

Kanniston Leipomon historiasta

Eila Hämäläinen, heinäkuu 2007

Kanniston leipurit

Kanniston Leipomon tuoksut ovat jo vuosikymmeniä herätelleet lähiympäristön asukkaita aamuisin. Leipomo on antanut Vihtilän talolle tietyn ominaisilmeen, lämpimän leivän ja pullantuoksuisen talon hengen. Asuminen siinä talossa, missä se Kanniston Leipomo on, luo kanssaihmisille myönteisen mielikuvan ja myös helpottaa sijoittamista Punavuoren koordinaatistoon. Sinne on helppo suunnistaa, Viiskulmasta Pursaria pari korttelia telakalle päin.

Miten kaikki alkoi? Sitä selvitettiin haastattelemalla molempia aikaisempia leipomoyrittäjiä, jotka ovat jo siirtyneet viettämään eläkepäiviään pääkaupunkiseudulle. Ensin haastateltiin 81-vuotiasta Yrjö Sukavaa Olarissa ja kokonaiskuva alkaa hahmottua.

Alma Kannisto, perustaja

Alma Sillfors tuli viime vuosisadan alussa yhdessä Hilma-siskonsa kanssa Kangasniemeltä ja he hankkivat elantonsa leipomalla eri puolilla Helsinkiä. Aikanaan Alma meni naimisiin muurari Unto Kanniston kanssa ja samoihin aikoihin hän perusti yhdessä toisen Alman, Knieffin kanssa leipomon vuonna 1914. Muurari antoi leipomolle nimen ja se sijaitsi aluksi eri puolilla etelä-Helsinkiä, Köydenpunojankadulla, Tehtaankadulla, ja Merimiehenkadulla. Sota-aikana Kannistoilta sekä koti että leipomo tuhoutuivat pommituksissa kahteen kertaan ja jouduttiin aloittamaan alusta niissä olosuhteissa. Öiseen aikaan leivottiin ja aamulla leivät vietiin kantamalla torille niin kuin ennekin.

Alma Kanniston valokuvissa näyttää aina olevan mukana koira, ensimmäisen koiran nimi oli Pepi. Perheeseen syntyi sitten viisi lasta, kolme poikaa ja kaksi tyttöä. Pojista Kalevi työskenteli leipurina yhteensä 32 vuotta ja tyttäristä Lyyli meni aikanaan naimisiin Yrjö Sukavan kanssa. Tytär ja vävy jatkoivat leipomon pitoa Alma Kanniston jäätyä eläkkeelle.

Alkuaan Yrjö Sukava on merimies, mennyt merille heti koulun jälkeen jo 14-vuotiaana. Marraskuussa 1942 poliisit tulivat Turussa laivaan ja sanoivat: ”Seilaamiset on nyt loppu!” 17-vuotiaana hän joutui asevelvollisena armeijan palvelukseen ensin kahdeksi vuodeksi ja sen jälkeen vielä vuodeksi ja kahdeksaksi kuukaudeksi rintamalle. Kotiuduttuaan sieltä sodan jälkeen hän kävi konemestarikoulutuksen ja palasi merille, missä hän ehti olla yhteensä seitsemisen vuotta. Sen jälkeen metalli-merimiehestä tulikin jauhopeukalo, kuten hän itse asian ilmaisee.

Yrjö Sukava

Leipomoyrittäjäksi päätyminen tapahtui siis avioliiton kautta, anoppi suostutteli jatkamaan yritystä. Ensin vuokrattiin myymälätilat leipomon lisäksi. Leipiä kuljetettiin pariin kymmeneen kohteeseen ja yksi vakinaisista myyntipaikoista oli ja on edelleenkin vanhassa

kauppahallissa. Elämä oli työntäyteistä ja vaihtelevaa aikaa. Leipomo tuntuu Sukavasta näin jälkeen päin pikemminkin työpajalta, ei niinkään palveluammattilta.

Leipurin päivä oli pitkä, ennen viittä ei kuitenkaan 60- ja 70-luvuilla saanut aloittaa leipomista. Käytössä oli vielä kiviarinauuni ja aikaa vievä puulämmitys. Yrjö Sukava kertoo:
- Se oli vaikeaa siihen aikaan se leipurin päivä. Ei saanut omistajakaan olla leipomossa ennen viittä. Ammattiyhdistysliike painoi päälle. Naapurin Elanto toi jo tavaraa myymälään, kun me saatiin luvan perusteella vasta mennä leipomoon sisälle. Siinä mielessä oli ankeaa, ja hän jatkaa
- Terveystarkastajat olivat tiukkoja. Kakkuvitriinissä ei saanut pitää paperia esillä, paperipussit piti olla piilossa. Nyt ovat säännöt muuttuneet väljemmiksi.

