

Ravintola Kappelilla ennätyskesä

Ravintola Kappelin kesä on ollut menestys. Taantumasta ja koleasta ilmasta huolimatta Kappelin myyntiluvut ovat kasvaneet huippulukemiin. Matkailusesongin päätyttyä ravintola jatkaa panostamistaan ympärivuotiseen tarjontaan ja tavoittelee myös yritysasiakkaita.

Koko Suomea horjuttavan taantumun keskellä ravintola Kappelissa asiakasvirta on käynyt vilkkaana. Risteilyvieraat ja aasialaiset turistit ovat täyttäneet venäläisten matkailijoiden jättämän aukon. Viileä kesä on puolestaan ohjannut asiakkaita terassin sijaan sisälle ruokailemaan.

– Olemme tehneet tänä kesänä kaikkien aikojen ennätysmyynnin. Huonoilla keleillä asiakkaat ovat tulleet sisälle syömään, jolloin keskiostosten volyymi on kasvanut. Aurinkoisina päivinä terassimme on ollut puolestaan täynnä. Viereinen Espan lava ohjelmineen tuo kiitettävästi väkeä myös meidän terassillemme, Kappelin ravintolajohtaja **Santeri Uusitalo** kertoo.

Matkailijoita Kappelissa on riittänyt tänä kesänä jopa aiempaa enemmän.

– Turisteja on ollut todella paljon. Varsinkin isojen risteilyalusten matkustajia on näkynyt tavallista runsaammin. Myös aasialaiset turistit ovat löytäneet meidät todella hyvin, Uusitalo valottaa.

Sijainti ja historiallinen miljöö houkuttelevat

Lähes 150-vuotiaan Kappelin vaikuttava historia ja keskeinen sijainti antavat sille etulyöntiaseman moniin muihin ravintoloihin nähden. Kappeli on se ravintola, joka esitellään ensimmäisenä omille vieraille.

– Sijaitsemme Helsingin sydämessä tapahtumien keskipisteessä, Kauppatorin ja satamien kupeessa. Lisäksi Kappeli on merkittävä kulttuurihistoriallinen kohde. Kappelissa ovat viettäneet aikaansa Suomen suurmiehet **Eino Leinosta Jean Sibeliukseen**. Tällaiset yksityiskohdat kiinnostavat monia asiakkaita, Uusitalo luettelee syitä suosioon.

Matkailusesongin jälkeen on yritysasiakkaiden vuoro

Erinomaisen kesän jälkeen ravintola panostaa entistä enemmän ympärivuotiseen tarjontaan. Jo heti matkailukauden päätyttyä, syyskuun alussa, Kappeli tavoittelee kantakaupungin yritys väkeä. Tarjolla on uusi bisneslounas, joka elää vuodenaikojen ja Kauppatorin tarjonnan mukaan.

– Olemme uudistaneet lounaskonseptimme. Sesongin parhaat raaka-aineet saadaan suoraan lautaselle. Kilpailuetujamme on myös kiitosta kerännyt henkilökuntamme, joka tuntee liikeasiakkaiden tarpeet. Lounastajat voivat istahtaa rauhassa alas kollegoidensa tai asiakkaidensa kanssa pidemmäksi aikaa, Uusitalo sanoo ja viittaa samalla jopa kolmen ruokalajin lounasmenuun.

Uuden lounaan lisäksi Ateneumin taidemuseon kanssa toteutetut taidemenut jatkuvat vielä syyskuun lopulle. Syyskuussa juhlitaan myös 150-vuotiaasta Jean Sibeliusta. Marraskuussa on isänpäiväkattausta, ja loppuvuosi huipentuu joulupöytään. Kappelin Kellarin tilauslista täyttyy niin ikään jo vilkkaasti syksyn yksityistapahtumia silmällä pitäen.

Lisätietoja:

Santeri Uusitalo
ravintolajohtaja
010 7663 881 / santeri.uusitalo@sok.fi

Eteläesplanadilla sijaitseva ravintola Kappeli on HOK-Elannon ravintoloiden lippulaiva. Vuonna 1867 toimintansa aloittanut Kappeli on Helsingin perinteikkäimpiä ja maineikkaimpia ravintoloita. Kappelissa on kotimaisuuteen keskittyvä ruokaravintola, kahvila, baari, kuuluisa kesäterassi sekä tilauskäyttöön varattava Kellari. Lisätietoja: www.kappeli.fi