

Tiedotus, näkyvyys ja julkisuus – näytteitä Viljo-hankkeen viestinnästä Salpauksen sekä muiden toimijoiden kanavissa



Tekijöitä leipomoteollisuuteen –koulutuksessa oli hyvä ryhmähenki. Kuvassa koulutuksen osallistujia ja etualalla opetusalapäällikkö Tarja Laaksonen, takarivissä vasemmalla opettajat Elmo Rautiainen ja Sari Lindroos.

Työvoimakoulutuksesta valmistui tekijöitä leipomoteollisuuteen

24.1.2023 13.52

Hämeen ELY-keskus, Hämeen TE-toimisto ja Salpaus järjestivät yhteistyössä alueen työnantajien kanssa **Tekijöitä leipomoteollisuuteen** -työvoimakoulutuksen, josta valmistui elintarvikealan taitajia taikinoiden äärelle.

Taikinantekijä, ylöslyöjä, paistaja, leipuri, linjanhoitaja, pakkaaja, paistopisteen hoitaja

Vastaanotto, varastointi, keräily, lähettäminen

Kotileipomo, kivijalkaleipomo, myymäläleipomo, automatisoitu teollisuusleipomo



Koulutuskeskus Salpaukselle on myönnetty opetus- ja kulttuuriministeriön lupa järjestää prosessiteollisuuden ammattitutkintokoulutusta

20.2.2023 16.58

Koulutuskeskus Salpaus -kuntayhtymä on saanut myönteisen päätöksen opetus- ja kulttuuriministeriöltä prosessiteollisuuden ammattitutkintokoulutukselle 1.8.2023 alkaen. Prosessiteollisuuden ammattitutkinto on luonnollinen jatkumo perustutkinnolle. Tällä mahdollistetaan...



Työelämätarina

Sensonin henkilöstö opiskelee prosessiteollisuuden ammattitutkintoa

2.2.2024 08.11

Henkilöstön osaamisen kehittäminen kuuluu tärkeänä osana lahtelaisen Polttimo-konsernin ja sen tytäryhtiöiden toimintaan ja strategiaan.

- Näemme osaavan ja ammattitaitoisen tiimin yhtenä tärkeimpänä menestyksemme kulmakivistä. Siksi haluamme tarjota henkilöstöllemme mahdollisuuksia päivittää osaamistaan ja kehittyä ammatillisesti, kertoo Polttimo-konsernin Suomen yhtiöiden henkilöstöpäällikkö **Liisa Sipilä**.

Prosessiteollisuuden ammattitutkinto vie osaamisen uudelle tasolle



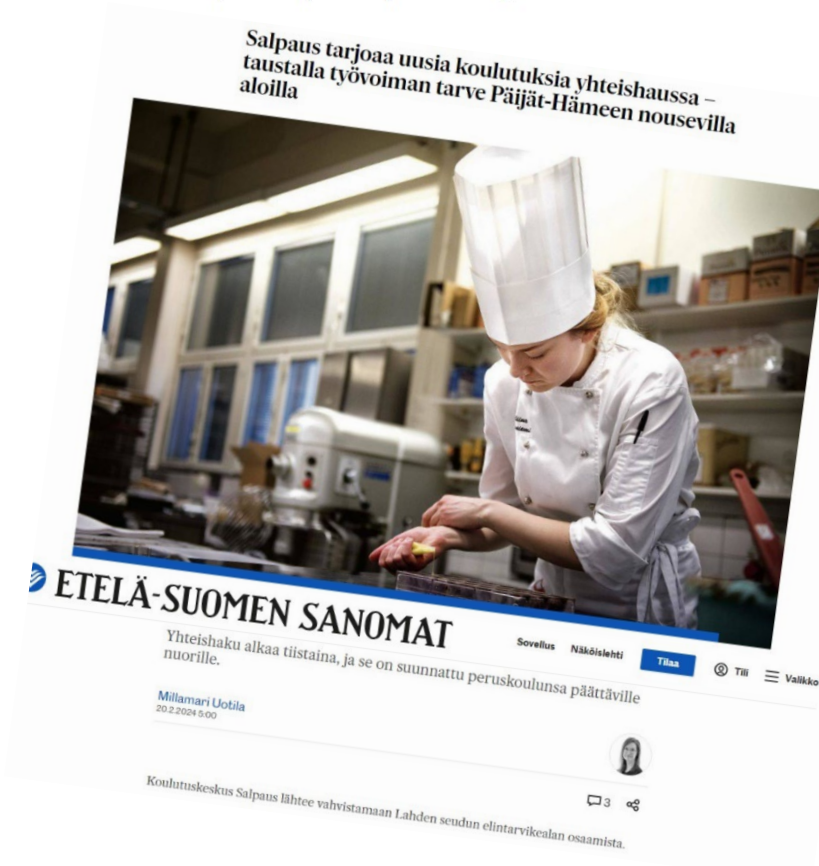
Merja Purolinna-Ahvenainen (oik.) esittelee Anni Lehtimäelle jäätelön valmistamista Jäätelötehdas Helmessä.

Elintarvikkeiden valmistajan koulutus vastaa elintarvikealan yritysten osaajatarpeeseen Päijät-Hämeessä

15.6.2023 12.15

Koulutuskeskus Salpauksessa alkaa syksyllä uusi elintarvikkeiden valmistajan koulutus, joka vastaa kasvavaan elintarvikealan osaajien tarpeeseen Päijät-Hämeessä.

- Päijät-Hämeessä on paljon eri kokoisia elintarvikealan yrityksiä. Vastaamme elintarviketeknologian koulutuksella yritysten tarpeeseen osaavista ammattilaisista, kertoo opetuslapäällikkö **Tarja Laaksonen**.





Pääkuvassa ylhäällä, ylärivissä vasemmalta oikealle: Kirsi Taivalanti, Pasi Raja, Sonja Falk, Marjo Loponen (keskellä), Tapio Luoma-aho, Iina Mattila, Marjo Anttoora. Alarivissä vasemmalta oikealle: Hanna Ylä-Mononen, Sari Essayah, Niina Pautola-Mol, Päivi Saarelainen, Päivi Nerg, Antti Kalliomaa, Henna Eskonsipo-Bradshaw ja Jari Eskola. Kuva: Sanna Henttonen, LUT-yliopisto

Päijät-Hämeen Viljaklusteri, LAB-ammattikorkeakoulu, LUT-yliopisto, Koulutuskeskus Salpaus, Lahden kaupunki sekä Lahden Seudun Kehitys LADEC Oy ovat muodostaneet uuden, valtakunnallisesti ja kansainvälisesti toimivan yhteistyöalustan. Alusta tähtää Suomen ruokaviennin kaksinkertaistamiseen ja sen jalostusarvon merkittävään kasvattamiseen.

Petteri Orpon hallituksen ohjelmassa on asetettu visioksi Suomen elintarvikeviennin kaksinkertaistaminen. Ruokaviennin kasvuohjelma tavoittelee suomalaisen ruoan potentiaalin täysimittaista hyödyntämistä. Tämän saavuttamiseksi tarvitaan alan koulutuksen ja tutkimuksen vahvistamista, riittävää TKI-rahoitusta sekä koko elintarviketuotannon arvoketjun – alkutuotannon, teollisuuden ja sitä tukevien alojen – johdonmukaista kehittämistä.

Teollisuus

Kuka tekee jatkossa teidänkin äitien ruuat? Elintarvikealan osaajapulasta selättäminen vaatii koulutusjärjestelmänkin päivittämistä

Elintarviketeollisuusliiton mukaan ala tarvitsee nopealiikkeistä täsmäkoulutusta sekä koulutuksen järjestäjien ja alan yritysten yhteistyön lisäämistä.

[← Etusivulle](#)



Alan tehtäviin valmistuu elintarvikealan tutkinnoista vuosittain noin 1 300 henkilöä, joista ammatillisia tutkintoja suorittaa noin 1 000, ammattikorkeakoulututkintoja 200 ja yliopistotutkintoja hieman yli 100 henkilöä. Arkistokuva. Kuva: Siru Paivinen / Yle

PETRI NIEMI

21.8.2023 13:14

Elintarviketeollisuus on huolestunut osaajapulasta, joka uhkaa lähivuosina pahentua.

Ala työllistää suoraan noin 40 000 ihmistä, joista moni on jäämässä lähivuosina eläkkeelle.

Kehittyvä elintarvikealan koulutus turvaa työvoiman

Content House 6.9.2023, 11:50

Lahden seutu tarjoaa elintarvikealan kasvuyrityksille modernia koulutusta suorittavaan työhön, tuotekehitykseen sekä uusiin liiketoimintamalleihin.

