

## Kiertotaloudesta lisäarvoa elintarviketeollisuuteen

Huittisten Wanha Pappila (Pappilankatu 13, Huittinen)  
Torstai 22.11. klo 9-15

### Ohjelma

klo 9.00 Aamukahvi ja tervetuliaissanat  
seminaariosuuteen

klo 9.30-10.15

Tuotteita kasvis-, kala- ja  
teurastamosivujakeista

**Tutkija Marja Lehto, Luke**

10.15-11.00

Nyhtösilakkaa ja kalaproteiinia – uusien  
tuoteinnovaatioiden kehittäminen kalaraaka-  
aineista

**Erikoistutkija Kaisu Honkapää, VTT**

klo 11.00-11.45

Yritys-case: Vettä ja rasvaa kestävä,  
muovittomat kartonkipohjaiset  
pakkausratkaisut elintarvikkeille

**T&K-johtaja Stefan Kuni, Kotkamills Oy**

klo 11.45-12.30

Lounas (omakustanteinen 10 €)

klo 12.30 Iltapäiväkahvi ja tervetuliaissanat  
workshop-osuuteen

klo 12.45-13.30

Elintarviketeollisuuden sivuvirrat: käsittely ja  
hyödyntämismahdollisuudet lannoitteena

**Ylitarkastaja Merja Tornainen, Evira**

klo 13.30-14.00

Innovaatiohaaste -kilpailulla lisäarvoa  
yrityskehittämiseen: case Honkajoki Oy

**Projektipäällikkö Mikko Kotiranta,  
Prizztech Oy**

klo 14.00-15.00

**Mikä kiertotalousinnovaatio?**

Keskustelua ja ideointia yritystarpeista

Uudet innovaatio- ja kiertotalousteemaiset  
koulutukset elintarviketeollisuudelle

**Projektipäällikkö Martti Latva, SAMK**

Tilaisuuteen osallistuminen on maksutonta, mukaan mahtuu n. 30 ensiksi ilmoittautunutta.  
**Ilmoittaudu 18.11. mennessä sähköpostitse osoitteeseen [maju.tiiri@satafood.net](mailto:maju.tiiri@satafood.net)**

Tilaisuuden järjestävät Satakuntalainen vähähiilisen biotalouden osaamiskeskittymä -hanke sekä Satakunnan elintarviketeollisuuden TKI-toiminnan kehittäminen -hanke yhteistyössä.

### Tervetuloa!



**SATAKUNTALIITTO**

**PYHÄJÄRVI**  **INSTITUUTTI**

**Satafood** 

**Prizztech**

**samk**  | Vesi-Instituutti WANDER