

Kuva: Teppo Johansson / www.ruokaluola.fi



*Nyt yhdistyvät luonto,  
maku, ilme ja tarina...*

## **Tuloksena elämyksellinen ruokatuote**

*Tervetuloa  
Makumuotoilu-luennolle  
Suomussalmelle!*

Miten luonnon maut, ilme ja tarinat yhdistetään ravintolassa ja ruokamatkailutuotteessa?  
Miten kainuulainen luonto puhuttelee food designissa? Miten maulla ja ulkonäöllä kerrotaan tarina?

Tilaisuudessa perehdytään elämyksellisen ruokatuotteen rakentamiseen. Kahden tunnin mittaisen luennon lisäksi iltapäivän aikana on mahdollisuus keskustella, ideoida uutta ja pohtia asiakkaiden tulevaisuuden toiveita ja trendejä.

Kouluttajana toimii **keittiömestari ja makumuotoilija Markku Luola** Chef Luola – Ruokaluola Oy:stä.

Osallistujilla on mahdollisuus lähettää etukäteen omaa myynti- ja menuateriaalia luennon pohjaksi.

**Aika: keskiviikko 21.3.2018**

**12.30** Kahvi ja tervetuloa

**13.00** Makumuotoiluluento: Aisti Luonto–Maista Maku–Kerro Tarina

**15.00** Maukkaita ajatuksia ja keskustelua

**Paikka:** Kahvila-Ravintola Seurahuone, Kauppakatu 7, Suomussalmi

**Tilaisuus on maksuton.**

*Lämpimästi tervetuloa yhdistämään luonto ja ravintolamaailma näyttävästi ja maukkaasti!*

**Ilmoittautumiset ja mahdollisen ennakkomateriaalin toimitus torstaihin 1.3. mennessä**  
**Arktiset Aromit ry, Elina Nihtilä elina.nihtila@arktisetaromit.fi tai puh. 040 164 6177.**

*Tilaisuus on osa Arktiset Aromit ry:n KALKE-hanketta, jota rahoittaa Kainuun ELY-keskus, Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta. KALKE-hankkeen yhtenä tavoitteena on edistää Kainuun luonnontuote- ja matkailualan välistä yhteistyötä sekä kehittää uusia tuotteita. Tilaisuus on tarkoitettu ravintola- ja matkailualan yrityksille sekä alan kehittäjille.*



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus