Sex semifinalister klara för Årets Servitör

**Nu har juryn utsett de sex servitörer som ska slåss om titeln Årets Servitör på Cirkus i Stockholm den 3 november. Det är tre stockholmare, tre göteborgare, två kvinnor och fyra män som slåss om titeln. Två av de sex finalisterna går sedan vidare till finalen som äger rum innan Restauranggalan den3 november.**

Finalisterna är:
André Frick, Strandvägen 1, Stockholm Daniella Lundh, Restaurang Frantzén, Stockholm
Gustav Carnsund, Thörnströms kök, Göteborg Jeanette Linder, Sturehof, Stockholm
Mattias Nodwall, Upper House, Göteborg Oskar Ahlvin, Linnea Art, Göteborg

Årets Servitör arrangeras av tidningen RS – Restauranger & Storkök i samarbete med Restaurang & Hotellhögskolan i Grythyttan, RHS och Restaurangakademien. Huvudpartner för tävlingen är Carlsberg Sverige.

– Det kommer att bli en mycket spännande finalduell, vi som tittar kommer att få nya upplevelser och ny kunskap, genom att vi lagt till interaktiva moment för publiken, säger Lisbeth Rauden, chefredaktör för tidningen RS, arrangör av Årets Servitör. Dessutom en spännande debatt, om kockarnas intåg i matsalen.

Årets Servitör har underrubriken ”Modernt medvetet värdskap med kunskap och kompetens”. Tävlingen har som uttalad ambition att vara med och lyfta statusen för servitöryrket.

Fjolårets vinnare Michaela Sarfati, berättar vad vinsten av Årets Servitör 2013 har betytt för henne.

­– När man tävlar utsätter man sig för saker som man tycker är läskiga, men det är inte farligt och man hittar ett lugn i sig själv och man lär sig nya saker.

I höstas rekryterades hon till jobbet som Head Waiter’s assistant på trestjärniga The Fat Duck. Hör mer på https://soundcloud.com/lisbeth-rauden/arets-servitor-2014-michaela-sarfati-till-the-fat-duck-1

**Program måndagen den 3 november 2014**
16.45 **Ska kocken ta över matsalen?** Paneldiskussionen om servitörens roll,
Deltagare i paneldiskussionen är Anneli Öster, restaurangproffs och gästföreläsare/utbildare på RHS Restaurang & Hotellhögskolan i Grythyttan, Karina Tholin, ordförande i Svenska Sommelierföreningen, Michaela Sarfati, Årets Servitör 2013, nu Head Waiter’s assistant Fat Duck, Pontus Fritiof, kock, krögare, entreprenör samt Viggo Cavling, professionell gäst. Moderator är Lisbeth Rauden, chefredaktör, RS – Restauranger & Storkök.

17.30 Finalduellen i Årets Servitör. Tävlingsledare är Jens Dolk.

Vinnaren koras på Restauranggalan www.restauranggalan.se. Prisutdelningen startar med kategorin Årets Servitör cirka klockan 19.25

**Plats:** Cirkus, Djurgårdsslätten 43-45, Stockholm

***Semifinalisterna och finalisterna bedöms av en namnkunnig jury. Juryn för Årets Servitör 2014 består av:*** Andreas Hiller, Upper house, Anna Martinsson, Miss Voon, Annelie Öster, och gästföreläsare/utbildare på RHS Restaurang & Hotellhögskolan i Grythyttan, Bicke Naglo, Naglo, Björn Persson, Koka, Carl Frosterud, Operakällaren, Cathrine Suzeau, Koka, Cecilia Wiik Lundström, Lux, Christin von Hamel, Lilla Ego, Daniel Pramberg, Nosh & Chow, Hanna Halpern, Restaurangakademien, Johan Damgaard, Johan & Nyström, Linda Råsberg, SK Mat och Människor, Maria Edblad Rogell, Oaxen Krog och slip, Mercedes Bachalet, Mercedes Konsult, Michaela Boson, Restaurang Pontus, Morgan Kjellström, Restaurangakademien, Niklas Löfgren, Ekstedt, Peter Färm, Oaxen Krog & Slip, Peter Halldén, Thörnströms Kök, Rasmus Ragnarsson, bloggare, Sandra Berlin, Spritmuseum, Sara Haij, Fäviken Magasinet, Sören Polonius, Eperanto,

Läs mer om tävlingen på [www.aretsservitor.se](http://www.aretsservitor.se/)

För mer information kontakta projektledaren Malin Looft Nyquist, malin.l@mentoronline.se,
08-670 41 19

*Tidningen RS – Restauranger & Storkök är en del av Mentor Communications AB. Mentor Communications AB är ett helägt dotterbolag inom Mentor Onlinekoncernen. Mentor Online AB är Skandinaviens ledande leverantör av branschinriktad information mellan företag.*