



ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille

VILJO – ohjausosaamista viljaklusterin toimialoille
1.11.2022-31.5.2024 (19 kk)

1 Hankkeen tavoitteet, kohderyhmä, keskeiset toimenpiteet, toteutuminen, poikkeamat

Hankkeen tavoitteet. Tavoitteena oli kehittää Päijät-Hämeen alueella toimivien leipomoiden ja panimoiden kanssa toimintamalli työpaikoilla tapahtuvaan ohjaamisen syventämiseen. Merkityksellistä oli samalla vahvistaa ammatillisen koulutuksen opetushenkilöstön ohjaus- ja työelämäyhteistyöosaamista.

Tarkoituksena oli samalla edistää osaavan työvoiman saatavuutta alalle ja työpaikkaan kiinnittymistä. Koska alueella on maahan muuttaneita työntekijöitä, huomioitiin kieli- ja kulttuuritietoisuus.

Lisäksi tavoitteisiin liittyvällä moninaisella viestinnällä myötävaikutettiin toimialojen työtehtävien kiinnostavuuteen ja mielikuvan kehittymiseen sekä oppilaitostarjonnan tunnettuuteen.

Hankkeen kohderyhmä. Päijät-Hämeen Viljaklusterin yhteistyöverkoston lisäksi projektissa lähestyttiin Salpauksen asiakasrekisterissä olevia työyhteisöjä (työpaikkaohjaajia, esihenkilöitä, johtoa), ammatillisen koulutuksen opiskelijoita ja opetushenkilöstöä, maahanmuuttaneita ja kantasuomalaisia työttömiä työnhakijoita sekä ns. suurta yleisöä (kotisivut, some, infot, messut).

Lisäksi hankkeessa verkostoiduttiin ja tehtiin yhteistyötä mm. LAB-ammattikorkeakoulun sekä Helsingin yliopiston ja LUT-yliopiston hankkeiden ja toimialan vastuuhenkilöiden kanssa.

Keskeiset toimenpiteet. Hankkeen aikana Salpauksessa toimittiin usealla eri opetusallalla, monien erillisten, tiedostettujen ja tärkeäksi koettujen käytännön asioiden ja osatavoitteiden parissa (katso tarkemmin 2 Tulokset ja vaikuttavuus, opetusaloittain).

Toteutuminen. Hanke nivoutuu vahvaan toiminnalliseen perustaan, jonka kehittäminen Salpauksessa jatkuu. Hanke on aina erinomainen lisäbuusti tarttua ja syventyä valittuihin teemoihin. Toteuma näkyy paitsi konkreettisissa tuotoksissa, myös arvokkaina ja ikimuistoisina kokemuksina sekä ajattelun ja yhteistyön syventymisenä. Hankkeen yhteistuotos voidaan arvioida onnistuneeksi.

Poikkeamat suhteessa suunniteltuun. Projektin keston (19 kk) nähden useat henkilövaihdokset (opettajat, ohjausryhmä, projektiorganisaatio) vaikuttivat luonnollisesti työn kulkuun, koska eri osapuolilta vaadittiin aikaa uudelleen orientoitumiseen, perehtymiseen ja resursointiin, vaikka uudet henkilöt myös uudistavat ajattelua.

Opettaja yllätti se, että työpaikkaohjaajien kohtaaminen, ohjauksen syventäminen sekä eri keinojen kehittäminen (ohjauksen tehostaminen ja laadun parantaminen) yhteistyössä työelämän kanssa oli ennakoitua haastavampaa (työpaikkaohjaajien tavoittaminen, ajankäyttö, aktivoituminen, sitoutuminen, hierarkiat).



Halu vastata työelämän ilmaisemaan tarpeeseen (tekijöistä on pulaa, tarvitaan tekijöitä tuotantoon) jätti projektitoimijoita ja ohjausryhmää myös miettiä. Kuinka todellinen lähes hokemaksi muodostunut puhe työvoimatarpeesta konkreettisesti on? Voiko koulutuksen järjestäjä näihin tärkeisiin kohtaannon hetkiin - nykyisten keinojen lisäksi - merkittävästi enemmän toimillaan ylipäätään vastata?

Työnvälitysasiantuntija Elina Ala-Sankolan selvityksen mukaan TE-hallinnossa elintarvike- ja leipomoalan työvoimapulaan vastaavia maahanmuuttaneille suunnattuja koulutuksia on jouduttu perumaan, koska koulutuksiin ei ole ollut tarpeeksi hakijoita. Joissakin yrityksissäkin on suuri kynnyks ottaa maahanmuuttajia mm. ennakkoluulojen ja liian suurten kielitaitovaatimusten takia. Kaikkia syitä ei tarkkaan tiedetä. Ratkaisuja etsitään yhdessä mm. kuntakoikeilun kanssa.

2 Tulokset ja vaikuttavuus, tulosten hyödyntäminen, palaute ja jatkonäkymät opetusaloittain, indikaattoritiedot

Tulokset ja vaikuttavuus, tulosten hyödyntäminen sekä palaute ja jatkonäkymät opetusaloittain.

Palaute ja jatkonäkymät on koostettu opetusaloilta henkilöittäin seuraavien kysymysten kautta:

- 1) Mikä oli juuri Sinulle/alallesi/Salpaukselle parasta Viljossa?
- 2) Mitä syntyi/jää Viljosta hyödyksi Sinulle/alallesi/Salpaukselle tulevaan?

Elintarvikeala

opetusalapääälliköt Tarja Laaksonen/Marko Viljamaa, opettajat Sari Lindroos (19 kk), Elmo Rautiainen (1 kk)

Johtaja (aiemmin opetusalapääällikkö) Tarja Laaksonen toimii Päijät-Hämeen Viljaklusterin johtoryhmässä, mikä osaltaan vaikutti projektin keskeisten tavoitteiden muodostumiseen. Hankkeen alussa tavoitteita tarkennettiin syvähaastatteluin, joissa kuultiin kuutta Viljaklusterin jäsenyritystä (Mytjäisten Kotileipomo Oy, Pekan Leipä Oy, Pulla-Pojat Oy, Sinuhe Oy, Villähteen Leipä Oy ja Viipurilainen Kotileipomo Oy). Palautteet on käsitelty luottamuksellisesti, analysoitu ja huomioitu hankkeen toiminnassa siten, että kehityskohteet ovat hyödynnettävissä muissakin alan yrityksissä.



Hämeen ELY-keskus, Hämeen TE-toimisto ja Salpauksen elintarvikeala järjestivät yhteistyössä alueen työnantajien kanssa *Tekijöitä leipomoteollisuuteen* -työvoimakoulutuksen.

Koulutustarjonnan kehittyminen näkyi *elintarvikealan perustutkinnon (180 osp)* uuden elintarviketeknologian osaamisalan koulutuksen käynnistämässä ja viestinnässä.

Leipomoalan ammattitutkinnon (150 osp) valinnaisen tutkinnon osan *Työpaikkaohjaajana toimiminen, 30 osp* sisältö työstettiin työpaikkakouluttajille sekä osaksi opiskelijoiden tarjontaa. Tarjolla on kaksi verkkokoulutusta: verkkoluennot (Teams) sekä itsenäinen verkkokurssi (Elsa).



Lisäksi selvitettiin ja mallinnettiin rinnakkaisalojen (automaatio ja sähkö, kone- ja tuotantotekniikka, prosessiteollisuus) opetuksen yhdistämistä elintarvikealaan, joka mahdollistaisi leipuriopiskelijoille laajemman ja kiinnostavan teknisen osaamisen hankkimisen, tutkinnon osa *Elintarvikealan/Leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito, 20 osp.*



Virallisen koulutussopimuksen valmisteluvaihetta haluttiin kehittää. Hakeutumisvaiheen tiedonkeruuta selkeyttämään laadittiin informatiivinen *koulutussopimuksen esitietolomake*, jossa on mm. osapuolten yhteystiedot, opiskeltavat tutkinnon osat, työpaikkaohjaus- ja harjoitteluedellytykset sekä näytön arviointikriteerit. Hakiessaan koulutussopimuspaikkaa opiskelija täyttää esitietietolomakkeen yhdessä työnantajan kanssa ja palauttaa sen vastuuhjaajalle.

