



*Leivon Leipomo*

**100 VUOTTA  
RIEVÄKYLÄN  
YTIMESSÄ**



**MATTI WACKLIN**

# JO SATA VUOTTA LEIVÄN PAISTOSSA



Neljä sukupolvea perhekuvasa. Edessä keskellä istuu Helene Leivo. Takarivissä vasemmalla Sanna Leivo, Hanna Leivo-Soini, Harri Jaakkola, Raimo Leivo, Raija Jaakkola ja Mai Britt Jaakkola. Eturivissä lapset vasemmalta Serafina Soini, Sebastian Soini sekä Fanny Jaakkola.

Kun perheyrittys saavuttaa Suomessa 100 vuoden iän, se on jo itsessään melkoinen merkkipaalu. Erityisesti saman perheen omistuksessa pysyneet yritykset ovat harvassa ja neljännen sukupolven johtamat firmat taitavat olla vielä harvinaisempia.

Satavuotisjuhlien lähestyessä alkoivat kyselyt leipomon historiikista lisääntyä, joten esiin kaivettiin Matti Wacklinin jo aiemmin 90-vuotisjuhlisiin kirjoittama historiikki. Pyörittelimme leipomon hallituksessa ajatusta arvokkaan näköisestä, kovakantisesta historiikirjasta, kunnes yhteistyökumppaneilta saatujen viestien perusteella päädyttiin ”lyhennettyyn” versioon, joka pehmeäkantisena ja aikakausilehtimäisenä saavuttaisi mahdollisimman monen leipomomme vuosista kiinnostuneen lukijan. Se pitkä historiikki päätettiin samalla julkaista nettiversiona, jolloin ne, joita kiinnostaa leipomomme historia vielä yksityiskohtaisemmin, löytävät tämänkin mahdollisuuden kotisivuiltamme [www.leivonleipomo.fi](http://www.leivonleipomo.fi).

Käsissänne oleva historiikki ei kerro vain Leivon Leipomon tarinaa.

Se on myös kertomus leipomon yhteistyökumppaneista, asiakkaista, leivästä ja mikä tärkeintä: leipureista eli niistä tekijöistä, jotka ovat mahdollistaneet satavuotuisen leipomisen Leivolla.

Julkaisussa haluttiin kertoa tamperelaisesta yrityksestä osana Tampereen kaupungin ja erityisesti Uudenkylän kaupunginosan kehittymistä 1900-luvulla. Koska valmistamme sitä jokapäiväistä leipäämme, näimme, että leivän tekeminen on yksi näkökulma Tampereen lähimenneisyyteen. Tunnetaanhan Tampere laajemminkin Rieväkylänä. Ja mikäpä tällaisen kylän historiaa peilaisi paremmin kuin 100-vuotiaan rievän tekijän historia.

Vielä omassa nuoruudessani 1970-luvulla Messukylän ja Uudenkylän alueella toimi lukuisia leipomoita. Uunituoreen rievän tuoksu tarttui nenään aamulla vähän joka puolella. Nyt kun jo hyvän aikaa on menty 2010-lukua, muut uunit ovat kylmenneet ja olemme ainoa perinteen jatkaja näillä kulmilla. Toisinaan on itsellekin tullut mieleen, että olisiko helpompaa, jos leipomo sijaitisi hieman syrjemässä teollisuusalueella, kuten monet leipomot nykyisin sijaitsevat? Mutta kun Uudessakylässä nenään tarttuu Leivolta leijuva lämpimän leivän tuoksu, ei voi kuin todeta, että tänne tämä tuoksu kuuluu, tontille, jossa aloitamme nyt toisen vuosisadan uunia lämmitäten ja leipää paistaen.

Uudessakylässä elokuussa 2013

Harri Jaakkola, Leivon Leipomon toimitusjohtaja



**Saatteeksi** Leivon Leipomon 100-vuotinen historia on kertomus Tampereen vanhimman yksityisen leipomon taipaleesta, mutta myös tarina maineikkaan Rieväkylän ytimeästä. Juuri Uudenkylän, Vuohenojan ja Järvensivun seuduilla synnytetään Tampereen maine maan keskeisenä leipäkeskuksena. Sitä oli pohjustamassa jo leipomon perustajan Fanny Leivon äiti Johanna, joka myi kotipakarinsa tuotteita kaupungin toreilla 1900-luvun alkuvuosina. Johannan hapanleipätaikinan juuri on edelleen käytössä Leivolla.

Leivon matka pienestä kotileipomosta modernia teknologiaa käyttäväksi elintarvikeyritykseksi on samalla tamperelaisen yrittäjyyden ja ennen kaikkea perheyrittäjyyden historiaa. Fanny ja August Leivon Viljanpäivänä vuonna 1913 käynnistämästä käsityövaltaisesta pikkuleipomosta näyttää olevan pitkä matka alkuperäisellä sijallaan voimakkaasti kasvaneeseen, jo ympäri maata tunnettuun Leivon Leipomoon. Perusta on kuitenkin yksi ja sama. Ytimessä ovat yhä ennakkoluuloton yritteliäisyys ja ahkeruus.

Tämän kirjan käsikirjoitus on valmistunut monen vuoden aikana vähitellen. Alkuperäisideä 90-vuotishistoriasta muuttui tilaajan tahdosta 100-vuotiskirjaksi. Työ käynnistyi jo vuoden 2003 alussa. Välityönä ilmestyi pienehkö vihkonen Leivon 90-vuotistaipaleesta. Runsaan 200 liuskan peruskäsikirjoitus oli valmis vuonna 2005. Lopulta päädyttiin asiakkaille jaettavaan kirjaseen, jossa on tallennettuna Leivon Leipomon historian pääkohdat, myös viimeisin kymmenvuotiskausi.

Matti Wacklin

# KOSKENMAANTIE LOI KAUPUNKIKYLÄN



Kukaan ei ilmesty maan päälle tyhjästä – ei leipurikaan. Siksi on hyvä valottaa Leivon Leipomon syntysijoja ja suvun taustahistoriaa. Molemmat merkitsevät paljon myös Leivon tapauksessa. Leipomoa ei olisi, jos ei olisi Uuttakylää tai sukua, joka on vaikuttanut keskeisesti 100-vuotiaan perheyriksen vaiheisiin.

Messukylän kunnan Takahuhdin kylän Uusikylä oli vielä 1900-luvun alussa nukkavieru pikku paikka, jossa oli asutusta hyvin vähän. Sen historialliset juuret ovat kuitenkin jo jääkauden jälkeisessä ajassa. Kun Etelä-Suomen peittänyt Ancylius-järvi kuivui, se jätti Tampereen itäpuolelle jälkeensä savikot, jotka ulottuivat Uudestakylästä Järvensivulle. Nykyisen Sundenkatu 32:n tietämltä löydettiin vuonna 1953 viemäritöiden yhteydessä vanha kirves, jonka alkuperä ajoitettiin vuosiin 500–800.

Vuonna 1903 toimitettu Takahuhdin kylän jakokunnan isojako herätti ajatuksen tien tekemisestä suoraan Tampereelle. Vasta vuonna 1909 lopullisesti hyväksytty, mutta aiemmin valmistunut, seitsemän metriä leveä tie lyhensi takahuhtilaisten kaupunkimatkaa parilla kilometrillä. Se oli tärkeää asukkaille, jotka kulkivat kaupunkiin enimmäkseen jalkapatikassa, hevoskyydillä, hiihtäen tai kelkoilla. Linja-auto eli onnikka helpotti matkantekoa vasta 1920-luvulla. Kaikilla ei tosin ollut rahaa tällaiseen ylellisyyteen, sillä monella oman talon rakentaminen vei koko palkan ja edellytti kurinalaisuutta kaikessa, missä säästämään suinkin pystyi.

Koskenmaantien syntyä helpotti se, että Tampere oli luvannut jatkaa tietä Messukylän rajalta Tammelantorille. Sillä oli merkitystä myös tulevalle Leivon Leipomolle, jonka keskeinen myyntipaikka oli juuri Tammelantori. Messukylän kuntakokous kieltäytyi kuitenkin hyväksymästä tietä yleiseksi maantieksi. Muutamat takahuhtilaiset talolliset eivät antaneen periksi. Messukylän tielävöitysten tukemana he anoivat maaherralta, että tie määrättäisiin yleiseksi maantieksi. Päätös oli myönteinen.

**Jo laajennetun leipomon eteen kokoontui 1920-luvun alussa edustava joukko Viikmanin ja Leivon sukua. Ratsun selässä on Väinö Leivo.**

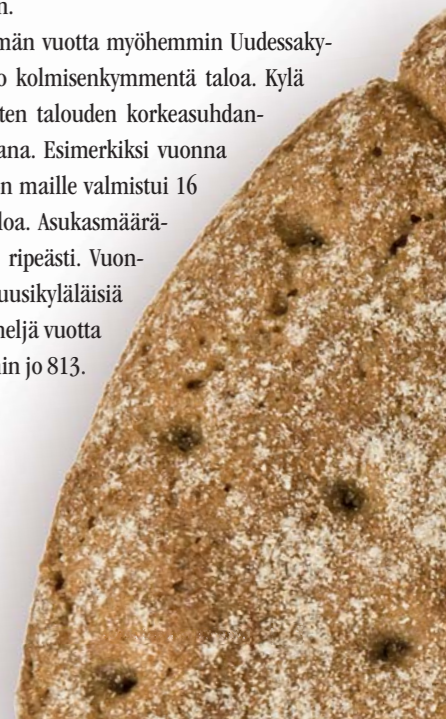
Ristinarkulta Tammelantorille kulkenut Koskenmaantie sai kuitenkin vielä odottaa lopullista siunaustaan, koska maaherran päätöksensä valitettiin. Lopullinen päätös tulikin vasta vuonna 1909.

## Uusi kylä on Uusikylä

Messukylän ja Tampereen rajalla sijainneella pikkukylällä ei aluksi ollut edes nimeä. Nimen alkuperä liittyyneen Takahuhdin kantatilojen ympärille nousseeseen uudisasutukseen. Tampereelaisten tehtaiden työläiset vuokrasivat tontteja Koskenmaantien tuntumasta Takahuhdin talollisilta Kokolta, Jankalta ja Kyrölältä. Kun joku kyseli Takahuhdissa, että missä mahtoisi asua esimerkiksi leipuripariskunta August ja Fanny Leivo, hän saattoi saada tällaisen vastauksen: ”Kyllä ne taitavat asua tuolla uudessa kylässä”. Pian nimi alkoi maistua hyvältä ja se vakiintui käyttöön. Virallisesti uusikyläläiset olivat pitkään takahuhtilaisia.

Kylä kasvoi ripeästi. Vuonna 1912 Kokon mailla oli kahdeksan, Jankassa yhdeksän ja Kyrölässä neljä mökkiä tai pirttiä, kuten niitä tuolloin kutsuttiin. Uusikyläläisiä työskenteli 1910-luvulla mm. Verkatehtaalla, Attilan kenkätehtaalla, Finlaysonilla ja Lapinniemen puuvillatehtaalla. Työpäivä kesti aamukuudesta iltakuuteen.

Seitsemän vuotta myöhemmin Uudessakylässä oli jo kolmisenkymmentä taloa. Kylä kasvoi eniten talouden korkeasuhtaiden aikana. Esimerkiksi vuonna 1939 Kokon maille valmistui 16 omakotitaloa. Asukasmääräkin kasvoi ripeästi. Vuonna 1934 uusikyläläisiä oli 513 ja neljä vuotta myöhemmin jo 813.



# HANNAN LEIPURIPESUE

Muistitieto kertoo, että Uudenkylän ensimmäinen asukas oli Konsta Vilkman, joka rakensi talonsa Kokon maille aivan Messukylän ja Tampereen rajalle tiettävästi jo 1890-luvun alkupuolella. Kerrotaan, että Vilkman asui paikalla yksinään kymmenkunta vuotta ennen kuin Uusikylä alkoi laajeta.

Kylän ensimmäinen asukas kertoi myöhemmin, että hän halusi rakentaa talonsa keskelle metsää, mutta rauhaa ei kestänyt kauan. Hän oli Leivonkin historian kannalta merkittävä hahmo. Olihan hän Fanny Leivon veli. Konsta oli rakentamassa Leivon Leipomon ensimmäistä pakaria.

Jouko Törmälä kertoo Uusikylä – kylä kaupungissa -kirjassaan vähän toisenlaista tietoa kuin vanha uusikyläläinen Toivo Rajala Tammerkoski-lehteen tekemässään artikkelissa. Törmälä kirjoittaa, että kylän ensimmäinen asukas tai pikemminkin ensimmäisen talon isäntä oli Konstantin Albert Vilkman eli toisen Konstan ja Fannin isä. Hän rakensi talon nykyisen Kovajankadun Takahuhdintien puoleiseen päähän 1800-luvun loppuvuosina.

Joka tapauksessa poika Vilkman oli alkujaan muurari, jonka käsien jälki näkyi monissa uusikyläläisissä taloissa. Toivo Rajala on kertonut, kuinka kylän tunnettu muurari muuras Rajaloille vanhaksi käyneen piisin tilalle

pienen leivinuunin ja hellan, johon perheen äiti oli erinomaisen tyytyväinen.

Konstalla oli meriittejä paitsi muurarina myös talonrakentajana. Perimätieto kertoo, että hän oli rakentamassa Uuteenkylään useita taloja. Fanni Leivo ja hänen sisarensa Lyyti Leinonen ovat muistelleet, että heidän veljensä Konsta olisi halunnut rakennusmestariksi. Hanke pysähtyi siihen, ettei hän ollut käynyt kuin kolme luokkaa koulua. Hatanpään kartanon Lusassa asunut perhe joutui tekemään kartanossa vuokran eteen yhden miehen päivän työt viikossa hyvän hevosen kanssa. Konsta joutui tähän työhön jo 12-vuotiaana ja siksi koulu jäi kesken.

Vilkmanin asema Uudenkylän kyläyhteisössä oli vankka. Hän oli eittämättömiä johtomiehiä. Kun Uudenkylän työväenyhdistys perustettiin, hän oli mukana riennoissa perustajajäsenenä. Hän oli suuren kokonsa vuoksi mainio ja ympäristöä rauhoittava järjestysmies erilaisissa juhlissa. Kun väkiviinaa liikaa nautinut riitapukari ryhtyi häiritsemään, Vilkmanin ei tarvinnut muuta kuin sanoa rauhallisesti: ”Lähres nym menneen”. Silloin häirikkö vaihtoi maisemaa. Kaikki tiesivät, että Konstalla oli karhun voimat.

Konsta Vilkman johdattaa myös uusikyläläisten leipurien ja Leivon Leipomon

varhaisvaiheisiin. Seudulla oli useita kotileipomoita, jotka myivät tuotteitaan mm. Tammelantorilla. Se on ollut Rieväkylän ydintä.

## Hanna tasoitti leipurintietä

Konsta Vilkman vaihtoi myöhemmin ammatia, vaikkei muurarin töitä koskaan kokonaan lopettanutkaan. Hänestä tuli leipuri, joka leipoi kotonaan lähinnä ympäristön asukkaiden tarpeisiin. Leivon Leipomon historian kannalta Konstaakin tärkeämpi rooli oli hänen äidillään Johanna Vilkmanilla. Hän aloitti leipomisen Ristinarkulla, mutta muutti sitten perheineen Uuteenkylään, johon rakennettiin uusi, entistä suurempi pakari. Töitä riitti koko perheelle.

Leivon Leipomon syntymä on oikeastaan hyvin tavallinen hämäläinen tarina, jossa leipomisen taito välittyy sukupolvelta toiselle. On aivan selvää, että Hatanpään kartanon lamputitilalla Takahuhdin Lusassa nykyisen Ristinarkun tietämillä sisarustensa kanssa varttunut Fanny Leivo, omaa sukua Vilkman, ei olisi koskaan ryhtynyt leipuriksi, jos hänen äitinsä

**Nykyisen Tapiolanpuiston maisemissa oli pitkään Leivon perheen pelto.**

Johanna ei olisi ollut alan tunnettu tekijä.

Johannan tai Hannan, kuten läheiset hänet tunsivat, tuotoksia myytiin paitsi omalla kylällä myös kaupungin toreilla. Fanny tai Fanni, kuten kansanomainen kutsumanimi kuului, oppi pikkutyttönä kädestä pitäen etenkin ruisleivän ja rievän tekemisen salat. Sama perinne on jatkunut Leivon suvussa aina näihin päiviin.

## Suurperhe Lusasta

Fannin isä Konstantin Albert Vilkman – joissakin lähteissä etunimiksi mainitaan Konsta Alfred – oli kotoisin Orivedeltä. Hänen vaimonsa Johanna oli lähtöisin Messukylän Vuohensillan torpasta. Johanna Vilhelmiina Vilkman oli omaa sukua Glans. Vuohensillan torppa kuului Hatanpään kartanoon. Konsta ja Johanna avoituivat vuonna 1881. Johannalla oli tässä vaiheessa jo yksi lapsi, Hilma.

Konsta Alfredin ja Johannan yhteisessä perheessä oli lopulta Hilma mukaan laskien 12 lasta. Toinen lähde väittää, että pariskunnalla oli yhteensä 13 lasta. Jouko Törmälä kertoo Uusikylä-kirjassaan myös lasten nimet. Hilman lisäksi perheeseen syntyivät Emma, Lydia Johanna, Albert Konstantin, Johanna, Ida, Lydia, Fanni, Naima, Anton, Vilhelmiina ja Hilja. Fanni syntyi 16.1.1893.

Lusan lamputitorpassa oli pakari jo varhain. Johanna piti muutenkin huolen, että perheessä riitti ruokaa. Lusan talossa oli kaksi hevosta, viisi lehmää, muutama sika, lammas ja kanoja.

Perheellä oli tietysti viljelyksiä, jotka helpottivat omaa ruokahuoltoa, mutta toivat myös tuloja. Monenlaista viljaa – ruista, ohraa, kauraa, muttei ”nisua” eli vehnää – riitti myytäväksi asti.

Torilla kaupattiin myös perunaa, porkkanaa ja punajuurta. Fannin äiti joutui tuosta ojentamaan torilla hänen mustia perunoitaan toruvia asiakkaita, jotka sanoivat niitä pahoiksi. Johanna sanoi, että ne ovat maultaan Lusan parhaita perunoita. Maku oli lähellä maan kirpeää hedelmää.

Johanna oli monitaitoinen ja työteliäs nainen, joka tuntui ehtivän joka paikkaan. Hän oli perheen henkinen johtaja. On helppo uskoa, että Leivon Leipomoakin 100 vuotta kannatellut rohkea yritteliäisyys on hänen perujaan. On selvää, että henki tarttui Fanni-tyttäreen.

–Jos rehellisiä ollaan, isä oli vähän viinaan menevä. Siksi vastuu oli äidillä. Opin

## LEIPÄ SYNTYI YRITYKSEN JA EREHDYKSEN KAUTTA

Jotta ymmärtäisi nykyaikaista leipäkuultuuria, on tunnettava sen juuret. Leipomisen historia on yhtä vanha kuin viljelynkin. Se on ollut osa ihmisen kamppailua joka-päiväisestä ravinnosta, joka on elämisen edellytys. Suomalaisen leivontakulttuurin juuret ovat kaukana vuosisatojen takaisessa Babyloniassa. Reitti on kulkenut jotenkin näin: Babylonia, Egypti, Kreikka, Rooma, muu Eurooppa ja Suomi. Jokainen on tietysti jalostanut leipomisen kulttuuria omista lähtökohdistaan ja omiin tarpeisiinsa sopivaksi. Osaaminen on kehittynyt yrityksen ja erehdyksen kautta.

Jo Hammurabin aikaisessa (1728–1686 e. Kr.) Babyloniasta on löytynyt kirjoituksia, jossa kerrotaan leivästä. Muinaisessa Egyptissä leipä oli kulttuuriarvo tai -mitä, joka toi arvostusta. Leipuri oli kunnioitettu mies. Leipä oli rikkauden merkki ja leivinuunit olivat kuin rahapajoja. On kuvaavaa, että työpalkat laskettiin vuosisatoja leipänä. Sairastunut menetti aina viimeiseksi leivän maun suustaan. Paranemisen tunnisti siitä, että halusi taas leipää.

Leipomistaidon toivat Eurooppaan kreikkalaiset kaupamiehet, joilla oli tiiviit suhteet Egyptiin. Leipuri oli muinaisessa Kreikassa äärimmäisen arvostettu henkilö. Häntä kutsuttiin käden herraksi ja leipä oli jumallahja, jota jopa uhrattiin jumalille. Antiikin Kreikasta on löytynyt noin 80 erilaista leipäreseptiä.

Pian myös roomalaiset omaksuivat leipomistaidot. Sitten kulttuuri alkoi levitä eri puolille Eurooppaa. Suomeen tuli paljon vaikutteita juuri egyptiläis-kreikkalais-roomalaisesta leivontaperinteestä, mutta suurin osa vaikutteista tuli ilmeisesti lähempää eli idästä Konstantinopoliin ja Venäjän kautta.

Leivän historiaa tunteva Sulo Auvinen on kertonut, että juuri idän ortodoksinen perinne on vaikuttanut merkittävästi suomalaiseen leivontaan. Sen yksi ilmentymä on Viipurin rinkeli, joka on yhä elävä tuote. Tämä leipurin ammatin symboliksikin kohonneen rinkelin oletettu alkuperä on kiintoisa. Sen muoto on syntynyt vanhasta tavasta panna kädet tervehdittäessä ristiin rinnan päälle ikään kuin siunausasentoon. Tarina kertoo, että se syntyi keskieuropalaisessa luostarissa noin 600-luvulla, kun näitä ringleitä ryhdyttiin jakamaan palkintoina oppivaisille lapsille konfirmaation yhteydessä. Vähitellen rinkelin idea levisi aina Viipuriin asti. Sittemmin siitä tuli osa suomalaista leivontaperinnettä.

Sulo Auvinen on kirjoittanut, että eurooppalaisen leipäperinteen omailmeisuus kiteytyy vehnään, jolla on ollut ohran, kauran ja rukiin rinnalla hyvin keskeinen asema leivänteossa. Vehnän sitko luo hyvät edellytykset monipuoliselle leipomistaidolle. Ruis tuli mukaan leivontakulttuuriin paljon vehnää myöhemmin. Sen etu oli kylmän kestävyys, joka etenkin Pohjois-Euroopassa oli merkityksellistä.

## Kotileivontaperinne toi oman ilmeen

Suomalainen leipä on syrjäisestä asemasta ja pohjoisen erityislaatuista viljely-alueista johtuen hyvin omailmeinen. Sitä on leimannut kukoistava maakunnallinen kotileivontaperinne. Se on ollut erityisen runsasta Karjalassa. Auvinen on havainnut, ettei leipomiskulttuuri ole kohdellut kovin tasapuolisesti eri kansankerrostumia. Parhaimmat tuotteet eivät ole kuuluneet kaikelle kansalle. Ylhäisillä on aina ollut omat leipänsä ja kansalla niitä vaatimattomammat tuotteet. Suomi on tainnut kuulua tässä ainakin viimeisen parin sadan vuoden aikana maailman demokraattisimpiin leipämaihin. Suomessa sosiaaliluokat eivät enää määrittele leivän käyttöä tai sitä, kuka mitäkin leipää syö. Hyvä leipä on kaikkien ulottuvilla. Kotileivonta on ollut tässä keskeinen tekijä.

*Jatkuu seuraavalla aukeamalla*





häneltä paljon. Hän ei jäänyt koskaan neuvottomaksi, vaikka elämä olikin välillä köyhää ja raskasta. Hän oli meille niin hyvä, arvioi Fanni 1960-luvulla.

## Uusi pakari Kokon maille

Uusi elintarvikelaki kielsi 1900-luvun vaihteessa ammattimaisen leipomoliikkeen harjoittamisen tavallisen asunnon yhteydessä. Siksi Vilkmanit hankkivat maata Uudenkylän Kolkolta ja rakensivat uuden leipomon, johon tosin tuli myös perheen asunto. Leivon perheen muistotieto ei kerro, miten järjestely tarkasti toteutettiin. Se tiedetään, että Hatanpään kartano lahjoitti pirttirakennuksen, joka kuljetettiin hirsinä Uuteenkylään. Siihen rakennettiin leipomo ja jatkeeksi asunnot.

Muistitiedon mukaan pian tuli määräys, jonka mukaan leipomolla täytyy olla tietty korkeus. Vilkmanien pakari ei vastannut mittoja. Siksi Konsta-veli rakensi paikalle uuden leipomon, keittiön ja kamarin. Vanhat rakennukset purettiin.

## Yrittäjäkoulu vailla vertaa

Fanni Leivo ja hänen sisarensa Lyyti Leinonen muistelivat kotileipomoaikaa Tampereen yliopiston kansanperinteen laitoksen haastattelussa toukokuussa 1965. Leipomotouhussa oli alusta lähtien mukana koko perhe. Se oli Fanni Leivollekin korvaamaton yrittäjäkoulu, jota mikään teoreettinen oppi ei voinut korvata.

Fanni Leivo on kertonut, että kipinä leipomiseen tuli kotoa. Hän aloitti itsekin niin pienenä, että jalkojen alle piti laittaa pieni tuoli, muuten kädet eivät olisi ylettäneet pöydälle. Leipoa kuitenkin piti. Se oli elämisen ja hengissä pysymisen kannalta välttämätöntä. Siksi vastalauseille ei ollut sijaa. Perheyritys Vilkman ei tähdännyt suuriin voittoihin, vaan siihen, että jokainen sai päivittäisen leipänsä. –En päässyt edes kouluun, kun työt veivät ajan. Välillä itkin surkeasti, kun olisin halunnut päästä aapiskirjan pariin. Koulupakkoahan ei silloin ollut. Toisaalta minä olen mennyt maailman läpi niiden kouluja käyneiden rinnalla ja liikekin on näin hyvin mennyt, Fanni Leivo kertoi 74-vuotiaana.

## Kulkuneuvojen kohtaaminen

Lapsillekin riitti monenmoista työtä. Kukaan ei silloin varoitellut lapsityövoiman käytöstä. Fanni oli usein hevosen ja rattaiden kanssa yksinään liikkeellä Hämeenkadulla. Auto oli vielä silloin harvinaisuus. Kaikki automobiiilin omistajat eivät suhtautuneet jalomielisesti kanssakulkijoihin.

Sen koki myös nuori Fanni. Kun Finlaysonin kuormavaunu tuli vastaan Hämeenkadulla, sitä pelästyivät sekä kuski että hevonen. Tiltanne eteni kuitenkin yllättävän rauhallisesti aina siihen asti, kunnes auto oli ohitettu. Silloin hevonen lähti kirmaamaan täyttä vauhtia ylös Tammelan siltaa eikä hellittänyt ennen Tammelan vainioita. Kulku Tammelan puolellehan oli vielä silloin nykyisen Scandic Tampere City -hotellin kulmalta Tammelankadun päähän noussutta siltaa myöten.

Fanni tutustui pakarin pyörittäjän arkeen monella tavoin. Hän haki hevosen kanssa jauhoja Irjalan myllystä läheltä Messukylän asemaa. Pienestä 10-vuotiaasta työstä ei tietenkään ollut painavien säkkien kantajaksi. Ystävällinen Paunu-mylläri antoi apuaan, kun jauhoja siirrettiin hevosen kyytiin.

## Rusinasoppaa 10 pennillä

Johanna Vilkman myi leipiään joka arkipäivä Kauppatorilla, jonka kansa tuns

paremmin Isonatorina. Nykyisin se tunnetaan Keskustorina. Johannan myyntipaikka oli Vanhan kirkon edessä. Leivän lisäksi Johanna myi maitoa ja jonkin verran myös perunaa.

–Me lapsetkin hinkusimme torille. Siellä oli paitsi paljon ihmisiä myös muuta mielenkiintoista. Torilla myytiin esimerkiksi palvattuja, suurikokoisia lehmänreisiä, rukiita ja ennen kaikkea rusinasoppaa, joka maksoi 10 penniä lautasellinen, Fanni Leivo on muistellut.

Monilapsisen perheen leipä oli kapeaa ja herkut vähissä. Siksi makea rusinasoppa tuntui taivaalliselta. Johanna pystyi kuitenkin välillä ostamaan jouluksi kokonaisen palvatus lehmänreiden. Nykyihmisen on vaikea ymmärtää sitä, että kengätkään eivät olleet Vilkmanin lapsille mikään itsestään selvä hyödyke. Fannikin joutui ”ruinaamaan” niitä äidiltään kauan ennen kuin suostumus tuli. Nappikenkiiä hän ei sentään luvannut, vaikka ne Fannin unelmissa ensimmäisellä sijalla olivatkin.

Kengät hankittiin Pitkältä Suutarilta, joka oli maineikas takahuhtilainen tekijä. Kun kengät valmistuivat, Fanni pisti ne nauhoistaan roikkumaan seinälle. Siinä ne olivat kaikkien ihailtavana. Fanni kävi tuon tuosta haistelemassa uuden nahan ihanaa ja viekoittelevaa tuoksua.

Miltä 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alun torikauppa näytti lapsen silmin? Vilkmanin Hannan leipä otettiin sellaisenaan kainaloon ilman paperia. Kova reikäleipä oli sidottu nippuihin narunpätkällä, jonka avulla niitä oli helppo kuljettaa. Paperia ei käytetty kuin lihan käärimiseen. Vaatimaton elämä merkitsi vaatimattomia, aineellisesti vähän vaativia tapoja. Siksi kukaan ei osannut edes kysellä hienojen pakkausten perään.

## Pyynikintorilta uusi myyntipaikka

Suurilla markkinoilla valikoima vain kasvoi. Silloin Isoltatorilta sai oikeastaan mitä vain heinistä ja haloista jalkineisiin, pukukankaisiin ja Viipurin rinkiöihin. Tori oli täynnä väkeä. Heinäkuormia pidettiin tavallisenakin toriaikana Vanhan kirkon ja nykyisen Tampereen Teatterin välissä. Siinä sijaitsi vaakahuone, jossa heinäkuormat punnittiin. Sieltä haettiin heiniä välillä myös Vilkmaneille, vaikka omiakin peltoja oli. Pian vaakahuoneen pito ja heinänmyynti kiellettiin Isoltatorilta. Myynti

siirtyi Plassille nykyisen Pyynikintorin kupeeseen. Paikkaa ryhdyttiin nimittämään Heinätoriksi. Sinne valmistui myös vaakahuone.

Isostatorista tuli vähitellen juhlapaikka, kun Tampereen kauppahalli oli valmistunut 1901. Leipäkauppiaat ja muut torimyyjät saivat etsiä itselleen uuden myyntipaikan. Vaihtoehtoina olivat Alaranta eli Laukontori, Tammelantori ja Pyynikintori. Alarannan ja Tammelantorin paikat myytiin huutokaupalla keväällä. Vuosivuokra oli Fanni Leivon muistitiedon mukaan kymmenen markkaa.

Uusikyläläisen torikauppiaan valinta oli helppo. Pyynikintorin paikka oli ilmainen, joten Vilkmanin pakarin tuotteita ryhdyttiin kuljettamaan sinne, vaikka matka pitkä olikin. Torille kuljettiin tavallisesti hevospelillä. Pyynikintorin ongelma oli etäisyyden lisäksi se, että tamperelaisakat vähän pelkäsivät paikkaa, koska se oli täynnä hevosia.

–Elämä oli niin nuukaa, kun oli kymmenen lasta. Täytyi laskea tarkkaan, mistä sai jotakin jäämään itselle. Tammelantori olisi tietysti ollut paljon parempi paikka, muisteli Fanni Leivo myöhemmin.

