

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 ammattikeitissä, 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 Luoro, 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.
- tauko – 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

