



# Vuohelan Herkku

## Pirkon tarina...



- 1989** Pirkko aloitti leipomotoiminnan omalla maatilalla maatalouden sivuelinkeinona. Myynti tapahtui pääosin toreilla ja paikallisessa ruokakaupassa.
- 2001** Pirkko sairastui keliakiaan ja hän alkoi valmistaa maatilallaan myös gluteenittomia leivonnaisia.
- 2002** Pirkko osallistui Erityisruokavaliohankeeseen. Hankkeessa perehdyttiin gluteenittomaan ruokavalioon ja tuotteisiin.
- 2003** Toiminta ja asiakaskunta laajenivat ja Pirkko hankki isommat tilat toimintaa varten. 2.6.2003 Uusi leipomo avattiin ja se sai nimen Vuohelan Herkkupuoti Ky. 2003 Syksyllä Pirkko Hämmäläisen kehittelemä luontaisesti gluteeniton Tattarilimppu valittiin ”vuoden gluteenittomaksi tuotteeksi”. Valitsijana toimi Keliakialiiton kokoama raati.
- 2004** Vuohelan Herkkupuotiin palkattiin ensimmäinen työntekijä
- 2006** Vuohelan Herkkupuodissa siirryttiin valmistamaan pelkästään gluteenittomia tuotteita.
- 2007** Leipomo tarvitsi jälleen isompia tiloja. Uusi iso hallitila löytyi Hartolasta ja leipomo muutti uusiin tiloihin syksyllä 2007. Hallissa on kaksi erillistä leipomoa. Toisella puolella valmistetaan luontaisesti gluteenittomia tuotteita ja toisella puolella kauratuotteita. Konditoriatuotteille ja koeleipomolle on omat tilat.
- 2009** **Farinan tuotteiden valmistus ja myynti siirtyi toukokuussa Vuohelan Herkkupuodille.**  
Pirkko on mukana erilaisissa hankkeissa, jotka auttavat häntä yrityksen kehittämisessä. Leipomoiden on erikoistuttava, toimittava alihankkijana ja löydettävä uusia markkinointikanavia.



♥ *Kuin kotona tehtyjä* ♥