

## Konsten att skapa ett hotell utan rum

Lokalen på Linnégatan 18 hade de sneglat på sedan länge. I mars i år tog familjen Ahlbom över lokalen tillsammans med Magnus Wennerberg, tidigare restaurangchef på Café Opera. Nu gällde det att skapa ett restaurangkoncept med egen identitet.

– Vi hade många idéer med oss från Folkhemmet och Storstad, men det här var Östermalm – en ny stadsdel för oss. Det krävdes något extra, säger Sören Ahlbom. Samtidigt ville vi inrikta oss på en mer mogen publik än den runt Stureplan.

### Modernt kontinentalt

– Jag har alltid gillat den stämning som råder i lobbyn på stora hotell i London och New York, förklarar Jesper Ahlbom. Det var något i den vägen vi ville skapa; sobert, internationellt, "kontinentalt", men i modern tappning.

Namn? Restaurang Hotellet, naturligtvis.

Det var uppdraget som Simon Scheiwiller fick: att skapa en internationell hotellobby utan vidhängande hotell. Och det var bråttom. Man fick uppdraget i mars och restaurangen skulle vara klar före sommaren.

– Vi gick igenom förutsättningarna och de intentioner som ägarna hade med Hotellet och därefter fick vi ganska fria händer.

Begränsningarna låg framför allt i den logistik som måste fungera på en restaurang – det handlar om en arbetsplats och en ofta stressig sådan.

Uppdragsgivarna hade också åtskilliga idéer med sig från sina tidigare

**–Vi ville skapa den känsla man får i en internationell hotellobby – fast utan hotell.**

**Sören Ahlbom har tillsammans med sonen Jesper stått för en rad lyckade krogatsningar i Stockholm, från Kvarnen och Folkhemmet på Söder till Storstad och Ohlssons Skor i Vasastan.**



Foto: Natasja Jovic



Sören Ahlbom



Designteamet

### Restaurang Hotellet

Byggår: 2003

Beställare: Hotellet AB

Byggare: Sjöstadens

Snickeri AB

Area: 900 kvm

Adress: Linnégatan 18, Stockholm

Design: Anders Börthas,

Simon Scheiwiller, Ari

Leinonen, Moulienne

Giesecke, Lars Carlsén



krogar, exempelvis att placera den stora baren med utsikt åt gatan.

– I hur många barer sitter inte gästerna och stirrar in i väggen, säger Sören Ahlbom.

Gruppen på Scheiwiller Svensson spånade fram olika idéer som Anders Börthas skissade upp och så bollades det över till beställarna, diskuterades igenom, reviderades eller förkastades.

– Vår utgångspunkt var att en sådan här restaurang är som en teater, det handlar i hög grad om scenografi och just den här lokalen lämpades sig ovanligt väl för det, säger Ari Leinonen

### Omedelbar succé

– Vi ville skapa en helhet i samspelet mellan målade väggar, mönstrade tapeter, textilier, ljussättning och taket i teakribbor, förklarar Moulienne Giesecke.

I takt med att de blev överens om detaljerna så byggdes de upp av de duktiga hantverkarna på Sjöstadens Snickeri med snickare Johan Widlund i spetsen.

Den 21 maj öppnade Hotellet och blev omedelbart en succé. Arkitektteamet har naturligtvis varit där.

– Det är den enda restaurang jag varit på där tjejerna pratade inredning och inte killar på damrummet, konstaterar Moulienne Giesecke.

– Det blev bättre än vi hade hoppats på, säger Jesper Ahlbom. Hotellet har förutsättningar att bli en riktig klassiker.

Nu återstår bottenvåningen: 400 kvadratmeter med ljusinsläpp i taket från gården ovan.

– Här har vi som arkitekter fått fria händer att skapa en mer spektakulär ton, berättar Simon Scheiwiller. En kontinental lounge med en transparent sensualism och en mycket scenografisk ljussättning.

Lokalen invigs i slutet av oktober.

## Restaurang Uppenbar i Uppsala

**När Scheiwiller Svensson fick uppdraget att förnya den slitna restaurangen i kvarteret Kaniken i Uppsala, insåg arkitekt Björn Åström genast möjligheterna. Läget på Västra Ågatan 12 ut mot Fyrisån är ett av de bästa i staden, och samtidigt mycket känsligt.**

– Entréen alldeles intill biograf Spegeln är trång och lokalen öppnas först en trappa upp där burspråket bland kastanjekronorna ger en fantastisk utsikt över ån.

Det gällde att locka in kunderna, men direkt slussa dem vidare till övervåningen.

– Redan på gatan ville vi annonsera att här är det något kul som pågår och allra roligast är det där uppe.

Det löstes genom att täcka golvet med en "matta" av betong som leder in från gatan, upp för väggen bakom den lätta, öppna trappan för att fortsätta uppe i taket på övervåningen. I entréen lades en bar, blank, svart och massiv – "ett riktigt hål i väggen" – enligt Björn Åström.

– Man ska direkt förstå att det finns en fortsättning ovanför.

Här uppe utgör en liknande bar, men vit, hjärtpunkten i lokalen. Ett par steg leder upp till restaurangborden i burspråket som är ljus och lätt, klätt i lärkrä.

– Grundidén är så enkel och stark i sig att det var ganska självklart att inreda med lätta, moderna möbler. Det behövdes egentligen inga fler starka uttryck.

Fastighetsägaren är nöjd och restaurangägaren talar om succé.

– Jag tycker själv det blev ganska bra, muttrar Björn Åström något motvilligt.

