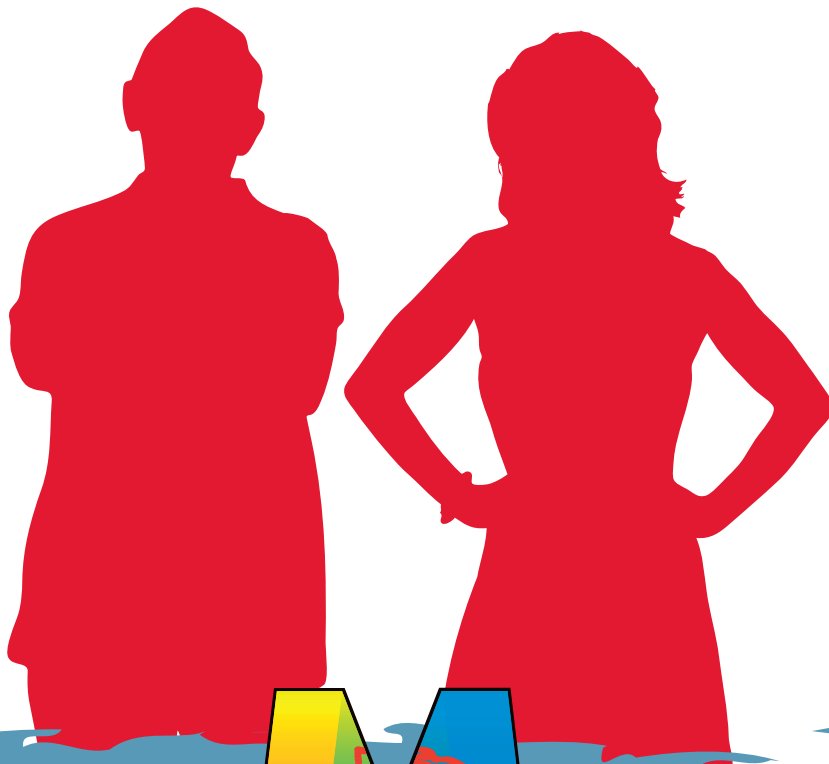


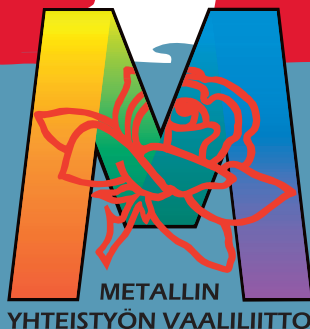
MUKANA MYÖS
ROUHEITA
RUOKAOHJEITA!

SATAKUNNAN VAALIPiIRIN
NUORET EHDOKKAAT



**ÄLÄ OLE HILJAA,
KÄYTÄ ÄÄNTÄSI!**

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



**METALLIN
YHTEISTYÖN VAALILIITTO**

**Yhteistyöllä
vahva liitto**



51

AHOKANGAS PETRI

koneistaja, Koneistus Koivumäki, Jämijärvi, Kankaanpään metallityöväen ammattiosasto, ammattiosaston sihteeri, nuorisovastaava

- pienten työpaikkojen ääni kuuluviin
- nuorten ääni kuuluviin.



41

AUTIO MIKAEL

koneistaja, Pori



22

HUTTUNEN JARNO

levyseppä-hitsaaja, Technip Offshore Finland Oy, Pori, ao.91, sihteeri, nuorisovastaava

"Kaikki on mahdollista"

- työllistyminen ja työssä jaksaminen



45

ILTANEN MARKO

asettaja, Rauma



13

PALOVIRTA JAANA

hitsaaja, Rauma



5

SUUTARI JAAKKO

CNC-koneistaja, Pori



18

TAMMI JERRI

varastotyöntekijä, Motoseal Components Oy, Rauma, ao.066, pääluottamus-
mies

”Yhteistoiminnalla työehdot kuntoon!”

- työhyvinvointia kehittämässä
- paikallinen sopiminen oikein ymmärretyksi

ÄLÄ UNOHDA ÄÄNESTÄÄ!

Ennakkoäänestys 2.-16.3. | Uurnavaali 25.-27.3.

RUOKARESEPTIT

NOPEA "AFTER WORK" -RISOTTO

n. 400 g broilerin fileesuikaleita
1 iso sipuli
basmati- tai pitkää riisiä n. 3 dl
5 - 6 dl vettä
1 pss. (150g) itämaisia pakaste-
vihanneksia
lihaliemikuutio
½ tl mustapippuria
valkosipulirouhetta tai tuoretta
valkosipulia pienenä silppuna
150g pekonikuutioita.

Paista sipuli, pekonikuutiot ja broilerinfileet isossa paisti-
pannussa. Lisää riisi ja pakastekasvikset.

Hämmennä ja odota, että neste imeytyy riisiin. Lisää vesi,
mausteet ja lihaliemikuutio. Hauduta miedolla lämmöllä
20 - 30 minuuttia, jotta neste imeytyy riisiin ja kypsyy.
Hämmennä välillä.

Tarkista maku ja lisää tarvittaessa esim. suolaa.

Nauti.

DUUNARIN PORONKÄRISTYS

1 iso sipuli (n 100g)
2 -3 isoa 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 pie-
nennetty 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.





PIENI KATSAUS VAALITEEMOIHIMME

Määräaikaisuudet, vuokratyöt ja pätkätyöt kuriin

Epättyypilliset 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 irtisanomisia 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, elinkeinopolitiikka, työpolitiikka ym.

Lue lisää!

**www.metallindemarit.fi tai
www.metallindemarinuoret.fi**

