



Lehdistötiedote 28.2.2011

Bravuria - Ihmisiä, itse tehtyä pastaa ja torin kuhinaa keskellä kaupunkia.

Avaamme 3.3. Helsingin Kamppiin, osoitteeseen Salomonkatu 1 uuden palvelumallin ravintolan – Bravurian. Bravuriassa yhdistyvät joustava ja vaivaton ravintolakokemus sekä ruoan ja juomien huolellinen valmistaminen laadukkaista raaka-aineista.

”Bravurian **oma pasta** on koko toiminnan ydin ja suurin ylpeyden aihe. Perinteiseen tapaan munista ja aidoista durum-jauhoista tehtävä pasta valmistetaan alusta asti itse paikan päällä”, kertoo Bravurian ravintolapäällikkö Leila Koski. Ruokatarjontaa täydentävät rapeat pizzat, raikkaat salaattit ja antipastit. Bravurian viinit ja muut juomat on valittu huolella täydentämään nautintoa. Espresso kahvi valmistetaan vastajauhetuista pavuista, perinteiseen italialaiseen tapaan. Aterian päättävät italialaisen keittiön herkullisimmat jälkiruoat.

Bravurian **palvelutapa** on maailmalla suosittu ns. ”free flow” – toimintatapa. Ruoat tilataan suoraan kokilta. Juomat, kahvit ja jälkiruoat ostetaan baaritiskiltä. Jokainen asiakas saa henkilökohtaisen Bravuria-kortin, joka rekisteröi asiakkaan ostot eri myyntipisteissä. Lähtiessään asiakas maksaa laskunsa kassapisteessä.

Bravuriassa asiakkaan on mahdollista muokata ruoka-annoksesta omien mieltymystensä mukainen. Kokki valmistaa annokset asiakkaan silmien edessä ja asiakas pääsee osallistumaan oman annoksensa luomiseen. Joku pitää valkosipulista erityisen paljon pizzassa, jollekin chilin tulisuus pastan kastikkeessa on mieluista ja joku nauttii paahdetuista pinjansiemenistä salaatin joukossa.

”Bravuria on loistava paikka rentoon tapaamiseen. Nopea lounas huipentuu iltapäivän Late Lunchiin, jolloin asiakas saa kaksi pastaa yhden hinnalla. Iltaa kohden tunnelma muuttuu ja Bravuria on hyvä kohtaus- ja etkopaikka isommallekin porukalle. Meillä kohtaavat kaupungin parhaat tyypit tiskin molemmin puolin”, hehkuttaa Leila Koski. ”Henkilökunnan valinnassa on korostettu vuorovaikutustaitoja ja halua upeaan asiakaspalveluun, meillä kokitkin pääsevät puhumaan asiakkaan kanssa!”, Koski jatkaa.

Bravuriassa vastuullisuus, eettisyys ja ekologisuus ovat tärkeä osa toimintaa. Juoma- ja ruokalistalla on lukuisia luomuviinejä ja raaka-aineita. Ruoka-annoksista lähes puolet on kasvisannoksia. Pullotetun veden asemesta myymme Bravurian omaa hiilihapotettua vettä suoraan hanasta. Veden myynnistä lahjoitamme osan Suomen luonnonsuojeluliitolle pienvesien suojelutyöhön.

Lisätietoja:

Leila Koski, Ravintolapäällikkö

puh. 040 5401321

e-mail. leila.koski@sok.fi

www.bravuria.fi

Bravuria on S-Ryhmän uusi ravintolakonsepti, jonka liiketoimintaa harjoittaa HOK-Elanto. Bravurian löydät aivan Helsingin ydinkeskustasta, Kampin kauppakeskuksen kupeesta osoitteesta Salomonkatu 1.

