

LOW WASTE, NO WASTE

- RUOKAHÄVIKIN AJANKOHTAISSEMINAARI AMMATTIKEITTIÖILLE

TIISTAINA 7.6. KLO 14-17
HUS LINDMAN, PIISPANKATU 15, TURKU

OHJELMA

- 14:00 Kahvitarjoilu ja ilmoittautuminen
- 14:30 Käytännön vinkkejä ruokahävikin ehkäisemiseksi ammattikeittiöissä (talous, reseptiikka, prosessi)
- *Sami Rekola, keittiömestari, HaagaHelia ammattikorkeakoulu*
- 15:30 Ravinteet kiertoon paikallisesti kompostoimalla ruokajätettä
- case Turun kampusalue
- *Sanna Hovi, toimitusjohtaja, Unica Oy*
- 15:50 Kompostin kierto käytännössä,
- *Fillaripuutarhuri Tuomo Miettinen*
- 16:10 Ruokahävikin mittaaminen ja seuranta
- *Elomatic Oy*
- 16:40 Tarjoiluylijäämä - hukasta mahdollisuudeksi
- *Tuure Parkkinen, toimitusjohtaja, ResQ Club*
- 17:00 Tilaisuus päättyy

Ilmoittautumiset 30.5. mennessä
johanna.mattila@utu.fi



#VäKi



Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa

<http://vaki.utu.fi/>

Tilaisuuden järjestää Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa -VäKi -hanke.



Turun yliopisto
University of Turku



BIOLAN