

Pressmeddelande 2022-06-10

Sickla attraherar matkreatörer i mästarklass

Sickla fortsätter att attrahera de allra bästa inom restaurang och konfektyr. Näst på tur att öppna är Chef Jungstedt, en av Sveriges bästa pralinmakare. Det blir ett välkommet tillskott till andra prisbelönta aktörer i Sickla såsom Kennys Gelato, Fanny Udde Bistro, Robin Delselius Bageri och Urban Deli.

I höst slår Chef Jungstedt upp dörrarna till sin verksamhet på Nobelberget i Sickla, men redan i sommar smygstartar man med en tillfällig popup. Grundaren Kalle Jungstedt är en av Sveriges bästa pralinmakare med en hög kreativ nivå. Jungstedt har över tjugo års erfarenhet som kock både i Sverige och internationellt, alltid med förkärlek för desserter. Idag levererar Chef Jungstedt praliner till några av Stockholms bästa restauranger. I Sickla kommer det utöver försäljning och chokladtillverkning att erbjudas både företagsevent och kurser i pralintillverkning.

– Det är en otroligt härlig känsla och atmosfär här i Sickla. Det är verkligen en plats i rörelse där det har hänt mycket och där det kommer fortsätta hända saker. Idag har jag en stor efterfrågan på mina produkter med kunder från hela Sverige. I Sickla kommer vi att kunna växa och utöka kapaciteten både i vår chokladtillverkning och kursverksamhet, säger Kalle Jungstedt. I våra nya lokaler kommer du kunna beskåda produktionen i realtid medan du väljer smaker i butiken. Vi kommer även kunna erbjuda större Master Classes med deltagare från världens alla hörn. Med den här lokalen kommer vi kunna skapa en internationell plats för alla chokladnördar och entusiaster som vill lära sig vårt hantverk, avslutar han.

Med Chef Jungstedt stärks Sickla ytterligare som en plats för prisbelönta matkreatörer. Bakom det nyligen öppnade Kennys Gelato står Kenny Mattsson, nyligen korad till svensk mästare i glasstillverkning. Fanny Udde Bistro utsågs till Årets Krog i Nacka, en utmärkelse som även Urban Deli och Sovel i Sickla har fått. Black Honey Coffee Roasters som nominerades till Baristornas Kaffeupplevelse 2022 och prisbelönta Robin Delselius Bageri öppnade för ett drygt år sedan.

– Det är fantastiskt att se så många matkreatörer samlas här i Sickla. Hela Sicklastråket, från Hammarby sjöstad till Marcusplatsen och vidare in i Sickla, blir nu ett pärlband av härliga restauranger och caféer. Det bidrar verkligen till liv och rörelse i hela stadsdelen, säger Robert Otterstål, Atrium Ljungbergs fastighetschef i Sickla.

Atrium Ljungberg har i 20 års tid utvecklat Sickla från ett industriområde till en levande stadsdel med en blandning av arbetsplatser, bostäder, skolor, handel, kultur och hälsa och med ett stort utbud av restauranger och caféer. Fram till 2030 väntas Sickla växa med ytterligare 7 000 kontorsarbetsplatser och 1 500 bostäder, lagom till att nya tunnelbanan till Sickla planeras vara färdigbyggd.

Nacka, 2022-06-10

Atrium Ljungberg AB (publ)



Chef Jungstedts grundare Kalle Jungstedt. Foto: Ann Jonasson Lignercrona

För mer information eller intervjuer kontakta:

Marianne Perslow, kommunikationschef, Atrium Ljungberg, marianne.perslow@al.se,
070-341 54 21

Atrium Ljungberg är ett av Sveriges största börsnoterade fastighetsbolag. Vi äger, utvecklar och förvaltar fastigheter på tillväxtmarknader i Stockholm, Göteborg, Malmö och Uppsala. Vårt fokus är att utveckla attraktiva stadsmiljöer för kontor och handel kompletterat med bostäder, kultur, service och utbildning. Den totala uthyrbara ytan omfattar cirka 1,1 miljoner kvadratmeter fördelat på ett sjuttiofem fastigheter, värderade till 53 miljarder kronor. Våra handelsplatser har närmare 60 miljoner besökare per år och i våra områden arbetar och studerar drygt 30 000 personer och lever och bor ett tusental personer. Vår projektportfölj möjliggör investeringar i framtiden motsvarande cirka 39 miljarder kronor. Atrium Ljungberg är noterat som ATRLJ-B.ST på Nasdaq Stockholm Large Cap-listan. Läs mer på www.al.se