



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Hanna-Mari Romakkaniemi

Lapin elintarvikealan koulutuskartoitus

Opinnäytetyö
Kevät 2022

Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Tutkinto-ohjelma: Insinööri (AMK) Bio- ja elintarviketekniikka

Suuntautumisvaihtoehto: Lihateknologia

Tekijä: Hanna-Mari Romakkaniemi

Työn nimi: Lapin elintarvikealan koulutuskartoitus

Ohjaaja: Matti-Pekka Pasto

Vuosi: 2022

Sivumäärä: 85

Liitteiden lukumäärä: 1

Opinnäytetyö toteutettiin osana Lapin elintarvikealan koulutuskartoitus -hanketta. Vastaavaa tutkimusta elintarvikealan yritysten osaamistarpeesta ei Lapissa olla aiemmin toteutettu ja tutkimus oli tässä laajuudessaan ensimmäinen.

Opinnäytetyön tarkoitus on tuottaa tietoa osaamistarpeesta Lapin elintarvikealalla. Osaamistarvekartoituksen myötä laadittiin Lapin elintarvikealan koulutuksen kehittämissuunnitelma. Tässä opinnäytetyössä otettiin kantaa osaamisvajeeseen sekä verrattiin sen vastaavuutta Lapissa tarjolla olevan toisen asteen ja Lapin ammattikorkeakoulussa tarjolla olevan opetuksen kanssa.

Työtä varten haastateltiin 25 elintarvikealan yritystä sekä oppilaitoksia. Haastatteluiden tekemiseen käytettiin Teams-sovellusta, soittoa puhelimella sekä vierailuja yrityksissä.

Haastattelujen aineisto luokiteltiin vastaamaan Hanhisen (2010) kehittämää kvalifikaatioiden luokitusjärjestelmää. Luokittelu toteutettiin aineiston pienen koon vuoksi käsin sekä Excel-ohjelman avulla.

Lapin elintarvikealan yrityksissä suurin osaamisvaje on perustyön tekijöillä sekä yritysten ydinliiketoiminnoissa mukana olevilla henkilöillä. Myös markkinointi, myynti sekä yrityksen talous ja johtaminen olivat osa-alueita, joihin halutaan lisää osaamista ja tietoa.

Lapissa tarjottava koulutus on riittävää, mutta kehitettävä on erityisesti koulutusten tarjontaa yhteishaussa, koulutusten markkinointia sekä yrityksille tarjottavia innovointi- ja kehittämistyökaluja.

¹ Asiasanat: elintarvikeala, osaaminen, osaamisvaje

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Degree programme: Food Processing and Biotechnology

Specialisation: Meat technology

Author/s: Hanna-Mari Romakkaniemi

Title of thesis: Survey and development plan for food processing education in Lapland

Supervisor(s): Matti-Pekka Pasto

Year: 2022

Number of pages: 85

Number of appendices: 1

This thesis was implemented as a part of a survey project on food processing education in Lapland. Similar studies concerning competence needs in food companies have not been carried out in Lapland earlier so this study was the first in this extent.

The aim was to produce data on the competence needs in the food sector in Lapland. In accordance with the needs, a development plan is going to be made for food education. This thesis discusses the skills shortage and reflects it with the secondary and higher education in Lapland.

Interviews for the thesis were conducted with 25 food sector companies. They were performed by Microsoft Teams application, by phone and by visiting the companies.

The interview material was classified in accordance with the qualification classification system developed by Hanhinen (2010). Due to the small size of the material, the classification was carried out by hand and using an Excel program.

In Lapland, food sector companies have the greatest skills shortage in basic work and among those involved in the core business activities. Furthermore, marketing, sales, finances and management were areas for more knowledge.

The education offering in Lapland is wide enough, but the supply of education in joint application and the marketing of education should be developed. In addition, innovation and development tools for companies are needed.

¹ Keywords: food production, competence, skills shortage

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo.....	7
Käytetyt termit ja lyhenteet	9
1 JOHDANTO	10
2 ELINTARVIKEALAN YLEINEN KEHITYS	12
2.1 Elintarvikeala muuttuvassa maailmassa.....	12
2.2 Elintarvikeala Lapissa	19
2.2.1 Elintarviketuotanto on Pohjoisen huoltovarmuutta.....	19
2.2.2 Elintarvikkeiden kulutus lapissa.....	21
2.2.3 Elintarvikeala on mikroyritysvaltainen	23
2.2.4 Elintarvikeala Lapin aluetalouden ja työllisyyden näkökulmasta.....	26
2.3 Elintarvikealalle yrityksiä syntyy enemmän kuin lopettaa toimintansa.....	27
3 TULEVAISUUDEN OSAAMISTARPEET	29
3.1 Osaaminen ja sen johtaminen.....	29
3.2 Yleistaidot ja -tiedot.....	30
3.3 Tutkimus- ja kehitysosaaminen	31
3.4 Liiketoimintaosaaminen.....	32
3.5 Asiakassuhteiden hallinta ja työyhteisöosaaminen.....	33
3.6 Henkilökohtaiset ominaisuudet.....	34
3.7 Elintarvikkeisiin liittyvä erityisosaaminen	35
3.8 Osaamisen kehittäminen.....	38
3.9 Yritysten monimuotoisuus luo haasteita	39
3.10 Elintarvikealan koulutus	40
3.11 Vaihtoehtoisia tapoja turvata elintarvikeosaamisen kehittäminen	40
3.12 Elintarvikeosaamisen kehittämisen vaarantavia puutteita, tarpeita ja esteitä	40

4	ELINTARVIKEALAN YRITYSTEN HAASTATTELUTUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	42
4.1	Teemahaastattelu tutkimuksen työvälineenä	42
4.2	Tutkimuksen tavoitteiden määrittely	43
4.3	Aineisto ja menetelmät	44
4.4	Yrityshaastattelun toteutus ja keskeiset tulokset	45
4.4.1	Yritysten henkilöstön koulutustaso	47
4.4.2	Osaamisvajeen esiintyminen yrityksissä	48
4.4.3	Elintarvikealan rinnalla Lapille tärkeät toimialat	52
4.4.4	Yleistaidot ja -tiedot	53
4.4.5	Tutkimus- ja kehitysosaaminen	56
4.4.6	Liiketoimintaosaaminen	57
4.4.7	Elintarvikkeisiin liittyvä erityisosaaminen	58
4.4.8	Muu osaaminen Lapin elintarvikealan yrityksissä	60
4.4.9	Yritysten kehitysnäkymät Lapissa	61
4.4.10	Tutkimuksen yhteenveto	62
5	OPPILAITOSHAASTATTELUN TULOKSET	64
5.1	Tutkimuksen tavoitteiden määrittely	64
5.2	Aineisto ja menetelmät	64
5.3	Oppilaitoshaastattelun toteutus ja keskeiset tulokset	65
5.3.1	Rovaniemen koulutuskuntayhtymä, REDU	65
5.3.2	Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia	67
5.3.3	Saamelaisalueen koulutuskeskus, SogSakk	70
5.3.4	Koulutus Nord – Toisen asteen ravintola- ja cateringalan opetusta Ylitorniolla	72
5.4	Vaihtoehtoisia tapoja turvata elintarvikeosaamisen kehittäminen	73
5.4.1	Oulun ammattikorkeakoulu (OAMK)	74
5.4.2	Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK)	74
5.4.3	Hämeenlinnan ammattikorkeakoulu (HAMK)	76
5.5	Tulosten yhteenveto	77
6	JOHTOPÄÄTÖKSET TULOKSISTA	79

LÄHTEET	81
LIITTEET	85
Liite 1. Teemahaastattelulomake	86

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Käsityö- ja Tehdasalojen yhdistyksen yritysjäseniä Helsingistä. Tiedot käyvät ilmi Berghin ja Forsgrenin (1904) laatimasta Helsingin Käsityö- ja tehdasalojen matriikkelista. ...	15
Kuvio 1. Eräiden elintarvikkeiden kuluttajahintojen kehitys hintaindeksinä kymmenen viime vuoden ajalta, Vuoden 2010 indeksiluku on 100, johon muita vuosia verrataan.	18
Kuvio 2. Elintarvikealan yritykset Lapissa vuoden 2020 lopussa kokoluokittain (n=154).	24
Kuvio 3. Valtakunnalliset elintarvikealan yritykset toimialoittain 2020.	24
Kuvio 4. Lapin elintarvikealan yritysten jakautuminen eri toimialoille vuoden 2020 tarkastelussa	25
Kuvio 5. Lapin elintarvikesektorin aloittaneet ja lopettaneet yritykset vuosien 2013–2021 tarkastelussa.	28
Kuvio 6. Henkilöllä oleva työelämäosaaminen muodostuu kolmen keskeisen tekijän yhdessä muodostamasta osaamiskokonaisuudesta.	30
Kuvio 7. Kaikkien vastanneiden yritysten osaamisen tarve, jota yritykset kokevat tarvitsevansa eniten seuraavien 5 vuoden aikana (% kaikista yrityksistä, n=25).	49
Kuvio 8. Osaamisvajeen esiintyminen erilaisissa yrityksissä. Jaottelu huomioi erikseen ainoastaan eri toimialat silloin, kun vastaajien määrä haastattelussa on ≥ 3 (n=25).	50
Kuvio 9. Kysyttäessä, rajoittaako tai ei, tai ohjaako osaamisvaje prosessien toteutusta yrityksen sisällä, jakaantuivat vastaukset seuraavasti (n=25).	51
Kuvio 10. Yrityshaastattelusta nousi esiin elintarvikealan tärkeys koulutuksen kärkihankkeissa Lapissa. Myös matkailu- ravitsemisala sekä maaseudun elinkeinot koetaan tärkeinä. (n=25).	53

Kuvio 11. Vihreän siirtymän ja kuluttajien erilaisten toiveiden näkyminen yrityksen tuotannossa, mukana kaikki tutkimukseen vastanneet yritykset (n=25).	55
Taulukko 1. Suomen elintarviketeollisuuden kehitys 1756 lähtien (mukaillen Ruokatietoyhdistys, 2022a; Romakkaniemi, 2022).	17
Taulukko 2. Kotieläintilojen määrän muutos vuoden 2000 tilanne sekä 2021. Taulukossa myös tuotantomäärät Lapissa vuoden 2021 tilastoissa (Luonnonvarakeskus, 2022).	20
Taulukko 3. Lapin maa- ja puutarhatalouden tärkeimmät viljelykasvit, kokonaisviljelyala hehtaaria sekä tilojen lukumäärä vuonna 2021 (Luonnonvarakeskus 2022).	21
Taulukko 4. Elintarvikkeiden kulutus Lapissa. Taulukko huomioi Lapissa tuotettujen elintarvikkeiden osalta kulutuksen henkilön keskimääräisen kulutuksen perusteella Lapin asukasmäärälle (Luonnonvarakeskus, 2022).	22
Taulukko 5. Kulutuksen arvo viljatuotteiden, vihannesten sekä puutarha- ja luonnonmarjojen osalta Lapissa vuonna 2021 (Luonnonvarakeskus 2022, Ruokavirasto, 2022).	23
Taulukko 6. Haastateltujen yritysten jakaantuminen eri elintarvikealan toimialoille, lukumäärät sekä %-osuus kaikista vastanneista yrityksistä sekä yrityksen vakituisen henkilöstön määrän mukaan (n=25).	46
Taulukko 7. Elintarvikesektorin jakaantuminen eri toimialaluokittain (Tilastokeskus i.a.).....	46
Taulukko 8. Yrityksissä työskentelevän henkilöstön, vakituinen sekä kausityövoima, koulutustaso eri kokoluokan yrityksissä.	48
Taulukko 9. Elintarvikkeisiin liittyvä erityisosaaminen (mukaillen Kilpelä, A. 2013).	59

Käytetyt termit ja lyhenteet

Ammattitutkinto (at) Ammatissa toimimisen edellyttämät tiedot ja taidot antava toisen asteen koulutus.

Ammatillinen perustutkinto (pt)

Ammatilliset perustiedot ja -taidot antava toisen asteen koulutus.

Erikoisammattitutkinto (eat)

Antaa ammatissa tarvittavaa, syvempää ja erityisosaamisalueelle kohdennettua ammattitaitoa. Vahvistaa tuotanto-, esimies- ja asiantuntijatehtävissä, tai yrittäjänä toimimisen edellyttämää ammatillista osaamista, toisen asteen koulutus.

Kvalifikaatio

Engl. qualification, alun perin merkityksiä olleet muun muassa *antaa laatu jollekin sekä työvoiman pätevyys ja soveliaisuus*. Tarkoittaa työn osaamisvaatimusten luokitusjärjestelmää, usein 6 luokitusta Hanhisen (2010, s. 77) mukaan.

Osaaminen

Engl. know-how (tietotaito), competence (pätevyys), knowledge (tieto, tietämys), skills (taidot). Osaaminen kuvaa henkilön valmiuksia selviytyä työtehtävistä. Hankitaan kouluttautumalla ja työelämästä, myös harrastuneisuus kartuttaa osaamista.

Substanssiosaaminen Alakohtainen erityisosaaminen, erityisesti asiantuntija- ja esimiestehtävissä vaadittavaa osaamista.

1 JOHDANTO

Lapin elintarvikealan koulutuksen kehittämistyölle syntynyt tarve on noussut esiin elintarvikealalla näkyvien, valtakunnan tasollakin hyvin havaittujen muutosten myötä. Alan teknologinen kehittyminen ja tietotekniikan voimakas lisääntyminen ovat tulleet yhä voimakkaammin myös Lapin elintarvikealan yrityksiin. Kuluneiden vuosien aikana on pohjoiseen syntynyt muutama uusi, pitkälle koneellistettu laitos, samaan aikaan lukuisia pieniä toimijoita lopettaa alan heikon kannattavuuden vuoksi. Pienten toimijoiden määrä on kuitenkin pysynyt suhteellisen vakana jo pitkän aikaa. Perinteisesti näkemys muutoksista ja uudistuksista ymmärretään koneiden, laitteiden tai menetelmien kehittämisenä ja vähemmän on annettu painoarvoa yrittäjän ja työntekijöiden osaamiselle ja sen kehittämiselle.

Samaan aikaan on havaittavissa muutoksia niin elintarvikealalla yrittäjinä ja työntekijöinä toimivien henkilöiden omassa osaamisessa, kyvyssä käsitellä yritystoiminnan keskeisiä osa-alueita ja kyvyissä uudistaa omaa tekemistä. Kuitenkaan perustyö ei pienissä yrityksissä ole voimakkaasti vielä muuttunut. Valtaosassa yrityksissä liha-alan jalostaja leikkaa ruhon luuttomaksi edelleen puukolla, samoin fileoi kalanjalostaja pyydystetyn kalan. Huoli kytkeytyy Lapissa toisen asteen ammattiopetusta tarjoavien oppilaitosten oppimisympäristöihin ja näihin kohdistuviin muutoksiin erityisesti liha-alan osaamisalalle, mutta myös muille aloille.

Poro- ja nautakarjatalous ovat Lapissa keskeisiä perusmaatalouden aloja. Yleinen kustannusrakenne on tuonut muutoksia tuottajien tulonmuodostuksen mahdollisuuksiin, ja etenkin poropuolella suoramyyntin ja poronhoitajien oman jalostuksen osuus poronruhoista on lisääntynyt huomattavasti viimeisten parin vuosikymmenen aikana. Suoramyyntin lisääntyminen on huomattu myös nautakarjataloudessa, mutta muutos ei ole yhtä selkeä kuin poropuolella isojen lihatalojen hallitessa markkinoita.

Elintarvikealan osaamistarvekartoitusta ei Lapissa ole aiemmin toteutettu, ja alan muutokset ovat entisestään vauhdittaneet tarvetta kehittää yritysten toimintaa. Kehittämistoimien yhtenä keskeisenä työkaluna on alan koulutuksen kehittäminen vastaamaan yritysten tarpeita. Koulutuksen keskeinen tehtävä on osaavan ja ammattitaitoisen työvoiman tuottaminen alalle. Kasvanut huoli osaavista työntekijöistä sekä puutteet nuorten valmistuvien opiskelijoiden taidoissa huolestuttavat kaikkia alan toimijoita. Opinnäytetyössä kartoitetaan Lapissa tarjottavan

toisen asteen koulutuksen vastaavuus yrityshaastatteluista esiin nostettuihin kehittämistarpeisiin.

Kartoitustyö toimii elintarvikealan koulutuksen kehittämistyön tukena ja keskeisenä työkaluna, kun rakennetaan suuntaviivoja Lapin elintarvikealan tulevaisuudelle. Osaamisen täydentämiseen tähtäävän koulutustarjonnan laajentamisessa myös pohjoisen yrittäjille ja elintarvikealan työntekijöille helposti tarjottavassa muodossa huomioidaan avoimen ammattikorkeakoulun tarjonnassa oleva elintarvikealan korkeakoulutasoinen opetus sekä erilaiset valmiit koulutustarjottimet ja alalle räätälöidyt koulutuspaketit.

Opinnäytetyö toteutettiin osana samannimistä Lapin elintarvikealan koulutuskartoitus -hanketta. Opinnäytetyöraportti on laaja raportti hankkeen kyselyn tuloksista, joiden pohjalta hankkeessa laadittiin Lapin elintarvikealan koulutuksen kehittämissuunnitelma. Raporttiin sisällytettiin sekä yrityshaastatteluiden antamat vastaukset johtopäätöksineen että oppilaitoshaastatteluiden vastaukset johtopäätöksineen. Oppilaitoshaastatteluita tarkasteltiin tässä raportissa siitä näkökulmasta, mitä annettavaa muiden maakuntien korkeakouluilla olisi Lapin elintarvikealan toimijoille Lapin ja pohjoisen alueen toisen asteen ja Lapin ammattikorkeakoulun tarjonta huomioiden.

Lapin elintarvikealan koulutuskartoitus -hanke toteutettiin Lapin Liiton myöntämän EAKR-rahoituksen avulla. Hankkeen kokonaisbudjetti oli 80 350,00 €, omarahoitusosuuden ollessa 20 % ja EAKR- ja valtion osuus 80 %. Hankkeen toteutusaika oli 1.9.2021 - 31.12.2022. Hanketta toteutti Lapin ammattikorkeakoulu.

2 ELINTARVIKEALAN YLEINEN KEHITYS

2.1 Elintarvikeala muuttuvassa maailmassa

Nevalaisen (2021, s. 7) mukaan Suomen ruoka-ainetottumukset maamme historiassa ja nykypäivän ruokamme koostuu pääasiassa samoista elintarvikkeista, joita olemme käyttäneet myös omavaraistalouden ollessa vahvimmillaan, noin 1900-luvun alkuvuosiin saakka. Omavaraistalouden perustan muodostivat 1900-luvulle saakka kotimaiset viljeltävät kasvit, joista tärkeimpiin lukeutuvat viljat, peruna ja muut kasvikset ja juurekset. Tärkeä osa omavaraistaloutta olivat maaseudun karjatilat nautoineen ja lehmistä saatavine maitotuotteineen sekä kalaisat järvet ja joet ja riistarikkaat metsät. Metsäluonnon antimista osana suomalaista ruokakulttuuria osattiin hyödyntää myös marjoja, sieniä sekä lukuisia muita luonnontuotteita.

Nevalaisen (2021, s. 7) mukaan elintarvikkeiden muoto, valmistustapa ja merkitsevyys osana ruokavaliota on vaihdellut vuosikymmenten saatossa. Viljat ja peruna ovat yhä suomalaisen elintarviketuotannon perustalla, sen sijaan omavaraistaloudesta luopuminen on viimeisten vuosikymmenien aikana ollut erittäin voimakasta. Olemme siirtyneet omavaisuudesta ostotalouteen, jossa ruoan raaka-aineista ja elintarvikkeista valtaosa tai lähes kaikki hankitaan pääasiassa isoista kauppaliikkeistä. Kauppaliikkeisiin ruoka ja elintarvikkeet tuotetaan isoissa alkutuotannon yksiköissä ja jalostuksesta vastaavat suuret elintarviketeollisuuden laitokset.

2020-luvun ruokakulttuuria ja elintarviketuotantoa ohjaavat entistä voimakkaammin globaalit trendit ja uutuuksien tavoittelu (IROResearch 2022). Tämän päivän suomalaiselle ruokailussa korostuvat yhä helppous ja nopeus, johon myös elintarviketeollisuuden on kyettävä vastaamaan pärjätäkseen asiakkaiden tavoittelussa. Toisaalta yhä kasvava joukko suomalaisia halua entistä useammin valmistaa myös itse ruokansa. Tätä muutosta vahvistamaan elintarviketeollisuuden on kyettävä tuottamaan myös laadukkaita ja helposti valmistettavia ruoan raaka-aineita, joiden avulla kotitalouksien ateriasuunnittelu helpottuu.

Elintarviketuotannon kehittymisen myötä myös elintarviketeollisuuden kehitys on ollut huomattavaa. Nevalaisen (2021, s. 8–11) mukaan suomalaisen elintarviketeollisuuden alkupiste löytyy Turun sokeritehtaasta vuodelta 1758, jolloin kyseinen laitos aloitti toimintansa. Tehtaassa jalostettiin ulkomailta tuodusta raakasokerista erilaisia sokeri- ja siirappilaatuja.

Sokerin teollinen valmistus on siten ollut Suomen ensimmäinen elintarviketeollisuuden valmistava laitos ja sokeritehtaita on syntynyt useita, ja näistä yksi on yhä toiminnassa. Vuonna 1806 Helsinkiin perustetun, ja sittemmin Kirkkonummelle muuttaneen sokeritehtaan toiminta jatkuu nykyisin Suomen Sokerin nimellä. Berghin ja Forsgrenin (1904, s. 15). Helsingin käsi-työ- ja tehdasalojen matrikkeli esittelee Helsingin ensimmäisiä elintarvikkeiden jalostukseen ja valmistukseen perustettuja toimijoita kirjoittaen heistä mm. seuraavaa;

Vuonna 1792 oli vanhassa kaupungissa kaikkiaan 105 käsityöläistä.

Ja jatkaa:

Vanhassa kaupungissa oli kallisarvoinen jauhomylly, kivistä rakennettu, joka käy koko vuoden 8 kivellä.

Sitä sokeria, joka tuotiin Helsinkiin, ei puhdistettu siellä, vaan Porvoossa, jossa siihen aikaan oli 1821 asukasta. Mutta 1806 tai 1807 perusti sokeritehtaan Helsinkiin kauppias Menecke.

Vuonna 1810 oli sokeritehtaassa 1 puhdistusmestari ja 3 työntekijää.

Sokeritehtaan toiminta laajeni pikkuhiljaa tarjoten myös tehtaalla töissä oleville henkilöille mahdollisuuksia edetä työrallaan, ja Bergh ja Forsgren (1904, s. 15) toteavat vuodelta 1815 seuraavaa:

Vuonna 1815 ilmoitetaan, että sokeritehtaan palveluksessa oli 1 konttoristi, 1 mestari ja 4 työntekijää. Vuonna 1820 oli sokeritehtaassa 1 konttoristi, 1 mestari, 2 kisälliä ja 3 työntekijää. Vuonna 1830 oli sokeritehtaassa edelleen 1 mestari, 2 kisälliä ja 8 työntekijää.

Bergh ja Forsgren (1904, s. 15) toteavat edelleen, että tästä viisi vuotta myöhemmin kisällit olivat siirtyneet tehtaan työntekijöiksi, jolloin siellä työskenteli mestarin lisäksi kymmenen työntekijää. Vuonna 1860 oli sokeritehtaassa yhden mestarin ja neljän kisällin lisäksi jo 150 työntekijää. Sokeritehtaan laajentumisesta sokerin kulutuksen voimakkaasta kasvusta kertovat edelleen Berghin ja Forsgrenin (1904, s. 18) kokoamat tiedot matrikkelissa vuodelta 1875;

Oli sokeritehtaassa 3 mestaria ja 277 työntekijää; valmistus oli 4 300 000 naulaa puhdistettua sokeria ja 420 naulaa siirappia, arvo 2 793 000 markkaa.

Nevalainen (2021, s. 11) esittelee Suomen elintarviketeollisuuden kehittymistä 1800-luvulta eteenpäin juomateollisuuden tultua sokeriteollisuuden rinnalle. Myös Bergh ja Forsgren (1904, s. 4) mainitsevat matrikkelissaan vuodelta 1825 ensimmäisten juomatehtaiden tulon Helsinkiin:

Hurstitehdas näkyy seisahtuneen. Sijaan on tullut 1 viinapolttimo, jossa oli 1 mestari ja 8 työntekijää sekä 1 olutpanimo, jossa oli 1 mestari, 1 kisälli ja 3 työntekijää.

Juomatehtaiden kehittyminen eteni myös voimakkaasti ja yritykset kasvoivat suhteellisen nopeassa tahdissa. Berghin ja Forsgrenin (1904, s. 18) kirjoittamasta matrikelista löytyy vuodelta 1845 maininta juomatehtaista seuraavanlaisesti, jossa tarkoitettaneen että, olut- ja portteritehtaita oli alueella kaksi kappaletta:

Viinapolttimossa 1 mestari ja 40 työntekijää, 2 olut- ja portteritehtaassa 2 mestaria ja 36 työntekijää.

Viitaten Berghin ja Forsgrenin (1904) matrikelin tietoihin, vuonna 1845 mahtoivat siten Helsingissä olla ainakin nämä kaksi juomateollisuuden toimijaa. Nevalaisen (2021, s. 11) mukaan ensimmäinen juomatehdas, Sinebrychoff perustettiin 1819 ja myöhemmin Hartwall vuonna 1836. Aluksi laitokset keskittyivät kivennäisvesiin ja alkoholittomiin virvoitusjuomiin. 1800-luvun loppupuolella kehittyivät myös muut elintarviketeollisuuden alat, kun Suomeen perustettiin ensimmäisiä kauppamylyjä, makkaratehtaita, leipomoita, meijereitä ja makeistehdaita. Suomen vanhimpiin elintarviketeollisuuden yrityksiin lukeutuu myös vuonna 1897 perustettu Fazer. Matrikkeli mainitsee vuodelta 1875 (Bergh & Forsgren, 1904, s. 19) kahden virvoitusjuomatehtaan työntekijämääräksi yhdeksän henkilöä. Väkiinatehtaassa on tuolloin ollut vain 13 henkilöä kun samaan aikaan portteri-, olut- ja etikkatehtaassa oli kaksi mestaria ja peräti 137 työntekijää.

Bergh ja Forsgren (1904, s. 234) laativat teokseensa vuodelta 1900 luettelon silloisista Helsingin seudun jäsenistä Käsityö- ja Tehdasyhdistyksessä. Elintarvikealan toimijoita jäseniksi olivat tuolloin rekisteröityneet muutama varsin tuttu yhä tänäkin päivänä toimiva yritys, kuten

Sinebrychoff, Hartwall ja Fazer. Tiedot käyvät ilmi matrikelin sivuilta otetuista näyttökuvista, jotka on koottu alle kuvaan 1. Tämä osoittaa myös, että elintarviketeollisuus on varsin varhaisessa toiminnan vaiheessa alkanut järjestäytymään siten, että alan asioista ja kehityssuunnista päättivät useamman yrityksen edustaja yhteisesti.

Kivennäisvesitehtaita:	Olut- ja Kaljanpanimoja:	Sokerileipureita:
Apotekarenes Mineralvattenfabrik Hartvall, Aug. Ludv. Helsingfors Nya Läskdrycksfabrik, K. M. Björklund Jusslin, I. Salenius, E. W. Sanitas, A. Brandstake Sundbäck, K. A., haltija rouva Amand Sundbäck Tillander, Aug., haltija leskirouva Anna Tillander	Aktiebolaget Norra Bryggeriet Aktiebolaget P. Sinebrychoff Alli Trygg-Helenius, rouva Helsingin Työkoti ja Yömaja Kärki, Gustava Nya Aktiebryggeriet Robsahm, C. A., Porteripanimo, haltija rakennusmest. O. F. Weckström Svensson, P. J. Sörnäs Aktie Bryggeri	Catani, J. B. Fazer, Karl Lax, E. Löfström, Joh. W. Nordin, G. A. Nymark & Stavenow Sokeritehtaita: M. E. Fazer & Co Töölö Sockerbruks Aktiebolag

Kuva 1. Käsityö- ja Tehdasalojen yhdistyksen yritysjäseniä Helsingistä. Tiedot käyvät ilmi Berghin ja Forsgrenin (1904) laatimasta Helsingin Käsityö- ja tehdasalojen matrikelista.

