



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Marika Koski

Ammatillisen koulutuksen ja työelämäyhteistyön kehittäminen Satakunnassa

Case: Sataedu ja luonnontuotteita elintarvikkeina hyödyntävät yritykset

Opinnäytetyö
Syksy 2023
Restonomi (AMK)



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK)

Tekijä: Marika Koski

Työn nimi: Ammatillisen koulutuksen ja työelämäyhteistyön kehittäminen Satakunnassa
Case: Sataedu ja luonnontuotteita elintarvikkeina hyödyntävät yritykset

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2023

Sivumäärä: 36

Liitteiden lukumäärä: 1

Ammatillisen koulutuksen ja työelämän sujuvalla yhteistyöllä varmistetaan ammatillisten osaajien saaminen työelämään nyt ja tulevaisuudessa.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää ammatillisen koulutuksen ravintola- ja catering-alan ja luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntävien yritysten tai toimijoiden jo olemassa olevia yhteistyön muotoja ja löytää mahdollisesti uusia yhteistyön muotoja työelämän näkökulmasta Satakunnassa.

Teoreettinen viitekehys tässä opinnäytetyössä käsitteli ravintola- ja cateringalan ammatillisen tutkinnon muodostumisen perusteita sekä luonnontuotealaa elintarvikekäytössä.

Tutkimus toteutettiin sähköisenä Webropol-ohjelman avulla laaditulla kyselylomakkeella, joka sisälsi monivalinta- ja vapaan tekstikentän kysymyksiä. Kysely lähetettiin 39:lle luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntäville yrittäjille Satakunnassa ja sen lähialueilla. Kyselyyn vastasi 8 eri yrittäjää.

Tulosten mukaan voi päätellä, että luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntävät luonnontuotealan yritykset toimivat alansa monilla eri toimialasektoreilla. Yhteistyötä ammatillisen koulutuksen ravintola- ja catering-alan ja luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntävien yritysten kanssa on ollut eri muodoissa ja yhteistyön eri muotojen kehittämisestä ja toteuttamisesta on kiinnostusta luonnontuotealan yrittäjien keskuudessa. Työn tuloksien perusteella voidaan myös päätellä, että yhteistyön haasteeksi voi muodostua yrittäjien kokemus oppilaan ohjauksen haasteellisuudesta työpaikalla sekä oppilaitosten sekavat työssäoppimisen järjestelytavat.

¹ Asiasanat: työelämä, ammatillinen koulutus, luonnontuoteala, ravintola-ala

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Degree programme: Bachelor of Hospitality Management

Author/s: Marika Koski

Title of thesis: Developing vocational education and industry collaboration in the restaurant and catering field in Satakunta Case: Sataedu and companies using natural products as food

Supervisor(s): Kirta Nieminen

Year: 2023

Number of pages: 36

Number of appendices: 1

The purpose of this thesis was to clarify existing forms of collaboration between vocational education in the restaurant and catering field and companies utilizing natural products for food purposes. Additionally, the thesis aimed to identify new forms of collaboration from the perspective of the working life in the Satakunta region.

The theoretical framework of this thesis covered the foundations of vocational qualifications in the restaurant and catering field as well as the utilization of natural products in the food sector.

The study was conducted using an electronic survey created with the Webropol program, which included both multiple choice and open questions. The survey was sent to 39 entrepreneurs utilizing natural products in food in Satakunta and its neighboring areas. Eight entrepreneurs responded to the survey.

Based on the results of the study, it can be concluded that companies in the natural product industry that utilize natural products in food operate in various sectors within their industry. Collaboration between vocational education in the restaurant and catering field and companies utilizing natural products in food has taken place in various forms. There is also interest in developing and implementing new forms of collaboration. Additionally, based on the results of the work, it can be inferred that a challenge for collaboration may arise from entrepreneurs' experience of the difficulty of guiding students in the workplace, as well as the unclear methods for organizing work-based learning in educational institutions.

¹ Keywords: working life, vocational education, natural product industry, restaurant field

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo	6
1 JOHDANTO	7
2 AMMATILLINEN KOULUTUS.....	9
2.1 Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon muodostuminen	10
2.1.1 Henkilökohtaistaminen ja yksilölliset opintopolut.....	10
2.1.2 Ammattiosaamisen näytöt ja osaamisperusteisuus	11
2.2 Työelämäyhteistyö ammatillisessa koulutuksessa	12
2.2.1 Työpaikalla kouluttautuminen.....	13
2.3 Ammatillisen koulutuksen työllistyvyysvaikutukset ja työelämäpalaute	14
3 LUONNONTUOTTEET RAVITSEMISALALLA	16
3.1 Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa ravintola- ja cateringalan perustutkinnossa	17
3.2 Elintarvikelainsäädäntö	17
3.3 Uuselintarvikkeet	19
3.4 Luonnontuotteet yritystoimintana.....	20
4 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN.....	22
4.1 Tutkimuksen tilaaja.....	22
4.2 Tutkimustehtävä, menetelmä ja rajaus.....	22
4.3 Kyselylomakkeen laadinta, aineiston keräys ja kyselyn toteutus.....	23
5 TUTKIMUKSEN TULOKSET	25
5.1 Taustatiedot.....	25
5.2 Tutkimuskysymykset	26
5.3 Tutkimustulosten yhteenveto ja johtopäätökset.....	30
6 POHDINTA.....	31

LÄHTEET	33
LIITTEET	37

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuvio 1. Henkilökohtaistaminen	11
Kuvio 2. Ammatillisesta peruskoulutuksesta valmistuneiden työllisyys	14
Kuvio 3. Luonnontuotealan yritysten jakautuminen eri toimialaryhmiin	20
Kuvio 4. Vastaajien kiinnostus yhteistyöstä ravintola- ja cateringalan tai matkailualan koulutuksen kanssa	27
Kuvio 5. Vastaajien kiinnostus eri yhteistyömuodoista	28
Kuva 6. Luonnontuotealan yritysten työntekijöiden tarve	29
Taulukko 1. Vastaajien toimialat luonnontuotealan sisällä	26

1 JOHDANTO

Ammatillisen koulutuksen ja työelämän yhteistyöstä on tehty lukuisia tutkimuksia eri näkökulmista. Kansallisen koulutuksen arviointikeskus (Karvi, 2023) julkaisee kaikilta koulutusaloilta tutkimustuloksia koulutuksen eri osa-alueilta. Ammatillisesta koulutuksesta ja työelämän yhteistyöstä on julkaistu muun muassa tutkimus ”Työelämässä oppiminen ja työelämäyhteistyö ammatillisessa koulutuksessa”. Tutkimus käsittelee aihetta koulutuksenjärjestäjän, opettajan ja oppilaan näkökulmasta. Työelämän näkökulmasta tehtyjä kyselyitä ja tutkimustietoa yhteistyön kehittämistä on kuitenkin vähemmän.

Opinnäytetyön toimeksiantajana on Satakunnan koulutuskuntayhtymä Sataedun, ravintola- ja catering-alan koulutuspäällikkö. (Satakunnan koulutuskuntayhtymän (Sataedu), i.a.) arvoissa ja strategiassa yhtenä keskeisenä toimenpiteenä on työelämäyhteistyön toimivuus. Strategian ja arvojen pohjalta koulutuspäällikkö tahtoo kehittää Satakunnassa ja sen lähi-alueilla luonnontuotteita elintarvikkeina hyödyntävien yritysten ja ravintola- ja catering-alan opetustoiminnan yhteistyötä työelämälähtöisesti.

Teoreettisessa viitekehysessä käsitellään ammatillisen perustutkinnon muodostumista ravintola- ja catering-alalla ja sen keskeisiä osa-alueita kuten osaamisperusteisuutta, yksilöllisiä opintopolkuja ja työelämässä kouluttautumista sekä ammatillisen koulutuksen työllistävyytsvaikutuksia. Viitekehukseen sisältyy myös luonnontuotteet elintarvikkeiden osalta, alan yritystoiminta sekä elintarvikelainsäädäntö.

Sataedun ravintola- ja catering-alan koulutuksen ja Satakunnan alueella toimivien luonnontuotteita elintarvikkeina hyödyntävien yritysten ja toimijoiden välinen yhteistyö on nykyään melko vähäistä. Samoin melko harvinaista on ravintola- ja catering-alan perustutkintoon sisältyvän ammatillisen vapaasti valittavan tutkinnon osan, luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa 15: osp valinta osaksi suoritettavaa tutkintoa opiskelijoiden osalta.

Opinnäytetyön tavoitteena on selvittää Satakunnan luonnontuotteita elintarvikkeina hyödyntävien yritysten ja toimijoiden tietoa oppilaitosyhteistyön tavoista ja yhteistyön

kehittämismahdollisuuksista sekä malleista toimijoiden näkökulmasta. Työssä kerätään tietoa kyselytutkimuksella, jossa yhdistetään määrällisiä ja laadullisia metodeja. Vilkan (2007, s. 14) mukaan määrällisessä tutkimuksessa etsitään vastausta kysymyksille, kuinka moni, kuinka usein tai kuinka paljon. Kyselylomakkeessa on avoimia vastausosioita, joiden avulla etsitään vastausta kysymyksiin mitä ja miten.

2 AMMATILLINEN KOULUTUS

Ammatillinen koulutus on Laukian ja Korkikankaan (2014, s. 2) mukaan kehittynyt osana yhteiskunnan ja elinkeinoelämän kehitystä. 1800-luvun loppuun saakka ammattiin opittiin käytännön työtehtävissä ns. oppipoikajärjestelmällä. Pääsääntöisesti ammatti periytyi sukupolvelta seuraavalle, maaseudulla työt opittiin käytännön työtehtäviä tekemällä, kaupungeissa käsityöläisammattiteihin opittiin mestarin opissa, ensin oppipoikana siitä kisälliksi ja lopulta mestarinäytteen jälkeen itsenäiseksi ammatinharjoittajaksi.

Laukian (2013, s. 11) mukaan vuonna 1899 Suomessa aloitti toimintansa sen ensimmäinen ammattikoulu, sen jälkeen ammattikouluja perustettiin myös muualle Suomeen ja ammatillinen koulutus vakiinnutti paikkaansa. 1970-luvulla aloitettu keskiasteen koulutuksen uudistuksen myötä ammatillisen koulutuksen lainsäädäntö yhtenäistyi, uudistus aloitti uuden luvun ammatillisen koulutuksen kehityksessä ja ammatillisesta koulutuksesta tuli peruskoulun jälkeen vaihtoehto lukiokoulutukselle. Laukia ja Karjalainen (2019, s. 3) toteavat, että myös erilaiset poliittiset näkökulmat ovat vaikuttaneet ammatillisen koulutuksen kehitykseen. 2000-luvulla vallitsi tietynlainen uusliberaali näkemys ja sen myötä ammatillisen koulutuksen painopisteet ovat siirtyneet yhä enemmän opetussuunnitelmien osaamisperusteisuuteen, henkilökohtaisuuteen sekä yksilöllisyyteen. Asiakaslähtöisyys sekä opiskelijan oma-aloitteisuus ja työelämän tarpeet ovat yhä korostuneemmassa osassa ammatillisessa koulutuksessa.

Nykypäivän ammatillisen koulutuksen tavoitteena on opetushallituksen (OPH, i.a.-a) mukaan:

Ammatillisen koulutuksen tavoitteena on kehittää opiskelijan ammatillista osaamista sekä kasvua sivistyneeksi ihmiseksi ja yhteiskunnan jäseneksi. Koulutus kehittää työelämää, vastaa työelämän osaamistarpeisiin ja edistää yrittäjyyttä. Ammatillisella koulutuksella tuetaan myös elinikäistä oppimista. Toisen asteen ammatilliset tutkinnot mahdollistavat esimerkiksi opintojen jatkamisen korkeakoulussa.

Ammatillinen koulutus avaa monia ammatillisen oppimisen ja kehittymisen mahdollisuuksia henkilön taustasta riippumatta (OPH, i.a.-a). Eri aloilla vaadittavia perustaitoja hankitaan perustutkinnoissa. Osaamista sekä elinikäistä oppimista opiskelija ja ammattilainen voi kehittää työuran eri vaiheissa ammatti- ja erikoisammattitutkintojen myötä, myös erilaiset valmentavat koulutukset ovat osana nykypäivän koulutustarjontaa.

2.1 Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon muodostuminen

Opetushallituksen sähköisen tutkintojen perusteiden eli ePerusteiden mukaan (ePerusteet, 2021a.) ravintola- ja cateringalan perustutkinto koostuu 180 osaamispisteestä, jotka muodostuvat ammatillisista tutkinnonosista yhteensä 145 osaamispistettä, joista yksi ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osaamispistettä, on kaikille pakollinen. Ruokapalvelun osaamisala sisältää lisäksi kaksi pakollista tutkinnon osaa 65 osaamispistettä yhteensä ja asiakaspalvelun osaamisala myös kaksi pakollista tutkinnon osaa. Valinnaisia tutkinnonosia tulee olla 60 osaamispistettä ja yhteisiä tutkinnonosia 35 osaamispistettä.

2.1.1 Henkilökohtaistaminen ja yksilölliset opintopolut

Henkilökohtaistaminen ammatillisessa koulutuksessa perustuu lakiin. Laki ammatillisesta koulutuksesta (531/2017) määrittää henkilökohtaisen osaamissuunnitelman (HOKS) asiakirjan laadinnan jokaiselle opiskelijalle. Asiakirjaan eli HOKS:iin kirjataan opiskelijan henkilökohtainen oppimisen suunnitelma ja tavoitteet niin osaamisen hankkimisen, osaamisen kehittämisen kuin osaamisen näyttämisenkin osalta. Asiakirjaan kirjataan myös mahdollisesti jo aiemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen. Asiakirja sisältää myös erilaiset ohjaus- ja tukitoimet. Asiakirjaa tulee päivittää koko opintojen ajan.

Henkilökohtaistamisen asiakirja sisältää opiskelijan henkilökohtaisen opintopolun kuvion 1 mukaisesti. HOKS huomioi opetus- ja kulttuuriministeriön (OKM, i.a.) mukaan opiskelijan henkilökohtaisia tavoitteita opinnoissaan, tulevaisuuden urasuunnitelman sekä opintojen

ammattitaitovaatimuksia, osaamistavoitteita ja ammattitaidon osoittamistapoja. Osaamisensa opiskelija näyttää lähinnä käytännön työtehtäviä tekemällä työpaikalla. Näyttötilanteessa työtehtävistään suoriutumalla opiskelija osoittaa kuinka hyvin hän on saavuttanut ammattitaitovaatimuksissa vaaditut taidot ja osaamisen. Osaamisen näytöt arvioidaan käyttämällä viisi portaista järjestelmää 1—5 niin, että arvosanat 1 ja 2 ovat tyydyttäviä, arvosanat 3 ja 4 hyviä, ja arvosana 5 kiitettävä. Mikäli opiskelija ei jostain syystä saavuta asteikon 1 tasoa, voidaan osaaminen tietyiltä osin mukauttaa. Ammatilliset tutkinnon osat arvioidaan koulutuksen järjestäjän nimeämällä kahdella arvioitsijalla. Arvioijista toinen on pedagogisesti pätevä ja kelpoinen opettaja tai erityisestä syystä muu koulutuksen järjestäjän edustaja, ja toinen työelämän edustaja.

2.2 Työelämäyhteistyö ammatillisessa koulutuksessa

Työelämäyhteistyö on osaamisperusteisessa ammatillisessa koulutuksessa tärkeää. Ammattiosaamisen näytöt (ePerusteet, 2021c) mukaan annetaan pääsääntöisesti työpaikoilla. Monesti opiskelija luo suhteita tulevaan työpaikkaan jo opintojen aikana joko koulutussoitimuksella eli työpaikalla oppimalla tai oppisopimuksella eli työsuhteessa oppimalla. Työelämässä oppiminen luo Ohjaan.fi (i.a.) mukaan mahdollisuuksia niin työelämälle kuin opiskelijalle. Yhteistyö ammatillisten oppilaitosten kanssa, avaa yritykselle mahdollisuuksia varmistaa tulevaisuuden osaavien työntekijöiden saatavuus sekä oman työyhteisön osaamisen kehittämisen. Työelämässä oppien opiskelija pääsee osaksi työyhteisöä ja monipuolisia työtehtäviä, saa ohjausta, ja palautetta niin opettajalta kuin työyhteisöltäkin.

Hyviä yhteistyön muotoja selvitettiin Vet@work hankkeessa (2023) niin työnantajien kuin koulutuksenjärjestäjien näkökulmasta. Hankkeessa luotiin 12-portainen menetelmä, jonka avulla on mahdollista aloittaa ja kehittää yhteistyömuotoja. Yhteistyötä kokeiltiin molemmin puolin, työelämän edustajat vierailivat oppilaitoksessa ja opettajat sekä oppilaat työelämässä. Laajan yhteistyökokeilun myötä niin opettajien, työpaikkaohjaajien kuin yrittäjienkin ymmärrys ja kiinnostus yhteistyöhön lisääntyi. Hankkeessa todettiin, että kestävä ja avoin yhteistyö mahdollistaa parhaimman tuloksen. Satakunnan koulutuskuntayhtymä (Sataedu, i.a.) on luonut työelämäyhteistyön kehittämisen ja laadunparantamiseen

palvelulupausmallin, tämän avulla oppilaitos ja työelämä voivat hyödyntää molempien osaamista työelämän tarpeiden mukaan. Yhteistyö voi muodostua muun muassa perinteisestä työssäoppimisesta, asiantuntijavaihdosta, kummiyritystoiminnasta, kehitys- ja hankeyhteistyöstä tai yhteisistä alan markkinointitapahtumista.

2.2.1 Työpaikalla kouluttautuminen

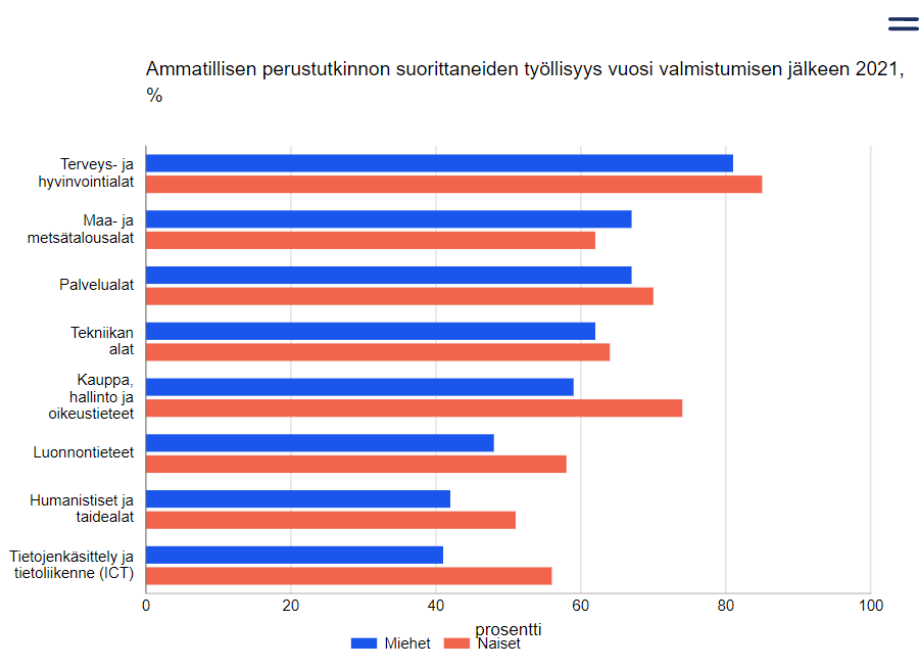
Opiskelija voi hankkia osaamista monella eri tavalla. Opetushallituksen (OPH, i.a.-b.) mukaan

Työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävää koulutusta kutsutaan työelämässä oppimiseksi. Se on aina tavoitteellista ja ohjattua, ja siihen voidaan yhdistää koulutusta esimerkiksi oppilaitoksen opetustiloissa, verkkooppimisympäristöissä, virtuaalisissa oppimisympäristöissä sekä itsenäisesti opiskellen. Työelämässä oppimisesta sovitaan oppisopimuksella tai koulutusopimuksella.

