SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

ETELÄ-POHJANMAAN LIITTO
Regional Council of South Ostrobothnia

”Päästät sen minkä syöt” kuluttaja ilmastokestävän ruokaketjun ohjaksissa

Etelä-Pohjanmaan ruokasektorin ilmastotiekarttatyön webinaari 4 ja loppuseminaari: 21.1.2022 klo 13.00-16.00

OHJELMA

13.00 **Tervetulosanat ja seminaarin avaus**

13.15 **Ruokasektorin ilmastotiekartan webropol-kyselyn esittely**
Anu Palomäki, tki-asiantuntija, SeAMK

13.30 **Kuluttajat ja ruokahävikki**
Inkeri Riipi, tutkija, Luonnonvarakeskus LUKE

14.00 **Onko meillä vertailukelpoista hiilijalanjälkitietoa ruoista ja voiko eri ruoka-aineita edes vertailla? – Mihin kuluttajan tulisi kiinnittää huomiota ilmastokestävän ruoan valinnassa?**
Juha-Matti Katajajuuri, erikoistutkija, LUKE

14.30 **Reilu ruokamurros, Just Food -hanke**
Minna Kaljonen, tutkimusprofessori, Suomen ympäristökeskus SYKE

15.00 **Ilmastotiekarttatyön jatko**
Kari Laasasenaho, erityisasiantuntija, SeAMK
Anu Palomäki, tki-asiantuntija, SeAMK

15.15 **Keskustelu: Mitä ilmastokestävä ruokaketju tarkoittaa kuluttajanäkökulmasta?**
Voit osallistua kuten haluat: kuuntelemalla, kirjoittamalla, puheenvuorolla

15.45 **Yhteenveto ja loppusanat**

Muutokset ohjelmassa mahdollisia

SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES