

ETYO 2014



Sisällysluettelo

ETYO 2014

- 3 Pääkirjoitus
- 4 Puheenjohtajan tervehdys
- 5 Terveiset Agronomiliiton opiskelijavaliokunnasta!
- 6 BööB, Funship ja Akateeminen yrittäjyys
- 8 Ainejärjestö kansainvälisyyden asialla
- 10 Elintarvikealan tunnettavuudessa olisi parannettavaa
- 11 Opiskelijat ottavat oppimisen omiin käsiin
- 12 Lipidin ulkomaan exco Sveitsiin
- 16 Nuoret yrittäjät tulevat
- 18 Ainejärjestöaktiivit työelämässä
- 26 PM-kisat 2014
- 28 MMYL:n speksin kulissien takana
- 30 Graduntekijänä Keniassa
- 32 Pieni järjestö, suuret tavoitteet
- 35 Kannattajajäsenet 2013

Päätöimittäjä

Tuijamaija Erämies

Taittäjä

Saija Kivilehto

Julkaisija

Lipidi ry

Painopaikka

Unigrafia Oy, Helsinki

Kansikuva

FreeDigitalPhotos.net

ETYO 2014 on luettavissa myös osoitteessa www.lipidi.fi
Kirjautu tunnuksilla lipidi / piki

Pääkirjoitus

Tuijamaija Erämies

Käsissäsi on uusi Elintarvikeylioppilas-lehti. Vuoden 2014 lehdestä haluttiin tehdä jäsenistönsä näköinen ja teemaksi valittiin elintarvikeylioppilaat. Selvitimme, miltä elintarvikealan opiskelu näyttää ja millaiselta tulevaisuus voisi näyttää elintarvikeylioppilaalle. Lehdessä on poimintoja opiskelusta Viikissä ja ulkomailla, opiskelijaelämästä, nuorista yrittäjistä, ainejärjestömme kansainvälistymisestä sekä vanhoista ainejärjestöaktiiveista.

Ainejärjestömme ympäristösuunnitelman mukaisesti järjestölehdissä on siirrytty sähköisiin painoksiin ja Elintarvikeylioppilas-lehti julkaistaan jäsenistön luettavaksi ainejärjestömme kotisivuilla. Parhaimmassa tapauksessa uusi lukijamme innostuu elintarvikealasta ja lähtee opiskelemaan elintarviketieteitä. Lehti toimitetaan painettuna kannattajajäsenillemme ja lehteä saattaa lukea tulevaisuuden työnantajamme.

Elintarvikeylioppilas-lehti on kulkenut vastatuulella viime vuosina, kun muutama painos lehdestä on jäänyt kokonaan julkaisematta. Täten vuoden 2014 lehteen on käytetty myös vuoden 2013 Elintarvikeylioppilas-lehden materiaali. Toivottavasti tuuli kääntyy

myötätuuleksi tämän julkaisun myötä ja tulevana vuonna löytyy innostunut toimituskunta Elintarvikeylioppilas-lehdelle. Lopuksi haluankin kiittää kaikkia vuoden 2014 lehden tekoon osallistuneita ja erityisesti lehden taittajaa sekä vuoden 2013 Elintarvikeylioppilas-lehden päätoimittajaa Saija Kivilehtoa.

Tuijamaija Erämies



Puheenjohtajan tervehdys

Saija Kivilehto

On marraskuu, ja pian jätän jäähyväiset kolmivuotiselle hallitustaipaleelleni Lipidissä. Tuntuu hassulta. Ensi vuonna en istukaan joka kuukausi hallituksen kokouksessa suunnittelemassa uusia hullutuksia kanssaopiskelijoille. En käytäkään vapaa-aikaani hallitusta kaitsien, bileiden sotkuja siivoten ja kymmeniä lankoja samaan aikaan käsissäni pitäen. Eikä taakseni jää ainoastaan Lipidi vaan myös kaksi vuotta kestäneet pestit Maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan speksin tuottajana ja Helsingin yliopiston ylioppilaskunnan edustajiston jäsenenä.

Miltähän minusta mahtaa ensi vuonna tuntua? Vapaalta? Toimettomalta? Ehkä jopa haikealta? Ehkä löydän taas paremmin aikaa opiskelulle ja valmistun vihdoon kandidiksi. En kuitenkaan syytä ainejärjestö- tai muuta oheistoimintaa siitä, että opiskeluni laahaavat hieman perässä. Päin vastoin, ne ovat piristäneet opiskeluni. On hauskaa istua luennolla, kun vieressä istuu se tyttö, johon olen tutustunut jossakin Lipidin aktiviteetissa. Ja siltä hallituksen vanhemmalta opiskelijalta voi kysyä neuvoa kurssivalinnoissa. Opiskeluni

etenevät hitaasti vain siksi, että rakastan tehdä niin kovin paljon kaikkea muutakin.

Voin siis ilomielin suositella ainejärjestötoimintaa kaikille. Itse olen saanut valtavasti uusia kokemuksia, monta ihanaa ystävää, hyödyllisiä taitoja, suhteita elintarvikealan toimijoihin ja paljon iloa elämään.

Minä siis poistun takavasemmalle. Pitäkää te seuraavat hyvä huoli tästä tärkeästä järjestöstä.

Saija Kivilehto



Terveiset Agronomiliiton opiskelijavaliokunnasta!

Emmi Pankko

Agronomiliitto on ruokaketjussa toimivien asiantuntijoiden etujärjestö, joka on vahvasti mukana jäsentensä elämässä jo opiskeluaikana. Opiskelijat otetaan konkreettisesti mukaan liiton toimintaan opiskelijavaliokunnan muodossa ja sillä halutaan myös varmistaa liiton mukana olo opiskelijoiden ja ainejärjestöjen toiminnassa. Opiskelijavaliokunta koostuu liiton jäsenainejärjestöjen edustajista Viikistä, Kuopiosta ja Turusta. Valiokuntalaiset yhdessä liiton opiskelijasihteerin kanssa hoitavat opiskelijajäsentensä edunvalvonnallisia asioita sekä ylläpitävät yhteisöllisyyttä yli pääainerajojen.

Oma kauteni opiskelijavaliokunnassa alkoi vuonna 2012 joulukuussa, kun tulin valituksi Lipidin edustajaksi kaudelle 2013–2014. Kiinnostuin valiokuntatoiminnasta viihdyttävien jäsentapaamisten myötä, ja ajatus mukaan lähtemisestä vahvistui ollessani Lipidin puheenjohtajana tiivimmin yhteistyössä liiton kanssa. Valiokuntalaiset kokoontuvat

muutaman kerran vuodessa ja avustavat opiskelijasihteerä jäsentapaamisen ja työelämäiltojen organisoinnissa ja toteutuksessa. Lisäksi valiokuntalaiset kirjoittavat kerran vuodessa liiton jäsenlehden Alimentan mukana ilmestyvään Uratähtäin-liitteeseen teeman mukaisia tekstejä. Joka vuosi yksi valiokuntalaisista toimii puheenjohtajana ja sen myötä opiskelijoiden edustajana Agronomiliiton hallituksessa. Toisella edustuskaudellani minä sain kunnian toimia tässä tehtävässä. Pesti oli kaikin puolin antoisa, sillä se avasi minulle kurkistusikkunan edunvalvontaliiton monipuoliseen toimintaan sekä suomalaisen työvoimapolitiikan kiemuroihin. Opiskelijaedustajana olin välittämässä viestiä hallitukselle muun muassa opiskelijoita askarruttaneista tutkintouudistuksista Maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa.

Kokemukseni mukaan toiminta opiskelijavaliokunnassa on erittäin antoisa ja Agronomiliitossa opiskelijoiden ääni on tärkeä!

BëëB, Funship ja Akateeminen yrittäjäyys

Ville Makkonen, Petteri Hänninen, Vertti Virkajärvi

Yrittäjäyys kiinnostaa. Yrittäjäyteen liittyy riski. Start-upit ovat nyt uusi musta. Tällä hetkellä yhteiskunnassa on havaittavissa selkeä kiinnostus ja toisaalta tietty paine yritystoiminnan käynnistämiseen. Ajatushautomot, start-upeille suunnatut palvelut ja yhteistyötilat lisääntyvät kiihtyvällä tahdilla ja valtio rahoittaa. Onhan siinä tietysti se järki, että yrittäjäksi ryhtyminen on kansantalouden kannalta todella suositeltava työllistymisen polku.

Helsingin yliopisto on myös herännyt tähän buumiin. Keväällä 2013 Helsingin yliopisto käynnisti ThinkCompany – tilan ja sen ympärille rakentuvan toiminnan keskustakampuksella. Syksyllä 2014 ThinkCompany rantautuu myös Viikin kampukselle. Tämä on hyvä asia. ”Mitä jos suunnattaisiin akateemista asiantuntijuutta vaikka yrittäjämäiseen toimintaan?” Meillä Viikissä erityisesti maaseutuyrittäjäyys sekä muut pienet ja keskisuuret elintarvikealan toimijat ovat aina olleet luonteva väylä kanavoida opiskelijoiden akateemista

energiaa. Muutenkin soveltavat tieteenalat luovat erinomaisen pohjan asiantuntijapalveluiden kehittämiseksi.

