

## TOPPENFÖRSTÄRKNING (DEL 2)

I den andra, och sista, delen om vår toppenförstärkning riktar vi strålkastaren mot vår nya matkvalitetsansvarige, **Fredrik Björlin**. Vi är nästan överdrivet stolta över att presentera honom. Fredrik är nämligen, förutom nyttill-satt kvalitets-boss i Pontusgruppen, faktiskt lagledare i självaste kocklandslaget. Skrytfaktorn på den punkten uppmäts förstås till skyhögt. Tidigare har han bland annat varit köksmästare på både NK och Vassa Eggen och har hunnit med att jobba lite för Från Pontus catering också. Nu ska Fredrik både finlira, dutta och röra i de riktigt stora grytorna. Detta för att få till en så hög och jämn standard som möjligt i alla köken. Det är därför läge att rycka honom från stekbordet och ställa några snabba frågor: **Fredrik! Vad är det du ska göra egentligen?** Jag ska försöka se till att alla delar blir så bra som möjligt utefter deras förutsättningar. För att uppnå det ska jag tillsammans med kockarna hitta de rätta rutinerna, ge dem tips och fungera som ett bollplank för köksmästarna. **Vad är det viktigaste du har lärt dig från kocklandslaget?** Att det är sammanhållning som gör att jobbet blir roligt. Det är viktigt överallt. Har man roligt så gör man ett bättre jobb, helt enkelt. **Hur har dina första dagar här varit?** Bra! Det är kul att det alltid händer massa saker i Pontuskoncernen. Det enda jobbiga är att jag är så dålig på namn. Jag är ny, så alla vet vad jag heter och jag vet knappt vad någon heter. Sen står ju mitt namn broderat på kockrocken också.



Alla känner apan, men apan känner ingen.

## BURNT OUT PUNKS

Vansinnig akrobatik, absurd kroppskomik och väldigt, väldigt mycket eld. Det gick att känna doften av brandrök i flera dagar efteråt nere på Skeppsbrokajen. Brandrök, tändvätska och svedd människohud. Vad hände egentligen den där ljumma sensommarkvällen i augusti? Vad som hände var eldcirkusen **Burnt Out Punks**, som helt utan sunt förnuft brände av en 60 minuter lång eldshow för en gapande publik på Pontus by the Sea. Burnt Out Punks är kända över hela Europa för sin bensenindränkta humor. I sin show både jonglerar de med motorsågar och sätter eld på i stort sett allt de kommer över – gärna sig själva. Men det verkar ju alldeles galet! Hur har Pontus Frithiof kunnat godkänna det här? ”Jag kanske också är lite galen”, är hans enda kommentar, vilket får duga som svar.



Framgår det att Burnt Out Punks gillar eld?

## SPOIL KONKRETISERAR

Pontus Group använder sig av en PR-byrå – **Spoilconcept**. De beskriver sig själva som lyhörda, kreativa och resultatnriktade. Men vad gör de egentligen, rent konkret? För att reda ut det krävs ett par snabba svar från **Maria Millqvist Englundh**, kundansvarig och strategisk projektledare på Spoilconcept: **På vilket sätt samarbetar ni med Pontus Group?** Vårt uppdrag har hittills varit att strategiskt kommunicera förändringarna och utvecklingen i och med att Pontus! byggt om och byggt nytt. Vår gemensamma ambition är att samarbetet ska vara långsiktigt. **Ge exempel på vad ni har gjort!** Vi arrangerade och ansvarade för pressvisningen och invigningen av nya Pontus!. Vi är stolta över att Pontus! tagits emot väl i såväl press som hos befintliga och potentiella gäster. Vårt arbete är bara en liten del av detta. Tack vare Pontus Frithiof själv, den nya inredningen och en fantastisk insats från personalen så har det blivit såpass lyckat.

## ETT LITE ANNORLUNDA TE

Slut ögonen för en stund och tänk på te. Nu, genast! Tänk! Tänker du dig hur du sitter i din frottérock en söndagsmorgon med tidningen öppen och njuter i lugnan ro? Hur du kugar händerna kring den heta tekoppen, långsamt andas in dryckens aromer och känner hur lugnet sprider sig i kroppen? Ja? Slopa genast den bilden! Nu är det te i drinken som gäller! Frottérocken och frukostbordet byts ut till den vassa after-work-outfiten och en smockad bar där det skålas högljutt i tedrinkar. Inspirationen till det hela kommer såklart från England, ni vet landet där spädbarnen får Earl Gray på nappflaska. Ska vi nördra in oss lite mer så kommer inspirationen från **Beefeater 24 Gin**, som innehåller både japanskt och kinesiskt grönt te. Baren på Pontus! har tagit till sig av konceptet och kan som enda bar i Sverige presentera innovativa drinkar i de officiella, ornamenterade, drinkglasen från just Beefeater. ”Det handlar om Tea Time Cocktails, serverade i glaskoppar på fat”, säger **Rhys Vickery**, den australiensiske cocktailexperterna på Pontus!. Han har känt sig sådär härligt kreativ och blandat ihop en ny signaturdrink - Pontus! Ice Tea. Kom och testa själv! Men lämna gärna morgonrocken hemma.



Passar utmärkt till klackar i taket.



## JUST NU GILLAR VI...

...att **Från Pontus catering** stod för maten (och i stort sett allt pyssel och trix runt omkring) på **MinStoraDags** årliga välgörenhetsmiddag. Läs mer om det i nästa nummer av Pontus News!

## FAVORIT I REPRIS: FÖLJ MED PÅ TRYFFELJAKT!



Fårösunds finaste fynd.

Vi gjorde det förra året – nu gör vi det igen! Även denna höst tar **Ulla** och **Carina** från **Risungs Gård** med oss ut i skogarna och låter oss under tre helger förföras av Gotlands svarta guld – tryffeln. På **Fårösunds Fästning** drar vi oss aldrig för den här sortens äventyr, där naturen står i fokus, samtidigt som vi gillar en stunds skön avkoppling med god mat. Därför drar vi på oss gummistövlarna och den där mysiga höstjackan även i år. Vill du göra detsamma tycker vi att du snabbt som ögat ska grabba tag i kalendern och planera in just dina datum. Kanske passar 16 – 18 september, 14 – 16 oktober eller 21 – 23 oktober? För bokning och förfrågningar maila agnes.lindberg@pontusfrithiof.com eller ring 0498-22 1240. Om inte för själva tryffeln, så för de gulligt lurviga tryffelhundarna, som med nosen i backen markerar var den finns.

## MENU MAKEOVER

Vi är stora vänner av att jobba med säsonger som tema i köket. Därför kommer nu en ny version av menyn i **Seafood Bar** på Pontus!. Vissa rätter omarbetas bara en smula för att passa årstiden bättre, medan andra byts ut helt (idiotsäker liknelse: Sparrisen sätter sig på avbytarbänken medan kräftan ger sig ut på planen i tredje perioden). Menyn i Seafood Bar görs om fyra gånger om året. Det beror på, just det kompis, de fyra årstiderna vi har här i Sverige. Varför prompt importera en speciell fisk från andra sidan jorden när det finns svenska små rackare som gillar att simma i kalla vatten? Näjustde. Den nya menyn börjar gälla den 2 september.