



Anu Antila ja Eeva Kokko Catering-mestarit 2006

Vuoden 2006 Catering-mestareiksi valittiin 4 elokuuta Anu Antila ja Eeva Kokko. Voittajat työskentelevät Ravintola Näsinneulassa Tampereella. Suomen Keittiömestarit ry:n järjestämä kilpailu käytiin Finfoodin yhteisosastolla Farmari Suomen Maatalousnäyttelyssä Seinäjoella.

- Kilpailu meni suunnitelmien mukaan, totesivat Antila ja Kokko tyytyväisenä. Voittajat kertovat esimiehensä keittiöpäällikkö **Heikki Ahopellon** kannustaneen heitä osallistumaan kilpailuun. Muutenkin joukkuekilpailu tuntuu luontevalta ja mieluisalta kilpailumuodolta jo pari vuotta yhdessä työtä tehneille nuorille ammattilaisille.

Toista kertaa järjestetyissä kilpailussa toisiksi sijoittuivat **Anna-Mari Saarelainen** ja **Janne Töllinen** Scandic Tampere Citystä ja kolmannen sijan nappasivat **Pirjo Viik** ja **Arto Hakanen** Jyväskylän Fazer Amica, Metso Paper -toimipisteestä.

Ensimmäisen palkinnon, 1500 euroa lahjoitti Wihuri Oy Aarnio Metro, toisen palkinnon 800 euroa lahjoitti Fazer Leipomot ja kolmannen palkinnon 400 euroa lahjoitti maa- ja metsätalousministeriön LaatuKetju. Kokko ja Antila voittivat myös Fazer Leipomoiden jakaman erikoispalkinnon parhaasta välipalaleivästä.

Teemana kokoustarjoilut

Joukkueet aloittivat urakkansa jo aamutuimaan tehtävänään valmistaa kolme erillistä kilpailutyötä. Ensimmäisenä valmistui välipala, johon kuului hedelmä tai kasvispohjainen juoma sekä välipalaleipä, toisena taiteiltiin lämmin pääruoka muun muassa porsaan niskasta ja parsakaalista. Viimeisenä valmistui jälkiruoka, jossa pääraaka-aineena käytettiin suomalaista punaherukkaa.

Kilpailun päätuomarina toimineen **Jorma Harasen** mukaan Antilan ja Kokon töiden kypsyyssasteet olivat erinomaiset kaikissa annoksissa. Vatioteutus oli selkeä ja yksinkertainen sekä helposti kuljetettavissa. Työskentely oli iloista ja ammattitaitoista. Muita tuomareita olivat **Martti Lehtinen, Jens Sandström, Mervi Röyskö ja Matti Puustinen**. Keittiötuomareina toimivat **Ulla Liukkonen ja Arja Myllykangas**.

Tavoitteena catering-joukkue kokkiolympialaisiin

--Halusimme kilpailulla lisätä julkisten palvelujen keittiötyön arvostusta, kertoi Suomen Keittiömestarit ry:n puheenjohtaja **Jaakko Nuutila**. Kilpailun teemaksi oli valittu EU -puheenjohtajuuden innoittamana kokoustarjoilut. Loppukilpailussa joukkueiden tehtävänä oli valmistaa joukkoruokailuun soveltuvia annoksia, joissa oli huomioituna maku, tervellisyys ja taloudellisuus.

Suomen Keittiömestarit ry:n tavoitteena on myös saada Suomelle oma joukkue vuoden 2008 Kokkiolympialaisten Community Catering -sarjaan, jossa joukkoruokailun ammattilaiset mittelevät.

Lisätietoja:

Suomen Keittiömestarit ry, Tiedotuspäällikkö Essi Laamanen, p. 040 700 8306, essi.laamanen@chefs.fi.