

Matentreprenören Ricard Constantinou Årets innovatör 2013

- Mannen bakom Panini Internazionale, nya mat- och restauranghallen K25 samt Printz

Igår kväll tog Ricard Constantinou i hård konkurrens hem titeln Årets Innovatör på Restauranggalan 2013. Titeln syftar till att lyfta en aktör som har förmåga att med nyskapande lösningar överraska och påverka restaurangbranschen. Något som Ricard Constantinou har lyckats med flera gånger om. "Ricard Constantinou är innovatören som förnyar matvärlden", lyder en del av juryns motivering.

Restauranggalan prisar årligen branschens största förebilder och inspiratörer och hade i år totalt 14 tävlingskategorier. Titeln Årets Innovatör är till för "ett företag eller person som har förmågan att med nyskapande lösningar överraska och påverka restaurangbranschen. Vinnaren har en förmåga att se bortom de etablerade ramarna och skapa en marknad som inte tidigare har funnits. Med andra ord en kreatör med både ett konstnärligt och affärsmässigt sinne".

- Oavsett vad jag tar mig för är kvaliteten viktigast. Sedan gör jag det gärna på nya, innovativa sätt. Sätt som kanske ingen annan har tänkt på. Jag lever efter devisen att allt är möjligt, säger Ricard Constantinou och fortsätter:

- Självklart blir jag glad och stolt när även andra uppfattar och uppmärksammar mitt engagemang och min vilja att utveckla och driva branschen framåt för en ökad matupplevelse.

Innovatören som förnyar matvärlden

Jurymotiveringen lyder i sin helhet: "Svenska företag åker ofta till London för att hämta matinspiration. Britterna borde istället ta sig till Stockholm för att studera materbjudandet på Panini, för att se hur man gör en food court cool som K25, eller för att höra om tankarna bakom gourmetburgare, som slog igenom här långt tidigare. Ricard Constantinou är innovatören som förnyar matvärlden."

Startade sitt första företag som 16-åring

Ricard Constantinou startade sitt första företag redan som 16-åring. Han är grundare till framgångskonceptet Panini Internazionale, initiativtagare till och ägare av K25 på Kungsgatan i Stockholm, Sveriges första mat- och restauranghall och för bara drygt en vecka sedan slogs dörrarna upp till hans nya restaurang Printz, Sveriges första riktiga korvrestaurang. Tidigare drev han även bland annat anrika Carl Michael på Djurgården. Det var då korvpassionen tog fart.

För mer information vänligen kontakta:

Ricard Constantinou, ricard@panini.nu, 070-929 99 80

Om restauranggalan 2013

Restauranggalan 2013, som är den sjätte upplagan av tävlingen, arrangeras av RS (Restauranger & Storkök) i samarbete med SKF, Gastronomi Sverige, Chaîne de Rotisseur, SBG, Sommelier Föreningen, Sveriges Bästa Bord, Grythytte akademi och Restaurangakademien.