

Pressmeddelande 2010-11-01

Restaurangbranschens mest framstående har korats

**Här är vinnarna Restauranggalan 2010**

**Nu är vinnarna korade. Ikväll samlades 350 kockar, krögare, sommelierer, bartenders, leverantörer och matprofiler på årets största fest för restaurangbranschen på Grand Hôtel i Stockholm för att hylla årets pristagare. Vem som helst har kunnat nominera sin favorit och sedan har en jury med 30 branschkunniga personer utsett en slutgiltig vinnare. På plats var även Sveriges Landsbygdsminister Eskil Erlandsson. Restauranggalan arrangeras av RS – Restauranger & Storkök som här presenterar årets vinnare.**

**­***–Det är viktigt att i alla branscher höja statusen för de som är engagerade. Det är också viktigt att ha ett mål
 att sträva emot och att få en utmärkelse på detta sätt kan vara en viktig del i denna strävan,* säger

Sveriges Landsbygdsminister,Eskil Erlandsson.

Här är vinnarna:

Årets Krog - ***Frantzén/Lindeberg, Stockholm*** *(i samarbete med Sveriges Bästa Bord).*

Årets Krögare - ***Swedish Taste, Göteborg*.**

Årets Hälsorestaurang - ***Ica to Go, Stockholm*.**

Journalisternas Kock - ***Carina Brydling***

Årets Framtidslöfte ***- Emelie Sajland, Blåsingsborg, Österlen.***

Årets Förnyare - ***Restaurang Bastard, Malmö.***

Årets Smaksättare- ***Restaurang* *Serrano, Stockholm.***

Årets Barkoncept- ***Orangeriet, Stockholm*** *(i samarbete med Sveriges Bartenders Gille)*

Årets Sommelier - ***Lasse Solum Grand Hôtel, Stockholm*** *(i samarbete med Svenska Sommelierföreningen)*

Årets Krogmiljö – ***Restaurang Linnéa Art, Göteborg.***

Årets Medvetna krog- ***Fäviken Magasinet, Åre.***

Årets Matsalsteam - ***Kock & Vin, Göteborg.***

Årets Leverantör- ***Johan & Nyström.***

*RS Hederspris –* ***Sven Gunnar Svensson*** *(i samarbete med Svenska Kockars Förening).*

Restauranggalan arrangeras av branschtidningen RS – Restauranger & Storkök och hålls i år för tredje gången. Syftet med galan är att lyfta fram och belöna förebilder och innovatörer i den svenska restaurangbranschen.

Service, miljö och leverantörer är här minst lika viktiga som det som serveras på tallrikarna.

Totalt delades 14 priser ut. Mer information om varje kategori samt övriga kategorier se www.restauranggalan.se

**För pressinformation och bilder, kontakta:**

Maria Östman presskontakt, Star PR, maria.ostman@starpr.se, 08-545 298 64, 070-453 50 56

**För information om galan, kontakta:**

David Khabbazi**,** projektansvarig för Restauranggalan david.k@mentoronline.se  08-670 41 81, 073-6825381

**Vinnarmotiveringar**

**Årets Sommelier**

Motivering:

Årets Sommelier bedriver ett utomordentligt och långsiktigt arbete med dryckesutvecklingen på sin arbetsplats. Vinnaren är inte bara en väldigt entusiasmerande och skicklig sommelier utan kan också konsten att kombinera sin passion med en mycket god ekonomisk förståelse, vilket är ett måste i en bransch med små marginaler. En särskild styrka är förmågan att kombinera och anpassa vinsortimentet till den gastronomiska inriktningen.

Vinnare är: Lasse Solum, chefsommelier på Grand Hôtel tel: 070-760 20 09.

**Årets Barkoncept**

Motivering:

Årets vinnare har paketerat känsla, miljö och bar på ett fenomenalt sätt i ett område som tidigare ingen hittade till. Lokal och inredning ger sommartid en trädgårdskänsla mitt i staden med svalkande cocktails. Vintertid skapas en ombonad värme i brasans sken med välkomponerade, temperaturhöjande drinkar, allt i en lustfylld, kvalitetsmedveten anda.

Vinnare är: Orangeriet, Stockholm. Tel: 076-8379976.

**Årets Förnyare**

Motivering:

Hos Årets Förnyare återupprättas det rustika europeiska kökets mest underskattade styckningsdetaljer. Traditionella smaker från flera länder serveras på ett sätt känns förvånansvärt kreativt och nytt.  Oxkind, grisfot, kycklinghjärta och flankstek tillagas med en bravur som får oss att vilja ge filén till hunden.

Vinnare är: Restaurang Bastard, Malmö. Tel: 0708-150333.

**Årets Framtidslöfte**

Motivering:

Hennes största tillgång är att kunna läsa av människor - och därmed se till att gäster alla gäster, oavsett personlighet eller plånbok, känner sig sedda och uppmärksammade. Kvalitéer som hög social kompetens, generositet med kunskap och en ödmjuk inställning gör tillsammans med ett alltid lika strålande humör att Årets Framtidslöfte är en glädje att jobba tillsammans med.

Vinnare är: Emelie Sajland, Österlen. Tel: 0730-834616

**Årets Hälsorestaurang**

Motivering:

Ett helt nytt butikskoncept i storstaden med klar nyttoprägel. Genom sitt läge och sortiment har det blivit lättare för folk i farten att kunna handla en färdig måltid med bra kvalitet. Sortimentet är delvis nyutvecklat och vissa produkter hämtas från lokala leverantörer. Årets vinnare visar att man vågar investera nytt för nytta för att ge traditionella snabbmatsställen en rejäl match.

Vinnaren är: ICA To Go, Stockholm tel: 070-546 52 29, 070-370 020 95.

**Årets Krögare**

Motivering:

Strävan efter kunskap och viljan att ständigt utvecklas driver Årets Krögare 2010 och kommer gästerna till godo i form av nya innovativa mat- och dryckesupplevelser. De har utvecklat sin affärsidé till fullo under samma tak och med en påfallande lättsam, ödmjuk och lekfull attityd – på köpet har de skapat ett kreativt gastronomiskt centrum som också kommer den övriga branschen till godo. Det rör sig om två kollegor som kompletterar varandra på ett extraordinärt vis och som är generösa med sin kunskap.

Vinnare är:

Magnus Lindström och Per Blomqvist, Swedish Taste i Göteborg. Tel: +47 94 01 00 94.

**Årets Krog**

Motivering:

Hos Årets Krog 2010 får gästen en interaktiv föreställning såväl som en måltid. Rök, ljud, dofter och luft skapar en lekfull miljö, där det dock aldrig kompromissas med smakupplevelsen eller strävan efter att hitta de absolut bästa råvarorna. Detta paras med en service som är magiskt kunnig och modet att hela tiden sträva uppåt. Den stjärnbeströdda experimentverkstaden har i år dessutom sett till så att Stockholm begåvats med sin andra tvåstjärniga krog. En lysande bedrift på bara knappt tre år.

Vinnare är: Frantzén/Lindeberg, Stockholm. Tel: 0707-164164.

**Årets Leverantör**

Motivering:

Årets Leverantör lämnar inget åt slumpen och har på några få år bidragit till att rycka upp kvaliteten på te och kaffe avsevärt på svenska restauranger. Tack vare kunskap och engagemang i alla delar av produktionskedjan och individuellt anpassade lösningar står de för en genuin passion som smittar av sig på både restaurangkunderna och deras gäster. Uppskattade utbildningar och engagemang i tävlingar stärker ytterligare deras position och popularitet i branschen.

Vinnaren är: Johan&Nyström tel: 0768-255002.

**Årets Matsalsteam**

Motivering:

Hos Årets Matsalsteam tas gästen om hand på ett otvunget, självklart sätt där alla i matsalen gemensamt och ändå på sitt eget sätt tar hand om gästerna. Ett flytande matsalsarbete där alla i teamet hjälper varandra utan att det blir rörigt eller stimmigt. Omsorg om detaljer och djupgående kunskap gör upplevelsen helgjuten och det råder inga tvivel om att personalen trivs.

Vinnare är: Kock & Vin, Göteborg. Tel: 0704-530204.

**Årets Medvetna Krog**

Motivering:

Här ligger ett matuniversum med självhushållning. Maten görs av råvaror som respekteras för hur de ser ut och var de kommer ifrån. Dessa framställs i första hand på hemmaplan, i andra hand från människor i närområdet och i tredje hand från sina kompisar i grannlandet. Med andra ord - här råder full kontroll från jord till bord!

Vinnare är: Fäviken Magasinet, Åre.

**Årets Smaksättare**

Motivering:

Mexikansk snabbmat tog en tripp till Kalifornien, skaffade sig nya kläder, hamnade till slut i Stockholm och fick ett nytt namn. Nu har den heta och prisvärda fast casual-kedjan tagit steget in till storstan och erbjuder krydd-  och färgrik snabbmat som får ordet fräsch att kännas otillräckligt.

Vinnare är: Restaurang Serrano, Stockholm. Tel: 0730-20 50 79.

**Journalisternas Kock**

Motivering:

Journalisternas Kock 2010 lagar enastående god mat med omtanke om allt; från djur och natur, säsonger och ursprung till gästernas välmående. Hjärtat klappar mest för den naturligt enkla, svenska maten. Vinnaren har utvecklat sin fingertoppskänsla för äkta smaker och svenskt mathantverk – och förmedlar det så att svenska folket förstår.

Vinnare är: Carina Brydling, Stockholm tel: 070-587 76 39.

**RS Hederspris**

Motivering:

Att utveckla gastronomin i Sverige har inte bara varit ett jobb för årets hederspristagare - det har under lång tid varit en livsgärning. Han har drivit utvecklingen framåt med stor entusiasm och ett okuvligt engagemang och verkligen brunnit för sin passion. Ingen har varit en större dörröppnare, nationellt och internationellt, och många är de unga kockar som haft honom att tacka för en knuff åt rätt håll. Han har under 20 år haft ansvaret för det svenska deltagandet i världens mest prestigefyllda kocktävling, Bocuse d’Or. En gärning som påverkat svensk gastronomi för all framtid.

Vinnare är: Sven-Gunnar Svensson. 0708-661 746.

**Årets Krogmiljö**

Motivering:

Det är en konst i sig att skapa en mötesplats som ger gästen så mycket mer än fantastisk mat. Det är utmärkt, annorlunda, unikt och lätt omtumlande. Man går inte härifrån oberörd - inte ens från toaletten! Att låta svenska konstnärer möta svensk gastronomi på det här sättet är ett genidrag – och vinsten är glasklar.

Vinnare är: Linnéa Art Restaurang, Göteborg. Tel: 031-161183