

Anssi Pyysing ponnisti pienestä mökistä Nuijamaan Suikista ja perusti menestyvän ravintolaketjun, panimon ja tislaamon – Teerenpeli-konsernin laajenemiselle ei vielääkään näy loppua

Lappeenrannan Teerenpelin laajennus on juuri valmistunut, ja suunnitteilla on uusia ravintoloita. ”Iso johtotähti jo lapsena oli, että minusta tulee yrittäjä”, kertoo Pyysing, joka jo lapsena tienasi itselleen polkupyörärahat ravustamalla.

Kai Skyttä



– Tää on perkele ite johtaja! kajahti autosta, kun Anssi Pyysing kohtasi entisen kylänmiehensä Nuijamaan Suikissa. Tällä sillalla tanssiittiin samaisen kylänmiehen häitä, muistaa Pyysing. Hänellä on Lappeenrannan seudulla vielä paljon kavereita ja tuttuja, joihin hän pitää yhteyttä.

Nyt ollaan Karjalan Dynamon syntysijoilla!

Teerenpeli-yhtiöiden toimitusjohtaja **Anssi Pyysing** viittilöi sinne tänne puisella sillalla, jonka ali virtaa Soskuanjoki Nuijamaan Suikissa.

Sillan alapuolella nököttää koskessa ränsistynyt mylly, yläpuolella joki tekee mutkan, jossa vesi melkein seisoo.

Siinä kelpasi pelata kiekkoa jo ensi pakkasilla 1970-luvulla, kun Pyysing vietti näillä kulmilla lapsuuttaan.

Karjalan Dynamo pääsi nelosdivariin, mutta Pyysingin kiekkoura jäi lyhyeksi. Ravintola-alalla mies sen sijaan on hyrrännyt dynamon lailla.

” *Vissihä se kotimökki siellä vielä pystyssä on. — Anssi Pyysing*

Pyysingin perustamalla Teerepeli-yhtiöllä on ravintolat kuudessa kaupungissa, Lahdessa peräti neljä. Teerenpelin panimo oli aikanaan Suomen ensimmäisiä pienpanimoita, ja viskitislaamosta on kasvanut Suomen suurin. Ensi vuonna yhtiö viettää 25-vuotisjuhliaan.

Viime viikolla Pyysing piipahti Lahdesta katsastamassa Lappeenrannan Teerenpelin tuoreen remontin lopputulosta ja samalla kotikulmillaan Nuijamaalla.

Kotitalo on pystyssä, mutta myyty

Lahtelaistunut Pyysing ei liiku näillä tienoilla kovin usein. Lähisukua ei enää asu täällä.

— Vissihä se kotimökki siellä vielä pystyssä on, hän pohtii, kun auto lähestyy Nuijamaata.

Pyysingin kotitalo sijaitsee melkein kivenheiton päässä nykyisen raja-aseman kylteistä. Perhe myi sen vuosia sitten ja houkutteli äidin asumaan Lahteen.

Ravintoloitsijan kotitausta on vaatimaton. Isä oli rakennusmies, äiti postinkantaja. Kotitaloon tuli Pyysingin varhaislapsuudessa vain kantovesi.



Anssi Pyysingin lapsuudenkoti sijaitsi Liikan kylässä. Sen vierestä virtaa Soskuanjoki, jonka suvannossa jääkiekkoseura Karjalan Dynamon perustajajäsenet hankkivat pohjaitonsa.

Raja kiehtoi ja pelotti

Maisema Pyysingin lapsuudenkodin kulmilla on uusien teiden ja raja-aseman myötä muuttunut niin, ettei Pyysing enää tunnista sitä oikein omakseen. Raja kuitenkin leimasi lapsuutta.

Pyysing muistaa vähän pelottavanakin sen kerran, kun vieraat, virkapukuiset ihmiset marssivat alakouluun ja tarkistivat kaikkien saappaiden pohjat.

— Ne veivät Eskon.

Esko ei ollut voinut vastustaa kielletyn suunnan houkutusta, vaan oli seikkaillut rajan toisella puolella.

Esko tuli takaisin, mutta tapauksesta ei jälkeen päin puhuttu, ja salamyhkäisyyden varjo jäi leijumaan asian ylle.

Rajalta oli jo silloin vain yksi suunta, länsi.

Konstit olivat monet

Lapsuus maalla oli ehkä hyväkin kasvualusta myös yrittäjyyteen, Pyysing pohtii. Kukaan ei kamalasti käskenyt, mutta ei kieltänytkään.

Soskuanjoen ja Saimaan kanavan varret tarjosivat hyvät seikkailumaastot.

— Tuonne tien päähän isot pojat ajoivat autot ja suuntasivat ajovalot jäälle. Voitiin pelata pimeässäkin, Pyysing osoittelee.