Sekahiivaleipä, setsuuri, hapanlimppu ja hiivaleipä olivat silloin myydyimmät tuotteet. Myös konditoriakakkuja oli mahdollisuus tilata, olihan leipomossa oma kondiittori. Suolaiset pienpalat, erilaiset pasteijat ja piiraat menivät hyvin kaupaksi. Tippaleivät kuulemma vapun alla tuoksuivat Viiskulmaan saakka, niitä ei erikseen tarvinnut mainostaa.

Henkilökunnasta oli välillä pulaa ja Sukava itse monitoimimiehenä toimi sijaisena, milloin tuuraavana myyjänä milloin leipäkuskina. Hyviä ja pitkäaikaisia työntekijöitä Kannistolla on ollut paljon. Ammattileipureille varattiin leipomon puolesta asumisetu ja seitsemän eri työntekijää asuikin lähistöllä, monet Vihtilän talossa. D-rapussa leipomon yläkerrassa asui Väinö Neuvonen, joka ehti olla Kannistolla pakkaajana seitsemäntoista vuotta. Muista pitkäaikaisista mainittakoon leipurit Aili Väyrynen ja Valerit. Työntekijöistä Elli oli leipomossa viisi vuotta ja kondiittori Onni Hurme oli entisiä elantolaisia. Myyjät muistetaan hyvinä ja palvelualltiina samoin kuin Lyyli-rouva myymälässä.

70-luvulla kustannettiin työntekijät kerran Kanarian saarille lomailemaan. Yrjö Sukava kertoo:
- Meitä oli kahdeksantoista ja Kanniston Leipomo kustansi kaikille kaksi viikkoa Kanarian saarilla talvella. Matkat maksettiin ja palkka juoksi siltä ajalta. Eikä muuta lomaa sinä vuonna pidettykään. Työntekijät olivat tyytyväisiä ja mikä ettei.

Silloin kulmassa sijainnut Elanto ei aiheuttanut sen suurempaa kilpailua. Ainoa vaikeus sen kanssa oli parkkipaikkaongelma. Pysäköinti tapahtui Elannon edessä ja Kanniston leipäkuski joutui tekemään kuormansa vähän kuin varkain. Vuosien varrella monet sakot siitä saatiin ja niitä maksettiin pois.

1980-luvulla viisi leipomoa pääkaupunkiseudulla oli lopettamassa toimintaansa melkein samanaikaisesti, nimittäin Kannisto, Määttänen, Runebergin leipä, Virtanen ja Väisänen. Yrjö Sukava oli tuolloin jo sairastunut astmaan ja vaimokin oli sairaana, joten leipomo päätettiin vuokrata vuonna 1986. Kanniston Leipomo ja Viiskulman myymälä vaihtoivat omistajaa vuotta myöhemmin.

Kaarina Vuolteenaho

Entä miten Kanniston tarina jatkuu? Sitten haastateltiin Kaarina Vuolteenahoa Katajanokalla, missä emäntä tarjosi pannukakkua mustikkahillolla ja maukkaita itsetehtyjä karjalanpiirakoita.

Kaarina Vuolteenaho on syntynyt Nivalassa kahdeksan lapsen sisarussarjassa, toisena tyttönä kuuden veljen joukossa. Aluksi hän toimi Keski-Pohjanmaan talousseuran palveluksessa, mistä hänet kutsuttiin yhdeksän miehen omistaman Nivalan leipä osakeyhtiön toimitusjohtajaksi. Sitten leipomoura jatkui Satakunnassa vuodesta 1971, kunnes vuonna 1983 tuli muutto Peipohjasta Ulvilaan. Vuonna 1985 tuli ostaja, joka tarjosi yrityksestä pyydetyn haaveissa olleen hinnan. Niinpä Vuolteenaho soitti talousvastaavalle, että eihän myydä, mutta tämä kannusti myymään sanoen: ”Yritys on kyllä myytävä silloin, kun sillä on ostaja.” Kaupat lyötiin lukkoon ja Helsinkiin hän tuli viettämään vanhuuttaan ei suinkaan leipomaan. Leipurien liiton toiminnanjohtajan kanssa heillä edelleenkin on erimielisyyttä siitä, kumpi keksi vuokrattavana olleen Kanniston Leipomon. Viisitoista vuotta leipomista ja leipomoa Helsingissäkin kuitenkin ehti kulua ennen yrittäjän varsinaisia eläkepäiviä.

