



SeAMK Maakuntakorkeakoulun huippuhetkiä Suupohjassa vuonna 2024

19.12.2024

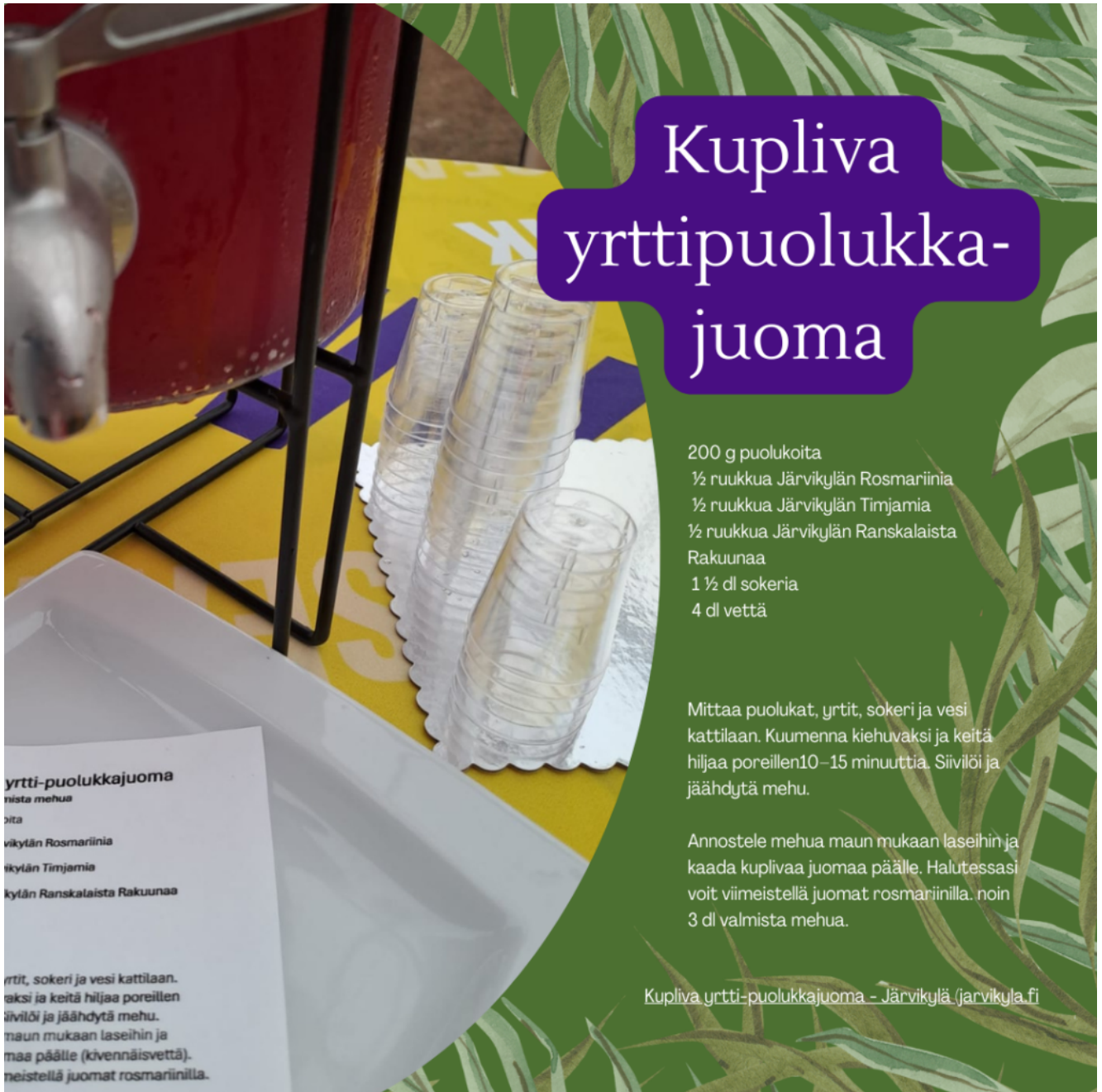
Tämä artikkeli esittelee muutamien esimerkein SeAMK Maakuntakorkeakoulun yhteistyötä Suupohjassa. Suupohjaan lukeutuvat kunnat: Kauhajoki, Isojoki, Karijoki, Teuva.

