

Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää koulutuspäivän



Kotimaiset kasvikset ammattikeittiöihin

21.10.2020 Technopolis Yliopistonrinne | Häggman-sali | Kalevantie 2 | Tampere

- 8.45** Aamukahvi/-tee
- 9.15** Tervetuloa koulutukseen! Käytännön asioita koulutuspäivästä.
Päätoimittaja Kaarina Kärnä, Elintarvike ja Terveys-lehti
- 9.25** Kotimaisten juuresten ja muiden kasvien mahdollisuudet ammattikeittiössä
Ruokapalvelu- ja ravitsemusalan kehittämiskonsultti Margit Kojo
- 10.25** Tauko
- 10.35** Hankintalaki haltuun
KEINO-muutosagentti, toimitusjohtaja Antti Savola, Novice Oy
- 11.20** Hankintasopimukset viljelijän tulevaisuuden suunnitelmien tukena
Viljelijä Jussi Vauhkonen, Juvakas Oy
- 11.50** Lounas
- 12.50** Aihe avoin
N.N.
- 13.20** Hankinnassa käytettäviä vaatimuksia juureksille ja vihanneksille
Projektipäällikkö Sari Väänänen, Savon koulutuskuntayhtymä EkoCentria, MAHVA-hanke
- 14.10** Iltapäiväkahvi/-tee
- 14.35** Kasviksia kouluihin ja päiväkoteihin
Ateria- ja siivouspalvelupäällikkö Hannakaisa Haanpää, Kangasalan kaupunki
- 15.20** Monipuolisesti lähiruokaa
Keittiömestari Ilkka Isotalo, Ravintola C
- Keskustelua päivän aiheista**
- 16.15** Koulutuspäivä päättyy. Turvallista kotimatkaa!

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

Ilmoittautumiset **5.10.2020** mennessä ilmoittautumislinkin kautta www.elintarvikejaterveys.fi/koulutukset/

Ilmoittautumiset koulutukseen ovat sitovia. Perutusehdot luettavissa verkkosivuiltamme.

Tervetuloa koulutuspäivään!

www.elintarvikejaterveys.fi

- * Kotimaisten juuresten ja muiden kasvien mahdollisuudet ammattikeittiössä
- * Hankintalaki
- * Hankintasopimukset
- * Lähiruokaa
- * Kasviksia kouluihin ja päiväkoteihin