



Oksat pois!

Havunneulasista uusia elintarvikkeita -seminaari

Aika: tiistai 4.9.2018 klo 10.00 – 15.00

Paikka: Hotelli Mesikämmen, Ähtäri

Luonnontuoteala ja metsien monikäyttö on kovassa kasvussa. Puhdas suomalainen metsä on kansainvälinen kilpailuetu, ja varsinkin havunneulasten uusia käyttötapoja tulisi tutkia. Tule ideointityöpajaan saamaan lisätietoa elintarvikekehityksestä ja luonnontuotealan uusista avauksista. Pääset myös ideoimaan uusia tuotteita kuusenkerkistä ja neulasista!

- Klo 10.00 Tilaisuuden avaus ja Puusta ruokaa-hankkeen esittely**
MMT, dosentti Risto Lauhanen ja asiantuntija, TKI Kari Laasasenaho, SeAMK Ruoka
- Klo 10.20 Uusien ruokatuotteiden kehityskaari**
Projektipäällikkö Karri Kallio, SeAMK Ruoka
- Klo 11:00 Omakustanteinen lounas Mesikämmenessä
- Klo 11:45 Luonnontuotteista elintarvikkeeksi –kuusenkerkillä maustettu kraatterivesi**
Yrittäjä Tiina Kujala, Kokkitupa, Lappajärvi
- Klo 12.30 Luonnontuotealan näkymät**
Projektipäällikkö Juha Rutanen/ Anne Matilainen, Ruralia-instituutti, HY
- Klo 13:15 FoodBait: Elintarvikeliiketoimintaa kehittämässä**
Elintarvikekehityksen tutkimusprofessori Anu Hopia, Turun yliopisto
- Klo 13.45 Ideointityöpaja: Lähitarkastelussa kuusenkerkkä ja neulas**
- n. Klo 14.00 Kahvitauko*
- Klo 14.15 Ideointityöpaja jatkuu**
- Klo 14.45 Yritysryhmähankkeiden mahdollisuudet**
Tuija Nikkari, Etelä-Pohjanmaan ELY-keskus
- Klo 14.55 Yhteenveto ja päätössanat**

Tilaisuus on maksuton ja kaikille avoin. Tervetuloa!

Tarjoiluiden vuoksi ilmoittautumiset viimeistään tiistaina 28.8. klo 15
kari.laasasenaho@seamk.fi, puhelin 040 680 7631. Ilmoita myös mahdolliset ruoka-aineallergiat.
Tilaisuuden järjestää Puusta ruokaa -hanke ja Etelä-Pohjanmaan maakuntakorkeakoulu



Kuudestaan



The European Agricultural Fund
for Rural Development:
Europe investing in rural areas



**Etelä-Pohjanmaan
Maakuntakorkeakoulu**