Pyysingin mummola oli Saimaan kanavan toisella puolella, ja joskus poika ui sinne. Erkki-pappa ihmetteli, miten vaatteet säilyivät kuivina. Selitys oli pesuvati, jota uimari lykki edellään.

Aina riskejä ei ihan hallittu. Mato-ongella Soskuanjoella yksi kaveri tipahti kerran kiveltä ja oli hukkua keväiseen virtaan. Pyysing kiskoi tämän viime tipassa kuiville vavallaan.



Lapsuus maalla oli ehkä hyväkin pohja ponnistaa. Sai seikkailla ja tehdä itse. Kouluaikoinaan Anssi Pyysing toimi muun muassa nuorisoseuran puheenjohtajana ja tanhusi, kunnes isojen poikien naureskelu sai jättämään harrastuksen.

Oma yrittäminen kunniassa

Ensimmäiset lanttinsakin Pyysing tienasi Soskuanjoelta. Jo alle kouluikäisenä poika uitti isä-**Yrjön** kanssa yökaudet rapumertoja. Nuotiolla käräsi makkara ja hauskaa oli.

— Tärkein oli kuitenkin se kaupallinen hetki aamulla, kun Lappeenrannasta tuli kalakauppias, joka maksoi selvällä rahalla.

Rapurahoilla poika hankki muun muassa polkupyörän. Jo lapsena Pyysing kertookin mieleensä jääneen iskulauseen ”kauppa se on joka kannattaa”.

– Oli muitakin haaveammatteja, mutta iso johtotähti jo lapsena oli, että minusta tulee yrittäjä.

Ajatusta ruokki ehkä myöhemmin vaihto-oppilasvuosi Yhdysvalloissa. Pyysing asui siellä vauraassa perheessä, mutta tapasi ihmisiä myös muista yhteiskuntaluokista.

– Jotenkin näin, mikä merkitys on omalla tekemisellä. Vuosi vahvisti ajatusta siitä, että mitä kaikkea voi saavuttaa tekemällä itse.

Vauhtia meriltä

Yksi mutka kuitenkin piti tehdä. Pyysingin yksi lapsuuden haaveammatti oli merikapteeni, ja armeijan jälkeen hän meni Kotkan merenkulkuoppilaitokseen. Totuus valkeni harjoittelussa rahtilaivalla.

– Duuni oli tosi raskasta, eikä merellä hirveästi tapahtu. Hauskoja muistoja jäi, mutta myös päätös, että tähän hommaan en jää.

” *Oli muitakin haaveammatteja, mutta iso johtotähti jo lapsena oli, että minusta tulee yrittäjä. — Anssi Pyysing*

Kesätöistä Pyysing oli saanut vähän ravintola-alan kokemusta, joten seuraavaksi hän hakikin silloiseen Lahden Fellmanni-instituutiin hotelli- ja ravintola-alan opintoihin. Ensimmäisen oman ravintolan hän perusti viimeisenä opiskelukeväänä 1994 Lahteen.

– Puolimatruusin paperit olivat kymmeneen vuoteen ainoat, mitä minulla oli, kun homma imaisi mukaansa. Siinä vaiheessa, kun Fellman alkoi mainoksissaan käyttää Teerenpeliä, sovittiin vihdoinkin opinnäytetyön teosta, Pyysing nauraa.



Lappeenrannan Teerenpelissä tehtiin hiljan remonttia. Ravintolaan tuli lisää asiakaspaikkoja, mutta samalla päivitettiin muutakin sisustusta. Teerenpeli-ravintoloita on kuudessa kaupungissa, mutta kullakin paikkakunnalla toimintaan pyritään tuomaan mukaan aina myös paikallista väriä, Anssi Pyysing kertoo.

Oma panimo oli "luonteva steppi"

Alku osui hyvään aikaan. Pyysing kertoo aina pitäneensä oluesta ja harmitelleensa, että Suomessa oli vain muutama suuri panimo.

Seuraavana vuonna Suomi liittyi Euroopan Unioniin, valmistusmonopoli purkautui ja ja panimoiden perustaminen helpottui.

Pienpanimobuumista ei tuolloin vielä puhuttu, mutta olutkulttuurista kylläkin.

– Alkoi tulla erilaisia pullo-oluita, ja ne kiinnostivat ihmisiä. Lahti oli panimo- ja mallaskaupunki. Oli luonteva steppi meiltä alkaa tehdä itse olutta.

Ensimmäinen investointi oli pieni, mutta sen jälkeen on otettu isojakin haasteita, Pyysing myöntää.

– Sen on oppinut, että kaikkea ei tarvitse tietää heti. Työ tekijäänsä opettaa.

Oluen panemisen oppia oli tosin haettava myös Manner-Euroopasta.

Tärkeä kohtaaminen Tampereella

Pyysing korostaa moneen otteeseen, että yksin hän ei ole ravintolaketjua rakentanut.

