# Restonomiopiskelijat suunnittelivat ravintoloihin uusia annoksia

23.11.2017

Restonomiopiskelijat osallistuivat kampanjaan tuotekehitykseen liittyvällä opintojaksolla. Opiskelijat jaettiin ryhmiin ja ryhmät tuotekehittivät uusia annoksia ravintoloille. Ryhmiä mentoroivat Eepeen kummikeittiömestarit Ossi Kallio, Tiina Laurila ja kahvilatuotteen osalta vuoropäällikkö Miia Mäkinen, ja tuotteet kehitettiin ravintola Prikassa.

## Asiantuntijoilta kehitysideoita

Tuotekehitysprojektin aikana opiskelijat saivat kehitysideoita annoksistaan asiantuntijoista koostetulta arviointiraadilta sekä kummikeittiömestareilta. Kampanjapäivinä opiskelijat esittelivät ja maistattivat tuotteita kampanjamarketeissa. Opiskelijoiden suunnittelemat annokset olivat onnistuneita ja annoksia saadaan tulevan kevään aikana ravintoloiden listoille sellaisenaan tai soveltuvin osin. Listoilla tullaan mainitsemaan annoksen suunnitelleiden opiskelijoiden nimet sekä raaka-aineissa mukana olleita maakunnan tuottajia.

## Innovatiivisia annoksia

Restonomiopiskelijat saivat olla mukana työelämälähtöisessä projektissa ja tuoda esille osaamistaan. “Eepee sai yhteistyön tuloksena uusia innovatiivisia annoksia ravintola-asiakkaidensa nautittavaksi”, toimialapäällikkö Elina Mäki-Opas Etelä-Pohjanmaan Osuuskaupasta iloitsee.

Ruokaprovinssi kaupoissa -kampanja on Into Seinäjoki Oy:n hallinnoiman Kasvua Ruokaprovinssista -hankkeen kampanja. Kampanjassa mukana olleet yritykset olivat Pirjon Pakari, Juustoportti, Kivimäen maatila, Leila´s Hyvät Maut ja Alavuden öljynpuristamo. Eepeen ravintoloista mukana olivat Seinäjoelta Lakeus Matador, Talriikki, Coffee House ja Presso, sekä Alahärmästä Ässän Kaffila.

Teksti:

**Kirta Nieminen**
Lehtori, ravitsemispalvelut
SeAMK Ruoka

*Kuvassa: Peruna sitruuna & kananmuna, Talriikki, annoksen tekijät Philipp Grûter, Sami Hakamäki, Elina Laiho ja Karri Pitkänen. Etelä-Pohjanmaan makean tulinen chili-suklaamukikakku, Coffee House, annoksen tekijät Mira Aaltonen, Annika Kaivo-oja ja Laura Kyyriäinen.*