

125 VUOTTA NAUTINNOLLISIA HETKIÄ

Paulig

Hyvät Ystävät!

Isoisäni isä Gustav Paulig näki huomisen mahdollisuudet ennen muita. Hän rakensi yrityksensä laadun, tinkimättömän ammattitaidon ja rehellisen kauppakumppanuuden kulmakiville. Vahva perusta on kestänyt vaikeinakin aikoina, sukupolvelta toiselle, jo 125 vuotta.

Kansainvälinen Paulig Group on erilainen kuin eilispäivän Paulig. Huominen tuo jälleen mukanaan uusia tuulia. Ennakoimme muutokset avoimin mielin ja muutamme ne mahdollisuuksiksi. Yhtiömme haluaa edelleen olla rohkea edelläkävijä, jota pikemminkin visio vetää kuin menneisyys työntää.

Tämä kirja kertoo asiakkaiden, kuluttajien ja pauligilaisten yhteisen menestystarinan. Sanojen siivittäjiksi kokosimme äänilevylle säveliä yhteisten vuosikymmenien varrelta. Yhdessä menestymme myös tulevaisuudessa.

Soiva lukunautinto odottaa.



Bertel Paulig
Hallituksen puheenjohtaja

P. P.

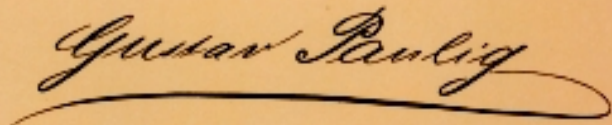
Härmed har jag äran tillkännagiva att jag denna dag under min egen firma härstädes etablerat en handelsrörelse, hvilken företrädesvis kommer att omfatta

KOLONIALVARU- & AGENTUR-AFFÄRER.

Med stöd af mångårig erfarenhet i dessa affärsbrancher och fördelaktiga relationer såväl inom som utom landet, hoppas jag kunna tillvinna mig Edert förtroende samt bevara mig detta genom samvetagenhet och ackuratess i hvarje afseende.

Anhållande att benäget taga kännedom af min namnteckning, innesluter jag mig uti Eder välvilliga åtanke, och framhårdar

Högaktningfullt



<i>Gustav Pauligin aika</i> 1871 - 1907	8
<i>Pormestarin piippu</i> 1907 -1919	22
<i>Kuluttajaa kannattaa kuunnella</i> 1920 - 1939	30
<i>Kansakunnan kohtalonvuodet</i> 1939 - 1945	40
<i>Taas saadaan kahvia</i> 1946 - 1959	46
<i>Katajanokalta Vuosaareen</i> 1960 - 1970	56
<i>Sadan vuoden huolto</i> 1971 - 1980	62
<i>Mausteiden maibinnousu</i> 1981 - 1990	70
<i>Tervetuloa uudet tuulet</i> 1990 - 2000	78

Gustav lähestyi vuonna 1876 kauppiaita kirjeellä, jossa hän kohteliain sanakääntein kertoi uudesta agentuuriliikkeestään. (Kuva: Pauligin arkisto)



*Nuori Gustav tiesi mitä tahtoi:
kaukainen Suomi tarjosi
nuorelle miehelle mahdollisuuden
ryhtyä yrittäjäksi.*

(Kuva: Paulig)

GUSTAV PAULIGIN AIKA

1871 - 1907



Rohkea edelläkävijä

Suomen suuriruhtinaskunta vuonna 1871. Takana vaikeat kato- ja nälkävuodet, edessä suuri murros.

Euroopassa kuohuu. Saksan - Ranskan sota on päättynyt Saksan voittoon. Preussin kuningas Vilhelm I huudetaan Versaillesissa Saksan keisariksi. Berliinistä tulee Saksan pääkaupunki. Ranskan hallituksen joukot kukistavat vallankumouksellisen Pariisin kommuunin, joka vastustaa Saksan ja Ranskan nöyryyttävää aselepoa ja konservatiivista Ranskan hallitusta.

Lyypekkiläisen puutarhurin 21-vuotias poika Gustav Paulig matkustaa höyrylaivalla Suomeen. Hänellä on liivintaskussa sopimus konttoristin ja kirjeenvaihtajan paikasta uudessa Nokia-yhtiössä Tampereella.

Suomi tunnetaan hyvin Lyypekin liikemiespiireissä jo Hansaliiton ajoilta. Moni suomalainen liikemiehenalku on hakenut oppia arvostetuista lyypekkiläisistä kauppahuoneista, joissa aloitetaan juoksupojasta ja edetään neljän vuoden aikana yhä vaativampiin tehtäviin.

Gustav Pauligin harjoittelupaikkana on ollut toiminimi Piehl & Fehling, joka myy Suomeen siirtomaatavaroita, etupäässä kahvia. Gustav opettelee tuntemaan ja arvostelemaan eri kahvilaatuja. Hän kerää tietoja kahvin markkinoista ja menekkimahdollisuuksista Pohjoismaissa ja erityisesti Suomessa. Amerikkalainen John Arbuckle on jo kerännyt omaisuuden paahdetulla kahvilla ja aloittanut kahvin pakkaamisen ilmatiiviisiin kuluttajapakkauksiin. Gustav arvioi, että kahviin erikoistuneella kauppa- ja kuljetusyhtiöllä voisi olla hyvä tulevaisuus myös Suomessa.

Tavoitteesta totta

Jo Suomeen tullessaan Gustav Paulig siis tähtää pitkälle: oman yrityksen perustamiseen. Siihen hän on saanut hyvän opin. Ensin on kuitenkin tutustuttava uuden maan tapoihin ja kaupankäyntiin. Nokia tarjoaa siihen erinomaisen tilaisuuden. Ahkera ja tunnollinen nuorukainen on Nokian johtajien mieleen. Hänelle annetaan vastuullisia tehtäviä, hän on kasvavan yrityksen nuori lupaus. Kun Nokia siirtää pääkonttorinsa myynti- ja kuljetusyhteyksien vuoksi Helsinkiin vuonna 1873, myös Gustav

muuttaa pääkaupunkiin. Hän elää hyvin säästäväisesti. Jokainen kolikko kasvattaa pääomaa, jota liikkeen perustamiseen tarvitaan. Helsingissä Gustav tutustuu menestyviin kauppiaisiin, joista monet hänen laillaan ovat maahanmuuttajia. He neuvovat rohkeaa nuorta miestä mielellään. Keskustelut venäläissyntyisen kauppaneuvos Paul Sinebrychoffin kanssa tekevät Gustavin tavoitteesta totta. Hän saa alkupääoman kauppa- ja edustusliikkeelleen. Viidessä vuodessa Gustav maksaa Sinebrychoffille tämän sijoittaman summan kokonaan takaisin.

Keisarillinen Senaatti hyväksyy kauppa-agentti Gustav Wilhelm Pauligin Suomen alamaiseksi maaliskuussa 1876. Runsaan kuukauden kuluttua Helsingin maistraatti myöntää hänelle porvari- ja kauppiasoikeudet ja Gustav vannoo uskollisuuden-, kuuliaisuuden- ja porvarinvalan.

Gustav Paulig lähettää Uuteen Suomettaren ja Hufvudstadsbladetiin tiedonannon uudesta yrityksestään, josta on saatavilla “Kolonian-tavaroita suurissa määrin ja Toimitus-asioita”. Se julkaistaan 31.5. ja 1.6.1876.

Konttori sijaitsee osoitteessa Fabianinkatu 10. Asiakkailla on kohteliaan 26-vuotiaan kauppiaan liikkeessä valinnanvaraa: raakakahvia, mausteita, kekosokeria, riisiä, rusinoita, kuivattuja hedelmiä, öljyjä, portviiniä ja konjakkia. Raakakahvin Gustav ostaa lyypekkiläisistä kauppahuoneista, useimmiten entiseltä työnantajaltaan



Ortodoksinen Uspenskin katedraali valmistui Helsingin laidalle Katajanokalle vuonna 1868. Kauppatorista tuli kansainvälistyvän pääkaupungin näyttäytymispaikka.

(kuva: Helsingin kaupunginmuseo)

Piehl & Fehlingiltä. Jo ensimmäisenä vuonna Gustav Paulig tuo ja myy raakakahvia 303 000 kiloa eli seitsemän prosenttia maan koko tuonnista.

Onnellista perhe-elämää

Helsingissä Gustav on tutustunut viehättävään Bertha Bohnhofin, jonka isällä on taimitarha ja puutarha kaupungin laidalla Arkadianmäellä nykyisen Eduskuntatalon paikalla. Nuoret menevät naimisiin joulukuussa 1876 ja asettuvat asumaan Bohnhofin tontilla olevaan asuntoon. Kymmenen vuotta myöhemmin Gustav vuokraa kahdeksan tynnyrinalaa Läntisen Viertotien ja Humallahden väliltä ja ostaa alueella olevan huvilan. Korjaustöiden jälkeen siitä tulee kaunis koti Pauligin perheelle, johon syntyy kolme poikaa ja neljä tytärtä.