Hanke oli mukana eri tapahtumissa, mm. Duunitreffit, Teknologiaistiäi, Uraohjauspäivä, Leivontapäivä. Kutsutilaisuuksia järjestettiin erikseen työpaikkaohjaajille sekä laajemmin, esim. keskustakampuksella *Trendejä ja frendejä - Asiakastilaisuus päijät-hämäläisille elintarvikealan toimijoille 14.3.2023*. Toimijat osallistuivat myös mm. Leipuripäiville, Elintarviketeollisuusliiton seminaariin sekä muiden alan AKKE-hankkeiden tilaisuuksiin.



Tiedotus ja viestintä oli aktiivista eri kanavissa.

Yritysyhteistyö jatkuu luontevana ja vakiintuneena, huomioiden erityisesti työpaikkaohjaajien osaamistason varmistaminen ja kohottaminen huomioituna myös jatkossa.



Tarja: *”Parasta oli tunnistaa veto- ja pitovoimaan liittyvät haasteet. Todentaa työpaikkaohjauksen merkitys alan kannalta ja sen tason tunnistaminen; työpaikkaohjaajien kontaktointi. Saimme ohjauksen työkaluja, opiskelijan infokortin, joka havainnollistaa sen, mitä olen tulossa oppimaan? Saatiin selkokielistä materiaalia opetukseen eri menetelmillä. Alan opettajien ymmärrys lisääntyi elintarvikealan tilanteesta Päijät-Hämeessä, verkostoidumme.*

Tärkeää ovat verkostot, verkostot ja verkostot!!! Alan toimijoihin tutustuminen, hyvät tyypit, joille aina voi soittaa 😊. Saatiin elintarvikealan koulutuskalenteri. Toteutettiin tapahtumia ja tehtiin Salpauksen tekeminen näkyväksi. Yhteistyö LABin, LUTin, Elintarviketeollisuusliiton sekä alueen hanketoimijoiden kanssa. Todennettiin Päijät-Hämeen alueellinen vahvuus elintarvikealan kentässä. Saatiin hienoinen avaus elintarvikealan ja prosessialan yhteistyölle ja vahva yhteys Viljaklusteriin. Kokonaisuudessaan viestinnällinen näkyvyys. Viimeisenä, mutta ei vähäisimpänä. Ihan mahtava projektipäällikkö, superisot kiitokset Sinulle! Sinä haroit langanpäitä kasaan ja johdit projektia päämäärätietoisesti. Olet Pro ❤️”

Marko: *”Tärkeää on verkoston rakentaminen, uuden osaamisalan ja elintarvikealan puolesta. Hankkeen myötä on alettu käymään LAB keskustelua, tulee uutta ja aiheuttaa jotakin. Olen päässyt sellaisiin pöytiin mihin ei muuten pääse. Kiitos projektin vetäjälle!”*

Elmo: *”Sain varmasti omaa alaani näkyviin kentällä sekä pääsin verkostoitumaan uusien elintarvikealan toimijoiden kanssa. Salpaus sai varmasti itseään näkyväksi ja sai yhdistettyä tiettyjä toimijoita. Salpauksen imago varmasti vahvempi kuin ennen ja lisää kontakteja kentälle. Työn jatkuvuus itselle ja kollegoille.”*

Sari: ”Ensinnäkin isot kiitokset sinulle KAIKESTA tässä Viljo-projektissa ❤️ - olet kyllä sellainen äksönwoman, ettei paremmasta väliä ~~100~~!

Viljossa oli parasta uusien tuttavuuksien löytäminen ja yhteistyö yhteisen hyvä eteen. Elintarvikealallemme ajoitus oli täydellinen uuden osaamisalan (elintarviketeknologian) tutuksi tekemiseen. Näiden asioiden yhteisenä nimittäjänä näkisin osapuolten kohtaamisen tärkeyden eli erilaiset tapahtumat, joissa päästään keskustelemaan ja kertomaan ajatuksia puolin ja toisin.

Uskon, että erilaisten tapahtumien ja kohtaamisten järjestäminen sai uutta puhtia ja ideoita. Asiat jalostuvat ja elävät tilanteiden mukaan, mutta aktiivinen yhteistyö työelämän kanssa ylipäättään heräsi. Ollaan siis herkästi kuulolla!

Meidän alallamme alkoi Viljon myötä mm. OPVA-koulutus ja saimme paljon hyviä työkaluja ko. koulutukseen (mm. selkokieliset materiaalit). Myös työelämän huomiointi jo työssäoppimapaikan kyselyvaiheessa toi kehittämispontta lomakkeelle, jonka avulla yritykselle heti selviää mistä on kyse (kuka, mitä, milloin jne.). Myös muut infotyylliset esitteet/sähköiset postaukset (mm. tpo-koulutus) tuovat varmasti näkyvyyttä alallemme tulevaisuudessakin.”

Prosessiteollisuus

opetusalapääällikkö Tero Lehtinen, opettaja Pasi Aronen (5 kk)

Koulutustarjonnan kehittyminen näkyi tuoreen prosessiteollisuuden ammattitutkinnon (150 osp) käynnistämässä. Toteutuksessa on huomioitu myös enemmän elintarviketeollisuuden (ml. panimoteollisuus) tarpeet. Opetusvälineistöä on lisätty (vasaramylly, mittalaitteet), pilotoitu lämpömuovausuunien monikäyttöä ja laajennettu nesteprosessien havainnollistamista.

Prosessiteollisuuden ammattitutkinnon (150 osp) valinnaisen tutkinnon osan *Perehdyttäminen ja työnopastus prosessiteollisuuden tehtäviin*, 30 osp sisältö työstettiin työpaikkakouluttajille sekä osaksi opiskelijoiden tarjontaa. Tarjolla on kaksi verkkokoulutusta: verkkoluennot (Teams) sekä itsenäinen verkkokurssi (Elsa).

Hanke oli mukana eri tapahtumissa, esim. Teknologiatilaisuus. Kutsutilaisuutena alan toimijoille järjestettiin Vipusen kampuksella *Kohti viljavampaa vientiä ja vetovoimaa - Asiakastilaisuus pääjätähämäläisille prosessiteollisuuden toimijoille 13.9.2023*.

Toimijat osallistuivat Elintarviketeollisuusliiton seminaariin sekä muiden alan AKKE-hankkeiden tilaisuuksiin.

Toimintaa jatketaan ja kehitetään tuen päättymisen jälkeen.

Tero: ”Käytännön toteutus oli pieni, koska resurssipula leimasi projektia. Prosessiteollisuuden ammattitutkinto työllistää ja meillä on uudet opet toimijoina. Parasta on yritysvierailut, jalkautuminen ja toiminta alalla. Jatkossa on tärkeää yhteys kunnossapidon tutkintoon - pohdinta Salpauksen kokonaistarjonnan mahdollisuuksista.”

Pasi: ”Prosessiteollisuuden osalta täytyy mainita, että VILJO-hankkeen myötä olemme kehittäneet yhdessä Askon kanssa prosessiteollisuuden koulutuksia niin, että otamme jatkossa enemmän huomioon elintarviketeollisuuden tarpeita. Olemme hankkineet pienen kivimyllyn kaveriksi myös vasaramyllyn, jonka tuotantomäärät ovat suurempia sekä



saanto tasalaatuisempaa. Vipusen lämpömuovausuuneja on pilotoitu paistamaan muutama vehnä- ja ruisleipä. Oikein hyvää leipää tuli. 😊 Lisäksi olemme pohtineet tuoremehuprosessin laajentamista. Lisäksi olemme panostaneet erilaisiin elintarviketeollisuuden mittalaitteisiin, joiden avulla laatua ja prosessia pystytään mittaamaan. Hienon ja kattavan Koulutustarjonta elintarvikealalle -oppaan olette laatineet!”

