

10.–11.4.2019

Hotelli Sveitsi  
Härkävehmaankatu 4  
05900 Hyvinkää

TEEMOJA:

Työvoiman saatavuus | Työkaluja ruokapalveluiden johtamiseen,  
Haastavat asiakastilanteet | Tekoäly ammattikeittiöissä,  
Aikaansaamisen taito | Ruokaturvallisuus ja ”puhdas ruoka”

Ammattikeittiöosaajat ry:n

# AJANKOHTAISSEMINAARI

ravitsemisalalan ammattilaisille

10.4.2019

Kaj Kunnas



- 9.00–9.55 Aamukahvi ja ilmoittautuminen
- 9.55–10.00 Tervetuloa!
- 10.00–10.45 **Mitä tarkoitetaan turvallisella ja puhtaalla ruualla?**  
Lisäaineiden merkitys ruokaturvallisuudessa ja katsaus muihin ruokaturvallisuuteen liittyviin ajankohtaisiin asioihin.  
Ravinnon turvallisuuden professori **Marina Heinonen**, Helsingin yliopisto
- 10.45–11.30 **Automaatio avuksi, kun tiskivuori uhkaa**  
Ratkaisuja ammattikeittiöiden rutiinitehtävien hoitamiseen  
Myyntijohtaja **Lea Timonen**, Dieta Oy
- 11.30–11.40 Tauko
- 11.40–12.15 **Kunnallisesta organisaatiosta valtakunnalliseksi palveluliikeryhtymäsi**  
CASE-Palmia Oy  
Toimitusjohtaja **Nina Rokkila**, Palmia Oy
- 12.15–13.30 Lounas
- 13.30–14.15 **Paneeli: Mistä osaajat ravitsemisalalle – hyvät käytännöt jakoon**  
Paneelissa keskustellaan ammattikeittiöalan rekrytointihaasteista ja siitä, millaisia hyviä käytäntöjä organisaatioissa on jo käytössä työntekijöiden motivoimiseksi. Paneelia juontaa **Nina Rokkila**.  
Paneelikeskustelun osallistujat:  
Erikoissuunnittelija **Eija Pelamo**, HUS Tukipalvelut / HR-tiimi  
Toimitusjohtaja **Tuulia Pelli**, Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy  
Rehtori **Juha Ojajärvi**, Perho Liiketalousopisto Oy  
Henkilöstökonsultti **Anu Wälläri**, Seure Henkilöstöpalvelut Oy
- 14.15–14.45 Kahvi
- 14.45–15.45 **Tänään on maailman tärkein päivä!**  
Miten kohtaan arjen suuret tai pienet haasteet, miten kannustan kaveria ja laitan hyvän kiertämään?  
Positiivisuuden suurlähettiläs, toimittaja, juontaja **Kaj Kunnas**

## MAJOITUS seminaariväelle Hotelli Sveitsissä

Majoitusta tarvitsevat osallistujat varaavat itse huoneensa suoraan hotellin nettisivuilta [www.hotelsveitsi.fi](http://www.hotelsveitsi.fi).

Varauksen takaukseksi tulee ilmoittaa luottokortitiedot (numero ja voimassaoloaika). Varaukset tulee tehdä 11.03.2019 mennessä. Tarjoushinta ei ole voimassa tämän päivämäärän jälkeen, vaan varaukset tehdään päivän parhaalla hinnalla. Varattaessa tulee kirjata varaus-tunnus 100419AMM kohtaan ryhmän osanottaja.

Huoneisiin sisään kirjautuminen klo 15.00 alkaen ja uloskirjautuminen klo 12.00 mennessä lähtöpäivänä.

## KOULUTUSPÄIVIEN HINNAT

**YHDEN päivän koulutus** 220 euroa Ammattikeittiöosaajat ry:n jäsenille  
(10.4. tai 11.4.2019) 290 euroa ei-jäsenille.  
Koulutuspäivään sisältyy aamiainen, lounasbuffee ja iltapäiväkahvi sekä koulutusaineistot.

**KAHDEN päivän koulutuspaketti** 400 euroa jäsenille  
(10.–11.4.2019) 550 euroa ei-jäsenille.  
Koulutuspäiviin sisältyvät aamukahvi, lounas ja iltapäiväkahvi sekä koulutusaineistot.

