

Elintarvikeylioppilas 2019



Lipidi ry kiittää yhteistyöstä vuonna 2019!

Agronomiliitto ry
Elintarviketeollisuusliitto



PÄÄKIRJOITUS

Reilu vuosi sitten luentokurssini ryhmätyössä oli kolme vaihto-oppilasta ja periodin aikana tuli keskusteltua jonkin verran eri maiden välisistä kulttuurieroista niin ruoan kuin opiskelunkin suhteen. ”Milloin suomalaiset käyvät yleensä lounaalla?” ihmettelee ranskalainen vaihto-oppilas, kun istumme Koronan kahviossa ja syön juuri ostamaani salaattia. Hän selventää, että hän ja muut vaihto-oppilaat ovat ihmetelleet sitä, kun suomalaiset tuntuvat käyvän syömässä niin aikaisin, mutta nyt taas minä syön yllättävän myöhään. Selitän, että söin jo yhden lounaan yhdeltätoista ja tämä toinen on siihen täydennystä. Hän näyttää yllättyneeltä ja kertoo, että he syövät lounaan Ranskassa yleensä vasta 12 jälkeen. Nämä keskustelut ja ylipäänsä työskenteleminen muista kulttuureista tulevien kanssa ovat saaneet minut uteliaaksi. Kulttuurieroja löytyy yllättävänkin läheltä.

Halusin tuoda tämän vuoden Elintarvikeylioppilas-lehteen ripauksen kansainvälisyyttä. Haastattelu Lenita Ingelinin kanssa opetti minulle paljon uutta eri maiden välisistä eroista niin kulutustottumusten, viestinnän, mainonnan kuin yrityskulttuurinkin suhteen. Hänen viestinsä opiskelijoille on mielestäni kuulemisen arvoinen. Petran, Viivin ja Raquelin vaihtokokemukset ovat hyvä esimerkki siitä, miten päästä kokemaan kulttuurieroja ihan aitiopaikalta. Erilaisiin ihmisiin tutustuminen opettaa paljon ja erojen ymmärtäminen ja oppiminen auttavat työskentelemään jatkuvasti kansainvälistyvissä työyhteisöissä. Yhä useammin elintarvikealalla työskentelevän työyhteisössä on muidenkin maiden kansallisuuksia. Itsekin olen kuluneen vuoden aikana puhunut enemmän englantia, kuin minään aiempänä vuonna, kun olen tehnyt graduanikin englanniksi monikulttuurisessa työyhteisössä.

Vuoden 2019 Elintarvikeylioppilas sisältää myös paljon tuttua, kuten kuvauksen ulkomaan ja kotimaan excursioista, Lipidin puheenjohtajan terveiset sekä tämän vuoden kustannuslaskelman. Viimeisillä sivuilla matkataan 25 vuoden taakse vuoden 1994 fuksioppaan fuksin aakkosiin, joista huomaa ajan kulumisen.

Aakkosista moni pätee myös nykypäivään, mutta myös moni asia on muuttunut. Nykyään luonnehtisin muita ainejärjestöjä paljon ystävällisempään sävyyn. Esimerkiksi Sampsa ja Lipidi järjestävät sen verran usein tapahtumia yhdessä, että kuvaisin sampsalaisia mieluummin hyvinä yhteistyökumppaneina, joiden avulla bileet nostetaan uudelle tasolle. Myös Viri Lactiksesta tulee mieleen ennemminkin viini ja juustoillat kuin Valion mainokset. Sanoisin, että nykypäivän opiskelijayhteisössä ei ole tilaa ainejärjestöjen väliselle kilpailulle vaan yhteistyölle.

Olen oppinut arvostamaan yhteistyötä myös tätä lehteä tehdessä. Aloittaessani projektin en todellakaan tiennyt mitä minulla oli edessä. Voin sanoa oppineeni tässä enemmän kuin oletin. Haluaisin kiittää kaikkia, jotka ovat lehden teossa auttaneet, sillä ilman teitä lehteä ei olisi, ainakaan tässä laajuudessa. Sinulle lukija toivon mukavia lukuhetkiä!

Iina Jokinen

Päätoimittaja



SISÄLLYSLUETTELO

Pääkirjoitus	4
Puheenjohtajan terveiset	6
Elintarvikepäivä 2019	7
Miten elintarvikeyritys menestyy kansainvälisesti?	8
Mentoreita kannattaa etsiä jo opiskeluaikana	13
Lipidit maailmalla	14
Vaihto-oppilaana Suomessa	17
Kotimaan excu is back!	18
Lipidien excursio Italiaan	20
Hallitus 2019 kiittää vuodesta	24
Lipidin vuosi	25
Talousarvio 2019	27
Historian havinaa: Fuksin aakkoset 1994	29

Päätoimittaja

Ina Jokinen

Taitto

Ina Jokinen

Painopaikka

Picaset Oy

Kansikuva – Modenalaisia balsamicoja

Salla Kinnunen

Julkaisija

Lipidi ry

Elintarvikeylioppilas-lehti on luettavissa myös Lipidi ry:n kotisivuilla: www.lipidi.fi

PUHEENJOHTAJAN TERVEISET

Neljännän, ja samalla viimeisen, hallituskauteeni loppu on jo lähellä ja se jos jokin on saanut muistelemaan aikaani Viikissä ja Lipidissä. Matkani yliopistolla on ollut alusta asti täynnä sattumia ja päätykseni Viikkiin alkoi jo yhdellä sellaisella; tehdessäni korkeakoulu valintoja äitini sattui ohimennen näkemään mikrobiologian linjan, jonka lisäksi hakujeni listaan, koska en jaksanut väitellä asiasta. Ja sinnehän minä sitten päädyin.

Ensimmäisenä vuoteni en oikein uskaltanut lähteä mukaan mihinkään (muuhun kuin bileisiin), enkä myöskään päässyt tutustumaan muihin, kuin oman pääaineeni opiskelijoihin. Entisenä koripalloilijana päätin kuitenkin osallistua seuraavana syksynä pidettäviin PM-kisoihin, jota kautta päädyin myös Lipidin liikuntavuoroille. Liikuntavuoroja veti muuan Tuomas Turkki, joka etsi pestilleen jatkajaa seuraavalle vuodelle. Epäröin ensin, mutta myönnyin suhteellisen lyhyen suostuttelun jälkeen hakemaan paikkaa ja kävin kirjoittamassa nimeni kertsin nimilistaan.

Tätäkin päätöstä ei tarvinnut katua.

Ensimmäisessä vaalikokouksessa jännitys oli katossa, vaikei liikuntavastaavan roolia kukaan muu hakenutkaan. Esiintyminen on aina jännittänyt minua, joten suunnittelin itselleni puheen, jonka tietysti unohdin kokonaan heti suuni avattua. Noh, onneksi kukaan ei asettunut ehdolle kokouksessa, joten minut valittiin asemaan joko loistavan puheen takia tai pakon edessä.

Uuteen hallitukseen valittiin 16 jäsentä, joista mikrobiologeja oli yksi. Siitä asti olen saanut kunnian edustaa mikrobiologian opiskelijoita Lipidin hallituksessa lähinnä ”huutelemalla takapulpetista”, että ”hei, Lipidissä on myös mikrobiologeja”.

Olen kuitenkin päässyt myös kertomaan pöpöjen ilosanomaa aina syksyisin fukseille joko hallituslaisen tai tuutorin roolissa ja ilokseni yksi

fukseistani siirtyikin tänä vuonna mikrobiologian maisteriohjelmaan. Toivottavasti myös monessa muussa on herännyt kiinnostus pieniä ystäviämme kohtaan, sillä mikrobiologia ja elintarviketiede ovat kulkeneet käsi kädessä aina ja tulevat niin myös tekemään. Paremman vertauksen puutteessa olen siis onnistunut viruksen lailla infektoimaan Lipidin hallituksen ja levittämään sanomaani eteenpäin.

Parasta opiskelussa, ja etenkin Lipidissä toimimisessa, on ollut mahdollisuus päästä tutustumaan niin moneen kanssaopiskelijaan, joiden kautta olen saanut jos jonkinmoisia kokemuksia mökkireissuista yölliseen jalkapallomatsiin Lissabonissa. Opintojen (toivottavasti) loppupuolella ollessani haluan kiittää teitä kaikkia yhteisestä matkasta, joka varmasti jatkuu vielä pitkään yliopiston jälkeenkkin.

Rasmus Malgren



ELINTARVIKEPÄIVÄ 2019

Puheensorinaa. Odottava ilmapiiri. Ihana aamiainen. Olen noussut portaat ylös Finlandia-talon Piazzalle, missä ihmiset odottavat jo malttamattomina, että tapahtuma alkaa. Itse yritän aamiaista syödessäni päättää, mitkä päivän lukuisista puheenvuoroista olisivat ne kiinnostavimmat.

Elintarvikepäivä on elintarvikealan suurin vuosittainen tapahtuma, joka kokoaa yhteen alan edustajia teollisuudesta, päivittäistavarakaupasta ja viranomaispuolelta. Tapahtumassa jaetaan elintarvikealan uusinta tietoa sekä verkostoidutaan muiden toimijoiden kanssa. Tänä vuonna Elintarvikepäivän teemana oli vastuullisuus otsikolla ”Vastuullinen ketju – ideasta makunautintoon”. Tänä vuonna tapahtuma kokosi 700 kävijää.

Aamupäivän kaikille yhteinen avaustilaisuus oli mukaansatempaava ja mielenkiintoinen. Ministeri Mika Lintilä avasi tilaisuuden ja puhui esimerkiksi suomalaisen ruokaketjun korkeasta laadusta ja siitä, että omavaraisuus ja ruokaturva ovat tärkeitä. Hänen jälkeensä Valio oy:n toimitusjohtaja Annikka Hurme pohti ruoan merkitystä ihmisen arjessa. Hän puhui siitä, kuinka ilmastokeskustelussa usein unohtuu, ettei ruokaa syödä vain ravintoarvojen takia, vaan ruoalla on suuri rooli ilon lähteenä arjessa.