Kauppa ja hallinto

opetusalapääällikkö Pauliina Stranius, opettaja Tanja Koli (10 kk)

Koulutustarjonnan kehittyminen näkyi teollisuuteen kohdentuneen (ml. elintarviketeollisuus) tuotekehitystyön erikoisammattitutkinnon (180 osp) tarjonnan suunnitteluna ja tiedottamisena.

Toimijat työstivät Työpaikkaohjaajakoulutus 5–60 osp, itsenäinen ja personoitu verkkokurssin Elsa-alustalle sisältöjä G Panosta perehdyttämiseen, H Kehity työpaikkaohjaajana ja I Kehitä työelämässä oppimista osioihin.

Toimijat osallistuivat AKKE-hankkeiden tilaisuuksiin sekä olivat järjestämässä tehdasvierailua (Viking Malt).



Toimintaa jatketaan tuen päättymisen jälkeen.

Pauliina: ”Viljo hankkeen kautta on löydetty uusia ajatuksia ja ideoita mm. elintarvikepuolen kanssa. Opettajat saaneet uusia ajatuksia, miten voidaan tehdä laajalaisemmin yhteistyötä myös Salpauksen sisällä. Hankkeen kautta on aloitettu alojen välinen yhteinen kehittäminen, jota lähdetään viemään eteenpäin syksyllä 2024. Samoin on saatu ehkäpä paremmin näkyväksi työtä, jota eri puolilla tehdään.”

Tanja: ”Parasta Viljossa oli mahdollisuus kasvattaa verkostoja ja kehittää koulutuksia elintarviketuotannon tarpeisiin. Se vahvisti ajatuksia alojen tulevaisuuden koulutustarpeista. Salpaukselle jää prosessiteollisuuden ammattitutkinnon Perehdyttäminen ja työnopastus prosessiteollisuuden tehtäviin, 30 osp tutkinnon osa; opiskelu ja osaamisen osoittaminen verkossa (Elsa); Kehitystoiminta prosessiteollisuudessa tutkinnon osan toteutus (lähipäivä ja Elsa). Kaupan ja hallinnon tarjontaan liiketoiminnan at Perehdyttäminen ja työnopastaminen, 60 osp tutkinnon osan verkkototeutus (G, H, I) sekä tuotekehitystyön eat toteutus elintarviketeollisuudelle (myös lean painotuksella esim. yritysryhmille) sekä johtamisen tutkintojen (tuotannon esimiestyön eat ja lähiesimiestyön at) toteutusten päivittäminen.

Hanke kirkasti ajatuksia, miten saadaan vetoa ja pitoa. Tulevaisuudessa vetoa ja pitoa syntyy entistä enemmän työhyvinvoinnilla ja laadukkaalla johtamisella. Laadukas perehdytys hyvän johtamisen tukena on avain parempaan pitoon.”

Maahanmuuttajakoulutus

opetusalapääällikkö Kyllike Ladva, opettajat Pirjo Heinonen (19 kk), Marjukka Simpanen-Fourneau (10 kk)

Toimijat osallistuivat elintarvikealan kanssa yhteistyössä hankkeen alussa tehtyihin Viljaklusterin jäsenyritysten syvähaastatteluihin.

Elintarvikealan opetusmateriaaleja selkokielistettiin (7 kokonaisuutta). Aineistoja/tehtäviä muokattiin opintoihin valmentavaan OPVA-koulutukseen (15 kokonaisuutta). Uudet opetusmateriaalit on jaettu alan oppilaitoksiin (Ekami, Sakky, Live ja Omnia), koska esiselvitysvaiheessa tuli ilmi, ettei niitä yllättäen ollut muillakaan koulutuksen järjestäjillä valmiina.



Elintarvikealalle tehtiin yritysysteistyönä kaksi selkovideoa: julkinen (työntekijöiden näkökulmat) sekä opetuskäyttöön (yrittäjän näkökulma).

Toimijat työstivät Työpaikkaohjaajakoulutus 5–60 osp, itsenäinen ja personoitu verkkokurssin Elsa-alustalle sisältöjä *D Kohtaa monimuotoisuus* osion.

Hanke markkinoi sekä oli mukana eri infotilaisuuksissa (Lahden kansanopisto, Lahden yhteiskoulun aikuiskoulutus sekä mm. Salpauksen kotoutumiskoulutuksen ja ukrainalaisten tutkintoon valmentavat ryhmät) sekä *Ammatillista koulutusta maahanmuuttajille* -tapahtumassa Palvelutorilla ja TE-Livessä Maahanmuuttanut, kouluttaudu Salpauksessa uuteen ammattiin!



Ensimmäinen *elintarvikealan Opintoihin valmentava OPVA-koulutus aloitettiin 4.3.2024* onnistuneesti. Hakijoita oli yli 30, joista koulutukseen valittiin 14.

Yhteistyö muiden koulutusalojen kanssa on syventynyt ja opiskelijoita voidaan entistä paremmin ohjata ammatillisiin opintoihin.

Kyllike: ”Parasta oli monialainen yhteistyö, päästiin yhdessä tekemään toisen alan kanssa tiivistä yhteistyötä, joka luo pohjaa ja tietotaitoa. Toivottavasti voitiin antaa selko+mamu osaamista toiselle alalle. Konkreettiset tuotokset mm. videot (markkinointiin) ja se, että elintarvikealan perustutkinto alkoi ja he ovat saaneet selkomateriaalit (parantaa opetuksen laatua). Huomioi uusien aineistojen jakamisessa Osaamisen Paikka (Mari Lampinen), laitamme aina sinne ja markkinoimme työnantajille, myös VIERKO (valtakunnallinen, selkokoonti) voidaan jakaa. Kaikki hankkeet, ja verkostotoimimiset auttavat työvoimatarpeeseen vastaamista ja maahanmuuttajien työllistymisen edistämistä. Heillä on hyvä työikäisyys ja paljon potentiaalia. Tämä on tärkeä, pitkän aikavälin asia. Maahanmuuttajat usein unohdetaan, heidän pitää olla mukana. Kantasuomalaisilla on hiljainen tieto, jota mamulla ei ole. Osallistuminen on merkityksellistä. Kiitos Rita, kuuntelit ajatuksiamme ja toimit!”

Pirjo: ”Selkokielisten koulutusesittelyjen kautta saimme näkyvyyttä elintarvikealan koulutukselle ja erityisesti OPVA-koulutukselle. Saimme riittävästi hakijoita OPVAan (työvoimapula-alalle). Alan ensimmäinen OPVA-koulutus avasi koulutuspolun vieraskielisille, joiden kielitaito on vielä alle B1.1. tason. Tämä nopeuttaa alalle työllistymistä. OPVA:n aikana useimmilla on mahdollista saavuttaa em. kielitaito ja jatkaa alan opintoja. Monille kielitaidon omaksuminen toiminnallisesti ammattiopintojen yhteydessä on helpompaa kuin ”perinteisessä suomen kielen luokkaopetuksessa”. Kielen opiskelun integroiminen ammattiopintoihin lisää myös opiskelumotivaatiota.

Esittelyjen myötä potentiaaliset koulutuksiin hakijat ja erityisesti myös heitä alalle ohjaavat henkilöt saivat realistista tietoa elintarvikealasta, sen teollisesta luonteesta ja monipuolisuudesta. Elintarvikealan perustutkinto nimenä kuvaa hyvin alaa, mutta sana ja koulutuksen sisältö ovat monille tuntemattomia. Leipurin ja kondiittorin ammattinimikkeet ovat tuttuja, mutta nekin sekoitetaan helposti kokin ammattiin (siis myös jotkut opettajat ja opinto-ohjaajat, joita tapasin).

