

PRESSMEDDELANDE

9 december 2013

## Nobellunch på Tre Stiftelser

**Hav och vilt blandat med päronkompott, pompa och ståt. På Tre Stiftelser i Göteborg firas Nobeldagen 10 december med en festlunch signerad krögaren Stefan Karlsson.**

Med ett sprillans nyrenoverat kök och ombyggd restaurang ska måltiderna till Tre Stiftelsers 360 boende nu bli ännu bättre. Satsningen börjar med en Nobellunch med självaste Stefan Karlsson bland grytorna.

– När de äldre inte längre kan ta sig ut på krogen så får krogen i stället komma hit, säger Monica Berglund, direktör på Tre Stiftelser, som tycker att man ska ta vara på alla tillfällen där det går att fira lite extra.

– Att en kändiskock som Stefan kommer hit till oss betyder oerhört mycket för att sätta guldkant på dagen. Dessutom är det ett fantastiskt utbildningstillfälle för vår egen personal att få arbeta tillsammans med en sådan inspiratör, säger Monica Berglund.

### Så här ser Nobel-menyn ut:

- Tartar på lax och räkor på salladsbädd och med sötad senapssås.
- Viltboeuf med morot, svamp, sidfläsk och timjan, samt krämig potatiskompott med smak av strimlad purjolök.
- Päronkompott med mint varvad med chokladkräm och toppad med pajsmulor.

– Att inspirera ligger mig alltid varmt om hjärtat och därför är det extra roligt att få laga mat tillsammans med personalen. Vi hoppas tillsammans kunna bjuda de boende på något alldeles speciellt och på så vis bidra till att göra Nobeldagen till en fest. Mat är alltid viktigt, inte minst när man blir äldre och vi har skapat en meny med tanke på smaker som för många är förknippade med goda minnen, säger Stefan Karlsson

**Media är varmt välkomna att avnjuta Nobellunchen** tillsammans med boende och anhöriga tisdag 10 december klockan 12, i Café Årtan på Vegahusen. Självklart går det även bra att vara med i köket, från klockan 10.30.

*Adress: Vegagatan 55, intill Slottsskogen.*

### Veta mer?

Kontakta Monica Berglund, direktör på Tre Stiftelser, 0705-11 75 70, [monica.berglund@trestiftelser.se](mailto:monica.berglund@trestiftelser.se).  
Stefan Karlsson, krögare Fond, 0708-59 20 02, [stefan@fondrestaurang.com](mailto:stefan@fondrestaurang.com).  
eller Sara Karlsson, kostchef på Tre Stiftelser: 0702-31 40 14, [sara.karlsson@trestiftelser.se](mailto:sara.karlsson@trestiftelser.se).

### **Presentation av Tre Stiftelser**

Tre Stiftelser- ett äldreboende som sätter det friska i centrum. Vi lägger stort fokus på vackra miljöer, doftande trädgårdar, kultur, god mat och annat som ger välbefinnande. Omsorgen utgår från ett salutogent synsätt med meningsfullhet, begriplighet och hanterbarhet där vi arbetar utifrån från varje individs förutsättningar. Vårt mål är att alltid ligga i framkant inom god äldreomsorg. Tre Stiftelser består av tre kommunala stiftelser på tre olika adresser i Göteborg som har en gemensam administration; Stiftelsen Ålderdomshemmet i Göteborg med Vegahuset, Stiftelsen Göteborgs sjukhem med Änggårdsbacken och Stiftelsen Otium. Verksamheten bedriver vård och omsorg med inriktningarna somatik, demens och psykiatri. Dessutom finns en enhet för yngre personer med neurologiska sjukdomar och skador. Sammanlagt bor här 360 personer.

Tre Stiftelsers filosofi är att mat ska vara lust och glädje, en sinnlig njutning som ökar lusten till livet. Därför lagas all mat från grunden efter säsongens bästa råvaror av utbildad och engagerad personal.

För mer information se vår hemsida [www.trestiftelser.se](http://www.trestiftelser.se)

### **Presentation av Stefan Karlsson**

Krögaren **Stefan Karlsson** driver *Fond Restaurang* i Göteborg, där han också är kökschef. Stefan började arbeta som kock redan vid fjorton års ålder i Växjö. 1994 deltog han för första gången i det svenska kocklandslaget och året därefter vann han tävlingen Årets Kock i SM i matlagning. År 1999 öppnades *Fond* på Götaplatsen i Göteborg och sedan år 2002 har restaurangen en stjärna i Guide Michelin. Stefan har rest världen över för att sprida sitt svenska smak- och matarv. Han värnar om den svenska mattraditionen och för det blev han år 2000 tilldelad Gastronomiska Akademiens guldmedalj. I år blev han också tilldelad priset Stora Smakskeden i Silver av Lilla Sällskapet – Sveriges äldsta gastronomiska akademi. Nyligen mottog Stefan utmärkelsen Årets Krögare på Restauranggalan 2013. Förutom *Fond* driver Stefan med kompanjoner den populära restaurangen *Mr. P*, samt Göteborgs största uteservering *Bar Himmel*. <http://www.fondrestaurang.com/>