

Mukana viiden casen verran kollegoidesi kokemuksia:

Chez Dominique, Mc Donald 's, Demo, Ravintola Juuri, Royal Ravintolat

Puolita kustannukset – Nyt kuulet miten!

Keittiö- suunnittelu

12.–14.4.2011 • Helsinki
Taitotalon kongressikeskus

Intensiivipäivä 14.4.

EKOTEHOKAS KEITTIÖ
– kustannukset kuriin
oikealla suunnittelulla!

Kouluttajana:
Minna Dammert,
toimitusjohtaja,
Damico Oy

- Minimoi keittiön koneiden ja laitteiden korjauskustannukset
- **Tuplaa keittiön kustannustehokkuus** kuluttamalla vähemmän jätettä, vettä ja energiaa
- Kuule uuden **elintarvikelainsäädännön vaatimukset** ammattikeittiöille
- Mittaa keittiösi **todellinen energiankulutus**
- Tehosta toimintaa ja laita keittiön prosessit kuntoon
- Investoinnit kalliisiin koneisiin ja laitteisiin ovat turhia, jos osaamisen kehittäminen unohtuu



TOIMIVA KEITTIÖ – SIITÄ ALKAA MENESTYS!

Tapahtumassa kuulet kaiken olennaisen tämän päivän keittiösuunnittelusta. Caseissa ravintola-alan ammattilaiset kertovat omien ravintoloidensa näkökulmasta, millainen keittiö kestää aikaa, kuinka korjauskustannukset minimoidaan ja **mihin kannattaa investoida**. Ymmärrät myös, **millaisia kustannussäästöjä on mahdollista saavuttaa** mm. energiatehokkuuden lisäämisellä sekä henkilöstöressurssien oikein mitottamisella.

MUKANA MM.

Kasper Saari, Royal Ravintolat: Huomioi käyttäjät keittiösuunnitteluprojektin eri vaiheissa!

Hans Välimäki, Chez Dominique: Huomioi investointien takaisinmaksuaika ja ymmärrä hyödyt liiketoiminnalle!

Jarkko Myllymäki, Ravintola Juuri: Raaka-ainehankinnat pientuottajilta ja luomutuotteiden käyttö

Mika Laurikainen, Mc Donald's Oy Finland: Tehokkuutta keittiöön, tulevaisuuden tarpeet, kapasiteetti ja henkilöstöressurit

Tommi Tuominen, Demo: Tällainen on aikaa kestävä keittiö!

Älä unohda odotettua intensiivipäivää 14.4! **Ekotehokas keittiö – kustannukset alas oikealla suunnittelulla!**

Miia Vanninen
Keittiösuunnittelu 11-tapahtuman
projektipäällikkö

PS. Etuhinta on vielä voimassa 11.3. asti – käytä se hyväksesi!



Vältä turhat ja kalliit investoinnit!

OHJELMA 1. päivä > Tiistai 12.4.2011

Puheenjohtaja:

Sisko Mauno, toimitusjohtaja, **PROFKIT OY**

8.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

9.00 Puheenjohtajan avauspuheenvuoro

9.10 KEITTIÖSUUNNITTELUPROJEKTIN HALLINTA

- Tärkeimmät vaiheet
- Käyttäjän/tilaajan roolit ja vastuut eri vaiheissa
- Eri valmistusmenetelmien vaatimukset keittiön tilasuunnittelulle

Merja Salminen, toimitusjohtaja
DESIGN LIME OY

10.00 MUUTTUVA ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ

- Mitä tarkoitetaan riskipohjaisella valvonnalla?
- Elintarvikehuoneiston ilmoittamisenmenettelyt
- Valvontatietojen julkistaminen
- Omavalvontavaatimukset

Sebastian Hielm, eläinlääkintöylitarkastaja
MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ,
ELINTARVIKE- JA TERVEYSOSASTO

10.50 Kahvi

11.10 KEITTIÖSTÄ HYVÄ TYÖPAIKKA

CASE: ROYAL RAVINTOLAT OY

- Miten käyttäjä huomioidaan keittiösuunnitteluprojektin eri vaiheissa?
- Ergonomia
- Työturvallisuus

Kasper Saari, toimitusjohtaja,
ROYAL RAVINTOLAT OY

12.00 Lounas

13.00 INVESTOINTI- JA LAITEKUSTANNUKSET

CASE CHEZ DOMINIQUE

- Investointien takaisinmaksuaika ja hyödyt liiketoiminnalle
- Teknologisten ratkaisujen vaikutus henkilöstöresursseihin ja tuleviin käyttökustannuksiin
- Mihin kannattaa investoida?

Hans Välimäki, ravintoloitsija
CHEZ DOMINIQUE

13.50 Kahvi

14.10 AMMATTIKEITTIÖN PROSESSISUUNNITTELU

- Kehittyvä teknologia ja uudet laitteet uudistavat ruoanvalmistusprosesseja
- Huippukeittiöt, entä osaaminen?
 - Työprosessit tehokkaiksi
- Viestintä suunnittelun ja käytännön välillä
 - hyvän viestinnän merkitys osaamisen kehittämiseksi

Sisko Mauno, titteli, **PROFKIT OY**

15.00 RAAKA-AINEHANKINNAT PIENTUOTTAJILTA JA LUOMUTUOTTEIDEN KÄYTTÖ

CASE: RAVINTOLA JUURI

Jarkko Myllymäki, ravintoloitsija
RAVINTOLA JUURI

15.50 Puheenjohtajan lopetuspuheenvuoro

16.00

Koko tiimi mukaan!
ryhmatarjous@fyi.fi
tai (09) 6156 5200

OHJELMA 2. päivä > Keskiviikko 13.4.2011

Puheenjohtaja:

Risto Kosonen, kehityspäällikkö, **HALTON OY**

8.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

9.00 Puheenjohtajan avauspuheenvuoro

9.10 TEHOKKUUTTA KEITTIÖÖN – TULEVAISUUDEN TARPEET JA POTENTIAALIN SÄILYTTÄMINEN

CASE: MC DONALD ´S

- Valmistuksen tehokkuus
 - Kapasiteetilaskelmat
 - Henkilöstöressurssien oikein mitoitus
 - Toimiva keittiö liiketoiminnan menestystekijänä
- Mika Laurikainen**, Senior Development Manager, **MC DONALD ´S OY FINLAND**

10.00 YMPÄRISTÖÄ HUOMIOIVA KEITTIÖSUUNNITTELU

- Logistiikan optimointi vai varastotilan minimointi
- Elinkaarilaskentaa pintamateriaaleja koskien
- Ympäristöä huomioiva siivous
- Astiahuollon toteutus – keittiön kuin keittiön kriittinen piste
- Jäteratkaisut

Minna Dammert, toimitusjohtaja
DAMICO OY

10.50 Kahvi

11.10 ENERGIATEHOKKAAN ILMANVAIHDON SUUNNITTELU AMMATTIKEITTIÖSSÄ

- Lähtökohdat suunnittelulle: miksi tarvitaan ilmanvaihtoa ammattikeittiössä?
- Suunnitteluratkaisun merkitys energiankulutukselle
- Case -tarkastelu eräessä keittiössä: kulutusero nykykäytön ja best-practicen välillä sekä säästetyn energian merkitys toiminnassa

Risto Kosonen, kehityspäällikkö, **HALTON OY**

12.00 Lounas

13.00 ENERGIATEHOKKUUDEN MITTAUS JA KEHITTÄMINEN

- Laitteiden, prosessien ja työtapojen vaikutus energiankulutukseen
- Energian- ja vedenkulutuksen mittaaminen ammattikeittiössä
- Case: henkilöstöravintola jossa kaikki laitteet ovat reaaliaikaisen seurannan alla

Juho Mäyry, markkinointijohtaja, **METOS OY**

13.50 Kahvi

14.10 AIKAA KESTÄVÄ KEITTIÖ

CASE: RESTAURANT DEMO OY

- Tehokas tilankäyttö
- Muunneltavuus
- Korjauskustannusten minimointi

Tommi Tuominen, ravintoloitsija
RESTAURANT DEMO OY

15.00 OMAVALVONNAN HYÖDYNTÄMINEN KEITTIÖSSÄ

- Uudet hygieniavalvontateknologiat
- Omavalvonnan tehokkaat painopistealueet
- Omavalvonta toiminnan kehittämisvälineenä

Tuomas Virtalaine, toimitusjohtaja
NET-FOODLAB OY

15.50-16.00 Puheenjohtajan lopetuspuheenvuoro

TAPAHTUMAN KOHDERYHMÄ

Tapahtuma on suunnattu Sinulle, joka toimit ravintola-alan johto- tai kehitystehtävissä. Nimikkeesi voi olla esimerkiksi:

- Ravintolanjohtaja/päällikkö
- Keittiömestari/päällikkö
- Kehitysjohtaja/päällikkö
- Konsultti
- Toimitusjohtaja

INTENSIIVIPÄIVÄ

> Torstai 14.4.2011

INTENSIIVIPÄIVÄ: EKOTEHOKAS KEITTÖ

– KUSTANNUKSET ALAS OIKEALLA
SUUNNITTELUILLA!

Ammattikeittiölle laaditaan omavalvontasuunnitelma, joten miksei myös ympäristösuunnitelma? Ympäristösuunnitelmalla vähennät veden, jätteen ja energiankulutusta ja niistä syntyviä ylimääräisiä kustannuksia. Intensiivipäivästä saat käytännönläheiset ohjeet ravintolakeittiön kustannustehokkuutta lisäävän ympäristösuunnitelman laatimiseksi.

Intensiivipäivän aikana käsitellään käytännönläheisesti seuraavat aihealueet sekä keittiösuunnittelun että käytännön työn kannalta:

8.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

9.00 Aamupäivän aiheet:

- Ostamisen viherryttäminen mm. Logistiikkaa optimoimalla
- Itse tehden vai alihankintana
- Eri tuotantotavat ympäristönäkökulmasta

12.00 Lounas

13.00 Iltapäivän aiheet:

- Energian ja veden säästäminen
- Jätteen syntymisen ehkäisy ja jätehuolto

16.00 Intensiivipäivä päättyy

Aamu- ja iltapäiväkahvitauot (2x20min.) pidetään sopivissa väleissä.



KOULUTTAJANA TOIMII:

Minna Dammert, toimitusjohtaja, **DAMICO OY**

Minna Dammert Damico Oy:stä tuntee ammattikeittiötoimintaa ja keittiösuunnittelua. Dammertilla on pitkä kokemus tukipalveluiden tuottamisesta, kehittämisestä ja kouluttajana toimimisesta.

TAPAHTUMAN ASIAANTUNTIJAT

Hans Välimäki, ravintoloitsija
CHEZ DOMINIQUE

Mika Laurikainen
Senior Development Manager
MC DONALD'S OY FINLAND

Sebastian Hielm
eläinlääkintöylitarkastaja
**MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ,
ELINTARVIKE- JA TERVEYSOSASTO**

Tommi Tuominen, ravintoloitsija
RESTAURANT DEMO

Juho Mäyry, markkinointijohtaja
METOS OY

Tuomas Virtalaine, toimitusjohtaja
NET-FOODLAB OY

Jarkko Myllymäki, ravintoloitsija
RAVINTOLA JUURI

Minna Dammert, toimitusjohtaja
DAMICO OY

Kasper Saari, toimitusjohtaja
ROYAL RAVINTOLAT OY

Sisko Mauno, toimitusjohtaja
PROFKIT OY

Risto Kosonen, kehityspäällikkö
HALTON OY

Merja Salminen, toimitusjohtaja
DESIGN LIME OY

Ilmoitathan osoitekentän kirjainkoodin ilmoittautumisesi yhteydessä.

Jakelukoodi 1 2 3 4 5 6 7



.Z603



- Työhyvinvointi & -terveys 2011 4.–5.4.2011
- Tunnusluvut ja yrityksen talous 5.–6.4.2011
- Ongelmia ratkaiseva esimies 7.4.2011

Hinta – Keittiösuunnittelu

Kun ilmoittaudut seuraaviin päivämääriin mennessä:

Yksityinen sektori	11.3.	25.3.	12.4.
Koko tapahtuma	1295 €	1395 €	1495 €
Seminaari	895 €	945 €	995 €
Intensiivipäivä	545 €	545 €	595 €

Julkinen sektori	11.3.	25.3.	12.4.
Koko tapahtuma	895 €	945 €	995 €
Seminaari	595 €	645 €	695 €
Intensiivipäivä	445 €	495 €	495 €

Hintaan lisätään alv 23 %. Hintaan sisältyvät materiaalit, kahvit ja lounaat. Seminaarimaksun laskutamme ilmoittautumisen saatuaamme.

Ilmoittaudu heti! puh. (09) 6156 5200 | ilmoittautumiset@fyi.fi | www.fyi.fi | Vilhonkatu 5, 00100 Helsinki

VUODEN ODOTETUIN!

Ammatti-keittiö '11

**-tapahtuma alkaa 30.8.2011
– varaa päivät kalenteristasi!**

FYI

Seminaaripaikka
Taitotalon kongressikeskus,
Valimotie 8,
00380 Helsinki

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

Majoitus
Osallistujille erikoishinnat:

- Holiday Inn City Centre
puh. (09) 5425 5000
- Hotel Sello
puh. (09) 58409 445
- Scandic Hotel Simonkenttä
puh. (09) 68 380

Investointitakuu
Mikäli tapahtumamme ei täyttänyt odotuksiasi voit osallistua vastaavaan FYI-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 tapahtuman hinnasta. Tämän jälkeen tehdyistä peruutuksista osallistumismaksua ei palauteta.