

VASTUULLISUUS RUOKAKETJUN KILPAILUETUNA –KOULUTUS

Koulutus järjestettiin Mustialassa 26.11.2013. Koulutuksen tavoitteena oli perehtyä vastuullisuuden käsitteeseen sen ulottuvuuteen. Tilaisuudessa läpikäytiin vastuullisuutta suomalaisessa ruokaketjussa sekä vastuullista kuluttamista. Lisäksi pohdittiin, voisiko vastuullisuus olla suomalaisen ruokaketjun kilpailuetu kotimaassa ja kansainvälisillä markkinoilla. Asiantuntijaluennot tutustuttavat opiskelijat tarkemmin vastuullisuuden eri osa-alueisiin.

Luennot tallennettiin ja aineistoon voi perehtyä alla olevien nauhoitteiden linkkiä klikkaamalla!

NAUHOITTEET PÄIVÄN LUONNOISTA:

Johdatus vastuullisuuteen ruokaketjussa

projektikoordinaattori Silja Nousiainen, Ruokatieto Yhdistys

<https://connect.funet.fi/p7ouahwvhgi/>

Tuoteturvallisuus meijerissä

laatupäällikkö Turcka Salo, Hämeenlinnan osuusmeijeri

<https://connect.funet.fi/p6auzzpe6m3/>

Eläinten hyvinvointi ja ympäristövastuu nautatilalla

tuottaja Saara Rantanen, Tanhuanpään tila

<https://connect.funet.fi/p798t6cxv3a/>

Paikallisella ruualla on merkitystä

ohjelmapäällikkö Päivi Rönni, MTK

ja

Koulutuksen yhteenveto

projektikoordinaattori Silja Nousiainen, Ruokatieto Yhdistys

<https://connect.funet.fi/p7uigsnskoy/>