



XXVI Valtakunnalliset LUONNONTUOTEPAIVÄT

Mikkelissä 9.-10.11.2022

Etelä-Savon ammattiopiston (Esedu) auditorio, Otavankatu 4

Luonnontuotealan perinteinen valtakunnallinen tapahtuma järjestetään tänä vuonna Etelä-Savossa Mikkelissä sekä seminaarin osalta myös verkossa. Seminaarissa tarkastellaan mm. alan ohjelmallista kehittämistä, ketjua metsästä markkinoille, luonnontuotteita älytekstiileissä, biovärejä sekä ruoka- ja erikoissienien uusia mahdollisuuksia. Lisäksi illalla järjestetään yhteinen seminaaripäivällinen oheisohjelmineen. Tilaisuudessa julkistetaan alan tunnustuspalkinnot. Seuraavan päivän ohjelmassa on työpajaosuus ja yritysretkeily.

Tapahtuma on suunnattu luontoalan yrittäjille, kouluttajille, hankkeiden vetäjille, kehittäjille, rahoittajille sekä muille alasta kiinnostuneille. Osallistujien on mahdollista tuoda yritys- ja hanketorille esille esitteitä ja tuotteita. Näihin on mahdollista tutustua seminaarin tauoilla.

Luonnontuotealan tutkimusseminaari järjestetään samassa paikassa (Esedun auditorio) tiistaina 8.11.2022. Tapahtumaan voivat ilmoittautua ja osallistua myös muut kuin tutkijat. Lisätietoa nettisivuilla: <http://aitoluonto.fi/tutkimusseminaari/>

Luonnontuotepäiville on **ilmoittauduttava ennakkoon tiistaihin 25.10. mennessä**. Huomaa kuitenkin, että tapahtumaan varattu majoituskiintiö on voimassa 7.10. saakka. Majoitusvinkki ohessa. Etäosallistujiksi ilmoittautuneille lähetetään osallistumislinkki ennen seminaaria. Tapahtuman hintatiedot ovat nettisivujen ilmoittautumislomakkeessa. Pienet ohjelmamuutokset ovat mahdollisia. Paikat tapahtumaan täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Ilmoittautuminen sähköisellä lomakkeella: <http://www.aitoluonto.fi/luonnontuotepaivat>

Tapahtuman järjestää Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry yhteistyössä Arktiset Aromit ry:n, Etelä-Savon ammattiopiston, Helsingin yliopisto Ruralia-instituutin ja luonnontuotealan toimialapäällikön kanssa. Lisäksi hankkeina järjestämiseen osallistuvat Lähiruokaa, luomua ja luonnontuotteita – Ruokasektorin koordinaatio, Luomua metsäluonnosta, Luonnontuotealan täydennyskoulutus sekä Luonnosta kestävästi ja vastuullisesti II.

Lisätiedot: Juha Rutanen, p. 040 5737 568, juha.rutanen@helsinki.fi, info@aitoluonto.fi

Tervetuloa!



Majoitus

Matka- ja majoittumiskustannuksista ja -järjestelyistä osallistujat vastaavat itse. Luonnontuotealan tapahtumien ajalle 7.-10.11.2022 Mikkeliissä on varattu **majoituskiintiö Original Sokos Hotel Vaakunassa** (Porrassalmenkatu 9). Varaukset tästä kiintiöstä tulee tehdä 7.10.2022 mennessä mainitseamalla tunnus **BLUO221107**.

Huonehinnat sisältäen aamiaisen ja hotellin asukassaunan:

- 108 € / vrk / Standard-luokan huone yhdelle, 118 € / vrk / Superior-luokan huone yhdelle
- 123 € / vrk / Standard-luokan huone kahdelle, 138 € / vrk / Superior-luokan huone kahdelle

Huomioitahan, että kiintiöön tarjottu majoitushinta saattaa olla kalliimpi kuin esimerkiksi www.sokshotels.fi sivuilta löytyvä ennakkovaraajan etuhinta. Kiintiöön kuuluvia varauksia ei voi tehdä nettivarausjärjestelmän kautta.

Huonevaraukset ja tiedustelut:

Myyntipalvelusta: puh. 010 764 2000 huonevaraukset tai email sales.suur-savo@sok.fi

tai hotellin vastaanotosta: puh. 0107642100 huonevaraukset tai email vaakuna.mikkeli@sokshotels.fi

Paikoitustiloja hotellista löytyy sekä lämpimistä halleista, että katospaikoilta. Paikkoja on rajoitetusti eivätkä ne ole ennakkoon varattavissa. Paikoitusmaksu suoritetaan saapumisvaiheessa joko automaatteihin tai hotellin vastaanottoon. Paikoitus 12 € / vrk tai 1 € / tunti (S-Cardilla 8 € / vrk, 1 € / alkava tunti).

Ajo-ohjeet parkkihalleihin, <https://www.sokshotels.fi/fi/mikkeli/sokos-hotel-vaakuna/pysakointi>



Luonnontuotepäivien ohjelma

Seminaari keskiviikkona 9.11.2022, Esedun auditorio, Otavankatu 4

Klo 8.30 Ilmoittautuminen

Klo 9.00 Luonnontuotepäivien avaus: Tervetuloa Etelä-Savoon!
Vesa Vainikainen, Etelä-Savon ammattiopisto

Teema 1: Ohjelmatyöllä luonnontuotetoimialaa kehittämään

Puheenjohtajana Kirsi Malmstedt, Etelä-Savon ammattiopisto

- 9.15 Luonnontuotealan toimintaohjelma päivittyi
Juha Rutanen, Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti
- 9.40 Luonnontuotteet kansallisen luomuohjelman toimeenpanossa
Birgitta Partanen, Arktiset Aromit ry
- 9.55 Luonnontuotealan toimialaraportti 2022
Sirku Wacklin, luonnontuotealan toimialapäällikkö
- 10.15 Luonnontuotealan kehittäminen uudella ohjelmakaudella
Kaija Siikavirta, Etelä-Savon ELY-keskus
- 10.40 Kahvit ja tutustuminen yritys- ja hanketoriin

Teema 2: Luonnontuotteita metsästä markkinoille

Puheenjohtajana Heini Katajisto, metsänomistaja, yrittäjä

- 11.20 Luonnontuotealan edistämistyö metsäalalla
Marko Ämmälä ja Anne Annala, Suomen metsäkeskus
- 11.35 Nuorista kerääjiä ja luonnontuotealan yrittäjiä – 4H-järjestön kokemuksia
Reetta Tupasela, Suomen 4H-liitto, Yrittäjyyttä luonnosta -hanke
- 11.55 Ravintorengas Oy – luomusertifioitua uutejuomaa metsästä
Sanna Herttua-Laiho, toimitusjohtaja, Ravintorengas Oy
- 12.15 Lounas ja tutustuminen yritys- ja hanketoriin
Lounas Opiskelijaravintola Ilonassa (pääruoka, jälkiruoka, kahvit)

Teema 3: Älyä ja väriä luonnosta - luonnontuotteiden uusia mahdollisuuksia

Puheenjohtajana Päivi Saikkonen, Etelä-Savon ammattiopisto

- 13.40 Älyä luonnosta – näkökulmia luonnontuotteisiin ja tuotteistamiseen
Anu Tossavainen ja Elisa Maljamäki, Lapin AMK, F.BAD II -hanke
- 14.00 Bioväriaineiden arvoketju ja yrittäjyyspotentiaali
Riikka Räisänen, Helsingin yliopisto, BioColour-hanke
- 14.30 Kokemuksia luonnonväreistä värjäyksessä
Anniina Nykänen, Idän kehräämö Oy



14.50 Iltapäiväkahvit ja tutustuminen yritys- ja hanketoriin

Teema 4: Sienten potentiaali käyttöön

Puheenjohtajana Birgitta Partanen, Arktiset Aromit ry

- 15.30 Ruoka- ja erikoissienien tuotannon ja markkinoiden uudet mahdollisuudet
Henri Vanhanen, Luonnonvarakeskus
- 15.50 Suomi luonnontuotteiden vientimaana: case KÄÄPÄ Biotech
Maria Suonpää, KÄÄPÄ Biotech Oy
- 16.10 Herkkutattien kaupallistamisen mahdollisuudet ja haasteet
Satu Tietari, Pyhäjärvi-instituutti, Hurahdetaan herkkutatteihin -hanke
- 16.30 Sienet kosmetiikassa ja ravintolisissä
Heli Pirinen, Idea Nature Oy (etänä)
- 17.00 Seminaariosuuden päätös
- 18.30 Ohjelmallinen illallinen, Opiskelijaravintola Ilona, Otavankatu 4
Tervetulomalja, alkupalat, pääruoka ja jälkiruoka, kahvit. Ohessa ohjelmaa ja tunnustuspalkintojen jakaminen.

Työpaja- ja retkeilyosuus torstaina 10.11.2022, kokoontuminen Esedu, Otavankatu 4

- Klo 8.30 Pienryhmissä työpajarasteja välissä kahvitellen: Pakastekuivurin esittely, Paseerauslaite - pieni työpaja ja paseeratun marjan kuivaaminen perinteisellä kuivurilla, Kutterin käyttö ennen kuivausta - pieni työpaja yrteistä, Kuivatuotteiden annostelija - pieni työpaja, Pakkauslaitteet - pieni työpaja
- Klo 12.00 Bussikuljetus Tertin Kartanoon, Kuopiontie 68, <https://tertinkartano.fi/>
- Klo 12.20 Puutarhurin lounas, Tertin Kartanon ja lounaspöydän esittely, ostosmahdollisuus puodissa
- Klo 13.30 D.O. Saimaa -alkuperämerkki osoittaa laatua, vastuullisuutta ja aitoa alueellista alkuperää, <https://www.dosaimaa.fi/>
Miia Korja, Mikkelin kehitysytio Miksei Oy
- Klo 14.00 Bussikuljetus Heikkilän Yrttitilalle, Huhtisaarentie 3a, <https://www.kotimaisetyrtilt.fi/>
- Klo 14.20 Heikkilän Yrttitila Oy, yritys esittely, yrttitee ja ostosmahdollisuus
Jussi ja Terhi Saarinen
- Klo 15.15 Paluukuljetus Mikkeliin
- Klo 15.40 Mikkelin rautatieasema

Varaamme oikeuden pieniin ohjelmamuutoksiin.