

# Saimaa Academy of Gastronomy nostaa Saimaan maailmankuuluksi ruoka-alueeksi



**SAIMAA**  
ACADEMY OF  
GASTRONOMY



# Monta maukasta tavoitetta.

## **Ruokaidentiteetin kasvattaminen**

Akatemian toiminta nostaa esiin ja kasvattaa Saimaan alueen ruokaidentiteettiä myös Saimaan alueen sisällä. Paikallisten arvostus omaa ruokakulttuuria kohtaan vahvistuu.

## **Saimaan ruokakulttuurin tunnettavuuden edistäminen**

Akatemian toiminnan kautta Saimaan ruokakulttuurin arvostus ja tunnettavuus nousee sekä kotimaassa että kansainvälisesti.

## **Pelloilta pöytään -osaamisen kehittäminen**

Akatemia yhdistää alkutuottajat, jalostajat, lähiruoan valmistajat, ravintolat ja matkailuyritykset huippuverkostoksi.

## **Ruoka-alan osaamisen nostaminen kansainväliselle huipputasolle**

Akatemian kautta ruoka-ammattilaisten ja matkailuyritysten osaaminen kehittyi kansainväliselle huipputasolle.

## **Ruokamatkailun ykköskohde- statuksen saavuttaminen**

Akatemian toiminta nostaa Saimaan alueen Suomen ja Pohjoismaiden ruokamatkailun ykköskohteeksi.

# Visio



Saimaa Academy of Gastronomy on ainutlaatuinen, kansainvälisen tason huippukoulutusyksikkö.

Arvostettu ja tasokas toiminta houkuttelee opiskelijoita ja yhteistyökumppaneita koko maailmasta.

Opiskelijat ovat gastronomian parissa työskenteleviä tai siitä kiinnostuneita eri alojen ammattilaisia.

Koulutus on räätälöityä, henkilökohtaista ja käytännönläheistä mm. tarjoamalla laadukasta koulutusta maataloilla, ravintoloissa ja ruoka-alan yrityksissä.

Akatemialla on tärkeä rooli Saimaan ruokakulttuurin ja -identiteetin vahvistajana ja ruokaperinteiden ylläpitäjänä sekä Saimaan keittiön arvostuksen nostajana maailman kärkeen.

Akatemia on aktiivinen yhteiskunnallinen toimija ja se kantaa yhteiskuntavastuuta myös esimerkiksi tarjoamalla lapsille ja nuorille kosketuspintaa Saimaan maanviljelyyn, ruokatuotantoon, ruokakulttuuriin sekä alueen ruokaperinteeseen.

Akatemian kautta vahvistuu alueellinen yhteistyö myös alueellisten oppilaitosten ja yritysten kanssa.

SAIMAA ACADEMY  
OF GASTRONOMY  
-VERKOSTO:



SAIMAA ACADEMY  
OF GASTRONOMY  
-TUOTEITA:



SAIMAA ACADEMY  
OF GASTRONOMY  
-TUOTEIDEN KOHDERYHMIÄ:

**Laadukkaat tuotteet ovat suunnattu kotimaisille ja kansainvälisille toimijoille:**

- elintarvikealan yritykset
- ravintola- ja matkailualan yritykset
- ruoka-ammattilaiset
- kauppaketjut
- koulut ja päiväkodit
- ruoka-alan oppilaitokset
- mediat
- matkailijat
- paikalliset, kotimaiset ja kansainväliset päättäjät
- ruoka-alan verkostot (esim. slow food, gastro terrafood)



# Laadun kriteerit.



Saimaa Academy of Gastronomy toimintaa ohjaa laatukriteeristö, jolla taataan akatemian laadukkuus tekemisen jokaisessa vaiheessa.

## ▶ Huippuosaaminen

Toiminta tapahtuu huippuosaamisen ehdoilla ja on laadultaan maailman kärkeä.

## ▶ Henkilökohtaisuus

Toiminnassa on huomioitu yksilöiden tarpeet ja esimerkiksi ohjelmasisällöt ovat yksilöidysti räätälöityjä ja ne ovat yksilöidysti ohjattuja.

## ▶ Vastuullisuus

Toiminta perustuu kestävän kehityksen periaatteisiin ja on ympäristöä kunnioittavaa.

## ▶ Kumppanuus

Toiminnassa on hyödynnetty Saimaan alueen verkostoja (mm. D.O. Saimaa ja Saimaa Gastronomy) sekä niiden laadukkaita tuotteita.

## ▶ Paikallisuus

Toiminnassa painottuu Saimaan alueen käsityö ja pientuotanto sekä niiden merkitys ja edut kaikille osapuolille.

