

Elintarvikeviennin Osaaja

15.12.2017-31.12.2019

Loppuraportti



(Kuva: Martha Balerina)

Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Oy, Oulun Ammattikorkeakoulu Oy,

Haaga-Helia Ammattikorkeakoulu Oy, Karelia Ammattikorkeakoulu Oy



Maa- ja metsätalousministeriö

Sisällys

1 Johdanto.....	3
2 Hankkeen toimenpiteet	4
2.1 Pilottikoulutusten suunnittelu	4
2.2 Pilottikoulutusten toteutus.....	4
2.2.1 Osallistujat	4
2.2.2 Toteutustapa.....	5
2.2.3 Sisältö.....	6
2.4 Viestintä ja tiedottaminen	8
2.4.1 Tavoitteet ja toteutus	8
2.4.2 Julkaisut.....	9
3 Palautteet, laadun arviointi ja jatkokehittäminen	14
3.1 Palautekeskustelut.....	14
3.2 Riippumaton laadunarviointi	14
3.3 Koulutusten jatkokehittäminen	15
4 Lopuksi	16
Lähteet.....	17

LIITTEET

1. Elintarvikeviennin Osaaja -hankkeen kick-off-tilaisuus Helsingissä 11.4.2018 / ohjelma
2. Suunnittelutyöpajat Mikkeliissä 8.5.2018 ja Oulussa 4.9.2018
3. Elintarvikeviennin Osaaja -koulutuksen lähiopetusjaksot / Mikkeli 11.10.2018-16.5.2019 ja Oulu 24.1.2019-10.10.2019
4. Hankkeen loppuseminaari: Suomalainen ruoka tulevaisuuden vientimarkkinoille Helsingissä 20.11.2019 / ohjelma
5. Elintarvikevienti uramahdollisuutena – viestintää Elintarvikeviennin Osaaja -koulutuksesta ja ideointia koulutuksen kehittämiseksi -työpajat Rovaniemellä 10.12.2019 ja Helsingissä 11.12.2019
6. Hankejulistite (A2)
7. Hanke-esite

1 Johdanto

Elintarviketeollisuuteen kuuluvat sekä elintarvikkeiden että juomien valmistus. Elintarvike- ja juomateollisuus on Suomen neljänneksi suurin toimiala, joka työllistää suoraan noin 34 000 henkilötyövuotta ja välillisesti jopa 340 000 henkilötyövuotta. Vuonna 2018 toimialan liikevaihto oli 11,2 miljardia euroa ja kasvua vuotta aiempaan oli neljä prosenttia. (Hyrylä 2019)

Kotimarkkinavoittoisen elintarvikealan viennin arvo oli vuonna 2019 noin 1,6 miljardia euroa, joka on tavoitteena kaksinkertaistaa vuoteen 2025 mennessä (Business Finland/Food from Finland 2019; Hyrylä 2019). Samalla panostukset elintarvikeviennin edistämiseen ovat lisääntyneet edellisellä ja kuluvalle hallituskaudella: Hallitus esitti elintarvikeviennin edistämiseen kaksi miljoonaa euroa vuoden 2020 budjettiin ja 2,7-3 miljoonaa euroa vuosille 2021–2023 (Hoppi 2019). Kasvun hakeminen kansainvälisiltä markkinoilta onkin välttämätöntä, sillä kotimaan elintarvikemarkkinat eivät kasva enää nykyisestä. Olemassa olevien vientimahdollisuuksien tehokkaampi hyödyntäminen edellyttää yritysten vientikapasiteetin kasvattamista, johon kuuluu tärkeänä osana tieto- ja osaamistason kehittäminen. Tähän haasteeseen vastattiin Maa- ja metsätalousministeriön osarahoittamassa Elintarvikeviennin Osaaja -hankkeessa (2018-2019), jonka toteuttivat Kaakkois-Suomen, Haaga-Helia-, Karelia- ja Oulun ammattikorkeakoulut. Hankkeessa pilotoitiin kaksi 30 opintopisteen laajuista elintarvikeviennin koulutuskokonaisuutta, joista ensimmäinen toteutettiin Mikkelissä 11.10.2018-16.5.2019 ja toinen Oulussa 24.1.2019-10.10.2019.

2 Hankkeen toimenpiteet

Hankkeen toimenpiteet jakautuivat pilottikoulutuksen suunnitteluun, toteutukseen sekä arviointiin ja jatkokehittämiseen. Lisäksi toteutettiin laajamittaista hankeviestintää. Tukitoimintoihin sisältyivät hankkeen hallinnointi ja raportointi.

2.1 Pilottikoulutusten suunnittelu

Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutuksen sisältö suunniteltiin tiiviissä yhteistyössä elintarvikealan yritysten ja muiden alan toimijoiden kanssa. Sisällön suunnitteluun osallistui myös hankkeen ohjausryhmä, johon kuului useita elintarvikealan ja viennin asiantuntijoita eri yrityksistä ja tukiorganisaatioista. Suunnitteluvaiheessa järjestettiin kolme kohde- ja sidosryhmille suunnattua tilaisuutta: kick off -tilaisuus 11.4.2018 Helsingissä Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Pasilan toimipisteessä sekä suunnittelutyöpajat 8.5.2018 Mikkelissä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun tiloissa ja 4.9.2018 Oulussa Oulun ammattikorkeakoulun tiloissa. Lisäksi Oulun toteutusta kehitettiin Mikkelin toteutuksesta saatujen kokemusten pohjalta.