TEKSTI **TERHI KANGAS** KUVA **LASSE SIMPANEN**



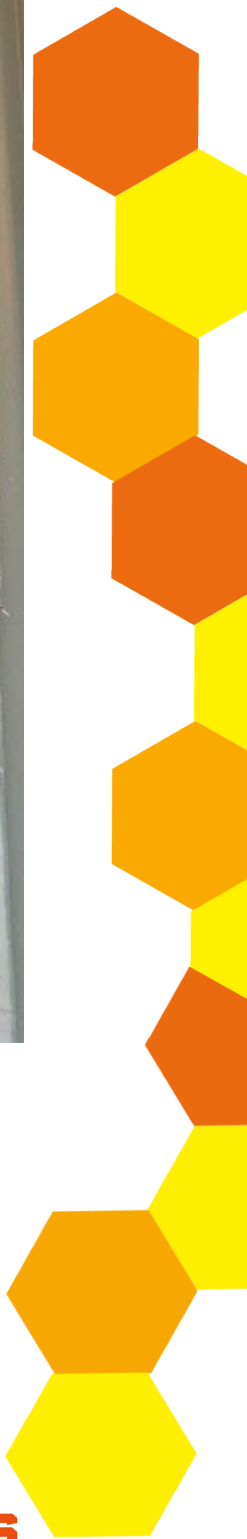
LUT-yliopiston kehityspäällikkö Matti Lampinen, Koulutuskeskus Salpauksen elintarvikealan opettaja Elmo Rautiainen ja opetusalapäällikkö Tarja Laaksonen. Koulutuskeskus Salpaus tekee yhteistyötä Fazerin kanssa, joka kouluttaa oppisopimuksella työntekijöitä Fazerin myymäläleipomoihin.

Lahden seudulla on pitkät perinteet erityislaatuksena elintarvikealan kehittäjänä muun muassa jo 20 vuotta toimineen Päijät-Hämeen Viljaklusterin ansiosta.

Helsingin Sanomat



Etelä-Suomen Sanomat





Apteekin salmiakkia valmistavalla Jari Simolalla on pitkä kokemus elintarvikealalta. Hän on silti saanut elintarvikkeiden valmistajan koulutuksesta uusia uusia ideoita yrityksensä kehittämiseen.

Apteekin salmiakkia valmistava Jari saa uusia ideoita elintarvikkeiden valmistajan koulutuksesta

23.1.2024 08.32

Elintarvikealan yrittäjä **Jari Simola** on jo yli kahdenkymmenen vuoden ajan valmistanut perinteistä, useimpien suomalaisten tuntemaa Apteekin salmiakkia **Haganol-yrityksessään** Hollolassa. Oppinsa salmiakin valmistamiseen hän on saanut yrityksen edelliseltä omistajalta, ja käytännön työ on opettanut lisää.

Myös elintarvikealan konkari saa uutta tietoa ja ideoita koulutuksesta

Vaikka Simolalla on pitkä kokemus elintarvikealalta, hän on tuntenut saavansa koulutuksesta hyödyllistä tietoa ja uusia näkemyksiä.

-Kun on pitkään tehnyt samaa, ei välttämättä näe kaikkia mahdollisuuksia eikä huomaa, että asioita voisi tehdä toisellakin tavalla. Yrittäjänkin on hyvä välillä päivittää tietoaan, hän sanoo.

“

Yrittäjänkin on hyvä välillä päivittää tietoaan.

Jari Simola
yrittäjä, Haganol





Henna Erkamo and Anu Tamminen are pleased with the new level of cooperation.

Fazer has chosen Salpaus Further Education as its strategic partner

4.6.2024 12:02

Fazer, one of the leading food sector companies in the Nordic countries, has selected Salpaus Further Education as its strategic partner. Through the partnership, Fazer aims to ensure the availability of skilled labour and to develop the competence of its personnel. The partnership deepens the already existing cooperation between Fazer and Salpaus.

"We have engaged in a versatile cooperation with Salpaus for a long time. Our cooperation has been systematic and flexible, and Salpaus has been able to meet our needs well. Deepening this cooperation



Ant Brew:n yrittäjistä oppisopimus on ollut lähes täydellinen koulutusmuoto uudelle työntekijälle

31.5.2024 09.22

Lahtelaisen pienpanimon Ant Brew:n yrittäjällä Kari Puttosella on paljon hyviä kokemuksia yhteistyöstä oppilaitosten kanssa. Hän on tehnyt monenlaista yhteistyötä alueen oppilaitosten kanssa.

- Olen saanut yhteistyöstä oppilaitosten kanssa pelkästään hyviä kokemuksia. Yhteistyö tekee yrityksestäni isomman, kuin mihin itse pystyisin, hän kertoo.

"Oppisopimus on lähes täydellinen koulutusmuoto uudelle työntekijälle"

Viime vuonna Kari Puttonen kasvatti yritystään palkkaamalla työntekijän, joka opiskelee oppisopimuksella Salpauksessa elintarvikkeiden valmistajaksi.

- Pienpanimolle on vähintään yhtä tärkeää löytää hyvä tyyppi, kuin että palkattavalla henkilöllä on alalla tarvittavat taidot.

Hän kertoo, että oppisopimus on ollut Ant Brew:lle lähes täydellinen tapa rekrytoida uusi työntekijä. Kun yritykseen sopiva työntekijä löytyi, mahdollisti oppisopimus samanaikaisesti teorian opiskelun oppilaitoksessa ja käytännön työn yrityksessä.

- Oppisopimuksella työntekijä saa työssä tarvittavan teoreettisen perustan, minkä päälle hän oppii työskentelemällä meillä oluen valmistuksen juuri meidän tavallamme.

Puttonen yllättyi myönteisesti huomattessaan, että elintarvikealan perustutkinto sisältää paljon vaihtoehtoja ja että Salpauksen opintoihin on mahdollista yhdistää myös korkeakouluopintoja.

Pienpanimossa tarvitaan monenlaista osaamista

Oppisopimuksen ja elintarvikkeiden valmistajan koulutuksen mahdollisuudet avautuivat Puttoselle, kun elintarvikealan opettaja **Anni Lehtimäki** haastatteli häntä pienpanimoyrittäjänä opinnäytetyöhönsä, joka käsitteli elintarviketeknologian osaamisalan yritys yhteistyön käynnistämistä. Keskusteluissa sivuttiin pienpanimoissa tarvittavaa osaamista ja koulutusta, ja Puttoselle jäi mieleen Salpauksen elintarvikealaan ja oluen valmistukseen liittyvä osaaminen, josta lähti liikkeelle ensimmäisen täysipäiväisen työntekijän rekrytoiminen oppisopimuksella.

Oppisopimuksen hyödyt Kari Puttosen yritykselle:

- Saamme työntekijän panimolle heti koulutuksen alussa auttamaan rutiinoiden osalta.
- Kustannukset ovat hallittavissa ja ennakoitavissa riittävän pitkälle. 6 kk:n koulutuksen jälkeen opiskelija on pystynyt tekemään jo varsin monia tehtäviä itsenäisesti.
- Tavoitteena on saada täydennettyä osaamisvajetta määrättyillä alueilla.
- Pystymme oppilaitoksen tukemana kouluttamaan opiskelijaa meidän yrityksellemme tärkeillä alueilla. Molemmilla tahoilla tärkeä toisiaan täydentävä rooli.
- Tavoitteenamme on aidosti opiskelijaa, oppilaitosta ja yritystä palveleva symbioosi.

Viljo-hankkeen asiakastapahtumat



Trendejä ja frendejä – kuullaan ja kohdataan Kulinaarissa! **Asiakastilaisuus päijät-hämäläisille elintarvikealan toimijoille**

Hei yhteistyökumppani tai työpaikkaohjaaja!

Kutsumme sinut elintarvikealan ammattilaisten yhteiseen iltapäivään
tiistaina 14.3.2023 klo 14–16 Salpauksen Kulinaaritaloon, Svinhufvudinkatu 6 E. Istahda kanssamme
hetkeksi kahvittelemaan ja vaihtamaan ajankohtaisia elintarvikealan kuulumisia.

Avaussanat

Päivi Saarelainen, Koulutuskeskus Salpaus

Teemat

- Työelämän puheenvuoro, työvoiman saatavuus -onnistumme yhdessä,
Karri Kunnas / Pekan Leipä
- Ammattitutkinnot ja erikoisammattitutkinnot oppisopimuksella,
opiskelijatarina, **Marjo Kangas / Porin Leipä**
- Työelämäyhteistyö, **Elmo Rautiainen / Koulutuskeskus Salpaus**
- VILJO-hankkeen esittely, **Rita Onkalo / Koulutuskeskus Salpaus**
- Elintarvikealan tuotekehitysmahdollisuudet Päijät-Hämeessä,
Jarkko Nikulin / LAB
- Yliopistoyhteistyöllä kestävä ja terveellinen ruoan innovaatioihin,
Marju Prass / Lahden Yliopistokampuksen koordinaatioyksikkö
- Tutustumiskierrokset Salpauksen opetustiloihin

Ilmoittaudu

Varaa paikkasi tilaisuuteen **7.3.2023** mennessä:

<https://www.lyyti.in/asiakastilaisuus-elintarvikeala>

Välitäthän viestiä edelleen omalla työpaikallasi ja omassa organisaatiossasi.

Tervetuloa ja tavataan Kulinaarissa!
Tarja Laaksonen ja Rita Onkalo



PÄIJÄT-HÄMEEN LIITTO
The Regional Council of Päijät-Häme



salpaus
Ole hyvä.



Infoa ja intoa kohtaamisiin - tavataan ja keskustellaan Kulinaarissa!