Jokisen ja Pylvään (2019, s. 21) mukaan työpaikat ovat tarjonneet ammatilliseen oppimiseen ympäristön kautta aikojen. Työelämässä vaaditun osaamisen ja tietotaidon saavuttaminen nähdään pitkän prosessin tuloksena. Työpaikoilla tapahtuvalla oppimisella ja työelämävalmiuksilla on nykypäivänä yhä suurempi merkitys. Ammatillinen kehittyminen on yksilön koko työuran mittainen prosessi, ja työympäristöt ovat ratkaisevassa roolissa koko oppimisprosessin tukemisessa. Jokinen ja Pylväs toteavatkin, että ammatillisen oppimisen näkökulmasta työympäristöjä tulee tuoda lähelle oppilaitoksissa tapahtuvaa opiskelua. Työelämässä, työpaikalla tapahtuvaa oppimista koskevassa tutkimuksessa korostuvat erityisesti teoria- ja käytännön tiedon yhdistämisen tarpeellisuus ammatillisen kehittymisen kannalta sekä työyhteisöön osallistuminen ja järjestelmällinen opiskelijan ohjaus. Työympäristö, joka mahdollistaa oppimisen lisää myös työyhteisön hyvinvointia sekä lisää monipuolisempaa asiantuntijuutta.

2.3 Ammatillisen koulutuksen työllistyvyysvaikutukset ja työelämäpalaute

Tilastokeskuksen koulutustilastojen mukaan ammatillisen peruskoulutuksen suorittaneiden työllisyys parantui vuonna 2021. Ammatillisen peruskoulutuksen suorittaneista 68 % oli työllisiä seuraavana vuonna valmistumisen jälkeen (Tilastokeskus, 2023). Kuviossa 2 on kuvattu vastavalmistuneiden suurimpana työllistävänä alana terveyst- ja hyvinvointialat. Palvelualat, joihin kuuluu myös ravintola- ja cateringala, työllisyys valmistuneiden osalta vuoden kuluttua valmistumisesta on myös melko korkea.



Kuvio 2. Ammatillisesta peruskoulutuksesta valmistuneiden työllisyys (Tilastokeskus, 2023).

Atria Food Servicen (2022) tilaaman selvityksen mukaan ravintola-alan vetovoima on heikko, työ mielletään kuormittavaksi, palkka ja työehdot heikoiksi sekä johtamiseltaan huonoksi, työ on usein osa-aikaista ja tuntimäärät jäävät pieniksi. Selvityksen mukaan ravintola-alalla suurimpana vetovoimatekijänä nähdään vahva yhteisöllisyys. Atria onkin kehittänyt oman koulutusohjelman 100 nuorta kokkia, jonka avulla he pyrkivät lisäämään alan vetovoimaa ja nuorten kiinnostusta alaan. 100 nuorta kokkia ohjelman

johtajana toimii tunnettu keittiömestari Tommi Tuominen. ”NYT Nuorten tulevaisuusraportin” (2023) mukaan yhtenä kiinnostavimmista aloista nuorten keskuudessa nähdään matkailu ja ravintola-ala, nuorten ammattihaaveita ja koulutustoiveita ohjaa tutkimuksen mukaan vahvasti vanhempien koulutustausta.

Tekniikan aloilla Mannisen (2023) mukaan opiskelijoiden antama palaute työelämässä oppimisesta ja sieltä saaduista taidoista oli erittäin hyvää ja myös yrityksiltä saatu palaute työelämäyhteistyöstä oli kohtalaisen hyvää. Yhtenä kehitettävänä asiana ammatillisen koulutuksen sekä työelämän yhteistyössä Manninen katsoi olevan asiantuntijuuden vaihtoa työelämästä koulutukseen. Asiantuntijavaihdosta hyötyisivät myös opettajat pysymällä kontakteissa jatkuvasti muuttuvissa työelämän tarpeissa. Manninen peräänkuulutti, myös joustoja opiskelijan valinnanmahdollisuuksiin tutkinnon sisällä, jouston avulla saavutettaisiin yksilöllisempää osaamista.

3 LUONNONTUOTTEET RAVITSEMISALALLA

Luonnonvaraisten sienien ja marjojen käyttö Mizrahin (2021, s. 8) mukaan elintarvikkeiden raaka-aineina on tuttua elintarvikealan toimintaa jo pitkän ajan takaa, myös luonnonyrttien hyödyntäminen elintarvikkeena on kasvattanut kiinnostusta. Suomalainen ruoka on tunnettua maailmalla ennen kaikkea turvallisuudestaan ja puhtaudestaan.

Luonnontuotteiden elintarviketuotannolla tarkoitetaan Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n (aitoluonto.fi, i.a.) mukaan luonnosta kerättyjen sienien, kasvien, marjojen, sekä erikoisluonnontuotteiden kuten esimerkiksi mahlan, tai pakurin käyttämistä elintarvikkeiden valmistuksessa ja jalostuksessa. Luonnonraaka-aineille (aitoluonto.fi, i.a.) näkee myös kysynnän kasvua elintarvikealalla. Ympäristön huomioiminen ja eettisyyden korostuminen toimintatavoissa lisäävät puhtaiksi ja turvallisiksi miellettyjen suomalaisten luonnontuotteiden ja niistä valmistettujen elintarvikkeiden kysyntää niin kotimaassa kuin kansainvälisilläkin markkinoilla.

Ravintolatoiminnassa käytetään Niemen ja Kinnusen (2016, s. 7) mukaan luonnonkasveja laajasti mutta satunaisesti. Yleisempien käytettyjen kasvien joukossa ovat muun muassa kuusen- ja männynkerkät, koivun- ja mustaherukanlehdet sekä voikukat. Yritystoiminnassa elintarvikealalla käytetään lähemmäs 80 joko viljeltyä, tai luonnosta kerättyä luonnonkasvia.

Luonnontuotealan toimintaohjelmassa Rutanen ym. (2023, s. 16) toteavat, että luonnontuotealan toiminta kuuluu maa- ja metsätalouden sektorille ja sen eri teollisuudenalojen tuotteiden kuten elintarvikkeiden, tai juomien valmistamiseen sekä ravitsemistoiminnan aloille. Luonnontuotteilla Rutanen ym. kertovat tarkoitettavan joko sellaisenaan, tai eri jalostusasteella käytettäviä joko luonnonvaraisia, puoliviljeltyjä sieniä ja kasveja. Luonnontuotealaan kuuluvat raaka-aineiden keräystoiminta, jalostustoiminta sekä kaupankäynti. Luonnontuotealaan nähdään kuuluvan lisäksi myös koulutustoiminta alalla, kehittämistyö sekä neuvontapalvelut ja alan tutkimustyö.

3.1 Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa ravintola- ja catering-alan perustutkinnossa

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon valinnainen tutkinnonosa, luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa on keskeisessä osassa tätä opinnäytetyötä. Tutkinnonosan perusteissa (ePerusteet, 2021d) on määritelty tämän tutkinnonosan ammattitaitovaatimukset eli osaaminen, jonka opiskelijan tarvitsee tässä tutkinnon osassa hallita ennen ammattiosaamisen näyttötilannetta.

Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa tutkinnonosan ammattitaitovaatimukseen kuuluvat (ePerusteet, 2021d) mukaan muun muassa ruoka- tai juomatuotteen suunnittelu luonnontuotteesta, tuotteen esivalmistaminen, tai valmistaminen sopivana vuodenaikana sekä sopivana ympäristöön, jossa tuotetta tarjotaan tai valmistetaan. Tuotteiden esille laitto ja tarjoilu sekä itsearviointi ovat myös osana ammattitaitovaatimuksia.

Tutkinnonosan perusteissa (ePerusteet, 2021d) on myös arviointikriteeristö 1–5 kyseiselle tutkinnonosalle. Arviointikriteereissä on kerrottu tarkemmin ja laajemmin eri ammattitaitovaatimusten osa-alueita, kuten ”opiskelijan tulee tuntea elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset, hänen tulee myös tunnistaa luonnonelintarvikkeita ja osata arvioida niiden laatua, hän osaa kertoa luonnontuotteiden keruusta, saatavuudesta ja paikallisuudesta eri vuodenaikoina. Opiskelijan tulee osata myös kehittää ja jatkojalostaa luonnontuotteita, tarjoilla, laittaa tuotteita esille sekä kertoa ja esitellä asiakkaalle tuotteista sekä luonnon antimista”. Arviointikriteereissä ja ammattitaitovaatimuksissa on myös muita kohtia, tämän työn kohdalla katsoin kuitenkin luonnontuotteiden lainsäädännön, keräyksen/ hankinnan, tuotesuunnittelun, tuotteiden valmistamisen sekä kehittämistyön, tarjoilu- ja esittelytoiminnan olevan olennaisessa osassa.

3.2 Elintarvikelainsäädäntö

Elintarvikelain tarkoituksena on suojella kuluttajan terveyttä ja taloudellisia etuja varmistamalla elintarvikkeiden ja elintarvike-kontaktimateriaalien turvallisuus, elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikesäännösten mukainen laatu sekä elintarvikkeista ja

elintarvikekontaktimateriaaleista annettavien tietojen riittävyys ja oikeellisuus (Elintarvikelaki 297/2021).

