

Malmö Saluhall

I skarven mellan det nya och gamla Malmö. I ett vackert och kulturskyddat godsmagasin. Där tåg sedan 1898 lossat allt det goda Skåne har att erbjuda. Just där skapar vi ett himmelrike för alla matälskare. Och hälsar dig hjärtligt välkommen sommaren 2016. Till Malmö Saluhall.

Annabostäder? Vad är det?

Annabostäder äger fastigheter i Malmö och Limhamn. 75 % är hyresbostäder resterande är ytor för handel och kommunala vårdboenden.

Med rötter från 1930-talet har vi sedan 2003 koncentrerat vårt bestånd till Limhamn och sålt av tidigare bestånd i Skanör, Höllviken, Falsterbo och Halmstad. Ägare för Annabostäder är Ulla-Britt Karyd, Nina Karyd och Martin Karyd, som också är VD.

Vem är Anna?

Anna var Ulla-Britts farmor. En lämplig förebild för den här verksamheten, då hon uppfostrade vår morfar, som grundade det bestånd vi har idag.

Dessutom är det en tydlig signal om att vi står för tradition, långsiktighet och trygghet.

Vem är Martin Karyd?

Martin har en bakgrund som krögare på Atmosfär i Malmö (1997-2000) och har dessutom ytterligare 10 års erfarenhet av restaurangbranschen, bland annat från Kaptensgården i Skanör där han var kökschef, Norells i Höllviken, samt både studier och jobb/praktik utomlands och i Sverige. Bland annat har välkända Leijontornet i Gamla Stan, Stockholm, sett Martin passera revy som praktikant.

Det genuina matlagningsintresset har följt med ända sen barnsben, då Martin hängde i köket där hemma med föräldrarna – båda duktiga matlagare, med förkärlek för genuin, ärlig och bra mat. Initialt var Martin egentligen mest intresserad av bakning, men sökte så småningom till Värnhemsskolas Kocklinje i Malmö, som han slutförde 1989. Därefter satsade Martin helhjärtat på kockkarriären med tiden som krögare på Atmosfär som höjdpunkt. Det var också under den här tiden som Martin tog sig till final i Årets kock, något som satte honom på den gastronomiska kartan i Sverige och gav honom många nyttiga kontakter i branschen.

Passionen för mat lever i högsta grad kvar – även om den under senare tid, inte minst som småbarnsförälder, tagit sig andra uttryck. Martin lagar dock fortfarande mycket mat, gärna helt från grunden och inte sällan ordentliga långkok för hela familjen.

Varför en Saluhall? Varför nu?

Planerna på en saluhall har Annabostäder burit med sig ganska länge. I olika tillfällen har vi försökt implementera tanken och hitta rätt ställe; rätt fastighet i rätt läge. Något vi inte lyckats med förrän nu. Just den här specifika fastigheten har vi sneglat på tidigare, men den har sluppit oss ur händerna då. När godsmagasinet kom ut på marknaden igen dök tillfället upp – och då var idén så pass förankrad hos oss att vi ganska snabbt kunde slå till och köpa den.

Affären gjordes för ett år sen, efter närmare ett års diskussioner med säljaren. Så processen har varit ganska lång. Området står ju å andra sidan inför en rad långsiktiga satsningar och uppbyggnad, så vi har inte känt vare sig någon press eller brådska i det här. Vi har istället tagit god tid på oss och gjort läxan ordentligt – i alla avseenden. Vi vill få det rätt från början. Så därför får det ta den tid det tar. Skynda långsamt!

Idén kommer ursprungligen från att vi själva saknade en saluhall i stan, helt enkelt. Något som både är märkligt och synd, när man bor i Sveriges tredje stad. Dels för egen del, men också ur malmöbornas perspektiv. För behovet finns, utan tvekan. Och har funnits ganska länge nu. Förvisso har staden haft en saluhall tidigare, men det blev aldrig riktig fokus på bra råvaror och genuin matkänsla – och det var inte precis ett ställe där man kunde handla sin matkasse.

Timing är bra. Mat har blivit en livsstil och en social markör och man visar numera både sin identitet och sin status genom vad man äter, var man äter, var man handlar etc. Vi lägger en allt större del av vår inkomst på bra råvaror och rätt mat. Medvetenheten kring vad vi stoppar i oss har också ökat markant de senaste åren. Inte bara i fråga om egen hälsa och välbefinnande, utan också i det större perspektivet, med ekologisk och hållbar mat som är bra för hela vår planet. En trend som är genomgripande i samhället och bland konsumenterna och som bara växer sig starkare.

Skåne som matproducerande region har dessutom ett gott anseende. Det vill vi givetvis fånga upp. Österlen nämns ju ofta i dessa sammanhang och är ett bra exempel. Men självfallet finns det andra, mer lokala mathjältar vi vill samarbeta med och lyfta fram. Vår ambition – och vår stora utmaning – är att kunna samordna de lokala resurserna och erbjuda malmöborna ett tilltalande utbud, med riktigt bra, fräscha och färska råvaror från vår närmiljö.

