

Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää koulutuspäivän

Ruokalistasuunnittelu ammattikeittiössä

13.2.2019 Laurea-ammattikorkeakoulu Tikkurila auditorio 303, Ratatie 22, Vantaa

- 8.30 Aamukahvi/-tee
- 9.00 Tervetuloa koulutukseen! Käytännön asioita koulutuspäivästä
Päätöimittaja Kaarina Kärnä, Elintarvike ja Terveys-lehti
- 9.10 Ruokalistasuunnittelun merkitys ruokapalvelutyössä
Tuotesuunnittelija Päivi Lindholm, Palmia Oy/Palmia Foods
- 9.55 Erityisruokavalioiden hallinta ruokalistasuunnittelussa
Tuotantopäällikkö Kati Padron, Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy
- 10.40 Tauko 10 min.
- 10.50 Wicked Rabbit – hyvää ruokaa, joka vain sattuu olemaan kasvisruokaa
Gastronomia- ja tuotekehitysjohtaja Marianne Nordblom, Fazer Food Services
- 11.30 JAMIX RUOKATUOTANTO -ohjelma suunnittelun työvälineenä
Koulutuspäällikkö Tarja Siira, JAMIX OY
- 12.10 Lounas
- 13.10 Luomua listalle!
*Ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö Anu Sorvari-Happonen
Salon kaupunki/Ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut*
- 13.55 Ruokalistasuunnittelulla vähennetään myös hävikkiä
Lehtori Kaisa Liinanki, Jyväskylän koulutuskuntayhtymä Gradia
- 14.40 Iltapäiväkahvi/-tee
- 15.10 Ruokaoivallus®-kilpailussa nuoret suunnittelivat vegaanilounaan ja välipalan
Projektipäällikkö Taina Harmoinen, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu - Xamk
- 15.55 Ajatusten vaihtoa päivästä
- 16.00 Koulutuspäivä päättyy. Turvallista kotimatkaa!

Koulutuksen hinta 235,00 € + ALV. 24 %.

Hinta sisältää ohjelmassa mainitut kahvit/teet ja lounaan.

Ilmoittautumiset 25.1.2019 mennessä www.elintarvikejaterveys.fi/Koulutukset.

Ilmoittautumiset koulutukseen ovat sitovia. Peruutuksissa ja osallistujan vaihdoissa yhteydenotot mahdollisimman pian -> eevastiina.veneranta@elintarvikejaterveys.fi.
Peruutusehdot luettavissa verkkosivuiltamme.

Tervetuloa koulutuspäivään!

www.elintarvikejaterveys.fi

