



Jaana ja Tomi Saran Lapin Sara Oy palkittiin Kolarin Vuoden Yrityksenä. Sarat tunnetaan Kotaravintola Sarakasta Ylläsjärveltä ja monipuolisesta luonnontuoteosaamisestaan.

Kolarin yrittäjäpalkinnot Lapin Sara Oy:lle sekä Siivous- ja hoivapalvelu Maikille

Palkinnot luovutettiin Kolarin, Kittilän, Muonion ja Enontekiön yrittäjien yhteisessä juhlassa Hetassa lauantaina 29. lokakuuta.

Lapin Sarassa rohkeaa yrittäjyyttä sekä helppoina että vaikeina aikoina

Tommi ja Jaana Saran yrittäjävuo- siin on mahtunut tuhansittain ravintola-asiakkaita ja tonneit- tain marjoja. Sarat tuovat lähi- luonnon ja paikallisuuden sekä ravintolansa lautasille että pak- kauksiin, joihin he kietäisevät tuotteet mesiangervovoiteesta hillahilloon.

Yrittäjäpariskunnan idea- arkku vaikuttaa pohjattomalta. Uusimpina tuotteina Lapin Sa- ran valikoimassa ovat voikukan nupuista tehdyt kaprikset ja voi- kukkasiirappi.

– Kurtakossa on todella upeat voikukkapellot. Luonto on aarre- aitta. Sieltä ne ideatkin kumpua- vat, Jaana kertoo.

Ja jos Sarat ovat rohkeita ide- oimaan uusia tuotteita, asiakkaat ovat rohkeita maistamaan.

– Kapriksistakin on tullut valtava määrä hyvää palautetta, Sarat iloitsevat.

Tomilla ja Jaanalla on taka- naan pitkä tie yrittäjyyttä. Jaana perusti vuonna 1998 toimini- men marjatuoteyritystä varten. Jo vuotta myöhemmin työmaa- laajeni, kun pariskunnalle avau- tui tilaisuus ostaa Ylläsjärveltä Ravintola Pihvikeisari.

– Isossa keittiössä oli helppo pyörittää marjapuoltakin, Tomi toteaa.

Vuonna 2006 Sarat rakennuttivat Pihvikeisarin päätyyn tunnel- mallisen Kotaravintola Sarakan. Reilusti yli kymmenen vuotta vierähti kahden ravintolan ja marjatuotteiden tahdittamina.

– Ja nyt taas teemme mar- jatuotteita pienessä keittiössä, Tomi nauraa.

Vuonna 2019 Sarat vuokra- sivat Pihvikeisarin tilat uudelle ravintolayrittäjälle ja ovat siitä saakka keskittyneet Kotaravin- tola Sarakkaan.

– Olimme jo aiemmin päät- täneet, että siinä vaiheessa, kun meistä tulee mummi ja pappa, vähennämme töitä, Tomi kertoo.

Ja niin tapahtui. Sarat ovat tyytyväisiä päätökseensä, vaika- ka korona on laittanut kapuloita rattaasiin.

– Ollaan pärjätty oikein hyvin. Piti rohkeasti ja nopeasti muun- tautua, Tomi toteaa.

Kun ravintoloiden ovet pis- tettiin koronan takia säppiin, ei mennyt kuin kaksi päivää ja Saroilla oli ulkona myyntipöytä.

– Lähiruokakassien ja uuden- vuoden herkkukassien suosio oli aivan valtava, Jaana kiittelee.

Nyt Lapin Sarassa valmistel- laan talvikautta.

– Tänään tulee Kylmämaan

Jarmon tilalta Kolarin Vaatto- järvestä 15 karitsan ruhoa, joissa riittää leikkaamista. Se on sitä lä- hiruokaa parhaimmillaan, Tomi summaa.

Maire Pasma yrittäjänä hoiva-alalla: "Monipuolisesti töitä eri yksiköissä"

Kolarin Yrittäjät jakoi viime vuonna ensimmäistä kertaa Vuoden Yksinyrittäjä -palkin- non. Kolarin Yrittäjien histori- an toisen yksinyrittäjäpalkinnon pokkasi Maire Pasma yrityk- sellään Siivous ja hoivapalvelu Maikki.

– Palkinto oli todellinen yl- lätys, en olisi osannut odottaa, Maire iloitsee.

– On ihana, että tätäkin alaa huomioidaan. Teemme työtä vähän varjoisammassa valossa.

Maire perusti toiminimiyri- tyksensä vuonna 2018 Kajaanis- sa. Ensimmäisen vuoden hänen päätyönsä oli Kainuun sotessa. Sivutoimisena yrittäjänä hän tar- josi kotitalouksille ja yrityksille siivouspalveluita. Vuonna 2019 Maire muutti takaisin kotiky- länsä Vaattojärvelle.

– Siinä vaiheessa huomasin, että haluan olla päätoimisesti yrittäjä. Samalla hoitotyöstä tuli päätoimialani.

Kolarin kunta on Mairensu- rin asiakas. Maire työskentelee vanhuspuolella Kolarin Palve- lualossa ja Palvelukoti Tannassa ja jonkin verran myös kehitys- vamma- ja mielenterveyspuo- lella. Sote-alan tilanne on tällä hetkellä haastava.

– Tilanne on vaikea sekä hoi- vatyötä järjestäville että hoiva- puolella työskenteleville. Työn- tekijäpula on jatkuva. Hyvä asia on tietenkin se, että yrittäjälle riittää töitä, mutta välillä tuntuu, etteivät tunnit vuorokaudessa tahdo riittää.

Yrittäjyys on Mairelle kuiten- kin mieluisa tapa työllistyä.

– Ammatillisesti on antoisaa, kun voi työskennellä monipuo- lisesti eri yksiköissä ja nähdä laajemmin hoitotyön kaarta.

Maire kokee, että hänet on otettu uutena yrittäjänä hyvin vastaan Kolarissa.

– Pelkästään hyviä asioita on tullut vastaan. Vaikeinta on ehkä järjestää itselleen vapaa-aikaa. Olen herätellyt henkiin vanhan tanssiharrastukseni, se on hyvää vastapainoa työlle.



Satu

Kotaravintola Sarakka on yrittäjäpariskunnan ylpeyden aihe. Elävä tuli tuo ravintolatilaa tunnelmaa.