

# Ammatti- keittiö '10

**14.–15.9.2010**

> **Helsingin Messukeskus**

## 4 TAPAA TEHOSTAA KEITTIÖN TOIMINTAA KÄYTÄNNÖSSÄ

CASET: Oy Center-Inn, Naantalin kaupunki, Oulun Serviisi,  
Puolustusvoimien ruokahuollon palvelukeskus

## MITEN TYÖEHTOSOPIMUSTA HYÖDYNNETÄÄN TULOKSELLISESTI JA KANNUSTAVASTI?

## UUTTA! – SYVENNÄ OSAAMISTASI KÄYTÄNNÖNLÄHEISSÄ INTENSIIVIPÄIVISSÄ

13.9. Ammatti-keittiön kokonaisvaltainen suunnittelu  
->tilasuunnittelu, teknologiset ratkaisut, henkilöstöresurssit  
ja energiatehokkuus

16.9. Esimiestyö ja muutosten läpiviesti ammatti-keittiötiimissä  
-> Työkaluja arkeen! – virtaa päivittäisten esimiestilanteiden ratkaisemiseksi



### Keynote

**Emil Blauert**  
**MEYERS MADHUS/**  
**NOMA, DENMARK:**  
New Nordic Cuisine

Maailman paras  
ravintola 2010!



### Keynote

**Markus Maulavirta**  
Miten laatua voidaan mitata?



### Tuija Piepponen

Tehoa palveluprosessin asiakasta  
unohtamatta



### Hanna Partanen

Terveellisyys, edullisuus ja mauk-  
kaus. Kuule, miten mahdollon  
yhtälö tehdään mahdolliseksi!

Yhteistyössä:



**DUNIFORM®**

# Hyödynnä uudet ideat

SUORAAN OMAAN AMMATTIKEITTIÖÖSI!

Tulevaisuuden ammattikeittiöissä tarvitaan lisää tehoa ja laatua! Toimintatavan on muututtava tulevaisuudessa –mutta miten? Entä unohtuuko asiakas tehokkuustavoitteissa?

**Entä unohtuuko asiakas tehokkuustavoitteissa?**

Ammattikeittiö 10 -tapahtuma tarjoaa tuoreita ja inspiroivia näkemyksiä ammattikeittiöiden **tulevaisuuden trendeistä, toimintojen tehostamisesta uusien mittareiden, työkalujen ja prosessien avulla sekä alan imagon nostattamisesta.** Kuulet mm. kuinka Oulun Servii-si on onnistunut uudelleenbrändäyksessä, miten Center-Innin keittiöt ovat hyödyntäneet luovuutta

ja tuoreita ideoita taantuman aikana, kuinka Puolustusvoimain ruokahuollon palvelukeskus on parantanut omaa tuottavuuttaan sekä ohjeita elintarvikkeiden ja palveluiden hankintaan ja kilpailuttamiseen.

**4. vuosittainen ammattikeittiöalan huipputapahtuma tarjoaa nyt entistä monipuolisemman kattauksen ammattikeittiöihin!**

Tule mukaan tapahtumaan!



Kirsi Antola  
projektipäällikkö  
IIR Finland Oy

## SUMMARY

- 14** alansa huippuasiantuntijaa
- 2** keynotes
- 4** uutta casea
- 150** vaikuttajaa & ammattilaista
- 99 %** 2009 osallistujista suosittelee tapahtumaa
- 2** uutta intensiivipäivää



# TAPAHTUMAN ASIANTUNTIJAT

Jukka-Pekka Repo  
OY CENTER-INN

Irma Kärkkäinen  
EKOCENTRIA

Tuija Piepponen  
ISOACCA TUOTANTO

Hanna Partanen  
NUTRIFILIA

Anneli Koskenkorva  
RUOKA & LAATU

Ritva Paavonsalo  
PUOLUSTUSVOIMIEN  
RUOKAHUOLLON  
PALVELUKESKUS

Suvi Kämäri  
KUNNALLINEN  
TYÖMARKKINALAITOS

Irma Taka-Prami  
NAANTALIN KAUPUNKI

Minna Dammert  
DAMICO

Riitta Lappalainen  
LIIKELAITOS  
OULUN SERVIISI

Tuuli Jakobsson **INTENSIIVI**  
COMPLETO  
CONSULTING

Merja Salminen **INTENSIIVI**  
DESIGN LIME

## Keynote

**Emil Blauert**

Head of Project  
Management

**MEYERS MADHUS/NOMA,  
DENMARK**

Emil Blauert has been deeply involved in the development of the New Nordic Kitchen working close to gastronomic entrepreneur Claus Meyer the recent years. From his desk in 'Meyers Madhus' he has orchestrated various project initiatives ranging from a ongoing large-scale research project on the health promoting effects in Nordic Wholefoods (OPUS), to cookbook publications, product development, conferences and communication campaigns.



## Keynote

**Markus Maulavirta**

keittiömestari, valmentaja  
**MARCUISINE**

Markus Maulavirta on monessa sopassa keitetty, pitkän linjan ammattilainen. Hän on kokenut useamman trendi- ja kulttuuri-muutoksen ravintola-alalla.



> **Ole nopea! Ilmoittaudu  
11.6. mennessä ja saat  
parhaan hinnan.**



# + Ammattikeittiön kokonaisvaltainen suunnittelu

Opi rakentamaan tehokas, ympäristöyställinen ammattikeittiö ja työpaikka!

> Maanantai 13. syyskuuta 2010 • INTENSIIVIPÄIVÄ

Koulutuspäivän tavoitteena on käydä läpi ammattikeittiösuunnitteluprojektin eri vaiheet sekä käyttäjän/tilaajan roolit eri vaiheissa. Konkreettisten laskelmien avulla selvitetään eri tuotantovaihtoehtojen vaikutukset tilasuunnitteluun ja -ohjelmaan. Lisäksi arvioidaan teknologiaratkaisujen vaikutus henkilöstöresursseihin ja tuleviin käyttökustannuksiin. Nykyvaatimusten mukaisesti prosessin eri vaiheissa huomioidaan kestävä kehitys ja energiataloudelliset tavoitteet.

**Ole edelläkävijöiden joukossa ja hae konkreettiset työkalut edelläkävijäammattikeittiön suunnitteluun!**

8.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

## 9.00–10.30 AMMATTIKEITTIÖSUUNNITTELU-PROJEKTIN ERI VAIHEET

- Miten käyttäjä voi vaikuttaa projektin eri vaiheissa?
- Palveleeko uusi keittiö meidän palveluprosesseja?
- Kokemusten vaihtoa aikaisemmista keittiösuunnitteluprojekteista

## 10.30–12.00 KESTÄVÄ KEHITYS JA ENERGIA-TEHOKKUUS (ENERGY STAR)

- Visiointi: Millainen on parhaan energialuokituksen saavuttava ja kestävä kehityksen huomioiva ammattikeittiö?
- Rakenteelliset ratkaisut
- Tavoitteet keittiön energiankulutukselle
- Ilmanvaihtoratkaisut
- Raaka-ainevalikoima ja ruokalistat

12.00–13.00 Lounas

## 13.00–14.00 UUDET TUOTANTOTAVAT – KEHITTYVÄ TEKNOLOGIA

- Keittiön prosessisuunnittelu
- Eri tuotantovaihtoehtot
- Uudet teknologiaratkaisut
- Harjoitustehtävä: suunnitella keittiön materiaa-livirtoja ja analysoida, miten eri tuotantomenetelmät vaikuttavat prosessisuunnitteluun ja keittiön tilasuunnitteluun

**HARJOITUS**

## 14.00–15.00 TEHOKKUUTTA TUOTANTOON JA LOGISTIIKKAAN

- Tuotantosuunnitelman laatiminen valitun tuotantomenetelmän mukaan
- Kapasiteetilaskelmat, ympäristöä säästävät laitevalinnat
- Henkilöstöresurssit prosessien vaatimusten mukaiseksi
- Ruokien kuljettaminen – millainen ympäristövaikutus?

## 15.00–16.00 INVESTOINTI- JA LAITEKUSTANNUKSET

- Mitä kaikki loppujen lopuksi maksaa?
- Miten perustelen päättäjille tila- ja laiteinvestoinnit?

## YHTEENVETO PÄIVÄSTÄ

16.00 Päivän päätös

Pidämme kahvitauot sopivissa väleissä aamu- ja iltapäivällä.

## KOULUTTAJANA:

**Merja Salminen**

ETM, toimitusjohtaja

## SUUNNITTELUTOIMISTO DESIGN LIME

Merja Salminen on työskennellyt kaikissa ammattikeittiön tehtävissä harjoittelijasta esimieheen. Hän on myös työskennellyt alan tutkijana, opettajana, asiantuntijana, konsulttina sekä yritysten johto-tehtävissä. Merjalla on vahva ammattitaito ja yli 20 vuoden kokemus ammattikeittiöiden prosesseista, tehokkaista tuotantotavoista, kustannusvaikutuksista sekä uusista ratkaisuista ja teknologioista.



# Ohjelma 1. päivä > Tiistai 14. syyskuuta 2010

Puheenjohtaja:

**Irma Taka-Prami**, ruokapalvelunjohtaja  
**NAANTALIN KAUPUNKI**

8.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

9.00 Puheenjohtajan avauspuheenvuoro

## 9.10 THE NEW NORDIC KITCHEN – FROM DREAMS TO REALITY \*)

**Emil Blauert**, Head of Project Management  
**MEYERS MADHUS, COPENHAGEN, DENMARK**  
Emil Blauert has been deeply involved in the development of the New Nordic Kitchen working close to gastronomic entrepreneur Claus Meyer the recent years. From his desk in 'Meyers Madhus' he has orchestrated various project initiatives ranging from a ongoing large-scale research project on the health promoting effects in Nordic Wholefoods (OPUS), to cookbook publications, product development, conferences and communication campaigns.



## 10.00 IMAGON KEHITTÄMINEN

### CASE OULUN SERVIISI

- Miten uudelleenbrändäys tapahtuu?
- Mitkä ovat imagolliset menestystekijät?
- Asiakas-, henkilöstö- ja omistajanäkökulma imagon kehittämisessä

**Riitta Lappalainen**, johtaja

**LIIKELAITOS OULUN SERVIISI**

10.50 Kahvi

## 11.10 MITEN KEITTIÖ VOI TOIMIA YMPÄRISTÖVAIKUTTAJANA?

### CASE NAANTALIN KAUPUNGIN RUOKAPALVELU

- Ruoka – kestävät ruokavalinnat
- Keittiön hankinnat – viisas valinta
- Huolto ja kunnossapito
- Hyöty keittiölle

**Irma Taka-Prami**, ruokapalvelunjohtaja  
**NAANTALIN KAUPUNKI**

12.00 Lounas

## 13.00 OHJEITA ELINTARVIKKEIDEN JA PALVELUIDEN KILPAILUTTAMISEEN

- Miten toteuttaa kilpailutus hankintalain mukaisesti ja siten, että valikoima on hankintayksikköä parhaalla mahdollisella tavalla palveleva?
- Miten kotimaisten tuotteiden osuutta voidaan kasvattaa ostoskorissa ja silti toimia hankintalain hengenkin mukaisesti?

**Irma Kärkkäinen**, hankepäälikkö  
**EKOCEENTRIA**

13.50 Kahvi

## 14.10 TYÖN JOHTAMINEN JA TYÖEHTOSOPIMUKSEN MAHDOLLISUUKSIEN HYÖDYNTÄMINEN

- Miten työehtosopimusta hyödynnetään tuloksellisesti ja kannustavasti?

**Suvi Kämäri**, johtava työmarkkina-asiamies  
**KUNNALLINEN TYÖMARKKINALAITOS**

## 15.00 TERVEELLISYYS, EDULLISUUS JA MAUKKAUS – MAHDOTON YHTÄLÖ?

- Miten tätä yhtälöä voidaan hallita?
- Tuotekehityksen haasteet
- Kuinka ammattikeittiöt voivat vaikuttaa kansanterveyteen?

**Hanna Partanen**, TtM,

laillistettu ravitsemusterapeutti

### NUTRIFILIA

Hanna Partanen on Kuopion yliopistosta valmistunut terveys-tieteiden maisteri ja laillistettu ravitsemusterapeutti. Hän on tullut suurelle yleisölle tutuksi Olet Mitä syöt -ohjelman juontajana ja takanaan hänellä on nyt jo yli 400 luento- ja koulutustilaisuutta ympäri Suomen.



15.50 Puheenjohtajan yhteenveto ja  
16.00 ensimmäisen seminaaripäivän päätös

\*) puheenvuoro englanniksi

## Ohjelma 2. päivä > Keskiviikko 15. syyskuuta 2010

Puheenjohtaja:

**Ritva Paavonsalo**, johtaja

**PUOLUSTUSVOIMIEN RUOKAHUOLLON  
PALVELUKESKUS**

8.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

9.00 Puheenjohtajan avauspuheenvuoro

9.10 **TAANTUMA VAATII RAVINTOLOILTA  
JA KEITTIÖILTÄ KEKSELIÄISYYTTÄ JA  
UUSIA IDEOITA**

**CASE OY CENTER-INN**

- Yrityksen työkuultuuri
- Hankinta; mikä on oikea määrä ja hinta juuri meille?
- Valmistus; Liikeidean mukainen tuotantoprosessi
- Myynti; Markkinointi ja Face to Face
- Seuranta; Mitä saavutimme toimenpiteillämme?

**Jukka-Pekka Repo**

keittiötoimenjohtaja, Chief Executive Chef  
**OY CENTER-INN**

10.00 **LAATUSTANDIT ISO 9001 JA 22000  
TYÖKALUNA RUOKAPALVELUIDEN LAADUN  
JA TEHOKKUUDEN KEHITTÄMISESSÄ**

- Päämäärät ja tavoitteet
- Mitä prosesseja ja mittareita tarvitaan?
- Tulosten pohdinta ja jatkuva parantaminen

**Anneli Koskenkorva**, laatuasiantuntija, kouluttaja  
**RUOKA & LAATU**

Elintarvike- ja laatuasiantuntija Anneli Koskenkorva on toiminut yritysten tuotekehitys- ja laatuprojektien vetäjänä 20 vuotta. Hän on toiminut myös elintarviketeollisuusalan opettajana 15 vuotta. Hän on auditoinut ammattikeittäjiä myös DNV:n arvioijana.

10.50 Kahvi

11.10

**TEHOKKUUDEN JA LAADUKKAAN  
TUOTTEEN YHDISTÄMINEN**

- Miten laatua voidaan mitata?
- Miten lasketaan ja mitataan ruokapalvelun taloudellisuus kokonaisvaltaisesti, laatua heikentämättä?

**Markus Maulavirta**, keittiömestari, valmentaja  
**MARCUISINE OY**

Markus Maulavirta on monessa sopassa keitetty, pitkän linja ammattilainen. Hän on kokenut useamman trendi- ja kulttuurimuutoksen ravintola-alalla.

12.00 Lounas

13.00

**AMMATTIKEITTIÖ TUOTANTOLAITOKSENA  
CASE PUOLUSTUSVOIMIEN RUOKAHUOLLON  
PALVELUKESKUS**

- Tuotantoprosessit ja kustannustehokkuus
- Mitä työkaluja on olemassa prosessin hallintaan?
- Miten tuottavuutta parannetaan?

**Ritva Paavonsalo**, johtaja

**PUOLUSTUSVOIMIEN RUOKAHUOLLON  
PALVELUKESKUS**

13.50 Kahvi

14.10

**LOISTAVA ASIAKASPALVELU**

- Miten saadaan tehoa palveluprosessiin?
- Unohtuuko asiakas tehokkuus-tavoitteissa?

**Tuija Piepponen**, valmentaja  
**ISOACCA TUOTANTO**

Tuija Piepponen on näyttelijä, ilmaisutaidon opettaja ja luennoitsija. Nauru ja oppimisen nautinto löytävät toisensa tässä esityksessä.

15.00

**KOTIATERIAPALVELU**

- Kylmätoimittaminen
- Tehokkuus ja turvallisuus
- Yhteistyötä yli kuntarajojen
- Asiakas – kohti yksilöllisempää ateriapalvelua

**Minna Dammert**, toimitusjohtaja  
**DAMICO**, Järjestäjänä Duni

15.50 Puheenjohtajan yhteenveto  
16.00 ja seminaarin päätös



# Esimiestyö ja muutosten läpivienti ammattikeittiötiimissä

Innostava ja käytännönläheinen päivä synnyttää uusia oivalluksia ja käytännön ideoita omaan esimiestyöhön. Onnistuneen ruoan salaisuus ei ole vain raaka-aineissa ja ammattiosaamisessa, vaan myös hyvin toimivassa keittiötiimissä! Hyvä keittiö toimii kuin synkronisoituna, oikeat ajoitukset, osaamiset ja ihmisten välinen kemia onnistuen. Tämä intensiivipäivä koostuu ammattikeittiöalan näkökulmasta eri teemojen alustuksista ja niihin liittyvistä harjoituksista, keskusteluista sekä alan kollegoiden kanssa käytävistä kokemusten jaoista. Uutta virtaa tuova päivä tukee myös hankalien esimiestilanteiden ratkaisemisessa antaen niihin käytännönläheisiä eväitä.

