

TOPPENFÖRSTÄRKNING (DEL 1)

Pontusgruppens topp har förstärkts med en ny vice VD, **Martin Öijerstedt**. Martin kommer närmast från Hilton Köpenhamn där han var Executive Head Chef. Han har arbetat väldigt mycket med kundnöjdhet, ekonomiska frågor och revenue management och det är områden som kommer att utgöra en stor del av Martins arbete även med oss. Vi ser fram emot hans ankomst, men kickstartar redan nu genom att ställa några frågor:

Vad gör, i din mening, en framgångsrik restaurang? "Att ha ett väl fungerande koncept och att man håller sig till det. Bra ledarskap med tydlig målsättning, ett inspirerat team och förstås att ha skoj på jobbet." **När du behöver inspiration, vad gör du då?** "Jag reser gärna utomlands och samlar kunskap om nya trender genom att besöka restauranger, hotell och träffa kollegor på matkongresser. Musik är också en inspirationskälla." **Vilken är din bästa krogupplevelse? Varför?** "Svår fråga, men jag är bland annat imponerad över restauratörerna Jean Georges och Wolfgang Pucks olika ställen i USA. De har fungerande koncept med trevlig atmosfär, god mat och avslappnad service." **När Martin Öijerstedt kopplar ur telefonen och kopplar av, vad gör han då?** "Umgås med familjen och vännerna och åker gärna till släktgården i Kongseryd för att äta vrålfika med 7 sorters kakor." **Välkommen till oss!** "Tackar. Ska bli jättekul!"



Vem vill inte låta den här killen ta hand om ens krogupplevelse?

ÄKTA VARA FRÅN PONTUS

Redaktören stämde träff med **Från Pontus VD Andreas Wadlund** på en solig parkbänk och lockade ur honom årets bästa cateringminne: "Ett företag hade gäster över från Abu Dhabi och ville visa upp det allra finaste, svenskaste. Vi flög dem med helikopter till ön Rödlöga i Stockholms skärgård och där blev de på knagglig engelska rundvisade av en av de bofasta på ön och sedan serverades en skärgårdsbuffé i en privat trädgård vid vattenbrynet. Det är precis sådant jag vill att vi är bäst på - att erbjuda upplevelser som man egentligen inte kan köpa, utan som bygger på våra privata relationer och känns helt igenom äkta. Då är jag nöjd."

MAT & KONST & FERRAN



Pontus lagar nässelsoppa, medan Ferran väntar.

Om du inte har hört talas om **Ferran Adrià** kanske du har hört talas om den katalanska restaurangen elBulli eller uttrycket "molekylär gastronomi" - de två företeelser som gjort senor Adrià till en av världens mest beryktade och beundrade kockar. När Stiftelsen Kokkonst arrangerade ett **event på Moderna Museet** i juni för att lansera det nya svenska initiativet "innovation through food" var Ferran inbjuden och talade inför en entusiastisk publik om sitt nya projekt, "The elBulli Foundation". Efteråt avnjöts en gemensam lunch, med stjärnkocken som självklar hedersgäst. Det var en stor ära för Pontus Frithiof med team att få uppdraget att, tillsammans med Moderna Museets egen Malin Söderström, stå för maten denna dag. På menyn stod bland annat nässelsoppa, inkokt lax och rabarber i consommé. Idel ädla svenska smaker, förstås. "Det var både en fantastisk möjlighet och en stor utmaning att bjuda denne man på något han inte upplevt förut", hälsar Pontus. Och Ferran? Jodå. Han åt upp allt.

BARLUNCH - INTE SÅ BARA

Barlunchen är en av Pontusgruppens stabilaste "success stories". Sedan den allra första dagen har denna del av verksamheten på Brunnsgatan tuffat på, med en gästkrets som varit både trogen och växande. Vi, med Pontus Frithiof i spetsen, har hela tiden haft ambitionen att erbjuda den bästa lunchen, av det här slaget, i Stockholms city. Under fyra års tid har rutiner spikats, matkoncept vässats och viktiga saker hittat sina platser. Vi har aldrig släppt ögat från bollen och att döma av reaktioner och antal gäster som kommer flera gånger i veckan, verkar det som om vi stundtals lyckats med vår ambition.

Sedan ändrade vi i våras på, till synes, det mesta. Och många av er har undrat: varför?

Pontus är ivrig att svara på den frågan: "Först och främst är det jätteviktigt att våra gäster förstår att de ändringar som gjorts är en investering i barlunchen, inte en degradering av den. Självklart behövde vi anpassa oss lite efter hur de nya lokalerna såg ut, men tanken är att bra ska bli ännu bättre!" **På vilket sätt?** "Vi öppnar 11 istället för halv 12 och har sänkt priset första halvtimmen, för att folk ska slippa köa. Vi har många fler sittplatser och det nya Köket klarar mycket bättre att hålla mat vid den temperatur den ska serveras." **Är det fler saker på gång?** "Ja! Delin ska öppna redan på morgonen, och erbjuda frukost, bland annat. Jag vill också berätta att gruppens ledning förstärks i augusti med Fredrik Björlin, en mycket duktig kock och medlem i kocklandslaget. Hos oss blir han matkvalitetansvarig och ett viktigt fokus blir barlunch och take away. Avslutningsvis vill jag uppmana alla att maila synpunkter direkt till mig, på: pontus.frithiof@pontusfrithiof.com. Jag vill väldigt gärna veta vad ni tycker!"



Kan vi locka med frukost, lunch eller mitternatt?

REDAKTIONSNYTT

Undertecknad går nu på mammaledighet och blir under drygt ett år ersatt av ett verbalt energiknippe vid namn **Mathilda Koskell**. Mathilda har precis fyllt 24 och har än så länge spenderat mer tid i skolvärlden än någon annanstans. Lite i USA och en hel del i Karlstad. Pontus och denna redaktör har sett en del exempel på Mathildas skrivförmåga och allmänna koll på läget, och är filbunkslugna. Det kommer att bli ett toppenår, och det tycker nog även fröken Koskell:

Vad ser du mest fram emot det här året? Mycket! Att säga "Aaah..." när intervjuoffer delar med sig av hemliga knep till Pontus News, att jobba med sociala medier och att knäppa en och annan smakfull bild.

Vad blir största utmaningen? Att få kläm på de rätta restaurang- och matlagningstermerna, som i dagsläget kanske inte sitter där de ska. Utmaningen blir att inte klura på varför vinexperter alltid kommer från Somalia. **Sammanfatta dig själv med max fem ord!** Kreativ, nyfiken, lättsam, halvfinsk och hungrig. Det sista är både mentalt och fysiskt; jag har varit student ett bra tag nu.



Här är tjejen som skriver nästa Pontus News.



JUST NU GILLAR VI...

...att man kan ha kräftkalas på både Pontus by the Sea och Pontus!...vi förser er med de godaste av tillbehör, men fånig hatt och haklapp får ni ta med själva...