog igen kontakt med Clara. Efter attacken på WTC i New York 2001 sanerade RCCL många arbetsplatser och mitt jobb försvann. I maj 2002 gifte vi oss och köpte ett radhus på Krokudden och flyttade senare till Mattviken i Esbo där vi fortfarande bor.

I maj 2002 blev Björn representant för Göteborgsföretaget Spectec i Finland.

– Min specialitet var AMOS Business Suite, som är världens mest använda program för underhåll, inköp och säkerhet inom sjöfarten. Jag jobbade med databaser, utbildning och kundbaserade manualer för användare av AMOS. Bland kunderna fanns Silja Line och Sjöfartsstyrelsen.

Företagare

Samtidigt startade Björn ett eget företag vid namn BK Maritime Data Services.

– Företaget fick ligga på is fram till

2007. Då återuppväcktes det efter att jag slutat på Spectec. Med mitt företag arbetade jag fram till pensioneringen i juni 2012.

Som pensionär har Björn blivit ännu aktivare inom föreningslivet. Förteckningen över de föreningar han tillhör är omfattande; Handlingsgillet, Den Norske Forening i Finland, Odd Fellow, Frimurarna, Norsk-Finska Handelsföreningen samt Helsingfors Frimärkssamlare Förening. För några av föreningarna har han gjort medlemsmatriklar och DNFF:s 109-åriga arkiv har han digitaliserat.

Hans fritidsintressen är frimärken och golf, samt böcker, speciellt historiska verk.

Björn tycker att det är sorgligt att det finns så många arbetslösa, speciellt unga, som aldrig får en chans i livet.

– Av egen erfarenhet vet jag hur det var när jag som 56-åring var utan jobb i ett nytt land och på bar backe efter en kostsam skilsmässa. Men det gäller bara att inte ge upp, säger han bestämt.

Text: Henrik Helenius

Foto: Martin Gardberg

Lev smartare, lev billigare!

Har den ekonomiska depressionen drabbat dig? Räcker pengarna inte till? Eller lever du annars bara över dina tillgångar? Gillebladet har rett ut olika möjligheter att leva billigare.

För många av oss innebär depressionen sänkta reella inkomster samtidigt som kostnaderna ökar. Vi måste sänka vår levnadsstandard och anpassa våra allt lägre inkomster till våra utgifter. Vi måste kanske ge avkall på varor och tjänster som vi har varit vana vid. Mellan 700 000 och 900 000 finländare lever under den statistiska fattigdomsgränsen. Detta gäller i synnerhet pensionärer, arbetslösa och ungdomar samt de ensamma.

Inom EU finns drygt 120 miljoner personer som klassificeras som fattiga. Även Gillebröder kan hamna i denna fälla av ökade utgifter och minskade inkomster. Många av oss måste kanske vara noggrannare med hur vi spenderar våra pengar och skapa en realistisk bild av vad vi verkligen har råd med. Vi måste med andra ord prioritera i vårt dagliga liv. Vårt ekonomiska beteende måste också på längre sikt vara hållbart.

Fattigdomen enligt EU

EU har kartlagt ett antal kriterier eller faktorer som ger en indikation på fattigdom:

1. Antalet obetalda hyror eller räknningar. Om de är över 10 under ett kalenderår finns det risk att hamna i en fattigdomsfälla.
2. Möjligheten att fira en veckas semester borta hemifrån. Måste man ge avkall på sättet att fira semester?
3. Kan man upprätthålla normal temperatur i sin lägenhet eller sitt hus? Måste man spara på energikostnaderna?
4. Förmågan att klara oplanerade eller oförutsägbara kostnader såsom sjukhuskostnader. Har man en ekonomisk buffert på minst tre månaders nettolön eller -pension för oplanerade utgifter?
5. Har man råd att äta kött eller fisk varannan dag?
6. Har man eller skulle man ha råd att

hålla sig med bil?

7. Äger man tvätt- och diskmaskin?
8. Äger man en färg-tv?
9. Äger man en telefon eller mobiltelefon?

Om man inte uppfyller flera av dessa kriterier kan man klassificeras som fattig enligt EU-kommissionen.

Den nuvarande situationen har uppmärksamats av ett flertal organisationer och myndigheter, bland andra Arbets- och näringsministeriet, Konsumentförbundet och Marthorna.

Rätta munnen efter matsäcken

Konsumentförbundet har gett praktiska råd om hur man kan anpassa sin situation till förändrade personliga ekonomiska omständigheter. Grundidén är att man måste anpassa sina utgifter till sina inkomster. Första steget i denna process är systematisk ekonomisk planering. Man börjar med en analys av utgiftssidan som delas upp i fasta utgifter såsom boende, försäkringar, mediciner och rörliga utgifter såsom mat, kläder, telefon, data, tv, nöjen och hobbyer.

Alla utgifter noteras till exempel månatligen skriftligt på basis av kvitton. Större utgifter noteras skilt och deras tekniska bruksvärde noteras så att man vet när en nyanskaffning måste göras (tv, dator, köksmaskiner, bil etc.).

För varje planeringsperiod, exempelvis en månad, gör man upp en detaljerad budget. På detta sätt kan man jämföra de verkliga kostnaderna med de planerade eller budgeterade.

Planeringen måste även omfatta upprättandet av en reservfond på till exempel tre månaders nettolön (lön, pension, övriga inkomster). Kostnadsuppföljningen kan underlättas genom att skaffa ett debetkort. Kreditkort borde användas endast i undantagsfall, för kreditköp är egentligen ett sätt att låna. Dessa lån är framtida verkliga utgifter.

Alla räkningar borde betalas senast på förfallodagen för att undgå straffränta som kan vara betydligt högre än till exempel räntan på banklån.



Försäkringarna borde årligen konkurransutsättas. Försäkringarna måste även anpassas till en förändrad livssituation. Skatterna borde vara reella och motsvara ens verkliga ekonomiska situation. Skattebyrån ändrar skattesatsen enligt uppskattade inkomster.

Vänd dig till proffs

Förmögenhetsförvaltningen (bostad, sommarställe, aktieportföljer, pengar på konto etc.) borde man diskutera med bankproffs. Man kan även diskutera med flera banker för att få en mera balanserad bild av hur man bör agera.

Man borde även i tid upprätta ett testamente. Här får man hjälp bland annat av bankens jurister.

I vissa fall kan det bli aktuellt att byta bostad, till exempel om man råkar ut för ett stambyte eller andra betydande kostnader. Det gäller att noggrant följa med husbolagets reparationsplaner och agera i tid. För mera detaljerad information kan man logga in på konsumentförbundet.fi.



Gör egen analys

Marthorna ger mera praktiska och individuella råd. De ställer ett antal frågor som man måste svara ärligt på:

1. Vet du verkligen vart dina pengar tar vägen?
2. För du bok över dina utgifter och inkomster?
3. För du bok över dina kreditkortsutgifter?
4. Vet du verkligen hur mycket pengar du månatligen har till ditt förfogande?
5. Är din ekonomi beroende av tillägsinkomster utöver din lön eller pension?
6. Vet du hur mycket du måste betala i räntor och avkortningar på dina lån?
7. Har du jämfört dina lånekostnader?
8. Tar du ett nytt lån för att betala gamla lån?
9. Är ditt konto eller kreditkonto ständigt på minus?
10. Är du utan kontanta medel?
11. Kan du betala dina räkningar på förfalldagen?

12. Köper du månadskort eller enkel biljett?

13. Har du pantsatt något?

14. Har du fått betalningspåminnelser?

15. Har du betalningsförsummelser?

Om du svarat ja på en eller flera av dessa frågor föreslår Marthorna att du kontaktar konsumentbyrån för att få hjälp och råd (www.kuluttajavirasto.fi).

Låna och hyr

Marthorna kommer även med många praktiska förslag till hur man kan förbättra sin ekonomiska situation. Man kan minska sin konsumtion genom att handla sällan, köpa billigare produkter och mindre mängder. Man borde låna och hyra i stället för att köpa.

Andra råd är: Bo mindre, åk kollektivt, håll dig med billigare hobbyer. Köp kontant och inte på kredit. Låna inte ut dina pengar och gå inte i borgen för någon. Betala dina räkningar senast på förfalldagen. Undvik konsumtionslån. Undvik ut-

NYTTIGA KONTAKTSIDOR FÖR EKONOMISKA RÅD

MARTHORNA
www.martha.fi/ekonomi;
www.martat.fi/rahat
Neuvontapuhelin 0600-14882

ANDRA ORGANISATIONER
Pensionsskyddscentralen:
www.etk.fi
Keva – www.keva.fi
TELA arbetspensionsförsäkrarna:
www.tela.fi
FPA: www.kela.fi
www.kuluttajavirasto.fi
www.kuluttajatutkimuskeskus.fi
Finansbranschens centralförbund:
www.fkl.fi
www.takuu-saatio.fi
www.kuluttajaliitto.fi

mätning – även din egendom kan utmätas.

Betalningsförsummelser kan försvåra ditt liv betydligt. Du kommer att ha svårt att få hyresbostad, kreditkort, lån, att betala i rater och svårt att få telefon eller mobiltelefon eller bankkort.

Känn till dina rättigheter som konsument. Jämför priser och behåll din räkning. Vid problem eller svårigheter kontakta www.kuluttajaneuvonta.fi.

Handla inte på tom mage

Man kan spara på många olika sätt. Små kostnader såsom dagliga eftermiddagsmiddagstingar och snask blir dyra över en period av ett år. Man skall inte gå hungrig till matbutiken. Marthorna kommer med goda råd hur man kan spara gällande matutgifter, klädköp, telefonkostnader, trafik- och transportkostnader (www.martha.fi).

Det finns även tester med vilka man kan testa sin ekonomiska situation och sitt ekonomiska beteende.

Vi har alla ansvar för vår personliga ekonomiska situation och vårt beteende. Då vår situation avsevärt förändras på grund av arbetslöshet, pension, dödsfall eller skilsmässa måste man ta en ärlig och realistisk syn på ens nya situation och vad det innebär. Man skall inte bli ensam med sina ekonomiska svårigheter. Det finns hjälp och råd att få.

Text: Jan-Peter Paul

Foto: Pond5

Han bygger krogkedja för

Jag ville bygga något långsiktigt, något bestående. Så förklarar restaurangmogulen Heimo "Hemppa" Keskinen orsaken till det senaste tillskottet i familjeföretaget Ravintolakolmios restaurangpalett, Meripaviljonki (Havspaviljongen) som öppnade i våras.

Paviljongen flyter på två stabila pontoner på Djurgårdsviken och har landgång till Sparbankskajen. Det är här Heimo Keskinen vill bli intervjuad. Och det kan man förstå. När solen skiner och några orädda semesterfirare paddlar över det glittrande vattnet på sina suppar, lämnar miljön föga att önska.

Trots ett kärvt restaurangklimat har Meripaviljonki varit en framgång allt från öppningsdagen i början av april. Bokningarna är tryggade ett halvt år framåt.

Meripaviljonki är den adertonde i raden av Ravintolakolmios krogar och något av pricken över i. Det är tydligt att den 66-åriga krögaren är nöjd. Bakom sig har han 46 år i branschen. För Gillebröderna är han mest känd som innehavare av Cantina West som verkat i Gillefastigheten ett kvarts sekel.

Började som servitör

Efter fullgjord värnplikt började Heimo Keskinen arbeta för brödfödan tillsammans med sin far som körde stockbil.

– Men det var ingen framtidsbransch, och genom en rekommendation började jag som servitör på ett motell i min hemkommun Kuhmoinen på nyårsdagen 1969, berättar han.

Men unge Keskinen hade redan då framåtanda. Innan han tog jobbet försäkrade han sig om möjligheterna till avancemang, och då motelldirektören intygade att han en vacker dag rentav kan bli hovmästare var saken klar, även om han aldrig hade sett en sådan. Redan samma år bar det av till restaurangskolan Perho i Helsingfors.

– Följande år blev dansrestaurangen Vanha Maestro mitt universitet, berättar han.

Där studerade Heimo Keskinen mer än

sju år och trodde att han var på toppen av sin karriär då han en gång fick äta middag vid samma bord som kandidaterna i Miss Finland-tävlingen.

Ville vara sin egen

Efter ett par år som verkställande direktör för Lahden kauppahotelli ville Heimo Keskinen göra något eget och grundade tillsammans med två kompisar, som han senare köpte ut, år 1979 företaget Ravintolakolmio.

