

HUOM! Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutukseltaan ja painoasultaan.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Alatalo, S., Järvelä, M.-L., Kraft, M., Pöllänen, E. & Römer-Paakkanen, T. (2021). Vientikoulutuksella suomalaisia elintarvikkeita maailmalle. AMK-lehti/UAS Journal, 1/2021. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202103046565>

PLEASE NOTE! This is an electronic self-archived version of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Alatalo, S., Järvelä, M.-L., Kraft, M., Pöllänen, E. & Römer-Paakkanen, T. (2021). Vientikoulutuksella suomalaisia elintarvikkeita maailmalle. AMK-lehti/UAS Journal, 1/2021. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202103046565>

© 2021 The Authors

Vientikoulutuksella suomalaisia elintarvikkeita maailmalle

Sari Alatalo, Marja-Liisa Järvelä, Marru Kraft, Elina Pöllänen & Tarja Römer-Paakkanen

16.03.2021

Suomen elintarviketeollisuudessa työskentelee lähes 38 000 henkilöä ja välillisestikin ruokaketju työllistää noin 340 000 henkeä. Kuitenkin vain noin 15 % elintarviketuotannosta menee vientiin. Yhtenä syynä elintarvikealan vaatimattomaan vientiin pidetään kansainvälisen myynti- ja markkinointiosaamisen puutetta. (Mäkelä 2017; Hyrylä 2019, 18 ja 30; Knuuttila ja Vatanen 2017.) Vientikapasiteetin kasvattamisen lisäksi elintarvikkeiden viennin edistämiseksi tarvitaan lisää kansainvälisen myynnin ja markkinoinnin osaajia (Jansik 2014, 48; Wrang 2019). Perusliiketoimintaosaamisen lisäksi tarvitaan teknologiaan, verkostoitumiseen, kiertotalouteen, asiakaslähtöiseen tuotekehitykseen, vastuisiin ja turvallisuuteen liittyvää osaamista sekä kansainvälistä monikanavaosaamista (Vepsäläinen 2016). Useat tahot, kuten Business Finland, ELY-keskukset, alueelliset kehitysyhtiöt ja oppilaitokset tarjoavat asiantuntijapalveluita yritysten kansainvälistymiseen (Lappi-Kaipio 2019, 42), mutta varsinaista elintarvikevientiin liittyvää koulutusta ei Suomen korkeakouluissa vielä ole ollut.

Ammattikorkeakoulutasolla on nyt vastattu tarpeeseen saada vientiosaajia järjestämällä yrityksille ja opiskelijoille suunnattua elintarvikeviennin koulutusta. Koulutusta on järjestetty kahdessa hankkeessa, ELVI Elintarvikeviennin osaaja –hankkeessa (2017-2019) ja ELOA

Elintarvikeviennin osaaminen kasvuun –hankkeessa (2019-2021), mikä on edelleen käynnissä. Koulutusta on järjestetty koko Suomen alueella viiden korkeakoulun voimin – Xamk, Haaga-Helia, Karelia, Lapin amk ja Oamk. Maa- ja metsätalousministeriö on ollut mukana osarahoittajana.

Lisää elintarvikeviennin osaamista

ELVI-hankkeen elintarvikevientikoulutus kohdistui erityisesti yrityksille ja muille alan organisaatioille sekä niiden työntekijöille. Koulutuksen sisältötarpeita kartoitettiin kohde- ja sidosryhmille suunnatuissa ideointitilaisuuksissa eri puolilla Suomea. Koulutuksen kehittämiseen osallistui aktiivisesti myös hankkeen ohjausryhmä, jossa oli mukana useita elintarvikealan ja viennin asiantuntijoita eri yrityksistä ja tukiorganisaatioista.

ELVI-hankkeen pilottikoulutukset (30 op) koostuivat viennin eri osa-alueisiin liittyvistä kaksipäiväisistä moduuleista, jotka toteutettiin lähiopetuksena kerran kuukaudessa. Koulutuspäivien aiheet vaihtelivat tulevaisuuden ennakoinnista vientiprosessin hallintaan; tärkeätä oli nimenomaan elintarvikealan näkökulma.

Monet elintarvikealan yritykset osallistuivat koulutuksiin oman henkilökunnan kouluttamisen kautta sekä opiskelijoiden kehittämistehtävän kohdeyrityksenä. ELVI-hankkeen kouluttajina toimi lukuisa joukko elintarvikealan asiantuntijoita. Koulutuspäivät saivatkin erityiskiitosta kouluttajien syvästä asiantuntijuudesta. Lisäksi erityisesti lähitapaamiset koettiin erinomaiseksi tavaksi verkostoitua viennistä kiinnostuneiden yritysten ja muiden tahojen kanssa.

