

Flow Festival on vastuullisen festivaaliruoan edelläkävijä

Flow Festivalin monipuolinen ja laadukas ruokavalikoima perustuu tänäkin vuonna vastuullisuuteen, kekseliäisiin konsepteihin ja rohkeisiin makumaailmoihin. Kasvis- ja lähiruokaa painottava ravintolakokoelma pitää sisällään muun muassa fine dining -uutuuksia, rakastettuja festarisuosikkeja sekä makuja ympäri maailman. Yhteensä festivaalilla on mukana yli 40 ravintolaa ja 20 baaria.

Flow Festival on sitoutunut kestävän kehityksen periaatteisiin ja etsii jatkuvasti innovatiivisia keinoja festivaalin vastuullisuuden kehittämiseksi. Tämän seurauksena festivaali luopui vuonna 2022 täysin punaisesta lihasta ja siipikarjasta ruokavalikoimassaan. Kestävän tulevaisuuden asiantuntijayritys D-matin kanssa toteutettu tutkimushanke [Flow Impacts](#) todisti, että muutoksen ansiosta vuoden 2022 festivaalilla kulutetun ruoan ilmastovaikutus oli lähes puolet pienempi kuin vuonna 2019.

Positiivisten tutkimustulosten kannustamana punaista lihaa ja siipikarjaa ei tarjota tänäkään vuonna. Lisäksi jokaisen ravintolan listalta löytyy vähintään yksi vegaaninen annos ja mukana on täysin vegaanisia ravintolakonsepteja. Festivaali on tuttuun tapaan myös kouluttanut ravintolansa kestävän kehityksen Sustainable Meal -koulutuksella, ja jokainen ravintola tarjoilee erityisen ekologisen, Sustainable Meal -annoksen. Ekologisuusarvioinnin ja paneelimaistelun perusteella valitaan tämän vuoden Sustainable Meal -kisan voittaja. Lisäksi yleisö saa äänestää oman Sustainable Meal -suosikkiannoksensa.

Helsingin parhaat fine dining -ravintolat ovat mukana Flow'ssa, kun festivaalille osallistuvat ensimmäistä kertaa huippukokki **Henri Alénin** italialaista ruokaa kekseliäällä otteella tarjoava **Fiasco?**, **Tomi Björckin** luotsaama Bangkokin katuruoasta inspiroitua **Boon Nam**, legendaarinen **Ragu BURN&SHINE** -konseptillaan sekä **Shinobi**, jossa japanilaisen keittiön klassiset ja modernit piirteet yhdistyvät hienostuneen rennolla tyyllillä. Lisäksi viime vuonna festivaalilla Sustainable Meal -yleisöäänestyksen voittanut fine dining -ravintola **The Glass** palaa Flow'hun rehdillä Pohjolan bistrrollaan.

Muita uutuusravintoloita Flow'ssa ovat muun muassa Pohjoismaiden ensimmäinen hiilineutraali sushiravintola **Sushibar + Wine**, **Teemu Aura Patisserie** ihastuttavalla pullabiilillään sekä ensimmäisenä Suomessa roomalaistyyllisiä pinza-pizzoja tekevä **UUNO**. Lisäksi uutuuksina nähdään **Gold&Green® Tasteland** nyhtökauraherkuillaan sekä japanilaisia erikoisuuksia tarjoava **Kamome**.

Flow'hun palaavia suosikkeja puolestaan edustavat muun muassa rakastettu kortteliravintola **Way Bakery**, viime vuoden Sustainable Meal -kilpailun voittanut **Loi Loi** uudella menullaan sekä Suomen ensimmäinen 100% vegaaninen hampurilaisravintola **Bun2Bun**. Lisäksi viime vuonna festivaalivieraat hurmannut, huippukokki **Mikko Kaukosen** luoma **The Bao**, Helsingin ensimmäinen ramen-ravintola **Fat Ramen** ja kasvipohjainen **MUU** vegaanisilla menullaan sekä **Oddlygood Tasteland** raikkailla jääkahveillaan, palaavat festivaalille.

Flow Festivalin pääyhteistyökumppani Heineken Silver tuo näyttävästi festivaalille klassikko-oluen raikkaan uutuusversion. Lisäksi juomavalikoimaan lukeutuu kaksi Lansonin shampanjabaaria, laadukkaita viinejä tarjoileva Hartwallin Wine Garden sekä lukuisia muita baareja, joiden monipuoliset valikoimat vaihtelevat pienpanimojen oluista virkistäviin alkoholittomiin vaihtoehtoihin.

Flow Festivalin vuoden 2023 ravintolat ovat:

Adzika Georgian Street Kitchen, Anton&Anton, Ape Gelato, Bali Brunch, Boon Nam, Bun2Bun, Calamari by Pobre, Casa Moro, Crusty Pizza, Dub Burger, Eat Poke, Fafa's, Fat Ramen, Fiasco?, Fisú & ranet, Friidulicious Ice Cream Bar, Gold&Green® Tasteland, Herkkä Hot Dog, Kamome, Kimchi Fries, Levant, Loi Loi, Lopez y Lopez, MUU, Momo House, Oddlygood Tasteland 2.0, Ônam, Patisserie Teemu Auran Pullabiili, RAGU | BURN & SHINE, Sanga Foodtruck, Satama's Taco Bar, Seksico Tacos, Shinobi, Social Burger Joint, Sourdough Pizza Crew, Spiraalisipsi, Stockfors Coffee Roasters, Sushibar + Wine, Thai Papaya, The Glass, Uuno, The Bao, Way Bakery ja XOXO Sompasaari.

Lue lisää Flow Festivalin ravintoloista ja baareista täällä: <https://www.flowfestival.com/palvelut/food/>.

Flow Festival järjestetään Helsingin Suvilahdessa 11.–13.8.2023. Yhteensä Flow Festivalilla esiintyy lähes 150 artistia. Esiintymässä mm. **Lorde, Blur, Wizkid, Kaytranada, Christine & The Queens, Tove Lo, Devo, Pusha T, Caroline Polachek, Suede, Moderat** ja monia muita.

Tutustu koko ohjelmaan Flow Festivalin nettisivulla: <https://www.flowfestival.com/artists/>.

Flow Festival 2023 pääyhteistyökumppani on Heineken Silver. Muita kumppaneita ovat Polestar, YouTube, Vaasan, Oddlygood, Lanson, POOL by Antilooppi, Helsingin kaupunki ja Tietoevry. Mediakumppaneita ovat Helsingin Sanomat, Clear Channel, Radio Helsinki, Finnkino ja Resident Advisor ja tuotantokumppaneita Creative Technology, Sun Effects ja Stopteltat.

www.flowfestival.com

www.instagram.com/flowfestivalhelsinki

www.facebook.com/FlowFestival

www.twitter.com/FlowFestival

Liput:

Ticketmaster www.ticketmaster.fi p.0600-10-800

Tiketti www.tiketti.fi p.0600-1-1616

3 päivän lippu: 239 €

2 päivän lippu: 189 €

1 päivän lippu (la): 135 €

1 päivän lippu (pe & su): 119 €

3 päivän Gold-lippu: 345 €

1 päivän Gold-lippu: 189 €

Hinnat voimassa toistaiseksi. Lipun hinta sisältää palvelumaksun.

Lehdistökuvat: <https://www.flowfestival.com/flow-festival/media/>

Media-akkreditointi: <https://gest.fi/customers/aedhjf/5088?lang=fi>

Lisätiedot:

Flow Festival, tiedottaja Eeva Palmén / eeva@flowfestival.com

+358 40 613 9933