

# Palvelevaa lihakauppaa Turun kauppahallissa



**Juhlavuoden kunniaksi Lihaliike Reino Jokinen julkaisee erityisesti liharuokiin keskittyvän keittokirjan, jossa maukkaiden reseptien ohella kerrotaan, mitä lihan eri osista voi valmistaa.**

Turun kauppahallissa palvelevan Lihaliike Reino Jokinen Ky:n perustivat Ester ja Reino Jokinen vuonna 1934. Huhtikuussa 75 vuotta täyttävän liha-alan erikoisliikkeen kokemus ja perinne ovat jatkuneet nyt jo kolmanteen polveen. Yrityksen omistavat nykyään Terttu, Marko ja Jari Heinonen.

– Meillä on kauppahallissa liki kolmekymmenmetrinen palvelutiski ja erillisenä osastona Poronlihan Erikoisliike sekä lisäksi kauppahallin lisäksi toimiva EU-hyväksytty lihalaikekaamo. Liikkeessämme asiakkaita palvelee oman väen lisäksi noin kaksikymmentä asiansa

osaavaa myyjää, toimitusjohtaja Jari Heinonen kertoo.

Lihaliike Reino Jokinen toimii tiiviissä yhteistyössä kaikkien lihantoimittajiensa kanssa. Tällä tavalla pyritään siihen, että tuotteiden eri käsittelyvaiheet tuottajalta myyntitiskille asti pystytään muokkaamaan kuluttajille oikeaan muotoon.

– Pyrimme siihen, että asiakkaamme saavat oikein käsiteltä, hyvänmakuista lihaa, joka on myös puhdasta ja terveellistä, Heinonen painottaa.

Lihaliike Reino Jokinen on toiminut jo vuosikymmeniä myös lihan toimitustukuna, joka on tärkeä osa yrityk-

sen liiketoimintaa. Heinosen mukaan artikkeleita ovat nauta, viljaporsas, lammas, broileri, kalkkuna, poro, hirvi sekä riistaa monipuolisesti.

– Esikäsitlemme kaikki lihat asiakkaiden toiveiden mukaisesti ja toimitamme myös tarvittaessa määräpainoisia pihvejä, leikkeitä ja noisetteja.

– Uskomme tulevaisuuteen on vankka. Meneillään on iso remonttivuosi, jonka aikana valmistuvat uudet, EU:n hyväksymät toimitilat. Juhlavuotta vietämme muutenkin työn merkeissä, palvelevana lihakauppana, Jari Heinonen korostaa.