

Pressmeddelande 2018-04-16

Mer eko-reko restauranger på Stockholms Centralstation

Det har varit byggarbetsplats i den norra delen av Stockholms Centralstation. Många har undrat vad som händer bakom planket. Onsdagen den 11 april avslöjades resultatet: En modern matdestination för både resenärer och de som jobbar i området.

Stockholms Centralstation är, liksom Jernhusens övriga stationer, under ständig utveckling. Allt från utbud till utformning av lokalerna behöver ligga i tiden för att göra upplevelsen på centralstationen så bra som möjligt.

- Just nu ser vi en stor efterfrågan på eko-reko-mat, hållbara alternativ som är enkla att ta med sig när man är på språng, säger Pontus Larsson, förvaltningschef på Jernhusen. Vi märker också att människors frukostvanor har ändrats. Det är betydligt fler som äter frukost ute numera, kanske innan en tågresor eller på väg till jobbet.

Allt detta har Jernhusen tagit hänsyn till när de nya restaurangerna presenteras. Den här delen av Centralstationen ska bli en tydlig matdestination. Fyra välkända, populära caféer och restauranger bildar ett mattorg som har öppet från morgon till kväll: Vete-Katten, Wiggo, Icha Icha och Urban Deli.

- På Vete-Katten serveras frukost, men man kan förstås också ta en fika och äta lunch där. Icha Icha har en Asieninspirerad meny med närodlade råvaror. Wiggo gör supergoda och vällagade wraps, och Urban Deli är en modern Stockholmsklassiker som restaurang och saluhall med hållbarhet som profil, beskriver Pontus Larsson.

Menyerna är små, krispiga och smakfulla där beställningarna levereras omgående. Och det är inte bara resenärerna som kommer att få njuta av maten. Jernhusen räknar också in de drygt 50 000 människor som arbetar i och omkring Centralstationen som potentiella gäster. Fler kontor öppnas i de västra delarna av Stockholms city och utvecklingen fortsätter.

Men ombyggnationen innebär mer än bara mat. Matdestinationen kommer nämligen att få ett rejält antal nya sittplatser, vilket också är något som efterfrågats av resenärerna. Platserna är utformade så att de ska vara lättillgängliga.

I utformningen har man också lagt stor möda på att ta med sig den arkitektoniska miljön från den stora centralhallen och även inspirerats av symmetriska former från

järnvägens värld. Matdestinationen i norra hallen kommer att smälta in bättre med centralstationens övriga delar.

Fram till och med den 18 april har alla resenärer och besökare möjlighet att provsmaka maten från de nya restaurangerna. Sveriges förmodligen snabbaste avsmakningsmeny serveras i en temporär pop-up-restaurang i en miljö inspirerad av Wes Anderson's kulisser och Mordet på Orientexpressen.

För mer information:

Pontus Larsson, Chef Förvaltning, 070-825 26 95

Cecilia Granath, Pressansvarig, 0734-39 26 21

Jernhusen äger, utvecklar och förvaltar ett fastighetsbestånd av stationer, stationsområden, underhållsdepåer och godsterminaler längs den svenska järnvägen. Jernhusen ägs av svenska staten och har cirka 200 medarbetare. Fastighetsbeståndet uppgår till 161 fastigheter, med ett totalt marknadsvärde på 16,2 miljarder kronor.