Embryot till dagens kedja föddes i Valkeakoski. Där köpte trion sin första krog. Kort därefter blev det en till i Tammerfors. De här krogarna sålde de fyra år senare innan företaget etablerade sig i Helsingfors. Idag är Ravintolakolmio en av tre stora aktörer i huvudstaden. De flesta krogarna har Heimo Keskinen köpt enligt noggrant formulerade kriterier som han inte ger avkall på.

– Vi köper resultat, inte restauranger. Verksamheten och läget ska vara de rätta, och krogen ska ha långsiktiga förutsättningar. Vi håller fingrarna borta från nattklubbar och gourmetrestauranger. Prisnivån ska vara för gästernas egna plånböcker, sammanfattar han.

Förutom några förortspubar och Meripaviljonki är Graniittilinna på Sparbankskajen och Italian Streetbar i anslutning till Tony's deli på Bulevarden resultat av den keskinenska kreativiteten.

Heimo Keskinens imperium omfattar inte enbart krogar. Gruppen, med totalt 250 fast anställda, är uppdelad i sju separata bolag. Av dessa är ett en bokförings- och löneräkningsbyrå med 20 anställda. Den har även utomstående kunder.

Enligt Heimo Keskinen är storleken på gruppen i sig inte viktig.

– Vi är redan tillräckligt stora för att köpa in förmånligt. Nu satsar vi på att utveckla det vi har.

De flesta restauranger har en begränsad livscykel, så det gäller att vara kreativ och lyhörd för kundernas önskemål hela tiden.

Nu närmar sig konceptet till exempel för en av stadens gamla godingar, Cantina West, vägs ände. Maten har i stort sett varit den samma i 25 år.



Heimo Keskinens liv är restauranger. Men han är bekymrad över lönsamheten i branschen.

– Under de närmaste månaderna uppdaterar vi matkonceptet så att det attraherar också nya unga kunder, säger Heimo Keskinen och avslöjar att bland annat ett stort utbud av olika starka chilisorter är på gång.

Estnisk sprit tar jobb

Heimo Keskinen är bekymrad över verksamhetsförutsättningarna för restaurangerna.

– Den privata alkoholimporten från Estland är mer än två gånger större än samtliga finländska restaurangers sammanlagda alkoholförsäljning, och det slår hårt mot restaurangbranschen som tappat tusentals jobb till Estland, säger han.

Detta i kombination med de dåliga ekonomiska tiderna gör att hemmadrickandet ökat märkbart på restaurangernas bekostnad. Framför allt för pubarna och nattklubbarna är det här ett problem.

– Men vi känner också av det. Våra

nästa generation



restauranger har ordnat jämnt ett bröllop under de senaste tio åren. Nu ordnas brölloppen på sådana ställen där man får ha egen alkohol, och den kommer i huvudsak från Estland.

Heimo Keskinen retar sig också på den gråa ekonomi som fortfarande florerar starkt i restaurangbranschen.

– Av landets ca 8 500 restauranger spelar 670 inte enligt reglerna, hävdar han och tillägger att de övervakande myndigheterna gjort bedömningen.

Fusket består närmast av att man säljer förbi kassan och låter bli att betala omsättningsskatt.

Lönsamhetsmässigt i restaurangbranschen är fortfarande ett gott stycke från 2007 års nivå.

– Kostnaderna, speciellt arbetskraftskostnaderna, inklusive synnerligen betungande sociala utgifter tär på lönsamheten, såsom inom näringslivet överlag. Det är märkligt att arbetstagarerna inte kan

avstå från några uppnådda förmåner, även om det innebär att flera inte har bröd på bordet under en lång tid. Man borde kunna ge ifrån sig lite om det visar sig att man någon gång fått för mycket. Det kunde rädda arbetsplatser och till och med skapa nya, säger Heimo Keskinen.

Käringen mot strömmen

Också om tiderna är hårda tillåter Heimo Keskinen inte röda siffror på sista raden för sina krogar. Här spelar tre faktorer en central roll. Inköpen måste göras förmånligt, balansräkningen får inte tyngas av för stora lån och personalförvaltningen ska vara i gott trim.

– Vi har en så platt organisation som det någonsin är möjligt. Inga kontorsdirektörer. Här är det fältarbete som gäller, och vi värnar om personalen, förklarar han.

Nyckelpersonerna i de olika bolagen är uppknutna med små ägarandelar.

– Genom delägarskapet försäkras vi oss

Heimo Keskinen

Född: År 1949 i Kuhmoinen

Utbildning: Merkant, hotell- och restaurangskola

Familj: Hustrun Päivi och barnen Jenni, 34, och Joonas, 31

Bor: I Kvarnbäcken

Kör: Mercedes-Benz

Förebilder: Flera företagsledare, vilkas biografier han läser

Favoritmat: Rökt lax

Favoritdryck: Torres Natureo (alkoholfritt vittvin)

om att de anställda är kundorienterade.

Till detta kommer att Heimo Keskinen är något av käringen mot strömmen. När andra företag drar ned på försäljning och marknadsföring under dåliga tider lägger Ravintolakolmio mera ved på brasan. Bland annat har företaget anställt en försäljningsdirektör för att bearbeta företagskunder. Och ett försäljningsteam på sex damer har etablerat sig i första våningen på Cantina West.

Bygger för barnen

Heimo Keskinen är en typisk långsiktig familjeföretagare.

– I början kunde jag inte ens drömma om att verksamheten skulle bli så här omfattande. De senaste 15 åren har jag byggt vidare för att ge barnen en framtid, säger han.

Dottern Jenni är vd för Ravintolakolmio Oy medan sonen Joonas har samma titel men bolaget är Graniittiravintolat. I praktiken betyder det att Jenni Keskinen ansvarar för gruppens administration och att Joonas Keskinen leder arbetet på fältet i företagsgruppen. Barnen är också delägare. Totalt kontrollerar familjen över 80 procent av bolagen i företagsgruppen.

Heimo Keskinen har inte ännu några barnbarn, men han hoppas få sådana och att de för vidare det han byggt upp.

På frågan om hur länge han själv tänker vara med har han inget klart svar.

– Jag jobbar så länge det är roligt. Barnen ska få mera utrymme, men mycket hänger på hur arvsskatten utvecklas. Det kan inte vara klokt att tvingas tömma balansen för att klara av arvsskatten, säger han med adress till regeringen.