Ruokaviraston elintarviketieto-oppaan (2019, s. 7) mukaan elintarvikkeet myydään kuluttajille pääsääntöisesti pakattuina, tuotteiden pakkauksissa on oltava tiedot siitä mitä pakkaus sisältää. Pakkausmerkinnöistä kuluttaja saa itselleen tärkeää tietoa muun muassa elintarvikkeen koostumuksesta, määrästä, ravintosisällöstä, tuotteen eri aineosista sekä valmistustavasta. Pakkausmerkinnät ovat tärkeitä ja niiden merkitseminen elintarvikepakkauksiin on elintarvikelaissa määrätty pakolliseksi. Tietojen antaminen kuuluu myös pakkaamattomien elintarvikkeiden myyntiin. Tietojen merkinnöistä sekä niiden oikeudenmukaisuudesta ja totuudellisuudesta vastaa elintarvikkeesta vastuussa oleva toimija tai yrittäjä.

Kinnusen ja Niemen (2016, s. 1–2) mukaan EU:n sekä Suomen elintarvikelainsäädäntö muodostavat alati muuttuvan ja vaikeaselkoisen säädösviidakon, alan yritysten erityisesti pienyrittäjien on vaikea seurata ja tulkita lainsäädäntöä oikein. Erityisesti luonnontuotealan yrittäjien haasteita lisää EU:n uusielintarvikeasetus, jonka tulkinta on haasteellista.

Kinnusen ja Niemen (2016, s. 2) mukaan yksi keskeisimmistä alueista turvallisten ja laadukkaiden elintarvikkeiden valmistamisessa on hygienia ja siihen liittyvän lainsäädännön noudattaminen. Elintarvikehygienia osaamisesta säädetään Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 318/2021. Kinnusen ja Niemen (2016, s. 3) mukaan elintarvikealan toimija kantaa vastuun, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on riittävät tiedot mikrobiologiasta, hygieenisistä työskentelytavoista ja ruokamyrkytysten lähteistä. Ruokavirasto (2023) määrittää että, elintarvikealan toimijan tulee varmistaa työntekijän hygienia osaaminen, varmistamalla työntekijän hyväksytysti suoritettu hygieniapassitesti viimeistään kolmen kuukauden kuluttua työn aloittamisesta. Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ensimmäinen kaikille pakollinen tutkinnonosa (ePerusteet, 2021e.) ravitsemispalveluissa toimiminen edellyttää hygieniapassin suoritusta ennen ammattiosaamisen näyttöä.

3.3 Uuselintarvikkeet

Työ- ja elinkeinoministeriön (2019, s. 37) luonnontuotealan toimialaraportin mukaan luonnonvaraisten kasvien hyödyntäminen elintarvikekäytössä on kasvattanut kiinnostusta Suomessa. Lähivuosina, jo tutuiksi käyneiden sienien ja marjojen lisäksi hyöty käytetään yhä enemmän myös muita kasveja kuten luonnonyrttejä. Tavallisimmat käyttötarkoitukset ovat annoskoristeina käytettävät kukat tai mausteina käytettävät juuret. Ruokavirasto ja lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimea38 toimii Suomen lupaviranomaisena ja valvojana yrteihin liittyvässä liiketoiminnassa. Vastuu tuotteen turvallisuudesta on kuitenkin toimijalla itsellään.

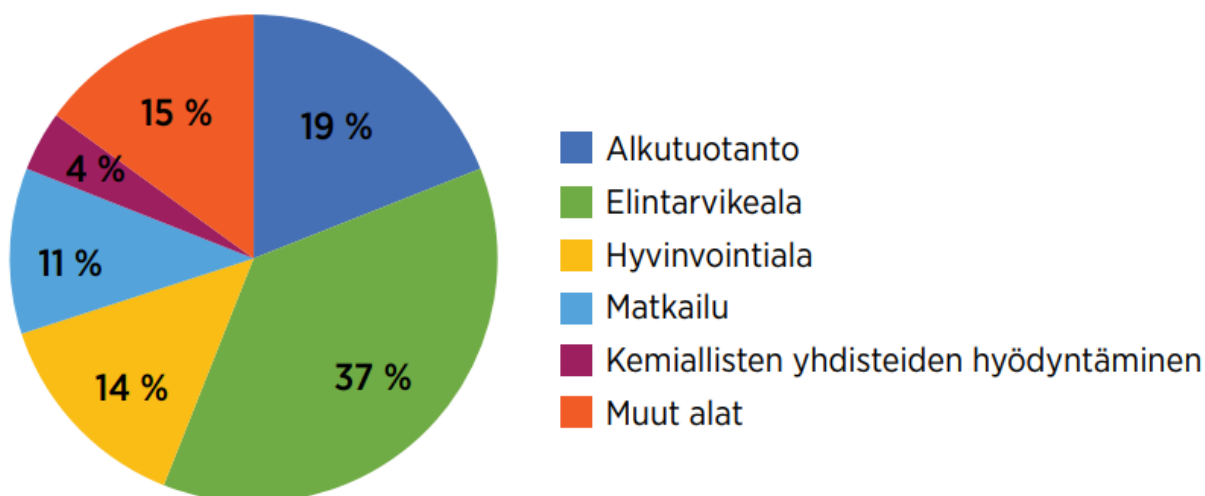
Euroopan komission uusielintarvikkeita koskevan julkaisun (2016) mukaan uusielintarvike määritellään elintarvikkeeksi, jota ei ole ihmisravinnoksi käytetty merkittävässä määrin ennen 15.5.1997. Elintarvike, jonka valmistuksessa on käytetty uusia ennen EU:n alueella käyttämättömiä valmistusaineita, uusia tuotanto- tai valmistusmenetelmiä voivat olla uusielintarvikkeita tai niitä on voitu perinteisesti käyttää elintarvikkeina EU:n ulkopuolella. Vuonna 2018 astui voimaan Euroopan parlamentin asetus (2015/2283), jonka avulla uusielintarvikkeiden lupamenettelyä tehostetaan sekä tavoitteena on myös taata kuluttajien turvallisuus sekä edistää innovointia ja lisätä elintarvikkeiden valikoimaa.

Ruokaviraston internetsivustolta Mizrahin (2016) mukaan löytyy lista elintarvikekäyttöön hyväksytyistä luonnonkasveista ja hyväksytystä käyttötarkoituksesta, listaa täydennetään tarpeen mukaan. Luonnontuotetta, jolla on merkittävä käyttöhistoria elintarvikkeena ennen vuotta 1997, eli tuotetta on laajasti ja yleisesti käytetty elintarvikkeena ja se voidaan dokumentein todistaa, saadaan käyttää elintarvikkeena. Mikäli luonnontuotteelta, jota toimija tahtoi käyttää elintarvikkeena ei löydy merkittävää käyttöhistoriaa ennen vuotta 1997 sitä ei saa käyttää elintarvikkeena, mutta sille voi hakea uusielintarvike lupaa, jossa tuottaja määrittelee käyttötarkoituksen, kasvin käyttöosan ja olomuodon. EU arvioi tuotteen turvallisuuden ja joko myöntää käyttöluvan haettuun tarkoitukseen tai ei. Elintarvikealan toimijalla on kuitenkin aina vastuu tuotteen turvallisuudesta kuluttajalle.

3.4 Luonnontuotteet yritystoimintana

Työ ja elinkeinoministeriön (2021, s. 24) luonnontuotealan toimialaraportin mukaan luonnontuotteiden ja siihen liittyvän liiketoiminnan ympärille odotetaan suurta kasvua maailmalla, kasvu niin kotimaassa kuin maailmalla perustuu trendeihin, jotka nykypäivänä pohjautuvat turvallisuuteen ja vastuullisuuteen myös luonnonmukaisuus, ekologisuus ja pohjoismaisuus korostuvat koronapandemian jälkeisessä maailmassa. Vuonna 2021 luonnontuotealalla toimi noin 770 yritystä, joista yli 70 % oli mikroyrityksiä, jotka työllistävät yhdetä viiteen henkilöä. Yrittäjyyttä luonnontuotealalla voidaan harjoittaa mm. raaka- ainetuotannossa eli tai keräyksessä eli alkutuotannossa sekä elintarvikealalla eri jalostustoiminnassa. Kuvion 3 mukaisesti alkutuotantoa harjoittaa noin 19 % luonnontuotealan yrityksistä. 37 % eli suurin osa alan yrityksistä toimii elintarvikealalla.

Luonnontuotealan jakautuminen toimialaryhmittäin



Kuvio 3. Luonnontuotealan yritysten jakautuminen eri toimialaryhmiin (Työ- ja elinkeinoministeriö, toimialaraportti 2022, s. 15).

Rutasen ym. (2023, s. 34–35) mukaan luonnontuotteet lisäävät Suomen matkailun veto-voimaa. Suomen ruokamatkailustrategian 2020–2028 tavoitteena on kehittää ruokamatkailua, yhdistelmätuotteita sekä ruokareittejä. Ruokamatkailun teemoissa voidaan nostaa esille puhtaita luonnontuotteita, arktisuutta ja jokamiehen oikeuksia, jotka mahdollistavat luonnontuotteiden osittaisen keräyksen Suomen luonnosta ilman erityistä lupamenettelyä.

Kehitystyössä pyritään lisäämään elintarvikealan ja matkailuyritysten yhteistyötä. Moni ruokamatkailuyrittäjä voi toimia myös elintarvikealalla esimerkiksi keräämällä ja kehittämällä ruokatuotteita oman matkailuyrityksen palvelutuotantoon.

4 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Tämä osa käsittelee opinnäytetyön tutkimusaiheen taustaa, tarvetta, toteutusmenetelmää, tutkimuksen tavoitetta sekä tulosta.