# SAG teemat ja kurssitasot

**PELLOLTA PÖYTÄÄN**

**RUOKAELÄMYKSET**

**RUOKAKULTTUURI**

**Huippukurssit (“SAG:n tuotanto”)**

**Yrityksille ja ammattilaisille täydennyskoulutustyyppisiä kursseja.**

**Erikoistumiskurssit (Xamkin ja Esedun tarjonta)**

Yksittäiset kurssit tai koulutuskokonaisuudet, joista opiskelija (tai yrittäjä?) voi valita tarpeidensa mukaan ja jotka voidaan opiskelijalla sisällyttää osaksi opintoja (esim. tuotteistaminen, digitaalisuus).

**Peruskurssit (Esedun tarjonta)**

Yksittäisiä kursseja opiskelijoille perustaitojen oppimiseksi (esim. elintarvikeala, matkailu, ympäristö, metsä).

# SAG:n huippukurssikokonaisuudet

## PELLOLTA PÖYTÄÄN

- Tavoitteena on ruoan tuotantoketjun kokonaisuuden hallinnan ja tuntemuksen lisääminen.
- Raaka-aineiden ja ruokatuotteiden ”syväoppiminen”.

### Kurssiesimerkkejä:

- Luonnonkala: Järvikalastuksen prosessin sekä kalan jatkokäsittelyketjun kokonaisuuden hallinta, järvikalalan arvon ymmärrys ja käyttö ammattikeittiöissä.
- Juustokurssi: Juuston valmistuksen vaiheet, laatuun vaikuttavat tekijät, maidon tuotanto.

## RUOKAELÄMYKSET

- Tavoitteena on lisätä ymmärrystä miten paikallinen ruoka ja siihen liittyvä elämäntapa tuotteistetaan elämykselliseksi ruokamatkailutuotteiksi.

### Kurssiesimerkkejä:

- Saimaa Taste of Place: Alueelliseen erityisyyteen rakentuvat ruoka-elämykset
- Ruokasesongit

Kursseilla kouluttajina ovat tuottajat, jalostajat, ruokamatkailuyrittäjät, alan huippuasiantuntijat (mm. kv-kumppanit). Koulutus tapahtuu pääasiassa tiloilla sekä jalostajien ja ruokamatkailuyrityksissä.

## RUOKAKULTTUURI

- Tavoitteena on ruokakulttuurin moninaisuuden ymmärtäminen ja alueen erityispiirteiden tunnetuksi tekeminen.

### Kurssiesimerkkejä:

- Kestävä ruokakulttuuri
- Ruoka, uskonto ja elämäkatsomus
- Tulevaisuuden ruoka

# SAG:n mahdollisuudet oppilaitoksille

Oppilaitoksien ruokamatkailuun liittyvä ammattillinen ja ammattikorkeakoulutason kurssitarjonta on tärkeä osa ruokamatkailualan osaamisen kehittymistä.

## **SAG tekee alueen ruokamatkailun näkyväksi**

- toimii ruokamatkailukoulutuksen markkinointikanavana (brändi)

## **SAG voi koota monen tasoista koulutus- ja kurssitarjontaa**

- koulutettava voi valita tarpeidensa mukaan sopivan kokonaisuuden nykyisestä oppilaitoksien tarjonnasta (ns. peruskurssit, erikoistumiskurssit)

## **SAG:n nivoutuminen tutkintoon johtavaan koulutukseen**

- SAG:n huippukurssit voivat olla osa opiskelijan kurssi-kokonaisuutta ja sisällyttää ne osaksi opintoja.

SAG:n huippukurssit voivat toimia palkintokurssina opiskelijoille.

SAG mukana kehittämässä ruokamatkailun koulutusta.



# Koulutuksen toteuttajat



## Alkutuottajat

- Tiisanmäen lammastila
- Putkisalons lammastila
- Kalakontti
- Siiriäisen luomutila
- Salmelan vihannestila

Kurssit räätälöidään kunkin tuottajan mukaisesti, jolloin opiskelija saa mahdollisimman laajan käsityksen toiminnasta ja tuotteista. Kurssit toteutetaan kahdessa jaksossa, joissa tutustutaan alku- ja loppuvaiheen tuotantoon vuodenajat huomioiden.



## Jalostajat

- Kappelin juustola + Metsämäen maitotila
- Nilkko brewery

Kurssit järjestetään yhtenä kokonaisuutena neljän päivän jaksoissa. Joissa käsitellään ja opiskellaan tuotteiden eri vaiheet läpi.



## Ravintolat

- Sahanlahti (järvikala)
- TeaHouse of Wehmais (luomu ja tee)
- Hotelli Punkaharju (villiruoka)
- Tertin kartano (kartanon pitopöytä ja puutarha)

Kurssin aikana opiskellaan ravintolatyöskentelyä ja kunkin paikan erityisosaamista.

## Koulutusorganisaatiot

- Esedu
- Xamk
- HY Ruralia-instituutti

Esedun tiloissa opiskellaan keittiö- ja salityöskentelyä alan huippuosaajien kanssa 1-2 kahden päivän kursseina.

