**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/).