Hyvät toiminta-mallit:

uuden elintarvike-yrittäjän opas



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

TURUN YLIOPISTO

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020



Oppaan kirjoittajat

Seinäjoen ammattikorkeakoulu
Sanni Nikumatti
Taina Seppälä-Kolkka
Lotta Haapala
Gun Wirtanen

Turun yliopisto
Emma Sivula
Nanna Rintala

Sisällysluettelo

Esipuhe 4

Elintarviketoiminnan perusteet
ja toiminnan aloitus 7

Liiketoiminnan perusteet 10

Laadunvalvonta 15

Energia ja kiertotalous 18

Asiakastarpeen tunnistaminen . . . 21

Tuotekehitysosaaminen 24

KORU-hanke 26

Esipuhe

Uuden yrityksen perustaminen on jännitysnäytelmä, joka tarjoaa mahdollisuuden muuttaa luovia ideoita ja intohimoja menestyväksi yritystoiminnaksi. Uutta yritystä ei voi kuitenkaan perustaa lennosta. Perustaminen vaatii suunnitelmallisuutta ja päättäväisyyttä. Olemme koonneet KORU – koulutuksella ruokamaakunta nousuun -hankkeessa tämän oppaan, jonka avulla saat luotua yritysideastasi toimivan yrityksen. Tässä oppaassa keskitymme elintarvike- ja liiketoiminnan perusteisiin, asiakastarpeen tunnistamiseen, tuotekehitysosaamiseen, laadunvalvontaan sekä energia- ja kiertotalouteen.

Yritystä perustettaessa kaikki lähtee liikkeelle **idean kehittämisestä**. Aloita miettimällä, mikä innostaa sinua eniten. Onko sinulla erityinen taito, palvelu tai tuote, jolla voit vastata asiakkaiden tarpeisiin tai ratkaista ongelmia? Tämä on perusta, jolle rakennat liiketoiminnan. Kun sinulla on idea, on aika laatia **liiketoimintasuunnitelma**. Siinä määrittelet yrityksesi tavoitteet, kohderyhmän, kilpailuedun, markkinointisuunnitelman ja taloudelliset ennusteet. Liiketoimintasuunnitelma auttaa sinua hahmottamaan selkeän vision ja toimimaan järjestelmällisesti. Ennen kuin laitat liiketoimintasuunnitelman täytäntöön, tee perusteellinen **markkinatutkimus**. Selvitä, onko markkinassa kysyntää tuotteellesi tai palvelullesi. Tunne kilpailijasi ja ymmärrä, miten erottaudut heistä. Markkina-

tutkimus auttaa välttämään mahdolliset sudenkuopat ja varmistamaan, että yrityksellläsi on todelliset mahdollisuudet menestyä. Yritystoiminnan aloittaminen vaatii **rahoitusta**. Selvitä, paljonko tarvitset alkuinvestointeihin, toiminnan ylläpitämiseen ja mahdolliseen kasvuun. Voit rahoittaa yrityksesi omilla säästöilläsi, lainoilla, sijoittajilta tai yritystukiohjelmien avulla. Huolehdi, että yrityksesi talous on kestävällä pohjalla. Rekisteröi yrityksesi ja hanki tarvittavat luvat ja lisenssit. **Oikeudelliset asiat** voivat tuntua haastavilta, mutta ne ovat tärkeitä yrityksesi laillisuuden kannalta. Kun yrityksesi on perustettu, keskity **markkinointiin ja myyntiin**. Luo vahva brändi, joka houkuttelee asiakkaita. Hyödynnä digitaalista markkinointia, sosiaalista mediaa ja muita kanavia tavoittaaksesi kohdeyleisösi. Menestyvän yrityksen salaisuus on **jatkuva kehittyminen**. Kuuntele asiakkaitasi, ota opiksesi virheistä ja kehitä tuotteitasi tai palveluitasi paremmiksi. Ole valmis muuttumaan ja sopeutumaan markkinoiden tarpeisiin.

