

ETYÖ 09



ELINTARVIKEYLIOPPILAS-LEHTI 2009 LIPIDI RY



UUDISTETUT
www.lipidi.fi
NETTISIVUT

TULEVAISUUS?

ERILAISIA FUKSEJA | MITEN MENI MILANOSSA?

PAKKAUSTEN TULEVAISUUS | RÄÄTÄLÖITY RUOKA | OPI JOHTAMAAN

Gululainen

REISSUMIES

TÄYSPYYVÄRUKS | FULLKÖRNSRÄG



12 kpl

70%
Korkealaatuinen
kaurajauho

10%
Rasva

KAHVINPOROISTA ENNUSTAMASSA

Pitkäaikaisen poliitikon, Ahti Karjalaisen, kerrotaan sanoneen ”ennustaminen on vaikeaa, varsinkin tulevaisuuden ennustaminen”. Tästä lentävästä lauseesta huolimatta Elintarvikeylioppilas-lehden toimituskunta päätti ottaa käsissäsä olevan lehden teemaksi juuri tulevaisuuden. Päätimme selvittää, millaisena tulevaisuus voisi näyttäytyä elintarvikesektorille sekä ennen kaikkea meille elintarvikeylioppilaille.

Teimme myös hienoisia muutoksia lehden ulkoasuun ja otimme tehtäväksi uudistaa lehden jakelua. Kasvatimme lehden jakelupisteiden määrää ja ostimme ajanmukaisia jakelutelineitä. Nyt ETYO-lehti on paremmin opiskelijoiden saatavilla ja ennen kaikkea näkyvillä. Uskon, että tästä uudistuksesta hyötyvät niin lehden lukijat kuin siinä mainostavat yrityksetkin.

Kunnia ulkoasusta kuuluu lehtemme taittajalle, joka löytyi tällä erää omasta tiedekunnastamme. Hänellä on takanaan työura graafisen suunnittelun parissa ennen siirtymistä elintarviketieteiden opintojen pariin. Tämä on hyvä osoitus siitä, että meidän viikkiläisten taustat voivat olla hyvinkin kirjavia – tiedekuntaamme ei välttämättä löydetä heti lukion jälkeen.

Kiinnostavia henkilötaustoja ja uravalintoja löydät myös lehtemme sisällöstä. Haastattelimme kahta fuksia, joiden tiet eivät ole kulkeneet aiemmin niin perinteistä lukio-yli-

opisto -reittiä. Tämän lisäksi teimme jutun Viikistä valmistuneista elintarviketieteilijöistä, joiden uravalinnat valmistumisen jälkeen ovat olleet mielenkiintoisia ja hyvinkin erilaisia.

Pyrimme lehdellämme synnyttämään myös keskustelua. Tiedekunnan dekaani Jukka Kola herättelee kirjoituksessaan keskustelua tiedekuntamme nimestä. Elintarvike-ekonomian opiskelijat puolestaan peräänkuuluttavat entistä vahvempaa yliopiston, ainejärjestöjen ja yrity maailman välistä yhteistyötä, jotta ETM-tutkinnosta saataisiin aikaisempaa näkyvämpi ja työelämälähtöisempi.

Siirrämmekö osan tämän lehden jutuista luettavaksi ainejärjestömme kotisivuille. Tällä teolla pyrimme tavoittamaan myös sellaisia lukijoita, jotka eivät muuten ETYO-lehteä käsiinsä saisi. Parhaimmassa tapauksessa uusi lukijamme saa lukemastaan kimmokkeen ja lähtee opiskelemaan elintarviketieteitä. Lehden juttuja netissä saattaa myös lukea työnantaja, joka seuraavassa rekrytinnissa palkkaa uunituoreen elintarviketieteiden maisterin – kuka tietää!

Antoisia lukuhetkiä toivottaen,
Pekka Rantamoijanen
päätoimittaja

Aina on varaa parantaa – ETYO-lehden kehittäminen ei saa jäädä tähän. Olisikin mielenkiintoista kuulla, mitä mieltä te lukijat olette tästä lehdestä. Otamme mielellämme vastaan kaikki kehitysehdotukset – liittyen niin lehden ulkoasuun kuin sisältöönkin. Auta meitä kehittämään ETYO-lehdestä entistä parempi! Lähetä näkemyksesi paremmasta ETYO-lehdestä osoitteeseen: pekka.rantamoijanen@helsinki.fi



Elintarvike- päivä 2009

5.5.2009 Helsingin Messukeskus

Vuoden suurin ja odotetuin elintarvikealan asiantuntijoiden koulutustapahtuma. 7 rinnakkaisohjelmaa, yhteensä yli 50 alustusta

Tapahtuman teemoina mm.

- Raportoinnin ja ennustamisen uudet järjestelmät
- Myymälä promootiopaikkana
- Kuluttajatutkimus ja markkinatieto T&K -toiminnan moottorina
- Välipalat tuotekehityksessä
- Miten toimia Venäjällä?
- Oikea aika tulla luomumarkkinoille, myös viennissä
- Ajankohtaista elintarvikelainsäädännöstä
- Mitä uutta HoReCa-alalla Euroopassa, entä meillä?
- Elintarvikkeiden ilmastovaikutuksen mittaaminen
- Ym., ym.

Alustajina jälleen alan kotimaiset ja kansainväliset huiput.
Entiset edulliset hinnat.

Ja lopuksi Vuoden Tähtituote 2009 -kilpailun finaalijuhla.

Ohjelman sisältöön voit tutustua ja ilmoittautua kätevästi netissä www.etl.fi/etp. Tee se heti ja varaa toukokuun 5. päivä uuden tiedon hankintaan ja sen ohella myös kollegoidesi tapaamiseen. Viime vuosinahan Elintarvikepäivän annista on aina nauttinut yli 1000 uutta tietoa haluavaa.



Raaka-aineet,
tarvikkeet
ja koneet
elintarvike-
teollisuudelle



www.leipurin.com

SISÄLLYSLUETTELO

PÄÄKIRJOITUS.....	1
DEKAANIN TERVEHDYS.....	4
KURAATTORIN TERVEHDYS.....	6
TOIMINTESUUNNITELMA.....	7
PUHEENJOHTAJIEN PUHEENVUOROT.....	8
MENTOR-KLUBI.....	10
PR-TOIMINNAN UUDET TUULET.....	11
FUKSIHAASTATELLE.....	12
ELINTARVIKETEOLLISUUSLIITTO VASTAA.....	14
PAKKAUSALAN TULEVAISUUDENNÄKYMÄ.....	16
ELINTARVIKKEIDEN KEHITYKSEN TRENDJÄ.....	16
VALMISTUMISEN JÄLKEEN.....	18
AGRONOMILIITTO.....	20
ITALIAN EKSURSIO.....	22
VALMISTUMISEN TAITO.....	25
JOHTAMISEN OPETUSTA.....	26
ELINTARVIKE-EKONOMIEN TULEVAISUUS.....	27
HARRI WESTERMARCK – MUUTOSAGENTTI.....	28
2008 GRADUT.....	30
LIPIRI RY:N TILINPÄÄTÖS.....	32
KANNATTAJAJÄSENET.....	36

”Vaikka maailman taloustilanne on epävaka, olen luottavainen tulevaisuuteni suhteen.”

FUKSIHAASTATELLE
SIVULLA 12

**Elintarvikeylioppilas,
43. vuosikerta**

Julkaisija

Elintarvikeylioppilaiden yhdistys
Lipidi ry
Talonspojantie 9
00710 Helsinki
www.lipidi.fi

Toimituskunta

Eveliina Issakainen
Laura Järvinen
Jaakko Kaloinen
Pekka Rantamoijanen

Lehden markkinointi

Jaakko Kaloinen
Laura Männistö
Susanna Sinkkonen
Erkka Tuomela

Valokuvaajat

Samu Heino
Joonas Kukkonen

Kannen kuva

Jari Kurvinen
Kuvatoimisto vastavalo.fi

Painopaikka

Wiresidos Oy, Helsinki

AINELAITOS- UUDISTUS OPIKSELIJOIDEN EDUKSI

Yliopistolain ja -laitoksen uudistamisesta on tehtävä käytännön näkyvää toimintaa ainelaitos- ja oppiainetasoa myöten. Tällöin parannetaan myös opiskelijoiden olosuhteita ja oppimismahdollisuuksia.

Yliopistojen merkittävässä muutosvaiheessa on rohkeasti tehtävä ja taidokkaasti hyödynnettävä omia eli maatalous-, elintarvike- ja metsätieteellisen tiedekuntamme ratkaisuja ja päätöksiä.

Tarvitsemme myös rakenteellisia ratkaisuja kaiken muun jatkuvan tai hanketoimintaan perustuvan kehittämistoimintamme lisäksi. Joulukuussa 2008 päätetty tiedekuntamme laitosrakennemuutos on tällainen. Tiedekunnan laitosten lukumäärä vähenee yhdeksästä neljään.

Muut Helsingin yliopiston tiedekunnat ovat omia laitosrakennemuutoksiaan tekemässä vuoden 2009 alussa. Mehän aloitimme oman rakennemuutosprosessimme jo syksyllä 2007, perustuen tiedekunnan syksyllä 2006 laadittuun, kauden 2007–09 tavoite- ja toimenpideohjelmaan.

Tavoitteena oli alusta lähtien oman toimintamme kehittäminen omista tavoitteistamme lähtien. Näitä tavoitteita olivat mm. tiedekun-

nan monitieteisyyden ja yhteistyön sekä toimintojen kokonaisvaltaisen joustavuuden ja tuottavuuden hyödyntäminen ja lisääminen perustehtävämme tutkimuksen ja opetuksen, sekä opiskelun, toimintaedellytysten ja tehokkuuden parantamiseksi.

Nimenomaan opetusolosuhteiden kehittäminen palvelee opiskelijoita. Tosin mikään laatikkoleikki ei sitä sellaisenaan ratkaise tai varmista, vaan uudet, entistä suuremmat lai-

tokset on saatava ripeästi ja tehokkaasti kunnolla toimimaan. Ja siinä prosessissa saa ja tulee kuulua opiskelijoiden ääni erilaisissa laitosten kehittämistyöryhmissä jo tämän vuoden aikana ja uusien laitosten tulevaisuusneuvostoissa.

Uudistuksen tarpeesta, vaihtoehtoista, toteuttamismalleista yms. asioista keskusteltiin tiedekunnassamme laajasti ja monissa tilaisuuksissa, mukaan lukien opiskelijatilai-

suudet. Kommentteja ja lausuntoja pyydettiin ja saatiin, tietenkin myös opiskelijoilta. Vastaavalla tavallahan on yliopistomme rehtorimme johdolla ansiokkaasti toiminut tässä uudistusvaiheessa.

Laitosuudistuksemme yksi välitön opiskelijoita hyödyttävä seikka on se, että vuoden 2010 alusta alkaen meillä on vain neljä laitosjohtajaa nykyisen yhdeksän sijasta. Siten jatkossa viisi professoria voi keskittyä ope-

”Tiedekuntamme nimeen voisi olla hyvä ja havainnollista saada mukaan elintarvikeala ja -tieteet”

tukseen ja tutkimukseen laitoksen johto- ja hallintotehtävien sijasta. Näin Helsingin yliopistossa heikohko opiskelija/opettaja-suhdeluku paranee, ainakin hyötysuhteeltaan!

Ainelaitosrakennemuutoksessamme yhdistyvät elintarviketeknologian laitos ja soveltavan kemian ja mikrobiologian laitos, soveltavan biologian laitos yhdessä agroteknologian ja kotieläintieteen laitosten kanssa, sekä kolme metsälaitosta. Taloustieteen lai-



tos jää omilleen odottamaan MTT-Taloustutkimuksen tuloa keväällä 2010 rinnalleen parhaillaan remontoitavana A-taloon. Tällöin syntyy laajasti kiinnostava ja houkutteleva luonnonvarataloustieteen kokonaisuus Viikkiin.

Elintarvikeoppiaineiden yhdistyminen yhteen laitokseen on varmasti myös opiskelijoiden etu, ja sitä opiskelijat ovat myös halunneet. Tosin elintarvike-ekonomia jää taloustieteen laitokseen, mutta ei olisi ollut mielekästä ja tarkoituksenmukaista ruveta pilkkomaan taloustieteen laitosta oppiaineittain eri laitoksiin (vaikka tällaisiakin esityksiä oli erityisesti maatalousekonomian liittämiseksi ns. maataloustieteiden laitokseen).

Laitosrakennemuutoksessa on suurta kiinnostusta ja keskustelua aiheuttanut uusien ainelaitostemme nimet. Isossa kuviossa eli varsinaisen rakenteellisen uudistuksen toteuttamisessa ja sen tavoitteissa nimet ovat sekundäärisiä, mutta monella muulla tapaa varsin primäärisiä, inhimillisesti ja imagollisesti kiinnostavia ja tärkeitä. Tätä kirjoittaessani nimiä ei oltu vielä päätetty tiedekuntaneuvostossa.

Tiedekunnan nimi herättää myös jatkuvasti keskustelua. Nykyinen trendi maail-

malla alamme yliopistoissa ja tiedekunnissa on omaksua Life Sciences -nimi, esimerkiksi Tanskan Kungliga Veterinär- og Landbohögskole muuttui megarakenneuudistuksessa Kööpenhaminan yliopiston Life Sciences -tiedekunnaksi. Myös Norjassa on ollut sama suuntaus, kun NLH muuttui UMB:ksi, ja Itävallassa BOKU:ssa, etenkin englanninkielisten nimiensä osalta.

Life Sciences; mitähän se tarkoittaa ja kuka sen mitenkään ymmärtää, etenkin suomeksi? Meillä on mahdollisena uutena nimenä mietitty mm. luonnonvaratieteellistä ja aiemmin biotuotantotieteellistä tiedekuntaa. Mutta mikä vika sinänsä on sanoissa maatalous ja metsä, etenkin näissä voimakkaasti muuttuvissa olosuhteissa ruokakriisiin, ympäristö- ja bionergia-asioihin ja ilmastonmuutokseen liittyen? No, elintarvikkeet siitä puuttuvat.

Tiedekuntamme nimeen, tai muutoin laajempaan tietoisuuteen, voisi olla hyvä ja havainnollista saada mukaan elintarvikeala ja -tieteet. Onko maatalous-, elintarvike- ja metsätieteellinen tiedekunta liian pitkä viestinnän, markkinoinnin ja opiskelijarekrytoinnin kannalta? Sisällöllisesti selvä se kyllä olisi.

Olisiko kuitenkin parempi, ja samalla

myös haasteellisempi, etsiä ihan joku erilainen nimi, kuten Aalto-yliopisto teki? Vai odotammeko, että lähitulevaisuudessa myös kampuksemme tiedekuntarakenteissa tapahtuu muutoksia, esim. yhdistymisiä? Opiskelijat, antakaapa kuulua hyviä, innovatiivisia ja raikkaan railakkaita nimiehdotuksia!

Yhteenvetona todettakoon niin yleisestä yliopistouudistuksesta kuin spesifimmin tiedekuntamme rakenteen ja samalla ydintehäviemme kehittämisestä ja synergiaetujen tavoittelusta, että on parempi proaktiivisesti ajoissa itse vaikuttaa asioihin ja niiden kehitykseen kuin vain odottaa muiden määräyksiä.

Opiskelijoilla on tässä tärkeä roolinsa. Olkaa aktiivisia ja idearikkaita uusien ainelaitosten opetukseen ja opintoihin liittyviä avaintoimintoja yhdessä nyt suunnitellusamme ja kehittäessämme! Uusi, suuri ja laadukas elintarviketieteet yhdistävä laitos on mainio mahdollisuus myös opiskelijoille.

Menestystä opintoihin
ja iloa elämään vuonna 2009!
Jukka Kola, Dekaanin



Kuva Samu Heino

HYVÄ ELINTARVIKEYLIOPPILAS,

Kulunut vuosi on ollut voimakkaiden muutosten aikaa niin elintarvikealalla kuin koko maailmantaloudessa. Elintarvikeketjua koskivat voimakkaasti noin vuosi sitten tapahtuneet nopeat elintarvikkeiden raaka-aineiden hinnannousut. Tämä ongelma synnytti ongelmia paitsi elintarvikealan yrityksille, niin myös koko maailman ruokahuollolle. Hinnannousut saivat aikaan monenlaisia toimenpiteitä tuotannon volyymin lisäämiseksi.

Raaka-aineiden hinnannousun uskottiin jäävän pysyväksi olotilaksi, mutta toisin kävi ainakin vähäksi aikaa. Nyt on maailmantaloudessa menossa voimakas finanssikriisi, joka vienyt koko maailmantalouden taantumaan ja jopa lamaan. Samalla kokonaiskysyntä on laskenut ja raaka-aineita on riittänyt paremmin ja hintataso on normalisoitunut.

Mitä tämä kehitys kertoo elintarvikeylioppilalle? Ainakin se kertoo sen, että vaikeissa markkinatilanteissa tarvitaan monipuolisia osaajia kaikkiin elintarvikeketjun vaiheisiin. Elintarvikeylioppilaat ovat valmistuttuaan juuri niitä ketjun eri vaiheiden osaajia, jotka luovat sen lisäarvon, joka elintarvikkeisiin syntyy ”pellostä pöytään” ketjun varrella.

Raaka-aineiden osuus elintarvikkeiden kustannusrakenteesta ei itse asiassa ole kovin suuri ja loppujen lopuksi tuotteet myydään niihin saadun lisäarvon perusteella. Kotimaisen elintarviketeollisuuden menestys ja kilpailukyky riippuu näistä lisäarvotekijöistä. Pelkkä suomalaisen hyvän maineen omaava

raaka-aine yksin riittää siihen, että elintarvike päätyy suomalaisen tai ulkomaisen kuluttajan pöydälle. Pitää olla vielä jotain muutakin. Lisäarvoa täytyy saada erilaisista valmistusprosesseista, jakelukanavista, pakkauksista, tuotemerkeistä jne. Nämä ovat juuri niitä kehityskohteita, jotka elintarvikeylioppilasta odottavat työelämässä.

Sitran elintarvike- ja ravitsemusohjelman tavoitteeksi asetettiin kansainvälisen kilpailukyyn kehittäminen, terveyden edistäminen ravitsemuksen keinoin ja vahvan ravitsemusklusterin luominen. Terveysvaikutteiset elintarvikkeet ovat jo pitkään olleet suomalaisen teollisuuden painopistealueita ja jotain menestystäkin sillä rintamalla on jo saavutettu.

