

Stockholm 2012-10-01

Fyra klassiska rätter gör Scandic tydligare för alla

Scandic tydliggör nu sitt varumärke genom en konceptualisering som involverar hela hotellkedjan. Först ut, av en mängd nyheter och koncept, är lanseringen av fyra klassiska maträtter – Scandics Klassiker - som ska serveras på Scandics alla restauranger i Norden. Omsorgsfull tillagning, höga kvalitetskrav på råvarorna, många tillval och en svårslagen prisvärdhet gör rätterna till sanna ambassadörer för Scandic som har siktet inställt på att bli ett av Nordens mest omtyckta och respekterade konsumentvarumärken.

Nya rätter i all ära, men det är få saker som slår känslan av en vällagad klassiker. Därför har Scandic vidareutvecklat fyra populära klassiker och samlat dem som "Scandics Klassiker". Tanken är att gästerna ska kunna njuta samma goda smaker oavsett vilket nordiskt Scandic-hotell de besöker. Scandics Klassiker består av caesarsallad, hamburgare, biff Café de Paris och en läcker chokladsviss.

- Scandics Klassiker är första delen i vår konceptualisering där vi går igenom hela Scandic och förändrar, utvecklar och adderar produkter och koncept som gör oss tydligare och mer omtyckta som varumärke och som hotellkedja, berättar Anders Ehrling, koncernchef Scandic. Vi vill att gästerna ska känna igen sig på alla våra hotell och uppleva att vi verkligen är avspända, omtänksamma och kreativa i allt vi gör och allt vi erbjuder.

Scandics vision "Att bli ett av de mest omtyckta och respekterade konsumentvarumärkena i Norden" innebär att hotellkedjan satsar på att göra varumärket tydligare för såväl gäster som samarbetspartners. Konceptualiseringen omfattar hela Scandic och utvalda delar inom hotellkedjan. Först ut är restaurangerna där Scandics Klassiker nu lanseras. Nästa steg är vidareutvecklingen av Scandics mobila webbsida och därefter kommer ett antal nya koncept rullas ut.

Vid valet av rätterna som ingår i Scandics Klassiker har fyra kriterier använts; rätterna ska vara mycket populära, fungera i alla nordiska länder, ge gästerna mycket för pengarna och dessutom ska de tillagas med största omsorg och serveras på ett kreativt sätt.

Scandics Klassiker består av: **Biff Café de Paris** - grillad biff med ugnsbakade körbärstomater och Café de Paris-smör. Serveras med smörstekt potatis med ruccola, havssalt och ett stort antal tillbehör. En **Black Angus-burgare** med nybakt, ekologisk foccacia och en ny, unik Scandic-dressing med hemligt recept. Serveras med tillvalen ost, bacon, lökringar och jalapeños. **Caesarsallad** - romansallad med ekologiska krutonger och hyvlad parmesan som serveras med Scandics egen Caesar-dressing. Tillvalen är kyckling, räkor eller bacon. Sist kommer desserten – en läcker **Chokladsviss** med ljus och luftig chokladmousse, vit mascarpone mousse, maränger och biscotti, jordgubbar och banan.

För mer information kontakta:

Anders Ehrling, CEO, tfn 08-517 351 67

Margareta Thorgren, VP Communication, tfn 08-517 352 54

Varje dag jobbar Scandics 6.600 medarbetare med ett enda mål – att du ska trivas. Som Nordens grönaste hotellkedja har vi alltid fokus på miljö, socialt ansvar och tillgänglighet. Scandic är Nordens största hotellkedja med 160 hotell i nio länder och sammanlagt 29 910 hotellrum med en omsättning på 842 miljoner EUR.

Vi vill vara mer än bara ett hotell – en plats där människor träffas, jobbar och inspireras.