

RUOKA

MAT | FOOD

Ruokamessut 2024

19.-21.4.2024

Mediapaketti

@ruokamessuthelsinki | #ruokamessut #ruoka24

www.ruokamessuthelsinki.fi



Ruokamessut 2024

Avoinna 19. –21.4.2024 Helsingin Messukeskus | pe 9–18, la 9–18, su 9–17

Lehdistökeskus avoinna pe 8–18, la 8.30–18, klo 8.30–17

Ruokamessut lyhyesti

- Järjestetään ensimmäisen kerran
- Hallit 4 ja 5
- Lähes 200 näytteilleasettajaa

Yhteystiedot

Helsingin Messukeskus, viestinnän asiantuntija Antti Karjunen, p. 050 574 3444,
antti.karjunen@messukeskus.com

Kilpailuja ja palkintoja

Pe 19.4. klo 10.00–13.00: Ruokavisa – Mikä koulu kokkaa itsensä voittoon? Yläkouluille suunnatun osaamiskilpailun palkintojenjako samana päivänä klo 13:00–13:30. Ruokavisan järjestää Ruokatieto Yhdistys ry. (Basilika-lava ja kisakeittiö)

Pe 19.4. klo 14.00–14.30: Ruokamessujen avajaiset (Salvia-lava)
Samalla jaetaan seuraavat palkinnot:

- **Vuoden ruokakasvattaja**
Ruokatieto Yhdistyksen tunnustus myönnetään ruoka-alan huippuosaajalle, joka on kehittänyt ruokakasvatusta tai siihen liittyvää osa-aluetta aktiivisesti.
- **Vuoden elintarvikeinnovaatio**
Uusi palkinto nostaa esille tuoreita ideoita ja kannustaa alan toimijoita kehittämään kuluttajien arkea ja juhlaa helpottavia ratkaisuja. 10 000 euron arvoisen palkinnon lahjoittaa Suomen Messusäätiö.
- **Ruokalähettiläs 2024**
Uusi Ruokalähettiläs-tunnustus annetaan ansioituneelle ruoan ja ruokakulttuurin puolestapuhujalle.

La 20.4. klo 11.45–13.00: Airfryerin SM-kilpailun semifinaali, finaali ja palkintojenjako samana päivänä klo 15:45–16:30 (Basilika-lava ja kisakeittiö)

Ohjelmavinkkejä

- Pe 19.4. klo 11.30 **Salvia-lava**: Miten korvata maitoa, vehnä ja kananmunaa? Aiheesta tulee puhumaan Pirkanmaan Allergia- ja astmayhdistyksen ruoka-allergiatoiminnan asiantuntija **Ilona Mähönen**.
- Pe 19.4. klo 12.00 **Salvia-lava**: Kaikki, mitä haluat tietää oluesta: näin otat oluen osaksi ruokapöydän tarjoilua. Puhujana **Olutliiton** olutsommelier ja puheenjohtaja **Anikó Lehtinen**.
- Pe 19.4. klo 12.30 **Salvia-lava**: Ruokaa ilmasta? Puhujana **Solar Foodsin** Chief Operating Officer, **Tiia Kuusimäki**.
- Pe 19.4. klo 13.00 **Salvia-lava**: Bistro, café, brasserie - Ruoka- ja viinimatkailua Ranskassa. Puhujana Ranskan matkojen erikoistoimisto **Pamplemousse Oy:n** toimitusjohtaja **Heidi Kilpiä**. (Su klo 12.30)
- Pe 19.4. klo 15.00 **Salvia-lava**: Ruokailmiöt 2024 – teemana hyvinvointi. K-Ryhmän Insight Lead **Milla Sorsakivi** kertoo, miten hyvinvointiajattelu ohjaa sitä, miten syömme ja mitä lautasillemme päättyy.
- Pe 19.4. klo 15.30 **Salvia-lava**: Ilmasta viinaa ja vähän muutakin. **Aircoholin** perustaja ja toimitusjohtaja **Simo Hämäläinen**. (La klo 14.30)
- Pe 19.4. klo 17.00 **Salvia-lava**: Miltä tulevaisuus maistuu? Aiheesta tulee puhumaan **Nordic Foodtech VC:n** sijoitusjohtaja **Lauri Reuter**.
- La 20.4. klo 12.00 **Salvia-lava**: Kuka päättää, mitä Suomi syö? -paneeli. Paneelin moderaattorina toimii **Jaana Villanen**.
- La 20.4. klo 12.00 **Salvia-lava**: Syödään hyvää Itämerelle ja meille. Miten Itämeren pelastaja syö hyvin oman terveyden ja Itämeren kannalta? Aiheesta tulee kertomaan **John Nurmisen säätioistä** kestävän ruuan ja ravitsemuksen asiantuntija **Maija Soljanlahti**.
- La 20.4. klo 17.00 **Salvia-lava**: Ruokamatka Espanjaan – Valenciasta Andalusiaan. Kokkaavat kaksoset, **Foodbyt看ins** -ruokavaikuttajat **Noora** ja **Petra Väänänen** tulevat kertomaan matkoistaan, jotka ovat inspiroineet herkullisten reseptien luomiseen. (Pe klo 17:45 aiheena Tex Mex)
- Su 21.4. klo 11.30 **Salvia-lava**: Bailli Délégué, Membre du Conseil Magistral, valtavouti, Chaîne des Rôtisseurs Finlande **Johanna Hornborg-Ojala** selventää, mistä on kyse ja mitä Suomessa tapahtuu.
- Su 21.4. klo 15.30 **Novart näytöskeittiö**: Satokausikalenteri – 10 vuotta kasvisvallankumousta. Satokausikalenterin perustaja **Samuli Karjula** kertoo kasvistriviaa, vinkkaa kevään parhaat raaka-aineet ja vastaa kysymyksiin. (Pe klo 15.00 ja lauantaina klo 12.00)

