

18.-19.4.  
2018

Seinäjoki Frami  
Kampusranta 9 B  
Frami B  
60320 Seinäjoki



Ammattikeittiöosaajat ry

# AMMATTILAISSSEMINAARI

OHJELMA 18.4. *Ajankohtaista ammattikeittiöille*



*Signmark Marko Vuoriheimo*

- 9.00–9.55 Aamukahvi ja ilmoittautuminen
- 9.55–10.00 Tervetulo!
- 10.00–10.45 **Terveys ja maku samalla lautasella**  
Miten Seinäjoella on edistetty lasten ja nuorten terveyttä koulu- ja päiväkotiruokailussa?  
*Ruokapalvelujohtaja Elli Åback, Seinäjoen kaupunki*  
Seinäjoen kaupungin monialainen lasten lihavuuden ehkäisy ohjelma ja yhteistyö suomalaisten kuntien kanssa  
*Hanketyöntekijä Ulla Ollinkoski, hyvinvoinnin ja terveyden edistämisen yksikkö, Seinäjoen kaupunki*
- 10.45–11.15 **Ammattikeittiöiden ruokatuotantomenetelmät**  
Esityksessä vertaillaan ammattikeittiöiden eri ruokatuotantomenetelmiä.  
*ETM Juha Jokinen, Defose Oy*
- 11.15–12.00 **Paneelikeskustelu ammattikeittiön tuotantotavan valinnasta ja käyttökokemuksista ruokapalveluissa**  
Erilaisia tuotantokeittäjiä edustavat asiantuntijat kertovat kokemuksistaan omaan toimintaympäristöönsä ja asiakaskuntaan peilaten.  
*Paneelissa mukana: Tuotantopäällikkö Jyrki Karppinen, Kymijoen Ravintopalvelut Oy, ruokapalvelujohtaja Hajnalka Kiss-Herttua, Rovaniemen kaupunki / ruoka- ja puhtauspalvelut, ateria- ja siivouspalvelupäällikkö Hannakaisa Haanpää, Kangasalan kaupunki, ravitsemispäällikkö Merja Ilomäki, Soite, Kokkolan keskussairaala, ruokapalvelupäällikkö Helena Laitinen, Kiuruveden kaupunki. Paneelikeskustelua ohjaa Juha Jokinen. Yleisö voi toimittaa ennakkokysymyksiä.*
- 12.00–13.15 Lounas
- 13.15–13.50 **Kasvisruuan kysyntä kasvaa – Millaista on ammattikeittiöissä valmistettava kasvisruoka?**  
Esimerkkejä ja kokemuksia kasvisruokien kehittämisestä ja uusien proteiininlähteiden soveltamisesta ammattikeittiöiden reseptiikassa  
*Kouluttaja Kaisa Liinanki, Gradia Jyväskylä ja hankepäällikkö Sari Väänänen EkoCentria*
- 13.50–14.20 Kahvi
- 14.20–15.00 **Kuluttajan kuulumisia Suomesta, trendituulahduksia maailmalta**  
Suomessa kasvisruoka ja lihankorvikkeet ovat nosteessa. Kuluttajien asenteisiin ja arvoihin kurkistetaan Foodwestin Kasvisruokatutkimus 2017 tiimoilta. Miten tämä asenneilmasto välittyy lounasruokailuun? Foodwest jalkautuu Suomessa ja ulkomailla tutustumaan erityisruokavalioiden ja täsmädieettien maailmaan. Millaisia trendejä on nähtävillä, ovatko jotkin hiipumassa toisten vasta kerätessä suosiota? Entä mitä tapahtuu herkkutellen saralla?  
*Markkinatutkija, Emmi Penttilä ja Foodservice-yhteyshenkilö Sissi Kaskela, FOODWEST Oy*
- 15.00–16.00 **Signmark-X-factor – löytyykö kaikista X-tekijä?**  
Miten erilaisuus voi olla vahvuus? Miten heikkoudet kääntyvät vahvuuksiksi, kun vaihtaa näkökulmaa? Miten erottua markkinoilla? Miten rajoitukset voivat edistää luovuutta ja synnyttää uusia oivalluksia? Mikä on se tekijä, joka erottaa sinut kilpailijoistasi?  
*Signmark Marko Vuoriheimo ja Nuppu Stenros kertovat, miksi omiin unelmiin kannattaa uskoa.*

*Kolmen  
ruokalajin  
illallinen*

**Maa-artisokkakeittoa**  
porkkanakermaa  
talon leipää

**Voissa paistettua  
siikaa Lappajärvestä**  
ruohosipulikreemiä  
palsternakkapyrettä

**Mustikkapannacotta**  
minttukreemiä

Kahvi/tee

18.4.2018 klo 19.00

Illanvietto ja kolmen ruokalajin illallinen  
ravintola Almassa aivan Seinäjoen keskustassa.

Etelä-pohjalainen mieskuoro Heikoollenkki esiintyy illan aikana.

AHLSTRÖM

Atria®

ATOP  
TIETO OY

CGI

Delimax  
Terveystieteiden Paras!

