

Näistä ravintoloista Suomen laadukkainta olutta – Heineken Star Serve -ohjelman osallistujat valittu

Heinekenin Star Serve –laatuohjelmaan valituissa, huolellisen koulutuksen saaneissa ravintoloissa asiakkaille taataan, että olut on aina samalla tavalla tarjoiltu ja jokainen vaihe tehdään huolella.

– Uusi kukoistuskausi oluen tarjoilussa saadaan vain keskittymällä laatuun. Jotta ravintolat voivat menestyä kilpailussa, valttina ovat elämykset, sanoo ravintolakanavan johtaja **Seppo Salkoharju** HartwalliltaHartwall.

Heineken esittelee ensimmäisenä olutbrändinä Suomessa laatuohjelmansa, jonka tavoite on taata asiakkaille paras mahdollinen olutelämys ravintoloissa.

– Olemme Hartwallilla jo pitkään tehneet työtä laadun puolesta. Heineken Star Serve -ohjelma perustuu kansainväliseen tutkimukseen ja koulutukseen. Olemme ylpeitä siitä, että pääsemme nyt julkistamaan Suomen ensimmäiset Star Serve –ravintolat, Heinekenin Brand Manager **Ossi Ahto** hehkuttaa.

Star Serve –laatuohjelmaan on vuonna 2013 valittu seuraavat ravintolat:

1. Korjaamo, Helsinki
2. Carusell, Helsinki
3. Lungberg, Helsinki
4. Hotelli Katajanokka, Helsinki
5. Ravintola Vaahto, Savonlinna
6. Huber, Tampere
7. Office Bar & Restaurant, Vaasa
8. Ravintola Fontti, Turku

Vaikutukset myynnissä ja asiakaskokemuksessa

Laatuohjelmalla on vaikutusta ravintolan hanamyyntiin, arvostukseen ja kokemukseen laadusta. Se saa asiakkaan palaamaan uudelleen maukkaan tuotteen ääreen – ainoa syy tilata toinen olut on ensimmäisen erinomainen laatu.

Hartwall aloitti ohjelmaan mukaan valittujen asiakkaidensa koulutuksen Star Serve -ravintoloiksi elokuussa 2013.

– Tavoitteenamme on varmistaa, että asiakkaamme tarjoavat ensiluokaisen laadukasta palvelua. Tuemme heitä ympäri vuoden koulutuksilla ja laadun varmistamiseksi teemme myös yllätysvierailuja. Aiomme myös palkita menestyksekkäimpiä ravintoloita, kertoo Hartwallilla hanaoluiden laatupäällikkönä toimiva **Valentina Costanza**.

Hartwall keskittyy tulevana vuosina parantamaan hanaoluiden tarjoilurituaalia yhä edelleen. Juomatalo tulee myös valitsemaan Star Serve -ohjelmaan mukaan lisää ravintoloita, ja näin kehittämään aktiivisesti suomalaista olutkulttuuria kohti sen kukoistusta.

Laadukas hanaolut tarjoillaan laatuohjelman mukaisesti:

1. **Huuhtelee lasi:** olut tarjoillaan juuri pestystä, puhtaasta, kirkkautta hohtavasta merkkilasista.
2. **Laske:** olut lasketaan käsikäyttöisestä hanasta 45 asteen kulmassa ja nostetaan hiljalleen pystyasentoon lasin täyttyessä.
3. **Tasoita vaahto:** oluen pinnalle jää kerros vaahtoa suojaamaan oluen aromeita. Ylimääräinen vaahto ”skimmataan” pois, jotta hiilihapot pysyvät lasissa ja olut raikkaana.
4. **Tarkasta:** olut on oikeaoppisesti laskettu, kun vaahtokukka on Heineken-logon tähden sakaroiden tasolla.
5. **Tarjoile:** täydellinen olut tarjoillaan lasinalusen kanssa.

Kuvat: <http://mediapankki.hartwall.fi/?cart=2024-djmkbahabb&l=FI>

Lisätietoja:

Seppo Salkoharju, ravintolakanavan johtaja, Hartwall, p. 040 041 8136, seppo.salkoharju@hartwall.fi

Ossi Ahto, Heineken Brand Manager, Hartwall, p. 020 717 2059, ossi.ahito@hartwall.fi

Hanna Leppäniemi, viestintäpäällikkö, Hartwall, p. 0400 998 133, hanna.leppaniemi@hartwall.fi

Valentina Costanza, hanaoluiden laatupäällikkö, Hartwall, p. 020 717 2010, valentina.costanza@hartwall.fi