

Idag presenterar Livets Goda Sveriges bästa restauranger och gör samtidigt en förändring i bedömningssystemet

Inför årets guide så har Livets Goda valt att lista restaurangerna enligt ett nytt bedömningssystem som ska vara lättare för alla att förstå. Livets Godas Niklas Jörgensen har tagit ett snack med chefredaktör Anders Enquist som här förklarar hur tankarna gått.



Anders, jag vet att diskussionerna har gått varma här på redaktionen kring ett nytt, mer förenklat betygssystem när restaurangerna bedöms. Kan du berätta mer om tankarna bakom ändringen?

- Vår betygsättning baseras fortfarande på 100-skalan och vilka poäng restaurangen får i de sex olika bedömningskriterierna som ligger till grund för det samlade betyget. Det vi nu gör är att förenkla slutbetyget där tre poängintervall avgör om restaurangen ska få en, två eller tre Livets Goda-stjärnor. De tre intervall som gäller är 95-96 poäng som resulterar i en LG-stjärna. 97-98 poäng blir till två LG-stjärnor och slutligen, för högsta betyg, så måste restaurangen ha ett snitt från de sex bedömningskriterierna som landar mellan 99-100 poäng. Då blir det tre LG-stjärnor.

Varför denna ändring?

- Lättare för restaurangen att förstå, lättare för läsaren av vår guide och så är vi ganska säkra att det dessutom sporrar restaurangerna mer att bli än vassare på allt.

Och namnet på guiden ändras också. Varför?

- När vi startade guiden för sex år sedan var det med ambitionen att presentera Sveriges 20 främsta restauranger. Med vårt nya betygssystem som bygger på en till tre LG-stjärnor så finns det ingen garanti för att vi når upp till 20 restauranger. Eller vänd på det, de är kanske än fler än så. Så från och med 2019 heter vår restaurangguide: Livets Goda - Sveriges Bästa Restauranger.

Förändras något annat?

- Ett av bedömningskriterierna, det inledande som vi kallat Gastronomisk idé, blir nu till Gastronomisk helhet och är den sista av de sex bedömningspunkterna. Vi tycker detta är mer väsentligt att bedöma än en restaurangs filosofi.

Och senare idag, klockan 15:00, presenteras alltså årets bästa restauranger enligt Livets Goda?

- Japp, och den tryckta samt digitala guiden kommer inom kort. Dessutom så presenteras även Årets

Sommelier, [Årets Lilla Matbar](#) och [Årets Vinbar](#) i eftermiddag!

För ytterligare information och för att se de nominerade i de olika kategorierna, [läs mer här >>](#)

Kontakt

Chefredaktör Anders Enquist

anders.enquist@livetsgoda.se

Om Livets Goda

Livets Goda är Sveriges ledande vinmagasin, både som tryckt media och på internet, och firar 20 år 2020. Fokus ligger på högkvalitativa viner och drycker, ofta i kombination med mat, med fördjupande kunskap och förståelse för kvalitet och nyfikenhet att ständigt upptäcka nya drycker som ledord.