FLEN-verkosto testaa koulutusvientikonsepteja

8.6.2018

Viiden ammattikorkeakoulun ruokaketjun koulutusvientiverkosto FLEN (Food Learning Export Network) on toiminut nyt aktiivisesti noin puolitoista vuotta. Tuona aikana on ehditty tehdä ja kokeilla monia asioita. Verkoston taustalla on kolmen toimijan yhteinen EAKR -rahoitteinen hanke, joka mahdollistaa SeAMKille, Savonialle ja TAMKille erilaisten koulutusvientikonseptien testaamisen ja mallintamisen. Verkostossa ovat lisäksi mukana HAMK ja TAMK, jotka omat mukana omin panoksin.

Ketterää kokeilua

Verkostossa on nyt testattu kahdenlaista lähestymistapaa messuilla tehtävään koulutusvientiin; perinteistä messumatkaa sekä liikkuvaa ja ketterää fact finding-matkaa. Vuosi sitten toukokuussa toteutettiin messumatka Kiinan SIAL Shanghai-elintarvikemessuille osana Suomen Food From Finland-paviljonkia. Matka osoitti, että suomalaiselle puhtaalle ruualle, korkeatasoiselle koulutukselle ja näiden yhdistelmälle eli koulutusviennille on maailmalla kysyntää. Kiinalainen businesskulttuuri on tosin suomalaisesta poiketen erittäin hidastempoinen ja suhteita tulee rakentaa vuosia. Tästä syystä neuvottelut Kiinaan ovat edelleen odotustilassa.

Helmikuussa 2018 verkosto teki täyskäännöksen ja lähti Gulfin alueen GulFood-messuille fact finding-periaatteella tutustumaan Persianlahden arabimaiden markkinamahdollisuuksiin. Tällä kertaa ei ostettu omaa messuosastoa vaan etukäteen valittiin ja kontaktoitiin potentiaalisia toimijoita, joita sitten messuilla tavattiin. Samalla haisteltiin Gulfin alueen markkinoita ja kerättiin tietoa paikallisesta businesskulttuurista. Perinteisestä poikkeava lähestymistapa poiki ison joukon potentiaalisia kontakteja, joista osa on jo realisoitunut vastavierailun merkeissä.

Kuva1. Dubain matkalaiset etualalta lukien Minna Junttila ja Karoliina Väisänen JAMK, Ardita Hoxha-Jahja Savonia ja Elina Puska SeAMK. Kuva: Minna Junttila.

Kolmantena uudenlaisena toimintamallina testataan parhaillaan FoodEduProcess-konseptia Namibiaan. Tässä mallissa koulutusvientituote on tarkoitus paketoida yhteen suomalaisen elintarvikeprosessiteknologiatuotteen kanssa molempia toimijoita hyödyttäen. Samaan aikaan kokeilussa on myös koulutusviennin toteuttaminen yhdessä suomalaisten koulutusvientiyritysten kanssa. Yrityksillä on valmiit markkinat, mutta puute asiantuntevasta koulutussisällöistä. FLEN-verkosto voi tuottaa ja räätälöidä sisällöt toimeksiantojen mukaisesti samalla helposti laajentaen omia markkinoitaan.

Kuva2. Namibiaan viedään prosessiosaamisen koulutusta. Tavoitteena on valmistaa rehupellettejä akasian lehdistä. Kuvat: Antti Pasila ja Maria Puerta de la Fernandez.

Kokeiluista toimintamalleiksi

FLEN-verkoston tehtävänä on testata eri koulutusvientikonseptien toimivuutta ja vakiinnuttaa niistä pysyvä toimintamalli, jonka mukaan yhteisiä toimenpiteitä tullaan toteuttamaan myös hankkeen päättymisen jälkeen. Tulevan syksyn aikana verkostolle tuotetaan kansainvälistymissuunnitelma ja ehdotus liiketoiminnan järjestämisestä hankerahoituksen päättymisen jälkeen. Suunnitelman tuottaa Foodwest kuunnellen ja haastatellen koko verkostoa, organisaatioiden tukipalveluja ja ulkopuolisia koulutusviennin asiantuntijoita.

Teksti:

Elina Puska
Ruokaketjun koulutusvienti FLEN
Asiantuntija TKI, SeAMK Ruoka

www.flen.fi