

Tervetuloa mukaan Vastuulliset ruokapalvelut – kehitysohjelman virtuaali-infoon!

Vastuulliset ruokapalvelut -ohjelmassa 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.

Tämän päivän 2.6.2022 klo 13-14 virtuaali-infon ohjelmassa:

- Vastuullisuussuunnitelmien eteneminen
Vastuulliset ruokapalvelut –kehitysohjelman projektipäällikkö Sari Väänänen
- Vastuullisuussuunnitelmat osana ruokapalveluiden arkea
henkilöstöpäällikkö Katja Turunen, Kymijoen Ravintopalvelut Oy palvelujohtaja Mia Hassinen, Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut

Ilmoittautuminen tästä [linkistä](#).

Lisätietoa kehitysohjelmasta

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman toteutuksesta vastaavat Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria, Ammattikeittiöosaajat ry, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy ja Ruokatieto Yhdistys ry. Yhteistyössä ovat mukana Luonnonvarakeskus LUKE, Jyväskylän yliopisto ja Viestintävalkea Oy. Ohjelmaa rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

Kehitysohjelmassa ovat mukana Arkea Oy, Lempäälän, Mikkelin, Salon ja Tuusulan ruokapalvelut, Kymijoen Ravintopalvelut Oy, Kaarea Oy, Kajaanin Mamselli -liikelaitos, Palmia Oy sekä Tvärminnen eläintieteellinen asema/Helsingin yliopisto.

Yhteystiedot

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

[Nettisivut](#)