4.1 Tutkimuksen tilaaja

Työn tilaaja on Satakunnan koulutuskuntayhtymä Sataedu (i.a.) ja sen palvelualalla toimiva ravintola- ja cateringalan opetusta tarjoavan yksikön esimies Marjatta Mäkivaara-Vahtera. Satakunnan koulutuskuntayhtymä järjestää ammatillista peruskoulutusta yli 20:llä eri opintoalalla ja tarjoaa lisäksi lisä- ja täydennyskoulutusta eri yrityksille ja yrittäjille. Sataedussa opiskelee noin 3 000 opiskelijaa ja henkilökuntaa on noin 280. Toimipisteitä on Satakunnan alueella Harjavallassa, Huittisissa, Kankaanpäässä, Kokemäellä, Nakkilassa ja Ulvilassa ja lisäksi toimipisteitä löytyy myös Parkanosta, Raumalta ja Tampereelta. Ravintola- ja cateringalan opetusta järjestetään Ulvilan, Kankaanpään ja Kokemäen toimipisteissä.

4.2 Tutkimustehtävä, menetelmä ja rajaus

Tämän työn tutkimustehtävänä oli selvittää, millaisia yhteistyön muotoja on jo olemassa työelämän eli luonnontuotteita hyödyntävien elintarvike-, matkailu- ja ravitsemisalan yritysten ja ravintola- ja catering-alan perustutkinto-opetusta tarjoavan oppilaitoksen välillä Satakunnassa ja sen lähialueilla. Alatehtävinä oli selvittää erilaisten yhteistyö muotojen käytettävyyttä sekä työelämän halukkuutta yhteistyöhön oppilaitoksen kanssa luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa opintojakson toteutuksessa.

Vilkan (2021, s. 6) mukaan tutkimus- ja kehittämismenetelmät voidaan jakaa tekijän roolin mukaan, joko määrälliseen eli tutkijalähtöiseen tai laadulliseen eli osallistujalähtöisiin menetelmiin. Monilla aloilla laadullista tutkimusta käytetään, kun etsitään tietoa esimerkiksi asiantuntijuuden kehittymisestä, osaamiseen tai opiskeluun liittyvissä kokemuksissa tai halutaan tarkastella esimerkiksi markkinointia tai erilaisia ammatillisia toimintamalleja.

Laadullisessa menetelmässä yhteistä edellisille on, että tiedon keräyksessä kiinnostus on kokemuksissa, käsityksissä sekä niiden merkityksissä, kun kysymyksessä on henkilö tai yhteisö. Laadullisella tutkimusosiolla, avoimiin tekstikenttiin saaduista vastauksista luonnontuotealan yrittäjien ja oppilaitoksen yhteistyön jo olemassa olevista eri muodoista voi löytää yhteneväisyyksiä ja havaintojen samankaltaisuutta. Vilkan (2021, s. 23) mukaan määrällisellä tutkimusmenetelmällä voidaan olettaa, että mittaukset oikealla tavalla tehtynä saavutetaan todellisuutta koskevaa, yksilöistä riippumatonta tietoa. Määrällisen tutkimusmenetelmän käyttö vastaa esimerkiksi kysymyksiin, millaisia kokemuksia tai käsityksiä vastaajilla on ja miten nämä kokemukset ja käsitykset jakautuvat.

Tutkimus rajataan sijoittumaan Satakuntaan ja sen lähialueille, koska alueet kuuluvat työn tilaajan toimialueeseen. Tutkimus käsittelee elintarviketoimintaa luonnontuotealalla, näin työstä rajataan pois hyvinvointi- ja kosmetiikka-ala. Työ- ja elinkeinoministeriön (2021, s. 23) luonnontuotealan toimialaraportin mukaan vuonna 2021 Satakunnan alueella toimi alle 40 luonnontuotealan yritystä ja vain osa yrityksistä toimi elintarvikealalla, ravitsemispalveluissa tai raaka-aineiden alkutuotannossa. Tutkimusaineiston keräysmahdollisuuden kasvattamiseksi alue laajeni luonnontuotealan yritystoimintaan Pirkanmaan ja Varsinais-Suomen alueilta. Pirkanmaalta ja Varsinais-Suomesta tulee Sataeduun myös opiskelijoita, joten näin alueen laajeneminen pysyy kuitenkin työn toimeksiantajan toiminta-alueella.

4.3 Kyselylomakkeen laadinta, aineiston keräys ja kyselyn toteutus

Opinnäytetyön tutkimusmenetelmänä oli sähköisesti lähetettävä Webropol- kysely, joka sisältää niin määrällisiä kuin laadullisiakin kysymyksiä. Kyselylomake (liite 1) on osittain strukturoitu eli lomake sisältää kaikille samat kysymykset samassa järjestyksessä ja vastaaja voi valita itselleen sopivat vaihtoehdot. Lomake sisältää myös avoimia kysymyksiä, joiden avulla haetaan tarkentavia mielipiteitä edellä esitettyihin kysymyksiin. Kyselylomake sisältää taustatietoja keräävän osan, jonka avulla selvitetään luonnontuoteyritysten toimialaa, yrityksen kokoa sekä toimintasesonkia. Yhteistyön kehittämisen osassa kysymyksillä haetaan vastauksia jo olemassa olevista yritystoiminnan ja oppilaitoksen välisestä yhteistyöstä sekä luonnontuotealan yritysten kiinnostuksesta aloittaa tai kehittää yhteistyötä.

Luonnontuotealan yritykset ja toimijat Satakunnassa ja maakunnan rajojen läheisyydessä toisissa maakunnissa kuten Pirkanmaan tai Varsinais-Suomen maakunnissa sijaitsevia yrityksiä, joille kysely lähetetään, on kerätty yritysrekisterin toimialasuodatinta käyttäen, jo olemassa olevalla tiedolla alueen luonnontuotealan yrityksistä sekä Satakuntaliitosta saatujen vinkkien avulla.

5 TUTKIMUKSEN TULOKSET

Kysely lähetettiin sähköpostilla 39:lle luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntävälle yritykselle. Kysely oli avoinna ajalla 13.–24.11. Luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntävien yritysten määrä on Satakunnassa melko pieni. 39 yrityksestä tutkimukseen vastasi annetun ajan sisällä 8 yritystä, mikä on 20 % yrityksistä. Lukumääräisesti vastaajien määrä jäi pieneksi, joten tutkimuksen luotettavuus on kyseenalainen.

5.1 Taustatiedot

Luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntävien yritysten toimialojen moninaisuus on laajaa alan sisällä. Monet luonnontuotealan yritykset toimivat alan sisällä olevissa eri toimialasektoreissa, esimerkiksi luonnontuotteiden alkutuotannon alla toimiva yritys voi myös jalostaa tuotteitaan sekä toimia tuotteidensa myynnissä ja markkinoinnissa.

Taustatietoja selvittävässä kyselylomakkeessa luonnontuotealan eri toimialat jaoteltiin kolmeen eri kysymysosaan. Kysymys yksi koski luonnontuotealan alkutuotantoa ja keräystoimintaa. Kysymyksessä kaksi kysyttiin luonnontuotteiden jalostustoiminnasta. Kolmannessa osassa selvitettiin ruoka- ja ravintola-alalla, matkailualla tai luonnontuotteiden myynnissä ja markkinoinnissa toimivia yrityksiä. Kaikissa kolmessa kysymyksessä oli myös vapaa tekstikenttä toimialan kertomiseksi. Kysymykset olivat monivalintakysymyksiä, joten vastaaja pystyi valitsemaan useita vaihtoehtoja. Vastaajia oli yhteensä 8 ja valittuja vastauksia 21 kappaletta. Valinnan muu tehneiden vapaan tekstikentän vastauksia tuli 7 kappaletta ja niissä oli mainittu toimialoina muun muassa taloushallinto kaksi vastaajaa, sienitasting ja tapahtumien ja sieniretkien järjestäminen 2 vastaajaa sekä catering- ja ravintolatoiminta 3 vastaajaa. Tulokset esitellään taulukossa 1.

Taulukko 1. Vastaajien toimialat luonnontuotealan sisällä

Toimiala	Vastaajien toimialat luonnontuotealan sisällä
Luonnontuotealan alkutuotanto	2
Raaka- aineiden talteenotto	1
Viljely- ja puoliviljely	0
Luonnontuotteiden jalostus	2
Myynti ja markkinointi	3
Ruoka- ja ravintola-ala	4
Matkailuala	2
Muu	7

Taustakysymyksissä yrityksen toiminta-aikakysymykseen vastauksia tuli 8 ja näistä 6 vastaajaa toimii ympärivuotisesti ja kaksi vastaajaa sesonkiluonteisesti. Taustakysymyksistä kävi myös ilmi vastaajien yritysten koko eli yrityksen työntekijöiden henkilömäärä. 4 vastaajaa oli yksinyrittäjiä, kolme vastaajaa 2–5 henkeä työllistäviä yrittäjiä ja yksi vastaaja 5–10 henkeä työllistävä yrittäjä.

