



Valtakunnallisen Kouluruokakilpailun finalistit selvillä

Missä valmistetaan Suomen parasta kouluruokaa?

Helsingin, Kajaanin, Kuopion, Mäntsälän, Rauman ja Vantaan koulukeittiöiden tiimit kisaavat 11.3. valtakunnallisen Kouluruokakilpailun finaalissa. Viidettä kertaa järjestettävä Kouluruokakilpailu tuottaa kouluihin uusia reseptejä ja toimivia, ympäristön huomioivia työtapoja. Tyhjäksi syöty lautanen on ilmastoteko.

– Kannustimme kilpailijoita katsomaan kouluruokaa uusin silmin ja lasten tasolta. Finaaliin päässeet joukkueet ovat selkeästi innovoineet tuoreita ja nykyaikaisia reseptejä. Ruokamaailman trendit heijastuvat myös finaaliresepteihin, joissa näkyy kasvisten ja kasviproteiinien käytön lisääntyminen sekä järvikalat, jotka ovat uineet mm. paistokseen ja burgeriin, kertoo IsoMitan Brand & Training Manager Jutta Kontinen.

Ensimmäisessä vaiheessa tiimit osallistuivat kilpailuun suunnittelemalla kolme maistuvaa ja lapsille mieluisaa ateriakokonaisuutta resepteineen. Kouluruoan parhaat tuomarit eli lapset arvioivat kaikki kisaan ilmoitetut liha-, kala- ja kasvisruoat koululounaillaan. Esikarsinnoista nousi esiin kuusi Suomen kovinta suurkeittiöissä toimivaa tiimiä, jotka kohtaavat finaalissa 11.3. Gastro Helsinki -messuilla.

Finaalissa kohtaavat:

- **HELSINKI**, Sakarinmäen koulu / Sodexo Oy (Joachim Paajanen, Pauliina Finnbäck, Hanna Vainionpää)
- **KAJAANI**, Lehtikankaan Monitoimitalo / Kajaanin Mamselli (Taru Kemppainen, Teija Partanen, Hanna Ojalehto)
- **KUOPIO**, Neulamäen koulu / Servica Oy (Heli Kukkonen, Raili Tapaninen, Eira Ruotsalainen)
- **MÄNTSÄLÄ**, Hyökännummen koulu / Mäntsälän keskuskeittiö ISS Palvelut Oy (Jukka Kanerva, Johanna Mertakorpi ja Suvi Kallio)
- **RAUMA**, Nanun koulu / Nanun tuotantokeittiö (Maija Nuotio, Tanja Rautiainen ja Hanna Katajamäki)
- **VANTAA**, Länsimäen koulu / Vantti (Sini Tiensivu, Minna Peippo ja Bao Jing Yao)

Kouluruokakilpailu ottaa kantaa ruokahävikkiin ja tekijöiden arvostukseen

Kouluruokakilpailussa on kiinnitetty huomiota ruokahävikin vähentämiseen. Koko Suomen ravintola-alan ruokahävikki on 75–85 miljoonaa kiloa vuodessa. Suurin osa tästä syntyy linjastoruokailujen tarjoilutähteistä ja ylivalmistetusta ruoasta, joka ei voida hyödyntää uudelleen. Kouluissa ruokahävikki on noin 20 %, kun vastaava luku kodeissa on vain 6 %.

– Lapsille maistuva ruoka on ehdottomasti toimiva tapa vähentää ruokahävikkiä. Lautasten tyhjentyminen taataan valitsemalla laadukkaasti valmistettuja tuotteita, joiden tuotekehitysvaiheessa on jo huomioitu niiden käyttö suomalaisessa kouluruokailussa. Koulukeittiöissä tehdään lakien ja määräysten mukaisia ja herkullisia annoksia pienillä määrärahoilla.

Kouluruokakilpailu haluaakin nostaa kouluruoan tekijöiden ja heidän ammattitaitonsa arvostusta.

– Oman työn arvon esille nouseminen on tärkeää myös työmotivaatiolle ja itsetunnolle. Meillä on Suomessa ainutlaatuinen kouluruoka ja todella upeita keittiöammattilaisia!

Lisätiedot kilpailusta: www.kouluruokakilpailu.fi

[Lataa painokelpoiset kuvat kaikista finalistista](#)

Lisätietoa kilpailusta ja finalistien haastattelupyynnöt:

Jutta Kontinen

Brand & Training Manager

IsoMitta

p. 050 366 0330

jutta_kontinen@continentalfoods.eu

www.kouluruokakilpailu.fi

www.isomitta.fi

Valtakunnallisen kouluruokakilpailun järjestää IsoMitta yhteistyössä Arla Pron, Lantmännen Cerealien, Lantmännen Unibaken, Mestarin, Sagan sekä Atria Food Servicen kanssa.