



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 P-K:n 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** Elintarviketurvallisuus 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*
- 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 €.
- SIIRETTY syksy 2021**, 2 pv, Makeisten valmistus: suklaa, toffee ja marmeladit. Koronatilanteen salliessa lähiopetuksena.



9. **22.2. klo 9 – 13** Luonnontuotteisiin perustuvien hyvinvointituotteiden valmistaminen I. Hyvinvointituotteiden kasvit ja raaka-aineet, saatavuus ja varastointi, kasvirohdon käyttö. Teams-etäkoulutus, kesto 4 h, hinta 30 €. *Asiantuntija: Katja Rieppo*
10. **26.2. klo 9 – 12** Luonnontuotteisiin perustuvien hyvinvointituotteiden valmistaminen II. Kosmetiikkalainsäädäntö, pakkausmerkinnät ja markkinointi. Teams-etäkoulutus, kesto 3 h, hinta 30 €. *Asiantuntija: Katja Rieppo*
11. **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*
12. **SIIRETTY syksy 2021/kevät 2022** Artesaanileipäkoulutus. Koronatilan salliessa lähiovetuksena, 2 pv, Kotileipurin Herkkupaja.
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. **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*
15. **PERUTTU 8.4. klo 9 – 12** Tiivistelmä luonnontuotteiden keruualueista ja keruujärjestelmästä jatkojalostaville yrityksille. Teams-etäkoulutus, kesto 3 h, hinta 25 €.
16. **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.



17. **27.4. klo 14.00 -15.30.** Torikauppa-info. Tietoa tuotteiden suoramyymintämahdollisuuksista 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.*
18. **28.4. klo 14 - 16.** Suoramyymintäkoulutus. ReKo-suoramyyminti, uusi lainsäädäntö. Etäkoulutus Microsoft Teams kautta, kesto 2 h, hinta 20 €. *Asiantuntija: Jaana Elo*
19. **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.
20. **19.–20.5. ja 25.5.klo 8 – 16.** Kasvituotteiden tuotekehitystyöpajat. Reseptit, ravintoarvolaskelmat ja pakkausmerkinnät. Riverian Niskala, opetuskeittiö 1, kesto yht. 24 h, hinta 200 € (sisältää raaka-aine kustannukset). *Asiantuntijat: Jouko Martikainen ja Jaana Elo*
21. **20.5. klo 12 – 14** Tilamatkailukoulutus. Tietoa 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.
22. **26.–27.5. klo 9 – 16** Villivihannekset. Koulutuksessa kerätään talteen kevään villiyrtilisatoa ja valmistetaan niistä aromikkaita aterioita. Yrttien keruu Selkie; aterioiden valmistus Riverian Niskala, opetuskeittiö 1; kesto yht. 14 h, hinta 40 € (sisältää raaka-aine kustannukset). *Asiantuntijat: Jouko Martikainen ja Esa Pasanen*

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