



LAADUKASTA LIIKETOIMINTAA LUONNOSTA

LUONNONTUOTE- JA ELINTARVIKEALAN KOULUTUSKALENTERI / kevät 2012

Laadukasta liiketoimintaa luonnosta on koulutushanke, jota osarahoittaa Etelä-Savon ELY-keskus Euroopan sosiaalirahastosta. Hankkeeseen kuuluu kolme koulutusosiota: 1. mehiläistarhaus, 2. luonnontuote- ja elintarvikeala ja 3. maatilan ympäristöhoito ja luonnonsuojelu.

Tässä koulutuskalenterissa esitellään luonnontuote- ja elintarvikealan kevään 2012 koulutukset.

Kohderyhmänä ovat eteläsavolaiset ja itäsuomalaiset luonnontuote- ja elintarvikealan yrittäjät ja niihin liittyvien toimialojen, kuten matkailu-, käsityö ja hyvinvointialojen yrittäjät tai yritystoimintaa suunnittelevat sekä muut aiheista kiinnostuneet. Koulutukset voi suorittaa monimuotoisesti.

Koulutusten tarkemmat ohjelmat päivitetään osoitteeseen www.helsinki.fi/ruralia

Ilmoittautumiset e-lomakkeelle <https://elomake.helsinki.fi/lomakkeet/32363/lomake.html>

Ilmoittaudu ajoissa, sillä osalle kursseista voidaan ottaa mukaan vain rajoitettu määrä osallistujia.

1. EKOLOGINEN PIHASUUNNITTELU JA -RAKENTAMINEN 3 op

Ympäristöön sopivan, helppohoitoisen ja viihtyisän pihan kustannustehokas suunnittelu ja rakentaminen. Ekologisen pihasuunnittelun lähtökohdat, fengshuin soveltaminen suomalaiseen pihaan, ympäristöön sopivat rakenteet ja kasvivalinnat; puut, pensaat, perennat, hyöty- ja luonnonkasvit sekä niiden hankinta ja saatavuus. Rakentamisessa huomioitavaa; säädökset, kustannustarkastelu, oma työ/ saatavilla olevat palvelut ja valmiit tuotteet, kotitalousvähennys, talkoot, pihan merkitys kiinteistön arvon muodostukseen ym.

Koulutuksen aikana on mahdollisuus laatia omaan kohteeseen ohjatusti pihasuunnitelmaa.

Koulutus sopii pihasuunnittelijoille, viherrakentajille, maaseutu-, matkailu-, luonto- ja ympäristöalan yrittäjille sekä kaikille ekologisesta pihasuunnittelusta ja –rakentamisesta kiinnostuneille.

Aika ja paikka: 3. - 4.2., 24. - 25.2., 16. - 17.3., 30. - 31.3., 13. - 14.4. ja 4. - 5.5.2012. Koulutusjaksot perjantai-iltaisin klo 18 - 20.30 ja lauantaisin klo 9 - 14.30, yhteensä 54 lähiopetus- ja 27 etäopiskelutuntia. HY/Ruralia-instituutti, Lönnrotinkatu 7, 50100 Mikkeli, lisäksi opintoretki OmaPiha-messuille 31.3.2012.

Kouluttaja: Pihasuunnittelija, fengsui-konsultti Päivi Avela, Piitupa

Hinta: 180 €

Ilmoittautumiset: 27.1.2012 mennessä, max 20 osallistujaa

Lisätietoja: Birgitta Partanen, puh. 044 538 2248, birgitta.partanen@helsinki.fi

2. BYROKRATIA KEVENEÄ – PÄIVITÄ ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖTIETOSI, ½ op

Tiivis tietopaketti viime vuoden lopussa voimaan tulleen elintarvikelain muutoksista ja odotettavissa olevista asioista. Päivän aikana käydään läpi elintarviketurvallisuutta sekä valvonnan kevenemistä vähäriskisissä toiminnoissa. Päivitetään tietoa mm. omavalvonnasta, pakollisten ravintoarvotietojen sekä yliherkkyyttä ja allergioita aiheuttavien ainesosatietojen merkinnöistä. **Voit lähettää sinua koskettavia kysymyksiä jo etukäteen**, välitämme ne edelleen kouluttajille.

Aika ja paikka: 21.2.2012, klo 9-16, Ruralia-instituutti, Lönnrotinkatu 7, Mikkeli

Kouluttajat: Jaana Elo, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ja Hannu Hulkkonen, Mikkelin terveystieteiden tutkimuskeskus

Hinta: 30 €

Ilmoittautumiset: 13.2.2012 mennessä.

