

## Årets Kock Jimmi Eriksson till Stockholms Stadshus och Stadshusrestauranger

**Den prisbelönte och tidigare Årets Kock-vinnaren Jimmi Eriksson kliver in som gastronomiskt och kreativt ansvarig på Stadshusrestauranger i Stockholm. Jimmis uppdrag blir att fokusera på den gastronomiska utvecklingen för bankett- och eventverksamheten samt Stadshuskällaren.**

Jimmi Eriksson är kocken som trots sin ringa ålder på 31 år hunnit med det mesta i tävlingsväg. Han vann Årets Kock 2016 och är lagkapten för Svenska Kocklandslaget som vann VM-guld i Culinary World Cup 2018. Nu antrar han Stadshuset för att dela med sig av sin erfarenhet och nyfikenhet.

*- Det känns utmanande och spännande. Jag har jobbat i Stadshuset vid flera tillfällen, senast under Nobelbanketten 2018. Jag vet att det finns en hög ambitionsnivå och vilja från köksmästarna Gunnar Eriksson och Magnus Santesson vilket gör det enkelt för mig att kliva in. Jag känner mig oerhört hedrad av denna utmaning, säger Jimmi Eriksson.*

Jimmi beskriver sin egen matlagning som full av nyfikenhet och låter ofta processerna i köket påverka slutresultatet. De svenska råvarorna och säsongsväxlingarna är viktiga. Smaksättningen tar inspiration från hela världen. Jimmi har smygstartat uppdraget med idéer kring höstens bankettmenyer. Upplagning kommer ske efter sommaren. Även för Stadshuskällaren börjar samarbetet ta form och framåt hösten kommer de första frukterna av Jimmis influenser möta gästerna.

*- Jag ser mycket fram emot detta samarbete säger Stadshusrestaurangers vd Maria Stridh. Jag har sedan en tid tillbaka letat efter den kock som kan vara vårt kreativa bollplank så vi kan vässa oss ytterligare. Med Jimmis kärlek till matlagning ser jag att vi kan utveckla såväl bankettmenyerna som menyerna i Stadshuskällaren. Något som alla stockholmare kan komma och uppleva med start i höst.*

**Om Jimmi Eriksson:** Jimmi har en stor passion för mat och matlagning. Jimmi vann Årets Kock 2016, Nordisk Mästare 2017 samt är lagkapten för Svenska Kocklandslaget som vann VM-guld i Culinary World Cup 2018. Han har erfarenhet från restauranger som Lilla Ego, Pontus och även några lärorika år utomlands.

**Om Stadshusrestauranger:** Stadshusrestauranger driver samtliga restaurangverksamheter i Stockholms Stadshus med bankett- och mottagningsverksamheten i Statvåningen (Blå Hallen, Gyllene Salen, Prinsens Galleri), anrika Stadshuskällaren och Ragnars Skafferiet. Stadshusrestauranger är en del av familjeföretaget Mässrestauranger som ägs av systrarna Maria Stridh och Kerstin Johansson. Koncernen driver även restaurangverksamhet på spännande mötesplatser som Stockholmsmässan, Malmömässan, Kulturhuset Stadsteatern i Stockholm samt Engsholms Slott.