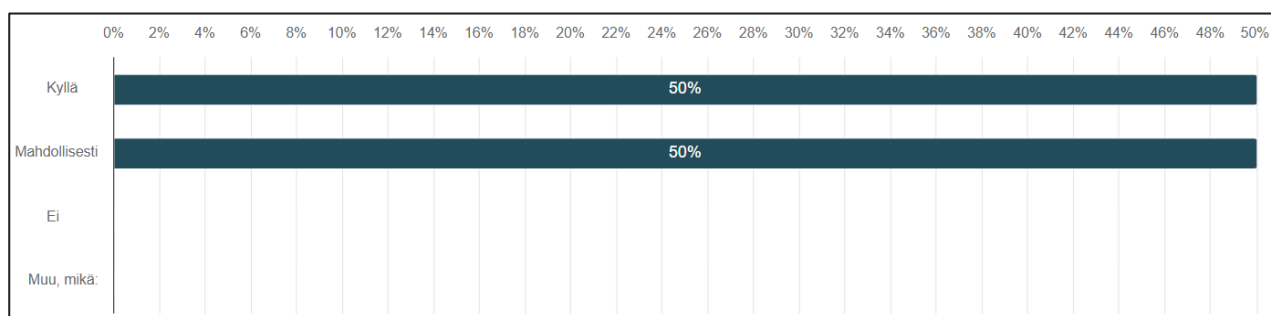
5.2 Tutkimuskysymykset

Varsinaisissa tutkimuskysymyksissä selvitettiin vastaajien yhteistyötä ammatillisen oppilaitoksen ravintola- ja cateringalan kanssa, joko kokemuspohjaisena tai selvittämällä yrityksen kiinnostusta aloittaa yhteistyöstä ravintola- ja cateringalan koulutuksen kanssa. Lisäksi kysymysten avulla selvitettiin vastaajien mielipidettä opiskelijoiden ohjauksesta ja yhteydenpidosta yrityksen ja oppilaitoksen välillä.

Vastaajien jo olemassa olevia kokemuksia yhteistyöstä ammatillisen koulutuksen ravintola- ja cateringalan tai matkailualan kanssa selvitettiin tarjoamalla valmiita vastausvaihtoehtoja. Vastaajilla oli mahdollista valita useampi vaihtoehto valmiista vaihtoehtoista. Vastauksia

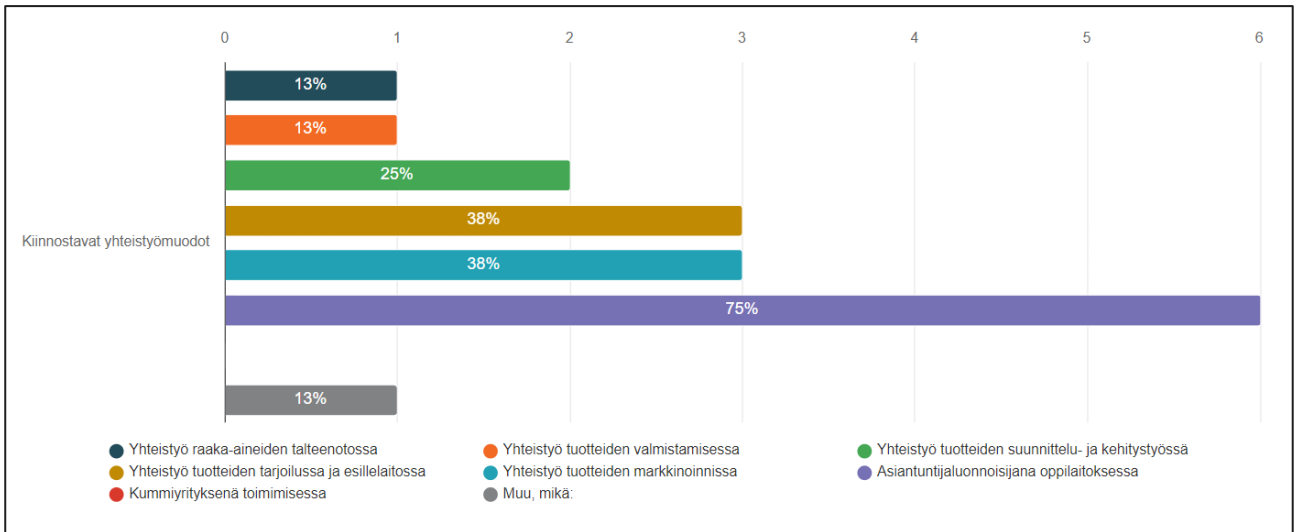
kysymykseen tuli 8 kappaletta. Vastaajista kaksi vastaajaa ei ollut tehnyt yhteistyötä ammatillisen koulutuksen ravintola- ja cateringalan tai matkailualan kanssa. Vastaajista kaksi oli tehnyt yhteistyötä yritysvierailujen muodossa. Työssäoppimisen tai oppisopimuskoulutuksen kanssa yhteistyötä oli tehnyt vastaajista kolme. Asiantuntijavaihtoa koulutuksen kanssa oli tehnyt yksi vastaaja. Vastaajista kaksi oli valinnut vaihtoehdon muu, mikä. Vapaassa tekstikentässä vaihtoehto oli selvennetty messu-, opinnäyte yhteistyötä oli tehnyt yksi vastaaja ja koulutusyhteistyötä oli tehnyt yksi vastaaja.

Vastaajilta kysyttiin yrittäjän kiinnostuksesta toimia yhteistyössä ammatillisen koulutuksen ravintola- ja cateringalan tai matkailualan kanssa. Vastaajista neljä yrittäjää vastasi kyllä yritys on kiinnostunut yhteistyöstä ja neljä yrittäjää vastasi, että on mahdollisesti kiinnostunut yhteistyöstä. Tulokset esitellään kuviossa 5.



Kuvio 4. Vastaajien kiinnostus yhteistyöstä ravintola- ja cateringalan tai matkailualan koulutuksen kanssa (n=8)

Kiinnostavimmista yhteistyön muodoista ammatillisen koulutuksen ravintola- ja cateringalan kanssa vastaajilla oli mahdollisuus valita useita eri vaihtoehtoja. Vastaajia oli yhteensä 8 yrittäjää ja he valitsivat yhteensä 17 monivalintavaihtoehtoa. Vastaajista yksi oli kiinnostunut raaka-aineiden talteenotosta ja samoin yksi vastaaja oli kiinnostunut yhteistyöstä tuotteiden valmistusprosesseissa. Suunnittelu- ja kehitystyön yhteistyömuodosta kiinnostuneita oli kaksi vastaajaa sekä tarjoilu ja esillelaittotyössä yhteistyö kiinnosti kolmea vastaajaa. Luonnontuotteiden markkinoinnin yhteistyöstä kiinnostuneita oli 3 vastaajaa ja asiantuntijatehtävät oppilaitoksessa kiinnostivat 6 vastaajaa. Vaihtoehdon muu, mikä oli valinnut yksi vastaaja, vapaassa tekstikentässä oli yhteistyömuodoksi selvennetty toimiminen luennoitsijana luonnonryffeleistä. Tulokset esitellään kuviossa 5.



Kuvio 5. Vastaajien kiinnostus eri yhteistyömuodoista (n=8)

Avoimeen kysymykseen vastaajan mielipiteestä luonnontuotealan ja ammatillisen koulutuksen yhteistyön tarpeellisuudesta vastauksia tuli neljä kappaletta.

“Voin kertoa luonnon tryffeleistä, pakurista ja lakkakäävästä.”

“Opiskelijalle on tärkeää tutustua tosielämän yrityksiin ja toimintaan ja yritys saa uusia ideoita ja tuoretta informaatiota.”

”Erittäin tarpeellinen. Koulutuksessa on joskus liian optimistinen kuva luonnontuotealan kannattavuudesta ja etenkin tuotteiden viennistä EU- alueelle ja sen ulkopuolelle. Myös talousosaaminen on kokemukseni mukaan puutteellista”.

“Luonnonvarojen hyödyntämisen lisääminen on hyvä asia monin tavoin.”

Kysymykseen opiskelijoiden ohjauksesta yrityksessä toimijan näkökulmasta vastauksia tuli 6 kappaletta. Vastaajista kaksi koki ohjauksen olevan helppoa. Kolme vastaajaa koki ohjauksen olevan haasteellista ja yksi vastaaja ei osannut sanoa.

Avoimeen kysymykseen vastaajan mielipiteestä asioista, jotka hän kokee haasteelliseksi opiskelijan ohjauksessa vastauksia tuli kolme kappaletta.

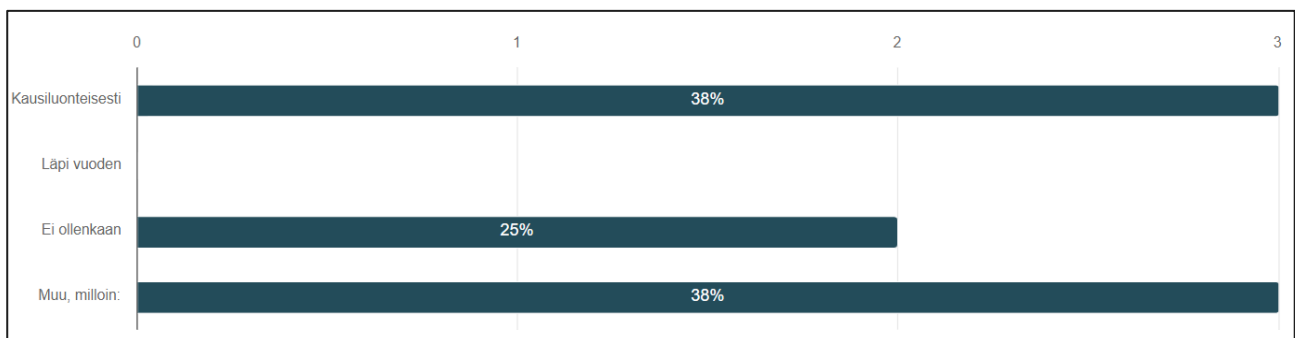
” Todella epäselvää. Työssäoppimisjärjestelyt huonot (koulupäiviä ja työharjoittelua samaan aikaan).”

”Yrittäjyyden ja talousasioiden osaaminen ja hallinta. Yrittäjyydestä on puutteellinen kuva ja puutteellista osaamista, samoin taloushallinnosta.”

”Usein palkkiojärjestelmä ei ole balanssissa yritystoiminnan kannattavuuden kanssa. Toisin sanoen koulun palkkiot ovat liian pienet kurssien tekemiseen ammattilaisen (yrittäjän) toimesta.”

Kysymyksessä yhteistyön aloittamisesta ja yhteydenotosta yrittäjään vastauksia tuli 7 kappaletta. Vastaajista kaksi toivoi yhteydenottoa opiskelijalta. Vastaajista neljä toivoi opettajan yhteydenottoa ja yksi vastaaja toivoi yhteydenottoa joko opettajalta, johdolta tai suunnittelijalta.

Vastaajilta kartoitettiin myös luonnontuotealan yrittäjien työntekijätarvetta. Vaihtoehtoina oli kausiluontoinen työvoimantarve, läpi vuoden oleva työvoimatarve, ei työvoimatarvetta tai vaihtoehdon muu/ milloin. Vastaajista kolme tarvitsee työvoimaa kausiluonteisesti. Kaksi vastaajaa ei tarvitse lisätyövoimaa ja vastaajista kolme valitsi muu, milloin. Vapaassa tekstikentässä oli mainittu työvoimatarpeen olevan satunaista. Tulokset esiteltä kuviossa 6.



Kuva 6. Luonnontuotealan yritysten työntekijöiden tarve (n=8)

5.3 Tutkimustulosten yhteenveto ja johtopäätökset

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää erilaisten yhteistyömuotojen olemassaoloa ja uusien muodostamista luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntävien yritysten ja ammatillisen koulutuksen ravintola- ja cateringalan kanssa. Tutkimuksen tuloksissa vastaajien määrä jäi pieneksi ja näin ollen ei tutkimuksen tuloksia voida välttämättä pitää luotettavina. Vastaa- jien hajonta eri luonnontuotealan toimialoihin oli kuitenkin kattava, ainoastaan viljely- tai puoliviljelytoimintaa harjoittavien alalta ei tullut ollenkaan vastauksia.

Luonnontuotealan yrittäjistä suuri osa on yksinyrittäjiä, saman voi havaita tutkimukseen vastanneista 50 % oli yksinyrittäjiä ja 37 % 2–5 hengen yrityksiä.

Yhteistyö ammatillisen koulutuksen kanssa nähtiin pääosin positiivisena ja tärkeänä, oppi- laiden ohjaus työpaikoilla koettiin kuitenkin osittain haasteellisena. Yhteistyön eri muo- doista eniten kiinnostusta herätti toimiminen alan asiantuntijana oppilaitoksessa esimer- kiksi luennoitsijana. Tuotteiden valmistamisen, tarjoilun sekä myynnin ja markkinoinnin yh- teistyömuodot herättivät myös kiinnostusta sekä mahdollinen yhteistyö lisäisi luonnontuo- tealan tunnettavuutta sekä toisi myös yrityksille uusia ideoita ja informaatiota. Kiinnostus suunnittelu- ja kehitystyöhön sai myös kannatusta ja näiden tulosten pohjalta erilaisten yh- teistyömuotojen kehitystyötä luonnontuotealan ja ammatillisen koulutuksen kesken kannat- taa kehittää.

Eniten kokemuksia yhteistyöstä oli perinteisen työharjoittelun tai oppisopimuksen saralta. Yhteistyön kehittämistyötä haittaavina tekijöitä voi olla oppilaan ohjauksen kokeminen vai- keana sekä oppilaitoksen työharjoittelun sääntöjen olevan epäselviä. Yrittäjyystietous ja talousosaaminen nähtiin myös kehitettävänä asioina.

Ammatillisessa koulutuksessa painotus on ollut osaamisperusteisuuden myötä opiskelijan oma aloitteisuudessa ja muun muassa omassa työyhteisössäni on kannustettu opiskelijaa ottamaan itse yhteyttä työnantajaan työharjoittelun tai muun yhteistyön ollessa kyseessä. Tässä tutkimuksessa kuitenkin yli puolet vastaajista toivoi ensiyhteydenottoa suoraan opettajalta tai koulutuksen esihenkilöltä.

6 POHDINTA

Ammatillisen koulutuksen ja työelämän yhteistyö on ollut tärkeässä osassa ammatillisen koulutuksen kehittymistä historiassa ja yhteistyö on edellytys ammatilliselle koulutukselle nykypäivänä. Työelämäyhteistyöstä on tehty lukuisia tutkimuksia eri ammattialojen, opiskelijoiden ja koulutuksen kehittämisen tarpeiden mukaan. Kansallinen koulutuksen arviointikeskus (Karvi) julkaisee vuosittain lukuisia tuloksia ammatilliseen opetukseen, sen toteutukseen ja arviointiin liittyen.

Tässä opinnäytetyössä tehtävänä oli selvittää ravintola- ja cateringalalla Satakunnankoulutuskuntayhtymä Sataedussa ravintola- ja cateringalan opetusta tarjoavan yksikön ja luonnontuotealan yritysten yhteistyömuotoja ja kehittämistarpeita lähinnä työelämän tarpeiden näkökulmasta. Tutkimuksia työelämän tarpeista ammatillisen koulutuksen kehittämiseksi, työelämää paremmin palvelevaksi eritoten ravintola- ja cateringalalta oli vaikeaa löytää. Luonnontuoteala on kasvava ala elintarvike- ja ravintola-alalla. Suomen puhdas luonto ja sen tarjoamat mahdollisuuden ovat yhä kuitenkin ravintola- ja cateringalan opetustoiminnassa olleet vähäisessä käytössä.

Tämän opinnäytetyön tuloksien perusteella voi kuitenkin päätellä, että luonnontuotealan yrittäjillä on tahtoa kehittää yhteistyötä sekä lisätä ravintola- ja cateringalan opiskelijoiden tietoisuutta luonnontuotealan moninaisista mahdollisuuksista myös yritystoiminnassa.

Opinnäytetyön teoreettista viitekehystä hahmotellessani havaitsin ehkä aiempaa oletustani tarkemmin mitä työelämäyhteistyö koulutuksen kanssa merkitsee, monesti yhteistyötä ajatellaan koulutuksen kehittämisen kautta mutta tämä työ antoi ajattelemisen aihetta, että miten ammatillinen koulutus voisi paremmin palvella myös työelämän kehitystyötä.

Harmillisesti vastaajien määrä tutkimuskyselyssä jäi pieneksi. Jos, lähtisin uudelleen tekemään tätä työtä, valitsisin tutkimusmetodiksi haastattelututkimuksen. Sähköpostikyselyllä monivalintakysymyksien avulla on vaikeaa pohtia syitä vastauksen taustalla. Henkilökohtaisella haastattelulla voisi tarkemmin selvittää alan yrittäjien todellisia yhteistyötarpeita ja niiden motiiveja. Haastattelututkimuksella voi myös valikoida vastaajat koko

luonnontuotealan yrittäjien joukosta vastaamaan koko toimialaa. Satakunnan ja sen lähi-alueilla luonnontuotteita elintarvikkeiksi hyödyntävien yritysten lukumäärä on melko pieni ja yrityksissä luonnontuotteet ovat usein sivutoimintana varsinaisessa yritystoiminnassa. Haastattelututkimuksen avulla voisi myös paremmin selvittää ammatillisen koulutuksen ravintola- ja cateringalan luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa tutkinnon osan erilaisia suoritusmahdollisuuksia työelämässä.

Kyselylomakkeen käytettävyys analysointivaiheessa aiheutti myös pohdintaa lomakkeen laadinnan järkevöittäminen tulosten analysoinnin kannalta olisi ollut tarpeen. Tutkimuskyselyä luodessani keskityin liikaa lomakkeen helppoon ja nopeaan vastaamiseen vastaajan kannalta. Taustakysymyksissä toimialan selvittämisen jakaminen kolmeen eri osaan ei toiminut analysointi vaiheessa, sekä havaitsin että vastaajat, jotka olivat valinneet vaihtoehdon muu, mikä, olivat valinneet sen useammassa kuin yhdessä kohdassa. Monivalintakysymyksissä vastausvaihtoehdot olisi tarvinnut rajata esimerkiksi, ”valitse kolme kiinnostavinta yhteistyömuotoa”, kun näin en ollut tehnyt selvisi tuloksista, että yrittäjiä kiinnostaa eri yhteistyömuodot laajasti mutta vastauksia ei voinut arvottaa eniten ja vähiten kiinnostaviin muotoihin.

LÄHTEET

- Aitoluonto. (i. a, -a) *Elintarvikeala*. Suomenluontoyrittäjyysverkosto ry. <https://www.aitoluonto.fi/toimialat/elintarvikeala/>
- Ammattiosaamisen kehittämiskeskus (AMKE). (9.11.2020). *Mitä on osaamisperusteisuus ja miksi se on tärkeä osa ammatillista koulutusta*. <https://www.amke.fi/ajankohtaista/uutiset/uutinen/mita-on-osaamisperusteisuus-ja-miksi-se-on-tarkea-osa-ammattillista-koulutusta.html>
- Atria Foodservices (4.10.2022). *Ravintoloiden työvoimapula: Nyt tarvitaan koulutusta ja vetovoimaa*. Plus One Agency Oy. <https://www2.atria.fi/konserni/ajankoh-taista/nakoaloja-ruokaan/ravintoloiden-tyovoimapula-nyt-tarvitaan-koulutusta-ja-vetovoimaa/>
- Elintarvikelaki 297/2021. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297>
- ePerusteet. (2021a). *Ravintola- ja cateringalan perustutkinto. Tutkinnon muodostuminen*. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/ammattillinen/7854763/rakenne>
- ePerusteet. (2021b). *Ravintola- ja cateringalan perustutkinto. osaamisen arviointi*. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/ammattillinen/7854763/tekstikappale/7857183>
- ePerusteet. (2021c). *Ravintola- ja cateringalan perustutkinto. Näyttöjen suunnittelu ja järjestäminen*. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/opas/4343283/tekstikappale/4395828>
- ePerusteet. (2021d). *Ravintola- ja cateringalan perustutkinto. Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp*. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/ammattillinen/7854763/tutkinnonosat/7857147>
- ePerusteet. (2021e). *Ravintola- ja cateringalan perustutkinto. Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp*. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/ammattillinen/4221360/tutkinnonosat/4221593>
- Euroopan komissio. (2016). *Uuselintarvikkeet*. Euroopan unionin julkaisutoimisto. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/uuselintarvikkeet_euroopan_komission_julkaisu.pdf
- Jokinen, J., & Pylväs, L. (2019). *Työympäristö ammatillisen osaamisen kehittymisen tukena. Talous ja yhteiskunta*, 47(2), 18–23. <https://labour.fi/wp-content/uploads/2020/02/ty22019.pdf>

