

Spotřební družstva ve Finsku aneb inspirace ze severu



Finská spotřební družstva nepoužívají označení COOP či KONSUM jako například u nás či jejich sousedů ve Švédsku, ale SOK (Suomen Osuuskappojen Keskuskunta). Jednotlivé obchody pak najdete pod názvy Sale, Alepa či Prisma. V současné době zahrnuje skupina S Group mimo jiné 19 regionálních družstev působících po celém Finsku. V roce 2000 rozšířila skupina své aktivity i do zahraničí, a to do pobaltských zemích a Ruska.

Trocha historie

Vznik družstev podobně jako v jiných evropských zemích vyplynul z každodenních potřeb spotřebitelů, kteří se chtěli bránit nekalým taktikám soukromých obchodníků. První družstevní společnost byla založena roku 1882 zaměstnanci dílny Vyborg. Pro srovnání tradice českých družstev se odvíjí již od roku 1847. V průběhu novodobé historie měla finská družstva podobně jako u nás na kahánku, zejména v souvislosti se zahraniční konkurencí. Nakonec však dokázala tuto krizi překonat a dnes patří mezi jedničku na trhu nejen v prodeji potravin.

Současnost

Dnes spotřební družstva ve Finsku vystupují pod společnou značkou **S Group** a v celém Finsku provozují více než 1600 provozoven. V rámci jejich sítě tak můžete nalézt cca 900 prodejen potravin velikostně od hypermarketů po malé regionální prodejny, dále obchodní domy, specializované obchody se zaměřením

například na hobby či kosmetiku či řetězec čerpacích stanic pod značkou ABC, který patří mezi nejuznávanější značku čerpacích stanic ve Finsku. Kromě toho provozují i síť hotelů, restaurací a také největší skandinávskou banku S-Pankki, která má více než 3,1 milionu zákazníků. Družstva se tak snaží jít s dobou a přizpůsobovat se aktuálním potřebám svých zákazníků. Být členem takové družstva se rozhodně vyplatí – členové se zároveň stávají jedním z jeho vlastníků a členství jim přináší celou řadu benefitů, mj. například zisk bonusů z měsíčních nákupů až ve výši 5 % či slevy ve vybraných podnicích.

S-Group v číslech

Počet členů družstev v roce 2018 činil **2 398 295** osob. Celkem družstva svým členům vyplatila bonus ve výši **329 milionů EUR**, přičemž průměrná výše benefitů na 1 člena družstva bylo **155 EUR**.

Finsko nejsou jen družstva

Pokud se vypravíte do této skandinávské země neměli byste při svých toulkách vynechat kromě hlavního města Helsinky také starobylé město Turku, které bylo do roku 1812 správním centrem Finska. Zdejší hrad je největší dochovanou středověkou budovou ve Finsku a nejnavštěvovanější finskou památkou. Na seznamu UNESCO se nachází město Rauma, které proslulo šikmými dřevěnými domy v centru. Milovníci designu nevynechají návštěvu vesničky Iittala, kde byla v roce 1881 založena sklárna a odkud pochází tradiční finská designová značka Iittala, která se díky unikátní kombinaci funkčnosti a estetiky zařadila mezi nesmrtelné ikony skandinávského designu. Ostrovní hrad Olavinlinna (Olafův hrad) potěší všechny milovníky historie. Jedná se o jeden z nejkrásnějších finských hradů a zároveň o nejsevernější dosud stojící středověký hrad. Při pohledu na jezerní systém Saimaa už se přibližujeme k tomu, co je pro Finsko tak typické – stovky jezerních ploch s křišťálově čistou vodou. Saimaa je největší finskou jezerní soustavou o celkové rozloze 4377 km²! Kdybyste chtěli každý den navštívit jeden ostrůvek této soustavy, měli byste o zábavu postaráno na dalších více než 35 let. Větších či menších ostrovů je zde totiž téměř 13 tisíc!

Proto raději vystoupejte na pouhých 347 metrů vysokou horu Koli poblíž jezera Pielinen. Ač nevysoká, pyšní se titulem nejvyšší vrchol jižního Finska a nabízí úchvatné výhledy na krajinu tisíce jezer.

Co ochutnat

Zmohlo vás cestování finskou přírodou? Tak honem rychle na ochutnávku místních specialit!

K snídani vám přátelští Finové nabídnou vydatnou porci kaše (puuro), která se podává s mlékem, cukrem a máslem. Finové jsou milovníci masa a ryb. Přibližně třetina masa se sní ve formě klobás (makkara). Rozhodně nezapomeňte ochutnat pokrmy s losího či sobího masa.

Co se objevuje ve finském menu? Graavilohy – syrové losí maso s koprem a citronovou šťávou. Karjalanpiirakka – obdoba ruských pirohů plněná směsí rozmačkaných brambor, rýže a natvrdo uvařených vajec. Kalakukko – směs rybek, vepřového masa a slaniny zapečená do bochníčku žitného chleba. Hernekeitto – sytá hrachová polévka, tradiční čtvrtěční pokrm. Tradice pochází ještě z předreformačního období, kdy polévka sloužila jako příprava na páteční půst. Lihapiirakka – masový koláč z koblihového těsta. Viili – mléčný výrobek jogurtového typu se zvláštní konzistencí – ani pudink, ani želatina.

Jako sladkou tečku Finové nabízí munkki – sladkou koblihu s morušovou marmeládou a vanilkovou omáčkou. Kiisseli – rosolovitý ovocný dezert. Rönttönen – koláč plněný bramborovou kaší a brusinkami.

Z nápojů doporučujeme finskou kávu. Finové jsou na špici celosvětové spotřeby kávy, proto jsou i velice zruční při její přípravě. Pro pivaře máme dobrou zprávu, finské pivo je opravdu dobré. K nejoblíbenějším místním značkám patří Lapin Kulta (Laponské zlato), Karjala či Karhu (Medvěd). Ve finských domácnostech se často vyrábí sima (medovina) a kilju (alkoholický nápoj z kvasnic, vody a cukru). Národní specialitou je lonkero – míchaný nápoj z džinu a grepového džusu. A pochopitelně nelze nezmínit ani vodku, která je finským národním nápojem a vyrábí se zde již od 16. století.