



Ruokarakkautta jo 30 vuotta – Delicatessen kasvaa ja uudistuu catering-alan murroksellisessa markkinatilanteessa

Kolmen vuosikymmenen ajan Delicatessen on luonut suomalaisille juhlia, arjen aterioita ja yhteisiä hetkiä, joissa ruoka yhdistää ja ravitsee. Samalla kun ravintola- ja catering-ala kamppailee kustannuspaineiden, heikentyneen ostovoiman ja epävarman kysynnän kanssa, Delicatessen tekee vahvaa tulosta ja juhlii 30-vuotista taivaltaan kasvun ja uudistumisen merkeissä.

Pitkät asiakassuhteet, monipuolinen palvelurakenne ja vahva henkilöstön osaaminen ja joustavuus ovat mahdollistaneet kasvua ja vakautta tilanteessa, jossa moni alan toimija on joutunut sopeuttamaan toimintaansa rajusti.

“Toimialalla eletään poikkeuksellista aikaa. Siitä huolimatta olemme kuitenkin onnistuneet rakentamaan liiketoiminnan, joka kestää suhdanteet. Se perustuu laatuun, toimitusvarmuuteen ja henkilöstöön, joka tekee työnsä ylpeydellä ja intohimolla”, sanoo toimitusjohtaja Sami Manelius.

Arvot strategisena valintana ohjaavat yli suhdanteiden

Jo 1990-luvun lopulla Delicatessen päätti olla vain yrityscatering in sijaan kokonaisvaltainen kumppani catering- ja ravintolatarpeisiin. Yritys panosti yhtä vahvasti häihin ja perhejuhliin kuin yritystilaisuuksiin ja julkisiin ruokapalveluihin. Tämä hajautettu rakenne on nyt merkittävä kilpailuetu.

Delicatessen tuottaa ruokapalveluita senioreille muun muassa Helyn, Cecilian ja Villa Ensin palvelutaloihin sekä päiväkotikäisille lapsille ja opiskelijoille Valkea Talossa. Samalla yritys toteuttaa vaativia tapahtumakokonaisuuksia ja mm. operoi keväällä Naantalissa väistökeittiötä, jossa 500 työntekijälle tarjotaan kolme aterialla päivässä siirrettävien keittiöiden voimin.

Tuo päätös tinkimättömän välittävästä ja laadukkaasta palvelusta on kantanut läpi vuosikymmenten ja toimii yrityksen Ruokarakkaus-filosofian perustana myös nyt.

Juhliin halutaan maukasta, näyttävää ja samalla ravitsevaa ruokaa, joka auttaa pitämään juhlaväen energisenä

“Ruokapalveluiden ansiosta olemme hioneet ravinto-osaamisemme huippuunsa. Asiakkaat arvostavat ruokaa, joka maistuu ja tekee hyvää. Ruokaa, joka antaa energiaa eikä vie sitä,” Manelius kertoo.

Kokemuksen mukana tulee kyky huomioida ihmiset ja hetket kokonaisuutena. Delicatessenilla maku on aina keskiössä, mutta sen rinnalla kulkee herkkyyys erilaisille



toiveille ja tarpeille. Energisoivat, keskittymistä tukevat aamupalat luovat hyvän alun päivälle yritystapahtumassa, huolella suunnitellut yöpalat varmistavat, että häävieraat jaksavat tanssia ja nauttia juhlan tunnelmasta aina pikkutunneille saakka.

“Osaamme luoda juhlan yksityiskohdat juuri oikeaksi riippuen tunnelmasta, hyödyntäen etikettituntemuksen ja ammattitaitoisen henkilöstön tietotaidon ja vaistot, varmistaen sen, että tilaisuus tuntuu juuri oikealta.”

Ihmiset ovat tärkein voimavara

Koko ala kärsii henkilöstöpulasta ja vaihtuvuudesta, Delicatessenilla on tehty pitkäjänteisesti töitä henkilöstön hyvinvoinnin ja motivoinnin eteen. Pitkät työsuhteet ja sitoutunut henkilöstö ovat keskeinen kilpailuetu ja yrityksen palveluksessa on tälläkin hetkellä moni muualla kokeillut ja Delicatessenille palannut työntekijä.

“Meidän vahvuutemme on henkilökuntamme, johon panostamme arjessa vahvalla ammattitaidolla. Henkilöstöjohtajamme Sara-Disa Grönfors tekee yhdessä esihenkilöiden kanssa erinomaista työtä henkilöstön hyvinvoinnin ja Delicatessenin tiimihengen eteen. Rauhallisuus, ammattitaito ja varmuus näkyvät asiakkaalle myös vaativissa tilanteissa. Se tuo luottamusta,” Manelius sanoo.

Vastuullisuus on Delicatessenille sertifikaattien rinnalla arjen tekoja ja investointeja

Delicatessenin vastuullisuustyön taustana toimii arvot ja ympäristöasioissa raamina Ekokompassi-järjestelmä, vaikka yrityksen tavoitteet ulottuvat tätä vaatimustasoa korkeammalle. Arjessa tämä näkyy konkreettisina valintoina: Delicatessen on esimerkiksi investoinut uusiin astianpesujärjestelmiin, jotka vähentävät kemikaalien kulutusta jopa **80 prosenttia**. Vastuullisuus näkyy myös mm. kahvivalinnoissa, joissa painotetaan sertifioituja ja läpinäkyviä tuotantoketjuja.

Systemaattinen ruokahävikin minimointi ja panostus henkilöstön hyvinvointiin ovat osa päivittäistä toimintaa Delicatessenilla. Vaikka valinnat vaativat aluksi rohkeita investointeja, pitkäjänteinen työ vastuullisuuden saralla on tuonut mukanaan myös merkittäviä kustannussäästöjä.

Alan suunnannäyttäjä

Delicatessenin asema näkyy myös toimialavaikuttamisessa. Yritys on kutsuttu jäseneksi Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry catering-valiokuntaan vuodesta 2017 alkaen. Valiokunnan jäseniksi ei voi hakea, vaan kutsu perustuu alan tunnustettuun asemaan.



Lisäksi Manelius on toiminut Etelä-Suomen Matkailu- ja Ravintolayrittäjät ry johtokunnan jäsenenä vuodesta 2015 sekä tapahtumaryhmän puheenjohtajana. Johtokuntaan valitaan alan aktiivisia toimijoita.

Luottamus rakentaa kestävä kasvun

“Luottamus ei synny lupauksista vaan teoista. Meille luotettavuuden ja toimitusvarmuuden takaaminen on tärkein palvelulupaus. Se on pitänyt meidät vahvana myös vaikeina aikoina,” Manelius tiivistää.

Kolmenkymmenen vuoden jälkeen Delicatessen ei ainoastaan juhli historiaansa, vaan osoittaa, että laadulla, henkilöstöllä ja strategisella johdonmukaisuudella voi menestyä myös silloin, kun ala ympärillä horjuu. Menestys pohjaa aitoon välittämiseen. Yhteisö on Delicatessenille todellinen osa yritystä: palvelutalojen ravintolokokemukseksi konseptoidut juhlaillalliset, henkilöstön pitkäaikaiset työsuhteet ja jatkuva halu kehittää parempia tapoja tehdä ruokaa, ovat konkreettisia esimerkkejä vastuullisuuden näkymisestä jokaisessa prosessissa.

“Onnistunut catering tarkoittaa meille sitä, ettei asiakkaan tarvitse huolehtia mistään – hän saa keskittyä vieraisiin ja juhlasta nauttimiseen. Me huolehdimme lopusta, suurella sydämellä ja suurella vastuulla,” Manelius tiivistää.

Lisätiedot ja haastattelupyynnöt:

Sami Manelius, toimitusjohtaja
sami.manelius@delicatessen.fi
[+358 40 900 3403](tel:+358409003403)
www.delicatessen.fi

Delicatessen Somessa: @delicatessen1996

Delicatessen lyhyesti:

- **Perustettu:** 1996
- **Toimiala:** Catering-, ravintola-, juhlatila- ja ruokapalvelut.
- **Toiminta-alue:** Uusimaa ja pääkaupunkiseutu. Suuremmissa ruokapalvelu -projekteissa koko Suomi.
- **Ydinviesti:** Delicatessen toimii catering-, ravintola-, juhlatila- ja ruokapalveluiden parissa tarjoten ruokarakkauksella valmistettuja makuelämyksiä Uudellamaalla.