



## **Föreläsare Restaurangakademiens Kökschefsutbildning**

### **Andreas Hedlund**

Krögare; Villa Wera. Årets Kock 2002

### **Eva Hultqvist**

Ekonom, driver företaget Galepo

### **Fredrik Eriksson**

Kreativ ledare Restaurangakademien. Krögare; Långbro Vårdshus och Nationalmuséum. Årets Kock 1987

### **Fredrik Önrup**

Driver företaget Pingvinen, ett konsult- och utbildningsföretag inom hotell- och restaurangbranschen

### **Lennart R. Svensson**

Skådespelare och föreläsare

### **Linda Hallberg**

Utbildningsansvarig, Göteborgs fiskautktion

### **Maria Edblad Rogell**

Restaurangkonsult i egna firman KonsultMER

### **Maximillian Lundin**

Kock, konsult och föreläsare med inriktning på ekologisk och hållbar produktion. Krögare; The Plant.

### **Michel Jamais**

Sommelier, konsult och skribent

### **Niklas Karlsson**

Trädgårdsmästare, Stiftelsen Rosendals Trädgård

### **Richard Tellström**

Universitetslektor i Måltidskunskap med inriktning mot måltidskultur, omvärldsanalys och vetenskapligt skrivande vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan

### **Sabina Nordström**

HR-konsult, Optimal HR



**Stefan Ekengren**

Kökschef, Hantverket

**Stefan Eriksson**

Årets kock 2005. Driver idag Råvaran AB

**Susanne Bali**

Hotell- och Restaurangfacket

**Ulrika Karlsson**

Kreativ ledare Restaurangakademien. Krögare; Krakas krog och Niehku Mountain Villa.