



TULEVAISUUDEN KOULURUOKALOUNAS -ideointikilpailu

IDEOI tulevaisuuden kouluruokalounas

Ammattikeittiöosaajat ry haastaa suunnittelemaan tulevaisuuden koululounaan – millaista kouluruoka on vaikkapa kymmenen vuoden kuluttua? Ideointikilpailu on osa Ammattikeittiöosaajien kouluruokailun 70-vuotisjuhlavuoden kampanjaa *Kasvua kouluruuasta*.

Haastamme kilpailuun mukaan ruokapalvelujen työntekijä ja ravitsemisalan oppilaitosten opiskelijaryhmiä. **Kilpailutehtävänä** on suunnitella koululounas seka- ja kasvisruokavaliota noudattaville koululaisille. Kilpailutyön kokonaisuuden tulee sisältää reseptit niin pääruuasta kuin tuore-/lämpimästä lisäkkeestä.

Kannustamme pohtimaan, millaisista komponenteista tulevaisuuden koululounas koostuu ja miten annoksessa yhdistyy hyvä maku, houkuttelevuus, ajan hengen mukaisuus, ekologisuus, uudet raaka-ainevalikoimat ja ravitsemussuositusten noudattaminen. **Perustelkaa**, mikä tekee kilpailuehdotuksestanne tulevaisuuden koululounaan ja miten siinä toteutuvat edellä mainitut tekijät.

Kilpailutyön reseptiikka pyydetään 25 hengen annosmäärälle testattuna. Esittäkää reseptien raaka-aineet ja työohjeet ruoanvalmistuksen mukaisessa etenemisjärjestyksessä. Kuvatkaa mahdollisuuksien mukaan käytettävien astioiden GN-mitoitus ja valmistusmenetelmät.

Lisäksi pyydämme kertomaan **millaisessa kouluravintolaympäristössä** kouluruokaa tulevaisuudessa tarjoillaan ja ideoimaan hyviä käytänteitä **oppilaita osallistavan kouluruokailun** kehittämiseksi.

Kilpailutyö pyydetään esittämään sanallisesti, tarinallisesti ja/tai kuvallisesti. Reseptit esitetään yllämainitun ohjeen mukaisesti.

KILPAILUTÖIDEN PALAUTUS

Kilpailuajankohta on **9.1.–28.4.2018**. Kilpailutyöt palautetaan osoitteeseen amko.fi/hankkeet (**Kasvua kouluruuasta**). Sivulta löytyvällä kilpailumakkeella ilmoitetaan kilpailuun osallistuvien yhteystiedot ja linkitetään kaikki kilpailutöihin liittyvät aineistot (reseptiikka, kuvat ja muut tiedostot).

KILPAILUTÖIDEN ARVIOINTI

Kilpailutöiden arviointiin osallistuu peruskoulun kotitalousopetuksen oppilaita ja ravitsemisalan ammattilaisia sekä ideointikilpailun yhteistyökumppaneita. Arvioinnissa huomioidaan, miten hyvin kilpailuohjeissa annetut kriteerit toteutuvat.

Voittaja julkistetaan Ammattikeittiöosaajat ry:n seminaarissa syksyllä 2018. **Voittajatiimi palkitaan tuhannen euron kannustusstipendillä.**

LISÄTIETOA

Toiminnanjohtaja
Marjut Huhtala
marjut.huhtala@amko.fi
050 341 3957

Projektikoordinaattori
Päivi Jämsén
paivi.jamsen@amko.fi
050 339 6844

Tulevaisuuden kouluruokalounas -ideointikilpailun yhteistyökumppaneina toimivat Bunge Finland Oy, Foodduck Oy, Jepuan Peruna Oy, Metos Oy Ab ja Metsä Tissue Oy.

Kasvua  *kouluruuasta*
KOULURUOKA 70 v

