

# Liha-ala työllistää



Ura auki kolmessa vuodessa - Ammattiopinnoista töihin tai tohtoriksi

# Liha-ala työllistää

Suomen lihateollisuuden yrityksissä työskentelee yhteensä lähes 11 000 työntekijää, toimihenkilöä ja ylempää toimihenkilöä.

Liha-ala työllistää toisen asteen oppilaitoksista, ammatti- ja tiedekorkeakouluista sekä yliopistoista valmistuvia osaajia. Ammattinimikkeenä voi olla esim. lihanleikkaaja, lihaluokittaja, lihatuotteiden valmistajana, tuotekehittäjä, hankintapäällikkö.

Elintarviketeollisuus tarvitsee seuraavan kymmenen vuoden aikana 10 000 – 12 000 uutta työntekijää eläkkeelle siirtymisten vuoksi.

Elintarviketeollisuus on tulevaisuuden ala. Sen asema on vakaa maailmantalouden suhdanteissa ja ruokakulttuurin muotivirtauksissa. Nykypäivän ruokateollisuus on innovatiivinen ja uudistuva teollisuudenala, jossa tarvitaan käden taitojen osaajia ja asiantuntijoita.

Lähde: Elintarviketeollisuusliitto ry



"Kaverini nautti 2 kokonaista grillattua broileria Aulavan Juhannusjuhilla "aamunälkään". Aikani kavereiden kanssa naurettuani hänen tosi rasvaista naamaansa, hain itsekin grillatun broilerin kioskilta ja se maistui tosi taivaalliselta."



## Liha on lempiruokaa

### Suosituimmat kotona syödyt ruoat

*Jauhelihakastike*  
*Pizza*  
*Makaronilaatikko*  
*Paistettu broileri*  
*Lihapullat*  
*Munakas*  
*Keitetyt tai paistetut nakit*  
*Makkara- tai nakkikeitto*  
*Perunasalaatti*  
*Uunilohi tai muu uunikala*

Lähde: Keittiö 2001,  
Suomen Gallup Elintarviketieto

# Elintarvikealan koulutus ja tutkinnot

Elintarviketeollisuudessa tarvitaan valmiuksia monenlaisiin työtehtäviin.

Ohessa linkit elintarvikealan eri asteista koulutusta tarjoavien oppilaitosten kotisivuille.

”Sikajuhlat kesäisellä hiekkarannalla, missä grillattiin kaksi kokonaista porsasta vartaassa. Meno oli kuin Asterixin viimeisen sivun juhlissa”

## Tiedekorkeakoulut ja yliopistot

Helsingin yliopisto/Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta. **Tutkinto: Elintarviketieteiden maisteri, ETM**

PD-täydennyskoulutus: (PD = professional developing, ammatillinen päteöityminen).

Teknillinen korkeakoulu, Espoo/Kemian tekniikan osasto. **Tutkinto: Diplomi-insinööri, DI**

Turun yliopisto/Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus

Turun yliopisto/Matemaattis-luonnontieteellinen tiedekunta. **Tutkinto: Filosofian maisteri, FM**

Kuopion yliopisto/Ravitsemustieteen laitos **Tutkinto: Terveystieteiden maisteri, TM**

## Ammattikorkeakoulut

Turun ammattikorkeakoulu/Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma. **Tutkinto: Insinööri (AMK)**

EVTEK Espoon – Vantaan Teknillinen ammattikorkeakoulu/Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma. **Tutkinto: Insinööri (AMK)**

Hämeen ammattikorkeakoulu/Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma. **Tutkinto: Insinööri (AMK)**

Pohjois-Savon ammattikorkeakoulu: Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Seinäjoen ammattikorkeakoulu/Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma. **Tutkinto: Insinööri (AMK)**

Stadia, Helsingin ammattikorkeakoulu/palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma/ elintarviketuotanto.

