



## Ohjelma 16.3.-18.3.

### ke 16.3.

#### Wellness -ohjelmalavalla (halli 6)

klo 11 -12.30 Julkiset ruokapalvelut paljon vartijana, europarlamentaarikko Sirpa Pietikäinen

Mitä, milloin, miksi? Keittiömestari Henri Alén

Ruokalautasen kautta voi viestiä raaka-aineiden ja niiden alkuperän kunnioituksesta

Sesonkiruokakilpailun voittajan julkistaminen, Sirpa Pietikäinen ja Henri Alén

### Osastolla 6k69

Osastolla juontajana toimii ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi, MTK

klo 13.30 Leikkimielinen ”sokkokokki” ruokakisa  
Teema: päiväkotiruokailu ja sesongit  
Mestarikokkina keittiömestari Henri Alén  
Kilpailijoina: AMKO ja Loviisan ruokapalvelut, ruokapalvelupäällikkö Annika Kuusimurto ja  
hankinta-asiantuntija Johanna Heikel

klo 14.30 Sesonkibingo

klo 16.00 ”Sokkokokki” ruokakisa, toinen erä  
Teema: henkilöstöruokailun vastuulliset valinnat  
Mestarikokkina keittiömestari Ulla Liukkonen  
Kilpailijoina: Sydänliitto ja Liikelaitos Oulun Serviisi, palvelutuotantopäällikkö Pauliina Värttö ja Soile Haataja

klo 17.00 Sesonkibingo

Osastolla asiantuntijoina maa- ja metsätalousministeriön, EkoCentrian, Ammattikeittiö-osaajien, Sydänliiton ja Luomuliiton edustajat

### to 17.3.

klo 11.30 Leikkimielinen ”sokkokokki” ruokakisa.  
Teema: vanhuspalveluiden vastuullisen ruokailun valinnat  
Mestarikokkina keittiömestari Heikki Ahopelto  
Kilpailijoina: UTU ja Servica, tuotekehittäjä Jukka Muranen ja alue-esimies Helena Oinonen

klo 13.00 Sesonkibingo

klo 14.00 ”Sokkokokki” ruokakisa, toinen erä  
Teema: kouluruokailun ympäristövastuulliset valinnat  
Mestarikokkina keittiömestari Heikki Ahopelto  
Kilpailijoina: EkoCentria ja Savo Catering, Savon koulutuskuntayhtymän ruokapalvelut

klo 15- 15.30 Wellness ohjelmalavalla (halli 6) – Vastuulliset valinnat lautasella! EkoCentria

klo 16.30 Sesonkibingo

Osastolla asiantuntijoina maa- ja metsätalousministeriön, EkoCentrian, Turun yliopiston, Ammattikeittiöosaajien ja Sydänliiton edustajat

### pe 18.3.

klo 11.30 Sesonkibingo

klo 13.30 ”Sokkokokki” ruokakisa (ruotsinkielinen)  
Teemana pohjoismaiset raaka-aineet ruokapalveluissa  
Mestarikokkina keittiömestari Kim Palhus  
Kilpailijoina pohjoismaisista vieraista koostuva joukkue, keittiömestari Jaakko Nuutila,  
Luonnonvarakeskus sekä Jari Lehtivaara, Dalsbruks skola, Dalsbruk ja Olli Vesalainen, Almahemmets kök, Kimito

klo 14.30 Sesonkibingo

Osastolla asiantuntijoina maa- ja metsätalousministeriön, EkoCentrian, Luonnonvarakeskuksen,  
Valtion ravitsemusneuvottelukunnan, EkoNu-hankkeen sekä Ruokakoulu - Matskolan –hankkeen edustajat