



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 2022**

10. **19. ja 28.4.2022** Maakunnan parhaat kasvisruoat. Tiistai 19.4. klo 13 – 15 Teoria, Teams-etäkoulutus. Torstai 28.4. klo 13 -17 Käytäntö, Riverian Niskalan opetuskeittiöt 1 ja 2, Niskakatu 17 Joensuu. Kesto yht. 6 h, Hinta 30 € (sis. koulutukset, materiaalit ja raaka-aineet). *Asiantuntijat: Jouko Martikainen ja Harri Muikku*
11. **3.5.2022 klo 11 – 15** Tuotekehitystyöpaja ”Tuunaa rieskasi”. Valmisrieskojen täytteet ja esilletuonti. Riverian Niskala, opetuskeittiö 1, kesto yht. 4 h, hinta 50 €/yritys (sisältää materiaali- ja raaka-aine kustannukset). *Asiantuntija: Jouko Martikainen*
12. **24. ja 31.5.2022** Salaatit ja kylmät lisäkkeet lähiraaka-aineita hyödyntäen. Tiistai 24.5. klo 13 – 15 Teoria, Teams-etäkoulutus. Tiistai 31.5. klo 13 -17 Käytäntö, Riverian Niskalan opetuskeittiöt 1 ja 2, Niskakatu 17 Joensuu. Kesto yht. 6 h, Hinta 30 € (sis. koulutukset, materiaalit ja raaka-aineet). *Asiantuntijat: Jouko Martikainen ja Harri Muikku*
13. **18.5.2022 Opintomatka:** PacTec, FoodTec & PlastExpo Nordic ja Gastro Helsinki. Elintarvike-, pakkaus-, muovialan sekä horeca-alan messut, Messukeskus, Helsinki. Hinta 40 €, sisältää junamatkat.
14. **30.5.2022 Opintomatka:** Ilomantsi – Perinteitä, lähiruokaa ja paikallisia jatkojalosteita. Tutustuminen Ilomantsin jatkojalostaviin yrityksiin, Ravintola Parppeinpirtti ja Hermannin Viinitilan tislamo. Hinta 30 € (sis. bussimatkan, yritysesitykset ja tuotemaistatukset). *Asiantuntija: Jaana Elo*
15. **2. - 3.6.2022 klo 8 – 16** Ensiapukoulutus elintarvikealan henkilöstölle. Riverian Outokummun koulutusyksikkö, luokka 216 a, Lammenkatu 18, **Outokumpu**. Kesto 16 h, hinta 80 € (sis. koulutuksen harjoituksiin, materiaalit ja todistuksen). *Asiantuntija: Tero Kuittinen*



16. **11.- 12.8.2022 Opintomatka:** Tutustumismatka Hämeen ammatti-instituutin Lepaan puutarha- ja viheralan oppilaitokseen ja alan yrityksiin sekä Lepaa 2022 näyttelyyn.
17. **30.8.2022** Tuotekehitystyöpaja. Jatkojalosteita villiruususta. *Asiantuntija: Jouko Martikainen*
18. **10.9.2022** Lähiruokapäivä Joensuun Kauppatorilla.
19. **Lokakuu 2022 Opintomatka:** Jatkojalostus Pohjois-Itäliassa. Tutustuminen maito-, marja-alan jatkojalostaviin yrityksiin sekä viinitiloihin.

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