



MITEN RAVITSEMUSLAATU JA RUOKAHÄVIKIN MÄÄRÄ OIVALLISEKSI?

Oivallista ruokaa -hanke järjestää *Miten ravitsemuslaatu ja ruokahävikin määrä oivalliseksi?* -työpajan valvontaviranomaisille ja ruuantarjoilupaikoille keskiviikkona 3.11.2021 Juvalla.

Työpaja on osa työpajasarjaa, joissa tarkastellaan ruoan ravitsemuslaatua ja ruokahävikkiä elintarvikevalvonnan, ruuantarjoilupaikkojen sekä yhteisestä näkökulmasta.

Tapahtuma alkaa klo 14 kahvitarjoilulla, jonka jälkeen klo 14.30 alkaen aloitetaan työpaja.

SIJAINTI
Juva

TAPAHTUMA ALKAA
03.11.2021
14:00

TAPAHTUMA PÄÄTTY
03.11.2021
17:00

Lisätietoja
Jenni Palosaari
TKI-asiantuntija
Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu – Xamk
Älykkäät käyttäjakeskeiset ruokapalvelut
Käyntiosoite: Patteristonkatu 3 C, 50100 Mikkeli
jenni.palosaari@xamk.fi
050 571 1336
www.xamk.fi

Yhteistyössä
Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu toteuttaa kaksivuotisen (2020–2022) Oivallista ruokaa kehittämishankkeen yhdessä Jyväskylän ammattikorkeakoulun, Seinäjoen ammattikorkeakoulun ja Itä-Suomen yliopiston kanssa. Oivallista ruokaa -hanketta rahoittaa Ruokavirasto maa- ja metsätalousministeriön ruokaketjun toiminnan edistämisen rahastosta. Lue lisää [Oivallista ruokaa verkkosivuilta](#).

Kuva: Suvi-Tuulia Leinonen/Jamk

