**Här är** **årets finalister i Restauranggalan 2018**

**Nu kan årets namnkunniga juryledamöter stolt presentera närmare 50 finalister i 17 olika kategorierna till årets upplaga av Restauranggalan 2018. Vinnarna koras och hyllas på branschens egna gala – Restauranggalan- som äger rum den 22 oktober på Cirkus i Stockholm i regi av tidningen Restaurang & Storkök** **som arrangerar Restauranggalan för 10e året.**

– Temperaturen stiger inför årets stora fest, där de 50 finalisterna nu har presenterats. Med Restauranggalan och dessa utmärkelser vill tidningen Restauranger & Storkök poängtera det långsiktiga perspektivet och betydelsen av förebilder, säger Lisbeth Rauden, chefredaktör på Restauranger & Storkök som arrangerar Restauranggalan för 10:e året.

**Finalisterna är;**

**Årets Arbetsplats**Finalisterna tillkännages inom kort. Just nu pågår djupintervjuer med HR-ansvariga och besök på finalistrestaurangerna. Uttagningen är mycket jämn i år och det kommer därför utses fyra finalister.

**Årets Hederspris**
Mottagaren presenteras på Restauranggalan.

**Årets Matsalsteam**

**Restaurang Nook**

Med värme och uppsluppenhet välkomnas vi till Nook. Vi känner oss väl omhändertagna på ett genuint och avslappnat vis. I ett högt tempo med ett stort leende finns ett väl inarbetat gäng. Med glimten i ögat hjälps alla i matsalen åt. Här finns hjärta och omsorg om alla gäster.

**Restaurang SK Mat och Människor**

Vi möts av ett glatt och professionellt team som månar om gästerna. Här samspelar kök och matsal för att visa gästerna sin omtanke. Vi känner värme från alla håll och allt flyter fram på ett mycket behagligt sätt. Stämningen är harmonisk och oerhört kunskapsbaserad.

**Restaurang Gastrologik**

I en modern matsal med service på högsta nivå ser vi ett sammansvetsat matsalsteam som värnar om gästerna på ett varmt och välkomnande sätt. Fint samspelet mellan kök och matsal förhöjer helhetskänslan och bidrar i teamkänslan och medvetet gör att gästerna får allt fokus.

**Årets Framtidslöfte**

**Victor Magdeburg**

Victor är en mycket målmedveten person. Han brinner för sitt yrke och har arbetat på olika krogar för att samla erfarenheter. Han blev erbjuden en plats i Stockholm Culinary team samma år som de vann OS guld! Han är en riktig vinnarskalle och har ett hjärta av guld. Han är medlem i juniorlandslaget med lagkaptensroll och har utöver krogen eget företag med cateringevent samt även uppdrag åt matföretag. Foto: Per-Erik Berglund

**Fabian Olli Johansson**

Han har ett otroligt driv, stor ödmjukhet och kunskap och brinner för de bästa råvarorna och självförsörjning. Skördar grönsaker, komponerar dem i meny, tillagar och serverar med glädje och hög klass. Hans köksabete hantverk, struktur och hållbarhetstänk är mycket imponerande.

**Ellinore Eklöf**

En enveten, uthållig och tålmodig person, en kunnig kock som kommer vara med och laga mycket god mat i många år. Trogen sin arbetsgivare och livsnödvändig för branschen och för krögare, en arbetsmyra som alla krögare vill anställa. Nya steg i karriären väntar.

 **Årets Hållbara Krog**

**K-Märkt Garnisonen**

Här lagas god kreativ mat och man jobbar hållbart genom att handla upp partier från grossister som annars skulle slängas, låta sina gäster betala på vikt samt fått hela personalen att klimatberäkna sig. Såklart finns bikupor på taket!

**Gunnebo Kaffehus och Krog**

Gunnebo Kaffehus och Krog är sedan 2012 KRAV certifierade. Här arbetar man närproducerat och utifrån säsongens utbud för att minimera transporter. Den egna trädgårdens grönsaker är odlade utan gifter och de använder ekologiska gödningsmedel.

**The Plant**

The Plant – Food that works, är en kombination mellan det engelska ordet för planta och fabrik och är en 100 procent ekologisk vegansk snabbmatskedja. Här lagas riktigt god mat lagad från grunden med tekniker utvecklade av dem själva. Detta gör matupplevelsen unik på The Plant.

