



Infacto

2/23





Starttaa urasi
PwC:llä!

Mahdollistamme kasvusi mm. tilintarkastuksen, konsultoinnin, yritysjärjestelyjen tai vero- ja lakipalveluiden asiantuntijaksi.

Haemme joukkoomme jatkuvasti uusia työkavereita, joten kurkkaa avoimet työpaikat osoitteesta [pwc.fi/rekry](https://www.pwc.fi/rekry) ja tutustu samalla PwC:läisiin ja heidän arkeensa.

#pwcmahdollistaa



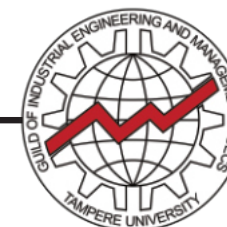
PwC:n tarkoitus on rakentaa yhteiskuntaan luottamusta ja ratkaista merkittäviä ongelmia. Autamme yrityksiä kasvamaan, toimimaan tehokkaasti ja raportoimaan luotettavasti jatkuvasti muuttuvassa toimintaympäristössä. Apunasi on Suomessa 1 300 asiantuntijaa ympäri maan. Palveluitamme ovat liikkeenjohdon konsultointi, yritysjärjestelypalvelut, veroneuvonta, lakipalvelut, riskienhallinta, tilintarkastus ja muut varmennuspalvelut. Lisää tietoa: www.pwc.fi.

PwC toimii 152 maassa lähes 328 000 asiantuntijan voimin. Nimi PwC viittaa PwC-ketjuun ja/tai yhteen tai useampaan sen jäsenyritykseen, joista jokainen on oma itsenäinen yhtiö. Lisää tietoa: www.pwc.com/structure.

Infacto 2/2023

Sisällys

Puheenjohtajan palsta	4
Päätoimittajan palsta	5
Hallopedin palsta	6
TEKin palsta	7
Reseptejä	8
Vinkit ruokakesään 2023	9
Indecsin kaunein koti	10
T.I.M.E.S.	12
Skiing activity week	14
Lean Six Sigma Green Belt	16
Hygge AF	18
Jokisen eväät	20
Toimitus testaa TOAS -kohteet	22
Seasonal foods in Finland	24
Meistä tuli teekkareita	26
Indecsin Kesäkuva -kilpailu	29
Puuhasivut	30



INFACTO

Tuotantotalouden kiltä Indecs ry:n kiltalehti

JULKAISIJA JA KUSTANTAJA

Tuotantotalouden kiltä Indecs ry
hallitus@indec.s.fi
indec.s.fi

YHTEYSTIEDOT

Tuotantotalouden kiltä Indecs ry
Tampereen yliopisto, Hervannan kampus / Konetalo
K1725
PL 589
33101 Tampere

PÄÄTOIMITTAJA

Josefiina Saukko
josefiina.saukko@tuni.fi

PAINO

Keuruun lautupaino KLP Oy
KANNEN KUVA

Indecsin kuvagalleria, Fuksiviikko
2022, Leevi Pöyry

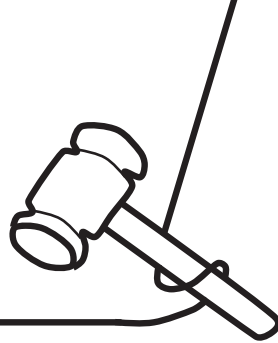
PAINOMÄÄRÄ

50 kpl

ISSN 2670-3165 (painettu)

ISSN 2670-3173 (verkkojulkaisu)

PUHEENJOHTAJAN PALSTA



TEKSTI: SAARA PIRINEN

KUVA: MARIA PIRINEN

Aahh, ihanaa, nyt on kesä!!! Tätä kirjoittaessa säät ovat hellinneet ja viimeisetkin kouluhommat alkavat olla paketissa. Ennen ensimmäisiä kesän sateita aion nauttia pienestä vapaudesta ja kello 16.00 jälkeisestä ajattelemattomuudesta. Toivottavasti sullakin olisi vihdoinkin alkanut pieni breikki tunikalvoista ja hikisistä tenttiluokista.

Vaikka kesäfilis syntyy pääosin auringosta ja lämmöstä, itselle myös ruoka on merkittävä osa kesää. Grilli-illat, brunssit, yhteiset ruoanlaittohetket, eväretket, välipalajäätelöt, piknikit, ulkona syömiset ja aamuneljän vegekebabit ovat kaikki tämän kesän to-do -listalla. Tällaiset "special occassion" -ruokailut ovat todella lähellä mun sydäntä, vaikka ruokailun syy ei olisikaan niin spesiaali tai se tapahtuisi täysin suunnittelemattomasti. On myönnettävä, että mun perusarkiruoka ei oo kauniin tai houkuttelevan näköistä, enkä sitä kehtaisi kenellekään tarjota, saatikka näyttää. Mä itse näen arkiruokat "polttoaineena", jonka avulla pystyn suoriutumaan päivistä ja vaadituista tehtävistä. Tällainen ajattelu vaatii tasapainokseen juuri niitä spesiaaleja ruokailuhetkiä, jolloin ruokailussa korostuu enemmän sen tuoma elämys kuin ravintoarvot.

Mitä elämyksiin tulee, tuleva kesä on hallitukselle täysin uutta ja jännittävää aikaa. Tilaprojekti vietiin läpi kevään yleiskokouksessa 19.4. ja tilatiimi haettiin pian tämän jälkeen. Nykyisen aikataulun mukaan heinäkuussa alkaa remonttihommat remonttitiimin suunnittelemana. Hikisistä tenttitiloista siirrytään siis hikiselle työmaalle, joka ainakin näin alkuun kuulostaa kivalta pikku kesäpuuhalta. No, kun syksyllä tilan avajaisissa, jossa toivottavasti nähdään, remonttitiimin ja



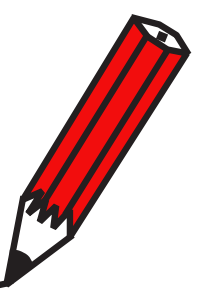
urakoitsijoiden kädenjälki on nähtävillä, niin kaikki kovettumat ja hikipisarot ovat luultavasti ja toivottavasti kaiken sen arvoista.

Hikinen on myös mun oma kämpppä, jossa tätä tekstiä kirjoitan, mutta se on just hyvä niin. Olen palellut ihan tarpeeksi, niin pieni kuumuus tekee vaan hyvää (ok, katotaan tätä sit uudestaan heinäkuussa :)). MUTTA HEI, voisin höpötellä tässä vaikka kuinka, mutta mulle tuli nyt ihan vesikielelle kaikista kesäherkuista, joten päätän tämän tekstin tähän ja suuntaan kauppaan hakemaan aurinkopäivän jäätelön. Mun työkaveri sanoi, että aikoo syödä jokaisena aurinkoisena päivänä jäätelön, se myös siis ohjeeksi teille.

Elämyksellistä ja jäätelön täyteistä kesää,

Saaranne <3

PÄÄTOIMITTAJAN PALSTA



TEKSTI: JOSEFIINA SAUKKO

KUVA: MATIAS LAIHO

Moikka moi taas Infacton lukijat!

Toivottavasti kesä on lähtenyt hyvin käyntiin ja tulossa on mahtava ja toivottavasti myös rentouttava kesä.

Minulla päivät ovat pitkälti koostuneet töistä ja tämän Infacton tekemisestä. Wapun jälkeen tajusin yhtäkkiä, että seuraavan lehden pitäisi ilmestyä ihan pian eikä kaikki sisältö ollut vielä valmiina. Olin nimittäin täysin unohtanut, että tarkoituksena oli saada jäsenistöä mukaan muutama juttuun. Onneksi pikaisesta aikataulusta huolimatta saimme esimerkiksi Indecsin kaunein koti -äänestykseen mukaan useamman kodin.

Niin kuin Instagramissa käydystä äänestyksestä saattoi huomata, tämä Infacton kesänumero käsittelee elämän peruspilareita eli asumista sekä ruokaa.

Tässä numerossa pääsemme tutustumaan tarkemmin Indecsin kauneimpaan kotiin ja sen asukkaaseen. Toimitus on myös laatinut arvostelut TOAS:in kohteista. Erilaiset reseptit sekä vinkit ruokakesään takaavat sen, ettei kenenkään tarvitse nähdä nälkää tänä kesänä. Pääsemme mukaan useammalle reissulle tämän lehden sivuilla, sillä saamme lukea tämän vuoden TIMES-joukkueen matkasta Karlstadiin ja Sevillaan sekä terveisiä kolmelta Estiem-reissulta. Lisäksi päästään entisten fuksien matkalle fuksista teekkariksi.

Jos jollakin on ongelmia keksiä tekemistä vapaa-ajalla, siihen löytyy taas vastaus puuhasivuilta lehden lopusta. Muistakaa ottaa kesällä paljon kuvia ja osallistua Indecsin kesäkuva -kilpailuun. Nautitaan siis kesästä Infacton parissa!

Josefiina Saukko,
päätoimittaja



HALLOPEDIN PALSTA

TEKSTI: RIINA SAARI
KUVA: RIINA SAARI

Mikä tekee kodista viihtyisän?

