

Premiär för Harrys food truck

För ett år sedan lanserades nya Harrys med start i Göteborg. Nya Harrys har valt att bejaka sitt svenska ursprung och sin inspirationskälla, livsmedelshandlaren Harry Nilsson i Falkenberg. Förändringen tydliggörs i allt från design och inredning till storsatsningen på svensk, vällagad mat som man numera även kommer att kunna äta i food trucken. Trenden är tydlig, allt fler krögare och matproflier väljer att göra sin mat tillgänglig via food trucks för de alltmer nyfikna svenskarna. – Hittills har vi sett trucks med olika typer av amerikansk och asiatisk inriktning. Vi tycker att Harrys food truck, med tolkningar på klassiska och älskade rätter som uppdaterats till dagens kultur och kök, verkligen tillför något till utbudet på Göteborgs gator. Samtidigt ser vi det här som ett gyllene tillfälle att intensifiera dialogen med våra gäster. På så sätt lär vi oss mer om vad och hur framtidens gäst vill äta, säger Gustav Löfving som är marknadschef på Harrys. Food truckens meny har krogkedjan tagit fram tillsammans med den välkände kocken och matkreatören Johan Åkerberg som tidigare gett ut flera böcker om mattrender. På menyn hittar man bland annat långtidsbakad rotselleri, äppelfläsk med surkål, Harrys kallrökta lax och nostalgidesserten radiokaka. – Det informella och lättillgängliga ätandet blir allt mer populärt bland svenskarna, vi ser att det rullar ut food trucks över hela landet och inte bara i Stockholm och Göteborg. Idag ställer konsumenterna höga krav på maten de serveras. Man vill ha mer avancerad mat än korv med bröd och pulled pork samtidigt som det ska vara tydligt vart råvarorna kommer ifrån och hur de tillagats, säger Johan Åkerberg. Harrys food truck kommer varje dag att stå på olika platser i Göteborg från och med den 7 april. Platsen meddelas via Instagramkontot **@harrysgoteborg**, Facebooksidan Harrys Göteborg och via appen Streetkåk.