

KUTSU

Tervetuloa maukkaiden kasvisruokareseptien julkistamistilaisuuteen Kuopioon 13.6.2017 klo 13-15.

Paikka: Kokoustila Karpalo, Presidentinkatu 3, Kuopio
Tilaisuuden info-osuutta (klo 13-14) on mahdollisuus seurata myös etäyhteydellä

Aika: 13.6 klo 13-15

Ohjelma:

- Kasviproteiiniruokaohjeita keittiöihin – tavoitteet ja toimenpiteet
hankepääällikkö Sari Väänänen ja hankepääällikkö Anu Arolaakso, Savon koulutuskuntayhtymä, kehittämispalvelut EkoCentria
- Kasviproteiineja monipuolisesti kaikille
Laillistettu ravitsemusterapeutti, Tmi Ravitsemusratkaisut Leena Putkonen
- Kommenttipuheenvuorot
ravintolapalvelupääällikkö Maritta Pakkanen, Savon koulutuskuntayhtymä, ravintolapalvelut ruokapalvelusuunnittelija Tiina Soininen, Servica - Itä-Suomen huoltopalvelut liikelaitoskuntayhtymä
- Reseptien ja videoiden julkistaminen
tuotekehittäjät Jukka Muranen, Servica ja Anne Tiihonen, Savon koulutuskuntayhtymä
- Maistiaisia
- Esillä kotimaisia kasviproteiiniraaka-aineita ja -tuotteita

EkoCentria on kehittänyt yhteistyössä Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalveluiden ja Servican kanssa uusia kasvisruokaohjeita ammattikeittiöiden käyttöön. Ruokaohjeet on vakioitu 100 henkilölle. Ruokaohjeiden kehittämisen tavoitteena on ollut monipuolistaa kasvisruokatarjontaa julkisissa ruokapalveluissa, tuoda tunnettavuutta kotimaiselle kasviproteiinille ja saada soijan tilalle vaihtoehtoinen kasviproteiinivalmiste. Uusissa resepteissä on käytetty monipuolisesti mm. hernerouhetta, härkäpapua, palkoviljoja, täysjyväviljaa sekä muita proteiinia sisältäviä kasviksia.

Viestintävalkea on toteuttanut kahdeksasta reseptistä videot, joissa annetaan vinkkejä kunkin reseptin mukaisen ruoan valmistuksesta ja kasviproteiinien käytöstä.

Ilmoittautuminen maria.mukkala@sakky.fi viimeistään **7.6.2017** maistiaisten riittävyyden varmistamiseksi.

Ilmoitathan, osallistutko tilaisuuteen paikan päällä vai etäyhteydellä.

Tervetuloa!

Kasviproteiiniruokaohjeiden kehittämistä on tukenut maa- ja metsätalousministeriö.