

# Tervetuloa mukaan Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman virtuaali-infoon!

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmassa kymmenen ruokapalvelutoimijaa ja asiantuntijaverkosto kehittävät konkreettisia työkaluja ammattikeittiöiden vastuullisuuden lisäämiseksi. Ajankohtaista tietoa, vinkkejä sekä ideoita jaetaan eteenpäin muille ruokapalveluille ja alan toimijoille kolmivuotisen kehitysohjelman aikana.

## **Virtuaali-infon ohjelmassa 28.4.2022 klo 13–14 teemana sosiaalinen vastuullisuus**

- Johdatus sosiaalisen vastuullisuuden osa-alueisiin  
*Toiminnanjohtaja Marjut Huhtala, Ammattikeittiöosaajat ry*
- Muutoksen johtaminen valmentavasti – Miten luovitaan eteenpäin haastavissa ja poikkeuksellisissa tilanteissa?  
*Johdon valmentaja Anna Lönnroth, BoMentis Oy*
- Osatyökykyisten työllistäminen  
*Alue-esimies Heli Hakulinen, Tuusulan kunta/Ruokapalvelut*
- Henkilöstön rekrytointitaidot ja -kanavat  
*Johtaja Olli Tuominen, Eezy Oyj*

Muutokset ohjelmassa ovat mahdollisia.

Ilmoittautuminen virtuaali-infoon [täältä](#)

**Lisätietoa kehitysohjelmasta [www.ekocentria.fi](http://www.ekocentria.fi)**

Sari Väänänen, projektipäällikkö  
Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria  
044 785 4025, sari.vaananen@sakky.fi