

# KEVÄTSEMINAARI

22.–23.4.2026

TAPAHTUMATALO VERKATEHDAS  
Paasikiventie 2, 13200 Hämeenlinna

KE 22.4.2026

## Ajankohtaista ammattikeittiöille

- 8.30–9.35 Aamukahvi ja ilmoittautuminen
- 9.35–9.50 Tervetuloa Hämeenlinnaan!  
Hämeenlinnan kaupungin tervehdyspuheenvuoro  
*Kaupunginvaltuuston puheenjohtaja Jari Koskinen*
- 9.50–10.30 Nousiko haloo? Kampita kriisi onnistuneella viestinnällä!  
Aika ajoin alamme toimijat joutuvat niin sanotusti myrskyn silmään.  
Pahimmillaan asioista revitään kunnon kohuotsikoita.  
Siksi tällaisiin tilanteisiin olisi hyvä olla valmistautunut.  
*Juha Jokinen, Defose Oy*
- 10.30–10.45 Tauko
- 10.45–11.15 Prosessoitu ruoka epäilyjen kohteena – mitä vastataan ruokapalveluissa?  
*Ravitsemusasiantuntija Sara Pohjavuori, Foodwest Oy*
- 11.15–11.30 KasvisPro Edu -hankkeen työkalut hyötykäyttöön!  
Millaisia työkaluja KasvisPro Edu -hanke tarjoaa  
ruokapalveluille kasvisruokailun edistämiseksi?  
*Projektipäällikkö Suvi-Tuulia Leinonen, Jyväskylän ammattikorkeakoulu*
- 11.30–12.00 Monikulttuurisuus ja -muotoisuus kouluruokailussa  
Ruokapalvelukyselyn tuloksia  
*KT, dosentti Kristiina Janhonen*
- 12.00–13.15 Lounas

Tule, opi  
ja virkisty!

Seminaari-  
päivän tauoilla on  
mahdollisuus tutustua  
yritysten näyttely-  
pisteisiin!

## Oppimisen iloa ja elekieltä

- 13.15–14.15 Miten ruokapalveluammattilaiset voivat  
kehittää oppimisen infrastruktuuria omassa työssään?  
Työkaluja ja menetelmiä, jotka auttavat tukemaan jatkuvaa oppimista työpaikoilla.  
*Kouluttajana johtamisen asiantuntija Karoliina Jarenko, Almanovia Oy*
- 14.15–14.45 Yrityskulttuuri: kuluerä vai voimavara?  
Millainen työväline yrityskulttuuri on hyvää  
asiakas- ja työntekijäkokemusta tavoiteltaessa?  
Vinkit yrityskulttuurin johtamiseen.  
*Mona Rundberg, yrityskulttuuritoimisto Eezy Leidenschaft Oy*
- 14.45–15.15 Iltapäivän kahvihetki
- 15.15–16.00 Elekieltä  
*Tapakouluttaja Niko Visuri "Mr. Body language" pistää yleisön miettimään,  
mikä merkitys sanattomalla viestinnällä on erilaisissa vuorovaikutustilanteissa.*



KAROLIINA JARENKO

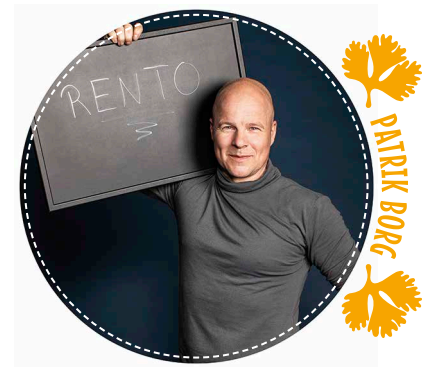


NIKO VISURI

TO 23.4.2026

## Työkäisten ravitsemus ja liikunta Miten työpaikalla luodaan siltoja sukupolvien välille?

- 8.30–9.30 Aamukahvi ja ilmoittautuminen
- 9.30–9.35 Tervetuloa!
- 9.35–9.55 Uudet ruokailusuositukset työkäisille  
*Ravitsemusasiantuntija Nina Halonen, Espoo Catering Oy*
- 9.55–10.15 Ruokatunti on päivän paras hetki!  
*Tutkimuspäällikkö Susanna Raulio, Terveystieteiden tutkimuskeskus*
- 10.15–10.35 Terveyttä ja toimintakykyä lautaselta -hanke  
Toimenpiteitä työkäisten ravitsemuksen parantamiseen  
*Ravitsemusasiantuntija Teija Keso, Sydänliitto ry*
- 10.35–10.50 Tauko
- 10.50–11.20 Miten vastaamme haasteeseen lisätä työkäisten tasapainoista ravitsemusta,  
liikkuvampaa arkea ja kokonaisvaltaista hyvinvointia?  
*Ravitsemustieteilijä ja hyvinvoinnin asiantuntija Patrik Borg*
- 11.20–12.10 Eri sukupolvet työelämässä  
– Millaisia vuorovaikutuksen ja johtajuuden  
hurmausliikkeitä tarvitsemme tulevaisuudessa?  
*Jenni Rajahalme, Kumppania Oy*
- 12.10–13.15 Lounas



## Hankintalaki uudistuu Makuja maailmalta!

- 13.15–14.00 Hankintalaki uudistuu  
– Miten tämä näkyy julkisissa hankinnoissa?  
*Varatuomari Pauliina Karinkanta, PTC Services Oy*
- 14.00–14.30 Kahvi
- 14.30–15.30 Makuja maailmalta  
*Tyylin asiantuntija Sami Sykkö*

