

Vuoden 2009 S–Chef on keittiöpäällikkö Kimmo Liukkonen Jyväskylän Rossosta Jyväskylästä.

S-ryhmän parhaat hotelli- ja ravintolapäälliköt palkittiin Gastro-messuilla.

S-ryhmän matkailu- ja ravitsemiskaupan parhaiden päälliköiden S-Boss – ja S-Chef valinnat tehdään vuosittain ansiokkaan johtamistyön, tinkimättömän ammattitaidon, asiakastytyväisyyden ja ravintolan tuloksentekevyyden perusteella. Valinta tehdään noin 50 hotellipäällikön ja 500 ravintola- tai keittiöpäällikön joukosta. Vuoden 2009 ansioista tittelit S-Boss ja S-Chef menivät Poriin, Mikkeliin ja Jyväskylään. Ammatilliset palkittiin Gastro-messujen yhteydessä Helsingin messukeskuksessa.

S-ryhmän valtakunnallisten ravintola- ja hotelliketjujen parhaat päälliköt julkistettiin perjantaina 19.3., kun S-ryhmän matkailu- ja ravitsemiskaupan johtaja Sari Palokangas palkitsi vuoden 2009 parhaat päälliköt ravintola-alan ammattilaisten Gastro-messuilla näytöskeittiössä. Vuoden 2009 tulosten ja toiminnan perusteella valittiin paras hotelli-, ravintola- sekä keittiöpäällikkö, kaksi S-Bossia sekä S-Chef.

Paras hotellipäällikkö on Paula Anttila Mikkelin Sokos Hotel Vaakunasta. Perusteluina valinnalle olivat hotellin tuntuvasti parantunut asiakastytyväisyys sekä menestyminen vastaanoton myyntikilpailuissa. Anttilan tinkimätön ammattitaito toteuttaa konseptia, johtaa innostaen tiimiään, osallistua ketjun kehittämistyöhön ja tehostaa toimintaa matkailualan kiristyneessä kilpailutilanteessa vaikuttivat valintaan.

Vuoden 2009 S-Chef valinta kohdistui keittiöpäällikkö Kimmo Liukkoseen Jyväskylän Rossosta Jyväskylästä. Liukkosen esimerkillisyys tuloksenteijänä, kriittisenä laadunvalvojana niin ravintolakeittiössä kuin raaka-ainetoimittajien suhteen sekä aktiivinen osallistuminen Rosso-ravintoloiden ruokalistan kehitystyöhön vaikuttivat valintaan. Lisäksi vuoden S-Chef on antanut ammattitaitonsa ja tukensa keittiöiden starttauksiin useiden Rosso-ravintoloiden avausprojekteissa ympäri Suomea lähivuosina.

Paras ravintolapäällikkö palkinto meni Poriin Sanni Langenajalle. Hän johtaa Porin Prisman ravintolamaailmaa, jossa on Presso-kahvila, PizzaBuffa-ravintola ja Hesburger. Langenajan valintaan vaikuttivat kyky johtaa kokonaisuutta ihmisläheisellä ja tuloksellisella tavalla, kehittää konseptien sisältöä valtakunnallisesti sekä halu pilotoida uusia toimintamalleja. Langenajan laadukas esimiestyö ja asiakasta kuunteleva päivittäinen johtamistapa ovat tuottaneet hyvää tulosta sekä erityisen mainion ilmapiirin ravintolamaailmaan.

Lisätietoja

SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjaus p.010 7680 510
Riikka Ahtiainen/ Mikko Hautasaari/ Minna Korja, konseptijohtaja
riikka.ahtiainen@sok.fi; mikko.hautasaari@sok.fi; minna.korja@sok.fi;
Keskimaa Osk, toimialajohtaja Pasi Kunelius 050 310 5000

Keskimaa Osk on vähittäiskauppaa sekä matkailu- ja ravitsemiskauppaa, liikennemyymälä- ja polttonestekauppaa sekä rautakauppaa harjoittava monialayritys, joka tarjoaa palveluja yli 100 toimipaikassa. Keskimaa on Keski-Suomen maakunnan suurimpia yrityksiä yli 600 miljoonan euron vuosimyynnillään. Asiakasomistajia on yli 100 000. Keskimaa työllistää noin 1900 keskisuomalaisista.