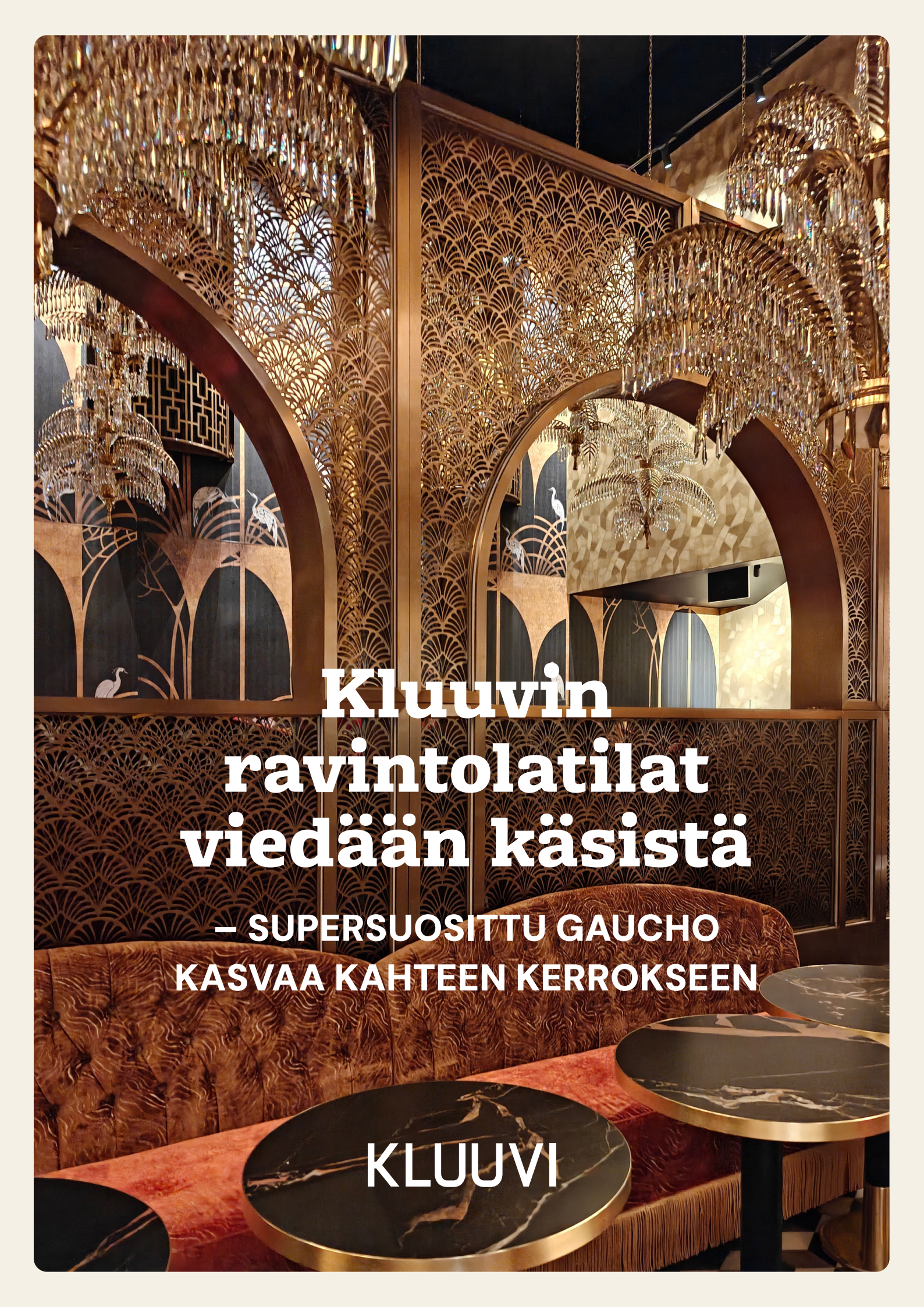




Kluuvin ravintolatilat viedään käsistä

**– SUPERSUOSITTU GAUCHO
KASVAA KAHTEN KERROKSEEN**

KLUUVI



Kluuvikatu 5 avautuu 3. syyskuuta uusi Gaucho, jonka sisustuksessa ei ole säästetty näyttävyyttä. Kulaiset seinät ja pilarit sekä kymmenet kattokruunut tuovat Helsingin keskustaan yllälistä loistoa. Ravintolan suosittu churrasco-konsepti houkuttelee elämyksenä: lihamestarit kiertävät pöydästä pöytään tarjoilemassa vastagrillattua lihaa ja äyriäisiä suoraan vartailta.

Brasilialainen churrasco-ravintola Gaucho avasi ovensa Kluuvissa tammikuussa 2025 ja nousi nopeasti yhdeksi alueen suosituimmista ravintoloista. Kysyntä ylitti odotukset niin nopeasti, että ravintolaa laajennettiin jo ensimmäisten kuukausien aikana. Sekään ei lopulta riittänyt.