**Tutkinto: Restonomi (AMK)**

## Toisen asteen koulutus

Seuraavissa oppilaitoksissa on tarjolla elintarvikealan perustutkintoon tähtäävää opetusta

Forssan ammatti-instituutti/Ravitsemis- ja talousala, Forssa

Helsingin palvelualojen oppilaitos, Helsinki

Huittisten ammatti- ja yrittäjäopisto, Kokemäki

Koulutuskeskus Tavastia, Hämeenlinna

Hämeen ammatti-instituutti, Hämeenlinna

Joensuun ammatti-instituutti, Joensuu

Jyväskylän palvelualojen oppilaitos, Jyväskylä

Kangasalan ammattioppilaitos, Kangasala

Keski-Uudenmaan am.koul.yhtymä, Järvenpää (Tuusula)

Kokkolan ammattioppilaitos, Kokkola

Kotkan ammatillinen koulutuskeskus, Kotka

Lahden ravitsemis- ja matkailualan oppilaitos, Lahti

Lappeenrannan ammattikoulu, Lappeenranta

Länsi-Lapin instituutti, Muonio

Espoon ammattioppilaitos (ent. Matinkylän aol) Espoo

Mikkelin ammattioppilaitos, Mikkelä

Vantaan ammatillinen koulutuskeskus (ent. Myyrmäen aol) Vantaa

Pohjois-Pohjanmaan aol, Oulu

Pohjois-Savon ammatillinen opisto, Kuopio

Porin palveluopisto, Pori

Porvoon ammattiopisto, Loviisa

Rovaniemen tekninen ammattioppilaitos, Rovaniemi

Seinäjoen ammattioppilaitos, Seinäjoki

Tampereen ammattiopisto, Tampere

Turun ammatti-instituutti, Turku

Vammalan ammattikoulu, Vammala

Kainuun ammattiopisto (Vuokattiopisto), Vuokatti

Västra Nylands yrkesskola, Karis

Ylä-Savon ammattiopisto, Iisalmi

Yrkeskolan i Jakobstad, Jakobstad





## Heli Sirkiä viihtyy esimiehenä HK Ruokatalossa

Heli Sirkiä tuli HK Ruokataloon kesätöihin ensimmäisen kerran jo 15-vuotiaana. Yläasteen jälkeen hän opiskeli graafista alaa, mutta ei löytänyt valmistuttuaan alalta töitä.

- Tulin takaisin HK:lle, jossa minulle tarjottiin mahdollisuutta suorittaa oppisopimuskoulutuksena elintarvikealan perustutkinto. Tutkinnon jälkeen innostuin alasta niin, että lähdin lukemaan sitä Espoon-Vantaan teknilliseen ammatikorkeakouluun. Koulutus kesti neljä vuotta ja valmistuin bio- ja elintarviketekniikan insinööriksi 2003, hän kertoo.

Tällä hetkellä Heli työskentelee HK Ruokatalossa Vantaalla valmisruokaosaston esimiehenä.

- Johdan yhdessä muiden osaston esimiesten kanssa henkilöstöä ja tuotantoa sekä osallistun osaston tuotannon toimintojen ja prosessien kehittämiseen yhteistyössä eri sidosryhmien kanssa. Käytännössä tämä tarkoittaa esimerkiksi töiden jakamista työntekijöille osastolla tai osallistumista uusien laitteiden hankkimiseen ja niiden testaamiseen. Työmme on luonteeltaan tiimimäistä ja viihdyn hyvin myös projektitöiden parissa. Kaiken kaikkiaan pidän nykyisestä työstäni, Heli tiivistää.

## Jorma Pesosta eivät rutiinit vaivaa

- Elintarvikeala sopii nuorille, joilla ei ole aivan selkeää kuvaa siitä, mitä he haluavat tehdä, mutta into saada aikaiseksi on suuri. Ala on monipuolinen ja siinä pääsee vaikuttamaan elämän perusasioihin. Kaikki on kiinni vain siitä mihin nenä näyttää ja mitä haluaa, kiteyttää Orat Oy:n tuotepäällikkö Jorma Pesonen. Orat Oy on Helsingissä toimiva, lihateollisuuden koneita, laitteita ja materiaaleja maahantuova yritys.

Jorma valmistui elintarviketieteiden maisteriksi Helsingin yliopistosta 1999. - Olin valmistunut kokiksi aiemmin, mutta halusin jatkaa alalla eteenpäin. Olen aina pitänyt mauista ja ruoan valmistuksesta, hän kertoo.

- Opiskelu Helsingin Yliopiston Viikin yksikössä on hyvin laaja-alaista, vaativiin asiantuntijatehtäviin valmistavaa opetusta. Alalta löytyy humanitääriäkin puoleensa, esimerkiksi jotkut opiskelukavereistani ovat sijoittuneet kansainvälisten ruokaohjelmien puitteissa kehitysaputyöhön.

