

## Tuunattua ruokaa? – Keskisuomalainen ruokakulttuuri ennen ja nyt

Aika: 9.9.2010 klo 11–15.45, koulutus klo 16–18

Paikka: Ravintola Priimus, kokoustila Oppio, Taulumäentie 45, Jyväskylä

Kohderyhmä: Ammattikeittiöt, Keski-Suomen elintarvike- ja maaseutumatkailuyritykset, kehittäjät, kuluttajat

Järjestäjä: Pro Ruokakulttuuri – kehittämishanke, Jyväskylän ammattikorkeakoulu  
Aitoja Makuja ja Elinvoimaa – koulutushanke, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

### Ohjelma:

klo 11.45 Tilaisuuden avaus - Saara Kotamäki, Jyväskylän ammattiopisto  
klo 12.00 Keskisuomalainen ruokaperinne - Heli-Maija Voutilainen, Keski-Suomen museo  
klo 13.00 Suomalainen ruokakulttuuri tänään - tuunattua ruokaa? – Hans Välimäki, Chez Dominique  
klo 14.00 Iltapäiväkahvi ja tutustuminen teemanäyttelyyn  
klo 14.45 Keskisuomalainen ruokakulttuuri nyt – Juha Virkki, Comida communication Oy  
klo 15.45 Seminaarin päätös

Ilmoittautumiset seminaariin ja näytteilleasettajaksi Liisa Marinille 30.8. mennessä.

Klo 16.00 - 18.00 Aitoja makuja ja elinvoimaa -koulutushankkeen järjestämä koulutusiltapäivä aiheena Asiakaslähtöinen tuotekehitys elintarvike- ja matkailuyrityksille. Hintaa 25,00. Ohjelmaa vko 32. Ilmoittautumiset Eeva Happonelle 30.8. mennessä.

Ravintola Priimuksessa tarjolla Keski-Suomen Keittiömestareiden Maakunnallinen Herkkupöytä ([www.kskeittiomestarit.fi](http://www.kskeittiomestarit.fi)) klo 16–21. Pöytävaraukset [sales.priimus@jao.fi](mailto:sales.priimus@jao.fi).

### Lisätietoja:

Leena Pölkki  
Projektipäällikkö  
Pro Ruokakulttuuri  
p. 050 4011 894  
[leena.polkki@jamk.fi](mailto:leena.polkki@jamk.fi)

Liisa Marin  
Projektiassistentti  
Pro Ruokakulttuuri  
p. 050 5975 473  
[liisa.marin@jamk.fi](mailto:liisa.marin@jamk.fi)

Eeva Happonen  
Projektiasiantuntija  
Aitoja Makuja ja Elinvoimaa  
p. 040 755 826  
[eeva.happonen@jamk.fi](mailto:eeva.happonen@jamk.fi)