

Vegaaniruoasta kiinnostuneet ammattilaiset ja muut kävijät tutustuivat EQVegan-hankkeeseen Lakeus kokkaa-tapahtumassa

5.6.2023

EQVegan-hanke (621581-EPP-1-2020-1-PT-EPPKA2-SSA-EQVEGAN) lähti esittelemään toimintaansa Lakeus kokkaa -tapahtumaan, joka sisälsi paljon myös muita alan kasvisruoka-aiheisia teemoja. Puoli päivää kestävä tilaisuus järjestettiin 9.5. Seinäjoki Areenalla. Tapahtumaan osallistui 57 näytteilleasettajaa ja noin 450 kävijää (kuva 1).



Kuva 1. Lakeus kokkaa-tapahtuman logo.

Näyttelyosaston kokoaminen tapahtui restonomiopiskelijoiden (kuva 2) toimesta lehtori Paula Juurakon johdolla. EQVegan (European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry) on ERASMUS+ Sector Skills Alliance-ohjelman rahoittama hanke, joka päättyy marraskuussa 2023. Hankkeen tavoitteena on tukea nopeasti muuttuvaa elintarvikealaa, jossa jalostetaan kasvipohjaisia tuotteita kuten vihanneksia, hedelmiä, viljaa, palkokasveja ja pähkinää. Hanke kohentaa henkilöstön tietotaitoa ja pyrkimyksenä on myös edistää ammattilaisten liikkuvuutta Euroopassa. Näyttelyosastolla tarjottiin vegaanisia maistiaisia (kuva 3), ja pyrimme kartoittamaan hankkeesta kiinnostuneita osallistujia.



Kuva 2. Restonomiopiskelijat Riikka Oravainen, Helmi Palosaari ja Marja Leussu suunnittelivat ja toteuttivat Paula Juurakon johdolla EQVegan-hankkeen näyttelyosaston (Kuva: Tiina Laitila).



Kuva 3. Näyttelyosaston vegaaniset tarjottavat; herne-minttusmoothie, vadelma-kaurasmoothie ja siemennäkkileipä hummuksella. Esillä oli erilaisia kasviproteiineja, hedelmiä ja yrttejä (Kuva: Tiina Laitila).

Tiina Laitila
TKI-asiantuntija
SeAMK

Gun Wirtanen
erityisasiantuntija, ruokaturvallisuus
SeAMK

Lue lisää EQVegan hankkeesta.