



AHLMAN

MEDIATIEDOTE  
vapaa julkaistavaksi heti

## AHLMANILLA VERSOO TULEVAISUUS A 104 ja kesäpiha

### **Koko Ahlmanin mäki esittäytyy Puutarhamessuilla.**

Ahlman-instituutti, Ahlmanin ammattiopisto, Ahlmanin Kartano sekä Tilapuoti, Maitobaari ja Aitoja makuja esittäytyvät kahden osaston voimin Tampereella Puutarhamessuilla 16. - 18.4.2010.

### **Monipuolista koulutusta Ahlmanin ”aikkarissa”**

”Puutarhamessuilla tuomme esille erityisesti puutarha-alaan liittyvät aikuiskoulutuksemme. Floristi, puutarhuri sekä yrittäjyyden tutkinnot ovat edelleen kysytyimpiä koulutuksiamme”, toteaa koulutuspäällikkö Eija Hutko Ahlman-instituutista. ”Esimerkiksi ensi syksynä alkavaan puutarhurin koulutukseen on haku toukokuussa, eli nyt on hyvä aika tulla kuulemaan lisää eri koulutusvaihtoehtoista. Samalla voi tutustua myös erilaisiin lyhytkursseihin maidon jatkojalostuksesta pihasuunnitteluun. Ja sivulauseessa voimme toki valottaa upouuden Pieneläinklinikkammekin toiminnasta”, naurahtaa Eija Hutko.

### **Ekologiaa rivitalopihaan**

Ahlman-instituutin puutarha/viherrakentajaopiskelijat ovat rakentaneet messuille ekologisen rivitalopihaan jokaiselle puutarhaansa suunnittelevalle. ”Tässä pihassa on hyödynnetty jokainen neliösentti toimivuuden, kauneuden, hyödyn sekä ekologisuuden hyväksi. Lopputulos on moderni, harmoninen ja täynnä vinkkejä pieneenkin puutarhaan”, kertoo opettaja Piia Harsu, jonka ohjauksessa piha rakentui.

### **Lähiruokaa pellostä pöytään**

Ahlmanin juustomestari Juha Lundströmin koulutilan suomenkarjan maidosta kehittämiä juustoja on myynnissä messuilla esimerkkinä Tilapuodissa tarjottavista lähiruuista. Juustoihin käytetään oman tilan lehmien maitoa, joka sekoin kuluttajien saatavilla Ahlmanin Maitobaarissa. Ahlmanin oman lähiruokatuotannon ohella osastolla kerrotaan ”Aitoja makuja” hankkeesta, joka nostattaa [www.aitojamakuja.fi](http://www.aitojamakuja.fi) -sivustolla valtakunnallisen hakupalvelun avulla elintarvikealan pk-yrittäjien näkyvyyttä eri toimijatahoille.

### **Yrittäjyyttä ja oikeita töitä pellostä pöytään**

Ahlmanin mäki tarjoaa opiskelijoilleen toimivat oppimisympäristöt, joissa harjoitellaan oikeaa työntekoa aidoissa asiakastilanteissa. Ahlmanilla niin opetusravintolassa, navetalla kuin kasvihuoneessakin seurataan ruuan tuottamista ja valmistumista pellostä pöytään -ajattelulla. Kokous- ja juhlavieraille tarjotaan monenlaisia palveluita niin vapaa-aikaan kuin liike-elämänkin tarpeisiin.

Lisätietoja:

Eija Hutko, koulutuspäällikkö

Ahlman-instituutti

puh. 043 8242780

[www.ahlman.fi](http://www.ahlman.fi)