

## Ammattikeittiön ympäristöohjelma -workshop

maanantai 7.8.2017

Turun ammatti-insituutti, Juhannuskukkulan koulutalo, Kukkulakuja 3, 20100 Turku

### 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.*

### Ohjelma

- 9:30 Ilmoittautuminen ja aamiainen
- 10:00 Tilaisuuden avaus ja virittelyä aiheeseen  
*ruokapalvelupäällikkö Sari Salmio-Nurminen, Turun kaupunki /Turun ammatti-instituutti kouluttaja, Kaisa Liinanki, Jyväskylän koulutuskuntayhtymä*
- 11:00 Workshop-työskentelyä
- 12:30 Lounas  
*Logomo Kitchen*
- 13:30 Työpajan yhteenveto ja tulokset
- 15:00 Iltapäivän piristys
- 15:30 Jatkosuunnitelma, seuranta, hyvät käytänteet ”seinä”
- 16:00 Tilaisuus päättyy

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

*Pidätämme oikeuden muutoksiin*