



2016-04-05 08:00 CEST

## **Gröna Lund anlitar Jonas Dahlbom för storsatsning på matupplevelser**

**Årets nyhet på Gröna Lund är för ovanlighetens skull inte en ny karusell utan en storsatsning på nya matupplevelser. För att vidareutveckla tivolits restaurangupplevelser har Gröna Lund anlitat en av Sveriges främsta kockar, Jonas Dahlbom, som kreativ kulinarisk ledare. Till premiären den 23 april öppnar Gröna Lund två nya restauranger – Fiesta Taqueria & Bar och Hekto BBQ.**

Gröna Lund har varit alla stockholmares nöjesplats sedan tivolit slog upp portarna 1883. Nu görs den största restaurangsatsningen i Gröna Lunds

historia då Jonas Dahlbom anlitas som kreativ kulinarisk ledare för tivolits samtliga restauranger. Som ett resultat av satsningen kommer två nya matupplevelser stå klara till premiären den 23 april, där Jonas Dahlbom har varit med och tagit fram inriktning, menyer och tema. Den första är à la carte-restaurangen "Fiesta Taqueria & Bar" där menyn bjuder på smaker och influenser från Sydamerika, Mexiko och Kalifornien. Den andra är "Hekto BBQ" som är en New York-inspirerad barbeque food truck, utan hjul, belägen på Gröna Lunds ponton.

– Jag ser det som ett hedersuppdrag att få axla rollen som kreativ kulinarisk ledare och få jobba med ett så anrikt varumärke som Gröna Lund. Processen med att ta fram två helt nya matupplevelser för ett tivoli är mycket spännande och jag ser fram emot att få öppna både Fiesta Taqueria & Bar och Hekto BBQ den 23 april, säger Jonas Dahlbom.

Fredrik Fjällström är chef för Food & Beverage på Gröna Lund och jobbar kontinuerligt med att utveckla matutbudet på tivolit.

– Gröna Lund har en helt unik miljö och ligger på en av de finaste platserna i hela Stockholm. Vi har dock inte varit den självklara platsen när det kommer till stockholmarnas val av restaurangbesök. Vårt mål är att skapa ett så attraktivt restaurangutbud att det i sig är värt ett besök till tivolit. Att anlita Jonas Dahlbom och öppna två nya restauranger är ett stort steg på vägen till vårt mål, säger Fredrik Fjällström, chef för Food & Beverage på Gröna Lund.

För mer information kontakta Annika Troselius, Informationsansvarig på telefon 0708-580050 eller e-mail [annika.troselius@gronalund.com](mailto:annika.troselius@gronalund.com). För pressbilder besök Gröna Lunds bildbank [www.bilder.gronalund.com](http://www.bilder.gronalund.com)

### **Fakta om Jonas Dahlbom**

Jonas Dahlbom tävlade i Bocuse d'Or år 2005 och hamnade på fjärde plats samt belönades med priset för bästa fiskrätt – Prix Poisson. I Sverige var han vid det laget redan ett känt namn genom restaurang Trädgården i Göteborg och utmärkelsen "Årets kock" 1996. 2006 flyttade Jonas till Åre och öppnade tillsammans med sin bror, Anders Dahlbom, krogen "Dahlbom på torget" – idag en uppskattad krog för gastronomiskt intresserade vinterturister. Jonas Dahlbom har flera gånger varit inblandad i arrangemanget för

Nobelmiddagen och har även coachat Tommy Myllymäki till ett EM-guld 2014 och ett VM-brons 2015 i Bocuse d'Or.

Jonas hämtar gärna inspiration till sin matlagning från New York, Sydamerika, Asien, Medelhavsområdet och från svenska fjälltraditioner. Resultatet blir svensk mat med inslag från hela världen.

### **Utmärkelser:**

Fjärde plats i Bocuse d'Or 2005 (VM för kockar) samt Prix Poisson – pris för bästa fiskrätt, 2005

Årets Kock, 1996

Guldfisken, 1994

---

*Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Aquaria, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 30 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning med mer. 2015 hade Gröna Lund ca 1 300 anställda under säsongen och över 1,4 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.*

### **Kontaktpersoner**



#### **Annika Troselius**

Presskontakt

Informationschef

Press och information

[annika.troselius@gronalund.com](mailto:annika.troselius@gronalund.com)

010-708 91 50

0708-580050