Xamk ja Ruralia-instituutti järjestävät luentosarjoja opetusta gastronomiaan liittyen.

# Saimaa Academy of Gastronomy: kasvatus ja jatkuva oppiminen

## Yhteiskuntavastuullisuus

### Varhaiskasvatus

- Tutustuminen alkutuotantoon ja tilavierailut
- Tilaruokailut
- Raaka-aineoppi ja raaka-aineen käsittely

### Toinen aste ja lukiot

- Tutustuminen alkutuotantoon ja tilavierailut
- Ruuanvalmistus
- Tilaruokailut
- Raaka-aineoppi ja raaka-aineen käsittely

## Ammatillisen heräämisen osuus

### Ammattikoulut, ammattikorkeakoulut ja aikuiskoulutus

- Tutustuminen alkutuotantoon
- Tilatyöskentely ryhminä
- Perusgastronomia
- Kohdennetut kurssit, joissa kouluttajina huippuammattilaiset
- Raaka-aineoppi ja raaka-aineen käsittely
- Asiakaslähtöinen ajattelu ja ammattiyhteisö

## Täydentävän koulutuksen syventävät kurssit

### Tekijät, kulinaarinen elämysmatkailu, gastronomit

- Alkutuotannon työskentelykurssit
- Huippuosajien vetämät erikoiskokkauksen ja -juomien kurssit
- Ruokatuotannon ja -kulttuurin luentosarjat
- Ravintolatyöskentelyn kurssi
- Myynti ja asiakaskokemus



# SAG organisoitumisvaihtoehdot

## Itsenäinen koulutusyksikkö

Parhaiten soveltuvia juridisia yhtiömuotoja ovat osakeyhtiö ja osuuskunta.

## Ns. konsortiomalli

Usean oppilaitoksen sopimus pohjainen yhteenliittymä (konsortio), jossa yksi tai kaikki yhdessä tuottavat jonkun koulutuskokonaisuuden sisällön ja pitävät sen opintovalikoimassaan. -> ei sovellu täydennyskoulutukseen

## SAG kurssit avoimen tarjonnassa

Mahdollista vain, jos kurssi opetus-suunnitelmassa -> ei sovellu alkuvaiheessa.

## SAG täydennyskoulutusyksikkönä oppilaitoksen sisällä

Täydennyskoulutus on liiketoimintaa. Oppilaitoskytkös: hyöty vai haitta? Resurssien riittävyys SAG-kokonaisuuteen?

# Saimaa Academy of Gastronomy - rahoitusmallit

## Toiminnan rahoitus

Kurssimaksut

Kumppanuussopimukset (mm. yksittäiset yritykset, kauppaketju,

MTK, kunnat)

Kehittämishankkeet





## Kurssiesimerkki

# Näin valmistuu juusto käsityönä

Kappelin juustola

### PÄIVÄ 1

**8.00 Maidon haku navetasta**  
**9-16 Sinihomejuusto Ilmeikäs Illusian valmistus**

- Maito lämmitetään +33°C. Lisätään hapate, annetaan ilmaantua 7 min. Sekoitetaan.
- Lisätään sinihome, sekoitetaan. Annetaan hapattua 30 min. sekoitellen.
- Lisätään juoksute, sekoitetaan ja annetaan massoittua 60 min.
- Massa leikataan, annetaan painua 60 min.
- Massa sekoitetaan, annetaan painua 60 min.
- Massa suolataan, sekoitetaan ja hajoitetaan pienempi rakeiseksi. Annetaan painua 60 min.
- Massa sekoitetaan ja muotitetaan joko isoihin tai pieniin muotteihin.
- Välineiden pesu sekä juustolan siivous.

### PÄIVÄ 2

**8.00 Illusian kääntö**  
**9-15 Aamunavetta**

Lehmien hoitoon ja olosuhteisiin tutustuminen

### PÄIVÄ 3

**8.00 Illusian kääntö**  
**8.30 Maidon haku navetasta**  
**9.30-15 Lempeä Loreleyn valmistus**

- Maito lämmitetään +33°C.
- Lisätään hapate sekä valkohome, annetaan ilmaantua 7 min. Sekoitetaan.
- Lisätään juoksute, sekoitetaan ja annetaan massoittua 60 min.
- Massa leikataan, annetaan painua 45 min.
- Massa sekoitetaan, annetaan painua 30 min.
- Massa muotitetaan isoihin tai pienin muotteihin.
- Välineiden pesu sekä juustolan siivous.

### PÄIVÄ 4

**8.00 Illusian ja Loreleyn kääntö**  
**9-12 Illusian reijittäminen, suolaus, poisto muoteista ja kellarointi**  
**12.30 Juustojen maistelu**

Saimaan korkealaatuisista raaka-aineista, ruuista  
ja ruokaosaamisesta on syytä olla ylpeä.

