

RA
SE
KO



Raseko
FoodLaboratory

Artesaani- ja lähiruuan
kehittämiskeskus



Raseko FoodLaboratory

Tarjoaa ohjausta, seminaareja, opintoretkeä, tuotekehityskoeajoja ja tutkintokoulutusta sekä tukee ja inspiroi artesaani- ja lähiruuan tuottajia ja uusia tulevia toimijoita.

Yhteys tomi.aho@raseko.fi Lehtori ja Kehittämisasiantuntija

FoodLaboratoryn tavoitteena on:

- Verkostoitua alan toimijoiden kanssa niin **kansallisesti** kuin **kansainvälisesti** ja auttaa heitä verkostoitumaan keskenään.
- Jakaa tietoa sekä koulutusta artesaani- ja lähiruuan valmistuksesta ja kehittämisestä sekä tukea Rasekoa tutkintotavoitteisessa koulutuksessa (elintarvikejalostuksen at).
- Auttaa PK-yrityksiä uusien ideoiden **tuotekehityksessä**, tuotteistamisessa, brändäyksessä ja yrittäjyydessä.
- Jakaa artesaani- ja lähiruuan alalta tehtyä tieteellistä tutkimustietoa yhteistyössä Turun yliopiston kanssa.
- Edistää kestävän kehityksen periaatteita ruokatuotannossa.
- Raseko FoodLaboratoryn opetus- ja ohjauspalvelut kattavat kaikki artesaani- ja lähiruuan keskeiset näkökohdat ammattitaidon kehittämisestä yrittäjyyteen. FoodLaboratoryllä on selkeä tavoite tukea ruokamatkailun kehittämistä ja alueen pk-yritysten mahdollisuuksia kehittää omia tuotteita ja nostaa näin laatua ja/tai tuotteiden jalostusastetta. FoodLaboratoryn kantava periaate on kestävän kehityksen edistäminen: haluamme auttaa luomaan innovatiivisia, kestävän kehityksen periaatteilla tuotettuja tuotteita.

Lähi- ja Artesaanutuotteet Suomiviikoilla suurlähetystöissä



- **Kevään 2022 kurssit**
- Juustokoulutus 8. – 9.2. klo 14 – 19
- Juurileivonta 2. – 3.3. klo 14 – 19
- Jälkiruokien valmistus 8. – 9.3. klo 14 – 19
- Pakurikoulutus 16.3. klo 14 – 19
- Makeisten valmistus 23. – 24.3. klo 14 – 19
- Kalankehityspaja, aiheena merilevä 5. – 6.4. klo 14 – 19
- Kasviproteiinin valmistus 20. – 21.4. klo 14 – 19
- Fermentointikoulutus 10. – 11.5. klo 14 – 19
- Villiyrттikoulutus 24. – 25.5 klo 14 – 19
- Jäätelökoulutus 31.5. – 1.6 klo 14 – 19
- Kahvinpaahtokoulutus 14.6. klo 14 – 19



Kalan kehityspajat

- Artesaaniyhdistys : Alihyödynnetyistä kalalajeista tuotteita
- Pyhäjärvi instituutti : Kuore/Norssi
- Rasekon FoodLaboratory : Merilevä umamia kalaan
- Kasviproteiinin kehityspaja ja Hyvinvointia riistasta

Case 1 Esimerkki Osallistujia 18 henkeä + vetäjät • Yrityksiä 8 kpl • Tuotteita kehitettiin 17 erilaista • Pienimuotoinen kuluttajaraati 5 tuotteelle • Työpajan tuotoksista kaupallistettiin esim. • lahnalohimureke • kalasäilyke säyne

- • Haukihilli
- • Lahnalevite
- • Lahna-hauki-peruna-pihvi – rosmariini
- • Lahnapatee
- • Kirjoloehenmaksalaatikko
- • Hauki-kirjolahensydänmakkara
- • Valkoviinissä haudutetut kirjoloehen sydämet
- • Kermassa haudutetut kirjoloehen sydämet
- • Lahnatahna
- • Särkipitsa
- • Lahna-hauki-perunapihvit, 3 kpl eri mausteilla
- • Haukigraavi
- • Lime-valkosipuli-etikkasilakka
- • Lohenmaksapatee
- • Särkigraavi
- • Kalapuikot ja kastike
- • Patee