



Mediatiedote
15.9.2016

Fazer Culinary Team haastaa maailman huippukokit lokakuun olympialaisissa

Jännitys tiivistyy, kun Fazer Culinary Team osallistuu 21.–26.10.2016 Saksan Erfurtissa pidettävään The Culinary Olympics -tapahtumaan eli kokkiolympialaisiin. Fazerin huippukokeista muodostettu Fazer Culinary Team on ensimmäinen catering-sarjaan osallistuva suomalainen joukkue kilpailun historiassa. Kala-annoksen pääraaka-aineelle on löydetty lentoreitti ja suomalaista mielenmaisemaa tukevaa koristelua on suunniteltu: nyt keskitytään viimeisen kuukauden yksityiskohtiin.

Lokakuussa 2016 Saksan Erfurtissa pidettävät kokkiolympialaiset on joka neljäs vuosi järjestettävä maailman suurin ruoka-alan kilpailu. Olympialaiset on järjestetty vuodesta 1900 alkaen ja edellisiin vuoden 2012 kisoihin osallistui yli 2000 kokkia 54 maasta. Kokkiolympialaisissa on useita eri sarjoja, joissa maailman parhaat kokit kisaavat ruoanlaitosta. Suomalaiset eivät ole aiemmin olleet edustettuina catering-sarjassa.

Fazer Culinary Teamin jäsenet ovat Fazer Food Servicesin huippukokkeja, jotka työskentelevät Fazerin sopimusravintoloissa nimekkäissä suomalaisissa yrityksissä ja organisaatioissa. Joukkue on harjoitellut kilpailua varten tiiviisti 1,5 vuoden ajan. Fazer Culinary Teamissa on kahdeksan kokkia, mutta virallisessa kilpailujoukkueessa on neljä henkilöä: Joukkueen kapteeni **Mika Pesonen, Juha Aalto, Reko Riikonen ja Sami Toropainen**. Muut joukkueen jäsenet ovat **Lilli Jyräs, Teemu Hokkanen, Tapio Bergström ja Matti Tikka**. Joukkueen managerina toimii **Karri Käki**.

”Töitä on tehty paljon ja edessä on vielä loppusuoran viimeistelyt. Kilpailusarjassamme on yhteensä 20 joukkuetta ympäri maailman ja osa joukkueista on jo konkareita, joten tavoittelemamme kultamitalitaso on erittäin haastava. Tavoite on kuitenkin saavutettavissa kaiken osuessa kohdalleen. Joukkueessa vallitsee hyvä yhteishenki ja tunnelma. Käytämme haastajan asemaa hyväksemme ja näytämme, miksi olemme ylpeitä suomalaisesta ruokakulttuurista, upeista raaka-aineista ja tekijöistä”, kertoo joukkueen kapteeni **Mika Pesonen**.

Kesän jälkeen joukkue on keskittynyt varsinaiseen kilpailusuoritukseen: Olympialaisten catering-luokassa kilpaillaan lounaalla, joka valmistetaan 150 henkilölle. Menu ei ole muuttunut sisällöllisesti toukokuun jälkeen, nyt hiotaan enää yksityiskohtia. Valmistettava lounas sisältää keiton, kaksi lämmintä ruokaa, yhden kasvisruoan, lisukkeet, salaattibuffetin ja jälkiruuan. Lounaan valmistamiseen saa käyttää aikaa enintään viisi tuntia. Kustannukset annosta kohden saavat olla noin viisi euroa. Raaka-aineiden sekä ruokien tulee kertoa kilpailujoukkueen maan ruokakulttuurista.

Fazer Culinary Teamin jäsenet ovat valmistautuneet tulevaan kilpailuun harjoittelemalla säännöllisesti parhaiden mahdollisten valmentajien ohjauksessa sekä oikeille asiakkaille että itsenäisesti. Kaikilla kilpailijoilla on ollut lisäksi normaalit



päivätyönsä. Kokkiolympialaisiin osallistuvat myös Ruotsin Fazer Culinary Team ja Suomen kansallinen joukkue, Culinary Team of Finland, ja ryhmät ovat tehneet yhteistyötä kisoihin valmistautumiseksi.

Ruoanlaiton ohella on tapahtunut paljon muutakin. Logistiikka on mietittävä tarkasti, sillä keittiöllinen rautaa ja osa raaka-aineista pakataan mukaan kylmäautoon, joka ajaa Saksaan. Kala-annoksen pääraaka-aineelle on haettu lentoreitti, sähköjen riittävyys on laskettu, keittiön pystytystä ja purkua on harjoiteltu, ja joukkue on suunnitellut teemaan sopivia koristeita ja elementtejä tukemaan suomalaista mielenmaisemaa. Lautasannokset on kuvattu ja reseptikansiot ravitsemuslaskelmineen on viimeistelty vielä alkusyksyn aikana.

"Odotamme innolla lokakuun olympialaisia ja olemme erityisen ylpeitä, että juuri Fazerin joukkue on ensimmäinen suomalainen catering-joukkue. Kun neljä vuotta sitten teimme päätöksen osallistumisesta, emme voineet kuvitella, kuinka paljon tukea ja kiinnostusta projekti saisi", kertoo Fazer Food Servicesin gastronomiasta ja tuotekehityksestä vastaava johtaja **Marianne Nordblom**.

"Fazer Food Services tukee kilpailutoimintaa myös jatkossa, varmistaen ruokapalvelumme osaamisen jatkuvan kehityksen, mistä saa nauttia koko yritys sekä ensisijaisesti tietysti asiakkaamme. Nyt vain peukut pystyyn ja jännittämään kilpailua!"

Katso video joukkueesta:
bit.ly/Fazerculinaryteam

Lisätietoja:

Johtaja, Gastronomia ja tuotekehitys, Marianne Nordblom, Fazer Food Services Suomi,
+358 40 0605778
Fazerin mediapuhelin palvelee arkisin klo 8–16 toimittajia p. 040 6682 998.

Painokelpoiset kuvat:

www.fazergroup.com/pictures (Media_Press – Fazer Culinary Team)
viestintäkoordinaattori Minnamari Mattila, p. 046 851 3552

#fazerculinaryteam

Fazer-konserni

Fazer on kansainvälinen perheyritys, joka tarjoaa leipomo-, makeis- ja keksi- ja viljatuotteita sekä ruokailu- ja kahvilapalveluita. Fazerilla on toimintaa kahdeksassa maassa ja vientiä noin 40 maahan. Fazerin missio on luoda makuelämyksiä. Fazerin menestys on sen perustamisesta lähtien vuonna 1891 perustunut parhaaseen tuotteiden ja palvelun laatuun, rakastettuihin brändeihin, osaaviin ihmisiin ja vastuulliseen toimintatapaan. Vuonna 2016 vietetään menestyksekkään Fazer-konsernin 125-vuotisjuhlavuotta ja tänä vuonna tulee myös kuluneeksi 150 vuotta sen perustajan Karl Fazerin syntymästä. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2015 oli yli 1,5 miljardia euroa ja yrityksessä työskentelee lähes 15 000 henkeä. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä periaatteita, jotka pohjautuvat yrityksen arvoihin ja YK Global Compactin periaatteisiin.

Kun haluatte hyvää