

ETYO 2016



Lipidi ry kiittää yhteistyöstä...

Agronomiliitto ry
Elintarviketeollisuusliitto ry
Lihel Oy
Leipurin OYJ
Viskoteepak ab
Wursti Oy
Snellman Oy ab
Atria Suomi Oy



Nautitaan hyvässä seurassa!

PÄÄKIRJOITUS

Elintarvikeala on yksi Suomen suurimmista työllistäjistä ja kaikki me syömme ruokaa päivittäin. Ei siis ihme, että elintarvikkeet ovat esillä kaikessa mediassa jatkuvasti. Olet varmasti huomannut tunnettujen yritysten tuttuja mainoksia ympäri sosiaalista mediaa. Sen syövereissä kuulet ja näet myös paljon pieniä ja uusia yrityksiä, jotka puskevat markkinoille omien tuotteidensa kanssa.

ETYO-lehden teemana 2016 vuonna on erityisesti sosiaalisen median merkitys elintarvikealalla. Miten mainonta Facebookissa tai Instagramissa vaikuttaa kuluttajiin ja mitä se vaatii yrityksiltä. Kysymme myös mieleenpainuvia mainoksia opiskelijoita ja kerromme miten sosiaalisen median paine vaikuttaa yrityksiin nykypäivänä.

Sosiaalinen media on ollut myös näkyvässä osassa muissa lehden teemoissa, kuten ruokahävikin estämisen yhä kasvavassa äänessä sekä erilaisten lihan korvikkeiden markkinoille tulemisena. Miten paljon ruokaa menee roskeen ja miten tätä suurta ruokamäärää voisi hyödyntää? Entä mikä lihan korvikkeita on eniten pinnalla juuri nyt ja miksi niitä on tupsahdellut kauppojen hyllyille kuin sieninä sateella viimeisen vuoden aikana?



Tähän kaikkeen sekä paljon muuhun löydät vastauksia ja tietoa tästä numerosta. Lue mitä kaikkea Lipidi ja Oikos puuhasivat yhteisellä ulkomaan exculla, millaista oli olla kesätöissä hillotehtaassa, panimolaboratoriossa ja tuotannonohjaajana sekä löydä makupaloja vaihto-opiskelusta Saksassa. Toivottavasti nautit tästä lehdestä yhtä paljon, kuin allekirjoittanut nautti sen tekemisestä.

Mukavia lukuhetkiä toivottaen,

Vilma Oksa

SISÄLLYSLUETTELO

Kannattajajäsenet	1
Pääkirjoitus	2
Sisällysluettelo	3
Puheenjohtajan terveiset	4
Elintarvikeala sosiaalisen median pyörteissä	5
Gallup: Sosiaalisen median merkitys kuluttajalle	7
Opiskelijat kesätöissä	8
Lipidin ja Oikoksen ulkomaan eksukrio Zagrebiin 2016	15
Lihan korvikkeet kovassa huudossa	17
Ruokaa vai roskaa?	19
Tuloslaskelma	23
Deutschland über alles! - vaihto-opiskelu Saksassa	24
Lipidin hallitus 2016	28
Vuosijuhlat tulevat	29

*Päätoimittaja Vilma Oksa
Taittaja Vilma Oksa
Julkaisija Lipidi ry
Painopaikka Picaset Oy
Kansikuvat freedigitalphotos.net*

ETYO 2016 on luettavissa myös osoitteessa www.lipidi.fi

Kirjautu tunnuksilla lipidi/piki

PUHEENJOHTAJAN TERVEHDYS

Lipidin vuosi 2016 alkaa lähestyä loppuaan ja samalla se tarkoittaa oman puheenjohtajavuoteni loppua. En olisi uskonut lähtiessäni mukaan Lipidin hallitukseen muutama vuosi sitten, että hallituskauteni kestäisi näin pitkään. Ainejärjestön hallituksessa toimiminen on kuitenkin hyvin palkitsevaa ja se imaisee helposti mukaansa vuosi toisensa jälkeen. Vuodet ovat sisältäneet aamuöisiä C-grundin siivoustalkoita, mitä mielenkiintoisimpia satsikkokailuja, pöytäkirjojen kirjoittamista, lukemattomia kokouksia ja aivoriisiä sekä epätoivoa, kun sähköpostin saapuneet-kansio hukkuu viesteihin. Mutta vastaavasti vuodet ovat sisältäneet elämäni hauskimpia iltoja, onnistumisen tuomaa riemua, naurua (sekä omaa että muiden), mahtavia ihmisiä ja valtavasti uusia taitoja! Nyt ymmärrän, miksi ainejärjestötoimintaa aina suosittelaan opiskelijoille ja suosittelen sitä itsekin teille kaikille! Vuonna 2016 Lipidi keskittyi opiskelijoiden edunvalvontaan sekä olemaan enemmän läsnä opiskelijoiden keskuudessa. Helsingin yliopistossa on meneillään suuria muutoksia ja meidän opiskelijoitamme on mukana monissa toimikunnissa ja ryhmissä, joissa pääsemme vaikuttamaan näihin muutoksiin. Opiskelijoita kuunnellaan, joten luottavaisin mielin voimme käydä kohti tulevaisuutta. Mielestäni olemme onnistuneet tavoitteissamme hyvin, mistä kertoo esimerkiksi se, että olemme saaneet upeasti uudet fuksit innostumaan toiminnastamme. Joulukuussa pääsemmekin nauttimaan fuksitoimikunnan järjestämistä juhlista! Vuosi vaihtuu, mutta työ ei kuitenkaan lopu vaan viestikapula luovutetaan uudelle hallitukselle vuodenvaihteessa – oletko sinä kenties vastaanottamassa sitä?



Opiskeluaikana kannattaa oppia sanomaan kyllä mahdollisimman usein sekä välttää sanan ei käyttöä. Tämä johtaa unohtumattomiin seikkailuihin ja kokemuksiin, joita voit muistella loppuikäsi. Opit muun muassa taitoja, joista on hyötyä tulevaisuudessa ja solmit kannanarvoisia ihmissuhteita - mutta älä huoli, ehdit varmasti opiskelulakin! Kaikki elintarviketieteilijät (oli hän sitten elintarviketeknologi, -kemisti, -mikrobiologi tai -ekonomi) ovat suorittaneet pakolliset kurssit, mutta miten sinä aiot erottautua joukosta? Loppuvuosi tuo mukanaan mielenkiintoisia tapahtumia. Esimerkkinä tänäkin vuonna järjestettävä työelämätapautuma ViikkiAreena, jota on järjestämässä joukko maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan ainejärjestöjä. Omaan loppuvuoteeni kuuluu avoimen syyskokouksen sekä vaalikokouksen järjestäminen, joissa valitaan tulevan vuoden hallitusvirat sekä henkilöt näihin virkoihin. Mitäpä jos sanoisit näille viroille KYLLÄ ja hakisit mukaan?

Lauri Narinen

Sosiaalinen media on suuremmassa roolissa kuin koskaan ennen. Se koskettaa kaikkia, on joka puolella saatavilla ja tavoittaa todennäköisesti suuremman yleisön kuin mikään muu media tänä päivänä.

Yritykset käyttävät sosiaalista mediaa markkinointiin, viestintään ja jopa asiakaspalveluun. Uudet tuotteet tuodaan kuluttajille Facebookin ja Instagramin avulla tutuiksi jo ennen kuin tuotteet tulevat kaappoihin. Näin päästään vaikuttamaan ostopäätöksiin jo ennen tuotteen varsinaista myyntiä. Myös yritysten viestintä ja vuorovaikutus kuluttajien kanssa pohjautuu nykypäivänä pitkälti sosiaaliseen mediaan. Yritykset voivat kysyä kuluttajien mielipiteitä esim. uudesta pakkaustyylisestä tai uutuusmausta. Vastaavasti kuluttajien on entistä helpompaa kertoa palautteensa yrityksille sosiaalisen median vaivattomuuden takia.

Yritykset ja alan asiantuntijat olivat ennen etulyöntiasemassa, jos he käyttivät sosiaalista mediaa ahkerasti. Nykyään yritys, joka ei hyödynnä sosiaalista mediaa tai ei päivitä sitä jatkuvasti, hukkuu taustalle ja vaikeuttaa omaa näkyvyyttään alati kovenevassa kilpailussa. Sosiaalisesta mediasta on tullut välttämättömyys. Siihen panostetaan aivan uudella tavalla ja yrityksen budjetistakin laitetaan suuri prosentti markkinointiin sosiaalisessa mediassa.