Text & foto: Peter Nordling

Förrätten är en kall avokadosoppa med kräftstjärtar, en väldigt lättlagad fräsch soppa som påminner om sommaren. Kräftstjärtarna i soppan kan bytas ut mot räkor och soppan kan serveras i annorlunda kärl, använd gärna fantasin när du dukar.

Varmrätten är kokt tunga med rotmos, en gammal klassiker som jag hoppas ni vågar pröva på. Min mamma lagade den ofta när jag var ung, en kommentar jag hört från många andra, så jag hoppas ni fördomsfritt ger den en chans. Skulle dock tunga inte verka lockande, så byt ut tungan mot oxbringa och gör den precis som tungan i receptet. Tunga, och även andra speciella köttbitar, kan vara svåra att få tag på, men jag vet att åtminstone Reinin Liha i Hagnåshallen säljer av den.

Desserten, även den med sommar-smaker, är plättar med drottning sylt och yoghurt-vaniljsås. Plättarna innehåller också yoghurt, den gör smeten tjockare än vanligt. Dessutom innehåller smeten bakpulver som gör att plättarna blir tjocka och fluffiga. Drottning sylten gör man väldigt lätt själv och den håller länge i kylskåp. Sylten kan göras på nästan vilka bär som helst, men just den här varianten tycker jag själv är väldigt god. Yoghurtsåsen till den är även den väldigt lättlagad och fräsch.

Avokadosoppa med kräftstjärtar

Portioner: 10
Förberedelser: 20 min

600 g avokador medelstora, kärnan och skalet borttagna, ca 4 st
0,5 dl lime, saften
½ tsk salt
1 liter hönsbuljong
2 dl grädde
200 g kräftstjärtar eller räkor

Halvera avokadorna och ta ut kärnorna, gröp ur avokadoköttet med en sked och lägg det i en matberedare. Häll över limesaften, hönsbuljongen och salt och kör tills avokadon är helt mosad. Skrapa ner eventuella avokadobitar från kanterna, sätt på maskinen och häll i grädden. Kolla konsistensen, är den för tjock, så tillsätt lite buljong. Förvara soppan i kylskåp i en skål täckt med plastfolie direkt över ytan på soppan, får den

Ge tungan en



luft blir den brun.

Häll soppan i små skålar, glas eller kaffekoppar just före serveringen, torka kräftstjärtarna på hushållspapper och trä dem på en cocktailpinne och lägg pinnen över koppen och servera.

Tips: Köp avokadorna råa och förvara dem på en torr plats i en papperspåse tillsammans med ett äpple. De mognar då på några dagar. Var dock försiktig så att de inte blir övermogna, mognar de för snabbt tar du ut äpplet och sätter avokadorna i kylskåpet. Se dock till att de hela tiden får luft, annars möglar de.

Tunga med rotmos och pepparotscreme

Portioner: 10
Förberedelser: 40 min
Koktid ca 3 timmar

1 oxtunga ca 2 kg, eller två små
1 kg potatis mjölig, skalad och skuren i medelstora tärningar
1 kg kålrot skalad och skuren i små tärningar
2 dl grädde
1 msk smör
2 dl crème fraiche
100 g pepparrot riven, man kan även köpa färdigt riven på tub
1 liter kantareller, små
½ dl ättika
1 dl socker
200 g örter skalade, frysta går bra
salt 3%, dvs. ca 3 rågade tsk per liter vatten

kryddor till lagen, några lagerblad, 2 stjärnanisar, 4 nejlikor, 10 svartpepparkorn, några krossade vitlöksklyftor, en halverad lök och en morot skuren i bitar. Eventuellt även en stjälek selleri.

chans!



Tvätta tungan i kallt vatten med en borste, putsa bort alla fläckar av blod och andra orenheter. Skär bort de grova bitarna vid tungans rot om det inte är gjort i butiken. Lägg tungan i en kastrull och täck med kallt vatten, koka upp. Skumma eventuellt skum bort från ytan (borde inte finnas mycket om den är väl tvättad) och tillsätt kryddorna till lagen. Låt sjuda i 2,5–3 timmar, tungan skall kännas mör då man känner på den med en sticka. Tag tungan ur lagen och skölj den med kallt vatten. Skär sedan upp skinnet och dra av det. Om skinnet sitter mycket hårt är tungan antagligen inte kokad tillräckligt länge. När tungan är skalad, lägg den tillbaka i den heta lagen och låt den svalna i den. Tungan förvaras bäst i lagen i kylskåp, den blir bara bättre om den får dra några dagar. Om du vill spara plats i kylskåpet så sätt den i en hållbar påse (t.ex. minigrip), håll litet spad över tungan och sänk påsen i vatten så att all luft pressas ut och tillslut sedan påsen.

Putsa kantarellerna och lägg dem i en burk med lock. Blanda ättikan

och sockret med 1,5 dl vatten (proportionerna är 1 del ättika, 2 delar socker och 3 delar vatten, därför kallas den 123-lag) och rör om tills sockret löst upp sig. Håll lagen över svampen och låt stå i svalt i några timmar eller över natten.

Riv pepparroten och blanda med crème fraichen och låt stå i kallt i några timmar eller över natten, täck skålen väl, pepparrotens starka ämnen är flyktiga och avdunstar om såsen står i öppet kärl eller utsätts för värme.

Lägg kålroten och potatisen i en kastrull och håll på vatten så det nått och jämt täcker, tillsätt en aning salt och koka under lock tills potatisen är mjuk. Tag av locket och låt sjuda tills drygt hälften av vattnet kokat ur. Håll på litet grädde och sjud tills potatisen mosats helt, rör om då och då så att det inte brinner i botten. Låt sjuda tills purén får en mosaktig konsistens. Smaka av med salt och peppar och servera till köttet.

Tungan kan serveras kall eller varm. Skär den i så tunna skivor som möjligt om du serverar den kall. Värm den i sitt spad om du vill servera den varm. Du kan ånga den om det inte finns så mycket spad att det täcker hela köttet. Skär därefter upp den. Blanchera ärterna i lätt saltat vatten i några minuter och håll av vattnet. Servera köttet med rotmoset och pepparrotssåsen, garnera med ärterna och kantarellerna.

