

ETYÖ 000



ELINTARVIKEYLIOPPILAS-LEHTI 2010 LIPIDI RY



ELINTARVIKESKETJUN HAASTEET

IN MEMORIAM PROFESSORI FRITZ P. NIINIVAARA | VALMISTUMISEN HAASTEET
LIPIDIN UUSI KURAATTORI | VERKOSTOITUMISEN TÄRKEYS | BERLIININ EKSURSIO

AINEJÄRJESTÖMME KIITTÄÄ KANNATTAJA-JÄSENIÄN YHTEISTYÖSTÄ VUONNA 2009!

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

Visko Teepak

PÄÄKIRJOITUS ETYO 2010



Kuva: Mikko Nieminen

Käsissäsi on nyt uusi Elintarvike Ylioppilaslehti. Kun lähdimme miettimään tämän vuoden Elintarvikeylioppilas -lehden kantavaa teemaa, nousi esiin muutama mielenkiintoinen aihealue. Viime vuoden julkaisussa keskityttiin elintarvikeylioppilaiden tulevaisuuden näkymiin, joten tänä vuonna hyvä vastaveto olisi ollut tutustua ainejärjestön pitkään ja vaiherikkaaseen historiaan. Päädyimme kuitenkin tutkimaan tämän hetken elintarvikealan näkymiä elintarvikeketjun kautta. "Runsaat pari vuotta sitten alkaneen elintarvikkeiden raaka-aineiden hintojen nousun seurauksena maassamme alkoi vilkas keskustelu elintarvikkeiden hinnoista ja niiden jakautumisesta ketjun eri toimijoiden kesken." Tämä Professori Ylätalon ajatus johdattaa lukijan ajattelemaan elintarvikeketjua kokonaisuutena.

Professorin tekstistä selviää, että koko elintarvikeketjuun kohdistuva keskustelu on noussut pinnalle vasta parin viime vuoden aikana. Lehteä kannattelevan elintarvikeketju-teeman ympäriltä löytyy erilaisia näkökulmia. Yhtä näkökulmaa edustaa elintarvikeylioppilas Teemu Seppälän kirjoitus, jossa hän päätyy kysymykseen: "Onko nykyinen rakennekehitys ainoa mahdollinen suunta suomalaisen elintarviketuotannon ylläpitämiseen?"

Perinteisen tapaan lehdestä löytyy kantavan elintarvikeketju -teeman lisäksi myös elintarvikeylioppilaita koskettavaa asiaa. Vuosi on

ollut Lipidille vilkas. Viime syksy toi Lipidille uuden kuraattorin, kun professori Markku Koskela siirtyi virasta pois. Hänen paikkansa otti jo pitkään Elintarvike ylioppilaiden taustavaikuttajana toiminut elintarvikekemian yliopistonlehtori Veli-Matti Ollilainen. Häneen pääsemme tutustumaan lehden sivuilla.

Kuluvan vuoden alussa Lipidiä kosketti myös suruviesti. Järjestön perustaja ja pitkäaikainen kuraattori professori Fritz P. "Piki" Niinivaara vaipui ikuisen uneen. Muistokirjoituksessaan professori Eero Puolanne muistelee edesmennyttä professoria seuraavasti: "Päällimmäiseksi Pikistä jää muisto lämpimästä, muut huomioonottavasta, viisaasta ja sivistyneestä ihmisestä, joka oli opiskelijoiden paras ystävä yliopistossa".

Etyo lehtemme julkaistaan käytännönsyistä tästedes syksyn puolella jotta tiedotuspäällikön pesti ei veny kahdelle hallituskaudelle.

Lopuksi haluan kiittää kaikkia lehden tekoon osallistuneita ja erityisesti lehden taittäjää Erkkä Tuomelaa.

Viikissä huhtikuussa 2010
Antoisia lukuhetkiä lehden parissa!
Päätoimittaja Jaakko Kaloinen

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: jaakko.kaloinen@helsinki.fi

WURSTI



Raaka-aineet,
tarvikkeet
ja koneet
elintarvike-
teollisuudelle



www.leipurin.com

Leipurin Oy
PL 40 (Kutojantie 4), 02631 Espoo
Puh. (09) 521 70 • Fax. (09) 521 2121/2126
etunimi.sukunimi@leipurin.com



”
Reissu on kaikille
lähtijöille yhdistävä
kokemus ja mahdollisuus
oppia muista ja itsestään
uusia asioita.”
LIPIDI BERLIINISSÄ
SIVULLA 22

SISÄLLYSLUETTELO

PÄÄKIRJOITUS.....	1
IN MEMORIAM FRITZ P. NIINIVAARA.....	4
UUSI KURAATTORI.....	6
MATTI YLÄTALO: MAATALOUDEN MUUTOS.....	8
MARKKINOINTI JA ELINTARVIKETIETEET.....	10
PUHEENJOHTAJIEN TUNNELMIA.....	12
GRADUT 2009.....	13
TOIMINTAKERTOMUS.....	14
ETL VASTAA LUKIJOILLE.....	16
TEEMU SEPPÄLÄ: SUOMALAINEN RUOKA.....	18
VILLE MAKKONEN: VERKOSTOITUMINEN.....	18
JULIA LAAKSONEN: VALMISTUMISEN TAITO.....	20
LIPIDI BERLIINISSÄ.....	22
MUUTOKSEN TUULIA MENTOR-KLUBISSA.....	24
FUKSIVASTAAVAN HAASTATELLE.....	26
TOIMINTASUUNNITELMA 2009.....	28
TALOUSARVIO 2009.....	31
TILINPÄÄTÖS 2009.....	32
KANNATTAJAJÄSENET.....	33

**Elintarvikeylioppilas,
44. vuosikerta**

Julkaisija

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

Toimituskunta

Jaakko Kaloinen
Mikael Suvanto

Lehden markkinointi

Ville Makkonen
Heli Suutarla
Jaakko Kaloinen
Mikael Suvanto

Taitto

Erkka Tuomela

Valokuvaajat

Mikko Nieminen

Kannen kuva

Istockphoto.com

Painopaikka

Wiresidos Oy, Helsinki

In Memoriam

Professori Fritz P. Niinivaara

Piki, Lipidin perustaja ja pitkäaikainen kuraattori on poissa



Suruviesti tavoitti meidät perjantaina, tammikuun 22. päivänä: Piki Niinivaara on nukkunut ikuisen uneen.

Vuonna 1961 MMT Fritz Pirkka Niinivaara, lempinimeltään Piki, valittiin Helsingin yliopistoon perustetun uuden oppiaineen, lihateknologian professoriksi. Hänen tuli luoda, ilman esikuvia, lihatehteen oppisisällöt ja yliopistollinen tutkimus Suomea varten. Hän oli erittäin pidetty opettaja, jonka opit jäivät hyvin mieleen. Opiskelijoille hän oli poikkeuksellinen professori. Me aikanaan opiskelleet ja myöhemmin työtoverit ja ystävät myös näimme ja koimme Pikin ensisijaisesti ihmisenä. Meistä oli käsittämätöntä, että kansainvälisesti arvostettu, karismaattinen professori oli niin helposti lähestyttävä. Kuka tahansa opiskelija tai työntekijä saattoi häntä lähestyä, ilman pelkoa, mutta kuitenkin tietoisena siitä, että läsnä oli suuri maailmankansalainen, meidän muiden yläpuolella sekä henkisesti että myös kokemuksiltaan ja saavutuksiltaan. Uupumatta Piki jaksoi ideoida meidän

muiden iloksi ja hyödyksi toimintaa. Eläkkeelle hän jäi vuonna 1983.

Niinivaara perusti myös elintarvikeyliopillaiden yhdistyksen Lipidin v. 1962. Hän toimi Lipidin kuraattorina vuodet 1962 – 1983. Hän oli myös yhdistyksen kunniajäsen. Hän järjesti vuosittain lipidiläisille laajan suhdeverkostonsa kautta ekskursioita kotimaahan ja ulkomaille. Hänellä oli ylivertainen kyky hankkia matkoille sponsoreita, jotka kohtelivat lipidiläisiä kuin kuninkaallisia. Lipidin tilaisuuksista hän improvisoi upeita juhlia, joissa oli vauhtia ja hauskuutta kaikkien mukana olleiden muisteltavaksi. Juhlien loppuksi hän saattoi kutsua suuremman opiskelijajoukon kotiinsa jatkoille, aluksi aina vaimonsa Kaijan kauhuksi, mutta pian hänkin pääsi mukaan iloiseen tunnelmaan. Myös Niinivaarojen mökillä, Tipikodissa, oli ikimuistoisia juhlia Lipidiläisilläkin. Toisaalta hän yliopistossa huolehti opiskelijoiden asioista, ja lisäksi hänen avullaan moni lipidiläinen sai työpaikan.

Monet pääsivät myös osallistumaan legendaarisille Saksan liha-

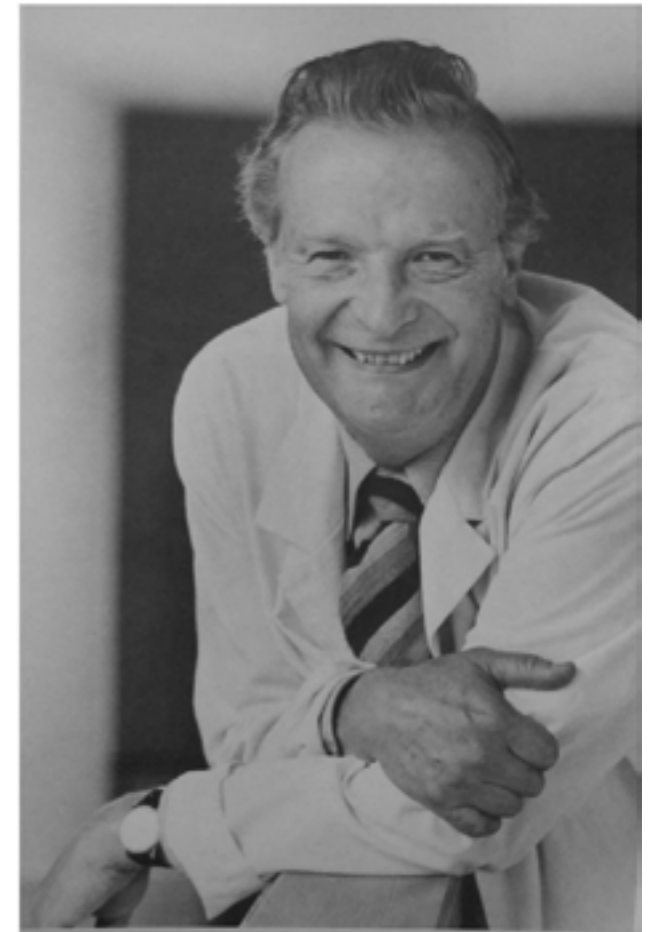
messuille (IFFA-messuille) teollisuuden ”siivellä”, koska teollisuusosanottajille oli laitettu sen verran lisähintaa matkaan, että opiskelijat pääsivät mukaan käytännössä ilmaiseksi. IFFA-matkoihin liittyi aina illalliset mahtavassa kartanoravintolassa Gut Neuhoferissa. Piki tunsu omistajan, ja tämä huolehti siitä, että opiskelijoilta ei puuttunut ruokaa eikä juomaa, ja laskun maksoi käytännössä lihateollisuus. Kaikki mukana olleet varmaankin muistavat, kun hän vei bussilastillisen opiskelijoita Heidelbergin kukkuloille Philosophenweg’lle kuuntelemaan kirkonkellojen ikaikaista soittoa kuulaassa kesäyössä.

Piki Niinivaaran sydänverellä kirjoitetusta omaelämäkerrastaan Kuinka makkarasta tuli salonkikelpoinen oppii, miten köyhistä oloista lähtenyt sisukas persoona voi luoda huomattavan kansainvälisen uran. Näistä lähtökohdista hänestä kehittyi lujatahtoinen, mitään pelkäämätön, turhia auktoriteetteja kaihtamaton ja aikaansaapa henkilö, joka kuitenkin oli suurisydäminen ja piti aina vähäväkisten puolta. Kovasta työstä huolimatta perhe ja ystävät olivat hänelle kaikista arvokkaimpia.

Piki Niinivaara harrasti valokuvausta lapsesta saakka. Hänen valokuvakokoelmansa on lähes vuosisadan mittainen dokumenttivarasto. Sen perustalta voitaisiin vaikkapa rakentaa Lipidin kuvallinen historia, opiskelun arjesta, juhlista, ekskursioista ja vaikkapa Pikin ideomista Sikajuhlista kertova. Piki otti opiskelijat mukaan kaikkeen mitä hän järjesti, oli sitten kyseessä Lihapäivät tai Maailman Lihantutkijain kongressit. Siinä nuori oppi tekemistä, vastuuta ja tapoja hoitaa erilaisia tilaisuuksia.

Päällimmäiseksi Pikistä jää muisto lämpimästä, muut huomioonotavasta, viisaasta ja sivistyneestä ihmisestä, joka oli opiskelijoiden paras ystävä yliopistossa.

Eero Puolanne



Helsingin yliopiston lihateknologian emeritusprofessori ja suomalaisen lihantutkimuksen uranuurtaja professori Pirkka Fritz (Piki) Niinivaara kuoli 22. tammikuuta Helsingissä. Hän oli 90-vuotias, syntynyt Inkeröissä 18. maaliskuuta 1919.

Niinivaara valmistui ylioppilaaksi Inkeröisten yhteiskoulusta 1938, suoritti farmaseuttitutkinnon 1943, filosofian maisterin tutkinnon 1946 ja maatalous- ja metsätieteiden tohtorin tutkinnon 1955.

Jatkosodan jälkeen hän teki tutkimusta akateemikko A.I. Virtasen johdolla tutkien mm. kasvien typensidontaa. A. I. Virtasen kehotuksesta hän valitsi elämäntehtäväkseen liha-alan tieteellisen tutkimuksen. Hän aloitti 1947 nuorena biokemistinä Osuusteurastamojen Tutkimuslaitoksen johtajana ja toimi tehtävässä vuoteen 1960. Laitoksesta kehittyi tuona aikana merkittävä lihatehteen ja -teknologian tutkimuslaitos.

Niinivaara tutki aluksi mm. lihan vedensidonnin perusteita, lihavalmisteen lisäaineiden käyttöä, rasvateknologiaa ja muita käytännön kannalta tärkeitä aiheita. 1950-luvun alussa hän keskittyi kestopakettien mikrobiologiaan pyrkien löytämään hyödyllisiksi osoittautuvia mikrobeja, joita voitaisiin tarkoituksella lisätä makkaramassaan nopeuttamaan ja varmistamaan lopputulosta. Mikrobiologian alan väitöskirjassaan, joka oli ensimmäinen lihatehteen keskittynyt Suomessa, hän esitti menetelmän bakteeriviljelmien käytöstä kestopakettien kypsytämiseksi ja varmistamiseksi. Menetelmä on nykyisin yleisesti käytössä kaikkialla maailmassa.

Väitöskirjan jälkeen Niinivaara jatkoi kestopakettitutkimuksia kehittämien löytämiensä mikrokokkien (stafylokokkien) viljelytekniikkaa ja makkarasovelluksia. Myöhemmin USA:n maatalousministeriö myönsi hänelle merkittävän tutkimusrahan bakteeripuhdasviljelmien tutkimukseen. Hänen johdolla valmistui vielä neljä kestopakettia käsittelevää väitöskirjaa, joista merkittävin oli professori Esko Nurmen tutkimus, jossa kehitettiin yhdistelmästarterkulttuuri: mikrokokit huolehtimaan nitraatin pelkistyksestä ja katalaasintuotannosta ja laktobasillit taas hapontuotannosta.

Niinivaara oli usean vielä nykyisin tärkeän tutkimusaiheen ensimmäisiä tutkijoita maailmassa. Starterkulttuurien ja vedensidontakykytutkimusten ohella esiin nousee lihan ravintoarvotutkimus, jota ennen hänen aloitteellisuuttaan ei pidetty relevanttina aiheena. Hän tutki mm. A-vitamiinia ja muiden vitamiinien määriä ja säilymistä eri prosesseissa, kivennäisaineiden pitoisuuksia, proteiineja.

Niinivaaran aloitteesta perustettiin 1955 kansainvälinen lihantutkijain edelleen jatkuva kongressisarja ICoMST, mikä on starterkulttuuritutkimusten ohella hänen merkittävin kansainvälinen saavutuksensa. Hän toimi sen pääsihteerinä v.1985 asti. Hän oli muun muassa Liha-alan tiedotuksen perustaja ja puheenjohtaja ja monen muun yhdistyksen ja organisaation perustaja liha-alalla sekä Suomalaisen tiedeakatemian jäsen ja Elintarvike-tutkijain Seuran puheenjohtaja. Hän kehitti myös yliopistoon Lihapäivät-tradition, joihin osallistui vuosittain yli 200 osanottajaa liha-alalta kautta maan.