BëëB – eli beer experiences & education on brewing on kolmen elintarvike-tieteilijän perustama, olueen liittyvän asiantuntijuuden ympärille rakentuva start-up yritys. Keskeisiä arvojamme ovat erityisesti huumori ja asiakaslähtöisyys: ”jos meillä on hauskaa, niin uskomme



sen välittyvän myös asiakkaille”, sanoo Ville Makkonen, yksi yrityksen perustajista. Tällä hetkellä rakennamme omaa palvelukonseptiamme ja etsimme yhteistyökumppaneita. Toimintaa on tarkoitus käynnistellä kesän aikana.

Uskomme, että monet ravintoloitsijat haluaisivat nyt ratsastaa pienpanimobuumin aallon harjalla, mutta heiltä puuttuu joko osaamis- tai aikaresursseja. Esimerkiksi Viikkiin pari vuotta sitten perustetun olutravintola Kasken kanssa on jo käyty keskusteluja

olueen liittyvien tasting-palveluiden ulkoistamisesta. Myöhemmässä vaiheessa voisimme myös konsultoida ravintoloita valikoimasuunnitteluun liittyvissä asioissa, ja tehdä jopa pienimuotoista markkinatutkimusta.

Nyt etsimme yhteistyökumppanien lisäksi myös koyleisöä, jonka kanssa voisimme tehdä demoversioita maisteluista edulliseen hintaan. Jos sinä tai ystäväsi olette kiinnostuneet olueen liittyvistä elämyksistä, niin ottakaa rohkeasti yhteyttä!



FreeDigitalPhotos.net

Kippis!

BëëB

beebfinland@gmail.com

Ville Makkonen

Petteri Hänninen

Vertti Virkajärvi

Ainejärjestö kansainvälisyyden asialla

Janni Vanhanen

Viikin korkeatasoiset elintarviketieteiden koulutusohjelmat kiinnostavat kansainvälisesti ja elintarviketieteitä tulee vuosittain opiskelemaan runsaasti opiskelijoita ulkomailta. Osa opiskelijoista suorittaa vain muutamia opintojaksoja kolmesta kuukaudesta vuoteen kestävässä opiskelijavaihdossa, mutta myös kolmevuotisissa elintarviketieteiden maisteriohjelmissa (120 op) opiskelee useita kansainvälisiä opiskelijoita. Maa- ja metsätieteellisessä tiedekunnassa on seitsemän kansainvälistä maisteriohjelmaa, joista elintarviketieteiden maisteriohjelmana on Food Science Programm (MScFood). Lisäksi kansainvälisiä opiskelijoita on muissa maisteriohjelmissa, kuten liha-, maito- ja viljateknologiassa.

Elintarviketieteiden koulutusohjelmissa englanninkielistä opetusta järjestetään runsaasti ja kursseista saattaa olla tarjolla sekä suomenkielinen että englanninkielinen vaihtoehto. Näin myös suomalaisilla opiskelijoilla on mahdollisuus harjoittaa englannin kielen osaamistaan ja tutustua opinnoissa helposti kansainvälisiin opiskelijoihin.

Ainejärjestöt ovat tärkeä linkki

kansainvälisten opiskelijoiden ja suomalaisten opiskelijoiden välillä tukemassa kansainvälisten opiskelijoiden Suomeen kotoutumista ja tutustumista. Kansainvälistä toimintaa järjestetään sekä pelkästään kansainvälisille opiskelijoille että suomalaisille ja kansainvälisille opiskelijoille yhdessä. Toiminnan tarkoituksena on tutustuttaa opiskelijoita toisiinsa ja luoda verkostoitumismahdollisuuksia erilaisissa tilaisuuksissa ja tapahtumissa sekä tarjota mahdollisuus tutustua Suomen elintarviketeollisuuteen ja alan yrityksiin esimerkiksi erilaisilla ekskursioilla.

Kaudella 2013 Lipidi ry:n toimintasuunnitelman yksi tavoitteista oli kansainvälisyysohjelman parantaminen ja toiminnan lisääminen. Tavoitteen saavuttamiseksi vuoden 2013 budjettiesitykseen myös lisättiin kansainvälisen toiminnan resursseja. Kansainvälisyysvastaavana kaudella toimi Rasmus Boman, joka koordinoi sekä kansainvälisiä tapahtumia että innosti ja kannusti kansainvälisiä opiskelijoita liittymään ainejärjestöön ja osallistumaan Lipidin tapahtumiin.

Kansainväliset opiskelijat ovat tervetulleita kaikkiin Lipidin tapahtumiin ja osallistumisen helpottamiseksi tapahtumien ohjeistusta pyrittiin tarjoamaan myös englannin kielellä. Osallistuminen kauden aikana järjestettyihin juhliin ja tapahtumiin onkin ollut positiivisen runsasta.

Kansainvälisyystoimintaa järjestetään usein yhdessä muiden ainejärjestöjen tai kattojärjestö Maa- ja metsätaloustieteiden ylioppilaiden liiton (MMYL) kanssa. Sekä syksyllä että keväällä järjestetyssä SuomiNight-tapahtumassa useat ainejärjestöt ja MMYL tarjosivat suomalaisille ja kansainvälisille opiskelijoille mahdollisuuden tutustua ja verkostoitua vapaamuotoisen yhdessäolon merkeissä.

Lipidi on tarjonnut myös vain kansainvälisille opiskelijoille suunnattua toimintaa vuoden aikana järjestäen ekskursion Fazerin tehtaalle Vantaalle sekä taidon opetusta karjalanpiirakoiden ja pullan leivonnan parissa. Toiminta on ollut hyvin suosittua ja ekskursion ilmoittautuminen täytyi innokkaista osallistujista hyvin nopeasti, kuten myös suomalaisten

perinneruokien valmistukseen keskittyvä iltatapahtuma. Mukana olleet opiskelijat toivoivatkin lisää uusia tapahtumia ja osa harmitteli jo pian loppuvaa vaihto-opiskelujaksoaan.

Suomessa opiskelun aikana Suomesta muodostunut mielikuva välittyy opiskelijoiden mukana myös heidän kotimaihinsa. Opiskelijoiden toivotaan vievän mukanaan positiivista Suomi-imagoa, tietoa tasokkaasta ja turvallisesta elintarviketeollisuudestamme sekä ainutlaatuisista ja puhtaista raaka-aineistamme. Näin kansainväliset opiskelijat ovat suuressa roolissa positiivisen Suomi-brandin viestimisessä ulkomaille. Toiminnan kautta kansainvälisten opiskelijoiden kotouttamisesta huolehtiessaan ja verkostoitumismahdollisuuksia tarjoamalla ainejärjestöt ovat tärkeällä asialla.



Elintarvikealan tunnettavuudessa olisi parannettavaa

Jenna Tikkanen

Elintarvikealan opiskelijoista suuri osa on ajautunut opiskelemalleen alalle vahingossa tai toisena vaihtoehtona, kun ensimmäinen opiskelupaikkatoive ei toteutunut.

Tällä hetkellä elintarvikealaa pääsee opiskelemaan helposti, sillä hakijamäärät ovat aloituspaikkoihin nähden suhteellisen vähäiset. Mistä siis elintarvikealalle saisi lisää hakijoita?

Elintarviketeollisuusliiton ja elintarvikeylioppilaiden ainejärjestön Lipidi ry:n yhteistyössä järjestämän lukioesittelyohjelman tilaisuudessa vapaaehtoisilta lukioesittelijöiltä kysyttiin syitä elintarvikealan valitsemiseksi. Noin puolet vastaajista sanoi hakeneensa ensisijaisesti muualle, mutta koska eivät päässeet haluamalleen alalle, päätyivät elintarvikealaan. Heistä kuitenkin jokainen sanoi yllättyneensä positiivisesti elintarvikealan opetuksen sisällöstä ja työmahdollisuuksista. Osa vastasi kuulleensa elintarvikealasta kaveriltaan. Yksikään vastaajista ei suunnitellut vaihtavansa enää opiskelualaa.

Osa vastaajista sanoi hakeneensa elintarvikealalle, koska oli lukenut siitä, ja tiesi sen olevan itseään kiinnostava ala. Itse haluaisin, että useampi hakija kuuluisi tähän kategoriaan. Ongelmana kuitenkin on

elintarvikealan huono tunnettavuus.

Elintarvikealan lukioesittelyt ovatkin erittäin tärkeitä elintarvikealan tunnettavuutta parantavia keinoja. Ammatinvalintaiässä olevat nuoret eivät riittävän hyvin tiedä, mitä elintarvikeala on, millaisiin työtehtäviin sen avulla voi työllistyä, ja oikeastaan suuri osa nuorista ei edes tiedä koko elintarvikealan opetuksen olemassaolosta.

Jokainen nuori tietää elintarviketeollisuudesta, mutta koska elintarvikkeet ovat niin suuri osa jokapäiväistä elämäämme, aina ei tule ajatelleeksi, kuinka suuresta teollisuudesta ja työllistäjästä onkaan kyse.

Tällaisessa tiedottomuudessa on mahdotonta punnita omia vaihtoehtojaan tulevaisuuden koulutuksen suhteen. Siksi olisikin erityisen tärkeää lisätä tietoisuutta elintarvikealasta ja sen opiskelumahdollisuuksista kouluissa.

