

White Guide får nyt pointsystem: Originalerne skal frem i lyset

Som Nordens største restaurantguide er det naturligt for os hos White Guide hele tiden at holde os på tæerne, så vi ikke mister vores relevans. Derfor opdaterer vi nu vores pointsystem, så det bedre afspejler den gastronomiske virkelighed anno 2015.

Vores vigtigste opgave som restaurantguide er at vise restaurantgæster vej til de mest interessante spisesteder. Dem er der rigtig mange af i Danmark. Men hvis alle fulgte den slagne vej, ville restaurantscenen ikke være nær så interessant, som den er i dag. Originalerne, innovatøerne, personlighederne; de, som tør gå imod strømmen, er dem, der skaber fremdrift i branchen og gør, at vores land nu er ét, mange rejser til for at spise. Og endnu vigtigere: Et land, som byder på imponerende mange spændende restauranter for os, der bor her.

Siden den første White Guide udkom i 2003, har det været en redaktionel kerneværdi at hylde de restauranter, som følger med tiden og flytter grænserne for gastronomien. Men det stiller krav til guiden om at gøre det samme. Derfor opdaterer vi nu vores pointsystem, så det i højere grad honorerer den originale oplevelse.

- Vi er meget optaget af at følge den gastronomiske udvikling og hylde de kræfter, der driver innovationen og giver os nye, underholdende spiseoplevelser. Det er helt naturligt, at vi også må udvikle os som medie, hvis vi skal følge med den branche, vi skriver om, og fortsat repræsentere en aktuell kulinarisk præference. Derfor tilpasser vi løbende de redaktionelle krav til vores anmeldere, og det opdaterede pointsystem er et ekstremt vigtigt værktøj til kurateringen af restauranterne i guiden og for at sikre, at de bliver vurderet præcist og tidssvarende, siger White Guides danske redaktør, Rasmus Holmgård.

Her er de væsentligste ændringer i pointsystemet

- Max point i alt: 100

1. Mad (max 40 point). Madens kvalitet har altid været det, som vægtes højest i White Guides bedømmelse, og det vil der ikke blive lavet om på. Vi giver som tidligere 40 point for maden. 10 af disse gives nu for restaurantens særlige kulinariske fokus, originalitet, personlighed og karakter. Til gengæld vægter vi menubredde og mange valgmuligheder mindre.

2. Drikkevarer (max 20 point). Vi honorerer naturligvis stadig en høj kvalitet i drikkevareudvalget. Men det kan ligeså vel være en gennemtænkt øl- eller alkoholfri menu, som det kan være en lang, klassisk vinliste. Det interessante er, om drikkevareudvalget er velgennemtænkt og spiller sammen med det øvrige koncept.

3. Service (max 20 point). Vi har fjernet 5 point fra servicekategorien, og maxpoint gives i dag kun til restauranter, som udover perfekt service bidrager med originalitet. Professionel service er naturligvis essentiel for en god oplevelse, men betjeningens rolle er i stigende grad at være medskabende for restaurantens rare stemning.

2. Miljø og stemning (max 20 point). Tidligere gav vi 15 point for miljø og stemning. I dag giver vi 5 point ekstra, fordi stemningen for flere bidrager væsentligt til oplevelsen. Som altid vurderer vi såvel arkitektur, interiør og borddækning som ydre omgivelser. Men lige så tungt vægter den stemning, som personalet og stedets andre gæster bidrager med.

Det nye pointsystem er netop trådt i kraft og vil blive anvendt ved alle nye anmeldelser i White Guide Danmark og White Guide Sverige. [Se en mere udførlig beskrivelse af, hvordan White Guide anmelder her.](#)

Om White Guide

White Guide udkom første gang i Danmark i 2014, og er udkommet i Sverige siden 2003. I Danmark arbejder en dansk redaktion med tilblivelsen af guiden, som senest omfattede 330 af landets bedste restauranter. Alle restauranter besøges hvert år af professionelle, anonyme anmeldere og bedømmes ud fra White Guides pointsystem, som er fælles for Sverige og Danmark. [Læs mere om White Guide Danmark.](#)

Udover de to nationale guides udgives hvert år White Guide Nordic, som er en samling af de bedst anmeldte restauranter Danmark, Sverige, Finland, Norge og Island. Til det danske kapitel hører også restauranter på Færøerne og Grønland. White Guide Nordic udkommer næste gang mandag den 16. november. [Læs mere om White Guide Nordic.](#)

Mere info

Kontakt Rasmus Holmgård, redaktør for White Guide Danmark

Telefon: 26 29 21 26

Mail: mail@whiteguide.dk

[Presse billeder kan downloades her](#)