

Opin ja
verkostoidun

Sparraus Lähiruokamiittiin

Lähiraaka-aineista tuotteiksi -koulutus

Keskisuomalainen lähiruoan tuottaja ja jalostaja, hae sparrauksesta vinkit myyjien ja ostajien kohtaamista varten – ideoita jakamassa myös **huippukokki Markus Maulavirta!** Majakoskella 23.11.2016 järjestettävässä Lähiruokamiitissä keskisuomalaisiin lähituotteisiin tutustuvat ostoaikein tukut, vähittäiskauppa ja ammattikeittiöt.

Koulutuksen ensimmäisessä tapaamisessa ke 26.10. työskennellään keittiössä **lähimakujen huippuosaajan Markus Maulavirran johdolla**. Keittiömestarit Markus Maulavirta ja Leena Pölkki neuvovat, miten tuotteellesi luodaan lisäarvoa tarinan, reseptiikan, tarjoiluehdotusten, esillepanon ja pakkausten avulla. **Tuo lähituotteesi keittiöön** ja hae vinkit, miten hioa tuote myyntivalmiiksi tukkuja, vähittäiskauppaa ja ammattikeittiöitä varten.

Neuvot yrityksille myyntiin antaa KTM Tommi Häyrynen. Hän toimii sparraajana koko koulutuksen ajan, myös Lähiruokamiitissä Majakoskella ke 23.11. Koulutuksen päättää to 8.12. toteutettava työpaja, joka opastaa viimeistelemään kaupan, hyödyntämään tuotekortti-työkalua ja tutustuttaa uuteen, pakkausmerkintöjä koskevaan lainsäädäntöön.

Lisätiedot ja ilmoittautuminen

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

Ilmoittaudu verkon kautta **to 20.10.2016** mennessä:

<https://www.webropolsurveys.com/S/1F313BF0EB0C86CE.par>

Kerro ilmoittautumisen yhteydessä, minkä lähituotteen tuot sparrattavaksi. Ilmoita samalla, minkä osa-alueen kehittämiseen toivot vinkkejä sekä mahdollinen valmistus-, esillepano- tai resepti-idea.

Koulutuspäivät

Koulutuspäivä 1: Tuo tuotteesi keittiöön ja hio se iskuun keittiömestareiden vinkein

Ke 26.10.2016 klo 12.00–17.00 Jyväskylän ammattiopisto, Opetuskeittiö 211, Taulumäentie 45, Jyväskylä

Keittiössä työskennellään lähimakujen huippuosaajan Markus Maulavirran johdolla. Tuo lähituotteesi – raaka-aine tai jaloste – keittiöön, jossa keittiömestarit Markus Maulavirta ja Leena Pölkki neuvovat, miten tuotteellesi luodaan lisäarvoa tarinan, reseptiikan, tarjoiluohdotusten, esillepanon ja pakkausten avulla. Työskentelyn lomassa vinkit yrityksille myyntiin tarjoilee KTM Tommi Häyrynen Jyväskylän ammattikorkeakoulun liiketoimintayksiköstä.

Koulutuspäivä 2: Sparrauksesta vetoapua Lähiruokamiittiin

Ke 23.11.2016 klo 10.00–16.00 Juhlatalo Majakoski, Kankaanpäänranta 5, Jyväskylä

Tukut, vähittäiskauppa ja ammattikeittiöt ovat kiinnostuneita lisäämään paikallisten elintarvikkeiden määrää tarjonnassaan. Lähiruokamiitti -tapahtuma on lähiruoan myyjien ja ostajien kohtaamispaikka. Tapahtumaan sisältyvät Minimessut on erinomainen tilaisuus lähiruoan tuottajille ja jalostajille esitellä tuotteitaan ostajille. Sparrausta ja myynnin tukea koulutukseen osallistuville Lähiruokamiitissä antaa KTM Tommi Häyrynen.

Koulutuspäivä 3: Viimeistele kaupat – tuotekortti ja pakkausmerkinnät haltuun

To 8.12.2016 klo 12.00–16.00 Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Rajakatu 35, Opetustila F125, Jyväskylä

Työpajassa KTM Tommi Häyrynen opastaa kauppojen viimeistelyssä. Lisäksi opetellaan hyödyntämään Lähiruokamiitissä esiteltyä tuotekortti-työkalua. Maa- ja kotitalousnaisten elintarvike- ja yritysasiatuntija Mirja Pummila tutustuttaa uuteen, pakkausmerkintöjä koskevaan lainsäädäntöön. Työpajan vetäjinä ovat Niina Rantakari ja Leena Pölkki Jyväskylän ammattikorkeakoululta.

Hinta ja kohderyhmä

Koulutuksen hinta: 120 €/hlö. Koulutus on suunnattu Keski-Suomen maaseudun mikro- ja pienyrityksille. Kouluttajien sparrauksen lisäksi hintaan sisältyvät ke 26.10. keittiötyöskentelyssä tarvittavat raaka-aineet lukuun ottamatta osallistujan mukanaan tuomaa yrityksen omaa lähituotetta.

Koulutuksen laajuus

Koulutus on ryhmässä tapahtuvaa monimuotokoulutusta sisältäen lähiopetusta, harjoittelua ja itsenäistä työskentelyä. Koulutuksen laajuus on 0,5 op, josta lähiopetusta ja harjoittelua on 11 tuntia. *

Järjestäjä

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

KIKE-hanke verkossa

<http://www.aitomaaseutu.fi/hankkeet/kikehanke>

<https://www.facebook.com/kikehanke/>

* Hankkeen rahoitus edellyttää, että osallistuja sitoutuu vähintään 20 x 45 min laajuiseen koulutuskokonaisuuden suorittamiseen (sisältää lähiopetuksen, harjoittelun ja itsenäisen työskentelyn). KIKE-hankkeen koulutukset täyttävät rahoituksen edellyttämän vähimmäistuntimäärän.