Perinteisten sanomalehti- ja radiomainosten rinnalle ja ohi ovat nousseet Facebook, Instagram, Twitter ja Snapchat. Alalla kuin alalla yritysten tulee olla osa sosiaalisen median rinkiä saadakseen äänensä kuuluviin. Enää se, jolla on suurimmat tienvarsimainokset tai etusivun mainos suuressa päivälehdessä ei pärjääkään toiselle, joka saa satoja tykkäyksiä Facebook- ja Instagram-päivityksiinsä. Miten siis pystyy erottumaan massasta valtavan informaatiovirran keskeltä? Tämän kysymyksen kanssa myös elintarvikealan toimijat joutuvat painimaan jatkuvasti, eikä siihen yhtä oikeaa vastausta taida ollakaan.

Sosiaalinen media mahdollistaa myös uudet markkinointimuodot. Erilaiset kilpailut sosiaalisessa mediassa ovat arkipäivää. Kuvia ja tarinoita jaetaan sosiaalisessa mediassa ja erityisesti #-merkillä jakaminen ja merkitseminen ovat normaaleja käytäntöjä vastauksia annettaessa.



Kilpailuilla sosiaalisessa mediassa yritykset saavat hetkellistä näkyvyyttä ja pystyvät samalla vuorovai-
kutukseen kuluttajien kanssa. Kuvien ja linkkien
merkitys on myös entistä suurempi. Kiireiset ku-
luttajat eivät jaksaa tai ehdi lukea lyhyttäkään tekstin
pätkeä tuotteesta vaan tuotetta myydään kuvilla ja
videoilla, sekä linkeillä, joista saa tietoa tuotteesta.
Monet yritykset käyttävät myös samoja mainoksia
niin sosiaalisessa mediassa kuin perinteisessä televi-
siomainonnassakin. Videoista käy sanoma helpoiten
esille ja niiden pituus on sopiva kiireiselle kuluttajalle.

Sosiaalisen median nopeuden ja ketteryyden ta-
kia yrityksillä on nyt myös entistä enemmän mah-
dollisuuksia ottaa kantaa maailman tapahtumiin ja
ajankohtaisiin asioihin. Esimerkiksi Vaasan havah-
dutti menneenä keväänä tekemällä mainoksen jääk-
iekon SM-liigan finalisteista leikkaamalla leivistään
finalistijoukkueiden logot. Sosiaalinen media mah-
dollistaa myös trendien seuraamisen ja luomis-
en sekä reagoinnin niiden muutoksiin nopeasti
(proteiinituotteet, lisääineettomuus, kotimaisuus).

Sosiaalinen media on myös raaka ja julma ajoit-
tain. Sosiaalisessa mediassa ihmiset uskaltavat pu-
hua suunsa puhtaaksi paljon herkemmin, joten
palautetulva on valtava. Jokaisella on mielipi-
de kaikesta ja välillä kommentit ovat melko ra-
jajakin, mikäli kuluttajat eivät ole tyytyväisiä.

Maine on yrityksille kaikki kaikessa. Jos se syystä
tai toisesta menee kuluttajien silmissä, sitä on todel-
la vaikea saada takaisin. Sosiaalinen media on teh-
nyt maineesta ja sen ylläpitämisestä entistä hankal-
ampaa. Kuluttajat haluavat entistä läpinäkyvämpää
markkinointia, mikä lisää painetta tehdä suuria
mainoskampanjoita. Jos maine menee se voi olla yr-
itykselle tai yksittäiselle asiantuntijalle kohtalokasta.


Sosiaalisen median nopeus, laajuus ja läpinäkyvy-
ys ovat suuria haasteita yrityksille ja alan asian-
tuntijoille. Kuluttajan on vaikea löytää totuutta ja
erottaa pelkät mainoskikat oikeasta asiantuntijatie-
dosta. Lisäksi kuka tahansa pystyy nykypäivänä julkai-
semaan omia mielipiteitään, tuntemuksiaan ja
kokemuksiaan sosiaalisessa mediassa. Tämä ai-
heuttaa suurta päänvaivaa alan asiantuntijoille.

Asiantuntijoiden tulee saada äänensä yhtäläillä kuu-
luviin ja ottaa rohkeasti kantaa elintarvikealan tut-
kimuksiin, muutoksiin sekä median hypetykseen ja
kritiikkiin. Ilman tätä saadaan aikaan paljon suurem-
pia kohuja ja medialla on valtaa pelotella tai hehkut-
taa tuotteita kuluttajille. Etenkin elintarvikkeisiin liit-
tyvien uhkakuvien lietsominen on haitallista alalle ja
tuleville innovaatioille. Läpinäkyvyys alan asiantunti-
joiden ja kuluttajien välillä on ensiarvoisen tärkeää.

Erityisesti nuorille suunnatuilla tuotteilla on suuri haaste. Teini-ikäiset ja nuoret aikuiset ovat suuri sosiaalisen median käyttäjäryhmä. Erottuminen joukosta erityisesti on erityisen hankalaa. Lyhyet ja mielipiteitä herättävät mainokset toimivat hyvin. Erityisesti videot ovat suuressa suosiossa, sillä muutaman kymmenen sekunnin video jää mieleen paremmin kuin yksi kuva tai teksti.

ETYO kysyi elintarvikealan opiskelijoilta, mikä on tehokkain sosiaalinen media elintarvikkeiden mainostamiseen ja vaikuttavakommainokset heidän ostopäätöksiinsä. Kysyimme myös mieleenpainuvinta mainosta.

Facebook oli vastanneiden mielestä ylivoimaisesti tehokkain tapa mainontaan. Myös Instagram sai ääniä, mutta Facebook kahmi yli 95 % kaikista vastauksista. Facebookin sanottiin mm. olevan vuorovaikutteinen, siellä kun voi kommentoida julkaisuihin ja lukea muiden kommentteja tuotteista. Myös mainostamisen monipuolisuus kuvilla ja videoilla nosti Facebookin arvoa.



”Facebook on tehokkain keino mainontaan

Kysyimme myös vaikuttaako mainonta sosiaalisessa mediassa ostopäätöksiin. Suurin osa kertoi, että mainonta vaikuttaa ostopäätöksiin. Etenkin uutuustuotteita testataan sosiaalisen median mainosten perusteella. Myös tässä asiassa Facebookin edut tulivat esille, sillä moni kertoi muiden jo tuotetta kokeilleiden kommenttien jakehujen vaikuttavan ostopäätöksiin positiivisesti.

Nykyään samat mainosklipit pyörivät sekä televisiossa että sosiaalisessa mediassa ja mainoksia on varmasti yhtä monta kuin ihmisiä maailmassa, mutta kysyimme siitä huolimatta vastaajilta mainosta, joka on jäänyt heidän mieleensä. Elintarvikkeisiin liittyviä mainoksia on hurja määrä, mutta yksi mainos nousi vastaajien kesken ykköspaikalle. Maito mainos, jossa esiintyy kiekkolegenda Teemu Selänne, oli jäänyt hyvin monen vastaajan mieleen. Myös muut mainokset, joissa esiintyy urheilijoita, saivat ääniä, juusto ja virvoitusjuomamainokset näistä päällimmäisinä.

Lisäksi vastaajien mieleen ovat jääneet tarttuvimmat mainosbiisit, kuten vanukas ja pizza mainoksista tutut tunnuslaulut. Ytimekkäät tunnuslauseet ovat myös ilmeisen hyvä tapa saada kuluttajien huomio. Osa vastaajista kertoi muistavansa valmisruokien ja jugurtteihin liittyviä mainoksia vuosien takaa, juuri hyvien mainoslauseiden takia, joita edelleen siteerataan aika ajoin.

Tässä jutussa viisi elintarvikealan opiskelijaa kertoo kesätyökokemuksistaan erilaisissa työtehtävissä ja työpaikoissa. Voit lukea kokemuksia leipomon tuotannonohjauksesta, elintarvikepakkausten parissa työskentelystä, tuotannon monipuolisista työtehtävistä laadunvarmistuksesta panimon laboratoriossa ja hillojen tuotekehityksestä. Kukin opiskelija kertoo missä oli töissä, mitä hän odotti kesätöiltä, mitä kaikkea työnkuvaan kuului ja mitä jäi käteen töiden loputtua.

SUOMEN TUNNETUIMMALLA BRÄNDILLÄ TÖISSÄ

*Lauri Narinen, 5. vuoden
elintarvike teknologian opiskelija*

Missä olit kesätöissä?

Työnantajani on Fazer Leipomot Oy ja työpaikkana Vantaan leipomo. Tehtävänimikkeeni oli Specialist, Process Control eli suomeksi tuotannonohjaaja.

