

Stockholm, 2013-12-10

## Hotellkedjan Scandic utmanar dagens vägmat

**Nordens ledande hotellkedja Scandic storsatsar på mat och dryck i syfte att utmana landets vägkrogar och samtidig locka boende i närområdet. Därför lanseras "Köksbaren på Scandic" som kommer att finnas på 12 av kedjans hotell längs med europavägarna i Sverige. Köksbaren, med mål att höja standarden på maten längst vägarna, är en del av den investering på 1,6 miljarder som Scandic, tillsammans med Pandox, satsar på att modernisera hotellen.**

Sverige har de senaste åren upplevt en restaurangexplosion. Nya restauranger har slagit upp dörrarna och de större städernas kärnor har ofta ett rikt utbud av olika matställen. Men längs våra vägar så dominerar några få aktörer som erbjuder snabbmat.

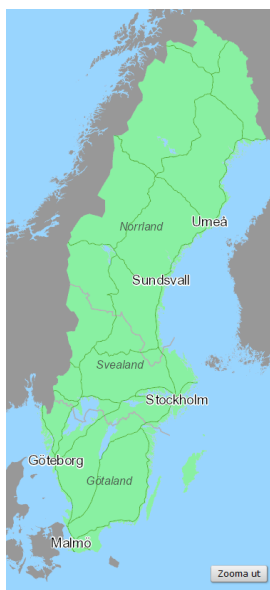
– Alla som bilat längs våra vägar vet att utbudet av mat på väg lämnar en hel del att önska. Vi vill därför bidra till att höja standarden för de som är på resande fot. Med våra nya Köksbarer på Scandics vägshotell så kan vi erbjuda ett varierat, vällagat och nyttigare alternativ, säger Thomas Fankl, en av initiativtagarna till det nya konceptet och ansvarig för alla Scandics svenska restauranger.

Köksbaren har utvecklats för att erbjuda hotell- och matgäster en inspirerande miljö med ett brett utbud av typiska hotellrätter, såsom klassisk pepparstek och torskrygg med räkor serverade på ett modernt sätt. Ambitionen är att skapa en avslappnad och opretentiös atmosfär samtidigt som kvaliteten är hög. Interiören och inredningen är modern och avslappnad med retrokänsla som för tankarna tillbaka till 60-talet.

– Vi vill locka alla som bor i närheten av dessa hotell att besöka oss, i synnerhet på de orter där det inte finns så många alternativ. Vi vet att hotell inte alltid är det första man tänker på när man ska ut och äta. Genom ett nytt, förbättrat materbjudande i en avslappnad, bekväm och opretentiös miljö vill vi ändra på detta. Vår utmaning ligger i att locka både lokalbefolkningen och folk i farten att komma in, våra gäster har vi redan lyckats övertyga, säger Thomas Fankl.

Redan förra våren öppnade en första pilot av Köksbaren på Scandic Upplands Väsby. Den första Köksbaren har fått efterföljare i Uppsala, Helsingborg och Karlstad.

Den nya satsningen med Köksbaren på Scandic är en del av ett omfattande och pågående moderniseringsprojekt som görs i samarbete med fastighetsägaren, Pandox. Tillsammans investerar nu parterna 1,6 miljarder i ett 20-tal hotell under en treårsperiod.



### Under 2014 finns eller öppnar Köksbaren på följande hotell och orter:

Bollnäs	väg 83
Gävle Väst	E4
Helsingborg Nord	E4
Jönköping, Scandic Elmia	E4
Karlstad, Scandic Klarälven	E18
Linköping Väst	E4
Södertälje	E4
Upplands Väsby	E4
Uppsala Nord	E4
Västerås	E18
Växjö	väg 25
Örebro Väst	E18

### För ytterligare information, eller bilder vänligen kontakta:

Thomas Fankl, mat- och dryckesansvarig på Scandic, tel. 0709-73 51 10  
Martina Tengvall, presschef Scandic, tel. 0709-73 50 70, eller mail:  
martina.tengvall@scandichotels.com

*Every day, Scandic's 7,500 team members work with one single goal in mind – to make you feel welcome. As the Nordic region's most sustainable hotel chain we're always focused on the environment, social responsibility and accessibility. With around 160 hotels in eight countries, 30,000 hotel rooms and a turnover of EUR 923 million, Scandic is the largest hotel chain in the Nordic countries. We want to be more than just a hotel – Scandic is a place where people meet, work and get inspired.*