

# Kainuun Elintarvikepäivä 2010

Ruuasta Kainuun matkailun kilpailuvaltti

torstaina 14.10.2010

Sokos Hotelli Vuokatti, Kidekuja 2, Vuokatti

*Elintarvikealan mahdollisuudet Kainuussa ovat kiinni kyvystä vastata kuluttajien uusiutuvaan kiinnostukseen. Maakunnan yritykset palvelevat lähinnä päivittäistä elintarvikekulutusta, mutta mukana on myös yrityksiä, jotka tuottavat paikallisista raaka-aineista valmistettuja perinneruokia. Kainuulaisen ruokakulttuurin matkailullista vetovoimaa voidaan vahvistaa nostamalla ruuan paikallista arvostusta. Tehtävä vaatii yhteistyötä, markkinointia ja tuotekehitystä. On metsästettävä innovatiivisia ideoita ja kehitettävä erikoistuotteita kainuulaisen maaseudun vahvuuksia hyödyntäen. Kainuun Elintarvikepäivä 2010 tuo kainuulaista ruokakulttuuria, elintarvikeyrittäjyyttä ja matkailua lähemmäksi toisiaan. **Tule mukaan ideoimaan, miten tehdä ruuasta Kainuun matkailun kilpailuvaltti!***

## Ohjelma

- 9.00 Kahvit ja ilmoittautuminen
- 9.30 **Avaus**, päivän puheenjohtaja, toimialapäällikkö Tuomo Tahvanainen, Kainuun Etu Oy
- 9.45 **Ruokamatkailu nousussa – kotimaisten ja ulkomaisten asiakkaiden odotukset paikalliselle ruualle**, koulutus- ja kehityspäällikkö Mirja Hellstedt, Ruokatieto Yhdistys ry
- 10.30 **Taste of Wild Taiga – näkemyksiä ruuan merkityksestä Kainuun matkailussa**, myyntipäällikkö Jaana Keränen, Pohjolan Mylly
- 11.15 **Ruoka matkailuyrityksen mahdollisuutena – yrittäjäpuheenvuoro**, Puukarin Pysäkki, Anita/Heikki Ovaskainen, Valtimo
- 11.45 Keskustelua ja työpajoihin ohjaus, Tuomo Tahvanainen
- 12.30 **Lounas ravintola Kipossa**. *Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma SRE tarjoaa osallistujille tasokkaan ja kainuulaisia ruokaperinteitä vaalivan lounaan.*
- 13.30 Ohjattu työpajatyöskentely
1. **Ekologinen kylämatkailu ja lähiruoka**, työryhmän vetäjinä Sanna Kankaanranta ja Marjatta Pikkarainen, Kainuun Maa- ja kotitalousnaiset / ProAgria Kainuu
  2. **Kainuulaisen ruokakulttuurin tuotteistaminen**, työryhmän vetäjä Mirja Hellstedt, Ruokatieto Yhdistys ry
  3. **Luonnontuotteet ja jokamiehenoikeudet matkailun vetovoimatekijäksi**, työryhmän vetäjä Simo Moisio, Arktiset Aromit ry
- 15.00 Työpajojen purku
- 16.00 **Päivän päätös ja yhteenveto**, Tuomo Tahvanainen

Seminaarin osallistumismaksu on 20 €/hlö. Hintaan sisältyvät aamu- ja iltapäiväkahvit sekä seminaarimateriaali. Osallistujamaksu laskutetaan.

Ilmoittautumiset 7.10. mennessä Eija Säkkinenille p. 044 797 4504 tai kantrikoulutus@kao.fi. Ilmoitathan samalla kotikuntasi, puhelinnumerosi, ruokailenko seminaari paikalla ja mihin työpajaan osallistut.

Järjestäjät: Kainuun maaseutuelinkeinojen teemaohjelma, KantriKoulutus –hanke, Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma SRE