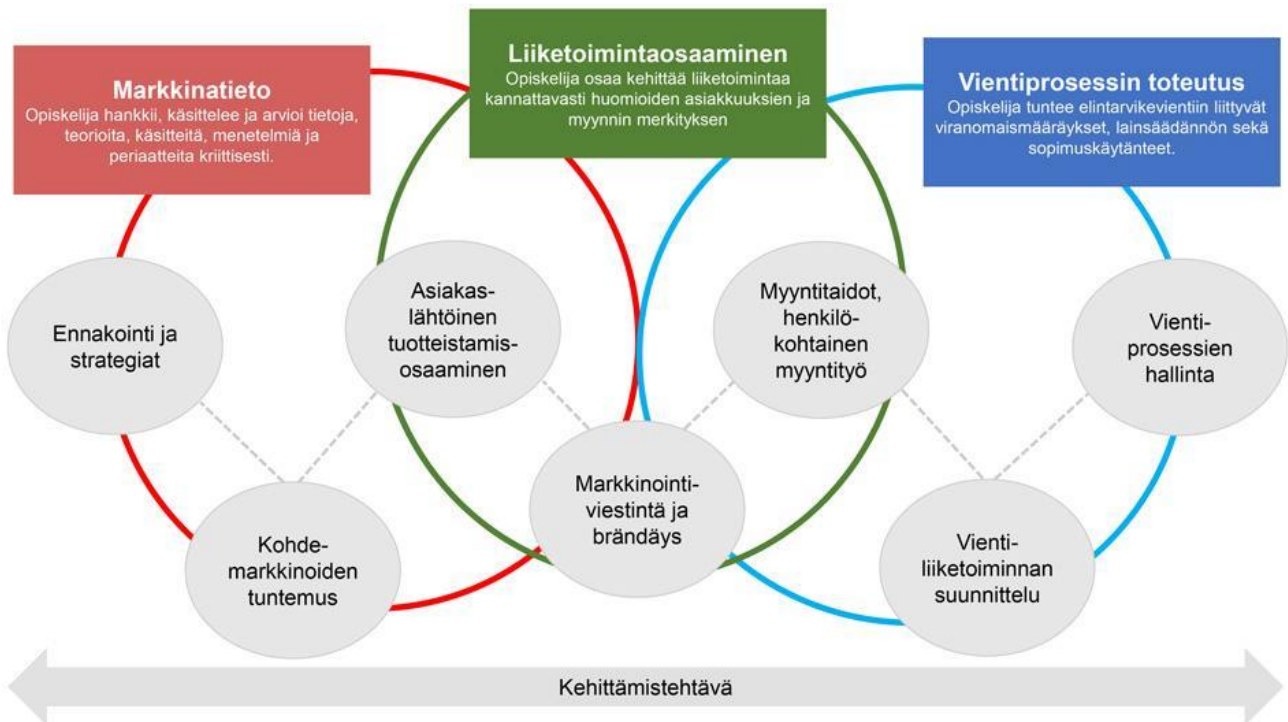
Koulutuspäivien lisäksi toimeksiantajayrityksen tarpeisiin perustuva viennin kehittämistehtävä oli olennainen osa koulutusta. Kehittämistyötä tehtiin yhteensä 23 yritykselle, joista osalla oli jo vientikokemusta ja osa oli vasta aloittamassa tai harkitsemassa vientiä. Toimeksiantajayrityksillä oli monenlaisia vientiin liittyviä tavoitteita, jotka vaihtelivat sen mukaan, oliko yrityksellä jo vientiä vai ei. Vientiä harjoittavien yritysten tavoitteina oli erityisesti vahvistaa ja laajentaa vientitoimintaansa, kun taas vientiä suunnittelevat yritykset kaipasivat tietoa vientitoiminnan mahdollisuuksista ja aloittamisesta käytännössä.

Uusia elintarvikeviennin osaajia

Meneillään olevassa ELOA-hankkeessa on suunniteltu ja toteutettu ammattikorkeakouluopiskelijoille suunnattu Elintarvikeviennin osaamiskoulutus (30 op). Opintokokonaisuuden moduulien sisältö on kehitetty ELVI -hankkeen koulutusrungosta ja se on suunniteltu yhteistyössä hankkeen alan asiantuntijoista koostuvan ohjausryhmän kanssa perustuen yritysten ja työelämän tarpeisiin. Koulutuksen tavoitteena on kouluttaa uusia vientiosaajia elintarvikealalle. Suurin osa koulutukseen osallistuvista on ammattikorkeakouluopiskelijoita.

Koulutus tarjoaa perustiedot elintarvikealasta sekä kattavan perustan erilaisiin elintarvikealan yritysten vientitehtäviin (Kuvio 1). Opiskelijat syventävät osaamistaan

tekemällä moduulien aiheisiin liittyviä yrityslähtöisiä kehitys- ja kartoitustehtäviä. Koulutuksessa on käytetty edellisessä hankkeessa hyväksi todettuja asiantuntijoita, joiden lisäksi on hankittu uusia ulkomaisia kouluttajia.



Kuvio 1. ELVI- ja ELOA-hankkeiden pilottikoulutusohjelmien sisältöalueet ja osaamistavoitteet (ELVI-hankeen loppuraportti)

Koronapandemian takia ELOA-hankkeen koulutukset on toteutettu kokonaan digitaalisesti. Etäopetus on todettu toimivaksi, mutta verkostoituminen on haasteellisempaa, kun live-tapaamiset puuttuvat. Opiskelijoiden verkostoitumista on pyritty tukemaan lisäämällä koulutuspäivien interaktiivisuutta sekä järjestämällä vapaamuotoisia ohjaustilaisuuksia, joissa on mahdollista keskustella opinnoista ja alan ajankohtaisista tapahtumista. Opiskelijat ovat perustaneet omia keskusteluryhmiä valitsemillaan alustoilla. Opiskelijoita on myös rohkaistu osallistumaan aktiivisesti eri elintarvikealan digitaalisiin tapahtumiin, jotka voi sisällyttää koulutuksen vapaavalintaisiin opintoihin.

Antoisa puoli vuotta opiskelijoille ja yrityksille

Molempien hankkeiden koulutuksista saadun osallistujapalautteen perusteella koulutussisältö ja asiakokonaisuudet ovat olleet kattavia ja hyödyllisiä ja ne ovat vastanneet hyvin elintarvikeviennin ja alan yritysten haasteisiin. Hyvät kouluttajat ja koulutuksen käytännönläheisyys ovat myös saaneet kiitosta. ELVI-hankkeessa verkostoituminen muiden osallistujien ja kouluttajien kanssa koettiin yhdeksi tärkeimmistä koulutuksen anneista. Myös webinaareina toteutetut ELOA-hankkeen koulutukset on koettu toimiviksi eikä pelkkään lähiopetukseen siirtymistä pidetä välttämättömänä, vaikka koronarajoitukset joskus päättyvätkin.

Koulutukseen parhaillaan osallistuvat opiskelijat tutustuvat elintarvikeyritysten toimintaan kehitystehtävien kautta. Ensimmäisen ELOA-hankkeen toteutuksen perusteella

yhteistyöyritykset ovat olleet tyytyväisiä opiskelijoiden työskentelyyn ja tuotoksiin. Yritysten edustajille tehdystä kyselyssä osa-alueet kehittämistehtävän tavoitteiden suunnittelusta työn toteuttamiseen ja siihen liittyvään yhteistyöhön sekä lopputuotoksen käyttökelpoisuuteen saivat joko hyvän tai erinomaisen arvion (Kuvio 2).



Kuvio 2. Yhteistyöyritysten palautteet ELOA-hankkeen ensimmäisen pilottikoulutuksen opiskelijoiden kehittämistehtävistä (painotetut keskiarvot asteikolla 1=Huono, 2=Heikko, 3=Keskitasoinen, 4=Hyvä, 5=Erinomainen, n=7/N=10).

Kehittämistehtävän onnistuminen näkyy myös seuraavissa yritysten antamissa kommentteissa:

“Saimme tarpeellista tietoa mahdollisesta kohdemaasta ja pystyimme vertaamaan saamaamme tietoa muihin maihin. Projekti auttoi kohdentamaan tulevaisuuden vientimaata.”

“Kiitos paljon projektista! Meillä oli erittäin mukava ja antoisa puoli vuotta työn parissa. Valitettavasti emme pystyneet tarjoamaan tutustumista laajemmin toimintaamme, kuten messuihin ja muihin lähikontakteihin asiakkaiden kanssa, nykyisen pandemiatilanteen vuoksi.”

”Selkeästi ymmärretty, mistä tehtävässä oli kysymys, oli osattu tuoda oikeat asiat esille.”

