Soinilanmäen tila sai uuden tuotteen

PapaNamu syntyi opiskelijoiden tuotekehityksen tuloksena

Savonlinnan kupeessa, Haapalan kylällä Soinilanmäen tilalla maaseutuyrittäjänä toimiva Tiina Hirvonen on täynnä intoa, sillä maatila on saanut kevään aikana valikoimiinsa uuden tuotteen, PapaNamun.

– Tilalla on 66 suomalaiseen alkuperäisrotuun kuuluvaa kainuunharmas-lammasta. Valikoimissani oli jo liha, taljat sekä villa, mutta halusin tuoteperheeseen vielä jotain uutta. Jostain sitten tuli mieleeni, että lampaan papanan näköinen makeinen voisi olla hyvä.

Seuraavaksi Tiinan piti löytää vastaukset kysymyksiin: kuka, missä ja miten. Vastaukset löytyivät Ammattiopisto Samiedusta.

– Halusin, että makeinen olisi jollakin tavoin uusi ja erilainen. Opiskelijoilla on usein tuoreita ajatuksia, joten otin yhteyttä Samieduun ja kysyin, olisiko heillä resursseja lähteä mukaan tällaisen tuotteen kehitykseen.

Ainoaksi kriteeriksi Tiina asetti sen, että makeisen on muistutettava lampaan papanaa.

– Leipuri-kondiittoriopiskelijat lähtivät innolla tähän projektiin. He kävivät tutustumassa tilaan ja lampaisiin tammikuussa ja toivat jo tuolloin mukanaan ensimmäisen koe-erän maisteltavaksi.

Opiskelijat kehittivät yhteensä yli kymmenen erilaista makuvaihtoehtoa, joista Tiina otti myyntiin viisi. Hän toteaa olevansa todella tyytyväinen yhteistyöhön Samiedun opiskelijoiden ja opettajien kanssa.

– Kannustan ehdottomasti muitakin yrityksiä tekemään vastaavaa yhteistyötä, jos se vain sopii heidän palveluihinsa.

# Työelämäprojekti kannustaa opiskelijoita yrittäjyyteen

Myös Samiedun elintarvikealan opettaja ja opiskelijoita ohjannut Heini Pulkkinen on tyytyväinen projektiin.

– Elintarvikealan perustutkintoon sisältyy tuotekehityksen opintoja. Oli hienoa, että opiskelijat saivat tilaisuuden käydä tuotekehitysprosessin läpi alusta loppuun yritysyhteistyönä.

Yrittäjyyden projektikoordinaattori Tuire Pervilä iloitsee yhteistyöstä maatilayrityksen kanssa. Hän toteaa, että tiimityöskentely on palkitsevaa kaikkien kannalta.

– Oli upeaa, että Tiina otti yhteyttä Samieduun ja halusi selvittää, mitä annettavaa meillä on. Vuoropuhelu hänen kanssaan oli sujuvaa, ja pääsimme siinä näin pitkälle.

Projektiin osallistui kymmenkunta leipuri-kondiittoriopiskelijaa. Alaa opiskelevat Hanna-Kaisa Eskelinen ja Maria Elorinne kertovat pitäneensä projektissa erityisesti siitä, että opiskelijat saivat lähes vapaat kädet tuotteen suunnittelussa.

– Jokainen opiskelija pääsi tekemään omaa tuotekehitystään, ja saimme kokeilla erilaisia makuja. Sitä paitsi on kokonaan eri asia opiskella asioita käytännössä kuin lukea niistä kirjasta.

Tuire muistuttaa, että Samiedu on kokeiluoppilaitos, jonka yksi painopistealue on yrittäjyys. Hän sanoo, että yritysyhteistyöprojekteissa opiskelijoilla on mahdollisuus kokeilla yrittäjämäistä toimintaa turvallisessa ympäristössä.

– Samiedussa opiskelijat voivat halutessaan osallistua Vuosi yrittäjänä -ohjelmaan, jossa perustetaan oikea yritys ja harjoitellaan kaikkea yrittäjyyteen liittyvää. Muun muassa Hanna-Kaisalla ja Marialla on omat NY-yritykset, ja PapaNamun tiimoilta he pääsivät testaamaan, millaista on, kun tilaus tehdään oikealle asiakkaalle.

Hanna-Kaisa ja Maria sanovatkin saaneensa projektista eväitä omaan yritystoimintaansa.

– On tärkeää oppia kuuntelemaan, mitkä ovat tilaajan mieltymykset, ja kyettävä muuttamaan toimintaansa sen mukaan. Ja aina on tehtävä parhaansa!

# Tuotekehityksen tuloksena aito artesaanituote

Molemmat opiskelijat myöntävät, että projekti vaati osallistujilta melkoista turnauskestävyyttä, sillä siihen sisältyi paitsi koe-erien myös myyntiin tulevien makeiserien tekeminen. Kesäkaudelle opiskelijat valmistivat yhteensä 330 kappaletta 120 gramman makeispussia.

– Makeiset piti pyöritellä yksitellen papanoiksi. Lisäksi viidestä makuvaihtoehdosta neljään tuli suklaakuorrutus. Käytimme dippaamiseen noin 10 kiloa suklaata.

Heini muistuttaa, että kestävän säilöntäaineettoman tuotteen valmistus jo itsessään on haastavaa. Hän antaa ison tunnustuksen opiskelijoille, jotka tarttuivat toimeen ennakkoluulottomasti.

– Oli ilo lähteä viemään projektia eteenpäin, kun opiskelijat olivat motivoituneita ja innostuneita. Toivon, että joku opiskelijoista ottaisi tästä ennemmin tai myöhemmin siivun omaan yritykseensä.

Tiina kertoo, että jatkossa PapaNamu-makeisia voi ostaa suoraan tilalta, verkkokaupasta sekä Valamon luostarin kaupasta.

– Myyn ylpeänä artesaanimakeisia, joissa ei ole säilöntäaineita ja jotka paikallisen oppilaitoksen opiskelijat ovat valmistaneet käsityönä.

Lisätietoja:

yrittäjä Tiina Hirvonen, Soinilanmäen tila, puh. 050 534 5598

opettaja Heini Pulkkinen, Ammattiopisto Samiedu, puh. 050 406 9430

yrittäjyyden projektikoordinaattori Tuire Pervilä, Ammattiopisto Samiedu, puh. 044 550 6343