**Yhteinen illallinen Hotelli Sveitsissä** 10.4.2019 67 euroa

Sisältäen kolme ruokalajia kahdella viinikaadolla.

Mikäli osallistut illalliselle 10.4., lisätään maksu seminaarin osallistumislaskulle.

Erikseen pyydettyessä illallisesta voidaan laatia oma lasku (lisätiedot, puh. 050 341 3957).



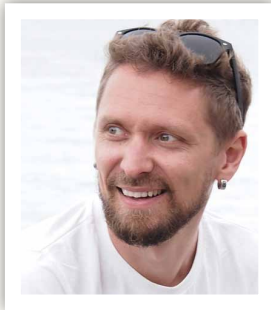
## ILMOITTAUTUMINEN

Ilmoittaudu [www.amko.fi](http://www.amko.fi)-sivuilta löytyvän ilmoittautumislinkin kautta **27.3.2019** mennessä.

Voit ilmoittautua myös puhelimitse, puh. **050 341 3957**

11.4.2019

Paavo Beckman



*Jatkuvan parantamisen malli Lean istuu hyvin moderniin ammattikeittiöympäristöön. Mallin ydinajatus on karsia kaikki turha tekeminen ja tarpeettomat välivaiheet sekä järjestää toimintaympäristö niin, että tuotantoprosessi voi sujua mutkattomasti. Työaika vapautuu asiakkaita oikeasti palveleviin asioihin.*

Ria Parppe



## NÄKÖKULMIA RUOKAPALVELUIDEN JOHTAMISEEN

8.30–9.15

Aamukahvi ja ilmoittautuminen

9.15–10.00

### Varautuminen on viisasta

Miten päämäärätietoisella johtamisella rakennetaan joustavia ja kustannustehokkaita ruokapalveluita ja parannetaan asiakaskokemusta epävarmanakin aikana?

Toimitusjohtaja **Raine Nuolikoski**,  
Sastamalan ruoka- ja puhtauspalvelut Oy, Servi

10.00–10.45

### Työhyvinvointi muutostilanteissa

Ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö **Pirjo Kujanpää**, Hyvinkään kaupunki  
Ajankohtaista Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy:sta,  
Toimitusjohtaja **Sanna Lemmetty**

10.45–11.00

Tauko

11.00–12.00

### Tekoöly näkyy jo ammattikeittiöiden arjessa

**Paavo Beckman**, Catapult

Beckman on tehnyt töitä ammattikeittiöihin sopivien tekoölyinnovaatioiden löytämiseksi ja osaa kokemuksensa kautta havainnollistaa miten Lean-ajattelumalli parhaiten toimii ammattikeittiön prosessien virtaviivaistamisessa.

12.00–13.00

Lounas

## JÄMÄKKYYTTÄ PELIIN!

13.00–14.00

### Hyvin suunniteltu ei ole edes puoliksi tehty!

Volition booster **Ria Parppe** korostaa toimeenpanon taitoa ja kertoo käytännön malleista ja työkaluista, joiden avulla yksilö tai organisaation innostus ja suunnitelmat muuttuva tekemiseksi.

14.00–14.30

Kahvi

14.30–15.30

### Puhejudo: haastavien ja tunnepitoisten palvelutilanteiden ammattimainen hallinta

Asiantuntija **Tero Ålander**, Mielenrauha Oy

*"Mitä aikaisemmin ammattilainen osaa oikein reagoida asiakkaan muuttuneeseen tunnetilaan, sen suuremmalla todennäköisyydellä tilanteet saadaan hallintaan."*

Ålander opastaa osallistujia hoitamaan maltillisesti ja ammattimaisesti haastavia palvelutilanteita, jotka ovat ratkaistavissa vuorovaikutuksen sekä hyvän palvelun keinoin – voidaankin todeta, että haastavat palvelutilanteet voidaan kääntää onnistuneella vuorovaikutuksella jopa voitollisiksi! Mitä nämä asiat käytännössä tarkoittavat ja mitkä tilanteet edellyttävät muunlaisia toimenpiteitä?