

Tilaisuus on maksuton!

Kalariihi & Lähiruoka- ja hankintatreffit 18.9.2020

Tervetuloa ruokaketjun toimijoiden kohtaamispaikkaan esittelemään tuotteita, löytämään uusia tuotteita valikoimiin, verkostoitumaan, oppimaan uutta elintarvikehankinnoista ja ideoimaan yhdessä!

AIKA JA PAIKKA: Perjantai 18.9.2020
Kalariihi klo 10:00-12:15 etäyhteydellä ([osallistumislinkki](#) – linjat aukeavat klo 9:45)
Lähiruoka- ja hankintatreffit klo 13:00-15:45 etäyhteydellä ([osallistumislinkki](#))

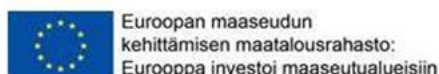
Kalariihessä kuullaan monipuolinen kalatalous- ja elintarvikealan toimijoiden paneelikeskustelu sekä ideoidaan yhdessä vajaasti hyödynnettyjen kalalajien elintarvikeketjun kehittämistä ja yhteistyötä. Tilaisuus on suunnattu kalastajille, muille kalatalousalan toimijoille, elintarvikealan toimijoille sekä kala- ja elintarvikealan kouluttajille ja kehittäjille.

Lähiruoka- ja hankintatreffeillä pääset tutustumaan paikallisiin elintarvikealan toimijoihin, kuulemaan lyhyitä esittelyjä yrityksistä ja tuotteista sekä täydentämään osaamistasi asiantuntijapaneelin vinkeillä onnistuneisiin elintarvikehankintoihin. Lähiruoka- ja hankintatreffit on mainio tapa kartoittaa uusia tuotteita ja tutustua tuotteiden alkuperään sekä saada tietoa hankinnoista. Tilaisuus on suunnattu lähiruokatuottajille, elintarvikejalostajille, kaupan alan ja Food Service -alan edustajille sekä julkisista elintarvikehankinnoista vastaaville toimijoille.

ILMOITTAUTUMINEN: 16.9. mennessä [täällä](#).

LISÄTIETOJA: Kalariihi: Marja-Liisa Järvelä, Oulun ammattikorkeakoulu, puh. 040 674 8344, marja-liisa.jarvela@oamk.fi
Lähiruoka- ja hankintatreffit: Päivi Vitikka, Oulun ammattikorkeakoulu, puh. 040 651 7180, paivi.vitikka@oamk.fi

JÄRJESTÄJÄT: Kalariihi: [Kuoreesta gourmeeta-](#), [Ruokeva – ruokaa kestävästi ja vastuullisesti](#)-, [Voimaa vesistöistä-](#) ja KeKa – Kehittyvä kalatalous -hankkeet
Lähiruoka- ja hankintatreffit: [RUOKARIIHI – Osaava elintarviketalous Pohjois-Pohjanmaalle](#) -hanke





OHJELMA

Kalariihi

10:00–10:20

Tervetuloa!

Ruoka-asiantuntija Kaisa Myllykangas, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset, Ruokeva – ruokaa kestävästi ja vastuullisesti

Toiminnanjohtaja Heikki Tahkola, Oulun Kalatalouskeskus, Voimaa vesistöistä

Projektipäällikkö Marja-Liisa Järvelä, Oulun ammattikorkeakoulu, Kuoreesta gourmeeta

10:20–11:00

Vähempiarvoinen kala – mainettaan parempi! –paneelikeskustelu

Vetäjinä toiminnanjohtaja Heikki Tahkola, Oulun Kalatalouskeskus ja maisema- ja ympäristösuunnittelija

Maarit Satomaa, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Keskustelijoina kalastaja Juha Tikka, kalanjalostustoimijat Tuomas Pöyry Järvi-Suomen Kalatuotteesta ja Matti

Isohäätä Hätälästä, ammattikeittiötoimija Mira Raappana Oulun Tuotantokeittiö Löökistä ja

Ammattikeittiöosaajista sekä kalatalousneuvoja Iiro Majuri Perämeren rannikon kalatalousryhmästä

11:00–12:00

Vajaasti hyödynnettyjen kalalajien elintarvikeketjun kehittäminen –työpajat

➤ Laadukas kotimainen kala – vedestä lautaselle

➤ Millaista tuotekehitystä vähempiarvoinen kala vaatii? Näkyvätkö lisäarvot?

➤ Hankeideoita vähempiarvoisen kalan käytön edistämiseen

12:00–12:15

Yhteenveto

Lähiaruoka- ja hankintatreffit

13:00–14:00

Miten hankin pöytä pöytään – Onnistunut lähiruoan hankinta –paneelikeskustelu

Vetäjänä projektipäällikkö Päivi Töyli, Turun yliopiston Brahea-keskus

Keskustelijoina mm. Janne Tapio (Osuuskauppa Arina), Jaakko Leppänen (Pohjolan lähiruoka), Timo Ranta

(Kujalan tila), Katri Sipola (Monetra Oulu) ja Sari-Helena Forsman/Erik Forsman (Ravintola Puistola)

14:00–14:10

Tauko

14:10–15:30

Virtuaaliset lähiruokatreffit

Yritysesittelyjä, kysymyksiä ja keskustelua

15:30

Yhteenveto