

# Lönström gladast på Minogalan

## NYKÖPING

Guldregn föll över en reklambyrå och en förebild på fredagen när c/o Lönström och Lasse Persson fick fina utmärkelser. Årets Minogala firades våldressat på Sunlight med läcker mat och musik.

Långkläanningarna var på, liksom smokings, flugor, slipsar, blanka skor och högklackat. På scenen skämtade konferenciererna friskt och Salem al Fakirs musik flödade över bordet när utmärkelsen Guldnyckeln skulle delas ut.

**Vinnarens namn** – reklambyrån c/o Lönström ropades ut och bordet där de sex segrarna satt exploderade i ett kramkalas. Servetter flög i luften tillsammans med glädjetjut.

–Vi har slitit så in i helvete för det här, det känns helt fantastiskt. Vi är helt överväldigade, säger Kristoffer Lönström, vd och delägare i byrån.

Det var inte första gången reklambyrån c/o Lönström var nominerade i kategorin och priset var hett efterlängtat. De belönades för sin kreativitet och sitt nytänkande.

–Med det här ingår rummet ut i applåd. vi i en otroligt **”Vi har slitit så in i helvete för det här, det känns helt fantastiskt”** Motståndet – Anna Bergendahl och Caroline De-woon Thorén – var tufft.

–Ursäktat uttrycket, men fy fan vad sjukt! Det här har inte funnits i min värld. Med de motspelarna trodde jag, glöm det, det här finns inte. Jag är fantastiskt glad, säger Lasse Persson.

**Janna Holmqvist**  
0155-767 04  
janna.holmqvist@sn.se  
**Johanna Cederblad**  
0155-767 36  
johanna.cederblad@sn.se



Janne Torstensson och Natalie Ejremar hade kul på Minogalan. – Kvällen är fantastisk, det är jättekul här, säger Natalie Ejremar.

## Ur juryns motiveringar

### Guldnyckeln (c/o Lönström)

...går till ett företag som lever som man lär. På ett kreativt, nytänkande och trovärdigt sätt har man uppnått sina bestämda mål. Det ekonomiska uppsvinget, personalens trivsel samt av många ansedda som det självklara valet.

### Årets marknadsförare (Lasse Persson)

...går till en person, som på ett naturligt och omedvetet sätt marknadsför varumärket Nyköping. En musikalisk begåvning med känsla för ljud, som har brutit mönster, tänkt nytt och som aldrig har varit rädd för att ge sig ut på nya vatten. En ödmjuk och omtyckt eldsjäl.

Slakthuset och Aktionskam-maren.

När högtalarna basunerade ut Lasse Persson, verksamhetschef på aktivitetshuset Slakthuset, som vinnare, brast hela

rummet ut i applåd. Motståndet – Anna Bergendahl och Caroline De-woon Thorén – var tufft.

–Ursäktat uttrycket, men fy fan vad sjukt! Det här har inte funnits i min värld. Med de motspelarna trodde jag, glöm det, det här finns inte. Jag är fantastiskt glad, säger Lasse Persson.

**Janna Holmqvist**  
0155-767 04  
janna.holmqvist@sn.se  
**Johanna Cederblad**  
0155-767 36  
johanna.cederblad@sn.se



Kristoffer Lönström, vd och delägare i reklambyrån c/o Lönström, jublar över Guldnyckeln med kollegerna. FOTO: CALINGE LINDBERG



Lasse Persson hade inte väntat sig att få pris som Årets Marknadsförare. Han tackade sin fru, kollegerna och alla människor omkring honom på Minogalan under fredagskvällen.



Kicki Asplund, Ann Lindeberg och Kristina Kullman, dinerade tillsammans under Minogalan. – Det här har varit jättemysigt, förväntansfullt, säger Kicki Asplund.



Martin Brunelius, Mats Gustafsson och Henrik Hoffman minglade på Sunlight och gillade maten. – Förrätten var lite utöver det vanliga, sa Henrik Hoffman.



Jonas Ingre, delägare och AD i c/o Lönström, väntar nervöst på att få veta vem som tagit hem årets Guldnyckel.

# Restaurangskolans elever fixade maten

## NYKÖPING

Bröd med kornmalt från Nils-Oscar bryggeri, gös från Hjäl-maren och sörländsk ädelost. Maten till Mino-galan lagas med lokala råvaror av eleverna på Restaurangskolan i Nyköping.

Mino-galan är ett utmärkt tillfälle till övning, tycker lärarna på restaurangskolan. En komplicerad meny har tagits fram, och

maten har eleverna lagat. Dukning och servering sköts också av eleverna.

– Vi har använt lokala råvaror. Först, när gästerna kommer blir det en värmande soppa. Sedan blir det en smördeg-bouché med sikromsmousse och en purjolökstortlette till drincken, berättar Niklas Läth, lärare på skolan som komponerat menyn som eleverna lagat.

I bottenvåningen på skolan

finns bageriet. Claus Jarding visar Sofi Strandgård och Jenny Söderberg hur baguetterna, gjorda på bryggeriet Nils-Oscars kornmalt, ska bakas ut.

– Så här, tryck till på sidorna så de blir spolfformiga när du rullar dem, säger han och visar.

De har en del att stå i. Det går åt 250 bröd till gästerna på galan.

**Johanna Cederblad**  
0155-767 36  
johanna.cederblad@sn.se



Claus Jarding visar eleverna Sofi Strandgård och Jenny Söderberg hur baguetter med kornmalt ska bakas ut. FOTO: K-G Z FOUGSTEDT