Luottamustehtävät kutsuvat

Oman kauppiaantoimensa ohella Gustav Paulig toimii monissa luottamustehtävissä. Jo vuonna 1877 hänet nimitetään Saksan konsuliasiamieheksi ja muutama vuosi myöhemmin varakonsuliksi. Kymmenen vuotta myöhemmin Gustav Pauligista tulee Helsingin Höyrylaiva Oy:n toimeenpaneva johtaja. Helsingin Yksityispankissa – Privatbanken – hän hoitaa hallintoneuvoston puheenjohtajan tehtävää. Menestyvä liikemies on myös Suomen Kauppavaltuuskunnan jäsen ja Helsingin Kauppayh-

distyksen valtuutettu. Myöhemmin hänet kutsutaan Helsingin Kauppaseuran kunniajäseneksi. Gustav Paulig edistää yhteisiä asioita 1890-luvulla myös Helsingin kaupunginvaltuuston jäsenenä.

Helsinki kansainvälistyy

Tehokas höyrylaivaliikenne nopeuttaa tavaroiden kulkua maasta toiseen. Rautatie Helsingin ja Pietarin välille on valmistunut jo 1870-luvulla. Se tuo kansainvälisiä heijastuksia ja varakkaita vieraita Suomeen.

Herrasväen elämää kaupunkikodeissa helpottavat juokseva vesi, vesiklosetti, kaasujohto ja sähkövalo. Maaseudun asukkaat saavat odotella näitä mukavuuksia vielä vuosikymmeniä.

Hienoimpien helsinkiläisten ravintoloiden - esimerkiksi Kämpin ja Seurahuoneen - ruokalistat noudattelevat maailman metropolien esimerkkiä. Menyykor-teissa käytetään gastronomian pääkieltä ranskaa. Runsaan aterian päättää kupillinen kahvia liköörin kera. Suomen kieli rikastuu. Liha-kakosta tulee lihapulla ja jäädehillosta jäätelö.

Gustav Paulig menestyy ja tarvitsee liikkeelleen lisää tilaa. Vuonna 1894 hän muuttaa C.L. Engelin piirtämään, kauppaneuvos Carl Wilhelm Ignatius Sundmanin omistamaan taloon Etelärantaan. Samassa ”Victor Ekin talossa” toimii 100 vuotta myöhemmin herkuttelijoiden suosikkiravintola Sundman’s.

Keittokirja suomalaisille kodeille ilmestyy vuonna 1896. Sen resepteissä mainitaan muun muassa sitruunankuori, manteli, vanilja, persilja, muskotti, korintti, inkivääri ja cayennepippuri. Gustav Paulig on jo varautunut niiden kysyntään. Hän on ottanut valikoimiinsa myös ruis- ja vehnä jauhoja, amerikkalaista läskiä ja saksalaista laardia. Apulaiset häärivät liikkeessä yhdessä omistajan kanssa. Kaupan-
teon ohessa Gustav keittää joka päivä henkilökunnalleen puuron ja kahvin.

Helsinkiin syntyy hienosti sisustettuja kahvila-ravintoloita. Uranuurtaja on Ekbergin pariisilaishenkinen Café Parisien Aleksanterinkadulla. Brondinin wieniläiskahvila sijaitsee Aleksanterinkadun ja Kaivokadun välisessä Pasaasissa. Pohjois-esplanadin komeissa uusrenessanssipalatsseissa palvelevat Catanin rokokookahvila ja Hotelli Kämpin kahvila. Karl Fazer perustaa ranskalais-venäläisen konditoriansa Kluuvikadulle.

“Entä jos paahtaisin pavut itse?”

Gustav Paulig toimittaa asiakkailleen raakakahvia säkeissä ja pusseissa. Hän pohtii raakoja kahvipapuja punnitessaan, miten voisi helpottaa perheinemännän työtä. Kotona kahvin paahtamisessa ja jauhamisessa on vaivansa. Isommalla prännärillä paahtuisi jo säkillinen tai kaksikin.



Taiteilijat, poliitikot ja liikemiehet viihtyivät uudessa Hotel Kämpissä kahvin ja konjakin ääressä – vaimojen mielestä joskus liiankin hyvin. (Kuva: Erik Sundström, Helsingin kaupunginmuseum)

Gustav alkaa paahtaa pieniä eriä raakakahvia pyörivässä paahtorummussa, joka lämpenee hiilipannun höyryllä. “Paahtamo” sijaitsee Victor Ekin makasiinirakennuksessa lähellä Katajanokan siltaa. Kauppiaat Pohjanmaalla ovat hyvin vaativia ja tahtovat papunsa jopa kauniiksi kiillotettuina!

Gustav myy paahtettuja papuja aluksi irtotavarana ja myöhemmin viiden kilon peltipurkeissa. Niitä koristaa Pauligin P-liikemerkki, jonka Gustav on itse piirtänyt 1880-luvulla. Teollisuushallitus hyväksyy Gustav Pauligin liikemerkin rekisteröimishakemuksen 12.1.1905.

“Kahvin paahtaminen ei ole afääri, mutta kylläkin antoisa harrastus”, Gustav pohtii. Tästä harrastuksesta syntyy vuonna 1904 suomalainen paahtimo-teollisuus. Kauppa käy niin hyvin, että Gustav alkaa rakentaa valtakunnallista myyntiverkostoa. Asiakaskunta ulottuu Vaasan korkeudelle asti. Pauligin hevoset Oiva ja Sampo kuljettavat kahvitilaukset rattailla helsinkiläisille asiakkaille viiden kilon voimapaperipusseissa ja 10 kilon peltitölkeissä.

Paula-tytön tarina alkaa

Viettäessään poikamiehenä ensimmäisiä kesiään Suomessa 1870-luvun alussa Gustav Paulig ihastui Sääksmäen kauniiseen kansallispukuun - ja ehkä myös sen kauniiseen kantajaan. Romanssi ei tietävästi koskaan edennyt alkuihastusta pi-



Pauligin ajurit Lindroth ja Wideman sekä hevoset Oiva ja Sampo Helsingin Etelärannassa valmiina toimittamaan päivän tilaukset asiakkaille. (kuva: Paulig)

temmälle, mutta se vaikutti merkittävästi suomalaisen markkinoinnin historiaan. Kaunis piirretty jugend-neito ilmestyy Pauligin kymmenen kilon kahvipurkkeihin vuonna 1904. Kun Suomen ensimmäiset messut järjestetään vuonna 1920, kansallispukuiset neitokset tarjoilevat Pauligin osastolla kahvia ja muita Pauligin tuotteita messuvieraille. Paulaksi nimetty ja Sääksmäen pukua kantava piirroshahmo ilmestyy Pauligin kahvipakkauksiin ja julisteisiin vuonna 1926. Pauligin iskulause lupaa silloin: “Parasta viimeiseen pisaraan.”

“Älkää koskaan tinkikö laadusta”

Ankarasta liikemoraalistaan ja tarkkuudestaan tunnettu Gustav Paulig tähdentää kaikille työntekijöilleen, erityisesti kauppamatkustajille, että he edustavat käytöksellään, toimillaan ja puheillaan aina liikkeensä mainetta ja arvoa. “Siinä vaiheessa, kun laadusta aletaan tinkiä, voidaan tehtaan portit sulkea”, hän sanoo.

Rohkea edelläkävijä Gustav Paulig kuolee 56-vuotiaana vuonna 1907. Hän ei ehdi nähdä Suomen itsenäistymistä, jota on niin kovasti toivonut. Menestyvän kauppahuoneen johtoon siirtyy hänen puolisonsa Bertha Paulig, suomalaisten yritysten naisjohtajuuden airut.



*Paula-tyttö esittäytyi suomalaisille 1920-luvulla Pauligin kahvipakkauksissa ja julisteissa. Piirroshahmo muuttui eläväksi vuonna 1950.
(kuva: Paulig)*



PORMESTARIN PIIPPU

1907 -1919

Bertha Paulig jatkoi miehensä Gustavin työtä perheyrietyksen johdossa. (kuva: Paulig)



Tarmokas Bertha Paulig on ollut miehensä uskottu myös liikeasioissa. Siksi suuri vastuu ei pelota. Bertha ostaa kasvavalle yritykselle tontin Helsingin Katajanokalta, Satamakadun ja Laivastokadun kulmasta.

Gustav Pauligin ystävän, arkkitehti Waldemar Aspelinin suunnittelema seitsemänkerroksinen liiketalo valmistuu vuonna 1911 ja tarjoaa tilat sekä konttorille että paahdimolle ja varastolle. Herkullinen kahvin, teen ja mausteiden tuoksu leviää ympäristöön.

Pormestari von Haartmania ärsyttävät pavun kuoret, jotka joskus leijuvat paahdimon piipusta kaduille. Bertha Paulig joutuu hänen määräyksestään korottamaan piippua. Sitä kutsutaankin tämän jälkeen “pormestarin piipuksi”.