Heti ensi käynnillä leipomo tuntui tutulta, valmiiksi yhtä vanhanaikaiselta kuin itsekin, on Vuolteenahon oma määritelmä:

- Leipomo oli kuin parillaan minun kanssa. Se ei minusta mene pahemmaksi, kun se on yhtä vanha kuin minä.

Parin ensimmäisen vuoden aikana leipomo remontoitiin kauttaaltaan uuteen uskoon, kylmiöt uusittiin, uuni uusittiin, pakastimet uusittiin. Sillä aikaa Kanniston Leipomon tuotteet leivottiin Riistavuoren leipomossa, joka siirtovaiheen jälkeen vuokrattiin Taikakaulimelle ja myöhemmin myytiin pois. Remontin jälkeen jatkettiin leipomista uusituissa tiloissa ja kaikki oli laitettu hyvään kuntoon. Leipomon yläkerrassa asuva leipomon työntekijä ei enää polttanut itseään leivinuunin kumentamassa kylpyammeessa uunin toimiessa kuten pitikin. Kaarina Vuolteenaho vakuuttaa tuntevansa mielihyvää toimittuaan niin, että pieni yksityinen leipomo Helsingissä saattoi jatkoa elämäänsä laman alkaessa. Myös vanhanaikaisen tunnelman säilyttäminen tuntui tärkeältä. Kulmahuoneisto vuokrattiin myymäläksi ja välitila jäi toimimaan toimistona. Sisustaja Siru Sivonen laati myymälätilan sisustussuunnitelman väreineen ja materiaaleineen ja vanhahtavaan henkeen. Häneen oli luottaminen, vaikka väriehdotus tuntuikin aluksi hirvittävän leipomoyrittäjää. Sisustajan siskon mies maalasi kulmahuoneiston ja tunnelma pysyi entisellään. Samassa yhteydessä myymälään tuli muutama pöytä tuoleineen asiakkaita ja kahvinjuontia varten.

Öiseen aikaan ihmisiä on Punavuorella aina liikenteessä. Leipomon ovet eivät kuitenkaan koskaan ole olleet kiinni. Ihmisiä harhaili kotimatallaan joskus leipomoonkin ja talon asukkaat saattoivat poiketa kertoilemaan rakkaushuoliaan. Heta Kuchka muistaa teini-ikäisenä kerran saaneensa lämpimän, vastapaistetun ruissydämen tultuaan myöhään eli aikaiseen aamulla bileistä. Talossa leipomon tuoksut luovat tunnelmaa sisäpihalla, ovat osa Vihtilän auraa. Leipureita ei tietävästi paljonkaan häiritty. Vuolteenaho miettii ääneen: - Olisi luullut, ettei Rööperissä voisi olla niin, että pitäisi leipomon ovia yöllä auki. Leipomiset on nyt leivottu ja kun lopetin leipomisen, sen päätin oikein ristimällä käteni, etten ala maalaamaan tauluja enkä rupea konsultiksi neuvomaan muita. Monenlaisista muistoistahan se ihmisen elämä lopulta koostuu.

Leivän mausta hän kuitenkin vastahakoisesti suostuu kertomaan. Leipä saa taikinana makunsa, niin yksinkertaista se on. Leivän pitää saada nukkua taikinana, silloin siitä tulee hyvänmakuinen. Hapanleipä on Kannistolla aina tehty perinteisesti taikinanjuuresta. Ainoa valitus hänen aikanaan on tullut kauraleivästä, joka valituksen tehneen asiakkaan mukaan mureni niin, että olisi pitänyt olla kana nokkimassa muruja. Sitkos parani taikinalla, jossa kolmannes jauhoista oli yön yli kastettua. Muutoin taikinanjuuri oli tehty ilman hiivaa.

Sitten makustelimme mielileivonnaisiamme, Kuchkilla se oli maantaisetsuuri, Hämäläisillä lauantaikorvapuusti, Kaarina Vuolteenaholla silloin tällöin munkkirinkilä, jonka maun takia oli kuulemma kannattanut olla leipuri. Viimeksi käydessään hän oli syönyt vastapaistetun mallimunkkirinkilän. Mainittua tuli myös herkkuviineri, johon käytettiin aitoa mantelimassaa eikä mantelinmakuista aprikoosin siemenistä ja vaniljanmakuisesta kivihielestä maustettua leipomovastinetta. Siitä rouva leipuri sanoo syöneensä itsensä ulos.

Omenaleivos on alkuaan Nivalan leipomosta tuotu ja siihen käytettiin voitaikinareseptiä, jonka naantalilainen rouva oli venäläiseltä leipurilta oppinut. Vaikeasti tehtävän kahden kilon taikinan tekemiseen meni kaksi päivää ja Satakunnassa sitä alettiin valmistaa 257 kilon erissä. Siellä herkullista voitaikinaa myös myytiin hyvin joulun alla. Omenaleivoksen salaisuus onkin monimutkaisessa voitaikinassa.

Kerran hänen aikanaan sattui tulipalo, joka oli nokipalo hormissa. Sammuttamaan tulleet palomiehet trattihelmoineen ovat jääneet mieleen kuin tsaarinaikaiset upseerit. Nokipalo sammutettiin eikä operaatio häirinnyt leipomista vaan seuraavana päivänä myytiin leipomotuotteita tuttuun tapaan. Leipomoon on kerran murtauduttu ja varkaat hakivat vain suolapalaa naapurikaupasta varastettujen kaljojen särpimeksi.

Työntekijöinä Kaarina Vuolteenaholla on ollut vakinaisten lisäksi avustamassa ja lomittamassa myös sukulaisia, lähinnä sisarusten lapsia, jotka ovat opiskelujensa lomassa hankkineet lisätienestiä. Nämä ovat kutsuneet tatiään leikkisästi 'nakittajaksi'. Vuolteenaho on muistuttanut, että heille on maksettu asiallista palkkaa työnteosta ja naureskellut, että kehtaavatkin, olisi ollut muitakin tulijoita töihin. Lisäksi hänen aikanaan myymälässä tiskin takana toimi iloinen ja tunnollinen Pipsa Knuutinen. Tullessaan työhönsä hän epäili olevansa yli-ikäinen, mutta Kannistolla sellainen syntymävuosi ei merkinnyt mitään. Hän toimikin pitkään myymälän vastaavana ja jäi vielä vähäksi aikaa uuden yrittäjän aloitettua toimintaansa.

Kirahvi Rööperissä?

Kannistossa tapahtui vuosituhannen vaihteessa sukupolven vaihdos, kun Kirahvi tuli Punavuoreen. Lyhyesti siis Pienen Kirahvin sateenvarjon alla toimivat Cafe Kafka, Kaffecentralen ja Kanniston Leipomo. Sitten Kaffecentralen muutti Vihtilän kivijalkaan, vanhoihin kauppahallin tiloihin. Lopuksi Kanniston Leipomo laajenee ja siitä tulee virallisestikin Kanniston Leipomo-bageri-bakery.

Pieni Kirahvi on aikoinaan lähtenyt kirjakahvila-yhdistelmästä ja osakkaina ovat olleet Bruunit, Donnerit, von Essenit ja Lindbergit. Alkuperäinen idea oli kirjamyymälä, jossa myydään myös kahvia. Se toimi vajaan vuoden 1991 Arkadiankadulla, sitten siirryttiin Ruotsalaisen teatterin ala-aulaan. Silloinen teatterinjohtaja Georg Dolivo kehui ideaa, että ihan hyvä, mutta teatterilla ei vaan ole vetäjää kahvilalle. Kertaheitolla heistä tuli kahvilayrittäjiä, kun kaikki näin kääntyi pääläelleen. Piti olla kirjakauppa, jossa sai kahvia, ja se toteutuikin kahvilana, josta voi ostaa kirjoja. Välillä yrittäjillä on ollut ravintola Bulevardilla, missä alakerrassa oli leipomotoimintaa. Leivottiin omalle kolmelle toimipaikalle, kahdelle kahvilalle ja yhdelle ravintolalle.

Kristian von Essen, Kaffecentralen

Kanniston leipomoliikkeen luovutus uusille yrittäjille tapahtui kuusi vuotta sitten helmikuussa. Pari vuotta aikaisemmin Kristian von Essen oli heittänyt Kaarina Vuolteenaholle ohimennen, että jos tämä joskus aikoo lopettaa yrittäjänä niin ottaisi sitä ennen yhteyttä Pienen Kirahvin omistajiin. Hän tunnustaa sen olleen 80-prosenttisesti huuleneittoa ja lopun 20 prosenttia vakavasti otettavaa ehdotusta. Vuolteenahon kysyessä vuosituhannen vaihteessa, olitko silloin tosissasi kun sanoit tämän, von Essen kertoo vastanneensa:

- Ehkä en silloin ollut kovinkaan tosissani, mutta nyt voisin ollakin. Neuvotellaan asiasta. Ja neuvoteltiin ja aikamme kun keskusteltiin, huomattiin, että siinä oli edellytykset kaupanteolle. Oltiin melko samaa mieltä hinnasta ja rahoituskin järjestyi, kun saatiin maksuaikaa eikä ollut mitään hengenhätää. Silloin siinä tilanteessa helpotti maksujärjestelyjen joustavuus ja nyt kaikki onkin jo maksettu pois.

Osana Kanniston Leipomon kauppaa toinen kahvila myytiin nelisen vuotta sitten Lasipalatsista pois. Leipomista on jatkettu ja sitä on kasvatettu. Jonkinlaisena ongelmana on ollut, ettei kaikkia halukkaita ole voitu ottaa leipomon asiakkaiksi. Ei ole ollut resursseja palvella kaikkia ravintoloita ja kahviloita, jotka haluaisivat ostaa Kanniston Leipomosta. Toimitusjohtaja von Essen valittelee sitä, että on jouduttu valikoimaan asiakkaat, mikä ei pitkällä tähtäimellä ole hänen mielestään ollut järkevää. Resurssit ja tilat ovat tähän mennessä osoittautuneet pieniksi kysyntään nähden. Tuotanto pitäisi tuki voida mitoittaa niin, että kaikkia hyviä asiakkaita voitaisiin palvella. Eli melko pian ollaan oltu sellaisen päätöksen edessä, kasvatetaanko omaa leipomista vai ei siis laajentamistarpeeseen.

Yrityssryppään kokonaistilanteesta, tämän hetken ja tulevaisuuden suunnitelmista maahantuojaja Kristian von Essen kertoo täsmäten:

- Pienen Kirahvin eri toimintoja ovat tähän asti olleet Cafe Kafka, Kanniston Leipomo ja Kaffecentralen, joka syksyllä siirtyi Vihtilän puolelle alemmalla Pursimiehenkadulta. Vuoden vaihteessa eriytettiin kahvilaitteiden ja kahvin sekä oheistuotteiden maahantuonti Kaffecentraleniin. Pienen Kirahvin alaisuuteen jäivät Kanniston Leipomo pian kahdella leipomopisteellä ja Cafe Kafka. Ja tarkoitus on jatkaa liiketoimintaa täysillä tästä eteenpäin.

Vihtilänkulman vanhaan tuttuun leipomotuoksuun on syksystä saakka sekoittunut kahviaromien tuoksu. Eurooppalainen kahvilakulttuuri on vähitellen vallannut maan. Pieni Kirahvi on ollut edistämässä pääkaupunkiseudun kahvi- ja kahvilakulttuuria jo viitisentoista vuotta. Kaffecentralen toimii maahantuojana ja kouluttaa baristoja. Sieltä voi käydä ostamassa kahvia papuina, erilaisina sekoituksina, jauhattaa ne ja perehtyä maistelemalla erikoisiin kahvimakuihin.

Henrik Bruun, Pieni Kirahvi ja Kanniston Leipomo

Leipomoa ollaan parhaillaan laajentamassa Merimiehen ja Albertinkadun kulmaukseen, talosta erilliseen siipeen. Sinne on tulossa leipomotilaa, lähinnä yöaikaiseen ja pääasiassa leivän leipomisen. Varsinaisen tuotantotilan yläpuolella ei siellä asu ketään. Kankurinkadulle jää siten enemmän pulla- ja leivonnaistyyppinen ja inhimilliseen aikaan tapahtuva leipominen. Tuotekehittelyä tapahtuu molemmissa leipomopisteissä. Uusi

leipomopiste aloittaa toimintansa kevään 2007 aikana. Entisiä Pikkolo-kaupan tiloja onkin remontoitu kesästä saakka.