Kesäksi moni vaihtaa kotia. Töiden perässä lähdetään joko vanhalle kotipaikkakunnalle tai muutetaan kokonaan uuteen kaupunkiin. Olennaista kodissa on, että se tuntuu omalta ja siellä haluaa viettää aikaa muulloinkin kuin nukkuessa ja syödessä. Oman kodin viihtyisyyteen on helppo vaikuttaa esimerkiksi sisustuksella ja siitä saakin helposti persoonallisen.

Koska kampuksella vietetään paljon aikaa opintojen aikana, saattaa osa mieltää sen kuin toiseksi kodiksi. Päivät kulutetaan luentosaleissa, itseopiskelutiloissa ja kilta- ja kerhohuoneilla. Niin kuin kodin, myös näiden tilojen viihtyisyyteen voi itse vaikuttaa. Kiltahuoneella omia visioitaan voi toteuttaa hallituksen kautta, antamalla ideoita palautteen muodossa. Eräs esimerkki tästä on joulun aikaan Indecsin kiltahuoneella tapahtunut layoutin muutos. Sekä tilan käytännöllisyys että viihtyisyys paranivat muutoksen myötä. Toki pleikkarin pelaajat saattavat olla eri mieltä istuessaan lähes nenä kiinni tv:ssä, mutta ainakin kahvia mahtuu hakemaan.

Kiltahuoneen lisäksi runsaasti aikaa vietetään myös itseopiskelutiloissa ja luentosaleissa. Nämä tilat ovat suuren opiskelijamäärän käytössä, jolloin niihin vaikuttaminen ja muutosten ehdottaminen on monipolvisempaa kuin kiltahuoneen tapauksessa. Kuitenkin viihtyvyyden ja opintojen mielekkyyden kannalta on tärkeää, että näihinkin pääsisi vaikuttamaan. Tämä onnistuu yliopiston kyselyissä, jossa pääsee kertomaan oman kokemuksensa tilojen käytöstä. Kampuskehitystyöryhmissä kuullaan mielellään opiskelijoiden mielipiteitä tilojen toimivuudesta ja konkreettiset parannusehdotukset ovat



toivottuja. Esimerkiksi Hervannassa ajankohtaisia KaKe-asioita ovat Tietotalon hankesuunnittelu sekä Sähkötalon remontin suunnittelu. Kiinnostuneiden kannattaa tsekata intrasta sivu toimitilojen kehittäminen (<https://intra.tuni.fi/fi/kampukset-ja-tilat/toimitilojen-kehittaminen>), jolle on koottu meneillään olevat hankkeet koskien toimitilaohjelmaa. Myös Indecsin viikkotiedotteessa julkaistaan kampuskehitykseen liittyviä uutisia, kun se on ajankohtaista.

Kesällä ei kuitenkaan kannata liiaksi murehtia kampusten tulevaisuutta, ne pysyvät kyllä pystyssä ja odottavat meitä myös syksyllä. Sen sijaan kannattaa keskittyä irtiottoon opinnoista, ystäviin ja oman kodin sisustamiseen. Omat lempparit tälle kesälle ovat parvekekukat sekä uusien taulujen shoppailu.

Riina Saari

MAB:in kampuskehitystyöryhmän halloped

TEKIN PALSTA

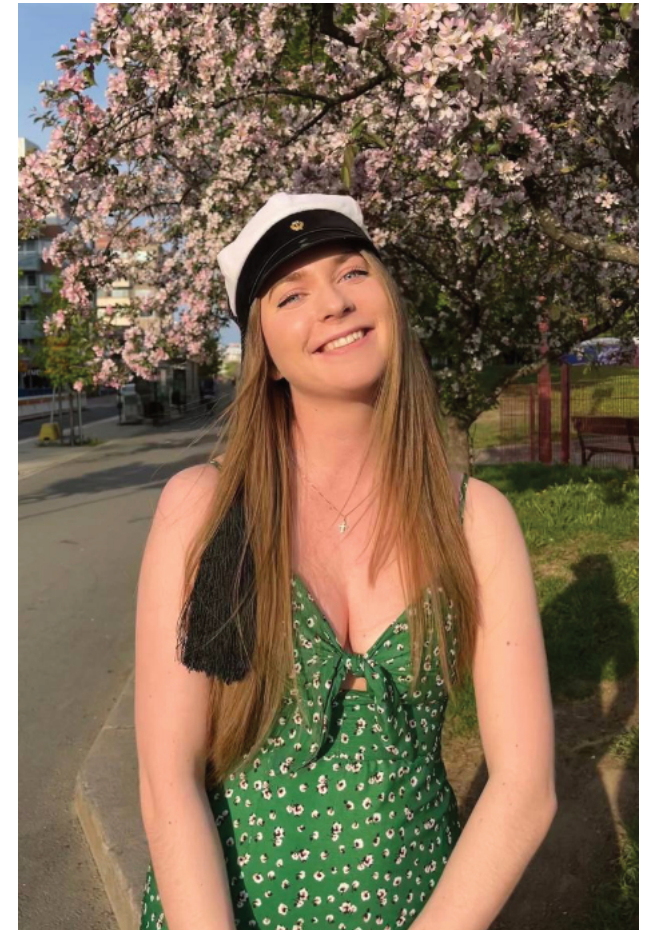
TEKSTI: NOORA RAKEVA
KUVA: KATRI KUJALA

Hellurei ”kesälomailevat” indecsläiset,

Nyky-yhteiskunnan kilpailuhenkisessä maailmassa työ on usein elämässämme hyvin keskeisellä paikalla. Vaikka työntekeä onkin lähes kaikille meille välttämätöntä taloudellisen vakauden sekä henkilökohtaisen kasvun kannalta, on silti tärkeää muistaa, että terveys ja yleinen hyvinvointi tulisi asettaa etusijalle. Työllä on oma merkityksensä ja monille se tuo myös tarkoituksen tuntea, mutta itsensä loppuun polttaminen kesätyössä tai missä tahansa muussa työssä ei ole uhrauksen arvoista. Uramenestystä tavoitellessamme emme saa unohtaa terveyden ja hyvinvoinnin merkitystä. Kun asetamme terveyden ja hyvinvoinnin etusijalle, voimme parantaa työsuoritustamme pitkällä aikavälillä. Kun pidämme huolta itsestämme, olemme keskittyneempiä ja motivoituneempia. Lisäksi meillä on paremmat valmiudet käsitellä haasteita, sopeutua uusiin tilanteisiin ja ylläpitää tervettä työ- ja yksityiselämän tasapainoa.

Riittävä uni, säännöllinen liikunta ja tasapainoinen ruokavalio ovat varmasti kaikille tuttuja terveellisen elämän osa-alueita. Uramenestystä tavoitellessakaan ei kuitenkaan näiden lisäksi tulisi unohtaa rentoutumisen, harrastusten ja läheisten kanssa vietetyn ajan merkitystä hyvinvoinnin ja jaksamisen kannalta. Vapaa-aikaa voi viettää esimerkiksi perheen tai ystävien kanssa yhdessä mökkeilemällä ja jos ei omaa mökkiä löydy, niin ei hätää, sillä TEKin jäsenenä saat alennuksia vuokramökeistä ympäri Suomea (<https://memberplus.fi/lomahuoneistot>).

Vaikka kesätyöt voivat tarjota arvokkaita kokemuksia ja lisätuloja, ei kannata polttaa itseään loppuun prosessin aikana. Niin fyysisen kuin henkisen hyvinvoinnin laiminlyönnillä voi olla vakavia seurauksia, jotka johtavat uupumukseen, stressiin ja jopa pitkäaikaisiin terveysongelmiin. TEKin jäsenet voivat käyttää jaksamisen tukena Heltin HuoliLinjan palveluja, jotka löytyvät sivustolle kirjautumalla osoitteesta <https://www.tek.fi/fi/palvelut-ja-edut/hyvinvointi>.



Yliytöllistäminen ilman asianmukaisia taukoja tai rentoutumista voi vaikuttaa kielteisesti suorituskyykyyn, sillä uupunut keho ja mieli eivät pysty suoriutumaan optimaalisesti, mikä johtaa tuottavuuden ja työn laadun heikkenemiseen. Lisäksi kesätyössä loppuun palaminen ei vaikuta ainoastaan nykyiseen hyvinvointiimme vaan luo myös ennakkotapauksen tulevaisuudellemme. On tärkeää kasvattaa terveellisiä tapoja ja asenteita työtä kohtaan jo varhaisessa vaiheessa. Tasapainon arvon ymmärtäminen ja terveyden asettaminen etusijalle luovat pohjan menestykselle ja antoisalle uralle. Itsestä huolehtiminen ei ole merkki heikkoudesta vaan osoitus viisaudesta ja itsekunnioituksesta.

Kesäterveisin,
Noora Rakeva
Indecsin TEKijä 2023

Tässä yksi lempiharrastuksistani: hävikistä herkkujen loihtiminen. Jos krutonkien tai lämppärien tekeminen kyllästyttää, kannattaa seuraavalla kerralla kokeilla tätä "Bread puddingia" eli leipävanukasta. Lopputuloksena on pehmeä, mutta pinnalta rapea herkku, jonka voi koristella haluamallaan tavalla. Kuvassa annos on koristeltu jogurtilla, banaanilla ja kanelilla.

