

ELINTARVIKETEOLLISUUDEN UUDET TEKNOLOGIAT

9.4. KLO 8.30-12.30, SAMK-KAMPUS PORI

OHJELMA

- klo 8.30 Aamukahvit
klo 9.00 Teemapäivän avaus ja projektien esittely
klo 9.20 Tulevaisuuden elintarviketuotantoyksikkö - keinoja varmistaa toimiva laitos suunnittelupöydältä käytönaikaiseen tehokkuuteen, Jim Nyroos, 3D Plant Design and Information Management specialist, Senior Sales Manager, Cadmatic Ltd ja Riina Brade, Sales and Development Manager - Process Industry services, Elomatic Ltd.
- klo 10.05 Jaloittelutauko ja demoihin tutustuminen
klo 10.15 Automatisointi pienpanimoyrittäjän tukena, Kalle Hirvikoski, pienpanija/yrittäjä, Moose on the Loose Brewing Company Oy
- klo 10.40 Yhteistyörobotiikka elintarviketuotannon piensarjojen ja joustavuuden mahdollistajana, Antti Lumme, Sales Development Manager, Universal Robots A/S
- klo 11.15 Jaloittelutauko ja demoihin tutustuminen
klo 11.25 Avoimen lähdekoodin liiketoimintasovellus, Janne Kapela, asiantuntija, Seinäjoen ammattikorkeakoulu
klo 12.00 Uusien teknologioiden tuomat mahdollisuudet tuotannon suunnittelussa, robotisolun suunnittelu live-demo, Satakunnan ja Seinäjoen ammattikorkeakoulut
- klo 12.30 Omakustanteinen verkostoitumislounas ja puhujatapaamiset

>>Ilmoittaudu tilaisuuteen 4.4. mennessä!<<

Viisi vaikuttavaa teknologia-askelta elintarvikealan pk-yrityksissä – **5VTA-hanke** on Satakunnan ja Seinäjoen ammattikorkeakoulujen yhteishanke, jossa haetaan elintarvikealan pk-yrityksille sopivia vaiheita teknologiakehittämisen etenemiselle. Hanketta rahoittaa Pirkanmaan liiton myöntämällä rahoituksella Euroopan aluekehitysrahasto. **INNOTORI** on Varsinais-Suomen ja Satakunnan ruokaketjuyritysten kehitys- ja yhteistyöhanke. INNOTORI toteutetaan yhteistyössä Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskukseen, Satafood Kehittämisyhdistys ry:n ja Pynäjäjärvi-instituutissaäitiö sr:n kanssa. Hankkeen rahoittaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma.

INNOTORI

