

Älykäs RUOKAHÄVIKKI haltuun

Kutsu seminaariin Kestävämpi ruokaketju yhdessä – osaamista, innovaatioita ja hyviä käytäntöjä 20.11.2026

Aika: Perjantai 20.11.2026 klo 8.30–14.00

Paikka: Myllykirjaston lehtisali, Meijerikatu 3, 91800 Tyrnävä

Ilmoittaudu 6.11.2026 mennessä: <https://link.webropolsurveys.com/EP/9094079B20518166>

OHJELMA:

- 08.30-09.00 Seminaarin avaus ja kahvit, Tyrnävän kunnan tervehdys
- 09.00-09.15 Arctic Food Lab verkosto, Pasi Ruuskanen, projektipäällikkö,
Oulu2026 Arctic Food Lab
- 09.15-09.30 Villiraaka-aineista arvoa alueelle, Jarmo Pitkänen, yrittäjä, Studioravintola Tundra
- 09.30-09.45 Alan osaamistarpeet, Katri Jakosuo, MaRa ry (Teams-puheenvuoro)
- 09.45-10.00 Tauko ja keskustelua
- 10.00-10.15 Ruokahävikistä ruoka-avuksi – Turun Food First rakentaa uutta toimintamallia.
Sanna Paloposki, hankepäällikkö, Turun kaupunki
- 10.15-10.35 Miten ravintolapäälliköiden ja raca-alan opettajien ja opiskelijoiden näkökulmat ruokahävikkiin eroavat toisistaan? Tuloksia Älykäs ruokahävikki haltuun -hankkeen ryhmähaastatteluista, Marleena Lonna, tutkija, Luonnonvarakeskus
- 10.35-10.50 OSAOn koulutus- ja osaamismerkkimallin rooli juurruttamisessa ja Älykäs ruokahävikki haltuun -hanke
- 11.00-12.00 Verkostoitumislounas (omakustanteinen), ravintola Pömilä, Meijerikatu 2, 91800 Tyrnävä tai Smokehouse 299, Vanhatie 3, 91800 Tyrnävä
- 12.15-13.45 Suomen siemenperunakeskus Oy:n toiminnan esittely, Paula Ilola, Leppiojantie 31, 91800 Tyrnävä
- 13.00-14.00 Prikkakeskuksen toiminnan esittely, Markku Hanhela, Kotkantie 3, 90250 Oulu

Tervetuloa!

Tyrnävä