



Agri-Food Future 2024 ohjelma

Auditorio

Klo 9:30 Aloituspuheenvuoro Paula Antikainen, Ysoa

Klo 9:35 Ruokapolitiikan aamunavaus Arkadianmäeltä, Markku Siponen, Eduskunta

Klo 9:55 Tulevaisuuden ruoantuotanto Suomessa-viisas, vahva ja vastuullinen, Hanna Karikallio, Luke

Klo 10:25 Laari-verkoston hyödyt

Klo 10:40 Paneelikeskustelu: Ruokajärjestelmän tulevaisuus Pohjois-Savossa

Klo 11:30 Mikä ihmeen Agri-Food klusteri?, Kaisa Kähkönen, Savonia

Rinnakkaisohjelma klo 13:00-13:25

A1014 Kokkaa kotimaista ja moni muu – miten puhua kuluttajille kotimaisesta ruuasta?

Heidi Siivonen, MTK

A1024 ProYritys Itä-Suomi ja yritysryhmien mahdollisuudet

Heli Sulola, MKN/ProAgria

A1027 TasteSavo-verkosto

Katja Lappalainen, MKN/ProAgria. Taste Savo -verkosto on pohjoissavolaisten alkutuottajien, ravintoloiden sekä matkailu- ja elintarvikealan yritysten, yhdistysten ja kehittäjien aktiivinen verkosto. Toiminnan tavoitteena on tukea paikallisten raaka-aineiden käyttöä, lisätä alueella tuotetun ruoan ja alueen ruokakulttuuriin tunnettuutta ja arvostusta sekä kehittää alan toimintaa vastuulliseen ja kestäväan suuntaan. Tule kuulemaan lisää verkostomme toiminnasta ja tutustumaan sen toimijoihin!

Rinnakkaisohjelma klo 13:30-13:55

A1014 Lähiruokaa Luomu-Suomen pääkaupungissa

Helena Laitinen, Kiuruveden ruokapalvelut

A1024 Maatilan investoinnit ja rahoitukset

Sirpa Lintunen MTK Pohjois-Savo, Pekka Hyrkäs Osuuspankki, Juha Ikäheimo ELY

A1027 Case Ravintolamestarit

Toimitusjohtaja Eeva Mertanen avaa Ravintolamestareiden runsasta lähiruuan hyödyntämistä ja miten siihen ollaan päästy. Mitä ajatuksia hänellä on lähiruuan käytön lisäämisestä tulevaisuudessa?

Rinnakkaisohjelma klo 14:30-14:55

A1014 Alkuperätiedon merkitys arvoketjussa

Anni-Mari Syväniemi, Ruokatieto

A1024 Kannattaako nautan kouluttaminen?

Krista Jauhiainen, Savonia-amk. Työturvallisuus ja tehokkuus karjan käsittelyssä -hanke perehtyy nautojen eläinystävällisempään käsittelyyn ja kouluttamiseen. Hanke järjestää pienryhmäkoulutusta, jossa opitaan ymmärtämään nautaa eläimenä sekä harjoitellaan uusia käsittelytapoja. Eläinten kouluttaminen positiivisella vahvisteella ei ole ainoastaan kivaa tekemistä, vaan sillä on myös laajat hyvinvointi-, terveys- ja kannattavuus vaikutukset tuotantotiloilla.

A1027 AgriHubi

Susanna Lahnamäki-Kivelä, Luke. Osaamisverkosto AgriHubi kokoaa suomalaisen maa- ja puutarhatalouden toimijoita yhteen viemään liikkeenjohto-osaamista, älymaatalouden käyttöönottoa ja datan, datalähteiden ja -varantojen tehokkaampaa käyttöä. Tavoitteena on alan parempi kannattavuuskehitys. Ratkotaan yhteistyön esteitä ja haetaan uusia käytäntöjä nopeampaan tiedon liikkumiseen, löydettävyyteen ja osaamisen kehittämiseen.

Rinnakkaisohjelma klo 15:00-15:25

A1014 Käytettävyydestä ja kuluttajietuudesta ruokajärjestelmän kehittämisessä

Henna Lehikoinen, Johanna Kantala, Savonia-amk. Ruokajärjestelmän kestävä kehittäminen tarkoittaa myös aktiivisempaa loppukäyttäjän eli kuluttajan osallistamista sekä käyttäjäkokemukseen ja ostamiseen vaikuttavien tekijöiden ymmärtämistä. Tervetuloa kuulemaan FOODNUTRI-hankkeen käytettävyydestä ja kuluttajietuudesta keruumenetelmistä sekä keskustelemaan aiheesta!

A1024 Hiiltä Peltoon

Henna Hyttinen, Savonia-amk. Hiiltä peltoon -hankkeessa etsitään Pohjois-Savon alueelle soveltuvia ilmastokestäviä toimintamalleja ja menetelmiä. Keskeisinä teemoina ovat viljelykiertojen monipuolistaminen, maaperän hiilensidonnassa lisääminen sekä ilmastomuutokseen sopeutuminen. Tuotamme käytännöllistä tietoa viljelykiertojen monipuolistamisesta, maan kasvukunnon parantamisesta ja hiilen sidonnasta eri maalajeilla ja viljelykasveilla. Tule kuulemaan pilottitilojen tuloksista kasvukaudelta 2023!

A1027 Case Iltalypsy

Yrittäjä Eetu Tikkanen kertoo Iltalypsyn tarinan: alkutuotannosta, jatkojalostukseen ja ravintolayrittäjyyteen. Miten syntyi Willimaku-brändi?



Euroopan unionin osarahoittama



Pohjois-Savon liitto

