

NEWS RELEASE

Tukholma, 4. helmikuuta 2010

Scandic ja Jamie Oliver esittelevät uuden kokouselämyksen

Scandicin ja Jamie Oliverin ensimmäinen yhteistyövuosi on ollut suuri menestys. Nyt esitellään seuraava vaihe, jossa hotelliketju ja tähtikokki ovat kehittäneet yhdessä kokouselämyksen, joka on täynnä inspiraatiota ja energiaa.

– Kaikki pitkissä kokouksissa ja konferensseissa istuneet tietävät, että kokouksen onnistumiseen tarvitaan muutakin kuin hyvää palvelua, kokoustila ja toimivaa tekniikkaa. Tarvitaan myös energiaa ja inspiraatiota – jotain yllättävää ja jotain joka pitää energian huipussaan koko päivän, sanoo Thomas Engelhart, Scandicin kaupallinen johtaja, joka vastaa myös yrityksen brändin kehittämisestä.

Scandic ja Jamie Oliver ovat lähteneet juuri tästä ajatuksesta ja nyt viime vuonna menestyksekkäästi alkanut yhteistyö jatkuu.

– Hotelleissamme oli vuonna 2009 enemmän lapsiperheitä kuin koskaan ja monet ovat huomanneet Scandicin tekemät muutokset. Monet, jotka pitivät meitä ennen hieman tylsinä, seuraavat nyt Scandicin kehitystä jännityksellä. Saamme lähes joka viikko yhteydenottoja, joissa ehdotetaan yhteistyötä – kehitys on ollut upeaa. Yhteistyö Jamie Oliverin kanssa on pitkäjänteistä, emmekä olisi voineet toivoa sille parempaa alkua, kertoo Thomas Engelhart.

Vuoden 2010 aikana Scandicin kokous- ja konferenssivieraat pääsevät vuorostaan nauttimaan Jamie Oliverin luovasta ruoka-ajattelusta. Hotelliketju on jo tällä hetkellä markkinajohtaja tiedostavien kokousten osalta. Tarjoamme kuuntelusilmukoita kaikissa hotelleissa, itse pullottettua vettä kierrätyslasipulloista (mikä vähentää hiilidioksidipäästöjä n. 160 tonnia vuodessa) ja kaikille hotelleille yritetään saada Joutsen-ympäristömerkki. Nyt hiotaan viimeisiä yksityiskohtia vuoden uutuudesta ja työssä on mukana Jamien oman tiimin lisäksi Scandicin ja asiakkaiden edustajia.

– Tarjoamme asiakkaille ja vieraille uudenlaisen elämyksen – jotain joka jää heille mieleen. Jamie Oliverin ruoalla on tärkeä osuus Scandicin uudessa ja inspiroivassa kokouskonseptissa, Thomas Engelhart kertoo.

Scandic palvelee vuosittain monia tuhansia kokous- ja konferenssivieraita. Heidän ruoalle asettamansa vaatimukset ovat inspiroiva haaste Jamie Oliverille.

– Aikuisista on lasten tavoin mukavaa leikkiä ja pitää hauskaa! Se ajatus on taustalla, kun luon ruokalistoja. Lisäksi ruoan pitää maistua hyvältä ja inspiroida keskusteluihin ja uusiin ideoihin. Olen valmistanut ruokaa monille vaativille kokousvieraille, kuten G20-kokouksen osanottajille Lontoossa. Siten tiedän miten tärkeää maistuva ja inspiroiva ruoka on kokouksen onnistumisen kannalta, Jamie Oliver kertoo.

Jamie Oliverin ruokalista kokous- ja konferenssivieraille otetaan käyttöön kaikissa Scandic-hotelleissa toukokuusta 2010 alkaen.

Scandic on moderni hotelliketju, jossa tiedostavat ihmiset saavat inspiraatiota ja uutta energiaa. Meillä on yli 150 hotelliä ja 30 000 huonetta, joten olemme jo nyt yksi Euroopan suurimmista hotellioperaattoreista. Jatkamme kasvuamme – muutaman vuoden kuluttua valittavanasi on yli 200 Scandic-hotelliä. Tervetuloa scandichotels.fi -sivuille.

Scandic
Stay smarter

NEWS RELEASE

Lisätietoja antavat:

Thomas Engelhart, kaupallinen johtaja, Scandic, +46 709 73 5096

Jessica Agert, lehdistöpäällikkö, Scandic, puh: +46 709 73 5013, sähköposti
jessica.agert@scandichotels.com

Scandic on moderni hotelliketju, jossa tiedostavat ihmiset saavat inspiraatiota ja uutta energiaa. Meillä on yli 150 hotellia ja 30 000 huonetta, joten olemme jo nyt yksi Euroopan suurimmista hotellioperaattoreista. Jatkamme kasvuaamme – muutaman vuoden kuluttua valittavanasi on yli 200 Scandic-hotellia. Tervetuloa scandichotels.fi -sivuille.

Scandic
Stay smarter