

## Tuottajalta tukkuun – infotilaisuus

Torstai 17.11.2016 klo 14.30 – n. 17.30 (kahvit klo 14 alkaen)

Hämeen ammattikorkeakoulu, C213 (2. krs.), Kaartokatu 2, 11100 Riihimäki.  
Kahvitarjoilu 1. kerroksen kahvilassa.

Tilaisuuden tavoitteena on tuoda tietoa ammattikeittiösektorilla (Foodservice ent. HoReCa) toimivien tukkujen toiminnasta sekä luoda yhteistyömahdollisuuksia eri tukkutoimijoiden kanssa. Tilaisuus on tarkoitettu ensisijaisesti Kanta- ja Päijät-Hämeen alueen elintarvikeyrityksille.

### Ohjelma

14.00 Kahvit ja ilmoittautuminen

14.30 Tervetuloa, Sanna Lento, HAMK

14.35 Miten toimin HoReCa -tukkujen kanssa – [opas](#), Päivi Töyli, Turun yliopiston Brahea-keskus

15.05 [Tuotekortin](#) esittely, Sanna Lento, HAMK

15.15 GS1 yritystunniste ja tilaus-toimitusjärjestelmä Golli pk-yrittäjän apuna, Mikko Luokkamäki, GS1 Finland

15.45 Aluetukkutoimintamalli paikallisten tuotteiden saamiseksi ammattikeittiöihin, Mertsu Töttölä

16.00 Paikalla olevien tukkujen esittäytymiset

n. 16.30 eteenpäin; etukäteen sovittujen tapaamisten toteutus (á 10 min/yritys/tukku)

Ilmoittautumiset pe 11.11. mennessä [Siri.Taalas@mtk.fi](mailto:Siri.Taalas@mtk.fi), puh. 040-545 4117.

Ilmoita samalla kiinnostuksesi tavata henkilökohtaisesti alla mainittujen HoReCa- tukkujen edustajia:  
He-Vi Hasila, Kespro, LähiPuoti Remes, Meira Nova, Wihuri Oy Aarnio

Valitse 1-2 ensisijaista toivetta sekä kerro, mitä tuoteryhmää/tuotetta edustat. Täytä tuotekortti etukäteen ja tuo esimerkkituote mukana tapaamiseen.

Tilaisuuden järjestävät yhteistyössä:

Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hanke

Tiedolla ja osaamisella kasvuun – elintarvikealan yhteistyöhanke

Kestävää ruokaa ja kasvua Hämeessä -tiedonvälityshanke