

Luomupuotuksen nykytila ja koulutuksen kehittämistarpeet (LUKOKE) on valtakunnallinen selvityshanke, jossa kartoitetaan luomukoulutuksen nykytilaa ruokaketjussa. Selvitys koskee toisen asteen ammatillista koulutusta ja korkeakouluopetusta alkutuotannosta aina ruuanvalmistukseen ja tarjoiluun asti. Alkutuotanto kattaa maa- ja puutarhatalouden, kalatalouden ja keruutuotannon. Jatkojalostus kattaa bio- ja elintarviketekniikan sekä ruuan valmistuksen ja tarjoilun. Jatkojalostuksen osalta kartoitetaan lisäksi elintarvikeyritysten luomuosaaamisen vajeita sekä tarpeita. Kansainvälisen yhteistyön ja verkostojen luomiseksi selvitetään luomukoulutuksen ja -opetuksen ulkomaista tarjontaa ja keskeisiä toimijoita. Hankkeen tuloksena syntyy tietoa ja toimenpide-ehdotuksia luomuun liittyvän koulutuksen kehittämissuunnitelmaa varten. Hanke alkaa 1.1.2023 ja päättyy 30.8.2024. Hankkeessa on kuusi työpakettia: 1. Koordinointi, 2. Luomupuetus ja -osaaminen Suomen yliopistoissa, kansainvälinen koulutustarjonta ja verkostoyhteistyö, 3. Luomupuetus ja -osaaminen toisen asteen ammatillisessa ja ammattikorkeakoulutuksessa, 4. Koulutustarveselvitys elintarvikeyritysten luomuosaaamisen erityistarpeista, 5. Toimenpide-ehdotusten laatiminen ja 6. Tiedottaminen. Hankkeessa käytetään kehittävää ja osallistavaa työtettä. Selvitystyön työmenetelminä ovat haastattelut, kyselyt ja verkkohaut. Eri sidosryhmien kanssa pidettävien työpajojen avulla varmistetaan laaja-alainen näkemys toimenpide-ehdotusten tuottamiseksi. Hankkeen toiminnan myötä oppilaitokset ja muut alan keskeiset toimijat tulevat tietoisiksi Luomu 2.0 -ohjelman tavoitteista.

Työ on jatkoa alkuvuonna 2022 maa- ja metsätalousministeriön johtamalle kansallisen Luomu 2.0 toimenpideohjelman suunnittelutyölle. LUKOKE-hankkeen toteuttavat Hämeen ammattikorkeakoulu Oy, Helsingin yliopisto ja Savon koulutuskuntayhtymä. Hankkeessa tehdään tiivistä yhteistyötä maa- ja metsätalousministeriön, Ruokaviraston, Opetushallituksen, AgriHubi- ja muiden oppilaitosverkostojen kanssa. Hankkeen kustannukset ovat 240.000 euroa.