Sinulle työpaikkaohjaaja ajankohtaista asiaa yhteisistä teemoista

Aika	tiistai 8.8. klo 12–14 tai tiistai 12.9. klo 12–14 tai tiistai 3.10. klo 12–14 tai tiistai 7.11. klo 12–14
Paikka	Koulutuskeskus Salpaus, Lahti, Svinhufvudinkatu 6 E, Ravintola Kulinaari

Ohjelma klo 12–14

12.00	Kahvia, pullaa ja ämpäreitä; tullaan tutuiksi!
12.30	Työpaikkaohjaajan merkittävä rooli Koulutusten esittely ja kehittämistoiveenne, opettaja Sari Lindroos
13.30	Tutustumiskierros Salpauksen oppimisympäristöihin



Taikinantekijä ☉ Ylösl yöjä ☉ Paistaja ☉ Leipuri
☉ Linjanhoitaja ☉ Pakkaaja ☉ Paistopisteen hoitaja
☉ Vastaanotto ☉ Varastointi ☉ Keräily ☉ Lähettäminen ☉
Kotileipomo ☉ Kivijalkaleipomo ☉ Myymäläleipomo ☉
Automatisoitu teollisuusleipomo ☉

Lisätietoja

opettaja Sari Lindroos
sari.lindroos@salpaus.fi
040 864 8300

opettaja Elmo Rautiainen
elmo.rautiainen@salpaus.fi
040 864 8533

TERVETULOA!

[Viljo – ohjausosaamista
Viljaklusterin toimialoille](#)
[hanke](#) vastaa tarjoiluista
Ravintola Kulinaarissa.

[Salpaus tarjoaa myös
Onnistu työpaikkaohjaajana
koulutuksia sekä mm.](#)

[Työpaikkaohjaajaksi
valmentautuminen \(5 osp\)](#)

[Työpaikkaohjaajana
toimiminen \(30 osp\)](#)
leipomoalan
ammattitutkinto

[tai](#)
[Perehdyttäminen ja
työnopastaminen \(60 osp\)](#)
osattutkintoja.

www.salpaus.fi

työelämäasiantuntija
Rita Onkalo
rita.onkalo@salpaus.fi
050 526 5889

salpaus
Ole hyvä.

LADEC

Päijät-Hämeen
Viljaklusteri

PÄIJÄT-HÄMEEN LIITTO
The Regional Council of Päijät-Häme



ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille

23.9.2024

Liite loppuraporttiin (6 Tiedotus, näkyvyys ja julkisuus): Hankkeen viestintä

**VILJO – OHJAUSOSAAMISTA
VILJAKLUSTERIN TOIMIALOILLE**

[VILJO - ohjausosaamista Viljaklusterin toimialoille - Koulutuskeskus Salpaus](#)



Kutsu

ke 13.9. klo 13.30, Vipusenkatu 5A, Lahti
Koulutuskeskus Salpaus

Kohti viljavampaa vientiä ja vetovoimaa – elintarvikealan ammattilaisten iltapäivä

Avaussanat | Seija Katajisto, vararehtori, Koulutuskeskus Salpaus

- **Työpaikkaohjaajakoulutusta ja elintarvikealan osaajia sekä tunnettuutta toimialalle – yhteistyössä kansanne** | työelämäasiantuntija Rita Onkalo, Koulutuskeskus Salpaus
- **Food Pilot Plant testiympäristöksi, monipuolinen TKI-toiminta** | RDI-specialist Pasi Raja, LAB-ammattikorkeakoulu
- **Yliopistoyhteistyöllä kestävä ja terveellinen ruoan innovaatioihin** | tutkimuskoordinaattori Ulla Hoppu, Lahden Yliopistokampus
- **FoodHub kansainvälistymisväylä ja Päijät-Hämeen Viljaklusteri** | liiketoimintakehittäjä Piia Sydänmaa, LADEC

Elintarvikeketjun paikalliset sekä kansalliset separaattorit ja generaattorit | puheenjohtaja Juha Marttila, MTK

Tunnettuutta toimialalle, brändäämällä lisää voita leivän päälle! | yrittäjä Terhi Kinnari, Kinnarin tila

Osaamista ja tekijöitä elintarvikealalle – elintarvikealan koulutuksen palvelukyselyt | Mika Tammilehto, tutkijayliopettaja, tenure track, HAMK Edu

Miten Salpaus palvelee työelämää - prosessiteollisuuden ja työpaikkaohjauksen uudet tuulet | opetusalapääällikkö Tero Lehtinen, Koulutuskeskus Salpaus

Kansalliset näkymät, Bernerin vientiresepti - missä mennään nyt? | kansanedustaja Hilikka Kemppi

- **Verkostoituminen ja tutustumiskierrokset Salpauksen prosessiteollisuuden oppimisympäristöön** | lehtorit Pasi Aronen ja Asko Hänninen, Koulutuskeskus Salpaus

Aika

keskiviikko 13.9.2023 klo 13.30–17.00

Paikka

Vipusenkatu 5A, Lahti, Ravintola Klusteri

Tarjolla lähi- ja luomuruokamaistaisia. Yhteistyökumppani, yrittäjä, työnantaja ja työpaikkaohjaaja

TERVETULO!

Ilmoittautu

Varaa paikkasi tilaisuuteen

5.9. mennessä:

[Elintarvikealan ammattilaisten iltapäivä](#)



Tilaisuus on maksuton.

Päijät-Hämeessä panostetaan ruokaan ja juomaan, elintarvikealan hankkeilla yrityksille kasvua ja kansainvälistymistä. Päijät-Hämeen liiton hankkeet esittäytyvät.



salpaus
Ole hyvä.

VILJO – ohjausosaamista Viljaklusterin toimialoille 1.11.2022-31.5.2024



OSAAMISEN ARVO JA TUOTEKEHITYKSEN TURVA –

Asiakastilaisuus elintarvike- ja prosessiteollisuuden toimijoille

Ohjelma

Avaussanat |

opetusalan päällikkö Tarja Laaksonen, Koulutuskeskus Salpaus
TKI-asiantuntija Pasi Raja, LAB-ammattikorkeakoulu

**Elintarvikkeiden valmistaja, elintarvikealan
perustutkinto, elintarviketeknologian osaamisala |**
opettaja Anni Lehtimäki, Koulutuskeskus Salpaus

**Food Campus Finland kasvattamaan Suomen
ruokaosaamista ja -vientä |** liiketoimintakehittäjä,
elintarviketeollisuus Henrik Yli-Seppälä, LADEC

**Tuotekehitystyön osaamis- ja koulutustarpeet
-(rento!) työpaja.**
Inspiraationa uusi tuotekehitysympäristö Food Pilot Plant |
TKI-asiantuntijat Katja Pethman ja Pasi Raja,
LAB-ammattikorkeakoulu

Yrittäjä, työnantaja, työpaikkaohjaaja ja yhteistyökumppani -
TERVETULOA!

Tarja Laaksonen ja Katja Pethman

Aika

torstai 7.3.2024 klo 14.00–16.00

Paikka

Food Pilot Plant & Showroom,
LAB-ammattikorkeakoulu
Mukulankatu 19
15210 Lahti

Tarjolla

iltapäiväkahvit ja pieni makea

Ilmoittaudu

[Varaa paikkasi tilaisuuteen
28.2. mennessä.](#)

Mukaan mahtuu 50 henkilöä.



Tilaisuus on maksuton.



ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille

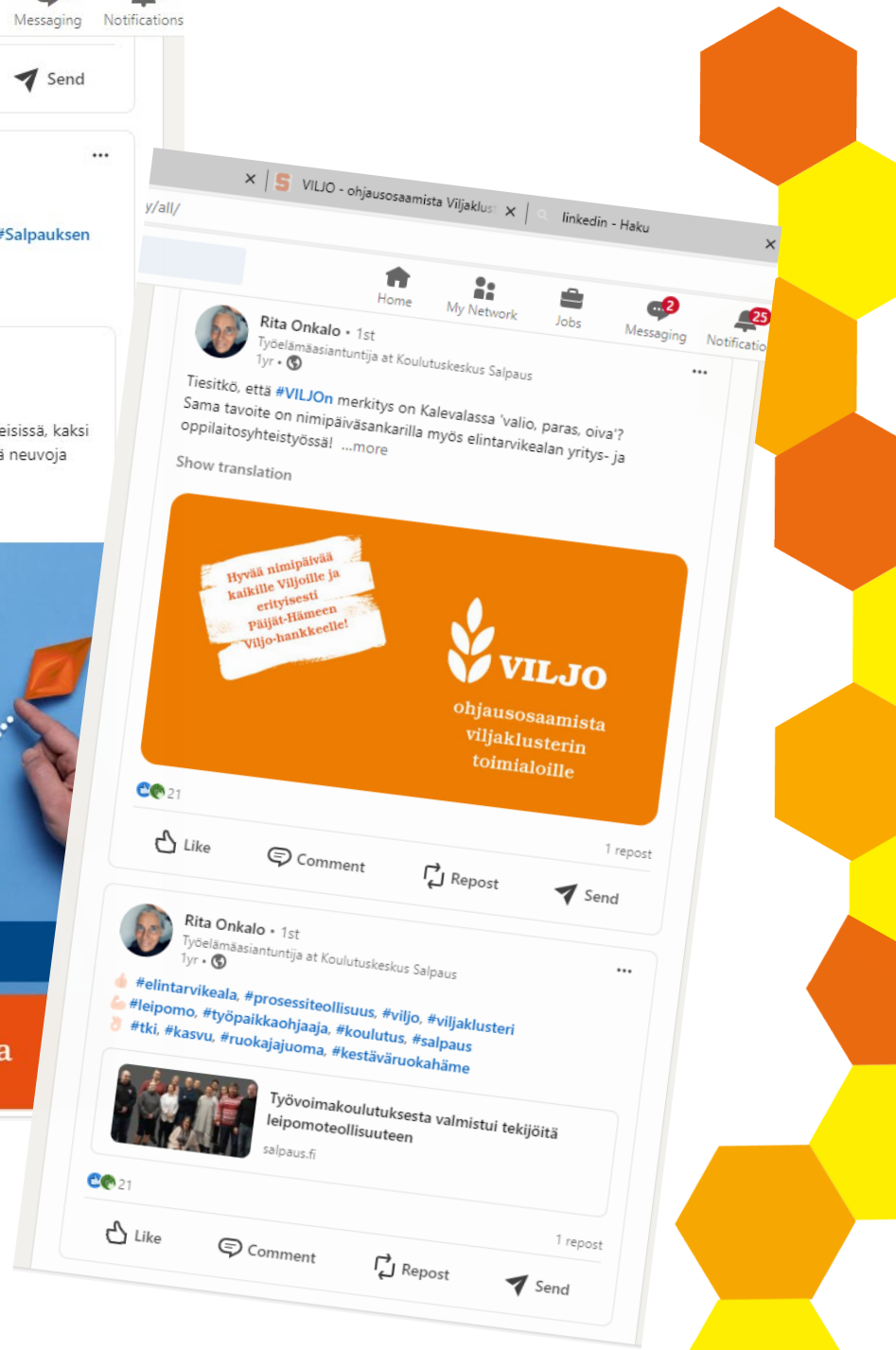
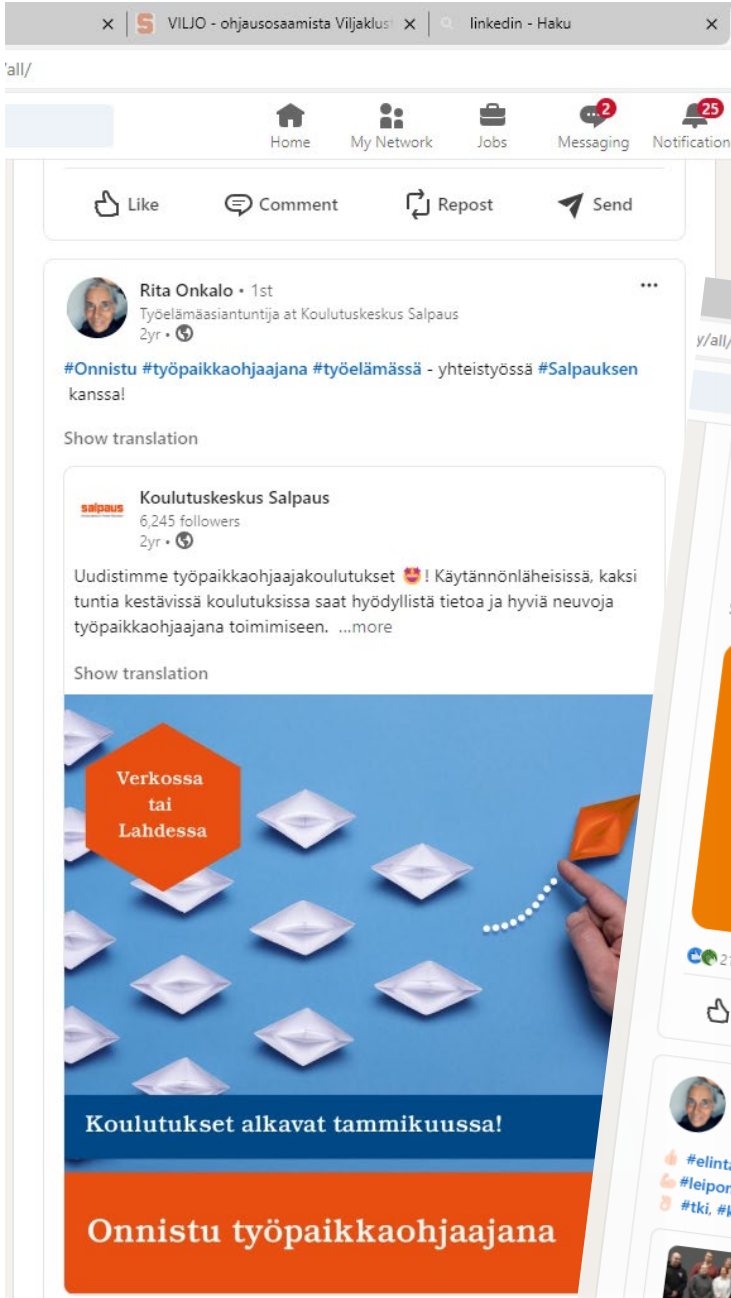
23.9.2024

Liite loppuraporttiin (6 Tiedotus, näkyvyys ja julkisuus): Hankkeen viestintä

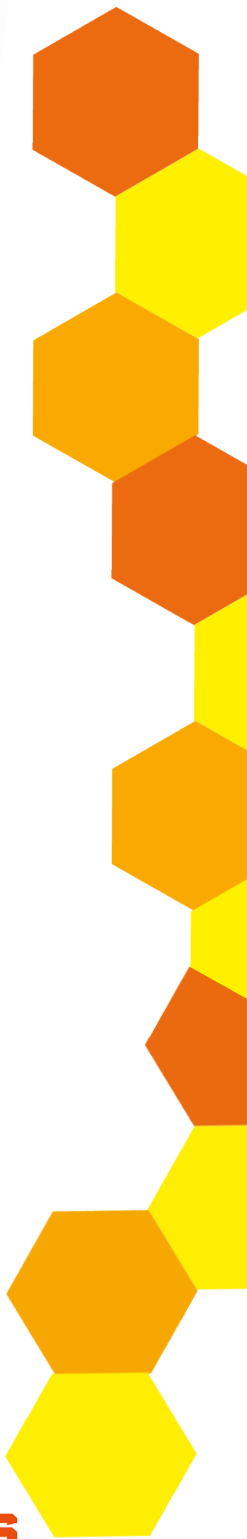
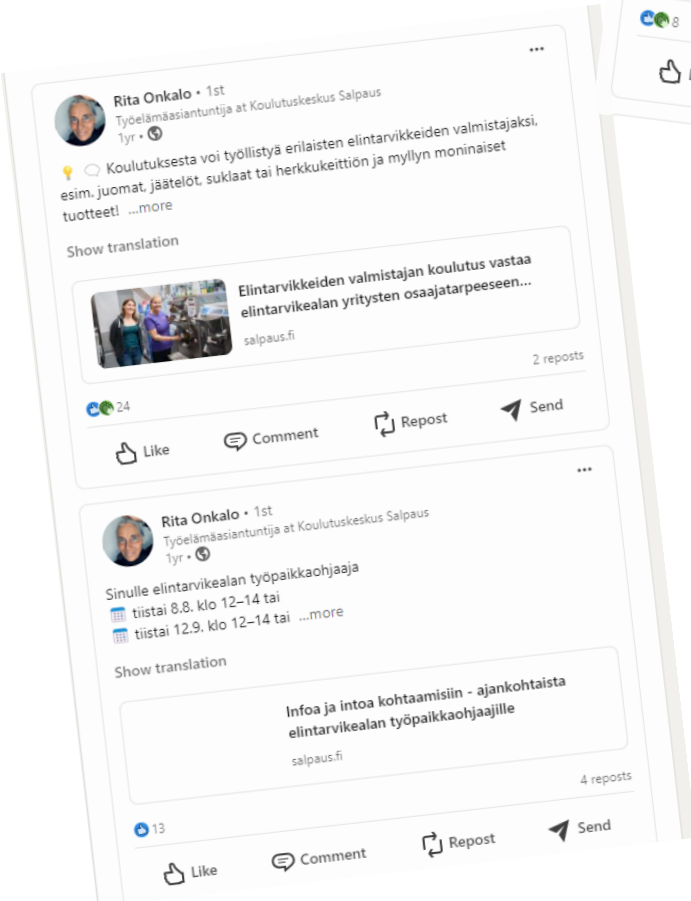
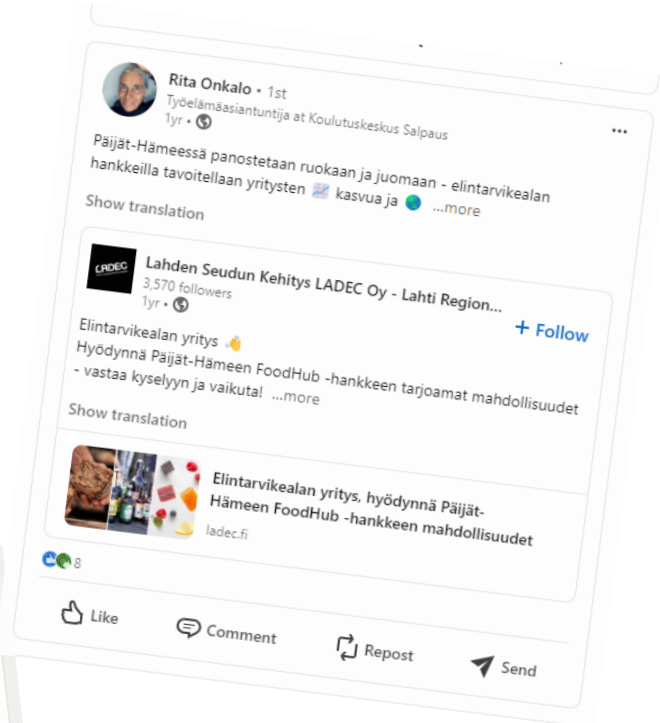
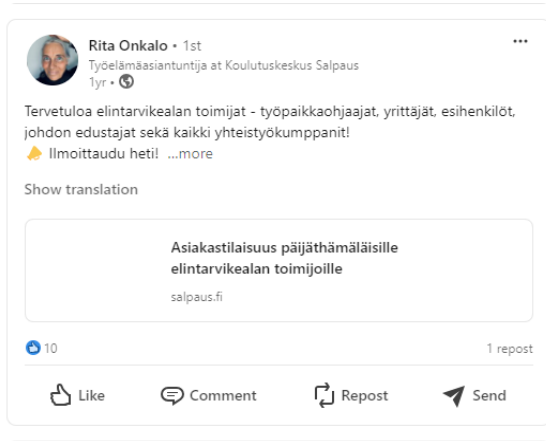
**VILJO – OHJAUSOSAAMISTA
VILJAKLUSTERIN TOIMIALOILLE**


[VILJO - ohjausosaamista Viljaklusterin toimialoille - Koulutuskeskus Salpaus](#)

Sosiaalinen media, LinkedIn



VILJO – ohjausosaamista Viljaklusterin toimialoille 1.11.2022-31.5.2024



 Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
1yr • 🌐

👉 Joko ilmoittauduit? Tapaamisiin!


