

## Göteborg får Sveriges största matstudio

**I takt med att intresset för matlagning ökar och allt fler efterfrågar upplevelser som stimulerar gemenskap, öppnar nu AVEQIA Sveriges största gastronomiska matstudio i Göteborg. Här lagar gästerna mat tillsammans med några av Sveriges stjärnkockar i ett koncept som kallas *Aktiv matlagning*.**

Den nya matstudion i Göteborg blir den största och mest avancerade i Sverige, med plats för över åttio matlagande gäster samtidigt. Det är den välkände arkitekten Pontus Lomar, Lomar Arkitekter, som har ritat den toppmoderna studion med köksutrustning från Gaggenau. Idén till konceptet *Aktiv matlagning* bygger på att gästerna skapar gemenskap genom gastronomi.

När den nya matstudion invigs är det Göteborgsbaserade Robert Maglia som står i spetsen. Robert har en imponerande meritlista från topprestauranger som exempelvis Divino 1\* i Stockholm, Bagatelle 2\* i Oslo och Saison i Köpenhamn.

*– Det är både roligt och utmanande att ta steget ut ur köket och erbjuda en mötesplats där gästerna får möjlighet att laga mat tillsammans med oss kockar. Genom att laga mat ihop skapas en kreativ miljö där gästerna bygger relationer och umgås över en gastronomisk upplevelse utöver ett vanligt restaurangbesök eller gruppaktivitet, säger Robert Maglia om varför han ser fram emot att öppna AVEQIAs matstudio.*

Upphovsmannen till konceptet är kocken David Berggren med bakgrund från bland annat Operakällaren och The Cellars Hohenort i Sydafrika. David innehar ett inofficiellt svenskt rekord i matlagning; under sina tio år inom *Aktiv matlagning* har han hunnit laga mat med cirka 40 000 gäster i Stockholm.

*– Aktiv matlagning passar alla. Det är en aktivitet där man kan möta sina kunder och samarbetspartners i en avslappnad miljö, vare sig man vill väva samman en arbetsgrupp eller bara njuta av god mat och dryck under en trevlig gastronomisk kväll, säger David Berggren.*

AVEQIAs matstudio planeras öppna den andra veckan i november och kommer att ligga på Andra Långgatan 46 i Masthugget. Intresset för konceptet är stort, redan nu är i stort sett hela november fullbokad. Biljettbokning för företag sker via hemsidan medan privatsällskap bokar via Ticnet och Bookatable. Pris från 1195 för trerättersmeny inklusive vinpaket, champagne och tilltugg.

**För mer information och bilder, vänligen kontakta:**

Eva Caspar, Intro PR  
E-mail: [eva.caspar@intropr.se](mailto:eva.caspar@intropr.se)  
Mobil: 0708 27 07 55

David Berggren, AVEQIA  
E-mail: [david.berggren@aveqia.se](mailto:david.berggren@aveqia.se)  
Mobil: 070 950 77 57

AVEQIA erbjuder gastronomiska mötesplatser genom Aktiv matlagning tillsammans med välrenommerade kockar med erfarenhet från stjärnkrogar. Verksamheten grundades 1999 som APTIT Stockholm av den välmeriterade kocken David Berggren. AVEQIA skapar en attraktiv mötesplats där människor under trevliga former lagar mat tillsammans med en välrenommerad kock i ett toppmodernt kök med utrustning från Gaggenau, Siemens och NEFF.