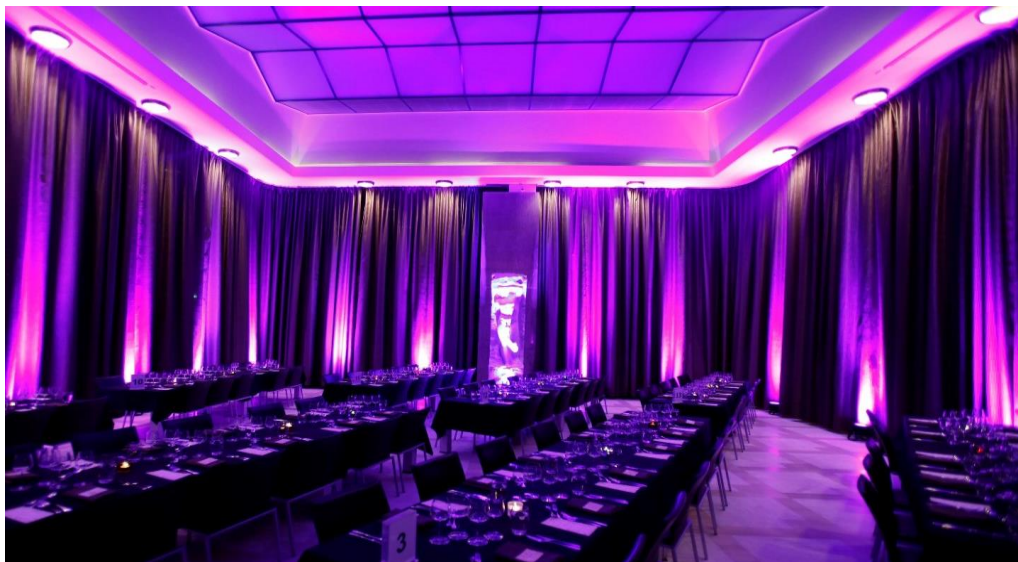


# S2018 – Pääomaa tulevaisuuteen

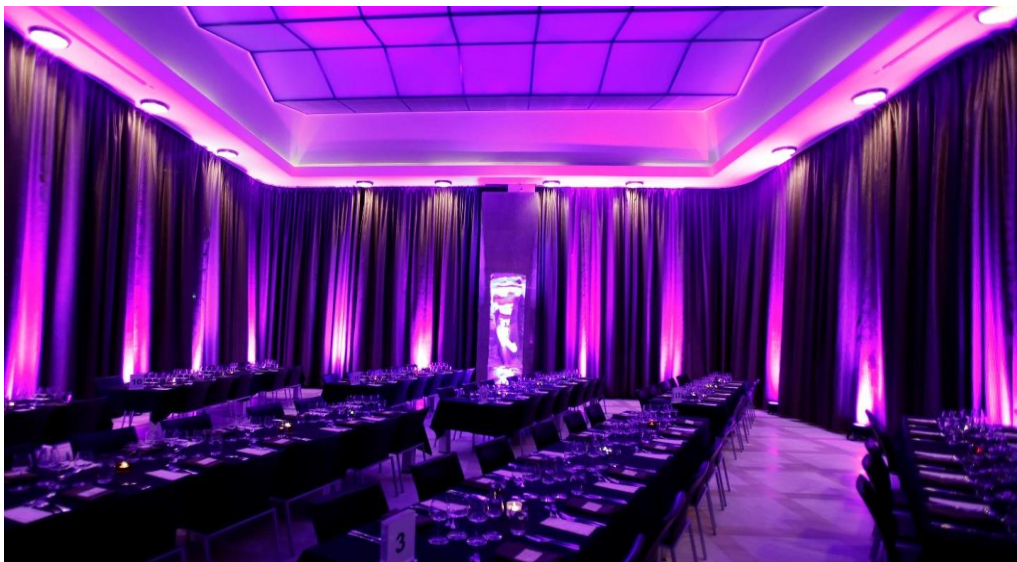


## Sihteeriseminaari perjantai **28.9.2018** Tapahtumatalo Bank, Helsinki

### Ohjelma

- 09:00 Aamukahvi
- 09:30 **Seminaaripäivän aloitus**  
*Tytti Sokura*
- 09:45 **Tunneäly, osaaminen ja aikaansaaminen muuttuvassa työympäristössä**  
Organisaatioiden rakenteet, kulttuuri ja tapa toimia muuttuvat nopeasti. Työ muuttuu verkostomaiseksi, digitaaliseksi ja globaaliksi. Mikä tässä muutoksessa on tärkeintä oman osaamisen ja ammattitaidon ylläpitämisessä? Mitä jokaisen meistä tulee oivaltaa jatkuvien muutosten ja uudistamishankkeiden viidakossa?  
*Kari Kasanen, yrittäjä, hallitusammattilainen, CALLIOLA Kokous- ja tapahtumahotellin perheyrittäjä*
- 10:45 **SEES. Ole selkeä ja rauhallinen – ympäristön hälystä huolimatta**  
Työelämän ja -ympäristön muutostahti kiihtyy jatkuvasti. Tämä vaatii hyvää muutoksenhallinta- ja -keskittymiskykyä. SEES akatemian ”pääomaa” heille, jotka haluavat päivittäisen selviytymisen sijaan jaksaa, toimia kestävästi tehokkaasti ja voida hyvin.  
*Hanna Luukko, SEES kouluttaja, SEES Akatemia*
- 11:45 **Royal Ravintolat – tapahtumajärjestäjän paras kaveri**  
*Mika Liinamo, avainasiakaspäällikkö, Royal Ravintolat*
- 12:00 Lounas
- 13:00 **Niin gimis on Stadi**  
*Stadin Slangi*
- 13:15 **Kohtaamisista mestariteoksia palvelumuotoilua hyödyntämällä**  
Palvelumuotoilua ja muotoiluajattelua hyödyntämällä otat asiakkaat aidosti mukaan yrityksesi kehittämiseen ja varmistat olevasi askeleen edellä. Asiakaskokemuksen tuottaminen on yritysten tärkein tulevaisuuden (ja nykyhetken) kilpailutekijä. Ottamalla asiakas aidosti mukaan, voidaan tunnistaa asiakkaalle tärkeimmät kohtaamispaikat. Sitomo tekee yrityskulttuurin muotoilua yhdistäen ihmiset ja liiketoiminnan.  
*Sanna Rantasalo-Keinonen, yrittäjä, Sitomo*
- 14:15 Iltapäiväkahvi

# S2018 – Pääomaa tulevaisuuteen



- 14:45 **Virkeyttä työhön – tietoista syömistä ja mielen tekoja**  
Toimistotyöntekijän jaksamista koetellaan monin tavoin. Hyvin syöminen on helppo tapa parantaa omaa vireystilaa, työtehoa ja terveyttä. Tietoisessa syömisessä tietoisuustaitoja sovelletaan ruokahetkiin.  
*Maaria Nikunen, ravitsemusterapeutti, Tampereen yliopistollinen sairaala*
- 15:45 **Bisnestaikuudella tuloksiin!**  
*Juha Laurila, Bisnestaikurit*
- 16:05 Yhteenveto päivästä
- 16:15 Seminaaripäivä päättyy

**Tapahtuman juontaja** Tytti Sokura

**Luennoitsijaesittely** tapahtuman yhteydessä [Sihteeriyhdistyksen nettisivuilla](#).

**Paikka** [Tapahtumatalo Bank](#), Unioninkatu 20, 00130 HELSINKI

**Hinta** **160 euroa jäsenille**, 210 euroa ei-jäsenille sisältäen luennot ja ohjelmaan merkityt tarjoilut. Luentomateriaalit toimitetaan jälkikäteen sähköisesti.

**Ilmoittautuminen** Ilmoittaudu seminaariin Sihteeriyhdistyksen nettisivuilla kohdassa [Tapahtumat / Sihteeriyhdistys viimeistään perjantaina 7.9.2018](#). Saat vahvistuksen sähköpostiisi. Vahvistuksesta löydät linkit, joista voit päivittää tietojasi.

**Oheisohjelma** Torstaina 27.9.2018 on mahdollisuus osallistua omakustanteisesti Get together -illalliselle klo 19 [Ravintola Salutorgetissa](#), Pohjoisesplanadi 15.

**Laskutus** Ilmoittautuneille lähetetään lasku ennen seminaaria ilmoittautumisen yhteydessä annettuun sähköpostiosoitteeseen. Yhdistys ei verkkolaskuta. Osallistumismaksu tulee maksaa eräpäivään mennessä.

**Peruutus** Ilmoittautumisen voi perua kuluitta perjantaihin 7.9.2018 mennessä vahvistusviestissä olevan linkin kautta. Tämän jälkeen tehdyistä peruutuksista veloitamme tapahtuman osallistumismaksun. Esteen sattuessa maksetun paikan voi käyttää toinen henkilö (huomioikaa eri hinta jäsenille ja ei-jäsenille).

**Lisätiedot** Sari Ollikainen, sari.ollikainen@sihteeriyhdistys.fi 040 094 9878

**Tapahtuman järjestäjä** Sihteeriyhdistys – Sekreterarföreningen ry