Mitä odotit kesätöiltä?

Tärkeimpänä asiana odotin, että saan tarkemman kuvan tehtaan tuotannon kulusta kokonaisuudessaan. Minulla oli jo entuudestaan jonkinlainen käsitys työtehtävistä, mutta tarkkaa kuvaa niistä ei ollut. Toiveena oli myös, että työtehtävät sisältäisivät vastuunkantamista ja vaatisivat oikeasti "aivojen käyttöä".

Millaista työskentelyä oli?

Työtehtävät voidaan jaotella kahteen eri osa-alueeseen. Toinen on laskemista, johon kuuluu valmistettavan määrän suunnitteleminen tuotantolinjan alkupäätä varten ja myös valmiiden tuotteiden määrän laskeminen ja kirjaaminen. Myös valmistusjärjestys on suunniteltava, jotta kai-

kki tuotteet saadaan valmistettua ajallaan. Toinen osa-alue on taas annostelujärjestelmän ylläpito. Tämä tarkoittaa siis tietokoneelta käsin tehtävää valvontaa ja häiriöiden korjausta. Työskentely oli suurin piirtein sellaista kuin olin ajatellut. Paljon uutta opeteltavaa aluksi, mutta kärryille pääsin todella nopeasti.

Mitä sinulle jäi käteen kesätöistä?

Työ opettaa valtavasti erityisesti leipomon toiminnasta ja tuotannonsuunnittelusta. Näitä asioita et opi luen tosaleissa, joten tässä tapauksessa työn merkitys on suuri. Suosittelenkin erityisesti vastaavia tehtäviä tämän tyyppisestä työstä kiinnostuneille. Omalla kohdalla työt jatkuvat opiskeluiden ohessa osa-aikaisena kyseisessä tehtävässä, jolloin pääsen vielä hiomaan taitojani.



KESÄ PAKKAUSTEN PARISSA

*Riina Helander, 3. vuoden
elintarviketieteiden opiskelija*

Missä olit kesätöissä?

Työskentelin viimekesänä Fredman Groupin toimistolla Rauman Lapissa. Samassa yhteydessä sijaitsee myös Fredmanin tehdas, jossa valmistetaan erilaisia elintarvikepakkauksia, muun muassa tutut Eskimo-leivinpaperit, -tuorekelmut, -foliot ja -suodatinpussit.

Mitä odotit kesätöiltä?

Yksi ensimmäisistä asioista, joihin väsynyt opiskelija tarttuu herätyskellon soitua, on kahvipaketti sekä suodatinpussi. Ilman kahvia päivä ei vaan niin sanotusti oikein lähde käyntiin - ainakaan maanantaisin. Kahvin ohella elämää helpottavat myös kesken tenttiviikon paistetut pullat ja muffinsit sekä kaikista kiireisimpinä päivinä Woltin kautta kotiin tilattu pizza.

Elintarviketieteilijänä on helppo keskittyä varsinaisten elintarvikkeiden ympärillä pyörivään maailmaan. Tästä ruuantäytteisestä kuplasta joskus unohtuvat ruuan valmistuksessa ja säilytyksessä oleellistakin oleellisemmat välineet – leivinpaperi pullien alla, muffinssivuoat, folio, johon Woltin kускаaman pitsan saa käärittyä, ja ehkä tärkeimpänä: suodatinpussi sille aamun ensimmäiselle kahvikupille. En tiedä teistä, mutta henkilökohtaisesti en suositele koittamaan kahvinkeittoa talouspaperin avulla.

Millaista työskentelyä oli?

Työnkuvani koko kesän ajan oli hyvin vaihteleva ja monipuolinen: tuurasin kesälomia sekä tuotannon suunnittelijana että varaston esimiehenä, tein laadunvalvontaa ottamalla pintahygienianäytteitä tuotannosta, avustin tehtaanmyymälässä ja harjoittelin myös hieman raaka-aineiden hankintaa.

Pääpaino kesätöissäni oli kuitenkin tuotannon suunnittelussa ja sen opettelussa. Tuotannon suunnittelu yksinkertaisimmillaan tarkoittaa päivä- ja viikko-tasoisia päätöksiä siitä, mitä tuotteita ajetaan, kuinka paljon ajetaan, missä järjestyksessä ja ketkä ajavat. Käytännössä työpäiväni eivät olleet koskaan samantaisia, mutta tavallisimpaan työviikkooni tuotannon suunnittelussa kuului muun muassa työvuorolistojen tekoa, ajojen käytännön toteutuksen suunnittelua, varastosaldojen ja ennusteiden läpikäymistä, tilausten vastaanottamista, sähköposteihin vastailua, tiedottamista sekä yleisesti huolehtimista siitä, että tuotannon puolella kaikki sujuu. Ja sujumisen varmistaminen taas voi tarkoittaa mitä tahansa työtehtävää maan, taivaan ja leivinpaperikotelon väliltä. Kesään

Vaikka avoimella hakemuksella saatu pesti jännittikin muutaman unettoman illan verran ennen töiden varsinaista alkamista, kesä oli mitä opettavaisin ja mielenkiintoisin. Merkittävimpiä tekijöitä onnistuneeseen oli loistava työilmapiiri ja huiput työkaverit. Vaikka tämä toimiston suviuuno (terveiset Lappiin J) saikin edellisiin kesätöihin nähden aika suuret saappaat, sain aina apua ja tukea, eikä minulta koskaan loppuneet

työkaverit, joilta kysyä neuvoa. Toisaalta sain myös pe-
rehdytyksen jälkeen monessa asiassa melko lailla vapaat
käden - luotto oli kova heti alusta lähtien, mikä omal-
ta osaltaan motivoi tekemään työt entistä paremmin.

Mitä sinulle jäi kesätöistä käteen?

Kesänlopuksi huomasin saaneeni melko kattavan näke-
myksen yrityksen sisällä moneen eri osa-alueeseen -
niin tuotannon, varaston, toimiston kuin myymälänkin
puolella, ja ymmärryksen työnteosta yritysmailmas-
sa kasvoi aivan eri mittoihin. Pääsin samalla itsekin
pohtimaan sekä kehittämään uusia ideoita ja toi-
mintamalleja - miten asioita voitaisiin tehdä vieläkin
paremmin ja helpommin - ja ideoitani kuunneltiin.
Ehkä tärkein oppi kesätöistä oli ymmärtää se fakta,
ettei ole oleellista osaako suoralta kädeltä ratkaista
jokaista ongelmaa tai vastata kaikkiin kysymyksiin.
Työpäiväni eivät oikeastaan koskaan olleet saman-
laisia, ja koska vastausta vailla olevat kysymykset ja
hoidettavat asiat muuttuivat niin maanantain ja per-
jantain kuin aamupäivän ja iltapäivän välillä moneen
kertaan, tärkeintä oli oppia siihen, että jollain tavalla
lähti selvittämään ja ratkaisemaan asiaa kuin asiaa.
Aivan kuten alamme opinnotkaan eivät varsinaisesti
opeta tekemään yhtä tiettyä työtä, vaan tarkoituukse-
na on antaa pohjatiedot ja ennen kaikkea valmiudet
pystyä ajattelemaan, pohtimaan, selvittämään ja rat-
kaisemaan asioita ihan omin nokin. Maalaisjärjellä
ja oikealla asenteella uskon, että työelämässä - niin
kuin elämässä muutenkin - pääsee aika pitkälle.

Kesätöiden loppuminen paitsi jätti ikävöimään
huippuja työkavereita, innosti myös palaamaan
Viikkiinkin aivan eri mielin: syksyksi haalin
kursseja hankintatoimintaan liittyen, ja maisterivai-
heen opinnoissa houkuttaa lukea lisää pakkau-
steknologiaa. Loppukesästä sain ilokseni kuul-
la myös voivani tehdä kandidaatin tutkielmani
kesätyöpaikkaani - eli nyt siis kevättä odotellessa.



TUTUSTUMASSA PANIMOALAAN

*Aurora Jauhiainen, 4. vuoden
elintarviketieteiden opiskelija*

Missä olit kesätöissä?

Työskentelin Iisalmessa Olvin tehtaalla. Työtehtävänäni oli toimia panimolaboranttina laboratoriossa laadunvarmistuksen tehtävissä. Työskentelin pääasiassa kemian puolen laboratoriossa, mutta loppukesästä työskentelin myös mikrobiologian puolella. Kemian puolella työ oli kolmivuoroinen, joten työskentelin sekä aamu-, ilta- että yövuorossa.

Mitä odotit kesätöiltä?

