

Kiruna 2015-10-14

Oskar Junzell - ny Food & Beverage Manager på Scandic Ferrum Kiruna

Under sommaren fick Scandic Ferrum i Kiruna förstärkning, Oskar Junzell tillträder rollen som hotellets nya Food & Beverage Manager. Med erfarenhet från en av Sveriges mest kända krögare stärker han nu upp Ferrums mat & dryckesutbud.

Värmlänningen Oskar Junzell tillträdde rollen som Food & Beverage Manager på Scandic Ferrum under juli tidigare i år och är nu mitt uppe i planeringen framåt.

Scandic Ferrum erbjuder två restauranger – Restaurang Grapes och en av ortens mest populära restauranger Mommas Steakhouse med norrländska, svenska och internationella influenser. I framtiden ligger utveckling av restaurangerna i mat och dryckesutbud i planeringen men även underhållning för turister och ortsbor.

- Kiruna är ett drömresemål för många, därför känns det viktigt att bjuda dem på en gedigen matupplevelse här på hotellet. Många kirunabor besöker oss även regelbundet och det betyder mycket för oss. Nu ska vi fortsatt se till att tillfredsställa båda de här gästerna, säger Oskar Junzell.

Oskar kommer senast från Kitchen & Table på Gotland där han var med och startade upp New York-krögaren Marcus Samuelssons restaurangkoncept i Visby. Oskar har även tillbringat många säsonger i Åre inom restaurangbranschen, något som nu kommer till stor användning i det turisttöta Kiruna.

- Vi är mycket glada med att ha Oskar på plats, han kommer komplettera oss väl i arbetet framåt med att uppdatera utbud i mat och upplevelser på Ferrum, säger Sara Johansson, Hotelldirektör på Scandic Ferrum.

För mer information, kontakta:

Oskar Junzell, Food & Beverage Manager Scandic Ferrum,
+46 70 54 94 192, oskar.junzell@scandichotels.com

Heidi Wold, Kommunikationschef Scandic Sverige
+46 706 30 58 17, heidi.wold@scandichotels.com