

Tulevaisuuden elintarvikeosaajat

Koulutus- ja kehittämishjelma



TAVOITTEENA ELINTARVIKEALAN KILPAILUKYKY

Pyhäjärvi-instituutti järjestää vuosina 2004 – 2007 monipuolisen elintarvikeyritysten kehittämis- ja koulutusohjelman Tulevaisuuden elintarvikeosaajat (TULOS). Hanke vastaa yrityksissä havaittuihin koulutustarpeisiin.

Tulevaisuuden elintarvikeosaajat -ohjelman tavoitteena on turvata Länsi-Suomen alueelle tärkeän elintarviketuotannon kilpailukyky kehittämällä alan työvoiman osaamista. Ohjelma tähtää yrityksen eri osa-alueiden kehittämiseen.

Kilpailukykyinen ruokatuotanto edellyttää jatkuvaa tietojen päivittämistä ja opiskelua. Niin välttämätöntä kuin henkilöstön jatkuva kehittäminen ja kouluttaminen onkin, nousee kouluttautumisen esteeksi usein koulutuksen mittavat kustannukset. Tulevaisuuden elintarvikeosaajat on ESR-hanke, jonka on mahdollista tarjota ensiluokkaista ja asiakaslähtöistä koulutusta yrityksille hyvin edullisesti.

Pyhäjärvi-instituutin yhteistyökumppanit Tulevaisuuden elintarvikeosaajat -hankkeessa ovat:

- **Turun yliopisto: Täydennyskoulutuskeskus ja Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus**
- **Helsingin yliopisto: elintarviketeknologian laitos ja taloustieteen laitos**
- **Turun kauppakorkeakoulu: Innomarket ja Porin yksikkö**
- **Satafood Kehittämisyhdistys ry**

Asiantuntijoina ja kouluttajina on näistä ja muista laitoksista sekä yrityksistä alansa parhaita asiantuntijoita.

OSAOHJELMAT

Tulevaisuuden elintarvikeosaajat -hanke koostuu yrityksen eri osa-alueiden kehittämistä tukevista osista. Ohjelmasta voi valita kokonaisuuden yrityksen oman tarpeen mukaan. Erityistä huomiota koulutuksessa kiinnitetään opitun sovellettavuuteen käytännössä.

Ensisijaisesti elintarviketeollisuuden henkilöstölle tarkoitettut osaohjelmat ovat:

- 1 Osaamisen johtaminen
- 2 Innovatiivinen tuotekehitys
- 3 Ammattikeittiö asiakkaana
- 4 Elintarviketurvallisuuden hallinta
- 5 Ympäristöosaaminen
- 6 Kansainvälistymisosaaminen

Toimintaympäristön muutos -toimialapäivä pidetään eri ketjuille vuorovuosin.

Toimialapäivän aikana saadaan käsitys, mitkä tekijät elintarvikealan eri ketjuissa ovat tärkeitä ja kuinka lähitulevaisuuteen tulisi varautua. Toimialapäivät on tarkoitettu edellä mainittuihin ohjelmiin osallistujille, mutta myös muille ketjun toimijoille ja kehittäjille.

Osaava elintarvikeyrittäjä -yrittäjäkoulutus sisältyy myös Tulevaisuuden elintarvikeosaajat -ohjelmaan. Se on tarkoitettu aloittaville ja toimiville mikroyrityksille (ks. erillinen esite).



1 OSAAMISEN JOHTAMINEN

KENELLE

Koulutus on tarkoitettu yrityksissä ryhmien ja tiimien vetäjille, työnjohdolle tai lähiaikoina työnjohtoon siirtyville.

TAVOITTEET JA HYÖDYT

Ohjelma antaa valmiuksia ihmisten johtamiseen. Ohjelman aikana syvennetään itsetuntemusta sekä hankitaan taitoja oman johtamistavan ja vuorovaikutuksen kehittämiseen: yrityksen strategioiden ja tavoitteiden jalkauttaminen, johtamisen työkalut ja toimintaa ohjaavat mittarit, vuorovaikutustaidot, ryhmädynamiikka, esimies valmentajana, johtaminen eri tilanteissa. Opinnot on mahdollista osin lukea hyväksi johtamisen erikoisammattitutkintoon (JET).

