

## Scandics team har hårdtränats i England inför öppningen av Jamie's Italian

**Nästa vecka öppnas dörrarna till Nordens första Jamie's Italian på Scandic Anglais i Stockholm. Redan i januari inleddes intensiv utbildning av konceptansvarig för Jamie's Italian, tätt följt av nyckelpersoner i svenska köks- och restaurangteamet som alla hårdtränat på Jamie Olivers restauranger i England. Nu har samtliga avslutat sin utbildning och förberedelserna för öppningen är i full gång.**

Under drygt åtta veckor har det svenska teamet tränats i råvarukunskap, recept, servicekultur och ledarskap på Jamie's Italians restauranger i London och Cambridge. Målet med utbildningen har varit att teamet ska kunna driva restaurangen på Scandic Anglais i Stockholm enligt Jamies matfilosofi. En av de tongivande i träningen har varit Gennaro Contaldo, Jamie Olivers mentor sedan han var 15 år och stark inspiratör till Jamies intresse för italiensk matlagning.

- Allting som serveras på Jamie's Italian går genom en strikt kontroll för att garantera kvalitet och hållbarhet, och detta gäller även teamet som utbildas i Jamie Olivers matfilosofi och syn på service. Det tummas inte på någonting och det krävs en hundraprocentig förståelse för allas roller i restaurangen. Detta är ett synsätt som vi på Scandic även håller varmt om hjärtat, säger Ulrika Garbrant, koncernansvarig för Scandics restauranger

I rekryteringsprocessen av nyckelpersoner har erfarenhet kring internationella restaurangkoncept prioriterats liksom starka ledaregenskaper och stor vikt har lagts vid rätt serviceattityd och inställning till Jamie's filosofi.

- Det ska vara enkelt att prata om mat och det ska vara tillgängligt för alla. Jag ser mig själv som en ambitiös kock med en passion för färska råvaror och schysst matlagning, och jag kan inte tänka mig något bättre än kollegor som tänker likadant och att jobba enligt Jamie Olivers matfilosofi som betonar precis det, säger Nathan Moore, kökschef på Jamie's Italian på Scandic Anglais.

Dagligen sker fortsatt utbildning med all personal för att kontinuerligt öka kunskapen och säkra att de är sanna ambassadörer för Jamie's Italian. Ingenting lämnas åt slumpen.

### **Några personer ur nyckelteamet bakom Jamie's Italian på Scandic Anglais:**

**Henrik Mattsson, Concept Manager** – kommer närmast från Thomas Cook som Commercial Manager där han öppnat flertalet nya internationella hotell- och restaurangverksamheter. Har arbetat världen runt på alltifrån Guide Michelin-restauranger till lyxkryssare.

**Gary Munslow, Food & Beverage Manager** – Gary Munslow började sin restaurangkarriär i Sydafrika, fortsatte till Dubai, var General Manager på Wagamama i England och Sverige samt Speciality Restaurant Manager på ett av Marriott Hotels största restauranger.

**Nathan Moore, Headchef** – från Nya Zeeland som bland annat har arbetat som Executive Head Chef på flertalet Hilton Hotels och OS i London 2012. Utöver detta har han lagat mat åt

både president Barack Obama och påve Benedictus XVI.

**Övriga nyckelteam members:**

**Samuel From, Assistant Food & Beverage Manager**, tidigare restaurangchef på Berns Asiatiska, var även med och startade Nosh & Chow.

**Nico Truedsson, Bar Manager**, gedigen barerfarenhet från bland annat Lydmar Hotels, Hotel Rival, Hamburger Börs, Taverna Brillo och Hornhuset.

**Richard Shaw, Sous Chef**, närmast kökschef på Grill Ruby, internationell köksbakgrund från bl a ASK Italian och Holland America Cruiseline.

**Jenny Warö, Restaurant Manager**, varm förespråkare för familjär service och tidigare restaurangchef på bland annat O'Learys.

***Mer om Jamie's Italian***

*Jamie's Italian öppnade sin första restaurang i England 2008 och är nu älskad av gäster runt om i världen, bland annat i Australien, Ryssland, Singapore och Turkiet. Den första Jamie's Italian i Norden öppnar på Scandic Anglais i Stockholm. Scandic har samarbetat med Jamie Oliver sedan 2009 och sedan dess har Scandics gäster kunnat smaka på specialkomponerade rätter framtagna av Jamie Oliver tillsammans med Scandics Food & Beverage Team. [Jamie's Italian hemsida](#)*

**För mer information, kontakta gärna:**

Ulrika Garbrant, Vice President Food & Beverage, Scandic

Telefon: 08-517 352 12, E-post: [ulrika.garbrant@scandichotels.com](mailto:ulrika.garbrant@scandichotels.com)

Martina Tengvall, PR & Communications Director, Scandic

Telefon: 0709-73 50 70, E-post: [martina.tengvall@scandichotels.com](mailto:martina.tengvall@scandichotels.com)