

Presentation av STELLA-galans jurygrupper

STELLA-galans nio jurygrupper består av 5–8 ledamöter. Varje jurygrupp besitter en bred kompetens inom sitt område.

Årets STELLA-kock

Juryordförande: **Elvira Lindkvist**

elvira.lindqvist@gmail.com 070-598 56 25

Elvira Lindkvist har arbetat i restaurangbranschen i dryga 14 år, och är i dag kökschef på Fotografiska museet i Stockholm. Hon är också stolt medlem av TakeOver, ett nätverk med kvinnliga kockar som med jämna mellanrum "tar över" köket på olika restauranger för att synliggöra den kvinnliga kompetensen och mångfalden inom svensk gastronomi. Elvira brinner för hållbar matlagning . och en jämställd bransch.

Övriga jurymedlemmar:

Titti Qvarnström är den första kvinnan i Skandinavien att leda en restaurang – Bloom in the park i Malmö – till en åtråvärd Michelinstjärna. Restaurangen blev även utsedd till Årets Krog av Restaurangvärlden 2015. Titti har också tävlat i tv-programmen "Köksmästarna" samt "Kockarnas kamp", blivit utsedd till Rising Star av White Guide 2010 och varit i semifinal i Årets Kock 2009. År 2016 korades Titti till Årets kvinna i besöksnäringen av branchorganisationen Visita. Hon blev också utsedd till Årets Kock i Skåneland av Skåneländska Gastronomiska Akademin och till Årets Skånska Stjärnskott av Skånska Gastronomipriset.

Sofia B Olsson har lång erfarenhet av restaurangbranschen och har arbetat i en mängd olika restauranger, exempelvis på restaurang Basement i Göteborg när den fick en stjärna i Guide Michelin. 2012 var hon med och öppnade Restaurang vRÅ i Göteborg tillsammans med Frida Ronge. I dag är hon den nyskapande restaurangens headchef.

Emma Erlandsson jobbar i dag som souschef på Restaurang Flickan i Stockholm. Hon började sin karriär på PM & Vänner i Växjö, och har därefter arbetat på Stockholmsrestaurangerna Djuret, Oaxen Krog samt Restaurang Volt. Emma är även en aktiv tävlingskock och har deltagit i såväl NM, Yrkes-VM, OS med Juniorkocklandslaget samt som finalist i Årets Kock 2015.

Katja Palmkvist är kock och utbildad sommelier. Hon har både drivit eget i Spanien och jobbat som kökschef på flertal ställen, nu senast på Östersunds hållbaraste krog. Katja älskar allt som har med mat och dryck att göra och framför allt det skapande som ett kök har att erbjuda. Just nu ägnar hon sig åt Diplomastudier samt att jobba med vinimport och privata matlagningsevent.

Årets STELLA-sommelier

Juryordförande: **Maja Berthas**

maja_berthas@hotmail.com 070-776 00 12

Maja Berthas är mångårig frilans inom mat- och dryckesbranschen. Hon är en flitigt anlita föreläsare och arbetar bland annat som lärare vid Restaurangakademien. Maja är också skribent och medverkar då och då i TV och radio för att prata om sina stora intressen – vin och choklad. Därutöver arbetar Maja som marknadschef i Skandinavien för Wines of South Africa.

Övriga jurymedlemmar:

Ida Ström har mångårig erfarenhet av service och har också en tidigare artistkarriär utomlands. Nu är hon en nyckelperson på en av Stockholms mest anrika vinbarer – Vinbaren på Eriks Gondolen. Hon har tidigare varit hovmästare och nattklubbsansvarig för Nöjespalatset Golden Hits och senare drivit restaurangen på Hotel Stelor i Västergarn, Gotland.

Karina Tholin är Svenska Sommelierföreningens ordförande och har en gedigen karriär inom sommelier- och restaurangbranschen. Hon har bland annat arbetat som sommelier på Lammet & Grisen i Sälen samt på Fem Små Hus i Stockholm. Dessutom har Karina varit utbildningsledare för köks- och restaurangchefer på Ölands gymnasium.