Kun sain kuulla saaneeni tämän työpaikan, minulla ei oikeastaan ollut paljoa tietoa siitä, millaista työ tulee olemaan. En ollut koskaan aikaisemmin ollut töissä Olvilla tai muussa panimossa, joten ennalta oli vaikea odottaa mitään työtehtäviin liittyvää, odotin kesältä vain paljon uuden oppimista! Toivoin, että pääsen tutustumaan kesän aikana panimon toimintaan ja että saan paljon kokemusta laboratoriotyöskentelystä, ja nämä toiveet kyllä toteutuivat kesän aikana.

Millaista työskentelyä oli?

Työskentely oli erittäin monipuolista ja opettavaista. Panimolaboranttina kemian puolen laboratoriossa työtehtäviini kuuluivat erilaiset kemialliset analyysit eri tuotteille. Olvin valikoimissa on runsaasti eri tuotteita: oluita, siidereitä, lonkeroita, kivennäisvesiä, virvoitusjuomia ja energiajuomia. Jokaiselle tuoter-

työlle ja tuotteelle on omat analyysinsä, jotka tulivat kesän aikana hyvin tutuiksi. Laadunvarmistuksessa tutkimme koko valmistusprosessin ajalta, että tuote on kunnossa, joten erilaisia näytteitä oli erittäin paljon. Aluksi kaikki tuntui hyvin sekavalta suuren näytemäärän takia, mutta loppukesästä homma sujui ja itsenäinen työskentely toi onnistumisen tunteita! Ongelmanratkaisukykyä ja omaa harkintaa pääsi käyttämään, jos esimerkiksi prosessissa ilmeni ongelmatilanteita tai poikkeamia. Työilmapiiri laboratoriossa oli todella hyvä, perehdytys oli erittäin kattava ja tunnelma rento: epäonnistumisia ei tarvinnut pelätä, vaan ne ratkottiin yhdessä ja töihin oli aina mukava tulla! Välillä työskentely oli todella kiireistä mikä aiheutti pientä stressiä, mutta piti vain muistaa tehdä työt huolellisesti ja rauhallisesti, ja tehdä sen minkä kerkeää ja mihin uskoo omien taitojensa riittävän!

Mitä sinulle jäi kesätöistä käteen?

Kesätyöt antoivat minulle paljon varmuutta laboratoriotyöskentelyyn. Aluksi olin hyvin epävarma omista taidoistani, toki aluksi oli paljon uutta opeteltavaakin. Pikkuhiljaa eri analyysimenetelmät tulivat kuitenkin tutuiksi yksi kerrallaan ja työskentelyyn syntyi rutiini.

HILLOJEN SALAISessa MAAILMASSA

*Timo Asikainen, 3. vuoden
elintarviketieteiden opiskelija*

Opin kesätöissä paljon panimon toiminnasta ja panimoprosesseista, sekä laatuun vaikuttavista tekijöistä ja niiden hallitsemisesta. Minulle jäi vielä varmasti paljon uuttakin opeteltavaa, vaikka kesän aikana esimerkiksi olueen liittyvät analyysit tulivat hyvin tutuksi, niin paljon olisi vielä opeteltavaa eri analyysistä.

Opin paljon käytännön taitoja työskentelystä, mutta minua kiinnostaisi myös tietää enemmän teoriasta menetelmien taustalla. Minua kiinnostaisi myös tutustua enemmän panimoprosesseihin ja tuotteiden valmistukseen. Kesä siis jätti minulle kiinnostuksen panimoalaa kohtaan ja uskon, että tulen vielä jatkossa työskentelemään tällä teollisuudenalalla!



Missä olit kesätöissä?

Työskentelin viime kesänä Valion Suonenjoen hillotehtaalla tuotekehitysassistenttina vuorotteluvapaan sijaisena. Suonenjoen tehdas valmistaa hilloja, marmeladeja sekä erilaisia esimerkiksi jogurtteihin lisättäviä teollisuuslisiä ja makukomponentteja, niin Valion omiin tuotteisiin kuin ulkopuolisten asiakkaiden tarpeisiin. Toimipaikka oli minulle ennestään hyvin tuttu, sillä olin ollut siellä tuotantotehtävissä useampana vuonna.

Mitä odotit kesätöiltä?

Ennen töiden alkua en oikeastaan tiennyt tarkalleen mitä kaikkea osaisin kesältä odottaa, sen verran suurelta hypyltä tuntemattomaan uudet tehtävät tuntuivat. Toivoin kuitenkin tutustuvani tarkemmin toimipaikkaan, organisaatioon ja tietysti tuotekehityksen vaiheisiin. Uuden tiedon oppimisen lisäksi toivoin pystyväni hyödyntämään opiskelujeni aikana omaksumaani tietoa.

Millaista työskentely oli?

Työtehtäväni tuotekehityksessä liittyivät paljolti asiakkaille lähetettäviin tuotekehitysnäytteisiin ja niiden resepteihin. Valmistin näytteitä tuotekehityskeittiössä, huolehdin näytepurkkien lähettämisestä aikataulussa ja hoidin toimiston puolella näytteisiin liittyvää arkistointia ja mm. tuotetietojen kirjaamis-

ta. Erityisesti kesälomakauden ollessa kiivaimmil-
laan sain jonkun kehityksen alla olevan projektiin
vastuulleni, jolloin olin siitä itse suoraan yhteydessä
asiakkaan kanssa. Jo pelkästään tuotekehitysket-
tiössä toimivaksi hiottu ja todettu resepti vaatii pal-
jon työtä, mutta myös sen saattaminen toimivaksi
tuotantomittakaavassa on monesti mutkia tulvillaan.
Pääsinkin osallistumaan toisinaan myös erilaisiin
reseptiikkaan liittyviin ongelmanratkaisutilanteisiin.

Muiden tehtävieni ohessa työpäiväni sisälsi toisinaan
muun muassa aistinvaraista arviointia, palavereihin
sekä raaka-ainetoimittajien vierailuihin ja koulutuk-
siin osallistumista. Ja vaikka kaikissa projekteissa en
suoranaisesti ollut itse osallisena pääsin seuraamaan
niitä sivusta ja täten aitiopaikalta näkemään tuotekeh-
ityksen tehtäväkirjoa oppien samaan aikaan valtavasti.
Oli myös mukava huomata kuinka nuoren opiskelijan
näkökantaa ja mielipidettä kysyttiin ja arvostettiin eri
tilanteissa. Tunsin olevani osa työyhteisöä ja muuto-
inkin työilmapiiri oli erittäin hyvä ja lämminhenkinen.

Mitä sinulle jäi kesätöistä käteen?

Kesätyö tuotekehityksessä oli todella mielenkiintoi-
nen ja opettavainen. Sekä tehtaalla valmistettavia
tuotteita että myös käytössä olevia raaka-aineita
oli satoja, ja niiden tunteminen sekä asiakkaan tar-
peisiin vastaaminen osoittautui vaativan vahvaa
ammattitaitoa. Huomioitavaa riittää paljon esime-
rkiksi erilaisissa teollisuuslisissä, etenkin kun ne ol-
ivat lopulta vasta komponentteja lopputuotteeseen.
Vaikka opin valtavasti uutta tuntui, että paljon jäi

vielä näkemättä. Ehkäpä parasta antia kesätyössä oli
päästä kurkistamaan toimihenkilön tehtäviin, op-
pien samalla paljon itsestäni työntekijänä, omista
vahvuuksistani ja seikoista joissa minun kannattaa
kehittää itseäni työelämää varten tulevaisuudessa.



MONENLAISTA SOPPAA HÄMMENTÄMÄSSÄ

*Emma Kaajakari, 3. vuoden
elintarviketieteiden opiskelija*

Missä olit kesätöissä?

Työskentelin HK Scan Finlandilla Vantaalla, valmisruokaosastolla keittäjänä ja tarvittaessa muualla osastolla.

Mitä odotit kesätöiltä?

Olin samassa paikassa kesätöissä jo viime kesänä, joten tehdastyöskentely ja osasto olivat jo tuttuja. Tuttuihin kuvioihin palaaminen ei jännittänyt, ja odotin rentoa kesää säännöllisellä ilta-aamuvuoro rutiinilla. Tältä kesältä odotin hieman syvempää ymmärrystä osaston toiminnasta, kun aikaa ei mene uuden opetteluun vaan vanhan kertaukseen.

