

SILOn sanomat

2/81

kesäkuu



HYVÄÄ JUHANNUSTA!
HYVÄÄ KESÄÄ JA KESÄLOMAA!

HYVÄT SILOLAISET

Työelämämme on jatkuvaa kilvoittelua. Itsekukin meistä tietää, että se on kilpailua työpaikoista ja perheen toimeentulosta.

Meidän alallamme kilpailu on kiristynyt vuodesta toiseen: se tunnetaan myynnissä, tuotekehittäelyssä ja tuotannossa, kaikilla eri osastoilla. Jokainen henkilö Silossa tuntee tämän kiireenä ja työpaineena, joka saattaa näkyä ja kuuluakin. Työpaineessa hyvät suhteet työtovereihin ovat arvokkaita; yhdessä puhumalla moni asia ratkeaa ja tehtävistä suoriudutaan hyvin.

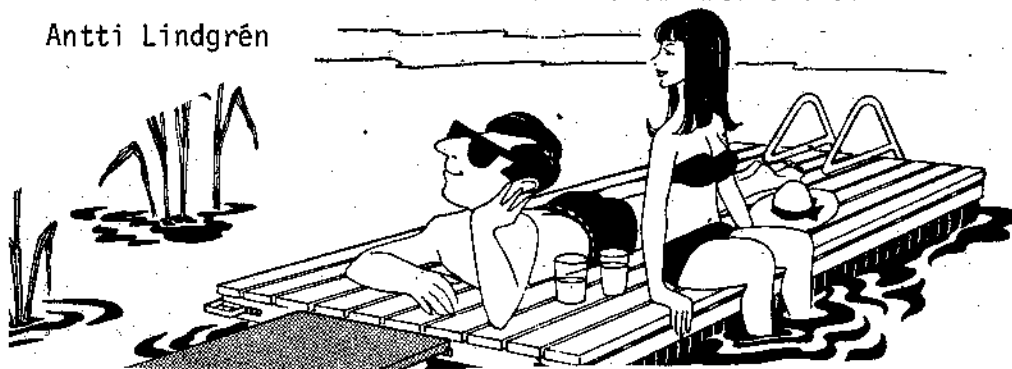
Länsimaisen hyvinvointimme eteen joudumme tekemään paljon työtä, tulevaisuudessa aina vain ammatillisesti vaativampaa, jotta varmistamme oman osuutemme hyvinvoinnista. Jatkuva työpaikka on muodostunut länsimaisen hyvinvoinnin perusedellytykseksi siten, että vain ne henkilöt, joilla on työtä, ovat etuoikeutetussa asemassa työttömiin nähden. Näitä on valitettavasti miljoonia läntisessä Euroopassa meidänkin alallamme.

Tiedämme, kuinka vakavasta asiasta on kysymys: meidän on ponnisteltava jatkuvasti valppaina, jotta meillä on tulevaisuudessa työtä ja hyvinvointia sekä mahdollisuus viettää kesälomaa rankan uurastuksen jälkeen. Tilaisuus koota ajatuksia ja rentoutua, ajatella elämän arvoja ja piristyä uusia haasteita varten, joita alan jatkuva kehitys tuo tullessaan.

Me vastaamme kaikki yhdessä siitä, että olemme kilpailukykyisiä ja haluamme säilyttää osuutemme vaatekaupasta ja olla näin yksi tarpeellinen vaatevalmistaja Suomessa.

Rentouttavaa kesälomaa kaikille ulkoilun merkeissä!

Antti Lindgrén



IHMISIA TYÖNSÄ AARESSÄ:

Pirjo Katunpää,
Mynämäem ompelimon pääluottamusmies



Olen ollut Silon tehtaalla Mynämäessä ompelijana reilut 12 vuotta. Sanotaan, että tehdasompeijan työ on yksitoikkoista, mutta minun työni täällä ompelimossa on melko vaihtelevaa. Sillä kuulun niihin ompelijoihin, jotka työskentelevät monenlaisissa erityyppisissä koneissa. Välillä istun vetoketjukoneen tai kaksneulakoneen takana, toisinaan taas tavallisen ompelukoneen takana ja paltaus- ja saumaustyökään eivät ole minulle enää vieraita.