Jorma itse työskentelee Orat Oy:ssä myynti- ja asiantuntijatehtävissä.

- Työni kattaa kaiken varastonhallinnasta tuotekehitykseen asti, mutta pääasiassa teen myyntimiehen hommia eli huolehdin asiakkaiden tarpeiden tyydyttämisestä. Palkitsevinta työssäni onkin oikeiden ratkaisujen löytyminen asiakkaiden ongelmiin. Myös kansainvälisyys on vahvasti mukana toiminnassa, sillä liha-ala kansainvälistyy ja mahdollisuudet työskennellä missä päin tahansa maailmaa kasvavat koko ajan. Töitä riittää, eikä kahta samanlaista päivää tule. Tässä työssä ei todellakaan pääse rutinoitumaan!



# Jyrki Vuollo tietää kissojen vaivat

- Minut on luotu asiakaspalveluun, työhön, jossa saan olla tekemisissä ihmisten kanssa, toteaa Helsingin Bulevardin S-Marketin palvelutiskin myyjä Jyrki Vuollo ja jatkaa: - Pidän siitä, että opin tuntemaan ihmisiä ja saan kuulla vanhojen rouvien kissojen vaivat, hän nauraa.

Kittilästä kotoisin oleva Jyrki Vuollo hakeutui koulun jälkeen Rovaniemen ammattikoulun 2-vuotiselle elintarvikealan peruslinjalle valmistuen leipuriksi 1988. Leipurin ammatissa toimiminen jäi lyhytaikaiseksi, sillä hänelle puhkesi pölyallergia ja edessä oli ammatinvaihdos. Elintarvikeala ja etenkin asiakaspalvelutyö kaupan saralla kiinnostoi Jyrkiä kuitenkin niin paljon, että hän hakeutui oppisopimuskoulutukseen Sirkan kauppaan Leville.

Sieltä tie kulkeutui pääkaupunkiseudulle, jossa hän on työskennellyt vuosien varrella eri elintarvikemyymälöissä.

- Työpäiväni koostuu tuotteiden esilleasettelusta, laadunvalvonnasta ja asiakaspalvelusta. Tarvittaessa annan asiakkaille myös ruokavinkkejä kuten miten naudan sisäfile kannattaa maustaa tai miten kana pitäisi valmistaa, hän kertoo.

- Tässä työssä eduksi ovat sosiaalinen mieli, reipas ote, sanavalmius ja luovuus. Yksi keskeisimmistä ominaisuuksista on pitkä pinna, sillä joskus asiakkaat saattavat purkaa pahaa oloaan työntekijöihin. Myös hyväntuulinen kannattaa olla, eikä kovin aamukiukkuinen, Jyrki luonnehtii.



## Merja Leino pitää johtamisesta

Valmistuttuaan filosofian tohtoriksi Turun yliopiston elintarvikekemian laitokselta 1992 Merja Leino tiesi jo ettei hänestä olisi tutkijaksi.

- Vaikka tutkijana olisi mahdollisuuksia päästä maailman huipulle, niin siinä liikutaan kuitenkin aika kapealla segmentillä. Nykyisessä työssäni saan pitää kehityksen rattaita vauhdissa ja tehdä sitä ihmisten kautta. Ihmisten johtaminen on kaikkein vaikeinta ja mielenkiintoisinta, hän toteaa.

Atrian Nurmon yksikössä vuodesta 1997 työskennellyt Leino toimii nykyisin siipikarjateollisuuden johtajana vastaten koko tuotannosta alusta loppuun asti. Lisäksi hän vastaa tuoteturvallisuudesta ja viime kädessä myös tuotekehityksestä.

- Olen ammatinvalintaani enemmän kuin tyytyväinen ja koen olevani oikealla alalla. Elintarvikeala on voimakkaasti kehittyvä, kansainvälinen ala, joka tarjoaa runsaasti haasteita.

Työn tekeminen perustuu pitkälle yhteistyöhön muiden ihmisten kanssa, yksin ei näin isossa firmassa pystyisi toimimaan.

Leino on kouluttanut itsensä niin pitkälle kuin alalla ylipäättään on mahdollista. Mitä hyötyä siitä on ollut?

