

***SK Mat & Människor* – Stefan Karlssons nya restaurang i Göteborg**

Den 24 april slår krögaren Stefan Karlsson upp portarna till den nya restaurangen ***SK Mat & Människor***. Med ett helt nytt koncept vill ägarna skapa en restaurang där de bästa svenska råvarorna med en nära koppling till säsongskiften står i centrum. Restaurangen på Johannebergsgatan 24 kommer att ha 42 sittplatser inklusive ett Chef's table samt en vinbar. Sedan tidigare driver Stefan med kompanjoner även restaurangen ***Mr. P*** samt Göteborgs största uteservering ***Bar Himmel***.

– Med passion för svenska smaker har vi skapat en varm och personlig miljö där gästerna ska kunna njuta av det bästa varje säsong har att erbjuda. ***SK Mat & Människor*** är en restaurang långt från vita dukar och silverbestick – vi vill skapa en avslappnad stämning med fokus på mat och smaker i högsta kvalitet, men samtidigt med människan i centrum, säger Stefan Karlsson, kökschef och delägare på den nya restaurangen.

En unik miljö

Lokalen, där det tidigare fanns ett glasmästeri med anor från tidigt 1900-tal, har omsorgsfullt renoverats och inretts med specialbyggda möbler i valnöt medan fiskbensmönstrad syrad ek och natursten har valts som golvbeläggning. Flera väggar har smäckats med muralteknik i en sober grå färgskala, något som sätter en mycket speciell prägel. Det öppna köket är inrett med exklusiva material utan rostfria ytor. Kring Chef's table finns plats för 14 personer och utrymmet kan skärmav. Men det finns också möjlighet att boka hela restaurangen för större sällskap.

– I anslutning till Chef's table har vi placerat en vacker spis, ett riktigt kuttersmycke. Köket är helt öppet och gästerna får en direkt upplevelse av såväl dofter som smaker. Här blir förstås också den personliga servicen lite utöver den vanliga. Vill man delta lite mer direkt i matlagningen går det bra att boka in sig för en kurs, kommenterar Stefan.



Varierande meny efter utbud och säsong

Köksfilosofin präglas av kvalitet och noggrant utvalda råvaror där smakerna är avskalade och enkla. De råvaror som finns tillgängliga i närområdet och en anpassning till rådande årstid är det som styr menyn. Vinbaren rymmer ett rikt utbud av personligt utvalda viner, serverade med skandinaviska delikatesser.

– Nu ser vi alla väldigt mycket fram emot att öppna restaurangen som kommer att vara helt unik i sitt slag. ***SK Mat & Människor*** är summan av all vår passion och vårt engagemang för god mat i gott sällskap, avslutar Stefan.



MAT & MÄNNISKOR

För mer information, vänligen kontakta:

Stefan Karlsson

Kökschef och delägare, SK Mat & Människor

Mobil +46 708 59 20 02

Tel +46 31 81 25 80

stefan@skmat.se

Birgitta Plyhm

Mobil +46 707 77 12 90

birgitta@plyhm.se

Krögaren **Stefan Karlsson** driver *SK Mat & Människor* 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. Mellan 1999 och 2013 drev Stefan restaurangen *Fond* på Götaplatsen i Göteborg, en restaurang som även hade 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 detta blev han år 2000 tilldelad Gastronomiska Akademiens guldmedalj. 2013 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 *SK Mat & Människor* driver Stefan med kompanjoner den populära restaurangen *Mr. P*, samt Göteborgs största uteservering *Bar Himmel*.

www.skmat.se