Heidän jälkeensä Pauligin innovaatiokiihdyttäjän johtaja Marika King puhui tulevaisuuden ruoasta, Bering & Company Oy:n toimitusjohtaja Mikko Eerola lohkaketjuista ja futurologi Ilkka Halava yhteiskunnan tulevaisuudesta. Lohkoketju oli minulle terminä täysin uusi ja päivän jälkeen koen hahmottaneeni sen korkeintaan jollain abstraktilla tasolla. Sen kuitenkin sisäistin, että lohkaketjut tarjoavat paljon mahdollisuuksia yritykselle ja niiden rooli tulee kasvamaan tulevaisuudessa. Ilkka Halavan puheenvuorosta painui mieleen pari lausetta, joita olen pohtinut oikeastaan koko loppu vuoden: ”Vuonna 2019 syntyvän tyttöväuvan elinajanodote on 103 vuotta, mutta nykyisen ihmiskunnan elinajanodote on tätä lyhyempi”, ja ”Kaikki ilmastonmuutoksen torjumiseen vaadittava teknologia on jo keksitty viimeisen 12 vuoden aikana. Nyt seuraavat 12 vuotta pitäisi käyttää niiden käyttöönottoon”. Aika painavia lauseita sanoisin.

Yleisesti ottaen minulla jäi Elintarvikepäivästä positiivinen fiilis. Paljon uutta tietoa, maailmaa avartavia puheita ja keskusteluja muiden alalla toimivien kanssa. Suosittelen lämpimästi opiskelijoita osallistumaan elintarvikepäivään, koska tapahtumassa oli myös runsaasti eri yritysten edustajia ja näin ollen erinomaiset mahdollisuudet verkostoitumiseen työelämää varten. Tapahtuman hinta on ollut viime vuosina opiskelijoille kohtuullinen. Lipidi on myös joka vuosi järjestänyt tapahtumaan avuksi vapaaehtoisia, jotka ovat saaneet palkkioksi ilmaisen pääsyn seuraavan vuoden tapahtumaan.

Elintarvikepäivä järjestetään seuraavan kerran 12.05.2020!

Iina Jokinen



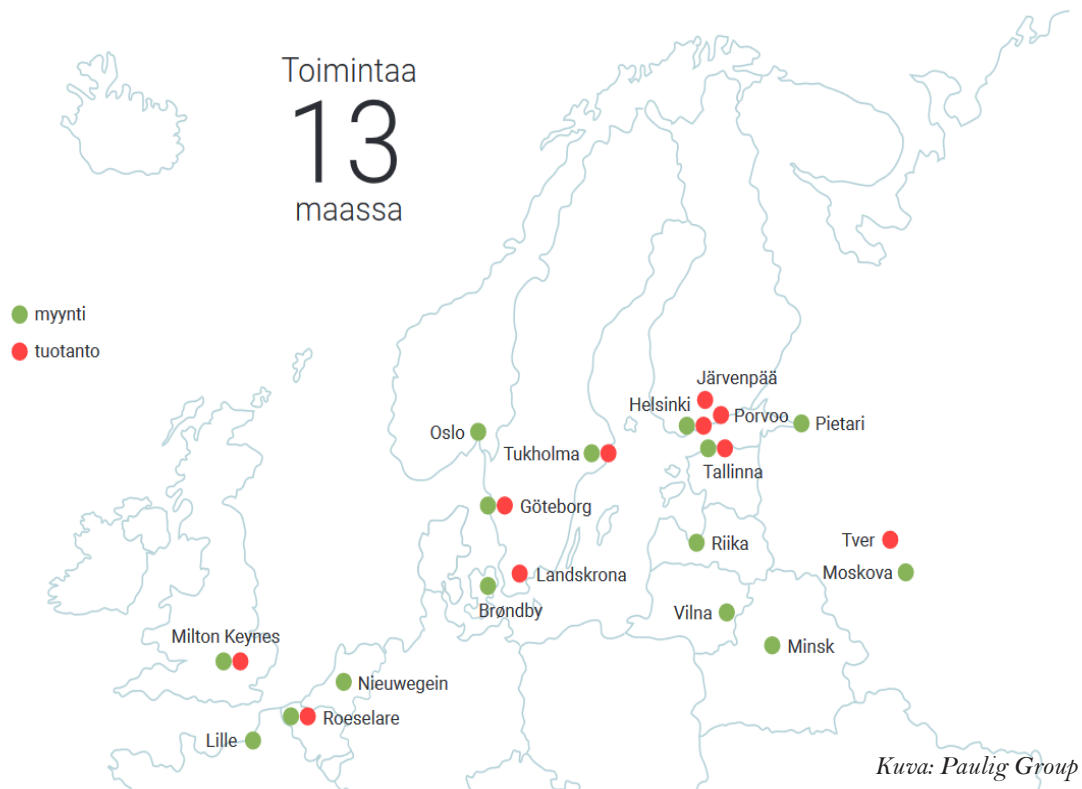
MITEN ELINTARVIKEYRITYS MENESTYY KANSAINVÄLISESTI?

Paulig Group on Suomessa erityisen tunnettu Paulig-kahvibrändistään, mutta muita arvostettuja brändejä ovat myös Santa Maria, Risenta, Poco Loco sekä Gold&Green. Nykyään Pauligilla on toimintaa 13 maassa ja Pauligin brändit ovat johtavia tuotteita useissa Euroopan maissa. Pauligin Baltian ja Suomen liiketoimintajohtaja Lenita Ingelin kertoo Pauligin kansainvälisen menestyksen taustalla olevan hyvä kuluttajatuntemus. ”Perusteellista työtä on tehty. Kaikki meillä lähtee kussakin maassa kuluttajaymmärryksestä ja on kehitetty tuotteita, jotka vastaavat kuluttajien tarpeisiin”, hän toteaa. Kahvi on kansainvälinen tuote, mutta paikalliset mieltymykset voivat erota paljonkin toisistaan ja näin ollen vaativat maakohtaisesti räätälöityjä tuotteita.

Hyvänä esimerkkinä eri maiden välisistä mieltymyseroista ovat Suomen ja naapurimaiden välisiä erot. Vaikka alueellisesti etäisyys ei ehkä ole suuri, niin mieltymykset eroavat toisistaan. Suomalaiset juovat paljon vaaleapaahtoista kahvia, kun taas ruotsalaiset tummempaa paahtoa ja Baltiassa suositaan espressopohjaisia tuotteita.

Eroja on myös siinä, että milloin ja miten kahvia nautitaan. Esimerkiksi pohjoismaissa aamukahvi on tärkeässä roolissa. Venäjällä kahvin kulutustottumukset eroavat selkeästi suomalaisista tottumuksista. ”Kahvi on Venäjällä kuin suklaa, kun se on Suomessa kuin leipä”, vertaa Ingelin. Hänen mukaansa suomalaisten kahvinkulutus on arkisempaa, kun taas Venäjällä kuluttajat ovat vaativampia ja kahvi on erilaisessa roolissa. Eroa selittää myös Venäjän rikas teekulttuuri, joka kilpailee kahvinkulutuksen kanssa. Toisin kuin Suomessa on selkeästi yksi markkinajohtaja kahvituotteiden osalta, Venäjällä ei ole yhtä tiettyä selkeästi erottuvaa. ”Suomessa joka toinen juotu kahvikuppi on Juhla Mokkaa”, kertoo Ingelin, ”sen sijaan Venäjällä kaupoissa on huikea valikoima erilaisia kahveja, joten erottuminen markkinoilla on vaikeampaa.”

Elintarvikkeet ovat lähellä kuluttajaa, joten on tärkeää ymmärtää kuluttajan tarpeet ja motivaatio. Markkinoinnissa hyvä kuluttajatuntemus korostuu ja pitkäjänteinen toiminta takaa parhaan tuloksen.





Kuluttajaviestintä on luonnollisesti keskeisessä roolissa tuotteen menestyksen osalta ja myös viestintätavoissa on vivahte-eroja eri maiden välillä. Ruotsin markkinoilla korostuu erityisesti tuotteen läpinäkyvyys eli tarina siitä missä ja miten tuote on valmistettu. Venäjällä taas mainonnassa ja viestinnässä vedotaan enemmän kuluttajan tunteisiin.

Alun perin Paulig on lähtenyt maailmalle perinteisen viennin muodossa, mutta nykyään tavoitteena on viedä toiminta paikan päälle. Esimerkiksi Venäjällä Paulig on ollut jo 20 vuotta ja 2011 Venäjän Tveriin avattiin uusi moderni kahvipaahtimo. Toiminnan avaaminen uuteen paikkaan vaatii hyvää pohjatyötä yritykseltä. Kuluttajatuntemuksen lisäksi on hyvä tiedostaa paikallinen työkulttuuri ja toimintatavat. ”Pitkä ura kansainvälisissä tehtävissä on osoittanut, että yrityksellä on oltava vahva oma työkulttuuri. Eri maiden työkulttuureissa on eroja, mutta vahva työkulttuuri ylittää paikalliset toimintatavat. Yhteiset arvot ovat tärkeitä ja yrityksen on kehitettävä työkulttuuriaan jatkuvasti. Yhteiset pelisäännöt parantavat myös työviihtyvyyttä”, arvioi Ingelin. Esimerkiksi Paulig Groupin

kolme keskeistä arvoa ovat ”stay curious”, ”strive for excellence” sekä ”grow together”, jotka tiivistettynä tarkoittavat pyrkimystä jatkuvaan kehitykseen, korkean laadun säilyttämiseen sekä hyvään yhteistyöhön.

