

Lehdistötiedote
Julkaisuvapaa
11.12.2006 klo 10.30

Karl Fazer Café uudistuu ajan hengessä

Kahvila kuin pieni elämys

Kluuvikadulla sijaitseva Fazer Café on uudistettu. Kahvilan ja herkkukaupan sisustusta, ilmettä ja tuotetarjontaa on kehitetty. Nyt kahvila on Karl Fazer Café perustajansa kunniaksi. Perustajan vision mukaisesti Karl Fazer Café tarjoaa asiakkailleen jokaisella käynnillä makuelämyksiä ja mielihyvän hetkiä.

Kahvila- ja ravintolasektorin toiminta on tärkeä osa Fazer Amican liiketoimintaa. Yrityksellä on hoidossaan sekä tavaratalojen kahviloita ja ravintoloita että kongressi- ja kulttuurikeskusravintoloita. ”Vuotuinen liikevaihto on noin 110 miljoonaa euroa ja tavoitteenamme on kasvaa tällä alueella kaikissa toimintamaissamme”, Fazer Amican toimitusjohtaja Teija Andersen sanoo.

Kahvila- ja ravintolasektorin ”kruununjalokivi” on Helsingin Kluuvikadulla sijaitseva kahvila, josta koko Fazer-konsernin toiminta sai alkunsa 17. syyskuuta 1891.

”Siitä pitäen kahvila on ollut erottamaton osa helsinkiläistä kulttuurielämää”, Andersen toteaa. ”Hetimitä alusta alkaen oli modernia mennä Fazerille ja paikasta tuli pian kaupungin suosituin kahvila.”

Klassikotuotteiden rinnalle uutuuksia

Karl Fazer Café toimii edelleen samassa osoitteessa ja on tänäkin päivänä helsinkiläisten rakastama tapaamispaikka. Reilussa sadassa vuodessa kaupunki on muuttunut kovasti ja niin on kahvilakin. Mutta sen ainutkertainen miljöö ja tunnelma ovat tallella.

Kahvilaa on vuosikymmenten saatossa uusittu ajan hengessä ja asiakkaiden tarpeiden ja toiveiden mukaisesti. Tämä on ollut lähtökohtana myös Karl Fazer Café -konseptin kehitystyölle. Kahvilan ja herkkukaupan ilmettä on uudistettu ja tuotetarjontaa kehitetty – huolella ja harkiten, paikan alkuperäistä henkeä kunnioittaen. Tuttuja klassikotuotteita täydentävät uudet herkut, unohtamatta Karl Fazerin erikoisuuksia, joita ei saa muualta.

Tiedetään, että Karl Fazer teki aina kaiken voitavansa täyttääkseen ja jopa ylittääkseen asiakkaidensa odotukset. ”Luonnollisesti se on myös meidän tavoitteemme”, Teija Andersen sanoo. ”Suurin osa tuotteista tehdään käsityönä täällä omassa keittiössämme – niin kuin aina on tehty. Ydinosamistamme ovat leipä-, konditoria- ja suklaatuotteet ja niiden kehitystyöhön on tälläkin kertaa uhrattu paljon aikaa yhteistyössä Fazer Leipomoiden ja Cloetta Fazerin kanssa.”



Herkkusuiden oma osoite

Kahvilassa on ruokailevia asiakkaita varten uusi "Food and Wine" -buffet, jonka äärellä kokit valmistavat annoksia asiakkaiden valinnan mukaan. Aamuisin asiakkaat voivat nauttia herkullisen aamiaisen, päivällä tarjotaan keittoa talon oman uunituoreen leivän kera ja iltapäivän houkutukseksi on tulossa kello viiden tee. Päivän päätteeksi asiakas voi herkutella vaikkapa pienillä voileivillä viinilasillisen kera.

Kahvila toimii itsepalvelu-periaatteella. "Paikalla on aina palveluvastaava, joka yhdessä kahvilan koko henkilökunnan kanssa palvelee, auttaa ja opastaa asiakkaita", Teija Andersen kertoo.

Herkkukaupan valikoima rakentuu vahvasti uunituoreen leivän, paikan päällä tehtyjen kakkujen ja leivonnaisten sekä Fazerin suussa sulavien suklaiden, käsintehtyjen konvehtien sekä makeisten ympärille.

Myymälän takaosassa on piste, jossa valmistetaan jatkuvasti upeita konditoriatuotteita. Lisäksi pisteessä pidetään suklaakoulu-tapahtumia sekä järjestetään havaintoesityksiä.

Sisustus ja pakkaukset uudistettu perinteitä vaalien

Sisustuksen uudistamisella on pyritty siihen, että asiakkaat jo ovelta näkevät, mitä kaikkea Karl Fazer Café tarjoaa. Asiakkaita halutaan ohjata peremmälle Kupolisaliin sekä myymälän perälle sijoitettuihin uusiin kahvilapöytiin. Myös herkkukaupan tarjonta myyntivitrineineen on tuotu lähemmäksi sisään astuvaa asiakasta. Viihtyisyyden lisäämiseksi on valaistusta uusittu ja pehmennetty. Lisäksi seinille on sijoitettu suuria, valaistuja tuotekuvia.

Myös pakkaukset ovat kokeneet täydellisen muodonmuutoksen. Nyt niissä hehkuu tumma lila ja kulta. "Erityisesti Karl Fazerin vaimo Berta oli erittäin tarkka tyylikysymyksistä. Pakkauksia uudistaessamme olemme halunneet vaalia hänen perintöään" kertoo Teija Andersen, joka on ylpeä paikan historiasta ja sen uudistumisesta. "Haluamme kunnioittaa kahvilan perustajan visioita ja tarjota asiakkaillemme makuelämyksiä ja mielihyvän hetkiä jokaisella käynnillä."

Lisätietoja:

Fazer Amica, toimitusjohtaja Teija Andersen, puh. 020 729 6200
Fazer Amica Suomi, varatoimitusjohtaja Maritta Iso-Aho, puh. 040 544 3123
Karl Fazer Café, kahvilanjohtaja Soili Tuomainen, puh. 020 729 6125



Fazer-konserni

Fazer-konserni sai alkunsa vuonna 1891 perustetusta perheyrityksestä. Tänäpä Fazer-konserni tarjoaa ruokailupalveluja, leipomotuotteita sekä makeisia ja toimintaa on yhdeksässä maassa. Asiakslähtöisyys, laadukkuus ja yhteistyö ovat toiminnan perusta. Konserniin kuuluu kolme toimialaa, jotka tarjoavat makuelämyksiä omilla aloillaan: Fazer Amica, Fazer Leipomot ja Candyking. Fazer Amica on Pohjoismaiden ja Baltian johtava ruokailupalveluyritys, jonka perustehtävänä on tarjota hyvää ruokaa ja asiakaskohtaisia palveluratkaisuja. Yritys toimii Pohjoismaissa, Virossa, Latviassa ja Venäjällä. Fazer Leipomot valmistaa tuoreita ja maukkaita leipomotuotteita Suomessa, Ruotsissa, Venäjällä, Virossa, Latviassa sekä Liettuassa. Candyking on irtomakeisten edelläkävijä ja markkinajohtaja Pohjoismaissa, Isossa-Britanniassa ja Baltiassa. Fazerin tärkein osakkuusyhtiö on Pohjoismaiden suurin suklaa- ja sokerimakeisyryitys Cloetta Fazer. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2005 oli 986 miljoonaa euroa. Konsernin palveluksessa on noin 15 000 henkilöä.