Sota-ajan niukkuudessa 1900-luvun ensimmäisten vuosikymmenien aikana kasvoi sukupolvi, joka oli oppinut säännöstelemään ruokaa. Niukkuus ruoasta ja ravinnosta tarkoitti myös omavaraistalouden voimakasta kehittymistä, sillä se oli ainoa mahdollisuus turvata tiukimpina aikoina riittävästi ruokaa raskasta maa- ja metsätaloustyötä tekeville kyläläisille ja perheenjäsenille. Heiska (2017, s. 7) viittaa Sillanpään (1999) aineistoon, kuinka nuori suomalainen kansakunta heräsi ymmärtämään tuontiriippuvaisen tuotannon heikkoudet kriisiaikana, jossa Venäjän sotatoimet valjastivat itänaapurin rautatiet sotakaluston kuljetuksiin estäen viljanvientiä muun muassa Suomeen. Huomattiin, kuinka heikoilla oma kansakunta on, ellei maa kykene tuottamaan itse riittävästi ruokaa omille kansalaisilleen eikä sitä ollut saatavilla riittävästi ulkomailta. Sodan päätyttyä ja pula-ajan hellitettyä säännöstelystä siirryttiin pikkuhiljaa kohti 50-lukua, jossa voin, rasvan, sokerin ja lihan kulutus kasvoi voimakkaasti. Maaseudulla kasvatettiin yhä itse oma ruoka, ja nyt sitä riitti myös kaupunkeihin myytäväksi. Myös metsästys ja kalastus kuuluivat tärkeänä osana maaseudun väestön ruoan hankintakeinoihin.

Ruokakulttuuria ja kansainvälisiä vaikutteita. Suomen historia omine käännekohtineen on vaikuttanut Suomen elintarviketeollisuuteen. Heiska (2017, s. 6) viittaa Mäkelän (2010) ja Pohjanluoman (2003) aineistoihin, joiden mukaan ruokaperinteisiimme on historian saatossa vaikuttanut asemamme idän ja lännen välissä. Vaikutteita ovat antaneet ja ruokaperinteitämme muokanneet niin Ruotsin kuin Venäjänkin ruokakulttuurit. Ruotsalaisista ruoista

Suomeen on tullut perunasose, jauhelihapullien ja puolukkahillon kera (Ruokatietyhdistys, 2022b), Venäjältä esimerkiksi stroganofin pihvi sekä pääsiäisen herkku, pasha (Ruokatietyhdistys, 2022c).

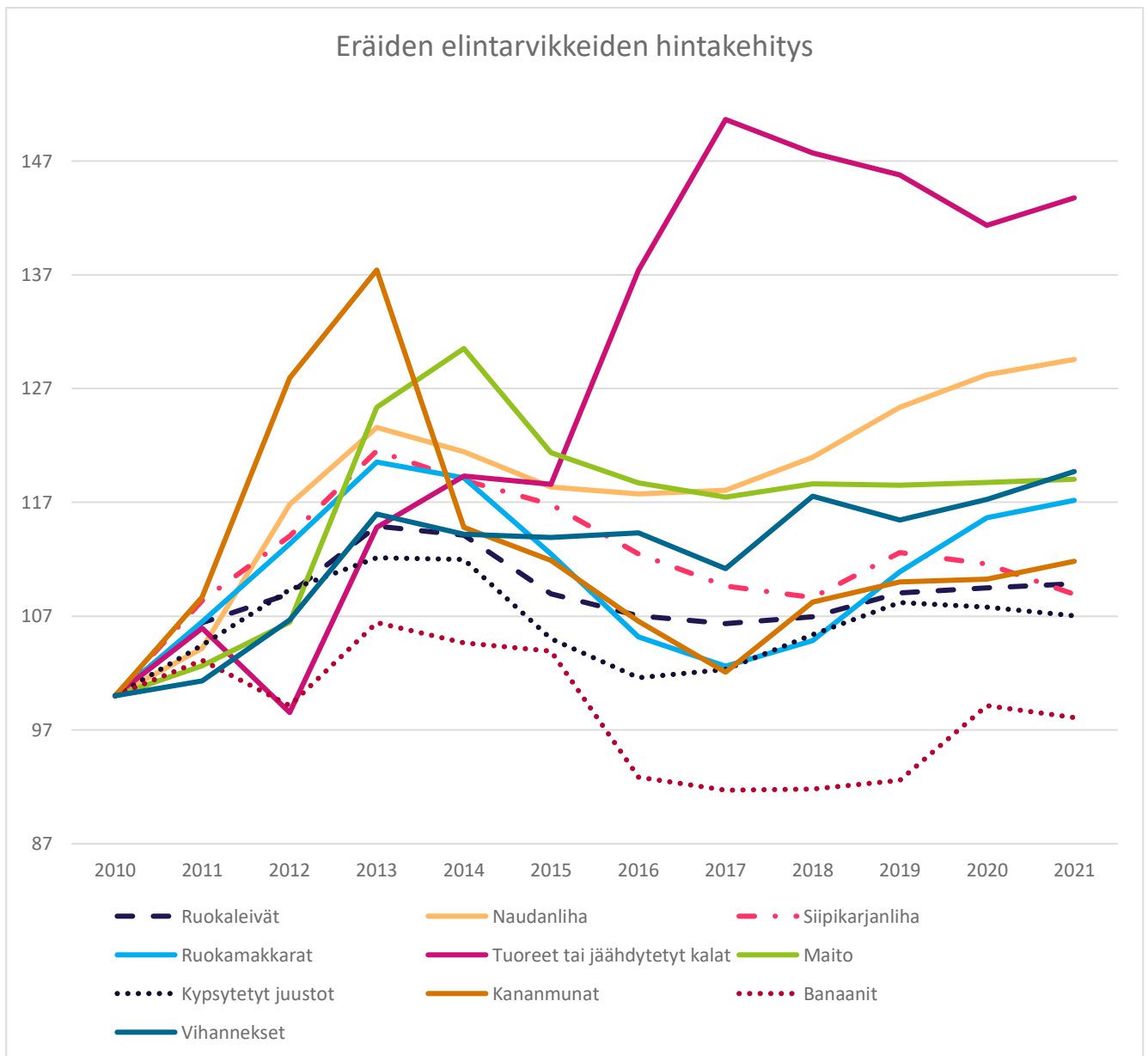
Elintarvikeala kriisien vaikutuksessa. Elintarvikeala on elänyt mukana muutoksissa koko sen olemassa olon ajan. Milloin muutokset tulevat hitaammin, milloin nopeammin. Väistämättömän tosiasia kuitenkin on, että maailman muuttuessa kehittyvät myös teollisuudenalat elintarviketeollisuus mukaan luettuna. Taulukkoon 1 on koottu tiivistetysti elintarvikealan muutoksia Suomessa. Ruokatietyhdistyksen (2022a) sivuilta on poimittu tiedot vuoteen 2008 saakka. Tästä eteenpäin taulukkoa on täydennetty opinnäytetyön tekijän toimesta. 2010-luvulla Venäjän Krimin valtaus horjutti kansainvälistä turvallisuutta vaikuttaen globaaleihin markkinoihin. Krimin sotatoimien jälkeen Euroopan maat asettivat Venäjälle pakotteita, mikä vaikeutti elintarvikealaa haitaten huomattavasti ulkomaankauppaa muun muassa elintarvikkeiden osalta. Vuonna 2022 käynnistynyt hyökkäyssota Ukrainassa myllertää elintarvikealaa toistamisen vaikeuttaen ruokakuljetuksia globaalisti ja vaikuttaen yleiseen hintakehitykseen niitä voimakkaasti nostaen.

Taulukko 1. Suomen elintarviketeollisuuden kehitys 1756 lähtien (mukailien Ruokatietoyhdistys, 2022a; Romakkaniemi, 2022).

Vuosi	Elintarviketeollisuuden isot kehitysaskeleet
1756	Ensimmäinen sokeritehdas
1810	Juomateollisuus
1850	Kauppamylyt ja liha-alan yritykset
1880	Makeisteollisuus, leipomot ja meijerit
1920	Useimmat tuotannon alat jo perustettuina
1930	Osuustoiminta tulee mukaan teollisuuden yrityksiin
1940	Pula-aika
1950	Raaka-aineiden tuonti ulkomailta vahvistuu, kahvipaahtimoita perustetaan
1960	Tuotanto teknistyy koko ajan lisää, yritysten koko kasvaa
1970	Ensimmäiset joukkoruokalaiset perustetaan, valmisruokateollisuus alkaa kehittyä ja elintarvikkeiden jalostusaste nousee, tuotantoa ja pakkauksia modernisoidaan koko ajan lisää, merkkituotteita alkaa syntyä, elintarvikkeistä Neuvostoliittoon alkaa toden teolla
1980	Atk-ohjaus tulee mukaan prosesseihin, yritysten kansainvälistyminen voimistuu, yritysfuusioita alkaa nousemaan ja yritysten koko kasvaa
1990	Yhdentävä Eurooppa
1995	Suomi EU:n jäseneksi, ensimmäiset terveysvaikutteiset elintarvikkeet markkinoille, tutkimus – kehittämistoiminta tulee entistä voimakkaammin mukaan yritysten kehitystyöhön
2000	Kansallinen elintarviketalouden laatustrategia
2003	Suomeen tulee ulkomainen kauppaketju, tämä lisää hintakilpailua
2008	Ruoan hinta kohoaa maailmalla
2010	Suomessa huoli kotimaisesta ruoantuotannosta alkaa voimistumaan. Samaan aikaan useiden elintarvikkeiden kuluttajahinnan kohoaminen jatkuu
2022	Globaalit kriisit lähellä Suomea voimistavat keskustelua ruokaturvasta, huoltovarmuudesta ja kansallisesta elintarviketuotannosta samaan aikaan kun hinnat kääntyvät voimakkaaseen kasvuun.

Vuodesta 2010 saakka jatkunut kuluttajahintojen kohoaminen näkyy Tilastokeskuksen (2022) tilastotietokannasta poimituissa tiedoissa. Kuvassa 1 näkyy, että voimakkaimmin on kohonneet valituista elintarvikkeista kalan ja naudanlihan hinnat. Myös vihannesten ja ruokamakkaroitten hintakehitys kääntyi voimakkaaseen nousuun viisi vuotta sitten, mikä näkyy myös kuvasta. Kansainvälisistä kriiseistä kaksi Suomeakin koskettanutta ovat Ukrainan tapahtumat. Näiden vaikutusta hintakehityksen kokonaistilanteeseen ei tähän poimituissa Tilastotietokeskuksen tiedoissa pystytä suoraan osoittamaan, mutta vaikutukset niin energian kuin raaka-aineiden hintoihin näitä nostaa näkyvät kuitenkin yleisessä

kuluttajahintavertailussa. Tilastotietokeskuksen mukaan yleinen kuluttajahintaindeksi on kohonnut viimeisen kahden vuoden 2021 tammikuusta 2022 lokakuuhun mennessä arvoon 125 indeksipistettä, kun vertailuarvona pidetään vuotta 2010=100 indeksipistettä (Tilastotietokeskus, 2022).



Kuvio 1. Eräiden elintarvikkeiden kuluttajahintojen kehitys hintaindeksinä kymmenen viime vuoden ajalta, Vuoden 2010 indeksiluku on 100, johon muita vuosia verrataan (Tilastotietokanta, 2022).

2.2 Elintarvikeala Lapissa

Lappi sopii hyvin elintarviketuotannon alueeksi. Ilmastonmuutoksen myötä kasvuolot ovat lämpötilan nousun myötä muuttuneet suotuisampaan suuntaan valtaosalle karjan rehukasveja, mutta myös suoraan elintarvikkeeksi kasvatettaville juureksille ja vihanneksille mukaan luettuna useita sekä avomaalla että kasvihuonetuotannossa kasvatettavia marjoja ja vihanneksia. Ilmaston lämpeneminen lukuisista uhkakuvista huolimatta tulisikin ensisijaisesti nähdä mahdollisuutena laajentaa ja kasvattaa elintarvikkeeksi soveltuvien kasvien lajivalikoimaa sekä pinta-aloja.

Elintarviketeollisuus on Suomen neljänneksi suurin teollisuuden ala ja sen edelle menevät ainoastaan metalli-, metsä- ja kemianteollisuuden alat (Hyrylä, 2019, s. 11). Lapin mittakavassa teollisuuden osuus on toiseksi suurinta 6663 työpaikalla heti sosiaalialan jälkeen, sosiaalialalla Lapissa on työpaikkoja 14 755 (Lapin Luotsi, 2022). Maa-, metsä- ja kalataloudessa oli vuonna 2020 työpaikkoja 2 631 (Lapin Luotsi, 2022).

2.2.1 Elintarviketuotanto on Pohjoisen huoltovarmuutta

Elintarvikealan kokonaistyöllistyvyyden osalta tarkkoja tietoja työpaikoista Lapissa ei ole saatavilla. Elintarviketeollisuus on huomattava työllistäjä pohjoisessa huomioiden yritysten koko erityisesti niillä paikkakunnilla, joihin isoimmat yritykset sijoittuvat, eli Rovaniemen ja Kemi-Tornion seutu. Koko maakuntaa tarkasteltaessa elintarvikeala on merkittävä työllistäjä alkutuotannosta alkaen. Alkutuotannon tilojen määrä on kuitenkin ollut laskeva jo pitkän aikaa. Taulukossa 2 näkyvät kotieläintilojen ja kotieläinten lukumäärän muutos vuoden 2000 verrattuna vuoteen 2021 tilanne koko maassa sekä Lapin osalta. Lisäksi taulukko huomioi elintarvikkeiden tuotantomäärän Lapissa (miljoonaa kiloa tai litraa) niiden elintarvikkeiden osalta, joiden tuotantotieto on saatavilla.

Taulukko huomioi kotieläintuotannon nautakarjatilat eroteltuina lypsykarja-, lihanauta- ja emolehmätiloihin sekä lammastilat, siipikarjatilat ja sikatilat yhteensä. Nautatilojen määrä on edelleen laskussa, samoin lammastilojen osalta suunta on alaspäin vuoden 2022 osalta. Siipikarjaa kasvatettiin ainoastaan yhdellä tilalla Lapissa ja sialihan tuotanto on loppunut kokonaan. Taulukkoon on nostettu myös Lapin eloporumäärä.

Taulukko 2. Kotieläintilojen määrän muutos vuoden 2000 tilanne sekä 2021. Taulukossa myös tuotantomäärät Lapissa vuoden 2021 tilastoissa (Luonnonvarakeskus, 2022).

		NAUDAT YHT.	Lypsyleh- mät	Sonnit	Emoleh- mät	Siat yht.	Siipikarja yht.	Lampaat yht.	Poro	
2000	KOKO MAA	Eläimiä	1 056 571	364 092	114 857	27 823	1 295 803	12 569 451	99 642	..
		Tiloja	30 087	23 904	14 522	2 820	4 382	2 636	2 182	..
	Lappi	Eläimiä	38 165	14 444	3 616	216	4 321	138	7 608	..
		Tiloja	1 188	1 002	376	52	11	14	119	..
2021	KOKO MAA	Eläimiä	844 038	258 527	101 472	63 698	1 107 822	13 831 933	131 086	..
		Tiloja	8 787	5 479	4 234	2 102	864	553	1 221	..
	Lappi	Eläimiä	28 746	9 389	3 301	1782	11 449	eloporot 203 700
		Tiloja	334	224	165	63	..	4	87	
		Tuotanto milj. kg tai litraa /v.	Liha 2,93	Maito 85,45					0,08	1,40

Taulukossa 3 näkyvät Lapin maa- ja puutarhatalouden tärkeimmät viljelykasvit, viljelyala sekä tilojen lukumäärä. Maa- ja puutarhataloudessa ilmoitettua maatalousmaata Lapissa on yhteensä 1240 tilalla. Näistä puutarhatuotantoon lukeutuu noin 52 tilaa, joilla viljellään niin yksi- kuin monivuotisia puutarhakasveja mukaan lukien hedelmäpuut ja marjapensaat. Lisäksi kasvihuonetuotantoa harjoitetaan 13 tilalla (Luonnonvarakeskus, 2021).

Taulukko 3. Lapin maa- ja puutarhatalouden tärkeimmät viljelykasvit, kokonaisviljelyala hehtaaria sekä tilojen lukumäärä vuonna 2021 (Luonnonvarakeskus, 2022).

		KÄYTÖSSÄ OLEVA MAATALOUS-MAA YHT.	Rehunurmet	Rehuohra, seosvilja	Kaura	Laitun	Peruna	Puutarhakasvit
KOKO MAA	Viljelyala (ha)	2 268 030	797 705	418 863	331 460	51 235	20 368	16 341
	Tiloja (kpl)	44 343	34 086	20 776	20 884	9 667	4 866	2 636
LAPPI	Viljelyala (ha)	43 876	37 272	935	308	1 067	114	40
	Tiloja (kpl)	1 240	1 204	87	44	289	119	35
Tuotanto Mkg							2,10	

Porotalous on Lapin ja Pohjoisen arktinen erikoisuus. Viimeisimmän laskun mukaan poronhoitajia on 4298 henkeä (Paliskuntain yhdistys, 2022). Poronhoitajien määrä on ollut laskeva pitkään. Paliskuntaryhdistyksen (2022) tilastojen mukaan Vuosien 1999-2000 taitteessa poronhoitajia oli Suomessa noin 5800 henkeä. Ollilan (2022) mukaan porotalouden käytössä oleva maatalousmaa sisältyy mukaan kasvinviljelytiloihin, eikä sen osalta ole tarkkoja tietoja käytettävissä. Suurin sallittu eloporumäärä Suomessa on noin 203 700 vuosittaisen teuras määrän vaihdellessa huippuvuosien reilusta 124 000 teuraasta vuoden 2021 56 900 teurasporoon. Luonnonvarakeskuksen mukaan Suomessa tuotettiin poronlihaa vuonna 2021 noin 1,4 milj. kg.

2.2.2 Elintarvikkeiden kulutus lapissa

Lapissa asui vuoden 2021 lopussa 176 494 asukasta (Lapin Luotsi, 2022). Elintarvikkeiden kulutuksen osuus Lapissa on arviolta noin 450 M€ joka vuosi (Häyrynen, Kuha & Asiala, 2017, s. 10). Taulukossa 4 on arvioitu kulutuksen arvoa viimeisimpien kulutus- ja hintatietojen mukaan. Tarkasteltaessa elintarvikkeiden kulutusta **Lapissa tuotettujen** elintarvikkeiden

osalta huomioiden Lapin asukasmäärä saadaan taulukon 4 mukaiset elintarvikkeiden kulutusmäärät. Verrattaessa Lapissa tuotettujen elintarvikkeiden tuotantoa ja tuotantomäärää taulukoissa 2 ja 3 niiden kulutustietoihin taulukossa 4, nähdään että meillä olisi mahdollisuus nostaa omaa tuotantoa nykyistä korkeammalle tasolle.

Nykyisellä tuotantomäärällä Lappi on omavarainen ainoastaan lampaanlihan, poronlihan ja vihanneksista nauriin osalta. Nautoja teurastettiin Lapin ELY-keskuksen alueella noin 2,93 milj. kg maakunnan kulutuksen ollessa noin 3,4 milj. kg, maitoa tuotettiin maakunnassa yli 85 milj. litraa kulutuksen ollessa nestemäisten maitotuotteiden osalta vajaa 23 milj. litraa, poronlihaa tuotettiin noin 1,4 milj. kg, kulutuksen osalta tarkkoja lukuja ei ole tiedossa ja muuta lihaa kuten riista, kulutettiin noin 350 000 kg. Lampaanlihaa tuotettiin Lapissa noin 80 000 kg vuonna 2021 (Luonnonvarakeskus, 2022).

Taulukko 4. Elintarvikkeiden kulutus Lapissa. Taulukko huomioi Lapissa tuotettujen elintarvikkeiden osalta kulutuksen henkilön keskimääräisen kulutuksen perusteella Lapin asukasmäärälle (Luonnonvarakeskus, 2022).

	Liha yht.	Naudanliha	Muu, kuten poro, riista	Nestemäinen maito yht.	josta hapattujen juomien osuus	Kala, filee	Tuoreet vihannekset
Suomalaisen keskimääräinen kulutus kg/hlö	79,1	19,3	2,5	128,3	29,2	14,6	62,6
Kulutus yhteensä lapissa, milj. kg	14,00	3,40	0,45	22,60	5,20	2,60	11,00
Kulutuksen arvo Lapissa, milj. €	119,0	28,9	9,0	22,6	8,5	57,0	15,4

Viljatuotteita, kasviksia, vihanneksia ja luonnonmarjoja Lapissa kulutetaan yhteensä noin 28,4 miljoonaa kiloa (taulukko 5). Tieto käy ilmi Luonnonvarakeskuksen (2022) sekä Ruokaviraston (2022) tilastoista, mutta puutarha- ja luonnonmarjojen osalta tieto ei sisällä kuin kauppaan tuodun marjan. Marjoja myydään paljon myös kuluttajille suoraan sekä marjanpoimijat harjoittavat suoramyyntiä myös torilla sekä ravintoloille, suurtalouksille ja leipomoille ja näistä myyntimääristä ei ole saatavilla tarkkaa tietoa (Ruokavirasto, 2022).

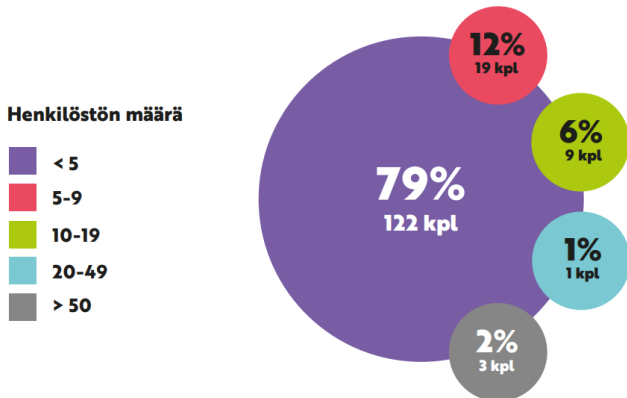
Taulukko 5. Kulutuksen arvo viljatuotteiden, vihannesten sekä puutarha- ja luonnonmarjojen osalta Lapissa vuonna 2021 (Luonnonvarakeskus 2022, Ruokavirasto, 2022).

	Viljat yht.	Tuoreet vihannekset	Puutarha- ja luonnonmarjat
Suomalaisen keskimääräinen kulutus kg/hlö	84,1	62,6	15,0
Kulutus yhteensä lapissa milj. kg	14,80	11,00	2,6
Kulutuksen arvo Lapissa, milj. €	22,2	15,4	12,0

Huomionarvoista on alhainen jalostusaste todella monen elintarvikkeen kohdalla. Jalostusta on eniten lihatuotteiden osalta, niin porolla kuin naudalla. Niin lihanjalostusta kuin muidenkin elintarvikkeiden jalostustoimintaa olisi vara lisätä maakuntaan huomioiden Lapin elintarvikkeiden kulutus vuoden 2021 osalta. Vihannesten ja juuresten osalta muutama perunan ja nauriin tuottaja tekee kauppakunnostusta itse oman tuotannon osalta ja naurista jalostetaan myös valmiiksi tuotteiksi. Marjoista erilaisia jalosteita valmistetaan jonkin verran, mutta määrä ei vastaa lähellekään Lapin kulutusta. Maidon jalostusmäärä Lapissa on minimaalinen ja alalla toimii muutama jäätelön ja juuston valmistukseen keskittynyt pieni laitos (Fonecta.fi, 2022; Ruokavirasto, 2022b).

2.2.3 Elintarvikeala on mikroyritysvaltainen

Kuviosta 2 käy ilmi, että elintarvikkeita jalostavia yrityksiä Lapissa on vuoden 2020 tilastoissa 154 kpl (Aitojamakuja.fi). Näistä valtaosa, eli noin 79 % lukeutuu pieniin alle 5 henkeä työllistäviin mikroyrityksiin. Suuria yli 50 työntekijää työllistäviä yrityksiä oli samaan aikaan vain 3 kappaletta ja 20–49 henkeä työllistäviä ainoastaan yksi yritys (Aitojamakuja.fi). Lapin elintarvikejalostuksen voidaan karkeasti laskea työllistävän maakunnassa noin 750–800 henkilötyövuoden verran joka vuosi, kun tätä arvioidaan yritysten lukumäärään ja koon perusteella.



* Ahvenanmaa ja Lappi, ei luomutietoa

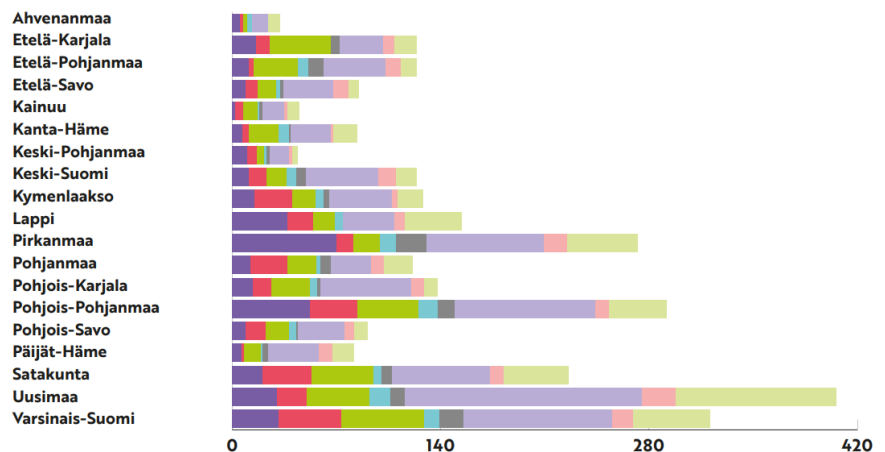
Kuvio 2. Elintarvikealan yritykset Lapissa vuoden 2020 lopussa kokoluokittain (n=154) (Aitojamakuja.fi, 2021).

Kuviossa 3 on elintarvikealan yritykset jaoteltu toimialoittain (Aitojamakuja.fi). Kuviossa on huomioitu kaikki Suomen maakunnat, ja vertailtavuus Lapin ja koko maan välillä toimialojen suhteen noudattaa melko hyvin koko maassa saman suuntaista linjaa. Eniten yrityksiä on leipomoalalla, seuraavina tulevat hyvin saman kokoisina läpi koko Suomen teurastus ja lihanjalostus sekä muiden elintarvikkeiden valmistus, joiden vahvuus näkyy myös Lapissa. Porotaloudella on myös iso merkitys liha-alan vahvuuteen Lapissa, mutta poroalalla on suhteellisen paljon pieniä toimijoita. Myös nautakarjatalous sekä Lapissa harjoitettava naudanlihan jalostustoiminta nostaa liha-alan merkitsevyyttä osana pohjoisia elinkeinoja.

YHTEENSÄ 2893 KPL

Toimiala

- Teurastus ja lihanjalostus
- Kalanjalostus
- Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus
- Maidon jatkojalostus
- Viljatuotteiden jalostus
- Leipomotoiminta
- Juomien valmistus
- Muiden elintarvikkeiden jalostus



* Ahvenanmaa ja Lappi, ei luomutietoa

Kuvio 3. Valtakunnalliset elintarvikealan yritykset toimialoittain 2020 (Aitojamakuja.fi, 2020).

Toimialat elintarvikesektorin sisällä

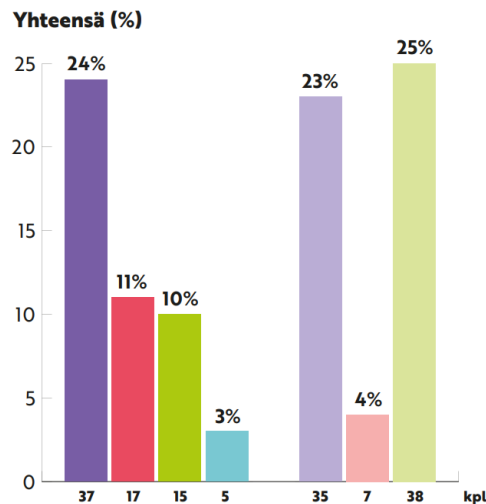
Lapissa on eniten työpaikkoja kolmen vahvimman sektorin sisällä (kuvio 4). Lapissa toimii hieman yli 50 laitoshyväksyttyä liha-alan toimijaa (Ruokavirasto 2022). Lapin alueen liha-alan toimijoista kaksi yritystä työllistää 50 henkeä tai enemmän. Lisäksi seitsemän liha-alan laitokseksi rekisteröityä toimijaa sijaitsee Lapin alueeseen hyvin tiiviisti kytkeytyvien Pohjois-Pohjanmaan maakuntaan kuuluvien Kuusamon ja Pudasjärven kunnissa. Molempien kuntien alueilla voidaan ajatella niin opiskelijoiden kuin työntekijöiden liikkuvuuden olevan suhteellisen helppoa. Rekisteröityjen laitosten lisäksi Lapissa toimii lukuisia yksinkertaistetun hyväksymismenettelyn kautta toimivia liha-alan pieniä yrityksiä. Näiden toimijoiden osalta tarkkoja lukumääriä ei ole saatavilla.