Dieta®

Electrolux



HELSINGIN MULLU  
\*VOODISTA 1984\*

Jamix

JEPO  
-SINCE 1976-

Keiju

metos  
kitchen intelligence

## ILMOITTAUTUMINEN

Ilmoittaudu [www.amko.fi](http://www.amko.fi)-sivuilta löytyvän ilmoittautumislinkin kautta.

Voit ilmoittautua myös puhelimitse, p. 050 341 3957.

Ilmoittautuminen on tehtävä 30.3.2018 mennessä.

OHJELMA 19.4.

## Sote-uudistus ja ruokapalvelut

- 8.30–9.15 Aamukahvi ja ilmoittautuminen
- 9.15–10.15 **Maakuntauudistus ja ruokapalvelut – CASE Vaasa**  
Esittelyssä Vaasan uusi tukipalveluiden yhtiöittämissalli.  
Strateginen näkökulma:  
*Talousjohtaja Jan Finne, Vaasan kaupunki*  
Uuden osakeyhtiön ruokapalvelujen operatiivinen johtaminen ja henkilöstöä koskevan muutosprosessin läpivieminen:  
*Ruokapalvelujohtaja Kirsti Mylläri, Vaasan kaupunki*
- 10.15–11.00 **Sote-soppaa – ruokapalveluiden tulevaisuus ja Sote-uudistus**  
*Erityisasiantuntija Minna Salminen, Julkisten hyvinvointialojen liitto, JHL*
- 11.00–11.10 Tauko
- 11.10–12.00 **Mitä uudistuva tietosuojaja edellyttää organisaatiolta?**  
Mitä ovat tietosuojaja-asetuksen vaatimukset?  
Rekisteröidyn oikeudet ja rekisterinpitäjän velvollisuudet.  
Tietosuojaja-hallinta organisaatiossa:  
Tietosuojaja-asetuksen uudistukset, tietosuojavastaavan rooli ja tehtävät.  
*Konsultti Oona Matinpalo, Arter Oy*
- 12.00–13.15 Lounas

## Työpaikan tunnelmatalous

- 13.15–14.00 **Kohtaa aidosti ja kuuntele**  
Aikuisuudessa suurin osa päivästä kuluu työpaikalla. Siellä kulkevat näkymättömät viestinnän säikeet. Siellä pelataan valtapelejä, tiedostamattomia ja tiedostettuja ja tehdään valintoja: kannustanko vai nitistänkö, huomauttaa Havas, herättäen jokaista pohtimaan millaista ilmapiiriä on itse rakentamassa ympärilleen.  
*Teatteritaiteen maisteri sekä vuorovaikutus ja esiintymistaitojen valmentaja, Sari Havas*
- 14.00–14.30 Kahvi
- 14.30–15.30 **Työvälineitä selkeään ja kokonaisvaltaiseen vuorovaikutukseen**  
Perehdyimme hyvinvoinnin parantamiseen työyhteisössä ja siihen, miten sujuva ja tehokas yhteistyö saadaan aikaiseksi. Lisäksi Sari avaa valmennuksessa kehonkielen salaisuuksia ja antaa helppoja työvälineitä selkeään ja kokonaisvaltaiseen ilmaisuun.  
*Jatkamme iltapäivää Sari Havaksen valmennuksessa.*

### KOULUTUSPÄIVIEN HINNAT

**Yhden päivän koulutus (18.4. tai 19.4.2018)** 220 euroa Ammattikeittiöosaajat ry:n jäsenille  
290 euroa ei-jäsenille.

Koulutuspäivään sisältyy aamiainen, lounasbuffee ja iltapäiväkahvi sekä koulutusaineistot.

**Kahden päivän koulutuspaketti (18.–19.4.2018)** 400 euroa jäsenille  
550 euroa ei-jäsenille

Koulutuspäiviin sisältyvät aamukahvi, lounas ja iltapäiväkahvi sekä koulutusaineistot.

**Illallinen ravintola Almassa 18.4.2018** 65 euroa, sisältäen kolme ruokalajia kahdella viinikaadolla ja oheisohjelman. Mikäli osallistut illalliselle 18.4., lisätään maksu seminaarin osallistumislaskulle. Erikseen pyydettyäessä illallisesta voidaan laatia oma lasku (lisätiedot, p. 050 341 3957).

**MAJOITUS SEMINAARIVÄELLE HOTELLI LAKEUDESSA**, Original Sokos Hotel Lakeus, Torikatu 2, Seinäjoki  
Huonekiintiö on tehty aikavälille 17.–19.4.2018. Huonekiintiön varaukset: BAmmattikeittiö (B-kirjain oleva etuliitteenä, että koodi toimii netissä).  
Huonevaraus on kiintiö, josta jokainen varaa ja maksaa majoituksensa itse. Varauksen voi tehdä varauksoodilla suoraan netistä [www.sokoshotels.fi](http://www.sokoshotels.fi) tai perinteisesti suoraan hotelliin: Original Sokos Hotel Lakeus, p. 010 7648 000, lakeus.seinajoki@sok.fi. Puhelun hinta 0,0835 €/puhelu + 0,1209 €/min