

» Fazer Food Services AS:

# Tradisjonsrikt selskap går nye veier

Fazer Food Services AS tilbyr kantinedrift i særklasse til sine kunder. Spennende, sunn og trendy mat tilberedt av faglærte kokker har vært med på å gjøre selskapet til en ettertraktet leverandør av kantinetjenester.

Fazer er ingen ordinær kantinekjede. De har lekre kantineløsninger, spennende kaffebarer, dyktige og serviceinnstilte kantinemedarbeidere og synlige kokker med store ambisjoner og faglig integritet. Deilige varmretter, delikate sushi og friske smoothies er bare noe av det som står på menyen. Til sammen utgjør dette en totalpakke som gir en svært høy kvalitet på kantinematen som få andre selskaper kan matche.

– Fazer-konsernet handler kun om mat, og vi har rendyrket konseptet vårt. Dette er vår absolutt største styrke, og bidrar til høy kvalitet på maten vi leverer, sier markeds konsulent Ingvild Kallestad Sollie i Fazer Food Services AS.

## FAGLÆRTE KOKKER

Selskapet har rekruttert en rekke dyktige og faglærte kokker. Dette er fordi de erkjenner at kompetanse er en grunnleggende konkurransefaktor. Det er ca 40 prosent av de ansatte i selskapet som har fagbrev, innen kokke- og serveringsfaget. Det er også ansatte i administrasjonen som sitter med denne kompetansen.

– Man må ha faglærte kokker for å utnytte råvarene beste mulig, lage den beste maten og sikre variasjon og bredde i tilbudet. Kokkene sikrer at vi lager ren og ekte mat fra grunnen av, uten prefabrikerte råvarer, opplyser Kallestad Sollie. Fazers kantiner har også egne kantineledere som hele tiden har tett kontakt med kunden.

– Kantinelederne kan tilrettelegge og komme med personlig rådgiving til kundene. I forbindelse med arrangementer kan de lage forslag til menyer og hvor mye mat man må beregne.

## DIALOG MED KUNDENE

Mange forbinder Fazer-navnet med sjokolade og konditorkunst, men i Norge er det mat og kantinedrift som står i sentrum. Selskapet er fortsatt et familieeid konsern, og har lange mattradisjoner. I år feirer de sitt 120 års jubileum.



– Vi ser at den stabiliteten Fazer representer gjennom 120 års drift er viktig og etterspurt blant kundene våre, forteller Kallestad Sollie.

Men selskapet hviler ikke på laurbærene. De er hele veien opptatt av å fornye seg både i matveien og i forhold til ny teknologi.

– Nytenking er viktig, og vi går stadig nye veier i forhold til markedsføring. Den siste tiden har vi utviklet en festlig mattede på Facebook-sidene våre, Fazer Norge. Denne beskriver hvilken livrett du er, og har vist seg å være populær. Samtidig får vi direkte dialog med kundene og kan tipse dem om gode oppskrifter, sier Kallestad Sollie.

## MILJØFYRTÅRN

Personalkantinen hos Storebrand på Lysaker driftes av Fazer og er den første kantinen i Norge som ble miljøsertifisert. Kantinen serverer daglig mat til 1 500 personer.

– Vi har gått gjennom alle rutiner på kjøkkenet for å kunne resirkulere mest mulig av avfallet. Tidligere resirkulerte vi 60 prosent av avfallet, nå er tallet oppe på 74 prosent. Men vi har et nytt mål om å resirkulere hele 85 prosent.

Innkjøpene har også blitt mer miljøvennlige ved at de i stor grad kjøper økologisk og kortreist mat.

– Vi har blant annet gått til innkjøp av resirkulerbare servietter som smuldrer opp sammen med matavfallet. Vi jobber hele tiden bevisst sammen med kundene om at vi skal drifte kantinene på en miljøvennlig måte og vi er derfor opptatt av og redusere engangsservice mest mulig. Maten utnyttes til det fulle, og vi har minimalt med svin, forklarer Kallestad Sollie.

Neste steg blir å sertifisere Fazers hovedkontor på Aker Brygge, og etter hvert vil også flere kantiner bli miljøfyrtårnsertifisert.



120 år med smaksopplevelser