Nyt Gaucho siirtyy huomattavasti suurempiin tiloihin osoitteeseen Kluuvikatu 5. Uuden ravintolan tavoitteena ei kuitenkaan ole olla vain suurempi, vaan myös tarjota täysin uudenlainen ravintolakonsepti Helsingin keskustassa.

KLUUVI

Kluuvikatu 5, 00100 Helsinki | www.kluuvi.fi

KULTAA, KATTOKRUUNUJA JA RIPAUS GLAMOURIA

Uuden Gauchon sisustus on rakennettu elämykseksi jo itsessään. Ravintolasalia hallitsevat kultaiset seinät ja pilarit sekä kymmenet näyttävät kattokruunut. Kokonaisuus ammentaa kansainvälisten luksusravintoloiden näyttävyydestä, runsaudesta ja ylellisestä tunnelmasta.

Sisustuksen on suunnitellut **VDP Helsingin Jaana Ekman**. Tavoitteena on ollut luoda tila, jollaista Helsingissä ei ole aikaisemmin nähty.

– *Halusimme rakentaa paikan, jossa jo sisään astuminen tuntuu elämykseltä. Uusi Gaucho on paljon enemmän kuin vain suurempi versio nykyisestä ravintolasta. Ruoka on tietenkin kaiken keskiössä, mutta myös ympäristön pitää tuntua erityiseltä,* sanoo ravintoloitsija **Menkki Kam**.

Uusi tila on suunniteltu niin illallisille kuin suuremmille seurueille ja juhlille. Syyskuun alussa avautuva ravintola tähtää myös yhdeksi Helsingin tulevan pikkujoulukauden näyttävimmistä juhlapaikoista.



LIHAMESTARIT TUOVAT RUOAN SUORAAN PÖYTÄÄN

Gauchon idea perustuu brasilialaiseen churrasco-perinteeseen. Kyse ei ole perinteisestä buffetista, jossa asiakas hakee ruokansa itse, vaan all you can eat -elämyksestä, jossa tarjoilu tulee asiakkaan luo.

Pöydissä kiertävät Gauchon lihamestarit tuovat mukanaan erilaisia vastagrillattuja lihoja ja äyriäisiä suurissa vartaissa. Asiakas valitsee haluamansa, ja lihamestari leikkaa annoksen suoraan pöydässä.

Ruokailu jatkuu omaan tahtiin, ja samalla asiakkaalla on mahdollisuus tutustua erilaisiin lihoihin ja niiden valmistukseen.

– *Konsepti toimii siksi, että se on näyttävä. Asiakas ei vain tilaa annosta, vaan näkee, kuinka liha leikataan hänen edessään ja kuulee samalla, mitä hänelle tarjoillaan. Siinä syntyy aivan erilainen vuorovaikutus asiakkaan ja ravintolan välille,* Kam kertoo.

KLUUVI

Kluuvikatu 5, 00100 Helsinki | www.kluuvi.fi

LIHARAVINTOLA KASVISRUOKATRENDIN KESKELLÄ

Kun Gaucho avattiin, moni piti vahvasti lihaan keskittyvän ravintolan perustamista rohkeana ratkaisuna aikana, jolloin kasvis- ja vegaaniruoka olivat vahvasti esillä.

Kam kertoo päätöksen perustuneen kuitenkin paitsi intuitioon myös yrityksen omista ravintoloista saatuun asiakasdataan.

– Näimme omasta datastamme, että kiinnostus laadukkaaseen lihaan kasvoi koko ajan. Samalla olemme halunneet tehdä Gauchosta paikan, jossa myös kasvissyöjät voivat ruokailla hyvin. Kamin mukaan Gauchon suosion taustalla ei lopulta ole yhtä yksittäistä trendiä.

– Hyvä ruoka, hyvä palvelu ja hyvä konsepti. Se kuulostaa yksinkertaiselta, mutta niiden kaikkien toteuttaminen yhtä aikaa vaatii todella hyvän tiimin. Meillä on ollut onni saada sellainen.

SUOSIO PAKOTTI ETSIMÄÄN LISÄÄ TILAA

Gauchon kasvu on ollut nopeaa. Noin puoli vuotta avaamisen jälkeen ravintolassa huomattiin, etteivät alkuperäiset tilat enää riittäneet kysyntään. Ensin käyttöön otettiin noin 25 asiakaspaikan lisätila, mutta pian sekin kävi pieneksi.

Kun suurempi tila vapautui Kluuvikadulla, mahdollisuus oli luonteva.

– Ensin avasimme kabinetin, koska tarvitsimme lisää paikkoja. Kun sekään ei enää riittänyt, tila yksinkertaisesti loppui kesken. Sitten meille tarjoutui mahdollisuus siirtyä huomattavasti suurempaan tilaan. Yksi asia johti toiseen ja päätimme, että nyt on oikea hetki kasvaa, Kam kertoo.

Myös Kluuvissa Gauchon nopea menestys huomattiin.

