

Karl Grafström, PreOpening

*Utvecklar verksamheter och skapar koncept för framtidens mötesplatser.*

Intresset för restaurang och hotellmiljöer föddes tidigt då jag är upp vuxen i en restaurangfamilj och fick redan i 13-års åldern både arbeta i kök och servering. Efter 17 år som kock, köksmästare och krögare i Sverige och runt om i världen förstod jag att mina erfarenheter och kunskaper skulle kunna vara betydelsefulla när nya mötesplatser skapas.

Jag är väldigt intresserad av varför människor trivs så bra och vill återvända till vissa restauranger, hotell och mötesplatser. Maten, miljön, servicen och identiteten är viktiga och intressanta faktorer.

Genom att analysera behoven av dessa och vara uppmärksamma hur människor vill äta och mötas i framtiden utvecklar jag idag koncept och verksamheter tillsammans med mina kollegor på PreOpening. Mina kunder är hotell, restauranger, fastighetsägare och arkitekter. För att finna inspiration reser jag mycket och blickar jag allt som ofta mot Kalifornien och New York för att finna konceptidéer som passar oss skandinaver.

Jag ser fram emot att få berätta mer om hur jag tror framtidens restauranger och hotell kommer utformas.