



11.3.2016

## Valtakunnallinen kouluruokakilpailu huipentuu Gastro-messuilla 16.3. klo 10–13

**Miten yhdellä eurolla loihditaan koululaisille maistuvia aterioita? Kuinka ruokahävikkiä voidaan pienentää tai aterioiden ekologisuutta lisätä? Missä valmistetaan Suomen parasta kouluruokaa? Näihin kysymyksiin saadaan vastaus valtakunnallisen kouluruokakilpailun finaaliassa Gastro-messujen kisakeittiössä 16.3.**

Kolmatta kertaa järjestettävä kouluruokakilpailu kokoaa yhteen koulukeittiöiden huippuosaajat. Tavoitteena on nostaa kouluruoan ja alan ammattilaisten kunnioitusta sekä tuottaa uusia reseptejä kaikkien Suomen koulukeittiöiden käyttöön.

Koululaisista koostunut esiraati on valinnut loppukilpailuun viisi finalistitiimiä. Kolmen hengen joukkueet valmistavat keittoruoan, kasvisruoan sekä liha-, kala- tai broileriruoan. Suomen 100-vuotisjuhlan kunniaksi lapsista, opettajista ja päättäjistä muodostuvalle tuomaristolle esitellään myös jälkiruoka. Finaalin juontajana toimii **Aku Hirviniemi**.

### Kisapäivän aikataulu:

- 10.00 Kilpailu alkaa
- 11.15 Ensimmäinen ruoka: keitto, salaatti ja leipä arvosteluun
- 11.35 Toinen ruoka: kasvisruoka arvosteluun
- 11.55 Kolmas ruoka: liha/kala/broileriannos arvosteluun
- 12.15 Jälkiruoka: arvosteluun
- 13.00 Tulosten julkistus ja palkintojen jako

### Finalistit 2016:

**HELSINKI, Kulosaaren yhteiskoulu** (Orvokki Turkka, Mika Mäkelä ja Quyen To)

**KOTKA, Ruonalan koulu** (Jaana Huuhka, Susanna Olkkonen ja Lenni Marttila)

**OULU, Pöllökankaan koulu** (Elina Pulkkinen, Teija Haahtikari ja Mira Raappana)

**TAMPERE, Koiviston koulu** (Tuulikki Lampén, Sanna Laitinen ja Mari Ranta)

**VÄÄKSY, Vääksyn Yhteiskoulu** (Ulla Hoikkala, Heidi Eerola ja Henna Polvinen)

### Hyvällä maulla – tänä vuonna myös tyylillä

Lasten ja nuorten maksuton kouluruokailu on tärkeä osa suomalaista ruokakulttuuria, jonka eteen kouluissa ja keittiöissä tehdään arvokasta työtä päivittäin. Ammattiyhteisö myös välittyy työasuista, jotka Hämeen ammattikorkeakoulun 3. vuoden vaatetusopiskelijat ovat koulukeittiöiden ammattilaisille suunnitelleet. Uudet asut nähdään nyt ensimmäistä kertaa kisatiimien yllä.

Ravitsemussuositusten lisäksi ruokaa tehdään ympäristöä kunnioittaen. WWF palkitsee finaaliassa ilmastoystävällisimmän menu-kokonaisuuden.

### **Lisätiedot ja haastattelupyynnöt**

Mia Kettunen  
Continental Foods Finland Oy  
puh. 040 567 4596  
[mia\\_kettunen@continentalfoods.eu](mailto:mia_kettunen@continentalfoods.eu)

[www.parempaakouluruokaa.fi](http://www.parempaakouluruokaa.fi)  
[www.isomitta.fi](http://www.isomitta.fi)

### **Yhteystiedot ja painokelpoiset kuvat**

[www.parempaakouluruokaa.fi/materiaali/](http://www.parempaakouluruokaa.fi/materiaali/)