

Pressmeddelande
torsdag den 15 maj 2008

Klart med en ny restauratör för Kistamässan

Kistamässans restauratörer, KM Restauranger och KM Catering, slår upp portarna parallellt med Kistamässan till hösten. Verksamheten drivs av krögarna bakom NK restauranger och får även förstärkning av några av branschens mest erfarna inom mötesservice.

- Vi håller på för fullt att beställa utrustning, sätta organisationen och personalbesätta. Det är ett otroligt spännande uppdrag och man känner sig privilegierad som får vara med från allra första början, säger Torzan Torssell, en av de driftsansvariga. Vår intention är att bli den mest flexibla och serviceinriktade mässrestauratören i vårt avlånga land.

KM Restauranger och KM Catering kommer att bedriva restaurang- och bankettverksamheten med en miljöinriktad linje där ekologiska och närproducerade råvaror är en viktig del.

- Vi ser fram emot ett gott och välintegrerat samarbete med KM Restauranger. Restaurangupplevelsen är en oerhört viktig del av mässbesöket och som mässrestauratör måste man ha ett kreativt och flexibelt förhållningsätt till verksamheten och vi är övertygade om att KM Restauranger kommer att överträffa alla våra förväntningar, säger Jan Johansson, VD Kistamässan.

För mer information kontakta;
Torzan Torssell, driftansvarig KM Restauranger, tel 0736-33 36 90.
Jan Johansson, VD Kistamässan, 08-506 650 00

Kistamässan – Sveriges mest centrala mötesanläggning – är strategiskt placerad i hjärtat av den företagsexpansiva regionen Kista Science City. I de nybyggda lokalerna om totalt 15 000 kvm har anläggningen kapacitet att arrangera mässor, genomföra kongresser och konferenser, events och konserter och allt annat som en flexibel möteslokal kan erbjuda. Den direkta anslutningen till E4, pendeltåg och tunnelbana gör Kistamässan lättillgänglig oavsett färdmedel och närheten till Arlanda och Bromma flygplats skapar gynnsamma förutsättningar även för långväga och internationella kontakter. Läs mer på www.kistamassan.com