OPVA-opetukseen tuotetut selkomateriaalit tulivat tarpeeseen, sillä kartoittaessani tilannetta, vastaavia ei löytynyt. Selkomateriaaleista hyötyvät kaikki, myös muut kuin vieraskieliset. Yritykset, joissa kartoitimme heidän näkemyksiään, tarpeita, toiveita... pitivät tärkeänä ja positiivisena sitä, että heidän ajatuksiaan kysytään. Ehkä tämä pieneltä osaltaan vaikuttaa Salpaus yhteistyökumppanina -mielikuvaan.

Meille jää Viljosta hyödyksi mm. selkeät esittelymateriaalit (koulutusesite, PP-esitys, videot) on mahdollista hyödyntää alalle ohjauksessa myös tulevaisuudessa (ja päivittää niitä), selkomateriaalit; lisääntynyt tietoisuus alasta (käsitystä alasta tulisi kirkastaa myös tulevaisuudessa); yritysyritysten lisääntyminen; jotkut yritysten edustajat lupautuivat kertomaan yrityksen toiminnasta /alasta /työstään myös kotoutumiskoulutuksen opiskelijoille; Onnistu työpaikkaohjaajana ELSA-oppimisalustan osio. Koulutusta markkinoitiin työpaikkakäynneillä ja sitä tulisi jatkaa tulevaisuudessa. Kohtaa monimuotoisuus -osio on hyvä peruspaketti myös kieli- ja kulttuuritietoiseen ohjaukseen.

Työpaikkakäyntien yhteenvedossa todetaan, että myös perehdytyksessä ja ohjauksessa olisi työpaikoilla yleisesti parantamisen varaa.”

Marjukka: *”Minulle parasta Viljossa oli, että pääsin tutustumaan elintarvikealaan ja valmistelemaan alalle sopivaa selkomateriaalia. Opin itse tosi paljon uudesta alasta ja kynnys uuden elintarvikealan OPVA-ryhmän aloittamiselle madaltui huomattavasti. Tutustuin myös uusiin ihmisiin hankkeen kautta. Syntyi paljon elintarvikealan selkomateriaalia, jota sekä ammatinopettajat että suomen opettajat voivat hyödyntää jatkossakin. Elintarvikealan opinnot ovat alkaneet kiinnostaa myös maahanmuuttaneita, kun kielitaitovaatimuksia on voitu hieman laskea.”*

Luonnonvara- ja ympäristöala

opetuslapäällikkö Heikki Tuomainen, opettaja Miia Mäkijouppila (4 kk)

Hanke teki yhteistyötä Pienten kuntien akatemia – Nelinvoimaa hankkeen kanssa järjestämällä *Rekry- ja elinvoimatori* -tapahtumat Joutsassa, Sysmässä ja Pertunmaalla. Mukana oli paikallisia yrittäjiä, eri alojen toimijoita sekä koulutuksen tarjoajia, tavoitteena verkostoitua entistä syvemmin.

Lähikuntien 8-luokkalaisille sekä muulle yleisölle esiteltiin kampusta ja jaettiin infoa koulutusaloista *Laitumelle lasku* -tapahtumassa. *Alkutuotantopäivänä* Salpauksen matkailu- ja ravintola-alan opiskelijat tutustutettiin viljelyyn ja maidontuotantoon.

Toimijat tekivät tilavierailujen yhteydessä haastatteluja yrittäjien/työpaikkaohjaajien kanssa (palautteet, yhteistyötoiveet, koulutustarpeet). Haastattelut jatkuvat.

Tekijöitä maataloilille -työvoimakoulutuksen haku avattiin yhteistyössä Hämeen TE-toimiston ja ELY-keskuksen kanssa, tavoitteena lisätyövoiman saaminen lomituspalveluihin. Hakua jatkettiin ja ryhmän on tarkoitus aloittaa syksyllä 2024. Tähän kytkeytyen on valmisteilla uusi tutkinnon osa *Lypsykarjan hoitotyöt 10 osp*, jonka ajatellaan tuottavan maatalousalan perustutkinto-opiskelijoille lisäosaamista ja kynnystä matalammaksi lomitutusta ajatellen.

Asikkalan toimipisteessä tehtiin kaksi puitesopimusta yhteistyötilojen kanssa, joissa voidaan järjestää käytännön opetusta. Luonnonvara-alalla on menossa strateginen tulevaisuusselvitys, jossa käydään läpi opetustiloja sekä pohditaan tulevaa koulutustarjontaa.



Heikki: ”Hankkeessa oli varmasti montakin onnistunutta asiaa, mm. näkyvyys ja opettajan keskustelut työelämän kanssa (syvällisiä keskusteluja alasta ja koulutuksen tarpeesta). Oheistuotteena syntyi lomittajakoulutuksen uusi malli, konsepti alkaa 1.8., mielenkiinnolla odotan, miten se käynnistyy syksyllä. Jatkossakin ollaan mielenkiinnolla mukana.”

Miia: ”Asikkalan toimipisteelle oli parasta se, että oli aikaa miettiä maatalousalan markkinointia ja tulevaisuutta. Mitä ja miten tehdään jatkossa maatalousalan koulutuksen eteen. Saatiin hahmoteltua uusi tutkinnonosa ja yhteistyökuvioita lomituspalveluihin. Lisäksi ehti olla tiloihin yhteydessä ”vähemmän kiireessä”, mikä on tärkeää yhteistyön jatkumisen kannalta.”

Yritys- ja työelämäpalvelut

Johtaja Henna Erkamo, kumppanuusvastaava Jari Pöyhönen (9 kk)

Toimijat ovat tukeneet opettajia prosessiteollisuuden koulutuksen aloittamisessa. Alalla on saatu aikaan koulutuskalenteri, määritelty prosessit ja oppimisympäristöt. Lisäksi on mallinnettu aiemmin mainittu elintarvikealan perustutkinnon osa, jossa leipuriopiskelijoille halutaan opettaa automaatio-osaamista samalla kampuksella eri opetusalojen yhteistyönä.

Toimijat ovat kehittäneet valtakunnallista työelämäpalautetta ml. edellä mainitut opetusalat.

Hanke oli mukana eri tapahtumissa, mm. Sänkisäpinät sekä päävastuullisena em. *Kohti viljavampaa vientiä ja vetovoimaa - Asiakastilaisuus pääjät-hämäläisille prosessiteollisuuden toimijoille 13.9.2023*. Toimijat osallistuivat myös seminaareihin, lounastapaamisiin sekä panimovierailuihin (Hartwall, Teerenpeli) opiskelijoiden kanssa.

Henna: ”Parasta oli eri organisaatioiden, yritysten ja toimijoiden yhteistyö. Hankkeen aikana saatiin kehitettyä organisaatioiden välistä yhteistyötä, näkyvyyttä ja uusia toimintamalleja. Salpauksen näkyvyys lisääntyi. Aloille ja Salpaukselle jää yhteistyön eri mallit. Toimijoiden tunnettavuus ja sitä kautta myös yhteistyötä on helppo jatkaa. Koulutuspolkujen kuvaus. Osaamisen lisääntyminen.”

Jari: ”Parasta oli ilot ja surut, prosessiteollisuuden kehittäminen (sisältö) ja tuotteet ja miten ne etenee jatkossa. Ihan parasta oli kohdata prosessin opiskelijat. Ymmärrys työelämästä ja verkostoista. Yhden tapahtuman tekeminen oli iso juttu.”

Salpauksen kehittämispalvelut

kehittämispäällikkö Sannakaisa Raatikainen, projektiassistentit Salla Vainonpää (6 kk) ja Minna Wright (4 kk)

Toimijat tekivät projektipäällikön ja hanketoimijoiden kanssa monialaista ja monenlaista taustoitusta, tiedonkeruuta sekä suunnittelutyötä, kuten myös järjestettyjen tapahtumien koordinoitua ja järjestelyjä.

Lisäksi toimijat vastasivat ohjausryhmän kokouksista, tarjoilutilauksista, tilavarauksista, pöytäkirjoista sekä laskujen käsittelystä, mikä on tärkeä osa projektin toteutusta.

Tiedotus ja markkinointi sisälsi jatkuvaa viestintää, asiakasrekisterin käsittelyä sekä hankkeen nettisivujen rakentamisen ja sisällön päivittämisen.



Näkyvimpiä ja pitkävaikutteisia tuotoksia ovat aiemmin mainittujen elintarvikealan opetusmateriaalien (7) sekä aineistojen/tehtävien (15) visualisointi ja graafinen muokkaus.

Yhteistyössä Salpauksen viestintä- ja markkinointipalvelujen kanssa viimeisteltiin myös [Koulutustarjonta elintarvikealalle](#) -esite. Se on kattava ja laaja kokonaisuus, joka sisältää eri koulutusmuodot ja -tasot.

Koulutustarjonta elintarvikealle -esite postitettiin työpaikkaohjaajamateriaalien kanssa alan toimijoille yhteensä 354 kpl: Työssäoppimispaikkojen työpaikkaohjaajille 299 kpl, yläkoulujen opoille 33 kpl ja Salpauksen opoille 22 kpl. Esite on myös lisätty hankkeessa mukana olleiden Salpauksen opetusalojen koulutusten 12 osa- tai koko tutkinnon sivuille sekä Viljaklusterin kotisivulle, jonne on myös tuotettu kolme asiakastarinaa, yksi artikkeli käännettynä englanniksi ja video.

Sannakaisa: ”Viljo-hankkeen hyöty Salpaukselle on näkyvyys ja uskottavuus alueellisena toimijana. Uskon, että olette kaikki työllänne vaikuttaneet siihen, että Viljaklusterin toimijat Päijät-Hämeessä katsovat nyt entistä kiinnostuneemmin Salpausta kumppanina, jolla on potentiaalia myös jatkossa erilaisessa yhteiskehittämisessä.

Tällä tavoitteella hankkeeseen lähdettiin ja uskon, että jos/kun Viljaklusterin yrityksiltä ja rahoittajalta Päijät-Hämeen liitolta asiaa kysytään, saamme positiivisia näkemyksiä Viljo-yhteistyöstämme.”

Minna: ”Ritan vasen tai oikea käsi ja apuri maaliskuulta 2023 alkaen!”

Yritys- ja työelämäpalvelut

Johtaja Henna Erkamo, projektipäällikkö Rita Onkalo (19 kk)

Projektipäällikön toimenkuva on käsittänyt kaiken toiminnan hankkeen alusta päätöstoimiin, konkreettisesti yhteistyössä Salpauksen kehittämispalvelujen, opetusalojen sekä monien eri toimijoiden ja tahojen kanssa. Merkittävä osuus koko hankkeen ajan on liittynyt viestintään ja tiedotukseen.

Indikaattoritiedot. Olemme tavoittaneet määrällisesti merkittävän joukon keskeisiä tahoja.

Salpauksen ydintoimijoita oli lopussa 16 henkilöä. Kokonaishenkilöstömäärä on Salpauksessa 665, josta hanke kohtasi kokonaisuudessaan n. 100 opetus- ja muuta henkilöä eri tavoin ja eri vaiheissa.

Hankkeen ohjausryhmässä oli päätösvaiheessa 7 ulkopuolista henkilöä, vaihtuneita 3. Rahoittajan edustajana toimi Päijät-Hämeen liiton aluekehityspäällikkö Riika Kivelä.

Vaikka lähestyimme erityisesti Viljaklusterin yhteistyöverkoston yrityksiä sekä niiden työpaikkaohjaajia (20), huomioimme eri tavoin myös kaikki em. mainittujen koulutusalojen työyhteisöt (johto ja esihenkilöt) ja työpaikkaohjaajat (Salpauksen asiakkuudet), n. 300.

Tavoitimme eri tilaisuuksissa ja yhteyksissä n. 150 opiskelijaa sekä n. 50 elintarvikealan koulutusta pohtivaa hakijaa. Olimme aktiivisia paitsi Päijät-Hämeen, myös laajemmin muihin oppilaitoksiin, yhteensä n. 10.
















Huomioimme myös alan järjestöt sekä rinnakkaisprojektit, etenkin LAB ammattikorkeakoulun sekä HY ja LUT toimijoiden, vaikka pääsimme verkostoitumaan myös muiden oppilaitosten kanssa.

Realistisen arvion mukaan kohtaamisia on projektin aikana ollut yhteensä n. 1 500.

Vaikka projekti päättyi, Viljon aikaansaannokset näkyvät yhä opetusaloilla ja työelämäyhteistyössä.

3 Hankkeen henkilöstö, organisaatio, ohjausryhmä sekä keskeiset yhteistyötahot

Ole meihin rohkeasti yhteydessä!

 Kyliike Ladvá opetusalaopäällikkö maahanmuuttajakoulutus 044 708 0288	 Marko Viljamaa opetusalaopäällikkö ravintolapalvelut, matkailuala 044 708 1515	 Tero Lehtinen opetusalaopäällikkö prosessiteollisuus 044 708 1375	 Paulina Stranius opetusalaopäällikkö yritys- ja työelämäpalvelut 044 708 0468	 Heikki Tuomainen opetusalaopäällikkö luonnonvara-ala, ympäristöala 050 538 2363
 Pirjo Heinonen lehtori, maahanmuuttajat 050 384 3909	 Sari Lindroos opettaja, leipomoala 040 864 8300	 Pasi Aronen lehtori, prosessiteollisuus 040 864 8264	 Tanja Koli lehtori, kauppa ja hallinto 040 708 0045	 Milla Mäkiouppila lehtori, eläin- ja luontoalat 044 708 0591
 Marjukka Simpanen-Fourneau lehtori, maahanmuuttajat 044 708 0066	 Elmo Rautialainen opettaja, leipomoala 040 864 8533	 Tarja Laaksonen johtaja, jatkuvan oppimisen palvelut 044 708 1684	 Rita Onkalo työelämäasiantuntija, VILJO-hankkeen projektipäällikkö 050 526 5889	 Minna Wright projektisuunnittelija 044 708 0550

Hankkeen henkilöstö, organisaation eri toimialoilta

Johtamis- ja kehittämisspalvelut
[Jarmo Kröger](#), vararehtori
[Sannakaisa Raatikainen](#), kehittämisspäällikkö
Virpi Toimi, taloussuunnittelija

Viestintä, markkinointi
Tajia Pitkänen, yhteyssuunnittelija
Heli Jurkkola, yhteyssuunnittelija
Kaisa Törmänen, suunnittelija

Yritys- ja työelämäpalvelut
[Henna Erkamo](#), johtaja

HENKILÖ	TAUSTAYHTEISÖ	SÄHKÖPOSTI	PUHELIN
Ala-Sankola Elina, työnvälitysasiantuntija	Hämeen TE-toimisto	elina.ala-sankola@te-toimisto.fi	050 560 5003
Kinnari Terhi, yrittäjä	Kinnarin tila	terhi@kinnarintila.fi	040 027 9250
Kivellä Riika, aluekehityspäällikkö	Päijät-Hämeen Liitto	riika.kivela@paijat-hame.fi	044 371 9454
Laaksonen Tarja, opetusalanpäällikkö	Koulutuskeskus Salpaus	tarja.laaksonen@salpaus.fi	044 708 1684
Onkalo Rita, projektipäällikkö, työelämäasiantuntija	Koulutuskeskus Salpaus	rita.onkalo@salpaus.fi	050 526 5889
Puttonen Kari, toimitusjohtaja, panimomestari	Antbrew	kari@antbrew.fi	050 302 8181
Raja Pasi, TKI-asiantuntija	LAB-ammattikorkeakoulu, Lahden Kampus	pasi.raja@lab.fi	050 560 5003
Rönni Päivi, toiminnanjohtaja	MTK-Häme ry	paivi.ronni@mtk.fi	040 563 4074
Sydänmaa Piia, liiketoimintakehittäjä	Lahden seudun kehitys Ladec Oy	piia.sydänmaa@ladec.fi	050 386 3919
Wright Minna, projektisihteeri	Koulutuskeskus Salpaus	minna.wright@salpaus.fi	044 708 0550
VAIHTUNEET			
Hassinen Alina, HR-partner	Hartwall Ab		
Kinnari Teemu, yrittäjä, kansanedustaja	Kinnarin tila	teemu@teemukinnari.fi	040 350 8208
Vainionpää Salla, projektisihteeri	Koulutuskeskus Salpaus		
Vuorela Heidi, asiantuntija	Hämeen TE-palvelut	heidi.vuorela@te-toimisto.fi	0295 041 729

Hankkeen keskeiset yhteistyötahot

Ohjausryhmä (10)

Viljaklusterin yhteistyöverkoston yritysten työpaikkaohjaajat (20)

Työyhteisöt, johto ja esihenkilöt 140 (Salpauksen asiakkuudet)

Työyhteisöt, työpaikkaohjaajat 180 (Salpauksen asiakkuudet)

Opiskelijat 150; hakijat 50
Opetushenkilöstö 13/124, 665

Muut oppilaitokset 3/10
Muut projektit 3

erilaisia kohtaamisia n. 1 500!