## Päivän aikana opit:

- Ymmärtämään keittiötiimin ohjaamisen ja johtamisen onnistumisen elementit ammattikeittiössä
- Tiedostamaan miten voit omalla käyttäytymisellä vaikuttaa ihmisten johtamistilanteissa
- Käytännön toiminnallisia menetelmiä tehokkaampana keittiötiiminä toimimiseen
- Ohjaamaan motivoinnista jotain aivan olennaista

8.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

## 9.00–10.45 VUOROVAIKUTUS JA JOHTAMINEN KEITTIÖSSÄ

- Johdanto
  - Vuorovaikutus onnistuneeksi ihmisten johtamistilanteissa
  - Tiiminä samassa sopassa
  - Hyvällä asenteella yhteiseen tavoitteeseen
- Erilaisuus voimavarana ja hyvän tiimin ainesosina

## 10.45–12.00 TIIMIN OHJAAMISESTA OMASSA KEITTIÖSSÄ

- Erilaiset tiimit ja oman tiimin toimintatavan ymmärtäminen
  - Erilaisten tiimien vahvuudet ja heikkoudet
  - Oman keittiötiimin kartoitus
- Tiiminä tehokkaaksi vahvuuksista ammentaen
  - Tehokkaan tiimin rakentaminen – hyvään synkrooniin yhteisessä tekemisessä
  - Toimivaksi tiimiksi kypsymisen vaiheet
- Harjoituksia

12.00–13.00 Lounas

## 13.00–14.00 ESIMIESTYÖLLÄ TOIMIVA KEITTIÖ

- Minkälaista ohjausta ja johtamista kunkin tyylinen tiimi tarvitsee
  - Ryhmädynamiikan ymmärrys ja ohjaaminen
- Managerina/ Leaderina keittiössä
- Hankalissa tilanteissa selviäminen
  - asiakas saa aina parastamme
  - Rakentava ja ratkaisukeskeinen toimintatapa tiukkoihin tilanteisiin
  - Haasteellisten työntekijöiden kanssa onnistuminen
- Kädestä pitäen johtaminen keittiön arjessa
  - Oman johtamistyylin mukauttaminen tiimin mukaan
- Harjoituksia

## 14.00–15.00 MOTIVAATIO JA JAKSAMINEN ARJEN AHERRUKSEEN

- Motivaatio edeltää hyvää työtehtäviin sitoutumista
  - Motivaation nostattamisen ja ylläpitämiseen keinot joita keittiötyö tarjoaa
  - Tiimin motivaation luominen ja ylläpitäminen
- Mikä yhteys on tiimin keskinäisellä lojaalisuudella ja onnistuneella ruoalla
- Palaute ohjaamisen välineenä

## 15.00–16.00 JATKUVAN MUUTOKSEN OHJAAMINEN – KEITTIÖSSÄ ARKEA

- Uusien toimintatapojen oppiminen ja kehittyminen arjessa
  - Miten ihmiset reagoivat muutostilanteissa
  - Jatkuvan muutoksen mukana pysyminen on dynaamisen keittiön kehittymisen tae
  - Kuinka tehdä ”juuri oikeita asioita”?
- Avaimet rakentavaan muutoksen läpivientiin
- Yhteenveto ja päätös

16.00 Päivän päätös



**KOULUTTAJANA:**  
**Tuuli Jakobsson**

kouluttaja, valmentaja

## COMPLETO CONSULTING

Tuuli Jakobsson on vahvasti motivoiva kouluttaja sekä positiivisen kehittämisen ammattilainen. Vuosien kokemus esimiestyöstä ja erilaisten ryhmien vetämisestä antavat vankan pohjan tarkastella esimiestyön haasteita ja vuorovaikutuksen kehittämistä sekä muutoksen hallintaa. Laaja ymmärrys ihmisten välisestä erilaisuudesta luovat lisärakennusaineita Tuulin valmennuksille. Tuuli koulutustapa on käytännönläheinen ja hän saa aikaan aitoa muutosta taidoissa ohjata ryhmiä järjestelmällisesti tiukoissakin tilanteissa.

Pidämme kahvitauot sopivissa väleissä aamu- ja iltapäivällä.



# KUMPPANI, ASIAKKAASI OVAT TÄÄLLÄ

Hyödynnä mahdollisuus nähdä omia asiakkaitasi ja solmia uusia kontakteja. Lisäksi tiedät, mitkä ovat asiakkaidesi haasteet ja alan tulevaisuuden trendit.

"IIR:n seminaarit ovat sisällöltään korkeatasoisia ja osallistujat ovat alamme päätöksentekijöitä. Erityisesti arvostan sitä, että osallistujamääriltään seminaarit ovat sopivan kokoisia pitääkseen yllä korkean laadun ja mahdollistaakseen tapaamiset ja keskustelut."

Tapani Piri, Managing Director,  
**JONES LANG LASALLE FINLAND OY**

Olemalla mukana, tiedät mistä asiakkaasi puhuvat!  
Ota meihin yhteyttä!

IIR Client relationships,

Marjut Pirilä  
puh. 040 585 2868  
marjut.pirila@iir.fi



## YHTEISTYÖSSÄ:



**DUNIFORM®**

DUNIFORM tuotevalikoimasta voit valita pakkauskoneen, rasiat, kalvot ja kuljetuspakkaukset yrityksesi tarpeiden mukaan. Valmistamme sekä pieniä käsikäyttöisiä että täysautomaattisia koneita. Laajasta rasiavalikoimasta löydät käyttötarkoituksesi mukaan takuulla oikean kokoisen ja materiaaliiltaan parhaan pakkauksen ruoallesi.





**TERVEELLISYYS,  
EDULLISUUS JA MAUKKAUS**  
– miten tätä yhtälöä hallitaan?

Ilmoitathan osoitekentän kirjainkoodin ilmoittautumisesi yhteydessä.

Jakelukoodi 1 2 3 4 5 6 7



.Z603

## For Your Information

- Puhu ja esiinny niin, että muut kuuntelevat 1.–2.6.2010
- Kehity kouluttajana 2.–3.6.2010
- Asiakaspalvelun johtaminen 8.–9.6.2010
- Trendit 2011 27.–29.9.2010

## Hinta – Ammattikeittiö '10

Kun ilmoittaudut seuraaviin päivämääriin mennessä:

### Paras hinta!

| Yksityinen sektori     | 11.6.  | 15.8.  | 13.9.  |
|------------------------|--------|--------|--------|
| Koko tapahtuma         | 1895 € | 1995 € | 2295 € |
| Seminaari + 1 intenspv | 1795 € | 1895 € | 1995 € |
| Seminaari (2 pv)       | 1195 € | 1295 € | 1395 € |
| Intensiivi (1 pv)      | 695 €  | 695 €  | 795 €  |

### Paras hinta!

| Julkinen sektori       | 11.6.  | 15.8.  | 13.9.  |
|------------------------|--------|--------|--------|
| Koko tapahtuma         | 1395 € | 1495 € | 1695 € |
| Seminaari + 1 intenspv | 1195 € | 1295 € | 1395 € |
| Seminaari (2 pv)       | 895 €  | 945 €  | 995 €  |
| Intensiivi (1 pv)      | 450 €  | 450 €  | 500 €  |

Hintoihin lisätään alv 22 %. Huomioithan arvonlisäverokannan muutoksen 1.7.2010 alkaen 23 %. Hintaan sisältyvät materiaalit, kahvit ja lounaat. Seminaarimaksun laskutamme ilmoittautumisen saatuaamme.

## OHJEITA ELINTARVIKKEIDEN JA PALVELUIDEN KILPAILUTTAMISEEN

**Seminaaripaikka**  
Helsingin Messukeskus  
Messuaukio 1  
00521 Helsinki

**Kysy ryhmätarjousta**  
puh. (09) 6156 5200 tai  
ryhmatarjous@iir.fi

**Majoitus**  
Osallistujille erikoishinnat:  
• Holiday Inn Helsinki (Messu-  
keskus) puh. (09) 150 900  
• Holiday Inn City Centre  
puh. (09) 5425 5000  
• Scandic Hotel Simonkenttä  
puh. 010 80 8002

**Investointitakuu**  
Mikäli tapahtumamme ei  
täyttänyt odotuksiasi voit  
osallistua vastaavaan IIR-  
tapahtumaan veloituksetta  
kuuden kuukauden sisällä.  
Voit myös jakaa osallistumisesi  
kollegan kanssa.

**Peruutusehdot**  
Tee peruutus kirjallisesti  
vähintään kaksi viikkoa ennen  
tapahtumaa, jolloin veloitamme  
toimistokulut 15 % + alv tapah-  
tuman hinnasta. Tämän jälkeen  
tehdyistä peruutuksista osallistu-  
mismaksua ei palauteta.