**Edvin Chramer tillträder som ny köksmästare på Verandan**

Grand Hôtel anställer Edvin Chramer som ny köksmästare på Verandan. Edvin kommer senast från Mathias Dahgrens Matsalen och har tidigare bland annat arbetat som kock på La Gazetta i Paris samt som kökschef på Svenska Ambassaden i Tokyo.

Edvin Chramer har jobbat i flera framstående kök runt om i världen och med hans erfarenheter vill Grand Hôtel inte bara kunna bibehålla sin höga kvalitet på Verandan utan även utveckla gästens upplevelse ytterligare.

* Vi har alltid som mål att leverera en meny och en smakupplevelse i världsklass och med Edvin Chramer är jag säker på att vi kommer nå nya höjder, säger Pia Djupmark vd på Grand Hôtel.

Edvin kommer tillsammans med Grand Hôtels kökschef Andreas Askling lägga stor vikt vid högkvalitativa råvaror och producenter. Att använda grönsaker, kött och fisk i säsong är en självklarhet men att planera menyn i samarbete med svenska gårdar kommer ge Verandans meny ett extra lyft. Tillsammans kommer de fortsätta driva Verandans gastronomiska traditioner och visioner vidare.

* Under min karriär har jag arbetat med kollegor världen över vilket har gett mig en vid syn på mat, människor och kultur. Det präglar starkt min matlagning och jag ser fram emot att få arbeta tillsammans med all kompetent personal i Verandans kök, säger Edvin Chramer köksmästare på Verandan.