

TIEDOTE

Julkaisuvapaa 19.12.2019

Food & Talk Seminar tulee jälleen

Neljäs Food & Talk -seminaari kokoaa jälleen yhteen ruoka-alan huippuasiantuntijat pohtimaan ruoan tulevaisuutta ja tulevaisuuden ruokaa. Seminaarin asiantuntijat esittelevät tulevia trendejä ja vastuullisen ruoantuotannon uusimpia innovaatioita. Tapahtuma järjestetään tiistaina 5.5.2020 Helsingissä Wanhassa Satamassa.

Keynote-puheenvuoroissa visioidaan, miltä tulevaisuuden ruoka maistuu. Tutkija **Lauri Reuter** kertoo, miten keksinnöt voivat ratkaista ruokakriisit. Hän havainnollistaa, miten innovaatiot voivat tehdä ruoan kulutuksen muutoksesta helppoa.

Yhteispuheenvuorossa Elävä Itämeri säätiön (BSAG) perustajajäsen ja hallituksen puheenjohtaja **Ilkka Herlin** ja Carbon Action -hankkeen hiiliviljelijä **Eliisa Malin** käsittelevät puheenvuorossaan ruoantuotannon vastuullisuutta. He kertovat, miten tutkijat, viljelijät ja yritykset voivat toimivat yhteistyössä hiiltä sitovan viljelyn edistämiseksi.

Kansainvälinen näkökulman palvelukulttuuriin antaa Michelin-Tähti ravintolan Noman ravintolapäällikkö **James Spreadbury** (DK). Spreadbury kertoo, miten ravintolaruokailusta luodaan ainutlaatuinen asiakaskokemus palvelukulttuurin kehittämällä.

Keittiömestarinäkökulman tuo pöytään Keittiömestari Mikko Kaukonen ja Luova Johtaja Jari Vesivalo.

Lisäksi lavalla kuullaan Iltalehden ja pippuri.fi -lehden ruokatoimittajaa Eeva Paljakkaa, joka julkistaa Mitä Suomi syö -tutkimuksen tulokset. Lisäksi Kultainen pippuri –kilpailun palkintojakotilaisuus – vuoden 2019 parhaimmat elintarvikkeet.

Tilaisuuden juontaa Sallamaari Muhonen.

Lisätiedot ja haastattelupyynnöt:

Markkinointi- ja viestintäjohtaja, Sirkka Norha, sirkka.norha@foodcampfinland.fi, 050 347 5412

Kumppanuudet:

Projektijohtaja Maarit Kivilahti, maarit.kivilahti@foodcampfinland.fi, 050 414 4267

Tapahtuman järjestää Food Camp Finland Oy

Food Camp Finland Oy on yksi Suomen johtavista ruokailualan yrityksistä. Sen missio on muistuttaa ihmisiä syömisen kokemuksellisuudesta ja yhdistää ihmisiä ruokailu kautta. Omien ruokailutapahtumien lisäksi Food Camp Finland järjestää tapahtumia sekä yritys- että yksityisasiakkaille sekä tekee food service -alan koulutusta ja konsultointia. Näiden lisäksi yritykseen kuuluu jatkuvasti kasvava catering-palvelu. Food Camp Finland on osa Olo Groupia, johon kuuluvat myös Michelin-tähtiravintola Olo, Garden by Olo, Ravintola Nude, Ravintola Emo, Ravintola Gösta sekä viinien verkkokauppa Bottlescouts. Food Camp pyörittää myös lounasravintola Maritoria Helsingin Herttoniemessä.

www.foodcampfinland.fi

#foodandtalk2020