



Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää koulutuspäivän

Ammattikeittiösiivouksen uudet käytännöt – vähemmän vettä, vähemmän kemikaaleja II

24.1.2019 Seinäjoen ammattikorkeakoulu SeAMK, Frami F, Auditorio F128
Kampusranta 11, Seinäjoki



- 8.45 Aamukahvi/-tee**
- 9.15 Tervetuloa koulutukseen! Käytännön asioita koulutuspäivästä.**
Päätöimittaja Kaarina Kärnä, Elintarvike ja Terveys-lehti
- 9.25 Hygienia keittiöissä**
Kehityspäällikkö Marita Koskinen, Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy Servi
- 10.00 Siivouksen laatu elintarvikevalvonnan näkökulmasta**
N.N.
- 10.30 Tauko**
- 10.40 Helposti siivottavan keittiön suunnittelu ja siivouksen organisointi käytännössä**
Ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola, Sodankylän kunnan ruokapalvelut
- 11.25 Esivalmisteltu siivous**
Lehtori Leila Kakko, Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK
Kehityspäällikkö Marita Koskinen, Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy Servi
- 12.00 Lounas**
- 13.00 Demo keittiöiden uudistetuista siivousmenetelmistä**
Lehtori Leila Kakko, Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK
- 14.00 Pintapuhtauden laadunvalvonta**
Laatuassistentti Mari Laine, Net-Foodlab Oy
- 14.45 Iltapäiväkahvi/-tee**
- 15.15 Keittiön tuholaiset ja niiden torjunta**
Tuholaistorjuja Tero Haikonen, Antitec Oy
- 16.00 Ajatusten vaihtoa päivästä**
- 16.10 Koulutuspäivä päättyy**



Koulutuksen hinta **235,00 € + ALV. 24 %**. Hinta sisältää ohjelmassa mainitut kahvit ja lounaan.

Ilmoittautumiset **7.1.2019** mennessä www.elintarvikejaterveys.fi/Koulutukset.

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

Tervetuloa koulutuspäivään!

www.elintarvikejaterveys.fi