

Ateria 17

Koko Suomi saman pöydän ääressä!



Julkisen
ruokapalvelun ja
sopimusruokailun
ammattilais-
päivä

KUTSU

7.11.2017 Wanha Satama Helsinki

Ateria 17

**Koko Suomi
saman pöydän ääressä!**

ATERIA 2017 -päivän ohjelma kouluttaa ja sivistää tänäkin syksynä! Ohjelmasisältöä täyttävät vastuullisuuteen ja kasvisruokaan liittyvät teemat.

Vastuullisuus ja yhteiskuntavastuu ulottuvat yhä syvemmälle kaikkeen tekemiseen, myös julkisen ruokapalvelun rintamalla. Palvelun ostaja ja kuluttaja osaa vaatia yhä tarkempaa tietoa ruuan taustoista ja laadusta. Kasvisruuan kysyntä on suorastaan räjäyttänyt pankin – myös ammattikeittiössä.

Päivän tärkeimpiä tähtiä ovat tietenkin itse ruokapalvelun ammattilaiset. Siksi Ateria-ohjelmassa palkitaan jälleen Vuoden Keittiöteko. Tule ja tutustu myös motivaation ja työhyvinvoinnin esityksiin.

Tervetuloa katsomaan, kuulemaan ja nauttimaan Ateria-päivästä!

AIKA JA PAIKKA

Tiistai 7.11.2017 klo 8.30–16.00
Wanha Satama, Pikku Satamakatu 3–5, Helsinki

SISÄÄNPÄÄSY

Sisäänpääsy veloituksetta ilmoittautumalla osoitteessa www.julkinenateria.fi
Tapahtuma on tarkoitettu alan ammattilaisille.

Ateria 2017 puhujina mm.:



Janne Gylling
palvelumuotoilija



Leena Putkonen
laillistettu ravitsemusterapeutti



Minna Salminen
erityisasiantuntija



Olli Keskinen
Kummelin perustaja



Tytti Nahi
vaikuttamistyön päällikkö



Elina Ovaskainen
vastuullisuusasiantuntija



Järjestäjä: **WANHA
SATAMA**

Ohjelmaa – Sali C

Valitse omasi

RUOKAPALVELUN TULEVAISUUS	
10.00–10.25	<input type="checkbox"/> Kuka kokkaa sotessa? – Ruokahuollon tulevaisuus sote-uudistuksessa. Minna Salminen, erityisasiantuntija, JHL
10.30–10.55	<input type="checkbox"/> Tulevaisuuden ruokailun monet aistit. Pasi Tuominen, projektipäällikkö, The Box -hanke, tutkimus tulevaisuuden keittiöstä
11.00–11.30	<input type="checkbox"/> Viiden tähden asiakaskokemus. Janne Gylling, palveluutoilija Puheenvuoron tarjoaa Aromi-lehti – koska laadukas sisältö on aina tärkeintä.
11.30–12.30	LOUNAS 1. KATTAUS Puheenjohtaja Tiina Lampisjärvi, Ruokatieto
12.30–12.50	<input type="checkbox"/> Suomalainen ruokakulttuuri ja vastuullisuus esille ammattikeittiössä. Minna Asunmaa, markkinointi- ja viestintäpäällikkö, Ruokatieto Yhdistys ry
13.00–13.20	<input type="checkbox"/> Yhdessä eteenpäin – Kokemuksia Kouluruoka-agenttitoiminnasta. Sari Junnila, emäntä, Säkyä Anneli Rintamäki, Kotitalousopettajien liiton pj., kotitalousopettaja, Riihimäki
13.10–13.30	TAUKO
13.30–13.50	<input type="checkbox"/> Kunnat hankkivat tietämättään lapsityöllä tehtyjä tuotteita – Mitä? Tytti Nahi, vaikuttamistyön päällikkö, Reilu Kauppa ry
14.00–14.20	<input type="checkbox"/> Vastuullisten julkisten elintarvikkeiden opas – Vastuullisten hankintojen tekeminen vaatii tarkkuutta koko hankintaketjulta. Elina Ovasainen, asiantuntija, Motiva
14.40–15.00	TAUKO
14.40–15.00	<input type="checkbox"/> Puhdas suomalainen liha, case Atria antibioottivapaa sika ja broileri. Jaakko Kohtala, hankintajohtaja AtriaSika-palvelu sekä Tuomas Sorri, myyntijohtaja, Atria Food Service
15.00–15.20	<input type="checkbox"/> Valio – konkreettista vastuullisuutta. Mika Koskinen, johtaja, Valio Oy

