

HANKESUUNNITELMA: KIRKKAUTTA PIENPANIMOIDEN LAATUTYÖHÖN

Kansallisen ruokaketjun kehittäminen

Painopiste 3: Laatu ja jäljitettävyyjärjestelmät

Hankkeen toimenpiteet

Hankkeen kahdeksan tilaisuutta toteutuivat suunnitellusti. Kuten hankesuunnitelmaan oli kirjattu, ala tarvitsi koulutusta ja tiedotusta tuotannon prosessien ja tilaus-toimitusketjujen laadunhallinnan kirkastamiseen.

Tietoiskut ja työpajatyöskentely auttoivat avaamaan laatutyötä ja omavalvontaa yrittäjille eteenpäin hyödynnettävään muotoon. Hankkeen tilaisuuksissa esitettiin aktiivisesti kysymyksiä, ja keskustelu kävi vilkkaana. Alan yrittäjät tutustuivat tilaisuuksissa toistensa hyviin käytäntöihin ja syntyi uusia verkostoja. Hankkeen verkostoitumismerkitystä kiiteltiin osallistujien taholta.

Hankeessa tehtiin kaksi videotallennetta osallistujien käyttöön. Toinen kuvattiin 11.9.2019 Hämeenlinnassa pidetystä talouspäivästä ja toinen tehtiin ylimääräisenä verkkoluennona osallistujien käyttöön kesäkaudeksi 2019 aiheesta ”Pienpanimo ja laadunvalvonta: mitä mitata ja miksi? Viranomaiset ja yhteistyötahot suosittelivat päivissä kuvattujen tallenteiden sijaan itse tekemiään, omilla sivuillaan olevia virallisia videoita eri aiheista. Hankepäivät olivat myös vahvasti osallistavia ja esimerkiksi työpajojen kuvaaminen niin ettei osallistujia olisi kuvattu/ olisi tunnistanut, muodostui haastavaksi.

Koulutuksen muita tallenteita olivat niissä koostetut digikortit (4 kpl) ja kouluttajien materiaalit. Nämä tallennettiin hankkeen sivuille päivien jälkeen.

Toimenpiteiden sisältötavoitteet

1. Pienpanimoiden laatujärjestelmä sekä niiden omavalvonta

- tuotantoympäristön hygienia sekä mikrobiologiset riskit
- pienpanimoiden laatujärjestelmien (omavalvonnan) kehittäminen (Koulutuspäiviä 3)

8.5.2018 Pienpanimoiden hygienia, koulutuspäivä
25. - 26.9.2018 Pienpanimoiden omavalvontasuunnitelma, kaksi koulutuspäivää

2. Pienpanimoiden laadunvarmistus sekä laadunhallinnan työkalut

- laadunhallinnan työkalujen hyödyntäminen pienpanimoalalla
- pienpanimoiden tuotteen ja tuotannon laadunhallinta
- oluen raaka-aineet ja niiden merkitys lopputuotteessa
- oluen valmistusprosessin laadunhallinta
- tilaus-toimitusketjujen hallinta tuotteen ja tuotannon laadussa
- talousosaamisen merkitys osana laadunhallintaa
- alan yritysten laadunhallinnan välineeksi tehtävien digikorttien laadinnan tukeminen (Koulutuspäiviä tai työpajoja 3)

5.2.2019 Laadunhallinnan työkalut, tuote ja tuotanto

11.9.2019 Talousosaaminen laadunhallinnan osana
23.10.2019 Markkinat, oluen valmistusprosessi, tilaus-toimitusketjut

3. Ajankohtaista ajan laeista ja säädöksistä, jäljitettävyyjärjestelmä

- ajankohtaista alan laeista ja asetuksista
 - ajankohtaisia lainsäädännöllisiä aiheita ja viranomaisilta tulevia ohjeistuksia esim. mahdolliset alkoholilainsäädännön muutokset
- jäljitettävyyjärjestelmä osana yrityksen liiketoimintastrategiaa ja laadunhallintaa
- alan yritysten laadunhallinnan välineeksi tehtävien digikorttien laadinnan tukeminen (Tietoiskuja 1, työpajoja 1)

29.10.2018 Pienpanimoiden jäljitettävyyjärjestelmä, työpajapäivä
4.2.2019 Koneturvallisuus, ajankohtaista lainsäädännöstä ja pakkausmerkinnöistä

Tilaisuuksia yhteensä 8, toteutui suunnitellun mukaan

Tilaisuuksien osallistajat:

2018: 67 osallistujaa, 41 yritystä

2019: 52 osallistujaa, 20 yritystä

Kaikki osallistajat eivät nimenneet taustayritystään ja joistakin yrityksistä oli useampia osallistujia. Lisäksi koulutuksiin osallistui alalle aikovia, alan muiden organisaatioiden ja oppilaitosten edustajia.

