



SUOMALAISEN RUOKAKULTTUURIN TEEMAPÄIVÄ

- Paikka:** Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Dynamo, Piippukatu 2
- Aika:** 26.1.2010 klo 10 -16.30
- Kohderyhmä:** Nuoret, opiskelijat, päättäjät, alueelliset ruokaketjun toimijat ja ruokatoimittajat
- Teemapäivän tavoite:**
- tutustuttaa suomalaiseen ruokakulttuuriin teoriassa ja käytännössä
 - herättää keskustelua suomalaisen/keskisuomalaisen ruokakulttuurin edistämisestä sekä pohtia asiaa erityisesti nuorten ja päättäjien näkökulmasta
 - tehdä tutuksi restonomikoulutusta ja restonomin roolia ruokakulttuurin edistämässä

Päivän ohjelma: klo 10.45 -12 Teeman mukainen lounas Ravintola/deassa (Piippukatu 3)

Ruokakulttuuriseminaari (Dynamon auditorio):

klo 12- 12.45 Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia
Minna Kantén, ETM, Oy Kantén Ab

klo 13.15- 15 Paneelikeskustelu: suomalaisen/keskisuomalaisen ruokapalvelukulttuurin edistämisen haasteet

Juontaja: Anne Vartiainen, päätoimittaja, TV Jyväskylä ky

Eija Juutilainen	ruokatoimittaja, Keskisuomalainen
Seppo Kivelä	kouluttaja, Jollas Instituutti
Ritva Lehmusoksa	kirjailija
Ilkka Paakkari	keittiömestari, Paakkari Catering
Aila Paloniemi	kansanedustaja
Mirja Pummila	toiminnanjohtaja, Maa- ja kotitalousnaiset
Paula Pusa	tuottajaliiton pj, MTK Keski-Suomi
Anssi Riihimäki	restonomiopiskelija
Tuija Sinisalo	liikelaitosjohtaja, Jämsän ateria
Jesse Söderlund	keittiömestari, Vesilinna
Arto Vidgren	elintarvikeyrittäjä, Ediple Oy

klo 10 -16.00 Suomalaisesta ruokakulttuurista kertovia esittelyjä/maistiaisista sekä restonomikoulutuksesta kertovia tietoiskuja Dynamossa