

**Valtakunnalliset
LUONNONTUOTEPÄIVÄT
Turussa 22. – 23.11.2018**

Virastotalon auditorio, Itsenäisyydenaukio 2

Luonnontuotealan perinteisessä valtakunnallisessa tapahtumassa tarkastellaan tällä kertaa erityisesti luonnontuotealaa osana ruokasektoria. Monipuolisen seminaariosuuden teemoja ovat alan **ajankohtaisasiat, toimitusketjut luonnosta jalostukseen ja kauppaan, kuluttajälähtöinen tuotekehitys, luonnontuotteiden tuoma lisäarvo sekä ruokaelämykset ja -matkailu.** Retkeilypäivänä tutustumme Varsinais-Suomen luonnontuotealan yritystoimintaan ja koulutukseen.

Lisäksi 22.11.2018 illalla järjestetään **yhteinen seminaaripäivällinen oheisohjelmiseen.** Luvassa on yhdessäoloa ja maittavia, luonnontuotteilla sävdytetyjä ruokia!

Seminaari on suunnattu luontoalan ja ruokasektorin yrittäjille, kouluttajille, hankkeiden vetäjille, kehittäjille, rahoittajille sekä muille alasta kiinnostuneille. Osallistujien on mahdollista tuoda paikalle esille esim. esitteitä ja tuotenäytteitä. Näihin on mahdollista tutustua seminaarin tauoilla.

Tilaisuuksiin on **ilmoittauduttava ennakkoon torstaihin 15.11.2018 mennessä.** Tapahtuman hintatiedot ovat ohessa ja nettisivujen ilmoittautumislomakkeessa. Seminaarin osallistumismaksu kattaa ohjelman, jaettavan materiaalin, kahvit ja lounaan. Pienet ohjelmamuutokset ovat mahdollisia. **Paikat tapahtumaan täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä.**

Matka- ja majoittumiskustannuksista ja -järjestelyistä osallistujat vastaavat itse.

Tapahtuman järjestää Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry yhteistyössä Turun yliopiston Brahea-keskuksen kanssa. Hankkeina järjestämiseen osallistuvat Ruokasektorin koordinaatiohanke ja KulTa – Kuluttajat ruokaTalouden keskiössä -hanke.

Lisätiedot: Juha Rutanen, p. 040 5737 568, juha.rutanen@helsinki.fi, info@aitoluonto.fi, www.aitoluonto.fi

Tervetuloa!

Osallistumismaksut:

Seminaari 22.11. ja retkeily 23.11.	99,00 €
Seminaari 22.11.	59,00 €
Retkeily 23.11.	42,00 €
Seminaaripäivällinen	33,00 € (ry:n jäsenet 28,00 €)

Päätoimisille opiskelijoille myönnetään seminaarista ja retkeilystä alennusta 20 €/päivä.

Ilmoittautuminen sähköisellä lomakkeella torstaihin 15.11.2018 mennessä:

<http://www.aitoluonto.fi/luonnontuotepaivat>



Luonnontuotepäivien ohjelma

Seminaari torstaina 22.11.2018

Klo 9.00 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

Klo 9.30 Luonnontuotepäivien avaus
Esa Wrang, ohjelmajohtaja, Food from Finland, Business Finland

Teema 1 Luonnontuotealan ja ruokasektorin ajankohtaisasiat

Klo 9.45 Ajankohtaista luonnontuotealalla
Anne Ristioja, toimialapäällikkö, Lapin ELY-keskus

Klo 10.00 Luonnontuoteala osana ruokasektoria
Päivi Töyli, projektipäällikkö, Turun yliopiston Brahea-keskus, Ruokasektorin koordinaatiohanke

Klo 10.15 Uudistuksia luonnontuotealan ammatillisessa koulutuksessa
Juha Rutanen, toiminnanjohtaja, Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry

Klo 10.30 Tauko

Teema 2 Toimitusketjut luonnosta jalostukseen ja kauppaan

Klo 10.40 Tukun ja paikallisten pientuottajien yhteistyö
Etta Tuokkola, tuotepäällikkö, HoReCa-tukku Kespro

Klo 11.00 Villiyrtejä ammattikeittäisiin, juomateollisuuteen ja elintarvikejalostajille, kokemuksia Uudeltamaalta
Siiri Mäkelä, projektipäällikkö, Suomen 4H-liitto ry ja Anikó Lehtinen, lehtori, Laurea-ammattikorkeakoulu, Ruokaa luonnosta -hanke

Klo 11.25 Miten raaka-aineiden toimitushaasteita ratkotaan?
Pasi Kuronen, markkinointipäällikkö, keittiömestari, Mimis Kotipellon Puutarha Oy

Klo 11.45 Jakamistaloudesta uusia ratkaisuja liiketoimintaan
Leena Erälinna, projektipäällikkö, Turun yliopiston Brahea-keskus

Keskustelua

Klo 12.10 Lounas ja tutustuminen esittelypöytiin

Teema 3 Kuluttajälähtöisyys tuotekehityksessä

Klo 13.20 Ruokaelämyskeskus Flavoria – kuluttajat kehityksen keskiössä
Laura Forsman, tutkimus- ja konseptointipäällikkö, Turun yliopisto

Klo 13.45 Metsäsienten aistinvaraiset ominaisuudet
Heikki Aisala, tohtorikoulutettava, Turun yliopisto

Klo 14.10 Kerkkäglögi – tuotekehityskokemuksia
Saska Tuomasjukka, toimitusjohtaja, Lapin Maria Oy

Keskustelua



- Klo 14.40 Iltapäiväkahvit ja tutustuminen esittelypöytiin
- Teema 4 Ruokaelämykset, luonnontuotteista lisäarvoa palveluihin*
- Klo 15.20 Teijon kansallispuiston luontoruokapaketit matkailijoille
Krista Gustafsson, toimitusjohtaja, Ruukkimatkailu Oy
- Klo 15.40 Artesaaniruokaa
Margot Wikström, ruoka-artsaani, puheenjohtaja, Suomen Artesaaniruoka ry
- Klo 16.00 Luonnontuotteista uniikkeja tuote- ja matkailukokemuksia
Susanna Kankare, toimitusjohtaja, Ågräs Distillery Oy
- Klo 16.30 Keskustelua ja päivän yhteenveto
- Klo 16.50 Seminaariosuus päättyy
- Klo 19.00 Luonnontuotteilla räätälöity päivällinen
Aitiopaikka-sali, Valtion Virastotalo, Itsenäisyydenaukio 2
Tervetulomalja, alkupalat, pääruoka, jälkiruoka ja kahvi, ohjelmaa

Retkeily perjantaina 23.11.2018

- Teema 5 Luonnontuotealan yrittäjyyttä ja koulutusta Varsinais-Suomessa*
- Klo 8.00 Kokoontuminen retkeilylle (Scandic Turku, Eerikinkatu 30)
- Klo 8.15 Lähtö kokoontumispaikalta (bussikuljetus)
- Klo 8.30 Oy Roberts Ab: esittely
Inkilänkatu 3, Turku, <https://www.roberts.fi/fi/>
- Klo 9.30 Ajomatka seuraavaan kohteeseen
- Klo 10.20 Fuengicon Oy / Donna Taponero: esittely
Irene ja Juha Taponen, Heikolantie 1, Marttila, <http://www.donnataponero.com/>
- Klo 11.15 Ajomatka seuraavaan kohteeseen
- Klo 12.15 Tuorlan Majatalo ja Lähiruokapuoti: lounas ja ostosmahdollisuus
Marja Vaiste, Tuorlantie 1E, Piikkiö (Kaarina), <https://www.tuorlanmajatalo.fi/>
- Klo 13.15 Siirtyminen seuraavaan kohteeseen
- Klo 13.20 Ammattiopisto Livia, Maaseutuopisto Tuorla: luonnontuotealan koulutus
Taina Kummunsalo, Tuorlantie 1, Piikkiö (Kaarina)
<http://www.livia.fi/fi/opistot/maaseutuopisto-tuorla>
- Klo 14.20 Lähtö paluumatkalle
- Klo 14.45 Saapuminen Turun rautatieasemalle