LEIPOMOALAN KOULUTUKSEN KEHITTÄMINEN POHJOIS-KARJALASSA

Hanne Leppänen
Olli Kostamo
Tapio Tahvanainen

Kehittämishankeraportti
Tammikuu 2007

JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU

KUVAILULEHTI
Päivämäärä
_____

Tekijä(t) Leppänen Hanne Kostamo Olli Tahvanainen Tapio	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti
	Sivumäärä 37 / Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus ☐ Salainen _____saakka
Työn nimi Leipomoalan koulutuksen kehittäminen Pohjois-Karjalassa	
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakorkeakoulu	
Työn ohjaaja(t) Koukkari Marita	
Toimeksiantaja(t)	

Tiivistelmä

Kehittämishankkeessa suunniteltiin ja toteutettiin kysely pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrityksille. Tavoitteena oli selvittää perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintojen merkitystä työllistymiseen, alan arvostukseen ja kehittymiseen. Kyselyllä selvitettiin myös leipomoalan työvoima- ja koulutustarvetta tulevaisuudessa. Lisäksi selvitettiin yrittäjien näkemyksiä kielitaidon ja kansainvälisen yhteyksien (mm. yritysyhteistyö ja työssäoppiminen) merkityksestä työllistymiseen.

Kyselyn pohjalta pohdittiin Pohjois-karjalan leipomoalan tulevaisuutta ja minkälaisia vaatimuksia se asettaa leipomoalan koulutuksille.

Avainsanat (asiasanat)
leipomoala, perustutkinto, ammattitutkinto, erikoisammattitutkinto, työelämäyhteistyö

Muut tiedot

JYVÄSKYLÄ UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

DESCRIPTION
Date
_____

Author(s)
Leppänen Hanne
Kostamo Olli
Tahvanainen Tapio

Type of Publication
Development project report

Pages
37

Language
Finnish

Confidential
☐ Until_____

Title
Developing the bakery studies in North-Karelia, Finland

Degree Programme
Teacher Education College

Tutor(s)
Koukkari Marita

Assigned by

Abstract
The development project included planning and carrying out a questionaire for North-Karelian bakeries. The objective was to find out the importance of vocational upper secondary qualifications, further vocational qualifications and specialist vocational qualifications for employment and the appreciation and development of the bakery trade.

With the questionaire was also clarified the future need for employment and education in the bakery trade. In addition the entrepreneurs opinion were asked about the importance of language skills and international contacts (for example company collaboration and on the job-learning).

The future of the bakery industry in North Karelia and the demands for the education were reflected on ground of the questionaire.

Keywords
bakery industry, vocational upper secondary qualifications, further vocational qualifications and specialist vocational qualifications, collaboration with the bakery industry and trade

Miscellaneous

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO ... 3
2 VIITEKEHYS ... 4
2.1 Leipomoala ... 4
2.2 Ammattitutkintojen arvostus ... 6
2.3 Muutokset koulutuksessa ... 8
3 TAVOITTEET ... 11
4 TOTEUTUS ... 11
5 TULOKSET ... 12
5.1 Henkilöstö ... 13
5.2 Tutkintojen määrät ... 14
5.3 Tutkintojen arvostus ... 16
5.4 Tulevaisuus ... 17
5.5 Aikuisopiston koulutukset ... 19
5.6 Kansainvälisyys ... 21
6 YHTEENVETO ... 21
6.1 Leipomoalan koulutus ... 21
6.2 Ammattitutkintojen arvostus ... 24
6.3 Kansainvälisyys ... 25
6.4 Jatkotoimenpiteet ... 26
LÄHTEET ... 29
LIITTEET ... 30
Liite 1. Saatekirje ... 30
Liite 2. Kyselylomake ... 31

KUVIOT

Kuvio 1: Leipomoalan koulutukset. 9
Taulukko 2: Työntekijämäärät leipomoissa. 13
Taulukko 3: Työntekijämäärät leipomoissa. 14
Taulukko 4: Tutkinnon suorittaneiden määrät. 15
Taulukko 5: Eri tutkintojen suorittaneiden määrät. 15
Taulukko 6: Työntekijöiden ikäjakauma leipomoalan yrityksissä. 16
Taulukko 7: Leipomoalan tutkintojen arvostus. 17
Taulukko 8: Yritysten tarve lisätyövoimaan 12 kk:n aikana. 18
Taulukko 9: Yritysten toivomat koulutukset Aikuisopistolta. 20

1 JOHDANTO

Leipomoteollisuus on keskittynyt viime vuosina, mutta toimipaikat eivät ole vähentyneet samassa suhteessa kuin muilla elintarviketeollisuuden aloilla. Alalle on ominaista valtakunnallisille markkinoille suuntautuvat yritykset sekä pienet ja keskisuuret, paikallisilla ja alueellisilla markkinoilla toimivat leipomot. Leipomoiden omistajiksi on tullut niin valtakunnallisia kuin kansainvälisiäkin yrityksiä. Kuitenkin noin puolet leipomoteollisuuden toimipaikoista on pienissä ja keskisuurissa yrityksissä.

Leipomotoiminta jakautuu kahteen erilliseen tuotantomuotoon**:**

- teolliseen leivontaan
- perinteiseen käsityövaltaiseen pienleipomotoimintaan.

Tuoreen leivän valmistus pysyy sekä paikallisella että kansallisella tasolla. Tämä tarjoaa näin ollen mahdollisuuksia niin isoille automaatioleipomoille kuin myös pienille käsityöhön painottuneille leipomoalan yrityksille. Kuluttajat ovat myös nykyisin valmiita maksamaan laadukkaista, käsinleivotuista ja perinteisesti valmistetuista tuotteista entistä enemmän. Tämä johtuu suurelta osin teollisuudessa leivottujen tuotteiden massatuotannosta ja sen aiheuttamasta tuotteiden laadun heikkenemisestä. Myös Keski- Eurooppalaisen kahvilakulttuurin rantautuminen Suomeen lisää työllisyyttä huomattavasti perinteisellä käsityösektorilla.

Ammattitaidon muodostuminen leipomoalalla nykyisin ja tulevaisuudessa edellyttää yhteiskunnallisissa rakenteissa tapahtuneiden (ja tapahtuvien) muutosten ennakoimista ja huomioon ottamista. Enää ei riitä pelkkä perinteisten kädentaitojen hallinta, vaan on osattava toimia kokonaisprosessissa mahdollisimman tuottavasti ja laadukkaasti (asiakkaalle näkyvä ammattitaito). Tasapainon löytämisen näiden kahden tekijän välille muodostaa suuren osan ammattitaidosta. Leipomoiden ja niiden henkilöstön muita menestystekijöitä tulevat olemaan:

- laaja-alainen osaaminen
- erikoistuminen
- joustavuus
- tehokkuus
- innovatiivisuus
- markkinointiosaaminen
- kansainväliset yhteydet
- kestävä kehitys
- eettiset periaatteet.

Tällä kehittämishankkeella pyritään leipomoalan koulutustarpeiden ennakointiin Pohjois-Karjalassa. Tarkoituksena on muodostaa selkeä kokonaiskuva pohjoiskarjalaisten leipomoalan yrittäjien tulevaisuuden näkymistä Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutusten ja koko leipomoalan kehityksen kannalta.

2 VIITEKEHYS

2.1 Leipomoala

Elintarviketeollisuus on Suomessa neljänneksi suurin teollisuuden ala metalli-, metsä- ja kemianteollisuuden jälkeen. Kaikkiaan elintarviketeollisuuden tuotantoketju työllistää yli 300 000 suomalaista. Heistä noin kolmasosa (28%) työskentelee leipomoalalla. Valtakunnallisesti leipomoalan tuotanto on kuitenkin vain 9 % elintarvikealan kokonaistuotannosta. Tämä selittyy leipomoalan käsityövoittoisuudella. (Räisänen 2005, 7.)

Perustana on maatalous- ja elintarviketuotanto, mutta panoksia käytetään myös muiden toimialojen alkutuotantoa ja tuotteita. Elintarviketalouden tuotantoketju muodostuu alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, kaupan, ravitsemuspalvelujen ja julkishallinnon toiminnoista. Elintarviketeollisuuden asiakkaita ovat muu elintarviketeollisuus, kaupan keskusliikkeet ja myymäläketjut,

vähittäiskaupat ja kioskit, suurtaloudet ja ravintolat sekä kuluttajat.

Viime vuosina on elintarviketeollisuudessa tapahtunut rajuja muutoksia. Syitä ovat olleet viime vuosikymmenen alun lama, idänkaupan romahdus ja suhdanneherkkyys, liittyminen Euroopan Unioniin ja sopeutuminen siihen. Kilpailutilanteessa alan yritysten on sopeuduttava muutoksiin ja toimittava tehokkaasti ja kannattavasti.

Teollisuuden muutokset ja teknologian kehitys ovat vähentäneet elintarviketeollisuuden työntekijöiden määrää ja työntekijöiden osaamisvaatimukset ovat laajentuneet. Teknisen ammattitaidon ja – tiedon lisäksi tarvitaan kykyä oppia jatkuvasti uutta, hahmottaa kokonaisuuksia ja työskennellä yhdessä toisten kanssa. Tarvitaan myös joustavuutta, ongelmanratkaisukykyä ja toiminnan kehittämisvalmiuksia. Elintarvikevalvonnan siirtyminen viranomaisilta yritysten omavalvonnaksi lisää työn vaativuustasoa ja jokaisen työntekijän vastuullisuutta.

Elintarviketeollisuutemme on keskittynyt voimakkaasti yritysostojen ja fuusioiden seurauksena. Yritysten omistus on kansainvälistynyt ja niiden koko kasvanut. Alan tekniikan kehittyminen ja hintakilpailu ovat johtaneet automaation käytön kasvuun. Suurten merkkituotteiden lisäksi markkinoilla on vielä tilaa paikallisille erikoistuotteille, mistä johtuen pk-sektorin yritysten määrä on kasvanut.

Kustannuspaineet ovat muuttaneet leipomotoiminnan kuvaa, koska työvoimakulut ovat elintarvikealan korkeimmat: yötyöstä koituvat kustannukset (klo 21.00 – 6.00 välisenä aikana palkan maksu tapahtuu 100 %:lla). Lisäksi viimeisen kymmenen vuoden aikana palkkakustannukset ovat nousseet leipomoalalla n. 45 % ja leivän hinta vastaavasti vain 16 %. Nämä tekijät luovat hinnan korotuspaineita leipomotuotteiden osalle. Tästä johtuen nykyaikaiset leipomoalan yritykset käyttävät paljon alihankkijoita tai tekevät itse alihankintatyötä. Leipurin työn sisältö on osittain muuttunut tällä vuosikymmenellä paistopisteiden syntyessä ja lisääntyessä suurten markettien ja tavaratalojen

yhteyteen.

Leivän vahva asema ruokakulttuurissamme ja viljavalmisteita koskevat ravitsemussuositukset lupaavat tasaisesti kasvavaa kysyntää teollisuuden valmistamille, suomalaisia makutottumuksia vastaaville tuoretuotteille. Suomalainen leipä pysyy toivottavasti jatkossakin terveellisenä, puhtaana, ympäristöystävällisenä ja laadukkaana perusruokana, jota asiakkaat osaavat arvostaa.

Uusia mahdollisuuksia leipomoalan yrityksille tarjoavat tuotekehityksen kautta syntyvät uudet tuote ryhmät, sekä yhä enemmän markkinoita valloittavat terveystrendit, kuten:

- funktionaalisuus
- erikoisruokavaliotuotteet
- luomutuotteet
- terveysvaikutteiset tuotteet

Leipomoalan yritysten on yhä enenevissä määrin panostettava tuotekehitykseen ja rakennettava uusia tuotteita ja tuoteryhmiä perinteisten leipomotuotteiden rinnalle.

2.2 Ammattitutkintojen arvostus

Leipomoalalla leipurin ja kondiittorin ammatit kuuluvan ns. perinteisiin käsityöammatteihin, jotka ovat olleet mukana nykyiseen ammattitutkintojärjestelmään johtaneessa kehityksessä.

Myöhäiseltä keskiajalta alkanut erialojen ammattikuntien järjestäytyminen Keski-Euroopassa toi ammattikunnat myös Suomeen. Turun kaupungissa perustettiin 1600-luvun puolivälissä ensimmäinen suutareiden ammattikunta. Varsin pian myös muut käsityöalat alkoivat järjestäytyä. Ammattikunnat muodostuivat mestareista, joilla oli oikeus toimia ammatinharjoittajina tai sen aikaisina yrittäjinä. Mestareilla piti olla opissa kisällejä ja oppipoikia. Tavallaan nämä työpaikat olivat aikansa ammatillisia oppilaitoksia. Ammattikuntien jäse-

net huolehtivat myös oppipoikien ja kisällien työnäytteiden eli tutkintojen arvioimisesta. Erilaisten käsityöalojen ammattikunnat muodostivat ammattikuntalaitoksen.

Ammattikuntalaitos lakkautettiin 1864, jonka jälkeen ammatinharjoittaminen vapautui. Enää ei tarvinnut olla mestari toimiakseen yrittäjänä.
Tästä huolimatta mestarin- ja kisällintutkintoja suoritettiin kuten ennenkin, koska se oli koettu parhaaksi laadunvarmistukseksi (Mestareita ja kisällejä läpi vuosisatojen 2006).

Ammattikoulutusjärjestelmä alkoi kehittyä työelämän rinnalle teollistumisen ja uusien lakien ja asetusten myötä. Ammattitutkintojen järjestäminen siirtyi oppilaitoksille. Oppilaitoksilla oli tehtävään arvioitsijoita, joita nimitettiin tarkastusmestareiksi. Tarkastusmestarit toimivat samaan tapaan kuin ammattikuntalaitoksen aikaan.

Tultaessa suureen suomalaiseen ”murrosvaiheeseen” 1960-luvulla alkaneen kaupungistumisen ja voimakkaan teollistumisen seurauksena monilla aloilla ammattitutkintojen merkitys yhteiskunnallisesti väheni. Opetuskulttuurin muutos ja uudistukset jättivät ammattitutkinnot taka-alalle. Tämä johti siihen, ettei ”suuri yleisö” tai edes opetushenkilöstö yleisellä tasolla tiennyt, mistä ammattitutkinnoissa tai mestari ja kisälli nimikkeissä on kysymys. Kuitenkin tutkintoja arvostettiin alojen sisällä, josta leipomoala oli hyvä esimerkki.

Ammatillisenkoulutuksen viimeisimmän suuren uudistuksen mukana 1995 tutkintojärjestelmä koki uuden tulemisen. Muutaman edellisen vuosikymmenen aikana paljon puhuttu suomalainen laatu oli painunut syöksykierteeseen. Työelämä ja koulutus eivät kohdanneet. Aikuiskoulutuksiin tuli tutkintoon johtavat koulutukset kaikille aloille. Tutkintojärjestelmän malli saatiin nykyaikaistettua vanhasta hyvin toimineesta järjestelmästä. Perinteinen mestarintutkinto sai nimekseen erikoisammattitutkinnon ja kisällintutkinto ammattitutkinto nimen. Tutkinnoissa painotetaan ammattiosaamista työelämälähtöisesti. Tuorein uudistus on 2006 syksyllä ammatillisessa peruskoulutuksessa opintonsa aloitta-

neiden ammattiosaajan näytöt työelämässä (L 21.8.1998/631).

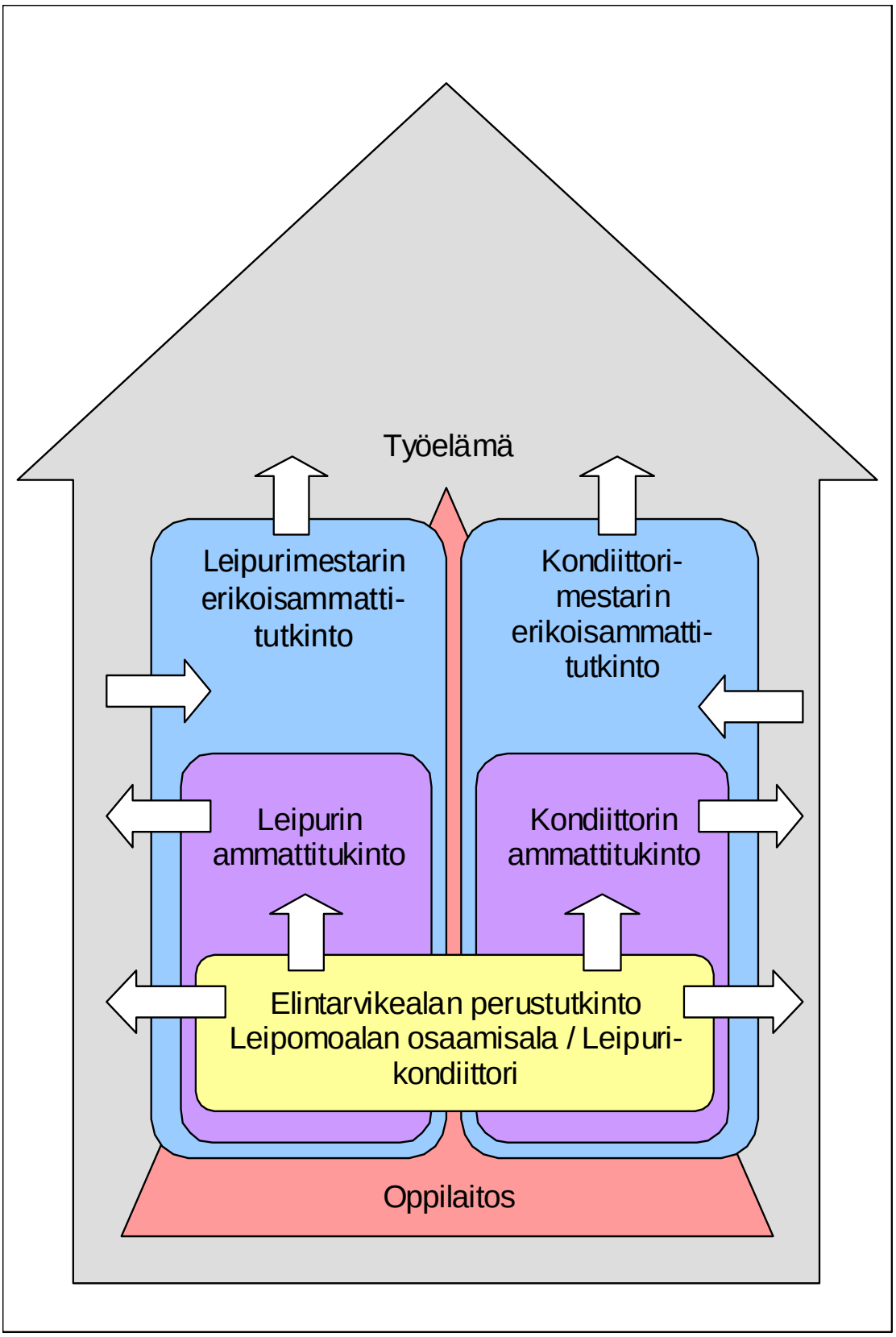
Mestarin- ja kisällintutkintojen suorittaminen varmistaa yrityksissä työtekijöiden ammattitaidon, tuotteiden laadun, tuo luottamusta ja arvostusta yrityksen julkikuvaan sekä edesauttaa tuotteiden markkinointia niin kotimaassa kuin vientituotteina.

2.3 Muutokset koulutuksessa

Tällä hetkellä leipomoalan koulutukset sisältävät perus-, ammatti- ja erikoisammattitukintoja seuraavasti:

- elintarvikealan perustutkinto / leipomoalan osaamisala / leipuri-kondiittori
- leipurin ammattitutkinto
- kondiittorin ammattitutkinto
- leipurimestarin erikoisammattitutkinto
- kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto

Pohjois-Karjalan Aikuisopiston elintarvikepalveluissa näistä tutkinnoista koulutetaan täällä hetkellä näyttötutkintopohjaisena elintarvikealan perustutkintoa (leipomoalan osaamisala), molempia ammattitutkintoja (leipurin ja kondiittorin) ja leipurimestarin erikoisammattitukintoja. Koulutukset ovat jo nykyisinkin suunniteltu ja toteutettu osittain pohjoiskarjalaisten leipomoalan yrittäjien kanssa yhteistyössä, jota pyritään syventämään tämän kehittämishankkeen myötä.



Kuvio 1: Leipomoalan koulutukset.

Pohjois-Karjalan aikuiskoulutuksen alueellinen toimenpideohjelma korostaa aikuiskoulutuksen merkitystä maakunnan työelämän kehittäjänä ja oikea-aikaista reagointia työelämän tarpeisiin koulutustarpeita ennakoiden. Toimenpideohjelman mukaan on lisättävä yhteistyötä työelämän yritysten ja koulutusten järjestäjien välillä työvoima- ja koulutustarpeiden kartoittamisessa. Yhteistyössä on hyödynnettävä molemmin puolista tietämystä ja osaamista, sekä jalkauduttava riittävästi yrityksiin ja työpaikoille. (Itä-Suomen lääninhallitus 2005, 14 – 15.)

Koulutusten tuloksellisuuden ja vaikuttavuuden on myös havaittu parantuneen, jos työnantajat ovat toimineet yhteistyössä aktiivisesti koulutusalan ammattilaisten kanssa jo koulutustarpeiden suunnitteluvaiheessa. (Teollisuus ja työnantajat 1997, 6.)

Leipomoalalla vaadittavan osaamisen ja taidon kehittymiselle on luotava mahdollisimman optimaaliset olosuhteet, niin oppilaitosten kuin yrittäjätahon puoleltakin, että koulutus tukisi mahdollisimman hyvin tutkinnon suorittajan työllistymistä tutkinnon suorittamisen jälkeen. (Anneli Eteläpelto, Päivi Tynjälä (toim.) s.29)

Tätä kautta leipomoalan aikuiskoulutusta pitäisi suunnata enemmän työnantajien ja työelämän vaatimusten ja tarpeiden suuntaisesti, jolloin voidaan suunnitella hyvinkin tarkkoja täsmäkoulutuksia yritysten tarpeet huomioon ottaen. (Opetusministeriö 2004, 49)

Leipomoalan koulutusten haasteina ovat osittainen alan voimakas teollistuminen ja koneellistuminen. Tästä seurauksena teollisuudessa käytettävät koneet ja linjastot vaativat suuria investointeja, joihin oppilaitoksilla ei ole yksinkertaisesti resursseja. Tätä kautta työelämän ja oppilaitosten yhteistyön merkitys korostuu entisestään. Myös erikoisruokavaliotuotteiden valmistuksen määrän nousu aiheuttaa paineita koulutuksen suhteen.

3 TAVOITTEET

Hankkeen tavoitteena oli saada tietoa leipomoalan yritysten koulutustarpeista, jotta heille voidaan suunnitella ja suunnata yrityksiä paremmin palvelevia koulutuskokonaisuuksia. Hankkeen tuloksia on tarkoitus käyttää koulutusesitysten pohjana tahoille, jotka koulutusten järjestämisestä ja rahoituksesta päättävät. Hankkeen tavoitteena oli myös selvittää leipomoalan yritysten tarvetta rekrytoida lisätyövoimaa lähitulevaisuudessa, kouluttaa jo työssä olevia työntekijöitään sekä halua kansainväliseen yhteistyöhön.

Kehittämishankkeemme tavoitteena oli hakea vastauksia seuraaviin kysymyksiin: Millaista yhteistyötä pohjoiskarjalaiset leipomoala yrittäjät haluavat Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kanssa? Mitkä ovat ne tutkinnot, jotka ovat arvostettuja ja tarpeellisia leipomoalan yrittäjän näkökulmasta? Haluavatko leipomoalan yrittäjät kokotutkintoja vai osatutkintoja? Minkälaista räätälöityä koulutusta Pohjois-Karjalan Aikuisopisto voi tarjota yrityksille? Onko yrityksillä tarvetta kansainväliselle yhteistyölle leipomoalalla (työharjoittelu, asiantuntijavaihto)?

4 TOTEUTUS

Kehittämishankkeessa suunniteltiin ja toteutettiin kysely pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrityksille. Kyselyssä selvitettiin leipomoalan perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintojen merkitystä työllistymiseen, alan arvostukseen ja kehittymiseen Pohjois-Karjalassa. Lisäksi selvitettiin leipomoalan työvoima- ja koulutustarvetta tulevaisuudessa Pohjois-Karjalassa sekä pohjoiskarjalaisten leipomoalan yrittäjien näkemyksiä kielitaidon ja kansainvälisen yhteyksien (mm. yritysyhteistyö, työssäoppiminen ja tuotekehitys) merkityksestä yrityksen toimintaan ja uuden työntekijän työllistymiseen.

Kyselylomakkeella tiedusteltiin pohjoiskarjalaisen leipomoalan yrityksen perustiedot (nimi, yhteystiedot, tuotteet), yrityksen henkilöstöstä lukumäärä, koulu-

tus, ikä ja työvoimantarve tulevaisuudessa. Lisäksi kysyttiin leipomoalan tutkintojen vaikutusta työllistymiseen ja erilaisten leipomoalan tutkintojen keskinäistä arvostusta. Kyselyllä haluttiin myös tietoa pohjoiskarjalaisten leipomoalan yritysten kansainvälistymisestä ja sen tuomista hyödyistä (ks. Liite 2).

Kyselyyn osallistuvien pohjoiskarjalaiset leipomoalan yritykset rajattiin selkeästi sellaisiin yrityksiin jotka toimivat pääasiassa leipomoalalla ja joiden tuotteita on saatavilla muutenkin kuin tilauksesta. Kyselystä jätettiin pois mm. pitopalveluiden yhteydessä tapahtuva leipomotoiminta ja osa pienistä niin sanotuista kotileipomoista joiden toiminta ei ole kokopäiväistä ja joiden tuotannosta suurin osa on muita tuotteita. Tämä yritysten rajaaminen helpotti kyselylomakkeen laadintaa ja näin ollen lomakkeesta saatiin lyhyehkö ja selkeä. Tämän uskottiin vaikuttavan leipomoalan yritysten halukkuuteen vastata kyselyyn. Liian pitkä ja yksityiskohtainen kyselylomake olisi koettu aikaa vieväksi ja tarpeettomaksi.

Lisäksi saatekirjeestä (Liite 1.) haluttiin tehdä mahdollisimman selkeillä ja lyhyillä perusteluilla rakennettu kokonaisuus. Tällöin leipomoalan kiireisille yrittäjille muodostuu nopeasti käsitys mikä kyselyn tarkoitus on. Myös Pohjois-Karjalan Aikuisopiston osuutta kyselyssä haluttiin korostaa, koska tämän uskottiin vaikuttavan merkittävästi vastausaktiivisuuteen.

Kehittämishankkeen toteutti kaksi Pohjois-Karjalan Aikuisopiston elintarvikealalla toimivaa kouluttajaa sekä yksi työelämän edustaja.

5 TULOKSET

Kyselylomake lähetettiin 32 pohjoiskarjalaiseen leipomoalan yritykseen, joista kyselyn palautti täytettynä 13 yritystä (vastausprosentti: 40,6 %). Vastauksia tuli tasaisesti ympäri Pohjois-Karjalaa mm.

- Joensuusta
- Kiteeltä

- Nurmeksesta
- Lieksasta
- Liperistä
- Ilomantsista
- Polvijärveltä
- Outokummusta.

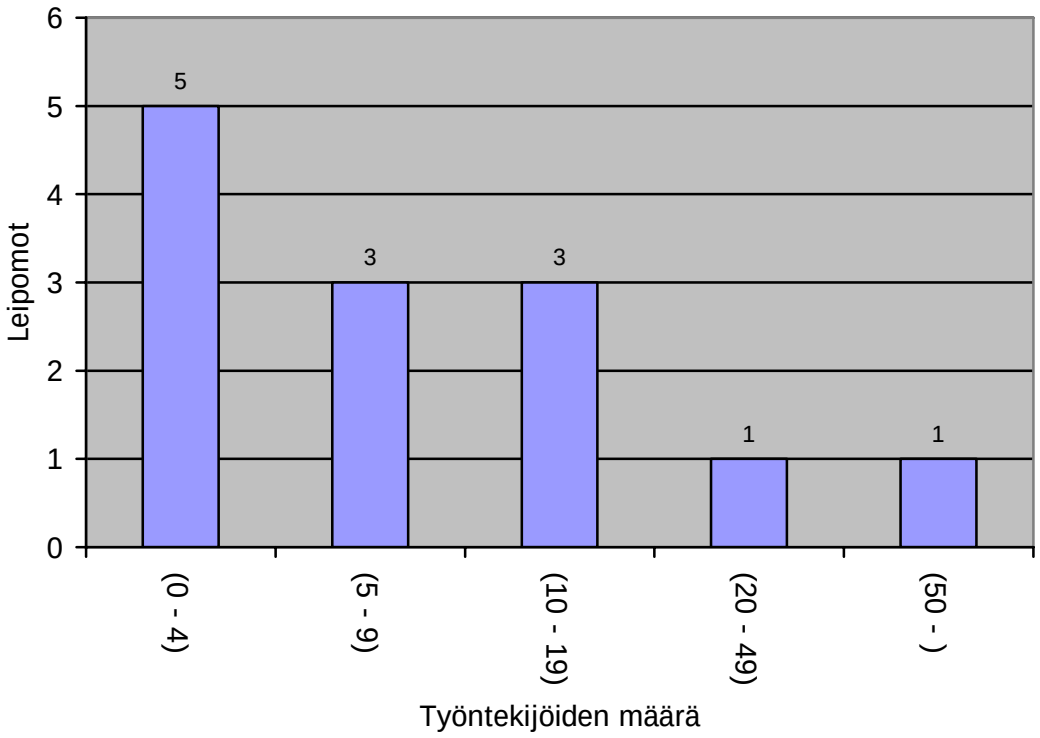
Suurin osa vastanneista pohjoiskarjalaisista leipomoalan yrityksistä suhtautui kyselyyn pääasiassa positiivisesti ja avoimin mielin, koska Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutuksen ja Pohjois-Karjalan leipomoalan yrittäjien välinen yhteistyö on ollut tiivistä jo aikaisemminkin. Tätä taustaa vasten leipomoalan yrittäjien oli helppo osallistua kyselyyn.

