

Projektiopintoja ja harjoittelua kansainvälisessä projektissa

7.11.2024

Projektiopinnot SeAMKissa

Syksyllä 2023 pääsin tekemään projektiopintoja hankkeeseen nimeltä Wasteless Food Services in Finland (WFSF). Projektityöhöni kuului haastatella suomalaisia ruoka-alan ammattilaisia, ja tiedustella heiltä mitä toimenpiteitä heidän organisaatioissaan on tehty ruokahävikin ehkäisemiseksi. Tärkeä osa tehtävääni oli myös tutkia, millaisia oppaita ruokahävikin vähentämiseksi ravitsemispalvelut toivoivat. Sain itse suunnitella haastattelukysymykset, toteuttaa haastattelut ja raportoida tulokset projektipäällikölle sekä projektiryhmälle. Projektiopintojen ansioista innostuin ruokahävikistä ja sen vähentämistä ja aloitin aiheesta myös opinnäytetyön, jossa tutkin ruokahävikin vähentämiseen liittyviä keinoja Suomen ravitsemispalveluissa.

Harjoittelu kansainvälisessä projektissa

Keväällä 2024 olin yhteydessä SeAMKin projektipäällikkö Taina Seppälä-Kolkkaan ja kysyin, olisiko SeAMKilla projektia, johon pääsisin tekemään osan työharjoitteluani. Ilokseni Seppälä-Kolkka vastasi, että Euroopan unionin osarahoittamassa (Interreg Baltic Sea Region -ohjelma) Circular FoodShift -hankkeessa olisi paikka harjoittelijalle.

Circular FoodShift -hankkeen tavoitteena on luoda kestävä ruoka-alan kiertotalousmalli Baltian maihin. Harjoitteluni aikana tehtäväni oli kerätä tutkimusaineistoa haastattelujen ja verkkoetnografian avulla Baltian

maiden ruoka-alan yrityksistä. Haastatteluiden sekä verkkoetnografioiden tulokset raportoitiin ja koottiin yhteen toimialoittain, jotta yhteenvetoja voidaan vertailla tieteellisiä artikkeleita varten.

Haastattelut

Haastattelut alkoivat jo ensimmäisenä työpäivänä, ja pääsin mukaan seuraaman, kuinka Ilkka Latomäki piti ensimmäisen haastattelun. Heti haastattelun alussa Latomäki esitteli minut haastateltavalle kollegana. Ei opiskelijana, vaan pätevänä kollegana. Se antoi luottamusta omaan tekemiseeni heti harjoittelun alussa, vaikka englanninkieliset haastattelut hieman jännittivät. Harjoitteluaikana pidin yhteensä seitsemän haastattelua ja kollegat pitivät loput haastattelut. Haasteltavat olivat ravintola-alan ammattilaisia, kouluruokailun kanssa työskenteleviä, maatalousyrittäjiä sekä elintarvikeyrittäjiä Baltian alueelta.

Haastattelukysymykset liittyivät seuraaviin aihealueisiin:

- Yrityksen tuotteet.
- Paikallinen yhteistyö eri toimijoiden välillä.
- Ruokajärjestelmä.
- Talousmalli.
- Kiertotalous.
- Ruokahävikin vähentäminen.
- Yrityksen tapa viestiä asiakkaille vastuullisesta tavasta toimia.

Verkkoetnografia

Verkkoetnografian tutkiminen oli myös yksi osa harjoittelua. Siinä tutkittiin Baltian maiden ruoka-alan yritysten sosiaalista mediaa ja nettisivuja. Osiossa tutkittiin yhteensä 22:n ruoka-alan yrittäjän verkkosivut ja sosiaalisen median profiilit. Tehtävänäni oli tutkia, julkaisevatko yritykset sosiaalisen median sivustoillaan mitään kestävästä kehityksestä, vastuullisuudesta tai kiertotaloudesta. Tutkimukseen kuului myös seurata minkä tyylisiä julkaisuja yritykset ovat sivuilleen tehneet ja liittyvätkö julkaisut ympäristövastuullisuuteen tai sosiaaliseen vastuullisuuteen. Verkkoetnografioiden oli tekeminen hidasta, mutta kiinnostavaa. Oli hienoa nähdä, että moni alan ammattilainen Baltian maissa koki, että kestävä kehitys on tärkeää ja se lisää myös asiakkaiden kiinnostusta yritystä kohtaan.

Kansainvälinen yhteistyö

Työharjoittelussa oli myös mahdollisuus osallistua projektipartnereiden työpajoihin ja projektikokouksiin, jossa käytiin läpi hankkeen eri osa-alueita. Työpajoissa ja kokouksissa oli mukana hankkeen toimijat sekä yhteistyökumppanit eri maista. Yhteisistä kokouksista sain uutta ja inspiroivaa näkökulmaa kestävyyteen liittyen. Työpajojen ilmapiiri oli innostava ja koin, että pääsin kokemaan kansainvälistä projektityöskentelyä parhaimmillaan.

Harjoittelussa oli hienoa päästä keskustelemaan tärkeistä asioista eri kulttuurista olevien kanssa sekä vertailla heidän eriäviä näkökulmiaan ruokahävikkiin ja kestävään kehitykseen. Kaikki haastateltavat olivat hyvin kiinnostuneita ja ylpeitä omasta työstään, joten haastatteluiden pitäminen oli luontevaa. Alussa koin

englanninkieliset tutkimuskysymykset kestävästä kehityksestä, kiertotaloudesta ja vihreästä siirtymästä haastavina, mutta haastattelujen loppuvaiheessa osasin jo kysymykset ulkoa. Huomasin jopa jo ajattelevanakin englanniksi. Työharjoittelussa opin valtavasti uutta englannin kielen sanastoa.

Tiimin tuki & luottamus

Projektiopinnoissa ja työharjoittelussa koin saavani selkeät työtehtävät. Sain tukea tiimiltä aina tarvittaessa, vaikka työskentelin etänä, lähes toisella puolella Suomea. Sain apua lehtori Kirta Niemiseltä, joka kävi kanssani läpi, mitä Circular FoodShift -hankkeen eri osa-alueiden tulee sisältää. Työtehtävissä pääsin kokemaan, millaista on työskennellä kansainvälisesti yhdessä ihmisten kanssa, joilla on sama päämäärä. Koen, että SeAMKin tiimin jäsenet sekä yhteistyökumppanit ovat rautaisia ruoka-alan ammattilaisia, jotka halavat luoda kestäviä ratkaisuja ruoka-alalle.

Kaiken kaikkiaan olen kiitollinen siitä, että olen saanut suorittaa nämä opintojaksot SeAMKin TKI-tiimissä. Tiimin tuen lisäksi olen saanut valtavan määrän itseluottamusta ja osaamista ja ammattitaitoni on kasvanut. Olen saanut laajasti tietoa ruokahävikistä, kestävästä kehityksestä ja kiertotaloudesta ruoka-alan ympärillä. Ja mikä tärkeintä, näiden opintojaksojen myötä tiedän, että haluan tulevaisuudessakin olla mukana luomassa parempaa ja kestävämpää ruoka-alaa Suomessa. Muutoksia ruokaketjussa on saatava aikaan, mutta jonkun on luotava muutoksille selkeät raamit, joita on helppo noudattaa. Mielestäni Seinäjoen ammattikorkeakoulun Kestävät ruokaratkaisut -tiimi on tärkeä osa näiden raamien rakentamista.

Projektiopinnot sekä harjoittelu TKI-tiimissä projektipäällikön näkökulmasta

Yksi parhaimmista hankkeen toimenpiteistä on, kun voi tarjota opiskelijoille mahdollisuuden osallistua hankkeen toteutukseen. Aina se ei ole mahdollista, mutta mukaan lähtevälle opiskelijalle voidaan tarjota käytännön kokemusta ja mahdollisuutta soveltaa oppimaansa käytäntöön. Osallistuminen hanketyöhön antaa opiskelijalle kokemuksia projektinhallinnasta, tiimityöskentelystä ja ongelmanratkaisukyvystä, jotka ovat kaikki tärkeitä taitoja työmarkkinoilla. Lisäksi hanketyössä opiskelijalla on mahdollisuus luoda kontakteja alan ammattilaisiin, mikä voi olla arvokasta tulevaisuuden työmahdollisuuksien kannalta.

Opiskelijat tuovat mukanaan hanketyöhön myös usein uusia ideoita ja näkökulmia, jotka rikastuttavat hankkeiden kehitystyötä. Heidän tuore ajattelutapansa voi auttaa löytämään innovatiivisia ratkaisuja, ja he ovat usein perillä uusimmista tutkimuksista ja teknologioista, joita he ovat oppineet opinnoissaan. Tämä ajankohtainen tieto on arvokasta hankkeiden kehittämisessä ja innovaatioiden luomisessa. Tietysti opiskelijat tuovat myös arvokasta lisäresurssia hanketyöhön, ja se on erityisen hyödyllistä, kun hankkeilla on tiukat aikataulut ja rajalliset resurssit.

Minea Sainio
bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelija
SeAMK

Kirjoittaja valmistuu joulukuussa 2024 Bio- ja elintarviketekniikan insinööriksi. Artikkelissa hän kertoo kokemuksistaan projektiopinnoista ja työharjoittelusta SeAMKin Kestävät Ruokaratkaisut -tiimissä (TKI).

Taina Seppälä-Kolkka
asiantuntija, TKI
SeAMK

Kirjoittaja työskentelee asiantuntijana Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä (TKI).