Yhteistyökuvioita Ruoka- ja rekrymessuilla

Vuosittain Kauhajoella Hämes-Havusen idyllisessä pohjalaismiljöössä järjestettävillä Ruokamessuilla pääsee maistelemaan makujen laajaa kirjoa, keräämään itselle uusia vinkkejä omaan kokkaukseen ja ihastelemaan taitajien kädenjälkiä. SeAMK on osallistunut omalla osastollaan Kauhajoen Ruokamessuille useiden vuosien ajan. SeAMKin tehotiimi – Paula Juurakko, Eija Putula-Hautala ja Janika Hautaviita – on muutamien muiden vuosittain vaihtuvien SeAMKin asiantuntijoiden ja TKI-henkilöiden kanssa suunnitellut ja toteuttanut SeAMKin messuosaston.

Ruokamessujen hyötynä SeAMKille voidaan nähdä verkostoituminen eri toimijoiden, tahojen ja yrittäjien kanssa. Markkinoinnin kärkenä SeAMKin osastolla on ollut erityisesti restonomikoulutus sekä elintarvikealan liittyvä TKI-toiminta. Esimerkiksi tänä vuonna oli hiilijalanjälkilaskentaan liittyvien työpaikojen markkinointi.

Messujen luonnonyritt-pääteeman mukaisesti SeAMKin messuosastolla sai maistella itse tehtyä yrttijuomaa sekä tunnistaa kuva-sana-kortein vrttejä. Yrttijuoman maistelijat saivat arvata, mitä vrttejä juoma sisälsi.



Kupliva yrttipuolukka- juoma

200 g puolukoita
½ ruukkua Järvikylän Rosmariinia
½ ruukkua Järvikylän Timjamia
½ ruukkua Järvikylän Ranskalaista Rakuunaa
1 ½ dl sokeria
4 dl vettä

Mittaa puolukat, yrtit, sokeri ja vesi kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä hiljaa poreillen 10–15 minuuttia. Siivilöi ja jähdytä mehu.

Annostele mehua maun mukaan lasihin ja kaada kuplivaa juomaa päälle. Halutessasi voit viimeistellä juomat rosmariinilla, noin 3 dl valmista mehua.

Kupliva yrtti-puolukkajuoma - Järvikylä (jarvikyla.fi)

yrtti-puolukkajuoma
nista mehua
oita
vikylän Rosmariinia
vikylän Timjamia
vikylän Ranskalaista Rakuunaa

yrtit, sokeri ja vesi kattilaan.
aksi ja keitä hiljaa poreillen
siivilöi ja jähdytä mehu.
maun mukaan lasihin ja
maa päälle (kivennäisvettä).
neistellä juomat rosmariinilla.

Kuva 1. SeAMK ruokamessujen osastolla tarjotun yrttijuoman resepti (kuva: Janika Hautaviita, 2024).



Kuva 2. SeAMKin messuosaston iloiset edustajat, aluekehittäjä Janika Hautaviita (SeAMK Maakuntakorkeakoulu), projektipäälliköt Sanni Nikumatti ja Lotta Haapala (SeAMK TKI, Kestävät ruokaratkaisut) (kuva: Janika Hautaviita, 2024).

Rekrymessuilla Kauhajoella ja Teuvalla

Messut ovat tehokas tapa edistää ammattikorkeakoulun palveluita ja luoda uusia suhteita. Ne tarjoavat mahdollisuuden verkostoitua alan toimijoiden kanssa, mikä voi johtaa uusiin projekteihin. Osallistuminen lisää näkyvyyttä, vahvistaa brändiä ja houkuttelee uusia opiskelijoita sekä yhteistyökumppaneita. Messuilla voi esitellä tutkimustuloksia ja innovaatioita. Lisäksi messut auttavat pysymään ajan tasalla alan kehityksestä ja tarjoavat opiskelijoille ja henkilökunnalle verkostoitumismahdollisuuksia, mikä lisää sitoutumista ja motivaatiota (Microsoft Copilot).



Kuva 3. Kauhajoen Rekrymessuilla edustamassa SeAMKia aluekehittäjä Janika Hautaviita (kuva: Outi Rinta-Homi, 2024).



Kuva 4. Aluekehittäjä Janika Hautaviita esittelemässä SeAMKin koulutustarjontaa Teuvan Rekrymessuilla 2024 (kuva: Juha Niemelä, 2024).

Koulutusinfotilaisuuksia Isojoella ja Kauhajoella

Tänä syksynä Janika Hautaviita SeAMKista ja Merja Vaskela Vuoksista vierailivat Isojoella viemässä koulutustietoutta monipuolisista jatkuvan oppimisen koulutusmahdollisuuksista. Isojoella sijaitsee viihtyisä MLL Isojoen kahvila nimeltään Ipanatupa. Leppoisan, mutta informatiivisen koulutusinfotilaisuuden tuoksinassa lasten leikkiessä äidit kuuntelivat ja keskustelivat omista koulutustarpeistaan ja -toiveistaan.

Sama kaksikko kävi viemässä tietoa koulutustarjonnasta Perhetupa Soffaan Kauhajoella. Perhetupa on alueen lapsiperheiden ”treffikeskus”. Perhetupa Soffan tilaisuuteen saapui kymmenkunta äitiä, joista noin kolmasosa oli ulkomaalaistaustaisia.

– On tärkeää jalkautua eri kohteisiin kertomaan monipuolisista jatkuvan oppimisen mahdollisuuksista toiminta-alueellamme Suupohjassa, toteaa Hautaviita.

– Aito kohtaaminen helpottaa kynnystä kysellä koulutukseen liittyvistä asioista ja saattaa jopa houkutella oikeasti lähteä opiskelun tielle, lisää Vaskela.



Kuva 5. Koulutustarjonnan esittelijät aluekehittäjä Janika Hautaviita (SeAMK Maakuntakorkeakoulu) ja yrityskoordinaattori Merja Vaskela (Vuoksi) Perhetupa Soffassa Kauhajoella (kuva: Tiina Liimola, 2024).

Kansainvälisiä tuulia Kauhajoella ja Teuvalla

Talent Boost Day in Suupohja -tilaisuudessa 19 kansainvälistä opiskelijaa SeAMKista vieraili Kauhajoella ja Teuvalla. Tapahtuman tavoitteena oli yhdistää opiskelijat ja alueen yritykset, jotta opiskelijat löytäisivät harjoittelu- ja työpaikkoja ja yritykset saisivat kaipaamaansa työvoimaa. Päivän aikana opiskelijat tutustuivat paikallisiin yrityksiin (Pinomatic Oy ja Kometos Oy) sekä SeAMKin TeknologiaTour2-hankkeen demoihin. Lisäksi opiskelijat pääsivät tutustumaan Rintaluoma Oy:lle Teuvalle. Idea kv-vierailulle syntyi Teuvan kunnan ja Teuvan Yrittäjien aamupalatilaisuudessa keväällä 2024.



Kuva 6. KV-opiskelijat saapuivat vierailemaan Logistialle Kauhajoelle (kuva: Giuliano Prisada, 2024).



Kuva 7. Elsa Resortin edustaja Joana Guerreiro (oikealla) ja SeAMK Maakuntakorkeakoulun aluekehittäjä Janika Hautaviita keskustelemassa kv-opiskelijoiden kanssa (kuva: Giuliano Prisada, 2024). Lue lisää: [Kansainväliset tuulet puhalsivat Kauhajoella ja Teuvalla | Julkaisut @SeAMK](#)

