

Julkaistu Aitoja Makuja-verkkolehdessä, 2020

<https://aitojamakujalehti.fi/tulevaisuuden-ruokaketjun-osaajat-mukana-varsinaissuomalaisten-ruoka-alan-kehittämishankkeiden-toiminnassa/>

## **Tulevaisuuden ruokaketjun osaajat mukana varsinaissuomalaisten ruoka-alan kehittämishankkeiden toiminnassa**

*Nuorten elintarvikealan opiskelijoiden ymmärryksen lisääminen ruokaketjun ja erityisesti paikallisten lähiruokayritysten toiminnasta on äärimmäisen tärkeää.*

Ruokaketjun kehittämishankkeiden ja alan oppilaitosten tiiviissä yhteistyössä piilee monia mahdollisuuksia. Varsinais-Suomessa on ruokaketjun ammatillista koulutusta koko ketjun pituudelta aina pellolta pöytään saakka. Rungas ja monipuolinen ammatillinen koulutustarjonta tukee alueen ruokaketjun kehittymistä tuottamalla osaajia ketjun eri vaiheisiin.

Ruokaketjun kehittämishankkeissa seurataan tiiviisti alan tutkimustietoa, innovatiivisia kokeiluja sekä kehitystrendejä. Näistä viestitään aktiivisesti alueen ruokaketjun yrityksille. Käytännössä hankkeet tekevät tiivistä yhteistyötä alueen ruokaketjun yritysten kanssa. Samalla saadaan tärkeää tietoa yritysten ajankohtaisista asioista ja käytännön haasteista. Lähellä yrityksiä tapahtuvasta kehittämistoiminnasta on hyötyä myös alan oppilaitoksille ja tulevaisuuden osaajille. Oppilaitokset opiskelijoineen ovatkin osallistuneet aktiivisesti hankkeiden järjestämiin infotilaisuuksiin, jotka ovat mahdollistaneet verkostoitumisen alalla toimivien yritysten kanssa. Näistä kohtaamisista on saatu yrityksiin uusia harjoittelijoita ja kesätyöntekijöitä. Opiskelijoille on kirkastunut kuva ruokaketjun eri osapuolten roolista ja tarinasta laadukkaan lopputuotteen aikaan saamiseksi.

Opiskelijat ovat päässeet tutustumaan hyvinkin erilaisiin yrityksiin yhteisillä opintomatkoilla, jotka ovat suuntautuneet esimerkiksi paikalliseen pienleipomoon, tilateurastamoon, luomutilalle sekä kasvihuonepuutarhaan. Opintomatkojen tarkoituksena onkin ollut tuoda esille pieniä käsityömäisiä elintarvikealan yrityksiä, joita Varsinais-Suomenkin alueella on 315 ja joihin ei välttämättä oppilaitoksilla ja opiskelijoilla itsellään ole kontakteja. ”Tämä on osoittautunut oivalliseksi tavaksi punoa yhteistyöverkosta isommaksi”, miettii elintarvikealan lehtori Kristiina Lehto Turun ammatti-instituutista. ”Nuorten elintarvikealan opiskelijoiden ymmärryksen lisääminen ruokaketjun ja erityisesti paikallisten lähiruokayritysten toiminnasta on äärimmäisen tärkeää. He ovat tulevaisuudessa niitä, jotka tekevät päätöksiä kotitalouksiensa ruokaostoksista sekä työllistyvät osaksi ruokaketjua. Luottamus ja arvostus paikalliseen ruokaan ovat tässä avainasemassa”, pohtii eräs lähiruokayrittäjä nuorten vierailun jälkeen.

”Yhteiset messuesiintymiset Turun Ruokamessuilla ovat olleet upea kokemus”, hehkuttaa Kristiina Lehto. ”Messuilla olemme päässeet mukaan messuohjelmaan muun muassa valmistamalla sokerimassakukkia yleisön edessä. Nämä ovat ikimuistoisia tilaisuuksia sekä opettajille että opiskelijoille. Yhteisesiintymisillä olemme saaneet toiminnallemme enemmän näkyvyyttä.”

Vuosien saatossa on kokeiltu erilaisia yhteistyön tapoja kuten oppilaitoksissa pidettyjä lähiruoka tietoiskuja opiskelijoille osana kestäväen kehityksen kokonaisuutta, opintomatkoja paikallisiin elintarvikealan yrityksiin sekä tarjottu opiskelijoille mahdollisuutta hankkia tärkeää työkokemusta kauppojen lähiruokakampanjoiden tuote-esittelytehtävissä. Lisäksi aikuisopiskelijat ovat olleet kiinnostuneita oman lähiruokayrityksen perustamisesta. Hankkeet ovat pystyneet tarjoamaan heille valmiita yhteistyöverkostoja sekä apua alkuvaiheen elintarvikelainsäädännön byrokratian selättämiseen sekä rahoituskanavien löytämiseen. Oppilaitokset ovatkin keskeisessä asemassa uusien elintarvikealan yritysten synnyttämisessä, joita hankkeiden saattaa olla haastavaa heti löytää verkostojensa piiriin, summaa projektipäällikkö Johanna Mattila Turun yliopiston Brahea-keskuksesta.

Lisätietoja:

Turun yliopiston Brahea-keskus, Johanna Mattila [johanna.mattila@utu.fi](mailto:johanna.mattila@utu.fi)

Turun ammatti-instituutti, Kristiina Lehto [kristiina.lehto@turku.fi](mailto:kristiina.lehto@turku.fi)

**Kuvateksti teurastamo:**

Elintarvikealan opiskelijat tutustuivat paikallisen pienteurastamon toimintaan, Vallan Maukas Oy.

**Kuvateksti omenapuu:**

Opintomatkojen tarkoituksena on tutustuttaa elintarvikealan opiskelijoita varsinaissuomalaiseen ruokaketjuun –pellolta pöytään –periaatteella.