

Stockholm 12 april 2013

## **Scandic storsatsar på mat och dryck**

### **- Jamie Oliver smaksätter sommaren på Scandic**

**Scandic fortsätter sitt framgångsrika samarbete med världsberömda kocken Jamie Oliver och presenterar nu en härlig sommarmeny samt en ännu roligare barnmeny. Menyerna kommer att serveras på samtliga 156 hotell i Norden med start 24 juni. Samarbetet är ett led i Scandics storsatsning på mat och dryck.**

- Jag imponeras av hur Scandic tar hand om sina gäster. Därför är jag stolt över att tillsammans med Scandic presentera de nya sommar- och barnrätterna. Jag hoppas de blir uppskattade av både stora som små gäster. Det är lika kul och inspirerande varje gång jag arbetar fram nya rätter med Scandics härliga människor, säger Jamie Oliver.

Samarbetet med Jamie Oliver har pågått sedan 2009 och bidragit till att Scandics gäster fått smaka specialkomponerade rätter av hög kvalitet som tar tillvara på säsongens ingredienser. Jamie har tillsammans med Scandics ansvariga för mat och dryck, tagit fram succéer som Scandics spännande barnmeny, inspirerande säsongsmenyer och en energigivande mötesfika samt lunchrätter för mötes- och konferensgäster. Nu är det dags för sommarmeny och den nya barnmenyn.

- Samarbetet med Jamie Oliver har lyft Scandics satsning på mat och dryck till en helt ny nivå och är en stor framgång för oss. Att få arbeta med Jamie är fantastiskt roligt och inspirerande, säger Ulrika Garbrant, ansvarig för Scandics restauranger.

Scandic satsar stort på mat och dryck för att ytterligare förhöja hotellvistelse. Mat och dryck är ett viktigt område under stark utveckling där Scandic ser stora möjligheter att växa. Ambitionen är att förbättra upplevelsen för befintliga gäster och samtidigt attrahera nya kundgrupper. Scandic utvecklar löpande nya restaurangkoncept för att möta gästernas behov där Köksbaren är det senaste.

Köksbaren är Scandics nya restaurangkoncept för väghotellen och erbjuder en variation av svenska och internationella maträtter. Ambitionen är att servera god och näringsriktig mat och ta fighten med den annars så tråkiga maten längs vägarna. Köksbaren är anpassad för att gästerna ska kunna växla mellan arbete och fritid, vara sociala eller sitta ifred och kan välja att se på tv samtidigt som de äter en bit mat.

- Mat och dryck är en viktig del av hotellupplevelsen och inte minst en väsentlig del av livet. Vi vill kunna erbjuda god matkvalitet, inspirerande rätter och ett varierat utbud, det ska finnas något för alla smaker i en miljö som är avslappnad och skön. Därför utvecklar och testar vi löpande nya restaurangkoncept. Min ambition är våra restauranger och barer blir en plats att mötas på för att äta en bit god mat eller för att få något gott att dricka, oavsett om du är hotellgäst, bor i närheten eller bara passerar förbi, fortsätter Ulrika Garbrant.

Varje dag jobbar Scandics 7.500 medarbetare med ett enda mål – att du ska trivas. Som Nordens mest hållbara hotellkedja har vi alltid fokus på miljö, socialt ansvar och tillgänglighet. Scandic är Nordens största hotellkedja med omkring 160 hotell i åtta länder och sammanlagt 29 910 hotellrum med en omsättning på 923 miljoner EUR. Vi vill vara mer än bara ett hotell – en plats där människor träffas, jobbar och inspireras.



Nya sätt att arbeta, mötas och umgås gör att gränsen mellan arbete och fritid suddas ut vilket gör att Scandic ständigt anpassar och utvecklar sina produkter och tjänster. Den traditionella bilden av hotell håller på att försvinna och det ställs nya krav på morgondagens hotell. Som morgondagens mötesplats erbjuder Scandic både matupplevelser, möjlighet till socialt umgänge, shopping, träning, spa, konferenser och övernattningar.

## Sommarmenyn

### **Varm- och kallrökt lax**

Varmrökt lax nervänd i färskost, med kallrökt lax, rucola och riktigt bra olivolja

### **Sommarsallad med grillad kyckling och green goddess-dressing**

Utbankad kycklingbröstfilé med krispig sallad, sparris, pancetta och en yoghurt dressing med avokado och örter

### **Chokladdessert med lokala sommarbär**

Mörk, utsökt chokladdessert med söta solmogna bär

## Barnmenyn

### ***Pizza som du vill***

Plocka ihop din favoritpizza av följande toppings: svamp, skina, körsbärstomater, räkor, köttbullar, grillad paprika, tonfisk och färsk basilika. Serveras med smält svensk ost.

### ***Jamies Favoritpizza***

En spännande pizza med Jamies smaskiga tomatås som innehåller tio olika grönsaker, spenat och smält mozzarella, toppad med riven parmesan och droppar av olivolja.

### ***Miniburgare***

Två saftiga hamburgare med färsk tomat, ugnstekta pommes frites, ketchup och krämig coleslaw.

### ***Megaköttbullar***

Stora köttbullar i saftig tomatås, serveras med spaghetti, ärtor och parmesan.

### ***Jamies barbecuekyckling***

Grillat kycklingspett med barbecuesås, grillad röd paprika och krispiga polenta frites.

### ***Shake me salad***

Blanda dina favoritgrönsaker med sallad och skaka om med dressing.

### ***Smuch In***

Välj de smaker och tillbehör du gillar bäst och rör ihop din egen glass.

### **För mer information, kontakta gärna:**

Ulrika Garbrant, Vice President Mat & dryck, Scandic, 08-517 352 12  
Anna-Klara Lindholm, PR-ansvarig Scandic, 0709-73 52 31