

**Mikael Einarsson är Pontus Groups nya stjärnrekrytering**



*Bild: Mikael Einarsson Foto Eric Österlin*

Mikael Einarsson är ett etablerat namn inom Stockholms restaurang- och krogvärld. Från och med den 1 oktober 2017 tar han sig an den nya rollen inom *Pontus Group* som ansvarig för matkvaliteten, gästernas upplevelser samt utvecklingen av Pontus DNA och nya hållbara koncept. *Pontus Frithiof* kommer framöver bland annat fokusera på att utveckla de befintliga verksamheterna, arbeta med framtida projekt, gästernas upplevelser samt stärka personal- och företagskulturen.

- *Det här är en drömkrytering. Micke, som en stark kockprofil, fyller en otroligt viktig funktion då företagets DNA bygger kring mat. Hans gedigna erfarenheter, passion och fingertoppskänsla för kvalitet matchar vår filosofi och våra ambitioner. Dessutom är han mycket ödmjuk och driven, och kommer ta en självklar plats i vår ledningsgrupp*, säger Pontus Frithiof, grundare och ägare Pontus Group.

Mikael har arbetat som kock i 20 år och har gjort sig ett välkänt namn i branschen. De senaste 6,5 åren har han varit övergripande kökschef för restauranggruppen *Leijontornet*, som rymmer de välrenommerade restaurangerna *Djuret*, *Restaurang Flickan* (tidigare *Omakase Köttslöjd*), *Svinet*, *Pubologi* och pop-up-restaurangen *Leijontornet 12x8* samt barerna *Tweed* och *The Burgundy*. Mikael har även ett förflutet från *Pontus in the Green House*, där han arbetade som souschef under åren 2002-2003 och 2004-2005.

- *Det känns väldigt roligt att vara tillbaka och jag är mycket glad för förtroendet och möjligheten. Pontus Group står för god vällagad mat, kvalitet och hög service och det ska vi fortsätta med, men vi ska blicka framåt och ytterligare höja kvaliteten, och förhoppningsvis också skapa nya koncept och plattformar för att möta morgondagens gäster*, säger Mikael Einarsson.

Mikaels arbetsområden i Pontus Group blir främst i de helägda verksamheterna: *Catering by Pontus*, *Atelier 23*, *Tidningshuset by Pontus*, *Deli by Pontus*, *Bakery by Pontus* och *Pontus in the Air* på Arlanda terminal 5 med *Brasserie*, *Monstro*, *American Express Lounge by Pontus* och *Take Off/Take Home*. Men även för verksamheterna som drivs tillsammans med *Thomas Dahlstedt* och *Nordrest*: *MTR Express*, *Pontus in Park*, *Pocket Solna* samt de nya restaurangerna *Pocket by Pontus i Arenastaden* och *Tekniska by Pontus på Tekniska museet*, som öppnar den 21 augusti respektive 7 oktober.