

Kestävä ruoka puhuttelee yritysasiakkaitakin

Viime toukokuussa avattu ravintola Ultima alkaa panostaa entistäkin enemmän myös yritysten palvelemiseen. Ravintoloitsijat ovat huomanneet, että kestävä suomalainen ruoka puhuttelee yksityisten ihmisten lisäksi yllättävän vahvasti myös yritysasiakkaita.

Ravintola Ultima sai alkunsa huippukokkien Henri Alénin ja Tommi Tuomisen mielenkiinnosta tulevaisuuden ruokaan ja syömiseen. Ultiman keskeinen idea oli tutkia, miten Helsingissä sijaitseva kunnianhimoinen ravintola voi pienentää hiilijalanjälkeään mahdollisimman paljon.

”Sitten hieman yllättäen ilmastoasiat nousivat vahvasti julkiseen keskusteluun. Tuntui, että ilmasto alkoi yhtäkkiä kiinnostaa kaikkia. Olimme ajatelleet, että Ultiman asiakkaita ovat ennen kaikkea yksityiset ihmiset, mutta olemme huomanneet, että todella monet yritykset haluavat edustaa kestävästi”, perustaja Henri Alén toteaa.

Niinpä Ultima panostaa nyt entistä vahvemmin myös yritysasiakkaiden palveluun. Alénin ja Tuomisen kanssa edustusillallisten konseptia on ollut suunnittelemassa yhtiökumppani, sommelier ja salipalvelun superosaaja Samuil Angelov.

”Edustusillallinen vaatii ravintolalta tilannetajua. Homman on lähdettävä rullaamaan hyvin heti, kun asiakkaat astuvat sisään. Isännän tai emännän täytyy voida luottaa siihen, että asiat sujuvat sovitusti. Ammattiedustaja on illallisellakin töissä, ja meidän tehtävämme on tehdä työstä mahdollisimman mukavaa”, Angelov sanoo.

Ultima panostaa hyvän ruoan lisäksi alkoholittomiin juomiin ja siihen, että illallinen etenee toivotussa aikataulussa. Edustusillallisen pitää päättyä ajallaan, jotta seuraavana aamuna ollaan taas virkeinä töissä.

Ultima kiinnostaa myös kansainvälisesti. Ravintoloitsija Tommi Tuominen on vastikään palannut Pariisista, mihin hänet oli kutsuttu kokkaamaan Ultiman ruokia Michelin-tähditettyn Le Burgundy -hotelliin.

”Suomalainen ruoka kiinnostaa ulkomaalaisia vieraita. Myös esimerkiksi yrttien kasvatusjärjestelmämme kiinnostavat ulkomaalaisia – varsinkin niitä, jotka tulevat makean veden puutteesta kärsivistä maista. Suomalaisillehan kasvatukseen käytetty vesi tuntuu aika itsestäänselvydeltä”, Tuominen sanoo.

Kansainvälisestä mielenkiinnosta ovat esimerkkinä myös Deuche Wellen reportaasi ja Le Mondin artikkeli.
<https://www.dw.com/en/ultimately-regional-the-ultima-restaurant/av-46999555>
<http://peplum.blog.lemonde.fr/2018/12/01/diner-nordique-au-burgundy-paris/>

Ultimalla onkin selkeä suunnitelma:

”Haluamme olla paras siinä, mitä teemme. Kokataan ja nautitaan, niin että jotain jää jälkipolvillekin. Olen iloinen, että yritykset haluavat edustaa kestävästi. Meidän homma on hoitaa asiat niin, että sekä asiakas että planeetta kiittävät. Mutta elämäyksestä ei tingitä pätkääkään”, Alén tuumii.

Lisätiedot:

<https://restaurant-ultima.fi/medialle/>

puh. 0300 472 341

varaukset@restaurant-ultima.fi

Henri Alén puh. 041 536 8770 , Samuil Angelov puh. 050 523 8682