



Valtakunnallinen kouluruokakilpailu huipentuu 14.3. Gastro-messuilla

Kuukausien jännitys tiivistyy Gastro-messuilla Helsingin Messukeskuksessa 14.3. Suomen viiden kovimman keittiöammattilaistiimin kohdatessa toisensa valtakunnallisen kouluruokakilpailun finaalissa. Rennon mutta voitonhalua tihkuvan päivän aikana selviää, missä valmistetaan Suomen parasta kouluruokaa.

Neljättä kertaa järjestettävä kouluruokakilpailu kokoaa yhteen koulukeittiöiden huippuosaajat. Vuoden 2018 finaalissa kisaavat Helsingin Suomalainen Yhteiskoulu (Mika Hällfors, Satu Palo-oja ja Pooja Singh-Söderholm), Joensuun Enon koulu (Leena Koponen, Anne Kinnunen ja Meerit Kärki), Mäntsälän Riihenmäen koulu (Jukka Kanerva, Johanna Mertakorpi ja Suvi Kallio), Oulun Kastellin monitoimitalo (Eerik Hänninen, Ilkka Haapala ja Niina Riekki) ja Sodankylän Aleksanteri Kenan koulu (Airi Keränen, Virpi Kumpula ja Maarit Nikula).

**TERVETULOA KOULURUOKAKILPAILUN FINAALIIN
HELSINGIN MESSUKESKUKSEEN
14.3. klo 10–13.30**

**VOIT MYÖS SEURATA LIVESTRIIMIÄ
Osoitteessa www.parempaakouluruokaa.fi**

Kisapäivän aikataulu:

- 10.00 Kilpailu alkaa
- 11.15 Ensimmäinen ruoka: keitto arvosteluun
- 11.40 Toinen ruoka: liha/kala/broileriannos arvosteluun
- 12.05 Kolmas ruoka: kasvisruoka arvosteluun
- 13.10 Tulosten julkistus ja palkintojen jako
- 13.30 Kuvaus ja haastattelut

Kilpailun tavoitteena on nostaa kouluruoan ja alan ammattilaisten kunnioitusta sekä tuottaa uusia reseptejä kaikkien Suomen koulukeittiöiden käyttöön. Kolmen hengen joukkueet valmistavat keittoruoan, kasvisruoan sekä liha-, kala- tai broileriruoan. Tuomaristo arvioi annoksen sopivuutta kouluruoaksi sekä sen makua ja väriä.

Finaali haastaa tiimit loistosuorituksiin

Miten yhdellä eurolla loihditaan koululaisille maistuvia aterioita? Kuinka ruokahävikkiä voidaan pienentää tai aterioiden ekologisuutta lisätä? Näihin kysymyksiin kisapäivä vastaa.

Lasten ja nuorten maksuton kouluruokailu on tärkeä osa suomalaista ruokakulttuuria, jonka eteen kouluissa ja keittiöissä tehdään arvokasta työtä päivittäin. Tänä vuonna lasten määrää esiraatina ja tuomariston jäsenenä on korostettu aiempaa enemmän. Ravitsemussuositusten ja maun lisäksi kouluruokaa tehdään ympäristöä kunnioittaen. WWF palkitsee finaalissa ympäristöystävällisimmän ateriakokonaisuuden.

Finaalin juontajana toimii **Duudsonien Jarppi**. Lisäksi Putouksesta tuttu Kiti Kokkosen esittämä **Tanhupallo** valloittaa yleisöä väliajoilla.

Lisätiedot ja haastattelupyynnöt

Jutta Kontinen
Brand & Training Manager
Continental Foods Finland
p. 050 366 0330
jutta_kontinen@continentalfoods.eu

www.parempaakouluruokaa.fi

www.isomitta.fi

Kilpailijoiden esittelyt, menut ja painokelpoiset kuvat

www.parempaakouluruokaa.fi/materiaali/

Valtakunnallisen kouluruokakilpailun järjestää Continental Foods Finland yhteistyössä Arlan ja Atria Food Servicen kanssa.