– Gauchon menestys kertoo siitä, että ihmiset etsivät laadukkaan ruoan lisäksi elämyksiä. Olemme erittäin iloisia siitä, että voimme mahdollistaa menestyneen konseptin kasvun ja jatkaa samalla hyvää yhteistyötämme, sanoo Senior Asset Manager **Mikael Orkovaara** Cavendolta.



Kuvassa
ravintoloitsija
Menkki Kam.

KLUUVI

Kluuvikatu 5, 00100 Helsinki | www.kluuvi.fi

KLUUVIN RAVINTOLAT KASVAVAT

Kluuvin ja Menkki Kamin yhteistyö alkoi jo vuonna 2023 Holy Crab –ravintolan myötä ja laajeni Gauchon avatessa ovensa vuonna 2025.

Samalla kun Helsingin keskustan tyhjästä liiketiloista ja kivijalkakaupan haasteista on puhuttu paljon, Kluuvissa ravintolatilojen kysyntä on ollut vahvaa.

Kluuvi on viime vuosina panostanut määrätietoisesti ravintoloihin ja kahviloihin, ja kehitys näkyy myös luvuissa. Kluuvi on viime vuosina panostanut määrätietoisesti ravintoloihin ja kahviloihin, ja kehitys näkyy myös luvuissa. Vuodesta 2021 kahvila- ja ravintolaliiketoiminnan myynti on kasvanut 6 miljoonasta eurosta noin 20 miljoonaan euroon. Nykyisin se muodostaa jo yli puolet Kluuvin kokonaismyynnistä.

– Olemme tietoisesti rakentaneet kokonaisuutta, jossa erilaiset ravintolat täydentävät toisiaan ja antavat ihmisille syytä tulla Kluuviin ja palata uudelleen. Menestyvät ravintolat lisäävät koko alueen vetovoimaa ja herättävät myös uusien toimijoiden kiinnostuksen, Orkovaara sanoo.

Gauchon muutto ei myöskään jätä sen nykyisiä tiloja tyhjiksi. Niihin on tulossa Kamin uusi ravintolakonsepti, josta kerrotaan myöhemmin lisää.

ALAKERTAAN ELÄMYKSELLINEN BAARI CAIPIRINHOJEN YSTÄVILLE

Uuden Gauchon elämykset eivät pääty ruokailuun. Kaksikerroksisen ravintolan alakertaan avautuu Sombra, eteläamerikkalainen cocktail- ja tapasbaari, jota Kam kuvailee Gauchon pikkusisareksi.

Sombra toimii sekä Gauchon baarina että itsenäisenä kohtaamispaikkana, johon voi tulla drinkille ilman illallista. Juomalistalla näkyvät vahvasti eteläamerikkalaiset maut ja erityisesti cachaça, brasilialainen sokeriruokotisle.

Yksi baarin erikoisuuksista tulee olemaan Gauchossa jo suosituksi noussut Caipirinha. Sombraan suunnitellaan useita versioita klassikkocktailista sekä premium-Caipirinha.

– Caipirinha on ollut meidän suosituin cocktailimme. Haluamme viedä ajatusta paljon pidemmälle ja tuoda tarjolle erilaisia Caipirinhoja ja cachaçoja, joita Suomessa harvoin pääsee maistamaan, Kam kertoo.

Sombra täydentyy kesällä 2027 myös terassilla.



KLUUVI

Kluuvikatu 5, 00100 Helsinki | www.kluuvi.fi

Gauchon aukioloajat:

MA-TO 16-23
PE 16-24
LA 13-24
SU 13-22

www.gaucho.fi

  gaucho.fi

Uusi Gaucho avautuu to 3.9.2026 osoitteessa Kluuvikatu 5, Helsinki.

Yhteystiedot ja
haastattelupyynnöt:

Mikael Orkovaara, Senior Asset Manager
mikael.orkovaara@cavendo.se

Menkki Kam, Gaucho Gang Oy
menkki@gaucho.fi

Kluuvi on Helsingin sydämessä sijaitseva lämminhenkinen ja helposti lähestyttävä kohtaamispaikka, jossa arki tuntuu hieman paremmalta. Täällä ruokaelämykset, hyvinvointi, kauneus, kulttuuri ja arjen helppous sulautuvat luontevasti yhteen.

Meiltä löytyy uniikkeja liikkeitä, ravintoloita ja palveluita heille, jotka haluavat nauttia elämästä niin työarjessa kuin vapaa-ajalla. Kluuvin toimistotiloista on tullut koti monille menestyville kansainvälisille yrityksille ja heidän työntekijöilleen.

Kluuvissa voi kesken työpäivän pysähtyä hetkeksi: liikkua, syödä rakkaudella valmistettua ruokaa, inspiroitua ja löytää jotain uutta liikkeidemme valikoimasta.

Kluuvi on paikka, jossa ihmiset, ajatukset ja ruoka kohtaavat – vuoden jokaisena päivänä.

KLUUVI

Kluuvikatu 5, 00100 Helsinki | www.kluuvi.fi