Tiedotteet

Tiedote 9.4.2024

Ruokamessuilla keskustellaan ajankohtaisista ilmiöistä – esillä muun muassa ruoka- ja juomateollisuuden ympäristövaikutukset

Tänä vuonna ensimmäistä kertaa järjestettävässä Ruoka 2024 -tapahtumassa kuullaan runsaasti kiinnostavia puheenvuoroja ruoka- ja juoma-alan ammattilaisilta. Lavaohjelmaa löytyy kahdelta lavalta, joiden antia voi seurata samalla, kun tutustuu uusiin ruoka- ja juomatuotteisiin. Ruokamessut 2024 tarjoaa kävijöiden lisäksi myös ruoka- ja juoma-alan ammattilaisille mahdollisuuden tutustua alan uutuuksiin, tavata muita toimijoita ja verkostoitua. Ruokamessut järjestetään Helsingin Messukeskuksessa 19.-21.4.2024.

Ruokamessuilla otetaan rohkeasti puheeksi ruoka- ja juomateollisuuden ympäristövaikutukset, uusien teknologioiden hyödyntäminen ilmastovaikutusten vähentämiseksi ja hiilidioksidin käyttö ravitsemusalalla. Alan ympäristövaikutuksista tulee puhumaan muun muassa **Simo Hämäläinen**, jonka Aircohol -yritys valmistaa ilmassa olevasta hiilidioksidista alkoholia ja muita raaka-aineita ruokateollisuuden käyttöön.

- 34 % maailman kasvihuonepäästöistä ja 90 % luontokadosta johtuu maataloudesta. Lähivuosikymmenien aikana meidän pitää tuplata planeetan ruokatuotanto ja samalla alentaa kasvihuonepäästöjä. Tämä ei onnistu lisäämällä tuotantoa, vaan tarvitaan uusia ratkaisuja ja teknologioita taklaamaan tämä ongelma. Aircohol voi olla yksi peluri monien joukossa ratkomassa tätä globaalia haastetta, pohtii Aircoholin perustaja Simo Hämäläinen.

Ruokateollisuuden ilmastovaikutusten lisäksi Ruokamessuilla otetaan kantaa terveellisten vaihtoehtojen lisäämiseen ruokavalioon. Satokausikalenteri juhliin tänä vuonna 10-vuotisjuhlavuottaan ja tulee kertomaan, millaisia värikkäitä mullistuksia HeVi -osastolla on nähty tämän kymmenen vuoden aikana. Satokausikalenteri on sometrendien ja puheenaiheiden aallonharjalla sosiaalisessa mediassa ja aikoo hyödyntää Ruokamessuilla tapahtuvia kasvokkaisia kohtaamisia kertoakseen kasvisten syömisen ilosanomaa.

- Satokausikalenteri on 10 vuoden aikana kasvanut Suomen suurimmaksi ruokayhteisöksi ja haluamme juhlistaa tätä hyvän ruuan ystävien kanssa Ruokamessuilla, iloitsee Satokausikalenterin **Janni Kitti**.

Hyvän ruuan arvostamiseen liittyy osaltaan ruokateollisuuden totuttujen tapojen kyseenalaistaminen ja pyrkimys vastuullisiin, luontoa vähemmän kuormittaviin valintoihin omissa ostotottumuksissa.

- Toivoisin, että kävijöille jäisi mieleen, että planeetan juoma- ja ruokatuotantoa on muutettava, jotta kasvihuonepäästöt saadaan kääntymään laskuun. Toivottavasti Aircohol-tarina jäisi messukävijöiden mieleen ja herättäisi kiinnostuksen kokeilla tuotteitamme, kun niitä lähitulevaisuudessa tulee saataville, Simo Hämäläinen toteaa.

