



Opin ja
verkostoidun

Lähiraaka-aineista tuotteiksi-koulutukset

11.3. ja 11.4. Koskenpää, 28.3. Jyväskylä

Tule hakemaan vinkit, kuinka hyödynnät tarjoilussa ja tapahtumissa Suomen itsenäisyyden juhluvuoden ja street food -trendin. Taivutetaan Suomi 100 -juhlamenun suupalat paikallisista raaka-aineista. Ideoidaan ja valmistetaan trendikästä sormin syötävää lähituotteista. Käyttövalmiin reseptiikan lisäksi saat koulutuksesta tapahtuman organisoijan muistilistan, jonka avulla luot asiakkaillesi lähiruokaelämyksen kannattavasti.

Kolme koulutuspäivää – valitse kaksi tai hyödynnä edullinen kokonaisuus!

Koulutuspäivä 1: Suomi 100 -suupalat keskisuomalaisittain

Lauantai 11.3.2017 klo 10.00–17.30 Porkkalan kyläyhdistyksen kylätalo, Keuruuntie 766, 42440 Koskenpää
Satavuotiaalla Suomella on oma nimikkomenü, jonka herkulliset ideat valjastetaan keskisuomalaisten raaka-aineiden myyntivaliksi keittiömestari Leena Pölkkin opastuksella. Lähituotteet tulevat tutuiksi ja saat käyttövalmiin reseptiikan sekä ideoita omien tuotteiden Suomi 100 -tuunauksiin.

Koulutuspäivä 2: Rentoa näppiruokaa paikallisista raaka-aineista tarjolle ja tapahtumiin

Tiistai 28.3.2017 klo 12.00–19.30 Jyväskylän ammattiopisto, Opetuskeittiö 212, Taulumäentie 45, Jyväskylä
Käsin syötävät ja street food ovat trendi, joka tarjoaa monipuolisia mahdollisuuksia lähiraaka-aineiden hyödyntämiseen ja uusien asiakasryhmien tavoittamiseen. Tule ideoimaan ja valmistamaan mutkatonta näppiruokaa, joka sopii tarjottavaksi niin tapahtumissa, kahviloissa, ravintoloissa kuin pop up -tilaisuuksissa, kouluttajana keittiömestari Leena Pölkki

Koulutuspäivä 3: Tapahtumaruokailun ABC – maukasta sujuvasti, laadukkaasti ja kannattavasti

Tiistai 11.4.2017 klo 13.00–17.00 Kievari Rantapirtti, Petäjäviedentie 448, 42440 Koskenpää
Miten tarjota onnistunut ruokaelämys tapahtumassa? Koulutuksesta saat neuvot ja muistilistan ruokailun suunnitteluun, organisointiin ja toteutukseen sekä kustannuslaskentaan. Ideoidaan yhdessä tapahtumaa, joka muistetaan sinun yrityksesi herkullisista tuotteista ja palvelusta. Kouluttajina elintarvike- ja yritysasiatuntijat Eeva-Liisa Kivimäki ja Mirja Pummila Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaisista sekä lehtori Kirsi Marjakoski ja keittiömestari, projektipäällikkö Leena Pölkki Jyväskylän ammattikorkeakoulusta.

Kenelle?

Koulutus tarjoaa vinkkejä erityisesti lähiruokatuottajien ja -jalostajien sekä ravitsemis- ja matkailupalveluita tarjoavien yritysten liiketoiminnan kehittämiseen. Koulutukseen voivat osallistua ilman toimialarajoituksia kaikki Keski-Suomen maaseutualueen mikro- ja pienyritysten yrittäjät ja työntekijät sekä Keski-Suomen maaseudulla yritystoiminnan aloittamista suunnittelevat henkilöt. Huom! Maaseutualueeksi lasketaan koko Keski-Suomi lukuun ottamatta Jyväskylän keskusta-aluetta ja suurimpia kaupunginosia.

Hinnat ja ilmoittautuminen

Osallistuja voi valita kahden tai kolmen päivän koulutuskokonaisuuden (*). Koulutus sisältää ohjelman, koulutusmateriaalin ja ruoanvalmistuksen raaka-aineet sekä kahvitarjoilun.

Kokonaisuus A, Hinta: 80,00 € / hlö

- Koulutuspäivä 1: Suomi 100 -suupalat keskisuomalaisittain (la 11.3.)
- Koulutuspäivä 3: Tapahtumaruokailun ABC – maukasta sujuvasti, laadukkaasti ja kannattavasti (ti 11.4.)

Kokonaisuus B, Hinta: 80,00 € / hlö

- Koulutuspäivä 2: Rentoa näppiruokaa paikallisista raaka-aineista tarjolle ja tapahtumiin (ti 28.3.)
- Koulutuspäivä 3: Tapahtumaruokailun ABC – maukasta sujuvasti, laadukkaasti ja kannattavasti (ti 11.4.)

Kokonaisuus C, Hinta: 110,00 € / hlö

- Koulutuspäivä 1: Suomi 100 -suupalat keskisuomalaisittain (la 11.3.)
- Koulutuspäivä 2: Rentoa näppiruokaa paikallisista raaka-aineista tarjolle ja tapahtumiin (ti 28.3.)

Kokonaisuus D, Hinta: 125,00 € / hlö

- Koulutuspäivä 1: Suomi 100 -suupalat keskisuomalaisittain (la 11.3.)
- Koulutuspäivä 2: Rentoa näppiruokaa paikallisista raaka-aineista tarjolle ja tapahtumiin (ti 28.3.)
- Koulutuspäivä 3: Tapahtumaruokailun ABC – maukasta sujuvasti, laadukkaasti ja kannattavasti (ti 11.4.)

Ilmoittaudu koulutuskokonaisuuksiin A, C ja D **su 5.3.** mennessä ja kokonaisuuteen B **ma 20.3.** mennessä: <https://www.webropolsurveys.com/S/BA2D3932468D67F4.par>

Lisätiedot

Niina Rantakari, niina.rantakari@jamk.fi, p. 040 621 3186

www.aitomaaseutu.fi/hankkeet/kikehanke

www.facebook.com/kikehanke

Järjestäjä

Koulutuksen järjestää JAMK Jyväskylän ammattikorkeakoulun Kilpailukykyinen keskisuomalainen maaseutu - koulutushanke (KIKE). Hanke saa rahoitusta Keski-Suomen ELY-keskukselta Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.

*) Hankkeen rahoitus edellyttää, että tarjolla olevan koulutuksen laajuus on vähintään 15 tuntia sisältäen lähiopetusta, harjoittelua ja itsenäistä työskentelyä. Koulutus voidaan toteuttaa, kun ilmoittautuneita on vähintään 6 hlö.