



TEERENPELI
BREWERY • DISTILLERY • BAR

Teerenpeli 25 vuotta – positiivisen kasvun kierre jatkuu

Maanantaina 4.3. tulee kuluneeksi 25 vuotta Teerenpeli-brändin ja ensimmäisen ravintolan perustamisesta. Marianne ja Anssi Pyysingin alkuun saattama yritys alkoi pienestä, mutta jo toisen ravintolan jälkeen rohkeus kasvoi. Lopulta kävi niin, että kasvu synnytti lisää kasvua. Yhdeksän ravintolaa ja Teerenpeli Panimo & Tislaamo työllistävät tänä päivänä noin 100 työntekijää ja liikevaihto on 14 miljoonaa euroa. Perheomisteinen yritys jatkaa omalla polullaan ja tähtäimessä on seuraavat 25 vuotta.

Käännekohtissa oli mietittävä kasvua tai taantumista

Neljä vuotta Lahden Teerenpelin avaamisesta Tampereelle perustettiin toinen Teerenpeli, minkä jälkeen yrityksen kasvu oli enemmänkin rationaalisen järjelyn tulosta. Toisen ravintolan myötä tarvittiin lisää omaa olutta, isomman panimon ansiosta Teerenpelin juomia voitiin tarjota muillekin ja positiivinen kierre oli valmis – kasvu tuli luontevasti toiminnan kasvun kautta. Palkkaamalla väkeä hallintoon ja myytiin yrittäjät saivat aikaa kehitystyölle ja kasvun mahdollistamiselle. Nyt osa Teerenpeleistä toimii franchising-periaatteella, joka on tulevaisuuden kasvun tie.

Erityisesti tislaamon avaaminen vuonna 2002 oli taloudellisesti suurin riski, mihin Pyysingit ovat ryhtyneet.

- *Skenaarioita oli monia ja pahimpana oli ajatus siitä, että hanke kaatuisi, eikä laitteiston ja kaiken panostusten jälleenmyyntiarvo olisi kuin murto-osa. Samalla kuitenkin tislaamotoiminta oli päänavaus uuteen ja sitä kautta vienti ja kansainvälisyys nousivat agendalle. Uuden Panimo & Tislaamon perustaminen tähtäsi nimenomaan vientimarkkinoille ja viennillä on tänä päivänä yrityksessä kasvava rooli, vahvistaa Anssi Pyysing mieltiessään Teerenpelin käännekohtia.*

Miten pysyä kiinni ajassa?

Nostalgisia kommentteja Teerenpelin alun tunnelmasta Anssi ja Marianne kuulevat usein. He muistelevat alkuaikojä lämmöllä mutta sanovat nauraen, ettei kukaan, edes ne asiakkaat, jotka sitä kaipaavat, haluaisi palata niihin olosuhteisiin. Teerenpelin perheytyksessä sekä asiakkaissa jo toinen polvi on tullut ravintolaikään.

- *Meidän on elettävä tässä ajassa ja seurattava trendejä. Käytännön esimerkki on vaikkapa logouudistus tai ravintoloiden tietyin väliajoin vaihtuva sisustus. Meidän vahvuutemme on ollut se, että pystymme luomaan oikea-aikaisesti jotain mitä asiakkaat haluavat ja arvostavat. Havainnointi ja ajatuksen pitäminen kirikkaana ovat varmasti tärkeimmät työkalut kehitystyössä, painottaa Marianne Pyysing, joka on kehitysjohtajana vastuussa mm. yrityksen brändistä.*
- *Onhan meillä yksi keskeinen tuote, joka elää ja kehittyy ajan kuluessa: viski. Se on kuin aikakapseli. Uskon, että yksi tulevaisuuden trendeistä liittyy siihen, että ihmiset ovat entistä turvallisuushakuisempia ja haluavat tietää tarkkaan mitä suuhunsa laittavat. Ja uskon, että tulevaisuudessa sillä, että me teemme kaiken itse puhtaista raaka-aineista, on entistä suurempi arvo, ennakoii Anssi Pyysing.*

TeeriLab, Teeri-Akatemia, ambassadorit – tinkimätön tapa tehdä

Tulevaisuuden ennakkointia on myös, että yrityksessä kokeillaan erilaisia konsepteja kuten laivaravintolaa, ruokaravintolaa tai viinikahvilaa, jotka kaikki sijaitsevat Lahdessa. Sama testaamisen meininki jatkuu panimon ja tislaamon uudessa TeeriLab:ssa, jossa voidaan toteuttaa simulaatioita ja kouluttaa omaa väkeä; se myös toimii panimon ja tislaamon tuotekehitysosastona.

Jo 2000-luvun alusta uusille työntekijöille on järjestetty vuosittain Teeri-Akatemia. Uudet teerenpeliläiset innostetaan ja perehdytetään omassa koulutuksessa tekemään asioita Teerenpelin tapaan, pilke silmäkulmassa, aidosti ja rennolla fiiliksellä. Koulutuksensa ovat saaneet myös omat viskiambassadorit,

Teerenpelin Single Malt -viskin tietäjät. Henkilöstön merkitystä asiakaspalvelussa ei voi korostaa liiaksi, siksi koulutukseenkin satsataan.

Juhlintaa koko vuosi, uutta suunnitteilla

Tulevaisuus näyttää Teerenpelin näkökulmasta valoisaalta ja kasvujohteiselta.

- *Teerenpeli on yrityksenä ihan asian ytimessä. Me tarjoamme asiakkaille niitä palveluita ja tuotteita, joita he haluavat. Käsintehty laadukkaat pienpanimo-oluet ja tislaamon perinteisellä pannutislauksella valmistetut Single Malt -viskit kiinnostavat. Seuraavan ravintolan suunnittelu on tiukasti käynnissä ja syksyllä julkaistaan viskiaiheinen kirja, paljastavat Marianne ja Anssi Pyysing ennen virallista juhlahumua.*

Teerenpeli Yhtiöt viettää 25-vuotisjuhliaan Lahden Teerenpelissä keskiviikkona 6.3. ja koko viikon ajan on luvassa tapahtumia ja juhlahumua. Aidon flashbackin lähes 25 vuoden takaa tarjoaa panimon ensimmäinen oma tuote Puolukka Lysti -olut, joka tekee paluun ravintoloihin.

Lisätiedot:

Anssi Pyysing

Toimitusjohtaja, yrittäjä

+358 500 830 458

anssi.pyysing@teerenpeli.com

www.teerenpeli.com #teerenpeli #teerenpelionkivaa