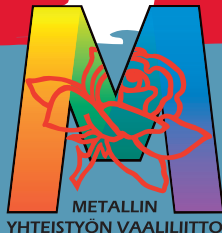


MUKANA MYÖS
ROUHEITA
RUOKAOHJEITA!

Auto- ja konealojen vaalipiirin
NUORET EHDOKKAAT

**ÄLÄ OLE HILJAA,
KÄYTÄ ÄÄNTÄSI!**

Ennakkoäänestys 2.-16.3.
Urnavaali 25.-27.3.



**Yhteistyöllä
vahva liitto**



AHONEN JONI

ajoneuvoasentaja, Auto-Jeni Oy, Varkaus,
ao.304, pääluottamus mies 2. vuotta

”Paikallinen sopiminen pois sanelusta. Työntekijänä vaikuttamismahdollisuuksia pitäisi saada parannettua.”



ESKELINEN MARKKU-PETTERI

autosähkömekaanikko, Laakkonen, Kajaani,
ao.302, pääluottamus mies



HARJU MARJA

ajoneuvosisustaja, Jonasson Oy, Ylöjärvi,
ao.80



KALLIO MIKA

asentaja, Veho Autotalot Oy Turku, Raisio, Turun
auto- ja moottorityöväen ammattiosasto 87 ry,
pääluottamus mies

”Arvostusta autoalalle”



13

KOSKINEN JOUNI

autonasentaja, Espoo



34

KUJALA SANNA

ajoneuvoasentaja, Lappeenranta

DUUNARIN PORONKÄRISTYS

1 iso sipuli (n 100g)
2 -3 iso porkkanaa
n. 450 g poronkärjistystä
1 pkt. pekonia (170 g)
1tölkki (0,5 l) olutta
suolaa
mustapippuria
mausta oman maun mukaan
Valurautapata valmistukseen.

Pese ja kuori porkkanat, leikkaa porkkanat paloiksi ja laita pataan, kuori sipuli ja pilko pataan. Lisää joukkoon pienennetty pekoni ja poronliha. Sekoita.

Lisää mausteet ja olut pataan. Sekoita.

Hauduta uunissa n. 200 asteessa 30 minuuttia ja sekoita. Hauduta vielä n 30 - 40 minuuttia. Tarkista maku.

Tarjoa esim. keitettyjen perunoiden ja puolukkahillon kera.





28

KUUSELA TIMO

autonasentaja, Autotalo Laakkonen Oy, Lahti,
ao.114, PLM ja VTSV

”Nuorten ääni kuuluviin”

- työhyvinvointi
- yhdenvertaisuus



37

LEHTO JERE

ajoneuvoasentaja, Avainvaunu Joensuu, Joensuu,
ao.320, pääläluottamusmie



5

LINDBLAD MIKA

Automekaanikko, VV-Autotalot Oy Helsinki,
Helsinki, ao.337, PLM, Ao taloudenhoitaja

”Aloitteellinen edunvalvoja liittokokoukseen.”

- palkkaukseen oikeudenmukaisuutta ja selkeyttä
- Duunari tarvitsee myös vapaa-aikaa - pekka-
- set kaikille



45

LUHTANEN ANU

autokunnostaja, Seinäjoki



18

LÄHDEMÄKI PAULI

huoltoneuvoja-varaosamyyjä, Rauma



12

MAUNU TONI

asentaja, Vantaa

RAUTAKOURAN HERKKUHETKI

n. 750 g nautasikajauhelihaa
1 prk kahvikermää (3,3 dl)
2 kananmunaa
n. 2 dl korppujauhoja
1 pss (100g) Formaggio-pastajuus-
torouhetta
n. 3 rkl öljyä
n. 1 - 1½ tl suolaa
½ tl mustapippuria
valkosipuli tai tavallista sipuli-
rouhetta
ruohosipulia (kuivattu käy)
500 g pekoniisivuja (n. 4 pkt)
uunivuoka ja leivinpaperi

Laita kulhoon kuivat aineet ja se-
koita. Lisää kerma + kananmunat,

sekoita ja anna korppujauhojen
turvota hetki. Sekoita jauheliha ja
juusto massaksi ja lisää öljy. Anna
levähtää hetki. Lämmitä uuni 225
asteeseen.

Tee massasta n. 1/3 nyrkin ko-
koisia lihapullia ja kääri niiden
ympäri pekonia.

Lado pullat leivinpaperilla vuorat-
tuun uunivuokaan ja paista uunin
keskitasolla n. 30 minuuttia.