Tämä työ vaatii vikkelasormisia tyttöjä tähän koneen ja tuolin väliin, sillä työ tehdään urakkatyönä ja työtahti on sen mukainen. Oman työpaikkani pääluottamusmiehenä olen ollut noin vuoden. Tässä työssä esilletulevat asiat ovat vaatiheet parempaa perehtymistä luottamusmiehen tehtäviin kuuluvissa asioissa. Siksi olenkin ollut kahteen otteeseen Kiljavalla luottamusmies perus- ja jatkokursseilla. Luottamusmiehen työssä tulee kuitenkin aika usein esille aivan uusia asioita, joihin ei ennen ole törmännyt. Onneksi minun luottamusmiesajanani on asioista pystytty neuvottelemalla sopimaan.

On maanantaipäivä ja ajattelen työtä tehdessäni, millä tavalla kuvaisin tätä tavallista arkipäivää täällä Silossa. Kun katsoo ympärilleen, niin koneet vaan surisevat ja porukka on kovin hiljaista ja vaisua näin viikon ensimmäisenä päivänä. Maanantai on aina vähän ankea päivä, kun jokaisella taitaa olla mielessä, että taas on pitkä viikko edessä, ennenkuin ollaan perjantaissa. Mutta kyllä ne ilmeet yleensä kirkastuvat, kun viikko vanhenee. Silloin huumorin kukkakkin alkaa välillä kukkia tämän arkisen aherruksen keskellä.

Terveisin Pirjo

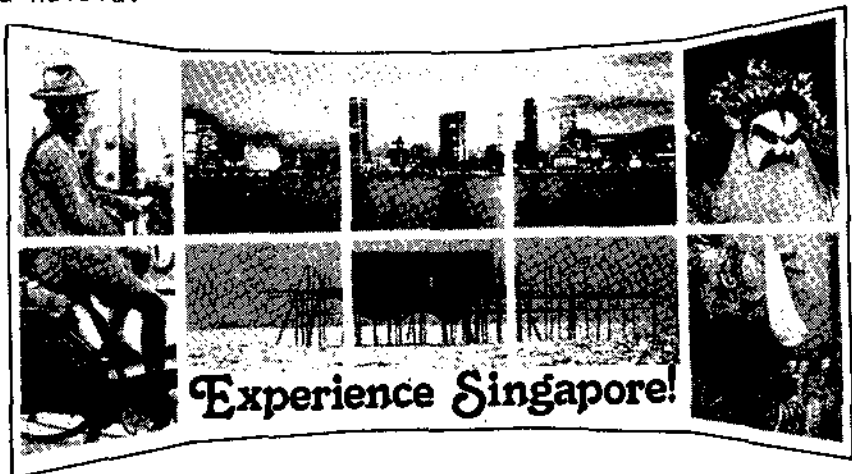
P.S. Hyvää kesälomaa kaikille silolaisille!

LOMAMATKANI KAUKO- ITÄÄN

Jo helmikuussa aloin valmistautua kesälomamatkaani varten. Keräsin kaikenlaisia kirjoja kirjastosta aiheena buddhalaisuus ja Kauko-Idän maat. Mielenkiintoni harhaili menneisyydestä nykyisyyteen, jolloin totesin, että siirtomavallan ajoista ei tosiaan ole kauanakaan!

Matkani suuntautui Singaporen tasavaltaan, saarelle, joka sijaitsee Malesian niemimaan kärjessä, lähes päiväntasaajalla. Mielessäni matkasin kirjojen mukana myös kaikissa lähiympäristön maissa: Malesiassa, Thaimaassa, Vietnamin, Kamputseassa ja Burmassa. Luin tietenkin myös lähisaarista: Sumatrasta ja Borneosta, puhumattakaan Jaavasta ja Balista. Kaikkea tätä tuki vielä televisiosta keväällä nähty sarja Aasiasta. Koulukartasto vain oli antanut aivan väärän kuvan etäisyyksistä, sillä mittakaava näistä maista on valtavasti pienentävä.