Yrityksissä kehittämistehtävä koettiin hyödylliseksi ja kaikki yritykset ilmoittivat olevansa kiinnostuneita myös jatkossa osallistumaan elintarvikeviennin koulutuksiin toimeksiantajina.

Kohti pysyvää korkeakoulutasoista elintarvikeviennin koulutusta

Kansainvälisillä elintarvikemarkkinoilla menestyminen on jatkuvaa ja pitkäjänteistä toimintaa. Suomalaiset elintarvikeyritykset eivät voi kilpailla kansainvälisillä markkinoilla hinnalla vaan niiden kilpailukyky perustuu korkean jalostusarvon innovatiivisiin, lisäarvoa sisältäviin sekä puhtaisiin ja turvallisiin tuotteisiin. Myös elintarviketrendit suosivat turvallisia ja terveellisiä suomalaisia elintarvikkeita. (Jansik, 2015; Wrang 2019). Elintarvikevienti on tulevaisuudessa entistä tärkeämpää, koska sen avulla voidaan nostaa elintarvikkeiden jalostusastetta ja parantaa maatalouden heikkoa kannattavuutta. MTK:n vientijohtaja Thimjos Ninios korostaakin, että Suomen kokoisessa maassa on tärkeää, että normaalitilanteessa kansainvälinen kauppa on kannattavaa, jotta voidaan ylläpitää omavaraisuusastetta ja siten taata poikkeusolossa tarvittava huoltovarmuus (MTK 2020).

ELVI- ja ELOA-hankkeiden pilottikoulutusten aikana on saatu vahvistusta sille, että Suomessa tarvitaan jatkuvasti tarjottavaa, elintarvikeviennin erityispiirteisiin keskittyvää viennin osaajakoulutusta. Nyt olisikin nopeasti reagoitava kasvavaan elintarvikeviennin osaamisen tarpeeseen ja panostettava sekä elintarvikealalla jo toimivien, että uusien elintarvikeviennin osaajien koulutuksen lisäämiseen.

Kirjoittajat

Sari Alatalo, FM, tradenomi, lehtori, projektipäällikkö, Oulun ammattikorkeakoulu, sari.alatalo@oamk.fi

Marja-Liisa Järvelä, MSc, BBA, agrologi (AMK), asiantuntija, Oulun ammattikorkeakoulu, marja-liisa.jarvela@oamk.fi

Marru Kraft, agrologi (AMK), projektipäällikkö, Lapin ammattikorkeakoulu, marru.kraft@lapinamk.fi

Elina Pöllänen, MA, BBA, projektipäällikkö, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, elina.pollanen@xamk.fi

Tarja Römer-Paakkanen, MMT, dos., yliopettaja, projektipäällikkö, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, tarja.romer-paakkanen@haaga-helia.fi

Lähteet

Hyrylä, L. (2019) Toimialaraportit. Elintarviketeollisuus 365 ruoan päivää. Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisuja 2019:61 TEM Toimialapalvelu. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-327-473-0>

Jansik, C. (2015) Suomen elintarvikevienti nousuun. Julkaisussa: Niemi, J. & Ahlstedt, J. (toim.) Suomen maatalous ja maaseutuelinkeinot 2015. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 25/2015. 2. korjattu painos. Luonnonvarakeskus.

Knuuttila, M. & Vatanen, E. (2017) Ruokaketjun merkitys kansantaloudelle ja alueille Suomessa 2013–2015. Luonnonvarakeskus LUKE. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe201708228171>

Lappi-Kaipio, M. (2019). Yhteisellä vientipäälliköllä kansainvälisille markkinoille: meillä on vientiä! Julkaisussa: Ojala, S., Leinonen, S-T., Siltanen, H. ja Junntila, M. (toim.) (2019) Meillä on vientiä! Kansainvälistymistä verkostoyhteistyöllä. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisusarja.

MTK (2020) Luottamus asiakkuuksissa kantaa poikkeusoloissa. Miten ruokavienti sujuu koronapandemian aikana? https://www.mtk.fi/-/ruokavienti_korona

Mäkelä, I. (2017). Selvitystyö liittyen RUOKA2030 -selontekoon. Maa- ja metsätalousministeriö.

Wrang, E. 2019. Suomalaista ruokaa ja juomaa maailmalle – onnistuu! Kauppalehti 25.6.2018. <https://blog.kauppalehti.fi/ideoita-maailmalle/suomalaista-ruokaa-ja-juomaa-maailmalle-onnistuu>