

## Fredrik Eriksson öppnar nytt på nationalmuseum



Den 13 oktober tar Fredrik Eriksson över

driften av restaurangen i Stockholms Nationalmuseum. Då blir det invigning med pompa och ståt och bandet kommer att klippas av Kung Carl XVI Gustaf. Många gäster är inbjudna dagarna innan till en förhandstitt, bland annat 250 barn från hela landet.

- Det blir en unik dag för det kulturella Sverige, säger Fredrik.

Museet har varit stängt i fem år och många har varit involverade i den omfattande renoveringen. Bakom inredningen står designern Matti Klenell som har tagit hjälp av ett flertal kända formgivare. Det finns till exempel en stor unik glaskrona i den stora matsalen som 10 -12 olika designers och formgivare har skapat tillsammans. I skulptursalen hänger en byst av Tore Wretman efter Fredriks önskan.

- Tore är gudfadern i branschen så det kändes rätt att ha den där, ler Fredrik.

Han vill att Restaurang Nationalmuseum ska bli en plats där lokalbor och turister möts, såväl unga som gamla. Menyn kommer att bestå av svenska klassiska men nutida maträtter, gärna med en twist och med smakinslag från det italienska eller franska köket.

**För Fredrik började matintresset i tidig ålder.** Under uppväxten i Sörmland spenderade han mycket tid tillsammans med sina mor- och farföräldrar som alla var bönder och hade en stark tradition kring mat. Efter att Fredrik hade gått klart restaurangskolan flyttade han till Stockholm, där han fick praktik på Stadshuskällaren med Erik Lallerstedt och Ulf Kappen som mentorer.

På den vägen har det fortsatt. Idag är Fredrik en av Sveriges mest inflytelserika kockar och krögare som själv inspirerar många i branschen. Sedan 13 år tillbaka driver han Långbro Vårdshus i Älvsjö och för tre år sedan startade han Restaurang Asplund i Solna. Han kallar restaurangerna för "Fredrikfamiljen".

En hjärtefråga för Fredrik är att förbättra arbetsmiljön i restaurangbranschen. Han ser att branschen behöver påfyllnad av ny arbetskraft och samtidigt bli bättre arbetsgivare. Som ett led i detta har han startat ett projekt som han kallar för "Krogkoden", där han samarbetar med branschorganisationen Visita.

- Vi har skapat en digital plattform som gör det lättare för nyanställda att veta vad de kan förvänta sig av sin arbetsplats och tvärtom, berättar han.

**Fredrik menar att Krogkoden** hjälper dem att få fram och behålla bra personal. Han ser att branschen

behöver bli tydligare och inte låta gammalt tänk och beteende styra.

- Vi måste titta på den nya generationen och se vad de önskar och saknar, fortsätter han att berätta.

Under året var Fredrik även initiativtagare till restaurangbranschens upprop för att stötta svenska bönder. Uppropet handlade om att få branschen att prioritera svenska produkter och samlade privata restauranger, offentlig måltidsverksamhet, krögare och ett stort antal av Sveriges grossister.

- För mig som kock och representant för restaurangbranschen är det extra viktigt att stötta svenska bönder. Ett bra sätt är att fråga efter svenska råvaror. Efterfrågan är viktig för en långsiktig livsmedelsproduktion, säger Fredrik.

Läs mer på [SUndqvists blogg >>](#)