



## PRESSEMEDDELELSE

København, 5. april 2016

Kontakt White Guides presseansvarlig  
Marie Sainabou Jeng  
marie@mariejeng.com | tlf. 26 14 72 60

# WHITE GUIDE 2016/17: MERE FOKUS PÅ INNOVATION, PERSONLIGHED OG STEMNING

**Mandag 23. maj udkommer den 3. udgave af White Guide. I år har guiden strammet sin redaktionelle linje og opdateret sit pointsystem til i højere grad end tidligere at honorere restauranter, der med en fed stemning og et stærkt personligt udtryk driver den positive udvikling af den danske gastronomi.**

Dansk gastronomi er i topform. Både i et nordisk og et globalt perspektiv har de danske restauranterne en stærk position. Ikke på grund af vores kulinariske kulturhistorie, men fordi det danske restaurantmiljø på forunderlig vis er blevet begavet med en social sammenhængskraft, der har stimuleret medarbejdermobilitet, generøs udveksling af idéer og i det hele taget et gastronomisk kreativt miljø, som igennem det seneste tiår har katalyseret en eksplosiv kvalitetsudvikling, der har givet genklang fra Svinkløv til Sidney.

Siden den første udgave af White Guide udkom i Sverige i 2005, har det været guidens ambition og raison d'être journalistisk at understøtte det seriøse håndværk og den gode sans for værtskab og velsmag både i køkkenet og i restauranten. Det gør White Guide stadig. Men redaktionen vurderede, at tiden var inde til at opdatere det pointsystem, som ligger til grund for guidens numeriske restaurantvurderinger, og White Guide 2016/17 bliver den første danske guide med det nye system.

### Originalerne og det fede miljø

"Vi er en guide med nogle markante holdninger til, hvad det vil sige at levere en restaurantoplevelse på et højt kvalitetsniveau," forklarer redaktør Rasmus Holmgård. "Men den holdning er jo en dynamisk størrelse, der flytter sig sammen med branchens idéer og restaurantgæsternes præferencer. Det, vi kalder 'moden'. Og det skal vores pointvurderinger afspejle, fx ved at lægge mere vægt på, at der er en hyggelig og måske endda festlig stemning i restauranten – når gæsterne lægger vægt på det samme. Og ved at fremhæve de restauranter, der tør eksperimentere og lege med koncepterne og skabe de originale oplevelser, som giver gastronomien sin fortsatte sexappeal i alle prisslejer. Det nye pointsystem favoriserer innovationen, originalerne og det fede miljø."

White Guide 2016/17 indeholder ligesom sine forgængere en mængde praktiske oplysninger, fyldige anmeldelser og numeriske vurderinger af Danmarks 330 bedste restauranter. Den endelige liste, inklusive restauranterne på årets mesterklasse – de bedste af de bedste, offentliggøres primo maj.

### For yderligere info

Kontakt White Guides presseansvarlig, Marie Sainabou Jeng på [marie@mariejeng.com](mailto:marie@mariejeng.com) eller tlf. 26 14 72 60.

Der er fakta og pressebilleder på næste side.

## Pressebilleder

[Se galleriet her](#). Vi sætter pris på en akkreditering af fotografene fra Skovdal.dk, hvis det er muligt.

## Fakta om White Guide

- White Guide 2016/17 udkommer mandag 23. maj 2016 ved en lanceringsfest i Skuespilhuset i København.
- White Guide 2016/17 kan købes for 199 kr. via [whiteguide.dk](http://whiteguide.dk) og i boghandlere og gastronomiske specialforretninger over hele landet.
- White Guide findes også som app til iphone og kan downloades via iTunes. Selve appen er gratis, men point og anmeldelsestekster skal tilkøbes.
- White Guide bliver til under redaktionel ledelse af Rasmus Holmgård. Redaktionen består derudover af Eva Helbæk Tram, Lena Ilkjær og Caroline Gram og et antal anmeldere.
- I White Guide 2015/16 er alle anmeldelser skrevet på baggrund af testbesøg foretaget ultimo 2015 og primo 2016 (bortset fra enkelte restauranter, der kun har sommeråbent). Anmelderne er tilstræbt anonyme, og alle restaurationsbesøg er betalt af White Guide.
- Guidens målgruppe er madinteresserede og indlandsturister, forretningsfolk og enhver med et professionelt forhold til restaurationsbranchen.
- White Guide kan følges på [whiteguide.dk](http://whiteguide.dk) og på facebook på adressen [facebook.dk/whiteguidedanmark](https://facebook.dk/whiteguidedanmark) og på Instagram via [@whiteguidedanmark](https://www.instagram.com/whiteguidedanmark) og med #wgdk.
- White Guide AB ejes af Mikael Mölsted, Lars Peder Hedberg, Thorbjörn Östman, Mats Hanzon og Søren Grunnet Løvenlund. White Guide udgives af White Guides A/S (100% ejet af White Guide AB) med Søren Grunnet Løvenlund som direktør og ansvarshavende udgiver.
- White Guide udkom første gang i 2005 i Sverige.

White Guide udgives i samarbejde med