Plättar med hemlagad sylt och vaniljyoghurt

Portioner: 10

Förberedelser: 40 + 20 min

500 g mjöl
60 g socker
1 tsk salt
3 tsk bakpulver

Rör ihop alla torra ingredienser i en rymlig skål.

4 ägg, medelstora
½ liter yoghurt, t.ex. turkisk
½ liter mjölk
125 g smör, smält

Blanda de våta ingredienserna och rör sedan ner dem i de torra ingredienserna, blanda tills du får en jämn smet men rör inte om för mycket (det skall inte bildas gluten som gör plättarna sega). Stek i plättpanna eller liten stekpanna. Plättarna blir ganska tjocka, så stek dem inte på för hög värme, de brinner då innan de hunnit stelna. Smeten räcker till ca 40 medelstora plättar.

Du kan hålla plättarna varma i ugnen på låg värme medan du väntar på att alla är färdiga, täck dem med lite foliepapper så att de inte torkar.

Vaniljyoghurt

½ liter yoghurt, t.ex. turkisk
2 msk vaniljsocker
2 msk honung, flytande

Blanda ihop alla ingredienser och låt stå kallt tills serveringen.

Drottningssylt

250 g hallon, djupfrysta går bra
125 g blåbär, djupfrysta går bra
2,5 dl syltsocker, vanligt socker går bra, men sylten blir lösare

Blanda bären i en kastrull och koka under omrörning. Skumma vid behov och låt sjuda tills bären börjat mosa sig. Tillsätt sockret och låt sjuda i 10 minuter. Håll upp på rena glasburkar, sätt lock på och kyl ned i kallt vatten. Servera med vaniljyoghurten till plättarna.

Text & foto: Ben Wiberg

Bakgrundsfoto: Maj-Len Roos





Aarno Magnusson

Viner till delikatesser från havet och skogen

Soppa på karljohanssvamp är trevligt som förrätt, men man kan också börja med tapas. En trevlig version av tapas är urkärnade dadlar som fylls med mögelost. Till det, liksom till soppan, passar 232297 **Dry Sack Medium Dry Sherry**. Denna sherry smakar torkad frukt och aningen nötter. Priset är 12,68 euro, men man dricker ju inte så mycket av den.

Till fisk och skaldjur – även kräftor – rekommenderar jag 548637 **Esporão Verdelho 2014** från Portugal. Det är det första vittvinet som vunnit titeln årets vin i Portugal. Druvan Verdelho fanns tidigare i Portugal, men föll nästan helt i glömska och förekom främst på Madeira, där det görs söta viner på denna druva. Men nu har den förts tillbaka till Portugal, och Esporão är med sin moderna teknik och sitt miljöansvar en mönsterfirma. Vinet är torrt med 13

procents alkoholhalt. Det smakar mogen citron, och man kan även skönja syrlig aprikos, en svag mineralton och något örtigt. Det kostar 12,89 euro.

Till grillat ljust kött såsom höna, kalon, fasan och grisrätter, men även till grillad fisk, passar 505767 **Livon Friulano** från Friuli-Venezia Giulia DOC Collio i Italien. Tidigare gick det under namnet Tocai-Friulano, men Tocai föll bort år 2007 då EU ansåg att det kan förväxlas med ungerska tokajer. Det består till 100 procent av Friulanodruva. Vinet håller 12,5 procent alkohol och innehåller omkring 1 gram socker. Smaken påminner om mogen citrusfrukt samt något örtigt. Det är ett ypperligt aperitifvin och kostar 16,98 euro.

Även gångbara budgetviner

För dem som fruktar plånboksinfarkt tipsar jag också om några billigare versio-

ner. Ett bra allround vittvin är 007293 **Chardonnay L** från sydvästra Frankrike. Det kostar 9,99 euro eller 33,90 euro för tre liter i låda.

Till skogs- eller sjöfågel passar ett vin på Pinot Noir bäst. Det skall serveras lite svalare än vanligt rödvin. 461597 **Bel Echo Pinot Noir by Clos Henry 2012** från Nya Zeeland smakar körsbär, något hallon, lite lingon och något kryddor. Det kostar 19,98 euro, men är gott!

Ett ypperligt budgetvin till ljust kött, pizza, pasta och småvarmt är 450987 **Vallis Queyras Grenache Syrah 2012**. Flaskan känns igen på etiketten med stenarna i jordmånen i södra Rhône. Alkoholhalten är 13,5 procent och det har 6 gram restsocker. Det är ett bärigt och kryddigt vin som kostar 7,98, och det är mer än prisvärt!

Till vilt, älg, hjort eller renstek passar 00712 **Zenato Ripassa Valpolicella Superiore 2011**. Det innehåller 14 procent alkohol och 8 gram restsocker. I smaken hittar man körsbär, lingon, björnbär samt lite kyddor. Priset är 19,98 euro. Detta är en av mina favoriter.

Ett annat vin som passar till vilt är det populära **Mayu Reserva Carménère Appassimento** från Chile till priset av 13,98 euro. Vinet har fått organisationen IMO:s For Life-certifikat. En del av druvorna är torkade, och det är det termen appassimento står för.

Som rött budgetvin kan jag ännu nämna en tre liters låda från Italien, 448608 **Tommasi Graticcio Appassimento 2013**. Också det här vinet är delvis gjort på torkade druvor. Det är medelfylligt, fruktigt och mjukt och kostar 34,90 euro.





Paradis för aktiva 50+

Sol, ljus och värme. Året runt. Dessutom massor med aktiviteter.

Utomhus var det mörkt och kallt. Robert hittade hemsidan www.scandinavianvillage.se. Där målades bilden av ett liv i paradiset upp. Inte särskilt trovärdigt, tyckte Roberts hustru Anne. Tre veckor senare kom Robert och Anne till Scandinavian Village i Thailand.

I en liten universitetsstad vid kusten en timme söder om Bangkok ligger Scandinavian Village. Medlemmarna har under tio års tid byggt upp de flesta sorters service, socialt liv och aktiviteter som resvana och kvalitetsmedvetna nordbor kan önska sig. Här lockas man att leva ett aktivt

liv med motion i många olika former. Förutom Thailands antagligen längsta och vackraste pool, finns det ett välutrustat Fitness Center och många aktiviteter. För golfspelare finns ett tiotal bra golfbanor i närheten. Många med specialavtal om låg greenfee. Men det finns också många sociala och kulturella aktiviteter.

