

## NY SÄSONG, NY KÄNSLA PÅ BY THE SEA

På Pontus by the Sea susar sommaren förbi i rasande fart och innan vi vet ordet av, står vi utanför restaurangen en morgon och luften känns annorlunda, det doftar annorlunda, och vi förstår att hösten har anlänt. Strax därefter flyttar vi in från verandan och en ny säsong drar igång. Ny säsong betyder ny inspiration, nya möjligheter och nya tag. I år skapar vi en helt ny känsla inne i restaurangen. Golv, väggar, stolar, bord. Ommålat, nyslipat, omklätt, nydukat.

Förändring, förbättring, förädling. För er.  
Välkomna till en mysig höst med oss!

## PONTUS VARDAGSVAL

Det händer som sagt en hel del nere på kajen i höst. En nyhet vi har längtat efter att lansera är nya lunchupplägget. Vi har lyssnat på er, bollat idéer och funderat och nu är vi spända på att höra vad ni tycker. Från och med den 9:e september hämtar ni inte längre er mat från en buffé. Istället slår ni er ned vid ett bord och väljer mellan två "vardagsval" och ett antal a la carte-rätter. Sallad hämtar ni sedan från en mindre buffé medan varmrätten serveras vid er plats. Samma pris, lika snabbt, ännu trevligare!

### – MÅNADENS ANSTÄLLDA –

ISABELLA RÖRSTRÖM, BAR BACK  
PONTUS BY THE SEA

Klev in som en gröngöling, men har genom hårt arbete och huvudet på skaft, på rekordtid blivit en i gänget och en medarbetare att räkna med och lita på.

CARL KLOCKARE, SOUS CHEF  
PONTUS!

En ambitiös matlagare med diplomatiska talanger. Omtyckt av alla och lojal som få. Potential att verkligen lyckas i en karriär som redan tycks utstakad.

GRATTIS OCH BRA JOBBAT!

## LJUNGANS PARAMETRAR

Pontus Frithiof tycker om att omge sig med de allra bästa, de allra mest engagerade och de som brinner allra mest för sin uppgift. Är du den mest framstående i din bransch på lampor, vill han att du ska ljussätta hans krog; föder du upp Sveriges gladaste grisar, får du leverera till hans kök; är ditt vin det godaste och mest prisvärda vi smakat, hamnar det i hans vinkällare.

Således föddes ett intresse av att samarbeta med Mikael "Ljungan" Ljunggren, som skapat några av Stockholms populäraste krogar. Tycke uppstod när de träffades genom Pontus! konceptmakare och designskapare, Pontus Frankenstein, som Mikael sitter hos när han behöver en kontors-



plats. En delad passion till branschen ledde till vänskap och vänskapen ledde i sin tur till en vilja att dela med sig av sin erfarenhet och kunskap till varandra.

Jag blev nyfiken och bestämde träff med Mikael, för att få veta lite mer.

**Hej! Vad kul att du ska jobba med oss! Vad blir din roll och huvuduppgift?** Min fokus blir Pontus! bar. Ett ställe som fungerar bra kan alltid bli ännu bättre och ett ställe som verkar ha allt, kan ändå sakna något. Det är där jag kommer in. Det är 1000 parametrar som ska kalibreras när man ska bygga en framgångsrik bar eller restaurang, och jag har blivit väldigt bra på att känna av vad dessa är och veta vilka rattar som ska skruvas på och hur mycket.

**Ger Pontus dig fria tyglar?** Både ja och nej. Pontus litar helt och fullt på mig men samtidigt gör vi ju detta väldigt mycket tillsammans, och det är ju Pontus vision som är den slutliga.

**Du har en lång, blandad och framgångsrik karriär – kan vi få några höjdpunkter?** Till och från har jag jobbat i Alperna i tio år, med att starta upp barer, restauranger och hotell. Man lär sig mycket som entreprenör i utlandet. I mitten

av 90-talet slog vi upp dörrarna till "Ljunggren" på Lästmakargatan och av den typ av tryck vi upplevde från dag ett lärde vi oss två tokviktiga saker: vad det är som gör att folk strömmar till ett nytt ställe och vad det är som får dem att komma tillbaka, igen och igen. Ovärderlig kunskap. 2002 öppnade jag en asiatisk krog av internationellt snitt, Umami. Den var kanske Stockholmshelheten inte riktigt redo för, men så är det när man går i bräsch, ha ha. Nu skulle den vara helrätt! Däremot är "Ljunggren", som öppnade 2004 på Götgatan, ett ställe som aldrig tycks sjunka i popularitet.

**Ja, hur är det med trender och stockholmare?** En viss klick av stockholmarna har enorm trendkänsla och är föregångare, sedan är de flesta andra flockdjur och följer efter.

**Så "trendig" är inte lika med ett framgångsrikt krogkoncept?** Absolut inte. Men det är viktigt att hålla koll på vad som är nytt och spännande. Sen kombinerar man det med ett långsiktigt tänk – krogen ska ju leva vidare långt efter att trenden dött ut. Och man får inte glömma att det är gästerna som i slutändan gör ett ställe trendigt!

**Den ovärderliga kunskapen du pratade om tidigare, kan du ge ett par exempel på den?** Den är svår att formulera i ord. Den sätter sig i fingertopparna och när man ska beskriva blir det mest floskler; själ är viktigt och en ärlighet i allt man gör. Hjulet behöver inte uppfinnas varje gång, utan det är små medel som gör skillnaden mellan succé och misslyckande.

**Ja, det där kanske inte var en bruksanvisning i krogbyggande precis, men du kanske kan ge något konkret exempel på vad som händer på Pontus!** En enormt viktig bit i byggandet av en krog är rekryteringen. Det är din personalgrupp som ska bidra med själ och hjärta, såväl som kunskap. Till baren på Pontus! tar jag med mig bar- och köksfolk från mina egna led, som jag tror kommer att tillföra allt detta. **Något mer?** Jag rekommenderar att ni kommer och upplever allt på plats under hösten, som kommer att bli superspännande, det garanterar jag! Det kliar i fingrarna att få sätta igång!

## KONSTVERK VÄRDA NAMNET

Under september låter vi Gamla Stan-baserade konstnären John Mara fylla väggarna på Pontus by the Sea med nya spännande verk. Målningarna beskriver han som abstrakta självporträtt där hans namnteckning blev en gemensam utgångspunkt. "Det fanns ingen exakt plan när de målades – signaturen dök upp intuitivt. Det finns något existentialistiskt och individualistiskt över det hela, men samtidigt väldigt generellt på en och samma gång. Jag läste någonstans att 97 % av alla människor skriver sitt namn om man ber dem skapa något..."

Samtliga verk är till salu och intresserade spekulanter kan kommunicera direkt med konstnären; john@mara.se. John ordnar gärna vernissageinbjudan och vidare information om konstverken.



INDIVIDUALISTISKT OCH ALLMÄNGILTIGT



### VISSTE NI ATT...

...fotografen Jeppe Wikström just nu ställer ut några av sina fantastiska stockholmsbilder på Pontus! på Brunnsgatan. Aldrig har vår huvudstad sett vackrare ut och det ljus som fångats, flödande över torn, tinnar och hustak, är rent magiskt. De åtta år det tog Jeppe att bli färdig, inkluderar några övernattnings i kyrktorn, med kameran bredvid kudden...