



## KOCKARNAS KOCK 2017

1. Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet, Järpen
2. Sayan Isaksson, Esperanto, Stockholm
3. Daniel Berlin, Daniel Berlin Krog, Skåne Tranås
4. Jacob Holmström, Gastrologik, Stockholm
5. Magnus Ek, Oaxen, Stockholm
6. Mathias Dahlgren, Matbaren och Rutabaga, Stockholm
7. Fredrik Johnsson, Volt, Stockholm
8. Daniel Högländer, Aloë, Stockholm
9. Adam Dahlberg, Adam/Albin, Stockholm
10. Paul Svensson, Fotografiska, Stockholm
11. Björn Frantzén, Frantzén
12. Frida Ronge, TAK, Stockholm
13. Henrik Norström, Lux Dag för Dag, Stockholm
14. Titti Qvarnström, Malmö
15. Mikael Einarsson, Pontus Group, Stockholm
16. Stefan Ekengren, Hantverket, Stockholm
17. Tom Sjöstedt, Lilla Ego, Stockholm
18. Mats Vollmer, Vollmers, Malmö
19. Saori Ichihara, Stockholm
20. Marcus Jernmark, Frantzén, Stockholm

## KOCKARNAS KROG 2017

1. Fäviken Magasinet, Järpen
2. Daniel Berlin Krog, Skåne Tranås
3. Esperanto, Stockholm
4. Oaxen, Stockholm
5. Gastrologik, Stockholm
6. Volt, Stockholm
7. Aloë, Stockholm
8. Vollmers, Malmö
9. Adam/Albin, Stockholm
10. Operakällaren, Stockholm
11. Matbaren, Stockholm
12. Lilla Ego, Stockholm
13. Punk Royale, Stockholm
14. Sturehof, Stockholm
15. Ekstedt, Stockholm
16. Babette, Stockholm
17. Upper House Dining, Göteborg
18. Koka, Göteborg
19. AG, Stockholm
20. Krakas Krog, Gotland



## **KONDITIONERERNAS KONDITIONER 2017**

1. Anders Oskarsson, Nilssons Konditori & Bageri, Oskarshamn
2. Fredrik Borgskog, Upper House Dining, Göteborg
3. Mattias Ljungberg, Tössebageriet, Stockholm
4. Frida Leijon, Leijon Stenungsakeri & Konditori
5. Ted Johansson, Dessert och Choklad, Stockholm
6. Per Klein Olsson, Lundbergs Konditori
7. Magnus Johansson, Magnus Johansson Konditori, Stockholm
8. Maria Grave, Margareta Bröd och Bakverk, Mölndal
9. Jan Hedh, Hedh Escalante Chocolatier, Malmö
10. Daniel Roos, K-märkt, Stockholm
11. Joel Lindqvist, Mat & Chokladstudion, Malmö
12. My Feldt, Feldt's Bröd & Konfekt, Halmstad
13. Frida Bäcke, Restaurant Kontrast, Oslo
14. Dorotea Malmegård, Stockholm
15. Marie Skogström, Mat & Vin Slottsparken, Malmö
16. Damien Foschiatti, Fosh Artisan Patisserie, Stockholm
17. Sylvain Marron, Sylvain Marron Patissier & Chocolatier, Göteborg
18. Sébastien Boudet, Stockholm
19. Martin Isaksson, Chokladfabriken, Stockholm
20. Josefin Gauffin, Tössebageriet, Stockholm

## **KONDITIONERERNAS KONDITIONER 2017**

1. Fosch Artisan Patisserie, Stockholm
2. Tössebageriet, Stockholm
3. Lundbergs Konditori, Stockholm
4. Vete-Katten, Stockholm
5. Nilssons Konditori & Bageri, Oskarshamn
6. Magnus Johansson Bageri & Konditori, Stockholm
7. Günterska Hovkonditoriet, Uppsala
8. Feldt's Bröd & Konfekt, Halmstad
9. Artisan Bread, Karlstad
10. Gunnarssons Specialkonditori, Stockholm
11. Bageri Petrus, Stockholm
12. Chokladfabriken, Stockholm
13. RC Chocolat, Sigtuna
14. K-Märkt, Stockholm
15. Lindebergs Konditori & Bageri, Orminge
16. Dessert & Choklad, Stockholm
17. Wienercaféet, Stockholm
18. Artipelag Konditori & Bageri, Stockholm
19. Mat & Chokladstudion, Malmö
20. Olof Viktors Bageri & Café, Glemmingebro



## SERVITÖRERNAS SERVITÖR 2017

1. Carl Frosterud, Frantzén, Stockholm
2. Ellinor Lindblom, Daniel Berlin Krog, Skåne Tranås
3. Johan Bengtsson, Volt, Stockholm
4. Emma Höök, Talldungens Gårdshotell, Brösarp
5. Hanna Wessman, Gastrologik, Stockholm
6. Johan Agrell, Café Nizza, Stockholm
7. Emelie Svensson, Spritmuseum, Stockholm
8. Katarina Kaselli, Sensus, Stockholm
9. Christina Wu Persson, Björk och Bambu, Göteborg
10. Bodil Andersson, Långbro Vårdshus, Älvsjö
11. Sara Kalin, Pubologi, Stockholm
12. Carolin Ugglå, Restaurang Atelier, Göteborg
13. Johan Lindberg, Ett Hem, Stockholm
14. Alexander Bäckman, Nook, Stockholm
15. Joakim Svensson, Lilla Ego, Stockholm
16. Mathilda Flacht, Volt, Stockholm
17. Emelie Zung-Hee Svensson, Agnes, Stockholm
18. Emma Wennerberg, Spisa Matbar, Göteborg
19. Mercedes Bachelet, Adam/Albin, Stockholm
20. Emma Andersson Sjöstrand, Hörte Brygga, Skivarp

