

TULEVAISUUDEN RUOKA - MENU 2040



TULEVAISUUDEN RUOKA - MENU 2040



KESKI-SUOMEN TULEVAISUUSFOORUMI XVII TULEVAISUUDEN RUOKA - MENU 2040

Aika: 7.5.2019 klo 8.30-13

Paikka: Gradia, auditorio Oivallus, Viitaniementie 1, Jyväskylä

Oletko ajatellut, mitä syömme ja millaisia kulutusvalintoja teemme tulevaisuudessa? Maistatko jo vastuulliset ja kestävät ratkaisut? Miten teknologia tulee avuksemme? Foorumissa on tarjolla kattaus tulevaisuuden ruuan rohkeista innovatiivisista avauksista - tule oppimaan ja hämmästyämään!



Ilmoittaudu 29.4.2019 mennessä:

<https://my.surveypal.com/KStulevaisuusfoorumi-070519>

Foorumin www-sivut: <http://bit.ly/1SwccAA>

Foorumiin mahtuu 150 osallistujaa ilmoittautumisjärjestyksessä.

Tilaisuus on maksuton, mutta peruuttamattomasta poisjäännistä (no-show) laskutetaan 50 euroa.

 #kstulevaisuus

Tulevaisuusfoorumin järjestää Keski-Suomen tulevaisuusryhmä yhdessä Jyväskylän ammattikorkeakoulun KEK02-hankkeen kanssa.

Lisätietoja:

strategiapäällikkö Eija Heinonen
aluekehitysasiantuntija Kirsi Mukkala
(mahdolliset peruutukset)
kehittämispäällikkö Kari Pirinen

eija.heinonen@ely-keskus.fi
kirsi.mukkala@keskisuomi.fi
kari.pirinen@keskisuomi.fi

p. 0295 024 658
p. 040 595 0002
p. 040 720 6918

TIISTAINA 7.5.2019

OHJELMA

- 8.30 Aamukahvi ja ilmoittautuminen**
- 9.00 'Keittiön tervehdys'**
Projektipäällikkö Leena Pölkki, Jyväskylän ammattikorkeakoulu
Kehittämispäällikkö Hannu Koponen, Keski-Suomen liitto
- 9.10 Ruuan tulevaisuus - rohkeita visioita ja kestäviä ratkaisuja**
Biotekniikan tohtori, erityisasiantuntija Lauri Reuter,
Teknologian tutkimuskeskus VTT Oy
- 10.05 Ruokaa ilmasta**
Toimitusjohtaja Pasi Vainikka, Solar Foods Oy
- 10.35 Hiilineutraalia maitoketjua kehittämässä**
Kehityspäällikkö Virpi Jonson, Valio Oy
- 11.00 Tauko, välipalaa ja maistiais**
- 11.40 Tulevaisuuden ravintola - maaseudun ja kaupungin integraatio ruuantuotannossa**
Keittiömestari Henri Alén, ravintola Ultima
- 12.25 Kulutuskäyttäytymisen ja arvojen muutos
– kestäviä vai kestäättömiä valintoja?**
Professori Terhi-Anna Wilska, Jyväskylän yliopisto
- 13.00 Päätössanat ja päivän antia sulattelemaan**



maaseuturahasto



MAASEUTU 2020

PUHUJAT

Henri Alén on helsinkiläinen ravintoloitsija ja yrittäjä neljän ravintolan takana, ja tunnettu myös mediasta television ja lehtiartikkeleiden kautta. Henrin uusin ravintola Ultima keskittyy viemään nautinnon seuraavalle tasolle kiertotalouden ja kestäväen kehityksen huomioiden. Suomalainen ruoka ja sen tulevaisuuden näkymät kiinnostavat Henriä, ja hän toivookin että voisi inspiroida niin ruoantuottajia kuin kuluttajiaakin.

