



Mediatiedote
29.1.2018

Tärkeintä on maku: Fazer rekrytoi yli 20 Gastro Chefiä

Fazer Food Services Suomi rekrytoi yli 20 ruoka-alan ammattilaisen joukkueen täysin uudenvuodenlaisiin tehtäviin. Gastro Chefit toimivat uusien trendien, maun ja laadun sekä vastuullisen raaka-ainekäytön lähettäjinä yrityksessä. Gastro Chef -paikkoja on auki ympäri Suomen 29.1.-18.2. Fazerin yli 600 ravintolassa nautitaan päivittäin ympäri Suomen yli 130 000 hyvää tekevää lounasta.

"Fazer tunnetaan hyvästä mausta ja maku on meille tärkeintä kaikessa. Haluamme olla edelläkävijänä vaikuttamassa siihen, mitä ja miten suomalaiset syövät. Makutottumukset ja trendit kuitenkin kehittyvät koko ajan, joten meidän pitää kehittyä ja varmistaa ravintoloidemme kokkien jatkuva kehittyminen. Yksi esimerkki maun huippuosaamista on Fazer Culinary Team Finlandin olympiavoitto lokakuussa 2016. Tällaista mahtavaa ruokaosaamisen huippua haluamme laajentaa koko Fazer Food Servicesissä", kertoo gastronomia- ja tuotekehitysjohtaja **Marianne Nordblom** Fazer Food Servicesiltä.

Fazerin missiona on Ruokaa, jolla on merkitys. Käytännössä tämä toteutuu päivittäin yli 130 000 asiakkaan parissa. Fazerilla on ympäri Suomen noin 600 ravintolaa. Fazer toimii Suomessa kaikissa asiakassektoreissa: päiväkodeissa, kouluissa, opiskelupaikoissa, työpaikoilla ja senioreiden palvelutaloissa. Lisäksi palveluihin kuuluvat kotiin kuljetettavat ateriat ja tapahtumaravintolat.

"Meillä on tällä hetkellä töissä 3300 osaavaa ja innostunutta ruoka-alan ammattilaista. Haemme porukkaamme henkilöitä, jotka haluavat olla vähän enemmän kuin kokki tai keittiömestari. Gastro Chef vastaa alueellaan ravintoloiden päivittäisen gastronomian kehittämisestä, laadun varmistamisesta ja osallistuu henkilöstön keittiöosaamisen kehittämiseen. Hän seuraa alan ruokatrendejä ja osallistuu tuotekehitykseen. Gastro Chefit ovat mukana muun muassa ravintoloiden avauksissa ja tapahtumissa, kertoo operatiivinen johtaja **Sari Saari** Fazer Food Servicesiltä.

Makua ja hyvinvointia asiakkaille

Gastro Chefit aloittavat tehtävänsä valmennuksen jälkeen ensi syksynä. Gastro Chefien tehtävänä on vahvistaa ravintoloiden ruokaosaamista. Toimiin tarvitaan erilaisia Gastro Chefejä, sillä lopullinen rooli muokkautuu ja kehittyy vastualueen ja asiakkuuksien mukaan. Tavoitena on vahvistaa myös asiakaskokemusta entisestään.

"Viime vuonna asiakaskokemukseen panostettiin laajamittaisella henkilöstön valmennuksella ja lisäksi aloitimme kolmevuotisen ravintoloiden brändi uudistuksen Amica- ja Fazer Food & Co -brändeillämme. Tänä vuonna



keskitymme maun ja raaka-aineiden johtamiseen kaikissa ravintoloissamme”, kertoo Sari Saari.

”Asiakkaille uudistus tulee näkymään muun muassa ruoan jatkuvana uudistumisena, maun kehittämisenä, ruuan laadussa sekä ruokatarinoina. Lisäksi käytämme entistä enemmän sesongin raaka-aineita. Tarjoamme hyvää tekeviä ravintolaelämyksiä suomalaisille päivittäin ja luomme iloa ja nautintoa, toteaa Marianne Nordblom.

Lisätietoja

Fazerin mediapuhelin palvelee arkisin klo 8-16, puh. 040 668 2998
#fazergastrochef #fazerfoodserves #ruokaajollaonmerkitys #meidänfazer
www.urafazerilla.fi
<https://www.youtube.com/watch?v=S4zOAvViqV4&rel=0>

Fazer-konserni

Fazer on kansainvälinen perheyritys, joka tarjoaa leipomo-, makeis- ja keksi- ja viljatuotteita sekä ruokailu- ja kahvilapalveluita. Fazerilla on toimintaa kahdeksassa maassa ja vientiä noin 40 maahan. Fazerin menestys on sen perustamisesta lähtien vuonna 1891 perustunut parhaaseen tuotteiden ja palvelun laatuun, rakastettuihin brändeihin, osaaviin ihmisiin ja vastuulliseen toimintatapaan. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2016 oli 1,6 miljardia euroa ja yrityksessä työskentelee lähes 15 000 henkeä. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä periaatteita, jotka pohjautuvat yrityksen arvoihin ja YK Global Compactin periaatteisiin.

Kun haluatte hyvää