

Parasta pöytään Pirkanmaalta – Lähiruokaa jokaiseen arkipäivään

Lähiruokasenssit - Tukun asiakkaaksi

19.2.2016

Ammattikeittiöt ja HoReCa-tukut ovat kiinnostuneita lisäämään paikallisten tuotteiden määrää tarjonnassaan.

Volyymi ei enää ole ratkaiseva tekijä, myös pienet erät ja erikoistuotteet tekevät kauppansa, mutta usein kynnyskysymykseksi nousee tuotteen tilaus- ja toimitustapa. Päivässä perehdytään siihen, kuinka pienikin tuottaja voi saada tuotteensa tukkujen valikoimiin ja sitä kautta ammattikeittiöiden ulottuville. Tutustumme mm. ”Miten toimin HoReCa-tukkujen kanssa? –täsmäoppaaseen ja kuulemme digitaalisen tiedonvälityksen työkaluista ja tukkujen tervehdyksiä.

Päivä hyödyttää erityisesti tuottajia ja lähiruokayrittäjiä ja antaa erinomaisen tilaisuuden verkostoitua ammattikeittiöiden ja tukkujen kanssa.

Aika Perjantai 19.2.2016 klo 13.00–16.30

Paikka Ahlmanin ammatti- ja aikuisopisto, Auditorio (Hallilantie 24, 33820 Tampere)

Hinta Maksuton

Kahvitarjoilun vuoksi pyydämme ilmoittautumisia 15.2.2016 mennessä:

<https://www.webpolsurveys.com/S/ACECF10878CCC55F.par>

Lisätietoja: Eeva Ylinen, projektikoordinaattori, Ahlmanin koulun Säätiö sr puh. 0400 805839 eeva.ylinen(at)ahlman.fi

OHJELMA klo 13.00–16.30

PPP – Lähiruokaa jokaiseen arkipäivään
Eeva Ylinen, Outi Penttilä ja Matti Pollari

Täsmäoppaan ja tuotekortin esittely - Päivi Töyli, Turun yliopisto

Kommenttipuheenvuoro: Valikoimiimme pääsee kuka vaan! Elintarviketukku Rikainen Oy

Kahvi

Golli ja Synkka – työkalut pk-yrityksen tilaus- ja toimitusketjuun sekä tuotetietojen välittämiseen - Mikko Luokkamäki, GS1 Finland

Tukkutoimijoiden esittelyt

Lähiruokasenssit – Tutustu ja verkostoidu

Tilaisuuden järjestävät Parasta pöytään Pirkanmaalta ja Paikallisuusruoan arvoketjua kehittämässä -hankkeet.



aitojamakuja.fi

