

VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG TERRA!

Här finner du pressinfo om Restaurang Terra, hälsokonceptet Sabis Balans samt vårnumret av vår gästtidning Sabis Balans som bland annat innehåller en artikel om inredningsarkitekt Alexandra Moore.

Om du har frågor eller vill ha något av materialet digitalt, tveka inte att höra av dig till Åsa Asp, t f Marknadschef.

Tel 08-587 050 27

asa.asp@sabis.se



Restaurang Terra – konceptrestaurang inom Sabis Balans

I april 2007 slog Sabis upp portarna till Restaurang Terra. Lunchrestaurangen i Tullverkets lokaler på Altsrömergatan 39 på Kungsholmen har genomgått en "extreme makeover" och blivit något utöver det vanliga. Färgerna är utvalda för att skapa harmoni och trivsel. "Terra" betyder jord på latin, och grundelementet jord har varit inspirationen i val av färgsättning, rumsplanering och möbelval.

Restaurang Terra är den första konceptrestaurangen inom hälsokonceptet Sabis Balans.

- Vi jobbar med de fyra elementen jord, luft, vatten och eld för att skapa harmoni och balans i våra restauranger, säger Madeleine Brehmer, Marknadschef på Sabis Restauranger.

- Gästerna på våra företagsrestauranger äter ofta hos oss fyra dagar av fem. Då är det viktigt att restaurangen känns oms en oas i huset, en plats som ger trivsel och energi, fortsätter Madeleine Brehmer.

Bakom inredningen på Restaurang Terra står inredningsarkitekt Alexandra Moore på Temagruppen. Alexandra arbetar som inredningsarkitekt och forskar även på sambanden mellan arbetsmiljö och hälsa. Enligt Alexandra Moore samspelar färg, ljus och flera andra designfaktorer och påverkar hur vi mår på arbetet.

-Den rumsliga atmosfären påverkar i hög grad det sociala klimatet och gemenskapen. Helheten är kanske det viktigaste, att det finns en balans i atmosfären

Sabis är ett familjeföretag som startades 1874. I dag driver Sabis åtta livsmedelsbutiker och ett tjugotal företagsrestauranger och konferensanläggningar. Sabis har vunnit flera prestigefyllda utmärkelser, bland annat "Bästa företagsrestaurang", "Bästa matglädjebutik" och "Gastronomiska Akademiens Hederspris". Dessutom har Sabis som första lag någonsin representerat Sverige i matlagings-OS 2004 i klassen företagsrestauranger. Omsättningen 2006 var ca 720 mKr och antalet anställda ca 500 personer.

För mer information, kontakta Åsa Asp t f Marknadschef.
Tel 08-587 050 27

asa.asp@sabis.se



Sabis Restauranger satsar på hälsa via helhetskonceptet Sabis Balans

Mat och hälsa hör ihop, och att kunna erbjuda medarbetarna en riktigt bra och hälsosam lunch är något som allt fler företag satsar på. Men bra lunch handlar om mycket mer än bra mat. Det är helheten som räknas, där matens näringsinnehåll och smak samspelar med intryck från till exempel inredning och omgivningsmiljö i form av färg, ljud och ljus. Sabis Restauranger satsar på hälsa via helhetskonceptet Sabis balans.

- Vi vill ta hand om hela lunchpausen – mer än det som ligger på tallriken. På lunchen ska våra gäster förutom god och nyttig mat kunna få lugn och ro och alla möjligheter att samla kraft till resten av dagen, säger Maria Tornberg Sjögren Affärsområdeschef för Sabis restauranger.

Miljön i restaurangen är viktig. Design och inredning står högt på dagordningen när Sabis öppnar nya restauranger. Med hjälp av arkitekter och inredare skapas miljöer som utgår från de fyra grundelementen jord, luft, eld och vatten.

- De fyra elementen skänker lugn, ro och förutsättningar för att samla kraft för resten av dagen. Vi vill också skapa rum i rummet, avskilda platser där det ska gå att prata xxx xxx.

Förutom fokus på mat och inredning omfattar Sabis Balans frukostseminarier på temat hälsa och balans i livet samt en tidning om helhet och hälsa som ges ut två gånger per år. Sabis Balans erbjuds alla företag som har Sabis som restauratör.

Sabis är ett familjeföretag som startades 1874. I dag driver Sabis åtta livsmedelsbutiker och ett tjugotal företagsrestauranger och konferensanläggningar. Sabis har vunnit flera prestigefyllda utmärkelser, bland annat "Bästa företagsrestaurang", "Bästa matglädjebutik" och "Gastronomiska Akademiens Hederspris". Dessutom har Sabis som första lag någonsin representerat Sverige i matlagnings-OS 2004 i klassen företagsrestauranger. Omsättningen 2006 var ca 720 mkr och antalet anställda ca 500 personer.

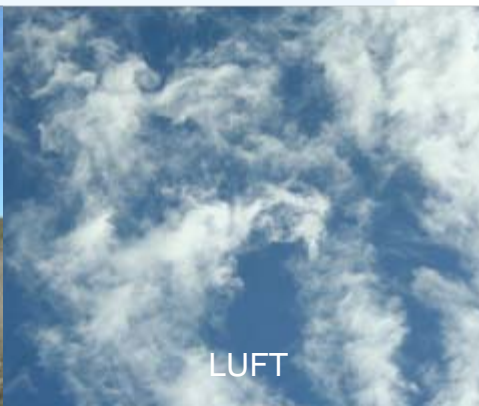
För mer information, kontakta Åsa Asp tf Marknadschef.

Tel 08-587 050 27

asa.asp@sabis.se



JORD



LUFT



ELD



VATTEN