LAAJUUS JA OPPIMISMENETELMÄT

6 lähiopetuspäivää (1-2 pv/kk, yht. 5 ov, 7,5 pist.), ryhmäkeskustelut sekä etätehtävät, jotka auttavat opittujen asioiden siirtämistä käytäntöön. Lisäksi ohjelmaan kuuluu yritysvierailuja ja mahdollisuus oppimista syventävään opintomatkaan. Jakson osallistujamäärä 15-20 henkilöä.

MISSÄ JA MILLOIN

Eura, 2-5/2005
Eura/Tampere, 2-5/2006

2 INNOVATIIVINEN TUOTEKEHITYS

KENELLE

Koulutus on tarkoitettu yrityksen tuotekehityksestä ja markkinoinnista vastaaville sekä varsinaista tuotekehitystyötä tekeville.

TAVOITTEET JA HYÖDYT

Koulutuksen tavoitteena on antaa uusia ja innovatiivisia näkökulmia tuotekehitykseen: asiakaslähtöinen tuotekehitysprosessi ja sen työkalut, asiakkaan todellisen tarpeen löytäminen, lisäarvo tuotteelle (erottautuminen kilpailijoista, markkinasegmenttien hyödyntäminen, terveellisyystekijät, aistittava laatu), onnistunut lanseeraus, tuotteen elinkaaren pidentäminen, pakkaus osana tuotetta (uusimmat ratkaisut), kansainvälinen yhteistyö tuotekehityksen apuna. Asiakaslähtöinen tuotekehitysprosessi ja sen työkalut. (Osall.määrä 15-20 henkilöä.)

LAAJUUS JA OPPIMISMENETELMÄT

Viisi lähiopetuspäivää (1-2 pv/kk), ryhmäkeskustelut sekä etätehtävät, jotka auttavat opittujen asioiden siirtämistä käytäntöön. Lisäksi ohjelmaan kuuluu yritysvierailuja, konsultointia ja mahdollisuus oppimista syventävään opintomatkaan.

MISSÄ JA MILLOIN

Eura (2 pv Turku), 3-10/2005
Eura/Tampere (2 pv Turku), 3-10/2006

3 AMMATTIKEITTIÖ ASIAKKAANA

KENELLE

Koulutus on suunnattu elintarvikeyritysten myyntihenkilöstölle.

TAVOITTEET JA HYÖDYT

Antaa suurkeittiökaupassa mukana oleville myyntihenkilöille lisätietoa suurkeittiökaupasta ja vahvistaa ammattiosaamista. Antaa valmiuksia alalle pyrkiville uusille myyntihenkilöille.

LAAJUUS JA OPPIMISMENETELMÄT

Kolme lähiopetuspäivää ja päivä ruuanvalmistuksessa (kahden päivän moduulit). Luennot, ryhmäkeskustelut ja etätehtävät, jotka auttavat opitun siirtämistä käytäntöön. Ohjelmaan sisältyy mahdollisuus konsultointiin (1/2 pv/yritys) ja opintomatkaan. (Osall.määrä 15-20 henkilöä.)

MISSÄ JA MILLOIN

Eura, 8-9/2005
Eura/Tampere, 8-9/2006

4 ELINTARVIKETURVALLISUUDEN HALLINTA

KENELLE

Koulutus on tarkoitettu elintarvikeyrityksen hygieniasta ja tuoteturvallisuudesta vastaaville tai lähiaikoina laadunvalvonta- ja vastaaviin tehtäviin siirtyville.

