

Opintomatka ruokapalveluhenkilöstölle Savosta Kainuun kautta Lappiin

Kaninlihaa lautasille? Kuinka Hot fill toimii Kajaanissa? Mitä Sodankylässä tehdään lähituotteiden saamiseksi Lapin ruokapalveluihin? Lähde kanssamme tutustumaan, verkostoitumaan ja keskustelemaan kestävästä kehityksestä, lähiruoasta ja ympäristövastuullisuudesta. Matkan tarkoituksena on vaihtaa ajatuksia ruokatuotantomenetelmistä ja niiden toimivuudesta, pohtia ruokahävikin vähentämisen keinoja ja kehittää kasvis- ja sesonkiruokalistoja.

Aika **5.-7.6.2018**

Ilmoittaudu ja kysy lisätietoja Sarilta sari.vaananen@sakky.fi, 044 785 4025 tai Maijalta maiija.rissanen@sakky.fi 044 785 3322

Aikataulu (pienet muutokset mahdollisia)

Tiistai 5.6.

- 7.45 Lähtö Kuopiosta, myös väliltä Kuopio-Kajaani pääsee mukaan
10.30 Kajaanin Mamselli ja Lehtikankaan monitoimitalon keittiö Lounatuuli, Hanna Ojalehto ja Marjo Piirainen. Osoite Rinnekatu 2 A, Kajaani.
(myös Kainuusta pääsee mukaan)
11.30 Matka jatkuu kohti Sodankylää
Linja-autossa keskustelua, pohdintaa ja esityksiä.
Matkalla omakustanteinen lounas, Ravintola Paltamon Sydän, Golfie 9.
n. 18.00 Majoittuminen Sodankylään Hotelli Karhu (Lapintie 7, Sodankylä)
<http://hotel-bearinn.com/fi>

Keskiviikko 6.6.

Yhteistyöseminaaripäivä Sodankylässä 9.00-16.00 erillisen ohjelman mukaan ([liite](#)). Kunnan virastotalo, Jäämerentie 1, Sodankylä. Hoidamme matkalle lähtijöiden ilmoittautumisen.

- n. 19.00 Majoittuminen hotelliin Rovaniemelle, Santa Claus, Korkalonkatu 29
<http://www.santashotels.fi/fi/hotelsantaclaus>

Torstai 7.6.

- 8.30 Lähtö hotellista
10.30 Siuruan Kanila, Konttilantie 898 , 93190 Yli-Siurua <http://www.siuruankanila.fi/>
14.00 Kainuun Kalatuote, Rosmariinintie 5, Suomussalmi <http://www.kainuunkalatuote.fi/>
19.00 Paluu Kuopioon

Kustannukset

Majoituskustannukset 120-170 € / hlö/ 2 yötä (riippuen 1h vai 2hh huoneessa).
Ruokailut ovat omakustanteisia.

Opintomatkan järjestää EkoCentria/Savon koulutuskuntayhtymä yhteistyössä kuntayhtymän matkailu-, ravitsemis- ja talousalan kanssa ja se on osa valtakunnallista Lähi- ja luomuruoan käytön edistäminen ja hankintaosaamisen lisääminen –hanketta.