

Millaista ruokaa sinä söisit? – Innovaatioista kaupalliseen menestykseen

Tämä koulutuskokonaisuus avaa elintarvikealan ammattilaisille oven laaja-alaiseen osaamiseen. Koulutuksen myötä osallistujana saat ymmärryksen tuotekehitysprosessista, saat tietoa uusimmista teknologioista ja ymmärrät, miten elintarvikealalla tuotekehityksen keinoin vastataan vastuullisesti alan muutoksiin ja megatrendeihin.

Koulutuksen käytännönläheiset harjoitukset, interaktiiviset virtuaaliset työpajat ja asiantuntijapuheenvuorot tarjoavat konkreettisia työkaluja ja näkökulmia, jotka vahvistavat osallistujien kykyä innovoida, nostaa elintarvikealan tuotteiden jalostusastetta ja monipuolistaa tuoteportfoliota. Näiden oppien avulla saat mahdollisuuden kokeilla uudenlaisten tuotteiden ja palveluiden kehittämistä ja näin myös vastata asiakkaiden kasvaviin odotuksiin elintarvikkeiden suhteen (vastuullisuus, uudet elämykset, tarinat).

Tämä koulutuskokonaisuus tarjoaa käytännönläheistä osaamista ja ymmärrystä tuotekehityksestä, jotka auttavat elintarvikealan ammattilaisia kehittämään liiketoimintaa, innovoimaan uusia tuotteita ja palveluita sekä vastaamaan alalla esiintyviin muutostarpeisiin. Koulutuksen avulla osallistujat voivat kasvattaa tuotekehitysosaamistaan, hyödyntää uusimpia teknologioita ja vahvistaa yritystensä kilpailukykyä.

Mitä? Maksutonta koulutusta elintarvikealalla työskenteleville

Milloin? Koulutus käynnistyy 15.1.2024, mutta voit aloittaa milloin sinulle sopii ja edetä joustavasti oman aikataulun mukaisesti

Miten? Oppimisolustalla edetään opinnoissa omaan tahtiin. Mukana on myös live-luentoja/tapaamisia sekä jatkuvan oppimisen aikaista tukea. Kuljemme siis oppimisen matkaa yhdessä

Miksi? Koulutuksissa kehität itseäsi oman alan ammattilaisten kanssa. Saat käytännön vinkkejä ja ideoita sekä uusia ajatuksia tulevaisuuden työelämän muutoksiin

Voit suorittaa kaikki osakokonaisuudet tai opintojen edetessä valita joustavasti sinua puhuttelevat aihealueet.

[Hae koulutukseen](#)

Tuotekehitysosaaminen (2 x 27 opiskelijatyötuntia):

- Harjoittelet ennakoivaa ja tulevaisuuspainotteista kehittämistä sekä käytännön taitoja tuotekehitysprosessissa.
- Saat ymmärrystä kokonaiskustannustehokkuuden arvioinnista ja megatrendien integroinnista (ravitseemus, terveysvaikutukset, resurssitehokkuus).
- Kuulet ansaintalogiikan hallinnasta ja innovoinnin rohkeuksista tuote- ja prosessiratkaisuissa.

Erilaiset tuotekehitysteknologiat (2 x 27 opiskelijatyötuntia):

- Saat tietoa uusien teknologioiden hyödyntämisestä tuotekehityksessä, kuten robotiikka, 3D-tulostus ja tekoäly.
- Lisää tietoisuutta megatrendeistä ja vastuullisuudesta teknologisten ratkaisujen käyttöönotossa.

Jalostusasteen nostaminen (2 x 27 opiskelijatyötuntia):

- Kuulet tietoa jalostusasteen käsitteestä ja sen tärkeydestä.
- Saat konkreettisia menetelmiä ja keinoja tuotteen tai palvelun jalostusasteen nostamiseksi, mukaan lukien sivuvirtojen hyödyntäminen ja teknologioiden käyttö.
- Pääset huomioimaan kestävä kehityksen näkökulmia ja tarkastelemaan kannattavuutta eri näkökulmista.

Tuoteportfolion monipuolistaminen (1 x 27 opiskelijatyötuntia):

- Tietoa tuoteportfolion monipuolistamisen keinoista ja hallinnasta.
- Tiedon hyödyntämistä datan avulla ja megatrendien huomioimista portfolioissa.

Tuotteen ja palvelun yhdistäminen (1 x 27 ott):

- Kerrot ja kuulet esimerkkejä yrityksissä toteutetuista tuotteen ja palvelun yhdistämisistä.
- Opit huomioimaan megatrendejä, terveysvaikutuksia ja vastuullisuutta.

Tervetuloa mukaan!

[Hae koulutukseen](#)

Tutustu myös muihin elintarvikealan maksuttomiin koulutuksiin.

[Lue lisää](#)



Lisätiedot

Kristiina Paju

hankekoordinaattori ja tulevaisuuskoordinaattori

+358 405634965

kristiina.paju@lhkk.fi

Minna Mäkinen

asiakkuuspäällikkö

+358 403474074

minna.makinen@lhkk.fi

