

KALATALOUDEN INNOVAATIOPÄIVÄT 2024

Keskiviikko 6.11.

Tila: Valimo

Moderaattorina Jesse Kamras

Klo 9 alk.	Ilmoittautuminen Radisson Blu Seaside aulassa Innovaatiopäivien minimessut avautuvat
10.00	Innovaatiopäivien avaus Risto Lampinen, Maa- ja metsätalousministeriö Kansliapäällikkö Pekka Pesosen tervehdys
10.25	Kalan markkinoinnin ja laadun kehittämisohjelma Seafood Innovations 2024 -kilpailu Katriina Partanen, Pro Kala
10.45	Sjömatsfrämjandet – kalan menekinedistäminen Ruotsissa Linda Frithiof, Sjömatsfrämjandet
11.15	Pro Kala -tunnustuspalkinnon luovuttaminen
11.30	Lounas
12.30	Flavoria Innovation Festival goes Fish Sini Laikola, Ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus, Turun yliopisto
12.50	Uteliaisuutta, innovointia ja epäonnistumisia kokin maailmasta Henri Alén, Ravintola- ja ruokamaailman moniottelija
13.50	Vientikaava – avain ruokajärjestelmän ongelmiin Janne Saarikko, Luonnonvarakeskus
14.10	Kalankäyttö ja sen lisääminen ammattikeittiöissä – miten se tehdään? Matti Karvonen, Factory-ravintolat
14.30	Kahvi
15.30	PFAS-yhdisteet Itämeren silakassa Panu Rantakokko, THL

15.50	<p>Hankkeet kalatoimialan kehittämisessä – kokemuksia ja tuloksia alueellisista EMKVR rahoitetuista hankkeista</p> <p>Lähikalaa lautaselle - hankkeen toimia ja tuloksia Perämeren kalaleaderin alueella Anni Lantta, ProAgria Oulu</p> <p>SIMPUKKA – Järvisimpukan kestävä hyödyntäminen elinkeinokalataloudessa Ville Kangasniemi, Pyhäjärvi-instituutti</p> <p>Kalavoima ruokakulttuurissa - Syötävän Hyvää reality show Granger Simmons, Ukipolis Oy</p>
16.20	<p>Vastuullisesti kasvatettua kalaa Suomesta! Kampanjaesittely Janne Sankelo, Suomen kalankasvattajaliitto</p>
16.35	<p>Haasteista onnistumisiin! Kalakoulutusta ammattilaisille Henry Lybäck, Laurea AMK</p>
16.55	<p>Päivän yhteenveto ja palaute</p>
17.00	<p>Ensimmäisen päivän seminaariohjelma päättyy</p>
18.00	<p>Minimessut sulkeutuvat</p>

Torstai 7.11.

Tila: Valimo

Moderaattorina Meri Kallasvuo, Luonnonvarakeskus

Klo 8.30	Innovaatiopäivien minimessut avautuvat
9.00	Innovaatio-ohjelmat – mistä tietoa ohjelmista? Saana Tarhanen, MMM
9.20	Vesiviljelyn kehittämisohjelman VEKE Vesiviljelyn kehittämisen painopisteet Jouni Vielma, Luonnonvarakeskus Merikasvatuksen ympäristövaikutusten ennustaminen ja mittaaminen Olli Malve, Syke Terve kala -kirjan päivitys ja kalojen hyvinvointi Anna-Maria Eriksson-Kallio
10.00	Kalastuksen kehittämisohjelma KAKE Timo Ruokonen, Luonnonvarakeskus IoT kalalaskurin avulla säästöjä rannikkokalastajille Albin Weckström, Aalto yliopisto Paikalliset konfliktit, paikalliset ratkaisut - Kaken toimenpide vesillepääsyn konfliktiin Minna Mattila-Aalto, Työtehoseura
10.40	Kysymyksiä ja kommentteja
10.45	Kahvi
11.20	Miten Blue Products 3.0 vastaa yritysten tutkimustarpeisiin? Marina Nyqvist, Österbottens Fiskarförbund ja Jari Setälä, Suomen kalatalouskehitys
12.00	Kalatalouden ympäristöohjelma KYMPPI Pauliina Louhi, Luonnonvarakeskus Suomenlahden siikatuotannon elvyttäminen - onnistumisia ja epäonnistumisia Antti Lappalainen, Luonnonvarakeskus Tulosperusteiset mallit kalataloushankkeissa - mitä se tarkoittaa ja miksi uusia toimintamalleja tarvitaan nyt? Santtu Hakola, Motiva Oy

12.40	Kysymyksiä ja kommentteja
12.50	Ohjelma päättyy