

Viisi askelta keskisuomalaiseen lähiruokastrategiaan

1. Julkiset keittiöt sitoutuvat lähiruokaan ja tarjoavat kerran kuukaudessa luomuaterian – kunnalliset rahoituspäätökset tukevat tätä periaatetta
2. Ruokapiireistä suoramyyntikeskuksiin ja lähiruokakauppa-autoihin – toimijat tavoittelevat pysyvää liiketoimintaa ja kasvuyrittäjyyttä
 - Kuluttajat saavat helposti myös maakunnan kalaa ja lihaa
3. Kehittämissyhtiöt listaavat ja päivittävät alueella toimivat lähiruoan tuottajat – ammattikeittiöt, matkailuyritykset, kauppa ja kuluttajat hyödyntävät tietoa
4. Kehittämissyhtiöt kartoittavat kalastajien ja kalanjalostuksen ongelmat
5. Lähi- ja luomuruokatrendit siirretään kuluttajien käyttäytymiseen

Lisätietoja:

Pro Ruokakulttuuri -kehittämishanke
Leena Pölkki, gsm 050 401 1894, leena.polkki@jamk.fi
Minna Välipirtti, gsm 050 576 9307, minna.valipirtti@jamk.fi
www.ruokacentria.com