Tammelan keuhkoiksikin nimitetty Tammelantori oli vielä 1800-luvun lopulla kaupungin vuokrapeltona. Talonomistaja Torppo viljeli siinä ruista ja sai ainakin viimeisenä vuokravuotena mainion sadon. Tori alkoi syntyä 1899, jolloin Aamulehti uutisoi, että alueen läntinen puoli oli ennätetty ”kivillä laskea”. Tietävästi kivityksestä vastasivat Tammelassa asuneet venäläiset kadunlaskijat. Aamulehti patisti tekijöitä pitämään kiirettä, jotta ”tämä taajaan asuttu kaupunginosa saisi kauppatorinsa”.

Toiveet toteutuivat heinäkuun ensimmäisenä vuonna 1900. Silloin aloitti ensimmäinen torikauppias, joka oli perunoita myynyt A. Heden. Asiasta uutisoinut Aamulehti toivoi, että muutkin kauppiaat löytäisivät tiensä uudelle torille. Toive toteutuikin jo seuraavalla viikolla, jolloin ”jotkut teurastajat ja leivän kauppiaat aloittavat myynnin Tammelantorilla. Aluksi myydään vain lauvantaina ja maanantaina, että nähdään onko ostajia”. Päätös Tammelantorin perustamisesta vaikutti sittemmin ratkaisevasti Johanna Vilkmanin ja myös Leivon Leipomon elämään. Kumpikin yritys löysi sieltä itselleen pitkäaikaisen myyntipaikan.

Jatkoa edelliseltä aukeamalta

Perinteen välittyminen ei ole käynyt ihan yksinkertaisesti. Se nähtiin talvi- ja jatkosodan jälkeen, kun siirtokarjalaiset toivat mukanaan uusia vaikutteita. Hämäläiset katselivat aluksi kummissaan, kun karjalaiset sekoittivat kaksi ikivanhaa perinnettä, riisipuuron ja leivän. Samalla karjalaiset siirtolaiset laajensivat suomalaista leipäkulttuuria. Suomalainen leipäkulttuuri perustuu yhä traditioon. Siitä kertoo sekin, ettei uusien kansainvälisten tuotteiden tuominen Suomen markkinoille ole helppoa. Tien raivaamisessa on onnistunut vain muutama tuote, kuten esimerkiksi ranskalaisen synnyttämä patonki.

# Kaupungistuminen kavensi makukirjoa

Heimojen sekoittuminen, ihmisten kulkeutuminen työn perässä paikkakunnalta toiselle, kaupungistuminen ja monet muut ilmiöt johtivat siihen, että suomalaisten makutottumukset yleistyivät ja makujen kirjo kaventui. Silti suomalaisen leivän tarjonta on monipuolisempi kuin monissa muissa maissa. Sitä paitsi monin paikoin Suomea on yhä oma persoonallinen leipäkulttuurinsa, vaikka koko maan kuluttajia houkuttelevia yleistuotteitakin on jo pitkään ollut markkinoilla.

# Ei leipää ilman myllyä

Suomalaisen leivän historiassa jauhoilla on keskeinen rooli. Jyvät saatettiin jauhoiksi aluksi huhmarilla. Jauhinkivi ja kivipari olivat seuraavina kehityksen portailta. Vesimylly ja tuulimylly edelsivät teollista läpimurtoa merkinnyttä höyrymyllyä. Tuulimyllyt ilmestyivät suomalaiseen maisemaan uuden ajan alussa ja 1800-luvun puolella niitä oli jo tuhansia.

Myllyjen kehityksen myötä kasvoi myös tehokkuus. Kun käsikivillä jauhaja jauhoi päivässä 50–100 kiloa ruista, vesi- ja tuulimyllyillä jauhettiin jo kymmenkertainen määrä. Modernit myllyt jauhavat moninkertaisen määrän viljaa.

# Hämäläisten laulu tarjoaa harhakuvan

Hämeen viljavia peltoja ja kullan loistavia kaskia ylistävä J. H. Erkon Hämäläisten laulu antaa vähän harhaisen kuvan siitä, millaisissa oloissa pohjoishämäläinen leipävilja on jouduttu keräämään kasaan. Monet muistuttavat, että täkäläiset pellot ovat entisaikoihin olleet melko kivisiä ja siksi hankalasti viljeltäviä. Ehkä juuri siksi tärkeimmät pohjoishämäläiset pääviljalajit ovat olleet ruis ja ohra. Ne eivät ole vaatineet yhtä hyviä kasvuoloja kuin jalosukuinen vehnä.

Ruista pidettiin pitkään vehnän rikkaruohona, mutta kun viljelys siirtyi yhä pohjoisemmaksi, siitä tuli kestävyytensä vuoksi arvostettu ja käyttökelpoinen viljalaji. Näsjärven tietämällä suosituin viljalaji on jo varhaisista ajoista ollut ohra, joka on myös pohjoisin lajike.

Viljalla on ollut tärkeä rooli hämäläisten ruokavaliossa hyvin pitkään. Leipä ja puuro olivat keskeisiä ravinnon lähteitä. Kun hiiva yleistyi Suomessa 1700-luvulla, ohrahiivaleipää alettiin tehdä myös Hämeen ulkopuolella. Ohraleipä eli rievä on myöhempi hämäläisversio ikivanhasta rieskasta, jota valmistettiin eri puolella maailmaa ennen kuin hiiva keksittiin. Myöhemmin myös nisu- eli vehnähiivarievä oli yleinen leipä.

Jatkuu seuraavalla aukeamalla



# LEIVÄLLÄ TÄRKEÄ ROOLI TAMPEREELLA

Leipä on kautta aikojen ollut Tampereenkin seudulla tärkeä osa jokapäiväistä ravintoa.

Siksi leivän valmistamisella on ollut arjessa tärkeä rooli. Luontaistaloudessa leipä leivottiin kotona itse. Kaupunkeihin leipää tuotiin myös maaseudulta. Teollistuminen siirsi väkeä maalta kaupunkiin. Se loi leivontaankin uuden tilanteen. Miten täyttää työhön sidottujen teollisuustyöläisten leivän tarpeet? Tässä tilanteessa syntyi Tampereen seudulle leipurien ammattikunta.

## Tampereelle leipureita 1820-luvulla

Ensimmäiset ammattimaiset leipurit alkoivat vakiintua Tampereelle 1820-luvulla. Suomen manufaktuurijohtokunnan keräämien tietojen mukaan koko maassa oli vuonna 1843 kuitenkin vain 47 leipurimestaria. Näistä kymmenen oli Helsingissä ja loput muissa suomalaiskaupungeissa. Suomen varsinainen teollistuminen toteutui vasta 1800-luvun viimeisinä vuosikymmeninä.

Kun kaupungin väkiluku kasvoi nopeasti, myös leipää tarvittiin entistä enemmän. Raskas

työ tehtaissa vaikutti kahdellakin tavalla leipureitten elämään. Leipä oli työläisen peruseväs, mitä ilman oli mahdotonta tulla toimeen. Työmaaruokaloita ei ollut eikä muitakaan sopivia ruokapaikkoja. Tamperelaisten tehtaantytöjen kassissa oli tavallisesti tamperelainen rievä ja maitopullo. Kahvi ja termospullo olivat vasta myöhempien aikojen peruja. Toisaalta pitkät työpäivät merkitsivät sitä, että läheskään kaikille ei enää jäänyt aikaa ja voimia kotona leipomiseen.

Tampereella oli vuonna 1865 vain 5538 asukasta. Heidän joukossaan oli seitsemän leipurimestaria ja yksi kondiittori. Vähitellen kaupunkiin asettui yhä enemmän leipureita. Tampereen keskustassa olikin jo 1800-luvun lopulla useita suuria leipomaita, kuten esimerkiksi Helin, Vikström, Laurentjeff, Tallqvist, Sladey, Udelius, Fältmars, Lindell, von Schrowe ja Willandt.

Puutarhakadun varrella Vikströmillä 1800-luvun lopulla työskennellyt Emil Vesala on muistellut, että pakarissa alettiin tehdä myös kymmenen pennin jästileipiä. Kun Pumpulitehtaalta mentiin aamiaiselle kello kahdeksalta, Vikströmin ikkunan ohi kulki tuhansia työläisiä kohti Amuria. Katu oli ”ihan pakoksillaan seinää myöten”. Monet ostivat kinaloonsa Vikströmin jästileivän, joka oli kahvin kanssa käypä aamiainen.

Erikoisin leipomo toimi jonkin aikaa Papinkadun ja Satamakadun kulmassa kivijalkapakarina. Se tarjosi palveluitaan mm. kiireisille tehtaantöyläisille, joiden asumisolot esimerkiksi Kaakinmaalla olivat niin puutteelliset, ettei osakeittiöissä ollut uunია lainkaan. Asiakas sai kiikuttaa jo ennen työpäivänsä alkua kotona sotketun pullataikinansa leipomoon leivottavaksi ja paistettavaksi. Jos taikinan sotkeminen oli jäänyt tekemättä, leipomo otti vastaan myös pelkän ”liemen” ja muut tykötarpeet.

Asiakas saattoi muutaman tunnin kulluttua hakea valmiit, aina hyvin onnistuneet paistoksensa. Ne maistuivat ainakin asiakkaan omassa suussa kotitekoisemmilta kuin tavalliset leipomotuotteet. Kerrotaan, että paikkan palveluita käyttivät kesäaikana hyväkseen myös perheenemännät, jotka eivät käyneet ansiotyössä ja joilla oli oma uuni. Näin säästyttiin puiden ”prosittamiselta” eli turhalta uunin lämmittämiseltä. Maksu oli pieni, joten sekin houkutteli ”ulkoistamaan” palveluita. Vastaavia palveluntuottajia on Tampereella elänyt myöhemminkin.

Monissa tamperelaiskodeissa syötiin ohra-rievää, ruisreikäleipää ja joskus herkuteltiin jopa setsuurilla, mikä sai nimensä ruotsin sanasta sötsur eli hapanimelä. Tamperelainen ruotsinkielinen herrasväki nautti välillä myös vehnäruokaleipää ja maustelimppuja. Kovan ruisleivän pitkään jatkunut vahva asema läntisessä Suomessa, johon myös Tampereen seutu lukeutui, on vanha jäännös ajalta, jolloin leivottiin vain kahdesti vuodessa keväällä ja syksyllä. Välillä jopa viikkokausia kestäneiden suurleipomusten tuotteet kuivattiin huolellisesti. Suomi jakautui kuitenkin leipäkulttuurissa kahteen leiriin. Itä-Suomi oli limppualueetta, jossa leivottiin kerran viikossa läpi vuoden.

## Kotipakareita kaupungin reunoille

Keskustan nimekkäiden leipomoiden rinnalle kaupungin reunoille ja ympäristöön syntyi kotipakareita, jotka myivät tuotteitaan kotikulmiensa lisäksi myös Tampereen toreilla. Lähiympäristön maalaistalojen emännät ja tyttäret leipoivat aamuyöstä. Miehet veivät tuotteet käsirattailla ja hevosilla Laukontorille, Kauppatorille, joka nykyisin tunnetaan Keskustorina, Tammelantorille, Plassille eli Pyynikintorille ja kesäisin myös Mustaanlahteen myytäväksi.

Leipurit olivat torikaupan ehkä suurin myyjäryhmä. Kauppaa käytiin tavallisesti suoraan rattailta, jotka oli rakennettu laatikkomaiseksi. Siinä leivät olivat yksittäin rivissä. Laatikon yläpuolelle pystytettiin kangaskatos leipien suojaksi sadetta ja muuta huonoa säätä vastaan. Myytyjä leipiä ei kääritty paperiin, vaan ne sujahtivat sellaisinaan ostajan kassiin. Perinteinen hämäläinen ruisleipä ja rievä olivat suosituimmat tuotteet.

Monella perheellä oli oma leipurinsa, jonka hevoskuormasta käytiin määräpäivänä hakemassa koko viikoksi riittävä leipänippu. Leipää markkinointiin ja myytiin kotikulmien lisäksi siis lähinnä torilla, mutta leipurit toimitivat leipää myös suoraan koteihin.

Kotipakarit hankkivat leipäviljansa maalaisilta, jotka myivät sitä kaupungin eri toreilla. Vilja vietiin jauhettavaksi mm. Seppälän myllyyn Rongankadulle. Se taisi olla suosituin kaikista myllyistä. Kangasalan, Pälkäneen ja muiden lähipitäjien myllyistä saatiin valmiiksi jauhettua leipäviljaa. Kotipakarit tekivät kaiken taikinansa käsin. Tuotteet paistettiin tavallisesti mäntypuilla lämmitetyssä, mäntyluudalla paistamiskuntoon puhdistetussa uunissa ari-nalla tiilien päällä. Hämäläinen maalaiskulttuuri onkin perusta koko Tampereen tienoon kaupalliselle leipomiselle.

## Kotipakareista suurleipomoiksi

Muutamam Tampereen laiduille ja rajan välitömään läheisyyteen syntyneet kotipakarit kasvoivat sitemmin menestyviksi suurleipomoiksi. Valtaosa niistä on vähitellen siirtynyt historian hämärään. Hyvin kuvaava on, että Leivon Leipomo on tällä hetkellä selvästi Tampereen

Jatkoa edelliseltä aukeamalta

## Tamperelaisen rievän aito resepti

Maitorievästä tuli suosittu vaihtoehto, mutta kun maidosta oli sotavuosina pulaa, sen ammattimainen valmistus lopetettiin. Pirkanmaan Leipomot -yhdistyksen 50-vuotisjuhlakirjassa on annettu yksi tamperelaisen rievän reseptivaihtoehto. Siihen tarvitaan 1000 grammaa vettä, 25 grammaa suolaa, 670 grammaa ohrajauhoja, 55 grammaa kaurajauhoja, 16 grammaa sokeria, 470 grammaa hiivaleipäjauhoja ja 50 grammaa hiivaa.

Tamperelaisen rievän ominaisuuksista on tietysti niin monta mieltä kuin miestä tai naistakin. Sitä on kuvattu tavallista hiivaleipää löysemmäksi ja kevyemmäksi. Tamperelainen hiivaleipä on myös vesipitoisin. Valmiin rievän kuuluu olla paitsi kypsä, myös kostea ja siinä pitää olla paljon huokosia. On kuitenkin hyvä muistaa, että var- taassa kuivatettu kova ruisleipä oli pitkään keskeinen leipä.

Rievä merkitsee joissakin suomen murteissa samaa kuin tuore. Nykysuomen sanakirjassa adjektiivi rievä tarkoittaa ruuan yhteydessä tuoretta ja happamatonta. Siitä johtuu myös tuoreena syötävän, tavallisesti ohrasta tehdyn hiivaleivän nimi.

Miksi juuri Tampereen seudusta on tullut rieväkylä? Tampereen yhteydet vieraisiin kulttuureihin olivat pitkään rajoitettuja verrattuna esimerkiksi Suomen rannikkokaupunkiin. Siinä missä Viipuri, Turku, Helsinki ja jopa Hämeenlinna ottivat melko nopeasti vastaan itäiset ja läntiset vaikutteet, Tampereella elettiin tehtaiden varjossa omin kulttuurisin eväin. Siksi rievä on täysin paikallinen, itse kehitetty tuote.

vanhin yhden perheen omistuksessa säilynyt leipomo.

Tampereen ja lähikulmien leipomoyrittäjyyden erityispiirre on ollut samassa suvussa säilynyt omistus. Erityisesti tämä perinteen siirtyminen näkyy Leivon suvussa. Tämän vuosituhannen alussa leipomon omistajien joukkoon tuli mukaan jo neljännen polven leivolaisia.

## Korkeaa hygieniää ja luotettavuutta

Leivän alkuperäiset valmistusmenetelmän olivat nykynäkökulmasta alkeellisia, mutta hämäläisellä leivällä on ollut 1900-luvun alusta kaksi tärkeää piirrettä: korkea valmistushygenia ja luotettava laatu. Ne molemmat kertovat leivän arvostuksesta. Ei ole tavatonta vielä lääkään, että monet muualla muuttaneet jäävät kaipaamaan entisen kotikaupunkinsa leipää juuri sen herkullisen maun vuoksi.

Tammerkoski-lehti kertoi vuonna 1967 suuressa leipomonumerossaan tamperelaisleivän historiaa. Esillä oli amerikkalaisen Massachusettsin teknologian instituutin tutkimus, joka tehtiin vuonna 1958. Siinä mitattiin

kuudentoista eri maan leipälaatujen ravintoarvoa. Parhaat pisteet sai pohjoishämäläiseen tapaan tehty suomalainen sekahiivaleipä, joka tunnetaan myös rievänä tai riävänä, kuten sana paikallisella murteella ilmaistaan.

## Kananmunatkin haisteltiin

Leipurit hankkivat viljaa ja muita raaka-aineita yleensä suoraan maalaisilta, mutta jonkin verran myös kauppiailta. Pienleipomot, joihin Leivokin kuului, hankkivat alkuvuosina itse kaikki raaka-aineet viljasta kananmuniin kaupungin toreilta, lähitaloista tai suoraan maalaisilta. Raaka-aineiden valinnassa oltiin tarkkoja. Kananmunat haisteltiin ja jauhot tutkittiin. Hyvä leipä syntyy vain hyvistä raaka-aineista.

Myöhemmin kauppamyyllyt ryhtyivät leipomoiden alihankkijoiksi. Sen sijaan leipureitten ja kondiittorien tarvitsemat marja- ja hedelmätuotteet tehtiin pitkään itse. Marjat ostettiin tai kerättiin kotipihalta. Ne keitettiin hilloiksi ja marmeladiksi.

# AAKUN JA FANNIN YHTEINEN YRITYS

Fanni Vilkman avioitui vuonna 1911 August Leivon kanssa. Aaku-lempinimellä tunnettu August oli syntynyt Hattulan Niemen kartanon mailla, mutta hän oli viettänyt lapsuutensa Kangasalan Liuksialan Tiihalassa. Hänen isänsä oli Liuksialan kartanon pehtoori. Aaku oli kiertänyt nuorena miehenä pitkin Suomea. Hänet tunnettiin mm. tarkkana hevosmiehenä, joka osasi erottaa hyvän pollen huonosta. Mies päätyi lopulta Messukylään, jossa hän kohtasi tulevan puolisonsa.

Aakun 50-vuotispäiville tehty kalevalankielinen kronikka kertoo, että vaikka hänen lapsuudenkodissaan ei juurikaan kärsitty ruuan puutteesta, kodin leipävarras oli välillä tyhjillään. Kronikan tekijä arveli, että siksi Aaku halusi puolisoikseen naisen, jolta luontuu leivänteko. ”... jos ma naisin naiakseni, ottaisin omaksi iloksi leiväntekijän, laittajan taikinan hyvänmakuisen.”

Nuoripari mietti, mitä tekisi elääkseen. Perheeseen oli syntynyt jo lapsikin, joka lisäsi vastuuta ratkaista elämänuran ja toimeentulon kysymyksiä. Mistään kovin proosallisesta uranpohdiskelusta tuskin oli kyse. Se oli vastaus yksinkertaiseen kysymykseen: mistä hankimme elannon? Ajatus omasta leipomosta nousi esiin, vaikka August Leivo ei alasta mitään tiennytkään. Hänen nuorikkonsa oli kuitenkin alan varsinainen ja monipuolinen asiantuntija, joka tunsikin omakohtaisesti niin viljelyn, riihessä työskentelyn kuin leipomisen salatkin.

Kotona Lusassa oli viljelty niin ruista, ohraa kuin kauraakin. Sekin on varmasti vaikuttanut, että Uudessakylässä leipominen oli perinteinen ja hyväksi koettu tapa elättää itsensä. Elihän ympäristössä monia leipureita. Monet heistä olivat jopa sukulaisia.

## Fannilta syntysanat

On todennäköistä, että juuri Fanni, joka oli vasta 20-vuotias, on lausunut Leivon Leipomon syntysanat ja houkuttellut tuoreen aviomiehen mukanaan uskaliaaseen hankkeeseen. Väinö Leivo oli tuolloin 1-vuotias. Fanni Leivon haastattelussa esittävä kommentti miehensä leipurin taidoista viittaa siihen, että juuri Fanni oli

aloitteellinen perustamisvaiheissa.

– Ei se leipomisesta mitään ymmärtänyt.

## Siistejä pakareita kylä täynnä

Tampereen ja ennen kaikkea vanhan Messukylän historiaa omasta näkökulmastaan paljon tallentanut Toivo Rajala oppi lapsuudessaan tuntemaan Rieväkylän ytimen. Nythän nämä alueet ovat keskeistä Tamperetta. Rajala on kuvaillut 1900-luvun alun leipomoita, joihin Leivokin kuului, näin:

”Kyllä ne minun mielestäni täyttivät verrattain korkeat hygienian vaatimukset. Kaikissa niissä oli asfalttimassasta tehty sileä lattia, seinillä olivat leipälautatelineet ja katossa orret, joissa leipiä kuivatettiin. Kuivalla leivällä oli hyvä menekki, sillä sitä pidettiin riittoisampana kuin tuoretta. Monessa mökissä leivottiin leipä kuitenkin itse. Leipomispäiviä oli kolme neljä vuodessa, mistä johtui että kuivaa leipää käytettiin yleisesti. Kenellä oli huonot hampaat, höyläsi leipänsä suuhun sopivaksi.”

## Viljan päivänä ensimmäiset leivät

Päätös Leivon Leipomon perustamisesta tehtiin vuonna 1913 ja ensimmäiset leivät tulivat uutista uutisviljan aikaan Viljan päivän tietämällä saman vuoden syyskuussa. Aika oli valittu siksi, että uutisviljasta saatiin paras mahdollinen leipä. Ylivuotisella vanhalla viljalla ei kannattanut aloittaa, koska tuolloin uskottiin, että hyvä leipä syntyi vain tuoreesta viljasta.

Pariskunta oli vuokrannut Kyrölän talosta tontin, johon rakennettiin pieni puutalo. Kyrölässä asui sukulaisia, mikä tietysti auttoi tontin hankinnassa. Talossa oli kammari, keittiö ja pakari. Fanni ja Aaku muuttivat uuteen taloonsa helluntailuantaina vuonna 1913, vaikkei se ollutkaan täysin valmis. Myöhemmin löytyneistä dokumenteista ilmenee, että virallinen ilmoitus leipomisen aloittamisesta tehtiin 1.9.1913.

Yrityksen perustaminen ei ole milloinkaan yksinkertaista. Aloittavalla yrittäjällä on monta avointa kysymystä. Mitä tuotteita tehdään?

## LEIPUREIDEN SUKUA

Fanni ja Aaku olivat leipureiden sukua. Sen varmentaa historia. Johannan ja isä-Konstan perustama leipomo lopetti vasta vuonna 1933, kun Hanna kuoli. Konsta oli kuollut jo viisi vuotta aikaisemmin. Leipomon otti hoitoonsa perheen vanhimman tyttären tytär Jenni, joka oli avioitunut Olavi Tammisen kanssa. He olivat huutaneet isoäidin ja isoisän talon perintöhuutokaupassa ja aloittivat oman leipomonsa vuonna 1934. Se tunnettiin Tammisen leipomona.

Kun suurimmat leipomot alkoivat koneellistua voimakkaasti 1950-luvulla, Tammisen leipomo jatkoi Uudenkylän vanhimmassa talossa käsityövaltaisena kotileipomona. Esimerkiksi hiivaleivät ja pullat tehtiin käsityönä. Täysin ilman koneita ei sielläkään työskennelty, mutta kovin suuriin investointeihin ei lähdetty. Kun Olavi ja Jenni Tammisen jäivät eläkkeelle vuonna 1974, leipomon elämä alkoi olla päätöksessään. Heidän poikansa Aimo yritti vuoden päivät, mutta sitten Tammisen leipomo siirtyi lopullisesti historiaan. Maineikas talo jatkoi kuitenkin asuinrakennuksena.

Kyrölän tilan päärakennuksessa sijainneen Lahtisen leipomon omistajaparin toinen puolisko Naima – Pirkanmaan Leipomot -yhdistyksen juhlapöytäkirja kertoo kuvatekstissäan ilmeisesti virheellisesti, että puoliso oli Lydia eli Lyyti – oli Fannin sisar. Naiman

Jatkuu seuraavalla aukeamalla

Jo muutaman vuoden pakarinomistajan arkea eläneet August, Fanni ja Väinö viettivät 1910-luvulla myös juhlahetkiä.

Mistä saadaan ostajia tuotteille? Missä myydään? Millä kuljetaan? Kaksi keskeistä tuotannon tekijää oli kuitenkin koossa. Fannilla oli kodin perimää vankka ammattitaito ja pakarissa oli velimies Konsta Vilkmanin muuraama arinauuni, josta saatiin 60–70 leipää kerralla.

Uusi uuni oli tehokas, sillä Fannin lapsuudenkodissa uuni veti vain 30 leipää. Leivon pehmeistä leivistä tuli torilla etenkin vanhojen ihmisten herkkuleipiä. Syy oli aika käytännöllinen. Niissä houkutteli paitsi hyvä maku myös pehmeys, mikä oli hampaattomalle tai huonohampaiselle välttämätön leivän ominaisuus.

Asiakkaiden hankinnassa antoi apuaan Johanna Vilkman, joka jatkoi silti omaa leipomoaan. Hän luovutti tyttärelleen myyntipaikkansa Tammelantorilta.

– Ilman äidin apua meidän olisi ollut mahdollon päästä alkuun. Se oli aivan ratkaisevaa, muisteli Fanni Leivo myöhemmin.

Kuljetuksia varten hankittiin leipomon ensimmäinen kulkuneuvo hevosmarkkinoilta, joita silloin pidettiin mm. Tammelan tavaramakasiineilla lähellä rautatieasemaa ja tietysti Hippoksella. Asiantuntijana oli August, joka tunsu hevoset perin pohjin. Samalla hankittiin Matti-hevoselle rattaat ja reki. Omaa rahaa ei ollut. Välttämätön investointi hoidettiin lainarahalla. Se pisti nuorenparin raatamaan pitkiä päiviä. Muita työntekijöitä ei alkuun ollut. Työnjako oli selvä: Fanni leipoi, Aaku huolehti uunin lämmityksestä ja kuljetti leivät myytäviksi torille. Kuormassa oli mm. kymmenen kilon leipänippuja, joiden alle oli levitetty paperi.

Ensimmäinen myyntireissu Tammelantorille ei ollut menestys. Leivät jäivät myymättä, mutta vaikeassa tilanteessa oli henkireikä. Hanna-äiti oli neuvonut Fannia myymään leivät Niemisen kauppaan Pispalaan, jos torimyynti ei suju. Nieminen ostikin koko lastin. Yhteistyö jatkui sittemmin vuosikymmeniä. Muistitiedon mukaan kauppa sijaitsi nykyisen Ahjolan rakennuksen tietämillä. Nieminen oli jo Johannan asiakkaita. Torimyyntikin alkoi kuitenkin sujua eikä ostajista ollut puutetta.

Työn fyysistä raskautta lisäsi se, ettei Leivoilla ollut aluksi omaa kaivoa lainkaan, kun Aaku ei suostunut nuukuuttaan rakentamaan sellaista. Vesi piti hakea Kyrölän kaivosta hevosella. Matkaa kertyi monta sataa metriä. Vedenhaku oli rankkaa etenkin jäisillä keleillä, kun vesipunttu oli vaarassa kaatua jäisillä rattailla. Fanni teki vedenhakumatkoista taidetta. Toinen käsi oli kiinni hevosen valjaissa ja toinen

piti kiinni vesipunttua. Oma kaivo saatiin vasta monta vuotta leipomon perustamisen jälkeen.

## Anni ja Katri apuun!

Raskaista alkuvuosista huolimatta, työ alkoi kuitenkin palkita tekijöitään. Leipomon asema vakiintui vähitellen. Kun muutama vuosi oli kulunut, Leivot ostivat leipomon tontin omakseen. Taloon palkattiin myös ensimmäiset työntekijät. Anni Pohjonen ja Katri Tamminen tulivat Fannin avuksi leipomaan. Ajan tavan mukaan he asuivat täysihoidossa yhdessä isäntäväen kanssa. Perheeseen syntynyt Väinö-poika sai näin lisää kaitsijoita. Toisaalta leikille ei juuri jäänyt aikaa.

Yrittäjien eteen tuli tietysti myös vaikeuksia. Leivät pyrittiin myymään Tammelantorilla, mutta kauppa ei aina käynyt. Välillä Leivot veivät leipää jopa koteihin. Rattaat ja reki kuljivat ainakin Petsamossa. Kun torikauppa hiljeni tilapäisesti, rahat alkoivat olla välillä tiukassa.

## Työtä yli voimien

Fanni Leivo muisteli 1960-luvun haastattelusaan, että puhuminen vanhoista hyvistä ajoista

ei oikein sopinut Leivon Leipomon alkutaipaaleeseen. Työtä piti tehdä niin paljon kuin jaksoi ja joskus enemmänkin. Fannin mitta alkoi tulla täyteen 1920-luvun lopussa, kun kansainvälinen talouslama aloitti pienyritysten pudotuspelin. Leipomon jatkokin oli jo vaarassa.

–Enemmän piti tehdä kuin jaksoikaan. Välillä olin äärimmäisen väsynyt pitkiin, raskaisiin työpäiviin. Välillä lepäsin vuorokaudessa vain neljä tuntia. Sanoin miehelle, etten jaksa enää. Olin jo valmis lopettamaan ja menemään tehtaaseen töihin.

Leivon jatkuvuuden takasi armeijasta pällannut Väinö Leivo, joka alkoi ottaa leipomosta yhä suurempaa vastuuta 1930-luvun alkuvuosina. Samalla äiti-Fannin taakka keveni. Väinö Leivo oli aloittanut leipomotyöt heti kansakoulusta päästyään 12-vuotiaana 1920-luvun alussa. Ensimmäisenä työnä oli leipien kuljettaminen Tammelantorille. Apuna oli hevonen. Ensimmäinen auto Chevrolet hankittiin vuonna 1931.

## Sorttimäärä kasvoi

Leivon Leipomon alkuvuosien tuotteiden määrä oli rajattu. Aluksi tehtiin ruisleivän lisäksi



**Leipomon ensimmäiset työntekijät Anna Pohjonen ja Kaisa Tamminen kuuluivat Leivojen perheyhteisöön siinä, missä isäntäväkikin.**

vain arinarievää, jonka senkin resepti oli alkujaan Johanna Vilkmanilta. Uuni oli kovassa käytössä. Se lämmitettiin, luudittiin ja siinnetettiin monta kertaa päivässä, kunnes kaikki leivät oli paistettu. Palaneista haloista jääneet hiilet vedettiin uunin suulle, missä ne melkein polttivat paistajan käsivarsia ja kasvoja. Ensimmäiset leivät olivat uunissa vain viisi minuuttia. Ne olivat usein sisältä puoliraakoja ja tavalista pehmeämpiä. Siksi ne olivat monien vanhojen, hampaattomien ihmisten herkkua.

Myöhemmin tuotevalikoima kasvoi limpulla. Valikoima oli suunnilleen samanlainen kuin muillakin pienleipomoilla. Vehnästä leipominen yleistyi sotien jälkeen. Erilaiset pullat pitkoista korvapuustiin ja viinereihin kävivät tavallisiksi leipomotuotteiksi vasta 1950-luvulla.