Nämä Sitran asettamat tavoitteet saavutetaan vain innovatiivisen osaamisen kautta. Elintarvikealan innovatiivista osaamista on parhaiten juuri Viikistä valmistuneilla elintarviketieteiden maistereilla koko elintarvikeketjun matkalta tuotannosta aina ravintolakuluttajan pöytään. Sitran kaavaileman vahvan ravitsemusklusterin rakentaminen tulee varmasti tarjoamaan runsaasti työtilaisuuksia myös lipidiläisille osaajille.

Hyvää kevättä ja voimia opiskeluun, jotta pääsette pikaisesti vastaamaan edellä mainittuihin yhteiskunnan asettamiin haasteisiin!

Markku Koskela

Taloustieteen laitoksen johtaja,
elintarvike-ekonomian professori

Missio

Lipidi ry on elintarvikeylioppilaiden ainejärjestö, jonka ensisijaisena tehtävänä on opiskelua keventävien, viihteellisten tapahtumien järjestäminen opiskelijoille sekä kontaktien luominen ja yhteydenpito yritysmaailmaan. Lipidi on toiminut samoilla periaatteilla jo vuodesta 1962!

Johtokunta ja toimihenkilöt

Johtokunta ja toimihenkilöt valitaan kerran vuodessa loppusyksyn vaalikokouksessa ohjaamaan ja järjestämään toimintaa. Tänä vuonna johtokuntaan kuuluu yhteensä 16 henkilöä.

Jäsenistö

Lipidi on elintarvikealan opiskelijoiden ainejärjestö, joten jäsenistö koostuukin pääasiassa elintarvikealan opiskelijoista. Ainejärjestömme jäsenmaksu 25 euroa antaa maksajalleen ainajäsenyyden koko opiskelujalle. Lipidien toiminta ei pyörisi ilman kannattajajäseniä, joita ovat pienet ja suuret suomalaiset elintarvikealan yritykset.

Kokoukset

Lipidi järjestää vuosittain kaksi sääntömääräistä kokousta. Vuosikokous järjestetään keväällä ja vaalikokous syksyllä. Keväällä järjestettävässä kokouksessa arvioidaan edellisen vuoden hallituksen toimintaa. Vaalikokouksessa taas valitaan seuraavan vuoden hallitus ja toimihenkilöt.

Pr-toiminta ja varainhankinta

Tapahtumien tarjoaminen jäsenille kuluttaa rahaa, joten rahoituksen saaminen on erityisen tärkeätä järjestön toiminnan kannalta. Taloudellisen tilan seuraamisesta vastaa taloudenhoitajamme Anna-Maaria Kokkonen. Lipidi pitää myös yhteyksiä yllä yrityksiin ja muihin yhdistyksiin.

Pr-henkilömme Laura Männistö ja Susanna Sinkkonen hoitavat Lipidin tiedotuksen sekä suhteiden ylläpidon. PR-vastaavat hoitavat myös Lipidin haalareiden tilaamisen ja niihin liitettävien mainosten hankkimisen. Kevään ja syksyn aikana järjestämme lisäksi opintopiirejä, joissa yritysmaailma on vahvasti edustettuna.

Ekskursiotoiminta

Lipidi järjestää tänäkin vuonna sekä kotimaan että ulkomaan ekskursion. Kotimaan ekskursio suuntautuu Poriin maaliskuussa. Vierailimme kahdessa tai kolmessa kotimaisessa elintarvikealan yrityksessä.

Ulkomaan ekskursio ajoittuu syys-lokaakuun vaihteeseen ja tämän vuoden kohteena tulee olemaan Belgia. Vierailun kohteina tulevat olemaan muun muassa paikallinen

yliopisto ja elintarvikealan yritykset. Ulkomaan ekskursion puitteissa teemme yhteistyötä ravitsemustieteen- ja kuluttajaekonomian opiskelijoiden Oikos ry:n kanssa. Ekskursioiden järjestämisestä vastaa varapuheenjohtajamme Vertti Virkajärvi opintovastaavamme Tuulia Niskan avustuksella.

Kulttuuritoiminta

Kulttuuritoiminta sisältää monipuolisesti teatteri-, konsertti- ja taidenäyttelykävintejä sekä tv-yleisönä vierailemista. Kulttuuritoiminta hoitaa myös opiskelijatapahtumien lippujen hankkimisen ja edelleenvälittämisen jäsenillemme. Järjestämme erilaisia kulttuuriin liittyviä tapahtumia vähintään kolme kertaa lukukaudessa. Uutta menoa kulttuuritarjontaan tuo tänä vuonna kulttuuri- ja ohjelmavastaavamme Julia Weijola. Myös Lipidin historiikki tulee julkaistavaksi lähivuosina, sillä Lipidin 50-vuotishuhtat lähestyvät. Historiikin kokoamisen suunnittelusta, sekä materiaalin keräämisestä vastaa historiikkivastaavamme Helena Wikman.

Kv- ja opintotoiminta

Lipidi haluaa innostaa vaihto-opiskelijoita mukaan toimintaansa. Tämä vaatii panostusta kv- ja opintovastaavaltamme Tuulia Niskalta sekä koko Lipidin jäsenistöltä. Kv- ja opintovastaava kääntää sähköpostilistamme viestit myös englanniksi ja lähettää kutsuja tapahtumiimme vaihto-opiskelijoille.

Kansainvälistyminen rikastuttaa opiskelijoiden arkea ja tuo mukanaan odottamattomia hyötyjä. Toiminta on myös hyvä tapa luoda kohdemaan kontakteja ennen vaihtoon lähtöä. Opintoasioissa tiedonkulku tiedekunnan, laitosten ja opiskelijoiden välillä on tärkeää. Lipidi haluaa olla osaltaan auttamassa opiskelijoiden mielipiteiden eteenpäin viemistä myös yliopiston suuntaan.

Liikuntatoiminta

ViPa eli Viikin Pallo osallistuu keväällä yliopiston poikien salibandysarjaan, tänä vuonna yhdessä Oikoksen poikien kanssa. Lipidit kunnostautuvat pallopeleissä myös omalla viikoittaisella palloiluvuorollaan Viikin yliopistoliikunnan tiloissa. Liikuntatoiminnan ohjelmassa on tänä vuonna myös mm. värikuulasotaa, petanque-mestaruuskilpailu sekä Naisten Kymppi. Syksyllä on myös mahdollista osallistua Ruotsissa järjestettäviin PM-kisoihin, joihin lähdetään koko tiedekunnan voimin. Tapahtumien organisoinnista vastaa liikuntavastaavamme Ville Makkonen.

Iltamatoiminta

Maaliskuussa vietämme tiedekuntasitseriä Alina-salissa yhdessä jonkin viikkiläisen aine-

järjestön kanssa. Kevään suurin tapahtuma on huhtikuiset Sikajuhlat, jotka järjestetään perinteitä kunnioittaen. Sikajuhlisiin osallistuu yleensä noin 160 vierasta, joihin kuuluu niin opiskelijoita kuin kunnivieraitakin. Lipidit osallistuvat keväisin myös Viikki-GP-tapahtuman järjestelyihin yhdessä MMYL:n kanssa. Vappuna Lipidi järjestää vapunpäivän piknikin jäsenilleen Ullanlinnanmäellä.

Kesäisin lipidit kokoontuvat kesätapaamisten merkeissä rentoutumaan ja viettämään aikaa yhdessä. Syyskuussa otamme uudet fuksit vastaan ja kerromme ainejärjestötoiminnastamme fuksi-illassa. Osallistumme lisäksi fuksiaisten rasteille ja ainejärjestöesitysihin tiedekuntamme orientoivalla viikolla. Syksyisin järjestetään myös Lipidin rapujuhlat. Vuoden iltamatoiminta päättyy marras-joulukuussa järjestettäviin pikkujouluihin. Juhlia organisoii tiimi, johon kuuluvat emäntämme Hanna-Kaisa Mäkelä sekä apuemännät Annamari Jukkola ja Heli Suutarla.

Tiedotustoiminta

Lipidin julkaisutoiminta käsittää kaksi lehteä: ETYO-lehden sekä Lipidi-infon. ETYO-lehti ilmestyy kerran vuodessa ja keskittyy ajankohtaisiin työelämän ja opintomaailman asioihin. Vuoden 2010 ETYO-lehden toimittamisesta vastaa tiedotuspäällikkömme Jaakko Kaloinen. Lipidi-info valottaa ainejärjestössämme tapahtuvista asioista vapaamuotoisemmin neljä kertaa vuodessa ja on suunnattu opiskelijoille.

Internetsivumme osoitteessa www.lipidi.fi ovat juuri uudistuneet ja niiden sisältö on monipuolistunut. Tämän vuoden aikana tulemme yhä kehittämään nettisivujamme jäsenillemme hyödyllisemmiksi. Kotisivujen päivitys sekä Lipidi-infon toimittaminen ovat tiedostusvastaava Erkkä Tuomelan tehtäviä.

Ympäristösuunnitelma

Lipidin pääperiaatteita ympäristösuunnitelmassa ovat jätteiden syntymisen minimointi sekä jätteiden lajitteleminen. Ympäristöasioiden lisäksi huomioidaan kestävä kehitys ja pyritään vähentämään ympäristön kuormittamista ja edistämään taloudellista ja sosiaalista tasa-arvoa.

Tapahtumissaan ainejärjestömme suosii ympäristöystävällisesti ja lähellä tuotettuja tuotteita. Kertakäyttöastioiden käyttöä vältetään ja kierrätettäviä materiaaleja suositaan. Kaikkia tavaroita ei osteta omaksi, vaan niitä pyritään lainaamaan muilta ainejärjestöiltä mahdollisuuksien mukaan.

Tiina-Leena Rantanen
Lipidin puheenjohtaja



LIPIDIN ROOLI – AISTIA YRITYSMAAILMAN TUULET!

Lipidi ry otti yhdeksi vuoden 2008 missioksi toimia aktiivisena ja vuorovaikutteisena ainejärjestönä. Tähän panostettiin erityisesti yritysyritystyötä lisäämisellä. Yritysyritystyölle aikaisempina vuosina olemassa ollut pohjaa uudistettiin, jonka myötä vuorovaikutteisuus sai entistä suuremman roolin osana ainejärjestötoimintaa. Tämä näkyi muun muassa uudistetun kannattajajäsenkyselyn myötä, jonka tarkoituksena oli saada kuvaa ainejärjestömme kannattajajäsenien toiveista yhteistyön lisäämiseen. Lisäksi Lipidi ry järjesti yrityspaneeli-illan sekä osallistui erilaisiin seminaareihin ja oli mukana toteuttamassa erilaisia yhteistyöprojekteja alan yritysten kanssa. Tällä kaikella toiminnalla oli syynsä.

Perimmäisenä tarkoituksena uudella ainejärjestötoiminnan painotusalueella oli luoda alan opiskelijoille mahdollisuus saada laajempaa näkemystä alan työelämässä vallitsevista toimintatavoista sekä trendeistä, jotka alan yritysten ja toimijoiden mielestä ovat tällä hetkellä tärkeitä keskustelun aiheita. Vaikka kaikki Lipidi ry:n toiminta ei jokapäiväisessä opiskelijaelämässä suoraan näy, on aktiivisen yhteydenpidon tarkoitus saada viikkiläiset elintarviketieteilijät peliareenoille ja yritysten silmien eteen!

Lipidi ry:n tarkoituksena onkin ollut ottaa aktiivinen ote työelämään tarjoten alan opiskelijalle mahdollisuuden tunnistaa ja arvioida niitä pelisääntöjä, jotka työelämässä vallitsevat. Vaikka yliopisto-opinnot itsessään ovat arvokas ja arvatenkin oleellinen osa matkalla maisteriksi, voi tieteellisen ja teoreettisen osaamisen rinnalla nostaa lähes tai jopa yhtä tärkeäksi osaamisalueeksi matkalla maisteriksi ”työelämän pelisääntöjen osaamisen”.

Vaikka omaisat suuren tietokapasiteetin mieltäsi kiinnostavasta elintarviketieteiden pääainevaihtoehdosta ja sen tärkeistä teorioista, on tärkeää ymmärtää myös elintarviketoimialaa tai jonkin sen sektorin puhuttavat teemat. Toisaalta on arvokasta hankkia sitä kuuluisaa hiljaista tietoa, jota yritysten edustajat eri ainejärjestömme tapahtumissa tarjoavat. Edellä kuvattuun osaamiseen tarjoaa ainejärjestö välineet. Sinä alan opiskelija tosin olet se, joka saa ne omaan tekemiseen siirrettyä!

Lipidin rooli onkin toimia tietyllä tavalla yliopistossa hankittujen opintojen täydentäjänä ja tarjota toisentyypistä rikkautta, jota tulevaisuudessa tarvitaan – ainejärjestö toimii yhtenä reittinä toimialan parempaan ymmärtämiseen. Nämä molemmat tiedonvälät täydentävät toisiaan ja ovat mieltä rikastuttavia niin koulun penkillä kuin työelämään siirryttäessä. Oleellista onkin todeta, että ainejärjestö voi toimia keinona tunnistaa työelämän tarpeet erilaisten tapahtumien myötä ja toisaalta luoda tätä kautta välineet opiskelijan henkilökohtaisia kykyjä ja vahvoja puolia arvioitaessa, joita yliopistossa on itselleen kasvattanut ja joita tulee soveltaa työelämässä.

Ohjeeni sinulle – arvon elintarviketieteilijä – tulevaisuuden missioksi yliopistossa onkin seuraava. Ota yliopiston tuoma teoreettinen osaaminen arvokkaana voimavarana ja täydennä tätä osaamista kuuntelemalla myös toimialan ääntä. Nämä kaksi tekijää yhdistämällä pystyt olemaan entistä kokonaisempi ja mahtavampi osaaja.

Ilona Kaartinen

Lipidin vuoden 2008 puheenjohtaja



SUUNNITELMIA JA AJATUKSIA VUODELLE 2009

Lipidin vuosi 2009 on alkanut omalta osaltani vauhdikkaasti, ja suunnitelmia vuoden varalle riittää. Ainejärjestömme alkaa lähestyä muutaman vuoden päässä hämmöttäviä 50-vuotisjuhliain, joten perinteitäkin on jo ehtinyt muodostua vuosien varrella ihan mukavasti. Haluankin olla omalta osaltani viemässä näitä perinteitä eteenpäin, kuitenkin unohtamatta, että ainejärjestötoiminnan on myös hyvä kehittyä tämän päivän opiskelijoiden tarpeiden mukaisesti. Puheenjohtajana näen suurimpina tavoitteinamme viime vuonna hyvin käynnistyneen yritys yhteistyötoiminnan eteenpäin viemisen, sekä sellaisen ainejärjestön rakentamisen, missä elintarviketieteiden opiskelijat pääaineesta riippumatta tuntisivat kuuluvansa samaan huippuosajajoukkoon.

Yritysyhteistyön kehittäminen

Tänä vuonna yritys yhteistyön kehittämiseen panostetaan lipidissä uuden pr-tiimin voimin ja tavoitteena onkin saada luotua kestäviä suhteita elintarvikealan yrityksiin. Suunnitelmissa on lisäksi järjestää tänäkin vuonna opiskelijoille lipidin keskustelija paneeli-iltoja, joihin kutsutaan puhujia elintarvikealan huipulta. Yritysten kanssa yhteistyössä toimiminen on tärkeää, sillä opiskelijat saavat arvokasta tietoa elintarvikealan monipuolisista tehtävistä ja uusista tuulista sekä mahdollisista tulevaisuuden työpaikoista. Toisaalta samalla myös me viemme tietoa yritysmaailmaan meistä, tulevaisuuden elintarvikeosaajista.

Ainejärjestön tuomat edut

Täällä Viikissä meitä tosiaan on, omasta alastaan kiinnostuneita tulevaisuuden vaikuttajia aina elintarvike-ekonomista kemistiin saakka. Lipidi haluaakin olla tuomassa opiskelijoita yhteen pääaineesta riippumatta, tarjoten mahdollisimman monipuolista toimintaa, jotta kaikki voisivat löytää jotain itselle sopivaa tapahtumakalenteristamme. Opiskelukavereiden kanssa toimiminen myös vapaa-ajalla on yllättävän hyödyllistä, sillä vuorovaihtus- ja esiintymistäidot karttuvat ainejärjestötoiminnassa kuin huomaamatta. Pyrimme tuomaan myös muiden ainejärjestöjen opiskelijoita lähemmäksi lipidejä, ja rohkaisemme keskusteluun heidän kanssaan järjestämällä yhteisiä tapahtumia. On avartavaa löytää itsensä keskustelemassa sulassa sovussa sellaisten ihmisten kanssa, joiden mielipiteet ja kiinnostusten kohteet poikkeavat omista. Itse olen löytänyt paljon uusia kavereita opiskelijoiden joukosta niin lipideistä kuin muistakin ainejärjestöistä, ja voin vakuuttaa, että opiskelu on paljon hauskeempaa, kun ympärillä on tuttuja.

Lipidin haasteet

Yksi suurimmista haasteistamme on saada opiskelijat mukaan ainejärjestötoimintaan. Viime vuosina opiskelutahti on muuttunut, sillä opintojen edistymistä valvotaan yhä enemmän. Opiskelijoiden on useimmiten jopa pakko käydä myös töissä opiskelun ohella, joten vapaa-aika saattaa käydä vähiin. Pyrimme kuitenkin innostamaan opiskelijoita jo heti fuksivuodesta alkaen lähtemään mukaan erilaisiin tapahtumiin. Järjestötoiminta rikastuttaa opiskeluaikaa ja antaa valmiuksia tulevaa työelämää ajatellen. Kun tähän kerran ihastuu, on vaikeaa enää kuvitella olevansa ilman sitä.

Tiina-Leena Rantanen
Lipidin puheenjohtaja vuonna 2009



kuva Joonas Kukkonen

SYVENTÄVÄ EXCURSIO YRITYSMAAILMAAN

– MENTOR-KLUBI RY RAOTTAO OVA JA PIENENTÄÄ TULEVAISUUDEN KYNNYKSIÄ

Elintarvikeylioppilaiden Mentor-klubi ry on ainejärjestö, jolla on katse tulevaisuudessa. Mentor-klubi on perustettu kymmenen vuotta sitten tuomaan näkyvyyttä elintarviketieteiden maisteritutkinnolle ja lisäämään yhteistyötä opiskelijoiden ja yritysmaailman välille. Käytännössä Mentor-klubi pyrkii neljän hallituksenjäsenen voimin muodostamaan mentor-pareja opiskelijoista ja työelämän henkilöistä. Ainejärjestö järjestää myös tilaisuuksia, joissa opiskelijat pääsevät keskustelemaan Viikistä valmistuneiden ja muiden elintarvikealan konkareiden kanssa ajankohtaisista aiheista, sekä tutkinnon tuomista monipuolisista työnkuvista.

Opiskeluaikana työelämä saattaa tuntua vielä kaukaiselta ajatukselta ja kynnys työelämään siirtymiseen isolta. Työelämään pääsemme tutustumaan tutkintoon kuuluvilla kahdella harjoittelujaksolla ja oman aktiivisuuden mukaan kesätoissa. Yliopistotutkinto on teoriapainotteinen ja opiskelemiemme asioiden hyödyllisyys ja käytäntöön sovellettavuus saattaa meitä mietittyä. Ainejärjestöjen ja joihinkin kurssiin kuuluvat excursiot ovat suosittuja tilaisuuksia tutustua elintarvikealaan. Mentor-klubin toiminta tarjoaa vielä kertaluontoista excursiota syvemmälle menevän mahdollisuuden raottaa ovea elintarvikealan yritysmaailmaan.

Motivoitunut opiskelija on kiinnostunut alansa ajankohtaisuuksista. Yliopiston kautta, medialta ja yritysmaailmasta saa erilaista ja toinen toistaan täydentävää tietoa. Mentor-suhteessa keskeisintä onkin samasta alasta kiinnostuneiden henkilöiden tilaisuus heijastaa ajatuksia luottamuksellisesti puolin ja toisin. Mentorille voi esimerkiksi esittää oppimiaan johtamisteorioita ja kysyä, jos hänellä on antaa asiasta käytännön esimerkki.

Mentor-suhde on sen osapuolien näköinen. Osa pareista tapaa säännöllisesti kerran kuukaudessa, osa mentor-suhteista on muutama tapaamiskerran mittaisia. Kyse ei ole jäykistä, muodollista keskusteluista vaan rennoista, tasavertaisista ja molempia hyödyntävistä tapaamisista. Mentorin opastuksella opiskelija pääsee usein tutustumaan yritykseen ja sen toimitiloihin monipuolisesti ja näkemään yrityksessä asioita, joita ei excursioilla esitellä. Lisäksi mentor-pari voi yhdessä tehdä excursioita yrityksen toisiin toimipaikkoihin tai jopa muihin yrityksiin. Keskusteluihin voidaan kutsua myös muita osapuolia mukaan. Pari voi valita keskusteluaiheen ja kutsua aiheen asiantuntijan yrityksestä tai yliopistolta osallistumaan keskusteluun. Esimerkiksi juustonvalmistusprosessin tai hinnoittelumenetelmien tuntemus saa näissä keskusteluissa uusia ulottuvuuksia.

Mentor-suhde on oppimismielessä panostus tulevaisuuteen ja lisäksi suhteen kautta voi saada linkkejä muihin työelämän henkilöihin, uutta näkökulmaa graduun tai apua kesätyöpaikan hankintaa. Käytännössä tämä tarkoittaa siis kokeneen henkilön tukea ja neuvoja

niihin askeliin, joita otetaan opiskeluaikana ja sen jälkeen.

Mentor-suhteen edut opiskelijalle ovat ilmeiset, mutta myös mentorille onnistunut suhde on antoisa. Alan opiskelijan kanssa mentor voi luottamuksellisesti keskustella työstään ja saada näkökulmia työssään kohtaamiin haasteisiin. Opiskelija voi kertoa yliopistomaailmasta, antaa ideoita, innostaa ja kertoa tuoreimmista tutkimuksista sekä luento-annista. Eri sukupolvilla on yllättäviä näkemyksiä ja tottumuseroja. Esimerkiksi opiskelijalle arkipäiväiset sähköposti ja Facebook eivät ole yhtä tärkeitä tiedonvälityskanavia vanhemmille sukupolville. Tällaisista seikoista voi saada kiinnostavia, yrityksiäkin hyödyntäviä, keskiutelua aikaisiksi.

Mentoria voi suositella jo ensimmäisenkin vuoden opiskelijalle. Keskustelut kokeneen henkilön kanssa antavat suuntaa opiskelulle ja helpottavat opiskelun painopisteiden määrittämisessä, kuten kurssien ja sivuaineiden valintatilanteissa. Yhdellä opiskelijalla voi opiskelunsa aikana olla useampikin mentor. Opiskelija voi hakea mentoriksi henkilöä, joka tuntee vaikka tuoteryhmäpäällikön työtehtävän tai pysyy syventämään opiskelijan tietämystä logistiikasta. Vaihtoehtoisesti mentorin haun perusteena voi olla kiinnostus tiettyyn yritykseen tai elintarvikealan osa-alueeseen.

Mentoroinnin hyötyihin pääset tutustumaan Mentor-klubin tilaisuuksissa. Rennoissa klubi-illoissa valmistuneet elintarviketieteilijät kertovat opiskeluajastaan, työtehtävistään ja urakehityksestään. Tieto auttaa hahmottamaan minkä tyyppisiin tehtäviin tutkintomme valmistaa. Seminaareissa kohtaavat useiden elintarvikealan yritysten työntekijät ja opiskelijat. Vuoden 2008 seminaarissa alan merkittävät henkilöt paneutuivat keskustelemaan tulevaisuuden johtamisesta ja pohtimaan ETM-tutkinnon kehityssuuntia. Seminaarin puheenjohtajana toimi kummisetämme Bertel Paulig ja aloituspuheenvuoron piti SOK:n pääjohtaja Arto Hiltunen. Seminaarin panelisteina olivat Teija Andersen (brändijohtaja, Fazer Amica), Sirkkaliisa Kulmala (henkilöstöpäällikkö, SOK), Lasse Lintilä (henkilöstöjohtaja, Valio), Arja Liimatainen (markkinointijohtaja, Altia) ja Markku Koskela (professori, Helsingin yliopisto). Kannustukseksi evästen teidät otteella seminaarin yhteenvedosta. "Elintarviketieteiden maistereiden vahvuus on toimialatuntemus. Valmistuneilla on hyvät edellytykset toimia asiantuntijatehtävissä, sekä mahdollisuus valmistua suoraan hyviin tehtäviin."

Raota rohkeasti ovea yritysmaailmaan ja laita jalka elintarvikealan oven väliin jo opiskeluaikana!

Heini Itkonen

Mentor-klubin puheenjohtaja vuonna 2008



Laura Männistö ja
Susanna Sinkkonen

UUSIA TUULIA PR-TOIMINNASSA

Teksti Jaakko Kaloinen, kuva Joonas Kukkonen

Elintarvikeylioppilaiden ainejärjestön yhtenä toiminta-ajatuksena on yritys yhteistyö alan toimijoiden kanssa. Elintarvikeala on melko kapea toimiala yritys kentässä, joten on tärkeää luoda suhteita yritysten ja tulevien alan ammattilaisten välillä jo opiskeluaikana. Tätä toimintaa tullaan kehittämään vuoden 2009 ainejärjestön hallituskaudella ja osaksi tästä syystä uuteen hallitukseen valittiin kaksi jäsentä, Susanna Sinkkonen ja Laura Männistö, vastaamaan pr-toiminnasta.

Susanna aloitti opinnot Viikissä 2006 pääaineenaan elintarvikekemian. Hänet toi Viikkiin mielenkiinto soveltavaa kemiaa kohtaan ja muu monipuolinen opetus, jota Viikin kampus tarjoaa. Laura taas aloitti opintonsa samana vuonna suoraan lukion penkiltä pääaineenaan elintarvike teknologia ja hänelläkin tällä hetkellä on menossa kolmas lukukausi. Molemmat lähtivät mukaan ainejärjestötoimintaan, koska ovat kiinnostuneita Lipidin toiminnasta ja haluavat olla päättämässä opiskelijoita koskevista asioista. PR-toiminta naisia kiinnosti, koska he molemmat kolmannen vuoden opiskelijoina haluavat päästä mukaan luomaan yhteyksiä myös ainejärjestön ulkopuolisiin tahoihin, eli alamme yrityksiin.

PR-henkilöt hoitavat Lipidin yhteydenpitoa ja varainkeruuta yritysmaailman suuntaan. Aikaisempaa yhteistyötä ovat olleet eri-

laiset yritysvierailut, joista opiskelijat ovat saaneet uutta tietämystä alan yrityksistä. Viime vuonna pr-toiminta saatiin hyvin liikkeelle ja saatiin kehitettyä uusia kiinteimpiä suhteita alan suuriin yrityksiin.

Vuonna 2008 Lipidi lähti kehittämään kannattajajäsenten kanssa yhteistyötä. Tätä kartoitettiin kannattajajäsenkyselyllä, jossa yrityksiltä kysyttiin mitä ainejärjestöltä halutaan ja mitä meidän ainejärjestömme pystyisi heille tarjoamaan. Suunnitelmana tälle vuodelle olisi mahdollisesti yhteistyön kehittäminen kannattajajäsenkyselyn pohjalta ainakin uusille kannattajajäsenille. Tulevaisuudessa Lipidi haluaa olla tiiviimmässä yhteistyössä kannattajayritystensä kanssa ja luoda uusia suhteita alan yrityksiin.

Yhtenä kuluvan vuoden tavoitteena on, että Lipidiä saataisiin tunnetummaksi lukiolaisten ja muiden tulevien opiskelijoiden keskuudessa. Lukiolaisille tarkoitetut Studia-messut järjestetään loppuvuodesta ja kyseisillä messuilla tulee myös Lipidi näkyväksi. Loppuvuodesta lipidiläisiä vierailee lukioissa kertomassa ainejärjestöstämme ja yleisemminkin elintarvikealan opinnoista. On tärkeää saada koko maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan näkyvyyttä ja tunnettavuutta paremmin esille ja tätä kautta saada uusia innokkaita opiskelijoita mukaan ainejärjestön toimintaan.

FUKSIHAASTATTELU

Elintarviketeknologian opiskelijat Laura Hyvärinen ja Laura Karjula aloittivat opintonsa Viikissä syksyllä 2008. Nuoresta iästään huolimatta molemmat tytöt ovat ehtineet hankkia runsaasti kokemusta opiskelurintamalla jo ennen nykyisten opintojensa aloittamista. Tätä juttua varten tytöt kertoivat mielenkiintoisista taustoistaan, opiskelujensa sujumisesta maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa ja tämän hetkisistä tulevaisuuden suunnitelmistaan. Teksti Laura Järvinen, kuvat Joonas Kukkonen

1. Kerro taustoistasi ja mahdollisista aiemmista opinnoistasi.
2. Mikä sai sinut kiinnostumaan Viikistä opiskelupaikkana ja mistä sait kuulla eri opiskelumahdollisuuksista Viikissä?
3. Miltä opiskelu Viikissä on tuntunut?
4. Onko fuksivuodelta jäänyt mieleen jokin erityinen kohokohta?
5. Mitä suunnitelmia sinulla on kesäksi?
6. Mitä haluaisit tehdä valmistumisen jälkeen ja mihin sinua kiinnostaa painottaa opintojasi ?
7. Mitä olet erityisesti oppinut Viikissä opiskellessasi ja mitä haluaisit jatkossa oppia lisää?



LAURA KARJULA

1. Olen kotoisin Joensuusta ja kirjoitin siellä ylioppilaaksi keväällä 2005. Kirjoitusten jälkeen muutin Porvooseen ja vietin siellä välivuotta työskennellen pääasiassa yläasteen erityisluokalla, mutta myös useita, erityisesti liikunnanopettajan sijaisuuksia tehden ja omalta tuntuva jatko-opiskelupaikkaa pohtien. Välivuoteni aikana suoritin avoimessa yliopistossa kasvatustieteiden appron. Tehdessäni sijaisuuksia alkoi ajatus opettajan ammatista tuntua selkeältä valinnalta. Olen aina ollut sporttinen ja liikunta on erityisesti salibandyä kautta suuri osa elämäni. Kiinnostukseni liikuntaa kohtaa olikin yksi tärkeimmistä syistäni pyrkiä opiskelemaan Jyväskylän yliopiston liikunta- ja terveystieteiden tiedekuntaan. Tulini valituksi

ja aloitin opintoni keväällä 2006 pääaineenani liikuntapedagogiikka.

2. Liikuntapedagogiikan opintoihini sisältyi myös ravitsemukseen liittyviä opintoja – huomasinkin innostuvani ravitsemustieteistä yhä enemmän. Kaipasin liikunnan rinnalle lisää uusia haasteita ja etsittyäni omatoimisesti tietoa ravitsemustieteiden opetuksesta Suomessa, hain JOO-opintojen kautta Viikin ravitsemustieteiden opintoihin keväällä 2007. Koska Viikki tuntui heti mukavalta ja omalta opiskelupaikalta, päätin keväällä 2008 hakea pääaineopiskelijaksi elintarviketeknologian koulutusohjelmaan. Minulla on edelleen opinto-oikeus myös ravitsemustieteisiin Viikissä.



LAURA HYVÄRINEN

1. Kirjoitin Tampereella ylioppilaaksi keväällä 2003 ja pidin lukio jälkeen muutaman välivuoden. Työskentelin Suomessa ja Englannissa, sekä matkustelin ympäri Eurooppaa. Syksyllä 2005 aloitin biolääketieteen yliopisto-opinnot Pohjois-Englannissa. Seuraavaksi vuodeksi suuntasin vaihtoon Singaporeen. Ruokakulttuurin muutoksen myötä ymmärsin, että haluan jatkossa opiskella elintarvikealaa. Pääsin Kuopion yliopistoon ja aloin opiskella ravitsemus- ja elintarvikebiotekniikkaa. Sain luonnontieteiden kandidaatin tutkintoni valmiiksi kesällä 2008 ollessani Erasmus-työharjoittelussa Tanskassa. Keväällä 2008 hain Viikkiin elintarviketeknologian maisteriohjelmaan ja pääsin sisään erillisvalinnan kautta.

3. Olen viihtynyt sekä ravitsemustieteen että elintarviketeknologian opintojen parissa loistavasti! Viikissä viihtymiseeni on motivoivien opintojen lisäksi vaikuttanut erityisen paljon loistavat kurssikaverit ja muiden pääaineiden opiskelijat, joihin olen tutustunut. Hyviä kavereita on kertynyt paljon, ja ennako-odotukseni Viikistä ovat täyttyneet positiivisella tavalla. Pelaan salibandy SM-liigatasolla Porvoon salibandyseurassa ja koen Viikin sijaitsevan hyvällä paikalla Lahdenväylän varrella myös treeneihin kulkeamisen kannalta. Viikistä löytyy muutenkin kaikki mitä opiskelija kaipaa, ainoastaan videovuokraamo puuttuu!

4. Fuksivuoden monista kohokohdista on fuksiaisten ja Viri Lactisin viini- ja juustoilan lisäksi jäänyt erityisesti mieleen mm.

2. Kiinnostuin Viikistä opiskelupaikkana erityisesti tiedekuntamme tarjoaman laajan kurssivalikoiman vuoksi. Myös opiskelu pääkaupunkiseudulla viehätti, sillä en ollut aiemmin asunut Helsingissä. Hain itse aktiivisesti tietoa eri opiskeluvaihtoehtoista ja paikoista elintarviketieteiden alalla.

3. Olen viihtynyt nykyisten opintojeni parissa todella hyvin. Opiskeluun liittyvä opintosuunnitelman teko ja kurssivalikoiman hahmottaminen on sujunut kivuttomasti. Sivuvaihtoehtoja on enemmän kuin tarpeeksi. Asun kampusalueen läheisyydessä. Viikissä on hyvät liikuntamahdollisuudet ja opiskelijapalvelut, sopivan lyhyt matka Helsingin keskustaan ja julkinen liikenne toimii. Olen aktiivisesti mukana Viikin opiskelijatoiminnassa toimimalla mm. maitoteknologian ainejärjestö Viri Lactiksen taloudenhoitajana, elintarvikeylioppilaiden Mentor-klubi ry:n sihteerinä, ja osallistumalla Agronomiliiton mentor-toimintaan.

4. Mukavia tapahtumia ja tilaisuuksia, joita fuksivuodelta on erityisesti jäänyt mieleen ovat syyskuussa pidetyt fuksiaiset, Viri Lactiksen hienosti ja huolella järjestetty viini- ja juustoilta sekä Mentor-klubin ETM-2008 seminaari.

5. Tällä hetkellä olen opintojeni ohessa osa-aikaisena tutkimusavustajana. Näillä näkymin työskentelen tulevana kesänä Venäjällä. Aloitin syksyllä venäjän kielen opinnot ja haluan oppia lisää. Vielä tärkeämpänä tavoitteena pidän elintarviketeollisuudessa työskentelyä. Viime kesän olin

viljateknologian ja elintarviketietiede- ja teknologia yliopistossa- kurssien puitteissa tehdyt excursiot elintarvikealan yrityksiin. On ollut todella mielenkiintoista päästä paikan päälle näkemään, miltä esimerkiksi teollisuuslinjastot näyttävät ja mitä kaikkea niiden avulla valmistetaan. Myös vanhojen, jo valmistuneiden ja työelämään sijoittuneiden viikkiläisten antamat neuvot yritysvierailuiden aikana ovat kullannokkaita meille opiskelijoille niin opintojemme kannalta kuin työelämän haasteisiin valmistuessamme.

5. Tällä hetkellä haen aktiivisesti kesätöitä. Olen myös miettinyt opintoihini liittyvän harjoittelun suorittamista ulkomailla, esimerkiksi Kanadassa, Yhdysvalloissa tai Sveitsissä, joko tulevan kesän tai syksyn 2009 aikana, mikäli sopiva harjoittelupaikka

tutkijana Kööpenhaminan yliopistossa maitohappobakteeriprojektissa. Se oli erittäin mielenkiintoinen ja antoisa kokemus.

6. Minua kiinnostaa erityisesti kuluttajakäyttäytyminen ja elintarvikepakkaukset. Työskentelin mielelläni niiden parissa myös tulevaisuudessa. Painotan opintojeni kiinnostukseni kohteiden mukaan. Minua tulee näkemään esimerkiksi pakkausteknologian, aistinvaraisen tutkimuksen, laskentatoimen, johtamisen ja elintarvikesuunnittelun kursseilla. Vaikka maailman taloustilanne on epävakaa, olen luottavainen tulevaisuuteni suhteen.

7. Opiskelemieni kurssien pohjalta olen oppinut paremmin hahmottamaan mitä haluaisin tehdä valmistuttuani. Taitoina tiedon omaksuminen ja ongelmanratkaisukyky ovat kehittyneet. Joustavat opintomahdollisuudet ja tiedekuntamme tarjoamat sivuainekokonaisuudet antavat tilaa yksilölle. Yhteistyö muiden korkeakoulujen kanssa JOO-opintojen kautta avaa vielä lisää ovia. Viikin kattava kurssivalikoima auttaa näkemään, kuinka monipuolinen elintarvikeala oikein on!

löytyy. Myös vaihtoon lähteminen kiinnostaa minua erittäin paljon.

