



Ruokakilpailujen huippuviikko Turussa 27.–28.5.2025

Bocuse d'Or Suomen karsinta
Vuoden kokki & Tarjoilija- semifinaali
Turun Logomossa

TURKU FOOD

Kaksi kisaa, yksi tapahtuma

- **Bocuse d'Or -karsinta & Vuoden Kokki ja Tarjoilija**
27.–28.5. Turun Logomossa
- Toukokuun lopussa Turku isännöi kahta kansallisesti merkittävää ruokakilpailua, jotka tuodaan nyt ensi kertaa yhteen saman katon alle. Logomossa kilpaillaan maanantaina Vuoden Kokki & Vuoden Tarjoilija -semifinaaleissa ja tiistaina Suomen Bocuse d'Or -karsinnoissa.
- Tapahtumakokonaisuus kokoaa saman tilaisuuden äärelle keittiömestareita, sommeliereja, alan asiantuntijoita, opiskelijoita, mediaa ja suurta yleisöä. Yhteinen alusta tarjoaa uudenlaista näkyvyyttä ja mahdollisuuksia verkostoitumiseen – niin kilpailijoille kuin kumppaneillekin.



Tapahtuman tavoitteet:

- Kilpailujen yhdistäminen on merkittävä askel suomalaisen gastronomian näkyvyyden ja yhteistyön vahvistamisessa:
- Edistetään gastronomista yhteistyötä Suomessa ja Pohjoismaissa
- Vahvistetaan ravintola-alan houkuttelevuutta ja urapolkuja
- Nostetaan esiin huippuosaamista ja tuodaan se yleisön ulottuville
- Lisätään tietoisuutta suomalaisesta ruokakulttuurista kotimaassa ja kansainvälisesti
- Tarjotaan kohtaamispaikka ammattilaisille, opiskelijoille ja ruoasta kiinnostuneille
- **”Kilpailujen yhdistäminen osoittaa alan vahvuuden ja kyvyn uudistua.”**

– Tiina Isohanni, projektijohtaja Bocuse d’Or Academy Finland ry & Emilia Santavuori, valikoima- ja markkinointijohtaja Wihuri Metro-tukku



Turku – luonteva näyttämö tapahtumalle

- Turku on noussut vahvasti Suomen ruokapääkaupungiksi. Kaupungissa yhdistyvät:
- Elinvoimainen ja jatkuvasti uudistuva ravintolakulttuuri
- Vahva ruokaketju ja osaaminen
- Monipuolinen tapahtumatuotanto ja vahva osaaminen suurten tapahtumien järjestämisessä
- Uniikit miljööt ja logistisesti toimiva kokonaisuus – esimerkiksi Logomo
- **”Kilpailut tuovat Turkuun näkyvyyttä, osaajia ja ruokamatkailijoita”**
– Antti Kirkkola, Turun kaupungin tapahtumajohtaja



Kilpailupäivä 1: VK & VT

- **Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija –kilpailu nähdään Logomossa 27.5.**
- Suomen arvostetuin keittiö- ja tarjoilutyön kilpailu kokoaa yhteen maan lupaavimmat tekijät. Kilpailijat valikoituvat laajasta hakijajoukosta eri puolilta Suomea, ja semifinaalien tavoitteena on päästä mukaan lokakuun finaaliin.
- Kilpailu mittaa paitsi teknistä osaamista ja luovuutta myös paineensietokykyä ja palveluasennetta – ja tuo esiin koko alan kehityksen suunnan.
- Turun semifinaaleissa kilpaillaan finaali paikoista, ja suomenmestaruus ratkeaa lokakuussa finaalitapahtumassa.



Kilpailupäivä 2: Bocuse

- **Bocuse d'Or –Suomen karsinta nähdään Logomossa 28.5.**
- Bocuse d'Or on maailman arvostetuin gastronominen kilpailu. Suomen karsinnoissa valitaan edustaja, joka jatkaa Euroopan mestaruuskilpailuihin – ja sieltä mahdollisesti aina Lyonin maailmanfinaaliin.
- Kaksivuotinen kilpailuprosessi tuo mukanaan kansainvälisiä vaikutteita, osaamisen kehittämistä ja mahdollisuuden nostaa Suomen gastronomiia uudelle tasolle. Turun Logomo tarjoaa karsinnoille arvoisensa näyttämön.



Turkulainen ruokajuhla

- **Koko ruokakulttuurin juhla – maksuton ja kaikille avoin**
- Kilpailujen rinnalla järjestettävä yleisötapahtuma tuo Logomoon herkkuja, inspiraatiota ja elämyksiä:
- Turun suurin lounas? – mukana alueen huippuravintoloita
- Lähiruokaa maisteltavana ja ostettavana
- Juoma-alue paikallisin mauin
- Ruoka-alan yritysten ja oppilaitosten esittäytymisiä
- Puheenvuoroja ruoasta, ravintolakulttuurista ja kestävydestä
- Oheisohjelmaa koko päiväksi kaikenikäisille



Turun Ruokaviikot

- Kilpailut ajoittuvat Turun ruokaviikkojen avaukseen. Kolmen viikon mittainen kokonaisuus tuo ruokasisällöt osaksi kaupunkikokemusta.
- Esimerkkejä suunnitteilla olevasta ohjelmasta:
- Turku Aperitivo – after work -kierroksia
- Taidetta & tastingeja (Taiteen talo)
- Pinkin ruoan festivaali
- Maisemakävelyt ja lähiruokahetket (Maa- ja kotitalousnaiset)
- Varhaisperunapäivä 15.6.



Mahdollisuus osallistua Logomon tilaisuuteen

Tarjoamme:

- Myynti- ja esittelypöydän molempina päivinä, ei paikkamaksua.
- Mahdollisuuden verkostoitua alan toimijoiden kesken ja esitellä tuotteita suoraan ravintoloille.

Rajoitukset:

- Ei kylmäsäilytysmahdollisuutta, ei taustatiloja valmistelulle.
- Rajattu osallistujamäärä näytteilleasettajia.
- Maistatuksien oltava pieniä ja sormisyötävämallisia – ei siis astioita vaativia.
- Myynti- ja kassajärjestelmät ovat näytteilleasettajan omalla vastuulla.

Mikäli kiinnostuit tästä mahdollisuudesta, ota yhteys Henna Kyyrään!





Kiitos!