

WEBINAARI:

Lisää kotimaista kalaa ammattikeittiöiden tarjontaan

10.4.2024 klo 13.30–15.00 / Teams

Ohjelma

Tervetuloa – moderaattori Anu Hopia, Turun yliopisto

Johdatus aiheeseen

- Uusin kalan käytön kuluttajatutkimus – toiminnanjohtaja Katriina Partanen, ProKala ry
- Kotimaisen kalan edistämishjelma – erityisasiantuntija Auli Väänänen, Maa- ja metsätalousministeriö

Kala ravitsemuksessa ja uusissa ravitsemussuosituksissa – professori Ursula Schwab, Itä-Suomen yliopisto

Kalan turvallinen käyttö – tutkija Riikka Airaksinen, Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos THL

Silakan kestävä käyttö – erikoistutkija Jari Raitanimi, Luonnonvarakeskus LUKE

Keskustelu ammattikeittiöiden toiveista ja tarpeista webinaarin aikana tehdyn kyselyn tulosten pohjalta – väitöskirjatutkija Nora Logrén, Turun yliopisto

Syksyn työpajasarjan esittely – elintarvikekehityksen professori Anu Hopia, Turun yliopisto

ILMOITTAUDU WEBINAARIIN

