



## Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI –hanke 1.1.2020 - 31.12.2022

Koulutukset, tapahtumat ja matkat liittyvät ELLI-hankkeen elintarvikealan laadun, tuotantotoiminnan ja jatkojalostustoiminnan koulutusohjelmiin.

ELLI-hankkeen toimintaan kuuluu myös yhteistyö ja kokoukset valtakunnallisten Ruokasektorin koordinaatiohankkeen Ruokasektoriryhmän ja -ohjausryhmän, Luonnontuotealan hanketoteuttajien ja Luomuliiton kanssa. Lisäksi yhteistyöhön kuuluu Pohjois-Karjalan elintarvike- ja luonnontuotealan hanketoimijoiden kokoukset ja hankkeiden toiminnasta tiedottaminen.

### KOULUTUKSET / TAPAHTUMAT / OPINTOMATKAT **kevät 2021**

- 13.1. klo 13 – 15** Teams-info ELY-keskuksen rahoituksesta pienimuotoiselle yritykselle. Teams-etäkoulutus, kesto 2 h. *Asiantuntijat: Tapani Mikkonen ja Mika Honkanen*
- 21.1. klo 8 – 16** Pienimuotoisen maidonjalostuksen valmistusprosessit, koneet ja laitteet. Teams-etäkoulutus, kesto 8 h, hinta 15 €. *Asiantuntija: Jussi Heinonen*
- 27.1. klo 12 – 16** Pakkaus ja pakkaaminen I. Miten pakkaan tuotteeni ja pakolliset pakkausmerkinnät. Ravintosisältö mm. marja-, liha- ja maitotuotteille. Teams-etäkoulutus, kesto 4 h, hinta 40 €. *Asiantuntija: Jaana Elo*
- 2.2. klo 12.30 – 15.00** Elintarvikeeturvallisuus ja elintarvikelaki, Oiva-järjestelmä. Teams-etäkoulutus, kesto 3 h, hinta 20 €. *Asiantuntija: Jaana Elo*
- 3.2. klo 12 – 15** Luomutuotteiden jalostustoimintaan liittyvän luomusuunnitelman laadinta. Teams-etäkoulutus, kesto 3 h, hinta 20 €. *Asiantuntija: Jaana Elo*
- 4.2. klo 13 – 15** Liha-alan lainsäädäntö ja omavalvonta. Teams-etäkoulutus, kesto 2 h, hinta 20 €. *Asiantuntija: Jaana Elo*
- 5.2. klo 14 – 15** Hygieniapassitesti, Outokumpu. Kesto yht. 4 h, hinta 50 €, sis. Ruokaviraston hygieniapassin. *Asiantuntija: Marja-Leena Hirvonen*



