



# MAKUJA SAVOSTA -seminaari

lauantai 16.4.2016 klo 11-15

Hotelli Rauhalahdi, auditorio, Katiskaniementie 8 Kuopio

\*\*\*\*\*

**Kohderyhmä:** Ammattikeittiöt, ravintolat, elintarvikeyritykset, tuottajat ja tukkujen edustajat sekä elintarvikekehittäjät

**Ilmoittautumiset** 31.3.2016 mennessä osoitteessa: [tinyurl.com/makujasavosta](http://tinyurl.com/makujasavosta)  
Tilaisuus on maksuton.

## Ohjelma:

### Pientä suuhunpantavaa

#### Tilaisuuden avaus

Ossi Lassila, puheenjohtaja, Savon Keittiömestarit ry

#### Ruokaelämyksiä asiakkaille

Kim Palhus, keittiömestari ja ruokalahettiläs, Tarinapata Oy

#### Järvikalan käyttö ammattikeittiöissä

Henri Huttunen, elintarvikekehittäjä, SavoGrow  
Hyvinvointia elintarvikkeista -hanke

#### Tukkujen toiminta tutuksi ja tuotekortti

Päivi Töyli, projektipäällikkö, Turun Yliopisto Brahea-keskus

#### GOLLI -palvelu, tilaus-toimituspalvelun digitalisointi

Mikko Luokkamäki, GS1 Finland

#### Tukkujen kommenttipuheenvuoro ja paikalla olevien tukkujen edustajien esittely

Heino Heikkinen, myyntipäällikkö Kespro

#### Päätössanat

Helena Lehtoaro, hankepäällikkö ProAgria Pohjois-Savo, RuokaSavo-hanke

#### Siirtyminen lähiruokamessuille

### 13.00-15.00 Makuja Savosta - lähiruokamessut

Tutustumista tuottajien ja elintarvikeyritysten tuotteisiin.  
Mahdollisuus verkostoitua ja löytää uusia yhteistyökumppaneita.

## TERVETULOA!

Tilaisuuden järjestelyistä vastaavat Savon Keittiömestarit, ProAgria Pohjois-Savo, RuokaSavo-hanke ja Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hanke