Emma Ziemann är sommelier från västkusten som till vardags serverar på Thörnströms Kök i Göteborg. Hon är styrelseledamot i Svenska Sommelierföreningen och vann 2016 Lily Bollinger Awards och titeln Årets kvinnliga sommelier. Emma gillar allt som bubblar och hittar energi i att köra motorcykel, läsa en god bok eller vara ute på havet.

Hanna Thunberg är utbildad sommelier med fokus på öl och whisky. Hon är en mycket uppskattad föreläsare och skribent och har flertalet juryuppdrag, bland annat för Stockholm Beer & Whisky Festival. Hanna har bland annat arbetat som sommelier på uppmärksammade restaurang Gula Hönan i Ronehamn, Gotland.

Årets STELLA-bar

Juryordförande:

Karoline Nordefors

karoline.nordefors@gmail.com 070-676 00 31

Karoline Nordefors är skribent för Dinvinguide.se, jurymedlem i ett flertal bartendertävlingar samt utbildad bartender. Hon är också föreläsare samt kökschef på Vardaga Silverpark, och brinner – utöver barintresset – för god, vällagad och näringsrik mat till äldre. Som seniorkock har hon vunnit White Guide Senior 2015, 2016 och 2017 i kategorierna Årets Seniorkock och Årets Seniormåltid.

Övriga jurymedlemmar:

Vilda Forsén har precis gått ut från Forsbergs i Stockholm där hennes slutprojekt "GRL PWR Cocktails" handlade om att lyfta fram kvinnor och tjejer i barbranschen. Vilda har

alltid haft ett intresse för mat och dryck och vill i framtiden se fler tjejer i detta yrke.

Ellinor Hamrefors är inköpsansvarig på spritföretaget Renbjer & Magnusson AB. Hon har tidigare utbildat sig och arbetat som bartender i London. Ellinors favoritdrink är en spritig röd drink, gärna med whisky som bas annars går bubbel alltid hem.

Aida Leone Åström är en glad gin-fantast från Stockholm, med en yrkesbakgrund inom restaurang samt nattklubb. I dag arbetar hon på barkonsultföretaget Liquid Management i Stockholm.

Irena Pozar är chefredaktör på veckorevyn.com och drinkfantast på fritiden. Irena uppskattar att sitta i en bar där cocktail-listan står i fokus och där skapandet av drinkarna är ett hantverk.

Elinor Falkman är retorikexpert, vd och barfluga. Hon är ingen cocktail-snob, gör inte sitt eget syrensocker och vet inte vilken gin som är coolest, men hon uppskattar ett gott bartender-hantverk och beundrar fantasin, skaparkraften, uppfinningsrikedomen, tålamodet och stresståligheten hos de bästa.

Årets STELLA-servis

Juryordförande: **AnnaAntonia Svedberg**

annaantonia.klaverproduktion@gmail.com 070-457 59 93

Kock och sommelier, verksam inom restaurangbranschen sedan 14-årsåldern. Drev 2009–2017 tillsammans med sin mor Kafé Klavér – en kombination av kafé, restaurang & kulturverksamhet. I dag är AnnaAntonia sommelier och matsalschef på konferenshotellet Körunda i Ösmo.

Milena Bergström är uppvuxen i krogbranschen, och har jobbat som allt ifrån kallskänka till kafébiträde, servitris och restaurangchef. I dag är hon driftchef för Stockholmsrestaurangen Winterviken.

Isabella Seger har mångårig erfarenhet av restaurangbranschen, och driver i dag två krogar i Helsingborg: Ristorante Bonasera, en elegant, Italien-inspirerad kvarterskrog samt Barrica (tidigare Fridas restaurang), som utgår från spanska smaker.

Tina Trigg började arbeta med service under tonåren för Annorlunda catering, för att sedan gå vidare till olika restauranger i Stockholm, och så småningom även i Los Angeles. Efter att ha gått Restaurangakademiens YH-internationella sommelierutbildning har Tina bland annat jobbat på Vinkällaren Grappe samt Eriks Vinbar i Stockholm. I dag är hon dryckes- & säljansvarig vid Restaurangakademien.