8. **10.2. klo 8 – 12 ja 11.2. klo 13 – 16** Pakastekuivaus marjojen, vihannesten ja luonnontuotteiden jatkojalostuksessa. Suunnitelmat kevään työpajoista. Teams-etäkoulutus, kesto 7 h, hinta 60 €. *Asiantuntija: Heli Pirinen*
9. **10.2. klo 14 – 15** Hygieniapassitesti, Joensuu. Kesto yht. 4 h, hinta 50 €, sis. Ruokaviraston hygieniapassin. *Asiantuntija: Marja-Leena Hirvonen*
10. **22.2. klo 9 – 13** Luonnontuotteisiin perustuvien hyvinvointituotteiden valmistaminen I. Hyvinvointituotteiden kasvit ja raaka-aineet, saatavuus ja varastointi, kasvirohdosten käyttö. Teams-etäkoulutus, kesto 4 h, hinta 30 €. *Asiantuntija: Katja Rieppo*
11. **26.2. klo 9 – 12** Luonnontuotteisiin perustuvien hyvinvointituotteiden valmistaminen II. Kosmetiikkalainsäädäntö, pakkausmerkinnät ja markkinointi. Teams-etäkoulutus, kesto 3 h, hinta 30 €. *Asiantuntija: Katja Rieppo*
12. **2.3., 16.3. ja 23.3. klo 12 – 15** Minustako elintarvikealan yrittäjä – elintarvikealan yrityksen perustamisen ABC. Teams-koulutus, kesto yhteensä 9 h, hinta yht. 75 €. *Asiantuntija: Jaana Elo*  
A) 2.3. Kotikeittiö, maatalouden yhteydessä oleva elintarviketoiminta, kauppakunnostus; kesto 3 h, hinta 25 €.  
B) 16.3. Ilmoitettu, virtuaalinen sekä pyörillä liikkuva elintarvikehuoneisto; kesto 3 h, hinta 25 €.  
C) 31.3. Eläinperäiset elintarvikkeet, ilmoitetut ja hyväksytyt elintarvikehuoneistot; kesto 3 h, hinta 25 €.  
**31.3. klo 15 - 16** Info-tilaisuus: Katsaus maakunnan Oiva-järjestelmään. *Asiantuntija: Jaana Valkama, Siun sote*
13. **19.3. ja 10.4. klo 8.30 – 15.30** Luonnontuotteisiin perustuvien hyvinvointituotteiden valmistaminen III. Käytäntö, työpajat (max 15 hlöä). Riverian Niskala, opetuskeittiö 3, kesto yht. 14 h, hinta 120 € (sisältää raaka-aine kustannukset 40 €). *Asiantuntija: Katja Rieppo*
14. **19.3. klo 12.45 – 14** Hygieniapassitesti, Joensuu. Kesto yht. 4 h, hinta 50 €, sis. Ruokaviraston hygieniapassin. *Asiantuntija: Marja-Leena Hirvonen*
15. **25.3. klo 13.30 - 15.30** Pakkaus ja pakkaaminen II. Uudet pakkaustrendit, pakkauksen merkitys myynnissä, ekologisuus, kierrätys, vastuullinen pakkaaminen. Teams-etäkoulutus, kesto 2 h, hinta 20 €. *Asiantuntija: Jaana Elo*



16. **PERUTTU 8.4. klo 9 – 12**, Tiivistelmä luonnontuotteiden keruualueista, keruujärjestelmästä ja valvonnasta jatkojalostaville yrityksille. Teams-etäkoulutus, kesto 3 h, hinta 25 €.
17. **14.4.** Hygieniapassi. Etämateriaali ja -tehtävä. Erityistilannettestit thain ja arabian kielellä. Kesto yht. 7 h, hinta 185 €.  
- klo 12.00 thain kieli  
- klo 14.00 arabian kieli
18. **15.4. klo 12 -16.** Herukkapienryhmä: markkinointi. Webinaari herukoiden markkinointimahdollisuuksista ja marjoihin liittyvästä kulutustrendeistä sekä sopimustuotannosta. Teams-etäkoulutuksen järjestää *Marjamaat 2* -hanke yhteistyössä *ELLI*-hankkeen kanssa.
19. **27.4. klo 14.00 -15.30.** Torikauppa-info. Tietoa tuotteiden suoramyymintimahdollisuuksista kauppatorilla. Etäkoulutus Microsoft Teams kautta, kesto 1.5 h ja etämateriaaliin tutustuminen 1 h. *Asiantuntijat: Pirjo Saukkonen ja Eeva Rautiainen, Siun sote Ympäristöterveys; Katja Kolehmainen, Joensuun Kaupunkikeskustayhdistys.*
20. **27.4. klo 16 -18.** Virtuaalinen opintomatka -koulutus pakastekuivauksesta. Webinaari sisältää virtuaalisen koonnin erilaisten tuotteiden pakastekuivauskoeajoista Luken tutkimusaseman pilot-laitteella sekä pakastekuivauslaitteiden esittelyn. Etäkoulutus Microsoft Teams kautta, kesto 2 h, hinta 20 €. Koulutuksen järjestävät yhteistyössä *ELLI-*, *ELOT-*, ja *ProYritys Pohjois-Karjala* -hankkeet.
21. **28.4. klo 14 - 16.** PERUTTU Suoramyymintäkoulutus. ReKo-suoramyyminti, uusi lainsäädäntö. Etäkoulutus Microsoft Teams kautta, kesto 2 h, hinta 20 €. *Asiantuntija: Jaana Elo*
22. **5.5. klo 13 – 15.** Virtuaalinen pakastekuivausopintomatka. Webinaari sisältää virtuaalisen koonnin erilaisten tuotteiden pakastekuivauskoeajoista Luonnonvarakeskuksen Jokioisen toimipisteen pilot-laitteilla sekä pakastekuivauslaitteiden esittelyn. Etäkoulutus Microsoft Teams kautta, kesto 2 h, hinta 20 €. Koulutuksen järjestävät yhteistyössä *ELLI-*, *ELOT-* ja *ProYritys Pohjois-Karjala* -hankkeet.
23. **19.–20.5. ja 25.5. klo 8 – 16.** Kasvituotteiden tuotekehitys. Työpajat (max 5 yritystä). Reseptit, ravintoarvolaskelmat ja pakkausmerkinnät. Riverian Niskala, opetuskeittiö 1, kesto yht. 24 h, hinta 200 €/yritys (sisältää raaka-aine kustannukset). *Asiantuntijat: Jouko Martikainen ja Jaana Elo*



