

各位

フィンランド Fazer Food Services 社のトップシェフを迎え 「フィンランドフェア」を開催いたしました

グリーンハウスグループ

5月17日、18日、21日の3日にわたり、弊社が運営受託する事業所食堂2カ所において、「フィンランドフェア」を開催いたしました。このイベントは、世界規模での情報・ノウハウの交換、人材交流などを目的に弊社を含め欧州大手コントラクトフードサービス企業5社間で締結しているアライアンス契約を基に、フィンランド Fazer Food Services 社のトップシェフ二人をお迎えし、食堂をご利用いただいているお客様へフィンランド料理をご提供したものです。

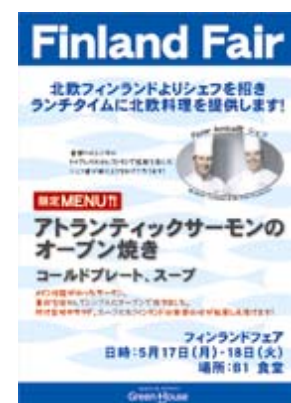
弊社はこれまでにオランダ、スイス、フィンランド各国のアライアンス加盟企業に対して日本料理の調理師を派遣し、現地で日本料理をお楽しみいただく「ジャパンウィーク」を開催する一方、2008年にはオランダのアライアンス加盟企業である Albron 社よりシェフを招いた「オランダフェスト」を開催しています。

弊社は、今後も当アライアンスを基にさまざまな活動を通して総合力を高め、付加価値の高い食事提供に磨きをかけてまいります。

2010年3月末に Fazer Amica 社は、Fazer Food Services 社に社名変更しました

フィンランドフェア開催概要

- 開催日 : 5月17日、18日、21日
- 提供食数 : 3日間合計 1,067食
- 開催場所 : 弊社が受託する事業所食堂2カ所
- メニュー : アトランティックサーモンのオープン焼き
コールドプレート(野菜のマリネ)
マッシュルームスープ
Fazer 社チョコレート(直輸入)をプレゼント



フィンランドフェア告知ポスター

Fazer Food Services 社 シェフプロフィール



Matti Tyvanen 総料理長(左)

商品部調理部責任者。ヘルシンキ市内のトップレベルのレストランで経験を重ね、同市内ヘルシンキ調理学校の講師も務める。その後、フィンランド国立オペラ劇場内で数々のイベントを手掛け、2009年にはフィンランド大統領官邸にて料理長を務めた経験を持つ。現在は Fazer Food Services 社にて、商品部調理部責任者として商品開発をはじめ、“調理芸術文化マスター”育成プログラムトレーナーとして活躍中。

Atte Kuuskoski 料理長(右)

商品部調理部。ヘルシンキ及びイギリスのミシュラン 3 つ星レストランを中心に、トップレベルのレストランでシェフを務め、イギリススカーバラロイヤルホテル、イギリスウインザー レストラン「Le Petit Bubb's」料理長を歴任。ヘルシンキ料理学校の講師経験も持つ。2006年にはフィンランド“ゴールドレードル”調理師コンテスト決勝へ進出。現在は Fazer Food Services 社にて、総料理長とともに活躍中。



食堂スタッフと協力して調理し、実際にお客様へお料理を提供いたしました



「アトランティックサーモンのオープン焼き」



弊社食堂スタッフと