Kick off -tilaisuus Helsingissä 11.4.2018

Kick off -tilaisuudessa esiteltiin Elintarvikeviennin Osaaja -hanke ja siinä pilotoitava koulutusohjelma sekä käytiin keskustelua koulutuksen sidos- ja kohderyhmien edustajien kanssa (ohjelma loppuraportin liite 1). Hanke- ja koulutusesittelyn jälkeen Anna-Leena Miettinen Maa- ja metsätalousministeriön Ruokaosastolta toi tilaisuuteen ministeriön ja ministeri Jari Lepän tervehdyksen. Katsauksen elintarvikeviennin nykytilanteeseen ja tulevaisuuden näkymiin piti Annaleena Soult Business Finlandin Food from Finland -ohjelmasta, ja menestyneen elintarvikeviennin tarinan kertoi Marko Hammar Moilas Oy:stä.

Suunnittelutyöpajat Mikkelissä 8.5.2018 ja Oulussa 4.9.2018

Suunnittelutyöpajoissa esiteltiin ja markkinoitiin Elintarvikeviennin Osaaja -hanketta ja -koulutusta, keskusteltiin koulutuksen kohde- ja sidosryhmien edustajien kanssa sekä kerättiin tietoa yritysten elintarvikeviennin liittyvistä osaamistarpeista (ohjelmat loppuraportin liite 2). Koulutuksen sisältöjä ideoitiin teemoittain Learning café -menetelmällä. Molempien työpajojen kautta saatiin myös osallistujia pilottikoulutuksiin.

2.2 Pilottikoulutusten toteutus

Elintarvikeviennin Osaaja -hankkeessa toteutettiin kaksi osallistujille maksutonta 30 opintopisteen laajuista pilottikoulutuskokonaisuutta:

1. Mikkelä 11.10.2018-16.5.2019
2. Oulu 24.1.2019-10.10.2019

2.2.1 Osallistujat

Pilottikoulutusten ensisijaisena kohderyhmänä olivat henkilöt, jotka toimivat elintarvikealan kasvuhakuisissa pk-yrityksissä ja joilla on soveltuva ammattikorkeakoulutasoinen tutkinto tai

vankkaa kokemusta elintarvikealalta. Koulutus soveltui hyvin myös tki-, koulutus- ja neuvontasektoreilla toimiville henkilöille, joiden tavoitteena on erikoistua elintarvikeviennin asiantuntijoiksi. Osallistujatavoite oli 40 henkilöä.

Koulutukseen valittiin hakemusten perusteella yhteensä 47 opiskelijaa, joista 42 aloitti koulutuksen. Opiskelun aloittaneista 31 suoritti sen hyväksytysti loppuun, jonka lisäksi osa osallistujista kävi läpi koulutussisällöt, muttei palauttanut arvioitavaksi tai suorittanut hyväksytysti henkilökohtaista kehittämistehtävää. Osallistujat olivat elintarvikealan yritysten edustajia (30 henkilöä / 24 yritystä) sekä tki-, koulutus- ja neuvontasektoreilla työskenteleviä henkilöitä (12), joiden tavoitteena oli erikoistua elintarvikeviennin asiantuntijoiksi.

Koulutuksen aikana kolme osallistujaa työllistyi pilottikoulutuksissa eri tavoin mukana olleisiin yrityksiin. Lisäksi hankkeen kuluessa perustettiin kaksi uutta yritystä.

2.2.2 Toteutustapa

Monimuotokoulutuksena toteutetut pilottikoulutukset koostuivat seitsemästä yhteensä 25 opintopistettä kattavasta opintomodulista, joista jokainen sisälsi kaksi lähiopetuspäivää (Kuva 1.) sekä erilaisia ryhmissä ja itsenäisesti lähiopetuspäivien aikana ja niiden ulkopuolella toteutettuja oppimistehtäviä. Lisäksi koulutukseen sisältyi viiden opintopisteen laajuinen henkilökohtainen kehittämistehtävä. Koulutuksen toteuttamisessa hyödynnettiin Moodle-oppimisympäristöä, jonne tallennettiin kaikki koulutus- ja oppimateriaalit, lähiopetuspäivien videotallenteet sekä kehittämistehtävät.



Kuva 1. Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutuksen Mikkelin toteutuksen osallistujia ja koulutuksen toteuttaja-ammattikorkeakoulujen edustajia ensimmäisellä lähiopetusjaksolla 11.10.2018 (Kuva: Jade Hirvonen)

Pilottikoulutusten päätteeksi järjestettiin päätöspäivät (Kuva 2.), joiden aikana kukin koulutuksen suorittanut opiskelija esitteli oman kehittämistehtävänsä ja sen tulokset. Päätöspäivien ohjelmaan kuului myös tulevaisuuden kansainvälisiin tehtäviin inspiroivat keynote-puheenvuorot, jotka pitivät André Noël Chaker (Mikkelissä) ja Jaakko Halmetoja (Oulussa).



Kuva 2. Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutuksen Oulun toteutuksen osallistujia ja koulutuksen toteuttaja-ammattikorkeakoulujen edustajia päätöspäivässä 10.10.2019 (Kuva: Marja-Liisa Järvelä)

2.2.3 Sisältö

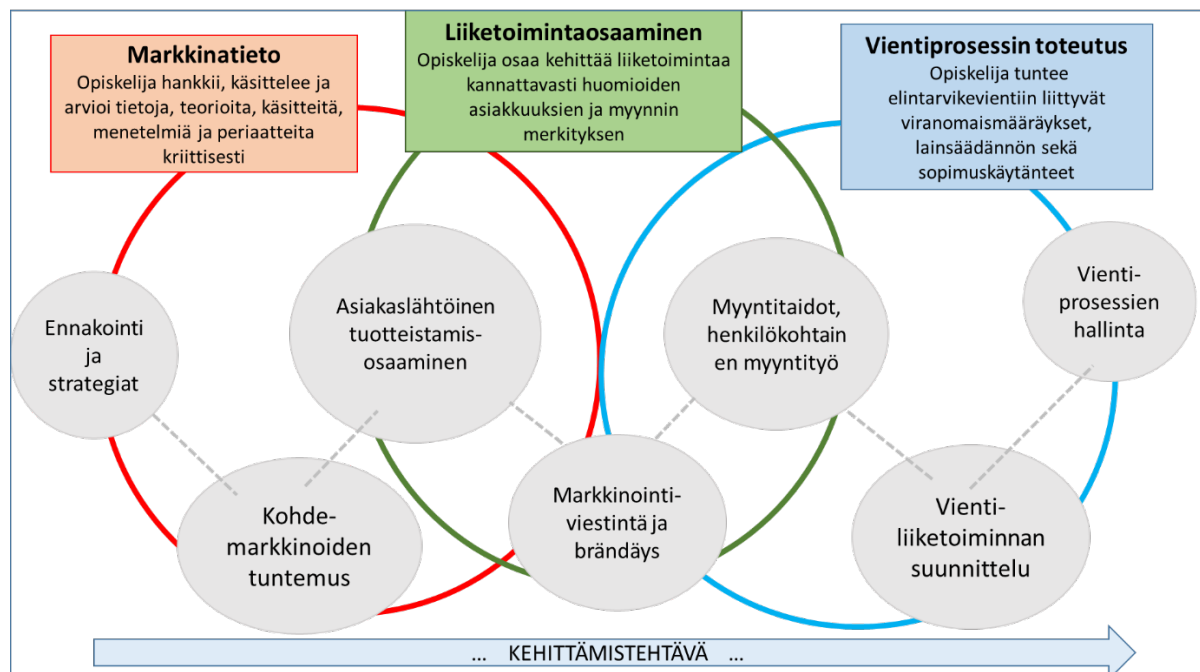
Opintomoduulien sisältöteemat olivat ennakointi- ja strategiatyö, asiakaslähtöinen tuotteistaminen, markkinointi ja brändäys, myyntitaidot ja henkilökohtainen myyntityö, kohdemarkkinoiden tuntemus, vientiliiketoiminnan suunnittelu ja vientiprosessien hallinta (Taulukko 1.).

Taulukko 1. Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutusohjelman opintomoduulit ja lähiopetusjaksojen aikataulu (lähiopetusjaksojen sisällöt loppuraportin liite 3)

Opintomoduulit	Lähiopetusjakson ajankohta	
	Mikkeli	Oulu
1. Ennakointi ja strategiat Kohdemarkkinoiden tuntemus (1/2)	11. - 12.10.2018	24.- 25.1.2019
2. Asiakaslähtöinen tuotteistamisosaaminen	8. - 9.11.2018	14. - 15.2.2019
3. Markkinointiviestintä ja brändäys	13. - 14.12.2018	28. - 29.3.2019
4. Myyntitaidot, henkilökohtainen myyntityö	17. - 18.1.2019	25. - 26.4.2019
5. Kohdemarkkinoiden tuntemus (2/2)	14.-15.2.2019	23. - 24.5.2019
6. Vientiliiketoiminnan suunnittelu	14. - 15.3.2019	22. - 23.8.2019
7. Vientiprosessien hallinta	11. - 12.4.2019	12. - 13.9.2019
8. Päätöspäivä	16.5.2019	10.10.2019

Lähiopetuspäivien lisäksi sisällöllistä asiantuntijasparrausta tarjottiin myös henkilökohtaisena jälkiohjauksena, jonka tavoitteena oli tarkentaa ja syventää koulutussisältöjä oman yrityksen ja kehittämistehtävän näkökulmasta. Kouluttajina ja asiantuntijasparraajina toimi kaikkiaan 25 elinkeinoelämän ja yritysten edustajaa sekä elintarvikealaa ja -vientiä tukevien organisaatioiden asiantuntijaa.

Kuviossa 1 esitetään Elintarvikeviennin Osaaja -koulutuksessa sovelletut osaamiskokonaisuudet ja moduulien sisältöteemat, joiden avulla pyritään hahmottamaan ja ymmärtämään vientiprosessin kokonaisuus sekä eri osien keskinäiset riippuvuudet.



Kuvio 1. Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutusohjelman sisältö ja osaamistavoitteet

Henkilökohtaisessa kehittämistehtävässä (5 op), joka seurasi mukana koko koulutuksen ajan, opiskelijat sovelsivat opittua käytännön vienninkehittämistyössä. Kehittämistehtävä pohjautui oman yrityksen, työnantajayrityksen tai muun toimeksiantajan viennin kehittämistarpeisiin. Kehittämistehtäviä tehtiin yhteensä 23 yritykselle, joista osalla oli jo vientikokemusta ja joista osa oli vasta harkitsemassa tai aloittamassa vientiä.

Kehittämistehtävissä pohdittiin muun muassa tuotteistamista, messuosallistumista, markkinointia ja myyntiä erilaisille markkinoille sekä selvitettiin, minkälaisia määräyksiä tavoite-markkinat asettavat oman yrityksen tuotteille (Taulukko 2.). Osa osallistujista puolestaan halusi kehittää omaa vientiosaamistaan, jotta voisi mahdollisesti perustaa oman yrityksen autamaan pk-yrityksiä viennin aloittamisessa tai kehittämisessä.