Globaali ruokamarkkina ja valtava valikoima tuo haasteita. Kilpailu eri yritysten ja tuotteiden välillä on kovaa. ”Lähtökohtaisesti on pyrittävä siihen, että yritys on markkinoilla ykkönen, vähintään kakkonen. Tuoteidean on oltava sellainen, että se tarjoaa jotain uutta kuluttajalle, muuten ei pärjää. Kannattaa valita huolella, mihin erikoistuu ja keskittyy tuotteissaan”, Ingelin summaa. On myös tärkeää, että saman brändin tuotteet edustavat samoja arvoja jokaisessa maassa, jossa niitä myydään, vaikka tuotteissa maakohtaisia eroja olisikin.



Kuva: Ina Jokinen

Elintarvikemarkkina on kansainvälistynyt huomattavasti viimeisten vuosikymmenten aikana ja markkinointiinkin on tullut uusia piirteitä viestinnän muuttumisen ja valtaviin tuotevalikoimien myötä. Perinteisten medioiden roolit ovat muuttuneet ja yrityksen täytyy olla kuluttajalle läsnä useissa eri viestintäkanavissa kanavissa. Nykypäivän kuluttaja on myös kriittisempi ja valitsee tuotteensa enemmän arvopohjalta, kuin aikaisemmin. Ingelinin mukaan nykypäivänä vastuullisuus ja läpinäkyvyys korostuvat koko ajan enemmän. Sosiaalisen median kanavat tarjoavat paljon mahdollisuuksia vuorovaikutukseen kuluttajan kanssa. Hyvänä esimerkkinä viestinnän muutoksesta toimii Pauligin kahvilähettiläs, Pauligin Paula. Paulig esitteli Paula-tytön vuonna 1950 ja alun perin hänen tehtävänä oli kiertää tapahtumissa tarjoilemassa kahvia. Nykyinen Pauligin Paula, nykyään Pauligin ”Inkku”, edustaa selkeästi uudempaa aikakautta. Tänä vuonna tehtävään valittu Iinaroosa Kanth on 20. kahvilähettiläs. Tänä päivänä rooliin kuuluu pääasiassa sisällön tuottamista eri viestintäkanaviin, vaikka hänet voi edelleen nähdä myös esittelemässä erilaisia kahvituotteita tapahtumissa.

Ilmastonmuutos vaikuttaa yhä useampien yritysten toimintaan. Varsinkin kahvituotannolla on edessään suuria haasteita, sillä globaali ilmastonmuutos uhkaa erityisesti kahviviljelmää. On arvioitu, että kahvin viljelyala puolittuu vuoteen 2050 mennessä. Paulig esitteli 2018 kahvittoman kahvin, Blend 2080-kahvin, jota valmistettiin vain yksi erä ja sitä pääsi maistamaan erilaisissa tapahtumissa. Tällä Paulig halusi herätellä kuluttajia siihen, ettei kahvin 800 aromiyhdisteen kokonaisuutta tuosta vaan jäljitellä. On sanomattakin selvää, että laadukkaan raaka-aineen saatavuuden takaaminen on Pauligille elinehto. Pauligin kaikki kahvi tulee kestävästä lähteistä. Yritys on käyttänyt paljon aikaansa kahvin viljelijöiden auttamiseen alkuperämaissa. ”Viljelijöiden kanssa lähdetään ihan konkreettisesti tasolla siitä, miten pärjätä muuttuvissa olosuhteissa. Esimerkiksi muita kasveja, kuten banaania, voi istuttaa suojaamaan kahvia kuumuudelta” Ingelin kertoo. Kahvia tuottaa yli 25 miljoonaa viljelijää, joiden elinkeinoa muuttuva ilmasto uhkaa.

Tulevista haasteista huolimatta kahvituotteilla menee hyvin. Erilaisten kahvituotteiden valikoima on kasvanut hurjasti viime vuosien aikana. Elintarvikealan kasvavat trendit näkyvät luonnollisesti myös kahvituotteissa ja on tärkeää, että yritys pysyy uusimmissakin trendeissä mukana. Esimerkiksi mukaan otettavien tuotteiden määrä on kasvanut huimasti. Kylmät Coldbrew-kahvituotteet kiinnostavat kuluttajaa ja alkoholittomien juomien kysyntä on kasvanut, mikä on näkynyt erilaisina laajennuksina tuotevalikoimiin. Nykyään on tarjolla erilaisia kylmiä ja kuumia kahvijuomia, espressopohjaisia juomia ja tuoreimpana kuplivia kylmiä kahvijuomia. Kahvi taipuu siis moneksi.

Miten yritys siis menestyy kansainvälisesti? Ingelinin sanoin, pikavoittoja ei ole. Elintarvikeyrityksen kansainvälinen menestyminen koostuu useasta palikasta. On oltava ajan hermoilla, kyettävä uudistumaan, tunnettava kuluttaja sekä omattava erinomainen tuoteportfolio. Yhteiset arvot, toimintatavat ja vahva työkuultuuri antavat valmiudet toimia kansainvälisillä markkinoilla. Nykyinen tiedostava ja kriittinen kuluttaja odottaa, että yrityksen toiminta on kestävä ja läpinäkyvä. Oikotietä onneen ei ole.

Teksti: Iina Jokinen



Kuva: Paulig Group

Lenita Ingelin

- Valmistunut Hankenilta vuonna 1991 ekonomian maisteriksi, pääaineena markkinointi
- Työskennellyt elintarvikealalla 30 vuotta, ollut aiemmin Vaasan Groupilla kansainvälisen Bake-off-liiketoiminta-alueen johtajana sekä vastannut Unileverillä Suomen Food solutions-liiketoimintayksiköstä
- Työskennellyt Pauligilla vuodesta 2013, vastaa nykyään Suomen sekä Baltian liiketoiminnasta

Lenitan vinkit opiskelijoille liittyen työelämään ja varsinkin, jos kansainvälinen ala kiinnostaa:

”Markkinoinnista pääaineena on ollut minulle valtava hyöty. Aloitin itseasiassa työt Unileverillä jo opintojen ohella ja sen näkisin erityisen tärkeänä, että saa käytännön kokemusta jo opintojen aikana. Silloin sekä opinnoista että töistä saa enemmän irti, opinnot luovat teoriapohjan ja työ yhdistää sen käytäntöön. Toinen on ulkomaanvaihdot, jotka auttavat kasvattamaan perspektiiviä. En itse mennyt vaihtoon aikanaan ja olen jälkikäteen pohtinut, miten paljon hyötyä siitä olisi ollut. Ja tietysti todella tärkeä juttu näin yleisesti työelämää ajatellen on asenne. On hurjan tärkeää, että haluaa oppia uutta sekä että tulee toimeen muiden ihmisten kanssa. Toki myös teknistä osaamista tulee löytyä, mutta kaikkea ei tarvitse osata heti alusta alkaen ja oikeanlainen asenne ratkaisee paljon työelämässä.”

KEHITTYVÄ ELINTARVIKE



KOKO ELINTARVIKEALAN AMMATTILEHTI

- ➔ Raaka-aineista kansanterveyteen
- ➔ Prosesseista logistiikkaan
- ➔ Pakkauksista markkinointiin
- ➔ Tutkimustiedon välittäjä
- ➔ Tehokas media markkinointiin

kehittyvaelintarvike.fi

Mentoreita kannattaa etsiä jo opiskeluaikana

Verkostoista saa tukea opintoihin ja työelämään siirtymiseen, kiteyttää Elintarviketieteiden Seuran toiminnanjohtaja, ETM Laura Hyvärinen.

Verkostot ja itsetuntemus tukevat työelämään siirtymistä. Omat kiinnostuksen kohteet ja vahvuudet voivat herättää kysymyksiä, tai ainakin se, miten niitä voi hyödyntää ja vahvistaa. Samaan aikaan opiskelumotivaatiota tukee oman alan tuntemus. Mentoroinnista on hyötyä näissä pohdinnoissa.

Elintarviketieteiden Seura (ETS) on järjestänyt mentorointeja jo viiden vuoden ajan. Vuosi toisensa jälkeen tilaisuudet täyttyvät hetkessä. Myös tänä vuonna mentorointia järjestetään useammalla paikkakunnalla teemalla *Tehoa työnhakuun*.

Ammatillinen harrastus auttaa opiskelussa ja työssä

Muutaman vuoden takaisessa opiskelijatutkimuksessa selvisi, että työkokemuksesta huolimatta opiskelijoilla on varsin vähän kontakteja työelämään. Samaan aikaan Elintarviketieteiden Seuran opiskelijajäsenten avoimissa vastauksissa korostuvat kontaktit, ihmisten tapaaminen, tapahtumat, lehti, verkostoituminen ja tiedon saaminen.

Toiminnanjohtaja, ETM **Laura Hyvärinen** kannustaa opiskelijoita tulemaan mukaan ETS:n toimintaan.

– Kyse on ammatillisesta harrastuksesta. Työntekijöitä meillä on vain kaksi, mutta vapaaehtoistyöntekijöitä yli 60. Suurin osa tapahtumistamme pyörii vapaaehtoisvoimin, ja opiskelijat ovat oikein tervetulleita toimintaan.

Työelämän taitoja voi opetella myös vapaaehtoistyössä, Laura Hyvärinen vakuuttaa.

Kolmannes ETS:n jäsenistä työskentelee elintarviketeollisuudessa, viidennes on tutkijoina, reilut kymmenen prosenttia tekee töitä opetuksessa ja saman verran valvonnassa ja muissa viranomaistehtävissä, jonkin verran

kaupan alalla, järjestöissä, ja osa on työelämän ulkopuolella. Yhteensä jäseniä on noin tuhat.

– Saamme jatkuvasti hyvää palautetta myös opiskelijajäseniltämme järjestetyistä tapahtumista ja tietysti lehdestä. Lehden vuosikerta tulee jäsenetuna kaikille. Osallistumalla toimintaan tapaa jo alalla työskenteleviä. Vaikkapa seminaarin kahvitauko on matalan kynnyksen paikka kysellä muiden osallistujien työtehtävistä ja työnantajista. Pienet ja keskisuuret yritykset työllistävät useimmat elintarvikealalla. Kannattaa oppia tuntemaan alan toimijoita henkilökohtaisesti. Näistä tilaisuuksista saatat löytää itsellesi henkilökohtaisen mentorin, vinkkaa Laura Hyvärinen.

Tutkimukseen vastannut opiskelija kommentoi seuratoiminnan hyötyjä näin:

– Saan tietoa ajankohtaisista aiheista, jotka liittyvät elintarvikkeisiin ja niiden turvallisuuteen. Lisäksi pääsen verkostoitumaan elintarvikealan yritysten kanssa, vaikka olen opiskelija.

Suomenkielinen tieto elintarvikealasta tukee opintoja

Viidennes kyselyyn vastaajista on hyödyntänyt *Kehittyvä Elintarvike* -lehden arkistoa osana opintoja.

– Lehtiarkistossa tehdään tietohakuja satoja kertoja viikossa. Lehtien teemasivujen jutut ja nimitykset ovat hyvin suosittuja. Asiantuntijoiden artikkeleihin viitataan, vaikka kyse ei ole vertaisarvioidusta tiedejulkaisusta. Tämä kertoo arvostuksesta lehteä kohtaan elintarvikealalla, kertoo Laura Hyvärinen.

Lisätietoja:

ETM Laura Hyvärinen

Elintarviketieteiden seuran toiminnanjohtaja

info@ets.fi

Ammatti- ja tiedelehti *Kehittyvä Elintarvikkeen* arkisto löytyy osoitteesta: www.kehittyvaelintarvike.fi/lehtiarkisto

LIPIDIT MAAILMALLA

PETRA

Olen elintarviketieteiden kolmannen vuoden opiskelija. Olin vaihdossa viime keväänä Unkarin Budapestissa yliopistossa nimeltä Szent István University. Vaihto osui oman kandidivaiheen toiselle vuodelle. Minulla on äitini puolelta sukujuuria Unkariin, joten päätös vaihtomaasta tuntui luontevalta. Olen aina haaveillut pääseväni asumaan Unkarissa ja vaihtoon lähtö on ollut aina mielessä. Oli täydellistä, kun pääsin toteuttamaan kaksi pitkäaikaista haavettani samalla kerralla.

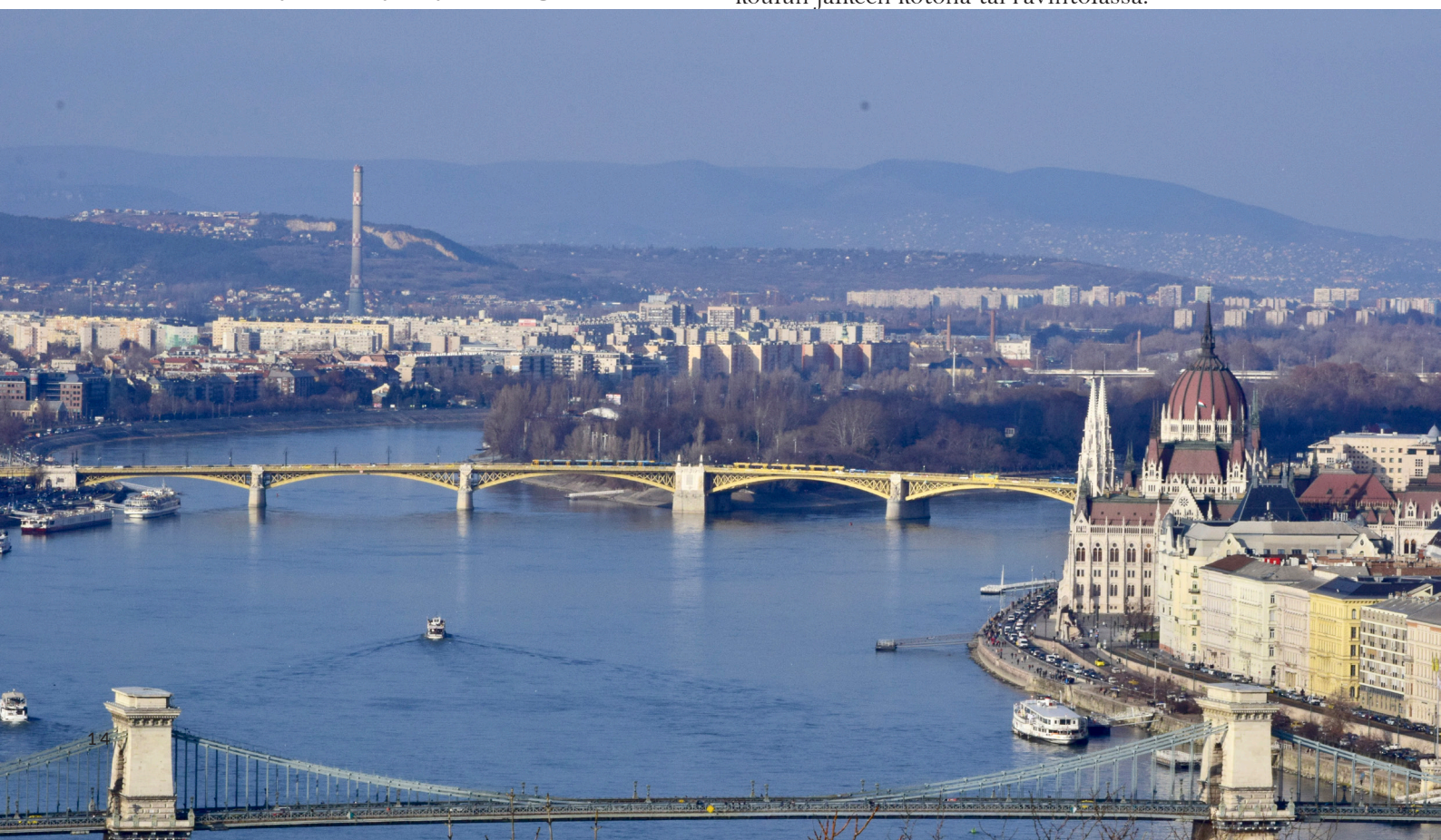
Kun vaihtomaa oli valittu ja tarkistettu vielä tarjolla olevat kurssit, alkoi hakuprosessi. Prosessi on pitkä, mutta etenee luontevasti. Asioista kannattaa ottaa selvää hyvissä ajoin, ettei tule yllätyksiä ja tarvittavat dokumentit ovat ajoissa toimitettavana. Vaihtojärjestelyihin kuuluu myös asunnon hankinnat, vakuutukset ja muut järjestelyt.

Opiskelu vaihdossa oli hieman erilaista kuin täällä Suomessa. Meillä oli paljon esitelmiä ja välitehtäviä pitkin kurssia. Kevätlukukauden aikana kahlasimme läpi vain niitä kursseja, jotka valitsimme alkuvuonna. Eli kevätlukukautta ei ollut jaettu kahteen osaan, kuten meillä. Se tuntui aluksi oudolta. Kurssitarjonta on samankaltainen, mutta erilaisia kursseja löytyy. Mielenkiintoisin kurssi, jota meidän kurssitarjonnasta ei löydy, oli viinin mikrobiologiaa. Mutta löytyi sieltä myös meille tuttuja maito- ja viljateknologiaa.

Paikallinen ruokakulttuuri on itselleni tuttua oman äitini ja lapsuuteni kautta. Monesti ruoissa korostuu paprikan käyttö. Mikä minulle tuli uutena, oli pääkaupungissa olevan tarjonnan monipuolisuus. Budapestissä on ravintoloita laidasta laitaan. Unkarilaisten ravintoloiden lisäksi oli paljon italialaisia, kreikkalaisia, intialaisia ja aasialaisia ravintoloita. Mainittava poikkeus suomalaiseseen ravintolamaailmaan verrattuna, oli lohien ja kalan hinta, sekä laatu. Maantieteellisistä syistä, lohi oli

huomattavasti kalliimpaa, eikä sen laatu ollut läheskään samaa luokkaa kuin Suomessa. En uskonut koskaan ikävöiväni lohta, mutta niin vain sitä alkaa arvostamaan jotain, kun ei ole saatavilla.

Mitä tulee ruokien ikävöintiin, aina oli mahdollisuus lähteä Ikeaan hakemaan lihapullia perunamuusilla ja puolukkahillolla. Siihen vielä näkkileivät kylkeen. Huomasin myös aika alkuvaiheessa vaihdostani, että kunnon kahvia oli vaikeaa löytää. Viisastuneena toin paketillisen Juhla Mokkaa tuliaisiksi itselleni, kun kävin Suomessa. Ruisleipää tuli myös tuliaisiksi itselleni. Koulupäivinä tuli ikävä unicasten ruokia. Unkarissa minulle konkretisoitui suomalaisen kouluruokajärjestelmän erinomaisuus. Vaihtoyliopistossa ei ollut tarjolla tavallista kouluruokailua, johon olemme tottuneet. Siellä pystyi ostamaan leipiä, pizzeriaa ja muuta välipalaa. Kunnon ruokaa täytyi ottaa evääksi tai syödä vasta koulun jälkeen kotona tai ravintolassa.



