Sadonkorjuun sesonki kutsuu – tule kehittämään tulevaisuuden ruokainnovaatioita!

Elokuu on uuden sadon ja uusien ideoiden aikaa! Oletko luonnonvara- tai elintarvikealan yrittäjä, keittiömestari, matkailualan toimija, alan opiskelija tai muuten kiinnostunut ruoasta, sen säilyvyydestä ja kehittämisestä?
Tervetuloa avoimiin työpajoihin, joissa valmistetaan tämän hetken trendituotteita ja etsitään ideoita tulevaisuuden liiketoimintaan. Työpajojen yhteydessä järjestetään myös tietoisku, jonka pääteemana on **pakastekuivaus – yksi tämän hetken kuumimmista trendeistä!**

Säilyke- ja LisäarvoBAR-hankkeet tarjoavat kolme inspiroivaa työpajaa:

Työpaja 1: Uutta tietoa fermentoinnista

Tutustu teollisiin mikrobeihin, joiden avulla fermentointi on nopeaa ja tasalaatuista.
Teemoina:

- Mikrobiologinen tuoteturvallisuus
- Valmistustekniikka
- Trendituotteet: hapatetut villivihannekset, sienet, kimchi, kombutsa

Työpaja 2: Turvalliset ja säilyvät säilykkeet

Opit optimoimaan säilykkeiden valmistusprosessin ilman kompromisseja maussa tai turvallisuudessa.
Trendit:

- Retkipurkkiruoat
- Artesaanituotteet kalasta, lihasta ja kasviksista

Euroopan unionin osarahoittama
LAPIN LIITTO
Luke LUONNONVARAKESKUS
LAPPIA
LAPIN AMK Lapland University of Applied Sciences
LisäarvoBAR

Työpaja 3: Pakastekuivaus

Pakastekuivaus on nyt pinnalla! Tule kokeilemaan ja kehittämään tuotteita, joilla on pitkä säilyvyys ja korkea laatu.
Trendit:

- Matkamuistot
- Retkiruoat
- Kuivatut luonnonyrtit

Missä ja milloin?

REDU, elintarvikealan tilat

18.8.2025 klo 13–18
Jänkätie 1, 96300 Rovaniemi

👉 **Ilmoittaudu tuotekehitystyöpajaan 8.8.2025 mennessä täältä**

Jatkotyöpajaan viikolla 37 (8.–12.9.2025) ilmoittautuminen: 040 6601327 tai pertti.moilanen@redu.fi

Euroopan unionin osarahoittama
LAPIN LIITTO
Luke LUONNONVARAKESKUS
LAPPIA
LAPIN AMK Lapland University of Applied Sciences
LisäarvoBAR