



Mediemeddelande  
6.9.2019

## Framgångsrika Fazer Culinary Team Finland tävlar återigen om OS-guldet

**Fazers kockteam som vann OS-guld 2016 och VM-silver 2018 siktar även denna gång på OS-framgångar: i februari 2020 möts världens bästa köksmästare i OS i Stuttgart. Uppgiften är att tillaga en lunch för 120 personer med temat Roots.**

Det tio personer starka Fazer Culinary Team Finland påbörjade förberedelserna inför Stuttgart med en ny sammansättning i mars. Denna gång är tränings säsongen ovanligt kort, eftersom OS går av stapeln redan i februari 2020. Lagen från olika länder tävlar under totalt fyra dagar, och det finska lagets tävlingsdag är 16 februari 2020. Tävligen avgörs 19 februari 2020.

Toppkockarna i Fazer Culinary Team jobbar till vardags i Fazer Food Services företagsrestauranger samt på Fazer Café i besökscentret Fazer Experience och på Fazer 8th Floor. Laget som bildades 2015 gjorde bra ifrån sig redan i sin första tävling vid OS i Erfurt 2016 och har sedan dess radat upp framgångar. Laget har förnyats, men några gamla medlemmar finns också med.

Fazer Culinary Team Finland består av Fazers framstående kockar **Lilli Jyräs, Lemmikki Ruuskanen, Juha Aalto, Matti Tikka och Antti Tynkkynen** som är bekanta sedan tidigare samt de skickliga nykomlingarna **Piia Raunio, Marko Isokallio, Joonas Valokorpi och Christian Sveholm**. Lagledare är **Tapio Bergström**, som har gedigen erfarenhet av två tidigare säsonger.

"Laget har förnyats ganska mycket inför denna säsong och det är fantastiskt att få så här många nya fullblodsproffs med i laget. Under våren har vi samlat idéer på innehåll som passar till temat, lärt känna varandra och lärt oss de nya tävlingsreglerna. Nu i höst börjar vi med teknikträning och finslipar rätterna så att de är i tävlingsform. Och oss själva också!", säger Tapio Bergström.

### **Temat är Roots, dvs. Rötter**

Mattemat vid OS 2020 är Roots, dvs. Rötter. Lagen ska planera en lunch för 120 personer och i den ska ingå förrätt, salladsportioner, ett vegetariskt alternativ, ett alternativ med fisk och ett alternativ med kött samt dessert. Tävlingsreglerna har ändrats något, salladerna serverades tidigare som tillbehör, men nu utgör de kompletta portioner och nytt är också att en förrätt ska ingå.



”Vi tog oss an temat genom att fundera på vad allt Roots faktiskt innebär för oss. För oss är det äkta rätter, äkta råvaror och äkta hantverk. Vi kombinerar dessa och kryddar med en fläkt från skogen i norr. Slutresultatet får ni se 16 februari 2020!”, säger Tapio Bergström.

I Stuttgart tävlar totalt 22 lag från över 15 länder i community catering-klassen. Fazer Culinary Team stöds av Meira Nova, Atria, Valio, Hartwall, E.Ahlström och Arvo Kokkonen.

Fazers medietelefon är öppen vardagar kl. 8–16, tfn +358 40 668 2998, [media@fazer.com](mailto:media@fazer.com)

### **Fazer-koncernen**

1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med en mission att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Detta är Northern Magic. Made Real. I dag är Fazer 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. Koncernen har egen verksamhet i nio länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång grundar sig på Karl Fazers vision, värderingar och kreativitet: bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2018 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till över 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.