

Ny köksmästare på Högberga Gård



Högberga Gård fortsätter att satsa offensivt med nya rekryteringar. Näst på tur är köksmästare Marcus Jansson som kommer att ingå i det kreativa köksteamet under ledning av Tommy Eriksson.

- Att vi förstärker med Marcus gör att vi kan fortsätta att utvecklas och leverera på en ännu högre nivå. Han har precis de egenskaper som vi efterfrågade. Han är ung, driven och har fortfarande enorm utvecklingspotential samtidigt som han har fina meriter från välkända restauranger. Det är en spännande tid vi har framför oss tillsammans, säger Tommy Eriksson, gastronomisk ledare på Högberga Gård.

Marcus Jansson har en kandidatexamen i gastronomi och har tidigare arbetat på den Michelinstjärnprydda restaurangen Bloom in the park i Malmö. Efter examen började han som köksmästare på Pighuset Tapas och Cava på Gotland för att sedan flytta till Haag. Nu är han tillbaka till Sverige igen.

- Jag har haft både givande och spännande år i Holland. Men nu kände jag att det var dags att flytta tillbaka och Högberga Gård är ett naturligt nästa steg i min karriär. Här hamnar jag på en plats som värnar om kvalitativa råvaror precis som jag gör och som har en gastronomisk filosofi som liknar min egen, säger Marcus Jansson, tillträdande köksmästare på Högberga Gård.