

Suurtalouden yhteistyöjärjestö FIDA ry:n

AMMATTILAISSMINAARI

Scandic Riihimäki, Hämeenaukio 1, 11100 Riihimäki

18.-19.4.
2012

*Tulethan sinäkin
ruokapalveluammattilaisten
huippukohtaamiseen!*

Suurtalouden yhteistyöjärjestö FIDA ry:n AMMATTILAISSMINAARI

18.-19.4.2012 Scandic Riihimäki, Hämeenaukio 1, 11100 Riihimäki

TEEMOINA

- Ruokakulttuuri ja muuttuvat pohjoismaiset ravitsemussuositukset
- Tulevaisuuden ammattikeittiö – mitä, missä, miten?
- Palveluloisto ja hyvin tekemisen tahto
- Mikä työhyvinvoinnissa puhututtaa?
- Erilaisuuden ja innovatiivisuuden hyödyntäminen
- Rohkeus, motivointi ja tavoitteiden saavuttaminen

PUHUJINA mm.

- Nostemestari Heikki Peltola
- Kehittämispäällikkö, työnohjaaja Marjaana Suutarinen, Johtamistaidon opisto
- Vuorikiipeilijä Carina Räihä
- Ravitsemustieteen professori Mikael Fogelholm

HEIKKI PELTOLA



MARJAANA SUUTARINEN



CARINA RÄIHÄ



MIKAEL FOGELHOLM



AJANKOHTAISTA AMMATTIKEITTIÖILLE

- 8.30–9.15** Aamukahvi ja ilmoittautuminen
- 9.15–9.20** Tervetuloa!
- 9.20–9.35** Arvostusta ammattikeittiöille
– Herkkuammatti-kampanjan uudet elementit
Projektihenkilö Virpi Kulomaa, FIDA ry
- 9.35–10.15** Ruokakulttuuri murroksessa
– uskoako suuntauksia vai suosituksia?
Ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä
- 10.15–10.30** Tauko
- 10.30–11.15** Pohjoismaisesta ruokavaliosta terveyttä ympäristöä vaalien
Ravitsemustieteen professori ETT Mikael Fogelholm, Helsingin yliopisto
- Itämeren ruokavalio ja muuttuvat pohjoismaiset ravitsemussuosituksukset
- 11.15–12.00** Ammattikeittiöt Suomessa 2025 -tutkimuksen tuloksia
Niina Ihalainen, Mikkelin ammattikorkeakoulu
- Ammattikeittiöiden asiantuntijoiden tulevaisuuden näkemyksiä toimialan ja työvoiman kehityksestä ruokatuotannon turvallisuuteen ja ruokapalvelujen merkitykseen
- 12.00–13.00** Lounas

INNOVOINNISTA PALVELULOISTOON

- 13.00–14.00** Innostu inno-voista!
Miten ruokapalvelualalla vastataan tulevaisuuden tuotekehityshaasteisiin?
FT, erityisasiantuntija Vesa Taatila, Laurea ammattikorkeakoulu
- 14.00–14.30** Kahvi
- 14.30–16.00** Palveluloisto ja hyvin tekemisen hoito
Nostemestari, KTM Heikki Peltola

Päivän puheenjohtajana toimii Hyvinkään FIDAn johtokunnan jäsen Suoma Rantonen

19.00

ILLALLINEN SCANDICISSA

18.4.2012 koulutuspäivän iltana on mahdollisuus nauttia yhteinen skandinaavinen illallinen (55 €/osallistuja) Riihimäen Scandic-hotellin ravintolassa. Illallisen hintaan sisältyvät viinilasilliset alkuja pääruoan yhteydessä. Muut juomatilaukset lisähintaan.

HYVINVOIVA TYÖYHTEISÖ – UTOPIAAKO?

- 8.30–9.00 Aamukahvi ja ilmoittautuminen
- 9.00–9.45 Luontaisten taipumusten analyysi (LTA)
- miten hyödyntää erilaisuus ja innovativisuus työyhteisössä
FM, Kari Helin, Innotiimi
- 9.45–10.00 Tauko
- 10.00–11.00 Työpaikkakiusaaminen ja siihen puuttuminen työpaikalla
Johtava asiantuntija Maarit Vartia-Väänänen, Työterveyslaitos
- 11.00–12.00 Huipulta huipulle
Carina Räihä
• Ensimmäisenä suomalaisena naisena Mount Everestille
kavunnut Carina Räihä kannustaa rohkeuteen ja sitkeyteen
työssä ja vapaalla
- 12.00–13.00 Lounas
- 13.00–14.00 Mitä työhyvinvointi merkitsee eri ikäisille?
*Kehittämispäällikkö, työnohjaaja, TkT, Marjaana Suutarinen,
Johtamistaidon Opisto*
• Y-sukupolvi kohtaa ikääntyvät. Eri sukupolvet työssä.
Mikä työhyvinvoinnissa puhututtaa?
- 14.00–14.30 Kahvi
- 14.30–15.30 Kaikki mukaan työhyvinvointitalkoisiin!
Työhyvinvointiteema jatkuu Marjaana Suutarisen vetämänä
• Oma roolini työhyvinvoinnin rakentajana, työyhteisötaidot,
yhteistyön käyttäytymispassi mukaan työpaikalle
- 15.30 Päivien päätös, Hyvää kotimatkaa!