- Kansallisen koulutuksen arviointikeskus (Karvi). (2023). *Teema- ja järjestelmäarviointit*. <https://www.karvi.fi/fi/arviointit/ammattillinen-koulutus/teema-ja-jarjestelmaarviointit>
- Kinnunen, J & Niemi, S. (2016). *Laadun ja turvallisuuden kehittäminen elintarvikeketjussa*, Lumen. <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/115646/Kinnunen%20Niemi%20Lumen-lehti%202-2106.pdf?sequence=1>
- Laki ammatillisesta koulutuksesta 531/2017. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2017/20170531>
- Laukia, J. (2013). *Tavoitteena sivistynyt kansalainen ja työntekijä. Ammattikoulu Suomessa 1899–1987*. Unigrafia Oy. <https://helda.helsinki.fi/server/api/core/bitstreams/2478e6e8-f6a8-426e-bd4b-d3cde2bed16b/content>
- Laukia, J & Karjalainen, A. (2019). *Ammattillinen koulutus ja yhteiskunta. Ammattikasvatuksen aikakauskirja*. 21(3), 4–7. <https://journal.fi/akakk/article/view/87496/46389>
- Laukia, J & Korkikangas, M. (2014). *Ammatillisen koulutuksen kehityslinjoja. Ammattikasvatuksen aikakauskirja*. 16(4), 4–8. <https://journal.fi/akakk/article/view/113844/67151>
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta. 318/2021. <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210318>
- Manninen, E. (6.3.2023). *Huomio perusasioihin, tiiviimpi yhteys työelämään ja valmistuneille tekniikan ammattitaitotakuu – Ammatillinen koulutus huippukuntoon*. Teknologiateollisuus. <https://teknologiateollisuus.fi/fi/ajankohtaista/huomio-perusasioihin-tiiviimpi-yhteys-tyoelamaan-ja-valmistuneille-tekniikan>
- Mizrahi, A. (29.11.2016). *Luonnonkasvit ja uuselintarvikeasetus* [webinaari]. Luonnontuotepäivät. <https://www.youtube.com/watch?v=xwmHRTwmsRo>
- Mizrahi, A. (2021). *Uusia innovaatioita luonnosta. Luonnosta sinulle*. Arktiset aromit ry. <https://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/fid/4800>
- Niemi, S, & Kinnunen, J. (2016). *Opas elintarvikealan yrittäjille luonnonkasvien käytöstä*. Lapin ammattikorkeakoulu. Rovaniemi. <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/120109/D%202%202016%20Niemi%20Kinnunen.pdf?sequence=1>
- Nuorten yrittäjäyys ja talous NYT, (30.8.2023). *Kyselytutkimus: Arvot, sukupuoli ja vanhempien koulutustausta vaikuttavat nuorten kiinnostukseen eri aloja kohtaan*. <https://nuortennytyt.fi/kyselytutkimus-arvot-sukupuoli-ja-vanhempien-koulutustausta-vaikuttavat-nuorten-kiinnostukseen-eri-aloja-kohtaan/>

- Opetushallitus (OPH). (i. a). *Koulutus ja tutkinnot/Ammatillinen koulutus*. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/ammattillinen-koulutus>
- Opetus- ja kulttuuriministeriö (OKM) (i. a). *Opintojen henkilökohtaistaminen*. <https://okm.fi/ammattikoulutus/henkilokohtaistaminen>
- Opetushallitus (OPH). (i.a). *Työelämässä oppiminen*. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tyoelamassa-oppiminen>
- Ruokavirasto. (2019). *Elintarviketieto-opas*. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoameista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf
- Ruokavirasto. (11. 9.2023). *Keneltä hygieniapassi vaaditaan*. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/kenelta-hygieniapassi-vaaditaan/>
- Rutanen, J. Wacklin, S. Partanen, B. (2023). *Luonnontuotealan toimintaohjelma 2030, Kestävästi ja vastuullisesti monipuolista arvolisää*. Helsingin yliopisto, Ruralia instituutti. <https://helda.helsinki.fi/server/api/core/bitstreams/88e67b82-37cb-44e5-8ca0-0116dfdb51a8/content>
- Satakunnan koulutuskuntayhtymä (Sataedu). (i. a). *Arvot ja strategia*. <https://sataedu.fi/sataedu/arvot-ja-strategia/>
- Satakunnan koulutuskuntayhtymä (Sataedu). (i. a). *Palvelulupaussopimus*. <https://sataedu.fi/tyoelamalle/palvelulupaussopimus/>
- Tilastokeskus. (24.1.2023). *Sijoittuminen koulutuksen jälkeen 2021*. <https://stat.fi/julkaisu/cl8n0ihoq2ju80dut0yf4uk03>
- Työ- ja elinkeinoministeriö (TEM). (2019:32). *Toimialaraportti. Luonnontuoteala*. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161546/32_19_Luonnontuotealan_toimialaraportti.pdf
- Työ- ja elinkeinoministeriö (TEM). (8.12.2021) *Toimialaraportti. Luonnontuotealan kasvua tukevat trendit ovat vahvistumassa*. <https://tem.fi/-/toimialaraportti-luonnontuotealan-kasvua-tukevat-trendit-ovat-vahvistumassa>
- Uuselintarvikeasetus. (2015/2283). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=celex%3A32015R2283>
- Vet@work (2023). *Hyödyt*. Opetushallitus. <https://vetatwork-project.eu/fi/hyodyt/>

Vilka, H. (2021). *Näin onnistut opinnäytetyössä*. PS- kustannus. <https://www.elibslibrary.com/reader/9789523701236>

Vilka, H. (2007). *Tutki ja mittaa. Määrällisen tutkimuksen perusteet*. https://trepo.tuni.fi/bitstream/handle/10024/98723/Tutki-ja-mittaa_2007.pdf;sequence=1

LIITTEET

Liite 1. Kysely luonnontuotealan yritysten ja Sataedun ravintola- ja cateringalan koulutuksen välisestä yhteistyöstä

Liite 1

Kysely luonnontuotealan yritysten ja Sataedun ravintola- ja cateringalan koulutuksen välisestä yhteistyöstä

Taustakysymyksiä

Toimiiko yrityksesi (voit valita useita vaihtoehtoja)

- Luonnontuotealan alkutuotannossa
- Raaka- aineiden talteenotossa. Tuotteet:
- Viljely- tai puoliviljelytoiminnassa. Tuotteet:
- Muu, mikä:

Toimiiko yrityksesi (voit valita useita vaihtoehtoja)

- Luonnontuotteiden jalostuksessa elintarvikkeeksi
- Marjojen jalostuksessa
- Sienien jalostuksessa
- Luonnonkasvien tai villiyrttien jalostuksessa
- Muu, mikä

Toimiiko yrityksesi (voit valita useamman vaihtoehdon)

- Luonnontuotteiden myynnissä ja markkinoinnissa. Kerro tuotteista lyhyesti
- Ruoka- tai ravintola-alalla. Kerro toimialastasi lyhyesti
- Matkailualalla. Kerro toiminnastasi lyhyesti

Toimiiko yrityksesi

- Sesonkiluonteisesti, milloin
- Läpi vuoden

Yrityksesi koko

- Yksinyrittäjä
- 2- 5 henkeä työllistävä
- 5- 10 henkeä työllistävä
- 10- 20 henkeä työllistävä
- Muu, mikä:

Yhteistyön kehittäminen

Onko yrityksesi tehnyt yhteistyötä ammatillisen koulutuksen, ravintola- ja cateringalan tai matkailualan kanssa (voit valita useamman vaihtoehdon)

- Ei
- Kyllä, yritysvierailuja
- Kyllä, kummiyritystoimintaa
- Kyllä, työssäoppiminen tai oppisopimus
- Kyllä, asiantuntijavaihtoa koulutuksen kanssa
- Muu, mikä

Onko yrityksesi kiinnostunut yhteistyöstä ammatillisen koulutuksen ravintola- ja cateringalan tai matkailualan kanssa

- Kyllä
- Mahdollisesti
- Ei
- Muu, mikä:

Millaisesta yhteistyömuodosta yrityksesi on kiinnostunut (voit valita useamman vaihtoehdon)

- Yhteistyö raaka-aineiden talteenotossa
- Yhteistyö tuotteiden valmistamisessa
- Yhteistyö tuotteiden suunnittelu- ja kehitystyössä
- Yhteistyö tuotteiden tarjoilussa ja esillelaitossa
- Yhteistyö tuotteiden markkinoinnissa
- Asiantuntijaluonnosijana oppilaitoksessa
- Kummiyrityksenä toimimisessa
- Muu, mikä:

Kerro mielipiteesi luonnontuotealan ja ammatillisen koulutuksen yhteistyön tarpeellisuudesta omin sanoin

Millaisena koet opiskelijoiden ohjaamisen oman yrityksesi osaamistarpeiden näkökulmasta

- Helppoa
- Haasteellista
- Vaikeaa
- Muu. Mikä

Kerro omin sanoin mitkä asiat koet haasteellisena yrityksesi ja ammatillisen koulutuksen välisessä yhteistyössä

Yhteistyötä aloitettaessa toivoisitko yhteydenottoa mieluiten

Opiskelijalta

Opettajalta

Muulta, keneltä:

Onko yrityksessäsi tarvetta työvoimalle

Kausiluonteisesti

Läpi vuoden

Ei ollenkaan

Muu, milloin: