

## **De kan bli Årets Ölutvecklare**

För åttonde året i rad går Restauranggalan av stapeln, arrangerad av branschtidningen RS, Restauranger & Storkök. På galan lyfter man fram och hyllar förebilder, inspiratörer och innovatörer inom den svenska restaurangnäringen. **De som i år har utmärkt sig och har chansen att ta hem priset "Årets Ölutvecklare" är:** Anders Hansson på Malmö Brewing Det lilla köksbryggeriet Göteborg Beer Week Pelle Frost från All in Brewing och initiativtagare till Brewers Beer Bar och All in Beer Fest Robin Johnander som driver Gamla Enskede bryggeri Spritmuseet för utställningen ÖL och Ölbryggan - Vår svenska kulturdryck öl är roligare och intressantare än någonsin. Vi instiftade priset för Årets Ölutvecklare redan 2011 och väldigt mycket har hänt sedan dess. Med priset vill vi alltjämnt uppmuntra och inspirera både nya och gamla aktörer att fortsätta verka för att utveckla ölscenen, säger Henric Byström Kommunikationschef på Carlsberg Sverige. **Viktiga kriterier** I bedömningen för Årets Ölutvecklare är det flera områden som juryn bedömer som viktiga. Dessa är nytänkande, kunskap, utbildning, passion, kommunikation, smak och kvalité. Priset, förutom äran, är en statyett och ett inspirationsstipendium. **Årets jury består av:** Jens Dolk - restauratör, dryckesexpert, skribent och författare Joel Linderoth - journalist och redaktör på Expressen Mitt kök Jörgen Hasselqvist - ölexpert, delägare på OT och ölskribent Anna Wallner - dryckesutbildare på Carlsberg Sverige Lisbeth Rauden - chefredaktör på tidningen Restauranger & Storkök Sanna Blomquist - dryckesskribent Dagens Nyheter och redaktör White Guide För mer information om Restauranggalan: [www.restauranggalan.se](http://www.restauranggalan.se) .