Eero Puolanne



Haastattelussa Lipidin uusi kuraattori, Velimatti Ollilainen

Kun Lipidin vuoden 2009 puheenjohtaja, Tiina-Leena Rantanen, pyysi Velimatti Ollilaista uudeksi kuraattoriksemme, Ollilainen suostui empimättä. ”Lipidin kuraattori on pesti, josta ei voi kieltäytyä”, Ollilainen hymähti.

Velimatti Ollilainen on ollut elintarvikekemian yliopistonlehtori vuodesta 2001 lähtien. Hänellä on kaksostytöt ja Lipidistä löytynyt vaimo. Ollilainen itse aloitti elintarvikekemian ja -teknologian opinnot Viikissä vuonna 1977 ja osallistui aktiivisesti Lipidin toimintaan jo ensimmäisenä opiskeluvuotenaan. Seuraavana opiskeluvuotenaan hänet valittiinkin jo Lipidin varapuheenjohtajaksi. Lipidissä hän toimi usein ulkomaanekskursioiden matkanjohtajana ja -järjestäjänä.

Lipidin toiminta on Ollilaisen mukaan säilynyt hänen omista opiskeluvuosistaan asti lähes muuttumattomana: ekskursiot, juhlat ja yhteydenpito muihin opiskelijajärjestöihin ja yrityksiin olivat tärkeä osa Lipidin toimintaa jo 70- ja 80-luvuilla. Juhlat ovat kuitenkin Ollilaisen mukaan nykyään hienompia kuin hänen opiskeluaikanaan ja myös nykyinen sitsikulttuuri on tullut Lipidin perinteisiin mukaan vasta hänen opiskeluaikansa jälkeen. Haalarikulttuuri sen sijaan kukoisti jo Ollilaisen opiskeluaikana ja hän kertoo omistavansa edelleen Lipidin haalarit ja rintamerkin vuodelta -79.

Ollilainen on viime vuosina seurannut Lipidin toiminnan kehitystä ja iloitsee opiskelijajärjestömme aktiivisuudesta, joka on säilynyt hänen omista opiskeluaigoistaan asti. Nyt hän on valmis panostamaan Lipidiin myös kuraattorin roolissa. Hän lupaa kehittää Lipidin toimintaa muun muassa opettajien ja opiskelijoiden tiedonvälityksen, muihin yliopistoihin yhteydenpitämisen sekä ulkomaalaisten opiskelijoiden toimintaan mukaan ottamisen osalta.

Opiskelussa Ollilainen kannustaa opiskelijoita panostamaan erityisesti kansainvälistymiseen. Hän suosittelee esimerkiksi kielten opiskelua, vaihtoon lähtemistä sekä ekonomian ja markkinoinnin peruskurssien suorittamista. Hän muistuttaa kuitenkin, että etenkin tutkijan urasta haavelevien on syytä paneutua myös perustieteiden hallintaan. Uusi kuraattorimme uskoo yliopistosta valmistuvien elintarviketieteilijöiden työllistymiseen: ”Kilpailu on kovaa, mutta osaaville henkilöille löytyy töitä!”

Uusi kuraattorimme muistelee lämmöllä omia lipidiaikojaan. Lipidinä olemisen parhaiksi puoliksi hän luettelee vapauden tunteen, tutustumisen uusiin ihmisiin ja yhdessä tekemisen riemun. Hän kehottaa kaikkia nykyisiä lipidejä nauttimaan lipidinä olemisen hienoudesta!

Teksti: Hanna-Kaisa Mäkelä

Kuva: Mikko Nieminen



ELÄKÖÖN SUOMALAINEN MAITO.

Sinä päätät säilyykö kotimainen maidontuotanto, kymmenet tuhannet työpaikat sekä puhdas ja elinvoimainen maaseutu. Valitse siis suomalainen Valio maito, se on helppo tunnistaa.



Maatalouden muutos on suuri haaste myös elintarvikealalle



Matti Ylätalo

Taloustieteen laitoksella on oppiaineita, jotka linkittyvät luontevasti elintarvikeketjun talouteen. Koko ketju onkin ollut viime vuosina voimakkaiden muutosten kohteena. Runsaat pari vuotta sitten alkaneen elintarvikkeiden raaka-aineiden hintojen nousun seurauksena maassamme alkoi vilkas keskustelu elintarvikkeiden hinnoista ja niiden jakautumisesta ketjun eri toimijoiden kesken. Keskustelun seurauksena hallitus päätti alentaa syksyllä 2009 ruuan arvonlisäveroa lähemmäs keskimääräistä eurooppalaista arvonlisäverokantaa, minkä seurauksena elintarvikkeiden kuluttajahinnat alenivat loppuvuonna hieman yli viisi prosenttia. Silti ruoka Suomessa maksaa keskimäärin hieman muita vanhoja EU-maita enemmän.

Elintarvikeketjun toiminnan selvittämistä varten Etna selvitti työ- ja elinkeinoministeriön toimeksiannosta, miten suomalaiset elintarvikemarkkinat toimii ja miten ruuan hinnat muodostuvat. Meillä hintojen nousua on vauhdittanut viisi tuoteryhmää: maitotuotteet, rasvat, liha, kala ja ruokavalmisteet, joiden hinnat laskivat selvästi vähemmän ja hitaammin kuin vertailumaissa. Etnan toimesta tehty tutkimus ei kyennyt vastaamaan kysymykseen, saavatko elintarvikeket-

juun osallistuvat tahot oikeudenmukaisen korvauksen elintarvikeketjun lisäarvosta vai vetääkö jokin toimijataho välistä. Ongelma osoittautui haasteelliseksi myös siksi, että maataloustuotteiden ja kuluttajien maksamat hinnat kyllä tunnetaan, mutta elintarviketeollisuuden ja kaupan toimintoilleen saamat katteet eivät ole julkisia. Tutkimus ei valitettavasti tuonut juurikaan uutta esille, koska EU:n tilastot eivät kerro taustoja ja toimialojen rakennetta, jotka auttaisivat ymmärtämään muutoksia. Lisää tietoa kaivataan myös markkinoiden toimivuudesta.

Edellä esitetyt kysymykset liittyvät keskeisesti elintarvikealan nykypäivän haasteisiin. Elintarvikkeiden valmistusprosessien hallinta, tehokkaat ja toimivat jake-lukanavat, pakkaukset ja tuotemerkit muodostavat vankan kivijalan tiedekuntamme opetuksessa. Myös terveysvaikutteiset elintarvikkeet ovat jo vuosia olleet kotimaisen elintarviketeollisuuden tuotekehittelyn kärjessä.

Perinteisesti suomalaisia raaka-aineita pidetään laadukkaina. Ne mahdollistavat korkean lisäarvon tuottamisen ruualle, josta laatutietoiset kuluttajat ovat

valmiita maksamaan. Suuri koko elintarvikealaa koskettava yhteinen haaste onkin, miten kotimaisen elintarvikeketjun kilpailukyky voidaan turvata tulevaisuudessa. Muutokset maataloustuotannossa heijastuvat suoraan tai välillisesti myös elintarvikealalle.

Kotimainen raaka-aine on elintarviketeollisuuden kivijalka

Perinteisesti elintarviketieteilijät ovat hyödyntäneet osaamistaan asiantuntijoina elintarvikeketjun erilaisissa asiantuntijatehtävissä. Koko elintarvikeketju tiloilta kauppaan työllistää maassamme noin 300 000 henkilöä. eli yli 10 % työllisestä työvoimasta. Maassamme on tällä hetkellä noin 2000 elintarviketeollisuuden yritystä, joista arviolta noin puolet on pienehköjä mikrotason yrityksiä. Kolme suurinta elintarviketeollisuuden toimialaa ovat lihanjalostus, meijeriteollisuus ja leipomo-teollisuus, jotka muodostavat noin puolet elintarviketeollisuuden bruttoarvosta.

Miksi elintarvikealan opiskelijoiden kannattaisi opiskella maatalousekonomiaa? Syitä on monia, mutta ehkä tärkeintä on ymmärtää koko elintarvikeketjun toiminnan perusteet alkutuotannosta aina kuluttajan ruokapöytään saakka. Maatalous on toimiala, jonka toimintaa ohjataan ja säädel-lään EU:n yhteisen maatalouspolitiikan avulla. Sen lisäksi elintarvikeyritysten ja kaupan raaka-aineista maksamat hinnat yhdessä kansantalouden yleisen kustannuskehityksen ohella vaikuttavat maanvil-jelijöiden vuotuisiin tuotantopäätöksiin, tuloihin ja kannattavuuteen. Jos viljelijöiden tulo- ja kannattavuuskehityksestä kyetään huolehtimaan, se varmentaa raaka-aineiden häiriöttömän saatavuuden ja elintarviketeollisuuden säilymisen maassamme. Ei meijereitä voi olla Suomessa, jos maito tuotetaan maamme rajojen ulkopuolella. Alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden kohtalonyhteys pitkällä aikavälillä on suuri. Koko elintarvikeketjun pärjää-miseen vaikuttaa myös kaupan ja teollisuuden omis-tuspohja, jonka tulisi olla mahdollisimman suurilta osin suomalainen.

Ruuan tarve kasvaa tulevaisuudessa

Jo useiden vuosien ajan ruuan kysyntä maailmalla on kasvanut tuotantoa nopeammin. Syyinä tähän on mm. bioetanolin valmistuksen voimakas kasvu. Esimerkiksi USA:ssa arvioidaan, että maissiadosta tullaan käyttämään kaksi kolmasosaa bioetanolin valmistukseen kun meneillään olevat hankkeet on toteutettu.

Ennusteiden mukaan ruuan kysyntä vuoteen 2050 mennessä kasvaa 70 % väestön kasvun ja elintason nousun seurauksena. Tällä hetkellä aliravitsemuk-sesta kärsii maailmassa yli miljardi ihmistä, kun toi-nen miljardi ihmisiä on ylipainoisia siitä seuraavine ongelmineen.

Ongelmaa maatalouden tarvitsemien resurssien käytössä lisää, että lihan ja maidon kysynnän arvioidaan kaksinkertaistuvan seuraavan 20 vuoden aikana. Se lisää merkittävästi kilpailua ihmisille suoraan käyttökelpoisesta viljasta ja valkuaisesta. Samoista resursseista kilpailee myös energian-tuotanto. samanaikaisesti, kun vaatimukset maatalou-den ympäristöaristusten vähentämisestä voimistu-vat.

Eräät arvovaltaiset tutkijat ovat esittäneet, että ruuan tuotannossa ja kulutuksessa on otettava huomioon kansalaisten terveys ja kasvavat ympäristövaatimuk-set. Nyt on selkeästi nähtävissä nykyistä laaja-alai-semman tutkimuksen tarpeellisuus, jota ilmentä-vät elintarvikkeiden elinkaari-tutkimukset sekä eri tuotteille laadittavat hiilijalanjälkimerkinnot.

Näköpiirissä olevat haasteet ruokaturvan takaami-seksi Suomessa on tiedostettu. Hallitus on asettanut asiantuntijatyöryhmän valmistelemaan ruokastrate-giaa vuoteen 2020 asti. Työn pitäisi valmistua kesän kynnyksellä. Haasteet maatalouden osalta ovat mit-tavia. Keskeinen kysymys on, miten nykyisellä pelto-alalla ja käytettävissä olevilla resursseilla kyetään tuottamaan aikaisempaa enemmän ruokaa, rehua ja energiaa kansallisia huoltovarmuusnäkökohtia unohtamatta.

Viimeksi mainitun haasteen ratkaiseminen edel-lyttää laaja-alaista yhteistyötä kaikkien elintarvike-keijussa toimivien tahojen kesken. Siihen tarvitaan myös elintarvikeylioppilaiden asiantuntijaosaa-mista. Toivotankin elintarviketieteilijät lämpimästi tervetulleiksi opiskelemaan maatalousekonomiaa ja muita taloustieteen laitoksen tarjoamia kursseja. Taloustieteiden opetuksen keskeisenä tavoitteena on yhteismitallistaa biologinen, kemiallinen ja teknolo-ginen tietämys euromääriseksi tai suhteellista kannat-tavuutta osoittaviksi tunnusluvuiksi. Näitä tietoja uskon myös elintarvikealan yritysten, hallinnon vir-kamiesten, poliitikkojen ja yrittäjien tarvitsevan pää-töksen-teon tueksi varauduttaessa kohtaamaan tule-vaisuuden haasteet..

Teksti: Matti Ylätalo

Kuva: Mikko Nieminen

Markkinointi ja elintarvikkeet



Markkinointiosaamisen parantaminen on ehkä yleisimmin mainittu elintarvikeyritysten kehittämisen alue. Markkinoinnin opetus Viikissä on räätälöity erityisesti maa- ja elintarviketaloudessa työskenteleville. Elintarvikealalle sovellettu markkinoinnin opetus on koettu tarpeelliseksi työnantajien keskuudessa. Todisteena tästä on, että markkinoinnin opiskelijat ovat sijoittuneet työelämään erinomaisesti.

Mitä markkinointi sitten on? Markkinointi on terminä jo normaalissa puhemielessäkin yleinen. Tiedotusvälineissä markkinoidaan tuotteita ja palveluita, poliittisia aatteita ja jopa uskontoja. Termin sisältö lienee kuitenkin useille epäselvä. Yhdelle markkinointi tarkoittaa mainontaa, toiselle aggressiivista myyntiä ja kolmannelle "kovaa markkinameinoa". Joillekin markkinointi on tietoista huijausta.

Markkinointi pitää kuitenkin sisällään selvän idean markkinoiden toiminnan parantamisesta. Kuluttajamarkkinoinnissa markkinointi tarkoittaa aktiivista tiedon keräämistä kohdekuluttajien tarpeista ja tuotteen tai palvelun valmistamista siten, että ne parhaalla mahdollisella tavalla tyydyttävät kohdekuluttajien tarpeet. Tehokas jakelu, viestintä ja hinnoittelu kuuluvat markkinoinnin kilpailukeinoihin, joilla tuote tai palvelu saadaan mahdollisimman tarkoituksenmukaisesti asiakkaan tietoon ja hankittavaksi. Tavoitteena on, että tyytyväinen asiakas tulee ostoksille uudemmankin kerran. Markkinointi saa yrityksissä yhä useammin strategisen roolin, jossa yrityksen koko toiminta tähtää pysyvän kilpailuedun saavuttamiseen pysyvien ja pitkäaikaisten asiakassuhteiden avulla.

Markkinoinnin tarkoituksena on siis auttaa markkinoita toimimaan asiakkaiden ja tuottajien välillä mahdollisimman hyvin. Markkinoinnissa tietyllä tavalla tunnistetaan se, että markkinat eivät aina toimi siten kuin perinteisessä talousteoriansa oletetaan, eli, että hinta ja hinnanmuutokset ovat riittävä signaali saamaan aikaan toimivat markkinat.

Jos siis vaikkapa kuluttajat alkavat arvostaa ravinnossaan porkkanoita, niiden kysyntä kaupassa kasvaa. Kasvanut porkkanoiden kysyntä heijastuu vihannesten välittäjäyrityksille, ja vihdoinkin porkkanan tuottajille. Kasvanut kysyntä voi johtaa hintojen nousuun, joka puolestaan toimii kannustimena tuottajalle lisätä porkkanan tuotantoaan. Näin mark-

kinoiden oletetaan toimivan. Mutta mitä tapahtuu, jos informaatio kasvavasta kysynnästä ei saavutakaan tuottajaa? Tai, jos kauppa on reagoinut kasvaneeseen kysyntään tilaamalla suuren erän porkkanoita vaikkapa Unkarista? Jos porkkananviljelijä on jo kylvänyt porkkanat, hänellä ei ole mitään mahdollisuutta reagoida muuttuneeseen kysyntään. Jos porkkanoiden ostaja tietää, että tuottajalla ei ole vaihtoehtoa, niin hän voi käyttää tilannetta tietoisesti hyväkseen.

Kuten perinteisellä taloustieteellä, myös markkinoinnilla on makrotaso, siis näkökulma, joka tarkastelee markkinoita ja vaihdantaa toimialan tai jopa kansantalouden näkökulmasta. Elintarviketalouden järjestelmässä markkinointi tarkoittaa pitkälle vaihdannan pelisääntöjen, instituutioiden, analyysiä ja kehittämistä. Oheisessa kuviossa kuvatussa elintarviketalouden järjestelmässä tämä tarkoittaa sitä, että kiinnostus kohdistuu, ei niinkään, mitä tapahtuu eri vaiheissa laatikoiden sisällä, vaan mitä tapahtuu, kun tuote siirtyy vaiheelta toiselle. Siis, mitä tapahtuu laatikoiden välillä.

Hyvin toimivilla markkinoilla kaikilla vaihdantaan osallistuvilla pitää olla sellainen tieto markkinoista, että heillä on ylipäänsä mahdollisuus tehdä markkinoiden kannalta järkeviä päätöksiä. Hyvin toimivilla markkinoilla huolehditaan myös siitä, että kellekään markkinoiden osapuolella ei keräänny ylisuhteista markkinavaltaa toisiin nähden.

Elintarvikkeiden pientuottajilla on suuria vaikeuksia päästä edes markkinoille mukaan. Tämä johtuu pitkälti siitä, että vallitsevat, keskusliikevetoiset järjestelmät kykenevät huonosti käsittelemään pieniä eriä. Keskusliikejärjestelmän ulkopuolella pienten tuottajien ja hajallaan olevien asiakkaiden kohtaaminen ei aina onnistu. Ongelman korjaamisessa markkinointiosaamisella on keskeinen rooli.

Uusia haasteita markkinoinnille tulee kehityksestä, jossa markkinat laajenevat tavanomaisen kaupan ulkopuolelle. Ympäristökysymykset, tuotannon eettiset näkökohdat, eri osapuolten oikeudenmukainen tulonjako jne. ovat tulleet osaksi tuotteiden ja palvelusten vaihdantaa. Asiakkaiden tarpeet myös näiden arvojen suhteen tulee ottaa markkinoinnissa huomioon.

Teksti: Petri Ollila

Oululainen
REISSUMIES

TOISET ON LUOTUJA KULKEMAAN

TREENEISSÄ

Reissumies on reippaan rukiinen leipä, josta saa maukkaan välipalan vaikkapa treeneihin, pelireissuille tai kouluun. Monipuolinen Reissumies ei sisällä lisä- eikä säilöntäaineita, mutta sitäkin enemmän täysjyväruista (74 %) ja kuitua (10 %).

www.reissumies.fi





Lipidin puheenjohtajien tunnelmia vallan vaihtuessa

Vuoden 2009 loppuessa päättyi myös Tiina-Leena Rantasen vuosi Lipidi ry:n puheenjohtajana. Samalla alkoi vuosi 2010, jolloin Lipidiä johtaa Vertti Virkajärvi. Nyt onkin hyvä hetki kuulostella Tiinan ja Vertin mietteitä kuluneesta ja kuluva vuodesta.

”Tuntuu haikealta, koska on ollut tosi hauskaa”, Tiina kertoo tunnelmistaan puheenjohtajavuoden päätteeksi. Tunnelma hänellä on hyvä, koska vuosi on sujunut hyvin ja hommat ovat toimineet. Yhteishenki koko ainejärjestössä on kasvanut ja syksyllä tunnelma ainejärjestössä on noussut entisestään, koska uudet opiskelijat ovat lähteneet aktiivisesti toimintaan mukaan. Vuosi ainejärjestön puheenjohtajana on ollut antoisa. Monenlaisia kokemuksia on kertynyt, ja niistä Tiina uskoo olevan hyötyä erilaisissa työ- ja vastuutehtävissä tulevaisuudessa. Puheenjohtajana esiintymiskokemus on kasvanut ja on päässyt myös luomaan uusia verkostoja.

”Tuntuu tosi hienolta, ja olen erittäin otettu, että olen päässyt tähän hommaan”, kuvaa Vertti ajatuksiaan kuluva puheenjohtajavuodestaan. Hän on toiminut Lipidin hallituksessa kaksi aikaisempaa vuotta, ensin isäntänä ja sitten varapuheenjohtajana, ja on siten nähnyt toimintaa monelta kantilta. Vertti otti puheenjohtajuushaasteen mielellään vastaan ja haluaa tuoda oman kokemuksensa vielä seuraavalle hallitukselle. ”Odotan paljon haasteita ja kiireitä, mutta myös onnistumi-

sia ja yhteistyötä uuden, mukavalta tuntuvan hallituksen kanssa”, Vertti kertoo.

Vuosi sitten Lipidin tärkeimpinä tavoitteina olivat yritysyrityksen eteenpäin vieminen sekä se, että elintarviketieteilijät pääaineesta riippumatta kokisivat kuuluvansa samaan huippuosaajajoukkoon. Sen lisäksi haluttiin lisätä yhteistyötä muiden viikkiläisten ainejärjestöjen kanssa. ”Yritysyritystyötä ei saatu kaikilta osin vietyä niin paljoa eteenpäin kuin haluttiin. Sen sijaan yhteenkuuluvuuden tunne on ainejärjestössä lisääntynyt, koska kaikkiin järjestettyihin tapahtumiin on ollut paljon innokkaita osallistujia, erityisesti syksyllä”, kertoo Tiina. ”Yhteistyötä muiden ainejärjestöjen kanssa on ollut ennätyslisesti”, hän jatkaa. ”Toivoisin lisää kommunikaatiota yliopiston suuntaan, yrityksiin ja opiskelijoihin. Se kun toimisi hyvin, asiat olisivat hyvin”, väistävää puheenjohtaja opastaa seuraajaansa. Varapuheenjohtajana Vertti oian seurannut edeltäjänsä toimintaa ja nähnyt, miten edellä mainittuja asioita on viety eteenpäin. ”Asiat ovat menneet eteenpäin, ja niitä onkin kivaa ja tärkeää kehittää edelleen”, hän toteaa. Myös Vertille on tärkeää yhteistyö muiden ainejärjestöjen kanssa, ja hän haluaisi Lipidin myös enemmän mukaan HYY:n toimintaan. Vuonna 2010 Lipidin hallituksessa on uusi virka, fuksivastaava, jolta Vertti odottaa paljon. Hän myös haluaa yhä enemmän opiskelijoita mukaan Lipidin toimintaan ja tästä syystä onkin tarkoitus perustaa erilaisia

epävirallisia toimikuntia. Niiden avulla yritetään tuoda ainejärjestötoimintaa yhä lähemmäs myös muita kuin hallitustoiminnassa mukana olevia.

Vaikka vallitseva taloustilanne on monella alalla huono, uskovat Lipidin puheenjohtajat elintarvikealaan, ja kannustavat kaikkia alasta kiinnostuneita opiskelemaan sitä. He eivät näe talouden heilahtelun vaikuttavan elintarvikesektoriin. ”Töitä alalla on varmasti aina, ja suomalaiset elintarvikkeet ovat tärkeitä”, uskoo Tiina. ”Suomalainen elintarvikesektori on arvostettu ulkomaillakin”, jatkaa Vertti. Kummatkin ovat sitä mieltä, että on hienoa olla mukana suomalaisessa elintarvikeketjussa. ”ETK ja ETM ovat monipuolisia tutkimuksia ja niitä tullaan tulevaisuudessa arvostamaan yhä enemmän, kun tunnettuus kasvaa”, uskoo Vertti. Lisäksi Tiina ja Vertti kannustavat kaikkia lähtemään mukaan ainejärjestötoimintaan opintojen ohessa: ”Kokemuksena ainejärjestötoiminta on ainutlaatuisia. Toiminta on laajaa, ja kokemuksia on mahdollista karta monipuolisesti. Opiskeluaikana tilaisuus on ainutlaatuinen, työelämässä sitä ei ole enää mahdollista saada. Toiminta on hauskaa ja kehittävää, eikä kannata pelätä, etteikö ehtisi myös opiskella”.

Teksti: Maria Lumperoinen
Kuva: Mikko Nieminen

VUONNA 2009 VALMISTUNEET JA HEIDÄN PRO GRADU TYÖNSÄ

Opintouudistuksesta johtuen graduja valmistui toissa vuonna ennätysmäärä. Tänä vuonna graduja valmistui huomattavasti vähemmän.

Bioteknikka

Helen Lüü: Effect of feeding an essential oil blend on chicken pancreatic enzyme activities

Elintarvike-ekonomia

Isokangas Antti: Suomalaisten elintarvikealan pienyritysten tulevaisuuden tavoitteet ja Elintarviketeollisuusliiton rooli tavoitteiden saavuttamiseksi
Jalkanen, Lotta: Hankintatoimi vastuullisuuden varmistajana - haasteet elintarvikkeiden vähittäiskaupassa
Liljeström, Mariana: Mistä syntyy hyvä ymmärrys kuluttajien ostokäyttäytymiseen? Segmentointimenetelmät ja niiden kuvaaminen kuluttajien ostokäyttäytymisen selittäjänä
Wang Xiao: Influence of Culture on Customer's Value Perception: A Study of Chinese B2B Customers at Finnish Fur Sales

Elintarvikekemia

Isotupa Minna: 3-MCPD-rasvahappestereiden GC-MS-analytiikka
Korkeela Susanna: Kahvin kofeiini, okratoksiini A, akryyliamidi ja PAH-yhdisteet - sovelluksena kofeiinin määrittäminen
Silvennoinen Mari: Erittäin suuren erotuskäytön nestekromatografia (UPLC) folaattianalytiikassa

Elintarviketeknologia

Ansio Terhi: Biohajoavien kalvojen valmistaminen ekstruusiolla
Koivisto Paula: Mielikuvaa vai makua? Jogurtin brändin ja makeuden vaikutus kuluttajien mieltymysarvioihin
Neffling Jonna: LED- ja loisteputkivalon vaikutus pakastettujen elintarvikkeiden laatuun
Nykänen Heli: Pakatun kasviuonekurkun säilyvyyden parantaminen estämällä eteenin haittavaikutukset
Solala Kari: LED- ja loisteputkivalon vaikutus maitotaloustuotteiden ja perunan laatuun

Kuluttaja-ekonomia

Arto Sari: Tietoa kauppaan ja yhtenäisyyttä merkintöihin - Kuluttajien näkemyksiä tuotetiedon merkityksestä ostotilanteessa
Haikola Marika: Velkaselvitystä ja shakinpeluuta - Talous- ja velkaneuvontaprosessit nuorten kuvaamina.
Juva Eeva: Hoivapalveluyrittäminen maatalon yhteydessä - haasteita ja mahdollisuuksia.
Marttinen Mikko: Kanta-asiakkuus kuluttajan asenteiden ja sitoutumisen näkökulmasta.
Pekkonen Hannele: ”Siulle tää on vitosen ja kaks saat kymptä” - Kirpputorit tavarasuhteiden ilmentäjinä ja kirpputorituristien vapaa-ajanviettopaikkoina.

Maitoteknologia

Kelloniemi Jarmo: AURA® juuston valkaisuus - sinihomejuuston paikallinen homeettomuus

Markkinointi

Frants Jenni: Franchisingtoiminnan ominaispiirteitä: Case Bärenland
Kaseva Minna: Internetin vaikutusmahdollisuudet kuluttajan ostopäätösprosessin eri vaiheissa – case-esimerkkinä aikakauslehtien tilaaminen
Riiko Kaisa: Maanviljelijöiden osallistuminen Itämeren ympäristönsuojeluun – institutionaalisen taloustieteen näkökulma
Sihvola Ari: Oppiva organisaatio johtamismenetelmänä - Case Oy L M Ericsson
Torikka Terhi: Pienten lähiruokayritysten logistiset ratkaisut ja niiden kehittäminen pääkaupunkiseudulla
Vääräniemi Kaisa: Vaatetusalan brändin rakentaminen, imago ja mielikuvat: case Marimekko

Markkinoinnissa voi suorittaa joko ETM- tai MMM-tutkinnon, edellisistä ETM:n suorittivat Vääräniemi, Frants ja Kaseva.

Lihateknologia

Ordina Viktoriya: Jälkipastörointikäsitteilyn vaikutus elintarvikkeiden mikrobiologiseen säilyvyyteen ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin
Seppä Laila: Pastörointikäsitteilyn vaikutuksista lihan mureuteen ja keittomakkaran jäännösnitrittiin

Ravitsemustiede

Hägglund Harriet: Hiilihydraattipitoisten juomien vaikutukset sydämen sykevälivaihteluun ja verenpaineeseen terveillä miehillä
Korhonen Katja: Seasonal dietary patterns in the diets of pregnant women in rural India and their associations with neonatal anthropometry – The Pune Maternal Nutrition Study
Lappalainen Reeta: Nuorten aikuisten ruokavalio ja lihavuus
Lehtonen Eveliina: Äidin raskaudenaikaisen ruoankäytön ja ravinnonsaannin yhteys lapsen IgE-vasta-aineiden kehittymiseen yhden vuoden ikään mennessä
Ojala Anna: Laihdutuksen vaikutukset luustoon premenopausaalisilla naisilla
Perälä Mia Maria: Fysiologinen tila, glykemiaindeksi ja aineenvaihdunnan vasteet – kahden ateriakokonaisuuden vertailu iäkkäillä miehillä ja naisilla
Seiluri Tiina: Ruokatottumusten sosioekonomisten erojen muutokset – Helsinki Health Studyn seuranta tutkimus

Viljateknologia

Savolainen Marjut: Vaahtorakenteen merkitys keliakialeivonnassa
Shilenko Alexandra: Development of a testing method for anti-rope and anti-mould agents used in bread

Toimintakertomus 2009

Vuoden 2009 aikana elintarvikeylioppilaiden yhdistys Lipidi ry toimi jäsentensä viihdyttäjänä, sivistäjänä, ruokkijana, liikuttajana ja oppaana yliopistoyhteisöön ja opiskelijaelämään. Toimintaan liittyi mukaan paljon uusia jäseniä, ja parannuksia yhdistyksen tiedotuksessa ja toimivuudessa saatiin aikaan mm. päivittämällä jäsenrekisterin hoito ja internet-sivut ajan tasalle. Vuoden lopussa yhdistykseen kuului 250 jäsentä.

Jäsentoiminta

Fuksitoiminta

Fukseille lähetettiin jo kesällä tiedekunnan tervetuliaismateriaalien mukana Lipidi-info-lehden fuksipainos, joka sisälsi mm. tervetuloitovotuksen, Lipidin toiminnan esittelyä sekä muuta hyödyllistä tietoa opintojaan aloitteleville uusille elintarviketieteilijöille. Fuksit otettiin vastaan syksyllä usein erilaisin esittely- ja tutustumistilaisuuksin. Elintarvikepääaineiden tuutoreiden kanssa keskustel-



Ainejärjestöiltapäivä Viikin monitoimitalolla

tiin ja pidettiin yhteyttä orientoivan viikon tapahtumista ja järjestettiin yhteistä illanistujais-toimintaa. Laitospäivinä lipidit kävivät esittäytymässä fukseille heidän omilla laitoiksillaan, ja ainejärjestöiltapäivässä olimme myymässä haalareita ja merkkejä fukseille. Myös kansainväliset opiskelijat otettiin huomioon pitämällä heille oma lipidin esittelytilaisuus englanniksi ja heidät kutsuttiin myös lipidin perinteiseen fuksi-iltaan, joka järjestettiin Alina-salissa. Uusia fuksitapahtumia 2009 syksyllä olivat fuksiristeily ja fuksisitsit,



Fukseja Viikki-GP:n rastilla

jotka saavuttivat suuren suosion.

Syksyllä päätettiin lisäksi valita seuraavalle vuodelle fuksivastaava, jonka tehtävänä olisi koordinoita fuksien vapaa-ajan toimintaa ja tapahtumia. Fuksivastaava tulee olemaan olennainen henkilö tapahtu-



Laskiainen Ullanlinnanmäellä

mia kehitettäessä ja hän tekee tiivistä yhteistyötä tuutoreiden ja Lipidin vapaa-ajan sektorin kanssa. Fuksivastaavan tehtäviin kuuluu myös uusien haalareiden hankinta yhdessä PR-vastaavan kanssa, sekä fuksiristeilyn ja muiden fuksitapahtumien järjestäminen.

Huvitoiminta

Lipidin huvitoiminta oli aktiivista ja juhlatapahtumat olivat läpi vuoden hyvin suosittuja. Keväällä Lipidin laskiainen keräsi paljon



Zetorinveto vappuna Kasarmitorilla

osallistujia, kun ensin oltiin Ullanlinnanmäellä laskemassa pulkkamäkeä, ja sitten jatkettiin iltaa saunoen, syöden, ja lopuksi tanssien Lipidin Jelly-bileissä Viikin C-grundilla, missä nautittiin mm. live-musiikista. Lipidin perinteikkäät sikajuhlat järjestettiin myös loppukeväästä Lauttasaareissa. Sikajuhlissa nautittiin lipidin yhteistyökumppaneiden tarjoamien pöydänantimien lisäksi Viikin lihateknologian laitoksen uunissa paistetusta siasta, ja upeista esityksistä sekä juhlapuheista. Kevään ohjelma huipentui Vappuun, jonka vieton lipidit aloittivat petanque-turnauksella Kaisaniemen puistossa varhain Vappuaaton aamuna. Petanque-mestaruuden ratkettua Vapun viettoa jatkettiin MMYL ry:n Zetorin vedolla ja Mantan lakitusta seuraamalla. Vappupäivän aamuna Lipidit jär-

jestivät jäsenilleen piknikin Ullanlinnanmäellä. Tarjolla oli mm. grillattavia herkkuja ja munkkeja, sekä simaa. Syksyn juhlatapahtumista merkittävimmät olivat fuksiristeily, jolla fuksit pääsivät tutustumaan toisiinsa sekä Lipidin pikkujoulu HYJ:n kattosauna



Sitsit Uuden ylioppilastalon Alina-salissa

Sivistyksessä, missä oli tarjolla glögiä ja pipareita, ja missä Pukkikin vieraili kilttien lipidien luona.

Vuoden mittaan järjestettiin lisäksi kolmet sitsit: Keväällä glamour-sitsit Oikos ry:n kanssa, Syksyllä fuksisitsit yhdessä Voluntas ry:n ja Vita ry:n kanssa sekä Lipidin omat rapujuhlat marraskuussa.

Historiikki

Lipidin lähestyvät 50-vuotisjuhlat huomioitiin aloittamalla lipidin 50-v historiikin suunnittelu ja aineistojen kerääminen. Lipidit kävivät mm. haastattelemassa Lipidin ensimmäistä kuraattoria Professori F.P. Niinivaaraa, ja myös muihin entisiin lipidi-aktiiveihin oltiin yhteydessä asian tiimoilta.

Kerhotilat ja -toiminta

Lipidin toimisto talonpojantie 9:ssä toimi vuonna 2009 lähinnä varastona haalareille, ja muulle lipidin omaisuudelle. Toimiston hieman syrjäisen sijainnin johdosta sitä ei käytetty kahvitukseen tai muihin vastaaviin kokoontumisiin, vaan lipidin jäsenet käyttivät tällaiseen toimintaan kattojärjestönsä MMYL:in kerhohuonetta, joka sijaitsee huomattavasti keskeisemmällä paikalla Viikin kampuksella. Syyslukukaudella 2009 päätettiin aloittaa säännölliset, joka keskiviikkoiset Lipidien kertsikahvitukset MMYL:in kerhohuoneella. Tarkoituksena oli löytää uusi tapa tavata opiskelukavereita luentojen ulkopuolella, ja keskustella ainejärjestöön, opiskeluun ja kaikkeen muuhunkin liittyvistä asioista. Tarjolla oli aina kahvia ja keksejä, ja kahvitaukiot saivatkin heti suuren suosion

lipidien keskuudessa.

Vaikuttaminen ja edunvalvonta

Lipidi pitää yhteyttä laitoksiin ja tiedekuntaan opintovastaavan välityksellä. Tänä vuonna osallistuimme mm. kattojärjestömmme MMYL:in opintovastaavan järjestämiin opintojoaksen kokouksiin. Tiedotamme myös opiskelijoillemme Laitoksilla ja tiedekunnassa tapahtuvista asioista.

Pyrimme vaikuttamaan opiskelijoiden asioihin kattojärjestömmme MMYL:in kautta. Vuonna 2009 kokosimme mm. yhteisen vetoituksen kaikkien Viikkiläisten ainejärjestöjen kesken YTHS:n Viikin toimipisteen lakkauttamisen estämiseksi. Lisäksi valitsimme edustajan ainejärjestöstämme Unicafe:n Viikin ruokalatomikuntaan ensi vuodeksi. HYJ:n edustajistovaiheissa valituksi tuli myös yksi aktiivinen lipidiläinen.

Yhteistyö muiden järjestöjen kanssa

Yhteistyötä muiden ainejärjestöjen kanssa pyrittiin lisäämään tänä vuonna entisestään. Yhdessä muiden ainejärjestöjen kanssa järjestettiin niin juhlia, kuin asiapitoisiakin tapahtumia. Lisäksi Viikkiläisten ainejärjestöjen johtokuntiin pidettiin tiiviisti yhteyttä kyselemällä kuulumisia ja suunnittelemaalla yhteistyötä. Sitsejä järjestettiin Oikos ry:n, Vita ry:n ja Voluntas ry:n kanssa, joista Vitan ja Oikoksen kanssa järjestettiin myös excursioita elintarvikealan yrityksiin. Mentorklubin kanssa Lipidi ry järjesti Elintarvikesektorin tuotekehitystä käsittelevän paneelikeskustelullaan Agronomiliiton tiloissa. Lipidit kävivät lisäksi esittelemässä maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan opiskelumahdollisuuksia messuvieraille yhdessä Sampsan ry:n ja MMTDK:n edustajien kanssa Farmari-messuilla Kokkolassa.

Muu toiminta

Excursiotoiminta oli tänä vuonna vilkasta, ja elintarvikealan eri yrityksiin tehtiinkin useita vierailukäyntejä niin kotimaassa, kuin myös ulkomailla. Kotimaisista yrityksistä tutustuttiin mm. Satamaidon, Raision ja Karhu-panimon toimin-

taan Lipidien Poriin suuntautuneella kotimaan exculla. Ulkomaan excursio kohdistui Berliiniin, missä lipidit vierailivat mm. paikallisella yliopistolla sekä olutpanimo Berliner-Kindl-Schultheississa. Jäätelönvalmistukseen tutustuttiin vierailukäynnillä Ingman Ice Cream oy:n jäätelöntuotantolaitokseen Sipoossa, ja kesätyönhakuun liittyvistä asioista käytiin kuulemassa Academic Work -yrityksen järjestämässä kesätyöillassa.

Lipidi ry järjesti jäsenilleen myös liikunta- ja kulttuuritoimintaa. Liikuntatapahtumista suosituimpia olivat maatalousylioppilaita vastaan pelattu jääkiekko-ottelu, sekä vaellusretki Nuuskion kansallispuistoon. Muita liikuntatapahtumia olivat mm. osallistuminen naisten kymppille ja paintball -värikuulasota Helsingin Kivikossa. Lisäksi lipidit osallistuivat Viikin Pallon eli ViPa:n joukkueessa salibandyn yliopistoliigaan. Kulttuuritapahtumista erityisesti käyttäytymistieteellisen tiedekunnan speksi keräsi hyvin lipidi-yleisöä. Lisäksi Lipidin jäsenille hankittiin lippuja mm. helsinginkadun approon sekä vuoden 2010 Goom-risteilylle.

Yhdistystoiminta



Kotimaan exculla Porissa

Hallitus kokoontui vuoden aikana 12 kertaa, ja koko yhdistys kahdesti. Hallituksen kokouksista yksi oli avoin kokous, joka pidettiin Valio oy:n tiloissa Helsingin Pitäjänmäessä. Järjestimme hallituksenvaihtokoronkan 16.-17.1.2009 Tuusulassa Kellokosken rantasaunalla. Tapahtuman aikana uudet ja vanhat hallituksen jäsenet ja toimihenkilöt suunnittelivat edessä olevan vuoden tapahtumia ja väistyvä hallitus koulutti seuraajiaan. Tapahtumaan osallistui 20 ainejärjestöaktiivia. Vuoden lopussa suunnitelimme seuraavan hal-



Metsäretki Nuuskioon syyskuussa

lituksen ja toimihenkilöjoukon kokoonpanoa ja kerroimme uusille aktiiveille tehtävistä hallitusvaihtokokouksessa. Patentti- ja rekisterihallituksen lähetettiin sääntöjen muutosehdotus, joka muotoiltiin kevätkokouksessa 2009. Sääntöistä odotetaan edelleen hyväksyvää päätöstä Patentti- ja rekisterihallitukselta. Sääntömuutos koski Yhdistyksen sääntömääräisistä kokouksista ilmoittamista siten, että haluttiin luopua kokouksista ilmoittamisesta Ylioppilaslehdessä.

Tiedotus

Lipidi tiedotti toiminnastaan vuonna 2009 kahden eri lehden, sekä nettisivujen ja sähköpostitilastan kautta. Elintarvikeylioppilais eli ETYO, joka on Lipidin virallisempi lehti, ilmestyy keran vuodessa. ETYO käsittelee elintarvikealan ajankohtaisia aiheita ja uusia tuulia. Viimeisin numero julkaistiin maaliskuussa 2009. Lipidin toinen lehti, Lipidi-info, ilmestyi tänä vuonna neljä kertaa, ja se keskittyi raportoimaan opiskelijaelämään liittyvistä ajankohtaisista aiheista, ja opiskelijoiden kuulumisista. Yksi lipidi-infon numeroista oli erityinen fuksipainos, jonka tarkoituksena oli opastaa fukseja ainejärjestö- ja yliopistomaailman saloihin. Tänä vuonna Lipidin nettisivut uudistuivat täysin. Uudistuneet sivut sisältävät paljon enemmän opiskelijalle hyödyllistä materiaalia kuin ennen, ja yksittäisen opiskelijan mahdollisuudet lisätä materiaalia sivuille ovat parantuneet ja interaktiivisuus on lisääntynyt myös erilaisten kyselyjen ja äänestysten kautta. Sivut löytyvät osoitteesta www.lipidi.fi.

 **Sealed Air**
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

ETL vastaa alan ajankohtaisiin kysymyksiin

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

1. Onko talouden elpymisestä jo merkkejä elintarvikealalla?

Merkittäviä elpymisen merkkejä ei vielä ole näkyvillä. Suhdannetiedustelujen mukaan elintarviketeollisuuden tuotanto on kevään aikana edelleen hienoisessa laskussa. Yleisen suhdannetilanteen odotetaan kuitenkin paranevan kevään ja alkukesän aikana. Myönteistä on, että elintarvikeala on selvinyt taantumassa monia muita aloja selvästi vähäisemmin vaurioin.

2. Millainen on tämänhetkinen kilpailutilanne ja kansainvälinen kilpailukyky?

Suomen elintarviketeollisuus on selvitysten mukaan kansainvälisesti melko kilpailukykyinen. Suomessa elintarviketeollisuuden tuottavuus on korkeampi kuin EU15-maissa ja lähellä Yhdysvaltojen tasoa. Kilpailutilanne elintarvikemarkkinoilla on kiristynyt taloudellisen taantumun aikana. Hintakilpailu on tiukkaa, kotimainen teollisuus taistelee hyllytilasta edullisten tuontituotteiden kanssa. Tutkimusten mukaan

Suomessa valmistettu elintarvike on kuitenkin vahvoilla kuluttajien valinnoissa. Elintarviketeollisuudella on runsaasti arvostettuja kaikkien tuntemia brändejä, ja suomalaiset haluavat syödä suomalaista ruokaa.

3. Mikä on Suomen tilanne elintarvikkeiden vienti- ja tuontimaana?

Suomen elintarvikeviennin arvo ja määrä putosivat vuonna 2009 noin 15 prosenttia

edellisvuodesta. Viennistä yli 20 prosenttia suuntautuu Venäjän markkinoille, Venäjän vientiä vaikeutti mm. ruplan devalvoituminen vuoden 2009 alussa. Merkittävimpiä elintarviketeollisuuden vientituotteita ovat maitojalosteet, alkoholijuomat ja sianliha. Elintarviketuonnin arvo tippui vuonna 2009 noin 3 prosenttia, mutta tuonnin määrä kasvoi muutamalla prosentilla edellisvuodesta. Tuonninkärkituotteita ovat alkoholijuomat, hedelmät ja juustot.

4. Onko elintarvikealalla olemassa joitain tiettyjä maita, joiden markkinoille on suurta pyrkimystä päästä myös etabloitumaan?

Suomalaista elintarvikeosaamista arvostetaan ulkomailla. Elintarviketeollisuudella onkin toimintoja jo kolmessa eri maassa, näistä yhdeksässä on tuotannollista toimintaa. Kiinnostavinta kasvualuetta ovat lähialueet: Venäjä, Ruotsi ja Baltia. Nämä ovat olleet myös perinteisesti tärkeitä elintarvikeviennin kohdemaita.

5. Millaisia investointeja elintarvikealalla on tehty laskukauden aikana?

Elintarviketeollisuuden investoinnit vähenivät viime vuonna muita toimialoja loivemmin. Viime vuonna investoitiin runsaalla 350 miljoonalla eurolla eli 15 prosenttia edellisvuotta vähemmän. Tänä vuonna laskun ennustetaan jatkuvan. Ennusteen mukaan suurin osa vuoden 2010 investoinneista kohdistuu kapasiteetin korvaamiseen (56 %). Kapasiteetin lisäämisen osuus on 20 prosenttia ja rationalisointi-investointien 17

prosenttia.

6. Onko suurten ikäluokkien eläkkeelle jäämisestä jo koitunut työvoimapulaa?

Työvoimapula konkretisoituu lähivuosina, kun elintarvikealalta jää eläkkeelle tuhansia työntekijöitä. Koulutetuille alan osaajille tulee siis olemaan jatkossa kysyntää!

7. Voidaanko elintarvikkeiden hintojen laskua ennustaa jatkuvan vielä pitkään? Kuinka dramaattisesti tämän hetkinen hintojen lasku on vaikuttanut alan kannattavuuteen?

Elintarvikkeiden hintojen aleneminen on ollut kuluttajille tervetullutta. Hinnat ovat laskeneet lokakuun elintarvikkeiden alv-alennuksen ja kiristyneen kilpailun myötä. Kahden poikkeuksellisen vuoden jälkeen elintarvikkeiden hintojen muutosvauhdissa arvioidaan palaavan tänä ja ensi vuonna takaisin normaaliin rytmiin eli noudattamaan yleistä inflaatiokehitystä. Arvonlisävero nousee heinäkuun alusta yhdellä prosenttiyksiköllä ja tämä vaikuttaa osaltaan elintarvikkeiden hintoihin.

ETL:n jäsenkyselyn perusteella kannattavuus heikkeni 33 prosentilla vastanneista yrityksistä vuonna 2009. Yrityksistä 24 prosenttia arvioi kannattavuuden heikkenevän myös tänä vuonna. Käännettä parempaan saadaan siis vielä odotella.

8. Onko elintarvikealan palkkataso kilpailukykyinen muihin aloihin verrattuna?

Elintarviketeollisuudessa palkat ovat muun teollisuuden tasoa ja paremmat kuin palvelualoilla tai kuntapuolella. Toimihenkilöt, asiantuntijat ja johtajat tienaa noin 3000 - 7000 euroa kuukaudessa. Ylimässä johdossa palkat voivat olla tätäkin korkeammat.

9. Mikä on geenimuunnellun ruoan merkitys Suomessa?

Elintarvikkeissa geenitekniikan tutkimuksen yhtenä tavoitteena on edistää elintarvikkeiden alkutuotantoa ja edelleen koko elintarvikeketjua parantamalla maatalous-

tuotteiden ominaisuuksia. Tällöin pystytään lisäämään viljelykasvien satoisuutta tai taudinkestävyyttä, nopeuttamaan kypsymistä, lisätä soveltumista jatko-prosessointiin, parantamaan elintarvikkeen makua tai ravintoarvoa. Toinen jo vuosia käytetty geenitekniikan alue on tuotteiden valmistuksen helpottaminen tai ominaisuuksien parantaminen käyttämällä perinteisten menetelmien avulla tuotettujen ravintoaineiden tai entsyymien ohella geenitekniikalla muunnettujen mikrobin tuottamia ravintoaineita tai entsyymejä.

Kuluttaja on voitava luottaa markkinoilla olevien tuotteiden turvallisuuteen. Turvallisuuden varmistavat valmistajan vastuu, lainsäädännön asettamat velvoitteet ja viranomaisvalvonta. Suomen elintarvikete-

ollisuuden mielestä kuluttajalla on oikeus tietää ostamansa elintarvikkeen ominaisuuksista. Pakkausten merkinnöissä noudetaan annettuja

eurooppalaisia säännöksiä. Muuntogeenisen ainesosan käyttämisestä annetaan aina tieto. Suomen elintarvike- ja rehuteollisuus ovat valmiita käyttämään muuntogeenisen organismien tai geenitekniikan avulla tuotettua raaka-ainetta, jos siitä on saatavissa riittävää hyötyä kuluttajalle tai rehua käyttävälle eläimelle. Yritykset harkitsevat tällaiset tilanteet tapauskohtaisesti. Pyrkimyksenä on myös varmistaa muuntogeenisistä vapaan kilpailukyisen raaka-aineen saanti siitä huolimatta, että saanti vaikeutuu jatkuvasti ja vaikuttaa raaka-ainekustannuksiin.



Suomalainen ruoka

Ruokaan ja ruokailuhetkeen liitetään useita hyviä tapoja, joita opetetaan meille jo pienestä pitäen. Tämä kertoo ruokaan kohdistuvasta arvostuksesta. Päivittäinen ateria on jokaiselle välttämätön elinehto, niinpä kotimaisesta ruoantuotannosta ei olla valmiita tinkimään.

Valtion tasolla tämä ruoan arvostus näkyy selkeästi kotimaisen tuotannon tukemisena EU-tukien lisäksi. Kuluttajat puolestaan katsovat usein pelkkiä hintoja, eivätkä ajattele muita arvoja, mitä kotimaiseen tuotantoon tulisi yhdistää.

Ongelmaksi tässä muodostuu se, ettei Suomessa pystytä koskaan tuottamaan ruokaa yhtä edullisesti kuin esimerkiksi eteläisemmän Euroopan maissa. Onko tässä tapauksessa järkevä edes ajatella kilpailua, joka pohjautuu äärimmäiseen tuottavuuteen ja tuotannon tehokkuuteen?

Onko kukaan tullut ajatelleeksi, että kuinka pitkälle maatalojen velkamäärää on Suomessa järkevä kasvattaa? Onko nykyinen rakennekehitys ainoa mahdollinen suunta suomalaisen elintarviketuotannon ylläpitämiseen?

Esimerkillisenä alkutuottajamaana pidetty Tanska voikin osoittautua myös varoittavaksi esimerkiksi äärimmäisen tuottavuuden tavoittelussa. Siellä maatalojen velkamäärä on tällä hetkellä lähes yhtä suuri kuin Suomen valtion velka vuonna 2008 (kauppalehti

14.1.2010).

Rakennekehityksen suunta kohti suurempia yksikkökokoja on myös tuonut mukanaan erilaisia lieveilmiöitä, kuten tuotannon eettisyyden, jossa on viime aikoina ilmennyt puutteita. Tuotannon eettisyydestä nousseessa keskustelussa on kuitenkin unohdettu tilallisten väsyminen tiukkaan työtahtiin, jolla on usein suora vaikutus eläinten hoidon laatuun.

Hintakilpailu on ajanut tuottajat vaatimaan asemaan, josta kaikki eivät ole selviytyneet. Monet mediasta seuraamamme asiat juontavat siis paljon syvemmälle kuin osaamme ajatella. Hintakilpailun saa osittain aikaan kauppa omalla hinnoittelullaan. Olisi tärkeää saavuttaa tilanne jossa jokainen elintarviketuotannon porras saisi osansa tuotosta kestävä tuotannon takaamiseksi.

Turvallisuus ja terveellisyys ovat asioita, jotka kotimaiseen elintarviketuotantoon on tärkeä yhdistää. Ne eivät kuitenkaan yksin takaa syytä ostaa kotimaisia tuotteita. Väitän, etteivät keskierooppalaisetkaan osta kotimaisia elintarvikkeita siksi, että ne olisivat ominaisuuksiltaan parempia.

Tästä syntyy kysymys, että miten kuluttajaa tulisi lähestyä puhuttaessa kotimaisesta ruoasta. Niin kauan kuin kotimaiset ruokatuotteet mielletään elintarvikkeiksi muiden joukossa, ei muutosta saavuteta.

Moneen muuhun asiaan olemme valmiita laittamaan rahaa, mutta monesti ruoka koetaan välttämättömäksi kulueräksi, vaikka asiaa ei niin ilmaistaakaan. Oikeanlaisen arvomaailman iskostaminen kuluttajiin vaatii töitä, mutta se on avain kestävä kotimaisen elintarviketuotannon jatkumiselle.

Päivittäisten valintojen takana olevat arvot eivät muutu hetkessä, mutta isoilla päämäärillä voidaan saavuttaa suuriakin muutoksia. Hyvänä esimerkkinä tästä on ilmastonmuutos, joka ohjaa monien ihmisten ja kansojen päivittäistä käytöstä. Olisiko mahdollista, että tällainen suuri kysymys olisi suomalainen maaseutu, jota elintarviketuotanto pitkälti kannattelee?

Millaisen maaseudun ja elintarviketuotannon me kuluttajina haluamme? Ruokailuhetken ollessa meille ainoastaan välttämätön päivittäinen kuluerä, ei tämän hetkiseen elintarviketuotannon kehityssuuntaan ole tulossa muutosta.

Teksti: Teemu Seppälä

Kuva: Mikko Nieminen



Verkostoituminen - Pelkkää sanahelinää ja korulauseita?



Yliopistotason koulutus alkaa kaikille opiskelijoille yhteisesti järjestettävällä orientoivalla viikolla. Opiskelijoille jää tästä viikosta mieleen tyypillisesti omat tutorit, uudet opiskelijakaverit sekä yliopiston puolelta mahdipontinen hehkutus verkostoitumisesta. Useat opiskelijat eivät välttämättä ymmärrä mihin tällä verkostoitumis-mantralla oikeastaan pyritään. Mietitäänpä hetki.

Yliopisto, kuten kaikki muukin tähän asti saatu koulutus valmistaa ihmistä hänen työelämänsä ja aikuisuutensa varten. On ehdottoman tärkeää, että koulusta ja myöhemmästä koulutuksesta saatava sosiaalinen kasvatus vastaa sitä tasoa, jolle kukin elämässään päätyy. Yliopistoissa sosiaalinen kasvatus on lähes yksinomaan ainejärjestöjen harteilla. Hyvin toimiva ainejärjestö, joka takaa kaikille sen piiriin kuuluville yhtäläisen mahdollisuuden osallistua tapahtumiin parantaa opiskelijoiden yhteishenkeä, sekä yksittäisen

opiskelijan sosiaalista minää.

Arvokkaat kontaktit jo opiskeluajalta eivät ainoastaan luo tulevaisuuden mahdollisuuksia, vaan opettavat opiskelijoita jo varhain ymmärtämään sosiaalisesta kanssakäymisestä saatavat edut. Kukaan ihminen ei vietä koko elämänsä yksin. Esimerkkinä tästä voidaan sanoa jatkuvasti yleistyvää tiimityöskentelyä. Hyvin joukkueessa pärjäävä yksilö huomataan ja tällaisten yksilöiden panos koko tiimin tulokselle näkyy.

Verkostoitumisesta saa helposti sen kuvan, että kaikkien tavoitteena tulisi olla hankkia joukko ihmisiä ympärille sen takia, että heistä saatava tulevaisuudessa olla jotain hyötyä. Tästä ei suinkaan ole kyse. Tärkeintä on saada opiskelijat ymmärtämään, että pääasia on kasvattaa omaa sosiaalista älykkyyttään ja hankkia ympärilleen joukko ystäviä. Verkostoitumisesta ja sosiaalisuudesta saatavat hyödyt voidaan ajatella myös koko yhteiskunnan kannalta. Tehokkaan yhteiskunnan talous toimii, kun yksittäiset päätöksentekijät voivat luottaa toisiinsa ja ovat kaikkien kanssa helposti toimeen tulevia ihmisiä.

On toki huomattava, että verkostoitumisella on myös se kylmä tulos-hakuinen yritysmaailman näkökulma. Tässä näkökulmassa korostuu

se ajatus, että meillä kaikilla on toisillemme jotain annettavaa ja kuten kansantaloustieteilijät sanovat: "Vaihdanta on järkevin tapa järjestäytyä markkinoilla." Näin ollen kukaan ei voi väittää, etteikö siitä olisi jotain hyötyä olla "hyvää pataa" esimerkiksi juristin, sähkömiehen tai markkinoinnin ammattilaisen kanssa. On vain muistettava, että ystävien hankkimisen ei pitäisi perustua tähän hyötynäkökulmaan.

Ainejärjestöaktiivin silmin voin sanoa ainejärjestön hallituksessa toimimisen olevan loistavaa kasvatusta, jossa yhdistyvät sosiaalinen kanssakäyminen, kokouskulttuuri ja toisten ihmisten tasapuolinen arvostaminen. Ainejärjestötoiminnassa korostuvat eri osapuolten huomioiminen sekä hallitustoverien, että jäsenten. Pienet asiat merkitsevät sosiaalisissa konteksteissa paljon. Lisäämällä vähän toisten ihmisten huomiointia ja arvostamista voi elämästään tehdä vaivatta paljon helpompaa.

Teksti: Ville Makkonen

Kuva: Mikko Nieminen

PRO GRADU

Gradu on aihe, joka koskettaa jokaista maisterin tutkintoa suorittavaa opiskelijaa. Se herättää tunteita, kysymyksiä, mietteitä ja varmasti jossain määrin myös ahdistusta, se kuuluu asiaan. Fuksivuonna, toisena opiskeluvuotena ja vielä kolmantenakin, gradu usein koetaan vielä etäiseksi, ei itseä koskevaksi, vasta kaukaisuudessa vastaan tulevaksi koitokseksi. Neljäntenä opiskeluvuotena moni rupeaa jo sitä pohtimaan ja pikku hiljaa lähestymään, mutta usein se tuntuu vielä kysymysmerkiltä ja halu lykätä gradun aloittamista hiipuu mieleen. Siinä vaiheessa toki muutama opiskelutoveri aloittaa jo syvällisemmän perehtymisen graduun, ja osa rupeaa keksimään mitä kursseja sitä vielä voisi käydä, lähtisinkö kenties vaihtoon, miten voisin lykätä gradun aloittamista? Nämä tunteet jatkuvat vielä viidentenä opiskeluvuotena ja viidennen opiskeluvuoden jälkeenkin, niin kauan kunnes se gradun teko on enää ainoa jäljellä oleva asia. Samalla, kun hyvä kouluystäväni, jonka kanssa olimme samaan tahtiin käyneet kursseja koko opiskeluiden ajan, aloitti gradun teon ja valmistuminen oli jo lähellä, päätin itse lykätä gradun aloittamista lähemmällä vaihtoon viime keväänä, mikä olikin yksi parhaista kokemuksista ja erittäin relevantti syy siis gradun aloittamisen lykkäämiseen. Kursseja oli jo ennestään tarpeeksi, eikä kolmatta sivuainettakaan viitsinyt aloittaa. Ajattelin, että vaihdon aikana voi syntyä hyviä ideoita gradun aiheeksi ja sieltä palattua löytyy motivaatiota aloittaa gradu. Kesällä, Suomeen palattuani, päätin, että nyt on hyvää aikaa kehittää ja miettiä aihetta, jotta heti syksyllä pääsen täysipäiväisesti gradun kimppuun. Syksy tuli ja aihe oli vielä hukassa. Vaikeaksi koin juuri mielekkään aiheen keksimisen ja ideoinnin, minkä kanssa olisi motivoitunut työskentelemään useat seuraavat kuukaudet ja lisäksi halusin, että aiheella olisi jotain merkitystä. Mietin jatkaisinko kandin työstä vai mikä aihe kiinnostaisi. Kandin aiheen ympärille lähdinkin rakentamaan gradun aihettani. Olin yhteydessä kandin ohjaajaani ja hänkin oli sitä mieltä, että kandin aiheen parissa olisi hyvä jatkaa ja käyttää siitä saatua kokemusta hyväkseen. Moni puurtaa ja tuskailee tälläkin hetkellä kandin työn parissa, mutta mielestäni kandin työn tekeminen oli hyvä oppimisprosessi gradua varten. Vaikkei samasta aiheesta jatkaisikaan graduun, koin sen ainakin omalla kohdallani kehittäväksi prosessiksi, joten älkää lannistuko.

Yksin vai yhteistyössä?

Yksi vastaan tuleva tekijä gradun aloituksessa on miettiä tekeekö sen yksin, laitokselle vai yhteistyössä yrityksen, viraston tms. kanssa? Gradun tekeminen yhteistyössä tuo mahdollisuuksia luoda suhteita työelämään ja hahmottaa työelämän tuomia mahdollisuuksia. Monella saattaa olla tilanne, että sen hetkisen työpaikan kanssa on mahdollisuus tehdä gradu yhteistyönä tai on kontakti työantajaan, jolla on valmis aihe/aiheita. Gradun tekeminen yhteistyönä on kuitenkin hyvin vaihtelevaa pääaineittain, laitoksittain ja jopa tiedekunnittain. Yhteistyössä aihe usein tulee yrityksen puolelta, mutta toki vaihtelevasti siihen voidaan vaikuttaa myös itse ja ihanteellista olisikin, että löytyisi aihe mikä palvelee kaikkia osapuolia yhtä paljon.

Itse ajattelin, että haluan tehdä gradun yhteistyönä, mutta se osoitautuikin hankalammaksi kuin luulin. Otin yhteyttä moniin elintarvikealan yrityksiin ehdottaen graduyhteistyötä ja valmiiksi suunniteltua

aihetta. Suositeltavaa tällaisessa tilanteessa, kun itse lähtee etsimään yhteistyöyritystä, on että on valmisteltu aihe ja jopa tutkimussuunnitelma mitä yritykselle ehdottaa, jolloin heidän on helpompi tarttua valmiiseen ideaan. Yhteistyöyrityksen löytäminen saattaa viedä kuitenkin paljon aikaa, eikä liian pitkäksi aikaa kannata jäädä odottelemaan vastausta, sillä itsenäisesti tehty gradu on myös yhtä hyvä ja joissain tilanteissa se saattaa myös olla helpompi, sillä yliopiston ulkopuolella tehty gradu sitoo aina kolme osapuolta yhteen. On hyvä muistaa, että gradu on kuitenkin akateeminen lopputyö.

Alkuvaiheessa luetaan, luetaan, luetaan

Omalla kohdallani yhteistyöyritystä ei näyttänyt löytyvän, mutta samanaikaisesti olin myös yhteydessä laitoksen kanssa ja sattuman kautta lopullinen aiheeni ja yhteistyökumppani löytyi kandin ohjaajan avustuksella. Tapaaminen järjestyi yhteistyökumppanin kanssa jo heti marraskuulle, jossa aihe muokattiin heidän, laitoksen ja minun kiinnostusten mukaiseksi, tutkimusmenetelmä valittiin ja sovittiin yleisistä käytännönasioista. Tämä aiheen muokkautuminen ja yhteistyökumppanin löytyminen vei siis kuukausia aikaa. Näiden kuukausien aikana tulisi samalla tutustua kirjallisuuteen, tieteellisiin artikkeleihin, perehtyä tutkittavaan ongelmaan ja lukea, lukea, lukea paljon. Keräämäni kirjallisuusmateriaali ja sen lukeminen oli hyödyllistä, sillä ensimmäiset haastattelut tein jo joulukuussa, joten oli hyvä, että oli jonkin verran jo teoriasta tietoa. Haastattelut tulivat yhteistyökumppanin kautta. Haastattelut suoritin joului- ja tammikuun aikana, jonka



Julia Laaksonen

jälkeen litteroin kaikki nauhoitetut haastattelut. Analyysiä kannattaa tehdä jo haastatteluiden ja litteroinnin aikana, jolloin haastatteluista esille nousevat teemat hahmottaa paremmin, kun itse analyysin kirjoitusvaihe alkaa. Haastatteluista tulee muutenkin lukea useaan kertaan läpi, eli edelleen luetaan ja luetaan. Koska tutkimuksessani haastattelut tehtiin graduprosessin alkuvaiheessa, siirtyi varsinainen teorian kirjoitusosuus haastatteluiden ja niiden analysoinnin jälkeen. Tämä kuvastaa, ettei yhtä ainoaa oikeaa tapaa ja raamia ole graduprosessin kululle, vaan jokaisen aiheen, ajankäytön mahdollisuuden ja mahdollisen toimeksiantajan myötä muokkautuu omakohtainen gradun etenemisprosessi, perusohjeiden pysyessä toki samoina.

Aikataulusuunnitelma

Minun kohdallani informaatio on kulkenut hyvin yhteistyökumppanin ja laitoksen kesken, eikä tutkimukseni myötä ole tarvinnut vielä toista tapaamista yhteistyökumppanin kanssa, työtä on voinut tehdä todella itsenäisesti. Joissakin tapauksissa tosin aihe on niin tarkkaan toimeksiantaja yritykseen sidonnainen, jolloin tapaamisia ja neuvotte-luita on käytävä enemmän ja tarkemmin heidän kanssa, mikä saattaa hidastaa gradun etenemisprosessia, toimeksiantajan vastauksia odotellessa. Tällöin ei ole mahdollista aina pysyä aikataulussa, mikä usein on jopa toimeksiantajan puolesta annettu.

Aikataulusuunnitelma on myös hyvä tehdä jo omankin työskentelyn rytmittämiseksi ja oman käytettävissä olevan ajan mukaisesti. Alussa tulee miettiä onko mahdollista työskennellä päivittäin, vai onko vielä muita koulukursseja samanaikaisesti, entä minkä verran tarvitsee käydä töissä, aina ei ole varmaa, vaikka gradun yhteistyönä tekisikin, että siitä saa palkkausta. Aikataulusuunnitelmassa ei tule kuitenkaan olla liian tiukka, sillä se tulee elämään tilanteiden mukaan. Oma aikataulun jakautuu karkeasti suunnitteluvaiheeseen: lokakuu 2009 - joulukuu 2009, aineiston hankinta vaiheeseen: joulukuu 2009 - helmikuu 2010 ja kirjoittamisvaiheeseen: maaliskuu 2010-touko-/kesäkuu 2010 ja työn luovutukseen syyskuussa 2010.

Ei yhtä oikeaa tapaa

On hyvä myös miettiä mikä on sinulle paras tapa tehdä työtä ja mikä on paras paikka työn teolle. Oletko tehokkaimmillasi aamusta alkaen

kirjaston rauhaisassa ympäristössä, vai kenties iltaisin kotona oman koneen ääressä. Kukin on yksilöllinen ja siksi ei yhtä ainuttakaan oikeaa tapaa graduprosessille ole. Graduprosessi on hyvin itsenäistä työskentelyä ja se on itsestä kiinni miten työ edistyy, toki ohjaaja on tukena prosessissa, mutta viime kädessä se on minusta itsestäni kiinni, minkä verran käytän aikaa, intensiivisesti siihen. Se vaatii paneutumista ja välillä lähipiirin potkimista "gradutyömaalle" lähtemisessä. Oma työskentelyäni on auttanut toinen samanaikaisesti gradua tekevä ystäväni, jonka kanssa voi tsemptata toisiaan ja vaihtaa ilon ja turhautumisen tunteita.

