



Sööpäriin väki monessa mukana Ruokamessujen aikana 4.–6.9.2009

Toiminnot Sööpäriissä osoitteessa Topeeka 47:

Avoimet ovet ja kattausunäyttely

SeAMK:n ravitsemisalan toimipiste esittelee restonomi- ja tradenomikoulutusta Sööpäriissä perjantaista sunnuntaihin Ruokamessujen aukioloaikaan. Samalla voi tutustua Koulutuskeskus Sedu Kauhajoen lähihoitaja- ja catering-alan koulutukseen ja vaikkapa mittauttaa lähihoitajaopiskelijoilla verenpaineensa. Oppilaitoksessa järjestetään ryhmille myös opastettuja kiertokäyntejä. Niistä voi ottaa yhteyttä opintosihiteeri Seija Panulaan, puh. 020 124 5603 tai 040 830 2232.

Neljännän vuoden restonomiopiskelijat kokoavat Ruokamessujen ajaksi Sööpäriin kattausunäyttelyn. Näyttelyssä on esillä uusia kattausideoita eri teemoihin. Kattausten kokoamisessa on tehty yhteistyötä alueen yritysten kanssa. Erilaisten astioiden, aterimien ja materiaalien runsautta tulvillaan olevasta näyttelystä jokainen kävijä voi vapaasti poimia ideoita omia ruokailutilanteitaan rikastamaan.

Ravintola Kaarin palvelee lounasravintolana Topeeka 47:ssä

Ravintola Kaarin palvelee asiakkaitaan Topeeka 47:ssä eikä ruokamessualueella. Ravintola Kaarinissa on tarjolla nostalgista tunnelmaa sekä herkullista ruokaa koko messuviikonlopun ajan. Tarjolla on useita kolmen ruokalajin suositusmenukokonaisuuksia. Ravintolassa voi nauttia myös pelkän pääruoan, ja tarjolla on myös keveitä vaihtoehtoja. Ravintolassa on täydet anniskeluoikeudet. Ravintola Kaarin on avoinna pe 11–16, la 11–17 ja su klo 12–17. Pöytävaraukset ja tiedustelut puh. 040 830 2157, varmimmin 24.8. alkaen ma–pe klo 12–14 tai sähköpostitse: kaarin.ravintola@seamk.fi. Tutustu Ravintola Kaariniin osoitteessa www.seamk.fi

Kellariravintolan Festina lente tarjoaa hitaan syömisen elämyksiä Syöminkien yössä

Restonomiopiskelijat toteuttavat ruokaelämyksiä tänäkin vuonna myös oppilaitoksen kellariravintolassa. Tapahtuman nimi Festina lente opastaa kiiruhtamaan hitaasti. Kellariravintola on auki Ruokamessujen aikana lauantaina 5.9. Syöminkien yössä. Toteuttajina ovat Seinäjoen ammattikorkeakoulun toisen ja kolmannen vuoden restonomiopiskelijat ohjaajiansa Tuija Pitkäkosen ja Kirta Niemisen kanssa. Ruoan lisäksi tarjolla on ohjelmaa ja tunnelmaa. Musiikista vastaavat Pekka Pitkäköske ja Sanna Saarela. Opiskelijaryhmä vastaa myös palvelun liiketoiminnan suunnittelusta ja markkinoinnista.

Oppilaitoksen vanhan rakennuksen pohjakerroksessa sijaitseva vanha tiilikellari luo kehykset hitaille syömingeille. Tiilikellarista kuoriutuu tätä tilaisuutta varten tunnelmallinen viiniravintola, jonne sisäänkäynti on järjestetty rakennuksen päätyovesta. Valkoinen katoskäytävä lyhtyineen johdattelee vieraat käymään peremmälle ja astumaan mukaan elämykseen.

- Haluamme tuottaa vieraillemme kokemuksen, jossa he voivat kaikessa rauhassa nauttia kiireettömästä illallisesta italialaisittain pitkän kaavan mukaan. Tunnelma henkii rauhaa, lämpöä ja levollisuutta ja elävä musiikki tukee tunnelmaa ja luo ruokaelämykselle oman persoonallisen ilmeen, kertoo Tuija Pitkäköske. Tarjolla on kaksi kattausta illan hämärtyessä. Lisätietoja menusta, hinnoista ja pöytävarauksista nettisivulta www.seamk.fi. Varaukset 26.8.–2.9. numerosta 040 364 5911 klo 10–18.

Opiskelijaravintola Risetti palvelee päiväaikaan asiakkaita Topeeka 47:ssä

Opiskelijaravintola Risetti tarjoaa Ruokamessujen aikaan oppilaitoksen tiloissa maukasta sydänystävällistä ruokaa. Risetissä palvelevat Koulutuskeskus Sedu Kauhajoen suurtalouskokki- ja lähihoitajaopiskelijat. Erityisruokavaliot on myös huomioitu. Lisätietoja menusta ja hinnoista nettisivulta www.seamk.fi. Tarjolla on myös kahvia.



Toiminnot Ruokamessualueella Hämes-Havusessa:

Molekyyligastronomiiaa ohjelmateltan ruokanäytöksissä

Saako suolaisen keittoliemen vähäsuolaisemmaksi lisäämällä liemeen raakaa perunaa tai vaaleaa leipää? Entä heikentääkö kakkutaikinan vaivaus kakun rakennetta? Professori Anu Hopia yhdessä SeAMK:n restonomiopiskelijoiden kanssa on murtamassa ruokaan ja ruoanvalmistukseen liittyviä myyttejä. Molekyyligastronomiassa halutaan ymmärtää, mitä ruoanlaitossa tapahtuu. Keväällä alkanut aiheeseen liittyvä seminaarisarja huipentuu Ruokamessujen ohjelmateltan ruokanäytöksiin.

Tallikahvila palvelee Ruokamessualueella

Tallikahvila palvelee asiakkaitaan Ruokamessuilla tutussa paikassa. Tarjolla on sekä makeita että suolaisia leivonnaisia kahvin ja teen kyytipojaksi. Valikoimaa on myös erityisruokavaliota noudattaville. Tallikahvilassa asiakkaita palvelevat Koulutuskeskus Sedu Kauhajoen catering-alan opiskelijat opettajineen. Tallikahvilassa on myös oppilaitoksen koulutustarjonnan esittelyä. Tervetuloa nauttimaan kiireetön lämmin kahvi ja tallikahvilan erikoisleivoksena mansikkainen rahka-leivos ja muita herkkuja.

Lapsiparkki hoitaa perheen pienimmät

Lapset voi hyvillä mielin jättää hoitoon Ruokamessujen lapsiparkkiin. Heistä huolehtivat tuttuun tapaan Koulutuskeskus Sedu Kauhajoen lähihoitajaopiskelijat opettajiensa johdolla. Lapsiparkissa lapset voivat leikkiä ja osallistua ohjattuun toimintaan valvotusti, samaan aikaan kun vanhemmat tutustuvat messujen tarjontaan.

Lisätietoja: Yrityspalveluassistentti Teija Kuusisto SeAMK Liiketoiminta, ravitsemisala, puh. 040 830 2250 tai s-posti teija.kuusisto@seamk.fi