**PRESSMEDDELANDE**

*Stockholm, den 4 september 2017*

**Finalisterna klar till Restauranggalan 2017**

**”Tionde galan växer med två nya priser”**

**När restaurangbranschen utser sina egna favoriter hur ser den gastronomiska toppen i Sverige ut då? Finalisterna i de 15 olika kategorierna i Restauranggalan 2017 är utsedda. Vem som vinner tillkännages på Restauranggalan den 16 oktober på Cirkus i Stockholm.**

– I år har vi två nya kategorier Årets Bästa Bordprofil och Årets Arbetsplats. Med dessa utmärkelser vill Restauranger& Storkök poängtera det långsiktiga perspektivet och betydelsen av förebilder, säger Lisbeth Rauden, chefredaktör, Restauranger & Storkök som arrangerar Restauranggalan.

Årets Arbetsplats – NYTT PRIS!

Finalisterna tillkännages inom kort.

Årets Bästa-Bord-profil – mottagaren presenteras på Restauranggalan. NYTT PRIS!

Årets Hederspris – mottagaren presenteras på Restauranggalan.

**Finalisterna Restauranggalan 2017**

Årets Barkoncept

Penny & Bill, Stockholm  
Stranger – The Spirits Bureau, Göteborg  
Tak, Stockholm

Årets Framtidslöfte

Fabian Olli   
Mimmi Selin  
Signe Åberg

Årets Hållbara Krog

Agrikultur, Stockholm   
Fäviken Magasinet, Järpen  
Kalf & Hansen, Stockholm

Årets Hälsokoncept  
Raw food, Malmö   
Le Nom, Stockholm  
Open new door, Göteborg

Årets Innovatör  
Food Tech   
Karma  
Petter Stordalen & Frida Ronge

Årets Klassiker  
Rut på Skäret, Skäret  
Sjömagasinet, Göteborg  
Sturehof, Stockholm

Årets Krog  
Aloë, Älvsjö  
Lilla Ego, Stockholm  
SK Mat & Människor, Göteborg

Årets Kroginteriör  
Blå tåget  
Furillen, Lärbro  
Malmö Saluhall, Malmö

Årets Krögare  
Daniel Crespi   
Erik och Nils Molinder  
Nina Kristensson

Årets Kulturrestaurang  
Kleins mat på Katrinetorp, Malmö   
Restaurang Syltan, Vandalorum, Värnamo  
Vatten, Restaurang & Kafé, Nordiska Akvarellmuseet, Skärhamn

Årets Leverantör  
EcolabRational  
Smörgåsbord

Årets Matsalsteam  
Adam/Albin, Stockholm

Hotell Borgholm, Borgholm

Rolfs Kök, Stockholm

Årets Smakskapare  
Frida Ronge, Tak, Stockholm  
Lasse och Pia Schönemyr, Äkta Rök  
Mathias Dahlgren, Rutabaga, Stockholm

Motiveringarna går att läsa på www.restauranggalan.se.

**Sex semifinalister klara till Årets Servitör**

Den 15 oktober arrangeras Årets Servitör på K-märkt i Stockholm. Under dagen tävlar sex semifinalister, varav tävlande två går vidare till en finalduell..

Årets Servitör är tävlingen för alla matsalsproffs arrangeras för att rikta strålkastaren mot alla Sveriges matsalsproffs. Årets Servitörs ledord är Modernt medvetet värdskap med kunskap och kompetens.

Årets Servitör

Joakim Bogström, Vinbaren, Åre

Oskar Johansson, Operakällarens Matsal, Stockholm

Daniel Norlander, Restaurang Hak, Scandic Europa, Göteborg

Jonathan Nyström, Monrads, Djursholm

Douglas Smith, Grand Hotel, Saltsjöbaden

Emma Ziemann, Upper House Dining, Göteborg

**För mer information om Restauranggalan, Årets Servitör och pressackreditering, kontakta:**

Malin Looft Nyquist, projektledare för Restauranggalan och Årets Servitör  
malin.l@mentoronline.se eller 08-670 41 19  
se [www.restauranggalan.se](http://www.restauranggalan.se), www.aretsservitor.se

**För mer information om juryarbetet, kontakta:**

Lisbeth Rauden  
Chefredaktör, R&S, Restauranger & Storkök  
lisbeth.rauden@mentoronline.se, 07095 1337

*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/).