

Lautasella 2019

Gluteenittomuus ammattikeittiössä -koulutuspäivä

Mitä ravitsemisalan ammattilaisten tulee tietää gluteenittomasta ruokavaliosta?

Ammattikeittiön asiakaskunnasta yhä useampi noudattaa gluteenitonta ruokavaliota.
Myös uusia gluteenittomia tuotteita tulee koko ajan lisää markkinoille.
Mitä gluteenittomassa palvelussa tulee ottaa huomioon?

Keliakialiitto järjestää Gluteenittomuus ammattikeittiössä -koulutuspäivän Helsingissä 5.4.2019

Koulutus järjestetään Lautasella 2019 -erityisruokavaliomessujen yhteydessä.

Koulutuspäivän aiheita ovat mm.

- gluteeniton ruokavaliio
- gluteenittomat tuotteet
- tarkkuus ruoanvalmistuksessa

Hinta ja ilmoittautuminen

Koulutuspäivän osallistumismaksu on **85 euroa/hlö.**

Hinta sisältää koulutuspäivän luennot, materiaalikansion ja kahvitarjoilut sekä sisäänpääsyn Messukeskuksen Lautasella 2019 -messutapahtumaan sekä Kevätmessuille perjantaina 5.4.

Huom! Nopean varaajan etu 28.2. mennessä 65 euroa/hlö koodilla LAUTASELLA.

Ilmoittautumiset verkossa:

Keliakialiitto.fi > [Ammattilaiset](#) > [HoReCa](#) > [Keliakialiitto kouluttaa](#)



Lautasella 2019 – Gluteenittomuus ammattikeittiössä

Perjantai 5.4.2019 klo 14–16.30
Messukeskus, Messuaukio 1, Helsinki
Kokoustila 204

Ohjelma

14–14.30 **Kahvitarjoilu ja tuotemaistiaisia**

14.30 **Tervetuloa!**
Eija Lindberg, restonomi, ammatinopettaja

14.45 **Gluteenittomuus lisääntyy – kenelle ja miksi?**
Sanna Arnala, ravitsemusterapeutti

15.05 **Gluteenittomien tuotteiden kasvava maailma**
Eija Lindberg, restonomi, ammatinopettaja

15.35 **Yrityspuheenvuoro**
Oy Rollfoods Ab

15.45 **Gluteenittomasti asiakkaalle asti**
Eija Lindberg, restonomi, ammatinopettaja

16.30 **Koulutus päättyy, mahdollisuus tutustua Lautasella-messuihin**

Lautasella 2019 -erityisruokavaliomessut avoinna klo 10–18.



Koulutus hyväksytään osaksi Gluteenittoman palvelun merkin hakuprosessia. Gluteenittoman palvelun merkki on tarkoitettu niille ravintoloille ja kahviloille, joissa gluteenittomuus sujuu ja jotka haluavat kertoa osaamisestaan asiakkaille.

Kiinnostuitko? Lue lisää Keliakialiiton verkkosivuilta keliakialiitto.fi > Ammatillaiset > Merkit.