Robert och Anne upptäckte att verkligheten för en gångs skull överträffade deras förväntningar. – Scandinavian Village är verkligen en oas för roliga aktiviteter och trevligt umgänge i skönt klimat, säger Anne. För Robert var det golfen

som var den stora överraskningen: – Det är toppen att lätt kunna ta sig till jättebra golfbanor och spela med trevliga kompisar så ofta man vill, säger Robert. Att det dessutom finns så mycket annat kul att göra är ett extra plus.

En dryg vecka efter deras första möte med Scandinavian Village och medlemmarna där, beslöt Robert och Anne sig för att köpa en lägenhet. – Vi ser fram emot att under delar av året fly från mörker och kyla för att kunna njuta av sol, ljus, värme och ett aktivt liv med trevliga människor. Helt enkelt leva ett liv i paradiset!

Får det vara ett låneerbjudande?



Om du funderar på att byta hem, be att få ett låneerbjudande. Vi ger dig ett konkurrenskraftigt erbjudande med en lånetid som passar just dig.

Boka tid på aktia.fi eller slå en signal på numret **0800 0 2470**.

Välkommen till Aktia Bank!

Aktia



Roger Wessman

Eventuellt köpläge då Kina bromsar

Aktiemarknaderna greps under sommaren igen av en tilltagande oro. För omväxlings skull är det inte Europa som stått i fokus, trots de nya episoderna i den grekiska tragedin. I stället har det varit Kina som drivit aktiekurserna neråt.

Kinas ekonomiska utveckling kom i fokus då landets aktiemarknad började störttycka i juni. Oron späddes på i augusti av beslutet att låta juanen försvagas 3 procent mot dollarn.

I sig är ingendera av dessa faktorer av större betydelse. Aktiekurserna står fortfarande 50 procent högre än sommaren 2014, och försvagningen av juanen är liten jämfört med hur mycket till exempel den japanska jenen eller euron försvagats mot dollarn.

Avgörande är vad som händer i den kinesiska ekonomin. Varuimporten har sjunkit klart, och därmed bromsat upp världshandelns tillväxt. Delvis förklaras nedgången i värdet på importen av det branta fallet i råvarupriserna, men även importen av industrivaror sjönk med 8 procent från föregående års nivå under det första halvåret.

Från investeringar till konsumtion

Den sjunkande kinesiska varuimporten avspeglar inte bara en svagare tillväxt, utan också ett skifte i ekonomins tyngdpunkt från investeringar till konsumtion. Investeringarna har utgjort nästan hälften

av landets BNP, vilket inte är hållbart. Ökningen av produktionskapaciteten har skenat iväg i förhållande till ökningen av köpkraften. Myndigheterna har medvetet försökt korrigera detta, vilket återspeglar sig framför allt i en svagare import av maskiner och andra investeringsvaror.

Den kinesiska uppbromsningen är således ett faktum. Det finns dock skäl att hoppas att vi redan sett den värsta chocken. Myndigheterna verkar ha vaknat upp till att åtstramningen bitit hårdare än väntat, och har börjat öppna penningkranarna. Bostadsprisernas kraftiga fall förbyttes under våren till en uppgång. Nedgången i importen har även något mattats av under sommaren jämfört med början av året.

Försvagningen av juanen väckte dock frågan om Kina igen satsar på en mer exportdriven tillväxt genom en svagare valuta. Detta skulle ytterligare försvaga importen. Tre procent har inte stor betydelse, men vad händer om detta bara är början? Hittills har de kinesiska myndigheterna dock varit mycket försiktiga med att förändra valutakurserna. Bytesbalansen uppvisar ett oförändrat stort överskott, så det finns inga tvingande behov av en fortsatt devalvering.

För dem som spekulerar i att Kina kommer att drabbas av en egen finanskris är det bra att hålla i minnet att a) banksektorn fortfarande är under strikt offentlig kontroll och b) att landet inte är beroende

av utländska långivare utan tvärtom har en enorm valutareserv att stöda sig på.

Trots uppbromsningen i Kina har den spirande uppgången i Europa fortsatt att gradvis förstärkas. En svagare euro har hjälpt exporten att öka trots svagare draghjälp från Kina. Lägre oljepriser har stött konsumtionen och centralbankens åtgärder syns i en accelererande kreditgivning.

Överdriven oro

Det tycks således behövas en ännu djupare dykning i Kina för att stoppa återhämtningen i Europa. Då det snarare finns skäl att tro att läget i mittens rike stabiliseras, verkar den senaste tidens oro överdriven.

Även beträffande företagets resultat borde Kinaeffekten redan ha syns i siffrorna under början av året. Det finns ingen anledning att vänta sig att resultaten nu överlag ytterligare försämras, även om det kan finnas stora skillnader mellan olika bolag när nedgången syns. För bolag som tillverkar investeringsvaror med långa leveranstider kanske nedgången märks med en fördröjning.

Den senaste tidens korrigering av aktiekurserna verkar därmed snarare igen vara en möjlighet att köpa aktier billigare. Billiga är aktierna förvisso inte, men ändå attraktiva i dagens nollräntevärld. Den svagare tillväxten i Kina gör också att en uppgång i räntenivån verkar allt avlägsnare.



Foto: Bo Josefsson

Tisdagslunch i Riga

Tjugo Gillebröder och tretton följeslagare avreste den första juni till Riga för en tvådagars resa inkluderande två luncher.

Riga grundlades år 1201 och har varit den viktigaste handelsstaden i det baltiska området. Dess läge vid mynningen av floden Daugava (Dyna) har gjort det möjligt att kontrollera och sköta transporter av varor och köpmän till de ryska områdena, via floder som leder ända till Svarta havet och Kaspiska havet. Stadens historia, såväl under tidigare perioder som under 1900-talet, är fylld av handel och krig.

Jugendarkitekturen är framträdande i staden. Den dominerade vid övergången från 1800- till 1900-talet och då detta sammanföll med ett starkt ekonomiskt uppsving i Riga byggdes mycket i denna stil.

Under vår rundvandring såg vi många kyrkor. Domkyrkan i Riga är den största katedralen i Baltikum. Religionen har alltid, vid sidan av handeln, utgjort en viktig del av stadens liv, grundaren av Riga var den livländska biskopen Albert av Riga.