Ystäviäni on tällä hetkellä usean vuoden työkomennuksella Singaporessa ja siksi käytin tilaisuutta hyväkseni ja vierailin heidän luonaan. Niin kauaksi ei tavalliselle lomalle muuten tulisi lähdettyäkään. Halvinta mahdollista lentoa, Aeroflotia, käyttäen pääsin perille 20 tunnissa. Välilaskut tapahtuivat Moskovassa ja Bombayssa, Intiassa. Valitettavasti emme päässeet koneesta ulos Bombayssa, mutta koneen ikkunasta pääsimme seuraamaan kentän ympärille kohonneen hökkelikylän elämää. Uskomatonta, millaisissa kurjissa koluissa ihmiset siellä asuivat! Vastakohtana kentällä käveli muutamia kultakirjailtuihin sareihin pukeutuneita intialaisia naisia.



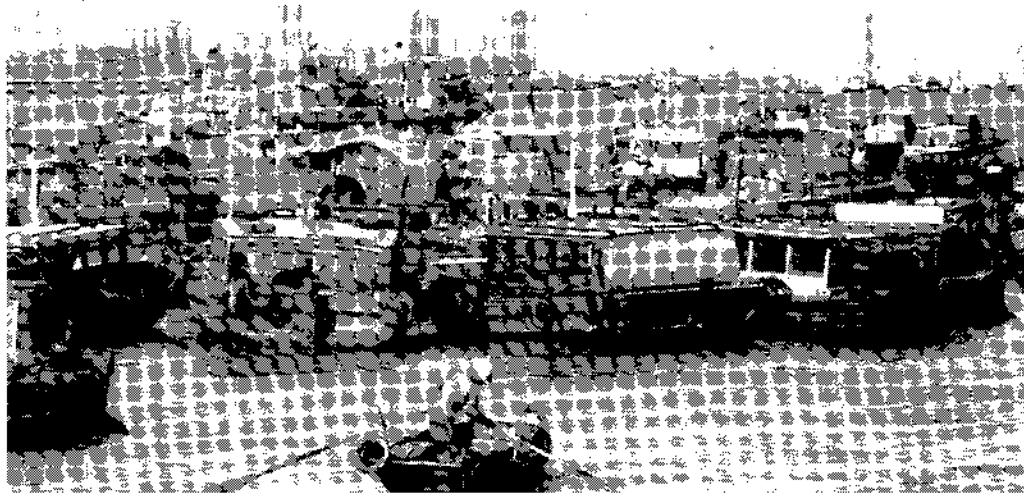
Kaupallisessa keskustassa ei ollut kuin muutama tavaratalo, mutta ostosrakennuksia oli useita. Jopa 5-7 kerrosta suurista rakennuksista oli täynnä vieri vieressä sijaitsevia putiikkeja: vaatteita, kankaita, koruja, kameroita, laukkuja, matkamuistoja ym. Niissä jaksoin kierrellä pari viikkoa, sillä sadekausi ei ollut vielä päättynyt.

Tunnetuilla muotitaloilla, kuten Diorilla, Lanvinilla, Cuccilla ja Hermesillä oli omat upeat myymälänsä ja tietenkin myös Silo oli edustettuna jopa neljässä korkeatasoisessa Merdings- nimisessä myymälässä. Merdings myy vain korkealuokkaista ja kallista vaatetta. Keskustelin Merdingsin henkilökunnan kanssa ja he olivat erittäin tyytyväisiä mallistoomme ja sen saavuttamaan myyntiin.

Katukuva oli kaikkineen länsimainen ja pukeutuminen kevyttä. Intialaiset naiset pukeutuivat yleensä sareihinsa, mutta muuten asut olivat länsimaisia. Mitään muodin erityistä piirrettä en huomannut. Safarimuoti oli vasta tulossa ja knikkeripituisia pitkiä housuja oli juuri saapunut kaappoihin. Hämmäntävää oli nähdä joidenkin naisten käyttävän sukkahousuja siinä kuumuudessa, mutta he ilmeisesti palelivat hyvin ilmastoiduissa toimistoissaan.