24. **20.5. klo 12 – 14** Tilamatkailukoulutus. Info-tilaisuus tilamatkailutoiminnan mahdollisuuksista maataloilla sekä paikallisia esimerkkejä erityyppisistä yrityksistä. Etäkoulutus Microsoft Teams kautta, kesto 2 h. *Asiantuntijat: Lari Turunen ja Jaana Elo.* Koulutuksen järjestävät yhteistyössä *ELLI-, ELOT- ja Parasta Rääkkylää* -hankkeet.
25. **26.5. klo 8 – 15** Hygieniapassikoulutus ja -testi, Rautavaara. Kesto yht. 7 h, 100 € (sis. koulutuksen, hygieniapassitestin, yhden hygieniapassitestin uusinnan ja Ruokaviraston hygieniapassin). Pelkkä testi 50 € (sis. Ruokaviraston hygieniapassin). *Asiantuntija: Marja-Leena Hirvonen*
26. **26.–27.5. klo 9 – 16** PERUTTU Villivihannekset. Koulutuksessa kerätään talteen kevään villiyrttisatoa ja valmistetaan niistä aromikkaita aterioita. Yrttien keruu Selkie; aterioiden valmistus Riverian Niskala, opetuskeittiöt. Kesto yht. 14 h, hinta 40 € (sisältää raaka-aine kustannukset). *Asiantuntijat: Jouko Martikainen ja Esa Pasanen*
27. **1.6. klo 13 - 14** Hygieniapassitesti, Nurmes. Kesto yht. 1 h, hinta 50 €, sis. Ruokaviraston hygieniapassin. *Asiantuntija: Marja-Leena Hirvonen*
28. **23.6. klo 9 – 16** Tilamatkailukoulutus, opintomatka. Yritysesittelyt: Soinilan Oy ja Navettavalkea Oy/Villavalkea, Hammaslahti. Kesto 7 h, hinta 20 €. Koulutuksen järjestävät yhteistyössä *ELLI-, ELOT- ja Parasta Rääkkylää* -hankkeet.

Lisätietoa ELLI-koulutushankkeesta [www.ruokaketjuelli.fi](http://www.ruokaketjuelli.fi) ja [www.facebook.com/ruokaketjuelli](https://www.facebook.com/ruokaketjuelli)

Marja-Leena Hirvonen  
projektiasiantuntija, Riveria  
[marja-leena.hirvonen@riveria.fi](mailto:marja-leena.hirvonen@riveria.fi)  
050 306 6257

Anu Lavola  
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto  
[anu.lavola@uef.fi](mailto:anu.lavola@uef.fi)  
050 470 4952