Det äldsta bevarade huset i gamla stan kallas ofta "tre bröder". Huset byggdes under 1400-talet. Den andra "brodern" är från år 1646 och den yngsta från mitten av 1800-talet. Husen användes vanligen både som bostadshus och magasin. Ett annat spännande hus är Katthuset, som fått sitt namn av en kattstaty som ägaren, enligt en sägen, lät bygga på taket med

svansen riktad mot sällskapet The Great Guilds hus, emedan han blivit utesluten ur sällskapet. När han fick tillbaka medlemskapet lät han vända katten åt motsatt håll.

Av försvarsmuren finns endast en port bevarad, den svenska porten, som går rakt genom ett hus. Det sägs att lägenheten ovanför porten under svenska tiden tillhörde Rigas bödel.

Lunchen intogs på restaurang Key to Riga vid Doma Laukums (fritt översatt: Katedraltorget). Det blev i god ordning en "normal" Gillelunch med snapsvisor i glad oordning.

Efter en god frukost fortsatte vi följande dag vår färd med buss till den lilla staden Sigulda. Staden är en aktivitetsstad med ett flertal sportgrenar såsom skidåkning, cykling och skogsvandring, men kanske framför allt utförsåkning med kälke (bobsleigh). Vi besökte även borgruinen Sigulda och såg Kropotkin-huset från utsidan.

Tisdagslunchen intogs på restaurang Kungu Rija i närheten av borgen. Restaurangen besöktes tyvärr samtidigt av flera busslastar med andra turister, vilket ledde till att den traditionella Gillestämningen inte infann sig fullt ut. De separata borden skötte sig själva, vid några bord behövde man Riga balsam för att komma i gång. Efter maten var det dags för hemresa.

Text: Sune Almqvist

Grunda en klubb!

Vill du utöva en hobby inom ramen för Handlingsgillet? Då kan lösningen vara att grunda en klubb. Och det är inte svårt.

Som initiativtagare samlar du minst nio Gillebröder som delar ditt intresse. Tillsammans skriver ni en fritt formulerad ansökan och sätter upp enkla regler för klubben. Dessa presenterar du först för Verksamhetsutskottet. Om Verksamhetsutskottet stöder idén går ärendet vidare till Gillets styrelse. Då vill styrelsen också träffa initiativtagaren som på nytt får framlägga sitt förslag och svara på eventuella frågor. Om styrelsen förordar klubben är det bara att sätta igång med verksamheten.

De första klubbarna, för biljard och bridge, bildades år 1990. Nyast är Businessklubben. Idag har Gillet 12 klubbar och en samarbetsförening där medlemmarna kan odla sina intressen. BörsGillarna, GolfGillarna och Vinklubben har redan över 100 medlemmar.

Listan omspänner ytterligare klubbar för fiske, matlagning, jazz och whisky, samt Juniorklubben, Seniorklubben och samarbetsföreningen Frihetsbröderna. En fotoklubb har tidigare verkat på Gillet.

Nu återstår att se vilken som blir Gillets nästa klubb. Intresse finns åtminstone för schack, filateli och släktforskning.

PN

Rekordskiva



Handlingsgillets kräftsvisa i slutet av augusti satte nytt deltagarrekord med 109 personer anmälda.

Muck Stenius, till vänster, vann i föl tillsammans med sin man **Kristian** tävlingen om fyndigaste haklappen. Här gratulerar hon **Anna-Majja Nordling** som delade årets första pris med maken **Peter**.

Har du gamla dokument?

Finns det någon – Gillebroder eller annan – som har dokumentation över Handlingsgilletts verksamhet under åren 1900–1950? Det har visat sig att Gilllets arkiv är bristfälligt när det gäller den här perioden. Framför allt saknas uppgifter om medlemmarna, till exempel i form av matriklar.

Du som har sådant material och kan tänka dig att låna ut det eller donera det åt Gillet, hör av dig till kansliet, tfn 09 669 798 eller roger@handelsgillet.fi.

Bli ständig medlem!

Du har fortfarande en chans att vinna ständigt medlemskap i Handlingsgillet. Detta under förutsättning att du vid utgången av år 2015 betalat medlemsavgift i minst tio år. Ytterligare kräver ett ständigt medlemskap, att du på en gång betalar ett belopp motsvarande ordinarie medlemsavgiften för år 2016 multiplicerat med det antal år som utgör skillnaden mellan tjugofem år och antalet år för redan inbetalade medlemsavgifter. Engångsbetalningen bör ske senast 31.12.2016.

Om de nya stadgarna inte trätt i kraft vid årsskiftet kvarstår möjligheten tills Patent- och registerstyrelsen godkänt de nya stadgarna.

Inbetalningen gör du på något av Handlingsgilletts konton: Nordea FI35 2401 1800 060112, Aktia FI09 4055 1020 182857.

Mera information ger verksamhetsledare Roger Rajalin, roger@handelsgillet.fi.



Havsörn förgyllde Tjusterbybesök

Den 13 augusti gjorde 20 Gillebröder en kulturhistoriskt intressant exkursion till Tjusterby gård i Pernå.

Christer Antell och fru **Eva-Karin Wilko-Antell** hälsade välkomna, samtidigt som en ståtlig havsörn cirklade ovanför oss. Värdepåret berättade att Tjusterby egendom i Pernå omnämns redan i början av 1400-talet. Gården gick i arv inom ätten Wildeman från mitten av 1500-talet till år 1680. År 1856 övergick den till ätten De Geer på Tervik. Därefter såldes gården till ätten de la Chapelle och år 1872 till ätten Antell, som fortfarande äger gården genom familjebolaget Tjusterby Godsaktiebolag, bildat 1913.

Gårdens areal är cirka 1 000 hektar, varav 300 hektar är utarrenderad åkermark. På gården idkas skogsbruk, liksom uthyrning av bostäder. Boningshuset i sten, som uppfördes av släkten Wildeman på 1550-talet, förstördes under stora ofre-

den, men källarvåningen finns kvar, och den besökte vi.

Därefter fortsatte vi till gårdens huvudbyggnad, byggd åren 1863-67. Det är ett ståtligt tornförsatt tegelhus i engelsk nygotisk stil, ritat av **C. J. von Heideken** under familjen de la Chapelles tid.

Karaktärsbyggnaden rymmer bland annat en samling äldre kungliga porträtt – det berättas att **Gustav II Adolf** besökt gården under fyra dagar som 21-årig kung – samt möbler från Tyresö gård i Sverige.

