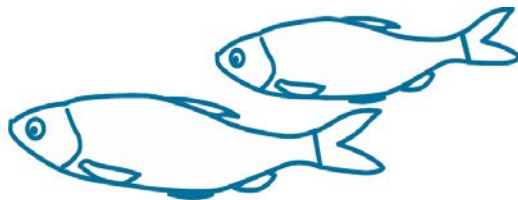


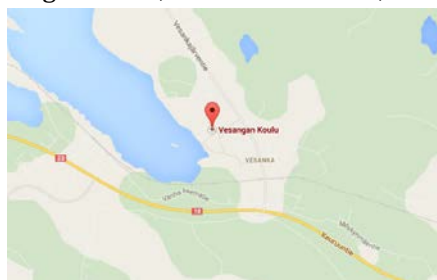
Lähiruokaa resurssiviisaasti – Miten se tehdään?



Tule kuuntelemaan kokemuksia ja oppeja miten lähiruuan käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä voidaan toteuttaa. Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisiin keittiöihin hanke on osa Sitran ja Jyväskylän kaupungin yhteistä Kohti Resurssiviisautta -hankekokonaisuutta. Ruokapalvelujen resurssitehokkuuden kehittäminen lisää ekologista kestävyttä ja vähentää päästöjä, mutta sen hyödyt näkyvät myös taloudellisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin paranemisena alueella.

Aika: **18.11.2014 12.30 – 16.30**

Paikka: Vesangan koulu, Rientolantie 40 A, 41940 Vesanka



Hankkeen päätösseminaarissa esitellään työkaluja, vinkkejä ja laskelmia lähiruuan käytön tueksi ja ennakkoluulojen vähentämiseksi. Tilaisuus on tarkoitettu kaikille, jotka ovat kiinnostuneita lähiruusta ja sen käytöstä ammattikeittiöissä. Tietoa on tarjolla niin tuottajille, jalostajille, tukkutoimijoille, päättäjille, hankintatoimijoille, ammattikeittiöille kuin asiasta yleisesti kiinnostuneille.

Päätösseminaarin sisältö

Villiä kouluruokaa läheltä - Sami Tallberg, villiyrttispesialisti ja keittiömestari

Kohti resurssiviisautta – Sitra - Hanna-Leena Ottelin, asiantuntija, Sitra

Lähiruokaa kilpailutuksella ammattikeittiöihin. Miten se tehdään? – Katja Laukkanen, hankinta-asiamies, Keski-Suomen Yrittäjät ry

Lähiruokatuotteista särjen hyödyntäminen tarkastelussa: paljonko poistuu ravinteita ja mikä on ilmastovaikutus? – Frans Silvenius, tutkija, MTT

Särki on hyvää ja resurssiviisasta ruokaa, näin sen tuotanto toteutetaan käytännössä – Ari Seppälä, maaseuturyrittäjä, Komppa-Seppälän tila

Miten sen teimme? Mitä opimme? Parhaat vinkit käytäntöön. – Hankkeen toimijat

Kylän kattauksen kokemukset lähiruuan käytöstä ammattikeittiössä. Miten eteenpäin? – Tuija Sinisalo, liikelaitosjohtaja, Kylän Kattaus, Jyväskylän kaupungin ruokapalvelu

Mukana järjestelyissä Vesangan koulun henkilökunta ja oppilaat.

Ilmoittautumiset 10.11. mennessä kahvituksen varaamiseksi. Muista kertoa myös erikoisruokavaliiosi ilmoittautuessasi alla olevan linkin kautta.

<https://www.webropolsurveys.com/S/DCC0CDEDCA1C12B2.par>

Tilaisuuteen on vapaa pääsy. Mukaan mahtuu 50 ensimmäistä.

Lisätietoa Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisiin keittiöihin – hankkeesta ja seminaarista: projektipäällikkö Leena Pölkki, leena.polkki@jamk.fi, p. 050 4011 894.

<http://www.sitra.fi/hankkeet/lahiruokaa-resurssiviisaasti-julkisille-keittioille>