Tarjoa esim. perunamuusin, pais-
tetun sipulin ja kastikkeen kera.





RAUTIAINEN HENRY

mekaanikko, Siilinjärvi

41



ROIVANEN RISTO

automekaanikko, Varsinais-Suomen Autocenter Oy, Raisio, ao.87, pääluottamus mies

- nuoret
- työssä jaksaminen
- liiton aseman vahvistaminen työehtoneuvotteluissa

17



ROOS SANDRA

automyyjä, MW Finland Oy /Toyota Itäkeskus, Helsinki, ao.337, pääluottamus mies

2



RUMMUKAINEN EERO

automekaanikko, Savonlinna

39



32

SNELLMAN SIMO

kuorma-automekaanikko, Kotka



36

TOROPAINEN JARI-TAPIO

ajoneuvoasentaja, Niskan Auto Oy, PLM, AO PJ, Imatra, ao.230



48

VALKONEN HARRI

Kuorma-automekaanikko, Laukaa, ao.150, varapääluottamusmies ja työsuojeluvaravaltuutettu

”Nyt on meidän vuoro ansaita!”

- enää ei jousteta!

HERKULLINEN LOHISOPPA

n. 500 g ruodottomia lohifileitä
5 - 6 isoa perunaa
tuoretta tai kuivattua tilliä
½ - 1 tl pippuria (maun mukaan)
1 sipuli, n. 2 dl kermaa,
n. 20 g voita, suolaa, vettä n. 2 l,
mausteita oman maun mukaan

Pese ja kuori perunat. Keitä pilkottuja perunoita n. 15 minuuttia. Kuutioi sipuli ja lisää kattilaan. Keitä vielä n. 10 min tai kunnes

perunat ovat melkein kypsiä. Lisää mausteet ja sekoita.

Laita levy pienemmälle lämmölle ja lisää kuutioitu lohi joukkoon varovasti hämmentäen. Kun kala alkaa olla kypsää (hajoaa helposti), niin lisää kerma, voi, sekä tilli. Tarkista maku. Lisää suolaa tarpeen mukaan. Tarjoa keitto kuumana, tuoreen leivän ja sopivan juoman kera. Nauti.





PIENI KATSAUS VAALITEEMOIHIMME

Määräaikaisuudet, vuokratyöt ja pätkätyöt kuriin

Epätypilliset työsuhteet ovat nuorille liian tuttuja, me haluamme, että työsuhde on pääsääntöisesti vakituinen ja että vuokratyötä käytetään vain tuotantohuippujen tasoittamiseen.

Palkankorotuksilla ostovoimaa

Yhdessä voimme parantaa alamme työntekijöiden ostovoimaa. Taloudellisesta menestyksestä on palkittava myös työntekijöitä.

Irtisanomistilanteissa työnantajien on kannettava vastuunsa

Työnantajien vastuuta tulee lisätä muutosturvaa parantamalla, jotta irtisanottavat voivat työllistyä tai kouluttautua.

Irtisanomissuojaa on parannettava

Liian usein irtisanomisista perustellaan taloudellisin ja tuotannollisin syin, vaikka mitään todellisia syitä ei olisi.

Eläkeikää ei pidä nostaa, vaan on keskityttävä työssä jaksamisen parantamiseen

Työhyvinvointia tulee parantaa, jotta työntekijät jaksavat eläkeikään asti. Nuorilla on oikeus eläkkeeseen siinä kuin muillakin.

Yhteiskunnan on pidettävä huolta teollisista työpaikoista

Teollisuus on Suomen selkäranka. Yhteiskunnan tulee tehdä kaikkensa, jotta kotimainen teollisuus pärjää kansainvälisillä markkinoilla. Näin turvataan teollisuuden työpaikat kotimaassa.

Nuorten työllisyyteen on panostettava voimakkaasti

Nuorisotakuun toteutuminen on erittäin hyvä alku, mutta nuorisotyöttömyyteen on tartuttava voimakkaasti ja turvattava kaikille mahdollisuus työhön.

Metalliliiton on oltava aktiivinen toimija politiikassa

Pelkkä työsuhteiden ja palkkojen edunvalvonta ei riitä. Työntekijöiden ja nuorten asioihin pitää vaikuttaa myös politiikan keinoin, sillä eduskunnassa päätetään monista duunarille tärkeistä asioista, kuten verotus, sosiaaliasiat, elinkeinopolitiikkaa, työpoliikka ym.

Lue lisää!

www.metallindemarit.fi tai
www.metallindemarinuoret.fi