#Salpaus, #LAB, #LUT ...more

Show translation

Kohti viljavampaa vientiä ja vetovoimaa -
tilaisuus
salpaus.fi


👍 8 1 comment • 1 repost

👍 Like 💬 Comment ↻️ Repost ➦ Send

 Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
1yr • 🌐


🗨️ Kurkkaapa > Kestävä ruokajärjestelmä
tapahtumasivulle <https://lnkd.in/d/JqciAFS> ...more

Show translation



Kestävä ruokajärjestelmä -työpaja - Päijät-
Hämeen liitto
pajiat-hame.fi

👍❤️👍 10

 Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
11mo • 🌐


Takuulla et arvaa, mikä leipä minä olen - arvata toki saa 😊?! Teepä sinäkin
#Leipäviikko2023 alkajaisiksi #Leipätiedotuksen Leipätesti, niin Sinunkin
leipäselusi selviää! ❤️ ...more

Show translation

Leipätesti
leipatiedotus.fi

👍 7 1 comment • 1 repost

👍 Like 💬 Comment ↻️ Repost ➦ Send

 Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
11mo • 🌐


🗨️ Toivottavasti mm. elintarvikealan asiakkaat kokevat moninaisen
tarjontamme jo nyt hyvänä ja yhteistyöverkostomme kantavana. ...more

Show translation

Koulutuskeskus Salpaus
6,245 followers
11mo • Edited • 🌐

Helsingin Sanomien välissä tänään ilmestyneessä Elintarvike-liitteessä
kerrotaan Lahden seudun pitkistä perinteistä elintarvikealan kehittäjänä
sekä laajasta alkutuottajien, yritysten ja ...more

Show translation





Kehittyvä elintarvikealan koulutus turvaa
työvoiman
newspool.fi


👍❤️👍 16


👍 Like 💬 Comment ↻️ Repost ➦ Send

VILJO – ohjausosaamista Viljaklusterin toimialoille 1.11.2022-31.5.2024

 **Päijät-Hämeen liitto**
The Regional Council of Päijät-Häme

 **LADEC**
LAHTI REGION DEVELOPMENT

 **Päijät-Hämeen
Viljaklusteri**


 **salpaus**
Koulutuskeskus | Further Education

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
11mo • 🌐

#Leipäviikko2023 takana - ❤️ jokapäiväinen leipämme!

#Salpaus, #LAB, #LUT ...more

Show translation



Koulutuskeskus Salpaus on Instagram:
"Valtakunnallista leipäviikkoa vietetään tänä..."
instagram.com

4

Like Comment Repost Send

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
11mo • 🌐

📌 Alkutuotannosta pöytään, ruoka ja juoma. Lauantaina 16.9. klo 12 - 15
#Kärkölän Villa Elinassa paikallisten yrittäjien #lähiruokatori. ...more

Show translation



Villa Elina on Instagram: "Kesän viimeinen
tapahtuma ❤️ La 16.9. Klo 12-15 Mukana..."
instagram.com

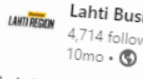
4

Like Comment Repost Send

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
9mo • 🌐

Oi, Lahden seutu ON!

Show translation




Lahti Business Region
4,714 followers
10mo • 🌐

+ Follow

Lahden seutu on yksi Suomen suurimmista elintarviketeollisuuden keskittymistä – yksi esimerkki tästä on **Viking Malt**.
🌱 Viking Malt saattaa olla monelle tuntematon, mutta ...more

Show translation



Lahdessa toimii alansa jättiyritys, jota moni ei tunne: Nyt puhuu harvoin julkisuudessa näht...
talouselama.fi


7

Like Comment Repost Send

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
11mo • 🌐

? Jos olet epäileväinen omien hamppulohkojesi pintikunnosta...
menehän katsomaan, miten #TransFarm erikoiskasviammattilaiset
#Kärkölässä tiistaina tykittää! 🌱 🌐 ...more

Show translation



Tervetuloa hampun pintinäytökseen
26.9.2023 Kärkölään | Vahvaa...
transfarm.fi

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
7mo • 🌐

Osaamisen arvo ja tuotekehityksen turva elintarvikealalla - tästä puhutaan ja yhteistyömahdollisuuksia tarjotaan!
📌 Ilmoittaudu! ...more

Show translation

 Asiakastilaisuus elintarvike- ja prosessiteollisuuden toimijoille
salpaus.fi


9

Like Comment Repost

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
7mo • 🌐

Olisiko yrityksessänne tarve syventää prosessiteollisuuden tieto- taidollisia osa-alueita kanssamme, esim. lean, bio- ja kiertotalous, energia ja raaka-aineet, perehdyttäminen ja työnopastus; kehitystoiminta, ...more

Show translation

 Sensorin henkilöstö opiskelee prosessiteollisuuden ammattitutkintoa
salpaus.fi


5

Like Comment Repost Send

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
9mo • 🌐

Oikeesti, onhan oivallinen video #Salpauksen uudesta #elintarvikkeidenvalmistajan koulutusvaihtoehdoista: työympäristöinä #juomateollisuus, #herkkukeittiö, #mylly tai #suklaan, #makeisten ...more

Show translation

 Elintarvikkeiden valmistaja, elintarvikealan perustutkinto | Koulutuskeskus Salpaus
youtube.com


14

Like Comment Repost Send

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
7mo • 🌐

Salpauksen uudessa elintarvikkeiden valmistajan koulutuksessa perehdytään erilaisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin sekä niiden valmistamiseen; prosessiin, koneisiin ja laitteisiin. ...more

Show translation


 Apteekin salmiakkia valmistava Jari saa uusia ideoita elintarvikkeiden valmistajan...
salpaus.fi