Kärsivällisyys on myös yksi ydintekijä, sillä gradun tekeminen vie aikaa, eihän aiheen löytäminenkään käynyt yhdessä yössä. Kärsivällisyyttä kaivataan läpi koko prosessin, alussa työn eteneminen tuntuu hitaalta ja vaikuttaa, että viikkojen ja jopa kuukausien työskentely on tuottanut vain irrallisia palasia, kunnes varsinaisen kirjoitusprosessin saa käyntiin ja tekstiä alkaa syntyä. Tekstiäkin tulee hioa, muokata, poistaa ja lisätä moneen otteeseen, mutta pikkuhiljaa hyvä tulee ja huomaa, että tästähän tämä pelottavaksi ajateltu gradu rupeaa koostumaan ja muodostumaan oikeaan muotoonsa ja sitten voi todeta, ettei tämä nyt niin paha ollutkaan. Hyvästä työstä saa kaikenlaisaksi vielä palkinnoksi maisterin paperit, valmistumisen ja ennen kaikkea itsensä voittaneen fiiliksen. Tässä kohtaa on syytä hengähtää hieman, ennenkuin alkaa varsinainen työnhaku, joka onkin oma prosessinsa taas.

Tämän kirjoituksen tavoitteena oli tuoda gradua lähemmäksi opiskelijoiden arkea jo aikaisemmassa opiskeluvaiheessa ja valottaa hieman millaisia asioita, vaiheita ja tunteita gradun tekeminen sisältää. Gradu ei ole niin paha kuin kuvitellaan, sitä ei tulisi pelätä, sillä silloin kynnyksen sen aloittamiseen on suurempi. Gradu on yksi, pidempiaikainen, työ muiden joukossa.

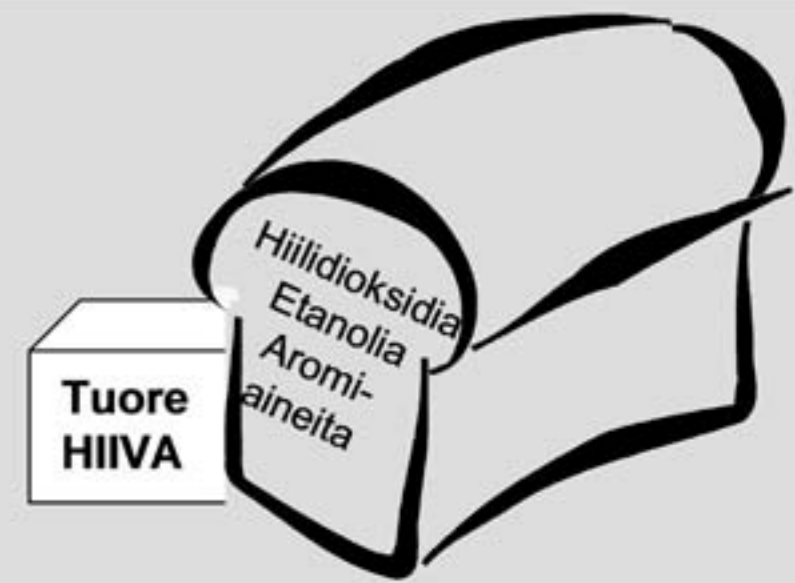
Tsemppiä vielä kevään viimeisiin loppurutistuksiin, tentteihin, kandin työhön ja graduun, oli se sitten sen suunnittelua, aloittamista tai jo viimeistelyä. Vaihe vaiheelta kohti maisteriksi valmistumista. Mutta muistakaa nauttia opiskeluaikana vielä opiskelijaelämästäkin!

Graduntekijä,
Julia Laaksonen
Kuva: Mikko Nieminen

**Sämpylään, Leipään, Pullaan,
Pitkoon, Pitsaan ...**

**... jokaiseen taikinaan
suomalaiseen makuun
suomalainen hiiva**

Suomen
HIIVA
010 841 5000
www.suomenhiiva.fi





LIPIDI BERLIINISSÄ

24.9. - 29.9.2009

Lipidi ry järjesti vuosittaisen ulkomaan vierailunsa tällä kertaa Saksaan. Suuntana oli yksi Euroopan suurimmista pääkaupungeista, Berliini, jossa vietimme antoisat viisi päivää. Matka järjestettiin tänä vuonna toisen viikkiläisen ainejärjestön, Oikos ry:n kanssa. Mukaan mahtui myös muutama kotitaloustieteen opiskelija. Ulkomaan ekskursio tarjosi siten erinomaisen tilaisuuden tutustua erilaisiin ihmisiin, itse matkakohteen lisäksi.

Jokavuotinen ulkomaan matka on ollut usein mahdollisuus irtautua arjen rutiineista, aloittaa uusi syksy pehmeällä laskulla työntäyteisen kesän jälkeen. Ekskursio tarjoaakin paitsi mahdollisuuden rentoutumiseen, myös uusia kokemuksia ja elämyksiä, joita ei luennoilla istumalla saa. Matkan yritysvierailut antavat lisäksi uutta näkökulmaa esimerkiksi elintarvikkeiden valmistuksesta.

Monipuolista matkaseuruetta yhdisti kiinnostus elintarviketieteen suuntaan. Ekskursiolla tutustuu helposti uusiin ihmisiin ja tänä vuonna tilaisuus olikin ainutlaatuinen. Ulkomaille lähteminen onkin reissuun lähtevälle porukalle aina yhdistävä ja uniikki kokemus.

Oluesta ja makkarasta tunnettu Saksa tuli tutuksi nähtävyyksien ja kahden yritysvierailun kautta. Berliinistä tai sen läheisyydestä ei löytynyt pitkän etsinnän jälkeen vierailukohdeksi haluttua makkaratehdasta, joten neuvokas matkanjohtajamme veivät matkalaiset tutustumaan Berliner-Kindl-Schultheiss-panimoon ja Berliinin teknillisen Yliopiston Panimotieteiden opetus- ja tutkimuslaitokseen. Ekskursiomme painottuikin vierailujen osalta hieman enemmän saksalaiseen juomakulttuuriin perehtymiseen, kuin ruokatuotteisiin tutustumiseen.

Guten Tag Deutschland!

Lennot matkalaiset pääsivät määränpäähänsä Berliiniin torstaina päivällä joidenkin mielestä lyhyen noin kahden tunnin lentomatkan jälkeen. Matkanjohtajien haettua kaikille paikalliset metro/bussiliput pääsimme siirtymään majapaikkaamme. Hostelimme Odyssee sijaitsevan lyhyen metromatkan päässä keskustasta ja opiskelijoiden suositella asuinalueella. Siis aivan täydellistä ekskursiolaisille!

Matkustuksesta jo hieman väsähtäneet reis-

sulaiset asettuivat rauhassa hostellille. Ensimmäinen päivä sujuikin omalla painollaan. Illan tullen matkanjohtajamme veivät meidät maistelemaan viinejä paikalliseen tyyliin. Kävelymatkalla yksi Berliinin suosituimmista nähtävyyksistä TV-torni tuli erittäin tutuksi joka kuvakulmasta ja osa porukasta päättikin suunnata omille teilleen. Ravitsemus liikkeen erityiskohteluun ja meidät ohjattiin yksityiseen tilaan. Kyseisen liikkeen teki erityiseksi sen toimintatapa; juomat maksettiin tippiperiaatteella. Tarjolla oli erilaisia viinejä, joita sai hieman maistella ja ottaa sitten lasillinen haluamaansa. Lähtiessä sitten maksettiin omantunnon mukaan, periaatteena kuitenkin noin kaksi euroa per lasi.

"Make beer, not war!"

Matkamme toisena päivänä pääsimme vierailemaan Berliinin teknillisellä Yliopistolla. Tutustuimme siellä Panimotieteiden opetus- ja tutkimuslaitokseen. Käytännössä saimme katsauksen oluen valmistuksen opetuksesta. Olut oli itsenäisenä opintosuuntana elintarviketieteiden sijaa, koska se on yksi moni-



mutkaisimpia valmistettavia elintarvikkeita. Oluen tutkimus onkin Berliinin Yliopistolla aivan omaa luokkaansa. Oppaamme Oliver Meinhold kierrätti meitä opetustiloissa, muun muassa mikrobiologian laboratoriossa ja tulosten käsittely tiloissa. Lisäksi saimme tutustua aistinvaraisenarvioinnin teknologisen kehityksen moniin saavutuksiin ja maistelemaan jopa yliopiston omaa olutta.

Miljoonakaupunki

Berliinissä nähtävää ja koettavaa riittää. Lauantain ja sunnuntain suunnitelmana olikin tutustua Berliiniin, kukin omalla tyyllillään. Lisäksi lauantai-iltana päätimme syödä koko matkaseurueen voimin. East-side gallery, holo-caust memorial, tv-torni, checkpoint Charlie, Branderburg gate, Berliinin muuri ja Tiergarten ovat vain muutama Berliinin nähtävyyksistä. Kävisimme myös Berliinin kahdella laajimmalla kirpputorilla. Suurin osa kaupungin nähtävyyksistä on toisen Maailmansodan peruja ja sen vaikutus näkyi selkeästi katukuvassa. Uuden ja vanhan

rakentamisen sekoitus antavat kaupungille monimuotoisen ilmeen.

Berliner-Kindl-Schultheiss Maanantaina pääsimme tutustumaan yhteen Berliinin vanhimmista panimo yrityksistä. Jo vuonna 1842 toimintansa aloittanut yritys otti oluesta kiinnostuneet opiskelijat vastaan. Alun perin Schultheiss-nimellä aloittanut panimo on vasta 2000-luvulla yhdistynyt Berliner-Kindliin ja myykin suurimman osan tuotteistaan Schultheiss-brändillä.

Ystävällinen oppaamme kertoi oluen valmistuksesta ja kierrätti meitä sen valmistustiloissa. Saksalaiseen tapaan kaikki näytti erittäin siistiltä ja järjestelmälliseltä ja vierailijoiden viihtyvyydestä osattiin huolehtia erinomaisesti. Käynnillä meille tarjottiin saksalaista perinneruokaa ja mahdollisuus maistella yrityksen oluita. Oluita löytyikin lähes jokaiseen makuun; perinteisten tumman ja vaalean lisäksi muun muassa mustaherukan ja appelsiinin makuisina! Ruokavaihtoe-

toina oli Eisbein, Kassler ja Schnitzel.

Mieleenpainuva Berliini

Ehdottomasti kokemuksen arvoinen Berliini jäi mieleen erittäin positiivisesti. Ulkomailla ihmisiin tutustuu aivan eritavalla, varsinkin kun jakaa huoneen seitsemän muun kanssa. Reissu on kaikille lähtijöille yhdistävä kokemus ja mahdollisuus oppia muista ja itsestään uusia asioita. Matkanjohtajien vastuulla on pitää ekskursio ns. kasassa ja tässä onnistuttikin hienosti seurueen monipuolisuus huomioon ottaen. Väljä matkasuunnitelma tarjosi kaikille mahdollisuuden tutustua Berliiniin omalla tavallaan ja lisäksi mahdollisuuden kokea tiettyjä asioita koko porukan voimin. Matkalta jäi käteen uusien tuttavuuksien lisäksi aimo annos kokemuksia, kuvia ja makuja. Olut ja bratwurst maistuvat uudella tavalla.

Teksti: Heli Suutarla
Kuvat: Mikko Nieminen

Muutoksen tuulia



Mentor-klubin hallitus: Pasi Perkiö, Tiia Ijäs, Laura Hyvärinen ja Juulia Latikka. Kuvasta puuttuu Asta Nylund ja Julia Tennilä.

Mentor-klubi on 10-vuotias vetreä ainejärjestö, joka pyrkii lähentämään opiskelijoita ja työelämää lähemmäksi toisiaan.

Vuosi 2009 oli Mentor-klubille hyvin vaiherikas. Saimme klubille uuden kummisedän, käynnistimme ensimmäisen mentorointiohjelman sekä pyrimme tuomaan toimintaamme esille ensimmäistä kertaa Elintarvikepäivillä muiden elintarvikeylioppilaiden kanssa.

Klubille uusi kummisetä

Saimme klubin uudeksi kummisedäksi Elintarviketeollisuusliiton toimitusjohtajan Heikki Juutisen, joka jatkaa eläkkeelle jääneen Bertel Pauligin tehtävää. Kummisedän tehtävänä on sparrata ja kommentoida hallituksen tulevia suunnitelmia – eräänlaista mentorointia tämäkin. Kummisedän avulla avautuvat myös sellaiset elintarvikesektorin ovet, jotka olisivat muuten pysyneet pienellä ainejärjestöllä suljettuina.

Mentorointiohjelma

Mentor-klubi käynnisti syksyllä 2009 historiansa ensimmäisen mentorointiohjelman, jossa kuusi kokenutta elintarvike-alan ammattilaista mentoroivat ohjelmaan mukaan valittuja elintarvikeylioppilaita. Tällä kertaa ohjelmaan saatiin mentoreita elintarviketeollisuudesta, markkinoinnista ja koulutus-alalta.

Viime vuoteen asti mentor-parit oli valittu yksitellen. Katsoimme, että käynnistämällä monta mentor-paria käsittävän ohjelman pystymme paremmin tarjoamaan tukea sekä mentorille että mentoritavalle. Tämän lisäksi yhteistapaamisissa osanottajat saavat vaihtaa kuulumisia sekä mielipiteitä mentorointiprosessin sujumisesta.

Mentorointipareilta saatu palaute on ollut

Mentor-klubissa

positiivista ja innostunutta. Opiskelijat kokevat olevansa etuoikeutettuja, kun pääsevät keskustelemaan omista tavoitteistaan ja katsomaan käytännössä mitä heidän mentorinsa työkseen tekevät. Lukuvuoden mittaisen ohjelman päätöstapaaminen järjestetään toukokuussa. Saimme kokemuksen ja palautteen perusteella päätämme, miten lähemme kehittämään mentorointiohjelmaa.

Suurempi näkyvyys ja enemmän yhteistyötä

Mentor-klubin näkemyksen mukaan elintarvikeylioppilaiden ääni saadaan parhaiten kuuluviin eri ainejärjestöjen välisellä yhteistyöllä. Hyvä esimerkki tällaisesta yhteistyöstä oli oman esittelypöydän saaminen Elintarvikepäiville, joka on elintarvikealan suurin vuotuinen tapahtuma Suomessa. Pöydän ääressä elintarvikeylioppilaat kertoivat opiskelustaan Viikissä, opiskelun tuomasta ammattitaidosta sekä mentorointiohjelmasta. Osanotto elintarvikepäiville sai aikaan paljon myönteistä julkisuutta, joten klubin hallitus päätti ottaa osaa tapahtumaan myös tulevaisuudessa.

Klubi järjesti loppuvuodesta yhdessä Lipidi ry:n kanssa asiantuntijailan tuotekehityksestä Agronomiliitolla. Ammattilaiset kertoivat tuotteen kehityksen kaaresta aina markkinatutkimuksesta pakkauskehitykseen ja lanseeraukseen. Tilaisuuteen olisi ollut paljon enemmän halukkaita kuin tilat antoivat myöten.

Avauksia odotetaan myös yliopistolta

Klubimme kantaa huolta myös yliopiston uudistumiskyvystä. Uusi yliopistolaki tarjoaisi hyvät mahdollisuudet myös elintarvike- sekä taloustieteen laitoksille kehittää toimintaansa ja tehdä uusia avauksia yrityselämän suuntaan. Tähän mennessä olemme tottuneet kuulemaan vierailijaluennoitsijoita ja käymään kurssien puitteissa yritysvierailuilla. Varsinaisia selvityksiä yritykselle opiskelijat ovat tehneet lähes poikkeuksetta vain Harri Westermarckin neuvontaopin sekä Hely Tuorilan aistinvaraisen arvioinnin kursseilla. Westermarck on jäämässä kuluvana keväänä eläkkeelle – kuka hänen yritysmyönteistä työtään ryhtyy jatkamaan?

Usein kuulee sanottavan, että viikkiläisille tulee jo opiskeluaikanaan hyvät suhteet työelämään. Mielestämme näiden sanojen varaan ei tulisi tuudittauduttava, vaan lähde rohkeasti uudistamaan opetustarjontaa ja vallitsevaa ajattelutapaa. Nopea vilkaisu ympärillemme osoittaa, että muut uudistuvat jo täyttää päätä. Onko meillä varaa jäädä paikoilleen?

Teksti: Pekka Rantamoijanen

Kuva: Mikko Nieminen



Pekka Rantamoijanen

FUKSIVASTAAVAN HAASTATTELU

Miten ja milloin päädyit viikkiin?

Päädyin Viikkiin saatuani idean ravitsemustieteiden opiskelusta. Talvella 2009 kirjoitin googleen hakusanan "ravitsemustiede" ja sitä kautta löysin mmtk:n sivut, ja siitä se sitten lähti. Elintarviketeknologian arvoin hakupapereihin varavaihtoehdoksi saman pääsykokeen perusteella, joten teknologiaa päädyin opiskelemaan aika sattumalta.

Miksi lähdit mukaan ainejärjestötoimintaan?

Ainejärjestötoiminta alkoi kiinnostaa jo heti ensimmäisellä, orientoivalla viikolla. Vaikutti siltä, että siellä Lipidissä on kivaa porukkaa ja halusin lähteä heti aktiivisesti mukaan toimintaan. Hallituksen hakemista en kyläkään aluksi suunnitellut, mutta jotenkin lopulta päädyin kirjoittamaan nimeni ehdokaslistaan. Enkä kertaakaan ole sitä katunut!

