



## Ettinen elintarvikeyritys -kokonaisuuden esittely

ti 28.11.2023 klo 11–16 Savonia-amk, klo 11–14 tila: J102 / klo 14–16 tila: Kampussydän

Maailman kasvava ruoan kysyntä, ilmastonmuutokseen liittyvät resurssien rajallisuus ja maatalouden kyvyttömyys vastata kasvavaan kysyntään pakottavat ihmiskunnan kehittämään kestävämpiä järjestelmiä. Tärkeä osa vihreää siirtymää ovat päivittäiset käytännöt elintarvikkeiden tuotannossa, kehityksessä, jakelussa, myynnissä, markkinoinnissa ja kuluttajien ruoan valinnoissa. Euroopan komission mukaan elintarvike- ja juoma-ala on **suurin valmistava teollisuus**, joka luo kilpailuedullaan merkittävän kauppataseen ylijäämän. Tätä korkean lisäarvon alaa hallitsevat pk-yritykset, jotka ovat kuitenkin olleet hitaita reagoimaan, koska niillä ei ole ollut riittävästi ammatillista kapasiteettia, riittäviä taitoja tai tietoja innovatiivisen muutoksen käynnistämiseen eettisen ja kestävä ruoan liiketoiminnan kehittämisessä, tuotannossa ja markkinoinnissa. Niinpä **eettinen elintarvikeyritys** -kokonaisuus käynnistää globaalin muutoksen rohkaisten ja edistäen koko elintarvikeketjun toimijoita eri puolilla maailmaa ottamaan harppauksen tietojensa ja toimintojensa kehittämisessä.

### TILAISUUDEN SISÄLTÖ

klo 11.00–11.30	Ilmoittautuminen & Verkostoitumista kahvittelun sekä suolaisten ja makeiden herkkujen kera
klo 11.30–11.45	Johdanto: eettinen elintarvikeyritys / Anna-Maria Saarela
klo 11.45–11.50	Tuotosten hyötykäyttö kouluttajan, alan kehittäjän ja elinkeinon näkökulmasta
klo 11.50–12.00	Kouluttajien opas: Eettisten elintarvikkeiden innovaatioiden kehittäjille / Merja Vehviläinen
klo 12.00–12.10	Hyvien käytäntöjen kokoelma - yritys esimerkkejä eri maista / Johanna Kantala
klo 12.10–12.20	Eettisen elintarvikeyrityksen -ohjelma / Mari Vartiainen
	Teema 1: Eettisen elintarvikeyrityksen tarve ja vaikutus
	Teema 2: Yrittäjyys, yrityksen perustamisen kulmakivet
	Teema 3: Tutustuminen innovaatioiden maailmaan
	Teema 4: Eettiset menettelytavat elintarviketuotannossa
	Teema 5: Työ ihmisten kanssa - Viestintä liiketoiminnassa
	Teema 6: Kestävyyttä tulevaisuuteen
klo 12.20–12.30	Eettisen elintarvikeyrityksen verkostoitumis- ja keskustelualusta / Anna-Maria Saarela
klo 12.30–12.40	Innovatiivisen eettisen elintarvikeyrityksen käsikirja / Harri Holopainen
klo 12.40–12.50	Porinatauko kahvitteluineen
klo 12.50–13.20	Vuorovaikutteiset työpajat / fasilitointi Emilia Tarvainen
klo 13.20–13.55	Työpajojen tulosten esittely / kaikki yhdessä
klo 13.55–14.00	Siirtyminen Kampussydämeen, jossa keskustelu jatkuu teemasta eettinen elintarvikeyritys
klo 14.00–16.00	Ruokaketjun treffit -verkostoitumista - AgroFood -klusterin -tilaisuus

### JOKAISALLE TILAISUUDEN OSALLISTUJALLE JAETAAN JOULUINEN LAHJAPUSSI TÄYNNÄ PAIKALLISIA HERKKUJA

Suomen opetushallituksen rahoittama ja Savonia-AMK:n koordinoima *Erasmus+ Ethical Food Entrepreneurship* -hanke (2022–23) on koontunut yhteen kumppaneita pohjoisesta, etelästä, idästä ja lännestä - **Suomesta, Turkista, Portugalista, Irlannista ja Tanskasta**, joiden erikoisaloina ovat elintarvike- ja ravitsemustieteet, teknologia ja innovaatiot, tiedonsiirto- ja ruokahautomot, yrittäjyyskoulutus ja digitaalinen oppiminen. Erilaisuudesta huolimatta kumppanit ovat tunnustaneet tarpeen tuottaa ja ottaa käyttöön uusia koulutusmateriaaleja ja -strategioita, jotka keskittyvät kestävä, vastuullisen ja eettisen elintarvikealan kehittämiseen. Tekemällä yhteistyötä eri maiden välillä saavutetaan merkittäviä etuja siirtäen osaamista eri toimijoille eri kielillä (englanti, suomi, turkki, portugali, tanska) antaen pitkäkestoista hyötyä alan toimijoille niin EU:ssa kuin EU:n ulkopuolellakin. Lisätietoja: lehtori Anna-Maria Saarela, Savonia-amk, p. 044 7855354

Ilmoittautumiset **20.11.2023 mennessä**: <https://link.webropol.com/s/EFE-ilmoittautuminen>