10

Like Comment Repost Send

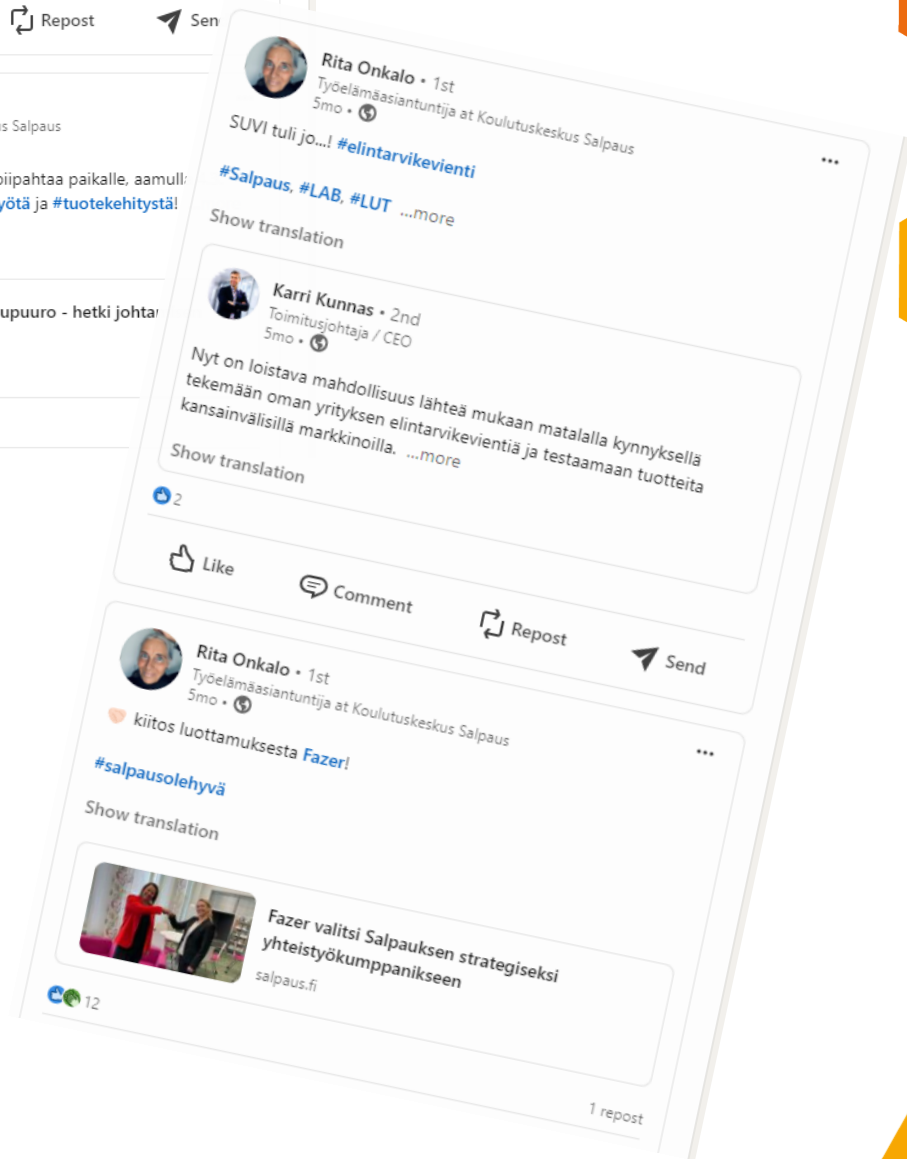
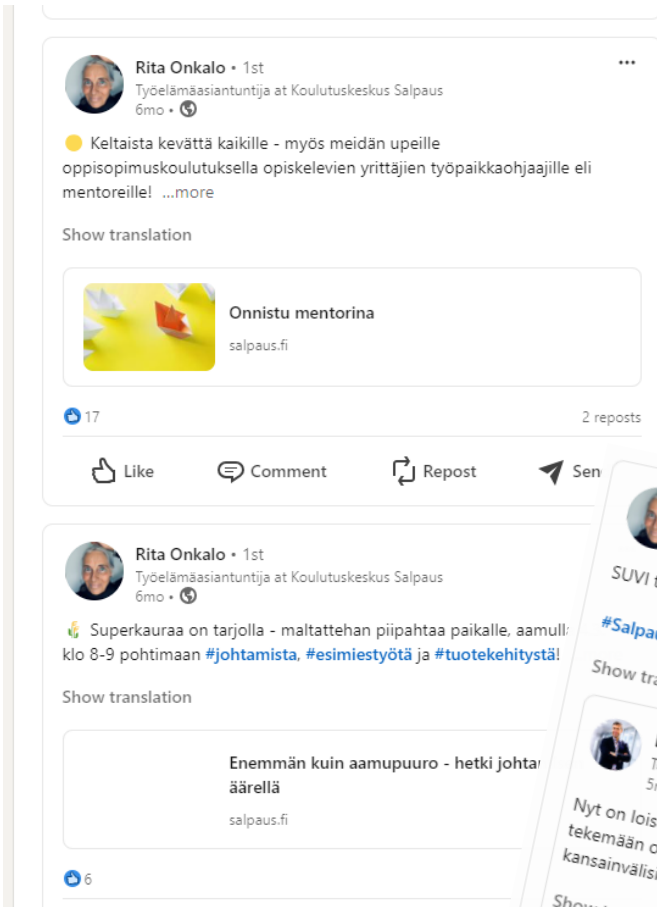
Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
7mo • 🌐

Proud of!

 Salpauksen työelämälähtöinen koulutusten kehittäminen huomioitiin...
salpaus.fi

26


1 repost



LADEC Lahden Seudun Kehitys LADEC Oy - Lahti Region...
3,570 followers
4mo • 🌐 [+ Follow](#)

🌱 Haluatko olla mukana vahvistamassa Päijät-Hämeen elintarvikealan tunnettuutta? Haluamme viestinnällisesti kehittää koko alueen elintarviketeollisuuden kasvua ja näkyvyyttä, sekä ...more

Show translation



👍 1

👍 Like 💬 Comment 🔄 Repost 📤 Send

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
4mo • 🌐

🔥 Teollisuuden tulevaisuudentekijät: tuotekehitys - elintarvike, prosessi, tuotanto
📅 info tiistaina 9.4. klo 14.00 - 14.30 tai ...more

Show translation

Koulutusinfo: teollisuuden tulevaisuudentekijät elintarvikealalla
salpaus.fi

👍 21 2 reposts

👍 Like 💬 Comment 🔄 Repost 📤 Send

Rita Onkalo reposted this

LAHTI REGION Lahti Business Region
4,714 followers
4mo • Edited • 🌐 [+ Follow](#)

Viipurilaisen Kotileipomon menestys heijastaa Lahden seudun bisnesympäristön vahvuuksia 🌟 📊 ...more

Show translation

ESS Satavuotias leipomo lähti nousukiitoon
Asikkalassa – työntekijämäärä on...
ess.fi

👍 118 3 comments • 1 repost

👍 Like 💬 Comment 🔄 Repost 📤 Send

Rita Onkalo reposted this

Tarja Pöntinen • 2nd
Senior Manager, Supply Chain and Demand Planning
4mo • 🌐 [+ Follow](#)

Niin se Food Pilot Plant vain kehittyä askel askeleelta...

Show translation


LAB University of Applied Sciences
12,513 followers
4mo • 🌐 [+ Follow](#)

Baron Foodtech tuo leipomoalan osaamisen Food Pilot Plantiin 📍

Leipomoliiketoiminnan asiantuntija Baron Foodtech aloittaa ...more


Show translation



Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
3mo • 





● Maksuton verkkokoulutus yrittäjän työpaikkaohjaajalle = Onnistu mentorina torstai 16.5.2024 klo 14-16 - tutustu ja ilmoittaudu, ...more


Show translation



Onnistu mentorina
salpaus.fi


12


 Like  Comment  Repost  Send

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
3mo • 

🚩 Kerro näkemysesäi kestävästä ruokavalinnoista, elintarvikkeiden ostovalinnoista ja lähiruokatuotteista. Vastauksesi auttavat Päijät-Hämeen maakunnan elintarvikeyrityksiä kehittämään maukkaita, terveellisiä ...more


Show translation



Riika Kivelä • 2nd
Manager, Regional Development at Päijät-Hämeen liitto [+ Follow](#)
3mo • 

Hepsi! Vastaa kyselyyn kestävästä ruokavalinnoista, elintarvikkeiden ostovalinnoista ja lähiruokatuotteista. Vastauksesi auttavat Päijät-Hämeen elintarvikeyrityksiä kehittämään maukkaita, terveellisiä ...more

Show translation



Vastaa Helsingin yliopiston kyselyyn ja vaikuta paikallisen ruokasektorin kehittämiseen -...
lahdenyliopistokampus.fi




salpaus
Ole hyvä.


Työpaikkaohjaaja: koulutuksia, tilaisuuksia ja uutisia, ole hyvä!

Työpaikkaohjaajan uutiskirje 2/2024

ja Törmänen and 27 others

 Like  Comment  Repost  Send

2 reposts

Rita Onkalo • 1st
Työelämäasiantuntija at Koulutuskeskus Salpaus
3mo • 

Oi, ohra (ja Lahti) ON!

Ohra on Suomen vanhin viljakasvi, vanhimmat jyvät yli 3 500 ...more

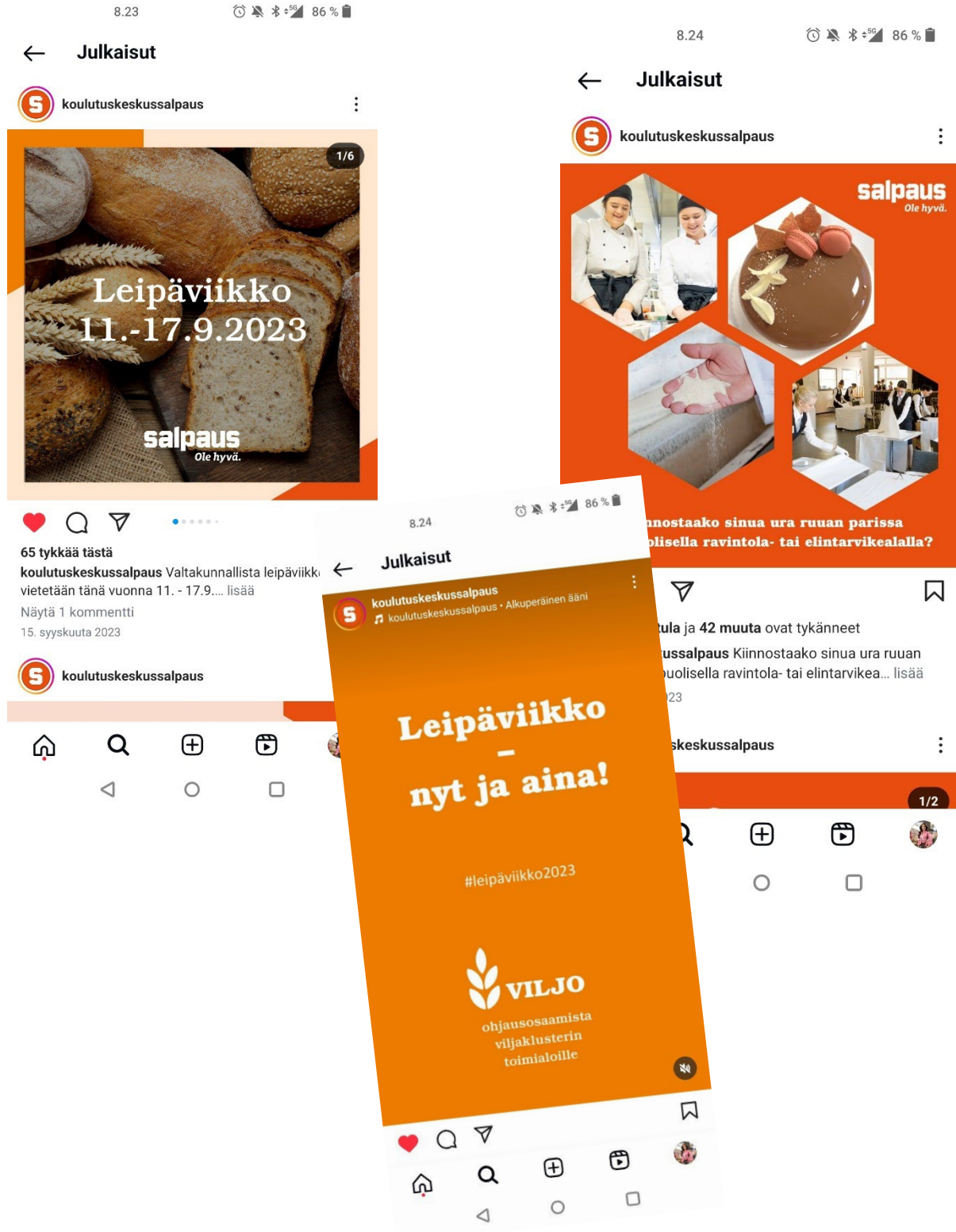
Show translation



Ant Brew'n yrittäjästä oppisopimus on ollut lähes täydellinen koulutusmuoto uudelle...
salpaus.fi

You and 7 others

Sosiaalinen media, Instagram







46 tykkää tästä
koulutuskeskussalpaus Nyt haussa tekijöitä maataloille -
TE-koulutusta!... lisää
7. maaliskuuta



Haluaisitko
työskennellä
elintarvikkeiden
valmistajana?



taijamarina10 ja 68 muuta ovat tykkäneet
koulutuskeskussalpaus Lahtelaisen pienpanimon Ant
Brew:n yrittäjä Kari Puttonen on tehnyt monen... lisää
31. toukokuuta



Valokuvia hankkeen matkan varrelta



Asiakastilaisuus Kulinaari, Salpaus 14.3.2023: Pekka Mäki-Reinikka, Jarkko Nikulin, Hanna Ylä-Mononen, Tarja Laaksonen, Karri Kunnas, Terhi Kinnari, Teemu Kinnari, Jari Eskola, Rita Onkalo

Viljo-leipä





Asiakastilaisuus Kulinaari, Salpaus,
14.3.2023: Marju Prass, Helsingin yliopisto



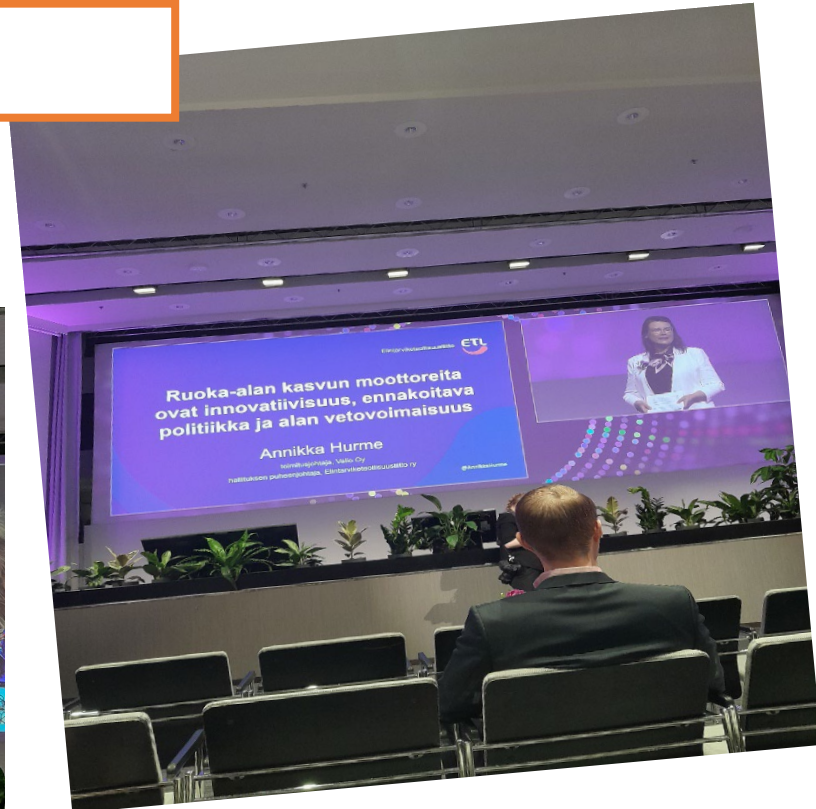
Asiakastilaisuus Kulinaari, Salpaus,
14.3.2023: Ulla Hoppu, Helsingin yliopisto



Elmo Rautiainen

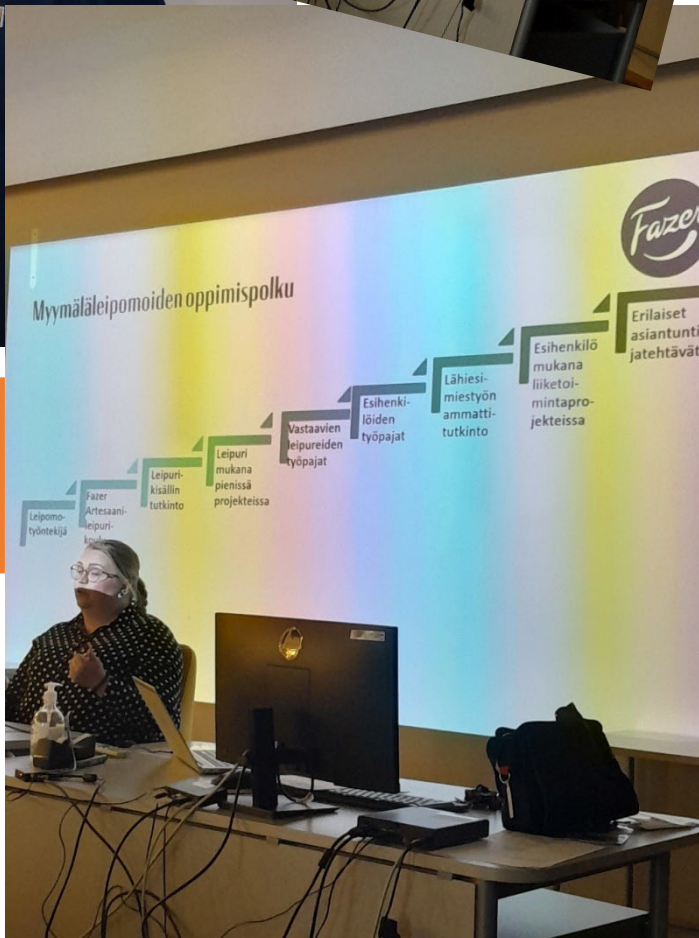
Leipäviikko 2023

ETL Elintarvikepäivä 23.5.2023
Messukeskus, Helsinki



Sari Lindroos ja Elmo Rautiainen





Opiskelijoiden uraohjauspäivä
19.4.2023, Viipurilainen Kotileipomo
Oy, Fazer Group, Salpaus





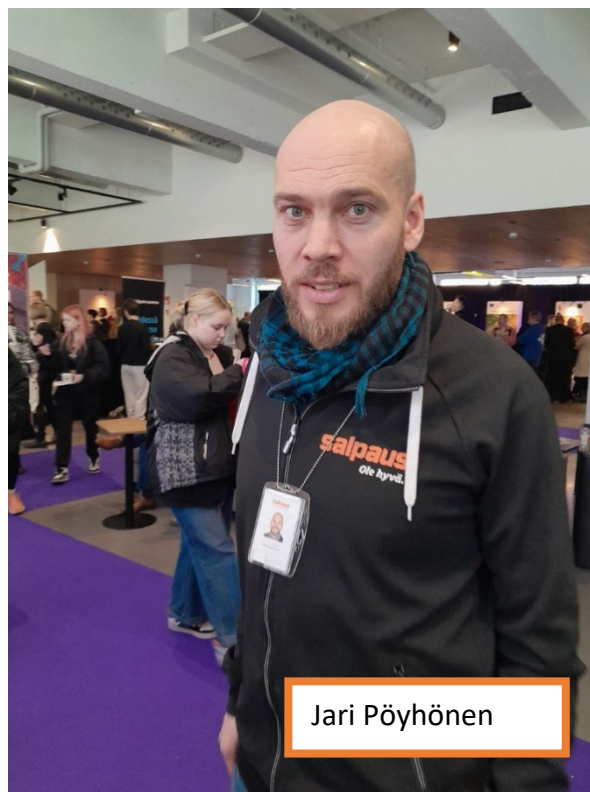
DuuniExpo LAB-ammattikorkeakoulu
15.2.2023





