

Ammattikeittiön



AMKE



ympäristöohjelma

torstai 2.8.2018

**Raision seudun koulutuskuntayhtymä, Rasekon ammattiopisto, Eeronkuja 3, 21200 Raisio
(käynti etupihan pääoven kautta)**

Workshopin tavoite

Noin kolmannes suomalaisten kulutuksen ympäristövaikutuksista aiheutuu ruokailusta!
Uskallammeko me väittää toimivamme kestävästi?

Workshopin tavoitteena on jakaa malli ammattikeittiön ympäristöohjelmaksi sekä jalkauttaa hyviä ympäristötekoja ja kokemuksia kaikkien opiskelija- ja henkilöstöravintoloiden käyttöön.

Workshopin fasilitoinnista vastaa AMKEN ravitsemispalveluverkoston asiantuntijaryhmän jäsen, kouluttaja Kaisa Liinanki.

9:30	aamukahvit opiskelijaravintola Kimara
10:00	päivän avaus <i>ruokapalvelupalvelupäällikkö Kari Jaakkola, Raision seudun koulutuskuntayhtymä</i> <i>kouluttaja Kaisa Liinanki, Jyväskylän koulutuskuntayhtymä</i> workshoptyöskentelyä
12:00	lounas opiskelijaravintola Kimara
13:00	työpajan yhteenveto ja tulokset
14:30	iltapäiväkahvit opiskelijaravintola Kimara jatkosuunnitelma, seuranta, hyvät käytänteet "seinä"
16:00	päivä pulkassa

Tervetuloa hakemaan innovaatioita, kuulemaan työkaluista ja teoista kestävämmän ammattikeittiön puolesta!