Årets Hälsokrog

**Rutabaga**Rutabaga visar att den vegetariska maten kan stå för sig själv även på en finkrog. Dessutom går det att beställa en alkoholfri dryckesmeny som ligger på en sådan hög nivå att den nästan tar fokus från maten. Fantastiskt med någon som vågar ha målet med ett grönt kök! Vi ser fram emot utvecklingen framöver, kanske får vi se en helt vegansk meny?

**Holy Greens**

Holy Greens har genom sin expansion av högklassiga salladsbarer runt om i landet lyckats med att göra det enkelt för många att välja hälsosamt med råvaror i säsong och träffsäkra smakmässiga sallader att avnjuta på plats eller ta med i förbifarten

**Open New Doors**

På en oväntad plats, där friska vindar blåser in från hamnen, byggt på en 1600-talsbro mitt i centrala Göteborg ligger Open New Doors. Ambitionsnivån är hög inom rawfood/vegan och maten har mycket och god smak liksom tillhörande naturviner och hantversköl. Här öppnas sinnena upp för att mat varken behöver innehålla animalier eller vara uppvärmt för att vara riktigt god.

**Årets Innovatör**

**Adam och Albin**

Med spännande och innovativ matlagning lyckas Adam & Albin skickligt röra sig hela vägen från prisvärd Street Food matlagning till unika 10-rätters serveringar utan att tappa fokus. Detta är unikt i branschen och visar verkligen kunnighet i köket och respekt för gästen oavsett sammanhang och pris.

**Paul Svensson**

Han är en magiker av rang. Han kan mixtra med smaker och laborerar fram innovativa rätter och drycker med råvaror som är i slutet av sin mognad. Varje rätt har perfekt smakkombination och smaklökarna flödar med nya upplevelser. Paul Svensson har lyckats skapa mat med ett nytt perspektiv på hållbarhet.

**AMF Fastigheter**

Det finns de som kan trolla. Ett fastighetsbolag förvandlar områden i tråkiga B-lägen till eftertraktade A-lägen med hjälp av nya caféer, restauranger och hotellobbys. Tillsammans med krögare gör de staden roligare, godare och mer levande.

**Årets Klassiker**

**Ulla Winbladh**

Likt en äkta pärla insvept i Djurgårdens grönska skimrar värdshuset med självklar pondus. Här finns ett skafferi fyllt med klassiker i svenskt traditionellt mathantverk som både går i takt med tidsandan och håller ett fast grepp i Wärdshuskalendern.

**Fiskekrogen**

Det är inte lätt att bära rollen som referenskrog i fiskens och skaldjurens huvudstad, men denna institution har bibehållit sin position i långliga tider. Med osviklig råvarukänsla och stor professionalitet erbjuds både klassiska och nyskapande anrättningar av Kattegatts skatter.

**Årstiderna**

Med ett svenskt kök präglat av både tradition och kvalitet, förenas internationella klassiker med en kärlek till regionens och årstidens råvaror. I de anrika källarvalven ryms också ett stort mått av yrkesskickligt matsalsarbete kombinerat med en otvungen och vänlig atmosfär.

**Årets Krog**

**Operakällaren**

En självklar mittpunkt i Sveriges och Stockholms restaurangliv. Ett kunskapsnav och referenspunkt, ett palats för mat och en vinkällare fylld med drömmar, en stab med talanger och en ledande kock ständigt på väg mot nya kulinariska äventyr.

**Vollmers**

Rötterna talar i menyn, både de personliga och de gastronomiska. Det är familjärt med finess, där inspiration hämtas från Skåne och världen. I mormors anda gives gästerna det bästa, och som bevis strålar nu stjärnorna dubbelt.

**Restaurang Allegrine**

Modigt och självklart går krögaren tillbaka till sin inspirationskälla i Paris och erbjuder sina gäster det genuint franska mitt i Stockholm. Säsongerna talar liksom, trygghet, enkelhet och förnyelse. Lätt att trivas och känna sig hemma, och veta att köket kan sin sak.

**Årets Kroginteriör**

**Luzette**

En plats där trafikanter av olika slag möts ställer höga krav på både logistik och ro på samma gång. Det har man lyckats med i denna restaurang som ligger i en K-märkt lokal från 1871. Restaurangens namn syftar till ljuset som kommer både från de specialdesignade lamporna men även från fönstrens höga rundade rutor. Rofyllt klassiskt och modernt i rörelse möts i både inredning och konst.

**L'Avventura**

I en K-märkt före detta nöjessalong som tidigare bjudit på både mat, dryck, bio, teater samt dans huserar nu ytterligare en restaurang. Namnet visar vägen till kökets inriktning och till mer sydliga breddgrader men detta syns även i matsalens piazza. Här har man på ett mycket varsamt sätt även verkligen månat om orginaldetaljerna från 20-talets klassicism med dragning åt fransk art deco.

