

Perinnepiirakoit a Pöytiin Puumalassa by Paula

Paula Okkola
Okkolan lomamökkit



**OKKOLAN
LOMAMÖKIT**

KÄDET JAUHOISSA

18.3.2025



Mitä täällä on?

www.okkola.fi

- Okkolan lomamökit – vuodesta 1967
- 17 vuokramökkiä Puumalassa Saimaan saarella
- Ravintola Niinipuu vanhassa kivinavetassa, avoinna tilauksesta ympäri vuoden. Kiinteät aukiolot kesäkuu – elokuu
- Workshopit karjalanpiirakka – ja mustikkakukkopajat





Karjalanpiirakka ja
-mustikkakukkopajat

Vuodesta 2015

www.okkola.fi

Mistä kaikki
alkoi?
-ja mihin on
tultu

Ruisleivänpaistoa omien asiakkaiden kanssa

-BBC-Hairy Bikers

-Yritysryhmähankkeen benchmarking

-tuotteistus, miten etenee

-paja muovaantunut koko ajan

-myynnissä omassa verkkokaupassa (Johku)



Karjalanpiirakka- paja (n. 3 tuntia)

-suomi

-englanti

-saksa

max 2 kieltä kerrallaan

- Tervetulojuomat ulkona tai tuvassa
- Louhisaaren juoma tai herukkamehu



Mitä piirakkapajassa tehdään?

1. Valmistautuminen
2. Tekeminen
3. Paisto-aika
4. Syöminen
5. Jälkimarkkinointi





Leipominen on vain osa elämästä





Kaikki aistit käytössä

-näkö, haju, kuulo, maku, tunto,
lämpö





Mustikkakukkopaja (rättänä)

Savolainen mustikkakukko

-resepti Suomen pitäjäruoat
(Kolmonen, Jaakko)

Toukokuussa 2025 tulossa
nimisuoja

Etelä- ja Pohjois-Savo

Oli kysyntää lyhyemmälle
workshopille (2 tuntia)





Kehitys

Aluksi paljon pidempiä (4 tuntia)

Avoimia pajoja myös yksittäisille

Mustikkakukkopaja sähköuunilla

Joskus jopa tunnin paja





Viestintä, markkinointi ja kohderyhmä

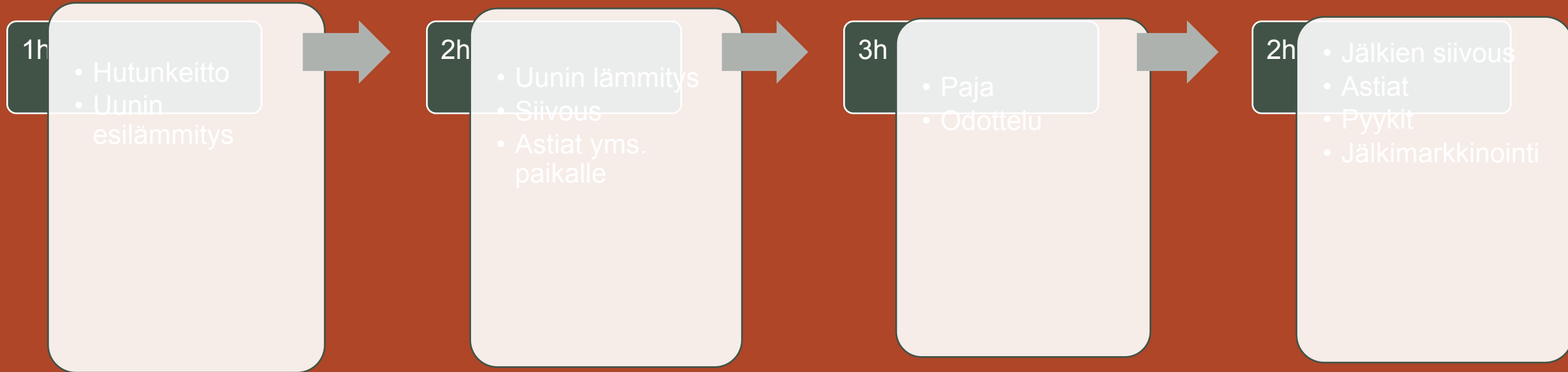
Lehtijutut kotimaassa ja ulkomailla toimivat!

Pajojen asiakkaat pääosin ulkomaalaisia (kielitaito!)

Facebook ja Insta (muista tэгätä sidosryhmät) ja tietysti omat nettisivut



Pajan ajankäyttö tekijän näkökulmasta





Muista!

Live like a local!

Pidä takataskussa ”hyviä juttuja”

*Aitous, ei ole tarvetta keksiä
mitään*

Varaa tarpeeksi aikaa alku- ja loppuhommiin. Asiakkaan kanssa oleva aika on max puolet kokonaisajasta



Kiitos!

www.okkola.fi

[@okkolanlomamokit](https://www.instagram.com/okkolanlomamokit)

paula@okkola.fi

