

Nostetta särkikaloista- seminaari Rantasalmella

KEHITYS ALKAA NÄKYÄ

OSALLISTU 29.10 – 30.10.2019 SEMINAARIIN JÄRVISYDÄMESSÄ!

Särkikalojen arvoketjun kehittämiseen liittyvä seminaari järjestetään tänä vuonna kolmannen kerran.

Nostetta särkikaloista- seminaarissa on ajankohtaisia puheenvuoroja vajaasti hyödynnettyjen kalalajien arvoketjun eri portailta.

Tulee mukaan kuulemaan, keskustelemaan ja vaihtamaan ajatuksia!

Seminaari on maksuton, mutta vaatii ilmoittautumisen. Mukaan mahtuu 100 ensimmäistä.

Seminaaria on mahdollisuus seurata ja kommentoida myös Livestreamin kautta, mikä ei vaadi

Seminaaria on mahdollisuus seurata ja kommentoida myös Livestreamin kautta, mikä ei vaadi ilmoittautumista. Linkki päivitetään myöhemmin.

OHJELMA

TIISTAI 29.10, Hotel & Spa Resort Järvisydän, Porosalmentie 313, 58900 Rantasalmi

Moderaattori: Mika Soramäki

9.30-10.00	Ilmoittautuminen, kahvi
10.00-10.15	Aamupäivän alkupuheenvuoro, Mika Soramäki, Vanajavesikeskus
10.15-11.15	Särkikalojen kysyntä ja tulevaisuus kaupan näkökulmasta, (varmistuu myöhemmin)
11.15-11.45	Särkikalakantojen ekologisesti kestävä hyödyntäminen, Timo Ruukonen, Jyväskylän yliopisto
11.45-12.15	Kalastajan kokemuksia vajaasti hyödynnettyjen lajien kaupallisesta pyynnistä, Markku Turtiainen, Ammattikalastaja
12.15-13.15	Lounas
13.15-	Vesialueen omistus särkikalojen arvoketjussa, Vesa Karttunen,

13.45	Kalatalouden keskusliitto
13.45-14.15	Hoitokalastusten vaikutus kalan kokoon ja kalaston rakenteeseen, Tapio Keskinen, Luonnonvarakeskus / Tanakka- hanke
14.15-14.45	Kalakuljetusten logistiset ratkaisut, Matti Utriainen, Ramboll Oy
14.45-15.15	Kahvitauko
15.15-15.45	Mahdollisuuksien Itä-Suomi, Eetu Karhunen, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu
15.45-16.15	Kiertotalouden tiekartta, Merja Rehn, Sitra
16.15-16.30	Paikallista kalaa aasialaisiin ravintoloihin, Aki Ranta, Lapin Ammattikorkeakoulu
16.30-17.00	Uusia ja innovatiivisia tuotteita kotimaisesta kalasta, Paavo Vallas, Särvin Oy
17.00 ->	Päivän loppupuheenvuoro, Heta Ratasvuori, Maa- ja metsätalousministeriö

KESKIVIIKKO 30.10.

08.30-09.00	Ilmoittautuminen, kahvi
09.00-09.10	Päivän tutustumiskohteiden esittely
09.30-12.00	Vierailu lähialueen kalataloustoimijoiden luona
12.00-13.00	Paluu Järvisydämeen ja lounas
13.00-13.30	Loppukeskustelu ja seminaarin päättäminen

ILMOITTAUTUMINEN

ILMOITTAUTUMINEN ON AVOINNA 20.10.2019 ASTI.

[ILMOITTAUDU TÄSTÄ LINKISTÄ](#) tai

Eetu Karhunen

**eetu.karhunen@xamk.fi, puh.
0405456522**

RUOKAILU

Seminaarin lounaat ja kahvitukset ovat kaikille osallistujille maksuttomia. Kestikievarin Tulimenu-illallinen on omakustanteinen hintaan **42,90€**, johon ilmoittautuminen seminaariin ilmoittautumisen yhteydessä.

MAJOITUS

Hotel & Spa Resort Järvisydän

Seminaariin osallistujille on varattu 25 kahden hengen huonetta rinnehuviloista. Majoittumisen hinnat ovat **95€/vrk/1hh** ja **135€/vrk/2hh**. Majoitushintaan sisältyy aamupala, liinavaatteet ja pyyhkeet. Majoittautumisen ilmoittaminen seminaariin ilmoittautumisen yhteydessä.

Seminaariin osallistujille pääsylippu Järvikylpylään maksaa **27€**.

MAKSAMINEN

Illallisen, majoittumisen ja kylpylälipun maksaminen onnistuu paikan päällä normaalein maksutavoin, sekä laskutuksella.

VAJAASTI HYÖDYNNETTYJEN KALALAJIEN HYÖDYNTÄMISEEN LIITTYVÄT -SEMINAARIT

Seminaareja on järjestetty vuodesta 2017 lähtien. Ensimmäisen kerran seminaari järjestettiin Lahdessa. Vuonna 2018 vastaava seminaari järjestettiin Jyväskylässä. Tänä vuonna Järvisydämessä järjestettävä seminaari toimii samalla Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun hallinnoiman Nostetta särkikaloista-hankkeen loppuseminaarina, sekä hanketta rahoittavan Suomen itsenäisyysrahasto Sitran ohjelmakauden loppuseminaarina.

KENELLE?

Seminaari on tarkoitettu kaikille kalatalouden parissa työskenteleville tai siitä kiinnostuneille henkilöille.

JÄRJESTÄJÄ

Pääjärjestäjänä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun Nostetta särkikaloista- hanke ja Sitra. Muita järjestäjiä ovat mm. Itä- ja Sisä-Suomen kalatalousryhmät, Luken ja Pyhäjärvi-instituutin Tanakka-hanke sekä Jyväskylän yliopisto.

Tiedustelut ja lisätietoja:

Eetu Karhunen

**eetu.karhunen@xamk.fi, puh.
0405456522**