

# Tervetuloa mukaan kartoittamaan ja kehittämään Uusimaalaista ruokaketjua

Oletko alkutuottaja tai ensimmäisen asteen jalostaja? Tule mukaan jakamaan kokemuksesi omasta toiminnastasi, sekä sen tarpeista ja haasteista!

**Työpajassa saat uusia ideoita toimintasi kehittämiseksi ja uusia kontakteja verkostoosi!**

Yrkeshögskolan Novia järjestää **keskiviikkona 30.9.2020 klo. 10:00-14:00**. avoimen työpajan, jossa keskitytään Uusimaalaisen ruokaketjun alkututottajiin ja ensimmäisen asteen jalostajiin.









Kutsumme mukaan kaikkia tuottajia keskustelemaan oman toimintansa tarpeista, pullonkauloista ja haasteista, sekä ideoimaan ja löytämään mahdollisia uusia kumppaneita ja jakelukanavia.

Ruokamaakunta Uusimaa on Yrkeshögskolan Novian hanke jossa kartoitetaan Uusimaalaista ruokaidentiteettia ja rakennetaan Uusimaan ruokaketjun vahvempaa verkostoa.

Työpajaa johtaa Jannie Vestergaard, joka on pitkän linjan lähiruokahankkeiden erikoisosaaja ja joka on ollut johtavassa roolissa luomassa Skånen ruoan alueellista verkostoa ja ruokatuotannon tuotemerkkiä "Smaka på Skåne".

**Työpaja järjestetään verkossa Microsoft Teamsissa ja osallistumaan pääset [tästä](#).**

## Hankkeen viitekehys

Alkutuottajat		Varhaisperuna		Uusimaalaisten lautanen
Jalostajat		Viljelty omena		Turistin lautanen
Logistiikka		Perinnevilja		Julkinen lautanen
Kuluttajamarkkinat		Laidunliha		Vientilautanen

# Välkommen med att kartlägga och utveckla värdekedjorna i den Nyländska matsektorn

Är du primärproducent eller första gradens förädlare? Kom med och dela dina erfarenheter inom din bransch, behov och utmaningar!

I workshopen får du nya idéer för att utveckla din verksamhet samt nya kontakter till ditt nätverk!

Yrkeshögskolan Novia ordnar en öppen workshop **onsdagen 30.9.2020 kl. 10:00-14:00**. var fokuset är i Nyländska primärproducenter och första gradens förädlare.

Vi bjuder in alla producenter att för att diskutera och dela med sig om sina erfarenheter, behov och utmaningar. Tillika framför vi diskussionen för att hitta nya idéer, eventuella nya samarbetskumpaner samt distributionskanaler.

Matregion Nyländska är Yrkeshögskolan Novias projekt var vi kartlägger den Nyländska matidentiteten och förbereder ett starkare nätverk inom den Nyländska matsektorn.

Workshopen leds av Jannie Vestergard, som har lång erfarenhet som utvecklare inom matsektorn och har jobbat i ledande roll inom utvecklingen av den Skånska matregionen i projektet "Smaka på Skåne".

Workshopen ordnas på nätet via Microsoft Teams och med kommer man [via den här länken](#).

## Projektets referensram

Primärproducenter



Förädlare



Logistik



Marknad



Nyponatis



Odlade äpplen



Kulturspannmål



Naturbeteskött



Nyländska tallriken

Turistens tallrik

Offentliga tallriken

Exporttallriken