

# Elintarvikkeiden tuotekehitys ja fermentointi -työpaja 6.9. ja 26.9.2022



Mity-Lab-hanke ja Idea Nature oy:n järjestävät elintarvikkeiden fermentointiin ja tuotekehitykseen liittyvän koulutuksen ja työpajan Kajaanin Impilinnassa syyskuussa 2022. Kurssi alkaa 3 tunnin koulutuksella etänä Teamsin välityksellä 6.9. klo 9–12, jossa käydään läpi tuotekehityksen ja fermentoinnin teoriaa huomioiden laadunhallinta. Osallistujille avataan Moodle-verkkokurssi, josta löytyy ohjattua itseopiskelumateriaalia. Aloituspäivän koulutukseen ja verkkokurssiin voi osallistua kuka tahansa myös ilman työpajaan osallistumista. Työpajaosuuteen 26.9. voi osallistua **maksimissaan 10 yrittäjää/yrityksen edustajaa**, joten ilmoittauduthan pian. Työpajaan osallistuvat suunnittelevat oman fermentointiin liittyvän tuotekehitysprojekti, jonka valmistusta pääsevät testaamaan ohjatusti työpajassa 26.9. klo 9–15 (esim. kombuchan, kimchin, kefiirin, jogurtin tai tempen valmistus).

Käytännön työpaja on suunnattu ensisijaisesti yrittäjille ja yritysten edustajille. Jos työpajaa ei saada täyteen (10 hlö), avataan ilmoittautuminen myös opiskelijoille ja muille aiheesta kiinnostuneille. Työpaja ja koulutus on maksuton, jos yrityskohtaista de minimis -tukea on käytettävissä. Opiskelijat ovat tervetulleita teoriaosuuteen ja opiskelijoille osallistuminen on maksutonta. Muille kuin opiskelijoille ja ilman de minimis -tukea koulutus maksaa 90 €/hlö (sis. alv). Lähetämme ilmoittautuneille koulutusta edeltävänä päivänä Microsoft Teams -linkin ja ESR-hankkeessa vaadittavat aloitus- ja lopetuslomakkeet. Osallistujat saavat koulutusmateriaalin ja halutessaan todistuksen osallistumisesta.

## Ohjelma:

Koulutuspäivä 6.9. klo 9–12:

- Tuotekehityksen perusteet huomioiden laadunhallinta
- Raaka-aineen valinta
- Kilpailija-analyysi ja markkinatilanne
- Tuotteen hinnan määrittely, riskit ja kustannukset
- Itseopiskelumateriaalit avataan

Lähityöpaja 26.9. klo 9–15:

- Testataan oman fermentoidun tuotteen valmistusta koekeittiössä
- Ohjattua tuotekehitystä ja reseptin suunnittelua

**Aika ja toteutustapa:** Koulutuspäivä 6.9. klo 9–12 etänä Teamsin kautta. Työpaja 26.9. klo 9–15 Kajaanin Impilinnan koekeittiöllä, osoite Kirkkoahontie 94.

**Hinta:** De minimis -tuella ja opiskelijoille maksuton, muille 90 € (sis. alv)

**Kouluttaja:** Heli Pirinen, Idea Nature oy

**Järjestäjä:** MITY-Lab-hanke, Kajaanin yliopistokeskus, Mittaustekniikan yksikkö

**Lisätietoa ja ilmoittautuminen:** 2.9.2022 mennessä [anni.hirvonen@oulu.fi](mailto:anni.hirvonen@oulu.fi). Kerrothan ilmoittautumisen yhteydessä haluatko osallistua pelkkään teoriaosuuteen vai myös käytännön työpajaan.



Kajaanin Yliopistokeskus  
Kajaani University Consortium



IDEA NATURE

Vipuvoimaa  
EU:lta  
2014–2020



Euroopan unioni  
Euroopan aluekehitysrahasto  
Euroopan sosiaalirahasto