

The background image shows the ornate, classical-style entrance to Tivoli Gardens in Copenhagen. The central archway is topped with a dome and the word 'TIVOLI' is inscribed on the facade. The building is illuminated with warm lights, and a flag is visible on a pole above the entrance. In the foreground, there are people walking, a sign for 'Tivoli Have- og Blomsterfestival 2022', and various informational signs for visitors.

Erasmus KA201 – Strateginen kumppanuus COPENHAGEN – 2022

29.08.–02.09.

Yrittäjyysopintoja tanskalaiseen tapaan

- osa laajempaa *Erasmus*-hanketta (matkoja myös Ruotsiin ja Viroon)
- opiskelijoita Suomesta, Ruotsista, Tanskasta ja Virosta
 - kymmenen opiskelijaa Kulusta
- kestävä ruoantuotanto ja yrittäjyys
- *Agenda 2030*



Ma - matkustelua

aikainen herätys maanantaiaamuna ja pirteinä pikkubussilla kohti Helsinki-Vantaata



kohteessa pieni snäksi juna-asemalta ja kiireesti jättämään tavarat hotellille



hotellilta suoraan koulunpenkille Lyngbyhyn!
tai no, ensimmäisenä bongattiin heppoja koulun pihalta

Ma – opiskelua ja tutustumista



kuva: Elmo Huovila

koulun salissa käytiin läpi päivän ohjelmaa ja jakauduttiin kansainvälisiin tiimeihin



kuva: Päivi Parkkonen

tanskalaiset opiskelijat esittelivät kouluun, ja samalla tutustuttiin oman tiimin jäseniin



kuva: Päivi Parkkonen

Ma – turisteina



loppupäivä (ja -ilta) vierähti Kööpenhaminaa tutkiessa

kuvat: Elmo Huovila

Ti – oppia ruokabisneksistä



Kuva: Päivi Parkkonen

"Kaikki mukana?"

Luennolla kuulumme paikalliselta ravintola-alan yrittäjältä hänen tähänastisen tarinansa sekä inspiroivia vinkkejä bisnesmaailmaan

Tiistaipäivä oli kävelyä täynnä - ensimmäinen etappi oli aamuinen luento Copenhagen Food Collectivessa



Kuva: Päivi Parkkonen

Ti – kävely kaupungin läpi

Seuraavaksi ohjelmassa oli "long walk", joka todellakin oli pitkä.

Tanskassa oli onneksi lämmintä ja aurinkoista!



Kuva: Päivi Parkkonen



Kuva: Päivi Parkkonen



Kuva: Oona Arola

Nyhavnin värisuora oli matkan varrella.

Ti – street food -hommia

Tallustimme Kööpenhaminan läpi Reffeniin, jossa meitä odottivat kymmenet iloiset, värikkäät, kansainväliset street food –kojut.

Kuva: Päivi Parkkonen



Kuva: Oona Arola



Kuva: Päivi Parkkonen



Söimme lounasta ja koimme ainutlaatuisia makuelämyksiä maailmalta.

Saimme tehtävän, jossa pääsimme kysymään street food -yrittäjiltä esimerkiksi heidän yrityksensä kestävyys- ja markkinointivalinnoista.

Ti – paluumatka



Kuva: Oona Arola

Masut täynnä katuruokaa
kävelimme takaisin hotellille
tanskalaisopiskelijoiden johdolla.

Pääsimme melkein
vesibussin kyydillä,
mutta emme
mahtuneetkaan kyytiin.
Jäimme rannalle
ruikuttamaan, mutta
nuorena jaksaa
kävelläkin.



Maisemat
olivat 5/5 ja
uudet ystävät
pitivät seuraa.



Kuva: Päivi Parkkonen



Kuva: Päivi Parkkonen

Ke – Luentoja



Kuva: Päivi Parkkonen



Kuva: Päivi Parkkonen

Päivä alkoi luennoilla jotka kertoivat mm. yhteistyön merkityksestä kestävässä ruoan tuotannossa ja kestäväen maatalousyrityksen pyörittämisestä

Ke – Yritystoiminnan suunnittelua



Kuva: Päivi Parkkonen

Kansainvälisissä ryhmissä suunniteltiin omaa kestävään ruoan tuotantoon liittyvää yritysideaa



Kuva: Päivi Parkkonen

Lyhyet ideoiden esittelyt opettajille ja pieniä korjauksia palautteiden perusteella

Ke - Friendshipnight



Kuva: Päivi
Parkkonen

Päivän päätteeksi erilaisia aktiviteettejä ja grilliruokaa koulun pihalla



Kuva: Päivi
Parkkonen

To – Luento

Torstaina matkustimme heti aamupalan jälkeen takaisin koululle Lyngbyhyn. Päivä siellä alkoi Tanskan teknillisen korkeakoulun edustajan luennolla.

