Får publiceras 14 maj 2024, kl 12.00

Matveckorna Smakernas Helsingfors är ett resultat av samarbete mellan restaurang-, turist- och evenemangsbranschen – upplev stadens högklassiga matkultur på hundra olika sätt

**Helsingfors firar sin matkultur under matveckorna Smakernas Helsingfors, som ordnas för första gången mellan den 24 maj och den 16 juni 2024. Medieträffen som ordnades i dag för journalister inom gastronomi bjöd på en försmak av de kommande evenemangen samt diskussion om matinnovationer och restaurangkulturen i Helsingfors.**

Matveckorna Smakernas Helsingfors startar om tio dagar och bjuder in intresserade att njuta av helsingforsiska mat- och dryckesupplevelser runt om i staden. Smakernas Helsingfors är en stor gemensam satsning av aktörer inom restaurang-, turist- och evenemangsbranschen i syfte att lyfta fram stadens mångsidiga matkultur genom 100 olika evenemang.

När nedräkningen för Smakernas Helsingfors började bjöd Helsingfors stad in sina samarbetspartner för att diskutera styrkorna inom och framtidsmöjligheterna för den helsingforsiska matkulturen och matturismen vid en medieträff, som ordnades den 14 maj.

Näringslivsdirektör **Marja-Leena Rinkineva** öppnade evenemanget genom att betona Helsingfors stads satsningar på restaurang-, turist- och evenemangsbranschens livskraft.

”Helsingfors erbjuder redan nu upplevelser i världsklass för såväl lokalinvånare som turister. Vi vill också i framtiden vara en hållbar och mångsidig matstad som man kommer till också långt ifrån”, konstaterade Rinkineva.

I paneldiskussionen på medieträffen dryftades bland annat vilka urskiljningsfaktorer Helsingfors och Finland har med tanke på matkulturen och den kommersiella utvecklingen. Fazers Chef de Cuisine **Tapio Bergström** betonade betydelsen av finländsk närproducerad mat och finländsk livsmedelssäkerhet.

"Den finländska matkulturen är en unik kombination av traditioner, djärv innovation och ständig förnyelse, vilket gör oss till ett matrelaterat mål som skiljer sig från mängden. Den finländska matkulturen får sin inspiration från naturen och lokala säsongsråvaror som de fyra årstiderna erbjuder. I Finland kan man lita på att maten är äkta och säker", sade Bergström.

**Kai Kilpinen**, Master Blender på The Helsinki Distilling Company, ser också mycket potential för att utveckla den helsingforsiska mat- och dryckeskulturen.

”Helsingfors är en unik huvudstad, vars alla dimensioner man ännu inte förstår ute i världen. Förutom en urban puls har vi också en skärgård i världsklass, vackra skogar och åkermark, som fortfarande används för odling. Också från vårt destilleri har vi direkt utsikt över en kornåker, så vi kan med säkerhet spåra värdekedjan för råvaran i vår whisky”, säger Kai Kilpinen, grundande delägare i The Helsinki Distilling Company och Master Blender, och tillägger:

”För att kunna konkurrera om internationella turistströmmar måste vi dock först tillsammans bestämma vilken serie vi ska tävla i. I stället för massturism av engångsnatur har Helsingfors möjlighet att bygga upp god service och hög kvalitet till en attraktionsfaktor och konkurrensfördel. Men det kräver att Helsingfors stad, företag och också staten förbinder sig långsiktigt och strategiskt till att utveckla matturismen.”

**Jerry Tiittala**, affärschef på Kespro, yttrade sig om utveckling av matinnovationer och om den kommersiella potentialen.

”Vi utnyttjar finländsk renhet och kvalitet som redan i sig är stora konkurrensfördelar. Helsingfors kan bli en internationellt ansedd matstad när vi förenar dessa element på ett innovativt och hållbart sätt. Detta förutsätter samarbete i hela matkedjan, från producenterna till konsumenterna.”

Hundra evenemang som lockar till att äta gott

Under medieträffen diskuterades också Helsingfors ställning som resmål för matturister.

”Helsingfors erbjuder en fascinerande kombination av lokal matkultur och internationellt kunnande, vilket lockar allt fler matturister från hela världen”, konstaterade Helsingfors stads turismchef **Nina Vesterinen**.

Matturismen till Helsingfors är för tillfället särskilt intressant. Matveckorna Smakernas Helsingfors i början av sommaren erbjuder hundra mat- och dryckesevenemang som har utvecklats genom ett omfattande samarbete mellan aktörer inom restaurang-, turist- och evenemangsbranschen. Bland evenemangen mellan den 24 maj och den 16 juni finns specialportioner och tematiska menyer, festivaler och bruncher samt workshoppar och matrundturer som lyfter fram Helsingfors rika utbud av mat och dryck.

Restauranger som testar att ha öppet på söndagar och matrundturer i saluhallar

Under helgen som inleder Smakernas Helsingfors öppnar många av Helsingfors restauranger sina dörrar undantagsvis också på söndag den 26 maj och måndag den 27 maj. I evenemanget Smakernas Söndag deltar cirka 30 restauranger, och både stadsbor och inbjudna gäster till ett evenemang för att offentliggöra Michelin-stjärnor kan njuta av restaurangernas läckerheter.

Torgkvarterens sommarterrass öppnas också inför matveckorna Smakernas Helsingfors. Precis som i fjol reser sig ett terrassområde vid Senatstorget, där Torgkvarterens restauranger serverar somriga delikatesser. Bredvid sommarterrassen vid Senatstorget byggs också en läktare för galan MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries måndagen den 27 maj 2024 kl. 16–20. På läktaren har alla möjlighet att känna av stämningen under galan för Michelin-stjärnor, samtidigt som man njuter av vad Torgkvarterens sommarterraser har att erbjuda.

Man kan ta del av den helsingforsiska matkulturens historia och nutid genom guidade matrundturer i saluhallarna. För Hagnäs saluhall, Gamla saluhallen och Sandvikens saluhall har man skräddarsytt läckra innehållshelheter med guidning av Helsingfors Guider rf. Avgiftsbelagda rundturer ordnas för beställda grupper, men under matveckorna Smakernas Helsingfors erbjuds också gratis rundturer.

På stadshuset öppnas den 29 maj ett 360 graders, multisensoriskt upplevelserum med temat Smakernas Helsingfors där man kan känna och uppleva den helsingforsiska mathistorien med hjälp av bild och ljud samt i förväg beställda smakbitar. Rummet har byggts som ett samarbete med studerande vid Haaga-Helia. För serveringen ansvarar Palmia.

Mer information:

Läs mer om Smakernas Helsingfors-evenemangen och välj ut dina favoriter på [tapahtumat.hel.fi/sv](https://tapahtumat.hel.fi/sv) (sökord ”Helsingfors matår 2024”) och på [hel.fi/smakernashelsingfors](https://www.hel.fi/sv/beslutsfattande-och-forvaltning/information-om-helsingfors/smakernas-helsingfors).

*Nya Michelin-stjärnor till nordiska restauranger, MICHELIN Green Stars-erkännanden och specialpriser offentliggörs i Helsingfors den 27 maj 2024 vid evenemanget MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries. Tillsammans med Helsingfors genomförs ett av de viktigaste evenemangen inom restaurangbranschen av Visit Finland, Fazer, The Helsinki Distilling Company, Kespro och Valio Aimo.*

Intervjuförfrågningar

Johanna Snellman  
Kommunikationsspecialist, Helsingfors stad  
tel. 040 843 0915  
[johanna.snellman@hel.fi](mailto:johanna.snellman@hel.fi)