Kateellisena kuulin Suomessa kaikkien nauttineen alkukesän pilvettömistä ja kauniista päivistä ja uskottava oli, että ainakin auringon puolesta olin ollut vääränä aikana väärässä paikassa, sillä kun Singaporessa on sadekausi, siellä sataa kaksi kertaa päivässä, muulloin vain kerran päivässä. Kaikki muu lomallani olikin sitten suurta elämystä ja maailma tuli jälleen pienemmäksi.

Paula Viljanen, Helsingin Myyntikonttori



Väsyneenä laskeuduimme koneesta iltapäivän kosteaan kuumuuteen Singaporessa. Lämpötila oli + 35, kuuma ja kostea kuin saunassa. Välittömästi valui selässä pieniä noroja, joihin totuin niiden kolmen viikon aikana, jotka siellä vietin. Ilmasto Singaporessa on kuin tropiikissa: lämpötila on varjoisina päivinä 30-35^o ja aurinkoisina tietenkin vielä enemmän. Ja kosteutta riittää! Iho tuntui miellyttävän pehmeiseltä ja näytti aivan siltä kuin rypytkin olisivat silinnet! Ei mikään ihme, että naiset ja miehet näyttävät nuoriilta pitkään.

Singaporehan on entinen Englannin ja Hollannin alusmaa, jossa väestöstä vain noin 5% on eurooppalaisen näköisiä, 75% on kiinalaisia ja loput Malesiasta ja Intiasta ym lähiympäristön maista. Keskeisen sijaintinsa vuoksi siitä on kehittynyt Kauko-Idän huomattava kauppa- ja pankkikeskus. Saari on tosiaan pieni Suomeen verrattuna, vain 45 km pitkä ja leveimmältä kohdaltaan 22 km leveä. Väestöä on noin 2,5 milj. Ja tähän alueeseen sisältyy vielä suoalueita ja oikeata viidakkoa, valtavia kookospalmumetsiä ja kumipuuviljelmiä. Satama on suuri, enkä milloinkaan ole nähnyt niin paljon isoja kauppa-aluksia; niitä oli silmäkantamattomiin.

Etukäteen minulle oli kerrottu Singaporen olevan siisti ja uudenaikainen kaupunki, jota se tosiaan osoittautui olevan. Kaikki vanha puretaan uuden tieltä; kauniit siirtomaavallan aikaiset rakennukset revitään ja tilalle rakennetaan 30 - 40 kerroksisia liikepalatseja. Näistä kerroksista noin 7 saat-
taa olla parkkitiloina. Joitakin kauniita maataloja raidallisine bambusermeineen jätetään koskemattomiksi puistoalueille. Liikekeskukset ovat täynnä pilvenpiirtäjiä ja ympärillä on harvempaan rakennettua puistomaista omakotialuetta. Lämmityskustannuksia ei tunneta, mutta arvaisitteko, että ilman jäädyttäminen saattaa olla jopa kalliimpaa! "Säästä energiaa" oli siellä myös iskulauseena.

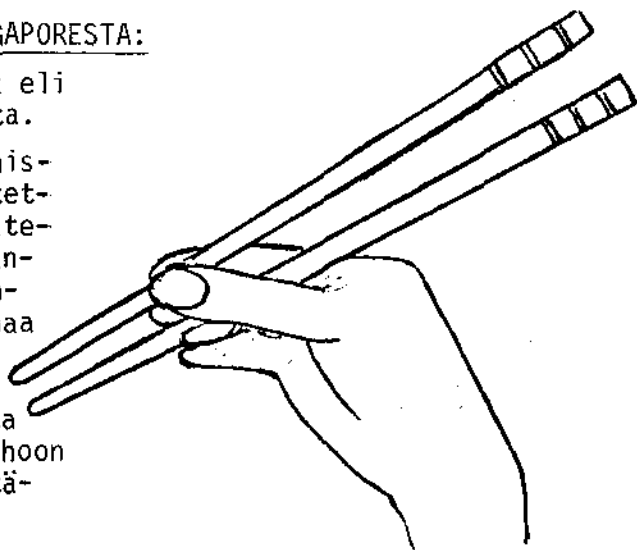
Kaupungin ympärille oli rakennettu kerrostalolähiöitä, joissa koko kiinalainen pääväestö asuu muutaman vuoden kuluttua. Vielä pari vuotta voi seikkailla Chinatownissa, Kiinalaiskaupungissa, jossa on markkinat aamusta iltamyöhään, kello yhteentoista. Mitä ihmeellisimpiä hedelmiä, erilaisia eläviä eläimiä ja kaikenlaista tavaraa on tarjolla. Näin jopa miten python-käärmettä nyljettiin. Nahasta tehdään laukkuja ja liha syödään. Ruokaa valmistetaan padoissa kadulla ja minäkin uskaltauduin maistamaan sitä, herkullista ja tulista.

TULIAISRESEPTI SINGAPORESTA:

Sweet and sour pork eli hapanimelää porsasta.

Tässä puolessa tunnissa helposti valmistettavan kiinalaisen aterian resepti. Vihanneksia tässä on runsaasti ja siksi lihaa tarvitaan vähän.

Lohko vihannekset valmiiksi ja sekoita kastikeainekset kulhoon ennen lihan kypsentämistä.



ohje 4:lle.

250 g porsaan filettä leikataan ohuiksi viipaleiksi, jotka vielä puolitetaan ja nuijitaan, kieritetään kananmunissa ja vehnä- tai maissijauhoissa. Paistetaan runsaassa kasvisöljyssä (n l dl) padassa, jottei rasva roisku ympäriinsä.

2-3 tomaattia lohkoina

1 vihreä tai punainen paprika lohkoina

3 porkkanaa ohuina viipaleina

1/2 pakkausta pakastettuja tai tuoreita herneitä

2-3 ananasrengasta paloina tai tuoretta ananasta.

2 keskikokoista sipulia lohkoina

3-5 valkosipulin kynttä hienoksi hakattuna

kastike:

1/2 dl ketsupia, 1-2 tl suolaa, 3 tl sokeria, valkopippuria maun mukaan, 2 rkl vehnä- tai maissijauhoja, 3dl vettä

Liha kypsyy nopeasti, koska se on ohuina viipaleina ja se nostetaan padasta tarjoiluastian pohjalle. Samassa öljyssä kypsennetään valkosipuli ja sipulinlohkot kullankeltaisiksi. Lisätään muut vihannekset, jotka nopeasti pyöräytellään öljyssä kuumiksi ja valmiiksi sekoitettu kastike lisätään. Vihannekset saavat kiehua noin viisi minuuttia ja kastike kaadetaan lihanpalojen päälle. Tarjoillaan mieluiten Risella-riisin kanssa, koska se muistuttaa eniten kiinalaista hieman puuromaista riisiä. Ja sitten vain opettelemaan kiinalaisten syömäpuikkojen käyttöä.

Hyvää ruokahalua toivottaa Paula

YLÄNEELLÄ TAPAHTUI....

Silon Yläneen tehtaan työntekijät saivat kutsun yhtenä päivänä tulla tutustumaan ihan uuteen teollisuuden muotoon vaatetusalalla täällä Yläneellä. Tietysti kaikki noudattivat kutsua ja menivät katsomaan tätä erikoisuutta.