Lappi

YHTEENSÄ 154 KPL

Toimiala

- Teurastus ja lihanjalostus
- Kalanjalostus
- Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus
- Maidon jatkojalostus
- Viljatuotteiden jalostus
- Leipomotoiminta
- Juomien valmistus
- Muiden elintarvikkeiden jalostus



Kuvio 4. Lapin elintarvikealan yritysten jakautuminen eri toimialoille vuoden 2020 tarkastelussa (Aitojamakuja.fi, 2020)

Poronlihan merkitys Lapissa näkyy mikroyritysten toiminnassa. Iso osa poronhoitajista leikkaa ja jalostaa omissa toimitiloissaan itse omat teurasporonsa. Muuttorannan ja Ollilan (2022) arvioiden mukaan yli puolet poronlihasta menee suoraan poromiehen tai hänen edustamansa yrityksen myymänä suoraan kuluttajille ja jalostustoimintaa harjoittavien määrästä ei ole tarkkaa tietoa. Muuttorannan (2022) mukaan porotarhalla teurastetaan suoraan arviolta noin 30 % kaikista ruhoista. Poroista suuryrityksille myytiin 2000-luvun alkupuolella noin 70 %, kun vastaava luku vuoden 2016 osalta oli enää noin 50 % ja vähenee koko ajan

(Muuttoranta, 2022). Porotalouden jalostustoiminnan osalta tarkemmin tiedossa on lukumäärät ainoastaan laitoshyväksytyistä toimijoista, joiden määrä Lapissa oli vuoden 2021 lopussa noin 20 kpl. Näistä toimijoista kaikilla on poron teurastustoimintaa, lisäksi osalla myös jalostustoimintaa (Ruokavirasto, 2022). Pohjois-Pohjanmaan kunnissa rekisteröityjä poroalan laitoksia löytyy Ruokaviraston (2022) rekisteristä muutamia. Poronlihan jalostustoimintaa voidaan harjoittaa myös pienimuotoisesti ilmoitusmenettelyllä hyväksytyissä toimitiloissa, joista ei ole saatavilla tarkempia lukuja (Muuttoranta & Ollila, 2022).

Kala-alan rekisteröityjä laitoksia Lapin kunnista löytyy noin 30 kpl (Ruokavirasto, 2022). Joukossa on niin kalasatamia kuin kala-alan yrityksiäkin. Lapin kala-alan toimijoiden joukossa ei ole yhtään isompaa yritystä, vaan kaikki Lapin kunnissa sijaitsevat kala-alan toimijat ovat kooltaan mikroyrityksiä. Lapin alueeseen tiiviisti kytkeytyvässä Kuusamon kunnassa on lisäksi reilu kymmenen kala-alan rekisteröityä toimijaa. Kuusamossa sijaitsee myös pohjoisen Suomen suurin kala-alan toimija, joka työllistää reilun 20 henkilötyövuoden verran joka vuosi (Ruokavirasto, 2022).

Leipomoita löytyy Lapin alueelta Fonectan mukaan hieman yli 40 kappaletta. Kun tähän lisätään hakusanan konditoria antamat vastaukset saadaan leipomo-konditoria-alalle noin 50 toimijaa (Fonecta, 2022). Konditoria- ja leipomotoiminnan vahvuutta selittää leipä- ja viljatuotteiden suuri suosio kuluttajien keskuudessa. Viljan keskikulutus henkeä kohti (84,1 kg) selittyy sen monipuolisella käytöllä. Vilja on keskeisenä raaka-aineena esimerkiksi muro- ja myslituotteissa, erilaisissa aamupala- ja välipalapatukoissa, puuro-, leipä- ja leipomotuotteissa makeat leivonnaiset mukaan luettuna.

Maitoalan laitoksia on Lapissa alle kymmenen kappaletta, lisäksi Pohjois-Pohjanmaan puolella, Kuusamossa on kaksi laitosta (Ruokavirasto, 2022). Lapin alueen kaikki maitoalan laitokset ovat pieniä toimijoita ja Kuusamosta löytyy yksi yli 50 henkeä työllistävä iso laitos.

2.2.4 Elintarvikeala Lapin aluetalouden ja työllisyyden näkökulmasta

Lappi elää luonnosta. Lappi on luonnon aarreaitta, rajaton ja avoin rohkealle toiminnalle ja kokeiluille. Näin linjataan Lapin mahdollisuuksista Lapin maaseutuohjelmassa, joka on laadittu 2019. Ohjelman ennakointityössä on huomioitu Lapin maaseudun peruselinkeinot, joihin

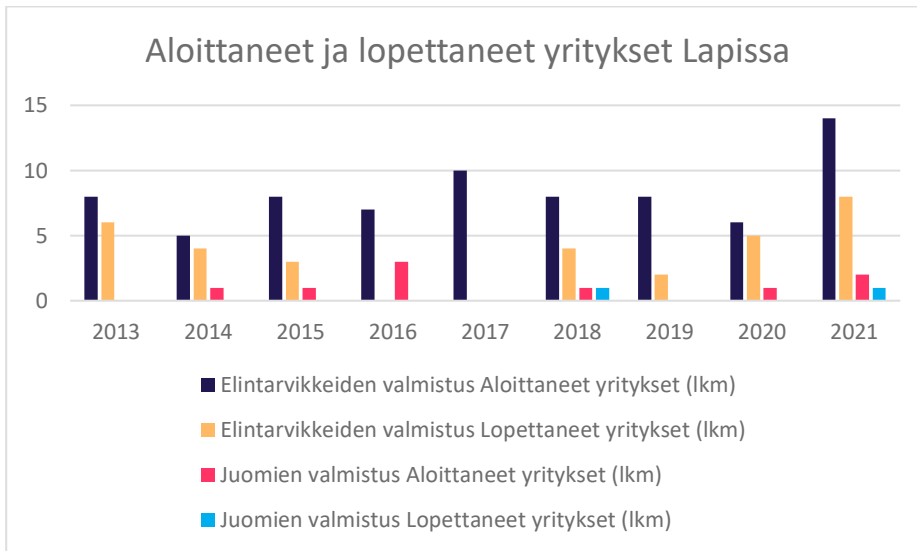
luetaan maa- ja metsätalous, elintarviketuotanto, porotalous sekä kalatalous. Näiden elinkeinosten ympärille kietoutuvat myös Lapin elintarvikealan vahvuudet ja mahdollisuudet aluelouden ja työllisyyden näkökulmasta. Maaseudun elinkeinot tuottavat elintarvikkeita ja elintarvikeraaka-aineita niin perusmaatalouden kuin puutarha- ja kasvihuonetuotannon kautta. Ruoantuotannon tarvitsemaa tilaa löytyy maaseudulta runsaasti ja sen mahdollisuudet työllistämiseksi niin tuotannon kuin jalostuksen kautta ovat isot. Maaseudun elinkeinot ovat myös keskeisessä osassa haettaessa maaseudun kyliin niin elinvoimaa kuin pito- ja vetovoimatekijöitä. Elävät, elinvoimaiset ja elinkeinorakenteeltaan monipuoliset maaseutualueet tarkoittavat myös toimivaa infraa mikä laajentaa maaseudun elinkeinosten mahdollisuuksia nyky-yhteiskunnassa.

Globaalien kriisien myötä huoli ruokaturvallisuudesta, ruokaturvasta, mutta myös huoltovarmuus ja elintarvikkeiden saatavuus ovat nousseet isoon osaan julkisissa keskusteluissa. Raaka-aineiden hintojen nousu yhdessä energian hinnan nousun kanssa huomioiden pitkät välimatkat Lapissa on luonut väistämättä kannattavuushaasteita myös Lapin elintarvikealan toimijoille. Haastavasta tilanteesta huolimatta alueellista ja hajautettua ruoantuotantoa tarvitaan kaikkialla Suomessa. Hajautetun ruoantuotannon puolesta puhuu väistämättä myös yhä meneillään oleva ilmastonmuutos, joka luo isoja paikallisia vaihteluita myös sääolosuhteisiin. Keskittämällä tuotantoa liikaa voidaan pahimmassa tapauksessa menettää yhdellä alueella isojakin satomääriä esimerkiksi kuivuuden tai rankkasateiden kautta.

2.3 Elintarvikealalle yrityksiä syntyy enemmän kuin lopettaa toimintansa

Elintarvikealalle syntyy jatkuvasti uusia yrityksiä. Samaan aikaan toimintaansa jähdytteleviä tai lopettamispäätöksen tehneitä on koko ajan. Viimeisimpien tilastojen (Tilastokeskus, 2022) perusteella uusia elintarvikealan yrityksiä syntyy enemmän kuin lopettaa. Kuviossa 5 on Lapin tilanne aloittaneiden ja toimintansa lopettaneiden elintarvikealan yritysten (elintarvikkeiden valmistus sekä juomien valmistus) kehityksestä. Juomateollisuuteen syntyy huomattavasti vähemmän yrityksiä kuin elintarvikkeiden valmistukseen. Kuvioista näkyy myös selkeästi, että toimintansa aloittaneita yrityksiä on ollut joka vuosi enemmän kuin toimintansa lopettaneita. Tämä on omiaan vahvistamaan näkemystä, että elintarvikealalle tarjottavaa koulutusta tulee kehittää ja edistää koko ajan. Aloittaville yrityksille tulee olla tarjolla

yrittötoiminnan sujuvan käynnistämisen mahdollistavaa koulutusta jossa huomioidaan johtaminen ja taloushallinto.



Kuvio 5. Lapin elintarvikesektorin aloittaneet ja lopettaneet yritykset vuosien 2013–2021 tarkastelussa. (Lähde Tilastokeskus, 2022).

3 TULEVAISUUDEN OSAAMISTARPEET

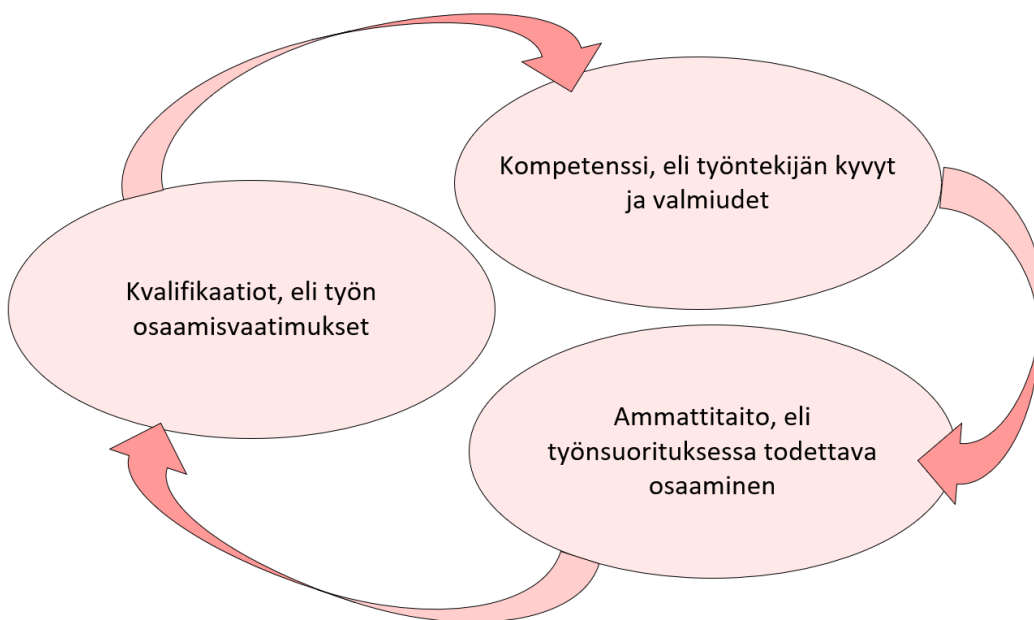
3.1 Osaaminen ja sen johtaminen

Osaamista on monenlaista. Voidaan puhua alan vaatimasta erikoisosaamisesta, mutta samaan aikaan esiintyy paljon sellaista osaamista, jota tarvitaan kaikilla elinkeinoelämän aloilla, puhuttiinpa alkutuotannosta tai elintarvikealan jalostusta harjoittavasta yrityksestä. Osaaminen ryhmitellään usein Hanhisen (2010, s. 77, 186) kehittämän kvalifikaatioiden luokitusjärjestelmän mukaisesti. Hanhinen määrittelee työelämäosaamista tavoitteena, joka tähtää onnistuneeseen työsuoritukseen, mikä puolestaan johtaa työorganisaation menestykseen. Tässä yhtenä merkittävänä lähtökohtana ovat työelämän vaatimuksista johdetut kvalifikaatiot, eli osaamisvaatimukset, joita työntekijältä edellytetään. Hanhinen jakaa osaamisen, josta eri vaatimukset johdetaan, kuuteen ryhmään, jotka ovat seuraavat:

1. Yleistaidot ja -tiedot
2. Tutkimus- ja kehitysosaaminen
3. Liiketoimintaosaaminen
4. Asiakassuhteiden hallinta ja työyhteisöosaaminen
5. Henkilökohtaiset ominaisuudet
6. Elintarvikkeisiin liittyvä erityisosaaminen

Kilpelä rajasi omassa työssään (2013, s. 44) osaamisvaatimukset koskemaan vain elintarvikealaa, siten kuudes osaamisen ryhmä on nimetty elintarvikkeisiin liittyväksi. Kuva 6 Hanhista (2010, s. 97) mukaillen kertoo työelämäosaamisen rakentumisesta työyhteisössä ja sen työntekijöillä. Hanhisen mukaan työelämäosaamisella tarkoitetaan niitä tietoja, taitoja ja asenteita, jotka mahdollistavat työntekijälle ja organisaatiolle joustavuutta vastata työelämän muutoksiin. Työ määrittää työntekijöiltä edellytettävät osaamisvaatimukset, jotka työntekijän tulee hallita. Työntekijän kyvyt ja valmiudet määrittävät työntekijän omia mahdollisuuksia hankkia

ja täydentää osaamista oma-aloitteisesti sekä vahvistavat potentiaalia selviytyä työn vaatimuksista. Sekä näiden kahden lisäksi työntekijän ammattitaito kuvaa työntekijän kykyä selviytyä työstä ja todentaa työntekijällä olevaa osaamista. Työn osaamisvaatimukset sekä työntekijän kyvyt ja valmiudet muodostavat yhdessä ammatillisen kasvun ja kehittymisen ympäristön, joka tukee työntekijän ammattitaidon kehittymistä ja siten parantaa työntekijän kykyä ja valmiuksia selvitä työn vaatimusten kohotessa.



Kuvio 6. Henkilöllä oleva työelämäosaaminen muodostuu kolmen keskeisen tekijän yhdessä muodostamasta osaamiskokonaisuudesta (mukaillen Hanhinen, 2010).

3.2 Yleistaidot ja -tiedot

Kilpelä (2013, s. 44–52) kuvaa omassa tutkimuksessaan yleistaitoihin ja -tietoihin kuuluviksi esimerkiksi teknologiaosaamisen, ympäristö- ja vastuullisuusosaamisen, tieto- ja viestintätekniikan osaamisen, tiedon ja kokonaisuuksien hallintaosaamisen, lainsäädäntöön liittyvän osaamisen, kädentaidot ja muotoilu- ja designosaamisen. Edellä kuvatut yleisosaamisen sisällöt toistuvat lähes poikkeuksetta kaikilla elinkeinoelämän aloilla, kuten tiedon ja kokonaisuuksien hallintaosaaminen, jota tarvitaan nyky-yhteiskunnan alati kasvavan tietomäärän käsittelyssä. Elintarvikealan yrityksissä näistä korostuvat erityisesti teknologiaosaaminen, ympäristö- ja vastuullisuusosaaminen sekä tieto- ja viestintätekniikan (eli ICT) osaaminen.

Lisäksi elintarvikealan pk- ja mikroyrityksissä korostuvat teknologiaosaamisen lisäksi lainsäätöön ja säädöksiin liittyvä osaaminen ja kädentaidot.

Lapin elintarvikeohjelma (Häyrynen, ym. 2017, s. 9, 30, 46) ja biotalousohjelma (Häyrynen & Asiala, 2018, s. 20, 24, 28) nostavat edellä luetelluista esille digitaalisuuden mahdollisuudet erilaisten jakamisalustojen kautta, mikä edellyttää digitaalisuusosaamisen lisäämistä. Ilmastonmuutos mainitaan elintarvikeohjelmassa uhkana. Tulee kuitenkin huomata, että lisäämällä maakuntaan ympäristö- ja vastuullisuusosaamista, tämä on käännettävissä yhdeksi menestyksen avaimista. Myös lainsäädännön linjaukset ja liian tiukat rajoitukset mainitaan yrittäjiä lannistavina tekijöinä (mts. 31). Lainsäädännön tuomat haasteet ovat voitettavissa tarjoamalla koulutusta ja päivittämällä tietoa lainsäädännön vaatimuksista, jotta uusien asioiden omaksuminen osaksi omaa yritystoimintaa helpottuu.

3.3 Tutkimus- ja kehitysosaaminen

Elintarvikealan yritys ilman tarvittavaa tutkimus- mutta erityisesti kehitysosaamista on vailla keskeisiä kehittyvän yrityksen kilpailuvaltteja. Kilpelä (2013, s. 52–56) liittää mukaan tutkimus- ja kehitysosaamiseen kuuluvan lisäksi kaksi muuta kehitysosaamista kuvaavaa osa-aluetta, eli työn ja osaamisen kehittämisen sekä innovatiivisuuden ja luovuuden yrityksen sisällä. Näihin kolmeen osa-alueeseen kytkeytyy myös näkemys osaamisen kasvaneesta merkityksestä ja osaamisen tärkeydestä tulevaisuudelle, jotka nostettiin esiin myös Opetushallituksen (2019, s. 36, 43) raportissa Osaaminen 2035.

Kilpelä (2013, s. 56–57) tarkastelee tutkimus- ja kehitysosaamista erityisesti näkökulmasta, että yritysten on usein haastavaa säilyttää perustoiminta kannattavana ja parantaa sen kannattavuutta sekä pitää saman aikaisesti yllä jatkuvaa kehittämistä uudistumisen kautta. Kilpelä nostaa keskeisenä esille tutkimus- ja erityisesti kehitysosaamisen korostumisen esimerkiksi jatkuvan tuotekehityksen rinnalla, jossa uusia tuotteita saadaan koko ajan markkinoille samaan aikaan kun poistuvia tuotteita menetetään. Elintarvikkeiden korkea jalostusaste nähdään yrityksen kilpailuvaltina, joka mahdollistaa erottumisen muiden saman alan yritysten joukosta. Vahva osaaminen tuotekehityksessä on keino monipuolistaa yrityksen tuotevalikoimaa. Tutkimus- ja kehitysosaaminen yrityksen sisällä on yrityksille erittäin tärkeä kilpailutekijä tämän päivän elintarvikemarkkinoilla.

3.4 Liiketoimintaosaaminen

Hanhisen (2010, s. 172) järjestelmässä liiketoimintaosaaminen pitää sisällään lisäksi kansainvälistymiseen liittyvän osaamisen, logistiikkaan, jakeluun ja hankintaan liittyvän osaamisen, myynti-, markkinointi- ja talousosaamisen sekä ennakointiin liittyvän osaamisen ja yrittäjyys- ja liikkeenjohdollisen osaamisen. Kilpelä (2013, s. 57) tuo esiin liiketoimintaosaamisen tärkeyden erityisesti kehitysosaamisen rinnalla, eli taidon uusien innovatiivisten tuotteiden markkinoille saattamiseksi. Liiketoimintaosaamisen tärkeys korostuu erityisesti pk-sektorin elintarvikeyrityksissä, joissa kannattavuuden haasteena on usein riittävän vahvan ja suurimennekkisen perustuotannon heikkous tai puuttuminen kokonaan. Toinen merkittävä osa-alue, jossa liiketoimintaosaaminen näyttelee erittäin suurta osaa ovat kansainväliset markkinat ja niissä toimiminen. Esille nostetut kansainvälisten markkinoiden haasteet korostuvat erityisesti alhaisemman hintatason perustuotteissa, joissa korkeiden valmistuskustannusten vuoksi on vaikea tehdä voittoa. Kansainvälisille markkinoille suuntaavan yrityksen olisi hallittava erittäin hyvin kehitysosaaminen sekä uusien innovatiivisten tuotteiden kehittäminen kuin liiketoimintaosaaminen. Korkean jalostusasteen erikoistuotteilla on arvoa myös kansainvälisillä markkinoilla edellyttäen, että tuotteen asiakassegmentoinnissa ja markkinoinnissa onnistutaan.

Kilpelä (2013, s. 59–60) nostaa myös tärkeäksi logistiikan, kuljetusten ja hankinnan osaamisen. Arktisessa Lapissa, jossa pitkät etäisyydet ja logistisesti usein valtaväyliltä sivuun sijoittuneet yritykset edellyttävät toimivia kuljetuksia logistiikan osaaminen korostuu entisestään. Logistiikan kaikkien osa-alueiden onnistuminen edellyttää ennen kaikkea kykyä hallita ja hahmottaa isoja kokonaisuuksia osana oman yrityksen toimintoja. Tällöin korostuvat esimerkiksi raaka-aineiden tuonnin ja valmiiden tuotteiden viennin suunnittelu logistisesti mahdollisimman järkeviin kokonaisuuksiin, teknologian käyttötaito osana suunnittelua sekä esimerkiksi lähiruoka-ajattelun kautta esiin noussut lyhyiden toimitusketjujen ymmärtäminen osana elintarvikelogistiikkaa. Lähiruoka-ajattelun vahvistamiseksi edellytetään myös paikallista logistiikkaa, joka mahdollistaa lyhyiden ja ketterien toimitusketjujen säilymisen.

Myynti- markkinointi- ja talousosaaminen korostuvat pk-sektorin yrityksissä erityisesti nyt, kun odotuksen niin liikevaihdon kuin kannattavuuden kehityksestä ovat heikentyneet (TEM-toimi-alapalvelut, 2021, s. 16). Odotukset heikkenivät edellisen kerran yhtä voimakkaasti vuoden 2020 puhjennun koronapandemian aikana. Kilpelä (2013, s. 60–61) nostaa esiin

talousosaamisen kokonaisvaltaisen hallinnan keinona luoda kannattavaa liiketoimintaa. Myynti- ja markkinointiosaaminen on valitettavan usein pienten ja keskisuurten elintarvikealan yritysten heikkous, jonka merkitys korostuu taloudellisesti vaikeina aikoina. Talousosaamisessa merkitystään haastavina aikoina ovat Kilpelän mukaan nostaneet esimerkiksi kate-laskenta, tuotehinnoittelu sekä kirjanpidon hallinta ja talouslukujen ymmärtäminen.

Ennakointiosaaminen näkyy Kilpelän (2013, s. 61) mukaan enemmän yritysten strategisessa johtamistyössä, jossa perustehtävä on tuottaa tulevaisuuteen suuntaavia skenaarioita ja rakentaa yritykselle tulevaisuuden suuntaviivoja. Ennakointityö edellyttää myös jatkuvaa trendien, markkinoiden ja suhdannenäkymien seuraamista niin kotimaassa kuin kansainvälisesti-kin, sillä näiden kautta tulevat usein ensimmäiset veistit esimerkiksi asiakaskentän tarpeiden ja vaatimusten muutoksista.

Yrittäjyysosaaminen ja liikkeenjohdollinen taito näkyvät selkeimmin tavassa johtaa yritystä. Näiden lisäksi Kilpelä (2013, s. 61–62) nostaa merkittävänä asiana esille yrittäjämäisen asenteen, joka tarkoittaa vahvaa oma-aloitteisuutta sekä päätöksentekokykyä, joita molempia tarvitaan yrittäjän arjessa.

3.5 Asiakassuhteiden hallinta ja työyhteisöosaaminen

Kilpelä (2013, s. 62–65) liittyy asiakassuhteiden hallinta ja työyhteisöosaamiseen kuuluviksi kuluttajakäyttäytymisen ja toimintaympäristön tuntemisen, palveluosaamisen sekä esimiestyön ja johtamisen osaamisen.

Elintarvikealalla erittäin tärkeässä roolissa on tietoisuus kuluttajakäyttäytymisestä. Kuluttajakäyttäytymisen tunteminen on asia, joka luo usein ennakoimattomia haasteita ellei yritys seuraa tätä jatkuvasti. Kuluttajakäyttäytymistä mittaavia tutkimuksia tehdään vuosittain ja niistä saatavalla informaatiolla yritysten on mahdollisuus kehittää omia tuotteitaan ja toimintatapojaan osin myös kuluttajien suuntaan. Kuluttajakäyttäytymisen tunteminen ja asiakaslähtöinen ajattelutapa voivat auttaa Kilpelän (2013, s. 63–64) mukaan yritystä luomaan tuotteita, joiden avulla kuluttajat saadaan kiinnostumaan yrityksestä laajemminkin ja ostamaan sen tuotteita. Toisaalta elintarvikkeisiin liittyvän kulutuksen kulmakivi on yhä tänäkin päivänä nälän tunteen poistaminen ja elimistön ravitseminen. Ruokaan kuitenkin liitetään koko ajan enenevässä

määrin esimerkiksi vaatimus elämyksestä yllätyksellisyydestä tai vaihtelunhalusta monipuolisen ravitsemuksellisen koostumuksen lisäksi. Tulevaisuuden kuluttajien vaatimustason kasvaessa myös yritysten keino uudistua ja vastata muuttuviin tarpeisiin tulee monipuolistua, jotta mahdollisuudet pärjätä koko ajan kovenevassa kilpailussa pysyvät yllä. Yksi keino lisätä elintarvikkeeseen lisäarvoa on Kilpelän mukaan asiakkaan saama palvelukokemus osana kaupankäyntitilannetta. Palvelun tuominen osaksi elintarvikkeen myyntitilannetta vähentää ja hankaloittaa tuotteisiin liittyviä kopiointimahdollisuuksia. Se tuo lisäksi yritykselle keinoja erottaa markkinoilla sekä lisätä tuotteelle muitakin arvoja asiakkaan silmissä, kuin mitä peruselintarvike pystyy tarjoamaan.

Yritystoiminnan hallinta ja johtaminen edellyttävät koko ajan enemmän johtamisosaamista. Kilpelän (2013, s. 64–65) mukaan toimintaympäristössä tapahtuvat muutokset, kuten kiihtyvä muutostahti ja prosessien monimutkaistuminen edellyttävät koko ajan entistä isompien asiakokonaisuuksien ymmärtämistä ja hallintaa. Tästä seuraa se, että yrityksissä tarvitaan koko ajan yhä enemmän johtajuutta myös yleistasolla, jossa korostuvat isojen kokonaisuuksien hallintaosaaminen ja johtajuusosaaminen. Tulevaisuuden johtajuusosaamisesta tulee myös korostumaan taito ryhmäyttää yrityksen sisällä juuri oikeanlaisia henkilöitä. Yrityksissä, jossa työntekijöiden määrä on suurempi korostuvat tulevaisuudessa myös taidot luoda henkilöstölle sellaiset työskentelyolosuhteet, joissa työmotivaatiota ruokitaan ensisijaisesti yrityksen sisältä käsin. Tällaisissa ryhmissä nousevat helpommin tunnistettaviksi myös työntekijöiden henkilökohtaiset vahvuudet, joita työnjohdon tulee aktiivisesti pyrkiä seuraamaan ja tunnistamaan.

3.6 Henkilökohtaiset ominaisuudet

Kilpelä (2013, s. 65–70) listaa henkilökohtaisiin ominaisuuksiin kuuluviksi verkosto-, yhteistyö-, vuorovaikutus-, elinikäisen oppimisen taidot sekä muutoskyvyn ja joustavuuden. Sekä edellä luettujen lisäksi erikoisosaamisen, laaja-alaisen osaamisen, päätöksenteko- ja ongelmanratkaisukyvyn, sosiaaliset taidot ja asenteen. Asenne nostettiin esille myös puhuttaessa yrittäjämäisestä asenteesta, joten osittain tämä liittyy myös yrittäjyysosaamiseen ja liikkeenjohdolliseen taitoon. Erityisesti elintarvikealalla näistä korostuvat tulevaisuudessa verkosto-, yhteistyö- ja vuorovaikutustaidot.

Verkostoja yritykset joutuvat muodostamaan luonnollisesti heti toiminnan käynnistämisvaiheesta lähtien. Kumppaneita muodostuu rahoittajista, raaka-aineiden toimittajista, kuljetusliikkeiden ja logistiikan kautta, asiakkaista, jälleenmyyjistä ja niin edelleen. Verkostojen rakenne ja laajuus ovat elintarvikealalla paljon yrityskohtaisia, mutta huomionarvoista on lisääntynyt yhteismarkkinointi ja yhteismyynti esimerkiksi pienillä lähiruokatoimijoilla. Toisaalta Hyrylän (2017, s. 57) mukaan leipomoalan toimialaraportissa nousi esille elintarvikealan yritysten heikempi valmius yhteistyöhön sekä alhainen luottamus alan muihin toimijoihin, joita pidettiin helposti kilpailijoina. Tämä usein heikentää valmiutta tehdä yhteistyötä, mikä voi olla osatekijä korkeamman kustannustason osalta esimerkiksi hankintojen suhteen.

Kilpelän (2013, s. 67–68) mukaan muutoskyky, joustavuus ja elinikäisen oppimisen taito ovat työntekijällä lähes yhtä välttämättömiä perustaitoja, kuin lukemisen taito. Alan kehittyminen edellyttää yrityksiltä joustavuutta ja muutosnopeutta sopeutua uusiin haasteisiin. Muutosnopeutta on edellytetty erityisesti niin koronapandemian kuin kansainvälisten kriisien vaikutusten ulottuessa myös Suomen energia- ja raaka-ainemarkkinoille viimeisen vuosikymmenen aikana. Reagoiminen muutokseen on mahdollista jatkuvan oppimisen, joustavuuden, muutosmyönteisyyden sekä sujuvan ja ketterän oppimiskyvyn keinoin.

Kilpelän (2013, s. 68) mukaan erikoisosaaminen nähdään erittäin tärkeänä erityisesti erikoistuotteiden ja korkean jalostusarvon tuotteiden valmistuksessa, myynnissä ja markkinoinnissa. Erikoisosaamisen merkitys on edelleen korostunut myös alan yleisen kehityksen ja erilaisten asiakassegmenttien myötä. Kilpelän mukaan etenkin pk-yrityksissä erikoistuminen pidemmälle jalostettuihin tuotteisiin sekä erikoistuotteiden viennissä menestyminen edellyttää erikoisosaamista.

3.7 Elintarvikkeisiin liittyvä erityisosaaminen

Elintarvikealaan liittyvä erityisosaaminen, eli substanssiosaaminen tulee korostumaan jatkossa. Kilpelä (2013, s. 70–71) viittaa Buschfeldin (2011) ja Mayer-Pirttijärven (2010) ai-neistoihin, joissa alakohtaisen erityisosaamisen merkitys on kohonnut ja vaikka muiden taitojen merkitys edelleen alalla korostuu se ei poista substanssiosaamisen tarvetta. Elintarvikealan erityisosaaminen pitää sisällään terveys- ja ravitsemusosaamisen, turvallisuus- ja

hygieniaosaamisen sekä riskienhallintaosaamisen. Erityisosaamiseen kuuluu edelleen laatu- ja jäljitettävyysoasaaminen, tuotanto- ja prosessiosaaminen, lähiruokaosaaminen, luomiosaaminen sekä pakkausosaaminen.

Terveys- ja ravitsemusosaaminen korostuu erityisesti silloin, kun haetaan tuotekehityksen ja uusien innovaatioiden kautta markkinoille terveellisiä, ravitsemuksellisesti arvokkaita, sairauksien ennaltaehkäisyyn, hyvinvointiin sekä kauneuden edistämiseen soveltuvia elintarvikkeita. Kilpelä (2013, s. 71–72) tuo raportissaan esille, että ruokaan kiinnitetään yhä enemmän huomiota myös terveellisyysnäkökohdan kautta ja funktionaalisten, eli terveysvaikutteisten elintarvikkeiden kaupallinen arvo kasvaa jatkuvasti. Tulevaisuudessa tulee korostumaan myös ravitsemuksen ja elintarvikkeiden merkitys osana painonhallintaa, terveyden ylläpitoa sekä osana allergioita ja yliherkkyyksiä. Näkyvissä on Kilpelän (mts. 72–73) mukaan myös ikääntyvien ravitsemuksen tasapainottaminen elintarvikevalintojen avulla. Näiden kaikkien edellä lueteltujen hyötynäkökohtien esille tuominen edellyttää asiantuntevaa ja osaavaa viestintää kuluttajille ravitsemusasioista.

Turvallisuus-, hygienia- ja riskinhallintaosaaminen nousi Kilpelän (2013, s. 73) mukaan esiin toistuvasti kaikissa aineistoissa, joihin hän viittasi raportissaan. Tuoteturvallisuus on yritysnäkökulmasta keskeinen asia terveysominaisuuksien lisäksi ja molemmat ominaisuudet vaikuttavat huomattavasti myös yritysten imagoon sekä luovat onnistuessaan kilpailuetua markkinoilla. Eurooppalaisiin verrattuna suomalaiset luottavat ruoan turvallisuuteen enemmän. Osaltaan kotimaista elintarviketurvallisuutta vahvistaa myös alan valvonta meillä Suomessa. Ruokaviraston (2022a) tietojen mukaan elintarvikkeiden takaisinveotoja oli vuoden 2021 aikana ensimmäistä kertaa yli 300, kokonaismäärän ollessa 309. Takaisinveotojen määrä on kohonnut nyt kuusi vuotta peräkkäin. Kilpelän kokoamassa aineistossa myös tuontituotteiden lisääntyminen ja uusien teknologioiden käyttöönotto koettiin turvallisuuteen vaikuttavina tekijöinä, jossa vaikutukset koetaan osin myös negatiivisina.

Kiinteästi turvallisuuteen liittyy myös laatu- ja jäljitettävyysoasaaminen. Suomalainen elintarviketuotanto omaa tällä hetkellä vahvan laatumielikuvan myös kuluttajien keskuudessa. Elintarviketuotannossa laatu on osa koko ketjua alkaen elintarvikeraaka-aineen tuotannosta. Laatu on osana alkutuotantoa, kuten elintarvikekäyttöön tarkoitetun vilja- tai valkuaisraaka-aineen sekä eläinperäisen raaka-aineen kuten naudan-, sian- ja lampaanlihan

tuotanto jatkuen läpi koko ketjun elintarvikejalostuksesta aina pakkaamiseen ja myyntipaikkaan saakka. Tuotannon laadun kanssa kulkee käsi kädessä niin eettisyys ja hygieenisuus kuin tuotteen tekninen laatu sekä tuotteen mahdollistaneiden prosessien laatu. Suuret kauppaketjut edellyttävät laadun varmistamiseksi usein sertifikaattia, tai vähintään laatujärjestelmän tiettyjen osien voimassaoloa ja varmennusta ennen kuin ottavat tuotteita markkinoille. Pientenkin elintarvikealalla toimivien yritysten tulee täyttää vähintään HACCP-menetelmä osana yrityksen omaavalvontasuunnitelmaa (HACCP=Hazard Analysis Critical Control Point) (Ruokavirasto, 2022b).

Kilpelä (2013, s. 75–76) tuo raportissaan esiin tuotanto- ja prosessiosaamisen elintarvikealan tuottavuuden parantamisen näkökulmasta, kun toimintojen prosessiluontoisuus on ymmärretty laajasti ja tuotu mukaan koko ketjuun. Kilpelän aineistosta nousi tulevaisuuden osaamistarpeisiin esille keinot ekotehokkuuden parantamiseen, sivuvirtojen tehokkaampaan hyödyntämiseen sekä erilaisten mallinnusten ja simulaatioiden ja automaation hyödyntämiseen prosesseissa. Lähiruoka-ajattelua tukee myös tarve kehittää luonnonmukaisuutta tukevia tuotantomenetelmiä edelleen. Prosessiosaamiseen liittyen erityisesti perusammattitaitoa tuotantoprosessien hallinnasta tulee kehittää ja vahvistaa edelleen. Sen sijaan erikoisosaaminen voitaisiin hakea verkostoitumisen avulla, jolloin osa tuotantoon liittyvästä erityisosaamisesta voisi tulla ulkopuolelta. Kilpelän aineistosta nousi esiin runsas puute työntekijöistä, joilla on vahva osaaminen prosessitekniikkaan sekä tuotanto- ja huolto-osaamista.

Nykyinen suoraan tuottajalta kuluttajalle -ajattelumalli edellyttää lähiruokaosaamista. Kilpelän (2013, s. 76–77) mukaan lähiruokaosaamisessa korostuu paikallisen tuotannon ymmärtäminen osana paikallis- ja aluetaloutta. Epäluottamus kansainvälistä ruokataloutta kohtaan on omiaan lisäämään paikallisen tuotannon merkitystä ja suosiota alueellisesti. Lähiruoassa korostuu paikallisten markkinoiden tuntemus, asiakasosaaminen ja nopea sekä joustava palvelu. Lähiruokaosaamisen rinnalla voidaan tuoda esille myös luomuosaaaminen, vaikka kaikki paikallinen tuotanto ei ole luomutuotantoa. Siten ei tule sekoittaa keskenään paikallista- ja luomutuotantoa. Luomutuotantoon liitetään Kilpelän mukaan usein myös elintarvikkeen myynti pakkaamattomana sekä lähiruoka. Luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden ominaisuudet ovat kuluttajalle haasteellisia. Tuote maistuu ja tuntuu aistiominaisuuksiltaan samanlaiselle kuin tavanomaisesti tuotettu lähiruoka. Siten luomun

kanssa tulee kytkeytymään entistä tiiviimmin myös markkinointi- ja menetelmäosaaminen, jotta tuotteiden saattaminen oikeille kuluttaja-asiakasryhmille voi onnistua kustannustehokkaasti.

Elintarvikepakkausten osalta tulevaisuudessa panostetaan erityisesti mahdollisimman vähän muovia sisältäviin pakkauksiin sekä ympäristöystävällisiin ja helppoihin pakkausvaihtoehtoihin. Samaan aikaan kun pakkaus suojaa tuotetta ulkoisilta vaaroilta ja turvaa tuotteen laatua mahdollisimman hyvänä, tulee sen Kilpelän (2013, s. 78–79) mukaan olla mahdollisimman houkutteleva sekä tarjota tuotteesta kuluttajalle tarvittava tieto mahdollisimman selkeästi ja näkyvästi. Pakkaus on osa tuotteen markkinointia, mutta myös osa tuotantoprosesseja. Oikein suunniteltuna pakkaus mahdollistaa edulliset suurpakkaukset sekä helpottaa pääsyä myös isompien kauppaketjujen valikoimiin. Erilaiset älypakkaukset ja näiden sovellukset muun muassa vaarallisten bakteerien tunnistamisessa tai tuotteen lämpötilaa mittaavien ominaisuuksien kautta ovat Kilpelän aineistossa osa erästä tulevaisuuskuvaa.

3.8 Osaamisen kehittäminen

Osaamisen kehittämisen näkökulmasta maakunnan koulutustarjonnan rooli on iso. Koulutuksen avulla saadaan niin uusia osaajia elintarvikealalle kuin kehitettyä jo olemassa olevien osaajien ammattitaitoa ja tietoa elintarvikealasta paremmaksi. Osaamisen kehittäminen tulee nähdä maakunnissa pito- ja vetovoimatekijänä, jonka avulla sosiaalinen tietopääoma alueella kasvaa. Ruuskasen (2001, s. 12) mukaan sosiaalisena pääomana on käsitelty esimerkiksi henkilöstön tietovarantoa, jonka avulla turvataan tuotannon edellytysten varastoa yrityksissä. Siten sosiaalisen pääoman voidaan katsoa kuvaavan sitä tietoa ja taitoa henkilöstöllä, jonka avulla mahdollistetaan yrityksen toimintaa. Myöhemmissä vaiheissa käsitteen katsottiin pitävän sisällään myös esimerkiksi sosiaalisten suhteiden muodostumista ja verkostoja niin yrityksen sisällä kuin läheistenkin keskuudessa, joiden avulla vahvistettiin yksilön sitoutumista työyhteisön jäseneksi. Piri (2005 s. 106) toteaa omassa tutkimuksessaan pk-yrittäjien usein vähättelevän esimerkiksi omaa tietopääomaa yrityksissä ja tämä voidaan nähdä yhtenä haasteena motivoida yrittäjiä kouluttautumaan sekä kouluttamaan henkilöstöään.

3.9 Yritysten monimuotoisuus luo haasteita

Elintarvikeala on monipuolinen työllistäjä. Myös kansainvälisesti tarkasteltuna elintarvikealan yritysten jakautuminen pieniin ja suuriin näyttäytyy likimain yhtä selkeänä kuin Lapin maakunnan sisällä. Mulder (2008, s. 2–3) toteaa Euroopan tasolla elintarvikealan yritysten monimuotoisuuden vaikuttavan alan työllisyysnäkyymiin myös laajemmin. Hänen mukaansa esimerkiksi sosioekonomista asemaa vertailtaessa pieni yksinyrittäjä tarvitsee usein ihan eritasoista koulutusta kuin kansainvälinen suuryritys. Osaamisen tasoa tarkasteltaessa korkeakoulutettujen osaajien suhteellinen määrä kasvaa teollisuudessa, kun taas pienissä ja mikroyrityksissä matalan ja keskitason koulutuksen saaneiden henkilöiden osuus on huomattavan paljon suurempi kuin teollisuudessa ja suuryrityksissä. Mulder myös toteaa, että tuotannon keskittäminen halpatyömaihin ei ole pitkässä juoksussa kestävää, mikä tukee entistä vahvemmin hajautetun ruokajärjestelmän vahvistamista niin elintarviketuotannossa kuin elintarvikejalostuksessa. Hajautetun elintarviketuotannon ja -valmistuksen kautta myös työpaikkojen säilyminen alueilla pystytään turvaamaan.

Monimuotoisuus yrityskentällä tulee nähdä vahvuutena, vaikka se luo haasteita koulutuksen järjestämiselle. Pienissä ja mikroyrityksissä osaamisen kehittämisen tarve kytkeytyy usein yrityksen perusliiketoimintojen ja -prosessien ympärille, kun samaan aikaan isoissa yrityksissä vaaditaan isojen prosessikokonaisuuksien ja tuotannon kokonaisvaltaista hallintaa samanaikaisesti. Maakunnan tasolle tulee tarjota monipuolisesti perus- ja ammattitutkintotason koulutusta huomioiden myös erikoisammattitutkinnon tarjoamat mahdollisuudet niin yrittäjille kuin yrityksiin palkattaville työntekijöillekin. Erilaiset tuotannon hallinta-, johtamis- ja esimiestehtävät sekä asiantuntijoiden tarve teollisuuden suuryrityksissä, alan opetustehtävissä sekä erilaisissa hanke- ja projektitöissä luo vuosittaisen korkeakoulutettujen osaajien tarpeen myös Lapin maakuntaan. Osaajien tarpeellista määrää Lapissa kysyttiin kaikilta haastatelluilta elintarvikealan toisen asteen ja korkeakouluopetusta tarjoavilta oppilaitoksilta ja määrän on arveltu liikkuvan noin 5...7 henkilössä vuositasolla.

3.10 Elintarvikealan koulutus

Elintarvikealalle voi kouluttautua toisella asteella kolmella eri tutkintotasolla (Opetushallitus i.a.). Ammatillinen perustutkinto antaa laaja-alaiset perustiedot ja -taidot ammattiin ja valmiudet toimia työelämässä. Perustutkinto huomioi työelämän edellyttämää ammattitaitoa minimissään yhdellä osa-alueella. Ammattitutkinto antaa kohdennettua ammattitaitoa siten, että se huomioi työelämän tarpeita perustutkintoa syvällisemmin tai kohdistuu rajatummin työelämän vaatimuksiin ja ammatissa toimimiseen. Ammattitutkinto syventää perustutkinnon antamaa osaamista. Kolmantena tulee erikoisammattitutkinto, jota edeltää yleensä jompikumpi, tai molemmat edellä mainituista. Erikoisammattitutkinnossa osoitetaan kohdennettua ammattitaitoa, joka voi olla esimerkiksi johtamiseen, vaativan tuotantoprosessin kokonaisvaltaiseen hallintaan tai monialaiseen asiantuntijuuteen liittyvää osaamista. Erikoisammattitutkinto syventää ammattitutkinnon antamaa osaamista.

Elintarvikealan asiantuntijuutta voi kasvattaa ja kouluttautua lisää ammattikorkeakouluissa ja yliopistoissa, joista löytyy erilaisia tutkinto-ohjelmia elintarvikealalle.

3.11 Vaihtoehtoisia tapoja turvata elintarvikeosaamisen kehittäminen

Vaihtoehtoisia tapoja turvata elintarvikeosaamisen kehittäminen tarkasteltiin Lapin ulkopuolelta tarjottavan korkeakouluosaamisen avulla. Tarkastelussa huomioitiin elintarvikealalle korkeakouluopetusta tarjoavat ammattikorkeakoulut Oulussa, Seinäjoella ja Hämeenlinnassa sekä luotiin katsaus yliopistotasoiseen opetustarjontaan Oulun, Helsingin ja Itä-Suomen yliopistojen koulutustarjonnasta. Tarkastelussa huomioitiin siten myös muualta hankittava kehittämisosaaminen peilaten siihen, millaista opetusta elintarvikealalle on Suomen korkeakouluissa saatavilla.

3.12 Elintarvikeosaamisen kehittämisen vaarantavia puutteita, tarpeita ja esteitä

Koko maassa toteutetun pk-yritysbarometrin (TEM 2021, s. 16) (n=113 elintarvikealan yritystä) mukaan elintarvikealan yritysten viiden suurimman kehittämisen tarpeen ja esteen joukossa ovat markkinointi ja myynti (59 % vastaajista), tuotanto ja materiaalitoiminnot, tietotekniikka, tuotekehitys ja laatu (30 %), henkilöstön kehittäminen ja koulutus (28 %), rahoitus,

talous ja laskentatoimi (20 %) sekä yhteistyö/verkottuminen tuotannollisessa toiminnassa (17 %). Lisäksi kyselyssä nousi esille vienti ja kansainvälistyminen (16 %) ja johtaminen (14 %), yhteistyö/verkottuminen tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoiminnassa (12 %) sekä ympäristö- ja muiden säädösvaatimusten huomioonottaminen (10 %).

Pk-yritysbarometri (TEM 2021, s 17) (2021, n=113) selvitti myös pk-yritysten pahimmat ulkopuoliset kehittämisen esteet, joissa viiden pahimmat joukkoon elintarvikealan yritykset nostivat seuraavat; yritystoiminnan sääntely (21 % vastaajista), yleinen suhdannetilanne/ taloustilanne (17 %), kustannustaso (14 %), kilpailutilanne (11 %) sekä työvoiman saatavuus (8 %). Lisäksi ulkopuoლისissa kehittämisen esteissä nousi näkyviin muut resurssitekijät, kuin työvoima 6 % vastaajista sekä rahoitus 5 % vastaajista. Viidennes vastaajista (19 %) ei osannut nimetä ulkopuolista kehittämisen estettä lainkaan.

Muita elintarvikeosaamisen kehittämisen vaarantavia puutteita on Lapin ammattikorkeakoulun hankkeissa tunnistettu Kraftin (2022) ja Tossavaisen (2022) mukaan esimerkiksi tuotannon pilotointiin soveltuvien tilojen puute. Pienet toimijat aloittavat tuotannon kokeiluluontoisesti liian pienissä tiloissa. Kraft on tunnistanut yritys yhteistyön aikana myös puutteita yrityksille tarjottavasta ja saatavilla olevasta neuvonnasta esimerkiksi liiketoiminnan sekä myynnin ja markkinoinnin puolelle. Kraft ja Tossavainen nostavat esiin myös yhteiskäyttöön soveltuviksi suunnitellut tuotekehitystilat, jossa olisi tarjolla yrittäjän niin halutessaan myös asiantuntija-apua tuotekehitystyön tueksi.

4 ELINTARVIKEALAN YRITYSTEN HAASTATTELUTUTKIMUKSEN TO- TEUTTAMINEN

4.1 Teemahaastattelu tutkimuksen työvälineenä

Opinnäytetyön tutkimusosio toteutettiin kvalitatiivisena tutkimuksena, jonka keskeiseksi tiedonkeruun menetelmäksi valittiin teemahaastattelu. Hirsjärvi ym. (1997, s. 160) nostavat esiin laadun merkityksen tutkimuksen menetelmänä ja tuovat esiin muun muassa, jotta tutkija voi työssään käyttää menetelmänä teemahaastattelua, tulee hänen ymmärtää tutkittavan ongelman laatu ja sitä koskevat merkitykset osana omaa tutkimustaan. Hirsjärvi ym. viittaavat Deyn (1995) aineistoon, joka tuo esiin laatua mittaavien merkitysten erilaisten erojen tunnistamisen ja ymmärtämisen tutkimuksen kannalta. Tutkimuksen teossa laadun käsite on siten erilainen kuin arkielämässä. Naudan teuraspainoa käsitellään tuottajan puhuessa usein kiloina ja niiden pohjalta saatavana teurastulona, eli laatu on enemmän määrällisiä ominaisuuksia. Kun taas lihatiedon tutkijalle teurasruhon laatu pitää sisällään myös muita mitattavia tai määriteltävissä olevia ominaisuuksia kuin vain painon ja sen perusteella muodostuvan teurashinnan.

Hirsjärven ym. (1997, s. 161) mukaan myös kvalitatiivisen tutkimuksen lähtökohtana on aina todellinen elämä, jota tutkimuksella pyritään kuvaamaan. Kvalitatiivinen tutkimus voi löytää todellisuutta selittäviin ja kuvaaviin ilmiöihin erilaisia asioita, mutta kuitenkin aina siten, että kaikella löydetyllä on olemassa keskinäinen suhde toinen toisiinsa. Asiat eivät siis voi esiintyä aineistossa täysin irrallisina, vailla yhteyttä tutkittavaan asiaan tai toisiinsa.

Jackman ym. (2021, s. 2) nostavat esiin teemahaastattelun keinona pyrkiä selvittämään, kuinka ihmiset tuntevat, ajattelevat, kokevat, käyttävät ja toimivat, kun jokin asia koskettaa heitä. Voidaan puhua teemahaastattelusta keinona selvittää ja kuvailla erilaisia sosiaalisia ilmiöitä. Jackman ym. korostavat teemahaastattelua keinona saada tiettyä tapahtumaa tai ilmiötä kohtaan yksilöityjä ja erityisiä kokemus- ja tunnetietoja valitulta kohdeyleisöltä. Mäkelä ym. (1990, s. 117) tuovat esille kvalitatiivisen analyysin, jota voidaan ilmentää ja selittää keskustelututkimuksen avulla. Edelleen he toteavat keskustelututkimuksen päätehtävän olevan analysoinnin, jolla pyritään selittämään käytetystä aineistosta nousevia asioita ja seikkoja

tutkittavan ilmiön taustalla. Heidän mukaansa (mts. 1990, 118) keskustelututkimuksessa pyritään analysoimaan vain se, mikä on kuultavissa ja ilmeille ja eleille ei anneta tässä tutkimusmenetelmässä tilaa. Siten myöskään puhujien motiiveja ei tällä tavalla toteutetussa tutkimuksessa arvailla, vaan analyysi perustuu ainoastaan kuultuun asiaan. Jackman ym. (mts. 2021, 3) mukaan teemahaastatteluna voidaan pitää muun muassa haastattelutilannetta, jossa haastateltavat valitaan otokseen ennalta määriteltujen kriteerien perusteella sekä haastattelun avulla on pyrkimys saada yksityiskohtaisia ja osin myös kronologisia kuvauksia tutkimuksen kohteena olevasta ilmiöstä.

Teemahaastattelu toteutettiin yksilöhaastatteluna, jossa haastateltava ja haastattelija olivat keskenään samassa huoneessa tai kahdestaan samassa puhelussa. Haastattelija esittää kysymyksiä haastateltavalle, joka vastaa niihin omin sanoin. Haastattelija kirjaa haastateltavan vastaukset muistiin. Yritysten edustajat sekä oppilaitosten edustajat haastateltiin samoja periaatteita noudattaen. Vain kysymykset poikkesivat toisistaan.

4.2 Tutkimuksen tavoitteiden määrittely

Haastattelututkimuksen kysymyksiä pohdittaessa kaksi keskeistä tavoitetta oli saada selvitettyä,

1. millaista osaamista yrityksissä tarvitaan ja millaista osaamisvajetta esiintyy sekä
2. vastaako tarjolla oleva koulutus, kuinka hyvin yritysten osaamisvajeseen.

Lisäksi tarkastellaan muun muassa millainen koulutus antaisi parhaan vastaavuuden yritysten tarpeeseen nähden. Mikäli sellaista koulutusta ei löydy tarjonnasta pohditaan, millaisella täydennyksellä koulutus saataisiin vastaamaan paremmin yrityskentän tarpeita.

Opinnäytetyön, jonka aihe ja tarve nousevat elinkeinoelämän ja koulutusten kohtaavuuden haasteista, ei sellaisenaan ole nopeasti ajatellen kovin käytännönläheinen. Tutkimuskysymysten ympärille rakentuvat haastattelukysymykset luovan perustutkimuksen pohjan, jonka antamista vastauksista lähdetään tekemään soveltavaa tutkimusta tavoitteena löytää ratkaisuvaihtoehtoja ja kehittämisideoita varsinaisen ongelman ratkaisemiseksi. Kun ongelmana on

työntekijöiden huono saatavuus, on taustalla vaikuttavien syiden joukko paljon moniulotteisempi, kuin vain osaaminen ja sen johtaminen.

Lapin elintarvikealan koulutuskartoitus -hankkeessa toteutetussa opinnäytetyössä haettiin tarkentavien kysymysten (liite 1) avulla lisää tietoa elintarvikealan yrityksistä, millaista osaamisvajetta heillä esiintyy yrityksen sisällä, esiintyykö työvoimapulaa ja kuinka paljon sekä millaisena yrittäjät näkevät koulutustarpeen Lapissa tällä hetkellä.

4.3 Aineisto ja menetelmät

Teemahaastattelu toteutettiin haastatteleamalla elintarvikealan yritysten tuotannosta ja valmistuksesta vastaavia henkilöitä. Haastattelut toteutettiin Teams-sovelluksen avulla, osa puhelimitse sekä vieraillemalla yrityksissä ja keskustellen kasvotusten. Haastattelu (liite 1) koostui seuraavista aihealueista, yrityksen perustiedot, yrityksen työvoiman koulutustarve suhteessa yrityksen sisäisiin prosesseihin, tulevaisuuden koulutustarpeet ja ulkopuolisen työvoiman tarve, yrityksen ja toimialan tulevaisuuden näkymät sekä yleinen ilmapiiri elintarvikealalla ja yhteiskunnan taholta tulevat muutostarpeet. Haastattelu käsitti kaiken kaikkiaan 26 kysymystä.

Teemahaastattelussa saatujen vastausten pohjalta rakennettiin toimenpide-ehtotuksia Lapin elintarvikealan koulutuksen kehittämistyön tueksi osana hanketta, jossa tämä opinnäytetyö toteutettiin. Kehittämistoiminta ei aina edellytä tutkimuksen tekemistä, jos alalle sopivaa ja asiaan kiinteästi kytkeytyvää tutkimustietoa on saatavilla kirjallisuudesta riittävästi. Toikko ja Rantanen (2009, s.19) toteavat kuitenkin kehittämistoiminnan ja tutkimuksen suhteen, että kehittämistoiminnan luonnetta voidaan hahmottaa tutkimuksen näkökulmasta. Tällä voidaan tarkoittaa esimerkiksi tilannetta, jossa perusajatuksena on tieteelliseen toimintaan pohjautuva perustutkimus, jonka avulla tarkennetaan ja täsmennetään sitä tietoa, joka selittää ja kuvailee tutkittavaa ilmiötä.

Kaksi suhteellisen isoa tavoitekokonaisuutta edellyttää, että yrityksille esitetään enemmän kysymyksiä, kuin tavoitteisiin on määritetty. Ruusuvuori ym. (2010, s. 8) mukaan jokainen tutkija kohtaa joskus kysymyksen vastaavatko esitetyt kysymykset tutkimuksen tavoitteeseen. Tavoitteen määrittely tulee tehdä riittävän rajatusti ja johdonmukaisesti, jolloin kysymyksiin

saaduista vastauksista olisi mahdollista hakea mahdollisimman selkeästi ja yksilöidysti ne asiakohdat, jotka vastaavat tutkimusongelmaan. Tutkimushaastattelun ja journalistisen haastattelun erot näkyvät mm. siinä, että haastateltaville ei esitetä samoja kysymyksiä, kuin mitkä ovat tutkimuskysymykset.

Ruusuvuori ym. (2010, s. 8–9) toteavatkin, että tutkimuksen tekijälle haastattelu esiintyy arvoituksena, jota lähdetään saatujen vastausten pohjalta ratkaisemaan. Jotta tällainen arvoitus, joka on esitetty tutkimuksen ongelman kautta, voidaan ratkaista tulisi tutkijan osata kysyä haastateltavilta mahdollisimman hyviä ja kattavia ja analyttisiä kysymyksiä. Kysymysten asettelu ennakkoon on usein haastavaa. Tutkija voi kohdata tilanteen, jossa haastattelujen toteutuksen aikana syntyy uusia kysymyksiä, joita tutkimuksessa halutaan tarkentaa.

Vuorovaikutus haastattelussa ja haastattelijan rooli. Haastattelutilanteen yhteyden, haastattelijan ja haastateltavan välisen vuorovaikutuksen rakentuminen on syntytaivoiltaan riippuvainen muun muassa kahden ihmisen erilaisista luonteenpiirteistä. Näin toteavat myös Ruusuvuori ym. (2005, s. 103) pohtiessaan haastattelijan roolia haastateltavaan nähden. Haastattelijan käyttämät menetelmät, sanavalinnat ja haastattelun vieminen eteenpäin muodostavat tilanteen, jossa haastateltavasta tehdään asiantuntija aihetta kohtaan. Tällöin haastateltava usein kertoo mielellään oman näkemyksensä asiaan. Haastattelijalle jää tällöin ensisijaisesti dokumentoijan osa sekä rooli, jossa oikeilla kysymyksillä ja oikeanlaisella kysymyksenasettelulla ja liitekysymyksillä tai kommentteilla saadaan haastateltava vastaamaan kysymykseen laajemmin, kuin mitä kysymys ensi tilassa mahdollistaa. Tämä on tärkeä huomioida erityisesti silloin, kun haastateltava esiintyy hyvin lyhytsanaisesti, jolloin liitekysymysten ja kommenttien avulla vastauksen ulottuvuutta saadaan laajennettua.