Uusia tohtoreita Suupohjaan

Kauhajokiset väitöstutkijat Minna Rotola-Pukkila ja Kaija Nissinen ovat tehneet tutkimustöitään osittain Kauhajoelta käsin. SeAMK Maakuntakorkeakoulu ja Kauhajoen kaupunki tarjosivat työhuoneet heille Kauhajoella. Suupohjan tutkijahotelli palvelee kaikkia tutkijoita, jatko-opiskelijoita ja opinnäytetyön tekijöitä, tarjoten työtilat. Minna Rotola-Pukkilan (Turun yliopisto) väitöstyönaiheena oli "Pohjoismaisten elintarvikeraaka-aineiden umamiyhdisteet ja kypsennyksen vaikutus yhdisteiden pitoisuuksiin". Kaija Nissen (SeAMK) väitöstyön aiheena oli "Varhaiskasvatusikäisten lasten ruoankäyttö, ravintoaineiden saanti ja stressibiomarkkerit".

Lue lisää: [SeAMK Maakuntakorkeakoulu iloitsee: lisää tohtoritutkintoja Kauhajoelle! | Julkaisut @SeAMK](#)



Kuva 8. Vasemmalla FT Minna Rotola-Pukkila ja oikealla FT, TtL Kaija Nissinen (kuva: Janika Hautaviita, 2024).

Yritysvierailuja Karijoella

Karijoen Yritys- ja elinvoimakoordinaattori Kimmo Siukola järjesti syksyn kuluessa muutaman yrityskäynnin Karijoelle. Vierailukohteina olivat Mirror Line Oy ja Hartwall Oy:n tuotantotehdas Karijoella.

– Meillä on ollut tapana koota pieni tiivis, muutaman asiantuntijan porukka vierailuja varten, jotta emme kuormittaisi yrittäjää sillä, että asiantuntija yksitellen vuoron perään vie yrittäjän kallisarvoista aikaa, toteaa Hautaviita.

– Kimmo on oivallinen koordinoimaan yhteisiä yritysvierailuja, kun hän saa sovittua samalle päivälle useamman yritysvierailun, hän kehuu Siukolan työtä.

Yritysvierailuille valmistautuessa on tärkeää tutustua yritykseen etukäteen ja pohtia, mitä SeAMKilla voisi olla yritykselle tarjottavana. Mukana viedään iloista SeAMK mieltä sekä esitteitä ja ollaan aidosti läsnä yrittäjää kuunnellen. Yrityskäynneillä on hyvä markkinoida myös yrityksen toimialasta riippuen SeAMKin ajankohtaisia TKI-hankkeiden tilaisuuksia ja mahdollisia työpajoja. Opinnäytetyöntekijöistä ja harjoittelijoista yritykset ovat monesti kiinnostuneita. SeAMKin monipuoliset labrat herättävät usein kiinnostusta. Keskustelussa tulee myös esille maailmanpoliittiset tilanteet, talousnäkymät sekä yrittäjän kiireinen arki.

– Jos olen luvannut yrittäjälle selvittää jotakin asiaa tai palvelua SeAMKista, hoidan sen sovitusti mahdollisimman pian vierailun jälkeen. Näin yrittäjä on tyytyväinen saadessaan juuri hänen tarpeisiinsa sopivaa räätälöityä palvelua, kertoo Hautaviita.



Kuva 9. Ilon hetkiä yhteistyössä. Vasemmalta: Mirror Linen yrittäjät Sinikka ja Tiina Saaranluoma, Janika Hautaviita, Katariina Mänty ja Kimmo Siukola (kuva: Kimmo Siukola, 2024).

Karijoella toimii Hartwallin lähdevesipullottamo, jossa valmistetaan virvoitusjuomia, kivennäisvesiä ja muita pullotettuja vesiä. Hartwall Karijoen operatiivinen päällikkö Tuomo Nevalainen kertoi tehtaassa alkaneista mittavista uuden linjaston rakennustöistä.



Kuva 10. Asianmukaisissa varustuksissa tutustumassa Hartwall Karijoen tuotantotiloihin. (Vasemmalta) Kimmo Siukola, Katariina Mänty, Merja Vaskela, Janika Hautaviita ja Hartwall Karijoen operatiivinen päällikkö Tuomo Nevalainen (kuva: Kimmo Siukola, 2024).

Janika Hautaviita

aluekehittäjä, KT

SeAMK Maakuntakorkeakoulu