5.1 Henkilöstö

Vastanneissa pohjoiskarjalaisissa leipomoalan yrityksissä työskentelevien työntekijöiden määrä vaihteli 1 – 86 henkilön välillä. Henkilöstömäärältään yritykset olivat pääasiassa pieniä (1-9 työntekijää / yritys) tai keskisuuria (10–19 työntekijää / yritys). Suuremmista pohjoiskarjalan leipomoalan yritystä kaksi vastasi kyselyyn. Työntekijämäärä jakautui leipomoalan yrityksissä seuraavasti:

Työntekijä-määrä	Leipomoiden lukumäärä
1 henkilö	2 kpl
2 henkilöä	1 kpl
3 henkilöä	1 kpl
4 henkilöä	1 kpl
6 henkilöä	2 kpl
8 henkilöä	1 kpl
10 henkilöä	1 kpl
11 henkilöä	1 kpl
17 henkilöä	1 kpl
35 henkilöä	1 kpl
86 henkilöä	1 kpl

Taulukko 2: Työntekijämäärät leipomoissa.

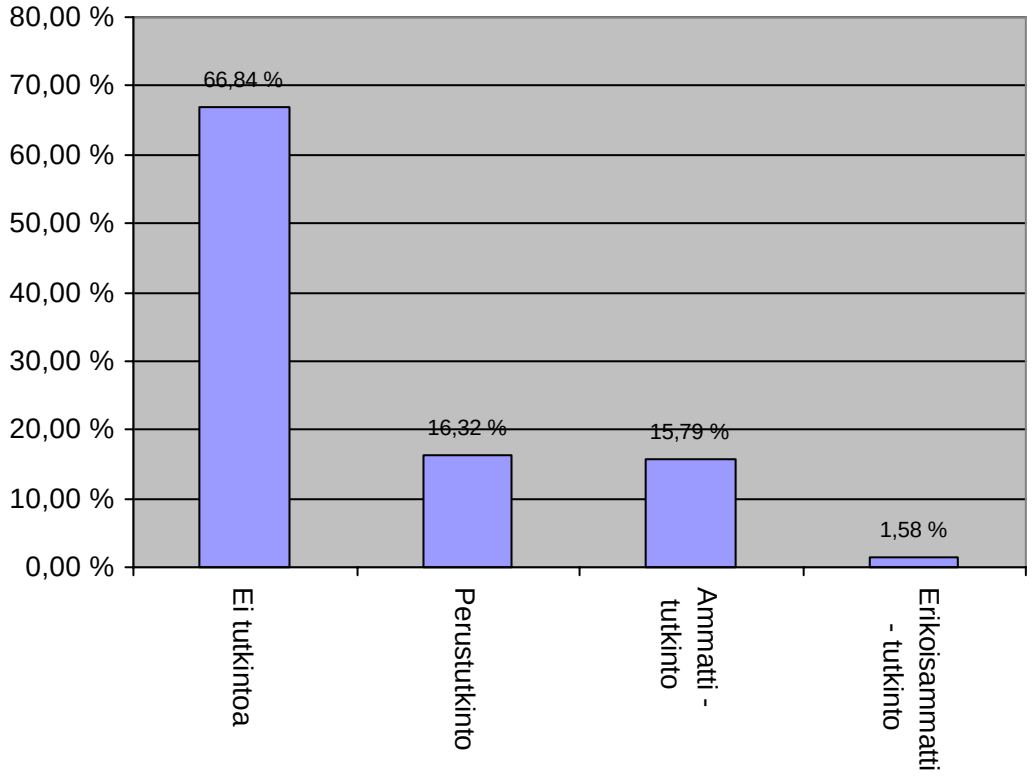


Taulukko 3: Työntekijämäärät leipomoissa.

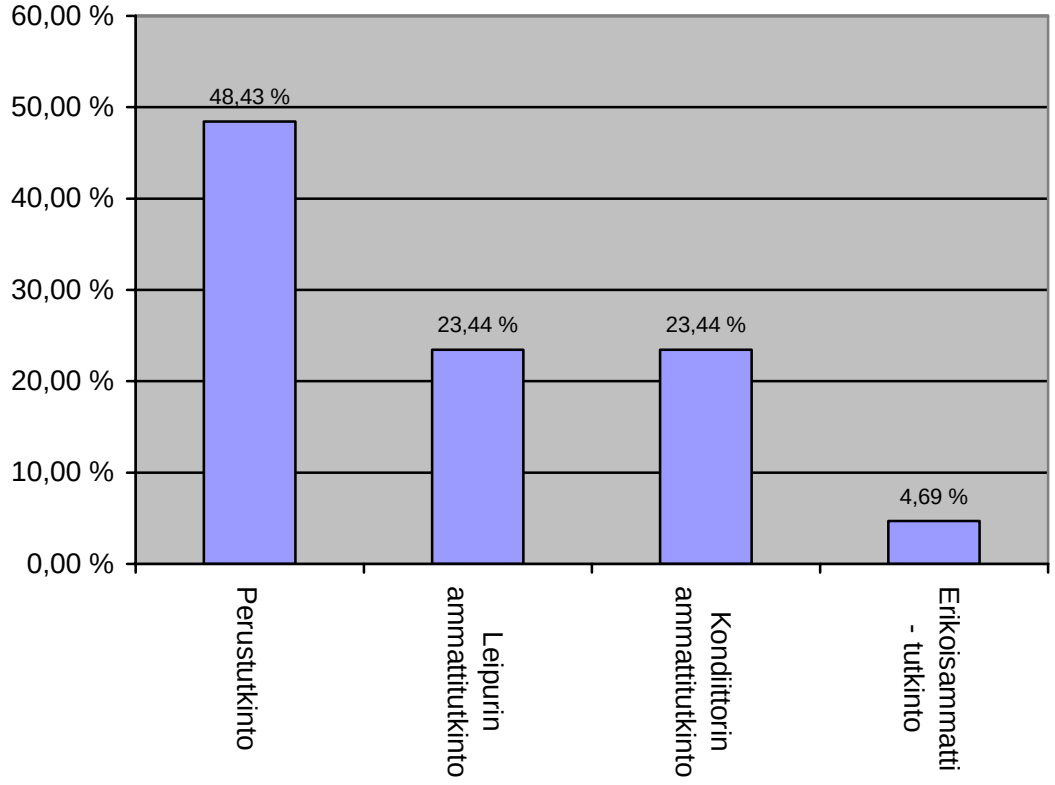
5.2 Tutkintojen määrät

Kyselyyn vastanneissa pohjoiskarjalaisista leipomoalan yrityksissä työskentelee 190 henkilöä, joista 64:lla on leipomoalan tutkinto. Tutkinnon suorittaneista työntekijöistä 31:llä on leipomoalan perustutkinto (16,32 %). 30:llä (15,79 %) on suoritettuna leipomoalan ammattitutkinto. Heistä 15:llä (7,89 %) on leipurin ammattitutkinto ja 15:llä (7,89 %) kondiittorin ammattitutkinto. Lisäksi kolmella tutkinnon suorittaneella on leipurimestarin erikoisammattitutkinto (1,58 %).

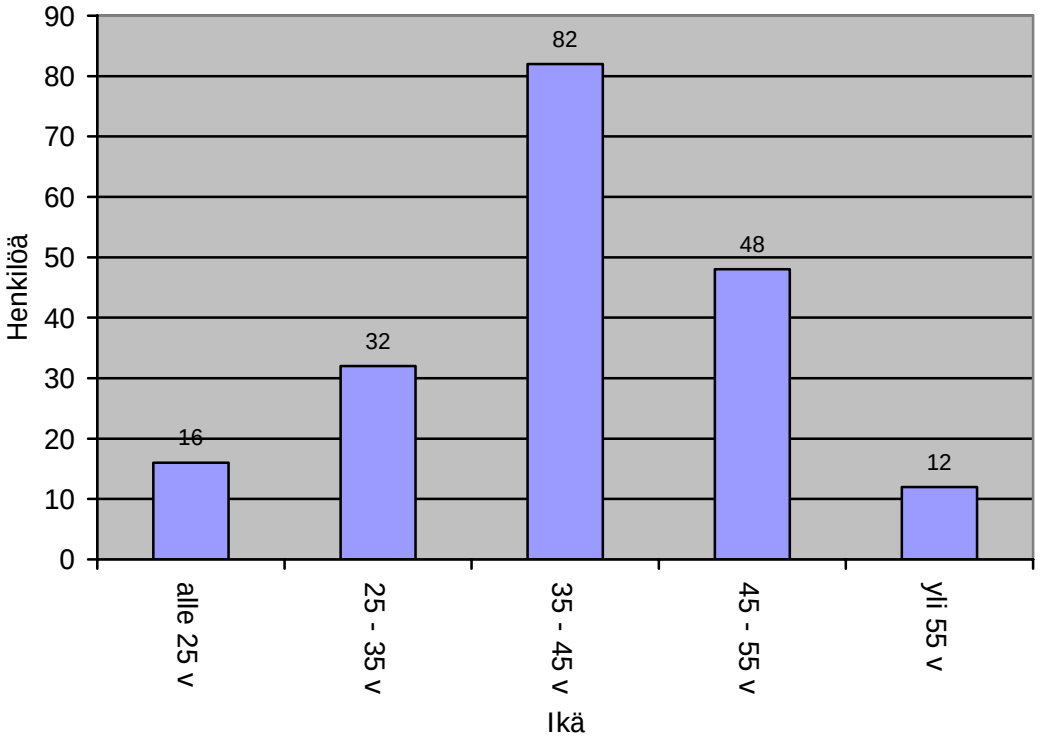
Leipomoalan tutkinnon suorittaneita on yhteensä 64 henkilöä (33,68 % kokonaistyöntekijämäärästä), joista 48,43 % on suorittanut leipomoalan perustutkinnon, 46,43 % on suorittanut ammattitutkinnon (leipurin ammattitutkinto 23,44 % ja kondiittorin ammattitutkinto 23, 44%) ja leipurimestarin erikoisammattitutkinnon on suorittanut 4,69 %.