4.4 Yrityshaastattelun toteutus ja keskeiset tulokset

Haastateltavaksi tavoiteltiin 50:tä Lapin elintarvikealalla toimivaa yritystä, lopulta vastaukset saatiin 25 yritykseltä, jolloin vastausprosentiksi muodostui 50,0 %. Suurin osa vastaamatta jättäneistä yrityksistä lukeutui alle 5 henkeä työllistäviin toimijoihin, näistä pieni osa oli lopettelemassa toimintaansa. Lisäksi liha-alalta vastauksia ei saatu kahdelta toimijalta, joiden henkilömäärä asettui 5- $<$ 10 ja 10- $<$ 50 henkilöön. Yritykset jakaantuivat eri sektoreille taulukon 6 osoittamalla tavalla ja eniten vastauksia saatiin liha-alan yrityksistä. Liha-alan yritysten

vastaukset jakaantuivat lähes tasan poro- ja kala-alan yritysten kesken. Lisäksi mukana oli kolme maidonjalostusta harjoittavaa yritystä, neljä luonnontuotealan toimijaa sekä 4 yritystä muilta aloilta.

Taulukko 6. Haastateltujen yritysten jakaantuminen eri elintarvikealan toimialoille, lukumäärät sekä %-osuus kaikista vastanneista yrityksistä sekä yrityksen vakituisen henkilöstön määrän mukaan (n=25).

	<5 henki- lää	5-<10 henki- lää	10-<50 hen- kilöä	≥50 henki- lää	%-osuus
Yritykset yhteensä, kpl	15	5	3	2	100 %
Maito (3 kpl)	2			1	12 %
Liha;poro (5 kpl)	4		1		20 %
Liha;kala (6 kpl)	4	2			24 %
Liha muut (3 kpl)		2		1	12 %
Luonnontuotteet (4 kpl)	4				16 %
Muut (4 kpl)	1	1	2		16 %

Taulukossa 7 on listattuna Suomen elintarvikesektorin jakaantuminen eri toimialaluokittain. Näiden pääluokkien alle kuuluvat yrityksiä tarkentavat koodit, joissa määritellään esimerkiksi eläinlajeja tarkemmin, tai valmistettavaa tuotantoprosessia täsmennetään. Haastatteluissa olivat edustettuina kaikki muut toimialat, pois lukien 103–Hedelmien ja kasvien jalostus ja säilöntä, 104–Kasvi- ja eläinöljyjen ja -rasvojen valmistus, 106–Mylly- ja tärkkelystuotteiden valmistus ja 109–Eläinten ruokien valmistus.

Taulukko 7. Elintarvikesektorin jakaantuminen eri toimialaluokittain (Tilastokeskus i.a.).

C 10 ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUS	
101	Teurastus, lihan säilyvyyskäsittely ja lihatuotteiden valmistus
102	Kalan, äyriäisten ja nilviäisten jalostus ja säilöntä
103	Hedelmien ja kasvien jalostus ja säilöntä
104	Kasvi- ja eläinöljyjen ja -rasvojen valmistus
105	Maitotaloustuotteiden valmistus
106	Mylly- ja tärkkelystuotteiden valmistus

107	Leipomotuotteiden, makaronien ym. valmistus
108	Muiden elintarvikkeiden valmistus (ml. sokeri, kahvi, makeiset, tuore-elintarvikkeiden ja erikoisruokien sekä valmisaterioiden ja -ruokien valmistus)
109	Eläinten ruokien valmistus
C 11 Juomien valmistus	

4.4.1 Yritysten henkilöstön koulutustaso

Haastatteluun vastanneissa yrityksissä henkilöstön koulutustaso yritysten välillä poikkesi aika paljon, koulutustaso on koottu taulukkoon 8. Hienoa on kuitenkin huomata, että kaikissa yrityksissä on vähintään jollakin henkilöllä elintarvikealan tutkinto taustalla. Vakituisen henkilöstön koulutustaso vaihtelee suhteellisen paljon ja on suurimmissa yrityksissä keskimäärin hieman paremmalla tasolla kuin pienemmissä yrityksissä. Kausityövoiman koulutustasossa näkyy myös töiden kausiluontoisuus. Usein kausityövoimaa käytetään niiden työvaiheiden tekemiseen, johon vakituisella henkilöstöllä ei aika riitä sekä tasaamaan työpainetta hetkittäisten työhuippujen aikana. Siten kausityövoima on myös usein kouluttamatonta.

Monet yrittäjät nostivat esille, että kausityövoimana käytetään esimerkiksi elintarvikealan opiskelijoita, jolloin opiskelija suorittaa tutkinnon yhteyteen kuuluvia työssäoppimisjaksoja elintarvikealan yrityksessä. Tällaisella henkilöllä on monesti suoritettuna joitain perusopinnoita elintarvikealalta. Harjoittelijoiden osaaminen on usein kuitenkin niin heikolla tasolla, että yrittäjät joutuvat esimerkiksi hygienia-asioissa kouluttamaan työntekijöitä itse hyvin paljon.

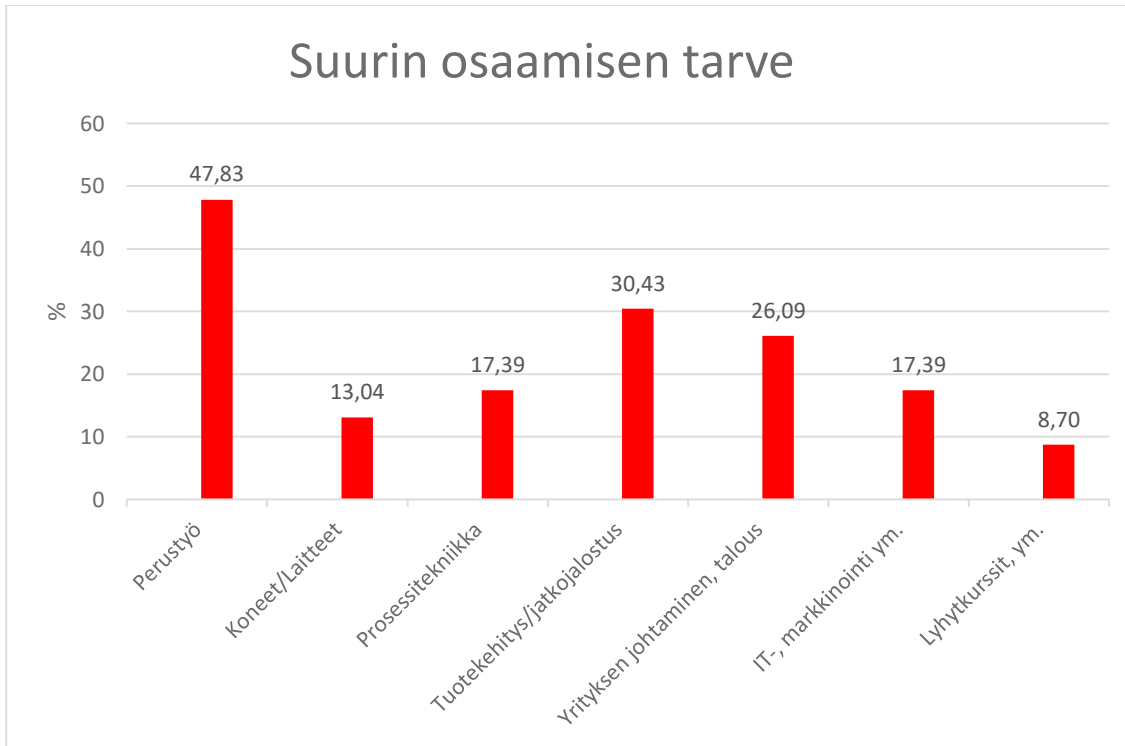
Haastatteluista tuli selkeästi esille, että elintarvikealalla osaaminen on vahvinta yritysten perusliiketoimintoihin kuuluvien työvaiheiden ympärillä, kuten lihanleikkaus, kalan perkaus ja fileointi ja leivonta. Näiden osaamisalueiden ympärille on kietoutunut myös suurin työvoiman tarve, jonka yritykset nostivat esille. Työvoiman tarve nousi esille haastattelussa jokaisen yrityksen kohdalla jossain vaiheessa – viimeistään silloin, kun kysyttiin mitkä ovat ne osaamisen alueet, joihin tarvittaisiin kiireellisimmin koulutusta. Monet totesivat tässä kohden, että tarvitaan työntekijöitä enemmän kuin koulutusta.

Taulukko 8. Yrityksissä työskentelevän henkilöstön, vakituinen sekä kausityövoima, koulutustaso eri kokoluokan yrityksissä.

	< 5 henkilöä	5-<10 henkilöä	10-<50 henkilöä	≥50
KOULUTUSTASO, VAKITUINEN HENKILÖKUNTA	Ylempi korkeakoulututkinto	Elintarvikealan perustutkinto	Elintarvikealan ammattitutkinto	Elintarvikealan pt.
	Elintarvikealan perustutkinto	Prosessi-insinööri	Elintarvikealan perustutkinto	Elintarvikealan at.
	Elintarvikealan ammattitutkinto, myös muu at.	Maisteri	Agrologi AMK	
	Kokki	Lihanjalostusteknikko	Kokki,	Muiden alojen koulutuksia
	Luonnonvaratuottaja	Leipuri-kondiittori		Toimihenkilöillä elintarvikealan koulutus
	Opistotaso, esim. merkonomi	Ravintola-alan perustai ammattitutkinto		Tuotannossa ammattitutkinto
	Puusepän ammattitutkinto			Yritys kouluttaa itse
	Erilaiset kurssit			
	Itseoppinut			
	Yrittäjä kouluttaa			
	KOULUTUSTASO, KAUSITYÖVOIMA	Kouluttamaton	Kouluttamaton	Kokki
Opiskelija		Opiskelija		Koulutetaan paikan päällä
Lukio		Lukio	Kouluttamaton	
Ammattitutkinto		Ammattitutkinto		
Myyntiosaaminen		Myyntiosaaminen		
		Vaihtelee		
Yrityksen toimintaan liittyvää koulutusta		Ei vaatimuksia koulutustasosta		
Yritys kouluttaa itse				

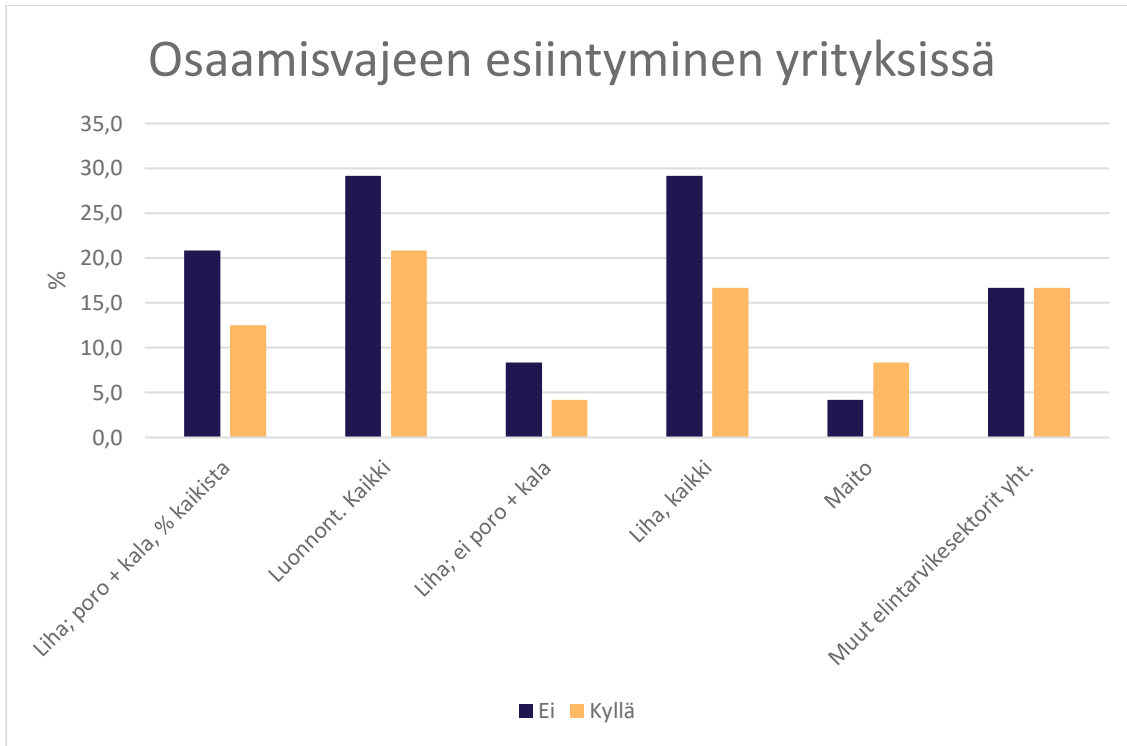
4.4.2 Osaamisvajeen esiintyminen yrityksissä

Haastattelussa selvitettiin ensin yleisellä tasolla, esiintyykö yrityksessä osaamisvajetta. Tätä tarkennettiin apukysymysten avulla, mm. millaista osaamisvajetta esiintyy. Kuvio 7 kertoo osaamisvajeen osalta, että suurin osaamisen tarve yrityksillä on tuotannon perustyössä. Perustyö käsittää yritysten ydinliiketoimintoihin, kuten liha-alan jalostusyksikössä lihanleikkaamisen ja leipomossa leivonnan alalle, kytkeytyvän osaamisen ja työn.



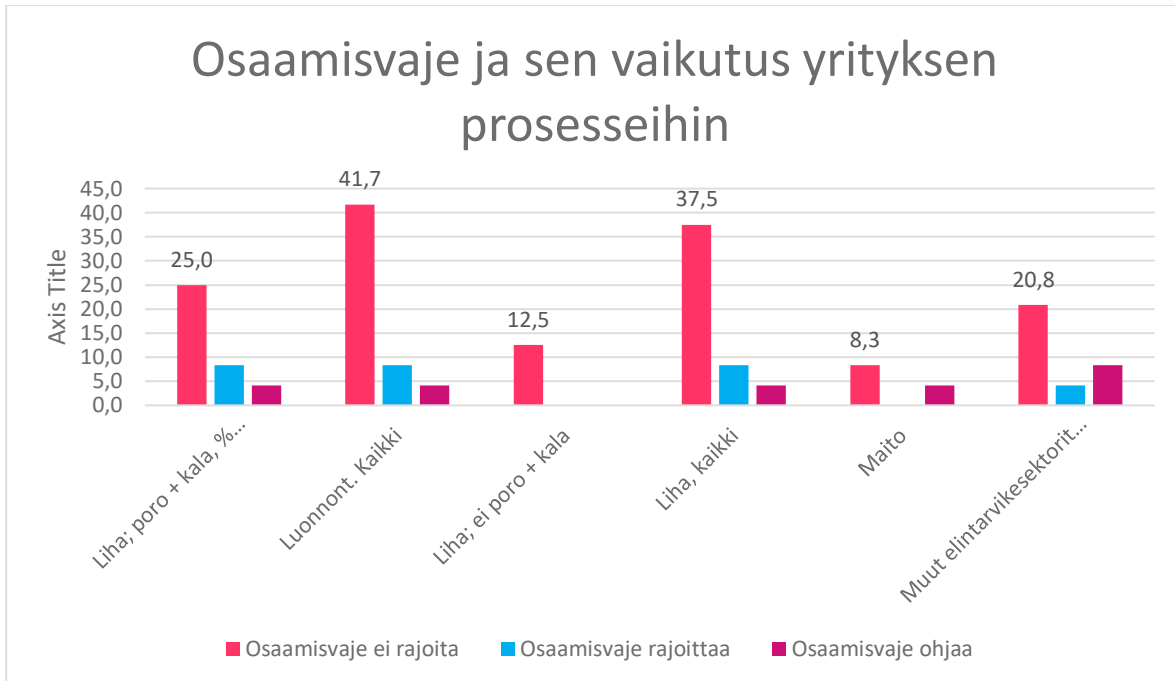
Kuvio 7. Kaikkien vastanneiden yritysten osaamisen tarve, jota yritykset kokevat tarvitse-
vansa eniten seuraavien 5 vuoden aikana (% kaikista yrityksistä, n=25).

Kuviossa 8 näkyy osaamisvajeen esiintyminen jaottelulla, jossa huomioidaan erikseen Lapin elintarviketuotannolle tärkeät liha-alan toimijat, eli yritykset, joiden pääraaka-aine on poro tai kala. Toisena jaottelu huomioi poron ja kalan lisäksi myös muut luonnontuotteita jalostavat yritykset, eli nämä kolme yhdessä. Kolmantena huomioidaan liha-alan yritykset ilman poroon ja kalaan erikoistuneita ja neljäntenä huomioidaan liha-alan toimijat kaikki yhdessä. Myös maitoalan toimijoita katsotaan omana kokonaisuutena, vaikka kolme yritystä on suhteellisen vähän. Määrä on kuitenkin Lapin maitoalan toimijoista noin 50 %. Muihin elintarvikesektoreihin luettiin kaikki ne, joiden vastaajamäärä jäi alle kolmen yrityksen. Lukemassa on mukana mm. juomateollisuuden, elintarvike- ja valmisruokateollisuuden, leipomo-konditoria-alan toimijoita.



Kuvio 8. Osaamisvajeen esiintyminen erilaisissa yrityksissä. Jaottelu huomioi erikseen ainoastaan eri toimialat silloin, kun vastaajien määrä haastattelussa on ≥ 3 (n=25).

Osaamisvaje vaikuttaa aina yritysten työtapoihin, mutta se millä tavalla tämä näkyy yritysten sisällä ja sen eri prosesseissa on pitkälti yrityskohtainen asia. Haastattelussa selvitettiin osaamisvajeen vaikutusta yrityksen prosesseihin, ohjaako tai rajaako osaamisvaje prosessien toteutusta. Kuvassa 9 nähdään, että kaikissa luokitteluryhmissä eniten vastauksia saatiin osaamisvaje ei rajoita. Määrällisesti suurimmiksi nousi kolmessa luokitteluryhmässä vaihtoehto, osaamisvaje rajoittaa. Luokitteluryhmässä muut elintarvikesektorit yksi yrittäjä totesi, että osaamisvaje ohjaa prosesseja yrityksen sisällä.



Kuvio 9. Kysyttäessä, rajoittaako tai ei, tai ohjaako osaamisvaje prosessien toteutusta yrityksen sisällä, jakaantuivat vastaukset seuraavasti (n=25).

Sanallisissa vastauksissa tuli esiin muun muassa, että osaamisvaje ei vaikuta yrityksen kaikissa prosesseissa. Silloin kun osaamisvajeella on vaikutusta, on se joko ohjaava tai rajoittava tekijä.

On tiettyjä prosesseja, joissa rajoittaa.

Sanallisissa vastauksissa tuotiin myös esiin, että osaamisvajeen vaikutus yrityksen sisällä on paljon laajempi, kuin vain prosessien toteutuksessa. Mitä enemmän on osaamisvajetta, sen suuremman painoarvon tämä asettaa muun muassa työnjohdolle. Työnjohdon taito tunnistaa osaamisvaje korostuu sitä enemmän, mitä isommasta yrityksestä on kyse. Myös osaamisen johtamisella tulee olemaan suurempi merkitys isoissa yrityksissä. Tällöin korostuu myös yrityksen kyky kehittää osaamista, niin henkilökohtaisia oppimispolkuja hyödyntäen kuin koko tiimiä koskevienkin koulutusten kautta

Rajoittaa tietenkin. Se vaatii, mitä enemmän on sitä osaamisvajetta, niin sitä tärkeämpää on työnjohto. Tuotannonohjaukselta se vaatii aina enemmän, mitä enemmän on osaamisvajetta. Sitä vähemmän voi jättää henkilöstön tekemään töitä "omin päin".

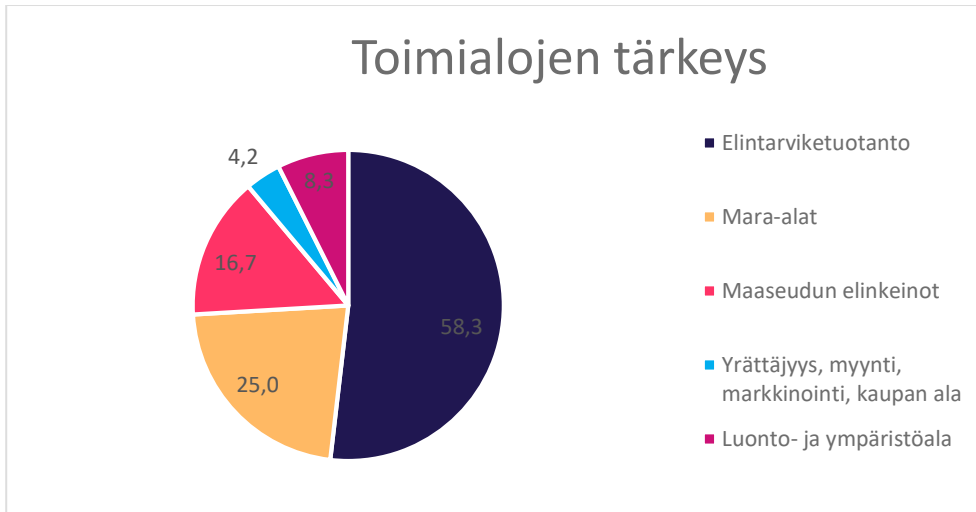
Yrityksissä on myös taito katsoa asioita tulevaisuuteen. Kyky nähdä tulevaisuuden muutoksia ja haasteita vaikuttaa yritysten kykyyn selviytyä niistä. Tietoisuus osaamisvajeen merkityksestä yrityksen tulevaisuuden koulutustarpeisiin on äärimmäisen arvokasta, kun halutaan yritysten selviävän eteen tulevien muutosten keskellä. Alla olevat sitaatit kuvastavat hyvin sitä, että Lapin elintarvikealan yrityksissä ymmärretään, millaisia muutoksia ja uudistuksia tulevaisuudessa on edessä. Tietoisuus jatkuvan osaamisen päivittämisen tarpeesta helpottaa yritysten mahdollisuuksia vastata tulevaisuuden haasteisiin ja luo myös koulutusorganisaatioille aitoa, yrityslähtöistä tarvetta vastat näiden tarvitsemaan osaamisvajeeseen koulutusten kautta.

Ehkei nyt mutta tulevaisuudessa varmaan voi rajoittaa

Ei hankaloita, mutta lainsäädäntö hygienian suhteen muuttuu koko ajan. Tietoisuus elintarvike- ja hygienialainsäädännöstä vaatisi ylläpitoa enemmän. Varmasti lihan myynti on hankalaa osakkailla, koska ei ole tietoa markkinointikanavista ja kuluttajanäkemys hukassa. Tavallaan, miten vastaa tämän päivän kuluttajan tarpeisiin ja elintarvikkeiden hiilijalanjälki ja kestävyys vierasta

4.4.3 Elintarvikealan rinnalla Lapille tärkeät toimialat

Haastattelussa kysyttiin vastaajilta, Mitkä toimialat tulisi sisällyttää koulutuksen kärkihankkeisiin Lapissa seuraavien 5–10 vuoden aikana? Yritykset nostivat tärkeimmäksi elintarvikealan, mutta todella moni tunnisti myös matkailu- ja ravitsemisalalan sekä alkutuotannon ja maaseudun elinkeinojen merkityksen koko Lapille. Luonto- ja ympäristöala nousi esille paljon Lapin ammattikorkeakoulun uuden Agrologikokonaisuuden myötä, jossa tulevaisuuden painopiste on luonnontuotteissa, niin poro ja kala, kuin myös muut luonnosta saatavat, niin elintarvikkeiden kuin myös muut raaka-aineet.



Kuvio 10. Yrityshaastattelusta nousi esiin elintarvikealan tärkeys koulutuksen kärkihankkeissa Lapissa. Myös matkailu- ravitsemisala sekä maaseudun elinkeinot koetaan tärkeinä. (n=25).

4.4.4 Yleistaidot ja -tiedot

Yleistaidot ja -tiedot käsittävät seuraavat osa-alueet; teknologiaosaaminen, ympäristö- ja vastuullisuusosaaminen, tieto- ja viestintätekniiikan osaaminen, tiedon ja kokonaisuuksien hallintaosaaminen, lainsäädäntöön liittyvän osaaminen sekä kädentaidot ja muotoilu- ja designosaaminen.

Tutkimukseen vastanneissa yrityksissä yleistaidoissa ja -tiedoissa löytyi parannettavaa monissa yrityksissä. Kuvioista 7 sivulla 51 näkyy, miten osaamisen tarve jakaantui tutkimukseen vastanneiden (n=25) yritysten joukossa. Sitaatteihin poimituista sanallisissa vastauksissa nousi esiin esimerkiksi kielitaito, tietotekniikan hallinta, yrittäjien oma talous-, kirjanpidon- ja yritysjohtamisen osaaminen, jne.

En näkisi, että elintarvikkeiden valmistuksen osalta, mutta muilla alueilla, esimerkiksi kielitaito ja tietotekniset valmiudet.

Ehkä yrityksen finanssijohtaminen, jossain vaiheessa lisää mm. anniskelupasseja, ajankohtaista myös EA-koulutus koko henkilöstölle.

Kielitaitoa, ranskalaisia on paljon. Ranskan kielen kurssi mahdollisesti.

Muutama yritys nosti esiin myös tuotannon kestävyteen ja hiilijalanjäljen laskemiseen tarvittavan osaamisen. Tuotannon kestävyys ja siihen vaikuttaminen esimerkiksi vihreässä siirtymässä esiin nostettujen keinojen avulla loi kuitenkin yrittäjille enemmän huolta ja epätoivoa kuin toimisi kannustimena. Kysyttäessä kuinka hyvin tunnet Green Dealin, vastauksissa vi-lahtelivat toistuvasti sanat huonosti, aika huonosti, kustannukset nousevat, maatalous ja ruo-antuoantanto kärsivät. Nämä ovat myös niitä asioita, jotka luovat yrittäjien arkeen uhkakuvia oman toiminnan jatkumosta. Varsinkin alkutuotannon ja lihantuotannon tila ja imago tällä hetkellä huolestuttavat niin alkutuottajia kuin elintarvikkeita jalostavia yrittäjiäkin.

Lainsäädännölliset asiat, että osataan toimia elintarvikelainsäädännön puitteissa. Tuotannon kestävyys ja hiilijalanjäljen laskeminen - tulevat olemaan myyntivaltteja tulevaisuudessa.

Terminä tuttu, sen mitä on kohtuu helposti saatavilla, on tietoa. Tämä on yksi niistä syistä, miksi lihapuolen tulevaisuus huolestuttaa.

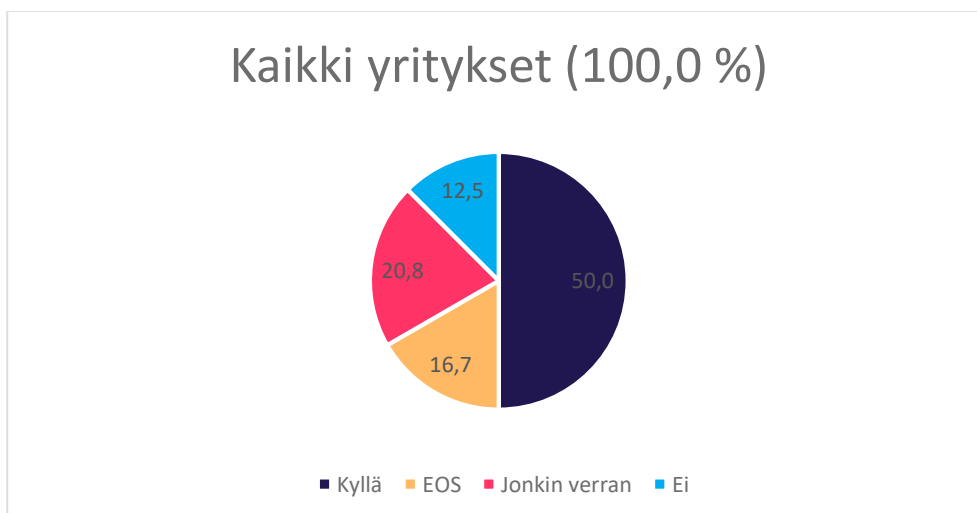
Lapissa on myös niitä yrityksiä, jotka kykenevät tunnistamaan tuotannon kestävyteen vaikuttavia asioita ja näkevät yritystoiminnassa paljon parannettavaa, jonka avulla myös oman tuotannon hiilijalanjälkeä saadaan samalla alennettua. Keinoiksi vaikuttaa yrityksen sisällä tuotannon kestävyteen mainittiin esimerkiksi keinot pyrkiä pois fossiilisia polttoaineita käyttävistä laite- ja pakkausmateriaalitoimittajista, pakkaussuunnittelun avulla pyrkimys mahdollisimman suuriin ja taloudellisiin rahtipakkauksiin ja -kuljetuksiin, yhteiskuljetukset toisten yritysten kanssa sekä energiatehokkuus esimerkiksi laitekantaa uudistamalla ja siirtymällä vähemmän kuluttaviin ja energiatehokkaampiin koneisiin ja laitteisiin.