**The Church**

Ett lånat koncept ifrån Irland och en kyrka från 1905 som inte längre användes blev startpunkten för en extraordinär gastropub. Nu finns här plast för 160 gäster och mitt i lokalen hänger en gigantisk kristallkrona. Orgeln finns kvar men annars är det tron på läcker mat, god dryck och bra musik som gäller här.

**Årets Krögare**

**Ingemar Eberstål**

Ingemar driver Banken Bar & Brasseri och Banken Två rum & Kök och har satt Dalarna på den gastronomiska kartan. Han engagerar sig för att ungdomar på högstadiet ska få upp ögonen för mat och dryck. Han har förmågan att se storheten i folk och har skolat många yrkesmänniskor som idag arbetar på landets bästa restauranger.

**Per Dahlberg**

Per Dahlberg driver restaurang Gastro i Helsingborg. Hans förkärlek för råvaror från nordvästra Skåne har bidragit till att sätta regionen på den gastronomiska kartan. Kontinuitet, långsiktighet och fokus på gästens totalupplevelse tillsammans med ett gediget yrkeskunnande kännetecknar hans arbete. Han inspirerar barn och unga och engagerar sig för mat på äldreboende.

**Eva Thuresson**

Eva Thuresson driver restaurang Allé i Äppelriket. Hon har konsekvent arbetat med förnyelse och hög kvalitet och blivit en ambassadör för Österlen som matregion. Med en gedigen bakgrund från restaurangkök i flera länder har hon skapat en välkomnande oas i Svinaberga. Ett tecken på hennes starka position i branschen är att hon lagade lunch när FN:s säkerhetsråd hade sitt möte i Backåkra.

**Årets Kulturrestaurang**

**Restaurang Syltan, Vandalorum**

En bra restaurang är en självklar del av detta småländska konstcentrum. Syltan med sin moderna och färgstarka kökskonst är med sin råvarunära attityd och medvetna mångfald en kulinarisk magnet för hela bygden och E4:ans bilister, både hungriga och konstintresserade.

**Restaurang Skeppsgossen, Marinmuseum**

I en behagligt ljus, rymlig och ombonad lokal serveras anmärkningsvärt god husmanskost av det klassiska snitt som en duktig skeppskock skapar i sin kabyss, kombinerat med fräscht buffégrönt och ryktbar glass – det sjöbussar och landkrabbor i alla åldrar kräver.

**Tekniska by Pontus**

Kryddat med innovation och information serveras besökarna rätter med hållbarhet och säsongsråvaror som utgångspunkt. Gäster och rester tas väl om hand. Matavfall blir till godis åt jorden i mullmaskinen. Läckert och pedagogiskt för både stor och liten.

**Årets Leverantör**

**Rational**

En ledande leverantör som förfinar sina produkter. Genom sin forsknings- och utvecklingsavdelning som består av fysiker, näringsexperter och köksmästare är företaget inte bara ett företag för kockar – utan också kockarnas egna företag

**Smakriket**

Under många år har man gett små lokala producenter möjligheten att sprida sina produkter genom en stor etablerad grossist. Här kan man garantera volymer och uppmuntra till småskalig verksamhet på landsbygden i hela Sverige.

**Rescued** F**ruits**

Med en affärsidé som grundar sig på för ett mer hållbart samhälle och ansvar för miljön: Frukt som skulle kastas blir till nyttiga juicer och dessutom ger människor en tankeställare och uppmanar dem att engagera sig, det ligger i tiden.

**Årets Barkoncept**

**7 Flaskor, Uppsala**

Ett hål i väggen värd att ta tåget till, intill Uppsalas resecentrum, där en passionerad barägare driver en enmansshow med gästen i fokus. Aldrig med mer än sju flaskor på menyn, alltid med överraskande nytolkningar av cocktailklassiker. Och en noga utvald vinylskiva som snurrar i bakgrunden.

**Svartklubben, Åre**

Sveriges mest exotiska bar, som tidigare bara varit öppen för Fävikens restauranggäster, lockar nu till sig så väl gäster från hela världen som landets främsta bartenders. Här skapas smarta smakkombinationer och innovativa konstverk i cocktailglas.

**YUC LatAsian**

Det är svårt att lansera en uppföljare som är bättre än originalet. Men här är baren som har lyckats. YUC Latasian är ett livligt och varmt barkoncept där en lekfull, högkvalitativ fusion mellan asiatisk och sydamerikansk dryckeskultur skakas ihop – i en högst modern tolkning.