Salla Vainionpää, Katja Arasola, Vesa Rinne

DuuniExpo LAB-ammattikorkeakoulu
15.2.2023



Jari Pöyhönen



Asiakastilaisuus Klusteri, Salpaus 13.9.2023 Riika Kivelä



Katja Pethman





Mika Tammilehto, Päivi Saarelainen



Hilkka Kemppe ja Juha Marttila



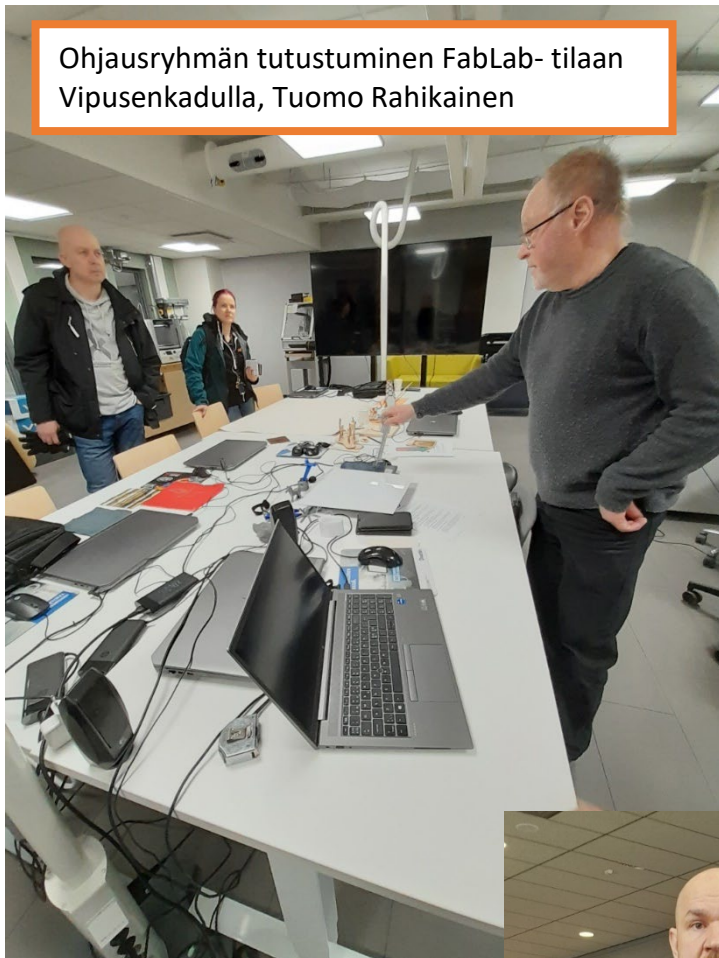
Asko Hänninen

Kari Puttonen, Katri Juures, Anni Lehtimäki

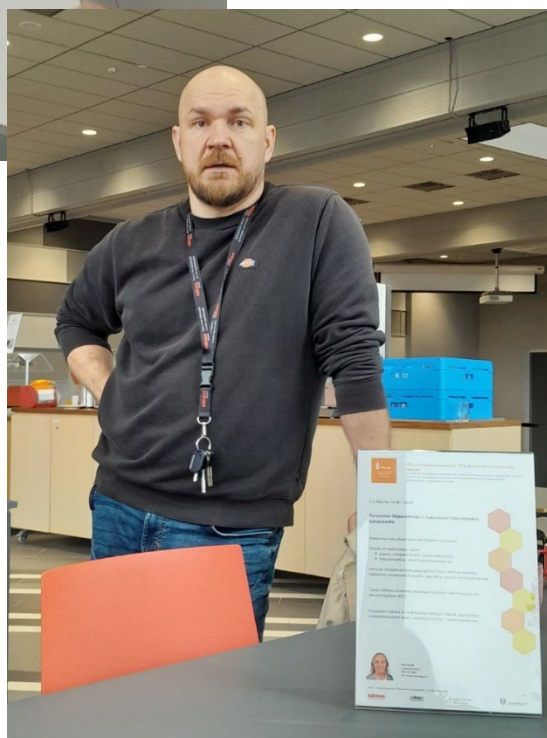


Asiakastilaisuus Klusteri, Salpaus 13.9.2023: Maiju Korhonen, Pasi Aronen

Ohjausryhmän tutustuminen FabLab- tilaan
Vipusenkadulla, Tuomo Rahikainen



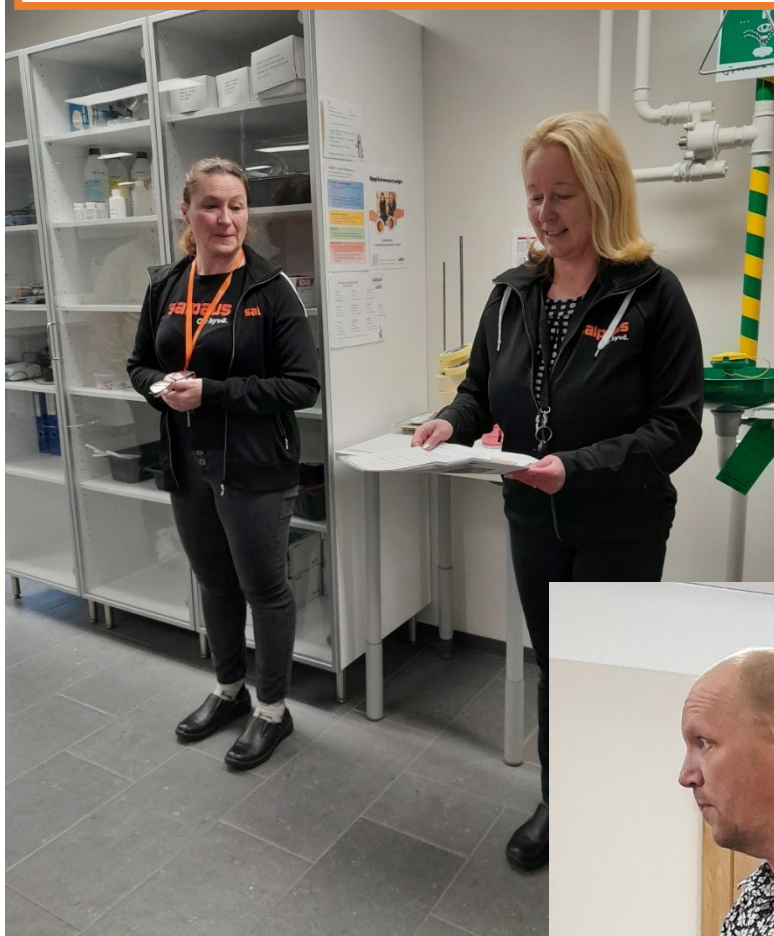
Tero Lehtinen



Asiakastilaisuus Food Pilot Plant, LAB-ammattikorkeakoulu
7.3.2024: Pasi Raja ja Tarja Laaksonen



Ohjausryhmän tutustuminen laboratoriokoulutuksen tiloihin
Ståhlberginkatu, Salpaus: Heidi Eskeli ja Aija Rainisalo



Ohjausryhmän tutustuminen luonnonvara-alaan Asikkala, Salpaus: Heikki Tuomainen

Aistityöpaja Salpaus 15.4.2024 Mari Sandell, Helsingin yliopisto



Verkostoitumistapahtuma 5.3.2024 Lahden kaupungintalo: Rekrytoi rohkeasti kansainvälisiä osaajia, Rita Onkalo

Jari Eskola, Miia Mäkijouppila, Piia Sydänmaa, Pasi Raja, Pekka Mäki-Reinikka, Terhi Kinnari, Kari Puttonen, Elina Ala-Sankola, Minna Wright, Petri Veijalainen, Rita Onkalo



Vierailu Viking Malt, Lahti 24.5.2024: Sari Lindroos, Rita Onkalo, Anni Lehtimäki, Tanja Koli, Teemu Kuisma, Asko Hänninen



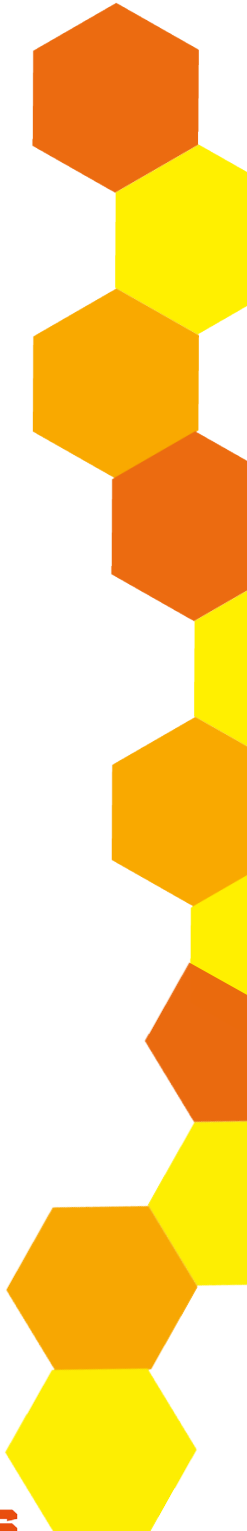
Sannakaisa Raatikainen

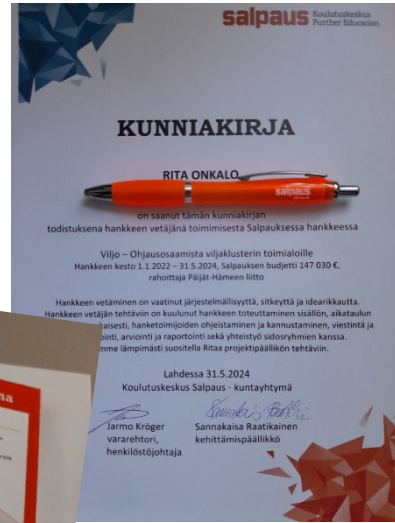


Minna Wright



Onnistu työpaikkaohjaajana!





Rita Onkalo ja Taija Pitkänen