

## PRO 2011 -TUNNUSTUSPALKINTOJEN VOITTAJAT VALITTIIN

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan parhaat palkittiin PRO 2011 -tunnustuspalkinnoilla torstai-iltana 20.1. Helsingissä järjestetyssä gaalassa. Alan ammattilaiset nimesivät alan parhaat keskuudestaan yhdeksättä kertaa. Kaikkiaan 36 finalistia keräsivät lähes 6 500 ääntä. PRO-patsaat jakaa Aromi-lehti yhteistyössä laajan kumppaniverkoston kanssa.

PRO-tunnuspalkinnoilla palkitaan työkavereiden, yhteistyökumppaneiden ja asiakkaiden suosittamia ja äänestämiä alalla ansioituneita ammattilaisia. Alan ammattilaiset valitsevat keskuudestaan 12 huippuosajaa, joiden esimerkki, osaaminen ja asenne ovat inspiroineet myös muita.

”Vuosien varrella PRO-patsaita on jaettu jo lähes 100, ja niistä on muodostunut alamme ’oscarit’. Onnittelten voittajia hyvin ansaitusta tunnustuksesta ja kiitän heitä koko alan arvostusta nostavasta ammattilaisuudesta”, kommentoi tuomariston puheenjohtaja, Sodexon toimitusjohtaja **Lars Finér**.

Palkitut edustavat laaja-alaisesti suomalaista hotelli-, ravintola- ja cateringalaa. Palkintokategorioita on 12, kattaen suurkeittiö- ja ravintola-alan eri sektorit. Uutena sarjana tänä vuonna mukana oli kahvilan työntekijä. Aikaisempia PRO-palkittuja ovat muun muassa kauppaneuvos **Satu Tiivola** sekä yrittäjät **Päivikki Palosaari**, **Hans Välimäki** ja **Jyrki Sukula**.

Voittajat 36 finalistin joukosta valitsi alan asiantuntijoista ympäri Suomea koottu tuomaristo. PRO 2011 -tuomariston jäsenet olivat: **Samuli Angelov**, Lars Finér, **Juha Heusala**, **Marjut Huhtala**, **Kai Kallio**, **Henri Klimscheffskij**, **Jussi Laakso**, **Eero Lehtinen**, **Ulla Liukkonen**, **Minna Ahola**, **Kirsi Sarre**, **Veijo Turpeinen** ja **Tarja Uitti**.

### PRO 2010 -VOITTAJAT:

<b>Ravintolan asiakaspalvelija</b>	Timo Huttunen, Ravintola Rodolfo, Helsinki
<b>Kahvilan työntekijä</b>	Sirpa Heikkilä, Cafe Sirius, Pirkanmaan Kansanterveys ry, Tampere
<b>Ruokapalvelun työntekijä</b>	Ari-Matti Haataja, Opiskelijaravintola Fox, Kajaanin Mamselli, Kajaani
<b>Suurkeittiön kokki</b>	Jouni Hartikainen, Valtuustotalo, Espoo Catering
<b>Ravintolan kokki</b>	Rauni Koskela, Kylpylä Kivitippu, Lappajärvi
<b>Suurkeittiön päällikkö</b>	Torsti Uotila, Karakaari, Sodexo, Espoo
<b>Ravintolan keittiöpäällikkö/-mestari</b>	Markus Aremo, La Table, Helsinki

<b>Ravintolapäällikkö/Hovimestari</b>	Antti Uusitalo, Savoy, Royal Ravintolat Oy
<b>Baarimestari</b>	Henri Lahti, American Bar/Torni, Helsinki
<b>Ravitsemis- /Ruokapalvelupäällikkö</b>	Toini Linnanmäki, Kirkkonummen kunnan ruokapalvelu, Kirkkonummi
<b>Opettaja</b>	Jouni Paassilta, Porvoon ammattiopisto, Amisto, Porvoo
<b>Yrittäjä</b>	Bahri Karagümüs, Istanbul Oriental Oy, Oulu