Edellisvuonna jännitys oli aika korkea, sillä tehdastyöskentelystä ei ollut kokemusta, eikä oikeastaan kauheasti mikään laista mielikuvaa siitä mitä odottaa. Tänä vuonna linjat olivat tuttuja ja kesätyöntekijöitä lukuun ottamatta työkaveritkin olivat samoja. Kuitenkin yllättäen kesätöihin mennessä kysyttiin, haluaisinko opetella uuden työtehtävän.

Millaista työskentely oli?

Keittäjänä työskentely toi aivan uudenlaisen näkökulman osaston arkeen ja pyörimiseen. Keittäjänä oli paljon enemmän vastuuta, mutta toki myös vapautta. Vastasin yhden-kahden linjan tavaran tulosta,

opin lukemaan tuotantolistoja ja reseptejä, tarkkailemaan raaka-ainetilannetta ja ajamaan trukkia. Työskentelytahti oli riippuvainen linjan toiminnasta ja vaati paljon yhteistyötä linjalla työskentelevien kanssa, vaikka muuten keitto olikin yksilösuoritus.

Jokainen päivä oli erilainen ja varsinkin alussa oman tekemisen rytmitys oli haastavaa. Loppukesää kohden tuotteet alkoivat jo olla tuttuja, ja aikataulut helpompaa. Kaikkein mielenkiintoisinta oli päästä tekemään uuden tuotteen koekeitto tuotantotiloissa ja kuulla vähän lisää tuotekehityksen arjesta.

Mitä sinulle jäi kesätöistä käteen?

Koin keittäjänä olon varsin mielekkäänä ja sopivan haastavana kesätyönä. Opin paljon uutta konkreettisesti ja uskon että kokemuksesta on paljon hyötyä tulevaisuudessa. Sain melko hyvän kokonaiskuvan koko osaston toiminnasta, ja opin ihan eri tavalla arvostamaan osastoesimiesten työtä, sillä tuotannon pyörittäminen, aikatauluttaminen ja työntekijöiden sijoittelu vaikuttaa aikamoiselta paletilta, jossa liikkuvia osia on paljon ja tilanteet elävät nopeastikin, eikä kaikkeen voi ennalta varautua.



Elintarvikeylioppilaat, ravitsemustieteilijät ja kulluttajaekonomit yhdistivät voimansa ja järjestivät yhteisen ulkomaan ekskursion Zagrebiin, Kroatiaan 5.-10.10.2016. Reissun aikana vierailtiin olutpanimossa, yliopistossa, viinitilalla sekä vaellettiin kauniissa luonnonpuistossa Plitvicensä.

Excun suunnittelu alkoi jo hyvissä ajoin ja hyvissä merkeissä keväällä, jolloin Viikin herkkusuut päättivät yhdessä järjestää ruokareissun kuvankauniiseen Kroatiaan. Osallistujia matkaan saatiin yhteensä 30, joista 16 oli lipidejä ja 14 oikoslaisia.

Vihdoin koitti lokakuu ja malttamattomat matkailijat pääsivät reissuun! Ensimmäinen excumme suuntautui Zagrebačka pivovara -nimiseen olutpanimoon.

Vierailu oli hyvin antoisa, ja pääsimmekin kiertelemään ja näkemään lähes koko tehtaan laboratorioista tuotantoon. Osaavat oppaamme järjestivät meille kierroksen jälkeen vielä oluiden maistelun, jossa pääsimme maistamaan oluita tuotannon eri vaiheissa.



Seuraavana päivänä oli yliopistovierailun aika. Yllätyimme ja ilahduimme erittäin positiivisesta vastaanotosta, jonka saimme saapuessamme. Zagrebin yliopiston biotekniikan ja elintarviketieteiden tiedekunnan eri alojen professoreita sekä paikallisen ainejärjestön opiskelijoita oli runsaasti paikalla kertomassa opiskelusta sekä yliopiston toiminnasta omista näkökulmistaan katsottuna. Vierailun lopuksi pääsimme vielä yliopiston laboratoriokierrokselle.

Yliopiston jälkeen oli hyvä päästä vastapainoksi nauttimaan raikkaasta ulkoilmasta upeaan luonnonpuistoon.

Viimeisenä kokonaisena matkapäivänämme istahdimme jälleen tilausbussin kyytiin ja hurautimme viimeiseen vierailukohteeseemme: Bolfan Vinski VRH -viinitilalle.



Matkustimmekin seuraavana päivänä tilausbussilla parin tunnin ajomatkan päässä sijaitsevaan Plitviceen, jossa ihastelimme koko päivän kauniita vesiputouksia sekä vuoria.

Tämä olikin reissun huipentuma! Viinikellarikerroksen jälkeen pääsimme maistelemaan neljän ruokalajin päivällistä upeiden viinien kera – ja se jos mikä tulevia elintarvikealan ammattilaisia miellyttikin.



Nyhtis, Härkis, Mifu, Oumph...

Nämä ja monet muut tuotteet ovat vallanneet median ja kauppojen hyllyt. Kaikkia näitä tuotteita yhdistää se, että ne on tarkoitettu käytettäväksi ruokavaliossa lihan sijaan. Osa on kasvipohjaisia, toiset sisältävät maitoa. Näin ollen kaikki käyvät kasvissyöjille ja suurin osa vegaaneillekin. Miksi nyt yhtäkkiä sitten on näin suuri tarve saada liha korvattua ja syödä näitä tuotteita?

Kasvisruualla on paremmat ympäristövaikutukset kuin lihan tuotannolla. Lihan tuotanto kuluttaa suunnattomasti energiaa ja vettä ja aiheuttaa päästöjä. Kasvisten kasvattaminen, kastelu ja prosessointi on ympäristölle huomattavasti kevyempi taakka. Tämä tuskin on kuitenkaan ainoa syy lihankorvikkeiden räjähdysmäiseen kasvuun markkinoilla.

Suurimman syyn täytyy olla kysyntä. Kuluttajilla on kysyntää kasviperäisille ja jopa vegaaneille vaihtoehtoille perinteisen jauhelihan tilalle ja nekin, jotka syövät lihaa haluavat vaihtelua kanasuikaleiden täyttämän arjen vastapainoksi. Kuluttajat ovat entistä tietoisempia elintarvikkeista ja ruuan ravintoarvoista sekä terveellisestä ruokavaliosta.

Kasvisruuan tarve on kasvanut hurjasti viime vuosina ja nyt se näkyy ravintoloiden lisäksi jo kotikeittiöissä. Kasvisten myynti nousi viime vuonna 12 miljoonalla kilolla. Tämän lisäksi kauppojen hyllyt

pursuavat nyt näitä edellä mainittuja lihankorvikkeita. Gold and Green Foods:in Pulled oats eli nyhtökaura on yksi vuoden suurimmista ilmiöistä.

Se sai huomiota sosiaalisessa mediassa jo heti alusta asti ja hypetys nousi suureksi jo kauan ennen kuin tuotetta sai kaupasta. Kohu ja kysyntä ovat suuremmat kuin yrityksen tämän hetkinen kapasiteetti tuottaa nyhtökauraa maailmalle, joten kyseistä tuotetta saa metsästää lähikaupasta samana päivänä kun kuorma tulee, mikäli haluaa tätä päästä syömään.



Suuri huomio on pyörinyt myös muiden lihan korvikkeiden ympärillä tänä vuonna. Versofoods lanseerasi Härkis-härkäpapuvalmisteeseen ja on näkyvällä paikalla useassa kaupassa ja Valio Mifu-ruokarakeen, jota mainostetaan ahkerasti joka puolella.

Näiden kolmen suuren lisäksi on tullut myös paljon muita uutuus tuotteita kuten Oumph ja TZAY. Kaikkien näiden tuotteiden kysyntä on korkealla ja yrityksillä menee hyvin.

Kysymys kuuluukin, kuinka kauan hypetys jatkuu? Tuleeko jossain vaiheessa se uutuuden kiinnostuksen lopahdus ja myynnit lähtevät laskuun? Vai riittääkö ostajia ajan kuluessakin, erityisesti niistä jotka eivät lihaa syö. Toisaalta juuri sekasyöjien kysynnän muutos vaikuttaa vahvasti, sillä jos he ”palaavat” lihatuotteiden ääreen, romahtaako lihan korvikkeiden myynti? Onko kyseessä kasviruuan ja eettisen ruuan vallankumous vai hetkellinen media-ilmiö.

Näihin kysymyksiin ei ole vastausta vaan vasta aika näyttää miten lihan korvikkeet lyövät läpi tulevaisuudessa. Voihan olla, että nämä tuotteet tulivat jäädäkseen ja mahdollisesti tulevaisuudessa keräävät suuren osan lihan tuotannon markkinaraosta, mikäli lihan tuotanto pienenee. Se on ainakin varmaa, että lihan korvikkeiden myynti jatkaa nousukiitoaan enkä usko että huippua vielä hetkeen tavoitetaan.