## Käsityö vaati käsivoimia

Leipomoissa käsityö on ollut koko ajan merkityksellistä, vaikka se on tietysti teknologian kehittymisen myötä olennaisesti vähentynytkin. Kyse oli aikoinaan ihan konkreettisesti käsivoimia vaatineesta työstä. Kovin voimaton työntekijä ei pärjännyt 1900-luvun alkuvuosikymmenten leipomossa. Taikinakaukalon äärellä ahertaminen edellytti niin sanotusti ruista ran-teisiin. Se oli leipomon töistä eniten voimaa vaativa. Kun leipomot alkoivat koneistaa tuotantoaan, ensimmäinen hankinta oli yleensä taikinakone. Näin oli tietävästi myös Leivolla.

Vaikka Leivolle tuli varhain kaksi työntekijää, Fanni ja Aaku eivät ilmeisesti mieltäneet itseään kovinkaan selkeästi työnantajiksi. Tästä kertoo sekin, ettei Leivon nimi vilahda esimerkiksi Leipuriliiton varhaisissa kokouksissa. Niitä järjestettiin mm. Tampereella suunnilleen kymmenen vuoden välein aina vuodesta 1903. Myöhemmin Leivotkin olivat aktiivisesti mukana työnantajien järjestötyössä. Fanni ja Väinö Leivo palkittiin Leipuriliiton ansiomerkillä vuonna 1965. Väinön poika Raimo toimi myöhemmin Suomen Leipuriliiton ja Pirkanmaan Leipomot -yhdistyksen hallituksessa.

*Jatkoa edelliseltä aukeamalta*

mies oli hakametsäläisen leipurin Janne Lahtisen poika Hannes. Lahtisen leipomola on tietävästi Uudenkylän ensimmäinen leipäauto. Se otettiin muistitiedon mukaan käyttöön vuonna 1927.

Hannes Lahtinen tunnettiin Uudessakylässä muutenkin. Hän omisti lähellä Kyrölän pääarakennusta sijainneen kaksikerroksisen puisen asuintalon, jota nimitettiin Lahtisen kasarmiksi. Se oli kyhätty kasaan Hämeenkadun länsipään purettujen puutalosen hirsistä. Leipomo toimi Kyrölän pääarakennuksessa 1920-luvulta 1940-luvulle.

Suku leipoi myös Pohjois-Pirkkalassa, nykyisessä Pispalassa. Nykyisin Ylöjärvellä toimivan, omistajaa vaihtaneen Aallon leipomon historia sivuaa Vilkmanin sukua. Päivöläntien ja Mäkietien risteyksessä sijainnut leipomo oli Fannin sisaren Lydia eli Lyyti Leinosen ja hänen miehensä Antonin perustama. Leipomo joutui monen muun pikkuryityksen tapaan taloudellisiin vaikeuksiin, kun maailmanlaajuinen talouspula teki tuhojaan. Leinosten leipomo joutui lopulta vararikkoon vuonna 1932.

Leipominen kuitenkin jatkui, kun Lyytin sisar Emma aloitti samassa tilassa samana vuonna kuin Leinoset joutuivat lopettamaan. Emma työskenteli aiemmin Lahtisen leipomossa Uudessakylässä. Pontimena omalle leipomolle oli puolison, Kaipion kassakaappitehtaan maalarimestari Tuomas Aallon kuolema. Se jätti perheen taloudellisesti hankalaan tilanteeseen. Emmakin sai opin jo varhain. Hän oli hädin tuskin täyttänyt 10 vuotta, kun käsky kävi pöydän ääreen leipomaan. Jalkojen alle piti pistää palli, jotta kädet ylettyivät kunnolla pöydän päälle.

Aallollakin lapset osallistuivat leipomon töihin. Pojista Heikki ryhtyi jatkamaan liikettä vuonna 1937. Hän oli silloin vain 19-vuotias. Myöhemmin vastuun otti Heikin ja hänen vaimonsa Mirjamin poika Kalevi.

Itse leipomon paikkakin muuttui, kun vanha leipomo jäi kaavasunnitelmassa Tahmelasta tulevan tien alle. Heikki Aalto osti leipomolle kiinteistön Ala-Pispalasta. Vanha rakennus purettiin ja tilalle rakennettiin uusi leipomo, joka valmistui 1959. Tietä ei lopulta rakennettu. Leinosen alkuperäisen leipomon paikalla on nyt uusi omakotitalo.

Nuorempi Konsta avioitui Impi Lehtosen kanssa ja perusti oman leipomonsa Leivon luoteisnurkalle, nykyisen Sudenkadun mutkaan. Hän osti tontin vuonna 1922 ja rakennus oli valmiina pari vuotta myöhemmin. Albert Konstantin kävi töissä Tampereella. Jouko Törmälän tietojen mukaan Konsta oli valtion leivissä. Impi hoiteli leipomoa.

Parhaimmillaan leipomossa oli puolenkymmentä työntekijää ja saman verran kiireapulaisia. Impi ja Konsta nuorempi kuolivat sotavuosina. Leipomoa jatkoivat heidän tyttärensä Asta aviopuolisonsa Paavo Forstenin kanssa. Leipomo joutui lopettamaan sodan päätyttyä, mutta rakennus jatkoi elämäänsä. Siinä aloitti Messukylän huopatossutehdas, jonka toinen omistaja oli Vilkmanin sukuun avioliiton kautta tullut Paavo Forsten. Työssä oli mukana myös Taisto Toivonen, joka myöhemmin meritoitui taiteilijana. Hän suunnitteli tehtaan logon, jonka ytimessä oli passi. Huopatossutehdas sännitteli 1950-luvun alkuun. Sittemmin paikalla on toiminut mm. metalliverstas. Nykyisin talo on asuinkäytössä.

Keskeistä oli, että suvussa tuettiin toinen toistaan, vaikka periaatteessa jokainen leipomo kilpaili toisten leipomoiden kanssa.

Vilkmanin suku näkyi Uudessakylässä muutenkin. Johannan nuorin tytär Hilja rakensi 1930-luvun alussa puolisonsa kassakaappiseppä Väinö Lahtisen kanssa nykyisen Takahuhdintien alkupäähän talon, jossa toimi aluksi pariskunnan omistama kauppa. Uudenkylän ensimmäinen kauppa avasi ovensa jo vuonna 1919. Se oli Osuusliike Voiman kauppa, johon meni myös Leivon tuotteita. Sijaitsihan talo Leivon leipomon nykyisellä pihamaalla.



# FANNIN JA LYYTIN OMA SALAISUUS

Vaikka Leivon Leipomon tuotevalikoima on vuosien saatossa ollut hyvin laaja – Uudessakylässä on leivottuja satoja eri tuotteita – yksi on ylitse muiden. Se on tietysti ruisleipä, jonka juuri on 1800-luvun lopulta.

– Vain reikää on pienennetty, kertoi kolmannen polven leipuri Raimo Leivo Aamulehdessä, kun leivolainen ruisleipä eli hapanleipä juhli 70-vuotista taivaaltaan.

Leivo kuitenkin myönsi, ettei leipä ollut ihan yksi yhteen 1800-lukulaisen version kanssa. Makutottumusten muutosten vuoksi leivän happamuutta oli jonkin verran vähennetty. Silti kyse oli perusteiltaan samasta leivästä, jota Leivon Leipomon perustajan Fanni Leivon äiti Johanna leipoi omassa kotileipomossaan

Takahuhdin Lusassa sekä sittemmin myös Messukylän ja Tampereen rajalla Uudessakylässä. Fanni sai tämän suosituksen ruisleivän taikinan juuren äidiltään jonkinlaisina myötäjäisinä.

Hapanleivän reseptiin liittyy hauska tarina. Johanna Vilkmanin luoma ruisleipä oli ollut jo pitkään suosittua Takahuhdissa. Se meni hyvin kaupaksi myös Isollatorilla. Yhtäkkiä sen suosio kasvoi merkittävästi, jopa räjähdysmäisesti. Äiti-Johanna ihmetteli syytä, jonka lapsista ainakin Fanni ja Lyyti tiesivät.

Taikinan tekeminen oli hyvin tarkkaa puuhaa. Siinä piti ottaa huomioon mm. ilman lämpötila. Talvella piti olla riittävästi lämmintä vettä. Jos sitä ei ollut, taikinan päälle kotosi musta rakkula ja taikina oli vähän kuin

mämmiä. Silloin se nousi liikaa eikä pysynyt ”puntuksaan”. Kesällä taikinaan tulevan veden piti olla kyllin haaleata. Jos se oli liian lämmin, taikina ei noussut.

– Hapanleipätaikina piti tehdä ilmojen jälkeen, valisti Fanni haastattelussaan.

Työssä olivat mukana myös lapset, joiden into ei aina riittänyt kaikista huolellisimpaan työhön. Raski eli taikinan juuri piti tehdä aina illalla, jotta aamulla päästäisiin leipomaan. Se tehtiin puutiinuun jääneestä saman päivän taikinan lopusta vedellä, suolalla ja jauhoilla. Fanni on muistellut ruisleivän nykyreseptiinkin vaikuttanut tapausta haastattelussaan.

– Olimme vähän laiskojakin joskus eikä tehty raskia niin paljon kuin olisi pitänyt. Pytety ei tullut täyteen. Kerran lisäksi raskiin ämpärillisen haileeta vettä. Ajattelin, että näin sitä saadaan helposti jatkettua. Samalla leivän

**Se kuulu ruisleipätaikinan juuri syntyy 1910-luvulla Leivon Leipomossa. Mukana ovat Fanni (vas.) ja August Leivo sekä yrityksen ensimmäiset työntekijät Anni Pohjonen ja Katri Tamminen.**



happamuus väheni, mikä oli ihmisten mielestä hyvä asia. Leipä teki kauppansa entistä paremmin. Resepti syntyi ikään kuin vahingossa ja laiskuuttamme.

Happaman leivän teko, kuten Fanni on ikisuosikkituotteen leipomista nimittänyt, hoidettiin pitkässä, kaksimetrisessä kaukalossa. Leipurit, välillä lapsetkin olivat kaukalossa kynnärpääitään myöten sotkemassa taikinaa. Työ oli raskasta, mutta hauskaa. Paistaminenkin oli vaativaa puuhaa. Suusta ladattavaan uuniin mahtui kerralla 30 leipää.

Ei tiennyt Fanni, että ruisleipä noteerataan joskus vielä myös terveystuotteena. Kun tunnettua suomalaislääkäriä, hormoneihin erikoistunutta Herman Adlercreutzia haastateltiin Helsingin Sanomissa vuonna 1992, hän kertoi USA:n Bostonin kokeilusta. Kaupunki oli aluetta, jossa oli poikkeuksellisen paljon rintasyöpöpotilaita. Sairautta lähdettiin ehkäisemään perin suomalaisin keinoin. Naiset alkoivat syödä säännöllisesti ruisleipppua.

Adlercreutz oli itse tutkinut ruisleivän vaikutuksia syövän syntyyn jo 1970-luvulta lähtien.

Tutkimukset viittasivat siihen, että ruisviljan jyvä sisältää hormonien kaltaisia lignaaneja. Niillä voitiin ehkäistä hormoniperäisten syöpien syntymistä. Professori korosti myös ruisleivän muita terveysvaikutuksia. Se muuttaa suoliston aineenvaihduntaa entistä terveempään suuntaan ja suojaa ilmeisesti myös paksusuolensyövältä. Ruisleivän sisältämät kuidut vähentävät kolesterolia ja sokeritasapainokin pysyy paremmin kunnossa.

## Sisällissota koetteli

Niin ruisleivän juurella kuin Leivon Leipomolakin on ollut vakavia paikkoja, jolloin niiden elämää kyseenalaistettiin. Yksi näistä koetteluksista oli ilman muuta sisällissota, joka tuntui myös Uudessakylässä. Valkoiset joukot etenivät Messukylän suunnasta. Monet uusikyläläiset lähtivät taistelujen jaloista Tampereelle pakomatalle. Kukaan ei oikein tiennyt mitä oli edessä.

Monet lähtivät varmuuden vuoksi. Fanni Leivo ei ollut ensimmäisten joukossa, vaikka joku oli jo käynyt kehottamassakin. Sitten yhtenä yönä naapuri kävi sanomassa, että talollinen Kivelä oli ammuttu kuoliaaksi. Silloin Fanni pakkasi pienet käsimatkatavaransa ja suuntasi kohti Tampereetta. Mukaan tulivat ne vaatteet,

jotka nopeasti sai kahmittua päälleen. Valotkin piti pitää pakatessa pois päältä.

Fanni kääri 6-vuotiaan Väinö-poikansa vällyihin ja hevosen vetämä reki lähti kohti Tampereetta. Mukana oli lisäksi August Leivon vanhemmat. Fanni osti matkalla jauhoja, vaikka omiakin olisi ollut Uudessakylässä. Elettii korttiaikaa ja leipäkin oli kortilla. Leivot ajoivat yöllä suoraan Tampereen poliisikamarille. Ajatuksena oli, että matkalaiset saavat sieltä sijan, mutta vastaus oli tyyli. Levottoman kaupungin järjestyksen valvonnasta otteensa menettäneet poliisit komensivat matkalaiset ulos.

Kun huolestuneet uusikyläläiset kysyivät, mihin he voisivat mennä, poliiseilla oli selvä vastaus: ”Menkää kirkkoon!” Tuomiokirkko eli silloinen Johanneksen kirkko oli täynnä taisteluita paenneita tamperelaisia. Sinne oli paittu mm. Käpylästä, Petsamosta ja Tammelasta. Sinne oli enimmillään ahtautunut yli 2000 ihmistä. Kirkossa sattui monta inhimillistä tapahtumaa. Kokonaisuksi kaupunginosalle nimen antaneen metsänvartija Käpysen yksi lapsi syntyi siellä. Fannille kirkko ei käynyt. Hänellä oli päätöksensä selkeät perusteet: ”En ole ennen ollut yötä kirkossa enkä ole nytäkään”.

Lopulta yöpaikka löytyi Aakun veljeltä. Ei haitannut mitään, että isäntäperheen miehet kuuluivat punakaartiin. Fanni huomautti, että Uudestakylästä paenneet pakolaiset olivat vähän eri puoluetta kuin isännät.

– Oikeasti en ollut kiihkoilija mihinkään suuntaan. Poliitikko ei ollut tärkeää. Elin vain omaa elämääni.

## Kissa ja kahvipannu

Fanni ja kumppanit palasivat Uuteenkylään, kun valkoiset olivat vallanneet Tampereen. Pakomatka oli kestänyt kaksi viikkoa.

Tarkoitus oli tarkistaa, oliko leipomosta jäljellä muuta kuin nurkkakivet. Epäilyihin antoi aiheen se, että pakolaiset olivat katselleet kaupungissa monta kertaa murheissaan, kun Uudenkylän suunnasta näkyi loimuavia liekkejä. Talo oli kuitenkin jotenkin pystyssä, mutta näky ei ollut kovin lohdullinen.

Leipomorakennuksessa olivat vierailleet sekä hyökkäystä pakenevat punaiset että hyökkäävät valkoiset. Ikkunat olivat vierailujen jäljiltä rikki. Fannilta oli jäänyt äkinäisen lähdön vuoksi puiset pytyt täyteen taikinaa. Pytyt oli ammuttu rikki ja kesken jäänyt taikina oli valunut lattialle. Se oli täynnä lasinsirpaleita.

## TAIKINA EI ARMAHDA

Taikina on siitä vaativa, ettei se anna anteeksi oikeastaan mitään virheitä. Kaikki vaiheet; taikinanteke, nostatus, paistaminen, jälkikäsitteily ja pakkaaminen pitää tehdä huolellisesti. Joskus sattuu kuitenkin tahtomatta epäonnistumisia. Väliillä leipää ei nosteta tarpeeksi ja se nousee vasta uunissa. Seurauksena on ilmaa ja leivän kuoren väliin. Vanha kansa sanoi tällaisesta leivästä, että leipuri on jäänyt kuoren alle tai että leipuri on leivässä.

Joskus leivästä tuli likilaskuista. Silloin syy oli tavallisesti liian kuumassa ilmassa. Kuuma ilma teki muiden kepposia. Ohrahiivaleipäkin kissaantui eli siihen tuli paha haju. Niinpä leipä ei enää ollut ihmisen ruokaa, mutta eläimille se sopi hyvin. Syntyi käsite hevosenleipä. Hevoset – ja siat – olivat innoissaan makupaloista.

Samaan tahtiin menivät myös ”äkikuumien” uunin vuoksi palaneet ja homehtuneet leivät, sillä ihmiset vierastivat niitäkin. Vierastivat, vaikka vanha uskomus kertoi, että homehtumaan päässyt leipä parantaa lauluääntä. Palaneet leivät tekivät etenkin pula-aikana kauppansa myös ihmisille. Kauppaa tehosti alennettu hinta.

Eläimet hyötyivät leipomoista muutenkin. Leipomon lattialta lakaisut jätējauhot menivät parempiin suihin. Usein ne haettiin läheisiin maataloihin. Joskus jätējauhoja toimi myös vaihdannan välineenä. Kaikkia jättejät ei sentään tarjottu kotieläimille. Kovettuneet vaaleat leivät ja pullat jauhettiin korppujauheiksi.

Pirkkalalainen kotileipuri Ida Nyman ei paljon piitannut, vaikka leipä väliillä vähän kärähtikin. Idalla oli vahva ideologia: ”Leipurit syö sutensa, lääkärin haudataan ja muiden sudet ovat täällä ihmisten vaivana.”

## LEIPURIN VALKOINEN

Varhainen valokuva Leivon Leipomosta kertoo, että leipomossa työskenneltiin alusta lähtien vaaleissa asuissa. Naiskolmikko Fanni Leivo, Anni Pohjonen ja Katri Tamminen poseeraa puolipitkissä esiliinan olisissa valkoisissa mekoissaan, joissa on puolipitkät hihat. Käsivareet ovat paljaana. Hiusten suojaksi on kietaitu valkoinen huivi.

Leivolaisten leipurien asu noudatteli jo 1910-luvulla yleismaailmallista mallia. Valkoinen on leipurin väri. Miesten housujen mustavalkoruutuinen kuosi on yleistynyt vasta myöhemmin. Vanhat leipurit ovat tosin kertoneet, ettei entiseen aikaan asuihin kiinnitetty kovin tarkkaa huomiota, vaikka valkoinen yleisilme asiaan kuuluikin. Monilla miehillä oli vaalean takkinsa alla tavalliset tummat housut, jotka sitten harjattiin huolella ennen ihmisten ilmoille lähtöä. Jaloissa olivat tavalliset kengät. Ne olivat yleensä omat. Myöhemmin työnantaja on tullut mukaan myös jalkinekustannuksiin.

Joskus riitti tavallinen valkoinen paita ja valkoiset housut. Naisilla saattoi olla valkoinen esiliina tai kangasvyöllä sidottu mekko. Kun raha oli tiukassa ja haluttiin muuten elää tarkan markan päiviä, piti keksiä edullisia ratkaisuja. Asuja tehtiin mm. vehnäjauhosaakeista.

Aiemmin jokainen huolehti omista vaatteistaan. Sitten työnantaja otti vastuun vaatteiden pesemisestä. Esimerkiksi 1950-luvulla asut pestiin kerran viikossa. Myöhemmin kertoja lisättiin. Sitten 1970-luvulla yleistyi se, että työnantaja otti vastuun vaatteista. Käytännössä asia hoidettiin niin, että ne hankittiin pukuvuokraamosta.

Valkoinen ei ollut vain vapaaehtoinen valinta, sillä terveysturvalliset edellyttivät, että leipomoissa pukeudutaan valkoiisiin. Tätä myös kontrolloitiin.

Miesleipureilla oli valkoinen matala lakki, lätsä. Myöhemmin niin mies kuin naisleipurit työskentelivät ylioppilaslakin tapaisessa lippalakissa. Se koostui kahdesta osasta. Valkoinen lakkiosa otettiin pesun ajaksi irti kehyksestään. Nykyisin niin miehillä kuin naisillakin on melko yleisesti käytössä hiukset peittävä myssy.

Samassa sekamelskassa olivat talon matot, peitot ja talvivaatteet. Yhtään puhdasta liinavaatetta ei ollut, koska niitä oli käytetty riepuiina. Sänkyvaatteet oli varastettu, kuten kaikki astiatkin. Vintille piilotetut uudehkot, hienot kengätkin oli viety.

Tilanne oli lohduton, vaikka jotakin kotoistakin lyhyestä pakomatkasta palanneita odotti. Portailla odotti talon kissa ja kahvipannu. Kaikki jauhot oli kuitenkin käytetty ja polttopuut poltettu, joten sota kävi kalliiksi. Eikä kukaan tietenkään korvannut vahinkoja. Leipomokaan ei voinut jatkaa työtään jauhojen puutteessa, joten leipä oli vähän aikaa tiukalla.

–Ajattelin, että kuinkahan tästä selvitään ja miten käy leipomon. Kaikki oli aloitettava alusta, kertoi Fanni myöhemmin.

**Myyntiauto vuosimallia 1924. Hevoskärryjen kuskina on nuoresta iästään huolimatta paamarin työn perusteet tuntenut Väinö Leivo.**

## Konjakkipullo lohdutti

Kellarista löytyi sentään myönteinen yllätys. Sinne oli ilmestynyt melkoinen määrä konjakkipulloja. Niitä oli perikansalliseen tapaan hallojen jokaisessa raossa. Ne olivat punakaartin ryöstämän takahuhtilaisen viinakaupan tuotteita. Fanni jätti pulloit paikalleen yhtä lukuun ottamatta. Sen hän laittoi jyväsäkkiin.

–Ajattelin, että kun niitä on noin paljon, täytyy niistä ottaa yksi talteen, jos sattuu tarvetta ilmenemään.

## Raaka-ainepula pysäytti leipomon

Uuttakylää ja leivolaisiakin ankarasti koetelleen sisällissodan jälkeen leipomo oli kiinni muutaman kuukauden, kun leipomiselle välttämättömiä raaka-aineita ei ollut tarjolla.

Viljaa oli jonkin verran markkinoilla, mutta sitä myytiin vain tamperelaisille leipomoille. Niinpä Messukylän kunnassa toiminut Leivokin jäi ilman. Syksymmällä ylijäämää alkoi olla niin paljon, että Uuteenkyläänkin riitti jauhoja.

Elintarvikkeet olivat muutenkin vähissä. Vain silakkaa oli myytävänä. Tampereen seudulla oli ankara ruokapula ja nälkä vieraili monessa kodissa. Fanni valitti uusikyläläiselle emännälle sitä, ettei edes pientä palaa voita ollut myytävänä. Emäntä tarjosi kirmun väentämisen palkaksi kilon voita. Sen jälkeen Fannilla ja Väinöllä ei enää ollut mitään hätää ruuan kanssa. Leipuri tiesi konstit, joilla nälkä karkotetaan.

Fanni joutui taistelemaan paitsi ruuan myös vihaisen hevosen kanssa. Se karkasi pilttuustaan ja kaappasi ruista hampaisiinsa. Kun Fanni yritti tempaista sitä pois, äksy hevonen puri. Se ei selviytynyt ilman rankaisua. Leipomon emäntä myi sen pois, ennen kuin hevospuoliso Aaku palasi Viipurista.

Syksyllä 1918 työ oli taas täydessä käyn-

nissä ja leipomo alkoi kasvaa. Yöt leivottiin ja aamulla lähdettiin torille myyntipuuhiin. Tammelantorilla käytiin joka arkipäivä, jollaiseksi lauantainaikin tuolloin laskettiin. Leipää viettiin myös puoteihin eri puolille Tamperetta. Leivo toimitti leipää niin ikään suoraan perheisiin.

–Silloin syötiin leipää enemmän, nyt syödään sapuskaa paremmin, analysoi Fanni 1960-luvun haastattelussa.

Leivon suvussa on ollut tapana, että lapset ovat olleet mukana alusta lähtien työnteossa. Se on oikeastaan ollut jo käytännönkin sanelema ratkaisu. Työ vei tekijöittensä ajan kokonaan. Lapsenhoito sujui siinä sivussa. Työ ja vapaa-aika olivat yksi ja sama asia. Augustin ja Fannin ainoa lapsi eli lapsuutensa sananmukaisesti leivän tuoksussa. Siksi poika pääsi nopeasti osalliseksi leipomon arkisista askareista ja oppi tekemään oikeastaan kaikkia jo pienestä pitäen. Se oli samalla tärkeää oppia tulevaisuutta varten. Väinö oppi myös kaikki sen ajan leipurin ammatin salat. Opettajina olivat

äidin ja isän lisäksi vähitellen työntekijämääräänsä lisänneen leipomon ammattitaitoiset työntekijät.

Tuleva teollisuusneuvos aloitti vakituisen työnsä leipomossa 12-vuotiaana – tosin vielä silloin koulun ohessa. Väinö Leivon ensimmäinen työ oli leipäkuskina toimiminen. Hän vei leipää hevosella Tammelantorille, jossa suurin osa tuotannosta myytiin. Asiakaspiiriin alkoi vähitellen tulla myös jälleenmyyjä. Torimyynti jatkui kuitenkin tiiviinä aina talvisotaan asti.



# KOHTI UUTTA AIKAKAUTTA

Väinö Leivo otti 1930-luvulla vähitellen yhä suuremman vastuun leipomonsa pyörittämisestä.

Se ei käynyt ihan kivuttomasti, sillä kyse oli myös hyvin syvällisestä ajattelutavan muuttamisesta Leivolla. Perheyrietyksessä ei kokonaan välttytty ristiriidoilta, kun vanha ja uusi aika törmäsivät. Väinö olisi lisännyt koneita, mutta isä-Aaku pisti varovaisena miehenä hanttiin.

Vähitellen nuoruus ja ennakkoluulottomuus kuitenkin voittivat. Väinö Leivosta tuli toimitusjohtaja 1. syyskuuta vuonna 1939. Sotavuosista lähtien Aakun roolina oli unienin

**Ranskanleipä oli jo 1950-luvulla hitti. Väinö Leivo tarkastaa laatua yhdessä leipureittensa kanssa.**

lämmittäminen leipomiskuntoon ja taikinan alustus. Tämä tarkoitti sitä, että juuri August oli se, joka tuli ensimmäisenä aamuvahain leipomolle. Väinön aika leipomonsa johdosmerkiksi kotipakarina aloittaneen perheyrietyksen voimakasta laajentumista ja aseman vakiintumista.

Uusi energinen toimitusjohtaja Väinö Leivo pisti heti toimeksi. Pian kävi ilmeiseksi, että uusi uuni oli välttämätön. Se taas edellytti talon laajentamista. Samalla henkilökunnan määrä alkoi kasvaa. Ensimmäinen suuri, Saksassa valmistettu uuni hankittiin jo vuonna 1939.

Päätös merkittiin samalla sitä, että Uudenkylän kulmilla koettiin hetken aikaa kansainvälinen tuulahdus. Sen toivat kaksi saksalaista

asentajaa, jotka kokosivat uunit käyttökuuntoon.

–Uunia asentanut saksalainen montööri Hausler sanoi minulle, että me tuotiin rikkautta Leivolle. Kun kaksi leipää maksoi siihen aikaan 15 penniä ja uninin hinta oli 135 000 silloista markkaa, rahan kokoamisessa oli työtä. Päälle tulivat vielä muurarin palkat ja tiilet. Siinä sai olla nuukana, muisteli Fanni myöhemmin.

Uuni oli mitä modernein. Sillä sai paistaa kaiken aikaa. Toisesta päästä pistettiin puuta sisään ja toisesta leipää. Vanhaa ja työlästä hiilten vetämistä ei tässä uunissa tarvinnut tehdä lainkaan. Sekin kevensi taakkaa.

Tuotteille riitti kysyntää. Tammelanorilla kyseltiin Leivolta vehnähiivaleipää, mutta siihen ei pystytty, sillä yksi saksalaisuuni ei vielä ratkaisu kaikkia ongelmia. Fanni joutui kertomaan asiakkaille, ettei kaikkia voinut milään saada valmiiksi yhdellä koneella. Se, ettei valmista tullut, ei todellakaan ollut Fannista kiinni. Hänen siskonsa Lyyti Leinonen on muistellut noita aikoja.

–Fanni oli niin työteliäs. Hän pisti aina tahtumaan, jos se oli mahdollista. Välillä hän teki mahdottomastakin mahdollista.

## Tässä on leipuripoika!

Vaikka leivän tekeminen on lähes läpivurokautista työtä, Uudenkylän kulmilla ehdittiin 1930-luvulla välillä kaupunkiin vapaa-ajan viettoon. Väinö Leivo törmäsi talvisodan kynnyksellä tanssimatkallaan Hämeenkadulla Helene Lindroosiin. Kutsuhuuto oli peririeväyläläinen: ”Tässä on leipuripoika!” Turun saaristosta Dragsfjärdistä 6-vuotiaana perheensä kanssa Tampereelle muuttanut Tampellan konttoristi ei osannut juurikaan suomen kieltä, mikä ei välttämättä ollut mikään etu tuon ajan Tampereella, jossa nuoriso kävi välillä kovaoteisiakin kielikiistoja. Kerran Helene sai tuollaisessa kiistassa jopa kiven otsaansa, mutta onneksi mitään vakavampaa ei sattunut.

–Väinö ei välittänyt ruotsinkielisyydestäni. Hän oli herrasmies, sanoi Helene Leivo 2000-luvun alun haastattelussa.

Lindroosit asuivat Nekalassa, jonne Lokomolla työskennellyt isä oli rakentanut omakotitalon. Ruotsinkielinen Helene ja Väinö Leivo vihittiin toukokuussa 1939.

Helene jatkoi työtään Tampellassa, mutta otti osaa viikonvaihteissa myös leipomonsa töihin.

–En tiennyt alkuvaiheissa leipomisesta oikeastaan juuri mitään. Pian löysin kuitenkin oman paikkani lähettämöstä. Samalla jäitin Tampellan työpaikan, kertoi Helene Leivo vuonna 2003.

Hän työskenteli uransa loppuun pakkaamon päällikkönä.

Miniän tulo taloon ei mullistanut leipomonsa arkea, mutta pian alkanut sota vaikutti sitäkin enemmän. Väinö Leivo joutui rintamalle ja vastuu leipomosta kaatui taas Fannille ja Augustille. Sotaan liittyi monia käytännön ongelmia. Pommitukset ulottuivat myös Uuteenkylään. Kylään pudotettiin yhteensä kuusi pommiä. Yksi niistä vaurioitti pahoin Vilkmän talon vieressä asuneen Valtatien perheen kotipihan talousrakennuksia.

Leipomonsa uunit kävivät sodan aikaan säästöliekillä. Syynä oli se, että jauhoista tuli nopeasti pulaa. Sama ongelma vaivasi naapurileipomoita Tammista ja Lahtista. Viestit muistakin lähiseudun leipomoista kertoivat samasta huolesta.



Helene Leivon johtamassa leipomonsa lähettämössä käytettiin 1960-luvun alussa puulaatikoita.

## Sota toi mämmisesongin

Sota-aika toi tullessaan myös uuden hitti-tuotteen, jonka perinteet olivat tosin vahvat ja vanhat.

–Mämmi teki kauppansa hyvin. Sitä meni tuhottomasti. Minäkin osallistuin sen tekemiseen, muisteli Helene Leivo vuonna 2003.

Mämmiä myytiin myös leipomoon tehdystä pienestä myyntipisteestä, joka siis oli nykyisen Leivonpesän ensimmäinen versio. Sitä käyttivät hyväkseen lähinnä Uudenkylän ja Takahuhdin asukkaat.