Elintarviketuotannossa ja -valmistuksessa tuotannossa syntyy aina jonkin verran sivuvirtoja. Lapin elintarvikealan yrittäjillä on jonkin verran osaamista sivuvirtojen tunnistamiseen. Sivuvirtojen vähentäminen esimerkiksi jalostusasteen nostamisen avulla on ala, jossa osaamista ja lisätietoa kuitenkin tarvitaan edelleen. Sivuvirtojen määrän ja synnyn kautta yritykset ovat alkaneet kiinnostumaan koko ajan enemmän ja enemmän myös kestävästä kehityksen mukaisesta edistämistyöstä omassa yritystoiminnassaan. Hävikin vähentämisellä tiedetään olevan iso merkitys myös yrityksen tulonmuodostuksessa.

No, en osaa sanoa. Joku varmasti tuntee, mutta tietoisuutta tarvitaan lisää. Kyllähän se sivuvirroissa näyttelee isoa osaa kaikki kestävän kehityksen osa-alueet.

Näissä haastatteluista poimituissa sitaateissa kiteytyy myös hyvin oman toiminnan kehittämisen kipupisteet. Myynti- ja markkinointiosaamisen kasvattaminen nousi esille niin pienten kuin isompien yritysten kohdalla. Myös yrityksen johtamiseen kaivattiin lisää osaamista. Markkinoinnin lisäksi nostettiin esille IT-osaaminen ja siihen tarvittava koulutus. Tämä kertoo myös siitä, että kaikissa tämän päivän yrityksissä on automaation avulla ohjattavia koneita ja laitteita. Muutamissa yrityksissä nostettiin esille yrityksen päivittäisten toimintojen edellyttämä kirjaamisvelvoite sekä esimerkiksi raporttien ja reseptiikan sekä prosessien edellyttämä dokumentointiosaaminen. Lisäksi esille nostettiin esimerkiksi tarve elintarvikealan yritystoiminnan sertifiointille. Laatusertifikaatin saaminen ei ole mahdollista, ellei suurta osaa yrityksen jalostavan yksikön työvaiheita ole laadittu kirjalliseen prosessikaaviomuotoon tai muulla tavoin avattu prosesseja kirjallisesti ja riittävän tarkasti ennen haettavaa laatujärjestelmää. Elintarvikealan yrityksiltä edellytettävä omavalvontasuunnitelma vaatii myös dokumentointi- ja IT-taitoja.

Yrityksistä suurin osa totesi, että vihreä siirtymä ja kuluttajien erilaiset toiveet näkyvät yrityksen tuotannossa. Kuten kuviosta 11 näkyy, niin *Kyllä* ja *jonkin verran* antoi vastauksia yhteensä lähes 68 %. Vain 12,5 % vastasi *Ei*.



Kuvio 11. Vihreän siirtymän ja kuluttajien erilaisten toiveiden näkyminen yrityksen tuotannossa, mukana kaikki tutkimukseen vastanneet yritykset (n=25).

Kun tarkastellaan vihreän siirtymän ja kuluttajien erilaisten toiveiden näkymistä yrityksen tuotantoon, huomioiden vain luonnontuotteita jalostavat yritykset, vastaukset jakaantuivat paljon enemmän. 12,5 % vastanneista oli sitä mieltä, että ne eivät näy yrityksen tuotannossa millään tavalla. Vastaavasti noin 17 % vastanneista kertoi, että vihreä siirtymä ja kuluttajien erilaiset toiveet näkyvät yrityksen tuotannossa ja saman verran kertoi näiden vaikuttavan jonkin verran.

Lähiruoan hyöty yritykselle. Vastajaista lähes 63 % oli sitä mieltä, että lähiruoka hyödyttää yritystä. Kun mukaan otetaan kaikki *kyllä hyödyttää* ja *jonkin verran hyödyttää* vastanneet, on tulos yli 90 %. Vain 4 % vastasi, että lähiruoka ei hyödytä yritystä.

4.4.5 Tutkimus- ja kehitysosaaminen

Tutkimus- ja kehitysosaaminen pitää sisällään taidon kehittää uusia tuotteita ja palveluita. Taito kytkeytyy hyvin voimakkaasti yhteen yritysten uudistumisvalmiuksien ja kehitysmyönteisyyden kanssa. Yritykset, joiden tutkimus- ja kehitysosaaminen ovat korkealla, on valmiuksia luoda ja kehittää koko ajan uusia tuotteita ja palveluita markkinoille.

Yrityshaastatteluissa nousi esille, että valmiuksia uusien tuotteiden kehittämiseen sekä olemassa olevien parantamiseen tarvitaan. Kuten kuviosta 7 (s. 51) näkyy, noin 30 % vastanneista yrityksistä tarvitsee lisää osaamista yrityksen tuotekehitykseen ja jatkojalostukseen. Tuotekehitys- ja jatkojalostusosaaminen vaikuttaa myös yritysten mahdollisuuksiin tarjota uusia ja innovatiivisia tuotteita niin yritysasiakkaille kuin kuluttajamarkkinoille.

Seuraavassa haastattelun vastauksista poimitut sitaatit kiteyttävät paljon Lapin elintarvikealan yritysten työvoiman osaamistarvetta sekä toiveita tulevaisuudessa tarjottavalle koulutukselle. Elintarvikkeiden jalostusosaaminen on prosessitekniiikan lisäksi myös tutkimus- ja kehitysosaamista. Pitkälle jalostettujen tuotteiden, kuten keuholihatuotteiden, prosessien hallinta ja uusien tuotteiden kehitystyö edellyttävät jatkuvaa omien tietojen päivittämistä. Sekä lihan- että kalanjalostukseen erikoistuneissa yrityksissä nousi osaamistarpeena esille jalostusosaaminen, jonka eräs kala-alan yritys kiteyttää toisessa sitaatissa lyhyesti ja selkeästi.

Prosesseihin mitä lihanjalostuksessa on, niin kattoisin että hyvä olla koulutus siihen. Kestolihatuotteisiin tietty siinäkin ihan hyvä. Jalosteet, tulis sitä varmuutta itselle kanssa.

Lihapuolen jalosteet.

Sitaatteihin poimituista sanallisista vastauksista leipomo-konditoria-alan yritys nostaa esille Lapin luonnontuotealalla hyvin tunnistetun haasteen, eli luonnontuotepuolen hallintaosaaminen kokonaisuutena. Tähän kuuluu niin keruutoiminta ja sen organisointi ja kerääjien koulutus, kuin myös alalla toimiville ja uusille yrittäjiksi haluaville luonnontuotteiden tunnettuus, jalostusosaaminen ja tuotekehitystyön kautta luonnontuotteiden hyödynnettävyyden ja mahdollisuudet myös muiden Lapin puhtaiden raaka-aineiden jalostustyössä.

Myös muiden luonnontuotealan toimijoiden vastauksista nousi esille jalostusosaaminen, kuten toinen sitaatti kertoo. Jalostusosaamisen ja uusien tuotteiden kehitysosaamisen kasvattaminen nähdään myös keinona nostaa oman yrityksen mahdollisuuksia pärjätä taloudellisesti paremmin. Alalla ymmärretään hyvin, että kun puhutaan korkean jalostusasteen tuotteista, puhutaan samalla myös sellaisista tuotteista, joiden avulla yrityksellä on mahdollisuus saada myös suurempaa katetta myymiensä tuotteiden hinnasta. Korkeampi jalostusaste nähdään yrityksen kilpailuvalttina, joka mahdollistaa erottumisen muiden saman alan yritysten joukosta. Vahva tutkimus- ja kehitysosaaminen yrityksen sisällä on yksi tärkeä kilpailutekijä tämän päivän markkinoilla.

Joitain erityisosaamisalueita pitää varmasti täydentää, konditoria, leivontapuolelle pieniä nyansseja lissää, luonnontuotepuoli paremmin hyödynnettäväksi.

Jalostusasioita liha- ja marjapuolella, että saataisiin mahdollisimman pitkälle omia tuotteita jalostettua ulos

4.4.6 Liiketoimintaosaaminen

Liiketoimintaosaaminen pitää sisällään myynti-, markkinointi- ja talousosaamisen lisäksi myös kansainvälistymisosaamisen, logistiikka-, hankinta- ja jakeluosaamisen, ennakkointiosaamisen sekä liikkeenjohdollisen osaamisen.

Tutkimukseen vastanneiden yritysten liiketoimintaosaamisessa oli puutteita noin 26 % vastaajista. Alle poimituista sitaateista tulee selkeästi esille se, että myynnin, markkinoinnin ja johtamisen koulutusta kaivataan lisää Lapin elintarvikealan yrityksissä yrityksen koosta riippumatta. Yrityksen johtamisen taito ja osaaminen nousivat esille kokoon katsomatta usealla eri elintarvikealan sektorilla.

Äkkiseltään, jos vaikka itseä miettii, myynti – markkinointi ja johtaminen. Että jos meinaa lähteä oikeasti kasvamaan, niin silloin tarvii vähän lisää paukkuja siihen, että pystyy itse alkaa hallita isompaa kokonaisuutta.

...kaupallinen, yrityksen laajentaminen, kaikki yritystoiminnan pyörittämiseen liittyvä.

4.4.7 Elintarvikkeisiin liittyvä erityisosaaminen

Kilpeläinen (2013, s. 79) rajaa elintarvikkeisiin liittyvän erityisosaamisen taulukon 9 osoittamalla tavalla. Elintarvikealan erityisosaamisessa korostuvat tuoteturvallisuus, yleinen tuotannon turvallisuus, kriiseihin varautuminen sekä laatu- ja järjestelmäosaaminen.

Taulukko 9. Elintarvikkeisiin liittyvä erityisosaaminen (mukaiillen Kilpelä, A. 2013).

ELINTARVIKKEISIIN LIITTYVÄ ERITYISOAAMINEN	
Terveys- ja ravitsemusosaaminen	Bioteknologia ja terveys- ja lääketieteellistä osaamisen hyödyntäminen ovat tärkeitä myös elintarvikealalle. Osaamisen hyödyntäminen esimerkiksi uusien terveysvaikutteisten tuotteiden kehittämistyössä, kaupallistamisessa ja viennissä sekä erityisruokavaliotuotteissa. Teollisuus tarvitsee myös ravitsemusviestinnän osaajia.
Turvallisuus- ja hygieniaosaaminen sekä riskinhallinnan osaaminen	Omaavalvonnan merkitys tulee kasvamaan tulevaisuudessa. Elintarvikelainsäädäntö, elintarvikehygienia ja terveys- ja turvallisuussäädökset tulee tuntea. Jatkuvasti korostuu myös riskien ennakoinnin taito, ennaltaehkäisy, analysoinnin taito. Myös kriisit edellyttävät vahvaa johtajuusosaamista ja kriisiviestinnän taitoa. Turvallisuusosaamisessa elintarvikealalla tulevat korostumaan myös tuoteturvallisuuteen, ravitsemukseen ja talouteen liittyvät riskit tuoteturvallisuuden lisäksi.
Laatu- ja jäljitettävyysosaaminen	Osa turvallisuusosaamista on myös laatu- ja jäljitettävyysosaaminen. Tulevaisuudessa laatuasolle asetetaan yhä enemmän vaatimuksia, joten edelleen tarvitaan yleistä laatutietoutta, kykyä kehittää laatujärjestelmiä, laatujohtamisen osaamista, standardien ylläpitoa sekä tietoteknistä osaamista.
Tuotanto- ja prosessiosaaminen	Tuotanto-osaaminen edellyttää tuotteen valmistukseen liittyvän kokonaisuuksien hallintaa, ymmärrystä valmistusprosessista, tuotannon tiedonhallintajärjestelmien hallintaa, tietotekniikkaosaamista ja kustannustietoisuutta. Elintarvikealalla erityisesti prosessitekniikan osaamista tulee selvästi kehittää
Lähiruoakaosaaminen	Lähiruoan tuottaminen edellyttää esimerkiksi paikallisten markkinoiden tuntemista, asiakasosaamista, ruokakulttuurin osaamista, innovatiivisuutta ja tuotekehitysosaamista.
Luomuosaaminen	Luomuosaaminen edellyttää sekä tuotannon menetelmäosaamista, että markkinointi- ja viestintäosaamista. Luomuosaamisen voi ajatella liittyvän myös vastuullisuusosaamiseen.
Pakkausosaaminen	Pakkauksiin liittyy moni osaaminen teknologiasta markkinointiin. Pakkausosaamista tulisi kehittää niin teknologian, laitteiden kuin materiaalienkin osalta. Myös ympäristönäkökulma ja informaatioteknologia korostuvat tulevaisuuden pakkausosaamisessa.

Haastattelun sanallisissa vastauksissa nousi esille muun muassa yrityksen laatujärjestelmiin, laadunhallintaan ja dokumentointiosaamiseen liittyen huomioita, kuten laatujärjestelmä ja sen ylläpito vaatisi jo hieman isommassa yrityksessä yhden ihmisen sitä hallinnoimaan ja pyörittämään. Laatujärjestelmän ylläpito on itsessään jo kohtuu vaativaa, mutta erityisesti laitoksen toiminnan sertifiointi laatujärjestelmiä vastaavalle tasolle edellyttää järjestelmän asiantuntijaa ja siihen perehtynyttä työntekijää, jonka hallussa ovat myös yrityksen tuotantoprosessit.

Ennen kaikkea tämän järjestelmän osaamista, vaatisi yhden ihmisen sitä pyörittämään, sen päivittämistä. Pitäisi käydä kovasti läpi järjestelmiä, miten ne toimivat, dokumentointia jne.

Eläinten teurastus on osa-alue, jossa edellytetään lainsäädännön kautta lopetusasetuksen mukaista koulutusta sekä vahvaa ammattitaitoa. Yksi yritys toi tämän selkeästi haastattelussa esille. Saamelaisalueen koulutuskeskuksen porotalouteen suuntautuviissa tutkintokoulutuksissa lopetusasetuksen mukainen koulutus on huomioitu. Useimmat poronhoitajista tekevät teurastuksia myös tarhalla, ja kaikessa teurastustoiminnassa koulutus on pakollinen.

Teurastuspuolen kurssitarjontaa tulee olla jatkossakin, esimerkiksi lopetusasetuksen mukainen koulutus. Uusia nuoria tulee lisää paljon seuraavien 5-10 v. aikana, joiden koulutus tulee kyetä säilyttämään ajantasaisena. Teurastamo ei voi itse kouluttaa kuitenkaan. Henkilö, joka käy poropuolen koulutuksen SogSakkissa (pt. tai amm.t.) saa lopetusasetuksen mukaisen koulutuksen. Esim. REDU ei liha-alan pt. tätä automaattisesti tarjoa. Ennen kokemuspohja huomioitiin, nyt vaatimuksena näyttötutkinto. 2 v. sitten voimaan tullut asetus, joka edellyttää mm. elinten tarkastajille teurastamolla erillisen terveyst- ja hygieniakoulutuksen.

4.4.8 Muu osaaminen Lapin elintarvikealan yrityksissä

Sivuvirrat ovat arkipäivää lähes jokaisen yrityksen tuotannossa. Yrityksistä 18:sta on vähintään jonkun verran sivutuoteosaamista. Näistä iso osa toi esille markkinoinnin ja myynnin haasteet sekä lainsäädännön vaatimukset. Jos elintarvikealalle rekisteröitynyt toimija haluaisi tuotannon sivuvirtoja myydä ja markkinoida eläinrehuiksi esimerkiksi lemmikeille, tulisi olla rekisteröitynyt myös eläinrehujen valmistajaksi. Valtaosa sivutuotteista menee tästä syystä jätteisiin. Yrittäjien oma aika ei myöskään riitä sivutuotteiden valmistukseen, prosessointiin, markkinointiin ja myyntiin. Nämä käyvät ilmi myös alle poimituista sitaateista.

Tietoa asiasta on, yksi osakas omaa koulutusta nahankäsittelyyn ja nahkatöihin, sisäelimistä maksaa jalostetaan, samoin kieliä, sydämiä ja kateenkorvaa, muut koiranruoaksi Snellmannille.

Sivutuotteet mennyt pääasiassaa jättesiin. Luut ja rasvoja - vaikea markkinoita löytää. Luille ei markkinoita ole, jos soittaa että tule hakemaan ilmaiseksi, saattaa saada ne menemään. Tehty tosi vaikeaksi - liitytään rehualan toimijaksi, sekin vaatii omavalvonnan, säilytystilat, markkinointia, jne... Sivutuoteosaamista on, mutta markkinoita ei ole.

Meillähän käytännössä lähtee sellaista sivutuotetta, jota ei itse pystytä käyttämään, menee rehuksi. Osa kasvatetusta kalasta menee esim. koirille, turkisrehuksi menee kaikki lopputuotteet. Sivutuotteet, mitä siinä on, voi olla aika loppuun käytettyjä meän omassa tuotannossa, kun mm. lusikkalihat rapsutellaan kaikki

talteen. Se mitä voitais pohjoisessa tehdä enemmänkin, olisi yritys joka logistisesti hyvällä paikalla - tekemään lemmikkipuolen ruokia. Kerran laskettiin yhden lemmikkirehufirman kanssa, puhuttiin herkuista, ei tavan nappulasta, mm. kalan nahat, poron sivutuotteet, jne. että oltais tehty tähän lähelle paikka, jossa oltais tehty heille herkkupaloja. Olisi ollut ihan kannattavaa, jos olisi pystynyt itse tekemään siellä myös töitä. Mutta kokonaan palkkatyövoiman kanssa olisi ollut vaikeaa saada itselle voittoa lainkaan. Meillähän tulisi poro- ja kalanjalostuspuolelta raaka-ainetta, mitä voisi kyllä käyttää.

4.4.9 Yritysten kehitysnäkymät Lapissa

Osalla yrittäjistä usko oman yrityksen pärjäämiseen ja selviämiseen tulevaisuuden haasteissa horjuu. Vaikka joukossa on myös tulevaisuuteen uskovia ja omaa toimintaansa innovatiivisesti kehittäviä toimijoita, ei näiden yrittäjien usko näy koko toimialalla. Innovatiivisuus on voimavara, jonka avulla saadaan luotua intoa myös isommassa porukassa, mutta se edellyttää innovatiivisten ja tulevaisuuteen katsovien elintarvikealan toimijoiden saattamista myös yhteen.

Vaikea sanoa. Maailmantilanne on vaikea ja kustannukset nousevat kuin pullataikina. Hintoja ei ehditä laittamaan tuotteisiin niin nopeasti, kuin mitä hinnat nousevat tuotantopanoksissa.

Alalla on kuitenkin yhä uskoa tulevaisuuteen. Yrityksissä tunnistetaan esimerkiksi puhtaan Lappilaisen tuotannon imagotekijöitä jo hyvin, josta kertovat myös alla olevat sitaattit.

Kehittyy myönteiseen suuntaan. Koko ajan tarvitaan entistä enemmän tuotteita, jotka ovat suoraan luonnosta. Terveystietoisten ihmisten määrä lisääntyy, puhtaita tuotteita tarvitaan. Lappilaisuus on kova juttu, joka mielletään puhtaaksi.

Uskon, että tullaan kasvamaan. Haasteita riittää kun mietitään ihan alkutuotannosta alkaen mm. kustannusrakennetta, raaka-aineen riittävyys tulevaisuudessa huolettaa, uskoa on.

Korona toi muutoksia ihmisten ajattelutapoihin, luonto on alkanut kiinnostamaan enenevässä määrin. Luonnontuotteet kiinnostavat. Näkyy myös voimakkaasti kasvaneena opiskelijamääränä hakutilanteessa. Meidän ala on iso ja laaja, useilla opiskelijoilla on ajatuksia yrityksen perustamisesta jo ennen kuin opinnot ovat edes alkaneet. Noususuhdanne tulee jatkumaan.

Varmasti kasvaa todella paljon, mikäli osaajat riittää ja raaka-aineet riittää. Puhutaan varmasti monen sadan pros. kasvuista.

Yrityksissä tunnistetaan samoja kehittymisen esteitä, joita on havaittu myös kansallisesti esimerkiksi alan yritysbarometrissa. Puhtaan ja eettisesti tuotetun riistan ja poron markkinoinnissa tarvitaan yhä lisää tietoa, että tämä voisi onnistua parhaalla mahdollisella tavalla. Toisaalla on myös menty kehityksen mukana, ja ollaan aktiivisesti myös TKI-toimintaa tekevien yritysten kanssa kehittämässä omaa tuotantoa eteenpäin. Toisaalta nähdään, että jos kehitys- ja innovaatiohankkeille ei saada rahoitusta, niin keinot yrityksen kehittymiseen positiiviseen suuntaan joudutaan silloin hakemaan muuta kautta. Yksi tällainen on talousosaamisen kasvattaminen.

Todella vaikea sanoa. Riistan menekki kasvaa koko ajan, poro on kaikilta käytännössä loppu. Poro/riista on merkittävä ja kasvu mahdollisuus on olemassa. Niitä pitäisi sosiaalisessa mediassa markkinoida ja näiden tuotteiden tarinallistaminen olisi tärkeää.

Edelleen, mikäli yksi projekti menee läpi, on mahdollisuus tuotekehityksen kautta kasvuun, jos ei mene läpi niin talousosaamista tarvitaan. Kehityssuunta on silloin alaspäin.

Meänkin on pakko investoida koneisiin ja laitteisiin, näihin koulutusta sekä prosessien kehitys tämän myötä. Tuotannon tehokkuutta lisää.

4.4.10 Haastatteluiden yhteenveto

Haastattelututkimus nosti esiin samoja osaamisen kipupisteitä, mitä nähdään myös valtakunnallisesti esimerkiksi elintarvikealan yritysbarometrissa. Haasteet ovat samanlaisia niin pienissä kuin isommissakin yrityksissä. Osaamista kaivataan eniten yrityksen perustoimintoihin mutta yhtä lailla osaamista tarvitaan lisää myös myynnissä, markkinoinnissa, yrityksen johtamisessa ja talousasioissa jne. Kolme suurinta aluetta, joissa kaivataan osaamisen päivittämistä, olivat perustyö (48 % vastaajista), tuotekehitys ja jatkojalostus (30 %) sekä yrityksen johtaminen ja talous (26 %). Näiden jälkeen korostuivat seuraavina prosessitekniikka sekä IT-, myynti ja markkinointi.

Haastattelun esille nostamien osaamistarpeiden kehittämisessä suuri osa vastanneista korosti alueellisen koulutustarjonnan olemassaoloa sekä kehittämistä. Erityisesti liha- ja po-roelinkeinojen parissa toimivat yrittäjät nostivat esille huolen Rovaniemellä sijaitsevan, REDUn Jänkätien yksikön tulevaisuuden osaajien ja kehittäjien kasvattajana. Rovaniemen yksikköön ei ole haettu liha-alan osaamisalalle opiskelijoita yhteishaussa enää muutamaan vuoteen perustellen tätä sillä, että alalle ei ole tulijoita. Oppilaitos on siirtänyt koulutuksellisen painopisteen luonnontuotteiden ja kasvispainotteisten ruokien suuntaan, mikä ei vahvista pohjoisen liha-alan osaamista. REDUn osalta huolta on herättänyt myös suuntaus teollisen tuotannon ja valmistuksen opetukseen. Lapissa isoja elintarviketeollisuuden toimijoita on Rovaniemellä muutama. Muuten yrityskenttä on pienyritysvaltaista. Riittääkö pohjoisen elintarvikealan oppilaitoksen vetovoima myös lähimaakuntiin, Pohjois-Pohjanmaalle ja Kainuuseen näillä oppimisympäristöihin kaavailuilla kehityssuunnitelmilla? Ja kuinka käy käsityövaltaisen valmistavan opetuksen tulevaisuudessa?

Koulutus on keino, jolla kyetään parhaiten vastaamaan alueella olevaan osaajapulaan, mutta ei pidä sulkea pois vaihtoehtoisia osaamisen kehittämisen keinoja, joita haastattelussa nousi myös esille. Tarkastelussa erityisesti erilaisilla etä- ja monimuotototeutuksilla toteutettavat koulutuskokonaisuudet tulee saattaa kaikkien alueen yrittäjien tietoon oman osaamisen kehittämisen kautta.

Erilaisin kehittämis- ja tiedonvälityshankkein tai yritysryhmähankkeina toteutettava koulutus kohdentamalla täsmennetyksi valitun yritysjoukon osaamisvajeeseen, on yksi erittäin varteen-otettava työväline yrityksille. Hankkeistamalla koulutusta saadaan tarjottua yritys kohtaista opastusta ja sparrausta juuri heidän omiin tarpeisiinsa. Lisäksi kehitysmuotoisten elintarvikealan toimijoiden kokoaminen yhteen voisi toimia toinen toistaan sparraavina ja kannustavina, jolloin myös yrittäjän oma jaksaminen paranee.

5 OPPILAITOSHAASTATTELUN TULOKSET

5.1 Tutkimuksen tavoitteiden määrittely

Oppilaitoshaastattelun keskeinen tavoite on selvittää, vastaako olemassa oleva koulutus, kuinka hyvin yritysten koulutustarpeeseen. Oppilaitoshaastattelu toteutettiin kaikkiin pohjoisen Suomen toisen asteen oppilaitoksiin. Haastateltaviksi valittiin edustajat Rovaniemen koulutuskuntayhtymä REDU:ltä (haastateltava 1), Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappialta (haastateltava 2, haastateltava 3), Saamelaisalueen koulutuskeskus SogSakkiilta (haastateltava 4, haastateltava 5) sekä Koulutus Nordilta (haastateltava 6). Lisäksi tarkastella osaamisen kehittämisen ja osaamistason noston näkökulmasta tehtiin ammattikorkeakoulujen koulutuspäälliköiden kanssa. Tässä tarkastelussa huomioitiin Oulun (OAMK) (haastateltava 7), Seinäjoen (SeAMK) (haastateltava 8) ja Hämeenlinnan (HAMK) (haastateltava 9) ammattikorkeakoulut.

5.2 Aineisto ja menetelmät

Kaikki oppilaitosedustajat haastateltiin joko puhelimitse tai Microsoft Teams -sovellusta käyttäen. Haastateltaviksi valittiin kustakin oppilaitoksesta elintarvikealan opetuksesta vastaava henkilö, useimmiten koulutuspäällikkö tai osaamisalojohtaja. Haastattelut toteutettiin kevään ja kesän 2022 välisenä aikana, siten myös haastatteluissa saadut vastaukset ja kommentit kuvastavat pääasiassa kevään ja kesän 2022 tilannetta niin koulutusten, tutkintonimikkeiden kuin opintojenkin suhteen. Haastattelussa oppilaitosten edustajille annettiin kaksi kysymystä vapaamuotoisen keskustelun pohjalle. Lisäksi edustajilta kysyttiin näkemystä korkeakoulutettujen osaajien tarpeesta Lapissa.

1. Elintarvikealan opetus nyt?
2. Oppimisympäristöihin ja opetukseen suunnitteilla olevat kehittämistoimet?

5.3 Oppilaitoshaastattelun toteutus ja keskeiset tulokset

5.3.1 Rovaniemen koulutuskuntayhtymä, REDU

REDUn yksiköstä haastattelu käytiin toimialapäällikön (haastateltava 1) kanssa. Hänen vastuulla ovat ravintola-ala, cateringala, talousala ja puhdistuspalveluala. REDUn Rovaniemen yksikössä toiselle asteelle on kaksi elintarvikealan tutkintoa, ammatillinen perustutkinto ja ammattitutkinto. Lisäksi muutama oppisopimuskoulutuksella ammattitutkintoa suorittava tulee mukaan vuosittain. Pääosa opetuksesta tapahtuu lähiopetuksessa normaalin päiväopetusrytmin mukaan, oppisopimuskoulutuksessa pääosa oppimisesta tapahtuu työpaikalla. Lisäksi yrittäjätarpeen mukaan tarjotaan erillistoteutuksena yrittäjille kohdennettu ammattitutkintokoulutus. Tänä vuonna käynnistyneessä toteutuksessa focus on lihanleikkuussa ja lihasta tehtävissä jalosteissa, sisältäen yrittäjille tarjottavan tuotekehitys, myynti, markkinointi, asiakassegmentointi, laatu- ja hygieniasiat ym. osaamisen päivittämisen.