– Iso onni on ollut, että on ollut paljon hyviä ihmisiä tekemässä. Vaimon merkitys on tärkeä. Olemme vahvasti perheyritys.

Vaimo, **Marianne Pyysing**, on kotoisin Imatralta. Pariskunta tapasi toisensa Tampereella, jossa molemmat työskentelivät samaan aikaan ravintolapäällikköinä.

Konsernissa on nyt 80–100 työntekijää. Anssi Pyysingin vastuulla on nyt yleisjohto ja juomatuotanto, Marianne Pyysing vastaa ravintoloista.



Rajalta oli vain yksi suunta, länsi, oppi Anssi Pyysing lapsena kantapään kautta. Lukiossa tie vei vaihto-oppilaaksi Yhdysvaltoihin, jossa vahvistui ajatus, että omalla tekemisellä on elämässä iso merkitys.

Myös tislaamojen eturintamassa

2002 perustettu tislaamo oli kuitenkin ”oman pienen ajattelutyön tulos”, Pyysing kuvaa.

– Lahti on mallaskaupunki. Käytiin miettimään, mitä maltaasta voisi tehdä muuta. Tuli mieleen mallasviskit.

Pyysing lähti Skotlantiin oppia hakemaan ja kävi kurillaan hieromaan kauppoja tislauspannusta. Erinäisten kontaktien jälkeen hän huomasi allekirjoittavansa pannutilausta.

Pyysingin vaatimuksesta pannusta tehtiin pienempi kuin valmistaja olisi halunnut. Tilaa ei ollut isommalle.

– Jälkikäteen valmistaja on kiitellyt, että siitä alkoivat pienten pannujen markkinat. Pieniä tislaamoja alkoi syntyä juuri silloin.

Teerenpelin juomat ovat pärjänneet kansainvälisissä kilpailuissa hyvin. Viimeksi yksi viskeistä voitti tuplakultaa New York World Wine and Spirits Competition 2018 -kisassa.

Tällä hetkellä Teerenpelin jokaisessa ravintolassa yli puolet kassavirrasta tulee yhtiön omista tuotteista, Pyysing kertoo.

Tiimityön rikkaus houkuttaa

Teerenpelin ravintoloista kolmessa – Lappeenrannassa, Lahdessa ja Helsingissä – toimintaa pyörittää suoraan emoyhtiö. Jyväskylässä, Tampereella ja Turussa puikoissa on franchising-yrittäjä.

Kohteita Pyysing ei vielä kerro, mutta suunnitelmissa on kasvaa edelleen uusille paikkakunnille. Miksi?

– Ei ainakaan siksi, että katsottaisiin vain viivan alle jäävää tuloa, Pyysing sanoo.

Työ ja johtaminen vain kiehtoo. Ravintolabisnestä ei voi viedä nettiin, henkilöstö on siinä avainasemassa ja palaute on toiminnasta välitöntä.

– Asema on voitettava joka päivä ja saatava henkilökunta toimimaan niin, että kaikilla on hauskaa.

Tai jääkiekkotermein: Jokainen vaihto on voitettava.

– Vaatii jatkuvaa työtä, että pelin saa kulkemaan ja menemään oikeaan suuntaan. Mahdollisuuksia on hillittömästi, mutta kiekko on saatava maaliin.



Karjalan Dynamon entisten pelaajien lisäksi yhtä pitävät myös Karjalan Pojat. Siihen kuuluu kymmenkunta vanhaa lukioaikaista kaverusta, ja tapaamisia on vähintään kerran vuodessa, viime aikoina useamminkin, kertoo Anssi Pyysing.

Lauantaina pihvi ja tuoppi tummaa

Anssi Pyysing, mikä oli ensimmäinen kesätyösi?

— Ravustaminen ja mansikoiden kerääminen mansikkamaalla.

Millä autolla ajat?

— Audi Q5:lla.

Missä olet kaikkein mieluiten?

— Innovatiivisessa ja hausassa porukassa.

On lauantai-ilta, ja sinulle osuu ruoanlaittovuoro. Mitä laitat ruoaksi?

— Pihviä, salaattia ja tuopillinen tummaa olutta.

Jos nyt vaihtaisit alaa, mikä se olisi?

— En vaihtaisi.

Teerenpeli Yhtiöt -konserni

Perustettu 1994. Omistajat Anssi ja Marianne Pyysing.

Konserniin kuuluu kuusi Teerenpeli-ravintolaa, panimo ja tislaamo sekä Lahdessa myös á la carte -ravintola Taivaanranta, viinikahvila Wine Cafe Olavi sekä kesäravintola Teerenranta.

Konsernin liikevaihto on noin 14 miljoonaa euroa ja se työllistää 80–100 henkilöä.

Tuotannossa on nyt noin 12 erilaista olutta ja kolmea eri siideriä. Suomen suurin viskitislaamo valmistaa kuutta erilaista single malt -viskiä sekä muita väkeviä alkoholijuomia.