



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 **syksy 2021**

- 11.8.2021 klo 12.45 – 14.00** Hygieniapassitesti, Joensuu. *Asiantuntija: Marja-Leena Hirvonen*
- 6.9. ja 30.9.2021 klo 8 – 16** Kasvituotteiden tuotekehitys. Jatkotyöpajat. Reseptien ja laitteiden testaus, ravintoarvolaskelmat ja pakkausmerkinnät. Jäätelövankkuri, Polvijärvi. *Asiantuntija: Jouko Martikainen*
- 10. – 11.9.2021** Syysmarkkinat ja lähiruokapäivä kauppatorilla. Järjestäjinä yhteistyössä ELLI-hanke, ProAgria Itä-Suomen ProYritys- ja KULKU -hankkeet, Jns kaupunkikeskustayhdistys Tiloilta torille-hanke, Karelia AMK, P-K:n Keittiömestarit ja 4H-yhdistys.
- 28. – 29.10.2021 klo 8.30 – 17.00** Maidosta jatkojalosteita I. Hapanmaitotuotteet. Riverian Niskala, opetuskeittiö 1, kesto yht. 15 h, hinta 50 € (sisältää materiaalin ja raaka-aine kustannukset). *Asiantuntija: Johanna Aho*
- Marraskuu 2021 klo 9 – 16** Erikoistuotteiden tuotekehitystyöpaja. Mangalitzarasva, laardin valmistus, pakkauksen testaus. Riverian Niskala, opetuskeittiö 1, kesto yht. 16 h, hinta 50 €/yritys (sisältää materiaali- ja raaka-aine kustannukset). *Asiantuntija: Jouko Martikainen*
- 1. – 2.11.2021** Opintomatka: Pienjuustolakierros. Tutustumiskierros Keski-Suomen pienjuustoloihin. *Asiantuntija: Jussi Heinonen*



Päivitys 14.9.2021

2 (2)

7. **11. – 12.11.2021 klo 8.30 – 17.00** Maidosta jatkojalosteita II. Tuorejuustot. Riverian Niskala, opetuskeittiö 1, kesto yht. 15 h, hinta 50 € (sisältää materiaalin ja raaka-aine kustannukset). *Asiantuntija: Johanna Aho*
8. **16.11.2021 klo 9 - 13** Fermentoidut elintarvikkeet I. Teoriaosa. Fermentaatioteknologia ja -mikrobit elintarvikkeiden valmistuksessa. Etäkoulutus Microsoft Teams kautta, kesto 4 h, hinta 20 €. *Asiantuntija: Jussi Heinonen*
9. **18. - 19.11.2021 klo 8.30 – 15.00** Fermentoidut elintarvikkeet II. Käytännön päivät, tuotteiden valmistus. Tuote-esittelyä. Riverian Niskala, opetuskeittiöt 1 ja 2, kesto yht. 14 h, hinta 60 € (sisältää materiaalin ja raaka-aine kustannukset). *Asiantuntijat: Jussi Heinonen ja Jouko Martikainen*

Lisätietoa ELLI-koulutushankkeesta www.ruokaketjuelli.fi ja www.facebook.com/ruokaketjuelli

Marja-Leena Hirvonen
projektiasiantuntija, Riveria
marja-leena.hirvonen@riveria.fi
050 306 6257

Anu Lavola
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto
anu.lavola@uef.fi
050 470 4952