

# ELINTARVIKEYRITYSTEN JA AMMATTIKEITTIÖIDEN LUOMUOSAAMISEN KEHITTÄMINEN

ti 26.3.2024 klo 13-15 | Teams

Luomu on tärkeä osa ruoka-alan vastuullisuutta. Mutta mikä on luomun rooli tulevaisuudessa elintarvikeyrityksissä ja ammattikeittiöissä?

## Tervetuloa työpajaan tiistaina 26.3.2024 klo 13-15!

Ammattiin valmistuvien ja alalla työskentelevien riittävän luomuosaamisen varmistaminen vaatii toimenpiteitä. Työpajassa laaditaan yhdessä ruoka-alan toimijoiden kanssa konkreettisia toimenpide-ehdotuksia luomuosaamisen kehittämiseksi.

*Työpaja on jatkoa marraskuussa Laurea amk:ssa järjestetyille työpajalle, jossa julkistettiin yritysten ja keittiöiden luomuosaamisen nykytasoselvityksen tulokset sekä koulutusta koskevat tarpeet.*

### Aika ja paikka

- ti 26.3.2024 klo 13-15
- Teams

### Kenelle työpaja on tarkoitettu?

Elintarvikeyrityksissä ja ammattikeittiöissä sekä koulutuksen ja luomualan parissa työskenteleville henkilöille.

### Työpajan järjestäjä

Luomuopetuksen nykytila ja koulutuksen kehittämistarpeet - hanke (LUKOKE)

### Työpajan ohjelma

#### klo 13-13.50 Näkökulmia luomuosaamiseen Luomun rooli tulevaisuudessa?

Osmo Rauhala, luomuviljelijä, KTM, MFA

#### Luomuosaaminen elintarvikeyrityksessä

Pasi Tamminen, toimitusjohtaja, Lihatalo Tamminen

#### klo 14-15 Toimenpide-ehdotusten laatiminen

Ryhmäkeskustelun tavoitteena on laatia konkreettisia toimenpide-ehdotuksia, jotka tukevat elintarvikeyritysten ja ammattikeittiöiden luomuosaamisen kehittämistä. Toimenpiteille määritellään vastuutahot sekä toteutussuunnitelma.

**Ilmoittaudu työpajaan viimeistään 25.3.2024:**

<https://link.webropolsurveys.com/EP/EC11A84F691A5092>