Sota-aika vaikutti muidenkin raaka-aineiden kuin jauhojen saatavuuteen. Läpi sodan kuuden työntekijän voimin leipomonsa Leivo sai myytäväksi kaikki tuotteensa, jotka leipomo pystyi

saamaan valmiiksi. Tarjonta jäi kuitenkin selvästi kysynnän alle. Sota-aikana ja vielä sen jälkeenkin säännösteltiin monien tuotteiden valmistusta ja raaka-aineiden käyttöä. Esimerkiksi konditoriatuotteiden valmistusta supistettiin, koska viranomaiset pitivät tuotteita ei välttämättöminä ylellisyystarvikkeina.

Niiden määrä oli rajattu ja esimerkiksi leivokset valmistettiin ruisjauhoista vuosina 1941 ja 1943. Vuonna 1941 leipäviljatilanne heikkeni niin, että vehnäjauhot määrättiin sekoitettavaksi ruisjauhoon ja samalla kiellettiin vehnäleipien valmistus.

Käytännössä tilanne oli se, että esimerkiksi Pirkanmaan leipomoissa leivottiin sotavuosina vain ruisleipää. Sitä tehtiin entistä



huonommista jauhoista. Hinta oli tiukasti säädelty. Se aiheutti ongelmia Leivolle. Halkojen hinta oli noussut sodan vuoksi parikymmentä prosenttia ja hiivan peräti sata prosenttia. Myös palkat olivat kohonneet.

Leivolla jouduttiin miettimään ruokahuolto-tarkkaan. Onneksi perheellä oli jo vanha-taan navetassaan sikoja. Niistä saatiin makka-  
raa, jota tehtiin luonnonsuoleen, ja syltystä. Tie-  
tysti sikaa syötiin muutenkin, mutta maltilla ja  
vähän nuukasti. Lihaa säilytettiin isoissa tynny-  
reissä. Ihrasta saatiin tehtyä saippuaa. Sikojen  
lahtarina toimi August.

Leipomon molemmat hevoset, joista toi-  
sen nimi oli Liinu ja toisen Poju, jouduttiin  
luovuttamaan sotaan, kuten tapana oli. Edel-  
linen oli suomen hevonen ja jälkimmäinen or-  
lovilainen, jonka Aaku oli aikoinaan huutanut  
hevosmarkkinoilta.

## Säännöstely rajoitti

Kysyntää riitti myös sodan jälkeen. Uudet sak-  
salaisuunit olivat kovassa käytössä. Työnte-  
kijämääräkin nousi nopeasti pariinkymmene-  
neen. Leipureiden tilanne ei silti ollut hurratta-  
va, koska säännöstely heikensi mahdollisuuksia  
tehdä tuloksellista bisnestä. Valtiovalta ei  
kuunnellut leipureitten huolta. Niinpä tilanne  
ajautui niin pitkälle, että alalla koettiin vuoden  
1944 lopussa kahden viikon mittainen lakko.  
Kun kansanhuoltoministeriö alkoi jakaa tuki-  
palkkioita ruisleivälle ja vehnäleivälle, lakko  
saatiin päätökseen.

Tämäkään ei riittänyt kannattavuuden ta-  
kaamiseen. Suomen Leipuriliiton vuosikokous  
päättyi Lahdessa, että yksityiset leipomot sulke-  
vat ovensa kannattamattomina. Paljon julki-  
suutta saaneeseen päätökseen jätettiin kuiten-  
kin vielä yksi takaportti. Jos hinta- ja palkka-  
neuvosto suostuu leipomoiden hintaesitykseen,  
lopettamisuhka laukeaa. Näin myös kävi.

Säännöstelyyn liittyvä kuponkikausi jatkui  
vielä pitkään sodan jälkeenkin. Siihen liittyi yk-  
si erityisilmiö. Monet suomalaiset saivat ulko-  
mailta elintarvikepaketteja, joissa oli mm. jau-  
hoja, sokeria, kanamunia ja rasvaa. Leipomot  
leipoivat kansalaisten omista aineista. Näin  
syntyi tilausleivonta. Se oli monelle leipomolle  
jopa selviytymisen edellytys.

Leipäkorteista päästiin kokonaan eroon  
kuitenkin vasta vuonna 1949, jolloin Suomen  
elintarviketilanne parani olennaisesti. Kondi-  
toriatuotteet vapautettiin hintasäännöstelystä

ja saman vuoden elokuussa astui voimaan la-  
ki, joka lopetti leivän hinnan säännöstelyn. Os-  
torajoitukset eivät kuitenkaan loppuneet koko-  
naan. Leivän hinta vapautui lopullisesti vasta  
1980-luvulla.

Leivon Leipomon keskeinen myyntipaikka  
oli heti sodan jälkeen edelleen Tammelan-  
tori. Hevosvetoisuudesta siirryttiin hiljakseen koko-  
naan moottoripeliin. Samalla muuttui myynti-  
paikka hevostähtästä autoon. Erityisen vilkka-  
ta ja värikästä aikaa vietettiin joulun tietämi-  
lä, jolloin tori oli väkeä pullollaan. Se oli tam-  
perelainen traditio, joka jatkuu vielä nykypäi-  
vinäkin. Lanttuhautojen, kuusien ja joululimp-  
pujen tuoksu viritti tunnelmaan.

## Kotikauppa loppui

Tamperelaisten kulutustottumukset alkoivat  
muuttua sodan jälkeen. Leivolaista leipää myy-  
ttiin entistä harvemmin suoraan kotiin. Ennen  
niin merkityksellinen torikauppa alkoi hiljetä  
vähitellen ja kauppojen merkitys jälleenmyyji-  
nä kasvoi muuallakin kuin maaseudulla, jossa  
se oli ollut keskeinen alusta lähtien.

Nurmikolu Aitolahdessa ja Jo-  
kinen Teiskossa olivat  
hyviä asiakkaita, ku-  
ten Asuntilassa vuosi-  
kymmeniä kauppiaa-  
na toiminut Pentinmä-  
kikin. Kauppa oli toi-  
minnassa vielä 1990-lu-  
vun lopulla. Se oli silloin  
edelleen kuin ennen van-  
haan. Laskukonetta ei ol-  
lut. Kauppiarouva laski  
ostokset lyijykynällä valkoi-  
seen paperiin.

Väinön ja Helenen poika  
Raimo Leivo sai uusia tehtä-  
viä 1950-luvun puolivälissä.  
Hän kävi mopolla rahastamas-  
sa kauppiailta heidän leipäti-  
lauksensa aina Kangasalla asti.  
Tiedot saatiin niistä listoista, jot-  
ka leipää kauppoihiin vienyt auto-  
kuskusi oli tuonut paluukuormassa.

Vielä 1950-luvun alussa Lei-  
volla oli veivattava puhelin, jon-  
ka yhteyksiä hallinnoi paikallinen  
Sentraali-Santra. Keskusneiti oli sa-  
malla kylän tietotoimisto. Hän tiesi  
kaikista asioista miltei kaiken.

## Rohkeus ja kyky nähdä

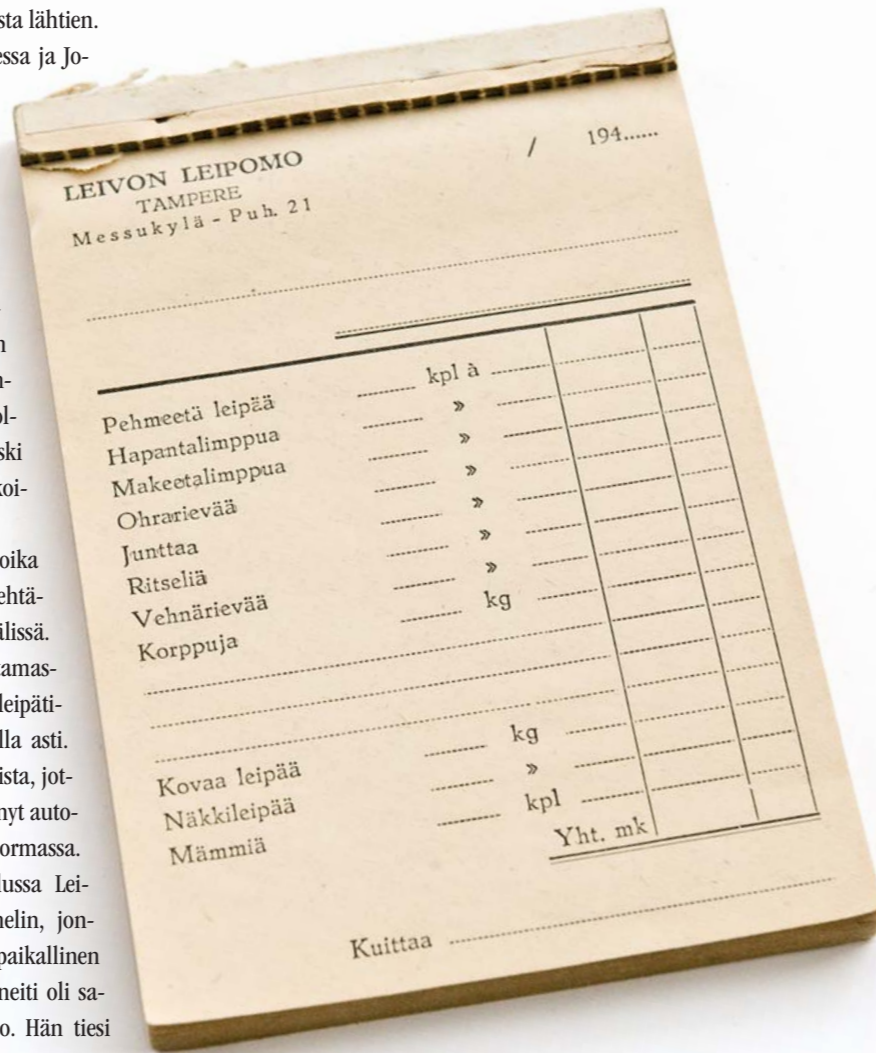
–Väinön kuten sitten myös Raimon vahva  
puolia toimitusjohtajana olivat rohkeus ja ky-  
ky nähdä se, miten kannattaa toimia. En silti  
millään osannut kuvitella taloon tullessani, et-  
tä leipomo kasvaa näin suureksi, analysoi He-  
lene Leivo.

Samaan tyyliin puhui myös Fanni Leivo  
1960-luvun haastattelussaan.

–Kyllä meillä melkoinen muutos leipo-  
mossa tuli, kun meidän poikamme ryhtyi pa-  
nemaan toimeksi.

Helene Leivo puhui ylpeänä myös tyttäres-  
tään Raija Jaakkolasta, joka aloitti työt leipo-  
mossa jo 15-vuotiaana. Raija työskenteli koko  
työuransa leipomolla. Hän jäi eläkkeelle vuon-  
na 2008.

–Perhe on edelleen omistajana. Annoin  
jo oman osuuteni lastenlapsille, joten jatku-  
vuus on taattu, kertoi Helene Leivo 2000-luvun  
alussa.



## UUNIEN TAIKAA

Leipomoiden kasvussa ja tuottavuuden  
kohottamisessa ovat olleet kes-  
keisellä sijalla uunit. Haloilla lämmi-  
tettävistä arinauunista on ollut pitkä  
matka moderneihin kiertoilmauu-  
neihin. Yksikköhinta halpenee mer-  
kitsevästi, kun volyyymi kasvaa.

Käsityön osuus on vähentynyt muu-  
tenkin. Toinen keskeinen tekijä tuo-  
tantokustannuksien halventamisessa  
on ollut linjojen ilmestyminen leipo-  
moihin. Leivolla ensimmäiset linjat  
hankittiin 1960-luvulla ruoka-  
leivän tekemiseen. Varsinaisesti kui-  
tenkin vasta 1970-luku mullisti lei-  
pomotyön. Linjat yleistyivät. Kehityk-  
seen vaikutti mm. se, että aikaisem-  
min Leivo ja monet muutkin pik-  
kuleipomot olivat hyvin paikallisia  
toimijoita. Kun tehtiin pieniä määriä  
erilaisia tuotteita, koneistaminen ei  
kannattanut. Sodan jälkeen pitkään  
jatkonut hintasäännöstely piti toi-  
saalta huolen siitä, ettei yrityksillä  
ollut varaa investointeihin.

Linjojen yleistymisen vaikuttivat  
tietysti myös kulkuyhteyksien para-  
neminen. Se lisäsi markkinoita ja  
edellytti samalla tuotannon lisää-  
mistä. Olennaista on kuitenkin aina  
leivän maku. Se ratkaisee suosion,  
ei tuotantotapa. Leivon kaltaiset  
leipomot, jotka ovat käyneet läpi  
leivän valmistuksen eri historialliset  
vaiheet, ymmärtävät, ettei vanhaa  
kannata haikaila.

## Leipomo on elämäntapa

Leipomon intensiivinen työtahti oli jonkinlai-  
nen yllätys entiselle Tampellan konttoristille.

–Leipomon omistajan työ on enemmän  
kuin työ. Se on elämäntapa, joka vie koko ajan  
mielenkiintoista ja innostavaa. Oman työn jäl-  
ki näkyy. En muista yhtään aamua, jolloin en  
olisi lähtenyt työhön mielelläni.



Helene Lei-  
vo kertoi, että  
perheyriyksessä  
kaikki omistajat si-  
toutuvat työhön voi-  
makkaasti. Samalla lapset  
kasvavat vastuuseen.

Helene Leivo jäi pois töistä jo  
1970-luvun lopulla. Hän tuli tutuksi  
myöhemmillekin työntekijäpolville.  
Helene tuli henkilökunnan ruokalaan joka  
arkiaamu kellon tarkasti kahville. Rituaaliin  
kuului myös piipahdus yläkerrassa kuulemassa  
konttorin väkeä.

Samalla hän nouti oman postinsa, joka tu-  
li leipomolle. Helene Leivon jokapäiväinen vie-  
railu entisellä työmaallaan oli merkityksellistä  
muillekin. Hän oli osa leivolaista sukupolvien  
ketjua, legendaarisen Väinö Leivon vaimo. Hä-  
nen olemassaolonsa kertoi samalla, ettei me-  
nestyvä leipomo synny tyhjistä, vaan sillä on  
aina historiansa.

## Osakeyhtiöksi vuonna 1949

Leivon Leipomosta tuli osakeyhtiö vuonna  
1949. Tekemisestä tuli yhä suunnitellumpaa.  
Muutos näkyi monella tavalla. Leipomon pi-  
hamaa alkoi nyt täyttyä leipäautoista, kun ai-  
kaisemmin samoilla paikoilla oli halkopinoja,  
joiden puilla lämmitettiin leipomon uunit. Väi-  
nö Leivon aikana leipomon konekanta ja val-  
mistusmenetelmät modernisoitiin. Esimerkik-  
si sämpyläkone saatiin 1960-luvulla. Ensim-  
mäinen pakkaus-kone tuli Leivolle 1970-luvun  
alussa. Leipomon omassa korjaamossa kehitel-  
tiin 1960-luvulla monenlaisia tuotannon apu-  
laitteita ja jopa koneita.

Pakarista tuli leipomo. Väinön johtama-  
na Leivon Leipomo alkoi kasvaa keskiuurek-  
si yritykseksi, joka tunnettiin hyvin laajasti eri  
puolilla Suomea. Hänen ideastaan syntyi myös  
Leivonpesä-kahvilaketju.

Kun yritys laajeni ja toimintaympäristö

muuttui  
yhteiskunnan kehityksen

myötä, tarvittiin paljon muitakin taitoja kuin  
leipomisen hallitseminen. Kilpailu, markki-  
nointi ja jopa mainonta tulivat yhä tiiviimmin  
perheleipomonkin arkeen. Väinö Leivolla ei ol-  
lut muodollista koulutusta, mutta hän hankki  
monenlaisia oppia aina ulkomaita myöten.

Leivo kehitti ammattitaitoisen henkilö-  
kuntansa kanssa lisää aikaan sopivia tuotteita.  
Vaikka se kuuluisa hapanleipä ja arinarievä  
ovatkin aina olleet keskeisiä tuotteita, tuoteke-  
hitys on ollut Leivon menestymisessä tärkeällä  
sijalla.

## Hintasulku toi huolia

Leipomoalalle toi huolia elokuussa vuonna  
1950 alkanut hintasulku, joka koski monia  
leipomotuotteita. Mukana olivat näkki-, ruis-  
ja ohraleipä, mutta myös vehnä-, graham- ja  
sekaleipä. Käytännössä tämä tarkoitti sitä, et-  
tä ruokaleipä oli täydellisessä hintasulus-  
sa. Sulku perusteltiin kohonneilla palkka- ja  
elintarviketukustannuksilla.

Alkanut 1950-luku merkitsi Leivolle ja  
muillekin leipomoille myös valtavia teknolo-  
gisia muutoksia. Tuotantotekniikka muuttui.  
Se nosti tuottavuutta ja mahdollisti suurten  
yksiköiden perustamisen. Vanha käsityöam-  
matti alkoi koneellistua yhä voimakkaam-  
min. Pakastin oli keksintö, joka muutti paljon,

mutta myös myymälä- ja pakkaustekniikat monipuolistuivat.

## Rohkeasti oikeita päätöksiä

Kun monet Leivon juhlakirjaan kommenttejaan antaneet haasteltavat ovat pohdiskelleet syitä Tampereen vanhimmin leipomon menestykseen, he ovat painottaneet omistajien luontaista kykyä tehdä rohkeita, mutta oikeita päätöksiä.

Väinö Leivo oli persoonana kunnioitettu. Vaikka hän välillä sanoi suorat sanat, toimitusjohtaja uskalsi myöntää myös erehdyksensä. Vanhat luottamusmiehet muistavat Väinö Leivon luotettavana neuvottelukumppanina, jonka sanaan saattoi luottaa. Hän oli kuitenkin myös huumorintajuinen. Tästä kertoo entisen markkinointipäällikön Juhani Köpän tarina.

–Kerran Väinö sanoi minulle, että ”jumankauta sun hiukseksi on alkanut harmaantua”. Vastasin, ettei se ole mikään ihme, kun olen sinun hommissasi. Väinö ei voinut muuta kuin nauraa.

Köppä sanoo, ettei Väinö Leivo ollut mikään yhdentekevä, mutkaton ihminen, mutta hän osasi pyytää oikealla hetkellä myös anteeksi.

–Kangasalan säästömarketin kanssa tuli jossakin vaiheessa pieni kiista. Olimme muistaakseni vieneet kauppaan väärä tuotteita. Väinö meni itse paikalle kakkujen kanssa pyytämään anteeksi erehdystämme.

Köppä muistelee lämpimästi yhteisiä mökikiretkiä Väinö Leivon kanssa. Vapaamuotoisissa keskusteluissa työajan ulkopuolella teollisuusneuvoksesta tuli esiin toinen puoli. Hän oli hauska ja luotettava ystävä.

## Terveenä leivästä valisti lapsia

Leivolla keksittiin uusia ideoita Leipäviikon aiheiksi. Leivonpesien emäntiä koulutettiin Terveenä leivästä -teemaan, jonka kohde-ryhmänä olivat erityisesti lapset. Siinä yritettiin lisäämään kodin ja koulun yhteistyötä niin, että oikean ravitsemuksen aakkoset tulevat entistä paremmin tutuiksi. Leivo teki leivän terveysvaikutusten lisäämiseksi oman osansa. Vehnää ryhdyttiin rikastamaan raudalla ja

B-ryhmän vitamiineilla.

Tammikuussa vuonna 1975 Aamulehti uutisoi uudesta Leivon Leipomon terveyttä edistävästä tuotteesta, joka liittyi valtakunnalliseen Sydänvuoteen.

”Sydänvuotta vauhdittamaan on Tampereella kehitetty Sydäntautiyhdistyksen ja Leivon Leipomon yhteistyönä erityisen terveellinen leipä, Sydänleipä. Pitkällisen ideoinnin, maistelemisen ja tieteellisen tutkimisen jälkeen leipä on nyt valmis markkinoitavaksi. Markkinointi alkaa 1.2.1975. Sydäntautiyhdistys saa 10 penniä jokaisesta leivästä. Teollisuusneuvos Väinö Leivo luovutti eilen ensimmäisen sydänleivän Tampereen kaupunginjohtajalle Pekka Paavolalle.”

### Viidennen polven leivolainen Fanny Jaakkola laadunvalvontatehtävissä.



## Kesko-yhteistyöllä pitkät perinteet

Keskossa pitkän päivätyön elintarvikepuolella tehnyt Aarno Krekola tutustui Väinö Leivoon 1960-luvulla.

–Hän oli suorapuheinen, rämäkkä-ääninen mies, joka tulistui välillä. Jostakin syystä me tulimme kuitenkin hyvin toimeen. Meistä tuli hyvät ystävät myös työajan ulkopuolella.

Keskon ja Leivon Leipomon yhteistyö on jatkunut jo vuosikymmeniä. Siitä on hyötynyt kumpikin osapuoli. Leivo on ostanut Keskolta raaka-aineita, kuten jauhoja, rasvoja sekä sokeria ja Kesko Leivolta leipää. Uudenkylän leipomossa on tehty pitkään myös K-kaupan Pirkka-tuotteita.

Vuonna 1968 pidettiin Keskon tiloissa Ne-kalassa neuvottelu, johon osallistuivat Väinö ja Raimo Leivo sekä Raine Jaakkola, Jussi Linkosuo ja Simo Hakanen. Kesko esitti, että tamperelaisleipomot siirtyisivät kauttalaskutukseen. Se tarkoitti sitä, että keskusliike perii saatavat kauppailta ja tilittää ne sitten leipureille. Siihen asti leipomot olivat laskuttaneet jokaista K-kauppiasta itse. Nyt pieneltä vaikuttava asia oli 1960-luvulla suuri, sillä se muutti täydellisesti vanhoja käytäntöjä.

Leipurit olivat epävarmoja uudistuksesta, joka saattoi viedä ainakin muodollista itsenäisyyttä, vaikka myös turhaa työtä. Viisikko siirtyi neuvottelujen jälkeen läheiseen puistoon pohdiskelemaan päätöstään, joka ei syntynyt helposti. Uudistuksen hyödyt voittivat kuitenkin uhat ja niin uusi järjestelmä otettiin käyttöön.

Ratkaisun jäljet näkyvät tänään entistä voimakkaammin. Keskusliikkeiden kautta kulkee nykyisin valtaosa laskutuksesta. Kauppiat tekevät valikoimapäätökset yhdessä keskusliikkeiden kanssa. Se on merkinnyt toimintatapojen muutoksia myös leipomoille. Yrittäjävetoiset leipomot, kuten Leivo, ovat hakeutuneet aiempaa tiiviimpään yhteistyöhön. Näin niiden ääni kuuluu entistä paremmin.

Keskon ja Leivon yhteistyö on jatkunut tiiviiniä. Kun Kesko ja pirkanmaalaiset elintarviketuottajat ryhtyivät 1980-luvun alussa yhteistyössä markkinoimaan paikallisia tuotteita, syntyi Pirkanmaa tuottaa, Kesko myy -kampanja. K-kaupoissa koemarkkinoitiin Leivon uusia tuotteita. Pian Leivo ja yksittäiset kauppiat kävivät yhdessä läpi myyntitavoitteitaan. Samalla pohdiskeltiin markkinointiyhteistyötä, johon kuuluivat myös lehtimainokset.

–Leivon leipää oli helppo myydä, koska tuote oli ja on erinomainen, tiivistä Krekola, joka jäi eläkkeelle vuonna 1994.

Viime vuodet ennen oloneuvokseksi jäämistään Keskon Pirkanmaan elintarvikepäällikkönä työskennellyt ja monia elintarvikeyrityksiä nähnyt Krekola sanoi, että Leivon menestys perustuu kahteen keskeiseen piirteeseen.

–Sillä intensiivisellä yritysmentaliteetillä ja intohimoisella yrittämisellä syntyy väkisin tulosta. Osaaminen tulee perinteistä. Leivon leipää on tehty jo 90 vuotta, muistutti Krekola vuonna 2003.

## PAREMPI LEIPÄ KUIN KULTA

Leivän asemasta niin maailmalla kuin suomalaisessa yhteiskunnassa kertoo paljon se, ettei mistään muusta elintarvikkeesta ole syntynyt yhtä paljon sananlaskuja, sanontoja ja uskomuksia. Sillä on selvästikin erityisasema verrattuna muihin elintarvikkeisiin. Se näkyy mm. uskonollisessa kielenkäytössä, jossa puhutaan jokapäiväisestä leivästä. Vanhassa virsikirjassa laulettiin Jumalasta, joka ”sääät ja ilmat säättää ja viljan vartuttaa”. Leivästä tuli jo varhain symboli kaikelle sille, mitä ihminen välttämättä tarvitsi elääkseen.

Leipä kävi evääksi monenlaiseen tarkoitukseen ja elämänmenoon. Sulo Auvisen mukaan leipä on ollut savottaevästä, kirkkoevästä, sadonkorjuuevästä, paimenevästä, riihrieskaa ja evästä viikkomoisiin takaniitylle.

Sulo Auvinen on koonnut leipään liittyviä sananlaskuja, sanontoja, arvoituksia ja uskomuksia kiinnostavaan kirjaansa. Tässä muutamia poimintoja Auvisen kokoelmasta.

### Sanontoja ja sananlaskuja:

Parempi leipä kuin kulta. Petäjäinen posket punaa, ruisleipä voiman antaa. Voita vehnänen vaatii, suolavettä petäjäinen.

Leivästä syöminen aloitetaan.

Täytyy olla hävitön nälkä, jos ei leivällä tokene.

Leipä se on, joka ronii, vaikka puuro äänen antaa.

Leipä on vanhin suksivoide.

Joka söi leivän kantapalan, niin talon ainoan omakseen sai.

Onnea uuteen tupaan, hyvä vuosi vierahiksi, koivuhalko poltettavaksi, ruisleipä syötäväksi.

Leipä ei ole limppu, eikä miniä oo emäntä.

### Uskomuksia:

Jos leipiä uuniin pantaessa antelija joutui palauttamaan leivän, uskottiin sulhasmiehen kääntyvän takaisin.

Vartaisiin pantiin aina ensimmäinen leipä päälipuoli edellä ja seuraava päinvastoin, sillä muuten uskottiin pirun vievän leivät.

Jos taas leivän reikä meni vahingossa sivuun, sai tytär ruman ja juopon miehen.

Jos taas reikä jäi kokonaan tekemättä, jäi lapsi vihkimättä tai sai itselleen kuoron miehen.

Jos leipä jäi leivottaessa pöytään kiinni, sanottiin tytöllä olevan salaisia sulhasia.

### Arvoituksia:

Hengetön seisoo, jäsenetön jötköttää, talon leivässä pitää? (Jauhosäkki)

Pikkuinen taivas, valkoista sataa? (Jauhojen seulominen)

Nostamatta nousee, painamatta laskee? (Taikina)

Ähkää, puhkaa pimeässä pirtissä? (Taikina)

Hapera tupaan lähti, kestävä tuvasta tuli? (Leipä uunissa)

Laine lainehen perästä, kultaa joka lainehella? (Viljavainio tuulella)

Mistä kurista lapsetkin pitää? (Sokurista)

# TALOUSSUUNNITTELUSTA TEHOKKUUTTA

Leivon Leipomon historia on hyvä esimerkki suomalaisen yrittämisen historiasta ja sen muutoksista. Olennaista on tekemisen ammatimaistuminen ja tehokkuuden kasvu. Tämä on näkynyt niin tekniikan kehittämisessä kuin rahoitussuunnittelussakin.

Menestyvän yrityksen yksi keskeinen elementti on verosuunnittelu, josta Fanni ja August Leivon pienleipomolla tuskin oli paljokaan käsitystä. Leivolla tällaisia asioita ryhdyttiin ajattelemaan perinpohjaisemmin vasta 1960-luvun alussa, kun uusi elinkeinoverolaki oli tullut voimaan. Kyse oli myös siitä, että yritys laajeni koko ajan ja talousseurantaa oli mahdotonta järjestää enää kotikonstein.

Yrittäjä ei voi yksin hallita kaikkia lain kitemuroita. Väinö Leivon apuna oli aluksi yksityinen verokonsultti. Kun Tilintarkastustoimisto Idman & Vilen ryhtyi tekemään leipomon tilintarkastuksia, luottomieheksi tuli Ville Kivinen. Vuosi oli 1967. Kivinen jäi eläkkeelle vuonna 2002. Hän on ollut tärkeässä roolissa, kun Leivon investointien rahoitusta on suunniteltu.

Kivisen edustamalla toimistolla on ollut muitakin maineikkaita asiakkaita Nokiasta ja Finlaysonista Aamulehteen ja Tampellaan. Vaikka häntä ennenkin tilintarkastusta oli tehty jonkin verran, Kivisen mukaantulo toi verosuunnitteluun jatkuvuutta. Se loi tilaa taloudelliselle realismille, jossa jokainen investointi mietittiin tarkasti. Konsultoiva yhteistyö saman tilintarkastustoimiston kanssa jatkuu yhä.

– Uuden elinkeinoverolain keskeinen puoli oli Leivon kaltaisten yritysten kannalta se, että vaihto-omaisuuden aliarvostusta ryhdyttiin rajoittamaan. Se merkitsi varaston alasajoa. Esimerkiksi ostojen suunnittelu ja varaston kiertäminen tulivat yhä tärkeämmiksi menestystekijöiksi, kertoi Kivinen.

Verosuunnittelun ensimmäisiä konkreettisia päätöksiä oli se, että Leivo jaettiin pian kahteen yhtiöön. Leivon Leipomo Ky vastasi leipomosta ja Leivonpesä Oy kahvilaketjusta. Järjestely mahdollisti myyntivoittojen edullisen verokohtelun. Tavaksi tuli, että välitilinpäätös

tehdään neljä kertaa vuodessa. Se antoi mahdollisuuden nopeaan reagointiin. Samalla pystyttiin vertailemaan myynnin ja tuloksen kehitystä menneeseen.

– Väinö Leivo oli talousasioissa tiukka, mutta luotti myös asiantuntijoihin. Hän sanoi, että Ville osaa laskea ja minä leipoa. Väinö seurasi tarkkaan kilpailijoita.

Ville Kivinen muistutti, että Leivo voi ylpeillä paitsi tuotteillaan myös sillä, ettei se ole tehnyt historiansa aikana yhtään tappiollista tilinpäätöstä. Tässä on tietysti muistettava, että tilinpäätöksiä ei tehty Fannin ja Augustin alkuvuosina. Leivolla on eletty 1960-luvulta lähtien jatkuvassa kasvussa. Jokainen vuosi on ollut liikevaihdoltaan edeltäjänsä suurempi. Alan kasvu on ollut viime vuosina hyvin pientä. Väliin on mahtunut jopa miinusmerkkinen kasvu. Leivo on pystynyt paikkaamaan alan ajoittaista takertelua sijoituksillaan.

Luotettavan tilintarkastajan rooli on ollut hyvin keskeinen myös Leivolla. Ville Kivinen on ollut tärkeä keskustelukumppani monissa leipomon kannalta tärkeissä kysymyksissä aina raaka-aineiden hintamuutosten vaikutuksista lähtien. Kivisen kanssa on yhdessä päätetty mm. ranskanleivän valmistuksen lopettamisesta sen jälkeen, kun talousluvut kertoivat väijäämättä tämän ennen niin suosittua leivän elinkaaren päättymisestä.

Vuosien varrella on käyty monenlaisia pienkamppailuja. Yksi keskeinen taistelutaner on ollut palkka- ja työaikalainsäädäntöön liittyvät asiat. Niin pitkälle mentiin, että Raimo Leivo joutui äitinsä kanssa 1980-luvulla poliisilaitokselle kuulusteluihin. Kyse oli työaikalaikiin liittyvän yötyökiellon rikkomisesta.

– Sakkoa tuli 820 silloista markkaa. Kuulustelun hoitanut poliisimieskin pahoitteli tilannetta, muistaa Raimo Leivo.

