

Varukkeessa tapahtuu –virtuaali-infon ohjelma

25.11.2021

- Avaus

Sari Väänänen, Vastuulliset ruokapalvelut –kehitysohjelman projektipäällikkö

- Rahaa roskeen

Merja Ylönen, projektipäällikkö, Xamk

- Tulokset Varuke -ruokapalveluiden eri ruokahävikkilajien vähentämistoimista

Päivi Jämsen, projektikoordinaattori, Ammattikeittiöosaajat ry

- Hävikin johtamisen malli

Katja Mäkelä, tuotekehityspäällikkö, Kaarea ravintopalvelut

- Puheenaiheena ruokahävikki –Varukkeen työpajassa esiin nousseita asioita ruokahävikistä, *Merja Ylönen*

Tervetuloa! Aloitamme klo 13



VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT
-KEHITYSOHJELMA



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

www.ekocentria.fi >
vastuulliset ruokapalvelut

[Tilaa uutiskirje](#)

Saat katsauksen kehitysohjelman
ajankohtaisiin asioihin

 **SAVON**
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

 **EkoCentria**
SAVON AMMATTIOPISTO

 **Ammattikeittiö
Osaajat**

 **JYVÄSKYLÄN YLIOPISTO**
UNIVERSITY OF JYVÄSKYLÄ

 **Luke**
NATURAL RESOURCES
INSTITUTE FINLAND

 **Motiva**

Ruokatueto

 **XAMK**
Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu

 **viestintä
valkea**

 **Maa- ja metsätalous-
ministeriö**