**Paikallisen elintarvikkeen tie ravintolaan!  
Elintarvikealan toimijoiden iltapäivä | ke 15.3.2017 klo 15 -17.30 | Salo**

Pienen alkutuottajan ja jalostajan tuotteen matka ravintolaan kuluttajan lautaselle mielletään pitkäksi ja moni olettaa sen olevan vaikeakin. Ravintolat, lounaspaikat, kahvilat ja suurkeittiöt kuitenkin haluavat paikallisesti tuotettua ja jalostettua lähiruokaa valikoimiinsa.

**Tule keskustelemaan eri lähiruokaketjun toimijoiden kanssa mahdollisuuksista lisätä lähituotteiden osuutta ravintoloiden tarjonnassa.**

**Aika**: **ke 15.3.2017, klo 15 -17.30**. Kahvit tarjolla klo 14.45 alkaen  
**Paikka:** Ravintola Salon Seurahuone, Asemakatu 1, Salo.

**Kohderyhmä**: Elintarvikkeiden alkutuottajat, jalostajat, logistiikka, ravintola-alan toimijat, suurkeittiöt ym elintarvikeketjun toimijat  
**Ilmoittautuminen:** Tilaisuus on maksuton, mutta edellyttää ilmoittautumistati 14.3. mennessä [www.yrityssalo.fi/tapahtumat/](http://www.yrityssalo.fi/tapahtumat/)

**Ohjelma 15.3.2017   
Klo 14.45 Kahvit tarjolla ja tervetuloa,** *Jukka Heinonen, Yrityssalo*

**Klo 15.00 Lähiruoan mahdollisuudet,** *Pasi Kuronen, Kaks kokkii*

**Lähiruokakokemuksia:**

**Klo 15.30 Salon Seurahuone,** *Kalle Hämäläinen*

**Klo 15.45 Soppajono.fi,** *Päivi/Harri Vaimala*

**Klo 16.00 Kuiron leipomo,** *Marja-Leena Paakkonen*

**Klo 16.15 Lähiruokaterminaali, Makuvakka, Uusikaupunki,** *Heidi Jaakkola, Paul-Erik Hakkarainen*

**Klo 16.30 Uuden teknologian hyödyntäminen lähiruoan myynnissä ja**

**markkinoinnissa,** *Kielotech Oy, Minna/Jari Juntunen*

**Klo 16.45 Lähitukun logistiset mahdollisuudet,** *Kimmon Vihannes, Kimmo Kunnia*

**Klo 17-17.30 Keskustelua aiheista**

*Tilaisuus rahoitetaan osin maakunnallisesta projektista ’Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa’, jossa Salon osatoteuttajana on Yrityssalo. Yhteistyössä mukana Turun yliopiston Brahea-keskus*