Viestintäsuunnitelma

Hanke tiedotti kaikkia yhteistyökumppaneitaan eli Pienpanimoliittoa, Valvira ja Maaseutuverkostoa. Hankkeen aikana tehtiin myös omia uutiskirjeitä, joiden jakamiseen käytettiin sen osallistujista kerättyä tiedotuslistaa ja Pienpanimoliittoa. Lisäksi hanke hyödynsi HAMKin opetuspanimon Facebook-sivustoa, jonka kautta myös tavoitettiin hankkeen kohderyhmää.

Seuranta ja mittarit

Hankkeen etenemistä seurattiin toteutuneiden työpaja-, tietoisku- sekä koulutuspäivien osallistujamäärillä. Hanke teki toiminnan selvityksen maksatusten yhteydessä.

Opitun hyödyntämisestä ja digikorttien käytöstä tehtiin pienimuotoinen välikysely ensimmäisen hankevuoden jälkeen ja loppukysely hankkeen päättyessä. Välikyselyyn ei saatu vastauksia, joten 4.2. päivässä tehtiin suullinen kysely digikorttien hyödyntämisestä ja hankkeen etenemisestä. Digikortteja päätettiin kyselyn perusteella mainostaa tulevissa päivissä, ja tämä suunnitelma toteutettiin. Välipalautteen perusteella hankkeen etenemiseen oltiin tyytyväisiä, kehitysehdotuksia tuli lähinnä hankkeen ajankohtia koskien. Toivomuksia seuraavista päivistä haarukoitiin näiden perusteella, etteivät ne osuisi alan muiden tilaisuuksien kanssa päällekkäin.

Pienpanimoliitto oli mukana hankkeen päätöspäivässä, piti oman puheenvuoron ja osallistui palautekeskusteluun aktiivisesti. Hankkeen loppukyselyä lähetettiin myös Pienpanimoliiton kautta eteenpäin välitettäväksi. Koska välikyselyyn vastattiin vähän, lähetettiin kysely matkaan sekä sähköisesti että kerättiin päätöspäivässä paikalla täytettäville lomakkeille. Lisäksi kerättiin suullista palautetta fläppitaululle. Näin saatiin edes jonkinlainen otos johtopäätöksiä varten.

Loppukyselyn perusteella huomattiin, että läheisesti itse tuotteen valmistusprosessiin liittyvät asiat kiinnostivat kohderyhmää selvästi eniten. Vähiten osanottajia olikin hankkeen talouspäivässä, vaikka päivään osallistuneet kehuivat päivää tarpeelliseksi. Hankkeen materiaaleja olivat lähes kaikki kyselyyn osallistuneet jossain määrin hyödyntäneet.

Hämeen ammattikorkeakoulun bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma ja Hämeen ammatti-instituutin viinintuotannon ammattitutkinto jatkavat yhteistyötä Pienpanimoliiton kanssa hankkeen päättymisen jälkeenkin. Tämä raportti lähetetään myös Pienpanimoliitolle, ja digikortit ja muut materiaalit ovat hyödynnettävissä myös liiton käyttöön.

Hankkeen loppupalaute: (vastauksia seitsemän)

1. Hankkeen päätavoitteena oli tiedottaa laadunhallinnasta osana pienpanimoiden omavalvontaa ja edistää alan toiminnan laatua erilaisten tiedotus- ja koulutustoimenpiteiden avulla. Miten hanke mielestäsi onnistui tavoitteissaan?

- kattava, hyvät luennoitsijat
- monipuolinen
- silloin kun olin paikalla, sain ihan mukavasti irti tietoa jauuttakin asiaa jota toteuttaa käytännössä
- Aloittelevalle panimoyrittäjälle lähes kaikki luennot osui hyvin kohdalleen. Tietty isompien prosessien ja tuotantojen osuudet utopiaa kaukaisina asioina. Konkretiaa saa olla enempi. helpompi ottaa käyttöön omassa toiminnassa.
- Loistavat vieraat ja asiantuntevat puheenvuorot, hyviä konkreettisia esimerkkejä, koulutuksen ajankohdat hyviä siten ettei tapaamisia liian tiheästi
- Hyvin
- Onnistui mielestäni hyvin. En ymmärrä miksi osallistujia oli lopussa niin vähän, vaikka koulutus oli maksuton ja hyvin ajoitettu. Teematkin olivat kiinnostavia.
- Osallistumiset jäivät vähiin.

2. Mitkä seuraavista hankkeen sisällöistä koit tärkeimmiksi tai mielenkiintoisimmiksi (maininnat kpl)

- tuotantoympäristön hygienia sekä mikrobiologiset riskit (7)
- pienpanimoiden laatujärjestelmien (omavalvonnan) kehittäminen (3)
- laadunhallinnan työkalujen hyödyntäminen pienpanimoalalla (4)
- pienpanimoiden tuotteen ja tuotannon laadunhallinta (2)
- oluen raaka-aineet ja niiden merkitys lopputuotteessa (2)
- oluen valmistusprosessin laadunhallinta (4)
- tilaus-toimitusketjujen hallinta tuotteen ja tuotannon laadussa
- talousosaamisen merkitys osana laadunhallintaa
- digikortit
- lainsäädäntö ja viranomaisten ohjeistukset (2)
- jäljitettävyyssjärjestelmä osana yrityksen liiketoimintastrategiaa ja laadunhallintaa (1)

3. Kuinka moneen hankkeen tilaisuuteen osallistuit?

- Kahteen
- Kolmeen (3)
- Kaikkiin kahdeksaan
- Vain yhteen
- Kuuteen

4. Mikäli et osallistunut tilaisuuksiin, mikä oli syynä tähän?

- Työkiireet
- Aiheet eivät olleet niin tarpeellisia
- Oma aikataulu ei mahdollistanut
- Ajan puute (2)
- Päällekkäiset päivät

5. Vastasivatko tilaisuudet odotuksiasi?

- pääsääntöisesti
- kyllä melko pitkälti
- pääsääntöisesti kyllä
- kyllä (2 vastausta)
- erittäin hyvin kyllä
- odotukset oli korkealla

6. Mihin seuraavista tutustuit hankkeen sivuilla? (maininnat kpl)

Digikortit (3)

Videotallenteet (1)

Luentomateriaalit (6)

Hankkeen tausta (3)

En käynyt hankkeen sivuilla

7. Jos tutustuit johonkin edellä olevista materiaaleista, koitko että näistä oli hyötyä?

- hyödynsin luentomateriaalia
- muistin virkistykseen kyllä
- omien muistiinpanojen tueksi, kaikkea materiaalia ei tainnut olla sivuille?
- kyllä
- kyllä, tiedot sai helposti talteen
- materiaalit olivat hyödyllisiä
- yritin mutta en päässyt

8. Puuttuiko hankkeesta mielestä jotain olennaista sisältöä?

- lisää painotusta mikrobiologiseen puoleen olisi toivottavaa, ensimmäinen kerta oli heittämällä hyödyllisin
- lisää apua mikrobiologiseen lähestymiseen laadun hallinnassa
- ei
- hieman enempi konkretiaa ja käytännönläheisyyttä
- panimohygienia
- tavoitteissa oli tarpeeksi

9. Mistä hankkeessa oli sinulle tai yrityksellesi eniten hyötyä yrityksesi liiketoiminnan kannalta?

- Vikan päivän konkreettiset Keskon viennin ym. vinkit
- Verkostoituminen
- Vaikea sanoa, kaikesta sai jotain reppuun. Rokan luento jäi mieleen hyvänä.
- mikrobiologian kerrasta
- ensimmäisestä tapaamiskerrasta
- materiaalit ja laadunhallinta

10. Mitä aiheita haluaisit mahdollisen jatkohankkeen tai koulutuksen käsittelevän?

- Ongelmanratkaisumenetelmiä
- Laadun hallintaa panimon tuotannossa
- Laatuajrjestelmäkoulutus yhteistyössä Pienpanimoliiton kanssa
- Käytännön koulutuksia labratyöskentelystä
- Keskittyminen mikrobiologiaan, käymisen seurantaan ja laadunhallintaan sitä kautta
- Mikrobit maltaassa ja oluessa.

Muutama kyselyn ulkopuolelta kirjattu suullinen palautekommentti:

- Pidetään ”Vanhojen partojen foorumi” talviaikaan, jossa voisi keskustella ja vaihtaa kokemuksia alalla toimimisesta
- Keskon osuus päätöspäivässä erityisen hyvä
- Alkon osuudet tarpeellisia
- Kiire vaikeuttaa päiviin osallistumista.