Kahvikekkereistä tulee kaupungissa suosittu seurustelumuoto. Kahvipöydässä on tarjolla voileipiä, hedelmiä ja makeisia. Kahvin ja teen jäähdyttäminen puhaltamalla, puhumattakaan lautaselle kaatamisesta, on tapakasvattajien mielestä äärimmäisen tuomittavaa.



Rouva Ada Boxberg ystävättärineen kahvilla Boxbergin salissa Bulevardilla.

(kuva: E. Rosenbröijer, Helsingin kaupunginmuseo)



Ensin Kauppatorille, sitten Nissenille! Nissenin kahvilat olivat Pauligille tärkeä ja ainoa oma paahdetun kahvin myyntikanava. Kuva vuodelta 1934.

(kuva: Fred Runeberg, Helsingin kaupunginmuseo)

“Tavataan Nissenillä”

Vuonna 1909 Bertha Paulig tekee merkittävän yrityskaupan. Hän ostaa rahavaikeuksiin joutuneelta tanskalaisyyntyiseltä Julius Nisseniltä tämän kolme kahvikauppaa ja suositut kahvilat. Nissenillä myydään tietysti Pauligin kahvia. Ketjuun kuuluu myöhemmin yhteensä 25 kahvilaa ja oma leipomo.

Tee tulee Pauligin valikoimiin vuonna 1910. Aluksi sitä ostetaan Venäjältä, josta suomalaiset ovat omaksuneet teeperinteen. Teen maailmankaupassa puhaltavat kuitenkin jo uudet tuulet Ceylonilta, Intiasta, Indonesiasta ja Japanista. Paulig alkaa ostaa uusia teelaatujia Kaukoidän maista.

Asiakkaisiin on tutustuttava henkilökohtaisesti

Isänsä seuraajaksi valittu perheen toiseksi vanhin poika Eduard Paulig palaa oppilaskoulutuksesta Lyypekistä toukokuussa 1910. Pian on edessä matka Venäjälle, Nizni-Novgorodiin ja Moskovaan. Pauligin kauppahuone on jauhokauppojensa kautta solminut sinne niin tärkeät liikesuhteet, että tuleva johtaja tarvitsee venäjänkielen taitoa ja Venäjän olojen tuntemusta. Matka kestää vajaan vuoden. Sen jälkeen Eduard tapaa kotimaassa myyntimatkoillaan kaikki kauppahuoneen asiakkaat ja tutustuu heidän liikeoloihinsa.

Ensimmäisen maailmansodan alkaessa elintarvikkeiden tuonti tyrehtyy. Kun kahvi loppuu, Paulig paahtaa “kahvia” tammenterhoista ja voikukan juurista.



Itsenäistyneessä Suomessa on ankara ruokapula. Aitoa kahvia saadaan taas vuonna 1921, mutta kovaan hintaan. Se ei estä kahvia kasvamasta suomalaisten kansallisuusjuomaksi.

Vuonna 1919 Bertha Paulig muodostaa kauppahuoneesta osakeyhtiön, jonka kaikki osakkeet ovat hänellä ja hänen lapsillaan. A.B. Gustav Paulig O.Y:n toimitusjohtajaksi valitaan Eduard Paulig.

Helsinkiläiset arvostavat Bertha Pauligia myös vähäosaisten tukijana. Hän on mukana monien hyväntekeväisyysjärjestöjen työssä. Bertha Paulig ja leskiverstina Aurora Karamzin perustavat yhdessä Tölö Svenska Folkbarträdgård -päiväkodin, joka nykyisin tunnetaan nimellä Bertha Maria Hemmet. Jo vuonna 1906 Bertha on miehensä Gustav Pauligin kanssa lahjoittanut alkupääoman talon rakentamiseen.

Leikkihetki "Runebergin Esplanadilla" vuonna 1912. Sunnuntaisin Helsingin herrasväki pukeutui parhaimpiinsa ja lähti päiväkävelyille Esplanadin puistoon. (Kuva: I. Timiriasev, Helsingin kaupunginmuseo)



Eduard Paulig solmi kahvintuottajiin kauppasuhteet, jotka loivat pohjan nykyiselle ostotoiminnalle. Hän teki ensimmäisen matkansa Etelä-Amerikan kahvimaihin 1920-luvulla.

(Kuva: Paulig)

KULUTTAJAA KANNATTA KUUNNELLA

1920 - 1939



Tanssi tulee asiakkaiden viihdykkeeksi ravintoloihin. Koska kieltolaki kieltää alkoholijuomien anniskelun, illallismenyyt lyhenevät. Aterian kruunaa kahvi.

Maaseudulla päivä alkaa kahvilla, se on tärkeä aterian osa ja tuo pienen nautinnollisen hetken ankaran arjen keskelle. Kahvi korvaa aamun ensimmäisen ruoan, aamupäivän ruoan ja iltapäivän kylmän välipalan. Poroja ei heitetä pannusta pois vaan niistä keitetään sumppi, jonka sekaan lisätään kahvia ja palanen sikuria. Maalaistalot ovat omavaraisia, kaupasta ostetaan vain sokeri ja suola, kahvi ja tupakka. Pulavuosien myötä ruokaa kunnioitetaan. Ruokapöydässä ei naureta, ei riidellä eikä höpötetä turhia. Jos talossa on paljon väkeä, miehet syövät ensin.

Postikortti mullistaa tuotannon

Pauligin kahvipavut pakataan viiden, kymmenen ja kahdenkymmenen kilon voimapaperipusseihin. Niistä kauppias punnitsee puodissaan asiakkaalle halutun määrän.

Huhtikuussa 1924 ahvenanmaalainen kauppias Mathias Eriksson lähettää Pauligille postikortin. Hintaa kysyen hän vaivihkaa ehdottaa, että yhtiö alkaisi pakata kahvia myös 250 ja 500 gramman kuluttajapakkausiksiin.

Eduard Paulig ymmärtää viestissä piilevän mahdollisuuden. Paulig toteuttaa asiakkaan erinomaisen idean vielä samana vuonna. Papujen kääreenä on nyt pergamiini ja sen päällä ruskea voimapaperipussi, joka suljetaan käsin liimalla, narulla ja sinetillä. Näissä kaksoispusseissa kahvi säilyttää arominsa entistä kauemmin.

Paahtimoon hankitaan pakkauskoneet vuonna 1925. Yli puolet Pauligin kahvimyynnistä on paahdettua kahvia. Kuljetuksia on niin paljon, että Pauligilla on kuusi omaa pakettiautoa.

Eduard Paulig tekee vuonna 1927 tutustumismatkan kahvin kasvupaikoille Brasiliaan, Argentiinaan, Costaricaan, Nicaraguaan, Hondurasiin ja Guatemalaan. Hän solmii yhteistyösuhteita, joiden vaikutus näkyy yrityksen menestyksessä vielä vuosikymmenienkin jälkeen. Luottamus on kahden kauppa.

Jauhettua ja päiväleimattua

Vuonna 1931 Paulig tuo markkinoille jauhettua kahvia ja aloittaa ensimmäisenä Euroopassa kahvipakettien päivämääräleimauksen. “Te koette miellyttävän yllätyksen ostaessanne ‘pannuvalmiina’ samaa laatua, jota aikaisemmin jauhoitte kotona. Kahvimyllynne joutaa museoon, koska se pysty jauhamaan tasaisesti. Käyttäkää pannuvalmistaa”, Paulig innostaa perheenemäntiä ilmoituksessaan.

1930-luvulla Pauligin valikoimasta jäivät pois muun muassa sokeri, jauhot ja suola. Yhtiö myy kahvin, teen ja mausteiden lisäksi kuivattuja hedelmiä, säilykkeitä, tuontijuustoja ja kaviaaria. Oma myyntiverkosto kattaa koko maan.

Mitaleilla palkittua laatua

Pauligin paahdettu kahvi saa ainoana luokassaan Suomen Messujen kultamitalin vuosina 1930 ja 1935. Vuonna 1935 myös Pauligin Sinetti-tee saa kultamitalin. Hopeamitalilla palkitaan Pauligin sikuritehtaan sekä mauste- ja sekahedelmäpakkauksen kaikki valmistet. Palkinnot ojennetaan upouudessa funkistyyllisessä Helsingin Messuhallissa, joka on valmistunut Kalevalan riemujuhliin. Pauligin koko tuotanto palkitaan messuilla vielä vuosina 1950 ja 1955.

Pauligin mausteet: “Suurin voima – paras maku”

Kun perheenemäntä ostaa mausteita, kauppias kietaisee niiden ympärille paperitöterön. Aromit karkaavat ja mausteet on siirrettävä kotona säilytysastioihin. Ilahtuisiko emäntä, jos hän saisi mausteet keittiönsä pienissä sirotekannellisissa tölkeissä? Ensimmäiset Pauligin mausteiden kuluttajapakkaukset tulevat kauppoihin vuonna 1929.

“Kauppiaan on helppo myydessään eroittaa laadut toisistaan selvien laatuimien vuoksi, sekä lisäksi jauhetut mausteet eri värisien peltirasioiden kautta,



Jokainen Pauligille tuleva raakakabvierä joutuu Suuren makuneuvoston tutkittavaksi. Vuonna 1935 laatua valvoivat Vilho Liestalo (vas.), Hugo Riska, Eduard Paulig ja Lennart Hellman.

(Kuva: Paulig)

joista jokainen on ostajallenne tervetullut ruokapöydän höyste ja kaunistus”, Pauligin ilmoituksessa kerrotaan.

Pulasta uuteen nousuun

Wall Streetin pörssiromahdus lokakuussa 1929 johtaa koko maailman suureen lamaan. Suomikin joutuu talouspulan kouriin. Pulavuosina Paulig valmistaa kahvin ystäville kahviketta, jossa on 15 % kahvia. Sekoituksesta tulee niin suosittu, että sen valmistusta jatketaan parempinakin aikoina.

Kun olot kohentuvat, rahaa alkaa riittää myös huvituksiin. Ohjelmalliset illat, varieteet, kabareet, taitovoimistelijat ja viihdemuusikot keräävät runsaasti yleisöä ravintoloihin. Kesäravintoloissa työskentelee jo naistarjoilijoita, mutta juhla-kerrosten tarjoilusta huolehtivat frakkipukuiset miesviinurit.

Pauligin teepakkaamo aloittaa toimintansa vuonna 1933. Nyt suomalaiset saavat aromikkaita teesekoituksia kätevässä kuluttajapakkauksissa.

“Tietysti Pauligin” tulee yhtiön iskulauseeksi mainontaan vuonna 1936. Paulig siirtyy ‘tietokoneaikaan’ jo vuonna 1938 ottamalla konttorissaan käyttöön reikäkorttikoneet.



1930-luvun alun ankeaa pula-aikaa piristi hyvä kahvi Nissenillä. (kuva: Paulig)

Merkkituotemarkkinoinnin pioneeri

Kahvin ystävillä on valinnanvaraa. Pauligin paahtimomestarit ovat kehittäneet useita laadukkaita kahvisekoituksia. Sekoitukset on nimetty numeroilla. Juhlasekoitus (N:o 25) ja Presidentin sekoitus (N:o 26) tulevat vuonna 1929 kahvivalikoimaan paahtimon 25-vuotisjuhlan kunniaksi.

Vuonna 1931 köyhässä kanadalaisessa kylässä tapahtuu ihme: kaksi kuu-kautta ennen laskettua aikaa nuori äiti synnyttää viitokset. Kaikki viisi Dionnen tytärtä jäävät henkiin ja heistä tulee maailmankuuluja. Uutinen leviää myös Suomeen ja antaa oivallisen idean Pauligin mainososastolle. Meillähän on viisi sekoitusta – siis kuuluisat Pauligin viitokset!

Viisi suosituinta kahvisekoitusta saavat luonnehdintansa ja nimet: hieno ja täyteläinen Juhla-Sekoitus, hienostuneeseen makuun sopiva Presidentin Sekoitus, eksoottisen makuinen Colombia-Sekoitus, riittoisa ja edullinen Huomio-Sekoitus ja kaikkein edullisin Talous-Sekoitus. Lehti-ilmoituksissa kahvipaketit saavat pikkutyttöjen hahmon: “Me olemme ne Pauligin kuuluisat viitokset!”

Pauligin täyttäessä 125 vuotta kuuluisista viitosista ovat yhä jäljellä Juhla Mokka ja Presidentti. Suomen tunnetuimmat ja halutuimmat kahvimerkit ovat menestyneet vuosikymmenestä ja sukupolvesta toiseen uudistumalla ja kehittymällä asiakkaiden toiveiden mukaan.

Me olemme ne Pauligin kuuluisat viitokset

— ne viisi Pauligin kahvisekoitusta, joita Suomen kansa eniten suosii!



Juhla Mokka ja Presidentti kasvoivat onnellisissa perheissä. (kuva: Paulig)



Pieni lämmin hetki sotarintamalla vuonna 1941. Lotat keittivät korviketta suurissa kahvipannuissa.

(kuva: Paulig)

KANSAKUNNAN KOHTALONVUODET

1939 - 1945



Talvisodan syttyminen syksyllä 1939 aloittaa elintarvikesääntö-
nöstelyn ajan. Kansa elää kortilla.

Kahvi takavarikoidaan lokakuun lopulla jo ennen sotatoimien alkamista. Yksityisellä henkilöllä saa olla omaa kahvia kilon verran. Paulig valmistaa aluksi korviketta, jonka joukossa tulee olla vähintään neljännes aitoa kahvia. Melko pian päätöstä muutetaan niin että tuo neljännes on aidon kahvin enimmäismäärä. Jonkin aikaa valtio kerää varoja myymällä “verokahvia”, jota pakataan 250 gramman pakkauksiin. Veroa kertyy 40 markkaa kilolta. Verokahvin valmistus kielletään kesän 1940 alussa. Viimeisen kerran kahvia jaetaan joulukuussa 1941. Sen jälkeen Paulig alkaa valmistaa rukiista ja ohrasta vastiketta, jossa ei ole lainkaan kahvia. Nissenin myymälöihin valmistetaan voikukkakahvia.

Elintarvikkeiden mustan pörssin kauppa kukoistaa. Varsinkin lihan ja kalan, maidon ja voin salakauppa käy vilkkaana.

Pauligin pääkonttori siirretään talvisodan aikana Kokkolaan ja työaika Katajanokalla keskitetään niihin päivän tunteihin, jolloin pommituksen vaara on vähäisin.

Vuonna 1941 Paulig joutuu sulkemaan “väliaikaisesti” Tallinnan konttorinsa, joka on ehtinyt toimia vasta neljä vuotta. Väliaikaisuus venyy yli 50 vuodeksi.

“Meillä on parhaat työntekijät”

Eduard Paulig tuntee henkilökuntansa arvon. Hän maksaa viiden sotavuoden aikana täyden palkan kaikille sotapalveluksessa oleville työntekijöilleen. Jokaiselle pauligilaiselle annetaan lahjapaketti jouluksi, pääsiäiseksi ja juhannukseksi. “Pauligin pojat” aseveljineen odottavat näitä paketteja rintamalla erityisen innokkaasti, nehän saattavat sisältää myös kaivattua kahvia.

Sotavuosien aikana yksi harvoista voittoja tuottavista tuotteista on tulitikut. Niitäkin Paulig valmistaa pitääkseen yllä tuotantoaan.

Kylmä vallankumous ruokapöydässä

Kun sota pysähdyttää kahvimarkkinat, on etsittävä uusia kaupanteon mahdollisuuksia. Puolustusvoimat pohtii, miten rintaman kenttäkeittiöihin matkaavat valtavat lihamäärät saadaan säilymään pilaantumatta. Eduard Pauligin vanhin poika Henrik Paulig on opintomatallaan Amerikassa tutustunut uuteen säilömismenetelmään,

syväjäädtykseen. Hän lähtee rintamatehtävistä Eurooppaan ostamaan tarvittavia kylmälaitteita saatuaan siihen Suomen armeijalta luvan.

Sodan riehuessa vuonna 1942 Pohjoismaiden ensimmäinen pakastetehdas vihitään käyttöön Helsingin Herttoniemessä ja toimitukset armeijalle alkavat.

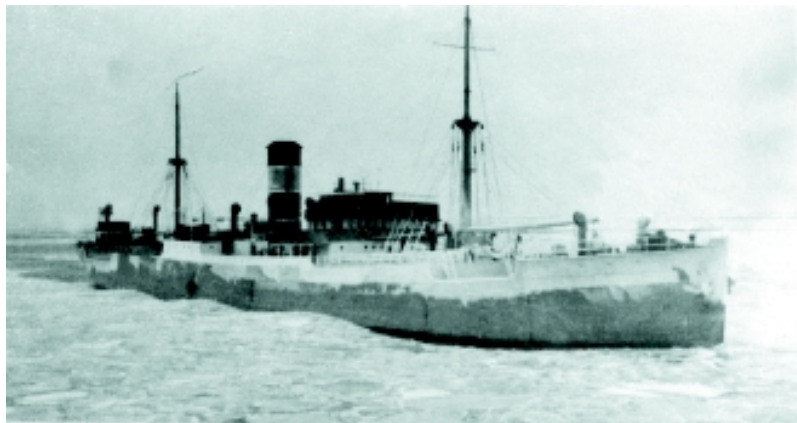
Vuonna 1944 suomalaiset saavat ensi kertaa maistaa syväjäädtytettyjä herneitä, puolukoita ja rapuja – vallankumouksellisia uusia tuotteita! Kaksi vuotta myöhemmin Paulig järjestää kansallisen nimikilpailun, jonka tuloksena Suomen kieleen saadaan uudissana – pakaste.