- 250-300 g vanhaa leipää
- 5-6 dl maitoa
- 0,5 dl sokeria
- 1 rkl vanilja-aromia/2 tl vaniljasokeria
- 1 tl kanelia
- Oman maun mukaan täytteitä kuten rusinoita tai muita kuivahedelmiä, pähkinöitä, suklaata...
- Koristeluun hedelmiä, marjoja, jogurttia, maapähkinävoita...

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
2. Kuutio leipä ja aseta uunivuoan pohjalle.
3. Sekoita maito, sokeri, vaniljauute/-sokeri, kaneli sekä omavalintaiset täytteet kulhossa ja kaada leipäkuutioiden päälle. Sekoita uunivuoassa.
4. Paista kullannusekaksi n. 40 min ajan välillä käännettä. Jos seos näyttää turhan kuivalta voi maitoa lisätä.



Vinkki
Hävikikileivästä saa myös naposteluun leipätikkuja maustettuna erilaisilla makuöljyillä tai vaikkapa maidossa, kardemummassa ja vaniljasokerissa pyöriteltyjä korppuja. Tikut paahduttuvat 200 asteessa noin 8 minuutissa, kun taas korput tarvitsevat rapeutuakseen tunnin 75 asteisessa uunissa.

Aloo Chana

Ei, nyt ei puhuta Newton- tason currrysta vaan tämä resepti on saatu eräältä intialaiselta perheenäidiltä, joka halusi levittää tämän pehmeän mausteisen kikherne-peruna-curryn ilosanomaa. Tämä resepti on siitä armollinen, ettei se vaadi ohjeiden orjallista noudattamista. Parhaiden kotikeittiöiden tavoin annos hioutuu pikkuhiljaa maistelemalla. Tarjoilussa voi lisäkkeenä käyttää riisiä, muita sen kaltaisia viljavalmisteita tai leipää.

4:lle

- 2 perunaa
- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- öljyä paistamiseen
- 1 rkl currya
- 1 tl juustokuminaa
- suolaa
- 1 purkki kikherneitä oman maun mukaan
- 1 purkki (400 g) tomaattimurskaa
- 1 dl ruokakermaa
- öljyä
- Tarjoiluun jogurttia ja korianteria (jos geneettinen perimäsi ei estä nauttimasta)

1. Kuori ja kuutioi peruna. Hienonna sipulit.
2. Lämmitä (kannellisessa) pannussa öljy. Älä varo määrän kanssa, mausteet tarvitsevat rasvaa parhaaseen lopputulokseen yltämiseen.
3. Lisää perunat ja sipulit pannulle. Kuullottele keskilämmöllä kannen alla välillä sekoitellen, kunnes sipuli on läpikuultavaa.
4. Lisää mausteet pannulle ja paahda hetki, mutta älä polta!
5. Lisää kikherneet ja tomaattimurska. Hauduta kannen alla 15 min.
6. Lisää ruokakerma ja maista. Lisää mausteita/suolaa/kermaa tarvittaessa.
7. Anna vielä porista hiljalleen 5 minuutin ajan. Koristele silputulla korianterilla. Tarjoile haluamasi lisäkkeen kanssa.



Vinkit ruokakesään 2023:

TEKSTI: ANNA-PAULIINA KOKKO

1. Hyödynnä sesonki

Toivottavasti sijoitustykit eivät tammikuussa langenneet 6 euron kurkkuun, sillä nyt kauppojen hyllyt täyttyvät tuoreista ja maukkaista vihanneksista ja hedelmistä vain murto-osalla talven hinnoista. Hyödynnä tämä aika tekemällä raikkaita grillattuja salaatteja tai makeita hedelmäpaistoksia. Jos et kuitenkaan halua luopua nachopeltien väsämisestä, voi sen tasoa nostaa lisäämällä itsetehtyä pico de galloa tai hedelmäsalsaa. Tämä on sitä hyvettä!

2. Raikkautta, raikkautta, raikkautta

Helteiden yllättäessä kannattaa uuni jättää lämmittämättä. TOAS tarjoaa tarpeeksi hyvän kasvihuonekokemuksen muutenkin. Sen sijaan voi kokeilla esimerkiksi viinirypäleiden pakastamista nopeaksi naposteltavaksi tai surauttaa smoothiet viilentämään tukalaa oloa. Näidenkin kanssa saa ja pitää käyttää luovuutta. Oletko kokeillut esimerkiksi käyttää porkkanakakkua pirtelöinspiraationa?

3. Makuja maailmalta maakunnista

Maailmanmaut ovat olleet ruokatrendi jo pitkään, mutta nyt kannustaisin kohdentamaan kiinnostuskiikareita ihan lähiseuduille. Suomen maakunnat ovat täynnä mielenkiintoisia reseptejä, joiden avulla paikalliseen elämään pääsee uudella tasolla kiinni. Ahvenanmaan pannukakku leivotaan mannapuurosta, mikä tuo sille pehmeän koostumuksen. Pohjoisen nöyryys näkyy vaatimattoman ulkokuoren taakse piiloutuvista kampanisuista, jotka ovat parasta kahvipöytäjuoruilun polttoainetta.

4. Taikinaterapiaa kaulimella tai ilman:

Ruoanlaitto ja leipominen on parhaimmillaan, kun siihen varaa kunnolla aikaa ja koko projektiin suhtautuu to do-tehtävän sijaan mahdollisuutena keskittyä hetkeen ja unohtaa muu. Aloita muutamalla syvällä hengityksellä. Keskity pilkkomisen ääneen, tuoreiden yrttien tuoksuun tai vaivaa leipätaikinaa antaumuksella. Ruoka ei ole vain polttoainetta, sekin on yhdenlainen käsityölaji.

5. Yksin ja ystävän kanssa:

Mikä onkaan sen parempaa, kun tiskivuoron voi nakittaa jollekin muulle! Ruokahan on parhaimmillaan sosiaalinen kokemus. Sen ei tarvitse kuitenkaan rajoittua itse ruokailuun vaan muidenkin megakekkerien tavoin, tarvitaan tähänkin etkot. Kasaa porukka ja loihtikaa menu, jossa jokainen voi vapauttaa sisäisen masterchefinsä (myös tiskaaja)! Alkupalaksi vaikkapa (tofu)skagenia ja pääruoaksi herkuja grillistä uusien perunoiden sekä voi-kevätsipulikastikkeen kera. Jälkiruoaksi jokaisten kesäjuhlien, kiltakahvien ja kolmioetkojen kuningatar: tuoreilla mansikoilla ja tomusokerilla hunnutettu Victoria sponge.

Herkullista kesänaikaa! Kiitos, mums, hei!

P.S. En sano, mutta sanon kuitenkin, että jos ei vielä kukaan inspiroi, kampusravintolat ovat auki ainakin juhannukseen asti.

Indecsin KAUNEIN KOTI

Tässä on Indecsin kaunein koti. Jäsenistö on äänestänyt neljästä ehdokkaasta Indecsin kauneimmaksi kodiksi kodin numero 4 eli kodin, joka sijaitsee Rantaperkkiössä, Härmälän ja Hatanpään välissä. Tämä koti sai äänestyksessä 51% äänistä. Instagram stooreissa järjestetyssä äänestyksessä annettiin yhteensä noin 250 ääntä. Nyt esittelemme kodin ja sen asukkaat.



Indecsin kauneimman kodin tittelin sai Anni Honkosen viihtyisä ja rauhallinen koti. Hänen kodissaan on 58,5 neliötä. Koti sijaitsee kerrostalossa, jonka takapihalla kasvaa puskaa ja lähimpänä taloa on Pyhäjärvi.

Anni Honkosen mukaan kasvit saavat hänen aina siistin kodin hengittämään. Hänen lempipaikkansa olohuoneen ja keittiön yhdistelmä, koska siellä voi laittaa ruokaa, katsella elokuvia ja jutella ystävien kanssa.

"Minun kotini on Indecsin kaunein koti, koska se on persoonallinen kasvien valtakunta, jossa kaikki sopii yhteen."



T.I.M.E.S

TEKSTI JA KUVAT: TUULI HÄMÄLÄINEN, KATARIINA MÄKIPERE, EERO YLI-RAHNASTO JA MATTI RAUTIO

Tournament in Management and Engineering Skills eli tuttavallisemmin T.I.M.E.S. on ESTIEMin järjestämä vuotuinen kisa, jossa 1400 opiskelijaa ympäri Eurooppaa kasaavat neljän hengen tiimit voittaakseen hienon hevosenpäänmuotoisen pokaalin. Kisassa mitataan osallistujien liiketoimintaosaamista erilaisten case-tehtävien avulla, jotka voivat keskittyä aina kiertotalouden haasteista perinteiseen markkinoilla kasvamiseen, ja siitä edelleen ESA:n satelliittien hiukkaspommitustestauksen optimointiin. Tehtävät ratkaistaan kolmesta neljään tunnissa huolimatta siitä, onko lähtöaineistoa ollenkaan vai vajaa 30 sivua. Siinä missä perinteisistä tutan ryhmätöistä voisi teoriassa selvittää jättämällä kaiken viimeisen iltaan (emme suosittele), caset mittaavat mitä saatte oikeasti aikaan tiukkaan nipistetyssä aikaikkunassa.

