

PRESSINFORMATION FRÅN

ASTRID LINDGRENS NÄS

*Settlin & Arkåsen skapar nytt i Vimmerby:*

Unikt matkoncept på   
Astrid Lindgrens Näs

**Nu är det klart - senare i vår öppnar en ny servering på besöksmålet Astrid Lindgrens Näs i Vimmerby.**

**Bakom det nya konceptet står inga mindre än de  framgångs-rika** **restauratörerna Henrik Arkåsen och Jonas Settlin,  kända från bland annat välrenommerade Saltmagasinet, restaurang Skärgårdsvillan, egna surdegsbageriet och succén med restaurang Guldkant i Västervik.**- Vårt uppdrag är att skapa de bästa förutsättningarna för Astrid Lindgrens Näs att lyckas långsiktigt. Vår vision är att den nya restaurangen ska uttrycka samma engagemang och lojalitet med författarens verk och värderingar som övrig verksamhet på Astrid Lindgrens Näs, säger Henrik Arkåsen.

**Allt hänger ihop**

Just nu sker stora förändringar på Astrid Lindgrens Näs. De nya trädgårdarna byggs upp, samtidigt som entrén, butiken och serveringen i Paviljongen byggs om och renoveras.

- Astrid Lindgrens Näs uppdrag är att utveckla ett framgångsrikt samlat besöksmål för både vimmerbybor och turister. Vår ambition är att skapa en servering med starka och tydliga kopplingar till Astrid Lindgren och vår övriga verksamhet, säger vd Kjell Åke Hansson på Astrid Lindgrens Näs.

- För våra besökare ska allt hänga ihop: maten, utställningarna, trädgårdarna och alla andra upplevelser. Därför är det väldigt glädjande att vi kan samarbeta med några av de allra bästa krögarna i närområdet.

**Väcker känslor**

Jonas Settlin säger så här om samarbetet:

- Astrid Lindgren är en person som väcker starka känslor. Vi har blivit helt tagna av våra besök i hennes barndomshem och i utställningen om Astrid. Lika mycket av hennes liv och engagemang i viktiga samhällsfrågor som av hennes verk. Det är helt enkelt en stor ära att få arbeta med Astrid Lindgrens Näs, säger Jonas Settlin.

- Astrid Lindgren står för värden som alltid varit viktiga på våra andra restauranger. Hållbarhet, ärlighet, lekfullhet och kvalitet. Tillsammans med Astrid Lindgrens Näs ska vi skapa en restaurang och kafé som blir en integrerad del av utställningarna, trädgårdarna och upplevelserna här på Astrid Lindgrens Näs, säger Jonas Settlin.

Nu vidtar några intensiva månader med att forma den nya restaurangen. Bland annat ska man rekrytera en kvalificerad och kreativ köksmästare som ska leda arbetet.

**Genuint och lekfullt**

Vad blir det för mat på Astrid Lindgrens Näs i framtiden?

- Just nu utvecklar vi konceptet. Givetvis kommer det bli starka kopplingar till det Astrid Lindgren står för. Inspirationen hämtar vi från hennes verk, men också hennes liv. Genuint och lekfullt är två ledord som vi gillar och arbetar efter. Att råvarorna vi jobbar med har en hög etisk profil är alltid en självklarhet för oss, men är ju ännu mer givet när man rör sig i närheten av Astrids livsverk. Genom åren har vi skapat många nya restaurangkoncept både till oss själva och andra aktörer och här finns alla förutsättningar att lyckas! säger Henrik Arkåsen.

------------------------------------------------------------------------------

För mer information kontakta:

Kjell Åke Hansson, vd Astrid Lindgrens Näs, tel. 0492-76 95 86, [kjell-ake.hansson@vimmerby.se](mailto:kjell-ake.hansson@vimmerby.se)

Henrik Arkåsen, Kock & Kreativ ledare Settlin & Arkåsen, tel. 070-575 55 51, [henrik@saltmagasinet.se](mailto:henrik@saltmagasinet.se)

Jonas Settlin, vd Settlin & Arkåsen, tel 070-550 75 63, [jonas@restaurangguldkant.se](mailto:jonas@restaurangguldkant.se)