

”Maten är minst lika viktig som själva mötet”

Vilken betydelse har maten vid ett event, en mässa eller konferens? Och hur säkerställer man kvaliteten på måltider för upp till 8 500 gäster? Det vet platschef Johan Stridh på Mässrestauranger, som blir restauratör för den nya internationella mötes- och eventarenan Scandinavian XPO som öppnar i november.



Maten innebär mer än bara en paus i programmet under ett event, en mässa eller konferens. För det är vid måltiden som du har tid att verkligen samtala och därför utgör en god och vällagad måltid en minst lika viktig del, eller ibland en ännu viktigare del än, själva mötet. Det menar Johan Stridh som är platschef för Mässrestaurangers kommande verksamhet på Scandinavian XPO.



Bild: Johan Stridh, Mässrestauranger

– När vi blev tillfrågade om att ansvara för den nya arenans restaurangverksamhet högg vi direkt. För oss är det ett väldigt intressant uppdrag och vi tror på Arlanda-områdets potential, säger Johan Stridh på Mässrestauranger och fortsätter;

– Vi vill med maten vi serverar förstärka kundens syfte med sitt möte på bästa sätt. Tack vare vår erfarenhet av liknande uppdrag är vi övertygade om att vi kan leverera en hög gastronomisk upplevelse till Scandinavians XPO:s gäster.

Hemligheten bakom att laga mat till tusentals gäster

Så vad är då hemligheten bakom att lyckas servera mat till upp till 8 500 gäster som håller hög kvalitet? Om det är någon som vet så är det just Mässrestauranger med ansvar för samtliga banketter i Stockholms stadshus där Nobelbanketten är den mest kända. Bra förarbete och kompetent personal lägger grunden för allt, menar Johan Stridh.

Staffan Littmarck, vd för Scandinavian XPO, är övertygad om att Mässrestauranger är rätt restauratör på rätt plats.

– Kall korv och varm öl. Så kanske det kunde se ut förr. Men idag förväntar vi oss välsmakande och vackert upplagd mat som skapar hög stämning och full koncentration hos gäster och deltagare. Vi vet att Mässrestauranger är rätt partner för att klara den uppgiften, säger Staffan Littmarck.

Budget och hållbarhet – en självklar ekvation

Utöver en god måltid med förstklassig kvalitet ställs det idag dock än fler krav på maten vid en konferens, mäsas, event eller bankett. Till exempel att det som serveras på tallriken gärna är ekologiskt och att leverantören aktivt arbetar med hållbarhet.

– Vi har jobbat länge med att vara så hållbara vi kan, för vi tycker att det är självklart att värna om vår jord. Vi miljösorterar, separerar matavfall, använder säsongsbetonade råvaror och har varit med i initiativet Hållbara Restauranger ända sedan start – bara för att nämna några exempel. Alla våra verksamheter är antingen KRAV- eller Svanenmärkta, förklarar Johan Stridh på Mässrestauranger.

Vegetariska alternativ och viltkött är enligt Johan Stridh två trender som även ligger Mässrestauranger varmt om hjärtat – och något Scandinavian XPO:s kunder kommer att erbjudas på menyn. Men det är också viktigt att det ska vara möjligt för kunden att förena hållbara alternativ med sin budget.

– Vi har förmågan och erfarenheten att skraddarsy en lösning som passar kundens önskan och budget. Med andra ord att maximera leveransen beroende på förutsättningar. På Scandinavian XPO kan man som kund alltid förvänta sig en god, vällagad och hållbar måltid, säger Johan Stridh och avslutar;

– Vi är nu i full fart med att finslipa köksritningar, knyta till oss leverantörer och rekrytera personal – allt för att skapa en matupplevelse där målet är att gästen ska vilja komma tillbaka. Det här kommer att bli bra, det är jag övertygad om!