Niin kuin opiskelijat kilpailevat parhaista opiskelupaikoista, tulisi myös opiskelupaikkojen kilpailla parhaista opiskelijoista. Elintarvikealan tulevaisuuden huippuosaajat löytyvät koulun penkiltä. Heidän pitäisi vain ensin löytää tiensä oikealle alalle.

Opiskelijat ottavat oppimisen omiin käsiin

Paula Kahila

Harvassa ovat ne työpaikat, jossa työ on täysin itsenäistä. Silti opiskelut voivat pahimmillaan olla juuri sitä, että opiskelija yrittää selvittää kurseista pönttämällä vain itsekseen, eikä yhteistyötä tehdä. Mitä itsenäisempiä opiskelijat ovat, sitä vähemmän hiljainen tieto vaikka hyvistä harjoittelupaikoista liikkuu, ja sitä vaikeampaa on ongelmatilanteissa jaksaa kiinnostua opinnoista. Moni hakeutuu edelleen elintarvike- ja ympäristötieteiden laitokselle, koska ei päässyt jonnekin muualle, ja jos integroitumista omaan opiskeluyhteisöön ei tapahdu, on todennäköisempää, ettei opiskelija valmistu. Jos taas ala alkaa tuntua omalta, on täydet edellytykset sille, että sisääntulovaiheessa lääke- tai kauppatieteelliseen haikailevasta opiskelijasta tulee viiden vuoden päästä intohimoinen elintarvikealan ammattilainen. Jotta suurempi osa opiskelijoista kuuluisi jälkimmäiseen ryhmään, on Lipidi ry lähtenyt mukaan parantamaan opiskeluilmapiiriä seuraavasti: Elintarvike- ja ympäristötieteiden laitoksella aletaan opiskelijoiden aloitteesta järjestää opintopiirejä, jotka toteutetaan yhdessä Lipidi ry:n kanssa. Opintopiirit ovat kurssikohtaisia ja niiden tarkoituksena on parantaa kemian ja fysiikan substanssiosaamista ja

lisätä opiskelijoiden välistä yhteistyötä. Vanhempi opiskelija toimii pienryhmässä mentorina järjestämällä esimerkiksi lasku- tai lukupiirejä. Toiminnastaan hän saa palkaksi opintopisteitä ja parantaa sekä omaa substanssiosaamistaan että opetustaitojaan. Pilottihanke järjestetään fysikaalisen kemian kurssin yhteydessä jo tammikuussa. Hanke-ehdotus on myös mukana parempaa opetusta Viikkiin – kilpailussa, jonka voittajaidea saa starttirahaa toimintaansa.

Kun opiskelija saa heti ensimmäisestä vuodesta lähtien halutessaan tukea vaikeaksi koettuihin kurseihin, jatkaa hän todennäköisemmin opintojaan. Lisäksi vuosikurssien välinen yhteistyö syvenee ja opiskelijoiden verkostoituminen paranee, ja näin työelämään saadaan enemmän innostuneita, hyvin yhteyksin varustettuja alan ammattilaisia. Opintomentorina toimimisesta pyritään tekemään suosittua paitsi opintopistein myös mainostamalla sen hyötyjä työelämässä. Paitsi, että mentori saa arvokasta ryhmänjohtamiskokemusta, hän myös osallistumisellaan osoittaa olevansa kiinnostunut alamme tulevaisuudesta ja olemaan valmis panostamaan omaa aikaansa yhteisen hyvän eteen. Kuulostaa arvokkaalta työntekijältä, eikö vain?

Lipidin ulkomaan excu Sveitsiin

Loli Müller, Paula Kahila

Torstai 4.9.2014

Lensimme Helsingistä Zürichiin, josta matka jatkui saman tien junalla Geneveen. Majoittauduimme Geneva Youth Hostelliin. Perillä olimme vasta illalla, joten energiaa ei riittänyt hirveästi ravintolaillallista enempään. Kävimme kaikki syömässä Holy Cow – nimisessä ravintolassa, jossa myytiin astetta parempia hampurilaisia. Teimme myös pienen kävelylenkin järven kautta ja kävimme ihastelemassa suihkulähdettä kauniissa iltavalaistuksessa.

Perjantai 5.9.2014

Ensimmäinen kokonainen päivä Sveitsissä oli vapaa ekskursioista, joten heti aamusta otimme lautan järven toiselle puolelle ja lähdimme kävelemään vanhan kaupungin läpi. Sää suosi, joten kävimme mm. piknikillä puistossa.

Lauantai 6.9.2014

Aamulla lähdimme junalla kohti Caillerin suklaatehdasta. Cailler on Sveitsin vanhin suklaanvalmistaja ja se on ollut olemassa jo vuodesta 1819. Vuonna 1825 suklaita alettiin valmistaa tehtaassa ja 1832 Caillerin ensimmäinen oma

suklaatehdas avattiin. Myöhemmin vuonna 1929 Nestle osti yrityksen.

Caillerin suklaatehtaassa pääsimme ensin interaktiiviselle kierrokselle, jossa saimme tietää lisää suklaan sekä Caillerin historiasta. Tämän jälkeen saimme vertailla erilaisia kaakaopapuja sekä muita raaka-aineita ja nähdä itse valmistusprosessin. Viimeisenä seurasi kaikkien varmasti eniten odottama vaihe eli suklaiden maistelu. Tarjolla oli liki kaikkia Caillerin suklaita ja niitä sai syödä niin paljon kuin halusi.

Suklaaövereiden jälkeen teimme ostoksia tehtaanmyymälässä, jonka jälkeen päätimme kävellä viereiseen kylään odottamaan seuraavaa junaa.



Maison Cailler ulkoapäin

Sunnuntai 7.9.2014

Bussikuskimme tuli hakemaan meitä aamulla hostellilta ja matkamme jatkui Genevestä Keski-Sveitsin läpi Zürichiin. Matkan varrella teimme muutaman tunnin pysähdyksen pienessä juustomeijerissä, Napf Chäsissä. Heti saavuttuamme saimme pientä välipalaa: paikan itse valmistamia juustoja sekä jogurttia.

Tämän jälkeen elintarviketeknologiaa opiskeleva tyttö kierrätti meitä juustomeijerissä ja selitti samalla kuinka juustoa valmistetaan. Pienen meijerin tiloissa valmistusprosessi oli helppo hahmottaa.

Kierroksen jälkeen saimme syödä vielä kunnon lounaan: raclette-juustoa lisukkeineen. Jokainen sai eteensä kynttilöillä lämmitettävän pienen telineen, jossa juuston sai sulatettua lastan päällä. Tämän jälkeen juusto kaavittiin lautaselle ja syötiin lisukkeiden kanssa. Lounas oli suussa sulava ja täytti yllättävän nopeasti.

Illalla saavuimme Zürichiin, jossa majoituimme myös Youth Hostellissa. Hostelli oli oikein siisti ja liikenneyhteydet sijaitsivat vain pienen matkan päässä. Päivän juustomeijeriekskursiosta ja raclettelounaasta uupuneina vietimme illan hostellilla ja sen lähiympäristössä.



Juustoja kypsymässä

Maanantai 8.9.2014

Vierailimme yhdessä ETH:n tutkijatohtori Laura Nyströmin ja muutaman hänen väitöskirjaoppilaansa kanssa Zweifelin snacktehtaalla. Zweifel on Sveitsin suurin sipsientuottaja. He eivät kuitenkaan juuri vie tuotteitaan Sveitsin rajojen ulkopuolelle. Zweifelin suosituin tuote on paprikamaustettu sipsi. Kasvavana trendinä on kuitenkin ollut nähtävissä kiinnostus kasvissipseihin eli sipseihin, jotka on valmistettu muusta kuin perunasta. Esimerkiksi punajuuri- ja aurinkokuivattujen tomaattilastujen lisääminen tavallisten sipsien kanssa samaan pussiin on saanut hyvän vastaanoton. Lisäksi perinteisten sileiden lastujen rinnalle ovat nousseet myös Suomessa hyvin suositut poimuperunalastut. Sipsien lisäksi Zweifel valmistaa snack-tuotteita ekstruusiolla erilaisista taikinoista, joista

mainittakoon pretzel- ja maapähkinäsnacksit.

Zweifelin suku on toiminut elintarvikealalla jo pitkään. 1920-luvulle asti he olivat omenamehuryrittäjiä, mutta Coca-Colan rantautuminen Sveitsiin vuonna 1928 sai heidät etsimään uusia bisnesmuotoja. Sipsien valmistus keksittiin myös amerikkalaista mallia ottamalla, ja sipsien tuomisella Sveitsiin oli tarkoitus samalla lisätä omenamehujen myyntiä. Suolahan saa aikaan janon.

Zweifel haluaa varmistaa, että kuluttaja saa heidän tuotteensa aina tuoreena. Tämän takia vähittäiskaupoilla on oikeus vaihtaa veloitukset pakkaukset, joiden parasta ennen päiväys lähestyy, uusiin.

Vierailu sisälsi myös tehdaskierroksen, josta vaikuttavimpana mieleen jäi perunoiden pesuveden ja paistoöljyn kierrätysjärjestelmä, jonka takia a) tehtaassa vedenkulutus saadaan pidettyä aisoissa ja b) rasvajätettä ei juuri synny. Lisäksi erittäin kiinnostava oli viallisten (liian tummien, yhteen liittyneiden tms.) lastujen automatisoitu valvonta- ja poistosysteemi, jossa kamera ensin kuvaa liukuhihnalla etenevät lastut ja havaitessaan viallisen yksilön lähettää tiedon muutamassa sekunnissa ilmentventiiliin, joka

puhaltaa sen hinnan alapuolella olevalle viallisten lastujen hinnalle.

Lähtiessämme saimme vielä kattavat tuotekassit ja muistoksi vierailusta jäi niiden lisäksi myös ryhmäkuvamme tehtaassa edestä.



Ryhmäkuva Zweifelin tehtaassa ulkopuolella

Tiistai 9.9.2014

Tänään meillä oli reissun viimeinen ekskursio, joka oli vierailu ETH:lle eli Zürichin teknilliselle yliopistolle. Vierailimme Food, nutrition and health – laitoksella, jossa meille oli järjestetty kierrokset elintarviketeknologian, prosessitekniikan, mikrobiologian, bioteknologian, kuluttajakäyttäytymisen ja biokemian osastoille. Kiersimme osastolta toiselle ja kullakin osastolla paikkoja esittelivät joko osaston jatko-opiskelijat tai lehtorit. Lounaaksi biokemian opiskelijat olivat valmistaneet meille herkullista kurpitsakeittoa lisukkeineen ja lounaan aikana juttelimme heidän

kanssaan muun muassa opiskelun eroista Sveitsissä ja Suomessa. Päivä oli antoisa ja kaikki osastot mielenkiintoisia, mutta kiinnostavin oli prosessitekniiikan osasto. Siellä meille esiteltiin laboratorioskaalan valmistuslaitteita, joilla tutkittiin mm. viljan jauhatusasteen vaikutusta tuotteen leivottavuuteen ja suklaan jäähdytysprosessin optimointia eli millä asetuksilla suklaa irtoaa helpoiten muotista sekä suklaan rasvan kiderakenteen vaikutusta valmistusprosessiin. Vierailumme jatkui aamusta iltapäivään, minkä jälkeen ohjelmassa oli vapaata seurustelua ja illalla lähdimme ryhmänä nauttimaan illallista.

Keskiviikko 10.9.2014

Vietimme vapaapäivää Zürichissä tutustumalla kaupungin nähtävyyksiin ja shoppailemalla matkamuuistoja. Rohkeimmat kävivät uimassa järven, toiset tyytyivät rauhallisempaan menoon herkullisen sushibuffetin merkeissä.

Torstai 11.9.2014

Lähdimme kohti Suomea mieli täynnä iloisia muistoja, kokemuksen rikkaamana ja Geneven auringossa levänneinä.



Ravintolassa syömässä

Nuoret yrittäjät tulevat

Rasmus Boman

Tällä hetkellä yrittäjyys on vahvasti muodissa opiskelijoiden keskuudessa ja uusia yrityksiä putkahtelee esiin tuon tuosta. Juontaisikohan tämä osittain juurensa siihen, että halutaan luoda jotain uutta ja ennennäkemätöntä? Elintarviketeollisuuden suurten ruokatalojen palvelukseen siirtyminen eivät vastaa monen opiskelijan mielestä heidän näkemystään itsensä toteuttamisesta.

Tällä hetkellä Suomessa on pinnalla ruuan eettisyys, luomu ja Reilu kauppa. Kuluttajat ovat valmiita maksamaan tuotteista enemmän, mikäli koetaan että niillä on jokin selkeä lisäarvo. Uudet yritykset yleensä panostavat yleensä vähintään yhteen edellä mainituista lisäarvoista, sillä hinnalla on hankala kilpailla isompien kansainvälisten yritysten kanssa. Elintarvikeala muuttuu jatkuvasti ja uusia innovaatioita syntyy tiheään tahtiin ja pieni yritys pystyy muuttumaan kuluttajien toiveiden mukaisesti huomattavasti nopeammin kuin suuri. Isommilla yrityksillä uuden tuotteen tuotekehitykseen ja markkinoille saantiin kuluu useita vuosia. Pieni yritys pystyy vastaamaan syntyneeseen tarpeeseen paljon

nopeammin.

Yrittäjyysneuvontaa on olemassa tällä hetkellä todella paljon ja suomalaiset yritykset ovat lähiaikoina menestyneet maailmalla hyvin. Nykyopiskelijalle Rovion kaltaiset menestystarinat eivät tunnu lainkaan mahdottomilta saavuttaa.

Yrittämisen ympärille on järjestetty lähiaikoina runsaasti toimintaa niin yliopiston, kuin yksityisten firmojenkin toimesta. Viikissä järjestetään 22.11. -24.11. Startup weekend, joissa eri alojen opiskelijat kasataan ryhmiksi ja he rupeavat viikonlopun aikana viemään omaa ajatustaan tai konseptiaan eteenpäin. Jos hyvin käy, tuotteen ympärille rakentuu yritys ja tämä yritys jatkaa toimintaansa viikonlopun jälkeen. Noin 36 % Startup weekendissä perustetuista yrityksistä onkin pystyssä vielä kolmen kuukauden kuluttua tapahtumasta. Konsepti on ollut varsin suosittu maailmalla ja Suomessa tapahtuma järjestetään nyt toista kertaa.

Helsingin keskustassa toimii myös Helsingin yliopiston ylläpitämä tiedekulma, joka tarjoaa vinkkejä ja kontakteja aloitteleville yrityksille. Myös Lipidi kantoi tänä vuonna kortensa kekoon ja järjesti työelämäillan teemalla yrittäjyys.

Paikalle oli saatu puhujiksi Matti Pankka Forsby Formingista ja kokkikartanon perustaja Esa Heikkinen. Tilaisuuden aikana tuli selväksi, että yrittäjäksi ryhtymistä ei pidä pelätä, mutta kokemus työelämästä on kuitenkin aina hyväksi. Molemmat lyttäsivät ajatuksen, että Suomessa yrittäminen olisi jollain tapaa erityisen vaikeaa. Forsby Formingin ja Kokkikartanon tarinoiden lisäksi kuulumme vinkkejä yrittämiseen sekä elintarvikealan muutoksesta valmisruokien saapumisen myötä.

Samaan aikaan toisaalla järjestettiin Slush-tapahtuma, jossa kasvavat yritykset esittelivät innovaatioitaan ja hakivat sponsoreita sekä näkyvyyttä.

Pienten yritysten kasvava määrä aiheuttaa tietysti myös paineita isommille. Se ainakin on varmaa, että nykyajan lapset ja nuoret tulevat olemaan huomattavasti kriittisempiä ja valveutuneempia kuluttajia kuin vanhempansa ja tähän kannattaisi niin pienten kuin suurten yritysten varautua.

Liitto tarjoaa tietoa, vinkkejä ja verkoston.
Tutustu palveluihin verkossa
www.agronomiliitto.fi/opiskelijat

Mikä sinusta tulee isona?

Agronomiliitosta saat apua ja tukea elämän isoihin kysymyksiin!



Mistä löytyy kesätyö?



Mitä minusta tulee isona?



Mitä palkkaa voin pyyttää?



Agronomiliitto
Agronomförbundet

Maatalous-, elintarvike- ja ravitsemustieteiden osaajat

Ainejärjestöaktiivit työelämässä

Tuijamaija Erämies

Opiskeluajana luodut suhteet ovat tärkeitä työelämässä ja opiskelukaverisi saattavat olla tulevia työtovereitasi. Elintarvikeylioppilaiden ainejärjestö Lipidiry tarjoaa näiden suhteiden luomiseen hauskan mahdollisuuden ja lisäksi Lipidin hallituksessa oppii kokouskäytäntöjä, yhdistystoimintaa ja tapahtumien organisointia. Lähdin selvittämään pitääkö nämä väitteet paikkansa ja haastattelin työelämään siirtyneitä Lipidin ainejärjestöaktiiveja. Mitä kokemuksia heillä on ainejärjestötoiminnasta ja onko ainejärjestötaustasta ollut hyötyä työssä?

HAASTATTELUKYSYMYKSET:

1. Koulutusohjelma ja aloittamisvuosi
2. Toimintasi Lipidissä
3. Nykyinen työnantaja ja työnimike
4. Mikä sai sinut kiinnostumaan elintarvikealasta?
5. Mikä sai sinut kiinnostumaan ainejärjestötoiminnasta?
6. Oliko ainejärjestötaustasta hyötyä työnhaussa?
7. Onko ainejärjestötaustasta hyötyä työssäsi?
8. Paras muistosi Lipidi vuosilta?
9. Suositteletko osallistumista ainejärjestötoimintaan opiskelun ohella?

Paavo Räsänen

1. ETM, Lihateknologia, 1997
2. Isäntä 2000, Liikuntavastaava 2002
3. HK Ruokatalo Oy, Tehtaanjohtaja
4. Kiinnostuksen herätti ensimmäisenä opintojen monipuolisuus ja käytännönläheisyys. Elintarvikealassa yhdistyy hyvin opitun tiedon soveltaminen konkreettisessä tekemisessä.
5. Kiinnostuksen herätti se, että ainejärjestötoiminta oli todella aktiivista ja tapahtumia oli paljon. Ainejärjestötoiminnan kautta pääsi myös tutustumaan

nopeasti muihin saman alan opiskelijoihin ja ekskursioiden kautta myös alan yrityksiin. Yritysvierailuilla näki hyvin minkälaisia tehtäviä eri yrityksen tarjoavat.

6. Ei suoranaista hyötyä, mutta varmasti työnantajat arvostavat aktiivisuutta, jota ainejärjestötoimintaan osallistuminen osoittaa.

7. Ainejärjestötaustasta on hyötyä monella tapaa: monet yritykset ovat tulleet tutuiksi ainejärjestöaikojen kautta ja lisäksi tuona aikana luodut suhteet sekä kontaktit ovat vieläkin olemassa. Näiden kontaktien avulla on helppo jatkaa yhteistyötä myös työelämässä.

8. Parasta yksittäistä muistoa on vaikea eritellä, koska niitä on niin paljon, mutta ehkä ekskursio Thaimaahan voisi olla tällainen. Tällöin tutustuimme muun muassa paikalliseen oluenvalmistukseen.

9. Ehdottomasti. Näin jälkeinpäin on vaikea kuvitella opiskeluaikaa ilman ainejärjestötoimintaan osallistumista.

Annamari Jukkola

1. Aloitin syksyllä 2007 elintarviketeknologia, josta erikoistuin maisterivaiheessa maitoteknologiaan.

2. 2009 apuemäntä, 2010 sihteeri sekä 2011 puheenjohtaja

3. Valio Oy, tuotekehittäjä, Voi- ja leviteteknologiat

4. Pidin koulussa aina kotitaloustunneista ja jonkin verran myös kemiasta, joten elintarvikeala kuulosti omalta ja oikealta kun lukion loppuvaiheilla aloin etsiä opiskeluvaihtoehtoja. Olen myös kotoisin maitotilalta, joten kai silläkin on ollut jokin merkitys siihen, että on päätynyt opiskelemaan maitoteknologiaa.

5. Aluksi en ollut ollenkaan varma omasta panoksestani ainejärjestötoimintaan. Fuksivuonna kävin kuitenkin lähes jokaisessa lipidin tapahtumassa ja huomasin että sitä kautta pääsee tutustumaan muihin opiskelijoihin myös oman pääaineen ulkopuolelta sekä viettämään opiskelijaelämää muutenkin kuin yliopistolla. Hyvä porukka ja tekemisen into

saivat minut lopulta lähtemään mukaan aktiivisempaan toimintaan. Enkä ole sitä päätöstä katunut!

6. Uskon varmasti, että oli. Kertoohan se kokemus CV:ssä jotain aktiivisuudesta ja innostuneisuudesta. Lisäksi uskon että lipidissä toimiminen on antanut itselleni itsevarmuutta ja rohkeutta toimia erilaisissa tilanteissa.

7. Olen huomannut että töissä aika moni on entinen viri tai lipidi ja aina välillä opiskeluaika otetaan puheeksi. On kiva huomata että Lipidiys merkitsee jotain vielä opiskelun jälkeenkin. Jotenkin sitä löytää heti yhteisen kielen kun tietää että toinen on myös lipidi. Ainejärjestön kautta tuli tehtyä myös joitain kontakteja, joista on saattanut olla hyötyä työelämässä. Elintarvikeala on kuitenkin melko pieni Suomessa.

8. Oj, niitä on monia! Vaikea eritellä vain yhtä mutta tällä hetkellä mieleen tulee mm. Sikajuhlat Poliisien kesäkodilla, Berliinin ekskursio, Jellybileet ja jellyjen tuotekehitys, Tallinnan visiitit sekä sitsit.

9. Ehdottomasti! Rohkeasti ja avoimesti vaan mukaan toimintaan, tulet huomaamaan että se kannatti.

Kaj Loman

1. Aloitin opinnot vuonna 2002 elintarviketeknologian koulutusohjelmassa, mutta vaihdoin pääaineen vuonna 2005 elintarvike-ekonomiaan, mistä myös tein päättötyöni. Valmistuin vuonna 2007.

2. 2003 tiedotussihteerinä Lipidi-infon toimittaja ja 2004 puheenjohtaja

3. Parhailaan työnantajani on Päijät-Hämeen Vesijärvisäätiö Lahdessa ja työnimikkeeni on projektipäällikkö. Yksi osa-alue työstäni on tällä hetkellä särkikalojen kaupallisen elintarvikekäytön edistäminen.

4. Minulla oli ennen MMTDK:n opintojen alkua suoritettuna AMK-tutkinto, joka liittyi olennaisesti elintarviketuotantoon ja maatalouden ympäristöasioihin. AMK:n tutkintotodistuksen saatuaani, päätin vielä jatkaa opintojani Maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa. Valitsin silloin

elintarviketieteiden opinnot, koska uskoin niiden tarjoavan hyvät työllistymismahdollisuudet ja aihe kuulosti muutenkin kiinnostavalta. Ennen näitä opintoja en tuntenut ketään, joka olisi ollut elintarviketuotannon parissa töissä, joten tavallaan sattumalla ja ajautumisella on ollut suuri rooli tehdessäni erilaisia valintoja.

5. Mahdollisuus tutustua samaa alaa opiskeleviin ihmisiin ja viettää aikaa heidän kanssaan oli suurin motiivini. Luentojen yhteydessä ei yleensä tutustu ihmisiin kuin pintapuolisesti ja siksi ainejärjestöt ovat erittäin tärkeitä opiskelujan sosiaalisen elämän kannalta. Saattaa myös olla, että joku on pyytänyt mukaan, joten yllytyksellä on jälleen ollut merkittävä roolinsa historian suurissa käännteissä.

6. Varmasti tästä on ollut välillistä hyötyä siten, että mitä useamman erilaisen ihmisen kanssa on elämänsä aikana ollut tekemisissä erilaisissa tilanteissa, sitä helpompi on löytää oikea käyttäytyminen eri tilanteisiin ja työyhteisöihin. Kokemuksen ansiosta voi myös ymmärtää helpommin, minkälaisissa työtehtävissä voisi todennäköisesti parhaiten onnistua.

7. Yleensä kokemus yhteistyöstä, tapahtumien suunnittelusta, taloushallinnosta ja hallituksen kokouksista on varmasti eduksi monissa työtehtävissä. Lipidin kautta on päässyt osallistumaan ekskursioille, minkä ansiosta on saanut nähdä sellaisia osia maailmasta, mihin ei todennäköisesti muuten pääsisi. Lisäksi kokemus siitä, kuinka haastavaa ihmisten motivointi joskus on, vaikka ihminen kutsumusroolissaan olisikin, on varmasti edesauttanut joissakin työtehtävissä onnistumista.

8. Sanoisin, että parhaat muistot liittyvät kyllä erilaisiin ekskursioihin niin ulkomailla kuin kotimaassa sekä silloin ensimmäistä kertaa järjestettyihin rapujuhliin. Otankin täyden kunnian sille porukalle, jolla nuo juhlat ensimmäistä kertaa järjestimme. Juhlat pidettiin Latokartanossa C-talossa ja erityisesti muistelen siellä kokeilemaamme hapansilakkaa, jonka maistaminen ei ilmeisesti mennyt kaikkien ruotsinkielisten oppien mukaisesti... Sittemmin minulle on selvinnyt, kuinka naapurikansamme hapansilakkaa yleensä syö ja voin sanoa olleemme edes oikeilla jäljillä. Oi niitä aikoja!

9. Kyllä suosittelen, mikäli vain motivaatiota riittää. En usko siitä ainakaan muuten haittaa olevan kuin mahdollisena opintojen viivästymisenä, mikä ei toisaalta omalla kohdallani ollut ongelma. Uskon ainejärjestötyön tehneen

opintoajastani rikkaamman ja monipuolisemman kuin mitä se olisi ollut ilman ainejärjestöissä tavanneitani ihmisiä.