Helena Wolff har arbetat sedan 17-års ålder inom restaurangbranschen. Det började med sommarjobb på Panorama Hotel i Göteborg och slutade på stjärnkrogen Upperhouse Dining. Däremellan blev det totalt 6 år utomlands i Europa där också vinintresset tog fart. Hon har utbildning från Vinkällan och Gustibus och satsar nu på WSET Diploma. Hennes nuvarande arbete är som Beverage Supervisor på Hotel Gothia Towers och Svenska Mässan i Göteborg.

Årets STELLA-bageri

Juryordförande: **Nik Annika Mäarak**

nik@chokladnomad.se 070-483 20 06

Nik Annika Mäarak är lulesame från Jokkmokk som I dag är verksam som sommarbagare på Vintervikens Trädgårdscafé. Under vinterhalvåret håller hon kurser i konditori på Medborgarskolan och reser runt som tunnbrödspedagog och juryordförande för Eldrimner. Nik är också artist i trion Gålmuk där hon både sjunger och jojkar.

Övriga jurymedlemmar:

Ulrika Brydning är passionerad kock, författare och föreläsare med fokus på småskalig och hållbar matlagning. Hon har bland annat skapat föreningen Ekokockar, som håller i tävlingar för att sprida kunskapen kring ekologisk matlagning. I dag driver hon restaurang på Bro Park i Stockholm tillsammans med sin man och syster, kocken Carina Brydning. Hon har även digra tävlingserfarenheter, både som medlem i ett kvinnligt OS-kocklag, Team Milko, samt som lagledare för Svenska Juniorkocklandslaget.

Assma Megahid från Kungälv flyttade till Stockholm för att komma in i bageribranschen. I dag är Assma mycket uppskattad som bageriansvarig vid välrenommerade Lidingö bröd och pâtisserie.

Anna Schweitz driver Annas Hembageri i Mariefred. Hon har en kostekonomexamen från Uppsala universitet och har erfarenhet av både storkök och restaurang. Annas Hembageri har under åren fått sex medaljer i tävlingen SM i Mathantverk, och har också fått utmärkelserna Årets fikaställe samt Årets bästa café av White Guide.

Sara Törnlund Persson är bagare på Frejas bakeri i Östersund, och drivs av lusten till att göra ett gediget hantverk på bra råvaror. I grunden är hon kockutbildad, och har tidigare bland annat arbetat på restaurang Djuret i Stockholm, drivit två sommarkrogar i Bohuslän samt varit kökschef på riksföreningen Maskrosbarns sommarläger.

Årets STELLA-konditori

Juryordförande **Nilla Mäarak**

nillamf@yahoo.co.uk 073-0543326

Nilla är konditor och chocolatier med en kockutbildning i grunden. Efter att under många år ha bott i London – där hon jobbade som kock, konditor samt egen företagare i konditori – flyttade Nilla tillbaka till Sverige 2012. I dag varvar hon uppdrag som kock inom Svenska Kyrkan i Stockholm, leder chokladprovningar samt kurser i konditori och sjunger med gruppen Gålmuk.

Anita Ajdarovic ilic

aanitaa.a@live.se

Anita brinner för sugarpaste-dekorationer och allt som har med bakverk att göra. I väntan på att en dag kunna öppna ett eget konditori arbetar hon i dag på kafé samt gör egna tårtor och bakverk på beställning.

Ullis Nylund
nylundullis@gmail.com

Uppvuxen i krögarfamilj började Ullis sin köksbana i familjeföretaget. Efter drygt 40 år i branschen – som kock, kallsänka, restaurang- och barchef samt entreprenör – utbildade hon sig till konditor. I dag driver hon kaféet och bageriet Moster Rut på Helmers i Mora.

Årets STELLA-mentor

Juryordförande: **Elvira Lindkvist**
elvira.lindqvist@gmail.com 070-598 56 25

Elvira Lindkvist har arbetat i branschen i över 14 år, och är i dag kökschef på Fotografiska museet i Stockholm. Hon är också stolt medlem av TakeOver, ett nätverk med kvinnliga kockar som med jämna mellanrum "tar över" köket på olika restauranger för att synliggöra den kvinnliga kompetensen och mångfalden inom svensk gastronomi. Elvira brinner för hållbar matlagning och en jämställd bransch.