Päivän puheenjohtajana toimii Hyvinkään FIDAn
johtokunnan jäsen Sari Ulvila

MENU

Scandinavian Flavours

Savuankanrintaa ja omena-emmentalsalaattia
Paahdettua rautua ja katkarapu-valkoviinikastiketta
Mustikkajäädykettä ja valkosuklaamoussea

NIINA IHALAINEN



JOHANNA MÄKELÄ



KARI HELIN



Suurtalouden yhteistyöjärjestö FIDA ry:n

AMMATTILAISSEMINAARI

Paikka: Scandic Riihimäki, Hämeenaukio 1, 11100 Riihimäki

18.-19.4.2012

KULKUYHTEYDET: Scandic Riihimäki -hotelli sijaitsee Riihimäen keskustan pääaukiolla, vain puolen kilometrin kävely-etäisyydellä rautatieasemasta. Riihimäelle on viitoitus kaikilta tieliikenteen pääväyliltä tulit sitten Tampereen, Lahden tai Helsingin suunnasta. Hotellin tarkan sijainnin voit tarkistaa Google-mapsista Scandicin www-sivuilta: www.scandichotels.fi/Hotels/Countries/Suomi/Riihimaki/Hotels/Riihimaki

Koulutuspäivien hinnat

YHDEN PÄIVÄN KOULUTUS (18.4 TAI 19.4.2012)

190 euroa FIDAn jäsenille, 290 euroa ei-jäsenille

Koulutuspäivään sisältyy aamukahvi, lounas ja iltapäiväkahvi sekä koulutusaineistot.

KAHDEN PÄIVÄN KOULUTUSPAKETTI (18.-19.4.2012)

360 euroa FIDAn jäsenille, 550 euroa ei-jäsenille

Koulutuspäiviin sisältyvät aamukahvi, lounas ja iltapäiväkahvi sekä koulutusaineistot.

ILLALLINEN 18.4.2012

55 euroa/osallistuja (sis. kolmen ruokalajin illallisen sekä viinilasilliset alku- ja pääruoan yhteydessä)

KOULUTUSPÄIVÄT 18.-19.4.2012 + ILLALLINEN

415 euroa FIDAn jäsenille, 605 euroa ei-jäsenille

HUOM! FIDA ry ei ole alv-velvollinen.

Ilmoittautuminen

Ilmoittaudu www.fidary-sivun ilmoittautumislinkin kautta (klikkaa etusivun ilmoittautumiskuvaketta, niin pääset luentopäivän ohjelmasivulle). Voit ilmoittautua myös puhelimitse, puh. 050 341 3957. Ilmoittautuminen on tehtävä 30.3.2012 mennessä.

Majoitus

Koulutuspäiviin osallistujille on varattu majoituskiintiö Scandic Hotelli Riihimäestä.

Osoite: Hämeenaukio 1, 11100 Riihimäki

Huonehinnat: 2 hengen huone 96 €/vrk, 48 €/henkilö
1 hengen huone 85 €/vrk

Hinnat sisältävät runsaan, 101 tuotteen aamiaisen.

Varaukset: Majoittujat varaavat itse huoneensa suoraan hotellista:

Scandic Riihimäki /myyntipalvelu

Puhelin +358 19 77 22 19

S-posti riihimaki@scandichotels.com

Sopimushinnan saa käyttöönsä mainitsemalla kiintiön tunnuksen FIDA RY.

Hotellihuoneiden varaukset on tehtävä 17.3.2012 mennessä, jonka jälkeen kiintiöstä käyttämättä jääneet huoneet vapautuvat hotellin omaan myyntiin.

Huoneita voi kuitenkin tiedustella myöhemminkin, mutta kiintiöhinta on voimassa vain 17.3. saakka.

Maksutapa: Jokainen maksaa itse varaamansa huoneen paikan päällä, käteisellä tai kortilla.

Huoneet: Hotellihuoneet ovat käytettävissä tulopäivänä klo 14.00 alkaen lähtöpäivään klo 12.00 saakka.

Pysäköinti: Maksuttomia parkkipaikkoja löytyy hotellin takana takapihalta muutamia ja mm. toriparkista hotellin edestä Hämeenaukion vastakkaiselta puolelta.

Seminaaripäivien tauoilla osallistujilla on mahdollisuus tutustua yhteistyökumppaneidemme näyttelypisteisiin. Päivässä mukana: Diversey, Electrolux Professional Oy, Oy Fiblon Ab, Findus Finland, Metos Oy Ab.