Taulukko 4: Tutkinnon suorittaneiden määrät.



Taulukko 5: Eri tutkintojen suorittaneiden määrät.



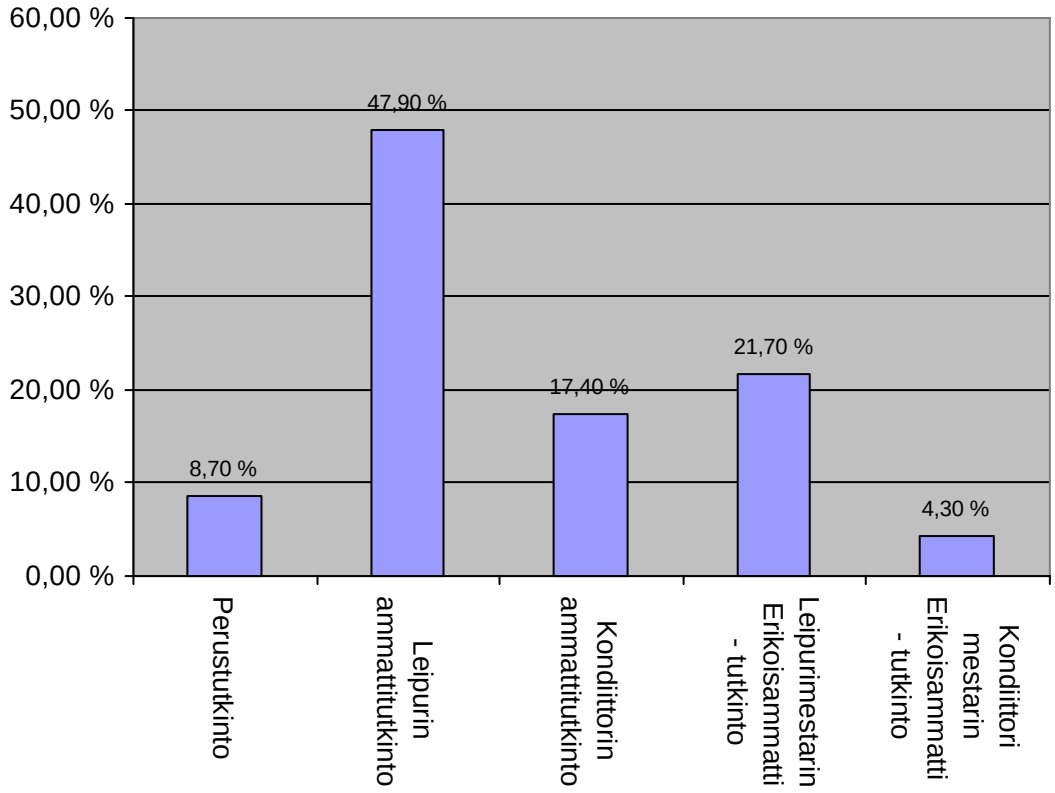
Taulukko 6: Työntekijöiden ikäjakauma leipomoalan yrityksissä.

5.3 Tutkintojen arvostus

Kaikkien 13:sta kyselyyn vastanneen pohjoiskarjalaisen leipomoalan yrityksen mielestä leipomoalan tutkinto antaa paremmat valmiudet työskennellä leipomoalalla. Yritysten mukaan suoritetulla leipomoalan tutkinnolla on merkitystä uutta työntekijää palkatessa.

Kyselyssä kysyttiin myös erilaisten leipomoalan tutkintojen arvostusta leipomoalan yrityksissä. Leipurin ammattitutkinto ja leipurimestarin erikoisammattitutkinto olivat selvästi suosituimmat ja arvostetuimmat tutkinnot. Leipurin ammattitutkintoa arvosti eniten, 47,9 % ja leipurimestarin erikoisammattitutkintoa 21,7 %. Myös kondiittorin ammattitutkinto nauttii lähes samanlaista arvostusta, 17,4 %. Leipomoalan perustutkintoa arvosti vain 8,7 % ja kondiittorimestarin erikoisammattitutkintoa vain 4,3 % vastanneista leipomoalan yrityksistä. Kondiittorin ammattitutkinnon ja kondiittorimestarin erikoisammatti-

tutkinnon välistä eroa selittää osin perinteisten konditoria-ala yritysten vähäisyys Pohjois-Karjalassa.



Taulukko 7: Leipomoalan tutkintojen arvostus.

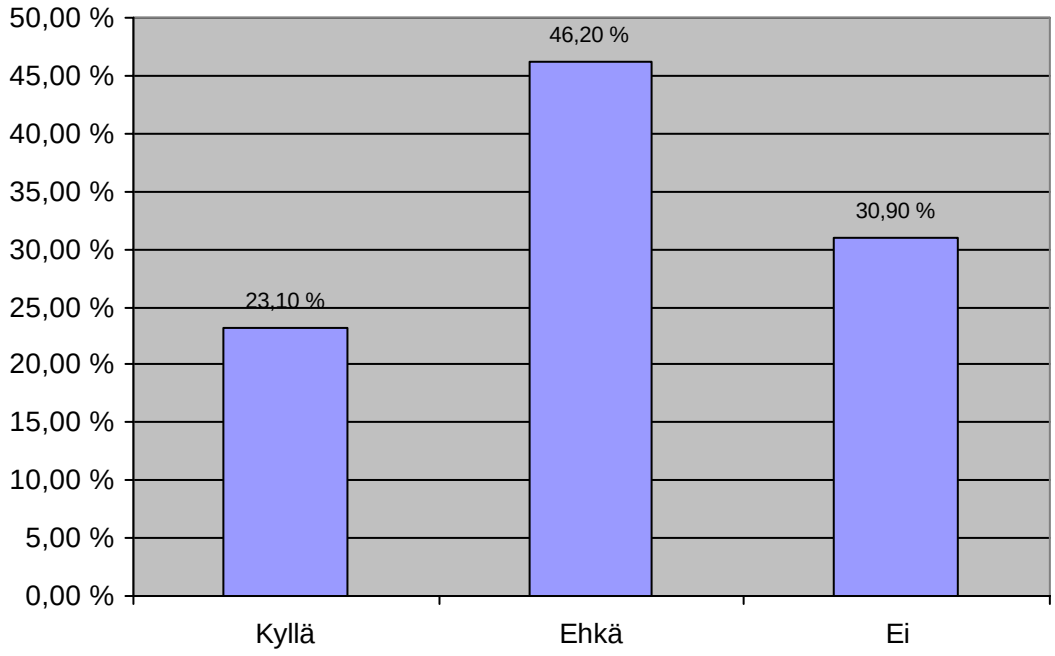
5.4 Tulevaisuus

Kyselyllä kartoitettiin pohjoiskarjalaisten leipomoalan yritysten tulevaisuuden näkymiä työllistyvyyden ja koulutustarpeen kannalta. Kyselylomakkeessa kysyttiin yrityksen aikomuksesta palkata uusia työntekijöitä seuraavan 12 ja 24 kuukauden aikana. Myös uusilta työntekijöiltä vaadittavaa tutkintotasoa tiedusteltiin yrityksiltä.

Kolmen pohjoiskarjalaisen leipomoalan yrityksen aikomuksena on palkata lisätyövoimaa seuraavan 12 kuukauden aikana. Kaksi yritystä arvioi työvoimantarpeen kahdeksi hengeksi ja yksi arvioi lisätyövoiman tarpeen kymmeneksi hengeksi. Kuudessa leipomoalan yrityksessä pidettiin varsin mahdollisena tar-

vetta uusien työntekijöiden palkkaamiseen seuraavan 12 kuukauden sisällä. Neljässä yrityksessä ei ollut välitöntä tarvetta lisätyövoiman palkkaamiseen näillä näkymillä.

Kyselyyn vastanneista pohjoiskarjalaisista leipomoalan yrityksistä ilmoitti siis lisätyövoiman tarpeen yhteensä 14 henkilöksi. Vuotuinen arvioitu työvoiman kasvu leipomoalalla Pohjois-Karjalassa on näin ollen 7,4 %.



Taulukko 8: Yritysten tarve lisätyövoimaan 12 kk:n aikana.

Seuraavan 24 kuukauden aikana kaksi pohjoiskarjalaista leipomoalan yritystä aikoo palkata lisätyövoimaa ja neljällä ei ole tarvetta lisätyövoimalle seuraavaan kahteen vuoteen. Sitä vastoin seitsemän vastannutta yritystä ilmoitti ehkä tarvitsevansa lisää työntekijöitä kyseisenä aikana. Mikään leipomoalan yritys ei ilmoittanut työllistettävien tarkkaa määrää.

