

Karkkibuffetista paahdettuun granolaan - Hotelliaamiaisessa viehättää sen monipuolisuus

Hotelliaamiaisessa asiakkaita viehättää erityisesti sen monipuolinen valikoima. Aamiaislautaselle päätty hotellissa sellaisia herkkuja, joita kotona ei syödä, kuten jäätelöä ja paahdettua pekonia. Sokos Hotels selvitti asiakaskyselyllä, mikä suomalaisille asiakkaille on hotelliaamiaisella tärkeintä. Vastauksia saatiin facebookin kautta lähes 16 000.

Aamiaispöydän herkkuja pohditaan kyselyn perusteella jo illalla nukkumaan mennessä. Valmiiseen pöytään on mukava herätä herkuttelemaan rauhassa ja henkilökunnan hymy sekä kiireetön tunnelma saavat hyvälle tuulelle.

Aamiaishuoneen ovelle tuoksuva kahvi on itsestään selvä alku päivään. Useimmat haluavat nyt juoda kahvinsa tummapaahtoisena. Aamukahvin kanssa nautitaan yleensä tuoretta leipää ja leikkeleitä sekä jugurttia ja marjoja.

"Ruokatrendit, kuten terveellisyys sekä lähiruuan ja laadukkaiden raaka-aineiden arvostus, näkyivät vastauksissa. Appelsiinimehua toivotaan tuorepuristettuna, teetä haudutettuna ja kaakaota täyteläisenä", kertoo Sokos Hotellien markkinointijohtaja **Outi Vitie**. "Siemensämpylät halutaan vastapaistettuna ja puuro luomuna. Vitamiinivesillä, turkkilaisella jugurtilla, kotimaisilla marjoilla ja monipuolisella hedelmävalikoimalla on kovasti kysyntää."

Lähiuoka ja itse tekeminen herättävät suomalaisissa onnellisia muistoja. Käsintehty karjalanpiirakat, hotellin omassa uunissa paistettu granola, paikallinen tyrnihillo ja lähileipomoon kalakukko saavat hyvälle mielelle ja kiitosta asiakkailta.

Hotelliaamiaisella myös herkutellaan. Lautaselle poimitaan mielellään rapeaa pekonia, kuohkeita croissantteja sekä erikoisjuustoja ja hilloja – ja jopa karkkia ja jäätelöä, jos sitä on tarjolla, kuten Solo Sokos Hotel Lahden Seurahuoneella.

Sokos Hotelleissa syö aamiaista vuosittain 4 miljoonaa vierasta. Ketjussa on viime vuosina panostettu erikoisruokavalioihin, yksilölliseen aamiaisvalikoimaan, sekä paikallisiin tuotteisiin.

"Ja valmiiseen ja monipuoliseen aamiaispöytään voi astella, vaikka ei asuisikaan Sokos Hotellissa. Hinta-laatusuhde on varmasti kohdallaan", muistuttaa Vitie.

Lue, miten erityisruokavaliot huomioidaan Sokos Hotellien aamiaisella:

https://www.sokoshotels.fi/fi/ajankohtaista/uutinen/sokos-hotellien-uusittu-aamiainen/014290046_419607

Lisätietoja:

SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjaus, markkinointi- ja viestintäjohtaja Outi Vitie, puh. 050 66 287, outi.vitie@sok.fi

Sokos Hotels on jakautunut kolmeen erilaiseen hotellityyppiin tarjotakseen yksilöllisiä hotellielämyksiä kaikille. Original-hotelli on sydämeltään suomalainen, tuttu ja turvallinen. Break-hotelli on paljon kaivattu tauko ja osa rentouttavaa tai aktiivista irtiottoa arjen keskellä. Solo-hotelli on joko klassikko tai syntyy sellaiseksi. Jokaisella Sololla on oma ainutlaatuinen luonne ja persoona. Sokos Hotels on Suomen vastuullisin, luotetuin ja arvostetuin hotelliketju. **www.sokoshotels.fi**

Seuraa meitä Facebookissa. <http://www.facebook.com/sokoshotels>