Harjoittelusta ei tietysti ole haittaa, ja kaikki tähänastiset opinnot, excucaset, ja moni muu auttoi varmasti tämänkin vuoden Tampere-tiimiä pääsemään aina finaaliin asti. Toisaalta, vaikka erinomaisessa tuotantotalouden opetuksessamme ei ole mitään vikaa, vaaditaan intohimoisimmilta yksilöiltämme aina myös omaa aktiivisuutta. Huhut

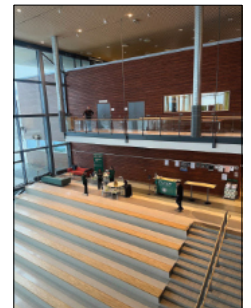


siitä, että TIMES sopii parhaiten opiskelijoille kolmannesta vuosikurssista ylöspäin (ja että YRJOn kurssi erottaa vitosvuotislaiset kolmosista) eivät ole tuulesta temmattuja, mutta kisaan kannattaa ehdottomasti lähteä oppimaan heti kun siltä tuntuu. Muutaman tunnin investointi tässä hetkessä palkitaan usein tulevaisuudessa, ja yleensä heti perään vähintään case-illallisella. Nuorempien indecsläisten kannattaa myös osallistua Junior T.I.M.E.S:iin, missä voi paitsi oppia aiemmilta vuosikurssilaisilta ja konsulteilta, myös saada arvokkaita kalvoideoita tulevaisuuden (opiskelu)työkalupakkiin.

Kunkin vuoden TIMES-taival alkaa paikallisilla Local Groupin (eli meidän tapauksessa Tampereen) sisäisillä karsinnoilla, joista valikoituu yksi joukkue edustamaan Tamperetta todennäköisesti ulkomailla järjestettäviin semifinaaleihin. Tänä vuonna semifinaali järjestettiin Ruotsin Karlstadissa, joka on hyvin mitänsanomaton kaupunki keskellä Ruotsia, ja josta paluumatka Tampereelle voi kestää reilusti yli vuorokauden, jos varaa lennot erehdyksessä seuraavalle kuukaudelle. Vaikka tässä kohtaa kilpailua sisarkiltamme Prodekon tiputtaminen onkin ensiarvoisen tärkeää, kannattaa keskittyä myös itse kisasta nauttimiseen. Semifinaalissa edustaminen on yksi ainutlaatuisimpia ESTIEM-kokemuksia, jossa kilpailijoilla on mahdollisuus päästä tutustumaan tuotantotalouden opiskelijoihin ulkomailla. Tiesitkö esimerkiksi, että muissa Local Groupeissa rakennetaan ja ajetaan formuloita tai että koulun auditoriot voidaan rakentaa myös ilmassa kylluvan munan sisään? Itse casenratkonnassa pääsimme paneutumaan vähemmän mieltä mullistaviin ilmiöihin, mutta tuttuutensa vuoksi varsin mielekkäisiin tapauksiin, kuten kustannustehokkuuden lisäämiseen ja uusien markkina-alueiden valintaan norjalaiselle huonekaluyhtiölle.

Semifinaalista tie aukeaa finaaleihin vain ensimmäisen sijoituksen saaneelle joukkueelle, joten tässä vaiheessa karsiutuu pois laaja joukko todella päteviä kanssakilpailijoita. Noin

neljäkymmenen semifinalistijoukkueen joukosta jäljelle jää vain viisi joukkuetta kilpailemaan IEM students of the year -tittelistä. Tänä vuonna finaali järjestettiin Espanjan polttouunissa Sevillassa, jossa lämpötilat eivät onneksi vielä maaliskuussa kohonneet aivan kesän korkeimpiin 55 asteen lukemiin. Pääsimme kuitenkin melkoiseen tulikokeeseen casejen tehtävänantojen parissa, sillä niiden ratkontaan olisi tarvittu avuksi muutamia oikeita tekniikan opiskelijoita aiheiden käsitellessä piensatelliittien säteilyaltistustestausta, tuulivoimaloiden sähkönsiirtoa sekä laboratorion lämmön jakautumista. Kolmeen intensiiviseen ja hyvällä tavalla erittäin haastavaan casenratkontapäivään mahtui myös aikaa niin näyttävään kaupunkiin, ystävälliseen Local Groupiin kuin todella mukaviin kanssakilpailijoihin tutustumiseen. Vaikka ainakin yhden järjestäjätahon henkilön mukaan olimme finaalin ennakkosuosikki, loppujen lopuksi ruotsalaiset vetivät tuomariänten turvin pidemmän korren kuin Euroviisuissa konsanaan.



Vinkkilista TIMES-finaaliin haikailevalle:

- **Kokoa tiimi, jonka jäsenillä on toisiaan täydentäviä vahvuuksia.** Parhaimmat kaverit eivät välttämättä ole optimaalinen valinta seuraksi casenratkontaan, vaan TIMES tarjoaa mahtavan tilaisuuden tutustua hyvinkin intensiivisesti uusiin ihmisiin ja oppia heiltä.
- **Ole yhteydessä konsulttifirmoihin matalalla kynnyksellä,** kun semifinaalipaikka on varmistunut ja pyydä heiltä sparrausta. Usein esimerkiksi niissä työskentelevät Indecsin alumnit auttavat mielellään ja saatte arvokasta harjoitusta sekä palautetta.
- **Harjoittele PowerPointin käyttöä ja valmistelkaa etukäteen oman joukkueenne näköiset kalvopohjat.** Myös muun mahdollisesti hyödyllisen tietotekniikan käytön harjoitteluun, kuten Excelin sujuvaan pyörittelyyn kannattaa varata hetki aikaa.
- Jos semifinaali tai finaali järjestetään missään Suomen rajojen ulkopuolella tai esimerkiksi lappeen Rannassa, **kannattaa kulttuurieroista ottaa selvää.** Esimerkiksi paikallisen tervehdyksen osaamalla voi jättää tuomaristolle positiivisen ensivaikutelman, ja unohtamalla suomalaismaisen jäykkyyden välttää luomasta hautajaismaista tunnelmaa.
- Aikaa ei tule olemaan koskaan tarpeeksi, joten **harjoitelkaa työskentelyn ajoittamista** ja varatkaa aina vähintään kaksinkertainen aika esittämisen harjoittelemiselle. Todennäköisesti sekin on aivan liian vähän :D
- **Harjoitelkaa roolitusta erilaisiin caseihin.** On todennäköistä, että joku tiimistä on yleisesti paras kokonaiskuvan ja tarinan rakentamisessa, numeroiden pyörittelyssä tai tiedonhaussa. Roolitusta ei kannata kuitenkaan rakentaa liian tiukaksi, sillä casekohtainen substanssiosaamisenne voi myös ohjata sitä.
- **Panostakaa ratkaisussa kalvojen laatuun, ei määrään.** On tärkeämpää rakentaa selkeä kuva ydinasioista kuin seikkailla ratkaisua sivuavissa asioissa, jotka voisi laittaa liitteisiin.
- **Pohtikaa, millaista ratkaisua tehtävänantaja hakee.** Luokaa siis ratkaisu/esitys pitäen mielessä sen kohdeyleisö.
- Esityksen jälkeen on aina 5–10 min varattu tuomariston kysymyksille. **Pyrkikää ytimekkäisiin ja keskusteleviin vastauksiin.** Ette todennäköisesti saaneet kaikkea tietoa, joten kysymys-vastaus-asetelman rikkominen vastakysymyksillä tai keskustelevalle otteella voi vakuuttaa tuomariston.



ESTIEM Skiing activity week

TEKSTI JA KUVAT: RIINA SAARI, LEEVI TÖRÖLÄ,
KASPER VALTONEN, MARCUS DENCE JA FANNI
TUOMINEN

Tammikuun alussa kävimme porukalla rakastumassa Itävallassa, niin alppimaisemiin kuin alppitunnelmaankin. Kohteena oli LG Darmstadtin järjestämä Skiing Activity Week, vuosittain järjestettävä laskettelutapahtuma Itävallan Alpeilla Montafonissa. Joillekin matkaan lähtijöille kyseessä oli ensimmäinen ESTIEM-reissu, jotkut olivat jo konkareita sen suhteen. SAW oli kaikille kuitenkin uusi konsepti, joten uusia ja uniikkeja kokemuksia kerättiin.

Skiing Activity Week on melko yksinkertainen konseptiltaan, mutta sitäkin hauskempi. Reissu alkoi Darmstadtista Saksasta, josta



yhteisellä bussikyydillä matkustettiin Etelä-Saksan läpi Itävaltaan. Itävallassa vietettiin useampi päivä lasketellen ja iltaohjelmasta nauttien. Yhteisöllisen tunnelman varmisti majatalo, joka on varattu pelkästään osallistujien käyttöön; keittiöbileet saivat siis jatkua joka ilta myöhään yöhön. Intensiivisen lasketteluviikon jälkeen paluubussi kuljetti väsyneen, mutta tyytyväisen joukon takaisin Darmstadtin, jossa tutustuimme vielä paikalliseen yöelämään. Paluulennolla uni siis maistui.