Taulukko 2. Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutusohjelman toimeksiantajayritysten tavoitteet (Römer-Paakkanen & Järvelä 2019)

Vientiä jo harjoittavien yritysten tavoitteet	Vientiä suunnittelevien yritysten tavoitteet	Kiinnostavat kohde- markkinat
<ul style="list-style-type: none"> • kasvattaa nykyisen viennin määrää nykyiselle asiakkaalle • laajentaa lähimarkkinoilta Aasiaan tai muualle Eurooppaan • kehittää toimintamalli, jossa kv-asiakas on aktiivisesti mukana tuotekehityksessä • vahvistaa omaa asemaa (johtavana) globaalina valmistajana • saada useampia asiakkaita nykyisen asiakkaan rinnalle • aloittaa uuden tuotemerkin vienti • laajentaa henkilökunnan ymmärrystä ja sitoutumista kansainvälistymiseen ja vientiin • selvittää, kannattaako investoida tuotantolinjaan ja tarjota pakkauspalvelua myös muille toimijoille • kehittää businesspartnerimalliin perustuva palvelumalli 	<ul style="list-style-type: none"> • 'haluaa tietää, mitä pitää tietää', kun suunnittelee viennin aloittamista • tutkia, minkälaisia mahdollisuuksia vientiin voisi olla ja kannattaako ylipäätään aloittaa • hahmottaa viennin kokonaisprosessi • tehdä viennin aloittamissuunnitelma • laatia vientiopas, jonka avulla voi pohtia omia mahdollisuuksia ja laatia tarkempi suunnitelma • selvittää, miten pieni, käsityövaltainen toiminta voitaisiin muokata isoksi kv-toiminnaksi joko yksin tai yhdessä muiden toimijoiden kanssa 	<ul style="list-style-type: none"> • Pohjoismaat • Saksa • Muut EU-maat • Venäjä • Kiina • Aasian maat, kuten Etelä-Korea, Japani ja Thaimaa • Lisäksi kiinnosti, millaisia vaikutuksia Brexitillä on Britannian vientiin.

2.4 Viestintä ja tiedottaminen

2.4.1 Tavoitteet ja toteutus

Hankkeen viestinnän tavoitteena oli osallistua suomalaisen elintarvikealan ja elintarvikeviennin näkyvyyden lisäämiseen kotimaassa ja kansainvälisesti. Tässä tarkoituksessa hanketoimijoita osallistui erilaisiin kotimaisiin elintarvikealan tapahtumiin, esimerkiksi Gastro 2018 -messuille, Elintarviketeollisuusliiton järjestämille Elintarvikepäiville 15.5.2018 ja 7.5.2019 sekä Arktisuus elintarvikeviennin kärkenä (ARVI) -loppuseminaariin ja vientiklinikkaan. Hanke järjesti myös kaksi suurelle yleisölle suunnattua tilaisuutta Helsingissä: kick off -tilaisuus 11.4.2018 ja loppuseminaari 20.11.2019 ("Suomalainen ruoka tulevaisuuden vientimarkkinoille", ohjelma loppuraportin liite 4). Lisäksi hankkeen toimijoita ja erityisesti Mikkelin koulutuksen osallistujia oli mukana Berliinissä järjestetyillä Grüne Woche 2019 -messuilla.

Hankkeen pääasiallisena tavoitteena oli edistää suomalaista elintarvikevientiä järjestämällä elintarvikeviennin koulutusta alan yrityksissä toimiville henkilöille. Koulutuksen alkamisesta tiedotettiin laajasti sekä kohde- että sidosryhmien edustajille muun muassa hanketoimijoiden olemassa olevien verkostojen ja verkkosivujen, perinteisen median (lehdet, ml. digilehdet) sekä sosiaalisen median (erityisesti Facebook) kautta. Lisäksi hankkeessa järjestettiin kaksi ideointityöpajaa ennen koulutuksen alkamista: ensimmäinen Mikkelissä 8.5.2018 ja toinen Oulussa 4.9.2018. Näiden tilaisuuksien tarkoituksena oli tavoittaa potentiaalisia osallistujia sekä kerätä tietoa siitä, millaista tietoa ja osaamista yritykset tarvitsevat elintarvikevientinsä

kehittämisen tueksi. Myös näistä tapahtumista viestittiin laajasti eri viestintäkanavien ja verkostojen kautta.

Pilottikoulutusten toteutuksen jälkeen tietoa hankkeen tuloksista levitettiin loppuseminaarin lisäksi Elintarvikevienti uramahdollisuutena – viestintää Elintarvikeviennin Osaaja -koulutuksesta ja ideointia koulutuksen kehittämiseksi -työpajoissa (loppuraportin liite 5). Ensimmäinen työpaja toteutettiin Rovaniemellä Lapin ammattikorkeakoulun tiloissa 10.12.2019 ja toinen Helsingissä Haaga-Helia-ammattikorkeakoulun Pasilan toimipisteessä 11.12.2019. Työpajoissa jaettiin tietoa pilottikoulutusten toteutuksesta ja arviointituloksista sekä kerättiin ajatuksia ja ideoita koulutusohjelman kehittämiseksi tulevaisuudessa. Mukana oli myös koulutukseen osallistuneita paikan päällä ja/tai haastateltuna videotallenteelle kertomassa omista kokemuksistaan päättyneestä koulutuksesta.

