

## Torstai 29.11.

Mikopolisali (MD102), Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Mikkelin  
kampus, Patteristonkatu 2

- 8.30 Aamukahvi ja ilmoittautuminen**
- 9.00 Seminaaripäivän avaus**  
Hanna Kautiainen, Foresight Specialist, South Savo Regional  
Council
- 9.15 Disruptives Doncepst, Startups an technologies that will  
change the way we eat**  
Marius Robles, futurist, visionar, Reimagine food, Spain
- 10.15 Break**
- 10.30 Meals in elder care - dimensions and dilemmas**  
Professor Ylva Matsson-Sydner, Uppsala University
- 11.15 Evaluating the Use of Head-Mounted Displays for Mixed  
Reality Meal sessions (virtual)**  
Dannie Korsgaard, Aalborg University Copenhagen
- 12.00 Lunch**
- 13.30 Digitalisation in the home care, fact or fiction (presentation  
in Finnish, slides in English)**  
Riitta Laanala, Helsinki city
- 14.00 Coffee and break**
- 14.30 Eating-out-of-home - how does future foodscapes affect  
our food behavior and food choices?**  
Professor Bent Mikkelsen, Allborg University, Copenhagen
- 15.00 Intelligent food production**  
Mirva Lampinen, VTT Technical Research Centre of Finland
- 15.45 crEATe- helps innovation to happen**  
Mirva Lampinen, VTT Technical Research Centre of Finland
- 16.15 Päivän päätös**

## Perjantai 30.11.

Auditorio, Original Sokos Hotel Vaakuna Mikkeli, Porrassalmenkatu 9

- 8.30 Aamukahvi ja ilmoittautuminen**
- 9.00 Seminaaripäivän avaus**  
Kai Nurmi, Matkailu- ja ravitsemiskaupan toimialajohtaja, Suur-Savon osuuskauppa
- 9.15 Customer experience around the meal in restaurants**  
Kai Victor Hansen, Associate Professor in Restaurant Management and Meal Science, University of Stavanger
- 10 Psychological aspects of dining experiences**  
Research Manager Timo Partala, Xamk
- 10.30 Tauko**
- 10.45 Data-analytiikka ruokavalion henkilökohtaisten vaikutusten ymmärtämisessä**  
Jari Turkia, CGI
- 11.15 Asiakkaat haluavat vaihtoehtoja - miten julkiset ruokapalvelut voivat vastata asiakkaiden yksilöllisiin odotuksiin?**  
Yrittäjä Juha Jokinen, Defose Oy
- 11.45 Lounas**
- 12.30 Suomalaisen ruoan tulevaisuus, ja kuinka kulttuurimme muuttuu**  
Henri Alen, kokki, ravintoloitsija, Ravintola Ultima
- 13.30 Kehitämme tulevaisuuden ruokapalveluja**  
Tutkimuspäällikkö Teija Rautiainen, Xamk
- 13.45 Innostusta ja ideoita työhön**  
Pauliina Hukkanen
- 14.30 Päätöskahvi ja hyvää kotimatkaa!**