

Pressmeddelande

18 juni 2012

## SSP öppnar ny Street Food-restaurang på Göteborg Landvetter Airport i samarbete med Marcus Samuelsson

**Idag öppnar SSP en ny Food Court på Göteborg Landvetter Airport med bland annat restaurangen Street Food. Street Food-konceptet är framtaget i samarbete med prisbelönte kocken Marcus Samuelsson, som kommer från Göteborg. Ytterligare en nyhet är Deli med mat från lokala matproducenter på Västkusten.**

Detta blir den första Street Food-restaurangen i Göteborgsområdet. Street Food på Göteborg Landvetter kommer att ha flera nya rätter på menyn - paneng curry, beef salad och halv special med västkustsallad. Restaurangen har också ny inredning.

- Det är roligt att vi nu på ännu en plats kan erbjuda Street Foods spännande och fräscha mat till resenärer som behöver något snabbt och enkelt att äta. Inte minst eftersom det nu är i min hemstad Göteborg, säger Marcus Samuelsson.

- Food Courten på Göteborg Landvetter är skapad med dagens resenärer och deras behov i åtanke. De olika matkoncepten och inredningen är framtagna för att förhöja upplevelsen och starten på resan för gästerna, säger Lars Edengrén, vd för SSP i Sverige.

En annan nyhet är Delibutiken - ett nytt koncept som nu för första gången introduceras på en svensk flygplats. Resenärerna kan både äta på plats och köpa med sig matvaror från butiken, bland annat närproducerad mat från regionen.

I Food Courten finns även caféet Kaffe & Smörgås och take-away-mat från Good to Go. Restaurangen rymmer totalt cirka 200 gäster.

- Göteborg Landvetter är en strategiskt viktig flygplats för oss, och den kommer att bli ännu viktigare efter ombyggnaden av utrikesterminalen. Vi måste hela tiden förnya oss och se till vad kunderna efterfrågar i dag. Genom öppningen av den nya Food Courten utvecklar och breddar vi vårt erbjudande ytterligare, säger Lars Edengrén.

- Med den nya Food Courten får resenärerna en mångfald och ett attraktivt utbud som väl speglar både de behov som finns och rådande trender på området. Här finns något för alla smaker, oavsett om man har gott om tid eller har bråttom till sitt flyg, säger Niclas Törnell, tf kommersiell chef på Swedavia Göteborg Landvetter Airport.

- Det här är en milstolpe i vår stora ombyggnad som kommer att lyfta upplevelsen av flygplatsen för resenärerna. Med SSP:s koncept kommer man att få en fläkt av vida världen redan på flygplatsen och inspireras inför resten av resan, säger Niclas Törnell.

**För ytterligare information kontakta:**

Lars Edengrén, VD SSP Sverige

Tel: +46 8 797 82 44 Mobil: +46 73 688 16 05, E-post: [lars.edengreen@ssp.se](mailto:lars.edengreen@ssp.se)

Niclas Törnell, t f kommersiell chef Swedavia, Göteborg Landvetter Airport

Tel: 010-10 93 107, [niclas.tornell@swedavia.se](mailto:niclas.tornell@swedavia.se)

**Om SSP**

SSP, The Food Travel Experts, är det ledande restaurangföretaget inom resemiljöer. SSP driver restauranger, barer, caféer och butiker på flygplatser, järnvägsstationer, vägkrogar, gallerior, konferenscenter, idrottsarenor samt inom andra trafikplatser. Efter 60 år i branschen har SSP idag över 30 000 medarbetare som tar hand om drygt fem miljoner kunder varje vecka. Företaget har verksamhet på fler än 140 flygplatser och 250 järnvägsstationer samt driver över 2 150 enheter i mer än 30 länder över hela världen. SSP har en bred portfölj av över 200 internationella, lokala och franchisade varumärken. Bland dessa återfinns Upper Crust, Starbucks, Caffè Ritazza, Burger King, M&S Simply Food, Bonne Journée, Pizza Hut, Caviar House & Prunier samt det ledande japanska varumärket Ajisen Ramen, liksom attraktiva koncept som till exempel Montreux Jazz Café i Genève och Bambini Wine Room i Sydney. Varumärkesportföljen skräddarsys för varje specifik plats och avgörs av variabler som till exempel passagerarprofil, kundernas behov, läge, storlek och utformning. Läs mer på [www.foodtravelexperts.com/sweden](http://www.foodtravelexperts.com/sweden).