6. Tällä hetkellä haluan painottaa opintojani erityisesti teknologian alalle, sillä teollisuusalan yrityksessä työskenteleminen kiinnostaa tulevaisuutta ajatellen. Kun työkokemusta karttuu lisää kesätöiden ja työharjoitteluiden kautta ja opinnot etenevät pidemmälle, on helpompi tarkentaa itselle, mihin haluaa erikoistua ja mikä olisi ihanne työpaikka.

7. Toivon, että näiden vuosien aikana minusta kasvaisi oman alan asiantuntija! Ihanat opiskelijatoverit ja mielenkiintoiset kurssit motivoivat ja elämästä pitää osata myös nauttia, sillä ennen kaikkea opiskelomme itseämme varten. Carpe diem!

KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

Lukijamme esittivät kysymyksiä elintarvikesektorin nykytilasta sekä tulevaisuudesta Elintarviketeollisuusliiton toimitusjohtaja Heikki Juutiselle. Lukijoita luonnollisesti kiinnosti myös kuulla mahdollisuuksista ja haasteista, jotka tulevia elintarviketieteiden maistereita odottavat.

Miten talouden laskukausi vaikuttaa elintarvikealaan?

Laskukauden vaikutukset elintarvikealaan kotimarkkinoilla ovat verraten vähäiset. Kotimaisessa kulutuskysynnässä on pientä siirtymistä edullisempiin tuotteisiin. Myös ruoan valmistaminen kotona on kasvussa. Sen sijaan lähimarkkinoilla ja viennissä kruunun ja ruplan devalvoituminen on jo aika suuri vaikutuksiltaan.

Mikä on laskukauden vaikutus elintarvikealan työllisyyteen?

Ihmisten pitää syödä joka päivä, joten suhdanteet eivät juurikaan heiluta elintarvikealaa. Siksi elintarviketeollisuus on hyvä työpaikka kaikkina aikoina. Toisinaan esille nousevat uutisoinnit yritysten yt-neuvotteiluista liittyvät normaaliin alan kilpailukyyn kehittämiseen.

Mihin elintarvikealan yritysten kannattaa panostaa laskukauden aikana?

Laskukausi antaa hyvän mahdollisuuden korostaa kotimaisen tuotannon ja tuotteiden merkitystä. Jonkin verran on lisätty kaupan merkkien valmistusta. Myös investointeja tehdään, kun rakennuskustannukset ovat laskussa.

Mitkä elintarvikealan sektorit ovat innovatiivisimpia? Miltä osa-alueilta odotetaan merkittäviä innovaatioita?

Suomessa ja myös kansainvälisesti eniten tuoteinnovaatioita viime vuosina on tuottanut meijeriteollisuus. Innovaatioissa korostuu terveellisyys, valmistuksen helppous, uudet pakkaukset, valmisruuat ja myös uudet palvelukonseptit.

Voisiko Suomesta nousta tulevaisuudessa "elintarvikeyritysten Nokkia"? Mikä kyseinen ala mahdollisesti olisi?

Nokia toimii suuremmissa mittakaavassa kuin suurimmat globaalit elintarvikejätit, joten tuskin Suomesta "elintarvikenokiaa" syntyy. Tavoitteena ei ole suuruus vaan hyvä kannattavuus. Kannattavia yrityksiä on kai-

killa sektoreilla kaikissa kokoluokissa.

Mitkä ovat tulevat elintarviketrendit?

Globaalilla tasolla kehitystrendejä ovat kulutuksen merkittävä kasvu, kansainvälisen kilpailun kasvu, markkinoiden avautuminen, kaupan keskittyminen ja raaka-ainehintojen vaihtelun lisääntyminen. Kulutustrendeissä korostuu terveellisyys, vaivattomuus, ekologisuus ja turvallisuus. Erittäin vahva trendi on myös ruuan rooli mielihyvän tuojana. Se korostuu lama aikana. Kaiken kaikkiaan ruokakulttuurin esilläolo eri yhteyksissä on kasvussa.

Miten ETM-tutkintoa tulisi tulevaisuuden kannalta kehittää?

ETM-tutkinto antaa jo tällä hetkellä hyvät perusvalmiudet toimia erilaisissa elintarvikealan asiantuntijatehtävissä. Me tarvitsemme hyviä tutkijoita ja tuotekehittäjiä, päteviä prosessien asiantuntijoita, kaupan ja markkinoinnin osaajia jne. Osaajia tarvitaan erityisesti myös liiketoiminnan johtamisessa ja kansainvälisessä liiketoiminnassa.

Onko tulevaisuudessa nähtävissä kehityssuuntia, joihin ETM-tutkinto kannattaisi enemmän painottaa (asioita, kuten esimerkiksi EU-lainsäädännön tunteminen tai henkilöstöjohtaminen)?

Ehkä kannattaisi painottaa käytännönläheistä näkökulmaa eli mitä lainsäädäntö tarkoittaa esimerkiksi prosessien hallinnassa tai reseptien suunnittelussa. Esimies-toiminnassa on aina paljon opittavaa, mutta ensin on opittava perusasiat ihmisten ja itsensä johtamisesta.

Voiko elintarvikealalta määrittellä halutuimpia työtehtäviä?

Työssä viihtyminen ja motivoituminen riippuvat hyvin monesta eri seikasta. Kaupallisiin tehtäviin toivoisimme lisää ETM-tutkinnon suorittaneita.

Millainen on ulkomaisten elintarvikealan yritysten halukkuus tulla Suomen

markkinoille? Millaiset ovat niiden mahdollisuudet pärjätä?

Useat ulkomaiset yritykset ovat jo Suomessa. Osa niistä on lopettanut tuotannollisen toiminnan Suomessa ja maamme on niille markkinointikohde. Joukossa on myös kansainvälisiä yrityksiä, jotka ovat investoineet merkittävästi Suomeen. Omistajuus ei ole ollut ratkaiseva tekijä menestymisessä vaan liiketoimintaosaaminen.

Millaiset ovat tulevaisuuden työllistymisnäkymät elintarvikealalla?

Eläköityminen koskettaa myös elintarvikealaa lähivuosina voimakkaasti, joten työllistymismahdollisuudet eritasoisin tehtäviin ovat valoisat.

Onko jokin elintarviketeollisuuden ala selvässä kasvussa?

Elintarviketeollisuuden kasvu kohdistuu erityisesti Suomen lähialueille, jossa maamme leipomoteollisuus, panimo- ja virvoitusjuomateollisuus, lihanjalostusteollisuus, valmisruokateollisuus ja meijeriteollisuus ovat tehneet merkittäviä investointeja.

Useat suomalaiset elintarviketeollisuuden yritykset toimivat monissa Itämeren maissa.

Onko myös kyseisten maiden kuluttajien kulutustottumuksissa havaittavissa yhdenmukaistumista?

Ruokatottumukset ovat hyvin paikallisia, minkä vuoksi yritykset ovat lähteneet liikkeelle yleensä paikallisilla brändeillä. Toki kuluttajat haluavat kokeilla myös suomalaisia tuotteita, joihin esimerkiksi venäläiset tutustuvat jo Suomen matkoillaan. Näin kulutustottumukset hiljalleen yhdenmukaistuvat.

Mitä olette mieltä EU:n pyrkimyksistä lopettaa kansallisten merkkien (esim. Joutsenlippu, Avainlippu) käyttö? Tällöin ei käytettäisi "suomalaisia" vaan "eurooppalaisia" tuotteita.

Kielto koskettaa vain valtion tuen käyttöä mainonnassa ja viestinnässä. Se ei saa olla muita maita syrjivää. Yritykset omistavat Hyvää Suomesta -joutsenlipun ja yritykset päättävät sen käytöstä sekä omasta mainonnastaan tulevaisuudessakin itse. Suomalaiset haluavat ostaa kotimaisia tuotteita, ja siksi tieto tuotteen alkuperästä on jatkossakin tärkeä.

ELINTARVIKESEKTORISTA



 **Sealed Air**

CRYOVAC[®]

Food Packaging Systems

PAKKAUSALAN TULEVAISU

Tulevaisuuden pakkauksiin on tulossa älykkäitä ratkaisuja, joiden perusteella kuluttajat voivat pakkausta avaamatta päätellä elintarvikkeen kunnon, kirjoittaa Harry Helén.

Tuotteiden laadun suojaaminen mahdollisimman hyvin läpi koko jakeluketjun on pakkausten tärkein tehtävä tulevaisuudessakin. Millaisin teknisin ratkaisuin ja materiaalivalinnoin tämä toteutetaan, haaste kaiken aikaa pakkaussuunnittelijoille.

Suojakaasupakkaaminen on ehkä voimakkaimmin kasvava pakkaustekniikka, jota pyritään jatkossa soveltamaan entistä enemmän ja myös uusille tuotesektoreille. Suojakaasupakkausista ollaan suunnittelemassa aktiivisia pakkauksia, jotka ovat vuorovaikutuksessa pakatun elintarvikkeen kanssa ja joilla pyritään tekemään olosuhteet pakkauksen sisällä sellaisiksi, että elintarvikkeen laatu muutokset hidastuvat. Tällöin puhutaan mm. pakkauksen kaasutilaan vaikuttavista ratkaisuista, kuten hapen, hiilidioksidin, etyleenin tai ei-toivotun aromiaineiden poistamisesta tai toisaalta esimerkiksi hiilidioksidin tai etanolin emittoinnista tuotepakkauksen laatu muutosten ehkäisemiseksi. Muita aktiivisen pakkaamisen sovelluksia, joita ollaan tutkimassa, ovat aktiivisesti vaikuttavien yhdisteiden, kuten antioksidanttien ja antimikrobisten aineiden, sijoittaminen pakkausmateriaaliin,

josta ne vapautuvat pakattuun tuotteeseen säädellysti.

Tulevaisuuden pakkauksiin ollaan myös kehittämässä erilaisia älykkäitä ratkaisuja, joiden perusteella jakeluketjun toimijat sekä kuluttajat voivat pakkausta avaamatta päätellä, kuinka hyvässä kunnossa pakattu elintarvike on. Tällaisia pakkaukseen älykkyyttä tuovia ratkaisuja ovat mm. tuoreusindikaattorit, vuotoindikaattorit, aika-lämpötilaindikaattorit, kypsyysindikaattorit ja radiotaajuudella toimivat RFID-indikaattorit. Indikaattoreissa hyödynnetään bioteknologian, polymeeritieteen ja tietotekniikan osaamista. Myös muita informaatiota välittäviä tai kuluttajan kanssa kommunikoivia älykkäitä pakkausratkaisuja ollaan tutkimassa.

Ympäristöasiat ovat vaikuttaneet voimakkaasti pakkausalan kehitykseen viimeiset 15–20 vuotta. Tavoitteeksi on tullut suunnitella mahdollisimman vähän ympäristöä rasittavia pakkausratkaisuja ja mielellään kestävän kehityksen periaatteita noudattaen. Ympäristöpaineiden vuoksi elintarvikepakkausmarkkinoilta ovat vaiivahkaa poistuneet teknisesti erinomaiset materiaalit polyvinyylikloridi (PVC) ja polyvinylideenikloridi (PVDC). Samoin vaahdotetun polystyreenin (EPS) käyttö elinpakkausissa on huomattavasti vähentynyt.

Ympäristöhaasteisiin yhtenä vastauksena ovat biopolymeerit ja niistä valmistettavat biohajoavat pakkausmateriaalit, jotka voidaan käytön jälkeen hävittää kompostoimalla, eivätkä niin ollen kuormita kaatopaikkoja pakkausjätteellä. Kompostiolosuhteissa näistä mate-



kuva Samu Heinö

ELINTARVIK

Lähes jokaisesta elintarvikkeesta on poimittavissa esiin erilaisia ainesosia kuluttajia houkuttelemaan, sanoo Marina Heinonen.

Elintarvikkeiden tulee olla terveellisiä ja turvallisia. Ja tietysti laadultaan erinomaisia - hyvältä maistuvia ja rakenteeltaan houkuttelevia. Tätä edellytetään myös tulevaisuuden elintarvikkeilta. Kuluttajilla on kuitenkin myös muita vaateita elintarvikkeille. Nämä vaateet liittyvät erilaisiin ruokailumahdollisuuksiin, elämäntilanteisiin ja kuluttajien arvomaailmaan.

Ainainen kiire synnyttää tuotteita, joiden valmistamiseen ja syömiseen liittyy helppous ja nopeus. Suomessa on jo kauan ollut valikoimissa erilaisia valmisruokia, joista myyntitilastojen ykkössijalla on jauhelihapizza, hopealla maksalaatikko ja kolmossijalla liha-perunasoselaatikko.

UDEN VISIOITA

riaaleista muodostuu hiilidioksidia, vettä ja humusta, anaerobisissa olosuhteissa myös metaania. Biopolymeerejä saadaan uusiutuvista luonnonvaroista, ja tunnetuimmat pakkausmateriaalien valmistukseen soveltuvat biopolymeerit ovat hiilihydraatteja, proteiineja tai tiettyjen mikrobien tuottamia polyestereitä. Suuri osa käyttökelpoisista biopolymeereistä jää toistaiseksi hyödyntämättä maa- ja metsätalouden sekä elintarviketeollisuuden sivutuotteina. Biopolymeerien mahdollisia pakkaussovelluksia ovat mm. vihannes- ja juurespakkaukset, salaattipakkaukset, leipäpakkaukset, snack-tuotteiden pakkaukset, makeispakkaukset, pikaruokapakkaukset, maitojalosteiden pakkaukset, pakastepakkaukset, hedelmien ja vihannesten kantokassit sekä ostokassit, joita voidaan käytön jälkeen hyödyntää biojättepusseina. Yhdysvalloissa, Australiassa ja Keski-Euroopassa on jo markkinoilla vettä biohajoavissa, polylaktidista valmistetuissa pulloissa.

Kehitys jatkuu intensiivisenä biohajoavien pakkausratkaisujen suunnittelemiseksi, ja kuluttajat ovat useissa laajoissa koemarkkinoinneissa osoittaneet halukkuutensa ostaa tuotteita biohajoavissa pakkauksissa, kunhan tuotteiden hinta ei nouse oleellisesti.

Harry Helén
yliopistonlehtori
Elintarviketeknologian laitos

kuva Samu Heino



KEIDEN KEHITYKSEN TRENDEJÄ

Maksalaatikkooa on valmistettu itse asiassa teollisesti jo 50 vuotta. Tuoreiden valmisruokien lisäksi kuluttajia houkuttelevat pakastetut peruna-, kasvis- ja leipomotuotteet, joita käyttämällä ruuanlaittoaika lyhenee.

Kuluttajien aikapula on tuonut markkinoille myös toisentyypisiä tuotteita, kuten välipalakeksit ja tehojuomat. Näissä tuotteissa on yleensä myyntivalttina jokin terveyteen edullisesti vaikuttava ainesosa, kuten esimerkiksi kuitu, proteiini, kasvisteroli tai maitohappobakteeri, mutta tuotteet ovat konseptiltaankin uudentyyppisiä. Tehojuomapakkaus on sen luokan innovaatio elintarvikekehityksessä, jollaisia syntyy vain noin yksi kymmenessä vuodessa.

Valmisruuat edustavat kuluttajille myös käyttömukavuutta. Välttämättömien ravintoaineiden ja muiden terveyteen edullisesti vaikuttavien aineiden saanti on tehty kuluttajille vaivattomaksi ja maukkaaksi. Päivän kasvikset ja hedelmät pikkupullossa tai rukiin kuitu vaaleassa leivässä ovat hyviä uusia tuotekehityksiä. Laiskempi saisi päivittäiset ravintoaineensa vielä vähemmällä vaivalla vain kääntymällä ravintolisien puoleen. Ruuan korvaaminen pillereillä ei kuitenkaan tule olemaan tulevaisuuden trendi, sillä ruokaan liittyy nautintoa ja etenkin ruokailuun liittyy sosiaalisuutta arvostetaan jälleen jopa siinä määrin, että pikaruokailun rinnalle nousee "slow food" -trendi.

Terveyllisyys on megatrendi elintarvikkeiden kehityksessä. Lähes

jokaisesta elintarvikkeesta on poimittavissa esiin erilaisia ainesosia kuluttajia houkuttelemaan. Suomessa on laadittu ohjeistus terveellisestä ruokavaliosta, jota seuraamalla kuluttajilla on mahdollisuus säilyä terveinä ja pitkäikäisinä. Useampia kuluttajia kuitenkin kiinnostaa mahdollisuus vaikuttaa hyvinvointiinsa terveysvaikutteisilla elintarvikkeilla, jotka lupaavat jopa viikoissa saavutettavissa olevaa merkittävää terveydellistä hyötyä.

Juuri nyt suuri osa keski-ikäisistä suomalaisista haluaa välttää sairastumista 2-tyyppin diabetekseen tai sydän- ja verisuonitauteihin. Elintarviketeollisuus vastaa kysyntään muun muassa kehittämällä tuotteita, joiden avulla painonhallinta sujuu helpommin.

Tulevaisuuden kuluttaja on entistä tietoisempi myös ympäristöstään. Lähiruoka ja itse poimitut marjat ja sienet sekä kalastus ja metsästyks kiinnostavat myös nuorempia kuluttajia, jotka haluavat omilla valinnoillaan hidastaa ilmastonmuutosta. Elintarvikepakkauksissa tullaan myös näkemään laskelmia hiilidioksidikuormituksesta, joita kyseisen tuotteen valmistus on aikaansaanut.

Marina Heinonen
yliopistonlehtori, dosentti
elintarvikekemian
Soveltavan kemian ja mikrobiologian laitos

VALMISTUMISEN JÄLKEEN VAIN TAIIVAS RAJANA

KAKSI NUORTA ELINTARVIKETIETEIDEN MAISTERIA – KAKSI ERILAISTA TUTKINTOA JA TARINAA

Teksti Eveliina Issakainen, kuvat Joonas Kukkonen, Laura Enbom

ETM-tutkinnon hyviin puoliin kuuluu se, ettei se sido tietynlaisiin työtehtäviin tai urapolkuihin. Jo opiskeluaikana voi tehdä omasta tutkinnostaan itsensä näköisen valitsemalla erilaisista suuntautumisvaihtoehtoista ja sivuaineista. Valmistumisen jälkeen valittavaa on vielä enemmän, ja lipidin voikin löytää monista paikoista.