Jos haaveenasasi on vaihto, tai asia on ollut mielessäsi enemmän tai vähemmän vuosien varrella, suosittelen ehdottomasti lähtemään. Itse koen, että minua olisi vain harmittanut, jos olisin päättänyt olla lähtemättä. Olin aluksi todella huono englannissa, mutta koen vaihdon parantaneen taitojani ilmaista itseäni englanniksi. Älä siis epäröi kielitaitosi kanssa.

Kuten edellä mainitsin, itselleni vaihtomaan valinta oli selkeä jo aivan alusta. Suosittelen ottamaan vaihtokohteen valinnassa huomioon vaihtokohteen elintasoja. Jos haluat, että pakollisten menojen jälkeen käteen jää rahaa myös vapaa-ajan menoihin, kannattaa vertailla paikallisia hintoja. Tätä en ajatellut itse etukäteen, mutta vaihtoystävät Unkarissa perustelivat vaihtokohdettaan maan edullisuudella. Mikäli reissaaminen vaihdon aikana myös kiinnostaa, suosittelen ottamaan huomiota kohdemaan maantieteelliseen sijaintiin. Helpottaa huomattavasti, kun maa on monien valtioiden ympäröimänä.

Vaihdoissa olo oli yksi elämäni parhaimpia kokemuksia. Tutustuin uusiin ihaniin ihmisiin, opin kieliä ja omaksuin uusia ajatusmalleja. Vaihtoaika menee yllättävän nopeasti ohi, joten kannattaa nauttia joka ikisestä hetkestä ja tehdä kaikki haluamansa heti, eikä ajatella, että vielä on aikaa. Paljon tsemppiä vaihtoon lähtijöille ja *jó utat kívánok!*

Petra Qvist

VIIVI

Viime helmikuussa Helsinki-Vantaan lentokentältä nousi kone, jonka kyydissä istui jännittynyt elintarviketieteiden neljännen vuoden opiskelija. Puolen vuoden matkani Australiaan oli alkanut. Lähtöä edelsi viisumin, vakuutusten ja asunnon hankkimisrumba: täytettäviä papereita oli paljon ja ohjeet niiden täyttämiseen sekavia, mikä teki valmistautumisesta välillä turhauttavaa. Vaihtokohteeni oli Melbournen yliopisto (the University of Melbourne), joka on yksi monista Melbournessa sijaitsevista yliopistoista.

Yliopistossa opiskelin elintarviketieteiden ja -turvallisuutta, kasvitiedettä ja geenimuuntelua. Kurssit olivat laajoja: puoleen vuoteen niitä mahtui vain neljä ja jokainen vastasi Helsingin yliopistossa 10 opintopistettä. Töitä opintojen eteen joutui tekemään enemmän kuin Helsingissä, sillä luettavaa oli paljon ja kurssitehtävät olivat työläitä. Toisaalta kurssit olivat kokonaisuuksina erittäin hyvin mietittyjä, luennot laadukkaita ja opiskelijat saivat jatkuvasti palautetta.

Esimerkiksi esseet sai palautuksen jälkeen takaisin parissa viikossa, ja osasta oli jopa pilkkuvirheet korjattu.

Ote opiskeltaviin asioihin oli kansainvälisempi kuin Helsingissä. Vaikka myös Australian elintarvikealan erityispiirteitä käsiteltiin, oli suurin painoarvo globaaleissa ilmiöissä. Maatalous- ja elintarviketiede olivat opinnoissa vahvasti sidoksissa, sillä monella kurssilla käsiteltiin koko ruokaketjua pellolta pöytään ja pöydästä takaisin kierto.

Usein vaihto-opiskelijat ystävystyvät lähinnä muiden vaihto-opiskelijoiden kanssa, mutta itse tutustuin vaihdon aikana pelkkiin australialaisiin sekä kansainvälisiin opiskelijoihin, jotka suorittivat koko tutkintonsa Melbournessa. Toisaalta tämä johtui siitä, että kanssani samoilla kurssilla oli melko vähän vaihto-opiskelijoita, ja toisaalta valitsemastani asumismuodosta. Vaihtoajan asuin Medley Hall -nimisessä collegessa. Aiemmin en ollut juuri residential college -järjestelmään tutustunut, joten hakiessakaan en vielä tiennyt mihin tarkalleen olen menossa, mutta puolen vuoden jälkeen totesin viihtyneeni paremmin kuin hyvin.

Collegessa kaikilla asukkailla oli omat huoneet ja yhteisinä tiloina opiskelu-, ruokailu- ja vapaa-ajanviettoilat. Suurin osa muista asukkaista oli paikallisia opiskelijoita, joista vajaa puolet aboriginaaleja. Opin paljon uutta aboriginaalien kulttuurista, historiasta ja nykyisestä tilanteesta Australiassa. Esimerkiksi en etukäteen tiennyt, että osa aboriginaaleista on vaaleaihoisia ja ”eurooppalaisen näköisiä”.





Asumiseen kuuluivat myös ruoat, jotka asuntolan oma keittäjä valmisti, mikä paitsi säästi aikaa ruoanlaitolta, myös antoi hyvän kuvan australialaisten tavallisesta arkiruoasta. Opin tykkäämään muun muassa vegemite-toasteista, mikä tosin vaati muutaman kokeilun. Sen sijaan australialaisille maitotuotteille en lämmennyt; suomalaista jogurttia ja rahkaa kaipailin kovasti. Herkku, jota paikalliset minulle eniten hehkuttivat, olivat Tim Tam -keksit. Näitä suklaakeksejä myytiin joka ruokakaupassa lukuisina eri makuina, ja ne kuului nauttia teen tai kahvin kanssa. En aivan saanut kiinni, miksi keksit olivat niin suosittuja, mutta eivät ne huonojakaan olleet.

Useimmat tapaamani australialaiset olivat kuulleet Suomesta yhden asian: ”Eikös suomalainen opetussysteemi ole todella hyvä?” Ilmeisesti Suomi esiintyy mallimaana monissa kouluissa näytettävissä dokumenteissa. Toiseksi yleisin tieto Suomesta oli ehdottomasti Mika Häkkinen. Yllätyin, kuinka moni esitti tämän tietonsa ensimmäisenä kuullessaan mistä olen kotoisin.

Kaiken kaikkiaan viihdyin hyvin Melbournessa. Erityisesti suosittelen tätä yliopistoa vaihtokohteena opiskelijoille, jotka haluavat oppia vaihtonsa aikana paljon ja ovat valmiita käyttämään opiskeluun ison osan ajasta; surffaamisesta haaveileville bile-eläimille en välttämättä suosittele.

Vaihtokohdetta harkitessa kannattaa myös huomioida, että Melbournessa (kuten myös Sydneyssä) asuminen ja eläminen on todella kallista, eli rahoitus kannattaa miettiä huolella etukäteen. Vaihtokokemus oli kuitenkin jokaisen siihen käytetyn hilun arvoinen. Tätä kokemusta en vaihtaisi pois!

Viivi Akkanen

Kiinnostaako vaihtoon lähtö?

- Tietoa vaihtoon hakemisesta sekä vaihtoon lähdöstä löytyy opiskelijan ohjeista: <https://guide.student.helsinki.fi/fi/artikkeli/vaihtoon-haku-ja-hakeminen>
- Viikin kampuksella järjestetään myös pari kertaa vuodessa vaihtoinfo. Infoista tiedotetaan sähköpostilistojen kautta.
- Vaihtoon lähtemisestä kannattaa myös keskustella opinto-ohjauksen yhteydessä, jotta vaihdon vaikutus kurssiaikataulutukseen tulee huomioitua.

VAIHTO-OPPILAANA SUOMESSA

What is your name?

Raquel Anta

Where are you from?

I am from Spain. I was born in Ourense, Galicia which is in the north of Spain but currently I am studying in Valencia, the south.

In which University do you study?

UPV (Polytechnic University of Valencia)

Which is your main subject/study line?

Biotechnology.

Why did you want to go to study abroad?

I just wanted to live the experience of being on my own in another country and see if I could manage to be happy, developing my independence and learning about other cultures. Also I love travelling and it was a good opportunity to travel and see other places.

Why did you choose Finland?

I chose Finland because education in Finland is well-seeing in Spain and I wanted a place where I could learn. Also, because Finland is different from the countries in the south of Europe, so I wanted to experience a totally different environment.

Is studying different in Finland than in Spain? Is it similar? Did you like studying in Finland?

It is pretty different, here in Spain is all about exams maybe with some other work that helps the grade of the exam. In Finland I had a lot of group work and projects that made me talk in public, develop my team working skills... About the studies I think same subjects are provided, as we have a degree call Science and Technology of Food, which is based in that subjects.

How did you find your time here? Were there any other significant differences in food culture compared to Spain?

I loved it, I had so much fun and learnt a lot about Finland and about being abroad. I think probably salmon as it was so good and in Spain is pretty difficult to find it. I did not like at all salmiaki (or I do not know how to spell it) and this berries sauce with reindeer (but my Spanish friends that came to visit loved it so I guess it was my personal taste). I think in food culture Spain is pretty amazing, we have a lot of dishes and a lot of different ways to cook depending on the place, for me Finland needs a bit development in this area, developing new dishes or something more creative.



KOTIMAAN EXCU IS BACK!



Lipidin hallitukseen 2019 valittiin toisen kerran excuvastaava ja ensimmäisen kerran muodostui myös excutoimikunta. Vuoden tärkeimmäksi tavoitteeksi asetettiin kotimaan excun paluu. Viimeksi kotimaan excu järjestettiin vuonna 2016.

Matkan kohteeksi mietittiin Ahvenanmaata sekä Seinäjokea. Seinäjoki vei kuitenkin tällä kertaa voiton, ja yrityksiä koitettiin valita mahdollisimman laajasti. Lopulta excukohteiksi valikoituivat Kyrö Distillery Company, Atria sekä Foodwest.

