

# AMMATTIKEITTIÖSENSSIT JOENSUUSSA



**Perjantaina 8.5.2009 klo 10.00 – 18.00**

**Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, auditorio (Kaislakatu 3, Joensuu)**

Tule ammattikeittiösensseille saamaan tietoa marjoista, sienistä, yrteistä ja riistasta, pk-yritysten elintarviketarjonnasta sekä luonnontuotteiden eduista ja sopivuudesta ammattikeittiöihin ja matkailuun. Arktiset Aromit ry järjestää yhdessä Pohjois-Karjalan Aikuisopiston kanssa tapahtuman, johon kutsutaan mukaan ammattikeittiöiden henkilökuntaa ja elintarvikealan pk-yrittäjiä.

Koulutustapahtuman yhteydessä järjestetään pk-yritysten elintarvikkeista kootut "minimessut" Aikuisopiston ravintola Kaislassa. Koulutustilaisuus kahvitarjoiluineen on ilmainen ja siihen voidaan ottaa korkeintaan 80 henkilöä. Sitovat ilmoittautumiset pyydetään 4.5.2009 mennessä: info@arctic-flavours.fi tai Arktiset Aromit ry. toimisto: 08 6155 5590. Päivän puheenjohtajana toimii toiminnanjohtaja Simo Moisio Arktiset Aromit ry:stä.

## OHJELMA

- 10.00** Ilmoittautuminen ja tutustuminen yritysten tuotenäyttelyyn, omakustanteinen lounas  
*-ilmoittautuminen Aikuisopiston auditorion aulassa, tuotenäyttely ravintola Kaisla*
- 11.00** Tilaisuuden avaus ja Pohjois-Karjalan Aikuisopiston koulutustarjonnan esittely  
*-kehityspäällikkö Anne Karppinen, yritysasiames Ilpo Tuononen ja projektipäällikkö Hanne Leppänen, Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa*
- 11.20-12.00** Mitä hyvää marjasta – uusia tutkimustuloksia marjojen terveysvaikutuksista  
*-dosentti Riitta Törrönen, Kuopion yliopisto*
- 12.00-13.30** Aterix- ja Varax -ohjelmistot ammattikeittössä, kalusteohjelma esittely.  
Kesäkuussa vko:lla 23 Ti / To Jamix- senssipäivät Aikuisopistolla Joensuussa  
*-Anne Tuunanen, Jamix Oy*
- 13.30-14.00** Kahvi ja tutustuminen yritysten tuotteisiin ravintola Kaislassa
- 14.00-15.30** Ammattikeittiön laitteet, astiat ja suunnittelupalvelu  
*-aluemyyntipäällikkö Tarja Luuro, Dieta Oy*  
*-energiansäästö, uudet padat, cook&chill/cook&serve + kuljetukset (tuotantokeittiön prosessit), posliinit, Store Safe*  
*-säilytys/kuljetusjärjestelmät jne.*
- 15.30-16.00** Sienet ravintona; laatu ja vaikutukset  
*-projekti-asiantuntija Hannu Mäkelä, Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa*
- 16.00-16.30** Arktiset Aromit ry:n ammattikeittiöille ja kuluttajille tehdyn aineiston esittely  
*-marjat ja sienet, suunnittelija Maarit Ronkainen, Arktiset Aromit ry.*  
*-yrtit, Helmi Mikkonen, Suomen yrttialan kehitys -hanke, Arktiset Aromit ry.*  
*-mehuvalmisteet, suunnittelija Maria Rinta, Laatusa Luonnosta IV -hanke, Arktiset Aromit ry.*
- tauco – tutustuminen yritysten tuotteisiin ravintola Kaislassa
- 17.00-17.20** Riistaruokia ammattikeittiöön  
*-Marja-Leena Hirvonen, Laadukasta riistayrittämistä -hanke*
- 17.20-18.00** Kuivattujen yrttien varastointi  
*-vanhempi tutkija Bertalan Galambosi, MTT, Mikkeli*

