

Pressmeddelande 2015-10-21

## Teatern i Ringen samlar Sveriges främsta kockar

**Teatern, så heter Ringen centrums nya matscen som öppnar den 5 december. Här samlas flera av Sveriges främsta kockar och en hyllad konditor för att förverkliga sina matidéer och skapa unika smakupplevelser. Under dagens pressträff offentliggjordes att Daniel Roos, som bland annat vunnit OS-guld med kocklandslaget, blir Teaterns konditor.**

För första gången samlas Sveriges främsta kockar och en hyllad konditor på samma matscen för att förverkliga sina matidéer. Målet är att göra fantastiska matupplevelser tillgängliga för alla genom att servera kvalitetsmat på ett snabbt, enkelt och opretentiöst sätt. Den nya matscenen Teatern öppnar den 5 december i Ringen centrum, Skanstull.

– Vi arbetar långsiktigt med att utveckla platser där människor vill vara och då är mat en viktig del. Därför känns det stort att nu kunna erbjuda alla Ringens besökare mat från några av Sveriges främsta kockar, till priser som passar de allra flesta, säger Henriette Johansson, centrumchef, Ringen centrum.

Den hyllade konditorn Daniel Roos med sitt nya patisserie *K-märkt Patisserie & Bageri* blir Teaterns senaste tillskott. Han har en diger meritlista; OS-guld tillsammans med kocklandslaget 2012, Nobeldesserten 2014 och Kronprinsessan Victoria och Prins Daniels bröllopstårta. På Teatern kommer han servera bakverk och goda frukostmackor.

– Läget i Skanstull och de duktiga yrkesmännen som tillsammans bildar Teatern lockade mig att hoppa på tåget. Det ska bli fantastiskt kul att få möjlighet att göra mina bakverk tillgängliga för fler, säger Daniel Roos.

Sedan tidigare är det klart att kockarna Magnus Nilsson från Fäviken Magasinet, Adam Dahlberg och Albin Wessman från Adam&Albin Matstudio, Mikael Gröndal och Linus Ahlstedt från Snack Bar samt vegankocken Maximilian Lundin också kommer till Teatern.

Totalt omfattar Teatern nio kök med olika matinriktningar samt ett patisserie. Det nya matkonceptet har utvecklats av AMF Fastigheter, ägare av Ringen centrum, i samarbete med matentreprenören Ricard Constantinou.

– Med Teatern ville jag göra något helt nytt och samtidigt utmana gängse föreställningar om vad snabbmat är. Dessutom älskar jag kontraster. Att möta några av Sveriges mest välkända kockar i Ringen är ju oväntat, men också det som gör satsningen spännande, säger Ricard Constantinou.

### **För mer information och intervjuförfrågningar kontakta:**

Cecilia Elovsson, AMF Fastigheter

E-post: [cecilia.elovsson@amffastigheter.se](mailto:cecilia.elovsson@amffastigheter.se)

Tel: 08-696 31 10

*Ringen centrum har varit den lokala mötesplatsen i Skanstull i mer än 30 år. Med sitt läge och breda utbud är Ringen det självklara valet för umgänge, mat och shopping. Sedan 2012 ägs och förvaltas handelsplatsen av AMF Fastigheter som arbetar aktivt för en levande och attraktiv stad. Visionen är att skapa stadsrum där människor vill vara.*

## **Fakta Teatern**

Under 2014 inledde AMF Fastigheter ett samarbete med matentreprenören Ricard Constantinou, som har lång erfarenhet från restaurangbranschen och som bland annat står bakom Panini Internazionale, Printz, K-märkt och K25. Resultatet blev Teatern, Ringens nya matscen där välmeriterade kockar och en hyllad konditor förverkligar sina matidéer i ett helt nytt format.

Kockarna nedan är de som i dagsläget har kommunicerats. Fler namn kommer att presenteras under hösten.

### **Konditor: Daniel Roos**

Frukost, roliga bakverk och födelsedagstårta från Daniel Roos

Nu öppnar Daniel Roos K-märkt patisserie och bageri på Teatern. Där kommer han servera allt från frukost till födelsedagstårter. Det blir moderna och roliga bakverk, bröd, bullar och för alla frukostälskare kommer det att finnas goda mackor och en rad hälsosamma alternativ. Allt skapat med råvaror av bra kvalitet. För Daniel Roos är det viktigt att hans bakverk är lika estetiskt som gastronomiskt tilltalande.

– Läget i Skanstull och de duktiga yrkesmännen som tillsammans bildar Teatern lockade mig att hoppa på tåget. Det ska bli fantastiskt kul att få möjlighet att göra mina bakverk tillgängliga för fler, säger Daniel Roos.

Daniel Roos förälskade sig i konditoryrket när han i årskurs 8 praktiserade i den lokala matbutiken och där fick uppleva deras konditori. Sedan dess har han bland annat arbetat som chefskonditor på Operakällaren, vunnit OS-guld tillsammans med kocklandslaget, ansvarat för Kronprinsessan Victoria och Prins Daniels bröllopstårta och skapat Nobeldesserter.

### **Kock: Magnus Nilsson**

Kvalitetskorv när Magnus Nilsson kommer till Stockholm

Magnus Nilsson har rosats långt utanför Sveriges gränser och hans restaurang Fäviken Magasinet har utnämnts till världens 19:e bästa. Nu öppnar Magnus Nilsson korvkiosk i Ringen centrum – den första satsningen utanför Jämtland.

– Möjligheten att få driva korvkiosk på ett ställe där det rör sig väldigt mycket folk lockade mig till Stockholm och Ringen centrum, säger Magnus Nilsson.

*Ringens centrum har varit den lokala mötesplatsen i Skanstull i mer än 30 år. Med sitt läge och breda utbud är Ringen det självklara valet för umgänge, mat och shopping. Sedan 2012 ägs och förvaltas handelsplatsen av AMF Fastigheter som arbetar aktivt för en levande och attraktiv stad. Visionen är att skapa stadsrum där människor vill vara.*

**Kock: Maximillian Lundin**

Ekologisk och vegansk fastfood signerat Maximillian Lundin

Maximillian Lundin, den forne köttälskaren som blev vegan, öppnar nu Sveriges första helt ekologiska och veganska fastfood-restaurang, The Plant – Food that works i Ringen centrum.

– På The Plant kommer jag att servera nyttig mat som smakar onyttigt. Menyn anpassas efter säsong och allt är givetvis 100 % ekologiskt. Jag använder även biodynamiska råvaror, säger Maximillian Lundin.

På The Plant – Food that works kommer Maximillian servera tre olika varmrätter och två sallader som tillval. Då större delen av maten är gjord på svenska råvaror, kommer salladernas innehåll att skifta från vecka till vecka beroende på säsong.

**Kockduo: Adam Dahlberg och Albin Wessman**

Japanska nudlar i buljong på svenska

Adam Dahlberg och Albin Wessman är de två klassiskt skolade kockarna som 2011 öppnade det hyllade konceptet Adam & Albin Matstudio tillsammans. De har båda en gedigen meritlista, 2012 vann exempelvis Adam Dahlberg silver i Bocuse d'Or. Nu öppnar de sitt nya koncept Raamen i Ringens nya matsatsning.

– Vi älskar båda att äta och laga nudlar. Ramen är beviset på att fantastisk mat inte behöver vara komplicerad, bara orimligt god, säger Adam Dahlberg och Albin Wessman.

På Raamen kommer de servera nyskapande nudelrätter med svenska smaker. Alla råvaror är av hög kvalitet och Raamen blir först i Norden att använda ramennudlarnas rolls royce från Sun Noodles, leverantör till några av världens bästa nudelrestauranger.

**Kockduo: Linus Ahlstedt & Mikael Gröndal**

Sydfransk snabbmat

Linus Ahlstedt & Mikael Gröndal, med Chez Betty på meritlistan, tar nu sitt hyllade koncept Snack Bar till Teatern i Ringen centrum. På Snack Bar lagar duon mat som de själva älskar att äta.

– Vi lagar god och enkel mat utan att krångla till det. Vi använder alltid de bästa råvarorna och gör det på vårt sätt. Det kommer man långt med!

På Snack Bar i Teatern serverar de sin egen tolkning av sydfransk snabbmat. Signaturrätten är kalvköttskebab gjord på bra råvaror och med en egengjord sauce blanche.

*Ringen centrum har varit den lokala mötesplatsen i Skanstull i mer än 30 år. Med sitt läge och breda utbud är Ringen det självklara valet för umgänge, mat och shopping. Sedan 2012 ägs och förvaltas handelsplatsen av AMF Fastigheter som arbetar aktivt för en levande och attraktiv stad. Visionen är att skapa stadsrum där människor vill vara.*