

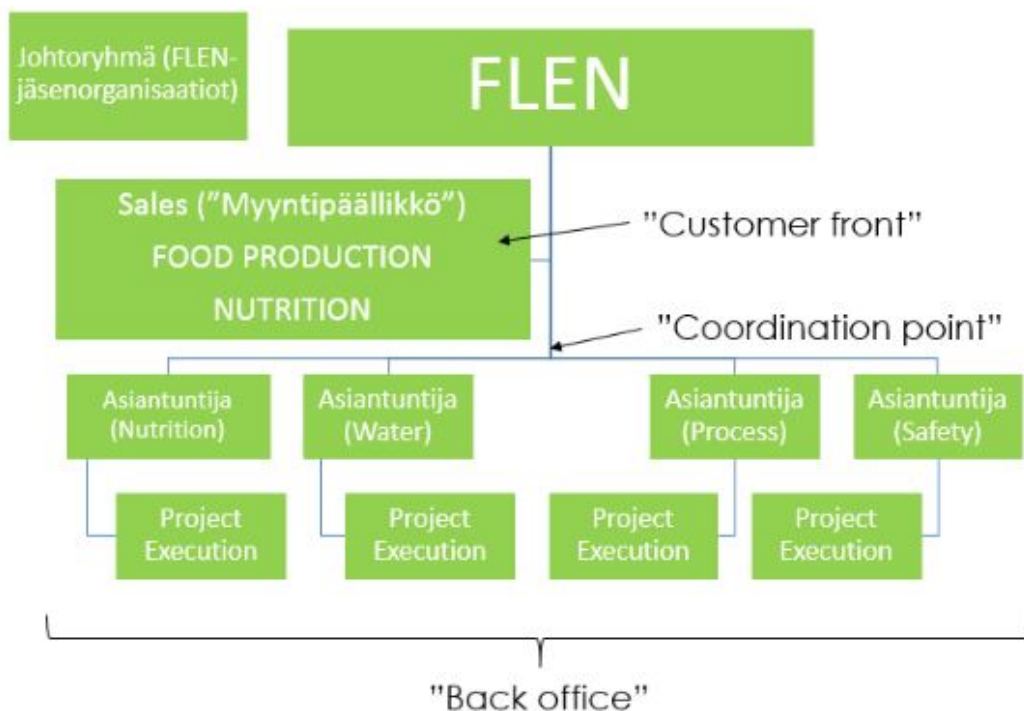
Liiketoimintasuunnitelmalla kehitetään FLEN-verkostoa

28.2.2019

Viiden ammattikorkeakoulun muodostamalle FLEN-ruokaketjun koulutusvientiverkostolle on valmisteltu liiketoiminta- ja kansainvälistymissuunnitelma. FLEN –lyhenne muodostuu sanoista Food Learning Export Network. Verkosto on toiminut vuodesta 2015 lähtien SeAMKin, JAMKin, Savonian, HAMKin ja TAMKin kesken.

Liiketoiminta- ja kansainvälistymissuunnitelman tavoitteena on kehittää verkoston toimintoja kohti entistä ammattimaisempaa ammattikorkeakoulujen yhdessä toteuttamaa koulutusvientiä. Suunnitelma on osa SeAMKin B-sarjan julkaisuja ja se on luettavissa Theseuksessa: <https://www.theseus.fi/handle/10024/160563> Foodwest Oy on tuottanut suunnitelman kartoittamalla kunkin mukana olevan ammattikorkeakoulun tavoitteet, tarpeet ja resurssit yhteisen koulutusviennin toteuttamiseksi. Suunnitelman pohjana on käytetty visuaalista liiketoiminnan suunnittelutyökalua, "Business Model Canvas"-mallia. Verkoston arvolutaus, avainresurssit- ja aktiviteetit, partnerit, asiakassuhteet, myynti- ja jakelukanavat ja asiakkaat on ryhmitelty. Näiden yhteyksien edistämiseksi verkoston toimijoille on ehdotettu kehittämistoimenpiteitä.

FLEN-verkoston liiketoimintasuunnitelma perustuu rakenteeseen, jossa verkostolla on "yhdet kasvot". Tämän välityksellä kulkevat koulutusvientikauppa, tarjoukset ja tarjouspyynnöt. Yksi ulospäin näkyvä yhteys välittää "tilaukset" verkostossa mukana olevien korkeakoulujen FLEN-asiantuntijoille, jotka kokoavat omassa organisaatiossaan tiimin vastatakseen pyyntöihin.



Kuvio 1. FLEN-verkoston liiketoimintamallin ehdotus. (Kuva Harri Latva-Mäenpää, 2018)

FLEN on ensimmäinen yhteen teemaan (ruoka) perustuva ammattikorkeakoulujen koulutusvientiverkosto, jossa tehdään töitä suomalaisen ruokaketjun koulutusviennin lisäämiseksi. Verkoston taustalla on ollut tammikuussa 2019 päättynyt EAKR-rahoitteinen hanke. Parhaillaan neuvotellaan kunkin ammattikorkeakoulun roolista verkostossa ja mahdollisesta koordinaatiotahosta.

Kirjoittajat:

Elina Huhta ja Antti Pasila, SeAMK Ruoka