Uuden yrityksen aloittaminen voi olla haastavaa, mutta myös palkitsevaa. Pidä tavoitteesi selvänä ja ole valmis tekemään kovasti töitä unelmasi eteen. Muista myös, että epäonnistumiset ovat osa matkaa, ja niistä voi oppia paljon. Usko itseesi ja unelmiisi, niin voit saavuttaa mitä tahansa uudella yrityksellläsi!

KORU-tiimi toivottaa tiedontäyteisiä lukuhetkiä!


CH
4822

Elintarvike-toiminnan perusteet ja toiminnan aloitus

Elintarvikejalostustoimintaa aloittaessasi sinun tulee tuntea alaan liittyvä laki. Näistä tärkein on elintarvikelaki 297/2021, johon voit tutustua osoitteessa www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297. Lain tunteminen antaa sinulle hyvät lähtökohdat onnistua työssäsi. Toinen tärkeä laki on jätelaki 17.6.2011/646, siihen voit tutustua osoitteessa www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646.

Tulet tarvitsemaan yrityksesi suuruuden mukaan myös erilaisia lupia. **Ajantasaiset lupamääräykset** ja niiden anomiseen löydät ohjeita sivuilta www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta ja https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus.

Yrityksesi tuotantotilojen tulee soveltua elintarviketoiminnan harjoittamiseen. Tilojen arvioinnissa sinulla on apunasi paikalliset elintarvikevalvojat, jotka tekevät päätöksen soveltuvuudesta. **Elintarviketoiminnan tilojen soveltuvuuteen** löydät kattavan listan

Ruokaviraston sivuilta osoitteesta www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tilat-ja-valineet. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 on saatavilla osoitteessa https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210318. Asetuksesta löydät rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon liittyviä määräyksiä ja ohjeita. Asetuksessa on myös kirjalliset ohjeet omavalvonnan ja jäljitettävyyden suunnitteluun. Ruokaviraston sivuille on koottu runsaasti lisätietoa omavalvonnasta. Tiedot löydät osoitteesta www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys.

Tuotteesi tarvitsee myös pakkauksen. Pakkausmateriaalien ja -merkintöjen kanssa tulee olla tarkkana. Pakkausmateriaalien tulee olla elintarvikepakkaamiseen sopivia, sekä niissä olevien merkintöjen tulee olla todenmukaisia. Pakkausmateriaaleja koskeviin määräyksiin voit tutustua osoitteessa www.pakkaus.com/tietoa-pakkauksista. Oikeanlaisten pakkausmerkintöjen laatimiseen löydät ohjeita ja tietoa osoitteesta www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi.

Aiheeseen liittyviä opinnäytetöitä

Hautamäki, Satu (2023). Puhtaanapidon merkitys elintarviketeollisuuden tuoteturvallisuudessa. www.theseus.fi/handle/10024/800476

Tietäväinen, Sanna (2022). Ravintoloiden työskentelyhygienia- ja pintapuhtausselvitys omavalvontaohjeistuksen ja valvonnan perustaksi. www.theseus.fi/handle/10024/747951

Peltomaa, Jenni (2022). Hygieeniset suunnitteluohjeet elintarviketuotantotilaa rakennettaessa tai kunnostaessa. www.theseus.fi/handle/10024/751054

Huhtala, Tiina (2023). Jätelain uudistuksen vaikutukset maatilojen käytäntöihin. www.theseus.fi/handle/10024/794744

Haapiala, Mika (2023). Omavalvontaohjeistus uusille elintarvikealan toimijoille. www.theseus.fi/handle/10024/795299

Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot

Tekninen piirustus ja CAD 1:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21574

Elintarvikealan lainsäädäntö:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21026

HAKUSANAT

- liikeidea
- liiketoimintasuunnitelma
- elintarvikelainsäädäntö
- uusi jätelaki
- tuotantohygienia ja elintarviketuotantotilat
- omavalvonta
- elintarvikeriskit
- markkinatutkimus
- yrityksen rahoitus
- yritystoiminnan oikeudelliset asiat
- liiketoiminnan kehittäminen
- laite- ja tilahygienia
- allergeenit