Hankkeen viestinnässä käytettiin yhtenäistä visuaalista ilmettä, joka pohjautuu pääkoordinaattorina toimineen Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun visuaaliseen ilmeeseen. Hankkeelle luotiin Xamk:n alle [verkkosivu](#), jolle kerättiin keskeisimmät tiedot hankkeesta ja sen tarjoamista pilottikoulutuksista. Myös hankejulistite (loppuraportin liite 6) ja hanke-esite (loppuraportin liite 7) olivat visuaalisesti yhtenäisiä.

Hankkeessa luotiin myös Facebook-ryhmä (Elintarvikeviennin Osaaja), joka toimii elintarvikeviennin keskustelufoorumina vielä hankkeen päättymisen jälkeenkin. Hankkeen aikana ryhmä toimi muun muassa tiedon jakamisessa, kun osallistujat toivat esille esimerkiksi erilaisia tiedon lähteitä ja tapahtumia. Ryhmä laajeni vähitellen, kun siihen liittyi myös hankkeen ulkopuolisia henkilöitä.

Hankkeen sisäinen viestintä oli tiivistä: Hanketoimijat pitivät yhteyttä mm. sähköpostitse ja noin kerran viikossa järjestetyissä epävirallisissa verkkokokouksissa (Skype). Lisäksi hanketoimijat keskustelivat hankkeeseen liittyvistä asioista lähiopetusjaksojen yhteydessä.

2.4.2 Julkaisut

Yleisen hankeviestinnän lisäksi hankkeen aikana tuotettiin useita elintarvikealaan ja hankkeen pilottikoulutuksiin liittyviä julkaisuja sekä elintarvikevientiin keskittyviä tallenteita, jotka ovat käytettävissä myös hankkeen päättymisen jälkeen. Kaiken kaikkiaan hankkeessa tuotettiin kymmenen julkaisua (artikkelit, blogikirjoitukset ja kolumni) sekä kuusi lähiopetusjaksojen antia täydentävää Videotta (Taulukko 3).

Taulukko 3. Elintarvikeviennin Osaaja -hankkeessa tuotetut julkaisut ja videotallenteet

Julkk. tyyppi	Julkaisun nimi	Julkaistu	Saatavilla
Artikkeli	Elintarvikeviennin osaajaksi!	Aitoja makuja 3/2018, s. 8	https://www.aitojamakuja.fi/lehti/AM-lehti-3-2018.pdf
Artikkeli	Lisää osaamista ja verkottumista Elintarvikeviennin Osaaja -koulutuksella	Aitoja makuja 1/2019, ss. 4-5	https://aitojamakuja.fi/lehti/AM-lehti-1-2019.pdf
Artikkeli	Elintarvikeviennin osaajia yrityksiin	Kehittyvä Elintarvike 6/2019, ss. 32-33	http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2019121247826
Artikkeli	Suomalaisen ruuan vienti maailmalle kärsii osaamisen puutteesta	Haaga-Helia-ammattikorkeakoulun eSignals-verkkolehti	https://esignals.haaga-helia.fi/2019/02/26/suomalaisen-ruoan-vienti-maailmalle-karsii-osaamisen-puutteesta/
Artikkeli	Ruokatrendit vetävät suomalaista ruokaa maailmalle	Haaga-Helia-ammattikorkeakoulun eSignals-verkkolehti, teemanumero 4/2019: Trendit	https://esignals.haaga-helia.fi/2019/12/22/ruokatrendit-vetavat-suomalaista-ruokaa-maailmalle/
Artikkeli	Elintarvikeviennin Osaaja -hanke kehitti elintarvikealan yritysten vientiosaamista	Karelia-ammattikorkeakoulun Vasu-verkkolehti 1/2020	https://www.karelia.fi/vasu/2020/02/19/elintarvikeviennin-osaaja-hanke-lisaa-elintarvikealan-yritysten-vientiosaamista/
Artikkeli	Vientiosaajia elintarvikealalle	Rajahonka ym. (toim.) 2019, Pienyrityskeskus yrittäjyyden ja pienten yritysten kehittäjänä ja tutkimuksen tekijänä. Parhaat käytännöt, kokemukset ja uudet mallit 2016–2019, ss. 110-112	http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-344-222-1
Blogi	Osaajaksi osaajien joukkoon – elintarvikeviennin koulutuksella	Pohjois-Pohjanmaan yrittäjien blogi 14.11.2018	https://www.yrittajat.fi/pohjois-pohjanmaan-yrittajat/a/blogit/osaajaksi-osaajien-joukkoon-elintarvikeviennin-koulutuksella
Blogi	Elintarvikemessut Berliinin taivaan alla	Kalevan Taidon ääni 1.2.2019	https://blogit.kaleva.fi/taidon-aani/elintarvikemessut-berliinin-taivaan
Kolumni	Vientiosaamista elintarvikealalle	Mikkelin Kaupunkilehti 31.10.2019	Painettu lehti
Video	Case: Hätälä Oy, Asiakaslähtöisyydellä kansainvälisille markkinoille	---	---
Video	Case: Hikiän Hunaja Oy, Hikiän premium raw honey	---	---
Video	Case: Moilas Oy:n vientitarina / Marko Hammarin kokemukset ja neuvot	---	---
Video	Kohdemarkkinana Pohjoismaat / Magnus Johansson, Finnsnack	---	---

Video	Kohdemarkkinana Venäjä: 1. Venäläiset kuluttajat, 2. VALS-asiakassegmentit / Dr. Julia N. Solovjova, Department of Marketing at St. Petersburg State University of Economics	---	---
Video	Grüne Woche – Elintarvikeviennin Osaaja Saksassa	---	---

Artikkelit, blogit ja kolumni

Hankkeen alkuvaiheessa julkaistiin uudesta alkavasta koulutuksesta tiedottava artikkeli Aitoja makuja 3/2018 -lehdessä ja blogikirjoitus Pohjois-Pohjanmaan Yrittäjien verkkosivuilla (PPY:n blogi 14.11.2018). Hankkeen kuluessa sen kuulumisia kerrottiin muun muassa Aitoja makuja 1/2019 -tiedotuslehdessä (Kuva 3.) sekä Haaga-Helia-ammattikorkeakoulun eSignals-verkkolehdestä 2019. Myös osallistujat näkyivät julkaisuissa haastattelujen ja kommenttien kautta.



