



Erityisruokavalion ja ketterän kehittämisen työpaja

Asiakasturvallisuus on keskiössä, kesäsesonkia varten ajankohtaista tietoa allergioista ja keliakiasta. Lisäksi ideoita toiminnan muutokseen. Työtä voi kehittää ketterästi kokeilemalla, epäonnistumisesta opitaan ja muutetaan toimintaa joustavasti. Tilaisuus on maksuton.

Aika: Tiistai 14.05.2019 klo 13.00 -16.30

Paikka: Hotelli Heimari, Laitialantie 190, 52330 Heimari, Mikkeli

Ohjelma:

Paikalla restonomiopiskelija Heidi Pylkkänen maistattaa opinnäytetyönään vakioimiaan vegaaniruokia.

Klo 13.00

Tervetuloa Merja Ylönen projektipäällikkö, Xamk
Vegaaniruokien maistelu ja arviointi

www.xamk.fi/vegetjahiilet

Klo 13.30

Konkreettisia toimenpiteitä toiminnan eri osa-alueiden kehittämiseen; hävikin vähentäminen, lähi-, luomu- ja kasvisruuan lisääminen ja viestinnän parantaminen.

Ja ketterää kehittämistä työpaikalla yhteenveto. Eeva Koljonen

Klo 14.15 Päiväkahvit

Klo 14.45

Ajankohtaista asiaa allergioista ja muista ruokarajoitteista.
Ravitsemusterapeutti Satu Parkkinen

Klo 15.30 Gluteiiniton ruokavalio – asiakkaana keliakikko
Ravitsemusterapeutti Heli Pyrhönen

Klo 16.15 Tilaisuuden päätös

Ilmoittautumiset

7.5 mennessä linkistä:

<https://link.webropolsurveys.com/S/8F99EF67C789568C>

Tervetuloa!