



Luomusta
lisäarvoa
asiakkaalle!

Luomunaudan- ja luomusiipikarjanliha – reseptiikalla lisäarvoa lihatuotteiden tilamyyntiin.

Reseptiikka on myynnin ja tuotekehityksen lisäväline ja tässä kaksipäiväisessä koulutuksessa suunnitellaan ja testataan miten luomunaudanlihan ja –siipikarjanlihan markkinoinnissa ja myynnissä voisi hyödyntää myös reseptiikkaa. Millaista reseptiikkaa asiakkaat kaipaavat? Mitä muuta voisi rinnalla tarjota?

Raaka-aineena käytetään saatavuuden mukaan luomunaudanlihaa sekä luomusiipikarjanlihaa. Koulutuksen reseptiikka on vapaasti käytettävissä omissa palveluissa ja lisäarvona markkinoinnissa. Lisäksi käydään läpi mm. alkutuotannon suoramyynnin lainalaisuuksia, ruokavalokuvauksen periaatteita ja someviestintää.

Ajankohta

Koulutuspäivä 1: To 1.2.2018 klo 10.00-16.30

Koulutuspäivä 2: Pe 2.2.2018 klo 10.00-16.30

Paikka

Ravintola Priimus, JAO, (Taulumäentie 45, Jyväskylä)

Hinta: 95 €/hlö. Sisältää kaksi keittiöpäivää, kirjallisen materiaalin, reseptiikan, raaka-aineet ja kahvitarjoilun.

Tule oppimaan lihankäsittelystä, reseptiikan kehittämisestä ja testauksesta käytännönläheisesti pienryhmässä. Ilmoittaudu mukaan ma 22.1.2018 mennessä Mariannelle.

Lisätiedot

Marianne Niikoski, marianne.niikoski@jamk.fi, 040 183 7085

Luomutapahtumia järjestää ja koordinoi Keski-Suomessa Jyväskylän ammattikorkeakoulun, ProAgria Keski-Suomen ja Luken yhteinen Luomuliiketoiminnan kehittäminen Keski-Suomessa -koulutushanke (LuomuKS). Hanke saa rahoitusta Keski-Suomen ELY-keskukselta Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.