Lisätietoja ja elintarvikelainsäädäntöön liittyvät ennakkokysymykset:

sirpa.kuitunen@helsinki.fi, puh. 050 318 0253.

3. HYVINVOINTIA YRTTIUUTTEILLA 1 op

Tuttujen luonnonkasvien käyttöä kauneuden ja puhtauden hoidossa, kehon hyvinvoinnissa ja luontaishoidoissa. Kurssilla tutustutaan mm. uuttamismenetelmiin ja valmistetaan luonnonyrteistä hauteita, aromaattisia hierontauutteita, -öljyjä ja voiteita, kuorintoja ja naamioita sekä yrttisuolaa ja -sokereita. Lisäksi, mahdollisuuksien mukaan, tehdään muita hyvinvointituotteita kurssille osallistujien toivomusten mukaisesti.

Aika ja paikka: 2-3.4.2012, klo 9-16, Ruralia-instituutti, Lönnrotinkatu 7, Mikkeli

Kouluttaja: Yrttiterapeutti Henriette Kress

Hinta: 50 € tai 30 €/päivä

Ilmoittautumiset: 16.3.2012 mennessä, max 15 osallistujaa

Lisätietoja ja toiveet kurssilla valmistettavista lisätuotteista: sirpa.kuitunen@helsinki.fi , puh. 050 318 0253.

4. KÄSINTEHDYT MAKEISET JA SUKLAAHERKUT, 1 op

Kurssilla valmistetaan erilaisia käsintehtyjä makeisia ja suklaaherkkuja suklaaleipuri-kondiittorin johdolla. Opitaan myös nekkujen ja muiden makeisten perusvalmistusmenetelmät. Ideoidaan ja improvisoidaan omia tuotteita esimerkiksi liikelahjaksi, tilamyymälä- tai ruokalistatuotteiksi. Tutustutaan erilaisiin myyntipakkaus- ja käärevaihtoehtoihin.

Aika ja paikka: 16. – 17.4.2012, klo 9-16, Ruralia-instituutti, Lönnrotinkatu 7, Mikkeli

Kouluttaja: Patrick Laffitte

Hinta: 50 € tai 30 €/päivä

Ilmoittautumiset: 2.4.2012 mennessä, 15 osallistujaa

Lisätietoja: sirpa.kuitunen@helsinki.fi , puh. 050 318 0253.

5. VILLIYRTEISTÄ TUOTTEITA JA TULOJA, 1 op

Käytännönläheinen kaksipäiväinen koulutus luonnon ruokayrteistä ja –vihanneksista. Päivien aikana saadaan tietoa villivihannesten laatuvaatimuksista, myyntikanavista ja toimitusten organisoinneista sekä tuodaan esiin vihannestukun, ravintoloiden sekä muiden villivihannesten ostajien näkemyksiä. Koulutuspäivät sisältävät teoria- ja maasto-oppitunteja sekä villiyrtytien leivonta- ja säilöntäkurssin tuotekehityskeittiössä.

Aika ja paikka: 5 - 6.6.2012, klo 9-16, Ruralia-instituutti, Lönnrotinkatu 7, Mikkeli

Kouluttajat: useita kouluttajia

Hinta: 50 € tai 30 €/päivä

Ilmoittautumiset: 21.5.2012 mennessä, max 15 osallistujaa

Lisätietoja: sirpa.kuitunen@helsinki.fi , puh. 050 318 0253.

6. LUONNOSTA HYVINVOINTIA JA HEHKUA HIUKSIIN, 1 op

Taustaa ja kokemuksia hiusten luonnonmukaisesta hoidosta ja sen vaikutuksesta hiusten hyvinvointiin, hiusten hoitoon ja värjäykseen soveltuviin luonnonkasveihin ja –aineisiin tutustumista, kasvien keruuta ja käsittelyä, puhdistus-, hoito- ja värjäystuotteiden valmistusta ja tuotteiden testaamista käytännössä.

Aika ja paikka: 18. – 19.6.2012, paikka varmistuu myöhemmin

Hinta: 50 € tai 30 €/päivä

Kouluttajat: useita kouluttajia, mm. ekokampaajakouluttaja Mona Mether, Practicum

Ilmoittautumiset: 4.6.2012 mennessä

Lisätietoja: Birgitta Partanen, puh. 044 538 2248, birgitta.partanen@helsinki.fi