Mirkka Ollikainen

1. Elintarvike-ekonomia 2009
2. Apuemäntä 2010 ja sihteeri 2011
3. Interbrands wines and spirits oy / markkinointiassistentti
4. Olen ollut pienestä asti kiinnostunut ruoasta ja siitä miten se on muokkaa ihmisiä, yhteiskuntia ja kulttuureita. Tuntui vain luonnolliselta hakeutua opiskelemaan asioita, joista olin jo valmiiksi kiinnostunut.
5. En ollut ajatellut koko asiaa, ennen kuin minua henkilökohtaisesti pyydettiin hakemaan Lipidin hallitukseen. Mukaan lähdin, koska olin utelias ja halusin kokeilla jotain, mitä en ollut koskaan aikaisemmin tehnyt. En tiennyt yhtään mitään ainejärjestöhommista hakiessani, joten en osannut odottaa mitään. Jälkeenpäin voisi sanoa, että ihmiset ja yhteisöllisyys sekä yhteinen tekeminen olivat tärkeimpiä syitä hakeutua ainejärjestöön.
6. Itse sain ainejärjestössä toimimisesta tosi paljon enemmän itseluottamusta ja se on tietysti kantanut pitkälle. Ainejärjestössä pääsin myös kontaktiin yritysten kanssa ihan eri tavalla kuin normaalisti ja sain paljon enemmän tietoa niistä. Tämä tietysti auttoi minua löytämään itselle sopivia ja itseäni kiinnostavia työpaikkoja. Olin mukana myös Mentor-klubin mentori -ohjelmassa ja se on ollut suurin ja paras apu työnhaussa.
7. Ainejärjestöä voi miettiä ikään kuin leikkiyrityksenä. Siinä toimiminen opettaa, että jos ei mitään tee, ei mitään myöskään tapahdu. Päätöksistä voi jauhaa iät ja ajat, mutta silloin kallis aika, varat ja resurssit valuvat hukkaan ja kaikki kärsivät. Uskoisin, että työelämään siirtyminen ja suhteellisen helposti sopeutuminen on ollut minulle helpompaa Lipidin ansiosta. Suuri hyöty on myös arvokkaat kontaktit: Lipidiys yhdistää ihmisiä paljon myös Viikin ulkopuolella.
8. Parhaita muistoja Lipidistä ovat ehdottomasti ihmiset joihin sain tutustua sekä ekskursiot, ekskursioiden jatkot, sitsit ja sitsien jatkot, Kellokosken

saunamökki ja Lipidin toimiston jatkuvat jännälöydöt.

9. Kyllä jos se oikeasti kiinnostaa, ja on valmis antamaan omaa aikaansa ja panostaan siihen. Ainejärjestötoiminta on harrastus, ei työpaikka eikä suorittamista tai pakkopullaa.

Markus Pastila

1. EE 1999-

2. 2001 taloudenhoitaja, 2002 puheenjohtaja ja 2003 messuvastaava

3. Konsultti, PlaNet Logistics

4. Käytännön tekeminen ja kokemukset elintarvikealalta vei pojan mukanaan: TET-työharjoittelu ja kesätyö Polarkesti cateringillä YU-EM 1993 kisakylässä. 1994 kesätyössä Valion sulatejuustolassa Vaaralassa, 1996 kesätyössä meijerissä Skotlannissa Glasgowssa, 1997 töissä Etelä-Afrikkalaisessa meijerissä (Lichtenburg, Johannesburg ja Durban juustolat/meijerit) ja 1998 armeijassa talousaliupseerina. 1999 alkuvuodesta ennen opintojen aloitusta olin töissä Teknologföreningenin ruokalassa TKKK:n kampuksella.

5. Heti fuksitapaamisesta asti Lipidin porukat tuntuivat mukavilta, hauskaa oli myös että vanha armeijakamu, silloin tuleva lihateknologian maisteri, Paavo Räsänen olikin Lipidin juhlavastaava. Tuli heti alusta alkaen toiminnan laadusta hyvä fiilis ja tapahtumat olivat laadukkaita: esimerkiksi kevään 2000 kotimaan ekskursio Lappeenrannassa Fazerin makeistehtaalle ja Chymoksen likööritehtaalle oli aivan mahtava kokemus!

6. Oli apua sekä opiskeluaikaisessa kesätyössä että ensimmäisessä työpaikassa. Opintojen lopulla rekrytoijissa oli vanhoja Lipidejä, molemmissa tapauksissa vanhat puheenjohtajat olivat päättämässä minun rekrytoinnista.

7. On hyötyä, erityisesti ihmisten välisessä kanssakäymisessä. Lipidissä toimimisessa oppi miten vaikutetaan järjestön sisällä muihin ja sitten tietysti tuli vaikuttamiskokemusta erilaisten projektien läpiviennistä ulkopuolisten sidosryhmien kanssa. Muun muassa osallistuminen Lipidin 40-

vuotisjuhlaprojektiin ja ELKO-messut 2003 olivat erittäin opettavaisia käytännön vuorovaikuttamisen kokemuksia nuorelle miehelle. Vuoden 2001 taloudenhoitajapesti opetti käytännön tasolla hoitamaan yhdistyksen ulkoista laskentaa. Lisäksi haluaisin rohkaista opiskelijoita hankkimaan kokemusta JOO-opinto-oikeuden kautta. Itse opin HKKK:n logistiikan laitoksella paljon taitoja koskien tietomassojen analysointia Lipidin taloudenhoitajan pestin lisäksi. Kannattaa myös mennä merta edemmäksi MMTDK:n ulkopuolelle hankkimaan opiskeluaikana erityistaitoja. Kannattaa miettiä etukäteen millä alueella haluat kasvattaa omaa ylivoimaista osaamista jo opiskeluaikana.

8. Nyt tuli vaikea! Kyllä se oli Lipidin 40-vuotisjuhlalat vuonna 2002 ja erityisesti omat puheenvuorot siellä...

9. Suosittelen lämpimästi ylipäättänsä avointa suhtautumista uusiin asioihin ja ihmisiin, olkoot se sitten ainejärjestötoimintaan osallistumista, muita täydentäviä erikoisosaamista tukevia opintoja perustutkintolinjan ulkopuolelta tai ryhmätyöskentelymenetelmään heittäytymistä kursseilla. Joku suomalainen entinen monikansallisen teknologiayrityksen yritysjohtaja taisi lehtihaastattelussa todeta että Suomessa on aivan tarpeeksi sisäänpäin kääntyneitä tuoteosaamista/nippelitietoa omaavia insinöörejä, mutta osallistuvaa johtajuutta ja ideoiden myyntiosaamista tarvittaisiin lisää.

Mikko Vasamo

1. Elintarviketeknologia, viljateknologia 1997

2. Liikuntavastaava 1999

3. Fazer Makeiset / keksitehdas, Tehdaspäällikkö

4. Olin ollut jo aiemmin leipomoilla töissä ja lisäksi kiinnostus ruokaan ja ravitsemukseen vei minut Viikkiin. Vilja valikoitui pääaineeksi leipomotaustan takia.

5. Lipidissä näytti olevan hyvä meininki ja hyviä kavereita, joten lähes koko vuosikurssimme liittyi Lipidiin ja monet meistä hallitukseenkin.

6. Kyllä. Reilu 10 vuotta sitten pääsin nykyiseen työpaikkaani Lipidi/ vuosikurssi kaverini Pasi Rajan avustuksella.

7. Kyllä. Lipidejä on elintarvikealalla runsaasti ja helpottaa uusissa tapaamisissa yhteisen sävelen löytymistä kun on joku yhteinen "salaisuus" menneisyydestä.
8. Kaikki muistot ovat mukavia, mutta erityisesti kotimaan- ja ulkomaan ekskursion ovat jääneet mieleen. Erityisesti Thaimaahan suuntautunut ulkomaan ekskursion vuosituhannen alussa.
9. Ehdottomasti. Lipidi toiminta on hyvä tilaisuus rakentaa tulevaisuuden verkostoa rennossa ilmapiirissä.

PM-kisat 2014

Vilma Oksa

Maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan opiskelijoiden yksi vuoden kohokohdista oli täällä taas, nimittäin PM-kisat. Ne ovat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Norjan maatalous-metsätieteellisten tiedekuntien välinen urheilu- ja verkostoitumistapahtuma. Joka vuosi eri maassa järjestettävät kisailut osuivat tänä vuonna Suomeen, Helsingin Viikkiin. Neljän maan kesken kilpailut ovat joka neljäs vuosi siis Suomessa ja järjestelyt aloitettiin jo hyvissä ajoin. Koko tiedekunta ja aktiiviset opiskelijat järjestävät kaiken majoituksesta ruokailuun, kisapaikkoihin ja kisabileisiin. Kisat ovat suuri ponnistus, mutta kaikki meni hyvin ja kaikilla oli hauskaa koko kisojen ajan.

Kaikista maista oli mukavasti osallistujia ja Suomella oli kotijoukkueena kenties pieni etulyöntiasema, sillä myös todelliset



urheilijat osallistuivat kisoihin tällä kertaa. Lajeja on paljon eri palloilulajeista, yleisurheiluun ja uintiin sekä hieman harvinaisempia lajeja kuten ammunta, ratsastus ja ultimate. Suomen suuri joukkue pelasi loistavat kisat ja kahmi ykkössijat useista lajeista, mutta kaikki maat voittivat kultaa ainakin yhdestä lajista ja pääasia on pitää hauskaa, ei kilpailla verenmaku suussa.

Urheilun lisäksi PM-kisat ovat loistava tilaisuus tutustua muiden maiden opiskelijoihin, heidän tapoihinsa ja perinteisiinsä. Vaikka yhteinen kieli on nykyään enemmän englanti, pääsee aina välillä vetreyttämään ruotsin kielen taitojaankin. On myös tärkeää ylläpitää yhteyttä saman alan



opiskelijoiden kanssa erityisesti Pohjoismaissa, sillä teemme paljon yhteistyötä ja nämä ihmiset ovat mahdollisia tulevia työkavereita.

