

SHISO matbyrå

“Anders Ramsay är köksmästaren med stor erfarenhet av vegetarisk matlagning på fine dining-nivå. Han föreläser och utbildar inom det gröna köket, skriver artiklar och inlagor med fokus på vegetarisk matlagning. Anders har mångårig erfarenhet från allt från kafé- och lunchverksamhet till finkrog, konferens, festvåning och catering. Han driver eget konsultbolag samt Vegetariska Kockars Förening med syfte att höja kunskap och medvetenhet om den växtbaserade kosten inom restaurangbranschen.”

Anders tog redan 1998 hem titeln Årets Gröna Kock, en vegetarisk matlagningstävling arrangerad av Friggs och Restaurangakademin, och i Juni 2015 vann han första pris i The Vegetarian Chance Contest Milano. Han har genom sin karriär som spänner över 3 decennier arbetat för den vegetariska, ekologiska och miljömedvetna matlagningen bla. under tio år på Nobelfesten, föreläsningar och mediaengagemang i tidningar men främst genom sitt dagliga värv genom att påverka både gäster och kollegor.

Anders har arbetat i Sverige och utomlands på krogar som bla. Sturehof, Lydmar, Nationalmuseum, Gyllene salen / Stadshuset, Portixol / Palma de Mallorca, Divine Garden / Indien men även gjort in hopp på restauranger som Nobu London, Aubergine i Chelsea och Sony Music Club i New York.

Han har drivit kafé, lunchkrog, och Indisk kvarterskrog i många år och även jobbat med konferensverksamhet, events och catering allt med ett fokus på den växtbaserade matlagningen.

Anders Ramsay
SHISO Matbyrå & TENZO - Vegan fine dining

<https://www.facebook.com/pages/Anders-Ramsay/597863240321801>

<https://www.facebook.com/ShisoFoodinc/>

<https://twitter.com/TenzoRawFusion>

<https://instagram.com/shisocafe/>