Luontoa vähemmän kuormittava ruuan ja juoman ei silti tarvitse olla tylsää tai mautonta, minkä myös Ruokamessujen kävijät pääsevät itse kokemaan maistiaisten ja monien tietoiskujen muodossa.

- Kasvisten lisääminen ruokavalioon on helppoa ja hauskaa! Kannustaa Janni Kitti.

Tiedote 28.2.2024

Ruokamessut kattaa pöydän uusilla ideoilla, puheenaiheilla ja makuelämyksillä

Uusi ruoka- ja juoma-alan suurtapahtuma tarjoilee kuluttajille monipuolisen kattauksen ruoka- ja juomaideoita, keittiövälineitä ja ajankohtaista tietoa ravitsemuksesta. Ruokamessut järjestetään Helsingin Messukeskuksessa 19.-21.4.2024.

Ruokamessut kokoaa yhteen yli 160 näytteilleasettajaa ja monipuolisen ohjelmakokonaisuuden ajankohtaisista ruoka- ja juomamaailman aiheista.

Sesonkiruoka, villikasvit ja kotimaiset kalat nousevat esille **Sasu Laukkosen** puheenvuorossa. Luomu- ja lähiruuan rinnalla tapahtumassa kulkevat tulevaisuuden ruokatrendit. Voiko esimerkiksi mikrobeja syödä ja korvaako digitaalinen äiti kauppareissut? Aihetta pohtii messuilla biotekniikan tohtori **Lauri Reuter**.

Airfryerin SM-kisoissa selvitetään, kuka on Suomen paras Airfryer-kokkaaja. Kilpailun tuomareina toimivat keittiömestari **Kim Mikkola**, Verkkokauppa.comin Head of Brand & Communications **Lauri Kutila** ja Valion Communications manager **Aino Laakso**.

Rakkaus ruokaan voi viedä myös maailmalle. Ruokatoimittaja **Sanna Mansikkamäki** avaa kokemuksiaan ruokamatkailusta ja jakaa vinkkinsä, kuinka ruokamatkailla vastuullisesti kotimaassa ja ulkomailla. Ranskanmatkojen erikoistoimisto Pamplemoussen toimitusjohtaja **Heidi Kilpiä** kertoo puolestaan ranskalaisesta ravintolakulttuurista ja sesonkiruuista.

Tapahtumassa myös nuoret ovat edustettuina: Ruokamessuilla selviää, mikä koulu kokkaa itsensä yläkouluille suunnatun Ruokavisan voittoon. Tänä vuonna koulujen Ruokavisassa on tarkasteltu viljaa eri näkökulmista, ja

messuilla käytävässä finaalissa joukkueet pääsevät osoittamaan osaamistaan ruokakulttuuriin, ravitsemukseen ja kestävään kehitykseen liittyen. Nuoren urheilijan ruokailutottumuksista tulee kertomaan suosittu somevaikuttaja ja fitnessurheilija **Pernilla Böckerman**.

Ruokamessuilla päästään tutustumaan ainutlaatuiseseen gastronomiseen harrastukseen ammattilaisten ja harrastajien kesken, kun maailman vanhin ja suurin gastronominen järjestö Chaîne des Rôtisseurs tulee kertomaan toiminnastaan. Puhujana toimii järjestön Bailli Délégué, Membre du Conseil Magistral, valtavouti, Chaîne des Rôtisseurs Finlande **Johanna Hornborg-Ojala**. Ruokamessuilla juhlistetaan lisäksi Kansainvälistä gastronomista Kilpipäivää. Samalla selviävät Suomessa toimivat yli 100 Chaîne des Rôtisseurs -kilven saanutta ravintolaa ja herkkumyymälää.

Ruokamessujen makunautinnon kruunaavat tastingeissa erilaiset samppanjat, viinit ja pienten ja suurten panimoiden oluet. Alkoholillisten juomien rinnalla kulkevat luontevasti holittomat juomat, ja holittomasta elämästä kokemuksiaan kertoo Vapaa viinistä -kirjailija **Ira Koivu**. VIP Bartendersin showbaarimestari **Nico Välimäki** loihtii puolestaan Moctailkoulussa kevään raikkaimmat mocktailit. Samalla päästään ihastumaan artesaanilimonadeihin.

Ruokamessujen Novart-näytöskeittiössä kokit, ruokakirjailijat ja näytteilleasettajien tuotteet pääsevät esille. Näytöskeittiötä isännöi ruokalan yrittäjä ja podcast-juontaja **Kirre Rainos**. Ohjelmalavojen juontajina toimivat kokki ja ruokavaikuttaja **Meri-Tuuli Väntsi** sekä toimittaja **Emma Karasjoki**.