

Tervetuloa mukaan MTK:n ja EkoCentrian Kestävät hankinnat -hankkeen

TUOTTAJATAPAAMISEEN

Miten saamme lähituotteita ammattikeittiöille keskitetyn logistiikan kautta?

Aika: perjantai 7.3.2014 klo 12:00–16:00,

Paikka: Flavour Studio, Työpajankatu 2 rakennus 1 D 00580 Helsinki,
klo 11:00 alkaen, tarjolla kahvia ja suolaista & makeaa purtavaa

Järjestämme tuottajatapaamisia kahdeksalla paikkakunnalla Suomessa ja edistämme lähi- ja luomuruoan käyttöä ammattikeittiöissä. Ruuan tuottajille on mahdollisuus esitellä omia tuotteitaan julkisien puolen ruokapalveluille sekä tukkutoimijoille. Tämän tapaamisen järjestävät yhdessä Espoo Catering Oy, ISS-Ruokailupalvelut ja MTK ry.

Tilaisuudessa:

- tuottajat ja ammattikeittiöväki kohtaavat ja keskustelevat siitä, mitä tuotteita on tarjolla, mille tuotteille/ raaka-aineille olisi kysyntää, myös tulevina vuosina
- tukkutoimijat esittelevät toimintaansa ja tapaavat tuottajia
- mietimme yhdessä teknisiä mahdollisuuksia lisätä lähituotteita tukkujen tilausjärjestelmiin
- pohdimme yhdessä tarvittavaa tuotekehitystä
- tiedotamme kestävästä hankinnoista sekä maistelemme lähi- ja luomutuotteita

OHJELMA

12.00	Tervetuloa! Tilaisuuden avaus ja mukana olevien esittely (tilaisuuden tarkoitus ja tavoite) - <i>Anni-Mari Syväniemi, ruokakulttuuriasiamies, MTK</i>
12.20	Lähi- ja luomutuotteita keskitetyn logistiikan kautta ammattikeittiöille – kuinka tämä voidaan toteuttaa? - <i>Jyrki Karlsson, ostojohtaja, Kespro</i>
12.45	Ammattikeittiön toiveet ja tarpeet alueen tuottajille - mitä toiveita ja mahdollisesti tarpeita olisi tarjottavien tuotteiden suhteen jatkossa - <i>Regina Ekroos, kehityspäällikkö Espoo Catering -liikelaitos ja Terhi Paldan, tuotesuunnittelija, hankinta ISS Ruokailupalvelut</i>
13:15	Tuottajanäkökulma: mitä tuotteita/ raaka-ainetta tarjolla ja toiveet tukkutoimijoille - <i>tuottaja – ilmoitetaan myöhemmin</i> - www.aitojamakuja.fi palvelu, Päivi Töyli, hankepäällikkö, Turun yliopiston Brahea-keskus
13.45	Lähiruokaa kuntalaisten lautaselle - Hyviä käytänteitä lähi- ja luomuruoan hankinnoista, - <i>Hanne Husso, EkoCentria</i>
14.10	Aktiivitauko, jonka aikana mahdollisuus tutustua tukkutoimijoiden toimintaan sekä tuottajien tuote-esittelyihin maistiaisten kera
14.40	Jatkotoimenpiteiden pohtimista pienryhmissä
15.45	Yhteenveto
16.00	Tilaisuus päättyy – kiitos ja näkemiin!

Ilmoittaudu mukaan viimeistään torstaina 3.3.2014 tämän linkin kautta

https://www.lyyti.fi/reg/Lahiruokaa_ammattikeittiöille_logistiikan_kautta_6006

Lisätietoja: Anni-Mari Syväniemi gsm. 0505118909, anni-mari.syvaniemi@mtk.fi

Tilaisuus on maksuton ja kaikille avoin. *Lämpimästi tervetuloa!*