Suurin osa matkaan lähtijöistä otti mukaansa omat lasketteluvälineet, jolloin rinteessä sai keskittyä olennaiseen, eli uusiin rinteisiin ja maisemiin, eikä vuokraamisesta tarvinnut murehtia. Päätös osoittautuikin hyväksi, Tampere-Helsinki-välin junamatkoja lukuun ottamatta. Kolme ihmistä ja kymmenen laukkuja on melko vaativa yhdistelmä julkisissa kulkuvälineissä, joka tuli huomattua ratikan keikkuessa puolelta toiselle. Kannattaa siis katsoa, ettei kaada suksipussia vieressä istuvan matkustajan päälle!

Silvretta Montafonin laskettelukeskus jakautui kahdelle huipulle, joille kylästä pääsi

matkustamaan gondolihissillä. Suoraan majatalosta ei siis päässyt rinteeseen laskemaan. Laskettelupäivät reissulla olivat pitkiä; olimme usein ensimmäisenä jonottamassa hissien aukeamista ja pois rinteistä tultiin vasta viimeisellä gondolilla. Keskittyä sai siis juuri siihen, mitä oli tullut tekemäänkin. Aiemmin pelkästään Suomen hiihtokeskuksissa lasketellelle vuoristorinteet toivat aivan uutta perspektiiviä, mitä laskettelu voi oikeasti olla. Usean kilometrin pituiset rinteet, henkeä salpaavat Alppimaisemat ja yhteisölliset hissimatkat tekivät joka päivästä erilaisen ja sitäkin viihtyisämmän. Reissulla vakiintui melko selkeät laskuporukat taitotasojen mukaan, joten rinteitä sai tutkia kaikessa rauhassa. Parasta antia rinteissä tarjosi toinen laskupäivä, jolloin sää oli aurinkoinen ja puuterilumet parhaimmillaan. Pehmeässä, vajaan metrin syvässä, lumessa lautailu oli aivan uutta, mutta todella smooth tapa tulla rinteet alas. Kaatuminenkaan ei sattunut, mitä nyt ylös oli



vaikea päästä lumen pehmeiden takia. Aurinkoisten laskupäivien päätyminen afterskihin kruunasi alppikokemuksen.

Lasketteluun lisäksi isossa osassa Skiing Activity Weekiä olivat majatalolla järjestetyt iltaohjelmat. Iltaohjelmaan kuului sitsit, joukkuekisailuja, international night sekä yleistä hengailua. Lähes joka ilta menot päättyivät keittiöön, joka sijaintinsa puolesta mahdollisti bileet ilman, että musiikki kantautui kadulle. Koska reissun osallistujista noin puolet oli suomalaisia, tuli sisarkiltojen väkeen tutustuttua koko Suomesta. Myös perinteisen international nightin Suomi-pöydän tarjonta oli suuren edustuksen ansiosta todella laaja.

Skiing Activity Week oli todellakin hintansa arvoinen matka! Postikorttimaisemissa laskettelu, erilaiset rinnehaasteet ja oma majatalo toivat paitsi unohtumattomia kokemuksia, myös upeaa kontenttia niin someen kuin henkilökohtaisiin valokuva-albumeihin. Suosittelemme ehdottomasti osallistumista, SAW ei turhaan ole yksi suosituimmista ESTIEM-tapahtumista.



ESTIEM – Lean Six Sigma Green Belt, Kaiserslautern 5.2.2023-11.2.2023

TEKSTI JA KUVAT: KONSTA KIISKINEN, MARIA PELTONIEMI, ILMARI TOKOLA JA ANNI KIMPIMÄKI

Miksi lähdimme mukaan?

Kuulimme Estiemin Lean Six Sigma –kurssista ensimmäisen kerran jo fuksisyyksyn lokakuussa, kun omat tuutorimme lähtivät kyseiselle kurssille Ruotsiin. Matkan jälkeen saimme heiltä isot suositukset lähteä kurssille, vaikka olimmekin vielä fukseja. Olimme itse miettineet oman pohjatietomme riittävyttä, mutta meille varmistettiin, ettei kurssilla tarvittu valtavaa aikaisempaa tietämystä Leanista ja Six Sigmasta.

Vuoden loppupuolella aloimme harkita helmikuussa Saksan Kaiserslauternissa järjestettävälle kurssille osallistumista. Kurssia veti neljä instructoria, joista kaksi oli meille tuttuja. Instructorit ovat jo kurssin suorittaneita opiskelijoita. Meitä oli lähdössä reissuun hyvän kokoinen fuksiporukka, joten kynnys hakemuksen lähettämiseen ja lopulta reissuun lähtöön oli matala.

Kurssin sisältö

Kurssilla suoritetaan Lean Six Sigma Green Belt diploma, joka keskittyy tuotantoprosessin parantamiseen. Kurssi yhdistää Lean Management –filosofian, jossa pyritään poistamaan prosessissa tapahtuvaa turhaa työtä sekä Six Sigma laatujohtamisen, jossa taas on tavoitteena vähentää vaihtelua prosessin aikana sekä lopputuotteessa. Kurssi oli raskas ja viiden päivän aikana työtunteja kertyi noin 45. Opiskelupäivät alkoivat kahdeksalta aamulla ja lopuivat yleensä kuuden jälkeen illalla. Päivän aikana pidettiin tunnin lounastauko sekä muutamia kahvitaukoja, mutta keskittymiskyky ja jaksaminen olivat koetuksella viikon edetessä. Teoriavaihe kesti torstai-iltapäivään ja sen aikana käytiin läpi prosessin kehittämisen vaiheet käymällä ensin teoriaa ja sitten soveltamalla sitä käytäntöön.

Torstai-illan ja perjantain aikana sovelsimme opittua prosessia Final casen parissa, jossa testattiin osaamista uusissa ryhmissä ja pienemmällä ohjeistuksella. Final case opetti hyvin toimimaan ryhmässä paineen alla ja tuottamaan vaaditut sisällöt aikamääreiden puitteissa. Kommunikointi ja tehtävien jakaminen olivat avaintaitoja onnistumisen saavuttamiseksi. Kurssilla kehittyi varsinkin englannin kielen-, esiintymis- ja ryhmätyötaidot. Oli mielenkiintoista toimia eri maista kotoisin olevien ihmisten kanssa ja varsinkin portugalilaisten ja saksalaisten kanssa teimme paljon yhteistyötä.

Vapaa-aika

Reissussa oli myös iltaisin ESTIEM-henkisiä vapaa-ajan aktiviteetteja, jotka ryhmäyttivät kurssilaisia. Osa tapahtumista oli meidän majoituksessamme KSK:lla (Kaiserslautern Swimming Klub) ja osa ympäri Kaiserslauternin kaupunkia. Ilta-aktiviteetteja olivat muun muassa karaoke-night paikallisessa pubissa, vaellus, cocktail run, movie night sekä international night. Opiskelupäivät olivat todella pitkiä ja rankkoja, jonka takia aktiviteetit olivat mukavia, ja saivat ajatukset hyvin pois opiskeluasioista. Viikon alkupuolella oli cocktail-run, jossa kiersimme porukalla paikallisten järjestäjien asuntoja ja joimme erilaisia paikallisia tai vähemmän paikallisia juomia. Myös karaoke night oli ehdottomasti yksi reissun kohokohtista. Paikallisessa kuppilassa oli perinteenä pitää karaokea keskiviikkoisin ja olimme porukalla siellä mukana. Saimme myös ulkomaisia Estiemereitä sekä paikallisia osallistumaan muun muassa Eppu Normaalin laulantaan. Karaoke night venähti kuitenkin myöhään, mikä hieman haastavoitti seuraavan päivän opiskelu-urakkaa vähien yöunien takia. Viimeisenä iltana oli vielä Estiem-reissuille tyypillinen International Night. Se oli kaikkien mielestä reissun kohokohta ja kruunasi reissun, kun pääsimme tutustumaan muihin kulttuureihin ja tarjottaviin LSS-diplomat taskussa ja Green Beltit päällä. Kaiken kaikkiaan ohjelmaa riitti jokaiselle illalle ja ohjelmien kautta tutustui todella hyvin reissuporukkaan.



Yhteenveto

Tiukan ja täyden aikataulun sekä haastavien sisältöjen opetteluun ja paineistettujen tehtävien seurauksena olimme itse kukin aika väsyneitä koti-Suomeen palatessamme. Olimme kaikki kuitenkin ylpeitä itsestämme saatettuamme homman päätökseen, ja onnellisia kaikista uusista tuttavuuksista sekä oppimistamme Lean Six Sigma –taidoista ja työkaluista sekä Estiem hengestä.

HYGGE AF

TEKSTI JA KUVAT: HERKKO KUOSA

Norjaan suuntautunut reissu sai alkunsa jo vujulippujen myyntipäivänä. Pettymyksen sekaisissa tunnelmissa eräs ystäväni erästä espoolaisesta yliopistosta pyysi lähtemään Norjaan Hygge Activity Week nimiseen tapahtumaan. Nelipäiväinen reissu Trondheimiin, joka sisältäisi erilaisia aktiviteetteja, hauskanpitoa ja 0 % liian asiallista pönöttämistä. Vujuille en päässyt, joten miksi en lähtisi. Laitoin hakemuksen viimeisillä minuuteilla ja muutaman päivän päästä tulikin viesti, että olin valittu mukaan reissuun.