Luonnollisesti suomalaisen ja pohjoismaiseen opiskelijaelämään kuuluu myös juhliminen hyvässä seurassa. Erityisesti mieleen jäi tämän vuoden Banketti eli viimeisen kisapäivän juhla-illallinen. Siellä syötiin ja juotiin hyvin, jaettiin mitalit voittajille ja juhlistettiin yhdessä onnistuneita kisoja. Ensi vuonna suuntaamme Ruotsiin ja uskon, että siitä tulee vähintään yhtä hauska ja upea kokemus kun kotikisoistakin.

Vilma Oksa,
Elintarviketieteiden ylioppilas &
PM-kisa aloittelija



MMYL:n speksin kulissien takana

Emma Kuntze

Marraskuussa 2013 tehtiin historiaa. Silloin Maatalous-metsäylioppilaiden liitto eli MMYL ry sai kunnian esittää koko Viikin kampuksen ensimmäisen speksin. Speksillä tarkoitetaan opiskelijoiden tekemää musiikkiteatteriesitystä, jossa yleisö voi pyytää omstart-huudon avulla kyseisen kohtauksen esittämistä uudella tavalla. Ajatus speksistä oli muhinut monen opiskelijan mielessä ja vuosien saatossa oli spekuloitu, kuinka hienoa olisi saada Viikkiin oma speksi. Pientä epäilystä oli kuitenkin ilmassa, osaisivatko traktorien ja kestromakkaroiden

parissa puuhailevat viikkiläiset todella näytellä, musisoida ja olla luovia. Elintarvikekemian opiskelija ja silloinen Lipidin tiedotusvastaava Saija Kivilehto kuitenkin uskoi, että kyllä osaisivat. Syksyllä 2012 hän päätti, että MMYL-speksi tullaan vihdoin toteuttamaan. Tammikuussa 2013 iso pyörä pyörähti käyntiin, kun mukaan tuottajiksi saatiin pitkän linjan lipidit, nykyään elintarviketieteiden maisterit Ville Makkonen ja Vertti Virkajärvi. Jos ei tällä porukalla saataisi speksiä kasaan, niin ei koskaan!



Vuoden 2013 speksissä koettiin varsinainen kissatappelu

Kasaan saatiinkin iso porukka speksin tekemisestä kiinnostuneita opiskelijoita. Tekemistä riitti esimerkiksi käsikirjoittajille, näyttelijöille, tanssijoille, lavastajille, puvustajille ja bändiläisille. Maataloustieteitä opiskelevan ohjaajamme Bartje Harmoisen luotettavassa ohjauksessa speksitaakkelin taiteelliset arvot saatiin kohdalleen. Speksi käsitteli kaamean krapulan ja kolmiodraaman lisäksi Viikin kampusta uhkaavaa humanistista vallankumousta. Syksyn edetessä jännitys kasvoi, sillä ensi-ilta lähestyi uhkaavasti. Marraskuun kuudentena päivänä totuuden hetki koitti. Nyt ei voinut enää jänistää, vaan speksi olisi esitettävä ja yleisön omstart-huudoista tulisi selvitä jäätyvä. Itse olin tuolloin laulajan roolissa ja pystyin hyvin vakoilemaan yleisön reaktioita. Löysin yleisöstä paljon tuttuja ja jopa tiedekuntamme henkilökuntaa oli saapunut todistamaan historiallista tapahtumaa. Alussa tunnelma oli hieman pidättynyt, mutta melko nopeasti lahjakkaat esiintyjämme saivat yleisön puolelleen. Hulluimpien omstarttien aikaan tunnelma oli jopa riehakas. Esityksen jälkeen ei ollut epäilystäkään, etteikö Viikistä löytyisi luovuutta ja heittäytymiskykyä!

Kahden loppuunmyydyin näytöksen jälkeen menestystä toki juhliittiin. Juhlista selviytyttyä tuntui tyhjältä, kun koko syksyn jännitys ja ahkera treenaaminen oli ohi. Seuraavan vuoden speksikin odotti tuottajaansa melko pitkään, kunnes lopulta allekirjoittanut sekä elintarvikekemian opiskelija Terhi Lukkari päättivät tarttua haasteeseen. Edellisvuoden speksivastaava Saija Kivilehto lupasi toimia uusien tuottajien neuvonantajana. Uutta speksitiimiä lähdettiin hakemaan heti. Monta ensimmäisen speksin tekijää saatiin taas mukaan, mutta myös uudempaa tekijäkaartia ilmoittautui tiimiin. Speksin aiheeksi valikoitui lähiö nimeltään Pyllymuro, jonka asukkaita rahanahne Firma Oy aikoo käyttää koekaniineina kehittämiinsä korvamatoihin. Korvamadot aiheuttavat kuulijoissaan ostohysteriaa, mutta Firman harmina ovat vastustuskykyä aiheuttava porkkanoiden syönti. Rakkaustarinaltakaan ei voida Pyllymurossa vältyä.

ETYO-lehden ilmestyessä 7.11. speksin esitykset ovat toivottavasti onnistuneesti ohi. Speksi siis esitettiin Kulttuurikeskus Gloriassa kolmena iltana 4.-6.11.

Graduntekijänä Keniassa

Sini Laurikkala

Jambo! Millaista onkaan gradun teko Keniassa? Siitä lähin ottamaan selvää ja nyt neljän viikon jälkeen voin vain sanoa, että gradun teko Keniassa, tarkemmin ottaen Nairobissa ILRI:n tutkimuslaitoksessa, on haastavaa, mutta mielenkiintoista.

Palataan kuitenkin vuosi taaksepäin. Olin juuri aloittanut maitoteknologian maisteriopinnot ja mielessä pyöri jo tulevan gradupaikan hankkiminen. Ensimmäiseksi selvitin, että onko Elintarvike- ja ympäristötieteiden laitoksella Afrikassa sellaisia projekteja, joissa olisi maitoteknologille aihetta. Yliopistolta minulle vinkattiin yhdestä Keniassa olevasta projektista, mutta se osoittautui liian hankalaksi käytännön asioiden kannalta. Monen mutkan kautta sain tietää MTT:n koordinoimasta FoodAfrica-projektista, joka on Ulkoministeriön rahoittama kehitysyhteistyöprojekti ja jonka tavoitteena on parantaa Itä- ja Länsi-Afrikan maiden ruokaturvaa. Löysin projektista väitöskirjaansa aflatoksiineista tekevä Sara Ahlbergin ja se olikin onnenpotkuni. Sara on Viikistä muutama vuosi sitten valmistunut maitoteknologi ja hänkin teki aikoinaan gradunsa Keniassa maitojen antibioottijäämistä. Sara lupasi ottaa minut ohjattavakseen ja

luoksensa asumaan. Pääohjaajani on MTT:llä, josta sain myös rahoitusta graduuni.

Muutamaa päivää ennen lähtöä syyskuun alussa minua alkoi todella jännittämään. Sen lisäksi, että gradun aloittaminen ahdisti jo itsessään, niin lisäksi olin lähdössä aivan uuteen paikkaan, josta en tiennyt käytännössä mitään.

Ensivaikutelma Nairobista oli mielenkiintoinen. Alle 20 kilometrin matka lentokentältä kesti jo kaksi tuntia aamuruuhkassa. Sitten olen oppinut, että ruuhkat täällä ovat normaaleja ja niitä on käytännössä lähes aina. Lisäksi liikenne on vasemmanpuoleinen, liikennemerkkejä ei ole ja liikennesääntöjä tunnetaan huonosti.

Jo tulopäivänä kävin tutustumassa tulevassa työpaikassani ILRI:ssä. ILRI (International Livestock Research Institute) on tutkimuslaitos, joka pyrkii tuotantoeläinten kestävämmän käytön avulla parantamaan ruoan turvallisuutta ja vähentämään köyhyyttä kehitysmaissa. ILRI:ssä tutkitaan kaikkea mahdollista ilmastonmuutoksesta perunoihin. Tutkimuslaitos sijaitsee Nairobin länsipuolella aidatulla alueella, jossa on laboratorio- ja toimistotilojen lisäksi tenniskenttä, uima-allas, lenkkipolku ja muutamia asuntoja. Alue on turvallinen ja todella

viihtyisä. ILRI:ssä työskentelee paljon ihmisiä niin Euroopasta, Pohjois-Amerikasta, Australiasta kuin eri puolilta Afrikkaakin. Ympäristö on todella monikulttuurinen.

Päivät kuluvat gradua tehdessä. Kokeellinen osioni koostuu kahdesta osasta:

homeenestokokeista ja sitomiskokeista.

Homeenestokokeissa testaan erilaisten

maitohappobakteerikantojen kykyä estää Aspergillus-homeiden kasvua.

Sitomiskokeissa testaan samojen maitohappobakteerikantojen kykyä sitoa jo muodostunutta aflatoksiinia.

Laboratorioajan ulkopuolella analysoin tuloksia ja kehittelen menetelmiä.

Työ on monipuolista ja sitä on paljon. Kaikkein

haastavimmaksi olen kokenut

paikallisiin työtapoihin ja –tiloihin

sopeutumisen. Kaiken kukkuraksi

ammattitaitoisin apu on Suomessa,

joten täällä saa toimia itsenäisesti

niin hyvässä kuin pahassa mielessä.

Toki Saran kanssa työskentelemme

yhdessä, mutta vastoinkäymisiltä ei vaan voi välttyä.

