



Expertjuryn Nyskapsstipendiet 2017 - Jimmi Eriksson, Alexander Sjögren, Jonas Lundgren, Susanne Liljenberg, Hanna Halpern, Thomas Palmqvist

2017-03-07 10:48 CET

Svensk kockelit utser Sveriges mest nyskapande matproducent

[Nomineringen](#) till Nyskapsstipendiet 2017 håller öppet för bransch och allmänhet fram till den 16 april. Expertjuryns uppdrag är att välja ut tre finalisterna och slutligen en vinnare som presenteras under prisutdelning i Stockholm den 1 Juni.

Expertjury Nyskapsstipendiet 2017:

Jimmi Eriksson [Årets Kock 2016](#) Juryns motivering löd "Med rötterna i den svenska traditionen men i nutida utförande" när Jimmi Eriksson stod som vinnare i 2016 års upplaga av den prestigefyllda tävlingen Årets Kock. Jimmi har cirka 10 års erfarenhet i branschen och har arbetat på restauranger såsom Pontus! och restaurang Jonas men även utomlands. Jimmi arbetar idag på den prisbelönta restaurangen Lilla Ego i Stockholm.

Alexander Sjögren Sveriges representant i [Bocuse d'Or 2017](#) Stjärnkocken Alexander Sjögren från Oskarhamn är nyligen hemkommen från Lyon där han representerade Sverige i kock-VM, Bocuse d'Or 2017. Tillsammans med kockbiträde Hampus Risberg tog sig Alexander vidare till Lyon efter en imponerande bronsmedalj i Europafinalen, Budapest. Alexander har även jobbat som konsult för ett antal olika restauranger i Malmö och Österlen, bland annat Escama och Hörte Brygg & Jäskafé.

Jonas Lundgren Medaljör i Bocuse d'Or - <http://jonas-lundgren.se/> Jonas Lundgren är en internationellt framgångsrik kock som har drivit egna krogar och restauranger, arbetat internationellt och är ett välkänt ansikte för den svenska befolkningen genom sin medverkan ibland annat Nyhetsmorgon TV4 och Kockarnas kamp. 2009 ställde Jonas upp i Bocuse D'or (kock-VM) och tog en prestigefylld silvermedalj i tävlingen.

Susanne Liljenberg [Serieentreprenör](#) Som en av grundarna bakom butikskedjan Granit antog Susanne tidigt en mission: "Förenkla livet – Få tid att leva!" Ett motto som hon fortsatt leva efter även efter att kedjan såldes vidare år 2008. Sedan dess har hon introducerat mat- och boendekonceptet Visby Creperie & Logi samt företagen LEVA Kungslador & LEVA Husfabrik. Susanne är en av Sveriges ambassadörer för kvinnors företagande och brinner för att se hennes och andras idéer förverkligas.

Hanna Halpern VD [Restaurangakademien](#) och Årets Kock

Hanna Halpern är VD för både Restaurangakademien och Året Kock. Sedan inledningen av Nyskapparstipendiet har Hanna medverkat i juryn och premierat Sveriges nyskapande mathjältar.

Thomas Palmqvist Affärsområdeschef [färskvaror](#), Menigo

Med Nyskapparstipendiet vill färskvaruchef på Menigo, Thomas Palmqvist, lyfta Sveriges mathjältar och eldsjälar som vågar vara innovativa och prova nya vägar i verksamheten.

Kontaktpersoner

Per Pettersson, pressansvarig, Menigo

08-722 11 01 / per.pettersson@menigo.se

[Skicka in din nominering här!](#)

Menigo är helhetsleverantören för dig som jobbar professionellt inom mat och dryck. Vi levererar allt som förenklar din vardag. Men Menigo är också färskvaruspecialisten som förser dig med frasiga croissanter, hängmörad biff och nyplockade trattkantareller. Med Menigo får du både och.

Kontaktpersoner



Lisette Berg

Presskontakt

Kommunikation och PR

lisette.berg@menigo.se

08-722 12 28