

Jõgevamaa toiduettevõtjate õppereis Viljandi- ja Mulgimaale 30. mail 2023

8.00 Start Jõgevalt

9.30 – 10.20 **Kesk-Eesti Ettevõtlusinkubaator**, <https://kesk-estti.ee/>

Viljandi toidutootjad Tixi Winnukas ja Karutsi Vutt

Kohtume Viljandimaa Arenduskeskuse ruumides, aadressil Leola 49, Viljandis.

Tervituskohv ja väike amps.

Eettevõtlusinkubaator on koht, kus alustavad ettevõtjad saavad tuult tiibadesse. Seal on juba ka toidutootjaid ja kuuleme, kuidas inkubaator saab abiks olla, et oma ettevõtet kasvatada.

Oma tooteid tutvustab koduköögis vinnutatud sealiha valmistav **Tixi Winnukas**

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057156741343>,

Ja vutimunade väiketootja **Karutsi Vutt** <https://www.facebook.com/profile.php?id=100083387976724>

10.50 – 12.00 **Viru talu koduresto**, <https://virutalu.ee/>

Koduresto asub metsade keskel, kuhu perenaine Monika asus elama mitmed aastat tagasi. Vana mulgi häärberi renoveeriti elamiseks ja ait kodurestoks. Monika road on inspireeritud erinevatest maailmaköökidest ja peegeldavad tema nägemust heast toidust. Lisaks valmistatakse käsitöö vahukomme. Meiegi saame osa tema maitsetest.

12.25 – 13.10 **Lõuna Halliste söökla. Kulla leerimaja**

Retrohõnguline nn töölissöökla Mulgimaal. Toitu tehakse puupliidil, mis pannakse kütte juba kella 5 ajal hommikul. Söökla on lahti ainult tööpäevadel kaks tundi.

Põikame korraks sisse ka suurepäraselt restaureeritud Kulla leerimajja,

<https://www.puhkaeestis.ee/et/kulla-leerimaja> .

13.20 – 15.00 **Polli aiandusuuringute keskus ja Polli Teadmistepõhiste tervise- ja loodustoodete kompetentsikeskus PlantValor**, https://pk.emu.ee/struktuur/polli_ak/

Pollis on teadus- ja arenduskeskus, mille eesmärk on taimse materjali täielikum ärakasutamine toidulistest ja mittetoidulistest toodetes. Läheme vaatama keskusesse rajatud ekstraheerimis-, destillatsiooni-, keemiatehnoloogia, kuivatustehnoloogia ja biokeemia laboreid.

15.15 – 16.15 **Karu Kombucha OÜ**, <https://karukombucha.ee>

Karksi – Nuias valmistab Krisli oma perega juba paar aastat kombuchate ehk fermenteeritud teed, mis on uuesti sündinud jook vanade traditsioonide järgi. Igas kuus valmib 300 liitrit jooki, pakkuda on 5-6 erinevat maitset.

17.15 – 18.15 **Viinakingu talu**, <https://www.facebook.com/Viinakingu/>

Võrstule lähedal olles peab ikka kalatooteid sööma, nägema ja kalameeste jutte kuulama. Kalamees Uno on just see õige mees, kes jagab meiega oma kalatoodete lugusid.

19.15 tagasi Jõgevalt

Marsruut: <https://goo.gl/maps/R98ZT6NDbFxPTBq76>

Registreerimine kuni 25. maini: <https://jogevamaa.com/meie-tegemised/registreerimised/oppereis-30052023/> .

Lisainfo: Ülle Jukk, tel 5305 6322, ylle@jogevamaa.com

Õppereisi toetab Euroopa Regionaalarengu Fondist prioriteetse suuna 5 „Väikese ja keskmise suurusega ettevõtete ja piirkondliku ettevõtluse arendamine“ meetme „Piirkondade konkurentsivõime tugevdamine“ tegevuse 5.4.2. „Piirkondlikud algatused tööhõive ja ettevõtlikkuse edendamiseks“ projekt „Jõgeva maakonna tööhõive ja ettevõtlikkuse edendamine“ 2020-2023“ ja Leader-meede.

Õppereisil osalejatele arvestatakse vähese tähtsusega abi (VTA). Kui ettevõttel vaba VTA jääki pole, tuleb õppereisi eest tasuda täismahus. Oma VTA jääki saab vaadata siit – <http://www.fin.ee/riigiabi>

Õppereisi kava pani kokku Jaanika Toome, MTÜ Kire Avastaja