Liiketoiminnan perusteet

Kannattavuuden arviointi on erityisen tärkeää yrittäjyyttä miettivälle, mutta myös jo olemassa olevan yrityksen tulee pysyä ajan tasalla oman yrityksen taloudellisesta tilanteesta ja aika ajoin on hyvä päivittää taitojaan ja yrityksen kannattavuuden tilannetta. **Uusyrityskeskusverkosto** tarjoaa apua erityisesti yrittäjyyden alkutaipaleella, mutta heidän sivuiltaan löytyy hyviä työkaluja käyttöön myös jo toiminnassa olevalle yritykselle. Uusyrityskeskuksen sivuilta löytyy Perustamisopas alkavalle yrittäjälle ja yrityksen perustamisvaiheessa saa myös henkilökohtaista palvelua. Uusyrityskeskuksia löytyy ympäri Suomen ja Seinäjoella toimii Etelä-Pohjanmaan Uusyrityskeskus ry Neuvoa-Antava. Neuvoa antavan sivuilta löytyy yrityksen liiketoiminnan suunnittelun avaukseen lomakkeita osoitteesta www.neuvoa-antava.fi/apuvalineet.

ELY-keskuksen yrittäjän talousapu -sivuilta www.ely-keskus.fi/web/yrittajan-talousapu/tietoa-yrittajan-taloudesta löytyy materiaalia budjetoinnin lisäksi myös yrittäjän jaksamiseen ja resilienssikyvykkyyteen.

Yrityksen toiminnan kehittämisen yksi työkaluista on Lean-ajattelumalli. Leanin avulla pystytään tehostamaan yrityksen toimintaa, parantamaan asiakastyytyväisyyttä ja laatua sekä parantamaan työntekijöiden tyytyväisyyttä. Maksuttomia Lean oppaita löytyy netistä ja eri tahot tarjoavat myös konsultointi- ja koulutuspalveluita.

Sosiaalinen media on yrityksen tärkeä tiedotuskanava ja markkinointiväline. Varsinkin pienyrittäjän on välillä hankalaa yhdistää

myyntityö ja markkinointi muun työn tekemiseen. Tärkein vinkki somen käyttöön on aktiivisuus. Löydä itsellesi oma tyyli somessa ja sisällytä se yrityksesi markkinointisuunnitelmaan. Netistä löytyy maksuttomia some-oppaita yrittäjille, muun muassa duunitorin yrittäjän oppaasta löytyy myös sosiaalisen median osuus osoitteesta https://duunitori.fi/tyoelama/yrittajanopas/ideasta-liiketoiminnaksi/yritys-some.

Aloittelevalle elintarvikealan yrittäjälle yksi päällimmäisistä kysymyksistä todennäköisesti on **”Miten saan tuotteeni kaupan hyllylle?”**. Ruoka-alan hankkeiden puitteissa Seinäjoen ammattikorkeakoulu ja Turun yliopisto järjestävät kysynnän mukaan erilaisia työpajoja, jossa aiheeseen pureudutaan sekä asiantuntijavoimin, että muiden yrittäjien kokemuksen tuella. Suomen yrittäjaopistossa löytyy aiheeseen perehtyneitä asiantuntijoita. www.syo.fi/yrittajille-ja-yrityksille / vesa.hilden@syo.fi. Into Seinäjoki on Seinäjoen kaupungin elinkeinojen kehittämisyhdistys, josta löytyy asiantuntijuutta moneen kysymykseen. https://intoseinajoki.fi.

Elintarvikeyrittäjän valtti kilpailussa voi olla myös erottautuminen. Tuotteelle voi hakea esimerkiksi **artesaaniruoka**sertifikaatin ja hakea näkyvyyttä artesaaniruokakilpailusta. Lisätietoa artesaaniruoan määritelmästä ja kilpailusta löydät https://artesaaniruokasm.fi -sivulta.

Aiheeseen liittyviä opinnäytetöitä

Mäkelä, Santeri (2023). Digitaalisen markkinoinnin opas pienyrityksille. www.theseus.fi/handle/10024/791837

Övermark, Krista; Hujanen, Janika (2023). Kuluttajien ostokäyttäytyminen. www.theseus.fi/handle/10024/792582

Sälpäkivi, Olle (2023). Asiakaskokemuksen vaikutus yrityskuvaan sosiaalisessa mediassa. www.theseus.fi/handle/10024/795548

Suopanki, Outi; Vasko, Anu (2023). Opetusleipomoiden kehittäminen lean-ajattelun avulla. www.theseus.fi/handle/10024/788962

Lahti, Karoliina (2020). 5S-menetelmän käyttöönotto analyysilaboratoriossa. www.theseus.fi/handle/10024/343486

Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot

Laskentatoimen perusteet:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20915

Liiketoiminnan suunnittelu ja perusteet:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20918

Yritystoiminnan rahoitus:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20932

Yritystalouden hallinta:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21363

Tuotantotalous:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21213

Markkinoinnin suunnittelu ja toteutus ruokaketjussa:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21329

Turun yliopiston avoimet opinnot

Laskentatoimi ja rahoitus:
https://opas.peppi.utu.fi/fi/ohjelma/93838?period=2022-2024
Opintokokonaisuus, josta voi myös valita yksittäisiä kursseja, muun muassa kirjanpito ja tilinpäätös, kustannuslaskennan perusteet, tilinpäätös- ja verosuunnittelu, rahoituksen perusteet, laskentatoimi investointipäätöksenteossa, tilintarkastuksen perusteet

Markkinointi:
https://opas.peppi.utu.fi/fi/ohjelma/93839?period=2022-2024
Opintokokonmaisuus, josta valittavana seuraavia kursseja: Markkinoinnin perusteet, Markkinoinnin strateginen johtaminen, Kuluttajakäyttäytyminen, Markkinointiviestintä, Myynnin verkkokurssi, Verkkokauppa.

Toimitusketjujen johtamisen perusteet:
https://opas.peppi.utu.fi/fi/opintojakso/LG210010/1509?period=2022-2024

Yrittäjyys:
https://opas.peppi.utu.fi/fi/ohjelma/93851?period=2022-2024

HAKUSANAT

- Rahoituskanavat
- Tuotehinnoittelu
- Kannattavuus
- Markkinointi
- Viestintä
- Somemarkkinointi



Laadun-valvonta

Elintarviketoiminnassa laadulla on keskeinen merkitys. Laadukkailla ja tasalaatuisilla tuotteilla pystyt erottumaan kilpailijoista. Laadun takaamiseksi täytyy suorittaa jatkuvaa laadunvalvontaa. Tuotteen vaatimusten mukaan, sinun tulee teettää erilaisia mikrobiologisia ja kemiallisia analyyseja tuotteestasi. Etelä-Pohjanmaalla akkreditoituja laboratorioita ovat esimerkiksi **SeiLab Oy**, jonka analyysivalikoimaan voit tutustua osoitteessa www.seilab.fi. Vesi- ja ympäristöanalyyseihin erikoistunut **Eurofins Ahma Oy** osoitteessa www.eurofins.fi/ymparisto-ja-teollisuus/ympaeristoe auttavat sinua tällaisten näytteiden kanssa.

Laadunvalvonta elintarvikeyrityksessä nojautuu pitkälti **HACCP-järjestelmään**. HACCP eli Hazard Analysis and Critical Control Points on järjestelmä, jonka avulla arvioidaan prosessissa olevia kriittisiä pisteitä elintarviketurvallisuuden kannalta. HACCP-periaatteista löydät tietoa osoitteesta www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/haccp.

Ruokavirasto on koonnut ohjeen HACCP-järjestelmän laatimisesta ja toteuttamisesta. Ohje löytyy osoitteesta www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_10002_haccp.pdf. Liitteenä ohjeessa on myös lomakkeita, joita voit muokata oman tarpeesi mukaan. ETL eli Elintarviketeollisuusliitto on koonnut oman elintarviketeollisuuden omavalvonnan yleisohjeen, sen löydät osoitteesta www.etl.fi/media/aineistot/suositukset-ja-ohjeet/haccp_yleisosa1.pdf.

