



KUVA JOHANNES WILENIUS

# Palvelutukkurit yhdeksi Suomen Kokkimaajoukkueen pääkumppaneista – yhteistyö laajenee kultatasolle

**K**ulta siintää Suomen kansallisen kokkimaajoukkueen silmissä vuonna 2024 järjestettävissä Kokkiolympialaisissa. Kultatasolle nousee myös Suomen Palvelutukkureiden ja Kokkimaajoukkueen yhteistyö, ja Palvelutukkurit ovat nyt yhtenä pääkumppanina viemässä maajoukkueitamme Saksan Stuttgartiin kisaamaan maailman huipulla. – Me Patussa vietimme viime vuonna 25. juhlavuotamme. Neljännesvuosisadan aikana meille on kertynyt kokemusta ja näkemystä alustamme ja meille on nyt tärkeää olla mukana edistämässä suomalaista ruokakulttuuria ja viemässä suomalaisen nuoren ja ammattitaitoisen sukupolven osaamista eteenpäin omalta osaltamme. On hienoa huomata se kunnianhimo, tinkimättömyys ja motivaatio, millä Kokkimaajoukkue valmistautuu tärkeään kisaan, toimitusjohtaja **Jouni Säde** kiteyttää.

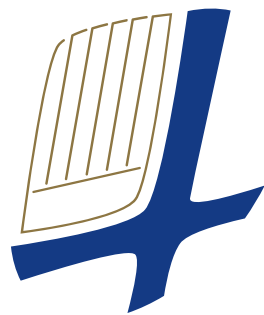
– Kokkimaajoukkueelle on tärkeää saada tukijoukkoihin laadukas ja joustava elintarvikekukka. Meille raaka-aineiden



tuoreus, juuri oikeaan aikaan toimitetut tuotteet sekä halu toteuttaa toiveitamme ovat merkityksellisiä. Aivan kuten muussakin joukkueurheilussa, huolella on tärkeä merkitys, toteaa **Jukka Turta**, Kokkimaajoukkueen General Manager.

– Me patulaiset haluamme joka päivä ylittää omien asiakkaidemme odotukset. Yhdessä Kokkimaajoukkueen ammattilaisten kanssa voimme tarjota asiakkaillemme uutta inspiraatiota ja käytännön vinkkejä uudenaikaisessa markkinatilanteessa. Meille tuore, laadukas ja kotimainen lähiruoka on sydämen asia. Tätä myös Suomen Kokkimaajoukkue arvostaa, Jouni Säde toteaa.





## Culinary Team Finland

### SUOMEN

#### KOKKIMAAJOUKKUE:

WILJAM NURMI (VAS), SAKARI RANTA, KARI JULIN, VILJA VALLIRANTA, JANI SALMELA, TEEMU TUOVINEN, JUUKA TURTA, MIA TSCHERNIJ, PYRY NYKÄNEN, KATJA TUOMAINEN, ARTTU PARVIAINEN, ILKKA TOIVAINEN JA TIINA NORKIO



**KEITTIÖPÄÄLLIKKÖ JANI SALMELA ON PALVELUTUKKUREILLE NIMETTY KUMMIKOKKI.**

KUVA EVA TORDERA

### Oma kummikokki palvelee Patun asiakkaita

Palvelutukkureiden oma kummikokki on **Jani Salmela**, joka on monipuolinen ammaattilainen.

– Olen työskennellyt tiskaajana, kylmäkkinä, kokkina, vuoromestarina, keittiömestarina, keittiöpäällikkönä sekä kouluttajana niin maalla kuin merellä, Suomessa sekä ulkomailla, Jani kuvailee. Viimeiset yhdeksän vuotta Janin tukikohta on ollut Tampereella, jossa hän on työskennellyt Arto Rastaan eri ravintoloissa kokkina ja keittiömestarina. Catering-maailma on tullut tutuksi 4Catering-palveluksessa ja hotellimaailma Hotelli Ilveksen keittiöpäällikkönä.

– Tällä hetkellä keskityn täysillä maajoukkueen toimintaan sekä oman yritykseni kautta ravintolakonsultointiin ja private chef -palveluihin.

Palvelutukkuriensa kanssa Jani kehittää ideoita ja reseptiikka Patun asiakkaita varten.

– Olemme lanseeranneet Patu Lounasklubin, jossa tarjoamme asiakkaillemme heidän työtään helpottavia vinkkejä ja reseptejä kannattavaan lounastarjoiluun. Palvelumme on otettu erittäin myönteisesti vastaan ja jatkamme sitä nyt oman kummikokkimme kanssa, Jouni Säde kuvailee.

### Tapahtumayhteistyötä

Kokkimaaajoukkue on mukana myös Patun tapahtumissa.

– Tukumme järjestävät alueellisia tapahtumia eri puolilla Suomea. Lisäksi osallistumme Fastfood & Café & Restaurant Expoon 22.–23.3. Helsingin Messukeskuksessa. Kaikissa näissä tilaisuuksissa meillä on nyt ilo palvella asiakkaitamme Suomen Kokkimaaajoukkueen -tiimin kanssa, Jouni Säde toteaa.



Kotimaista ankkaa, veripalttua, juuriselleriä ja keltajuurta vuoden 2018 MM-kisojen pääruoka-annoksessa.