

Hyvä luomuruokaketjun toimija,

Luomuinstituutin vakiinnuttamishankkeessa Etelä-Savon luomuliha-, luomuvihannes- ja luomumarjaketjuja kehittävän hankeosion viides työpaja järjestetään **maanantaina 3.11.2014**. Olemme tänä syksynä testanneet luomuliha- ja -kasvisketjuja raaka-aineiden läpivientien avulla ja mukana olleet toimijat kertovat teille kokemuksiaan. Työpajassa kerrotaan myös luomukasvituotannon tutustumismatkasta Ahvenanmaalle, julkisten hankintojen reunaehdoista, kesän aikana tehdystä ravintoloiden luomukäytön selvityksestä, sekä ruokaketjun kestävyydestä.

**Paikka:** Aalto-yliopiston kauppakorkeakoulu, Pienyrityskeskus, Lönnrotinkatu 7, Mikkeli

9.00	Aamukahvi
9.30	Tilaisuuden avaus, edellisen kerran yhteenveto, Jaakko Nuutila, Luomuinstituutti
9.40	Luomulihaketjun testaaminen, Kirsi Mutka-Printola - Tuottajat Heli Ahonen, MuuMaa ja Anna Siiriäinen, Luomutila Siiriäinen - Ruokapalvelupäällikkö Annikki Tarvainen, Järvi-Saimaan palvelut Oy - Myymäläpäällikkö Lassi Kinnunen, K-Citymarket Savonlinna
10.30	Luomukasvisketjun testaaminen, Marjo Särkkä-Tirkkonen - Tuottajat Elina ja Antti Vauhkonen, Kalliolan Luomu - Ruokapalvelupäällikkö Annikki Tarvainen, Järvi-Saimaan palvelut Oy
11.20	Kuluttajatutkimusta liha- ja kasvisketjun kokeiluista, Juha-Pekka Järvinen, Luomu-instituutti
11.40	Luomulounas Bistro Vileessä, lounaan ja yrityksen toimintatavan esittely, yrittäjä Ilkka Arvola
13.00	Luomu ja julkiset hankinnat, kehityssuunnittelija Mia Hassinen, Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut
13.30	Ruokaketjun vastuullisuudesta, Juha-Matti Katajajuuri, MTT
14.10	Luomu Etelä-Savon ravintoloissa, Juha-Pekka Järvinen, Luomuinstituutti
14.30	Ahvenanmaalla monipuolista avomaankasvituotantoa luomuna, matkakertomus, Arja Nykänen, ProAgria, Etelä-Savo
15.00	Päivän yhteenveto, Jaakko Nuutila
n. 15.30	Työpaja päättyy Kahvit nautitaan esitysten lomassa iltapäivällä

Luomuterveisin!

Mika Kainusalmi, Kirsi Mutka-Printola, Sinikka Mynttinen, Jaakko Nuutila, Arja Nykänen ja Marjo Särkkä-Tirkkonen