



## Tähdellistä asiaa hävikistä

### Tilaisuuden ohjelma

*Kahvia tarjolla ennen virallista ohjelmaa alkaen klo 9.00.*

- 9.30**            **Seminaarin aloitus** - Anna-Maija Iskanius, toimialarehtori, Omnia
- 9.40**            **Mitä tiedämme kuluttajahävikistä** - Jenni Vainioranta, hankekoordinaattori, Kuluttajaliitto, Hävikkifoorumi-hanke
- 10.05**          **Tutkimuksia hävikin vähentämisestä Suomessa** - Kirsi Silvennoinen, tutkija, LUKE
- 10.30**          **Jätelaki uudistui, workshop-tulokset** - Oona Haapakorpi, KETO-hankkeen ammatillisen sisällön projektipäällikkö, Omnia

### TAUKO

- 11.00**          **Omnian biovaakakokeilu**, Tarja Hämäläinen, palvelupäällikkö, Omnia

- 11.15**            **Wasteless Food Services in Finland -hankeen esittely**, Taina Seppälä-Kolkka, projektipäällikkö, SEAMK
- 11.45**            **Ilmastoviisas ruokailu**, Tessa Armour, urban sustainability and circular economy specialist, Espoon kaupunki
- 12.15**            Yhteenveto ja tilaisuuden lopetus, Kai Martiskainen, KETO-hankeen hallinnollinen projektipäällikkö, Omnia

Tämä tapahtuma on osa Kestävän kasvun kehitysympäristöjen toteutuspolkuprojektia (KETO).

Hanke toteutetaan Euroopan unionin REACT-EU EAKR-rahoituksella ja osa Euroopan unionin koronapandemian johdosta toteuttamia toimia, joka toteutetaan yhteistyössä Espoon kaupungin, VTT:n, Aalto-yliopiston, Omnian ja useiden kumppaniyritysten kanssa. Hanketta luotsaa Espoon kaupunki.

Yhteydenotot:

- ✓ Käytännön asiat: Oona Haapakorpi, [oonahaapakorpi@omnia.fi](mailto:oonahaapakorpi@omnia.fi),
- ✓ Ilmoittautumiseen liittyvät asiat [espoon.tyovaenopisto@omnia.fi](mailto:espoon.tyovaenopisto@omnia.fi)
- ✓ Tiedotusvälineiden yhteydenotot: Päivi Korhonen, [paivi.korhonen@omnia.fi](mailto:paivi.korhonen@omnia.fi)