



Pressinformation april

Restaurangakademien först ut i Stockholms gastronomiska centrum

– En Matstad byggs i Slakthusområdet

Den 15 maj invigs Restaurangakademiens nya lokaler i Slakthusområdet. Restaurangakademien blir därmed de första att husera i det som ska bli Stockholms Matstad – ett nytt gastronomiskt centrum alldeles invid Globen.

Från att ha varit en grå och bortglömd plats ska delar av Slakthusområdet, intill Globen i Stockholm, förvandlas till en spännande, industriell stadsmiljö där kaféer och restauranger samsas med marknadsplatser, livsmedels- och specialbutiker. Precis som på Borough Market i London eller Chelsea Market i New York ska man här kunna köpa säsongens primörer direkt från producenten, likväl som förstaklassiga köksredskap eller exotiska kryddor. Förvandlingen av Slakthusområdet sker på initiativ av Stockholms Stad och Fastighetskontoret, och ingår i stadens vision för 2030.

– Att flytta till Stockholms Matstad känns som att hitta hem. De nya lokalerna, en gammal panncentral från 1800-talet, ger oss utrymme att fullt ut arbeta med vår gastronomiska verksamhet i en miljö där råvaror och distributörer finns runt hörnet säger Hanna Halpern, VD för Restaurangakademien och general för Årets Kock.

Panncentralen är en K-märkt tegelbyggnad från 1800-talet som har totalrenoverats för att stå färdig för Restaurangakademiens invigning den 15 maj. Ett storslaget ”akvarium” i glas delar av kök från matsalar och utbildningssalar och låter det 12 meter höga fönsterpartiet skänka ljus till hela lokalen. Nya Restaurangakademien rymmer även vinrum och ett exklusivt proffskök och konsumentkök för kursverksamhet. Inredningsarkitekten bakom nya Restaurangakademien är Andreas Martin-Löf.

– På Restaurangakademien utbildar erkända kockar och sommelier de bästa i branschen. Restaurangakademien erbjuder kökschefs- och sommelierutbildningar samt inspirationskurser för yrkesverksamma, men även kurser som ”Grillning”, ”Fina fiskar och skaldjur” eller ”Spanien Tur och Retur”, för privatpersoner säger Fredrik Eriksson, kreativ ledare på Restaurangakademien och krögare på Långbro Vårdshus.

Restaurangakademien

Restaurangakademien är en mötesplats för kockar, sommelierer, serveringspersonal och alla som på något sätt arbetar inom hotell- och restaurang. Förutom utbildningsverksamhet utvecklar Restaurangakademien svensk gastronomi och fångar upp framtidens mat- och dryckestrender.

– Intresset för mat och dryck har ökat explosionsartat i Sverige och vi har märkt en större efterfrågan på våra kurser för privatpersoner och företag. En stark trend idag är att fler vill göra måltiden familjär och ombonad. Familjer lagar mat tillsammans och svensken lägger mer tid på att finna rätt råvaror och göra mat från grunden, säger VD Hanna Halpern.

Följ utvecklingen av nya Restaurangakademien på:

<http://restaurangakademienimatstaden.blogspot.com/>

För mer information om Restaurangakademien och kursutbud, besök

www.restaurangakademien.com