- Koulutus yksistään ei ole itseisarvo, mutta se antaa syvyyttä tekemiseen. Vaikka koulutus ei anna suoria vastauksia siihen, miten työssä pitää menetellä, niin ilman pohjakoulutusta olisi vaikeampaa tehdä ratkaisuja.



## Sami Rahkola tuntee makkaran valmistuksen

Sami Rahkola työskentelee Sipoossa sijaitsevassa Lihasavustamo Pekka Pajuniemellä työnjohtajana. Hän kertoo ajautuneensa liha-alalle ikäänkuin puolivahingossa.

- Mietin yläasteen jälkeen mikä voisi ollaalani ja jostain ponnahti esiin vaihtoehto Ylivieskan ammattikoulun elintarvikealan peruslinjasta. Pääsin sinne opiskelemaan ja jatkoin opintojani Seinäjoen ammattikoulussa. Kaikkiaan koulutus kesti kaksi vuotta ja valmistuin lihanvalmistus-työntekijäksi 1990.

Sami on työskennellyt valmistumisestaan asti Pekka Pajuniemellä, ensin lihanleikkaajana, myöhemmin työnjohtajana.

- Vastaan toiminnasta aina lihan vastaanotosta makkaran kypsytykseen saakka. Lisäksi toimin kiinteistövastaavana huolehtien kiinteistön ja laitteiden kunnossapidosta, hän kertoo.

Samin työpäivä alkaa varhain aamulla tulevan tavaran tarkastuksella ja sen kirjaamisella tietojärjestelmään.

- Samalla suunnittelemme päivän ohjelmaa ja seuraavan päivän raaka-ainehankintoja. Työ on pitkälle tuotannon ohjausta, mikä vaatii joustavuutta ja kykyä reagoida vaihtuviin tilanteisiin. Parasta työssäni on itsenäisyys ja monipuolisuus. Hyviin puoliin kuuluu myös se, että liha-alan palkkaus sijoittuu elintarviketeollisuuden kärkipäähän. Pahinta ovat aikaiset aamuherätykset, hän hymyilee.

## Pasi saa syödä pullaa joka päivä

- Leipomoala ”kolahti” minuun jo ollessani peruskouluajana työharjoittelijana leipomoyritys Elosella Jämsässä. Eikä se johtunut pelkästään siitä, että siellä sai syödä pullaa, nauraa seinäjokelainen Pasi Vilén. Lukion jälkeen yksi vaihtoehto olisi ollut leipurin ammattiin opiskelu oppisopimuskoulutuksena, mutta Pasilla oli hinku tietää asioista laajemmin.

- Opinto-oppaita selatessani löysin elintarvikainsinööriksi valmistavan koulutuksen, joka laaja-alaisuutensa vuoksi alkoi kiinnostaa minua. Pääsin opiskelemaan alaa Seinäjoen Teknilliseen oppilaitokseen, nykyiseen ammattikorkeakouluun, josta valmistuin elintarvikainsinööriksi 1998, Pasi kertoo. Monipuolisuuden lisäksi, koulutuksen hyväksi puoliksi hän listaa käytännölläisyyden.

- Opintoihin liittyi kahdeksan kuukauden harjoittelu, jonka ansiosta pääsin heti kiinni käytännön työhön.

Nykyisin Pasi työskentelee myymäläleipomon esimiehenä Seinäjoen City-Marketissa.

- Vastaan henkilöstöstä, myynnin, markkinoinnin ja tuotannon suunnittelusta, budjetoinnista, käytännön leipomotyöstä sekä tuotekehityksestä. Työ sisältää myös asiakaspalvelua, sillä leivomme tuotteita suoraan ihmisten silmien edessä.

Pasi suosittelee alaa nuorille monestakin syystä.

- Ihmiset tulevat aina syömään leipää, joten töitä riittää. Työllisyyttä lisää myös alalta muuttaman vuoden päästä poistuvat suuret ikäluokat, joiden sijaan etsitään uusia työntekijöitä.

- Elintarvikeala sopii mielestäni monentyyppisille ihmisille. Asiakaspalvelussa auttaa ulospäinsuuntautunut mieli, kun taas tutkijana pärjäävät hiljaisemmatkin. Alalta löytyy töitä kaikenlaisille ihmisille.

