

## Fyruddens nya ägare brinner för framtidens skärgård!



**Anna Biörsmark och Krister Eriksson har under fem års tid framgångsrikt drivit Gryts Varv Hotell och Konferens. Nu tar de sikte mot Fyrudden för att från och med våren 2021 driva och utveckla verksamheten där tillsammans med kocken Martin Jardelin.**

Efter flera år på Gryts varv Hotell och Konferens är det dags att ta sig an nya utmaningar för Anna och Krister. Tillsammans med kökschefen och grytsbon Martin, som tidigare varit kökschef och kock på Gryts varv, kommer de nu driva restaurang, livsmedelsbutik, glasscafé och bar på Fyrudden. Fyrudden är en självklar knutpunkt i Gryts skärgård med gästhamn, hållplats för östgötatrafikens skärgårdsbåtar och direktbussar in till Valdemarsvik.

- *Det är en fantastisk möjlighet att få fortsätta vara en del i att främja utvecklingen här i Gryts skärgård. Vi är övertygade om att skärgårdens betydelse bara kommer öka och att fler kommer välja att spendera sin lediga tid i naturnära miljöer, säger Krister Eriksson.*
- *Vi ser verkligen potential och möjligheter när vi ser Fyrudden – så vi kunde inte tacka nej när erbjudandet kom. Och för mig som spenderade mina barndomssomrar här i gryts skärgård känns det såklart extra kul att få stanna kvar i området, säger Anna Biörsmark.*

Till påskhelgen 2021 förväntas portarna till den nya restaurangen slås upp och visionen är att ytterligare utveckla och fortsätta bidra till närområdet. Behålla fokus på bra, god mat och skapa en levande och naturlig mötesplats för alla, både för de som bor i Gryt året runt och sommargäster.

- *Vi vill skapa en samlingspunkt där alla känner sig välkomna, oavsett om du bara vill äta en burgare, ta en öl eller fira 50år med trerätters. Vi kommer jobba med lokala säsongsbaserade råvaror och aldrig tumma på Kvaliteten. Bra och god mat helt enkelt, säger kocken Martin Jardelin.*

Anna och Krister har jobbat med turistnäring hela sina liv, och har mångårig erfarenhet av hotell-, restaurang- och turistbranschen. Martin har lång erfarenhet av att jobba som kock såväl i Sverige som internationellt.

För ytterligare information kontakta:

**Anna Biörsmark**, [anna@fyrudden.se](mailto:anna@fyrudden.se)

**Krister Biörsmark Eriksson**, [krister@fyrudden.se](mailto:krister@fyrudden.se), 070-990 00 29

Här hittar du mer information om Fyrudden och verksamheten <https://www.fyrudden.se/>