

# Fransmanni-ravintolat päivittyvät Frans & Les Femmes -bistroiksi

## Ensimmäisenä avautuu Frans & Emilie Turussa helmikuussa

Fransmanni-ravintolat uudistuvat yksilöllisiksi Frans & Les Femmes -bistroiksi, joissa paikallisuus ja persoonallisuus saavat näkyä ja maistua niin ruoassa kuin palvelussakin. Ensimmäisenä muodonmuutoksen kokeneena bistrona avautuu Frans & Emilie Turussa 26.2.2016.

Frans & Les Femmes -bistroissa asiakkaisiin, ruokaan ja viiniin suhtaudutaan ranskalaisen intohimoisesti. Tarinoita ja yksityiskohtia ruokien ja viinien takaa tuodaan esiin ja jaetaan asiakkaiden kanssa.

Ruokalistalla tarjoillaan herkullista sesonkiruokaa sekä uusvanhoja ranskalaisia klassikkoja, kuten Bouillabaisse ja ankankoipea. Ranskalaiset juustot, uunituore leipä sekä raikkaat kasvikset näyttelevät jokaisen bistron keittiössä tärkeää osaa. Jälkiruokatarjonta hemmottelee herkkusuita; suklaissa jälkiruoka-annoksissa käytetään laadukasta Valrhona-suklaata ja reseptejä, jotka on luotu yhdessä suklaatalon mestarien kanssa.

Bistrojen ykköstuotteeksi nostetaan lounas, jonka salaattipöydässä on esillä nizzalaisten torien raikas ja värikäs anti.

Ruokalistat vaihtelevat myös bistroittain. Turun torin laidalla sijaitseva Frans & Emilie tekee raaka-ainehankintoja niin Turun Kauppahallin kuin Kauppatorin toimittajien kanssa. Ravintolan erikoisuus ovat voissa paistetut, ruisleivitetty ahvenet.

Uusi konsepti liikkuu trendien matkassa. "Ravintolaruokailusta tulee yhä enemmän elämyksellinen kokemus. Henkilökunnan tulee mahdollistaa elämys asiakkaille. Myös halu mutkattomaan ja rentoon syömiseen sekä kiinnostus lähiruokaan kasvaa edelleen. Näistä lähtökohdista Fransmannia lähdettiin uudistamaan", kertoo SOK:n ravitsemiskaupan kehittämisestä ja konsepteista vastaava johtaja **Harri Havia**.

"Vaikka tunnelma on jatkossa rento, laadusta ei tingitä, vaan intohimon palveluun ja ihmisiin on näyttävä, tunnettava ja maistuttava", Havia toteaa.

Sokos Hotellien hotelliravintoloina tutuiksi tulleet ravintolat uudistuvat myös tiloiltaan. Ne sisustetaan raikkaalla, modernilla otteella valoisiksi ja aiempaa selkeälinjaisemmiksi, rennoiksi ranskalaistyyllisiksi bistroiksi. Iasiakkaiksi haetaan ensisijaisesti hyvää ruokaa ja tunnelma rakastavia kaupunkilaisia, mutta myös hotelliasukkaiden toivotaan jatkossa suuntaavaan yhä useammin oman hotellin bistroon.

Vuoden 2016 aikana uudistuu 7 Fransmanni-ravintolaa, ja loput vuonna 2017. Turun jälkeen aukeaa Frans & Amélie Helsingin Kluuvikadulla 4.3. Huhtikuussa avautuvat Frans & Sophie Kuopioon ja Frans & Marie Tampereelle. Toukokuussa avautuu Rovaniemen bistro Frans & Chérie.

Lisätietoja:

Mikko Virtanen, Brand Manager, SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjaus, puh. 040 584 52 77, [mikko.virtanen@sok.fi](mailto:mikko.virtanen@sok.fi)

Harri Havia, johtaja, SOK ravitsemiskaupan konseptit ja kehitys, puh. 050 3883552, [harri.havia@sok.fi](mailto:harri.havia@sok.fi)

Frans & Les Femmes

Frans & Les Femmes -ravintolat ovat rennon ranskalaisia bistroja; jokainen oma persoonansa. Kullakin ravintolalla on oma nimi ja persoonallisuus, joka antaa ravintoloille vapautta toteuttaa omaa yksilöllistä ranskalaista ravintolaa ja tuo tilaa henkilökunnan luovuudelle. Kaikissa bistroissa suositaan myös paikallisia makuja ja tuottajia. Sokos Hotellien hotelliravintoloina tutuiksi tulleet 13 Fransmanni-ravintolaa muuntuvat kaikki uuden liikeidean mukaisiksi bistroiksi vuoden 2017 loppuun mennessä

[www.fransbistrot.fi](http://www.fransbistrot.fi)