TAVOITTEET JA HYÖDYT

Varmistaa, että yrityksellä on ajantasainen tieto ja menetelmät elintarviketurvallisuuden hallintaan: HACCP-perusteisen omavalvonnan kehittäminen, muuttuvan elintarvikelainsäädännön vaatimukset, uudet raja-arvot, lisäainesäädökset, jäljitettävyyden ja kytkennät tietojärjestelmiin.

LAAJUUS JA OPPIMISMENETELMÄT

Kaksi lähiopetuspäivää, ryhmäkeskustelut sekä etätehtävät, jotka auttavat opittujen asioiden siirtämistä käytäntöön. Ohjelmaan sisältyy mahdollisuus yrityskohtaiseen konsultointiin. (n. 20 osallistujaa)

MISSÄ JA MILLOIN

Eura, 11/2006
Eura/Tampere, 2-3/2006

5 YMPÄRISTÖOSAAMINEN

KENELLE

Koulutus on tarkoitettu elintarvikeyritysten ympäristöasioista vastaaville ammattilaisille ja näihin tehtäviin siirtyville, jotka haluavat päivittää tai syventää osaamistaan ympäristöasioissa.

TAVOITTEET JA HYÖDYT

Antaa eväitä ympäristöasioiden yhdistämisessä yrityksen johtamiskäytäntöön ja toimintajärjestelmään: kestävä kehitys, ympäristöjohtaminen, ympäristöjärjestelmä, ympäristölainsäädännön vaatimukset ja käytännöt, ympäristöluvut, ympäristöraportointi, parhaan tekniikan käyttö (BAT), elinkaariarviointi.

LAAJUUS JA OPPIMISMENETELMÄT

4 lähiopetuspäivää, ryhmäkeskustelut sekä etätehtävät, jotka auttavat opittujen asioiden siirtämistä käytäntöön. Lisäksi ohjelmaan kuuluu yritysvierailuja, konsultointia ja mahdollisuus oppimista syventävään opintomatkaan. (Osall.määrä 20 henkilöä.)

MISSÄ JA MILLOIN

Eura, 9-12/2005

6 KANSAINVÄLISTYMISSOSAAMINEN

KENELLE

Koulutus on suunnattu elintarvikealan yrityksen kansainvälisiin toimintoihin. Henkilöille, jotka ovat vastuussa kansainvälistymistoimenpiteiden eri alueista.

TAVOITTEET JA HYÖDYT

Tarjota yritykselle apuvälineitä onnistuneeseen kansainvälistymisprosessiin. Auttaa yrityksiä heidän vientiponnistuksissaan ja toisaalta parantaa valmiuksia ostoprosesseissa.

LAAJUUS JA OPPIMISMENETELMÄT

Kolme lähiopiskelupäivää. Etätehtävät. Luennot, ryhmäkeskustelut, etätehtävät, jotka auttavat opitun siirtämistä käytäntöön. Ohjelmaan sisältyy mahdollisuus konsultointiin ja opintomatkaan.

MISSÄ JA MILLOIN

Eura, 3-6/2006.

TOIMINTAYMPÄRISTÖN MUUTOS -seminaaripäivät

Päivät on tarkoitettu ohjelmaan osallistuville ja myös muille elintarvikeyritysten johtohenkilöille, ketjun toimijoille, yrittäjille ja muille kehittäjille. Toimialapäivän aikana luodaan katsaus elintarvikealan eri alasektoreiden toimintaympäristöön, sen muutoksiin, uhiin ja mahdollisuuksiin tulevaisuudessa. Päivän aikana on lisäksi hyvä mahdollisuus vahvistaa toimialan alueellista verkostumista. Toimialapäivä / elintarvikealan alasektori (mm. Viljaketju, lihaketju, kasvishetju, maitoketju...)

Eura, syksy 2005, kevät 2006, syksy 2006 ja kevät 2007.

MESSU-/OPINTOMATKAT

Ohjelmassa mukana olevat henkilöt voivat osallistua kansainväliseen messu- ja opintomatkaan omakustannusosuudella (ks. osallistumismaksut).

Osaohjelmat (1-6) ja toimintaympäristön muutos-seminaarit tarkemmin erillisissä esitteissä.



OSALLISTUMINEN JA MAKSUT

Yritys ilmoittautuu ohjelmakokonaisuuteen. Kuudesta osaohjelmasta yrityksen tulee osallistua vähintään kolmeen. Osallistujat voivat olla samoja tai eri henkilöitä ja kuhunkin osaohjelmaan voi osallistua useampi henkilö. Osallistumismaksut ovat (euroa):

	Lähiop.pv	Hinta
1. Osaamisen johtaminen	6	770 (690)
2. Innovatiivinen tuotekehitys	5	640 (580)
3. Ammattikeittiö asiakkaana	4	470 (420)
4. Elintarviketurvallisuuden hallinta	2	260 (220)
5. Ympäristöosaaminen	4	470 (420)
6. Kansainvälistymisosaaminen	3	360 (330)

Ensimmäinen hinta on yrityksen ensimmäiselle osallistujalle, suluissa oleva toiselle ja sitä seuraaville. Osallistumismaksu sisältää lähiopetuspäivät, etätehtävät, yritysvierailupäivän sekä konsultoinnin (puolipäivää/yritys mainituissa ohjelmissa). Lähiopetus- ja matkapäivien ruoat ja kahvit sekä mahdollinen majoitus veloitetaan erikseen.

Osaohjelmien ohella yritys voi osallistua valinnaiseen Toimintaympäristön muutospäivään, josta peritään vain ruoka- ja kahvimaksu. Ohjelmiin osallistuvat yritykset voivat lisäksi osallistua ulkomaisiin opinto-/messumatkoihin eri maksusta. Osallistujat maksavat matkan kustannuksista puolet.

Osallistumisen lisäksi yrityksen panoksena ohjelmaan ovat osallistujien palkkakulut opetus- ja matka-ajalta sekä yrityksen osallistujille maksamat matka- ja päivärahat.

TARKEMMAT OHJELMAT, ILMOITTAUTUMINEN

Koko ohjelmaan ilmoittaudutaan yrityksenä erillisellä lomakkeella (tämän ohjelman liitteenä), joka toimitetaan Pyhäjärvi-instituuttiin. Lomakkeelle arvioidaan eri osaohjelmiin osallistuvien alustava määrä.

Instituutti toimittaa osallistuviin yrityksiin tarkemmat osaohjelmat noin kuukausi ennen ohjelman alkua. Koko ohjelmassa mukana olevista yrityksistä vahvistetaan osallistujat osaohjelmiin viimeistään kuukausi ennen jakson alkua. Kurssit täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä (enintään 20-25 henkilöä/ohjelma).

Lisätietoa ohjelman sisällöstä antaa projektipäällikkö Meli Valo, puh. (02) 838 0617 tai 050 338 5367 tai meli.valo@pyhajarvi-instituutti.fi.

Lisätietoa käytännön järjestelyistä voi kysyä toimistosihiteeri Elina Suonpäältä, puh. (02) 838 0600 tai elina.suonpaa@pyhajarvi-instituutti.fi.

Hankkeen rahoitus tulee Länsi-Suomen lääninhallituksen kautta. Lääninhallitus toimii valtion aluehallintoviranomaisena Euroopan unionin rakennerahasto-ohjelmien toimeenpanoon liittyvissä tehtävissä opetusministeriön hallinnonalalla.



Euroopan sosiaalirahasto ESR (European Social Fund ; ESF) on yhteisön tärkein väline alueiden inhimillisten voimavarojen kehittämisessä. ESR edistää työllisyyden kehittämistä tukemalla työllistävyyttä, yrittäjyyttä, sopeutumiskykyä ja tasa-arvoa sekä investoimalla henkilöresursseihin. Toimenpiteet suunnataan lähinnä koulutukseen sekä osaamisen ja ammattitaidon lisäämiseen tavoitteena työmarkkinoiden kehittäminen ja uusien työpaikkojen synty.



MIKSI KOULUTTAA HENKILÖKUNTAA

Työnantajan kannattaa panostaa työntekijän ammatilliseen koulutukseen, sillä koulutus johtaa ammattitaidon kehittymiseen. Ammattitaidon kehittymisellä on puolestaan positiivisia vaikutuksia työmotivaatioon ja yrityksen tulokseen.

Ammatillisen taidon päivittäminen on välttämätöntä elintarvikealan jatkuvassa muutoksessa. Asiansa osaava ja ammattitaitoinen henkilökunta pystyy vastaamaan paremmin kilpailijoiden ja toimintaympäristön asettamiin haasteisiin.

MIKSI VALITA KOULUTTAJAKSI PYHÄJÄRVI-INSTITUUTTI

Pyhäjärvi-instituutti on elintarviketalouden, erityisesti elintarvikeketjujen ja elintarvike-yrittäjyyden kehittäjä. Instituutti toteuttaa laajoja ja pitkäkestoisia kehittämisohjelmia, joista Tulevaisuuden elintarvikeosaajat -hanke on hyvä esimerkki.

Pyhäjärvi-instituutti

- on kokenut elintarvikealan osaaja. Viidentoista vuoden aikana karttuneen kokemuksemme ja asiakaslähtöisen toimintamme vuoksi tiedämme mitkä ovat alan koulutustarpeet ja hyvät käytännöt.
- on valtakunnallisen elintarvikealan osaamiskeskuksen (ELO) satakuntalainen alueyksikkö ja kuuluu Ruoka-Suomi verkostoon. Tiedämme ja tunnemme osaajat ja asiantuntijat. Oman osaamisemme lisäksi käytössämme on oma ja yhteistyökumppaneidemme asiantunteva verkosto, jonka avulla pystymme tarjoamaan alan parasta koulutusta ja konsultointia.

Tulevaisuuden elintarvikeosaajat

Hankkeen koulutusohjelmat vastaavat niihin koulutustarpeisiin, jotka elintarvikealalla ovat nousseet esiin.

- Osaohjelmista voi muodostaa kokonaisuuden yrityksen oman tarpeen mukaisesti.
- Hanke on ESR-hanke, jonka ansiosta voimme tarjota alan parasta koulutusta huomattavasti ”tukematonta” koulutusta edullisemmin.
- Ohjelman koulutuksen suunnittelussa ja toteutuksessa kiinnitetään erityistä huomiota opitun sovellettavuuteen käytännössä.
- Osaamisen johtamisen opinnot voidaan lukea osin hyväksi johtamisen erikoisammattitutkintoon (JET), jonka voi suorittaa loppuun yhteistyökumppanimme, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen avulla.
- Kehittämisohjelman sisältämien yritysvierailujen ja opintomatkojen aikana saadaan tietoa, kuinka ongelmia on ratkaistu muissa yrityksissä ja opitaan muiden yritysten toimintatavoista.
- Koulutusohjelmat ja toimialapäivät vahvistavat länsisuomalaisia elintarvikealan verkostoja ja ketjuja.
- Kurssit järjestetään liikenteellisesti keskeisillä paikoilla: Eurassa ja Tampereella, niinpä kallista aikaa ei kulu kurssipaikan saavuttamiseen.

KULKUYHTEYDET JA YHTEYSTIEDOT

Pyhäjärvi-instituuttiin on helppo tulla ja se sijaitsee keskeisellä paikalla Länsi-Suomen suurimpiin keskuksiin ja elintarvikeyritysten sijaintiin nähden.

PYHÄJÄRVI  **INSTITUUTTI**

Ruukinpuisto, Sepäntie 127

27500 Kauttua (EURA)

Puh. (02) 838 0600

Fax. (02) 838 0660

Sähköp. p-i@pyhajarvi-instituutti.fi

www.pyhajarvi-instituutti.fi