Niin kuin kaikissa hyvissä tarinoissa, aina on mutkia matkassa. Ensimmäinen lento myöhässä. Myöhästymme jatkolennot. Vitutuksen sekaisissa tunnelmissa istumme lähimpään anniskeluravintolaan nauttimaan virvokkeita. Myöhästymme melkein uudestaan jatkolennotamme, koska jostain syystä erään suomalaisen lentoyhtiön liput eivät käy porttiin, josta pääsisi suoraan kotimaanlentojen puolelle vaan joudumme menemään ulos lentokentältä ja uudestaan turvatarkastuksen läpi. Kerkeämme kuitenkin



lennolle. Tilaan uuden oluen lentokoneessa vain kuullakseni, että niitä ei valitettavasti ole. Saavumme vihdoin Trondheimiin. Siirrymme lentokentältä ylikalliille turistibussilla Trondheimin yliopistolle. Siitä vielä kahden tunnin ajomatka maailmanlopun kelissä Oppdal nimiseen paikkaan, jossa muut jo odottavat. Jälkikäteen ajateltuna onneksi olimme myöhässä, jolloin pääsimme suoraan liittymään porukkaan ja välttyimme varsinkin suomalaisille kiusallisista esittelykierroksista ja -leikeistä. Muutama päivä Oppdalissa menee kuin heittämällä. Pieni vaellus, erilaiset ulkopelit, lounas nuotion äärellä ja muu yleinen hengailu pitävät tunnelman korkealla. Matka jatkuu takaisin Trondheimiin. Edessä on kaikkien



rakastama turistikierros Trondheimissa. Yllättävän paljon uusia asioita oppii paikallisilta ihmisiltä, mitä ei edes tajuaisi googlata. Nopea illallinen hostimme luona, jonka jälkeen vuorossa International Night. Loppuilta meneekin sitten taas tutustuessa niin uusiin paikallisiin ihmisiin kuin vieraiden maiden mitä erikoisimpiin juomiin ja ruokiin. Pääasiassa kuitenkin juomiin. Seuraava päivä valkenee pienen päänsäryn säestämänä. Edessä on kuitenkin reissun mielenkiintoisin päivä. Aamusta pelaamme curlingia ja ohjaajana toimii ei enemmän tai vähemmän kuin Norjan hallitseva



selittämiseen menisi useampi sivu. Herätys taas pienen päänsäryn kanssa. Mukava rentoutumishetki jazzkahvilassa kuitenkin saa sen helpottamaan. Ihmiset rupeavat lähtemään ja sanomme hyvästit. Seuraavana aamuna lento takaisin Suomeen. Taas mutkia matkassa ja lentoja myöhässä. Ainakin olemme kotona.

ESTIEM ei ollut itselleni entuudestaan tuttu kuin yliopiston hieman kuivista esittelyistä ja muutamasta somepostauksesta. Tämän reissun jälkeen tajusin kuitenkin, mitä kaikkea se oikeasti on. Jos tätä joskus joku oikeasti lukee ja vielä sellainen, joka ei koskaan ESTIEM reissulla ole käynyt niin suosittelen lämpimästi. Vaihtoehtoja on monia aina tällaisesta hassuttelusta oikeasti akateemiseen tekemiseen.



curlingin mestari. Jäällä kaatumisten jälkeen päädyimme saunaan meren rantaan, jossa DJ soittaa levyillä valtavan kokoisessa saunassa. Meno alkaa muuttua kosteammaksi, vaikka sää onkin aurinkoinen. Taas nopea illallinen ja edessä viinimaistelu skellarin tapaisessa luolassa, jossa tarkoituksena on hieman maistella viinejä ja sen jälkeen juoda niitä reilusti. Ilta huipentuu Samfundet nimiseen paikkaan, joka on vähintäänkin hyvin erikoinen paikka, mutta sitäkin upeampi. Netistä löytää lisätiedot kyseisestä paikasta, koska sen



Jokisen eväät

TEKSTI: JUHO JOKINEN

KUVAT: ANNA-PAULIINA KOKKO

Isännän tuhti Burger



Valmistus_ohjeet:

Kevyt väli_pala kesä päivälle, niin jaksapi painaa hyvin piha_hommia. Sopii paremmin rillattavaksi,,, jos semmoinen löytyypi NYT sovellettiin hellalla. Lisäksi unohtui laittaa kanan munnot välliin,,,voipi itse lissäillä...

Aloita kourimalla jauhelihasta yhtenäinen massa,,, lisää suola, pippuri ja tsili hiutaletta. Muista ottaa liskonnahka pois (EI MAISTU HYVÄLTÄ). Kun piffit alkaa hymyillä takasin niistä on lehmän_sielu runnottu ulos. Mausta suolalla ja pippurilla, sekä töki täyteen reikiä wiskiä varten. Kaada wiski piffeihin (ÄLÄ KAADA OHI), ja loput suuhun,,,rrjäh. Pistä pojat pakkaseen jäähyllle. Nyt on hyvä aika valmistella tsili_majo neesi ja kasvikset...

Kaavi koko purkki majoa astiaan, ja silppuva sekaan kaksi valko_sipulin_kynttä ja yksi tsili. Lisää sitruuna mehu. Sekoittele ja laita muhimaan jää kaappiin,,, pilko myös kasvikset tässä vaiheessa.

Ainekset (4 satsia):

- 700 g naudan juahelihhoo (halvin mahdollinen)
- 4 leipöö
- tomaatti
- valko sipuli
- punasta tsiliä
- peekkoni paketti
- ananaspurkki
- juustova (tseddar)
- Aarraa
- Majoa 200 g
- Sippuli
- Voita
- Sitruuna mehu
- Maustetta
 - pippuri
 - suola
 - mielivaltainen hot soossi
 - tsili hiutaletta
 - wiskiä
- ruoka juoma
- Olut

Uuni on hyvä laittaa lämpiämään nyt. Voitele pannu voilla,,, älä käytä margariiniä! Käytä sipulit ja ananas pannulla. Tämän jälkeen paista peekkonit ja jätä pekoni_rasva pannulle. Ota pojat pakkasesta ja paista pekoniin rasvassa... kunnes kypsyvät. Laita leipät uuniin, ja lisää juusto piffin päälle. Kun juusto on sulanut, kasaa purilainen seuraavan laisesti:

1. ota sämpylät uunista ja levitä niille majo_neesi
2. Lisää piffi alimman sämpylän päälle
3. peekkoni piffin pääle
4. ananas ja tomaatti peekkonin päälle
5. aarraa...
6. kansi päälle
7. kaada olut (lasiin)

Nauti yksin,,,tai kolmen kaverin kesken. Ruoka juomaksi soppii hyvin olut

TERV.JUHONRO13

LISÄÄ RESEPTIÄ TULOSSA,,,



Toimitus testaa

TEKSTI: SANNA PELTONEN JA ANNA-PAULIINA KOKKO



-kohteet

Hennan- ja Ninansampo

Kalevan helmet



Rakennusvuosi: 2019 (H) ja 2013 (N)

Vuokra: 18,10 €/m² (H) ja 17,14 €/m² (N)

Lattia: Laminaatti

Ratikkapysäkille: 2 min (H) ja 5 min (N)

Erikoisuus: Hennansammon kylpyhuoneessa mahdollista simuloida trooppinen ilmasto, kun lattialämmityksen laittaa päälle. Dagen eftereinä Ninansammon asukia hellii lukuisat kivenheiton päässä sijaitsevat safkapaikat, stor mums.

Arvio: 2,83/3 ratikkavaunua

Pytingit

Tervetuloa eliittiin



Rakennusvuosi: 2016 (S) ja 2013–2014 (P)

Vuokra: 14,36 €/m² (S) ja 13,95 €/m² (P)

Lattia: Laminaatin näköinen muovimatto (S) ja laminaatti (P)

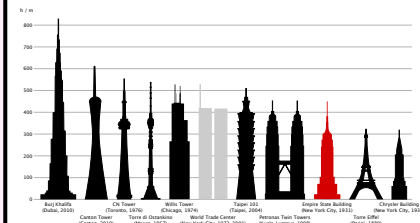
Ratikkapysäkille: 6 min, koska tietyömaa (S+P)

Erikoisuus: Saaranpytingin lähikauppa löytyy rakennuksen katutasosta. Pianpytingin lähes jokaiseen asuntoon TOASin värisokea sisustusarkkitehti suunnitteli verkkokalvojen kauhuksi hämmentävän värikkäitä seiniä. Näitä ei saa parhaimmillaan sisustustaidoilla harmonisoida interiööriin.

Arvio: 4,24/5 kruununjalokiveä

T Tornit

Niin lähellä, mutta niin kaukana



Rakennusvuosi: 2001–2002 (Tekn.) ja 2009 (Tiet.)

Vuokra: 12,53 €/m² (Tekn.) ja 13,29 €/m² (Tiet.)

Lattia: Muovimatto (Tekn. + Tiet.)

