

SUURTA LOUDET

- yhteinen päämäärä

- kolmikantayhteistyö

To 9.9.2010 Hotelli Ilves, Tampere

Koulutuksen järjestävät yhteistyössä
Elintarvike ja Terveys-lehti • JohnsonDiversey • Net-Foodlab Oy

SUURTALOUDET

- yhteinen päämäärä - kolmikantayhteistyö

Torstai 9.9.2010 Hotelli Ilves, Tampere



8.30 Aamukahvi

9.00 Avaus

Laajenna näkökulmaasi - lisää yhteistyötä

Yhteinen päämäärä ja miten voimme hyödyntää toisiamme

Liiketoiminnan kehityspäällikkö Kai Ahlgren, JohnsonDiversey

9.15 Uusi elintarvikelainsäädäntö - toimijan velvollisuudet ja mahdollisuudet

Eläinlääkintöylitarkastaja Sebastian Hielm, MMM

9.45 Kolmas osapuoli toimijana elintarvikeyrityksen ja elintarvikevalvonnan välillä

Elintarviketurvallisuusjohtaja Veli-Mikko Niemi, MMM

10.10 Tauko

10.30 Haasteet paikallistasolla - yhteistyö toimijan kanssa

Terveystarkastaja Tuulikki Luoma, Kolarin kunta

11.00 Kolmannen osapuolen tekemä auditointi

Projektipäällikkö, laborantti Satu Mustalahti,

Lihateollisuuden tutkimuskeskus

SUURTALOUDET

- yhteinen päämäärä - kolmikantayhteistyö

Torstai 9.9.2010 Hotelli Ilves, Tampere

11.30 Ulkoistamisen ja yhteistyön edut ja haitat

Toimitusjohtaja Tuomas Virtalaine, Net-Foodlab Oy

12.00 Lounas

13.00 Case: Asiakastyytyväisyyttä ja parempaa tulosta

Operatiivinen päällikkö Miikka Kahila, McDonald`s

13.30 Case: Omavalvonnan arkipäivän haasteet – omavalvonnan kehittäminen sairaalaympäristössä

Hygieniahoitaja Marja Pentti, JohnsonDiversey Oy

14.00 Kahvitauko

14.30 Case: Työhyvinvointi ja työntekijän motivointi, moniosajuus, koulutus

Ruokapalvelupäällikkö Hannakaisa Haanpää, Lohjan kaupunki

15.00 Maksaako ekologia - vai peräti tuottaa?

Markkinointijohtaja Johanna Sumelius, JohnsonDiversey

15.30 Yhteenveto ja keskustelu:

“Kolmikantayhteistyö”, saavutetut edut-> 1+1+1=4

16.00 Päätös



Koulutuspäivän sisältö

Koulutuspäivässä käydään läpi ulkopuolisen toimijan, ns. kolmannen osapuolen roolia elintarvikevalvonnan tukena, toiminnan lainsäädännöllisiä perusteita ja käytännön haasteita. Päivän sisältöä ovat myös omavalvonnan toimivuuden tarkastelu, työhyvinvoinnin ja työntekijän motivaation merkitys laadulle sekä ympäristökysymykset.

Kohderyhmä

Ammattikeittiöiden ja laitostalouksien henkilökunta, laadusta ja tuloksesta huolehtivat henkilöt, suurtalousalan opetus sekä elintarvikevalvonnan ja -tutkimuksen ammattilaiset.

Koulutuspaikka

Hotelli Ilves, Hatanpään valtatie 1, 33100 Tampere
Puh. 020 1234 631

Hintatiedot ja ilmoittautuminen

Koulutuspäivän hinta 150 euroa (+alv 22 %).
Hinta sisältää koulutuksen, materiaalit, tila- ja laitevuokrat ja ohjelmaan merkityt kahvit ja lounaan. Ilmoittautuneille lähetetään myöhemmin opastusta paikalle tulosta.

Ilmoittautumiset 1.9.2010 mennessä:

eevastiina.veneranta@elintarvikejaterveys.fi tai
Puh. (02) 630 4920

Tervetuloa!