



Ammattikeittiöosaajat ry:n

# SEMINAARI

22.10.2024

TAITOTALON KONGRESSIKESKUS, Valimotie 8, 00380 Helsinki



Tietoa, taitoa  
ja ruokailoa

Ammattikeittiöosaajat ry  
55 vuotta

8.30–9.25

Aamiainen ja ilmoittautuminen

9.25

Tervetuloa!

9.30–10.10

**Ammattikeittiöiden lyhyt historia ja tulevaisuuden megahaasteet**  
Ammattikeittiöosaajat ry 55 vuotta – osaamista 1970-luvulta digiaikaan

*Juha Jokinen, Defose Oy*

10.10–10.40

**Mitä Suomi syö?**

Valintoja terveellisyyden, kestävyden ja nautinnon ristiaallokossa

*Terveys sosiologian professori Piia Jallinoja, Tampereen yliopisto*

10.40–11.15

**Katsaus uusiin kansallisiin ravitsemussuosituksiin:**

Miten lisätään kasvispainotteisuutta lasten lautasilla ja millaisia haasteita tämä tuo ruokapalveluille?

*Yliopistonlehtori Liisa Korkalo, Helsingin yliopisto, Elintarvike- ja ravitsemustieteiden osasto*



Liisa Korkalo

11.15–11.35

Tauko

11.35–12.05

**Työnantajana muuttuvassa työelämässä - mikä uudistuu?**

Näin johdat modernia, työntekijöitä puhuttelevaa työelämää: pito- ja vetovoimatekijät näkyviksi, työyhteisön johtamiselle ja monimuotoisuudelle elinvoimainen perusta, moniulotteisista työnkuvista motivaatiota!

*Aiheesta alustavat*

*Johanna Wegelius, johtaja, asiakkuudet ja B2B liiketoiminnan kehitys sekä Janika Toivonen, operatiivinen johtaja, Barona Oy.*



Shawn Huff

12.05–12.20

**Vuoden Ammattikeittiö -työyhteisön julkistaminen**

12.20–13.30

Lounas annostarjoiluna

13.30–14.10

**Toimiva työn mitoitus – tehokkaammat prosessit!**

Miten ammattimaisella suunnittelulla tehostetaan puhtaus- ja ruokapalvelutyötä ja vähennetään työn kuormittavuutta?

*Tuotepäällikkö, työntutkija, Sari Niinimäki, ATOP-Tieto Oy*



Piia Jallinoja

14.10–14.40

**Robotista apua ammattikeittiöön?**

Savonia-AMK:n FoodRobo -hankkeessa selvitettiin, voisiko robotiikalla helpottaa ammattikeittiötyötä. Mahdollisuuksia kehittämiseen olisi, mutta kuka valmistaisi ammattikeittiöihin soveltuvia robotteja?

*Henna Lehikoinen, TtM, TKI-asiantuntija, Savonia-ammattikorkeakoulu*



Henna Lehikoinen

14.40–15.10

Iltapäivän kahvitori

15.10–16.00

**”On tärkeää kuulla, että joku uskoo sinuun”**

*Shawn Huff, Suomen koripallomaajoukkueen (Susijengin) entinen pelaaja ja sen kapteeni.*

Shawn kertoo joukkuehengen merkityksestä, itsensä kehittämisestä ja muiden kannustamisesta haastavissakin tilanteissa.

## Lounas

Pikkelöityä kurpitsaa ja vuohenjuustokreemiä

Paahdettua lohta ja puikulaperunapyreetä

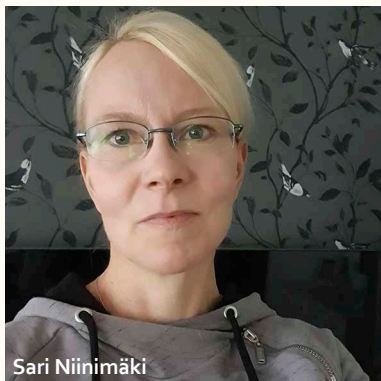
Mangomoussea

## Iltapäivän kahvitori

Tapas-vati (parraskinkkua, oliiveja, juustoja ja cocktailkurkkuja, tomaattia)

Licrostinitikkuja ja keksejä, hunajakakkua sekä itsetehty "energy bar" eli energiapatukka riisisuklaasta, pähkinöistä ja paahdetuista manteleista

Inkiväärishotti, kahvia ja teetä.



Sari Niinimäki



Janika Toivonen



Johanna Wegelius

Johanna Wegelius on myös ravintola-alan podcastin "Samasta vai erikseen?" host.

### Osallistumismaksut

Osallistumismaksu LIVE-tapahtumaan Taitotalolla:  
Ammattikeittiöosaajat ry:n jäsenille 240 euroa  
Ei-jäsenille 298 euroa

Hintaan sisältyy koulutusaineistot, aamiainen, lounas pöytiin tarjoiltuna ja iltapäivän kahvitori.

### Peruutusehdot

Viimeinen peruutuspäivä on kaksi viikkoa (14 vrk) ennen tilaisuutta. Mikäli osallistuminen perutaan tämän jälkeen (3–13 vrk ennen tilaisuutta), laskutamme 50 % tilaisuuden hinnasta.

Alle kaksi päivää ennen tilaisuutta tehdyistä peruutuksista perimme täyden osallistumismaksun.

Osallistujan vaihto tapahtumaan on maksutonta.

### Ilmoittautuminen

Ilmoittaudu [www.amko.fi](http://www.amko.fi)-sivuilla olevalla ilmoittautumislomakkeella 11.10.2024 mennessä. Lomakkeen löydät Koulutuspäivät-alasivulta.

Voit ilmoittautua myös puhelimitse, puh. 050 341 3957.

Lisätietoja ilmoittautumisesta ja peruutukset osoitteeseen: [marjut.huhtala@amko.fi](mailto:marjut.huhtala@amko.fi), puh. 050 341 3957.

Saapuminen Taitotalolle: [www.taitotalo.com/fi/sijainti/](http://www.taitotalo.com/fi/sijainti/)

**Seminaarin kaikilla tauoilla ja aamiaisen yhteydessä on mahdollisuus tutustua yritysten näyttelypisteisiin.**

**Apetit**

**Bonne**  
ARCTIC HAPPY JUICERY

**conaxess**  
TRADE

**Dieta**

**FAHSTRÖM**

**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**FEELIA**

**food duck**

**HELSINGIN MULLU**  
WUDESTA 1926

**JEPO**  
-SINCE 1976-

**KROKO**  
Se merkitsee.

**Labema**

**metos**  
kitchen intelligence

**RAISIO**  
FOOD SOLUTIONS

**Smart Set**

**SNELLMAN Pro**  
SUOMEN TYKÄTYMMÄT RUUAT