Take home messages:

- Innovation mindset! Desirable? Responsible, Viable, Sustainable, Feasible?
- Safety first! The food products you invent must be safe.
- Be aware of novel foods authorisation.
- There are lots of under utilised by-products
- Plant-based ingredients are hot!
- The more people you talk to (stake holders) the better you will understand what the problem is to be solved and what the opportunity is to be met
- There is lots of room for student innovation and student start-ups

DTU
Microbial Biotechnology & Biorefining group
Prof. Peter Ruhdal Jensen (group leader) perj@food.dtu.dk
Lektor Tim Hobley, tjo@food.dtu.dk

DTU Food
National Food Institute

To – Kumppaneiden löytäminen

Seuraavaksi ohjelmassa oli kumppaneiden etsimistä. Käytännössä kaikki kulkivat ympäri salia, keskustelivat toisten ryhmien kanssa ja yrittivät löytää omalle yritykselleen hyödyllisiä yhteistyökumppaneita.



To – Mainosvideot

Ruokatauon jälkeen ryhmät tekivät lyhyet mainosvideot yrityksistään ja näyttivät ne opettajille, jotka antoivat niiden perusteella palautetta ja kehitysideoita yrityksille.



To – Finalistit lavalle

Ideat esitettiin vielä kerran opettajille powerpointeilla, joissa oli otettu huomioon opettajien tekemät huomiot ja kehitysehdotukset. Niistä opettajat valitsivat finalistit ja finalistit esittivät ideansa lavalla.



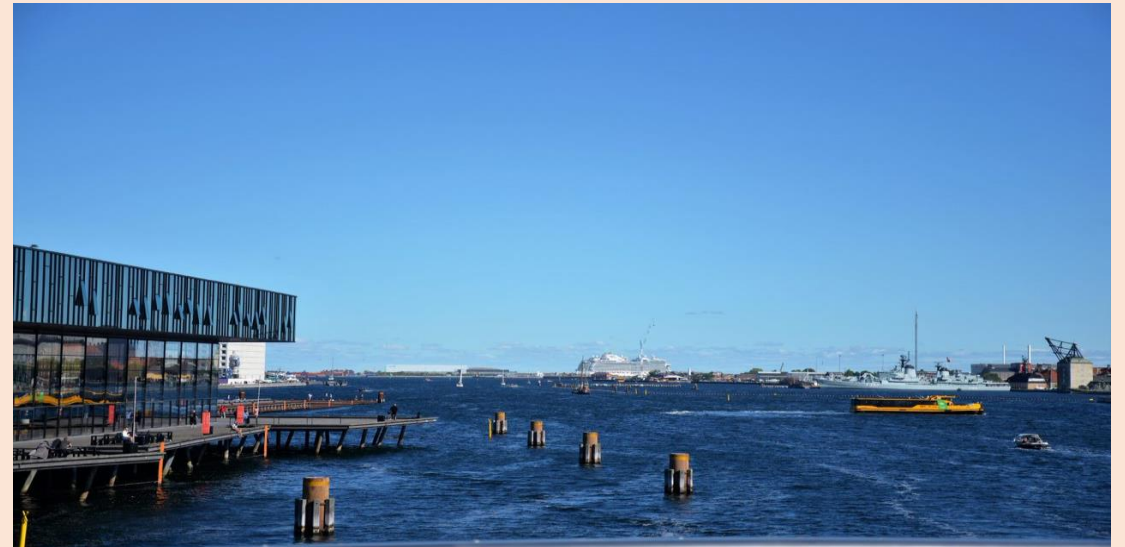
To – Viimeinen ilta

Torstai oli viimeinen kokonainen päivämme Kööpenhaminassa. Ohjelmamme loppui aikaisin, jotta meillä olisi vielä aikaa tutkia kaupunkia.



Pe– Kotia kohti

- Viimeinen tehtävä perjantai aamulla oli mennä haastattelemaan ihmisiä kaduille ja kysellä ihmisiltä mitä mieltä he ovat omasta yrityksestä.
- Viimeisen tehtävän jälkeen pitikin lähteä bussilla lentokenttää kohti. Helsinkiin saavuttua lentokentän kaupan kautta bussiin ja kohti Kuusankoskea.



Yhteenveto

- Matkan aikana opimme paljon yrittäjyydestä ja siitä millaista on suunnitella toimiva yritys, kestävästä kehityksestä ja ruoantuotannosta.
- Opintomatalla opimme myös tiimissä työskentelyä ja yhteistyön tärkeyttä, pääsimme tapaamaan paljon uusia ihmisiä ja kielitaito karttui