Ratikkapysäkille: 8–12 min (riippuu tornista)

Erikoisuus: Kotiovelta matkaa koululle tai Teekkarisaunalle n. 1–3 min. Lähemmäs koulun fasiliteetteja ei pääse, jollet salakavalasti livahda kikeen yöksi (toimitus ei kehota kokeilemaan).

Arvio: 6 781/10 000 askelta

Mikontalo

Suuri ja mahtava, aina ja iankaikkisesti



Rakennusvuosi: 1978–1980, peruskorjattu 2007–2009

Vuokra: 11,74 €/m²

Lattia: Muovimatto

Ratikkapysäkille: 2 min

Erikoisuus: Aulassa tarjolla vaihtuvasti ruokaa, lasten kenkiä ja saastaisia patjoja. Näiden ilmaisesineiden turvin Mikontalossa voikin yöpyä ilmaiseksi! Toimitus kuitenkin suosittelee kokeilemaan omalla vastuulla.

Arvio: Yksi vasara ja yksi sirppi

Karinkaari

Lokin päällä lokki, lokin lokki



Rakennusvuosi: 2004

Vuokra: 12,87 €/m²

Lattia: Muovimatto

Ratikkapysäkille: 2 min

Erikoisuus: Indecsläisten massamuutto tähän kohteeseen on luonut uudenlaisen tieteellisen ilmiön, joka tunnetaan Karinkaarikommuunina. Ennustamme vuoden 2025 lopussa Karinkaaren olevan täysin indecsläisten valtaama. Toimitus suosittelee hankkeen edistämistä.

Arvio: 90 % indecsläisistä suosittelee

Mainitsemisen arvoisia kohteita

Tuulan- ja Veijonhovi: Asuuks tääl joku?

Männikkö: Yllättää positiivisesti, hidden gem

Wäiskit: TiTeläisten määrä häkellyttää

Lumipuu: Kotiin pääsee helposti, etenkin jos on taipuvainen nukahtamaan ratikkaan

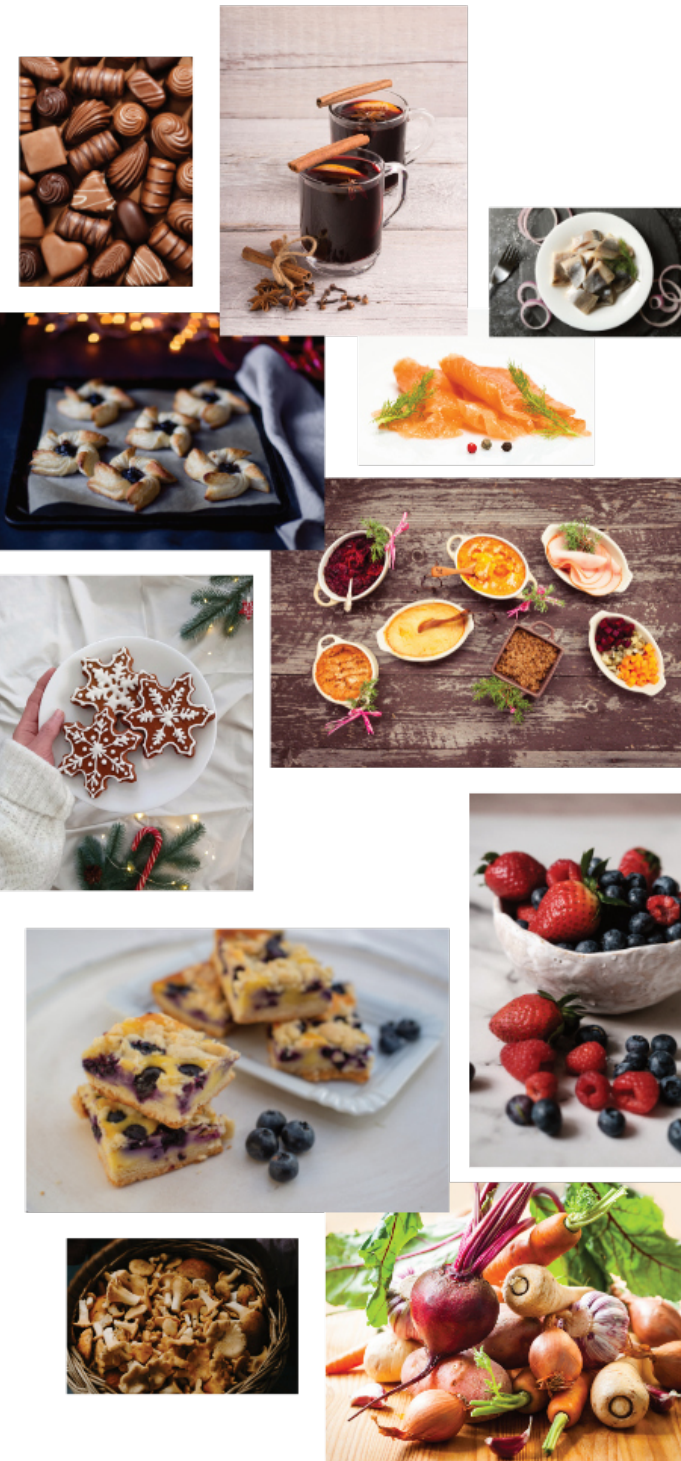
Markuksentori: Sisältää 116 m² solun, toimitus aistii mayhem-potentiaalia

"Halpa tapa asua ja aina voi muuttaa pois."

SEASONAL FOODS IN FINLAND

TEKSTI: ELINA RANTALA

Finland may not be famous for it's foods but that doesn't mean that we don't have a rich food culture. Finnish cuisine varies depending on the season and we have many traditional seasonal foods. However, the basic homemade foods also stay partly the same the whole year.



Winter/Christmas

On winter time in general there are no special foods, just the basic homemade meals. But as we get to Christmas, the assortment of seasonal foods increases considerably. On Christmas time Finns like to eat different casseroles. There usual ones are potato, carrot and swede casseroles. With the casseroles there is almost all the time ham served. Then on Christmas day Finns usually eat also a lot of fish such as salmon and herring. There are also many traditional desserts on Christmas time for example gingerbreads cookies and christmas plum tarts, and also a lot of different chocolates. A traditional drink to drink on the Christmas time is called glögi. It is a warm drink made with clove, cinnamon and ginger. Some of them are made with alcohol, usually wine and others are made with juice such as grape, black currant or apple juice.

Fall

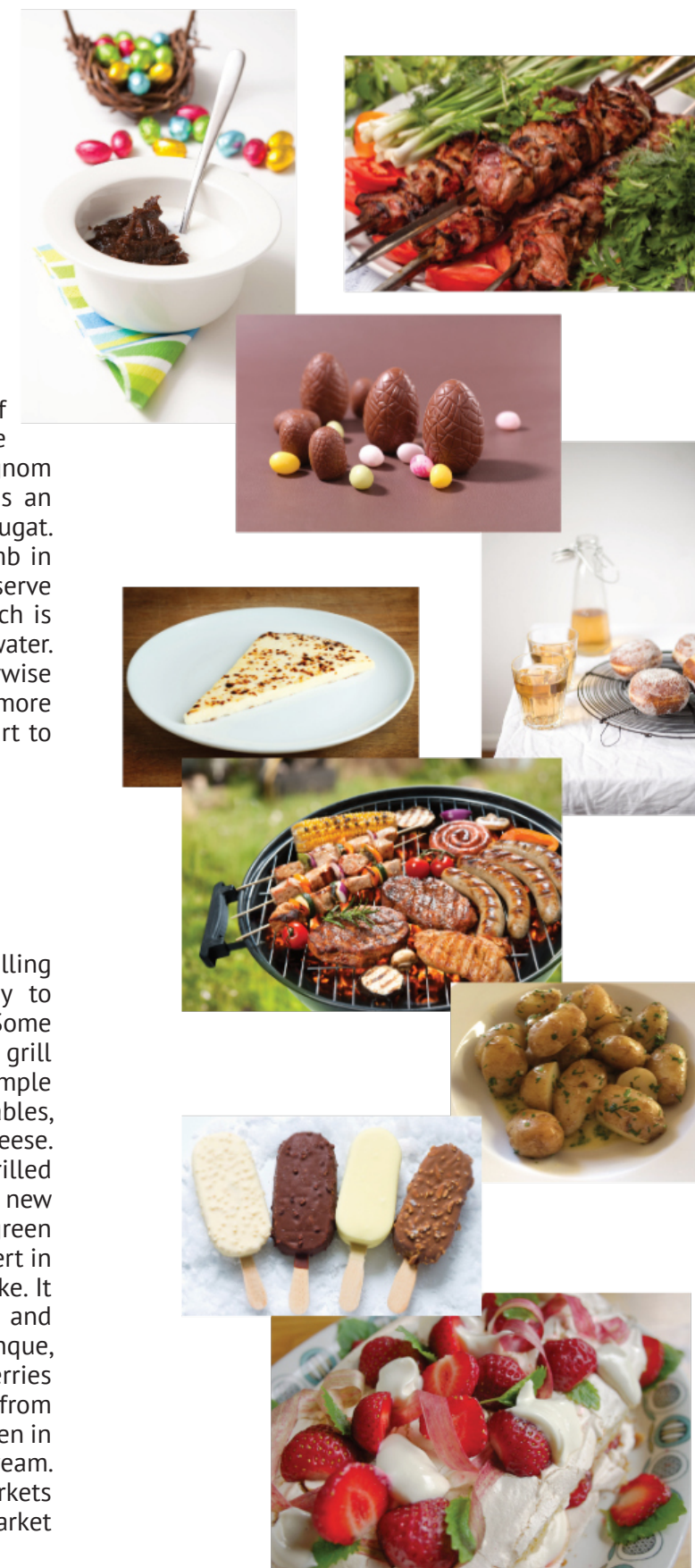
In fall are the root vegetables and mushrooms in season. That means more foods made of them. You can use root vegetables for example to make a soup or put them to different sauces and pots. Mushrooms are very good in for example pasta sauce or risotto. Mushroom soup is usually also very good. Many berries and fruits are in season in the fall as well. Blueberry, lingonberry or apple pies are popular desserts during the fall time.

