



KALKKUNA



Koulun opetusravintola Prikassa tarjottu lounas teki kalkkunalihaa tutummaksi opiskelijoille. Sama menu valloitti ruokailijat myös kalkkunaviikon tuottajatilaisuudessa.

Tietoa kalkkunasta

ruoka-alan opiskelijoille

Kalkkuna sai rutkasti lisää näkyvyyttä kahden opiskelijan projektissa, joka lisäsi kuluttajien ja oman oppilaitoksen opiskelijoiden tietämystä kotimaisesta kalkkunasta.

Teksti Sirpa Kivenmäki, Riina Niemistö
Kuvat Riina Niemistö

Kalkkunan tunnettavuuden lisääminen-projekti toteutettiin vahvasti sosiaalisessa mediassa. Projektin alettua laajensimme kohderyhmää siten, että mukaan tulivat myös oppilaitoksemme ruoka-alan opiskelijat sekä kalkkunatuottajat.

Projektin ensimmäinen tapahtuma oli kalkkunalihan maistatus ja kysely Seinäjoen ammattikorkeakoulun (SeAMK) opiskelijoille viime vuoden puolella. Useimmille kalkkunaliha oli tuttu vain leivänpäällisistä. Meille yllätyksenä tuli se, että ulkomaalaisilla vaihto-oppilaila oli todella paljon tietoa kalkkunasta.

Vastaajista 70 prosenttia kertoi ostaessaan varmistavansa, että kalkkunaliha on kotimaista. Toki maistatukseen ja kyselyyn osallistuneet ovat nuoria, eivätkä vielä vastaa perheen ruokaostoksista. Maistatukseen tavoitteena olikin saada nuoret innostumaan kalkkunalihasta.

Keväällä olimme kertomassa kalkkunasta ELMA-messujen kävijöille Siipikarjaliiton osastolla. Monet opettajat halusivat opetusmateriaalia ala-asteella käytettäväksi. Kalkkunat ovat olleet messujen vetonauloja aikaisempina vuosina, mutta siipikarjan ulkopitokiellon vuoksi eläviä eläimiä ei näillä messuilla ollut.

Tiivis kampanjakuukausi

Some valikoitui toteutustavaksi, kun keskustelimme Länsi-Kalkkunan toimitusjohtaja **Heikki Parviaisen** kanssa projektin ideoista. Länsi-Kalkkuna oli vuoden alussa avannut uudet Kalkkuna Suomesta -nettisivut sekä Facebook- ja Twitter-tilit.

Päätimme toteuttaa kuukauden mittaisen somekampanjan, joka päättyi kalkkunaviikkoon. Julkaisuissa kerroimme kalkkunalihan hyvistä ominaisuuksista, jaoimme reseptejä ja kerroimme kalkkunan kasvatuksesta. Arvontaan osallistuneiden suosikkireseptiksi nousi kalkkuna-nuudelsalatti, hyvänä kakkosena kasvis-kalkkunalaagne. Saimme somekanaviin uusia seuraajia ja nettisivuille uusia kävijöitä.

Ruoka-alan opiskelijat tulivat mukaan projektiin suunnittelemaan kalkkunalounaan koulun opetusravintola Prikkaan sekä tarjoilun tuottajatilaisuuteemme kalkkunaviikolla. SeAMK Ruoka -yksikön lehtori **Elisa Ylinen** innostui ajatuksesta heti.

Projektin yhtenä tavoitteena oli lisätä tulevien ruoka-alan ammattilaisten tietämystä kalkkunalihasta. Restonomi-opiskelijat näkivät kalkkunalounaan suunnittelun hienona mahdollisuutena kehittää omaa osaamistaan. Jospa tästä jäikin itämään siemen ja tulevina ruoka-alan ammattilaisina he valitsisivat kalkkunan yhä useammin ruokalistalle.

Restonomi-opiskelija **Katariina Kallioskosken** opinnäytetyön aiheena oli tuotekehitys laidunkalkkunan lihasta. Hän halusi liittää työhönsä pienimuotoisen kuluttaja-

KALKKUNAVIIKKO OLI TÄYNNÄ TOIMINTAA

Loka-marraskuun vaihteessa vietettyä kalkkunaviikkoa tuotiin esiin somejulkaisuissa. Seinäjoella lounaskahvila Nam-Russa tarjottiin maistavaa kalkkunakeittoa, ja olimme paikalla kertomassa kalkkunankasvatuksesta ja kalkkunalihan ominaisuuksista. Kiperiäkin kysymyksiä esitettiin, mutta kaikkiin löytyi vastaus.

