



Raakkyläläinen Tuure Hirvonen (vas.) poikkeaa Kupiasten kaupassa tuoretiskin ja kalavalikoiman takia. Tällä kertaa juttuseuraksi osuivat kauppiat Martti ja Petri Kupiainen.



Loppuviikosta itse tehdyt lihatuotteet ja lähikala ovat tärkeässä osassa myyntiä. Seuraavaksi uudistetaan paistopisteen kalusto. Martti (oik.) ja Petri Kupiainen suunnittelevat.

## Perheyritys

### K-Supermarket Kuplainen

- Perustettu 6.10.1947. Perustajina olivat Ruskealasta siirtolaisina Kiteelle asettuneet isä ja poika Antti ja Väinö Kupiainen.
- Antin poika Martti Kupiainen, 80, on työskennellyt kaupassa 11.5.1958 lähtien täysillä.
- Sukupolven vaihdos Martti ja Onerva Kupiainen poika Petri Kupiaiselle viimeistellään tänä vuonna, mutta johdossa Petri Kupiainen, 50, on ollut vuodesta 2003.
- Martti Kupiainen toimi myös

- maanrakennusalalla 21 vuotta.
- Nyt mukana yrityksessä on myös Petrin vaimo Anu Kupiainen.
- Perheen 3,5-vuotias Antti-poika on vakuuttanut tulevaisuuteen töihin kaupalle isän ja ukin kanssa. Oma pöytä juniorilla on jo ukin työhuoneessa.
- Moneen otteeseen laajentunut kauppakeskus sisältää nyt 12 000 käyttöneliötä, vuokralaisia on tusinan verran.

# Kauppa osana kiteeläistä yhteisöä

## 70-vuotias: Kupiaisten K-kaupassa valikoima on nyt ennätyslaajuudessa.

**Kitee**  
Liisa Yli-Ketola

– Yhdessä on työtä tehty, kauppias **Petri Kupiainen** kiteyttää, kun häneltä kysyy, milloin sukupolven vaihdos tehtiin.

– Ei ole olemassa yhtä päivää tai hetkeä muutoin kuin paperilla. Tulin tänne varmasti vuonna 1967 kun synnyin, hän naurahattaa perään.

**Martti Kupiainen** vieressä myhäilee, että hän käy kahdeksankymppisenä kaupassa töissä enää viitenä päivänä viikossa.

Missä piilee 70 vuotta saman perheen omistuksessa menestyneen kaupan salaisuus?

– Olemme halunneet tehdä itsemme ja asiakkaidemme näköisen kaupan ja tarjota mahdollisuuksia muillekin kiteeläisille yrityksille toimia, Kupiaiset vastaavat.

**Kauppakeskuksen** viimeisin laajennus valmistui 2008, jolloin valmistui 4 500 lisäneliötä. Kaikki 12 000 käyttöneliötä voitiin ottaa käyttöön.

– Rakennusoikeutta olisi vielä jäljellä, mutta nykyisessä tilanteessa tämä riittänee, Kupiaiset arvioivat.

Nykyisin kaupungin asukasmäärä vähenee 150:lla vuosittain. Vuokralaisia Kupiaisilla on toistakymmentä.

Tilojen vuokraaminen kiinteistöyrityksen nimissä tuo hieman joustavuutta myös kaupan toimintaan. Tosin Petri Kupiainen korostaa, että kaupan on kannatettava. Ja että kustannuksia kertyy jatkuvasti paljon kiinteistön huollosta.

– Pari vuotta sitten aloitimme ”Alennamme ruoan hintaa Kiteellä” -kampanjan, jonka rahoitamme omasta katteestamme.

**Ruoka** on edelleen yhden Suomen monipuolisimmista K-supermarketeista liikevaihdon keskiössä. Peräti 80 prosenttia kaupankäynnistä ja katteesta kertyy ruuasta, loput käyttötavaroista.

– Käyttötavarat ovat olleet merkittävä osa palveluamme vuodesta 1947 lähtien, joten haluamme niitä tarjota edelleen.

Eniten nettikauppa on syönyt musiikin ja muun vapaa-ajan tuoteiston menekkiä myymälästä.

– Kengät tulivat viime vuonna myymälä uudistuksen yhteydessä. Asiakkaat niitä toivoivat. Me pyrimme pitämään valikoimissa

niitä tuotteita, joilla on kysyntää ja jotka tuovat kaupankäyntiin lisäarvoa, Petri Kupiainen sanoo.

**Pienkonelita** ja jääkaappipakastimiakin on tarjolla – aina sesonkien mukaan.

– K-supermarkettina toimiesamme saamme tehdä valikoimasta juuri sellaisen kun haluamme. Kalkista saa myös täydet plussapisteet.

Martti Kupiainen tuntee asiakaskunnan, josta moni on jo kolmannen polven kaupassa kävijä.

– Ehkä enemmänkin meidän pitäisi näkyä kaupassa, mutta tosiasiassa tavararyhmävastaavat ja lihamestarit ja muu henkilökunta työskentelevät hyvin itsenäisesti, Petri Kupiainen sanoo.

Haastattelun aikana hän soittaa muutamaan otteeseen henkilökunnalle ja kyselee tuotteista. Etenkin lähellä tuotettu ruoka on kasvattanut menekkiään viime vuosina. Myös tuotevalikoima on lähituotteiden osalta laajentunut.

– Tiedostamme, ettei maanviljelijöiden tilanne ole kehuttava, siksi haluamme pitää heidän tuotetaan hyvin esillä. Liha- ja kalatiski meillä palvelee torstaista alkaen loppuviikon. Hyvin kysytyjä ovat

lihatuotteet, joita saa asiakkaiden tilauksen mukaan.

**Kaupassa** pakattava ja asiakkaan mielen mukaan leikattava liha tulee läheltä, Kiteen Koivikosta, Nyrhiselältä tai Sirolan lammastilalta. Savukalat Puruvedestä, totta kai. Ja hyllyissä lähiruokaa edustavat myös muun muassa **Laukkasen Pentin** kalasäilykkeet, Matikaisen kananmunat ja iso osa juureksista.

– Kalastajia me toivoisimme enemmänkin rinkiin

– Myymälän puolella Petri Kupiainen pysähtyy heti marja-altaalle, jossa on Ruutiaisen karhunvadelmaa, karviaista, luumuja, pensasmustikoita ja vadelmia. Niiden suurkuluttajaksi kauppiaskin tunnustautuu.

– Nimikkeitä meillä on kaupassa 20 000 kappaletta, joista elintarvikkeita 16 000. Seuraavaksi kauppiat uusivat paistopistettä niin, että vuoden alusta kaupan leipätiski täydentyy.

– Kauppiaan työaika menee pitkälti seurannassa. Koko ajan mietimme yhdessä henkilökunnan kanssa, mitä voisimme tehdä toisin. Toki myös väkeä pitäisi sparrata ja kannustaa.