



# Veget ja hiilet haltuun –hanke Info/koulutus syksy 2018

Hyvä ruokapalvelualan mikro/pk-yrittäjä. Tule mukaan kehittämään omaa toimintaasi! Veget ja hiilet haltuun pk -ruokapalveluyrityksissä –hanke johdattaa teidät vähähiilisen toiminnan lähteille. Sisällöltään samanlaiset tilaisuudet järjestetään sekä Mikkelissä että Savonlinnassa. Osallistua voi useampaan tilaisuuteen ja ne ovat maksuttomia.

Valitse itsellesi sopivin info/koulutuspäivä ja ilmoittaudu mukaan

[https://www.lyyti.in/vegetjahiilet\\_info](https://www.lyyti.in/vegetjahiilet_info)

- 1) Vinkit hyvänolon ruokaan mm. lihan korvaaminen sekä lisäarvoa lounaspöytään. Tietoa ja käytännön tekemistä. Keittiössä Valion kokit; Tuomas Hämäläinen ja Petteri Kanerva.

- 9.10.18 klo 13-17 Savonlinna, Ravintola Kaari, XAMK **PERUTTU**
- 10.10.18 klo 13-17 Mikkelä, Ravintola Talli/opetuskeittiö, XAMK

[www.xamk.fi/vegetjahiilet](http://www.xamk.fi/vegetjahiilet)

- 2) Vegaaniruokailijan täysipainoinen ateria, niiden valmistaminen, uudet kasviproteiinituotteet. Tietoa ja käytännön tekemistä. Päivän ohjelmasta vastaa ravitsemispalveluliiketoiminnan lehtori Eeva Koljonen, XAMK.

- 6.11.18 klo 13 -17 Savonlinna, Ravintola Kaari, XAMK
- 7.11.18 klo 13-17 Mikkelä, Ravintola Talli/opetuskeittiö, XAMK

**Tervetuloa!**