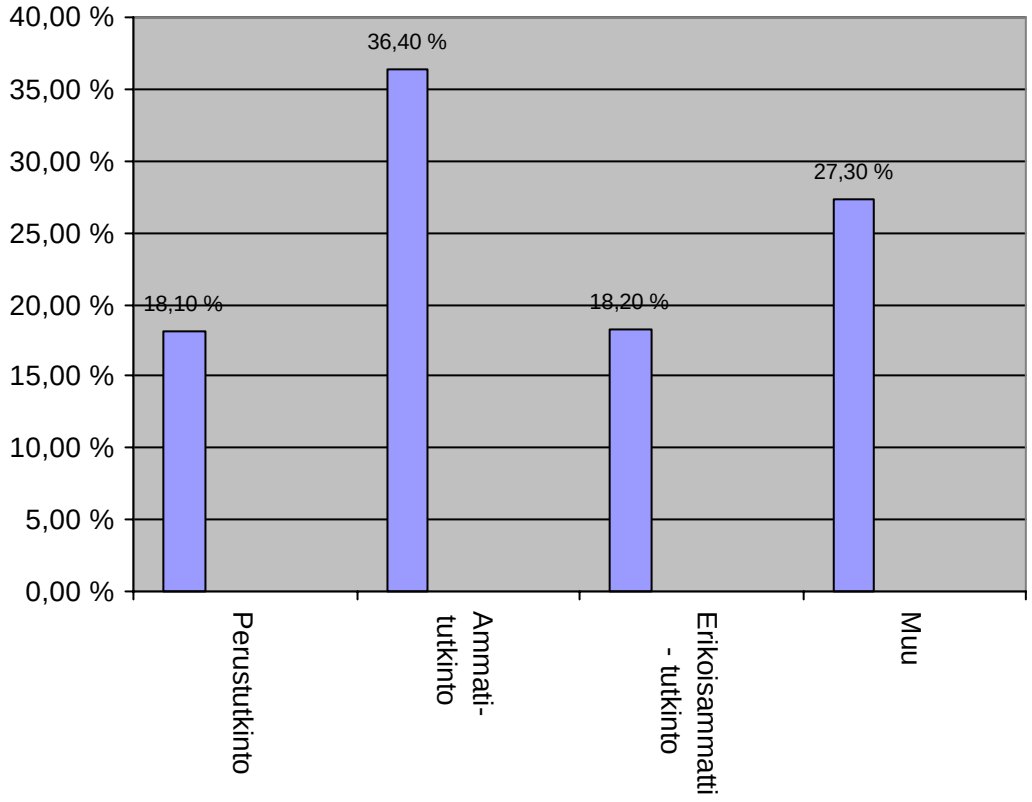
Lisäksi pohjoiskarjalaisista leipomoalan yrityksissä tapahtuva henkilöstön ikääntyminen aiheuttaa myös lisätyövoiman tarvetta. Seuraavan kymmenen vuoden aikana leipomoalalta on jäämässä eläkkeelle vähintään 12 työntekijää

(6,3 %). Tästä seuraavien viiden vuoden aikana eläkkeelle jäävien osuus noussee jo lähelle 60 henkeä (31,57 %). Tämä tarkoittaa, että Pohjois-Karjalassa leipomoalalla työskentelevistä henkilöistä jää eläkkeelle seuraavan 15 vuoden aikana jopa kolmasosa (Taulukko 6). Tämä asettaa myös koulutustarpeiden ennakoinnille uusia haasteita.

5.5 Aikuisopiston koulutukset

Kyselyssä kartoitettiin pohjoiskarjalaisten leipomoalan yrittäjien halukkuutta osallistua itse tai tarjota työntekijöilleen mahdollisuus osallistua Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutuksiin, niin tutkintotavoitteisiin pitempiin koulutuksiin kuin lyhyisiin täsmäkoulutuksiin. Myös mahdollisuutta yrityskoulutuksiin kartoitettiin. Yrittäjillä oli myös mahdollisuus ehdottaa omia koulutuskokonaisuuksia ja aihealueita jotka he itse kokevat tärkeiksi.

Vastanneista pohjoiskarjalaisista leipomoalan yrittäjistä kaksi ei ollut valmis osallistumaan koulutuksiin, eikä myöskään tarjoamaan työntekijöille mahdollisuutta kouluttautua. Sen sijaa enemmistö, seitsemän leipomoalan yrittäjää, oli kiinnostunut Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutuksista, jos sopiva koulutuspaketti tai – ohjelma löytyisi tai rakennettaisiin yrityksen tarpeisiin. Neljä yrityksistä haluaa ehdottomasti kouluttaa uudet työntekijänsä ja jatkokouluttaa vanhaa henkilökuntaa Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla. Kyselyssä kävi ilmi, että juuri uutta työvoimaa palkkaavat yritykset ovat erityisen kiinnostuneita Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutuksista. Näiden neljän yrityksen kanssa on ollut aikaisemminkin paljon koulutusyhteistyötä.



Taulukko 9: Yritysten toivomat tutkinnot Aikuisopistolta.

Pohjois-Karjalan Aikuisopistolta koulutusta haluavista pohjoiskarjalaisista leipomoalan yrityksistä enemmistö (36,4 %) haluaisi leipomoalan koulutuksen olevan joko leipurin (27,3 %) tai kondiittorin (9,1 %) ammattitutkintoon valmentavaa koulutusta. 18,2 % haluaisi leipurimestarin erikoisammattitutkintoon johtavaa koulutusta ja 18,1 % elintarvikealan perustutkintoon valmentavaa koulutusta. 27,3 % vastanneista pohjoiskarjalaisista leipomoalan yrityksistä haluaisi sitä vastoin joko osatutkintoja tai suppean erikoisalan lyhytkoulutuksia esim. suklaakoulutus, kakunkoristelu, kahvileipien leivonta tai gluteeniton leivonta. Myös halukkuus ilta- ja viikonloppukoulutuksiin kävi ilmi varsinkin muusta kuin tutkintotavoitteisesta koulutuksesta kiinnostuneilta yrittäjiltä.

5.6 Kansainvälisyys

Kyselyssä haluttiin myös tietää pohjoiskarjalaisten leipomoalan yritysten kansainvälisyydestä. Ovatko yrittäjät kiinnostuneita kansainvälisestä leipomoalan yhteistyöstä ja arvostavatko leipomoalan yritykset kansainvälistä työ- tai harjoittelukokemusta.

Vain kaksi yritystä ei nähnyt kansainvälistä työkokemusta hyötynä työllistymiselle ja ammattitaidon kehittymiselle leipomoalalle. Tosin nämä kaksi leipomoa toimivat enemmän perinteisen maakuntaleivonnan parissa, joten yritysten tarve satsata uusiin tuoteideoihin ja valikoimiin on suhteellisen pieni. Muut olivat ehdottomasti sitä mieltä, että leipomoalan kansainvälinen työkokemus tai kielitaito on eduksi.

Myös kansainvälinen yhteistyö (asiantuntijavaihto, koulutustilaisuudet yms.) koettiin kuudessa yrityksessä hyödylliseksi ja kahdeksassa leipomoalan yrityksessä oltiin kiinnostuneita leipomoalan kansainvälisestä yhteistyöstä Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kautta. Varsinkin leipomoalan yritysten tuotekehitykseen kansainvälisellä yhteistyöllä koettiin olevan suuri merkitys. Pohjoiskarjalaiset leipomoalan yritykset osaavat arvostaa pitkiä keskieurooppalaisia leipomoalan perinteitä, joiden jalkauttamisessa pohjoiskarjalaisiin leipomoalan yrityksiin Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutuksella on ollut aikaisemminkin merkittävä rooli

6 YHTEENVETO

6.1 Leipomoalan koulutus

Leipomoalan tulevaisuus näyttää Pohjois-Karjalassa leipomoalan yrittäjille suoritetun kyselyn mukaan melko positiiviselta, vaikka alueellisia eroja on selkeästi havaittavissa. Leipomoalan keskittyminen yhä suurempiin tuotantoyksiköihin asettaa haasteita toimialalla toimiville yrityksille kuten myös koulutusta järjestäville oppilaitoksille. Lisäksi myös työntekijöille tuotannon keskittyminen aset-

taa uusia haasteita. Työympäristön muuttumisen myötä pitää omaksua uusia toimintamalleja, esimerkiksi toimiminen tiimeissä, vuorotyö yms.

Toisaalta kyselyn perusteella on havaittavissa vahva ja koko ajan kasvava kysyntä myös pienille, ja perinteisille sekä käsityövoittoisille ja erikoistuotteita valmistaville leipomo- ja konditoria-alan yrityksille. Esimerkiksi gluteenittomien tuotteiden kysyntä kasvaa tulevaisuudessa tasaisesti, eikä gluteenittomia tuotteita voida valmistaa samoissa tuotantotiloissa kuin tavallisia leipomoalan tuotteita. Tämä pakottaa yritykset erikoistumaan.

Myös keskieurooppalaisen kahvila- ja konditoriakulttuurin rantautuminen Suomeen lisää työllisyyttä perinteisellä käsityösektorilla. Varsinkin isommissa asutuskeskuksissa kahviloiden ja konditorioiden suosio on kasvanut huimaa vauhtia ja uusia yrityksiä syntyy jatkuvasti. Kahviloiden ja konditorioiden tarjoama tuotevalikoima kehittyy ja laajenee kokoajan. Tämä asettaa myös leipomoalan koulutuksille haasteita: pysytäänkö kehityksessä mukana vai ei? Myös koulutustarpeiden ennakointi on vaikeampaa. Toisaalta hyvä yhteistyö työelämän toimijoiden kanssa takaa aitiopaikan leipomoalan kehityksen seuraamiseen.

Kyselyn perusteella työvoiman tarve kasvaa useassa pohjoiskarjalaisessa leipomoalan yrityksessä muutaman vuoden sisällä voimakkaasti. Tästä johtuen myös perinteisen leipomoalan koulutuksen tarve lisääntyy samassa suhteessa. Koulutuksen suunnittelussa on kuitenkin kiinnitettävä erityisesti huomiota työelämän muuttuviin tarpeisiin. Uuden työvoiman lisäksi myös tällä hetkellä leipomoalalla työssä olevien työntekijöiden koulutustarve olisi huomioitava. Noin kaksi kolmasosaa Pohjois-Karjalassa leipomoalalla työskentelevistä ei ole suorittanut mitään leipomoalan tutkintoa.

Selvityksen mukaan Pohjois-Karjalan leipomoalan yritykset kokevat yhteistyön Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kanssa hyödylliseksi. Yritysten mielestä koulutukset ovat pääosin tarkoituksenmukaisia. Erityisesti yrittäjät pitivät tärkeänä ammattitutkintoon johtavaa koulutusta, mutta myös perustutkinnolle, erikois-

ammattitukinnoille ja lyhyemmille täsmäkoulutuksille on oma tilauksensa. Yrityksen näkökulmasta paras ratkaisu on, että työntekijä suorittaa koko tutkinto eikä vain tutkinnon osia.