Under presentationen förrrade sig en hussvala in i festsalen. Det tredje djuret som visade sig var en ekorre, som gästade matsalen då vi intog en läcker lunch i Borgå några timmar senare.

Slottsspöket, som lär köra omkring i hästspann på Tjusterby, fick vi dock inte se, men vi var ändå nöjda och glada då vi återvände hem.

Text: Sven-Olof Kullberg

Foto: Roger Rajalin

Enklare bli medlem

Nu kan man bli medlem i Handlingsgillet utan att ha bevisat en Gilleafton eller en tisdagslunch. Den som vill kan i fortsättningen alternativt delta i en tillställning som ordnas av någon Gilleklubb.

Det här beslutade Handlingsgilletts styrelse vid sitt möte i början av september. Genom beslutet vill styrelsen göra ansökningsprocessen enklare för dem som vill bli medlemmar för att i första hand delta i klubbverksamheten.

I övrigt ansöker man om medlemskap på samma sätt som förut. Se närmare på handelsgillet.fi > Bli medlem.

Kansliets telefontider

För att effektivisera medlems servicen och arbetet på Handelsgillet's kansli tar kansliet i bruk en speciell telefontid.

Gillekansliet svarar på dina frågor varje vardag mellan klockan 10.00 och 12.00. Under övriga tider är den automatiska telefonsvararen påkopplad på numret 09 66 97 98.

Du kan också kommunicera snabbt och behändigt med kansliet via e-post: roger@handelsgillet.fi eller annika@handelsgillet.fi.

Lämna företräde för ätande

Gilleaftnarna om torsdagarna har blivit så välbesökta att styrelsen sett sig föranledd att komma med några direktiv för att bevara trivseln för såväl Gillebröderna som personalen.

Eftersom deltagarantalet ofta överstiger antalet dukade platser är det önskvärt att den som inte stannar på middag under föredraget inte sitter där restaurangpersonalen dukat.

Det blir också lättare att duka för rätt antal om du alltid förhandsanmäler dig till såväl Gilleaftnarna som andra tillställningar. Det sker på www.handelsgillet.fi > Aktuellt. Klicka sedan på evenemangets rubrik och fyll i namn etc.

PN

Kom ihåg skråväsendet!

HANDELSGILLET GRATULERAR

Sandman Ole, vd
70 år 2 oktober

Granfelt Kim, ekonom
50 år 4 oktober

Campbell Ronald
70 år 4 oktober

Johanson Rolf, ekon.mag.
70 år 4 oktober

Eklund Tom, pensionär
60 år 4 oktober

Lindroos Bo, agrolog
85 år 5 oktober

Waltré Björn, pol.mag.
70 år 6 oktober

Frigren Rainer, ekon.mag.
70 år 8 oktober

Reingoldt Christoffer, ekon.stud.
30 år 25 oktober

Juslin Nils, pensionär
90 år 26 oktober

Henrikson Erik, DE
70 år 26 oktober

Bäckman Aulis, pensionär
75 år 29 oktober

Broman Niclas, ekon.mag.
40 år 30 oktober

Lindberg Folke, DI
70 år 30 oktober

Karlsson Tom
70 år 1 november

Bruun Staffan, journalist
60 år 8 november

Lindström Berndt, med.lic.
75 år 8 november

Forsén Kaj, pens. apotekare, FaD
75 år 12 november

Ekmán Peter, stud.merk.
70 år 14 november

Ilmoni Nils, merkonom
70 år 14 november

Stockmann Kristian, pol.mag.
70 år 14 november

Oksanen Seppo, dipl.ing.
75 år 16 november

Becker Marcus, DE
70 år 16 november

Strömsholm Guy, företagare
70 år 20 november

Lillandt Martin, forstmästare,
forstråd
70 år 23 november

Ollila Martin, bankir, plac.dir.
40 år 23 november

Panelius Fredrik, stud.merk.
50 år 27 november

Berner Peter, Kom.råd
70 år 29 november

Palmgren Olof, MKD
85 år 30 november

Weinehall David, mjukvaruutvecklare
40 år 8 december

Granqvist Hans, ingenjör
85 år 9 december

Indrenius-Zalewski Gustaf, friherre
85 år 11 december

Törnroos Erik, dipl.ekon.
70 år 12 december

Stolt Leif, dipl.ekon.
70 år 17 december

Schaumann Otto, ekon.mag.
hum.kand.
40 år 25 december

Oiling Henri J.E., ingenjör
75 år 27 december

Köhler Roger, ekon.mag.
60 år 27 december

Sundholm Joe, ekon.mag.
85 år 28 december

Jakobsson Lars, fil.mag.
80 år 29 december

Felixson Bror, dipl.ekon.
70 år 29 december



Itella Green

Gillebröderna hälsas

Byggfirmor

Nikkilän Huolto Oy
Sanering och byggarbeten
0400-202090

Trädgårdsbutik

Trädgårdsbehov?
www.sofianlehto.com
Gillebroder Börje Fri
0400-690 381

Rörmokare

Lämpö- ja vesijohtoliike
P. Juutilainen Oy
www.pj.fi

Parkett

Parkett Ab G. Lytz
tfn 09-66 11 44

VVS-automatik

Eco-Paronen Oy
www.eco-paronen.fi

Skolor

Yrkesinstitutet Prakticum
EN SKOLA - MÅNGA MÖJLIGHETER
http://www.practicum.fi

Advokatbyråer

Advokatbyrå Hannes Snellman Ab
www.hannessnellman.com

Advokatbyråer



Advokatbyrå
ACTIVATUS Ab
Advokat, VH, EM Johan Hjelt
www.activatus.fi

Advokatbyråer

Rehn & Co Oy
www.rehnco.fi

Takarbeten

Uudenmaan kattomaalaus
ja huolto Oy
www.kattomaalausjahuolto.fi
040-5514933

Ventilation

Robovent Kb
tfn 044-5606087
roboventdick@ymail.com

FORMTEX OY
Clothes for Gentlemen

**Frackar i olika material,
nu också ylle!**

Kontakta Br Charles Elmgren
info@formtex.fi eller **0400 440 899**

formtex.fi

Helsingin Rakennusvara Oy

Installering och service av luftkonditionering

mikko.jappinen@welho.com