Näiden kysymysten lisäksi kannattaa miettiä sitä, miksi juuri nyt on kysyntää ja tuottajilla halua tarjota lihalle korvikkeita? Mikä on muuttanut? Onko kasvisruuasta tullut niin suuri arvo ihmisille, että uusille tuotteille on kysyntää. Ovatko kuluttajat kiinnittäneet yhä enemmän huomiota ruuan eettisyyteen ja ympäristövaikutuksiin.

Vai onko suurelle yleisölle ajatus lähtenyt yrityksistä ja vasta ensimmäisten tuotteiden näkyessä mediassa tai markkinoilla räjäyttänyt kysynnän taivasiin? Ken tietää?

Tulevaisuudessa suurten lihayhtiöidenkin tulisi alkaa tosissaan miettiä lihattomia tuotteita ja erilaisia lihan korvikkeita, mikäli niiden kysyntä kasvaa ja lihan kysyntä samalla vähenee. Näin on pakko toimia, sillä ilman kysyntää tuote ei myy eikä tappiota tekemällä pärjää. Jännityksellä jäämme odottamaan lihan korvikkeiden tarinan jatkoa ja katsomme, kuinka sektori kehittyy.



Nyhtökaura-wokki

10 faktaa ruokahävikistä

- Kulutuksen aiheuttamista kasvihuonepäästöistä noin 25% johtuu ruuantuotannosta. (www.saasyoda.fi)
- Elintarvikeketjussa tuotettu ja roskiin heitetty ruoka on siis täysin hukkaan heitettyä energiaa ja ympäristön saastuttamista.
- Suomessa koko elintarvikeketjussa hävikkiä syntyy noin 400 miljoonaa kiloa. (Luke)
- Tästä kotitalouksien osuus on suurin, noin 35%. Lisäksi hävikkiä syntyy alkutuotannon, teollisuuden ja kaupan toimesta. (Luke)
- Maailmanlaajuisesti ruokaa menee tuotanto- ja kulutusketjun eri vaiheissa hukkaan vuosittain yhteensä 1300 miljoonaa tonnia. Tämä vastaa noin 25-30 prosenttia kaikesta maapallolla tuotetusta ruuasta. (HS)
- Tällä ruokamäärällä voitaisiin arviolta ruokkia jopa kaksi miljardia ihmistä. (HS)
- Maailman väkiluku on tällä hetkellä arviolta 7,5 miljardia ja kroonisesta aliravitsemuksesta kärsii arviolta joka kahdeksas, eli vajaa miljardi ihmistä (FAO). Aliravitsemuksesta kärsivien luku kasvaa jatkuvasti.
- Suomalaisissa kotitalouksissa ruokahävikkiä syntyy vuodessa yhteensä 120-160 miljoonaa kiloa. Tämä ruokamäärä vastaa 500 miljoonaa euroa. Yksi suomalainen puolestaan heittää noin 24 kiloa ruokaa roskiin vuodessa eli 125 euron edestä. (MTT)
- Ruokahävikki on viime vuosina ollut kovasti tapetilla, mutta edelleen kuluttajat kokevat muun muassa elintarvikepakkaukset isompana ympäristöongelmana kuin itse ruokahävikin. (MTT)
- Kotitalouksista vuosittain hävikkiin päätyvän ruokajätteen päästöt vastaavat noin 100 000 henkilöauton ilmastovaikutusta (www.saasyoda.fi)

Elintarviketieteilijänä tätä laajaa ja paljon-puhuttua ongelmaa voi tarkastella monesta näkökulmasta. Kotitalouksien ruokahävistä puhutaan valtavasti, ja juuri näkyvä tietoisuuden lisääminen lieneekin kaikista selkein, yksinkertaisin ja tehokkain keino saada tuloksia aikaiseksi kotitalouksien tapauksessa.

Vaikka suurin hävikki elintarvikeketjussa syntyykin kotitalouksissa, valtavasti ruokahävikkiä syntyy elintarvikeketjussa myös ennen ruuan päätymistä kuluttajalle - lähes 70 % hävikistä syntyy muualla kuin kotitalouksissa. Tämä luku toki jakaantuu alkutuotannon, teollisuuden ja kaupan välille, mutta on siitä huolimatta erittäin merkittävä.

Elintarviketieteilijöinä voimme vaikuttaa paitsi omaan ruokahävikkiimme, myös olla kehittämässä ratkaisuja muun elintarvikeketjun hävikkiin – esimerkiksi erilaisin datatyökalujen kehittämällä sekä pohtimassa ratkaisuja elintarviketeollisuuden sivuvirtatuotteisiin. Useat elintarvikealan yritykset ovat ottaneet oman hävikkinsä suurennuslasin alle ja panostaneet sen minimoimiseen ja hyödyntämiseen viime vuosina erityisen paljon. Hävikin minimoimisen vaikutus näkyy paitsi suoraan taloudellisena hyötynä myyntikelpois-

ten tuotteiden muodossa, myös lisää yrityksen kilpailukykyä, vähentää jätteestä koituvia kustannuksia ja lisää kuluttajan silmissä kuvaa yrityksestä, joka haluaa pysyä aallonharjalla ja ymmärtää kestävä kehityksen merkityksen.

Viime toukokuussa yli 100 kansanedustajaa allekirjoitti lakialoitteen, joka velvoittaisi ruokakaupat jakamaan hävikkielintarvikkeensa hyväntekeväisyyteen, kuten leipäjonoihin. Tämä muutos sujui kauppojen osalta ehkä jopa kohtuullisen kivuttomasti, sillä suuret päivittäistavaraketjut ovat jo pitempään jakaneet useissa myymälöissään suurimman osan hävikistään hyväntekeväisyyteen. MTV uutisoi 12.9. vihtiläisestä K-kaupasta, joka jakaa hävikkinsä ilmaiseksi suoraan asiakkailleen – vihtiläiset ovat luonnollisesti hyvin mielissään ratkaisusta ja toisaalta myös kauppias ja kauppa saavat positiivista huomiota. Viimeisen käyttöpäivä-merkinnällä varustettuja elintarvikkeita ei kuitenkaan saa antaa eteenpäin viimeisen käyttöpäivän ylittymisen jälkeen. Hävikkiä saatetaan käyttää vaihtoehtoisesti myös biopolttoaineeksi tai eläinten rehukseksi – elintarvikelainsäädännön puitteissa toki.

Suuremman mittakaavan hävikki- innovaatioita

Fazer ja Helsinki Think Company organisoivat 24.–25.9 Think Companylla Hävikki Mini Challenges. Viikonlopun mittaisessa aivoriihessä eri alojen opiskelijat pohtivat Real-ruisleivän tuotannossa muodostuvaa hävikkiä: sen minimoimista ja uudelleenkäyttöä. Viikonlopun päätteeksi kaikki viisi opiskelijaryhmää esittelivät Fazerin edustajille innovaationsa. Ideoita tuli niin konkreettisesti hävikin estämiseksi kuin jo muodostuneen hävikin uudelleenkäyttämiseksi – tämä laajakatseisuus ilahdutti myös Fazeria.

Kunniamaininnan sai erään ryhmän keksimä datatyökalu, jolla hävikkiä pystyttäisiin ensisijaisesti pienentämään. Datatyökalun ideana oli seurata tuotantolinjojen hävikkiä ja pyrkiä tiettyihin hävikkitavoitteisiin yhdessä tuotantolinjan työntekijöiden kanssa. Työntekijät myös osallistuisivat itse datatyökalun suunnitteluun ja oleellisena osana idea perustuikin tietoisuuden lisäämiseen. Ylipäätään ensisijaisesti hävikin minimoiminen – jatkojalostamisen sijaan - olisi joka näkökulmasta paras ratkaisu: konkreettinen taloudellinen hyöty niin vähäisestä ros kiin menneestä leivästä, energia- ja työvoimakustannuksista, jätemak-suista sekä muusta hävikin käsittelyn ja jatkoja-

lostamisen kustannuksista olisi hyvin merkittävä. Koska aivan kaikkea tuotantolinjalla muodostuvaa hävikkiä on mahdotonta estää, muut ryhmät keskittyivät pohtimaan uusia käyttötarkoituksia välttämättömälle hävikille – ”hävikki ei ole ongelma vaan mahdollisuus”. Poisheitetty ruisleipä sai uuden elämän mm. ruisgranolan, ruispuuron ja välipalapatukan muodossa. Yksi ryhmä myi poisheitettävät kantapalat tarjoushinnoin esimerkiksi kouluruokaloihin. Kaikki ideat olivat erittäin käyttökelpoisia, toteutettavissa olevia ja jopa täysin uudenlaisia tuotteita, joille kaavailtiin löytyvän myös hyvä markkinarako – erityisesti nuorten ja LOHAS-kuluttajien joukosta.