Länsi-Kalkkunan kehityspäällikkö **Sanna Simula** vieraili Saskyn oppilaitoksessa Kokemäellä ja Terve Kalkkuna-hankkeen hanketyöntekijä **Kaisa Lähteenoja** Livia-ammattiopistolla Paimiossa kertomassa kalkkunan kasvatuksesta tuleville eläintenhoitajille. Leikkaamon esimies **Teemu Syrjä** vieraili Säkylän yläasteella kasiluokkalaisten kotitaloustunnilla. Vierailut saivat huomiota mediassa ja niille suunniteltiin jatkoa ensi vuodelle.

Kalkkunatuottajille järjestettiin tilaisuus SeAMK Framilla Seinäjoella. Päivän ohjelma oli tällä kertaa erilainen. Pääsimme maistamaan ja arvioimaan kalkkunatuotetta, opiskelemaan somemaailmaa ja nauttimaan upeissa puitteissa opiskelijoiden suunnitteleman kalkkunalounaan sekä palkitsimme **Teija** ja **Kari Louhirannan** Vuoden tuottajana.

Bio- ja elintarviketekniikan opiskelijat Sirpa Kivenmäki ja Riina Niemistö toteuttivat Kalkkunan tunnettavuuden lisääminen -projektin yhteistyössä Länsi-Kalkkunan kanssa osana opintojaan Seinäjoen ammattikorkeakoulussa. Riina työskentelee Länsi-Kalkkunalla alkutuotannossa.

tutkimuksen muiden analyysien ja mittaus-ten lisäksi. Niinpä kalkkunatuottajat pääsivät maistamaan ja arvioimaan hänen kehittämänsä tuotetta.

Paistikuutio sai kalkkunatuottajilta rehellistä, positiivista ja asiantuntevaa palautetta. Katariina kertoo, että tuote suunniteltiin nykypäivän kiireiseen elämänrytmiin sopivaksi arkiruuuksi, miksei pienellä tuunauksella juhla-ateriaankin.

Tuottajat sukelsivat someen

Projektin kohderyhmäksi olimme valinneet myös kalkkunatuottajat. Halusimme korostaa suomalaista kalkkunankasvatusta, joka perustuu elävän maaseudun perheyrittäjyyteen. Somekanavissa kerroimme tuotantotavasta, mutta miten saisimme lisää näkyvyyttä ja aitoutta julkaisuihin? Päätimme järjestää somekoulutusta tuottajille.

SeAMK:n viestinnän lehtori **Elisa Kanasto** oli heti valmis tulemaan kalkkunaviikon tuottajatilaisuuteen kertomaan sosiaalisen median mahdollisuuksista. Elisa totesi innostavan koulutuksensa päätteeksi, että näkee kalkkunatuottajilla suuret mahdollisuudet menestyä ja näkyä somessa. Tuottajien tiivis ja pieni ryhmä pystyy yhdessä tuottamaan kuluttajille aitoja elämyksiä someen.

”Nykypäivän kuluttaja avaa netin ja etsii tiedon sieltä. Mikä herättääkään enemmän keskustelua ja mielipiteitä kuin ruoka? Kalkkunalla on hyvät mahdollisuudet olla siinä keskustelussa mukana”, Elisa kannusti.

Kalkkunan tunnettavuuden lisääminen -projektin ohjaavana opettajana toimi SeAMK:n Ruoka yksikön lehtori **Matti-Pekka Pasto**. Yksikkö sai projektin ansiosta aimo annoksen lisää tietoa kalkkunasta. Haluamme kiittää Länsi-Kalkkunaa, tuottajia sekä SeAMK:n opettajia ja opiskelijatovereita projektissa mukana olosta. Teidän kaikkien avulla projekti onnistui loistavasti.



Restonomiopiskelijät Nina Virta, Janina Vuorela ja Mira Salonen suunnittelivat ja toteuttivat kalkkunamenun opetusravintolaan ja tuottajatilaisuuteen lehtori Elisa Ylisen ohjaamana.