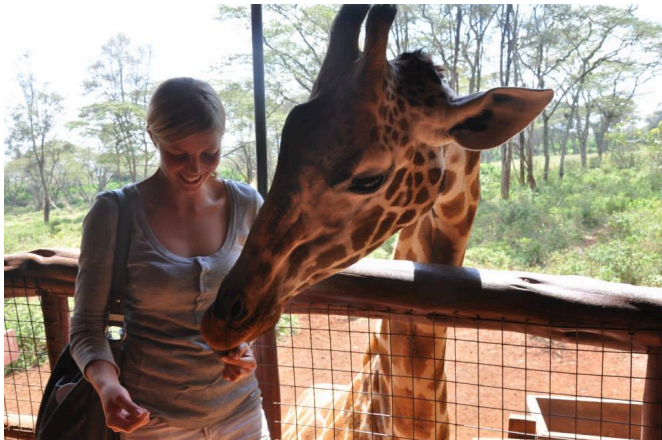
Vapaa-aikanani puuhailen

kaikennäköistä. Enimmäkseen

kuitenkin pelaan tennistä ja golfia.

Lisäksi viikonloppuisin tutustumme

lähiympäristöön ja välillä käymme



vähän kauempanakin katsomassa villieläimiä. Ikävä kyllä hirveän vapaasti täällä ei kuitenkaan voi liikkua, sillä turvallisuusongelmia esiintyy. Kenia on kuitenkin hieno maa ja täällä on paljon nähtävää ja koettavaa. Ilmat ovat olleet aurinkoiset ja lämpöä on päivisin yli 20 astetta. Ihmiset ovat ystävällisiä, vaikka kulttuuri onkin aivan erilainen. Tuloerot ovat suuret: rikkailla ja länsimaalaisilla on vartijat, puutarhuri, kotiapulainen ja auto, kun taas vähävaraiset elävät suurissa slummeissa.

Ensimmäinen kuukauteni on hujahtanut aivan älyttömän nopeasti ja kaksi minulla on vielä jäljellä.

Lähtöpäivään mennessä tavoitteenani on saada graduun vaadittava data kasaan, jotta voin aloittaa varsinaisen kirjoittamisen. Olen kuitenkin varma, että paljon ehtii vielä tapahtua ja toivottavasti palaan Suomeen monta kokemusta ja ajatusta rikkaampana.

Pieni järjestö, suuret tavoitteet

Stina Mäenpää, Jenna Tikkanen

Elintarvikeylioppilaiden Mentor-klubi ry on pieni ainejärjestö Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa. Tavoitteenamme on edistää elintarviketieteiden maisterin tutkinnon tunnettuutta sekä lisätä elintarvikealan opiskelijoiden ja ammattilaisten verkostoitumista. Järjestämme vuosittain klubi-iltoja, yritysvierailuja ja seminaarin. Ainejärjestön kummisetä on Elintarviketeollisuusliiton toimitusjohtaja Heikki Juutinen. Elintarviketeollisuuden lisäksi teemme paljon yhteistyötä Agronomiliiton kanssa. Molemmat yhteistyökumppanit ovat tärkeitä tavoitteidemme kannalta.

Suurin projektimme ainejärjestössä on mentor-ohjelma, missä elintarvikealan opiskelija ja työelämää nähnyt henkilö muodostavat mentor-parin. Tänä vuonna mentor-ohjelmaan osallistuu kahdeksan paria. Mentor-suhde on hyvin yksilöllinen ja riippuu vahvasti osapuolista. Osa tapaa kerran kuukaudessa, osa muutaman kerran koko ohjelman aikana. Kyse ei ole uravalmennuksesta, vaan työelämä tiedon jakamisesta, josta molemmat hyötyvät. Opiskelija saa arvokkaan tiedon lisäksi apua omien vahvuksiensa ja työelämäidentiteettinsä löytämisessä. Esimerkiksi mentor on



järjestänyt opiskelijalle vierailuja yritykseensä ja mahdollisuuden harjoitella työhakemustilannetta henkilöstöhallinnon kanssa. Lisäksi tapaamisissa on pohdittu, millaisiin työtehtäviin koulutuksellaan voi päätyä.

Mentoritkin hyötyvät suhteesta: mentor oppii ymmärtämään valmistumassa olevien opiskelijoiden odotuksia ja haasteita, saa uusia ajatuksia työelämäänsä ja näin uuden näkökannan itsestään työntekijänä. Tänäkin vuonna mukana on mentoreita, jotka ovat toimineet tehtävässä useamman vuoden. Mentoreita on ollut muun muassa Fazerilta, Valiolta, HK:lta, Atrialta ja Laurealta. Olemme todella kiitollisia heidän antamastaan panoksestaan.

Ohjelma on tarkoitettu elintarvike-ekonomia, -kemia, -

tekniikan, -mikrobiologian, ravitsemustieteen ja markkinoinnin opiskelijoille. Tämän vuoden hallitus päätti hyväksyä ohjelmaan lisäksi biotekniikan opiskelijat, joita toivottavasti hakee ohjelmaan ensi vuonna. Opiskelijat ovat useimmiten lähellä valmistumista, mutta esimerkiksi viime vuonna oli opintonsa puolella välissä olevia. Periaatteessa mentorointia voi suositella heti, kun tietää edes vähän kiinnostuksensa kohteista.

Kuten alussa mainittiin, klubi järjestää ohjelman lisäksi muunlaista ohjelmaa. Loppuvuoden jäljellä olevat tapahtumat ovat seminaari Valiolla, missä keskustellaan ajankohtaisesta elintarvikealan ilmiöstä, sekä yritysvierailu Pauligille. Toivotamme kaikki tervetulleeksi mukaan toimintaamme – olit sitten opiskelija tai työelämän edustaja.

Stina Mäenpää
Mentor-klubin puheenjohtaja 2014

Mentorointikokemuksia

Hain mentor-ohjelmaan vuonna 2013, sillä valmistumiseni alkoi jo häämöttää, eikä minulle ollut aivan selvää minkälaisiin työtehtäviin haluaisin tai voisin edes koulutuksellani työllistyä. Opiskeluaikani minulle kerrottiin, että "elintarvikekemistin koulutuksella voi työllistyä hyvin monenlaisiin tehtäviin". Itse en kuitenkaan halunnut tehdä hyvin monenlaisia tehtäviä, vaan löytää

omat vahvuuteni ja kiinnostukseni kohteet. Halusin löytää juuri minulle sopivan polun.

Ilokseni minut hyväksyttiin Mentor-klubin mentor-ohjelmaan. Sain mentorikseni Atrian laatujohtajan, jonka kanssa tapasimme muutaman kerran mentor-ohjelman aikana. Välimatka Nurmon ja Helsingin välillä rajoitti tapaamisten määrää, mutta uskon silti saaneeni valtavasti irti kahdenkeskisistä tapaamisistamme.

Ensimmäisellä tapaamiskerralla tutustuimme toisiimme ja sovimme tulevien tapaamisten rungon. Myöhemmissä tapaamisissa keskityimme omasta toiveestani työnhakuun. Käsittelimme aiheita, kuten hyvä työhakemus, ansioluettelo sekä minkälaisia työtehtäviä voi ja kannattaa hakea. Mitään suoria vastauksia en saanut, mutta opin ajattelemaan ja löytämään vastauksia itse.

Mentor-ohjelman yhteisistä tapaamisista parhaiten mieleeni jäi speed-dating -periaatteella toteutettu työhaastatteluharjoitus, jossa mentoroitavat kiersivät mentorien pitämässä muutaman minuutin mittaisissa haastatteluissa. Kävimme myös mentorini kanssa Nurmassa Atrian tehtaalla vierailulla. Vierailulla pääsin näkemään monipuolisesti tehtaan toimintaa sekä laatujohtajan tyypillisiä tehtäviä työssään. Pääsin myös osallistumaan asiakastapaamiseen, mikä oli mielestäni mahtavaa. Opin valtavasti

pelkästään seuraamalla vierestä muiden työskentelyä.

Mentor-ohjelman myötä minulle konkretisoitui opinnoistani saama ammattitaito. Minulle selvisi, että tosiaan koulutuksellani voi tehdä hyvin monenlaista työtä, mutta olen löytänyt omat vahvuuteni.

Pelkästään asioista keskusteleminen sai ajattelemaan omaa tulevaisuutta ja punnitsemaan vaihtoehtoja. Sain myös vertaistukea koko ryhmältä sekä rutkasti lisää itseluottamusta. Nykyään toimin klubin taloudenhoitajana.

Mentor-ohjelma on myös erinomainen tilaisuus verkostoitua. Mentorointia voin lämpimästi suositella niin opiskelijoille kuin mahdollisille mentoreillekin.

Jenna Tikkanen
Mentor-klubin taloudenhoitaja 2014



Kannattajajäsenet 2013

Dr. Oetker Suomi Oy

Felix Abba Oy Ab

Lihel Oy

MP-Maustepalvelu Oy

Savuhovi Oy

Kannattajajäsenet 2014

Dr. Oetker Suomi Oy

Leipurin Oy

Lihel Oy

Maustaja Oy

Wursti Oy