Anne Santavuori, 26, on keväällä 2008 valmistunut elintarviketieteiden maisteri elintarvikekemiasta. Vajaassa vuodessa hän on ehtinyt jo olla kahdessa työpaikassa. Ensin Fazer Leipomoilla kehitysteknologina ja nyt Ingman Ice Creamilla tuotekehitysasiantuntijana. Urapolun alku on varsin lupaava, sillä Annella oli jo opiskeluaikana selkeänä päämääränä työt elintarviketeollisuuden tuotekehitystehtävissä. Toki tuon päämäärän selkiytyminen otti oman aikansa: Anne ehti ensin opiskella itsensä farmaseutiksi Helsingin yliopistossa 2000-luvun alussa. Niiden opintojen loppuvaiheessa oli kuitenkin mietittävä, mitä oikeasti haluaa tulevaisuudessa tehdä. Kunnianhimoiselle Annelle ei riittänyt farmaseutin ura etenemismahdollisuuksien puuttuessa. ”Kuitenkin se alana oli mielenkiintoinen, ja halusin opiskella jotain vastaavaa liittyen terveyteen ja ihmisen fysiologiaan”, Anne sanoo. ”Elintarvikekemiaa aloittaessa suunnitelmat alkoivat selkiytyä. Kyseilin työelämässä olevilta tutuilta, mitä kannattaa opiskella jos haluaa tuotekehitykseen töihin. Näillä tiedoilla valitsin kurseja yliopistolta.” Annen onkin tehnyt sivuainevalinnat, elintarviketeknologian, markkinoinnin ja funktionaalisten elintarvikkeiden sivuainekokonaisuuden, tuotekehitystehtäviä silmällä pitäen.

Irtiotto Uuteen Seelantiin

Laura Enbom, 28, valmistui pari vuotta aikaisemmin – keväällä 2006 pääaineenaan elintarvike-ekonomia. Hänen urahaaveensa eivät ehkä ole olleet yhtä selkeitä kuin Annella, mutta elintarvikeala on työllistänyt häntäkin valmistumisesta saakka. Vuoden työskentely Valion vientiasistenttina heti valmistuttua oli hyvä alku kansainväliselle uralle, joka jatkui marraskuussa 2007 toisella puolella maailmaa, Uuden-Seelannin suurimmassa kaupungissa Aucklandissa. ”Koin sitoutumiskammosa vakiintunutta työsuhdetta kohtaan ja olin jo monen vuoden ajan halunnut lähteä joksikin aikaa ulkomaille, töihin ja reissailemaan. Ennen lähtöä stressasin siitä, saanko mitään töitä, mutta lopulta kävi niin, että huomaan olleeni koko ajan oman alani töissä!”, Laura kertoo. Ensimmäinen työpaikka oli Aucklandin yliopiston omistamassa yrityksessä nimeltä UniServices, jossa Lauran kolmen kuukauden assistentin pestiin kuului avustaminen elintarvike- ja ravitsemusalan tutkimuksen kaupallistamisessa. Tämän jälkeen työnantajana oli New Nutrition Business -julkaisu, joka kirjoittaa elintarvike- ja ravitsemusalan kansainvälisestä liiketoiminnasta. Vaikka julkaisua ja sen online-tietokantaa käytetään lukuisissa elintarvikeyrityksissä ympäri maailmaa, on yritys pieni ja toimitus- ja markkinointiasistentilla oli melko paljon vastuuta.

Silloisten töidensä ohessa Laura kuitenkin aloitti myös osa-aikaiset etätöet nykyiselle työnantajalleen, suomalaiselle markkinatutkimusyritykselle nimeltä Invenire Oy. Yritys on keskittynyt erityisesti terveellisen ravitsemuksen alaan ja konsultin tehtävä on jo selvästi astetta vaativampaa verrattuna Lauran aiempiin työtehtäviin. Maaliskuussa työn luonne muuttui kokopäiväiseksi Lauran palattua Suomeen. Ammattimainen markkinatutkimus yhdistettynä uuden oppimiseen, käytännön asiakastyöhön, workshoppeihin ja messumatkoihin olivat Lauralle vähintäänkin riittävät syyt kotiinpaluulle.

Verkostot vievät eteenpäin

Mieleisten työpaikkojen saanti on ollut sekä Lauralle että Annelle huomattavasti helpompaa opiskeluaikoina solmittujen kontaktien ansiosta. Lauralle Valion vientiasistentin paikasta vinkkasi entinen opiskelukaveri, joka oli aiemmin itse hoitanut työtä, mutta saanut ylennyksen yrityksen sisällä. Uuden-Seelannin työpaikkojen saannissa puolestaan auttoi eräs esimies Valiolla, joka tunsu New Nutrition Business -lehden omistajan ja lupasi pyytää tältä apua työnhauksussa. Annen auttoi uran alkuun opiskeluaikojen mentori Fazerilta. Valmistumi-

Anne Santavuori





sen kynnyksellä Anne kysyi mentoriltaan töitä, joka lupasikin lyhyen määräaikaisen työsuhteen Fazerilla arvokkaan elintarvikealan kokemuksen kartuttamiseksi. Anne oli tehnyt myös gradunsa Fazerille.

”Verkostoitumisen avulla löytyy tuttuja ja ystäviä, joilta voi kysyä apua työssä eteen tulevista asioista”, sanoo Anne. ”Verkostojen kautta on myös mahdollista kuulla eri firmojen sisäisten hakujen työpaikoista. Ja onhan se mukavaa, kun raaka-ainetoimittajatapaamisessa pöydän toisella puolella istuu opiskelukaveri!” Myös Laura myöntää kontaktien olevan yllättävänkin tärkeitä, sillä elintarvikeala on Suomessa pieni. Verkostojen merkitys Uudessa-Seelannissa on kuitenkin vielä huomattavasti suurempi, ja sosiaalisten taitojen merkitys painottuu usein myös työpaikkahakemuksissa. Asiantuntemus ei ole suinkaan aina tärkeintä. ”Täällä arvostetaan melkein päemmän sitä, kuinka hyvin tulee ihmisten kanssa toimeen ja kuinka hyvä tyyppi on”, Laura kertoo kokemuksistaan.

Rohkeita valintoja

Työelämässä nuoret ETM:t ovat saaneet hyvän vastaanoton. Varsinkin perinteisissä suomalaisissa elintarvikeyrityksissä tutkintoa arvostetaan

ja viikkiläisten kykyihin luotetaan. Silti oppimishalu ja tietynlainen nöyryys ovat osoittautuneet erittäin tärkeiksi myös valmistumisen jälkeen. ”Valmistuttuaan ei ole vielä valmis ammattilainen, vaan tässä vaiheessa alkaa uusi oppimisprosessi”, muistuttaa Anne opiskelijoita. ”Jokaisella yrityksellä on omat tapansa toimia ja tarkkaa alakohtaista tietoa, jota ei kaikkea voi millään opiskelun aikana oppia.” Lauran neuvot ovat samansuuntaisia: ”Käytännön alan tuntemus on paljon tärkeämpää kuin hienojen teorioiden opiskelu yliopistossa. Tutkinolla ei ole lopulta kovin suurta merkitystä, enemmänkin sillä minkä suhteen on itse aktiivinen ja mistä on kiinnostunut.”

Ulkomailla oleskelun aikana Lauraan on selkeästi tarttunut myös pala sitä kuuluisaa uusiseelantilaista huolettomuutta: ”Suomessa olemme helposti melkein liian urakeskeisiä ja ajattelemme kovasti niitä järjeviä hyötyjä. Ei kannata unohtaa, että elämän kuuluu olla nautittavaa ja hauskaa, joten rohkeasti vain tekemään niitä omalta tuntuvia valintoja! Niin kuin sanotaan: Päätä ensin päämääräsi, niin löydät kyllä keinot sen saavuttamiseen.”

**AITO ALKUPERÄINEN
MUSTAMAKKARA**
Tapola
KULTAMITALILAATUA

Harjuntausta 8, 33400 Tampere
puh. 03-380 4400



Agronomiliitto ry/Marek Sagobal



RUOKATRENDIEN ASIAANTUNTIJAT HUOMISEN HAASTEIDEN RATKAISIJOINA

Haluatko ratkaista ongelman sen päivittelyn sijaan? Mietkö miten ruoka vaikuttaa ihmiseen ja ympäristöön? Haluatko vankan asiantuntemuksen luonnonvarojen kestäväälle käytölle, jotta ympäristö säilyy monimuotoisena ja kaikille riittää ruokaa? Näitä kysymyksiä esittävät Agronomiliiton Heidi Hännikäinen ja Maija Kallio.

Arjen ja juhlan asiantuntija

Elintarviketieteilijä työskentelee jokapäiväisen leivän kimpussa. Hän kehittää ratkaisuja arkeen: ruoan säilyvyyteen, pakkauksien toimivuuteen, helpokäyttöisten ja ravitsemuksellisesti hyvien valmisruokien herkullisuuteen sekä suurkeittiöiden tarjontaan. Elintarviketieteilijä helpottaa arkea, jotta kiireiset perheet saavat enemmän yhteistä aikaa, sinkut sopivan kokoisia annoksia ja seniorit tuttua terveellistä ruokaa.

Ruoka ja juoma kuuluvat oleellisena myös juhlaan. Yhdessä valmistetaan ruokaa, ja ateria nautitaan seurassa. Suomalaisen ruokakulttuurin eteen tehdään nyt ja huomenna pr-työtä: uskomme omiin raikkaisiin raaka-aineisiimme ja maukkaisiin ruokiimme. Haluamme tarjota niitä suomalaisille ja ympäri maailman.

Elintarviketieteilijät ovat ruokaketjun akateemisia huippuosaajia, joilla on hyvin laaja ja soveltava tutkinto. Opintoissa voi elintarvikeosaamisen lisäksi vahvistaa esimerkiksi taloushallinnon, markkinoinnin, viestinnän tai johtamisen osaamista. Opintojen aikana hankitulla työkokemuksella voi suunnata omaa osaamistaan vielä tarkemmin ja kerätä arvokasta kokemusta esimerkiksi linjastolta esimiestehtäviin. Tiedon taitava soveltaminen on elintarviketieteilijän ydintaito.

Tulevaisuuden työpaikat

Elintarviketieteiden opetus tuottaa motivoituneita alan huippuosaajia niin tutkimuksen, elinkeinoelämän kuin muihinkin yhteiskunnan tarpeisiin. Elintarviketieteilijä ymmärtää ruokaketjun lenkkien yhteydet ja sen, että ketjun on toimittava yhdessä. Hän on arvostetussa työssä, jossa on tärkeää haistaa trendit ja ymmärtää kuluttajien tarpeet.

Elintarvikeala tarvitsee innokkaita osaajia, jotka ymmärtävät mistä raaka-aineet tulevat ja mitä niille pitää tehdä. Viljateknologian tulee ymmärtää miten vilja kasvaa, mistä jauhot tulevat ja mitä jauhoille

tehdään, jotta saadaan tuotettua tehokkaasti ja kestävästi maistuvaa ja terveellistä leipää.

Suomessa on loistavat edellytykset tuottaa puhdasta ja laadukasta ruokaa. Laajan elintarviketeollisuuden takaa kotimainen tuotanto. Uskomme, että elintarviketuotanto, -palvelut ja -jalostus pysyvät ja vahvistuvat Suomessa. Tämä tarkoittaa myös monia erilaisia mielenkiintoisia työpaikkoja. Elintarviketieteilijä voi toimia paikallisesti erikoistuotteiden parissa tai kansainvälisissä yhteyksissä esimerkiksi tutkien, kehittämällä, markkinoiden tai johtaan.

Agronomiliitto edustaa kaikkia elintarvikeketjun yliopistokoulutettuja työntekijöitä asiantuntijoista johtajiin sekä alan opiskelijoita. Liitto tekee työtä, jotta ruokaketju menestyy ja sen tekijöitä arvostetaan. Tavoitteena on, että alan osaajille on tarjolla kiinnostavaa työtä, jossa on hyvät edut ja osaamista vastaava palkka.

Miltä näyttää ruokapöytä 2020?

Muiden kulttuurien osuus kasvaa Suomessa, ja suomalaisia tuotteita viedään muihin kulttuureihin. Huomisen elintarviketieteilijän on osattava huomioida erilaisten ruokakulttuurien vivahteet ja tarjottava haluttuja tuotteita täällä ja muualla.

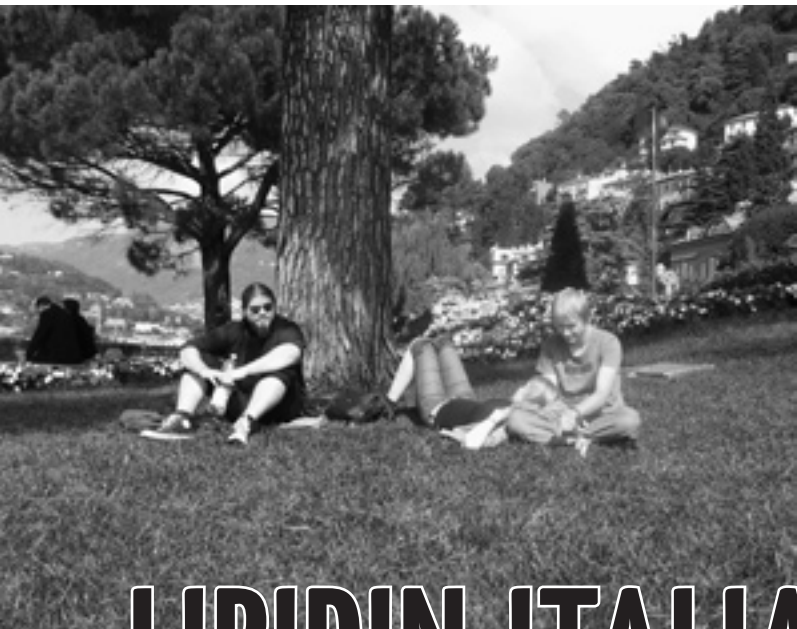
Monet suomalaiset yritykset ovat kansainvälisiä toimijoita, omistavat tehtaita, markkinoivat suomalaisia brändejä ja tekevät huippututkimusta ympäri maailmaa. Tämä tarjoaa niille kansainvälisistä uramahdollisuuksista kiinnostuneille mielenkiintoisen tulevaisuuden. Siksi kansainväliset kontaktit, opinnot ulkomailla ja kielitaidon kartuttaminen on yhä tärkeämpää.

Ruoka jakautuu maapallolla epätasaisesti ja viljelypinta-ala kilpailee aavikoitumisen ja energiatuotannon kanssa. Elintarviketieteilijä on todellisten ongelmien ratkaisija: osaamista tarvitaan kotimaassa, lähialueella sekä kehitysmaissa.

Jo nyt suomalaiset syövät kohtuullisen terveellisesti, mutta ylipaino ja sairaudet rasittavat monia ja väestö ikääntyy. Uusia ratkaisuja tarvitaan terveyden edistämiseen: uusia tuotteita kehitetään, jotta esimerkiksi lääkehoitoa ei tarvitse aloittaa kolesteroliarvojen noustessa.

Terveysvaikutteisten ja erityisruokavalioiden soveltuvien elintarvikkeiden markkinat ovat kasvussa. Suomalaiset ovat kehittäneet näitä tuotteita, joita nyt markkinoidaan ympäri maailman. Kun uusia keksintöjä tehdään, silloin osaajat löytävät tieteen ja käytännön soveltajista.

Heidi Hännikäinen ja Maija Kallio



LIPIDIN ITALIAN EKSKURSIO:

Teksti Helena Wikman ja Juuso Reinikainen

Lipidi aina muodikkaassa Milanossa

Lipidi ry järjesti vuotuisen ekskursion viime syys-lokakuun vaihteessa Italiaan. Majapaikanamme toimi Milano, tuo talouselämän vauras ja sykkivä sydän. Milano on samalla myös Euroopan taiteiden ja tyylin tyyssija. Matkakohdetta valitessamme olimme selvästi myös ajan trendeissä mukana, olihan samaisena syksynä myös Stockmann päättänyt ottaa teemakseen Milanon ja sen muotimaailman. Stockan Milano-ostoskassit muistuttivat ekskursion lähestymisestä etenkin Kolmen sepän patsaan kulmilla.

Ulkomaan ekskursiot ovat tyypillisesti toimineet opiskelijoille loistavana tilaisuutena pitää pieni hengähdystauko harmaan syksyn keskellä, vaihtaa vapaalle ja ottaa avosylin vastaan ekskursioiden kokemukset ja elämykset. Siinä vauhdissa pieni Lipidipallero ei välttämättä tule miettineeksi ekskursioiden syvempää antia, vaikkakin se kaikki on koko ajan käsin kosketeltavissa ja vahvasti aistittavissa. ”Pelloita pöytäan” on lause, jota Viikissäkin usein lainailaan – ulkomaan ekskursioilla tuon lauseen toteutumista pääsee parhaimmillaan todistamaan elintarvikeketjun kaikissa eri vaiheissa alkutuottajista (tilavierailut) päätöksentekoon (elintarvikeviranomaiset).

Ekskursiot ovat mukaan lähtevälle porukalle aina yhteinen, uniikki kokemus, jota muistella jälkepäin ja jolla syventää suhteita muihin opiskelijoihin. Matkaan lähtijöiden joukossa on aina mukana ensikertalaisia ja sellaisia lipidejä, jotka eivät entuudestaan tunne toisiaan kovinkaan hyvin. Ekskursiot ovatkin erinomaisia tilaisuuksia tutustua muihin lipideihin ja harjaannuttaa ihmishuolintaiteita. Viikko tiiviin, mutta kuitenkin vapaamuotoisen ohjelman parissa bussissa reissaten on usein kokemus, josta selviytymisestä eivät luentokurssit opeta.

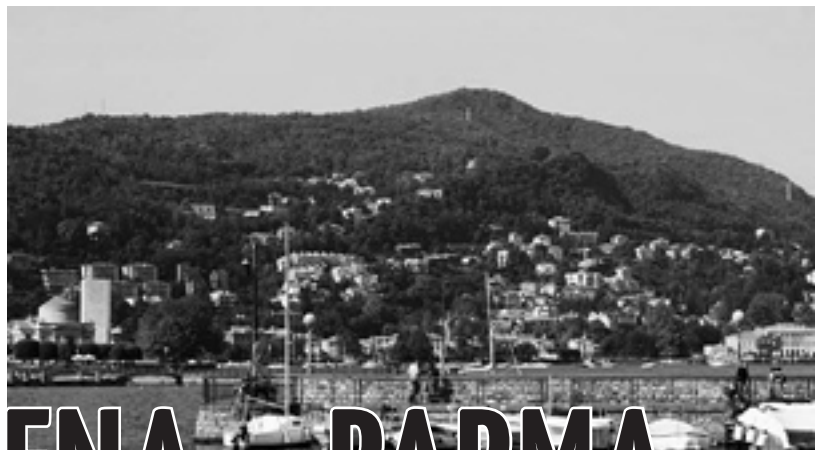
Viikko täynnä tapahtumia

Viikkomme alkoi varhaisella aamulennolla Milanoon, mikä taittui useimmilta nukkuessa tai sitten odottavassa tunnelmassa todistaa mm. jylhien Alppien ylityksen, upealtahan se vuorijono näyttikin. Ensimmäinen (ja ehkä koko reissun ainut suurempi) vastoinkäyminen tapahtui heti Milanon lentokentällä, kun ennakkoon tilaamamme bussi ei saapunutkaan. Useiden puhelinkeskusteluiden jälkeen selvisi, että bussifirma oli unohtanut kokonaan tilauksemme. Onneksi hotellimme sijaitti Milanon suurimman rautatieaseman läheisyydessä, joten pääsimme yleisen bussikuljetuksen turvin melko vaivat-

tomasti hotellille.

