



LUONNONTUOTTEIDEN KERÄÄMISEN KOULUTUKSET

Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke järjestää maksuttomia luonnontuotteiden keräämisen ja käsittelyn koulutuksia. Syksyn 2025 aikana opit keräämään ja käsittelemään viljejä yrttejä, luonnonmarjoja, -sieniä tai -kasveja eri koulutusmoduuleissa. Koulutuksiin lisätään eri yhdistelmiä raaka-aineista Koulutuksen jälkeen voit jatkaa keräämistä, työskennellä alalla tai opiskella sitä lisää.

Koulutuksissa painotetaan miten riista ja yrtit saadaan osaksi mieleenpainuvaa ja kannattavaa matkailutuotetta. Koulutukset järjestetään alla olevien aikataulujen mukaan Kuusamossa aloittaen Koillis-Suomen Aikuiskoulutuksen tiloissa. Maksimi osallistujamäärä 15 henkilöä.

Koulutusten sisältö

- Koulutukset alkavat maanantaisin ja päättyvät perjantaisin
- Jokaisenoikeudet ja hygieniä keräämisessä
- Luonnontuotteiden kerääminen ja myynti kouluttajan johdolla
- Luonnontuotteiden jalostaminen osana matkailutuotetta
- Osallistumislomakkeiden täyttäminen ja koulutuksen palauttee

Ohjelmaa voidaan räätälöidä ryhmän tarpeiden ja osallistujienkokemustason pohjalta

Lisätietoja kouluttajilta!

Jarmo Pitkänen

puh. 040 480 8667, jarmo.pitkanen@ksak.fi

Erkki Karjalainen

puh. 040 482 125, erkki.karjalainen@ksak.fi

Koulutukset järjestää Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke.



Riista ja villiyrtit -KOULUTUS



Koulutusten ajankohdat

1. Riistan metsästys teoria 13.10 KSAK OY

2. Omatoiminen riistanhankinta 14.10

3. Omatoiminen riistanhankinta 15.10

4. Omatoiminen riistanhankinta 16.10

4. Riista ja villiyrtit keittiössä 17.20

Ilmoittautumislinkki:

<https://link.webropol.com/ep/riistajavilliyrtit>

- sulkeutuu 1 viikko aiemmin

Aiemmat koulutukset:

Villit yrtit ja Sienet

Mahdollisuus huippuasiantuntijoiden opetukseen!

Villiruokamestari, chef Jarmo Pitkänen on jo pitkään kehittänyt villiruokaa Tundra-ravintolassaan.

Erkki Karjalaisella puolestaan on takanaan vuosikymmenten ura erä- ja luonto-oppaana ja luontoalan kouluttajana.

Koulutuksissa pääset kuulemaan ja oppimaan heidän ravintola- ja matkailualan kokemuksistaan.