Puhelussa tulee esille, että elintarvikepuolella vetovoimaisin ala on elintarvikealan perustutkinnossa leipomo-kondiittoriopuoli. Nuorisoasteella liha-alan osaamisalalle on ollut niin vähän kysyntää, että se on poistettu yhteishausta nyt kokonaan. Alan huono kysyntä on vähentänyt opiskelijoiden määrää. Liha-alalle tarjotaan tällä hetkellä ainoastaan oppisopimuskoulutusta. Haastateltava 1 haluaa tarkastella elintarvikealaa laajana kokonaisuutena, jossa mukana ovat myös luonnontuotteet. Kemijärvellä voi kouluttautua luonto- ja ympäristöalan perustutkinnossa luonnonvaratuottajaksi ja koulutus on ollut vetovoimaista tällä hetkellä. Luonnontuotealalle on saatu nyt noin 20 opiskelijaa ja koulutusta tarjotaan myös luonnontuotteiden keräilyyn, jolloin koko ketju keruusta pöytään saakka tulee opiskelijoille tutuksi.

Haastateltava 1 näkee myös lähiruoan tärkeänä osana elintarvikealalla. Kittilässä on uutena alkanut lähiruoan tuottajien koulutus, joka toteutetaan ruokapalvelujen ammattitutkintona. Opiskelija valmistuu lähi- ja luontoruokakokiksi. Koulutuksen pääpaino on lähituotteiden jatkojalostus ja tuottaminen, jossa toimitaan lähellä alkutuotantoa. Lähtökohtana on Lappilaisen elintarvikealan edistäminen. Haastateltavan 1 mukaan REDUlla halutaan tulevaisuuden elintarvikealan kytkeytyvän vahvasti matkailuun ja tämän kytköksen vahvistamiseen tehdään nyt töitä.

Lappi tarvitsee korkeakoulutettuja osaajia. Tarvetta haastateltava 1 tarkastelee ennen kaikkea tutkimus- ja kehittämisosaamisen näkökulmasta todeten *Me tuotetaan osaajia ja tekijöitä*, jolloin korkeakoulujen vastuulle jää tutkimus- ja kehittämisosaajien koulutus ja tuottaminen. Opiskelijoiden motivaation tarttua kehittämistyöhön näkyy hänen mukaansa esimerkiksi ammattilukiolaisissa, jotka helpommin kehittävät omaa osaamistaan myös tavoitteellisemmin. Usein aikuisopiskelijoilla on omat yritysideoita mukana, kun opinnot käynnistyvät ja opintojen aikana tehdään samalla tuotekehitystä omalle yritykselle.

Alan heikosta vetovoimasta keskustellaan pitkään, ja haastateltavalla 1 on tähän selkeä näkemys Lapin tilanteesta;

Lapin elintarvikepuolta vaivaa se, että ollaan ilman juuria! Verrattaessa Seinäjoelle - Atrialla ja Itikalla ollaan jo kolmannessa polvessa elintarvikesektorilla töissä. Lapissa elintarvikeala on näkymätöntä! Puuttuu se imago, että ollaan tulevaisuuden ala ja imagotekijöitä!

Haastateltava 1 toivookin koulutuksen markkinointiin enemmän kaikkea luovaa toimintaa ja tekemistä. Tuotekehitys on yksi sellainen osa-alue, joka on opiskelijoille mieluinen ja näitä mahdollisuuksia pitäisi hänen mukaansa tuoda enemmän esiin. Haastateltava 1 nostaa esimerkeissään esiin myös Fazerin artesaanileipomot, vahvalla brändäyksellä ja laatuun panostamisella on nostettu tuotteet kaikkien arvostamaksi tuotteeksi, johon on helppoa kytkeä myös mielikuva laadusta.

Vetovoiman kasvattamisessa merkitystä on myös oppilaitosten oppimisympäristöjen uudistamisella. Koko elintarvikealan uudistaminen on REDUlla keskeisenä. Oppilaitos haluaa erottua lähiruokaan painottuvaa tekemisen kautta. Vetovoiman edistämiseen tarvitaan myös edelläkävijäyrityksiä, jotka omilla esimerkeillään luovat innostavan tulevaisuuden kuvan. REDUn tavoitteena on vahvistaa edelleen työelämäkumppanuuksia ja haastateltava toteaaakin, että pelkkä koulutus ei alalle imagoa tuo. REDUlla on parhaillaan menossa kiinteistöstrategian uudistus, jossa tarkastellaan mm. oppimisympäristöjä sekä mitkä alat toimivat tiiviisti toistensa kanssa ja vahvasti yhdessä.

Haastateltavaa 1 harmittaa myös poron näkymättömyys. Vaikka onkin lähiruokaa, poro näytetty enemmän ainoastaan alkutuotantona. Jalostuspäätä ei näytetä lainkaan, jolloin se jää kokonaan näkymättömäksi.

Itse haastateltava 1 uskoo vahvasti siihen, että täällä tehdään kuitenkin sitä pientuotantoa niin lähituotteiden ja paikallisten tuotteiden ja raaka-aineiden hyväksikäyttö on ainoa, jolla me voidaan pärjätä. Toisen asteen tutkinnontavoitteissakin on paljon vaatimuksia, joissa tähdätään massateollisuuteen ja tehdastyöläisyyteen. Me painotetaan enemmän mm. käsityövaltaisuutta ja käsillä tekemistä, lisäksi yksityisyrittäjän on osattava tehdä kaikkia työvaiheita.

5.3.2 Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia

Lappialla keskusteluja käytiin maaseutuyrittämisen osaamiskeskuksen toimipaikkapäällikkö (haastateltava 2) kanssa liittyen Louen yksikön elintarvikealan osaamiskeskittymään. Lisäksi keskusteltiin osaamispalvelujohtajan (haastateltava 3) kanssa Lappian muihin toimipaikkoihin liittyen elintarvikealasta.

Lappian yksiköissä on tavoite säilyttää nyt olemassa olevat tutkinnot ja koulutukset. Lakkautusuhan alla ei siten ole yksikään osaamisala tai tutkinto. Haastateltava 2 toteaa Lappian kaikista koulutuksista vetovoimaisimpien koulutusten olevan sosiaali- ja terveystieteiden perustutkinnossa lähihoitajan ja elintarvikealan pt., leipuri-kondiittorikoulutukset. Lappian Louen maaseutuyrittäjyyden osaamisyksikössä vastaavasti maatalousalan perustutkinto, eläintenhoitaja sekä eläintenhoiton ammattitutkinto vetävät parhaiten opiskelijoita. Lisäksi Lappialla tarjotaan kala-alan osaamisalalle perustutkintotasosta koulutusta, johon opiskelijoita hakeutunut ihan hyvin. Liha-alan osaamisalan perustutkinto-opetus on aloitettu oppisopimuskoulutuksena Louen yksikössä.

Luonnontuotealan opetusta tarjotaan Muoniossa luonnontuotealan osaamisalalle sekä erä- ja luonto-opiskoulutuksena sekä ammattitutkinto- että erikoisammattitutkintotasolla. Muonion koulutuksiin on ollut hyvin hakijoita. Haastateltava 2 toteakin, että iso osa Muonioon hakeutuvista opiskelijoista tulee etelästä ja opiskelijoiden joukossa on paljon niitä, joille Muonion vuodet ovat keino irtautua arjesta ja saada vaihtelua mielenkiintoisten uusien asioiden oppimisen kautta tai syventää olemassa olevia taitoja Lapin huikean hienojen maisemien ja luonnon

keskellä. Myös Pellossa tarjottava erä- ja luonto-opaskoulutus on ollut suosittu ja opiskelijaryhmä on saatu hyvin täyteen.

Lappian Louen yksikköön on käynnistetty suunnittelutyö uuden elintarvikeosaamiskeskitymän osalta. Haastateltavan 2 kanssa käydyissä keskusteluissa tulee nopeasti ilmi, että Louelle halutaan erityisesti lähiruokaan keskittyvä osaamisyksikkö. Osaamisyksikön yhteyteen on luonnollista suunnitella myös koulutusten päivittämistä ja laajentamista kattamaan Lapille tärkeät elintarvikeraaka-aineet. Liha-alan osaamisalalle tarjottavaa koulutusta on tarkoitus laajentaa myös päivätoteutukseen oppisopimuksen lisäksi. Maidonjalostukseen ja meijerialalle on suunnitelmissa käynnistää myös elintarvikealan perustutkintokoulutus siten, että toteutus tapahtuisi Louen yksikössä. Molemmissa koulutuksissa pystytään hyödyntämään Lappian Louen koulutilan lampaista lihaa sekä naudoista saatavaa lihaa ja maitoa.

Lähiruoka-ajatusta tukee myös Tervolan alueen vahva yrityskanta elintarvikealalle. Edellä mainittuun lihaan liittyen Tervolasta alle tunnin matkan päässä sijaitsee paikallinen teuras-tamo. Lappian yksikön kanssa samoissa toimitiloissa toimii tällä hetkellä lihanjalostukseen ja leikkuu- ja rahtipalveluihin keskittynyt yritys sekä kaksi maidonjalostukseen keskittyntä yritystä. Näistä toisen päätuote ovat erilaiset jäätelöt sekä toisen erilaiset juustot. Kaikkien edellä mainittujen jalostavien yritysten pääraaka-aine tulee jo Louen yksikön kotieläimiltä. Tällaisen yritysyhteistyön kytkeminen lähelle opetusta mahdollistaa myös opiskelijoille monipuolisen oppimisen sekä avaa helpon tutustumistien mukaan yritysten arkirutiineihin sekä mahdollistaa yrittäjämäisen asenteen omaksumisen heti opintojen alkuvaiheesta lähtien. Koulutuksen ja yritystoiminnan lisäksi Lappian yksikköön on tulossa vahva neuvonnan ja hanketoiminnan verkosto. Nämä kaikki yhdessä ovat osa suunnitteilla olevaa oppimisympäristöjen kehitystyötä, jossa elintarvikeosaamiskeskus on osa tätä isoa kokonaisuutta

Lappian Tornion yksikössä muut elintarvikealalle tarjottavat koulutukset ovat ravintoja- ja cateringala, johon tarjotaan perustutkintoa, ammattitutkintoa sekä erikoisammattitutkintoa. Lisäksi elintarvikealalle perus- ja ammattitutkintoa. Haastateltavan 3 mukaan kaikille osaa-misaloille voitaisiin ottaa enemmän opiskelijoita. Hän nostaakin esiin koronan, joka säikäytti ainakin ravintola- ja catering -alaa. Tällä hetkellä niin kokeille kuin tarjoilijoillekin on kova kysyntä, mutta opiskelijoita tai työntekijöitä ei ole avoimille paikoille tarpeeksi. Haastateltava 3 nostaa esiin Torniossa tarjottavan koulutuksen monimuotoiset toteutusvaihtoehdot. Kurssien

ja tutkinnon osien tarjonta viikonloppuisin ja iltaisin on vetänyt opiskelijoita hyvin. Myös Lappian osalta leipuri-kondiittorialalle on opiskelijoita tarjolla hyvin.

Puhuttaessa haastateltavan 3 kanssa elintarvikealan mainonnasta ja julkisuuskuvasta, hän toteaa lähes sanasta sanaan samoin, kuin niin moni muukin. Julkisuuskuva elintarvikealasta, jota media tarjoaa, on vääristynyttä. Samaa näytetään myös ravintola- ja cateringalalta. Keskustelun kääntyessä ravintola- ja cateringalalle, media tekee hallaa, kun moititaan alaa tosi raskaaksi. Saman osaamisalan sisälle kuuluvat myös muun muassa suurtalouskokit. Suurtalousala on ala, jossa ei ole viikonlopputöitä samalla tavoin kuin ravintola-alalla. Suurtalousala on aliarvostettua! Mollataan mm. raaka-aineiden laatua ym. ja haastateltava 3 harmittelee, että mediassa ei ymmärretä, kuinka laaja elintarvikeala on. Media nostaa pinnalle vääriä asioita ja väärällä tavalla!

Elintarvikealan monimuotoisuudesta ja monipuolisuudesta kertovat myös luonnontuotteet. Nyt on jonkun verran tuotu esille villiruokaa ja yrttejä ja sieltä saadaan hieman nostetta tälle alalle. Samoin omavaraisuus alkaa olla nyt nosteessa ja lähiruoka. Haastateltava 3 tunnistaa myös julkisista keskusteluista tähän aikaan hyvin tyypillisiä syitä muutokselle ja toteaa *Maailmanpoliittinen tilanne vaikuttaa tähän kyllä jonkin verran*. Hän myös peräänkuuluttaa, että;

Monipuolisuutta pitäisi mainonnassa ja markkinoinnissa nostaa voimakkaammin esille. Lähiruokaa ja paikallisia raaka-aineita ja niiden mahdollisuuksia pitäisi nostaa esille enemmän! Jos valmistut ravintola-catering-alalta, työpaikka voi olla vaikka keikkatyössä, lounasravintolassa, suurtalouskeittiössä, ravintolassa, pizzariat, pikaruokapaikat, pitopalvelut, kauppojen liha- tai ruokatiskit, jne. Tätä ei usein oteta huomioon, kun alaa mietitään tai siitä puhutaan julkisuudessa.

Luonnontuotteista puhuttaessa haastateltava 3 toteaa, että villiyrtit tulevat nousemaan entisestään, samoin villiruoka! Tätä olisi vietävä eteen päin enemmän. Lisäksi hän nostaa esiin mahdollisuudet villiyrttien ja luomutuotteiden kasvatuksesta Louen toimipisteessä.

Haastateltava 3 haluaa nostaa keskusteluun myös alan palkkaustason, jota hänen mukaansa moititaan liikaa. Alalla on mahdollisuus tienata, kun on hyvä työssään. Ilta- ja viikonloppuisilla on mahdollisuus nostaa omaa ansiotasoaan. Tarjoilijanakin voi edetä aika nopeasti esimerkiksi vuoromestariksi. Sekä kokki, jolla on pohjalla elintarvikealan perus-, ammatti- tai erikoisammattitutkinto voi olla töissä esimerkiksi huippuartsaanisuklaan valmistuksessa. Nämä

asiat tulisi hänen mukaansa tuoda esiin myös alan markkinoinnissa ja nostettava esille enemmän hyviä puolia!!! Positiivisella otteella, kirjoitustyyllillä ja asenteella!!! Kaikki koronan vuoksi irtisanotut tai lomautetut eivät ole vaihtaneet kuitenkaan alaa ja palaajia on ollut ihan hyvin. Tulisi osata tunnistaa paremmin alan tulevaisuuden mahdollisuuksia. Ja tulevaisuuden näkymiä olisi nostettava enemmän esille. Alalle ei kuitenkaan ole tulossa mitään kovin radikaaleja muutoksia.

Lappian elintarvikealan opetuksen ja oppimisympäristöihin haastateltava 3 toteaa, että tutkinnonosia ollaan uudistamassa ja asiaa mietitään tällä hetkellä. Oppimisympäristöjen ja koulutusten uudistamisen yhteydessä hän nostaa esille myös osaavan opettajajenikölkunnan merkityksen. Lappian elintarvikealan opettajat kouluttavat itseään koko ajan lisää, ja mainitsee suklaan valmistuksen ja artesaanisuklaan tekemisen. Oppilaitoksessa jatkuvaa kehitystyötä tehdään koko ajan. Lapin tarpeesta korkeakoulutetuille osaajille haastateltava 3 toteaa,

Korkeakoulutettuja - Omakohtaisena kokemuksena; Tarvitaan ehdottomasti korkeakouluasteelta esimerkiksi restonomeja, mutta monipuolista käytännön kokemus elintarvikealalta on oltava! Työkokemuksen kautta tulee varmuus tekemiseen! Kaksoistutkinnot - Ammattikoulun kautta ammattikorkeakouluun ja restonomiksi esimerkiksi.

5.3.3 Saamelaisalueen koulutuskeskus, SogSakk

SogSakilla keskusteluja käydään ensin kehitysjohtajan (haastateltava 4) sekä myöhemmin elintarvikealan työmestarin (haastateltava 5) kanssa. Haastateltava 4 nostaa ensimmäisenä keskusteluun SogSakin aseman Suomen ainoana porotalouteen ja poroelinkeinoihin tutkintokoulutusta tarjoavana oppilaitoksena. Nykyisin luonto- ja ympäristöalan perustutkinnon suorittanut, eli poronhoitajat opiskelevat Kaamasessa Toivoniemen porotilalla. SogSakk on panostanut poronhoitokoulutukseen, ja oppilaitoksella sekä sen yksiköissä on tarjolla kattavasti kapasiteettia, kuten infraa, teurastamoja, jalostamoja, lihanleikkaamoja, nahankäsittelytiloja, jne. Haastateltavan 4 mukaan sivutuotteiden kanssa tilanne on vähän vaikeampi, ja tilanne on sama monella muullakin poroalan toimijalla.

Lapin vahvana elinkeinoa porotalouden opetus kaipaa uudistamista ja oppimisympäristöt päivittämistä. Haastateltavan 4 mukaan Inariin suunnitteilla on kokonaan uusi

opetusteurastamo, joka korvaa valmistuessaan Toivoniemen tilat. Uuden laitoksen suunnittelussa tullaan edelleen huomioimaan ja kehittämään suuntausta, joka toimii jo nyt yhtenä poroelinkeinoon kehittämisen kärkiajatuksena, eli poron kokonaisvaltainen hyödyntäminen. Koko poronhoitoelinkeinossa poron sivutuotteiden hyödyntäminen ja jalostaminen tulontekijöiksi on tärkeä jo nyt ja tätä ajatusta halutaan elinkeinon sisällä vahvistaa edelleen. Elinkeinoon kehittäminen tukee hänen mukaansa koko poroalan kehitystä. Pitkään on poromiehillä mennyt huonosti elinkeinon parissa, myytävää on ollut huonosti useista ulkoisista syistä johtuen ja elinkeino halutaan nostaa takaisin jaloilleen. Uuden teurastamon kapasiteetiksi on suunniteltu noin 100 000 nykyporoa vuodessa sekä niiden tuottamat sivutuotteet. Uudessa teurastamoprosessissa täytyy huomioida rakennuksen kestävyys ja kestäväällä tavalla toteutetut energiaratkaisut kuin myös sivutuotteiden hyödynnettävyys. Uudessa poronhoitajan tutkinnossa teurastus, tuotteistaminen, lihanleikkaus, omavalvonta, hygienia, ynnä muu muodostavat ison roolin jatkossa.

Haastateltava 5 kertoo SogSakkin elintarvikealan koulutustarjonnan painottuvan tutkintokoulutusten osalta elintarvikealan perustutkinnossa kokkeihin ja ravintola- ja cateringalalle. Luonto- ja ympäristöalan perustutkinnossa poronhoitajan tutkintokoulutukseen sisältyvät myös elintarvikkeet, niin porosta jalostettavat tuotteet kuin myös kala ja muut luonnontuotteet, kuten marjat, sienet ja villiyrtilit. Poronhoitajan koulutuksessa elintarvikealan opinnot ovat yksittäisiä kursseja tai tutkinnon osia. SogSakk tarjoaa myös poronhoitajille lopetusasetuksen mukaista koulutusta kaikille, jotka työskentelevät poroteurastuksen parissa. SogSakkissa perustutkintojen sisälle linkittyy myös luonnontuoteala, eli luonnontuotteiden keruu ja tuotanto. Erilaisten lyhytkurssien mukana luonnontuotteet tulevat vahvasti esiin esimerkiksi kasvivärijäyksen ja nahan parkkauksen kautta.

Myös haastateltava 5 tuo keskusteluissa esille oppimisympäristöihin suunnitellun kehitystyön tarpeen ja tulevaisuudennäkymät. Hänen mukaansa tulevaisuudessa on panostettava teurastamotoimintojen ohella niin nahkan muokkaamoon kuin sivutuotteiden hyödyntämiseen laajasti. Haastateltava 5 toteaaakin osuvasti, *”Että porosta ei menisi muuta kuin se sielu, mitä ei voida hyödyntää”*.

Uudessa suunnitteilla olevassa laitoksessa tulee haastateltavan 5 mukaan huomioida myös uuden tekniikan mahdollistamat ratkaisut. Näihin kytkeytyvät esimerkiksi erilaiset kamera-

ym. tekniikat, joiden avulla eläinlääkäreiden koulutuksessa olisi mahdollista hyödyntää teurastamoita myös etäyhteyksin. Käytännössä poroihin erikoistuvien eläinlääkäreiden täytyy suorittaa käytännön opetusjaksot kokonaan Inarissa, ja uuden tekniikan avulla haetaan tähän pieniä helpotuksia, jolloin osa opetuksesta voisi tapahtua etäyhteydellä laitoksen ulkopuolelta. Uusiin tekniikoihin liittyy myös rakennusinfraan uudistaminen, bioenergia laitoksesta syntyvän jätteen kautta, uusi elintarviketekniikka ja tekninen osaaminen, jotka kaikki ovat osa isompaa toimintaympäristön kehittämishanketta.

Tutkintojen uudistamistarpeesta haastateltava 5 toteaa, että porotalouden ammattitutkinto on vasta uudistettu ja päivitetty. Päivityksen myötä talousosaamisen roolia on vahvistettu ja siten reagoitu myös alalla olevaan kannattavuushaasteeseen. Haastateltava 5 jatkaa kannattavuushaasteista todeten,

Tämä elinkeinon kannattavuus on laajempi juttu, ainakin kaksi–kolme vuotta ollut teurastusmäärät tosi alhaisia. Ei saa kuitenkaan unohtaa pääfocusta - se on se poronhoito..., huomioiden että tulonlähteitä voidaan siihen rinnalle jalostaa myös muita, kunhan poronhoito on paketissa.

Poroelinkeinoon ja elintarvikealalle tarjottavien tutkintojen sisältöjä haastateltava 5 pitää hyvinä. Korkeakoulutettujen osaajien tarpeesta hän toteaa muun muassa, että korkeakoulututkinto, esimerkiksi agrologi (AMK) olisi ehdottoman hyvä yhä useammille poronhoitajille. Hallinnon osaaminen alalla on tärkeää. Korkeakoulutettujen osaajien määrää vuositasonalla hän ei osaa sanoa, ja jatkaa,

Korkeakoulutettuja on todella vähän, muutamia tarvittaisiin lisää joka vuosi. Pitäisi luontevoittaa polkua ammattikoulusta korkeakouluun. Avoimet väylläopinnot on hyvä, mutta hyviä esimerkkejä tarvitaan enemmän ja lisää.

5.3.4 Koulutus Nord – Toisen asteen ravintola- ja cateringalan opetusta Ylitorniolla

Koulutus Nordilla keskusteluja käytiin IT-, ravintola- ja terveysalojen koulutusjohtajan (haastateltava 6) kanssa. Haastateltavan 6 mukaan opiskelijamäärä on laskenut alhaiselle tasolle osittain koronan aiheuttaman lomautus- ja irtisanomisaallon myötä. Koulutus Nord tarjoaa ravintola- ja cateringalalle ammatillista perustutkintokoulutusta. Vuosittain tarjotaan opetusta niin nuoriso- kuin aikuisopiskelijoille. Aiemmin aloitti joka syksy yksi täysi ryhmä, mutta

koronan jälkeen opiskelijamäärä elintarvikealan koulutuksessa on laskenut alle viiteen/vuosi. Oppilaitoksella on toimivat oppimisympäristöt alalle, ja opiskelijoilla on mahdollisuus tehdä opintoihin kuuluvia työssäoppimisjaksoja ja perehdytystä koulun omassa keittiössä.

Nuorisoasteen opetuksessa Koulutus Nord tekee myös toimivaa yhteistyötä Matarengissä toimivan koulun kanssa, joka ostaa ravintola-ala opetusta. Alalle on kuitenkin hankala löytää tällä hetkellä opiskelijoita. Opiskelijoiden vähäinen määrä vaikuttanee jonkin verran myös oppimisympäristöihin, mutta oman ravintolan ansiosta vaikutus ei merkittävästi näy opiskelijoille. Ylitorniolla on vuosittain ollut muutama opiskelija Suomesta, lisäksi Ruotsista sekä Norjasta haetaan kouluun opiskelemaan.

5.4 Vaihtoehtoisia tapoja turvata elintarvikeosaamisen kehittäminen

Vaihtoehtoisia tapoja turvata elintarvikeosaamisen kehittäminen tarkasteltiin Lapin ulkopuolelta tarjottavan korkeakouluosaamisen avulla. Tarkastelussa huomioitiin elintarvikealalle korkeakouluopetusta tarjoavat ammattikorkeakoulut Oulussa, Seinäjoella ja Hämeenlinnassa. Yliopistojen tarjonta todettiin tässä raportissa lyhyesti. Tarkastelussa huomioitiin muualta hankittava kehittämisosaaminen peilaten siihen, millaista opetusta elintarvikealalle on Suomen korkeakouluissa saatavilla.

Elintarvikealalle kaivataan yhä enenevässä määrin korkeakoulutasoista opetustarjontaa myös pohjoisemmaksi. Lapin ammattikorkeakoulu on mukana Oulun, Seinäjoen ja Hämeenlinnan ammattikorkeakoulujen kanssa yhteisesti avoimen ammattikorkeakoulun kautta tarjottavassa Elintarviketietäjä -koulutuskokonaisuudessa. Elintarviketietäjä-koulutuskokonaisuudessa opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa elintarvikealan opintoja enintään 60 opintopisteen edestä. Opinnot ovat mahdollista hyväksilukea myöhemmin, jos opiskelija siirtyy opiskelijaksi johonkin opintojaksoja tarjoavista ammattikorkeakoululuista, elintarvikealan tutkinto-ohjelmaan.

Seinäjoen AMK:n bio- ja elintarviketekniikan opinnoista vastaavan koulutuspäällikön mukaan lyhyempiä kehittäjä- ja tietäjä -koulutuskokonaisuuksia valitsevien opiskelijoiden joukossa on paljon sellaisia, jotka ovat koulutuksen jälkeen hakeutuneet myös tutkinto-opiskelijoiksi. Eri-laiset elintarvikealalle tarjottavat lyhyet tai sisällöltään suppeammat koulutuskokonaisuudet

ovat kuuluneet Seinäjoen AMK:n koulutustarjontaan jo pidemmän aikaa. Tällaiset suppeammat korkeakouluopetusta tarjoavat kokonaisuudet tulevat jatkossa varmasti laajenemaan ja mahdollistavat nk. kurkistuksen elintarvikealan korkeakouluopintoihin myös kauempana oppilaitoksista asuville.

5.4.1 Oulun ammattikorkeakoulu (OAMK)

Haastateltavan 7 mukaan Oulun ammattikorkeakoulussa ei ole tarjolla varsinaisia tutkintoon johtavia elintarvikealan korkeakouluopintoja. Elintarvikealalle kytkeytyy siten vain yksittäisiä opintojaksoja, tarjolla on haastatteluhetkellä ainoastaan yksi, elintarvike- ja ympäristökemian opintojakso. Muita ruoka-alalle kytkeytyviä opintojaksoja Oulun AMK:n tarjonnasta löytyy esimerkiksi pohjoinen ruoantuotanto sekä vastuullinen ruoantuotanto, jotka avaavat laaja-alaisesti ruoantuotannon alkutuotantoa ja alkupäätä. Siten Oulun AMK:n tarjonnasta elintarvikealalla hyödynnettävissä on esimerkiksi osa prosessitekniikan opinnoista (Oulun AMK, 2022). Bioprosessit ja prosessitekniikka ovat keskeisessä osassa biologisten materiaalien, kuten ruoantuotannon ja elintarvikejalostuksen sivuvirtojen käsittelyssä.

Haastateltavan 7 mukaan Lapin tarpeeseen elintarvikealan korkeakoulutetuista osajista on vaikea Oulun AMK puolesta vastata, pois lukien yksittäisiä opintojaksoja silloin, kun ne tukevat muuta koulutusta. Oulun AMK:ssa ei ole tällä hetkellä suunnitelmissa tuoda elintarvikealalle tutkintoon johtavaa koulutusta Ouluun. Haastateltavan 7 näkemys on, että Lappi ja Pohjois-Pohjanmaa, vaikka erityisesti maatalousmaakuntina ovat isoja, ei ole Oulun AMK:n taholta mahdollista tarjota elintarvikealan tutkintoon johtavaa opetusta kannattavasti. Haasteeksi nousee erityisesti työmarkkinoiden vetovoima, jonka ei katsota tällä hetkellä olevan vahvaa. Haastateltava 7 myös arvioi Lapin maakunnan tarpeen korkeakoulutetuissa osajissa aika pieneksi, lukumäärää vuositarpeesta hän ei kuitenkaan mainitse.

5.4.2 Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK)

Seinäjoen ammattikorkeakoulu on ruoka-alan koulutusta tarjoava oppilaitos, joka on vuosien saatossa profiloitunut yhä vain vahvemmin koko ruokaketjun kehittäjäksi. Korkeakoulu on takavuosina markkinoinut itseään vahvasti esimerkiksi Ruoka-yksikkönä, mikä on nostanut

Seinäjoen AMK:sta vahvan ruoka-alan koulutusorganisaation. Ruoka-alalle on tarjolla tutkintoon johtavana koulutuksena restonomi (AMK) sekä restonomi (YAMK), ruokaketjun kehittäjä, insinööri (AMK) bio ja elintarviketekniikka sekä insinööri (YAMK) ruokaketjun kehittäjä. Lisäksi Seinäjoella on mahdollista valita englanninkielinen Bachelor -tason tutkinto-ohjelma. Bio- ja elintarviketekniikan insinöörin koulutusohjelma tarjoaa suuntautumisvaihtoehdot liha-tekniologiaan, meijeritekniologiaan, viljatekniologiaan sekä kasvis- ja marjavalmistusten tekniologiaan sekä huomioi erilaiset elintarviketuotannon biomateriaalit ja -sivuvirrat osana kaikkia tutkintoja.

