

FINNJÄVEL

THE POP-UP



Finnjävelit lähtivät valloittamaan Lontoon keväällä 2023. Finnjävelit valtasivat [COMO The Halkin](#) hotellin ravintolan tilat kahdeksi viikoksi (21.3.–1.4.) ja tarjosivat yhdessä Helsinki Distilling Companyn kanssa mahdollisuuden tutustua suomalaiseen ruokakulttuuriin, ruokaan, palkittuihin juomiin sekä vieraanvaraisuuteen

Tämä on lyhyt tarina siitä miten kaikki syntyi ja meni loppujen lopuksi



COMO The Halkin, 5 tähden Boutique-hotelli
Lontoon Belgraviassa

Kuuluu kansainväliseen COMO Hotels ketjuun
n. 20 luksus hotellia ja resorttia





MICHELIN NORDIC COUNTRIES SERVICE AWARD



THE POP-UP Taustaa

Ravintola Finnjävel avattiin uudestaan 2019 loppuvuodesta Helsingin Taidehallille Eduskuntatalon taakse

Finnjävel on maailman ainoa suomalaista perinneruokaa tarjoileva ravintola jolle on myönnetty arvostettu Michelin-tähti sekä Service Award pohjoismaiden parhaasta palvelusta

Projekti alkoi jo keväällä 2022

Pitkäaikainen haave viedä Finnjävel ”isosti” maailmankartalle

Finnjävelin vieraiden kannustus mennä ulkomaille

Iso innostus tehdä jotain uutta ja erilaista

Edistää ja tehdä tunnetuksi suomalaista ruokakulttuuria ja gastronomiaa yli rajojen

THE POP-UP Haasteet

Sopivan kumppanin ja lokaation löytyminen

Rahoitus ja riskinhallinta & yhteistyökumppanit

Logistiikka EU:n ulkopuolelle

Erilainen työkuulttuuri UK vs. Suomi ja sen yhteensovittaminen

Valtava määrä taustatyötä ja sopimista eriasioista kansainvälisen ison ketjun kanssa

Aivan uusi markkina-alue

THE POP-UP

Mitä jäi käteen?

Mahtava kokemus ja hyvä mieli, palaute oli 110% hyvää ja ylistävää ja kiitosta tuli kaikilta

Iso oppimiskokemus ja rohkeutta tehdä tämä uudestaan

Näkyvyyttä mediassa suomessa ja ulkomailla

(Englannissa 34 eri julkaisua, Kokonaislevikki 3,051,421)

Ymmärrys siitä, miten asiakkaille pitää antaa mahdollisuus tuhlata

Luksus on myös aika paljon asiakkaan toiveiden ja tarpeiden ennakoivaa toteuttamista ennenkuin asiakas edes itse sitä tajuaa

Iso markkinointi ponnistus ja paljon Good williä



THE POP-UP OPIT

- Sovi kaikki, varsinkin raha-asioihin liittyvät asiat, kirjallisesti etukäteen
- Ole nöyrä, mutta määrätietoinen ja älä ole "isompien" vietävissä
- Voimme olla ylpeitä omasta osaamisestamme ja tekemisen tasosta, meidän ei tarvitse häpeillä mitään
- Pioneerityö on aina se hankalin ja raskain, mutta jonkun on oltava aina ensimmäinen ja on ilo toimia muille esimerkkinä ja kannustimena!
- Tämä oli iso investointi, johon toivoisin olevan saatavilla jonkin muotoista pientä "toimintarahoitusta" / "vientitukea" joltain instanssilta



THE MENU

Glassblower's salmon (Lasimestari)

Blood pancake (Verilettu)

Meat pasty from the marketplace (Lihapiirakka)

Potato gruel (Perunavelli)

Chicken fricassée (Kanaviillokki)

Summer hymn (Suvivirsi)



Finnjävel
Pop-Up
Lontoo

Dokumentti
traileri