Övriga jurymedlemmar:

Hanna Halpern har i många år varit VD för Årets Kock, parallellt med uppdraget som VD för Restaurangakademien. I dagarna har hon lämnat över VD-uppdraget för Årets Kock och koncentrerar sig nu på sin roll som VD för Restaurangakademien, som utöver att utbilda och fortbilda inom gastronomi också äger tävlingen Årets Kock. Hanna har tidigare bland annat arbetat som nordisk marknadschef för dryckeskoncernen Diageo, och som VD för lansering, försäljning och produktion av en svensk ost i Tyskland.

Daniella Illerbrand är sommelierutbildad i New York, och har arbetat som källarmästare på den NY-baserade restaurang Aquavit. Tillbaka i Skandinavien har hon arbetat på stjärnkrogen Bagatelle i Oslo samt hos Mathias Dahlgren i Stockholm. I dag är hon dryckeskribent och krönikör för King Magazine samt tidningen Gourmet. Daniella är även grundare av Framtidsdraken, som är ett stipendium för restaurangskolestudenter.

Tove Oskarsson Henckel är chefredaktör på tidningen Gourmet samt projektledare för SvD Vin & Mat. Hon driver också bokförlaget Parasoll. Dessutom bloggar Tove på onmytable.se och poddar med Daniella Illerbrand i Eat, Drink, Think, Travel med Tove och Daniella.

Lisa Förare Winbladh arbetar som matskribent, föreläsare och konsult inom gastronomi. I dag är hon anlitad som krönikör för tidningarna Allt om mat och Icakuriren. Genom åren har hon haft fasta uppdragsgivare som Gourmet, SvD, Sydsvenskan, DN, SVT och Hotellrevyn. Författare till en lång rad kok- och matböcker. Lisa har genom åren coachat flera kvinnliga tävlande i Årets Kock, och var också den som drog igång nätverket Kirke – kvinnor i köket, ur vilket STELLA-galan är sprunget.

Årets STELLA-media

Juryordförande:

Anna Gidgård

anna.gidgard@vi-tidningen.se 072-216 52 22

Anna Gidgård är redaktör på tidningen Mer Smak. Hon har tidigare varit redaktionssekreterare/redaktör på Allt om Mat, Laga Lätt och Buffé. Anna har gjort flera av itrims kokböcker, skrivit texten till boken Sveriges nya landskapsrätter och varit medförfattare till Yogamat.

Övriga jurymedlemmar:

Sara Berg är frilansjournalist (mat, musik, kultur, konst, scenkonst, litteratur), och skriver om mat för bland annat White Paper, Sydsvenskan samt Mat & vänner/Restaurangvärlden. Sara är även barista och jobbar på ett par olika kaffebarer i Malmö, som Ugglas kaffebar samt Kaffebaren på Möllan.

Alice Brax har en bakgrund som kock och har senare arbetat som journalist, bland annat på Bon Appetit, Allt om Mat och Tasteline. Hon har också jobbat med strategisk kommunikation om att välja svenska livsmedel för LRF. Numera bor hon åter i sin hemstad Göteborg och arbetar med att utveckla Foodmaker, utbildningar inom hållbar urban matproduktion.

Joanna Drevinger har jobbat som journalist på Svenska Dagbladet i över tio år; många av dessa år med fokus på mat och dryck. I dag är hon reporter och redaktör kopplad till nyheter och redaktör för SvD Krogguiden. Joanna har skrivit boken Matnostalgi 1970-2010 – rätterna vi minns, och de vi helst vill glömma.

Susanne Jonsson är kock och fil mag i gastronomi. Hon har jobbat som kock och restaurangkonditor i Sverige och Frankrike. Nu arbetar hon med att ta fram nya produkter och recept till företag samt med matfoto. Susanne har också skrivit och medförfattat sju kokböcker. Hon driver bloggen Susannes skafferi och syns ibland i SVT, oftast på Gokväll men även t ex som gästkok i Historieätarna.

Sophie Berlin är utbildad kock och journalist och har jobbat med mat i någon form i hela sitt liv. Hon var med och startade tidningen Laga lätt och har därefter jobbat som matredaktör på Allt om mat under många år. I dag är hon frilans och tar uppdrag där mat är den röda tråden som PR, receptskrivande, styling, event.

