

TULE SUUNNITTELEMAAN HOTELLIAAMIAISKONSEPTIA, JOSSA KOHTAAVAT SAARISTON MAUT JA VASTUULLISUUS!

Tervetuloa LuLa- hankkeen ensimmäiseen työpajaan!

Tavoiteenamme on edistää matkailun kestävyttä Varsinais-Suomessa kehittämällä paikallista ruokaketjua yhdessä HoReCa-toimijoiden kanssa.

Ensimmäisessä työpajassa ideoidaan uutta hotelliaamiaiskonseptia, joka ammentaa inspiraationsa saaristosta. Tapahtumassa kuulet inspiroivilta puhujilta, miten ruokavalinnoilla ja reseptiikalla voidaan tukea luonnon monimuotoisuutta. Lisäksi pääset tutustumaan paikallisiin raaka-aineisiin ja luonnon antimisiin, jotka tekevät aamiaiskokemuksesta ainutlaatuisen.

Tämä kaksiosainen työpaja on suunnattu Varsinais-Suomen HoReCa toimijoille, jotka haluavat olla edelläkävijöitä kestävien toimintamallien kehittämisessä ja syventää ymmärrystään ruoan ja luonnon monimuotoisuuden yhteyksistä.

Miksi osallistua?

Ruokajärjestelmän kestävyys ja sen vaikutukset luontoon ovat keskeisiä teemoja matkailu- ja ravintola-alan tulevaisuudessa.

Työpajassa saat:

- Konkreettisia työkaluja reseptiikan ja toimintamallien kehittämiseen
- Esimerkkejä siitä, miten reseptejä tai ateriakonsepteja voidaan muokata planetaarisen ruokavalion mukaisiksi
- Mahdollisuuden jakaa ajatuksia ja kuulla näkemyksiä muilta alueen toimijoilta
- Uusia kontakteja ja verkostoja kestävä matkailun ja ruokapalveluiden kehittämiseen

NÄHDÄÄN TYÖPAJASSA!

ILMOITTAUDU
VIIMEISTÄÄN 2.3.2026

TYÖPAJAN TIEDOT

SIJAINTI: Aistikattila, Medisiina C,
kiinamylynkatu 10, 20520 Turku

PÄIVÄMÄÄRÄ: TO 5.3.2026

AIKA: 9:00–15:00



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



VISIT TURKU ARCHIPELAGO

Naantali*

AIKATAULU

Aikataulu ja työpajan sisällöt

9:00 – Aamiainen ja johdatus aiheeseen

Keittiömestari, **SAMI TALLBERG**, <https://samitallberg.com/>

9:30 - Hotelliaamiainen - Luonnon monimuotoisuuden rooli ja asiakkaiden muutosvalmius

Projektitutkija, FM, **AINO TARKKIO**, Turun yliopisto

Miten luontokato liittyy ruokaketjuun? Miten arjen ruokavalinnat voivat vaikuttaa luontoon? Millaisen aamiaisen asiakkaat haluavat, entä millä keinoilla siitä saadaan kestävämpi.

10:10 – Kestävyyttä perinteikkäistä raaka-aineista

Projektiasiantuntija, **NANNA RINTALA**, Turun yliopisto

Keskustelua ja esimerkkejä siitä, miten suomalaiset gastronomian erityispiirteet ja paikalliset raaka-aineet voidaan ottaa osaksi kestävämpää ruokajärjestelmää.

10:50 – Jakautuminen ryhmiin ja aamiaiskonseptin ideointi

12:00 – LOUNAS

12:45 – Ryhmän aamiaisuunnitelman läpikäynti ja esityksen valmistelu

13:30 – ESITYKSET

14:30 – Yhteenveto ja loppukeskustelu

15:00 – Päivän päätös

Miten toteutan uuden aamiaiskonseptin?

SAVE THE DATE:

Työpajan toinen osa ke 1.4.2026 alkaen klo: 9

Valmistamme Sami Tallbergin ohjauksessa työpajassa 1 suunnitellun aamiaiskokonaisuuden.

Pohdimme, miten konseptin voi toteuttaa omassa yksikössä (koko menu tai valitut osat)

Käymme läpi alueen raaka-ainetoimittajat ja hankintakanavat

TERVETULOA!

Inspiroitumaan, kokeilemaan ja rakentamaan kestävämpiä aamiaiskokemuksia tulevaisuuden matkailuun!