

## ELINTARVIKESÄKETJUN IMAGON KOHOTTAMINEN – HANKE MUKANA KAUAHOEN RUOKAMESSUILLA 7.-9.9.2007!

Elintarvikeketjun imagon kohottaminen – hanke on Satakuntaliiton rahoittama ylimaakunnallinen elintarvikehanke (ESR), jossa ovat mukana Etelä-Pohjanmaan lisäksi Keski-Pohjanmaa ja Satakunta. Toimijoina hankkeessa ovat Satakunnan ammattikorkeakoulu, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulu, Satafood Kehittämisyhdistys ry, Foodwest ja Kokkolanseudun Kehitys Oy. Hankkeen tavoitteena on nostaa koko elintarvikeketjun imagoa, aina alkutuotannosta palveluihin asti. Hankkeella pyritään turvaamaan elintarvikeketjun, eli maatalousalan, elintarviketeollisuuden sekä vähittäiskaupan työvoiman saanti jatkossakin.

### LÄHIRUOKAA KESÄKEITTIÖSSÄ GRILLATEN

Lähiruoka, kesäinen teema ja herkulliset, tuoksuvat ruuat houkuttelevat katsojia Ruokamessujen ohjelmataltaan. Ohjelmalavalla toteutettavassa kesäkeittiössä, toimivat Seinäjoen Ammattikorkeakoulun Ravitsemisalan yksikön 2. vuoden restonomiopiskelijat järjestäen näytöskeittiöohjelmaa. Restonomiopiskelijat valmistavat malliannoksia ja antavat neuvoja ja vinkkejä lähiruuan käyttöön kesäkeittiöihin toteutettaviksi kokonaisuuksiksi. Kesäkeittiössä esittäytyy paikallisia yrittäjiä ja heidän tuotteitaan. Osastolla esittäytyvät ruuanlaiton ohella:

**Pirjon Pakari Ky:** <http://www.pirjonpakari.fi/>, **Matti Tamsi Oy:** [www.mattitamsi.fi](http://www.mattitamsi.fi)

**Kellovalimo Somppi Ky/ Jussin Viini:** [www.jussinviini.fi](http://www.jussinviini.fi) ja **Rantalan Liha.**

Kesäkeittiössä valmistuu päivittäin näyttävä ja herkullinen menukokonaisuus, josta messuvieraat pääsevät nauttimaan ainoastaan malliannoksina. Menukokonaisuus sisältää alkuruoka, pääruoka, jälkiruoka – kokonaisuuden juomasuosituksineen. Vaikka hyvältä tuoksuvia annoksia ei messuilla maistelemaan pääsekään, ei hätä ole tämän näköinen. Messuvieraat voivat poimia kesäkeittiössä valmistetut reseptit mukaansa messuilta ja toteuttaa herkullisia ruoat omilla keittiöissään ohjeiden mukaisesti.

Tervetuloa katsomaan ja kuulemaan perjantaina klo 10.30 ja 13.30 alkaen, lauantaina ja sunnuntaina klo 11.00 ja klo 13.00 alkaen!

**Lisätiedot:** Teija Kuusisto, 040–830 2250 tai [teija.kuusisto@seamk.fi](mailto:teija.kuusisto@seamk.fi)

SeAMK Ravitsemisalan yksikkö, Kauhajoki