



Pressinformation 2013-10-01

Ystad Saltsjöbad rekryterar stjärnkock till hotellrestaurangerna!

Daniel Müllern, en av de mest hyllade kockarna i Skåne och Sverige, kommer från och med oktober att utveckla maten på Ystad Saltsjöbad till nya höjder.

2013 är året då den anrika hotell- och spaanläggningen Ystad Saltsjöbad storsatsar på gastronomi. Under första kvartalet 2013 sjösattes två nya restauranger på hotellet. Nu har man också fått en stjärnkock som ska driva restaurangerna och köket vidare med höga ambitioner och mot nya mål.

Daniel bestämde sig redan som tioåring att bli kock och gick ut restaurangskolan i Malmö 1992. Sedan dess har han jobbat i restaurang- och hotellbranschen på allt från Operakällaren i Stockholm till krogar i Malmö och Köpenhamn. Daniel är skolad i Tore Wretmans anda, med en förkärlek för traditionell fransk matlagning med lokala råvaror. Han har de sista åtta åren drivit en egen restaurang och har sedan starten 2008 tagit plats i både White Guide och Dagens Industri vad det gäller toppnoteringar.

- Kärleken till hantverket och råvaror med mycket lokal förankring kommer att präglade matupplevelsen på Ystad Saltsjöbad, och jag kommer också att vara närvarande bland gästerna för att ge en personlig och trevlig vistelse, säger Daniel Müllern

Att Ystad Saltsjöbad lägger mycket energi och kärlek på gastronomin är däremot ingen slump.

- Vi vill ge fler människor en anledning att resa hit. Genom att både bredda utbudet och höja kvaliteten på restaurangsidan vill vi öka totalupplevelsen på hotellet och maten kan därmed bli en egen reseanledning, säger Anders Nilsson, VD för Ystad Saltsjöbad.

Den gastronomiska satsningen väntas dessutom skapa flera arbetstillfällen på Ystad Saltsjöbad.

För mer information vänligen kontakta:

Anders Nilsson, VD YSB AB
Telefon: +46 706 03 99 99
Email: anders.nilsson@ysb.se

Daniel Müllern, Food & Beverage Manager
Telefon +46 706 99 72 60
Email: daniel@ysb.se

Pressbilder & mer information:

www.ysb.se/om-oss/pressbilder-pressreleaser/