Ensimmäinen matkapäivä oli vapaata tutustumista kaupunkiin. Nälkäisinä kuin karhut suuntasivat lipidit maistelemaan italialaisen keittiön herkkuja. Lipidi-katras olikin jo heti tarkastamassa Milanon parhaita paloja: Duomo-tuomiokirkkoa, muotibrändien loisteesta shoppailua ja viini- sekä ruokakauppoja. Kaikki tämä vakuutti matkajat jo ensitunteina. Tulipa tuo Milanon yöelämäkin testattua heti ensimmäisenä iltana, tupla-tripla-drinkeineen, rattoisasti matkaseuraan tutustuen. Vapaavalintaiset elämykset tarjosivat mm. ostosmatkan Sveitsiin, omatoimimatkailua Venetsiaan, Bergamon kaupunkiin ja Como-järvelle. Unohtaa ei sovi myöskään ainutkertaista mahdollisuutta tutustua fanaattiseen italialaiseen jalkapallokulttuuriin: Milanon paikallismatsi FC Internazionale vs. Inter Milan San Sirolla, suurimman osan matkajista filistellessä ottelua täpötäydessä lähipubissa paikallisten futisfanaatikkojen keskellä.

Parmassa olimme Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen, EFSA:n (European Food Safety Authority) vieraana, missä meille kerrottiin yleisesti EFSA:n toiminnasta ja lisäksi esiteltiin kahden eri paneelin toimintaa. Viikistä elintarvikekemistiksi val-



MILANO – MODENA – PARMA

mistunut Mari Eskola kertoi kontaminaatio-paneelin (Panel on Contaminants in the Food Chain) toiminnasta ja omista uravalinnoistaan. Mukavan kaksituntisen jälkeen matka jatkui Parmasta Balsamico-tilalle Modenaan. Balsamico-tila Villa San Donnino paljastui hulpeaksi kartanoksi taidekokoelmineen. Tilan omistaneen suvun juuret ulottuivat aina Italian presidenttisukuihin. Olihan tilan maisemissa kuvattu myös eräs Bernardo Bertoluccin elokuva, jossa esiintyi muuan nuori Robert De Niro. Tilan isäntä, ylisympaattinen Davide Lonardi takasi, ettei yksikään Modenan alueen keskeisistä elintarvikkeista jäänyt maistamatta. Kohtaaminen oli mainio osoitus italialaisesta vieraanvaraisuudesta. Tämä italialainen vieraanvaraisuus ja ystävällisyys, jota emme aina Milanon kaupunkikulttuurissa tavanneet, oli suomalaisten jäyhyyteen tottuneelle lämmin kokemus. Tilan isäntä Davide kertoi meille balsamicon, Aceto balsamico tradizionale di Modenan, monivuotisesta valmistusprosessista ja saimme maistella eri-ikäisiä balsamicoja. Lisäksi tarjolla oli kuohuvaa Lambrusco-punaviiniä, parmesan- ja ricotta-juustoja, lämpimiä leipiä, erilaisia kinkkuja, itse tehtyä jäätelöä ja pähkinäkööriä. Bussimatka takaisin Milanoon sujui-kin jo hilpeissä tunnelmissa ja Parmasta lah-

jaksi saamamme EFSA-mukit osoittautuivat hyvin tarpeellisiksi.

Toisena retkipäivänä suuntasimme Ca` del Boscon viinitilalle, jonka hienot puitteet ja laatuviinien tuotto sykähdyttivät. Mikäpä olikaan sen parempi tapa aloittaa päivää kuin kuohuviiniä kepeästi maistellen. Upean viinitilakierroksen jälkeen suuntasimme Gardajärven rannalle Sirmionen kylään, missä vietimme saksalaisturistien kanssa iltapäivän Scala-suvun jylhän linnan muurien varjelmassa idyllissä. Seuraavan päivän yliopistovierailulla Milanon yliopistolla italialaiset olivat nähneet suuren vaivan, sillä kymmenet eri tutkijat kertoivat lyhyesti omista tutkimuksistaan kierrellessämme tutkimuslaboratorioista toiseen. Lisäksi heillä kaikilla oli aikaa tulla yhteiseen välipalasesioon keskustelemaan kanssamme. Yliopistovierailu osoittautui kaikin puolin tärkeäksi ekskursionkohteeksi, sillä kyseisen vierailun innoittamana Milanon yliopistosta saattaa tulla tulevaisuudessa vaihtokohde meille viikkiläisille.

Ulkomailta oppia

Ekskursioiden järjestäjille matkat ovat hyvä tapa harjaannuttaa organisointitaitoja. Matkalaisen asemassa taas pääsee käiksi sekalaisen seurakunnan tarjoamiin mahdollisuu-

siin testata ja kehittää sosiaalisia taitojaan ja miksei myös sietokykyään. Ekskursiot ovat ennen kaikkea elämyksiä, hauskanpitoa ja hetkessä elämistä. Kun 20–30 monitaustaista lipidiä pakataan viikoksi samaan bussiin, on ekskuiilu oiva tapa oppia hyvin erilaisista tavoista elää ja suhtautua asioihin. Tietyn tyyppinen huoleton asenne auttaa ekskuiiluissa, sillä nerokkailla lipideillä tuntuu aina löytyvän keinoja selviytyä kiperistäkin tilanteista. Sanottakoon kuitenkin, että vastuuntuntoisuus ja tiivis ryhmähenki ovat aina olleet tärkeä osa Lipidi-eksuja: hauskaa saa ja kuuluu pitää, mutta matkanjärjestäjien laatimaa aikataulua noudatettiin tälläkin kertaa sydäntä lämmittävällä tavalla.

Perspektiiviä tulevaisuuden tavoitteisiin

Ulkomaille opintomielessä matkaaminen on myös hyvä mahdollisuus aistia tutustumiskohteiden kautta, minkälaisia toimijoita kansainvälisestä elintarvikeketjusta löytyy. Vaikka ekskursionkohteet saattavat yksinään olla kuin hajanaisia palapelinpaloja, losahtelevat ne mukavasti paikoilleen, kun on taustalla runsaasti oppia sekä kotimaisesta että kansainvälisestä elintarvikeketjusta ja sen toimintatavoista. Italian ekskursion havainnollisti myös konkreettisesti sen, että

MILANO – MODENA – PARMA



olemme osa laajaa, koko Euroopan kattavaa elintarvikeketjua ja että ne puitteet, joissa toimimme, ovat seuraus ja osa yhteistä, eurooppalaista päätöksentekoa. Ekskursio voi myös olla hyvä paikka pohtia, haluaisiko opiskella, työskennellä tai ylipäätään elää elintarvikkeiden parissa myös muualla kuin Suomessa. Matkalla parasta antia tulevaisuuteen oli ehdottomasti vierailu Euroopan elintarvikeviranomaisen, EFSA:n päämajassa. EFSA-vierailu oli harvinainen mahdollisuus päästä kurkistamaan koko Eurooppaa koskevaan elintarvike-tutkimuskenttään sekä asiantuntijatyön kautta muodostuvaan päätöksentekoon. EFSA-vierailu myös osoitti, miten kovaa kilpailu kansainvälisistä viranomais-tehtävistä on. Toisaalta itse kukin voi miettiä, onko valmis uhraamaan koko henkilökohtaisen elämänsä EU:n virkamiesuran takia.

Syitä ei myöskään ole unohtaa vierailua Milanon yliopistolla, joka oli erinomainen osoitus italialaiseen elintarvike-tutkimukseen. Vierailu yliopistolla myös osoitti, ettei eteläeurooppalaistakaan tutkimuskenttää tule Pohjoismaiden näkökulmasta vähätellä. Tutkimusaiheet, metodit ja painopistealueet olivat

melko samoja kuin meidänkin elintarvike-teellisissä tutkimusympyröissämme. Kokonaisuudessaan kaikki ekskursio-kohteet osoittivat, että elintarvikkeiden laadusta ja niiden alkuperästä osataan olla ylpeitä kaikkialla.

Aktiivisuus ja usko siihen, mitä tekee

Opiskelijamatka Italiaan tarjosi ohi kiitäviä elämyksiä, joihin rohkea tarttuminen palkittiin. Ekskursiot jäivät usein pienen ja tiiviin porukan iloksi. Toivoa sopsisikin, että mahdollisimman moni viikkiläinen uskaltautuisi tarttua ennakkoluulottomasti näihin mahdollisuuksiin, jotka eivät sellaisenaan kuitenkaan koskaan toistu. Ekskursio osoittautui tälläkin kertaa yhteisölliseksi kokemukseksi, joka tarjosi huvien lisäksi runsaasti perspektiiviä eurooppalaiseen elintarvikeketjuun. Yhdistävä tekijä elintarvikeketjuun laatua tuottavien toimijoiden kesken lienee aito intohimo elintarvikkeisiin. Italialaisen kulttuurin luomisvoimasta, jossa sekoittuu intohimo, tutkimus, käsityöläis-taito ja teknologia, sopii myös meidän viikkiläisten ammentaa inspiraatiotamme.

KOMMENTTI EXCURSIOSTA

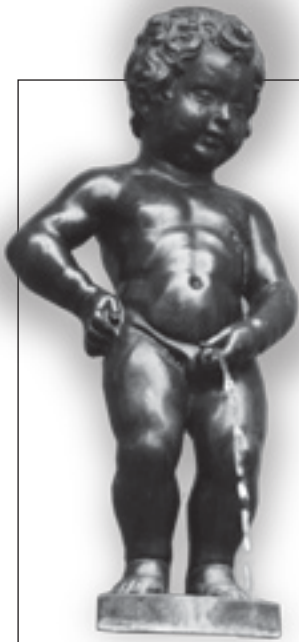
Innostuin lähtemään mukaan Lipidi ry:n syysexcursiolle Milanoon, sillä Italia on jo pitkään ollut yksi lempikohteistani. Olen matkustellut Italiassa muutamaan otteeseen ja ihastunut ennen kaikkea italialaiseen ruokakulttuuriin – ja tuskin olen ainoa!

Ekskursio oli hyvin järjestetty ja tutustumiskohteet kiinnostavia. Elintarvikeylioppilaan näkökulmasta erittäin mielenkiintoinen kohde oli Euroopan elintarvike-turvallisuusvirasto EFSA Parmassa, jonne ei omin päin olisi ollut mahdollista päästä. Viikon viimeinen kohde oli Milanon yliopiston elintarvike-teknologian ja mikrobiologian laitos DISTAM. Professori Mara Lucisano tutkijoinen otti meidät lämpimästi vastaan. Meille esiteltiin laitoksen laboratorioita ja elintarvikealan tutkimusta. Viljateknologian opiskelijana minua kiinnosti tietysti erityisesti laitoksella toteutettava vilja-alan tutkimus ja tutkija Manuela Mariotti kertoi meneillään olevista gluteenittomien erityisruokavaliotuotteiden tutkimusprojekteista.

Gluteeniton leivontateknologia on oma erityinen kiinnostuksen kohteeni ja Italia kiehtova maa, joten kiinnostuin saman tien kyselemään mahdollisuuksista työskennellä heidän projektissaan. Mariotti kertoi, että Erasmus Training -ohjelman kautta vaihto voisi onnistua jo tulevana keväänä 2009! Aikataulu sopi maisteriopintojeni aikatauluun paremmin kuin hyvin. Syksyn aikana olen järjestellyt lähtöä ja suunnitellut tulevaa.

Tammikuun olin kielikurssilla Perugian yliopistossa Keski-Italian Umbriassa. Nyt odotan innolla muuttoa Milanoon ja mahdollisuutta työskennellä kansainvälisessä tutkimusryhmässä. Uskon kokemuksen olevan todella hyödyksi tulevan graduni ja myöhemmän työnhaun kannalta. Ilman Lipidin excursiota ja siellä solmittuja kontakteja en istuisi kirjoittamassa tätä juttua Perugiassa kantapaikassani lasissa punaista Sagrantino di Montefalco. Aurinkoista keväältävea Viikkiin ja tsemppiä opintoihin!

Sanna Luoto



Mikäli haluat nauttia
belgialaisia oluita
ja suklaita hyvässä
seurassa, lähde
Lipidin ulkomaan
excursiolle
syksyllä 2009



VALMISTUMISEN TAITO

Opiskelu-aika on ihmisen parasta aikaa, niinhän sitä sanotaan. On nuori, vapaa ja itse oman elämänsä herra. Aamulla ei tarvitse lähteä luennolle, jos silmissä on unihiekkaa tai jos edellisen illan bileet sattuvat hieman venähtämään. Oma lomaa on helppo ottaa, jos kaipaa välillä taukoa tunkkaisesta yliopistosta tai jos Keski-Euroopan lennot sattuvat olemaan tarjouksessa.

Vaikka elääkin huoletonta ja vapaata opiskelijaelämää, niin jossain vaiheessa, ehkä viimeistään viidentenä tai kuudentena opiskeluvuonna iskee tajuntaan karu totuus: Kautta kumisaappaideni, minähän alan kohta valmistumaan! WebOodissa alkaa olla pisteitä kasassa yhden tutkinnon verran, eikä opinto-oppaastakaan juuri löydy enää muuta tekemistä kuin gradu.

Siihen pisteeseen saakka gradu on tuntunut kaukaiselta, möhkäläiseltä projektilta, ja sen päätepisteessä siintävä valmistuminen vielä kaukaisemmalta aikuisen elämältä. Enhän minä ole vielä aikuinen! tekee mieli parahtaa. En minä ole vielä valmis astumaan niihin "oikeiden töiden" vastuullisiin saappaisiin, joita tässä on viimeiset viisi vuotta yliopistolla suutaroitu!

Yhtäkkiä sitä huomaa, että kurssikavereista yhä suurempi osa viettää päivänsä nenä kiinni tietokoneen ruudussa luoden niitä tutkimuksen suuria tieteellisiä taustoja. Ja muutama on jo ojentanut käyntikorttinsa, jossa jonkin vakavasti otettavan yrityksen nimen vierellä lukee jotain niin uskomattoman hienoa kuin projektikoordinaattori tai tuotekehitysasiantuntija.

Tähän saakka hanttihommien paiskomista S-marketin kassalla ei ole kattu yhtään pahalla, vaan sen on voitu katsoa olevan jopa suotava keino kartuttaa elintasoa opintotuen päälle. Valmistumisen jälkeen tuo kaikki muuttuu, sillä eihän kukaan halua leimautua luuserimaisteriksi, joka ei siis vielääkään ole saanut niitä OIKEITA TÖITÄ. Pelko siitä, että oikeita töitä ei minulle riitäkään on ajoittain niin suuri, ettei valmistumista halua ajatellakaan. On helpompi valita vielä se neljäs turha kielikurssi ja tehdä vielä yksi markkinoinnin harjoitustyö, jottei vaan tarvitsisi ottaa käsiteltyyn sitä suurta gradua, joka vääjäämättä johtaa valmistumiseen ja työnhakuun.

Sitten eräänä perjantai-iltana kurssikaveri kävelee kadulla vastaan sauvakävelysauvoja rytmikkäästi heilutellen. Kuulemma menee hartioiden jumiin työpaikalla näyttöpäätetoissa. Tämän saman kaverin kanssa vasta pari vuotta sitten kiersi keltiin alas Ullanlinnanmäkeä turkooseissa haalareissa mustelmista välittämättä, humaltuneena laskiaismäen antimista ja opiskelun vapaudesta.

Viimeistään sillä hetkellä itselle valkenee, ettei se laskiaismäen riemu voi jatkua loputtomiin. On otettava vastuuta. On uskallettava ottaa ensimmäinen askel kohti parempaa loppuelämää. On avattava tekstinkäsittelyohjelmalla tyhjä valkoinen arkki ja lyötävä ensimmäinen kirjain. Se ensimmäinen kirjain on alku suurelle, pelottavalle gradulle. Ja se puolestaan on alku jollekin vielä suuremmalle. Ja pelottavammalle. Ja niin mielenkiintoiselle, ettei se oikeastaan pääty vielä silloinkaan kun ei enää jaksaa heilutella sauvakävelysauvoja rytmikkäästi vaan tyytyä istuskelemaan hiljakseen keinutolissa.

Eveliina Issakainen
Kirjoittaja on elintarvike-ekonomian
viidennen vuoden opiskelija.



LISÄÄ JOHTAMISEN OPETUSTA JA TUTKIMUSTA VIIKISSÄ

Johtajuus ja esimies-alaissuhteet ovat läsnä kaikkialla työelämässä, toteaa Leena Lankoski.

Johtaminen on yksi oleellinen osa-alue elintarvikeylioppilaiden monipuolisissa opinnoissa ja tulevissa työtehtävissä. Useat opiskelijat ovatkin pyrkineet liittämään tutkintoonsa johtamisen opiskelua esimerkiksi JOO-sopimuksen kautta. Elokuusta 2008 alkaen Viikin omaa johtamisen opetusta ja tutkimusta on vahvistettu elintarvike-ekonomiaan sijoitetun, johtamiseen keskittyvän uuden yliopistonlehtorin viran myötä.

Viikin uudessa johtamisen opetuksessa on kaksi erityistä painotuskohdetta: vastuullinen liiketoiminta ja johtajuus. Molemmat ovat ajankohtaisia ja tärkeitä aihepiirejä.

Liiketoiminnan vastuullisuuden vaatimus on viime vuosina levinnyt yhä useammille toimialoille ja kaikenkokoisiiin yrityksiin. Elintarvikealakin kohtaa monia vastuullisuuskysymyksiä. Osa niistä on kaikille toimialoille yhteisiä haasteita, kuten luonnonvarojen kulutus, työolot, ihmisoikeuksien kunnioittaminen tai tuotannon päästöt. Lisäksi elintarvikealalla on joukko omia erityiskysymyksiä, kuten ruokaturvallisuus, eläinten hyvinvointi, kuljetukset ja pakkaaminen, lapsiin kohdistuva markkinointi, liikalihavuus tai aliravitsemus. Tällaisia kysymyksiä käsittelemään on syntynyt erikoistuneita vastuullisuuden johtamisen asiantuntijatehtäviä, mutta samalla kun vastuullisuus on levinnyt koskettamaan yhä suurempaa yritysjoukkoa, se on myös yritysten sisällä laajentunut koskettamaan yhä suurempaa osaa työtehtävistä. Nimenomaisesti vastuullisuuteen erikoistuneiden tehtävien lisäksi vastuullisuusnäkökulma on siksi nykyään löydettävissä lähes kaikista yrityksen toiminnoista: niin tuotekehityksestä, valmistuksesta, ostotoiminnasta, logistiikasta, markkinoinnista kuin laskentatoimestakin. Vastuullisuusosaaminen on siis tärkeää monenlaisissa työtehtävissä.