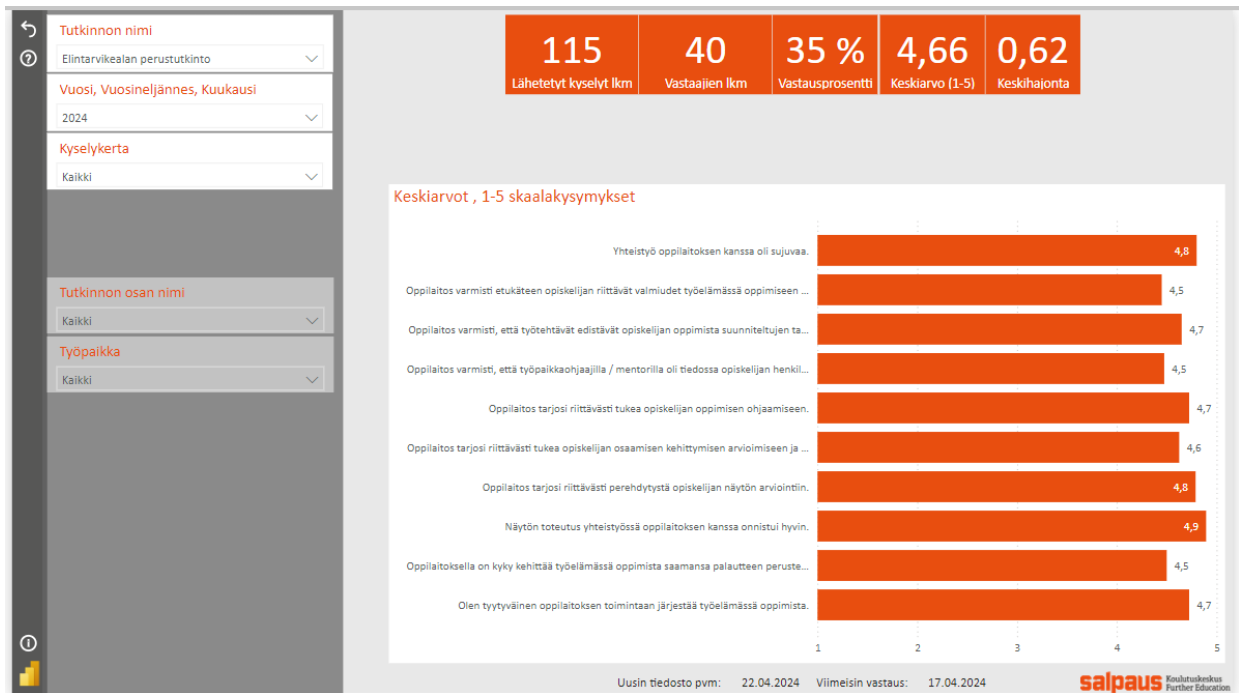
4 Toteutuneet kustannukset ja rahoitus

Projektin hankebudjetti oli kokonaisuudessaan 147 000 €, josta omarahoitus 30 % ja tukirahoitus 70 %. Hankkeen Flat Rate oli 40 % palkkakuluista, suhteessa toteumaan. Henkilöresurssit suunniteltiin seitsemälle asiantuntijalle 30 t/kk (20 %). Henkilövaihdoksista huolimatta yhden toimijan työpanoksen osalta tuli vajausta n. 5 kk osalta ja toisaalta yhdellä henkilöllä n. 14 kk ajalta tavoitteen ylitys. Henkilöstökulujen lisäksi kustannuksia syntyi tiedottamisesta ja tapahtumien järjestämisistä.

5 Palaute, arvio toteutuksesta ja tuloksista

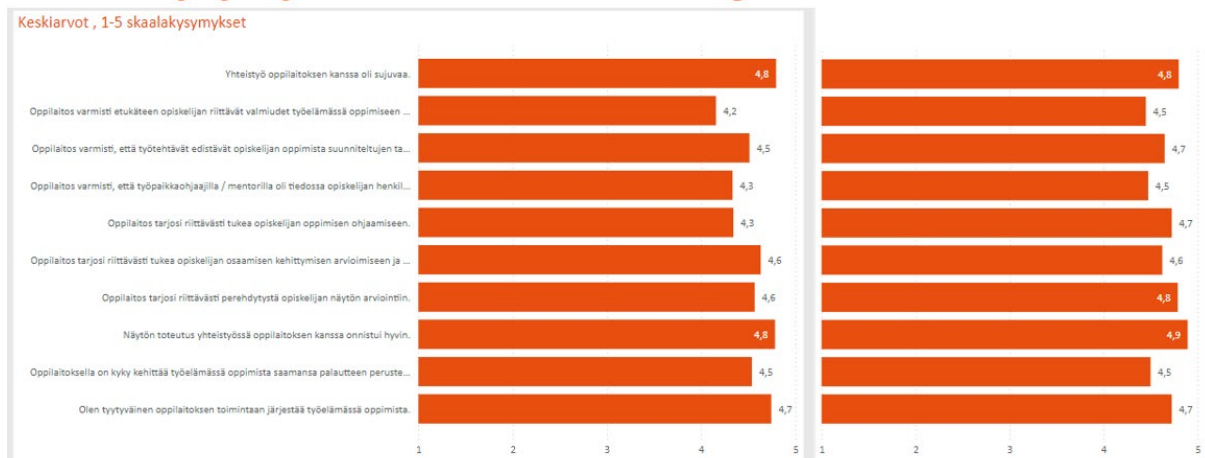
Laadullinen. Tässä raportissa on kohdassa *2 Tulokset ja vaikuttavuus, opetusaloittain* kuvattu toimijoiden arvioimana laatua ja vaikuttavuutta. Ohjausryhmän viimeisessä kokouksessa antama arvio hankkeen toteutuksesta oli myönteinen.

Yksittäisten erilaisissa kohtaamisissa saatujen positiivisten palautteiden lisäksi hankkeen laadullisena saantona voidaan tarkastella valtakunnallista työelämäpalautetta (opetusaloittain eri tutkimuksissa), ks. esim. elintarvikealan perustutkinto, skaalakysymysten tulos kuva 1 ja kuva 2. Arviointien parantuminen on mahdollista tulkita pieneltä osin myös hankkeen aktiivisesta otteesta työelämään.



Kooste muusta kerätystä ja saadusta palautteesta (mm. PBI)

Työelämäpalautteet: työpaikkaohjaaja Skaalakysymysten keskiarvot 2021 ja 2024



Elintarvikealan perustutkinto, työpaikkaohjaajapalaute

21

6 Tiedotus, näkyvyys ja julkisuus

Lakonisesta toteamuksesta päätellen onnistuimme sisäisessä viestinnässä ainakin määrällisesti, toivottavasti myös sisällöllisesti.

”...eihän tässä viime vuonna muuta ole ollutkaan, kun elintarvikealaa...”