Paulig aloittaa silakan pakastuksen vuonna 1948. Seuraavana vuonna käynnistyy valmisruokapakasteiden ja jäätelön valmistus. Ensimmäinen pakastettu ruoka on kaalikeitto. Norjalaiset Frionor-kalapakasteet uivat Pauligin valikoimiin vuonna 1956. Pakastettujen valmisruokien kulta-aika alkaa kuitenkin vasta 1970-luvulla, kun pakastin yleistyy kotikeittiöissäkin. Tarjolla on silloin vihanneksia ja marjoja, keittoja ja kastikkeita, liha- ja kalaruokia sekä jäätelöitä.



Pauligin jäätelökesät alkoivat vuonna 1949.

(kuva: Yhtyneet Kuvalehdet)



*Pois alta synkät ajat! s/s Herakles tuo ensimmäisen sodanjälkeisen kahvilastin
Brasiliasta Suomeen. (kuva: Turun Sanomat)*

TAAS SAADAAN KAHVIA!

1946 - 1959



Ensimmäinen sodanjälkeinen kahvilasti lähtee Brasiliasta Suomeen tammikuussa 1946. Lehdistö seuraa Herakles-laiivan kulkua tarkkaan. Kun laiva kiinnittyy helmikuun 24. päivänä Turun satamaan, vastaanottajajoukko on sankka. Mummot kurrottavat käsiään poliisiketjun välistä ja sivelevät onnellisina kahvisäkkejä. Ruumasta nostetaan 2500 tonnia raakakahvia ja Antonio de Silva Lima -niminen salamatkustaja, jonka Eduard Paulig ottaa paahdimolle töihin. Ankaran säännöstelyn aika päättyy kahvin vapautuessa 1.3.1954. Vähitellen suomalaisissa keittiöissä tuoksuu taas kitkerän korvikkeen sijasta ihana, aito kahvi.

Yhdessä eteenpäin

Pauligin henkilökuntalehti ”Pannun nokasta – Ur pipen” perustetaan vuonna 1948. Sen päätoimittajaksi tulee toinen Eduard Pauligin pojista, Torsten Paulig. Kauppaneuvos Eduard Paulig kirjoittaa lehden ensimmäisessä numerossa: ”Olemme kaikki osia siinä yhteistyössä, joka kohdistuu ei ainoastaan itseemme ja yritykseemme, vaan myöskin koko nykyiseen yhteiskuntaan sen moninaisine eri toimintamuotoineen.”



Terveisiä kahvimaasta! Herakles-laiivan ”jänis” Antonio de Silva Lima esittäytyy Eduard Pauligille Turun satamassa. (kuva: Paulig)

Myös yhtiön uusi toimitusjohtaja Henrik Paulig pohtii vuonna 1950 henkilökuntalehdessä hyvän yhteishengen merkitystä. “Yksityisyrittäjä, ja erikoisesti erikoisyrittäjä kuten meidän, ei ole, eikä saa tulla jäykäksi, persoonattomaksi ja virkavaltaiseksi laitokseksi. Se on elävä elimistö ja sen vuoksi sen hyvinvointi merkitsee myös kaikkien siinä toimivien hyvinvointia. Tämä hyvinvointi ei riipu yksinomaan taloudellisista tekijöistä, vaikka nämä vaikuttavat siihen suuresti, vaan myöskin viihtyisyydestä ja yhteenkuuluvaisuuden tunteesta.”

Vuonna 1950 valitaan ensimmäinen “oikea” Paula-tyttö. Hän pääsee oman Paula-nimikkokahvinsa pakkaukseen vuonna 1955. Paulasta kasvaa suomalaisen mainonnan tunnetuin henkilöahamo.

Kuluttajalla on taas valinnanvaraa

Olympiavuosi 1952 nostattaa kansallistunnetta. Kuluttaja saa pian kaupoista kaikkia välttämättömyystuotteita: ruokaa, kankaita, jalkineita ja lyhyttavaraa. Kaupankäynnissä siirrytään ostajan markkinoihin. Tavaraa ei enää riistetä käsistä, vaan sitä pitää markkinoida ja mainostaa. Pauligin somistajat ahertavat myymälöissä. Ne on sisustettava houkutteleviksi ja tuotteet asetettava edullisesti esille. Myymälöissä on omat osastonsa lihaa, maitoa ja siirtomaatavaroita varten.

Pula-ajan jälkeen ruokiin käytetään taas kermaa, voita, vehnä jauhoja, sokeria ja munia. Erilaiset salaattimajoneesikastikkeen kera tulevat muotiin. Pauligin majoneesilla herkutellaan myös kylmän lohena. Jälkiruoista jäätelö ja seka-



Kaksi ulkomaan ihmettä: Brasilian joukkue ja Coca-Cola Helsingin olympialaisissa vuonna 1952. (kuva: Yhtyneet Kuvalehdet)

hedelmäsäilykkeet ovat parasta, mitä ravintola saattaa tarjota. Niidenkin saatavuudesta huolehtii Paulig.

Nuorten suosikit: kahvi ja Coca-Cola

Kansa juo kahvia aamulla, päivällä ja illalla. Kahvi on myös lasten ja nuorten suosikijuoma. Helsingissä avataan ensimmäiset nuorisokahvilat. Niiden listasuosikki on kahvin ja teen ohella Coca-Cola, joka on tullut olympiavuonna Suomeen. Rock Around the Clock nostaa kannat kattoon, James Dean valkokankaalla ja Paul Anka Linnanmäellä saavat tyttöjen sydämet läpättämään. Elvis laulaa lantiollaan ja nousee nuorten idoliksi kaikkialla.

Keräilyvillitys käy kuumana

Paulig käyttää paperisissa kahvipakkauksissaan tukipahvia, joka sulkee paketin suun aromitiiviisti ja hygieenisesti. Näihin pahveihin aletaan vuonna 1953 painaa erilaisia autojen ja muiden moottoriajoneuvojen kuvia. Tähän asti lasten ja nuorten keräilykohteina ovat olleet kiiltokuvat ja postimerkit, tulitikkurasioiden etiketit ja sikarinauhat. Automerkit herättävät valtavan keräilyinnostuksen. Kahvipaketeista voi kerätä koko 216 kuvan sarjan ja liimata kuvat Pauligilta saatavaan keräilykansioon. Uuden kahvipaketin ostoa odotetaan lastenkamareissa hartaasti.

Automerkkien keräilykaudella Pauligin markkinaosuus kasvaa huomattavasti.



*1950-luvulla lentäminen oli ylellisyyttä ja matkalla tarjottu kahvi aidoista pavuista valmistettua.
(kuva: Yhtyneet Kuvalehdet)*

tavasti. Merkkejä vaihdellaan ja niillä käydään kauppaa kuin oikeilla autoilla ainakin. Kun Pauligin Turun varastoon murtaudutaan, poliisi voi vain todeta, että kahvia tai muuta arvotavaraa ei ole viety - mutta kylläkin autolaput kahvipaketeista!

Kekkonen, Kekkonen, Kekkonen...

Suomi saa vuonna 1956 uuden presidentin. J.K.Paasikiven jälkeen maan johtoon nousee tiukan vaalin jälkeen Urho Kekkonen. Saman vuoden syyskuussa lähtee sotakorvausten viimeinen tavaratoimitus. On kansalaisjuhlan ja hyvän kahvin aika.

Paulig ottaa valikoimiinsa saksalaiset Melitta-tuotteet ja opettaa suomalaisille aivan uudenlaisen kahvinvalmistustavan: suodatusmenetelmän. Pauligin kahveista saa suodattamalla vieläkin parempaa kahvijuomaa - eikä kahvinporoja pääse enää kuppiin. Puhdas ja taloudellinen Melitta on ollut suomalaisten suosikki lähes puoli vuosisataa.

Vuonna 1958 Paulig tuo aromikkaan tuulahduksen pariisilaiskahviloista suomalaiseseen kahvipöytään. Ranskalaiseen tapaan tummaksi paahdettu uutuuskahvi Café Parisien pakataan ilmatiiviiseen peltitölkkiin kuten monet muutkin Pauligin merkkisekoitukset. Trendikkäät herkuttelijat ottavat Café Parisienin nopeasti omakseen ja aloittavat päivänsä ranskalaisella maitokahvilla.

Taiteilija Tapio Wirkkala suunnittelee Pauligille sinappilasien ja maustetölkkisarjan, maustehyllyn ja hillopurkit. Ne tulevat markkinoille vuonna 1959. Suomessa on jo 90 itsepalvelumyymälää ja lähes 8000 tv-lupaa.



Presidentti Urho Kekkonen ja rouva Sylvi Kekkonen nauttivat kahvipöydän runsaista antimista presidenttiä lapsena Pielavedellä hoitaneen rouva Ida Paldanin luona. Tehdessään yksityisvierailuja maakunnissa päämies vei usein tuliaisiksi Presidentti-kahvia.

