

Press meddelande 13.9.2018

Viking Line ny huvudsamarbetspartner för mästerskapstävlingarna Årets kock och Årets Servitör i Finland

Viking Line inleder ett treårigt samarbete med ELO-stiftelsen, stiftelsen för finländsk matkultur, som arrangerar tävlingarna Årets Kock och Årets Servitör. Som huvudsamarbetspartner för tävlingen lyfter Viking Line fram köks- och serveringspersonalens viktiga arbete och höga yrkeskompetens. Mat- och restaurangupplevelser är en viktig del av kryssningshelheten.

Tävlingarna Årets Kock och Årets Servitör är nationella mästerskapstävlingar för yrkesfolk i branschen och syftar till att öka anseendet och synligheten för de respektive branscherna. Tävlingarna fungerar också som en språngbräda för tävlingsdeltagarna och främjar deras karriärer. På Viking Lines fartyg kommer tävlingarna att synas bl.a. i form av en meny planerad av Årets Kock och dryckesrekommendationer av Årets Servitör. De regerande vinnarna kommer också att göra besök på utvalda kryssningar. Fartygens egen personal uppmuntras också att delta i mästerskapstävlingarna.

- Vi är stolta över de mat- och restaurangupplevelser vi erbjuder. Vi vill värna om och vidareutveckla den yrkeskunskap som kockarna och servitörerna använder sig av för att ge våra kunder upplevelser under årets alla dagar. Årets Kock och Årets Servitör är ett bra sätt att öka intresset för dessa yrken, berättar Viking Lines restaurangchef Janne Lindholm.
- Vi är entusiastiska över detta nya samarbete med Viking Line som skapar mångsidiga ramar för arbetet med att främja matturismen. Tillsammans stärker vi ytterligare den finländska dryckes- och matkulturen och gör restaurangbranschen mer känd och intressant även internationellt, säger Bettina Lindfors, verkställande direktör för ELO-stiftelsen.

Viking Line är en viktig arbetsgivare inom restaurangbranschen med 220 fastanställda kockar och över 320 servitörer. Under högsäsongen fördubblas dessa siffror. Vi vill satsa på kompetensutveckling eftersom entusiastiska och motiverade yrkesmänniskor spelar en viktig roll när det gäller att skapa fina kryssningsupplevelser och öka intresset för matturism.

För de anställda erbjuds bl.a. möjligheter att besöka köksmästare i toppklass och lära sig av dem, och de uppmuntras också att delta i branschtävlingar både i Finland och internationellt. Viking Line har också ett nära samarbete med skolor i restaurangbranschen.

Tävlingen Årets Kock är ett ansett evenemang i kockbranschen och har arrangerats sedan år 1995. Årets Servitör har utsetts sedan 2013. Regerande Årets Kock 2018 är Kalle

Tanner och Årets Servitör 2018 är Noora Sipilä. Segrarna år 2019 utses på Vårmässan i Helsingfors Mässcentrum 4–7.4.2019.

Närmare information:

Christa Grönlund, informationschef, Marketing Communications,
christa.gronlund@vikingline.com, tfn +358 9 123 5242

Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör, Corporate Communications,
johanna.boijer@vikingline.com, tfn +358 18 277 48

Bettina Lindfors, verkställande direktör, ELO-stiftelsen
bettina.lindfors@elo-saatio.fi, tfn +358 40 9209810

Janne Lindholm, Restaurant Manager
janne.lindholm@vikingline.com, +358 9 12351



Årets Kock 2018 Kalle Tanner och Årets Servitör 2018 Noora Sipilä