



14.3.2018

Valtakunnallisen kouluruokakilpailun finaali huipentui tänään Gastro-messuilla **Suomen parasta kouluruokaa valmistetaan Joensuussa**

Joensuun Enon koulu, Polkka – Pohjois-Karjalan tukipalvelut Oy, voitti neljännen valtakunnallisen kouluruokakilpailun Helsingin Messukeskuksessa Gastro-messuilla käydyssä finaalissa. Kouluruokakilpailun tavoitteena on nostaa kouluruoan ja tekijöiden arvostusta sekä tuottaa uusia reseptejä kaikkien suomalaisten koulujen käyttöön.

Helsingin, Joensuun, Mäntsälän, Oulun ja Sodankylän tiimit kohtasivat kouluruokakilpailun 2018 finaalissa, jossa näytettiin, miten pienillä määrärahoilla loihditaan koululaisille maistuvia aterioita.

Joensuun tiimi vei voiton tasaisessa kilpailussa menullaan, joka sai tuomaristolta hyvät arviot niin maustaan kuin sopivuudesta kouluruoaksi. Joensuun joukkueessa kilpailivat **Anne Kinnunen, Meerit Kärki** ja **Leena Koponen**. Voittomenussa tuomareille tarjoiltiin porkkanamakkarakeitto, paella broilerista sekä uuniperunaviipaleet kaverinaan kikhernetahna ja kiinankaali-ananas-hernesalaatti. Finaalireseptit annetaan kaikkien Suomen keittiöiden käyttöön.

Kouluruoka on ylpeyden aihe

Tuomariston puheenjohtajana toimiva Suomen Italian suurlähettiläs **Janne Taalas** totesi kouluruokakilpailun lisäävän kouluruoan kiinnostusta maailmalla. – Meidän pitäisi olla ylpeitä siitä!, Taalas painottaa.

– Kouluruokakilpailu alleviivaa sitä, että vain Suomessa ja Ruotsissa tarjotaan maksutonta kouluruokaa. Maailmalta katsottuna kouluruokajärjestelmä nostaa Suomea positiivisesti esille, tuomaristoa johtanut Taalas sanoo.

Koulukeittiöissä tehdään arvokasta työtä

Finaali kokosi jälleen kerran yhteen koulukeittiöiden huippuosaajat. Kolmen hengen joukkueet valmistivat kilpailukeittiöissä keiton, kasvisruoan sekä liha-, kala- tai broileriruoan.

– Resepteistä huokui suomalaisten koulukeittiöiden ammattitaito. Uskomattomia suorituksia!, hymyilee Brand & Training Manager **Jutta Kontinen** kilpailun järjestäjätaho Continental Foods Finlandilta.

– On huikeaa, miten herkullisia ja samalla terveellisiä annoksia yhdellä eurolla per ruokailija saadaan aikaiseksi. Tämän ei pitäisi tulla yllätyksenä, koska oikeasti kouluilla ei ole edes näin suurta summaa käytettäväänään, hän jatkaa.

Tuomaristossa ruokia arvioinut **Jyrki Sukula** uskoo kokkitiimien ammattitaitoon ja paineensietokykyyn.

– Kouluruoan ammattilaiset ovat aivan oma ammattiryhmänsä, joka osaamisellaan vastaa tiukkoihin maku- ja terveystahtimuksiin.

Lisätiedot ja haastattelupyynnöt:

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

[Lataa voittajien painokelpoiset kuvat täältä »](#)

www.parempaakouluruokaa.fi
www.isomitta.fi

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