Välitimme hankkeen sisältöjä ja tavoitteita *ihmiseltä ihmiselle*: kasvokkain, käytävillä ja tiimeissä, palavereissa ja verkostoissa; lukuisissa puheluissa ja sähköposteissa. Kytkimme toimintaa työelämähaastatteluihin sekä lehtorin opinnäytetyöhön.

Osallistuimme Päijät-Hämeen Viljaklusterin johtoryhmään sekä saimme viestimme myös [Viljaklusterin kotisivulle](#) kolme työelämätarinaa: Ant Brew Oy:n Päijät-Hämeen Viljaklusterin uusi jäsen!; Fazer valitsi Salpauksen strategiseksi yhteistyökumppanikseen (sama artikkeli käännetty myös englanniksi) sekä Koulutuskeskus Salpauksessa alkaa syksyllä 2023 uusi elintarvikkeiden valmistajan koulutus. Lisäksi sivustolla on uutena Koulutustarjonta elintarvikealalle -esite ja Tutustu Koulutuskeskus Salpauksen elintarvikealan perustutkintoon (video).

Loimme [Salpauksen kotisivulle Viljo-projektin](#) oman verkkosivun, josta on avoimesti löydettävissä keskeiset hanke- ja yhteystiedot sekä ryhmiteltyinä kohteina Koulutusjärjestelmän koko tarjonta elintarvikealalle Päijät-Hämeessä, Hankkeen aikana syntyneet uudet koulutukset ja materiaalit, Tapahtumat ja niiden materiaalit sekä Tiedotteet ja uutiset.

Työelämää on kuultu ja saatuja palautteita työstetty. Hankkeen teemat jalkautuivat uusissa tutkintotavoitteisissa koulutuskokonaisuuksissa, yhteistyössä työelämän kanssa (te-koulutus, oppi- ja koulutussopimus; koko ja osatutkinnot). Erityisesti lyhytkoulutusten lisäksi panostettiin virallisiin tämän hankkeen opetusalojen työpaikkaohjaajuuden osatutkintoihin (6 kpl), jotka ovat nyt tarjolla kaikille elintarvikealan ketjun toimijoille alkutuotannosta tuotantoon, kuljetuksesta ja hallintoon.

Kuten aiemmin todettiin, *Koulutustarjonta elintarvikealalle* -esite postitettiin työpaikkaohjaajamateriaalien kanssa työpaikkaohjaajille yrityksiin ja oppilaanohjaajille oppilaitoksiin sekä lisättiin 12 kohtaan Salpauksen kotisivulle sekä Viljaklusterin kotisivulle, jonne on myös tuotettu kolme asiakastarinaa, yksi artikkeli käännetty myös englanniksi ja video. Toimijat työstivät myös kaksi muuta videota, toinen kotisivuille ja toinen opetukseen.

Avoin ja julkinen näkyvyys oli laajaa. Jo kerrotun lisäksi jalkauduimme messuille ja järjestimme tapahtumia. Salpauksen viestinnän asiantuntijat olivat taustavaikuttajina kaikessa viestinnässä ja nostivat hanketoimijoiden kanssa aiheen esille monissa eri yhteyksissä (em. lisäksi Instagram, Facebook, LinkedIn, asiakas- ja uutiskirjeet, kilpailut, Leipäviikko, Leipurilehti, Yle, ESS, HS).

Yhteydenpito ja vuorovaikutus ulkoisesti ja sisäisesti on ollut todella laajaa, yhteensä tuhansia viestejä. Toukokuussa lanseerattu uusi uutiskirje tavoittaa jatkossa asiakasrekisterin mukaan n. 8 300 työelämän yhteyshenkilöä (työpaikkaohjaajia, esihenkilöitä), ml. hankkeen opetusalat.

- [Ant Brew:n yrittäjästä oppisopimus on ollut lähes täydellinen koulutusmuoto uudelle työntekijälle 31.5.2024, Salpaus](#)
- [Baron Foodtech tuo leipomoalan osaamisen LAB-ammattikorkeakoulun Food Pilot Plantiin 22.4.2024, LAB](#)
- [VILJO Fazer valitsi Salpauksen strategiseksi yhteistyökumppanikseen 13.3.2024, Salpaus](#)
- [Salpaus tarjoaa uusia koulutuksia yhteishaussa - taustalla työvoiman tarve Päijät-Hämeen nousevilla aloilla, 20.2.2024, ESS](#)
- [VILJO Sensorin henkilöstö opiskelee prosessiteollisuuden ammattitutkintoa 2.2.2024, Salpaus](#)
- [VILJO Osaamisen arvo ja tuotekehityksen turva - elintarvike- ja prosessiteollisuuden asiakastilaisuus LAB-ammattikorkeakoululla 7.3.2024, varaa paikkasi tilaisuuteen 28.2.2024 mennessä, Salpaus + LAB](#)
- [VILJO Apteekin salmiakkia valmistava Jari saa uusia ideoita elintarvikkeiden valmistajan koulutuksesta 23.1.2024, Salpaus](#)
- [Kouvolassa alkaa Suomen ensimmäinen ruokatuotannon tekniikkaan maisteriohjelma, Kehittyvä Elintarvike 27.11.2023](#)
- [Salpaus mukana valtakunnallisessa Teknologiatiištaissa 21.11.2023](#)
- [Lahdesta vauhtia elintarvikevientiin, Kehittyvä Elintarvike-lehti 5/2023](#)
- [LAB-ammattikorkeakoulu vastaa elintarviketeollisuuden osaajatarpeeseen uudella koulutuksella 6.11.2023, LAB](#)
- [Uutta puhtia Päijät-Hämeen viljaklusterille 10.10.2023, ESS](#)
- [Ainutlaatuinen tuotekehitysympäristö avautui 30.9.2023, ESS](#)
- [Joustava tuotekehitys tukee ruokateollisuutta 20.9.2023, LAB](#)
- [Maakuntahallitus ja Viljaklusteri tutustuivat elintarviketeollisuuteen ja kiertotalouteen Virossa - Yhteiset haasteet poikivat yhteistyötä tulevaisuudessa 15.9.2023, Päijät-Hämeen Liitto](#)
- [VILJO Kohti viljavampaa vientiä ja vetovoimaa - elintarvikealan ammattilaisten iltapäivä 13.9.2023, Salpaus](#)
- [VILJO Kohti viljavampaa vientiä ja vetovoimaa -tilaisuus, varaa aika almanakkaan 13.9.2023, Salpaus](#)
- [VILJO Kehittyvä elintarvikealan koulutus turvaa työvoiman 6.9.2023, HS](#)
- [Osaamista ja tekijöitä elintarviketeollisuuteen – elintarvikealan koulutuksen palvelukyky selvitys, Tammilehto, Mika; Vähäsantanen, Katja \(2023\), HAMK](#)
- [Kuka tekee jatkossa teidänkin äitien ruuat? Elintarvikealan osaajapulan selättäminen vaatii koulutusjärjestelmänkin päivittämistä 21.8.2023, Yle.fi](#)
- [Juhlava juustobuffet Leipuripäivillä, 11.-13.8.2023, Turku](#)
- [Food Campus Finland kasvattamaan Suomen ruokaosaamista ja -vientiä 9.8.2023, Päijät-Hämeen Viljaklusteri, LAB-ammattikorkeakoulu, LUT-yliopisto, Koulutuskeskus Salpaus, Lahden kaupunki sekä Lahden Seudun Kehitys LADEC Oy](#)
- [VILJO elintarvikealan työpaikkaohjaajien tiistaitapaamiset syksy 2023, Salpaus](#)
- [Elintarvikkeiden valmistajan koulutus vastaa elintarvikealan yritysten osaajatarpeeseen Päijät-Hämeessä 15.6.2023, Salpaus](#)
- [VILJO elintarvikealan työpaikkaohjaajien tapaaminen 4/2023, Salpaus](#)
- [VILJO Trendejä ja frendejä - kuullaan ja kohdataan Kulinaarissa! Asiakastilaisuus päijät-hämäläisille elintarvikealan toimijoille 3/2023, Salpaus](#)
- [VILJO Salpaus hanketoiminta näytteilleasettajana Midas-Expo 2/2023, LAB-ammattikorkeakoulu](#)
- [Koulutuskeskus Salpaukselle on myönnetty opetus- ja kulttuuriministeriön lupa järjestää prosessiteollisuuden ammattitutkintokoulutusta 2/2023, Salpaus](#)
- [Hanna Ylä-Monosesta Päijät-Hämeen Viljaklusterin uusi puheenjohtaja 1/2023, LadeC](#)
- [Ainutlaatuista yhteistyötä Päijät-Hämeen elintarvikealan yritysten kestävä kasvun hyväksi 1/2023, Päijät-Hämeen Liitto](#)
- [Työvoimakoulutuksesta valmistui tekijöitä leipomoteollisuuteen 1/2023, Salpaus](#)

Opiskelijat osallistuivat tilaisuuksien järjestelyihin opettajien ja taitovalmentajan kanssa. Valmistimme tapahtumaan Viljo-leivän (kuvassa), joten opinnollistaminen ulottui myös tuotekehitykseen (sprau jauho).

