



TIEDOTE
Julkaisuvapaa 1.2.2018

Jälkiruokakulttuuri hurjassa nousussa - Suomen ensimmäinen Makeamestari valitaan lokakuussa 2018

Maailman huippuravintoloiden keittiöissä seikkaillaan jälkiruokien kanssa enemmän kuin koskaan. Jälkiruokien klassikot eivät katoa, mutta niistäkin tullaan näkemään yllättäviä versioita. Perinteisten makujen rinnalle nousevat mm. vihannesten ja juuresten maut sekä savu ja erilaiset yrtit ja suolaiset jälkiruoat. Laajenevan makukirjon lisäksi huippuravintolat tarjoavat uusia tekstuureja ja kuvankauniita annoksia.

Food Camp Finland ja Arla hakevat osallistujia keittiöammattilaisille suunnattuun kilpailuun, jonka voittaja palkitaan Makeamestari 2018 -tittelillä.

Karsintatuomaristo valitsee semifinaalin 8 kilpailijaa anonyymien reseptien ja kuvien perusteella. Finaaliin valitaan neljä kilpailijaa. Suomen ensimmäinen Makeamestari kruunataan Fastfood & Café & Ravintola –messutapahtuman yhteydessä Tampereella 11.10.2018. Makeamestari valitaan jatkossa joka toinen vuosi. Hakuohjeet www.makeamestari.fi. Hakuaika on 1.2.–30.4.2018.

”Kilpailut ovat yksi hyvä tapa tuoda esille Suomessa työskentelevien jälkiruokakokkien ja kondiittorien ammatillista osaamista sekä nostaa näiden upeiden käsityöläisten arvostusta. Ammattilaisille suunnatulla kilpailulla haluamme kannustaa makeiden ammattilaisia osallistumaan myös kansainvälisiin jälkiruokakilpailuihin.”, kertoo Food Camp Finlandin toimitusjohtaja **Riikka Kannas**.

Kilpailun puheenjohtajana toimii Pastry Works Oy:n ja Gagu-brändin omistaja **Jarmo Laitinen**, joka on Suomen tunnetuimpia jälkiruokamestareita. Muut tuomariston jäsenet ovat: Ravintoloitsija ja keittiömestari Pekka Terävä (Ravintola Olo, Olo Garden & Bar, Emo ja Gösta), kondiittorimestari **Susanna Suhonen** (Ekberg), Culinary Expert **Brian Hallin Pedersen**, (Arla Global Foodservice), Michelin-palkittu keittiömestari ja luova johtaja **Jari Vesivalo**, (Ravintola Olo), Food Inspirations Manager **Pekka Kettunen** (Kespro) ja liiketoimintajohtaja **Nina Harlin** (Mediatalo Keskisuomalainen).

”Kilpailut ovat hyvä aitiopaikka uusille innovaatioille. Ammattikeittiöissä tapahtuu raaka-aineiden taidokasta yhdistämistä, josta syntyy uusia hittireseptejä. Näitä reseptejä kysytään ja kopioidaan moniin kotitalouksien”, kertoo Arlan markkinointipäällikkö Mia Kettunen.

Makeamestari 2018 -kilpailun yhteistyökumppanit ovat: Arla, Kespro, Easyfairs, Suomen Sokeri, Myllyn Paras, Valrhona, Medanta, Electrolux ja Aromi-lehti.



Lisätiedot:

Food Camp Finland Oy

Maarit Kivilahti

Projektijohtaja

maarit.kivilahti@foodcampfinland.fi

+358 50 4144 267

Pastry Works Oy

Jarmo Laitinen

jrm.laitinen@kolumbus.fi

+358 50 540 1302