



Hållbar mat – matevenemang lördagen 20.9. 2025

Välkommen att delta i ett för alla öppet matevenemang "Hållbar mat" med och om miljö- och klimatvänlig mat vid Lappvikens Källa (Lapinlahden Lähde), Lappviksstigen 8, lördagen den 20.9. kl. 12-17. **(Lappvikens forma sjukhusbyggnad)**

I år handlar evenemanget om hur man kan minska matssvinn och om framtidens mat. På plats finns närproducerad mat och "nya" matvaror. Presentationerna och diskussionerna handlar om att utveckla en mer hållbar matkultur och -produktion. Lappvikens Källa har även ett café som erbjuder lunchsoppa och andra produkter.

Program

Diskussioner i auditoriet i Lappvikens Källa.

(Presentationerna är på finska, men publiken är välkommen att kommentera och ställa frågor på svenska eller engelska)

Hur minskar matssvinnet? (kl. 13-14)

1. "Svinnskuttet" (Hävikkihyppy), Projektkoordinator Ilo Bruun, Konsumentförbundet.
2. Maten för människor samman - matsvinn och mathjälp, Projektkoordinator Henna Kärki, Mellersta Nylands mathjälpsprojekt.
3. Otnässtudenternas "Food Sharing" -verksamhet – idéer och utvecklingsmöjligheter, Ronja Tammenpää, Aalto universitetet.

Framtidens mat (kl. 15-16.15)

1. Matproduktionens utvecklingslinjer. FD, dos. Pekka Maijala, Pyhäjärvi-instituutti.
2. "BlackGrain" -produkten som ny födovara. Försäljningschef Maria Soini, Appetit Ab.
3. Matvisioner och -möjligheter. Doktor i livsmedelsvetenskaper Sulo Roukka, Helsingfors universitet, Avd. för livsmedels- och näringsvetenskaper.

Smaktorg på innergården vid Lappvikens källa kl 12-17

Deltagande bl.a. Appetit, Hernis, Jalotofu, Välimeren Ruoka, Muttercaféets kaffemoped, Sary Kallios naturprodukter. Recept sammanställda av Lauttasaaren Marttayhdistys.

Evenemanget ordnas av Drumsö-Sällskapets projekt ett kolneutral Drumsö 2030, Lappviken Källa och Lauttasaaren Marttayhdistys ry.

Fritt inträde!