Aiheeseen liittyviä opinnäytetöitä

Leppänen, Tarja (2023). Elintarvikehuoneistojen pintapuhtausnäytteet. www.theseus.fi/handle/10024/796646

Lahti, Marika (2023). Tuotannon mittaroinnin kehittäminen strategian toteutumisen tukemiseksi. www.theseus.fi/handle/10024/797645

Engblom, Jasmin (2021). Prosessin tuoteturvallisuuden ja tasalaatuisuuden validointi. www.theseus.fi/handle/10024/494248

Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot

Kemia: https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21222

Elintarvikemikrobiologia ja prosessihygienia:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21221

Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21312

HAKUSANAT

- laadunvalvonta elintarvikeyrityksessä
- HACCP
- mittaukset
- laboratoriopalvelut
- omavalvonta
- tukijärjestelmät





Energia ja kiertotalous

Kiertotalous elintarviketoiminnassa tuo hyvin usein ensimmäisenä mieleen ruokahävikin. Ruokahävikkiin voidaan vaikuttaa monin tavoin. Valitaan ja käytetään raaka-aineet huolella, tarkastellaan prosessia hävikin kannalta tai vaikkapa hyödynnetään sivuvirtoja uusiin tuotteisiin. Tavoitteena on, että mahdollisimman pieni osuus prosessista ja tuotteista päätyisi hävikkiin.

Seinäjoen ammattikorkeakoulun hallinnoima **Wasteless Food Services in Finland -hanke** on selvittänyt ruokahävikin nykytilaa erityisesti erilaisissa julkisissa ruokapalveluissa. Hankkeessa on järjestetty webinaareja erilaisiin ruokahävikin osa-alueisiin liittyen, webinaarit voit katsoa osoitteessa www.youtube.com/playlist?list=PL4KgBhvIPiF1oMfuexMocvUGU4qqw35_1.

Verkkosivusto www.eepeeriihi.fi on kiertotalouden osaamisalusta, johon on kerätty tietoa kiertotaloudesta ja toimijoista erityisesti Etelä-Pohjanmaan alueella. Sivustolta löydät ajantasaiset tiedot ja yhteistyömahdollisuudet maakunnan alueella. **Riihi** on osa Seinäjoen ammattikorkeakoulun toimintaa, ja se on rakennettu EAKR-rahoitteisessa **Kiertotalouden osaamisalusta Etelä-Pohjanmaalle-CircEPOs** -hankkeessa.

Aiheeseen liittyviä opinnäytetöitä

Salonoja, Taru (2023). Ruokahävikin seuranta ja vähentäminen Rauman ruoka- ja puhtauspalveluissa. www.theseus.fi/handle/10024/801777

Pasanen, Hanna (2023). LCA-laskentaohjelmiston käyttöönotto perunatärkkelystä käsittelevässä yrityksessä.
www.theseus.fi/handle/10024/804900

Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot

Ruokahävikki:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/22083

HAKUSANAT

- energianeuvonta
- kiertotalous
- ruokahävikki
- jätelaki



Asiakastarpeen tunnistaminen

Asiakastarpeen tunnistaminen on yksi yritystoiminnan kriittisimpiä osa-alueita. Se on dynaamista vuorovaikutusta, johon yrittäjän on suhtauduttava herkällä korvalla, valmiina sopeuttamaan toimintaansa oikeaan suuntaan yrityksen elinvoimaisuuden ylläpitämiseksi. Olennaista ei ole pelkkä asiakaspalaute, vaan yrityksen on tunnettava myös itsensä ja sanallistettava ja sisäistettävä oma visionsa, tavoitteensa, tarinansa ja brändinsä.

