



Pressmeddelande
15.9.2016

Fazer Culinary Team utmanar världens toppkockar i OS i oktober

Spänningen stiger när Fazer Culinary Team delar i evenemanget The Culinary Olympics, det vill säga kock-OS, som ordnas den 21–26 oktober 2016 i Erfurt i Tyskland. Fazer Culinary Team som består av Fazers toppkockar är det första finländska laget i tävlingens historia som deltar i catering-serien. Man har hittat en flygrutt för fiskportionens huvudråvara och planerat decorationen som stöder det finländska själslandskapet: nu ligger fokus på den sista månadens detaljer.

Kock-OS som hålls i oktober 2016 i Erfurt i Tyskland är världens största tävling inom livsmedelsbranschen. Den ordnas vart fjärde år. Dessa olympiska spel har ordnats sedan 1900 och i föregående OS 2012 deltog över 2 000 kockar från 54 länder. I kock-OS ingår flera olika serier, i vilka världens bästa kockar tävlar i matlagning. Finland har aldrig tidigare representerats i catering-serien.

Medlemmarna i Fazer Culinary Team är Fazer Food Services toppkockar. De arbetar i Fazers avtalsrestauranger på berömda finska företag och organisationer. Laget har tränat hårt inför tävlingen i 1,5 år. Fazer Culinary Team består av åtta kockar, men officiellt ingår fyra personer i tävlingslaget: Lagkaptenen **Mika Pesonen, Juha Aalto, Reko Riikonen** och **Sami Toropainen**. Lagets övriga medlemmar är **Lilli Jyräs, Teemu Hokkanen, Tapio Bergström** och **Matti Tikka**. Som lagets manager verkar **Karri Käki**.

”Vi har jobbat hårt och ännu har vi finslipningen på slutet framför oss. I vår tävlingsserie ingår 20 lag från olika länder och en del av lagen är redan veteraner, så nivån för guldmedaljen som vi är ute efter är mycket utmanande. Vi kan uppnå vårt mål om allting klaffar. Vi har en bra laganda och stämning i laget. Vi kommer att använda oss av utmanarens position och visa varför vi är stolta över den finländska matkulturen, de fina råvarorna och kockarna”, berättar lagkapten **Mika Pesonen**.

Efter sommaren har laget fokuserat på den egentliga tävlingsprestationen: I catering-klassen i OS tävlar man med en lunch för 150 personer. Det har inte skett några ändringar i menyn sedan maj, nu finslipar man endast detaljerna. Lunchen består av en soppa, två varmrätter, en vegetarisk rätt, sidorätter, en salladsbuffé och en efterrätt. Man har högst fem timmar tid på sig att tillreda lunchen. Kostnaderna per portion ska vara cirka fem euro. Råvarorna och maträtterna ska återspegla matkulturen i det tävlande lagets land.

Medlemmarna i Fazer Culinary Team har förberett sig på den kommande tävlingen genom att regelbundet öva under ledning av de bästa tränarna, för såväl riktiga kunder som för sig själva. Alla tävlande har dessutom arbetat normalt. I Kock-OS deltar också Fazer Culinary Team från Sverige och Finlands landslag, Culinary Team



of Finland. Grupperna har samarbetat i samband med förberedelserna inför tävlingarna.

Vid sidan av matlagningen har det även hänt mycket annat. Man måste överväga logistiken noggrant, eftersom redskap för ett helt kök och en del av råvarorna packas med i kylbilen som åker till Tyskland. För fiskportionens huvudråvara har man hittat en flygrutt, man har räknat att elen räcker till, övat på att bygga och montera ned köket och planerat dekorationer som passar temat och element som stöder det finländska sjölandskapet. Tallriksportionerna har fotograferats och receptmapparna med näringskalkyler finslipades ännu i början av hösten.

”Vi väntar ivrigt på OS i oktober och vi är särskilt stolta över att det är just Fazers lag som är det första catering-laget från Finland. När vi för fyra år sedan beslutade oss för att delta, kunde vi inte föreställa oss hur mycket stöd vårt projekt skulle få och hur stort intresse det skulle väcka”, berättar **Marianne Nordblom**, direktör för gastronomi och produktutveckling på Fazer Food Services.

”Fazer Food Services kommer också i framtiden att stödja tävlingsverksamheten och säkerställer på detta sätt att kompetensen inom våra måltidstjänster hela tiden utvecklas. Hela företaget, och speciellt våra kunder, får njuta av detta. Nu är det bara att hålla tummarna och vänta på tävlingen!”

Se video om laget:

bit.ly/Fazerculinaryteam

Mer information:

Marianne Nordblom, direktör, Gastronomi och produktutveckling, Fazer Food Services Finland, 0400 605 778

Fazers medietelefon är öppen för journalister vardagar kl. 8.00–16.00 tfn 040 6682 998.

Tryckbara bilder

www.fazergroup.com/pictures (Media_Press – Fazer Culinary Team)

Kommunikationskoordinator Minnamari Mattila, tfn 046 851 3552

[#fazerculinaryteam](https://twitter.com/fazerculinaryteam)

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och kafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers mission är att skapa smakupplevelser. Företagets framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, de kunniga medarbetarnas passion och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. I år firar Fazer sitt 125-årsjubileum och att det har gått 150 år sedan det framgångsrika företaget grundare Karl Fazer föddes. Fazer-koncernens omsättning 2015 uppgick till mer än 1,5 miljarder euro och företaget har närmare 15 000 anställda. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser