

# Ekologisuus yleisötapahtumien ruokapalveluissa ja ammattikeittiöissä

Tervetuloa kuulemaan, mitä ekologisuus merkitsee yleisötapahtumien ruokapalvelujen tarjoilu- ja pakkausmateriaaleissa. Lisäksi vinkkejä kausituotteiden käyttöön ja hävikin vähentämiseen ammattikeittiöissä. Luvassa asiaa, mutta myös kokkailua keittiössä.

Mukaan keittiöön mahtuu 20 ensimmäiseksi ilmoittautunutta (2 hlöä/toimipaikka).

**Aika:** Keskiviikko 6.11.2019 klo 12.30 -16.00

**Paikka:** Ravintola Talli, Patteristonkatu 2, 50100 Mikkeli

Tapahtuman järjestävät Veget ja hiilet haltuun sekä Kestävä ja paikallinen ruoka yleisötapahtumissa (Kespa) -hankkeet.

Tilaisuus on maksuton

## Ohjelma:

### Klo 12.30

Päivän aloitus

Merja Ylönen, Veget ja hiilet -hanke, projektipäällikkö, Xamk ja  
Nina Parkkinen, Kespa -hanke, projektipäällikkö, Xamk

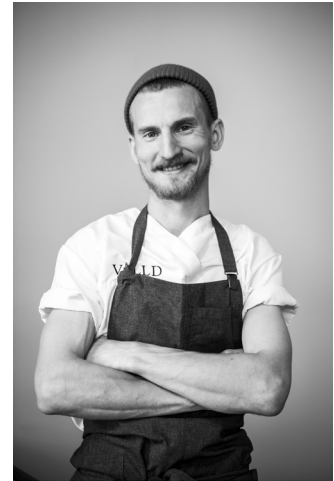
### Klo 13.00

Nykytrendit ja ekologisuus tarjoilu- ja pakkausmateriaaleissa.  
Janne Korsström, Country Sales Manager, Duni.

### Klo 14.00

Ajatuksia sesonki- ja hävikkiruosta. Ossi Paloneva, huippukokki, ekologisen ruonlaiton pioneeri. Lisäksi valmistetaan ruokaa Ossin johdolla ja maistelemme keittiössä tehtyjä tuotteita.

**Klo 16.00** Tilaisuuden päätös



Ossi Paloneva, ollut mm. mukana perustamassa Suomen ensimmäistä hävikkiruokaravintolaa. Lisää tietoa Ossista löydät täältä: [www.villd.fi/](http://www.villd.fi/)

[www.xamk.fi/kespa](http://www.xamk.fi/kespa)

[www.xamk.fi/vegetjahiilet](http://www.xamk.fi/vegetjahiilet)

Lisätietoja:

[merja.ylonen@xamk.fi](mailto:merja.ylonen@xamk.fi)  
[nina.parkkinen@xamk.fi](mailto:nina.parkkinen@xamk.fi)

**Kahvitarjoilua**

**Tervetuloa!**

Ilmoittautumiset

28.10.19 mennessä

<https://link.webropolsurveys.com/Participation/Public/61948f7a-6572-47de-a810-ca65ce1918b4?displayId=Fin1854391>



Euroopan unioni  
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa  
EU:lta  
2014–2020



ETELÄ-SAVON  
MAAKUNTALIITTO