Processen i sig är komplicerad och det finns en del fallgropar på vägen. Den viktigaste fasen är uthyrningsfasen, så klart. Det gäller att leta – och leta i rätt kanaler för att få in rätt aktörer. Något vi har goda förutsättningar att lyckas med i och med den bakgrund vi har och de kontakter vi har i branschen, inte minst på krögarsidan.

Varför där/Varför gamla godsmagasinet (Södra Neptunigatan)?

Det krävs en spännande byggnad på ett spännande läge för ett projekt av den här digniteten. Gärna en äldre sådan, där man kan få den rätta genuina saluhallskänslan. Investeringarna i sig är dessutom ganska omfattande; något som gör att man också vill äga fastigheten i fråga – och inte vara hyresgäst.

Vi är inte intresserade av kortsiktiga lösningar. Vi bygger för framtiden. På lite sikt kommer saluhallen att ligga mitt i något mycket spännande, som håller på att utvecklas och byggas, men redan när vi öppnar, i mitten av 2016, så känner vi att läget är riktigt bra. Det är precis i skarven mellan det nya och gamla Malmö. Malmö Live står klart om ett par år och det känns som att hela centrala Malmö drar sig åt det hållet och länkas i hop med såväl Universitetsholmen som Västra Hamnen. Dessutom finns det ju spännande planer för Kv. Gäddan på sikt, med kontor och mycket attraktiva bostäder med fantastisk utsikt längs Citadellvägen, med kajstråk och ingen biltrafik.

Hur kommer det att se ut?

Då magasinet är en k-märkt byggnad, kommer det att rustas upp och renoveras med varsam hand. Vi förankrade tidigt våra planer med stadsantikvarien, som har varit ett stöd och bollplank från första början.

Magasinet kommer att få en tillbyggnad på sidan som vetter mot parkeringshuset. Den kommer att hysa såväl serveringar som externa kylrum, personalrum/omklädningsrum etc.

Även här har vi haft en kontinuerlig dialog med stadsantikvarien, där vi tillsammans kommit fram till att de båda byggnaderna bör stå i en stark kontrast till varandra, så de inte konkurrerar med varandra, något Wingårdhs arkitekter tänkt på och löst på ett förträffligt sätt.

Tillbyggnaden kommer att ge ett modernt intryck. Dess sträckplåtsfasad och skärmtak kommer att skapa en vacker silhuett och spännande profil. Det gamla ska dock styra. Det är den godsmagasinet som står för och skapar atmosfären. I godsmagasinet kommer vi därför att så långt som bara möjligt att försöka bevara de gamla tegelväggarna invändigt. Vi vill att de ska hamna i blickfånget direkt, i hela byggnaden. Och vi vill att de två huskropparna interagerar med varandra, med många öppningar så att man kan röra sig fritt mellan de två byggnaderna.

Vår ambition är att hålla det enkelt och rent genomgående och eventuellt binda samman de två huskropparna med ett gemensamt golv. Mellan huskropparna kommer det finnas en skarv av glas, som släpper in ljus på tegelväggarna; det blir en vacker detalj i sig.

Uppåt ska det vara fritt och öppet, med mycket rymd. Även ytorna ska vi försöka hålla så öppna det bara går, utan väggar och avskärmningar och rum. Så att man kan se igenom hela lokalen. Vi kommer också att undvika diskar med en massa uppbyggt på höjden. Vi siktar på att ha enhetliga frontdiskar och skyltprogram, så att vi styr upp upplevelsen en smula. Samtidigt vill vi skapa en bra balans mellan det gemensamma och det individuella; alla aktörer vill och ska få skylta med sitt.

Influenserna är många, men ändå ganska konsekventa. En salig blandning av Torvehallarna i Köpenhamn, Göteborg saluhall, Dean & DeLuca i New York och Höganäs saluhall är vad vi ser framför oss. Avskalat är ledordet. Tegel, svart inredning, industriell känsla – men fullt fokus på råvarorna. De blir en del av inredningen och är de som ska tala till besökarna.

En av våra utmaningar blir att få till en trivsamt yta och känsla i utrymmet mellan p-huset och godsmagasinet. Till denna yta hämtar vi smakfull inspiration från New York och planerar att anlägga en så kallad pocket park, som vi tror kommer att bli en riktigt bra och behaglig lösning.

Rent praktiskt kommer det gamla godsmagasinet att bli en mer klassisk saluhall med handel med råvaror och den nya delen kommer att rymma serveringar. Eventuellt blir det en smula korsbefruktning, där man kanske köper sin mat i den gamla delen, men äter den i den nya.

Saluhallen kommer primärt att vara byggd för att ta emot folk på dagtid. Men vi ser också framför oss att man ska kunna använda den till event och tillställningar kvällstid, där vi avgränsar och hyr ut en del av byggnaden för att kunna ta emot en större mängd gäster. Vi funderar som bäst på att även hysa ett beredningskök för att kunna hantera catering och större events, kanske i samarbete med Konserthuset eller liknande aktörer.

Vad kommer det finnas i saluhallen? Några aktörer som är klara?

Vi ser framför oss aktörer som traditionellt bör finnas i en saluhall: bra kött, ost, fisk, skaldjur, grönsaker, bröd, olja, vinäger, delikatesser etc. Ambitionen är att oavsett vad du har för matplaner för kvällen så ska du kunna handla hela din matkasse här under vårt tak, inklusive mejerivaror.

Serveringarna ska servera modern och nyttig mat, som kan ätas på stående fot eller sittandes i saluhallen – eller tas hem.

Vi har inga klara aktörer idag. Men vi har känt av ett stort intresse och fått många förfrågningar via vår hemsida – utan att vi ens påbörjat sälj- och uthyrningsarbetet eller gått ut med någon information alls. Det bådar så klart gott.

Vad är ambitionen/målet/förhoppningen/visionen?

Vi siktar på att bli ett himmelrike för alla som älskar bra råvaror och god mat. Såväl i Malmö med omnejd som andra skånska orter i närområdet. Kanske kan vi rentav bli en destination på helger och högtider för besökare från hela Skåne?

Med det läget vi har finns det en bra möjlighet att fånga upp många olika kategorier av kunder. Dels dem som bor i närområdet, på t.ex. Gamla väster, där det inte finns så många matbutiker, dels dem som arbetar här i den absoluta närheten dagtid. Men också dem som gör det hela till en liten utflykt och tar med sig familjen, efter att kanske ha besökt oss på lunchen i veckan.

Mottot är ”inte dyrt, men bra”. Det här ska vara en saluhall för alla! Vi siktar på kvalitet och inspiration, med externa entreprenörer och aktörer som brinner för sin sak, framför exklusiv framtoning.

Man ska komma härifrån med en bra idé, goda tips från våra aktörer och trevliga råvaror till var man än ska bjuda på ikväll. Alltifrån recept till en god middag till en härlig historia om var grisen man nyss köpt har vuxit upp.

Vi strävar också efter att skapa en livlig handelsplats även mitt i veckan. Kommer man dithän har man lyckats ganska väl. Ambitionen är att ha söndagsöppet också – men det är så klart beroende av vilka hyresgäster vi får och hur utbudet ser ut i slutändan.

Samarbetspartners

Det finns en rad viktiga partners som vi fört en dialog med under den här resan - och fler tillkommer.

Wingårdhs Arkitekter bör nämnas först, som hjälpt oss att gestalta våra tankar. Men också stadsantikvarie Anders Reinsert, som varit med i stort sett från ruta 1. Hela stadsbyggnads-kontoret har varit oss behjälpliga under resans gång; vi har ett mycket gott samarbete med dem. Dessutom för vi kontinuerligt en bra och konstruktiv dialog med våra grannar, t.ex. P-Malmö.

Reklambyrån Guts & Glory, som gjort ett strålande och uppmärksammat konceptarbete med nya Kvarteret Caroli, är också involverade redan i det här tidiga skedet, så att vi får in konsumentperspektivet från början – och så att såväl våra som arkitektens visioner trattas ner och presenteras på ett bra, enkelt och tilltalande sätt.

Vad är nästa steg?

Vi har i dagarna lämnat in en ansökan om planändring till plannämnden på stadsbyggnadskontoret för att kunna bygga till vår tillbyggnad på ytan mot parkeringshuset; en yta som idag är så kallad prickad mark. Planen i sig täcker redan handel (som rymmer restaurang och matförsäljning) kontor, kultur och högskola.

Därefter inleds ett samråd kring det hela och ärendet bearbetas fram till sommaren ungefär, med grannhöran. Ett startblocksmöte har redan hållits varifrån vi bara fått positiva signaler. Till sommaren räknar vi med att planändringen är klubbad.

Därefter vidtar bygglovsprocessen; något vi börjar förbereda parallellt och räknar med att kunna lämna in innan sommaren eller strax därefter.

Efter det börjar två parallella processer: dels upphandling av entreprenad, dvs. projektering och bygg – och uthyrning av ytor/rekrytering av hyresgäster, där vårt fokus initialt kommer att ligga på att få in 3-5 starka ankarhyresgäster direkt, för att därefter komplettera med väl valda aktörer och koncept som kompletterar och bildar en riktigt bra saluhall. Vi hoppas och tror att det blir ett så pass stort intresse att vi kommer fylla platserna med såväl råge som kvalitet.

När ska allt vara klart?

Vi siktar på att öppna Malmö Saluhall i mitten av 2016.