Lena Söderström firar 20 år som frilans. Hon har skrivit ett 20-tal kokböcker och skriver regelbundet i mattidningar som Mitt kök, Hemlagat, Mer Smak, Ica-Kuriren, Buffé samt Leva & Bo. Lena har också arbetat i KF:s provkök och varit restaurangchef på ryska krogen Bajkal. Hon kommer ursprungligen från Ryssland och har ärvt kärleken till matlagning från sin ryska farmor. Sitter i styrelsen för Korvakademien.

Årets STELLA-hederspris

Juryordförande: **Ella Nilsson**

ellasmatprat@gmail.com 070-244 42 21

Ella är född i Storumans kommun och engagerade sig tidigt för lokalproducerade råvaror. Hon arbetade länge som hemkonsulent hos Västerbottens läns hushållningssällskap och blev sedermera VD för Svensk Köttinformation. För en bredare allmänhet är Ella känd som tv-kock i SVT:s Café Umeå, och hon har även haft en egen tv-serie, Maträtt med Ella. Hon har medverkat i flertalet böcker kring mat- och kulturhistoria och är numera hedersdoktor vid humanistiska fakulteten vid Umeå universitet.

Övriga jurymedlemmar:

Christina Möller arbetar med att föra ut kunskap om matens betydelse för hälsa och välbefinnande. Hon har under alla år följt utvecklingen inom området både i teorin och praktiken. Genom sitt arbete inom den kooperativa rörelsen KF/Coop, som provkökschef sedan 1980-talet, har hon bidragit till att utbilda hela Sverige om mat, hälsa, gastronomi och njutning. Hon har varit redaktör för flera kokböcker och har särskilt arbetat för att föra ut Vår Kokbok, som tryckts i ca 2,5 miljoner exemplar. Hon skriver artiklar och föreläser, medverkar i konsumentprogram och fungerar som jurymedlem i många olika sammanhang. Christina Möller har ett nära samarbete med restauranghögskolor och universitet och ingår också i flera styrelser. Hon är bland annat ledamot i Måltidsakademien, Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien och Lilla Sällskapet. 2005 utnämndes Christina Möller till hedersdoktor vid samhällsvetenskapliga fakulteten i Uppsala.

Christina "Chris" Heister är uppvuxen i byn Sandika i norra Roslagen. Hon har studerat sociologi vid Uppsala universitet och har tidigare arbetat som socialsekreterare. Mellan 2008 och 2012 var hon landshövding i Västerbottens län samt har tidigare varit riksdagsledamot (m) och ordförande i socialutskottet. Sedan 2013 är hon hedersledamot i Stockholms Nation i Uppsala. Före detta landshövding i Stockholm.

Johanna Kullman är förläggare för facklitteratur, i huvudsak måltidslitteratur, på Norstedts förlag. Hon kan också ståta med Gourmand Cookbook Awards åtråvärda titel Best Publisher in the World. Johanna ligger bakom nästan 400 kokböcker, bland annat den uppmärksammade "Om jag var din hemmafru" av Lotta Lundgren.

Maud Olofsson är före detta vice statsminister, närings- och energiminister och partiledare för Centerpartiet. Under sin tid som näringsminister startade hon ett omfattande och framgångsrikt program för kvinnors företagande i Sverige. Numera är Maud egen företagare och jobbar i olika bolagsstyrelser. Hon är ordförande i besöksnäringens branschorganisation Visita sedan ett antal år, och är genom detta också ledamot i Svensk Näringslivs styrelse och verksamhetsstyrelse. Maud har också suttit med i Hillary Clinton råd för kvinnors entreprenörskap och ledarskap, ICWBL, och driver i dag en internationell ledarskapsutbildning i Sverige för kvinnor kallad "Women leaders up".

Pia Djupmark är VD för Grand Hotel i Stockholm. Hon har en lång och gedigen karriär inom hotellbranschen, och har bland annat arbetat som regionchef för Rezidor Hotel Group. Pia har också varit nominerad till Årets Chef av tidningen Chef.