Johtajuus ja esimies-alaissuhteet ovat myös läsnä kaikkialla työelämässä. Monet elintarvikeylioppilaat päätyvät valmistumisensa jälkeen jossakin vaiheessa tehtäviin, joissa he toimivat esimiehinä. Johtajuuden

tunnistaminen, sen merkityksen ymmärtäminen ja tieto siitä, millaista hyvä johtajuus voisi olla, auttavat omien esimiestaitojen kehittämistä. Toisaalta, vaikka kaikki eivät toimi esimiestehtävissä, kaikilla todennäköisesti tulee olemaan esimiehiä, ja monet tulevat työskentelemään erilaisissa tiimeissä. Tällöinkin ymmärrys johtajuudesta on tarpeen.

Johtamisen kursssitarjonta käsittää lukuvuodesta 2008–2009 alkaen kandidaattitasolla kaksi uutta, kaikille avointa opintojaksoa: EE040 Yhteiskuntavastuu ja EE048 Johtajuus. Näistä kummastakin painotuskohteesta on lisäksi suunnitteilla oma uusi syventävä kurssinsa maisterivaiheen opiskelijoille lukuvuodesta 2009–2010 alkaen.

Elintarvike-ekonomian opiskelijoille uudet kandidaattitason kurssit muodostavat yhdessä strategisen johtamisen kanssa uuden johtamisen aineopintojen moduulin, ja kandidaattiopinnot päättävässä kirjallisuuskulustelussa voi nyt myös halutessaan keskittyä johtamiseen. Uusi virka vahvistaa myös johtamisen ohjausresursseja, ja johtamisesta kiinnostunut elintarvike-ekonomian opiskelija voikin tehdä kandidaattityön, yksilöllisen harjoitustyön tai pro gradun johtamiseen liittyvästä aiheesta.

Johtamisen tutkimus aineessa keskittyy tällä hetkellä vastuullisuuskysymyksiin erityisesti elintarvikealalla.



Leena Lankoski
yliopistonlehtori
elintarvike-ekonomia

TULEVAISUUS ELINTARVIKE- EKONOMIEN NÄKÖKULMASTA

”Yksi tärkeimmistä asioista olisi saada opiskelijat ja työelämä kohtaamaan toisensa paremmin.”

Nykypäivän työmarkkinoilla on kova kilpailu työpaikoista, eikä tämän hetkinen taloudellinen taantuma ainakaan helpota opiskelijoiden ja vastavalmistuneiden työnsaanti mahdollisuuksia. Elintarvike-ekonomieja valmistuu vuosittain todella vähän verrattuna muihin kaupallisen korkeakoulututkinnon suorittaneisiin. Tästä valtavasta massasta erottautuminen onkin suuri haaste, johon pitää tulevaisuudessa kiinnittää entistä enemmän huomiota.

KTM-tutkinnon tuntevat kaikki ja ammattikorkeakouluista valmistuu tuhansittain tradenomeja joka vuosi, mutta kuinka moni Viikin ulkopuolella tietää mikä ETM on? Tämä tietämättömyys on käynyt ilmi niin opiskelupaikkaa hakevien nuorten kuin valittavasti jopa elintarvikealan edustajien keskuudessa. Kilpailemme kuitenkin juuri näitä kaupallisen tutkinnon suorittaneita vastaan samoista työpaikoista. Erottautuminen tästä joukosta voi kuitenkin olla vaikeaa. Selviytyäksemme tästä kovasta kilpailusta meidän tulee korostaa vahvuusiamme ja sitä erityisosaamistamme, mitä tutkintoomme sisältyy. Meillä on monipuolista ja toimialaan sidottua osaamista sekä aitoa kiinnostusta elintarvikkeita kohtaan.

Yksi tärkeimmistä asioista olisi saada opiskelijat ja työelämä kohtaamaan toisensa paremmin. Esimerkiksi laitoksen panosta tässä asiassa olisi mahdollista kohentaa linkittämällä kursseja entistä enemmän työelämään, jolloin saataisiin molemminpuolista hyötyä. Yritykset saisivat tuoreita ideoita ja ajatuksia opiskelijoilta ja opiskelijat näkisivät kuinka yli-

opistossa opetetut teoriat soveltuvat käytäntöön. Tähän kehitystyöhön olisi tärkeä saada mukaan niin yliopisto, ainejärjestöt kuin elintarvikealan yrityksetkin. Samalla saisimme lisää tunnettavuutta yritysten keskuudessa. Toinen hyvä keino tähän on hakeutua mahdollisimman aikaisin kesätöihin tai harjoitteluun elintarvikealan yrityksiin. Tällä hetkellä tilanne on se, että jopa maisterivaiheessa olevat opiskelijat eivät ole päässeet lainkaan tekemään koulutustaan vastaavaa työtä. Laadullisen työllistymisen parantuminen jo kesätöitä tehdessä antaisi kilpailuetua ja arvokasta kokemusta elintarvike-ekonomian opiskelijoille tulevaisuuden työhaussa.

Tulevaisuus tuo tullessaan paljon mahdollisuuksia. Meidän on ilmaistava selkeästi yritysten suuntaan mitä osaamme ja oltava ylpeitä tutkinnostamme. Saamme Viikissä hyvän kaupallisen koulutuksen lisäksi vahvan tietopohjan koko elintarvikealasta. Tutkintomme elintarviketieteellinen lisäarvo on hyödynnettävä paremmin, jotta emme aivan turhaan jää muiden kaupallisten tutkintojen jalkoihin. On pyrittävä yhdistämään opiskelijoiden ja jo työelämässä olevien elintarvike-ekonomien voimat ja näin ollen luoda jatkumoa tulevia polvia varten.

Elintarvikeala on suhteellisen vakaa ja työllisyysnäkymät alalla ovat hyvät. Mitä paremmin meidät tulevaisuudessa tunnetaan, sitä parempia työpaikkoja saamme ja sitä enemmän syntyy vetovoimaa koko tiedekuntaamme kohtaan.

Teemu Seppälä
Sami Syrjälä
Kirjoittajat ovat
elintarvike-ekonomian
opiskelijoita
Kuvat Pekka Rantamoijanen

Teemu

Sami



HARV MUUTOSAGENTIN

Harva yliopistolla luennoiva henkilö saa osakseen niin paljon mielipiteitä kuin Harri Westermarck. Törmäsin ensi kertaa Westermarckin nimeen uusille opiskelijoille postitetussa Lipidin fuksi-infossa, jossa kerrottiin että ”kaikki opiskeluun liittyvät alkavat akateemisen vartin jälkeen, paitsi tentit ja Westermarckin luennot, jotka alkavat tasalta”. Opiskelujen ensimmäisinä päivinä järjestetyssä yliopiston opetushenkilökunnan esittelyssä Westermarck taas erottautui muista kuivakkaalla brittihuumorillaan, opiskelijoille jakamallaan kurssiesitteellään sekä mainostamalla hänen neuvontaopin kurssiensa tarjoavan konkreettisia valmiuksia. Mielenkiintoista.


Vaikka Westermarck vaatii opiskelijoiltaan paljon, hän pitää myös heistä huolta. Mennessäni haastattelemaan Westermarckia, hän tarjosi minulle alkajaisiksi erään amerikkalaisen yritysvalmennusfirman muistilehtiötä, koska ”eihän tuohon sinun muistivihkoosi kunnan muistiinpanoja mahdu”. Tarjotusta mainoskynästä taas kieltäydyin kohteliaasti.

Mainoskyniä Westermarckilla riittää, sillä hänellä on harvinaisen laajat kontaktit, jotka ulottuvat eri yhteiskuntaelämän saroille. Wes-

termarck hyödyntää kontakteja myös opetuksessaan, sillä useilla opettamillaan kursseilla opiskelijat tekevät yhteistyöyrityksiin analyysejä sekä haastatteluja. Westermarckin mukaan tällä tavoin opitaan konkreettista teoriaa käytännön kautta.

Yliopiston käytävillä on aika ajoin kuulunut kritiikkiä Westermarckin käyttämää amerikkalaista konsulttikirjallisuutta kohtaan – pitäisi olla enemmän akateemista ja eurooppalaista lähdekirjallisuutta, sanovat jotkut. Westermarck ei täysin kiellä kritiikkiä ja myöntää kirjallisuuden käytön juontuvan kiinnostuksesta amerikkalaisiin johtamis-, viestintä- ja markkinointiteorioihin.

Westermarck muistelee Yhdysvaltain opiskeluajoiltaan tapaa, jossa opiskelijoiden oli joka luennoille luettava kirjallisuutta kursilla käsiteltävän aiheeseen liittyen, jotta opiskelija pystyi keskustelemaan aiheesta tarvittaessa professorin kanssa. Dialogia ja vuorovaikutusta hän pyrkii vaalimaan myös luennoillaan. Huomiota herättävää on Westermarckin kyky muistaa luennoilla oppilaidensa nimiä ulkoa ja vetää heitä mukaan keskusteluihin – jos ei muuten niin pienoisella pakolla.



“Westermarck hätkähtää itsekin kun huomaa myös opiskelijoiden vanhenevan – vanhin entinen kurssilainen täyttää tänä vuonna 60 vuotta.”

HENKILÖKUVA

Westermarck olisi päässyt eläkkeelle jo vuosia sitten, mutta hän on halunnut jatkaa sovelletun viestinnän opetusta. Mikä sitten pitää 67-vuotiaan työelämässä? Westermarckin mukaan jokaisen uuden kurssin aloittaminen antaa uutta kipinää ja auttaa jaksamaan. Hän pitää päämääränään opiskelijoiden menestymistä. Westermarck hätkähtää itsekin kun huomaa myös opiskelijoiden vanhenevan – vanhin entinen kurssilainen täyttää tänä vuonna 60 vuotta.

Harri Westermarck sanoo olevansa huolestunut maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan kasvattien menestymisestä työmarkkinoilla. Hän pohtii, opetetaanko opiskelijoille merkityksellisiä asioita, joista heillä on hyötyä myös valmistumisen jälkeen. Hän jäi kaipaamaan syksyllä järjestetyissä maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan 100-vuotisjuhlissa sitä identiteettiä, jonka varassa tiedekunta voisi toimia seuraavan sadan vuoden aikana.

Westermarck kyseenalaistaa myös tiedekunnan näkyvyyden ja kysyy, onko tiedekunnalla yhteiskunnallista arvovaltaa. Nämä kysymykset ovat tuttuja myös elintarviketieteiden ylioppilaille – koulutus antaa hyvät valmiudet työelämään, mutta tutkinnon tunnettuus saisi

olla nykyistä parempi.

Kysyttäessä harrastuksista Westermarck toteaa yksikantaan, että työ on hänen paras harrastuksensa. Hän sanoo pystyvänsä toteuttamaan opetustyössään itseään ja siitä riittää ammennettavaa myös vapaa-ajalle.

Aivan noin yksiselitteinen hänen vastauksensa ei ole, sillä Westermarck on Lions-aktiivi ja hän on toiminut myös parisenkymmentä vuotta yliopiston pääsihteerinä Vapaan sivistystyön toimikunnassa, joka järjestää suosittuja Studia Generalia yleisöluentosarjoja. Westermarck pitäääkin yhtenä elämäntehtävänäään teorian jalkauttamista käytännön tasolle. Haastattelun lopuksi Westermarck kaivaa hyllyjensä kätkeistä Studia Generalia -kirjan ja kirjoittaa siihen omistuskirjoituksen. Poistuttuani Westermarckin toimistosta vilkaisen hänen kirjoittamaansa omistuskirjoitusta. ”Pekalle – yhteisen oppimisen merkeissä”. Niinpä – HW ottaa haastattelutkin oppimisprosesseina.

Pekka Rantamoijanen
kuva Samu Heino

VUONNA 2008 VALMISTUNEET

Opintouudistuksesta johtuen graduja valmistui viime vuonna ennätysmäärä. Suosituin yksittäinen graduaihe oli funktionaaliset elintarvikkeet. Aihetta käsiteltiin useiden eri tieteenalojen näkökulmista. Muita suosiota herättäneitä teemoja olivat kulutuksen etiikka, kaupan omat merkit sekä luonnonmukaiset elintarvikkeet. Graduntekijöitä kiinnostivat myös henkilöstöjohtamisen eri näkökulmat ja laatukysymykset.

Elintarvike-ekonomia

Aaltonen, Sami: Maineen monet ulottuvuudet – henkilöstö työnantajan maineen arvioijana
Airaksinen, Antti: Kuinka luoda parempi tuotelanseeraus yhteistyössä asiakkaan kanssa
Airio, Elina: Private label – yhteistyö elintarvikealan brändiyrityksessä
Ala-Risku, Jussi: Laatuajrjestelmä ja sen mittarit: Case Mica Eliektro Ltd.
Eloranta, Mirva: Johtamistyylit ja johtajan minäkuva – Case: SK-Ravintolat
Enkola, Eeva: Tuoreen leivän valintaan vaikuttavat ostopäätöskriteerit
Erämo, Ilona: Yrityksen yhteiskuntavastuu sidosryhmänäkökulmasta – Case Valio
Hartzell, Laura: Harrasteurheilijoiden suhtautuminen urheiluvalmistisiin ja käytön motiivit
Jokinen, Ville: Suomen jäätelötoimialan kilpailukentän hahmottaminen osana strategiansuunnitteluprosessia hyödyntäen strategisten ryhmien karttaa
Jyrkönen, Miikka: Kuluttajien syitä ostaa Reilun kaupan tuotteita.
Kaakko, Juhani: Kuluttajien ostopäätökset pakattuja elintarvikepakkauksia valittaessa
Kaartinen, Ilona: Elintarvikkeiden turvallisuus kuluttajan kokemana - emotionit lihan turvallisuutta kohtaan.
Koponen, Sami: Ruokakulttuuri yhteiskunnallisena ilmiönä – näkökulmia ruokakulttuurin käsitteeseen 2000-luvun alun Suomessa.
Kotro, Jaana: Asiakaslähtöisyydellä asiakkuustyytyväisyyteen – Asiakaslähtöisyyden rakentuminen päivittäis- ja käyttötavara kaupassa
Kovanen, Markus: Eettiset ohjeet vähittäiskaupassa. Case: Keskon eettiset periaatteet ja käytäntö Anttilan tavarataloissa ja Kodin Ykkösissä
Kuoppa, Antti: Tuotebrändin assosiaatioiden tarkastelu. Case: Viola-tuorejuusto
Laajarinne-Sihto, Laura: Palvelun normalisointi palvelun laadun osatekijänä – Case: Northport Oy
Lampi, Vesa: Using Narratives and Eroticising Premium Wines in Print Advertising
Lehmuskoski, Ira: Corporate governance valtion omistajaohjauksen välineenä

Markkula, Valter: Metsäalan yrittämisen liiketoimintaympäristö – alan toimijat ja markkinalähtöisen toiminnan kehittämisen ongelmat
Marttila, Anne: Ksylitolituotteiden käyttö ja käyttökokemukset päiväkodissa ja lasten kotona
Metsola, Suvi: Onko olemassa private label-uskollisuutta? Tutkielma kuluttajien uskollisuudesta kaupan omiin merkkeihin
Nordström, Thorleif: Lähiruoan tilaus- ja toimitusprosessi vähittäiskaupalle
Nummi, Juhani: Kuluttaja ja alkuperämerkinnät: onko elintarvikkeen alkuperä tärkeä suomalaisille
Nurmi, Jaakko: Take away – roskaruokaa vai vapautta?
Nyström, Tiina Tuulia: Porvoon matkailullinen imago – markkinointiviestinnän näkökulma
Ojanen, Anniina: Naisyrittäjyyskeskuksen infossa käyneet akateemiset asiakkaat: yritystoiminnan aloittaminen tai yrittäjyyden lykkääminen
Pajunen, Laura: Ikäjohtaminen ja esimiestyön merkitys - Case Alko Oy
Parkkinen, Helena: Nuorten aikuisten kodin ulkopuolella ateriointi
Rintala, Anna: Malesialaisten luomun kuluttajien suhtautuminen suomalaisten Napapiiri Organics-hillojen oston
Rintala, Juha: Miksi asiakas vetäytyy autokaupasta?
Saarnivaara, Pasi: Osuustoimintayritysten jäsenten / asiakkaiden suhtautuminen omistajuuteen
Schrowe, Mira: Hinnoittelun kehittäminen kustannuslaskennan avulla
Seppälä, Ritva: Kunnallisen ruokapalvelun tuloksellisuuden käsitteet ja kulmakivet
Särmäkari, Saija: Promootioiden vaikutus kuluttajien ostokäyttäytymiseen
Tervo, Outi: Laatujohtamisen arviointia ruokapalveluyrityksessä
Tiihonen, Karina: The Role of User-generated Content in Travel
Toivonen, Jari: Työntekijöiden keskinäisen yhteistyön merkitys suuren organisaation ohjauksessa Case: Sujuva lentokoneen kääntöhaasteena Finnairin kasvustrategiassa
Valtonen, Elina: Liiketoimintastrategioiden merkitys yrityksen toimintaa ohjaavina tekijöinä. Case Tradeka Oy:n Valikoimaproessi
Vestman, Veera: Ruokaan liittyvä vertaistieto verkossa
Virkkala, Maarit: Markkinointiviestinnän mahdollisuuksia luomuviestin esiintuojana kauppiaitten, tavarantoimittajien ja konsulenttien näkökulmasta
Virtanen, Mari: Ratsastusmatka ratsastusmatkailijan näkökulmasta
Vuoristo, Olli: Leivonnaispakasteet suurkeittiössä – ohimenevä villitys vai tulevaisuuden suunnannäyttäjä
Ylönen, Anu-Maria: Gluteenittomia tuotteita valmistavien leipomo-yritysten kehitymis- ja kansainvälistymisyritykset

Elintarviketeknologia

Heljakka, Sanna: Ekstruusiolla valmistettavat polysakkaridikalvot
Iivonen, Vilja: Kauralesekonsentraattien ja ruishiutaleiden bakteereja ja niiden entsyymaattisia vaikutuksia märkeprosessissa
Kirjoranta, Satu: Probioottien suojaaminen sokereilla ja sokerialkoholeilla

JA HEIDÄN PRO GRADU TYÖNSÄ

Koivisto, Laura: Tuotantotekniikan ja säilytysajanvaikutus kasvihuonekurkkujen ja -tomaattien aistittavaan laatuun
Koivisto, Pekka: Maitosuklaan hiukkaskoon optimointi
Kondo, Jan: Naudan jauhelihan glykogeenipitoisuuden vaikutus jäännösglykogeenipitoisuuteen ja säilyvyyteen
Korhonen, Petri: Maitoproteiinijauheiden käytön optimointi vaniljajäätelön valmistuksessa tarkasteltuna hinnan ja laadun suhteen
Kuula, Jessi: Kauran beetaglukaanin tila koiran ohutsuolessa
Kuumola, Johanna: Mittarien kehittäminen aistikokemusten periytyvyydelle
Kälviäinen, Sami: Aromin vapautuminen armorfisesta maltodekstriinistä
Laatio, Hanna: Suolan diffuusio ja liukeneminen lihassa
Lappalainen, Varpu: Bakteereilla hapatetun maitoproteiinigeelin ominaisuuksiin vaikuttavat tekijät
Linqvist, Nina: En effektivare kylnings inverkan på köttkvalitén i svinnrestekar
Lähdesmäki, Maarit: Karvaan maun peittäminen makeutusaineilla
Meyne, Julia: Artisokkautteen antioksidatiiviset vaikutukset maitorasvaperäisten kylonimikronien indusoimaan adheesiomolekyylien E-selektiiniä ja ICAM-1 ekspressioon
Nieminen, Anna-Kaisa: Maitohappobakteerien tuottamien dekstraanien analysointi HPSEC-menetelmällä
Nurminen, Niko: MicVac-menetelmällä valmistettujen valmisruokien säilyvyys
Poutanen, Jonna: Ljusets påverkan på ostskivor med olika fetthalt
Raij, Heidi: Nestemäisten kaura- ja soijatuotteiden koostumuksen optimointi hiidihydraatteja pilkkovilla entsyymeillä
Torikka, Saara: Mansikan homehtumisen estäminen antimikrobisilla aineilla ja antimikrobisilla syötävillä päällysteillä
Waldvogel, Nina: Jauholaadun vaikutus jäätelövohvelin ominaisuuksiin
Willberg, Monika: Rasvaa pilkkovat entsyymit leipomotuotteiden flavorin muokkaajina
Väljä, Kati: Kauraydinjauho leivonnassa
Yrjölä, Petri: Maitoraaka-aineen hävikkilaskennan kehittäminen

Markkinointi

Markkinoinnin oppiaineesta valmistui yhteensä 10 opiskelijaa ETM-tutkintonimikkeellä. Valmistuneiden yhteismäärä (ETM, MMM) yht. 26 kpl.
Auersalmi, Marika: Merkitysten ja arvojen miellelyhtymät kuluttajien suhtautumisessa luomutuotteisiin - Laddering-menetelmän sovellus
Eronen, Antto: Uudentyyppisen verkkokauppalvelun käyttötavat ja potentiaaliset asiakassegmentit
Immonen, Aino-Maria: Asiakasarvo ja asiakasuskollisuus Itäkeskuksen Stockmann Herkussa
Kankainen, Marja: Palveluyrityksen sisäinen markkinointi ja markkinanstrategian toteuttaminen. Case: Next Hotels ketju
Kettula, Anna: Palvelun laatu ja asiakastytyväisyys. Case: Kämpylän Apteekki
Latvanen, Heikki: Case: Nike +. Myyntiosaamisen tutkiminen Mystery shopping - tutkimuksella

Markkanen, Mari: Kassapäätejärjestelmän aineiston hyödyntäminen uutuustuotteiden lanseerauksessa
Määttä, Olli: Päivittäistavarakaupan omien premium-tuotemerkkien mahdollisuudet Suomessa kuluttajien näkökulmasta tarkasteltuna. Case: Pirkka Premium
Nurmikari, Heini: Lukion valintaan vaikuttavat tekijät
Poutanen, Mikko: Asiakkuuden johtaminen ja arvon tuottaminen asiakkaalle. Case: HartwaTrade Oy

Soveltava kemia ja mikrobiologia

Aurasaari, Soile: Beauverisiinin kemiallisen analyysimenetelmän validointi ja solutoksisuus
Iivonen, Katariina: Prosessoinnin vaikutus rypsiöljyn fenolisiin yhdisteisiin
Juntunen, Johanna: Puun fenolisten yhdisteiden sovellukset elintarvikkeissa (luottamuksellinen 15.8.2010 asti)
Koivula, Titta: In vitro -ruuansulatusmenetelmän käyttöönotto kivennäisaineiden liukoisuuden määrittämiseen ruis-, vehnä-, kaura- ja ohrapuurosta
Koivumäki, Tuuli: Folaattien LC-MS-analytiikka
Korpisalo-Kohvakka, Jenni: Polysykliset aromaattiset hiilivedyt lihavalmisteissa, menetelmän kehittäminen bentso[a]pyreenin määrittämiseksi
Mäkelä, Anu: Entsyymikäsittelyn vaikutus mustaherukan haihtuviin yhdisteisiin ja flavoriin
Mäkelä, Maija: Proteiinien, lipidien ja fenolisten yhdisteiden vuorovaikutukset lihatuotteissa
Paanajärvi, Maarit: Kevytjuustojen laatuun vaikuttavat tekijät
Palmu, Minna: Rypsi- ja soijapuristeiden vaikutus maidon rasvahapokoostumukseen puna-apilapohjaiseen säilörehuun perustavassa ruokinnassa
Patrikainen, Tiina: Tervassa esiintyvät PAH-yhdisteet ja niiden analytiikka
Putkiranta, Maritta: Elintarvikekasvien bioaktiiviset peptidit
Pöllänen, Sari: Uppopaistorasvojen ja -öljyjen kemialliset muutokset
Santavuori, Anne: Leivän aiheuttaman kylläisyydentunteen mittaaminen (luottamuksellinen 1.4.2010 asti)
Toivanen, Hanna: Orgaanisten happojen analytiikka ja esiintyminen marjoissa ja marjamehuissa
Weckström, Linda: Terveysvaikutteisia ainesosia sisältävän purukumin kehittäminen (luottamuksellinen 1.1.2010 asti)

ELINTARVIKEYLIOPPILAIEN TUOSLASKELMA JA TASE VU

TUOSLASKELMA

EKSURSIOITOIMINTA			
		2008	2007
TUOTOT	3001 Osallistumismaksut K	905,00	838,75
	3009 Saadut avustukset	200,00	300,00
	3011 Osallistumismaksut U	13343,87	10195,00
	3021 Saadut avustukset U	400,00	0,00
	3022 Muut tuotot	300,00	0,00
yht.		15148,87	11333,75
KULUT	3032 Matkakulut K	950,00	732,20
	3033 Majoituskulut K	532,80	736,00
	3039 Muut kulut K	76,16	231,00
	3043 Matkakulut U	13015,87	10275,00
	3044 Muut kulut U	2758,85	966,50
yht.		17333,68	12940,70
Tuotot ja kulut yhteensä		-2184,81	-1606,95
KULTTUURITOIMINTA			
		2008	2007
TUOTOT	3101 Osallistumismaksut	513,00	583,00
	3102 Muut kulttuuritoiminnan tuotot	0,00	80,00
yht.		513,00	663,00
KULUT	3133 Pääsyliput	326,00	888,80
Tuotot ja kulut yhteensä		187,00	-225,80
LIIKUNTATOIMINTA			
		2008	2007
TUOTOT	3231 Osallistumismaksut	64,00	388,00
KULUT	3239 Muut kulut	317,00	670,60
Tuotot ja kulut yhteensä		-253,00	-282,60
ILTAMATOIMINTA			
		2008	2007
TUOTOT	3301 Osallistumismaksut	5328,00	4516,33
	3303 Ruoka- ja juomien myynti	1711,75	1346,05
yht.		7039,75	5862,38
KULUT	3331 Vuokrat	1030,56	1091,16
	3332 Matkakulut	1008,88	1574,20
	3333 Ruoka- ja juomaostot	4476,17	1691,61
	3339 Muut kulut	1212,66	1068,12
yht.		7728,27	5425,09
Tuotot ja kulut yhteensä		-688,52	437,29
LIPIDI-INFO			
		2008	2007
TUOTOT	3500 Saadut avustukset	0,00	0,00
KULUT	3531 Painatuskulut	848,08	594,59
Tuotot ja kulut yhteensä		-848,08	-594,59
ETYO-LEHTI			
		2008	2007
TUOTOT	3601 Etyo-lehti tuotot	2940,00	2840,00
KULUT	3631 Etyo-lehti kulut	1195,14	1720,36
Tuotot ja kulut yhteensä		1744,86	1119,64

YLEISTOIMINTA			
		2008	2007
TUOTOT	3711 Saadut avustukset	400,00	1474,00
KULUT	3731 Puhelin	0,00	14,00
	3732 Posti	72,55	137,20
	3733 Toimistotarvikkeet	75,21	104,91
	3734 Kokouskulut	303,20	193,02
	3737 Tiedotuskulut	244,00	962,40
	3739 Vahinkovakuutus	61,26	59,97
	3740 Jäsenmaksut	151,20	134,40
	3749 Muut hallintokulut	1622,53	995,24
	3754 Pankkipalvelut	291,86	255,09
	3760 Karonkka	559,90	565,00
	3762 Kesätahtuma	0,00	162,80
	3770 Edustuskulut	353,14	383,19
yht.		3734,85	3967,22
Tuotot ja kulut yhteensä		-3334,85	-2493,22
VUOSIJUHLAT			
		2008	2007
TUOTOT	3308 osall. Maksut	0,00	7645,00
	3306 myynti	0,00	1245,70
	3307 muut tuotot	0,00	438,49
yht.		0,00	9329,19
KULUT	3341 Vuosijuhlakulut	0,00	11194,99
Tuotot ja kulut yhteensä		0,00	-1865,80
TUNTEMATTOMAT TILITAPAHTUMAT			
		2008	2007
TUOTOT	3800 Tuntemattomat tuotot	0,00	55,00
KULUT	3801 Tuntemattomat menot	0,00	0,00
Tuotot ja kulut yhteensä		0,00	55,00
VARSINAISEN TOIMINNAN TUOTTO			
		2008	2007
KULLUJÄÄMÄ		-5377,40	-5457,03
VARAINHANKINTA			
		2008	2007
TUOTOT	4642 Varaston muutos	45,98	1698,72
	4601 Jäsenmaksut	1150,00	1475,00
	4602 Kannatusjäsenmaksut	2400,00	2400,00
	4611 Myyntituotot	2690,10	2234,80
	4619 Muut tuotot	4817,50	1000,00
yht.		11103,58	8808,52
KULUT	4641 Ostot	5100,90	4562,57
TUOTOT	5101 Osinkotuotot	483,36	588,36
	5102 Korkotuotot	45,35	48,71
yht.		528,71	637,07
KULUT		0,00	0,00
Tuotot ja kulut yhteensä		6531,39	4883,02
Tuotot ja kulut yhteensä		1153,99	-574,01

AINEJÄRJESTÖN LIPIDI RY:N ODELLE 2008

YLEISAVUSTUKSET		2008	2007
	7011 HYY:n yleisavustus	750,00	650,00
	Tilikauden tulos	1903,99	75,99
TASE		12/31/2008	12/31/2007
VASTAAVAA			
PYSYVÄT VASTAAVAT			
KÄYTTÖMAISUUS JA MUUT PITKÄAIKAISET SIIJOITUKSET	1419 Muut osakkeet	1074,57	1074,57
VAIHTUVAT VASTAAVAT			
VAIHTO- JA RAHOITUSMAISUUS	1613 Tavarat	4968,72	4922,74
RAHAT JA PANKKISAAMISET	1910 Kassa	1830,40	852,52
	1922 Nordea 30-30280	6297,97	5417,84
yht		8128,37	6270,36

Vaihto- ja rahoitusomaisuus yhteensä		13097,09	11193,10
VASTAAVAA YHTEENSÄ		14171,66	12267,67
VASTATTAVAA			
OMA PÄÄOMA			
MUU PÄÄOMA	2121 Ed. tilikausien voitot	12267,67	12191,68
Tilikauden yli/alijäämä		1903,99	75,99
VASTATTAVAA		14171,66	12267,67

Visko
Teepak

TALOUSARVIO VUODELLE 2009

EKSKURSIOTOIMINTA / KOTIMAA	ARVIO	ED.VUOSI	MUUTOS
tuotot (sis. Hy:n tuki 200, Agronomiliiton tuki 300)	1 500	1105	395
kulut	2 250,00	1 558,96	691,04
yhteensä	-750	-453,96	-296,04
EKSKURSIOTOIMINTA / ULKOMAA			
tuotot (sis. Hy:n tuki 400, Agronomiliiton tuki 500)	16900	14043,87	2856,13
kulut	19100	15 775	3325,28
yhteensä	-2200	-1730,85	-469,15
KULTTUURITOIMINTA			
tuotot	600	513	87
kulut	900	326	574
yhteensä	-300	187	-487
OPINTOTOIMINTA			
tuotot	0	0	0
kulut	100	0	100
yhteensä	-100	0	-100
LIIKUNTATOIMINTA			
tuotot	700	64	636
kulut	1000	317	683
yhteensä	-300	-253	-47
ILTAMATOIMINTA			
tuotot	7000	7019,75	-19,75
kulut	7000	7739,52	-739,52
yhteensä	0	-719,77	719,77

LIPIDI-INFO			
tuotot	50	50	0
kulut	850	848,08	1,92
yhteensä	-800	-798,08	-1,92
ETYO-LEHTI			
tuotot	3000	2940	60
kulut	2000	1195,14	804,86
yhteensä	1000	1744,86	-744,86
YLEISTOIMINTA	ARVIO	ED.VUOSI	MUUTOS
Avustukset, puhelin, posti, toimistotarvikkeet, kokouskulut, matkakulut, tiedotuskulut, vakuutus, jäsenmaksut, muut hallintokulut, pankkipalvelut, karonkka, elintarvikepäivät, kesätapahtuma, edustuskulut, muut kulut			
yhteensä	-450	-3384,85	2934,85
tuotto/kulujäämä	-3 900,00	-5 408,65	1 508,65
VARAINHANKINTA			
tuotot	5000	11103,58	-6103,58
kulut	3500	5100,9	-1600,9
yhteensä	1500	6002,68	-4502,68
RAHOITUSTUOTOT JA -KULUT			
tuotot	400	528,71	-128,71
Oman toiminnan tuotto/kulujäämä	-2 000,00	1 122,74	-3 122,74
HYY:N YLEISAVUSTUS	2000	750	1250
TILIKAUDEN TULOS	0	1 872,74	-1 873

Tuorehiiva nostattaa



Tuorehiiva on

- monikäyttöinen
- tasalaatuinen
- lisäaineeton
- ainoa vaihtoehto luomutuotteisiin.



Tuore HIIVA

Suomen Hiiva Oy, Niemenkatu 18, 15140 Lahti
Puh. (03) 864 14, Fax (03) 864 362

**LIPIDI RY:N
NETTISIVUT
UUDISTETTU!
WWW.LIPIDI.FI**



maustepalvelu

AINEJÄRJESTÖMME KIITTÄÄ KANNATTAJA- JÄSENIÄÄN YHTEISTYÖSTÄ VUONNA 2008!

Valio Oy

Elintarviketeollisuusliitto Ry

Bang & Bonsomer Oy

Lihakeskusliitto Ry

Viskoteepak Oy Ab

Fennobon Oy

Tapola Oy

Hartwall Oy Ab

Kauko-Telko Oy

Maustaja Oy

Wursti Oy

VTT

Poltimo Yhtiöt Oy

Six Oy

Yara Suomi Oy

Eduhouse Oy

McDonald's



Thomeko palvelee elintarviketeollisuutta

Banss teurastuslaitteet
Bekina saappaat
Berief paisto- ja keittolaitteet
Borgarplast altaat
Complastec kuljetuspohjat
Dantech jäähditys- ja pakastuslaitteet
Dat-Schaub luonnonsuolet
Fomaco suolauslaitteet
Foodlogistik kuutiointi ja viipalointilaitteet
Frutarom aromit ja antioksidantit
Gewürzmüller mausteet
Nesse mausteet ja marinadit
K+G Wetter lihamyllyt ja sekoittimet
KS lajitelmien sekoitus ja massanvalmistus
McAirlaid's imutyynyt
G. Mondini rasiapakkaukoneet
Nimo altaat ja nosturit
Niroflex metalliturvakäsineet ja -essut
Novica maustesuolet
PB Gelatins gelatiini
Poly-clip suljentalaitteet
Poss separaattorit
Ross lihankäsittely
Scotnet kinkkuverkot
Sharpx veitsenteroituslaitteet
Steriflow sterilointilaitteet
Swibo veitset
Trumark Inc laktaatti-asettaattiseos
TruNet kinkkuverkot
Ulma pakkaukoneet
Vemag täyttö- ja annostelulaitteet
Vemag savustus- ja jäähdytyslaitteet
Victorinox veitset
Viscofan muovi- ja sellusuolet, kollageenisuolet/-kalvot
ViskoTeepak kuitusuolet
Whizard viiltosuojavarusteet

Meiltä saat myös vakuumpussit, kutistepussit, kertakäyttösuojat ja suojaesiliinat.



THOMEKO

Thomeko Oy
PL 236, 00811 Helsinki
puh. 0207 921 200
www.thomeko.fi

Makuja maailmalta!



Toscanalaisessa tomaattikeitossa maistuvat Italian yrtit ja auringon pahteessa kypsyneet tomaatit. Maista myös Thai-kanakeitto.



Äitien tekemää ruokaa.

Saarioinen

RAINBOW MERKKI HYVISTÄ JYVISTÄ



Tutustu Rainbow-tuotteisiin osoitteessa www.rainbow.fi

Hyvin tuotettu
on puoli ruokaa



Ruoan tuotannossa luotettavuus ja asiantuntemus ovat korvaamattomia. Orat Oy auttaa yritystäsi tehostamaan tuotantoaan, minkä ansiosta kuluttaja saa elintarvikkeensa entistä tuoreempina ja laadukkaampina.

Ota yhteyttä niin keskustellaan, miten hyvä elintarvike syntyy.



Orat Oy
Pikkupurontie 4, 00880 Helsinki
Puh. (09) 755 6577, info@orat.fi
www.orat.fi

Elintarviketeollisuuden laitteet ja
materiaalit jo vuodesta 1975