



Ny restaurang växer fram i Säfsen - matkoncept av Roger Hjälms och Anders Johnssons.

Säfsen Resort i södra Dalarna fortsätter att växa. Just nu pågår byggnationen av restaurang Hyttan, som öppnar 21 december 2025, en helt ny satsning på genuin matglädje, lokala råvaror och en modern känsla.

När Roger Hjälms och Anders Johnsson arbetar tillsammans vävs erfarenhet, innovation och hållbarhet samman. Resultatet är Hyttans matkoncept – ett helhetstänk där smakupplevelser, kvalitet och omtanke om miljön står i fokus. Deras gemensamma drivkraft är att skapa upplevelser som överraskar, inspirerar och lämnar avtryck.

Roger Hjälms och Anders Johnsson står bakom utvecklingen av Hyttans matkoncept, som vid öppningen lämnas över till Säfsen Resorts driftsorganisation för vidare förvaltning.

Roger Hjälms

Roger Hjälms är en välkänd profil i restaurangvärlden. Med lång erfarenhet har han byggt upp flera framgångsrika koncept och tilldelats ett flertal prestigefyllda utmärkelser. Han har utvecklat gastronomiska upplevelser både på restauranger och inom större event. Rogers passion för råvaror, smakupplevelser och helhetskoncept har gjort honom till en uppskattad entreprenör och inspiratör långt utanför Örebros gränser.

Anders Johnsson

En av Sveriges mest meriterade ekokockar, med titlarna Årets Ekokock 2020 och Årets Hållbarhetskock 2020. Med stort engagemang för hållbar gastronomi och djup kunskap om småskaliga ekologiska råvaror kombinerar han hantverksskicklighet med nytänkande idéer. Anders har tidigare varit med och skapat, byggt upp och drivit framgångsrika restaurangkoncept både i nordiska storstäder samt i den svenska fjällvärlden. Han är författare till kokboken *HÄRIFRÅN - råvaror, recept & relationer*, utsedd till Årets kokbok 2021 och är aktuell med en ny kokbok i december 2025.

- Det är fantastiskt kul att få vara med och sätta hela matkonceptet, känslan och helheten på Hyttan, det blir verkligen en härlig, inbjudande restaurang med kanongod mat som jag själv ser mycket fram emot att besöka tillsammans med min familj och vänner i vinter, säger Anders.

Med inspiration från Dalarna

Hyttan hämtar kraft från Dalarnas traditioner, hantverk och natur. Här möter fjällens friskhet den svenska skogens smaker - en alpin känsla med svensk själ. Maten är rustik, delbar och lagad med kärlek till både platsen och gästen.

- Vi vill inspirera till att dela måltiden, precis som man delar minnen, skratt och stunder tillsammans. Vår meny bygger på sharingkonceptet, där råvaror från Dalarnas skafferier får ta plats i moderna tolkningar, säger Roger.

Hyttans signatur – Alp fondue från Dalarna

En klassiker i ny tappning. I stället för olja låter vi en smakrik buljong bära fondueupplevelsen. Det klassiska tunnbrödet får en central roll och tillsammans med vilt och naturliga råvaror från trakten skapar vi en måltid som känns både bekant och överraskande.

Fakta i korthet

- **Restaurang** för smakrika måltider
- **Bar** med ett brett urval av drycker
- **Lounge** för avkoppling och social samvaro
- **Öppen spis** som skapar en mysig atmosfär
- **Fik** för en snabb kaffe eller en fika med vänner
- **Uteservering** för att njuta av mat och dryck i friska luften

För mer information:

Christoffer Tilstam, Marknads- och försäljningschef, Säfsen Resort, 070-4170672,
christoffer.tilstam@safsen.se

Om Säfsen

Säfsen Resort i Fredriksberg i södra Dalarna öppnade 1979 och är idag en genuin året runt-anläggning som erbjuder en alpinanläggning med 19 nedfarter och 60 kilometer skidspår samt 80 kilometer cykelleder. Området har 340 stugor och lägenheter med över 2 500 bäddar. En enskild vinterdag kan 1800 unika personer trivas i backar och spår. Säfsen har ca 100 säsongsanställda samt 15 fast anställda.