Ohjelma 27.11.2026
Luomu ammattikeittiöissä ja ravintoloissa

9.00-9.15 Avaus, lehtori Petri Vähäkangas, Laurea

9.15-9.35 Kahoot ja kysymysten purku

9.35-10.35 Asiantuntija haastattelu Joni Vilpus BarLaurea

TAUKO

10.45 LuomuOPE –koulutustuotteen esittely, luomu ammattikeittiöissä ja ravintoloissa -osion esittely ja testaus, projektipäällikkö Annika Michelson, HAMK

12.00 Tilaisuuden päätös

HAMK Hämeen ammattikorkeakoulu

LAUREA

HELSINGIN YLIOPISTO

Maa- ja metsätalousministeriö



Opi luomusta -teemapäivä 27.11.2026
Luomu ammattikeittiöissä ja ravintoloissa

Kuva: stock.adobe.com