

Liha- ja valmisruoka-alan urapäivä kokosi opiskelijat ja yritykset

16.2.2024

Jo perinteeksi muodostunut liha- ja valmisruoka-alan urapäivä järjestettiin Seinäjoen ammattikorkeakoululla 18.1.2024. Urapäivän tarkoituksena on tutustuttaa alan opiskelijoita liha- ja valmisruoka-alan työmahdollisuuksiin. Urapäivä sai alkunsa noin kymmenen vuotta sitten liha- ja valmisruoka-alan kehittämishankkeesta, jossa yhtenä tavoitteena oli opiskeluun liittyvän harjoittelun monipuolistaminen ja työelämävalmiuksien vahvistaminen. Tällöin todettiin, että viestintää liha- ja valmisruoka-alan työ- ja harjoittelumahdollisuuksista alan opiskelijoille tulee lisätä. Tähän yhtenä keinona nähtiin alalla työskentelevien henkilöiden uratarinoiden esiin tuominen. Urapäivät ovat vuosien aikana kehittyneet niin, että ne ovat yhä vuorovaikutteisempia tapahtumia.

Tämän vuoden urapäivän teemana oli vastuullisuus liha- ja valmisruoka-alalla. Urapäivä järjestettiin yhdessä Atria Oyj:n, HKScan Oyj:n, Saarioinen Oy:n ja Snellman Oy:n kanssa. Urapäivään osallistui noin 90 opiskelijaa, jotka olivat pääosin bio- ja elintarviketekniikan sekä Agri-food Engineering -tutkinto-ohjelmien ensimmäisen ja toisen vuosikurssin opiskelijoita. Ennen urapäivää opiskelijat vastasivat lyhyeen kyselyyn, joka orientoi heitä urapäivään. Kyselyssä opiskelijoiden oli mahdollista kertoa, mitä asioita he haluaisivat erityisesti kysyä alan yrityksiltä.

Vastuullisuus teemana

Tämän vuoden urapäivän teemaksi oli valittu vastuullisuus ja tähän liittyen kuultiin liha- valmisruoka-alan vastuullisuustyöstä. Ajankohtaisena asiana nousi esille kestävyysraportointiin valmistautuminen. Hallituksen esitys (TEM082:00/2022) yritysten kestävyysraportointiin (CSRD-direktiivi) on ollut käsittelyssä vuodesta 2022

lähtien. Tämän artikkelin kirjoitushetkellä säädöstä ei vielä ole hyväksytty, mutta yritykset varautuvat säädöksen tuomiin vaatimuksiin. Säädösten velvoitteet koskisivat ilmeisesti ensiksi suurten pörssiyritysten tietoja tilivuodelta 2024, jotka julkaistaisiin seuraavana vuonna.

Verkostoituminen kannattaa

Urapäivään osallistuneet yritykset kertoivat työ- ja harjoittelupaikkamahdollisuuksista ja yrityksistä oli henkilöitä kertomassa uratarinaansa. Uratarinoissa nousi esille, että verkostoituminen jo opintojen aikana kannattaa. Elintarvikeala Suomessa on sellaista, että henkilöt tuntevat toisensa ja uran aikana työkaveriksi voi hyvinkin tulla aiemmin toisessa asiayhteydessä tutuksi tullut henkilö. Monet työtehtävät elintarviketeollisuudessa vaativat hyviä yhteistyötaitoja, esityksissä kuultiin, että esimerkiksi tuotekehitystyö on vahvaa tiimityötä. Opiskelijoita kannustettiin hankkimaan tuotannon työkokemusta, sillä siitä saa ymmärrystä tehtaan toiminnasta ja sitä arvostetaan yrityksen eri työtehtävissä. Kaikki alan työkokemus todettiin hyödylliseksi ja auttavan työllistymisessä. Liha- ja valmisruoka-alalla voi työllistyä esimerkiksi tuotantoon liittyviin tehtäviin, laatuasioiden pariin, tuotannon suunnitteluun, pakkaussuunnitteluun tai tuotekehitykseen.

Opiskelijat kysyivät tämän hetken trendeistä. Yritysten edustajien mukaan valmisruokapuolella välipalojen suosio kasvaa edelleen ja kuluttajat hakevat helppoutta. Uusia innovaatioita haetaan niin tuotteeseen kuin pakkausratkaisuihin liittyen. Alan on pystyttävä reagoimaan ja muuttamaan nopeasti. Myös lainsäädäntö täytyy aina huomioida.



Liha- ja valmisruoka-alan urapäivässä kuultiin alan tarjoamista mahdollisuuksista (kuva: Margit Närvä).

Liha- ja valmisruokateollisuus työllistää

Tilastokeskuksen (2023) mukaan elintarvikkeiden ja juomien valmistuksessa olevien yritysten liikevaihto vuonna 2022 oli noin 13 miljardia euroa, josta teurastuksen, lihan säilyvyyskäsittelyn ja lihatuotteiden

valmistuksen (TOL 101) osuus oli noin 3 miljardia euroa ja einesten ja valmisruokien valmistuksen (TOL 1085) liikevaihto noin 570 miljoonaa euroa. Nämä työllistivät yhteensä noin 10 500 henkilöä, joten liha- ja valmisruoka-alalle tarvitaan jatkossakin osaavia tekijöitä.

Margit Närvä
yliopettaja
SeAMK

Kirjoittaja toimii yliopettajana Seinäjoen ammattikorkeakoulun insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikan tutkinto-ohjelmassa, sekä YAMK-yliopettajana Ruokaketjun kehittäminen (ylempi AMK) -tutkinto-ohjelmissa.

Matti-Pekka Pasto
lehtori
SeAMK

Kirjoittaja toimii lehtorina Seinäjoen ammattikorkeakoulun insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikan tutkinto-ohjelmassa. Kirjoittaja vastaa Bio- ja elintarviketekniikan opiskelijoiden harjoittelun ja projektiopintojen ohjauksesta.

Lähteet

TEM082:00/2022. Hallituksen esitys, yritysten kestävyysraportointi (CSRD-direktiivi). https://tem.fi/hanke?tunnus=TEM082:00/2022

Tilastokeskus. (2023). Yritykset toimialoittain (oikeudellinen yksikkö). Yritysten rakenne- ja tilinpäätöstilasto. https://pxdata.stat.fi/PxWeb/pxweb/fi/StatFin/StatFin__yrti/statfin_yrti_pxt_13w3.px/