Kuva 3. Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutuksen Oulun toteutuksen 2. lähiopetusjakson antia aiheesta "Asiakaslähtöinen tuotteistamisosaaminen" (Alatalo 2019)

Koulutusten jälkeen pilotoineista viestittiin muun muassa Kehittyvä Elintarvike 6/2019 -lehdessä sekä VASU-verkkolehdestä (joulukuu 2019 - tammikuu 2020). Esimerkiksi Kehittyvä Elintarvike 6/2019 -lehden artikkelissa esiteltiin pilottikoulutusten keskeisimmät suunnitteluun, toteutukseen ja arviointiin liittyvät tulokset sekä koonti opiskelijoiden toimeksiantajayritysten viennin kehittämiseen liittyvistä tavoitteista.

Videotallenteet

Pilottikoulutuskokonaisuuksiin kuului myös vientitarinat yrityksiltä, jotka ovat onnistuneet vientiponnisteluissaan. Tätä tarkoitusta varten tuotettiin videotallenteita, joihin haastateltiin menestyneiden vientiyritysten edustajia. Lisäksi videotallenteille tuotettiin täydentävää koulutusmateriaalia esimerkiksi tiettyjen kohdemarkkinoiden tuntemukseen sekä messumarkkinointiin liittyen.

Kaikkiaan kuudesta videotallenteesta kolmessa keskityttiin esimerkkiyrityksiin, joita olivat Hätälä Oy, Hikiän Hunaja Oy ja Moilas Oy. Moilas Oy:n yritystarina sisältää elintarvikevientiin liittyviä kokemuksia ja neuvoja kyseisen yrityksen omasta näkökulmasta (Kuva 4.). Kahden muun yrityksen tarinat liittyvät tiettyyn koulutuskokonaisuuteen: Hätälä Oy:stä tehdyssä tallenteesta keskitytään erityisesti asiakaslähtöiseen tuotteistamiseen (2. lähiopetusjakso) ja siinä käsitellään yrityksen vientitarinaa erityisesti Ranskan viennin osalta. Asiakaslähtöisestä tuotteistamisesta kertoo muun muassa se, että yrityksessä on kehitetty tuotetta ja tuotepakkausta yhteistyössä ulkomaisen asiakkaansa kanssa (Kuva 3.). Hikiän Hunaja Oy:n tarinassa taas nousee esiin markkinoinnin merkitys vientiponnisteluissa (3. lähiopetusjakso, Kuva 4.).



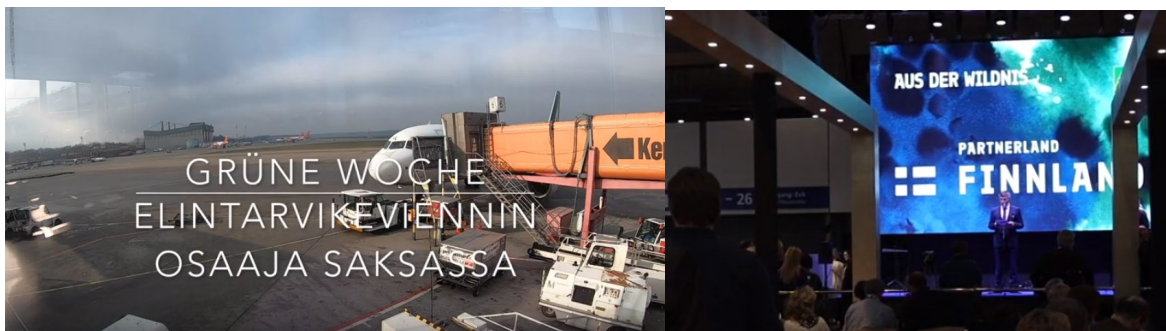
Kuva 4. Kuvia tuotetuista yritystarinoista: Moilas Oy:n vientijohtaja Marko Hammar (1), Hikiän Hunaja Oy (2), Hätälä Oy:n vientipäällikkö Juha Pahtamaa (3) ja Hätälä Oy:n Ranskan myyntipakkaus (4)

Yritystarinoiden lisäksi hankkeessa tuotettiin videotallenteita 5. lähiopetusjaksolle, jonka aiheena oli kohdemarkkinoiden tuntemus. Pohjoismaista kertoi Magnus Johansson, jolla on pitkä ja monipuolinen kokemus vientikaupasta (Kuva 4.). Venäjän kuluttajamarkkinoista puolestaan kertoi markkinoinnin professori Julia N. Solovjova (Department of Marketing at St. Petersburg State University of Economics) (Kuva 5.).



Kuva 5. Otteita videotallenteista: aiheena Pohjoismaat (1 ja 2) ja Venäjä (3)

Kuudes Video käsitteli kansainvälisiä messuja, ja se kuvattiin tammikuussa 2019 Berliinin Grüne Woche -kuluttajamessuilla (Kuva 6.). Tallenne on tarkoitettu tiiviiksi tietopaketyksi messuille osallistumisesta elintarvikealan yrityksen näkökulmasta. Videotallenteelle haastateltiin useita messuille osallistuneita suomalaisia asiantuntijoita, suomalaisia ja ulkomaisia yrityksiä sekä messukävijöitä. Messuista kirjoitettiin myös julkaisu Kalevan Taidon ääni -blogiin, jossa kuvattiin messutunnelmia.



Kuva 6. Elintarvikeviennin Osaaja -hanke ja Suomi Berliinissä järjestetyillä kansainvälisillä Grüne Woche 2019 -kuluttajamessuilla

3 Palautteet, laadun arviointi ja jatkokehittäminen

Arviointi- ja jatkokehittämisvaiheessa käytiin palautekeskustelut pilottikoulutusten osallistujien kanssa päätöspäivien yhteydessä sekä toteutettiin pilottikoulutusohjelmien ulkopuolinen laadunarviointi. Lisäksi järjestettiin kolme kohde- ja sidosryhmille suunnattua tilaisuutta.

3.1 Palautekeskustelut

Molempien pilottiryhmien päätöspäivään kuului Appreciative Inquiry (AI) -menetelmällä toteutettu palautekeskustelu, jossa opiskelijat arvioivat, mikä koulutuksessa onnistui ja miten sitä voisi vielä kehittää (Taulukko 4.). Saatu palaute oli positiivista. Osallistujat kokivat, että koulutuksen toteutustapa mahdollisti hyvin opiskelun töiden ohella. Koulutussisällöt arvioitiin onnistuneiksi ja varsinaisen sisällön lisäksi koulutuksen aikana syntynyt verkosto koettiin erittäin tärkeäksi koulutuksen anniksi. Palautteen perusteella koulutus tuki erityisesti kansainväliseen toimintaympäristöön liittyvää liiketoimintaosaamista, kohdemarkkinoiden tuntemusta, riskien hallintaan liittyvää osaamista sekä verkosto- ja sidosryhmäosaamista. Osallistujat myös pitivät omaan työtehtävään ja/tai toimeksiantajayrityksen tarpeisiin liittyvästä kehittämistehtävästä, jota rakennettiin läpi koko koulutusohjelman. Kehittämisehdotuksiin taas sisältyivät osittain omakustanteisesti järjestettävä opinto- tai messumatka ulkomaille sekä nykyistään laajempi tietopaketti potentiaalisista kohdemarkkinoista.

Taulukko 4. Koonti opiskelijoiden kanssa käydyistä palautekeskusteluista pilottikoulutusten päätöspäivissä

Mikä koulutuksessa oli hyvää?	Miten koulutusta voisi vielä kehittää?
<ul style="list-style-type: none"> - Ryhmädynamiikka, vertaistuki, vuorovaikutteisuus - Aikataulullinen toteutus - Verkostoituminen kanssaopiskelijoiden ja kouluttajien kanssa - Hyvät kouluttajat ja kohdemarkkinoiden asiantuntijat - Onnistuneet asiakokonaisuudet: Sisältö/laajuus/konkretia - Mukana eri vaiheissa olevia yrityksiä - Jälkiohjaus - Myynnin koulutuksen DISC-analyysi - Avoin keskusteluilmapiiiri, osallistujien luottamuksellinen ja sparraava asenne - Sopii hyvin toteutettavaksi työn ohella - Case-tehtävä mukana koko koulutuksen ajan 	<ul style="list-style-type: none"> - Luentomateriaaleihin voisi tutustua etukäteen - Selkeämpi kehittämistehtävän ohjaus, pienemmät kokonaisuudet - Voisi olla (enemmän) ennakko- ja jälkitehtäviä - Osittain omakustanteiset messumatka(t)/kenttäkierros - Ulkomainen ostaja puhumaan - Best practise: Viennissä ansioituneita yrityksiä - Koulutuskertojen aloitus: Osallistujien 'kuulumiset', osallistujien kertomukset omista kokemuksistaan - Materiaali oppikirjana aluksi

3.2 Riippumaton laadunarviointi

Suoraan osallistujilta kerätyn palautteen lisäksi hankkeessa tuotettiin ulkopuolisen tahon toteuttama laadunarviointi. Tavoitteena oli tuottaa arviointitietoa ja kehittämisehdotuksia pilottikoulutuksen suunnittelun ja toteutuksen vahvuuksista ja mahdollisista kehittämiskohdeista. Arvioinnin toteuttivat Tampereen ammattikorkeakoulun asiantuntijat.

Kattavaan ja monipuoliseen arviointiaineistoon kuuluivat muun muassa koulutussisältöjen ja tehtävänantojen kuvaukset, koulutusmateriaalit, lähiopetuspäivien videotallenteet sekä opiskelijapalautteet. Lisäksi arvioijat haastattelivat opiskelijoiden edustajia ja osaa ohjausryhmän jäsenistä yksilöhaastatteluilla sekä hanketyöryhmän jäsenet ryhmähaastattelulla.

Arviointitulosten mukaan pilottikoulutuksissa saavutetut oppimistulokset olivat erinomaisia. Opiskelijat ovat päässeet perehtymään hyvin elintarvikeviennin ja alan yritysten haasteisiin. Sisällöllisen osaamisen lisäksi koulutus laajensi opiskelijoiden yhteistyöverkostoja, joissa jaetaan tietoa ja kokemuksia myös koulutuksen päätyttyä.

Opiskelijat olivat tyytyväisiä koulutukseen, ja erityistä kiitosta saivat asiantuntevien kouluttajien ja muiden osallistujien kanssa käydyt keskustelut. Koulutussisällöt, joissa tärkeänä elementtinä olivat runsaat elinkeino- ja yritys-elämän esimerkit, arvioitiin tarkoituksenmukaisiksi, ajankohtaisiksi, kattaviksi ja haastaviksi. Kehittämisehdotuksina esitettiin verkko-oppimisympäristön rikastuttaminen sekä muun kuin sisällöllisen ohjauksen laajentaminen.

3.3 Koulutusten jatkokehittäminen

Pilottikoulutusten päätyttyä järjestettiin kolme kohde- ja sidosryhmille suunnattua tilaisuutta: Suomalainen ruoka tulevaisuuden vientimarkkinoille -seminaari Helsingissä 20.11.2019 (hankkeen loppuseminaari, ohjelma loppuraportin liite 4) sekä Elintarvikevienti uramahdollisuutena -työpajat Rovaniemellä 10.12.2019 ja Helsingissä 11.12.2019 (loppuraportin liite 5). Tilaisuuksien tavoitteena oli sekä viestiä Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutusten tuloksista että käydä keskustelua hankkeen kohde- ja sidosryhmien edustajien kanssa. Lisäksi tavoitteena oli myös kerätä ajatuksia ja ideoita pilottikoulutusohjelman kehittämiseksi tulevaisuudessa.

Kehittämistyöpajoissa pohdittiin potentiaaliin kohderyhmiin kuuluvien kanssa, minkälaiseen vientikoulutukseen amk-opiskelija ja pk-yrityksen omistaja/edustaja innostuisi osallistumaan. Työpajoissa mainittiin muun muassa seuraavanlaisia toiveita:

- harjoitusyrityksenä oikea yritys: tehtäisiin suunnitelmia, joiden avulla yritys voisi pyrkiä aloittamaan viennin
- vierailuja suomalaisiin menestyneisiin vientiyhtiöihin
- kohdemarkkinoilta oikeita kv-asiakkaita, jotka kertoisivat työstään ja tarpeistaan ostajina
- kokenut vientimyyjä, jolta saisi vinkkejä myyntitilanteeseen
- vientimyyjä mentoriksi, vientimyyjän 'varjoksi' pääseminen
- messuvierailut, mukana messuilla vientiyhtiöiden 'siivellä'
- koulutus toteutettaisiin kohdemaissa
- koulutuksessa mukana sekä opiskelijoita että yritysten edustajia

4 Lopuksi

Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutusohjelman arviointiraportissa todetaan, että ”Tälle hankkeelle on selkeä tarve, sillä Suomesta puuttuu elintarvikealan viennin osaajia ja elintarvikeviennin osaamisen kehittämistä tukeva korkeakoulutus. Usea koulutus- ja elintarvikeorganisaatio ovat tunnistaneet elintarvikeviennin asiantuntijakoulutustarpeet sekä elintarvikeosaamisen lisäämis- ja uusintamistarpeet.” Tähän tarpeeseen vastattiin suunnittelemalla ja toteuttamalla koulutuskokonaisuus, joka toimii mallina ammattikorkeakoulutasoiselle elintarvikeviennin erikoistumiskoulutukselle. Arvioitsijoiden mukaan ”Työelämä- ja opiskelijälähtöisesti toteutettu koulutus täyttää ammattikorkeakoulutasoisen erikoistumiskoulutuksen kriteeristön ja on konseptoitavissa korkeakoulutarjontaan.” Täydennyskoulutuksen lisäksi vientikoulutus toimii osana ammattikorkeakoulututkinnon valinnaisia opintoja useilla eri koulutusaloilla.

Erinomaiset oppimistulokset saavuttanutta Elintarvikeviennin Osaaja -pilottikoulutusohjelmaa onkin syytä jatkokehittää ja monistaa vastaamaan pysyväällä tavalla elintarvikeviennin koulutustarpeeseen Suomessa. Vain korkeakoulutasoista koulutusta lisäämällä voidaan varmistaa elintarvikealan yritysten vientikapasiteetin kasvaminen, joka edellyttää tieto- ja osaamistason monipuolista kehittämistä.

Lähteet

Alatalo, S. 2019. Lisää osaamista ja verkottumista Elintarvikeviennin Osaaja -koulutuksella. Aitoja makuja 1/2019, ss. 4-5. Saatavilla: <https://aitojamakuja.fi/lehti/AM-lehti-1-2019.pdf> [viitattu 25.3.2020].

Business Finland/Food from Finland 2020. Innovatiivisia, terveellisiä sekä turvallisia elintarvikkeita ja juomia kansainvälisille markkinoille. Saatavilla: <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/ohjelmat/food-from-finland/> [viitattu 25.3.2020].

Hoppi, A.-S. 2019. Hallitus edistää elintarvikevientiä ja paikkaa aukot maaseudun kehittämissuunnitelmassa – ministeri Leppä: "Budjetissa on monia myönteisiä asioita maataloudelle". Maaseudun Tulevaisuus/Maatalous. Saatavilla: <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/artikkeli-1.510310> [viitattu 25.3.2020].

Hyrylä, L. 2019. 365 ruoan päivää: Elintarviketeollisuuden toimialaraportti. Työ- ja elinkeinoministeriön julkaisuja 2019: 61. Saatavilla: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-327-473-0> [viitattu 25.3.2020].

Römer-Paakkanen, T. & Järvelä, M.-L. Elintarvikeviennin Osaajia yrityksiin. Kehittyvä Elintarvike 6/2019, ss. 32-33. Rinnakkaistalenne saatavilla: <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2019121247826> [viitattu 25.3.2020].