Yhteiskunnan virkakoneisto oli tässäkin tarkkana. Ammattientarkastaja teki yllätyskutsuja Leivollekin. Laki oli sinällään vähän käsittelemätön ja vapaata yrittäjyyttä riensaan. Ennen kello 5:ttä aamulla ei saanut tehdä eikä

teettää työtä. Siihen tarvittiin erillinen kolmi-vuorotyölupa, jota ei saanut käytännössä millään. Leivon taikinantekijät olivat tulleet töihin puoli viideksi ja ilmeisesti joku oli Uudenkylän kumilla kyttyämässä.

– Saattaa olla, että juttuun liittyi muuta, kertoi Raimo Leivo arvoitukseksi mi-hinkään viittaamatta.

Ville Kivinen sanoi vuonna 2004, että Leivon talous on ollut jo pitkään vahva. Leipomo on voinut tehdä investointejaan pitkäjänteisesti eikä niihin ole soettu.

– Talous on ollut sellainen, että kokeilujakin on voitu tehdä. Riskien ottaminen on ollut mahdollista. Epäonnistumiseen ei ole nautunut vahvaa pohjaa. Kun virhe on huomattu, sen päälle on vedetty henskelit eli hanke on lopetettu. Väkinen ei ole yritetty mitään.

Selkeästi väärää investointeja mahtuu Leivon Leipomon historiaan hyvin vähän. Ehkä selkein oli yritys avata kotimaiset tuorepastamarkkinat. Maahantuoja vastaisku oli kuitenkin laskettua kovempi.

## Leivo kasvaa ympärilleen

Leivot ovat ostaneet tontteja viisaasti leipomon läheltä. Niistä ensimmäiset hankittiin jo 1960-luvulla. Yritys rakensi työntekijöilleen vuokrataloja Takahuhtintien varteen 1970-luvun alussa. Synä oli se, että näin helpottui työntekijöiden rekrytointi. Monet muutkin yritykset olivat oivaltaneet, että vuokra-asunnon tarjoaminen työntekijälle on selvä valtti.

Joku ehdotti silloin, että investointiin kannattaa pyytää valtion arava-rahoitusta. Läheiset neuvonantajat suosittelivat kuitenkin toista vaihtoehtoa, koska valtio säätelä arava-lainoitettuja taloja niin, ettei kukaan muu saanut myydä asuntoja. Vuokratalot rakennettiin ilman valtion tukea.

Nämä Aulis Saarisen rakennusliikkeen suunnittelemat Ausa-talot olivat saaneet jopa



Aakun ja Fannin pakari oli kasvanut jo 1960-luvun alussa merkittäväksi elintarvikeyritykseksi.

## TEKNOLOGIA HELPOTTAA

Leivon vuosisata on ollut täynnä yhteiskunnallisia mullistuksia, jotka ovat vaikuttaneet syvästi myös leipomoon. Työntekijöiden työehdot ovat muuttuneet melkoisesti. Leivon pienleipomossa tehtiin vielä 1920-luvullakin pitkää päivää ja viikkoa. Vain sunnuntai oli lepopäivä. Työ oli myös raskaampaa kuin nykyisin, jolloin teknologia on vähentänyt fyysistä kuormaa.

Kun Suomessa siirryttiin viisipäiväiseen työviikkoon ja lauantai jäi pois työpäivien joukosta, se oli monelle leipomolle menetys. Lauantai oli leipureille tuottoisa, sillä monet kuusipäiväistä viikkoa ahertaneet tamperelaiset hankkivat yleensä tuoreet leivät ja pullat viikonvaihteeksi leipomosta. Lauantai-leipominen on tehnyt paluuta 2000-luvulla. Leivollakin leivotaan taas lauantaisin.

Myös työntekijöiden etujen paraneminen on tehnyt tiukkaa monelle pien- ja keski-suurille leipomoille. Neljän viikon kesälomat, viikon talvilomat ja siihen vielä päälle Pekkaspäivät ovat vaikeuttaneet monen yrittäjän elämää. Monet leipurit haikailevat mennyttä, jolloin ajateltiin enemmän selviytymistä myös huomista päivästä. Erityisesti kaipuu menneeseen korostui 1990-luvun alkuvuosina, kun Suomi oli tukevasti kiinni lamassa.



joiden kanssa yrityksellä on vakituinen, pitkäaikainen sopimus. Se takaa kummallekin osapuolelle turvallisuutta.

Kivinen arveli, että yksi tärkeä kulmakivi Leivon menestyksessä oli oikea-aikainen satsaus myyntiin. Hän tarkoitti markkinointipäällikön palkkaamista. Se toi Leivolle etulyöntiaseman, kun tuotteet olivat jo valmiiksi kunnossa. Monet havahtuivat maailman muuttumisen ja todellisen markkinatalouden alkamiseen vasta myöhemmin.

–Leivollakin myynti oli pitkään lähinnä

sitä, että tilauksia otettiin vastaan puhelimesta eikä markkinointia juuri ollut.

Verottaja seurasi tarkasti yrittäjien edesotamuksia. Verotarkastajien ilmestyminen Leivolle ei ollut mikään harvinainen tapaus, mutta ongelmia ei syntynyt kertaakaan.

Ville Kivinen katseli läheltä Leivon perheyriksen kasvua. Samalla hän näki tämän yritysmuodon valot ja varjot.

–Minusta perheyriksyet ovat koko yhteiskunnan kannalta erittäin merkityksellisiä. Niihin pitäisi kannustaa entistä enemmän.

Sitoutuminen ja läheisyys ovat huippuluokkaa. Valtiovallan pitäisi katsoa peiliin. Se on tehnyt perheyriksyet elämän ja jatkuvuuden turhan vaikeaksi. Tämä näkyy mm. erilaissa sukupolvenvaihostilanteissa, joissa tehdään yrityskauppoja.

Toisaalta perheyriksyetissä on henkilökunnan kannalta omat kielteisetkin puolensa. Esimerkiksi ihmissuhdetaidot eivät välttämättä periydy isältä pojalle.

–Tämä ei tosin ole Leivon ongelma.

**Leivon lastauslaiturilla riitti pienimuotoista vipinää jo 1960-luvun alussa.**  
(Vasemmalla ylhäällä)

**Autojen määrä kertoo, että hevosvetoinen aika on 1960-luvun kuvassa kaukana takana.** (Vasemmalla alhaalla)

**Leipomon autot vain komistuivat, kun päästiin 1980-luvulle.** (oikealla)

**Moderni lastauslaituri vuodelta 2013.**  
(Alla)



# UTUKAT AISTIVAT LUOTTAMUKSEN

Millaista on työskennellä vahvassa kasvussa olevassa leipomossa? Lauri ja Maire Utukka muuttivat Tampereella ja Leivon palvelukseen vuonna 1957.

Ala oli tuttu, sillä molemmilla oli koke-musta leipomotyöstä Hurmeelta ja Kurun leipomosta. Sen verran Väinö Leivo oli rekrytoin-nissaan tarkka, että hän kyseli etukäteen Hur-meelta, millainen mies tämä Utukka oikein oli. Asia oli sillä selvä, mitään kokemuksesta ker-tovia työtodistuksia ei tarvittu. Mitään kirjallis-ta työsopimusta ei koskaan tehty. Luottamus oli molemminpuolista.

Pariskunta palveli Leivoa kolmisenkym-mentä vuotta ennen eläkkeelle siirtymistään. Utukoitten tarina on aika tyyppinen, sillä Lei-volla on ollut perinteisesti hyvin pitkäaikaisia työntekijöitä.

Kun muuttoauto Kurusta Tampereella oli saatu purettua, Utukat ilmoittautuivat leipo-mon työnjohtajille. Talossa oli tuolloin jo 150 työntekijää.

–Työ lähti käyntiin jotenkin vaivattomasti. Sen muistan, että ruisleipää meni aivan hir-veästi. Alakerrassa oli puilla lämmitettävä uuni, josta vedettiin 50 leipää kerralla. Paistami-nen kesti muistaakseni 15 minuuttia. Hapan-leipää tehtiin samaan tahtiin koko päivä. Se kertoo jotakin suosiosta.

Taikinan juuri oli aina edelliseltä päivältä. Taikina happani omalla voimallaan.

–Fanni kävi vielä leipomossa, koska hän asui yläkerrassa. August oli jo kuollut. Kaik-ki jotenkin tiesivät, että juuri on ollut talossa Fannin ansiosta jo heti alusta lähtien. Se lis-äsi työn arvostusta ja jopa motivaatiota, ker-toi Lauri Utukka 2000-luvun alussa tehdyssä haastattelussa.

Ajan menekkituotteisiin kuului ruisleivän ja erittäin suositun, nyt jos osin maineensa me-nettäneen ranskanleivän lisäksi sokerikorput.

**Väinö Leivokin tiesi, että autonkuljettajat ovat Leivon Leipomon tärkeitä edusmiehiä.**

Niidenkin lento on katkennut ajan patinassa. Korput tehtiin ranskanleivän taikinaan. Paista-misen jälkeen ne sokeroitiin.

–Korput olivat hyvin kysytyjä. Muistaakse-ni niitä meni aina Poriin ja Turkuun asti. Kun kyse ei ollut tuoretavarasta, niitä saatettiin teh-dä myös illalla. Pienet kuorma-autot kuljettivat korppuja kauppoihin.

Korppujen menekki oli välillä niin kova, et-tä työntekijöistä alkoi olla pula. Kriteerejä oli pakko keventää, mikä ei aina ollut kovin järke-vä ratkaisu tai tuottava ainakaan. Kerran Väinö Leivo palkkasi puuhaan pari kulkumiestä, jot-ka olivat tulleet kyselemään työtä. Miehet ehti-vät paistaa korppuja vain kerran, ennen kuin saivat lopputilin. Kulkurit nimittäin söivät ja ottivat kuormasta enemmän kuin tienasivat.

Kun Utukat muuttivat Tampereelle, Uusi-kylä oli vielä rauhallista seutua. Siellä ei ollut muuta kuin omakotitaloja. Takahuhdintiekin oli hiljainen. Julkista liikennettä ei ollut kuin Viitasan sininen onnikka.

Utukka peri osittain Väinö Leivolle kuulu-neita tehtäviä. Hän tuli monia vuosia neljäksi leipomolle, pisti uunit lämpiämään ja pullat



höyrykaappiin nousemaan. Leipomotyöläisen arki ei sallinut vilkasta iltaelämää yöelämästä nyt puhumattakaan.

–Menin tavallisesti iltaseitsemältä nuk-kumaan. Tv:n iltauutisista ei voinut edes unelmoida.

Aamuvirkun työpäivä kesti välillä aina nel-jään asti, mutta tavallisesti hän pääsi kotiin jo yhdeltä.

Hapanleipä ja ranskanleipä lähtivät maa-ilmalle ensimmäisinä. Niitä ryhdyttiin pakkaa-maan autoihin seitsemäksi.

Utukoitten poikakin oli leipomossa töissä. Aika monen vanhan leivolaisen lapset tekivät ainakin kesätöitä leipomossa. Vaikka Leivon leipomo alkoi jo olla keskisuuri yritys, se oli on-nistunut säilyttämään pienen perheyrittäjän kotoisan hengen. Sellaisen, jossa viihdyttiin.

## Yli 20 vuotta leipäkuskina

Kauko Parviainen tuli Leivon autonkuljetta-jaksi 1960-luvun lopulla, kun leipomon auto-rivistö kasvoi kasvamistaan. Kuluttajat ostivat Leivon tuotteita kiihtyvällä tahdilla. Mm. Yrjö Wigreniä palvellut Parviainen oli ajanut lei-pomon tyhjiä puulaatikoita maakunnasta ai-na Keuruuta myöten takaisin Uuteenkylään jo ennen siirtymistä Leivolle. Silloin työnantajana oli kuljetusliike Maa-Pirkka. Laatikot kulkeu-tuivat Uuteenkylään muun lastin ohessa. Auto oli täytetty kaalilla, porkkanoilla, perunoilla,



**Kovassa käytössä ollut reikäleipäkone tarvitsi 1960-luvulla tuekseen myös ihmiskäsiä.**

kalalla ja monilla muilla tuotteilla, joita tuo-tiin maakunnasta suurkaupungiksi kasvavan Tampereen markkinoille.

Näissä yhteyksissä hän tapasi Väinö Leivon, joka kyseli ammattitaitoista kuljettajaa töihin. Sopimukseen päästiin nopeasti. Parviainen oli lopulta Leivon pitkäaikaisin kuljettaja, joka ajoi leipää melkein Pirkanmaan joka kolkkaan kaupungista Lielähteen, Viialasta Toijalaan ja Teiskosta aina Vammalaan asti. Leivolaisia työ-vuosia kertyi runsaat 20.

–Väinö oli vanhan ajan patruuna, joka sa-noi suoraan mitä ajatteli. Hänelle ei kannatta-nut mennä turhasta rutisemaan. Häntä kiin-nostivat totuus ja oikeudenmukaisuus.

Leivolla oli 1970-luvun alussa 15–16 omaa kuljettajaa ja autoja oli suurin piirtein saman verran. Kaluston valtaenemmistö oli Transi-tkuorma-autoja, mutta joukossa oli myös Bedford-pakettiautoja. Kun kuljettajat täytti-vät autojaan, leipomon pihamaalla oli välillä melkoinen suhina. Kaikki autot eivät lähteneet

matkaan yhtä aikaa, sillä lähtöjä oli porrastet-tu matkakohteiden mukaan. Kauaksi lähdettiin tietysti ensin. Kun tuli jokin mutka matkaan ei-kä kuljettajia ollut, Väinö Leivo ja myöhemmin myös Raimo tarttuivat auton rattiin.

Kun Leivolla oli oma kuljetuskalusto, tar-vittiin myös joku, joka huolehti siitä. Leipomon vieressä oli talli, joka toimi samalla autojen korjaamona ja huoltopisteenä. Sitä hoiteli pit-kään Usko Välimaa. Vaikka kalusto oli hyvää, joskus kävi niin, että auto hyytyi matkalle. Sil-loin Välimaa otti toisen auton ja lähti pelastus-retkelle. Autoja säilytettiin yöt pihamaalla. Kai-kille ei ollut tallipaikkaa.

–Autokusien kesken oli hyvä henki. Väki oli todella ammattitaitoista, kertoi Parviainen 2000-luvun alkuvuosien haastattelussaan.

Kun Parviainen aloitti työnsä, leipälaati-kot olivat puisia. Ne tehtiin ja niitä korjailtiin leipomossa. Sitten 1970-luvun puolivälissä ne vaihtuivat muovilaatikoihin. Jonkin verran käytettiin myös pahvilaatikoita.

–Leivon kuskeja kohdeltiin maakunnassa hienosti. Etenkin maaseudun pikkukaupoissa oli aina pakko juoda kahvit. Nykykiireessä sii-hen ei kai enää ole mahdollisuuksia.

Ihan pelkkää idylliä kuskin elämä ei kui-tenkaan ollut. Etenkin talviaikaan Parviainen joutui suunnittelemaan tarkasti, miten lastin-sa pakkaa. Tietysti piti ottaa huomioon jär-jestys, jolla reitti kuljetaan, mutta myös kelit. Talvella oli välillä erittäin liukasta, koska tei-den kunnossapito ei ollut nykyluokkaa. Välillä tarvittiin myös hiekkasäkkejä, jotta auto pysyi tiellä. Suurissa kaupoissa kuski joutui hikiha-tussa kantamaan tavaroita pitkiäkin matkoja varastoon.

Leipäkuskitkin osallistuivat laadunvalvon-taan. Käsky tai ehdoton ohje kuului, ettei epä-kuranttia tavaraa saa viedä kauppoihin. Sitä Leivon hyvä maine ei olisi sallinut. Huonot eli muotopuolet tai vähän palaneet leivät meni-vät hevost miehille, jotka kävivät hakemassa ne leipomolta.



# LEIVONPESÄ-KETJU NÄKYI TAMPEREELLA

Leivon ensimmäinen myymäläkahvila perustettiin Itsenäisyydenkatu 18:aan vuonna 1953, mutta varsinainen kahvilaverkoston rakentaminen ajoittui 1960-luvulle.

Leipomon yhteyteen rakennettu Leivonpesä oli järjestyksessään toinen. Se perustettiin vuonna 1963. Tietävästi leipomossa oli kuitenkin myyty Leivon tuotteita jo aiemminkin.

Ketjun osuva nimi Leivonpesä syntyi henkilökunnan keskuudessa järjestetyn nimikilpailun pohjalta. Nimen keksi kondiittori Anja Salmi.

Kolmas Leivonpesä aloitti Koivistonkylässä samana vuonna kuin leipomon yhteydessä ollut kahvila avattiin. Kauppahallissa oli Leivon oma myymälä jo 1940-luvulla, mutta siinä ei ollut kahvilaa.

Leivonpesien ketju alkoi laajeta varsinaisesti vuonna 1965, jolloin avattiin useampia toimipisteitä. Niitä oli eri puolilla Tampereen keskustaa. Yksi valmistui vanhan kylmähallin paikalle Keskustorin kulmaan Aleksis Kiven kadun varteen. Hallituskadulla lähellä Takon tehdasta oli yksi pienehkö kahvila, samoin Rautatienkadun varrella.

Salhojankadun varrella Sorsapuiston tuntumassa oli yksi pienehkö Leivonpesä. Samassa tilassa toimi myöhemmin maineikas ruokaravintola SadatPadat. Kahviloita oli lisäksi Tuomiokirkonkadulla, Kauppakadun alkupäässä Osuuspankin talossa, Hämeenkadun ja Hämeenpuiston kulmassa, Näsilinnankadulla Ohranjyvän vieressä, Hämeenkadulla nykyisen Stockmannin vierisellä tontilla ja kauppahallin vieressä.

Leivon sisäisessä informaatiossa ei puhuttu osoitteista, vaan kunkin Leivonpesän perään liitetty numero ilmaisi, mistä kahvilamyymälästä oli kyse. Kun leipomo juhli vuonna 1983 jo 70-vuotisjuhliiaan, Leivonpesiä oli toiminnassa kahdeksan. Niistä puolet oli ruokapaikkoja. Tuotteista noin 90 prosenttia meni tuoloin jälleenmyyntiin, joten kahviloiden merkitys oli myynnissä aika pieni. Vain puolet Leivonpesistä oli tuolloin kannattavia, mikä ennakoimuuksia.

Pitkäaikainen tilintarkastaja Ville Kivinen sanoi, että Leivolla on osattu reagoida myös maailman muuttumiseen. Tyypillinen esimerkki on juuri suhtautuminen Leivonpesä-ketjuun. Hyvin tuottaneet myymäläkahvilat perustettiin siksi, että kauppojen aukioloaikaa säännöstelltiin ja kuluttajilla ei ollut juurikaan mahdollisuuksia leipomotuotteiden ostamiseen kello 17 jälkeen. Leivonpesät olivat auki iltayhdeksään. Siksi ne tukivat hyvin myyntiä.

Tilanne muuttui olennaisesti 1980–1990-luvuilla. Monet kaupat sulkevat ovensa nyt vasta myöhään illalla. Leivonpesillä ei ole nykytilanteessa käyttöä, kun kauppiaatkin ovat myyntityössään aggressiivisempia kuin aikaisemmin. Myöhäisiltaan asti auki olevalle leipäkaupalle ei ole elintilaa eikä pelkän kahvilan varaan voi rakentaa tuottavaa bisnestä. Palkka- ja vuokrakehityskin määrittelevät paljon. Leivon nykyinen toimitusjohtaja Harri Jaakkola sanoo, ettei edes uusi kahvilabuumi riitä syyksi Leivonpesien avaamiseen uudestaan.

–Leivonpesien määrää ryhdyttiin vähentämään järjestelmällisesti sitä mukaan kuin huoneistojen vuokrasopimukset päättyivät. Osa Leivonpesien tiloista oli leipomon omia. Niitä on myyty eteenpäin. Useimmat kohteet ovat olleet hyvillä liikepaikoilla, joten myynti on ollut helppoa, kertoi Ville Kivinen.

Hän jätti kuitenkin vähän jossittelun varaa. –Leivonpesä-ketju oli loppuessaan vähän vanhassa muotissa. Sitä olisi pitänyt lähteä uudistamaan aikaisemmin. Ehkä joku vaihtoehto olisi löytynyt. Toisaalta kahvilapito on kuitenkin aina eri bisnes kuin leipomo.

Leivonpesät ajettiin alas vähitellen. Vuonna 1988 kahviloita oli vielä kuusi. Niiden lisäksi oli merkkipäiväpalvelu. Leivonpesiä hoiti kymmenen esimiestä ja 41 kahvilatyöntekijää. Vuonna 1993 kahviloita oli viisi. Seuraavana vuonna lopetettiin yksi kahvila ja merkkipäiväpalvelu. Vuonna 1999 Leivonpesiä oli enää kaksi, toinen leipomon yhteydessä ja toinen Hämeenkatu 6:ssa. Hämeenkadun Leivonpesä sulki ovet lopullisesti vuonna 2001. Vuonna 2013 ketjusta on jäljellä Uudenkylän leipomon yhteydessä

sijaitseva Leivonpesä.

Kahviloita varten perustettiin vuonna 1965 oma yhtiö Leivonpesä Oy, joka lakkautettiin vuoden 1979 lopussa. Sen tilalle Leivon Leipomo Oy:n rinnalle tuli Tammer-Leivo Oy, joka muutettiin vuonna 1986 uudestaan Leivonpesä Oy:ksi.

Raimo Leivolla on selvä näkemys Leivonpesien historiasta.

–Leivonpesien alkuperäinen tarkoitus oli saada tuotteitamme markkinoille. Tie jälleenmyyjien hyllyille oli silloin nykyistä mutkikkaampi. Kun kaupat ovat nyt auki iltamyöhälle, kahviloita ei enää tarvita. Niiden kannattavuuskin oli loppuaikoina kehnolaista, kertoo Raimo Leivo.

## Maijalan hoivissa

Koko kahvilaketjun vastaavaksi hoitajaksi ryhtyi vuonna 1966 Saara Maijala. Tittelinä oli kahvilanhoitaja. Hänellä oli alalta vahva kokemus. Saara Maijala oli suomalaisilla linja-autoasemilla kahviloita pyörittäneen Matkaravinto Oy:n vastaava hoitaja. Työ vei ympäri Suomea. Hän päätti asettua aloilleen ja muuttaa Tampereelle, vaikka Matkaravinto tarjosi monenlaisia työvaihtoehtoja.

Leivon Leipomo etsi muuttopäivän Aamulehdessä kahviloiden tarkastajaa. Alan kokenut tekijä kutsuttiin haastatteluun. Leivo oli siinä mielessä tuttu paikka, että Tampereella asuneelle äidille ei kelvannut minkään muun leipomon tuotteet. Haastattelijoina olivat Väinö Leivo ja Kaisa Kuuselo, joka pitkään kuului Leivon Leipomon toimiston kantaviin voimiin.

–Olin kuullut jo etukäteen, että Väinö Leivo saattaa heittää perkeleitänsä, mutta kun pitää oman kantansa, hän kyllä hyväksyy ihmisen. Leivo pyysi minua soittamaan perään. Soitinkin ja minut valittiin.

Saara Maijala kiinnitti huomionsa siihen, että Leivolla kaikki työskentelivät kuin omassa firmassaan. Henki oli jotenkin kotoinen. Se oli helppo omaksua. Yksi pulma syntyi kuitenkin heti alkuunsa. Väinö Leivo edellytti, että kahviloiden tarkastajalla oli ajokortti. Muuten tehtävää oli mahdoton hoitaa. Sijaitsevathan Leivonpesät eri puolilla kaupunkia.

Saara Maijala kävi autokoulun ja Leivo antoi auton hänen käyttöönsä. Kovin helposti ajaminen ei lähtenyt sujumaan. Kerran Maijala ajoi koko päivän käsijarru päällä. Huolestuneena hän rohkeni kysyä Raija Jaakkolalta, että

menikö auto nyt lopullisesti rikki.

Kahviloiden tarkastaja hoiti hyvin itsenäisesti tehtäviään. Erityistä opastusta ei annettu. Käytännössä työ tarkoitti sitä, että hän vastasi kaikista Leivonpesiin liittyvistä asioista. Maijala tarkasti kuormakirjat, teki tilaukset ja henkilökunnan vuorolistat. Hän osallistui myös jokaisen kahvilan inventaarioon. Kun tuli sairaustauksia tai tarvittiin muuten lisää henkilökuntaa kiireen vuoksi, Maijala vaihtoi roolia ja meni sujuvasti muutta mutkitta tiskin taakse. Pienet yllättävät sattumukset eivät pelästyttäneet kahvilatarkastajaa, joka oli entisessä työssään nähnyt paljon rankempiakin juttuja.

–Leivolla nähtiin silloin Leivonpesät ennen kaikkea hyvinä mainospaikkoina, jossa markkinoidaan ja tehdään kaupunkilaisille tunnetuksi leipomon tuotteita. Kaikkien kahviloiden ei tarvinnut edes kannattaa. Sellainen oli henki vielä 1960-luvulla. Oma työni oli itsenäistä, mutta siinä ei koskaan tarvinnut tuntea itseään turvattomaksi. Väinö Leivo antoi aina tukensa.

Työ edellytti kuitenkin täydellistä sitoutumista, sillä kahvilamyymälät olivat auki myös sunnuntaisin.

## Ideoita Saksasta

Alkuvaiheissa Leivonpesillä ei ollut edes yhtenäistä sisustuksellista ilmettä. Se luotiin vasta myöhemmin 1970-luvun alussa. Siinä oli mukana Tampereen Teatterin lavastaja Veikko Mäkinen, joka toi idean kolattiamatoista ja kangastapesteista. Ideoita haettiin ulkomailta Länsi-Saksan Kölnistä ja Hannoverista asti, mutta myös kotimaasta, mm. Kotkasta, jonne oli perustettu tanskalaistyylinen leipomokahvila. Matkalla olivat Maijalan lisäksi lavastaja Veikko Mäkinen ja Väinö Leivo.

**Leivonpesä Kauppakadun ja Hämeenpuiston kulmauksessa 1980-luvulla.**

Leivonpesien ensimmäiset valomainokset tulivat Kauppakadun ja Hämeenpuiston kulman toimipisteeseen.

Saara Maijala arveli 2000-luvun alun haastattelussa, että Leivonpesien kulta-aika päättymiseen vaikutti kioskimyynnin laajentuminen. Kioskeista tuli lopulta pikkukauppoja, joista sai melkein mitä vain.

## Yllättäviä kakkukiireitä

Leivonpesiin liittyi myös merkkipäiväpalvelu, jonka toimipiste oli Kauppakadun ja Hämeenpuiston kulmassa ollut kahvilamyymälä. Siellä ja sieltä järjestettiin monenlaisia tamperelaisjuhlia pankkien konttorien avajaisista hääjuhliin ja syntymäpäiviin. Niistä on jäänyt erityisesti mieleen yksi tapaus uran alkuvaiheista.

–Osuuspankin konttorin avajaisiin oli tilattu kahvitus. Meillä ei ollut aavistustakaan kuinka paljon ihmisiä tuollaiseen tilaisuuteen tulee. Pian huomattiin, että väkeä tulee lisää ja lisää. Täytekakut alkoivat loppua ja samoin kahvikupit. Olin täydellisesti liemessä. Ryhdyin pesemään kuppeja vessassa ja sain tilattua puhelimella leipomolta lisää kakkuja, jotka saatiinkin yllättävän nopeasti pankkiin.

Näin katastrofi oli vältetty. Kokemus oli

kuitenkin kovin opettavainen. Sen jälkeen vastaavaa ongelmaa ei koskaan syntynyt.

## Haistaminen kertoi arvostuksen

Maijala muisti haastattelussaan Väinö Leivon tavoista hauskan yksityiskohtan.

–Väinö haistoi joka päivä leipien tuoksua. Olin tottunut samanlaiseen tapaan maaseudulla, jossa vietin lapsuuteni. Siinä tavassa näkyi jotenkin leivän arvostus.

Eläkepäivinä hän oli ehtinyt mietiskellä vanhan pitkäaikaisen työpaikkansa menestyksen syitä.

–Yksi tärkeä tekijä on, että koko perhe puhaltaa yhteen hiileen. Lisäksi Leivolla on aina ollut tai ainakin minun aikanani oli käytössä hyvät tilimiehet ja lakimiehetkin. Tietysti keskittyminen tekemään omia hyviä ja terveellisiä tuotteita on olennaista. Leivolla ei kopioida muiden tekemisiä.

Maijala muistuttaa myös Väinö Leivon tärkeästä roolista.

–Hän oli tarkka liikemies, mutta myös vattoman ahkera, sisukas ja pelottoman uudistushenkinen toimitusjohtaja, joka osasi palkata hyviä ihmisiä. Tämä perinne on ymmärtääkseni jatkunut myös hänen jälkeensä.



# MARKKINOINNIN ENSI ASKELEET 1970-LUVULLA

Yksi keskeinen tekijä Leivon menestyksessä on tehostunut markkinointi.

Leivolle palkattiin ensimmäinen markkinointipäällikkö vuonna 1970-luvulla, mutta ensimmäisiä vähäisiä askelia otettiin jo sitä ennen, mutta ei kovin ammattimaisesti. Markkinointipäällikkö oli Juhani Köppä. Puuha oli miehelle tuttua. Olihan hän työskennellyt pitkään Keskossa vähän samoissa tehtävissä. Hänen tehtäviinsä kuului mm. uusien K-kauppiain agitoiminen.

Köppä oli työskennellyt Keskossa 21 vuotta ja hoitanut yli sadan kauppiaan markkinointia. –Leivo oli minulle perin tuttu. Se oli hyvistä tuotteistaan tunnettu talo, jonka markkinointia ei ollut hoidettu oikeastaan lainkaan. Vielä 1970-luvulla se oli varsin tavallista monissa elintarvikealan yrityksissä.

Köppä otti tehtävänsä vastaan vuonna 1971. Hänen aikanaan tehtiin Leivon ensimmäinen tv-mainos, jossa markkinoitiin Suomen parasta ruisleipää. Pirkanmaalaisleipomon mainos nähtiin kansallisella mainoskanavalla neljä kertaa. Kallis kokeilu toi paljon toivottua julkisuutta.

Köppän tehtäviin kuului senaikaisen taapaa myös myyntityö. Hän kävi ensi töikseen tarkasti mitä tuotteita tilataan ja mitä ei. Köppä mietti myös Leivon autonkuljettajien päivittäisiä tai viikoittaisia ajoreittejä. Niihin oli vuosien varrella tullut mukaan kannattamattomia reittejä, joihin liittyi paljon historiaa. Monet kauppiat olivat uskollisesti tilanneet Leivon leipää jo vuosikymmeniä ja leipomon kuljettajat olivat toimittaneet yhtä uskollisesti tuotteet perille.

Esimerkiksi Teiskon seutu on kuulunut Leivon reviiiriin vuosikymmeniä. Teisko-Seuran vanha puheenjohtaja ja Teisko-Aitolahden entinen päätoimittaja Jussi Mäenpää kirjoitti lehdestään, ettei Teiskossa myydä kuin Leivon leipää. Kämmentiemessä ja sittemmin Terälähdessä kauppa pitänyt Saloska kuuluu vakiasiakkaisiin. Rempseä rouva saattoi tilata esimerkiksi ”pari sataa naarasmunkkia”. Leipäkuski ei lähtenyt Salosen kaupasta koskaan ennen kuin kahvit oli keitetty ja juotu.