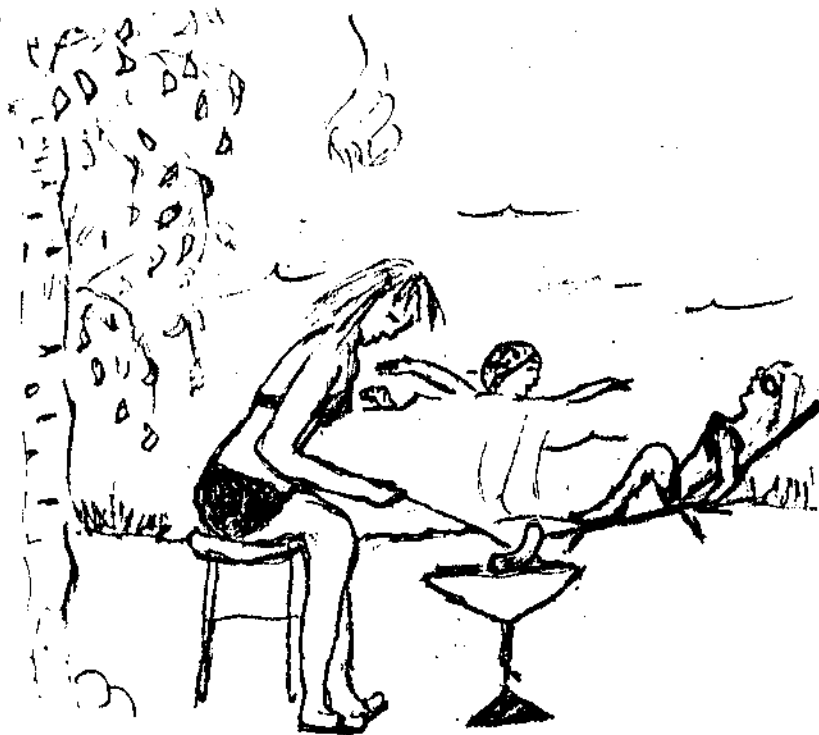
Monen moista kommettia kuultiin sekä tekijöitten että vierailijoiden joukosta, mutta luulen, että kaikki olivat loppujen lopuksi tyytyväisiä näkemäänsä. Tuli taas yksi aukko tässä sivistyksessä täytetyksi.

Suurin osa vierailijoista ei ollut koskaan nähnyt mitään muuta leikkaamon työkalua kuin sakset - ja nyt he näkivät oikein kone-sellaisen. Vieläpä oikein miehen kädessä!

Vierailumme kohde nimittäin oli Yläneen uusi leikkaamo!

P.S.

Onni on mennä työhön joka aamu ja palata illalla työn uuttamana. Työ on onni niille, jotka pystyvät sitä tekemään.



SAKSALAISIA TOIMITTAJIA SUOMESSA

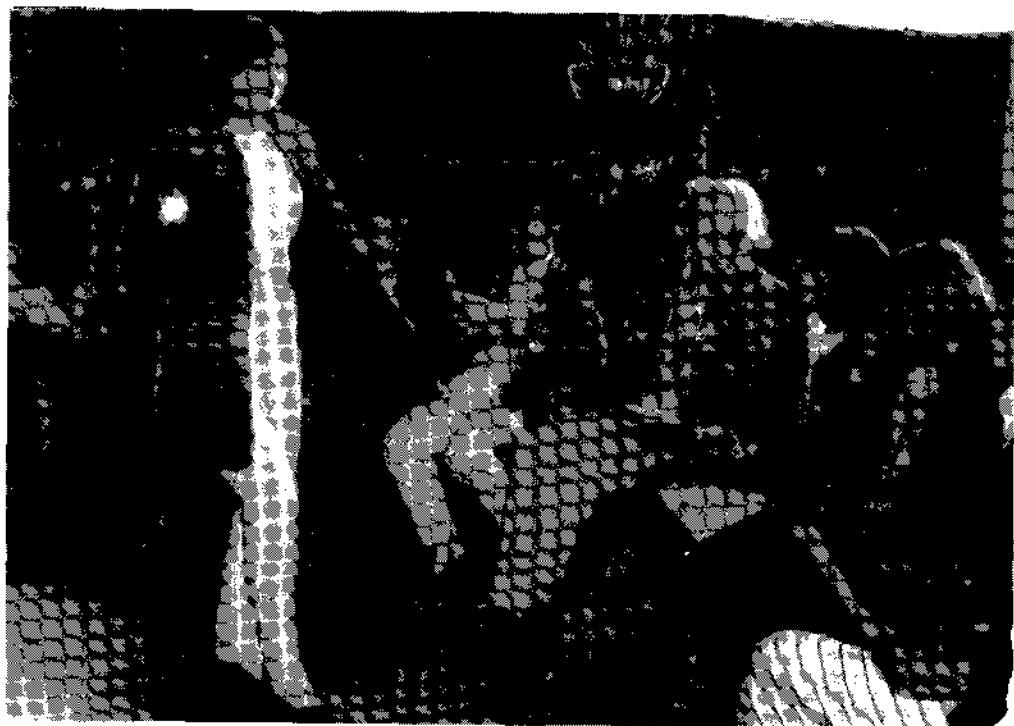
Toukokuun viimeisenä viikonloppuna vieraili kymmenen tärkeän naistenlehden muotitoimittajaa Suomessa tutustumassa suomalaiseseen vaateusteollisuuteen. Maanantaina, kesäkuun 1 p:nä toimittajat vierailivat Turussa, josta mm. Uusi Suomi kirjoitti seuraavasti:

" -Tämä pelasti koko matkan, huokasi ensimmäistä kertaa todella innostunut toimittaja Laudam, kun viimeiseksi illaksi Turun Linnaan järjestetty Dixien, Silon ja Trinetin muotinäytös oli ohi.

Toimittajat ryntäsivät näytöksen jälkeenkin katsomaan vaatteita ja ensimmäistä kertaa Suomen vierailunsa aikana he alkoivat tehdä tilauksia vaatteiden saamisesta kuvauksiin.

-Todella hyvää suunnittelua, sanoivat kaikki. Kyllä oli upeata, he lisäsivät.

Vierailun järjestäjät voivat huokaista helpotuksesta innostuneita vieraita katsellessaan... "



TULLUT UUSIA SILOLAISIA:

Dipl.ins. Marja-Leena Kurtén,
myyntipäälliköksi
Virpi Hurme, pakettiauton
kuljettajajaksi

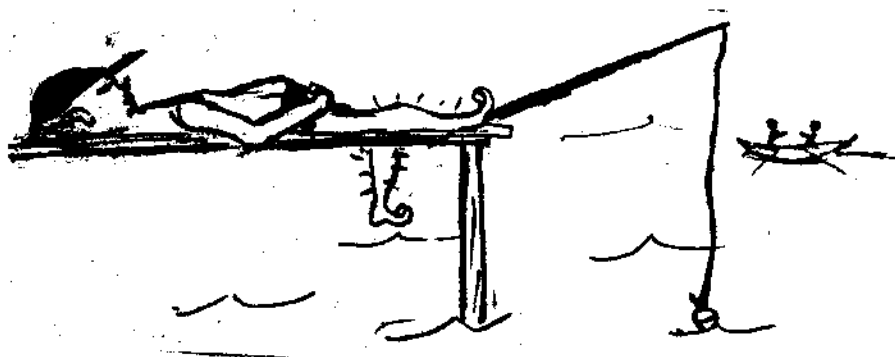


ONNITTELUT

Mynämäen tehtaan työntekijät onnittelevat Ritvaa tyttövauvan johdosta.

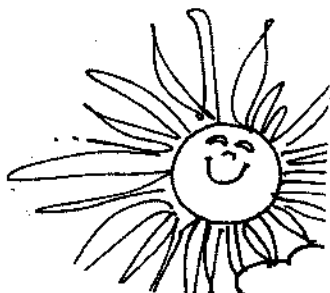
KESÄN VIÉRAILLE LAUTASELLINEN YLLÄTYSPALOJA:

Tarjoo joskus vieraillesi herkullinen pikkupaloista koottu lautasellinen kesäherkkuja. Sijoita jokaiselle lautaselle perunasalaattia, kurkkupuikkoja, tomaattiviipaleita, kukkakaalia aromisuolalla maustettuna, silliä, hiillostettua tai savustettua kalaa, muutama viipale kestromakkaraa. Tai sitä, mitä talossa on...



SILON SANOMIEN TOIMITUS:

Liisa Lindgrén	puh 160
Anja Kaunisto	puh 169
Aila Ristolainen	puh 143
Irma Lainio	Mynämäki
Liisa Eko	Yläne



SILON SANOMAT ILMESTYY SEURAAVAN KERRAN LOKAKUUN 22PV.