Tila löydettiin vuosi sitten keväällä ja tuolloin tehtiin jo ehdollinen kauppasopimus: jos saadaan luvat, niin ostetaan tiettyyn hintaan ja myyjä suostui odottamaan lupaprosessia. Kirjaimellisesti samana päivää kun kauppakirjat allekirjoitettiin, purkutyöt olivat täydessä käynnissä. Luvat ovat olleet kunnossa jo kesällä, remontoitu on syksystä saakka, uunit ovat tulleet. Yrityksen omistuspohjan laajennuttua oli mahdollisuus tähän siirtoon ja remontti on jo loppuillaan.

- Leivällä ja leivällä on eroa. Leipätietous ei sinänsä ole muuttunut. Teollistuneessa yhteiskunnassa leipä vaan on standardoitunut konetuotannon myötä. Kanniston Leipomossa on kysymys intohimosta leipään. Tuotanto perustuu kädentaitoihin, käsityöhön ja perinteisiin raaka-aineisiin. Ideana on uniikki leivän esteettisyys ja rikkaus sekä perinteiden vaaliminen. Korkealaatuisuus ja hyvä maku on tuotefilosofiaamme, pohdiskelee yliopistomiehestä leipomon vetäjäksi ryhtynyt Henrik Bruun.

Sadasta leipomon tuotteesta on kymmenisen ydintuotetta. Tarkoitus on jatkaa tuotekehittelyä, mistä uudempana trendikkäänä esimerkkinä on ciabatta-leipä, joka on lyönyt itsensä läpi myyntiartikkelina. Edelleen sesonkituotteiden lisäksi kehitellään minituotteita eli pienehköjä pieniin talouksiin tarkoitettuja syötäviä, jotka eivät niin ollen ehdi vanhentua nopeasti. Päiväleipominen kohdistetaan siten, että myös iltapäivällä noin kahden maissa myymälästä saisi lämmintä tuoretta pullaa ja leipää.

Toimitusjohtajana vuoden vaihteesta toiminut Bruun summaa tilannetta:

- Tällä hetkellä tapahtuu paljon. Myymäläkonseptia mietitään, markkinointia kehitetään ja yritysilmettä pohditaan. Graafinen ilme logoineen ja verkkisivuineen on suunnitteilla. Pari uutta leipomomyymälää on myös lähivuosina aikomus perustaa pääkaupunkiseudulle, mikäli suunnitelmat toteutuvat. Pitemmällä tähtäimellä tarvitaan työntekijöitä eri paikkoihin. Työtä laadukkaan leipomisen eteen on riittämiin.

Käydessäni patenti- ja rekisterihallituksessa syksyllä tulin kysyneeksi Kanniston Leipomon tietoja ja olin ällistynyt, kun minulle kerrottiin, ettei sen nimistä yritystä ole olemassa, ei ole koskaan ollutkaan. Tuntuipa mielenkiintoiselta, sillä olin omin silmin nähnyt Stockmannin herkussa myytävänä nimenomaan Kanniston Leipomon omenaleivoksia ja muitakin samanmerkkisiä tuotteita. Ja kun myymälä ja leipomokin on toiminut sellaisen brandin nimissä yli 90 vuotta ja todistettavasti ollut kulmilla vuosikymmeniä. Osoittautuikin, että kaikki Kanniston leipurit ovat olleet yrittäjinä omilla nimillään eikä kukaan ennen tätä ole rekisteröinyt Kanniston tuotenimeä. Nyt asia viimein on vireillä.

Cafe Kafka toimii kirjakahvilana ja Kanniston Leipomo pian kahdessa paikassa. Talon asukkaana tuntuukin luontevalta poiketa leipomon myymälään kahville ja tavata tuttujaan kahvimukin ja leivonnaisen ääressä. Se on ollut meidän vihtiläläisten etuoikeus ja siihen on vähitellen jo oppinut. Nyt voi uudempana vaihtoehtona ostaa leivonnaisensa leipomomyymälästä ja mennä katua alemmaksi Kaffecentraleniin oman suosikkikahvin ääreen. Tunnelma on jo ikään kuin kansainvälisempi ja melkein kuin olisi Etelä-Euroopassa. Kannattaa kokeilla tätä trendikästä minimalistista ulkomaanmatkaa!