Erinomaisia menetelmiä yrityksen ja sen palveluiden kohtauttamiseen asiakkaan kanssa:
Palvelumuotoilu https://marjokamila.fi

Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot

Innovointi ja konseptisuunnittelu:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20957

Suunnittelu ja johtaminen:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20815

Brändin hallinta:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20927

Lean-johtaminen:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20817

Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21289

Turun yliopiston aiheeseen liittyvät opinnot

Yritysviestintä ja vuorovaikutusosaaminen:
https://opas.peppi.utu.fi/fi/opintojakso/KKSV1008/89747?period=2022-2024

Asiantuntijan vuorovaikutusosaaminen:
https://opas.peppi.utu.fi/fi/opintojakso/KIPV0034/90506?period=2022-2024

HAKUSANAT

- brändi ja brändäys
- palvelumuotoilu
- markkinoiden tunnistaminen
- verkostoituminen



Tuotekehitys-osaaminen

Yrityksen tuotekehitykseen on tarjolla erilaisia palveluita. Turun yliopistolla on laaja kokemus erilaisten tuotekehitystä tukevien työpajojen järjestämisestä. Niissä pureudutaan tuotekehityksen edistämiseen usein yhteiskehittämisen kautta. Yrittäjä saa palautteen ja ideoiden jatkojalostamiseen niin tutkijoilta kuin alan opiskelijoilta ja tuotteiden kohderyhmältä. Seinäjoen Ammattikorkeakoulu on tehnyt osaltaan pitkäaikaista yhteistyötä Turun yliopiston kanssa näissä työpajoissa.

Turun yliopiston elintarvikekehityksen yksikkö, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, järjestää eri hankkeiden puitteissa myös koulutusta aistinvaraisessa arvioinnissa. Yksikkö toimii Seinäjoella ja Turussa. Näissä työpajoissa onnistuu omien aistien testaus, perusmakuihin tutustuminen ja tuotteiden aistinvaraiset arvioinnit. Turussa sijaitsee myös tutkimusalusta Flavoria, joka pitää sisällään muun muassa lounasravintolan ja Aistikattilan, jossa voidaan toteuttaa moniaistisia testausympäristöjä.

Tutustu Flavoriaan ja Aistikattilaan täältä:
www.flavoria.fi

Tuotekehitystä ja kuluttajatutkimusta tarjoavat yritykset

Turussa Aistila www.aistila.fi
Seinäjoella Foodwest www.foodwest.fi
Seinäjoella Frami Food Living lab – Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK) www.seamk.fi/tyoelamalle/palvelut

Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot

Aistinvarainen arviointi:
https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21391

Turun yliopiston aiheeseen liittyvät opinnot

Elintarviketieteet – teoria:
https://opas.peppi.utu.fi/fi/opintojakso/BKEM5172/87334?period=2022-2024

HAKUSANAT

- tuotekehitysprosessi
- markkinoiden ja kohderyhmän määrittely
- aistinvarainen arviointi työkaluna
- prosessihygienia

KORU – Koulutuksella ruokamaakunta nousuun -hanke

Uuden elintarvikeyrittäjän käytännön opas on tuotettu osana KORU – Koulutuksella ruokamaakunta nousuun -hankkeen toimenpiteitä. KORU-hanke oli Seinäjoen ammattikorkeakoulun ja Turun yliopiston yhteishanke, joka rahoitettiin Euroopan alueen sosiaalirahastosta. Hankkeen tavoitteena oli elintarvikesektorin henkilöstön ja yrittäjien osaamisen lisääminen sekä ruokatuotteiden kehittäminen paikallisista raaka-aineista.

KORU-hanke toteutettiin 1.1.2022–31.10.2023. Hankkeen budjetti oli 308 383 euroa ja se rahoitettiin REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

Seinäjoen ammattikorkeakoulun elintarvikealan hankkeita löydät osoitteesta:
https://projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut

Hankkeiden tuottamia videoita löydät osoitteesta:
www.youtube.com/@seamktutkiijakehittaa6620

ISBN 978-952-7515-38-9

SeAMK SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
TURUN YLIOPISTO
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unioni Euroopan sosiaalirahasto
Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020