Spring/Easter

On Easter time Finns usually eat a lot of chocolate in many different forms such as the traditional chocolate eggs and bunnies. Mignom egg is a special Finnish chocolate egg. It is an eggshell filled entirely with chocolate and nougat. On Easter it is also very common to eat lamb in dinner. And for dessert it is very common to serve mämmi. Mämmi is kind of rye porridge, which is made by malting rye flour and ryemalt with water. It is normally served with vanilla sauce. Otherwise on spring Finns usually start to eat more and more summer foods and some people start to grill as soon as it is above 0°C.

Summer

On summertime grilling is a common way to prepare food. Some usual things to grill are for example steaks, vegetables, sausages and cheese. Normally the grilled food is served with new potatoes and green salad. A popular dessert in the summer is brita cake. It is a naked cake filled and topped with marenque, whipped cream and a lot of berries or fruits. Brita cake is originally from Sweden, but nowadays it is also widely eaten in Finland. Another common dessert is ice cream. Most Finns buy ice cream from the supermarkets and there is a very large selection of supermarket ice creams.



Meistä tuli teekkareita



TEKSTI: TUOMAS TYYNELÄ

KUVA: AKU-MATTI PÖLKKI

Huh huh... Olipahan ikimuistoinen reissu.

Eilisen fuksi herää wappupäivän jälkeisenä aamuna tuoreena teekkarina. Wapun temmellyksessä vakioituneen Teemunkierrosrytmin mukaisesti ensimmäinen ajatus on tietenkin katsoa, että mihin pitää lähteä. Ei mihinkään. Aika tyhjä olo. Haalarit ovat jo vajaan kolmen viikon rupeaman jälkeen kuin liimautuneet jalkoihin kiinni ja ensimmäiset taisteluarvet saanut teekkarilakki kiristää alkoholin



KUVA: JUSTUS LEPPÄÄHO



turvottamaa päätä. Hauskaa on ollut, mutta tässä kohtaa pienehkö off-season tuskin tekee pahaa. Tuntuu vähän kuin kaikki wapun happeningit olisivat sulautuneet yhteen. Ei auta kun yrittää muistella.

Herwantalainen wappuhan vierähti tietenkin käyntiin vuoden huikeimmalla spehtaakkemiesityksellä eli Tampin paljastuksella. Show ei jättänyt kylmäksi, vaan hauskaa oli. Hienoa oli myös nähdä elävän legendan asemaa kantava Paulan tiskin Paula sekä yliopiston rehtori menossa mukana. Paljastuksen jälkeen matka jatkui wapun starttibileisiin Coloursseille. Illasta selvinneiden videotodisteiden perusteella pelkkä tanssilattia ei kelvannut Indecsin fukseille vaan myös ravintolan pöydät oli valjastettu villiin krebailuun. Seuraavana aamuna, kun Tampit oli dagen efteristä huolimatta reippaasti noudettu Periksestä, oli wapunvietto viimeistäänkin saatu täysillä aloitetuksi. Siinä kohtaa korkeista odotuksista huolimatta ei vielä yhtään tiennyt, että miten huikeaa meininkiä seuraavat viikot pitäisivät sisällään.

Live-musiikkia Tupsulan Ulkoilmakonsertissa ja Wappuradiolivessä, menestyksestä Tampin myyntiä keväisellä Hämeenkadulla, treenikauden tulosten esittelyä Akateemisen Beerpongien MM-kilpailuissa ja wappukyykässä, tajunnanräjäyttävää extreme-urheilua Etunurtsi Challengeissa, lievää kuolemanpelkoa Särkän Märän härpäkkeissä, tehokasta oluenmaistelua Näästoberfestillä ja huikeita tanssiliikkeitä lukuisissa bileissä. Kyllähän reilussa kahdessa viikossa oli kaikkea kerennyt tehdä ja wappuviikonlopun viimein koettaessa niin filikset kuin kisakuntokin olivat katossa. Vaikka Poudan Pekka manasikin viikonlopuksi pelkkää sadetta, tuntui siltä, että wapun saatossa yhteen hioutuneen kaveriporukan kanssa meitä ei pidättelisi fuksiwapun loppuhuipennuksesta edes takatalvi.

KUVA: KATI RINNEKARI



Wappuaaton aamuna koko viikonlopun kattava selviytymispakkaus mukaan ja matka ratikkapysäkeille. Herwantaan palattaisiin vasta teekkareina. Wappuvalan ja muutaman muun välietapin kautta tie vei Kultakutrin lakitukseen, jossa Teekkarihymin ja skumppasuihkun saattelena valkoiset teekkarilakit painettiin railakkaasti päähän. Wappuyö kului härwelivalvojaissa Amurinpuistossa. Skumppa maistui ja Indecsin fukseilla oli luonnollisesti puiston parhaimmat bileet. Allekirjoittanutkin oli kuulemma yön aikana käynyt pariin otteeseen tekemässä lähempää tuttavuutta puiston kuraisen nurmen kanssa. Wappuaamun raikkaaseen werryttelytilaisuuteen selvittiin kuin ihmeen kaupalla (rakkaat ystävät pakottivat nousemaan ylös sängystä) ja Teemunkierroksen rankin ja viimeinen koetus oli täten selätetty kunnialla. Fuksikulkueen lähtiessä liikkeelle Amurinpuistosta ei Pekan lupaamia sadepilviä näkynyt missään vaan aurinko porotti taivaalla.



KUVA: DANIEL LOPEZ

Jäynäkisan huikean menestyksen takia fuksikulkueen jälkeen koskenrannassa oli hyvin aikaa fiilistellä Suomen Suurimman Wapun juhlahumua ja jutustella v a r t t u n e e m p i e n tieteenharjoittajien (omat ylpeät vanhemmat) kanssa. Kastekoriin kivutessa oli naamalle noussut leveä hymy. Koskessa meistä tulee viimein niitä tamperelaisia teekkareita, joiden hulvatonta wappumenoa on pienestä asti saanut seurata. "Ei oo kylmää!" Ei edes neljännellä dippikerralla. Tai niin me ainakin huudettiin.



EY
Building a better
working world

Haluatko olla mukana rakentamassa parempaa työ- ja liike-elämää?

EY tarjoaa uramahdollisuuksia opiskelijoille, vastavalmistuneille ja kokeneille ammattilaisille tilintarkastuksen, konsultoinnin, veropalveluiden, yritysjärjestelyiden ja liikejuridiikan parissa.

Meillä saat vastuuta ja pääset käsiksi monipuolisiin tehtäviin kansainvälisessä työympäristössä.

Haemme jatkuvasti eri alojen osaajia kasvavaan joukkoomme. Katso avoimet työpaikkamme ja tule mukaan rakentamaan kanssamme parempaa työ- ja liike-elämää!

ey.com/fi/careers

 EY Careers Finland

 [eycareers](https://www.instagram.com/eycareers)



© 2020 Ernst & Young Oy. All Rights Reserved. ED None.

INDECSIN KESÄKUVA

-kilpailu

OTA KESÄINEN KUVA JA
LÄHETÄ SE 17.7.
MENNESSÄ TELEGRAMISSA
PÄÄTOIMITTAJALLE
@TIITASAU. PARHAAT
KESÄKUVAT JULKAISTAAN
SEURAAVASSA
INFACTOSSA.

Puuhasivut



Sudoku

Tehnyt: Elina Rantala

	1	5	6		3		2	7
2		3	8		9	6	4	
8		6	2	7		9	1	3
5		8	1		4	7	3	
3	6		5	8				1
	9	7		6	2	4	5	8
	3			2		5	8	9
6	8	9	4		1			
7		2	9	3		1	6	4

	5			9			2	7
9		4	3				6	
					2		5	
2		3		6			1	
					9	7		3
7	1		4		5	6		2
	6	2		7				4
		1						
4			9	8		2		1

Futoshiki

Futoshikin ideana on sijoittaa luvut 1-6 kaikille ruudun pysty- ja vaakariveille. Osa numeroista on valmiina. Merkinät suurempi kuin > ja pienempi kuin < auttavat tehtävän ratkaisua.

	>			5		
				2	4	<
		<				5
		1		>		2
				3		
				2	<	