**Årets Smakskapare**

**Rutabaga - Mathias Dahlgren**

På Rutbaga blommar smaker och smakkombinationer ut i både mat och dryck. Mathias Dalgren har byggt ett nytt ramverk, en lakto-ovo-vegetarisk kunskapsbas och sprider kunskapen och den gröna matlagningen till en mycket bred publik. På Rutbaga får vi en hint om framtidens mat.

**Mutantur - Alexander Sjögren**

”Föränderlig” - det är vad Mutantur betyder, att tiderna förändras och vi med dem. Alexander Sjögren valde restaurantnamnet just utifrån betydelsen föränderlig vilket blir tydligt när man äter hans mat. Med en genuin känsla för smaker äter vi här mat som minner om gamla välkända rätter men som också överraskar med en kombination av ny stil och modern smak. Vi blir både imponerade och förförda när vi provar de nya nyanserna i smaken och noterar den kärleksfulla tillagningen. På menyn finns också smakbomber, som är vegetariska eller veganska, här finns verkligen något för alla smaker - mat som sjunger en aria i gommen och får våra ögon att tindra.

**Restaurang Frantzén - Björn Frantzén**

Serveringen startar med en serie smakperfekta rätter, smakkombinationerna är hänförande samstämda och välkomponerade. Björn Franzén har med rätta fått alla stjärnor och priser för detta genuina restaurangbygge, själv står han på pass i restaurangen och håller koll, hälsar, ser i ögonen för att många timmar senare ta lika proffsigt farväl av oss.

**Årets Sommelier**

**Peter Halldén, Göteborg**

Arbetar på Thörnströms Kök, Privata Rum & Studio Thörnström. Peter inspirerar & motiverar sommelierer genom coachande & mentorskap för Årets Servitör & Sommelier SM. Peter har med en lång erfarenhet i branschen hjälpt Emma Ziemann till en vinst i Årets Servitör & Sommelier SM.

**Carl Frosterud, Stockholm**

Carl Arbetade under många år i en av Sveriges mest klassiska matsalar, Operakällaren i Stockholm. Carl är en sann inspiration inom service, dryck & helhetsupplevelse och arbetar idag på Sveriges enda 3-stjärniga restaurang, Frantzén. Tog hem titeln Årets Servitör 2009 och Servitörernas Servitör 2016.

**Erin Stockton Johansson**

Sommelier på Flying Elk & Gaston i gamla stan. Erin kommer från Kalifornien och har en stor spetskunskap inom ämnet. Med sin breda kunskap utbildar/föreläser hon för både konsument & bransch. Erin har precis börjat samarbeta med California Wine Institute.

**Årets Ölutvecklare**

**Josefine Olsson, Ölgäris**

Trevligt, utvecklande, peppande ölforum för tjejer med aktiviteter över hela Sverige där ölintresserade tjejer ses och diskuterar, dricker och ofta också brygger öl tillsammans. Josefin har sett till att tjejer i större utsträckning gått på mässor.

**Oppigårds**

Oppigårds har under många år varit ett av Sveriges viktigaste bryggerier. Man har visat att det går att expandera och satsa offensivt, samtidigt som man är innovativa. Ett helt nytt brygghus och satsning på suröl visar att bryggeriet är att räkna med även i framtiden.

**Anders Hansson, Malmö Brewing**

Anders Hansson hade en dröm och han har gjort den till verklighet – med bryggeri, krog och festivaler. Mitt i Malmö ligger det, bryggeriet som är ett vattenhål för alla ölälskare. Alltid med ölets bästa i fokus.

Se mer på [www.restauranggalan.se](http://www.restauranggalan.se/),

**För mer information om Restauranggalan och pressackreditering, kontakta:**Cecilia Öster, projektledare för Restauranggalan
cecilia.oster@nordiskemedier. se eller 0736825376

**För mer information om juryarbetet, kontakta:**Lisbeth Rauden
Chefredaktör, R&S, Restauranger & Storkök
lisbeth.rauden@mentoronline.se, 0709-95 13 37

*Tidningen RS – Restauranger & Storkök är en del av Mentor Communications AB. Mentor Communications AB ingår i Nordiske Medier. Nordiske Medier är en av skandinaviens störtsta aktörer inom B2B-medier med över 50 titlar,* [*www.nordiskemedier.dk*](http://www.nordiskemedier.dk/)*.*