## SERVITÖRERNAS SERVICEUPPLEVELSE 2017

1. Daniel Berlin Krog, Skåne Tranås
2. Operakällaren, Stockholm
3. Fäviken Magasinet, Järpen
4. Talldungens Gårdshotell, Brösarp
5. Koka, Göteborg
6. Volt, Stockholm
7. Rolfs Kök, Stockholm
8. Esperanto, Stockholm
9. Västergatan, Malmö
10. Lilla Ego, Stockholm
11. Krakas Krog, Gotland
12. Café Nizza, Stockholm
13. Gastrologik, Stockholm
14. Spritmuseum, Stockholm
15. Björk och Bambu, Göteborg
16. Adam/Albin, Stockholm
17. Nook, Stockholm
18. Babette, Stockholm
19. Fotografiska, Stockholm
20. Sensus, Stockholm



## **SOMMELIERERNAS SOMMELIER 2017**

1. Rubén Sanz Ramiro, PM & Vänner, Växjö
2. Fredrik Lindfors, Grand Hôtel, Stockholm
3. Sören Polonius, Esperanto, Stockholm
4. Robert Andersson, Hornstulls Bodega, Stockholm
5. Fredrik Horn, Oaxen, Stockholm
6. Anna Mellfors, Tranan, Stockholm
7. Béatrice Becher, Foli, Stockholm
8. Johan Agrell, Café Nizza, Stockholm
9. Daniel Crespi, Djuret, Pubologi och Flickan, Stockholm
10. Frida Hansson, Babette, Stockholm
11. Lars Trogen, Gaston, Stockholm
12. Fredrik Lundberg, Babette, Stockholm
13. Anna Rönngren, Frantzén, Stockholm
14. Emelie Zung-Hee Svensson, Agnes
15. Carl Frosterud, Frantzén, Stockholm
16. Johan Bengtsson, Volt, Stockholm
17. Johan Andersson, Grand Hôtel, Stockholm
18. Benjamin Hill, Sjömagasinet, Göteborg
19. Fredrik Iveskär, Hornstulls Bodega, Stockholm
20. Ulrika Karlsson, Krakas Krog, Stockholm

## **SOMMELIERERNAS DRYCKESUPPLEVELSE 2017**

1. PM & Vänner, Växjö
2. Babette, Stockholm
3. Hornstulls Bodega, Stockholm
4. Djuret, Stockholm
5. Operakällaren, Stockholm
6. Foli, Stockholm
7. Grand Hôtel, Stockholm
8. 19 Glas, Stockholm
9. Rolfs Kök, Stockholm
10. Sturehof, Stockholm
11. Eriks Vinbar, Stockholm
12. Volt, Stockholm
13. Tranan, Stockholm
14. Nook, Stockholm
15. Talldungens Gårdshotell, Brösarp
16. Krakas Krog, Gotland
17. Bar Centro, Göteborg
18. Lyran, Malmö
19. Gaston, Stockholm
20. Sjömagasinet, Göteborg



### **CHEF OF THE CHEFS**

1. René Redzepi, Noma, Danmark
2. Rasmus Kofoed, Geranium, Danmark
3. Daniel Humm, Eleven Madison Park, USA
4. Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet, Sverige
5. Massimo Bottura, Osteria Francescana, Italien
6. Alain Passard, L'Arpège, Frankrike
7. Thomas Keller, The French Laundry, USA
8. Grant Achatz, Alinea, USA
9. Paul Cunningham, Henne Kirkeby Kro, Danmark
10. Heston Blumenthal, The Fat Duck, England

### **CHEF OF THE CHEFS DANMARK**

1. René Redzepi, Noma
2. Rasmus Kofoed, Geranium
3. Mark Lundgaard, Kong Hans Kælder
4. Nikolai Norregaard, Kadeau
5. Paul Cunningham, Henne Kirkeby Kro
6. Bo Bech, Geist
7. Christian Puglisi, Relæ
8. Torsten Vildgaard, Studio
9. Søren Salin, The Salin Group
10. Mikkel Maarbjerg, Kirk + Maarbjerg

### **CHEF OF THE CHEFS NORGE**

1. Esben Holmboe Bang, Maemo
2. Tom Victor Gausdal, Smalhans
3. Even Ramsvik, LAVA
4. Sven Erik Renaa, Re-naa
5. Heidi Bjerkan, Credo
6. Mikael Svensson, Kontrast
7. Eyvind Hellstrøm
8. Odd Ivar Solvold
9. Christopher Haatuft, Lysverket
10. Ronny Kolvik, Arakataka

### **CHEF OF THE CHEFS FINLAND**

1. Toni Kostian, Grön
2. Jari Vesivalo, Olo
3. Filip Langhoff, Ask
4. Eero Vottonen
5. Erik Mansikka, Kaskis
6. Tommi Touminen, Finnjäväl & Demo
7. Sasu Laukkonen
8. Ilkka Isotalo, Ravintola C
9. Ismo Sipiläinen, Finnjäväl
10. Markus Aremo, Regina



## **ÅRETS WERNER 2017**

Årets Werner har delats ut sedan 1989 och är en hyllning till Werner Vögeli och människor som utmärkt sig och gjort något extra för restaurang- och storhushållsbranschen.

### **Privat sektor**

Christer Lingström

### **Offentlig sektor**

Linn-Linn Thun