Elintarvikevienti – uramahdollisuus

Elintarviketrendit suosivat turvallisia ja terveellisiä suomalaisia elintarvikkeita. Suomalaisten tuotteiden kilpailukyky perustuu innovatiivisiin, lisäarvoa sisältäviin sekä puhtaisiin ja turvallisiin tuotteisiin. Eri maissa ollaan kiinnostuneita suomalaisista funktionaalisista ja terveyttä edistävistä tuotteista, laktoosittomista ja gluteenittomista tuotteista, marjajalosteista ja innovatiivisista maito- ja viljatuotteista, antibioottivapaista lihatuotteista ja korkealaatuisista alkoholituotteista. (Jansik 2015; Wrang 2019.)

Tällaisten elintarvikkeiden vientimahdollisuuksien tehokkaampi hyödyntäminen edellyttää yritysten vientikapasiteetin kasvattamista sekä tieto- ja osaamistason kehittämistä. Pienten ja keskisuurten yritysten kansainvälistämisessä ja erityisesti elintarvikeviennissä tarvitaan akuutisti viennin osaajia, joita esimerkiksi ammattikorkeakouluissa voidaan kouluttaa.

Koulutuspiloteista käytäntöön

MMM:n osarahoittamassa Elintarvikeviennin osaaja -hankkeessa (2018–2019) pilotoitiin kaksi elintarvikeviennin koulutuskokonaisuutta (30 op), jotka toteutettiin Mikkelissä ja Oulussa. Hankkeen toteuttivat Kaakkois-Suomen, Haaga-Helian, Karelian ja Oulun ammattikorkeakoulut. Vientikoulutus suunnattiin ensisijaisesti henkilöille, joilla on soveltuva amk-tasoinen tutkinto tai vankkaa kokemusta

Ruokaa Suomesta

Food from Finland -ohjelma auttaa suomalaisia elintarvikealan yrityksiä pääsemään kansainvälisille elintarvikemarkkinoille hyödyntäen uutta innovaatio- ja liiketoimintaosaamista sekä alan kilpailukykyä tukevaa tutkimusta. Tarkoitus on kaksinkertaistaa suomalaisen elintarvikeviennin arvo vuoteen 2025 mennessä. (Food from Finland 2019.) Vuodelle 2020 elintarvikeviennin tavoite on 1,9 mrd € (Lehtovuori 2019).

Suomessa useat tahot, kuten Business Finland, ELY-keskukset, oppilaitokset ja alueelliset kehitysyhtiöt, tarjoavat tukea yritysten kansainvälistymiseen, ja rahallisen tuen lisäksi saatavilla on asiantuntijapalveluita. (Lappi-Kaipio 2019, 42.) Valtion panostaminen elintarviketalouteen ja viennin edistämiseen näkyy myös uusimmassa hallitusohjelmassa (Hallitusohjelma 2019, 124).

Suunta maailmalle

Elintarvikeviennin Osaaja -koulutukseen osallistui Haaga-Helian tradenomiopiskelija Harri Einämö, joka Mikkelin Heinäsaareen perustamassaan yrityksessä tuottaa herkkuja, jotka kunnioittavat perinteitä ja isoäidin osaamista. Heinäsaaren Tila keskittyy varsinkin kasvispohjaisiin hilloihin, mehuihin ja ruuan lisukkeisiin. Tuotteet ovat syntyneet elintarvikealalla hankitun kokemuksen ja kokeilujen myötä. Tuotteiden raaka-aineet kasvavat Suomen luonnossa, puhtaassa maaperässä ja puhtaan veden äärellä. Yrittäjä suuntaa katseen kauas arktisen alueen tarinaa kertomalla ja yhteistyössä muiden suomalaisten yrittäjien kanssa.

osaaville nuorille

Harri Einämö kunnioittaa tuotteissaan perinteitä ja isoäidin osaamista.

elintarvikealalta ja jotka toimivat elintarvikealan kasvuhakuisissa pk-yrityksissä. Lisäksi koulutukseen hakeutui tki-, koulutus- ja neuvontasektoreilla työskenteleviä henkilöitä. Koulutuksen suoritti 31 opiskelijaa.

Koulutuksen aikana osallistujat tekivät henkilökohtaisen kehittämistehtävän, joka pohjautui oman yrityksen, työnantajayrityksen tai jonkin muun toimeksiantajan viennin kehittämistarpeisiin. Kaikkiaan kehittämistehtävä tehtiin 23 yritykselle. Kehittämistehtävissä pohdittiin tuotteistamista, messuosallistumista, markkinointia ja myyntiä erilaisille markkinoille sekä selvitettiin, minkälaisia määräyksiä tavoitemarkkinoilla on oman yrityksen tuotteille. Osa halusi kehittää omaa vientiosaamistaan, jotta voisi mahdollisesti perustaa oman yrityksen auttamaan pk-yrityksiä viennin aloittamisessa.

Lisää vientiosaajia

Koulutus jatkuu Elintarvikeviennin osaaminen kasvuun -hankkeessa, jonka toteuttavat Kaakkois-Suomen, Haaga-Helian, Lapin ja Oulun ammattikorkeakoulut. Hankkeessa toteutetaan kaksi opiskelijoille, jo valmistuneille, alan vaihtajille ja muille elintarvikealasta kiinnostuneille suunnattua koulutusta (30 op). Ensimmäinen toteutus alkaa Helsingissä maaliskuussa 2020 ja toinen Rovaniemellä syksyllä 2020. Tavoitteena on kouluttaa 40 uutta vientiosaajaa elintarvikealan yrityksiin ja tukiorganisaatioihin. Koulutus on ilmainen kokonaisuus, jonka avulla halutaan innostaa nuoria elintarvikeviennin osaajiksi.

Elintarviketeollisuudessa työskentelee Suomessa lähes 38 000 henkilöä, ja välillisesti ruokaketju työllistää noin 340 000 henkeä. Vain noin 15 prosenttia elintarviketuotannosta menee vientiin, mutta kansainvälistyminen on vahvistumassa. Yhtenä syynä elintarvikealan vaatimattomaan vientiin pidetään kansainvälisen myynti- ja markkinointiosaamisen puutetta. (Hyrylä 2019, 18, 30; Knuuttila ja Vatanen 2017.)

Elintarvikeviennin kasvu on kiinni asenteista, taustatuesta ja osaamisesta. Suomen elintarviketeollisuus tarvitsee lisää kansainvälisen myynnin ja markkinoinnin osaajia (Jansik 2014, 48). Perinteisen liiketoimintaosaamisen lisäksi tarvitaan teknologiaosaamista, strategista tieto- ja verkosto-osaamista, kiertotalousosaamista, asiakaslähtöistä tuotekehitysosaamista, kansainvälistä monikanavaosaamista ja vastuu- ja turvallisuusosaamista (Vepsäläinen 2016).

Teksti: Tarja Römer-Paakkanen, MMT, dosentti, yliopettaja, Haaga-Helia amk
Kuva: Kim Öhman