



Kasvituotteiden tuotekehitys. Työpajat (yht. 24 h)

Tervetuloa Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI -hankkeen järjestämään elintarvikealan koulutustilaisuuteen! Tuotekehitystyöpajassa on mahdollista kehittää eteenpäin omia reseptejä ja luoda uusia kasvituotteita asiantuntijan avustuksella. Tuotteen ravintoarvolaskelmat ja pakkausmerkinnät selviävät myös työpajassa ja tuote arvioidaan astinvaraisesti. Mukaan mahtuu viisi kasvituotetta valmistavaa yritystä.

Aika 19. – 20.5. ja 25.5.2021 klo 8 – 16

Paikka Riveria, Niskala opetuskeittiö 1, Niskakatu 17, Joensuu.

Asiantuntijat Jouko Martikainen, Makutaituri, tuotekehitys
Jaana Elo, KoKo Palvelut, ravintoarvolaskelmat ja pakkausmerkinnät

Ohjelma 19. – 20.5.2021

8.00 – 8.30 Tervetuloa, käytännön asiat ja aamukahvi
Marja-Leena Hirvonen, projektiasiantuntija ELLI-hanke

8.30 – 11.30 Kasvituotteiden tuotekehitys
Reseptin testaus käytännössä

11.30 – 12.00 Lounastauko (omakustanteinen)

12.00 – 16.00 Kasvituotteiden tuotekehitys jatkuu
Astinvarainen arviointi

Ohjelma 25.5.2021

8.00 – 8.15 Aamukahvi

8.15 – 11.30 Kasvituotteiden tuotekehitys jatkuu

11.30 – 12.00 Lounastauko (omakustanteinen)

12.00 – 14.00 Kasvituotteiden tuotekehitys jatkuu
Astinvarainen arviointi

14.00 – 16.00 Ravintoarvolaskelmat ja pakkausmerkinnät

Ilmoittautuminen **3.5. mennessä** Anulle anu.lavola@uef.fi. Koulutuksen hinta yht. **200 €** sis. koulutuksen, materiaalin ja raaka-aineet.

Lämpimästi tervetuloa koulutukseen!

Marja-Leena Hirvonen
projektiasiantuntija, Riveria
marja-leena.hirvonen@riveria.fi

050 306 6257

Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022

Anu Lavola
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto
anu.lavola@uef.fi

050 470 4952