

Culinary Caravan on the Move

-KEVÄTSEMINAARI TO 3.5.2018

@ Perho Liiketalousopisto/Perhon Proffa
Perhonkatu 10, 00100 Helsinki

Culinary Caravan on the Move -kevätseminaarissa esittelemme syksyllä 2018 päättyvän nelivuotisen koulutushankkeen tuloksia, opiskelijakokemuksia ja mukana olleiden yrittäjien näkemyksiä yhteistyökumppaneillemme ja kansainvälisestä pop up -mallista kiinnostuneille.

OHJELMA TO 3.5.2018 KLO 14.00-17.30

14.00

SEMINAARIN AVAUS

Miksi hanke on haluttu tehdä?

Partnerit, workshopit ja osallistujat
Johanna Mäesalu, kv-vaihdon
päällikkö

MITÄ SAIMME AIKAAN?

**Intellectual output - eLearning
with Pop Up Company Module
-verkkoalusta**

Leni Palminkoski-Pihlamo, lehtori
(liiketalous)
Akis Staboulis, lehtori
(ravintola-ala)

**POP UP -RAVINTOLA TEURASTA-
MON JOULUMARKKINOILLA**
Yrittäjän näkemys, opiskeli-
joiden mentorointi hankkeen
aikana. **Case: Ravintola Juuren
haukihodari**

Antti Ahokas, keittiötoimen-
johtaja, Juuri Yhtiöt



N. 15.40

VOTTOSEN

ON-THE-MOVE-MENU

Bocuse d'Or-, Global Chef
Challenge- ja Vuoden Kokki 2012
-kilpailussa menestystä
niittäneen fine dining-
huippukokki Eero Vottosen
suunnittelema keväinen menu
Ravintola Perhon kabinetissa.

Tervetuloa!

**ILMOITTAUDU MUKAAN
TÄSTÄ →**

Lisätiedot

Perho Liiketalousopisto
Johanna Mäesalu
050 380 5944

johanna.maesalu@perho.fi

TIEDOTE 19042018

Culinary Caravan on the Move

**YRITTÄJYYS INNOSTAA - ammatillisten oppilaitosten opiskelijat
perustivat pop up -ravintoloita ympäri Eurooppaa**

Culinary Caravan on the Move -oppimishanketta on yhteisrahoitettu Euroopan unionin Erasmus+-ohjelmasta.

Loppuvuodesta 2016 käynnissä ollut kansainvälinen Erasmus+ Culinary Caravan on the Move -oppimishanke luotsaa vielä tämän kevään neljän EU-maan ammatillisissa oppilaitoksissa opiskelevia nuoria yrittäjyyteen. Mukana olleet ravintola- ja liiketalouden alojen opiskelijat ovat hankkeen aikana perustaneet neljä pop up -ravintolaa partnerimaissa.

Culinary Caravan on the Move -oppimishankkeen yhtenä liikkeelle panevista voimista oli saada nuoret innostumaan yrittäjyydestä monikulttuurisessa ja käytännönläheisessä ympäristössä. Samalla haluttiin myös kehittää hausalla ja innostavalla tavalla yrittäjäosaamiseen kiinteästi kuuluvia yhteistyö- ja verkostoitumistaitoja.

Hanke on the Move on jatkanut edeltänsä, yrittäjyys-Hanke on jatkanut edeltänsä, yrittäjyyskoulutusta jo uudistamaan kehitetyn ja EU-tasolla menestystarinaksi lokakuussa 2017 noteeratun, Kick Off to Entrepreneurship with Pop Up Company -hankkeen jalanjäljissä.

- Nuorten innostus yrittäjyyteen on ollut kautta linjan käsin kosketeltavaa. Opiskelijat ovat olleet motivoituneita oppimaan - tai vastaavasti motivoituneet oppimaan - yrittäjyyttä sekä kehittämään sosiaalisia ja viestinnällisiä taitojaan, kertoo Perho Liiketalousopiston markkinoinnin lehtori **Leni Palminkoski-Pihlamo**, joka on ollut yksi hankkeen vetäjistä.

"Semidigitaalisessa" Culinary Caravan on the Movesa on ollut mukana ravintola- ja liiketalouden alojen toisen asteen ammatillisia opiskelijoita Suomesta, Latviasta, Espanjasta ja Italiasta. Opiskelijat toteuttivat vuosina 2016–2018 yhdessä suunnittelemansa ja markkinoimansa pop up -ravintolan kussakin partnerimaassa. Yrittäjyyteen liittyvien taitojen kylmähar-

joittelulle ja yritystoiminnan valmisteluille toimi hankkeessa kehitetty "Building up International elearning Entrepreneurship Platform with Pop up Module" -verko-oppimisympäristö.

Arjen bisnesosaamista hankkeeseen toivat mentoreina toimineet ravintola-alan yritykset kuten suomalainen Juuri Yhtiöt Oy, jonka keittiötoimenjohtaja **Antti Ahokas** sanoo Culinary Caravan on the Moven olleen onnistunut projekti.

- Se on meidän yrityksessämme johtanut paitsi yhdessä tehtyihin hienoihin tapahtumiin ja elämyksiin, myös projektissa kunnostautuneiden opiskelijoiden rekrytointeihin, Ahokas kertoo ja jatkaa:

- Suomalaiset opiskelijat erottuivat kansainvälisessä joukossa edukseen. Olen todella ylpeä kaikesta, mitä olemme yhdessä saaneet aikaan. Olemme vieneet läpi hankkeen kaikki neljä pop up -ravintolaa ammattimaisesti. Ravintoloiden menut ovat olleet maukkaita - ja keikat jopa taloudellisesti kannattavia. Se on tämän tyyppisissä hankkeissa todella harvinaista. Tällainen onnistuminen tuo uskottavuutta tekemiseen, mikä on tärkeää opiskelijoille.

Lisätiedot

PERHO LIIKETALOUSOPISTO

Johanna Mäesalu, kv-vaihdon päällikkö

050 380 5944, johanna.maesalu@perho.fi

Kumppanioppilaitokset ja yhteistyöryitykset

Perho Liiketalousopisto Oy | MERCURIA Kauppiaitten Kauppaoppilaitos Oy | Col legi Badalonès S.L. | Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Luigi Carnacina" | Riga Technical School of Tourism and Creative Industry | Estudios d' Hoteleria i Turisme CETT S.A. | Jekabpils Agrobusiness College | Istituto di Istruzione Superiore "De Amicis" | Golfa Kluba Restorans Sapori d'Italia S.R.L | Zipuli Restaurant Juuri