Tasaisen kisan voittajaksi selviytyi ryhmä, joka päätti tehdä Realista ruispuuroa - #kuhaleipapelas-tuu. Think Companyn tiloissa kokkikolmoset jopa suoriutuivat ruisleivän kuivattamisesta, jauhamisesta ja valmistamisesta puuroksi – ja jopa kolmella eri variaatiolla: perinteinen, jossa ainesosana oli siis pelkkä Real-ruisleipä, sekä suklaa-karpalo ja omena-kaneli. Ensimmäinen ajatus pelkästä leivästä tehdystä puurosta – pakko olla pahaa – kumoutui, kun koeraati sekä muutkin läsnäolijat pääsivät maistelemaan puuroja ja kyllä – koska saan omena-kaneli-Real-ruispuuroa aamupalaksi? Voittajatiimi pääseekin jatkokehittelemään ideaansa Fazerin kanssa yhteistyössä, ja voi olla, että muut-

Sitten me, jotka emme ole (vielä) kehittäneet omaa hävikkiruiskunpuuroamme - mitähän sitä sitten tekisi?

Opiskelijan hävikkiruuan vähentämisen perusteet:

1. Ota Unicafessa ruokaa lautasellesi vain sen verran kuin syöt. Edullinen hinta houkuttaa joskus lastamaan lautaselle vuoren, mutta lopputuloksena päädyt heittämään puolet pois ja ottamaan ruokalepoa koko seuraavan luennon.

2. Syö jääkaapista helposti pilaantuvat elintarvikkeet ensin. Vihannesten ja hedelmien ostaminen ei varsinaisesti vielä edistä terveyttä - vasta niiden syöminen.

3. Tarkista jääkaapin sisältö ennen kuin lähdet ruokakauppaan ja suunnittele viikon ruokaostokset etukäteen - rankkaa, mutta opiskelijalle myös budjettiratkaisu.

4. Jos et kuitenkaan muista toteuttaa edellistä ja huomaat hamstranneesi jääkaapin täyteen maitoa, seuraava ratkaisu on tehdä valtava pannukakku ja kutsua koko Viikki syömään sitä.

5. Unohda parasta ennen-päiväykset - esimerkiksi pilaantuneen maidon tunnistaa kyllä hajusta, lupaan, ja kananmunat taas säilyvät pitkälle parasta ennen-päiväyksen jälkeenkin - taas kerran budjettiratkaisu.

6. Edellisenä päivänä valmistettu ruoka, joka on oikein jäähdytetty, oikein säilytetty ja kuumennetaan riittävästi seuraavalla ruokailukerralla, on täysin turvallista syödä seuraavana ja vielä sitäkin seuraavana päivänä.

7. Jos kuitenkin satut vahingossa valmistamaan ruokaakahdeksanhenkisen suurperheen viikon tarpeisiin, osta pakasterasioita ja opettele niiden käyttö. Toimivat myös ratkaisuna niihin päiviin, kun olet priorisoinut muuhun kuin ruuanlaittoon.

8. Ruokakaupassa et välttämättä tarvitse elintarvikkeesta hyllyssä taaimmaisena, pidemmällä päiväyksellä olevaa tuotetta, jos tiedät, että tulet käyttämään tuotteen vaikka samana tai seuraavana päivänä.

9. Huom., tärkein: banaaninkuoria, kahvinporoja ja lautasliinoja ei lasketa ruokahävikiksi. Älä syö niitä.

TULOSLASKELMA 2016

	TULOT	TOTEUTUMA 2016	TOTEUTUMA 2015
3000	Excu, kotimaa	0	0
3100	Excu, ulkomaa	400	9605,18
3200	Iltamatoiminta	11336,45	12221,71
3300	Vuosijuhlat	0	0
3400	Kulttuuritoiminta	2353	2530,6
3500	Liikunta	0	279
3600	Kesätoiminta	0	0
3700	Opintotoiminta	950	1050
3800	KV-toiminta	0	33,35
3900	Fuksitoiminta	0	0
4000	Lipidi-info	0	0
4100	ETYO-lehti	1100	0
4200	Hallintotoiminta	44,66	44,66
4202	Hallintok, muut	0	0
4300	Laulukirja	776	0
4400	Historiikki	85,5	0
4500	Varainhankinta	7697,15	11996,17
4600	Avustukset	3147,5	3696
4700	Hankinnat	0	0
	TULOT YHTEENSÄ	27890,26	41456,67
	MENOT		
7000	Excu, kotimaa	280	0
7100	Excu, ulkomaa	2065,57	11482,23
7200	Iltamatoiminta	9023,86	14163,14
7300	Vuosijuhlat	0	0
7400	Kulttuuritoiminta	3049	3004,35
7500	Liikunta	978	653,5
7600	Kesätoiminta	0	0
7700	Opintotoiminta	1014	1411,1
7800	KV-toiminta	75,91	27,4
7900	Fuksitoiminta	757,61	297,79
8000	Lipidi-info	360	543,08
8100	ETYO-lehti	628,79	224,67
8200	Hallintotoiminta	3209,28	3172,59
8212	Hallintok, muut	0	0
8300	Laulukirja	1687	0
8400	Historiikki	0	60,2
8500	Varainhankinta	5972,58	5750,14
8600	Avustukset	0	0
8700	Hankinnat	0	0
	MENOT YHTEENSÄ	29101,6	40790,19
2000	Ylijäämä / alijäämä	-1211,34	666,48
	Varaston arvon muutos	2229,722	-820,22
		1018,38	



Deutschland über alles!

Olin vaihto-opiskelijana Saksassa, Stuttgartissa kevät-lukukauden 2016. Opiskelija vaihtoon olen haaveillut lähteväni siitä asti, kun sain hyväksymiskirjeen postilaatikosta. Olen myös lukenut saksaa peruskoulussa sekä Kielikeskuksella, joten Saksa tuntui luonnolliselta vaihtoehdolta. Vaihtokohteen kielien osaaminen ei kuitenkaan ole välttämätöntä ja itsellenikin opinnot yliopistolla olivat englanniksi. Lopulta kahdesta Saksan Erasmus-vaihtokohteesta valikoitui Stuttgartin Universität Hohenheim, jossa vietin puolivuotta kuluvan vuoden maaliskuusta elokuun alkuun.

Halusin parantaa kielitaitoani ja suoritin kaksi saksan kielen kurssia vaihdossa ollessani.

VILMA OKSA

Lisäksi pyrin käyttämään saksaa aina kun asioin kaupassa, juttelin saksalaisille kämppeiksilleni tai ihan vain kuuntelin saksaa ympärilläni. Yksi parhaisista valinnoistani oli pelata beach volleya yliopiston kurssilla, jossa puhuttiin vain saksaa, sillä olin ainoa ulkomaalainen ja kerroin pärjääväni saksalla hyvin. Alun takeltelun jälkeen (lentopallo termit eivät olleet ihan hallussa saksaksi) pystyin kommunikoimaan yhä paremmin joukkuekavereiden kanssa ja kurssin loppuessa oli haikeaa jättää kaverit, saksan kielen tehokurssi sekä Etelä-Saksan huomattavasti pidempi biitsikausi taakse.

Opiskelu Saksassa on pitkälti hyvin samanlaista kuin Suomessa. Kurssit koostuvat enimmäkseen luennoista, joissa professori puhuu ja opiskelijat kuuntelevat passiivisesti. Osalla kurseistani oli kuitenkin laboratoriotöitä, jotka olivat hyvin mielenkiintoisia. Labratyöt sujuvat myös totutulla kaavalla, mutta erityisesti tislattujen alkoholien kurssilla sai oppia paljon uutta, sillä kohdeyliopistossani oli oikean mittakaavan koetislaamo. Oli mahtavaa päästä suorittamaan koko tislaus prosessi alusta loppuun sekä arvioimaan aistinvaraisesti erialisia tisleitä kurssin aikana.

Suullisia tenttejäkään ei tarvinnut sen enempää hermoilla, sillä niissä oltiin parin kanssa ja opettajat saivat luotua rennon ilmapiirin tilanteeseen. Opiskelun lisäksi tarjolla oli monipuolista ohjelmaa niin yliopiston puolesta kuin kansainvälisen opiskelijajärjestön suunnittelemana. Osallistuin mm. pienille päiväretkille lähikaupunkeihin, kanoottiretkelle Neckar-joesa ja kahdesti tuli käytyä paikallisilla olutfestareilla, joka vetää vertoja Münchenin Oktoberfestille.



Tentit olivat joko kirjallisia tai suullisia ja niiden arvostelu mielestäni tiukempaa kuin Helsingin yliopistossa. Välillä tenttiin lukiessa epätoivo valtasi, kun aiempaa taustatietoa eri opettajien arvostelukäytännöistä ei ollut. Suoriuduin kuitenkin suuresta osasta kursseja hyvin ja aivan varmasti opin paljon uutta.

Vaihtojaksoni alussa suoritin myös saksan intensiivikurssin, johon kuului erilaisia ekskursionia, kuten vierailu olutpanimoon ja Mercedes Benz museoon. Kaikki ekskursionit olivat todella antoisia ja suosittelen kaikkia vaihtoon lähteviä osallistumaan aktiivisesti erilaisiin tapahtumiin.

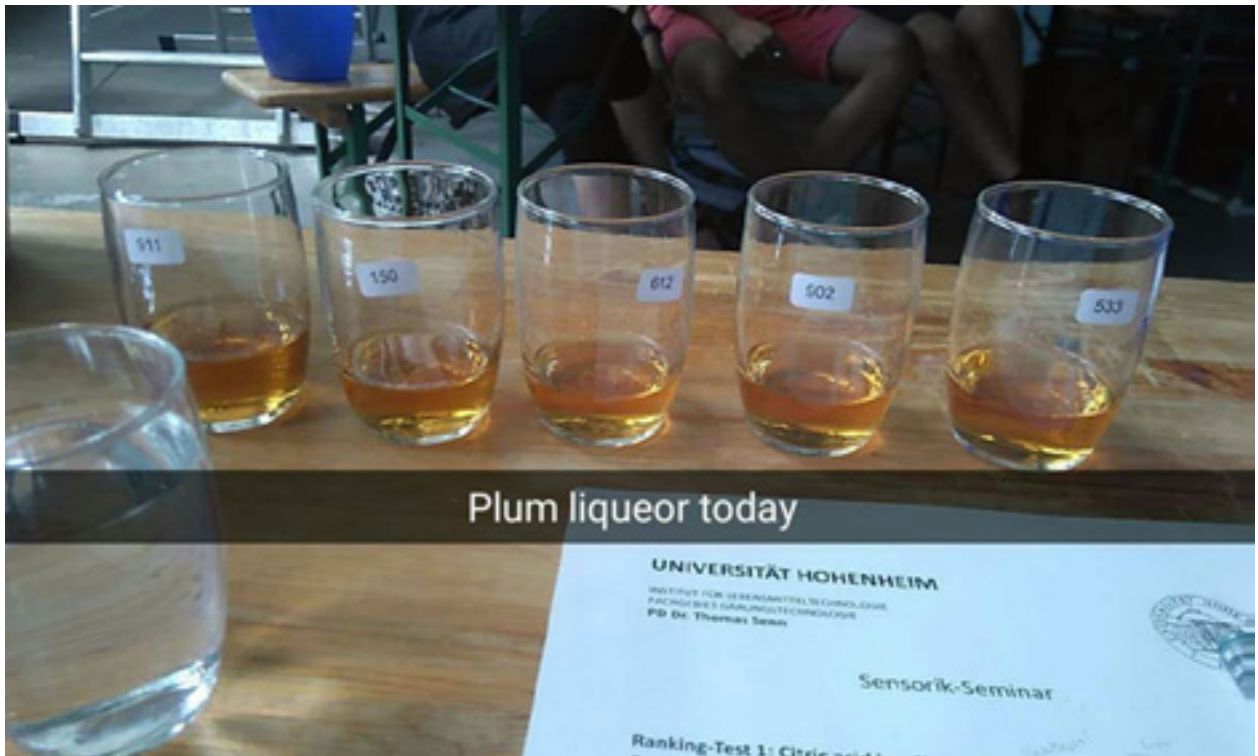
Stuttgart sijaitsee Lounais-Saksassa ja on kuudenneksi suurin kaupunki koko maassa. Se on myös oman maakuntansa (Baden-Württemberg) pääkaupunki. Stuttgart on teollinen kaupunki ja erityisen tunnettu autoteollisuudesta sekä kahdesta suuresta olutpanimosta. Alueella viljellään myös viiniä, sillä sääolosuhteet ovat otolliset ja kaupunki on hyvin kukkulais-ta mikä mahdollistaa viinin kasvatuksen rinteissä.

Universität Hohenheimin päärakennus on vanha linna ja paikka on hieno etenkin kesällä kun linnan puutarha on täydessä loistossaan. Yliopiston alueella on niin koetilan lehmiä ja lampaista kuin koulun oma viiniviljelmä. Lisäksi koko puisto alue ja kasvitieteellinen puutarha ovat opiskelijoiden käytössä ja vietin siellä myös paljon aikaa lukemassa tenttiin auringonpaisteessa.



Hohenheimin yliopiston alue on kaupungin laidalla ja alue on Viikin kaltainen oma yhteisönsä, erillään keskustan vilkseestä. Joukkoliikenne toimii Saksassa hyvin ja reilu parinkymmenen minuutin matka keskustan kaupoille ja nähtävyyksille sujui helposti bussilla ja metrolla. Erityisen mukavan matkasta teki se, että Stuttgartissa metro (U-bahn) kulkee pääosin maan päällä raitiovaunun tapaan, joten maisemia pystyi katselemaan hyvin.

Vaihtoikaani liittyi paljon opiskelua ja koulutöiden tekoa, mutta myös runsaasti vapaa aikaa, etenkin viikonloppuisin. Keskeltä Eurooppaa oli helppo lähteä pitkäksi viikonlopuksi paikkaan jos toiseenkin. Parasta hetkeä on vaikeavalita, mutta erityisen hienoja hetkiä reissuilla olivat Alppien reunalla patikoiminen Füssenissä, Salzburgissa Mozart-illalliskonsertin tunnelma sekä keskiaikainen linna Hohenzollern aivan Stuttgartin kupeessa.



Kaiken kaikkiaan vaihtoajasta päällimmäisenä ovat mielessä ystävät. Sain paljon uusia ystäviä ja tuttavuuksia ympäri maailmaa. Näiden ihmisten kanssa tuli koetua kaikki vaihdossa ja välillä iskee ikävä, mutta onneksi pidän yhtä ahkerasti sosiaalisen median välityksellä ja uskon että näemme vielä taas heidän kanssaan. Ties vaikka päätyisimme jälleen ensi keväänä Frühlingsfest olutjuhlaan perinteiset dirndl-mekot ja lederhosen-nahkahousut päällä kuten viime huhtikuussa.

Vaihtoaika oli mitä parhain kokemus, jota en vaihtaisi pois. Saksalla ja Hohenheimilla on erityinen paikka sydämessäni ja palaan sinne toivottavasti pian. Bis balt, Deutschland!



Lipidin hallitus 2016

Hallitus:

Puheenjohtaja: Lauri Narinen
Varapuheenjohtaja: Mia Koivistoinen
Sihteeri: Paula Pörhönen
Taloudenhoitaja: Hanna Vikström
ETYO:n päätoimittaja: Vilma Oksa
Opintovastaava: Aurora Jauhiainen
Tiedotusvastaava: Juho Sellman
PR-vastaava: Tuomas Turkki
Emäntä: Viivi Akkanen
Isäntä: Senja Käkelä
KV-vastaava: Joonas Kauppinen
Fuksivastaava: Noora Uusi-Ranta

Toimihenkilöt:

Liikuntavastaava: Rasmus Malmgren
Kulttuuri- ja ohjelmavastaava: Olli Mikkonen
Apuemäntä: Emma Kaajakari
Apuisäntä: Roosa Kukkonen



LIPIDIN VUOSIJUHLAT 2017



LIPIDIN VUOSIJUHLAT JÄRJESTETÄÄN SYKSYLLÄ 2017
TULE MUKAAN JUHLIMAAN 55-VUOTISTA TAIVALTA YHDESSÄ.



Maatalous-, elintarvike- ja ravitsemustieteiden osaajat



Mikä sinusta tulee isona?

Agronomiliitosta saat apua ja tukea
elämän isoihin kysymyksiin!



Mistä löytyy kesätyö?



Mistä apurahaa
vaihto-opintoihin?



Mitä palkkaa
voin pyytää?

Löydät meidät myös
facebookista!



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