

Malmö 2015-04-01

Nya stjärnor i köket på Scandic Triangeln i Malmö

Scandic Triangeln i Malmö storsatsar på mat och möten och har rekryterat kökschef Johan Liljegren och souschef Adam Källman. Båda har internationell erfarenhet och har arbetat för Sveriges mest kända kockar. Nu kommer både konferens- och hotellgäster och Malmöbor att mötas av ett nytt matkoncept och en förhöjd restaurangupplevelse.

Det nya matkonceptet kommer att vara rustikt och vällagat utan krångel. Så beskriver Johan Liljegren sin ambition för köket på Scandic Triangeln. Han kommer närmast från Katrinetorp (Kleins Mat) men har tidigare arbetat för bland andra Leif Mannerström och för Marcus Samuelsson i New York.

- Jag valde Scandic Triangeln för att vi har bestämt oss för att bli Sveriges bästa möteshotell. Jag triggas av utmaningar och med de satsningar vi gör nu är jag säker på att vi ska placera oss i toppen. Samtidigt vill jag också att Malmöborna ska få en riktigt bra restaurang att gå till när de vill äta något gott, säger Johan Liljegren.

Adam Källman är den unga talangen som nyligen valdes in i Team Kulinar Skåne som satsar stort på OS 2016. Han kommer närmast från Vendels Matrum som drivs av stjärnkocken Anders Vendel och har även arbetat på Garlic & Shots i London.

- Jag blev smickrande nog headhuntad av Johan och såg en chans att få vara med och utveckla restaurangen på Scandic Triangeln där mina tankar och idéer uppmuntras. Det är roligt att få vara delaktig i att forma restaurangen och dess utbud och samtidigt arbeta på ett företag där man har möjlighet att göra karriär, säger Adam Källman.
- Vår resa mot att bli Sveriges bästa möteshotell har bara börjat och ett viktigt steg på vägen är att se till att vi har ett kök som håller riktigt hög klass. Jag är väldigt stolt över att Johan och Adam har valt att bli en del av vårt team, säger Heléne Arvidsson, Hotelldirektör Scandic Triangeln.

Johan Liljegren, 41 år
Familj: Sambo och 3 barn
Bor: Svedala
Inriktning: Lagar rustik och vällagat mat utan krångel
Favoriträtt: Kokt rimmad oxbringa med pepparrot
Kuriosa: Har lagat mat till kungen och drottningen på Waldorf Astoria NY

Adam Källman, 22 år
Familj: Mamma och syskon
Bor: Staffanstorp
Inriktning: Lagar ärlig mat och gillar kött
Favoriträtt: Lasagne
Kuriosa: Lagade sig in i Skåne Kulinar med gnocchi och kalvbräss

Om Scandic Triangeln

Scandic Triangeln är ett välkänt landmärke i Malmö med sina 20 våningar, 221 rum och restaurang Lean på lobbyplan. Ambitionen att bli Sveriges bästa möteshotell är en röd tråd genom hotellets 18 nyrenoverade mötesrum där egenskap och funktion är fokus. Med stora öppna ytor, spektakulära Ballroom och 1000 kvm takterrass är Scandic Triangeln ett spännande och flexibelt alternativ för bankett, mingel och event.

För mer information, kontakta:

Heléne Arvidsson, Hotelldirektör, Scandic Triangeln, 070-973 59 43
Darek Krupa, Food & Beverage Manager, Scandic Triangeln, 0709-735 733

Scandic är den marknadsledande hotelloperatören i Norden med ett nätverk av 230 hotell fördelat på närmare 42 000 hotellrum och med 14 000 dedikerade medarbetare. Scandic Friends är Nordens största lojalitetsprogram inom hotellbranschen med 1,4 miljoner medlemmar. Scandic är vald till 'best hotel brand' i den nordiska undersökningen (BDRC 2014). Ett ansvarsfullt företagande är en del av Scandics DNA och för femte året i rad har Scandic under 2015 röstats fram till den mest hållbara hotelloperatören i en undersökning av Sustainable Brands.