



Dubbelt upp för Thörnströms på Restauranggalan

Sent på måndagskvällen stod samtliga vinnare klara i årets upplaga av Restauranggalan.

Gänget från Thörnströms kök i Göteborg belönades med både utmärkelsen Årets Krögare och Årets Krog och visade därmed att de lyckats med den svåra konsten att matcha god lönsamhet, en bra arbetsplats för sina medarbetare OCH leverera en sensationell upplevelse för gästen.

- Citat från Håkan Thörnström

Välkände kocken Tommy Myllymäki tilldelades utmärkelsen Journalisternas kock som röstats fram av Sveriges matjournalister och den unga talangen Filip Fastén fick resestipendiet och utmärkelsen Årets Framtidslöfte. I kategorin Årets Hållbara krog vann välkända Carola Magnusson och hennes Matmekka och det prestigefyllda hederspriset gick till Björn Halling som var en stark drivkraft bakom att starta Restaurangakademien 1986.

I juryn satt drygt 35 bransch-kunniga personer som samordnas av RS redaktion i form av chefredaktören Lena Ilkjaer.

- Det är fjärde året vi arrangerar Restauranggalan och den har verkligen blivit en tradition för restaurangbranschen. Man behöver en energikick under höstens mörka månader och galan ger välbehövlig energi till alla värdiga nominerade och vinnare, säger Lena Ilkjaer, chefredaktör för RS - Restauranger & Storkök.

Nytt för i år var att finalen av tävlingen Årets Servitör avgjordes i form av en duell strax före galan. Priset till Årets Servitör gick till Ludvig Jureskog, Operakällaren, Stockholm.

And the winners are...

Årets Servitör

- Ludvig Jureskog, Operakällaren, Stockholm

Årets Hälsokoncept

- Raw Food House, Malmö

Journalisternas Kock

- Tommy Myllymäki

Årets Framtidslöfte

- Filip Fastén, 21 år, Le Rouge, Stockholm
Priset delas ut i samarbete med Chaîne des Rôtisseurs.

Årets Smaksättare

- Saiko, Malmö

Årets Barkoncept

- Little Quarter, Marie Laveau, Stockholm
Priset delas ut i samarbete med Sveriges Bartenders Gille.

Årets Sommelier

- Niklas Löfgren, Frantzén/Lindeberg, Stockholm

Priset delas ut i samarbete med Svenska Sommelierföreningen.

Årets Krogmiljö

- Restaurang AG, Stockholm

Årets Hållbara Krog

- Matmekka, Stockholm

Årets Leverantör

- Martin Olsson

Årets Förnyare

- Urban Deli, Stockholm

Årets matsalsteam

- Operakällaren, Stockholm

Årets Krögare

- Håkan & Anne Thörnström, Thörnströms Kök, Göteborg

RS Hederspris

- Björn Halling

Priset delas ut i samarbete med Svenska Kockars Förening.

Årets Krog

- Thörnströms Kök, Göteborg

Priset delas ut i samarbete med Sveriges Bästa Bord.

Restauranggalan arrangeras av tidningen RS - Restauranger & Storkök i samarbete med tre tunga branschföreningar: Svenska Kockars Förening, Svenska Sommelierföreningen och Sveriges Bartenders Gille. Övriga samarbetspartners är restaurangguiden Sveriges Bästa Bord, Gastronomi Sverige, gastronomiska föreningen Chaîne des Rôtisseurs. Restaurangakademin och Restauranghögskolan Grythytte Akademi är dessutom med som samarbetspartners i Årets Servitör.

För mer information/bilder på vinnarna kontakta Malin Looft Nyquist, projektansvarig för Restauranggalan via malin.l@mentoronline.se eller 08-670 41 19.

För information kring juryarbetet och tidningen RS kontakta RS chefredaktör Lena Ilkjaer, lena.ilkjaer@mentoronline.se, 070-774 51 94.

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. Mentor besitter unik kompetens när det gäller att samla in, analysera, värdera, kommentera och sprida kvalificerad branschinformation till beslutsfattare i näringsliv och förvaltning.