

Claus Meyer lokakuussa Kuopioon Maailman parhaan ravintolan yrittäjä opastamaan suomalaisia alan yrityksiä

Claus Meyer on yrittäjä ravintola Nomassa, joka on kolmesti peräkkäin valittu maailman parhaaksi ravintolaksi. Meyer nimettiin elokuussa 2013 kuudenneksi kovimmaksi businessajattelijaksi Nordic Thinkers 20 -listalla. Nyt Meyer tulee 21.10. Kuopioon Tuore -hankkeen kutsumana Merta lähemmäs kalaan -seminaariin jakamaan kanssamme ruokafilosofiaansa ja kannustamaan meitä oppimaan ja onnistumaan! Meyer kertoo menestyksen avaimista, jotka ovat myös suomalaisten yritysten ulottuvilla. Puhdas ruoka, luonto ja hiljaisuus ovat maailman matkailutrendeissä vahvassa nousussa. Meyer auttaa yrityksiä ymmärtämään, kuinka tuoreet ja laadukkaat ruoka- ja matkailuelämykset rakentuvat ja kuinka kestävä kehitys voi olla kilpailuvaltti.

Claus Meyer tunnetaan "pohjoismainen keittiö" -liikkeen isänä. Meyer on haastanut yli 20 vuoden ajan maatalouden, ruoantuotannon ja ruoan valmistuksen perinteistä ajattelumallia. Hän on inspiroinut kokonaista sukupolvea löytämään uudelleen paikalliset pohjoismaiset raaka-aineet keittokirjojen, TV-ohjelmien, luentojen ja julkisten ruokakeskustelujen avulla. Claus Meyer tunnetaan myös The New Nordic Food -ohjelman liikkeelle panevana voimana.

Meyer työllistää yli 600 työntekijää. Hänen yrityksensä koostuu yli 15 erilaisesta ruoka-alan yrityksestä. Yritysten vuotuinen liikevaihto on 70 miljoonaa euroa. Claus Meyer paljastaa kuinka hän jatkuvasti etsii alueita ja haasteita, joissa hän näkee mahdollisuuden lumivyöryn tavoin tapahtuvaan muutosliikkeeseen. Vastikään Meyer on perustanut säätiön, joka opettaa vankeja kokkaamaan. Samalla Meyer pyrkii luomaan uutta ruokaliikettä yhdessä Etelä-Amerikan köyhimmistä maista. Tämän kaiken hän tekee lahjoituksena. Paikallinen ruoka, luonnonvarojen kestävä käyttö sekä sosiaalinen oikeudenmukaisuus ovat Meyerille tärkeitä asioita. Tämän päivän asiakas odottaa tapahtumalta ja ruualta elämyksiä, paikallista omaleimaisuutta sekä ympäristön ja yhteiskunnan kannalta kestävää toteutusta.

Muut seminaarin puheenvuorot valottavat, kuinka kestävä kehityksen trendit vaikuttavat käytännössä matkailu- ja ravintola-alalla. Lopuksi pohditaan, mikä tekee Pohjois-Savosta tai yrityksestä sellaisen, että se vetää matkailijoita puoleensa kauempaakin. Päivän aikana saadaan myös videomaistiaisista New Nordic Cuisine -työpajasta, jonka Meyer vetää Kuopiossa keittiömestareille ravintola OS:n tiloissa.

Merta lähemmäs kalaan -seminaarin toteuttavat yhteistyössä Savon koulutuskuntayhtymän Tuoreita ruokaelämyksiä kokouksiin ja tapahtumiin – Tuore -hanke sekä Savonia ammattikorkeakoulun GreenSavo -hanke. Hankkeiden ESR-rahoituksesta vastaavat Pohjois-Savon ELY-keskus ja Pohjois-Savon liitto.

Lisätiedot:

Irma Ikäheimo hankepäällikkö, Tuoreita ruokaelämyksiä kokouksiin ja tapahtumiin – Tuore-hanke, Savon koulutuskuntayhtymä, puh. 044 785 4844

Mestari2013

Merta lähemmäs kalaan -seminaari on osa Savon ammatti- ja aikuisopiston vuotuista Mestari-tapahtumaa. Mestari2013 tuo maailman arvostetuimpia kansainvälisiä ja kansallisia mestareita Kuopioon kouluttamaan yrityksiä ja yhteisöjä, oppilaitosten edustajia ja opettajia sekä viranomaisia. Tavoitteena on lisätä osallistujien osaamista, ennakointikykyä, kansainvälistymistä ja vetovoimaisuutta sekä vahvistaa alueemme toimijoiden yhteistyötä.

Ammatillisen aikuiskoulutuksen kehittämistapahtuma on osa Savon ammatti- ja aikuisopiston 10-vuotisjuhlallisuuksia.

Mestari2013 tapahtumat

Neljä askelta tulevaisuuteen - Ammatillisten erityisopettajien opintopäivät 4.-5.10.2013

Lähihoitajakoulutuksen juhlavuositapahtuma 9.10.2013

Merta lähemmäs kalaan - Maailman parasta ruokaa ja palvelua oman maakunnan aineksilla 21.10.2013

Asiakkuuksien johtamisen -seminaari 5.11.2013

Puhdastilaseminaari 22.11.2013

Metallin Mestarit 2013, 21.–22.11.2013

Sinut on tunnistettu! – koulutuspolitiikan Mestari2013 seminaari 26.–27.11.2013

Tarkemmat tiedot tapahtumista osoitteesta: www.sakky.fi/mestari

Lisätiedot:

Tuomas Kylänpää, tapahtumapäällikkö - Mestari 2013, Savon ammatti- ja aikuisopisto, puh. 044 785 8747

Markku Penttilä, tiedottaja, Savon koulutuskuntayhtymä, puh. 044 785 3058

www.sakky.fi/mestari

