



Kökschefen satsar på sommarluncher

Publicerad: 3 juli 2009

Författare: Fredrik Norman

Lindesbergs Stadshotells kökschef, Mathias Johansson, kommer inte att dra ned på takten trots semestertider. Från och med i år kommer man att hålla lunchserveringen öppen till skillnad från tidigare somrar då luncherna lades på is under semestern.-Det har gått så bra med luncherna, att jag vill ge våra matgäster något tillbaka som tack. Därför kör vi på som vanligt, säger Mathias.

Trots semestertider råder full ruljans på hotellets lunchservering. Omkring 100 personer lunchar där varje dag och i takt med att turisterna börjar komma till stan, finns anledning att tro att restaurangen får mycket att göra hela sommaren.

Mathias Johansson har jobbat som kökschef på hotellet sedan årsskiftet och är idag mycket nöjd med vad man lyckats åstadkomma under det första halvåret.

-Jag är väldigt nöjd med resultatet, det är mycket arbete bakom – men väl värt det. Och jag känner verkligen att vi måste fortsätta hålla god service mot våra gäster, men också turisterna som har börjat komma, och därför är det kul att satsa på lunchservering även under semestern. Det är ett sätt att ge något tillbaka som ett tack till våra gäster, säger Mathias.

Den enda justering som görs på menyn är att byta ut varm soppa mot en större sillbuffé.

-Ja, det är inte så många som vill äta en varm soppa när det är sommar och varmt. Det

blir bara svettigt, skrattar han.

-Men eftersom soppan tas bort så ersätter vi den med fler sillsorter till den ordinarie sillbuffén som vi har dagligen. Sill och färskpotatis passar ju lite bättre så här års, poängterar han.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/kokschefen-satsar-pa-sommarluncher/>