

ÅHUS GÄSTIVAREGÅRD

Tillsammans med teknikkonsulterna på Intec i Malmö har vi på Halton haft förmånen att projektera det nya köket i anrika Åhus Gästgivaregård – en verksamhet med rötter från tidigt 1700-tal, nu varsamt moderniserad för framtidens gastronomi.

Projektet präglades av tekniska utmaningar såsom låg takhöjd och begränsade ytor, där specialtillverkade och energieffektiva lösningar var avgörande för att möjliggöra ett högpresterande restaurangkök i historiska lokaler.

Resultatet blev en skräddarsydd ventilationslösning med två lågbyggande kökskåpor med integrerad tilluft, UV-rening samt M.A.R.V.E.L. behovsstyrning. Grunden till energieffektiviteten ligger i Haltons CaptureJet-teknik, där noggrant riktade vertikala och horisontella dysor fångar upp och kontrollerar matoset direkt vid källan. Detta möjliggör lägre grundflöden från start.

Som nästa steg optimerar M.A.R.V.E.L. luftflödena ytterligare genom att anpassa ventilationen i realtid efter den faktiska matlagningsaktiviteten. Kombinationen skonar miljön genom att kraftigt reducera energianvändningen, samtidigt som klimatet i köket förbättras. Minskade luftflöden bidrar till lägre ljudnivåer och minskat drag – vilket skapar en mer komfortabel och effektiv arbetsmiljö för både kockar och servis.

Sedan februari 2026 leds köket av kökschef Martin Persson, som ansvarar för både Åhus Gästgivaregård och Pine Restaurant. Tillsammans med honom hittar vi köksmästare Fredrik Malmberg, som dagligen skapar kulinariska läckerheter – och som beskriver köket som

”en av de bästa köksarbetsmiljöer han har jobbat i”.

En perfekt matchning mellan historisk miljö och modern, högpresterande köksteknik.

*Pierre Löfvendahl
Halton Foodservice Sverige*

ÅHUS GÄSTGIVAREGÅRD

Together with the technical consultants at Intec in Malmö, we at Halton have had the privilege of designing the new kitchen at the historic Åhus Gästgivaregård – an establishment with roots dating back to the early 18th century, now carefully modernised for the gastronomy of the future.

The project was characterised by technical challenges such as low ceiling heights and limited space, where bespoke, energy-efficient solutions were crucial to enabling a high-performance restaurant kitchen within historic premises.

The result was a bespoke ventilation solution comprising two low-profile kitchen hoods with integrated supply air, UV purification and M.A.R.V.E.L. demand-controlled ventilation. The basis for this energy efficiency lies in Halton's CaptureJet technology, where precisely directed vertical and horizontal nozzles capture and control cooking fumes directly at the source. This enables lower base flow rates from the outset.

As the next step, M.A.R.V.E.L. further optimises airflows by adjusting the ventilation in real time to match actual cooking activity. This combination helps protect the environment by significantly reducing energy consumption, whilst improving the climate in the kitchen. Reduced airflows contribute to lower noise levels and less draught – creating a more comfortable and efficient working environment for both chefs and waiting staff.

Since February 2026, the kitchen has been led by head chef Martin Persson, who is responsible for both Åhus Gästgivaregård and Pine Restaurant. Working alongside him is Head Chef Fredrik Malmberg, who creates culinary delights on a daily basis – and who describes the kitchen as

“one of the best kitchen working environments he has ever worked in”.

A perfect blend of a historic setting and modern, high-performance kitchen technology.

*Pierre Löfvendahl
Halton Foodservice Sweden*