Ohjelmaa – Sali F

VASTUULLISUUS ELINTARVIKE- JA RUOKAPALVELUHANKINNOISSA	
10.00–10.10	<input type="checkbox"/> Avaussanat: Puheenjohtaja Sari Väänänen, Savon koulutus kuntayhtymä/EkoCentria
10.10–10.30	<input type="checkbox"/> Uusi koulujakelujärjestelmä tukee ruokakasvatusta. Sebastian Hielm, elintarviketurvallisuusjohtaja maa- ja metsätalousministeriö
10.30–11.15	<input type="checkbox"/> Ruokapalveluhankintojen vastuullisuusvaatimukset Mitä ruokapalvelutoimijalta voidaan vaatia? Mia Koljonen, hankinta-asiantuntija, Ju-Ha consulting Miten ruokapalvelutoimija voi vastata vaatimuksiin? Minna Oksanen, projektipäällikkö, ISS-palvelut
11.15–11.45	<input type="checkbox"/> Kasvisruokailu osana vastuullisuutta. Leena Putkonen, laillistettu ravitsemusterapeutti Tmi Ravitsemusratkaisut
11.45–12.00	<input type="checkbox"/> Nappaa uudet ideat kasvisruokiin. Anu Arolaakso, Savon koulutus kuntayhtymä/EkoCentria
12.00–13.00	LOUNAS 2. KATTAUS
MOTIVAATIO JA JAKSAMINEN TYÖPAIKOILLA	
13.00–13.30	<input type="checkbox"/> Keittiöteko 2017 -kilpailun palkintojenjako. Palkinnon jakavat Peter Fredman, toimitusjohtaja, Fredman Professional Kitchen Oy ja Kalle Ruuskanen, innovaattori ja partner, Muutostoimisto Flow
13.40–14.00	<input type="checkbox"/> Mikä ihmeen eKeittiö? Marja-Liisa Laitinen, TtM, TKI-asiantuntija ja Tiina Tuovinen MMM, lehtori, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (XAMK)
14.00–14.20	TAUKO
14.20–14.40	<input type="checkbox"/> Tunteet työssä – kuorma vai voimavara? Tuula Haavasoja, työympäristötoimitsija, JHL
14.40–15.10	<input type="checkbox"/> Tiimidynamiikka ja vuorovaikutus – miten yhdistää työn ilo ja tuottavuus? Olli Keskinen, Kummelin perustaja



Ohjelmaa – Sali D

KONKRETTIAA KEITTIÖTYÖSSÄ

Puheenjohtaja Maila Tikkanen, JHL

11.00–11.50 **Uudet tavat keittiön puhtaanapidossa. Siivouksen esivalmistelu ja koneiden käyttö.**
Leila Kakko, lehtori, Tampereen ammattikorkeakoulu ja Marita Koskinen, projektipäällikkö, Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy

12.00–12.30 **Digiajan ruokalistasuunnittelu**
Anne Rantalaiho, ruokapalvelupäällikkö, Liedon kunta
Puheenvuoron tarjoaa CGI

12.30–13.30 LOUNAS 3. KATTAUS

KASVISRUOKA KASVATTAA SUOSIOTAAN

13.30–13.50 **Planti – kasvisperäiset tuotteet hyvää kaikille!**
Taneli Rantala, valmentaja, Lifted ja Anni Kravi, ravintoloitsija.
Puheenvuoron tarjoaa Kavli Oy

14.00–14.20 **Kasviproteiinit lautasen keskellä.**
Tarja Honkala, tuotekehityspäällikkö, Apetit

14.30–14.50 **Kasvisruoan ja kotimaisten kasviproteiinien merkitys kouluruokailussa – myös maahanmuuttajien näkökulmasta.**
Ruoka- ja ravitsemusalan kehittämiskonsultti, Margit Kojo

Keittiöteko 2017 palkintojenjako F-Sali klo 13.00

Palkinnon jakavat: Peter Fredman, toimitusjohtaja, Fredman Professional Kitchen Oy
Kalle Ruuskanen, innovaattori ja partner, Muutostoimisto Flow
Innovaattori ja monitoimimies Kalle Ruuskanen kertoo palkintojen jaon jälkeen miten saavutamme onnellisempia keittiöammattilaisia, terveempää ympäristöä ja kovempia talouslukuja.



Kalle Ruuskanen

Ateria Menu

Aamiaisen klo 8.30–10.00
Lounas klo 11.30–13.30
Kahvitarjoilu
koko päivän ajan

Yhteistyökumppanit:

AIVO/MASHIE

Alpro

Apetit Ruoka Oy

Arla Oy

Atria Food Services

Bunge

CGI Aromi

Conaxess Finland

Dieta

DeliMax

E. Ahlström Oy

Foosduck Oy

Fredman Group Oy

HKScan Finland Oy

JAMIX

JEPO

KAVIKA

Kaskein Marja Oy

Kulta Katriina

Lantmännen Cerealia Oy

Lantmännen Unibake

Metsä Tissue Oyj

Mondo Fresco

Myllyn Paras Oy

Myllärin

Orkla Suomi

Rollfoods

RAISIO

Reilu kauppa

Royal Greenland

roberts Berrie

Suomen Kerta Oy

Symppis International Oy

Unilever Food Solutions

Valio Oy

Verso Food Oy

Yhteistyössä:



pro RESTO
Kokonaisten ammattilainen

PRO LUOMU

Elintarvike
ja terveys

Ruokatieto

Järjestäjä:



Wanha Satama, Pikku Satamakatu 3–5, Helsinki
puh. 040 450 3180, info@wanhasatama.fi