Pohjoiskarjalaisille leipomoalanyrityksille suoritetun kyselyn pohjalta Pohjois-Karjalan Aikuisopiston tarjoamien leipomoalan koulutusten tulisi suuntautua enemmän ammattitutkintoon (leipurin tai kondiittorin ammattitutkinto) valmistaviin koulutuksiin. Näiden ohella lisäksi järjestettäisiin myös perustutkintokoulutusta. Myös selkeä tilaus leipurimestarin erikoisammattitutkinnolle on havaittavissa (työnjohtotehtävät).

Oppisopimuskoulutuksen osuutta pitäisi lisätä jo leipomoalalla työskentelevien ja tutkintoa suorittamattomien osalta. Kyselyssä tuli ilmi, että oppisopimuskoulutuksenkin painopistettä voitaisiin kääntää hieman enemmän ammattitutkintoja kohti, pois perustutkintovoittoisuudesta. Noste- koulutuksenkin mahdollisuus näiden tutkintoja suorittamattomien osalta olisi kartoitettava, vaikka monella leipomoalalla työskentelevällä on jo jonkin muun alan koulutus pohjalla. Leipurimestarin erikoisammattitutkintoon johtavaa koulutusta tulisi pyrkiä järjestämään oppisopimuskoulutuksena pienissä ryhmissä.

Tällä hetkellä Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla koulutetaan 10 – 15 elintarvikealan perustutkinnon suorittanutta leipuri-kondiittoria vuosittain. Ammattitutkinto tasoisia leipurin ja kondiittorin tutkintoja suoritetaan Aikuisopistolla vuosittain n. 16 kappaletta. Vuonna 2005 päättyneestä ammattitutkintoon valmistavan työvoimapoliittisen koulutuksen opiskelijaryhmästä (11 henkeä) 3 kuukautta koulutuksen päättymisen jälkeen käytännössä kaikki valmistuneet olivat leipomoalalla työssä. Elintarvikealan perustutkinto opiskelijoista työllistyy leipomoalalle koulutuksen päätyttyä alle puolet (mukana on suurtalousalan opiskelijoita jotka haluavat täydentää osaamistaan, jotka työllistyvät muualle kuin leipomoalalle). Tässä yhteydessä nähdään selvä ero ammattitutkintopohjaisten ja perustutkintopohjaisten tutkintojen arvostuksen välillä. Lisäksi oppisopimuksella opiskelee vuosittain kahdesta viiteen leipurimestarin erikoisammattitutkintoon tähtäävää tutkinnonsuorittajaa.

Yrittäjille tarjotun räätälöidyn lyhytkoulutuksen osalta kyselyn perusteella täsmäkoulutukset tulisi järjestää pääosin iltaisin tai viikonloppuisin, eivätkä aihekokonaisuudet saisi olla liian laajoja (esim. ruisleivonta, kahvileivät tms.)

Perinteisten aiheiden lisäksi lyhytkoulutusten aiheiksi toivottiin pienempien leipomoalan yritysten mukaan myös gluteenitonta leivontaa koskevaa koulutusta. Lyhytkoulutuksia suunniteltaessa olisi otettava myös huomioon pohjoiskarjalaisten leipomoalan yritysten sijoittuminen laajalle alueelle. Tapahtuisiko koulutus kaikille pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrittäjille Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla vai jossain tietyssä yrityksessä vain sen omalle henkilökunnalle? Onko yritys valmis maksamaan omalle henkilökunnalle järjestettävästä koulutuksesta ja sen tuomasta lisäarvosta?

Ammattitutkintojen arvostus leipomoalan yrityksissä selittyy osin alan käsityövoittoisuudella. Käsityönä tehtävä leivonta vaati paremman koulutuksen ja pitemmän työkokemuksen sujuakseen rutiininomaisesti, jota yrittäjät vaativat. Tätä taustaa vasten ammattitutkinnon arvostus tiukempien arvioinninkriteerien kautta on elintarvikealan perustutkintokoulutusta parempi. Suuremmille yrityksille prosessien eri vaiheisiin riittää useinkin perustutkinnon suorittanut työntekijä, mutta erityisesti käsinleivontaan suuntautuneissa leipomoalan yrityksissä on selkeästi huomattavissa ammattitutkinnon korkea arvostus. Tämä arvostus kertoo myös yrittäjien osalta tutkintoon kouluttavaan tahoon kohdistuvasta luottamuksesta sekä yhteistyön onnistumisesta oppilaitoksen ja leipomoalan yritysten välillä.

6.2 Ammattitutkintojen arvostus

Yritystoiminnassa kokonaisuutta tarkastellaan lähes aina tuloksellisuuden näkökulmasta. Miten yritys toimii nyt ja tulevaisuudessa? Mitkä ovat yrityksen vahvuudet ja miten niitä kehitetään? Leipomoalan yrittäjän tavoite on saada yritys kannattamaan entistä paremmin. Tämä sama vaatimus ja odotus kohdistuvat luonnollisesti myös työntekijöihin. Työntekijän on myös ymmärrettävä panoksensa merkitys työtoimintojen ja yrityksen julkikuvan kokonaisuuteen

nähden. Etenkin pienissä ja keskisuurissa ja mikroyrityksissä tämä korostuu. Tutkintojen arvostuksien jakauma kertoo erittäin vahvasti työkokemuksen merkityksellisyydestä, joka onkin kaikille kädentaitoaloille elinehto.

Kyselyyn vastanneet pohjoiskarjalaiset leipomoalan yrittäjät pitivät kyselyn perusteella ammatti- eli kisällintutkinnon suorittamista työntekijöille tärkeimpänä. Tästä voi päätellä kisällintutkinnon tason olevan onnistunut tarkoituksessaan. Se tuo hyvin esille nimenomaan työnsuorittajan osaamisvaatimukset ja luo varmuutta tuotteiden laadun suhteen. Tulevat koulutustarpeet huomioiden yritykset selvästikin tarvitsevat lisää monipuolisia päteviä ammattilaisia, johon kisällintutkinto on juuri oikea taso.

Erikoisammatti- eli mestarintutkintoja arvostetaan paljon ja yritysten tämän hetkiseen kokoon nähden mestareita olisi nykyisellään riittävä määrä. Kuitenkin tulevaisuudessa työnjohtoon ja tuotekehitykseen tarvitaan lisää henkilöstöä, joihin tehtäviin mestarit useimmiten sijoittuvat.

Perustutkintojen huonohko arvostus lisää paineita kehittää ammatillista koulutusta. Tässä ollaan juuri sen julkisenkin keskustelun ytimessä, miten työelämä ja koulutus kohtaisivat toisensa? Suunta parempaan onkin luvassa uusien peruskoulutuksiin sisältyvien työelämän näyttöjen myötä. Työelämän näytöt korvaavat aiemmin koulutusten päätteeksi tehdyn päättötyön. Onnistuessaan tämä uusi näyttöjärjestelmä varmasti lisää perustutkinnon arvostusta työelämässä. Lisäksi erityisesti tuleva ammattiosaaja on potentiaalinen tulevaisuuden mestari tai kisälli.

6.3 Kansainvälisyys

Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla on toteutettu kansainvälisiä työssäoppimisjaksoja ja koulutuksia saksalaisen yhteistyökumppanin kanssa vuodesta 1996. Yhteistyötä tehdään Lounais-Saksassa sijaitsevassa Kuselin piirikunnassa sijaitsevien leipomoiden kanssa. Työssäoppimisjaksojen lisäksi olemme järjestäneet alan koulutuspäiviä sekä Saksassa että Suomessa Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla.

Viimeisin koulutus järjestettiin pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrittäjille syksyllä 2006. Koulutusmatkalla yrittäjät pääsivät näkemään paikallisten yrittäjien toimintaa ja tuotteita, mutta myös haistelemaan tulevaisuuden trendejä. Matkalla vierailtiin paikallisissa leipomoalan yrityksissä sekä kansainvälisillä leipomoalan messuilla.

Yrittäjien mielestä koulutusmatkan parasta ja tärkeintä antia on tutustuminen oman alan yritystoimintaan Suomen ulkopuolella. Kuten eräs leipomoyrittäjä sanoi ”koko ajan pitää olla "hereillä" ja miettiä muutakin kuin huomisen päivän tilauksia. Tuotantoa pitää jatkuvasti uudistaa ja laatua pitää kehittää koko ajan”. Lisäksi yrittäjille tarttui matkalta mukaan myös uusia tuoteideoita omaan tuotantoon.

Mahdollisuutta kansainväliseen yhteistyöhön ja koulutukseen tarjotaan leipomoalan yrittäjille seuraavan kerran syksyllä 2007, kun Pohjois-Karjalan Aikuisopisto järjestää kansainvälisen leipomoalan koulutuksen yhteistyössä saksalaisten leipurimestarien kanssa. Tavoitteena on antaa pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrittäjille ideoita uusiin tuotteisiin ja tuotannon tehostamiseen. Koulutuksen sisältöä tullaan osittain suunnittelemaan kehittämishankkeen tulosten pohjalta. Ohjelma tulee rakentumaan päivä/iltakohtaisiin kokonaisuuksiin joihin yrittäjien ja työntekijöiden on helpompi osallistua.

6.4 Jatkotoimenpiteet

Kehittämishankkeen tulosten avulla pyritään Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla järjestettävien leipomoalan koulutusten sisältö saattamaan mahdollisimman lähelle työelämän tarpeita. Koulutusten suunnittelu helpottuu ja rahoituksen järjestämiseenkin saadaan uusia työkaluja. Saatavilla on ajankohtaista tietoa leipomoalan tulevista suuntauksista ja kehitysnäkymistä Pohjois-Karjalassa. Tulosten avulla Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla voidaan kouluttaa tulevaisuuden tekijöitä leipomoalalle, niin toimijoiksi kuin työntekijöiksi pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrityksille.

Myös pohjoiskarjalaiset leipomoalan yrittäjät ovat huomanneet yhteistyön Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutuksen kanssa hyödylliseksi ja kannattavaksi. Saadussa palautteessa arvostetaan Pohjois-Karjalan Aikuisopiston pyrkimystä kehittää entistä toimivampia ratkaisuja leipomoalan koulutukselle Pohjois-Karjalassa. Myös Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutus saa kiitosta leipomoalan yrittäjiltä jo järjestetyistä tutkintoperusteisista koulutuksista, oppisopimuskoulutuksista sekä yrittäjille järjestetyistä koulutustilaisuuksista ja -matkoista. Ammattitutkintojen vankka suosio kyselyssä kertoo Pohjois-Karjalan Aikuisopiston onnistumisesta leipomoalan koulutuksissa.