(kuva: Yhtyneet Kuvalehdet)



Aika kuluu ja maisema vaihtuu, mutta muistot säilyvät (kuva: Ismo Hölttä)

KATAJANOKALTA VUOSAAREEN

1960 - 1970



1960-luku on Suomessa maaltamuuton ja protestoivan nuorison vuosikymmen. Uutisotsikoihin nousevat ensimmäinen avaruuslento, Kuuban kriisi, Kennedyn murha, Vietnamin sota, Tšekkoslovakian miehitys ja kuukävely. Beatlesien ja muiden suosikkiyhtyeiden myötä Englannista tulee popmusiikin johtava maa ja Lontoosta nuorisomuodin mekka. Opiskelijat valtaavat Vanhan ylioppilastalon vuonna 1968 Helsingin yliopiston ylioppilaskunnan 100-vuotisjuhlien aattona.

Yhä useampi suomalainen asuu kaupungissa ja ostaa kaikki elintarvikkeensa valintamyymälästä. Jääkaappi ja sähköliesi on hankittu jo joka toiseen kotiin. Emännän avuksi on saatavilla sähkövatkain, grilli, kahvinkeitin ja leivänpaahdin.

Terveysvalistuksen opit tulevat koteihin koulujen kotitaloustuntien kautta. Terveellisen aamupalan sekä kasvien ja hedelmien merkitystä korostetaan. Uutta tietoa välittää myös televisio, joka yleistyy nopeasti. Se mullistaa suomalaisten vapaa-ajan. Illat kuluvat olohuoneen sinisessä hämärässä taikalaatikkoa tuijottaen.



Kahvi tuoksui Katajanokalla vuodesta 1906 vuoteen 1968. Ensin toimiin Ankkurikadulla, ja vuodesta 1911 omassa talossa osoitteessa Satamakatu 11. Myöhemmin ostettiin vielä kaksi naapuritaloa, matalampi Satamakatu 9 ja tornein koristeltu Satamakatu 7.

(kuva: Paulig)



Kahvia maistetaan kahdeksan kertaa sen matkalla pavusta kuppiin. Pauligin Suuri makuneuvosto arvioi laatua 1960-luvun puolivälissä kokoonpanolla Börje Uunila (vas.), Henrik Paulig, Gunnar Winqvist ja Kurt Richter. (kuva: Paulig)

Paulig alkaa pakata kahvia tyhjiö- eli vakuumpakkauksiin vuonna 1960. Aromit säilyttävän sisäpussin muovimateriaali on keksitty Amerikassa avaruustutkimusten yhteydessä. Pauligin pakkaamat kahden gramman annostepussit tulevat markkinoille vuonna 1966. Paulig on ainoa pussiteen valmistaja Suomessa.

Satamakadun kiinteistöt käyvät lopulta ahtaiksi. Paahtimon konekanta on uusittava ja sokkeloinen Katajanokka on ongelmallinen myös jatkuvasti lisääntyvien kuljetusten kannalta. Muutto rakkaasta maisemasta tulee väistämättömäksi. Kasvavaan kysyntään voidaan vastata vain suuremmilla koneilla.

Kultakuppilaatua uudesta paahtimosta

Paulig ostaa Helsingin itäpuolelta, hyvien liikenneyhteyksien varrelta, suuren maalueen. Uusi, Pohjoismaiden suurin paahtimo vihittään Vuosaaressa 29.5.1968. Presidentti Urho Kekkonen käynnistää vihkiäisjuhlassa Presidentti-kahvin ensimmäisen erän paahtamisen. Paahtoa ohjaa tietokone. Varaston rullahyllystä kahvipakkaukset lähtevät asiakkaille tuoreusjärjestyksessä.

Tehtaan vihkiäisistä alkaen jokaisessa Pauligin kahvipakkauksessa on kultakupin kuva. Siitä tulee heti maailman parhaiden kahvinautintojen symboli.



Kultamitalijuoksija Lasse Viren nousee voittoon Münchenin olympialaisissa vuonna 1972.

(kuva: Jorma Pouta, Lehtikuva)

SADAN VUODEN HUOLTO

1971 - 1980



Suomalaisista tulee lottokansa. Ulkomaanmatkailu yleistyy.

Vasala, Viren ja Väättäinen juoksevat Suomen jälleen

maailmankartalle. Öljykriisi opettaa säästämään energiaa. ETYK tuo

maailman johtajat idästä ja lännestä Helsinkiin.

Lenkkimakkara kypsyy uunissa, saunan kiukaalla ja grillissä. Leirintämatkailu elää huippuvuosiin ja kerää makkaran ystävät Pauligin sinappipursoineen nuotiotulille. Kotona keitetään innokkaasti makaronia, josta tulee perunan haastaja suomalaisen ruokapöytään.

Tukkutoiminta lopetetaan

Menestyvä yritys tarkistaa kurssiaan ympäristön muutosten mukaan. Vuonna 1971 Paulig tekee merkittävän päätöksen ja keskittyy vain elintarvikkeiden tuotantoon. Eri puolilla maata toimivat konttorit ja varastot lakkautetaan. Niiden tilalle rakennetaan myyntiedustajien verkosto. Muutos on suuri, mutta ajan vaatimusten sanelema. Pääkonsuli Henrik Paulig sanoo puheessaan yhtiön 100-vuotisjuhlassa kesäkuussa 1976:

“Niiden muutosten seurauksena, jotka kaupan kehityksessä olivat tapahtuneet, päätimme omalta osaltamme selvittää tukkuasiakkaittemme ja oman liikkeenme työnjaon. Lopetimme tukkukaupan ja keskityimme toimimaan teollisuusyrityksenä, jonka tuotteet kulkevat tukkukaupan väyliä pitkin vähittäiskauppaan ja siten kuluttajien ulottuville.”

Paulig ryhtyy laivanvarustajaksi

Paulig laajentaa liiketoimintapohjaansa aloittamalla varustamoliiketoiminnan. Vuosikymmenen lopulla siitä muodostetaan oma tulosyksikkö Kahviryhmän ja Pakaste-ryhmän rinnalle. Pauligin laivasto – säiliöalus m/t Paola, kuivalastialukset m/s Pamela, m/s Pamina ja m/s Patricia sekä tuotesäiliöalus m/t Parita - liikennöivät kaililla maailman merillä sekä aikarahdattuina että hakurahtiliikenteessä.

Valmisruoat tulevat

Kouluruokailu monipuolistuu. Tähän asti kouluissa on tarjottu vain lusikoitavia puuroja, vellejä ja keittoja. Työpaikkaruokailusta kasvaa merkittävä ravintolapalvelujen alue.

Jääkaappi ja pakastin sijoitetaan saman oven taakse. Astianpesukoneet alkavat vähitellen kotiutua keittiöihin. Tasa-arvokeskustelu saa monen miehen tarttumaan keittiötoihin etenkin lauantaisin, jotka ovat nyt vapaapäiviä. Pojatkin osallistuvat koulussa kotitaloustunneille. Ruoka valmistuu kätevästi teflonastioissa. Oiva apu on myös Pauligin laaja pakasteruokavalikoima.

Valmisruokien kasvava suosio saa perinteiden vaalijat heristämään sormiaan. Heidän mielestään naisten työssäkäynti hävittää kotiruokailun ja rapistuttaa keittotaidon. Joku ennakoi jo peräti suomalaisen ruokakulttuurin kuolemaa.



Suomalainen mies uskaltanut keittiöön vasta 1970-luvulla. Ruuanlaitosta tuli vähitellen koko perheen harrastus.

(kuva: Yhtyneet kuvalehdet)

Paula-palvelusta neuvoja ja uusia ideoita

Paulig perustaa kuluttajaneuvontaosaston, Paula-palvelun, vuonna 1971. Sen esikuvana on amerikkalainen Betty Crocker -kuluttajapalvelu, johon Henrik Paulig on tutustunut liikematkallaan. Paula-palvelun ruokaohjekirjasissa ja neuvontailloissa annetaan uusia ideoita ja herkullisia ehdotuksia, jotka rikastuttavat suomalaisten makunautintoja ja kehittävät ruokakulttuuria.

Pauligin aika Katajanokalla päättyy lopullisesti vuonna 1980. Yrityksen johto ja hallinto muuttavat Vuosaareen, jonne on rakennettu uusi toimistosiipi.



“Oikea” Paula-tyttö on tarjoillut kupari pannustaan virkistävää kahvia yli 50 vuoden ajan. Kolmas Paula, Anja Mustamäki, hoiti tehtävää vuosina 1962–69. (kuva: Paulig)



Ensimmäiset TV-kokit Vanamo ja Kolmonen puhuivat innokkaasti tuoreiden raaka-aineiden puolesta ja muistivat aina "rripauttaa joukkoon hiukan meirramia"! (kuva: Yhtyneet Kuvalehdet)

MAUSTEIDEN MAIHINNOUSU

1981 - 1990



Mauno Koivisto valitaan Tasavallan Presidentiksi Urho Kekkonen jälkeen. Keke Rosberg avaa MM-voitollaan suomalaisille ovet Formuloiden maailmaan. Suomi saa kolmannen valtakunnallisen tv-kanavan ja kymmeniä taivaskanavia.

