

Pressemelding

1. april 2019

DFDS bringer gourmetmat til folk på sjøen med nytt take away-konsept

Det var med stolthet at restaurant Sjø ble lansert på DFDS' skip, Crown Seaways og Pearl Seaways som trafikkerer strekningen mellom Oslo og København, for snart ett år siden. Sjø er Københavnbåtenes flaggskip når det kommer til en ekte gourmetopplevelse og restauranten har blitt så populær, at DFDS nå har valgt å åpne opp for at det ikke kun er gjestene om bord som skal få gleden av denne smaksopplevelsen. Nå skal det leveres gourmetmat direkte til andre båter og skip som seiler på samme rute.

Sjø har et gastronomisk utgangspunkt i råvarer fra Skandinavia, og havets spiskammer er godt representert i menyen. Det er derfor helt naturlig at også hobbyseilere og andre på sjøen langs Københavnbåtens rute også skal få spise mat fra restaurant Sjø, på tross av at de ikke er om bord på Københavnbåtene. DFDS ønsker nå å utvide sitt restauranttilbud med 'Sjø Sail Away', et take away-konsept som skal levere mat til både lystseilere, fraktskip eller utenlandske cruiseskip når lysten på nordisk gourmetmat plutselig melder seg. Via en nyutviklet app, med innbygd GPS, kan man snart bestille mat fra Sjøs menykort som vises i bilder. I den samme appen kan man også betale og plote inn båtens posisjon i navigasjonen for nøyaktig levering.

"Vi forventer at vårt take away-konsept vil spre seg langt til sjøs og sette en helt ny standard for en ekte gourmetopplevelse uansett om man seiler i Øresund, er om bord på et cruiseskip i Kattegat, eller på en fiskeskute i Skagerak - vi kan levere maten", lyder det forventningsfullt fra Casper Puggaard, Global Sales & Service Director i DFDS. Han avslører dessuten at konseptet har vært underveis lenge, men at man fra DFDS' side har hatt en utfordring i forhold til levering av maten. "For selvfølgelig må ikke leveringen ødelegge maten, hverken i kvalitet eller uttrykk."

"Vi har nå kommet frem til, det vi mener, er den mest skånsomme og hurtigste løsningen - nemlig å levere maten med en speedbåt som vi har liggende klar ved losporten. For at prosessen med leveringen av maten ikke skal forsinkes, går en heis direkte fra kjøkkenet ned til speedbåten, hvor maten pakkes forsvarlig og seiles av gårde", forklarer Casper Puggaard entusiastisk. Han avslører dessuten at denne oppgaven ivaretas av tidligere båtførere fra det danske 'Frømandskorpset' for å sikre stabilitet i leveringen.

"Sjø står for kvalitet i form av at vi bruker de beste råvarene som tilberedes av dyktige kokker, og vi går ikke på kompromiss med kvaliteten, uansett hvor maten skal leveres og nytes", sier Casper Puggaard. Han tilføyer at det til enhver tid arbeides beinhardt med maten, uttrykket og helheten i Sjø for å få den ettertraktede Michelin-stjernen, som kun gis til de absolutt beste restaurantene i verden.

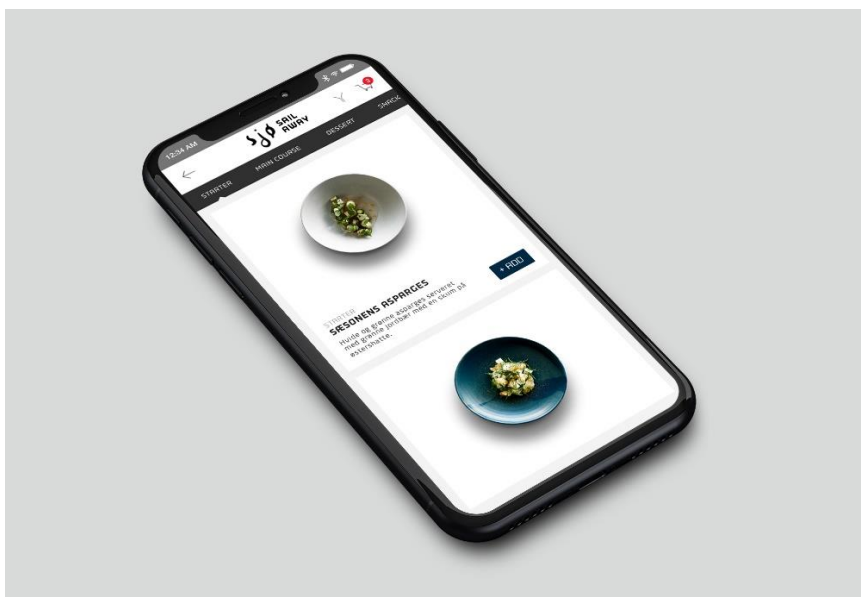
"Vi ønsker å tilby folk på sjøen en helt unik mulighet til å nyte mat fra Sjø i egen båt. I tillegg, hvor mange andre serveringssteder finnes der ute som leverer direkte til relingen midt i Skagerak?", sier en stolt Casper Puggaard, som forsikrer at selve opplevelsen av maten vil være den samme som om bord.

"Vi har tenkt nøye igjennom hvordan vi kan sikre at våre kunder skal få den samme helhetsopplevelsen, og dermed den høye servicen og oppmerksomheten fra servitørene, når man bestiller take away fra Sjø. Det løser vi med en virtuell servitør som, via app'en, presenterer de forskjellige rettene ned til minste detalj. Vi føler oss sikre på at man vil få en helt enestående opplevelse, lik den man får om bord", avslutter Casper Puggaard. Han forventer at det, med dette nye konseptet, settes helt nye standarder for take away.

Det nye Sjø gourmet take away-konseptet, Sjø Sail Away, blir sjøsatt i løpet av sommeren 2019.



DFDS' egen speedbåt som frakter maten fra skipet til forventningsfulle matentusiaster



Sjø Sail Away bestillings-app med betalingsfunksjon og GPS