Virpi Jonson (Kemian DI) toimii kehityspäällikkönä ja CARBO-ekosysteemihankkeen projektipäällikkönä Valiolla. Hänellä on 18 vuoden työura tuotekehityksen ja liiketoimintojen tehtävissä Valiolla. Tämän hetkinen vastuualue kattaa maitoketjun eri osa-alueiden kehitystoimenpiteiden koordinoinnin ja johtamisen kohti hiilineutraaliutta.

Lauri Reuter on biotekniikan tohtori, disruptiivisten teknologioiden erityisasiantuntija VTT:llä, visionääri, mehiläishoitaja ja yksi Kauppalehti Option 2019 listaamasta 35:stä alle 35 vuotiaasta vaikuttajasta. Reuter on tehnyt tutkimusta kasvisolujen käyttämisestä ruoan tuotannossa ja kehittää nyt tutkimusohjelmaa, joka etsii rohkeita ratkaisuja tulevaisuuden massiivisiin haasteisiin.

Pasi Vainikka on ravinnerikasta proteiinia ilmasta valmistavan Solar Foods Oy:n toimitusjohtaja ja yksi sen perustajista. Ennen toimitusjohtajan tehtävää hän työskenteli VTT:llä ja johti Suomen toistaiseksi suurinta yksittäistä energiatutkimusta 'Neo-Carbon Energy'. Vainikalla on energiatekniikan Master of Science tutkinto Cranfieldin yliopistosta Englannista, hän on energiatalouden diplomi-insinööri Lappeenrannan teknillisestä yliopistosta (LUT) ja väitellyt tekniikan tohtoriksi prosessikemian alalta Åbo Akademista. Vainikka on LUT:n dosentti.

Terhi-Anna Wilska (PhD, KTL) on toiminut sosiologian professorina Jyväskylän yliopistossa vuodesta 2009. Hän on myös taloussosiologian dosentti (TY). Wilska on tutkinut kulutusta, elämäntapoja ja kulutusyhteiskunnan muutoksia useissa monitieteisissä tutkimushankkeissa yli 20 vuoden ajan. Hän on tehnyt myös paljon yritysyritysteistyötä sekä yhteiskunnallista vaikuttamista. Viime aikoina hän on tutkinut erityisesti nuorten uudenlaisia kulutuskulttuureja, digitalisaatiota ja hyvinvointia.

KESKI-SUOMEN RUOKAVUOSI 2019

Ajankohta	Tapahtuma
5.3.	Keski-Suomi brändiksi työpaja (KEKO 2 kehittämistyöryhmälle)
12.3.	Ruokamatkailu tuotteeksi työpaja klo 9–14
18.3.	Keskisuomalaisen ruokaketjun kehittämisen teemapäivät: ! -marjat ja vihannekset
28.3.	Hankintaseminaari: Rohkeus - kohti laadukasta ja innovatiivista hankintaa
29.–31.3.	SM Hiihdot Äänekoski - Keski-Suomalainen ruokaketjun esille
2.4.	KEKO 2 hankkeen kick-off - Julkistetaan 1. versio Keski-Suomen ruokakartasta + ruokakartan jatkotyöstö (työpaja)
15.4.	Keskisuomalaisen ruokaketjun kehittämisen teemapäivät: !! -maito-, liha- ja viljatuotteet
18.4.	Keski-Suomen päivä lähiruokateemalla, tuottajatori
27.–28.4.	Wemmi-kevätkätkinat
7.5.	Keski-Suomen tulevaisuusfoorumi "Tulevaisuuden ruoka Menu 2040"
9.5.	Eurooppapäivä (sauna- ja lähiruokateemalla)
30.8.	(Aitojen Makujen Yö 2019?)
30.–31.8.	Tuottajatori Koiviston kyläviikolla
30.8.	(Suomen luonnonpäivä (ruoka retkeilyssä)?)
31.8.	Maaseutugaala kylien tapaan (Koiviston kyläviikolla)
13.–15.9.	Artesaaniruoka SM 2019
14.9.	Osta tilalta! -päivä & Makumatka Maalle
14.–15.9.	Wemmi - Ween maan wiljaa kätkinat
10.–12.10.	KoneAgria
5.–6.11.	Luomupäivät