



Lehdistötiedote 12.06.2024

OATLY + KOZEEN: LUVASSA ENNENNÄKEMÄTÖN RUOKAELÄMYS FLOW FESTIVALILLA

Kaurajuomayritys Oatly tuo yhdessä Michelin-kokki Kozeen Shiwanin kanssa tämän vuoden Flow Festivalille täysin ainutlaatuisen pop-up-ravintolan, jollaista Flow'ssa ei ole ennen nähty. Tämä uniikki ruokailuelämys tarjoaa festivaalikävijöille pöytiin tarjoiltavan kasvipohjaisen fine dining -illallisen, jossa Kozeen kokkaa Oatly-tuotteilla. Lippuja on rajoitetusti kahdeksaan eri illalliskattaukseen, ja ne tulevat myyntiin 13. kesäkuuta.

Oatly, maailman ensimmäinen ja suurin kaurajuomayritys, avaa Flow Festivalin ajaksi 9.-11.8. uniikin fine dining -pop-up-ravintolan Suvilahden Cirko Maneesi-saliin. Ravintola on luotu yhteistyössä arvostetun kokin, Kozeen Shiwanin kanssa ja siellä voi festivaaliviikonlopun aikana nauttia kokonaisvaltaisen, kasvipohjaisen ruokaelämyksen. Flow'ssa ei ole koskaan järjestetty mitään vastaavaa: ravintola, johon festarikävijät voivat etukäteen varata illallisen ja nauttia puolentoista tunnin ruokaelämyksestä kaikilla aisteillaan. Oatly + Kozeen pop-up -ravintola on ainutkertainen festarikokemus, jossa musiikin sijaan ruoka näyttölee pääosaa.

"Oatlyn tavoitteena on tehdä kasvipohjaisempaan siirtymisestä mahdollisimman helppoa, osana kestävyysmissiotamme. Yksi parhaista tavoista onnistua siinä on luoda herkullisia makuelämyksiä, jotka inspiroivat ihmisiä suosimaan enemmän kasvipohjaisia tuotteita ruokavaliossaan. Paluumme Flow Festivalille tänä vuonna tarjosi erinomaisen tilaisuuden tehdä jotain yllätyksellistä, kuten heittäytyä yhteen Kozeen Shiwanin kanssa, luodaksemme yhdessä täysin ainutlaatuisen ruokailuelämyksen festivaaleilla", sanoo **Ilse Siekkinen**, Oatlyn Pohjoismaiden toimitusjohtaja

Michelin-kokin ainutlaatuinen fine dining -kokemus

Kozeenin The Room -ravintola palkittiin toukokuun lopulla Michelin-tähdellä. Se on Suomen historian nopeimmin saatu Michelin-tähti, joten ei ihme, että Kozeenia tituleerataan hedonistiseksi rokkistaraksi. Tänä kesänä hän tuo ylistetyn ruokaelämyksensä Flow-kävijöille.

"Olen jo pitkään haaveillut, että pystyisin järjestämään jotain ainutlaatuista, kerran koettavaa ruokaelämystä festariympäristössä. Haluamme Oatlyn kanssa yhdessä rikkoa sitä mielikuvaa, millaista

festariruoan ja siihen liittyvän kokemuksen tulisi olla. Tarjoamme Flow'ssa neljän ruokalajin kasvispohjaisen menun, johon on käytetty Oatlyn ruoanlaittotuotteita. Jokainen annos on tarkkaan mietitty ravistelemaan makunystyröitä. Ja bravuuriannokseni kuningasperuna on menun päätähti", **Kozeen Shiwan** julistaa.

"Olemme innoissamme Oatlyn paluusta Flow Festivalille monen vuoden jälkeen. Tavoitteenamme on tarjota yllättäviä elämyksiä yleisöllemme ja Oatlyn ja Kozeenin pop-up-ravintola tarjoaa juuri tällaisen. Flow'ssa ravintolat ovat osa ohjelmaa. Tänä vuonna tuomme Suvilahteen täysin uudenlaisen ravintolakonseptin Oatlyn ja Kozeenin kanssa. Tämä etukäteen varattava, pöytiin tarjoiltava illallismahdollisuus on meille loistava tapa näyttää, mitä festivaaliruoka voi olla ja miten sen ympärille voi rakentaa kokonaisvaltaisen elämyksen", **Vilja Grotenfelt**, Flow Festival, Head of Sales & Marketing, sanoo.

Oatly + Kozeen pop-up -ravintola palvelee pöytävarauksen tehneitä koko Flow-viikonlopun ajan. Kasvipohjainen, neljän ruokalajin menu on hinnaltaan 70 €/hlö (juomat eivät sisälly hintaan). Liput tulevat myyntiin TableOnline-pöytävarausjärjestelmään torstaina 13.6. klo 09.00. Puolentoista tunnin kattauksiin mahtuu kuhunkin 40 henkilöä. Kattauksia järjestetään Flow-viikonlopun ajan päivittäin: perjantaina kaksi, lauantaina ja sunnuntaina kolme.

Illallisvaraukset: <https://www.tableonline.fi/fi/helsinki/kozeen-shiwan-x-oatly/1545>

Kattausajat:

Pe:

Klo. 18.30-20.00

Klo. 21.00-22.30

La & Su:

Klo 15:30-17:00

Klo 18:00-19:30

Klo 20:30-22:00

Lisätiedot:

Hanna Vartiainen, Bucket Agency

hanna@bucketagency.fi

044 548 5421

Oatlysta:

Oatly on maailman suurin kaurajuomayritys. Yli 25 vuoden ajan olemme keskittyneet kehittämään asiantuntemustamme kaurasta: superviljasta, jonka synnynnäiset ominaisuudet myötävaikuttavat sekä kestävyys- että ihmisten terveyteen. Sitoutumisemme kauraan on johtanut teknisiin edistysaskeliin, joiden avulla olemme onnistuneet luomaan vaihtoehtoja maitotuotteille, kuten maidolle, jäätelölle, jukurtille, ruokakermalle ja levitteille. Pääkonttorimme sijaitsee Malmössä, ja tuotteitamme on saatavilla yli 20 maassa ympäri maailman. www.oatly.com