Fuksivastaavan rooli kiinnosti koska?

Erityisesti fuksivastaavan rooli kiinnosti, koska koin, että fuksiteoiminnassa olisi vielä paljon parantamisen varaa. Lipidillä ei ole aiemmin ollut fuksivastaavaa, joten täysin uuden pestin tuoma haasteellisuus ja mahdollisuus kehittää omia juttuja viehättivät myöskin.

Ainejärjestöme rooli fuksitoiminnassa? Millä tavalla fuksit voi hyötyä ainejärjestöstä?

Koen, että ainejärjestöllämme on erittäin suuri rooli fuksiteoiminnassa elintarviketioppilaita ajatellen. Lipidi on kuitenkin suhteellisen suuri ainejärjestö ja järjestämme syksyisin muiden tapahtumien lisäksi ohjelmaa erityisesti fukseja varten. Ainejärjestötoimintaan ja tapahtumiin osallistumalla tutustuu mielestäni parhaiten uusiin ihmisiin ja löytää parhaimmillaan pitkäaikaisia ystäviä. Luennoilla istuttaessa ei välttämättä tule tutustuneeksi niin helposti. Ainejärjestö siis auttaa fukseja laajentamaan sosiaalisia verkostojaan heti opiskelun alkuvaiheessa. Se myös antaa sopivaa vastapainoa opiskelulle sekä hyödyllisiä kokemuksia, jos vaikka hallitukseen asti lähtee mukaan.

Mitä kaikkea sinun työkuvaan on tänä vuonna kuulunut ja mitä suunnitelmia olet tehnyt loppuvuodelle?

Tähän mennessä olen ehtinyt kokoamaan biletoimikunnan fukseista, hankkimaan haalarisponsoreita ensi syksyn haalareita varten sekä laatimaan fuksikyselyn, jonka tarkoituksena on kartoittaa fuksien mielipiteitä Lipidistä ja sen toiminnasta. Hommani lähtee kuitenkin kun-

nolla käyntiin vasta ensi syksynä, kun uudet fuksit saapuvat kampuksellemme. Silloin järjestän yhdessä biletiimimme kanssa heille paljon kivaa ohjelmaa! Yksi loppuvuoden tavoitteistani on parantaa yhteistyötä Lipidin ja tuutorien välillä, jotta ensi syksyn fuksit saataisiin entistä paremmin toivotettua tervetulleeksi ainejärjestöömme.

Onko sinulla jotain vinkkejä nyhyisille ja tuleville fukseille?

Vinkkini tuleville fukseille on, että kannattaa lähteä heti rohkeasti ja avoimin mielin mukaan tapahtumiin ja ainejärjestötoimintaan. Ja nykyisille fukseille vinkkinä, että koskaan ei ole liian myöhäistä lähteä mukaan!

Miksi kannattaa valita Viikki?

Viikki kannattaa valita ehdottomasti, koska täällä on mahtavaa porukkaa, rento ilmapiiri ja hyviä bileitä! Niin ja onhan täällä ihan kiva opiskellakin.

Oletko itse ollut tyytyväinen valintaasi? Hyvät/huonot puolet?

Itse olen ollut lähes täysin tyytyväinen valintaani. Ainoat hetket, jolloin olen valintaani katunut, olen kokenut lähinnä fysiikan luennoilla. Mutta muuten kaikki täällä on ihan supermahtavaa ja ihanaa!



TOIMINTASUUNNITELMA VUODELLE 2010

Missio

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

Johtokunta ja toimihenkilöt

Lipidin johtokunta ja toimihenkilöt valitaan keran vuodessa loppusyksyn vaalikokouksessa ohjaamaan järjestön toimintaa. Tänä vuonna johtokuntaan kuuluu yhteensä 16 henkilöä.

Hallituksen jäsenet ja toimihenkilöt järjestävät erilaisia tapahtumia sekä saavat ainejärjestötoiminnan pyörimään. Hallituksen jäsenet ja toimihenkilöt toimivat toimissaan vapaaehtoisesti, ja paras palkkio näille aktiiveille on uudet ja toivotavasti koko elämän kestävät suhteet opiskelutovereihin. Hallituspaikka on myös erittäin hyvä keino luoda kontakteja yritysmaailmaan. Luottamustehtävissä toimiminen opettaa ottamaan ennen kaikkea vastuuta.

Jäsenistö

Lipidi on elintarvikealan opiskelijoiden ainejärjestö, jonka jäsenistö koostuu pääasiassa elintarvikealan opiskelijoista. Ainejärjestömme jäsenmaksu 25 euroa antaa maksajalleen ainajäsenyyden koko opiskeluaikalle. Päivitämme jäsenrekisterimme kaksi kertaa vuodessa, keväällä ja syksyllä. Rekisterin ylläpidosta vastaa sihteerimme Annamari Jukkola.

Lipidien toiminta ei pyörisi ilman kannattajajäseniä, joita ovat pienet ja suuret suomalaiset elintarvikealan yritykset. Ilman heidän taloudellista tukeansa on tapahtumien järjestäminen sekä Elintarvikeylioppilaiden lehden julkaiseminen mahdotonta. Lipidiin voivat liittyä ulkojäseneksi muiden alojen opiskelijat ja yliopiston henkilökunta. Kunniajäseniä ovat ne henkilöt, jotka ovat olleet vuosien varrella aktiivisesti toiminnassa mukana ja edistäneet näin Lipidin missiota.

Kokoukset

Lipidi järjestää vuosittain kaksi sääntömääräistä kokousta. Vuosikokous järjestetään keväällä ja vaalikokous syksyllä. Keväällä järjestettävässä kokouksessa arvioidaan edellisen vuoden hallituksen toimintaa. Tässä kokouksessa myös myönnetään vastuuvapaus edelliselle hallitukselle. Vaalikokouksessa valitaan seuraavan vuoden hallitus ja toimihenkilöt. Hallitus järjestää kokouksia keskimäärin kaksi kertaa kuussa. Näissä kokouksissa suunnitellaan tulevia tapahtumia ja hankintoja. Sihteerimme Annamari Jukkola laatii pöytäkirjat kokouksista.

Talous

Lipidin taloudellisen tilan seuraamisesta vastaa

taloudenhoitajamme Julia Weijola. Rahoituksen turvaaminen on tärkeää järjestön toiminnan kannalta. Panostamme omatoimiseen varainhankintaan erityisesti yritysuhteita ylläpitämällä. Myymme yrityksille mainostilaa muun muassa järjestölehdistämme, haalareista, sekä nettisivuilta. Varainhankinnan toinen kulmakivi on haalarimerkkien ja tänä vuonna julkaistavan Lipidin laulukirjan myynti. HYY:n toiminta-avustus on merkittävä ja tärkeä lisä aktiivisen ja kattavan toiminnan turvaamisen kannalta. Varainhankintaa tehdään myös konkreettisen työn avulla. Perinteisesti Lipidin hallitus on tehnyt erilaisia keikkaluontoisia töitä yrityksille muun muassa erilaisilla messuilla. Näitä töitä jatkamme myös tänä vuonna ja keräämme sitä kautta varoja toimintaamme. Lipidillä on vahva yhteistyösuhte Viikki Food Centerin kanssa ja autamme heitä satunnaisissa projekteissa keräten myös sitä kautta rahaa toimintaan.

Järjestöyhteistyö

Järjestöyhteistyön merkitys jäsenistöllemme on suuri. Yhteistyö muiden viikkiläisten ainejärjestöjen kanssa lisää jäsentemme verkostoitumista ja mahdollisuuksia luoda uusia ystävyyssuhteita. Koemme, että yhteistyötä järjestöjen kanssa voi edelleen parantaa ja tänä vuonna laajennamme yhteistyötä myös tiedekuntarajojen ulkopuolelle. Vuonna 2010 Lipidi toimii primus motorina Viikin ainejärjestöjen pj-yhteisön rakentamisessa. Järjestöjen puheenjohtajat ja varapuheenjohtajat kokoontuvat säännöllisesti keskustelemaan päivän polttavista teemoista ja järjestöjä koskevista ongelmista. Yhteistyön tarkoituksena on kehittää järjestöjen toimintaa oppimalla hyviä käytänteitä toisiltamme. Järjestöyhteistyöstä



Yhteissitsit Sampsalaisten kanssa Alina-salissa

saatavat synergiaedut ovat korvaamattomia.

Kulttuuri- ja ohjelmatoiminta

Lipidin kulttuuritoiminta sisältää monipuolista erilaisia teatteri-, konsertti- ja taidenäytelykäyntejä. Kulttuuritoiminnastamme vastaa tänä vuonna Hanna-Kaisa Mäkelä. Hän kehittää kulttuuritoimintaamme vuoden aikana monin tavoin edellisistä vuosista. Tavoitteena on esimerkiksi kerätä järjestölle varoja erilaisten tapahtumien kautta, kuten tv-ohjelmien yleisönä



Kulttuuri- ja ohjelmavastaava Hanna-Kaisa Mäkelä

esiintymisestä ja erilaisista mainoskuvauksista. Kerättyjen varojen avulla varmistamme Lipidin kulttuuritoiminnan värikkyyden ja monipuolisuuden vuonna 2010. Keväälle on sovittu jo yksi elintarvikeyrityksen järjestämä tv-mainoskuvauseesiintymisen, ja muista esiintymisistä on jo keskusteltu.

Kevään ja syksyn aikana vierailaan eri tiedekuntien järjestämissä spekkeissä ja menemme katsomaan stand-up -esitystä. Lisäksi tarkoituksena on hankkia lippuja suurimpiin ja suosituimpiin apptapahtumiin, Helsingin lisäksi myös Turkuun ja Tampereelle. Tänä vuonna kulttuurivastaavamme järjestää myös yhteistyössä liikuntavastaavan kanssa olympialaisiin liittyvän penkkiurheilutapahtuman ja kesällä myös leikkimielisen urheilutietokilpailun.

Lipidin suurimpaan tapahtumaan, Sikajuhlaan, järjestetään kaksi musiikkiesitystä ja yksi stand-up -esitys. Muilta osin Lipidin tapahtumien ohjelmassa on luvassa erilaisia kilpailuja ja pieniä esityksiä.

Viime vuonna aloitettu laulukirjaprojekti saatetaan loppuun keväällä 2010. Kirjan työstämisestä vastaa edelleen viime vuonna valittu laulukirjatoimikunta. Laulukirjan painamiseen on budjetoitu varoja ja sitä myydään jäsenistölle opiskelijaystävälliseen hintaan. Laulukirjan avulla kehitämme juhlakulttuuriamme ja vaalimme juomalauluperinteitämme.

PR-toiminta ja yritys yhteistyö

Lipidi on pitkään pitänyt yritys yhteistyötä tärkeänä osana järjestötoimintaa, ja panostuksemme siihen on myös kantanut tulosta. Vuonna 2008 ja 2009 lipidi lähti kehittämään yhteistyötä kannattajajäsentensä kanssa. Tulevana vuonna kehitämme tätä yhteistyötä edelleen tarkoituksenamme luoda lisää pitkäaikaisia yritys yhteistyösuhteita. Yritys yhteistyön tavoitteena on tuoda Lipidiä ja sen jäseniä yritysten tietoisuuteen ja siten parantaa lipidien asemaa esimerkiksi työhaussa.

Lipidin ja yritysten välisten suhteiden ylläpito ja luominen ovat pääasiassa PR-henkilömmme Heli Suutarlan vastuulla. Hän vastaa suhteiden ylläpidosta sekä tiedotuksesta yritysten suuntaan. PR-vastaavamme tehtäviin kuuluu Lipidin toiminnan esittely lukioilaisille ja tuleville opiskelijoille. Hän myös mainostaa järjestöämme muun muassa ensi syksyn Studia-messuilla sekä tekee esittelykierroksia lukioihin. PR-vastaavaa hoitaa Lipidin haalareiden tilaamisen ja niihin liitettävien mainosten hankkimisen. Kevään ja syksyn aikana järjestämme kaksi opintopiiriä, joissa yritysmaailma on vahvasti edustettuna, ja sitäkin kautta pyrimme lisäämään Lipidin tunnettavuutta yritysmaailmassa.

Tänä vuonna järjestämme lisäksi kaksi ekskursiota opiskelijoitamme kiinnostaviin yrityksiin. Ekskursioilla pääsemme tutustumaan kattavasti yritysten toimintaan Suomen elintarvikekentällä. Ekskursiot palvelevat koko jäsenistöämme pääaineesta riippumatta, sillä vierailujen tarkoituksena on saada kokonaiskuva yrityksen toiminnasta.

Kv- ja opintotoiminta

Lipidi innostaa vaihto-opiskelijoita mukaan toimintaansa. Tämä vaatii panostusta kv- ja opintovastaavaltamme Merja Määtältä sekä koko Lipidin jäsenistöltä. Kv- ja opintovastaava kääntää sähköpostillistamme viestit englanniksi ja lähettää kutsuja tapahtumiimme vaihto-opiskelijoille. Yhteistyötä kv-asioissa tehdään myös muiden ainejärjestöjen kv-vastaavien kanssa, joiden kanssa järjestämme myös pääasiassa vaihto-opiskelijoille tarkoitettua ohjelmaa. 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, ja Lipidi haluaa olla osaltaan auttamassa opiskelijoiden välillä. Opintoasioissa tiedonkulku tiedekunnan, laitosten ja opiskelijoiden välillä on tärkeää, ja Lipidi haluaa olla osaltaan auttamassa opiskelijoiden välillä. Opintoasioissa tiedonkulku tiedekunnan, laitosten ja opiskelijoiden välillä on tärkeää, ja Lipidi haluaa olla osaltaan auttamassa opiskelijoiden välillä.



Marlin mehutehtaalla kotimaan exculla Turussa



Lipidit vappuna Kasarmitorilla

joiden mielipiteiden eteenpäin viemistä myös yliopistolle päin. Opintoasioihin panostetaan tänä vuonna erityisen paljon, sillä tiedekunta- ja laitosuudistusten myötä opiskelijoiden asema opintoasioiden suunnittelussa on turvattava. Lipidi perustaa keväällä opintotoimikunnan, jonka jäseninä toimivat kv- ja opintovastaavamme Merja Määttä sekä uudet laitosneuvoston opiskelijajäsenet. Näin Lipidi toimii luontevana linkkinä ja tiedonkulkukanavana jäsenistömmme ja hallinnon opiskelijaedustajien välillä. Toivomme, että opiskelijoiden ääni ei jää uudistusten alle, ja kannamme vastuuta opiskelijoiden vaikutusmahdollisuuksien luonteesta opinto asioidensuunnittelussa.

Ekskursiotoiminta

Lipidin ekskursiotoiminta on aktiivista ja monipuolista. Tänä vuonna järjestämme sekä ulkomaan että kotimaan ekskursion. Ekskursioiden käytännön järjestelyistä ja suunnittelusta vastaa tämän vuoden varapuheenjohtaja Ville Makkonen ja häntä avustaa apuekskursiovastavaksi valittu Riku Kallia.

Ulkomaan opintomatka suuntautuu ensi vuonna Lontooseen sekä iso-Britanniassa sijaitseviin muihin opiskelijoitamme kiinnostaviin kohteisiin. Ekskursio järjestetään vuoden 2010 syksyllä. Matkan päätarkoituksena on tutustua Lontoossa sijaitseviin alamme kiinnostaviin kohteisiin. Alamme opiskelijoita työllistyy laajalti tutkijoiksi korkeakouluihin ja elintarvikkeiden hallintoon ja valvontaan liittyviin tehtäviin. Teemme yritys vierailun muun muassa Englannin vanhimmalle panimolle Young'sille, sekä vierailamme Birminghamissa toimivassa Cadburyn suklaatehtaassa. Ekskursiolla tutustumme myös paikalliseen yliopisto-opiskeluun ja elintarvikevirastoon. Matkamme yksi pääkohde on Food standards agency Lontoossa, joka tarjoaa ohjeistusta ja apua liittyen elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Kotimaan kaksipäiväinen opintomatka suuntautuu huhtikuussa Turkuun sekä Turun lähiympäristöön. Päätarkoituksena opintomatalla on tutustuminen suomalaisiin Turussa toimiviin elintarvikealan yrityksiin. Vierailomme myös Turun yliopiston biokemian ja elintarvikekemian laitoksella.

Opintomatkojen yritys vierailut koostuvat yritys esittelyistä, joissa yritys tarkastelee toimintaa ottaen huomioon Lipidin opiskelijakunnan. Tarkastelussa esiin tulevat niin taloudelliset, teknologiset kuin kemialliset- ja mikrobiologiset toimet. Usein yritys esittelyissä on paikalla entisen elintarviketieteiden opiskelija tiedekunnastamme, joka kertoo omasta työstään kyseisessä yrityksessä ja kuvaa opiskelijoiden tulevaisuuden mahdollisuuksia yrityksessä.

Historiikki projekti

Lipidi juhlii 50-vuotisjuhlaan 2012, jossa Lipidi ry:n historiikki julkaistaan. Historiikin tekemisen valmistelut aloitettiin viime vuonna Helena Wikmanin johdolla. Tänä vuonna historiikki projektin etenemisestä vastaa historiikkivastaavamme Satu Laakso.

Historiikin tekemiseen on budjetoitu varoja ja sen kirjoittaminen aloitetaan tänä vuonna. Työn sujumiseksi perustamme historiikkitoimikunnan, jonka puheenjohtaja toimii historiikkivastaavamme. Toimikunnan toimintaan ottaa vahvasti osaa myös kuraattorimme Veli-Matti Ollilainen. Myös alumneja on lupautunut mukaan projektiin.

Liikuntatoiminta

Liikuntatoiminnan tarkoituksena on luoda jäsenistöille mahdollisuus rentouttavaan ja opintoasioita tasapainottavaan elämän rytmiin. Lipidi pyrkii järjestämään liikuntatapahtumia monipuolisesti ja riittävän usein.

Lipidin liikunta ja urheilutoiminta on jäsenistön keskuudessa suosittua vastapainoa



Lipidit matkalla pulkkamäkeen Ullikselle

opiskeluun. Tänä vuonna liikuntatointa koordinoi Lipidin liikuntavastaava Sini Jusslin. Viikin pallo osallistuu yliopiston salibandysarjaan sekä keväällä, että syksyllä. Joukkue koostuu Lipidin, Oikos ry:n ja Sampsa ry:n jäsenistä. Keväällä järjestetään perinteinen jääkiekko-ottelu Lipidin ja Sampsan välillä. Lipidi organisoii jäsenilleen myös salibandy- ja jääkiekkoharjoituksia. Perinteisten lajien lisäksi keväällä järjestetään myös mahdollisuus kokeilla tankotanssia tanssikoulussa.

Syksyllä valmistaudumme tuleviin pohjoismaisten maa-metsätieteen opiskelijoiden vuosittaisiin PM-kisoihin järjestämällä kahden päivän urheiluleirin Eerikkilän urheiluopistossa. Lipidi myös avustaa MMYL ry:tä Suomessa pidettävien PM-kisojen järjestelyissä syksyllä. Viime syksynä runsaasti kiitosta kerännyt patikointiretki Espoon Nuuskioon järjestetään toistamiseen syyskuun loppupuolella. Lisäksi syksyn ja kevään liikuntatarjontaan sisällytetään jäsenistötoiveiden mukaisia aktiviteetteja.

Iltamatoiminta

Lipidi aloittaa vuoden Kaudenavajaisilla, jotka järjestetään yökerho Feverissä 9. helmikuuta. Laskiaistapahtuma Lipidit suuntaavat pulkkamäkeen, jonka jälkeen C-grundilla Viikissä on tarjolla laskiaisherkuja. Myös sauna on lämpimänä pulkkamäestä tulleille. Samana iltana järjestämme lisäksi kaikille avoimet laskiaisbileet.

Lipidit osallistuvat keväisin Viikki-GP-tapahtuman järjestelyihin yhdessä MMYL:n kanssa. Maaliskuussa vietämme tiedekuntasitesejä yhdessä Sampsa ry:n kanssa. Kevään suurin tapahtuma on huhtikuiset Sikajuhlat, jotka järjestetään perinteitä kunnioittaen. Sikajuhliin osallistuu yleensä noin 160 vierasta, joihin kuuluu

niin opiskelijoita kuin kunnivieraitakin. Sika-juhliin kutsutaan kaikki Lipidin yhteisötohtorit ainejärjestöistä yrityksiin. Vappuna Lipidi järjestää vapunpäivän piknikin jäsenilleen Ullanlinnamäellä.

Kesäisin lipidit kokoontuvat kesätaapaamisen merkeissä rentoutumaan ja viettämään aikaa yhdessä. Syyskuussa otamme uudet fuksit vastaan ja kerromme ainejärjestötoiminnastamme fuksi-illassa. Osallistumme lisäksi fuksiaisten rasteille ja ainejärjestöesittelyihin tiedekuntamme orientoivalla viikolla. Syksyisin järjestetään myös lipidin rapujuhlat. Vuoden iltamatoiminta päättyy marras-joulukuussa järjestettävii pikkujouluihin. Juhlia organisoii tiimi, jonka muodostavat emäntä Inka Wessman sekä isäntä Mikko Nieminen. Heitä auttavat apuemäntä Mirikka Ollikainen sekä apuisäntä Tatu Troberg.

Tiedotustoiminta

Lipidin julkaisutoiminta käsittää kaksi lehteä: ETYO-lehden sekä Lipidi-infon. ETYO-lehti ilmestyy kerran vuodessa ja keskittyy ajankohtaisiin työelämän ja opintomaailman asioihin. Vuoden 2011 ETYO-lehden toimittamisesta vastaa tiedotuspäällikkömme Mikael Suvanto. Lipidi-info valottaa ainejärjestössämme tapahtuvista asioista vapaamuotoisemmin neljä kertaa vuodessa ja on suunnattu opiskelijoille. Lipidi-infon julkaisusta vastaa hallituksen tiedostusvastaava Jaakko Kaloisen kunnan, joka suunnittelee ja tuottaa lehden.

Lipidi tiedottaa toiminnastaan omalla ilmoitustaulullaan, internet-sivuillaan sekä sähköpostin välityksellä. Internet-sivumme osoit-

teessa www.lipidi.fi ovat hiljattain uudistuneet, ja niiden sisältö on monipuolistunut vuonna 2009. Tämän vuoden aikana tulemme yhä kehittämään nettisivujamme jäsenillemme hyödyllisemmiksi. Esimerkiksi sivuston yhteydessä toimiva tenttiarkisto on kätevä apuväline opiskeluiden kannalta. Arkisto on avoin ja sitä laajennetaan jäsenistösämme yhteisvoimin. Kotisivujen päivitys on tiedostusvastaavamme Jaakko Kaloisen tehtäviä.

Fuksitoiminta

Fuksitoiminnan tavoitteena on madaltaa uusien opiskelijoiden kynnystä lähteä mukaan ainejärjestötoimintaan. Fuksivastaavamme Pauliina Vuorinen toimii siltana fuksien ja Lipidin välillä tehden yhteistyötä tutorien kanssa. Fuksivastaavamme vastuulla on myös värvätä fuksia erilaisiin toimikuntiin ja apulaisiksi juhlien järjestämiseen.

Tänä vuonna fuksitoiminnan avulla tullaan myös kehittämään Lipidin toimintaa fuksien kokemusten pohjalta. Teetämme laajan fuksikyselyn, josta saamiemme tulosten perusteella pyrimme tekemään mahdollisia parannuksia ja uudistuksia. Tärkeänä osana fuksitoimintaa on järjestöme esittely orientoivalla viikolla. Jo heti opintojen alussa pyrimme tuomaan uusille opiskelijoille esiin ainejärjestöjen suomat edut. Lanseeraamme syksyllä uusille opiskelijoille tarkoitettua sanottua ”fuksipassin”, johon kerätään merkintöjä erilaisiin tapahtumiin osallistumisesta. Fuksitoiminnan avulla pyrimme takaamaan Lipidin jatkuvuuden ja toiminnan ylläpitämisen jatkossakin.

Vertti Virkajärvi
Lipidi ry:n puheenjohtaja 2010

TALOUSARVIO VUODELLE 2010

EKSKURSIOTOIMINTA / KOTIMAA	ARVIO	ED.VUOSI	MUUTOS
tuotot (sis. Hy:n tuki 200, Agronomiliiton tuki 300)	1 200	625,00	575,00
kulut	-1 950,00	-1540,27	-409,73
yhteensä	-750,00	-915,27	165,27
EKSKURSIOTOIMINTA / ULKOMAA			
tuotot (sis. Hy:n tuki 400, Agronomiliiton tuki 500)	11300	5087,00	6213,00
kulut	-13550	-5669,80	-7880,20
yhteensä	-2250	-582,80	-1667,20
KULTTUURITOIMINTA			
tuotot	550	304,00	246,00
kulut	-750	-440,00	-310,00
yhteensä	-200	-136,00	-64,00
OPINTOTOIMINTA			
tuotot	0	330,00	-330,00
kulut	-100	-333,00	233,00
yhteensä	-100	-3,00	-97,00
LIIKUNTATOIMINTA			
tuotot	1000	633,00	367,00
kulut	-1500	-890,60	-609,40
yhteensä	-500	-257,60	-242,40
ILTAMATOIMINTA			
tuotot	8000	9340,87	-1340,87
kulut	-9000	-9974,69	974,69
yhteensä	-1000	-633,82	-366,18
KESÄTOIMINTA			
tuotot	0	0,00	0,00
kulut	-100	-44,30	-55,70
yhteensä	-100	-44,30	-55,70
LIPIDI-INFO			
tuotot	0	417,82	-417,82
kulut	-700	-652,50	-47,50
yhteensä	-700	-234,68	-465,32
ETYO-LEHTI			
tuotot	3000	2560,00	440,00
kulut	-2000	-1938,58	-61,42
yhteensä	1000	621,42	378,58
TUOTOT YHTENEENSÄ	25 050	19297,69	5752,31
KULUT YHTENEENSÄ	-29 650,00	-21483,74	-8166,26

YLEISTOIMINTA	ARVIO	ED.VUOSI	MUUTOS
Avustukset, puhelin, posti, toimistotarvikkeet, kokouskulut, mathakulut, tiedotuskulut, vakuutus, jäsenmaksut, muut hallintokulut, pankkipalvelut, karonkka, elintarvikkeet, kesätahtuma, edustuskulut, muut kulut			
yhteensä	-3800	-3403,84	-396,16
LAULUKIRJA			
tuotot	600		600,00
kulut	-850		-850,00
yhteensä	-250		-250,00
HISTORIikki			
tuotot	0		0,00
kulut	-1000		-1000,00
yhteensä	-1000		-1000,00
TIEDOTUSTOIMINTA			
tuotot	0	0,00	0,00
kulut	-120	-116,00	-4,00
yhteensä	-120	-116,00	-4,00
VARAINHANKINTA			
tuotot	10000	7997,18	2002,82
kulut	-3000	-1824,00	-1176,00
yhteensä	7000	6173,18	826,82
RAHOITUSTUOTOT JA -KULUT			
tuotot	400	362,95	37,05
HY:n yleisavustus	1200,00	750,00	450,00
Agronomiliiton toiminta-avustus	1170,00	450,00	720,00
TUOTOT YHTENEENSÄ	13370,00	9560,13	3809,87
KULUT YHTENEENSÄ	-8770,00	-5343,84	-3426,16
YHTENEENSÄ	4600,00	4216,29	383,71
TILIKAUDEN TULOS	0,00	2030,24	-2030,24



Minä ja henkilökunta toivotamme Sinut ja koko perheesi tervetulleiksi käyttämään monipuolisia palveluitamme.

Toivon, että viihdytte isolla tai pienellä sakilla, oli kesä tai talvi.

Olemme aina valmiina juuri Sinua varten!

Tervetuloa!
Tony Hellström ja muu Kp-Groupin jengi

www.kp-ravintolat.fi

ELINTARVIKEYLIOPPILAIDEN TULOSLASKELMA JA TASE

AINEJÄRJESTÖN LIPIDI RY:N VUODELLE 2009

TULOSLASKELMA

EKSURSIOITOIMINTA		2009	2008
TUOTOT	3001 Osallistumismaksut K	325,00	905,00
	3009 Saadut avustukset	300,00	200,00
	3011 Osallistumismaksut U	4487,00	13343,87
	3021 Saadut avustukset U	600,00	400,00
	3022 Muut tuotot	0,00	300,00
yht.		5712,00	15148,87
KULUT	3032 Matkakulut K	1100,00	950,00
	3033 Majoituskulut K	425,00	532,80
	3039 Muut kulut K	15,27	76,16
	3043 Matkakulut U	5005,00	13015,87
	3044 Muut kulut U	664,80	2758,85
yht.		7210,07	17333,68
Tuotot ja kulut yhteensä		-1498,07	-2184,81
KULTTUURITOIMINTA		2009	2008
TUOTOT	3101 Osallistumismaksut	304,00	513,00
	3102 Muut kulttuuritoiminnan tuotot	0,00	0,00
yht.		304,00	513,00
KULUT	3133 Pääsyliput	440,00	326,00
Tuotot ja kulut yhteensä		-136,00	187,00
LIIKUNTATOIMINTA		2009	2008
TUOTOT	3231 Osallistumismaksut	633,00	64,00
KULUT	3239 Muut kulut	890,60	317,00
Tuotot ja kulut yhteensä		-257,60	-253,00
ILTAMATOIMINTA		2009	2008
TUOTOT	3301 Osallistumismaksut	6592,00	5328,00
	3303 Ruoan- ja juomien myynti	2748,87	1711,75
yht.		9340,87	7039,75
KULUT	3331 Vuokrat	1505,00	1030,56
	3332 Matkakulut	1003,75	1008,88
	3333 Ruoka- ja juomaostot	5808,07	4476,17
	3339 Muut kulut	1657,87	1212,66
yht.		9974,69	7728,27
Tuotot ja kulut yhteensä		-633,82	-688,52
OPINTOTOIMINTA		2009	2008
TUOTOT	3401 Osallistumismaksut	330,00	
KULUT	3402 Kulut	-333,00	
Tuotot ja kulut yhteensä		-3,00	
LIPIDI-INFO		2009	2008
TUOTOT	3500 Saadut avustukset	417,82	0,00
KULUT	3531 Painatuskulut	652,5	848,08
Tuotot ja kulut yhteensä		-234,68	-848,08

ETYO-LEHTI		2009	2008
TUOTOT	3601 ETYO-Lehti tuotot	2560,00	2940,00
KULUT	3631 ETYO-lehti kulut	1938,58	1195,14
Tuotot ja kulut yhteensä		621,42	1744,86
YLEISTOIMINTA		2009	2008
TUOTOT	3711 Saadut avustukset	450,00	400,00
KULUT	3731 Puhelin	0,00	0,00
	3732 Posti	270,07	72,55
	3733 Toimistotarvikkeet	381,01	75,21
	3734 Kokouskulut	193,84	303,20
	3737 Tiedotuskulut	116,00	244,00
	3739 Vahinkovakuutus	67,77	61,26
	3740 Jäsenmaksut	151,20	151,20
	3749 Muut hallintokulut	1002,99	1622,53
	3754 Pankkipalvelut	267,41	291,86
	3760 Karonkka	627,73	559,90
	3762 Kesätahtuma	44,30	0,00
	3770 Edustuskulut	441,82	353,14
yht.		3564,14	3734,85
Tuotot ja kulut yhteensä		-3114,14	-3334,85
VUOSJUHLAT		2009	2008
TUOTOT	3308 osall. Maksut	0,00	0,00
	3306 myynti	0,00	0,00
	3307 muut tuotot	0,00	0,00
yht.		0,00	0,00
KULUT	3341 Vuosjuhlakulut	0,00	0,00
Tuotot ja kulut yhteensä		0,00	0,00
TUNTEMATTOMAT TILITAPAHTUMAT		2009	2008
TUOTOT	3800 Tuntemattomat tuotot	0,00	0,00
KULUT	3801 Tuntemattomat menot	0,00	0,00
Tuotot ja kulut yhteensä		0,00	0,00
VARSINAISEN TOIMINNAN TUOTTO		2009	2008
KULUJÄÄMÄ		-5255,89	-5377,40
VARAINHANKINTA		2009	2008
TUOTOT	4642 Varaston muutos	515,18	45,98
	4601 Jäsenmaksut	850,00	1150,00
	4602 Kannatusjäsenmaksut	1350,00	2400,00
	4611 Myyntituotot	2442,00	2690,10
	4619 Muut tuotot	2840,00	4817,50
yht.		7997,18	11103,58
KULUT	4641 Ostot	1824,00	5100,90
TUOTOT	5101 Osinkotuotot	322,72	483,36
	5102 Korkotuotot	40,23	45,35

yht.	362,95	528,71	yht.	9643,43	8128,37
KULUT	0,00	0,00	Vaihto- ja rahoitusomaisuus yhteensä	15127,33	13097,09
Tuotot ja kulut yhteensä	6536,13	6531,39	VASTAAVAA YHTEENSÄ	16201,90	14171,66
Tuotot ja kulut yhteensä	1280,24	1153,99	VASTATTAVAA		
YLEISAVUSTUKSET	2009	2008	OMA PÄÄOMA		
	7011 HYY:n yleisavustus	750,00	750,00	MUU PÄÄOMA	2121 Ed. tilikausien voitot
	Tilikauden tulos	2030,24	1903,99		
TASE	12/31/2009	12/31/2008	Tilikauden yli/alijäämä	2030,24	1903,99
VASTAAVAA			VASTATTAVAA	16201,90	14171,66
PYSYVÄT VASTAAVAT					
KÄYTTÖOMAISUUS JA MUUT PITKÄAIKAISET Sijoitukset	1419 Muut osakkeet	1074,57	1074,57		
VAIHTUVAT VASTAAVAT					
VAIHTO- JA RAHOITUSOMAISUUS	1613 Tavarat	5483,90	4968,72		
RAHAT JA PANKKISAAMISET	1910 Kassa	1103,76	1830,40		
	1922 Nordea 30-30280	8539,67	6297,97		



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