

# Out of the food box



**Ke 1.2.2023 klo 12-15  
Makuliha, Tammela.**

Laajenna näkökulmaasi  
ja hae uusia ideoita.  
Tarkoitettu kaikille  
hämäläisestä  
ruoantuotannosta  
kiinnostuneille.

**HAMK.fi/  
kestäväruokahäme**



Mitä voimme oppia muilta ja muilta aloilta? Mistä saamme ideoita? Tule mukaan laajentamaan näkökulmaasi siitä, mitä tulevaisuuden ruoantuotanto voisi olla. Tilaisuus on Kestävä RuokaHämeen sidosryhmätapaaminen, jonka tavoitteena on tuoda ja antaa kestävän hämäläisen ruoantuotannon kehittämiseen uutta näkökulmaa, rakentaa toimijoiden yhteistyötä sekä ennakoida tulevaisuutta.

Tilaisuus on tarkoitettu kaikille kanta- ja päijäthämäläisestä ruoantuotannosta kiinnostuneille; kuluttajista tuottajiin ja kehittäjistä päättäjiin.

Tilaisuuden järjestävät Kestävä RuokaHäme - ja DIVA - Data ja innovaatiot vihreän siirtymän tukena elintarvikealalla -hankkeet.

**Ilmoittautumiset ma 23.1. klo 16.00 mennessä;  
<https://tapahtumat.hamk.fi/event/kNRdO#main-content>.**

Kutsua saa vapaasti jakaa eteenpäin.

**Aika:** Keskiviikko 1.2.2023 klo 12–15

**Paikka:** [Makuliha](#), Makulihan uusi kahvilaravintola, Kärnäkuja 6, 31300 Tammela

## Ohjelma:

Klo 12–13

- Tervetuloa, **Sanna Lento**, Hämeen ammattikorkeakoulu ja **Minna Mäkinen** ja **Kristiina Paju**, Lounais-Hämeen koulutuskuntayhtymä
- Makulihan yritysesittely ja innovatiivinen tapa toimia ja kehittää uusia tuotteita
- Makulihan makkaralautanen

Klo 13–15

Alustuspuheenvuorot:

- Ulkomaalaisen opiskelijan näkökulma suomalaisen ruoan tuotantoon, **Gonçalo Pereira Miguel**, portugalilainen Smart organic farming -koulutusohjelman opiskelija HAMK Mustialasta
- Nuorten näkökulma tulevaisuuden ruoantuotantoon, **Jere Pietilä** ja **Caroline Salonen**, Forssan ammatti-instituutti, elintarvikealan perustutkinnon opiskelijat
- Teknologian näkökulma, **Janne Kuusela**, teknologiapäällikkö, Lounais-Hämeen koulutuskuntayhtymä
- Hyvinvoinnin ja terveyden näkökulma, **Tarja Jaakkola**, yrittäjä, Hyvinvointihotelli Forssan Luppo Oy

Ravistelevin ruokavisio 2040-työpaja ja kahvit

- Avarretaan näkökulmia erilaisille mahdollisille tulevaisuuden visioille. Apuna käytetään Sitran Hyvät kortit -kortteja.

Päivän päätös

Lisätietoja:

Sanna Lento, Hämeen ammattikorkeakoulu, puh. 040 509 6443, [sanna.lento@hamk.fi](mailto:sanna.lento@hamk.fi)

Minna Mäkinen, Lounais-Hämeen koulutuskuntayhtymä, puh. 040 3474 074,

[minna.makinen@lhkk.fi](mailto:minna.makinen@lhkk.fi)

