FLEN-verkosto vie ruokaketjun koulutusosaamista Kiinaan

13.6.2017

Suomalainen ruoka on maailman turvallisinta, jäljitettävää ja ruokaketjun eri vaiheet ovat läpinäkyviä. Tämän me suomalaiset itse tiedämme ja haluamme viedä osaamista myös maailmalle. Uskomme, että koulutusvienti ja ruokavienti voivat kulkea käsi kädessä kohti menestystä, ja sen vuoksi olemme rakentaneet toimintaamme kiinteän yhteyden ruokavientiin. Ruokaketjun koulutusvienti -hanke on viiden ammattikorkeakoulun yhteistyöprojekti, missä korkeaa ruokaturvallisuusosaamistamme viedään koulutuksen muodossa erityisesti Aasiaan.

Seinäjoen, Jyväskylän, Hämeen ja Tampereen ammattikorkeakoulut sekä Savonia ammattikorkeakoulu tekevät ensimmäistä kertaa näin laajamittaista yhteistyötä ja kehittävät yhteisiä ruokaketjun koulutusvientituotteita Food Learning Export Network eli tutummin FLEN- markkinointinimen alla. Kokeilu on mielenkiintoinen, koska suomalaisilla on vielä vähän kokemuksia toimialavetoisesta osaamisen viennistä.

On tärkeää, että olemme saaneet myös Eviran ruokaturvallisuudesta vastaavana viranomaisena mukaan kehittämistoimiimme. Viranomaisyhteydet ovat avainroolissa, kun valmistelemme ruokaturvallisuuteen liittyviä koulutuspaketteja kehittyville markkinoille. Hyvä osoitus tästä nähtiin Kiinassa, jossa sikäläinen ruokaturvallisuusviranomainen Shanghai Food and Drug Administration on kiinnostunut yhteistyöstä FLEN-toimijoiden kanssa erityisesti siksi, että Evira on toiminnassa mukana.

Suomalainen ruokaturvallisuus kiinnostaa

FLENin ensiesiintyminen tapahtui Kiinan SIAL-messuilla Shanghaissa 17 – 19.5.2017. SIAL China on Aasian suurin ruokainnovaatioihin keskittyvä messu, jonka kävijämäärä on noin 80 000. FLEN osallistui messuille omalla ständillä osana FinPron Food From Finland-paviljonkia kahdeksan muun suomalaisen elintarvikeyrityksen kanssa, joista tunnetuimpia olivat mm. Valio, Hartwall ja Raisio. Kaiken kaikkiaan Suomen osastolla oli esillä kahdeksan isompaa ja pienempää suomalaista elintarvikealan yritystä FLEN-verkoston lisäksi. FinPro koordinoi Food From Finland -osaston järjestelyt apunaan kiinaa osaava ja markkinat tunteva koordinaattori.

Enemmistö messuvieraista oli kiinalaisia ja heitä kiinnosti erityisesti suomalainen ruokaturvallisuus. FLENissä on kehitetty ruokaturvallisuuden koulutuspaketti, joka sisältää mm. sovelletun hygieniapassikoulutuksen sekä opastusta hygieniseen toimintaan tuotantotiloissa. Kiinnostus erityisesti ruokaturvallisuuteen selittyy sillä, että Kiinassa menneiden vuosien ruokaskandaalit ovat vähentäneet kuluttajien uskoa kotimaassaan tuotettujen ruokien turvallisuuteen ja elintarvikevalmistajien luotettavuuteen. Muita FLENissä Kiinan markkinoille kehitettyjä koulutuspaketteja ovat vesiturvallisuus, kouluruokailu, lasten ylipainon ehkäiseminen sekä SeAMK Elintarvike ja maatalouden yksikössä kehitetty D-VitamiiniPassi-mobiilisovellus.

Osaamisen vienti lisää uskottavuutta

Yhteistyön merkitys ja toimivuus ruokaviejien kanssa tuli messuilla todistetuksi. Osaamisen vienti ja sen esittely ruokaviennin rinnalla tuo lisää ruokaviennin uskottavuutta erityisesti pk-yrityksille. Ne voivat viitata suomalaiseen puhtauteen, jäljitettävyyteen ja turvallisuuteen omassa viestinnässään ja ohjata tarvittaessa mahdollisia asiakkaitaan perehtymään yksityiskohtiin FLEN-toimijoiden kanssa. Tämä toimii myös toisinpäin tuoden FLEN-toimijoille runsaasti käytännön sovelluksia esiteltäväksi osaamisen tuloksina.

Messuilla tehtiin aktiivisesti kauppaa kiinalaisten elintarvikealan yritysten kanssa, jotka etsivät joko työntekijöilleen tai asiakasyrityksilleen koulutuksia nostaakseen elintarvikeosaamisen tasoa. Tapasimme messuilla myös kunniavieraita Suomesta, kun maa- ja metsätalousministeri Kimmo Tiilikainen vieraili Suomen Food From Finland -osastolla kysymässä kuulumisia ja tutustumassa esillä oleviin tuotteisiin. Ministeri kiitteli erityisesti viiden ammattikorkeakoulun kykyä puhaltaa yhteen hiileen ja yhdistää voimansa ruokaketjun kehittämisessä ja osaamisen viennissä ulkomaille.

Japanin messut tähtäimessä

Messut olivat Ruokaketjun koulutusvientihankkeen osalta onnistuneet. Ne osoittivat, että toimialapohjainen koulutusvienti on tehokas tapa toimia kansainvälisillä markkinoilla. Messuilla todistettiin käytännössä, että koulutusvienti ja ruokavienti tukevat erinomaisen hyvin toisiaan. Jatkoneuvottelut tarjouspyyntöjen todentamiseksi aloitettiin heti Suomeen palaamisen jälkeen ja uskomme voivamme antaa konkreettisia tarjouksia kiinalaistoimijoille vielä kesän aikana. Seuraavana tähtäimessä ovat Japanin messut maaliskuussa 2018, joihin on hyvä alkaa valmistautua jo nyt jatkokehittämällä koulutustuotteita vastaamaan Japanin markkinoita.

Katso verkoston toiminnasta lisää www.flen.fi

Teksti:

Projektipäällikkö **Jukka Lähteenkorva** ja **Elina Puska**, asiantuntija TKI. Kirjoittajat työskentelevät Ruokaketjun koulutusvienti -hankkeessa SeAMK Elintarvike ja maataloudessa.