*Pressinformation da Matteo på Hagabadet*

**Den 26 oktober klockan sju på morgonen slår da Matteo upp portarna på Hagabadets restaurang för den första frukosten på det sjätte kaféet i kedjan – öppet för både Hagabadets medlemmar och allmänheten utanför.**

– Hagabadet är en historisk göteborgsadress, som passar oss perfekt, säger Pernilla Olow Gard, marknadschef på da Matteo. Lokalerna vi är i betyder mycket för oss. Vi har inga färdiga koncept som vi sätter in, utan vi skapar ett nytt kafé utifrån förutsättningarna på just den platsen. Så blir det även på Hagabadet, och vi kommer att fortsätta utveckla konceptet allteftersom vi lär känna Hagabadet och deras gäster. Det som alltid kommer finnas hos oss är kaffe från vårt rosteri, bröd och bakverk från vårt bageri, samt goda sallader och mackor - allt med kvalitet och smak i fokus. Sen får vi se, Hagabadet har ju en hälsoprofil, det kan komma att märkas i vårt sortiment också förstås.

Restaurangen har genomgått en omfattande renovering. I samband med ombyggnaden som skulle göras för att anpassa lokalen till da Matteo, upptäcktes en vattenläcka, så det blev att riva upp golvet och laga läckan. Med det gjort lades det vackra stengolvet om i innergården, jämnare och bättre på alla sätt.

– Fast det tog ju längre tid än vi hade tänkt, säger Pelle Johansson, VD på Hagabadet. Men nu kommer dom och det är vi glada för. Da Matteo passar bra ihop med oss, de är noga med hantverket och kvalitet, precis som vi. Och jag gillar kaffe!

Kaffet är kärnan i da Matteo. De köper specialkaffe som hanteras med stor noggrannhet och plockas för hand när varje bär är moget. Jo, kaffe är ingen böna, berättar Pernilla, det är ett bär, och kaffebönan är själva kärnan, som man sedan rostar och mal.

­– Vi köper kaffe med olika ursprung - Östfrika, Sydamerika och Centralamerika, det mognar ju vid olika tider och vi köper det som är i säsong. Sen kommer det till oss och vi rostar det i vårt rosteri på Magasinsgatan. Vi rostar relativt ljust, där den naturliga smaken från varje kaffe får komma igenom, istället för att tillsätta rosttoner genom att rosta hårt.

Rosterichef är da Matteos VD, Christofer Landström, som också är regerande svensk mästare i koppning. Koppning – det är kaffeprovning, en hel vetenskap och en ritual som inte står vinprovning efter.

– Vi koppar nästan varje dag, säger Pernilla Olow Gard. Det är en del av kvalitetskontrollen hos oss. Så att vi kan garantera våra gäster ett förstklassigt kaffe, en del av upplevelsen. Så ska det bli även på Hagabadet!

**För mer information**

Kontakta vd Hagabadet Pelle Johansson 0706 63 00 61 el pelle.johansson@hagabadet.se

För ytterligare bildmaterial kontakta marknadsavdelningen [marknad@hagabadet.se](mailto:marknad@hagabadet.se)