Tietokonearmeijat marssivat työpaikoille ja mullistavat vanhat työmenetelmät. Pauligin toimitusjohtajaksi nimitetään Bertel Paulig, Gustavin jälkeläinen suoraan neljännessä polvessa.

Ruoka kiinnostaa, siitä tulee monien miestenkin harrastus. Naistenlehdet julkaisevat laajoja, värikkäitä ruokajuttuja ja esittelevät uusimpia kansainvälisiä trendejä. Kaikilla tv-kanavilla on omat ruokaohjelmansa.



1980-luku toi mukanaan kannettavat puhelimet ja "viileät" jupit. Kotikeittiöissä valtasivat alaa pakasteet ja puolivalmisteet. (kuva: Yhtyneet Kuvalehdet)

Vähemmän suolaa, enemmän mausteita

Mausteiden ja varsinkin yrttien käyttö monipuolistuu. Suomi ei elä enää pelkästään suola ja pippuri -linjalla. Päin vastoin: suolasta jopa varoitetaan. Sen liikakäyttö on tutkitusti osaltaan syytä moniin kansansairauksiin. Suola voidaan kätevästi ja maukkaasti korvata Pauligin mausteilla.

Aterioinnissa syntyy jako kahteen, arkeen ja viikonloppuun. Arkiruoka halutaan saada mahdollisimman nopeasti pöytään. Pizzasta tulee melkein pä suoma-laisten uusi kansallisruoka. Ruokahetket ajoitetaan lasten harrastusten mukaan. Viikonloppuna kokeillaan uusia ruokaohjeita, tehdään ruokaa yhdessä ja kokoonnutaan nauttimaan siitä perheen ja ystävien kesken. Aterian päättää hyvä kahvi, usein Pauligin uusi Caffè Espresso.

Hellävarainen P-pahto

Pauligin merkkikahvit paahdetaan vuodesta 1981 alkaen uudella P-paahtonetelmällä pelkästään kuuman ilman avulla. Paulig-kahvien laadun kolme kivijalkaa ovat: raakakahvien huolellinen valinta, taito luoda hienoja ja tasalaatuisia kahvisekoituksia sekä hellävarainen P-pahto. Pauligin papukahvit ja erikoiskahvit pakataan uuteen venttiilipakkaukseen, joka estää ilman pääsyn pakkauksen sisään.



Mitähän lapset tänään haluaisivat? Tietysti pitsaa tai spagettia! (kuva: Kalervo Ojutkangas, Gorilla)

Kahvi-instituutti vaalii kahvikulttuuria

Paulig perustaa vuonna 1980 Kahvi-instituutin. Se on lajissaan toinen koko maailmassa. Kahvi-instituutin tehtävä on vaalia suomalaisen kahvi-juoman laatua paahtimolta valmiiseen juomanautintoon asti. Avainasemassa tässä laatuketjussa ovat kahvi-juoman valmistajat kahviloissa ja ravintoloissa. Kahvi-instituutti kouluttaa suurkeittiöiden emäntiä, kahviloiden ja ravintoloiden työntekijöitä, elintarvikealan oppilaitosten opettajia ja oppilaita sekä kahvinvalmistuslaitteiden maahantuojia ja omaa henkilökuntaa. Opetustyön lisäksi Kahvi-instituutti tutkii ja ratkoo kahvinvalmistukseen liittyviä ongelmia, testaa kahvinvalmistuslaitteita ja tiedottaa alan tapahtumista.

Katse meren taakse

Paulig luopuu Nissenin kahviloista vuonna 1982. Ne jatkavat toimintaansa tutuilla liikepaikoilla uusien omistajien käsissä.

Paulig ottaa vuonna 1983 valikoimiinsa amerikkalaiset Jubilee-tuotteet, joita edustavat esimerkiksi huoltoasemilta tutut kaakaoautomaatit. Jubileeta seuraa myöhemmin Tazza. Paulig ostaa myös työpaikkojen ruoka- ja juoma-automaatteihin erikoistuneen Vasecon.

Pauligin kansainvälistyminen alkaa vuonna 1986. Yhtiö ostaa osakeenemmistön lontoolaisesta kahvitalosta Appleton, Machin & Smiles Ltd:stä, joka saa uudeksi nimekseen Paulig (U:K) Limited.

Strateginen valinta: kahvi ja mausteet

Paulig jatkaa toimintojensa virtaviivaistamista ja perustaa Kahviryhmän rinnalle Mausteryhmän vuonna 1987. Pakasteliiketoiminta myydään. Yhtiön ydinliiketoimintoja ovat nyt kahvi ja muut kuumat juomat sekä mausteet. Snacks-markkinat kasvavat suomalaisten rouskutellessa perunalastuja entistä innokkaammin. Paulig perustaa ruotsalaisen Estrellan kanssa yhteisyrityksen Suomeen. Uusi yritys ottaa nopeasti paikkansa markkinoilla.



*Helsingin Senaatintorista tuli 1990-luvun lopussa Makujen Piazza.
Kesäinen ruokafestivaali saavutti heti suuren suosion. (kuva: Sakari Viika)*

TERVETULOA UUDET TUULET

1991 - 2000



1990-luku on Pauligille kansainvälistymisen ja kaupunkirakentamisen vuosikymmen. Vuosaareen nousee kokonainen tytärikaupunki kauppakeskuksineen ja liikerakennuksineen.

Tytäryhtiö Pro Paulig Oy on mukana sekä suunnittelun käynnistäjänä että rakentajana.

Paulig yhdistää 1990-luvun alussa voimansa ruotsalaisen Nordfalks AB:n ja tanskalaisen Danske Krydderier A/S:n kanssa pohjoismaiseksi mausteallianssiksi. Pauligin mausteet purjehtivat nyt ruokapöytään Santa Maria -lipun alla. Yhteistyö hankinnoissa, tuotannossa, tuotekehityksessä ja markkinoinnissa antaa vauhtia kilpailuky-

kyiseen kansainvälistymiseen. Santa Maria -mausteet matkaavat Pohjoismaiden lisäksi myös Baltian, Venäjän ja Keski-Euroopan keittiöihin.

Jälleen Eestiin

Baltian maiden avautuessa Paulig on ensimmäisten joukossa aloittamassa yhteistyötä vanhojen kauppakumppaneiden kanssa. Oma paahtimo ja maustetehdas valmistuvat Tallinnan Saaen vuonna 1993. Paulig toimii jälleen Eestissä yli 50 vuoden jälkeen.

“Koko Eestin projektissa on luonnollisen markkina-ajattelun lisäksi mukana myös pioneerihenkeä ja halua luoda uutta. Sitä paitsi meillä on mielestäni moraalinen vastuu auttaa ja olla mukana rakentamassa Baltiaa”, toimitusjohtaja Bertel Paulig sanoo vihkiäisissä.

Joulukuussa 1994 Viro-yhdistysten Liitto ry ja Suomalais-Eestiläinen Kauppayhdistys ry myöntävät Pauligille Sillanrakentaja-palkinnon tunnustuksena Viron ja Suomen välisen yhteistyön pitkäjänteisestä kehittämisestä.

Länteen, itään ja etelään

Paulig jatkaa kansainvälistymistään ostamalla Ison-Britannian tunnetuimman paahtetun, jauhetun kahvin tuotemerkin Lyonsin. Kahvit paahtetaan Lontoossa. Venäjällä kaupankäynnin keskuskeskukset ovat Pietari ja Moskova, joihin Paulig perustaa omat myyntitoimistot. Vuosikymmenen lopulla Paulig myy Englannin liiketoimintansa.

Vuonna 2000 ostetaan viides saksalaisesta Fuchs-maustekonsernista. Tämä osakkuus tuo Pauligille ja yhtiön Pohjoismaat kattavalle mausteallianssille jalansijan Manner-Eurooppaan.

Vastuu ympäristöstä

Huoli ympäristöstä vaikuttaa 1990-luvulla yhä enemmän sekä kansalaisten että yritysten toimintaan. Elintarviketeollisuus tuntee vastuunsa ja pyrkii pienentämään ympäristön kuormitusta kehittämällä entistä ympäristöystävällisempiä pakkausratkaisuja ja tuotantomenetelmiä. Paulig uusii paahtimon pakkauskoneet ja tuo ensimmäisenä Suomessa markkinoille kätevän ja yksinkertaisen laminaattipakkauksen. Kun kartonkikotelo jää pois, kahvipakkaukset vievät vähemmän tilaa varastossa, kuljetuksissa ja myymälöissä, ja kotitalouksissa syntyy vähemmän pakkausjätettä.

Yksilöllistä herkuttelua

Suomalainen ruokakulttuuri elää ja voi hyvin. Ikkunat on avattu kaikkiin ilmansuuntiin oman maan perinteitä unohtamatta. Etnisten ravintoloiden määrä lisääntyy vauhdilla. Mausteet loihdivat uusia eksoottisia elämyksiä kotoiseen ruokapöytänsä.

Ruokailutottumukset muuttuvat. Nyt nautitaan päivän mittaan useita pieniä aterioita. Yksilöllisyys korostuu. Saman pöydän ääressä istuvat haluavat valita syötävänsä omien mieltymystensä mukaan. Varsinkin nuoret kaipaavat ruokahetkiin-



Texmex-ruoka haastaa pitsan. Yhä useammalle maistuu myös wokki, teriyaki ja nuudelit.

(kuva: Paulig)

sä vaihtelua, jännitystä ja eksotiikkaa. Avainsanoja ovat keveys, terveellisyys ja hyvä maku.

Uudet maut ja uudenlaiset tuotteet kiinnostavat kokkaajia. Santa Marian TEXMEX ja Spicy World -tuotteet auttavat niin kotikokkeja kuin ammattilaisiakin eksoottisten makuelämysten luomisessa.

Uusia ratkaisuja etsitään innokkaasti myös funktionaalisten, eli terveysvaikutteisten elintarvikkeiden kansainvälisille markkinoille. Kolesterolia alentava Diminicol®, jota voidaan lisätä moniin erilaisiin elintarviketuotteisiin, on parhaillaan patentoitavana.

125 vuotta sitten Gustav Paulig myi liikkeessään musta- ja valkopippuria, maustepippuria, kanelia, kardemummaa, inkivääriä, neilikkaa, muskottia ja pomeranssia. Ne riittivät helsinkiläisten perheenemäntien tarpeisiin. 1900-luvun alussa Paulig alkoi tuoda Suomeen lisää eksoottisia mausteita, jotka olivat rikastuttaneet kaukaisten maiden ruokakulttuureja jo vuosisatoja.

Santa Marian valikoimassa on tänään, uuden vuosituhaten alussa lähes kaksisataa erilaista maustetuotetta. Kuluttaja nauttii kaikista maailman mausteista ja yhdistelee niitä estottomasti. Hänellä on mausteiden valta ja mahti.

Kansainväliset kahvilatrendit rantautuvat Suomeen

Wienin ja Pariisin kahvilat olivat pitkään esikuvina suomalaisille kahvilayrittäjille. Uuden vuosituhaten taitteessa kahvilatrendit syntyvät Seattlessa, San Franciscossa



Tänään Lontoossa, huomenna Helsingissä. Uudet maut, ideat ja trendit tulevat nopeasti Suomeen.

(kuva: Kari Sarkkinen)

ja Lontoossa, ja tulevat nopeasti Suomeen. Kahvista nautitaan vivahteikkaammin kuin koskaan ennen. Pauligin klassikot ja uudet erikoiskahvit ovat kahvin ystävien ulottuvilla missä tahansa he liikkuvatkin, aamulla, päivällä ja yöllä. Trendikahvilat ja ravintolat luovat uusia perinteitä Pauligin merkkituotteilla ja omalla ammattitaidolla.

Uuden vuosituhannen kunniaksi Paulig esittelee suomalaisille myös uuden kahvialan ammattilaisen - baristan! Italiankielinen sana barista tarkoittaa espressokahvien valmistuksen hallitsevaa baarimestaria. Suomalainen barista taitaa myös suodatinkahvien ja kahvidrinkkien valmistuksen ja tarjoilun. Hyvä barista on kahvilan sielu.

Baristat kuten muutkin hyvän kahviuoman valmistajat koulutetaan Pauligin Kahvi-instituutissa. Hyvä kahvi ei yksinään riitä, se pitää myös osata valmistaa!

Menestyksen ainekset - laatu, rohkeus ja asiakkaiden kuuntelu

Kehityksen käyntivoimana ovat uudet ajatukset, tuoreet ideat ja rohkeus toteuttaa niitä. Paulig on aina katsonut eteenpäin, kasvattanut aktiivisesti merkkitaravavaliokomaansa, kuunnellut kuluttajaa ja kehittänyt rohkeasti uusia tuotteita ja tuotantomenetelmiä. Kasvusta huolimatta Pauligin toiminnan perusajatus on pysynyt samana: parhaita laatutuotteita kuluttajien tarpeisiin.



Suomen itsenäisyyspäivän vastaanotolla 6.12.2000 juhli kolme suomalaista presidenttiä. Eurooppalaisessa Suomessa on hyvä yrittää. (kuva: Heikki Kotilainen, Helsingin Sanomat)

Edelläkävijyys vaatii jatkuvaa liikkeelläoloa ja etsimistä. Samalla se vaatii kykyä ja uskallusta nähdä mahdollisuuksia sielläkin, missä muut eivät niitä näe.

Pauligilla ei uskota perinteiseen elinkaariajatteluun. Yhtiön historia todistaa, että merkituotteet voivat menestyä vuosikymmenestä toiseen, kun ne uudistuvat ja kehittyvät asiakkaiden tarpeiden mukaan.

Jatkuva menestys on mahdollista vain ennakoimalla huomisen laatuvaatimukset jo tänään. Kaikki tämän päivän tutkimus- ja kehitystyö tehdään Pauligilla huomisen laadun hyväksi. Paulig tarjoaa nyt ja tulevaisuudessa kuluttajille merkittäviä tavaroita, joilla voi olla vain yksi tekijä: Paulig

*“Pöydän ilot ovat kaikkien ikäkausien, kaikkien maiden ja jokaisen hetken iloja”,
sanoo ranskalainen gastronomian kuningas Jean-Anthelme Brillat-Savarin.*

Tervetuloa pöytään, ystävät!

Nautinnollisiin Hetkiin – Tietysti Paulig





Hyvää ruokaa, kahvia ja musiikkia yhdistää niiden stimuloiva vaikutus aisteihimme. Aistimme muokkaavat kokemastamme voimakkaita mielikuvia. Mieleenpainuvimpia kokemuksia ovat ne hetket, jolloin kaikki aistimme kertovat meille saman positiivisen viestin – nyt on hyvä olla. Tämän levyn musiikkia valitessani olen pyrkinyt kohti tällaista kokonaisuutta.

Måns Strömberg
äänitaiteilija

1. **Astrud Gilberto & Antonio Carlos Jobim – *Aqua De Beber*** 2.16
(Jobim-Demoraes) • © Bexhill Music • © 1965 Verve Records, New York
2. **Laila Kinnunen – *Kuume (Fever)*** 3.05
(J.Davenport – E.Rooley Suom.San.K.Tuomisaari) • Warner Chappell Finland • © 1959 Scandia
3. **Dinah Washington – *Pennies From Heaven*** 2.16
(A.Johnston-J.Burke) • © 1953 Verve Records
4. **Nancy Wilson – *Unchain My Heart*** 2.05
(A.Jones-F.James) • © Capitol Records
5. **Lasse Mårtenson – *Laiskotellen*** 3.07
(L.Mårtenson-Saukki Sov.A.Raninen) • © Warner Chappell Finland • © 1975 Discophon
6. **Dusty Springfield – *Son-Of-A Preacher Man*** 2.24
(J.Hurley-R.Wilkins) • © 1968 Mercury Records
7. **Louis Prima Just A Gigolo – *I Ain't Got Nobody*** 4.42
(L.Casucci-I.Caesar-S.Williams-R.Graham)
© Wb Music Corp./ O/B/O Irving Caesar Music Corp./ Edwin H.Morris&Co./ Jerry Vogel Music Co Inc. (Ascap)
© 1959 Capitol Records, Inc.

8. **The Andrews Sisters – *A Rum And Coca-Cola*** 3.03
(Sullivan-Baron-Amsterdam) • © Emi United Partnership Ltd. • © 1956 Capitol Records, Inc
9. **Sergio Mendes – *Mas Que Nada*** 2.36
(Jorge Ben) • © 1966 A & M Records Inc.
10. **Shirley Bassey – *Moon River*** 2.59
(Mancini-Mercer) • © 1965 EMI Records Ltd.
11. **Booker T.& The Mgs – *Green Onions*** 2.50
(Jones-Cropper-Jackson-Steinberg) • © Atlantic Recording Corporation
12. **Antero Priha Breadmachine – *Better Off*** 3.39
(Anttila) • © 2001 Texicalli Records
13. **Cool Sheiks – *Memphis Underground*** 3.08
(H.Mann) • © 1991 Cosmopol
14. **Ben E. King – *Amor*** 2.52
(Sklar-Ruiz-Mendez) • © Atlantic Recording Corporation
© 2001 Oy EMI Finland Ab. 7243 533338 2 9

Päätoimittaja: Leena Miettinen

Toimitusneuvosto: Leena Miettinen, Gunnar Nyman, Nanna Järvinen, Mikko Leisti, Esa-Pekka Nykänen

Toimitussihteeri: Jonni Aho • Teksti: Mariitta Hämäläinen • Kuvatoimittaja: Kari Sarkkinen

Musiikkitoimittaja: Måns Strömberg • Graafinen suunnittelu: Janne Uotila