



Mediemeddelande
23.11.2018

Fazer Culinary Team Finlands toppkockar tävlar om världsmästerskapet 26.11.

Fazer Culinary Team Finland, som tagit guld i kock-OS, tävlar om kockarnas världsmästerskap i Luxemburg måndagen den 26 november. I cateringklassen i Culinary World Cup är den krävande uppgiften att skapa en lunch för 150 personer. I det jämna kvalet deltog rekordmånga lag, utav vilka 15 lag tog sig till själva.

Laget har förberett sig inför tävlingen i två år och övat tillsammans i 1,5 år. Samarbetet i köket är friktionsfritt. För att lyckas krävs en topprestation och varje kökschef har sin egen roll i laget. På tävlingsdagen vaknar laget halv tre på morgonen och senast sju skall allt vara på plats så att matlagningen kan börja. Lunchen serveras klockan 12.

Efter den imponerande OS-framgången har Fazer Culinary Team Finland fortsatt sitt arbete med en ny sammansättning, men fortfarande under ledning av **Karri Käki**, produktutvecklingschef på Fazer Food Services. I laget ingår som tidigare även lagkapten **Mika Pesonen** samt **Tapio Bergström, Sami Toropainen, Reko Riikonen, Lilli Jyräs, Juha Aalto** och **Matti Tikka**. Nya medlemmar är **Lemmikki Ruuskanen** och **Antti Tynkkynen**.

Mot matsvinn

Temat för tävlingsmenyn är "Fighting Food Waste". Tävlingsuppgiften är att på fem timmar tillaga en riklig lunch för 150 personer. I lunchen ingår salladsbuffé, soppa, tre huvudrätter, fyra tillbehör och en dessert. Med hänsyn till temat är menyn omsorgsfullt komponerad så att laget kan utnyttja alla råvaror på bästa möjliga sätt.

Tävlingsmåltiden består bland annat av kyckling, och hela kycklingen utnyttjas i tillagandet av måltiden. Såsen är kokad på kycklingens skelett och som tillbehör serveras tall-speltpolenta. Salladsdressingen till grönsakssalladerna är gjord på saft från pressad frukt och gurkans inre. Oljorna är smaksatta med örtstjälkar.

"Det finns sammanlagt fem domare i vår kategori och de alla är proffs, som på sin tid har nått framgång i internationella tävlingar. De bedömer helheten: smak, dukning, yrkeskunnig matlagning, samarbete och rollerna i köket, hygien och ordentlighet, näring och naturligtvis att tävlingens tema, "fighting food waste", beaktas i menyn och matlagningen", säger Fazer Culinary Team Finlands lagledare Karri Käki.

Det är omständligt att packa alla saker och råvaror. Nästan alla råvaror, med undantag av kryddor och några andra ingredienser, är inhemska, rena råvaror. Laget tar allt med sig också av den anledningen att menyn är gjord på och matlagningen har övats med samma ingredienser.



”Bland annat inhemsk kornkyckling och inhemsk gös hör till huvudråvarorna för varmrätterna. Menyn präglas av säsongen och här finns också rotsaker, kål och skogens frukter när de är som bäst”, berättar Käki.

Teamet har även stöd av samarbetspartnerna Atria, Hartwall, Meira Nova, Valio, Dieta, E.Ahlström och Kalatukku Eriksson.

Culinary World Cup är en internationell VM-tävling, som anordnas vart fjärde år. I den deltar lag från Asien, USA och flera europeiska länder. Ett rekordstort antal lag deltar i cateringklassen. I det jämna kvalet klassificerade totalt 15 lag sig till tävlingen.

Fazer Culinary Team tävlar måndagen den 26 november. På måndag kväll avgörs lagets nivå (guld-, silver- eller bronsnivå). De slutliga poängen och den slutliga placeringen tillkännages på avslutningsdagen, torsdagen den 29 november på eftermiddagen.

Ytterligare information:

Lagledare Karri Käki, Fazer Culinary Team Finland, tfn +358 40 550 2355.

Satu Ikäheimo, kommunikationsdirektör, Fazer-koncernen/Fazer Food Services Finland, tfn +358 50 380 4996

Fazers medietelefon är öppen vardagar kl. 8–16, tfn +358 40 668 2998,

media@fazer.com

Bilder som lämpar sig för tryck

www.fazergroup.com/pictures - Media_Press - Fazer Culinary Team

Du kan följa teamets resa på sociala medier med hashtagarna

#fazerculinaryteamfinland, #roadtoculinaryworldcup2018, #kohtiluxembourgia.

Teamet finns på både Facebook och Instagram. I resan deltar även @fazersuomi.

Läs mer om teammedlemmarna, se en video eller hitta läckra recept:

www.fazerfoodsolutions.com/fi/fazer-culinary-team

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och café-tjänster av hög kvalitet. Fazers mission är Mat med mening. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2017 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till närmare 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compacts principer.

Vi skapar smakupplevelser