



## Tre fazermedarbetare i PRO 2018-finalen

I år tävlar tre fazermedarbetare om prestigefyllda priser som tilldelas yrkesutövare i Horeca-branschen. Heidi Heinonen, Benita Elomaa och Teemu Hokkanen har tagit sig till finalen i tävlingen. PRO-priserna delas ut under en festlig galakväll som ordnas torsdagen den 25 januari på Wanha Satama på Skatudden i Helsingfors. Vi önskar dem lycka till!

Klass: Kafémedarbetare

Finalist: Heidi Heinonen, Fazer Restauranger/ Fazer 8th Floor, Helsingfors

Läs mer om finalisten: <https://propalkinnot.fi/finalistit/heidi-heinonen/>

Klass: Medarbetare i yrkeskök

Finalist: Benita Elomaa, Fazer Food Services Finland/Restaurang Toppen, Helsingfors

Läs mer om finalisten: <https://propalkinnot.fi/finalistit/benita-elomaa/>

Klass: Kock i yrkeskök

Finalist: Teemu Hokkanen, Fazer Food Services Finland/UPM Huvudkontor, Helsingfors

Läs mer om finalisten: <https://propalkinnot.fi/finalistit/teemu-hokkanen/>

PRO-tävlingen ordnas årligen av tidskriften Aromi, och PRO 2018 omfattade totalt 15 olika klasser där man beaktar uppgiftsområden, ansvar och yrkestitlar. En jury bestående av Horeca-proffs utser pristagarna utifrån antalet röster och motiveringarna.

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 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 2016 uppgick till 1,6 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*