

Huippukokki Aki Wahlman kehittämään Eckerö Linen ruokatarjontaa yhdessä laivan henkilökunnan kanssa

Helsingin ja Tallinnan väliä liikennöivä suomalainen laivayhtiö Eckerö Line vie ruoka- ja palveluosaamisensa syksyllä uudelle tasolle. Huippukokki Aki Wahlmanin vetämä Makuja merellä -akatemia nostaa esille Eckerö Linen laadukkaat suomalaiset raaka-aineet ja korkean omavalmistustason sekä kehittää henkilökunnan osaamista ja ruokatuotteita edelleen. Laivan asiakkaille akatemia tarjoaa kiinnostavia ruokaluentoja ja uusia makuelämyksiä.

Elokuussa alkava Makuja merellä -akatemia kokoaa yhteen ruoasta kiinnostuneet matkustajat ja laivan henkilökunnan, joka saa elintarvike-alan ammattilaisten luennoilla mielenkiintoisia vinkkejä alan uusimmista tuulista ja vahvistusta omaan ammattitaitoonsa.

Akatemian yhtenä tarkoituksena on kehittää Eckerö Linen henkilökunnan osaamista, mutta myös laivan ruoka- ja palvelutuotteita. Jokainen akatemian puitteissa m/s Finlandialle saapuva luennoitsija tuottaa laivan ravintoloiden käyttöön teemaan sopivan reseptin, jota matkustajat pääsevät halutessaan maistamaan.

”Hyvä ja laadukas ruoka on keskeinen osa Eckerö Linen palvelutarjontaa. On hienoa päästä yhdessä alan ammattilaisten kanssa kehittämään osaamistamme. Meillä on paljon mistä olla ylpeitä, sillä ruokamme omavalmistustaso on noin 80 % ja suuri osa keittiömme raaka-aineista on kotimaista tuotantoa. Toivomme löytävämme akatemian avulla myös uusia tapoja viestiä näistä asioista asiakkaillemme”, iloitsee Eckerö Linen toimitusjohtaja **Taru Keronen**.

”Makuja Merellä -akatemia tarjoaa Eckerö Linen asiakkaille paitsi uusia makuelämyksiä myös mielenkiintoista tietoa suomalaisesta ruokakulttuurista. Laivan työntekijöille akatemia tarjoaa puolestaan erinomaisen mahdollisuuden kehittää omaa ammattitaitoa ja saada uutta inspiraatiota omaan päivittäiseen työhön”, akatemian takana oleva kokki **Aki Wahlman** kertoo.

Akatemian ensimmäinen luento pidetään tiistaina 22.8. Luennoitsijana on suosittua Satokausikalenteria pitävä **Samuli Karjula**, joka kertoo kuulijoille satokausiajattelun hyödyntämisestä ammattikeittiössä ja sen merkityksestä suomalaisille ruokakulttuurille.

”Suomalainen ruokakulttuuri on rakentunut vuoden kierron ympärille, mutta viimeisten vuosikymmenten aikana olemme kadottaneet kosketuksen raaka-aineiden sesonkeihin. Satokausiajattelu tulisi nostaa jälleen takaisin ruoanvalmistuksen lähtökohdaksi, koska tästä muutoksesta hyötyvät kaikki”, Karjula kertoo.

Makuja merellä -akatemian ensimmäinen luento järjestetään tiistaina 22.8.2017 Eckerö Linen m/s Finlandialla matkalla Helsingistä Tallinnaan klo 15:30 sekä paluumatkalla Tallinnasta Helsinkiin klo 19:00. Akatemian luennoille ovat tervetulleita kaikki matkustajat, henkilökunnan jäsenet ja median edustajat, ja luennosta koostetaan video, joka julkaistaan luennon jälkeen Eckerö Linen sosiaalisen median kanavissa. Tulevien luentojen aikataulu ja teemat julkaistaan Eckerö Linen verkkosivuilla osoitteessa www.eckeroline.fi.

Lisätietoja:

Rauha Kiljunen-Ruotsalainen
viestintä- ja markkinointipäällikkö, Eckerö Line
p. 040 5117903
rauha.kiljunen-ruotsalainen@eckeroline.fi

Aki Wahlman
keittiömestari ja yrittäjä, Foody Allen Oy
p. 040 5481 864
aki@foodyallen.fi



Eckerö Line Ab Oy (perustettu 1994) on suomalainen Helsingin ja Tallinnan välillä säännöllistä laivaliikennettä harjoittava yhtiö, joka kuuluu vuonna 1961 perustettuun Eckerö-konserniin. Yhtiö tarjoaa matkailupalveluita Tallinnan päivärasteilyistä laadukkaisiin hotellimatkoihin sekä rahtipalveluita. Yhtiön laiva m/s Finlandia on Suomen lipun alla Tallinnaan liikennöivä matkustajalaiva. Eckerö Line on reitin ainoa laivayhtiö, jolla on oikeus käyttää suomalaisen palvelun Avainlippu-tunnusta. Vuonna 2016 Eckerö Linen matkustajamäärä oli noin 1 455 000 matkustajaa. Lisätietoja www.eckeroline.fi