Erityishuomion ja kiitoksen ansaitsee myös Salpauksen opiskelija- ja henkilöstöravintoloiden toimijat. He suunnittelivat onnistuneita, ekologisia ja ikimuistoisen innovatiivisia lähiruokatarjoiluja eri tilaisuuksiin.

Hyödynsimme viestinnässä ja toimintojen suunnittelussa hankkeen ohjausryhmää sekä elintarvikealan verkostoja ja muita ajankohtaisia koulutuksen järjestäjien (LAB-ammattikorkeakoulu, Helsingin yliopisto, LUT-yliopisto) toimintoja ja hankkeita siten, että teimme asioita yhdessä ja koordinoimme eri tilaisuuksien järjestelyjä.

Luonnollisesti toimiala näkyi myös hakijoille sekä eri alojen opiskelijoille, koska tehostimme informaation jakoa kytkeytyen hakeutumiseen ja eri koulutusmuotojen esittelyyn (kotisivut, esitteet, postitukset). Uudet, päivitettyt selkokieliset oppimateriaalit palvelevat pitkään osana perus- ja opintoihin valmentavaa opetusta.

- [Elintarvikehygieniä selkokielellä 02/2024, Salpaus](#)
- [Elintarvikehuoneistohygieniä selkokielellä 2/2024, Salpaus](#)
- [Henkilökohtainen hygienia selkokielellä 3/2024, Salpaus](#)
- [Elintarvikealan työturvallisuus selkokielellä 4/2024, Salpaus](#)
- [Leipomokoneet ja laitteet selkokielellä 4/2024, Salpaus](#)
- [Elintarviketuotannossa toimiminen selkokielellä 05/2024, Salpaus](#)
- [Leipomoalan työtehtävät selkokielellä 05/2024, Salpaus](#)
- [Ohjeita opiskeluun selkokielellä 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Työ elintarvikkeiden valmistuksessa 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Rektio harjoituksia 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Sanaryhmät ja rektiot harjoituksia 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Hiivataikinan perusohje 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Sanastoa koneet ja välineet 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Leipurin päivä 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Leipätehtaalla 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Parisanelu 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Peli-raaka-aineet 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Peli-elintarvikkeiden pakkaaminen 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Peli-erityisruokavaliot 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Reseptien kieli-käsä ja passiivi 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Elintarvikealan verbejä 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Välineet ja verbit 05/2024, Salpaus](#)
- [OPVA Sanastotehtävä 05/2024, Salpaus](#)



7 Hankkeeseen liittyvän aineiston säilytyspaikka

Hankkeeseen liittyvän aineiston säilytyspaikka. Koulutuskeskus Salpaus -kuntayhtymän päätearkisto sijaitsee osoitteessa Svinhufvudinkatu 10, Lahti. Pysyvästi analogisessa muodossa säilytettävien tietojen säilytys tapahtuu kuntayhtymän päätearkistossa. Tietoja säilytetään määräajan myös niissä sähköisissä järjestelmissä, joissa tietoja on käsitelty. Asiakirjahallinnon asiantuntija eija.silvonen@salpaus.fi, p. 044 708 0277.

7 Loppusanat

***Rita:** ”Hanke oli ikimuistoinen ja avartava sukellus koko elintarvikeketjun laajaan todellisuuteen, alkutuotannosta läpi koko toimitusketjun ja opetusalojen. Se haastoi toimijat moninaiseen tekemiseen ja onneksi myös palkitsi monin onnistumisin. Saavutimme yhdessä asetetut tavoitteet, ehkä jopa osin ne ylitimme!*

Hanke tuotti monia ideoita jatkoon. Esim. ohjausryhmässä olleen Kinnarin tilan Terhi Kinnarin ehdotus ”Työelämään menevillä oppilailla voisi olla hyvä olla opo tai joku vastaava työelämätaitojen ”kummi” (joku muu kuin alan opettaja), tai esim. oman alan viimeisen vuoden opiskelija (osana opintojaan) tai psykologiopiskelija, joka varmistaisi ja valvoisi oppilaan asioita työpaikalla.” on kiinnostava ja pohtimisen arvoinen, lisänä siihen, että Salpauksella on taitovalmentajia ja yli opetusalarajojen toimivia työelämäopettajia.

Rahoittajan toiminnassa oli arvokasta se, että elintarvikealaa huomioitiin usealla yhtäaikaisella eri toimijoiden hankkeilla. Toivottavasti anti elinkeinoelämälle on ollut vastaavasti tämän myötä myös laajempi ja syvempi. Maakunnallisesti on tärkeää se, että strategiaan painopistealueisiin panostetaan myös jatkossa yhteistyössä yritysten, eri oppilaitosten ja Ladecin vaikutuksella.

Jokaisen hankkeeseen osallistuneen panos on ollut merkittävä.

Asiakkaiden kohtaaminen on aina ainutlaatuista.

Vaikuttuneena kaikista arvokkaista kohtaamisista haluan erityisesti työyhteisössäni kiittää projektiassistentti Minna Wrightia, yhteyssuunnittelija Taija Pitkästä ja johtaja Tarja Laaksosta arvokkaasta, aktiivisesta ja asiantuntevasta avusta koko projektin ajan. Rohkenen uskoa, että näillä kokemuksilla rikastuneena Salpauksen asiakkaita palvelee myös entistä osaavampi työelämäasiantuntija.”

Rita Onkalo
projektipäällikkö VILJO-ohjausosaamista viljaklusterin toimialoille
työelämäasiantuntija, yritys- ja työelämäpalvelut ins., AmO, NTM, VTM
KOULUTUSKESKUS SALPAUS
Svinhufvudinkatu 10, 15110 Lahti
050 526 5889 • rita.onkalo@salpaus.fi

Salpaus – Ole hyvä.

Liite: Hankkeen viestintä, Viljo-ohjausosaamista Viljaklusterin toimialoille



Kuva, Taija Pitkänen: Hankkeen viimeinen kokous 24.4.2024.

Vasemmalta alhaalta:

Kari Puttonen, toimitusjohtaja, AntBrew; **Rita Onkalo**, projektipäällikkö, Koulutuskeskus Salpaus;
Pasi Raja, TKI-asiantuntija, LAB-ammattikorkeakoulu, Lahden kampus;
Piia Sydänmaa, liiketoimintakehittäjä, Lahden seudun kehitys Ladec Oy;
Elina Ala-Sankola, työnvälitysasiantuntija, Hämeen TE-palvelut;
Petri Veijalainen, erityisasiantuntija, Päijät-Hämeen Liitto

Oikealta alhaalta:

Pekka Mäki-Reinikka; **Miia Mäkijouppila**, lehtori, Koulutuskeskus Salpaus, hanketoimija;
Minna Wright, projektiassistentti, Koulutuskeskus Salpaus; **Terhi Kinnari**, yrittäjä, Kinnarin tila;
Jari Eskola, liiketoimintakehittäjä, Ladec Oy