### Restaurang Uppenbar

Byggår: 2002 - 2004

Beställare: Uppsala

Akademiförvaltning KB

Projektleddare/Bygg:

Bo Johansson/JCM AB

Area: 380 kvm

Adress: Västra Ågatan

12, Uppsala

Kundansvarig: Björn

Åström

Projektsvarig: José

Cornejo de Loyola

Medarbetare: Helena

Ljungberg (inredning),

Alessandro Cardinale





Passion på stranden

## PH - Passion på hjul

Det märks att de som skapade konceptet PH – Passion på hjul – haft roligt under resans gång.

När Gastro Nord-mässan i vintras utlyste en tävlan om bästa nya restaurangkoncept så började Björn Åström spåna tillsammans med kollegan Ari Leinonen och några vänner: Tove Wikander, Vilda Wiholm (scenografer) och Håkan Eriksson (kock/restaurangchef)..

– Slår man ihop allt man gillar och tycker är roligt vad får man då? Jo, för vår del blev listan Rock n'roll, Kalle Anka, cirkus och god mat.

Sedan var steget inte så långt till tanken på en gourmet-tour som kommer dit där människorna är vid varje givet tillfälle. En resande matcirkus där först köket och kockarna intar manegen för att sedan i finalen ersättas av matgästerna.

Och vad krävs för detta? Jo, en mobil restaurang – en resande föreställning där tillfället att njuta av mat och dryck utgör huvudattraktionen.

PH – Passion på hjul – var född. En långtradare med 24 meters släp bestående av en strikt container i aluminium. När långtradaren stannar förvandlas containern till ett öppet kök med matsal.

– Tanken är att låta råvaror och traditioner på varje plats vara utgångspunkt för en ny och spännande gastronomisk upplevelse. Att förmedla glädjen med mat och kultur på unika platser, en glänta, ett torg, en skidbacke, en strand eller mitt på Sergels Torg.

Idén ställdes ut på Gastro Nord-mässan och fick ett hedersamt andrapris.



Björn Åström

Passion i gläntan



## Mind the gap!

Vad sägs om en bar, hög som ett höghus, 50 meter lång, men bara 2,4 meter bred. Squeeze bar – inklämd i "gattet" mellan Riksbanken och Kulturhuset – är en del av Ari Leinonens vinnande förslag i tävlingen om att rusta upp området kring Malmkillnadsgatan i Stockholm.

Näringsidkarna som utlyste tävlingen jublar, men hittills har Riksbanken sagt nej – av säkerhetsskäl.



Squeeze bar

### Här är några andra restaurangprojekt av Scheiwiller Svensson Arkitektkontor:

#### Avslutade projekt:

SAS Flight Academy, Arlanda,  
Food Court, Kista Galleria,

#### Pågående projekt:

Restaurang i Karlstad Universitet  
Food Court/Saluhall i Mörb Centrum.

## fokus



## Jeag ticker micket om öl

This is not just a mere statement of fact, but the 'clincher' phrase that got me a place at the Scheiwiller Svensson architects office. It's almost four years ago that I first landed in Sweden with my wife, who had been posted to Stockholm from England. She was busy all day at work and soon I got board of watching daytime telly (Swedish daytime TV !), I needed a job.

Trained as a Landscape Architect I became interested in new technology and instantly found myself an "expert" on computers. When I worked with Environmental Consultants I found I could actually produce some fairly convincing photomontages and animations.

In Stockholm I hawked these images round many of the Architects, Engineers and Landscape Architect offices, and was pleased to pick up a few nice little jobs. As I scanned the yellow pages the name Erskine suddenly sprang out of the page, distant memories from my college years told me he was a famous Architect. I called them, they told me that they were still using pen and paper and had no computers but that a firm they worked jointly on projects with, called Scheiwiller Svensson Arkitektkontor would almost certainly be interested in my work.

The moment I stepped into Scheiwiller Svensson I knew they were different from any other Architects office, both in Sweden and England, the fantastic smell of fresh coffee, loud raucous laughter and music blearing from the speakers. I had met my perfect working environment, now all I had to do was convince them I had what they wanted,

After seeing some of the amazing work the office were producing I knew I would have to pull something special out of the hat for them. So while installing some of my work to view on their computers, I told them I was learning Swedish. I got a small round of applause. Then I hit them the only Swedish phrase I knew, "Jeag ticker micket om öl" and almost immediately three or four people jumped to their feet and called out "give that man a job".

I have never looked back since that first day at the Scheiwiller Svensson architects office and am still amazed to be part of such a fantastic team. I now travel to Stockholm on a regular basis after moving back to Winchester in England and I also work remotely via e-mail.

Klaus Faulhaber,  
Landscape Architect / Architectural Graphics

## medarbetare

Kan man vara arkitekt på distans? Ja, uppenbarligen. Lena Sjöberg Nilsson arbetar på Scheiwiller Svensson, men sitter sedan sex år i Bryssel.

Efter sin examen på LTH 1986 arbetade hon först på Lennart Bergström och så småningom på Scheiwiller Svensson. Men när hennes man fick arbete inom EU i Bryssel 1997 flyttade familjen med.

– Till att börja med tänkte jag mig att arbeta med egna uppdrag och med lokala arkitekter, men det blev allt mer jobb för Scheiwiller Svensson och sedan fyra år tillbaka arbetar jag i stort sett på heltid med dem.

Tidigare, i Sverige, fungerade Lena som handläggande arkitekt.

– Men så här på distans blir min roll lite annorlunda – mer av idéspruta på skisstadiet. Och det är inspirerande att det faktiskt fungerar.

Till att börja med skaffade hon en webb-kamera för att kunna vara närvarande åtminstone virtuellt. Numera tillbringar hon dock några dagar varannan vecka på kontoret i Stockholm.

– Regelbundna, direkta personliga kontakter är ett viktigt komplement när man jobbar på distans.

Lena Sjöberg Nilsson