Foodwestillä pääsimme tutustumaan tuotekehitystiloihin ja kuulemaan Foodwestin toiminnasta. Monelle yritys oli uusi ja tuntematon, joten vierailu tuli tarpeeseen. Foodwestiltä lähdimme Kyrölle, jossa meitä odotti kierros tislaamon ympärillä sekä sisätiloissa. Oli kiinnostavaa kuulla paikanhistoriasta sekä Kyrö Distillery Companyn tarinasta. Lopuksi meitä odotti ihana tasting. Kyröltä jatkettiin SeAMK:in opiskelija-bileisiin, jotka sattuvat juuri samaksi illaksi!

Seuraavana päivänä lähdimme Atrialle, jossa pääsimme kiertämään teurastamolla, lihaleikkaamolla sekä keräämössä. Kokemus oli mieleenpainuva (ja jopa järkyttävä), sillä pääsimme aivan sikojen viereen suojapuvut päällämme. Lisäksi meille luennoivat laatu- ja prosessipäällikkö sekä toimitusjohtaja.

Kotimaan excu oli erittäin antoisa - jokainen yritysvierailu onnistui paremmin kuin osasin edes odottaa. Kiitos siis yrityksille, osallistujille sekä tietysti excutoimikunnalle!

Tervetuloa myös pk-seudun excuille! Lisätiedot Lipidin Facebookissa.

Terkuin

Kaisa Somerpalo, excursiovastaava



LIPIDIEN EXCURSIO ITALIAAN 2019

Tämän vuoden ulkomaan excursion suunnitteleminen alkoi alkuvuoden jo perinteeksi muodostuneella ”Minne Lipidit matkaavat tänä vuonna”-kyselyllä. Kisa Italian ja Espanjan matkakohteiden välillä oli tiukka, mutta lopulta kohteeksi valitui Italia ja tarkemmin Bologna ja sen lähiseutu.

Kohteen valitsemisen jälkeen vara-puheenjohtaja ja excursiovastaava pääsivät lyömään erittäin viisaat päänsä yhteen reissun sisällön suunnittelun kanssa. Suunnitelut alkoivat tietenkin siitä, että varattiin lentolippuja ja hostellihuoneita. Kevään edetessä aloimme pikkuhiljaa kontaktoimaan myös paikallisia yrityksiä excursion yritysvierailuiden tiimoilta.

Keväällä alkanut noin yhdeksän kuukautta kestänyt suunnittelumayhem läheni loppuaan syyskuussa, kun kesälaitumilta palanneet elintarviketieteilijät pääsivät viimein pakkaamaan laukkunsa lähtöpäivää varten valmiiksi.

25.9. Iloisuutta kukonlaulun aikaan ja perinneruokaa

Kello oli 05.01, kun ensimmäiset viestit pärähtivät yhteiseen whatsapp-ryhmäämme ”Muistakaa passit!”. Joulko väsyneitä, mutta iloisia matkalaisia kokoon tuli aamukuudelta Helsinki-Vantaan lentoasemalle, josta lentokone vei meidät kohti Bolognaa. Lentomatkan ajan Finnairin koneen täytti elintarvikkeiden innokkaan oloinen supina: keskustelua käytiin muun muassa Italian puolella odottavasta lämpimästä säästä ja siitä, mitä pastaa aikoi ensimmäisenä syödä.

Perillä Bolognassa suuntasimme suoraan hostellille, jonne jätimme tavarat säilöön odottamaan huoneisiin kirjautumista. Luppoajalla lähdimme heti tutustumaan kaupunkiin. Illalla, kun olimme kirjautuneet huoneisiin, lähdimme ottamaan ensimmäisen kontaktin paikalliseen ruokakulttuuriin, kun suuntasimme syömään matkanjohtajalle jo tuttuun Trattoria Anna Mariaan. Allekirjoittanut pääsi nukkumaan onnellisena, kun sai seitsemän vuoden odotuksen jälkeen upeaa Salvia-voi-pastaa.

26.9. Modenan ruokaelämyksiä

Torstiaamuna matkanjohtajien valintoja kyseenalaistettiin, kun kellot soivat jälleen kukonlaulun aikaan: juna kohti Modenaa lähti Bolognasta kello 06.50. Kun uniset Lipidit olivat saaneet pyyhittyä pahimmat unihiekat silmistään, alkoi Modenan päässä jo näkymään iloisia ilmeitä. Suuntasimme bussilla kohti excursion ensimmäistä virallista kohdetta, Madonna Caseificio Dell'Emilia-nimistä parmesaanitehdasta. Tehtaalla meidät otti vastaan miellyttävä Federica, jonka johdattamana pääsimme tutustumaan parmesaanin valmistuksen ihmeelliseen maailmaan. Kierros oli erittäin mielenkiintoinen, sillä pääsimme näkemään kaikki parmesaanin valmistamisen vaiheet heran erottamisesta, suolauksen kautta kypsytämiseen. Kierroksen kruunasi loputtomilta vaikuttaneet parmesan-tornit sekä eri ikäisten juustojen maistelu: pääsimme maistamaan 12, 24 ja 30 kuukautta kypsytettyjä parmesaneja.

Kun kierros oli ohi ja tuliaisjuustot ostettu mukaan, suuntasimme takaisin kohti Modenan keskustaa, jossa meillä oli vielä muutama tunti aikaa tutustua kaupunkiin. Keskustassa osa porukasta suuntasi La Consorteria 1966-nimiseen Balsamico-kauppaan, jossa pääsimme maistelemaan aitoja Modenalaisia balsamicoja sekä kuulemaan niiden valmistamisesta. Kun balsamicot oli maisteltu ja paikalliset herkut syöty, suuntasimme junalla takaisin kohti Bolognaa. Pienen leikkimielisen meme-kisan jälkeen Lipidit suuntasivat vällyjen väliin, sillä myös seuraavana aamuna herätys oli varhainen.

27.9. Asiaa elintarviketurvallisuudesta ja negroneita

Perjantiaamun herätys oli jo hieman inhimillisempi: juna kohti Parmaa lähti vasta kello 08.30. Parman juna-aseamalla huomasimme iloksemme seuraavan vierailukohteen, EFSA:n pääkonttorin, sijaitsevan aivan kivenheiton päässä. EFSA:lla meille oli suunniteltu monen tunnin mielenkiintoinen ohjelma. Ohjelman aikana saimme kuulla esimerkiksi EFSA:n toiminnasta yleisesti, riskienhallinnasta sekä EFSA:n tarjoamista mahdollisuuksista nuorille tutkijoille, saimmepa jopa kuulla yhden suomalaisen tytön kokemuksista EFSA:lla traineena olemisesta.

EFSA:n ohjelman jälkeen meillä oli jälleen ruhtinaallisesti aikaa tutustua kaupunkiin: monet kiersivät Tripadvisorin ehdottamat nähtävyydet läpi ja istuutuivat odottelemaan junan lähtöä runsaiden antipasto-lautasten ja Negroni-lasillisten äärelle: paikallista ruokakulttuuria parhaimmillaan! Olimme junamatkan jälkeen jälleen noin kello kuusi takaisin Bolognassa ja monet jäivät nauttimaan illasta hostellin viihtyisälle pihalle, sillä seuraavalle aamulle ei ollut suunnitteilla aikasta herätystä.



28.9. Maailman suurin ruokapuisto

Lauantaiaamuna exculaisilla oli runsaasti aikaa nauttia rauhallisesta aamupalasta hostelilla, sillä matka kohti päivän ohjelmaa, maailman suurinta ruokapuistoa Eatalya, lähti vasta kello 12. Pääsimme kaupungin reunalla sijaitsevaan kohteeseen Bolognan juna-aseman kulmalta lähtevällä bussilla. Perillä kaikki saivat kierrellä puistoa oman mieltymyksensä mukaan: osa lainasivat pyörät, joilla sai kierrellä ympäri puistoa ja osa kiertelivät puistoa kävellen. Puistossa pääsimme näkemään paljon Italialaiseen ruoan-valmistamiseen liittyviä osa-alueita: tuotantoeläimiä, puutarhoja sekä tuotteiden valmistamista, lisäksi puistossa oli mahdollista maistella paljon paikallisia tuotteita, osa porukasta kävi jopa viininmaistelussa.

Lähdimme puistosta takaisin kohti Bolognan keskustaa noin neljän aikoihin viettämään yhteistä iltaa. Hengailimme monta tuntia hostellin pihalla nauttien matkanjohtajien hankkimista herkuista. Ajatus sunnuntain vapaapäivästä sai exculaiset innostumaan, sillä osan ilta päättyi jopa paikalliseen yöelämään tutustumiseen!

29.9.-30.9. Exculaisia ympäri Italiaa

Sunnuntain ja maanantain matkanjohtajat olivat jättäneet vapaaksi sille, että exculaiset pääsivät tekemään vapaasti omalta tuntuvia aktiviteetteja. Excursiovastaava Kaisa oli listannut ylös kohteita, joihin kannatti tutustua Bolognassa. Bolognan kiertelemisen lisäksi exculaiset matkasivat näiden kahden päivän aikana ympäri Italiaa: osa suuntasi kohti Venetsiaa, toiset Firenzeen ja kävipä muutama vielä Garda-järvelläkin asti! Näiden seikkailujen jälkeen oli hyvä jäädä odottamaan excursion viimeistä virallista päivää.

1.10. Cesenan kampus ja viimeiset aperitivot

Päivä alkoi junamatkalla kohti Cesenaa ja Bolognan yliopiston elintarviketieteiden laitosta. Perillä meitä odotti kuvankaunis kampus, joka erosi tyyliältään huomattavasti Viikin kampuksen arkkitehtuurisesta ilmeestä. Meidät toivotti tervetulleeksi kaksi elintarviketieteiden professoria, jotka ensimmäisenä kertoivat, millaisia opinnot heidän laitoksellaan ovat sekä mahdollisuuksista vaihto-opiskelijoille. Kaikki opinnot Cesenassa on italiaksi, mutta kuulemamme mukaan professorit ovat erittäin avoimia antamaan materiaaleja vaihto-opiskelijoille englanniksi.

Kun olimme kuulleet opinnoista ja niiden sisällöistä, pääsimme kiertämään laitosta ja sen laboratorioita. Laboratoriokierroksen aikana

pääsimme näkemään niin kemian, mikrobiologian kuin viinivalmistuksenkin tilat sekä kuulemaan monilta paikallisilta opiskelijoilta tutkimuksista, joita he tällä hetkellä tekivät maisteri- ja post doc-opinnoissaan.

Kun kierros yliopistolla oli valmis, suuntasimme takaisin Cesenan keskustaan, josta osa lähti suoraan junalla takaisin kohti Bolognaa ja osa jäi vielä muutamaksi tunniksi tutustumaan kaupunkiin: esimerkiksi keskiajalta peräisin olevaan Maletestiana-kirjastoon. Illalla kokoontuimme vielä kerran porukalla Bolognan keskustassa sijaitsevaan aperitivo-paikkaan, jossa monet pääsivät tutustumaan ensimmäistä kertaa aperitivo-kulttuuriin: drinkin hinnalla saa syödä runsaasta buffetista ruokaa. Erittäin kelpo diili opiskelijalle, pelkästään tämän takia monet varmasti haikailevat takaisin Italiaan. Illanvieton jälkeen ryhmä suuntasi aikaisin nukkumaan ja valmistautumaan lähtöpäivään.

Paluu todellisuuteen

Aamulla pakkasimme viimeiset tavarat laukkuihin, söimme pikaiset aamupalat ja kirjauduimme ulos hostelilta ennen lentokentälle suuntaamista. Tällä hetkellä koneessa istuu 19 väsynyttä, mutta ilmeisen onnellista elintarviketieteilijää valmiina palaamaan takaisin Viikissä odottavaan arkeen monta uutta kokemusta rikkaampana, joista on saanut lisäintoa omaa opiskelualaansa kohtaan. Ulkomaanexcursio on elintarviketieteilijöitä upealla tavalla yhdistävä tapahtuma, allekirjoittanut toivoo, että se kerää myös tulevana vuosina innostuneita opiskelijoita lähtemään mukaan seikkailemaan!

Loppuun haluan vielä erityismainintana kiittää ihanaa excursiovastaavaamme Kaisa Somerpaloa, jonka kanssa excursion tiimoilta tehty yhteistyö oli mutkattoman upeaa!

Salla Kinnunen, varapuheenjohtaja



Tervetuloa Lipidin uudistetuille nettisivuille!

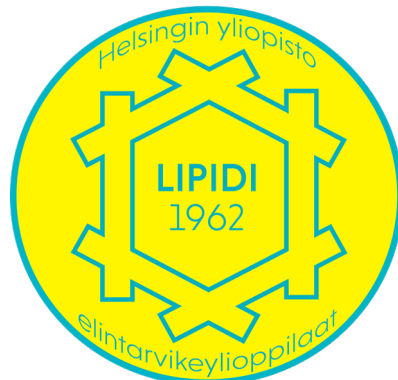
Hei kaikki uudet ja vanhat Lipidit!

Pitkään näitä on suunniteltu, väsäty ja tuskailtu, ja nyt viimein lopputulos on tässä kaikkien nähtävillä. Lipidin vanhat ja nykyiset hallituslaiset ovat tehneet rutkasti töitä nettisivu-uudistuksen eteen ja toivomme, että uudistettu sivusto toimii edellistä paremmin. Näiden sivujen toivotaan tuovan lisää selkeyttä ja päivitettyä ilmettä Lipidin toiminnasta kiinnostuneille.

Lipidin hallitus halusi uusista sivuista modernimmat ja helppokäyttöiset. Toivomme, että nyt sivut vastaavat entistä enemmän kaikkien lipidiläisten toiveisiin ja tuovat informaation kaikkien saataville paremmin. Mikäli sivuston kanssa on haasteita, voi yhteyttä ottaa osoitteeseen lipidi-ry (at) helsinki.fi.

Tervetuloa tutustumaan!

WWW.LIPIDI.FI



LIPIDI RY:N HALLITUS KIITTÄÄ VUODESTA 2019!

Hallitus:

Puheenjohtaja – Rasmus Malmgren

Varapuheenjohtaja – Salla Kinnunen

Sihteeri – Jenna Silverhuth

Taloudenhoitaja – Hilma Koskinen

Tiedotusvastaava – Faisa Nieminen

Opintovastaava – Katri Korpunen

PR-vastaava – Ashoke Meromaa

Emäntä – Ira Karanko

Isäntä – Theresa Natri

Toimihenkilöt:

Ekskursiovastaava – Kaisa Somerpalo

Fuksivastaava – Jemina Haaranen

KV-vastaava – Muru Torikka

Apuemäntä – Venla Tilli

Apuisäntä – Tuukka Törölä

Kulttuuri- ja ohjelmavastaava – Fransesca Åström

Liikuntavastaava – Mira Palsola

ETYO-lehden päätoimittaja – Iina Jokinen

SEURAA LIPIDIÄ SOSIAALISESSA MEDIASSA!



Instagram: **lipidiofficial**



Facebook: **Lipidi Ry**



2.



Viiniä ja valitusta
13.11.19

3.



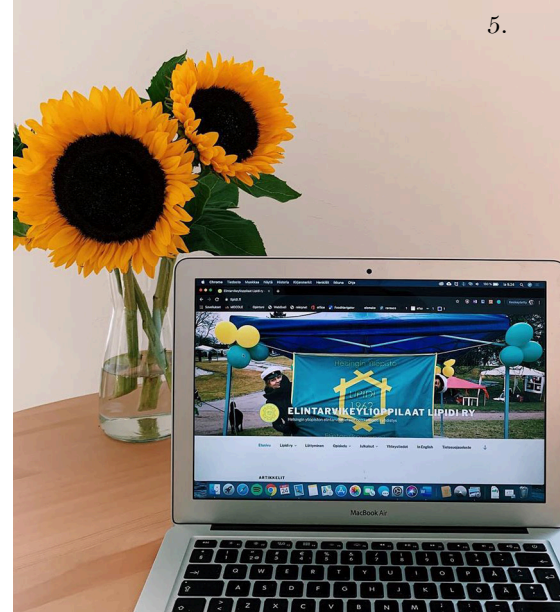
1.

VUOSI 2019

1. Perinteiset sikajuhlat 2019 järjestettiin 12.4.2019 jo toista kertaa Pirunkirkossa. Kuten aiempinakin vuosina, Muita
2. Lipidi pelasi Marraskuussa Monari x VITA-sählyturnauksessa.
3. Lipidin opintovastaava Katri Korpunen lanseerasi tänä vuonna Viiniä ja valitusta-tapahtuman, jossa opiskelijoilla on mahdollisuus purkaa tuntojaan opintovastaavalle. Tapahtumia oli tänä vuonna kaksi ja ne menestyivät niin hyvin, että niitä järjestetään ensi vuonnakin.
4. Kotimaan- ja ulkomaan excursion lisäksi tänä vuonna on tehty lukuisia pienempiä excursioita kuten esimerkiksi vierailu Olarin panimolle.
5. Lipidin uudet nettisivut ovat vihdoin täällä! Lipidin blogia on taas pyritty herättelemään uusien nettisivujen myötä ja ei huolta, pian lipidiwikikin saadaan elvytettyä!
6. Mitä olisikaan opiskelijan vuosi ilman vappua ja lipidin vappu ilman Zetorin vetoa!
7. Toinen uutuus tänä vuonna on varapuheenjohtaja Salla Kinnusen ideoimat lipidien yhteiset lenkit. Kaikki ovat tervetulleita mukaan kuntotasosta riippumatta. Lenkkien ajankohdat löytyvät Lipidi juoksee! facebook sivulta.



4.



5.



7.

Lipidi juoksee!



6.



MUISTUTUS! OTA OMA KUPPI MUKAAN

Haluamme vähentää yhdessä kertakäyttöastioiden käyttöä.



HISTORIAN HAVINAA

FUKSIN AAKKOSET VUODELTA 1994

FUKSIN AAKKOSET!!!

ELI MITÄ FUKSIN TULEE PELÄTÄ JA RAKASTAA VIKISSÄ!!!

Alkeisjussi - Viikin toiminnoista täysin pihalla oleva yksilö vrt. fuksi

A-ryhmä - LIPIDIT

Assistentti - Yleensä harmiton ilmestys laitoksellasi, tosin joskus saattaa aiheuttaa stressiä vaatimuksillaan harjoitustöiden palautuksesta.

Beach party - MMYL:n järjestämät bileet. Yleensä joskus loppusyksystä.

Blondi - Idioottimaisuudessaan fuksiin verrattava olento, jonka erottaa fuksista seksikkäämpi ulkonäkö.

B1 - Se luentosali Viikissä, jonne tulet kulkemaan vielä monia kertoja.

C-Grundi - Latokylän bailupaikka. Sijaitsee Talonpojantie 13:sta kellarissa. Matkaa vain kivenheiton verran Laitoksilta

Civis - Älyn riemuvoitto, jumalainen ilmestys keskuudessamme =VANHEMPI opiskelija!!!

Dementia - Olotila tentissä, kun et tiedä mitään...

Domma - **Domus Academica** - Sijaitsee Hietaniemessä. Pitää sisällään Kirjaston, kurssikirjalainaston, asuntolan, ruokalan, useita lukusaleja ym. tarpeellista.

Dösa - Bussi

Elintarviketieteiden Maisteri (ETM) - Mikä sinusta tulee, kun/jos valmistut joskus. Vaatimus 160 opintoviikkoa.

Elintarviketieteiden Kandidaatti (ETK) - Muuten sama kuin edellinen mutta kyseessä on vasta välitutkinto. Vaatimus 120 opintoviikkoa.

Elämän tarkoitus - 42!!!

Excu - Armottomia ryypyeis... tutustumismatkoja eri kohteisiin Suomessa ja muualla. Tutustutaan mm.

elintarviketeollisuuden tuotantolaitoksiin, etujärjestöihin etc.

Fuksi - Onneton tietämätön räpäle, eli SINÄ ITSE!!!

Gaudeamus - Kauppoja, joita on ripoteltu ympäri yliopistoa. Viikistäkin löytyy yksi. Sieltä saat namuja, kopiokortteja, kirjoitusvälineitä ja vaikka mitä.

Gradu - Opinojen loppuvaiheessa tehtävä tieteellinen opinnäytetyö. Ehkä joskus sinäkin ressurkka pääset nauttimaan sen teosta...

Haalarit - Lipidin taisteluväline, joka suojaa pientä lipidiä sekaantumiselta esim. teekkareihin.

Harjoittelu - Liittyy opintoihin. Paikka on hommattava itse, joten vauhtia, vauhtia...

Harjoitustyöt - Yleensä pakollisia ja TYLSIÄ!

HKL:n kuukausikortti - Kätevä apuväline liikuttaessa yleisillä kulkuvälineillä.

Hot Rats - Kuumia rottia. Hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoita. Heidän suurin ongelmansa on, "Onko Helsingissä kapakkaa, jossa en ole käynyt?".

Ilmainen lounas - Mahdoton saada

Ilmoitustaulu - Lipidin ilmoitustaulu sijaitsee ravintola Ladonlukon aulassa. Opiskelijan tärkein tietolähde. Jos olet sisälukutaitoinen, voit löytää ilmoitustauluilta helposti tietoja esim. opetuksesta, tenteistä, bileistä etc. Jos et osaa lukea, hanki kaveri, joka osaa!

Jono - Fuksien on helpointa kulkea ryhmässä. Sen huomaa helposti siitä, että

Ladonlukon ruokajonosta. Jos näet jonon, mene jatkoksi. Et voi eksyä.

Krapula - Opiskelijan "ammattitauti"
Kielikeskus - Paikka, jossa voit opiskella kieliä. Tutkintoon kuuluu kieltenopiskelua, joten kysy tutoriltasi lisää.

Ladonlukko - Porkkanoiden syöttämiseen erikoistunut ravintola. Ainoa hyvä puoli on hyvä sijainti: Ei ole pitkää matkaa kahvikupposelle.
Laitos - Esim. Elintarviketeknologian laitos. Hallinnollisesti tiedekunta on jaettu laitoksiin, jotka saavat omat määrärahasa ja vastaavat opetuksen järjestämisestä.

Lipidi - Maailman rasvaisin ainejärjestö. Tule mukaan!

Lipidi-Info - Lipidien ihan ikioma tiedotusläpyskä.

Lipidineito - Luonnostaan liukas.

Lipidin toimisto - Talonpojantie 9 pk. Auki tiistaisin klo 13-14, joskus myös muulloin. Saa ostaa haalareita, lipidimerkkejä ja muuta sälää. Voi myös soittaa puh. 377 138

Luento - Pällinhajotuspaikka. Alkavat yleensä varttia yli ja loppuvat miten sattuu: yleensä varttia vaille. Ei välttämättä läsnäolopakkoa, mutta pidä huoli, että saat muistiinpanot kopioitua joltain sinua ahkerammalta.

Lukujärjestys- Joudut kokoamaan itse! Lue opinto-opas tarkasti ja kysele tutoriltasi mitä tehdä. Ilmoittaudu kaikille opintovaatimuksissasi oleville kursseille, mihin vain pääset. Kaikkia ei ole pakko suorittaa heti. Sitä varten ovat uusinnat. Muista katsoa myös esivaatimukset tarkkaan, sillä jotkut luennoitsijat eivät päästä kurssille ilman suoritettuja esivaatimuksia. Samalle kurssille voit ilmoittautua joka vuosi uudelleen ja uudelleen, jos et pääse läpi.

Maatalouskirjasto - Viikissä sijaitseva maatalousalan pääkirjasto. Lukusali, lehtiä, kurssikirjalainaamo. Löytyy muutakin kirjallisuutta kuin maatalouteen liittyvää.

MMYL - Maatalous-Metsätieteellisen tiedekunnan ylioppilasliitto - Kaikkien Viikin ainejärjestöjen äiti.

Myy - Ei ostopakkoa...

Ympäristönsuojelua ja kahlitsemista jo monen vuoden kokemuksella.

Metsäläiset - Puupäitä, mutta muuten hyvää porukkaa...

Nukkuminen - Yleisin käyttäytymistapa luentojen aikana.

Oikos - Ei ole sama kuin suoros. Kun liukastut Lipidiin, niin koivet Oikos.

OLL - Opiskelijoiden liikuntaliitto ry. - Kulmavuorenkatu 6 C 33. Tiesitkö, että voit rasittaa itsesi hengiltä muillakin tavoin kuin lukemalla pääsi puhki tai ryyppäämällä maksasi rasvaiseksi (Lipidiksi?). Muista: joskus täytyy käydä myös lenkillä (-ei tarkoita matkaa jääkaapille). Eli tule mukaan.

Olut - Opiskelijan peruselintarvike

Opintoviikko - Keinotekoinen määritelmä sille, oletko ollut hereillä luennoilla. Periaatteessa vastaa 40 tunnin työskentelyä, mutta fiksu pääsee helpommallakin. Kts. ETM

Opintotuki - Jos et ole hakenut, niin hae heti, jos aiot saada sitä tämän lukukauden puolella.

Porthania - Päärakennuksen läheisyydessä sijaitseva uudempi rakennus. Sieltä löydät luentosaleja, gaudeamuskaupan ja ruokalan, jonka ruokaa ei voi syödä kuin sellainen ihminen, joka omaa valurautaisen ruoansulatuksen.

Professori - Pysy hyvissä väleissä ainakin pääaineesi professorin kanssa.

Prujut - Luentomateriaaleja ja muistiinpanoja. Kysele rohkeasti vanhemmilta opiskelijoilta.

Pääaine - Suuntautumisvaihtoehtosi

Päärakennus - Fabianinkatu 33.

Rakennuksesta löydät mm.

Neuvontatoimiston, Opiskelijarekisterin

ja vaikka mitä muuta mielenkiintoista.

Kysy tutoriltasi.

Qq - tarkoittaa kukkuu. Olotila fuksausiltilana sen 15:sta tuopin jälkeen.

Ravitsemus - Hyvä vasikka elää juomallakin, mutta luonnollinen pötsinkehitys vaatii myös korsirehua, eli muista myös syödä välillä.

Sampsa - MAATALOUSpuolen ainejärjestö. Junttiuden suurin keskittymä muuten niin puhtoisessa ja urbaanissa tiedekunnassamme.

VARO!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Selkkarit - AARGH! Työselostukset

Kts. Harjoitustyöt

Sikajuhlat - Kevään parhaimmat juhlat, joissa syödään kokonainen sika ja ollaan ihan possuja.

Sivuaine - n. 20 opintoviikon kokonaisuus jotain muuta kuin oman suuntautumisvaihtoehtosi opintoja

Spora - Raitiovaunu. Sporalla ET pääse Viikkiin.

Sukset - Helpottavat liikkumista etenkin talvella.

Svenska studenters agro-forst förening

- Ruåtsiapuhuvien oma järjestö Viikissä.

Tentti - Tilanne, jossa pääset harjoittamaan vastausteknologiaa, eli arvaamaan vastauksia.

Tutor - Pienen fuksin pelastus, tuki ja turva tässä kovassa ja kylmässä

maailmassa. Kts. Civis. Älykkyyden valtaisa keskittymä, joka on oman henkisen terveytensä menettämisenkin uhalla alentunut auttamaan tiedottomia, taidottomia ja muutenkin päsejä FUKSEJA! Kumartakaa syvään!!!

Uusintatentit - Pienen opiskelijan pelastus. Uusintojen avulla voit jopa päästä läpi tenteistä. Näissä tenteissä näet vanhempia opiskelijoita.

Valmistuminen - Hulluko olet?

Viikin Feministiseura - Kuoli omaan mahdottomuuteensa jo vuonna 1986.

Viikin SovinistiSeura (VSS) -

Sukupuolten välistä suhteellista

tasa-arvoa ajava eliittiseura!

Viri Lactis - Aivan maitoa porukkaa, käveleviä Valion mainoksia.

Wappu - Vuoden paras juhla, jonka aikana voit hukata ylioppilaslakkisi.

X=1 - Yleisvastaus mihin tahansa matemaattiseen aksioomaan.

Ykem 100 - Kemian kurssi, jolla voit nähdä vanhempia opiskelijoita monipäisinä ja runsasjäsenisinä.

Yrjö - Jokaisen lipidin tuntuma ilmiö tai kuraattori.

Zetor - Keskikaupungin riemulaari. VARO: Voit törmätä sampsalasiin!!!

Zombi - Opiskelijabileiden jälkeisenä aamuna kitaraa soittava lipidi.

Åbo - Turku ruåttiksi: Jos tienviitassa lukee Åbo olet väärässä kaupungissa.

Åly - Se mitä fukseilla ei vielä ole.

Ööö - Fuksin ääntelyä erinäisissä elämäntilanteissa.



