



PRO 2017-pris till Alvaro Diaz Lorca på Fazer 8th Floor

PRO 2017-priserna delades ut torsdagen den 26 januari vid den festliga PRO-galan på Wanha Satama på Skatudden i Helsingfors. Bland finalisterna fanns det tre Fazer-medarbetare. Alvaro Diaz Lorca som arbetar i restaurangvärlden Fazer 8th Floor på Stockmann i Helsingfors centrum fick *Pressens pris*.

Vid galan delades PRO-priser ut till yrkesutövare inom HoReCa-branschen för hela 15:e gången. Till finalisterna hörde Marianne Virtanen på Rengon koulu, Muhammad Shofiullah på Fazer Café Glogatan 3 och Alvaro Diaz Lorca på Fazer 8th Floor på Stockmann i Helsingfors centrum.

Alvaro Diaz Lorca fick *Pressens pris*

Alvaro Diaz Lorca som var finalist i klassen *Kundservicemedarbetare i restaurang* säger att han gör allt för att kunderna ska känna sig speciella. Det bästa med jobbet är enligt honom att det är så mångsidigt och att man får visa prov på sina färdigheter.

"Vi är mycket stolta över alla våra PRO-finalister och särskilt Alvaro som vann *Pressens pris*. Restaurangbranschen behöver föregångare och intressanta personligheter som tilltalar både kunderna och alla som vill jobba i branschen", säger **Miika Kostilainen**, direktör för affärsverksamheten Fazer Cafés.

"God service väcker känslor hos kunderna och PRO 2017-pristagaren Alvaro har en speciell förmåga att lyssna på kunderna. PRO-pristagarna ska kunna skapa en positiv kundupplevelse och positiv energi i arbetsgemenskapen, och Alvaro är ett utmärkt exempel på detta", säger Miika Kostilainen.

Kunden i fokus

Marianne Virtanen på Fazer Food Services berömmar teamet som gör det så trevligt att jobba på skolan Rengon koulu i Tavastehus. Hon gillar sitt jobb eftersom det är både trevligt och utmanande, hon upplever lite stress som någonting positivt. Det viktigaste är kunderna – Marianne känner att hon har lyckats när hon frambringar ett leende på deras läppar.

Enligt Muhammad Shofiullah är det viktigt att även kollegorna, utöver kunderna, är nöjda. Genom bra teamwork kan man erbjuda bästa möjliga kundservice. I framtiden skulle Muhammad vilja jobba som coach för kundservicemedarbetare.

På PRO-galan prisbelönas föredömliga yrkesutövare i restaurangbranschen

PRO-galan är den största och mest betydelsefulla festen i restaurangbranschen. Där belönas årligen proffs som utmärkt sig i branschen, på rekommendation av kollegor, chefer eller underordnade. PRO-tävlingen ordnas årligen av tidskriften Aromi, och PRO 2017 omfattade totalt 14 olika klasser där man beaktar uppgiftsområden, ansvar och yrkestitlar.

En jury bestående av HoReCa-proffs utser pristagarna utifrån antalet röster och motiveringarna. Denna gång satt Fazer Food Services VD **Jaana Korhola** i juryn. Syftet med priset är, förutom att uppmuntra dem som redan arbetar i branschen, att höja HoReCa-branschens anseende och locka nya arbetstagare.

Ytterligare information:

Miika Kostilainen, direktör, affärsverksamheten Fazer Cafés, miika.kostilainen@fazer.com, tfn +358 40 4869 832

Taina Lampela-Helin, informatör, Fazer-koncernen, taina.lampela-helin@fazer.com, tfn +358 40 6684 600

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och kafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers mission är att skapa smakupplevelser. Fazers framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2015 uppgick till mer än 1,5 miljarder euro och antalet anställda till närmare 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser