

HANS VÄLIMÄKI

Esittely

Keittiömestari Hans Välimäki (s. 1970) on kansainvälisesti tunnustettu kuuden ravintolan omistaja ja keittiömestari. Helsingissä Välimäen ravintoloita ovat belgialainen bistro Rikhard von Trappe, kahdeksanpaikkainen fine dining -ravintola Välimäki sekä Midhill-hampurilaisravintola Linnanmäen huvipuistossa. Tampereella sijaitsevat belgialainen bistro August von Trappe, aasialaistyyppinen Masu Asian Bistro sekä Särkänniemen huvipuiston Midhill.



Vuosina 1998-2013 toimineelle ravintola Chez Dominiquele myönnettiin yksi Michelin-tähti vuonna 2001 ja kaksi tähteä vuonna 2003, jotka se säilytti ravintolan sulkemiseen asti. Chez Dominique sijoittui ainoana suomalaisravintolana 50 maailman parhaan ravintolan listalle kuusi kertaa peräkkäin vuosina 2006-2011.

Suomalaisille Välimäki on tuttu myös televisiosta muun muassa ohjelmista Hansin matkassa, Suomen paras leipomo, Top Chef Suomi, Haasta Hans ja Hansin grillibileet.

Vuodesta 2003 alkaen Välimäki on julkaissut yhteensä 11 ruokakirjaa. Lisäksi Välimäki on tehnyt paljon kaupallista yhteistyötä eri toimijoiden kanssa. Näistä tunnetuimpia on laaja markkinointiyhteistyö päivittäistavaraketju Lidl:n kanssa, joka on sisältänyt mm. kolme tv-ohjelmaa sekä asiantuntija- ja reseptiyhteistyötä. Tuotekehitystä Välimäki on tehnyt mm. Kaskein Marjan, Suomen Nestlén ja Yrjö Wigrenin kanssa.

HANS VÄLIMÄKI

Päivitetty 25.9.2015

Curriculum vitae

- S. 1970, Tampere
- Naimisissa, neljä lasta

Työkokemus keittiömestarina

- 2015 alkaen, Rikhard von Trappe, keittiömestari ja omistaja
- 2014 alkaen, August von Trappe, keittiömestari ja omistaja
- 2014 alkaen, Ravintola Välimäki, keittiömestari ja omistaja
- 2014 alkaen, Masu Asian Bistro, keittiömestari ja omistaja
- 2012 alkaen, Midhill-ravintolat, keittiömestari ja omistaja
- 1998-2013, Chez Dominique, keittiömestari ja omistaja
- 2007-2010, Cochon Bakery, omistaja
- 2007-2009, La Societe du Cochon, keittiömestari ja omistaja
- 2004-2006 Ravintola Mecca, keittiömestari ja omistaja
- 1997-1998 Ravintola Soup, keittiömestari
- 1996-1997 Ravintola Kaarle XII Kruunu, keittiömestari

Merkittävimmät tunnustukset ja palkinnot

- Chez Dominique
 - Kaksi Michelin-tähteä vuosina 2003-2013
 - Yksi Michelin-tähti vuosina 2001-2003
 - 50 Best Restaurants in the World (Restaurant Magazine)
 - 2011, sija 35
 - 2010, sija 23
 - 2009, sija 21
 - 2008, sija 39
 - 2007, sija 35
 - 2006, sija 39
 - "Restaurateur of the year 2003", International Food & Beverage Forum, USA

Kirjat

- 2014, Hansin matkassa 2
- 2013, Hansin matkassa 1
- 2010, Ruokaa Ranskasta Hansin tapaan
- 2009, Mummola
- 2008, Lusikka soppaan!
- 2008, Välimäki
- 2007, P.S.
- 2006, Grillistä
- 2004, Chez Dominique
- 2004, Koti Keittiössä
- 2003, Kahden tähden keittokirja

TV-ohjelmat

Päivitetty 25.9.2015

2014 alkaen, Suomen paras leipomo
2014, Haasta Hans
2014, Hansin grillibileet
2013, Hansin joulukalenteri
2012 alkaen, Hansin matkassa
2010-2012 Top Chef Suomi
2007, Kahden tähden kiertue
2004-2006 Liemessä
2001-2004 Kokkisota

Kaupallinen yhteistyö

Kaskein Marja - vuosikertaglogit 2013 ja 2014, Midhill-limut ja -siiderit, sienijalosteet
Tefal / SEB Group - pannusarja, markkinointiyhteistyö
Löfbergs Lila - kahvit ravintoloissa, markkinointiyhteistyö
Kenwood/Suomen Sähkötuonti - markkinointiyhteistyö, reseptiikka
Tiger of Sweden - tuoteyhteistyö
Lidl - kolme eri tv-ohjelmaa, reseptiikka, asiantuntijatyö, markkinointiyhteistyö
Suomen Nestlé Oy - Aino-jäätelöt, Popcorn-jäätelötuutit
Yrjö Wigren Oy - tuotekehitys, markkinointiyhteistyö