

Pressmeddelande 2017-11-22

Sopköket öppnar sin första restaurang i Söderhallarna

Sopköket är cateringföretaget som har som huvudmål att minska matsvinnet. Nu har Atrium Ljungberg gett Sopköket möjligheten att öppna sin allra första restaurang i Söderhallarna. Sopköket öppnar 27 november och på menyn finns soppor, wraps och juicer som tillagats på råvaror som annars skulle ha slängts.

Sverige slängs 65 kg ätlig mat per person och år. Detta är inte bara ett enormt resursslöseri men bidrar även till en stor klimatpåverkan. Sopköket har sedan 2015 drivit en cateringverksamhet där deras affärsidé är att minska matsvinnet genom att laga mat på råvaror som annars skulle ha slängts. Sedan starten har Sopköket minskat matsvinnet med 2,8 ton. Nu har Sopköket fått möjlighet att utöka sin verksamhet och öppna sin första pop-up-restaurang i Söderhallarna. Pop-up-restaurangen kommer att ha öppet 27 november – 31 december och kommer att ligga i saluhallen bredvid Rotisserie by Melanders. På Sopköket kommer det att serveras dagens soppa, wraps och mycket mer. Allt till ett bra pris. Pop-upen kommer att ha cirka 20 stycken sittplatser placerade längst två bardiskar och de kommer även att erbjuda take-away. Allt engångsmaterial som används i pop-upen är dessutom 100 % nedbrytbart.

– Mat står för ungefär 25 procent av människans klimatpåverkan och en tredjedel av all mat som produceras i världen slängs. Därför känns det otroligt kul att vi nu får möjlighet att utvidga och bredda vår verksamhet för att på så vis kunna bidra till att ytterligare minskat matsvinnet, säger Filip Lundin, grundare och VD Sopköket.

I våras förvärvades Söderhallarna av Atrium Ljungberg och i samband med det inleddes ett stort arbete för att utveckla Söderhallarna. Visionen är att Söderhallarna ska bli Södermalms självklara mötesplats för mat, kultur och kreativitet. Nya Söderhallarna vill erbjuda det mest banbrytande inom matvärlden. Det ska bli ett inspirerande gastronomiskt centrum som är lokalt förankrat men med influenser från hela världen och med ett högkvalitativt utbud som spänner från budget och street food till finkrog.

– Vår vision är att nya Söderhallarna ska genomsyras av hållbarhet och kreativt miljötank. Sopkökets affärsidé är ett utmärkt exempel på just detta. Därför är vi väldigt glada över att de har valt att öppna sin första restaurang i Söderhallarna, säger Angelica Källsten, affärsutvecklare Atrium Ljungberg.

Nya Söderhallarna vill även erbjuda ett brett utbud av kultur-, musik- och hälsorelaterade aktiviteter samt innovativa arbetsplatser. Målsättningen är att nya Söderhallarna ska stå klart inom några år.

Nacka, 2017-11-22

Atrium Ljungberg AB (publ)

För mer information kontakta:

Martin Bundock, presskontakt AWB, 070-428 37 17

martin@awb.se

Angelica Källsten, affärsutvecklare Atrium Ljungberg, 070-927 60 77

angelica.kallsten@al.se

Atrium Ljungberg är ett av Sveriges största börsnoterade fastighetsbolag. Vi finns på tillväxtmarknader i Stockholm, Göteborg, Malmö och Uppsala. Vår inriktning är att äga, utveckla och förvalta framför allt handels- och kontorsfastigheter. För att skapa levande stadsmiljöer som är långsiktigt hållbara och attraktiva över tiden rymmer platserna också utbildning, kultur, service och bostäder. Den totala uthyrbara ytan omfattar cirka en miljon kvadratmeter fördelat på ett femtiotal fastigheter, värderade till 41 miljarder kronor. Handelsplatserna har årligen 60 miljoner kunder och besökare och i områdena arbetar och studerar drygt 30 000 personer och lever och bor ett tusentals personer. Atrium Ljungberg är noterat på Nasdaq Stockholm Large Cap-listan. Läs mer på www.al.se

Söderhallarna ligger på Medborgarplatsen i Stockholm och invigdes den 25 september 1992. I Söderhallarna finns i dag kontor, saluhall, restauranger, butiker och en biograf. Atrium Ljungberg vill att Söderhallarna ska bli stockholmarnas självklara mötesplats för mat, kultur och kreativitet på Södermalm. Genom att utveckla Söderhallarna och göra platsen ännu mer tillgänglig och attraktiv vill vi också bidra till ökat folkliv och ökad trygghet runt Medborgarplatsen.

Sopköket har sedan 2015 drivit en verksamhet inom catering där deras huvudmål är att minska på matsvinnet. De började med att driva sin cateringverksamhet tillsammans med ICA Essingen. Hösten 2016 erbjöd Fryshuset Husby ett fullt utrustat restaurangkök och