Velaatan persoonallinen kyläpäällikkö, vuonna 2004 kuollut Antti Jokinen myi Leivon leipää niin kaupastaan kuin kolmesta kauppa-autostaan. Pitkäaikaisiin asiakkaisiin kuuluivat myös Oriveden kyläkaupat, Virtain Vaskiveden talouskauppa ja Ruoveden osuuskauppa. Parkanon seudun kaupat olivat pitkäaikaisia yhteistyökumppaneita, kuten monet muutkin. Toijala oli jonkinlainen eteläinen raja. Nokia oli vielä 1970-luvun alussa Leivolle aika neutraalista myyntiseutua.

Kauppojen kehitys oli kuitenkin johtanut yhä suurempiin yksiköihin. Monet pienkauppiat taistelivat olemassaolostaan etenkin maaseudulla, josta pako kaupunkiin oli täydessä vauhdissa. Siksi kauppiain tilaukset olivat pieniä ja leipomon kannalta kannattamattomia. Muutaman leivän vienti esimerkiksi Mäntän perukoille ei tuonut tekijälle edes bensarahoja. Kauppiat ymmärsivät hyvin, ettei leipomo voinut tehdä työtä tappiokseen.

Leivolla huomattiin, että Mäntän viikon leipäannos myytiin yhdessä tamperelaiskaupassa päivässä. Köppä piti yhteyttä myös hyvin tuntemiinsa K-kauppiain sillä seurauksella, että Leivo oli pian myynnissä keskolaisille Pirkanmaan ykköseleipomo. Yhteistyöllä oli vahva pohja jo historiassa, sillä Väinö Leivo oli ensimmäinen leipuri Pirkanmaalla, joka ryhtyi hyvin kiinteään yhteispeleihin Keskon kanssa. Se käynnistyi jo 1960-luvulla.

Leivo panosti Tampereella 1970-luvulla myös suuriin tavarataloihin. Sokos, Stockmann ja Anttila olivat jo silloin suuria asiakkaita. Menetyksiäkin mahtui mukaan. Nykyisen Stockmannin tavaratalon paikalla ollut K-kauppa Jokeri joutui lopettamaan, kun sen yksikerroksinen rakennus purettiin uudistalon alta. Kyse ei ollut Leivon kannalta pikkuaasiasta, sillä suosittu Jokeri oli suurasiakas.

Ajoreittejä piti suunnitella huolellisesti, sillä kauppiat olivat aikatauluista tarkkoina. Tuore leipä piti olla hyllyssä mahdollisimman varhain. Myynti- ja markkinointi kulkivat käsi kädessä. Vertaus ei ole ontuva, sillä kyse oli todellisesta käsityöstä. Markkinointipäällikkö Köppä matkusti ruskealla Taunuksellaan, joka myöhemmin vaihtui Escortiin, henkilökohtaisesti moneen myymälään keskustelemaan vastaavien kanssa niin tilauksista kuin Leivon tuotteiden näkymisestä leipähyllillä. Läsnäolossa oli sekin hyvä puoli, että Köppä pääsi vaikuttamaan siihen, mihin kohtaan hyllyä leivät laitetaan tai mihin suoraan

laatikoista myytävät leivät asetetaan. Nämä päätökset eivät olleet yhdentekeviä, sillä ne vaikuttivat keskeisesti menekkiin.

–Kyse oli siitä, että mistä löytyy se paikka, josta ihmiset poimivat uuden tuotteen ja ovat valmiita maistamaan sitä. Tässä silmä kehittyi vähitellen. Kun olin itse paikalla, kauppias ei kehdannut laittaa tuotteita huonoon paikkaan.

Hän suunnitteli yhdessä kauppiain kanssa kampanjoita, joihin liittyi mm. kaupassa Leivon tuotteita esittelevät konsulentit. Alkuvaiheissa tuote-esittelyjä maistaisineen järjestettiin yhdessä myymälässä jopa kaksi kertaa kuukaudessa. Aina konsulentin palkkaaminen ei sujunut täysin onnellisissa merkeissä. Kerran Köppä lähti katsomaan Säästökulmaan tuote-esittelyä. Siellä Leivon konsulentti myi samasta pisteestä Forssan munkkeja ja markkinointipäällikön vitsit olivat vähissä.

–Markkinointi oli pioneerityötä, mutta perusta oli vahva. Leivolla oli jo silloin erinomaiset tuotteet. Niiden varaan oli helppo rakentaa markkinointia. Ei tarvinnut rakentaa tyhjältä. Sitä paitsi paraskaan markkinointi ei saa huonoja tuotteita elämään pitkään. Tavaralan laatu ratkaisee lopulta aina, arveli Juhani Köppä 2000-luvun alun haastattelussa.

Monelle kauppiaille Leivon tuotteet olivat tuntemattomia. Kun Köppä tarjosi maistaisiain, ennakkoluulot olivat tiessään. Samalla sana alkoi kiiriä eteenpäin.

Lehtimainonta yleistyi 1970-luvulla. Aikaisemman kannatusmainonnan rinnalle tuli tuoteuutuusien markkinointi. Aamulehti oli keskeinen ilmoitusväline, mutta kun rieväkyssä elettiin, myös kotiseutujulkaisu Tammerkoski sai Leivolta omat kannatusilmoituksensa. Tavallisesti leipomon mainokset olivat kauppojen mainosten yhteydessä. Käytännössä se tarkoitti sitä, että kauppiat rahastivat ilmoituksesta.

Markkinointipäällikön piti olla neuvotteleissa tarkkana, ettei hintoihin pääsnyt tulemaan ylimääräisiä lisiä. Kateus on suomalaisen helmasynti. Kun huhut – oikeat ja väärät – vaurastuneesta Leivosta alkoivat levitä, työ kävi entistä hankalammaksi. Muuankin asiakas tiesi kertoa Köppälle, että Leivo on tilastojen mukaan koko Suomen seitsemänneksitoista vakavaraisin firma. Tämän ”varman” tiedon perusteella hän halusi, että leipomo maksaa mainoksestaan tavallista enemmän.

Myös muita markkinointitemppuja testattiin. Kangasalla osallistuttiin maalaismessuille.

Tuotteet vietiin perille vanhanaikaisesti hevostärryillä. Matka Uudestakylästä Suoramalle ja Pikonkan-kaalle ei käynyt kovin joutuisasti puu-uolapyörillä varustetuilla vienankarjalaisrattailla, mutta näkyvyys oli taattu. Etenkin lapset innostuivat mokomasta härvelistä. Samalla kyse oli eräänlaisesta kurkistuksesta Leivon historiaan. Siitä, kun Leivon tuotteet siirtyivät vakituisesti hevospelillä asiakkaiden ulottuville, ei ollut kulunut kuin kolme tai neljä vuosikymmentä.

Itse messuilla Leivon osastolla myytiin limppuja ja rievää. Leivon konsulentit oli varustettu rahastajan laukulla. Kauppa tehtiin tasaisesti, mutta ei mitenkään erityisen paljon. Nykytermein ilmaistuna kyse oli imagomai- nonnasta, jonka toivottiin poikivan myöhemmin lisää arvoa. Leivolla oli ainakin selvästi muista eroava osasto hevostärryineen. Valmistelu ei ollut aivan yksinkertaista, sillä hevonen ja kuski -yhdistelmän löytäminen oli työn takana.

Köppän aikana luotiin myös tuttu Leikkaa Leivon leipää -iskulause. Sen kehitti mainosmies Rauno Haavisto. Somistajana aiemmin toiminut Haavisto teki myös Leivopesä-ketjun yhtenäisen ilmeen logoineen. Varsinaista mainostoimistoa ei alkuvaiheissa käytetty. Haavisto ja Köppä hoitivat mainontaa yksissä tuumin usein niin, että edellinen toteutti jälkimmäisen ideoita.

Uusia tuotteita on kehitetty koko ajan. Niinpä 1970-luvullakin tehtiin uusia avauksia. Silloin kauppojen hyllyille ilmestyi ensimmäistä kertaa valmiiksi

*Leivon leipurit toivottavat Riemukasta Laskiaista!*

## Leivon leipä on Suomen paras.

Leivon ruisleipä on maistunut erittäin hyvältä jo yli 80 vuotta. Mutta nyt on olemassa tieteellisesti tutkittua faktaa myös leivolaisen leivän koostuksesta. Helsingin yliopisto tutki 11 suosittua suomalaista ruisleipää ja pani ne paremmuusjärjestykseen terveellisyiden kannalta. Paras oli Leivon ruisleipä. Neljänneksi parhaaksi vain muutaman murusen päähän mitalisijoista ylsi Leivon RuisRehti!



*Syö Leivon leipää - syöt Suomen parasta leipää.*



Helsingin yliopiston biolääketieteen laitoksen tutkimuskohteet

- Paremmuusjärjestys magnesiumipitoisuuden mukaan
- Paremmuusjärjestys suolapitoisuuden mukaan
- Paremmuusjärjestys natrium/kalium-suhteen mukaan (Ruisleipien kivennäisainekoostumus)

SIJALUKUTAUUKKO (Tutkimuksessa mukana 11 ruisleipää)

1. Ruisleipä Leivon Leipomo
2. Sydänlimppu Elanto
3. Jälkiuunileipä Oululainen
4. RuisRehti Leivon Leipomo

**Leivon Leipomo**  
Leikkaa Leivon leipää

## Rehti vertailu: Eniten leipää kymppillä?

Kenen tarjouspussi sisältää eniten leipää? Leivon Leipomo haastaa nyt hyvät kilpailijansa rehtiin vertailuun. Tutki tulokset oheisesta taulukosta, sillä se kannattaa. Leivon RuisRehti. Eniten leipää.

KYMPIN TARJOUSPUSSIEN VERTAILU			
Linkosuo Eivoleipä	Talkio Vainio Vau	Oululainen Rievasmies	Leivon Leipomo Ruisrehti
3 pussia 540 g	3 pussia 675 g	3 pussia 705 g	3 pussia 750 g
18,52 mk/kg	14,81 mk/kg	14,18 mk/kg	13,33 mk/kg

Taulukon tiedot perustuvat pakkausten merkintöihin. Kilohinnat laskettu 10 markan tarjouksen perusteella.

**Leivon Leipomo**  
- LEIKKAA LEIVON LEIPÄÄ -

# MUTKATON VALLANVAIHTO

Kun teollisuusneuvos Väinö Leivo täytti elokuussa 1977 eläkeiän 65 vuotta, oli vallanvaihdon aika. Leivolaiset saattoivat lukea seuraavanlaisen viestin leipomun ilmoitustaululta:

”Elokuun 20. päivänä täytti teollisuusneuvos Väinö Leivo 65 vuotta ja saavutti siis eläkeiän. Hän lopettaa tehtävänsä Leivon Leipomo Oy:n ja Leivonpesä Oy:n toimitusjohtajana 31.8.77. Syyskuun alusta siirtyy Raimo Leivo toimitusjohtajaksi näihin yhtiöihin. Teollisuusneuvos Leivo jatkaa edelleenkin kummankin yhtiön hallituksen puheenjohtajana.”

Viestissä käytiin läpi myös Väinö Leivon uraa leipäkuskista toimitusjohtajaksi. Tunustus ammattilaiseksi kasvamisesta annettiin teollisuusneuvoksen omille vanhemmille ja ammattitaitoisille työntekijöille, jotka olivat häntä opastaneet. Lopulta tuli myös kiitos niille, jotka olivat kulkeneet yhteistä matkaa.

”Tällä hetkellä, kun teollisuusneuvos Leivo katselee työsarkansa taaksepäin, hän huomaa kiitollisin mielin, että kaikki menestys, mitä hänellä on toimituksessa ollut, on yhteistyön tulosta. Ilman ahkeraa ja ammattitaitoista henkilökuntaa ei näitä tuloksia olisi saavutettu. Lämmin kiitos kaikille myötäpuurtaneille ja harras pyyntö, että uuden toimitusjohtajan rinnalla työskentelisi yhtä ahkera ja ammattitaitoinen joukko.”

Väinö Leivon puhe ei ollut vain kohteliasta sananhelinää. Siitä kertoo sekin, että monet haastatellut kertovat esimerkkejä toimitusjohtajan tavasta kuunnella ja arvostaa ammattitaitoisia työntekijöitään. Teollisuusneuvos saattoi suutahtaa hetkessä lujaakin, mutta oli pian kuin koko yhteentörmäystä ei olisi sattunutkaan. Hän piti suoruudesta eikä välittänyt mielitelijöistä.

Kuten muillakin leivolaisilla, Raimo Leivollakin oli vahva käytännön

kokemus leipomun eri töistä. Leipurin vaatteet hän puki päälleen ensimmäistä kertaa jo ennen kuin täytti kymmenen vuotta. Ensimmäisenä työnä oli korppujen teko.

– Se oli käsityötä. Sämpylät halkaistiin. Sitten ne kastettiin kosteaan huopaan, pyöritettiin sokerissa ja aseteltiin pellille. Minulla oli puulaatikko jalkojen alla. Muuten en olisi yletynyt pöydän päälle, muistelee Raimo Leivo.

Leivoilla ketään ei pakotettu leipurin uralle, mutta Raimonkin tapauksessa se oli itsestään selvä valinta. Kukaan ei kuitenkaan kysynyt, että haluaako hän leipuriksi ja toimitusjohtajaksi.

Takana oli monipuolinen kokemus. Hän haki nuorena miehenä pitkin Orivettä ja Teiskoa kauppoista kuorma-autolla Leivon tyhjää puisia leipälaatikoita. Ne oli kuljetettu perille

linja-autoissa ja junissa.

– Yhdessä kyydissä saattoi olla jopa 150 laatikkoa, jotka sidottiin narulla kiinni. Se oli kiikkerä kuin heinäkuorma. Teiskon liukkailta metsäpoluilla oli täysi työ pitää kuorma kasassa.

Leipomun pakettiautolla Raimo ajeli myös treffeille, jos sattui saamaan isä-Väinöltä luvan.

– Saattaa olla, että romantiikka vähän kärsi auton kylkeen maalatuista leipämainoksista.

Työ on aina ollut Leivoille ensisijaista. Kun Raimo oli ansainnut omin käsin ensimmäisen polkupyöränsä ja kokeili sitä innostuneena, hän pamautti upouudella kulkuneuvollaan leipäauton perään. Pyörälle kävi tietysti huonosti, mutta myös kuski loukkaantui.

– Päästäni tuli verta. Isoisä Aaku näki tahtuman. Hän repäisi palasen ruskeasta

jauhosäkistä ja pisti sen haavan päälle. Aakutotesi samalla, ettei tässä sairaalaan ehditä lähteä. Haava käytiin paikkauttamassa vasta sitten, kun leivät oli saatu maailmalle.

Raimo Leivo sai ohjeen myös isältään.

– Älä sitten poika luule, että kaikki rahat mitä päivittäin näet, ovat sinun. Tuloksen näkee vasta vuoden kuluttua.

Raimo Leivo jatkoi toimitusjohtajana isänsä perinteitä. Muutos ei ollut yhtäkkinen, sillä isä ja poika olivat olleet yhdessä Leivon edustajina mm. Leipoi-ryhmän kokouksissa jo jonkin aikaa. Raimo Leivo pääsi vaikuttamaan leipomun asioihin jo alle 30-vuotiaana. Isä oli oppinut luottamaan poikaansa vähitellen. Se näkyi mm. kesällä, kun Väinö jäi viikonlopun jälkeen saareen ja antoi pojan vastata leipomosta.

Raimo Leivonkin toimitusjohtajakaudella

seurattiin tarkkaan alan kehitystä. Alkujaan pientä pakaria on laajennettu nyt jo runsaat 25 kertaa. Viimeinen Raimo Leivon toimitusjohtajuuden aikainen laajennus valmistui vuonna 2002. Leivon työntekijämäärä oli enimmillään 1960-luvulla, kun Uudenkylän leipomossa ja yrityksen kahvilloissa työskenteli yhteensä noin 250 ihmistä. Menestyksen kannalta välttämätön koneellistuminen on vähentänyt henkilökunnan määrää 1980-luvulta alkaen. Nykyisin Leivon palveluksessa on noin sata työntekijää.

– Vähennykset olivat kovia itsellekin. Ajatus siitä, että Leivolla eivät työt lopu, oli syvässä miinullakin. Ammattitaitoisen väen irtisanominen oli vaikeaa.

## Leipurivaatteinen lapsenvahti

Väinön tytär Raija Jaakkola peri äitinsä Helene Leivon vakanssin apulaisjohtajana.

Jaakkola muistaa, että hänenkin uravalintansa kävi selväksi jo lapsuudessa. Lähisuku eli leipoman läheisyydessä ja se määritteli elämää monella tavalla. Leipomun perustaja Fanni Leivo teki esimerkillään tietä myös jälkipolville.

– Hän oli hyvin tomera tatti ja kova tekemään töitä itsekin. Pappa-Aaku taas nousi joka aamu ensimmäisenä lämmittämään uuneja. Työ oli oikeastaan itsestään selvyys. Sen vaihtoehtoja ei kukaan kysellyt. Tämä asenne kai tarttui meihinkin.

Jaakkola muistaa, että hyväntahtoinen Aaku hoiteli lämmityshommia vanhaksi papaksi asti. Hän sonnustautui joka työpäivä leipurinvaatteisiin, vaikka varsinainen leivonta häneltä

**Raimo Leivo ja Raija Jaakkola lastenlasten kanssa leipomolla vuonna 2013. Lapset vasemmalta Sebastian ja Serafina Soini, jotka ovat Raimon tyttären lapsia, oikealla Raijan pojan tytär Fanny.**



## SITKEYS OLI VALTTI

Tuoreus oli ja on ensiarvoinen kilpailuvalti, mutta kun Leivon Leipomo aloitti, se ei vielä ollut itseisarvo. Yleensä leivät leivottiin ja paistettiin valmiiksi edellisenä päivänä niin, että aamulla torilla myytiin eilistä leipää. Monet Leivon asiakkaat halusivat ostaa jälkiarinaleipää, joka oli muita tuotteita sitkeämpää.

## REIKÄLEIPÄNIPUISTA MUOVIPUSSEIHIN

Leivon satavuotinen historia on myös elintarvikkeiden pakkaushistoriaa. Kun Fanni ja Aaku aloittivat, leipiä ei pakattu, vaan ne kuljetettiin kotiin sellaisinaan. Kovia reikäleipiä myytiin mm. kymmenen kilon nipuissa. Leivät sidottiin yhteen paperinarulla. Kauppias otti leivän hyllystä tai irtolaatikosta.

Paperi tuli pakkausmateriaaliksi ensimmäistä kertaa joskus 1920-luvulla ja säilytti asemansa pitkään. Rinnalla myytiin koko ajan myös pakkaamatonta leipää. Vielä 1950-luvulla leipomoiden varastossa oli yleensä sulfiittipaperia, puotinarua ja pikkuleipälaatikoita. Kun valintamyymälät yleistyivät 1970-luvun alussa, pakkausten asema korostui. Tällöin tulivat kuvaan paperi- ja muovipussit.

Vähitellen ymmärrettiin, että pakkaus on muutakin kuin säilytys- ja kuljetusformaatti. Se on myös leipätuotteen markkinoinnin väline. Maimosmiehet ryhtyivätkin miettimään pakkauksen houkuttelevuutta.

## TYÖMORAALI RATKAISEE PALJON

Keskustelut vanhojen leivolaisten kanssa kertovat, että perheyrytyksessä on aina ollut hyvä ja nöyrä työmoraali, joka on vaikuttanut keskeisesti sen menestykseen. Leivolalla on ymmärretty, ettei menestystä synny ilman työtä. Myös omistajat ovat sitoutuneet vaivoja väistämättä työhönsä. Onni on ollut tietysti myös hyvä henkilökunta.

jäikin. Jalassa oli saappaat. Samalla hän huolehti pojantyttären hyvinvoinnista.

– Sellainen mielikuva minulle on jäänyt, että sekä Fanni että Aaku olivat hulluja tekemään työtä. He olivat loppuun asti leipomolla. Hän myös asuivat samassa rakennuksessa.

Raija Jaakkolan lapsuuteen liittyviin muistikuviin kuuluu myös nisurievä. Se oli vehnäleipä, jossa oli reikä keskellä. Se Leivon kuulu hapanleipäkin jäi varhain tajuntaan. Suuri, kunnioitusta herättävä saavi oli ikkunan edessä. Leipälaatikot olivat puisia.

Raija työskenteli jo kansakoululaisena kesät leipomon lähettämässä, joka sijaitsi leipomon alakerrassa. Ensimmäinen palkka oli naisten vanha käytetty polkupyörä, jonka isä-Vaino osti tyttärelleen. Jaakkola muistelee, että ensimmäinen varsinainen myymälä tuli leipomon yhteyteen sodan jälkeen.

Monet tamperelaiset leipurit ovat solmineet sukulaissiteitä. Puoliso on löytynyt toisesta leipurisuvusta. Näin kävi myös Raija Jaakkolalle, jonka puoliso on Jaakkolan leipurisukua.

## ”Automatisoitu teollisuuslaitos”

Leivon Leipomo täytti 70 vuonna 1983. Juhlia vietettiin TT-Frenckellissä, jossa nähtiin Hellekesä-näytelmä. Juhlavuotta varten tehty, lehdistölle suunnattu pariliuskainen historiikki kertoo paljon aikakauden painotuksista. Teknologia oli ihastelun kohteena. Näin kertoi tiedote:

”Leipomo on nykyisin pitkälle automatisoitu teollisuuslaitos, jossa melkein käsin koskematta vedestä ja kuivista raaka-aineista saadaan syntymään valmiita tuotteita, jopa kahvi-leivän ja piirakoiden valmistukseen on tullut paljon automaatiota. Mutta kondiittorin työ on edelleenkin luovaa taidetta ja ammattitaitoa vaativaa käsityötä.”

Nykyiset painotukset ovat vahvasti toiset kuin runsaat 30 vuotta aikaisemmin. Teollinen leipä ei ole imagokilpailussa enää valtti. Leipä on ja pysyy persoonallisena tuotteena.

Joka tapauksessa ruokaleivät olivat 1980-luvun alussa selvä päätuote. Niiden osuus oli koko tuotannosta 55 prosenttia. Kahvileipien osuus oli 35 ja konditoriatuotteiden 10 prosenttia. Myöhemminhän Leivo lopetti jälkimmäisten valmistamisen kannattavuussyistä kokonaan ja leivän valmistus alkoi korostua entisestään.

Aakun ja Fannin alkuperäinen tontti on laajentunut runsaasti vuosien varrella. Leivon Leipomo on ostanut naapuristosta mm. kymmenen omakotitaloa. Kun Aamulehti haastatteli 70-vuotiaan leipomon toimitusjohtajaa vuonna 1983, jutussa muistettiin mainita, että Leivolla oli tuolloin Suomen suurimmat jauho-siilot, joihin mahtui 240 000 kiloa jauhoja. Leipomo eli muutenkin vahvaa nousua. Liikevaihto oli kaksinkertaistunut Raimo Leivon johtajakaudella viidessä vuodessa.

## 3 500 000 kiloa viljaa vuodessa

Ostopäätösten tekijöiden ammattilehti Materiaalitalous teki syksyllä vuonna 1986 jutun Leivon Leipomon materiaalihankinnoista. Siinä kävi selväksi, että toimitusjohtaja Raimo Leivo teki itse päätökset kaikista tärkeistä raaka-ainetoimituksista. Ne perustuivat vuositoimituksiin. Eniten Leivolla käytettiin jauhoja, joita kului vuodessa 3 500 000 kiloa. Ne tuotiin tankkiautokuljetuksina jopa kolme kertaa viikossa. Margariinia leipomossa kului noin 100 000 kiloa vuodessa. Laatuja oli kymmenkunta.

Raaka-aineiden hankinta oli jo tuolloin tarkkaa puuhaa. Laadunvalvonta oli tiukkaa. Jokaisesta otettiin näytteet ja niistä tehtiin koeleivontoja. Raaka-aine-eriä ei kuitenkaan jouduttu hylkäämään kuin äärimmäisen harvoin. Varastovalvonta ei vielä tuolloin ollut atk-pohjainen, vaikka tietokoneet olivatkin tulleet Leivolle jo kolme vuotta aikaisemmin.

Materiaalitalous-lehti selosti Leivon leivonta-aikatauluja. Niitä määritteli ns. kuuden prosentin sääntö. Se tarkoitti sitä, että työvoimasta omistaja mukaan luettuna sai olla töissä ennen klo 5 vain kuusi prosenttia henkilökunnasta. Leivolla otettiin tilauksia vastaan joka päivä klo 18:aan ja tilauskirjat saatiin valmiiksi klo 19:ään mennessä. Leivonta käynnistyi klo 2 ja ensimmäiset autot lähtivät matkaan jo klo 7.

**Raision tiettävästi kaikkien aikojen ensimmäinen jauhojen irtokuljetus suoraan leipomon siiloon on saapunut Tampereen Uuteenkylään 1970-luvun alussa. Raimo ja Väinö Leivo valvovat.**





## Marjatta ja muut uskolliset

Kun Leivolla juhlittiin leipomom 80-vuotispäiviä, entiset ja nykyiset työntekijät muistivat työnantajansa juhlarunolla. Vuosi oli 1993. Juhlat pidettiin Puisto-Emmauksessa.

*Leivolle leipää me tekemään oomme nuorina, sorjina, vetreinä tulleet. Aika tuo mennyt kuin siivillä on, leipää kun leivällä bankittu on. Mennehet vuodet ne muistoja toi, tänne kun kulkumme sai.*

*Kiitokset Teille näin laulumme myötä kolmannes polvessa leipoville meidät kun juhlanne yhteydessä kauniilla tavalla palkitsitte. Marjatta meistä kai kauimmin lie Leivolla abertanut.*

*Entiset ja nykyiset työntekijämme yhtyvät lämpimiin onnitteeluihin. Kabdeksan nolla jo vuosia on lämpöiset leipäset valmistuneet Tampereen tienoolle levittyen koteihin odottaviin.*

Kiitoksia saivat myös Leivon työntekijät, joita toimitusjohtaja muisti puheessaan.

–Lämpimät kiitokset Teille, hyvät nykyiset ja entiset, työelämän jo jättäneet työntekijämme. Ilman osaavaa ja ammattitaitoista henkilökuntaa ei meillä olisi sellaista maistuvien tuotteiden kirjoa ja laajaa asiakaskuntaa kuin nyt on. Hyvin ja sydämellä tehty työ tuottaa tuloa huonoinakin aikoina.

Merkkipäivää vietettiin ahtaassa taloudellisessa tilanteessa vuonna 1993, minkä Fannin ja Aakun juuresta muistuttanut Raimo Leivokin totesi puheessaan:

–Vahvaa juurta elämään ja työhön tämä aika tarvitseekin. Yleismaailmallinen taloudellinen taantuma tuntuu Suomessa rajusti. Leipomonalalla tämä näkyy hintojen ja volyymien laskuna, markkinoiden supistumisena. Tästä syystä mekin olemme olleet pakotettuja työntekijämäärämme supistuksiin. Olemme tehneet myös laiteinvestointeja, joilla tavoittemme menestystä työllemme tulevaisuudessa.

Vuoden 2004 alussa toimitusjohtajuudesta luopuneen ja hallituksen puheenjohtajaksi siirtyneen Raimo Leivon aikana perheleipomo hankki uusia yhteistyökumppaneita. Niitä ovat paitsi Perheleipurit-ketjun jäsenet myös suuret keskusliikkeet, joiden tuotemerkkien sopimusvalmistajana Leivo toimii.

## Tuorepasta ei houkutellut

Ensimmäisenä suomalaisleipomona koko ruokaleipätuotannossaan pansuolan käyttöön siirtynyt Leivo oli edelläkävijä myös suomalaisten tuorepastojen valmistajana. Ensimmäiset tuorepastat tulivat myyntiin tammikuussa vuonna 1998 Pasta Fresca Corleone -tuotemerkillä. Vaihtoehtoina oli kuusi eri pastatuotetta. Ainutkertaisiin oli Tagliatella con segala -ruisnauhasta, jota tehtiin ensimmäistä kertaa koko maailmassa. Muut olivat nauhaspagetti, pinaattinauhaspagetti, kierrepasta, nauhapasta ja pinaattinauhasta. Tuotteet pakattiin 250 gramman pakkauksiin. Niistä riitti kahdelle kolmelle ruokailijalle.

–Mamma mia. Miksi emme ole Italiassa keksineet tällaista tuotetta, kyseli italialaisprofessori, joka maistoi Tagliatella con segala -ruisnauhasta.

Ajatus tuorepastasta syntyi vuonna 1997, kun Leipoi-ryhmä vieraili Ruotsissa leipomossa, jossa tehtiin durum-vehnä-jauhosta tuorepastaa. Ruotsalaiset pitivät markkinoita hyvinä. Ruotsissa uskottiin vahvasti, että niin vähittäiskauppa kuin elintarviketeollisuuskin innostuvat paikallisesta tuorepastasta.

–Päätin siinä, että myös Leivolla aletaan tehdä tuorepastaa. Kun puhuin asiasta ensi kertaa leipomolla, muut

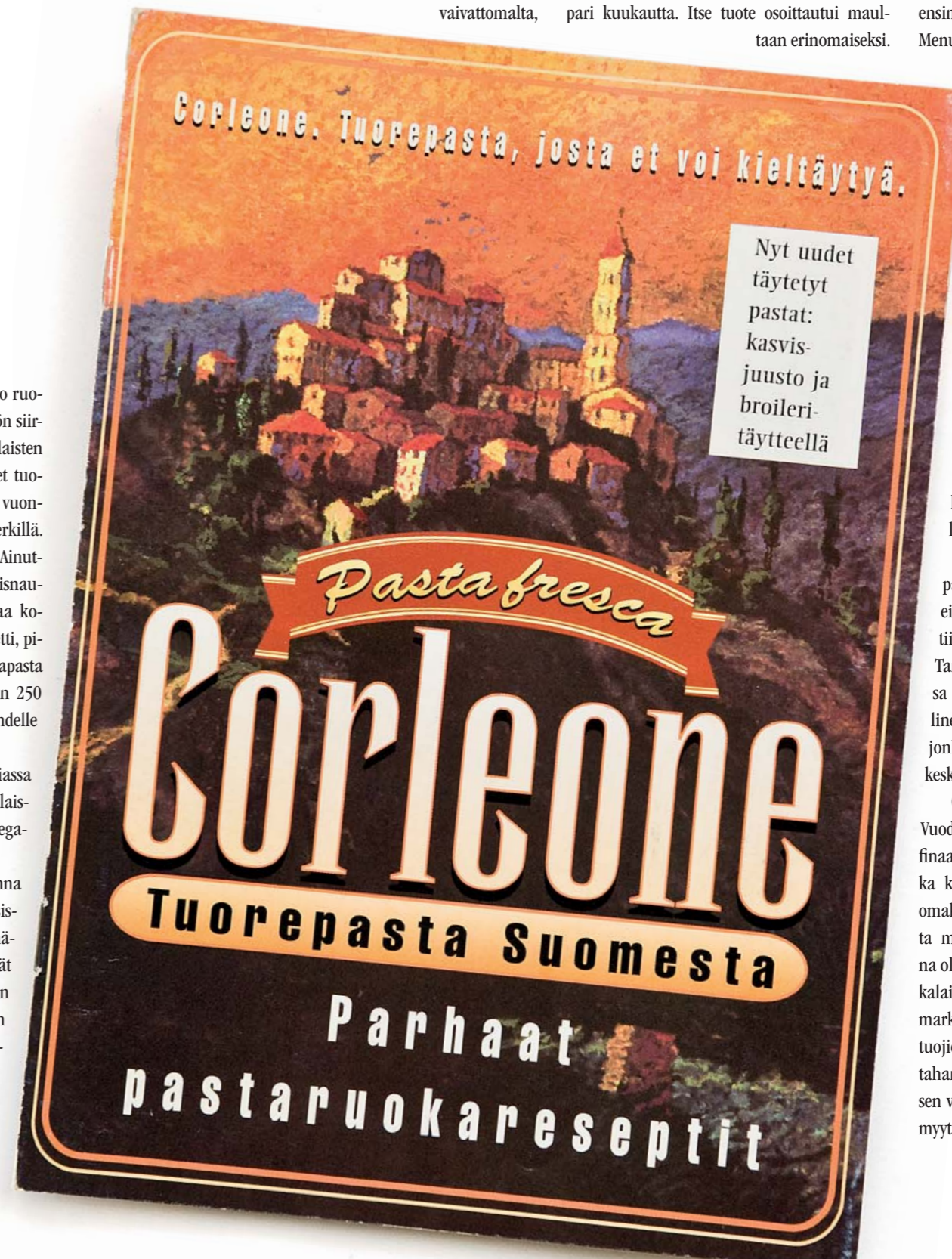
eivät ottaneet minua tosissaan, kertoo Raimo Leivo.

Hän ajatteli, että pastasta voisi tulla leipomolle yksi tukijalka lisää kannattamattoman konditoriatuotannon sijaan. Leivo oli yhteydessä Saarioisiin, jolta tiedusteltiin olisiko yrityksellä kiinnostusta ostaa leivolaista tuorepastaa. Yritys lupasi ostaa tuoretta lasagnea.

Pastakoneita lähdettiin etsimään Saksasta. Siellä toimi yksi tuore- ja kuivapastatehdas maatalan yhteydessä. Tekeminen näytti vaivattomalta,

mikä lisäsi innostusta. Sieltä hankittiin 300 000 markkaa maksaneet laitteet. Tarkoitus oli läheteä tuotantoon saman tien. Saksalaislaitteet osoittautuivat kuitenkin liian vaatimattomiksi teolliseen valmistukseen.

Leivolaiset matkasivat pastan kotimaan Italian Milanoon alan messuille. Matkalla tutustuttiin pastakonetehtäseen, josta tilattiin yksi 30-metrinen linja. Kun koneita ryhdyttiin asentamaan Suomessa, sen arveltiin kestävän kaksi viikkoa, mutta aikaa vierähti kuitenkin pari kuukautta. Itse tuote osoittautui maun erinomaiseksi.



Pari vuotta kestänyt ja miljoonia maksanut valmistelutyö saatiin lopulta päätökseen.

Uusi tuote Pasta Corleone julkistettiin ruokatoimittajille Helsingin Katajanokalla suuressa lehdistötilaisuudessa. Se oli Leivon historian ensimmäinen koko maan toimittajille suunnattu tiedotustilaisuus. Paikalla oli viitisenkymmentä toimittajaa.

–Monien matkojen, aikaa vievän tuotekehittelyn ja ennen kaikkea miljoonien markkojen jälkeen meillä on täällä valmiina Suomen ensimmäinen pastatehdas, iloitsi Raimo Leivo Menu-lehden haastattelussa keväällä 1998.

Pastan nimi keksittiin mainostoimistossa. Alussa esillä oli myös suomalaisnimiä. Raimo Leivo osti kuitenkin Corleonen heti, kun oli nimeä vähän aikaa maistellut. Marlon Brandon ja Francis Ford Coppolan tunnetuksi tekemä sisilialaiskylä Corleono aiheutti tosin myös kielteisiä mielipiteitä, joihin toimitusjohtaja joutui puhelimesta vastaamaan.

Pasta toi Leivolle poikkeuksellista kansallista näkyvyyttä. Pirkanmaaisesta toimijasta oli tullut kansallinen vaikuttaja. Leivän valmistuksen keskeistä roolia pastakaan ei tietenkään syrjäyttänyt. Enimmillään pasta teki vain kymmenen prosenttia koko leipomom liikevaihdosta.

Kuluttajienkin kommentit olivat lupaavia, mutta odotettua myynnin kasvua ei alkanut kuulua, vaikka menekkiä yritettiin kasvattaa kaikin keinoin. Esimerkiksi Tampereen Tammelan stadionilla otteluisa kuuluttaneen Jarkko Savolan persoonallinen tapa lausua tuorepastan nimi nousi jo jonkinlaiseksi legendaksi jalkapalloyleisön keskuudessa.

Corleone-tuotesarja pääsi kilpailemaan Vuoden Suomalainen Elintarvike -kilpailun finaaliin. Voittoa ei kuitenkaan tullut ja vaikka kuluttajat ottivat kotimaisen tuorepastan omakseen, tuontituotteet veivät Leivon pastalta menestymisen mahdollisuuden. Kilpailijana oli pari vuotta ennen Leivoa aloittanut tanskalaisyritys, joka oli onnistunut nappaamaan markkinoilta vahvan otteen. Myös maahan-tuojien vastatoimien lujuus yllätti Leivon pastahankkeen. Leivo lopetti pastan valmistuksen vuonna 2002 ja Italiasta hankittu konekin myytiin eteenpäin.

# KETJUTTAMINEN TOI YHTEISTYÖN

Vaikka Leivolla onkin keskitytty yhä enemmän ydinliiketoimintaan, liikevaihto on moninker- taistunut sitten Väinö Leivon aikojen. Leivon tuotteita myyvät nyt kaikki keskeiset kaupana- lan toimijat.

Keskisuuret leipomot ovat vastanneet alan koko ajan kiristyvään kilpailuun yhteistyöl- lä. Se on ollut välttämätöntä tilanteessa, jossa valtakunnalliset leipomot ovat saaneet kustan- nushyötyä suuruudestaan. Leivon Leipomo lähti mukaan yhteistyöhön jo vuonna 1972. Muu- tamissa lähteissä kerrotaan syntymävuodeksi 1973. Leipoi-yhdistyksen perustamiskirjassa on päivämääräksi merkitty 12.6.1973, mutta epä- virallinen yhteistyö käynnistyi tiettävästi jo ai- kaisemmin. Yhdistyksen kirjattuna tavoitteena oli leipomotoiminnan kehittäminen ja edistä- minen. Epäsuora viesti oli yhteistuumin alan konserneja vastaan.

Ryhmän nimi syntyi ns. pitkän kaavan kautta. Patentti- ja rekisterihallitus nimittäin ilmoitti vuonna 1977, ettei Leipoi-nimeä saa rekisteröidä. Syy oli se, että Paasivaara oli jo ai- emmin rekisteröinyt Leipo-tavaramerkin. Viisi vuotta asiaa harkinneiden viranomaisten mu- kaan oli olemassa vaara, että Leipoi-nimi ja -merkki sekoittuvat Paasivaaran omis- tamaan tavaramerkkiin. Asi- asta neuvoteltiin myös Paasivaaran kans- sa. Yritys antoi

suostumuksensa Leipoi-nimen käyttämiseen toistaiseksi. Leipoi-ryhmän oli määrä etsiä it- selleen uusi nimi. Ryhmä päätti kuitenkin jat- kaa nimen käyttöä.

Ryhmä esittäytyi nopeasti myös elintarvi- keteollisuuden keskeisille toimijoille. Vuoden 1972 marraskuussa järjestettyyn tilaisuuteen osallistuivat mm. Huhtamäki-yhtymä, Paasi- vaara-yhtymä, Raision tehtaat ja Vaasan Höyry- mylly Osakeyhtiö. Kaikki läsnäolijat ilmaisivat halunsa tukea vasta perustetun ryhmän työtä.

Myös lehdistö, muu media ja yhteiskun- ta kiinnostuivat Leipoi-ryhmästä. Talouselämä kirjoitti ryhmästä, mutta myös muut lehdet. Rivinsä järjestyksen saaneen yksityisten, itse- näisten yrittäjien Leipoi innosti myös tutkijat miettimään ketjun merkitystä. Monet halusivat tietää ryhmän tunnusluvut, mutta yksissä tuu- min päätettiin, ettei niitä eikä muitakaan sisäi- siä tietoja anneta ulkopuolisille. Vain ryhmän puheenjohtaja sai antaa ulospäin yhteisesti tie- dotettavaksi sovitut tietoja.

Leipoi oli myös jonkinlainen pioneeri yh- teisostoissa. Se joutui raivaamaan tieltään esteitä. Esimerkiksi Paasivaaralla ei ollut järjes- telmää, jolla se olisi voinut laskuttaa yksityisten leipomoiden ryhmää.

Leipoi mietti jo 1970-luvun lopulla yh- teistä markkinointistrategiaa. Siinä yhteydes- sä tehtiin melko pitkälle vietyjä ehdotuksia yh- teiseiintymisestä. Yksi esitys oli jäsenleipomoi- den autojen yhdenmukaistaminen niin, että ne tunnistettaisiin Leipoi-ryhmään kuuluvik- si. Samalla kaavailtiin yhteisiä pakkauksia ja tuotteita. Asia ei kuitenkaan edennyt vielä tuol- loin noin pitkälle, mutta kun Perheleipurit jat- koivat Leipoin työtä 1990-luvun puolivälin jälkeen, otettiin käyttöön myös yhteiset pak- kaukset joillakin tuotteilla.

Leipoi-yritysten yhdistävänä tekijä- nä oli se, että niiden tuotteet miellettiin keskimääräistä paremmiksi eikä niillä ollut tuotantoon tai kannattavuuteen liittyviä ongelmia. Myös konekanta oli moderni ja toimiva. Yhteistä perusstra- tegiaa ei kuitenkaan ollut eikä yhteisiä kestotuotteita. Se oli eräänlainen yksi- tyisten leipomoiden kokemustenvaih- to- ja kehitysryhmä, jolle oli ulkomaisia esikuvia.

Keskeistä yhdistyksessä oli kuitenkin mah- dollisuus vaihtaa kokemuksia ja miettiä tule- vaisuuden strategioita muiden samassa tilan- teessa olleiden yrittäjien kanssa. Henki oli var- sin avoin. Kukin ryhmän leipomo toi tulosra- porttinsa tarkasteltavaksi. Sen pohjalta mie- tittiin mahdollisuuksia kehittää yritystä. Yh- teistyöhön kuuluivat myös käynnit eri jäsen- leipomoissa. Käynnin jälkeen annettiin kriit- tinen palaute, jossa puututtiin esiin tulleisiin epäkohtiin.

Raimo Leivo sai kollegoiltaan hyvin käy- tännöllisiäkin neuvoja. Kun Leivolla mietitiin Leivonpesien kohtaloa, kouvolaalainen Ju- ho Manner Oy:n toimitusjohtaja lähetti mallik- si vuokrasopimuksen, jolla leipomon omistama kahvila siirtyi yksityisen hoidettavaksi. Tiedossa ei ole vaikuttiko malli Leivon päätöksiin.

## Yhteistyö välttämättömyys

Kaupan keskusliikkeiden 1990-luvun alus- sa voimakkaasti kasvanut myymälöiden ketjut- taminen merkitsi muutoksia myös leipomoi- le. Se siirsi päätöksenteon myyntiin otettavista tuotteista yksittäisistä myymälöistä ketjuihin. Leivon Leipomossa lähdettiin muutoksen vuok- si hakemaan entistä tarmokkaammin yhteis- työkumppaneita, joiden kanssa voidaan toimia kattavasti eri puolilla maata. Samalla haluttiin vastata entistä voimakkaammin suurleipomoi- den virittämään kovaan kilpailuun.

Leipoi-ryhmän asema virallistettiin perus- tamalla yhteisyriyys Leifood Oy, joka toimi al- kuvaiheissa vanhan epävirallisen ryhmän rin- nalla. Leifoodissa oli mukana muutamia lei- pomoita, jotka olivat tehneet yhteistyötä jo 1970-luvulta asti. Samalla joukkoa täydennet- tiin. Leifoodin osakkaina olivat Leivon Leipom- on lisäksi oululainen Katri Antell Oy, rovanie- meläinen Lapin Leipä Ky, kouvolaalainen Juho Manner Oy, helsinkiläinen Oy Eho Ab, porilai- nen Porin Leipä Oy, turkulainen Rosten Oy ja lahtelainen Ky Sinuhe. Myöhemmin joukkoon tuli uusia osakkaita ja vanhoja poistui. Yhteis- työ käynnistyi virallisesti vuonna 1990, vaikka varsinainen idea oli aiempaa perua. Yhteisyri- tys lopetti vuonna 1996, mutta sen työtä jatkaa



Leivon karjalanpiirakat rypytettiin käsityönä vielä 1980-luvulla.

Perheleipurit-ketju, jossa on mukana Leipoi- ryhmän vanhoja jäseniä.

Leifoodin perustamisen taustalla oli tieto siitä, että Suomen elintarvikemarkkinoille tuli koko ajan uusi kotimaisia ja ulkomaisia tuot- teita. Erityisesti EY-olojen tuonti oli selvässä kasvussa. Samanaikaisesti käynnissä ollut lei- pomoalan voimakas rakennemuutos sekä uh- kasi että antoi uusia mahdollisuuksia. Juuri Leifood Oy oli instrumentti, jolla yksityiset lei- pomot päättivät lähteä mukaan myllerrykseen.

Käytännössä Leifood keskittyi raaka-ainei- den, pakkaustarvikkeiden ja koneiden yhteis- hankintoihin, mutta jonkin verran myös kilpai- lustrategioiden luomiseen ja koulutukseen. Lei- foodin tärkein tehtävä oli vastata alueelliseen kilpailuun, johon valtakunnallisetkin suurlei- pomot pyrkivät panostamaan. Tavoitteena oli luoda koko maan kattava yksityisten leipomoi- den verkko, joka pystyy hyödyntämään keski- tyksen etuja kilpailussa valtakunnallisten ket- jujen kanssa. Sen logo oli ovaalin muotoiselle

pohjalle tehty Leifood-teksti, jossa oli punertava pohja ja kellertävä teksti.

Suomen syvä lama pakotti leipomot etsi- mään yhä tehokkaampia tapoja toimia. Esi- merkiksi kahvileipä- ja konditoriatuotteiden kokonaismarkkinat olivat tilastojenkin valos- sa syöksykierteessä. Leifoodin Uudellamaalla vuonna 1992 teettämä kuluttajatutkimus lis- tasi kehityksen syitä. Siihen vaikuttivat lähes yhteismitallisesti terveysseikat, hinta, kotilei- vonta ja säästäminen. Leipomoiden oli pakko rationalisoida ja supistaa tuotevalikoimaansa. Lähtökohdana oli kuitenkin itsenäisten yrittäji- en liitto, jossa jokainen vastaa menestyksestään omalla osaamisellaan. Esikuvia löytyi mm. Saksasta. Varsinaista kaupallista yhteistyötä ei vielä tehty, vaikka siitäkin keskusteltiin.

Muutostarpeeseen liittyi myös tieto siitä, että kauppojen lukumäärä oli pienenemäs- sä ja ketjujen tuotevalikoimat yhtenäistymäs- sä. Samalla tavarantoimittajien lukumäärä oli vähenemässä.

Leifood-ketjun ensimmäinen yhteinen merkkituote oli Eväspalat, joka oli revitty suo- rakaiteen muotoinen ruisleipäpala. Sen valmis- tus alkoi helmikuussa vuonna 1993. Laajan, puoli miljoonaa markkaa maksaneen mark- kinointikampanjan, jossa käytettiin hyväksi niin sanomalehtiä, radioita kuin televisiotakin, suunnitteli mainostoimisto Creator.

Tv-mainoksessa otettiin välillisesti kan- taa myös ajan taloudelliseen tilanteeseen. Siinä mollivoittoisen tehostemusiikin tahdittama kulkuri saapuu leipähyllylle, ottaa kovan leipä- pakkauksen ja kopauttaa sillä hyllyn reunaan. Kulkuri pistää paketin takaisin ja ottaa sen si- jalle pehmeän Eväspalat-pakkauksen. Samalla musiikki muuttuu duuriin. Speaker kommentoi: ”Kyllä maailma on sen verran kova, että lei- vän pitää olla pehmeätä.”

Tuote ei ollut ideana uusi, mutta sille oli selkeät perusteet, joita Leifood Oy:n hallituk- sen puheenjohtaja Juhani Enkovaara esitteli Talouselämä-lehden haastattelussa alkuvuo- desta 1993.

–Totta, samantyyppisiä tuotteita on mark- kinoilla, mutta olemme valtakunnallinen ket- ju, jonka tuotteet valmistetaan paikallisesti. Erottaudumme tuoreudella.

Eväspalat valittiin siksi, että sen edustaman tuoteryhmän kulutus oli kasvussa ja leipä tyy- dytti koko Suomen makutottumuksia. Paikal- linen valmistus takasi sen, että kukin leipo- mo saattoi säädellä happamuutta paikkakun- nan makutottumusten mukaan. Tampereilai- nen Leivo tunnettiin hapanleivästään. Siksi sen ruispalat olivat esimerkiksi turkulaisia ja hel- sinkiläisiä versioita happamampia.

Ketju pyrki tuomaan markkinoille muita- kin merkkituotteita, mutta mitään laajaa yh- teistä tuotevalikoimaa ei suunniteltu. Leipurit tiesivät, että jokaisella paikkakunnalla oli omat makutottumuksensa. Ne olivat syntyneet vuosi- kymmenien perinteestä.

Kun Leifoodin Eväspalat ilmestyivät kaup- poihin, ketjulla oli noin kymmenen prosentin markkinaosuus. Sen uskottiin kasvavan saman vuoden aikana 12 prosenttiin. Leifood-leipo- moiden yhteinen liikevaihto oli noin 500 mil- joonaa markkaa. Vuonna 1993 oli mukana yk- sitoista leipomoa. Niiden yhteisiä piirteitä olivat vähintään 40 miljoonan markan liikevaihto, keskikokoisuus ja yksityinen omistus. Leifood Oy lopetettiin vähitellen, kun markkinointiyh- teistyöhön ei enää nähty tarvetta.

# PERHELEIPURIT LUO TULEVAISUUTTA

Perheleipurit oli suora jatko Leipossa ja Leifoodissa alkaneelle yhteistyölle. Oli käynyt yhä ilmeisemmäksi, että keskisuurten ja pienten leipomoiden paikallisen leivän tie jopa oman kaupungin marketin hyllylle oli kivinen.

Ketjuuntuneiden kauppojen ostopäätökset tehtiin yhä useammin pääkaupungissa. Vahvoilla oli se, joka pystyi jakamaan tuotteitaan laajalla alueella. Siksi yhteistyö oli myös Leivon Leipomon strategia, vaikka Leivolla uskottiinkin, että hyvä, tuore ja laadukas tuote löytää aina ostajansa.

Kun Perheleipurit-ketjua perustettiin vuonna 1997 mukana oli yhteensä kuusi leipomoa: Leivon lisäksi Moilasen Leipomo Pieksämäeltä, Sinuhe Lahdesta, Leipomo Salonen Turusta, Pulla-Pirtti Oulusta ja Raahen Leipätuote Raahesta. Kaikkia leipomointia yhdisti se, että niissä jokaisessa oli töissä omistajaperheen jäseniä ainakin kahdessa polvessa. Joukko on sittemmin karsiutunut nykyiseen neljään leipomoon.

– Ilman yhteistyötä emme olisi lähteneet vaikkapa Satakuntaan tai pääkaupunkiseudulle, vaan jääneet suosiolla Pirkanmaalle. Nyt kolmannes liikevaihdostamme tulee Pirkanmaan ulkopuolelta, Leivon silloinen markkinointipäällikkö Keijo Vataja kertoi Aamulehden haastattelussa kesällä 2001.

Leivolaiset keuhivat haastattelussa vuo-laasti yhteistyötä, vaikka kompromissien teko linjavälillä välillä voimille kävikin.

Perheleipureilla on yhteinen myyntikonttori Helsingissä. Yhteistyön virstanpöytäisiin kuuluivat valtakunnalliset Pomppis-tuotteet, jotka tuotiin markkinoille 1997. Niiden kohderyhmänä olivat 5–13-vuotiaat lapset. Tuotteet olivat halkaituista ja viipaloitua. Siksi ne ovat helposti käsiteltäviä. Pomppis-tuotteet olivat myös terveellisiä, sillä niissä kuten Leivon muissakin tuotteissa käytettiin yksinomaan pansuolaa.

– Terveellisyys on arvo, joka korostuu yhä enemmän kuluttajien valinnoissa. Leivän moneksi kasvaa edelleen nimenomaan siksi, että se on terveellistä ravintoa, ennusti Raimo Leivo Keskon Menu-lehdessä vuonna 1998.

Perheleipurit tekivät ja tekevät yhä myös Pirkka-leipiä. Vuonna 2003 luotiin Perinteinen leipä on parasta -tuotesarja.

Yhteistyötä tekevät leipomot hoitavat oman alueensa myynnin. Lisäksi yhteinen

myyntiorganisaatio myy tuotteita Helsingin seudulle, Uudellemaalle, Lahteen, Kymenlaaksoon ja Satakuntaan. Näin Leivon Leipomon tuotteita myyvien vähittäiskauppojen määrä on kasvanut yli kaksinkertaiseksi Perheleipurit-yhteistyön avulla. Nyt kauppoja on jo noin 750 eri puolilla Suomea.

Pomppis-tuotteet merkitsivät myös Leivon historian toisen tv-mainoksen syntymistä. Tuotteita markkinoitiin ensisijaisesti lapsille. Mainoksen palaute oli myönteistä, kuten esimerkki osoittaa.

– Se oli hyvä mainos. Meillä huudettiin monta viikkoa, että osta. Meidän pikkulikka huusi kuin susi, että osta Pomppista, kun sitä oli ollut tarjolla päivähoitossa, kuvaili muuan isä.

Perheleipomot-yhteistyö on korostanut Leivon valtakunnallista asemaa. Helsingin valloitus aloitettiin vuonna 1997 vaatimattomasti pienillä leipämäärillä. Vuonna 2003 Uudestakylästä lähti tavaraa kohti Helsinkiä jo pari rekallista viikossa.

Kun Perheleipurit-yhteistyö syveni Perheleipurit Oy:ksi, Leivo oli mukana. Perustajiin kuuluivat tamperelaisleipomon lisäksi Leipomo Salonen Turusta, Pullapirtti Oulusta ja Moilasen Leipomo Pieksämäeltä. Yritykset tekevät yhdessä markkinointi- ja tuotekehittelyä. Ne myös markkinoivat toistensa tuotteita omilla alueillaan.

## Valtakunnan kärkeä kohti

Leivolla on pidetty tarkasti kiinni jo Fannin ja Augustin luomasta periaatteesta, että tuotteiden pitää maistua kuluttajien suussa ja niiden pitää olla tuoreita. Menestys näkyy ja tuntuu. Leipomo on saattanut suomalaisten syötäväksi monia tuotteita, jotka kuluttajat ovat ottaneet omakseen. Kymmenen

suosituimman leipätuotteen joukossa Pirkanmaalla oli vuonna 2003 peräti viisi leivolaista leipälaatua. Ne olivat Ruisvarras, Ruisvarras perhepakkaus, Ruisrehti, Arinarievä ja Aittaleipä.

Ruisvarras ja siitä kehitetty perhepakkaus olivat jo ensimmäisen markkinavuotensa aikana koko maan kymmenenneksi suosituin leipätuote. Suosio on näkynyt mm. yhteydenotoissa. Muuan kellokoskelaisrouva lähetti oman kysymyksensä.

– Poikani mielestä Ruisvarras on parasta ruisleipää, mitä hän on syönyt. Missä mahtaisi olla lähin myymälä, mistä tätä herkkua saa ostaa?



## Maankuulua korppujauhoa

Raimo Leivo vieraili 1980-luvulla Saksassa, jossa hän törmäsi käytöstä poistettuihin korppujauholaitteisiin. Iltapäiviksi leipomolleen lisätoittia mielinnyt toimitusjohtaja osti laitteet. Se osoittautui onnistuneeksi ratkaisuksi. Leivon korppujauhokoneetta on sittemmin laajennettu jo kaksi kertaa hyvän menekin vuoksi. Korppujauhetta menee niin keskusliikkeille kuin monille elintarvikevalmistajillekin Saariosta Keskuun. Esimerkiksi Pirkka-sarjan korppujauho valmistetaan yhä Leivolla.

Leivo on korppujauhon suurin valmistaja Suomessa. Tuotanto on ollut parhaina vuosina yli miljoona kiloa vuodessa. EU:n myötä kilpailu kuitenkin kiristyi.

## Hyvät tuotteet ja hyvät tekijät

Toimitusjohtajan pestiä jättämässä ollut Raimo Leivo veti vuonna 2003 yhteen 90-vuotiaan leipomon keskeiset menestystekijät.

– Hyvät tuotteet ja hyvät tekijät. Meillä on ymmärretty, että huonoa ei voi myydä kuin kerran. Isä-Väinön perua on rohkeus yrittämiseen, mutta Leivolla on aina otettu riskejä, jotka talous kestää.

Kun muuan suurleipomo vihjasi vuonna 1997 innostuksestaan ostaa itselleen tamperelainen paikallisleipomo, Aamulehti kyseli Raimo Leivolta myynti-innostusta. Leivo vetosi pitkiin perinteisiin ja asiakkaiden ostoukkaisuuteen. Oma leipä on tamperelaisille kunnia-asia. Valtakunnallinen suurketju ei innostanut.

– Meillä on kohta takana 90 vuotta ja mukana on ollut jo kolme leipurisukupolvea. Tuskinpa rahatukko kauheasti lämmittäisi.

Raimo Leivo sanoi yksiselitteisesti, ettei hän pelännyt suurleipomoiden kilpailua.

– Jos pystymme palvelemaan asiakasta hyvin ja tekemään tuotteita oikeaan hintaan,

## KELLO RAKSUTTAA MENNYTTÄ JA TULEVAA

Kun Leivolla järjestettiin pikkujoulut vuonna 1972, Tyne Valtonen kuvaili lähes 60-vuotiaan leipomon elämää kronikassaan. Se kertoi kukoistavasta, tuotteitaan ja työntekijämääräänsä alkuajoista moninkertaistaneesta yrityksestä, jossa arvostettiin myös perinnettä, vaikka Fannia ja Augustia ei enää tekstissä nimeltä mainittukaan.

*”On Takabudintien varrella talo, se Leivon Leipomona tunnetaan. Sen katolla kello raksuttaa mennyttä ja tulevaa aikaa... Pienestä leipomosta se kasvanut on ylös ja sivuille päin. Polvesta polveen on taito leipurin vaihtunut isältä pojalle...”*

Kronikka muistutti, että lajikkeita oli jo satoja ja työntekijöitäkin pitkälle toistasataa. Ikärakenne oli laaja tytöistä ja pojista eläkeikäisiin. Leipomon eri osastoja johtivat mestarit. Pihamaan tärkein työntekijä oli Bensa-Kalle, jonka ympärillä riitti ruuhkaa, kun ympäri maakuntaa ajaneet leipomon autot kävivät täyttämässä tankkejaan. Pu-natiilissä verstaassa työskenteli kolme miestä, jotka huolehtivat Leivon koneiden ja autojen kunnosta.

Leipomossa oli myös oma yövartijansa, joka piti huolen, että kaikki on kunnossa, kun työhön tulleet taikinantekijät aloittavat aamuvarhaisella leipomon arkisen aheruksen. Vähitellen heitä seurasi myös muiden osastojen väki.

Kolmikerroksisen talon päädyssä jo silloin sijainnut baari oli keskeinen paikka paitsi asiakkaille myös leipomon työntekijöille. Näin maalaili Tyne Valtonen kronikassaan:

*”... baari missä voisi vatsaansa täyttää hyvillä ruoka-annoksilla ja kabvit taikka virvokkeet ne talon herkkutuotteiden kera nauttia saa. Siellä tytöt somat he kyllä ne pöytään tarjoaa. Mut ompi siinä sivussa ikkuna-aukko missä aamuisin on paljon kubinaa. On kahvin ja ruuan ottajaa. Se työntekijöiden baaripuoli on. Pullatban talo tarjoaa kahvin kera.”*

Kolmannen kerroksen päädyssä oli Väinö Leivon konttorihuone ja muut konttoritilat, joissa ”neidit ja rouvat” hoitelivat kirjapitoa, laskuja ja maksuja. Samassa kerroksessa oli myös mainosmiehen ja myyntipäällikön huoneet. Ne ovat ammatteja, joita Fanni ja August eivät osanneet edes kuvitella. Näissä huoneissa syntyi yhä tampere-laisten mielissä oleva monimielinen mainoslause Leikkaa Leivon leipää.

Konttoritilojen jälkeen kolmannessa kerroksessa avautui leivän virallinen synnytystilä.

*”Ensimmäisenä eteen tulevat monenlaiset uunit, nykyaikaiset. Ne syytää valmista päivän mittaan monenlaista tavaraa. Tytöt toisiin koukeroita päälle levittäen. Työsaliin kun astuu, on pöytää, konetta jos minkäläistä. Ympärillä tyttöä ja poikaa. Joskus abtaaksi käy, kun niin montaa lajia on tekeillä. Perimmäinen pöytä on kakku- ja leivospöytä.”*

Leivon monikerroksakut olivat monissa tampereläishäissä itsestään selvä valinta.

Työsalissa oli myös suuret jääkaapit, joihin laitettiin valmiita ja puolivalmiita tavaroita. Kerroksen perällä oli taikinapuoli, josta tumma ja vaalea taikina laskettiin alas torvia myöden leipäkoneisiin ja patakärriihin. Valmis leipä kuljettiin hissillä alas pakkaamoon.

Hiivaleivän taikina kulki palasina remmiä myöten vastaanottajalle, joka laittoi palaset pintaan ja sitten höyrykaappiin nousemaan, kunnes ne olivat valmiita paisumaan. Automaattiikka huolehti siitä, että pyörivät leivät kulkivat itsestään uuniin

*Jatkuu seuraavalla aukeamalla*

miksemme pärjäisi? Eikä luontokaan anna periksi nostaa käsiä kovin helposti ylös.

Kahden suuren, Fazerin ja Vaasan Leipomoiden into ostaa paikallisia leipomoita ja markkinoita alkoi kärjistyä 1990-luvun puolivälin jälkeen. Fazer myönsi avoimesti innostuksensa myös Tampereen seudun suurimpien leipomoiden hankintaan. Yrityskaupat kuuluivat ajan henkeen ja suurleipomotkin ymmärsivät, että leivän myynnissä tuoreus on keskeinen vaikuttaja. Sitä paitsi Fazerin markkina-asema oli Tampereen seudulla selvästi huonompi kuin muualla maassa keskimäärin. Se selittyi Leivon ja kumppaneiden luomalla laadukkaalla perinteellä, jossa maku ja tuoreus ratkaisevat.

Fazerin ja Vaasan Leipomoiden laajentumisinnostus kuuluu ajan henkeen. Kaupan ketjuuntuminen suosii suuria ja tehokkaita

yksiköitä. Enemmän kuin joka toinen Suomesa myyty leipä oli jo vuonna 1997 paistettu joko Fazerin tai Vaasan Leipomoiden uuneissa. Aikaan valmistautumattomat ja yhteistyöstä sivuun jääneet pikkuleipomot eivät enää pärjänneet kilpailussa. Suurissa yksiköissä tehtiin koneilla kahdessa tunnissa pienen leipomon viikkotuotanto. Leivolla tilanteeseen oli alettu valmistautua jo 1970-luvun alussa, kun Leipoyhteistyö alkoi.

## Tutkimuskin sen kertoi

Taloustutkimus tutki vuonna 1997 Pirkanmaalla 17 leipomoa. Jokaisesta tarkasteltiin kymmenkuntaa eri osa-alueita. Leivo oli selvä

ykkönen leipien tuoreusmielikuvassa ja tuoreudessa.

Raimo Leivo kommentoi menestystä Keskon Menu-lehdessä.

–Tuoreus on asia, jolla me kilpailemme nyt ja jatkossa. Tietysti tuotteiden täytyy muutenkin olla kuluttajien mieleen.

## Perinneleipuri Seikon kuningasidea

Reijo Seiko toimi Leivon Leipomon tuotantopäällikkönä 1980-luvulla. Hän muutti kuitenkin

**Raimo Leivo ja työnjohtaja Esa Parviainen tarkkailevat leivän laatua 1980-luvun kuvassa.**



kin Turkuun ja työpaikka vaihtui. Kun Seiko oli palaamassa taas Tampereelle, hän kysyi työtä Leivolta. Tuotantopäällikön vakanssi oli kuitenkin jo muissa käsissä. Seiko löysi työtä Talkiolta.

–Reijo kutsui minut myöhemmin kotiinsa ja kysyi, että alkaako Leivo tekemään luomuleipiä, muistelee Raimo Leivo.

Leivolaiset innostuivat asiasta. Seiko palattiin Leivolle. Alkoi sopivan tilan etsintä. Se löytyi lopulta Pirkkalasta. Niin alkoi Leivon Leipomon luomutaival. Vuosi oli 1996. Luomuleipomo sai nimekseen Perinneleipomo. Leivon Leipomon luomuleipomo perustettiin Pirkkalaan keväällä vuonna 1996. Hanke oli uskalias, sillä Perinneleipomoksi nimetty luomuleipomo oli Suomen ensimmäinen, joka teki suuressa mitassa pelkästään luomuleipää. Se oli vielä 2000-luvun alussa ainoa vain suomalaista luomuviljaa käyttävä leipomo.

Perinneleipomo ei kuitenkaan löytänyt paikkaansa. Luomuleipomon asema ei vakiintunut odotetusti, vaikka kiitostakin tuli. Kuluttajilta saatiin paljon palautetta. Ehkä lämmitävin tuli Väinö Leivon puolisolta Helenelta.

–Ajatella, että vielä sain leipää, joka on ihan samanlaista kuin leipä kuusikymmentä vuotta sitten.

Perinneleipomo lopetettiin 2000-luvun lopulla. Kun määräykset muuttuivat, luomua sai valmistaa myös tavallisessa leipomossa omalla linjallaan. Niinpä Perinneleipomon suosituimpia tuotteita tehdään nyt Uudenkylän leipomossa.

## Ei nimi miestä pahenna

Suomalaishiittäjien kärkeäminen Lahden MM-hiihdoissa talvella 2001, pisti miehet mieteliäiksi myös Leivolla. Luomutuotteet RuisKarpaasi ja VehnäKarpaasi olivat aloittaneet kuluttajien houkuttelun jo paljon ennen Salpausselän kohukisoja, mutta karpaasi-nimi koki silti pahan kolhun. Ei auttanut sekään, että Leivon hiivattomat karpaasi-leivät olivat täysin lisäaineettomia toisin kuin epärehellisin keinoin menestystä hamunneet huippuhiittäjät.

Raimo Leivo joutui kommentoimaan asiaa aina sanomalehtiä myöten. Häneltä kysyttiin mm. sitä, aikooko leipomo luopua kohun vuoksi karpaasi-nimestä.

–Kun tietäisin sen. Ei nimi miestä pahenna,

*Jatkoa edelliseltä aukeamalta*

paistumaan ja sitten paistuneena toisesta päästä suoraan remmiä myöten pakkaamoon.

Koneiden kirjo oli jo vuonna 1972 monipuolinen. Leivolla oli muun muassa leipäkone, limppukone, sämpyläkone, ranskanleipäkone ja munkkikone. Sen lisäksi pitkällä pöydällä oli eri leipälajikkeita. Repimäkone oli uusin hankinta. Uunejakin oli useita.

Pakkaamossa oli kymmeniä työntekijöitä. Vilske oli melkoinen, kun autokuskit kävivät hakemassa omia lähetyksiään. Niitä vietiin myös omiin baareihin, joissa yhteisiin asuihin sonnustautuneet tarjoilijat palvelivat tamperelaisia.

Kronikoitsijan maalaama ajankuva ei tietenkään vastaa nykypäivän tilannetta. Se kuitenkin kertoo jotakin olennaista 100-vuotiaan leipomon hengestä ja matkasta moderniksi teollisuuslaitokseksi.

na, jos ei mies nimeä. Tässä vaiheessa nimeä ei muuteta, mutta jos menee hankalaksi, niin katsotaan uudelleen.

## Toimitusjohtaja ajatteli itseään

Kun Leivon Leipomo siirtyi vuoden 1995 tammiukuun lopussa käyttämään ensimmäisenä suomalaisleipomona kaikissa tuotteissaan pansuolaa, kyse oli suuremmasta askeleesta kuin monet ymmärtävät. Vanhojen kulutustottumusten muuttaminen ei ole helppo juttu, vaikka argumenttina olisikin entistä terveellisempi tuote.

Leivolla valmistauduttiin muutoksen perinpohjaisesti. Kokeilu oli tosin aloitettu jo pari vuotta aikaisemmin parilla kolmella tuotteella. Pioneerihanke oli kuitenkin Ruisrehti, joka sai jo syntyessään 1980-luvun lopulla jauhoihinsa mineraalisuolan. Siirtyminen kokonaan pansuolan käyttäjäksi alkoi keväällä vuonna 1994.

Makuraatina olivat Leivon työntekijät. Tuotteeseen piti löytää ruokasuolan makua vastaava oikea määrä pansuolaa, joka on ruokasuolaa kevyempää. Kilon mahtuu tavallista suolaa seitsemän desiä ja pansuolaa kahdeksan.

–Kun emme pystyneet erottamaan eri suolalla maustettuja leipiä toisistaan, totesimme, että maku täsmää, kertoi tuotantopäällikkö Anssi Ranttilä.

Pansuolan käyttöönotolla oli terveyden edistämisen lisäksi myös puhdas kilpailutarjoitus. Yhdentynyt Eurooppa toi suomalaisille leipomoille uusia kilpailijoita. Leivo halusi

varautua tilanteeseen jo hyvissä ajoin. Keski-Euroopassa syötiin selvästi suomalaisempia leipiä kuin Suomessa, jossa keskimääräinen suolaprosentti oli ja on 1,3. Esimerkiksi Saksassa se on yli 2 prosenttia.

Siirtyminen pansuolaan lisäsi Leivon raaka-ainekustannuksia puolella miljoonalla markalla, koska Pauligin omistaman Pimenta-yhtiön valmistama ja Oriol-yhtiön myymä pansuola oli tavallista ruokasuolaa viisi kertaa kalliimpaa. Raaka-aineen ylimääräistä kustannusta ei voinut siirtää leivän hintaan. Kova kilpailu piti huolen siitä, että terveellisyyslisä piti ottaa omasta katteesta.

Ajatus siirtymisestä pansuolan käyttöön leipomisessa lähti alkuaan Raimo Leivolta, joka itsekin on kokenut verenpaineen aiheuttamat ongelmat.

–Leipurin oma terveydentila vaikutti päätöksen, tunnustaa Leivo.

Terveellisyys näkökulma on ollut Leivolla esillä muutenkin. Kaikki leipomon tuotteet ovat olleet jo pitkään laktoosittomia.

## Valtakunnallinen toimija

Kun Raimo Leivo luopui toimitusjohtajuudesta vuonna 2003, saatettiin vetää yhteen kolmen sukupolven leivolainen kaari. Fannin ja Augustin kotileipomosta edettiin Väinö Leivon ennakkoluulottomaan vaiheeseen, jossa konekantaa ja valmistusmenetelmiä uudistettiin. Raimo Leivon aikana leipomosta tuli valtakunnallinen toimija, jonka rakennuskantakin laajeni voimakkaasti.





minua. Olen sanonut, että hoidan tätä yritystä paremmin kuin omaa yritystäni hoitaisin. En suositselleni mitään erityisvaapauksia. Toimitusjohtajan työtä vain helpottaa se, että omistajat ovat sitoutuneita.

Leivo pärjäsi kilpailussa hyvin. Siihen oli syynä ennen kaikkea kahden tuotteen erityismerkitys. Ruisvartaan perhepakkaus ja Arinariievä jatkoivat voittoisaa kulkuaan. Edellistä myytiin vuonna 2004 peräti kolme miljoonaa

pakkausta ja jälkimmäistäkin 1,2 miljoonaa.

Perheleipurien leivolaisista tuotteista menestyi parhaiten Aittaleipä, joka ylsi miljoonan pakkauksen myyntiin. Siitä noin 460 000 myytiin Leivon Leipomon toiminta-alueella, joten ketju laajentaa huomattavasti markkina-alueita. Perheleipurit-ketjun leipämyynnin ideanhan on se, että kutakin leipälaatua tehdään samalla reseptillä jokaisessa leipomossa. Jokaisessa pakkauksessa on kuitenkin myös sen yrityksen nimi, jossa leipä on alkujaan peräisin.

Vataja sanoi, että Leivolla on erittäin hyvä ja osaava henkilökunta. Se on paljon Raimo Leivon ansioita.

– Hänellä on loistava tuntemus ja näkemys siitä, millaisia ihmisiä tarvitsemme.

## Suojattu Ruisvartas

Leivon Leipomossa jo 1980-luvun lopulla aloittanut tuotantopäällikkö Anssi Ranttilä on pitänyt huolen siitä, että Leivon leivät ovat myös laillisesti ainutkertaisia. Hän haki vuoteen 2005 mennessä leipomon tuotteille yhden patentin ja neljä hyödyllisyysmallia. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että esimerkiksi Leivon Ruisvartas Perhepakkaus on mallisuojusta keksintö, jota muut eivät saa kopioida.

Vuoden 2001 alussa markkinoille tullut valmiiksi paloiteltu perhepakkaus, jota sai sekä tummana että vaaleana versiona, nousi nopeasti hittituotteeksi. Jopa lapset ryhtyivät syömään ruisleipää.

Ruisvartas ei ole ainoa suojattu leivolainen leipä. Ranttilä otti tavakseen hakea patenttia tai hyödyllisyysmallia aina, kun Leivolla keksittiin hyvä tuoteidea. Ensimmäinen haettiin korppujauhoille. Prosessi kesti peräti neljä vuotta. Kun Aamulehti haastatteli tuotantopäällikköä toukokuussa vuonna 2005, viireillä oli viisi hakemusta, joista Ranttilä tietysti vaikeasti salaperäisesti.

# MODERNI LEIPOMOYRITYS

Leivon Leipomo on siitä poikkeuksellinen perheleipomo, että se on onnistunut pitämään itsenäisyytensä kovassa ja koko ajan kiristyvässä kilpailussa.

Vuonna 2003 vielä silloin markkinointipäällikkönä toiminut, sitten toimitusjohtajaksi siirtynyt Keijo Vataja saattoi esitellä komeita lukuja, jotka kertovat menestyksellisestä työstä. Leivon Leipomo oli kaksinkertaistanut liikevaihtonsa seitsemässä vuodessa. Kun vielä vuonna 1996 oltiin 50 miljoonassa markassa, vuonna 2003 päästiin eurot markoiksi muuntaen 100 miljoonaan markkaan.

Vuoden 2003 tammikuu käänsi Leivon Leipomon historian lehdille kokonaan uuden sivun. Silloin aloitti työnsä perheyriksen ensimmäinen suvun ulkopuolinen toimitusjohtaja Keijo Vataja. Pitkän ja välillä rankankin rupeaman toimitusjohtajana tehnyt Raimo Leivo siirtyi hallituksen puheenjohtajaksi. Syy oli yksinkertainen. Hän halusi jo vähän etäisyyttä vuodesta toiseen jatkuneeseen kiivaaseen työtahtiin.

Vataja tunsu Leivon tavat jo entuudestaan, sillä hän oli tullut taloon markkinointipäälliköksi tammikuussa vuonna 1997.

Keijo Vataja sanoi vuonna 2003 tehdyssä haastattelussa, että valtakunnallinen yhteistyö

on välttämätön edellytys perheleipomoiden menestymiselle yhä tiukkenevassa kilpailussa teollista leipää eri puolella maata valmistavien ketjujen kanssa. Kun suuret kauppa- ja elintarvikkeiden ostajat tekevät ostopäätöksensä yhä usemmin keskitetysti Helsingin pääkonttoreissaan, paikallisleipomot jäävät helposti varjoon, jos niillä ei ole valtakunnallista näkyvyyttä.

–Yrityksen pitää olla kasvuhakuinen. Perheleipurit on hyvä asia meille kaikille, jotka olemme mukana siinä. Se ei ole ristiriidassa paikallisuuden kanssa. Kun kehitämme valtakunnallisia tuotteita, samalla kehitty myös oma alue.

## Yllättävä kutsu

Vataja sanoi, ettei häntä pelottanut olla Leivon ensimmäinen suvun ulkopuolinen toimitusjohtaja.

– En koe perheyhtiötä mitenkään rasittena. Pikemminkin päinvastoin. Se kannustaa

**Sämpyläuuni paistaa vuonna 2013 tehokkaammin kuin Aakun ja Fannin pikkupakari 100 vuotta aiemmin. Yhteistä on korkea laatu.**



# HARRI JAAKKOLASTA TOIMITUSJOHTAJA

Leivon Leipomo on leimallisesti perheyrittys. Tämä korostui entisestään, kun suvun ensimmäisen ja toistaiseksi ainoan ulkopuolisen toimitusjohtajan Keijo Vatajan tilalle palkattiin alkuvuodesta 2012 Harri Jaakkola, 47. Hän on Väinö Leivon Raija-tyttären poika ja jo neljännen polven leivolainen yrityksessä.

Kun Aamulehti esitteli uuden toimitusjohtajan, lyhyessä haastattelussa kysyttiin myös mieluisinta leipää. Vastaus oli valmiina.

–Lämmin rievä on lempileipäni.

Uusi toimitusjohtaja tunsu yrityksen perinpohjaisesti. Olihan hän ehtinyt olla mukana Leivon hallituksessa jo kymmenen vuotta. Hänellä on myös monipuolinen kokemus alan

käytännöistä, vaikkakin toisesta tamperelais-leipomosta. Harrin isä oli Vuohenojalla Rieväkylän ytimessä sijainneen Jaakkolan Leipomon omistaja.

Harri Jaakkolasta tuli ensi kertaa leipuri, kun hän pääsi armeijasta siviiliin 1980-luvun lopulla. Hän oli jo nuorena puhdistanut Jaakkolan Leipomon taikinakaukaloita ja pilkkonut ensimmäisenä kesätyönään mansikoita mansikkaviinereitä varten.

–Jaakkolalla tuli tutuksi koko leipomotyön kirjo paistamisesta leivän jakeluun. Perheen sisältä tuli leivolaistakin oppia. Olihan äiti Leivon omistaja. Muistan tilanteita, jolloin perheessä testattiin äidiltä salassa Jaakkolan uusia

tuotteita. Kun äiti tuli kotiin, tuotteet pistettiin piiloon.

Noin kilometrin päässä toistaan sijainneet leipomot kilpailivat keskenään, mutta ei tietenkään verisesti.

## Johtajaksi suvun tahdosta

Kun Jaakkolan Leipomo lopetti vuonna 1994, sillä oli noin 30 työntekijää. Vielä sotien jälkeen se oli Leivoakin suurempi toimija. Sen ruisleipä ja setsuuri olivat Pirkanmaalla hyvin haluttuja tuotteita.

Jaakkolan Leipomo lopetettiin, kun kävi selväksi, että tiloihin ja koneisiin olisi pitänyt satsata paljon rahaa, mitä ei lamasta

**Kolmen eri sukupolven leivolaiset Harri Jaakkola, Fanny Jaakkola ja Raimo Leivo leipomolla vuonna 2013.**



toipuvassa yrityksessä ollut käytössä.

Harri Jaakkola jatkoi elintarviketeollisuudessa Masterfoodin palveluksessa ja siirtyi sitten rengasbisneksen kautta autoalalle. Hänestä tuli lopulta Metroauton aluejohtaja.

–Suku halusi, että lähdän johtamaan Leivoa. Se tuntui ihan hyvältä ajatuksesta. Olin tehnyt töitä leipomon aktiivisessa hallituksessa jo kymmenkunta vuotta. Olin valmiiksi perillä siitä, missä mennään.

Jaakkola sanoo, että johtajan työ on hyvin samankaltaista alasta riippumatta. Hallinto ja yhteistyö henkilökunnan kanssa ovat tärkeässä roolissa kaikilla. Erojakin on.

–Leipomotyötä leimaa hektisyys. Leivänteko on minuuttipeliä. Aikataulut ovat tiukkoja ja päätöksiä on tehtävä nopeasti, jos ongelma tulee eteen. Leivon itsekin, jos linjalta puuttuu väkeä esimerkiksi yllättävän sairastumisen vuoksi.

Harri Jaakkolan mukaan itsellisen leipomon vahvuus ja kiinnostavuus ovat juuri siinä, että se saa tehdä itse päätöksensä. Toimitusjohtaja on enemmän yrittäjä kuin palkkajohtaja.

## Perinne ei yksin elätä

Harri Jaakkola tuntee hyvin Leivon Leipomon taustat. Hän arvostaa Aaku ja Fanni Leivosta käynnistynyttä historiaa.

–Toisaalta on muistettava, että perinnekäällä tarjoaa kauniin tarinan, mutta se ei yksin elätä tässä hetkessä. On tehtävä tuotteita, jotka ovat kilpailukykyisiä.

Jaakkola sanoo, ettei leipomoiden välinen kilpailu ole Leivon suurin haaste, vaikka Pirkanmaan ylikapasiteetti hankaloittaa elämää.

–Hyvien kulkuyhteyksien vuoksi leipomoiden on paljon helpompi tulla tuotteineen yrittämään Tampereelle kuin esimerkiksi Turkuun.

Keskeisin kilpa käydään muiden välipalatuotteiden kanssa. Niitä on ilmaantunut markkinoille koko ajan lisää. Sitä heijastaa muun muassa se, että leivän kulutus laski jonkin verran

vuonna 2012. Toimitusjohtaja sanoo, että on tärkeää päästä vaikuttamaan nuorison kulutustottumuksiin ja luoda nuorisoa kiinnostavia uusia tuotteita.

## Rieväkylä on ja pysyy

Harri Jaakkola näkee pirkanmaalaisia nyt jo 100 vuotta työllistäneen Leivon Leipomon tulevaisuuden valoisana. Toimitusjohtaja sanoo, että Tampere on yhä Rieväkylä, jonka ruokakulttuurissa leivällä on tärkeä rooli, eikä suuria muutoksia ole näkyviissä.

–Leivon Leipomo on luotettava ja arvostettu tamperelainen toimija, joka valmistaa tuotetta lähileipää kotiseudun puhtaista ja hyvistä raaka-aineista. Tosin jauhoja ei Tampereen seudulta enää saa niin paljon kuin tarvitsemme.

Vaikka leivän asema on vakaa, kuluttajattoukset muuttuvat sukupolvien myötä. Esimerkiksi Leivon kuulu, maan parhaaksikin

mainittu hapanleipä syntyi aikoinaan oloissa, jossa leipä oli ruokapöydän tärkein tuote. Tänä leivän rooli on muuttunut. Se ei ole yhtä keskeinen osa perusravintoa. Myös makutottoukset muuttuvat. Se, mikä maittoi käyttäjille vuonna 1913, ei välttämättä vastaa kaikkien nykyihmisen tarpeita.

–Hyvä esimerkki on vuoden 2013 alussa lanseeraamamme viljahunajäsämpylä. En oikein itse luottanut sen vetovoimaan, mutta niin vain kävi, että siitä tuli lapsiperheiden hittituote.

Esimerkki kertoo, että leipomo elää ennakkoluulottomasta tuotekehityksestä, joka seuraa muuttuvia makutottouksia.

–Opin jo Jaakkolassa sen, että tuotekehitystä on päivitettävä koko ajan. Käyttäjien reaktioita on seurattava tarkkaan.

Kun vähähiilihydraattinen karppausbuumi rantautui Suomeen vuonna 2011, Leivo ja Perheleipurit vastasivat haasteeseen Karppinen-leivillä. Sitä myytiin hyvin.

## Perheleipureilla paalupaikka

Leivon Leipomo ei ole vain paikallinen toimija. Sen tuotteet näkyvät koko maassa. Apuna on Perheleipurit Oy, joka syntyi vuonna 1997 markkinointiyhteistyön moottoriksi.

Neljän leipomon yhteisyritys on kasvanut valtakunnalliseksi toimijaksi, joka toimittaa tuotteita koko maahan Hangosta Utsjoelle. Perheleipurit tunnetaan ympäri maan.

Kevätalvella 2013 se hankki omistukseensa pääkaupunkiseudulla vuonna 1908 aloittaneen Primulan tuotemerkin ja tuotantolaitteen. Primulalle oli valmistunut uusi leipomo vuonna 2010 Järvenpäähän, mutta tuotemerkkiä hallinnoinut leipomoyritys meni konkurssiin vuonna 2011. Perheleipurit vuokrasi leipomotilan, jonka omistaa Varma.

Perheleipurit oli hankkinut jo vuonna 2008 omistukseensa Ehon leipomon Helsingistä, mutta se ei ollut tuottanut tarpeeksi lisäarvoa pääkaupunkiseudun markkinoiden valloittamisessa.

–Primulalle haetaan vielä toimintamuotoa, mutta kyse on suuresta askeleesta. Se kohentaa Perheleipurien asemaa Helsingin seudulla.

Perheleipurit valmistaa Järvenpäässä Primulan tuttuja tuotteita, mutta myös muuta tuoreleipää ja pakasteita.

## Leivo pysyy Uudessakylässä

Leivon Leipomo on laajentunut alkupe- räisellä paikallaan. Sen tilat ovat moninkertaistuneet. Viimeisin laajennus valmistui vuonna 2007, jolloin leipomo sai muun muassa robotisoidun lähettämön. Yrityksen historian suurin investointi maksoi noin seitsemän miljoonaa euroa.

Tonttia on laajennettu maa-kaupoilla. Harri Jaakkola sanoo, että paikka asuintalojen keskellä on haasteellinen, mutta Leivo on ja

pysyy historiallisessa ytimessään Uudessakylässä. Yritys on kyennyt vastaamaan myös ympäristöhaasteisiin, jotka tulevat yhä tärkeämmiksi myös leipomoyritysten arjessa. Leivon Leipomo siirtyi käyttämään maakaasua vuonna 2009. Päätöksen seurauksena Leivon tuotanto on yhä puhtaampaa.

Harri Jaakkola arvelee, että leipä säilyttää asemansa suomalaisessa ruokakulttuurissa tulevaisuudessakin.

–Uskon, että terveellisyydenköhdat korostuvat. Esimerkiksi Kanadassa ja USA:ssa leipään lisätään jo nyt A-vitamiinia.

Jaakkola arvelee, etteivät Aaku ja Fanni voineet kuvitellakaan hapanleipää, joka on valmiiksi halkaistu tai tehty annospaloiksi.

Monet eivät uskoneet,

että 1960-luvulla lanseeratut ruispalat ottavat keskeisen aseman markkinoilla.

–Kuluttajien tottumukset muuttuvat, vaikkakin hitaasti. Leipominen jatkuu.

Harri Jaakkola uskoo, että suomalaisten leipomoiden määrä pienenee nykyisestä noin 600:sta. Persoonallisuus ratkaisee.

–Jäljittelemällä ei pääse pitkälle. Tarvitaan omia, persoonallisia tuotteita, joihin ihmiset tarttuvat. Se ratkaisee hengissä pysymisen.

Jaakkolan apuna kiristyvässä kilpailussa on perheenjäsenistä koostuva hallitus, joka keskustelee aktiivisesti ja ottaa kantaa. Toimintajohtaja pitää sitä vahvuutena. Yhteistyö toimii hyvin. Operatiivisesta johtamisesta vastaa Jaakkola saa hallitukselta täyden tuen.

Leipomon juhluvuosi 2013 toi tullessaan muutoksia leipomon



johtoon. Vuosikymmenet hallituksessa vaikuttaneet Raimo Leivo ja Raija Jaakkola jäivät pois hallitustyöskentelystä, mutta ovat yhä leipomon osakkaita. Uuden hallituksen muodostavat nyt neljännen polven leivolaiset Harri Jaakkola, Mai Britt Jaakkola, Hanna Leivo-Soini ja Sanna Leivo, joka valittiin uuden hallituksen puheenjohtajaksi.

## Kauppiat kiittävät laatua ja luotettavuutta

K-kauppiat Tapio Tamminiemi ja Simo Lignell ovat seuranneet vuosikymmeniä Leivon Leipomon elämää sen asiakkaina. Molemmat sanovat, että leipä on kauppiaille hyvin tärkeä tuote.

Hervannan Tapsantoria 1970-luvulta vuoteen 2006 johtanut Tamminiemi sai ensi kosketuksensa leivolaisiin jo runsaat 40 vuotta sitten.

–Olin mukana palaverissa, jossa sovittiin tamperelaisleipomoiden kanssa yksissä tuumin, että raaka-ainelaskutukset hoidetaan Keskon kautta.

Tamminiemi työskenteli vielä tuolloin Keskon palveluksessa.

–Jo silloin Leivo tunnettiin toimijana, jonka tuotteilla oli hyvä hinta-laatu -suhte. Ajatus vain vahvistui, kun kauppiaina tein Leivon kanssa yhteistyötä. Ruisleipä ja myöhemmin myös Arinarievä myivät Hervannassa erinomaisesti. Yhtä leipälaatua saatettiin myydä jopa tuhat kappaletta päivässä.

Simo Lignell muistetaan Tesoman Länsitorin pitkäaikaisena isäntänä. Hänkin on eläkkeellä. Yhteistyö Leivon Leipomon kanssa alkoi jo vuonna 1969, kun Lignell aloitti K-kauppiaina Armonkalliolla. Pian hän siirtyi Hämeenkadun varteen Otran taloon K-kauppiaksi.

–Aika nopeasti kävi selväksi, että Leivo on pystyvä, tasaisen laadun tekijä, jonka tuotteet maistuvat tamperelaisille.

Lignellin mukaan Leivon vahvuus on alusta lähtien ollut se, että yrityksellä on ihmisen kasvot. Asioiden sopiminen esimerkiksi bisneslounaalla kävi sujuvasti, kun turhia kynnyksiä ei ollut.

–Meillä on ollut hyvin lämpimät suhteet niin Väinön kuin Raimonkin kanssa. Olemme olleet tekemisissä myös työn ulkopuolella. Molemmat olivat toimitusjohtajina tarkkoja,

mutta äärimmäisen rehellisiä. Heihin saattoi luottaa. Kun jotain sovittiin, se myös piti.

Tapio Tamminiemi sanoo, että Leivolla on aina panostettu asiakkaisiin. Joustavuus on ollut kunniaa. Jos kaupasta on leipä alkanut loppua kesken päivän, leivolaiset ovat välillä tuoneet lisäkuorman.

–Muistan tapauksen kuljetusalan lakon aikana, jolloin toimitukset olivat vaarassa. Raimo tarttui itse rattiin ja niin hervantalaiset saivat leipänsä.

Kauppiat arvelevat, että 100-vuotiaan Leivon Leipomon keskeisin valtti on ollut laatu,

josta ei ole tingitty missään oloissa. Menestyksessä on ollut ratkaisevaa myös hyvä yhteistyö kaupan toimijoiden kanssa. Sekin on merkityksellistä, että Leivolla on seurattu aikaa tarkasti. Siitä on hyvä esimerkki Perheleipurit-yhteistyö, joka on kasvattanut markkinoita ja kohentanut entisestään Leivon kilpailuasemaa.

Kokeneet ja menestyneet kauppiat arvelevat, että Leivon Leipomon pitkä historia auttaa imagon rakentamisessa.

–Pitkä ikä ei tietenkään ratkaise kilpailussa, mutta se voi tukea ajassa, jossa leipomonkin pitää joka päivä lunastaa olemassaolonsa.





### Painetut lähteet:

Arajärvi Kirsti: Messukylän historia  
 Auvinen Sulo: Minun leipäni  
 Graeffe Helka: Yhdessä on voima suurempi. Huikkaan-Ruotulan omakotiyhdistys 50 vuotta  
 Kanerva Unto: Messukylän historia II  
 Karetoja Tarja: Uudenkylän Työväenyhdistys Towerit ry. 70 vuotta  
 Ojala Auli, Kivisaari Vuokko: Leipä ja sen tekijät. Pirkanmaan Leipomot ry 50 vuotta  
 Rasila Viljo: Tampereen historia  
 Sinisalo Uuno: Tampereen kirja  
 Tuominen Tellervo: Takahuhti - Tampereen sydän  
 Tuovinen Seppo: Tiilipruukilta kansalaisten kanavaksi  
 Törmälä Jouko: Uusikylä - kylä kaupungissa  
 Wacklin Matti: Tammela - suutarien pääkaupunki

### Lehdet:

Tammerkoski-lehden, Aamulehden ja  
 Kansan Lehden, Turun Sanomien, Helsingin  
 Sanomien, Menu-lehden, Materiaalitalous-  
 lehden ja Kauppalehden vuosikerrat.

### Painamattomat lähteet:

Leivon leipomon juhlavuosiin liittyviä  
 kronikoita ja runoja.

### Nauhoitetut lähteet:

Tampereen yliopiston kansanperinteen-  
 laitoksen haastattelu Fanni Leivosta ja  
 Lyyti (Lydia) Leinosesta. 1966.

### Haastattelut:

Kivinen Ville  
 Krekola Arne  
 Köppä Juhani  
 Leivo Helene  
 Leivo Raimo  
 Maijala Saara  
 Jaakkola Harri

Jaakkola Raija  
 Lignell Simo  
 Parviainen Kauko  
 Utukka Lauri  
 Utukka Maire  
 Tamminiemi Tapio  
 Vataja Keijo



Leipomon tuotteista		erotus	%
1974' 7	1973' 7		
38.386	12.194	26.192	214,8
107.207	27.964	79.243	283,1
2862	1624	2238	137,1
	720	490	67,8
		111	15,3
Ohrahiivaleipä	22.796	32.828	
Kaurahiivaleipä	2.1781	28.146	
Sekahiivaleipä	15.851		
" pitkä	2.1702	13.092	
Terveysleipä	2.724	7.503	
Grahamleipä	9.718		
Konttileipä		15.676	
Sunnuntaileipä			
Maalaisrievä	3.265		
Välipalaleipä			
Ohraska	3.088		
Brittitoast terv.			
<b>Hiivaleivät yhteensä</b>	<b>100.925</b>	<b>972</b>	
Herkkuranska	6.5039	165	
Herkkupolakka	1.395	72	
Maitovuoka	1.226	15	
Brittitoast	1.981	36	
Patonki	840		
Paahtoleipä	573		
Ravintolavuoka vaalea	329		
" tumma	43.498		
pyylä pitkä	18.052		
pyöreä	13.434		
graham			



Keihäskatu 4 33530 Tampere

Puh. (03) 258 5111

[www.leivonleipomo.fi](http://www.leivonleipomo.fi)

Teksti: Matti Wacklin

Valokuvat: Leivon Leipomon arkistot, Harri Hinkka ja Kari Lahtinen

Taitto: Kari Lahtinen

Eräsalon Kirjapaino Oy, Tampere 2013

ISBN 978-952-93-2622-8