

Missä luomu luuraa?

Luomu-info ja tutustuminen Vuoden Lähiruokateko 2018 palkinnon voittaneeseen yhteistyöhön.

Torstai 6.9.2018 klo 12-17

Paikka: Stadin puutarhuri, Johan Sederholmintie 3, 00810 Helsinki ja ravintola Maritori, Puusepänkatu 4, 00880 Helsinki

Tilaisuuteen ovat tervetulleita ammattikeittiöiden edustajat, tuottajat, jatkojalostajat sekä tukkutoimijat. Mukaan mahtuu 30 ensin ilmoittautunutta. Tervetuloa mukaan tutustumaan luomutuotantoon ja -tuotteisiin.

Ilmoittautuminen tästä [linkistä](#) viimeistään 29.8.2018.

Sisältö:

- Tutustuminen luomutuotantoon Stadin puutarhurin tilalla, Jan Liesaho
- Siirtyminen Marimekkotaloon ravintola Maritoriin
- Luomu Juuri Yhtiöiden ravintoloissa ja yhteistyö tuottajan kanssa, Antti Ahokas, ruokatoimenjohtaja
- Luomulainsäädännön koukerot –markkinointi, jatkojalostus ja luonnontuotteet, Jaana Elo, asiantuntija, KoKo Palvelut
- Luomuvälikoiman kehittäminen tukussa, Heikki Ahopelto, myyntipäällikkö, Wihuri Oy Aarnio
- EkoCentrian työkalut ammattikeittiöille, Anu Arolaakso, projektipäällikkö
- Luomutoimittajien esittäytyminen ja keskustelua saatavuudesta sekä tutustuminen luomutuotteisiin
- Pientä välipalaa tarjolla



Tilaisuus on maksuton.

Tilaisuuden järjestää EkoCentria osana Lähi- ja luomuruoan käytön edistäminen ja hankintaosaamisen lisääminen -hanketta, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Yhteistyössä ja viestinnässä mukana Lähiruokaa Uudeltamaalta -hanke.

Lisätietoja:

Anu Arolaakso, EkoCentria, projektipäällikkö p. 044 785 4048, [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi)