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto järjestää ainoana oppilaitoksena leipomoalan koulutuksen lisäksi näyttötutkintoina ammatti- ja erikoisammattitutkintoja Itä-Suomessa. Selvästi parannettavaa leipomoalan koulutuksissa on perustutkintojen ja ammattitukintojen välinen suhde. Myös leipomoalan koneellistumisen takia Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla tapahtuva leipomoalan koulutuksen kanssa tehdään kompromisseja resurssien takia. Koneet ja linjastot, joita suurimmissa leipomoissa nykyisin käytetään, ovat kalliita ja isoja. Tässä tilanteessa tulee apuun oppilaitoksen ja työnantajan hyvä yhteistyö. Opiskelijat voivat tutustua työssäoppimisjaksoilla yrittäjien myötävaikutuksella leipomoalan tuotantoprosessien vaiheisiin, mikä ei välttämättä ole oppilaitosten tiloissa mahdollista. Tämä yhteistyön muoto palvelee myös yrittäjiä.

Tarkoituksena on käyttää kehittämishanketta Pohjois-Karjalan leipomoalan koulutusten kehittämisen lisäksi myös koulutusten markkinoinnin apuvälineenä, niin yrityskoulutusta suunniteltaessa kuin muutakin rahoitusta järjestettäessä (esim. TE -keskukset). Varsinkin työvoimapoliittisena koulutuksena järjestettävää leipurin ammattitutkintokoulutusta suunniteltaessa kehittämishankkeen tulokset antavat selkeän viestin rahoittajille ammattitutkinnon tarpeellisuudesta pohjoiskarjalan leipomoalan yrittäjille.

Nykyisin korostetaan koulutusten rahoittajien taholta ennen kaikkea oppilaitosten ja työelämän toimijoiden saumattoman yhteistyön merkitystä. Myös yritysten tarpeiden huomioimista jo koulutuksia suunniteltaessa ja järjestettä-

essä on huomioitava työelämän vaatimukset. Kehittämishankkeen tulokset palvelevat suurelta osin juuri tätä tarkoitusta.

Kehittämishankeraportti on tarkoitus esitellä myös Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla koulutusten organisoinnista ja markkinoinnista päättäville tahoille (mm. rehtori ja kehittämisjohtaja) ja tällä tavalla saada myös organisaation tuki leipomoalankoulutusten kehittämiseen ja markkinointiin.

Kaikki nämä tekijät huomioiden Pohjois-Karjalan Aikuisopiston mahdollisuus palvella pohjoiskarjalaisia leipomoalan yrittäjiä leipomoalan koulutuksen osalta paranevat. Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalankoulutus pystyy mukautumaan entistä paremmin leipomoalan työelämän tarpeiden vaatimuksiin Pohjois-Karjalassa ja osin myös valtakunnallisesti. Tavoitteena on Pohjois-Karjalan Aikuisopiston vision ”Olemme aikuiskoulutuksen Mestareita ja teemme työelämän menestystarinoita” mukaisesti: ”Olemme leipomoalan koulutuksen Mestareita ja teemme työelämän menestystarinoita”.

LÄHTEET

Pohjois-Karjalan aikuiskoulutuksen alueellinen toimenpideohjelma 2005. Kuopio: Itä-Suomen lääninhallitus.

Räisänen, R. 2005. Kotimaisen elintarvikeketjun hyvinvointi vuosikokouspuheiden yhteinen nimittäjä. Leipuri 6/2005, 7.

Eteläpelto, A., Tynjälä, P. (toim.). 1999. Oppiminen ja asiantuntijuus. Juva: WSOY

Mestareita ja kisällejä läpi vuosisatojen. 2006. [Viitattu 31.1.1007.] Mestarikiltaneuvosto.
http://www.mestarikiltaneuvosto.fi/mestarikilta/home.nsf/pages/19FD5E0F40825930C22570430026B574?opendocument

Koulutusratkaisut teollisuuden tarpeisiin, Teollisuuden henkilöstö- ja koulutustarvetutkimus, Loppuraportti 27.11.1997. 1997. Helsinki: Teollisuustieto.

Koulutus ja tutkimus 2003-2008. 2004. [Viitattu 10.1.2006.] Opetusministeriö.
http://www.minedu.fi/OPM/Julkaisut/2005/koulutus_ja_tutkimus_2003-2008.html?lang=fi

L 21.8.1998/631. Laki ammatillisesta aikuiskoulutuksesta. Suomen säädöskokoelma. Helsinki: Edita.

LIITTEET

Liite 1. Saatekirje

SAATEKIRJE

Tervehdys pohjoiskarjalainen leipomoalan yrittäjä !

Näin joulukiireiden alla ajattelimme lähettää Teille pientä mietittävää koskien Pohjois-Karjalan alueen leipomoalan koulutusta sekä yhteistyötä yrittäjien ja Pohjois-Karjalan Aikuisopiston välillä.

Haluaisimme kehittää koulutustarjontaamme vastaamaan enemmän leipomoalan yrityksen vaatimuksia, niin tutkintoperusteisissa koulutuksissa kuin muutaman päivän mittaisissa täydennyskoulutuksissakin.

Ohessa on liitteenä lyhyt kyselylomake, jonka tarkoituksena on selvittää kuinka voisimme Aikuisopiston taholta kehittää koulutuksia ja lyhytkursseja juuri maakunnan leipomoalan yritysten tarpeisiin sopiviksi. Yrityksenne koolla tai tuotevalikoimalla ei ole väliä, kaikki vastaukset ja ideat otetaan ilomielin vastaan.

Toivoisimme teidän täyttävän oheisen kyselylomakkeen ja palauttavan sen oheisella palautuskuorella meille Aikuisopistolle. Palautteen pohjalta kehitämme yrityksille suunnattuja koulutuksiamme enemmän Teidän tarpeitanne vastaaviksi.

Kiitos vastauksestanne jo etukäteen!

Hyvää loppuvuotta ja antoisaa joulusesonkia!

Ystävällisin terveisin

Olli Kostamo
leipomoalan kouluttaja
p. 050 554 0978
olli.kostamo@pkky.fi

Hanne Leppänen
ELO –aluekoordinaattori
p. 050 409 6044
hanne.leppanen@pkky.fi

Tapio Tahvanainen
puheenjohtaja
Mestarikiltaneuvosto ry
tapio.tahvanainen@verhoilupaja.fi

Liite 2. Kyselylomake

Kysely pohjoiskarjalaisille leipomoalan yrittäjille

1. Yritys _____

2. Yhteystiedot _____

3. Tärkeimmät tuotteet _____
_____
_____

4. Koneellisen leivonnan osuus tuotannosta _____ % (arvio).

5. Työntekijöiden määrä _____

6. Työntekijöiden koulutus _____ kpl leipomoalan perustutkinto
_____ kpl leipurin ammattitutkinto
_____ kpl kondiittorin ammattitutkinto
_____ kpl leipurimestarin erikoisammattitutkinto
_____ kpl kondiittorin erikoisammattitutkinto
_____ kpl muu, mikä _____
_____

7. Työntekijöiden ikä _____ kpl alle 25 -vuotiaita
_____ kpl 25 - 35 -vuotiaita
_____ kpl 35 - 45 -vuotiaita
_____ kpl 45 - 55 -vuotiaita
_____ kpl yli 55 -vuotiaita

8. Leipomoalan tutkinnon suorittaneella on paremmat valmiudet työskentelyyn leipomoalalla.

☐ kyllä ☐ ei

9. Suoritetulla leipomoalan tutkinnolla on merkitystä uutta työntekijää palkattaessa.

☐ kyllä ☐ ei

10. Mielestäni leipomoalan kaksi arvostetuinta (tarpeellisinta) tutkintoa on

☐ leipomoalan perustutkinto
☐ leipurin ammattitutkinto
☐ kondiittorin ammattitutkinto
☐ leipurimestarin erikoisammattitutkinto
☐ kondiittorin erikoisammattitutkinto

11. Yritykseni aikoo palkata uusia työntekijöitä seuraavan 12 kk aikana

☐ kyllä, _____ henkeä ☐ ehkä ☐ ei

12. Yritykseni aikoo palkata uusia työntekijöitä seuraavan 24 kk aikana

☐ kyllä ☐ ehkä ☐ ei

13. Uudella työntekijällä tulisi olla suoritettuna

☐ leipomoalan perustutkinto
☐ leipurin ammattitutkinto
☐ kondiittorin ammattitutkinto
☐ leipurimestarin erikoisammattitutkinto
☐ kondiittorin erikoisammattitutkinto
☐ tutkinnolla ei merkitystä

14. Yritykseni henkilökunta on kiinnostunut osallistumaan Aikuisopiston tarjoamiin leipomoalan koulutuksiin.

☐ kyllä ☐ ehkä ☐ ei

15. Olen kiinnostunut seuraavista koulutuksista.

☐ leipomoalan perustutkinto
☐ leipurin ammattitutkinto
☐ kondiittorin ammattitutkinto
☐ leipurimestarin erikoisammattitutkinto
☐ kondiittorin erikoisammattitutkinto
☐ muu, mikä (esim. suklaakurssi tms.)

_____

16. Kansainvälisellä leipomoalan työkokemuksella on merkitystä työllistymiseen ja ammattitaidon kehittymiselle.

☐ kyllä ☐ ei

17. Yritykselleni on hyötyä leipomoalan kansainvälisestä yhteistyöstä (esim. asiantuntijavaihto ja koulutus tilaisuudet)

☐ kyllä ☐ ei

18. Olen kiinnostunut leipomoalan kansainvälisestä yhteistyöstä.

☐ kyllä ☐ ei

19. Haluaisin, että minuun otettaisiin yhteyttä koskien Aikuisopiston leipomoalan koulutuksia.

☐ kyllä ☐ ei

20. Palautetta ja toiveita Pohjois-Karjalan Aikuisopiston leipomoalan koulutuksesta.