



Tule mukaan KasvisPro Edu –hankkeen kokeilevan kehittämisen työryhmään!

KasvisPro Edu –hankkeessa vahvistetaan ravitsemisalan ammattiopetuksen ja ammattikeittiöiden kasvisruokaosaamista kouluttamalla, tarjoamalla koulutusaineistoja ja verkostoimalla ammatilliset opettajat ja ruokapalveluammattilaiset kehittämissyhteistyöhön kasvispohjaisia tuotteita valmistavien yritysten kanssa.

Hankkeessa perustetaan kaksi kokeilevan kehittämisen yhteistyöryhmää Mikkelin ja Seinäjoen alueelle, joihin voi osallistua toimijoita myös muualta Suomesta. Tavoitteena on tiivistää ammattikeittiöiden ja elintarviketeollisuuden sekä toisen asteen opetuksen yhteistyötä kasvisruokailun edistämässä. Yhteistyöryhmässä kehitetään yhdessä kokeillen esimerkiksi olemassa olevia tai uusia elintarviketeollisuuden kasvipohjaisia tuotteita ammattikeittiöiden tarjontaan soveltuvaksi. Kokeilujen lopputuloksena syntyy toimintamalli, jota voidaan hyödyntää myös tulevaisuudessa.

Valtakunnallinen haku on avoin ammattikeittiöiden henkilöstölle, kasvipohjaisia tuotteita valmistaville yrityksille sekä ammatillisille opettajille, kouluttajille ja kehittäjätahoja.

Miksi kannattaa tulla mukaan kokeilevan kehittämisen yhteistyöryhmään?

Kokeilevaan kehittämiseen perustuva yhteiskehittäminen lisää yhteistä ymmärrystä esimerkiksi asiakkaiden toiveista ja ammattikeittiöiden tarpeista kasviproteiini- tai luomutuotteille, sekä syventää ruokapalveluiden tietämystä tuotteiden käytettävyydestä ja soveltuvuudesta.

Oppilaitokset toimivat tärkeänä linkkinä ammattiopetuksen ja työelämän välillä. Osallistuminen hankkeeseen tarjoaa **oppilaitoksille**:

- ajantasaista tietoa ammattikeittiöiden tarpeista sekä elintarviketeollisuuden tuotteista
- tietoutta yhteiskehittämisen menetelmistä
- tietoutta toimivista kasvisruokaohjeista.

Osallistuminen hankkeeseen tarjoaa **ammattikeittiöille** mahdollisuuden:

- osallistua tuotekehitykseen tarvelähtöisesti yhteistyössä elintarviketeollisuuden ja koulutuksen kanssa
- vaikuttaa tuoteratkaisuihin, jotka palvelevat parhaiten ammattikeittiöiden tarpeita
- antaa palautetta elintarviketeollisuuden toimijoille
- tukea tulevien ravitsemisalan osaajien ammattitaitoa.

Osallistuminen hankkeeseen tarjoaa **yriykselle/ruokateollisuudelle**:

- mahdollisuuden tuotekehitykseen yhteistyössä ammattikeittiöiden ja opetushenkilöstön kanssa
- väylän tarjota kasvipohjaisia tuotteita ammattikeittiöille
- uusien tuoteratkaisujen tehokkaamman lanseerauksen ammattikeittiöille.

Osallistujat valitsevat kehittämisen ja kokeilujen kohteet itsenäisesti. Kohteena voi olla esimerkiksi kasvisruoka- tai hybridireseptin kehittäminen, kasvisruoan aistinvaraisen laadun kehittäminen ja asiakasviestintään liittyvän osaamisen syventäminen.

Työryhmien työskentelyssä valmennetaan osallistujia käyttämään yhteiskehittämisen mallia asiakaslähtöisessä tuotekehityksessä ja kehittämisyhteistyössä.

Odotukset osallistujilta:

Kokeilevan kehittämisen yhteistyöryhmiin valitut toimijat sitoutuvat osallistumaan kaikkiin ryhmän tapaamisiin sekä yhteiskehittämisen toimiin.

Osallistujilta vaaditaan sitoutuminen ryhmän neljään lähitapaamiseen joko Mikkelissä tai Seinäjoella lokakuu 2025 ja syyskuun 2026 välisenä aikana. Viimeisessä tapaamisessa molemmat kehittämistyöryhmät tapaavat toisensa ja vaihtavat kokemuksia. Näiden lisäksi ryhmien tulee varata aikaa itsenäiseen kehittämistyöhön työpaikalla tapaamiskertojen välissä. Lähitapaamisiin on hyvä varata 6 tuntia. Tapaamisten ajankohdat sovitaan kehittämistyöryhmään valittujen osallistujien kanssa. Osallistuminen yhteistyöryhmiin osallistujille on maksutonta. Osallistumisesta tehdään kirjallinen sopimus.

Hae mukaan työryhmään 31.7.25 mennessä:

Tästä pääset ilmoittautumaan mukaan.



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet