**PRESSMEDDELANDE**

*Stockholm, den 4 november 2014* **Sveriges restaurangkarta har snart inga vita fläckar**

**Vinnare i Restauranggalan 2014 korades i går. Det skedde med en stor branschfest med cirka 500 gäster på Cirkus i Stockholm. Priser delades ut i 14 olika kategorier.**

– Den gastronomiska utvecklingen är inte bara ett storstadsfenomen, säger Lisbeth Rauden. Vinnarna finns från Riksgränsen i norr till Skåne i söder, liksom i östra och västra Sverige. De vita fläckarna på Sveriges restaurangkarta blir allt mindre.

I den för året nya kategorin Årets Klassiker tog Stadshuskällaren i Stockholm hem priset. Scénen fylldes snabbt av strålande glada medarbetqare från Stadshuskällaren. Den andra finalisten var Årstiderna i Kockska Huset i Malmö. Ännu ett pris gick till Stadshuskällaren genom att galans ungdomstipendium tilldelades Emilie Johansson.

Norra Sverige utmärkte sig under kvällen. I kategorin Årets Hållbara krog tog Jazzköket Östersund hem utmärkelsen, andra finalisten var Socialize från Umeå.

Restauranggalan är ingen tävling, dock med undantaget Årets Servitör där Oskar Ahlvin, Linnea Art, segrade i finalen mot Jeanette Linder.

I övrigt utses kandidaterna av jurygrupper sammansatta av yrkesutövare, företagare och specialister inom gastronomi och restaurangverksamhet.

* För att vinna gäller inte bara att vara bäst man ska också vara en förebild, inspiratör, och i sin gärning bidra till branschens utveckling, säger Lisbeth Rauden, chefredaktör på R&S, med det övergripande ansvaret för juryarbetet.
* En unik gärning som belönades i år kan man se hos Årets Sommelier Patrik Strömsten, verksam I Riksgränsen som på ett okonventionellt sätt och djärvt sätt spridit kunskaper I sommelleri och gastronomi på platser och sammanhang få skulle satsa på.

– Vi ser också att kvinnorna rycker fram bladn pristagarna, Årets Krögare är Malin Söderström, Stockholm, hederspriset gick till Monika Sander, Emelie Johansson fick årets ungdomsstipendium och Årets Framtidslöfte är sommelieren Maya Samuelsson.

**Vinnarna är:**

**Årets Klassiker**

Stadshuskällaren, Stockholm

**Årets Krog**

Koka, Göteborg

**Årets Krögare**

Marie Söderström, Hjerta, Stockholm

**Årets Matsalsteam**

Upper House, Göteborg

**Årets Sommelier**

Patrik Strömsten, Riksgränsen

**Årets Krogmiljö**

Printz, Stockholm

**Årets Hållbara Krog**

Jazzköket Östersund

**Årets Smaksättare,**

Lux dag för Dag, Stockholm

**Årets Barkoncept,**

Tweed, Stockholm

**Årets Leverantör**

Skånemejerier

**Årets Framtidslöfte**

Maya Samuelsson

**Årets Hälsokoncept**

Kalf&Hansen, Stockholm

**Årets Innovatör,**

Mathias Dahlgren, Stockholm

**Årets Leverantör**

Skånemejerier

**Övriga utmärkelser**

Årets Ölutvecklare, Brekeriet

RS Hederspris, Monika Sander,

försäljningschef Arla

SKF och RS Ungdomsstipendium, Emilie Johansson

Motiveringar och högupplösta bilder finns på www. restauranggalan.se

**För mer information kontakta:**

Malin Looft Nyquist

Projektledare och eventansvarig

Mail: [malin.l@mentoronline.se](mailto:malin.l@mentoronline.se)  
Direct +46 8 670 41 19  
Mobile +46 73 682 53 19