



KUVA: AINA-HYÖNEN

OULUSSA
7.-9.11.2023

VALTAKUNNALLISET LAMMASPÄIVÄT

Paikka: Original Sokos Hotel Arina, Kauppakeskus Valkea, Pakkahuoneenkatu 16, 90100 Oulu
Puh. +358 8 3123 111 sokshotels.fi/fi/oulu/sokos-hotel-arina

Ti 7.11. Opintoretki

- 12.00 Original Sokos Hotel Arina
12.05 Oulun rautatieasema
12.30 Pikkujämäsän tila, **Juho Pikkujämäsä** ja **Tanja Juntto**, Haukipudas. Tilalla on 110 suomenlammasta. Luomuviljelyä. Lampaat ovat kahdessa rakennuksessa. Lihan ja taljojen suoramyyntiä. Emolehmiä ja polttopuumyyntiä Haukipilke nimellä.
14.00 LOUNAS, Shell li
15.30 Kallion Lammas, **Hanna ja Kimmo Kallio**, Kuivaniemi. Tilalla on suomenlampaista ja ristetyksiä 220 kpl. Kaksi pihattoa, ruokinta käsin ja koneilla avustettuna. Lihan ja taljojen suoramyyntiä, paimenkoiraleirejä.
17.00 **Kuivaniemen Tilaliha**, Hyryoja. Osk Kuivaniemen Tilaliha on pien-teurastamo Kuivaniemen Hyryn kylässä. Perustettu 1997. Teurastamon yhteydessä on leikkaamo ja jalostustilat. Jalostaa leikatuista lihoista mm. säilykkeitä, kylmäsavuja ja makkaroita. KAHVIT Kuivaniemen Tilalihalla.
19.15 Original Sokos Hotel Arina

Retken osallistumismaksu 75 € (+ alv 24 %) sisältäen bussikuljetuksen, vierailukäynnit, lounaan, kahvin ja suojavaatteet.

Ke 8.11. Vastuullinen ja yhteistyöllä kehittyvä lammastuotanto -seminaari

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -hankkeen päätösseminaari

- 9.00 Seminaarin avaus, **Vesa Nuolioja**, ProAgria Oulu
9.15 Miten vastuullisuus näkyy lammasketjussa? **Sari Kurikka**, Kurikan Lammastila **Anne Närhilä**, Veljekset Rönkä Oy **Laura Ihanainen**, Kesko
10.15 Vastuullisuuskartoitusten tuloksia, **Sari Heltelä**, ProAgria Etelä-Savo
10.45 Ketjun sisäinen viestintä, **Niina Koivisto**, agrologi-opiskelija, JAMK
11.00 Lammastilan riskienhallinta ja varautuminen, **Urpo Heikkinen**, LähiTapiola
11.40 LOUNAS
12.40 Jaksaminen ja kriisitilanteen hallinta, **Anne Mäenpää**, Terapia-palvelu Kapsäkki
13.35 Matalan kynnyksen apua ja tukea, **Tiina Kukkonen ja Urpo Heikkinen**, Maaseudun tukihenkilöverkko
13.50 Liha-alan viestintä, **Anniina Holopainen**, Suomen Lammassosuuskunta
14.10 Lammasketju-hankkeen toiminnan tuloksia, **Marianne Reinikka**, JAMK
14.30 KAHVI ja learning cafe: Materiaaleja lammasketjun kehittämiseksi
16.00 Seminaari päättyy
19.00 LAMPURI-ILLALLINEN

Seminaarin hinta 70 € (+ alv 24 %) sisältäen ohjelman mukaisen koulutuksen, koulutusmateriaalit ja kokoustarjoilut. Etäosallistumismahdollisuus järjestetään, hinta 40 € (+ alv 24 %). Ilmoittautuneille lähetetään linkki sähköpostilla ennen seminaaria.

To 9.11. Suomen lammasyhdistys ry:n syyskokous

- 9.00 Kokouksen avaus, puheenjohtaja **Janne Jokela**
9.15 Päivitetyn lammassstrategian esittely, MTK:n Lammassverkosto
10.00 Lihaketjuhankkeen materiaalipankin esittely, SLY
10.30 Vastuullisuus lammastilalla, lampuri **Sirpa Tyrväinen** ja lammastalouden erityisasiantuntija **Sari Heltelä**, ProAgria
11.30 Lounas (omakustanteinen, 24,50 €)
12.30 Kokous jatkuu
Vuoden lammastilan 2023 palkitseminen
Lampaiden tuotoseurannan parhaat tilat 2022, kunniakirjojen jako
n. 13.00 Sääntömääräiset asiat, §4
Hallituksen jäsenistä ja varajäsenistä erovuorossa ovat edustajat alueilta:
I: Pirkanmaa, Satakunta, Varsinais-Suomi, Kanta-Häme, Etelä-Suomen ruotsinkielinen rannikko
VI: Lappi
n. 14.00 KAHVITAUKO, SLY tarjoaa kokouskahvit
n. 15.00 Kokouksen päätös

MENU

- Maa-artistikkakeitto
- Meri-Lapin Karitsan rosvopaisti, timjamikastike, paahdettuja juureksia, yrttipperunoita.
- Lakka cremebrule

Hinta 45 €/hlö
Ravintola Veranta,
Original Sokos Hotel Arina

ProAgria



ProAgria Keskusten Liitto, Suomen Lammasyhdistys
Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen-hanke/JAMK

jamk



maaseuturahasto

ILMOITTAUTUMINEN JA MAKSAMINEN

Ilmoittautumiset 22.10. mennessä proagria.fi/lammaspäivät. Maksaminen tapahtuu ilmoittautumisen yhteydessä kaikkiin tapahtumiin, paitsi majoitusvaraus maksetaan paikan päällä hotellilla. Kun ilmoittaudut, voit samalla ilmoittaa ja maksaa avicin osuuden.
Majoitus: 2 hh 72,50 ja 1 hh 125 € (sis. alv 10 %). **Lisätietoja. Retki ja seminaari:** Milla Alanco-Ollqvist, milla.alanco-ollqvist@proagria.fi, 040 706 0558 ja Eila Peitsi, eila.peitsi@proagria.fi, 040 356 1734. **Kokous:** Marjo Simpanen, marjo.simpanen@lammasyhdistys.fi, 044 973 7000. **Lihaketju-hanke:** Marianne Reinikka, 040 183 7085.

TERVETULOA!

VIIMEISIN OHJELMAVERSIO
on nähtävissä lammasyhdistys.fi ja proagria.fi.

Oikeus ohjelmamuutoksiin pidätetään.