

Sammandrag ekotankesmedjor 2012-2018, Thomas Snellman

2010 Arktiska museet Nanoq, Jakobstad (ca 30 deltagare)

Agenda; ekotankesmedja för att stärka landskapsöverskridande nätverk bland ekoaktörer i Svenskfinland. Som förslag ekoombudsman och landskapsöverskridande ekoutvecklingsprojekt.

Ekoköttmarknaden drar (Arttu Jokinen, Pajuniemi)

Mera samarbete mellan olika aktörer för att utveckla ekosektorn (Tessa Turtonen, Marthaförbundet)

2011 Vanda Lantbruksmuseum (32 deltagare)

Tankesmedjan nu och i framtiden ett verktyg för att dra upp riktlinjer för EkoNu projektet. (Michael Hornb.)

Nya producenter behövs – mentorer ett viktigt arbetsredskap

Livliga diskussioner bland engagerade deltagare.

2012 Korsholms kulturhus (44 deltagare)

Konsumenten i fokus

Jämförelse av ekosituationen mellan Finland och Sverige (Maria Wetterstrand)

Direktförsäljning, matringar, gårdsbutiker – erfarenhet, lönsamhet?

Sociala medier-ett sätt att marknadsföra ekoprodukter?

2013 Novia Ekenäs (37 deltagare)

Fokusering på samarbete gentemot yrkesbröder, förädlare och konsumenter

Visdomsord av Paul Riesinger med fokusering på jordbruksmarken.

Nya sätt att nå slutkonsumenten, case Keittiökaveri (Markus Haakana)

2014 YA Vasa (55 deltagare)

Dialog med övervakningsrepresentant (Beata Meinander, Evira)

Konsumenternas feedback om eko

Intressanta workshops.

2015 Laureainstitutet Esbo (40 deltagare)

Utvärdering av EkoNu inklusive framtida fokus på ekologiska grönsaker (M. Jern/A. Norrback)

REKO-ringarnas braksuccé!

Vikten av marknadsföring (Peter Westerholm, Pajuniemi)

”Svenska ekomarknaden går som tåget”, Arlas tidigare reklampelare Elin Rydström

2016 YA Vasa (40 deltagare)

Ekonomianalys

Ekologiska samlingsprodukter, speciellt björksav, ny intressant möjlighet i Österbotten

Spirande ökning av ekoförsäljning direkt och i handeln (Sture Udd)

Genombrott för ekologisk havre, bra efterfrågan och goda priser (Pekka Kultti, Helsingin Mylly)

2017 Livia Pargas (ca 40 deltagare)

Med Roskilde som förebild, hur kunde man använda eko som image? (Mikkel Sander)

Eko enda livsmedelssegment som ökar, under 2016 med 14 procent. Qvidjabesök (Ilkka Herlin)

2018 Seurahuone, Helsingfors (48 deltagare)

Jorden, vår viktigaste resurs (Vibhoda Holten, Vitalanalyse Norge)

Hälsovinster med ekomat? (Raija Tahvonen, Luke)

Ekologiska råvaror i restaurang (Filip och Linda Langhoff, restaurang Jord)

Samarbete mellan konsument och producent via FoodHub (Nylandsmat-Foodhub, Olli Repo)