




Kokemuksia villiruoasta
ravintolapalveluissa
Jarmo Pitkänen

keittiömestari, keraamikko
Studioravintola Tundra



Studioravintola Tundra 10v

Tilausravintola, catering, kokkauskurssit,
keramiikkastudio

Kuusamon luonto ja sen tarjoamat mahdollisuudet

Lähiruoan pohja vahva Kuusamossa –
vaihdantatalous

Vahvasti erikoistunut gastronomiaan –
tavanomaisista t. vähäarvoisesta raaka- aineista
jalostuksella ja twistillä gourmeeta



Saatavuus

Sesongit – kerättävä kun on sesonki päällä

Jalostus kun on aikaa

Kala riista metsän antimet

Raaka-ainemäärät huomioitava

Joustot luonnon ehdoilla – katovuodet tms.

Miten Eteenpäin?

Vahva tuotekehitys – yhteistyössä eri toimijoiden kesken.

Tuotteistus – ympärivuotisuus tavoitteena

Eri asiakasryhmien tarpeiden tunnistaminen

Kotimaassa ja

Kv puolella villiruoka trendikästä



A bouquet of red roses is placed on a rustic wooden surface. The roses are in various stages of bloom, with some fully open and others as buds. The background is a blurred wooden plank, creating a warm and natural atmosphere.

Haasteita

Tuotantomäärät pieniä

Tuotteita kehittävät yritykset pieniä

Villiruoka - buumi vai pysyvä kehitys?

Toimijakenttä sirpaleinen

keräilykulttuurin ja bisneksen

kehittäminen skaalautuvaksi.

Yhteistyö kehittämisessä eilinehto

Jarmo Pitkänen

MAKUJA JA MUOTOJA



FLAVOURS AND FORMS FROM KUUSAMO LAPLAND

TUNDRA

CERAMICS & GASTRONOMY