Seinäjoen tarjoamista mahdollisuuksista Lapin elintarvikealan koulutuksen kehittämiseksi keskusteltiin bio- ja elintarviketekniikan insinööriopetuksesta vastaavan koulutuspäällikön kanssa. Haastateltavan 8 näkemyksen mukaan Lapin toisen asteen koulutuksen haasteet noudattavat valtakunnassakin havaittua suuntaa, jossa opiskelijoiden hakeutuminen ruoka-alan opintoihin vähenee ja alan vetovoima heikkenee. Hän nostaa esiin esimerkin Seinäjoelta toisen asteen opetuksen suurtalouskeittiö – ravintola-alalta, jossa ennen aloitti neljä opiskelijaryhmää ja viime syksynä 2021, enää vain yksi ryhmä. Haastateltava 8 tunnistaa alan haasteisiin myös opiskelijoiden motivaation ylläpitämisen, opiskelu edellyttää opiskelijalta luontaista uteliaisuutta ja kiinnostusta. Luontainen uteliaisuus ja kiinnostus alaa kohtaan on huomattu myös Seinäjoen AMK:n tarjonnassa olevalla Elintarvikekehittäjä -koulutuskokonaisuudessa. Opiskelijoina on paljon sellaisia, jotka ovat valinneet pienemmän Elintarvikekehittäjä -koulutuskokonaisuuden, koska se avaa helpon tien kurkistaa elintarvikealan opintoihin ammattikorkeakoulussa.

Haastateltavan 8 mukaan nykyajan vaatimukset helposta saavutettavuudesta luovat muutosta vaateita niin opiskelulle kuin korkeakouluillekin. Korkeakoulujen on jatkossa entistä helpommin ja nopeammin kyettävä vastaamaan erilaisten opiskelijoiden vaatimuksiin niin helposta ja joustavasta opiskelusta kuin erilaisten ja -tasoistenkin opiskelijoiden oppimismahdollisuuksien turvaamisesta. Tämä haastaa erityisesti sellaisten opintojaksojen kohdalla, joissa edellytetään jo tiettyjen opintokokonaisuuksien hallintaa ennen kurssille ilmoittautumista. Kurssitarjonnan tulee kuitenkin olla helposti kaikkien saavutettavissa ja mahdollisuus oman osaamisen kehittämiseen myös avoimen tarjonnan avulla. Erilaisten väyläopintojen mahdollisuus tulee jatkossa laajenemaan. Seinäjoella voi nyt (tilanne 2022) suorittaa restonomin opinnot kokonaan etänä, edellyttäen että opiskelijalla on opintojen alkaessa tietynlainen työpaikka jo

valmiina. Tällöin osa opetuksesta tapahtuu itsenäisesti työpaikalla ja opiskelija osoittaa oman työpaikalla tapahtuvan oppimisen ja osaamisen raportoimalla opintojaksosta vastaavalle opettajalle.

Sivuvirtojen mahdollisuudet tulevaisuuden innovaatioissa ja yritysten huipputuotteina on tiedostettu myös Seinäjoen AMK:ssa. Haastateltavan 8 mukaan sivuvirroista saatavat uudet tuotteet ja innovaatiot tulevat olemaan kaikkien kehittyvien suuryritysten kehityskohteina tulevaisuudessa, ja asian ympärille on SeAMK:ssa käynnissä useita hankkeita myös kansainvälisten verkostojen kanssa. Seinäjoen ammattikorkeakoulu myös uudistaa oppimisympäristöjään laboratorioiden osalta vastaamaan entistä paremmin erilaisten elintarvikealan yritysten sivuvirtoihin keskittyvää kehitystyötä tukeviksi. Reilu pari vuotta sitten valmistuneiden märkätuotteiden FoodLab:n ympärille tulevat laboratoriotilat myös kuivatuotteille sekä näiden prosessoinnin vaatimat kone- ja laiteinvestoinnit.

5.4.3 Hämeenlinnan ammattikorkeakoulu (HAMK)

Tutkintokoulutuksena Hämeen ammattikorkeakoulussa (HAMK) tarjotaan Bio- ja elintarviketekniikan insinöörin koulutusohjelma, ja tutkinnon sisältö huomioi niin biomateriaalit kuin liha-tekniologia, meijeritekniikan, viljatekniikan ja marja- ja kasvisvalmisteiden tekniikan. Hämeen ammattikorkeakoulu on lisäksi profiloitunut vilja- ja panimoalan sekä meijeritekniikan aloilla.

HAMK:n osalta keskustelua käytiin Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelmista vastaavan koulutuspäällikön kanssa. Haastateltavan 9 mukaan Hämeen ammattikorkeakoulun koulutustarjonta huomioi työssäkäyvät monimuotokoulutuksen kautta. Tämä avaa mahdollisuuksia myös pohjoisen elintarvikealan osaamisen kehittämiseksi. Hämeen AMK:ssa elintarvikealan opiskelijat otetaan sisään yhtenä ryhmänä (tilanne 2022), ja opiskelija tekee itse opiskelupaikan hyväksynnän jälkeen valinnan siitä, opiskeleeko päiväryhmän mukana vai siirtyykö monimuoto-opiskelijaksi. Esimerkiksi vuoden 2022 aloittaneista yli puolet valitsi suoritustavaksi monimuoto-opiskelun.

HAMK:n koulutustarjonnassa näkyy alueen vahva meijerialan yritystoiminta. Meijerialan painotuksen lisäksi myös kasvisruokapuolen sekä juoma- ja panimoteollisuuden vahva

osaamisen tarve alueella on tunnistettu ja näkyvä koulutustarjonnassa. Elintarvikealan yritysten suuri määrä alueella poikii jatkuvasti uusia osaamistarpeita, kuten Seinäjoen ja Oulun korkeakoulujen yhteydessä mainitut sivuvirrat. Biotuote- ja sivuvirtojen kehitystyön tueksi on tarjolla jalostus- ja prosessiosaamista myös Hämeen AMK:n koulutustarjonnassa.

Yksittäisten kurssien osalta haastateltava 9 nostaa esille esitietovaatimukset, joita esimerkiksi prosessitekniikan opintojaksoilla edellytetään. Tämä luo sen haasteen, että ilman olemassa olevaa esitietoa opiskelijan mahdollisuudet tiettyjen kurssien ja opintokokonaisuuksien osalta rajataan, ellei ole mahdollisuuksia suorittaa ensin perustietovaatimuksia tasolle, mitä jatkokursseilla edellytetään. Haastateltavan 9 mukaan kaikkia kursseja ei ole mahdollista tarjota avoimen ammattikorkeakoulun kautta. Prosessitekniikassa matematiikka, fysiikka ja kemia kuuluvat vahvojen perusaineiden joukkoon, näiden aineiden opiskelu etänä on jossain määrin mahdollista, pois lukien tietyt kemian ja fysiikan laboratoriotyöt.

5.5 Tulosten yhteenveto

Toisen asteen koulutuksen tarjonta Lapissa on hyvällä tasolla pääosalla osaamisaloilla. Tällä hetkellä liha-alan osaamisalalle ei ole tarjolla riittävästi opetusta, tai opetus ei tavoita riittävästi opiskelijoita. Tämän vuoksi myös oppilasmäärät ovat jääneet todella alhaisiksi. Pelkän yrityksille markkinoitavan koulutuksen kautta uhkana on, että haastavassa tilanteessa yrittäjien mielenkiinto kouluttautua lopahtaa, jolloin ala kuihtuu kokonaan hetkellisen ison opiskelijatyhjien vuoksi. Liha-alan osaamisalan saattaminen takaisin yhteishakuun olisi tässä ehdoton, jotta turvataan osaajien kouluttaminen Lappiin myös tulevaisuudessa.

Leipomoalan haasteisiin osaavasta työvoimasta tulisi kyetä vastata nykyisen opetuksen keinoin, jota on hyvin tarjolla Lapissa. Alan osaajien siirtyminen muualle töihin kuvastaa enemmän imagopuutetta sekä vetovoimatekijöiden puutetta. Alan houkuttelevuutta, samoin kuin liha-alan osaamisalan imagoa tulisikin aktiivisesti ryhtyä kohottamaan markkinoinnin keinoin. Myös oppilaitosedustajien kanssa käydyissä keskusteluissa esiin nousi esimerkiksi televisio-ohjelmien tarjonta, jota verrattiin käytännön työhön teollisessa leipomossa. Linjastotyönä tapahtuva teollisen leivän leivonta ei ole alalta valmistuville opiskelijoille mieleistä, jolloin he haaveilevat töihin muualle tai perustavat oman leipomon, konditorian tai kahvilan.

Kala-alan osaamisalalle on koulutusta, mutta etenkin yrittäjät kokevat koulun sijainnin huonoksi aktiivisten kalastojen sijainti huomioiden. Etenkin Pohjois- ja Itä-Lappi sekä Pohjois-Pohjanmaan puolella haastatellut yritykset ovat sitä mieltä, että koulutusta tulisi siirtää sinne, missä valtaosa kalastuksesta tapahtuu. Eteläisen Suomen oppilaitoksista todettiin, että siellä myös työpaikkojen tarjonta on niin paljon Lappia suurempi, että jos opiskelija hakeutuu etelämmäksi kouluun, niin harva tulee sieltä enää takaisin Lappiin töihin.

Lapissa on tyhjiö tarjottavan koulutuksen suhteen tällä hetkellä maitoalalla. Tähän toivotaan muutosta, kun Lappian Louen oppimisympäristöjen kehitystyö etenee.

Korkeakoulujen tarjonnassa tulee huomioida ja siten myös aktiivisesti markkinoida erilaisia avoimen ammattikorkeakoulun kautta tarjottavia opintokokonaisuuksia. Nämä ovat niitä väyliä, jotka mahdollistavat huolellisella suunnittelulla yrittäjille oman osaamisen kehittämisen yrityksen toimialalla. Koulutusta on tarjolla todella hyvin erilaisin etäyhteydellä toteutettavin menetelmin. Lisäksi avoimen ammattikorkeakoulun ja monimuoto-opetuksen kautta tarjottava opetus ja mahdollisuus oman opiskelun rytmittämiseen ennakkosuunnittelun avulla on ehdottomasti tuotava laaja-alaisemmin Lapin yrittäjien tietoon.

6 JOHTOPÄÄTÖKSET TULOXSISTA

Opinnäytetyön tutkimuskysymykset olivat; millaista osaamista yrityksissä tarvitaan ja millaista osaamisvajetta esiintyy sekä vastaako tarjolla oleva koulutus ja kuinka hyvin yritysten osaamisvajeeseen. Lapin elintarvikealan toimijoille suunnattu yrityshaastattelu toi edellä esitettyihin tutkimuskysymyksiin liittyen esiin samansuuntaisia kehittämiskohteita, jotka ovat näkyneet myös valtakunnallisissa yritysbarometreissa ja elintarvikealan toimialakatsauksissa. Osaamista tarvitaan paljon yritysten ydintoimintoihin lukeutuvien työtehtävien parissa. Samalla opinnäytetyö vahvisti oletusta, että suhteellisen nuori yrityskanta ja oman yrityksensä ydintoimintoihin vahvan substanssiosaamisen hallitsevien yrittäjien osaaminen heille vieraammilla osa-alueilla vaatii myös jatkuvaa osaamisen päivittämistä.

Haastattelun vastauksista näkyy, että pienillä ja isommilla yrityksillä on paljon samanlaisia osaamisvajetta, kuten yritysten tuotannon perustyöt, myynti, markkinointi, johtaminen ja talousasiat. Isojen yritysten toiminnassa korostuvat voimakkaammin prosessimaiset toimintatavat, jolloin työntekijöiltä edellytetään enemmän isojen kokonaisuuksien hallintaa sekä laaja-alaista ymmärrystä yrityksen koko tuotantoa kohtaan. Osin erilaiset osaamisvajeet eivät kuitenkaan sulje pois sitä tosiasiaa, että elintarvikejalostus niin isoissa kuin pienissäkin yrityksissä alkaa usein samojen työvaiheiden ääreltä. Tällaisia työvaiheita ovat esimerkiksi ruhon leikkuu luuttomaksi sekä kalan perkaus ja suolistaminen. Edelleen yritykset nostivat myös esiin yksin tekemisen ja sitä kautta väsymisen omaan työhön. Valtakunnallisesti toteutetussa yritysbarometrissa nousi esiin sama huomio, ainoastaan noin 12 % toimi yhteistyössä tai verkottuneesti tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoiminnassa.

Opinnäytetyö herätti myös joukon uusia kysymyksiä. Alan yrityksissä on jatkuva osaajapula erityisesti yritysten ydintoimintojen suorittajista. Siten on syytä ryhtyä myös pohtimaan, mitä keinoja yrityksillä on lisätä työntekijöidensä sitoutumista heihin? Onko yrityksissä sisäisiä tekijöitä, jotka syövät työntekijöiden motivaatiota ja miten näihin kyettäisiin vastaamaan parhaiten? Miten rakentaa työstä tekijälleen motivoiva kokonaisuus? Onko yrityksissä riittävästi työnjohdollista osaamista kyetä hallitsemaan erilaisten työntekijöiden työnohjauksen?

Oppilaitoksilla on realistiset mahdollisuudet vastata yritysten osaamisvajeeseen. Lukuun ottamatta meijerialan opetusta, lähes kaikille muille elintarvikesektorin aloille opetusta tarjotaan

Lapin ja Pohjoisen toisen asteen oppilaitoksissa. Oppilaitosten tulee jatkossa kiinnittää enemmän huomiota osaamisalojen markkinointityöhön, jotta myös heikommin työvoimaa vetävät alat saavat riittävästi osaajia. Sekä tarjota kaikkia osaamisaloja yhteishaussa myös nuorille, jolloin Lapin alueen osaajaverkoston on mahdollista vahvistua ja kehittyä. Oppilaitoksilla on hyvät oppimisympäristöt, joiden kehitystyö on käynnissä tällä hetkellä kaikissa Lapin oppilaitoksissa. Kehitystyön ja suunnitelmien valossa Lapin toisen asteen yksiköt ovat tiiviisti mukana nykyaikaisessa oppilaitosverkostossa ja kykenevät siten tarjoamaan ajantasaista opetusta.

Oppilaitosten tulee olla mukana tulevaisuudessa aktiivisina toimijoina tiedonvälitys-, kehittämis- ja yritysryhmähankkeiden avulla tapahtuvassa kouluttamisessa sekä tutkimus-, innovointi- ja kehittämistyössä. Hankkeet tarjoavat kansallisen ja kansainvälisen rahoituksen avulla mahdollisuuden kehittää kohdennetusti valittua yritysjoukkoa. Yrittäjien kokoaminen yhteen kehittämis-, koulutus- ja innovointityön äärelle mahdollistaa myös kokemustiedon jakamisen ja vertaisoppimisen muiden saman alan tai samojen haasteiden kanssa kamppailevien yrittäjien kesken. Yritysryhmähankkein toteutettavissa koulutuksissa tulee huomioida myös ne haasteet, jotka eivät usein näy yrityksistä ulospäin, mutta ovat kuitenkin vaikuttamassa työn tekemiseen ja siitä suoriutumiseen.

Isompien sekä kehittyvien yritysten osaamisvajeeseen kyetään vastaamaan muualla tarjottavan, etäyhteyksin toteutettujen sekä avoimen tarjonnan opintojen avulla. Ammattikorkeakoulujen bio-, kemian- sekä elintarviketekniikan koulutusohjelmat tarjoavat hyvän vaihtoehdon laaja-alaiseen ammattitaidon kehittämiseen.

LÄHTEET

- Aitojamakuja.fi. (2022). *Yritystilastot*. Haettu 25.9.2022. <https://aitojamakuja.fi/yritystilastot/>
- Bergh, E., & Forsgren, E. (1904). *Helsingin käsityö ja tehdasalojen matrikkeli: Esitys Helsingin käsityö- ja tehdasyhdistyksen toiminnasta viime vuosisadalla*. Helsingin käsityö- ja tehdasyhdistys. <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/306220>
- Fonecta (2022). *Finder*. <https://www.fonecta.fi/>
- Hanhinen, T. (2010). *Työelämäosaaminen: Kvalifikaatioiden luokitusjärjestelmän konstruointi*. (Acta Electronica Universitatis Tamperensis 1021) [Akateeminen väitöskirja, Tampereen yliopisto]. Tampereen yliopisto. <https://trepo.tuni.fi/bitstream/handle/10024/66674/978-951-44-8290-8.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hannila, P., & Kyngäs, P. (2008). *Teemahaastattelu laadullisessa tutkimuksessa*. Helsingin ammattikorkeakoulu Stadia. <https://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/38214/stadia-1210852529-2.pdf>
- Heiska, A. (2017). *Sata vuotta suomalaista ruokakulttuuria Case: Suomi 100-juhlamenun suunnittelu Savonia-ammattikorkeakoululle*. [Opinnäytetyö, Savonia-ammattikorkeakoulu]. <https://www.theseus.fi/handle/10024/137060>
- Hirsjärvi, S., Remes, P., & Sajavaara, P. (1997). *Tutki ja kirjoita* (15. p.). Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Hyrylä, L. (2019). *Toimialaraportti. Elintarviketeollisuus, 365 ruoan päivää*. Työ- ja elinkeinoministeriön toimialapalvelut (TEM). https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161910/TEM_2019_61.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Hyrylä, L., Lehtonen, K. & Koskela, P. (2021). *Toimialaraportti, elintarvikeala. Päivittäistavarakaupassa voimakasta kasvua, vienti Kiinaan jatkuu vahvana*. Työ- ja elinkeinoministeriö (TEM). https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163252/Elintarvikealan_nakymat.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- Hyrylä, L. (2017). *Toimialaraportti. Satojen leipomoiden Suomi – Leipomo- ja konditoria-ala*. Työ- ja elinkeinoministeriön toimialapalvelut (TEM). <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160371/Leipomoteollisuus.pdf>
- Hämeen ammattikorkeakoulu, (HAMK). (2022). *Hakijalle, Etsi sopiva koulutus. Hämeen ammattikorkeakoulun tutkinnot ja koulutusväylät*. Haettu 2.11.2022. <https://www.hamk.fi/hae-hamkiin/>

- Häyrynen, T., & Asiala, J. (2018). *Lapin arktisen biotalouden kehittämissuunnitelma 2018–2025*. Lapin liitto. <https://www.lapinliitto.fi/wp-content/uploads/2021/03/Lapin-Arktisen-biotalouden-kehittämissuunnitelma-2018.pdf>
- Häyrynen, T., Kuha, R., & Asiala, J. (2017). *Lapin elintarvikeohjelma*. Lapin liitto. <https://www.lapinliitto.fi/wp-content/uploads/2021/03/Lapin-elintarvikeohjelma-2017.pdf>
- IROResearch (2022). *IRO:n trendisanomat: Megatrendit eivät ole muuttuneet*. https://iro.studio.crasman.fi/pub/web/pdf/IROn_Trendisanomat_2022.pdf
- Jackman, P. C., Schweickle, M. J., Goddard, S. G., Vella, S. A., & Swann C. (2021). The event-focused interview: what is it, why is it useful, and how is it used? *Qualitative research in sport, exercise and health*. (2022). 14(2), s. 167–180
<https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/2159676X.2021.1904442>
- Kilpelä, A. (2013). *Elintarvikealan tulevaisuuden osaamistarpeet*. Helsingin yliopisto (HY). <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/39561/Kilpel%E4.pdf?sequence=1>
- Lapin Luotsi. (2020). *Elinkeinorakenne ja työpaikat*. <https://lapinluotsi.fi/elinkeinojen-nakymia/elinkeinot/elinkeinorakenne/>.
- Luonnonvarakeskus (Luke). (2021). *Tilastotietokanta*. <https://www.luke.fi/fi/tilastot>
- Maxenius, S. (2021). *Koulutusjärjestelmän tuottamat geneeriset taidot vaihtelevat merkittävästi*. Arene. <https://www.arene.fi/ajankohtaista/koulutusjarjestelman-tuottamat-geneeriset-taidot-vaihtelevat-merkittavasti/>
- Mulder, M. (2008). *From tradition to innovation. Skill need in the agri-food sector*. Wageningen University. <https://www.mmulder.nl/PDF%20files/2008-02-01%20Future%20Skills%20Needs%20in%20AgriFood.pdf>
- Mäkelä, K. (toim.), Apo, S., Ehrnroot, J., Eskola, K., Heiskala, R., Hoikkala, T., Montonen, M., Nuolijärvi, P., Sulkunen, P., Tigerstedt, C., & Vilkkonen, A. (1990). *Kvalitatiivisen aineiston analyysi ja tulkinta*. Gaudeamus.
- Nevalainen, L. (2021). Kuka tuottaa ja valmistaa sinun ruokasi? Teoksessa R. Reichhard & M. Vanha-Similä. *LAARI 2021 – Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja* (s. 7–27). Suomen maatalousmuseo.
- Opetushallitus. (i.a.) *e-Perusteet: Ammatillinen koulutus*. Haettu 2.11.2022. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/selaus/ammatillinen>
- Opetushallitus (OPH). (2019). *Osaaminen 2035*. https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/osaaminen_2035.pdf

- Piri, A. E. (2005). *Sosiaalisen pääoman ulottuvuudet, tiedonvaihtomotivaatio ja uusi tietopääoma. Laadullista tarkastelua Verkostopajatoiminnan hyödyllisyydestä henkilöstön kehittäjille ja pienyrittäjille*. Helsingin yliopisto. Sosiaalipsykologian Laitos.
<https://core.ac.uk/download/pdf/14914059.pdf>
- Reichhard, R., & Vanha-Similä, M. (2021). *LAARI 2021 – Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja*. Suomen maatalousmuseo.
- Ruokatietyhdistys r.y. (2022a). *Elintarviketeollisuus Suomessa*. Haettu 19.11.2022.
<https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/elintarviketeollisuus/elintarviketeollisuus-suomessa>
- Ruokatietyhdistys r.y. (2022b). *Ruokakasvatus, Ruotsi*. Haettu 19.11.2022
<https://www.google.com/search?q=ruokatietyhdistys+ruotsi&oq=ruo&aqs=edge.2.69i60j69i59l3j69i57j0i512l2j69i60l2.3237j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>
- Ruokatietyhdistys r.y. (2022c). *Ruokakasvatus, Venäjä*. Haettu 19.11.2022.
<https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/ruokakulttuurit-naapurimaissamme/venaja>
- Ruokavirasto. (2022a). *Elintarvikkeiden takaisinvetojen määrä kasvoi edelleen 2021*. Haettu 27.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/yriytykset/uutiset-elintarvikealalta/elintarvikkeiden-takaisinvetojen-maara-kasvoi-edelleen-vuonna-2021/>
- Ruokavirasto. (2022b). *HACCP-järjestelmä on osaelintarvikehuoneiston omaoastvontaa*. Haettu 27.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omaoastvonta/omaoastvonta-ja-jaljitettavyys/omaoastvonta/haccp/>
- Ruokavirasto. (2022c). *Hyväksytyt elintarvikehuoneistot*. Haettu 27.11.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omaoastvonta/ilmoita-elintarviketoiminnasta/hyvakstytyt-elintarvikehuoneistot/>
- Ruokavirasto. (2022d). *Marsi 2021 – Luonnonmarjojen ja -sienten kauppaantulomäärät vuonna 2021*. <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/viljelijat/tuet-ja-rahoitus/marsi-2021-raportti.pdf>
- Ruuskanen, P. (2001). *Sosiaalinen pääoma – käsitteet, suuntauokset ja mekanismit*. Valtion taloudellinen tutkimuskeskus. <https://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/148499/t81.pdf>
- Ruusuvuori, J., Nikander, P., & Hyvärinen, M. (2010). *Haastattelun analyysi*. Vastapaino.
- Ruusuvuori, J., Tiittula, L., & Aaltonen, T. (2005). *Haastattelu: Tutkimus, tilanteet ja vuorovaikutus* (2. p.). Vastapaino.

- Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK). (i.a.) *Hakijalle, Seinäjoen ammattikorkeakoulun tutkinnot ja koulutusväylät*. Haettu 2.11.2022. <https://www.seamk.fi/hakijalle/>
- Suomen virallinen tilasto. (2022). *Tilastotietokanta*. Tilastokeskus. <https://stat.fi/tilastotieto>
- Tilastokeskus. (i.a.). *Toimialaluokitus 2008*. https://www2.tilastokeskus.fi/fi/luokitukset/toimiala/toimiala_1_20080101/
- Toikko, T., & Rantanen, T. (2009). *Tutkimuksellinen kehittämistoiminta. Näkökulmia kehittämisprosessiin, osallistamiseen ja tiedontuotantoon*. Tampereen Yliopistopaino Oy – Juvenes Print. https://trepo.tuni.fi/bitstream/handle/10024/100802/Toikko_Rantanen_Tutkimuksellinen_kehittamistoiminta.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Työ- ja elinkeinoministeriö (TEM). (2021). *Pk-toimialabarometri, Elintarviketeollisuus*. TEM Toimialapalvelu. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163671/Pk-toimialabarometri-Elintarviketeollisuus-Syksy-2021.pdf>

LIITTEET

Liite 1. Teemahaastattelulomake

YRITYSKYSELY – KYSYMYKSET

Perustiedot yrityksestä ja toimialasta

1. Yrityksen toimiala
2. Yrityksen ydinprosessit
3. Yrityksen koko/ vakituisen henkilöstön määrä? Sekä htv/v?
4. Yrityksessä tarvittavan kausityövoiman määrä? Sekä htv/v?
5. Henkilöstön koulutustaso?
 - a. vakituinen työvoima
 - b. kausityövoima

Yrityksen työvoiman koulutustarve ja yrityksen sisäiset prosessit

6. Koetko, onko henkilöstöllä tällä hetkellä osaamisvajetta?
 - a. Millä osa-alueilla eniten?
7. Rajoittaako henkilöstön osaaminen yrityksen sisällä prosessien toteutusta?
8. Onko täydennyskoulutusta helppo löytää?
9. Minkä organisaation tarjonnasta osaamista on täydennetty viimeisen vuoden aikana?

Tulevaisuuden koulutustarpeet, ulkopuolelta haettavan työvoiman tarve

10. Millaista osaamista tulet tarvitsemaan eniten seuraavien 5 vuoden aikana?
11. Mistä uskot hankkivasi osaamista?
12. Millaisen koulutustaustan/osaamisen omaavan henkilön palkkaisit heti, jos sellainen olisi tarjolla?
13. Tarjotaanko Lapissa riittävästi koulutusta lyhytkurssit mukaan lukien yrityksesi tarpeisiin?
14. Jos ei tarjota, millaista koulutusta tarvittaisiin lisää
 - a. kiireellisesti
 - b. 5...10 vuoden aikajänteellä

15. Kuinka iso osa yrityksenne työvoimasta on Lappilaisten oppilaitosten kouluttamia ja kuinka iso osa on koulutautunut muissa oppilaitoksissa?
16. Näkykö kokemuseroja Lappilaisten oppilaitosten kouluttamisessa ja muiden oppilaitosten kouluttamisessa työntekijöissä?

Yrityksesi ja toimialan tulevaisuuden näkymät

17. Miten yrityksesi toimiala tulee kehittymään Lapissa seuraavien 5...10 vuoden aikana?
18. Mitkä toimialat pitäisi sisällyttää nk. (koulutuksen) kärkihankkeisiin Lapissa seuraavien 5...10 vuoden aikana?
19. Saako yrityksesi riittävästi osaavaa työvoimaa kotimaisilta työvoimamarkkinoilta?
20. Jos ei ole tarpeeksi kotimaista työvoimaa, kuinka paljon yrityksessä on ulkomaista työvoimaa?
21. Kuinka monta työntekijää olisit valmis kouluttamaan/v?
22. Kuinka paljon yrityksessäsi on oman toimialan tarvitsemää sivutuoteosaamista?
23. Miten paljon yrityksesi tekee yhteistyötä muiden yritysten kanssa?

Yleinen ilmapiiri ruoka-alalla ja yhteiskunnallinen painotus yritysten suuntaan

24. Tunnetko kuinka hyvin vihreän siirtymän / Green Dealin?
25. Näkykö vihreä siirtymä ja kuluttajien erilaiset toiveet yrityksenne tuotannossa ja valmistuksessa? Esimerkiksi kotimaisten raaka-aineiden määrän lisäys, lihasta ja lihatuotteista luopuminen / vähentäminen?
26. Hyödyttääkö lähiruoka yritystä, millä tavalla?

