

LUOMUA AMMATTIKEITTIÖIHIN

- Merja Jokiniemi – Osuuskunta Tampereen Timjami
- Esa Vainikainen – Helsingin Mylly
- Ann-Sofi Ljungqvist – Yrkesakademin i Österbotten
- Pekka Maijala – Seinäjoen amk
- Anu Arolaakso –EkoCentria

ONNISTUMISIA

- Luomukokkilpailut
- Portaat luomuun
- Reseptiikan kehittäminen (esimerkki reseptit, saatavuustiedot - Ekoruokakone)
- Luomumessu -tapahtuma (tukut, jatkojalostajat, keittiöt)
- Yhteistyötapaamiset (horeca-tapaamiset, koko ketju)
- Luomuruokakoulutukset
- Hintalaskelmien tuottaminen

TULEVAISUUDEN toimintoja

- Julkisuuden henkilöiden esiintyminen ja luomun puolesta puhuminen
- Hyvät esimerkit (julkinen ja yksityinen ammattikeittiötoimija)
- Ruokasuositusten kautta luomun lisäämistä
- Mobiililuomujatkojalostus
- Markkinointi -saatavuus? Tukkujen ja keittiöiden välinen kommunikointi
- Luomu-app
- Luomumarkkinat ammattikeittiöissä (euro?)
- Uuden hankintalain mahdollisuudet (kansallinen kynnyсарvo 60 000 €)
- Luomuoetus ammattikoulutuksen opetussuunnitelmiin
- Hintalaskelmista kertominen → tiedon välittäminen
- Ennakointi -> käyttötarpeesta tieto tuottajille riittävän ajoissa