

PRESSMEDDELANDE 2012-03-21

Bondens marknad möter fransk matsal i Goohs nya flaggskeppsbutik

Måndag 19 mars slogs dörrarna upp för Goohs nya måltidsbutik på Centralstationen i Stockholm. Den nya butiken ska fungera som flaggskeppsbutik för varumärket och innebär ett rejält ansiktslyft för matföretaget.

I veckan slogs dörrarna upp för Goohs senaste satsning. En uppdaterad flaggskeppsbutik på Centralstationen i Stockholm. Butiken ligger vid entréplan, mot Arlanda Express perrong.

- I måltidsbutiken får vi möjlighet att visa upp hela vårt koncept i sin helhet och förmedla den matglädje och kvalitet som vi står för. I butiken har vi direktkontakt med våra gäster – vilket ger oss unik möjlighet att prova nyheter samt hålla oss ständigt au jour med trender, önskemål och synpunkter, berättar **Jonas Regnér, vd på Gooh.**

Gooh har funnits med egna butiker i Stockholmsområdet sedan hösten 2005. Dessa har varit en del i företagets marknadsföringsstrategi. Måltidsbutiken används bland annat som en direkt konsumentkanal för att testa nya rätter och koncept innan bredare lanseringar. Butiken ska också förmedla mer om bakgrunden till Gooh, som uppkom som ett samarbete mellan Lantmännen och Operakällaren.

För att fånga och förmedla upplevelsen av varumärket i butiken har arkitektbyrån The Common Office arbetat med utformningen.

- Gooh står för tradition och kvalitet, kombinerat med modern teknik och nytänkande. Vi ville förmedla dessa båda världar i den nya butiken och skapa en miljö som både känns varm och välkomnande, samtidigt som den designmässigt ligger i framkant. Inspirationen är hämtad från en traditionell fransk matsal och från grönsakshandlaren på torget, förklarar **arkitekt Joachim Bengtsson från the Common Office.**

Måndagen 19 mars hölls den officiella invigningsceremonin och Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och ansvarig för alla Goohs recept, klippte det röda bandet.

Om Gooh

Gooh är hämtmat från Operakällaren. Alla recept tas fram och kvalitetssäkras av Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och maten tillagas sedan av våra egna restaurangkoockar. Vi använder alltid de finaste, färskaste råvarorna och du hittar enbart svensk kött och fågel i våra rätter. Inga onödiga tillsatser, konserveringsmedel eller färgämnen. Bra mat, utan genvägar! Gooh är en del av Lantmännen. Med svenska bönder som ägare finns en djupgående tradition av ansvarsfull produktion av livsmedel – från jord till bord. Gooh går att köpa i utvalda dagligvarubutiker, genom servicehandeln, som företagslösningar och i vår egen måltidsbutik. Läs mer på www.gooh.se

Mer om butiken: www.gook.se/Har-finns-vi/Kontakt/Maltidsbutik/

Mer om Gooks meny: www.gook.se/meny

För mer information, kontakta:

Jonas Regnér, VD Gook, Tel: 0709 27 80 01, E-post: jonas@gook.se

Stina Yones, Marknads- & Produktchef Gook, Tel: 076 886 36 04, stina.yones@gook.se

Nedanstående bilder, och fler, hittar du på: www.gook.se/Om-Gook/Pressbilder/

Bild 1:
Gook Måltidsbutik, skissbild



Bild 2: Stefano Catenacci,
kökschef på Operakällaren



Bild 3:
Gook Måltidsbutik, invigning



Bild 4:
Jonas Regnér, VD Gook

