

PANG i bygget på Saltan!

I en enda smäll blir en restaurang två på Saltan. Redan efter några intensiva dagar mellan jul och nyår var det dags att ta ner skylten "Ursäktä röran, vi bygger om". Lite finputs återstår, men Anders Nilsson, vd, är redan nöjd.

■ Julen blev inte riktigt som vanligt för Anders Nilsson. Medan hotellet höll stängt hade han bråda dagar så långa att de i stort sett räckte dygnet runt. Men julefriden med familjen fick år 2012 stå tillbaka för möjligheten att ro om bygget på Saltan i land. Och medan familjen hejade på från hemmaplan pekade Anders

Nilsson med hela handen och när det var dags att checka in nyårsgästerna kunde han pusta ut. I alla fall i runda slängar. Några detaljer fick passera ogjorda men helheten var på banan i tid och det är det som räknas.

– Det här har gått vägen tack vare de lokala leverantörer och hantverkare som har varit

med och jobbat. De har gjort ett fantastiskt arbete och ställt upp till hundra och jobbat stentufft, säger Anders Nilsson.

Medan bygget pågått fick han själv ta på sig bygghjälmen då och då och snudd på hoppa i snickebyxorna. En outfit som under gällande dagar inte är den direkt vanliga dresscoden

hos Saltans verkställande direktör. Den är honom dock inte obekant. Under sin tid som bankdirektör var han med om en stor ombyggnad av Sparbanken Syd i Ystad. Så främmande för begrepp som tvåtumfyr och andra plankmått är han inte.

– Fast så klart att det här är betydligt större det vi nu gör på Saltan, säger Anders Nilsson. Redan nu efter nyår är det mesta klart inför invigningen den 8 februari. Senare under året är det dags att bygga om restaurang Nero. Å la carterestaurangen kommer passande nog att behålla sitt namn också efter att det nya konceptet blir verklighet. Italienskt och molto bello blir det fullt ut!

Det som tidigare varit biljardrum med lounge är nu förvandlat till biströ "Vitas". Soffor i mörkt trä och läderdynor står snyggt mot kaklade väggar och golvet marockanska plattor matchar bistromeny där, bland mycket annat, hamburgare av högsta klass platsar. Den stora restaurangen "Port" kommer att ha sin tyngdpunkt på havets läckerheter och behåller sin style à la New England.

Sedan september är välkände kocken Daniel Müllern den som utvecklar kökets sammansättning och utbud tillsammans med Per Frank, tidigare Ängavallen och Henrik Stanley från krogen Brogatan i Malmö. Daniel M var ett val som Anders Nilsson gjorde i ett tidigt skede så snart beslutet av ombyggnaden var klubbade och klart.

– Daniel är en fantastisk kock och har rätt kompetens på alla sätt för det vi vill uppnå, sä-

ger Anders Nilsson. Och målet är högt ställt: Saltan siktar på världsklass.

– Gästerna ska ha valt att komma till oss för maten. Vårt läge och vårt spa har länge varit attraktivt. Nu ska vi också vår mat vara ett skäl att komma till oss, säger Anders Nilsson.

Också inne på Saltans spa har det hänt saker under julen. Renovering av kakel och mosaik samt slipning av klinkers runt poolen för att minska halkrisken är gjort.

Trots att det vid några tillfällen funnits skäl att

be om ursäkt för röran har det inte varit några problem. Business as usual, i stort sett.

– Gästerna är positiva till att det händer saker, säger Anders Nilsson. Och till skillnad från Basil som har noll koll på sitt Fawity Towers har Anders Nilsson läget under kontroll på Saltan i Ystad. Så gick det också att genomföra det stora ombyggnadsprojektet i en enda smäll.

Text & bild: Kristina Fröling



– Tack vare en fantastisk insats från lokala leverantörer kom vi i mål, säger Anders Nilsson, vd på Saltan.

